OBSAH:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Přehled zaměstnanců
6. Nároky na energie
7. Systém sledování kritických bodů
8. Údržba
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
11. Pracovní prostředí

1. Úvod

V objektu se v přízemí nachází provoz kavárny, v patře ve foyer sálu bude vybaven provoz občerstvení. Tato část dokumentace řeší technologické uspořádání obou provozů.

Návrh zohledňuje podmínky provozu stanovené nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a navazujícími národními předpisy.

2. Charakteristika provozu

V přízemí objektu, se samostatným vstupem z ulice, je situována kavárna s odbytovou částí o kapacitě 50 míst u stolu. Sortiment tvoří nabídka teplé a studené kuchyně, dovážené cukrářské výrobky, teplé a chlazené nápoje. Součástí provozu je šatna zaměstnanců a úklid.

V patře je zřízen výdejní bufet pro obsluhu předsálí při pořádání akcí. Sortiment tvoří dovážené balené výrobky studené kuchyně teplé a chlazené nápoje.

3. Popis technologie výroby

Příjem zásob

Zásobování probíhá v mimoprovozních hodinách přes odbytový prostor do zázemí kavárny. Pro zásobování občerstvení v patře se využívá nákladní výtah.

Sklady

Skladové prostory v kavárně se nachází jednak v přilehlém skladu, tak i přímo na pracovištích v přípravně i kavárenském pultu v příručních chladících prostorách. V provozu občerstvení jsou dovezené výrobky uloženy do chladících prostor v pultu a do chladících vitrín.

Výrobní provoz

V provozu kavárny se uvažuje s výrobou studené kuchyně a teplých pokrmů a la carte. Předpokládá se dovoz surovin pro výrobu v opracovaném stavu a v kuchyňské úpravě. Na pracovišti přípravy surovin navazuje na výrobu studené kuchyně. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se dále zpracují v teplé či studené kuchyni. Kuchyně je vybavena technologickým zařízením potřebným pro výrobu v rámci dané kapacity a definovaného sortimentu jídel.

V provozu občerstvení se s výrobou pokrmů neuvažuje, všechny jsou dováženy.

Výdej jídel

V kavárně je navržen obslužný systém výdeje jídel. Výrobky studené kuchyně budou uloženy v chladícím pultu, v expediční části přípravny probíhá jejich porcování na talíře, je předáváno číšnické obsluze, která zajišťuje distribuci hostům.

Občerstvení v patře je zajištěno formou samoobslužného bufetu. Bufet bude průběžně doplňován, použité nádobí odnáší obsluha.

Mytí nádobí

Oba provozy jsou vybaveny mycí linkou vybavenou předmáčecím dřezem a podstolovou myčkou stolního nádobí. Použité nádobí ukládají pracovníci obsluhy na odkládací plochu, očistí od zbytků jídel a připraví k mytí.

Organický odpad bude ukládán do skladu odpadků.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech a ve výrobním provozu. Vertikální komunikaci zajišťuje výtah.

5. Nároky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie:

	el. energie
instalovaný příkon	50 kW
současnost	0,7
skutečný příkon	35 kW

6. Přehled zaměstnanců

Kavárna	3 osoby
Občerstvení (v případě konání akcí – externí síly)	3 osoby
celkem	6 osob

7. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

8. Údržba

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, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

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 ap. 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 platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

11. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Sklad	AA5,AD1
Příprava surovin	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu
Mytí nádobí	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální.