

## SEZNAM DOKUMENTACE:

D-1-4-F-1 - TECHNICKÁ ZPRÁVA

D-1-4-F-2 - PŮDORYS GASTROTECHNOLOGIE 1.NP M 1:100

D-1-4-F-3 - SEZNAM GASTROTECHNOLOGIE



|  |   |   |                  |
|--|---|---|------------------|
| GEN. PROJEKTANT a3atelier s.r.o., Konviktská 998/15, 110 00 Praha 1, IČ: 24164500,<br>Ing. arch. David Damaška, Ph.D., Ing. arch. Pavlína Řečtáčková |   | <b>TREFA s.r.o.</b><br>Škroupova 441, 500 02 Hradec Králové<br>www.trefahk.cz<br>telefon: 495 220 112, IČO 15061451 |                  |
| ZODPOV. PROJEKTANT PROFESE   | VYPRACOVAL  |   |                  |
| Ing.Tomáš Dyntar   | Ing.Tomáš Dyntar  |   |                  |
| STAVEBNÍK  | Městská část Praha 14, Bratří Venclíků 1073,<br>198 00 Praha 14, IČ: 00231312 | DATUM   | 10./2020         |
| STAVBA   | Rekonstrukce domova důchodců, Bojčenkova 1099,<br>198 00 Praha 14, Černý Most | STUPEŇ  | <b>ZSPD</b>      |
| ČÁST   | <b>GASTROTECHNOLOGIE</b>  | ZAKÁZK. Č.  |                  |
|  |   | MĚŘÍTKO   |                  |
| OBSAH<br>VÝKRESU   | <b>TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>   | Č.VÝKRESU   | <b>D-1-4-F-1</b> |

# **TECHNICKÁ ZPRÁVA** **GASTROTECHNOLOGIE**

## **ÚVOD**

Projekt gastrotechnologie – změna stavby před dokončením - se zabývá návrhem nového stravovacího provozu ve stávajícím celkově rekonstruovaném objektu. Jedná se o přepracovaný projekt, ve kterém došlo ke změně zadání stravovacího provozu oproti původnímu projektu pro stavební povolení. Rekonstrukce stávajícího objektu zahrnuje přístavbu a nástavbu 3.NP.

Podkladem bylo navržené stavební řešení. Návrh gastroprovozu byl konzultován na příslušné hygienické stanici.

Vybavení kuchyněk na pokojích není součástí seznamu zařízení gastrotechnologie.

## **ZADÁNÍ**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>denní kapacita</b>            | <b>ca 80 obědů + celodenní strava</b>  |
| <b>strávníci</b>                 | <b>59 ubytovaných klientů stravovaných v celodenním režimu, stravování na pokojích resp. v jídelně</b> |
|                                  | <b>22 personál, stravování ve společné jídelně</b>   |
| <b>kapacita společné jídelny</b> | <b>44 míst</b>   |
| <b>zajištění stravy</b>          | <b>výroba jídel z čerstvých surovin</b>  |
| <b>personál stravování</b>       | <b>4 osoby</b>   |

Stravovací provoz zajišťuje stravování ubytovaných klientů a personálu domova ve společné jídelně. Nově je navrženo stravování bez externích strážníků. Provoz je bez vývozu stravy mimo objekt.

Obědy jsou klienty z ca 50% konzumovány ve společné jídelně. Kapacita stravování klientů v jídelně je celkem ca 50 obědů. Jinak se stravují na pokojích. Každý z osmi obytných klastrů je vybaven společným obývacím pokojem s kuchyňskou linkou a jídelnou. Snídaně, svačiny a studené večeře jsou klienty konzumovány převážně na pokojích.

Sortiment podávaných jídel pro ubytované tvoří obvyklý sortiment jídel celodenního stravování ve skladbě snídaně, dopolední svačina, teplý oběd, odpolední svačina, teplá/studená večeře (teplé pravděpodobně 3x týdně), druhá večeře. Provoz zajišťuje kompletní výrobu stravy včetně zeleninových salátů a studené kuchyně.

Druhovitost jídel odpovídá skladbě a dietním požadavkům klientů.

## **DISPOZIČNÍ USPOŘÁDÁNÍ**

POPIS OBJEKTU - 1.NP je členěné na 2 obytné klastry (pokoje + koupelny + společný obývací pokoj), administrativní část s recepcí a jídelnu s kuchyní. 2.NP je členěné na 3 obytné klastry a zázemí zaměstnanců. 3.NP je členěné na 3 obytné klastry.

Nově je navržena technologie gastro pouze v 1.NP - podlaží částečně zapuštěné pod úroveň terénu. Personál má ve 2.NP k dispozici šatny s dělenými skříňkami na pracovní a civilní oděv a denní místnost.

Podlaží jsou propojena provozním schodištěm a provozním osobním výtahem v provozní části objektu, společnými schodišti, nákladním a osobním výtahem ve společné části objektu.

Zásobování probíhá vyhrazeným vchodem se zvedací plošinou pod úroveň terénu, ke kterému vede zásobovací komunikace.

V úrovni podesty mezi 1. a 2.NP se nachází vchod personálu.

## **POPIS PROVOZU**

### **SKLADOVÁNÍ POTRAVIN**

Potraviny jsou skladovány ve skladech potravin odděleně dle druhů:

- maso chlazené
- vejce
- suché potraviny
- mléčné výrobky a tuky
- balená mražená zelenina a polotovary
- mražené maso
- chlazená zelenina a ovoce

### **HRUBÁ PŘÍPRAVNA A SKLAD ZELENINY**

V přípravě je skladována pohotovostní zásoba brambor a suchá cibulová zelenina.

Pro skladování ostatní zeleniny a ovoce slouží chladicí lednice na přepravky.

Pro očištění ovoce a zeleniny slouží místnost hrubé přípravy zeleniny vybavená dřezem s tlakovou sprchou, škrabkou brambor a pracovní plochou. Očištěná zelenina je přenesena do úseku čisté zeleniny v místnosti kuchyně.

### **KUCHYŇ**

Místnost vlastní kuchyně je vybavena pro skladování rozpracovaných surovin, hotových svačin a zeleninových salátů a tepelně upravených šokově zchlazených hotových jídel. Je rozdělena na jednotlivé pracovní úseky podle druhu surovin a činnosti:

- maso, vejce a těsto
- čistá příprava zeleniny
- dokončování, porcování, studená kuchyně
- tepelná úprava stravy
- mytí kuchyňského nádobí
- mytí stolního nádobí
- expedice jídla na pokoje
- výdej jídel do jídelny

### **MASO A VEJCE, TĚSTO**

Suroviny jsou skladovány ve skladu potravin. Předpokládá se dodávka kuchyňsky opracovaného masa. Rozmrazování probíhá v chladicí skříni.

Vejce jsou do kuchyně vnášena v provozních nádobách.

Úsek je vybaven pracovními plochami s dřezem, univerzálním robotem, v dosahu je umyvadlo s loketní baterií.

#### **ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY**

Úsek je vybaven pracovním stolem s dřezem.

#### **STUDENÁ KUCHYNĚ, DOKONČOVÁNÍ, PORCOVÁNÍ**

Úsek v kuchyni je určen k porcování tepelně upravených jídel a přípravě svačin a k zchlazování a uložení hotových jídel. Hotové zeleninové saláty a svačiny jsou uloženy do chladicích skříní.

#### **TEPELNÁ ÚPRAVA**

Úsek slouží k tepelné úpravě stravy. Vybaven je elektrickými varnými spotřebiči (viz seznam zařízení) a pracovními plochami. Nad varnými spotřebiči jsou odsávací zákryty vzduchotechniky. K dispozici je podlahový odpadní rošt.

Tepelně zpracovaná jídla je možno ve víceporcových gastronádobách šokově zchladit a uložit v chladicí skříní pro pozdější tepelnou regeneraci v konvektomatu – večeře, víkendy apod..

#### **MYTÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ**

Úsek slouží k umytí kuchyňského provozního nádobí a gastronádob a nádob z výdeje a rozvozu jídel po objektu. Je vybaven dřezem s tlakovou oplachovací sprchou a odkládací plochou. Nádobí je uloženo v regálech.

#### **MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ**

Úsek slouží pouze pro mytí nádobí z jídelny. Použité nádobí je s případnou pomocí personálu strážníků z jídelny vráceno do regálových vozíků na podnosy. Nádobí je předmyto v dřezu a umyto včetně podnosů v rohové košové sklopné myčce nádobí. Umyté nádobí je uloženo v regálu.

#### **EXPEDICE**

Zde je strava kompletována pro expedici do ubytovací části. Na chodbě jsou zaparkovány servírovací vozíky. K dispozici teplé vozíky na GN nádoby. Po objektu je strava rozvážena v uzavřených víceporcových GN nádobách na pokoje, kde je personálem v kuchyňkách podávána na talíře. Mezi podlažími je převážena výtahem na vozících.

Předpokládá se expedice stravy ve 3 vlnách – 1. snídaně a dopolední svačina, 2. oběd a odpolední svačina, 3. večeře a druhá večeře.

#### **KUCHYŇKY**

Pro každý obytný klastř je k dispozici jeden obývací pokoj s jídelnou kuchyňkou – celkem 8 kuchyňek. Kuchyňky slouží pro osobní potřebu klientů a pro podávání jídel personálem. Slouží pro přípravu nápojů a pro mytí a uložení nádobí. Kuchyňka je mj. vybavena dřezem a myčkou pro mytí, lednicí a skříňkami pro uložení stolního nádobí. Výdej na pokojích probíhá personálem z pojízdného výdejního vozíku na nádobí uložené v kuchyňské lince. Personál zodpovídá za umytí a uložení nádobí v kuchyňkách.

#### **VÝDEJNA JÍDEL**

Výdejna jídel v 1.NP je vybavena pro výdej jídel výdejním oknem do jídelny klientům a personálu. Strava je přenášena na podnosech. V jídelně je k dispozici samoobslužný úsek nápojů.

V provozu je zaveden elektronický informační systém pro plánování výdeje a rozvozu stravy.

#### **PROVOZNÍ A SOCIÁLNÍ ZÁZEMÍ KUCHYNĚ**

Předpokládá se organizace stravovacího provozu do 2 překrývajících se směn s polední pracovní špičkou. Podrobné personální obsazení, délky směn a úvazky nejsou předmětem tohoto projektu a nastaví je provozovatel dle aktuálních podmínek.

Personál kuchyně má ve 2.NP k dispozici denní místnost, šatny se sprchami dělené pro ženy a muže, s dělenými šatními skříňkami pro pracovní a civilní oděv a WC. Šatny jsou společné s ostatním personálem domova (zdravotní průkazy).

Provoz má v objektu k dispozici provozní kancelář.

V 1.NP je k dispozici WC personálu.

## **ÚKLID**

Pro úklid stravovacího provozu je k dispozici úklidová komora s výlevkou a baterií s teplou a studenou vodou a regálem na čisticí prostředky. Pro společné prostory jsou na podlažích další úklidové místnosti.

## **SKLADOVÁNÍ ODPADU**

Organické odpady jsou shromažďovány v uzavřených nádobách resp. jednorázových obalech v úseku mytí stolního nádobí a kuchyňkách. Odtud je odpad převezen do skladu organického odpadu v 1.NP vybaveného chladicím zařízením a prostorem pro mytí nádob. Smluvně je zajištěn odvoz odpadu mimo objekt.

Ve venkovním prostoru je k dispozici zpevněný zastíněný prostor pro kontejnery pro uložení ostatního – směsného a separovaného odpadu (papír, plasty, sklo). Odtud je odvážen v rámci odvozu odpadu zajišťovaného obcí, případně jiným způsobem.

## **STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY**

### **ENERGIE:**

Technologie je připojena pouze na elektřinu.

- Maximální soudobý příkon elektrické energie gastrotechnologie: 55kW

### **SLABOPROUD:**

- Zvonek – u zásobovacích dveří je zvonek.
- Informační stravovací systém (dodávka provozovatel). Propojena provozní kancelář a úsek výdeje jídel v kuchyni.

### **ELEKTRO:**

- Předpokládá se úklid podlah vlhkým stíráním. Rizikové zóny jsou určeny prostorovým určením zón kolem zdrojů vody, páry apod. – dřezy, sprcha u konvektomatu, podlahové vpusti apod..
- Osvětlení pracovních ploch 500lx - projekt elektro.
- Venkovní osvětlení zásobovacího prostoru.
- Příkony spotřebičů viz seznam zařízení.
- Domácí kuchyňky na pokojích nejsou předmětem projektu gastrotechnologie.

### **ZTI:**

- Dvojí kanalizace – z kuchyně přes lapač tuků. Lapač tuků je umístěn ve venkovním prostoru přístupný po pozemní komunikaci.
- Všechny dřezy, umyvadla a výlevky jsou připojeny na teplou a studenou pitnou vodu. Umyvadla jsou osazena směšovací stojánkovou baterií s loketním ovládáním.
- V provozu jsou umístěny podlahové vpusti, u varného bloku podlahový rošt se svislým napojením Ø110mm, vana hluboká 7cm, mřížové zesílené rošty.

### **VZT:**

- Všechny prostory mají zajištěno dostatečné přirozené nebo nucené větrání – řeší projekt VZT.
- Nutno odvětrat teplo od chladicích zařízení – doporučeno větrání ovládané prostorovým termostatem. Sklad č.1.2.10 – až 1,2kW.
- Ve skladu odpadu zajistit občasné podtlakové odvětrávání (cyklování).

**TOPENÍ:** - Rozvody topení nezasahují do zařízení technologie. Předpokládá se podlahové topení.

#### OSTATNÍ:

- Obklady ve výrobních prostorech do výše 200cm (do výše dveřních zárubní), podlaha ve výrobních provozech vodotěsná snadno udržovatelná – nebrokovaná. Vnější svislé rohy opatřeny nalepenou nerezovou rohovou lištou 180cm. Stěny s pohybem vozíků opatřeny soklem 20cm pro ochranu před vozíky a pro úklid.
- Podlahy bez celoplošných spádů – kolem podlahových gul spád 1% v zóně 1,5m kolem vpustí.
- Pro přivedení denního světla do chodeb a pro orientaci po provozu doporučeno použití dveří částečně prosklených – 1/3, na spodní straně okop 20cm. Ve výrobních místnostech dveře bez prahů.
- Okna určená pro větrání jsou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Ovládání oken přístupné obsluze.
- Umyvadla jsou opatřena držákem na dávkovač mýdla, válcovým zásobníkem ručníků a košem – dodávka stavba.
- Výdejní okno opatřeno uzavírací roletou – dodávka stavba.
- Ve skladu odpadu 1.2.09 – sokl pod lednicí +5cm proti zatékání vody.

### **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. Personál je povinen užívat předepsanou pracovní obuv s protiskluzovou a očištěnou podrážkou.

#### VLIV NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Gastronomický provoz neovlivňuje okolí nad rámec povolených limitů.