

A	01	02	03	04	05	06	07	08	09	M	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	Bp _v	±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 – VIP	MĚŘÍTKO:	ČÍS. VÝKRESU:
		/	D.01.04I.03

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 ZS TŘEBÍČ

VIP prostory

POPIS ŘEŠENÍ TECHNICKÁ ZPRÁVA

ČÁST GASTRO

DUBEN 2020

Technická zpráva technologie
stravovacího provozu

Akce: Úprava stávajícího provozu
VIP občerstvení – zimní stadion Třebíč

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:

- Nabídka teplých i studených pokrmů rautovou formou občerstvení
- Regenerace již připravených pokrmů
- Nabídka 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 dohotovení, regeneraci a nabídku teplých i studených pokrmů formou rautu. Dále možnost regenerace již vyrobených pokrmů v odpovídajícím provozu.

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 regenerace a nabídky 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) Sklad

Potraviny, které musí být uchovávány při chladírenské teplotě jsou skladovány v oddělených chladících a mrazících skříních umístěných v přímé návaznosti na přípravu. 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.

Součástí skladu je uzavíratelný nerezový regál vhodný na provozní a stolní nádobí.

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.

b) Mytí stolního nádobí

Použité nádobí je snášeno do prostoru mytí, který je vybaven nerezovým stolem se dřezem, tlakovou baterií a profesionální podstolovou myčkou nádobí. Pod stolem (č.7) je též umístěna vhodná uzavíratelná nádoba na zbytky jídel.

V prostoru je navržen též nerezový regál na uložení stolního nádobí a příborů.

c) Mytí provozního nádobí

Provozní nádobí je snášeno z provozů do úseku mytí provozního nádobí. Tento úsek je vybaven nerezovými dřezem s tlakovou baterií, odkládacím stolem, zbytky jsou umísťovány do vyčleněné bionádoby, která je umístěna pod stolem (č.11). Umyté nádobí je ukládáno do vyčleněných úložných míst ve stolech (v závislosti na použití č. 3,8) .

d) Příprava

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. 1x elektrická čtyřplotýnkový sporák s pečící troubou
2. 1x mikrovlnná trouba

Pro zvýšení bezpečnosti práce a jednodušší manipulaci jsou součástí varného bloku neutrální plochy. Dále budou v prostorách výroby pracovní stoly v uzavřené variantě.

V návaznosti na přípravnu 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.

e) Bar

Prostor je umístěn v bezprostřední vzdálenosti od přímého prodeje a je vybaven nezbytnými technologiemi a zařízeními pro podporu prodeje.

- Pákový kávovar
- chladicí skříň
- výrobek ledu
- výčepní zařízení vč příslušenství
- obslužné a pracovní pulty
- dřezy na umístění spüllboye a mytí nádobí

Zásobování

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

Veškeré pokrmy a výrobky se budou překládat do vhodných gastronádob v prostoru přípravy a okamžitě regenerovány popř odnášeny do rautového prostoru.

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 sanitčního 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 prodejných 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 požární 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 konstruují 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, nehlukné, netoxické a nesmí být kluzké. V místech s vlhkým a mokřým 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 částeček.

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 dvoupákové vč. Rozvodů a veškerého příslušenství, řeší pivo	KS	1,00000
--	----	---------

Výčepní zařízení, rozvody a chlazení si řeší pivo nezavisle na tomto výběrovém řízení. Toto zařízení tedy NENÍ součástí výkazu a výběrového řízení.

Prakticky jde o návrh řešení na základě potřeb provozovatele (kolik druhů piva, jaký způsob chlazení, jaký způsob tlaku / biogon, vzduch apod.). Proto nemá příliš smysl tyto položky specifikovat, prakticky vždy jsou od pivovaru zapůjčené zdarma.