
PRACOWNIA PROJEKTOWA PIOTR CIMOSZKO

16-070 Choroszcz, Dzikie-Kolonia 55, tel. 513 983 892

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

TEMAT: BUDOWA BUDYNKU ŚWIETLICY WIEJSKIEJ – TECHNOLOGIA KUCHNI

ADRES: działka nr geod. 97/11, Zaczerlany, gm. Choroszcz

INWESTOR: GMINA CHOROSZCZ
DOMINIKAŃSKA 2, 16-070 CHOROSZCZ

| | ZESPÓŁ PROJEKTOWY: | PODPIS |
|-------------|--|--------|
| AUTOR: | mgr inż.arch. MARTA FIGIEL-KOWALSKA nr upr. 6/PDOKK/2013 | |
| WSPÓŁPRACA: | arch. PIOTR CIMOSZKO | |

DATA WYKONANIA: 22.10.2016r.

Opis technologii kuchni w projektowanym budynku świetlicy wiejskiej w Zaczerlanach na części działki nr ewid. 97/11

1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA

1.1 Przedmiot opracowania:

Przedmiotem opracowania jest projekt kuchni działającej w oparciu o catering w budynku świetlicy wiejskiej zlokalizowanej w Zaczerlanach, gm. Choroszcz zlokalizowanym na działce nr 97/11. Kuchnia będzie służyła tylko lokalnej społeczności jako zaplecze organizowanych w świetlicy spotkań. Posiłki będą przygotowywane jedynie w trakcie bądź bezpośrednio przed zaplanowanym wydarzeniem. Świetlica nie będzie pełniła funkcji komercyjnego zakładu gastronomicznego.

1.2 Inwestor:

GMINA CHOROSZCZ
DOMINIKAŃSKA 2, 16-070 CHOROSZCZ

1.3 Podstawa opracowania:

- Umowa
- Koncepcja architektoniczno – budowlana
- Uzgodnienia z inwestorem
- Obowiązujące przepisy i normy
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002r. W sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002r., Nr 75, poz. 690) z późniejszymi zmianami
- 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 30.04.2004 r.).

2. ZAŁOŻENIA OGÓLNE-ZAKRES DZIAŁALNOŚCI

Kuchnia będzie prowadzić działalność w oparciu o gotowe dania i potrawy dostarczane z innego zakładu gastronomicznego (z pełnym zapleczem produkcyjnym) będące pod nadzorem terenowej stacji sanitarno-epidemiologicznej. Po dostawie będą wyjmowane z termosów w pomieszczeniu dostaw wyposażonym w lodówkę i regały do magazynowania produktów a stąd przekazywane do kuchni w celu podgrzania i porcjowania. We wszystkich pomieszczeniach kuchni jak i zaplecza każdy z pracowników nie będzie pracował dłużej niż 4 godziny – praca czasowa. Przewidywana ilość posiłków wydawanych na dobę: ok. 50 posiłków w normalnym trybie działalności świetlicy oraz maksymalnie ok. 100 posiłków w przypadku imprez odbywających się na świeżym powietrzu.

PROGRAM UŻYTKOWY KUCHNI Z ZAPLECZEM

Parter:

| | | | |
|---|------|------------------------|-------------------------|
| – | p/11 | WC | pow. 1,32m ² |
| – | p/12 | przedsionek | pow. 1,80m ² |
| – | p/13 | pomieszczenie socjalne | pow. 6,90m ² |
| – | p/14 | korytarz | pow. 4,58m ² |

| | | | |
|---|------|---------------------------|--------------------------|
| – | p/15 | pom. brudnych pojemników | pow. 4,34m ² |
| – | p/16 | pom. dostaw | pow. 4,39m ² |
| – | p/17 | kuchnia | pow. 13,32m ² |
| – | p/18 | zmywalnia | pow. 5,63m ² |
| – | p/19 | rozdzielnia kelnerska | pow. 4,34m ² |
| – | p/7 | umywalnia/pom. porządkowe | pow. 6,41m ² |

Opis procesów technologicznych:

– zaopatrzenie kuchni

Dostawa towarów odbywać się będzie raz dziennie. Na teren zaplecza prowadzi niezależne wejście z zewnątrz. Wejściem tym przewiduje się dostawy towarów do kuchni, wejście pracowników oraz wynoszenie odpadów. Wszystkie te czynności będą się miały w czasie. Posiłki będą przygotowane jedynie w trakcie bądź bezpośrednio przed zaplanowanym wydarzeniem. Napoje gorące takie, jak kawa lub herbata przygotowywane będą i podawane w perkolatorach lub z wykorzystaniem ekspresu do kawy. Zaopatrzenie kuchni odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach wielokrotnego użytku: termosy do transportu żywności – termoport z przednim załadunkiem przeznaczony do transportu zimnych i gorących posiłków w pojemnikach GN. Wykonany z opornego tworzywa. Wysoką izolację termiczną zapewniają podwójne ścianki wypełnione pianką poliuretanową. Szczelna pokrywa zamykana czterema klamrami. Termosy będą zlokalizowane w specjalnie wydzielonym do tego pomieszczeniu dostaw, następnie będą one dostarczane do kuchni. Wstępne mycie termosów będzie odbywało się w pomieszczeniu brudnych pojemników, natomiast mycie właściwe w zakładach dostawców.

– Ekspedycja potraw

Gotowe posiłki będą podgrzewane lub ewentualnie porcjowane w kuchni. Następnie gotowe dania będą wydawane klientom znajdującym się na sali ogólnej świetlicy lub na tarasie. W kuchni wydzielona została także zmywalnia sprzętów kuchennych, regał ociekowy, szafka na sprzęt kuchenny oraz zlewozmywak. Wymaga się ścisłego przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, aby uniknąć zatrucia pokarmowych. Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku, a jego dostarczeniem nie powinien być dłuższy niż dwie godziny.

– Zmywanie naczyń stołowych

Brudne naczynia zwracane będą do wydzielonej zmywalni naczyń, którą wyposażono w: blat odstawczy o szer. 40cm, blat roboczy z otworem na odpadki, stół załadowniczy ze zlewem 2-komorowym, zmywarko-wyparzarkę do naczyń, szafę przelotową, pojemniki na odpadki oraz umywalkę z dozownikiem mydła. Wymyte naczynia będą przekazywane przez szafę przelotową do kuchni. W zmywalni nie ma oświetlenia naturalnego, gdyż zakłada się, że łączny czas przebywania tego samego pracownika w trakcie zmiany w tym pomieszczeniu nie przekroczy czterech godzin. Jest to więc pomieszczenie pracy tymczasowej i nie wymaga uzyskania stosownych odstępstw.

– Usuwanie odpadków

Odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne będą usuwane w szczelnie zamkniętych pojemnikach wyścielonych workami foliowymi do pojemników znajdujących się na zewnątrz w wydzielonym miejscu gromadzenia odpadów stałych. Odpady sukcesywnie będą odbierane przez specjalistyczne firmy utylizacyjne.

3. ZATRUDNIENIE

Przyjęto łączne zatrudnienie - 4 osoby. Praca na zapleczu kuchni jest pracą czasową, nie przekracza 4 godzin dziennie. Dla pracowników zaproponowano niezależne pomieszczenie socjalne – szatnię (doświetlone oknem) wyposażone w 4 szafki oraz toaletę. Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace przy obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

4. WYTYCZNE BRANŻOWE

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, prowadzone pod tynkiem lub zabezpieczone osłonami.

4.1 Wytyczne budowlane

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,0m, pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych - 2,5m (według aktualnych przepisów warunków technicznych i BHP).
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalniach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m.
- Korytarze do wysokości 1,6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.)
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.
- Drzwi zewnętrzne do magazynów i zaplecza produkcyjnego powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.
- Okna powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń.

4.2 Wytyczne instalacji sanitarnych

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym. Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew wyposaża się w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami, powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B-01706/AZ1 z marca 1999r).
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków.
- Należy przewidzieć odprowadzenie ścieków z pom. kuchni i zmywalni poprzez odtłuszczownik znajdujący się na zewnątrz budynku.

4.3 Wytyczne elektryczne

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacienienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy
- Należy zapewnić oświetlenie na poziomie 500lx w pomieszczeniach pracy i 200lx w pozostałych pomieszczeniach.

4.4 Ogrzewanie

-
- Projektuje się ogrzewanie elektryczne.
 - Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym We wszystkich pomieszczeniach należy zapewnić temperaturę zgodną z PN.
 - Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym Grzejniki powinny mieć powierzchnię gładką i łatwą do utrzymania w czystości.

4.5 Wentylacja.

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- Salę konsumpcyjną, kuchnię i zmywalnię należy wyposażyć w system wentylacji mechanicznej /wentylacja kuchni i zmywalni niezależna od układu wentylacyjnego sali konsumpcyjnej/
- W sanitariatach przewidzieć należy wentylację mechaniczną o działaniu ciągłym lub włączaną automatycznie-sprężoną z włącznikiem światła

4.5 Wytyczne p.poż.

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z sal restauracyjnych oraz ewakuacji z zaplecza gastronomicznego.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Należy przewidzieć oświetlenie awaryjne w korytarzach i przy drzwiach.

4.6 Wytyczne BHP

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażyć w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

4.7 Wytyczne Sanepid

Obowiązki kierownika świetlicy

Kierujący powinien opracować, wdrożyć i przestrzegać instrukcje dobrej praktyki higienicznej i jest zobowiązany do działań mających na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji zgodnie z Rozporządzeniem WE0 nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004 r.

W ramach dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej zakład gastronomiczny powinien posiadać program:

- procesów mycia i dezynfekcji
- higieny osobistej i stanu zdrowia pracowników
- usuwania odpadów

-
- zabezpieczania przed szkodnikami
 - zaopatrzenia w wodę
 - kwalifikacji i szkoleń pracowników
 - konserwacji maszyn i urządzeń.

- Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami Sanepid
- Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym.
- Przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor do mydła w płynie i jednorazowych ręczników oraz kosze na zużyte ręczniki.
- Niezbędnym jest, aby w obiekcie znajdowała się prawidłowo wyposażona apteczka.

UWAGA: PROJEKT TECHNOLOGICZNY NIE JEST PODSTAWĄ DO PROWADZENIA ROBÓT BUDOWLANO – INSTALACYJNYCH. WYTTCZNE TECHNOLOGICZNE STANOWIĄ PODSTAWĘ OPRACOWANIA PROJEKTÓW BRANŻOWYCH.

22.10.2016r.

| BRANŻA: | ZESPÓŁ PROJEKTOWY: | PODPIS |
|---------------|--|--------|
| ARCHITEKTURA: | | |
| ÷ AUTOR: | mgr inż.arch. MARTA FIGIEL-KOWALSKA nr upr. 6/PDOKK/2013 | |
| WSPÓŁPRACA: | mgr inż. arch. PIOTR CIMOSZKO | |