

G.1 Údaje o stavbě

G.1.1 Charakteristika objektu

G.1.2 Kapacitní údaje

G.2 Charakteristika provozu

G.2.1 Legislativa

G.3 Popis provozu

G.3.1 Příjem zboží a zásobování

G.3.2 Skladování - úseky x.xx

G.3.3 Příprava zeleniny – úsek 3.xx

G.3.4 Příprava masa - úsek 1.xx

G.3.5 Studená kuchyně - úsek 4.xx

G.3.6 Příprava těsta - úsek 2.xx

G.3.7 Varna – úsek 7.xx

G.3.8 Kompletace – úsek 6.xx

G.3.9 Výdej – úsek 8.xx

G.3.10 Sklad vozíků – úsek 5.xx

G.3.11 Mytí bílého nádobí – úsek 9.xx

G.3.12 Mytí černého nádobí – úsek 17.xx

G.3.13 Sklad odpadků a obalů – úseky 3.xx a 4.xx

G.3.14 Úklid

G.4 Požadavky na profese

G.5 Závěr

G.1 Údaje o stavbě

Název stavby:	Domov Pod Lipami Smečno
Místo stavby:	Zámek 1, 273 05, Smečno
Charakter stavby:	trvalá stavba
Účel stavby:	Rekonstrukce kuchyně

Předmětem dokumentace je projekt na rekonstrukci kuchyně v objektu domova pro seniory.

G.1.1 Charakteristika objektu

Jedná se o komplex v zámeckém parku, ve kterém se nachází domov pro seniory. Samotná kuchyně se zázemím je umístěna v 1.NP jednoho z objektů.

G.1.2 Kapacitní údaje

Kuchyně je projektována na kapacitu 500 HJ/den.

Výpis varného zařízení:

2x Kotel elektrický 100 l

2x Kotel míchací elektrický 160 l

1x Sklopná pánev 60l

1x Multifunkční pánev 100l

1x Multifunkční pánev 150l

2x Plynový sporák

2x Pánev sklopná elektrická

1x Konvektomat elektrický pro 20 GN 1/1

2x Konvektomat elektrický pro 10 GN 1/1

G.2 Charakteristika provozu

Suroviny

Při přípravě pokrmů se počítá s vyžitím převážně čerstvých surovin, kuchyňských úprav masa, hrubé a čisté zeleniny. Suroviny jsou skladovány krátkodobě, ve vyčleněných místech a zařízení. Doplňování stavu zásob probíhá plynule. Maso je dodáváno rozbourané a očištěné.

Materiály, zařízení

Technologická zařízení a nábytek jsou navrženy z materiálů, které odpovídají českým standardům a jsou zdravotně nezávadné. Jedná se o nerez pro potravinářské účely 18/10. Veškeré zařízení bude mít atest pro užívání v ČR. Dodavatel technologického zařízení zajistí záruční a pozáruční servis a proškolení zaměstnanců kuchyně pro bezpečné a správné ovládání zařízení.

Technologické zařízení je doplněno pracovními a odkládacími stoly, dřezy a regály. Skladové regály ve skladu potravin budou mít úložné plochy upraveny nerezem a komaxitem.

Technologická zařízení budou napojena na elektrickou energii, vodovodní řad, kanalizaci a plyn. Požadavky na připojení zařízení je specifikováno ve výkresové dokumentaci.

Osvětlení, odvětrávání, teploty

Osvětlení je zajištěno přímým a nepřímým způsobem, pomocí zářivkových světel. Osvětlení je dimenzováno na normativní požadavek 600 lx.

Kuchyně bude dostatečně větraná přirozeným a nuceným odvětráváním. Odsávání par bude umístěno nad varnými zařízeními. Digestoře budou opatřeny tukovými filtry a osvětlením. Tato PD dává pouze doporučení a nezabývá se dále projektem VZT.

Projektem určená umyvadla pro umývání rukou jsou s kolením ovládáním. Voda na výstup bude v rozmezí 50 – 60°C.

Chlazené a suché sklady zůstanou stávající. Suché sklady jsou větrány přirozeným způsobem. Ve skladech budou dodržovány předpisové teploty, které bude možné kontrolovat teploměry umístěnými v jednotlivých skladech. Chladicí skříně jsou vybaveny teploměry, které ukazují teplotu na displeji. Veškeré teploty budou zapisovány podle platných předpisů.

Servírování, konzumace

Samotná konzumace části hotových jídel bude probíhat v prostorách stávající jídelny. Jídla budou servírovaná na porcelánovém nádobí. Nádobí bude předeheříváno ve výdejové části na teplotu 65°C, tak aby byl dosažen požadavek na pokles teploty. Transport pokrmů z prostor kuchyně do prostoru jídelny bude probíhat bezprostředně po uvaření a naservírování na nádobí. Teplota při tomto procesu neklesne pod stanovenou hodnotu 65°C.

Část jídel bude servírována do tabletových systémů a rozvážena imobilním klientům na pokoje.

Také bude zařízení servírování do termoportů a rozvoz do dalších zařízení.

Hygienické zázemí pro zaměstnance a klienty zůstane stávající

G.2.1 Legislativa

- Nařízení Evropského parlamentu a RADY č. 178/2002, kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004 o hygieně potravin
- Nařízení ES č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady 853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RC 39-1993
- Zákon č. 258/2000Sb., v úplném znění 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví
- Prováděcí vyhláška k zákonu č. 258/2000Sb. ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a její novela 137/2004 Sb. a její následná novela č. 602/2006
- Zákon 120/2008, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a souvisejících zákonů.
- Vyhláška ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby a její novely 196/2002 Sb. a 161/2004Sb.
- Vyhláška č. 137/1998 Sb., ministerstva pro místní rozvoj, o obecných technických požadavcích na výstavbu a její novela 502/2006Sb.
- Zákon č. 125/1997 Sb., o odpadech a jeho novely 185/2001Sb. a 188/2004SB, 38/2000Sb., 383/2008Sb..
- Novela nařízení vlády 178/2001 Sb. podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci v dodatku nařízení vlády č. 361/2007 Sb, která je postavena na úroveň zákona.

G.3 Popis provozu

G.3.1 Příjem zboží a zásobování

Zásobování bude probíhat pomocí zásobovacího vstupu přímo do skladů. Příjem potravin probíhá zcela časově odděleně od provozu.

G.3.2 Skladování - úseky x.xx

Suroviny budou skladovány v suchých skladech, které bude vybaveny regálovým systémem, a v chladících a mrazících boxech. Všechny tyto prostory zůstávají stávající

G.3.3 Příprava masa - úsek 1.xx

K hrubé přípravě masa slouží stávající samostatný úsek v zázemí kuchyně, ke kuchyňské úpravě bude sloužit úsek přípravy masa. Tento úsek se skládá ze stolu se dřezem, mlýnku na maso, pracovního stolu, stolní váhy a masodesky. Součástí úseku je i kombinovaná výlevka na mytí rukou. Od pracovního stolu je oddělená hygienickou zástěnou z nerezového plechu, který bude navařen na bok stolu.

G.3.4 Příprava těsta - úsek 2.xx

Tento úsek je součást samotné kuchyně a skládá se z pracovního stolu se dřezem a širokým zásuvkovým blokem, koše na odpady a univerzálního robota.

G.3.5 Příprava zeleniny – úsek 3.xx

Hrubá příprava zeleniny bude probíhat v samostatné místnosti která navazuje na sklad zeleniny. Tento úsek zůstane stávající.

Čistá příprava zeleniny je umístěna v krajní části prostoru kuchyně a skládá se ze stolu se dřezem a odpadkovým košem a pracovního stolu. K tomuto úseku je také přiřazen druhý univerzální robot.

G.3.6 Studená kuchyně - úsek 4.xx

Tento úsek je součást samotné kuchyně a skládá se z pracovních stolů, dřezu, nářezového stroje a doplněn je o krouhač zeleniny.

G.3.7 Varna – úsek 7.xx

Pro přípravu pokrmů bude sloužit varný blok uprostřed kuchyně. Jeho součástí je samostatný blok tvořený 2 plynovými sporáky, dvěma míchacími elektrickými kotli a multifunkční pánví. Dále je zde samostatný blok kde jsou umístěny dva konvektomaty a další multifukční pánev. Třetí blok tvoří 2 elektrické kotle a sklopná pánev. Nad všemi varnými bloky jsou umístěny digestoře s tukovými filtry, nad sporáky a kotli doplněné o osvětlení. Digestoře jsou napojeny na VZT potrubí.

G.3.8 Kompletace – úsek 6.xx

Tento úsek se skládá z pracovních stolů se vsuny na GN 1/1 a zásuvkami.

G.3.9 Výdej – úsek 8.xx

Úsek výdeje je stvořen stávajícím zařízením. Skládá z výdejního pultu s nerezovou pojezdovou dráhou, ve kterém je umístěna výdejní vana s ohřevem pro 4GN 1/1 a samoobslužná vitrína. Dále jsou zde umístěny ohřevné zásobníky na talíře. V jídelně je umístěn zásobník na příbory.

G.3.10 Sklad vozíků – úsek 5.xx

V tomto úseku je vyhrazen prostor pro skladování čistých tabletů, odstavení pojízdných lázní na GN a ohřevné zásobníky na talíře.

G.3.11 Mytí bílého nádobí – úsek 9.xx

Mytí bílého nádobí a mytí tabletů je umístěno v samostatném úseku stavebně odděleném od kuchyně a skládá se ze vstupního stolu k myčce se dřezem s tlakovou sprchou košem na odpadky a doplněn je podstolovou myčkou. Dále je zde umístěna tunelová myčka se sušicí zónou. Myčka a sušicí zóna je napojena na VZT potrubí. Součástí úseku je hygienické umyvadlo s kolením ovládáním.

G.3.12 Mytí černého nádobí – úsek 10.xx

Úsek mytí černého nádobí je umístěn v samostatném úseku stavebně odděleném od kuchyně a skládá se z pracovního stolu, dvojdrezu s tlakovou sprchou a granulové myčky na černé nádobí.

Mytí termoportů zůstává stávající a probíhá v zařízeních, kam jsou jídla dovážena a zpět se vrací termoporty již umyté. Čisté termoporty jsou skladovány ve stávající vyhrazené místnosti v zázemí.

G.3.13 Sklad odpadků a obalů

Tyto úseky zůstanou stávající. Odpadky budou skladovány ve vyhrazeném chladícím boxu. Ten navazuje na sklad obalů. Tyto úseky jsou přístupné přímo z venkovního prostoru.

G.3.14 Úklid

Pro kuchyni je vyhrazena stávající úklidová místnost v zázemí kuchyně.

G.4 Požadavky na profese

Veškerá technologická zařízení jsou zakreslena do půdorysu, odkud lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Ve výkresové dokumentaci lze vyčíst média a druh a požadavky instalačních přípojek. Všechny rozměry platí od čistých omítek a obkladů.

- Obklad stěn (vlhké provozy) ve všech výrobních prostorech budou do výšky min. 2000mm.
- Podlahy omyvatelné, neskluzné třída skluznosti min R11.
- Podlahy v místech s vlhkým provozem budou vodotěsné.

- Použitý stavební materiál nesmí negativně ovlivňovat požívatinu a prostředí.
- Vstup do skladovacích prostorů nutné řešit jako bezbariérové s ohledem na rozměry instalované technologie
- Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojování dle ČSN, vč. Osvětlení. Elektrické vývody přes elektrické předřazené vypínače na zdi. Prostředí dle ČSN, Volné konce elektrických vývodů maximálně 2000mm.
- Osvětlení pracovních míst bílé s intenzitou min 500Lx, doporučení 600Lx.
- Potravinářské prostory musí být pro všechny práce zásobeny pitnou vodou.
- Prostory osazené chladicími zařízeními musí být odvětrávány.
- Ukončení přívodů pro dřezy bude pod stolem ve výšce 550mm na rohových ventilech, nebo pokud nebude stanoveno jinak.
- Odpady v celém provozu z materiálu se stálou tepelnou odolností do 100°C.
- Provozovatel zajistí systém evidence kritických bodů.

G.5 Závěr

Součástí projektové dokumentace je prostorová studie kuchyně, výkres a specifikace navrhovaného zařízení daného objektu a všeobecný popis dodávaného zařízení.

Celá projektová dokumentace řeší stravovací provoz v rámci možností, které poskytuje stavební dispozice a podle poskytnutých informací provozovatele. Technologická zařízení jsou prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a platným hygienickým normám.

Zpracovatel projektové dokumentace neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.