

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Investor: Česká republika - Úřad vlády ČR
Nábřeží Ed. Beneše 128/4, 118 01 Praha 1

Akce: Projektová dokumentace úprav gastroprovozu Úřadu
vlády ČR v 1.PP Strakovy akademie

Vypracoval: Ing. Lenka Bestová

Přezkoumal: Martin Tuma

Schválil: Ing. Jiří Válek st.

Stupeň: DPS

Datum: 11/2019

Obsah

1	ÚVOD	3
2	VÝCHOZÍ PODKLADY	3
2.1	VSTUPNÍ PODKLADY	3
2.2	ZÁKLADNÍ POPIS OBJEKTU	3
2.3	KAPACITNÍ ZADÁNÍ	3
3	LEGISLATIVA APLIKOVANÁ NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ	4
4	POPIS NAVRHOVANÉHO STAVU	5
5	POPIS ÚČELU A VYBAVENÍ JEDNOTLIVÝCH MÍSTNOSTÍ V 1.PP	5
6	ŘÍZENÍ STRAVOVACÍHO PROVOZU,HACCP A MONITORING	11
7	OBJEDNÁVKOVÝ SYSTÉM KOMBINOVANÝ	13
8	DOPRAVA A MANIPULACE	13
8.1	DOPRAVA DO OBJEKTU	13
8.2	DOPRAVA PO OBJEKTU	14
9	ODPADY A ŠKODLIVINY.....	14
9.1	PLYNNÝ ODPAD.....	14
9.2	KAPALNÝ ODPAD	14
9.3	TUHÝ ODPAD	14
10	POŽADAVKY NA ENERGIE	15

1 Úvod

Tato profesní část projektové dokumentace řeší technologii gastronomického provozu kuchyně a bufetu v objektu Úřadu Vlády v Praze 1.

Projekt se řídí platnou legislativou (zmíněna dále), platné v České Republice v době vypracování projektu (tj. 11/2019).

2 Výchozí podklady

2.1 Vstupní podklady

Podklady pro zpracování projektu byly:
Projekt pro stavební povolení z roku 10/2019.

2.2 Základní popis objektu

Gastronomický provoz je umístěn v 1. podzemním podlaží.

Jedná se o sklady , přípravny, varnu, výdejnu jídel, jídelnu, mytí stolního a provozního nádobí, šatnu zaměstnanců, sociální zázemí pro zaměstnance , úklid a bufet.

2.3 Kapacitní zadání

Příprava 200 obědů / všední den, 3 druhů menu, 2 druhy polévek, 1 minutka, teplý a studený obědový bufet.

Předpokládaný počet zaměstnanců:

- 1 vedoucí
- 4 kuchařky
- 1 zaměstnanec bufetu

Celkem 6 zaměstnanců.

Kuchyňský provoz bude činný od 6:00 - 14:00 hodin.

Výdejna jídel bude v provozu od 11:00 - 14:00 hodin.

Bufet bude v provozu od 7:30 - 16:00 hodin.

3 Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení

Při navrhování kuchyně byly respektovány následující zákony a vyhlášky:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

4 Popis navrhovaného stavu

Stravovací provoz je umístěn v 1.PP. Je členěn na tyto místnosti.

Číslo místnosti	Popis
01.01	Výdej jídel
01.02	Varna
01.03	Mytí nádobí
01.04	Sklad potravin
01.05	Chodba
01.06	Čistá přípravná zeleniny + studené kuchyně
01.07	Chodba
01.08	BIO + Úklid
01.09	Sklad bufetu
01.10	Výlevka
01.11	Sklad odpadů
01.12	Bufet
01.13	Chodba
01.14	Jídelna
01.15	Chodba
01.16	Předsíň WC personálu
01.17	WC personálu
01.18	Sprcha
01.19	Šatna
01.20	Kancelář
01.21	Sklad a rozvody UT
01.22	Technická místnost
01.23	Chodba
01.24	Šatna personálu

5 Popis účelu a vybavení jednotlivých místností v 1.PP

Výdej jídel (m.č. 01.01)

Slouží k výdeji teplých, studených pokrmů a nápojů.

Výdej je instalován na stavební sokl. První částí výdeje je chlazený/ohřevný ostrov samoobslužný ostrov, který je rozdělen na první chlazenou část, kde budou strážníci odebírat studené pokrmy (saláty) a na druhou teplou část, kde budou strážníci odebírat polévky a různé druhy mas formou minutek.

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Samoobslužný ostrov je umístěn hned po levé straně při vstupu z chodby do jídelny. Výdejní ostrov je vybaven chlazenou výdejní vanou s hygienickým zákrytem a policí s kapacitou 3GN1/1 poz.01.01.1a, pracovním stolem s výřezem poz.01.01.15 pro umístění neutrálního výdejního vozíku na misky 01.01.4. Vlevo vedle chlazené výdejní vany poz.01.01.01a je umístěn neutrální vozík poz.01.01.4 pro umístění misek na salát.

Vpravo vedle chlazené vany na pracovním stole poz.01.01.15 je umístěná digitální váha poz.01.01.8 určená pro možnost zvažení salátů strážníků.

Následuje neutrální výdejní stůl poz.01.01.13 určený pro samoobslužný výdej polévek. Strážníci si mohou polévky odebírat ze dvou kotlíků na polévku poz.01.01.14.

Vedle samoobslužného výdeje polévek je umístěná ohřevná výdejní vana s kapacitou 3GN1/1 poz.01.01.1 určená pro výdej různých druhů minutkových mas. Nad touto vanou je umístěná police a na polici je instalována digitální váha poz.01.01.8. Vedle ohřevné výdejní vany je umístěn ohřevný výdejní vozík na talíře poz.01.01.3.

Součástí samoobslužného výdejního ostrovu jsou pojezdové dráhy poz.01.01.20, 01.01.21 určené pro odložení táčů strážníků při manipulaci s pokrmů.

Naproti výdeji minutkových mas poz.01.01.1 se nachází neutrální výdejní stůl poz.01.01.25 vybavený pojezdovou dráhou 01.01.22. Vlevo vedle neutrálního výdejního stolu je instalována sklopná deska poz.01.01.26 , která umožňuje odslužit přístup z výdeje k ostrovu pro doplnění chlazených i teplých pokrmů do samoobslužného výdeje.

Pokračuje další výdejní část a to samoobslužný výdej teplých a studených nápojů (nealko , čaj). Je prezentován těmito zařízeními. Nerezovým stolem se zabudovanou podávací šachtou na koše se sklenicemi poz.01.01.12, post mixem poz.01.01.18, termosem (čaj) poz.01.01.7, vířičem nápojů poz.01.01.17. Všechna tato zařízení pro výdej nápojů jsou umístěná na výdejním stole poz.01.01.11.

Vedle výdeje nápojů se nachází obslužná výdejní část pro teplé pokrmy (3 druhy menu) vybavená ohřevnou výdejní vanou o kapacitě 4GN1/1 s hygienickým zákrytem poz.01.01.2. Vedle ohřevné výdejní vany poz.01.01.2 je umístěn ohřevný vozík na talíře poz.01.01.3.

Po celé délce výdeje nápojů a obslužného výdeje teplých pokrmů je instalována pojezdová dráha poz.01.01.23.

Konec výdejní linky , která je situována do pravého úhlu a uzavírá ji pokladní blok s neutrálním výdejním stolem poz.01.01.05 , na kterém je umístěna pokladna poz.01.01.19 a váha poz.01.01.8.

Pro odložení táčů je u tohoto stolu instalována pojezdová dráha poz.01.01.24.

Varna (m.č.01.02)

Varna slouží k přípravě surovin, tepelné úpravě potravin a dohotovení pokrmů. Součástí varny jsou tyto pracovní úseky (PÚ): příprava těsta a dohotovení tepelně opracovaných potravin.

Všechny pracovní stoly jsou umístěny na stavební sokly.

Varná linka je umístěna podél nejdelší zdi v místnosti, je umístěna na stavební sokl a je sestavena z těchto strojů: Indukční sporák se 4 varnými zónami poz.01.02.5, multifunkční pánve o obsahu 2x25 l poz.01.02.1 a multifunkční pánve o obsahu 2x14 l poz.01.02.2. Pod indukci a pod dvěma multifunkčními pánvemi je umístěn pracovní stůl poz.01.02.6. U indukčního sporáku je nainstalováno napouštěcí raménko poz.01.02.5a určené pro napouštění vody do hrnců.

Ve výklenku jsou umístěny ve věžovém uspořádání nad sebou dva konvektomaty. Jeden o kapacitě 6GN1/1 poz.01.02.3 a druhý o kapacitě 10GN1/1 poz.01.02.4.

Nad varnými technologiemi jako jsou konvektomaty, multifunkční pánve, a indukce jsou umístěny digestoře poz.01.02.15, 01.02.16 a 01.02.17.

PÚ práce s tepelně opracovanými pokrmy

Slouží pro krájení tepelně opracovaných pokrmů (například masa pečeného vcelku). Jedná se o pracovní plochu vedle indukce.

Nad tímto úsekem je umístěná závěsná skříňka poz.01.02.18.

PÚ přípravy těsta

Zde dochází k ručnímu a strojnímu zpracování těsta.

K ručnímu zpracování těsta slouží pracovní stůl vybavený dřezem a baterií poz.01.02.7 a chlazený stůl poz.01.02.7a, které jsou umístěné na stavební sokl. Na stole je umístěná digitální váha poz.01.02.12.

Nad stoly jsou umístěné dvě závěsné skříně poz.01.02.19.

Pro strojní zpracování těsta je zde univerzální robot s kotlíkem o obsahu 30 l poz.01.02.14 s přidavným mlýnkem na maso.

PÚ přípravy masa

Pracovní úsek, ve kterém se zpracovává syrové maso a vyrábí masové směsi. Vytloukání vajec se bude provádět v jiném časovém období než příprava masa. Pracoviště pro ruční zpracování se sestává z pracovního stolu vybaveného dřezem a vestavným umyvadlem poz.01.02.8.

Na stole poz.01.02.8 je umístěná digitální váha poz.01.02.12. Nad stolem je umístěná závěsná skříň poz.01.02.20.

Dalším potřebným vybavením varny jsou tato zařízení. Udržovací vozík o kapacitě 15GN1/1 pro uchovávání teplých pokrmů před jejich výdejem, tyčový mixér určený např. k rozmixování vařené zeleniny poz.01.02.13 a regálový vozík poz.01.05.2 k ukládání gastronádob.

Mytí nádobí (m.č.01.03)

V této místnosti jsou provozně odděleny dva pracovní úseky na mytí provozního nádobí a na mytí stolního nádobí.

Mytí stolního nádobí je vybaveno vstupním nerezovým stolem s dřezem a tlakovou sprchou poz.01.03.3, poklopovou myčkou na nádobí poz.01.03.1, výstupním stolem poz.01.03.2 a umyvadlem poz.01.03.6. Pod vstupním stolem poz.01.03.2 je umístěn změkčovač poz.01.03.9 studené vody určený pro změkčení vody do myčky.

Před vstupním stolem poz.01.03.3 je zabudován v podlaze nerezový žlab poz.01.03.8, který slouží pro zachytávání vody vznikající při sprchování nádobí ve dřezu.

Naproti mytí stolního nádobí je vyčleněn úsek mytí provozního nádobí. Je vybaven nerezovým stolem se dvěma dřezy a tlakovou sprchou poz.01.03.11.

Po obou stranách mycího stolu poz.01.03.11 jsou umístěny regály poz.01.03.4, 01.03.10.

Do vybavení místnosti mytí patří čtyři ohřevné vozíky na talíře poz.01.03.5 , čtyři sběrné vozíky na tácy s použitým nádobím poz.01.03.7 a regálový vozík poz.01.05.2 k ukládání gastronádob.

Sklad potravin (m.č.01.04)

Slouží pro uskladnění chlazených , mražených a suchých potravin. Je vybaven 4 chladicími skříněmi poz.01.04.2 pro uchovávání oddělených potravin jako masa, drůbeže, vajíček, mléka + tuků. Dvěma mrazicími skříněmi pro uchovávání drůbeže a ryb poz.01.04.01.Čtyřmi regály pro uchovávání suchých potravin poz.01.04.3, 01.04.4.

Chodba (m.č. 01.05)

Jedná se o komunikační chodbu.

V chodbě je umístěna chladicí skříň určená k uchovávání uzenin poz.01.05.1 a můstková váha pro kontrolu přijímaných surovin poz.01.05.3.

Čistá příprava zeleniny a studená kuchyně (m.č. 01.06)

Tento provoz kuchyně bude odebírat již očištěnou zeleninu. Z důvodu nedostatku místa , zde není v kuchyni hrubá příprava zeleniny.

V tomto pracovním úseku probíhají dvě rozdílné přípravy pokrmů. A to příprava čisté zeleniny a příprava studené kuchyně. Tyto dvě činnosti budou prováděny v odlišném časovém rozmezí.

Pracovní úsek čisté zeleniny je určen pro dočištění zeleniny po hrubé přípravě, zejména k dalšímu zpracování (krouhání, sekání, kostičkování).

K ručnímu zpracování je zde určen pracovní stůl s dřezem , ve kterém je zabudováno umyvadlo poz.01.06.3 určené k mytí rukou obsluhy. Ke strojnímu zpracování zeleniny je určený krouhač zeleniny, který je umístěn na stole poz.01.06.3. Nad pracovním stolem je instalována nástěnná skříňka poz.01.06.9

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Pracovní úsek studené kuchyně slouží k přípravě studených pokrmů, pomazánek, chlebíčků apod.

Ke strojnímu zpracování je zde na stole umístěn nářezový stroj poz.01.06.7 určený pro krájení salámů či sýrů. K výrobě pomazánek nebo sekání bylinek a koření je určen stolní kutr poz.01.06.8. Na pracovním stole je umístěná digitální váha poz.01.06.6.

Posledním zařízením této místnosti je regál poz.01.06.1.

Všechny pracovní stoly jsou umístěny na stavební sokly.

Chodba (m.č. 01.07)

Jedná se o komunikační chodbu umístěnou mezi místnostmi čisté přípravy zeleniny (m.č.01.06) a výdejem jídel (m.č.01.01).

V této místnosti se připravují teplé nápoje jako je čaj pomocí průtokové jednotky poz.01.07.3 s kapacitou 20 l za 14 minut, který je umístěn na pracovním stole poz.01.07.2. Pracovní stůl je umístěn na stavební sokl.

Dalším vybavením je regál poz.01.07.3 a servírovací vozík poz.01.07.4, který má stanoviště ve výdeji m.č.01.01.

BIO - úklid (m.č. 01.08)

Slouží pro úklid gastronomického provozu v 1.PP a ke skladování biologického odpadu z kuchyně v chladicí skříni. Je vybaven regálem poz.01.08.1, chladicí skříni poz.01.08.2 a keramickou výlevkou.

Sklad bufetu (m.č.01.09)

Sklad je určen pro skladování balených potravin bufetu (balené nápoje, balené cukrovinky, atd.). Je vybaven 6 regály poz.01.09.1, 01.09.2, 01.09.3.

Výlevka (m.č.01.10)

Jedná se o niku, ve které je umístěná výlevka.

Sklad odpadů (m.č. 01.11)

Sklad určený ke skladování tříděného odpadu.

Bufet (m.č.01.12)

V bufetu se budou prodávat teplé a studené nápoje (čaj, minerálka, káva), balené zákusky, balené zeleninové saláty, chlebíčky, balené pokrmy studené kuchyně, sladké pečivo, cukrovinky, slané balené potraviny (tyčinky, křupky).

V bufetu jsou 4 místa k sezení. Vybavení barového sezení je součástí projektu interiéru - I. Interiér.

Prodejní část bufetu je vybavená neutrálním výdejním stolem poz.01.12.11, dvěma chlazenými vitrínami poz.01.12.1, váhou poz.01.12.11 a pokladnou poz.01.12.5.

Naproti barového sezení je umístěn pracovní stůl poz.01.12.7 se samoobslužným kávovarem poz.01.12.8.

Vedle stolu je umístěná prosklená chladicí skříň poz.01.12.6 určená k prodeji balených chlazených nápojů.

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zázemí bufetu je vybaveno pracovním stolem s dřezem poz.01.12.10, regálem poz.01.12.9, pracovním stolem 01.12.3 chladicí skříní poz.01.12.2 a umyvadlem poz.01.12.4.

Chodba (m.č. 01.13)

Tato chodba je vstupním prostorem do jídelny. Zde je ve dvou výklencích umístěno celkem 6 míst k sezení. Stoly a židle jsou součástí projektu interiéru - I. Interiér.

V této chodbě před místností mytí nádobí m.č.01.03 jsou umístěny 3 vozíky poz.01.03.7 určené k odkládání táců s použitým nádobím od strážníků.

Jídelna (m.č.01.14)

V jídelně je umístěno 50 míst k sezení. Tedy 10 stolů, každý z nich je vybaven 4 místy k sezení - židlemi.

Dalších šest míst k sezení je v chodbě v místnosti (m.č.01.13). Tedy je celkem k dispozici 56 míst k sezení.

Vybavení jídelny jídelními stoly a židlemi je součástí projektu interiéru - I. Interiér.

Chodba (m.č. 01.15)

Jedná se o komunikační průchozí chodbu umístěnou mezi šatnou zaměstnanců (m.č.01.24) a zázemím pro bufet (m.č.01.12).

Předsín WC (m.č. 01.16)

Slouží pro potřeby personálu kuchyně. Je zde keramické umyvadlo.

WC (m.č. 01.17)

Slouží pro potřeby personálu kuchyně. Je zde jedna kabina WC.

Sprcha (m.č. 01.18)

Slouží pro potřeby personálu kuchyně. Je zde jedna kabina sprchy.

Šatna (m.č. 01.19)

Slouží pro převlékání zaměstnanců z „civilního“ oděvu do pracovního a naopak. Pro tyto účely bude místnost vybavena čtyřmi dvoj skříňkami.

V této provozovně budou pracovat jen ženy. Vybavení šatny je součástí projektu interiéru - I. Interiér.

Kancelář (m.č. 01.20)

Slouží pro vedení administrativy gastronomického provozu.

Sklad a rozvody UT (m.č. 01.21)

Nepatří do gastronomického provozu, jedná se o technickou místnost.

Technická místnost (m.č. 01.22)

Nepatří do gastronomického provozu, jedná se o technickou místnost.

Chodba (m.č. 01.23)

Jedná se o komunikační průchozí chodbu umístěnou před chodbou (m.č.01.13).

Je zde umístěn jídelní stůl se dvěma místy k sezení - židlemi.

Vybavení chodby je součástí projektu interiéru - I. Interiér.

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ**Šatna (m.č. 01.24)**

Slouží pro převlékání zaměstnanců z „civilního“ oděvu do pracovního a naopak. Pro tyto účely bude místnost vybavena čtyřmi dvoj skříňkami.

V této provozovně budou pracovat jen ženy. Vybavení šatny je součástí projektu interiéru - I. Interiér.

6 Řízení stravovacího provozu, HACCP a monitoring

Každý stravovací provoz je povinen zavést „Kritické body“ (dále jen HACCP). Je to požadavek Nařízení EU a rady ES č.852/2004 o hygieně potravin. HACCP je zkratka anglických slov Hazard Analysis Critical Control Point. Volně přeloženo - Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů.

Systém HACCP je aktivní strategie vyhledávání takových procesů ve výrobě pokrmů, v nichž hrozí největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti.

HACCP stanovuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů. Dále zabezpečuje výrobu jak po technologické, tak po technické stránce a zvyšuje prestiž celého provozu. Správné dodržování zamezuje vzniku různých onemocnění.

Jako součást systému HACCP je navržen monitoring fyzikálních veličin. Je to automatický sběr dat z napojených zařízení a místností (teplota a vlhkost) do počítače vedoucí kuchyně. V tomto provozu se jedná o měření teplot a vlhkostí ve vybraných místnostech a zařízeních. Pro měření prostorových teplot a vlhkostí bude instalován stabilní monitorovací systém typu měřicí čidlo připojené vedením k PC a software, který trvale snímá a ukládá teploty v požadovaném intervalu. Jednotlivá čidla komunikují pomocí sériového rozhraní, tedy jsou zapojena v sérii, v takzvané linii. Máme navrženou 1 linii. O která zařízení a místnosti se jedná, nám určí následná tabulka:

1.PP

OZN.	NÁZEV MÍSTNOSTI	Teplota + vlhkost v místnosti	Teplota v chladících / mrazících zařízeních
01.02	VARNA	1	1
01.03	MYTÍ NÁDOBÍ	1	
01.04	SKLAD POTRAVIN	1	6
01.05	CHODBA		1
01.06	ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY + STUD. KUCH.	1	2
01.08	SKLAD BIO ODPADU, ÚKLID		1
01.09	ZÁZEMÍ BUFETU	1	
01.12	BUFET		4

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento systém monitorování je součástí gastronomické technologie. Projekt slaboproudu řeší pouze potřebné kabelové rozvody pro tento systém, který bude umístěn dle výkresové dokumentace.

Kabelové rozvody jsou rozděleny do jedné LINIE. Navržená LINIE je svedena v 1.PP do m.č.: 01.20 kancelář, kde budou napojeny na monitorovací a vyhodnocovací PC.

Systém se bude zavádět po spuštění kuchyně za účinné spolupráce provozovatele. Doba zavádění bývá u provozů takového rozsahu cca 6 měsíců. Postup bude následující.

1. Analýza ve stravovacím provozu
2. Vypracování Provozně-organizačního řádu
 - písemné a elektronické podobě na CD
 - tabulky pro označení skladů a pracovišť
3. Zavádění systému H.A.C.C.P.

Aktivní pomoc při definování systému H.A.C.C.P. a naplnění programu – proškolení pracovníků

Systém bude mimo jiné obsahovat:

Část vzdělávací:

- Příslušné zákony a vyhlášky uvedené v plném znění
- Požadavky na stavební a prostorové uspořádání provozu včetně schémat a studií jednotlivých částí
- Komplexní definici a kontrolu celého provozu
- Popis všech používaných technologií a materiálů ve vztahu k jednotlivým částem provozu
- Teorii nebezpečí vzniku kontaminace pokrmů
- Požadavky na výrobu pokrmů z hlediska teplot a časů pro příjem, skladování, přípravu, konečnou úpravu, expedici a výdej
- Problematiku tvorby kritických kontrolních bodů – H.A.C.C.P. systém (povinnosti ze zákona pro větší provozy)
- Povinnosti zaměstnanců
- Základy osobní hygieny
- Část aktivní obsahuje:
 - Automatické zavedení systému kritických kontrolních bodů a následné provozování systému H.A.C.C.P.
 - Způsoby měření teplot a časů v nejrizikovějších technologických postupech
 - Dokumentaci o prováděných činnostech a jejich zaznamenávání

7 Objednávkový systém kombinovaný

Tento systém je realizován jako informační systém s přístupem k datům typu Client-Server. Databázové jádro představuje databázový stroj MS SQL Server 2008 a vyšší, který běží v prostředí Windows 2003 Server a vyšší, nenáročné instalace na Windows 7 a vyšší (funguje i na Windows XP).

Klientské aplikace jsou vytvořeny v prostředí .NET a Visual Basic a běží v prostředí Windows 7 a vyšší. S datovým serverem komunikují protokolem TCPIP. Komunikace klientských aplikací se snímači identifikačních karet probíhá prostřednictvím knihoven DLL a ovladačů, napsaných v systémově orientovaném vývojovém prostředí.

Připojení snímačů identifikačních médií je realizováno sítí Ethernet.

Z čeho se systém KREDIT skládá:

Hardwarová část	-personální počítače s příslušenstvím -počítačové a datové sítě -snímače identifikačních karet a související zařízení - doplňkové zařízení
Programové vybavení	- operační systémy pro personální počítače -databázový prostředek typu Client-Server -podpůrné programové vybavení - vlastní aplikace systému
Identifikační media	- identifikační karty nejrůznějších typů a výrobců

Popis objednávkového systému vychází z konkrétního příkladu a stručně popisuje konfiguraci tohoto systému. Konkrétní objednávkový systém bude vybrán provozovatelem nebo investorem.

8 Doprava a manipulace

8.1 Doprava do objektu

Zásobování bude probíhat přes chodníkový výtah na úroveň podlahy kuchyně, dále přes část výdejny jídel (m. č. 01.01), přes další chodbu (m.č.01.07), dále přes místnost čisté přípravy zeleniny (m.č.01.06) a chodbou (m.č.01.05) do skladu potravin v (m. č. 01.04). Trasa pro zásobování je mírně komplikovaná, ale návrh vychází z možností, které umožňuje stávající objekt. Objekt je památkově chráněn. Zásobování bude probíhat v době mimo provoz jídelny.

8.2 Doprava po objektu

Suroviny se po zvážení v m.č.01.05 na můstkové váze poz.01.05.3 po překontrolování uloží do chladících skříní či regálů ve skladu potravin m.č.01.04, v čisté přípravně zeleniny m.č. do 01.06 do chladicí skříně a v chodbě m.č.01.05 do chladicí skříně. Ze skladu potravin m.č.01.04 budou suroviny přepraveny před započítáním přípravy jídel do přípraven ve varně PÚ přípravy masa nebo PÚ přípravy těsta (m. č. 01.02) anebo do místnosti přípravy zeleniny (m.č.01.06). Odtud budou distribuovány do varny, kde se z nich připraví pokrm a pokrmy budou z kuchyně expedovány do výdeje jídel (m. č. 01.01).

9 Odpady a škodliviny

Při procesu skladování výdeje a mytí nádobí vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

9.1 Plynný odpad

Plynné odpady, to je odpařený tuk, prchavé látky a pára jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením. Část škodlivin odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Nad varnou linkou a konvektomaty jsou umístěny digestoře.

9.2 Kapalný odpad

Kapalný odpad od dřezů odpadní vody z dřezů a od myček, WC, sprch a umývadel jsou odvedeny komunální kanalizací.

9.3 Tuhý odpad

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn dle Katalogu odpadů do těchto skupin

200101 Papír a lepenka

200102 Sklo

200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven

200125 Jedlý tuk a olej

200139 Plasty

200140 Kovy

Tuhý odpad lze rozdělit do dvou skupin. Je to odpad biologický a komunální. Každý z těchto odpadů je skladován odděleně.

PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Komunální odpad jako jsou nevratné obaly, sklo, plechovky, papír a podobně je ukládán do kontejnerů a pravidelně odvážen specializovanou firmou spolu s odpadem celého objektu.

Biologický odpad bude ukládán v (m. č. 01.08) do plastových nádob, kde bude skladován v chladicí skříni poz. 01.08.2 a poté bude specializovanou firmou odvážen k likvidaci.

10 Požadavky na energie

Instalovaný příkon silnoproud	158 [kW]
Spotřeba vody	4,5[m ³]
Spotřeba teplé vody (45°C)	1,5[m ³]
Vypočtený koeficient současnosti	0,7.