

**Centrum sociálních služeb Naděje Broumov**  
**Přestavba a rozšíření domova pro seniory**

**Technologie gastro**

---

**TECHNICKÁ ZPRÁVA**

---

Projekt řeší rekonstrukci kuchyňského provozu domova seniorů v Broumově. Součástí projektu je návrh kuchyně s přípravami a sklady, expedice jídel, mytí tabletového systému a provozního nádobí. Zázemí pro personál kuchyně a sklad biologického odpadu není v projektu řešen, zůstává stávající.

**Dispoziční řešení**

Nový prostor provozu kuchyně se nachází v 1PP objektu. V prostoru gastro provozu jsou na jedné straně zásobovací chodby navrženy sklady potravin, sklad a příprava hrubé zeleniny a příprava studené kuchyně. V čele chodby je úklidová místnost se skladem chemie. Na druhé straně chodby se nacházejí přípravy, varna, prostor expedice jídel, mytí provozního nádobí a mytí tabletového systému a termoportů. V 1PP se rovněž nachází zázemí pro personál kuchyně a sklad biologického odpadu, které zůstávají stávající.

**Skladba a počty jídel**

V kuchyni bude připravována strava pro klienty a personál domova, část jídel bude určena k vývozu mimo objekt.

**Strava pro klienty domova:**

- je předpokládána v počtu cca 70 jídel
- teplá jídla budou distribuována v pasivním tabletu, jedná se vždy o oběd, cca 2x v týdnu večeře
- studená kuchyně, snídaně, svačiny a cca 5x v týdnu i večere, budou podávány formou balíčku

**Strava pro personál domova:**

- je předpokládána v počtu cca 35 jídel
- výdej pouze teplých jídel (obědů), které budou podávány rovněž v tabletu, případně v jídlonosiči

**Vývoz jídel:**

- je předpokládán v počtu cca 70 jídel (cca 6-8 termoportů)
- vývoz pouze teplých obědů v gastronádobách v termoportech

**Sklady potravin**

Zásobování bude prováděno dle potřeby. Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit, tak že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v chodbě skladového příjmu nebudou

křížit. Ve skladu bude dbáno na oddělené skladování neslučitelných potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění. Veškeré zboží bude uloženo v regálech nebo na skladovacích paletách, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících skříních, nebo stolech.

První sklad potravin bude vybaven, 4x chladicí skříní 700 l, 2x mrazicí skříní 700 a skladovými regály. S ohledem na malý prostor v zásobovací chodbě zde bude umístěna podlahová váha. Druhý menší sklad bude sloužit pro suché potraviny a bude vybaven regály.

### **Sklad a hrubá příprava zeleniny**

Příprava a sklad hrubé zeleniny se nachází za sklady potravin. Příprava bude vybavena nerezovým pracovním stolem se dřezem, policí a zásuvkou, škrabkou brambor a kořenové zeleniny, chladicí skříní 700 l, skladovým regálem, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad.

### **Příprava masa, těsta a čisté zeleniny**

Příprava masa a těsta je situována v jedné místnosti, která je otevřená do varny a chodbou přístupná ke skladům. Příprava čisté zeleniny je navržena v okrajové části varny. Přípravy jsou řešeny jako oddělená samostatná pracovní místa.

#### **Příprava masa**

Pro přípravu masa je navržen pracovní stůl se dřezem, policí a zásuvkami a chladicí stůl na GN. Nad stoly bude osazena nástěnná police. Umývánko na ruce a mobilní nádoba na odpad jsou společné i pro přípravu těsta.

#### **Příprava těsta**

Úsek přípravy těsta bude vybaven dvěma pracovními stoly s policemi a zásuvkami, nástěnnou policí a univerzálním kuchyňským strojem 60 l s příslušenstvím.

#### **Příprava zeleniny**

V místě přípravy bude umístěn nerezový stůl se dřezem, policí a zásuvkou a chladicí stůl na GN. Nad chlazeným stolem bude osazena nástěnná police. Vybavení doplní stolní kráječ zeleniny. U přípravy bude umístěno umývánko na ruce.

### **Příprava studené kuchyně**

Příprava studené kuchyně je situována v samostatné místnosti za sklady potravin. Bude zde probíhat příprava snídaní, svačin a studených večeří, které budou podávány formou balíčku. Pracovní plochu v přípravě budou tvořit pracovní stůl se dřezem a policí, pracovní stůl s policí a zásuvkami a chladicí stůl na GN. Nad stoly budou osazeny nástěnné police. Příprava bude vybavena regálem, chladicí skříní 700l, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad. Pro přípravu budou také využity stolní stroje, jako je stolní hnětač 5l nebo nářezový stroj. Pro balení jídel je navržena ruční balička, která bude umístěna na mobilní podstavě. Balíčky budou před expedicí klientům ukládány v chladicí skříní přímo v přípravě.

## **Varna**

Varné prvky tvoří technologie řady 900 mm. Navrženy jsou dva varné kotle jeden o objemu 100l a druhý 150l, indukční sporák se čtyřmi plotnami a otevřenou podstavou a multifunkční pánev o objemu 100l. Mezi kotli a indukční plotnou se nachází dva pracovní stoly s policemi, jeden bude vybaven zásuvkou a druhý, blíže ke sporáku, napouštěcím ramenem na vodu. Třetí pracovní stůl bude umístěn vedle multifunkční pánve. Varnou technologii doplní dva konvektomaty. Jeden s kapacitou 20xGN1/1 se zavážecím vozíkem a druhý s kapacitou 10xGN1/1 bude osazen na podstavném šokeru kapacity 5xGN1/1. Ve varně je dále navržen chladicí stůl na GN, regál a umývatko na ruce.

Nad varnou technologii budou umístěny digestoře s labyrintovými filtry a osvětlením. Návrh digestoří není součástí PD Gastro, řeší je projekt VZT. Před varnými kotli a pánví budou osazeny podlahové vpusti s vyjímatelnými rošty.

## **Expedice jídel (plnění termoportů a tabletů)**

Úsek plnění tabletů a termoportů přímo navazuje na varnu. Uprostřed místnosti budou umístěny dva pracovní stoly, na kterých bude probíhat plnění tabletů a termoportů. Kolem stolů budou dle potřeby umístěny vozík na spodní a horní díl tabletu, ohřevné vozíky na talíře a misky, ohřevné výdejní vany, zásobník na víčka a manipulační vozík. Tablety budou po jejich naplnění umístěny do vozíků se vsuny a distribuovány na oddělení. Tabletové vozíky budou parkovány na kraji přípravný v místě u dveří na chodbu. Termoporty budou ukládány do regálu přímo u místa plnění TP. Pro transport TP bude sloužit manipulační vozík.

## **Mytí tabletového systému a termoportů**

Mytí tabletového systému a termoportů je situováno hned na začátku provozu kuchyně a svou čistou zónou přímo navazuje na prostor plnění tabletů a termoportů.

V úseku mytí tabletového systému je navržena sestava dvou mycích strojů s košem 500x500 mm, příváděcí stůl se dřezem v délce na dva koše a odváděcí stůl rovněž v délce na dva koše. Před příváděcím stolem bude osazena podlahová vpust'. U příváděcího stolu bude, nad vpustí, probíhat mytí tabletových vozíků. Čisté díly tabletu i nádobí se bude ukládat přímo do zásobníků, které budou parkovány v prostoru plnění tabletů a termoportů, stejně tak čisté tabletové vozíky.

Na druhé straně místnosti se nachází úsek mytí termoportů. Mytí termoportů bude probíhat ve dřezu. Na dřež navazuje stůl s odkapní plochou. Termoporty budou ukládány do vyhrazeného regálu v úseku plnění tabletů a termoportů.

V mytí bude osazeno umývatko na ruce a mobilní nádoba na odpad. Nad mycími stroji budou umístěny digestoře s labyrintovými filtry. Návrh digestoří není součástí PD Gastro, řeší je projekt VZT.

## **Mytí provozního nádobí, centrální úprava vody**

Mytí provozního nádobí bude probíhat v granulovém mycím stroji na provozní nádobí. Dále je zde navržen mycí stůl se dřezem na černé nádobí, dva regály a mobilní nádoba na odpad. Před dřezem bude osazena podlahová vpust' s vyjímatelným roštem.

Nad mycím strojem bude umístěna digestoř s labyrintovými filtry. Návrh digestoří není součástí PD Gastro, řeší je projekt VZT.

V prostoru vedle mycího stroje bude instalována centrální úprava studené vody. Upravená voda bude stavebně rozvedena k technologii, která potřebuje pro svůj provoz změkčenou vodu, aby nedocházelo k zavápnění zařízení. Jedná se o mycí stroje,

konvektomaty a pláště varných kotlů. Je zde navržen duplexní systém, který zaručuje nepřetržitou dodávku upravené vody.

### **Úklidová místnost, sklad chemie**

Na chodbě se nachází úklidová místnost, která bude vybavena výlevkou s teplou a studenou vodou a dvěma regály pro skladování chemie.

### **Energie, voda, odpad, chlazení a digestoře**

Zdroj energie pro gastro technologii bude elektrická energie.

Pro úpravu vody (změkčení) je navržena centrální úpravna vody. Jedná se o duplexní systém, který zaručuje nepřetržitou dodávku upravené vody.

Odpadní voda z gastro technologie bude svedena do tukové kanalizace. Jedná se o všechny dřezy, mycí dřezy a odpady z technologie. Umývatka na ruce nemusí být zahrnuta do tukové kanalizace.

03/2023

Ing. Petra Pelikánová