

Průvodní zpráva pro gastronomickou část

Provozní řešení:

Projekt uvádí soubor místností zajišťující gastronomický provoz v objektu. Popis je uváděn z hlediska nároků na technologické vybavení a na stavební provedení specifického prostředí jednotlivých místností. Dispoziční uspořádání provozních místností je navrženo v souladu s platnou vyhláškou č. 602/2006 sb a nařízením 852/2004 EU. Projekt rovněž respektuje současné stavební možnosti provozního uspořádání a zadání investora. Řešení je jednopodlažní. Předpokládaný sortiment nabídky nápoje , a balené trvanlivé výrobky,dodávané výrobky studené kuchyně ze školní kuchyně.

Personální zázemí:

Hygienické a sociální zařízení pro pracovníky – šatna – Prostor odpovídá požadovanému počtu zaměstnanců s základní vybaveností pro oddělené ukládání civilních a pracovních oděvů v šatních skříňkách. Tyto skříňky mohou být členěny horizontálně nebo vertikálně. Na šatnu navazuje hygienické zázemí – WC, umývárna. Vybavení umývárny kromě umývadla s bezdotykovou baterií /mechanická nožní nebo tlačná a automatickým uzavíráním vody/ je nutno doplnit o osoušeč rukou nebo jednorázové ručníky s odpadkovým košem. Povrchy dokonale omývatelné, prostor osvětlený, větraný a vytápěný. Předpokládaný počet personálu 1až.2 osoby . Předpokládá se, že všichni zaměstnanci budou mít zdravotní průkaz. Umístěno v suterenu zakresleno ve stavební části.

Úklid – v provozu je řešena úklidová nika pro úklid zázemí a konzumační části . Komora je vybavena výlevkou s tekoucí teplou a studenou vodou a úložným zařízením pro úklidové prostředky. Úklidové pomůcky pro obě činnosti budou barevně označeny. Umístěno v suterenu zakresleno ve stavební části.

Úsek je vybaven kompletní technologií pro prodej jednoduchého občerstvení, nealko nápojů /chlazení/ a přípravy párku v rohlíku a toustů. Pro dodávky studené kuchyně je v interieru umístěná pultová stolní chlazená vitrina.

Provozní zásady :

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu je zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

Zpracoval O.Krejčí