

Zpracoval:  
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz  
Rozšíření a rekonstrukce kuchyně a jídelny Bertiných  
Lázní Třeboň

**Technická zpráva**  
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 15.4.2019

## 1. ÚVOD

Projektant gastronomického provozu

SJ PROJEKT – Stanislav Jiruška

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

telefon: +420 732 350 080

Generální projektant

JPS J.Hradec s.r.o.

Jarošovská 753/II, Jindřichův Hradec

Investor

Město Třeboň

Palackého nám. 46, Třeboň

Gastronomický provoz

Stávající kuchyně Bertiny Lázně a Restaurace Adéla

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 provozovatele, byl vypracován projekt gastronomického provozu.

Gastronomický projekt vychází ze stavebního návrhu a řeší rekonstrukci gastronomického provozu Bertiny lázně a restaurace Adéla.

Oba provozy budou zásobovány přes společnou rampu. Každý provoz má svoje vlastní skladové hospodářství. Suché sklady, chladicí a mrazicí boxy budou navazovat na jednotlivé přípravy a hlavní kuchyni.

Provoz bude zásobován loupánými brambory. Neloupané bude využívat příležitostně v omezeném množství.

Vytloukání vajec bude probíhat na samostatném pracovním úseku v přípravě masa.

Rozdělení gastronomického provozu a jednotlivých úseků je řešeno tak, aby jednotlivé pracovní postupy na sebe logicky navazovali a nedocházelo zde k nebezpečí křížové kontaminace.

Předpokládaná cílová kapacita hlavní kuchyně Bertiných lázní je 450 až 650 snídaní, 450 až 650 večeří a 300 obědů. Pro zajištění cílové kapacity kuchyně bude muset personál, pečlivě připravovat jídelníček a vhodně využívat technologické vybavení. Jídlo bude vydáváno obslužně a samoobslužně do třech jídelen. Do jídelny pro pojištěnce, do jídelny pro samoplátce a do jídelny pro zaměstnance.

Sběr špinavého nádobí bude provádět obsluha. Nádobí bude odnášet do úseku pro mytí stolního nádobí.

Předpokládaná cílová kapacita Restaurace Adéla je 250 jídel denně. Restaurace bude provozována standardně s obsluhou. Provoz bude mít k dispozici samostatný úsek pro mytí stolního nádobí.

Oba gastronomické provozy budou spolu provozně propojeny a budou tedy moci v případě potřeby vzájemně využívat svoje zázemí.

Oba provozy budou mít dohromady cca 30 zaměstnanců, kteří budou mít k dispozici společné zázemí. V 1.NP pohotovostní WC, denní místnost a v 2.NP pánské a dámské šatny.

Součástí provozu bude chladicí sklad biologického odpadu, který bude situovaný u rampy. Provoz bude mít zajištěn pravidelný odvoz biologického odpadu.

Gastronomický provoz bude mít k dispozici kontejnery pro papírové, ostatní obaly a odpadky, které budou umístěny vedle objektu.

Rozmístění jednotlivých pracovních úseků bylo konzultováno s příslušnou hygienickou stanicí.

Správná výrobní praxe bude dodržena nejenom novým rozdělením jednotlivých částí provozu a pracovních úseků, ale i použitím 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.

Přesný soupis strojů je uveden v položkovém seznamu.

### 3. STAVEBNÍ ČÁST

Vychází z gastronomického návrhu (viz.gastronomický výkres):

**Ad 2)** Stavba zajistí zakrytí prostoru nad boxem včetně revizního otvoru.

**Ad 4)** Příjmová váha bude zapuštěna do podlahy.

**Ad 10)** Gastronomické technologie budou osazeny na stavební sokl. Betonový sokl pod zařízením - povrch hladký a vodorovný, rozměr včetně finálního povrchu, všude výška soklu 100 mm. Mimo restaurace Adéla poz. E, F, G – výška 150 mm. V místě kde budou instalace připraveny z podlahy resp. ze soklu, bude sokl vynechán tak, aby instalace nezasahovaly do zařízení.

**Ad 12)** Pro nastěhování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele gastr. se stavbou.

**Ad 13)** Vedení mezi KJ, VK, CHB, MB, CHM a CHS (Cu a kompletní elektroinstalaci) zajistí dodavatel technologie. Stavební připravenost – stoupačky, prostupy a jejich začistištění zajistí dodavatel stavby. Trasa vedení bude znázorněna v koordinačních výkresech stavební dokumentace.

**Ad 14)** Stavební podlahu pod MB doporučujeme trvale temperovat. Vzhledem k trvalým teplotám pod úrovní mrazu v mrazícím boxu je nutné použití topných kabelů. Pod každý mrazící box doporučujeme připravit provozní a záložní okruh. Potřebný provozní výkon pro každý okruh by měl být 30 – 40 W/m<sup>2</sup>.

**Ad 15)** Podlaha v mrazícím boxu bude tvořena PUR panelem a pochozí částí – nerez s protiskluzovou úpravou.

**(!!!)** Nutná koordinace dodavatele stavby, interiéru a gastr. - neshodují se projekční poklady **(!!!)**

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, dezinsekce a dezinfekce. V provozovně nebude docházet ke styku potravin s toxickými materiály, odlučování částeček 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 zmáčení, 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.

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 v prováděcí dokumentaci stavby.**

#### **4. VZT**

**Ad 1)** V místě instalace kond. jednotek (v 2.NP) musí být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu a odvětrání.

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, přípravných, umývárkách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

**Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcím projektu VZT.**

## **5. ZTI, EI, ÚT a Slaboproud**

**Ad 3)** Rozvod vedení na pivo z CHB do baru zajistí dodavatel piva. Nutná koordinace s dodavatelem stavby a dodavatelem chladicí technologie.

**Ad 5)** K zařízení, které to vyžadují, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače (viz. instalační tabulka).

**Ad 6)** Instalační výkres řeší přípojný body pouze ke gastronomickému zařízení.

**Ad 7)** U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el. zásuvky.

**Ad 8)** U zařízení musí být připraven zemnicí drát.

**Ad 9)** El. přívod - volný konec musí být v provedení "gumový kabel".

**Ad 11)** Jako příloha výkresu je instalační tabulka s popisem jednotlivých přípojných bodů.

**Ad 14)** Stavební podlahu pod MB doporučujeme trvale temperovat. Vzhledem k trvalým teplotám pod úrovní mrazu v mrazicím boxu je nutné použití topných kabelů. Pod každý mrazicí box doporučujeme připravit provozní a záložní okruh. Potřebný provozní výkon pro každý okruh by měl být 30 – 40 W/m<sup>2</sup>.

**Ad 16)** Dodavatel gastronomického a chladírenského vybavení je povinen koordinovat svoji dodávku s dodavatelem monitoringu HACCP a umožnit mu přístup (zásah) do jednotlivých technologií (lednice, boxy apod.) pro instalaci měřicí techniky.

**Konkrétní řešení bude popsáno v jednotlivých prováděcích projektech.**

## **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. Dodavatelská firma je povinna předložit k nabízenému zařízení technickou dokumentaci.

## 9. OSTATNÍ

Firma, která bude dodávat gastronomické vybavení je povinna překontrolovat PD se skutečností a případné nesrovnalosti řešit individuálně po konzultaci s generálním projektantem a 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 generálním projektantem a 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.