



TECHNICKÁ ZPRÁVA

Gastronomický provoz

Rekonstrukce kuchyně v Domově pro seniory
v Klatovech, Podhůrecká 815/3

Zadavatel

Město Klatovy
Náměstí Míru čp. 62/I
339 20 Klatovy

Zástupce investora: Luděk Černík, tel. 376 347 237, l.cernik@mukt.cz

Provozovatel

Městský ústav soc. služeb Klatovy, příspěvková organizace.

Domov pro seniory Klatovy

Podhůrecká 815

339 20 Klatovy

Zástupce provozovatele: vedoucí DPS Ing. Jan Valeš, tel. 725 832 229, vales@musskt.cz

Zpracovatel

2V projekt s.r.o.

Milevská 1113/30

140 00 Praha 4

Zástupce zhotovitele: Václav Simmerl, tel. 722 803 170, 2vprojekt@seznam.cz

ÚVOD:

Gastronomický projekt řeší modernizaci kuchyně DPS Klatovy. Projekt řeší úsporu provozních nákladů na el. energie, tím, že navrhuje víceúčelové moderní a úsporné stroje ve varně.

Požadavkem provozovatele byla změna systému dopravy jídel pacientům za použití tabletového systému.

KAPACITY GASTRONOMICKÉHO PROVOZU:

Jedná se o celodenní provoz tj. snídáně, svačina, oběd, večeře a 2. večeře.

Snídáně	126 porcí
Svačina	126 porcí
Oběd	250 + nárůst kapacity 100 = 350 porcí
Večeře	126 porcí
2. večeře	50 porcí

Oproti stávajícímu stavu je u obědů plánované navýšení o 100 porcí, které je rezervou pro městský ústav služeb jako volná kapacita pro vývozy mimo budovu při okamžité potřebě (např. rekonstrukce atd.).

SORTIMENT:

Obvyklý sortiment 2 jídel a případných diet.

POPIS PROVOZU:

Dispoziční řešení je velmi podobné stávajícímu stavu. Zásobujeme přes rampu do příjmu zboží. Na příjem zboží navazuje nově osazená zvedací plošina pro překonání výškového rozdílu. Co nejbližší vstupu je navržena hrubá přípravná a sklad zeleniny, má vlastní vstup i z rampy, dále sklad lednic a suchý sklad. Chlazenou kapacitu skladů doplňují dva velké chladicí boxy. Nově je nyní navrženo centrální mytí transportního nádobí, což je velká průchozí myčka se sušením o dostatečné kapacitě pro mytí veškerého transportního nádobí a tabletů. Tento provoz je umístěn hned u transportní cesty – výtah a odděluje tak použité nádobí od gastro provozu a dále postupuje pouze čisté nádobí.

Nádobí provozní, které slouží ve varně má vlastní stavebně oddělené mytí provozního nádobí s vlastní myčkou.

Varna je řešena centrálním varným blokem a dvěma konvektomaty. Ve varném bloku jsou dvě multifunkční pánve a dále dva kotle 150L a sporák. Varnou technologii doplňují dva konvektomaty o kapacitě 10 GN1/1 a 20 GN1/1.

U varny je navrženo plnění tabletů, z vyhřívaných vozíků, tak aby do transportního nádobí bylo jídlo servírováno v odpovídající teplotě. Po kompletaci odjíždí jídlo centrální chodbou k plošině a výtahu, což je rozvoz po budově, nebo k rampě – vývoz mimo areál.

U centrální chodby je navržena příprava masa a vajec.

SANITACE:

Všechny plochy jsou navrženy jako snadno čistitelné, podlahy jsou odvodněny podlahovými rošty. V provozech jsou navržena umyvadla na mytí rukou apod. Pro odbytiště/jídelnu je navržena vlastní úklidová místnost. Pro úklid zázemí gastronomického provozu je navržena kombinovaná výlevka přímo ve výdejně. Před započítáním vlastního provozu bude provozovatelem vypracován a předložen provozní a sanitační řád a zajištěn systém HACCP.

PERSONÁL:

V gastronomickém provozu pracuje celkem 10 pracovníků ve složení 1 administrativní síla, 1 vedoucí kuchařka, 6 kuchařek a 2 pomocné síly. Zázemí pro tento personál je stávající šatna v 2NP, která není předmětem rekonstrukce provozu.

V kuchyni má personál k dispozici pohotovostní WC s odděleným mytím rukou. Kancelář pro administrativu kuchyně je taktéž na patře u kuchyně. Personál má k dispozici též úklidovou místnost přímo u WC. Personál se stravuje v jídelně v odděleném režimu.

POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ČÁST:

S ohledem na hygienické požadavky na stravovací služby je třeba řešit následující:

- Podlaha v kuchyni a přípravných musí být protiskluzná a i ve skladech snadno čistitelná.
- Stěny v kuchyni, v přípravných a v umývárkách nádobí musí mít omyvatelnou úpravu.
- Stropy, podhledy a další závěsná zařízení musí být provedena tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par a růstu plísní.
- V provozu musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu. Všechny prostory bez přirozeného přístupu vzduchu okny musí být odvětrány. To bude řešit samostatný projekt vzduchotechniky.
- V provozu musí být zajištěno dostatečné osvětlení.
- U všech umyvadel, dřezů a výlevků musí být zajištěna tekoucí pitná studená a teplá voda.

PROVOZNÍ SYSTÉMY HACCP A REGULACE SPOTŘEBY EL. ENERGIE V GASTRU:

V gastronomickém provozu jsou plánovány nové velmi sofistikované systémy, které zaručí hygienicky bezpečný provoz a také úsporu el. energie.

1) MONITORING HACCP

Rozsah zpracování standardů správné výrobní praxe (SVP)
a systému kritických bodů (HACCP) – zavedení

Legislativní rámec HACCP

Podle právního předpisu (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004) jsou všichni provozovatelé stravovacích zařízení povinni vytvořit a zavést stálé postupy založené na zásadách HACCP a postupovat podle nich. V praxi to znamená: Aby provozovatel stravovací služby zajistil zdravotní nezávadnost pokrmů po celou dobu jejich použitelnosti, musí určit ve výrobním procesu, při skladování, přípravě, rozvozu a uvádění do oběhu, technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést potřebnou evidenci.

Zavedení systému HACCP – definování systému v software, zaškolení zaměstnanců na obsluhu software

Školení zaměstnanců v oblasti SVP - dle platné legislativy CZ a EU

Školení k získání a udržení odborné způsobilosti zaměstnanců provozu dle zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění a také dle principů HACCP dle Nařízení ES č. 853/2004.

Školení proběhne formou přednášky v rozsahu 1 vyučovací hodiny a v předem domluveném termínu.

Předmětem školení budou zásady správné hygienické a výrobní praxe a hygienické a výrobní požadavky znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví.

O provedeném školení je provozovatel stravovací služby povinen vést záznam.

Rozsah znalostí:

- požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost,
- zásady osobní hygieny při práci,
- zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce,

- technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků,
- alimentární nákazy a otravy z potravin (základní znalosti o jejich epidemiologii a zásadách předcházení jejich vzniku a šíření)
- základní principy HACCP
- základy aktuální legislativy

Audit stravovacího provozu – po zavedení systému HACCP

Je ověřením nastaveného systému s ohledem na dodržování platných legislativních předpisů.

Výstupem provedeného auditu je písemná zpráva, která hodnotí:

- dodržování platné legislativy související s provozováním stravovací služby
- úroveň uplatňování zásad správné výrobní praxe, dodržování výrobních postupů s uplatněním technologických a hygienických pravidel
- posouzení úrovně a funkčnosti zavedeného systému HACCP
- posouzení personálu z hlediska plnění jejich povinností v souvislosti s výkonem činností epidemiologicky závažných – odborná způsobilost, chování, osobní hygiena
- příprava na certifikaci

Vlastnosti monitorovacího systému HACCP

- Webové rozhraní pro zobrazení dat na libovolném počítači v síti bez nutnosti instalace programu. Distribuce naměřených dat po síti (možnost zobrazení měřených a archivovaných údajů na libovolném počítači v síti)
 - o Justování (kalibrační nastavení) měřených hodnot
 - o Možnost dočasného pozastavení měření (a hlášení chyb) např. z důvodu opravy zařízení
 - o Systém hlášení poruchových stavů (překročení nastavených mezí, chyby zařízení, chyby komunikace)
 - o Zasílání (hlášení) zpráv na seznamy cílů (počítače, e-maily, SMS) podle zařazení zařízení do společných skupin (např. skladníkovi hlásit poruchy na měřených zařízeních ve skladech, vedoucímu kuchyně pouze chyby na kuchyňských zařízeních...)
 - o Zasílání zpráv na jednotlivé cíle v hierarchické posloupnosti (tj. např. nejprve hlášení na zvoleném jednom nebo více počítačích, po nastavitelné prodlevě např. akusticky po další nastavitelné prodlevě např. zasláním e-mailem, pak SMS ..), aby nedocházelo k planým hlášením a poplachům
 - o Evidence hlášených chyb, jejich potvrzení a ukončení (včetně data a času a jména uživatele, který zprávu potvrdil)
 - o Omezení přístupu do nastavení programu pouze vybraným uživatelům nebo uživatelům vybraných počítačů
- Čidla monitoringu HACCP jsou propojena datovými kabely FTP/STP datový kabel CAT5
- Software monitorovacího systému HACCP lze nainstalovat na samostatný PC , Server

2) ÚSPORNÝ ENERGETICKÝ SYSTÉM

Vlastnosti úsporného energetického systému

- Snížení a optimalizace špičkového zatížení a tím i nákladů na elektřinu
- Optimalizace spotřeby prostřednictvím cíleného využití blokovacích obvodů
- Software a hardware pro okamžité automatické řízení napájení
- Nastavení SW - volitelně pro každé připojení jednoho napájecího místa (technika vaření, centrální chlazení, mytí nádobí ...)
- Komunikace spínacích modulů přes sběrnici LON a připojení ústředny přes LAN
- Software pro zobrazení dat v síti interně nebo externě pro vzdálenou údržbu systému
- Okamžitý přehled historie zatížení a distribuce zatížení v každém zařízení
- Možnost změny jednotlivých parametrů, např. - nastavení zapnutí a vypnutí jednotlivých zařízení
- Kontinuální sběr dat o celkové spotřebě energie, automatické přeměny dat na grafický výstup, pohodlné sledování
- Možnost nastavení maximálního celkového příkonu v ¼ hodinovém průměru nebo jako absolutní hodnota
- Inteligentní přepínání příkonu na jednotlivá topná tělesa při špičkovém zatížení (energetické špičky) tak, aby nebyl překročen maximální nastavený příkon
- Snížení napájecího výkonu ve špičce až o 50%
- Snížení celkových nákladů na energii až o 25%
- Všechny jednotlivé přístroje vyžadují standardizovaný výstup pro připojení systému řízení energie podle DIN 18875.
- Typ kabelu: 7 x 1,5 mm²

Řídicí jednotka energetického systému - vlastnosti

- Vhodná pro velké hotely, kuchyně
- Možnost sledovat historii dat za posledních 10 let
- Dotyková obrazovka
- Možnost cloudového připojení
- Vzdálená správa s moderními prvky zabezpečení
- Moderní webové rozhraní
- Dotyková obrazovka
- Spotřeba energie (kW) je neustále sledována
- Spotřebitelské podmínky se dotazují každou sekundu (zapnutí, vypnutí, zahřívání, pokračování...)
- V případě bezprostředního porušení služby jsou spotřebiče regulovány podle jejich „stavu“ a poté „je regulováno“ podle různých kritérií. Spotřebiče nejsou regulovány během ohřevu – musí být dodržena naprogramovaná „doba řízení“.
- Pokud není možné splnit řídicí kritéria, vydá se výstražný signál (poplachové hlášení)

Technická data

Kabeláž

Rozvody budou provedeny kabely CYKY a stíněnými kabely vedenými v technologických prostorách a skladech na povrchu v kabelových žlabech nebo lištách, v ostatních prostorech pod omítkou, v podlaze nebo v podhledu. Ochranné pospojování bude provedeno vodičem CY.

Vždy je nutné dodržet při kladení kabelů oddělení kabelů s napětovou úrovní 400/230V50Hz od ostatní kabeláže s malým napětím.

Všechny prostupy mezi různými požárními úseky budou požárně utěsněny. Pro napojení zařízení, která nemají funkci při požáru, ale procházejí chráněnými únikovými cestami, budou použity retardující bezhalogenové kabely nebo stavbou zajištěné požární podhledy apod.

Typ kabelu: 7 x 1,5 mm². Všechny přístroje vyžadují standardizovaný vstup pro připojení systému řízení energie podle DIN 18875.

ZÁVĚR:

Projekt byl ve fázi přípravy a zpracování konzultován jak s investorem a provozovatelem a taktéž na místně příslušné hygienické stanici a připomínky jsou zapracovány do konečného řešení projektu a projekt byl účastníky schválen.

Nově navrhované gastronomické provozy jsou v souladu s hygienickým nařízením Evropské unie EU 852/2004 platným od ledna 2006 a vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

Rozmístění jednotlivé technologie je zřejmé z technologických dispozic, které jsou přidány k této dokumentaci.

V Praze dne 17.4. 2023

Václav Simmerl