

| | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---|---------------------------------|
| | | Projekt technologiczny rozdzielni i zmywalni będącej częścią technologii żywienia w projektowanej placówce żłobkowej, zlokalizowanej w budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w Sułoszowej, ul. Szkolna 9, 32-045 Sułoszowa | |
| Adres inwestycji: | | ul. Szkolna 9, 32-045 Sułoszowa | |
| Inwestor: | | Gmina Sułoszowa, ul. Krakowska 139, 32-045 Sułoszowa | |
| Data: | | 02.2026 | Faza |
| Dokumentacja technologiczna | | | |
| | | imię i nazwisko: | nr upr.: podpis/pieczętka: |
| Projektował: | mgr inż. arch. Krzysztof Korpulski | | Upr. Bud. Nr MPOIA/113/2011 |

OPIS TECHNICZNY

TEMAT: Projekt technologiczny rozdzielni i zmywalni będącej częścią technologii żywienia w projektowanej placówce żłobkowej, zlokalizowanej w budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w Sułoszowej, ul. Szkolna 9, 32-045 Sułoszowa

LOKALIZACJA : ul. Szkolna 9, 32-045 Sułoszowa

INWESTOR: Gmina Sułoszowa, ul. Krakowska 139, 32-045 Sułoszowa

PROJEKTANT: mgr inż. arch. Krzysztof Korpulski, ul. Strzelców 4a/47, 31-422 Kraków
upr.bud. MPOIA/113/2012

II. ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

- I. STRONA TYTUŁOWA
- II. ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA
- III. SPIS RYSUNKÓW
- IV. OPIS TECHNICZNY

III. SPIS RYSUNKÓW

| numer rysunku | tytuł rysunku | skala |
|---------------|---------------|-------|
| A-1 | RZUT PARTERU | 1:20 |
| A-2 | RZUT PARTERU | - |
| A-3 | PRZEKRÓJ | - |

IV.OPIS TECHNICZNY

1. PODSTAWA OPRACOWANIA

1. Warunki techniczne, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 239, poz. 1597 z 2010 r.)
2. Umowa na prace projektowe z dnia 21.01.2026
3. Konsultacje z rzeczoznawcami.
4. Uzgodnienia z zamawiającym.
5. Inwentaryzacja oraz projekt budowlany przebudowy szkoły podstawowej z adaptacją pomieszczeń na potrzeby żłobka dostarczone przez zamawiającego autorem których jest mgr arch. Mirosław Macioszek MODUS

2. INFORMACJE OGÓLNE

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny pomieszczeń zmywalni i rozdzielni, będących częścią technologii żywienia w żłobku powstałym poprzez przebudowę istniejącej szkoły podstawowej w gminie Sułoszowa.

Budynek objęty opracowaniem mieści się w Sułoszowej przy ulicy Szkolnej 9. Teren szkoły od zachodu graniczy z zespołem obiektów sportowych (boisko, bieżnia). Od południa i północy z terenami niezabudowanymi. Od wschodu z terenem budynku żłobka i przedszkola. Zarówno od południa jak i od północy teren szkoły wydzielony jest drogami gminnymi.

Projektowane pomieszczenia znajdują się w skrzydle wschodnim segmentu B. Oddział żłobka jest przeznaczony dla 30 dzieci.

Zestawienie pomieszczeń:

Poziom 0

| Zestawienie Pomieszczeń | | | |
|-------------------------|-------------|--|-------|
| Nr | Nazwa | | Pow. |
| 0.01 | ZMYWALNIA | | 4,86 |
| 0.02 | ROZDZIELNIA | | 9,85 |
| Suma | | | 14,71 |

Przedmiotem opracowania jest stworzenie układu funkcjonalnego i rozmieszczenie wyposażenia technologicznego zaplecza gastronomicznego żłobka z zachowaniem przepisów oraz zasad higienicznych i technologicznych.

Zakłada się dostawę gotowych dań w formie cateringu zewnętrznego, lub wydawanych przez kuchnię zlokalizowaną w budynku szkoły. W obiekcie zaprojektowano pomieszczenia przygotowalni oraz zmywalni naczyń stołowych. W żłobku będą serwowane śniadania, obiady i podwieczorki.

Gotowe dania będą dostarczane codziennie w pojemnikach zbiorczych, termosach. Po kontroli ilościowej i jakościowej będą transportowane do pomieszczenia przygotowalni. Na stanowiskach roboczych będą

porcjowane i rozkładane na talerze, miseczki itp. Po wyporcjowaniu dań będą transportowane wózkami do poszczególnych sal.

W pomieszczeniu przygotowalni zaprojektowano szereg stołów, stół ze zlewem. Do czasowego przechowywania dań, żywności w warunkach chłodniczych zaprojektowano szafę chłodniczą oraz szafę mroźniczą, każda o pojemności 700litrów. Dodatkowo w pomieszczeniu zaprojektowana dwie kuchenki indukcyjne nastawne oraz mały piec konwekcyjno-parowy do ewentualnej regeneracji dań ciepłych. Jednocześnie dzięki zaprojektowaniu ww. pieca będzie możliwość ewentualnej dostawy części dań wymagający obróbki termicznej w formie schłodzonej, wymagającej obróbki termicznej. Taki sposób pozwoli na skrócenie drogi dań gorących i zapewni właściwą jakość serwowanych potraw, również w aspekcie spełnienia wymogów HACCP. Dodatkowo w pomieszczeniu przygotowalni zaprojektowano umywalkę do rąk.

Przy umywalce będą zainstalowane: dozownik środka myjąco-dezynfekcyjnego, podajnik na ręczniki jednorazowe oraz kosz na zużyte ręczniki.

Po skonsumowaniu dań, brudne naczynia będą zbierane przez obsługę i wózkami będą transportowane do pomieszczenia zmywalni. W pomieszczeniu zmywalni zaprojektowano stanowisko wózków, stół ze zlewem 1-komorowym do sortowania naczyń, zmywarkę kapturową do naczyń oraz stół odstawczy. Dodatkowo przewidziano uzdatniacz wody do zmywarki. Czyste naczynia będą umieszczane w szafie przelotowej, gdzie następnie będą pobierane w pomieszczeniu przygotowalni.

Odpadki pokonsumenckie wnoszone będą bezpośrednio do pomieszczenia odpadków po zakończeniu pracy obiektu. Odpadki będą transportowane w zamkniętych workach foliowych.

3. WYPOSAŻENIE POMIESZCZEŃ

Tabela 1. Zestawienie wyposażenia technologicznego.

| L.p. | Nazwa | PRODUCENT | MODEL | Wymiary [szer/gł/wys] | Liczba | Zasila nie | Moc [kW] | | Woda | Odpływ |
|------|--|-------------------------|----------|--------------------------|--------|---------------|-------------|------|------------------------------------|---------------------|
| | | | | [mm] | szt. | [V] | jedn | całk | | |
| 0.01 | ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH | 14-16wym/h 20-22st.C | | | | | | | | |
| 1.1 | Wózek kelnerski 3-półkowy; wykonanie stal nierdzewna AISI304 | KOMAT | KWT-403 | 800/600/850 | 1 | | | | | |
| 1.2 | Stół ze zlewem 1-komorowym załadowczy do zmywarki kapturowej; wykonanie ze stali nierdzewnej AISI304 | KOMAT | KST-151 | 1100/700/850 | 1 | | | | w(z+c) R3/8" h=40cm | DN50 h=35cm |
| BP | Bateria prysznicowa | | | | 1 | | | | | |
| 1.3 | Zmywarka kapturowa z pompą podnoszącą ciśnienie, wyświetlacz LCD, maksymalna wydajność zmywania na godzinę: 720 talerzy; ciśnienie wody z sieci min.0,5bara, natężenie przepływu wody 11l/min; | Classeq | P500A/SH | 630/720/1955 | 1 | 400 | 6,68 | 6,68 | wz uzdatniona 3/4" h=30cm | DN50 h=0- 6cm |
| ZM | Zmiękcacz do zmywarki | Mijar | | | 1 | 230 | 0,10 | 0,10 | | |
| 1.4 | Stół wyładowczy ze zmywarki kapturowej; wykonanie ze stali nierdzewnej AISI304 | KOMAT | KST-154 | 700/700/850 | 1 | | | | | |
| 1.5 | Szafa przelotowa na naczynia dzielona z drzwiami suwanymi; wykonanie stal nierdzewna AISI304 | KOMAT | KDT-208 | 1200/500/2000 | 1 | | | | | |

| 0.02 | PRZYGOTOWALNIA | 18-20wym/h 18-22st.C | | | | | | | | |
|------|--|-------------------------|------------------------|--------------|---|-----|-------|-------|------------------------------------|----------------|
| 2.1 | Wózek kelnerski 3-półkowy; wykonanie stal nierdzewna AISI304 | KOMAT | KWT-403 | 800/600/850 | 2 | | | | | |
| 2.2 | Szafa mroźnicza GN2/1, pojemność 700ltr, z wymuszonym obiegim powietrza, z automatycznym odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytlaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Czynnik chłodniczy R290 | Rilling | AHK MT069 0001 | 695/810/2020 | 1 | 230 | 0,45 | 0,45 | | |
| 2.3 | Szafa chłodnicza GN2/1, pojemność 700ltr, z wymuszonym obiegim powietrza, z automatycznym odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytlaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Czynnik chłodniczy R290 | Rilling | ASK FMEQ0411D | 680/810/2020 | 1 | 230 | 0,28 | 0,28 | | |
| 2.4 | Stół z półką i stelażem na pojemniki GN1/1 z prawej strony; wykonanie stal nierdzewna AISI304 | KOMAT | | 1300/700/850 | 1 | | | | | |
| 2.5 | Piec konwekcyjno-parowy 6GN1/1 | RATIONAL | iCombiPro 6-1/1 | 842/850/804 | 1 | 400 | 10,80 | 10,80 | wz uzdatniona 3/4" h=30cm | DN50 h=0cm |
| 2.6 | Okap nad piec konwekcyjno- parowy - Ultra Vent; bez konieczności podłączania do wentylacji | RATIONAL | UltraVent 60.75.134 | 854/885/313 | 1 | 230 | 0,18 | 0,18 | | |
| 2.7 | Kuchenka indukcyjna nastawna na blat | Bartscher | 351TC | 320/340/98 | 1 | 230 | 3,50 | 3,50 | | |
| 2.8 | Stół z półką, wykonanie stal nierdzewna AISI-304 | Komat | KST-003 | 1100/700/850 | 1 | | | | | |
| 2.9 | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką; wykonanie stal nierdzewna AISI304 | KOMAT | KST-102 | 700/700/850 | 1 | | | | w(z+c) R3/8" h=40cm | DN50 h=35cm |
| BZ | Bateria zlewozmywakowa | | | | 1 | | | | | |
| 2.10 | Umywalka do rąk | | | | 1 | | | | | |
| BU | Bateria umywalkowa | | | | 1 | | | | | |
| 2.11 | Stół z półką; wykonanie stal nierdzewna AISI304 Uwaga! Należy zweryfikować położenie istniejącego grzejnika i wykonać stół tak aby nie było kolizji. | KOMAT | KST-003 | 1150/700/850 | 1 | | | | | |

| L.p. | Nazwa | PRODUCENT | MODEL | Wymiary [szer/gł/wys] | Liczba | Zasilanie | Moc [kW] | | Woda | Odpływ |
|------------|------------------------------------|-----------|-------|--------------------------|--------|-----------|-------------|------|------|--------|
| | | | | [mm] | szt. | [V] | jedn | całk | | |
| 3.0 | Wypożyczenie drobne | | | | | | | | | |
| 3.1 | Termos na zupę (6l) | | | | 1 | | | | | |
| 3.2 | Pojemnik termiczny na makaron | | | | 1 | | | | | |
| 3.3 | Chochla do zupy | | | | 1 | | | | | |
| 3.4 | Pojemnik na suche dodatki do zup | | | | 1 | | | | | |
| 3.5 | Termos na ziemniaki | | | | 1 | | | | | |
| 3.6 | Pojemnik termiczny na mięso | | | | 1 | | | | | |
| 3.7 | Termos na sos do mięs | | | | 1 | | | | | |
| 3.8 | Pojemnik na surówkę | | | | 1 | | | | | |
| 3.9 | Chochla do sosu | | | | 1 | | | | | |
| 3.10 | Gałka do ziemniaków | | | | 1 | | | | | |
| 3.11 | Termos na kompot | | | | 1 | | | | | |
| 3.12 | Termos na herbatę | | | | 1 | | | | | |
| 3.13 | Termos na kakao | | | | 1 | | | | | |
| 3.14 | Termos na zupę mleczną | | | | 1 | | | | | |
| 3.15 | Chochla do zupy mlecznej | | | | 1 | | | | | |
| 3.16 | Pojemnik na kanapki | | | | 1 | | | | | |
| 3.17 | Pojemnik na owoce | | | | 1 | | | | | |
| 3.18 | Pojemnik na podwieczorki na ciepło | | | | 1 | | | | | |
| 3.19 | Pojemnik na podwieczorki na zimno | | | | 1 | | | | | |
| 3.20 | Dzbanek | | | | 1 | | | | | |
| 3.21 | Taca | | | | 2 | | | | | |

Wszyscy pracownicy obsługujący proces serwowania dań będą posiadali aktualne książeczki badań.

Mycie i dezynfekcja

W celu zachowania właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń oraz urządzeń należy przeprowadzać regularne procesy mycia i dezynfekcji. Za te procesy powinni być odpowiedzialni wyznaczeni pracownicy. Należy opracować procedury i instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) zawierające wszystkie niezbędne dane dla prawidłowości wykonywanych czynności mycia i dezynfekcji.

Czynnościom tym powinny być poddawane: ściany i podłogi, urządzenia gastronomiczne, meble gastronomiczne (w tym stoły, zlewy, szafy, półki itp.)

Zabezpieczenie przed szkodnikami

Zaplecze gastronomiczne należy zabezpieczyć przed dostępem owadów i gryzoni. Metody niszczenia szkodników nie mogą powodować zanieczyszczenia artykułów żywnościowych ani stanowić ryzyka dla zdrowia ludzi spożywających te artykuły. Zwalczanie szkodników przy użyciu środków chemicznych może być wykonywane wyłącznie przez uprawniony personel, przy zachowaniu warunków ochrony artykułów żywnościowych przed pozostałościami środków chemicznych.

4. INSTALACJE

Budynek wyposażony jest w istniejące instalacje:

- CWU
- Zwu

- instalację elektryczną
- instalację centralnego ogrzewania
- instalację wentylacji mechanicznej
- instalację wentylacji grawitacyjnej i grawitacyjnej wspomaganej mechanicznie

7.0 UWAGI KOŃCOWE

Przedmiotowe dostosowanie zaplecza technologii kuchennej stanowi opracowanie polegające na pozyskaniu odpowiednich uzgodnień, oraz przedstawienie schematu działania placówki. Dostosowanie nie wymaga prowadzenia robót budowlanych kwalifikujących założenie do konieczności pozyskania decyzji pozwolenia na budowę. Adaptacja uzyskała uzgodnienie rzeczoznawcy do spraw sanitarnoginieczniczych i nie ma negatywnego wpływu na bezpieczeństwo pożarowe w obiekcie.

*Opracował :
mgr inż. arch. Krzysztof Korpulski
upr. bud. Nr MPOIA/113/2011*