

Im.k. 302825424
Adresas: M. K. Čiurlionio g. 70, Vilnius
Tel.+370 695 46 175
El. Paštas: info@2Larchitektai.lt



Firma Projektowo-Budowlana APB Sp. z o.o.
A: ul. 3 Maja 73, 81-850 Sopot
E: biuro@apb.com.pl

CZ.4 – PROJEKT TECHNICZNY TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

Nazwa zamierzenia budowlanego
**Szkoła podstawowa wraz
z niezbędną infrastrukturą**

Kategoria obiektu budowlanego
IX kategoria

Inwestor
**DEUTEROS IZIM EDU Sp. z o.o.
ul. Solec 81B nr lok. 49A
00-382 Warszawa**

Adres obiektu
**Gdańsk, gmina Gdańsk
226101_1, Gdańsk
obr. ew. Gdańsk 0050
Dz. nr 7/1, 7/6, 7/8**

Miejscowość:
Nazwa jedn ewidencyjna:
Nazwa i nr obrębu ew:
Numery dz. ewidencyjnych:

ZAKRES OPRACOWANIA	FUNKCJA PROJEKTOWA	IMIĘ I NAZWISKO	DATA	PODPIS
TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO	Projektant	mgr inż. Ewa Chłodzińska-Kleine	11.03.2022	

SPIS TREŚCI

I. Opis techniczny	3
1. Podstawa opracowania	3
2. Przedmiot opracowania	3
3. Opis procesu technologicznego	3
4. Zatrudnienie	4
5. Wytyczne dla branż	5
5.1 Wytyczne do projektu budowlanego	5
5.2. Wytyczne do projektu instalacji wodno – kanalizacyjnej	5
5.3. Wytyczne do projektu wentylacji	6
5.4. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej	6
5.5. Wytyczne do instalacji grzewczej	6
6. Utrzymanie czystości zaplecza produkcyjnego	6
6.1 Odpadki w zakładzie	7
7.Zestawienie maszyn i urządzeń	7
II. Część graficzna	7

I. Opis techniczny

1. Podstawa opracowania

- Zlecenie Inwestora
- Projekt budowlany opracowany przez Firmę Projektowo - Budowlaną APB sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie oraz litewską 2L Architects UAB z siedzibą w Wilnie
- Uzgodnienia z Inwestorem w trakcie projektowania
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dn. 13 maja 2020 roku dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2
- Wytyczne projektowania stacjonarnych zakładów żywienia zbiorowego
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 zawarte w Dzienniku Ustaw Nr 129 poz. 844 w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy
- Aktualne katalogi I DTR maszyn i urządzeń.

2. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt budowy szkoły podstawowej w Gdańsku na działkach nr 7/1; 7/6; 7/8.

Inwestorem przedsięwzięcia jest firma "DEUTEROS IZIM EDU" z siedzibą w Warszawie przy ul. Solec 81b/49a.

Niniejsze opracowanie dotyczy wyłącznie projektu technologicznego bloku żywieniowego dzieci.

Posiłki dostarczane zostaną poprzez wybraną firmę cateringową.

Według założeń wydawane będzie dziennie 300 posiłków dla dzieci uczących się w szkole oraz personelu pedagogicznego, oraz 80 posiłków dla dzieci tzw. "zerówki" wraz z ich personelem pedagogicznym. Obiady dla dzieci z "zerówki" wydawane będą poza godzinami obsługi dzieci szkolnych.

W stołówce nie będą serwowane żadne posiłki dietetyczne.

Jadalnia może być wykorzystywana do imprez szkolnych.

3. Opis procesu technologicznego

Gotowe posiłki przez wyznaczoną firmę cateringową dostarczane będą specjalistycznym transportem samochodowym od strony zaplecza z poziomu parteru.

Posiłki dostarczane będą w termoportach w różnych pojemnikach GN, a zupy w termosach.

Po otwarciu termoportów posiłki zostaną w rozładowni sprawdzone pod względem ilościowym i jakościowym. Po opróżnieniu termoporty zostaną chwilowo składowane w rozładowni. Posiłki w opakowaniach zbiorczych GN zapakowane na wózek zostaną dostarczone do przygotowni, tam zostaną przełożone do własnych pojemników.

Pojemniki GN po opróżnieniu w przygotowalni i wstępnym wymyciu wraz z termoportami zostaną przekazane firmie cateringowej.

Jeżeli zajdzie taka potrzeba posiłki w przygotowalni zostaną podgrzane i przełożone do pojemników lady bemaowej w wydawalni.

W przygotowalni również będą rozlewane kompoty do kubków, bądź porcjowany na talerzyki budyń. Gotowe desery wózkami dowożone będą do wydawalni i rozkładane w wydzielonym sektorze lady wydawczej.

W wydawalni na wydzielonym stanowisku zupy rozlewane będą do waz, drugie dania składowane w ladzie bemaowej porcjowane będą na talerze.

Wyporcjowane gotowe posiłki rozwożone będą dzieciom młodszym przez woźne do stolików. W innej turze dzieci starsze odbierać je będą samodzielnie.

Mycie sprzętu i naczyń

Po spożyciu posiłków naczynia odkładane będą na wózki i dostarczane do zmywalni.

W zmywalniach po zebraniu resztek (do zamykanego pojemnika), talerze będą wstępnie myte w zlewie i kolejno myte i wyparzane w maszynach.

Odpadki konsumpcyjne z sali, jak również z przygotowalni zbierane będą do zamykanych pojemników wyłożonych workami foliowymi (ustawionych przy stanowiskach produkcyjnych). Gospodarka odpadami wg stosownych procedur.

Odpadki niekonsumpcyjne zbierane będą do oddzielnych pojemników i sukcesywnie wynoszone.

Czyste naczynia przekazywane zostaną poprzez szafę przelotową do wydawalni.

W przygotowalni wydzielono stanowisko mycia pojemników z bemaów, garnków oraz naczyń w basenie wyposażonym w baterię sztorcową, a następnie osuszane na regale ociekowym.

Pod regałem kratka ściekowa.

4. Zatrudnienie

Praca jednozmianowa. Zatrudnienie w kuchni wyniesie:

- pracownicy produkcyjni – 3 osoby,
w tym wydawanie potraw – 2 osoby, przygotowalnia – 1 osoba.

Dla w/w pracowników przewidziano szatnię, wyposażoną w szafki ubraniowe 2-wu działowe, oraz węzeł sanitarno – higieniczny. Dodatkowo w szatni ustawiony będzie stolik – miejsce spożywania własnych posiłków.

Zmywalnie naczyń wykonywać będą woźne, one także będą dbać o czystość sali jadalnej. Dla nich wyznaczona jest oddzielna szatnia.

Przy zmywalni zaprojektowano pomieszczenie z przeznaczeniem na środki czystości zaplecza gastronomicznego ze zlewem zawieszonym na wys. 50 cm od posadzki.

5. Wytyczne dla branż

5.1 Wytyczne do projektu budowlanego

- ściany – we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni oraz w węźle sanitarnym wykończyć materiałami zmywalnymi, nietoksycznymi, gładkimi do wysokości co najmniej 2 m, mierząc od poziomu podłogi, powyżej bielone mlekiem wapiennym, lub przepuszczalną farbą emulsyjną;
- w całym zapleczu gastronomicznym sufit szczelny, malowany przepuszczalną farbą emulsyjną;
- spadek posadzki 1.5% w kierunku kraterów ściekowych pokazanych na rysunku zamaszynowania;
- podłoga w szatni powinna być „ciepła” i łatwa do utrzymania czystości;
- we wszystkich pom. produkcyjnych należy zaprojektować drzwi gładkie, dostosowane do zmywania, a drzwi frontowe do zaplecza obić blachą do wys. 0,4m (zabezpieczenie przed gryzoniami);
- między zmywalnią a wydawalnią szafa przelotowa na czyste naczynia dwustronnie zamykana i zamontowana na cokół;
- pionowy wodny i instalacje elektryczne w pom. produkcyjnych należy prowadzić w bruzdach, lub obudować
- nad drzwiami wejściowymi do jadalni z zewnątrz, zawiesić kurtynę powietrzną (bez ogrzewania) w celu zabezpieczenia dostania się owadów latem do pomieszczenia.

5.2. Wytyczne do projektu instalacji wodno – kanalizacyjnej

- woda do zakładu dostarczana jest wodociągiem miejskim;
- doprowadzić wodę ciepłą i zimną do wszystkich poborów wodnych podłączeniem od dołu – baterie stojące;
- doprowadzić wodę do urządzeń wskazanych na rysunku zamaszynowania;
- zapotrzebowanie wody: do celów gospodarczych 0,6m³/dobę – w tym 50% wody ciepłej o temp. 55°C;
- ścieki stanowią 90% zapotrzebowania wody;
- wszystkie ścieki z mycia maszyn i urządzeń winny być doprowadzone do sieci kanalizacyjnej przez wpusty podłogowe, a nie przez bezpośredni wpust kanalizacyjny;
- ścieki ze zmywalni naczyń muszą przepływać przez osadnik tłuszczu. Po przepuszczeniu przez osadnik ścieki mogą być włączone do kanalizacji ogólnej;
- wszystkie wpusty podłogowe w pom. produkcyjnych, zmywalni należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków, średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki ze zmywalni musi wynosić min. 100mm;
- wodę zimną do maszyn do mycia naczyń należy doprowadzić przez uzdatniacz wody (woda zmiękczona);

- w bilansie nie uwzględniono wody na cele sanitarne i ppoż. Wodę na te cele określone będzie w projekcie branżowym wg struktury zatrudnienia.

5.3. Wytyczne do projektu wentylacji

- wentylacja mechaniczna powinna zabezpieczyć pomieszczenia przed nagromadzeniem się pary. Nie może następować wykraplanie się pary na ścianach i suficie;
- we wszystkich pomieszczeniach wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna zgodnie przepisami wg projektu instalacyjnego;
- nad urządzeniem grzewczymi w przygotowalni - okap wentylacyjny z oświetleniem i łapaczem tłuszczu podłączone do centralnej wentylatorni;
- nad maszynami do mycia naczyń w zmywalni okap wentylacyjny

5.4. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej

- we wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć instalację oświetleniową;
- w pom. przygotowalni, zmywalni, należy przewidzieć instalację hermetyczną;
- w pom. zaplecza należy stosować oświetlenie ledowe;
- natężenie oświetlenia sztucznego powinno wynosić wg obowiązujących norm i przepisów w tym zakresie;
- punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek;

5.5. Wytyczne do instalacji grzewczej

- ogrzewanie zaplecza kuchennego zgodnie z wyliczeniami z zysków ciepła;
- grzejniki we wszystkich pomieszczeniach należy stosować gładkie, łatwe do czyszczenia
- jeśli to możliwe grzejniki zainstalować na wys. 1,5m od posadzki.

6. Utrzymanie czystości zaplecza produkcyjnego

Zaplecze produkcyjne sprzątane będzie po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, ruchomych części maszyn oraz ścian pokrytych glazurą. Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach dezynfekujących. Sprzęt porządkowy używany na zapleczu przechowywany będzie w wydzielonym pomieszczeniu wyposażonym w zlew zamontowany na wys. 50cm nad posadzką z baterią i wylewką na wysokości powyżej 90cm.

Przy umywalkach zainstalować dozowniki do mydła, dozowniki środków dezynfekcyjnych, pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku i zamykane pojemniki na zużyte ręczniki.

6.1 Odpadki w zakładzie

Z zaplecza gastronomicznego odpadki poprodukcyjne oraz pokonsumpcyjne będą wynoszone z zachowaniem segregacji odpadów stałych.

Całość gospodarki odpadami winna być podporządkowana obowiązującej ustawie o odpadkach i rozporządzeniom wykonawczym. Czas wynoszenia odpadów z zaplecza nie może odbywać się w czasie dostaw posiłków cateringowych.

7.Zestawienie maszyn i urządzeń

Zestawienie maszyn i urządzeń wyszczególniono na rysunkach technologicznych zamaszynowania.

II. Część graficzna