

studio projektowe

Poznań ul. Długosza 3/2 tel./fax 847-62-70

Inwestor:	POWIAT POZNAŃSKI UL. JACKOWSKIEGO 18, 60-509 POZNAŃ
Obiekt:	ZAPLECZE KUCHENNE STOŁÓWKI LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCONCEGO W PUSZCZYKOWIE
Adres:	Puszczkowo nr działki 1321/10

branża:	technologia	
projektował:	inż. Andrzej Reimann	podpis:
opracował:	tech. Marcin Jaksz	podpis:

Poznań 21 luty 2012

ZESTAWIENIE

I CZĘŚĆ OPISOWA

1.0 Dane ogólne

1.1 Podstawa opracowania

1.2 Zakres opracowania

1.3 Program usług gastronomiczny

2.0 Pomieszczenia lokalu

3.0 Zatrudnienie

4.0 Dane do wytycznych branżowych

5.0 Odpady

6.0 Energia elektryczna

7.0 Wymagania BHP

II CZĘŚĆ RYSUNKOWA

1. Rzut parteru - fragment

skala 1:50

LCZEŚĆ OPISOWA

1.0 DANE OGÓLNE

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny stołówki szkolnej przy bursie w Puszczykowie nr działki 1321/10

1.1 PODSTAWA OPRACOWANIA

- zlecenie Pracowni Projektowa
- uzgodnienia
- podkład budowlany Pracowni Projektowej
- obowiązujące normy i przepisy obowiązujące normy i przepisy Rozp.(WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 w sprawie higieny środków spożywczych Dz.U.L 139 z 30.04.2004

1.2 ZAKRES OPRACOWANIA

Niniejsze opracowanie polega na wykonaniu części rysunkowej zawierającej, rzut pomieszczeń, opracowaniu technologii z naniesieniem urządzeń technologicznych, sanitarnych oraz wykonaniu specyfikacji urządzeń technologicznych, wytycznych do inst. wentylacyjnej, oświetlenia i temperatury. Pomieszczenia przeznaczone na zaplecze kuchenne zaprojektowane są na poziomie parteru w budynku bursy szkolnej w Puszczykowie nr działki 1321/10

1.3 PROGRAM USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Lokal będzie działał w oparciu o dania cateringowe. Proponuje się dania gorące dostarczane z firm cateringowych: mięsne (np. steki, kotlety,), zupy, dodatki jak surówki i sałatki W pom. nr 2 (zaplecze kuchenne) podgrzewane będą dania obiadowe dostarczone przez firmę cateringową. Zaprojektowana w pomieszczeniu kuchenska 4-palnikowa będzie służyła do podgrzewania dań cateringowych. Na zapleczu należy wydzielić stanowisko przyjęcia gotowych posiłków oraz stanowisko nakładania potraw na talerze. Pojemniki, w których dowożone będą potrawy, myte są u dostawcy. Potrawy w postaci ciepłych posiłków muszą być przewożone w pojemnikach transportowych lub kontenerowych do przewozu żywności ogrzewanej, które zapewnia im minimalną temperaturę wewnętrzną 60°C. Czas przewozu potraw serwowanych na gorąco nie może przekraczać 2godzin.

Kuchnia uczniów będzie działała w czasie gdy nie są wydawane obiady cateringowe.

2.0 POMIESZCZENIA LOKALU

ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH (pom. nr3)

Brudne naczynia z sali konsumentów, dostarczane będą do zmywalni naczyń stołowych oknem podawczym. Zaleca się aby okno podawcze posiadało wymiary szerokości 0,80m, wysokości 0,40m i wysokości usytuowania od podłogi 0,9m. Wymyte naczynia w zmywarce z funkcją wyparzania (min. 85°C), dostają się szafą przelotową do kuchni. Odpady wynoszone będą w zamkniętym hermetycznie pojemniku po skończonej pracy. Ścieki ze zmywalni powinny przepływać przez łapacz tłuszczu.

MAGAZYN TERMOSÓW CATERINGOWYCH (pom. nr 4)

Pomieszczenie przyjęcia termosów cateringowych, które postawione będą na regale. Po opróżnieniu termosów w

kuchni, zostaną odłożone ponownie na wyznaczonym regale i odebrane do mycia przez firmę cateringową. (czynności wykonywane przemiennie w czasie). Termosy odbierane na bieżąco (tego samego dnia).

ZAPLECZE KUCHENNE (pom. nr 2)

W pomieszczeniu zaplecza kuchennego, przyjmowane będą dania obiadowe dostarczone przez firmę cateringową. Wydzielono stanowisko przyjęcia gotowych potraw oraz stanowisko porcjowania potraw. W pomieszczeniu przewidziano umywalkę, zlewozmywak do mycia sprzętu kuchennego.

ŚWIETLICA, STOŁÓWKA (pom. nr 1)

Z obiadów w stołówce korzystają osoby, które dokonały wpłaty w biurze bursy. obiady odbierane są przez okienko od strony kuchni.

W-C PRZEDSIONEK PERSONELU (pom. nr 6)

W przedSIONKU izolacyjnym znajduje się umywalka z doprowadzona ciepłą i zimna wodą oraz ręczniki jednorazowe. Przy umywalce konieczny jest pojemnik z mydłem w płynie do rąk, a także wieszak na odzież ochronną (należy ją zdejmować przed wejściem do w-c)

SZATNIA PRACOWNIKÓW (pom. nr 7)

Pomieszczenie służy do przechowywania odzieży osobistej i roboczej pracowników lokalu. Usytuowane zostało blisko korytarza komunikacyjnego. Wejście do szatni prowadzi bezpośrednio z komunikacji.

KUCHNIA, JADALNIA UCZNIÓW (pom. nr8)

Miejsce przygotowywania i spożywania posiłków przez mieszkańców bursy. Pomieszczenie wykorzystane jest w czasie, gdy nie działa kuchnia cateringowa.

3.0 ZATRUDNIENIE

Zakładana liczba zatrudnionych pracowników wynosi 2 osoby. Dla obsługi przewidziano szatnię, pomieszczenie w-c z przedSIONKIEM. Szatnię wyposażyc należy w szafki dwudzielne na odzież wierzchnią i roboczą.

UWAGA!

W pomieszczeniu, w którym przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W miarę potrzeby muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody. Każdy zlewozmywak lub inne urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody pitnej oraz, musi być utrzymane w czystości oraz w miarę potrzeby dezynfekowane. Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Jeśli środki spożywcze mają być przechowywane lub podawane w niskich temperaturach muszą być schłodzone tak szybko, jak to możliwe, po ostatnim etapie obróbki cieplnej, lub ostatniej fazie przygotowawczej, jeśli nie stosuje się procesu cieplnego, do temperatury, która nie będzie stwarzać ryzyka dla zdrowia.

Organizacja kuchni – stanowiska pracy

Każde stanowisko pracy powinno być odpowiednio wyposażone oraz posiadać łatwy dostęp do niezbędnych maszyn i urządzeń. Optymalna wysokość stanowiska pracy wynosi 80-90cm Głębokość wieszanej półki jest uzależniona od głębokości płaszczyzny roboczej, nad którą wiesz się półkę. Jeśli głębokość płaszczyzny roboczej wynosi 60cm, wówczas głębokość wieszanej półki nie może być większa niż 30cm.

4.0 DANE DO WYTYCZNYCH BRANŻOWYCH:

- ściany w pomieszczeniu w-c, łatwo zmywalne wymalowane do wys. 2,05 m farbą olejną ewentualnie wyłożone płytkami ceramicznymi (gładkie)
- ściany pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne do dezynfekcji Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania.
- posadzki we wszystkich pomieszczeniach muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne do dezynfekcji Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów. Gdy sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwodnienie podłogowe.
- powierzchnie sufitów i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek.
- okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji.
- drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni.
- instalacja wyposażenia do podłoża musi być tak wykonana, aby wszelkiego rodzaju podpory i postumenty nie stanowiły miejsc gromadzenia się kurzu, resztek produktów oraz wody używanej do mycia urządzeń i podłóg.
- drzwi prowadzące do w-c powinny zamykać się samoczynnie.
- drzwi do sanitariatów i kabin ustępowych powinny otwierać się na zewnątrz i posiadać w dolnej części otwory o łącznym przekroju 0,022m² dla dopływu powietrza
- węzeł sanitarny przeznaczony wyłącznie dla pracowników
- powierzchnie w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia w miarę potrzeby do dezynfekcji. Wymaga to stosowania, gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.
- Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia muszą być łatwe do czyszczenia, skonstruowane z materiałów odpornych na korozję, oraz posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.
- Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

5.0 ODPADY

Odpady pokonsumpcyjne wynoszone będą w zamkniętym worku foliowym lub poj. hermetycznych do wydzielonego pojemnika na odpady z lokalu (wywożone na bieżąco).

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu. Muszą być składowane w zamykanych pojemnikach. Taki pojemnik musi być odpowiednio skonstruowany, utrzymany w dobrym stanie i łatwy do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji. Wszystkie odpady muszą być usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska. Śmietniki muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymać je w czystości oraz, w miarę potrzeby chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

6.0 ENERGIA ELEKTRYCZNA

Należy zapewnić dobre oświetlenie kuchni, nie powodujące zmiany koloru towarów przygotowywanych w kuchni. Wymagane oświetlenie przy stanowisku pracy około 500 lux w kuchni

7.0 WYMAGANIA BHP

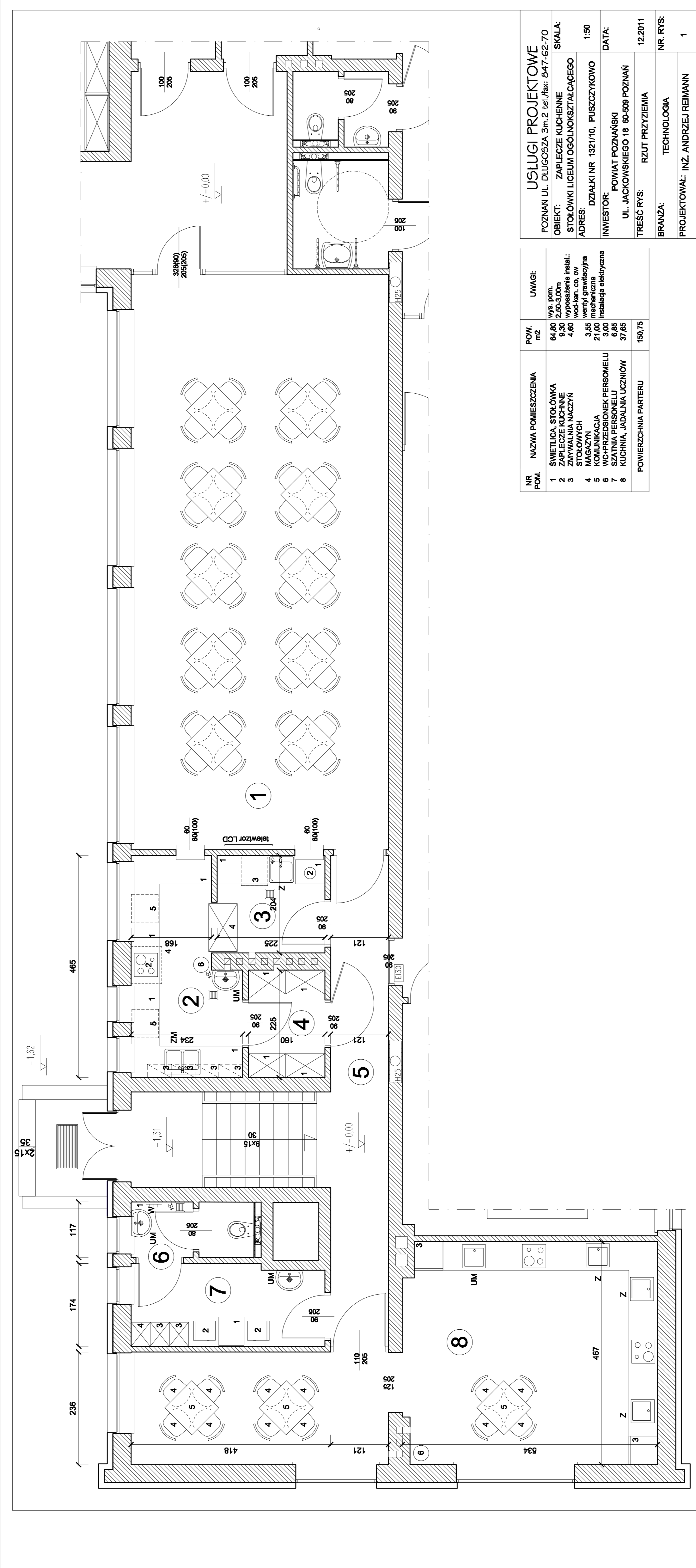
W ramach BHP należy:

- przeszkolić pracowników w zakresie BHP i wyposażyć w odzież ochronną
- wszystkie urządzenia muszą mieć instrukcję obsługi
- lokal powinien być wyposażony w apteczkę pierwszej pomocy
- wszystkie urządzenia należy montować i obsługiwać zgodnie z instrukcją użytkownika.

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Wyposażenie technologiczne						Wentylacja -ilość wymian [w/h] -nawiew, wywiew	Tem. °C	Oświetl. [Lx]	
		l.p.	nazwa urządzenia	ilość szt.	przyłącze wod/kan	moc [kW]	U [V]			ogólne	miejsce pracy
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Sala konsumentów	1	stół	10		-	-	wentylacja mechaniczna 12/10 w/h	20	200	-
		2	krzesło	40		-	-				
2	Zaplecze kuchenne	1	stół zlewozmywak z półką	1		-	-	wentylacja mechaniczna 20 w/h	16	200	500
			stół	1		-	-				
		2	kuchnia elektryczna 4x pal, piekarnik	1		10,50	400				
		3	regał wiszący	3		-	-				
		4	okap nad urządzeniami grzewczymi	1		-	-				
	chłodziarka, pod blatem	2		0,30	230						
3	Zmywalnia naczyń stołowych	1	stół otwór na odpady zlewozmywak prysznic ciśnieniowy	1		-	-	wentylacja mechaniczna 5/10 w/h	20	200	300
		2	pojemnik na odpady na kółkach	1		-	-				
		3	zmywarka do naczyń stołowych	1	wod3/4"/kanØ50 mm	4,25	400				
		4	szafa przelotowa na naczynia	1		-	-				
4	Magazyn termosów cateringowych	1	regał magazynowy	2		-	-	wentylacja mechaniczna 4/8 w/h	20	100	-
5	Komunikacja	-	-	-		-	-	wentyl. grawitacyjna	16	100	-
6	WC+ przedsionek personelu	1	wieszak na odzież ochronną	1		-	-	wentyl. wywiewna włączana z oświetleniem w pom. wc z opóźnieniem	20	200	-
7	Pomieszczenie socjalne • szatnia	1	szafki odzieżowe	3		-	-	wentylacja mechaniczna 4 w/h	20	200	-
		2	krzesło	2		-	-				
		3	stół	1		-	-				
		4	regał na sprzęt i środki czystości	1		-	-				
8	Kuchnia, jadalnia uczniów	1	blat + zlewozmywak, umywalka	2		-	-	Wentylacja mechaniczna 20w/h	20	300	500
		2	kuchenka 4-palnikowa	2		10,50	400				
		3	chłodziarka	2		-	-				
		4	krzesło	4		-	-				
		5	stół	1		-	-				
		6	kosz	1		-	-				

Uwaga:

- odpływy od zlewów technologicznych h = 400 mm od posadzki
- ścieki z kuchni i zmywalni powinny przepływać przez osadnik tłuszczu



USLUGI PROJEKTOWE
 POZNAN UL. DLUGOSZA 3m.2 tel./fax: 647-62-70
 SKALA:
 OBIEKT: ZAPLECZE KUCHENNE
 STOLOWKI LICEJUM OGOLNOSZKOLNIEGO
 ADRES: DZIALKI NR 132/1/10, PIASECZYKOWO 150
 INWESTOR: POWIAT POZNAŃSKI
 UL. JACKOWSKIEGO 18 60-508 POZNAŃ
 TREŚĆ RYS: RZUT PRZYZIEMIA 12.2011
 BRANZA: TECHNOLOGIA
 NR. RYS: 1
 PROJEKTOWAŁ: INŻ. ANDRZEJ REIMANN

NR. POK.	NAZWA POMIESZCZENIA	POW. m ²	UWAGI:
1	SWIETLICA, STOLOWKA	84,80	25,30m
2	ZAPLECZE KUCHENNE	9,30	wyposażenie instal.
3	PRACOWNIA KUCHENNA, STOLOWYCH	4,60	wod-kan. co. ow
4	MAGAZYN	3,55	wentyl grawitacyjna
5	KOMUNIKACJA	21,00	instalacja
6	WCH-PRZEDSIENIEK PERSONELU	3,00	instalacja
7	SZAFKA PERSONELU	9,65	instalacja
8	KUCHNIA, Jadalnia UCZNIÓW	97,65	
POWIERZCHNIA PARTERU		150,75	