

## **OBSAH:**

### **1. Úvod**

- 1.1. Základní údaje
- 1.2. Projektové podklady

### **2. Projektovaná kapacita, sortiment, pracovníci**

- 2.1. Kapacita, sortiment
- 2.2. Počty pracovníků

### **3. Dispoziční řešení, popis technologie**

- 3.1. Dispoziční řešení
- 3.2. Popis technologie

### **4. Technologické zařízení**

### **5. Zásobování, manipulace s materiálem, odpady**

- 5.1. Zásobování
- 5.2. Manipulace s materiálem
- 5.3. Odpady

### **6. Potřeba energií**

### **7. Požadavky na profese**

### **8. Péče o životní prostředí**

- 8.1. Tuhé a tekuté odpady
- 8.2. Exhalace
- 8.3. Odpadní vody
- 8.4. Hluk
- 8.5. Sálavé teplo

### **9. Péče o bezpečnost práce a technických zařízení**

### **10. Seznam dokumentace**

### **11. Seznam strojů a zařízení**

## **1. Úvod**

### **1.1 Základní údaje**

Tato část dokumentace pro stavební povolení řeší technologické vybavení stravovacího provozu umístěného v rekonstruovaných prostorách stávajícího objektu. Jedná se o vybavení snack baru a jeho zázemí v 1. PP objektu.

Dokumentace řeší vybavení provozů stroji a zařízeními nutným pro zajištění požadovaných činností při zohlednění současných požadavků vyplývajících z „Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004“ a z „Vyhlášky MZ ČR č. 602/2004 Sb. kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

### **1.2 Projektové podklady**

Podkladem pro navrhované řešení byly výkresy stavebního řešení objektu předané zpracovatelem stavební části dokumentace a informace o očekávaném provozu získané od zástupců investora.

## **2. Projektovaná kapacita, sortiment, pracovníci**

### **2.1 Kapacita, sortiment**

Snack bar zajišťuje občerstvení pro návštěvníky objektu a bude nabízet sortiment teplých a studených nápojů, balených nápojů, jednoduchá ohřívání, nebo na teplotě udržovaná jídla, balené zmrzliny, balené cukrovinky, atp. Nabízený sortiment občerstvení bude nakupován v dohotoveném stavu a v zázemí snack baru pouze připraven k nabídce zákazníkům. V žádném případě se neuvažuje s vařením jídel v zázemí snack baru. Příležitostně budou také zajišťovány rauty, realizované rovněž formou objednaného cateringu včetně personálního zajištění.

### **2.2 Počty pracovníků**

Provoz snack baru včetně jeho zázemí bude v jedné směně zajišťovat jeden až tři pracovníci v závislosti na intenzitě provozu. Do tohoto počtu nejsou započtení pracovníci zajišťující průběh případných rautů a také není započten pracovník zajišťující administrativu snack baru.

## **3. Dispoziční řešení, popis technologie**

### **3.1 Dispoziční řešení**

Z hlediska dispozičního uspořádání je snack bar a jeho zázemí umístěno v 1. PP objektu. Zásobovací (hospodářský) vstup do provozů snack baru je samostatný, oddělený od provozu návštěvníků objektu.

### **3.2 Popis technologie**

Z chodby – m. č. 0.28 jsou postupně přístupné jednotlivé místnosti zázemí snack baru. První místností je sklad odpadků – m. č. 0.23. Pro uložení biologického odpadu z provozu snack baru na nezbytně nutnou dobu před jeho likvidací je v něm umístěna chladicí skříň. Následující sklad obalů – m. č. 0.24 je určen k uložení vratných obalů, převážně lahví od nápojů v přepravech uložených na podlaže skladu. K uložení potřebných zásob jsou v zázemí snack baru vyčleněny jednotlivé sklady tak, aby se uložené zboží negativně neovlivňovalo. Nápoje budou uloženy v regálech, případně v přepravech na volné ploše podlahy skladu nápojů – m. č. 0.25. K dopravě zboží zvenčí do skladu slouží plošinový vozík a rúdl. Sklad je přes dveře

přímo napojen na obsluhovaný úsek snack baru. Sousední sklad potravin – m. č. 0.26 je vybaven regálem pro uložení suchých potravin a dále dvěma chladicími skříněmi pro GN 2/1 a jednou mrazicí skříní pro uložení zásob, u nichž je nutné uložení chladu. Ze skladu potravin je přes dveře přístupná přípravná – m. č. 0.27. Přípravná slouží k udržení nakoupených teplých jídel na požadované expediční teplotě a dále k naporcování nakoupených potravin a jídel před jejich uložení do chladné, případně teplé vitríny umístěných na prodejním pultu v obsluhovaném úseku snack baru. V přípravně je pracovní stůl se dřezem a pracovní stoly sloužící jako pracovní plochy u elektrického sporáku a skříně pro dohotovení a udržení jídel na expediční teplotě. Nad stoly jsou na stěnách umístěny police. V rohu místnosti je umývadlo. Nad elektrickým sporákem je odsávací zákryt. Vlastní prodejní prostor – obsluhovaný úsek – m. č. 0.22 – má uprostřed prodejní pult. Z pohledu obsluhy je úplně vlevo chlazená pultová vitrina pro 3 x GN 1/1. Na ni navazuje teplá pultová vitrina rovněž pro 3 x GN 1/1. Zhruba ve středu prodejního pultu je pod pracovní plochou chlazený zásuvkový stůl na nápoje. Vpravo nad agregátem stolu je chlazená vanička GN 1/1. Na ploše mezi teplou vitrinou a chlazenou vaničkou bude umístěna váha, pokladna, případně krájecí deska a plocha bude sloužit pro přípravu zákazníky objednaného zboží z chladné a teplé vitríny před jeho prodejem. Vpravo od chlazené vaničky je pod pracovní plochou pultu výrobek kostkového ledu a chladicí část výčepního zařízení případně postmixu. Vlastní výčepní část je umístěna na ploše pultu. U výčepního zařízení se nepředpokládá výčep piva, pouze nealkoholických nápojů. Pivo bude k dispozici pouze lahvové. Na samém konci prodejního pultu je dřez. Prodejní okno bude možné mimo dobu provozu uzavřít tak, aby prostor obsluhovaného úseku byl oddělen od konzumační části – m. č. 0.19. Za krátkými polopříčkami umístěnými na obou koncích prodejního pultu jsou dva úseky určené pro mytí nádobí. Vpravo z pohledu obsluhy je úsek pro mytí skla a bílého nádobí, vlevo je pak úsek pro mytí provozního nádobí. V pravé části úseku pro mytí bílého nádobí je místo pro postavení vozíku na sběr použitého nádobí. Další tyto vozíky jsou umístěny v konzumační části a zákazníci do nich odkládají použité nádobí. Obsluha vozík s použitým nádobím přistaví na místo k pracovnímu stolu se dřezem, nádobí roztřídí do košů mycího stroje a následně nechá umýt v mycím stroji umístěném pod pracovní plochou stolu. Umyté nádobí uloží do patřičných prostor v zápultí obsluhovaného úseku. K mytí provozního nádobí je určen pracovní stůl se dvěma dřezy a dvěma vysokými sprchovými bateriemi umístěný na opačném konci obsluhovaného úseku. Pro uložení umytého nádobí je k dispozici vedle mycího stolu umístěný regál. Zápultí obsluhovaného úseku je rozděleno na tři části. V části umístěné zhruba naproti úseku mytí bílého nádobí je část určená převážně pro ukládání. U dveří do skladu nápojů je umístěna mrazicí skříň s prosklenými dveřmi pro uložení a nabídku nakupovaných balených zmrzlin. Střední část zápultí slouží převážně k umístění technologického vybavení a začíná vpravo od vstupu do skladu nápojů chladicí skříní s prosklenými dveřmi určenou pro uložení nabídky lahvových nápojů. Na vlastním zápultí v něm je zhruba v polovině umístěn malý dřez je pak zleva doprava umístěn chladič mléka a ohřivač šálků, automatický kombinovaný kávovar se zásobníkem zrnkové kávy a mlýnkem a za dřezem na pracovní ploše zápultí je hot-dog a mikrovlnná trouba. Poslední, třetí část zápultí je za dveřmi spojujícími přípravnu s obsluhovaným úsekem a je v ní zabudováno umývadlo. Poslední místností provozu snack baru je přípravná rautů – m. č. 0.21. Vstup do přípravné rautů je přímo se zásobovací chodby – m. č. 0.20 a dveřmi je spojena jak s prostorem cafe – snack baru – m. č. 0.19, tak i s prostorem obsluhovaného úseku – m. č. 0.22. Místnost včetně vybavení bude k dispozici dodavateli občerstvení na raut. V místnosti je podél jedné stěny sestava pro uložení a přípravu studeného občerstvení a podél druhé stěny pak sestava zařízení pro přípravu teplého občerstvení. Pro přípravu studeného občerstvení je k dispozici skříňový stůl a nad ním nástěnná skříňka. Stůl i skříňka mají posuvné dveře. Vybavení dále pokračuje mrazicí skříní a dvěma chla-

díčími skříněmi pro GN 2/1. Na straně pro přípravu teplého občerstvení je v rohu vyhřívaný banketní vůz s maximální kapacitou 32 x GN 1/1 nebo 16 x GN 2/1 umístěných ve skříní na přestavitelných roštích. Následuje pracovní stůl a nad ním nástěnná skříňka s posuvnými dveřmi. Dalším vybavením je pojízdný pracovní stůl, dva regálové vozíky na GN 1/1, případně podnosy rozměru GN 1/1 a v rohu místnosti umístěné umývadlo. Pro dopravu zvenčí do místnosti přípravní je k dispozici plošinový vozík. Pro zajištění všech služeb spojených s pořádáním rautů je možné případně využít i vybavení obsluhovaného úseku, zvláště pak pro přípravu teplých nápojů, mytí bílého nádobí a mytí provozního nádobí.

Do jednotlivých prostor jsou tam, kde je to potřebné navrženy pojízdné a uzavíratelné nerezové nádoby na odpad.

Podrobnější přehled o vybavení dává seznam strojů a zařízení, který je součástí této dokumentace.

Přehled o umístění jednotlivých zařízení dává výkres, který je součástí této dokumentace.

#### **4. Technologické zařízení**

Při výběru strojů a zařízení byl zohledněn předpokládaný provoz. Základní stroje a zařízení jsou uvažovány jak od tuzemských, tak i zahraničních výrobců. Navrhovaný nábytek je nerezový, zajišťující bezproblémové splnění hygienických požadavků. Přehled o strojích a zařízení dává seznam strojů a zařízení, který je samostatnou částí této zprávy. V tomto seznamu jsou rovněž uvedeny základní technické parametry zařízení včetně rozměrů.

#### **5. Zásobování, manipulace s materiálem, odpady**

##### **5.1 Zásobování**

Zásobování je samostatným zásobovacím vstupem do zásobovací chodby – m. č. 0.20 navazující na chodbu – m. č. 0.28 v zázemí snack baru. Tímto vstupem je rovněž vynášen odpad k odvozu a následné likvidaci. Zásobování se předpokládá od každodenního u choulostivých druhů zboží až po týdenní například u nápojů.

Pro skladování zboží potřebného pro provoz snack baru jsou určeny sklady umístěné v zázemí. Vybavení skladů umožňuje oddělené skladování zboží tak, aby nedocházelo k nepříznivému ovlivňování rozličných zásob ve skladech uložených.

##### **5.2 Manipulace s materiálem**

Doprava zboží bude s ohledem na manipulovaná množství ruční za pomoci ručních manipulačních prostředků.

##### **5.3 Odpady**

Při provozu snack baru a jeho zázemí budou vznikat různé druhy odpadů, které budou shromažďovány v místě jejich vzniku ve sběrných nádobách.

K uložení odpadu, který podléhá rychlé zkáze je k dispozici samostatný sklad odpadků – m. č. 0.23 přístupný z chodby – m. č. 0.28.

Odpad organického původu bude v provozu shromažďován v nádobách na odpad umístěných v místech, kde se očekává jeho zvýšený výskyt. Do těchto nádob bude vložen vhodný obal (igelitový pytel), do něhož bude odpad ukládán a po naplnění anebo nejpozději každý den po skončení provozu bude tento obal uzavřen a dopraven do skladu odpadků odkud bude pravidelně odvážen k likvidaci a to buď provozovatelem stravovacího provozu anebo na základě smlouvy s vhodným partnerem. Výše popsaná manipulace s tímto odpadem v uzavřených obalech je z hygienických důvodů bezpodmínečně nutná.

Ostatní odpad tvoří převážně použité obaly a obalový materiál. Odpad – v podstatě papír, sklo, případně plech bude tříděn a uložen společně s obdobným komunálním odpadem vznikajícím za provozu objektu a dále společně likvidován.

Zatřídění odpadů dle Vyhl. 381/01 Sb. ve znění dle zákona 503/04 Sb. je v následující tabulce:

Druh odpadu	kód	kategorie	sběrná nádoba/ks
Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	200108	O	UH pytel v nádobě
Skleněné obaly	150107	O	UH pytel v nádobě
Papírové a lepenkové obaly	150101	O	UH pytel v nádobě
Plastové obaly	150102	O	UH pytel v nádobě
Kovové obaly	150104	O	UH pytel v nádobě
Odpadní voda	161002	O	kanalizace

Za provozu je povinností uživatele dodržovat mimo hygienické předpisy i platné zákony a předpisy pro hospodaření s odpady.

## 6. Potřeba energií

Pro provoz snack baru a jeho zázemí je potřebná elektrická energie a teplá a studená voda.

Instalovaný výkon elektrické energie:

Celkem: 33,28 kW

Současnost: 0,6

Podrobnější požadavky na energie u jednotlivých položek jsou zachyceny v seznamu strojů a zařízení, který je součástí této dokumentace.

## 7. Požadavky na profese

Podklady pro zpracování projektů jednotlivých profesí na úrovni dokumentace pro stavební povolení jsou specifikovány v seznamu strojů a zařízení a ve výkrese, které jsou součástí této projektové dokumentace.

## 8. Péče o životní prostředí

### 8.1 Tuhé a tekuté odpady

Všechny druhy těchto odpadů budou shromažďovány ve sběrných nádobách (viz 5.3 Odpady) a každý den po skončení provozu dopraveny provozovatelem na místa, odkud budou následně likvidovány.

Všechny odpady budou recyklovány, případně likvidovány smluvními odběrateli nebo externí odbornou firmou dle zákona.

### 8.2 Exhalace

Za provozu snack baru a jeho zázemí nevznikají žádné zdraví škodlivé exhalace. Případně vzniklé vodní páry jsou odváděny pomocí odsávacího zákrytu umístěného nad sporákem. Prakticky všechny provozní prostory jsou nuceně větrány.

### 8.3 Odpadní vody

Při provozu snack baru včetně jeho zázemí vznikají odpadní vody převážně při mytí bílého a provozního nádobí, minimální objem odpadních vod pak vzniká při přípravě nakoupených jídel k vystavení v obsluhovaném úseku. Při mytí jak bílého, tak i provozního nádobí vzniká odpadní voda s přídavky mycího

prostředku pro odstranění mastnoty, případně leštidel určených pro rychlé a kvalitní schnutí umývaného nádobí.

#### **8.4 Hluk**

Zdrojem hluku v provozních prostorách bude pracovní činnost na jednotlivých pracovištích a nepřesáhne 70 dB(A).

#### **8.5 Sálavé teplo**

Sálavé teplo bude vznikat od varného a udržovacího zařízení. Jeho účinky budou minimalizovány činností odsávacího zákrytu umístěného nad varným zařízením a účinným větráním jednotlivých prostor.

### **9. Péče o bezpečnost práce a technických zařízení**

Pracoviště jsou řešena tak, aby byly zohledněny současné požadavky kladené na tyto provozy – Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, vyhl. č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných včetně vyhl. č. 602/2006 Sb., kterou se vyhl. č. 137/2004 Sb. mění.

Pro zajištění bezpečnosti práce je nutno instalovat všechny stroje a zařízení v souladu s platnými předpisy a doporučeními výrobců. Je nepřípustné odstraňovat nebo vyřazovat z provozu bezpečnostní zařízení instalovaná na strojích a zařízení výrobců.

Veškeré elektrické instalace a rozvody teplé a studené vody včetně odpadů musí odpovídat platným předpisům a musí být v takovém stavu udržovány.

Úroveň osvětlení musí odpovídat platným normám. Svítidla je nutno pravidelně čistit a udržovat.

Podlahy v místnostech je nutno udržovat čisté a suché.

Pracovníci stravovacího provozu musí být prokazatelně seznámeni s na ně se vztahujícími bezpečnostními a hygienickými předpisy a jsou povinni je bezpodmínečně dodržovat.

Jednotlivé místnosti musí být vybaveny vhodnými hasicími přístroji v souladu s projektem požárního zabezpečení. Tyto přístroje musí být udržovány v provozuschopném stavu.

Do prostor snack baru a jeho zázemí včetně prostor s jejich provozem souvisejících, mohou vstupovat jen osoby tam zaměstnané (pracující). V těchto prostorách není možno kouřit.

Po dobu výstavby a za budoucího provozu je nutno dodržovat základní pravidla pro zajištění hygieny provozu a bezpečnosti práce. V průběhu výstavby a za provozu rovněž ustanovení platných vyhlášek stanovujících požadavky k zajištění bezpečnosti práce a provozu technických zařízení.

### **10. Seznam dokumentace**

Technická zpráva, seznam strojů a zařízení	0837_03_26_101_00
--	-------------------

Rozmístění strojů a zařízení	0837_03_26_102_00
------------------------------	-------------------

### **11. Seznam strojů a zařízení**

Seznam strojů a zařízení je na následujících listech.