


POZNÁMKA:

PROJEKT TECHNOLOGIE GASTRO řeší pouze návrh gastro technologie a přípojně body pro navrženou technologii uvedenou v příloze Soupis technologie. Ostatní technologie (například umyvadla, WC, výlevky, digestoře, ...) není součástí této dokumentace.

DIGESTOŘE ani jejich přípojně body nejsou součástí projektu technologie gastro. Součástí projektu je pouze podklad pro návrh VZT a digestoři.

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám.

Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor: MĚSTO LITOMYŠL Bří Šťastných 1000, Litomyšl 570 20	 M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč info@m-tray.eu		
Název akce: DOMOV PRO SENIORY			
Část dokumentace: TECHNOLOGIE GASTRO	Stupeň dokum.:	DPS	
Název výkresu: TECHNICKÁ ZPRÁVA	Zak. číslo:		
	Datum:	12/2025	
	Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová	
	Vypracoval:	Petr Křesťan	
	Měřítko:	Paré:	Číslo výkresu: 1.1

Domov pro seniory Litomyšl

TECHNOLOGIE GASTRO

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Stravovací provoz v rámci objektu Domova pro seniory – Litomyšl, vychází z daných prostorů, způsobu využívání, provozních a ekonomických požadavků, dále pak dle platných hygienických předpisů, nárokováných na provozy veřejného stravování. Využití je určeno k možnosti zajištění stravování ubytovaných klientů a zaměstnanců domova. Kapacita kuchyně je navržena pro cca 100 klientů domova pro seniory a personál.

Dispoziční řešení

Provoz kuchyně se nachází v 1NP objektu. Pro zásobování a personál je zřízen samostatný vstup. U vstupu je situován příjem surovin a úklidová místnost se skladem chemie a centrálním změkčovačem vody. Na zásobovací chodbu dále navazuje sklad bioodpadu a mytí odpadních nádob, sklad DKP, sklad a přípravná hrubé zeleniny, sklady potravin, denní sklad potravin a přípravná studené kuchyně. Z chodby je vstup do kuchyně. V kuchyni je navržen varný ostrov a konvektomaty, úsek mytí provozního nádobí, přípravný masa, těsta a čisté zeleniny jsou řešeny jako samostatná oddělená pracovní místa po obvodu varny. V kuchyni se dále nachází úsek pro výdej jídel do jídelny zaměstnanců a úsek plnění tabletů pro expedici jídel v tabletovém systému. Tabletové skříně jsou z kuchyně rozváženy výtahem do čtyř výdejních kuchyňek po dvou v každém patře (2.NP a 3.NP). Vybavení jednotlivých patrových kuchyňek je řešeno v rámci dodávky interiéru (není předmětem řešení PD Gastro, ani dodávkou profese Gastro). Úsek mytí stolního nádobí z jídelny a tabletů je situován tak, že je přístupný pro sběr špinavého nádobí a svoz tabletů samostatným vstupem z jídelny a čistá část úseku mytí navazuje na výdej jídel a plnění tabletů.

Zásobování a sklad potravin, hrubá přípravná zeleniny

V prostoru příjmu potravin, v zádveří u vstupu zásobování, bude umístěna podlahová příjmová váha, stávající odkládací stůl a manipulační vozík. Zásobování bude prováděno dle potřeby.

Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit tak, že jednotlivé druhy potravin se na 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, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících skříních.

Sklad a přípravná hrubé zeleniny

Pro skladování ovoce a zeleniny jsou navrženy dva nerezové regály na přepravky, podlahová paleta vhodná pro styk s potravinami a chladicí skříň o objemu 570 l. Přípravná bude vybavena nerezovým pracovním stolem bez police, s dřezem o rozměru 600x500x300 mm a nerezovým pracovním stolem se spodní policí a se zásuvkou pod pracovní deskou. Nad stolem bude osazena nerezová nástěnná police. Pro přípravu zeleniny je navržena škrabka brambor a kořenové zeleniny s podlahovou vpustí pod lapačem slupek a škrobu. V přípravně bude osazeno umývatko na ruce.

Sklady potravin a DKP

Sklad potravin bude vybaven čtyřmi chladícími skříněmi o objemu 570 l, dvěma mrazícími skříněmi o objemu 570 l a stávajícím regálovým systémem. Ve skladu bude dále umístěn nerezový pracovní stůl se spodní policí a stolní váha.

Denní sklad potravin bude vybaven dvěma chladícími skříněmi o objemu min. 570 l, mrazící skříní o objemu min. 570 l a třemi nerezovými regály.

Sklad DKP bude vybaven dvěma nerezovými regály.

Přípravny a studená kuchyně

Přípravny masa, těsta a čisté zeleniny jsou řešeny jako samostatná oddělená pracovní místa v kuchyni. V samostatné místnosti, u stupu do kuchyně, je umístěna přípravná studená kuchyně.

Studená kuchyně

Úsek bude vybaven chladicí skříní o objemu 570 l, dvousekcovým chladícím stolem s nerez. pracovní deskou, nerezovým pracovním stolem s dřezem o rozměru 400x500x250 mm, zásuvkovým blokem a spodní a střední policí a nerezovým pracovním stolem se spodní a střední policí. Nad stoly budou osazeny dvě nerezové nástěnné skříňky a jedna nerezová nástěnná police. Pro přípravu bude využíván stávající nářezový stroj a univerzální stolní kuch. robot.

Úsek bude dále vybaven umývánkem na ruce.

Přípravná masa

Přípravná bude vybavena dvousekcovým chladícím stolem s přesazenou nerez. pracovní deskou se dřezem o rozměru 400x500x250 mm. Nad stolem bude osazena nerezová nástěnná police. Na stole vpravo bude umístěná nerezová dělicí příčka, která bude stůl oddělovat od kuch. stroje RE22.

Přípravná těsta

Přípravná bude vybavena nerezovým pracovním stolem s bukovou pracovní deskou, spodní a střední policí a nerezovým pracovním stolem se spodní a střední policí a se zásuvkovým blokem. Nad pracovními stoly budou osazeny dvě nerezové nástěnné police.

V přípravně bude dále umístěný stávající kuch. stroj RE 22 s díží 60+30 l. Stroj RE 22 je stávající a je navržen k celkové repasi.

Čistá příprava zeleniny

Úsek čisté přípravy zeleniny bude vybaven nerezovým pracovním stolem se dřezem o rozměru 400x500x250 mm, zásuvkovým blokem a spodní policí. Nad stolem bude osazena nástěnná nerezová police. Úsek bude dále vybaven stávajícím stolním kráječem zeleniny.

Pro přípravny je navrženo společné umývánko na ruce.

Varna

Varna je tvořena varným ostrovem a konvektomaty s šokerem.

Varný ostrov je tvořen na jedné straně multifunkční pánví o objemu 100 l a el. varným kotlem o objemu 100 l. Vedle pánve bude umístěn nerezový neutrální stůl se spodní policí. Na druhé straně je ostrov tvořen el. varným kotlem o objemu 100 l a el. tálovým sporákem s troubou. Vedle sporáku bude umístěn nerezový neutrální stůl se spodní policí a ramenem na vodu.

Další navrženou varnou technologií je konvektomat o kapacitě 10x GN 1/1 s podstavným šokerem o kapacitě 5x GN 1/1 a konvektomat o kapacitě 10x GN 1/1 na podstavě se vsuny pro GN 1/1.

Úsek vaření je dále vybaven stávající chladicí skříní o objemu 600 l, nerezovým regálem a policovým vozíkem. Pro porcování je navržený nerezový pracovní stůl se spodní a střední policí. Nad pracovním stolem bude osazena nerezová nástěnná police.

Nad varnou technologií budou umístěny digestoře. Před pánví a kotli budou osazeny nerezové podlahové vpusti s vyjímatelným roštem. (Digestoře nejsou předmětem této PD, ani dodávkou profese Gastro.)

Mytí provozního nádobí

Mytí provozního nádobí bude primárně probíhat v granulovém mycím stoju. Dalším vybavením úseku bude mycí stůl bez police, s dřezem o rozměru 800x500x375 mm a s tlakovou sprchou, odkapový stůl se spodní policí, tři nerezové regály, vozík na GN a umývatko na ruce. Nádobí bude ukládáno do regálů a do polic pracovních stolů v kuchyni.

Před dřezem bude osazena nerezová podlahová vpust s vyjímatelným roštem. Nad mycím strojem bude umístěna digestoř (Digestoř není předmětem této PD, ani dodávkou profese Gastro).

Výdej jídel, plnění tabletů

Výdej jídel pro zaměstnance bude probíhat přes výdejní okno do jídelny a jídla pro klienty DS budou expedována v tabletovém systému.

Výdej bude tvořit interiérové výdejní okno (není předmětem řešení PD Gastro, ani dodávkou profese Gastro). Jídla budou vydávána z ohřevných výdejních van, talíře budou uloženy v ohřevném zásobníku. U výdeje bude dále umístěný nerezový regál. V jídelně bude umístěn vozík nebo pult na podnosy a příbory, a vozík na sběr špinavého nádobí.

Pro plnění tabletů jsou navrženy 2 nerezové stoly v mobilním provedení a se spodní policí. Jednotlivé díly tabletového systému budou uloženy ve vozících na tabletové díly. Talíře a misky budou uloženy v ohřevných zásobnících. Plné tablety budou ukládány do tabletových vozíků a následně budou expedovány.

Mytí stolního nádobí a tabletů

Úsek pro mytí stolního nádobí a tabletového systému je situován tak, že je přístupný pro sběr špinavého nádobí a svoz tabletových skříní samostatným vstupem z jídelny a ve své čisté části navazuje na úsek výdeje jídel a tabletování.

Sběr špinavého nádobí z jídelny bude zajištěn ukládáním podnosů do vozíků a následným závozem k myčce. Vozíky na podnosy budou umístěny v jídelně.

Tabletové skříně se špinavým tabletem a nádobím budou rovněž zaváženy k myčce z jídelny. Mytí tabletových skříní bude probíhat ručně u příváděcího stolu se dřezem.

Výdej jídel do jídelny, mytí stolního nádobí z jídelny a mytí tabletového systému bude časově odděleno.

Pro mytí stolního nádobí je navržen dvojitý průchozí mycí stroj na koše 500x500 mm, osazený příváděcím stolem s dráhou pro vedení koše, s dřezem a tlakovou sprchou a odváděcím stolem s dráhou pro vedení koše. Před stolem s dřezem bude umístěna podlahová vpust s vyjímatelným roštem. Dále zde bude osazeno umývatko na ruce.

Umyté nádobí bude ukládáno do vozíků na nádobí a do regálů, čisté tabletové díly do systémových vozíků na díly tabletu, případně do regálu.

Nad mycím strojem bude umístěna digestoř (digestoř není předmětem této PD, ani dodávkou profese Gastro).

Úklid, sklad chemie a centrální úprava vody

Úklidová místnost se skladem chemie a centrální úpravou vody bude vybavena úklidovou výlevkou s baterií na teplou a studenou vodu (výlevka ani baterie není dodávkou profese Gastro), dvěma nerezovými regály a centrální úpravou vody.

Úprava vody bude duplexní, což zajistí nepřetržitou dodávku změkčené vody. Změkčená voda bude rozvedena přímo k určené varné a mycí technologii.

Bioodpad a mytí odpadních nádob

Biologický odpad bude ukládán do chladicí skříně o objemu 350 l a bude pravidelně odvážen smluvní firmou.

Ostatní odpad bude tříděn dle skupin (plasty, sklo, papír a ostatní komunální odpad) a bude ukládán do nádob k tomu určených, následně likvidován do vyčleněných kontejnerů vně budovy a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

V místnosti je dále navržen kout pro mytí odpadních nádob, vybavený nerezovou podlahovou vpustí s vyjímatelným roštem a nástěnnou baterií se sprškou na teplou a studenou vodu.

Zázemí pro personál

Součástí provozu je zázemí pro personál kuchyně. Vybavení zázemí pro personál není předmětem této PD.

Energie, voda, odpadní voda, digestoře

Zdroj energie pro gastro technologii bude elektrická energie.

Pro úpravu vody (změkčení) je navržena centrální úprava v duplexním provedení, což zajistí nepřetržitou dodávku změkčené vody. Změkčená voda bude rozvedena přímo k určené varné a mycí technologii. Jedná se o konvektomaty, kotle a mycí stroje.

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.

Digestoře ani návrh vzduchotechniky nejsou předmětem této PD, ani dodávkou profese Gastro. Dokumentace obsahuje pouze podklad pro návrh VZT a doporučuje min. rozměry a umístění digestoří.