

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

OBIEKT: Kuchnia serwująca dania cateringowe

INWESTYCJA: Adaptacja pomieszczeń na potrzeby kuchni cateringowej w Szkole Podstawowej im. Władysława Zamoyskiego w Brzegach

LOKALIZACJA: ul. Halna 58, 34-532 Brzegi

BRANŻA: Technologia żywienia zbiorowego

PROJEKTOWAŁ : mgr inż. Wojciech Kopta

**USŁUGI PROJEKTOWE
I NADZORY BUDOWLANE
WOJCIECH KOPTA**
ul. Ustup 26, 34-500 Zakopane
tel. 798-791-792
e-mail: wkopta@gmail.com
NIP: 6762356856 REGON: 123183778



Styczeń 2020 r.

Spis treści

A. Opis techniczny:

1. Podstawy opracowania
2. Zakres opracowania
3. Program usług
4. Krótki opis procesu przygotowania posiłków
5. Utrzymywanie czystości na zapleczu
6. Organizacja pracy i zatrudnienie
7. Wytyczne wykończenia wnętrz

B. Część rysunkowa:

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Technologia – rzut piwnicy | 1 : 100 |
| 2. Przekrój A-A | 1 : 100 |

OPIS TECHNICZNY

1. Podstawa opracowania

- A. Zalecenia Inwestora
- B. Aktualnie obowiązujące normy i przepisy
 - Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane
 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 25 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego
 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny podlegać budynki i ich usytuowanie
- C. Uzgodnienia międzybranżowe oraz z Inwestorem
- D. Katalogi urzędzeń gastronomicznych

Podstawą opracowania niniejszego projektu jest zlecenie wykonania projektu technologii zaplecza kuchennego, celem adaptacji pomieszczeń do prowadzenia działalności związanej z codziennym wyżywieniem typu catering.

Przedmiotowy budynek o rzucie połączonych ze sobą prostokątów jest usytuowany w centralnej części terenu inwestycji. Na terenie inwestycji zapewniono istniejące utwardzone miejsce gromadzenia stałych odpadów komunalnych.

Projekt technologii dotyczy części piwnicy budynku Szkoły Podstawowej, w której przewiduje się salę konsumpcyjną oraz zaplecze żywienia zbiorowego zamkniętego opartego na daniach cateringowych. Budynek o konstrukcji murowanej o dachu symetrycznym dwuspadowym, nawiązującym do miejscowego budownictwa. Budynek podłączony do sieci: elektroenergetycznej i telekomunikacyjnej. Zaopatrzenie w wodę zapewniono z sieci wodociągowej. Odprowadzenie ścieków przewiduje się do szczelnego zbiornika bezodpływowego - szamba. Średnie zapotrzebowanie dobowe na dostawę wody i odbioru ścieków przyjęto 100 dm³ na osobę.

Projekt technologii ma za zadanie dostosować obiekt do obowiązujących przepisów.

2. Zakres opracowania

Zakres opracowania obejmuje układ funkcjonalny części piwnicy budynku wraz z rozmieszczeniem pomieszczeń i zestawieniem powierzchni oraz wyposażenia pomieszczeń jak również wytyczne dla instalacji wodno-kanalizacyjnej.

W lokalu objętym projektem przewiduje się wentylację grawitacyjną, grawitacyjną z wspomaganiami mechanicznymi w węzle sanitarnym oraz wentylację mechaniczną – okap mechaniczny nad stanowiskiem obróbki termicznej.

3. Program usług

Serwowane posiłki będą podawane uczniom szkoły

Dla ustalenia programu produkcji kuchni przyjmuje się następujące założenia liczbowe:

- ilość gości sali konsumpcyjnej – do 40 osób,
- ilość personelu – 2 pracowników firmy cateringowej.

4. Krótki opis procesu przygotowania posiłków

Proces przygotowywania potraw będzie się składał z następujących elementów czynnościowych:

4.1 Dostawa i magazynowanie surowców

Gotowe posiłki będą transportowane wydzielonym wejściem do pomieszczenia przyjęcia firmy cateringowej zapewniając bezpieczeństwo przewożonej żywności. Posiłki te będą przywożone przez firmę cateringową będącą pod nadzorem właściwego PPIS. Gotowe dania będą transportowane w pojemnikach transportowych z wkładami do pomieszczenia przyjmowania firmy cateringowej (gdzie przewiduje się czasowe przechowywanie zewnętrznych pojemników transportowych). Po ocenie jakości, warunków transportu i temperatury dania w wkładach termosowych kierowane będą do pomieszczenia kuchni, gdzie poddawane będą ewentualnej obróbce termicznej. Dopuszcza się możliwość dostarczania gotowych posiłków z innych obiektów prowadzących działalność cateringową. Dostawa dań odbywać się będzie zgodnie z bieżącymi potrzebami. Należy zapewnić transport dań w taki sposób, aby uniemożliwić ich zanieczyszczenie lub zepsucie.

Osoby prowadzące działalność związaną z obróbką termiczną oraz serwowaniem dań na naczyniach wielokrotnego użycia są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji HACCP.

4.2 Obróbka żywności

Obróbka termiczna polegająca wyłącznie na podgrzaniu dostarczonych dań odbywać się będzie w pomieszczeniu kuchni usytuowanej na poziomie parteru, w oparciu o takie urządzenia, jak: piec konwekcyjny, kuchenka 4 - palnikowa, i będzie polegać na podgrzewaniu gotowych posiłków dostarczanych z zakładu żywienia zbiorowego. Dobór urządzeń do poszczególnych rodzajów obróbki cieplnej wynika z założonej zdolności produkcyjnej obiektu, warunków zasilania w czynniki energetyczne, a także możliwości przestrzennych pomieszczenia kuchni. Pomieszczenie kuchenne wyposażone jest również w zlew do mycia naczyń kuchennych oraz umywalkę do mycia rąk.

Gotowe dania, rozkładane będą na naczynia wielokrotnego użycia, a następnie przenoszone na salę konsumpcyjną.

4.3 Mycie sprzętu i urządzeń kuchennych.

Mycie sprzętu kuchennego przewidziano w obrębie obiektu na wydzielonym stanowisku wyposażonym w zlew do mycia sprzętu i urządzeń.

4.4 Wydawanie gotowych potraw

Gotowe potrawy transportowane będą bezpośrednio z pomieszczenia kuchni na salę konsumpcyjną. Zwrot naczyń z sali konsumpcyjnej będzie odbywał się po zakończeniu wydawania dań do pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych wyposażonej w blat odstawczy, zlew jednokomorowy, zmywarko-wyparzynkę oraz szafę przelotową łączącą zmywalnię z pomieszczeniem kuchennym.

4.5 Zmywanie naczyń stołowych

Zwrot brudnych naczyń z sali konsumpcyjnej będzie odbywał się przez okienko podawcze nie kolidując z drogą wydawania gotowych potraw co zapewnia bezpieczeństwo sanitarnohigieniczne. Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w wydzielonej zmywalni. Zmywarka będzie przystosowana do wyparzania naczyń. Czyste naczynia przechowywane będą w projektowanej szafie przelotowej. Ze zmywalni odpady pokonsumpcyjne będą usuwane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, wejściem prowadzącym przez pomieszczenie kuchenne, poza godzinami pracy obiektu.

Stosowane naczynia stołowe będą wielokrotnego użytku.

5. Utrzymywanie czystości na zapleczu

Zaplecze gastronomiczne sprzątane będzie po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, półek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.

Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach dezynfekujących.

Sprzęt porządkowy używany na zapleczu przechowywany będzie w pomieszczeniu porządkowym zlokalizowanym w innej części budynku szkoły – prace porządkowe będą wykonywane przez osoby zajmujące się utrzymaniem porządku w szkole.

Przy wszystkich umywalkach należy przewidzieć mydło płynne w pojemnikach, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

6. Organizacja pracy i zatrudnienie

Praca w kuchni odbywać się będzie od godziny 12.00 do 14.00 – czasowe miejsce pracy. Osoby pracujące w kuchni powinny posiadać aktualne badania lekarskie wraz z książeczką zdrowia uprawniającą do kontaktu z żywnością. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub obrotie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej. Dla pracowników firmy cateringowej zaprojektowano toaletę dla personelu dostępną z pomieszczenia technicznego.

7. Wytyczne wykończenia wnętrz

Pomieszczenia pracy i ich wyposażenie powinny zapewniać pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy. W szczególności w pomieszczeniach pracy należy zapewnić właściwe oświetlenie, odpowiednią temperaturę, wymianę powietrza oraz zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnymi i nasłonecznieniem, drganiami oraz innymi czynnikami szkodliwymi dla zdrowia. W zakresie wykończenia wewnątrz pomieszczeń zaplecza należy przewidzieć:

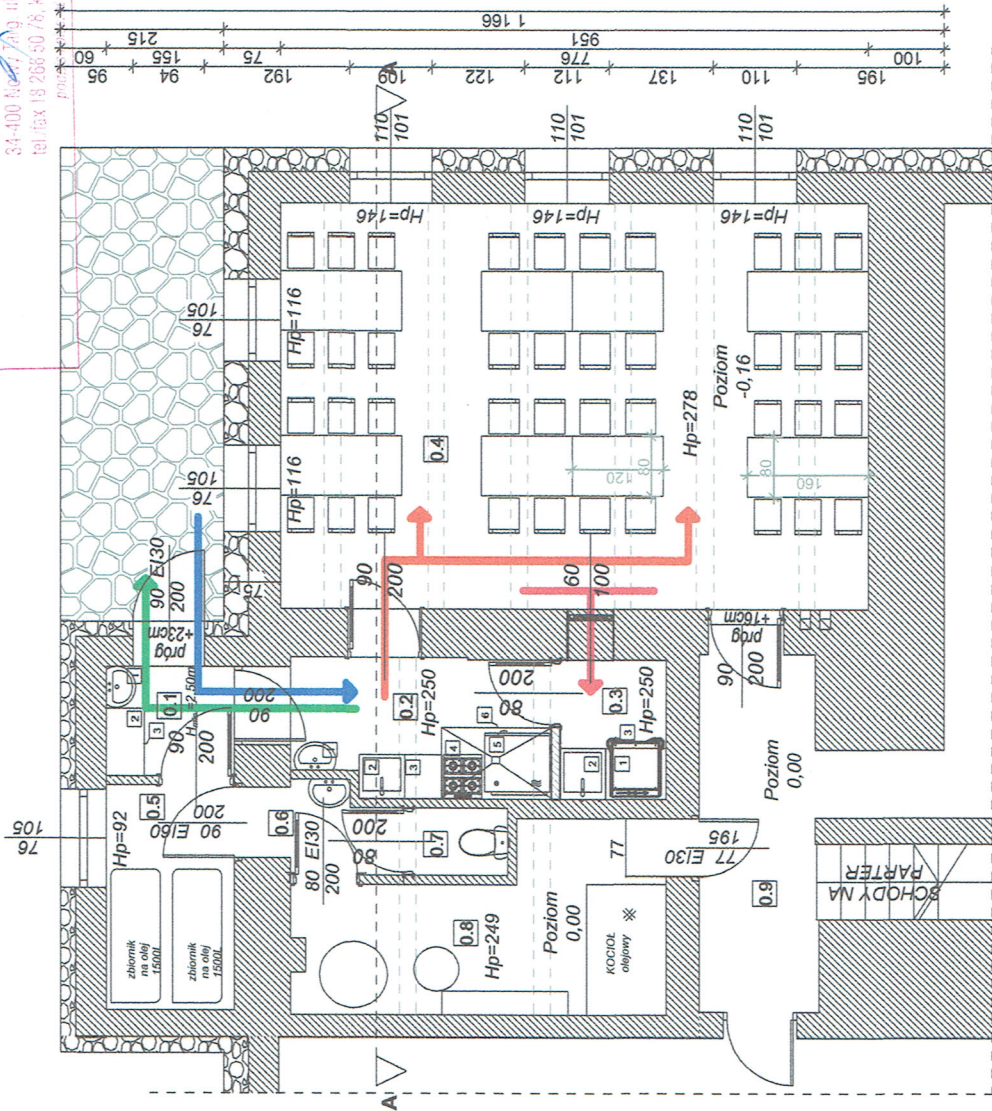
- Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię. W pomieszczeniach magazynowych ściany i sufity bielone mlekiem wapiennym lub przepuszczalną farbą emulsyjną.
- W kuchni, zmywalni naczyń stołowych, w węzłach sanitarnych ściany do wysokości minimum 2,0 m powinny mieć powierzchnię dostosowaną do zmywania wodą (proponuje się wyłożenie ścian glazurą do wysokości 2,0 m, powyżej bielone mlekiem wapiennym lub malowane przepuszczalną farbą emulsyjną).
- W pomieszczeniach kuchennych należy zastosować posadzki łatwo zmywalne oraz o takiej szorstkości, aby chroniły przed poślizgnięciem personelu.
- Drzwi powinny być gładkie i dostosowane do zmywania wodą.

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)

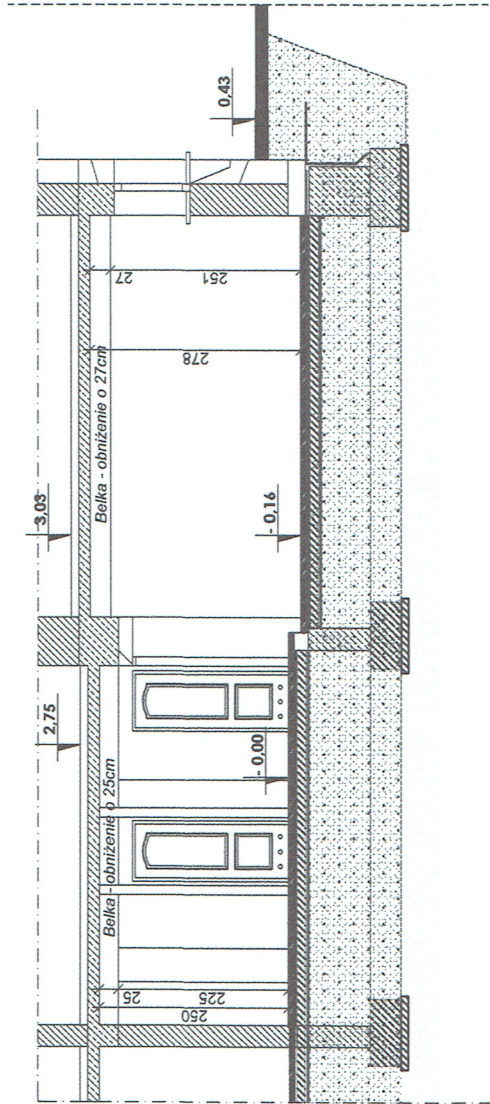
RZECZOZNAWCA
 Data: 13.05.2020
 633 556 456 17 47 18 344 116 112 109 75
 1189 36 200 131 112 109 75
 mgr inż. Stanisław Bakałyca
 34-400 Koziegala ul. Sobieszka 25
 tel. fax 18 266 50 78, kom. 516 13 373
 poczta@bakalcyca.pl

NAZWA POMIESZCZENIA	pow.
0.1 POMIESZCZENIE PRZYJĘCIA FIRMY CATERINGOWEJ	2,50m ²
1 UMYYWALKA DO MYCIA RĄK	
2 BLAT ODKŁADCZY - TERMOSY	
3 SZAFKA ODDZIEŻOWA	
0.2 KUCHNIA - POSILKI CATERINGOWE	6,10m ²
1 UMYYWALKA DO MYCIA RĄK	
2 ZLEW DO MYCIA SPRZĘTU I URZĄDZEŃ	
3 STÓŁ ROBOCZY/szafka na naczynia	
4 KUCHENKA 4-PALNIKOWA / OKAP	
5 PIEC KONFEKCYJNO-PAROWY	
6 OKAP	
0.3 ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH	2,60m ²
1 BLAT ODKŁADCZY	
2 ZLEW DO MYCIA NACZYŃ	
3 ZMYWARKO-WYPARZARKA	
0.4 STOŁÓWKA	41,90m ²
0.5 POM. TECHNICZNE - SKŁAD OPALU	5,10m ²
0.6 PRZEDSIÖNIEK TOALETY	1,60m ²
0.7 TOALETA DLA PERSONELU KUCHNI	1,10m ²
0.8 KOTŁOWNIA	10,30m ²
0.9 KOMUNIKACJA OGÓLNODOSTĘPNA	

- ↑ DOSTAWA POTRAW CATERINGOWYCH
- ↑ SERWOWANIE GOTOWYCH POSILKÓW
- ↑ ZWROT BRUDNYCH NACZYŃ
- ↑ USUWANIE ODPADÓW POKONSUMPCYJNYCH



Usługi Projektowe i Nadzory Budowlane Wojciech Kopta 34-500 Zakopane, ul. Ustup 26	numer rysunku 1	numer strony
Investor: Gmina Bukowina Tatrzańska ul. Długa 144, 34-530 Bukowina Tatrzańska	Data opracowania: Styczeń 2020r	
Investycja: Adaptacja pomieszczeń na potrzeby kuchni cateringowej w Szkole Podstawowej im. Władysława Zamoyckiego w Brzegach	Skala 1 : 100	
Adres inwestycji: ul. Halna 58, 34-532 Brzegi		
Temat: Technologia żywienia zbiorowego Kuchnia serwująca dania cateringowe		
Rysunek: RZUT PIWNICY		
Opracował: mgr inż. Wojciech Kopta		



Uslugi Projektowe i Nadzory Budowlane Wojciech Kopta 34-500 Zakopane, ul. Ustup 26	numer rysunku 2	numer strony
Investor: Gmina Bukowina Tatrzańska ul. Długa 144, 34-530 Bukowina Tatrzańska	Data opracowania: Styczeń 2020r	
Investycja: Adaptacja pomieszczeń na potrzeby kuchni cateringowej w Szkole Podstawowej im. Władysława Zamojskiego w Brzegach	Skala 1 : 100	
Adres inwestycji: ul. Halna 58, 34-532 Brzezi Gmina Bukowina Tatrzańska		
Temat : Technologia żywienia zbiorowego Kuchnia serwująca dania cateringowe		
Rysunek: PRZEKROJ A-A		
Opracował: mgr inż. Wojciech Kopta		