

1. Úvod

Toto dispoziční řešení je vypracováno jako podklad pro realizaci změny dispozice výdeje jídel školní jídelny základní školy Zachar v Kroměříži a vychází z:

- požadavků a potřeb investora
- ustanovení Vyhlášky č. 137/2004 Sb. v úpravě dle Vyhlášky č. 602/2006 Sb. ministerstva zdravotnictví a Nařízení č. 852/2004 evropského parlamentu a rady
- stavebních podkladů předaných projektantem stavební části

Projekt zohledňuje provozní, hygienické a bezpečnostní požadavky na tento typ gastronomického provozu.

2. Charakteristika provozu

Provoz je umístěn v 1. NP budovy v objektu školní kuchyně, kde budou jídla vyráběna. Po jejich dohotovení budou uložena v nerezových gastronádobách do ohřívaných výdejních vozíků, kde budou po celou dobu výdeje udržována při předepsané teplotě. Mezi jednotlivými vozíky jsou ohřívané podavače talířů. Z posledního vozíku v řadě bude vydávána polévka a na stole vedle něj budou připraveny talíře na ni. Kolmo k první části pokračuje výdejní linka nerezovou chlazenou vanou pro saláty a kompoty, které budou opět vloženy do nerezových gastronádob a pokračuje statickým a pojízdným nerezovým pracovním stolem. Příchozí strážník odebere na začátku výdejní linky z nerezových zásobníků tácek a příbor, ty uloží na trubkovou pojezdovou dráhu, postupně je po ní posouvá a z nerezové výdejní desky odebírá vybrané jídlo.

Samoobslužný výdej nápojů proběhne z chlazeného míchacího zásobníku umístěného na nerezovém pojízdném podstavci s odkládací plochou a okapovou vaničkou. Sklenice budou uloženy v mycích koších do nerezových pojízdných zásobníků se šikmými vsuny.

Tácky s použitým stolním nádobím uloží strážníci do nerezových etážových pojízdných zásobníků, plné následně personál převezí k myčce nádobí a prázdné od myčky zpět na jídelnu. Použité vyprázdněné gastronádoby a naběračky budou umyty v úseku mytí provozního nádobí.

3. Požadavky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie:

Elektrická energie:

- | | |
|----------------------|---------|
| - instalovaný příkon | 14 kW |
| - současnost | 0,9 |
| - skutečný příkon | 12,6 kW |

4. Údržba

U navrženého zařízení je třeba zajistit pravidelnou preventivní údržbu. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen u všech zařízení jak z hlediska vlastní technologie výdeje, tak i z hlediska bezpečnostního. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových pomůcek (úklidové nádoby, hadr) nikoli stříkající vody z hadice. Elektroinstalace musí splňovat požadavky příslušných ČSN.

5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V této oblasti se vychází z platných ČSN a bezpečnostních předpisů, prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcí. Všechny osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

6. Závěr

Toto dispoziční řešení je vypracováno tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a špinavých dopravních tras hotových jídel a nádobí. Provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.