

OPIS DO TECHNOLOGII KUCHNI

DANE OGÓLNE

1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny rozmieszczenia urządzeń w projektowanym przedszkolu publicznym w Piotrkowie Kujawskim przy ul. Poznańskiej

Inwestor: Urząd Gminy w Piotrkowie Kujawskim

2. Podstawa opracowania

Materiały wyjściowe stanowią:

- program użytkowy Inwestora
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz. U. Nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz. U. Nr 169 poz. 1650 z późniejszymi zmianami
- Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001r (DzU 63 poz. 634 z późniejszymi zmianami
- katalogi wyposażenia pomieszczeń kuchennych

3. Program użytkowy.

Projektowana stołówka zlokalizowana będzie na jednej kondygnacji z zapleczem kuchennym.

Dostawa towarów odbywać się będzie od strony wschodniej budynku stanowiącej zaplecze dla całego założenia. Przewiduje się dostawę towaru przeprowadzaną 2 -3 razy w tygodniu.

Dostawa towaru prowadzona od strony zaplecza nie koliduje z pracą całego przedszkola. Kuchnia przygotowywać będzie posiłki dla 125 dzieci z oddziałów przedszkolnych i 10 dzieci z oddziału żłobkowego.

Przewiduje się przygotowywanie śniadań , obiadów i podwieczorków.

Godziny pracy przedszkola 7-17

Przewiduje się wydawanie posiłków: śniadania 8⁰⁰-9⁰⁰, obiady 12⁰⁰-13⁰⁰, podwieczorek 15⁰⁰-16⁰⁰.

Zakłada się zatrudnienie 5 osób (2 kucharzy, 1 zmywający, 2 osoby do pomocy w kuchni i zmywalni i wydawania posiłków)

4. Układ funkcjonalny

Dostawa towarów odbywać będzie się przed rozpoczęciem pracy kuchni. Towar będzie trafiał do magazynów lub bezpośrednio do przygotowania. Magazyny nie są przystosowane do przechowywania długoterminowego surowców. Przewiduje się wykorzystywanie towarów na bieżąco.

OPIS POMIESZCZEŃ

-magazyn warzyw i ziemniaków

w magazynie będą przechowywane ziemniaki, na regałach i w skrzynkach warzywa i owoce.

-Lodówki(magazyn mrożonek)

W magazynie będzie przechowywane mięso , nabiał, wędliny, mrożonki warzywne i rybne. Produkty wymagające warunków chłodniczych muszą być przechowywane z zachowaniem rozdziału ich przechowywania (atestowane pojemniki).

-Magazyn produktów suchych

W pomieszczeniu tym przechowywane będą: mąka, cukier, makarony, ryż, cukier, warzywa w puszkach, przetwory w słoikach, sól i wszystkie przyprawy

-Przygotowalnia wstępna - brudna

W pomieszczeniu stanowisko do obierania warzyw okopowych i ziemniaków. Na stanowisku znajduje się obieraczka z łapaczem miążgi oraz wózek do transportu surowców po wstępnej obróbce. W obieralni znajduje się również stanowisko z basenem do mycia owoców i warzyw.

-Stanowisko przygotowania i przechowywania jaj

W pomieszczeniu znajduje się stanowisko mycia i naświetlania jaj oraz lodówka. Po dostawie jaja będą myte w zlewie a następnie umieszczane w sterylizatorze. Czyste jaja będą przechowywane w lodówce.

-Kuchni właściwa

W kuchni właściwej znajdują się tzw stanowiska przygotowalni czystych (warzyw, ryb i mięsa, potraw mącznych, mleka)

W centralnej części kuchni znajduje się blok urządzeń grzewczych służących do obróbki termicznej potraw. W skład bloku wchodzi dwa trzony kuchenne 4 - płytowe z piekarnikiem, patelnia przechylna, taborety grzewcze, waznik do makaronu oraz kociołek przechylny 50l. Nad całym blokiem termicznym przewidziany jest okap wentylacyjny centralny oraz nawiewy powietrza. W kuchni oddzielne stanowiska do przygotowania ryb i mięsa, stanowisko przygotowania warzyw, przygotowanie potraw mącznych i ciast, wykańczanie posiłków. W kuchni oddzielne stanowisko do przygotowania mleka dla dzieci z oddziału żłobkowego.

W kuchni znajduje się stanowisko mycia naczyń kuchennych wyposażone w basen. Jest to miejsce do mycia wszystkich garnków, naczyń, łyżek i noży używanych w kuchni.

-Zmywalnia

Brudne naczynia będą oczyszczane z resztek, układane w koszach i wstępnie myte w zlewie 2 komorowym, dalej będą przesuwane do maszyny zmywającej. Po umyciu naczynia będą przenoszone i przechowywane w szafie przelotowej dostępnej od strony kuchni. Po skończonej pracy odpadki zamkniętych pojemnikach składowane będą w specjalnym pomieszczeniu na odpadki. Butelki dla oddziału żłobkowego po umyciu trafią do specjalnej półki w szafie przelotowej.

OPIS FUNKCJI

Kuchnia przygotowuje 125 posiłków obiadowych dziennie. Dostawa towarów odbywa się od strony zaplecza. Warzywa magazynowane są w magazynie warzyw na podestach, półkach w skrzynkach. Produkty suche magazynowane w oddzielnym magazynie. W magazynie produktów suchych możliwość zważenia. Mrożonki przechowywane w oddzielnym magazynie. W pomieszczeniu szafy chłodnicze i zamrażarka. Ziemniaki będą przewożone do kuchni wózkami basenem na kółkach.

Przed kuchnią zlokalizowano przygotowalnię wstępną tzw brudną. W pomieszczeniu znajdują się urządzenia do obierania warzyw, oraz stanowisko wyparzania jaj.

Produkty po wstępnej obróbce trafiają do kuchni właściwej. Pomieszczenie kuchni wyposażone jest w stoły robocze, stoły ze zlewozmywakiem, basen do mycia sprzętu kuchennego, stół z umywalką oraz urządzenia grzewcze (taborety grzewcze, trzon kuchenny, patelnię wychylną, kociołek warzelny).

Wszystkie urządzenia grzewcze usytuowano pod okapem wyciągowym. Gotowe potrawy wydawane są do sal na wózkach.

W zmywalni przewidziano zmywarkę kapturową o dużej wydajności na godzinę.

Brudne naczynia będą oczyszczane wstępnie na blacie z wpustem na odpadki. Następnie talerze wstępnie myte w zlewie dwukomorowym i ustawiane w koszach do zmywarki kapturowej.

Po umyciu kosz będzie przesuwany na stół wyładowniczy. Ze stołu wyładowniczego naczynia układane będą w szafie przelotowej.

W pomieszczeniach socjalnych zatrudniony w kuchni personel będzie korzystał z szatni wyposażonej w szafki odzieżowe dwudzielne, stolik do spożywania posiłków.

Personel korzysta z naczyń stołówki szkolnej.

Na potrzeby porządkowe przewidziano szafę w pomieszczeniu pralni pomieszczenie dostępne z komunikacji. W pomieszczeniu będą przechowywane środki czystości.

Odpadki wynoszone są po zakończeniu pracy w szczelnie zamkniętych pojemnikach do śmietnika lub magazynu na odpadki.

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI

Pomieszczenie socjalne	5,15 m ²
Wc personelu	3,47 m ²
Lodówki	4,39 m ²
Magazyn produktów suchych	4,39 m ²
Magazyn warzyw	4,39 m ²
Komunikacja	34,70 m ²
Przygotownia wstępna	8,24 m ²
Kuchnia	39,05 m ²
Zmywalnia	8,71 m ²
Mag. Odpadków	3,29 m ²
stanowisko przygotowania i przechowywania jaj	2,54 m ²

Razem 118,32m²

Szczegółowy program powierzchniowy w projekcie architektonicznym.

ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY.

W kuchni zatrudnione będzie 5 osób. Praca w kuchni na jedną zmianę w godzinach od 7 00 do 15 00

TRANSPORT.

Surowce i towary handlowe dostarczone są transportem samochodowym należącym do dostawcy.

WYTYCZNE DO PROJEKTÓW BRANŻOWYCH

Wytyczne architektoniczno-budowlane

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie i szczelne. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach). W pomieszczeniu kuchni oraz przygotowni należy zastosować grzejniki higieniczne. Instalacji nie należy prowadzić po wierzchu ścian.

Ściany i sufity

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.

W pomieszczeniach kuchni, przygotowni, magazynie surowców, w łazience personelu ściany pokryte są glazurą do wysokości 2,00m mierząc od poziomu podłogi.

Drzwi

Drzwi do kuchni i zmywalni naczyń powinny być szczelne o gładkiej powierzchni,

dostosowane do zmywania wodą i zabezpieczone przed gryzoniami.

Podłogi

Podłogi w pomieszczeniach wyłożone są terakotą

Okna

Okna - gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą.

Wytyczne do projektu instalacji wodno - kanalizacyjnej

Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń technologicznych winny być doprowadzone do sieci przez wpusty podłogowe, a nie przez bezpośredni wpust kanalizacyjny.

Ścieki z obieraczki odprowadzane będą poprzez łapacz miazgi zamontowany w stelażu pod obieraczką. Wszystkie ścieki z pomieszczeń kuchennych odprowadzone do kanalizacji poprzez separator tłuszczu.

Nie dopuszcza się wykonania w pomieszczeniach z wpustami podłogowymi, kanalików podłogowych z przewodami instalacyjnymi narażonymi na zalewanie ściekami z posadzek.

Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach zaplecza kuchennego należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków.

Wytyczne do projektu wentylacji

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację grawitacyjną. Wentylację mechaniczną nawiewno - wywiewną w kuchni właściwej oraz zmywalni.

Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej

Instalacja oświetleniowa.

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć instalację oświetleniową zgodnie z normą. Natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach wg. PN.

Instalacja i urządzenia elektroenergetyczne

Jednostkowy pobór mocy i napięcie zasilania urządzeń podano w wykazie wyposażenia technologicznego. Współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7. Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną należy wyposażyć w instalację ochrony od porażień. Gniazda wtykowe jednofazowe i trójfazowe należy zainstalować w miejscach wskazanych na rysunkach technologicznych oraz w miejscach gdzie są one niezbędne ze względów gospodarczo - porządkowych. W pomieszczeniach zaplecza, w pomieszczeniach sanitarnych należy przewidzieć instalację hermetyczną.

UWAGI KOŃCOWE

Doboru urządzeń dokonano w porozumieniu z Inwestorem. Wszystkie urządzenia i meble powinny posiadać atesty dopuszczające je do kontaktu z żywnością. Zakupu urządzeń należy dokonać po inwentaryzacji powykonawczej pomieszczeń i ponownym sprawdzeniu wymiarów.

