

# TECHNOLOGIA KUCHNI

INWESTYCJA :

Budowa budynku przedszkola.

LOKALIZACJA :

działki nr.: 7386, 7387/2; ul. Tetmajera, Żywiec,

INWESTOR :

URZĄD MIEJSKI W ŻYWCU  
34-300 Żywiec, Rynek 2

Autorzy opracowania projektu budowlanego:

TECHNOLOGIA KUCHNI PRZEDSZKOLA:

Projektował : mgr inż. arch. Małgorzata Mazurek  
upr. 62/98 BB

**KWIECIEŃ 2014**

## OPIS TECHNICZNY

### 1. PODSTAWA OPRACOWANIA.

- zlecenie Inwestora
- Rozporządzenie - WE – nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia / Dz.U. z dnia 27 września 2006 r./

### 2. LOKALIZACJA.

Projekt - Budowa budynku przedszkola.  
34-300 Żywiec ul. Tetmajera

### 3. INWESTOR.

Urząd Miejski w Żywcu, 34-300 Żywiec Rynek 2.

### 4. DANE TECHNICZNE.

Kuchnia wraz z zapleczem produkcyjno-magazynowym i socjalnym zajmuje część powierzchni poziomu parteru nowo-projektowanego budynku.

Do tej części budynku przylega plac manewrowy, ogrodzony, zamykany bramą.

Dojazd bezpośrednio z drogi głównej.

#### Zestawienie powierzchni :

1/29	KUCHNIA	.....	63,00
1/30	KORYTARZ WRAZ ZE SCHOWKIEM PORZĄDKOWYM	.....	18,70
1/31	OBIERALNIA WARZYW I WYPARZALNIA JAJ	.....	6,70
1/32	MAGAZYN WARZYW	.....	5,75
1/33	MAGAZYN ODPADÓW	.....	2,30
1/34	POKÓJ INTENDENTKI	.....	5,00
1/35	POM. SOCJALNE	.....	3,80
1/36	SZATNIA PERSONELU	.....	4,90
1/37	WĘZEL SANITARNY	.....	3,30
1/38	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH	.....	3,30
1/39	MAGAZYN MIĘSA I WĘDLIN	.....	5,20
<b>RAZEM</b>			<b>..... 121,95</b>

Wysokość pomieszczeń wynosi 3,00 m.

## **5. OPIS TECHNOLOGICZNY.**

Działalność kuchni – przygotowanie i wydawanie posiłków – śniadania, obiad dwudaniowy, podwieczorek – dla około 150 dzieci.

Wydawanie posiłków w godzinach:

- śniadanie - 9.00
- obiad - 12.00
- podwieczorek - 14.00

Przy projektowaniu zadbano o stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi. W tym celu wydzielono drogę czystą i drogę brudną.

Można to osiągnąć poprzez zróżnicowanie czasu dostawy różnych produktów.

Zaprojektowano drzwi zewnętrzne prowadzące prosto z placu manewrowego do magazynu warzyw i magazynu odpadów.

Kolejne zaprojektowane drzwi zewnętrzne prowadzą do magazynu mięsa i wędlin, produktów suchych oraz pomieszczeń socjalnych.

Przewidziano wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną pomieszczeń – wg odrębnego projektu branży sanitarnej.

W pomieszczeniach obróbki wstępnej i kuchni zamontowano umywalki do mycia rąk dla pracowników przygotowujących posiłki, wyposażone w armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodę oraz oddzielne zlewozmywaki do mycia żywności.

W pomieszczeniach bloku żywienia przewidziano oświetlenie naturalne oraz sztuczne – wg odrębnego projektu branży elektrycznej. Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcji żywności zabezpieczono przed rozpryskiem szkła.

## **6. BLOK ŻYWIENIOWY.**

W skład produkcyjnego bloku żywieniowego wchodzi pomieszczenia:

- obieralnia warzyw i sterylizacja jaj /pom.nr 1/31/ – mycie, obieranie warzyw, dezynfekcja jaj i przekazywanie przygotowanych w ten sposób produktów poprzez okienko łączące kuchnię z obieralnią.
- kuchnia / pom.nr 1/29/ spełniająca rolę przygotowalni posiłków – obróbka wstępna mięs, ryb i warzyw oraz obróbka termiczna wcześniej przygotowanych produktów i wykańczanie

posiłków, w pomieszczeniu kuchni znajduje się również wydzielone stanowisko mycia sprzętu kuchennego, w pomieszczeniu kuchni odbywa się także wydawanie posiłków.

W pomieszczeniu kuchni wydzielono stanowiska:

- mięsno-rybne(należy używać oddzielnych deseczek do przygotowywania mięsa i ryb)
- potraw mącznych i deserów
- stanowisko obróbki termicznej
- stanowisko potraw gotowych
- stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego
- wydawanie posiłków – jest to wydzielone miejsce w kuchni, wyposażone w blat i miejsce na wózki czyste. Z wydawalni prowadzą drzwi do dalszej części przedszkola.
- zmywalnia - przylega bezpośrednio do kuchni. Do zmywalni prowadzą drzwi bezpośrednio z korytarza. Zmywalnia połączona jest drzwiami wahadłowymi z wydawalnią posiłków, przez które przejeżdżają umyte wózki. Obsługuje ona mycie wózków, za pomocą których rozwożone są posiłki po salach zajęć, brudne naczynia przywożone do zmywalni, odpady wyrzucane do zamykanego pojemnika, opłukiwane w zlewie i wkładane do zmywarki kapturowej. Czyste wkładane do szafy przelotowej na talerze i na kubki.

Blok żywieniowy wyposażony jest w nowoczesne urządzenia technologiczne. Pozostałości konsumpcyjne pozostałe po przygotowanych posiłkach przechowywane są w szczelnym, zamykanym pojemniku, w pomieszczeniu nr. 1/33 – magazynu odpadów.

## **7. ZAPLECZE SOCJALNE.**

W skład zaplecza socjalnego wchodzi pomieszczenia:

- szatnia personelu /pom. nr. 1/36 / - szafy metalowe dwudzielne na odzież wierzchnią i odzież ochronną
- węzeł sanitarny z natryskiem /pom. nr. 1/38/,
- pomieszczenie socjalne /pom. nr. 1/35/,

Wejście personelu poprzez drzwi zewnętrzne od strony placu manewrowego.

## **8. ZATRUDNIENIE.**

Przewiduje się zatrudnienie w kuchni trzech kucharek i intendentki.

## **9. WYWÓZ ODPADÓW.**

Pozostałości konsumpcyjne przechowywane są w szczelnym, zamykanym pojemniku w pom. nr. 1/33 i usuwane w godzinach popołudniowych.

## **10. WODA, KANALIZACJA, ENERGIA, CIEPŁO ITP.**

Budynek posiada wszystkie niezbędne media tj. przyłącza instalacji wod.kan., energetyczne, telefoniczne, c.o. itp. wraz z wewnętrznymi instalacjami rozprowadzone w sposób umożliwiający uzyskanie poprawności funkcjonowania bloku żywieniowego.

## **11. WENTYLACJA**

Wg. odrębnego projektu branży sanitarnej. Zakłada się przestrzeganie zasady że powietrze winno być nawiewane do strefy czystej, wywiewane zaś ze strefy zanieczyszczonej. Po ustaleniu miejsca nawiewu i wywiewu, należy uwzględnić wymiary pomieszczeń i ich przeznaczenie. Ilość powietrza jaką należy wymieszać w pomieszczeniach dla zapewnienia wymaganych parametrów powietrza w strefie roboczej określa się na podstawie bilansu uwzględniającego:

- obciążenie cieplne pomieszczeń
- zysk wilgotności
- ilości wydzielanych zanieczyszczeń

Można przyjąć, że w pomieszczeniu zmywalni nastąpi 8 – 10-krotna wymiana powietrza, w kuchni- przygotowalni 12-krotna, a w jadalni 8 – 10-krotna.

Nad urządzeniami technologicznymi przewidziano odciąg miejscowy z okapem i odprowadzeniem oparów.

## ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ WYPOSAŻENIA KUCHNI

Lp.	NAZWA URZĄDZENIA	ILOŚĆ	WYMIARY	OPIS
1.	Okap centralny - stal AISI 304, łapacze tłuszczu, oświetlenie, wym. 380x200cm	1	3800x2000	Stal AISI 304, łapacze tłuszczu, oświetlenie
2.	Odwodnienie liniowe- Stal AISI 304, zasyfonowane, wym. 380x25cm	2	3800x250	Stal AISI 304, zasyfonowane
3.	Taboret gazowy - stal nierdzewna,	3	615x615x400	Stal nierdzewna, moc gazowa 15,87 kW , ruszt żeliwny
4.	Kuchnia gazowa na podstawie otwartej, 6 palników- stal nierdzewna,	1	1200x700x900	Stal nierdzewna grubość 2mm, podstawa otwarta z półką , moc gazowa 2x7,2 kW , 2x3,3 kW , 2x4,5 kW ruszt żeliwny
5.	Szafka z szufladami – szuflady 2 szt.- stal AISI 304, szuflady na prowadnicach, wym. 50x70x85cm	1	500x700x850	Stal AISI 304, szuflady na prowadnicach
6.	Stół odkładczy z prowadnicami- stal AISI 304, prowadnice GN, wym. 70x60x85	1	700x600x850	Stal AISI 304, prowadnice GN
7.	Piec konwekcyjno-parowy gazowy - Piec 10 poziomów,	1	750x755x1030	Piec 10 poziomów, sterowanie elektroniczne, moc 20 kW 17300 kcal, 200 programów , sonda pieczenia ,płynna regulacja wilgotności , odległość między półkami w komorze pieczenia 70 mm , zaokrąglone krawędzie komory pieca , wysokość podstawy 700 mm
8.	Patelnia elektryczna- stal nierdzewna,	1	800x700x900	Stal nierdzewna grubość 2mm, misa nierdzewna moc elektryczna 8,7 kW, przechył ręczny , przyłącze wodne w urządzeniu
9.	Stół odkładczy z półką- stal AISI 304, wym. 50x70x85	1	500x700x850	Stal AISI 304
10.	Kuchnia gazowa, 2 palniki, na podstawie - stal nierdzewna,	1	400x700x900	Stal nierdzewna grubość 2 mm, podstawa otwarta z półką , moc gazowa 1x3,3 kW , 1x7,2 kW , ruszt żeliwny
11.	Regał ociekacz na naczynia, 4 półki- Stal AISI 304, 3 górne półki perforowane, dolna półka zagłębienie morskie z otworem spustowym po środku, ½ cal, wym. 100x70x180cm	1	1000x700x1800	Stal AISI 304, 3 górne półki perforowane, dolna półka zagłębienie morskie z otworem spustowym po środku, ½ cal.

12.	Basen do mycia naczyń kuchennych- stal AISI 304, komora głęboka 400 mm, otwór pod baterię spryskującą, wym. 90x70x85cm	1	900x700x850	Stal AISI 304, komora głęboka 400 mm, otwór pod baterię spryskującą
13.	Stół odkładczy- stal AISI 304, półka na dole, wym. 60x70x85cm	1	600x700x850	Stal AISI 304, półka na dole
14.	Stół z półką- stal AISI 304, wym. 150x60x85cm	1	1500x600x850	Stal AISI 304
15.	Szafka wisząca - stal AISI 304, drzwi otwierane, półka po środku, wym. 150x30x60cm	1	1500x300x600	Stal AISI 304, drzwi otwierane, półka po środku
16.	Stół - stal AISI 304, wym. 60x60x85cm	1	600x600x850	Stal AISI 304
17.	Stół z szafką- stal AISI 340, drzwi suwane, półka po środku, wym. 100x60x85cm	1	1000x600x850	Stal AISI 340, drzwi suwane, półka pośrodku
18.	Zlewozmywak produkcyjny 2 komory z półką- stal AISI 304, otwór pod baterię, wym. 100x60x85cm	2	1000x600x850	Stal AISI 304, otwór pod baterię
19.	Kłoc do mięsa- Podstawa kłoca – stal nierdzewna, płyta kłoca – tworzywo z atestem PZH, wym. 50x50x85cm	1	500x500x850	Podstawa kłoca – stal nierdzewna, płyta kłoca – tworzywo z atestem PZH
20.	Półka 2 poziomy- stal AISI 304, półki przestawne, wym. 130x30x70cm	1	1300x300x700	Stal AISI 304, półki przestawne
21.	Stół bez półki- stal AISI 304, wym. 130x60x85cm	1	1300x600x850	Stal AISI 304
22.	Stół bez półki- stal AISI 304, wym. 60x60x85cm	1	600x600x850	Stal AISI 304
23.	Stół z szafką- Stal AISI 304, drzwi suwane, półka po środku, wym. 160x60x85	1	1600x600x850	Stal AISI 304, drzwi suwane, półka po środku
24.	Szafa chłodnicza mała na próbki malowane proszkowo, kolor biały, drzwi pełne, wyświetlacz temperatury wewnętrznej, pojemność ok. 110 l., wym. 47x53,5x82cm	1	470x535x820	Stal AISI 304

25.	Stół z szafką i z blokiem 2 szuflady- stal AISI 304, drzwi suwane, półka po środku, 2 szuflady na prowadnicach, wym. 230x60x85cm	1	2300x600x850	Stal AISI 304, drzwi suwane, półka po środku, 2 szuflady na prowadnicach
26.	Szafa chłodnicza- malowane proszkowo, kolor biały, drzwi pełne, funkcja automatycznego rozmrażania, wyświetlacz temperatury wewnętrznej, pojemność ok.490 l., wym. 65x60x190cm	2	650x600x1900	Malowane proszkowo, kolor biały, drzwi pełne, funkcja automatycznego rozmrażania, wyświetlacz temperatury wewnętrznej, pojemność ok.490 l.
27.	Stół z szafką i z blokiem szuflad- stal AISI 304, drzwi suwane, półka po środku, blok – 2 szuflady na prowadnicach, wym. 220x70x85	1	2200x700x850	Stal AISI 304, drzwi suwane, półka po środku, blok – 2 szuflady na prowadnicach
28.	Wózek kelnerski na kółkach- stal AISI 304, z dolną półką, dwa kółka z hamulcem, wym. 90x50x90cm	6	900x500x900	Stal AISI 304, z dolną półką, dwa kółka z hamulcem
29.	Szafa przelotowa na kubki- stal AISI 304, drzwi otwierane 2 skrzydła, 4 powierzchnie odkładcze, wym. 80x60x200cm	1	800x600x2000	Stal AISI 304, drzwi otwierane 2 skrzydła, 4 powierzchnie odkładcze
30.	Szafa przelotowa na naczynia-stal AISI 304, drzwi suwane, 4 powierzchnie odkładcze, wym. 140x60x200	1	1400x600x2000	Stal AISI 304, drzwi suwane, 4 powierzchnie odkładcze
31.	Miejsce do mycia wózków - wąż do mycia wózków zwijany, w bębnie ze stali nierdzewnej, z możliwością podłączenia detergentów	1	-	Wąż do mycia wózków zwijany, w bębnie ze stali nierdzewnej, z możliwością podłączenia detergentów
32.	Stół ze zlewem, z otworem na odpady - stal AISI 304, jedna komora zlewozmywakowa z otworem pod baterię i młynek rozdrabniacz, bez półki, wym.	1	1800x760x850	Stal AISI 304, jedna komora zlewozmywakowa z otworem pod baterię i młynek rozdrabniacz, bez półki



	180x76x85			
33.	Zmywarka kapturowa ,	1	635x635x1510	Stal nierdzewna, wyposażona w dozowniki płynów myjących i nabłyszczających, cząsteczkowy system filtracji , pompa podnosząca ciśnienie , pompa spustowa ,wysokość wejścia do komory mycia 440 mm, sterowanie elektroniczne jedno przyciskowe ,zamknięty kaptur, ramiona myjące i wyparzające wykonane ze stali nierdzewnej , wymiary kosza: 500x500
34.	Stół wyładowczy z półką - stal AISI 304, wym. 110x76x85cm	1	1100x760x850	Stal AISI 304
35.	Szafa chłodnicza magazynowa- stal nierdzewna, półki 2/1GN, pojemność 700 l, elektroniczny wyświetlacz temperatury wewnętrznej, wym. 70x86x200cm	2	700x860x2000	Stal nierdzewna, półki 2/1GN, pojemność 700 l, elektroniczny wyświetlacz temperatury wewnętrznej
36.	Szafa mroźnicza magazynowa-stal nierdzewna, półki 2/1GN, pojemność 700 l, elektroniczny wyświetlacz temperatury wewnętrznej, wym. 70x86x200cm	1	700x860x2000	Stal nierdzewna, półki 2/1GN, pojemność 700 l, elektroniczny wyświetlacz temperatury wewnętrznej
37.	Zlewozmywak porządkowy- stal AISI 304, z baterią zlewozmywakową, z syfonem, z rurą przelewową, wym. 50x70x85cm	1	500x700x850	Stal AISI 304, z baterią zlewozmywakową, z syfonem, z rurą przelewową
38.	Szafa na środki czystości- Stal AISI 304, 4 powierzchnie odkładcze, drzwi otwierane, wym. 50x60x180cm	1	500x600x1800	Stal AISI 304, 4 powierzchnie odkładcze, drzwi otwierane
39.	Zlewozmywak z miejscem na lodówkę- stal AISI 304, otwór pod baterię, wym. 120x60x85	1	1200x600x850	Stal AISI 304, otwór pod baterię
40.	Lodówka podblatowa- bez zamrażalnika, malowana, biała, wym. 60x60x82	1	600x600x820	Lodówka bez zamrażalnika, malowana, biała

41.	Stół bez półki- stal AISI 304, wym. 60x60x85	1	600x600x850	Stal AISI 304
42.	Naświetlacz jaj UV- stal nierdzewna, wsad - 30 jaj	1		Stal nierdzewna, wsad - 30 jaj
43.	Zlewozmywak 2-komory z półką- stal AISI 304, otwór pod baterię, wym. 100x60x85cm	1	1000x600x850	Stal AISI 304, otwór pod baterię
44.	Obieraczka do warzyw- stal nierdzewna, separator obierzyn, 1 komora,	1	500x500x1200	Stal nierdzewna, separator obierzyn pod obieraczką 1 komora , wydajność 240 do 360 kg/h, moc 0,55 kW , zasilanie 400 V wysokość 1130 mm
45.	Regał magazynu warzyw-4 poziomy, stelaż aluminiowy, półki z tworzywa sztucznego, wym. 196x50x175cm	2	1960x500x1750	4 poziomy, stelaż aluminiowy, półki z tworzywa sztucznego
46.	Szafa chłodnicza na warzywa- stal nierdzewna, półki 2/1GN, pojemność 700 l, elektroniczny wyświetlacz temperatury wewnętrznej, wym. 70x86x200cm	1	700x860x2000	Stal nierdzewna, półki 2/1GN, pojemność 700 l, elektroniczny wyświetlacz temperatury wewnętrznej
47.	Regał w magazynie suchym-4 poziomy, stelaż aluminiowy, półki z tworzywa sztucznego, wym. 149x50x175cm	2	1490x500x1750	4 poziomy, stelaż aluminiowy, półki z tworzywa sztucznego
48.	Bateria spryskująca z wylewką	2		Z wylewką
49.	Młynek – rozdrabniacz- moc – 1kM, wyłącznik pneumatyczny	1		Moc – 1kM, wyłącznik pneumatyczny

