

## Dům pro seniory Hustopeče - Technická zpráva - aktualizace

---

### **OBSAH:**

- A) Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení
- B) popis výrobního programu; u nevýrobních staveb popis účelu
- C) seznam použitých podkladů
- D) potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- E) popis technologie výroby
- F) základní skladba technologického zařízení (účel, popis a základní parametry),
- G) popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem při výrobě,  
požadavky na dopravu vnitřní i vnější
- H) údaje o počtu pracovníků
- I) nároky na energie
- J) systém sledování kritických bodů
- K) údržba
- L) hygiena pracovního prostředí a sanitace
- M) bezpečnost a ochrana zdraví při práci
- N) pracovní prostředí

## A) LEGISLATIVA APLIKOVANÁ NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ

- Při navrhování kuchyně byly respektovány následující zákony a vyhlášky:
  - 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. 852/2004 o hygieně potravin
  - Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- 
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
  - Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
  - Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
  - Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
  - Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění
  - Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
  - Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
  - Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
  - Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
  - Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
  - Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
  - TPG 704 01 Odběrná plynová zařízení a spotřebiče na plynná paliva v budovách
  - ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

## B) POPIS VÝROBNÍHO PROGRAMU; U NEVÝROBNÍCH STAVEB POPIS ÚČELU

---

V objektu č. SO 01 Domova seniorů, který je situován v severozápadní části města Hustopeče na volném prostranství vedle areálu nemocnice s poliklinikou, bude zřízen gastronomický provoz zajišťující stravování seniorů a zaměstnanců.

Gastroprovoz je rozdělen do níže uvedených částí:

1.PP- Zázemí kuchyně s příjmem potravin, sklady a přípravami.

1.NP- Kuchyně s jídelnou pro seniory a zaměstnance

2.NP- Výdej jídel pro seniory vč. seniorů na lůžku

3.NP- Výdej jídel pro seniory vč. seniorů na lůžku

Předmětem této části projektu je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy.

## C) SEZNAM POUŽITÝCH PODKLADŮ

---

Dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení je navržena s přihlédnutím k platné vyhlášce MVČR 602/2006 o veřejném stravování, dále s ohledem na hygienické předpisy sbírky zákonů č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o ochraně veřejného zdraví a na základě nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin.

## D) POTŘEBA MATERIÁLŮ, SUROVIN A MNOŽSTVÍ VÝROBKŮ

---

- Výroba hotových jídel v objektu SO 01 - celkem do 100 jídel v rozdělení:
- Počet uživatelů: 52, počet zaměstnanců: 42 (rozdělení do provozu na směny)

## 1.NP- Kuchyně

Příprava jídel pro max. 100 strážníků v rozdělení:

cca. 32 strážníků - docházejících do jídelny (číslo nelze s přesností určit - dle složení klientů)

cca. 20 - ležících či stravujících se na pokoji (číslo nelze s přesností určit - dle složení klientů)

max.. 42 - denně personálu (pracující na směny a stravující se v jídelně v 1.NP)

## 2 a 3. NP - Výdej jídel

Ve 2 a 3. NP budou zařízeny výdejny dovezených jídel z kuchyně, čímž bude zajištěné stravování mimo jiné i seniorů na lůžku.

## E) POPIS TECHNOLOGIE VÝROBY.

---

V objektu SO 01 umístěný gastronomický provoz bude zajišťovat výrobu jídel tradičním způsobem vaření a je rozvržen do 4 podlaží v 1. PP, 1.NP, 2.NP a 3.NP. Příjem zásob a vstup personálu kuchyně je řešen v 1. PP jedním společným a jedním samostatným vstupem do uzavřeného zázemí gastronomického provozu, který je určen pouze pro zaměstnance kuchyně. Zásoby jsou dopravovány do prostoru příjmu potravin, a dále do jednotlivých skladů.

Personál kuchyně prochází společnou chodbou, kde je přímý vstup do šatny se sanitárním zařízením. Na šatnu navazuje část sloužící jako denní místnost a úklidová komora pro výrobní část s možností uskladnění čisticích prostředků. Pro vedoucí stravovacího provozu je navržena v 1.PP kancelář. Z prostoru příjmu ústí hlavní zásobovací chodba, z níž je přístupná hlavní část skladového hospodářství – sklad potravin, sklad suchých potravin a sklad zeleniny s hrubou přípravnou zeleniny.

Za hospodářským vstupem v 1. PP je z prostoru příjmu potravin m. č. 0.21 přístupný stavebně oddělený chlazený sklad odpadu určený rovněž k sanitacím odpadních nádob s tekoucí teplou a studenou vodou. Na sklad zeleniny přímo navazuje hrubá přípravná zeleniny. Kuchyně společně s příručním skladem a druhým WC pro personál je umístěná v 1.NP v návaznosti na zásobovací výtah V3.

V případě úseku studené kuchyně budou suroviny a pokrmy na tento pracovní úsek dopravovány/ expedovány v časovém oddělení od epidemiologicky závažných činností vykonávaných v kuchyni m.č.1.23, které by mohly způsobit jejich kontaminaci.

Úsek studené kuchyně bude složit pro přípravu studených pokrmů v níže uvedeném rozdělení:

Snídaně.....max. 100

Svačina..... max. 100 - pokud se vedení DS rozhodne poskytovat

studené večeře..... max. 100 strážníků a pro část z nich se bude připravovat:

II.studená večeře.....dle počtu diabetiků.

Hlavní vybavení varny bude seskupeno do jednoho varného bloku, který tvoří elektrická zařízení, a to multifunkční kotel o kapacitě 100l, indukce se třemi plotýnkami, multifunkční pánví a zařízením pro nízkoteplotní úpravu pokrmů. Varná zařízení seskupená do centrálního varného bloku jsou doplněna elektrickým konvektomatem o kapacitě 6xGN1/1. Expedice hotových jídel je vybavena příslušným zařízením na uchovávání teplých jídel na požadované teplotě. Ve varně jsou také pracovní úseky přípravy masa, zeleniny a těsta.

Mytí provozního nádobí je situováno ve varně m.č. 1.23., je vybaveno nerezovým stolem se zabudovaným dvoudřezem, v návaznosti na pokloповou myčku a nerezový stůl s policí.

Výdej jídel do přilehlé jídelny m.č. 1.26 bude prováděn přes výdejní okénko je zajišťován pomocí pojízdných výdejních vozíků s ohřevem pro teplé pokrmy a bez ohřevu pro ostatní pokrmy ( moučníky bez krémů, pečivo, ovoce, zeleninové saláty bez složek na živočišné bázi..). Nabídku doplňuje výdej teplých nápojů, které budou roznášeny na stůl v konvicích. Špinavé nádobí bude strážníky odkládáno přímo na servisovací třípatrový vozík na sběr špinavého stolního nádobí. Pracovní úsek pro umývání stolního nádobí je vybaven odkládací plochou s dřezem s baterií na teplou a studenou vodu, myčkou skla a nádobí – s kapacitou 70 košů/hodina s rozměrem mycího koše 600 x 500 mm . Myčka je dále vybavená systémem, který umožňuje mytí nádobí bez prvotního ručního před mývání v dřezu . Jako další vlastnost myčky je speciální program mytí s parou . Mycí úsek je dále vybaven podpultovými a nástěnnými skříňkami na uložení nádobí. Pro úklid je v kuchyni instalována kombinovaná výlevka s umyvadlem. Podlaha v kuchyni je osazena podlahovými vanami s umístěním před sklopnou pánví a konvektomatem. Úklid kuchyně v 1.NP je zajištěn pomocí výlevky, umístěné v předsínce WC zaměstnanců m. č. 1.24. Výlevka je v kombinaci s umyvadlem.

Kromě výdeje jídel do jídelny m.č. 1.26, sloužící pro mobilní seniory a zaměstnance DS, jsou v objektu SO 01 navrženy další 2 samostatné přípravný pro výdej stravy ve 2 a 3.NP pro pacienty na lůžku a strážníky zdržující se na těchto patrech. Výdej jídel je zde zajištěn obdobným způsobem a za použití stejného pojízdného technologického výdejního vybavení jako v jídelně v 1.NP. Výdejny obsahují kuchyňskou linku s pracovní plochou pro přípravu a výdej snídaní a svačin. Část pracovní plochy s dřezem s odkapovou plochou a vestavnou myčkou na nádobí slouží pro mytí špinavého stolního nádobí. Kuchyňská linka je vybavena jedním zabudovaným provozním dřezem , sklokeramickou varnou deskou a nástěnným umyvadlem.

V případě všech výše uvedených provozů v domově seniorů v městě Hustopeče se budou při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze bezpečné materiály a předměty tzn. materiály a předměty určené pro styk s potravinami upravené přímo použitelným předpisem Evropských společenství.

#### Expedice hotových jídel do místa oddělených výdejů jídel:

Rozvoz jídel bude prováděn pomocí vyhřívané vodní lázně pos.148 a servírovacího vozíku pos.146. Plnění těchto přepravních vozíků bude v kuchyni na úseku expedice hotových jídel. Jídlo bude převáženo v gastronádobách.. Trasa rozvozu teplých jídel bude z kuchyně přes jídelnu m.č.1.26 na chodbu m.č. 1.11. Do pater bude jídlo přepravováno pomocí výtahu V2. Obě přípravný mají vyhrazené parkovací místa s el. zásuvkou 230V pro pojízdnou vyhřívanou vodní lázně pos.148, která udržuje jídlo na požadované teplotě a která slouží dále k rozvozu jídel ke strážníkovi.

#### Způsob mytí přepravních nádob a stolního nádobí:

Přepravní nádoby- gastronádoby GN 1/1 budou umývány v kuchyni na úseku mytí provozního nádobí. Všechny výdejny dovezených jídel z kuchyně jsou vybaveny podstolovými vestavnými myčkami na mytí stolního nádobí a skla a jsou dále vybaveny příslušnými úložnými prostory na ukládání nádobí.

#### **Šatna**

Pro personál kuchyně je vyčleněna samostatná šatna v 1.PP m.č. 0.11. Vzhledem k tomu, že na směnu nebude v kuchyni pracovat více jak 5 zaměstnanců, je šatna spojená s denní místností a slouží pro obě pohlaví. Šatny jsou doplněny hygienickým zařízením – umývárna se sprchou, umyvadlem a WC.

#### **Kancelář kuchyně**

Pro vedoucí stravovacího provozu je navržena kancelář v 1.PP m.č.0.07 .

#### **Úklid,**

Pro úklid zázemí kuchyně je vyčleněna úklidová komora v 1.PP m.č. 0.12 Pro úklid kuchyně v 1.NP budou sloužit výlevky umístěné v kuchyni a v předsínce WC zaměstnanců m.č. 1.24. Každá úklidová komora je vybavená výlevkou a nástěnnou baterií na teplou a studenou vodu.

Pro úklid jídelny m.č. 1.26 bude sloužit úklidová komora m.č. 1.17, která je situována v návaznosti na propojovací chodbu (m.č. 1.11) s jídelnou ve vzdálenosti ca. 11 metrů od jídelny. Úklidová komora bude vybavená výlevkou a nástěnnou baterií k připojení na teplou a studenou vodu.

### **Odpadky :**

Odpady z umývárny stolního a kuchyňského nádobí včetně odpadů z jednotlivých pracovních úseků výdejen a připraven výrobního provozu jsou shromažďovány a přepravovány v uzavřených plastových pytlích do skladu kuchyňského odpadu m.č.0.20 v 1.PP. Pro skladování organického odpadu je ve skladu kuchyňského odpadu chladicí skříň s kapacitou ca 130 litrů a dále je vybavený sprchou k připojení na teplou a studenou vodu pro sanitaci odpadních nádob a gulou.

Ostatní odpad bude tříděn a ukládán do kontejnerů v rámci odpadového hospodářství celého objektu. S odpady bude všeobecně nakládáno dle zákona o odpadech a o změně některých dalších zákonů č. 185/2001 Sb.

### **Sortiment:**

K dnešnímu dni lze stanovit sortiment vydávaných jídel do jídelen v tomto rozsahu:

- polévka 1 druh
- hlavní jídlo 2 druhy + cca 2 druhy diety
- teplé a studené nápoje

## **F) ZÁKLADNÍ SKLADBA TECHNOLOGICKÉHO ZAŘÍZENÍ (ÚČEL, POPIS A ZÁKLADNÍ PARAMETRY)**

---

Gastronomická technologie zahrnuje širokou škálu strojů a zařízení, jejichž výběr byl proveden s ohledem na:

- typ provozu, plánovanou kapacitou provozu, velikost celkové plochy.

Dále na základě sortimentu podávaných jídel a nápojů a zdroje energie, které jsou k dispozici.

K důležitým parametrům ovlivňujícím výběr technologie je snadnost údržby a sanitace a bezpečnost zařízení.

Stroje a zařízení jsou rozděleny na:

- zařízení pro příjem a skladování potravin, surovin a materiálu,

- chladicí a mrazicí zařízení,
- stroje a zařízení pro mechanickou úpravu potravin,
- stroje a zařízení pro tepelnou úpravu potravin,
- technika pro udržení teploty jídel.

Detailní popis technologického zařízení včetně základních parametrů je popsán v příloze –

D. 1.11-003\_STANDARDY.xls

## G) POPIS SKLADOVÉHO HOSPODÁŘSTVÍ A MANIPULACE S MATERIÁLEM PŘI VÝROBĚ, POŽADAVKY NA DOPRAVU VNITŘNÍ I VNĚJŠÍ

---

### **Zařízení pro příjem potravin, surovin a materiálů.**

Příjem surovin se předpokládá kusově, manipulace ruční event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladu.

### **Zařízení pro skladování potravin, surovin a materiálů.**

Ve skladech se používají stacionární regály, které jsou vyrobeny v různých velikostech a variantách. Jedná se o kovové lakované komaxitové čtyř-policové regály ( nosnost police 200kg, celková nosnost regálové sestavy 800Kg) do skladu suchých potravin m.č. 0.14 a příručního skladu m.č. 1.22. Dále pak roštové regály s výškově stavitelnými policemi do skladu s úklidovými prostředky m.č. 0.12 a přípravny zeleniny m.č.0.16. Na provozní nádobí ( GN- nádoby) na úseku mytí provozního nádobí v kuchyni bude instalován nerezový roštový regál z uzavřeného profilu 40/40/1,5, pevně svařený.

### **Chladicí a mrazicí skříně**

Potraviny jsou dle různosti uchovávány v chladicích, resp. mrazicích skříních ve skladu chlazených a mražených potravin m.č. 0.13 a v příručním skladu m.č.1.22 a dále ve skladu hrubé přípravny zeleniny m.č. 0.17.

### **Vytloukání vajec**

Samostatný pracovní úsek je umístění v kuchyni (m.č. 1.23) v návaznosti na úsek čisté přípravy masa. Úsek pro vytloukání vajec je vybavený pracovní plochou a chladicí podpultovou skříní na uskladnění vajec.

## H) ÚDAJE O POČTU PRACOVNÍKŮ

---



1.NP - Varna, výdeje jídel:..... 2-3 osob na směnu

## I) NÁROKY NA ENERGIE

---

Kompletní gastronomický provoz zahrnující:

1.NP- Kuchyně vč. připraven a mytím stolního nádobí, výdej jídel v 1. NP, výdej jídel ve 2 a 3.NP

El. energie:.....instalovaný příkon 116,6 kW, soudobost ko. 0,6 - 69,96 kW.

Tyto údaje se vztahují pouze pro soubor kuchyňského zařízení vč. chlazení odpadu (nezahrnuje osvětlení, VZT, apod.).

## J) SYSTÉM SLEDOVÁNÍ KRITICKÝCH BODŮ

---

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických

bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004.

Jedná se o počet bodů, četnost jejich sledování, metodika odečtu apod. Odečet může být manuální, po zpřesnění a usazení vytipovaných kritických bodů může být doplněn či nahrazen elektronickým sledováním bodů. Zavedení systému je věcí uživatele.

## K) ÚDRŽBA

---

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

## L) HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE

---

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování

a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

## M) BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

---

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

## N) PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ

---

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Sklady	AA5,AD1
Přípravny	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu
Kuchyně	AA6 AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu a v prostoru odsávacího zákrytu AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci
Úseky mytí provozního a stolního nádobí	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu AD3 – 0,2 m nad podl. při sanitaci

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální.

Technickou zprávu upravil :

Radek Brychta .....

V Brně dne: 8.7.2020