

ELEMENT PROJEKTU:

## P R O J E K T   W Y K O N A W C Z Y

NAZWA OBIEKTU BUDOWLANEGO :

ROZBUDOWA I PRZEBUDOWA WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA  
ISTNIEJĄCEGO BUDYNKU PO BYŁEJ SZKOLE PODSTAWOWEJ Z  
PRZEZNACZENIEM NA BUDYNEK PUBLICZNEGO ŻŁOBKA

## - BLOK ŻYWIENIOWY -

INWESTOR : *Gmina Małkinia Górna, ul. Przedszkolna 1  
07-320 Małkinia Górna*  
ADRES OBIEKTU BUD. : *Kańkowo, gmina Małkinia Górna  
pow. ostrowski, woj. mazowieckie  
obręb 0009 Kańkowo , jedn. ewid. 141605\_2 Kańkowo*  
NUMERY DZIAŁEK EWID. : *dz. nr: 1298/1*

OPRACOWAŁ :

*mgr inż. arch. Beata DAWIDOWSKA**MA/005/04*  
specjalność architektoniczna

DATA OPRACOWANIA :

listopad 2025r

# OPIS TECHNICZNY BLOKU ŻYWIENIOWEGO ŻŁOBKA

## 1. Program użytkowy

Program użytkowy bloku żywieniowego żłobka przewiduje przygotowanie całodniowego wyżywienia dla max. 40 dzieci (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) wraz z przygotowaniem mieszanek mlecznych oraz dystrybucją mleka matek, dostarczonego do żłobka. Mleko matki powinno być dostarczone w czystym, szczelnie zamkniętym pojemniku z czytelnym opisem, w stanie schłodzonym.

Posiłki spożywane będą zarówno w salach pobytu dzieci.

Transport posiłków na sale odbywać się będzie przy użyciu zamykanych wózków transportowych.

Do żłobka od strony zaplecza zaprojektowano odrębne wejście, którym realizowane będą dostawy produktów oraz usuwane będą odpady. Aby zagwarantować rozdział czasowy ww. czynności, Użytkownik żłobka określi stosowne procedury i harmonogram poszczególnych czynności.

Kuchnia przewidziana jako z pełną produkcją, odbywać się będzie w oparciu o ogólnodostępne surowce oraz produkty spożywcze, zgodnie z opracowanym jadłospisem. Projekt przewiduje wydzielone pomieszczenie przygotowalni wstępnej warzyw i owoców wraz ze stanowiskiem dezynfekcji jaj. Mięso i ryby dostarczane będą w postaci produktów nie wymagających obróbki wstępnej. Dla tych celów zaprojektowano zaplecze magazynowe, obróbki wstępnej, obróbki właściwej i termicznej, ekspedycji oraz zaplecze higieniczno-sanitarne. Wszystkie pomieszczenia zlokalizowano na poziomie parteru.

Przewidziane procesy technologiczne w bloku żywieniowym żłobka:

- przyjęcie produktów,
- magazynowanie,
- pobieranie z magazynu,
- obróbka wstępna warzyw, owoców,
- dezynfekcja jaj,
- obróbka właściwa,
- obróbka termiczna,
- przygotowanie mieszanek mlecznych oraz podgrzewanie mleka matki,
- dystrybucja posiłków,
- zmywanie sprzętu z obróbki produktów,
- zmywanie naczyń stołowych,
- usuwanie odpadów.

Wszystkie procesy technologiczne odbywać się będą zgodnie z opracowaną dla zakładu dokumentacją HACCP.

Odpady z obróbki oraz resztki z konsumpcji usuwane będą na bieżąco, a następnie przechowywane w pojemnikach na odpady do momentu odbioru przez odbiorcę odpadów.

Dla celów mycia i dezynfekcji bloku żywieniowego przewidziano pomieszczenie porządkowe ozn. nr 1.14. W pomieszczeniu przewidziano zlew porządkowy, zawór ze złączką do węża, umywalkę wyposażoną w baterię oraz regał na środki czystości.

## 2. Wyposażenie

Ozn. na rys.	Ilość	Opis	Wymiar [mm]		
			szer.	głęb.	wys.
	<b>1.17</b>	<b>KUCHNIA GŁÓWNA</b>			

1	1	Stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym z ociekaczem , wymiar komory 400x400x250 , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	800	600	850
		<i>Stanowisko robocze - obróbka warzyw</i>			
2	1	Szafa chłodnicza podręczna z 5 rusztami; pojemność minimum 370l. Wymuszony obieg powietrza. Klasa energetyczna A, zakres temp. +2/+12st.C	650	590	1900
3	1	Stół roboczy z szafką , drzwiami suwanymi i półką , z możliwością zmiany wysokości jej położenia Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	600	850
4	1	Stół roboczy z półką dolną	600	600	850
5	1	Maszyna wieloczynnościowa na stojaku z kompletem przystawek do szatkowania warzyw , mielenia mięsa , przygotowywania ciasta	730	720	900
		<i>Stanowisko robocze - obróbka mięsa</i>			
6	1	Stół roboczy z szafką , drzwi przesuwne , półka z możliwością zmiany wysokości jej położenia + 3 szuflady po lewej stronie szafki ; szuflady skrzyniowe w pełni wysuwane , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	1300	600	850
7	1	Stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym , wymiar komory 400x400x250 , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	600	600	850
8	1	Stół roboczy przyścienny z szafką , drzwi przesuwne i półka , z możliwością zmiany wysokości jej położenia , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	1400	600	850
		<i>Stanowisko robocze - obróbka termiczna</i>			
9	1	Piec konwekcyjno - parowy na podstawie wys. 77 cm wsad 5 GN 1/1	730	790	700
10	1	Stół odkładczy z szafką , drzwi skrzydłowe Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	600	700	850
11	1	Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 4 polowa , 14 kW	800	700	850
12	1	Warnik elektryczny do gotowania produktów mącznych , warzyw . Pojemność ok. 24 l . Zestaw pojemników	400	700	850

		perforowanych 2x GN1/2 i 3xGN 1/3 głęb. 20 cm . 6kW			
13	1	Wpust podłogowy liniowy , stal nierdzewna kwasoodporna	2100	300	135
14	2	Stół roboczy przelotowy z szafką , drzwi przesuwne	1500	600	850
23	1	Umywarka z osłoną komory , uruchamiana przyciskiem na poziomie kolana Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	400	320	200
24	1	Lampa owadobójcza z taśmą klejącą do łapania owadów przeznaczona do użytku w pomieszczeniach kontaktu z żywnością , świetlówka zabezpieczona folią przed stłuczeniem , obudowa z tworzywa ognioodpornego do zamocowania na ścianie , moc świetlówki led 2 x 0,006 kW	550	100	270
25	1	Okap przyścienny kompensacyjny ( nawiewno - wyciągowy )	2600	900	490
26	1	Stół odkładczy z szafką , drzwi otwierane , półka z możliwością zmiany wysokości jej położenia , Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	600	700	850
27	1	Półka ścienna z płynną regulacją wysokości zawieszenia Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	600	350	300
		<i>Stanowisko robocze - przygotowywanie mieszanek mlecznych</i>			
15	2	Sterylizator butelek i smoczków - parowy , elektryczny z funkcją suszenia . Pojemność min. 8 butelek i 8 smoczków			
16	1	Lodówka podblatowa , pojemność 200 l	600	600	840
17	1	Stół szkieletowy ze zlewem , półka dolna , wymiar komory 400x400x250 , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	800	600	900
18	1	Stół roboczy szkieletowy z miejscem na lodówkę podblatową , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	1200	600	900
19	1	Warnik do wody , pojemność 18 l , podwójne ścianki ze stali nierdzewnej , Automatyczne przłączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury wody . Zakres temperatur 30 - 100 stopni .	420	380	480
28	1	Szafka ścienna , drzwi przesuwne , 1 półka z regulowaną wysokością jej położenia Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	300	600
		<i>Stanowisko mycia sprzętu kuchennego</i>			

20	1	Regał odciekowy , 5 półek gretingowych z możliwością zmiany wysokości ich położenia . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	800	600	2000
21	1	Basen 2 komorowy do mycia sprzętu kuchennego , głębokość komory min. 350 mm , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwytowa, ze spryskiwaczem, obrotową wylewką i wspornikiem mocującym baterię do ściany Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	600	850
22	1	Stół odkładczy szkieletowy , pod blatem miejsce na pojemnik na odpadki . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	400	600	850
	<b>1.20</b>	<b>ZMYWALNIA</b>			
1	1	Zawór czerpalny ze złączką do węża			
2	1	Wpust podłogowy liniowy Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	300	135
3	1	Zmywarka kapturowa , 3 cykle mycia , wys. wsadu 44 cm , komplet koszy 50x50 cm na talerze , szkło i sztućce, wbudowane dozowniki detergentów , zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	630	750	1950
4	1	Stół wyładowczy z dolną półką gretingową , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	700	850
5	1	Szafa przelotowa do przechowywania czystych talerzy , kubków , butelek , sztućców . Szafa dwudzielna , drzwi przesuwne , 3 półki z możliwością zmiany ich wysokości , Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	600	2000
6	1	Stół szkieletowy , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	600	600	850
7	1	Stół szkieletowy ze zlewem , otwór na odpady , wymiar komory 400x400x250 , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	1000	600	850
8	1	Umywalka z osłoną komory , uruchamiana przyciskiem na poziomie kolana Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	400	320	200
9	1	Okap przyścienny kompensacyjny ( nawiewno - wyciągowy )	1000	900	490
10	1	Bateria natryskowa , jednouchwytowa , ze wspornikiem mocującym			
	<b>1.21</b>	<b>EKSPEDYCJA</b>			

1	2	Wózek kelnerski do transportu posiłków , naczyń , sztućców , z zamykaną szafką z drzwiami otwieranymi , z 1 półką wewnętrzną . 4 kółka skrętne , w tym 2 z hamulcem . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	1000	600	850
	1.16	<b>POMIESZCZENIE OBRÓBK WSTĘPNEJ WARZYW I OWOCÓW , PRZECHOWYWANIE I OBRÓBKA JAJEK</b>			
1	1	Urządzenie do obierania ziemniaków i warzyw korzeniowych , z podstawą i osadnikiem oraz przezroczystą pokrywą umożliwiającą stan obierania warzyw . Wsad 5-7 kg .			
2	1	Basen 1 komorowy do mycia sprzętu kuchennego , głębokość komory min. 350 mm , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwyłowa, z obrotową wylewką i wspornikiem mocującym baterię do ściany Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	800	600	850
3	1	Stół odkładczy Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	600	600	850
4	1	Okno podawcze 80 x 60 cm zamykane roletą. Parapet na wys. 85 cm npp ze stali nierdzewnej kwasoodpornej			
5	1	Naświetlacz UV szufladowy 4 x 16W , wsad jednorazowy 30 szt jaj . Obudowa ze stali nierdzewnej .	350	450	200
6	1	Lodówka podblatowa , pojemność 200 l	600	600	840
7	1	Stół szkieletowy ze zlewem , wymiar komory 400x400x250 , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	800	600	900
8	1	Umywarka z osłoną komory , uruchamiana przyciskiem na poziomie kolana Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	400	320	200
9	1	Lampa owadobójcza z taśmą klejącą do łapania owadów przeznaczona do użytku w pomieszczeniach kontaktu z żywnością , świetlówka zabezpieczona folią przed stłuczeniem , obudowa z tworzywa ognioodpornego do zamocowania na ścianie , moc świetlówki led 2 x 0,06 kW	550	100	270
10	1	Stół roboczy szkieletowy z miejscem na lodówkę podblatową , z przodu kapinos uniemożliwiający podciekanie , z tyłu rant 5 cm . Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	900	600	900

	<b>1.12</b>	<b>MAGAZYN PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH</b>			
1	2	Szafa mroźnicza GN 2/1, poj. 700 l, wymuszony obieg powietrza, klasa energetyczna C	700	810	2050
2	1	Szafa chłodnicza 2 - drzwiowa GN 2/1, poj. 1300 l, stal nierdzewna	1430	830	2010
3	5	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej, przeznaczony do kontaktu z żywnością. 4 półki wyjmowane z możliwością regulacji ich wysokości, przeznaczone do kontaktu z żywnością.	800	600	2000
4	1	Szafa chłodnicza GN 2/1, poj. 450 l, wymuszony obieg powietrza, klasa energetyczna C	710	700	2000
	<b>1.13</b>	<b>MAGAZYN WARZYW</b>			
1	2	Regał magazynowy, metalowy, 3 półki o wytrzymałości 25 kg umożliwiające ich mycie i dezynfekcję	1200	600	2000
	<b>1.14</b>	<b>POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE</b>			
1	1	Zlew gospodarczy z syfonem Materiał: stal nierdzewna kwasoodporna	500	400	270
2	1	Umywalka ceramiczna wisząca z syfonem i baterią stojącą	400	360	150
3	1	Regał magazynowy, metalowy, 3 półki o wytrzymałości 15 kg umożliwiające ich mycie i dezynfekcję	800	450	2000

Zestawienie wyposażenia rozpatrywać łącznie z rys. PTA.3 " WYPOSAŻENIE" .

Projektowane wyposażenie - ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej lub innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością (atesty PZH).

Powierzchnie zewnętrzne powinny być gładkie, bez deformacji, zarysowań, wgnieceń. Krawędzie - stępione. Wszystkie połączenia spawane powinny być gładkie, bez porów, oszlifowane. Blaty robocze powinny być z blachy o grubości min. 1,5 mm wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym. Szafki i blaty powinny posiadać stopki z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji wysokości  $\pm 15$  mm. Przed zakupem i montażem okapów w kuchni i zmywalni należy zweryfikować wielkości kanałów instalacji nawiewnej i wyciągowej zgodnie z zaleceniami producenta okapów. Dostarczone i zamontowane okapy pod względem parametrów ilości nawiewanego i wyciąganego powietrza winny być zgodne z parametrami określonymi w projekcie.

### 3.Zatrudnienie

Planowane zatrudnienie bloku żywieniowego żłobka wynosi 4 osoby. Praca w obiekcie odbywać się będzie w systemie jednozmianowym. Dla pracowników zaplecza kuchennego przewidziano pomieszczenie socjalne i higieniczno - sanitarne dostępne w ramach zaplecza.

