

REKONSTRUKCE A MODERNIZACE STRAVOVACÍHO PROVOZU A DISTRIBUCE JÍDEL PRO NEMOCNICI VARNSDORF

D.1.4e - TECHNOLOGICKÉ ZAŘÍZENÍ KUCHYŇSKÉHO PROVOZU

TECHNICKÁ ZPRÁVA

ÚVOD

Úkolem projektové dokumentace pro stavební povolení v oboru technologie stravování pro Nemocnici ve Varnsdorfu bylo řešení provozu kuchyně v této nemocnici při splnění hygienických předpisů, požadavků investora a při respektování prostorových možností.

Jedná se o vybudování nového stravovacího provozu v Nemocnici ve Varnsdorfu, kde v současnosti nefunguje stravovací zařízení v areálu (pokrmu se připravují v pronajatých prostorech ve stísněných podmínkách a dovážejí se do nemocnice). Příprava jídel v těchto provizorních prostorech dnes nevyhovuje moderním trendům v přípravě a výdeji jídel ani současným hygienickým předpisům. Nový stravovací provoz by měl být vybudován v 1.P.P. v objektu nemocnice, kde se původně nacházela kuchyně, která ale nebyla vyhovující.

Počítá se s kompletně novým technologickým zařízením, jelikož stávající vybavení, které je využíváno v provizorní kuchyni, je za hranicí životnosti.

Vstupní data (dle požadavků vedení nemocnice a investora):

Požadovaný počet vyrobených jídel ve špičce:	ca 300 (max. 400)
Počet zaměstnanců nemocnice:	ca 100
Počet jídel pro zaměstnance nemocnice ve špičce (obědy):	ca 50 jídel
Počet jídel pro pacienty ve špičce:	ca 120 jídel
Jednotlivá oddělení:	4 oddělení po ca 30 jídlech
Požadovaný počet pro vývoz jídel mimo objekt:	do 200
Počet personálu stravovacího provozu:	ca 5÷6 ve směně

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Objekt nemocnice ve Varnsdorfu se nachází na okraji města v areálu, který mimo hlavní budovu zahrnuje ještě administrativní objekt a technické objekty.

Stravovací provoz nemocnice se nachází v 1.P.P. hlavního objektu.

Na prostor příjmu zásob navazuje chodba, která propojuje ostatní prostory. Jsou to: sklad odpadků s vpustí, vývody teplé a studené vody na mytí odpadkových nádob a chladicí skříní, kancelář, místnost pro mytí a uložení transportních nádob, sklad obalů a DKP, sklad použitého prádla, sklad čistého prádla, šatna a denní místnost personálu včetně sociálního zařízení s předsíní, sprchou a úklidovou komorou (s výlevkou), dále pak hrubá přípravná zeleniny se skladem a chladícím boxem, sklad nápojů, suchý sklad, denní sklad, sklad chlazených potravin, jídelna zaměstnanců nemocnice s umývárnou stolního nádobí a prostor varny a připraven. Na varnu navazuje místnost pro umývání komponentů tabletového systému, mytí provozního nádobí a dále parkoviště tabletových vozíků s prostorem pro jejich mytí.

SKLADY

Zásobování bude probíhat z boku objektu. Zásoby se dopraví do jednotlivých skladů, kde budou uloženy odděleně dle druhu v chladících a mrazících skříních a skladových regálech nebo na dřevěných rohožích.

Zelenina bude uložena na dřevěném roštu (brambory a kořenová zelenina), příp. v chladícím boxu. Maso a vejce se budou skladovat v chladícím boxu (předpokládá se kuchyňská úprava dodávaného masa – není nutná hrubá přípravná masa). Ostatní chlazené potraviny budou uloženy v chladících a mrazících skříních. Suché potraviny budou uloženy v suchém skladu, pro nápoje je vyčleněn další sklad.

Pro uložení surovin, které budou využity pro okamžité upotřebení, je navržen denní sklad s chladíci a mrazíci skříněmi a skladovými regály.

Obaly budou uloženy společně s inventářem ve skladu, který je přístupný z hlavní chodby.

Pro čisté a použité prádlo jsou navrženy oddělené sklady.

PŘÍPRAVNÝ A VARNÝ

U skladu zeleniny je navržena hrubá přípravná, kde budou oškrábány brambory a očištěna ostatní zelenina.

Ostatní potraviny včetně očištěné zeleniny jsou dopraveny do prostoru varny, kde se nacházejí pracovní úseky na přípravu masa a vajec, těsta, zeleniny a přípravu studené kuchyně. Uprostřed kuchyně je navržen varný blok (kotle, multifunkční pánve a sporák), kde bude probíhat tepelná úprava pokrmů. U stěny jsou dále umístěny parní konvektomaty.

Na varnu přímo navazuje prostor pro rozdělování jídel do tabletů (rozdělovací pás s příslušnými vozíky a příslušenstvím).

Pro výdej jídel pro zaměstnance nemocnice je navržena výdejní linka do chodby, která propojuje varnu a jídelnu pro zaměstnance.

VÝROBA A DISTRIBUCE TEPLÝCH NÁPOJŮ (ČAJ)

Pro výrobu čaje byl zvolen centrální výrobek, který bude umístěn v prostoru rozdělování jídel. Tento výrobek bude sloužit jak pro výdej zaměstnancům nemocnice, tak pro výdej pacientům na jednotlivých odděleních. Pro výdej budou sloužit samoobslužné zásobníky, které budou na vozících transportovány na jednotlivá místa výdeje.

VÝDEJ JÍDEL PRO PACIENTY

Pro pacienty je navržen tabletový systém: pokrmy budou rozdělovány na jednotlivé porce pro každého pacienta zvlášť na tabletové nádoby a tato jednotlivá menu budou vložena do speciálních uzavřených tabletových vozů, které budou výtahem transportovány na jednotlivá oddělení. Návrat použitého nádobí bude probíhat rovněž v uzavřených tabletových vozech.

VÝDEJ JÍDEL PRO ZAMĚSTNANCE NEMOCNICE

Pro zaměstnance nemocnice je navržen výdej jídel do chodby, která spojuje varnu a jídelnu. Výdej teplých jídel bude probíhat z ohřívacích vodních lázní, saláty, příp. moučníky budou vydávány z chlazené vitríny, pro výdej nápojů je navržen samoobslužný zásobník v jídelně.

Pro výdej je zvolen samoobslužný objednávkový systém s možností využití karet, příp. čipů.

MYTÍ NÁDOBÍ

Pro tento stravovací provoz jsou navržena celkem 4 mycí centra: pro mytí stolního nádobí u jídelny pro zaměstnance, pro mytí komponentů tabletového systému u výtahu, pro mytí provozního nádobí u varny a pro mytí transportního nádobí (thermoporty a GN nádoby) v blízkosti zásobovacího a expedičního vstupu.

Použité stolní nádobí v jídelně pro zaměstnance nemocnice strážníci vloží na podnosech okénkem do umývárny nádobí, kde ho obsluha roztřídí a po předumytí vloží do mycího stroje. Umyté nádobí bude vloženo do nástěnné police nebo do vyhřívaných pojízdných zásobníků.

Použité součásti tabletového nádobí budou roztříděny před mycím strojem a poté vloženy na posuvný pás mycího stroje. Umyté nádobí bude uloženo zpět do jednotlivých vozíků, které budou připraveny pro další použití. Tabletové vozíky budou umyty a připraveny v prostoru parkoviště vozíků.

Provozní nádobí z kuchyně bude umyto v dřezech a uloženo v regálech pro tento účel navržených.

Transportní nádoby (thermoporty) i GN nádoby budou umyty ve velkých dřezech v umývárně, GN nádoby budou uloženy v regálech a thermoporty v prostoru umývárny.

ODPADKY

Pro skladování odpadků před odvozem je navržen sklad odpadků s chladicí skříní u vstupu do objektu

ÚKLID

Pro úklid provozu je navržena úklidová komora s výlevkou, která je přístupná ze šatny personálu. Dále je možné zvolit strojní čištění, pokud to investor a provozovatel uznají za vhodné.

K TECHNOLOGICKÉMU ZAŘÍZENÍ

Navržené zařízení by mělo pokrýt požadavky na kapacitu i sortiment jídel kladené na tento typ stravovacího zařízení. Před dodávkou zařízení lze provést drobné změny ve vybavení provozu, pokud by vznikl takový požadavek ze strany investora nebo provozovatele. Drobné technologické zařízení bude pořízeno investorem dle dohody s personálem před zahájením provozu.

Převážná část zařízení bude vyrobena z nerezové oceli.

Transportní nádoby (včetně GN nádob) budou ve vlastnictví stravovacího provozu, kam bude jídlo dováženo nebo je pořídí investor (provozovatel) před zahájením provozu a nejsou v tomto projektu zohledněny.

Technologické zařízení by měla dodávat firma, která dokáže zajistit vysokou kvalitu provedení a spolehlivost tohoto zařízení a poskytuje na tyto výrobky rovněž odpovídající záruku.

K zařízení by mělo být dodáno základní příslušenství (např. sada GN nádob), další potřebné doplnění si investor zajistí dle svých potřeb (nádobí, tácy, přístroje apod.), případně část využije ze stávajícího provozu.

Pokud to vyplyne z měření tvrdosti vody, je nutné použít pro určité kusy technologického zařízení změkčovače vody (např. parní konvektomat, mycí stroje apod.). Použití změkčovačů určí dodavatel technologie.

Technologické zařízení je nutné pravidelně čistit a udržívat dle provozních manuálů. Vzhledem k přítomnosti elektrických zařízení není možné čištění hadicí a stříkající vodou.

VŠEOBECNĚ

Výkres obsahuje řešení technologického zařízení včetně návrhu instalačních přípojek potřebných pro připojení. Přípojky jsou označeny písmeny, jež souhlasí s popisem v soupisu instalačních přípojek.

Po ukončení stavební připravenosti bude nutné zkontrolovat na stavbě provedení instalačních přípojek a skutečných rozměrů stavebních konstrukcí a dle toho upravit soupis objednávaného zařízení. Po výběru dodavatele si musí jeho zástupci zkontrolovat navržené instalační přípojky, zda vyhovují pro nabízené zařízení a případně po spolupráci se stavbou některé přípojky upravit.

Veškeré elektrické spotřebiče pevné mají mít hlavní vypínače umístěné dle projektu elektro a musí být uzemněny.

Všechna elektrická i plynová zařízení musí být připojena dle platných norem a předpisů.

V předsíni personálního WC a kuchyni budou instalována umývadla s baterií s dlouhou pákou.

Personál stravovacího provozu musí být náležitě proškolen pro obsluhu jednotlivých druhů zařízení a musí mít zdravotní průkaz. Dále musí být dodržovány požadavky na hygienu pracovního prostředí a sanitaci a předpisy pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Pro výdej jídel a nápojů je nutné dodržet ustanovení platných hygienických předpisů, u transportovaných jídel jde zejména o max. dobu od výroby jídel po výdej a min. teplotu jídla při výdeji.

Provozovatel musí zabezpečit, aby vykonávaná činnost byla v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s Nařízením EK č. 852/2004.

Před spuštěním provozu by měl být zpracován HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), který stanoví, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů a je preventivním systémem, při kterém je každý pracovník informován o tom, jak a kdy má co dělat, včetně osobní odpovědnosti.

SPOTŘEBA ENERGIE

Pro pohon a vytápění technologického zařízení bude použito el. energie a zemního plynu.

Instalovaný příkon el. energie by měl činit dle odhadu projektanta přibližně 210 kW, současnost za provozu 70 %.

Příkon plynu bude okolo 60 kW.

Spotřeba energie bude upřesněna dle specifikace vybrané technologie.