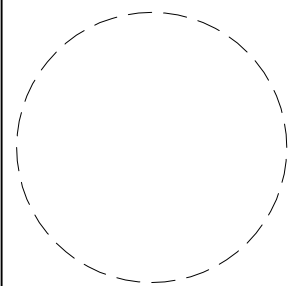


RAZÍTKO/PODPIS	
	

NÁZEV PROJEKTU <b>"ZŠ Brno, Hroznová 1, p.o., objekt Hlinky 146 - rekonstrukce školní jídelny - výdejny - zpracování dokumentace pro provádění stavby</b>	
MÍSTO STAVBY Hroznová 1, objekt Hlinky 146, Brno parcela č. 254, k.ú. Pisárky [6102081] STAVEBNÍK Statutární město Brno Městská část Brno střed Dominikánská 264/2, 601 69 Brno IČO: 44992785 OBJEKT SO01	
ČÁST PROJEKTU <b>TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ</b>	<b>D.1.5</b>
NÁZEV <b>TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>	ČÍSLO <b>01</b>

	<b>GARANT projekt s.r.o.</b> Staňkova 103/18, 602 00 Brno IČ: 06722865, DIČ: CZ06722865 E-mail: info@garantprojekt.cz mob.: 608 213 528 web: garantprojekt.cz	
AUTORIZOVANÝ PROJEKTANT	<b>ING. JAKUB KARMAZÍN</b> č.autorizace: 1006544	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU	<b>ING. JAKUB KARMAZÍN</b>	
VYPRACOVAL	<b>ING. JAKUB KARMAZÍN</b>	
ČÍSLO ZAKÁZKY <b>GP202213</b>	DATUM <b>03/2023</b>	
MĚŘÍTKO	STUPEŇ	
<b>DPS</b>		

## **D.1.5 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ**

„ZŠ Brno, Hroznová 1, p.o., objekt Hlinky 146 – rekonstrukce školní jídelny –  
výdejny – zpracování dokumentace pro provádění stavby“

# **1. Technická zpráva**

## **1.1 Identifikační údaje**

**Název stavby:** „ZŠ Brno, Hroznová 1, p.o., objekt Hlinky 146 – rekonstrukce  
školní jídelny – výdejny – zpracování dokumentace pro  
provádění stavby“

**Místo stavby:** Hroznová 1, objekt Hlinky 61/146, 603 00 Brno – Pisárky  
p.č. 254, k.ú. Pisárky [610208]

**Objednatel:** **Statutární město Brno – MČ Brno - střed**  
Dominikánská 264/2, 601 69 Brno  
IČ: 44992785

**Zpracovatel PD:** **GARANT projekt s.r.o.**  
Staňkova 103/18, 602 00 Brno-Ponava  
IČ: 06722865, DIČ: CZ06722865

**Stupeň PD:** **DPS**

---

## **1.2 Stručný popis řešení**

Zadáním investora je požadavek na celkovou rekonstrukci gastronomického provozu sloužící pro výdej pokrmů pro žáky ZŠ s kapacitou až 480 pokrmů v objektu „Hlinky 144, p.č. 254“. Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu výdeje. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům. Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace. Podlahy gastronomických provozů budou plně omyvatelné, dobře čistitelné, se splněním požadavku na protiskluzné provedení.

---

## **1.3 Obsah dokumentace**

### **1. Technická zpráva**

- 1.1 Identifikační údaje**
- 1.2 Stručný popis řešení**
- 1.3 Obsah dokumentace**

### **2. Technologická část projektu**

- 2.1 Rozsah řešení**
- 2.2 Popis řešení provozu**

### **3. Stavebně technické požadavky**

- 3.1 Bilance energií**
- 3.2 Elektro**
- 3.3 Vzduchotechnika**
- 3.4 Zdravotní technika**
- 3.5 Ústřední vytápění**
- 3.6 Stavební část**
- 3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**
- 3.8 Vliv na životní prostředí**

### **4. Závěr**

## **2. Technologická část projektu**

### **2.1 Rozsah řešení**

V dokumentaci je navrženo komplexní technologické řešení zázemí stravovacího provozu výdeje základní školy. Stravovací provoz je umístěn ve dvou podlažích objektu. V 1.NP – kuchyňský provoz se zázemím, kde je navržena celková rekonstrukce a 1.PP – zázemí, sklady, není předmětem řešení.

#### **Vstupní podklady předané investorem**

- kapacita kuchyně 480 jídel
  - Obědy (polévka, hotová jídla, saláty)
- distribuce jídel výdej
- způsob výroby stravy příprava z čerstvých surovin a polotovarů
- energie pro gastrotechnologii elektrická energie, plyn

Stravovací provoz slouží pro přípravu jídel pro žáky a zaměstnance ZŠ Hroznová Brno.

#### **Předepsané standardy nerezového nábytku**

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10))
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm !!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojité zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost  $\pm 30$  mm

- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 150 mm sendvičové konstrukce

### **Vstupní podklady a popis řešení provozu**

Při řešení kuchyně bylo vycházeno ze zásad respektování současného hlavního směru vývoje tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách. **Dispozičně lze některé záležitosti řešit pouze dle možností, které umožňují dané prostory pro stravovací provoz.** Celková koncepce kuchyně je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel a jejich konzumaci.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygiena práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

**Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseku je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“.**

**Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“.**

Řešení provozu vychází z nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

**Poznámka:** V souvislosti s příslušnými zákony a nařízení vlády je nutné, aby si provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních bodů HACCP, pro který jako podklad může být užit výkres členění stravovacího provozu.

### **Seznam vstupních podkladů**

Při navrhování kuchyně byly respektovány následující zákony a vyhlášky:

- 
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002, kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
  - Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
  - Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
  - Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
  - Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
  - Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
  - Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
  - Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění
  - Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
  - Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
  - Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
  - Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
  - Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění



- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové

užívání staveb v platném znění

- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

## **2.2 Popis řešení provozu**

### **Popis vlastního objektu:**

Řešená část provozu je umístěna v 1.NP objektu. Objekt není v současné době využíván k přípravě pokrmů, ale pouze k výdeji dovezených jídel. Tomuto odpovídá i navržené řešení úpravy stravovacího provozu.

### **Provoz se skládá z těchto úseků:**

- zázemí zaměstnanců (šatny se sociálním zázemím, kancelář vedoucí kuchyně)
- manipulace a vyskladnění
- skladování potravin suchých a chlazených, atd.
- výrobní úseky
- výdej jídel
- mytí nádobí (stolní, provozní, termoporty)

## **Zázemí zaměstnanců**

### **1.04, 1.05 - ŠATNA**

Prostor je navržen pro 4 pracovníky, určen pro převléknutí jednotlivých zaměstnanců do pracovních oděvů. Šatna je vybavená příslušným počtem skříněk pro jednotlivé zaměstnance. Skříňky jsou děleny na dvě části z důvodu požadované separace pracovního (čistého) a civilního oděvu. Součástí šaten je hygienické zázemí se sprchovým koutem, umyvadlem a oddělenou toaletou.

### **1.06 - KANCELÁŘ VEDOUcí KUCHYNĚ**

Ze spojovací chodby je dále přístupný prostor kanceláře vedoucí kuchyně. Zde bude vytvořeno celkové administrativní zázemí stravovacího provozu. Prostor bude vybaven pracovním stolem, židlemi a uzavíratelnými skříněmi.

## **Příjem pokrmů v přepravních termoportech**

## **PŘÍJEM JÍDEL**

Příjem jídel v přepravních obalech bude probíhat zásobovacím vchodem po schodišti chodbou 1.01 a následně pomocí plošinových vozíků do příjmu manipulace a vyskladnění 1.13. Pro hmotnější gastronomii je možné použít nákladní výtah 1.17.

### **1.01 - KOMUNIKAČNÍ CHODBA**

Prostor navazující na vstup do zázemí kuchyně, má přímou návaznost na jednotlivé části gastroprovozu a zázemí pracovníků.

### **1.13 – MANIPULACE A VYSKladNĚNÍ**

Místnost navazující na 1.01, 1.11 a 1.15, prostor určen k manipulaci s přepravními obaly (termoporty, termosy). V místnosti je umístěna regálová sestava pro uložení přepravních obalů (regály s vyjímatelnými poli pro možnost jejich mytí, výškově stavitelné police), 2x plošinový vozík a 2x vozík se dvěma policemi pro zajištění bezproblémové manipulace s pokrmy.

## **Provozní části kuchyně**

### **1.14 – SKLAD**

Sklad potravin, bude osazen stávajícími regály. Dále je k dispozici 1x nová velkokapacitní chladicí skříň a 2x stávající chladicí skříň.

### **1.15 – SKLAD A MYTÍ TERMOPORTŮ**

Prostor navazující na nákladní výtah a příjmovou chodbu. Součástí je stavební sprchový kout a velkokapacitní dřez s tlakovou sprchou pro mytí přepravních obalů. Pro dosychání přepravních obalů je k dispozici regálová sestava (regály s vyjímatelnými poli pro možnost jejich mytí, výškově stavitelné police). V místnosti je i nerezová podlahová vpust' s roštem pro snazší sanitaci prostoru.

### **A.11 – PŘÍPRAVA - VÝDEJ**

Místnost navazující současně na výdej a příjem pokrmů. Gastronomii s pokrmy budou umístěny do stávajícího regenerátoru (poz. C02), případně stávajících vodních lázní (poz. C03, C04). Tím se zajistí dodržení požadovaných teplot pokrmů. Saláty a kompoty jsou udržovány ve velkokapacitní chladicí skříni u výdeje (poz. B13), následně postupně odebírány a na pojízdných stolech převáženy do prostor výdeje a dále servírovány. Samotný výdej je tvořen výdejními okny s výdejovou deskou s policemi s částečnou dechovou clonou a elektrickými roletami. Z pozice strážníka začíná výdejní linka vozíkem na podnosy a příbory (poz. B.04) a pojezdovou dráhou (poz. B14). Postupně odebere polévku, hlavní jídlo a salát, výdejní linka končí úsekem nápojů. Pro servis pokrmů jsou osazeny vyhřívané pojízdné podavače talířů (poz. B.07, B.08) a vozíky s ohřevnými vanami (poz. B.07, B.08). Úsek nápojů je vybaven stavební přípravou pro stávající výrobek horké vody, výdej nápojů probíhá ve stávajících termosech (studené i teplé nápoje dle potřeby). V části přípravy diet je

umístěno umyvadlo (poz. D04) na ruce s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím pro mytí a sušení rukou. Na tu navazuje přípravný stůl (poz. D02) s podstolovou chladničkou a dřezem, následuje stůl (poz. D01) se zásuvkami pod PD a spodní policí. Tato sestava slouží pro případnou úpravu a dohotovování dovezených pokrmů. Pro další manipulaci je navržen stávající stůl (poz. C05) se dvěma policemi. Tím je zajištěn dostatečný prostor pro manipulaci s pokrmy. V případě potřeby je k dispozici stolní indukční vařič pro regeneraci, tento je umístěn na stávajícím stole (poz. C.06) se dvěma policemi. Pro manipulaci s GN z prostoru manipulace jsou k dispozici vozíky se vsuny na GN a pojízdný pracovní stůl.

### 1.12 – MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ

Místnost navazující na přípravu – výdej. V místnosti je navržena podlahová vpust s nerez krycím roštem. Nádobí je sváženo na vozících se vsuny pro GN (volný prostor v přípravně). Následuje mycí stůl (poz. E.01) se dvěma vanami a tlakovou sprchou pro předmytí a mytí nádobí. Odkládací stůl s prolamem (poz. E.03) pracovní desky slouží pro okap nádobí (v budoucnu je možné nahradit mycím strojem na provozní nádobí, přípojně body stavební připravenosti jsou součástí projektové dokumentace). Pro uložení nádobí je k dispozici stávající nerezový regál (poz. E.04).

### 1.08 – MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ

S ohledem na kapacitu jídelny a celkové požadavky kladené na mytí stolního nádobí je systém mytí rozdělen na mytí nádobí a mytí sklenic. Provoz je koncepčně řešen s osazením moderní technologie, tak aby byla snížena celková zátěž personálu u příjmu nádobí. Sběr nádobí probíhá na příjmový stůl (poz. A.01), který je osazen dále pojezdovou dráhou pro odložení podnosů a usnadnění třídění nádobí – využití strážníků. Sklenice a misky jsou tříděny do košů tomu určených, následně myty v mycím stroji s čelním plněním (poz. A.13). Tento stroj má možnost současného mytí 2 košů, což obsluze usnadní umývání a zajistí větší jednorázovou kapacitu mytého nádobí. Mycí stroj má zvýšený výkon ohřevu bojleru, aby byla garantována obrátka mycích cyklů v rámci procesu mytí skla. Nádobí je tříděno na stávajícím stole s otvorem na shoz odpadků (poz. A.17), shoz probíhá do bionádoby. Po umístění do košů je předmyto tlakovou sprchou. Následně posunuto na válečkovém mycím stole (poz. A.03), který navazuje na rohový modul (poz. A.04) – příjmový stůl do myčky je osazen motorem pro posuv košů. Tento je napojen na mycí stroj (poz. A.05). Mycí stroj je osazen ostřikovou krycí zónou, mycí zónou s dostatečnou kapacitou 1150mm a sušicí zónou. Koše vyjíždějí z mycího stroje na výstupní válečkový stůl 90°, tento je opatřen koncovým spínačem. V případě neodebrání koše s umytým nádobím se celý mycí cyklus pozastaví, po odejmutí celý cyklus pokračuje. Pro manipulaci s koši jsou navrženy vozíky. Umyté nádobí bude ukládáno do skříní s posuvnými dvířky (poz. A.09, A.10). V místnosti jsou dále navrženy podlahové vpusti s nerez krycím roštem pro snazší sanitaci místnosti. Umyvadlo (poz. A.08) na ruce s baterií s dlouhou spouštěcí pákou a příslušenstvím pro mytí a sušení rukou je umístěno u vstupu do místnosti 1.08.

## **Ostatní části provozu**

### **1.07 – ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST**

Úklidová komora s keramickou výlevkou a policemi pro uložení čistících prostředků. Přístup je řešen přímo z hlavní spojovací chodby.

### **1.18 - SKLAD ODPADKŮ**

Biologický odpad bude skladován v chladicí skříni na odpady umístěné v samostatném prostoru 1.18 přístupného z exteriéru. Místnost bude osazena přívodem TV, SV a gulou.

### **1.19 - SKLADOVÁNÍ OBALŮ**

Obaly od potravin a vratné přepravy budou skladovány ve skladu obalů, který je umístěn naproti zásobovacímu vchodu.

## ***Technické parametry viz. seznam zařízení gastrotechnologie***

Pro vybavení technologiemi je použito zařízení vysoké kvality s evropským atestem odpovídající ČSN. Za nekonzultované změny kapacit, výkonů, rozměrů, provedení a rozmístění technologického vybavení přebírá záruky objednatel dodávky. Změny je nutné konzultovat se zpracovatelem projektu gastrotechnologie.

## **3. Stavebně technické požadavky**

### **3.1 Bilance energií**

- celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 24,80 kW  
soudobost 0,7      $24,80 \cdot 0,7 = 17,36 \text{ kW}$

**Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii je 17,36 kW.**

- celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 74,60 kW  
soudobost 0,7      $74,60 \cdot 0,7 = 52,22 \text{ kW}$

**Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii je 52,22 kW.**

- S technologií na plyn není uvažováno.

### **3.2 Elektro**

- napojení elektro bude řešeno v části elektro. Nové rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN
- pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení, volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací
- veškeré pracovní úseky jsou řešeny tak, aby bylo umožněno denní osvětlení, umělé osvětlení pracovních prostor bude zvoleno tak, aby splňovalo zejména Nařízení vlády č. 361/2007 Sb. a ČSN EN 12 464 – 1, požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 *Denní osvětlení budov*, ČSN 36 0020 *Sdružené osvětlení* a ČSN EN 12464-1 *Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor*, podle této legislativy je minimální hodnota pro pracoviště, na němž je vykonávána trvalá práce, stanovena udržitelnou osvětelností  $E_m=500$  lx.
- elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně

### **3.3 Vzduchotechnika**

- ve všech místnostech provozu je nutné **přírozené nebo nucené větrání**.
- Výdejní a udržovací místa jsou odvětrána přes nucený odtah. Z prostoru mytí stolního nádobí bude proveden odvod vzduchu nad myčkou a mycím strojem pomocí odtahových digestoří. Technické a výkonové parametry větrání řeší samostatná část projektové dokumentace.

### **3.4 Zdravotní technika**

- systém rozvodu studené, teplé, cirkulační vody a kanalizace je řešen v samostatné části projektové dokumentace
- odpadní potrubí z řešených prostor bude napojeno na stávající přípojné body kanalizace
- v prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

### **3.5 Topení**

- umístění otopných těles je řešeno v samostatné části projektu ÚT

### **3.6 Stavební část**

- dispoziční řešení je zřejmé z výkresové dokumentace
- veškeré dveře budou provedeny jako dřevěné do ocelových zárubní. **Rozměry dveří musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech**
- podlahy musí být z materiálů nenasákavých, snadno omyvatelných, odolných působení živočišných tuků, solí, mycích roztoků a účinkům tlakového mytí a oplachu, s určitým stupněm protiskluzové schopnosti. Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. Pro kuchyň, přípravny a umývárny je nutno dodržet **protiskluznost R11** (DIN 51130/1992), dle požadavku vyhlášky 268/2009 o technických požadavcích na stavby. Je doporučena bezpečnostní, bezespárá a antibakteriální krytina určená pro potravinářské provozy
- stěny jsou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny obklady ve výdejích, v mycích centrech a v úklidových komorách. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců, okna potřebná pro větrání budou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Veškeré dveře v kuchyni, přípravnách a skladech nesmí být opatřeny prahem, kvůli bezpečnému manipulování s pojízdným vybavením kuchyně (vozíky pro zásobování)

### **3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

Z hlediska bezpečnosti dodržovat požadavky a pokyny ČSN EN 50 110 -1, -2 národní dodatky *Obsluha a práce na elektrických zařízeních* a ČSN 33 1310 ed.2 *Bezpečnostní požadavky na elektrické instalaci a spotřebiče určené k užívání osobami bez elektrotechnické kvalifikace*. Dispozice strojů a zařízení byla řešena tak, aby byly dodrženy bezpečnostní vzdálenosti mezi jednotlivými stroji, bezpečné manipulační dopravní cesty, bezpečná obsluha stroje, bezpečná a snadná manipulace s materiálem. 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.



### **3.8 Vliv na životní prostředí**

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 541/2020 Sb. Zákon o odpadech.

<i>kód druhu odp.</i>	<i>název druhu odpadu</i>	<i>kategorie</i>	<i>sběrná nádoba</i>
20 01 08	Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	O	UH pytel v nádobě
02 01 02	Odpad živočišných tkání	O	UH pytel v nádobě
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv	O	UH pytel v nádobě
13 03 nádoba	Odpadní izolační a teplonosné oleje	O	k tomu určená
13 05	Odpady z odlučovačů oleje	O	odlučovač tuků
15 01 01	Papírové a lepenkové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 02	Plastové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 04	Kovové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 07	Skleněné obaly	O	UH pytel v nádobě
16 10 02	Odpadní voda	O	kanalizace

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

---

## 4. Závěr

Pokud jsou ve výkresové části projektové dokumentace, v její technické zprávě nebo ve výkazech výměr výjimečně uvedeny obchodní názvy, slouží tyto informace pouze k upřesnění specifikace technického a kvalitativního standardu. Může být použito i jiných, kvalitativně a technicky obdobných řešení, změna musí být odsouhlasena investorem a projektantem.

Zpracováno dle norem a technických podkladů známých ke dni vydání projektové dokumentace.

V Brně:

03/2023

Vypracoval:

Ing. Jakub Karmazín  
GARANT projekt s.r.o.