PROJEKT BUDOWLANY

Z ZAKRESEM PROJEKTU
WYKONAWCZEGO
- **TECHNOLOGIA**

Temat: **Szkoła Podstawowa Nr6**
Rumia ul. Sienkiewicza

Inwestor: **Gmina Miasta Rumia**

Projektowała: ***mgr inż. Wanda Łapińska***

upr. proj. ST-1501/74

POM/1S/2828/01

Sprawdził: ***mgr inż. Ewa Olechnowicz -Kocemba***

uPr. Proj. 465/Gd/81

POM/IS/3529/81

Gdynia, Marzec 2006r.

CZĘŚĆ INSTALACYJNA

TECHNOLOGIA

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

1 CZĘŚĆ OPISOWA:

OPIS TECHNICZY I BIOS

2 CZĘŚĆ GRAFICZNA

RZUT PIWNICY TECHNOLOGIA KUCHNI **rys T-1**

RZUT PARTERU TECHNOLOGIA KUCHNI **rys T-2**

Opis
techniczny do projektu technologii stołówki
w Szkole Podstawowej Rumia

1,0 Podstawa opracowania

- umowa zlecenie
- projekt architektoniczny
- normy

2,0 Zakres opracowania

Dokumentacja obejmuje projekt technologii kuchni wraz zapleczem gastronomicznym.

3,0 Dane ogólne

3,1 Stan istniejący

W istniejącym budynek szkoły zostaje modernizowana kuchnia wraz z zapleczem gastronomicznym. Istniejąca stołówka zajmuje pomieszczenia na poziomie parteru, i piwnicy.

W piwnicy pomieszczenia socjalne i magazyny przygotowalnia brudna, na parterze kuchnia gorąca zmywalnia.

Budynek wyposażony we wszystkie instalacje.

3,2 Projektowe rozwiązanie

Proponuje sie umieszczenia kuchni gorącej wraz z zaplecze w piwnicy budynku.

Na parterze wydawalnia i zmywalnia.

Do kuchni przewidziano dwa wejścia:

wejście personelu
dostawa towaru

Dojazd terenem utwardzonym.

Kuchnia wydawać będzie posiłki dla 300 uczniów.

Przygotowanie posiłków w przygotowalniach w piwnicy, oraz częściowa obróbka termiczna (gotowanie zup, warzyw, makaronów itd.) na parterze wydawalnia, podgrzew potraw.

Gotowe potrawy na parter dostarczane windą potrawową.

4,0 Kuchnia

4,1 dostawa towaru

Kuchnia zaopatrywana będzie przez dostawców surowców i półproduktów.

Dostawa towaru do magazynów:

magazyn produktów suchych

magazyn zasobów

magazyn -chłodnia

Warzywa i ziemniaki przechowywane na ruszcie w przygotowalni brudnej. Ziemniaki w workach warzywa w kontenerach.

W magazynach składowane są odpowiednio surowce w miarę potrzeb pobierania i uzupełniane.

Mięso i produkty „szybkiego psucia" przechowywane w chłodniach. Jajka przechowywane w lodówce w pomieszczeniu obieralni brudnej.

4,2 Przygotowalnie

Warzywa dostarczane do przygotowalni brudnej gdzie poddawane będą obróbce wstępnej, a następnie czyste do przygotowalni czystej.

Jajka w przygotowalni brudnej naświetlane, po dezynfekcji dostarczane do kuchni do wydzielonej przygotowalni.

Przewidziano przygotowalnie- stanowiska

mięsa, mączna

Czyste warzywa windą na parter gdzie przygotowywane będą kanapki.

4,3 Obróbka termiczna

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

Do przygotowania zup, kasz, ziemniaków, przeznaczone kotły warzelne. Gotowanie duszenie potraw mięsnych na trzonach kuchennych, smażenie na patelniach lub płytach do smażenia bezpośredniego. Pieczenie mięsa, drobiu w piekarnikach przy kuchniach.

Przygotowywania sosów na trzonach kuchennych. Dla smażenia naleśników specjalna naleśnikarka.

4,4 Wydawanie posiłków

Wydawanie posiłków na stanowisku wydawalni - parter. Gotowe potrawy dostarczane windą do wydawalni - nakładane do bemarów elektrycznych w których utrzymywana będzie odpowiednia temperatura.

Kociołek z zupą ustawiany na taborecie gazowym dla utrzymania temperatury.

4,5 zmywanie naczyń kuchennych

W kuchni wydzielono stanowiska mycia naczyń kuchennych. Mycie naczyń w w basenie suszenie na półce ociekowej. Pojemniki (gary) w których dostarczane są gotowe posiłki z piwnicy na parter myte będą na wydzielonym stanowisku.

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. Maszyna do mycia naczyń z wyparzaczem i zlewem jednokomorowym wyposażonym w natrysk do spłukiwania naczyń przed włożeniem do maszyny. Zlew w zmywalni wyposażony w młynek koloidalny.

Umyte naczynia do kuchni podawane są przez szafę przelotową.

5,0 pomieszczenia socjalnego

Zatrudnienie :

kucharka	1 „
pomoc kucharska	1 „
w zmywalni	1 „
wydawalnia	1 „

Dla pracowników zaprojektowano pomieszczenia zaplecza socjalnego

Przyjęto personel kobiecy,

Szatnie z łazienką: o powierzchni 10,47 m2 na 4 osoby

Do szatni- jadalnia przylegają łazienki. Szatna wyposażony w szafki, 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 przy natryskach przewidzieć wieszak na odzież, nad umywalkami zamontować lustra, pojemniki na mydło w płynie, wieszaki na ręczniki. Ręczniki jednorazowego użytku w umywalniach.

Pomieszczenie porządkowe z basenem umieszczonym na wysokości 0,5m od posadzki.

6,0 WYTYCZNE BUDOWLANO - INSTALACYJNE

6.1Wymagania konstrukcyjne

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

6,2Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz.

-Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię.

-W 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 konstrukcja umożliwiająca wietrzenie. Gładkie szczelne dostosowane do zmywania wodą i umożliwiające założenie ram z siatką chroniącą przed przedostaniem się owadów i gryzoni.

-Podłoga w sali konsumpcyjnej 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 nienasiękliwych, 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.

6,4Ogrzewanie

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

6,5 Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna.

-Wszystkie pomieszczenia powinny posiadać wentylacje grawitacyjną.

-Rodzaj i sposób wentylowania mechanicznego powinien wynikać z obliczeń uwzględniających zyski ciepła i wilgoci odludzi 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 wyciągowe montowane na kanałach murowanych i włączanych poprzez włączenie światła.

6,6 Instalacja wod-kan.

Wodę zimną i ciepłą doprowadza się do punktów poboru /zlewy i umywalki/.

Przy umywalkach pojemniki na mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku.

W pobliży umywalki pojemnik z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki.

Osobna kanalizacja technologiczna z kuchni i zmywali z łapaczem tłuszczu usytuowanym na zewnątrz budynku. Wszystkie piony i poziomy projektowane i istniejące należy obudować

6,7Instalacje elektryczne

Doprowadzenie mocy elektrycznej do urządzeń podanych w zestawieniu.

6,8 Instalacja gazu

Doprowadzenie instalacji gazowej do urządzeń z istniejącej instalacji, odcinając podłączenie do demontowanych uradzeń.

Instalacje gazu należy odcinać po zakończonej pracy w kuchni.

6,9 Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

Podstawa prawna.

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury Dz. Ustaw nr 120 poz 1126

z dn 23 czerwiec 2003 opracowanie na podstawie ustawy Prawo Budowlane (dz. Ustaw z 2000 r. Nr 109 poz. 1268 i innymi późniejszymi zmianami) w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

Zakres robót dla całego zamierzenia budowlanego oraz kolejność realizacji poszczególnych obiektów :

Zakres robót obejmuje remont kuchni z zapleczem wymianę urządzeń technologicznych

Proponowana kolejność robót.

montaż urządzeń w piwnicy

montaż urządzeń na parterze

Wykaz istniejących obiektów budowlanych podlegających rozbiórce

Rozbiórce podlega – demontaż istniejących urzadzeń

Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót budowlanych.

- wykonywanie przekuć, przewiertów w zbliżeniu do istniejących instalacji
- roboty wykonywane na czynnym obiekcie.

Sposób prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót

- wszyscy pracownicy muszą posiadać aktualne zaświadczenia o przeszkoleniu z zakresu BiHP
- pracownicy w zakresie pełnionych obowiązków i posiadanej specjalizacji muszą posiadać aktualne zaświadczenia kwalifikacyjne oraz uprawnienia zawodowe
- przed przystąpieniem do realizacji należy poinformować pracowników o szczególnych zagrożeniach i uwarunkowaniach występujących podczas robót, pouczyć o sposobie zachowania się w przypadku wystąpienia zagrożenia

Środki techniczne i organizacyjne zapobiegające niebezpieczeństwom wynikającym z

wykonywania robót budowlanych w strefie szczególnego zagrożenia.

- Opracowanie ze służbami Inwestora szczegółowego harmonogramu robót i planu zabezpieczenia budowy uwzględniając przeznaczenie obiektu
- stosowanie sie do warunków technicznych wykonywania i odbioru robót.

Opracowała

mgr inż. Wanda Łapińska