

OPIS TECHNOLOGICZNY KUCHNI:

I. CZĘŚĆ OGÓLNA

TYTUŁ:

Przebudowa i adaptacja części istniejącego budynku oświatowego na potrzeby Publicznego Przedszkola oraz kuchni wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną. Inwestycja zlokalizowana na dz. nr ewid. 134/2 w miejscowości Miastków Kościelny, gm. Miastków Kościelny.

INWESTOR:

Gmina Miastków Kościelny
ul. Rynek 6
08-420 Miastków Kościelny

II. PODSTAWA OPRACOWANIA

- Uzgodnienia z inwestorem.
- Program funkcjonalno-użytkowy,
- Wizja lokalna.
- Pomiary inwentaryzacyjne w terenie.
- Normy i normatywy techniczne, oraz literatura związana z tematem.
- Konsultacje branżowe.
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie /Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późniejszymi zmianami/,
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 29 września 2003 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy /Dz. U. Nr 169 poz.1650/,
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz. U. z 2006r, nr 171, poz. 1225
- Katalogi urządzeń i wyposażenia

III. ZAKRES OPRACOWANIA

Niniejszy projekt obejmuje część opisową, ustalającą wyposażenie w maszyny i urządzenia, wytyczne budowlano-instalacyjne oraz część rysunkową technologii kuchni wraz z pomieszczeniami przynależnymi.

IV. PROGRAM UŻYTKOWY

W obrębie projektowanej kuchni wydziela się pomieszczenia podstawowe tj.: pomieszczenia bezpośrednio związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłków oraz pomieszczenia pomocnicze stanowiące zaplecze socjalno-sanitarne pracowników kuchni. Pomieszczenia podstawowe to: kuchnia główna, zmywalnia naczyń, rozdzielnia posiłków, postój wózków transportowych, magazyny: warzyw, produktów suchych, zasobów, chłodnia, pom. wstępnego przygotowywania warzyw, pomieszczenie dezynfekcji jaj, pom. na odpadki. W skład pomieszczeń pomocniczych wchodzi: pom. intendentki /zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie szatni/, pom. socjalne/szatnia pracowników kuchni, węzeł sanitarny, pomieszczenie porządkowe. Zaplecze kuchenne skomunikowane poprzez wewnętrzny układ korytarzy.

V. ZESTAWIENIE POWIERZCHNI /WYKAZ POMIESZCZEŃ KUCHNI

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ KUCHNI				
Nr pom.	NAZWA POMIESZCZENIA	WYSOKOŚĆ POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POWIERZCHNIA UŻYTKOWA (m2)
1.	ROZDZIELNIA	3,30 m	GRES	9,1
2.	ZMYWALNIA	3,30 m	GRES	8,8
3.	KUCHNIA GŁÓWNA	3,30/2,70 m	GRES	32,9
4.	MAGAZYN ZASOBÓW	3,30 m	GRES	3,3
5.	STREFA DOSTAWY	3,30 m	GRES	3,1
6.	MAGAZYN PR. SUCHE	3,30 m	GRES	4,3
7.	POM. PORZĄDKOWE	3,30 m	GRES	2,4
8.	POM. ODPADKÓW	3,30 m	GRES	1,5
9.	POM. SZAF CHŁOD.	3,30 m	GRES	4,7
10.	PRZYG. WARZYW	3,30 m	GRES	7,8
10A.	MAGAZYN WARZYW	3,30 m	GRES	2,4
11.	DEZYNFEKCJA JAJ	3,30 m	GRES	2,4
12.	KOMUNIKACJA WEW.	3,30 m	GRES	19,9
13.	POM. SOCJALNE	3,30 m	GRES	6,8
14.	WC	3,30 m	GRES	4,4
ŁĄCZNIE				113,7

VI. PROGRAM USŁUG

Dzieci w przedszkolu przebywać będą od godz. 7.00 do 17.00, czyli 10 godzin dziennie. Dzieci będą korzystali z trzech posiłków – śniadanie, obiad, podwieczorek.

Dla ustalenia programu produkcji kuchni przyjmuje się następujące założenia liczbowe:

- ilość dzieci w przedszkolu – 110 osób
- ilość personelu dydaktycznego – 11 osób
- ilość personelu kuchni – 5 osób

Razem: - 126 osób.

Projekt technologiczny zakłada, iż kuchnia będzie dodatkowo obsługiwać uczniów szkoły podstawowej. Przewidywana docelowa ilość wydawanych posiłków wynosi ok. 250 szt.

VII. PODSTAWOWE PROCESY TECHNOLOGICZNE

DOSTAWA I MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW

Produkty w stanie surowym będą dostarczane poprzez służę przyjęć/dostaw do magazynów, tam składowane i w miarę potrzeb pobierane do produkcji. Dla produktów ulegających szybkiemu zepsuciu przewiduje się szafy chłodnicze i zamrażarki.

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW

Produkty surowe będą dostarczane do zaplecza kuchni, gdzie w przewidzianych do tego celu pomieszczeniach poddane będą obróbce wstępnej, jak: mycie, sortowanie, obieranie itp. Artykuły spożywcze składowane w magazynie niewymagające obróbki wstępnej pobierane będą sukcesywnie, bezpośrednio do kuchni.

OBRÓBKĄ TERMICZNĄ

Obróbka termiczna produktów odbywać się będzie w oparciu o takie urządzenia jak: kuchenka gazowa sześciopalnikowa, taboret gazowy, patelnia elektryczna oraz piec konwekcyjno-parowy.

WYDAWANIE POSIŁKÓW

Dzieci przedszkolne posiłki spożywać będą w salach zajęć wraz z personelem pedagogicznym. Posiłki do sal dzieci, ze względu na ich lokalizację na I piętrze, dostarczane będą za pomocą

windy towarowej. Komunikacja pomiędzy pracownikami kuchni a personelem pedagogicznym odbywać się będzie za pomocą interkomu. Posiłki przewożone będą w wózkami transportowymi w szczelnie zamkniętych pojemnikach, termosach itp.

Uczniowie szkoły podstawowej posiłki spożywać będą w pomieszczeniu przyległym do kuchni zaadoptowanym na stołówkę /obecnie szatnia /korytarz/. Posiłki wydawane będą poprzez okienko podawcze bezpośrednio do pomieszczenia stołówki.

ZMYWANIE NACZYŃ STOŁOWYCH

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w pomieszczeniu zmywalniach przylegającym bezpośrednio do pom. kuchni głównej i rozdzielni posiłków. Czyste naczynia przechowywane będą w projektowanych szafach przełotowych.

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI NA ZAPLECZU

Zaplecze gastronomiczne sprzątane będzie po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, pótek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.

Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach dezynfekujących.

Sprzęt porządkowy używany na zapleczu przechowywany będzie w pomieszczeniu porządkowym wyposażonym w zlew porządkowy.

Przy wszystkich umywalkach przewidzieć mydło płynne w pojemnikach oraz ręczniki jednorazowego użytku. Przewidzieć też pojemniki na zużyte ręczniki.

VIII. ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY

Praca w kuchni odbywać się będzie od godziny 6.00 do 17.00. Przewiduje się zatrudnienie personelu na 1 zmianę według tzw. „łamanego” harmonogramu pracy, tj. przesunięcie godzin pracy poszczególnych pracowników dla zapewnienia 11-tu godzin pracy.

Ilość zatrudnionych - 5 osób.

Personel zatrudniony w kuchni powinien posiadać aktualne badania lekarskie wraz z książeczką zdrowia uprawniającą do kontaktu z żywnością. Dla potrzeb personelu przewidziano pokój socjalny i węzeł sanitarny.

IX. WYTYCZNE DO PROJEKTÓW BRANŻOWYCH

WYTYCZNE BUDOWLANE

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - min. 3.0 m, dla pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i socjalnych - min. 2.50m
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalniach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m - zaleca się okładziny do pełnej wysokości ścian
- Korytarze do wysokości 1.6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Podłoga w części kuchennej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.)
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.

- Drzwi zewnętrzne do magazynów i zaplecza produkcyjnego powinny być gładkie, dostosowane do zmywania wodą, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- Okna powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu.

WYTYCZNE BRANŻY SANITARNEJ

WYTYCZNE INSTALACJI C.O

- ogrzewanie pomieszczeń realizowane będzie za pomocą istniejącego kotła gazowego
- w projektowanych pomieszczeniach należy zapewnić temperaturę zgodną z normą PN-82/B-02402.

WYTYCZNE INSTALACJI WENTYLACYJNEJ

- wszystkie pomieszczenia powinny posiadać wentylację,
- wentylację mechaniczną należy zaprojektować zgodnie z obowiązującymi normami,
- wszystkie systemy wentylacyjne należy obudować płytami gipsowo-kartonowymi na stelażu stalowym;
- w obudowach umieścić klapy rewizyjne w miejscach wskazanych przez producenta urządzeń wentylacyjnych;
- hałas wywoływane przez urządzenia wentylacyjne nie może przekraczać 45db dla pomieszczeń, w których pracują ludzie.
- szczegółowe informacje zgodnie z projektem branżowym

WYTYCZNE INSTALACJI WODNO-KANALIZACYJNEJ

- Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające.
- Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew wyposażyć w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami, powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków.
- Szczegółowe informacje zgodnie z projektem branżowym.

WYTYCZNE BRANŻY ELEKTRYCZNEJ

- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.

- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacienienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy
- Należy zapewnić oświetlenie na poziomie 500lx w pomieszczeniach pracy i 200lx w pozostałych pomieszczeniach.
- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.

WYTYCZNE BHP

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażyć w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

WYTYCZNE SANEPID

- Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami Sanepid
- Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym.
- Przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor do mydła w płynie i jednorazowych ręczników oraz kosze na zużyte ręczniki.
- Niezbędny jest, aby w obiekcie znajdowała się prawidłowo wyposażona apteczka.

X. GOSODARKA ODPADAMI

Odpady będą wstępnie segregowane przy składowaniu i okresowo wywożone przez specjalistyczne firmy z którymi użytkownik ma podpisane umowy. Składowanie poszczególnych odpadów prowadzić w kontenerach lub pojemnikach zabezpieczających przed ich rozprzestrzenianiem się po terenie i wpływami czynników atmosferycznych.

sprawdzający:
mgr inż. arch. Adam Napiórkowski
upr. nr 7/PDOKK/2013

projektant:
mgr inż. arch. Dorota Kuczevska
upr. nr 10/PDOKK/2011