TECHNICKÁ ZPRÁVA

ZMĚNY			DATUM		PODPIS	
	c					
	b					
	a					

INVESTOR:

2. lékařská fakulta, Univerzita Karlova

Univerzita Karlova, 2. lékařská fakulta
V Úvalu 84, 150 06 Praha 5 - Motol
tel.: +420 224 435 800, fax: +420 224 435 820

PROJEKTANT:

ZODP. PROJEKTANT:	Ing. Matěj KUDLÍK	
VYPRACOVAL:	Ing. Matěj KUDLÍK	
KONTROLOVAL:	Ing. Martin ULIČNÝ	

TECHNICO
architects & engineers

TECHNICO Opava s.r.o.
Hradecká 1576/51
746 01 Opava
tel: 553 760 970
info@technico.cz

ČÁST DOKUMENTACE:

D.2.1. BISTRO

Dobudování výukových prostor areálu
teoretických ústavů 2. LF UK, 4. etapa
CZ.02.2.67/0.0/0.0/16_016/0002474
SO 01 - VSTUPNÍ OBJEKT - BISTRO

K.ú. Motol, parc.č. 405/27

TECHNICKÁ ZPRÁVA

FORMÁT	A4
DATUM	05/2023
STUPEŇ	ZSPD+DPS
ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO	TO-543-ZSPD+DPS
MĚŘÍTKO:	
ČÍSLO VÝKRESU:	01-D.2.1.a.

1. Úvod

Předmětná technická zpráva je popisem provozu Stravovací části 2.LFUK – celoroční provoz na výše popsaném místě a popisuje řešení stravovací části provozu.

Stavebně technické řešení včetně vybavení bylo vypracováno na základě požadavku investora. Cílem je změna užívání, zpřesnění činnosti provozu – výrobní části, a to jak technicky, tak uspořádáním prostor.

Provoz je situován v objektu nedaleko hlavního vchodu do budovy (1.NP). Zásobování pokrmy a potravinami bude probíhat v uzavřených gastro nádobách (GN) a v termoportech samostatným bočním vchodem do stravovací části.

Celkové řešení stravovacího provozu je navrženo s ohledem na charakter provozu a na technologické požadavky výroby a výdeje připravovaných výrobků a pokrmů a podle nejnovějších poznatků gastronomie. Vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům. Uspořádáním jednotlivých provozních částí a úseků zajišťuje plynulost a návaznost pracovních postupů, vzájemné propojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení cest potravin. Dispoziční řešení odpovídá prostorovým možnostem, záměru investora a hygienickým požadavkům, dle platné legislativy.

2. Použitá legislativa

Při zpracování řešení byly respektovány požadavky předpisů a zásad pro hygienu potravin zejména:

- Zákon č. 110/1997 Sb., ve znění Zákona č. 139/20014 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích,
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně zdraví, ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška č. 137/2004 Sb. ve znění úpravy Vyhlášky č. 602/2006 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací službu,
- Vyhláška č. 268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby,
- Nařízení EP a Rady ES č. 178/2002 obecné zásady a požadavky potravinového práva,
- Nařízení EP a Rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin,
- Codex Alimentarius – obecné a specifické normy o bezpečnosti potravin (FAO, WHO),

- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí,
- Nařízení vlády č.361/2007 Sb. kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci,
- Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách,
- ČSN 73 4108 Hygienické zařízení a šatny.

3. Popis provozu

Většina pokrmů bude hotových, které v teplém stavu (v termoportech) bude dováženo z místa výroby (Menza VŠE) na předmětnou provozovnu, kde budou po kontrole teploty a stavu tyto přemístěny do ohřevné skříně, konvektomatu (nebo regenerovány a poté přemístěny do ohřevné skříně, konvektomatu). Sortiment bude doplněn o pokrmy z mražených (nebo chlazených) polotovarů, tyto budou vyhotoveny na základě předchozí objednávky, o pochutiny (chipsy, sušenky apod.), nápoje.

Provozní doba	Pondělí – Pátek 7:30 – 17:30 hodin
Počet zaměstnanců	3
Počet pokrmů denně	

Sortiment:

- teplé pokrmy: hotové pokrmy (polévky, hl. pokrmy) – od dodavatele
- teplé pokrmy vlastní výroby – z mražených nebo chlazených polotovarů
- studené pokrmy: od dodavatele
- nápoje (balené, káva, čaj)

Popis provozovny (plánek viz. půdorys 1.NP):

- gastro část provozu je přípravna o ploše 33,67 m2

Technické vybavení gastronomické části provozu (tepelná technologie je pouze elektrická):

- konvektomat
- indukce – plotna
- stolní fritéza
- mikrovlnná trouba
- panini gril
- ohřevná skříň
- kávovar – pressovač (samoobslužný)
- režon na talíře
- ohřevné vany (2x)
- chladící zařízení – lednice
- ke všem sanitárním zařízením je přivedena teplá a studená voda.

Konzumace pokrmů:

- v konzumačním prostoru

Celý provoz včetně zázemí je řešen na úrovni jednoho podlaží (1.NP). Zásobování bude probíhat vchodem a bude probíhat v uzavřených obalech. Detaily budou uvedeny v provozním řádu provozovatele. Pro potraviny vyžadující skladování v chladících podmínkách je navrženo chladící zařízení (chladnice). Pokrmy a výrobky vyžadující přípravu budou dodávány od dodavatele a přijímány v uzavřených gastronádobách/termoportech za podmínky dodržení teplotních a časových režimů. Termoporty budou umývány u dodavatele pokrmů.

Řešení pracovních úseků:

Příjem termoportů:

Probíhá samostatným bočním vchodem, po příjmu jsou bez zbytečných časových prodlev GN vyjmuty z termoportu a přemístěny do ohřevných van (ohřevné skříně, konvektomatu). Termoporty jsou bezprostředně odnášeny dodavatelem zpět.

Skladování potravin (polotovarů):

Stavebně vyčleněná samostatná místnost, vybavená chladícím a mrazícím zařízením.

Nabídka teplých a studených pokrmů:

Teplých pokrmů probíhá v ohřevných vanách (popř. v konvektomatu), studených pokrmů probíhá v chladících vitrínách.

Mytí provozního nádobí:

Vyčleněný provozní dřez s vodovodní baterií.

Mytí stolního nádobí (stavebně odděleno):

Vyčleněný provozní dřez s vodovodní baterií, myčka nádobí.

Pracovní úseky jsou uspořádány tak, aby nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a pokrmů a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti, součástí je technologický dřez s vodovodní baterií

Úseky manipulace s potravinami bude na stěnách opatřen z omyvatelného, vodě odpudivého materiálu a lehce sanitovatelného materiálu až do výše činnosti. Teploměry budou umístěny v jednotlivých chladničkách a mrazničkách.

Sanitární zařízení personálu a jiná pomocná zařízení:

Umyvadlo na mytí rukou s vodovodní baterií na varném úseku a v přípravně u vchodu, šatna pro pracovníky, personální toaleta – jsou stavebně vyčleněny.

Vodovod a kanalizace – viz. samostatná zpráva.

Vytápění – viz. samostatná zpráva.

Vzduchotechnika a chlazení – viz. samostatná zpráva.

Elektrické rozvody – slaboproud – viz. samostatná zpráva.