

Návrh provozu vychází ze zadání projektu, kde bylo rozhodnuto zajišťovat stravování externí dodávkou připravených jídel a jejich lokálním výdejem v upravených prostorách školy. Odpadá tedy jinak obvyklá příprava jídel, sklady surovin a následné zpracování odpadů v rámci řešených prostorů.

1. PŘÍJEM

Strava pro výdej se bude dovážet zcela hotová v termoportech k tomu určených. V místnosti označené jako PŘÍJEM bude probíhat překládka gastronádob vyjmutých z termoportů na vozík pro převoz do výdejny jídla. Termoporty zůstávají vždy v místnosti PŘÍJEM. Mytí termoportů a gastronádob určených pro přepravu stravy bude probíhat zcela výhradně u dodavatele stravy.

2. VÝDEJ JÍDLA A JÍDELNA

Před samotným výdejem stravy je možné provést regeneraci potravin v konvektomatu (stále v gastronádobách) umístěném v zadní části VÝDEJE JÍDLA, kde je i tzv. příprava pro výdej. V této části je pracovní plocha i pro přeložení potravin před výdejem do prosklené ledničky. Samotná výdejní linka je osazena dvěma pojízdnými ohřívacími vodními lázněmi, pojízdným ohříváčem talířů a skleněnou hygienickou dechovou clonou. Na konci výdejní linky je integrovaný podavač skleniček s postmixem pro samostatnou obsluhu pitného režimu. Samotný výdej jídel provádí kvalifikovaná osoba.

Strážníci si jídlo odnášejí ke stolování na podnosech připravených s příbory na vozíku u kraje výdejní linky. Špinavé nádobí od strážníků je jimi ukládáno na podnosech do vozíků pro použité nádobí. Toto je pak převáženo do mycího centra.

Oba prostory je možné zcela oddělit elektrickou roletou pultu výdejní linky. V obou prostorech jsou umístěny umyvadla na mytí rukou.

3. MYCÍ CENTRUM

Mycí centrum se skládá z třídícího prostoru (podnosy, talíře, sklo, příbory – zvlášť), předmycí zóny (umyvadlo s tlakovou sprchou), průběžné myčky nádobí s rekuperací tepla a z odkapové zóny, kde je nádobí dále překládáno k dalšímu použití, nebo ukládáno do regálů. Zbytky jídel se ukládají do celonerezové nádoby při třídění nádobí, kde budou po konci výdeje odvezeny spolu s nevydaným jídlem zpět k dodavateli.

4. PRODEJNA OBČERSTVENÍ

Prodejna občerstvení bude zásobována taktéž přes PŘÍJEM. V prodejně je výdejní pult s chlazenou vitrinou pro prodej lahůdek. Dále pak chlazený pracovní stůl pro uchování potravin v chladu. Pro chlazení nápojů jsou v těchto prostorech 2 prosklené chladničky. Na pracovní ploše je dřez. Umyvadlo na mytí rukou je vedle pracovní plochy. Tato prodejna je zcela oddělitelná elektrickou roletou pultu.

5. SKLAD

Suchý sklad je určen pro prodejnu občerstvení a je umístěn v zázemí prodejny.