

Akce: **Nemocnice Nové Město na Moravě**
Rekonstrukce vstupního pavilonu
Dokumentace pro provádění stavby

Investor: **Kraj Vysočina**
Žižkova 57
587 33 Jihlava

Zak. číslo: **A 03 – 19 – P**

D2.52 Vybavení občerstvení – gastrotechnologie

D2.52-01 TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah:

I. Technická zpráva

- a) ÚVOD A ZADÁNÍ
- b) TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ
- c) POPIS PROVOZU KUCHYNĚ
- d) OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY
- e) POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ
- f) POZNÁMKY:

II. Přílohy

Soupis strojů a zařízení

III. Výkresová dokumentace

- 1) Technologické dispoziční řešení
- 2) Členění gastronomického provozu

a) ÚVOD A ZADÁNÍ

Návrh dispozičního řešení výdejny teplých a studených pokrmů je zpracován jako podklad pro jednání odpovědných orgánů města Nové Město na Moravě.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. a vyhláška č. 137 /2004 Sb. v platném znění) a s ohledem na stávající stavebně konstrukční možnosti daného objektu.

Kuchyňská technologie je stanovena na základě následujících údajů:

Hotové pokrmy pro výdej: do 100

druhy nápojů: studené, teplé
použitá energie: el. síť 230/400 V, 50Hz,

b) TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

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

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť a komunikací se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

c) POPIS PROVOZU KUCHYNĚ

Provoz kuchyně, skladba jednotlivých technologických zařízení, je přizpůsobena uvažované kapacitě přípravy cca 100 porcí teplých a studených pokrmů. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovanou kapacitu výdeje. Detailnější pohled na provoz kuchyně je patrný i z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

Rozdělení kuchyně na jednotlivé pracovní úseky:

Čistá přípravná zeleniny

V čisté přípravně zeleniny, která je přímo v návaznosti na varnu, bude probíhat konečná úprava očištěné zeleniny pro další opracování nebo jako výrobky studené kuchyně. Úsek je vybaven pracovním stolem s chlazenými zásuvkami a dřezem doplněným pákovou baterií. Pro zpracování zeleniny je k dispozici stolní krouhač zeleniny. V návaznosti na přípravnu je umístěn nářezový stroj.

Čistá přípravná masa

Samostatná přípravná syrového masa je v návaznosti na varnu. Maso je zpracováno na bukové desce, v návaznosti je další nerezový chladicí stůl s dřezem. Pro mytí rukou bude k dispozici stojánková vodovodní baterie, dávkovač tekutého mýdla, zásobník na papírové ručníky a koš na použité ručníky. Pro uložení náčiní je přípravná vybavena nástěnnou polici s kořenkami.

Z důvodu stejné rizikové skupiny je přípravná masa spojena s vytloukárnou vajec. V rámci provozního řádu budou specifikovány pracovní postupy zajišťující vyloučení kontaminace.

Kuchyň – varna

Ve varném bloku je soustředěna varná technologie, která splňuje již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Nad varným centrem jsou umístěny odsávací zákryty s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Ve varných blocích je navržena následující technologie:

Elektrický konvektomat s kapacitou 5xGN 1/1

Elektrická fritéza 2x8l

Indukční vaříč stolní 2x

Pro zvýšení bezpečnosti práce a jednodušší manipulaci jsou součástí varného bloku neutrální plochy a pojízdné vozíky na gastronádoby. Voda sloužící pro přípravu pokrmů v konvektomatech je upravována v automatickém změkčovači vody.

Výdej

Výdej pokrmů probíhá z vyhřívané vodní lázně přímo strážníkům, kteří ukládají pokrmy na podnos. Součástí výdeje jsou dvě vitríny studená a teplá.

Mytí stolního nádobí

Nádobí je na podnosech odkládáno do příjmového vozíku, ze kterého je personálem odebíráno. Zbytky jsou stírány do bionádoby, nádobí je předmýváno na vstupním stole s dřezem opatřeným tlakovou sprchou a zvýšeným zadním lemem na 300 mm, dále je myto v podstolové myčce nádobí. Voda používaná v myčce nádobí je upravena v automatickém změkčovači vody. Umyté nádobí je dále ukládáno do vyčleněných regálů. Součástí umývárny stolního nádobí je také příjmový nerezový stůl, mycím dřezem.

ZÁSOBOVÁNÍ, SKLADY,

Zásobování

Zásobování kuchyně je uskutečňováno dle provozního řádu

Sklady

Potraviny nepodléhající zkáze jsou ukládány do regálů v suchém skladu, který je vybaven teploměrem a vlhkoměrem pro kontrolu podmínek skladování. Součástí tohoto odvětrávaného skladu jsou skladové regály 27.9.2019. Pro kontrolu je k dispozici stolní váha.

Potraviny, které musí být uchovávány při chladírenské teplotě jsou skladovány v oddělených chladících a mrazících skříních. Tento způsob odděleného uložení je zvolen zejména s ohledem na možnost nastavení rozdílné skladovací teploty pro jednotlivé druhy potravin. Komoditní oddělení omezuje vzájemné pachové ovlivnění, zejména nebalených potravin. Při vyskladňování konkrétní potraviny není přerušován teplotní řetězec ostatních potravin. V případě technické závady je v režimu komoditního skladování minimalizováno riziko škod na uskladněných potravinách.

Zázemí zaměstnanců

Sociální zázemí zaměstnanců je patrné v projektové dokumentaci.

Úklid

Řešeno v projektové dokumentaci

Sociální zařízení pro strážníky

Řeší projekt stavební části

Poznámka

Nad veškerými pracovními plochami, kde se zpracovávají suroviny je nutná svítivost 700 lx pro dobrou rozlišovací schopnost oka.

Navrhované technologické zařízení kuchyně je vyhovující hygienickým a bezpečnostním normám.

Odpadkové hospodářství

Odpadkové hospodářství je rozděleno do dvou kategorií :

Skladování organických odpadků z kuchyně a gastronomických provozů.

Biologický odpad je odvážen z prostor vzniku odpadu v plastových bionádobách, které jsou omyvatelné a uzavíratelné, řádně omyty teplou vodou a následně přesunuty do chlazené skříně.

Biologický odpad pravidelně odváží smluvní odběratel, registrovaný a schválený státní veterinární správou.

Jednotlivé nádoby musí být zřetelně označeny tímto textem:

„BIOLOGICKÝ ODPAD III. KATEGORIE – NENÍ URČENO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ!“

Skladování komunálního odpadu z gastroprovozu

Komunální odpad z gastroprovozu bude skladován ve venkovních prostorách a roztríděn podle druhu odpadu pro další využití v rámci recyklace.

Poznámka : V souvislost se zákonem č. 174/2003 je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kritických bodů (HACCP).

d) OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY

Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání zboží přímo na paletách, je vhodné volit šířku dveřních zárubní pro průjezd paletového vozíku, tj. min. šířka 1000 mm.

Z uvedeného důvodu by neměly být vnitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Dveře do skladů potravin a všechny vstupní dveře by měly být z obou stran opatřeny např. ochranným plechem do výšky alespoň 200 mm (nebo jiným vhodným způsobem) proti vnikání hlodavců.

Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuje tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, která lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné, netoxické a nesmí být klzké. V místech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučujeme obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech doporučujeme omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou.

Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca. 150 – 400 mm.

Stropy:

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částeček.

e) POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ

Kanalizace:

Blíže viz. stavební projekt.

Vodovod:

Blíže viz. stavební projekt.

Vytápění:

Blíže viz. stavební projekt

Vzduchotechnika:

Při plánované varné kapacitě je nutné zabezpečit nucenou výměnu vzduchu. V prostorách, kde dochází k nadměrné tvorbě vodních par a tepla, tj, varné celky . Vzhledem k tomu, že tato zařízení jsou nepřetržitě v teplém a vlhkém prostředí, je nutné je konstruovat z korozivzdorných materiálů.

Odsávací digestoře je nutné osadit tukovými filtry a uzpůsobit pro odvod kondenzátu. Prostor nad odsávacím zákrytem doporučujeme uzavřít až k podhledu, aby se vyloučilo usazování mastných, obtížně čistitelných nečistot.

Blíže viz. projekt VZT

f) POZNÁMKY: