

SPORTOVNÍ HALA VELKÉ MEZIŘÍČÍ

DOKUMENTACE PRO VYDÁNÍ SPOLEČNÉHO POVOLENÍ

ČERVEN 2024

D.1.6. – GASTROTECHNOLOGIE

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE STAVBY

Název stavby:	Sportovní hala Velké Meziříčí
Místo stavby:	katastrální území Velké Meziříčí parc. č. 3908/1, 3908/2, 3909, 3911/4, 3911/6 a 3911/7
Stavebník:	Město Velké Meziříčí, Radnická 29/1, 594 13 Velké Meziříčí IČO: 00295671
Zpracovatelé dokumentace:	
GP, architekt:	CUBOID ARCHITEKTI s.r.o. Krohova 2595/43A, 160 00 Praha 6 Tel : +420 774 259 203 www.cuboid.cz Ing. arch. Aleš Papp Ing. arch. Magdalena Pappová
Zodpovědný projektant:	Ing. arch. Aleš Papp č. autorizace A.O: 3034 Autorizovaný architekt ales.papp@cuboid.cz +420 774 259 201
Stupeň:	Dokumentace pro vydání společného povolení (ÚR+SP)
Část dokumentace:	D.1.6 – GASTROTECHNOLOGIE
Zpracovatel části:	Oldřich Krejčí U Průhonu 1589/13a, Praha 7 170 00
Datum zpracování:	05/2024

GASTROTECHNOLOGIE

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah:

Úvod

Charakteristika provozu

Popis technologie

Doprava a manipulace s materiálem

Přehled zaměstnanců

Údržba

Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Pracovní prostředí

Požadavky na stavební provedení

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce občerstvení s ochutnávkou – tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení přípravy a prodeje je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora a uživatele, dále výkresy stavební dispozice.

Provozovna se nachází v objektu sportoviště je přístupná pro návštěvníky z venkovního prostředí.

2. Charakteristika provozu

Jedná se o prodej balených potravin specifického sortimentu v různých obměnách a variantách. V chladicím zařízení se bude nabízet prodej dodávaných výrobků studené kuchyně /chlebičky, sendviče plněné bagety a podobné výrobky/, nápoje pivo a nealko a káva. Prostor přípravny bude nabízet sortiment navíc rozšířený o ohřívané výrobky avšak opět z dodávaných polotovarů. Sporák, multifunkční trouba je určena k ohřevu párek, klobása, instantní polévka a obdobné výrobky. V sortimentu mohou být i zeleninové

saláty z komponentů dodávaných Bezkyd Fryčovice. Nabídka produktů bude do konzumační části.

Objekt je napojen na městský vodovod a kanalizaci. Teplá voda je zajištěna z centrálního zdroje /kotelna/. Osvětlení je stávající s intenzitou 500 luxů na pracovištích, v ostatních prostorách kombinované zářivky a žárovky nebo LED.

Provoz nekuřácký s reprodukovanou hudbou s omezovačem dle příslušných parametrů, nepočítá se komerčním využitím produkce hudby. Počet míst k sezení je celkem cca 20.

Předpokládaná provozní doba provozovny :

Pondělí - Neděle - 10:00 až 22:00 hod - případně bude upraveno zvláštním režimem dle pořádaných akcí.

3. Popis technologie výroby - způsob prodeje

Příjem- zásobování

Příjem zásob bude probíhat denně přes chodbu k zásobovacímu vstupu do skladu a do chlazených prostor.

Příprava

Schéma viz výkrese gastro - rozložení pracovních úseků a popis zařízení.

Mytí nádobí provozního

Mytí provozního nádobí v přípravně je umístěno v prostoru pultu a skládá se ze stolu, zabudovaného dřezu s baterií, s přívodem teplé a studené vody. Umyté provozní nádobí je skladováno na polici pod pracovní plochou.

Mytí nápojového skla a porcelánu je umístěno v samostatné části/ myčka, dřez pro předmytí/ a mytí rukou.

Zdroje hluku v provozu jsou minimální jedná se převážně o lednice, kávovar. Pro příruční skladování odpadků je v prodejní části a v přípravně koš s plastovou vložkou a s víkem. Sklad odpadků je v samostatném přístřešku vně objektu při příjezdové komunikaci pro IZS.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, s ruční manipulací.

5. Přehled zaměstnanců

Celkový počet zaměstnanců

2 osoby

Šatnu tvoří samostatný prostor opatřený šatními skříňkami. Každý zaměstnanec má svoji skříňku s odděleným ukládáním civilního a pracovního oděvu. Součástí předsíně WC je také umyvadlo.

6. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou údržbu, tj. plánované 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 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 stravovacího provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů – HACCP, 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 a Evropskými institucemi.

Pro úklid je samostatný prostor opatřen výlevkou. Čisticí prostředky jsou umístěny v samostatné skříňce.

Umyvadlo na ruce je umístěno v přípravně s dávkovačem mýdla a přívodem teplé a studené vody.

8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům.

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 předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

9. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Přípravná	AA5, AD2
Výdej jídel	AA5, místně AD2
Mytí provozního nádobí	AA5
AD 2 – 1,5m kolem mycího stolu	
AD 3 – 0,2m nad podl. při sanitaci	

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální. Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech přípravní budou posuzovány dle ČSN 33 2000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, včetně sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice.

Přípravná pokrmů není pracoviště s trvalou prací, předpokládá se, že zaměstnanci se budou pohybovat v rámci výdejní plochy a zároveň zázemí provozu.

10. Požadavky na dodavatele gastrotechnologie

Dodavatel vybavení gastrotechnologie je povinen při zpracování výrobní dokumentace zohlednit požadavky vyplývající zejména ze stavební části, části ZTI a elektroinstalace.

Dodavatel před výrobou ověří všechny rozměry na stavbě a provede kontrolu instalací před uzavřením povrchů stěn a podlah.

V Praze 15.5.2024

Oldřich Krejčí