

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY

1. ÚVOD

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

3. PROVOZNÍ A GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ

4. MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU

5. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

1. ÚVOD

Záměrem investora je rekonstrukce stávajícího stravovacího provozu a nově řešeného rozvozu jídel po domově. Celý stravovací provoz se nachází v 1.NP. Zásobování probíhá přes zásobovací rampu, která navazuje na zásobovací chodbu a kancelář skladníka. Touto chodbou se surovina rozveze do přilehlých skladů. U zásobovací rampy je také vchod pro personál kuchyně, který navazuje na šatny a soc. zázemí zaměstnanců. V tomto nečistém prostoru je též navrženo sklad kořenové zeleniny, hrubá přípravná zeleniny, umývárna a sklad přepravek a sklad chlazených odpadků. Na rampu a zásobovací chodbu navazují blíže k varně další sklady: suchý sklad, sklad nádobí a drogerie, denní sklad, sklad, chlazený sklad a sklad aromat. S hrubou přípravnou masa nepočítáme, jelikož se maso bude dovážet již bourané a hrubě upravené.

Sklady a hrubá přípravná navazují na chodbu do varny, která je rozdělena na pracovní úseky: čistá příprava masa, příprava těsta, čistá příprava zeleniny a studená kuchyně. Umývárna provozního nádobí má samostatnou místnost.

Tepelně upravená strava z varny se expeduje již hotová, nejprve do prostoru distribuce a poté do prostoru výdeje stravy pro hlavní jídelnu.

V prostoru distribuce se teplá strava rozdělí do gastronádob, které se poté vloží do 4 výdejních vozíků s uzavíratelným a vyhřívaným spodním prostorem. Studená strava se také vloží v gastronádobách 4 dalších uzavíratelných a nevyhřívaných vozíků. Poté se těchto 8 vozíků rozveze do stanic po domově, kde se v malých jídelnách rozdělí klientům. se stávajícím výtahem rozvezou po domově.

Po skončení distribuce se obsluha přesune do prostoru hlavního výdeje, kde vydá hotové pokrmy do jídelny pro chodící klienty a personál domova.

Použité gastronádoby včetně nádobí se přivezou do 2 umýváren (bílé nádobí do umývárny s košovou myčkou – je určena také pro bílé nádobí z jídelny, gastronádoby do umývárny provozního nádobí).

Dispoziční řešení gastronomického provozu je navrženo s ohledem na požadavky kladené na ekonomický a hygienicky nezávadný provoz.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu od přípravy jídel až po jejich vydávání.

Dispoziční návrh řešení výroby a výdeje jídel je patrné z přiložené výkresové dokumentace.

2. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

Kapacita varny:

- * 84 porcí (distribuce)
- * 30 porcí do jídelny (chodící klienti domova)
- * 40 porcí do jídelny (personál domova)

***154 jídel celkem**

3. PROVOZNÍ A GASTRONOMICKÉ ŘEŠENÍ

NEČISTÝ PROVOZ:

zásobování a sklady

Zásobování probíhá ze strany komunikace přes zásobovací rampu, která je v celém rozsahu krytá. Na zásobovací chodbu navazují sklady (suchý sklad potravin vybavený regály, denní sklad s lednicemi, chlazený sklad s lednicemi, sklad zeleniny vybavený roštem na brambory, sklad odpadků vybavený lednicí, sklad přepravků a umývárna přepravních nádob).

V prostoru skladů je také navržena místnost hrubé přípravy zeleniny vybavené dvoudřezem, umyvadlem s výlevkou a škrabkou na brambory.

Sklady přímo navazují na čistou přípravu.

ČISTÝ PROVOZ:

provozní úseky čisté přípravy surovin

Zde se surovina zpracuje do konečného stavu před tepelnou úpravou případně expedicí ve studeném stavu. K tomuto účelu slouží provozní úseky: **příprava masa** (vybavena podstolovou lednicí, robotem na maso a dřezem), **příprava těsta** (vybavena podstolovou lednicí, hnětačem těsta, dřezem a kombinovanou výlevkou s umyvadlem, **čistá příprava zeleniny** (vybavena podstolovou lednicí, robotem na zeleninu a dřezem) a **příprava studených pokrmů** (vybavena podstolovou lednicí, nářezákem a dřezem).

Maso bude odebíráno od dodavatelů již v hrubě upraveném stavu, proto se zde nepočítá s hrubou přípravnou masa.

Použité provozní nádobí (gastronádoby, příslušenství k robotům atd.) se umyje v prostoru **umývárna provozního nádobí**.

varna

Varna, navazující na čisté provozní úseky, se skládá z centrálního varného bloku (6 plotýnkový sporák, sklopná pánev a 2x 80l kotel). Varna je vybavená také dvěma konvektomaty nad sebou pro 10 a 6 GN1/1.

distribuce

hotové tepelně upravené jídlo se ve varně vloží do výdejního vyhřívaného vozíku, který se odveze do prostoru distribuce. Zde se naplněné gastronádoby vloží do výdejních vozíků s uzavíratelným spodním prostorem. Studená strava má rozdílné nevyhřívané vozíky. Všechny tyto vozíky se rozvezou po domově.

výdej jídel

Ve varně tepelně zpracované jídlo se vloží do vyhřívaného výdejního režonu, který je součástí výdeje jídel. Tento výdej je vybaven režonem s vyhřívaným spodním prostorem na talíře a chlazeným salátovým barem.

Výdej je oddělen od umývárny bílého nádobí, aby nedocházelo ke kontaminaci vydávaného pokrmu.

umývárna bílého nádobí a tabletového systému

Použité nádobí z jídelny se vloží do příjmového okénka na parapet, kde se použité nádobí roztřídí, vloží do mycího stroje a zbaví veškerých nečistot. Vybavení této umývárny je průchozí košový mycí stroj se sušicí zónou a automatickým posuvem košů z třídícího stolu, dřez se sprchou, příjmový a odkládací stůl, umyvadlo a regály. Tato umývárna slouží též k mytí tabletového systému.

umývárna provozního nádobí

Zde se provozní nádobí zbavuje nečistot ve velkém dřezu a mycím stroji na provozní nádobí. Čisté nádobí se uskladní v regálech. Vybavení této umývárny je velký dřez se sprchou, odkládací stůl a mycí stroj.

Denní sklad

Ke skladování surovin pro denní potřebu slouží denní sklad navazující na varnu a vybavený lednicemi a regály.

4. MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru.

Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám. Nerezovou ocelí se rozumí chromniklová ocel 18/10. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně:
minimální tloušťky:

Dřezy 1,0 mm, pracovní desky 1,5 mm, horní police 1,5 mm, police v podstavbách 1,0 mm, korpusy skříněk 1,0 -1,5 mm, nerezové trubkové (40x40 mm) 1,5 mm, vodící lišty 1,5 mm, základny skříněk 1,0 mm, deskové regály 1,25 mm, dvířka 1,0 mm

Desky pracovní stolové

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni, jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Dle § 90 odst. 3 zákona č. 134/2016 Sb. o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů zadavatel umožňuje nabídnout rovnocenné řešení. Deska plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené.

Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů a v návaznosti na podnoží stůlů jsou tyto dle potřeby uzavřené. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní dřezové

Pracovní desky musí být opatřeny vevařeným lisovaným dřezem nebo dřezem o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení.

Zásuvky nábytku

Jsou vyohýbané z jednoho kusu s radiusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích, možnost vložení GN 1/1 (gastronádob)

Regály

Regály musí být dodány z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Dle § 90 odst. 3 zákona č. 134/2016 Sb. o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů zadavatel umožňuje nabídnout rovnocenné řešení.

Přestavitelné nebo s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Pevné a přestavitelné regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.

5. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

Soupis technologie a názvy zařízení jsou patrné v přiložené výkresové dokumentaci.

Předpokládá se použití zahraniční gastronomické technologie, která bude spolehlivě plnit svoji funkci minimálně po dobu 15 let.

Veškerá technologie odpovídá v současnosti známým poznatkům o úsporných systémech vaření a požadavkům zajištění vysoké hygieny přípravy jídla.

Zpracoval dne: 21.. 08. 2024 Martin Sokol