**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, nárokovaných 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 přípravna hrubé zeleniny, sklady potravin, denní sklad potravin a přípravna studené kuchyně. Z chodby je vstup do kuchyně. V kuchyni je navržen varný ostrov a konvektomaty, úsek mytí provozního nádobí, přípravny 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 kuchyněk po dvou v každém patře (2.NP a 3.NP). Vybavení jednotlivých patrových kuchyněk 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 přípravna zeleniny**

V prostoru přijmu 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 přípravna hrubé zeleniny

Pro skladování ovoce a zeleniny jsou navrženy dva nerezové regály na přepravky, podlahová paleta vhodná pro styk s potravinami a chladící skříň o objemu 570 l. Přípravna 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 umývátko 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 umístěný 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 přípravna studené kuchyně.

Studená kuchyně

Úsek bude vybaven chladící 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 umývátkem na ruce.

Přípravna masa

Přípravna 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.

Přípravna těsta

Přípravna 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 umývátko 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 chladící 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 stoji. 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 umývátko na ruce. Nádobí bude ukládáno do regálů a do polic pracovních stolů v kuchyni.

Před dřezem bude osazena nerezová podlahová vpusť 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 přiváděcího 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 přiváděcím 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 umývátko 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 úpravna vody**

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

Úpravna 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 chladící 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 úpravna 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. Umývátka 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.

12/2025