

Nr projektu : 409/2/B2

Inwestor : Gmina Ożarówice
42-625 Ożarówice

Stadium : **PROJEKT WYKONAWCZY**

Temat : **Budowa Przedszkola w Tąpkowicach przy ul. Kopernika
gm. Ożarówice**

Część : **Technologia pomieszczeń zespołu żywienia**

Projektant : mgr inż. arch. Ewa Nelip
Upr. bud. nr 601/76
Specj. architektoniczna

Gliwice listopad 2016 r

SPIS DOKUMENTACJI

1.	Strona tytułowa	409/2/B-ST
2.	Spis dokumentacji	409/2/B-SD
3.	Opis techniczny	409/2/B-OT
4.	Przedmiar robót	409/2/B-K
4.	Rysunki pomieszczeń zespołu żywienia	
	- Rzut poziomu niskiego parteru	409/1/B2-T1
	- Rzut poziomu wysokiego parteru	409/1/B2-T2

OPIS TECHNICZNY

0.0. DANE OGÓLNE.

0.1.Przedmiot i cel opracowania

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt wykonawczy branży technologicznej dla pomieszczeń zespołu żywienia przewidzianej do realizacji w ramach zamierzenia inwestycyjnego pt.: „Budowa budynku Przedszkola w Tapkowicach przy ul. Kopernika – gmina Ożarówice

Projekt swoim zakresem obejmuje :

- dobór pomieszczeń dla zespołu żywienia oraz rozlokowanie sprzętów i urządzeń technologicznych w porządku zapewniającym najdogodniejsze warunki pracy personelu;
- wytyczne dla branż

0.2.Podstawa opracowania

Podstawę opracowania stanowią:

- 1) Umowa zawartą pomiędzy Inwestorem
- 2) Projekt budowlany nr 409/B opracowany w firmie BIPROMAG-1 w listopadzie 2016 r
- 3) Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie - (Dz. U. nr 75 poz. 690 z 2002 r)
- 4) Katalogi wyposażenia obiektów gastronomicznych firmy DORA – METAL , KROMET – SPOMASZ i KAISER KRAFT,
- 5) Uzgodnienia branżowe.

1.0. PROGRAM UŻYTKOWY I UKŁAD FUNKCJONALNY ORAZ DANE TECHNICZNE KUCHNI.

1.1. Program użytkowy oraz dane techniczne pomieszczeń zespołu żywienia

1.1.1. Dobór wielkości pomieszczeń zespołu żywienia

Program użytkowy pomieszczeń zespołu żywienia ustalony został przez Inwestora. Program ten zakłada:

Zorganizowanie w budowanym przedszkolu 4 oddziałowym zaplecza kuchennego do wydawania 120 posiłków 2x dziennie

- czas pracy personelu od 7 do 16
- personel zespołu żywienia 4 osoby

1.1.2. Dane techniczne

Projektuje się następujące grupy pomieszczeń należące do zespołu żywienia:

a) dział produkcji (kuchnia z zapleczem kuchennym)	-	135,6m ²
b) zaplecze magazynowe zespołu żywienia	-	97,6 m ²
c) zaplecze socjalne z komunikacją	-	96,3 m ²
Razem	-	328,9 m²

1.2. Układ funkcjonalny zespołu żywienia

1.2.1. Sala jadalni

W przedszkolu nie przewiduje się wydzielonej Sali jadalni. Dzieci będą spożywać posiłki przy stolikach w salach zajęć.

1.2.2. Wydawalnia posiłków

Stanowi wydzieloną część kuchni i jest połączona z zmywalnią szafą przelotową. Posiłki wywożone będą na wózkach do sal zajęć poszczególnych oddziałów przedszkolnych.

1.2.3. Zmywalnia naczyń stołowych

Zmywalnia posiada oddzielne wejście od strony komunikacji przedszkola, z kuchnią łączy ją szafa przelotowa. Transport odpadków kuchennych w zamkniętym pojemniku do pomieszczenia na odpadki dostępnego z zewnątrz.

Odbieranie brudnych naczyń – na wózkach przez drzwi do przedsionka. Przekazywanie czystych naczyń do wydawalni przez szafę przelotową.

1.2.4. Przygotowalnia i obieralnia ziemniaków i jarzyn

Jest to miejsce wstępnej obróbki ziemniaków, warzyw. Praca w tych pomieszczeniach ma charakter pracy okresowej i nie przekracza 4-ch godzin dziennie. Pomieszczenie posiada oświetlenie naturalne, ogrzewanie i odpowiednią wentylację. W obieralni odbywa się mycie i obieranie warzyw i ziemniaków (w maszynie do obierania) oraz ich sortowanie i doczyszczanie. W obieralni wydzielono również stanowisko sterylizacji jaj. Pomieszczenia obieralni i przygotowalni usytuowane są na niskim parterze. Z pomieszczeniem kuchni połączone będą windą kuchenną dwudzielną.

1.2.5. Przygotowalnia ryb, drobiu i mięsa.

W przygotowalni przewiduje się rozmrażanie i obróbkę ryb, oraz rozmrażanie i obróbkę wstępną drobiu i mięsa. Z kuchnią obieralnia i przygotowalnia łączy się windą kuchenną.

1.2.6. Kuchnia

Stanowi miejsce przeznaczone do końcowej obróbki mięsa, drobiu i ryb oraz przygotowania produktów mącznych, garmażeryjnych,

rozdrabniania warzyw, jarzyn, owoców. Końcowym efektem jest obróbka termiczna w/w potraw. W kuchni również mieścić się będzie stanowisko do zmywania naczyń kuchennych. W kuchni wydzielono stanowisko wydawania posiłków.

1.2.7. Magazyn – spiżarnia

Miejsce przechowywania produktów wydawanych do kuchni oraz przechowywania kontrolnych próbek żywności.

1.2.8. Przedsionek

Usytuowany jest przy wejściu gospodarczym w formie poszerzonego korytarza. Jest to miejsce przyjmowania produktów, sprawdzania ich ilości i jakości oraz rozdysponowywania do poszczególnych magazynów.

1.2.9. Pomieszczenie socjalne personelu i WC

Zespół socjalny dla pracowników i miejsce przechowywania odzieży własnej w wydzielonych szafkach oraz wc z umywalką.

1.2.10. Pomieszczenia szaf chłodniczych

Miejsce przechowywania 3 grup produktów łatwo psujących się jak: mięso, ryby, nabiał oraz mrożonki jarzyn i owoców.

1.2.11. Pomieszczenie na odpadki

Usytuowane przy wyjściu gospodarczym, dostępne na zewnątrz. Stanowi miejsce 1 dniowego przechowywania odpadów użytkowych dla potrzeb ludności.

1.2.12. Pomieszczenia na sprzęt porządkowy

Miejsce przechowywania sprzętu i środków czystości.

1.2.13. Magazyn warzyw i ziemniaków

Przechowywanie warzyw i owoców w skrzyniach i na półkach, składowanie ziemniaków w skrzyniach lub w workach ustawionych na ławach drewnianych.

1.2.14. Magazyn zasobów i produktów suchych.

Jest to pomieszczenie przeznaczone na przechowywanie zapasowych sprzętów kuchennych, oraz produktów żywnościowych chronionych przed wilgocią jak : cukier, mąka, kasza, makarony.

1.3. Zestawienie powierzchni pomieszczeń zespołu żywienia

Nr pom.	Przeznaczenie pomieszczenia	Powierzchnia w (m2)
	Dział produkcji (kuchnia z zapleczem)	
25	Kuchnia z wydawalnią	73,0
08	Przygotownia	28,8
26	Zmywalnia	9,7
09	Magazyn – spiżarnia	6,0
07	Obieralnia	18,1
		Σ 135,6

	Magazyny	
24	Pomieszczenie szaf chłodniczych	29,0
25	Magazyn ziemniaków i jarzyn	18,0
30 i 06	Pomieszczenia na sprzęt porządkowy	16,0
04	Magazyn zasobów i produktów suchych	29,3
031	Pomieszczenie na odpadki	5,3
		Σ 97,6
	Zaplecze socjalne z komunikacją	
012	Pokój personelu kuchni z przedsionkiem	14,2
29	Pokój intendentki z przedsionkiem	13,0
30	Łazienka personelu kuchni	3,3
02	Komunikacja zaplecza kuchni	58,6
27	Przedsionek	7,2
		Σ 96,3
	Razem powierzchnia netto zespołu żywienia	328,9 m²

2.0. WYKOŃCZENIE POMIESZCZEŃ ZESPOŁU ŻYWIENIA - WYTYCZNE BRANŻOWE.

2.1. Ściany , sufity , posadzki.

W pomieszczeniach kuchni, przygotowalni, obieralni i zmywalni naczyń stołowych oraz spiżarni należy wykonać posadzki z płytek „gres”. W pomieszczeniu sanitarnym - wykładzinę ceramiczną. Spadki posadzek w kierunku krutek ściekowych o wielkości 1 ÷ 1,5%. Ściany wyłożyć płytkami ceramicznymi do wysokości 2 m. W pomieszczeniach personelu ściany winny być malowane farbą emulsyjną. Ściany pomieszczeń produkcyjnych powyżej 2 m malowane jak wyżej. Przejścia wentylacji mechanicznej osłonięte elementami sufitu podwieszonego. Ściany w narożach należy wyokrąglić, tak samo należy wykonać połączenie ściany i posadzki. Ściany w w/w pomieszczeń należy obłożyć płytkami ceramicznymi do wysokości 2m.

2.2. Otwory okienne i drzwiowe.

Otwory okienne otwieranych w zapleczu jadalni zabezpieczyć siatką przed owadami. Drzwi magazynów należy zabezpieczyć przed gryzoniami przez obicie blachą.

2.3. Parapety.

Parapety zmywalne we wszystkich pomieszczeniach zaplecza kuchni.

3.0. INSTALACJE PROJEKTOWANE W POMIESZCZENIACH KUCHNI - WYTYCZNE BRANŻOWE.

3.1. Wentylacja.

We wszystkich pomieszczeniach należy zaprojektować wentylację grawitacyjną. Ponadto w kuchni zaprojektować wentylację mechaniczną.

3.2. Oświetlenie.

Pomieszczenia kuchni należy oświetlić głównie światłem dziennym. Oświetlenie elektryczne o natężeniu 200 Lx.

3.3. Instalacje wodno - kanalizacyjne

Zespół żywienia należy zaopatrzyć w wodę ciepłą i zimną. Odprowadzenie ścieków w kuchni poprzez separator tłuszczu.

3.4. Instalacja gazowa.

W kuchni przyjęto urządzenia gazowe.

3.5. Ogrzewanie.

Temperatura w pomieszczeniach winna wynosić :

- a) pomieszczenia na odpadki + 2°C;
- b) spiżarnia + 8°C;
- c) wydawalnia + 16°C;
- d) zmywalnia naczyń stołowych + 20°C;
- e) szatnia , WC + 20°C.

3.6. Doprowadzenie siły.

Do pomieszczeń wydawalni oraz do zmywalni naczyń stołowych należy doprowadzić siłę.

3.7. Dźwig kuchenny

Projektuje się dźwig kuchenny typ np. ISO A, w celu transportowania półproduktów z obieralni i przygotowalni znajdujących się na niskim parterze do kuchni usytuowanej na wysokim parterze. Opis dźwigu w projekcie architektoniczno-konstrukcyjnym.

4.0. WYMOGI BHP.

- 1) Wentylacja według pkt. 1.3.1.
- 2) Urządzenia zasilające w energię elektryczną wymagają instalacji ochronnej od porażeń.
- 3) Szerokość miejsca roboczego wzdłuż stołu - minimum 0,8 m
- 4) Szerokość przejść między grupami urządzeń grzejnych - minimum 1,5 m
- 5) Ustawienie naczyń na płytę kuchenną o pojemności nie większej jak 5,0 l
- 6) Szerokość przejść w pomieszczeniach magazynowych do 3,0 m³ - minimum 0,9 m.

5.0. ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ

Basen 70x110 do mycia naczyń kuchennych ze stali nierdzewnej	-	2 szt.
Kocioł – 60l gazowy	-	2 szt.
Kuchenka gazowa 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	-	1 szt.
Kuchenka gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	-	1 szt.
Patelnia uchylna elektryczna 80 x80cm	-	1 szt.
Szafa przelotowa 90 x 180	-	1 szt.
Zmywarka	-	1 szt.
Wózki kuchenne ze stali nierdzewnej	-	4 szt.
Stoły do pracy ze stali nierdzewnej z szafką boczną 150x70x85	-	6 szt.
Stoły do pracy ze stali nierdzewnej z szafką boczną 120x70x85	-	9 szt.
Stoły do pracy ze stali nierdzewnej z szufladami 70x70x85	-	4 szt.
Lodówka 60x60x180	-	5 szt.
Szafa mroźna 140x60x180	-	1 szt.
Szafa chłodnicza 140x60x180	-	1 szt.
Regały magazynowe ze stali nierdzewnej 40x90x180cm	-	22 szt.
Taborety kuchenne	-	6 szt.
Kubły typu „smok”	-	12 szt.
Pojemniki na odpadki hermetycznie zamykane	-	5 szt.