

## TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. úvod
2. popis provozu
3. obecná ustanovení pro stravovací provoz

### 1. Úvod

Dispoziční návrh je vypracován v souladu s hygienickými předpisy, zejména s požadavky nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a zákonem 258/2000 Sb. Dispoziční návrh řeší stravovací provoz v navrhovaném rekonstruovaném rekreačním objektu (objekt SO1), kde bude zřízeno dětské centrum pro postižené děti. V současné době je toto centrum v provozu ve Strančicích. Stravovací provoz je navržen do dvou podlaží – 1. NP (kuchyň se zázemím, jídelna a zázemí pro personál) a 2. NP (dvě přípravné a výdejní kuchyňky) a je propojen výtahem pro přepravu vozíků s jídlem v uzavřených gastronádobách. Šatny jsou umístěny ve 3. NP.

Investor :	DĚTSKÉ CENTRUM STRANČICE, Hrdinů 175, 251 63 Strančice, IČ 43750672
Počet dětí:	cca 35 pacientů
Počet zaměstnanců:	20 – 25 ve dvou směnách provozu, 2 kuchařky na 8 hodin
Kapacita jídel:	60 jídel (snídaně, obědy, večeře) pro děti a zaměstnance
Sortiment jídel:	děti (snídaně, svačina, oběd, svačina, večeře) zaměstnanci (oběd )
Provozní doba:	24 hodin denně
Vytápění provozovny:	centrální kotelna s kotlem na pelety
Výroba TUV:	z centrální kotelny
Zásobování:	- četnost zavážení bude dána potřebou doplnění trvanlivých potravin - čerstvých a mražených (dováží se mražená zelenina, brambory, čerstvé ovoce – jablka, banány, čerstvé maso, mražené kuře a rybí filety) - čerstvé pečivo
Odpad z provozu:	v objektu SO 02 budou umístěny chladnice na organický odpad

### **Členění místností:**

#### **1. NP**

- kuchyň s mytím provozního nádobí
- kojenecká kuchyň
- distribuce jídla
- umývárna stolního nádobí
- hrubá přípravná zeleniny
- suchý sklad
- chlazený sklad
- úklid
- WC pro zaměstnance

**2. NP**

- dvě přípravné a výdejní kuchyňky

**3. NP**

- šatna pro zaměstnance s denní místností

**2. Popis provozu**

V 1. NP bude probíhat hlavní výrobní činnost. Zásobovací vstup pro zeleninu a ovoce je samostatný – přímo do místnosti hrubé přípravy zeleniny – 10.8.06. Zásobování ostatními surovinami a potravinami bude zajišťováno zásobovacím vstupem do chodby – 10.8.11. Samostatnými dveřmi budou odnášeny odpady z provozu kuchyně – místnost 10.8.13.

V kuchyni a budou připravována jídla pro děti a zaměstnance. Snídaně, svačiny a obědy pro děti budou odváženy výtahem do 2. NP, kde si sestry jídla porcují, připraví nápoje a roznesou jídla dětem. Obědy pro zaměstnance budou vydávány do jídelny, polévka v míse, hlavní jídla se porcují na talíře v kuchyni a roznáší se.

Odpolední svačiny a večere jsou v kuchyni připravovány na každý den čerstvé, v šokeru zchlazovány, uloženy v chladnicích u výtahu a odtud dle potřeby odváženy do kuchyněk. Další manipulaci s nimi zajišťuje personál v malých kuchyňkách ve 2. NP (ohřev v mikrovlnné troubě apod).

Pro kojence budou lahvičky s mlékem sterilizovány (sterilizátory) v kojenecké kuchyňce, ev. se zde připraví nápoje a kaše.

Veškerá hotová jídla budou transportována ve vozících s gastronádobami s víky, tj. uzavřená.

**2.1 Kuchyň s mytím provozního nádobí – 10.8.02 + 10.8.03**

Stavebně uzavřená místnost s denním osvětlením je navržena s oddělenými provozními úseky:

- úsek čisté zeleniny a studené kuchyně, příprava snídaní a svačin (chladnice vysoká, pracovní stůl se dřezem)
- úsek masa a vajec (chladnice vysoká, pracovní stůl se dřezem, vestavné umývadlo s dávkovačem mýdla a zásobníkem na jednorázové ručníky)
- úsek příruční (odkládací stůl)
- úsek tepelného zpracování (konvektomat s podstavcem, sporák s troubou, digestoř)
- úsek výdeje (stůl s vestavnými vanami na 2x GN 1/1, nástěnné police na nádobí)
- úsek mytí provozního nádobí (mycí stůl s kapacitním dřezem, regál na nádobí)

**2.2 Kojenecká kuchyň – 10.8.14**

Stavebně uzavřená místnost s denním osvětlením bude vybavena kuchyňskou linkou s vestavnou varnou deskou, digestoří, dřezem na mytí provozního nádobí a vestavným dřezem s dávkovačem mýdla a zásobníkem na jednorázové ručníky. Nad pracovní deskou budou nástěnné police ev. skříňky na nádobí. Samostatně budou dva sterilizátory a potravinová chladnice.

### 2.3 Distribuce jídla – 10.8.05

Chodba před gastrovýtahem – 10.8.01 – bude využita pro umístění šokeru – zchlazovače a pro vysoké chladnice, kde budou uložena hotová jídla pro odpolední svačiny a pro večeře.

### 2.4 Umývárna stolního nádobí – 10.8.04

Z chodby je stavební příčkou oddělena umývárna stolního nádobí (nádobí z jídelny od zaměstnanců) s vozíkem na odkládání použitého nádobí, mycím stolem a dřezem, podstolovou myčkou a nástěnnou policí na čisté nádobí, které se odnáší do kuchyně.

Samostatně je navržen kout na mytí všech transportních vozíků s nástěnnou baterií, sprchou a gulou.

### 2.5 Hrubá přípravná zeleniny – 10.8.06

Stavebně uzavřená místnost se samostatným vstupem z fasády. Dveře budou používány pro zásobování.

Přípravná je navržena s mycím stolem a dřezem, škrabkou na brambory, chladnicí a regálem na zeleninu a ovoce. Hrubě opracovaná a omytá zelenina a ovoce se odnáší ev. na vozíku odváží do kuchyně, kde se v úseku čisté zeleniny dále zpracuje.

### 2.6 Suchý sklad - 10.8.08

Stavebně uzavřená místnost s denním osvětlením bude vybavena regály a mycím stolem se dřezem pro jejich údržbu a mytí.

### 2.7 Chlazený sklad - 10.8.07

Samostatná místnost s chladnicemi a mraznicemi na oddělené uložení potravin.

### 2.8 Úklidová místnost – 10.8.13

V místnosti bude výlevka a skříňka ev. police pro uložení čistících a úklidových prostředků.

### 2.9 WC pro zaměstnance kuchyně – 10.8.12

Pro zaměstnance kuchyně je k dispozici toaleta s předsíňkou a umývadlem s dávkovačem mýdla a zásobníkem na jednorázové ručníky a s kabinkou WC.

### 2.10 Kuchyňky – 20.8.06 + 20.8.65

Kuchyňky jsou navrženy v podlaží, kde jsou pouze ležící pacienti. Jídla jsou dovážena výtahem ve vozících a v kuchyňce jsou porcována na talíře a roznášena. Nápoje si připravuje personál v kuchyňkách nebo je doveze hotové z hlavní nebo kojenecké kuchyně.

Pro ohřev zchlazených jídel bude k dispozici mikrovlnná trouba. Ostatní vybavení je kuchyňská linka s dvouvaříčem, vestavným dřezem s podstolovou myčkou a vestavným umývadlem a vysoká chladnice a nástěnné skříňky.

#### 2.11 Šatna pro zaměstnance - 30.2.65 + 30.2.66

Zvlášť pro ženy a muže budou k dispozici šatny se šatními skříňkami na oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Všichni zaměstnanci budou mít zdravotní průkazy.

K dispozici budou mít zaměstnanci denní místnost – 30.2.64 - s možností odpočinku, uložení soukromých potravin a pokrmů v chladnici a přípravy nápojů (malá kuchyňská linka se dřezem, varná konvice, chladnice).

### **3. Obecná ustanovení pro stravovací provoz**

Stěny za pracovními stoly, dřezy a umývadly budou obloženy omyvatelným obkladem do výšky min.160 cm.

Podlahy budou opatřeny protiskluzovou krytinou dle platných norem.

Osvětlení jednotlivých pracovních ploch bude v souladu s platnými vyhláškami a předpisy.

Jednotlivé místnosti budou odvětrány dle charakteru jejich využití v souladu s platnými vyhláškami a předpisy. Řešení vzduchotechniky bude samostatnou částí.

Technologie neutrální a varná bude z materiálu vhodného pro styk s potravinami.

Teplá voda bude přivedena ke všem dřezům a umývadlům a výlevce.