

OPIS TECHNICZNY

do projektu technologii kuchni dla dla przebudowy części budynku przedszkola na żłobek położonego na działce nr ewid. 334/9, obr. 080705_4.0073 Torzym, ul. Saperska 10, 66-235 Torzym.

1. Dane ogólne.

1.1. Podstawy opracowania.

Podstawami opracowania projektu są:

- 1) Zlecenie Inwestora.
- 2) Inwentaryzacja budowlana wykonana przez projektantów.
- 3) Koncepcja uzgodniona z Inwestorem.
- 4) Oświadczenie o prawie do dysponowania nieruchomością.
- 5) RMI z dnia 27 sierpnia 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz szczegółowego zakresu rodzajów robót budowlanych, stwarzających zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.
- 6) Ustawa Prawo budowlane (Dz.U. z 2023 poz. 725 z późn. zm.).
- 7) RMI z dnia 07.04.2004 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny podlegać obiekty i ich usytuowanie (Dz.U. z 2022 r. Poz.1225 z późn. zm.).

1.2. Inwestor.

Inwestorem jest Gmina Torzym, ul. Wojska Polskiego 32, 66-235 Torzym.

1.3. Określenie przedmiotu zamierzenia budowlanego.

Przedmiotem inwestycji jest przebudowa części budynku przedszkola na żłobek.

Kuchnia zlokalizowana jest na I piętrze.

2. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy.

2.1. Zamierzony (projektowany) sposób użytkowania – część budynku przedszkola przeznaczona zostanie na żłobek – zakres wskazano na rysunkach.

Opracowaniem jest objęta część przyziemia, gdzie będą pomieszczenia na pobyt dzieci oraz pomieszczenia pomocnicze oraz część I piętra, gdzie zlokalizowana jest kuchnia i jej zaplecze.

W części przeznaczonej na żłobek zorganizowany będzie pobyt dzieci w wieku od 6 miesięcy do 3 lat, połączony z zabawą i odpoczynkiem oraz wyżywieniem dostosowanym do ich wieku i potrzeb.

Projektuje się jeden oddział żłobkowy, w którym przebywać będzie do 15 dzieci.

Zaprojektowany żłobek spełnia wymagania obowiązujących norm i przepisów dotyczących prowadzenia placówki zawartych w:

- rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 lipca 2014 r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy,
- ustawie o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 Dz.U.2024.338 z dnia 4 lutego 2011 r.

co potwierdza pozytywne uzgodnienie projektu przez rzeczoznawcę ds. sanitarnohigienicznych.

2.2. Projektowany program użytkowy.

I Piętro – Kuchnia :

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1) Korytarz | – 15,79m ² |
| 2) Zmywalnia | – 11,37 m ² |
| 3) Wydawalnia | – 8,05 m ² |
| 4) Kuchnia | – 26,97 m ² |
| 5) Obieralnia | – 7,83 m ² |
| 6) Wc personelu | – 3,73 m ² |
| 7) Pom. socjalne | – 5,70 m ² |
| 8) Pom. porządkowe | – 4,16 m ² |
| 9) Magazyn | – 1,19 m ² |
| 10) <u>Magazyn</u> | <u>– 10,11 m²</u> |

Razem: 94,40 m²

Ogółem:

Powierzchnia użytkowa kuchni objęta opracowaniem – 386,56 m²

3. Opis technologiczny.

Kuchnia w której przygotowywane będą posiłki przeznaczona dla żłobka zlokalizowana jest na I piętrze budynku od strony elewacji północno-wschodniej. Kuchnia składać się będzie z pomieszczeń: obieralni, kuchni, wydawalni,

zmywalni, magazynów, pom. porządkowego oraz pomieszczeń dla personelu kuchennego: wc i pom. socjalnego. Posiłki transportowane będą windą towarową na poziom przyziemia, i dalej wózkiem kuchennym do sali dla dzieci. Przenoszenie naczyń czystych z kuchni do sali żłobka oraz posiłków odbywać się będzie w szczelnych pojemnikach na naczynia tzw. pojemnikach czystych za pomocą dźwigu towarowego. Po spożyciu posiłków talerze zabierane będą do pojemników tzw. brudnych i odnoszone do zmywalni na I piętrze. Wszystkie posiłki spożywane będą na naczyniach wielorazowych, które będą myte i wyparzone w zmywalni na I piętrze oraz przechowywane jako czyste w szafach w pomieszczeniu wydawalni. Pomieszczenia kuchenne będą sprzątane sprzętem przeznaczonym tylko dla tych pomieszczeń i przechowywanym w pomieszczeniu porządkowym na I piętrze.

W magazynach w części kuchennej przechowywane będą wyłącznie produkty suche (np. cukier, herbata), produkty gotowe (np. dżem, napoje, soki), a w lodówkach produkty mleczne: mleko, jogurty. Z uwagi na codzienne dostawy produktów nie zachodzi potrzeba większej ilości powierzchni do magazynowania.

Odpady kuchenne będą wrzucane do szczelnych pojemników i następnie przez wyjście kuchenne wyrzucane do kontenerów na terenie działki, w istniejącym miejscu składowania odpadów. Personel kuchenny będzie miał osobną toaletę oraz pomieszczenie socjalne zlokalizowane na I piętrze. Wejście do kuchni z zewnątrz oraz dostarczanie produktów odbywać się będzie bezpośrednio poprzez drzwi w elewacji wschodniej.

Projektowane pomieszczenia kuchni będą działać na potrzeby żywienia 15 dzieci.

3.1. Opis pracy kuchni.

Dostawa i magazynowanie surowca.

Nie przewiduje się magazynowania surowców świeżych np. mięsa, ryb, warzyw, które dostarczane będą na bieżąco wg zapotrzebowania dziennego. Magazynowane będą jedynie produkty suche (np. cukier, herbata), produkty gotowe (np. dżem, napoje, soki), a w lodówkach produkty mleczne: mleko, jogurty.

Przygotowywanie surowców.

Surowce będą przywożone jako półprodukty.

Następnie będą poddawane obróbce w wyznaczonym miejscu w kuchni głównej (stoły nierdzewne).

Artykuły suche i nie wymagające obróbki dostarczane będą do odpowiednich aneksów w kuchni głównej bezpośrednio z magazynów.

Warzywa i jaja przygotowywane będą w pomieszczeniu obieralni.

Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni głównej znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców, taka jak: porcjowanie, panierowanie, formowanie potraw mącznych oraz stanowisko związane z gotowaniem zup, warzyw i wyrobów mącznych.

Przygotowanie potraw zimnych.

W wydzielonym miejscu kuchni na oddzielnych stołach wykonywane będą czynności związane z przygotowaniem śniadań lub czynności pomocnicze w przygotowaniu obiadów.

Zmywalnia naczyń.

Zmywanie naczyń kuchennych będzie się odbywać w zmywalni wyposażonej w basen do mycia sprzętu kuchennego.

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalni, gdzie po usunięciu resztek i spłukaniu będą myte i wyparzone w zmywarce.

Po umyciu naczynia będą przechowywane w szafach na naczynia oraz szafach przelotowych w wydawalni.

Ekspedycja posiłków.

Wyprodukowane posiłki trafiać będą bezpośrednio do sali żłobka zlokalizowanej w przyziemiu w szczelnych pojemnikach na naczynia tzw. pojemnikach czystych za pomocą dźwigu towarowego.

Po spożyciu posiłków talerze zabierane będą do pojemników tzw. brudnych i odnoszone do zmywalni na I piętrze.

Usuwanie odpadów.

Odpady należy umieszczać w zamkniętych szczelnych pojemnikach, które wynoszone będą bezpośrednio do altany śmietnikowej (miejsca składowania odpadów) na terenie działki.

Utrzymanie czystości.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, podłóg i ścian pomieszczeń. Za te procedury powinien być odpowiedzialny odpowiedni pracownik, a czynności przeprowadzane muszą być zgodnie z procedurami zawartymi w instrukcjach.

Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewidziano pomieszczenie porządkowe wyposażone w regał na sprzęt porządkowy i środki czystości oraz zlew porządkowy.

Pomieszczenie socjalne.

Dla potrzeb socjalnych pracowników przewidziano pomieszczenie szatni wyposażone w szafkę kuchenną ze zlewozmywakiem i wiszącą oraz stół śniadaniowy z krzesłami. Węzeł sanitarny z WC dostępny jest poprzez przedsionek z umywalką. Szatnia dla personelu zlokalizowana jest w przyziemiu. Umywalka z prysznicem dla personelu zlokalizowana jest w przyziemiu.

3.2. Ustalenia technologiczne.

Czas pracy kuchni.

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7-15.

Pracownicy.

W kuchni zatrudnione będą: kucharki, pomoce kuchenne.

Pracownicy powinni posiadać :

- aktualne orzeczenia 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,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

3.3. Wytyczne branżowe.

Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej. Do wykończenia wewnątrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymagań przeciwpożarowym.

Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany następujących pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,1m:
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- drzwi do oddziałów produkcyjnych i magazynowych winny być do dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm
- okna powinny być otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwozmywalne, nienasąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie ,i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu
- w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłogę lub podobnego.
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku kratkiesiekowych
- wykończenie ścian: powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Ściany we wszystkich pomieszczeniach związanych z kuchnią (kuchnia, zmywalnia, obieralnia, magazyny artykułów spożywczych) wykonać z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych, nietoksycznych o powierzchni gładkiej do wysokości co najmniej 1,8m
- sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację pary , wzrost niepożądanych pleśni oraz strąsanie cząstek.

3.4. Wytyczne dla wentylacji i CO.

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B- 02402 Ogrzewnictwo - Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach. W pomieszczeniach składowania ziemniaków, warzyw i owoców temperatury winny wynosić od 6 do 10°C.

Wszystkie pomieszczenia powinny być wentylowane mechanicznie.

Kuchnia jako pomieszczenie z urządzeniami grzewczymi gazowymi powinna mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza wystarczającą do spalania gazu oraz zabezpieczenia przed przekroczeniem dopuszczalnych stężeń zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia.

Nad takimi urządzeniami jak: patelnie, trzony kuchenne, taborety oraz piec konwekcyjno-parowy przewidziano okapy o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzanie się kurzu i tłuszczu. Okapy należy podłączyć do mechanicznej instalacji wywiewnej.

3.5. Wytyczne dla instalacji wod kan.

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej. Ciepła woda przygotowywana jest w wymienniku ciepłej wody połączonym z kotłem gazowym i dostarczana jest z pomieszczenia kotłowni. Instalacja ciepłej wody użytkowej wyposażona będzie w zawór mieszający, mający za zadanie utrzymanie stałej temperatury wypływającej wody w granicach od 35 do 40°C.

Kanalizację technologiczną należy oddzielić od wewnętrznej kanalizacji sanitarnej.

Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów.

Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

3.6. Wytyczne elektryczne.

Zapotrzebowanie energii elektrycznej do celów technologicznych według DTR urządzeń oraz wykazu wyposażenia.

3.7. Uwagi.

Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.

Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestora i Użytkownika zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji.

W przypadku gdy zastosowane materiały, wyposażenie, roboty itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową i wpłynię to na niezadawalającą jakość, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszt Wykonawcy.

Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze powinny mieć sprawnie działające termostaty,

Artykuły spożywcze należy chronić przed słońcem oraz innymi czynnikami mogącymi mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotną tych artykułów.

Kierujący placówką, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, podejmuje działania mające na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących placówki i jej wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji artykułów i obrotu tymi artykułami, w szczególności zapewnia:

- opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie **instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej** dotyczącej:
 - a) higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie artykułami,
 - b) procesów mycia i dezynfekcji,
 - c) zaopatrzenia w wodę,
 - d) usuwania odpadów i ścieków,
 - e) kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
 - f) kwalifikacji i szkoleń pracowników,
 - g) konserwacji maszyn i urządzeń;
- nadzór nad osobami mającymi kontakt z artykułami w zakresie przestrzegania przez te osoby warunków utrzymania higieny osobistej i przestrzegania higieny w produkcji lub w obrocie tymi artykułami,
- szkolenia osób biorących udział w produkcji lub obrocie artykułami w celu uzyskania przez te osoby kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny określonych w odrębnych przepisach,
- szkolenia w zakresie zasad systemu HACCP osób odpowiedzialnych w zakładzie za opracowanie, wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP,
- przestrzeganie wymagań dotyczących stanu zdrowia i organizowanie badań lekarskich,
- prowadzenie systematycznych wpisów do dokumentacji dotyczącej stosowania dobrej praktyki higienicznej,
- opracowanie, wdrażanie i stosowanie procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej,
- prowadzenie rejestrów umożliwiających zidentyfikowanie dostawcy składników i artykułów wykorzystanych w ich działalności oraz, jeżeli jest to konieczne, pochodzenia zwierząt użytych do produkcji tych artykułów.

4. Informacja o zasadniczych elementach wyposażenia budowlano-instalacyjnego, zapewniających użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z przeznaczeniem.

W budynku w części objętej opracowaniem zaprojektowano instalacje wg projektu technicznego:

- wody zimnej i ciepłej z sieci istniejącej w budynku.
- kanalizacji sanitarnej z sieci istniejącej w budynku.
- ogrzewania centralnego (bez źródła ciepła, które pozostaje bez zmian).
- wentylacji mechanicznej,
- energii elektrycznej z sieci istniejącej w budynku.

5. Wyposażenie wg rysunków załączonych w opracowaniu.

1. Stół roboczy z półką – 60x60x85
2. Stół roboczy z półką – 120x60x85
3. Stół roboczy – 60x60x85
4. Stół roboczy – 120x60x85
5. Stół roboczy – 80x60x85
6. Stół ze zlewem 1-komorowym – 70x60x85
7. Piec konwekcyjno-parowy ISTNIEJĄCY
8. Kuchnia gazowa ISTNIEJĄCA
9. Stół ze zlewem 2-komorowym – 150x60x85
10. Zlew porządkowy – 50x40x27
11. Szafka wisząca – 80x30x60
12. Naświetlacz do jajek – 36x53x24,5
13. Obieraczka do ziemniaków
14. Basen nierdzewny 1-komorowy – 80x60x85
15. Stół – 40x50
16. Krzesło
17. Lodówka podblatowa – 82x59,5x54,5
18. Szafka kuchenna z blatem stojąca – 50x60x80
19. Szafka wisząca – 80x30x80
20. Zlewozmywak 1-komorowy – 43,3x30,7
21. Regał magazynowy stalowy – 70x40x200
22. Regał magazynowy stalowy – 60x40x200
23. Regał magazynowy stalowy – 80x40x200
24. Regał magazynowy stalowy – 100x40x200
25. Chłodziarka – 60x65x140
26. Regał magazynowy stalowy – 100x40x180
27. Regał magazynowy stalowy – 80x20x180
28. Zmywarka – 56,5x68x83,5
29. Kosz zamykany na odpady
30. Szafa magazynowa – 120x50x200
31. Szafa przelotowa – 120x50x200
32. Szafa przelotowa – 60x50x200
33. Pojemnik na papier toaletowy
34. Pojemnik na mydło
35. Pojemnik na ręczniki papierowe
36. Kosz na śmieci