

USŁUGI BUDOWLANE
mgr inż. Janusz Ejsmont
11-500 Giżycko, ul. Daszyńskiego 7/8
TEL 602286303

PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI

PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH W BUDYNKU PRZY UL. PIONIERSKIEJ 13 W GIŻYCKU

Inwestor: CENTRUM INTEGRACJI SPOŁECZNEJ
UL. PIONIERSKA 13
11-500 GIŻYCKO

Lokalizacja: UL. PIONIERSKA 13
11-500 GIŻYCKO
Działka 183 obręb Giżycko

Zgodnie z art. 20 ust. 4 Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo Budowlane (Dz. U. Nr 207 z 2003 r. poz. 2016 z późniejszymi zmianami) Niżej podpisani projektanci oświadczają, że projekt niniejszy został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Projektant: Janusz Ejsmont
upr. bud. nr SUW 45/91 w specjalności konstrukcje budowlane

Giżycko, grudzień 2020

OPIS DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO PRZEBUDOWY POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH W BUDYNKU PRZY UL. PIONIERSKIEJ 13 W GIŻYCKU

1.0 Podstawa opracowania

- umowa, zlecenie
- inwentaryzacja, projekt architektoniczny
- normy, warunki techniczne

2.0 Zakres opracowania

Dokumentacja obejmuje projekt technologii istniejącej kuchni po przebudowie

3.0 OPIS OBIEKTU

Budynek użytkowany jest przez CENTRUM INTEGRACJI SPOŁECZNEJ W GIŻYCKU. Składa się z dwóch brył. Budynek główny dwukondygnacyjny z częściowym podpiwniczeniem, poddaszem użytkowym i strychem. Ściany zewnętrzne murowane z cegły ceramicznej, dach o konstrukcji drewnianej pokryty dachówką, strop nad piwnicą i parterem betonowy na belkach stalowych, nad piętrem i poddaszem drewniany belkowy. Stolarka okienna i drzwiowa drewniana, na poddaszu PCV. Budynek zaplecza kuchennego parterowy bez podpiwniczenia. Ściany zewnętrzne murowane z cegły ceramicznej, dach o konstrukcji żelbetowej na belkach stalowych pokryty papą. Stolarka okienna i drzwiowa drewniana. W budynku funkcjonuje stołówka. W części parterowej budynku mieszczą się magazyny podręczne, przygotowalnia warzyw, kuchnia, zmywalnia, pomieszczenie socjalne oraz łazienka dla pracowników. W budynku głównym w sali na parterze sąsiadującej z kuchnią zlokalizowana jest jadalnia. Do pomieszczeń tych prowadzą wydzielone wejścia. Poziom posadowienia podłogi w stosunku do posadowienia gruntu przy budynku wynosi od 30 do 90 cm.

Teren przy budynku jest utwardzony kostką betonową.

Obiekt podłączony jest do następujących mediów: sieć miejska: wodociągowa, kanalizacyjna, energetyczna i gazowa. Projekt zawiera modernizację kuchni w zakresie magazynów, chłodni, przygotowalni warzyw, kuchni, zmywalni naczyń, stołówki. Pomieszczenie socjalne, łazienka, część komunikacji pozostaje bez zmian. W kuchni obecnie zatrudnione są 2 osoby. Wszystkie osoby zatrudnione w kuchni muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz wymagane kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny. Wszystkie pomieszczenia zostaną wentylowane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakimi powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. W pomieszczeniu łazienki dla pracowników jest wentylacja grawitacyjna. W pomieszczeniu istniejącej kuchni nad całym ciągiem produkcyjnym - gotowanie jest wykonany okap z wentylatorem wyciągowym. W pomieszczeniu kuchni projektowanym jest przewidziana nad ciągiem produkcyjnym wentylacja - okap z wentylatorem wyciągowym. W pomieszczeniu zmywalni projektuje się instalacje cwu. Kuchnia jest wyposażona w instalację wodociągową, kanalizacyjną, gazową, grzewczą, elektryczną.

Wysokie urządzenia i meble w które wyposażona zostanie kuchnia, zaplecze kuchni powinny być wykonane z materiałów gładkich, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. Odpady gromadzone będą w zamykanym kontenerze zlokalizowanym na terenie posesji i wywożone przez specjalistyczną firmę posiadającą stosowne uprawnienia.

WYKAZ POMIESZCZEŃ		Pow. użytkowa		Kubatura	
Razem		126.91 m²		775.92 m³	
Nr	1	2	3	4	
Nazwa pomieszczenia	Komunikacja	Sala instruktora	WC	Magazyn produkty suche	
Pow. użytkowa	7.37 m²	4.31 m²	2.31 m²	7.69 m²	
Kubatura	21.12 m³	12.36 m³	6.62 m³	22.02 m³	
Nr	5	6	7	8	
Nazwa pomieszczenia	Chłodnia	Obieralnia	kuchnia	Kuchnia	
Pow. użytkowa	5.04 m²	9.15 m²	17.73 m²	20.19 m²	
Kubatura	14.44 m³	26.22 m³	50.79 m³	506.42 m³	
Nr	9	10	11	12	
Nazwa pomieszczenia	Magazyn	Śluza	Zmywak	Stołówka holl	
Pow. użytkowa	2.29 m²	1.39 m²	5.78 m²	11.32 m²	
Kubatura	9.35 m³	506.42 m³	506.42 m³	506.42 m³	
Nr	13				
Nazwa pomieszczenia	Stołówka				
Pow. użytkowa	32.34 m²				
Kubatura	115.92 m³				

Pomieszczenia kuchni są zlokalizowane na parterze budynku.

Wysokość pomieszczeń od nr 1 do nr 7 wynosi 288 cm

Wysokość pomieszczenia nr 9 wynosi 206 cm

Wysokość pomieszczenia nr 8, 10-13 wynosi 360 cm

W kuchni przygotowywane będą dania:

1. zupy
2. dania mięsne
3. dania z ryb
4. dania z kurczaka
5. Surówki
6. Potrawy mączne

Wszystkie potrawy mączne przygotowywane będą z półproduktów (mrożonek).
W sali jadalnej nie przewiduje się obsługi kelnerskiej. Konsumenci będą odbierali obiady z okienka wydawczego i po zjedzeniu, naczynia odnoszą do okienka zwrotnego - zmywalni naczyń.
Kuchnia przygotowuje codziennie około 100 obiadów.

4.0 Opis funkcjonowania kuchni

4. 1 Dostawa towaru

Kuchnia zaopatrywana będzie przez dostawców surowców i półproduktów.
Dostawa towaru do magazynów, chłodni zlokalizowanych na poziomie parteru będzie poprzez komunikację wydzielonym wejściem od strony wewnętrznej posesji.
Warzywa i ziemniaki przechowywane będą na ruszcie w przygotowalni brudnej. Ziemniaki w workach, warzywa w kontenerach.
Produkty przywożone będą na bieżąco mięso i produkty „szybkiego psucia” przechowywane w szafach chłodniczych. Jajka przechowywane w lodówce w pomieszczeniu obieralni brudnej.

4. 2 Przygotowalnie

Warzywa i jaja będą poddawane obróbce na wydzielonych stanowiskach .
Warzywa dostarczane do przygotowalni brudnej gdzie poddawane będą obróbce wstępnej, a następnie czyste przenoszone do kuchni w zamkniętych pojemnikach na wydzielone stanowiska gdzie po ponownym umyciu i rozdrobnieniu poddawane będą gotowaniu lub podawane na surowo.
Jajka w przygotowalni brudnej naświetlane, po dezynfekcji dostarczane do kuchni do wydzielonej przygotowalni.
Przewidziano przygotowalnię- stanowiska mięsa, ryby, mączne, surówki.
Odpady z przygotowalni warzyw wnoszone są na zewnątrz budynku i gromadzone w kontenerze. We wszystkich pomieszczeniach magazynowych, w których przechowywane będą artykuły spożywcze muszą być sprawne urządzenia do mierzenia temperatury. Wszystkie urządzenia chłodnicze muszą być wyposażone w sprawny sprzęt do mierzenia temperatury.
Sprzęt taki jak: noże, deski, widelce, naczynia, powinny być wydzielone do poszczególnych asortymentów artykułów spożywczych.

4. 3 Obróbka termiczna

Obróbka termiczna potraw: gotowanie, pieczenie, smażenie odbywać się będzie w kuchni.
Do przygotowania zup, kasz, ziemniaków, przeznaczony kocioł , kuchnia gazowa .
Gotowanie duszenie potraw mięsnych , rybnych na kuchni gazowej , smażenie na patelniach .
Pieczenie mięsa, drobiu w piecu konwekcyjnym przy kuchni. Przygotowanie frytek w frytownicy. Przygotowywania sosów w kociołkach uchylnych.
Potrawy gotowe wyklada się na naczynia wielorazowego użytku (myte i wyparzane w zmywarce naczyń).

4. 4 Wydawanie posiłków

Wydawanie posiłków na stanowisku wydawalni. Gotowe potrawy podawany w pojemnikach i nakładane na talerze.

Zupa, potrawy ciepłe będą ustawione w bemarze dla utrzymania temperatury.

4.5 Zmywanie naczyń kuchennych

W kuchni wydzielono stanowiska mycia naczyń kuchennych. Mycie naczyń w basenie, suszenie na regale ociekowym

4.6 Zmywalnia naczyń stołowych.

Naczynia podawane poprzez okienko podawcze jadalni. Zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w stół z otworem na odpadki do wstępnego oczyszczania naczyń z resztek pokarmów. Zlewem dwukomorowy wyposażony w natrysk do spłukiwania naczyń przed włożeniem do maszyny do mycia naczyń z wyparaczem.

Umyte naczynia do kuchni podawane są przez szafę przelotową.

W pomieszczeniu zmywalni (zlewozmywak) należy zamontować młynek do mielenia odpadów.

4.7 Uwagi ogólne

Umywalki w kuchni do mycia rąk muszą być wyposażone w armaturę umożliwiającą mieszanie ciepłej i zimnej wody, pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobniki na ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na płyn do dezynfekcji. W pobliżu umywalek, powinny znajdować się pojemniki z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki.

Pomieszczenia z kratkami ściekowymi w kuchni wyposażone w zawór wody ze złączką.

Pracownicy do zakładu wchodzić wydzielonym wejściem na poziom parteru, poprzez komunikację do pomieszczenia socjalnego i łazienki a następnie do poszczególnych stanowisk pracy.

5.0 Pomieszczenia socjalne

Zatrudnienie :

kucharka 1, pomoc kucharska 1.

Dla pracowników pomieszczenie zaplecza socjalnego i wc istniejące bez zmian .

Przyjęto personel kobiecy.

Szatnie z łazienką: o powierzchni 6,61m²

Do szatni, przylega łazienka. Szatnia wyposażony w szafki, 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 łazience nad umywalką zamontowane lustro, pojemnik na mydło w płynie, wieszak na ręczniki. Ręczniki jednorazowego użytku przy 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 wewnątrz.

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię.

W pomieszczenia kuchni i sanitarne powinny mieć ściany do wysokości 2,0 m dostosowane do zmywania wodą, nienasiąkliwe i odporne na wilgoć.

Pozostałe fragmenty ścian oraz sufitów malowane farbą emulsyjną .

Drzwi powinny być gładkie, odporne na wilgoć i przystosowane do zmywania wodą, drzwi do zapleczy muszą być metalowe, ewentualnie obite blachą do wysokości 0,30 m. Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego lub plastiku, łatwe do czyszczenia i mycia.

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. Wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i powinny posiadać zamykane syfony oraz łatwe do czyszczenia osadniki.

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.

6. 4 Ogrzewanie

Pomieszczenia ogrzewane przy pomocy instalacji co. Grzejniki tzw. higieniczne aby ułatwić dokładne oczyszczanie. Temperatury wewnętrzne pomieszczeń wg obowiązujących norm.

6. 5 Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna.

Wszystkie pomieszczenia powinny posiadać wentylację grawitacyjną.

Usytuowanie nawiewu i wywiewu w przygotowni 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 wyposażony w filtry łatwo zmywalne lub wymienialne.

W pomieszczeniach sanitarnych wentylatory wyciągowe montowane na kanałach murowanych i włączanych poprzez włączenie światła.

Przed uruchomieniem obiektu należy zgłosić do odbioru do Państwowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Giżycku.

Zestawienie urządzeń oznaczonych na rysunku nr 2

Nazwa	Ilość [szt.]
1. Lodówka do jaj	1
2. Naświetlacz do jaj	1
3. Szafka, zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem	1
4. Ruszt drewniany	2
5. Obieraczka do ziemniaków	1
6. Zlew dwukomorowy	3
7. Umywalka do rąk	5
8. Stół do mięs	1
9. Ekran oddzielający	1
10. Stół do ryb	1
11.Lodówka	2
12. Piec konwekcyjny	1
13.Okap z wyciągiem mechanicznym 1	1
14. Suszarka	1
15. Kocioł gazowy	1
16.Kuchnia gazowa	1
17. Taboret gazowy	1
18. Stół roboczy 1	1
19. Okap z wyciągiem mechanicznym	1
20. Taboret elektryczny	1
21. Frytownica elektryczna	1
22. Stół roboczy	3
23.Stół wydawniczy	2
24. Błat wydawniczy podnoszony	1
25. Bemar	1
26. Błat pomocniczy	1
27.Zlew dwukomorowy do naczyń z ociekaczem	1
28. Zmywarko wyparzarka	1
29. Szafa przelotowa	1
30. Regał magazynowy	2
31. Regał na produkty	2
32. Lada chłodnicza rozsuwana	2
33. Lada chłodnicza	2

