

**TECHNICKÁ ZPRÁVA**  
**ROZŠÍŘENÍ PROVOZU VÝDEJE JÍDEL**  
**MENZA ZČU BORY**

<b>Místo provozovny:</b>	Univerzitní 12, Plzeň
<b>Druh provozovny:</b>	Výdej jídel
<b>Provozovatel:</b>	Správa kolejí a menz ZČU v Plzni Kollárova 19, 301 12 Plzeň
<b>Část gastro zpracoval:</b>	RAVAL Projekt v.o.s. Houškova 16, 326 00 Plzeň

<b>Sortiment prodeje:</b>	Hotová jídla dovezená na místo výdeje, balené potraviny určené k rychlé spotřebě, balené nápoje
<b>Provozní doba:</b>	6.00 až 15.00 případně bude upraveno interním pokynem.
<b>Počet personálu:</b>	5 osob / směna
<b>Kapacita výdeje:</b>	500 hotových jídel / den

**Popis provozu** - provoz výdeje je samostatným provozem v rámci budovy. Provoz menzy je zajišťován samostatným vstupem s výtahem určeným pouze pro tento provoz. Uspořádání kuchyně je rozděleno na samostatné úseky přípravy dle hygienických předpisů.

**Rozsah přípravy pokrmů** – V provozu výdeje jídel budou vydávána hotová jídla a výrobky zhotovené v kuchyni v témže objektu.

**Personální zázemí** – Personální zázemí zaměstnanců je řešeno ve stávajícím provozu kuchyně a výdeje v dostatečné kapacitě.

**Denní místnost** - denní prostor je oddělen od prostoru kuchyně a je vybaven stolem a židlemi. Strava a občerstvení je poskytováno dle jídelního lísku pro personální stravování.

**Úklid** - v zázemí je řešen rovněž prostor pro úklid zázemí a zvláště odbytové části včetně chemické diverse a čistících prostředků.

#### **Rozdělení výrobních prostor na jednotlivé části**

- 1) Úsek mytí bílého nádobí
- 2) Výdej jídel

Všechny jednotlivé výrobní úseky jsou vybaveny nerezovým zařízením (stoly, lednice, umyvadla) splňujícím hygienické předpoklady. Podlaha a stěny jsou obloženy keramickými obklady, případně jsou zhotoveny z omyvatelných materiálů.

Mytí bílého nádobí pro rozšířenou část výdeje probíhá v samostatné umývárně osazené automatickými mycími stoji zajišťujícími hygienickou nezávadnost a čistotu bílého nádobí.

Umývárna černého nádobí je řešena ve stávající části výdeje a má přímou návaznost na rozšířenou část výdeje.

***Skladování odpadků*** - Odvoz odpadků po skončení provozu do skladu odpadu a likvidace smluvním odběratelem. Pro skladování odpadu je vyčleněn samostatný prostor v rámci stávajícího provozu.

***Hotová jídla*** - hotová jídla pro výdej jsou připravována ve stávající kuchyni v rámci budovy a do výdeje jsou přepravována v přepravních nádobách, vozících a boxech.

## *Provozní řád a sanitační řád*

Zjednodušená verze pro účely stavebního řízení, informace pro kontrolní orgány HS

Každý zaměstnanec má k dispozici dvoudílnou skříňku. Na každou směnu je připraven čistý pracovní oděv.

Použitý pracovní oděv je prán v automat. pračce včetně sušení. Žehlení je prováděno v místě praček. Praní a žehlení se provádí po skončení výroby pokrmů. Nebo individualní starost o uniformu příplatkem ke mzdě.

### **1. Zásobování.**

V uvedenou hodinu a den jsou do provozovny dodávány suroviny pro výrobu a další materiál pro potřeby prodeje. Přejímku množství a kvality provádí manažer, nebo pověřený zaměstnanec. Všechny suroviny a materiál jsou dodávány v takovém stavu, aby byla prováděna co nejmenší manipulace v přípravě pokrmů.

### **2. Skladování.**

Skladování je prováděno dle projektovaných parametrů. Členění a slučitelnost skladovacích podmínek pro jednotlivé suroviny je dána zásadami skladování těchto druhů. Evidují se dodací listy, provádí se kontrola trvanlivosti, kontrola vnitřních hodnot skladovacích podmínek.

### **3. Příprava, výroba, expedice, nabídka.**

Výrobní, přípravný prostor vlastní kuchyně je sestava jednotlivých pracovních posic pro jednotlivé fáze přípravy až po tepelné opracování k expedičním místům.

### **4. Sanitační systém.**

Veškerá sanitace je prováděna dle cyklů interního sanitačního řádu od běžných úklidů hodinových, denních, týdenních, až po sanitární dny. V případech, které vyžadují evidenci jsou tyto záznamy evidovány. Zaměstnanci mají zdravotní průkazy. Podmínky úklidu jsou řešeny v knize standartů. Opět k nahlédnutí u firmy.

## **Požadavky na stavební provedení :**

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, rovádnění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků budou v provozně zajištěny vhodné teplotní podmínky. Světlá výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m<sup>2</sup> nejméně 2,6m, při době kratší než 4 hodiny nesmí být nižší než 2,1m.

Stěny provozních místností budou opatřeny omyvatelným povrchem. Podlaha bude lehce omyvatelná a nesmekavá. 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 budou dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch.. Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Velikost okna dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na osluněnou stranu musí být opatřena clonícím zařízením. Okna, která zajišťují přímé větrání musí být ve výrobních prostorech, přípravnách, umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku Přípustné hodnoty viz vyhl.13/1997 Sb - opatření viz případná hluková studie k danému provozu. Provozní technologické vybavení pro gastronomickou výrobu splňuje přípustné hodnoty.

Rozvodné potrubí ÚT nesmí procházet chladírny, mrazírny a skladem. Zdroj tepla musí mít dostatečný výkon aby zajistil dodávku tepla pro vytápění, VZT a TUV.

Větrání odbytové části nesmí být napojeno na větrání ostatních částí provozu /výrobní skladovací atd./ ani na větrání sociálních zařízení. Větrání výrobní části – v prostoru kuchyně, přípravné umývárny a výdeje jídel se instaluje odmlžovací zařízení s nuceným přívodem a odvodem vzduchu.

Od varných a mycích zařízení odtékají mastné odpadní vody. Napojení do splaškové kanalizace musí být projednáno s místní vodohospodářskou správou zajišťuje GP. Kanalizační potrubí vést mimo sklady s potravinami, v případě nutnosti / není-li jiná možnost/ nutno kanalizační stoupačky obezdít a čistící kusy instalovat mimo tyto prostory. U fritur a vitriny v servisu musí být odpadové potrubí odolné 100<sup>0</sup> C. Napojení na tukovou kanalizaci: guly v kuchyni a dřez pro provozní mytí.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou soustavou. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel resp. pokladních operací.

Elektrické rozvody budou splňovat požadavky stanovených norem a předpisů. Spotřebiče budou chráněny nulováním a pospojením viz projekt elektro. Osvětlení ve výrobních prostorech se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být i žárovkovými svítilny. Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrost a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, s intenzitou 500 luxů.

#### **Provozní zásady :**

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 čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu je zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

#### **Technologické vybavení:**

Soupis jednotlivých zařízení s popisem nároků na instalace je uveden ve výkresech gastronomie.

Zpracoval: Tomáš Longauer