

# NEMOCNICE RYCHNOV NAD KNĚŽNOU - REKONSTRUKCE GASTR PROVOZU

## TECHNICKÁ ZPRÁVA

---

Projekt řeší rekonstrukci stávajícího kuchyňského provozu nemocnice. V provozu se nachází varna s přípravami a skladováním. Strava je pro pacienty distribuována v patientském tabletu v ohřevných skříních. Součástí provozu je tedy i tabletovací linka s mytím tabletového systému. Ke kuchyni přilehá zaměstnanecká jídelna s výdejnou. Předpokládaná maximální kapacita je 700 jídel.

### Popis dispozice

Kuchyně se nachází v přízemí objektu. Pro zásobování je zde samostatný vstup, za kterým se nachází prostor pro příjem surovin, kancelář skladníka a sklad vratných obalů. Následuje chlazený sklad a hrubá příprava zeleniny, sklady chlazených a mražených potravin, sklady suchých potravin, centrální úprava vody se skladem chemie, úklidová komora a sklad DKP. Sklad odpadů a chlazeného odpadu se nachází v samostatné místnosti přístupné z vnějšku objektu. Zásobovací chodbou od skladů se vchází do prostoru centrální varny, kde jsou v samostatných místnostech situovány denní sklad potravin, příprava masa, těsta, čisté zeleniny a potravin k tepelnému zpracování, příprava studené kuchyně, dietní kuchyně a mytí provozního nádobí. Uprostřed je centrální varný ostrov a konvektomaty se šokovým zchlazovačem. Na centrální kuchyni navazuje výdejna pro jídelnu zaměstnanců a mytí stolního nádobí a úsek pro tabletování. Za tabletovací linkou se nachází mycí stroj na tabletový systém. Na konci linky se nachází vstup pro expedici plných tabletových skříní. Skříně se špinavým tabletem jsou k myčce zaváženy samostatným vstupem.

### Zásobování a sklady potravin

Pro zásobování je vyhrazen samostatný vstup v 1NP objektu. Zásobování bude prováděno dle potřeby a pro zavážení surovin do skladů budou používány manipulační vozíky a paletové vozíky. Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit, tak že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v chodbě skladového příjmu nebudou křížit. Ve skladu bude dbáno na oddělené skladování neslučitelných potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění. Veškeré zboží bude uloženo v regálech nebo na skladovacích paletách, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících skříních, nebo boxech.

#### Sklad zeleniny s chlazeným skladem zeleniny

Ve skladu je umístěn regál a chladící box s regálem a podlahovými paletami. Ze skladu je přímo přístupná hrubá příprava zeleniny.

#### Chlazený sklad masa

Je vybaven 3x chladící skříní o objemu 700l a chladícím boxem s regály.

#### Chlazený sklad mléčných výrobků

Je vybaven 3x chladící skříní o objemu 700l a chladícím boxem s regály.

#### Sklad ostatních chlazených a mražených výrobků

Je vybaven 1x chladící skříní o objemu 700l a 5x mrazící skříní o objemu 700l

### Suché sklady potravin (tři samostatné sklady)

Jsou vybaveny regály a podlahovými paletami.

### Denní sklad

Pro denní potřeby kuchyně je navržen denní sklad potravin s 3x chladicí skříní 700l, 1x mrazicí skříní 700l a skladovacími regály

U vstupu pro zásobování je situována kancelář skladníka, v příjmovém prostoru bude umístěná podlahová váha, pracovní stůl a manipulační prostředky (rudl, paletový vozík, manipulační policový vozík).

## **Přípravny**

U skladu zeleniny je situována hrubá přípravná zeleniny, ostatní přípravny jsou v samostatných místnostech po okraji varny.

### Hrubá přípravná zeleniny

Z hrubé přípravy zeleniny je přístup přímo do skladu zeleniny. Přípravná bude vybavena nerezovým stolem se dřezem a tlakovou sprchou, pracovním stolem se spodní policí a zásuvkou, regálem, škrabkou brambor a kořenové zeleniny, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad.

### Přípravná těsta

V přípravě těsta bude umístěn pracovní stůl se dřezem s pákovou baterií s dlouhým ramínkem a spodní policí, pracovní stůl se dvěma zásuvkami a spodní policí, nástěnná police, univerzální kuchyňský stroj s díží 60l a příslušenstvím, stolní váha, umývánko na ruce a mobilní nádoba na odpad. V případě potřeby rozšíření pracovní plochy lze využít mobilní pracovní stůl, který bude umístěn v prostoru před přípravou, stejně jako policový manipulační vozík.

### Přípravná masa

V přípravě těsta je navržen pracovní stůl se dřezem s pákovou baterií s dlouhým ramínkem, se dvěma zásuvkami a spodní policí a dva pracovní stůl se spodní policí, nástěnná police, stolní váha, umývánko na ruce a mobilní nádoba na odpad. V případě potřeby rozšíření pracovní plochy lze využít mobilní pracovní stůl a manipulační policový vozík, který bude umístěn v prostoru před přípravou.

### Čistá přípravná zeleniny

V místnosti přípravy bude vybavena pracovním stolem se dřezem s baterií s dlouhým ramínkem, dvěma zásuvkami a spodní policí, pracovním stolem se spodní policí, nástěnnou policí, univerzálním kutrem s díží 60l, stolním kráječem zeleniny, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad. Rovněž lze v případě potřeby využít mobilní pracovní stůl a manipulační policový vozík.

### Přípravná potravin k tepelnému zpracování

V přípravě budou umístěny dva pracovní stoly se spodní policí z toho jeden se dřezem s pákovou baterií s dlouhým ramínkem, regál, univerzální kuchyňský stroj s díží 60l a příslušenstvím, nástěnné police a výlevka kombinovaná s umývánkem na ruce.

### Přípravná studené kuchyně

Místnost přípravy studené kuchyně bude dochlazovaná. Vybavena bude nerezovým pracovním stolem se dřezem s baterií s dlouhým ramínkem, stolem se zásuvkovým blokem,

dvěma chlazenými stoly na GN, každý s kapacitou cca 250l, chladicí skříní na GN 700l, nástěnnými skřínkami, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad. K přípravě budou používány stolní nářezový stroj, hnětač a váha, případně další drobné stolní vybavení. Pro manipulaci s potravinami je k dispozici manipulační vozík policový a vozík se vsuny na GN.

## **Varna a dietní kuchyně**

Hlavní varné centrum je situováno uprostřed varny a je řešeno jako oboustranný ostrov, ve kterém je osazena velkokapacitní technologie řady 900 mm. Dopřívají ho dva konvektomaty a šokový zchlazovač. Dietní kuchyně je umístěna v samostatné místnosti u varny a technologie je navržena z varné řady 700 mm.

Varný ostrov je na jedné straně tvořen čtyři varnými kotli o objemu 150l každý a dvěma neutrálními díly z nichž ten středový bude osazený dvěma pracovními el. zásuvkami. Druhá strana ostrova bude osazena plynovým sporákem se šesti hořáky na otevřené podstavě, neutrálním dílem s napouštěcím ramenem na vodu, fritézou s jednou vanou a dvěma výklopnými pánvemi o objemu 120 a 80l. V čele ostrova bude umístěn pracovní stůl se zásuvkami a policí užívaný pro porcování hotových jídel.

Ve varně, v části směrem k tabelové lince, budou umístěny dva konvektomaty se zavážecím vozíkem, každý s kapacitou 20xGN1/1 a šokový zchlazovač/zmrazovač s kapacitou 10x GN1/1. Kolem varných prvků po obvodě varny jsou navrženy dva regály pro ukládání nádobí, tři pracovní stoly s policemi, dřez s pákovou baterií s dlouhým ramínkem, nástěnné police a konzola na zavěšení kuchyňských nástrojů a umývánko na ruce.

Nad varným ostrovem a konvektomaty budou umístěny odsavače par, v místě ostrova s integrovaným osvětlením. Před kotli a pánvemi budou osazeny podlahové vpusti s vyjímatelnými rošty.

V dietní kuchyni je navržen plynový sporák se čtyřmi hořáky na otevřené podstavě, výklopná pánev o objemu 60l a varný kotel o objemu 50l. Varnou řadu doplní pracovní stůl se dřezem a spodní policí, neutrální díl s napouštěcím ramenem na vodu a regál. Na protější straně je situován konvektomat kapacity 10xGN1/1, který bude osazený na podstavě, podstolový šoker s kapacitou 5x GN1/1, pracovní stůl s policí a dvěma zásuvkami, regál, mobilní nádoba na odpad a umývánko na ruce. Nad pracovními plochami budou umístěny nástěnné police a konzola na zavěšení kuchyňského nářadí.

Nad varnými prvky a konvektomatem budou umístěny odsavače par s integrovaným osvětlením. Před kotlem a pánví bude osazena podlahová vpust' s vyjímatelným roštem.

## **Mytí provozního nádobí**

Mytí provozního nádobí je navrženo jako samostatná místnost navazující na varnu. Mytí bude probíhat v granulovém mycím stroji na provozní nádobí. Dalším vybavením bude dřez na černé nádobí s tlakovou sprchou, odkládací stůl, umývánko na ruce kombinované s výlevkou a mobilní na odpad. Před dřezem bude osazena podlahová vpust' s vyjímatelným roštem, nad mycím strojem odsavač par. Nádobí bude ukládáno do regálů ve varně, do vozíků se vsuny na GN a na police pracovních stolů ve varně a v přípravnách.

## **Plnění tabletového systému (tabletování)**

Na varnu přímo navazuje úsek plnění tabletů. Uprostřed bude umístěn dopravník délky 8,0 m s min. osmi el. zásuvkami pro zapojení ohřevných zásobníků na systémové nádobí a

ohřevných výdejních van. Na začátku pásu a po jeho stranách je prostor určený k parkování ohřevných vozíků na misky a na talíře, vozíků na víka, vozíků na spodní díl tabletu, ohřevných van, ohřevných skříní na GN, ve kterých bude jídlo udržováno v požadované teplotě před uložením do výdejových van k pásu, chlazené skříně k uchování studených pokrmů před uložením do tabletu. Na konci pásu je prostor pro vozíky na horní díl tabletu a ohřevné tabletové skříně, které budou po naplnění odváženy samostatným expedičním stupem. V prostoru u tabletu bude umístěno umývatko na ruce.

### **Mytí tabletového systému a tabletových skříní**

Špinavé tabletové skříně budou do prostoru mytí tabletů přiváženy samostatným vstupem. Pro mytí tabletů a nádobí je navržený tunelový pásový mycí stroj délky 8,5m. V zóně špinavého nádobí bude před vstupem do myčky umístěn rozkládací pracovní stůl s mobilními nádobami na odpad. Na okraji místnosti umývatko na ruce. Čistá zóna navazuje na tabletovou linku. Čisté nádobí a díly tabletu budou ukládány do zásobníků a následně umístěny na určená místa v zóně plnění tabletů.

Tabletové skříně budou umývány v boxu pro mytí vozíků, do kterého je vstup přímo ze špinavé zóny. Mytí bude prováděno pomocí nástěnné tlakové sprchy s navíjecí hadicí, v podlaze bude osazena vpusť s vyjímatelným roštem. Výstup čistých skříní je přímo u koncové části tabletové linky, kde budou skříně rovnou parkována a připraveny k plnění.

### **Výdej jídel pro zaměstnaneckou jídelnu a mytí stolního nádobí**

Ke kuchyni přiléhá jídelna pro zaměstnance. Výdej jídel navazuje přímo na varnu. Výdejní linka je tvořena nerezovými výdejovými pulty. První v řadě je umístěna samoobslužná chladicí vitrína, následuje samoobslužný výdej nápojů s vestavným zásobníkem na koše na sklenice a prostorem s odkapní vaničkou pro umístění zásobníků na teplé a studené nápoje. Je uvažováno s izolovaným termosem a vířičem, případně postmixem. Teplá jídla budou vydávána ze dvou mobilních ohřevných výdejových van o celkové kapacitě 6x GN1/1, které budou umístěny u výdejové předstěny se skleněným hygienickým zákrytem a s výdejní policí. Talíře budou u výdeje umístěny v mobilních ohřevných zásobnících. Výdejní linku zakončuje pokladní díl. V zápultí výdeje jsou navrženy dva skříňové pracovní stoly se spodní policí a posuvnými dveřmi, jeden z nich bude se vsazeným dřezem a umývatkem na ruce a druhý se zásuvkovým blokem, nad stoly budou na zdi osazeny skříňky. Teplá jídla budou před uložením do výdejových van uchovávána v ohřevné skříně na GN, chlazené potraviny pak před uložením do chlazené vitríny v chlazené skříně na GN 700l. V celé délce výdejových pultů bude osazena pojezdová dráha na podnosy. Před začátkem výdeje budou umístěny vozíky na plata a příbory. Sběr špinavého nádobí je řešen pomocí vozíků se vsuny na podnosy, které budou umístěny v jídelně.

Mytí stolního nádobí je přístupné přímo z jídelny, pro zavážení vozíků se špinavým nádobím a čistá zóna navazuje na výdej jídel, kam bude po umytí stolní nádobí ukládáno. Pro mytí stolního nádobí je navržen zdvihový mycí stroj na koš 500x500 mm s přiváděcím stolem se dřezem a tlakovou sprchou v délce na dva koše. Na myčku navazuje odváděcí stůl v délce na dva koše. Mycí stroj bude v rohovém provedení. Nad myčkou bude osazena digestoř. Dále zde budou umístěny dva regály, umývatko na ruce a nádoba na odpad. Před dřezem bude osazená podlahová vpusť s vyjímatelným roštem. Čisté nádobí bude ukládáno přímo do ohřevných zásobníků na talíře, do vozíku na plata a příbory, sklenice v koších do zásobníku na koše ve výdejní lince, případně do regálů.

## **Centrální úpravy vody a sklad chemie, úklid**

Pro technologii gastro je navržena centrální úprava studené vody. Studená upravená voda bude rozvedena k mycímu strojům, konvektomům a pro napouštění plášťů varných kotlů. Úprava je umístěna v samostatné místnosti v části u vstupu do provozu. V místnosti jsou také navrženy regály pro skladování chemie. Vedle se nachází úklidová místnost s výlevkou s příívodem teplé a studené vody a regálem pro skladování chemie.

## **Ostatní sklady**

V prostoru u příjmu potravin je navržen sklad vratných obalů, vybavený regálem. Ve skladové části je pak situován sklad DKP, který bude rovněž vybaven regály.

## **Odpady**

Odpad bude tříděn dle skupin (plasty, sklo, papír a ostatní komunální odpad) a bude ukládán do nádob na odpad k tomu určených, následně likvidován do vyčleněných kontejnerů vně budovy a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

Sklad odpadu a chlazeného odpadu se nachází v části u vstupu do provozu a je přístupná z venku. Ve skladu bude osazena podlahová vpust' s vyjímatelným roštem a nástěnná sprcha sloužící pro umývání nádob na odpad. V zadní části místnosti je navržen chladicí box na biologický odpad, který bude pravidelně odvážen specializovanou firmou.

## **Zázemí pro personál**

Zázemí pro personál se nachází hned vedle kuchyně, má samostatný vstup z venku a chodbou je z prostoru šaten přístup do kuchyně. Zázemí pro personál není předmětem této dokumentace.

## **Energie, voda, odpad, chlazení a digestoře**

Zdroj energie pro gastro technologii bude elektrická energie a plyn.

Pro úpravu vody v kuchyni je navržena centrální úprava studené vody, ze které bude proveden rozvod přímo k dané technologii. Jedná se o mycí stroje, konvektomaty a dopouštění plášťů varných kotlů.

Odpadní voda z gastro technologie bude svedena do tukové kanalizace.

Agregáty chladících boxů jsou navrženy externí a budou umístěny u obvodové stěny objektu ideálně v místě co nejbližší k příslušenému boxu.

Digestoře nebo jiná technologie řešící odsávání vzduchu není součástí této dokumentace.