

## **1 Wprowadzenie**

Opracowanie obejmuje opis techniczny i technologiczny adaptacji pomieszczeń na potrzeby projektowanego zaplecza kuchennego w obiekcie **Zespół Szkół w Chelmcu**. Urządzenia zostały dobrane zgodnie ze ścisłymi wytycznymi Zamawiającego, pod kątem możliwości wydania 89 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. Okap nad kuchnie gazową
4. Wózek kelnerski 800x500x850mm
5. Umywalka ceramiczna do mycia rąk

### **2.2 ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH**

Zmywalnia przeznaczona będzie do zmywania naczyń po wydawanych posiłkach.

W skład wyposażenia zmywalni wchodzi:

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

### **2.3 PRZESIONEK - SZATNIA PERSONELU**

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

10. szafa odzieżowa z przegrodą 450x400x1800

## **2.4 WC PERSONELU**

- 12. umywalka ceramiczna -inwestor
- 13. WC -inwestor

## **2.5 SALA STOŁÓWKI**

- 14. 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.