

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Technologie gastroprovozu

REKONSTRUKCE KUCHYNĚ, DSP PANSKÁ PANSKÁ 199, DOKSY

Úvod a zadání

Tento návrh dispozičního uspořádání gastronomického provozu v rekonstruovaném objektu domova s pečovatelskou službou v Doksech slouží jako podklad pro provedení stavby.

Při řešení se vycházelo z těchto požadavků objednatele:

- v rámci rekonstrukce objektu domova s pečovatelskou službou technologicky navrhnout revitalizaci gastronomického provozu v souladu s hygienickou vyhláškou č. 137/2004Sb. a Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 do vymezených prostor daného objektu.

Při návrhu řešení technologie stravování se vycházelo z následujících předpokladů:

- počet vyráběných jídel cca 120-150 porcí denně
- způsob výdeje výdej personálem
- skladba jídel kompletní celodenní stravování + diety
- použitá energie el. síť 230/400V

Je nutné dodržovat ustanovení **aktualizované hyg. vyhlášky č.137/2004Sb., Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004) ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin a kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (CAC/RCP 39-1993)**, zejména Část V - Provozovna: hygienické požadavky, Část VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví a Část VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování. Výše uvedené je nutno dodržovat nejen v návrhu, ale především v samotném provozu. **Provozní řád a hygienický řád ovšem není součástí této projektové dokumentace.**

Technologické řešení

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Řešený gastronomický provoz je soustředěn do tří podlaží.

Zhotovitel je povinen v rámci své nabídky nacenit pouze spotřebič splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.

V 1.PP jsou sklady ovoce a zeleniny a hrubá přípravná brambor a zeleniny. V 1.NP je hlavní stravovací provoz – příjem zboží, hlavní sklady potravin, varna s čistými přípravkami, umývárna stolního nádobí, umývárna provozního nádobí, stávající jídelna, sklad odpadků a úklidová komora. Sociální zařízení pro personál kuchyně je součástí stavebního projektu. Ve 2.NP je přípravná jídel a umývárna stolního nádobí pro druhou stávající jídelnu.

Jednotlivá podlaží jsou vertikálně propojeny výtahy a schodišti. Jedním výtahem se zásobuje varna ze skladů a druhým jídelna z varny.

Podrobné architektonicko-dispoziční řešení je patrné ze stavební projektové dokumentace.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Poznámka:

V souvislosti se zákonem č. 174/2003, který doplňuje hyg. vyhlášku č. 107/2001Sb. a precizuje další, je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních a kritických bodů (HACCAP).

Provoz kuchyně

Vlastní kuchyně je přizpůsobena ke konečnému tepelnému zpracování surovin a jejich následnému výdeji. Kapacitně by měla vyhovovat výrobě jídel, jejichž sortiment je popsán v úvodu. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel.

Zásobování gastroprovozu je zajištěno vstupem z ulice a odtud chodbou k výtahu do 1.PP nebo přímo do skladů potravin či denního skladu v 1NP.

Skladové hospodářství kuchyně pro uchovávání zboží je vždy děleno na základě druhovosti surovin a povoleného sousedství. Detailní uložení jednotlivých surovin v rámci skladů bude řešeno v rámci zpracování plánu HACCP. Kapacita skladů je dimenzována minimálně na 4denní zásobu provozu tak, aby se zajistily suroviny pro výrobu i přes víkendy, státní svátky a případně mimořádné události.

Součástí dispozice jsou ještě nepotravinářské sklady (sklad bioodpadu, sklad chemie...).

Varna, tedy dokončovací kuchyň, jako celek se skládá z těchto pracovních úseků:

1. úsek výtluhu vajec
2. úsek přípravy syrového masa
3. úsek čisté přípravy zeleniny
4. přípravná těsta

5. úsek přípravy teplých jídel
6. příprava svačin a studené kuchyně
7. plnění transportních obalů
8. umyvárna stolního nádobí
9. umyvárna provozního nádobí

1. *Úsek výtlučku vajec* - je vybaven umyvadlem s pažním ovládáním a hygienickou sestavou společný s úsekem přípravy syrového masa, pracovním stolem a podstolovou lednicí.

2. *Úsek přípravy syrového masa* – je vybaven chladícím stolem s dřezem na uchování masa, pracovním stolem, špalkem na maso, kutrem a nástěnnými policemi.

3. *Úsek čisté přípravy zeleniny* - zde se bude připravovat zelenina sloužící k okamžitému tepelnému zpracování, úsek je vybaven chlazeným stolem s dřezem na uchování opracované zeleniny, pracovním stolem a stávající kráječkou zeleniny.

4. *Příprava těsta* – těsto se bude zpracovávat na pracovním stole s bukovou deskou a v universálním stávajícím robotu.

5. *Úsek přípravy teplých jídel* – hlavním úsekem varny je varný blok, kde je soustředěna varná technologie, která by měla splňovat již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Varný blok je vybaven klasickou varnou technologií – elektrickým sporákem se sklokeramickou deskou převážně určen pro diety, dvěma varnými kotli, které jsou doplněny multifunkčním aparátem a stávajícím konvektomatem pro 10x GN1/1, který je posílen ještě o 6x GN1/1. Nad varným blokem jsou umístěny odsávače par s tukovými filtry a osvětlením pro docílení lepší viditelnosti (viz projekt VZT).

6. *Příprava svačin a studená kuchyně* - zde se budou připravovat dopolední a odpolední svačiny a zeleninové saláty. Úsek pokračuje přípravou teplých nápojů. Je vybaven chlazeným stolem s dřezem, pracovními stoly, stávajícími spotřebiči (nářezový stroj, kráječ chleba) a výrobníkem nápojů s pojízdnými kontejnery.

7. *Plnění transportních obalů* – úsek je vybaven výdejním udržovacím vozíkem s elektrickým ohříváním a pracovními stoly. Zde se budou plnit tablety, jídonosiče a termoporty k dalšímu výdeji. Zaběhlý systém transportu a následného mytí zůstává stávající.

8. *Umyvárna stolního nádobí* – pro mytí stolního nádobí z jídelny slouží umyvárna, která je vybavena příjmovým mycím stolem s dřezem a oplachovou sprchou a mycím strojem na nádobí. Čisté nádobí se bude ukládat v nerezovém regálu k opětovnému použití. Odpad se shazuje do uzavíratelné omyvatelné nádoby a odnáší se k likvidaci do skladu odpadků, kde je umístěn kompostér a chladicí skříň pro odpad, který nelze v kompostéru zpracovat.

9. *Umyvárna provozního nádobí* - je vybavena mycím stolem s dvoudílným dřezem a oplachovou sprchou. Po umytí se nádobí bude ukládat v nerezovém regálu a GN v regálovém vozíku.

Součástí dispozice je i prostor přípravy pokrmů pro jídelnu. Zde personál provádí přípravné práce před příchodem strážníků do jídelny.

Detailní řešení je patrné z výkresové dokumentace a se soupisu strojů a zařízení.

Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu elektrické energie bude stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie z rozvodní sítě 3 x 230/400V, 50Hz
 - celkový instalovaný příkon el. energie 128 kW
- Předpokládaná současnost je cca 0,7.

V těchto hodnotách není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Energetické potřeby jednotlivých zařízení jsou patrné se soupisu strojů a zařízení - Specifikace a z projektů jednotlivých příslušných profesí.

Požadavky na stavební konstrukce

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířku dveří je nutno volit též s ohledem na instalaci technologických zařízení. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluké a nesmí být kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,8 m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,5 m. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30 - 40 cm.