

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Technologie stravování

Název stavby: Aplikační centrum BALUO – objekt SO.02 – budova B, část zdravá výživa

1. Úvod

Součástí plaveckého areálu projektu výstavby Aplikačního centra BALUO je také restaurace s přípravou vlastních jídel. Předložená technická zpráva si klade za cíl popsat tuto část plánované výstavby se všemi důležitými návaznostmi a vysvětlujícím popisem k projektové výkresové dokumentaci.

2. Provozní nároky

Projekční část gastrotechnologie řeší systémový proces přípravy a výdeje hotových jídel a nápojů návštěvníkům restaurace. Restaurace bude poskytovat stravování formou obslužného výdejního pultového systému, a to v celodenním režimu. Při projektování technologické části projektu je brán zřetel na záměry provozovatele, který hodlá zacílit sortiment restaurace na zdravou výživu s doplňkovým prodejem produktů zdravé výživy.

Projekt určuje dispoziční kuchyně, výdejní části a uspořádání všech přidružených procesů, kterými jsou mytí stolního i provozního nádobí, sklady a příprava hrubé zeleniny.

Celkové dispoziční řešení je navrženo tak, aby vyhovělo jak provozním, hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům. Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami, které tyto požadavky splňují.

3. Popis dispozičního řešení

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení je patrná z výkresové dokumentace.

3.1. Kuchyně

Hlavním pracovištěm kuchyně je varna s elektrickým konvektomatem, elektrickým sporákem kombinovaný s grilem a plotnou na palačinky. Tento prostor je odvětrán vzduchotechnickým nerezovým akumulacním zákrytem s tukovými filtry a tento zákryt je potrubními prvky napojen na odsávací větev vzduchotechnického systému.

Další úseky kuchyně:

- a) samostatná přípravná masa s pracovní plochou, chladícím stolem a mycím dřezem
- b) samostatná přípravná čisté zeleniny a studené kuchyně s pracovní plochou, chladícím stolem a mycím dřezem.

3.2. Výdej, bar

Barový obslužný pult zajišťuje výdej pokrmů a nápojů formou pultového prodeje ale také prodeje obslužnou formou - číšníky. Bar je vybaven chladicí vitrínou s oddělenými prostory (deserty a snack). Součástí výdeje je také zázemí baru s prodejem čerstvé kávy a dalším doplňkovým prodejem. Součástí baru není výčepní pивní zařízení.

3.3. Přípravná, sklad

Hrubá přípravná zeleniny je vybavena mycím dřezem a pracovní plochou se shozem do odpadkového koše. Navazující suchý sklad potravin je vybaven chladicími a mrazicími kapacitami.

3.4. Umývárna

Mycí centrum zahrnuje dřezový stůl s dvěma vanami, které slouží jednak pro předmytí stolního nádobí před vstupem do mycího stroje, a také pro mytí provozního nádobí. Spinavou

a čistou část rozděluje myčka s předním zakládáním, která je pro lepší ergonomii postavena na podstavci. Podél stěn jsou osazeny nerezové skříňové regály pro uložení čistého nádobí. Umývárna je vybavena umyvadlem. Voda pro mytí bude změkčována.

3.5. Zásobování

Zásobování kuchyně a skladů probíhá přes vstupní chodbu personálu. Zásobovací trasa bude bezprahová.

4. Požadavky na stavební připravenost

4.1. Elektro

Veškerá připojovaná technologická zařízení splňují svojí certifikací platné normy ČSN a jsou vybavena standardními bezpečnostními prvky. Všechny pevné elektrické spotřebiče musí mít hlavní vypínače umístěné buď na rozvodných deskách, nebo v blízkosti spotřebiče a musí být uzemněny žlutozeleným drátem potenciálového vyrovnání. Hlavní vypínače jednotlivých pevně připojených strojů budou vždy volně přístupné obsluze. V kuchyňských úsecích varny, přípraven a umývárna je doporučeno uvažovat mokré prostředí do výše 1,8 m. Tím je určena i výška obkladů.

4.2. ZTI

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou. Pro odpady v celém provozu je nutno použít materiál s trvalou odolností 100°C. Pro myčku nádobí a konvektomat je potřeba počítat s rozvedem změkčené vody. Změkčovač vody bude umístěn u myčky a zajistí centrálně změkčení pro technologická zařízení, která to vyžadují. Veškerý montážní materiál, uzavírací armatury, ventily, sifony, umyvadla a baterie jsou součástí dodávky ZTI. Umyvadla je nutno osadit baterií bez ručního uzavírání nebo pákovou s možností uzavření loktem. Tlakovým sprchám je nutno předřadit zpětné klapky.

5. Bezpečnost, hygiena a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.

Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být náležitě a prokazatelně poučen a proškolen.

Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.

Podle zákona č. 258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP). Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí budoucí provozovatel.