

**MÍSTO PRO ROZPISKU**

## **Obsah:**

### **I. Technická zpráva**

1.	Úvod a zadání .....	3
2.	Technologické a dispoziční řešení.....	3
3.	Energetická bilance .....	4
4.	Obecně platné stavebně technologické požadavky .....	5

### **II. Přílohy**

1. Technická zpráva
2. Specifikace zařízení

### **III. Výkresová dokumentace**

1. Dispoziční řešení gastroprovozu ( M 1:50 )

## 1. Úvod a zadání

Tento návrh dispozičního řešení stravovacího provozu je zpracován jako podklad k projektu pro stavební povolení.

Při řešení se vycházelo z požadavku objednatele technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz s ohledem na hygienické a provozní požadavky do vymezeného prostoru v 1.NP v novostavbě objektu.

(hyg. vyhláška č.137/2004Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004)

Při návrhu řešení technologie stravování se vycházelo z následujícího zadání:

- počet vydávaných jídel ..... cca 150 dovážených porcí k výdeji
- skladba jídel ..... kompletní obědy (3 druhy hl. jídla, salát)
- nápoje ..... dovážené teplé nápoje
- použitá energie ..... el. síť 230/400V, 50Hz

## 2. Technologické a dispoziční řešení

Cílem zpracování dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výdej jídel.

Gastronomický provoz je navržen do zadaných prostor v 1.NP nově navrhovaného objektu školícího střediska.

### Zásobování, rozdělení a mytí termoportů

Zásobování termoportů a surovinami probíhá samostatným vstupem přes zádveří do chodby a do skladu a mytí termoportů. Zde se z termoportů vyjmou zavíkané gastronádoby a použijí rovnou ve výdeji. Termoporty zůstanou v umyvárně termoportů, umyjí a uskladní k dalšímu použití. Po skončení výdeje se budou GN umývat v provozně oddělené části umyvárny provozního nádobí. Případné další zboží (balené nápoje, upravené suroviny pro studenou kuchyň) se uloží přímo do příslušných chladících skříní či polic ve výdejně.

### Odpadkové hospodářství

Organický odpad z gastroprovozu bude skladován v uzavíratelných nádobách v samostatném skladu odpadků v chladící skříní. Po každé směně bude organický odpad odvážen k likvidaci.

### Provoz výdejny jídel (vč. umyváren nádobí)

Vlastní výdejna jídel obsahuje úseky přípravy, samotného výdeje a úseky mytí nádobí.

Úsek přípravy je určen především k rozdělení a ukládání jednotlivých komponentů stravy v GN do výdejních vozíků. K porcování salátů a kompotů bude docházet před dobou výdeje na pracovních stolech. Pro uložení již naplněných misek bude sloužit prosklená chladící skřín a jejich výdeji chladící vitrína. V prostoru přípravy bude docházet dále ke kompletování studených talířů jako dalšího hlavního jídla pro výdej, případně přímý prodej. Do přípravy je zakomponována ještě regenerační skřín pro udržení dalších teplých složek hlavních jídel.

Výdej pokrmů je v přímé návaznosti na přípravnu. Je koncipován jako samoobslužná výdejní linka především pro výdej hlavního jídla, polévek, salátů a teplých nápojů. Pro výdej budou sloužit hlavně výdejní vany s ohřevem a pojízdne vyhřívané zásobníky na talíře. Výdejní linka je po celé délce opatřena trubkovou pojezdovou dráhou a v místech výdeje teplých pokrmů výdejní galerií. Teplé, případně studené, nápoje budou vydávány z termosů volně přístupné v jídelně. Dále je navržena chlazená vitrína pro výdej salátů, zeleninových talířů, desertů a ovoce.

Úsek umyvárny stolního nádobí je vybaven příjmovým stolem s předmývacím dřezem, mycím strojem na stolní nádobí se změkčovačem vody, odkládacím stolem a regálem na ukládání stolního nádobí. Do prostoru umyvárny se bude použité stolní nádobí zavážet s odkládacím vozíkem se vsuny na plata s použitým nádobím, do kterého je budou strážníci přímo odevzdávat. Zde je bude obsluha třídit, umývat a připravovat pro další použití ve výdejně.

Na umyvárnu stolního nádobí navazuje i umyvárna provozního nádobí, která je vybavena samostatným mycím stolem a regálem na jejich uložení.

V prostoru výdejny u umyvárny nádobí je situováno nerezové umyvadlo s výlevkou a u přípravy umyvadlo s hygienickou sestavou dávkovačů mýdla, desinfekce a papírových ručníků.

## **Jídelna**

Zásobník na příbory a plata je pojízdny a je začleněn do jídelny. Před hlavní výdejní linkou je situován výdej nápojů, který zároveň slouží i jako optické oddělení od jídelny. Pro mytí rukou strážníků slouží umyvadlo v jídelně. Návrh a rozmístění stolového nábytku není předmětem tohoto projektu gastrotechnologie.

V jídelně je umístěn kartový terminál, jež je dodávkou provozovatele.

V chodbě před jídelnou jsou umístěny prodejní automaty na nápoje a kusové zboží. Jejich výběr a dodávka není rovněž předmětem této části PD.

## **Zázemí zaměstnanců**

Sociální zázemí zaměstnanců pro pracovníky výdeje je umístěno přes chodbu proti výdejně. Je předmětem řešení stavební části. Umyvadla v předsiínkách před WC budou opatřeny mísicí baterií bez ručního uzavírání tekoucí vody.

## **Úklid - zázemí gastro**

V dispozici je začleněna místnost pro úklid s výlevkou, umyvadlem, regálem a věšák na čisticí prostředky pro úklid gastroprovozu.

## **3. Energetická bilance**

Celková hodnota instalovaného příkonu bude stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz
- Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.
- Předpokládaná současnost je cca 0,75.

Energetické potřeby jednotlivých zařízení jsou patrné se soupisu strojů a zařízení a projektů jednotlivých příslušných profesí.

## 4. Obecně platné stavebně technologické požadavky

### Požadavky na stavební konstrukce

#### *Dveře:*

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířku dveří je nutno volit též s ohledem na instalaci technologických zařízení. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem. Vstupní dveře musí být s obou stran opatřeny ochranným plechem do výšky 20 cm (proti vnikání hlodavců).

#### *Okna:*

Okna musí být ovladatelné z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

#### *Podlahy:*

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nesmí být kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné.

#### *Povrchy stěn:*

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,8m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 1,5 m omyvatelným povrchem. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30 - 40 cm.