



TeS, spol. s r. o. Chotěboř

Zednická 558, Chotěboř

telefon: 569 621 367-8 fax: 569 641 297

mobil: 777 621 367-8 tes@teschotebor.cz

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

www.technologie-stravovani.cz

PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE

Název a místo akce:

***Řešení stravování v areálu nemocnice
Objekt č. p. 1099
Český Brod***

Objednatel:

***PROJEKT CENTRUM NOVA s. r. o.
Palackého 48
393 01, Pelhřimov***

červen 2018

**VEŠKERÁ ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII
PROJEKCE - DODÁVKY - SERVIS**

A. TEXTOVÁ ČÁST

1. Průvodní zpráva

1.1 Identifikační údaje

Název a místo akce: Řešení stravování v areálu nemocnice
Objekt č. p. 1099
Český Brod

Objednatel: PROJEKT CENTRUM NOVA s. r. o.
Palackého 48
393 01, Pelhřimov

Investor: Město Český Brod – Kostkan Petr
Náměstí Husovo 70
282 24, Český Brod

Zpracovatel PD: TeS, spol. s r.o., Chotěboř
Zednická 558, 583 01 Chotěboř
Tel. 569 621 368, 604 861 681

Stupeň PD: DPS

1.2 Stručný popis řešení

Tato dokumentace řeší vybudování nové kuchyně. Technologie je navržena tak, aby vyhovovala plánované kapacitě a všem normám. Dispoziční uspořádání je rozděleno do samostatných úseků, které jsou navrženy tak, aby nedocházelo ke křížení čistých úseků s nečistými. Kuchyň bude sloužit k přípravě svačin a obědů a bude napojena na nové instalace v objektu. Trasy jednotlivých instalací řeší jednotlivé profese (elektro, ZTI, vzduchotechnika).

1.3 Obsah dokumentace

A. TEXTOVÁ ČÁST

- 1. Průvodní zpráva**
 - 1.1 Identifikační údaje**
 - 1.2 Stručný popis řešení**
 - 1.3 Obsah dokumentace**
- 2. Technologická část projektu**
 - 2.1 Rozsah řešení**
 - 2.2 Popis řešení provozu**
- 3. Stavebně technické požadavky**
 - 3.1 Bilance energií**
 - 3.2 Elektro**
 - 3.3 Vzduchotechnika**
 - 3.4 Zdravotní technika**
 - 3.5 Topení**
 - 3.6 Stavební část**
 - 3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**
 - 3.8 Vliv na životní prostředí**

B. VÝKRESOVÁ ČÁST

2. Technologická část projektu

2.1 Rozsah řešení

V dokumentaci je řešeno komplexní technologické řešení kuchyně a ostatních částí stravovacího provozu. Stravovací provoz je umístěn ve třech podlažích objektu – v 1. PP, 1. NP, a 2. NP

Vstupní podklady předané investorem

- kapacita kuchyně 1300 jídel z toho:
 - **950 jídel** pro školní stravování – **obědy**
 - **200 jídel** pro uživatele objektů v areálu bývalé nemocnice – **snídaně, obědy, večeře**
 - **150 jídel** rezerva – ostatní výdej z areálu
- distribuce jídel samoobslužná
- způsob výroby stravy příprava z čerstvých surovin a polotovarů
- energie pro gastrotechnologii elektrická energie, pára

Stravovací provoz slouží pro přípravu jídel pro žáky několika základních škol v Českém Brodě a dále je možné zajišťovat celodenní stravování pro ostatní uživatele objektů v areálu bývalé nemocnice.

Jídlo pro lůžkovou část bývalého areálu nemocnice bude vycházet z jednoho druhu jídla pro školní jídelnu. Diety budou dováženy dle potřeby pacientů. Tyto diety budou vařeny na pánvi o objemu 100 l, dále na elektrickém sporáku. Úpravy, které budou probíhat v konvektomatu lze provádět souběžně s hlavními jídly.

Předepsané standardy nerezového nábytku

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10))
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm !!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojité zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost ± 30 mm
- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 150 mm sendvičové konstrukce

Vstupní podklady a popis řešení provozu

Při řešení kuchyně, jsme vycházeli ze zásad respektování současného hlavního směru vývoje, tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách. **Dispozičně lze některé záležitosti řešit pouze dle možností, které umožňují dané prostory pro stravovací provoz.** Celková koncepce kuchyně je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel a jejich konzumaci.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseku je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“.

Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“.

Řešení provozu vychází z nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Poznámka:

V souvislosti s příslušnými zákony a nařízení vlády je nutné, aby si provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních bodů HACCP, pro který jako podklad může být výkres členění stravovacího provozu.

2.2 Popis řešení provozu

Popis vlastního objektu

Řešená část provozu je umístěna ve třech podlažích – v 1. PP., 1. NP a 2. NP.

Provoz se skládá z těchto úseků:

- příjem a skladování potravin suchých a chlazených, skladování odpadků, obalů, atd.
- výrobní úseky
- výdeje jídel
- mytí nádobí (stolní, provozní)

Přípravny v 1. PP:

Skladování obalů

Obaly od potravin a vratné přepravy budou skladovány ve skladu obalů. Umístění skladu obalů je zřejmé z výkresové části.

Příjem potravin

Příjem potravin bude probíhat zásobovacím vchodem v 1. NP, kde se nachází také příjmová váha, na které se bude kontrolovat přijaté zboží. Poté se zboží převezve výtahem do 1. PP, kde bude většina uskladněna.

Sklad potravin a konzerv

Potraviny, které nepodléhají zkáze a je možno je skladovat bez chlazení, budou umístěny v místnostech suchý sklad potravin a sklad konzerv v regálech. Jedná se o potraviny v papírových, skleněných a plechových obalech. Umístění skladu je zřejmé z výkresové části.

Skladování chlazených potravin

Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních dle níže uvedeného rozdělení. Chladicí zařízení jsou umístěna na chodbě a v jednotlivých úsecích.

Rozdělení potravin

Potraviny vyžadující chlazení 0 °C až +8 °C budou v chladicích zařízeních. Potraviny budou dle hygienických předpisů skladovány v jednotlivých chladicích zařízeních takto:

- hrubá zelenina bude uskladněna v chladicím boxu na poz. E1
- mléčné výrobky budou uskladněny v chladicím boxu na poz. C1
- maso při teplotě cca -2 °C až 4 °C bude umístěno v chlazeném boxu na poz. D1
- vejce budou uskladněny v chladničce na poz. A8
- čistá zelenina bude uskladněna v chlazeném stole na poz. N2 a v chlazených vitrínách na výdejích
- šokovaná jídla budou skladována v chladicím boxu na poz. J1
- denní zásoba tuků bude uskladněna v chladicím stole na poz. M3
- denní zásoba masa a vajec (pouze v gastronomických) bude uskladněna v chladicím stole na poz. L5

Potraviny vyžadující uskladnění mražením budou umístěny v mrazicích zařízeních následovně:

- skladování mraženého masa v mrazicím boxu na poz. D1
- skladování mražené zeleniny v mrazicím boxu na poz. E1
- skladování denní zásoby mražené zeleniny bude v mraznici na poz. I3
- skladování mražených ryb v mraznici na poz. I3

Hrubá příprava zeleniny

V tomto úseku se bude zpracovávat neopracovaná, hlavně kořenová, zelenina. Ta bude uskladněna v tomto úseku na dřevěném roštu. Ke zpracování je zde umístěn nerezový stůl s dřezem, ve kterém se bude zelenina umývat. Dále jsou zde umístěny dvě celonerezové škrabky o objemu 20 kg a 40 kg na brambory a kořenovou zeleninu. Odpady ze škrabek na zeleninu musí být vypouštěny přes lapače škrobů a slupek, které jsou zařazeny za škrabku.

Přípravny v 1. NP:

Sklad odpadků

Biologický odpad bude skladován v chladicím boxu umístěném před zásobovacími dveřmi. V tomto skladu je umístěn i odtokový podlahový rošt a vývod vody pro umytí nádob na odpad.

Denní sklad

V tomto skladu budou skladovány suroviny určené k denní spotřebě.

Příprava masa

V tomto úseku probíhá příprava masa na tepelnou úpravu. Maso je umýváno v nerezovém dřezu. Dělení bude probíhat na dřevěném špalku. Ostatní drobné úpravy (porcování, ochucování apod.) bude probíhat na nerezovém stole s dřevěnou deskou a na pěti celonerezových stolech (tři s kolečky pro převoz připraveného masa, nebo pro odsunutí pro pohodlnou přípravu). Dále bude tepelně zpracováno ve varném jádře, kam se přenesou v gastronádobách. Příprava mletého masa bude probíhat na řezačce masa umístěné na sníženém stole na kolečkách. Míchání bude probíhat na univerzálním robotu RE 22 s 30litrovým a 60litrovým příslušenstvím. V tomto úseku se z hygienických důvodů nachází keramická výlevka a umyvadlo s kolenním ovládáním. Celková délka pracovních ploch v tomto úseku je cca 10 bm, to znamená, že při počítaném jednom mb na osobu, by zde mohlo být 10 pracovníků.

Příprava těsta

V tomto úseku bude probíhat příprava těsta. Na výrobu těsta zde bude umístěn univerzální robot s 60litrovým příslušenstvím. Dělení bude prováděno na robustní děličce těsta. Válení a ostatní kuchyňské úpravy budou probíhat ručně na nerezových stolech s bukovou deskou. V tomto úseku se také nachází kráječ chleba a knedlíků s volitelnou tloušťkou plátků. Celková délka pracovních ploch v tomto úseku je cca 6,5 bm, to znamená, že při počítaném jednom mb na osobu, by zde mohlo být 6 pracovníků.

Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně

Jedná se o zpracování čisté opracované zeleniny na saláty a oblohy a dále zpracování ovoce k podání strážníkům. Zelenina bude zpracovávána na elektrickém krouhači zeleniny umístěném na nerezovém podstavci. Tento krouhač zeleniny má dostatečný výkon, je vybaven velice výkonnou krouhací hlavou, dvěma rychlostmi otáček a dvěma násypnými otvory – 1x kruhový, 1x otvor ve tvaru „D“. Příprava bude probíhat na nerezových stolech s dřezem pro umytí zeleniny.

Časově odděleně zde bude probíhat příprava studené kuchyně. K tomuto účelu je vybaven tento úsek chlazeným stolem a stolem se dřezem. Dále je zde umístěn elektrický nářezový stroj, pro krájení sýrů a uzenin na plátky. Celková délka pracovních ploch v tomto úseku je cca 6 bm, to znamená, že při počítaném jednom mb na osobu, by zde mohlo být 6 pracovníků.

Varna

V tomto úseku bude probíhat tepelná příprava jídel. Pro tyto účely slouží technologické vybavení varny.

Elektrický sporák je určen pro drobné úpravy pokrmů a diety. Pro přípravu polévek a omáček a pro udržování jsou zde umístěny nerezové kotle (2x200 l = 2x600 polévek, nebo 2x800 příloh (porce 0,25 kg), 1x150 l = 600 příloh, 1x 150 l – udržovací). Dva kotle jsou navrženy s programy pro vaření bez obsluhy využitelné např. pro noční vaření vývarů. Tyto kotle jsou vybaveny míchadlem pro vaření kaší, míchání omáček apod. Pro přípravu větších objemů omáček, vaření těstovin, popř. rýže, brambor, smažení a opékání jsou zde umístěny tři (jedná dodána později) elektrické multifunkční pánve (2x150 l = 2x750 omáček, nebo těstovin a 1x100 l = 500 omáček, nebo těstovin). Veškeré ostatní kuchyňské úpravy, jako smažení (řízky), vaření v páře (brambory, rýže, knedlíky), pečení jak masa, tak i sladkých pokrmů budou prováděny ve třech (jeden dodán později) konvektomatech (3x20 GN 1/1 = 3x400 – 600 jídel). V konvektomatech bude jídlo také udržováno před výdejem.

Nad varnou technikou budou umístěny digestoře (varný ostrov, konvektomaty).

Porcování jídel

Po uvaření se jídla přenesou do tohoto úseku na nerezové stoly, kde bude naporcováno a připraveno k výdeji. Celková délka pracovních ploch v tomto úseku je cca 6 bm, to znamená, že při počítaném jednom mb na osobu, by zde mohlo být 6 pracovníků.

Šokování jídel

Tento úsek je určen k šokovému zachlazení jídel, a to zejména knedlíků (pro snadnější nadělení). Dále zde budou šokována připravená jídla k pozdějšímu výdeji např. teplé večeře. Tato jídla budou vařena v předstihu, zašokována a poté regenerována k výdeji. V případě potřeby lze šoker používat i jako chladicí nebo mrazicí zařízení.

Výdej jídel

Ostatní jídlo se po uvaření a naporcování převezve v gastronádobách do výdejů jídel (dva v tomto patře, jeden v 2. NP). Jeden výdej je stávající a bude fungovat stávajícím způsobem (max. 400 jídel). Tento výdej je koncipován podobným způsobem jako nově navržené.

V druhém výdeji se jídlo v gastronádobách přendá do výdejních lázní, odkud bude obsluha nabírat jídlo na talíře a podávat strážníkům.

Dále k tomuto výdeji patří výdej studených salátů. Jedná se o chlazenou vanu, ze které budou strážníci odebírat a samoobslužně nakládat na misky.

V jídelně se nachází 42 míst k sezení a v projektu je počítáno se 3-4 směny (max. 170 jídel). Do každé vany GN 1/1 se vejde 20–25 porcí, a je jich v tomto výdeji umístěno 5. Pojízdna výdejní lázeň o velikosti 3 x GN 1/1 je určena k doplňování van ve výdeji přímo z varny. Jedno jídlo je počítáno jako studený salát a bude vydáván samoobslužně z chlazené vany 3 x GN 1/1. Ostatní potřebné jídlo pro doplňování výdeje bude regenerováno v konvektomatech.

Výdej nápojů

V tomto úseku se budou vydávat nápoje. Proto je úsek vybaven termosem na teplé nápoje a výrobky studených nápojů. Výdej bude fungovat samoobslužně.

Mytí a uskladnění stolního nádobí

Sběr stolního nádobí bude probíhat do sběrných vozíků na tácy. Z těchto vozíků se nádobí rozebere do košů na vstupní stůl do myčky. Mytí je navrženo v provedení předmyčky a myčky, takže se nádobí nemusí v koších ručně předmývat sprchou. Dále se koš s nádobím posune do předmývací myčky. Po dokončení předmývacího cyklu se koš s nádobím posune do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu myčky se nádobí vysune z myčky a naskládá do vyhřívaných a neutrálních zásobníků na nádobí. Je navržen systém myček tak, aby byla co nejmenší spotřeba vody (1 – 1,2 l/cykus) a tím i malá spotřeba energie.

Mytí provozního nádobí

Příjem špinavého nádobí bude probíhat na sběrný stůl se dřezem. Nádobí se ručně zbaví největších nečistot (škrabkou) a poté se naskládá do speciálních košů na nádobí na vstupním stole do myčky. Koše se s nepředmytým nádobím vloží do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie a granulí, které nádobí zbavují největších nečistot. Po dokončení mycího cyklu myčky se koš s nádobím vysune z myčky a nádobí se vyskládá do nerezových regálů, umístěných v tomto úseku. Max. kapacita myčky je 156 GN 1/1 za hodinu. Tato kapacita vyhoví kuchyni cca 1200 – 1400 jídel/nejsilnější směna.

Přípravy v 2. NP:

Výdej jídel

Do tohoto třetího výdeje se jídlo převezde výtahem ze spodního patra. V tomto výdeji se jídlo v gastronádobách přendá do výdejních lázní, odkud bude obsluha nabírat jídlo na talíře a podávat strážníkům.

Dále k tomuto výdeji patří výdej studených salátů. Jedná se o chlazenou vanu, ze které budou strážníci odebírat a samoobslužně nakládat na misky.

V jídelně se nachází 88 míst k sezení a v projektu je počítáno se 3-4 směny (max. 350 jídel). Do každé vany GN 1/1 se vejde 20–25 porcí, a je jich v tomto výdeji umístěno 7. Pojízdna výdejní lázeň o velikosti 3 x GN 1/1 je určena k doplňování van ve výdeji přímo z varny. Jedno jídlo je počítáno jako studený salát a bude vydáván samoobslužně z chlazené vany 3 x GN 1/1. Ostatní potřebné jídlo pro doplňování výdeje bude regenerováno v konvektomatech.

Výdej nápojů

V tomto úseku se budou vydávat nápoje. Proto je úsek vybaven termosem na teplé nápoje a výrobky studených nápojů. Výdej bude fungovat samoobslužně.

Mytí a uskladnění stolního nádobí

Sběr stolního nádobí bude probíhat do sběrných vozíků na tácy. Z těchto vozíků se nádobí rozebere do košů na vstupní stůl do myček. Mytí je navrženo v provedení předmyčky a myčky, takže se nádobí nemusí v koších ručně předmývat sprchou. Dále se koš s nádobím posune do předmývací myčky. Po dokončení předmývacího cyklu se koš s nádobím posune do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu myčky se nádobí vysune z myčky a naskládá do vyhřívaných a neutrálních zásobníků na nádobí. Je navržen systém myček tak, aby byla co nejmenší spotřeba vody (1 – 1,2 l/cyklus) a tím i malá spotřeba energie. V úseku je umístěno nerezové umyvadlo na mytí rukou.

Upozornění pro investora – použitá technologie

Parametry viz seznam zařízení gastrotechnologie

Pro vybavení technologiemi je použito zařízení vysoké kvality s evropským atestem odpovídající ČSN. Za nekonzultované změny kapacit, výkonů, rozměrů, provedení a rozmístění technologického vybavení přebírá záruky objednatel dodávky. Změny je nutné konzultovat se zpracovatelem projektu gastrotechnologie.

3. Stavebně technické požadavky

3.1 Bilance energií

- celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 28,198 kW
soudobost 0,7 $28,198 \cdot 0,7 = 19,7386 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 19,74 kW

- celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 420,16 kW
soudobost 0,7 $420,16 \cdot 0,7 = 294,112 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 294,2 kW

- předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m³/rok

Celková spotřeba vody $12 \cdot 1300 = 15600 \text{ m}^3/\text{rok}$ vč. WC v obytném prostoru a umyvadel pro mytí rukou

3.2 Elektro

- napojení elektro bude řešeno v části elektro. Rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN.
- pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací.
- na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.
- elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně.

3.3 Vzduchotechnika

- ve všech místnostech provozu je nutné **přírozené nebo nucené větrání**.
- Varná zařízení jsou odvětrávána přes digestoře. Z prostorů mytí stolního nádobí budou provedeny odvody vzduchu nad myčkami. Tyto Myčky musí být vybaveny systémem rekuperace vodních par tak, aby do prostorů nevnikala pára. Technické a výkonové parametry větrání řeší realizátor akce nebo budou řešeny v rámci realizačního projektu VZT.

3.4 Zdravotní technika

- systém rozvodu studené a teplé vody a kanalizace bude řešen samostatně
- odpadní potrubí z varny a přípraven (vývody z přípravný masa, od výlevky v kuchyni, z mytí stolního a provozního nádobí a od konvektomatu) připojené na kanalizaci musí být vedeno přes **odlučovač tuků** a dále do kanalizace. Pokud ho provozovatel veřejné kanalizace požaduje.
- v prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

3.5 Topení

- umístění otopných těles bude řešeno v souladu s rozmístěním gastrotechnologie a bude schváleno projektantem gastro.

3.6 Stavební část

- dispoziční řešení je zřejmé z výkresové dokumentace.
- veškeré dveře budou provedeny jako dřevěné do ocelových zárubní. **Rozměry dveří musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech.**
- podlahy musí být opatřeny odolným protiskluzným snadno čistitelným povrchem s protiskluzným povrchem R11. Stěny jsou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny obklady v kuchyni, hrubé přípravně zeleniny, mytí nádobí, v přípravě těsta a v úklidových komorách. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců, okna potřebná pro větrání budou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Veškeré dveře v kuchyni, přípravnách a skladech nesmí být opatřeny prahem, kvůli bezpečnému manipulování s pojízdným vybavením kuchyně (vozíky pro zásobování).

3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V provozu kuchyně hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd.

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

3.8 Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 185/2001 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 381/2001 Sb.

<i>kód druhu odp.</i>	<i>název druhu odpadu</i>
02	ODPADY ZE ZEMNĚDĚLSTVÍ, ZAHRADNICTVÍ, RYBÁŘSTVÍ, LESNICTVÍ, MYSLIVOSTI A Z VÝROBY A ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN
02 01 02	Odpad živočišných tkání
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv
13 03	Odpadní izolační a teplotnosné oleje
13 05	Odpady z odlučovačů oleje
15 01	Obaly (včetně odděleně sbíraného komunálního obalového odpadu)

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

B. VÝKRESOVÁ ČÁST

Seznam výkresů:

■ Členění stravovacího provozu – 1. PP	výkres číslo A.01
■ Specifikace gastronomického zařízení – 1. PP	
■ Technologické dispoziční řešení – 1. PP	výkres číslo A.02
■ Zadání požadavků na profese – vodoinstalace – 1. PP	výkres číslo A.03
■ Zadání požadavků na profese – kanalizace – 1. PP	výkres číslo A.04
■ Zadání požadavků na profese – elektroinstalace – 1. PP	výkres číslo A.05
■ Zadání požadavků na profese – zemnění – 1. PP	výkres číslo A.06
■ Členění stravovacího provozu – 1. NP	výkres číslo B.01
■ Specifikace gastronomického zařízení – 1. NP	
■ Technologické dispoziční řešení – 1. NP	výkres číslo B.02
■ Zadání požadavků na profese – vodoinstalace – 1. NP	výkres číslo B.03
■ Zadání požadavků na profese – kanalizace – 1. NP	výkres číslo B.04
■ Zadání požadavků na profese – elektroinstalace – 1. NP	výkres číslo B.05
■ Zadání požadavků na profese – zemnění – 1. NP	výkres číslo B.06
■ Zadání požadavků na profese – vzduchotechnika – 1. NP	výkres číslo B.07
■ Členění stravovacího provozu – 2. NP	výkres číslo C.01
■ Specifikace gastronomického zařízení – 2. NP	
■ Technologické dispoziční řešení – 2. NP	výkres číslo C.02
■ Zadání požadavků na profese – vodoinstalace – 2. NP	výkres číslo C.03
■ Zadání požadavků na profese – kanalizace – 2. NP	výkres číslo C.04
■ Zadání požadavků na profese – elektroinstalace – 2. NP	výkres číslo C.05
■ Zadání požadavků na profese – zemnění – 2. NP	výkres číslo C.06
■ Zadání požadavků na profese – vzduchotechnika – 2. NP	výkres číslo C.07

Vypracoval: Libor Sobotka, projektant