

USŁUGI PROJEKTOWE

I OBSŁUGA PROCESU INWESTYCYJNEGO

Franciszek Lipski, ul. Kołłątaja 88/18

05-402 OTWOCK, tel. 510 175 332

fax 22 789 30 58; e-mail franciszeklipski@gmail.com

PROJEKT BUDOWLANY PRZEDSZKOLA w CELESTYNOWIE

przy ul. Szkolnej – działki nr ew. 468, 472, 473

-- TECHNOLOGIA KUCHNI--

INWESTOR:

Gmina CELESTYNÓW

Ul. Regucka 3

05-430 CELESTYNÓW

Otwock, 25listopada 2014 r.

OPIS TECHNICZNY

1. PODSTAWA opracowania:

- Projekt budowlany przedszkola w Celestynowie cz. Architektura.
- Obowiązujące normy i przepisy prawne:
 - Ustawa Prawo Budowlane z dnia 07.07.1994 r. (Dz.U. 156 z 2006 r. poz.1118 z późn. zmianami).
 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakimi powinny odpowiadać budynki i ich usytuowania. (Dz.U. nr 75 z 2002 r. poz.690 z późn. zmianami)
 - Rozporządzenie Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25.04.2012r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz.U. poz.462).
 - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późniejszymi zmianami).
 - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach oświatowych.
 - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2010r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz. U. z 2010r. Nr 161, poz. 1080 z późniejszymi zmianami).
 - Ustawa z dnia 25.VIII.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zmianami/

2. PRZEDMIOT opracowania:

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany technologii kuchni w budynku Przedszkola Samorządowego w Celestynowie przy ulicy Szkolnej 2.

3. DANE ogólne budynku przedszkola:

Budynek przedszkola zaprojektowany został, jako obiekt wolnostojący, parterowy z użytkowym poddaszem i niepodpiwniczony. Jest to obiekt o prostej i łatwej w budowie bryle, przykrytej wielospadowym dachem o kącie nachylenia połaci 30° z pokryciem blachodachówką.

Główne wejście do budynku zostało podkreślone podestem wejściowym wraz z pochylnią dla osób niepełnosprawnych i balustradami. Wyjścia ewakuacyjne wkomponowane zostały w zestaw przeszkleń, dzięki czemu nie wyróżniają się na elewacjach, lecz stanowią ich element kompozycyjny.

Przedmiotowy budynek projektowany jest do wykonania w technologii tradycyjnej – murowanej ze stropem żelbetowym i więźbą dachu w konstrukcji drewnianej.

Program użytkowy budynku przedszkola jest następujący:

Na PARTERZE zaprojektowano sale dla dzieci, które mają własne łazienki i magazynki na pomoce dydaktyczne, szatnie, WC dla personelu i ogólne WC dostosowane dla potrzeb dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenie dla konserwatora oraz kuchnię z zapleczem z oddzielnym

wejściem. Sale przeznaczone są do realizacji zadań wychowawczo- dydaktycznych, zabaw, spożywania posiłków, wypoczynku i spania.

Na PODDASZU zaprojektowano pomieszczenia socjalne dla personelu, pomieszczenia techniczne i gospodarcze oraz pokoje: administracyjne, pielęgniarki, logopedy i pokój do indywidualnej pracy z dziećmi.

4. **PODSTAWOWE dane liczbowe BUDYNKU PRZEDSZKOLA:**

– Pow. zabudowy	-	1 338,33 m ²
– Pow. użytkowa	-	1 423,10 m ²
– Kubatura brutto budynku	-	7 990,00 m ³
– Ilość sal- oddziałów	-	7
– Sala ruchu i zabaw	-	1
– Ilość dzieci	-	175
– Ilość kondygnacji	-	2
– Długość budynku	-	61,14 m
– Szerokość budynku	-	34,14 m
– Wysokość w kalenicy	-	10,30 m
– Wysokość do okapu	-	3,27 m
– Kąt nachylenia połaci	-	30°

5. **DANE o zapleczu kuchennym:**

Zespół pomieszczeń kuchennych stanowi oddzielną część budynku z oddzielnym wejściem o następujących danych liczbowych:

– Pow. zabudowy	-	193,68 m ²
– Pow. użytkowa	-	165,27 m ²
– Kubatura	-	524,00 m ³
– Wysokość pomieszczeń	-	3,17 m
– Rodzaje posadzek	-	terakota
– Wentylacja kuchni głównej	-	mechaniczna
– Wentylacja pozostałych pom.	-	grawitacyjna
– Zatrudnienie w kuchni	-	4

6. **ZESTAWIENIE pomieszczeń:**

<i>L/p</i>	<i>Nazwa pomieszczeń</i>	<i>Nr rysunku</i>	<i>Powierzchnia</i>
1.	Pomieszczenie na odpadki	34.	4,61 m ²
2.	Przedsiónek	35.	4,61 m ²
3.	Obieranie warzyw i owoców	36.	5,35 m ²
4.	Pomieszczenie porządkowe	37.	3,23 m ²
5.	Magazyn warzyw i owoców	38.	4,09 m ²
6.	Pokój intendenta	39.	8,54 m ²
7.	Magazyn prod. zbożowych	40.	4,95 m ²
8.	Przygotowanie mięsa	41.	6,12 m ²
9.	Komunikacja wewnętrzna	42.	19,53 m ²

10.	Chłodnia	43.	6,12 m ²
11.	Pom. dezynfekcji jaj	44.	5,04 m ²
12.	Pomieszczenie socjalne	45.	5,98 m ²
13.	Magazyn wielofunkcyjny	46.	3,46 m ²
14.	WC dla pracowników kuchni	47.	5,69 m ²
15.	Mag. naczyń stołowych	48.	3,00 m ²
16.	Wydawanie posiłków	49.	13,76 m ²
17.	Przedsiónek	50.	9,68 m ²
18.	Zmywalnia	51.	11,47 m ²
19.	Kuchnia	52.	40,04 m ²
RAZEM pow. KUCHNI:			165,27 m²

7. **NAZWA wyposażenia, ilość i lokalizacja:**

<i>L/p - NR na rysunku</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Ilość/ pomieszczenie</i>	<i>Ilość</i>
1	2	3	4
1.	Zamykane pojemniki na odpadki	3/34	3
2.	Zlew 2-komorowy	1/36 + 1/45	2
3.	Stół z półką	1/36	1
4.	Obieraczka do ziemniaków	1/36	1
5.	Basen - zlew nierdzewny	1/36 + 1/37	2
6.	Pojemniki na odpadki na kółkach	1/36 + 1/41 + 1/44 + 1/52 + 1/51	5
7.	Skrzynki na warzywa i owoce	4/38	6
8.	Regał - gł. 60 cm	1/38	1
9.	Regał na dokumenty	2/39	2
10.	Biurko	1/39	1
11.	Regał z blachy chromowanej	3/40	3
12.	Szafa na sprzęt porządkowy	1/37	1
13.	Zlew 2-komorowy ze stali nierdzewnej	1/41	1
14.	Stół szkieletowy z materiałem tłumiącym	2/41	2
15.	Maszyna elektryczna do mięsa	1/41	1
16.	Stół chłodniczy	1/41	1
17.	Szafa chłodnicza	4/43	4
18.	Szafa mroźnicza	1/43	1
19.	Stół szkieletowy z półką, mat. Tłumiący	1/44	1
20.	Stół ze zlewem 1-komorowym	1/44	1
21.	Naświetlacz do jaj	1/44	1
22.	Szafa chłodnicza	1/44	1
23.	Szafki ubraniowe	4/45 + 1/39	5
24.	Stolik	1/45	1
25.	Krzesła	2/45 + 1/39	4

26.	Umywarka z zestawem higieny rąk	$1/36 + 1/44 + 1/45 + 1/47 + 1/52 + 1/51$	7
27.	Miska klozetowa kpl	1/47	1
28.	Regał 45 cm	2/48	2
29.	Szafa chłodnicza	1/49	1
30.	Stół szkieletowy z półką	1/49	1
31.	Wózek do rozwożenia posiłków	$5/50 + 2/49$	7
32.	Szafa przelotowa	1/51	1
33.	Urządzenie do mycia i dezynfekcji wozków	1/51	1
34.	Nadstawka do sortowania naczyń	1/51	1
35.	Zlew 2-komorowy specjalny	1/51	1
36.	Stół wyładowniczy	1/51	1
37.	Zmywarka gastronomiczna	1/51	1
38.	Stół szkieletowy	1/51	1
39.	Ociekacz	1/52	1
40.	Basen do mycia sprzętu i naczyń	1/52	1
41.	Stół chłodniczy z agregatem	1/52	1
42.	Mikser uniwersalny	2/52	2
43.	Zlew 1-komorowy	2/52	2
44.	Blaty robocze	2/52	2
45.	Płyta gazowa - bez tłuszczowego smażenia	1/52	1
46.	Taboret gazowy	1/52	1
47.	Kocioł warzelny gazowy	1/52	1
48.	Kuchnia gazowa 4-ro palnikowa z piekarnikiem	1/52	1
49.	Stanowiska neutralne	3/52	3
50.	Okap wyciągowy	1/52	1
51.	Zawór ze złączką do węża	$1/34 + 1/36 + 1/37 + 1/38 + 1/43 + 1/44 + 1/51 + 1/52$	8
52.	Kratka ściekowa ze stali nierdzewnej	$1/34 + 1/36 + 1/37 + 1/38 + 1/41 + 1/43 + 1/44 + 1/51 + 2/52$	10
53.	Kosz na śmieci	$1/36 + 1/37 + 1/39 + 1/41 + 1/44 + 1/45 + 2/47 + 1/51 + 1/52$	9
54.	Wieszak	1/39	1
55.	Hydrant	1/42	1
56.	Gaśnica proszkowa ABC	$2/42 + 1/52$	3
57.	Szafa do p. naczyń i sprzętu	1/52	1

8. WYPOSAŻENIE KUCHNI GŁÓWNEJ

34. POMIESZCZENIE NA ODPAKI	-	4,61 m²
- Zamykane pojemniki na odpadki	- 3 szt.	- 1
- Zawór ze złączką do węża	- 1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	- 1 szt.	- 52
- Kosz na śmieci	- 1 szt.	- 53

35. PRZEDSIONEK	-	4,61	m²
36. OBIERANIE WARZYW I OWOCÓW	-	5,35	m²
- Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej wraz z baterią zlewozmywakową	-	1 szt.	- 2
- Stół szkieletowy z półką – gł. 60 cm, szer. 100cm. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	-	1 szt.	- 3
- Obieraczka do ziemniaków ze zbieraczem miazgi – szacunkowe dane techn.: zasil. 400V, moc 0,5kW, wydajność ~120kg/h	-	1 szt.	- 4
- Basen, zlew nierdzewny osadzony na wysokości 50cm nad poziomem posadzki	-	1 szt.	- 5
- Pojemnik na odpadki jezdny, pojemność: 50L	-	1 szt.	- 6
- Umywalka z baterią umywalkową oraz z zestawem higieny rąk	-	1 szt.	- 26
- Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	- 52
- Kosz na śmieci	-	1 szt.	- 53
37. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	-	3,23	m²
- Basen, zlew nierdzewny porządkowy osadzony na wysokości 50cm nad poziomem posadzki wraz z baterią zlewozmywakową	-	1 szt.	- 5
- Szafa na sprzęt porządkowy do pomieszczeń socjalnych – gł. 45cm. Szafa podzielona wewnątrz na dwie części – jedna do przechowywania szczotek, mopów, odzieży ochronnej – druga wyposażona w półki na np. środki czystości.	-	1 szt.	- 12
- Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	- 52
- Kosz na śmieci	-	1 szt.	- 53
38. MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW	-	4,09	m²
- Skrzynki na warzywa i owoce	-	6 szt.	- 7
- Regał gł. 60 cm. Maksymalne obciążenie średnio do 100kg na półkę. Z możliwością regulacji wysokości zawieszenia półek, jak również zwiększenia ich liczby.	-	1 szt.	- 8
- Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	- 52
39. POKÓJ INTENDENTA	-	8,54	m²
- Regał na dokumenty – gł. 45cm.	-	2 szt.	- 9
- Biurko	-	1 szt.	- 10
- Krzesła	-	2 szt.	- 25
- Szafa	-	1 szt.	- 23
- Wieszak	-	1 szt.	- 54
- Kosz na śmieci	-	1 szt.	- 53

40. MAGAZYN PROD. ZBOŻOWYCH	-	4,95	m²
- Regał gł. 60 cm. Wykonany ze stali chromowanej. Mocowanie półek z możliwością regulacji wysokości. Maksymalne obciążenie półki 250kg.	-	3 szt.	- 11
41. PRZYGOTOWANIE MIĘSA	-	6,12	m²
- Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej wraz z baterią zlewozmywakową	-	1 szt.	- 13
- Stół szkieletowy z półką – gł. 60 cm. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	-	2 szt.	- 14
- Maszynka elektryczna do mięsa. Średnica otworu sitka: 4,5mm. Wszystkie elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,80 kW, wydajność ~150kg/h.	-	1 szt.	- 15
- Stół chłodniczy 2-drzwiowy z agregatem. Bezobsługowe usuwanie kropli powstających w czasie rozmrażania (odparowywanie), sterownik cyfrowy. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,5 kW.	-	1 szt.	- 16
- Umywalka z baterią umywalkową oraz z zestawem higieny rąk	-	1 szt.	- 26
- Pojemnik na odpadki jezdny z pokrywą, pojemność: 50l	-	1 szt.	- 6
- Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	- 52
42. KORYTARZ	-	19,53	m²
- Hydrant p/p	-	1 szt.	- 55
- Gaśnica proszkowa ABC	-	2 szt.	- 56
43. CHŁODNIA	-	6,12	m²
- Szafa chłodnicza, pojemność 515l (podział na funkcję przetrzymywania grup asortymentowych: mięso, drób, nabiał, wędliny). Wykonana ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe; drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem; demontowana, magnetyczna uszczelka drzwi; maksymalne obciążenie półki: 20kg. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,55 kW.	-	4 szt.	- 17
- Szafa mroźnicza, pojemność 515l. Wykonana ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe; drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem; demontowana, magnetyczna uszczelka drzwi; maksymalne obciążenie półki: 20kg. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,70 kW.	-	1 szt.	- 18
- Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	- 52

44. POM. DEZYNFEKCJI JAJ	-	5,04	m²
- Stół szkieletowy z półką – gł. 60 cm. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	-	1 szt.	- 19
- Stół ze zlewem 1komorowym wraz z baterią zlewozmywakową. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. W płytach nie stosuje się na wypełnienia materiałów chłonących, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone.	-	1 szt.	- 20
- Naświetlacz UV do wyparzania jaj. Wykonany ze stali nierdzewnej. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,10 kW.	-	1 szt.	- 21
- Szafa chłodnicza, pojemność 515l. Wykonana ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe; drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem; demontowana, magnetyczna uszczelka drzwi; maksymalne obciążenie półki: 20kg. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,55 kW.	-	1 szt.	- 22
- Umywalka z baterią umywalkową oraz z zestawem higieny rąk	-	1 szt.	- 26
- Pojemnik na odpadki jezdny z pokrywą, pojemność: 50L	-	1 szt.	- 6
- Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	- 51
- Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	- 52
- Kosz na śmieci	-	1 szt.	- 53
45. POMIESZCZENIE SOCJALNE	-	5,98	m²
- Szafki ubraniowe z ławką. Jednodrzwiowa szafa ubraniowa. Komora szafy podzielona na dwa przedziały, umożliwiającej oddzielne umieszczeni odzieży ochronnej i ubrań codziennych.	-	4 szt.	- 23
- Stolik	-	1 szt.	- 24
- Krzesła	-	2 szt.	- 25
- Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej wraz z baterią zlewozmywakową	-	1 szt.	- 2
- Kosz na śmieci, pojemność: 30l	-	1 szt.	- 53
46. MAGAZYN – POM. WIELOFUNKCYJNE	-	3,46	m²
47. TOALETA	-	5,69	m²
- Umywalka z baterią umywalkową oraz z zestawem higieny rąk	-	1 szt.	- 26
- Miska klozetowa	-	1 kpl	- 27
- Kosz na śmieci	-	2 szt.	- 53
48. MAGAZYN CZYSTYCH NACZYŃ STOŁOWYCH	-	3,00	m²
- Regał gł. 45 cm	-	2 szt.	- 28
49. WYDAWANIE POSIŁKÓW	-	13,76	m²
- Szafa chłodnicza, pojemność 515l. Wykonana ze stali nierdzewnej, sterowanie cyfrowe; drzwi wyposażone w zawiasy z samodomykaczem; demontowana, magnetyczna uszczelka drzwi; maksymalne obciążenie półki: 20kg. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,55 kW.	-	1 szt.	- 29

-	Stół szkieletowy z półką – gł. 60 cm. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	-	1 szt.	-	30
-	Wózek do rozwożenia posiłków 3-4 półkowy. Wykonanie ze stali nierdzewnej. Kółka gumowe.	-	2 szt.	-	31
	50. PRZEDSIONEK	-	9,68		m²
-	Wózek do rozwożenia posiłków 3-4 półkowy. Wykonanie ze stali nierdzewnej. Kółka gumowe.	-	5 szt.	-	31
	51. ZMYWALNIA	-	11,47		m²
-	Szafa przelotowa na naczynia z 4 drzwiami suwanymi. Wykonana ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	-	32
-	Urządzenie do mycia i dezynfekcji wózków.	-	1 szt.	-	33
-	Nadstawka jednopoziomowa centralna do sortowania naczyń. Wykonana ze stali nierdzewnej. Szerokość: 1,0m.	-	1 szt.	-	34
-	Zlew 2 komorowy, wykonany ze stali nierdzewnej wraz z baterią zlewozmywakową. W płytach zabrania się stosowania wypełnienia z materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone.	-	1 szt.	-	35
-	Stół wyładowniczy - stół szkieletowy z półką – gł. 60 cm. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	-	1 szt.	-	36
-	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania, wykonana ze stali nierdzewnej, odpływ gravitacyjny (<i>podłączenie do kanalizacji (minimum Ø32 mm) umieszczonej na wysokości maksymalnie do 5 cm od podłogi</i>). Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 3,5 kW.	-	1 szt.	-	37
-	Stół szkieletowy z półką – gł. 60 cm. Wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	-	1 szt.	-	38
-	Zawór ze złączką do węża	-	1 szt.	-	51
-	Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	-	1 szt.	-	52
-	Pojemnik na odpadki jezdny z pokrywą, pojemność: 60l.	-	1 szt.	-	6
-	Umywalka z baterią umywalkową oraz z zestawem higieny rąk	-	1 szt.	-	26
	52. KUCHNIA GŁÓWNA	-	40,04		m²
-	Ociekacz - gł. 45 cm	-	1 szt.	-	39
-	Basen do mycia sprzętu i naczyń kuchennych – stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym, wykonany ze stali nierdzewnej wraz z baterią zlewozmywakową.	-	1 szt.	-	40

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z agregatem. Bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowywanie), sterownik cyfrowy. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V, moc 0,5 kW.	- 1 szt.	- 41
Maszyna kuchenna wieloczynnościowa, mikser uniwersalny. Konstrukcja stalowa. Osłona przeciw chlapaniu. Pojemność: 10L. Szacunkowe dane techn.: zasil. 230V; moc 0,3 kW.	- 2 szt.	- 42
Zlew jednokomorowy ze stali nierdzewnej wraz z baterią zlewozmywakową.	- 2 szt.	- 43
Blaty robocze - wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych. Płyta wierzchnia wykonana z blachy, wypełnienie materiałem tłumiącym drgania np. drewnopochodnym. Krawędzie pokryte tworzywem sztucznym, zabezpieczającym przed wchłanianiem wilgoci.	- 2 szt.	- 44
Płyta beztłuszczowego smażenia – gazowa o powierzchni gładkiej lub ryflowanej, wykonana ze stali nierdzewnej; moc gazowa – 8,0 kW	- 1 szt.	- 45
Taboret podgrzewczy gazowy – konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, rurowe przyłącze gazu R1/2”; moc gazowa – 9,0 kW	- 1 szt.	- 46
Kocioł warzelny gazowy – pojemność:150L; przyłącze gazu R1/2”; przyłącze wody cieplej, zimnej - 3/8”; moc gazowa – 20,0 kW	- 1 szt.	- 47
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym - wykonana ze stali nierdzewnej; moc gazowa palników – 24 kW + moc piekarnika 4 kW; zapalacz elektryczny; zasilanie 230V; przyłącze gazu R1/2”;	- 1 szt.	- 48
Stanowiska neutralne; wykonanie z blach, kształtowników i profili nierdzewnych.	- 3 szt.	- 49
Okap wyciągowy centralny z filtrami i oświetleniem.	- 1 szt.	- 50
Szafa do przetrzymywania naczyń i sprzętu kuchennego. Wykonana ze stali nierdzewnej z półkami perforowanymi. Maksymalne obciążenie półek min. 85kg/m2.	- 1 szt.	- 57
Umywalka z baterią umywalkową oraz z zestawem higieny rąk	- 1 szt.	- 26
Pojemnik na odpadki z pokrywą na kółkach, pojemność: 50l.	- 1 szt.	- 6
Zawór ze złączką do węża	- 1 szt.	- 51
Kratka ściekowa. Wykonanie ze stali nierdzewnej.	- 1 szt.	- 52
Gaśnica proszkowa ABC	- 1 szt.	- 56

9. OPIS procesów technologicznych kuchni głównej

9.1. Magazyny żywnościowe

Działalność kuchni będzie opierała się o surowce dostarczane z zewnątrz. Większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby, bez konieczności dłuższego ich magazynowania. Dostawa towarów odbywa się z poziomu parteru, skąd wszystkie surowce, po odbiorze ilościowym i jakościowym będą transportowane do części magazynowej znajdującej się również na parterze.

W projekcie przewidziano następujące magazyny żywnościowe:

- magazyn warzyw i owoców,
- chłodnia,
- magazyn produktów zbożowych.

Wielkość magazynów i ich wyposażenie pozwala na krótkotrwałe składowanie surowców – przez okres 3-7 dni.

9.2. Obróbka wstępna warzyw i owoców

W pomieszczeniu obróbki warzyw odbywać się będzie proces mechanicznego obierania ziemniaków i warzyw oraz mycia warzyw i owoców. Ciąg technologiczny wyposażono w obieraczkę do ziemniaków, basen jednokomorowy, zlew dwukomorowy, stoły robocze, pojemnik na odpadki oraz umywalkę. Obrane warzywa będą transportowane do kuchni w zamkniętych pojemnikach.

9.3. Obróbka właściwa surowców i półfabrykatów

W wydzielonym pomieszczeniu odbywać się będzie przygotowanie mięs, które swym zakresem obejmuje mycie, dzielenie, rozdrabnianie, panierowanie i przekazywanie do kuchni celem dalszej obróbki. Przygotowalnia mięs wyposażona w blaty robocze, stół chłodniczy, maszynkę elektryczną, zlew, umywalkę.

W kuchni głównej przewidziano stanowisko obróbki czystej warzyw (rozdrabnianie) i produktów mącznych. Ich wyposażenie stanowią stoły do pracy, zlewy jednokomorowe, chłodziarki podblatowe, szatkownica do warzyw, krajalnica, maszyny wieloczynnościowe z przystawkami oraz umywalka.

9.4. Obróbka termiczna

Odpowiednio przygotowane prefabrykaty będą poddawane w kuchni głównej obróbce termicznej, polegającej na gotowaniu, smażeniu, pieczeniu, duszeniu. Pomieszczenie kuchni wyposażone zostanie w: płytę do beztłuszczowego smażenia, taboret grzewczy, kuchnię gazową z piekarnikiem, kocioł warzelny.

Ponadto w kuchni przewidziano stanowisko mycia naczyń kuchennych wyposażone w basen z ociekaczem oraz szafę zamykaną na naczynia i sprzęt kuchenny.

9.5. Ekspedycja potraw

Pomieszczenie ekspedycyjne – rozdzielnia służy do wydawania posiłków. Ma połączenie z kuchnią oraz z komunikacją oddzielającą oddziały przedszkolne od zalecza kuchennego. Wyposażono je w wózki kelnerskie, na których przewożone będą wyporcjonowane potrawy do oddziałów przedszkolnych.

9.6. Zmywalnia naczyń

Zmywalnia naczyń stołowych znajduje się przy kuchni głównej. Wyposażono ją w zlew trzykomorowy, zmywarko-wyparząrkę do mycia talerzy oraz szafę odbiorczą. Brudne naczynia będą podawane do zmywalni, gdzie nastąpi ich segregacja i mycie. Czysta zastawa stołowa będzie magazynowana w szafach przelotowych zaprojektowanych pomiędzy zmywalnią, kuchnią główną i wydzielonym magazynie naczyń stołowych.

W zmywalni wydzielono również miejsce na mycie i dezynfekcję wózków transportowych.

Czas pracy w zmywalni nie będzie przekraczał 2 godzin.

9.7. Usuwanie odpadków

Odpadki pokonsumpcyjne i poprodukcyjne będą wynoszone z zaplecza kuchni w zamykanych workach foliowych do pomieszczenia na odpadki. Tu będą przechowywane do momentu odbioru (maksymalnie 1 dzień). Mycie pojemników będzie się odbywać w w/w pomieszczeniu.

10. WYTYCZNE architektoniczno-budowlane:

- Niedopuszczalne jest stosowanie progów między pomieszczeniami znajdującymi się na jednej kondygnacji.
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliweo niepalnego.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalniach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2,0 m.
- Korytarze do wysokości 1,6 m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Styki ścian i podłóg zaleca się wykonać, jako zaokrąglone, łatwe do utrzymania w czystości. Należy też przewidzieć cokoliki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału, co posadzka.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości, zaś w pomieszczeniach socjalnych również ciepła.
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadów.
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wodociągowe, kanalizacyjne i wentylacyjne powinny być obudowane w taki sposób, by nie tworzyły się tzw. półki kurzowe.

Otwock, 25.XI.2014r.