

0,000 = 266,120 m n. m. B.p.v.

generální projektant



Atelier 99 s.r.o.

Purkyňova 71/99
612 00 Brno

projektant části

GASTROFORM, s.r.o.,
Ondrova 9, 635 00 Brno
www.gastroform.cz
tel.: 546 223 099

architekt Ing. arch. Petr Kaděra

HIP Ing. Ivana Ambrožová

kontroloval Ing. Marek Vrba

stavebník Statutární město Brno, Dominikánské náměstí 196/1, Brno-město, 602 00 Brno

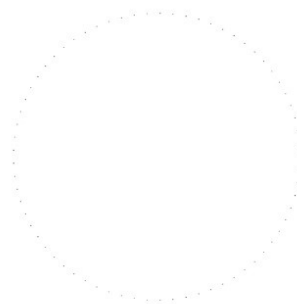
místo stavby parc.č. 1938/550, 1938/559, 1938/560, 1930/1, 1930/26, 339/5, 3224/2, k.ú. Brno-Bystrc

vypracoval Mgr. Pavel Prostřední

kreslil Bc. Olga Kukuts

zodp. projektant Ing. Martin Jeřábek

pare číslo



dokument A-20-23

datum 02/2022

formát -

stupeň DPS

revize 00

měřítko -

název stavby

objekt

část

PS 1000 GASTRO

D. DOKUMENTACE OBJEKTŮ

název dokumentu

TECHNICKÁ ZPRÁVA

číslo přílohy

001

TECHNICKÁ ZPRÁVA

MŠ NAD DĚDINOU, BRNO-BYSTRC

Verze dokumentu: 1.1

Datum: 3.2.2022

Investor: Statutární město Brno, Dominikánské náměstí 196/1, Brno-město, 602 00 Brno

Místo stavby: parc.č. 1938/550, 1938/559, 1938/560, 1930/1, 1930/26, 339/5, 3224/2, k.ú. Brno-Bystrc

Stupeň: Dokumentace pro provedení stavby

Generální projektant: Atelier 99 s.r.o. Purkyňova 71/99, 612 00 Brno, IČO: 02463245

Hlavní inženýr projektu: Ing. Ivana Ambrožová

PŘÍLOHY

ČÍSLO PŘÍLOHY 101 – Půdorys 1.NP – popis úseků

ČÍSLO PŘÍLOHY 102 - Půdorys 1.NP - specifikace

1.1 ÚVOD

VSTUPNÍ ÚDAJE:

Zadání: Kompletní kuchyňský provoz pro přípravu jídel v mateřské škole a doplňkový vývoz a expedici mimo objekt pro externí strávníky. Kuchyně s ohledem na moderní a zdravý způsob vaření dle platných standardů školního stravování.

Vstupní Kapacity:

Počet oddělení: 3

Počet dětí v oddělení: 28 dětí

Celkový počet dětí: 84 dětí

Celkový počet obědů: 200 obědů/den

Personál kuchyně: 4 kuchařky, 1 vedoucí kuchyně (max. 5 zaměstnanců)

Energie – elektřina

Příkon elektřiny: cca 146,0 kW, současnost 0,5

Technologie:

Budou dodané technologie pro moderní přípravu a zdravé vaření. Kuchyně bude zahrnovat stavební provedení tak, aby šlo v rámci dispozičního řešení koncipovat technologie v souladu s aktuálními požadavky z hlediska hygieny provozu, ergonomie a kapacit pro přípravu pokrmů.

Kuchyně bude disponovat konvektomatem, varnou pánví, varným kotlem, sporákem a dalšími technologiemi.

Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení

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

1.2 DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ, POPIS PROVOZU

Dispoziční uspořádání je zřejmé z výkresové dokumentace, která je přílohou této technické zprávy – viz **Přílohy**.

Popis:

Zásobování

Zásoby budou zaváženy dle potřeby a dle druhu potravin oddělenými vozy. Zásobování bude probíhat zásobovacím vchodem do budovy přes **m. č. 101 (Vstup)**, která je vybavena váhou, a **m.č. 111 (Chodba)**. Odtud budou zásoby rozděleny chodbou do skladů:

m.č. 109 (**úsek M**) – Sklad chladniček

m.č. 110 (**úsek L**) – Suchý sklad

a do skladu hrubé zeleniny (**úsek K**) v rámci m.č. 112 – Hrubá zelenina.

Potraviny budou v prostoru vstupu (**m. č. 101**) zbaveny hrubých obalů nebo prohlédnuty a zbaveny zřejmých nečistot. Potraviny a suroviny se budou ukládat dle druhů (tuky a mléčné výrobky, syrové maso, zelenina, vejce, mražené potraviny, suché potraviny) do chladniček a regálů, které jsou k tomuto účelu určeny. Základní přepravní obaly budou odstraněny a odvezeny. Druhotné obaly budou z potravin odstraněny ihned po vyjmutí ze skladu a budou likvidovány stejným způsobem.

V případě, že bude při zavážce zjištěna nekvalitní potravina nebo potravina s prošlou dobou spotřeby nebo kontaminovaná potravina nebo bude taková potravina zastižena ve skladu, bude neprodleně vytříděna a vynesena do skladu odpadků (místnost **m. č. 102 – úsek P**). Základní přepravní obaly budou odstraněny a odvezeny nebo skladovány ve skladu odpadků, a to ihned po zavezení. Prostory budou vybaveny moderními technologiemi, v nerezovém provedení a s parametry pro profesionální použití.

Zázemí zaměstnanců

Obsluha provozu kuchyně má k dispozici vlastní zázemí – šatnu a denní místnost (**m. č. 105 – úsek R**), na kterou je napojena místnost se sprchou (**m. č. 108 – úsek T**) a toaleta přístupná přes předsíňku (**m. č. 106 – úsek U a č. 107 – úsek S**). Vstup do kuchyně (**m. č. 113**) je z chodby (**m. č. 111**).

Výdej jídel

Pro strážníky v mateřské škole

Výdej jídel je realizován z připraven - **m. č. 136 – Kuchyňka 1, m. č. 129 – Kuchyňka 2 a m. č. 122 – Kuchyňka 3** - které jsou v těsné blízkosti každé ze tříd mateřské školy. Z prostoru kuchyně bude na toto místo jídlo převáženo vyhřívanými výdejními vozíky v uzavřených nádobách. Místnost pro servis jídel je dělená na sekci servis a kompletace jídel z vozíků na talíře a **úsek B** – mytí stolního nádobí. Místnost je vybavena nerezovým nábytkem pro snadnou údržbu a zajištění hygienických standardů, nerezovými skříňkami pro uskladnění čistého stolního nádobí, chladničkou pro uskladnění svačin, mikrovlnnou troubou pro ohřev diet, průmyslovou myčkou pro hygienické strojní mytí stolního

nádobí s tepelnou desinfekcí dle normy DIN pro hygienické strojní mytí nádobí v provozech veřejného stravování, dřezem pro mytí provozního nádobí (**úsek C**). Dále v místnosti bude umyvadlo nebo samostatný dřez pro mytí rukou (**úsek A**) se zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité papírové ručníky.

Dovezená hotová jídla se naporcují v úseku určeném pro kompletaci jídla v jednotlivých přípravných, kde se hotová jídla vyjmou z přepravních vyhřívaných vozíků a z nerezových gastronádob se rozdělí na jednotlivé porce, které budou dále rozvezeny přepravním vozíkem do jednotlivých tříd.

Stejným způsobem na přepravním vozíku bude následně odvezeno špinavé nádobí zpět do jednotlivých přípraven, kde je k mytí stolního nádobí určen **úsek B**. Celá sekce je vybavená nerezovým nábytkem s jednolitou pracovní plochou bez spár. Dále pak mycími dřezy pro mytí nádobí s odpovídající velikostí dle požadavků uživatele.

Pro externí strážníky – doplňkový provoz

V rámci stravovacího provozu se počítá s doplňkovou expedicí hotových jídel mimo budovu školy.

Pro tento účel je v navržené samostatné místnosti pro plnění termoportů (**m. č. 114**). V rámci této místnosti je k dispozici **úsek N** s pracovní plochou pro plnění termoportů. Zde se budou z vyhřívaného vozíku z gastronádob plnit termoporty dle požadavků externích strážníků. Místnost je dále vybavena regálem pro skladování termoportů.

Místnost č. 103 slouží k mytí termoportů (**úsek O**) a je tedy vybavena velkým dřezem a strojní myčkou nádobí.

Obě místnosti mají k dispozici umyvadlo s bezdotykovou baterií, zásobníkem na papírové utěrky a košem.

Příprava potravin, provoz kuchyně

Místnost č. **112** – (**úsek J**) – **Hrubá příprava zeleniny** je řešena jako stavebně oddělená místnost. Slouží k očištění dovezené zeleniny. Technologicky je vybavena škrabkou kořenové zeleniny. Dále je vybavena velkým dřezem a pracovní plochou. Dále pak podlahovou vpusť a umyvadlem na mytí rukou personálu (**úsek A**). Odtud očištěná zelenina putuje do kuchyně pro následné zpracování. Do kuchyně bude čistá zelenina přepravovaná v uzavřených nádobách.

V rámci této místnosti je situována centrální úpravna vody, která zajišťuje změkčení vody pod úroveň 1° dH jako upravenou technologickou vodu pro další stroje a myčky nádobí.

Místnost č. 113 - Kuchyně

Vlastní kuchyně je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky. Schéma hygienických úseků je v samostatném výkresu – viz přílohy.

V prostoru kuchyně bude příprava potravin oddělena na jednotlivé pracovní úseky dle druhu

potravin, surovin a činnosti. Bude zde probíhat čistá příprava zeleniny, masa, těsta.

Označení jednotlivých úseků:

- A** – Mytí rukou – bezdotykové umyvadlo
- C** – Mytí provozního nádobí
- D** – Čistá přípravná zeleniny
- E** – Čistá přípravná masa, vejce
- F** – Čistá přípravná těsta
- G** – Krájecí plocha
- H** – Konvektomat
- I** – Varna (sporák, varný kotel, varná pánev, varná stolička)
- V** – Studená kuchyně, svačinky

Popis provozu kuchyně:

Potraviny a suroviny po vyjmutí ze skladu budou opětovně prohlédnuty a případně vytřízeny. Následně budou očištěny na stolech příslušné přípravné v kuchyni, resp. hrubá příprava zeleniny bude prováděna v oddělené místnosti a odpad likvidován chodbou. V prostoru kuchyně (místnost č. **113**) se bude nacházet umyvadlo s bezdotykovou umyvadlovou baterií (**úsek A**), zásobníkem na papírové ručníky, dávkovačem mýdla a košem na použité papírové ručníky.

Bude dbáno na zamezení vzájemné kontaminace jednotlivých druhů potravin. Prostory budou vybaveny moderními technologiemi v nerezovém provedení a s parametry pro profesionální použití.

Dále budou dodrženy normované rozestupy mezi jednotlivými pracovními úseky pro zajištění ergonomie a bezpečnosti práce na pracovišti.

Úsek přípravy čisté zeleniny (úsek D) slouží ke zpracování čisté zeleniny, ke krájení a krouhání zeleniny určené pro tepelné zpracování, na saláty, přílohy apod. Bude vybaven nerezovou pracovní plochou, dřezem a chladicí podstavbou.

Úsek přípravy masa (úsek E) je určen k porcování a přípravě syrového masa k následnému tepelnému zpracování. Bude vybaven nerezovou pracovní plochou, dřezem a chladicí podstavbou. V úseku přípravy masa bude probíhat časově oddělený případný výtlupek vajec.

Úsek přípravy těsta (úsek F), je určen k přípravě těsta. Je vybaven nerezovými pracovními plochami, dřezem, chladicí podstavbou, hnětačem na těsto.

Varná část (**úsek H, I**) se skládá z varné technologie – Indukční sporák se čtyřmi plotýnkami. Varný kotel a varná pánev. Konvektomat s dělenou komorou pro oddělené pečení a vaření v páře. Varná stolička.

Na zmíněných úsecích s varnou technologií doplněnou o odkládací nerezové pracovní plochy bude probíhat veškerá tepelná úprava potravin. Nad varnými bloky budou umístěné odsávací digestoře.

Úsek přípravy studené kuchyně a svačinek (úsek V) je vybaven dřezem, chladicí podstavbou a podstolovým šokovým schlazovačem pokrmů.

Úsek G – Krájecí plochy – slouží ke krájení hotových pokrmů a k jejich případnému výdeji v zatavovacích krabičkách. Pro tento účel je sekce vybavena zatavovacím strojem.

Úsek C - Mytí provozního nádobí – je vybaven velkým mycím dřezem, strojní myčkou provozního nádobí a regálem pro uložení provozního nádobí.

V rámci kuchyně je navrženo místo pro parkování vyhřívaných výdejních vozíků.

Celkový provoz kuchyně bude popsán v provozním řádu a kritických bodech dle zásad H.A.C.C.P.

1.3 SPECIFIKACE TECHNOLOGIÍ

viz příloha – SPECIFIKACE – Soupis položek

1.4 POŽADAVKY NA ENERGIE

Vybavení kuchyně bude napájeno výhradně elektrickou energií.

Je nutno zajistit tyto příkony:

Elektřina 146,0 kW; Předpokládaná současnost koeficientem 0,5

1.5 ODPADNÍ LÁTKY, ZPŮSOB VYUŽITÍ

Odpadní vody vzniklé při umývání nádobí, pracovních ploch, strojů, dřezů, umyvadel a ze sanitace budou svedeny do kanalizace. Kanalizace je řešena jako oddílná (tuková, splašková).

Vývoz odpadků bude časově oddělen od doby zásobování. Biologický odpad bude před odvozem a likvidací odbornou firmou skladován v chladničce na biologický odpad v místnosti č. **102** (Odpady).

1.6 HYGIENA A SANITACE

Provoz má k dispozici úklidovou místnost (**m.č. 115 – úsek Q**) vybavenou výlevkou a regály pro uložení čistících prostředků.

Systém H.A.C.C.P. – monitoring kritických bodů

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). *Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem* – stanoví počet a systém sledování teplot a časů.

V projektu jsou respektovány základní požadavky na vytvoření podmínek pro řádné zajištění a dodržování hygieny práce a sanitace na pracovišti v průběhu směny. Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují 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 a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku. Hygiena a sanitace bude řešena v souladu s nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kde jsou stanoveny podmínky

ochrany zdraví při práci (větrání a osvětlení pracovišť, hygienické požadavky na pracovní prostředí). Stavba musí zabezpečit a provozovatel bude dodržovat požadavky nařízení vlády č. 101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracovišti a pracovní prostředí (požadavky na stavební konstrukce, jejich stabilitu, stěny a podlahy, jejich povrchovou úpravu, údržbu a čištění).

1.7 VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Provozem technologického zařízení nebudou vznikat škodlivé exhalace. Vzduchotechnické zařízení bude vybaveno filtry a lapači tuku.

Filtry vzduchotechnického systému budou pravidelně čištěny a sanitovány (zajistí provozovatel).

Odpadní vody budou svedeny do kanalizačního systému přes lapol, který zachytí veškeré tuky a biologické nečistoty.

Lapol bude pravidelně čištěn a kontrolován (zajistí provozovatel).

1.8 POŽADAVKY NA JEDNOTLIVÉ PROFESE

Stavební profese

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, přípravný a umývárny* je nutno dodržet protiskluznost R10 ve skladech, v kuchyni a úklidové komoře 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. Podlahy budou obloženy dlažbou.

Povrchy stěn: Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravný, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček do výše 2 m.

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná komunikační šířka průchodů. Šířka dveří se řídí požadavky na instalaci jednotlivých technologií a s ohledem na požárně bezpečnostní předpisy. Přístupová trasa do kuchyně musí mít minimální šíři 1 m.

Okenní parapety: Minimální výška parapetů musí být 1000 mm od čisté úrovně podlahy.

Osvětlení

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 by na pracovních plochách připraven, ve

varně, výdeji a mytí měla být udržovaná osvětlenost 500 lx.

Kuchyně (místnost č. 113) má k dispozici přirozené denní osvětlení, které je zajištěno oknem do místnosti č. 112 – Hrubá zelenina. Přirozené osvětlení okny má také místnost č. 105 - Šatna, denní místnost.

Profese elektroinstalace

Zajistí zapojení jednotlivých strojů a zařízení dle schémat výrobců při dodržení platných předpisů a norem. Požadavky na jednotlivé přístroje jsou uvedeny v tabulce soupisu specifikací technologií a zařízení a v samostatném projektu s přípojkami elektrických zařízení.

Nerezové stoly, dřezy a veškerá technologie bude pospojována uzemňovacím vodičem dle platných norem.

Profese vzduchotechniky

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v Soupisu strojů a zařízení.

Zajistí odvětrání a dostatečnou výměnu vzduchu v prostoru kuchyňského provozu a skladů, především v místech nad varnou částí. Provede napojení odsávacího zákrytu nad úseky v kuchyni.

Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být zabezpečena sítěmi proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Profese zdravotnický, topení

Zajistí přívod studené a teplé vody ke dřezům, studené a teplé vody k umyvadlům. Dále přívod studené vody k technologii, která to vyžaduje. Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN EN 12831.

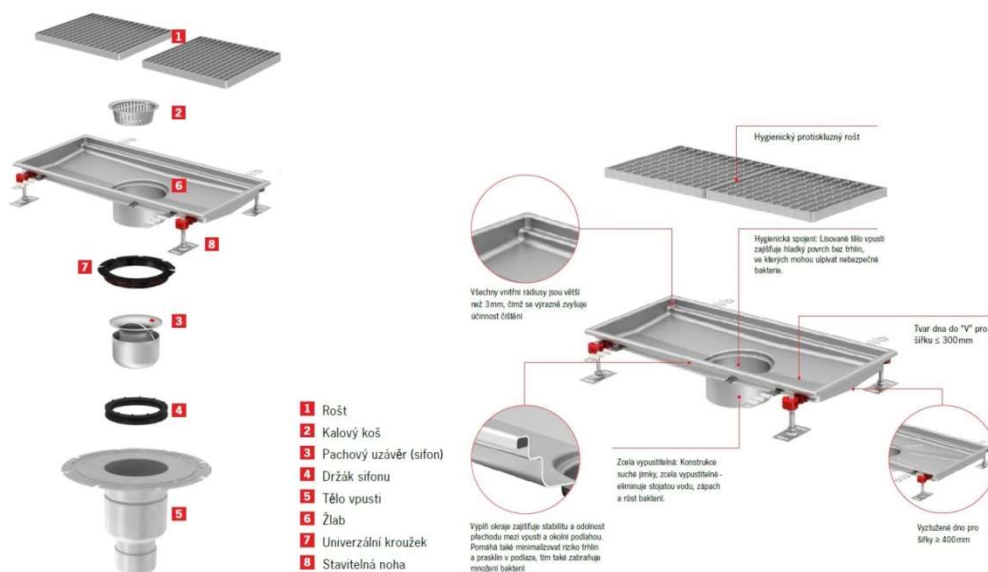
Hygienická umyvadla na ruce budou osazena keramickým nebo nerezovým umyvadlem s baterií s bezdotykovým ovládáním, košem na papírové utěrky, dávkovačem mýdla a zásobníkem na papírové utěrky. Provedení jednotlivých prvků a kvalitativní standard odsouhlasí investor. Baterie s bezdotykovým ovládáním na senzor jsou dodávkou dodavatele gastro technologie.

Topná tělesa umístí vhodně tak, aby nezasahovala do technologických zařízení.

Požadavky na HYGIENICKÉ ŽLABY A VPUSTI

Navržené nerezové žlaby a vpusti jsou vyráběné z nerezové austenitické oceli třídy AISI 304 (DIN 1.4301) dle normy EN 1253. Použité výrobky jsou v souladu s hygienickými principy pro návrhy zařízení na zpracování potravin dle EN 1672, EN ISO 14159 a EHEDG dokumentu číslo 8, 13 a 44. To znamená, že žlaby a vpusti mají zcela vypustitelnou konstrukci (nikde nezůstává stojatá voda – vyjma vodní pachové uzávěry), mají všechny vnitřní rádiusy větší než 3mm, spádování je minimálně 1%, výrobky jsou kompletně mořeny v lázni, všechny svary jsou provedeny metodou „natupo“ a okraje žlabů jsou vyplněny vhodným materiálem (např. pryžovým profilem) pro vysokou pevnost. Jako krycí rošty jsou použity mřížkové protiskluzné rošty, s třídou protiskluznosti R11 dle rampového testu

prováděného v souladu s normou DIN 51130. Rošty mají rádiusové rohy a všechny hrany jsou tupé. To zabraňuje poranění osob při manipulaci s rošty při čištění. Povrchová úprava roštů je lesklá (proces elektrolytického leštění) pro snadnou údržbu. Všechny tyto technické parametry přispívají k optimálnímu uživatelskému komfortu, dlouhé životnosti výrobků, jejich snadné údržbě a v neposlední řadě k ochraně zdraví zaměstnanců. Veškeré navržené žlaby a bodové vpusti budou mít prodloužený okraj, který je vhodný pro bezvadné napojení stěrkové hydroizolace a keramické dlažby. Pro odvodnění žlabů jsou použity systémové hygienické vpusti s průměrem těla 157mm a spodním vývodem o průměru 110 mm (pro napojení na běžné plastové nebo nerezové hrdlové potrubní systémy) o minimálním průtoku 3,5 l/s dle EN 1253 (u škrabky brambor bude vpust s průměrem těla 218mm, spodním odtokem DN150 a průtokem 5 l/s). Hygienický žlab u škrabky brambor doporučujeme napojit na odlučovač škrobů.



1.9 BEZPEČNOST PRÁCE

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.