

OBJEDNATEL	Domov pro seniory Černá Hora, příspěv. organizace Zámecká 1, 679 21 Černá Hora			GENERÁLNÍ PROJEKTANT CERGO ENERGY s.r.o. Horní Lhota 127 678 01 Blansko IČ: 032 429 19  STUDIE A PROJEKCE TZB projekce@cergo.cz	
PROJEKT	Rekonstrukce kuchyně Domova pro seniory			ZAKÁZKA ČÍSLO 245Z003	
PROFESE - UCELENÁ ČÁST 1. GASTROTECHNOLOGIE				PROJEKTANT UCELENÉ ČÁSTI  ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	
STUPEŇ DOKUMENTACE :				STUDIE PROVEDITELNOSTI	
ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:				Ing. Václav Nevřiva	
KONTROLOVAL :				Ing. Václav Nevřiva	
VYPRACOVAL :				Ing. Václav Nevřiva	
NÁZEV VÝKRESU :					
TECHNICKÁ ZPRÁVA					
ČÍSLO DOKUMENTU	MĚŘÍTKO	REVIZE	DATUM	PARÉ Č.	
1.1	1:50	00	2024-03		

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

1. Úvod a zadání

Projektová dokumentace stravovacího provozu řeší modernizaci provozní části v objektu Domova pro seniory Černá Hora, Zámecká 1, 679 21 Černá Hora. Provozně se jedná o samostatnou jednotku, s odbytem v rámci jednoho objektu.

Technologie je stanovena na základě:

Počet připravovaných pokrmů:	300 snídaní, 300 obědů, 300 večeří
Použité energie:	elektřina, plyn
Druhy připravovaných pokrmů:	teplé i studené pokrmy mezinárodní kuchyně kuchyně ze základních surovin
Druhy připravovaných nápojů:	základní teplé a studené nápoje, jako je voda, minerálka, čaj, mléko

Druh jídel je dán běžným jídelním lístkem tak, aby splňoval požadavky na kvalitu, pestrost a vyváženost pokrmů.

Stávající stav:

Stravovací provoz je situován v 1PP a 1NP objektu domova pro seniory. V provozu se denně připravuje 300 porcí.

Stávající provoz je vybaven gastrotechnologií rozdílného stavu a stáří. Až na některé výjimky se jedná o jednoúčelovou klasickou technologii, která je dnes již zastaralá. To se projevuje především vysokou spotřebou energie při provozu. Díky moderním technologickým řešením lze dosáhnout úspory na spotřebě energie přesahující 30 %.

Rozsah rekonstrukce:

Záměrem rekonstrukce je obnova varné a výdejní technologie, mycího stroje na stolního nádobí, chladicích a mrazicích zařízení, včetně mrazicích a chladicích boxů, až na jeden, který zůstane stávající. Dále některých technologií na zpracování surovin a většiny nerezového nábytku.

Bude obměněno několik zařízení v režimu „kus za kus“, dále budou pro nové technologie provedena nová instalační přípojná místa a s tím související oprava povrchů a obkladů. Zároveň s úpravou instalace bude v těchto prostorech provedena nová litá zátěžová podlaha. V podlaze budou instalovány podlahové žlaby, dle nově navržené technologie.

2. Dispoziční uspořádání

Stravovací provoz je situován v 1PP a 1NP objektu domova pro seniory. V 1PP se nachází příjem zboží, skladové zázemí, sklad a mytí termoportů, hrubá příprava zeleniny, příprava masa, příprava studené kuchyně, dále hlavní prostor kuchyně s jednotlivými úseky čisté přípravy a mytí provozního nádobí.

V 1NP se pak nachází výdej a mytí stolního nádobí.

Zásobování probíhá vyhrazeným vstupem do příjmu zboží, dále do skladovacích prostor, kde jsou suroviny uskladněny dle povahy. Na příjem zboží navazují přes chodbu jednotlivé sklady, hrubá příprava zeleniny, na kterou navazuje chlazený sklad zeleniny a příprava masa, ve které je umístěn chladicí box. Dále pak hlavní prostor kuchyně s varnou a jednotlivými úseky čisté přípravy a na tu navazující místnost vyčleněná pro studenou kuchyni.

3. Provozní řešení

Sklady

Veškeré sklady jsou situovány v 1PP objektu. Nachází se zde sklad odpadu, do kterého bude nově umístěn chladicí box na bioodpad, sklad obalů, který zůstane beze změn, sklad zeleniny, u kterého bude vyměněna chladicí izolace, dále pak chladicí a na něj navazující mrazicí box, které budou obměněny a jeden chladicí box v prostoru přípravy masa, který zůstane stávající. V prostoru skladu budou dále vyměněny chladicí zařízení kus za kus, stejně tak v prostoru přípravy masa, přípravy studené kuchyně a výdeje v 1NP.

V zázemí bude tedy dohromady 5 nových chladicích skříní a 2 nové mrazicí skříně, které jsou náhradou za již staré chladicí a mrazicí zařízení.

Mytí termoportů

V prostoru skladu a mytí termoportů bude vyměněn mycí stůl s dřezem a sprchovou baterií. Prostor je dále vybaven vozíky na termoporty, které zůstanou stávající.

Hrubá příprava zeleniny

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna samostatná místnost, která bude nově vybavena pracovním stolem s dřezem a sprchou, pracovním stolem se zásuvkovým blokem a policí. Dále pak novou škrabkou zeleniny, která bude obehnaná obezdívkou ve výšce 150 mm. Regál k uskladnění zůstane stávající.

K uskladnění úklidu bude v podlaze u škrabky proveden podlahový žlab a v prostoru podlahová vpust.

Příprava masa

Příprava masa se nachází ve vyhrazené místnosti a bude nově vybavena pracovními plochami, stolem s umyvadlem, stolem s dřezem, řeznickým špalkem a jak už bylo řečeno výše, dvěma mrazicími skříněmi, které jsou obměnou za staré.

Zůstane zde pouze stávající mlýnek na maso a kuchyňský robot. Z prostoru přípravy masa je přístupný chladicí box, který zůstane beze změn.

K uskladnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust.

Příprava studené kuchyně

Příprava studené kuchyně se nachází ve vyhrazené místnosti přístupné z hlavního prostoru kuchyně. Bude nově vybavena pracovními plochami, stolem s dřezem a umyvadlem, poloautomatickým nářezovým strojem a dále proběhne obměna dvou chladicích skříní.

Vozík a stolní váha zůstanou stávající.

K uskladnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust.

Příprava

Úsek přípravy se nachází v rámci hlavního prostoru kuchyně. Budou zde nové pracovní plochy, nový stůl s dřezem a nová stolní váha.

Dále je zde umístěn kráječ na pečivo, krouhač zeleniny a řeznický špalek, ty zůstanou stávající. K uskladnění úklidu a sanitace bude v podlaze proveden lineární podlahový žlab.

Čistá příprava zeleniny

Příprava zeleniny probíhá ve vyhrazeném úseku v rámci hlavního prostoru kuchyně. Bude vybavena novými pracovními plochami, nad kterými budou umístěny police a stolem s dřezem.

Ostatní technologie pro zpracování surovin zůstane stávající – stolní blixer, krouhač zeleniny a ponorný mixér.

K uskladnění úklidu a sanitace bude v podlaze proveden lineární podlahový žlab.

Příprava těsta

Příprava těsta probíhá v rámci hlavního prostoru kuchyně a bude vybavena novými vozíky s pracovní plochou. Univerzální kuchyňský robot a hnětač těsta půjdou na repasování a regál na uskladnění zůstane stávající.

K uskladnění úklidu a sanitace bude v podlaze proveden lineární podlahový žlab.

Varna

Tepelnou úpravu pokrmů bude tvořit plně obchozí varný ostrov složený ze zcela nové technologie, a to z dvou multifunkčních pánví, jedna o objemu 100l a druhá o objemu 150l, elektrického kotle o objemu 150l, kotle s elektrickým mícháním o objemu 150l a pro doplňkové vaření z plynového sporáku se čtyřmi zónami. U ostrova budou také nově umístěny pojízdné pracovní stoly určené k porcování.

U jedné ze stěn hlavního prostoru kuchyně budou osazeny dva nové konvektomaty, jeden o kapacitě 10xGN1/1 a druhý o kapacitě 20xGN1/1 se zavážecím vozíkem. U této stěny bude dále umístěn nový stůl s policí, ve které budou dvě stávající udržovací zařízení, každé o kapacitě 5xGN1/1.

Nad varnou technologií budou instalovány nové odsavače par a v místech, kde je to technologicky žádoucí budou osazeny podlahové žlaby.

Mytí provozního nádobí

Použité kuchyňské nádobí se umývá v úseku hlavního prostoru kuchyně. Je zde vstupní stůl se dvěma dřezy a sprchou, mycí stroj a výstupní stůl. Dále pak regál k dočasnému uskladnění nádobí. Tento úsek zůstane beze změn.

4. Očekávaný investiční náklad

Očekávaný investiční náklad z veřejně dostupných zdrojů je odhadnut na 8,3 milionu korun bez DPH.

5. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu a dostatečné osvětlení.

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umyvatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny provozních prostor budou mít nenasákavý a umyvatelný obklad/povrch.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růst plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

Odpady se budou třídit podle jednotlivých typů, dle směrnice provozu.

6. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.

V Brně, dne 22.2. 2024

Vypracoval: Ing. Václav Nevřiva