

1 Wprowadzenie

Opracowanie obejmuje opis techniczny i technologiczny adaptacji pomieszczeń na potrzeby projektowanego zaplecza stołówki w obiekcie **Zespół Szkół w Wielogłowach**. Urządzenia zostały dobrane zgodnie ze ścisłymi wytycznymi Zamawiającego, pod kątem możliwości wydania 96 posiłków dziennie..

Projektowane zaplecze będzie mieć charakter punktu wydającego ciepłe posiłki (program dożywiania dzieci w Szkole) które to posiłki będą przygotowane w stołówce gminnej budynku KSS Klęczany i kolejno w termosach transportowane do omawianego obiektu. Zalecana ilość pracowników 2 osoby.

Opracowanie obejmuje:

- Opis technologiczny
- Opis techniczny
- Opis zmian instalacyjno – remontowych
- Graficzny projekt ciągu gastronomicznego

2 Opis techniczny

2.1 POMIESZCZENIE WYDAWANIA POTRAW

Pomieszczenie to jest głównym miejscem gdzie posiłki będą tylko wydawane z termosów (bez produkcji). W razie potrzeby zakłada się możliwość ewentualnego podgrzania posiłków przed wydaniem.

W skład wyposażenia kuchni wchodzi:

1. Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym 600x600x850mm
2. Stół ze zlewem 2 –komorowym i szafką z drzwiami suwanymi 1200x600x850mm
3. Stół z dwoma szufladami 1000x600x850mm
4. Taboret gazowy 580x580x400
5. Okap nad kuchnię gazową
6. Wózek kelnerski 800x500x850mm
7. Umywalka ceramiczna do mycia rąk

2.2 ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH

Zmywalnia przeznaczona będzie do zmywania naczyń po wydawanych posiłkach.

W skład wyposażenia zmywalni wchodzi:

8. Stół ze zlewem 1-komorowym 1000x600x850mm
9. Zmywarka do naczyń z funkcją wyparzania na podstawie 580x610x840mm
10. Stół sortowniczy z półką 700x600x850
11. Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi

2.3 PRZESIONEK - SZATNIA PERSONELU

Pomieszczenie pełniące rolę przejścia oraz gdzie będzie ulokowana szafa odzieżowa dla personelu

12. szafa odzieżowa z przegrodą 450x250x1800

2.4 WC PERSONELU

13. umywalka ceramiczna -inwestor

14. WC -inwestor

2.5 SALA STOŁÓWKI

15. zestaw stoliki + krzesła (komplet) - inwestor

3 Opis technologiczny

3.1 PODSTAWA OPRACOWANIA

- Zlecenie inwestora
- Wizja w terenie
- Projekt budowlany remontu i modernizacji opracowany w skali 1:50
- Obowiązujące normy i wytyczne projektowania

3.2 ZAKRES OPRACOWANIA

Niniejszy projekt proponuje nowoczesne wyposażenie zaplecza kuchennego w sprzęt z blachy nierdzewnej oraz urządzenia odpowiadające standardowi europejskiemu.

3.3 PROGRAM KUCHNII

Projektowana kuchnia będzie pełniła rolę punktu wydającego posiłki z termosów. Nazwy pomieszczeń załączono na projekcie.

3.4 WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Nazwy urządzeń i sprzętu podano na wykazie wyposażenia.

3.5 WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE DLA BRANŻ

- **Ściany i sufity**

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, zabezpieczone przed kondensacją pary wodnej i wzrostem pleśni. Ściany w pomieszczeniach kuchni, zmywalni sprzętu kuchennego, muszą być pokryte materiałem łatwo-zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci do wysokości co najmniej 2 m mierząc od poziomu podłogi. Narożniki ścian winny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Na ścianach oraz podłogach przyjęto ułożenie płytek ceramicznych

- **Podłogi**

Wszędzie winny być gładkie, nienasiąkliwe, łatwo-zmywalne, niepalące, nie śliskie odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne. Połączenia podłóg ze ścianami, połączenia ścian i inne tego rodzaju połączenia powinny być łatwe w utrzymaniu czystości, mycia i dezynfekcji.

- **Drzwi**

Powinny być szczelne, mieć powierzchnie gładką dostosowaną do zmywania wodą

- **Okna**

Powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć. Okna w części produkcyjnej i magazynowej powinny być dostosowane do założenia ram z siatkami przeciwko owadom.

- **Oświetlenie**

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony i mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie. Światło nie powinno zmieniać barw a jego natężenie nie może być mniejsze niż:

500 luksów – stanowiska kontroli

300 luksów – w pomieszczeniach roboczych

200 luksów – w pozostałych pomieszczeniach

- **Wytyczne wentylacyjne:**

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację mechaniczną.

Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających osób, nasłonecznienia i oświetlenia.

Orientacyjna ilość wymian powietrza na godzinę:

-Kuchnia – 15-30 W/h - nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okap wentylacyjny kompensacyjno-indukcyjny z filtrami i oświetleniem z odprowadzeniem na dach budynku.

-Zmywalnia – 4-8 W/h – wentylacja mechaniczna, wentylator osiowy o średnicy Ø160 mm napędzany silnikiem jednofazowym przystosowanym do pracy z regulatorem prędkości obrotowej

Wentylację należy wykonać wg projektu wentylacyjnego obiektu

- **Wytyczne do instalacji wod-kan**

Przewody instalacyjne winny być prowadzone pod tynkiem, posadzką (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

- **Wytyczne do instalacji elektrycznej**

W obiekcie energia elektryczna przewidywana jest do celów oświetleniowych i technologicznych. Rozmieszczenie gniazd wtykowych należy wykonać zgodnie z rysunkiem technologicznym uwzględniając zasilanie urządzeń wg wykazu jako jednofazowe lub trójfazowe.