

A	01	02	03	04	05	06	07	08	09	M	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	Bpv	±0,000
	10			20			30				2,0		4,0m		6,0			407,20

AUTORIZACE	/
------------	---



AS PROJECT CZ s.r.o.

ARCHITEKTURA, PROJEKCE, ENGINEERING, DODAVATELSKÁ ČINNOST A PRODEJ  
U PROSTŘEDNÍHO MLÝNA 128, 393 01 PELHŘIMOV, TEL.: 565 323 249, WWW.ATELIERAS.CZ

hlavní architekt	hlavní projektant	zodpovědný projektant	vypracoval
Žák & Buchta	Ing. Vladimír Žák jr.	Miloš Klimeš	Miloš Klimeš

## REVITALIZACE ZIMNÍHO STADIONU V TŘEBÍČI

INVESTOR:	Město Třebíč, Karlovo náměstí 104/55, 674 01 Třebíč, IČO: 002 90 629	FORMÁT	9 x A4
MÍSTO STAVBY:	parc.č. 2695, 2692, 7305, 150/1, 2456, 150/5, k.ú. Třebíč obec Třebíč, kraj Vysočina	DATUM	2020-2022
CHARAKTER STAVBY:	stavební úpravy, přístavba, vestavba	STUPEŇ DOK.	DPS – PD pro provádění stavby
DOKUMENTACE:	D – DOKUMENTACE OBJEKTŮ D.01 – S01   ZIMNÍ STADION D.01.04I – TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB – TECHNOLOGIE GASTRO	Č. ZAKÁZKY	954/18
		Č. ARCHIVNÍ	954/CZ
OBSAH:	Technická zpráva – Bufet 2	MĚŘÍTKO:	ČÍS. VÝKRESU:
		/	D.01.04I.02

TOTO DÍLO JE DUŠEVNÍM VLASTNICTVÍM SPOLUAUTORŮ FIRMY AS PROJECT CZ s.r.o. PELHŘIMOV. O NAKLÁDÁNÍ S DÍLEM ROZHODUJÍ SPOLUAUTOŘI AS PROJECT CZ s.r.o. JE PŘEDMĚTEM PRÁVA AUTORSKÉHO A JE CHRÁNĚNO JAKO CELEK AUTORSKÝM ZÁKONEM č.121/2000 Sb. V PLATNÉM ZNĚNÍ.



# **Rekonstrukce** **Rychlé občerstvení** **ZS TŘEBÍČ**

## **Bufet č. 2**

# **POPIS ŘEŠENÍ** **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

## **ČÁST GASTRO**

**DUBEN 2020**

**Technická zpráva technologie**  
**stravovacího provozu**

**Akce:** Úprava stávajícího provozu  
Bufet č. 2

**Investor:** Město Třebíč

**Zpracoval:** Klimeš Miloš

**Datum:** Duben 2020

## **Obsah:**

### **I. Technická zpráva**

1)..... Úvod a zadání .....	4
2)..... Technologické a dispoziční řešení.....	4
3)..... Popis provozu.....	4
4)..... Odpadkové hospodářství.....	7
5)..... Obecně platné stavebně technologické požadavky.....	7
6)..... Poznámky: .....	8

### **II. Přílohy**

- 1)      Soupis strojů a zařízení

### **III. Výkresová dokumentace**

- 1)      Dispoziční a technologické řešení
- 2)      Členění gastronomického provozu
- 3)      Výkresy připojení
- 4)      Legenda instalací připojení

## **1. ÚVOD A ZADÁNÍ**

Návrh dispozičního řešení přípravny je zpracován jako podklad pro jednání odpovědných orgánů.

**Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsem vycházel z následujících požadavků:**

**Zadání:**

- Prodej teplých a studených pokrmů rychlého občerstvení
- Výroba pokrmů rychlého občerstvení z polotovarů
- Regenerace již připravených pokrmů
- Prodej studených a teplých nápojů
- Použitá energie – el. síť 230/400 V, 50Hz

## **2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ**

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění provozu pro výrobu a dohotovení teplých i studených pokrmů z polotovarů. Dále možnost regenerace již vyrobených pokrmů v odpovídajícím provozu, který je nedílnou součástí budovy.

Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro zmíněný způsob prodeje pokrmů a nápojů.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť a komunikací se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce a dodržení hygienické smyčky. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

## **3. POPIS PROVOZU**

Provoz a skladba jednotlivých technologických zařízení, je přizpůsobena uvažované kapacitě přípravy teplých a studených pokrmů.

Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovanou kapacitu provozu. Detailnější pohled na provoz přípravy je patrný i z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

## **Rozdělení přípravy na jednotlivé pracovní úseky:**

**V rámci provozního řádu a HACCP budou přesně specifikovány pracovní postupy zajišťující vyloučení kontaminace!!**

### *a) Příprava*

Tento úsek přímo navazuje na prodej a jeho součástí je nerezový pracovní stůl s úložnými zásuvkami, dále nerezovou policí, Součástí je též technologie vhodná na smažení polotovarů. Nad technologií bude umístěna vhodná odsávací vzduchotechnika s tukovými filtry.

Součástí je též nerezový uzavřený regál pro uložení papírového programu (jednorázového nádobí na servírování pokrmů a výrobků), dále na uložení veškerých pomůcek nutných k prodeji.

V návaznosti na přípravu bude vymezený prostor pro hygienu rukou. Zde bude k dispozici bezdotykové umyvadlo rukou, dávkovač tekutého mýdla, zásobník na papírové ručníky a koš pro odpad nebiologického charakteru.

### *b) Sklad nápojů*

Prostor je umístěn v bezprostřední vzdálenosti od přímého prodeje.

### *c) Chlazený sklad*

Potraviny, které musí být uchovávány při chladírenské teplotě jsou skladovány v oddělených chladících a mrazících skříních přímo v přípravě. Tento způsob odděleného uložení je zvolen zejména s ohledem na možnost nastavení rozdílné skladovací teploty pro jednotlivé druhy potravin. Komoditní oddělení omezuje vzájemné pachové ovlivnění, zejména nebalených potravin.

Při vyskladňování konkrétní potraviny není přerušován teplotní řetězec ostatních potravin. V případě technické závady je v režimu komoditního skladování minimalizováno riziko škod na uskladněných potravinách.

### *d) Mytí provozního nádobí*

Provozní nádobí je snášeno z provozů do úseku mytí provozního nádobí. Tento úsek je vybaven nerezovými dřezy s tlakovou baterií, odkládacím stolem, zbytky jsou umísťovány do vyčleněné bionádoby, která je umístěná pod stolem (č.13). Umyté nádobí je ukládáno do vyčleněných úložných míst ve stolech či regálu ( č. 18) .

e) Sklad

Potraviny nepodléhající zkáze budou díky systému výroby a prodeje v minimálním množství a budou umístěny do krytovaného regálu, který bude součástí přípravny.

f) Příprava / výroba

Ve varném bloku je soustředěna varná technologie, která splňuje již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce.

V prostoru je navržena následující technologie:

1. 2x elektrická grilovací deska s litinovým povrchem
2. 1x čtyřplotýnkový varný sporák
3. 2x zařízení na výrobu hotdogů
4. 2x teplá vitrína pro uložení teplých pokrmů

Pro zvýšení bezpečnosti práce a jednodušší manipulaci jsou součástí varného bloku neutrální plochy. Dále budou v prostorách výroby pracovní stoly v uzavřené variantě. Nedílnou součástí budou stoly se dřezy, které budou využívány k mytí rukou.

g) Prodej

Do sekcí rozdělené prodejní části budou vybaveny odpovídajícím výčepním zařízením s veškerými náležitostmi, pokladnami EET, kávovary

**Zásobování**

**Zásobování provozu je uskutečňováno dle provozního řádu. Zboží a polotovary budou zaváženy výtahem a budou časově pevně zakotveny v systému HACCP.**

**Veškeré suroviny na příjmu se ukládají přímo do odpovídajícího úložného zařízení, aby byl vyloučen vzájemný kontakt vykládaného materiálu. Dále jsou potraviny převáženy do jednotlivých komoditně rozdělených skladů.**

**Systém zavážení je pevně zakotven v provozním řádu a systému HACCP.**

**Zázemí zaměstnanců**

Sociální zázemí zaměstnanců je řešeno v přímé návaznosti na prodejní část, vše je patrné z kompletní projektové dokumentace.



## **Úklid**

Součástí provozu je úklidová komora, součástí komory bude výlevka, dřez s přívodem teplé i studené vody a regál vhodný pro uložení čistících prostředků. Více je patrné ze sanitačního plánu, který bude nedílnou součástí systému HACCP.

### **Poznámka**

- Nad veškerými pracovními plochami, kde se zpracovávají suroviny je nutná svítivost 700 Lx pro dobrou rozlišovací schopnost oka.
- Navrhované technologické zařízení kuchyně je vyhovující hygienickým a bezpečnostním normám.

## **4. ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ**

**Odpadkové hospodářství je rozděleno do dvou kategorií :**

### **1. Skladování organických odpadků připraven a prodejních prostor.**

Biologický odpad je odvážen z prostor vzniku odpadu v uzavřených omyvatelných bionádobách a ukládán v prostorách vhodných pro uložení biologický odpad.

Jednotlivé nádoby musí být zřetelně označeny tímto textem:

**„BIOLOGICKÝ ODPAD III. KATEGORIE – NENÍ URČENO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ!“**

### **2. Skladování komunálního odpadu z gastroprovozu**

Komunální odpad z gastroprovozu bude skladován ve venkovních prostorách a roztríděn podle druhu odpadu pro další využití v rámci recyklace.

**Poznámka : V souvislosti se zákonem č. 174/2003 je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kritických bodů (HACCP).**

## **5. OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY**

**Dveře:**

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání zboží přímo na paletách, je vhodné volit šířku dveřních zárubní pro průjezd paletového vozíku, tj. min. šířka 1000 mm.

Z uvedeného důvodu by neměly být nitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Dveře do skladů potravin a všechny vstupní dveře by měly být z obou stran opatřeny např. ochranným plechem do výšky alespoň 200 mm (nebo jiným vhodným způsobem) proti vnikání hlodavců.

Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

**Okna:**

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuje tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, která lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

**Podlahy:**

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné, netoxické a nesmí být kluzké. V místech s vlhkým a mokřím provozem musí být vodotěsné.

**Povrchy stěn:**

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučujeme obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech doporučujeme omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou.

Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca. 150 – 400 mm.

**Stropy:**

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částec.

**6. POZNÁMKY:**

Ke komplexnímu fungování tohoto gastro provozu je nutné ještě dodat následující položky, které ovšem nejsou součástí této PD, a které si dodá samotný provozovatel tohoto gastro provozu:

Výčepní zařízení, 3 kohouty, vč rozvodů a chlazení, dodávka pivovaru	KS	4,00000
Pokladní systém s připojením na EET, dodávka provozovatele	KS	4,00000