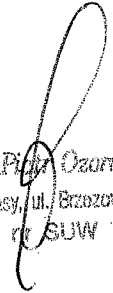


PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI
DZ. NR EW. 38/2; 40/7; 42/1; 365;
37/1 BUDOWA ŚWIETLICY
SZKOLNEJ

Inwestor:
GMINA RYN

WYKONAŁ:


mgr inż. Piotr Ozorowski
11-532 Wilkowy, ul. Brzoźna 10A
upr. bud. nr SJW 70/92

GIŻYCKO STYCZEŃ 2008

SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU

- OPIS TECHNICZNY	STR. 2 -10
- PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA	RYS. NR 1
- RZUT PIWNIC	RYS. NR 2
- RZUT PARTERU	RYS. NR 3
- PRZEKRÓJ PIONOWY	RYS. NR 4

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO
PROJEKTOWANEJ STOŁÓWKI SZKOLNEJ
W RYNIE UL. H. SAWICKIEJ

I. Dane ogólne

1.1 Niniejszy projekt opracowano o następujące materiały:

- projekt architektoniczny budynku;
- zakres działania stołówki zgodny z obowiązującymi przepisami.

1.2 Projekt technologiczny zawiera:

- rzut piwnic w skali 1:100 z rozrysowanym układem funkcjonalnym i wyposażeniem technologicznym;
- rzut parteru w skali 1:100 z rozrysowanym układem funkcjonalnymi wyposażeniem technologicznym;
- przekrój pionowy budynku w skali 1:100;
- opis techniczno – technologiczny.

II. Skrócony opis techniczny projektowanego budynku

2.1 Budynek wolnostojący , dwupiętrowy, całkowicie podpiwniczony (drugie piętro usytuowane w wieźbie dachowej).

2.2 Konstrukcja budynku szkieletowa - żelbetowa.

2.3 Wypełnienie ścian z bloczków betonu komórkowego – ocieplona styropianem. Ściany dwustronnie tynkowane.

2.4 Stropy konstrukcji żelbetowej.

2.5 Dach konstrukcji drewnianej – dwuspadowy pokryty blachą dachówkopodobną.

2.6 Posadzki w piwnicy i na parterze z płytek terakotowych.

2.7 Stolarka z tworzywa sztucznego.

2.8 W budynku projektowane są następujące instalacje:

- elektryczna;
- wodociągowo – kanalizacyjna;
- centralnego ogrzewania z kotłowni zewnętrznej;
- wentylacja grawitacyjna i częściowo mechaniczna.

2.9 Dane techniczne części budynku przeznaczonej na stołówkę:

- powierzchnia zabudowy – 309,00m²;
- powierzchnia użytkowa – 429,00m²;
- kubatura – 1606,00m³;
- wysokość pomieszczeń:
- piwnica – 2,50m
- parter – 3,26m.

III. Wymogi budowlano - sanitarne

3.1. Posadzki muszą być łatwo zmywalne i nie nasiąkliwe. Projektuje się wykonanie posadzek z gresu niepoślizgowego na całej powierzchni stołówki.

3.2. Ściany w całej stołówce należy pomalować na biało, farbą emulsyjną.

W piwnicy w niżej wymienionych pomieszczeniach należy wyłożyć ściany do wysokości 2,00m płytkami glazurowanymi:

- WC personelu „B”;
- Obieralnia – przygotowalnia brudna „F”;
- Magazyn chłodnia „H”;
- Pomieszczenie sprzątaczk „I”;
- Przygotowalnia jaj „N”

Jak wyżej lecz na parterze:

- Wszystkie sanitariaty „D.E.F.L.M.”
- Kuchnia „I”;
- Zmywalnia naczyń stołowych „J”.

Pod wszystkimi innymi urządzeniami sanitarnymi (umywalki, zlewozmywaki itp.) zamocowanymi na ścianach bez wykładziny z płytek należy wykonać ekrany z płytek glazurowanych wysokość 1,60m i o szerokości 50cm poza obrys urządzenia.

3.3. Do wszystkich umywalek, zlewozmywaków, wanienek i brodzików należy doprowadzić wodę zimną i ciepłą z podgrzewaczy elektrycznych. Wszystkie umywalki należy wyposażyć w mydło w płynie w pojemnikach, ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na zużyte ręczniki, a umywalki przeznaczone do użytku pracowników stołówki dodatkowo w płyn odkażający.

3.4. Po wykonaniu instalacji wodociągowej przed uruchomieniem stołówki należy wykonać badania wody przez P.S.S.E. w Giżycku.

3.5. Oświetlenie pomieszczeń światłem dziennym jest dostateczne za wyjątkiem pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych i przygotowalni brudnej. W tych pomieszczeniach praca nie powinna przekraczać 4godz na jedną zmianę. Oświetlenie o natężeniu 250lux należy wykonać również w następujących pomieszczeniach:

- pomieszczenie socjalne, pokój śniadań;
- przygotowalnia jaj;
- sala konsumentów;
- kuchnia;
- pokój intendenta.

W przygotowalni brudnej, kuchni i zmywalni naczyń, klosze oświetleniowe muszą być wykonane z tworzyw, które się tłuką i nie kruszą.

3.6. Wszystkie pomieszczenia będą zwentylowane grawitacyjnie.

Pomieszczenie kuchenne należy zwentylować dodatkowo okapem

blaszanym z wyciągiem zawieszonym na urządzeniach do obróbki termicznej.

3.7. Projektowana stołówka będzie korzystała z istniejącego śmietnika wg planu zagospodarowania.

IV Zakres działania i organizacja pracy

4.1. Planowano zatrudnienie 4 – 5 kobiet.

4.2. Projektowana stołówka jest przeznaczona do wydawania 200 obiadów dziennie. Sala konsumentów może pomieścić jednorazowo w zależności od jej organizacji 60 do 70 osób.

4.3. Wejście personelu i dostawa produktów do magazynu w piwnicy drzwiami I. Produkty do piwnicy będą transportowane schodami B. Schody powyższe są otwarte tylko do piwnicy, wyższe kondygnacje są odgródzone ścianką na podeście parteru.

4.4. Produkty z magazynów i z obieralni brudnej będą transportowane do kuchni na parter windą w pojemnikach. Pojemniki po umyciu w kuchni, w kąciu do mycia naczyń kuchennych, wrócą windą do przygotowalni brudnej do szafki nr 16. Obierki z przygotowalni brudnej po zakończeniu pracy stołówki będą wynoszone schodami przez drzwi I na zewnątrz obiektu.

4.5. Odpadki posiłków ze zmywalni naczyń stołowych będą rozdrabniane w młynku koloidalnym i usuwane do kanalizacji. Projektowaną kanalizację należy wyposażyć w łapacz tłuszczu.

4.6. Naczynia kuchenne będą zmywane w waniencie nr 5 i przechowywane w szafce osuszarce nr 4. W waniencie nr 5 będą zmywane również pojemniki do transportu windą produktów z piwnicy. Czyste pojemniki będą transportowane i przechowywane w obieralni w szafce nr 16.

4.7. Drobny sprzęt kuchenny będzie zmywany w zlewozmywaku dwukomorowym nr 6 i przechowywany w szafce osączarce nr 7.

V. Wytyczne dla użytkownika.

5.1. Pracownicy zatrudnieni w stołówce muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz wymagane kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny.

5.2. Po wykonaniu i wyposażeniu stołówki zgodnie z zaopiniowanym projektem technologicznym przed jej otwarciem należy dokonać odbioru obiektu przez służby sanitarne P.S.S.E. w Giżycku.

Zestawienie pomieszczeń piwnicy

A. Schody, gres niepoślizgowy	16,95m ²
B. WC personelu, gres niepoślizgowy	3,50m ²
C. Korytarz, gres niepoślizgowy	16,10m ²
D. Pomieszczenie socjalne- pokój śniadań personelu, gres niepoślizgowy	11,41m ²
E. Magazyn warzyw, ziemniaków i owoców, gres niepoślizgowy	14,90m ²
F. Obieralnia – przygotowalnia brudna, gres niepoślizgowy	21,22m ²
G. Magazyn produktów świeżych, gres niepoślizgowy	10,74m ²
H. Magazyn chłodnia, gres niepoślizgowy	6,53m ²
I. Pomieszczenie sprzątaczk, gres niepoślizgowy	3,50m ²
J. Korytarz, gres niepoślizgowy	11,46m ²
K. Magazyn opakowań, gres niepoślizgowy	10,28m ²
L. Magazyn napojów, gres niepoślizgowy	7,00m ²
M. Magazyn zasobów, gres niepoślizgowy	16,53m ²
N. Przygotowalnia jaj, gres niepoślizgowy	6,25m ²

Razem: 156,37m²

Zestawienie pomieszczeń parteru

A. Przedsiónek, gres niepoślizgowy	3,57m ²
B. Schody, gres niepoślizgowy	16,95m ²
C. Hall, gres niepoślizgowy	26,00m ²
D. WC kobiet, gres niepoślizgowy	8,50m ²
E. WC mężczyzn, gres niepoślizgowy	9,00m ²
F. WC niepełnosprawnych, gres niepoślizgowy	4,18m ²
G. Szatnia konsumentów, gres niepoślizgowy	3,74m ²
H. Jadalnia, gres niepoślizgowy	113,00m ²
I. Kuchnia, gres niepoślizgowy	43,60m ²
J. Zmywalnia naczyń stołowych, gres niepoślizgowy	7,38m ²
K. Szatnia personelu, gres niepoślizgowy	7,68m ²
L. WC personelu, gres niepoślizgowy	2,57m ²
M. Natryski personelu, gres niepoślizgowy	2,00m ²
N. Przedsiónek, gres niepoślizgowy	5,54m ²
O. Korytarz, gres niepoślizgowy	9,10m ²
P. Pokój intendenta, gres niepoślizgowy	9,82m ²

Razem: 272,63m²

Zestawienie wyposażenia technologicznego

Piwnica

1. Szafka na naczynia stołowe personelu	szt.1
2. Czajnik bezprzewodowy	szt.1
3. Zlewozmywak 2 - komorowy	szt.1
4. Stół	szt.6
5. Krzesła	szt.1
6. Podesty ażurowe na warzywa i ziemniaki	szt.2
7. Regał na owoce	szt.1
8. Winda towarowa	szt.1
9. Wanienska do wstępnego mycia okopowych	szt.1
10. Stół pomocniczy	szt.1
11. Obieraczka do ziemniaków	szt.1
12. Zlewozmywak 2 - komorowy gastronomiczny	szt.1
13. Stół pomocniczy	szt.1
14. Umywalka do mycia rąk	szt.1
15. Stół do obierania warzyw i owoców	szt.1
16. Szafka osączarka na czyste pojemniki transportowe	szt.1
17. Regał na suche produkty	szt.1
18. Szafka na suche produkty	szt.1
19. Podest ażurowy na suche produkty	szt.1
20. Zamrażarka	szt.1
21. Zamrażarki lub chłodziarki w/g potrzeb	szt.4
22. Szafka sprzątaczkowa na środki czystości i sprzęt	szt.1
23. Brodzik gospodarczy zamontowany 50cm nad posadzką	szt.1
24. Podesty ażurowe na opakowania zwrotne	szt.2
25. Podest ażurowy na napoje	szt.1
26. Regał magazynowy na napoje	szt.1
27. Szafy na naczynia, obrusy itp.	szt.3
28. Regał magazynowy na inne zasoby	szt.1
29. Chłodziarka do przechowywania jaj	szt.1
30. Zlewozmywak 2 – komorowy do mycia jaj	szt.1
31. Agregat do dezynfekcji jaj	szt.1
32. Stół pomocniczy	szt.1

Zestawienie wyposażenia technologicznego

Parter

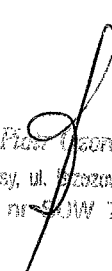
1. Lada szatni	szt.1
2. Lada uchylna	szt.1
3. Wieszaki na okrycia	szt.4
4. Szafka osączarka na czyste naczynia kuchenne	szt.1
5. Wanienka do zmywania naczyń kuchennych i pojemników transportowych z piwnicy na parter	szt.1
6. Zlewozmywak 2 – komorowy do mycia drobnego sprzętu kuchennego	szt.1
7. Szafka osączarka do przechowywania drobnego sprzętu kucharskiego	szt.1
8. Szafka działowa	szt.1
9. Stół pomocniczy	szt.1
10. Pień do rąbania mięsa	szt.1
11. Zlewozmywak 2 – komorowy gastronomiczny	szt.1
12. Stół roboczy do obróbki mięsa	szt.1
13. Wilk do mielenia mięsa	szt.1
14. Chłodziarka podręczna	szt.1
15. Stół roboczy do obróbki warzyw i owoców	szt.1
16. Rozdrabniacz do warzyw, owoców, i ziemniaków	szt.1
17. Umywalka do mycia rąk	szt.1
18. Stół roboczy do przygotowania potraw mącznych	szt.1
19. Chłodziarka mała na próbki kontrolne	szt.1
20. Stół do porcjowania posiłków z szafkami	szt.1
21. Krajalnica uniwersalna	szt.1
22. Okienko podawcze gotowych posiłków	szt.1
23. Umywalka do mycia rąk	szt.1
24. Okap blaszany z wyciągiem elektrycznym	szt.1
25. Kotły elektryczne 50 lub 60 litrowe	szt.2
26. Stoły pomocnicze	szt.3
27. Patelnia elektryczna szer.60cm	szt.1
28. Kuchenki elektryczne 4 – palnikowe	szt.2
29. Kociołki warzelne elektryczne 10, 15, i 20 litrowe	szt.3
30. Szafka przelotowa na czyste naczynia stołowe	szt.1
31. Młynek koloidalny	szt.1
32. Stół roboczy	szt.1
33. Otwór do usuwania do pojemników resztek posiłków	szt.1
34. Okienko podawcze brudnych naczyń	szt.1

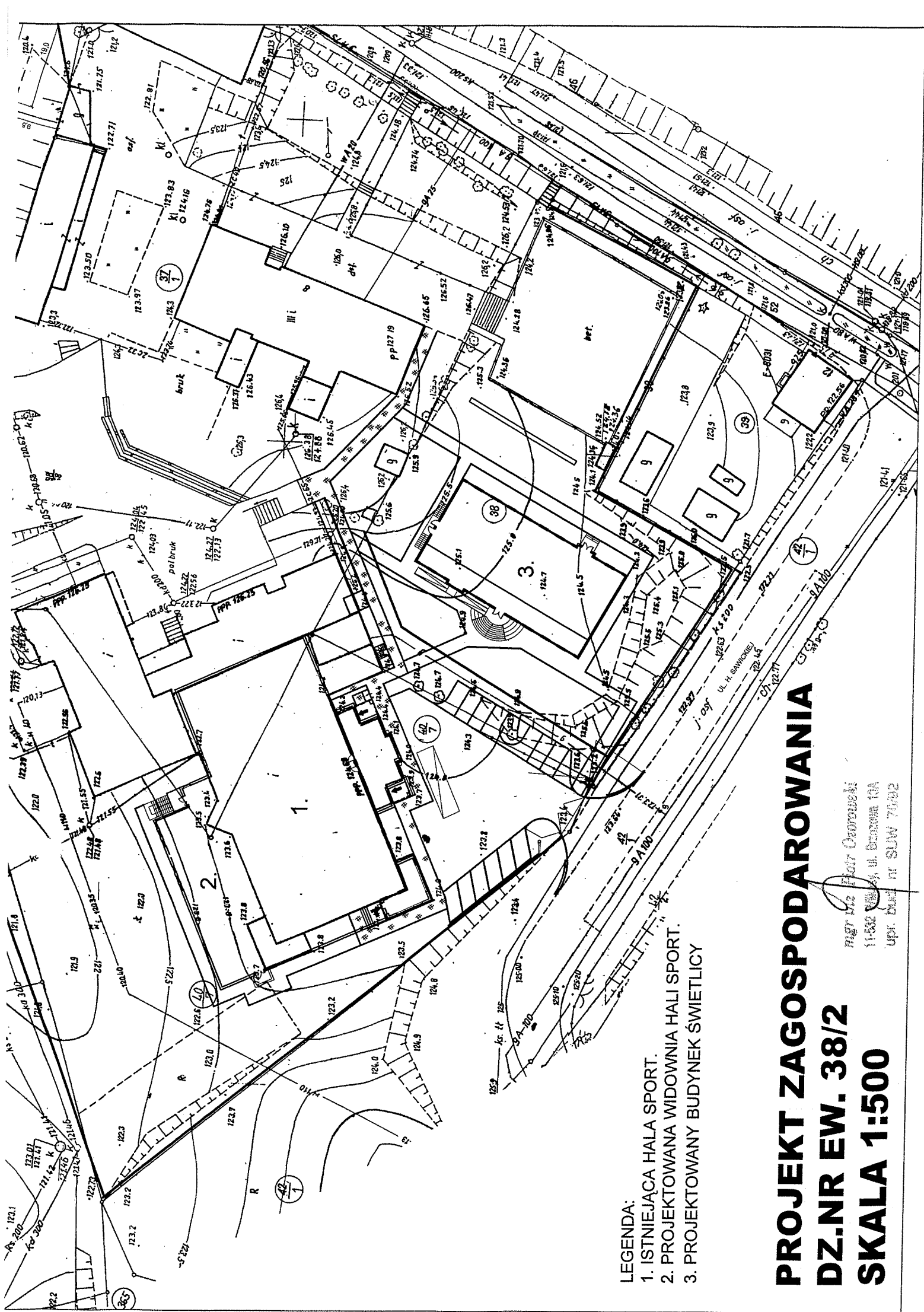
35. Zlewozmywak 2 – komorowy do wstępnego mycia naczyń	szt.1
36. Stół pomocniczy	szt.1
37. Zmywarko – wyparzarka do naczyń stołowych	szt.1
38. Zlewozmywak 2- komorowy	szt.1
39. Szafki BHP na ubrania pomocnicze	szt.5
40. Winda towarowa	szt.1
41. Biurko	szt.1
42. Szafy biurowe	szt.2
43. Krzesła	szt.3
44. Wieszak na okrycia	szt.1
45. Kabina natryskowa	szt.1
46. Ścianka na schodach odgradzająca wejście na Ip	szt.1
47. Szafka kelnerska na obrusy, serwetki itp.	szt.1

Uwagi:

Wyposażenie sanitariatów wynika z symboliki rysunkowej na projekcie.
Wszystkie otwory drzwiowe jednoskrzydłowe mają wymiary w świetle ościeżnicy 90/200 cm.

Sporządził:


mgr inż. Piotr Górcowski
11-532 Wilkowy, ul. Szczepna 10A
upr. bud. nr 500/W 70/92

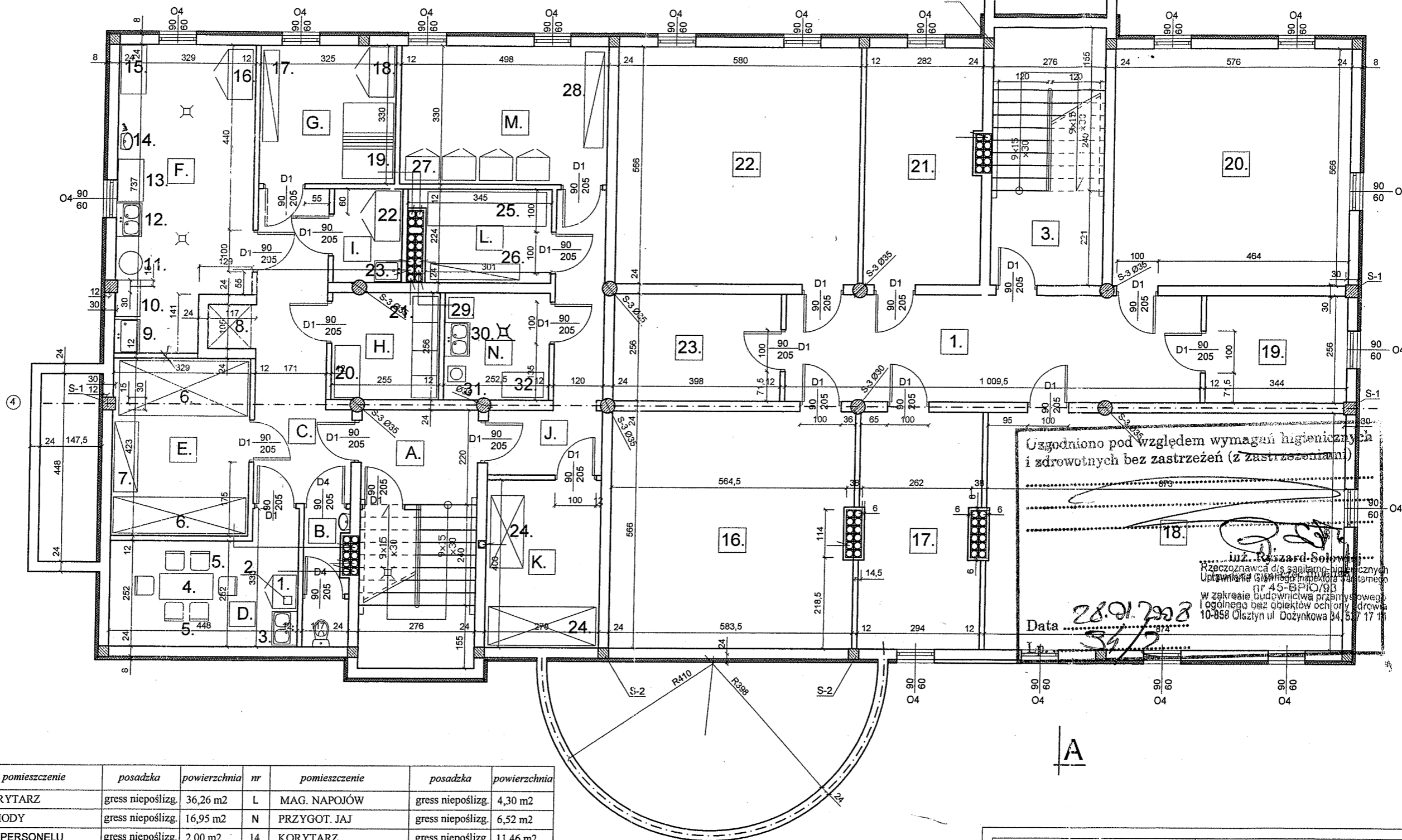


- LEGENDA:
1. ISTNIEJĄCA HALA SPORT.
 2. PROJEKTOWANA WIDOWNIA HALI SPORT.
 3. PROJEKTOWANY BUDYNEK ŚWIETLICY

PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA
DZ.NR EW. 38/2
SKALA 1:500

mgr inż. Piotr Orzechowski
 11-532 Warszawa, ul. Brzozowa 10A
 upr. bud. nr SWW 7002

RZUT PIWNICY SKALA 1:100



Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)

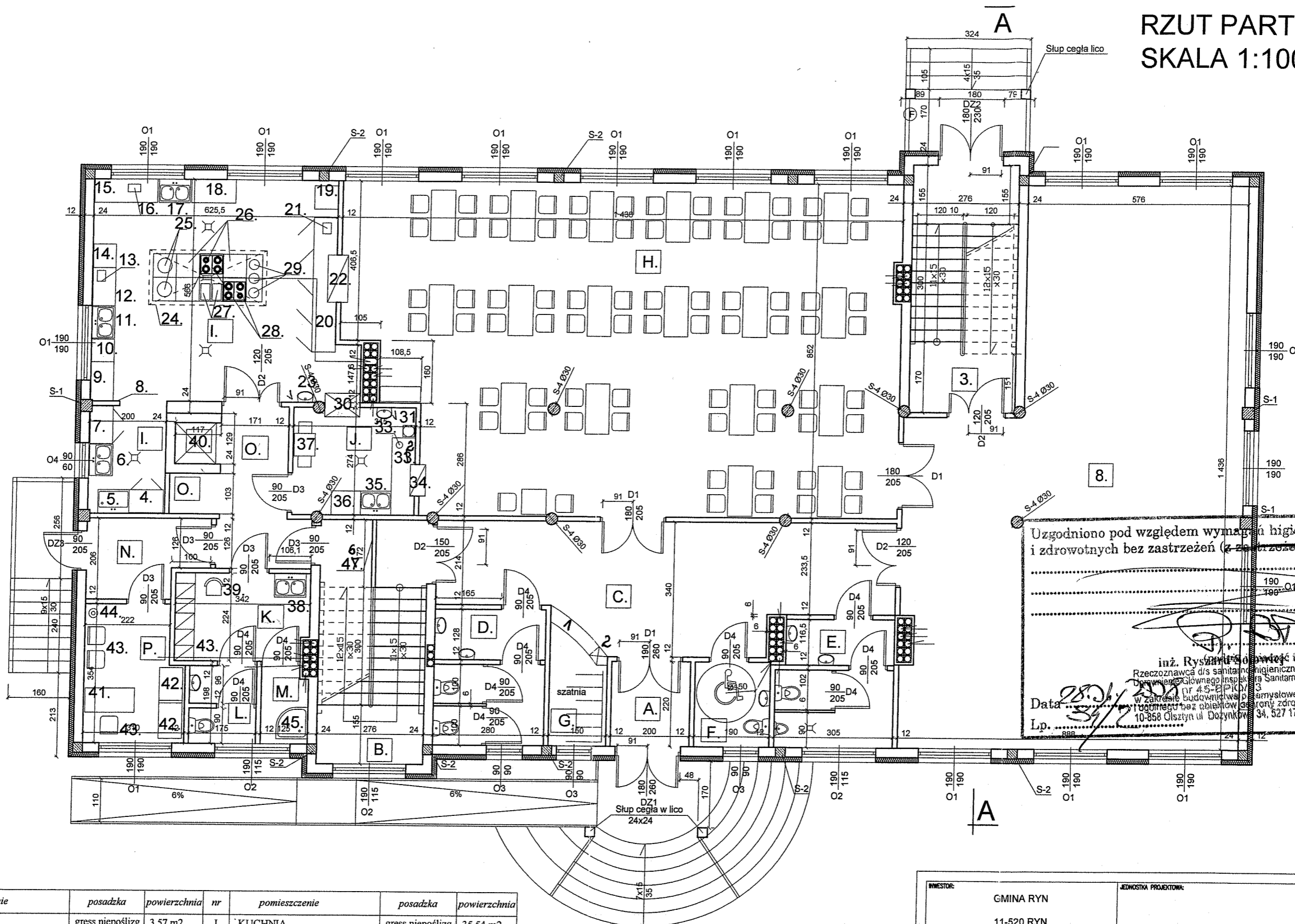
inż. Ryszard Solowicki
Rzecznik ds. sanitarno-higienicznych
Urząd Miejski w Rybniku
nr 45-BP/0/93
w zakresie budownictwa przemysłowego
ogólnego bez obiektów ochrony zdrowia
10-858 Oleżyn ul. Dożynkowa 34, 53 7 17 11

Data 28.01.2008
Lp. 34/2

nr	pomieszczenie	posadzka	powierzchnia	nr	pomieszczenie	posadzka	powierzchnia
I	KORYTARZ	gress niepoślizg.	36,26 m ²	L	MAG. NAPOJÓW	gress niepoślizg.	4,30 m ²
A	SCHODY	gress niepoślizg.	16,95 m ²	N	PRZYGOT. JAJ	gress niepoślizg.	6,52 m ²
B	WC PERSONELU	gress niepoślizg.	2,00 m ²	14	KORYTARZ	gress niepoślizg.	11,46 m ²
C	KORYTARZ	gress niepoślizg.	16,10 m ²	15	MAG. OPAKOW. ZWROT	gress niepoślizg.	10,28 m ²
D	POKÓJ ŚNIAD. PERSON	gress niepoślizg.	11,41 m ²	16	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	32,88 m ²
E	MAG. WARZYW	gress niepoślizg.	14,90 m ²	17	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	16,20 m ²
H	CHŁODNIA	gress niepoślizg.	6,53 m ²	18	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	49,47 m ²
I	POM. SPRZĄTACZKI	gress niepoślizg.	3,70 m ²	19	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	8,82 m ²
F	OBIERALNIA WARZYW	gress niepoślizg.	21,22 m ²	20	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	32,54 m ²
G	MAG. PROD. SUCH.	gress niepoślizg.	10,74 m ²	21	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	15,88 m ²
M	MAGAZYN ZASOBÓW	gress niepoślizg.	16,53 m ²	22	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	32,80 m ²

INWESTOR: GMINA RYN		JEDNOSTKA PROJEKTOWA:	
11-520 RYN			
PROJEKT: ŚWIE TLICA SZKOLNA			
BRANŻA: TECHNOLOGIA KUCHNI		DATA: STYCZEŃ 2008	
RYSUNEK: RZUT PIWNICY		SKALA RYSUNKU: 1:100	
PROJEKTANT:		NUMER RYSUNKU: 2	

RZUT PARTERU SKALA 1:100



Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniem...)

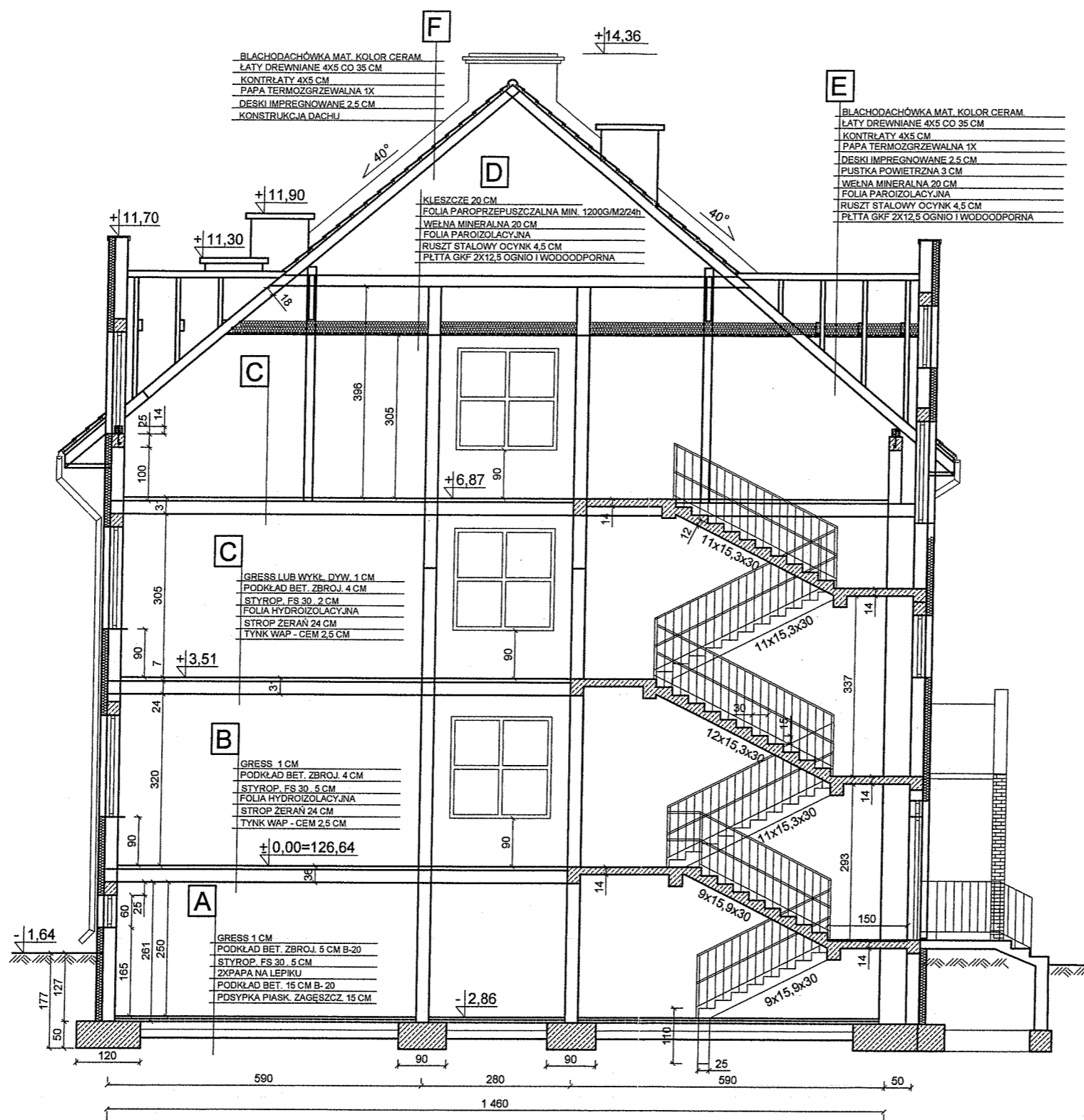
inż. Ryszard...
Rzecznik ds. sanitarnych i higienicznych
Doradca Głównego Inspektora Sanitarnego
w zakresie budownictwa przemysłowego
i ogólnego bez obowiązków z zakresu zdrowia
10-858 Olsztyn ul. Dożynkowa 34, 527 17 14

Data: 2008/01/31
Lp. 39/2

nr	pomieszczenie	posadzka	powierzchnia	nr	pomieszczenie	posadzka	powierzchnia
A	PRZEDSIONEK	gress niepoślizg.	3,57 m ²	I	KUCHNIA	gress niepoślizg.	35,54 m ²
B	SCHODY	gress niepoślizg.	16,95 m ²	I	ZMYW. NACZ. KUCHEN.	gress niepoślizg.	2,11 m ²
3	SCHODY	gress niepoślizg.	16,95 m ²	13	WINDA TOWAR.		1,78 m ²
C	HALL	gress niepoślizg.	26,00 m ²	O	POM. GOSPODARCZE	gress niepoślizg.	1,48 m ²
E	WC chłop.	gress niepoślizg.	8,88 m ²	N	PRZEDSIONEK	gress niepoślizg.	5,54 m ²
F	WC niepełnospr. i personelu	gress niepoślizg.	3,60 m ²	O	KORYTARZ	gress niepoślizg.	7,90 m ²
D	WC dziewcz.	gress niepoślizg.	8,88 m ²	K	POK. SOCJAL. + SZATNIA	gress niepoślizg.	7,68 m ²
8	ŚWIETLICA	gress niepoślizg.	124,00 m ²	P	POK. INTENDENTA	gress niepoślizg.	9,82 m ²
H	JADALNIA	gress niepoślizg.	115,58 m ²	L	WC personel.	gress niepoślizg.	2,57 m ²
J	ZMYWALNIA	gress niepoślizg.	7,38 m ²	M	NATRYSKI	gress niepoślizg.	2,00 m ²

INWESTOR: GMINA RYN 11-520 RYN		JEDYNOŚĆ PROJEKTOWA:	
PROJEKT: ŚWIETLICA SZKOLNA			
BRANŻA: ARCHITEKTURA		DATA: STYCZEŃ 2008	
RYSLUKI: RZUT PARTERU		SKALA RYSUNKU: 1:100	
PROJEKTANT:	ASISTENT:	ASISTENT:	NUMER RYSUNKU: 3

PRZEKRÓJ A-A SKALA 1:100



INWESTOR: GMINA RYN		JEDNOSTKA PROJEKTOWA:	
11-520 RYN			
PROJEKT: ŚWIETLICA SZKOLNA			
BRANŻA: ARCHITEKTURA		DATA: STYCZEŃ 2008	
RYSUNEK: PRZEKRÓJ A-A		SKALA RYSUNKU: 1:100	
PROJEKTANT:	ASISTENT:	ASISTENT:	NUMER RYSUNKU: 4