



Revize	datum	Popis změny	Vypracoval	Kontroloval
01				
02				
03				

Projektant	Schválil	Vypracoval	Kontroloval	 MEPRO s.r.o. architektonický ateliér nám. Před bateriemi 9 162 00 Praha 6
Ing. Arch. M. Březina	Ing. Arch. I. Březina	M. Kročová		
		krocova.m@seznam.cz Tel.: 604 299 638		
stavba:				
Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice				
Investor: Město Domažlice				číslo zakázky: 297129
objekt: „RESTAURACE A PIVNICE“				stupeň dokumentace: DPS
				datum vydání: 03/2014
Část: TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ				formát: A4 x 10
obsah: Technická zpráva				datum revize: výtisk číslo:
				-
název.dig.souboru:		číslo přílohy:		číslo revize:
TECH_STR_TZ_0_3_2014.doc		UJ 14	101	81-3
				-

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAURACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 2/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

1. Úvod

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni dokumentace pro provedení stavby. Jedná se o dispoziční řešení technologie kuchyně stravovacího provozu **Restaurace a Pivnice (sálu s vlastním barem)**, které nahradí stávající prostory Domažlického pivovaru v 1.NP a dále o **Degustační bar**, umístěný v 1.PP (v části m.č.O.05 market – tržiště).

Restaurace zachovává jednotu prostoru západního křídla s otevřenou (prosklenou) kuchyní, barem a zároveň nabízí atraktivní průhledy do sklářské dílny, která zde vzniká v prostoru bývalé stáčírny. V letním období je možno restauraci doplnit o venkovní sezení, které se mimo sezónu změní v parkovací místa. Restaurace je navržena tak, aby mohla fungovat zcela samostatně v pronájmu.

Z restaurace se bude obsluhovat i **Pivnice** (sál), která je doplněna vlastním barem pro nápoje, tanečním parketem i místem pro kapely.

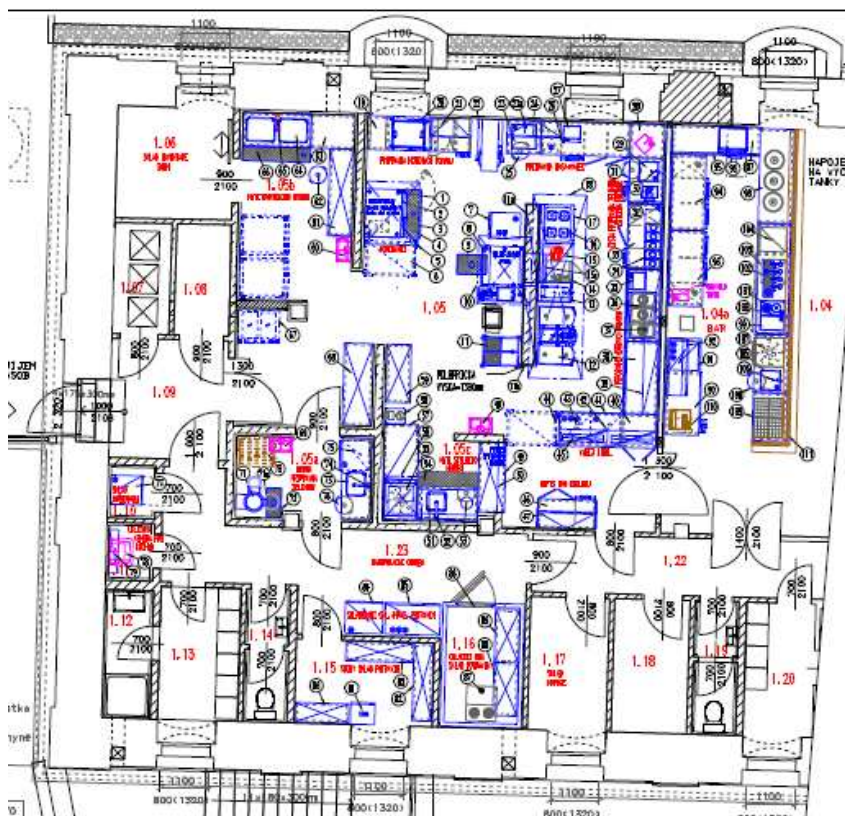
V 1.PP bude umístěno muzeum pivovarnictví a sklářství a vznikne zde prostor pro tržiště, jehož součástí bude **Degustační bar**.


Dispoziční řešení navrhuje moderní stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004).

2. Základní údaje stravovacího provozu

Celý gastronomický provoz v 1.NP je rozdělen na dvě části + degustační bar v 1.PP:

- *provoz restaurace s barem v 1.NP*



	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAURACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 4/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

Restaurace a bar

- kapacita míst k sezení 80 osob
- otevírací doba se předpokládá od 11:00 hod. – 22:00 hod.
- denně obědové menu + minutky (stálý jídelní lístek)

Restaurace a bar	V 1.NP se nachází kuchyně včetně připraven, mytí stolního a provozního nádobí, ofis, sklady, manipulační chodby, zázemí pro personál,
Sortiment	Teplá hotová jídla (po dobu obědů), minutky, saláty a pochutiny k pivu a vínu
Technologie jídel	Ze základních surovin s možností využívání polotovarů. Uvařené jídlo se bude z kuchyně vydávat přes výdej jídel, pomocí obsluhy do restaurace.
Nápoje	Teplé, chlazené – alkoholické / nealkoholické
Systém stravování	Obslužný
Počet zaměstnanců	5 zaměstnanců + 5 (Například pro běžný provoz je třeba celkem 10-ti členného personálu, který bývá rozdělen do dvou směn)
Energie pro technologii	Elektřina

Kuchyně, od restaurace s barem, bude dělena skleněnou stěnou. Zákazník, který bude stát u baru v restauraci, zároveň uvidí přes skleněnou stěnu do provozu kuchyně.


Pivnice (sál s vlastním barem)

- navrženo pro 120 osob k příležitostným slavnostem (svatby, konference...).
- tento sál nebude fungovat denně jako restaurace
- jídlo se bude servírovat a dovážet z kuchyně restaurace přes místnost č. 1.25 (úprava jídla pro číšníka) do sálu pivnice
- pro dovoz jídla do sálu „Pivnice“ budou použity izotermické skříně na kolečkách, které nekladou na obsluhu velké fyzické nároky

Prostorové řešení Restaurace a „Pivnice“ s novou technologií kuchyně umožňuje stravování až pro 200 strážníků. S ohledem na množství strážníků je velkou výhodou bezbariérový přístup do prostor sálu „Pivnice“.

Sociální zázemí pro zaměstnance

V 1.NP jsou umístěny šatny a sociální zázemí pro personál provozu. Šatny jsou rozděleny zvlášť pro muže a zvlášť pro ženy. Jsou vybaveny sprchou. WC pro personál je samostatná místnost.

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAUACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 5/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

Úklid

Úklidová komora pro provoz restaurace je samostatná místnost umístěná v zázemí provozu.

2.1 Provoz kuchyně (m.č. 1.05)

Vlastní provoz kuchyně je přizpůsoben k tepelnému zpracování surovin a jejich následnému výdeji. Kapacitně by měl vyhovovat výrobě jídel, jejichž sortiment bude teprve upřesněn. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel.

Provoz jako celek se skládá z těchto úseků:

- Varný blok

Varný blok se bude umísťovat v místnosti tak, aby vzniklo středové varné centrum. Zde bude soustředěna aktivní varná multifunkční technologie, která bude splňovat kritéria pro uvaření daného počtu jídel. Část varné technologie může být umístěna u stěny. Varna je rozdělena na část přípravy hotových jídel a jídel minutkových. Jedná se o provozní dělení, kde část varného bloku je přizpůsobena k výdeji minutek a samostatně část varného bloku sloužící pro hotovky. Odvětrání varny bude řešeno pomocí digestoří, které budou napojeny na vzduchotechniku. Napojení řeší dodavatel VZT. Varný blok je vybaven el. multifunkční pánví na 100L s vitroceranovou plotýnkou, el. multifunkční pánví 2x 14L, el. fritézou 2x 6,5L, el. teplou skříňí, el. salamandrem a el. indukčním sporákem. K varně patří i sestava dvou konvektomatů (6xGN1/1 + 10xGN1/1), které jsou umístěny nad sebou u zdi.

Technologie vybavení kuchyně je lépe patrná z dispozičního řešení výkresu a soupisu strojů a zařízení, které jsou součástí dokumentace stavebního povolení.

- Přípravná moučných pokrmů

Jde o provozně oddělený úsek navazující na varnu. Je vybaven pracovním stolem o délce 2100mm, který je doplněn 2x sestavou vsunů na GN a 1x zásuvkovým blokem. Pod stolem je prostor pro umístění mobilního vozíku, který se bude používat pro multifunkční pánve. Z levé strany pracovního úseku je umístěna nástěnná skříňka. Součástí je univerzální robot, který dělí přípravnu moučných pokrmů od dalšího pracovního úseku.


- Přípravná masa a vajec

Úsek přípravy masa je vybaven dřezem a chlazeným stolem s 3x zásuvkou a 2x skříňkou. V jedné skříňce chl. stolu budou uloženy vajíčka a ve zbývající části chlazeného stolu bude rozděleno maso k denní přípravě. Příprava vajec se předpokládá časově oddělena. Na chlazený stůl navazuje rohový stůl, ve kterém je zapuštěno umyvadlo rukou. Dále bude součástí přípravy závěsná skříňka, stolní váha a nádoba na odpad.

Rohové zapuštěné umyvadlo rukou dělí přípravnu masa od čisté přípravy zeleniny.

- Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně

Zelenina se bude navážet čerstvá a častěji. Bude především načištěná a nebude se dlouhodobě skladovat. Je vybavena pracovním stolem s dřezem a zásuvkovým blokem, chlazeným stolem s 2x zásuvkou a 1x skříňkou, chladicí stolní vitrínou (5xGN 1/4-150) nerez s prosklenou hygienickou nástavbou, krouhačem

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAUACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 6/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

zeleniny a nádobou na odpad.

- Porcování hotových pokrmů / Dokončení +Výdej jídel

Porcování hotových pokrmů s následným výdejem pro obsluhu bude doplněn sestavou stolů. Bude zde umístěn stůl s posuvnými dveřmi včetně vestavné vany ohřívací (3x GN1/1), stůl ohřívací-režon s posuvnými dveřmi, stůl s křídlovými dveřmi a stůl jednoduchý pod kterým bude ve výdeji umístěna podstolová chladicí a mrazicí skříň. Nad stoly budou umístěny stolové nástavce, které budou ve výdeji doplněny infraohřevem.

Hotová jídla pro sál „Pivnice“ budou připraveny na servírovací vozíky (např. využití pro hostiny), nebo do izotermické skříně na kolečkách (např. využití pro rauty) a převezena do sálu, kde jídla vydá obsluha. K dalšímu servírování hotových jídel pro sál bude využita přípravná / úprava jídla (m.č. 1.25). Zde je umístěn pracovní stůl s dřezem a zapuštěným umyvadlem rukou. Nad stolem je umístěn závěsná skříňka. Naproti stolu je prostor pro umístění pojízdných vozíků.

- Offis pro obsluhu

Je umístěn u výdeje jídel v manipulačním prostoru obsluhy. Jeho součástí je stůl s křídlovými dveřmi a zásuvkovým blokem. Nad stůl bude zavěšena skříňka s posuvnými dveřmi. Tyto prostory bude využívat obsluha / číšník pro inventář k servírování.

- Mytí stolního nádobí (m.č.1.05c)

Pro mytí stolního nádobí s veškerých obytných prostor slouží samostatná část umývárny, která je umístěna v návaznosti na kuchyň s příjmem stolního nádobí. Špinavé nádobí bude odkládáno na třídící stůl, kde jej obsluha roztrídí do košů, které jsou umístěny na vstupním stole s dřezem, před vlastní průchozí myčkou. Koše budou ručně předoplachovány tlakovou sprchou a následně vsunuty do myčky. Před vstupním stolem k myčce bude umístěn podlahový rošt s pachovou uzávěrou. Z myčky bude koš s umytým nádobím vysunut na výstupní stůl, kde se čisté nádobí roztrídí a uloží do regálů, skříněk nebo rovnou do stolu s režonem. Odpad se shazuje do pojízdné uzavíratelné nádoby s obalem, která se vyváží do skladu organického odpadu. Umyvárna bude dále vybavena nerezovým regálem na čisté nádobí.


- Mytí provozního nádobí (m.č.1.05b)

Jedná se o pracovní úsek, který je vybaven mycím stolem s dvojdřezem, oplachovou tlakovou sprchou, odkládacím stolem s policí a nerez regály na ukládání čistého provozního nádobí. Součástí mytí je i umyvadlo rukou.

- Hrubá přípravná zeleniny (m.č.1.05a)

Je stavebně oddělená místnost, která navazuje na manipulační chodbu příjmu zásobování. Hrubá přípravná je doplněna pracovním stolem s dřezem a prostorem pro chladicí skříň a nádobu na odpad, škrabkou brambor a umyvadlem pro mytí rukou. Počítá se s tím, že se bude navážet zelenina většinou načištěná a nebude se dlouhodobě skladovat.

Pracovní úseky budou členěny tak, aby se nekřížili čisté a špinavé provozy. V případě nutnosti budou úseky

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAUACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 7/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

rozděleny hygienickou přepážkou.

Pro potřeby kuchyně a přípraven budou k dispozici umyvadla bez ručního ovládání tekoucí vody.

Umyvadla, baterie a výlevky nejsou součástí dodávky gastrozařízení. Dodávku zajistí dodavatel zdravotnický!

Pozor! V soupisu strojů a zařízení technologie gastro, je součástí dodávky gastrozařízení nerezová výlevka umístěná v úklidové komoře pro kuchyň (m.č. 1.11) a baterie nad pracovními nerez. stoly!

2.2 Provoz baru u restaurace


V baru se budou podávat teplé nápoje (káva, čaj) a studené alkoholické/ nealkoholické nápoje. Dále se zde bude čepovat pivo, které bude napojeno na ležácké tanky umístěné ve sklepě. Součástí záplutí baru bude stůl se zásuvkovým blokem, posuvnými dveřmi a prostorem pro podstolovu mrazící skříň. Nad stolem bude nízká prosklená chlazená vitrínka na zákusky. Tato vitrínka má zapuštěné chlazení, proto je nutné počítat s vytvořením otvoru do stolu. Dále budou tvořit záplutí dva chlazené barové stoly na nápoje. Každý stůl má čtyři zásuvky, ve kterých budou uloženy nápoje. V jednom z chlazených stolů bude umístěno umyvadlo rukou. Z boční strany baru bude umístěn pracovní stůl s kávovarem. Předpokládáme, že kávovar bude součástí pronájmu dodavatelem kávy. Přední část baru bude tvořit stůl pro přípravu nápojů, pod kterým budou umístěny KEG sudy s pivem, výčepní plát s 2x dřezem, okapovou vaničkou a pípou. Pod výčepním plátem bude umístěn výrobek ledu a průtokové chlazení piva. Chlazení piva a pípu zajistí dodavatel piva. Vedle výčepního plátu (z kraje baru) bude umístěn stůl s dřezem a prostorem pro podstolovou myčku skla. Pod stolem budou také umístěny prázdné bedny na sklo, nádoba na odpad a změkčovač pro myčku a výrobek ledu. Opláštění baru včetně zakomponování záplutí baru s interiérem bude řešit dodavatel interiéru.

2.3 Provoz Pivnice (sál s vlastním barem)

Sál s barem se bude používat příležitostně. Do baru se budou naskladňovat nápoje pouze pro danou příležitost (svatbu, konferenci, rodinnou oslavu...). Jídlo se bude dovážet z kuchyně restaurace do místnosti nazvané - úprava jídel, která je umístěna v blízkosti sálu (pivnice), pomocí izotermických skříní na kolečkách, nebo na servírovacích vozících. Zde je umístěn pracovní stůl s dřezem a zapuštěným umyvadlem rukou. Nad stolem je umístěna závěsná skříňka. Naproti stolu je prostor pro umístění pojízdných vozíků. Odtud se začne postupně vydávat již naservírované jídlo z kuchyně do sálu „Pivnice“. Špinavé nádobí obsluha sesbírá pomocí vozíku pro uložení špinavého nádobí a převezve do mytí stolního nádobí, které je součástí kuchyně v restauraci.

Bar v pivnici bude tvořen interiérovým záplutím s pracovním stolem, na kterém bude umístěn kávovar a pod kterým bude podstolová mrazící skříň. V záplutí by také mohla být umístěna vysoká chladicí skříň na nápoje. Přední část baru bude tvořit stůl pro přípravu nápojů s chlazenou vanou, výčepní plát s 2x dřezem, okapovou vaničkou a pípou. Pod výčepním plátem budou umístěny KEG sudy a průtokové chlazení piva. Chlazení piva a pípu zajistí dodavatel piva.

Vedle výčepního plátu (z kraje baru) bude umístěn stůl s dřezem a prostorem pro podstolovou myčku skla. Pod stolem bude umístěn změkčovač vody pro myčku a nádoba na odpad. Opláštění baru včetně záplutí baru bude řešit dodavatel interiéru.

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAUACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 8/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

2.4 Provoz Degustačního baru (umístění v 1.PP - m.č.0.05)

Degustační bar je součástí prostor určených pro market – tržiště. Zde se bude prodávat pivo převážně do jednorázových plastových kelímků. Pivo bude určené jako ochutnávka toho, co nabízí restaurace umístěná v 1.NP. Degustační bar bude tvořen interiérovým záplutím s umyvadlem rukou. Přední část baru bude tvořit stůl s posuvnými dveřmi a výčepní plát s 2x dřezem, okapovou vaničkou a pípou. Pod výčepním plátem budou umístěny KEG sudy a průtokové chlazení piva. Chlazení piva a pípu zajistí dodavatel piva. Opláštění baru včetně záplutí baru bude řešit dodavatel interiéru.

3. Technické provedení provozu

- konstrukce nerez nábytku z uzavřeného čtvercového profilu 40x40 mm
- desky u pracovních nerezových stolů podlepeny laminem
- stoly s dřezy v provedení s celoobvodovým prolisem pracovní desky

Technologické zařízení provozu musí být v souladu s ČSN a schválené státními zkušebnami s doloženým atestem. Veškeré zařízení nerez nábytku je vyrobené v provedení z nerezové oceli pro potravinářské použití označované např. CrNi 18/10, ČSN 17 240 nebo DIN 1.4301. (nemagnetická nerez ocel).

Dále pak musí dodavatel provozu dodat prohlášení, že výrobky, které přichází do přímého styku s potravinami, vyrobené z plechu v jakosti dle ČSN 17 240 /DIN1.4301,AISI 304/ splňují požadavky zákona 258/2000 Sb. par. 26, odst. 1, písm. d), navazující vyhláška 38/2001 SB. A 551/2006 Sb.


Antikorozi oceli odpovídají normám: EN = DIN, AISI, ČSN.

4. Popis zásobování/skladů a odpadového hospodářství

4.1 Zásobování a sklady

Zásobování probíhá zásobovacím vstupem v 1.NP z boku budovy přes manipulační chodbu do jednotlivých skladů umístěných v 1.NP. Zásobování gastroprovozu surovinami probíhá pomocí ruční manipulace. V provozu se počítá s častějším doplňováním čerstvých zásob a krátkodobým skladováním potravin.

Skladové hospodářství je rozděleno na **suchý sklad potravin (m.č.1.15), sklad chlazených potravin /chlazený box (m.č.1.16)**. Dále je na manipulační chodbě (m.č.1.23) umístěno **skladování chl. potravin v chladičích skříních a mražených potravin v mrazicím pultu**. Pro **denní skladování** chlazených potravin, jsou v kuchyni v jednotlivých přípravnách umístěny chlazené stoly. Pro nápoje v baru je určen **sklad nápojů (m.č.1.17)**. Skladování inventáře je ve **skladu (m.č.1.06)**.

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAUACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 9/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

4.2 Popis chodu odpadového hospodářství

Při procesu vaření jídla, výdejem jídla a mytím nádobí vznikají odpady tekuté, tuhé a plynné.

4.2.1. Plynné odpady

Plynné odpady, které vznikají při úpravě potravin, jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením. Část nečistot odchází potrubím ven, část se usazuje na tukových filtrech, které jsou součástí digestoří umístěných nad varnou částí kuchyně. **Tyto filtry je nutné podle plánu umývat!**

4.2.2. Kapalné odpady

Kapalný odpad od myčky a dřezů je napojený na komunální kanalizaci.

4.2.3. Tuhé odpady

Odpad podléhající zkáze je organického původu a v převážné míře je složen z odpadu vznikajícího při přípravě jídel a z nedoedků. Bude shromažďován v místech svého vzniku v nádobách na odpad. Do těchto nádob bude vložen obal, do něhož bude odpad ukládán a po naplnění bude obal uzavřen a vyvezen k likvidaci. Odvoz bude zajišťovat provozovatel restaurace. Odvoz odpadu se předpokládá denně. V případě že bude nutné biologický odpad z kuchyně dočasně uskladnit, je zde navržena místnost s chladicí skříní pro skladování bio odpadu.

Odpad, který nepodléhá zkáze, tvoří především obaly a bude součástí komunálního odpadu. Vratné obaly budou uloženy ve skladu obalů (m.č.1.08).

5. Energie a média + požadavky na stavbu a VZT


5.1 Předpokládaný souhrn energií

Technologie gastrozařízení bude připojena na el. energii, teplou vodu, studenou vodu a vodu změkčenou. Poznámka: Nutno počítat s rezervou plynu pro sporák (požadavek investora)!

Pozor! U mytí stolního nádobí (m.č.1.05c) je umístěn **centrální změkčovač**. Od tohoto změkčovače bude rozvedena větev změkčené vody pro průchozí mycí stroj poz.55 a konvektomaty poz.1 + poz.3 (pozice viz výkres: půdorys 1.NP – dispoziční řešení část 1). **Rozvod změkčené vody od centrálního změkčovače zajistí dodavatel ZT!**

Elektro

Kuchyně + zázemí provozu	Předběžný součet energií - elektřina
Napojení na 230 V	22,39 kW
Napojení na 400 V	132,7 kW
Rezerva	10 kW
Celkový instalovaný příkon el. energie za gastro	cca 165 kW

	číslo zakázky: 297129	stavba: Kulturní centrum „Pivovar – Domažlice“ ul. Komenského č.p.10, Týnské předměstí, Domažlice	Číslo přílohy: UJ14-101-81-3	
	stupeň dokumentace: DPS	objekt: „RESTAUACE A PIVNICE“	číslo revize: 0	list číslo: 10/10

TECHNICKÁ ZPRÁVA - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

5.2. Stavební požadavky

V závislosti na technologii zajistit obklad stěn do výše 2m.

Vstupy do všech prostor souvisejících s provozem kuchyně nutno řešit bez prahů.

Pro nastěhování technologie musí být čisté průchody minimálně 1000mm!

Použitý stavební materiál a vybavení nesmí ovlivnit kvalitu a chuť potravin.

POZOR! Pokud budou příčky v provozu gastro ze sádkkartonu je nutné, aby stavba zajistila vyztužení příček v místech, kde budou zavěšeny případné skříňky a police (viz. výkres dispozičního řešení gastrotechnologie) .

V přípravně a výdejně nesmí volně procházet odpadní potrubí.

Řešit osvětlení pracovních ploch.

Provoz musí být vybaven jen pitnou nezávadnou vodou.

Okna vybavit zabezpečením proti vniknutí hmyzu a chránit proti nepříznivým účinkům slunečního záření.

Vyčlenit prostory pro oddělené skladování inventáře, čistého a špinavého prádla.

Řešit oddělené ukládání občanských a pracovních oděvů v šatnách.

Umyvadla na sociálním zázemí vybavit baterií bez ručního uzavírání tekoucí vody.

5.3 Požadavky na vzduchotechniku

Větrání musí být rovnotlaké.

Zajistit dostatečné větrání nepřímo větraných prostor. Napojení na digestoře v provozu řeší dodavatel VZT.

Prostory provozu kuchyně nutno odvětrat tak, aby bez rozdílu ročních období a rozsahu provozu v jednotlivých místnostech byla stálá teplota a vlhkost. (pozn.: - v případě neumístění digestoře nad mycí stroj se může aktivovat případné „optické“ protipožární čidlo!) **Tento požadavek zajistí projekt VZT.**

6. Bezpečnost práce

Pro zajištění bezpečnosti práce je nutno instalovat všechny stroje a zařízení v souladu s platnými předpisy a doporučením výrobců.

Veškeré elektrické instalace musí odpovídat platným předpisům a musí být v takovém stavu udržovány. Úroveň osvětlení musí odpovídat platné normě ČSN. Svítidla je nutno pravidelně čistit a udržovat.

Podlahy v místnostech je nutno udržovat čisté a suché.

Pracovníci ve výdejně jídel musí být prokazatelně seznámeni s na ně se vztahujícími bezpečnostními i hygienickými předpisy a jsou povinni je bezpodmínečně dodržovat!

Je nepřípustné odstraňovat nebo vyřazovat z provozu bezpečnostní zařízení instalovaná na strojích a zařízení výrobců.

Místnosti musí být v souladu s projektem požární ochrany vybaveny vhodnými hasicími přístroji. Tyto přístroje musí být udržovány v provozuschopném stavu.

Do provozu mohou vstupovat jen osoby tam zaměstnané (pracující). V těchto prostorech není možné kouřit.