

PROJEKT TECHNOLOGICZNY
ROZWI ZA FUNKCJONALNYCH KUCHNI I ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

dla projektu dobudowy pawilonu wielofunkcyjnego do budynku gimnazjum

Zawady, ul. Szkolna 8, gm. Popów
(dz. nr 699, 701/3 k.m. 3 obr. Zawady)

KOD CPV: 45214200-2 (Roboty budowlane w zakresie budowy obiektów budowlanych
związanych ze szkolnictwem)
45421160-3 (Instalowanie wyrobów metalowych)
39141000-2 (Meble i wyposażenie kuchni)
39221000-7 (Sprzęt kuchenny)
39220000-0 (Sprzęt kuchenny, AGD i artykuły domowe oraz art. cateringowe)
45331230-7 (Instalowanie urządzeń chłodniczych)
45331231-4 (Instalowanie urządzeń mroźnych)

INWESTOR:

Urząd Gminy Popów
Zawady
ul. Cz stochowska 6
42-110 Popów

OPRACOWANIE: mgr inż. arch. Beata Struzik
nr upr. ZPN-VIII-7342/59/98

Cz stochowa, luty 2010r.
ZAWARTO OPRACOWANIA

PROJEKTU TECHNOLOGICZNY
ROZWIĄZA FUNKCJONALNYCH KUCHNI I ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO
dla projektu dobudowy pawilonu wielofunkcyjnego do budynku gimnazjum

Zawady, ul. Szkolna 8, gm. Popów
(dz. nr 699, 701/3 k.m. 3 obr. Zawady)

I. Opis techniczny

II. Część graficzna:

1. Technologia kuchni – układ funkcjonalny

OPIS TECHNICZNY

I. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt układu technologicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zaplecza gastronomicznego szkoły i przedszkola. Dania mają być wydawane na stołówkę oraz ma być przewidziane przygotowywanie większych ilości posiłków w celu dostarczania ich do innych placówek (catering).

II. Podstawy opracowania

Projekt ofertowy.

III. Materiały wyjściowe

- Inwentaryzacja budynku oraz projekt wewnętrzny, koncepcyjny,
- Przekazanie oczekiwania inwestora.

IV. Program:

1. Obsługa gastronomiczna stołówki szkoły i przedszkola
2. Obsługa gastronomiczna cateringu
3. Codzienna dostawa produktów oraz półproduktów, przed otwarciem lokalu
4. Pozostałe założenia: zaplecze przystosowane do pełnego przygotowania posiłku

V. Technologia

1. Dostawa produktów

Wejście z zewnątrz na poziomie piwnic, po czym surowce po obróbce wewnętrznie wnoszone klatką schodową na poziom parteru.

- Ziemniaki oraz warzywa okopowe → do pomieszczenia MAGAZYN WARZYW Z OBIERALNI – regały [3.2] oraz podest [3.1]. Resztki do pojemnika.
- Jaja → do POMIESZCZENIA DEZYNFEKCJI JAJ – stanowiska [1.1]; [1.2]; [1.3]; [1.4].
- Półprodukty mrożone (frytki, inne) → do POMIESZCZENIA SZAF CHŁODNICZYCH do zamrażarki skrzyniowej [4.2].
- Mięso, drób i ryby → do POMIESZCZENIA SZAF CHŁODNICZYCH do szafy chłodniczej [4.1].
- Warzywa → do POMIESZCZENIA SZAF CHŁODNICZYCH do szafy chłodniczej [4.1].
- Nabiał → do POMIESZCZENIA SZAF CHŁODNICZYCH do szafy chłodniczej [4.1].
- Produkty suche → MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH – regały [5.1], [5.2] oraz [5.3].

2. Obróbka wstępna

- Warzywa i ziemniaki – w MAGAZYNIE WARZYW Z OBIERALNI przewidziano basen dwukomorowy [3.4] do mycia i oczyszczania ziemniaków oraz stół roboczy [3.3] do mechanicznego czyszczenia i sortowania obranych warzyw. Obróbka wstępna warzyw będzie się odbywać z pomocą urządzeń do tego celu przeznaczonych (obieranie mechaniczne). W obieralni przewidziano obieraczkę mechaniczną o wydajności od 120 do 140 kg/h.
- Jaja – na STANOWISKU DEZYNFEKCJI JAJ znajduje się stół ze zlewem jednokomorowym [1.3] gdzie jaja są myte. Dezynfekcja następuje w naświetlaczu UV do jaj [1.2]. Jaja przechowywane są w chłodziarni podłatowej [1.1]. Jaja są wybierane w POMIESZCZENIU WYBIJANIA JAJ, bezpośrednio przed zanieśieniem jaj do kuchni gdzie będą użyte w procesie produkcyjnym.

3. Przygotowanie czyste

W pomieszczeniu kuchni wydzielono następujące części przygotowawcze:

- Stanowisko obróbki mięsnej – wyposażone w stół roboczy jednokomorowy [1.24], klocek masarski [1.23], stół chłodniczy [1.21], walek do mielenia mięsa [1.22], oraz stół roboczy [1.20].
- Stanowisko obróbki warzyw – wyposażone w stół roboczy ze zlewem dwukomorowym [1.6], oraz szatkownicę do warzyw [1.7].
- Stanowisko obróbki mącznej – wyposażone w stół roboczy [1.5].
- Stanowisko obróbki rybnej – wyposażone w stół roboczy ze zlewem [1.4].
- Stanowisko krojenia pieczywa – wyposażone w stół roboczy [1.8].
- Stanowisko krojenia w dło – wyposażone w stół roboczy [1.9], krajalnicę [1.10] oraz lodówkę podłatową [1.11].

4. Obróbka termiczna

- Taboret jednopalnikowy [1.25] → o uniwersalnym zastosowaniu
- Piec konwekcyjno-parowy [1.29] → do gotowania na parze warzyw, ziemniaków jak i innych produktów; przeznaczony także do pieczenia ryb i mięs
- Trzon 4-palnikowy [1.26] → o uniwersalnym zastosowaniu
- Trzon 4-płytowy [1.27] → o uniwersalnym zastosowaniu
- Patelnia elektryczna [1.28] → do smażenia mięsa oraz innych potraw
- Bateria wodna [1.18] → do podtrzymywania stałej temperatury wydawanych potraw
- Nad urządzeniami zainstalowano okap wentylacyjny [1.30]

5. Wydawanie posiłków

Przygotowane potrawy będą trafiały na dwie sale konsumpcyjne. Przy każdej z sal zlokalizowano zmywalnię naczyń. Dodatkowo przygotowywane posiłki na kuchni będą dostarczane do pododdziałów przedszkola. W tym celu w poziomie piwnic zlokalizowano pomieszczenie ekspedycji cateringu w którym

b d nakładane potrawy do termosów, oraz b dzie przebiegał proces mycia termosów po ich powrocie.

6. Zmywanie naczy

Zmywalnie naczy stołowych zostały zlokalizowane przy pomieszczeniu konsumpcyjnym. Proces mycia naczy przebiega nast puj co:

- Z sali jadalnej naczynia trafiaj do zmywalni oknem podawczym na stół odkładczy, gdzie nast puje:
 - a) zrzucanie odpadów do kosza na odpady przez otwór umieszczony w stole roboczym [4.2].
 - b) wst pne mycie naczy – stół ze zlewem dwukomorowym [4.3];
 - c) mycie i dezynfekcja chemiczna oraz termiczna talerzy, naczy i sztu ców w zmywarce podblatowej [4.5];
 - d) po sko czonym procesie mycia naczynia trafiaj do szafy przelotowej [4.6];

W obu zmywalniach proces mycia naczy stołowych przebiega tak samo

- Naczynia kuchenne → stanowisko mycia naczy kuchennych
 - a) mycie naczy kuchennych → basen dwukomorowy [1.12];
 - b) osuszanie umytych naczy → regał ociekowy [1.13];
- Termosy cateringowe → stanowisko mycia termosów cateringowych (piwnica)
 - a) mycie naczy kuchennych → baseny jednokomorowe [8.1];
 - b) osuszanie umytych naczy → regał ociekowy [8.2];

7. Odpady

Odpady poprodukcyjne z magazynów oraz z kuchni b d wynoszone na zewn trz i składowane w pojemnikach na odpady.

Odpady pokonsumpcyjne nieorganiczne b d wynoszone na zewn trz i składowane w pojemnikach na odpady.

8. Transport wewn trzny

Produkty z pomieszcze magazynowych na kuchni b d przenoszone. Produkty oraz półprodukty powinny by przenoszone w szczelnych pojemnikach.

9. Utrzymanie higieny pomieszcze

Technologia zakłada pomieszczenie porz dkowe zlokalizowane w obr bie zaplecza magazynowego, wyposażone w regał magazynowy [7.2] przeznaczony do magazynowania rodków czysto ci. Dodatkowo w pomieszczeniu b dzie znajdował si basen jednokomorowy [7.1] do zlewania brudnej wody oraz mycia mopów.

Dodatkowo personel, który opuszcza pomieszczenie obróbek czystych i udaje się do pomieszczenia socjalnego bądź obieralni warzyw, powinien zmieniać odzież roboczą.

VI. Zaplecze socjalo-administracyjne personelu

Pomieszczenie socjalne dla personelu znajduje się w obrębie zaplecza magazynowego. Przewidziano w nim szafki na odzież wierzchnią oraz roboczą [6.1]. W pomieszczeniu socjalnym przewidziano także stolik oraz zlewozmywak z ociekaczem (wykonanie indywidualne)

VII. Media

Sposób zasilania urządzeń technologicznych będzie przedmiotem ustaleń pomiędzy Inwestorem a Dostawcą wyposażenia.

VIII. Wytyczne instalacyjno-budowlane

1. Podłogi antypoślizgowe
2. Kratki ściekowe ze stali nierdzewnej – zaleca się zainstalowanie profesjonalnych odwodnień liniowych, oferowanych m.in. przez firmę Optimet.
3. Zasilanie wz/wc – do baterii stojących (z wyjątkiem umywalek do rąk)
4. Odpływ ściekowy – punktowo, dokładnie w miejscach lokalizacji komór zlewozmywakowych
5. Wentylacja grawitacyjna – we wszystkich pomieszczeniach w których nie przewidziano wentylacji mechanicznej.
6. Instalacja elektryczna – zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi do urządzeń.
7. Należy przewidzieć stację uzdatniania wody sportowej po przeprowadzeniu analizy wody dostarczanej
8. Należy zwrócić szczególną uwagę na możliwe kolizje urządzeń technologicznych z instalacją C.O.
9. W drzwiach pomieszczeń:
 - a) Magazyn produktów suchych
 - b) Magazyn warzyw z obieralni
 - c) Pomieszczenie szaf chłodniczych
 - d) Kuchnia
 - e) Zmywalnia A + Zmywalnia B
 - f) Pomieszczenie porządkowe
 - g) Pomieszczenie wydawania cateringu
 - h) Pomieszczenie dezynfekcji jaj

Należy wykonać w dolnej części otwory, które będą przyczyniały się do zachowania właściwej cyrkulacji powietrza.

10. Złotczy do wytycznych zaprojektowanych w pomieszczeniach:

II. Magazyn warzyw z obieralni

III. Zmywalnia A + Zmywalnia B

Szczegółowe wytyczne przekazuje dostawca wyposażenia technologicznego.

Pomieszczenia muszą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz. U. 2002, nr 234, poz. 1979)

IX. Wytyczne dla wentylacji mechanicznej

Powinien zostać opracowany osobny projekt uwzględniający odpowiednie parametry wentylacji mechanicznej

X. Dostawcy wyposażenia technologicznego:

Dostawcy wyposażenia wybrani będą na podstawie postępowania przetargowego. W ofercie przetargowej mogą być ujęte zamiennie inne urządzenia, lecz o co najmniej o takich samych parametrach lub lepszych.