



USŁUGI PROJEKTOWE Kazimierz WOLNY

ŻYWIEC ul. Folwark 32, **projekty instalacji sanitarnych upr. bud. nr 19/KW/73**

RZECZOZNAWCA Z ZAKRESU SZACOWANIE NIERUCHOMOŚCI, Uprawn. nr 2644,
tel. 605-575-221, e_mail: wolny_kazimierz@tlen.pl

PROJEKT BUDOWLANY

MODERNIZACJA KUCHNI w PRZEDSZKOLU nr 6

Adres - **PRZEDSZKOLE nr 6**
Żywiec ul. Sporyska 39

Branża - **TECHNOLOGIA KUCHNI**

Inwestor: - **Urząd Miejski w Żywcu**

Opracował :

Żywiec, listopad 2018 r.

OPRACOWANIE ZAWIERA

I. OPIS TECHNICZNY :

1. Dane ogólne .
2. Materiały wyjściowe.
3. Charakterystyka funkcji technologicznej.
4. Dostawa surowców oraz sposób ich składowania.
5. Organizacja procesu produkcyjnego.
6. Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Zatrudnienie.
8. Pomieszczenia higieniczno – sanitarne i biurowe
9. Program powierzchniowy.
10. Wytyczne budowlane.
11. Wyposażenie i urządzenia w kuchni

II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA :

- | | | |
|-----------------|---|--------|
| 1. Sytuacja | - | 1:500 |
| 2. Rzut parteru | - | 1 : 50 |

I. OPIS TECHNICZNY

1. Dane ogólne :

Przedmiotem opracowania jest **projekt technologiczny modernizacji istniejącej kuchni w Przedszkolu nr 6 w Żywcu przy ul. Sporyska 39.**

Budynek wyposażony jest w instalację:

- wodociagową – zasilaną z wodociągu miejskiego
- kanalizacyjną miejską
- instalację elektryczną
- instalację telefoniczną.

Dane charakterystyczne:

Powierzchnia użytkowa pomieszczeń przedszkola	-	250,94, m²
Powierzchnia kotłowni i magazynu jarzyn w piwnicy	-	24,00 m ²

Kuchnia serwuje obecnie posiłki dla 75 dzieci i 10 osób personelu. Stan techniczny urządzeń kuchni jest niezadowolający – częste awarie i zużyty trzon kuchenny węglowy.

2. Materiały wyjściowe :

Projekt opracowano na podstawie :

- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 7 kwietnia 2004 r. zmieniające rozporządzenia w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2015r poz. 1422.)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 2003r Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004r z późn. zm.)
- Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 07 czerwca 2010r w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. nr 109 poz. 719 z 2010r).

3. Charakterystyka funkcji technologicznej :

Kuchnia serwować będzie całodienne wyżywienie dla 140 dzieci + 8 osób personelu
Zaprojektowany układ funkcjonalny uwzględnia :

- bezkolizyjną dostawę surowców i towarów do zaplecza , oraz sposób ich składowania.
- organizowanie procesów produkcji w sposób zgodny z przewidywanymi potrzebami.
- obieg naczyń stołowych czystych i brudnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi
- bezkolizyjne usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych - poprzez drzwi korytarzem do magazynu odpadków w na zewnątrz budynku.

4. Dostawa surowców oraz sposób ich składowania :

Surowce dostarczane będą na bieżąco, transportem samochodowym. Część surowców dostarczana będzie codziennie z pobliskich sklepów bezpośrednio do produkcji w kuchni.

Magazynowanie **ziemniaków i jarzyn** na niewielki zapas, - projektuje się w pomieszczeniu piwnicy. Jarzyny przenoszone będą w pojemnikach z piwnicy do przygotowalni brudnej mieszczącej się w na I piętrze koło pomieszczenia kuchni.

W sąsiednim pomieszczeniu magazynowane będą **owoce oraz przyprawy i kiszonki w słojach.**

***Produkty łatwo psujące się** przechowywane będą na piętrze w magazynie produktów suchych w zamrażarce (28) oraz w lodówce (29). Pozostałe produkty suche - na regałach (31).*

***Zasoby kuchni** tj. zastawa stołowa, sprzęt kuchenny itp. przechowywane będą w szafie (8) ustawionej w pomieszczeniu nr 113 koło zmywalni naczyń. Bielizna kuchni, serwety i obrusy, przechowywane będą w szafie pomieszczeniu nr 108 koło jadalni dzieci. W pomieszczeniu w magazynie podręczny nr 115 w lodówce, przechowywane będą próbki żywnościowe.*

***Jaja**, w niewielkich ilościach - z uwagi na ciągłą dostawę - przechowywane będą w lodówce ustawionej w pomieszczeniu przygotowalni na stanowisku mycia i dezynfekcji jaj. W pomieszczeniu projektuje się mycie w zlewie oraz dezynfekcja naświetlaczem ultrafioletowym typ UV-254. Jaja po umyciu podawane przenoszone będą w zamkniętym pojemniku poprzez korytarz do kuchni właściwej.*

5. Organizacja procesu produkcyjnego :

W projekcie przyjęto zasadę obiegu naczyń czystych i brudnych polegającą na :

- *wydzieleniu zmywalni naczyń stołowych*
usytuowaniu zmywalni w funkcjonalnym powiązaniu z wydawalnią, poprzez szafę przelotową na czyste naczynia
- *rozplanowaniu urządzeń zmywalni i wydawalni wykluczających możliwość krzyżowania się dróg transportowych czystych i brudnych.*

Naczynia brudne odnoszone będą przez personel pomocniczy do zmywalni pom. nr 112.

Prawidłową organizację procesu produkcyjnego w kuchni, wymuszono dzięki takiemu rozmieszczeniu poszczególnych stanowisk, że surowce pobrane z magazynu muszą przejść przez poszczególne stanowiska pracy w przygotowalni brudnej, aby trafić do ostatecznej obróbki w kuchni.

Przygotowalnię brudną ziemniaków i jarzyn projektuje się w pomieszczeniu nr. 117. Oczyszczone i przygotowane półfabrykaty z przygotowalni brudnej jarzyn, przenoszone będą wydzieloną wydzielonym korytarzem w pojemnikach ręcznie do kuchni, na stanowisko obróbki ręcznej.

Przygotowalnię brudną dla ryb i mięsa projektuje się na piętrze w wydzielonym pomieszczeniu obok kuchni. Surowce pobrane z magazynu żywności przenoszone będą ręcznie przez korytarz do kuchni na stanowisko obróbki ręcznej.

W przygotowalni brudnej projektuje się stanowiska:

- *stanowisko ze stołem i zlewem do obróbki ręcznej ziemniaki i warzywa*
- *stanowisko ze stołem i zlewem do obróbki ręcznej mięso, ryby*
- *stanowisko ze stołem i zlewem dezynfekcji i wybijania jaj*
- *umywalkę do mycia rąk*

Wstępnie obrobione surowce przenoszone będą w pojemnikach do kuchni właściwej.

W kuchni właściwej wydzielono stanowiska :

- *stanowisko obróbki warzyw*
- *mięso - rybne (należy używać oddzielnych deseczek do przygotowywania mięsa i ryb)*
- *stanowisko potraw mącznych*
- *stanowiska obróbki termicznej*
- *stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego*
- *stanowisko potraw gotowych - wydawalnia*

Stanowiska obróbki termicznej w kuchni zlokalizowano w pobliżu przewodów wentylacyjnych. Do jednego z przewodów wentylacyjnych należy włączyć okap z nad urządzeń termicznych (15)

Gotowe dania z kuchni ekspediowane będą na stanowisko wydawalni, a następnie – podawane przez okienko podawcze z kuchni na korytarz i roznoszone ręcznie do sali jadalni pomieszczeni nr 107.

Nad całością zaopatrzenia i prawidłowego funkcjonowania kuchni czuwać będzie intendentka, dla która posiada oddzielny pokój na piętrze obok kuchni.

6. Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych :

Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych, zapewniono dzięki odpowiedniemu rozmieszczeniu urządzeń zmywalni, oraz usytuowaniu pojemnika hermetycznego na odpadki bezpośrednio obok drzwi pod blatem stołu (7) z otworem do zrzucania odpadków.

Odpadki składowane będą do pojemnika hermetycznego o pojemności 10 do 15 l wymoszczonego workiem foliowy, który po zakończeniu pracy wynoszony będzie korytarzem na zewnątrz budynku.

Gospodarkę odpadami należy prowadzić zgodnie z ustawą o odpadach z dnia 27 kwietnia 2001 r. (Dz. U. Nr 62 poz. 628)

Na zewnątrz budynku wydzielony jest utwardzony plac na kontener- śmietnik. Kontener opróżniany będzie przez służby komunalne miasta.

7. Zatrudnienie :

W kuchni projektuje się zatrudnienie :

- | | | |
|--|---|---------|
| - intendentka | - | 1 osoba |
| - personel kuchni | - | 3 osoby |
| Czas pracy od 8 ⁰⁰ . - 16 ⁰⁰ . | | |

8. Pomieszczenia higieniczno - sanitarne i biurowe

*Szatnię dla personelu zlokalizowano na piętrze obok wejścia bocznego do budynku przedszkola. W szatni projektuje się szafki ubraniowe szt 9, o wymiarach 38*38*180, każda z przegródką na odzież wierzchnią i roboczą.*

*Przed wejściem do kuchni- w korytarzu - projektuje się **wieszak ścienny na białe fartuchy robocze**, które personel kuchni winien założyć przed wejściem do bloku żywieniowego.*

Na i piętrze istnieje oddzielne WC dla personelu przedszkola.

W przedsionku WC istnieje umywalka do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą oraz pojemnik z mydłem.

***Sprzęt porządkowy** oraz środki czystości przechowywany będzie w wydzielonym pomieszczeniu nr 111 na I piętrze z wejściem z korytarza. W pomieszczeniu istnieje się regał na środki czyszczące i dezynfekujące, zlew z ciepłą i zimną wodą, kurek ze złączką do węża fi 15 mm.*

11. WYPOSAŻENIE I URZĄDZENIA w KUCHNI - PIĘTRO

Poz. rys	Nazwa urządzenia	Ilość	Moc kW	Uwagi
1	Zmywarka naczyń typ „STALGAST”	1	-	istn.
2	Zlew 3 - komorowy	1	-	istn.
3	Stół stalowy przyścienny z dolną półką	1	-	istn.
4	Szafa przelotowa na naczynia	1	-	istn.
5	Podgrzewacz elektr. wody 150 l	1	-	istn.
6	Młynek podzlewowy	1		istn.
7	Stół 90*50 cm z otworem do zrzucanie odpadków pokonsumpcyjnych	1	-	istn.
8	Szafa wbudowana na zasoby kuchni(talerze, garnki, sztucce)	kpl	-	istn.
9	Kociołek warzelny elektryczny 3*30 l	3	12,0	proj.
10	Taboret elektryczny	1	5,0	proj..
11	Piec konwekcyjny	1	3,0	proj.
12	Kuchnia 4-palnikowa z piekarnikiem	1	4,0	istn.
13	Patelnia elektryczna	1	3,0	istn.
14	Kuchnia elektr. 6- palnikowa z piekarnikiem 3,2*2,6kW + 3*1,5 kW	1	12,3	proj.
15	Okap wentylacyjny nad urządzeniami grzewczymi	1	-	proj.
16	Stół roboczy stalowy przyścienny z dolną półką 150*70*85	1	-	proj.
17	Stół roboczy stalowy przyścienny z dolną półką 150*70*85	1	-	proj.
18	Stół roboczy stalowy przyścienny z dolną półką 200*70*85	1	-	proj.
19	Stół roboczy stalowy przyścienny z dolną półką 120*70*85	1	-	proj.
20	Stół roboczy stalowy przyścienny z dolną półką 100*70*85	1	-	proj.
21	Lodówka – na próbki żywności 65*65*65	1	0,8	istn.
22	Lodówka 65*65*150	1	-	istn.
23	Stół roboczy stalowy z dolną półką 120*70*85	2	-	proj.
24	Lodówka 65*65*65	1	-	istn.
25	Stół roboczy stalowy ze zlewem	1	-	proj.
26	Naświetlacz jaj ultrafioletowy typ UV-254	1	0,3	istn.
27	Maszyna do obierania ziemniaków i jarzyn	1	1,1	proj.
28	Stół z dolną półką 100*60 – dania gotowe	1	-	proj.
29	Stolik z dolną szafką 120*45 – wydawanie posiłków	1	-	proj.
30	Regał na sprzęt porządkowy 130*40	1	-	istn

9. Program powierzchniowy pomieszczeń przedszkola .

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	m ²	ilość
PIWNICE			
1	Kotłownia	m ²	8,60
2	Magazyn ziemniaków i jarzyn	m ²	15,40
Razem		m²	24,00
PIĘTRO			
101	Klatka schodowa	m ²	10,91
102	Komunikacja	m ²	19,70
102a	Komunikacja	m ²	9,70
103	Sala zabaw dzieci	m ²	55,13
104	Pomieszczenie gospodarcze	m ²	2,15
105	Pomieszczenie gospodarcze	m ²	2,31
106	Pomieszczenie gospodarcze	m ²	2,15
107	Sala zabaw dzieci - jadalnia	m ²	44,70
108	Pomieszczenie gospodarcze	m ²	2,15
109	Klatka schodowa	m ²	8,68
110	Korytarz	m ²	14,85
111	Sprzęt porządkowy	m ²	1,80
112	Zmywalnia naczyń	m ²	3,80
113	Zasoby kuchni	m ²	2,83
114	Kuchnia właściwa	m ²	21,20
115	Magazyn podręczny kuchni	m ²	1,60
116	Magazyn produktów suchych	m ²	10,07
117	Przygotownia wstępna	m ²	10,42
118	Intendent	m ²	9,86
119	Biuro dyrektora		8,90
120	Korytarz	m ²	1,21
121	Szatnia personelu	m ²	5,54
122	WC personelu	m ²	1,28
RAZEM		m²	250,94
O G Ó Ł E M :		m²	274,94

wysokość pomieszczeń piętra - 3,40 m

10. Wytyczne budowlane :

- Posadzki wykonać z materiału jak zaznaczono na rysunku
- Cokoliki wykonać z tego samego materiału co posadzki
- Okna w pomieszczeniach produkcyjnych winny posiadać wywietrzniki górno -uchylne,
- W pomieszczeniu kuchni i przygotowalni okna uchylne zabezpieczyć siatką przeciw owadom.
- Wykonać wentylację grawitacyjną wszystkich pomieszczeń.
- Wykonać okap wentylacyjny nad wszystkimi urządzeniami termicznymi w kuchni.
- Rozbudować instalację wod - kan z punktami poboru i kurkami ze złączką do węża jak na załączonym rysunku.
- Uzupełnić kratki ściekowe w pomieszczeniach produkcyjnych i sanitarnych.
- Wykonać instalację siły i światła. Żarówki w pomieszczeniach produkcyjnych winny posiadać klosze przeciw rozbryzgowi szkła.

Pozostałe wytyczne jak w tabeli:

Pomieszczenia	a) Ściany do wys. 2,0 m b) Ściany powyżej 2,0 m, c) sufity	Isolacje Instalacje
Kuchnia – Wydawalnia Przygotownia Mycie jaj, Zmywalnia	a) okładzina zmywalna do wys. 2.0m b,c) malowanie klejowe kolor biały	przeciw wilgociowa podłogi Wentylacja – okap nad urządzeniami termicznymi.
Pomieszczenia magazynowe	a,b,c) malowanie wapienne bez wzorów i deseni	
Sanitariaty , umywalnia	a) okładzina zmywalna do wys 2.0m b,c) malowanie klejowe	Wentylacja grawitacyjna wspomagana wentylatorkiem włączanym wyłącznikiem światła



PRZEDSZKOLE Nr 6
ŻYWIEC ul. Sporyska 39
TECHNOLOGIA KUCHNI
RZUT PIĘTRA 1:50