
TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ – OBČERSTVENÍ
DOKUMENTACE PRO POVOLENÍ ZÁMĚRU

TECHNICKÁ ZPRÁVA
GASTROPROVOZU

Název akce a lokalizace objektu:

REKONSTRUKCE A MODERNIZACE FOTBALOVÉHO
HŘIŠTĚ SK UNION BŘEVNOV, PRAHA 6

UL. SKOKANSKÁ, 169 00 PRAHA POZEMKY Č.P.
2484/58, 2484/3, 2484/6, 2484/7, 2489/4, , K. Ú.
BŘEVNOV (729582)

Stavebník:

MĚSTSKÁ ČÁST PRAHA 6, ČS. ARMÁDY 23, 160 52
PRAHA 6, IČO:00063703

Zpracovatel zprávy gastrotechnologie:
Ing. Štefan Miko,
DODAVATELSKÉ SLUŽBY-CZ, DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO, Za
Mlýnem 1721, 253 01, Hostivice,
tel.: +420 724 239 411, miko@dodavatelsskysluzby.cz

Datum: 30. 5. 2025

Obsah:

1. Úvod

2. Provozně-technické řešení

3. Technologická zařízení

4. Údržba

5. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

6. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. ÚVOD

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu ve výše uvedeném objektu, tj. návržení dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení s ohledem na jejich provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy dle sbírky zákonů č.258/2000 a vyhlášky č. 137/2004 Sb., s podporou systému zpracování HACCP, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, dále dle novely č. 602/2006 Sb. dotčené vyhlášky č. 137/ 2004 Sb., a dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Projekt stravovacího provozu je součástí projektové dokumentace pro sportovní komplex areálu. Záměrem investora je vytvořit v objektu kromě zázemí pro sportovce a ostatních technických prostorů také provoz s občerstvením, který bude sloužit jak pro sportovce, tak pro návštěvníky různých sportovních akcí. Neuvažuje se se stálým plně vytíženým provozem, bistro bude fungovat pouze podle potřeb jednotlivých klubů a jejich společenských aktivit.

Nabídka gastroprovozu bude limitována a celý provoz bude mít charakter pouze bufetového občerstvení s doplňkovým prodejem balených potravin.

Pro bufetové občerstvení je uvažovaný sortiment v rozsahu:

- Ohřev uzenin na páře – párky
- Grilované uzeniny na stolním kontaktní grilu – klobásy
- Zachlazené tousty/ sendviče určené k rozpékání na kontaktním grilu
- Příprava HOT dogu na stolním trnovém ohříváči párku a rohlíků
- Prodej dovezených hotových zachlazených baget
- Nápojový servis – tj. výdej kávy a čaje do kelímku, čepované nápoje a prodej balených alko a nealko nápojů
- Doplňkový prodej trvanlivých potravin – cukrovinky, sušenky
- Doplňkový prodej zamražených balených nanuků

Veškeré pokrmy určené pro teplé bufetové občerstvení, zejména masné produkty (klobásy, párky), budou připravovány výhradně z finálních polotovarů v kuchyňské podobě určených již jen pro tepelnou úpravu a konzumaci. Technologický úsek tepelné úpravy je umístěn pod odsavač par.

Veškeré pokrmy určené pro studené bufetové občerstvení budou již dovezené jako hotové výrobky, náležitě teplotně udržované v chladicí skříni/ vitríně.

Konzumace nápojů a pokrmů může probíhat ve vnitřním prostoru objektu s možností sezení a stání. Celý stravovací provoz bude mít charakter nekuřáckého prostředí.

Zásobování bude probíhat provozně a časově odděleně před otvírací dobou a rovněž vybalení zboží a odstranění jejich obalů bude provedeno před otvírací dobou – tímto časovým oddělením provozovatel v max. možné míře zajistí, že v době manipulace s „otevřenou“ potravinou nebudou v prodejním prostoru přítomné potravinové a nápojové (KEGY) obaly. Dále, KEG sudy pro čepované nápoje budou v bufetu umístěné pod výčepním uzavřeným stolem a náhradní KEG sudy ve skladu budou v uzavřeném regálu.

V místnosti 1.06 budou pouze uskladněné úklidové prostředky, ne žádné potraviny a nápoje.

Servírování pokrmů je uvažováno na jednorázové nevratné nádoby.

Točené nápoje, káva, čaj, se bude rovněž podávat na vhodné jednorázové nádoby.

Přítomní strážníci mají k dispozici zákaznickou stavebně oddělenou toaletu s umyvadlem a bezbariérové WC.

Obsluhující personál bude mít pro své zázemí - zejména šatnu a sociální zařízení, stavebně oddělené uživatelské prostory.

Provozovatel zajistí podle vyhlášky č.137/2004 Sb, § 38, systém kontroly kritických bodů (HACCP), jejich evidenci a kontrolu, podle požadavků zmíněné vyhlášky – poznámka: ačkoliv zmíněná vyhláška v původním znění již legislativně neplatí, doporučujeme v přiměřené míře aplikovat její některé požadavky, které napomáhají splnit hygienické požadavky kladené na stravovací služby.

Podle vyhlášky č. 252/2004 Sb. v aktuálním znění, příloha č. 4, kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, je provozovatel podle množství spotřebované vody m³/den povinen pravidelně dělat krácené (min. 1 rozbor/ rok) a úplné rozborů (min. 1 rozbor / 2 roky) pitné vody ve vnitřním objektu stravovacího provozu.

Podkladem pro zpracování projektu části gastrotechnologie byly stavební výkresy s dispozicí objektu v tištěné a elektronické formě.

Dispoziční řešení jednotlivých místností a technologické vybavení gastronomického provozu je patrné z výkresové dokumentace. Provoz se nachází na jednom podlaží - 1 NP.

Navržené zařízení a stroje pro technologické zpracování potravin vypsané v soupisu zařízení s vyznačenými hodnotami připojovacích míst jsou schváleny státními zkušebnami a jsou sortimentem výše uvedené projekčně-dodavatelské firmy.

Denní kapacitní údaje:

- ❖ předpokládaný počet personálu 1 – 2 osoby/směnu – šatní skříňky budou nadimenzované v počtu 4 skříněk, tj. šatní skříňka zvlášť pro každého pracovníka (pracovníci ze směn šatní skřínku nemohou sdílet), šatní sestava celkem bude mít 8 úložných boxů (zajištěné oddělené uložení pracovního a civilního oděvu)
- ❖ kapacita gastro provozu pro cca 70 hostů/den
- ❖ počet míst pro strážníky v klubovně/kiosku 44 míst
- ❖ instalovaný el. příkon.....14,77 kW
- ❖ současnost (koef. 0,8)..... .. 11,82 kW

Provozní a otevírací doba:

- ❖ otevírací doba: Po-Pá: 16.00 h – 20.00 h
So-Ne: 10.00 h – 20.00 h
- ❖ provozní doba: Po-Pá: 15.00 h – 21.00 h
So-Ne: 9.00 h – 21.00 h

2. PROVOZNĚ-TECHNICKÉ ŘEŠENÍ

Zásobování a expedice:

Zásobování bude realizováno přístupovým vchodem pro gastroprovoz – viz výkresové dispoziční řešení.

Doprava a manipulace s materiálem

Manipulace se zbožím se předpokládá ručně.

Skladování

Rychle se kazící suroviny budou ukládány do chladících skříní při zachování odděleného uložení produktů.

Balené suché potraviny jako cukr, čaj atd.. budou uloženy v pracovních stolech.

Skladování nápojů lze v m.č. 1.05 a v průmyslové barové chladicí vitríně.

Čisté obalové materiály, jednorázové nádoby, může být umístěno ve skladovém regálu v chodbě, poz. 6.3, nebo příručně v nábytkovém pultu u pokladny poz. č. 27, nebo v nástěnné skříní poz. č. 18.

Výdej pokrmů

Prostřednictvím barového prostoru bude personál obslužně zajišťovat výdej pokrmů a nápojů.

Mytí nádobí:

Pokrmů i nápoje budou servírované na jednorázové vhodné nádoby bez potřeby následného mytí.

Provozní používané nádoby lze odděleně omývat v časové oddělení v technologickém dřezu ve vlastním provozním kuchyňském úseku – poz. č. 16.

Odpadky:

Podle zaběhnuté praxe u provozu s rychlým občerstvením kde se servíruje na jednorázové nádoby (neodmývá se stolní nádobí) je organický odpad od strážníků součástí komunálního odpadu (předpokládá, že podíl organického odpadu v celkovém smíšeném netříděném komunálním odpadu nepřesáhne výši 20 %). Organický odpad vzniklý u obsluhy při přípravě pokrmů může být separován do uzavřené vyvložkováná, vodotěsné, nádoby umístěné v části mytí provozního nádobí. Zde nashromážděný organický odpad bude denně vynášen do

kontejneru na organický odpad (kontejner umístěn v docházkové vzdálenosti 50 m na stanovišti odpadkového hospodářství).

Sociální zařízení a šatna - personál:

Personál stravovacího provozu bude využívat WC, šatnu s umyvadlem, vhodně dispozičně navazující na vlastní stravovací barový provoz. Umyvadlo je vybaveno s tekoucí teplou a studenou vodou, dávkovačem tekutého dezinfekčního mýdla a ručníky na jedno použití (nebo sterilním osoušečem rukou). Šatní skříňky jsou dvojsekcové s odvětráním a umožňující oddělené uložení civilního a pracovního oděvu.

Denní místnost pro personál je součástí šatny, s možností personálního stravování (m.č. 1.09)

Sociální zařízení - strážníci:

Sedící strážníci mohou používat veřejné WC pro muže a ženy nacházející se v témže podlaží, WC je vybaveno dávkovačem tekutého dezinfekčního mýdla a ručníky na jedno použití (nebo sterilním osoušečem rukou)

Veškeré prostory se sociálním zařízením jsou na povrchu obloženy omyvatelným keramickým obkladem min. do výšky 1800 mm a podlahy jsou opatřeny keramickou dlažbou, vhodnou také pro mokrou sanitaci a dezinfekci.

Úklid :

Sanitační a úklidové činnosti umožňuje oddělená úklidová výlevka ve stavebně oddělené místnosti v sociálním zázemí, s teplou a studenou vodou a s možností uložení potřebných úklidových prostředků.

Sociální prostory jsou na povrchu obloženy omyvatelným keramickým obkladem min. do výšky 1800 mm a podlahy jsou opatřeny keramickou dlažbou, vhodnou též pro mokrou sanitaci a dezinfekci.

VZT:

Celý stravovací provoz bude nekuřáckého charakteru s přirozenou i nucenou výměnou vzduchu

Větrání obytné části nesmí být napojeno na větrání ostatních částí provozu (výrobní, skladovací atd.) ani na větrání sociálních zařízení.

Větr. prostor	Dodávka vzduchu na 1 místo u stolu	Výměna
Odbyt se zákazem kouření	50 m ³ .h-1	5-7 m ³ .h-1

Nelze-li skladové prostory dostatečně větrat přirozeným způsobem, musí být zajištěno nucené větrání - intenzita 1.h-1

Veškeré termické kuchyňské spotřebiče jsou zdrojem par budou umístěny pod digestoř napojenou na VZT.

Výměna vzduchu v jednotlivých prostorech:

Umývárna nádobí	18-10	
Ofis – výčep	6-9	
Chodby	2-4	
Šatny	6-8	20 m ³ .h-1 na 1 šatní skříňku
Umývárny	5-6	30 m ³ .h-1 na 1 umyvadlo 150 m ³ .h-1 na 1 sprchu
WC	10-14	50 m ³ .h-1 na 1 WC mísu 25 m ³ .h-1 na 1 pisoár

Výměnu (odvod) vzduchu v prostorách sociálního zařízení a úklidových místností zajišťuje nuceně ventilační větrání.

ZTI – zdravotně technické instalace:

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou.

Veškerý odtok odpadní vody je sveden do kanalizačního potrubí, které je napojeno na městský kanalizační řád.

Elektroinstalace a osvětlení:

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovené ČSN. Napojení všech spotřebičů musí být provedeno tak, aby se zařízení mohlo samostatně vypnout. Hlavní vypínače u spotřebičů umístit tak aby nebyly poškozovány vlastním provozem (sálavé teplo, mastnoty, voda atd.)

Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrot a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, umělé osvětlení musí být barvy bílé o předepsané intenzitě - osvětlení ve výrobních prostorech je stanoveno dle ES 852/2004 a to přípravny 500 luxů, pracovní místnosti, vč. skladů, 300 luxů, ostatní místnosti 110 luxů.

Údaje o příkonu pro technologické zařízení viz. údaje o kapacitách - příkon pouze pro vybavení technologií, tj. bez osvětlení.

3. TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ - VŠEOBECNÁ ČÁST

Technologické zřízení pro zpracování, uchování a výdej pokrmů, chlazené vitríny, chladicí skříně jsou navrženy od tuzemských a zahraničních výrobců. Ostatní nerezová zařízení, stoly, dřezy, regály, nástěnné police a skřínky jsou navrženy od tuzemských výrobců.

Výše popsany gastronomický provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

4. ÚDRŽBA - VŠEOBECNÁ ČÁST

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité 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 kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje), nečistit pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

5. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE – VŠEOBECNÁ ČÁST

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících 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.

6. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI - VŠEOBECNÁ ČÁST

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s horkou a vařící vodou. 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.

Vypracoval: Ing. Štefan Miko, dne 30. 5. 2025