

kontroloval	Ing. Václav Nevřiva
vypracoval	Ing. Václav Nevřiva
	projekce@prokitchen.cz



ProKitchen
Minská 3104/34, 616 00 Brno

investor Nemocnice Kyjov, příspěvková organizace, Strážovská 1247/22, 697 01 Kyjov

Modernizace kuchyně nemocnice Kyjov p.o.
název stavby Strážovská 1247/22, 697 01 Kyjov

GASTROTECHNOLOGIE - TECHNICKÁ ZPRÁVA
název dokumentu

číslo paré

zakázka 22-094

datum 05/2024

stupeň DPS

formát / měřítko A4 / ---

číslo přílohy 001

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 zázemí a provozní části ve stravovacím pavilonu nemocnice Kyjov. V plánu je kompletní rekonstrukce kuchyně a přilehlých prostor.

Jedná se o samostatnou provozní jednotku, s odbytem v zaměstnanecké jídelně a do několika pavilonů v rámci areálu nemocnice, do kterých je jídlo distribuováno po jednotlivých porcích tabletovacím systémem.

Systém řízení energetických špiček:

Díky výměně kuchyňské technologie se sníží spotřeba, avšak zvýší příkon instalovaných zařízení. Z toho důvodu bude v rámci zavedení energetického managementu instalován systém inteligentní regulace odběru energie u jednotlivých zařízení. Systém reguluje spotřebiče ve výkonnostní špičce provozu tak, aby nebyla překročena nastavená maximální soudobost. Díky této regulaci bude ve výkonnostní špičce provozu soudobost snížena z 0,7 na 0,4 což podstatně sníží nároky na hlavní jistič stravovacího provozu.

Systém se bude skládat z řídicího počítače, který bude umístěn v samostatném rozvaděči a bude s hlavním rozvaděčem stravovacího provozu a jednotlivými ovládanými zařízeními propojen ovládacími a datovými kabely (viz projektová dokumentace).

Studie vychází z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní nemocniční stravovací provoz, s ohledem na efektivní využití energií a surovin v souladu se současnými trendy, požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativě (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb. V platném znění.).

Technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	450 porcí snídaně pro pacienty 450 porcí oběd pro pacienty 350 porcí oběd v zaměstnanecké jídelně 450 porcí večeře pro pacienty
Použité energie:	Elektřina, plyn
Charakteristika připravovaných pokrmů:	Teplé i studené pokrmy mezinárodní kuchyně ze základních surovin Základní teplé a studené nápoje

Bližší specifikace vydávaných pokrmů:

Obvykle budou připravovány dva druhy polévky, 3 teplá hlavní jídla, speciální dietní pokrmy a minutková kuchyně (pouze pro zaměstnance). Dále jednoduché pokrmy studené kuchyně, obložené

zeleninové talíře, těstovinové saláty apod. Snídaně a večeře pro pacienty jsou obvykle ve studené formě.

Druhovitost jídel je dána běžným jídelním lístkem, a tak aby splňoval požadavky na kvalitu, pestrost, vyváženost stravy a požadavky dietní sestry. Pro zaměstnance je vyčleněna samostatná jídelna současně s minutkovou kuchyní. Pro pacienty nemocnice se jídlo vydává pomocí tabletovacího systému.

2. Dispoziční uspořádání

Stravovací provoz je situován v 1NP a 2NP stravovacího pavilonu v areálu nemocnice. Zásobování probíhá pomocí rampy v 1NP do prostoru zásobování, dále pak do jednotlivých skladů, které se skládají ze suchých skladů, skladů chlazených a mražených potravin a nepotravinových skladů. Dále se zde nachází hlavní prostor kuchyně s varnou technologií, z které jsou přístupné jednotlivé přípravné. A to hrubá a čistá příprava zeleniny, chlazená příprava masa, porcování a kompletace, dietní kuchyně, studená kuchyně, ze které je přístupný jeden z chladicích boxů, mytí černého nádobí a tabletování a mytí tabletů.

1NP a 2NP jsou propojené nákladním výtahem. Ve 2NP se nachází výdej jídla, příprava minutek a umývárna stolního nádobí. Prostory 2NP se rekonstrukce netýká a zůstanou tedy beze změn.

3. Provozní řešení

Sklady

Skladové zázemí je situováno v 1NP, kde se nachází jednotlivé sklady.

Zelenina se skladuje v chladicím a mrazicím boxu na zeleninu. Maso je skladováno v chladicím a mrazicím boxu vyhrazeném na maso. Vejce se skladují ve vyhrazených chladicích skříních, které jsou umístěny v prostoru sklad a výtluhu vajec. Pro skladování masa a vajec budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

V zázemí je dohromady osm chladicích a tři mrazicí boxy.

Sklad a výtluh vajec

Sklad a výtluh vajec probíhá v samostatně vyhrazené místnosti v 1NP, která je přístupná z chodby. Bude zde instalováno umyvadlo, pracovní stůl s dřezem a zásuvkovým blokem a dvě chladicí skříně. Nad pracovní plochou budou umístěny police.

Hrubá příprava zeleniny

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyhrazena samostatná místnost v 1NP přístupná z prostoru chodby a čisté přípravy zeleniny. Přípravná bude vybavena umyvadlem, stolem s dřezem, škrabkou kořenové zeleniny, vozíkem na brambory a manipulačním vozíkem s pracovní deskou.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedený podlahový žlab, podlahová vpust a instalován nástěnný naviják se sprchou.

Čistá příprava zeleniny

Čistá příprava zeleniny probíhá v samostatně vyhrazené místnosti v 1NP přístupné z hlavního prostoru kuchyně.

Přípravná bude vybavena stolem s dřezem, pracovními plochami, nad kterými budou umístěny police. Dále pak krouhačem zeleniny s vozíkem, vozíkem na GN a manipulačním vozíkem s pracovní deskou.

K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze provedeny podlahové vpusti.

Studená kuchyně

Příprava studené kuchyně probíhá ve vyhrazené místnosti v 1NP přístupné z hlavního prostoru

kuchyně.

Přípravna bude vybavena umyvadlem, stolem s dřezem, pracovními plochami a chladicím stolem. Dále pak chladicí skříň, kontrolní váhou, vertikálním kutr/mixérem, nářezovým strojem, kuchyňským robotem, vozíkem s kráječem na pečivo, manipulačním vozíkem s pracovní deskou a regálem. Nad pracovními plochami budou umístěny police.

Na přípravu studené kuchyně přímo navazuje jeden z chladicích skladů. K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze provedeny podlahové vpusti.

Chlazená přípravna masa

Příprava masa probíhá v samostatně vyhrazené místnosti v 1NP přístupné z chodby a hlavního prostoru kuchyně.

Přípravna bude vybavena umyvadlem, stolem s dřezem, chladicím stolem a pracovními plochami, nad kterými budou umístěny police. Dále pak stolní váhou, mlýnkem na maso, kuchyňským robotem, regálem, vozíkem na GN a manipulačním vozíkem s pracovní deskou.

K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze provedeny podlahové vpusti.

Porcování a kompletace

Porcování a expedice probíhá v samostatně vyhrazené místnosti v 1NP přístupné z hlavního prostoru kuchyně.

Prostor bude vybaven umyvadlem, stolem s dřezem a pracovními plochami, nad kterými budou umístěny police. Dále pak kontrolními váhami a vyhřívaným výdejním vozíkem.

K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze provedeny podlahové vpusti.

Dietní kuchyně

Příprava dietních pokrmů probíhá v samostatně vyhrazené místnosti v 1NP přístupné z hlavního prostoru kuchyně a je rozčleněna do tří částí – příprava, porcování a varna.

Příprava bude vybavena umyvadlem, chladicím stolem s dřezem a kontrolní váhou. Porcování pak pracovním stolem, šokovým zchlazovačem a zmrazovačem o kapacitě 10GN1/1, mlýnkem na maso, kontrolními váhami a vertikálními kutr/mixéry. Úsek varny bude vybaven elektrickým konvektomatem o kapacitě 20GN1/1, multifunkční elektrickou pánví o objemu 100l, multifunkčním indukčním sporákem s napouštěcím ramínkem a pracovním stolem s policí.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze proveden podlahový žlab a podlahová vpust.

Tepelná úprava

Tepelnou úpravu pokrmů bude tvořit plně obchozí varný ostrov, který se bude skládat z plynového varného kolte o objemu 400l, plynového kotle s nepřímým ohřevem o objemu 100l, multifunkční elektrické pánve o objemu 150l, trojice multifunkčních pánví, každá o objemu 100l, multifunkčního varného kotle o objemu 150l a pro doplňkové vaření z multifunkčního indukčního sporáku s napouštěcím ramínkem se třemi zónami.

U jedné ze stěn kuchyně bude umístěna trojice plynových konvektomatů, každý o kapacitě 20GN1/1, šokový zchlazovač a zmrazovač o kapacitě 20GN1/1 a u jednoho ze sloupů pak bude umístěn míchací kotel o objemu 200l.

Kuchyně bude dále vybavena vozíkem na uskladnění a filtraci oleje, vozíky pro příslušenství k multifunkčním pánvím a míchacímu kotli, dvěma zavážecími vozíky do konvektomatu a vozíkem s baličkou hotových jídel.

Nad varnou technologií budou instalovány odsavače par a v místech, kde je to technologicky žádoucí, budou v podlaze u varné technologie provedeny podlahové žlaby.

Tabletování

Tabletování probíhá v 1NP, kde se bude nacházet tabletovací pás, okolo kterého budou umístěny spotřebiče potřebné k plnění patientských tabletů. Budou zde vyhřívané vozíky na 3GN1/1, vyhřívané vozíky na talíře a misky. Vozíky na tablety a vozíky na rozvoz jídel budou umístěny ve volném prostoru podél stěn.

K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze umístěny podlahové vpusti a instalován nástěnný naviják se sprchou.

Mytí tabletů

Mytí tabletů bude probíhat ve vyhrazeném prostoru v 1NP. Použité tablety budou rozkládány, třízeny a dále myty v tunelovém mycím stroji na tablety. Vozíky na tablety budou umývány samostatně v průchozím mycím boxu.

K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze umístěny podlahové žlaby a instalován nástěnný naviják se sprchou.

Mytí černého nádobí

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat ve vyhrazené místnosti v 1NP. Bude zde umístěn mycí stroj myjící na bázi granulátu a regály na uložení umytého nádobí.

K usnadnění úklidu a sanitace budou v podlaze umístěny podlahové vpusti a instalován nástěnný naviják se sprchou.

Výdej

Výdej pokrmů a další prostory kuchyně ve 2NP zůstávají stávající.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu pomocí VZT jednotky.

Ve všech místnostech bude řešeno dostatečné osvětlení.

Povrch podlah v přípravnách a hlavní kuchyni bude proveden protiskluzovou úpravou, musí být lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny v kuchyni, v prostorách připraven a mytí nádobí budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000 mm.

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

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Okna otevíraná do venkovních prostor musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Ve všech vodovodních bateriích (u dřezů a umyvadel) je zajištěn přívod studené pitné vody a teplé vody z centrálního rozvodu.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému. Provoz bude mít oddělenou tukovou kanalizaci a instalován lapák tuku.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí (zdroje hluku, vibrací apod.). Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.