OBSAH:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Přehled zaměstnanců
5. Systém sledování kritických bodů
6. Údržba
7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
9. Pracovní prostředí

**1. Úvod**

V 2.NP objektu bude nově zřízen provoz samoobslužného výdeje jídel ve školní jídelně ZŠ Pernerova v Praze 8.

**2. Charakteristika provozu**

Jedná se výdejnu školní jídelny s umývárnou stolního nádobí. Hotové pokrmy jsou dováženy v termoportech z externí výroby. Kapacita činí 400 vydaných hlavních jídel.

Navrhované dispoziční řešení je výsledkem zapracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Týká se provozu skladování, přípravy a distribuce jídel a manipulace s hotovými pokrmy. Podkladem pro zpracování byla stavební dispozice objektu.

**3. Popis technologie výroby**

Příjem

Příjem termoportů a surovin bude probíhat vstupem v přízemí objektu do nákladního výtahu. Ve 2.NP v manipulačním prostoru budou termoporty otevřeny, gastronádoby vyjmuty a založeny do výdejní linky. Prázdné izolační termoporty budou umývány a ukládány ve vymezeném prostoru. Příjem a manipulace s termoporty se předpokládá pomocí ma­lé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci v celém provozu.

Sklady

Skladové prostory pro doplňkový sortiment jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží. Samostatně je navržen suchý sklad. Choulostivé suroviny (mléčné výrobky, zelenina, uzeniny) bu­dou ukládány v chladících a mrazících boxech a skříních.

Samostatně je řešen i sklad a sanitace přepravních prostředků – termoportů, určených pro dopravu hotových pokrmů.

U vstupu do provozní části je situováno odpadové hospodářství.

Výdej jídel

Celková kapacita činí 400 obědů Pokrmy jsou vydávaných denně, nabídka jídel: výběr minimálně ze 2 druhů. Výdej pokrmů v jídelně je řešen jako samoobslužná vý­dejní linka, v níž jsou osazeny teplé výdejní pulty, kde probíhá porcování na talíře. Strávník si pokrm odnáší ke kon­zumaci do jídelny na podnose. Hlavní jídla včetně po­lévky budou uloženy a vydávány z vyhřívaných vodních lázní s výdejní galerkou. Teplé nápoje budou ve vyhřívaných zásobnících umístěny v jídelně.

Mytí nádobí

Použité stolní nádobí z jídelny ukládají strávníci do sběrných regálových vozíků, odkud ho pracovníci umývárny odebírají, očistí od zbytků jídel a připraví k mytí. Nádobí se umývá v  mycím stroji i ve dřezech ručním způsobem. Kapacita myčky vychází z počtu strávníků, kusů nádobí a směnnosti (resp. obrátce jednoho místa u stolu). Umyté nádobí se ukládá do vyhřívaných zásobníků a dopravuje zpět do výdeje.

Nádobí v přípravně se umývá v mycím dřezu. Čisté nádobí se ukládá do skladových regálů. Odpadky jsou dopravovány z umývárny do chladící skříně určené na skladování odpadů.

**4. Přehled zaměstnanců**

Kuchaři 2 osoby

Pomocná síla 2 osoby

celkem ve směně 4 osoby

**5. 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.

**6. 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.

**7. 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.

**8. 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.

**9. Pracovní prostředí**

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

Sklad AA5,AD1

Příprava surovin AA5

AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu

Kuchyně AA6

AA5

AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu a v

prostoru odsávacího zákrytu

AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

Umývárna nádobí AA5

AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu

AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální.