

Zpracoval:  
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz  
Školní jídelna Třeboň – Rekonstrukce varny

**Technická zpráva**  
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 20.03.2016

## 1) ÚVOD

Projektant gastronomického provozu

SJ PROJEKT – Stanislav Jiruška

email: [sj@sjprojekt.cz](mailto:sj@sjprojekt.cz)

telefon: +420 732 350 080

Investor

Město Třeboň

Palackého nám. 46/II, Třeboň

Gastronomický provoz

Jídelna

Na Sadech 349, Třeboň

Kapacita kuchyně a skladba jídel

Stávající kapacita je 800 až 1100 jídel denně.

Cílový stav až 1500 jídel denně.

Až 7 druhů hlavních jídel, polévka, moučníky, saláty, nápoje.

Všeobecně

Návrh technologického a vnitřního vybavení kuchyně, který je přesně specifikován v položkovém seznamu, vychází z provozních požadavků na jednotlivé pracovní úseky a je v souladu s platnými předpisy.

## 2) POPIS GASTRONOMICKÉHO ŘEŠENÍ

Na základě požadavků zástupců investora, byl vypracován projekt gastronomického provozu. PD je zaměřena na celkovou koncepci a na technologickou modernizaci gastronomického provozu.

Gastronomický provoz v současnosti připravuje 800 až 1100 obědů. Cílový stav počítá s přípravou až 1500 jídel v poledne.

Modernizace gastronomického provozu se zaměřila především na varnu, mytí stolního nádobí a mytí provozního nádobí.

Stavební úpravy pak počítají se vznikem nového zázemí pro zaměstnance (I.etapa), výstavbou nových chladících a mrazících boxů (cílový stav), přesunem přípravný masa blíže k varně (I.etapa) a zřízením místnosti pro mytí a uskladnění přepravních obalů (cílový stav).

Projekt řeší realizaci v I.etapě (léto 2016) a cílový stav gastronomického provozu.

Konkrétní řešení I.etapy a cílového stavu je uvedeno ve výkresové části a jednotlivé zařizovací předměty jsou blíže specifikovány v položkovém seznamu. Technologický návrh je zároveň podkladem pro stavební řešení a projekty jednotlivých řemesel.

Správná výrobní praxe bude dodržena nejenom rozdělením jednotlivých částí provozu a pracovních úseků, ale i použitím nových moderních technologií. Tyto technologie zefektivní práci personálu kuchyně, ušetří provozní náklady a především při správném používání, zajistí epidemiologicky nezávadný a nutričně výrazně hodnotnější výsledný pokrm než doposud.

### 3) STAVEBNÍ ČÁST

Vychází z gastronomického návrhu:

- 1) Stavba musí připravit stavební sokl (v.100 mm) pod varný blok (B). Povrch soklu bude hladký a vodorovný, z pohledové strany bude osazen např. keramický obklad.
- 2) Doporučujeme, aby dveře připraven byly s průhledem.
- 3) Pro nastěhování myčky je nutné připravit demontovatelnou spodní příčku v okně u mytí stolního nádobí.
- 4) Okno u mytí stolního nádobí bude osazeno roletou pro případ nouzového sběru špinavého nádobí (pokud nebude fungovat pás).
- 5) Na základě rozmístění technologií ve varně, bude nutné kompletně instalovat nové podlahové vpustě s roštem pro cílový stav (budou využity stávající rošty).
- 6) Keramický obklad doporučujeme ve varně provést až k vzduchotechnickému stropu a v ostatních částech provozu minimálně do výše zárubní.
- 7) Okna ve výdeji jídel doporučujeme doplnit o rolety.
- 8) Přípravna masa bude klimatizována (stávající klimatizace).
- 9) Doporučujeme vybudovat nové chladicí a mrazicí boxy (cílový stav).
- 10) Kvůli zřízení místnosti pro mytí a uskladnění přepravních obalů, bude nutné stavebně upravit skladovací prostory u příjmu (cílový stav).
- 11) Návrh řeší přesun samostatné chladicí jednotky do strojovny chlazení. Zanikne tak výklenek pro tuto jednotku (cílový stav).
- 12) Doporučujeme, zajistit snížení hluku ze strojovny chlazení (cílový stav).
- 13) Doporučujeme provést rekonstrukci povrchu rampy (cílový stav).
- 14) Příjmová váha bude zapuštěna do podlahy (cílový stav).

Všeobecně:

Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nebude negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti budou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a budou umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně nebude docházet ke styku potravin s toxickými materiály, odlučování částecí do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků budou v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Podlahy budou udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné.

Použité materiály budou odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha bude umožňovat vyhovující odvod odpadní vody.

Stěny a příčky budou hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, budou mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem. Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály.

Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení budou konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic, a musí být dobře čistitelné.

Dveře budou mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken bude minimalizovat usazování nečistot a prachu.

Světlá výška pracoviště pro tepelné zpracování při ploše méně než 50m<sup>2</sup> bude nejméně 2,6m. Světla výška přechodných pracovišť nebude nižší než 2,1m.

Ve výrobní části provozovny se řeší denní, umělé a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami (ČSN 38 0450, 73 0580-1, 36 0020-1) tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin a produktů.

Konkrétní řešení bude popsáno ve stavební dokumentaci pro provedení stavby.

#### **4) VZT**

Vychází z gastronomického návrhu.

Všeobecně:

Ve všech prostorách provozovny bude zajištěna výměna vzduchu, nebude docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu. Bude zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě bude vzduch upravován klimatizací.

Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, bude instalováno zařízení k odsávání. Nucené větrání bude použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující. Větrací zařízení bude navrženo tak, aby se zabránilo pronikání vzduchu mezi obytnými a výrobními prostory. Výkon větracího zařízení se stanoví dle počtu, druhu a velikosti zařizovacích předmětů.

Okna, která zajišťují přirozené větrání, budou ve výrobních prostorách, přípravnách, umyvárnách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Konkrétní řešení bude popsáno v projektu VZT + vzduchotechnický strop.

#### **5) ZTI, EI a Slaboproud**

Vychází z gastronomického návrhu:

- 1) Místo se zvýšeným výskytem tuku, doporučujeme připojit na lapol tuku.
- 2) U zařízení musí být připraven zemnicí drát.
- 3) U pracovních ploch doporučujeme připravit el.zásuvky pro stolní zařízení.
- 4) K zařízení, které to vyžadují, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače.
- 5) Jako podklad pro zpracování PD ZTI, EI a slaboproudu slouží Gastronomická PD.

Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcím projektu ZTI, EI a slaboproudu.

#### **6) HYGIENA A BEZPEČNOST**

Hygiena pracovního prostředí a sanitace se bude řídit platnými předpisy a nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který souborem opatření zajišťuje

technologické a hospodářské podmínky při plnění hygienických požadavků vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci bude vycházet z platných norem a bezpečnostních předpisů. V provozu je nutné bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení vydané výrobcem. Pracovníci stravovací části budou mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo zdravotní průkaz.

## **7) INSTALACE K TECHNOLOGIÍM**

Přípojný body zařizovacích předmětů jsou popsány v instalační tabulce popř. i v technickém listu a zakresleny v projektu gastronomické části.

Uvedené požadavky ještě jednou přesně specifikuje a překontroluje v průběhu realizace firma dodávající gastronomické zařízení.

## **8) ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY**

Jednotlivé zařizovací předměty jsou popsány a blíže specifikovány v položkové seznamu.

## **9) OSTATNÍ**

Firma, která bude dodávat gastronomické vybavení je povinna překontrolovat PD se skutečností a případné nesrovnalosti řešit individuálně po konzultaci s investorem. V případě potřeby musí upravit a detailně zakreslit požadavky na přípojný body pro dodávanou technologii. Dále překontrolovat veškeré navrhované-dodávané zařizovací předměty a po konzultaci s investorem případně navrhnout lepší-vhodnější řešení tak, aby byla využita maximální funkčnost veškerého vybavení.

## **10) PRÁVNÍ PŘEDPISY PRO STRAVOVACÍ SLUŽBY**

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002, kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb.

Zákon č. 258/2000 Sb., v úplném znění 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví.

Prováděcí vyhláška k zákonu č.258/2000 Sb. ministerstva zdravotnictví č.107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a její novela 137/2004 Sb. a její následná novela č. 602/2006 Sb.

Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (RASFF).

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu.

Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RC 39-1993.

Zákon 120/2008, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a další související zákony.

Novela Nařízení vlády 178/2001 Sb.“Podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci v dodatku nařízení vlády č.361/2007 Sb. a novelu tohoto nařízení 068/2010 Sb. která je postavena na úroveň zákona.