

INWESTOR:**GMINA BRÓJCE**

Brójce 39

95-006 Brójce

NAZWA ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO:**ROZBUDOWA SZKOŁY PODSTAWOWEJ W BUKOWCU O SALE DYDAKTYCZNE DLA KLAS I – III NA DZIAŁKACH NR. EWID. 433/1, 434/1, 523/1, 523/6 OBRĘB 0002 BUKOWIEC, GMINA BRÓJCE, POWIAT ŁÓDZKI WSCHODNI****TECHNOLOGIA****DANE INWESTYCJI:**

MIEJSCOWOŚĆ:	BUKOWIEC
OBREB:	0002 BUKOWIEC
JEDNOSTKA EWIDENCYJNA:	100603_2 BUKOWIEC
DZIAŁKA:	NR EWID. 433/1, 434/1, 523/1 , 523/6
GMINA:	BRÓJCE
POWIAT:	ŁÓDŹ WSCHÓD
WOJEWÓDZWO:	ŁÓDŹ

KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO:**IX**

TECHNOLOGIA STOŁÓWKI

1. ZESTAWIENIE POWIERZCHNI

Oznaczenie na rysunku	Przeznaczenie	Powierzchnia [m ²]
PARTER		
1/26	Jadalnia	133,43
1/27	Pom. socjalne	9,26
1/28	WC	4,12
1/29	Msc. Na obudowy termosów	2,66
1/30	Zmywalnia	14,57
1/31	Wydawalnia	22,03
1/32	Komunikacja zaplecza	11,41
1/33	Magazyn	3,37
RAZEM		200,85

2. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH STOŁÓWKI

Do jadalni wydawane będą posiłki przygotowywane przez firmę zewnętrzną i dostarczane w formie cateringu. W godzinach 8:45-9:00 będzie wydawana herbata, która będzie przygotowywana w wydawalni. Obiad będzie wydawany w dwóch turach po 72 dzieci: w godzinach 11:30-11:45 oraz 12:30-12:45. Z wydawalni posiłków będzie wydawany obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania. W ciągu dnia będzie wydawane 288 posiłków. Po zwrocie naczyń z jadalni do zmywalni będą one zmywane i segregowane. Na zapleczu nie będzie odbywać się przygotowywanie posiłków. Wszystkie posiłki będą dostarczane przez zewnętrzną firmę cateringową.

2.1. ZAOPATRZENIE– DOSTAWA POSIŁKÓW

Wjazd samochodu z dostawami będzie przez bramę od strony południowej. Dojazd drogą wyłożoną kostką brukową, wyładunek towarów dokonywany będzie przez dostawcę lub pracowników szkoły. Przyjmowanie dostaw posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w godzinach 10:45-11:15 poprzez komunikację zaplecza wyposażoną w kurtynę powietrza do pomieszczenia miejsca składowania obudowy termosów 1/29. Przed wydaniem termosy z pożywieniem przeniesione będą na miejsca na termosy znajdującego się w wydawalni 1/31.

2.2. WYDAWANIE POSIŁKÓW

Wydawanie posiłków odbywać się będzie z pomieszczenia wydawalni 1/31. W godzinach 8:45-9:00 będzie wydawana herbata. Obiad będzie wydawany w dwóch turach: w godzinach 11:30-11:45 oraz 12:30-12:45. Z wydawalni posiłków będzie wydawany obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania. Posiłki będą dostarczane przed firmę cateringową w termosach. W celu utrzymania temperatury posiłków będą one podgrzewane w bemailach. Produkty wymagające przechowywania w niskiej



temperaturze będą niezwłocznie umieszczane w lodówce. W pomieszczeniu wydawalni posiłki będą porcjowane na talerze i wydawane wraz z napojami.

Pomieszczenie wydawania będzie wyposażony w stół ze stali nierdzewnej przed oknem podawczym, barm, lodówkę oraz podesty do przechowywania termosów w połączonym pomieszczeniu 1/31. Wydawalnia zostanie również wyposażona w kuchenkę indukcyjną oraz zlewozmywak dwukomorowy. Wyposażenie będzie obejmować szafę przelotową, znajdującą się pomiędzy wydawalnią a zmywalnią, służącą do przechowywania naczyń stołowych czystych.

W wydawalni 1/31 posiłki będą porcjowane na stole roboczym i wydawane poprzez okno podawcze do sali jadalnej (pom. 1/26), skąd będą odbierać je dzieci. Dla dzieci z pierwszej klasy obsługa wydawalni będzie podawać posiłki bezpośrednio do stolika z okna podawczego za pomocą wózka kelnerskiego.

Brudne naczynia z jadalni będą zwracane do okna podawczego w zmywalni.

Przewidziano spożywanie posiłków grupami w dwóch turach po 72 dzieci.

2.3. ZMYWANIE NACZYŃ STOŁOWYCH

Brudne naczynia stołowe będą oddawane przez użytkowników poprzez okno podawcze do pomieszczenia zmywalni. Składowane będą na blacie roboczym ze stali nierdzewnej. Resztki pokonsumpcyjne będą zbierane do worków foliowych w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Zmywanie naczyń odbywać się będzie wstępnie w dwukomorowym zlewozmywaku a końcowo w dwóch zmywarko-wyparzarkach. Do transportu naczyń ze zmywarki do szafy przelotowej będzie używany wózek kelnerski. Umyte naczynia gotowe do użycia będą przechowywane w szafie przelotowej znajdującej się pomiędzy pomieszczeniami zmywalni oraz wydawalni z której je będzie można odebrać. W zmywalni naczyń stołowych zostanie zamontowany zawór za złączką do węża i kratka ściekowa, służące do mycia wózków kelnerskich.

Termosy nie mogą być myte w zmywalni. Brudne termosy będą wracały do firmy cateringowej, gdzie będą myte.

Pomieszczenie zmywalni będzie wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, umywalkę, dwie zmywarko-wyparzarki oraz wózek transportowy. Po umyciu naczyń zostaną one przeniesione do szafy przelotowej i mogą służyć do ponownego użycia i odebrania ich z pomieszczenia wydawalni 1/31.

2.4. USUWANIE ODPADÓW

W pomieszczeniu zmywalni resztki pokonsumpcyjne będą usuwane na bieżąco z brudnych naczyń stołowych i wrzucane poprzez otwór w blacie roboczym do pojemników. Odpadki pokonsumpcyjne wrzucane będą do worków foliowych w szczelnie zamykanych pojemnikach. Następnie przez personel kuchenny będą wynoszone na zewnątrz do pojemnika na odpady znajdującego się na utwardzonym miejscu gromadzenia odpadów w odległości 10m od drzwi wejściowych do zaplecza kuchennego. Odpady będą przechowywane do momentu odbioru w zamykanych beczkach i odbierane z pojemników codziennie. Czas wynoszenia odpadków nie może kolidować z czasem dostaw towarów. Gospodarka



odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

2.5. MAGAZYN

W pomieszczeniu magazynu będzie przechowywana zapasowa zastawa oraz inne niezbędne wyposażenie kuchni.

2.6. JADALNIA

Aranżacja jadalni z zastosowaniem 18 czteroosobowych stolików o wym. 85x85cm, uwzględnia również możliwość użytkowania przez osoby niepełnosprawne. Stoliki oraz krzesła wielkością będą dostosowane dla dzieci z klas I-III.

3. USTALENIA TECHNOLOGICZNE

3.1. CZAS PRACY STOŁÓWKI

Kuchnia pracuje w godz. 8:00 – 14:00 w równoważnym czasie pracy. System równoważnego czasu pracy dopuszcza wydłużenie czasu pracy w danym dniu lub tygodniu, a skrócenia go w innym dniu lub tygodniu bądź udzielenia dni wolnych od pracy.

3.2. PRACOWNICY

Obsługa będzie obejmować : 2 pracowników. Pracownicy powinni posiadać: aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach, dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności oraz są wyposażeni w zapas odzieży roboczej i ochronnej odpowiedniej do stanowiska pracy.

4. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA W POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZENIACH

Jadalnia			
Numer pomieszczenia: 1/26			
Powierzchnia pomieszczenia: 133,43m ²			
Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
umywalka	2	Z ceramiki	woda, kanalizacja
szafka pod umywalki	1	Płyta meblowa	-
stoliki	18	Płyta meblowa, stelaż aluminium	-



krzesółka	72	Z tworzywa sztucznego, stelaż aluminium	-
Wykończenie budowlane: <ul style="list-style-type: none"> – Sufit oraz ściany malowane farbą emulsyjną – posadzka typu tarket, łatwo zmywalna, – połączenie posadzki ze ścianami zaokrąglone. Instalacje elektryczne: <ul style="list-style-type: none"> – gniazda wtykowe – natężenie oświetlenia – 500 lx – oświetlenie LED. Instalacje CO: <ul style="list-style-type: none"> – wymagana temperatura +20°C Wentylacja: <ul style="list-style-type: none"> – mechaniczna nawiewno-wywiewna – liczba wymian – 4 wymiany /h (minimum 20m³/h/osobe) 			

Pomieszczenie socjalne			
Numer pomieszczenia: 1/27			
Powierzchnia pomieszczenia: 9,26 m ²			
Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
Iodówka	1	poj.120l, moc 0,2 kW, 230V	-
Szafa dwudzielna na okrycia wierzchnie	1	Płyta meblowa	-
Zlewozmywak	1	Stal nierdzewna	Woda zimna, ciepła + kanalizacja
krzesółka	2	PCV/stal – krzesło łatwozmywalne	-
Stolik	1		-
umywalka	1	ceramika	Woda zimna, ciepła + kanalizacja
Czajnik elektryczny	1	Poj. 1,7l, 2,2kW, 230V	-
Kuchenka mikrofalowa	1	Poj. 20l, 700W, 230V	-
Wykończenie budowlane: <ul style="list-style-type: none"> – glazura do pełnej wysokości – sufit malowany farbą emulsyjną – posadzka typu terakota, łatwo zmywalna. Instalacje elektryczne: <ul style="list-style-type: none"> – gniazda wtykowe do urządzeń technologicznych, – natężenie oświetlenia – 300 lx, – oświetlenie LED. Instalacje CO:			



- wymagana temperatura +20°C

Wentylacja:

- grawitacyjna,
- krotność wymian powietrza: 2 wymian/h

WC			
Numer pomieszczenia: 1/28			
Powierzchnia pomieszczenia: 4,12 m ²			
Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
Miska ustępowa	1	ceramika	Woda zimna, kanalizacja
umywalka	1	ceramika	Woda zimna, ciepła + kanalizacja
Wykończenie budowlane: <ul style="list-style-type: none"> – glazura do pełnej wysokości – sufit malowany farbą emulsyjną – posadzka typu terakota, łatwo zmywalna. Instalacje elektryczne: <ul style="list-style-type: none"> – natężenie oświetlenia – 200 lx, – oświetlenie LED. Instalacje CO: <ul style="list-style-type: none"> – wymagana temperatura +20°C Wentylacja: <ul style="list-style-type: none"> – grawitacyjna wspomagana mechanicznie, – krotność wymian powietrza: co najmniej 50m³/h 			
Miejsce na obudowy termosów			
Numer pomieszczenia: 1/29			
Powierzchnia pomieszczenia: 2,66 m ²			
Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
Regał na obudowy termosów	1	ze stali nierdzewnej	-
Wykończenie budowlane: <ul style="list-style-type: none"> – glazura do pełnej wysokości – sufit malowany farbą emulsyjną – posadzka typu terakota, Instalacje elektryczne: <ul style="list-style-type: none"> – natężenie oświetlenia – 300 lx, 			



- oświetlenie LED.

Instalacje CO:

- wymagana temperatura +20°C

Wentylacja:

- grawitacyjna,
- krotność wymian powietrza: 2 wymian/h

Zmywalnia

Numer pomieszczenia: 1/30

Powierzchnia pomieszczenia: 14,57 m²

Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
ruszt podłogowy z syfonem odpływowym	1	-	kanalizacja
zawór czerpalny ze złączką do węża	1	-	Woda zimna
umywalka	1	ceramika	Woda zimna, woda ciepła, kanalizacja
zlew 2 komorowy	1	ze stali nierdzewnej	Woda zimna, woda ciepła, kanalizacja
zmywarko – wyparzarka	2	moc 6,70 kW, zasilanie 400V	woda, zimna kanalizacja
blat roboczy z otworem na odpady	1	ze stali nierdzewnej	-
szafa przelotowa	1	ze stali nierdzewnej	-
wózek kelnerski	1	ze stali nierdzewnej	-

Wykończenie budowlane:

- glazura do pełnej wysokości
- sufit malowany farbą emulsyjną
- posadzka - terakota
- połączenie posadzki ze ścianami zaokrąglone.

Instalacje elektryczne:

- gniazda wtykowe do urządzeń technologicznych,
- natężenie oświetlenia – 500 lx,
- oświetlenie LED.

Instalacje CO:

- wymagana temperatura - +20°C

Wentylacja:

- mechaniczna nawiewno-wywiewna
- krotność wymian powietrza – 10 wymian/h.

Wydawalnia


Numer pomieszczenia: **1/31**

Powierzchnia pomieszczenia: **22,03 m²**

Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
Iodówka	1	poj.120l, moc 0,2 kW, 230V	-
blat roboczy z szafką pod blatem	1	ze stali nierdzewnej	-
Kuchenka gastronomiczna	1	14kW, 400V	
umywalka	1	ceramiczna	Woda zimna, woda ciepła, kanalizacja
zlew 2 komorowy	1	ze stali nierdzewnej	Woda zimna, woda ciepła, kanalizacja
Blat na termosy	1	ze stali nierdzewnej	
bemar	1	Moc 3,4kW, 230V	
wózek kelnerski	1	Ze stali nierdzewnej	

Wykończenie budowlane:

- glazura do pełnej wysokości
- sufit malowany farbą emulsyjną
- posadzka - terakota

Instalacje elektryczne:

- gniazda wtykowe do urządzeń technologicznych,
- natężenie oświetlenia – 500 lx,
- oświetlenie LED.

Instalacje CO:

- wymagana temperatura +20°C

Wentylacja:

- mechaniczna nawiewno-wywiewna,
- krotność wymian powietrza: 10 wymian/h.

Komunikacja zaplecza

Numer pomieszczenia: **1/32**

Powierzchnia pomieszczenia: **11,41 m²**

Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
Kurtyna powietrzna	1	-	kanalizacja

Wykończenie budowlane:

- ściany malowane farbą emulsyjną
- sufit malowany farbą emulsyjną
- posadzka - terakota

Instalacje elektryczne:

- gniazda wtykowe do urządzeń technologicznych,
- natężenie oświetlenia – 300 lx,
- oświetlenie LED.



Instalacje CO:

- wymagana temperatura - +20°C

Wentylacja:

- grawitacyjna,
- krotność wymian powietrza – 2 wymiany/h.

Magazyn			
Numer pomieszczenia: 1/33			
Powierzchnia pomieszczenia: 3,37 m ²			
Element wyposażenia	Ilość	Krótka charakterystyka elementu	
		moc kW, napięcie V, materiał	przyłącze
szafa	1	Płyta meblowa	-
Wykończenie budowlane:			
<ul style="list-style-type: none"> – ściany malowane farbą emulsyjną – sufit malowany farbą emulsyjną – posadzka - terakota 			
Instalacje elektryczne:			
<ul style="list-style-type: none"> – gniazda wtykowe do urządzeń technologicznych, – natężenie oświetlenia – 200 lx, – oświetlenie LED. 			
Instalacje CO:			
<ul style="list-style-type: none"> – wymagana temperatura +16°C 			
Wentylacja:			
<ul style="list-style-type: none"> – grawitacyjna – krotność wymian powietrza -2 wymiany/h 			

5. WYTYCZNE BRANŻOWE

Zaprojektowane pomieszczenia oraz technologia są zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego WE: Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późn. zmianami (Dz.U. 2006 nr 171, poz. 1225).

5.1. WYTYCZNE DO PROJEKTU INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Pomieszczenia w zapleczu gastronomicznym, w których nie ma stanowiska stałej pracy nie muszą zostać wyposażone w naturalne oświetlenie. Wszystkie pomieszczenia zaplecza będą wyposażone w sztuczne oświetlenie dostosowane do wykonywanych w nich czynności, odpowiadające wymaganiom w zakresie BHP i norm.



Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy, oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Punkty oświetlenia powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Światło nie powinno zmieniać barwy, a jego natężenie nie powinno być mniejsze niż :

- 500 lx – na wszystkich stanowiskach kontroli i stanowiskach pracy na wysokości roboczej 850mm,
- 300 lx – w pomieszczeniach roboczych,
- 200 lx – w pozostałych pomieszczeniach,
- Inne pomieszczenia wg. PN-84/E-02033.

W pomieszczeniach pracy do 4h na dobę tego samego pracownika nie jest konieczne zapewnienie oświetlenia naturalnego. Wszystkie przewody elektryczne do zasilania urządzeń muszą mieć przekroje odpowiadające zapotrzebowaniu na energię. Dodatkowo wszystkie urządzenia trójfazowe muszą posiadać dodatkowe wyłączniki bezpieczeństwa (na ścianie w miejscu łatwo dostępnym). Instalacje i gniazda należy wykonać w wersji dla pomieszczeń o podwyższonej wilgotności (hermetyczne).

Pobory mocy przez poszczególne urządzenia technologiczne zawarte są w tabeli z wykazem wyposażenia.

5.2. WYTYCZNE DO PROJEKTU WENTYLACJI

W poszczególnych pomieszczeniach wentylacja mechaniczna, zgodna z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.

W pomieszczeniach pracy oraz toaletach powinna być zapewniona wymiana powietrza wynikająca z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń. Przewidywane temperatury pomieszczeń wg obowiązujących norm. Oprócz wentylacji ogólnej, która usuwa nadwyżki ciepła, wilgoci i zanieczyszczenia z rozproszonych źródeł, konieczne jest zainstalowanie instalacji do okapów lub wyciągów miejscowych nad większymi źródłami ciepła – dla usunięcia zanieczyszczenia skoncentrowanego na małej powierzchni, nie dopuszczając do ich rozprzestrzeniania się. Okapy winny być wykonane z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci oraz łatwego do czyszczenia. Dolna krawędź okapów na wysokości ok. 200cm nad posadzką.

Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień, tj. aby powietrze z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych nie przenikało do pomieszczeń o wyższych wymaganiach sanitarnych. Należy zapewnić osobne zespoły wentylacyjne dla jadalni i zaplecza kuchennego. W pomieszczeniach sanitarnych wykonać niezależną wentylację mechanicznie, uruchamianą włącznikiem światła lub czujnikiem ruchu. Wentylację mechaniczną zaprojektować tak by była możliwość okresowego czyszczenia i dezynfekcja przewodów i urządzeń. Na otworach należy zainstalować kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia,. Przewody wentylacyjne wykonywać z materiałów posiadających atesty i aprobaty, instalacje izolować i tłumić tak, aby zostały zachowane poziomy hałasu zgodne z PN - max 50 dB.

5.3. WYTYCZNE ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANE

Podłogi zaplecza kuchennego powinny być gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne. W pomieszczeniach w których znajdują się wpusty podłogowe, posadzki należy wykonać ze spadkiem max. 0,15 % w kierunku spustów. Pomiędzy pomieszczeniami nie należy wykonywać progów.

Ściany pomieszczeń higieniczno – sanitarnych muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci – do wysokości co najmniej 2m (glazura, żywica, tworzywo sztuczne). Ściany powyżej glazury i sufity powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.

Narożniki ścian zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi specjalistycznymi listwami. Styki ścian i podłóg zaleca się jako zaokrąglone, łatwe do utrzymania w czystości. Należy również przewidzieć cokółki o wysokości 10cm wykonane z tego samego materiału co posadzka. Do wykonania podłóg należy użyć materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych i nietoksycznych, łatwych do czyszczenia oraz dezynfekcji.

Sufity i zamocowane na górze elementy muszą być wykonane w taki sposób aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary oraz wzrost pleśni.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji. Drzwi w pomieszczeniach magazynowych i kuchennych należy do wysokości 20cm obić blachą stalową nierdzewną w celu zabezpieczenia przed gryzoniami.

Okna i inne otwory muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez skrzydła. W pomieszczeniach, które nie będą wyposażone w wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną należy zainstalować w górnej ramie okien wywietrzniki z regulowanym poziomem otwarcia, łatwe do otwierania z poziomu podłogi. W celu zabezpieczenia przed owadami latającymi należy zamontować siatki w oknach w zapleczu kuchennym oraz pułapki rażące owadobójcze.

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

5.5. WYTYCZNE INSTALACJI WODNO – KANALIZACYJNEJ

Zaplecze kuchenne może używać wody do celów produkcyjnych i gospodarczych przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki badań winny być przechowywane w dokumentacji zespołu. Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.

Instalacje doprowadzające wodę powinny być ukryte w ścianach. Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych zgodnie z DTR oraz do przyborów sanitarnych i zaworów czerpalnych ze złączką do węża.

W pomieszczeniu zmywalni wpust podłogowy powinien być wyposażony we wstępne łapacze odpadków, a średnica podposadzkowych przewodów kanalizacyjnych powinna wynosić minimum 110mm. Każde stanowisko z umywalką należy wyposażać w armaturę bezdotykową z wodą bieżącą zimną i ciepłą,



pojemnik z mydłem oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowymi. Wszystkie instalacje wodne, winne zostać wyposażone w zawory antyskażeniowe lub jeden zawór centralny.

Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.

W pomieszczeniach magazynowych, ekspedycyjnych oraz innych „czystych” nie należy stosować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne pionowe należy prowadzić w obudowie.

Ścieki z pomieszczeń zmywalni naczyń przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej powinny być odprowadzane do instalacji kanalizacji technologicznej tłuszczowej, wyposażonej w urządzenia do odtłuszczania ścieków (separator tłuszczów). Wszystkie urządzenia do podczyszczania ścieków powinny być usytuowane na zewnątrz budynku w odległości minimum 5m od okien i drzwi lub w oddzielnych pomieszczeniach.

Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami ze stali nierdzewnej i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki. Wpust podłogowy w pomieszczeniu zmywalni wyposażać we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczenia zmywalni powinna wynosić min.100mm.

Projektant

.....
mgr inż. arch. Paweł Czarnecki
Nr upr. 171/SWOOK/2013

