

OBSAH

G.1 ÚVOD

G.1.1 Údaje o stavbě

G.1.2 Kapacitní údaje

G.1.3 Legislativa

G.2 DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ

G.3 POPIS PROVOZU

G.3.1 Příjem zboží a zásobování

G.3.2 Skladování potravin

G.3.3 Příprava zeleniny / studená kuchyně

G.3.4 Příprava masa

G.3.5 Příprava těsta

G.3.6 Varna

G.3.7 Výdej

G.3.8 Bar

G.3.9 Mytí bílého nádobí

G.3.10 Mytí černého nádobí

G.3.11 Provozní a sociální zázemí kuchyně

G.3.12 Zázemí pro strážníky

G.3.13 Skladování odpadků a obalů

G.3.14 Úklid

G.4 POŽADAVKY NA PROFESI

G.5 OSTATNÍ POŽADAVKY

G.6 ZÁVĚR

G.1 ÚVOD

Předmětem projektu je rekonstrukce kuchyně v DPS Žacléř nacházející se v 1. NP a 1.PP stávajícího objektu.

Cílem projektu je vybudování kuchyně se zázemím v prostorách kuchyně stávající.

G.1.1 Údaje o stavbě

Název stavby:	Domov pro seniory Lampertice
Místo stavby:	Ulice Mladých horníků 576 542 01, Žacléř
Charakter stavby:	trvalá stavba
Účel stavby:	rekonstrukce a optimalizace kuchyně

G.1.2 Kapacitní údaje

Charakter provozu:	kuchyně DPS
Kapacita jídelny:	100 míst
Kapacita kuchyně:	200 J/den
Personál gastroprovozu:	10 osob
Podávaný sortiment:	Teplá jídla, svačiny, polévky, doplňkový sortiment
Zajištění stravy:	výroba z čerstvých surovin
Předpokládaná provozní doba kuchyně:	6:00 – 22:00

G.1.3 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. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných 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 č. 268/2009 Sb., ministerstva pro místní rozvoj, o obecných technických požadavcích na výstavbu a její novela 502/2006Sb.
- Zákon o odpadech a jeho novely 185/2001Sb. a 188/2004Sb., 38/2000Sb. , 383/2008Sb..
- Novela nařízení vlády 361/2007 Sb. podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci, která je postavena na úroveň zákona.

G.2 DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ

Zázemí, sklady a některé přípravný jsou umístěny v 1. PP objektu v návaznosti na zásobovací vchod.

Samotná kuchyně a další sklady jsou situovány v 1. NP, obsluhovaném zásobovacím výtahem.

G.3 POPIS PROVOZU

G.3.1 Příjem zboží a zásobování

Zásobování bude probíhat samostatným zásobovacím vchodem přímo do skladů k tomu určeným.

G.3.2 Skladování potravin

Potraviny jsou skladovány odděleně dle druhů ve skladech, případně přímo v kuchyni v regálech a skříních nebo vyhrazených chladicích a mrazicích boxech a stolech.

G.3.3 Hrubá příprava zeleniny

Místnost určená pro hrubou přípravu zeleniny je umístěna v 1. PP provozu. Její součástí je dedikovaný chladicí box, prostor pro palety se zeleninou a úložné regály. Pro zpracování slouží elektrická škrabka na brambory a velký pracovní stůl s mycím korytem a zásuvkovým blokem. Úsek je doplněn pojízdným kontejnerem.

G.3.4 Příprava zeleniny / studená kuchyně

Úseky přípravy zeleniny a studené kuchyně jsou umístěny v hlavních prostorách kuchyně. V tomto úseku se nachází pracovní stoly se dvěma dřezy a hygienickým umývadlem. Úseky jsou doplněny dvěma nástěnnými skříněmi.

Součástí úseku přípravy zeleniny je elektrický krouhač na vozíku a pojízdný kontejner.

Úsek určený pro přípravu studené kuchyně je doplněn kutrem a elektrickým kráječem. Jeho součástí je i podstolový šokový zchlazovač.

G.3.5 Příprava masa

Maso bude přiváženo do provozu již rozbourané. Ke skladování slouží určené chladicí a mrazicí boxy v návaznosti na zásobovací trasy. Pro přípravu masa slouží úsek v hlavní místnosti kuchyně, skládající se ze dvou pracovních stolů, doplněných o zásuvkový blok, dřez a hygienické umývadlo a nástěnné skříně.

G.3.6 Příprava těsta

Příprava těsta se nachází v zadní části prostoru kuchyně. K přípravě budou sloužit pracovní stoly, z toho jeden doplněn o podstolové zásuvky. Součástí oddílu je kuchyňský robot.

G.3.7 Varna

Zařízení varny tvoří dva kotle stacionární, jeden sklopný kotel s míchadlem, plynový sporák se čtyřmi hořáky a multifunkční sklopná pánev. K úseku náleží i duo konvektomatů pro 6 a 10 GN 1\1

Hlavní prostor varny je doplněn čtyřmi pracovními pomocnými stoly, určenými pro přípravu, expedici a porcování. Součástí je i hygienické umývadlo

Nad veškerým varným zařízením se nachází digestoře.

G.3.8 Výdej

Výdej je tvořen stoly, vodní lázní pro 4 GN 1\1 a vytrínou. Výdejní část je doplněna sodobarem a mikrovlnnými troubami. Prostor je vybaven hygienickým umývadlem.

V jídelně budou jídla servírovaná na porcelánovém nádobí. Transport pokrmů z prostor kuchyně do prostoru jídelny bude probíhat bezprostředně po uvaření v GN 1\1 a uložen do udržovacích zařízení, následně servírován na nádobí. Teplota při tomto procesu neklesne pod stanovenou hodnotu 65°C.

Druhá část jídel bude servírována přímo v kuchyni na porcelánové nádobí a následně uložena do udržovacích tabletů a rozvážena po DPS.

G.3.9 Bar

.

G.3.10 Mytí bílého nádobí

Mytí bílého nádobí a tabletů je umístěno v samostatné místnosti oddělené od kuchyně v návaznosti na sběrný stůl použitého nádobí a skládá se ze vstupního stolu k myčce se dřezem, průchozí myčky a výstupního stolu z myčky. Dále se zde nachází nerezový regál, pomocný stůl,

hygienické umývadlo, pojízdný kontejner a podstolová myčka. Součástí místnosti je i podlahová vpust'

G.3.11 Mytí černého nádobí

K mytí černého nádobí je určena samostatná místnost v zadní části kuchyně. Je vybavena Mycím stolem se dvěma vanami a pomocným stolem s prolisem, granulovou myčkou a vozíkem k ní náležícím. V místnosti jsou umístěny dva nerezové regály. Součástí je podlahová vpust'.

Ve vedlejší místnosti je situován prostor pro omývání transportních vozíků pro tablety vybavený podlahovou vpustí a samosvinovacím bubnem s hadicí. Bude zde vybudován i suchý prostor pro parkování vozíků.

G.3.12 Provozní a sociální zázemí kuchyně

V zázemí pro zaměstnance jsou umístěny dvě šatny vybavené šatními skříňkami, samostatnými toaletami a sprchami. Zaměstnancům je vyčleněna také denní místnost se stoly s židlemi, kuchyňkou se dřezem a personální lednicí.

G.3.13 Skladování odpadků a obalů

Odpad a obaly budou, dle druhu, skladovány ve dvou vyhrazených, samostatných místnostech ve vyhrazených popelnících a regálech, případně chladicí skříni. Odpad bude denně vyvážen a následně likvidován specializovanou firmou.

G.3.14 Úklid

Pro úklid jsou vyhrazeny místnosti s výlevkou a úložnými prostory pro každé patro zvlášť.

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.

Elektro

- Podklad pro protokol vnějších vlivů – Předpokládá se úklid podlah vlhkým stíráním. Rizikové zóny jsou určeny prostorovým určením zón kolem zdrojů vody, páry – dřezy, sprchy u konvektomatu apod.. V kuchyni jsou umístěny zařízení se základním krytím proti vodě jako lednice, stolní zařízení apod..
- Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojování dle ČSN, vč. Osvětlení., Volné konce elektrických vývodů maximálně 2000mm.

- Osvětlení je umělé pomocí celospektrálních světel s LED technologií simulující denní osvětlení. Osvětlení pracovních míst bílé s intenzitou min 500Lx, doporučení 600Lx.
- Pro doplňkové pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 15 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést pohyblivý vodič (bez krabice v úrovni zařízení technologie) ze zdi 10cm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie a případně pro propojení polic – viz výkres instalací.
- Příkony spotřebičů viz seznam zařízení.
- Bezpečnostní vypínání spotřebičů připojených na 400 V síť je zajištěno pomocí rozvodné skříně se stykači.

ZTI

- V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí nebo čistící hrdla kanalizace.
- Všechny dřezy, umyvadla a výlevky jsou připojeny na teplou a studenou pitnou vodu.
- V provozu je umístěna havarijní podlahová vpust'.
- Spotřebiče vyžadující změkčenou vodu jsou doplněny změkčovači.

VZT

- Všechny prostory musí mít zajištěno dostatečné přirozené nebo nucené větrání.
- Odvod spalin vzduchotechnikou.
- Doporučená výška pro zavěšení odsávacích zákrytů - 2000mm od čisté podlahy.

Ostatní

- Umyvadla rukou budou vybavena držáky dávkovačů mýdla, jednorázových ručníků a košů na ručníky.
- Obklady ve výrobních prostorech do výše 200cm (do výše dveřních zárubní) nebo až do stropu, podlaha ve výrobních provozech vodotěsná snadno udržovatelná neskluzná třída skluznosti min R11
- Podlahy bez spádů – pouze kolem podlahových gul spád do 1,5% v zóně 1,5m kolem vpusti.
- Zásobovací dveře odolné proti vnikání hlodavců.
- Vstup do skladovacích prostorů nutné řešit jako bezbariérové s ohledem na rozměr instalované technologie.

G.5 OSTATNÍ POŽADAVKY

Systém kritických bodů

Provozovatel je povinen zpracovat a udržovat systém sledování kritických bodů.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V provozu stravování hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd..

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Provozovatel a jeho zaměstnanci jsou povinni dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, a jinými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze poučení a zaškolení pracovníci seznámení s těmito požadavky a zásadami bezpečnosti práce.

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.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz neovlivňuje okolí nad rámec povolených limitů.

G.6 ZÁVĚR

Součástí projektové dokumentace je 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.

V Brně, 08/18

Jan Schieferdecker