Pracownia
Architektoniczno-Projektowa
Złotorowicz Paweł
ul.Grottgera 18, 42-200 Częstochowa
tel: 696264960

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

INWESTOR:	**Gmina Panki**
Adres:	Ul. Tysiąclecia 5, 42-140 Panki
PRZEDMIOT OPRACOWANIA:	**Układ funkcjonalny pomieszczeń i wyposażenie technologiczne w Szkole Podstawowej**
Adres inwestycji:	**Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Pankach, ul. Tysiąclecia 17, 42-140 Panki**
CZĘŚĆ:	**Technologia kuchni**

BRANŻA: TECHNOLOGIA KUCHNI

Projektant:

mgr inż. arch. Paweł Złotorowicz

mgr inż. arch. Paweł Złotorowicz
Uprawnienia budowlane do projektowania
bez ograniczeń w specjalności architektonicznej
Upr. nr 53/SLOKK 2016 II

Opracował:

mgr inż. arch. Paweł Złotorowicz

mgr inż. arch. Paweł Złotorowicz
Uprawnienia budowlane do projektowania
bez ograniczeń w specjalności architektonicznej
Upr. nr 53/SLOKK 2016 II

Częstochowa, sierpień 2021r.

Zawartość opracowania:

1. **Dane ogólne**

   1.1 Przedmiot i zakres opracowania

   1.2 Podstawy merytoryczne opracowania

   1.3 Materiały wyjściowe opracowania

   1.4 Program

2. **Technologia, procesy technologiczne**

   2.1 Charakterystyka ogólna

   2.2 Pomieszczenia zaplecza gastronomicznego

   2.3 Dostawa surowców i produktów, magazynowanie

   2.4 Przygotowywanie i obróbka, ekspedycja

   2.5 Mycie naczyń stołowych i zastawy

3. **Utrzymanie czystości, odpady**

   3.1 Utrzymanie czystości

   3.2 Pomieszczenie na odpady, przechowywanie odpadów poprodukcyjnych

4. **Pomieszczenie socjalne, węzeł sanitarny**

5. **Wymogi dotyczące wentylacji i zakresu wymaganych temperatur w poczczególnych pomieszczeniach**

6. **Wytyczne instalacyjno-budowlane**

1. DANE OGÓLNE

1.0 Przedmiot i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt układu technologicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zaplecza gastronomicznego kuchni w Szkole Podstawowej w Pankach.
Posiłki w tym obiekcie będą przygotowywane w pełnym zakresie produkcyjnym z produktów dostarczanych przez wyspecjalizowane hurtownie spożywcze spełniające normy w zakresie dostaw.
Obiekt będzie podlegał wytycznym i procedurom w zakresie produkcji żywności zgodnie z HACCP pod nadzorem powiatowej jednostki sanitarno-epidemiologicznej.

1.2 Podstawy merytoryczne opracowania

Podstawy opracowania oparte zostały na:
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami
Rozporzadzenie (WE)nr.852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r.
-Rozporzadzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich ustytuowanie.
Dz.U. Nr.75, poz. 690 z dnia 12 kwietnia 2002 r.
-Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporzadzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.
Dz.U. Nr.169 poz. 1650 z dnia 28 sierpnia 2003 r.

1.3 Materiały wyjściowe

-przekazane przez inwestora podkłady architektoniczne
-przekazanie oczekiwań inwestora

1.4 Program

-przygotowywanie posiłków w różnych zakresach asortymentowych
-codzienne zatowarowanie produkcji w surowiec i gotowe półprodukty
-ekspedycja potraw na salę konsumpcyjną
-pozostałe założenia: zaplecze przystosowane do przygotowywania posiłków w pełnym zakresie

2.0 TECHNOLOGIA, PROCESY TECHNOLOGICZNE

2.1 Charaktetystyka ogólna

Zaplecze gastronomiczne zlokalizowane na poziomie 0
Zaplecze socjalne na poziomie 0.
Czas pracy kuchni przewidziano na 6-7 godzin.
Praca w systemie zmianowym. Ilość osób zatrudnionych: 2-3
Ilość przygotowywanych posiłków ok.100 szt.
Asortyment przygotowywanych potraw: obiady szkolne

2.2 Pomieszczenia zaplecza gastronomicznego

W skład zaplecza zalicza się:
- aneks magazynowy
- pomieszczenie magazynowe
- pomieszczenie obróbek brudnych
- zmywalnia naczyń
- pomieszczenie socjalne
- toaleta dla personelu
- kuchnia

2.3 Dostawa surowców i produktów, magazynowanie

Dostawa wszystkich produktów oraz półproduktów do zaplecza kuchennego odbywa się przez wejście dla dostaw towarów oraz korytarz transportowy.
Po każdej dostawie korytarz transportowy zostaje uprzątnięty i umyty.
Dostawa produktów:
- ziemniaki oraz warzywa na stanowisko obierania warzyw.
- jaja dostarczane są wysterylizowane do szafy chłodniczej
- wędliny, nabiał i inne produkty żywnościowe do szafy chłodniczej
- produkty suche składowane w magazynie produktów suchych

2.4 Przygotowywanie i obróbka, ekspedycja

-obróbka wstępna warzyw odbywa się w obieralni warzyw wyposażonej w basen 2-komorowy oraz obieraczkę do warzyw
-obróbka właściwa odbywa się na wydzielonych stanowiskach technologicznych wyposażonych w zlewy 1 komorowe, 2 komorowe oraz stoły pomocnicze
-obróbka termiczna odbywa się w kuchni ciepłej do której przewidziano zestaw urządzeń grzewczych do obróbki termicznej potraw, do urządzeń zaliczamy między innymi: kuchnię elektryczną 6-palnikową, taborety elektryczne, patelnia elektryczna, kocioł, piec.
-ekspedycja potraw odbywa się poprzez okienko wydawcze bezpośrednio do dzieci.

2.5 Mycie naczyń stołowych i zastawy

Mycie naczyń stołowych i zastawy odbywa się w wydzielonej zmywalni wyposażonej w stół załadowczy 2-komorowy do zmywarki, stół odbiorczy do resztkowania oraz zmywarkę mechaniczną z funkcją wyparzania. Po umyciu i dezynfekcji zastawa i szkło są przenoszone do szafy przelotowej.

3.0 UTRZYMANIE CZYSTOŚĆI, ODPADY

3.1 Utrzymanie czystości

Zaplecze kuchenne posiada szafkę porządkową zlokalizowaną w pomieszczeniu socjalnym. Szafka wyposażona w umywalkę porządkową oraz miejsce na mopy i środki czystości.

3.2 Pomieszczenie na odpady, przechowywanie odpadów poprodukcyjnych

Odpady poprodukcyjne z magazynów kuchni będą wynoszone na zewnątrz i składowane w kontenerach na odpady
Kontenery na odpady znajdować będą się w pomieszczeniu na odpady wyposażonym w kratkę

wpustową, złączkę do węzą w celu umycia podłogi z zanieczyszczeń lub w wydzielonym miejscu na odpady.
Pojemniki na odpady znajdujące się w pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, w zmywalni powinny być szczelnie zamykane.
Inwestor zobowiązany jest do podpisania umowy z firmą zajmująca się wywozem odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych. Do czasu wywozu odpadów powinny być one przechowywane w odpowiednich warunkach.

4.0 POMIESZCZENIE SOCJALNE, WĘZEŁ SANITARNY

Dla pracowników zaplecza kuchennego przewidziano szatnie wraz z pomieszczeniem socjalnym oraz toaletę pracowniczą.

5.0 WYMOGI DOTYCZACE WENTYLACJI I ZAKRESU WYMAGANYCH TEMPERATUR W POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZENIACH

Nazwa pomieszczenia	Wytyczne dla wentylacji	Temperatura pomieszczenia	Wytyczne budowlane
Przedmagazyn / komunikacja	2 wym./h	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do min 2m
Szatnia	2 wym./h	18-22°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do min 2m
Węzeł sanitarny	2-4 wym./h	18-22°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do min 2m
Zmywalnia naczyń	5 wym./h	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości
Kuchnia główna	10 wym./h	18-20°C	Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości

UWAGA: Projekt wentylacji mechanicznej dla obszaru zaplecza kuchennego według odrębnego opracowania.

6.0 WYTYCZNE INSTALACYJNO-BUDOWLANE

-podłogi zmywalne i antypoślizgowe (terakota, gres lub podłoga przemysłowa)
-baterie zlewowe przy zlewach stojące instalowane w blatach
-wentylacja grawitacyjna we wszystkich pomieszczeniach, w których nie przewidziano wentylacji mechanicznej
-instalacja elektryczna-osobne opracowanie branżowe zgodnie z wytycznymi producentów urządzeń
-należy przewidzieć stację uzdatniania wody (zmiękczanie w celu zapewnienia optymalnych warunków do pracy urządzeń typu zmywarka do szkła)
-należy zwrócić szczególną uwagę na możliwe kolizje urządzeń technologicznych z instalacja C.O.
-w drzwiach pomieszczeń należy wykonać w dolnej części otwory, które będą przyczyniały się do

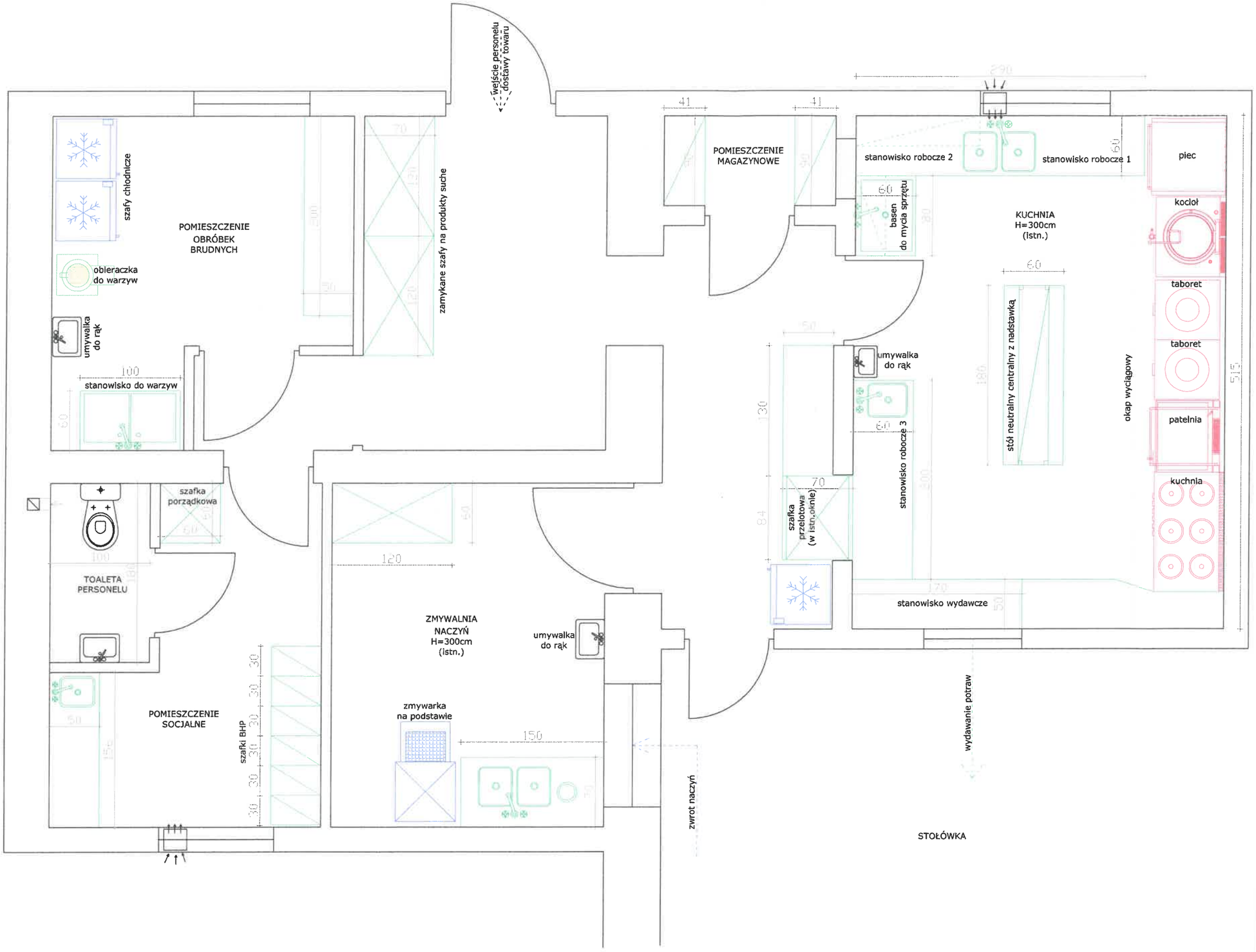
zachowania właściwej cyrkulacji powietrza
-w pomieszczeniu kuchennym nad ciągiem technologicznym zostanie zainstalowana wentylacja mechaniczna-wyciągowa (zgodnie z wytycznymi branżowymi-osobne opracowanie)
-zalecana wysokość montażu okapów wyciągowych wynosi 2.0 m. od gotowej posadzki
-w zapotrzebowaniu mocy pominięto oświetlenie, wentylację mechaniczną, pompy.
-czas pracy urządzeń technologicznych wyniesie ok. 8 godzin na dobę, w tym urządzeń chłodniczych 18 godzin na dobę.
-należy przewidzieć piony kanalizacyjne min. 100 mm., podłączenia zlewów oraz urządzeń 50 mm. wysokości wg. projektu branżowego, rewizje poza pomieszczeniami produkcyjnymi i magazynowymi art. spożywczych
-przewidziano natężenie światła dla stanowisk roboczych 300 lux, dla magazynów 100 lux. We wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi występuje doświetlenie naturalne, za wyjątkiem zmywalni naczyń gdzie wyznaczono czasookresy pracy nie przekraczające 2 godzin.
-wymagana wysokość dla kuchni, pomieszczenia ekspedycji, wynosi 3,00 m., dla pomieszczeń magazynowych, socjalnych, gospodarczych min. 2,50 m.
-w pomieszczeniach kuchennych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna
-dostawcy urzadzeń, którzy będą instalowali urządzenia technologiczne powinni potwierdzić założenia branżowe przed wykonaniem podłączeń instalacyjnych.
-ścieki technologiczne odprowadzać do kanalizacji poprzez separator tłuszczów.

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń ~~z zastrzeżeniami~~

Data 3.09.2021

L.p. opinii 4/9/21

RZECZOZNAWCA DS. SANITARNO-HIGIENICZNYCH (PIECZĘĆ IMIENNA) mgr inż. Halina Mesjasz Nr Upr. 49-NR3 (bez ograniczeń) 42-200 Częstochowa ul. św. Barbary 92



ścianki projektowane

nawiewnik okienny

Pracownia Architektoniczno-Projektowa Złotorowicz Paweł
ul.Grottgera 18, 42-200 Częstochowa
tel: 696264960

PRZEDMIOT OPRACOWANIA:
Układ funkcjonalny pomieszczeń i wyposażenie technologiczne w Szkole Podstawowej

ADRES:
Szkoła Podstawowa im.Tadeusza Kościuszki w Pankach ul. Tysiąclecia 17, 42-140 Panki

INWESTOR:
Gmina Panki, ul. Tysiąclecia 5, 42-140 Panki

TYTUŁ RYSUNKU:
Rzut parteru – technologia

BRANŻA TECHNOLOGIA KUCHNI

PROJEKTANT: mgr inż. arch. Paweł Złotorowicz	NR UPRAWNIEŃ: 53/SLOKK/2016/II	PODPIS:
OPRACOWAŁ: mgr inż. arch. Paweł Złotorowicz	NR UPRAWNIEŃ: 53/SLOKK/2016/II	PODPIS:
SKALA: 1:50	BRANŻA: technologia kuchni	NR RYS.: T1
DATA: sierpień 2021		