

ZPRACOVATEL				<div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Atelier A4 s.r.o.</div><div>Ruská 971/92, 100 00 Praha 10 tel., fax: +420 233 359 378, e-mail: ata4@ata4.cz</div></div>	
NÁZEV AKCE				STAVEBNÍ ÚPRAVY STÁVAJÍCÍCH PROSTORŮ KUCHYNĚ, JÍDELNY, KANTÝNY A PŘÍLEHLÝCH ČÁSTÍ V 5.NP OBJEKTU VZ I	
MÍSTO STAVBY	Státní tiskárna cenin, s. p., Růžová 943/6, Nové Město, 110 00 Praha 1			PARÉ Č.	
INVESTOR	Státní tiskárna cenin, s. p., Růžová 943/6, Nové Město, 110 00 Praha 1				
ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	ING. ARCH. RICHARD HOMOLKA				
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU	ING. VLADIMÍR PÖSCHL			POČET FORMÁTŮ	
PROJEKTANT PROFESE	ING. TOMÁŠ DYNTAR, DAVID ŠTANGLER			-	
STUPEŇ DOKUMENTACE	DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY A VÝBĚR ZHOTOVITELE	PROFESE	GASTROTECHNOLOGIE		Č.PŘÍLOHY
DATUM	SRPEN 2024	OBSAH	TECHNICKÁ ZPRÁVA		D.1.4.7
MĚŘÍTKO	-				01

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o Hygieně potravin a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z omezených možností podkrovního prostoru stávajícího objektu se snahou respektovat provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezit nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje provozu

Jedná se o stravovací provoz v objektu výrobního závodu firmy Státní tiskárna cenin, s.p. v Praze. Je určen pro zajištění stravování zaměstnanců závodu a zahrnuje kantýnu a výdejnu jídel se společnou jídelnou.

Provoz je řešen jako dvě na sobě nezávislé prodejní/výdejní jednotky se společným provozním, skladovým a personálním zázemím.

kapacita provozu:	<u>výdejna</u> - 100 jídel (obědů) v předpokládané druhovosti 1 polévka a 4 hlavní jídla <u>kantýna</u> – odbavení cca 200 zákazníků v průběhu dne
provozní charakter:	<u>výdejna</u> – výdej obědů ve formě dovezených hotových pokrmů v teplém stavu, není uvažována výroba jídel <u>kantýna</u> – kombinace obslužného a samoobslužného prodeje s možností finální tepelné úpravy nabízených produktů (ohřev uzenin, zapékání baget)
sortiment:	<u>výdejna</u> - polévky, hotová teplá jídla, přílohy, nápoj <u>kantýna</u> – dovážené hotové výrobky lahůdek a studené kuchyně (saláty, bagety, chlebičky, zákusky, sladké pečivo), mléčné výrobky, uzeniny ovoce a zelenina káva, balené nápoje, zmrzliny doplňkový sortiment
otvírací doba:	<u>výdejna</u> – 11:30/13:30 <u>kantýna</u> – 7:00/10:30 – 12:30/13:30
personál:	<u>výdejna</u> – 2 osoby <u>kantýna</u> – 2 osoby
energie pro technologii:	elektrická síť 230/400V, 50Hz

Popis provozu

Výdejna

Hotová jídla pro budou dovážena v teplém stavu v termoizolačních nádobách těsně před výdejem. V prostoru vstupu do provozu budou termoporty vyskládněny a nádoby s jídlem uloženy do ohřevných výdejních stolů, udržovací skříně, případně konvektomatu.

Prázdné termoporty budou uloženy v prostoru zádveří vstupu.

Provoz jídelny bude bez obsluhy formou výdeje jídel strážníkům u výdejního pultu na tácy.

Použité nádobí bude vráceno příjmovým oknem přímo do umývárny stolního nádobí.

Kantýna

Zásobování čerstvými výrobky bude probíhat v čase před otevřením. Produkty budou uloženy do určených prostor.

Kantýna funguje formou prodejny, strážníci mají možnost konzumace zakoupeného občerstvení v jídelně.

Rozvržení v rámci objektu

Stravovací provoz je situován do podkroví objektu a má k dispozici vlastní zásobovací výtah, který ústí přímo u vstupu do zázemí provozu.

Tvoří jej skladové a personální zázemí, prostor kantýny, prostor výdejny jídel a navazující umývárny a příprava.

Výdej jídel a kantýna přímo navazují na jídelnu.

Stavebně je provoz rozčleněn do těchto částí:

- Jídelna
- Výdejna jídel
- Umývárna stolního nádobí
- Umývárna provozního nádobí
- Příprava
- Kantýna
- Sklad kantýny
- Příruční sklad
- Externí sklad
- Šatna se sprchou
- WC personálu
- Úklidová komora

Jídelna

Prostor určený pro konzumaci jídel.

Navazuje výdejními okny na výdejnu a umývárnu nádobí a je automatickými dveřmi přístupná i přímo z prostoru kantýny.

Výdej jídel

Je tvořen nerezovou výdejní linkou. Technologie (ohřevné stoly) je navržena tak, aby bylo možno zajistit po dobu výdeje předepsané teploty dle platné legislativy. Výdej je kryt skleněným hygienickým zákrytem a v zadní části doplněn regály na nádobí a umyvadlem a prostorem pro umístění ohřevného vozíku.

Výdej je vybaven umyvadlem s bezdotykovým spouštěním vody. V dosahu umyvadla bude umístěn dávkovač mýdla a zásobník s jednorázovými ručníky.

Kantýna

Je tvořena obslužnou výdejní linkou s prodejním pultem a nabídkovými chladícími/neutrálními vitrínami.

Zadní pult je věnován technologii pro přípravu nápojů (kávovar) a tepelnou úpravu nabízeného občerstvení (hot-dog, gril atp.). V rámci zadního pultu je umístěn i mycí stůl s podpultovou myčkou pro zajištění možnosti nezávislého odmytí nádobí vydaného z kantýny. Součástí zadního pultu je umyvadlo s s bezdotykovým spouštěním vody. V dosahu umyvadla bude umístěn dávkovač mýdla a zásobník s jednorázovými ručníky.

V prodejním prostoru kantýny jsou umístěny regály a chladící/mrazící zařízení pro samoobslužnou formu prodeje.

Uspořádání doplňuje administrativní kout, umožňující operativní zapojení personálu do obsluhy zákazníků.

Přípravna

Je samostatný úsek zajišťující možnost přípravy jídel pro výdejnu i kantýnu.

Tvořena je linkou pracovních stolů a doplněna konvektomatem a MW troubou. Nad konvektomatem je navržen vzduchotechnický zákryt – odvětrání je řešeno samostatným projektem VZT.

Přípravna je vybavena umyvadlem s bezdotykovým spouštěním vody. V dosahu umyvadla bude umístěn dávkovač mýdla a zásobník s jednorázovými ručníky.

Umývárna stolního nádobí

Je stavebně oddělený prostor určený pro mytí stolního nádobí.

Umývárna je vybavena příjmovým stolem pro odložení použitého nádobí, třídícím stolem pro uložení nádobí do mycích košů, předmývacím stolem s dřezem a oplachovou sprchou, průchozí myčkou nádobí a výstupním stolem.

Nad myčkou je navržen vzduchotechnický zákryt – odvětrání je řešeno samostatným projektem VZT.

Ukládání nádobí je řešeno regály umístěnými ve výdejně, transportními vozíky, případně výdejními stoly.

Umývárna provozního nádobí

Je stavebně oddělený prostor určený pro mytí a uložení provozního nádobí.

Vybaveno je dvoudřezem s oplachovou sprchou, odkapovým stolem a regálem.

Zásobování

Pro provoz je uvažováno denní zásobování. Hotová jídla pro výdej budou dovážena v termoportech.

Transportní nádoby budou vyskladněny v prostoru vstupu do výdejny a následně uloženy do ohřevných stolů nebo vitriny ve výdeji, případně do chladící nebo teplé udržovací skříně.

Zboží pro prodej v kantýně bude ukládáno dle druhu přímo do určených prostorů ve výdejně nebo do příslušných skladů vybavených dle potřeby chladícími, mrazícími, případně neutrálními prostory.

Úklid

Provoz má k dispozici vlastní úklidovou komoru vybavena výlevkou a skříňkou pro uložení úklidových prostředků.

Zázemí personálu

Personál má k dispozici šatnu vybavenou šatními skříňkami a doplněnou sprchovým koutem. Ze šatny je přístup na WC personálu.

Provoz výdejny budou zajišťovat 2 osoby personálu, stejně tak i provoz kantýny.

Odpadové hospodářství

Biologický odpad bude vznikat jednorázově v rámci oběda ve formě zbytků jídla z jídelny, v kantýně se vznik biodpadu nepředpokládá.

Zbytky budou v rámci debarasu v umývárně stolního nádobí ukládány do igelitových pytlů a následně uloženy do uzavíratelné nádoby popelnice na bioodpad. Jejich odvoz a likvidace bude smluvně zajištěna oprávněnou firmou denně po ukončení výdeje.

Ukládání a odvoz komunálního a tříděného odpadu bude prováděno centrálně v rámci celopodnikového nakládání s odpady.

Stavebně technologické požadavky:

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustem, pod zařízením nespádované.
- stěny s vodou nepropustným, nenasákavým, dobře omyvatelným/desinfikovatelným povrchem do výšky odpovídající pracovní činnosti (2,1m)
- větrání v místnostech bude zajištěno **samostatným projektem VZT**.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v personálních WC jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinsekce a dezinfekce.

Vzhledem k charakteru provozu je předpoklad minimální tukové zátěže vypouštěných odpadních vod.

Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy, tak z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čisticích prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice.

Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.