



LKM Projekty Audyty Ekspertyzy

Leszek Konopka

35-601 Rzeszów, ul. Spacerowa 19

tel. kom. 600 322 820 mail: lkonopka@wp.pl

Rodzaj opracowania

PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI

Nazwa zamierzenia
budowlanego

*Przebudowa i zmiana sposobu użytkowania pomieszczeń
szkoły na żłobek w Jamnicy
w ramach programu MALUCH+*

Obiekt

*BUDYNEK UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ - ŻŁOBEK
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO – IX*

Adres

*OBRĘB: 0002 JAMNICA
JEDNOSTKA EWID. 182003_2.0002 GRĘBÓW
DZIAŁKA NR EWID. 1513, 1514*

Inwestor

*GMINA GRĘBÓW
RYNEK 1
39-410 GRĘBÓW*

AUTORZY OPRACOWANIA

Zakres opracowania	Imię i nazwisko	Specjalność	Numer uprawnień	Podpis
PROJEKT TECHNOLO GICZNY	mgr inż. Leszek Konopka	do projektowania bez ograniczeń w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń ciepłnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych	PKD/0058 /POOS/22	09.2023
WRZESIEŃ 2023				

PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 2
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów, Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

Projekt technologiczny SPIS TREŚCI

I. Część opisowa (str. 3-16)

1. PRZEDMIOT ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO	3
2. PODSTAWA OPRACOWANIA	3
3. CHARAKTERYSTYKA FUNKCJONALNA	4
4. ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ OBJĘTYCH OPRACOWANIEM	4
5. OPIS TECHNOLOGICZNY	5
6. WYTYCZNE BRANŻOWE.	13
7. ZASTRZEŻENIA PROJEKTOWE	16

III. Część rysunkowa

1. Rzut przyziemia – technologia



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 3
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

OPIS TECHNICZNY

do Projektu Technologicznego:

Przebudowa i zmiana sposobu użytkowania pomieszczeń szkoły na żłobek w Jamnicy w ramach programu MALUCH +

1. Przedmiot zamierzenia budowlanego

Przedmiotem opracowania jest projekt przebudowy pomieszczeń budynku szkoły pod potrzeby żłobka oraz kuchni z zapleczem usytuowanych w segmencie istniejącego budynku Szkoły w Jamnicy.

2. Podstawa opracowania

- Inwentaryzacja własna
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz.U. 1944 Nr 89 poz. 414 r. z póź. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75, poz. 690) z póź. zm.;
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844 z póź. zm.;
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy L139, 30/04/2004 P. 0001 – 0054)
- Ustawa o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 z dn. 4 lutego 2011 (tekst jednolity Dz. U. 2019 poz. 409)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dn. 10 lipca 2014 w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy (tekst jednolity Dz. U. 2019 poz. 72)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dn. 26 września 1997 r w sprawie ogólnych przepisów BHP (Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650 z późn. zm.)
- uzgodnienia z Inwestorem
- literatura techniczna.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 4
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów, Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

3. Charakterystyka funkcjonalna

Przebudowywane pomieszczenia byłej szkoły w Jamnicy oraz pomieszczenia kuchni zlokalizowane są na parterze budynku wielofunkcyjnego w części południowej. Pomieszczenia posiadają odpowiednią wysokość wymaganą przepisami oraz odpowiednią ilość przeszkleń.

W projektowanych pomieszczeniach kuchni wraz z zapleczem przewiduje się pełny proces przygotowania posiłków.

4. Zestawienie pomieszczeń objętych opracowaniem

nr pomieszczenie	nazwa pomieszczenia	A _{netto} [m ²]	A _{użyty} [m ²]	V _{netto} [m ³]
P.S. 1	WIATROŁAP	5,46	5,32	18,0
P.S. 2	KOTŁOWNIA	5,01	4,83	16,5
P.S. 3	HOL	22,56	22,28	74,4
P.S. 4	POMOCNICZE	33,70	33,33	111,2
P.S. 5	PIELĘGNIARKA	12,39	12,11	40,9
P.S. 6	DYREKTOR	24,08	23,76	79,5
P.S. 7	SOCJALNE	23,49	23,20	77,5
P.S. 8	WĘŻEL SANIT.	7,78	7,42	25,7
P.S. 9	TECHNICZNE	4,35	4,28	14,4
P.S. 10	MAGAZYN	6,80	6,59	22,4
P.S. 11	MAGAZYN	3,97	3,87	13,1
P.S. 12	KOMUNIKACJA	7,73	7,46	25,5
P.S. 13	PRZYGOTOWANIE	10,20	10,01	33,7
P.S. 14	KUCHNIA	32,69	32,00	107,9
P.S. 15	ZMYWALNIA	5,87	5,65	19,4
P.S. 16	ZMYWALNIA	2,81	2,81	9,3
P.S. 17	MAGAZYN	6,67	6,46	22,0
P.S. 18	MAGAZYN	5,17	4,99	17,1
P.S. 19	KOMUNIKACJA	47,56	46,99	156,9
P.S. 20	SALA	66,84	66,08	220,6
P.S. 21	ZAPLECZE SANIT.	17,70	17,07	58,4
P.S. 22	WÓZKOWNIA	10,60	10,34	35,0
P.S. 23	WC NPC	6,03	5,83	19,9
P.S. 24	KOMUNIKACJA	14,44	14,26	47,7
P.S. 25	SZATNIA	15,06	14,76	49,7
P.S. 26	WC	4,60	4,39	15,2
ŁĄCZNIE		403,56	396,09	1331,9



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 5
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów, Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

Kubatura brutto 3069,4 m³

Wysokość kalenicy 9,02 m; 8,33 m

Wysokość okapu – 4,25 m

5. Opis technologiczny

5.1. Dane ogólne

Projektowane zaplecze produkcji posiłków działać będzie na potrzeby żywienia do (30 osób). Wszystkie potrawy i napoje podawane będą naczyniach wielorazowych. Kuchnia produkować będzie posiłki w pełnym zakresie: potrawy mięsne, rybne, warzywne - przygotowywane na miejscu od surowca do produktu.

Przygotowywane będą również ciepłe napoje.

Zaopatrzenie kuchni w surowce i półprodukty odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach fabrycznych do odbioru hurtowego. Owoce, mięso i ryby dostarczane będą w skrzyniach, kartonach lub pojemnikach metalowych. Produkty po przyjęciu będą dostarczane do odpowiednich magazynów i chłodni.

Jarzyny liściaste oraz warzywa będą dostarczane jako myte w opakowaniach jednostkowych.

Zaopatrzenie w jaja odbywa się okresowo dostarczane będą zdezynfekowane w opakowaniach dostawcy.

Zakres projektu obejmuje projekt pomieszczeń kuchni, zaplecza kuchennego, zmywalni i przygotowalni wstępnej. W odrębnej części budynku, dostępne na tej samej kondygnacji, znajdują się inne wymagane pomieszczenia, pomieszczenia lekcyjne, toalety ogólnodostępne, toalety pracownicze, z zapleczem socjalnym, szatnią i pomieszczeniami pomocniczymi (technicznymi).

5.2. Opis pracy kuchni

5.2.1. Dostawa i magazynowanie surowca

Wielkość i częstotliwość dostaw realizowana będzie w oparciu o harmonogram, sporządzany okresowo na potrzeby żywienia zbiorowego.

Produkty po przyjęciu będą rozprowadzane do odpowiednich magazynów. Przewiduje się, że produkty łatwo psujące się przechowywane będą w szafach chłodniczych i mroźniczych dostosowanych do asortymentu i odpowiednich warunków przechowywania.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 6
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

Dobowa porcja produktów żywnościowych wydawana będzie do produkcji bezpośrednio z magazynów i chłodni.

Warzywa i owoce dostarczane i składowane będą w skrzyniach odpowiedniej wielkości dla każdego gatunku – umyte w opakowaniach jednostkowych.

Mięso, drób, dostarczane będą wstępnie oczyszczone i podzielone na gatunki konsumenckie. Ryby będą dostarczane w postaci filetowanej i nie wymagające czyszczenia, w postaci świeżej w pojemnikach z lodem lub zamrożone w odpowiednich opakowaniach. Wędliny dostarczane będą w pojemnikach metalowych.

Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych do obrotu hurtowego; w kartonach, workach, paczkach i lekkich opakowaniach drewnianych.

Woda mineralna, soki, niektóre przyprawy płynne dostarczane będą w transportach zwrotnych.

Zaopatrzenie w jaja odbywa się okresowo dostarczane będą zdezynfekowane w opakowaniach dostawcy.

5.2.2. Przygotowanie surowców.

Warzywa i owoce nie będą poddawane obróbce wstępnej – dostarczane będą umyte, w opakowaniach jednostkowych wstępnie obrobione. Warzywa z pomieszczeń magazynów i chłodni zostają przewożone do kuchni głównej do obróbki termicznej, lub na wydzielonym stanowisku (stoły nierdzewne, stół ze zlewem, stół chłodniczy, szatkownica) przygotowywane są surówki.

Mięso i drób po wyjęciu z chłodni przewożone jest do wydzielonego pomieszczenia gdzie odbywać się będzie obróbka wstępna – mycie, porcjowanie, filetowanie a następnie przewożone do kuchni głównej do ostatecznej obróbki.

Końcowa obróbka ryb odbywać się będzie w wydzielonym aneksie na kuchni głównej (stoły nierdzewne, stół ze zlewem, stół chłodniczy) skąd trafią do obróbki termicznej. Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane będą do odpowiednich aneksów na kuchni głównej bezpośrednio z magazynu produktów suchych.

5.2.3. Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni głównej znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców, taką jak: porcjowanie, panierowanie mięsa i ryb, formowanie potraw mącznych, oraz stanowiska obróbki termicznej związanej z produkcją zup, ziemniaków i warzyw, herbaty i kompotów, zup i napojów mlecznych, mięsa i ryb oraz wyrobów mącznych.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 7
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

5.2.4. Przygotowanie potraw zimnych.

W wyodrębnionej części kuchni na oddzielnych stanowiskach-stołach (w tym stół centralny) wykonywane będą wszelkie czynności związane z przygotowaniem posiłków i czynności pomocnicze przy przygotowaniu obiadów.

5.2.5. Zmywalnia naczyń kuchennych.

Zmywanie naczyń i przyborów kuchennych odbywać się będzie w wyodrębnionym pomieszczeniu zmywania naczyń kuchennych z dostępem z komunikacji i zintegrowanym z kuchnią właściwą.

Zmywalnia wyposażona jest w stół ze zlewem dwukomorowym do mycia sprzętu kuchennego, stoły odkładcze. Zmywalnia zlokalizowana jest tak, aby dostęp do niej był możliwie najdogodniejszy i jednocześnie zapewniał rozdzielenie drogi czystej od brudnej.

5.2.6. Ekspedycja posiłków.

Wyprodukowane wyroby trafiać będą bezpośrednio na salę zabaw usytuowaną w bezpośrednim dostępie z komunikacji zaplecza kuchennego. System wydawania posiłków na 1 turę po 25 osób lub na potrzeby indywidualne.

5.2.7. Mycie naczyń stołowych.

Brudne naczynia stołowe z sali konsumpcyjnej podawane będą do zmywalni, gdzie po usunięciu resztek i spłukaniu będą myte i wyparzone (minimalna temperatura wyparzania 85°C) w zmywarce.

Po umyciu naczynia podawane będą przez szafę przelotową do wydawalni. Tu naczynia będą też przechowywane.

5.2.8. Usuwanie odpadów konsumenckich.

Największa ilość odpadów kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych a także wytwarzana podczas obróbki wstępnej warzyw. Odpadki te umieszczane w zamkniętych pojemnikach należy wynosić do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych (wygrodzony śmietnik na terenie działki)

Czas wynoszenia odpadów nie może kolidować z czasem dostaw towarów.

Odbiór odpadów do utylizacji lub wywóz na wysypisko nie jest objęty niniejszym opracowaniem. Gospodarka odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 8
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów, Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

5.2.9. Utrzymanie czystości.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewiduje pomieszczenie porządkowe wyposażone w regał na sprzęt porządkowy i środki czystości. Dodatkowo w składziku zainstalowany powinien być zlew 1-komorowy.

5.2.10. Pomieszczenie socjalne.

Dla potrzeb socjalnych pracowników przewidziano pomieszczenie szatni wyposażone w szafki na odzież zewnętrzną osobistą i na fartuchy robocze, szafkę kuchenną ze zlewozmywakiem oraz stół śniadaniowy z krzesłami. Węzeł sanitarny z WC i natryskiem dostępne są poprzez przedsionek z umywalką.

5.3. Ustalenia technologiczne

5.3.1. Czas pracy kuchni.

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7-15.

5.3.2. Pracownicy.

W kuchni nie przewiduje się zatrudniania dodatkowych osób. Pracownicy powinni posiadać :

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością ,



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 9
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

5.4. Wyposażenie, ciąg technologiczny

W ciągu technologicznym zastosować urządzenia oraz stanowiska robocze wykonane ze stali szlachetnej, nierdzewnej (INOX).

5.4.1. Kuchnia – ciąg technologiczny „1”:

- **Piec konwekcyjno-parowy z nawilżaczem** szerokości 60cm, głębokości 80.7 cm oraz wysokości 69 cm oraz podstawą pod piec szerokości 59 cm, głębokości 83 cm oraz wysokości 85 cm
- **Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym** (urządzenie opcjonalne w przypadku wymiany przyłącza gazowego na większą średnicę) parametry patelni:
 - o Moc gazowa urządzenia – 22kW
 - o Moc elektryczna urządzenia – 0,12kW
 - o Zasilanie 1x230 V/50 Hz
 - o patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania
 - o Wymiary – 800x 900x900mm
- **Płyta robocza** szerokości 33cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 33cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.
- **Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym** szerokości 66 cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 86 cm
 - parametry kuchni:
 - o Moc gazowa urządzenia – 16,33 kW
 - o Ilość płyt – 2x3,0 kW + 2x3.6 kW
 - parametry piekarnika:
 - o Moc elektryczna urządzenia – 3,13 kW
 - o Zasilanie 1x230 V/50 Hz
 - o Piekarnik konwekcyjny / ruszt GN



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 10
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

- **Płyta robocza** szerokości 33cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 33cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.

- **Taboret z palnikiem gazowym** – parametry techniczne

- o Moc gazowa urządzenia – 13 kW

- o Średnica palnika – 180 mm

- o Wymiary –500x500x480mm

5.4.2. Kuchnia – ciąg technologiczny „2”

- **Chłodziarka 130 l** z umieszczonym blatem ze stali nierdzewnej na chłodziarce – parametry techniczne:

- o Moc elektryczna urządzenia – 0,16 kW

- o Zasilanie 1x230 V/50 Hz

- o Pojemność – 130 l

- o Wymiary – 600x615x855 mm

- **Zlewozmywak wraz z baterią i płytą ociekową** o wymiarach 100 x 60 i wysokości 28 cm ze stali nierdzewnej z komora o wymiarach 60 x 44.5 x 25 cm. Zlewozmywak należy umieścić na podstawie o wymiarach 100 x 48.5 x 57 cm.

- **Płyta robocza** szerokości 66 cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 66cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.

- **Zlewozmywak wraz z baterią i płytą ociekową** o wymiarach 100 x 60 i wysokości 28 cm ze stali nierdzewnej z komora o wymiarach 60 x 44.5 x 25 cm. Zlewozmywak należy umieścić na podstawie o wymiarach 100 x 48.5 x 57 cm.

- **Płyta robocza** szerokości 66 cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 66cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.

- **Zlewozmywak wraz z baterią i płytą ociekową** o wymiarach 100 x 60 i wysokości 28 cm ze stali nierdzewnej z komora o wymiarach 60 x 44.5 x 25 cm. Zlewozmywak należy umieścić na podstawie o wymiarach 100 x 48.5 x 57 cm.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 11
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

- **Płyta robocza** szerokości 66 cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 66cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.
- **Zlewozmywak wraz z baterią i płytą ociekową** o wymiarach 100 x 60 i wysokości 28 cm ze stali nierdzewnej z komorą o wymiarach 60 x 44.5 x 25 cm. Zlewozmywak należy umieścić na podstawie o wymiarach 100 x 48.5 x 57 cm.
- **Płyta robocza** szerokości 66 cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 66cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.

5.4.3. Zmywalnia garnków:

- **Stół z basenem do mycia naczyń kuchennych** o wymiarach 80x70x85 i głębokości komory 40 cm, wykonany ze stali nierdzewnej.
- **Płyta robocza** szerokości 66 cm, głębokości 60 cm oraz wysokości 29 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami szerokości 66cm, głębokości 51 cm oraz wysokości 57-63 cm z drzwiczkami.

5.4.4. Zmywalnia naczyń:

- **Zmywarko – wyparzarka**, parametry techniczne:

- o Regulacja temperatury – 30 – 93°C
- o Obudowa – stal szlachetna
- o Wydajność 6 koszy/h
- o Wymiary kosza 500x500 mm
- o Wysokość otworu drzwi 365 mm
- o Zużycie wody max 2,1 l/cykl
- o Moc elektryczna urządzenia – 3,5 kW
- o Zasilanie 1x230 V/50 Hz
- o Wymiary 575x605x820 mm

- **Stół z basenem do mycia naczyń kuchennych** o wymiarach 80x70x85 i głębokości komory 40 cm, wykonany ze stali nierdzewnej.
- **Zlewozmywak wraz z baterią i płytą ociekową** o wymiarach 120 x 60 i wysokości 85 cm ze stali nierdzewnej z komorą o wymiarach 40 x 40 x 15 cm.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 12
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

- **Szafa przelotowa** o wymiarach 50x60x200 cm regulacja wysokości nóg: -10 do +20 mm.

5.4.5. Pomieszczenie obróbki mięsa

- **Chłodziarka 130 I** z umieszczonym blatem ze stali nierdzewnej na chłodziarce – parametry techniczne:
 - o Moc elektryczna urządzenia – 0,16 kW
 - o Zasilanie 1x230 V/50 Hz
 - o Pojemność – 130 l
 - o Wymiary – 600x615x855 mm
- **Płyta robocza** szerokości 80 cm, głębokości 70 cm oraz wysokości 59 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami
- **Zlewozmywak wraz z baterią i płytą ociekową** o wymiarach 100 x 60 i wysokości 28 cm ze stali nierdzewnej z komorą o wymiarach 60 x 44.5 x 25 cm. Zlewozmywak należy umieścić na podstawie o wymiarach 100 x 48.5 x 57 cm.
- **Płyta robocza** szerokości 80 cm, głębokości 70 cm oraz wysokości 59 cm z szufladą głębokości 15 cm oraz podstawą zamkniętą z drzwiami

5.4.6. Pomieszczenie magazynu produktów suchych i chłodnie

- **Chłodziarka 350 I** – parametry techniczne:
 - o Moc elektryczna urządzenia – 0,17 kW
 - o Zasilanie 1x230 V/50 Hz
 - o Pojemność – 350 l
 - o Wymiary – 600x615x1870 mm
- **Mroźnia 130 I** – parametry techniczne:
 - o Moc elektryczna urządzenia – 0,158 kW
 - o Zasilanie 1x230 V/50 Hz
 - o Pojemność – 130 l
 - o Wymiary – 600x615x855 mm
- **Regał magazynowy gretingowy** o wymiarach 100x60x180 cm udźwig jednej półki nie mniej niż 200 kg.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 13
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

5.4.7. Pomieszczenie magazynu warzyw

- **Regał magazynowy** półki perforowane o wymiarach 70x50x180 cm udźwig jednej półki nie mniej niż 70 kg.

5.4.8. Inne wyposażenie

- Szafki ubraniowe – o wymiarach 800x500x1800 mm.
- Umywalki – szerokości 45 cm
- Kompakt.

6. Wytyczne branżowe.

6.1. Wytyczne budowlane.

Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej. Do wykończenia wnętrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogą przeciwpożarowym.

Wnętra powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany następujących pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,1m;
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych winny być do dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm
- okna powinny być otwierane do wewnątrz, a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie ,i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu
- w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego.
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku krętek ściekowych



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 14
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów, Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

6.2. Wytyczne dla wentylacji i CO.

6.2.1. Założenia ogólne

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zmianami).

Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B- 02402 Ogrzewnictwo - Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach. W pomieszczeniach składowania warzyw i owoców temperatury winny wynosić od 6 do 10°C.

Wszystkie pomieszczenia powinny być wentylowane mechanicznie lub grawitacyjne ze wspomaganie wyciągowym.

Wentylacja mechaniczna kuchni powinna być oddzielna od wentylacji innych pomieszczeń. Przy obliczaniu wentylacji tych pomieszczeń należy uwzględnić zyski ciepła i wilgoci. Ilość ciepła, którą należy uwzględnić przy obliczaniu ilości wymian wynosi ok. 25% ogólnej mocy zainstalowanych urządzeń grzewczych.

Kuchnia jako pomieszczenie z urządzeniami grzewczymi gazowymi powinna mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza wystarczającą do spalania gazu oraz zabezpieczenia przed przekroczeniem dopuszczalnych stężeń zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia.

Nad takimi urządzeniami jak: patelnie, trzony kuchenne, taborety oraz piec konwekcyjno-parowy przewidziano okapy o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzania się kurzu i tłuszczu. Okapy należy podłączyć do mechanicznej instalacji wywiewnej.

Uwaga. Do odbioru końcowego prac należy przedłożyć protokół ze skuteczności wentylacji mechanicznej oraz pomiaru hałasu.

6.2.2. Bilans mocy cieplnej

	Q _j	j	b	Q _j	r	z	L	B	d _n	k	V _k	
Urządzenia gazowe	[kW]	[W]	[-]	[-]	[W]	[-]	[m]	[m]	[m]	[m]	[-]	m ³ /h
Kuchnia 4-ro palnikowa	13,2	2640	0,9	0,5	1056	0,63	1,39	0,66	0,6	0,63		
Taboret grzejny	9	1575	0,9	0,5	630	0,63	1,77	0,5	0,5	0,5		
patelnia gazowa	7	2100	0,9	0,5	840	1	1,35	0,7	0,8	0,75		
Urządzenia elektryczne												
Piec konwekcyjno-par	3	360	0,9	0,5	144	1	0,71	0,55	0,62	0,58		
Piekarnik elektryczny	3,13	939	0,9	0,5	376	0,63	1,19	0,66	0,6	0,63		
SUMA		7614			3427	0,63	1,282	3,07	0,80	1,27	18	1346



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 15
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

Ilość powietrza usuwanego przez okap

a 1,2 [-]
V_u 1615 m³/h

6.3. Wytyczne dla instalacji wod kan.

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2007 nr 61 poz. 417).

Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniach z kratkami ściekowymi należy doprowadzić wodę zimną (krany czerpalne) do zmywania posadzek. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej.

Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej.

Ciepła woda przygotowywana jest w pomieszczeni kotłowni. Instalacja ciepłej wody użytkowej wyposażona będzie w zawór mieszający, mający za zadanie utrzymanie stałej temperatury wypływającej wody w granicach od 35 do 40°C.

Kanalizację technologiczną należy oddzielić od wewnętrznej kanalizacji sanitarnej.

Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów.

Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

6.4. Wytyczne dla instalacji elektrycznej.

Zasadniczymi mediami energetycznymi według możliwości technicznych jest energia elektryczna oraz gaz sieciowy – dla potrzeb urządzeń gazowych. Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione.

Usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem.

Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania.

Pomieszczenia kuchni, zmywalni i magazynów, wg ustaleń z inwestorem będą wyposażone w urządzenia nowe. Szczegółowy wykaz urządzeń znajduje się na rysunku technologicznym – rys. T1.



PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ SZKOŁY NA ŻŁOBEK NA CZĘŚCI DZIAŁEK 1513 I 1514 W MIEJSCOWOŚCI JAMNICA GM. GRĘBÓW	Strona 16
	Wrzesień 2023
39-410 Grębów; Jamnica 153; Dz. nr ewid. 1513 i 1514 Obręb 0002 Jamnica	
Projekt technologiczny	

Wszystkie urządzenia wymagają kontroli technicznej przed i po ich zainstalowaniu.

6.5. Wytyczne dla instalacji gazowej.

W kuchni część urządzeń grzewczych zasilana będzie gazem z projektowanej instalacji gazowej na gaz ziemny. Połączenie przyborów (trzon kuchenny 4 palnikowy, patelnia gazowa, taboret z palnikiem gazowym) do instalacji gazowej należy wykonać zgodnie z DTR urządzeń.

7. Zastrzeżenia projektowe.

Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.

Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestora i Użytkownika zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy Prawo Budowlane a w szczególności art. 29. ust. 2 ustawy na budowę wewnętrznych instalacji elektrycznych, wodnokanalizacyjnych w użytkowanym obiekcie, nie jest wymagane uzyskanie pozwolenia na budowę. Instalację wentylacji mechanicznej projektuje się jako nową - wg opracowania branżowego.

Wykonanie wszelkich prac instalacyjnych musi być potwierdzone przez osoby posiadające uprawnienia w danej specjalności i muszą być poddane próbie i sprawdzeniu. W przypadku wystąpienia istniejących, instalacyjnych rozwiązań technicznych nie spełniających wymagań, należy te instalacje obowiązkowo dostosować do wymaganych przepisów a także w przypadku braku wymaganego zapotrzebowania zapewnić odpowiednią moc, ilość, itp.

OPRACOWAŁ:

