

TECHNICKÁ ZPRÁVA

GASTRONOMICKÉ ZAŘÍZENÍ část D.1.1.4.7.

Společenská budova, rekonstrukce kuchyňského provozu

Centrum pro seniory, Příční 1475, Holešov

TECHNICKÁ ZPRÁVA

GASTRONOMICKÉ ZAŘÍZENÍ část D.1.1.4.7.

Společenská budova, rekonstrukce kuchyňského provozu

Centrum pro seniory, Příční 1475, Holešov

Základní popis provozu

Kuchyně umístěná v 1.NP zajišťuje stravu pro klienty a personál centra pro seniory. Personál se stravuje v jídelně s obsluhovaným výdejním oknem, navazující na kuchyni. Pro klienty domova je jídlo přepravováno přímo na oddělení v izolovaných termoportech bez aktivního přehřívání. Jídlo v termoportech je přepravováno na otevřených vozících v rámci interiéru centra pro seniory, během přepravy neopustí budovu. Plnění termoportů se provádí v prostoru kuchyně. Po kompletaci jsou termoporty umístěny na přepravní vozíky a distribuovány na jednotlivá oddělení. Použité termoporty s nádobím jsou umývány na jednotlivých odděleních.

Příjem zboží probíhá v suterénu, kde jsou situovány skladovací prostory, dva chladicí boxy, přípravná masa a hrubá přípravná zeleniny. Suroviny jsou odtud do prostoru kuchyně přepravovány nákladním výtahem.

Celková kapacita kuchyně: 300 porcí na výdej

Kapacita pro výdej v jídelně: do 50 porcí

Personální zabezpečení: 5 pracovníků na směnu

1.NP

Kuchyně

kuchyně je tvořena centrálním varným blokem, obsahujícím indukční 4 – plotnový sporák, multifunkční tlakovou pánev o kapacitě 100 litrů, multifunkční tlakovou pánev o kapacitě 2x25 litrů, dva elektrické kotle o objemu 150 litrů a jeden elektrický kotel o objemu 80 litrů.

Pod multifunkčními pánvemi a varnými kotly jsou osazeny podlahové vpusti s vyjímatelnými rošty.

Nad varným blokem je umístěny dvě digestoře s osvětlením – větší digestoř nad pánvemi a kotly a menší digestoř nad sporákem.

Varný blok doplňuje pracovní plocha složená ze dvou velkých nerezových stolů a menších odkládacích stolů u sporáku a kotle.

Konvektomaty jsou umístěny u stěny naproti varnému bloku – dva konvektomaty o kapacitě 20GN 1/1 a jeden konvektomat o kapacitě 10xGN2/1. Každý konvektomat má samostatné integrované odsávání přes automatickou kondenzační digestoř.

Po obvodu kuchyně pod okny jsou situovány pracovní stoly, regály a příruční lednice. V rámci kuchyně je umístěno samostatné umyvadlo vedle úseku přípravy těsta.

Čistá příprava zeleniny

samostatný stavebně oddělený úsek čisté přípravy zeleniny navazuje na varnu, je vybaven chladicími skříněmi, pracovní plochou, dřezem, umyvadlem a regálem.

Umyvadlo je zakomponováno do okrajové části pracovní plochy v rámci přípravny.

Příprava těsta

samostatný provozní úsek kuchyně tvoří příprava těsta s robotem o kapacitě kotlíku 60 litrů s pracovním stolem s dřezem.

Příruční sklad

je přístupný z prostoru kuchyně a je umístěn vedle zásobovacího výtahu . Je vybaven skladovacími regály v komaxitové nebo pozinkované úpravě.

Mytí provozního nádobí

Provozní úsek mytí černého nádobí je situován samostatně ve stavebně oddělené části provozu. Je vybaven pracovní plochou, velkým dřezem s předmycí sprchou, myčkou na černé nádobí a regály na uskladnění nádobí. V prostoru úseku je umístěno samostatné umyvadlo.

Výdej jídel v jídelně pro zaměstnance

prostor výdeje jídel pro zaměstnance je vybaven dvěma výdejními ohřevnými vozíky o kapacitě 3xGN 1/1-200, tubusovým ohřivačem talířů o kapacitě 100 ks. Po stranách ohřevných vozíků jsou umístěny odkládací stoly. Součástí stolu je integrované umyvadlo.

Výdejní linku ze strany strážníka tvoří zásobník na podnosy a příbory, pojezdová dráha kolem výdejního okna a výdej nápojů, který probíhá samoobslužně ze dvou čajníků o maximální kapacitě 20 litrů. Podnosy s použitým nádobím jsou odkládány do vozíků umístěných v prostoru z jídelny.

Mytí bílého nádobí

pro mytí bílého nádobí slouží mycí kout, umístěný v zadní okrajové části jídelny. Je složen z odkládacího a předmycího stolu s oplachovací sprchou, podstolové myčky nádobí a policemi pro odkládání umytého nádobí.

Mytí probíhá časově odděleně po ukončení výdeje.

Úklid

úklidová místnost je samostatnou stavebně oddělenou součástí prostoru vedle mytí provozního nádobí. Je vybavena výlevkou a kovovým regálem.

Sklad mycích prostředků

je stavebně oddělený prostor vedle úklidové místnosti, je vybaven nerez regály vhodnými pro uložení 25kg kanystrů s mycími prostředky.

Změkčení vody

Zařízení která vyžadují změkčení vody jako jsou konvektomaty, myčka bílého a myčka černého nádobí budou připojeny každý na automatický změkčovač vody s objemovým řízením s předřazeným filtrem na hrubé nečistoty. Konvektomaty budou připojeny na jeden společný změkčovač.

1.PP

Zásobování

Příjem surovin probíhá v 1PP, kde je zboží po přejímce uskladněno v příslušných skladech a chladicích zařízeních.

Pro zjednodušení manipulace s vozíky a paletami bude provedena úprava a zvětšení venkovního nájezdu pro zboží a bude zřízen zádvevní prostor pro samoobslužné uskladnění ranních závozu mléka a pečiva.

Příprava masa

je umístěna v samostatné místnosti, vybavené pracovním stolem s integrovanou masodeskou a dřezem, odkládací stolem a umyvadlem.

Hrubá příprava zeleniny

tvoří samostatnou místnost, vybavenou škrabkou brambor s lapačem škrobu a slupek, jedním velkým dřezem, pracovním stolem, regálem a umyvadlem

Chladicí boxy

v zadním prostoru skladu budou zřízeny dva samostatné chladicí boxy, sestavené z PUR panelů o minimální tloušťce 60mm, s oddělenou chladicí jednotkou. Boxy budou bez podlahových panelů pro snazší vjezd manipulačních vozíků. Chladicí boxy budou vybaveny sestavou nerezových regálů.

Expedice surovin do kuchyně

expedice uskladněných nebo připravených surovin z 1.PP do kuchyně v 1.NP probíhá přes nový nákladní výtah.

Zbytky

jsou skladovány v uzavíratelných obalech v samostatné místnosti v suterénu v prostoru vedle výtahu a pravidelně odebírány smluvním partnerem.

Sociální zázemí pro zaměstnance

je situováno v rámci stávající šatny, sprchového koutu a WC, slouží pro 5 zaměstnanců provozu.

Napojení na média

Veškerá zařízení v kuchyňském provozu jsou elektrická.

Přípojná místa vody a elektrospotřebičů jsou označena a popsána v samostatných výkresech.

Celkový instalovaný příkon kuchyňského provozu je 222 kW.

Legislativa

Projekt byl zpracován s ohledem na platnou legislativu pro stravovací provozy, zejména Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin včetně oblasti veřejného stravování a vyhlášce 137/2004 o stravovacích provozech.

Dne 26.2.2026

Ctírad Šmíd