

PROJEKT TECHNOLOGI KUCHNI

Nazwa obiektu:	ROZBUDOWA BUDYNKU PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ W LESZNOWOLI, GM. GRÓJEC
Inwestor/adres:	GMINA MIASTO GRÓJEC, ul. JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO 17, 05-600 GRÓJEC
Lokalizacja inwestycji:	DZIAŁKA NR EWID. 157, ul. SZKOLNA 1, Lesznówola 05-600 Grójec
Branża:	architektoniczna, konstrukcyjna, instalacje elektryczne, instalacje sanitarne
Stadium:	projekt budowlano-wykonawczy

Opracowali:	Branża:	Imię i nazwisko	Uprawnienia:	Podpis:
Projektant	Budowlana	mgr inż. MIROSŁAWA PILARSKA	Upr.: 472/68 do projektowania w specjalności arch.-konstr. i sanitarnej	

30.09.2011r.

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU TECHNOLOGI KUCHNI

1.0 PODSTAWA OPRACOWANIA

- zlecenie inwestora
- umowa
- projekt architektoniczny
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Europy 852/2004 z 30.04.2004 r w sprawie higieny środków spożywczych,.
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki socjalnej z dnia 26 września 1997 roku, w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
- Informacje producentów i dystrybutorów urządzeń i sprzętu gastronomicznego.

2.0 ZAKRES OPRACOWANIA

Dokumentacja obejmuje projekt technologii kuchni wraz z:

- doborem i rozplanowaniem podstawowego wyposażenia technologicznego,
- opisem procesu technologicznego,
- opracowaniem wytycznych technologicznych dla projektów branżowych.

3.0 DANE OGÓLNE

Istniejący budynek szkoły zostaje rozbudowany o nową część od strony północnej, z nowymi oddziałami oraz kuchnię z zapleczem. W pomieszczeniach wykonane zostaną wszystkie instalacje; elektryczna, wod-kan, co i wentylacja.

Do kuchni przewidziano wejścia:

- wejście personelu i dostawa towaru od strony wschodniej działki

Dojazd terenem utwardzonym.

Kuchnia wydawać będzie posiłki:

- dla szkoły odbywać się będzie na długiej przerwie: 48 dzieci, przez okno wydawcze
 - dla dzieci w przedszkolu będzie wydawane jednorazowo na wózku w specjalnych tacach.
- Stan zatrudnienia kuchni: 3÷4 osoby.

4.0 KUCHNIA

4.1 Dostawa towaru

Kuchnia zaopatrywana będzie przez dostawców surowców i produktów.

Dostawa towaru do magazynów:

- produkty mączne, cukry, przetwory magazyn produktów suchych pomieszczenie nr 0.16
- warzywa i ziemniaki przechowywane na ruszcie w magazynie warzyw, ziemniaki w workach warzywa w kontenerach pomieszczenie nr 0.11
- produkty przywożone na bieżąco mięso i produkty „szybkiego psucia” przechowywane w szafach chłodniczych pomieszczenie nr 0.9
- Jajka przechowywane w lodówce w pomieszczeniu magazynie warzyw pomieszczenie nr 0.11.

4.2 Przygotowanie

Warzywa dostarczane do magazynu warzyw gdzie poddawane będą obróbce

wstępnej, a następnie czyste trafiają do obieralni.

Jajka w magazynie warzyw będą naświetlane, po dezynfekcji dostarczane zostaną do kuchni do wydzielonej przygotowalni.

Przygotownia mięs znajdować się będzie w pomieszczeniu nr 0.9

W kuchni przewidziano stanowiska przygotowania - potraw mącznych, wykańczania posiłków, obróbki warzyw i przygotowania surówek,

4.3 Obróbka termiczna

Obróbka termiczna potraw: gotowanie, pieczenie, smażenie odbywać się będzie w kuchni.

Do przygotowania zup, kasz, ziemniaków, przeznaczone kociołki uchylne.

Gotowanie duszenie potraw mięsnych na kuchni smażenie na patelniach . Pieczenie mięsa, drobiu w piekarniku przy kuchni Przygotowywania sosów w kociołkach uchylnych.

4.4 Wydawanie posiłków

Wydawanie posiłków z pomieszczeń kuchni będzie odbywać się poprzez okna wychodzące na stołówkę. Stołówka przeznaczona jest dla istniejącej szkoły. Gotowe potrawy podawane w pojemnikach i nakładane na talerze będą przekazywane przez okna. Dzieci samodzielnie odbierają posiłek i samodzielnie również oddają puste naczynia. Kociołek z zupą ustawiany na taborecie elektrycznym dla utrzymania temperatury. Stołówka jednorazowo może pomieścić 48 dzieci.

Dla 5-latków posiłki będą zawożone jednorazowo do sali zajęć 0.5 w tackach termoizolacyjnych na specjalnym wózku transportowym. Tam zostaną rozdane dzieciom a po zjedzeniu zebrane i brudne naczynia przewiezione do zmywalni 0.17.

4.5 Zmywanie naczyń kuchennych

Naczynia kuchenne będą zmywane w zmywalni, pomieszczenie nr 0.17. W zmywalni przewidziano zmywarki oraz zlewozmywak dwukomorowy.

4.6 Zmywalnia naczyń stołowych.

Wydzielono stanowiska mycia naczyń stołowych. Mycie naczyń stołowych odbywać się będzie w pomieszczeniu nr 0.17. W pomieszczeniach zmywalni przewidziano usytuowanie zmywarek oraz zlewów dwukomorowych. Naczynia przechowywane będą w szafach podawczych.

5.0 Pomieszczenie socjalne.

Zatrudnienie :

ogółem 4 osób w tym:

- kucharka 2 osoby
- pomoc kucharska 1 osoba
- intendentka 1 osoba

Dla pracowników zaprojektowano pomieszczenia zaplecza socjalnego

Przyjęto personel kobiecy,

Szatnia z pomieszczeniem socjalnym nr 0.12: o powierzchni 6,89 m³

Łazienka pomieszczenie nr 0.13

Szatnie należy wyposażyć w szafki, umywalkę i zlew oraz dzbanek elektryczny.

Szafki na odzież wierzchnią, pracownicy dostają po trzy komplety odzieży roboczej i dodatek na środki pralnicze. Do pracy przynoszą czystą odzież roboczą a brudną po pracy zabierają z sobą.

W łazienkach nad umywalkami zamontować należy lustra, pojemniki na mydło w płynie, wieszaki na ręczniki. Ręczniki jednorazowego użytku w umywalniach.

6.0 WYTYCZNE BUDOWLANO - INSTALACYJNE

6.1 Wymagania konstrukcyjne

Konstrukcja ścian i stropów powinna uniemożliwiać kondensowanie się na nich pary.

6.2 Wymagania dotyczące wykończenia wnętrza.

- Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię
- Pomieszczenia kuchni i sanitarne powinny mieć ściany do wysokości 2 m dostosowane do zmywania wodą, nienasiąkliwe i odporne na wilgoć. Pozostałe fragmenty ścian oraz sufitów bielone.
- Drzwi powinny być gładkie, odporne na wilgoć i przystosowane do zmywania wodą, obite blacha na wysokość 30 cm od podłogi.
- Okna z konstrukcją umożliwiającą wietrzenie. Gładkie szczelne dostosowane do zmywania wodą i umożliwiające założenie ram z siatką chroniącą przed przedostaniem się owadów i gryzoni.
- Podłoga w sali jadalnej powinna być gładka, nieścieralna, nieśliska, wykonana z materiału będącego złym przewodnikiem ciepła i łatwa do utrzymania w czystości. W pomieszczeniu kuchni podłoga powinna być nieścieralna, nieśliska, wodoszczelna, łatwo zmywalna, wykona z materiałów nienasiąkliwych, o cokolikach przyściennych wykonanych do wysokości minimum 15 cm z tego samego materiału co posadzki.
- W pomieszczeniach wyposażonych w wpusty podłogowe należy przewidzieć szczelne połączenia tych wpustów z izolacją podłóg, ułożoną na podłożu ze spadkiem w kierunku wpustów.

6.3 Oświetlenie

Oświetlenie naturalne.

Punkty oświetleniowe wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskiem szkła w razie stłuczenia żarówki.

Światło nie powinno zmieniać barw, a jego natężenie nie może być mniejsze niż:

- 500 luksów na stanowisku roboczym
- 300 luksów w pomieszczeniu roboczym.

Pomieszczenia higieniczno -sanitarne mogą być oświetlone pośrednio pod warunkiem zapewnienia im dostatecznej wymiany powietrza.

W pomieszczeniach w których nie przewidziano oświetlenia naturalnego pracownicy będą przebywać dwie godziny dziennie.

6.4 Ogrzewanie

Pomieszczenia powinny być ogrzewane przy pomocy instalacji co. Nie należy stosować grzejników z rur żebrowych. Temperatury wewnętrzne pomieszczeń wg obowiązujących norm.

6.5 Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna.

- Wszystkie pomieszczenia oprócz kuchni powinny posiadać przynajmniej wentylację grawitacyjną.
- Rodzaj i sposób wentylowania mechanicznego powinien wynikać z obliczeń uwzględniających zyski ciepła i wilgoci od ludzi i urządzeń.

- Usytuowanie nawiewu i wywiewu w przygotowalni powinno umożliwiać ruch powietrza w całej kubaturze bez tworzenia się tzw martwych stref. Z zasady wywiew powinien znajdować się blisko źródeł zanieczyszczenia powietrza.
- W pomieszczeniach przebywania ludzi hałas urządzeń wentylacyjnych nie może przekraczać 50 dB.
- Nad urządzeniami grzewczymi okap.
- W pomieszczeniach sanitarnych wentylatory wciągowe montowane na kanałach murowanych i włączanych poprzez włączenie światła.

7.0 WYKAZ URZĄDZEŃ

Nazwa urządzenia	Wymiary [mm]			Liczba sztuk	Moc/ Zasilanie	Cena jednostkowa (brutto)	Cena (brutto)
	dł.	gł.	wys.				
KUCHNIA pom. 0.14							
Kuchnia 4-płytowa gazowa z piekarnikiem elektrycznym (moc gazowa 27kW, elektryczna 6kW)	800 + 700	700 + 750	850 +560	2	27/6,0 230/400	6800,00	13600,0
Patelnia elektryczna	800	700	850	1	9,0 230/400	2720,00	2720,00
Taboret grzewczy gazowy (moc gazowa 4,8kW, elektryczna 0,5kW)	600	650	400	1	4.8/0,5 400/230	1600,00	1600,00
Kocioł warzelny poj. 80l – instalacja wody z+c	800	700	850	1	12,5 230/400	4640,00	4640,00
Bemar	1150	600	850	1	2,4/230	2440,00	2440,00
Okap centralny z wentylatorem wyciągowym, z filtrami i oświetleniem			450	1	0,5/230	3200,00	3200,00
Rozdrabniacz warzyw (szatkownica)	610	370	550	1	0,6/ 230	1520,00	1520,00
Krajalnica żywności	580	405	370	1	0,19/230	2000,00	2000,00
Szafa chłodnicza poj.500l	640	720	1915	1	0,3/230	3040,00	3040,00
Waga elektroniczna, zakres ważenia do 2kg	260	287	137	1	0,01/230	960,00	960,00
Chłodziarka do przechowywania prób	470	535	910	1	0,3/230	640,00	640,00
Zlewozmywak dwu-komorowy	1000	600	1200	1	-	1360,00	1360,00
Stół roboczy	1200	600	1200	3	-	1040,00	3120,00
regał	1200	600	2000	1	-	1520,00	1520,00
Przygotownia mięsa pom. 0.9							
Wilk do mięsa	500	400	450	1	0,75/230	1200,00	1200,00
Szafa chłodnicza poj.500l	640	720	1915	3	0,3/230	3040,00	9120,00
Zlewozmywak dwu-komorowy	1000	600	1200	1	-	1360,00	1360,00
Zlewozmywak jednokomorowy załadowniczy	1400	700	900	1		3200,00	3200,00
Stół roboczy	1200	600	1200	1	-	1040,00	1040,00
Zmywalnia naczyń stołowych pom. 0.17							
Zmywarka kapturowa otwierana automatycznie instalacja wod-kan.(woda zimna uzdatniona) odprowadzenie ścieków Ø 50mm	675	675	1400	2	16,5 230/400	2000,00	4000,0
Okap przyścienny z wentylatorem wyciągowym (nad zmywarką) bez oświetlenia	800	800	450	1	0,5/230	480,00	480,00
Szafa przelotowa	1300	600	2000	2	-	3880,00	7760,00
Zlewozmywak dwu-komorowy	1000	600	1200	2	-	1360,00	2720,00
Zlewozmywak jednokomorowy załadowniczy	1400	700	900	1	-	3200,00	3200,00
Stół roboczy	1200	600	1200	1	-	1040,00	1040,00
Stół sortowniczy z otworem na odpady	1200	600	1200	1	-	1000,00	1000,00
Pojemnik na odpady	340	260	540	1	-	100,00	100,00

Obieralnia pom. 0.10								
Obieraczka z seperatorem, ustawiona nad kratką ściekową, doprowadzenie wody zimnej, przez zawór ze złączką,	420	420	1160	1	0,75 400/230	2320,00	2320,00	
Naświetlacz jaj	360	530	245	1	0,1/230	1200,00	1200,00	
Zlewozmywak dwu-komorowy	1000	600	1200	1	-	1360,00	1360,00	
Zlewozmywak jednokomorowy załadowniczy	1400	700	900	1	-	3200,00	3200,00	
Stół roboczy	1200	600	1200	1	-	1040,00	1040,00	
Magazyn warzyw pom. 0.11								
Zamrażarka skrzyniowa poj.400l	1200	830	910	1	0,5/230	880,00	880,00	
Chłodziarka do przechowywania jaj	640	720	1915	1	0,3/230	640,00	640,00	
Stół roboczy	1200	600	1200	1	-	1040,00	1040,00	
Szafa chłodnicza poj.500l	640	720	1915	1	0,3/230	3040,00	3040,00	
Zlewozmywak jednokomorowy	600	500	1200	1		500,00	500,00	
Rzaem							93160,00	

Opracowali:	Branża:	Imię i nazwisko	Uprawnienia:	Podpis:
Projektant	Budowlana	mgr inż. MIROSLAWA PILARSKA	Upr.: 472/68 do projektowania w specjalności arch.-konstr. i sanitarnej	

30.09.2011r.