

Załącznik do decyzji
Nr. WB-7P 9351/1798/2007/2008
z dnia 11.01.2008

TECHNOLOGIA POMIESZCZEŃ ZESPOŁU ŻYWIENIA
W PRZEDSZKOLU nr 4 — USTRÓŃ — HERMANICE
ul. Wiśniowa 13.

Zawartość projektu:

- Spis treści do opisu technicznego
- Opis techniczny
- Rysunki - nr 1T - Rzut przyziemia 1:50
 nr 2T - Rzut piętra 1:50

TECHNOLOGIA POMIESZCZEN ZESPOŁU ŻYWIENIA
- OPIS TECHNICZNY -

<u>Spis treści:</u>	<u>strona</u>
1. Dane ogólne	3
1.1. Podstawa opracowania	
1.2. Temat i zakres opracowania	
2. Charakterystyka stanu istniejącego	4
2.1. Lokalizacja zespołu żywienia w obiekcie	
2.2. Program usług	
2.3. Istniejący układ funkcjonalno-technologiczny	
3. Program inwestorski	5
4. Projektowany układ funkcjonalno-technologiczny	7
4.1. Zestawienie powierzchni pomieszczeń	
4.2. Projektowany przebieg procesu technologicznego	8
4.3. Pomieszczenia administracyjno-socjalne	10
5. Obliczenie ilości urządzeń	11
5.1. Zaplecze produkcyjne	
5.1.1. Obróbka termiczna	
5.1.2. Obróbka warzyw i ziemniaków	12
5.1.3. Zmywanie naczyń stołowych	
5.2. Dział magazynowy	
6. Wyposażenie technologiczne	13
6.1. Urządzenia elektryczne	
6.2. Meble gastronomiczne nierdzewne	14
6.3. Wyposażenie uzupełniające	
6.4. Zbiorcze zestawienie wyposażenia	15
7. Wytyczne technologiczne dla projektów branżo- wych	19
8. Karty wyposażenia technologicznego poszczególnych pomieszczeń	21
9. Wnioski końcowe	31

PROJEKT BUDOWLANY - TECHNOLOGIA POMIESZCZEŃ ZESPOŁU ŻYWIENIA,
- OPIS TECHNICZNY -

1. Dane ogólne.

1.1. Podstawa opracowania.

- a/ Umowa zawarta pomiędzy Inwestorem i PRO INWEST-em z siedzibą w Strumieniu - ul. Powstańców Śląskich 4c/5.
- b/ Normy i przepisy Prawa Budowlanego.
- c/ Obowiązujące wymagania w zakresie warunków sanitarno - epidemiologicznych i BHP w placówkach żywienia.
- d/ Podstawa prawna:
 - Zarządzenie Ministra Oświaty i Wychowania z dn.25 października 1979 r. (IW1-2115- /79) w sprawie wprowadzenia wytycznych programowo-funkcjonalnych projektowania obiektów oświaty i wychowania.
 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dn.12.04.2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie - Dz.U.nr 75 poz.690.
 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dn.08.04.2004r. zmieniające w/w Rozporządzenie - Dz.U. nr 109 poz.1156.
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn.26.04.2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących, lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze - Dz.U. nr 104 poz.1096
 - Rozporządzenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dn.28.08.2003 r. - w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia - w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy - Dz.U.nr 169 poz.1650,
- e/ Program inwestorski.
- f/ Wytyczne z proj.arch.-budowlanego w zakresie lokalizacji zespołu pomieszczeń żywienia
- g/ Katalogi urządzeń i mebli gastronomicznych wydane przez producentów i dystrybutorów.
- i/ Inwentaryzacja zespołu pomieszczeń żywienia.

1.2. Temat i zakres opracowania.

Projekt technologiczny obejmuje opracowanie:

- układu funkcjonalno-technologicznego pomieszczeń zespołu żywienia - t.j. przestrzennych powiązań ze sobą poszczególnych pomieszczeń w sposób spełniający obowiązujące wymagania związane z produkcją posiłków,
- programu usług, ilości stanowisk i urządzeń dla zabezpieczenia realizacji założonego programu i procesów technolog.

2. Charakterystyka stanu istniejącego.

2.1. Lokalizacja zespołu żywienia.

Szczegółowe dane zawarte są w inwentaryzacji obiektu 3-oddziałowego przedszkola. Istniejący zespół pomieszczeń żywienia usytuowany jest na parterze dwukondygnacyjnego budynku - po stronie zachodniej. Obiekt jest częściowo podpiwniczony.

Wejście dla obsługi i dostawa surowców z wydzielonego podwórza gospodarczego od strony zachodniej.

Wejścia dla personelu pedagogicznego, obsługowego i użytkowników od strony wschodniej i północnej.

2.2. Program usług.

Zaplecze gastronomiczne przygotowuje 3 posiłki /śniadania, obiady i podwieczorki/ dla 3-ch oddziałów po 25 dzieci/1 oddział oraz dla 13-stu pracowników - ogółem 88 porcji/1 posiłek. Dostawa surowców i produktów odbywa się codziennie - brak magazynów.

Struktura zatrudnienia:

- dyrektor placówki	- 1 osoba
- personel pedagogiczny	- 5 osób
- personel obsługowy	- 3 osoby
- personel kuchni	- 2 "
- intendent	- 1 osoba
- konserwator	- 1 osoba
razem	-13 osób

2.3. Istniejący układ funkcjonalno-technologiczny pomieszczeń żywienia.

Na załączonym rysunku na stronie 5-tej uwidoczniono układ pomieszczeń i obecne wyposażenie technologiczne.

Zestawienie powierzchni zawarto w poniższej tabeli.

Nr	nazwa pomieszczenia	pow. w m ²
1.	Magazyn podręczny kuchni	5,30
2.	Obieralnia warzyw	3,80
3.	Kuchnia z przygotowalnią	19,80
4.	Zmywalnia naczyń kuchennych	17,40
5.	Zmywalnia naczyń stołowych	5,80
6.	Korytarz gospodarczy	4,70
	Razem pow. zespołu żywienia	56,80

Posiłki przygotowane w kuchni dostarczane są na salę zajęć drogami komunikacji gospodarczej i ogólnej oraz klatkę schodową na poziom I-go piętra. Zwrot naczyń stołowych brudnych do zmywalni poprzez okienko podawcze usytuowane w sali zajęć na parterze.

Wynoszenie odpadków ze zmywalni naczyń stołowych i kuchennych przez pomieszczenie kuchni. Odpadki są usuwane codziennie poza obiekt.

Obecne rozwiązanie układu funkcjonalno-technologicznego pomieszczeń zespołu żywienia nie spełnia obowiązujących wymagań higieniczno-sanitarnych i BHP dla placówek gastronomicznych.

Z uwagi na występujące niedopuszczalne pod względem w/w wymagań skrzyżowania n/w ciągów:

- drogi naczyń kuchennych z drogą naczyń stołowych,
 - drogi potraw i naczyń czystych z drogą wynoszenia odpadków
- oraz ze względu na:
- oddawanie naczyń stołowych brudnych przez okienko podawcze usytuowane w sali zajęć-do zmywalni,
 - brak kredensu na poziomie I-go piętra - połączonego bezpośrednio z kuchnią -dźwigiem towarowym czystym,
 - brak zmywalni naczyń stołowych na poziomie I-go piętra ,lub pomieszczenia zwrotu brudnych naczyń połączonego bezpośrednio ze zmywalnią-dźwigiem brudnym
 - Brak wydzielonego węzła sanitarnego dla personelu kuchni i schowka porządkowego tylko dla pomieszczeń żywienia,
- Obecnie pracownicy kuchni korzystają z ubikacji personelu pedagogicznego i obsługowego usytuowanego na piętrze / bez natrysku/ w obrębie węzłów sanitarnych dla dzieci,

konieczna jest przebudowa układu funkcjonalno-technologicznego pomieszczeń zespołu żywienia w ramach projektowanej przebudowy i modernizacji przedszkola.

W związku z projektowaną rozbudową obiektu /dobudowa sali zajęć na piętrze/ zmianie ulegnie również program usług i wielkość zatrudnienia.

3. Program inwestorski.

W uzgodnieniu z inwestorem przyjęto zwiększenie ilości porcji do 100 porcji/1-den posiłek dla dzieci i 16-stu porcji dla zatrudnionych /2 osoby personelu pedagogicznego i 1 osoba personelu obsługowego/.

Zatrudnienie personelu kuchni nie ulega zmianie.

Z uwagi na ograniczoną powierzchnię zaplecza gastronomicznego założono zaprojektowanie jednej zmywalni naczyń stołowych i wprowadzenie dwóch dźwigów towarowych /czystego i brudnego/oraz kredensu na piętrze.Wymianie podlega również wyposażenie technologiczne w dostosowaniu do obecnie obowiązujących standardów - z pozostawieniem zmywarki, basenu 2-komorowego nierdzewnego i lodówek w magazynie.