

| | | | | |
|---|-----------------|----------|--|--|
| VYPRACOVAL | Václav FLANDERA | |  technika pro gastronomii | |
| KONTROLOVAL | Václav FLANDERA | | | |
| OBJEDNATEL: Oblastní nemocnice Trutnov a.s. | | | | |
| AKCE : OBLASTNÍ NEMOCNICE TRUTNOV STUDIE PRO REKONSTRUKCI KUCHYNĚ GASTROTECHNOLOGIE | | | | |
| STUDIE | | Č. PARÉ: | MĚŘÍTKO : FORMÁT : A4 DATUM : 12/2018 | GAST – PRO s.r.o. Horská 60 541 01 Trutnov tel.: 499 846 345 info@gastpro.cz www.gastpro.cz |
| NÁZEV PŘÍLOHY: TECHNICKÁ ZPRÁVA | | | ČÍSLO PŘÍLOHY G-01 | |

Cílem studie je navrhnout nové dispoziční a technologické řešení kuchyně Oblastní nemocnice v Trutnově v souvislosti s uvažovanou změnou medií v areálu (zrušení zdroje páry) a se zaměřením na úsporu prostoru, energií a fyzické náročnosti obsluhy .

Celkové dispoziční a technologické řešení je navrženo dle současných poznatků moderní gastronomie s ohledem na platnou vyhlášku MVČR č.137/2004 Sb. o veřejném stravování a k nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Dispoziční řešení respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje o provozu

| | |
|---------------------------------|---|
| Provozní charakter: | Centrální kuchyně slouží k zajištění celodenního stravování pacientů a zaměstnanců nemocnice v režimu snídaně/obědy/večeře . |
| Systém výdeje : | pro stravování pacientů je využíván rozvoz na oddělení pomocí tabletového systému, stravování personálu probíhá v jídelně vybavené obslužnou výdejní linkou |
| Kapacita kuchyně : | 700 jídel na směnu v členění : 350 jídel pro zaměstnance 300 jídel pro pacienty 50 jídel pro rozvoz |
| Sortiment pokrmů : | Snídaně : - studená Oběd : - teplé obědy Večeře : - studená |
| Diety : | v nemocnici je podáváno cca 25 standardních druhů diet + mixovaná strava Speciální pokrmy podávané sondou jsou odebírány od externích dodavatelů . |
| Energie pro technologii: | elektrický proud |

Rozvržení v rámci studií řešeného 2. NP :

Gastronomický provoz se nalézá v 1. Nadzemním a 2. Nadzemním podlaží objektu, které jsou propojeny schodištěm, zásobovacím výtahem a dvěma nákladními výtahy pro tabletové vozíky a odpad.

V jednotlivých podlažích jsou umístěny následující provozní úseky:

1.NP - zachován stávající stav – není předmětem této části studie

- chlazené a suché sklady potravin v dostatečné kapacitě v předepsaném členění a vybavení dle druhů a charakteru potravin
- hrubá přípravná masa
- hrubá přípravná zeleniny
- sklad odpadu
- kancelář skladníka
- úklidová komora a sklad úklidových prostředků
- sklad DKP (vybavení nepotravinového charakteru)

2.NP

- sociální zázemí a WC personálu muži/ženy
- úklidová komora
- kancelář managementu provozu
- kancelář dietních sester
- příruční sklad pro denní zásobování
- kancelář šéfkuchaře
- čistou přípravnu masa a vyloukárnou vajec
- čistou přípravnu těsta
- čistou přípravnu zeleniny
- přípravnu studené kuchyně
- hlavní produkční varnu
- varnu pro dietní kuchyni
- úsek šokového zchlazování a uchování zchlazených jídel
- prostor pro plnění tabletů a přepravních nádob
- umývárnu tabletů a stolního nádobí
- umývárnu přepravních vozíků a termoportů
- umývárnu provozního nádobí
- zásobovací a distribuční výtahy

Popis úseků v 2. NP:

Sociální zázemí a WC personálu – muži/ženy

Sociální zázemí muži/ženy - WC s oddělenou předsíňkou vybavenou umývadlem rukou a zásobníkem papírových utěrek a sprchami.

Úklidová komora pro 2. NP

Stavebně oddělený prostor s výlevkou a prostorem pro ukládání úklidových prostředků. Řešený prostor 2. NP je na několika místech osazen navíjecími hadicemi se sprchovými a kartáčovými nástavci.

Kancelář managmentu provozu

Samostatná kancelář pro administrativu a vedení provozu vybavená standardním kancelářským nábytkem.

Kancelář dietních sester

Samostatná kancelář pro dietní sestry vybavená standardním kancelářským nábytkem.

Kancelář šéfkuchaře

Samostatná kancelář šéfkuchaře navazující bezprostředně na provoz kuchyně, vybavená standardním kancelářským nábytkem.

Čistá přípravná masa a vyloukárna vajec

Stavebně oddělený úsek provozně navazující na varnu.

Přípravná je vybavena 2 chladícími skříněmi pro maso a vejce, krájecím špalkem, pracovním stolem s dřezem, umývadlem s bezpečným uzavíráním vody a strojním vybavením pro zpracování masa a masných výrobků.

Čistá přípravná těsta

Provozně oddělený úsek provozně navazující na varnu vybavený velkoplošnými pracovními stoly s nerez a granitovou deskou, umývadlem s bezpečným uzavíráním vody a stroji pro zpracování těsta a moučných výrobků.

Čistá přípravná zeleniny

Stavebně oddělený prostor provozně navazující na varnu vybavený chladícím pracovním pultem, pracovním stolem s dřezem, umývadlem rukou s bezpečným uzavíráním vody a strojovým vybavením pro zpracování čisté zeleniny.

Součástí přípravný je chladící box průchozí do přípravný studené kuchyně .

Přípravná studené kuchyně

Stavebně oddělený prostor provozně navazující na varnu vybavený chladícím pracovním pultem, pracovním stolem s dřezem, umývadlem rukou s bezpečným uzavíráním vody a strojovým vybavením pro zpracování a přípravu výrobků studené kuchyně.

Součástí přípravný je chladící box průchozí do čisté přípravný zeleniny .

Varna - tepelné opracování

Centrálně umístěný prostor varny je rozdělen na 2 samostatné úseky – Hlavní produkční varnu a Varnu pro přípravu dietní kuchyně.

Hlavní produkční varna je vybavena nejmodernější multifunkční výkonnou technologií, která umožňuje přípravu pokrmů ve špičkové kvalitě, při zachování nutriční hodnoty s minimalizací spotřeby energií, nároků na prostor a fyzické práce obsluhy.

Dietní varna je tvořena kompaktním blokem varných technologií umístěným centrálně na stavebním soklu.

Jednotný design a způsob spojení jednotlivých modulů umožňuje dokonalé provádění hygieny a případné doplnění či obměnu varných prvků.

Varný blok zahrnuje neutrální moduly pro manipulaci se zpracovávanými potravinami a úseky pro porcování a dokončení tepelně opracovaných pokrmů.

Varný blok provozně navazuje na expedici jídel do zaměstnanecké jídelny a současně na úsek plnění tabletů a termoportů.

Technologie produkující páry a pachy jsou kryty odsávacími digestořemi. Systém VZT bude řešen samostatným projektem.

Úsek šokového zchlazování a uchování zchlazených pokrmů

Pracoviště je určeno k šokovému zchlazování a balení pokrmů a navazuje na varnu.

Úsek je vybaven velkokapacitním a kompaktním zchlazovačem, vakuovou baličkou, pracovním stolem, chladícím boxem a umývadlem rukou s bezpažním uzavíráním vody.

Úsek pro plnění tabletů a přepravních nádob

Samostatně stavebně oddělený úsek vybavený tabletovým pásem a distribučním tabletovým systémem.

Umývárna tabletů a stolního nádobí

Je řešena jako samostatný stavebně oddělený úsek navazující na výtahy určené pro manipulaci tabletových vozíků.

Umývárna je vybavena stolem pro příjem a třídění nádobí, předmývacím stolem a automatickou tunelovou prstovou myčkou nádobí s mycí a oplachovou zónou a se sušícím modulem. Systém zaručuje dokonalou sanitaci a hygienu nádobí.

Pro doplňkové mytí je umývárna vybavena mycí linkou s průběžnou košovou myčkou nádobí. Čisté nádobí je ukládáno do systémových vozíků a zásobníků a následně odváženo do prostoru expedice, nebo do úložných regálů.

Umývárna přepravních vozíků a termoportů

Navazuje na umývárnu tabletů a slouží k mytí, sanitaci a uskladnění systémových vozíků a termoportů.

Umývárna provozního nádobí

Samostatný stavebně oddělený úsek provozně navazující na varnu.

Úsek je vybaven velkoobjemovým dřezem s odkládacími plochami a myčkou černého nádobí.

Čisté nádobí je ukládáno do regálů.

V umývárně je umístěna kombinovaná výlevka s umývadlem rukou.

Přípravna nápojů

Přípravna nápojů umístěná v číšnickém office slouží k výrobě teplých nápojů a je vybavena mobilními automatickými výrobníky teplých nápojů. Hotové nápoje jsou ve vyhřívaných zásobnících uzpůsobených samoobslužnému odběru odváženy do odbytových prostor.

Odpadové hospodářství:

Biologický i komunální odpad je v průběhu provozu ukládán do vyčleněných nádob, následně do skladu odpadu v 1.NP.

Odpad je pravidelně odvážen certifikovanou firmou.

Energetická bilance:

Instalované příkony pro technologii jsou uvedeny ve specifikaci zařízení.

Veškerá připojovaná technologická zařízení včetně instalačních přípojek bude zakreslena ve výkresu „technologie“ a „napojovacích bodů“.

| | | |
|--|---|-----|
| Celkový instalovaný elektrický příkon technologií v 2. NP | : | |
| V daném provozu je možné uvažovat s koeficientem součinnosti | : | 0,7 |

Stavebně technické požadavky:

- dveře: druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras
- podlahy: v místnostech s vlhkým provozem (mytí nádobí) vodotěsné s omyvatelným a protiskluzovým povrchem
- stěny (vlhké provozy): omyvatelné obklady min. do výšky možného znečištění - cca 200 cm.
- větrání: v místnostech, které nelze větrat přirozeně zajistit nucené větrání
- termická zařízení a zařízení produkující páru a pachy jsou kryté odsávacími prvky (digestoře, vzduchotechnický strop apod.), jejichž odvod bude řešen v rámci projektu VZT
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v kuchyni, přípravnách, umývárkách a personálních WC budou instalovány pákové vodovodní baterie a zásobníky na papírové utěrky
- osvětlení jednotlivých pracovišť bude řešeno samostatným projektem