

Revize				
Číslo	Datum	Popis změny	Jméno	Podpis

± 0,000 = 268,55 m.n.m. Bpv

FormátA4

Investor



Národní knihovna ČR
státní příspěvková organizace zřízená MK ČR

Klementinum 190
110 00 Praha 1
IČ: 00023221

Generální projektant

Architekt
Zodpovědný projektant
HIP / Vedoucí projektu
Vypracoval
Kontroloval

Ing. Václav Morava
Ing. David Blatecký

Ing. Václav Morava

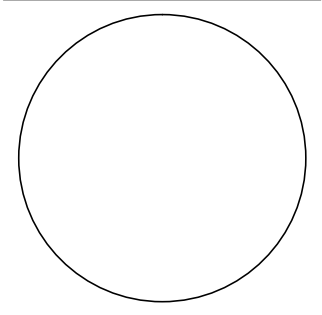
Místo stavby

Národní knihovna České republiky,
Praha 10 – Hostivař, Sodomkova 2

Projektant části PD


Zodpovědný projektant
Vypracoval
Kontroloval

Ing. Štefan Miko
Ing. Zdeněk Kovanda
Ing. Štefan Miko



Arch.Design, s.r.o

Sochorova 23
616 00 Brno
IČ: 257 64 314
+420 541 420 911
www.archdesign.cz



název stavby

Rekonstrukce stávajícího depozitáře NKČR v Hostivaři

zak.č.

B-15-174-000

objekt

SO 02

stupeň dokumentace

DPS

část projektu

GASTRONOMICKÉ VYBAVENÍ - TECHNICKÁ ZPRÁVA

název dokumentu

číslo části

D.1.4.8

číslo výkresu

001

datum

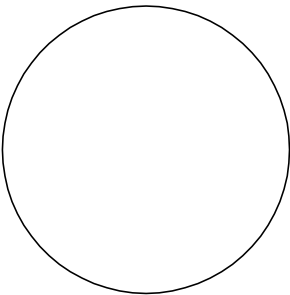
20/02/16

měřítko výkresu

číslo revize

00

Revize				
Číslo	Datum	Popis změny	Jméno	Podpis



± 0,000 = 268,55 m.n.m. Bpv

FormátA4

Investor



Národní knihovna ČR
státní příspěvková organizace zřízená MK ČR

Klementinum 190
110 00 Praha 1
IČ: 00023221

Místo stavby

Národní knihovna České republiky,
Praha 10 – Hostivař, Sodomkova 2

Generální projektant

Architekt
Zodpovědný projektant
HIP / Vedoucí projektu
Vypracoval
Kontroloval

Ing. Václav Morava
Ing. David Blatecký

Ing. Václav Morava


Projektant části PD

Zodpovědný projektant
Vypracoval
Kontroloval

Ing. Štefan Miko
Ing. Zdeněk Kovanda
Ing. Štefan Miko

Arch.Design, s.r.o.

Sochorova 23
616 00 Brno
IČ: 257 64 314
+420 541 420 911
www.archdesign.cz



název stavby

Rekonstrukce stávajícího depozitáře NKČR v Hostivaři

objekt

zak.č.

B-15-174-000

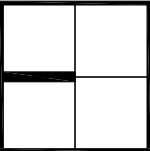
stupeň dokumentace

SO 02

DPS

datum

20/02/16



část projektu

GASTRONOMICKÉ VYBAVENÍ - TECHNICKÁ ZPRÁVA

číslo části

název dokumentu

číslo výkresu

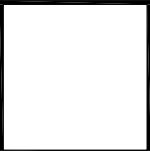
D.1.4.8

001

měřítko výkresu

číslo revize

00



Obsah technické zprávy:

1	Identifikační údaje:.....	1-1
1.1	Údaje o stavbě:	1-1
1.2	Údaje stavebníka:.....	1-1
1.3	Údaje zpracovatelů projektové dokumentace:	1-2
2	Výchozí podklady:.....	2-2
3	Předmět dokumentace:.....	2-3
4	Provozně-technické řešení	3-5
5	Všeobecná část a požadavky na profese	5-10

1 Identifikační údaje:

1.1 Údaje o stavbě:

NÁZEV STAVBY : Stavební úpravy stávajícího depozitáře NKČR Praha Hostivař
MÍSTO STAVBY : Praha 15, Hostivař, Sodomkova

k.ú.Hostivař, pozemky:

1680/10, 1680/8, 1680/59, 1680/60, 1680/44,

MAJITEL NEMOVITOSTI: Národní knihovna České republiky
státní příspěvková organizace zřízená MK ČR
Klementinum 190, 110 00 Praha 1
IČ: 00023221

Charakter stavby: Stavební úpravy stávající stavby

Stupeň dokumentace: Dokumentace pro provedení stavby (DPS)

1.2 Údaje stavebníka:

Národní knihovna České republiky
státní příspěvková organizace zřízená MK ČR
Klementinum 190, 110 00 Praha 1
IČ: 00023221

1.3 Údaje zpracovatelů projektové dokumentace:

GENERÁLNÍ PROJEKTANT: Arch.Design, s.r.o.

Sochorova 23, 616 00 Brno
IČO: 25764314, DIČ: CZ25764314
Ing. David Blatecký
Ing. Václav Morava

Zpracoval dílčí části projektu: DODAVATELSKÉ SLUŽBY-CZ,

DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO

Ing. Štefan Miko, ČKAIT 0011649

IČO: 70785091

Tel.: +420 724 239 411

e-mail: miko@dodavatelstesluzby.cz

www.dodavatelstesluzby.cz

2 Výchozí podklady:

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora zprostředkované generálním zhotovitelem projektové dokumentace a elektronické výkresy stavební dispozice objektu.

3 Předmět dokumentace:

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu ve výše uvedeném objektu, tj. navržení dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení s ohledem na jejich provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy dle sbírky zákonů č.258/2000 a vyhlášky č. 137/2004 Sb., s podporou systému zpracování HACCP, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, dále dle novely č. 602/2006 Sb. dotčené vyhlášky č. 137/ 2004 Sb., a dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Záměrem investora je na adrese výše uvedeného objektu vybudovat pro zaměstnance Národní knihovny závodní stravování. Hotové pokrmy se budou vybraným provozovatelem dovážet do předmětné části objektu a v místě vydávat. Vybraný provozovatel bude hotové pokrmy dovážet v termoportech v teplém stavu (s garancí dodržení teploty nad +60 °C) nebo zchlazené v šokovém zařízení (s garancí dodržení teploty pod +4 °C) a na místě regenerovat pomocí konvektomatu vhodným tepelným programem. Při převozu pokrmů bude vždy ze strany provozovatele zajištěn požadavek na nepřerušeni a dodrženi výše uvedeného teplotního / chladírenského řetězce.

Mimo výdejní dobu dovezených hotových obědů lze na části výdejní linky (úsek s chladicími pulty a vitrínami, pracovními stoly, kovenktomatem, mikrovlnkou, kávovarem, se stolní el. plotnou, nápojovými chladničkami), v časovém oddělení provozovat kantýnu s nabídkou občerstvení pro zaměstnance – provozní dobu výdeje obědů a kantýny upřesní provozovatel ve svém provozním řádu.

Provozovatel dále zajistí podle vyhlášky č.137/2004 Sb, § 38, systém kontroly kritických bodů (HACCP), jejich evidenci a kontrolu, podle požadavků zmíněné vyhlášky – poznámka: ačkoliv zmíněná vyhláška v původním znění již legislativně neplatí, doporučujeme

v přiměřené míře aplikovat její některé požadavky, které napomáhají splnit hygienické požadavky kladené na stravovací služby.

Kapacitní údaje provozu:

- Počet míst k sezení činí maximálně do počtu 66 míst v jídelně, v nekuřáckém prostředí.
- Maximální počet pracovníků ve stravovacím provozu se předpokládá do 6 osob.
- Celková výdejní kapacita závodního stravování se předpokládá do 310 obědů denně, ve stanovené provozní-výdejní době.

Uvažovaný sortiment pro výdej obědů a kantýny:

- polévka, několik druhů hlavních hotových jídel (velikost nabídky dovezených hotových obědů bude odvislá od možností vybraného provozovatele, který doposud není znám), dále minutkové pokrmy, sýry, nabídka studené kuchyně, sladké zákusky, nápoje (nealkoholické) studené balené, nápoje teplé (káva, čaj), trvanlivé potraviny (sušenky, cukrovinky, oříšky, apod.).

Dispoziční řešení je patrné z výkresové dokumentace.

- Celý provoz je rozložen v 1.NP a 2.NP objektu.

Příkon :

instalovaný příkon elektro	44,31 kW
současnost 0,8	35,45 kW

Pokud pro jednotlivá technická řešení existuje více předpisů, norem, nebo nařízení musí dodavatel postupovat v tomto pořadí:

- České technické normy
- Stavební technická osvědčení
- Národní technické podmínky vztahující se k navrhování, posuzování a provádění staveb a stavebních prací a použití výrobků.

4 Provozně-technické řešení

Zásobování:

Zásobování bude prováděno odděleným vstupem do hospodářské části objektu v 1.NP, směrem k vertikálnímu osobo/nákladnímu výtahu V 03 (m.č. 269), dopravující suroviny do 2. NP k jednotlivým skladům a provozním úsekům. Výtah bude sloužit pouze pro potřeby gastroprovozu.

Doprava a manipulace s materiálem:

Předpokládá se příjem termoportů o velikosti GN 1/1 a kusový příjem surovin při komerčním četném zavážení stravovacího provozu. Horizontální manipulace surovin bude zajištěna mobilními pracovními vozíky, eventuálně malou skladovou mechanizací. Vertikální manipulaci surovin a materiálu mezi patry 1. NP a 2. NP řeší odpovídající výtah – viz stavební část.

Sklady:

Stravovací provoz disponuje „suchým“ stavebně odděleným skladem (m.č. 211) pro uložení balených potravin nevyžadujících pro skladování teplotně chlazený režim. Ostatní rychle se kazící suroviny vyžadující teplotu skladování od 0-10 °C budou odděleně uloženy v jednotlivých chladících skříních: 1 x chladnička cca 400 litrů na zeleninu, 1 x chladnička cca 400 litrů na potraviny (uzeniny, salámy, apod.), 1 x chladnička cca 400 litrů na mléčné výrobky, 1 x chladnička cca 400 litrů na tuky (stolní oleje), 1 x chladnička cca 700 litrů (pozice č. 40.3) na přílohy určené k tepelné úpravě, 1 x mrazicí skříň cca 400 litrů.

Balené nápoje budou ukládány do nápojových chladících skříní (pozice č. 11 a 10).

Výdejní kuchyň s kantýnou

Tepelná linka se sestává z konvektomatu (vhodný též pro regeneraci hotových pokrmů nebo k parnímu vaření čerstvých příloh – zelenina, kynuté knedlíky, nebo popřípadě k finálnímu zapékání těstovin, apod.), z profesionální mikrovlnné trouby, ze zařízení pro přípravu hot-dogu a energeticky úsporného indukčního sporáku (stolní jedno-plotnové přenosné provedení). Nejvýznamnější zdroj horkých par, tj. kuchyňský konvektomat, bude vybaven vlastním kondenzačním účinným cirkulačním zákrytem (kondenzační digestoř je integrovaná do konvektomatu a pevně spojena s konvekčním strojem).

„Studenou“ část výdejní linky, obsahující 2 x pultový dvojsekcový chladicí stůl a 2 x pultovou stolní studenou vitrínu, může mimo výdejní hodiny teplé stravy (obědy, večeře), vybraný provozovatel používat také jaké prodejní kantýnu.

Výdejní obslužná linka začíná pojízdným zásobníkem na příbory a plata, dále pokračuje nápojovým servisem obsahujícím prosklenou chladicí skříň s balenými nealko nápoji (provozovatel může také v době výdeje instalovat na pozici č. 3 izolační samoobslužné termosy s teplými nápoji). Navazující úsek studené kuchyně a sladkých zákusků je řešen obslužně formou dvou oddělených stolních chladících vitrín a chladících pultů pro pohotovostní uložení chlazených pokrmů. Výdejní linka dále pokračuje vlastním výdejem teplých pokrmů z ohřevných lázní, na omyvatelné porcelánové talíře, servírované přes hygienickou clonu směrem k strážníkům.

Výdejní linka je ukončena nabídkou cukrovinek a pokladním modulem. Hygienické umyvadlo pro výdejní linku je součástí výdejního prostoru.

Čistá přípravná studené kuchyně a zeleniny

Pro přípravu pokrmů studené kuchyně a salátů bude sloužit stavebně oddělená přípravná (m.č. 213), která je technologicky vybavena nerezovými stoly (vč. dřezu) a stolním zařízením (nářezový stroj, váha, apod.). Hygienické umyvadlo je vevařeno do nerezového stolu (pozice č. 24).

Hrubá přípravná zeleniny

Stavebně oddělená hrubá přípravná zeleniny (m.č. 212c) umožňující hrubé opracování a očištění zeleniny je vybavena technologickým stolem se dřezem a spodní policí. Hygienické keramické umyvadlo s teplou a studenou vodou je součástí přípravný.

Mytí bílého a provozního nádobí

Mytí provozního nádobí je provozně odděleno od strojního mycího nádobí ve vlastní, stavebně oddělené umývárně nádobí, m.č. 209 – NP .

Umývárna nádobí je též vybavena úložnými regály a vyhřívanými pojízdnými zásobníky na čisté nádobí. Použité stolní nádobí je z prostoru výdejny do umývárny zaváženo sběrným vozíkem.

Mytí termoportů:

Stravovací provoz disponuje vlastní stavebně oddělenou umývarnou termoportů a skladem na uložení umytých termoportů (m.č. 208 – 2.NP). Umývárna termoportů je vybavena velkobjemovým dřezem, vzdušnými regály a pracovním odkladovým stolem.

Sociální zařízení a denní místnost pro personál:

Personál má k dispozici šatnu s denním osvětlením (m.č. 205), denní odpočinkovou místnost (m.č. 207) s možností přípravy občerstvení, WC se stavebně oddělenou předsiňkou (m.č. 204a, 204b – 2.NP). Šatní skříňky umožňují oddělené uložení civilního a pracovního oděvu (šatní skříňka s odvětráním). Potřebnou administrativní činnost vedoucí pracovník bude vykonávat v denní místnosti, která je vybavena také psacím stolem a PC.

Oddělené zákaznické WC pro ženy a muže je umístěno na konci jídelny v 2. NP a je přístupné z chodby.

Úklid:

Pro sociální zázemí personálu je využita stávající úklidová komora (m.č. 206 – 2.NP) obsahující výlevku (se směšovací baterií na teplou a studenou vodu). Nově vzniklá stavebně oddělená úklidová komora (m.č. 212b), s keramickou výlevkou a skladovým regálem na úklidové prostředky bude sloužit pro úklid kuchyňského zázemí.

Pro úklid jídelní odbytové části je zřízena oddělená úklidová komora (vedle zákaznického WC).

Odpadkové hospodářství:

Odpadky kumulované v místnosti mytí stolního nádobí budou vkládány do vyvlozkované nádoby na odpad. Vložka v nádobě je voděnepropustná a na jedno použití. Provozovatel bude organické zbytky uchovávat v chladicí skříni ve stavebně odděleném skladu odpadků (m.č. 202) a zajistí odvoz a likvidaci organického odpadu. Ostatní komunální odpad bude likvidován v rámci odpadového hospodářství objektu.

5 Všeobecná část a požadavky na profese

3. TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ - VŠEOBECNÁ ČÁST

Technologické zřízení pro zpracování, uchování a výdej pokrmů, mycí stroje, chlazené vitriny, chladicí skříně jsou navrženy od tuzemských a zahraničních výrobců. Ostatní nerezová zařízení, stoly, dřezy, regály, nástěnné police a skříňky jsou navrženy od tuzemských výrobců.

Výše popsaný gastronomický provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

4. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ČÁST - VŠEOBECNÁ ČÁST

Podlahy v celém gastroprovozu se uvažují vodorovné, pouze v místech podlahových vpustí s místním minimálním nebo nulovým sklonem. V mokřích provozech opatřit podlahy neklouzavou dlažbou.

Veškeré prostory, v nichž se zpracovávají suroviny a hotové pokrmy budou provedeny s obkladem stěn až do výšky odpovídající pracovním činnostem.

Všechny odpady musí být zasifonovány. Podlahové gule nebo s protizápachovou uzavírkou jsou dodávkou ZTI. Dřezové baterie jsou dodávkou ZTI, pokud není uvedeno jinak. Odpady, do nichž může být vypouštěna vařící voda, musí být v provedení odolném těmto teplotám.

Osvětlení ve výrobních prostorech je stanoveno dle ES 852/2004 a to : - přípravný 540 luxů, - pracovní místnosti 220 luxů, - ostatní místnosti 110 luxů.

A. Stavební konstrukce:

Materiál a skladbu konstrukcí je třeba řešit z hlediska zvýšeného nároku na mikroklima výrobních a skladovacích prostor s dodržením, ustavení ČSN a tepelně technických vlastností st. konstrukcí, izolační stavební práce

- minimální světlá výška kuchyně - 300 cm pod podhledy, světla a ostatní technická zařízení (VZT - rozvody)
- minimální světlá výška obytné plochy - 300 cm pod podhledy, světla a ostatní technické zařízení (VZT - rozvody)
- případné tolerance jsou možné dle místních podmínek při zvýšených nárocích na technické provedení (např. VZT).

B. Povrchy stěn

Ve varnách, umývárkách a hygienických zařízeních provést z glazovaných keramických obkladů, do výše min. 180 cm, aby byla zaručena dobrá omyvatelnost a aby nedocházelo k vlhnutí a tvoření plísní. Omyvatelné plochy se doporučují i v komunikačních prostorech. Do omítek s vlhkým provozem - vodotěsná přísada.

Podlahy - dle požadavků na provoz v jednotlivých místnostech:

- PVC - kancelář, šatny
- keramická dlažba s protismykovou úpravou - kuchyň, přípravný, komunikace, umývárny, hygienické zařízení.
- beton, mazanina s cementovým potěrem - strojovny.

Podlahy v kuchyni jsou z bezpečnostních důvodů beze spádu, popř. se sklonem 1° (kuchyň) až 2° (přípravny).

Před provedením obkladů stěn a podlah musí být provedena kontrola všech vývodů dodavatelskou firmou technologických zařízení.

Otvory - okna - velikost dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na osluněnou stranu musí být opatřena clonící zařízení. Okna, která zajišťují přímé větrání musí být ve výrobních prostorách, přípravnách, umývárkách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Dveře - dodržet světlé rozměry navrženého řešení - tam kde se předpokládá použití manipulačních prostředků - dveře bez prahů. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře se doporučuje oplechovat do výše 20 cm.

C. Akustika

Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku. Příпустné hodnoty viz, vyhl. č.13/1997 Sb.- (hyg. př. sv. 37).

V některých případech je hygienickou institucí vyžadována hluková studie.

D. Tepelně-technické vlastnosti

Pro vnitřní prostory se doporučuje zajištění těchto parametrů:

Místnost	teplota °C	relativ. vlhkost %
Kuchyň	15	60-85
umývárna nádobí	15	60-85
přípravny čisté	15	60
sklady suché	max.18	max.65
sklady chladné	max.12	65-85
sklady chlazené	-4 až +10	70-95
sklady mražené	max. -15	90-95
kancelář, šatny		
denní místnost	20	20-60
WC, komunikace	15	20-60
Sprchy	24	20-60

Zdroj tepla musí mít takový výkon, aby zajistil dodávku tepla pro vytápění, VZT a přípravu TUV.

E. Vzduchotechnika

Větrání odbytové části nesmí být napojeno na větrání ostatních částí provozu (výrobní, skladovací atd.) ani na větrání sociálních zařízení.

Větr. prostor	Dodávka vzduchu na 1 místo u stolu	Výměna
Odbýt bez zákazu kouření	60 m ³ .h ⁻¹	6-10 m ³ .h ⁻¹
Odbýt se zákazem kouření	50 m ³ .h ⁻¹	5-7 m ³ .h ⁻¹

Nelze-li skladové prostory dostatečně větrat přirozeným způsobem, musí být zajištěno nucené větrání - intenzita 1.h-1

Výměna vzduchu v jednotlivých prostorech

Přípravná masa	6-10	
Umývárna nádobí	18-10	
Ofis – výčep	6-9	
Chodby	2-4	
Šatny	6-8	20 m ³ .h ⁻¹ na 1 šatní skříňku
Umývárny	5-6	30 m ³ .h ⁻¹ na 1 umyvadlo 150 m ³ .h ⁻¹ na 1 sprchu
WC	10-14	50 m ³ .h ⁻¹ na 1 WC mísu 25 m ³ .h ⁻¹ na 1 pisoár

F. Kanalizace

Kanalizační potrubí musí vést mimo sklady s potravinami, chladírny spod. V případě nutnosti - resp. není-li jiné řešení stoupačky, nutno obezdit a čistící kusy instalovat mimo tyto prostory. U konvektomatů musí být odpadové potrubí odolné 100°C.

G. Vodovod

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou. Spotřebu vody řeší projekt zdravotníky, a to na základě uvažovaného počtu jídel.

H.Elektro

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovené ČSN. Napojení všech spotřebičů musí být provedeno tak, aby se zařízení mohlo samostatně vypnout. Hlavní vypínače u spotřebičů umístit tak aby nebyly poškozovány vlastním provozem (sálavé teplo, mastnoty, voda atd. Po ukončení montáže musí být vystavena revizní správa na elektrická připojení spotřebičů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením (drát průměr 8 mm žlutozelený, 1,5 m dlouhý). Předpokládaná současnost je 0,6 - 0,7. Osvětlení ve výrobních prostorech, jídelnách, chodbách a kancelářích 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, umělé osvětlení musí být barvy bílé o intenzitě 500 Luxů.

Údaje o příkonu pro technologické zařízení viz. údaje o kapacitách - příkon pouze pro vyba-

vení technologií, t.j.bez osvětlení, strojoven chlazení, výtahů apod.

I. Chladicí a mrazicí zařízení

Bude řešeno pro jednotlivé druhy v běžných chladicích a mrazicích skříních. Prostor je nutné odvětrávat.

5. ÚDRŽBA - VŠEOBECNÁ ČÁST

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení, a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje), nečistit pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

6. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE – VŠEOBECNÁ ČÁST

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR.

7. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI - VŠEOBECNÁ ČÁST

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180 °C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

8. PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ – VŠEOBECNÁ ČÁST

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

1. přípravny: AA5, AD2, AD1, AD2 – do výšky obkladů

AD1 – v ostatním prostoru

AD1 – v celém prostoru

2. umývárna stolního nádobí, gastronádob: AA5, AD3, AD2

AD3 – při podlaze a 300 mm nad

AD2 – v ostatním prostoru

3. odpad, sanitace: AA5, AD4, AD3, AD2

AD4 - při podlaze a 300 mm nad

AD3 - do výšky obkladů

AD2 - v ostatním prostoru

4. výdej jídel: AA5, AD1

AD2 – v celém prostoru.

V ostatních místnostech gastroprovozu je prostředí normální.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500 mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech gastroprovozu budou posuzovány dle ČSN 33 2000-7-701.

V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah v místnostech vybavených gulou nebo podlahovou vanou bude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky. V celém provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a zařízení byly v dosahu stříkající vody tryskající ze všech stran nebo že mohou být zaplaveny.

Spotřebiče a zařízení musí být chráněny nulováním a pospojením.

V Hostivici, 20. 2. 2016.

Vypracoval:

Ing. Štefan Miko