

Biuro Projektowe „MAKSPROJEKT” Adam Maksymiuk
21-040 Świdnik, ul. Ratajczaka 10, tel/fax. (081)751-25-25

PROJEKT BUDOWLANO-WYKONAWCZY

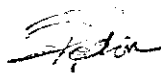
NAZWA INWESTYCJI	Przebudowa pomieszczeń stołówki i adaptacja piwnic na pralnię z robotami towarzyszącymi w budynku Bursy Szkolnej nr 1 w Lublinie przy ul. Popiełuszki 7 ; Nr ewid. Działki 64/3
-----------------------------	--

INWESTOR	Gmina Lublin 20- 080 Lublin, ul. Plac Łokietka 1
-----------------	---

BRANŻA	Architektoniczno- budowlana
---------------	------------------------------------

RODZAJ ROBÓT	TECHNOLOGIA- CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA
---------------------	--

KLASYFIKACJA ROBÓT WG WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ	
45400000-1	Roboty wykończeniowe obiektów budowlanych

AUTORZY OPRACOWANIA			
Funkcja	Imię i nazwisko	Nr uprawnień Nr członk. IIB	Podpis
PROJEKTANT Branży architektonicznej	Mgr inż. architekt Piotr Pędzisz	262/Lb/99 LUB0103	

Data opracowania: wrzesień 2007r.

II. SPIS TOMÓW I CZĘŚCI

Tom 1	Plan sytuacyjny	CZĘŚĆ I ARCHITEKTURA
Tom 2	ARCHITEKTURA	CZĘŚĆ I ARCHITEKTURA I KONSTRUKCJA CZĘŚĆ II BIOZ CZĘŚĆ III TECHNOLOGIA
Tom 4	INSTALACJE SANITARNE	
Tom 5	INSTALACJE ELEKTRYCZNE	

III. SPIS ZAWARTOŚCI

L.P.	nazwa części projektu	
I.	STRONA TYTUŁOWA	strona 1
II.	SPIS TOMÓW i CZĘŚCI	strona
III.	SPIS ZAWARTOŚCI	strona
IV.	CZĘŚĆ I ARCHITEKTURA	
	OPIS TECHNICZNY	strona 3-9
	CZĘŚĆ RYSUNKOWA	SKALA
	1. Rzut suteryny	1:100

OPIS TECHNICZNY

II. Podstawa opracowania :

1. Wytyczne programowe inwestora.
2. Wytyczne projektowania zakładów gastronomicznych; katalogi urządzeń zainstalowanych w lokalu.
3. Wymagane dzienniki ustaw, rozporządzenia i normy(RMI z dn.12,04,2007r- DzU.nr 75 poz 690; RMZ z dn.26,04,2004- Dz.U. nr 104,poz.1096)

III. Opis techniczny :

1.1 Przedmiot opracowania

Projekt technologii modernizacji stołówki w budynku Bursy Szkolnej nr1 w Lublinie przy ul. Ks. Popiełuszki 7 na potrzeby własne placówki. Przewidywana ilość miejsc konsumpcyjnych w projektowanych pomieszczeniach do 80 osób przebywających jednocześnie w sali konsumpcyjnej. Ilość wydawanych posiłków 160 w dwukrotnej rotacji.

1.2 Zakres opracowania:

Niniejsze opracowanie zawiera projekt technologiczny pomieszczeń kuchni z zapleczem, części konsumpcyjnej, sanitarnej, socjalnej dla personelu , dostępności osób niepełnosprawnych. W projekcie określono : układ funkcjonalny pomieszczeń i ich powierzchnie użytkowe, zakres działalności , ilość miejsc konsumpcyjnych, wyposażenie technologiczne, wielkość zatrudnienia.

1.3. Dane ogólne:

Pow. sali konsumpcyjna	122,4 m ²
Pow. użytkowa	425,0 m ²
Kubatura	1211,0 m ³
wysokość kondygnacji	2,85 m.

2.1 Projektowany lokal gastronomiczny usytuowany jest na w budynku bursy szkolnej na kondygnacji suteryny wyniesionej w najniższym punkcie 1,2m nad poziom terenu . Projektowane pomieszczenia o min. wysokości 2,85m. Oświetlenie naturalne pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt ludzi . Budynek zaopatrzonej w instalację wod-kan, CO, gazu i instalację elektryczną . wentylację pomieszczeń grawitacyjną i mechaniczną .

Projektowany lokal posiada trzy wejścia . Wejście główne do lokalu klatką schodową od strony północnej ; wejście dla niepełnosprawnych główną klatką schodową budynku od strony południowo . wejście personelu kuchni od strony zachodniej; Dostawa towarów do zaplecza kuchni od strony południowej. Pomieszczenia socjalne dla pracowników w kondygnacji podziemnej zagłębionej 2,8m poniżej terenu w części produkcyjnej budynku. Do celów technologicznych przyjmuje się lokalizację śmietnika w projekcie zagospodarowania terenu. oddalonego od zaplecza kuchni 35m.

2.2 Program technologiczny

Stołówka projektowana jest na potrzeby własne bursy szkolnej. Program technologiczny istniejący obejmuje produkcję, i konsumpcję dań z mięsa , jaj i warzyw , wyrobów mącznych, magazynowanie niezbędnej ilości produktów do zachowania ciągłości pracy. Zapewnienie odpowiednich warunków . pracy i bhp zatrudnionym pracownikom zaplecze socjalno – sanitarne dla pracowników;

Zatrudnienie

Zatrudnienie obejmuje system dwuzmianowy , liczba pracowników wynosi 3 osoby +2; ogółem liczba pracowników wynosi 10 osób. Czas pracy : 6-19⁰⁰

ZATRUDNIENIE;			Razem	I zmiana		II zmiana	
		Grupa zatrudnienia		M	K	M	K
1.	Kierownik kuchni/Kucharz	I	1		1		
2.	Kucharz	I	2	-	1		1
3.	Pomoc kuchenna / zmywanie naczyń	I	2	-	1		1
			5	-	3	-	2

*wyposażenie pomieszczenia

- 1 Szafki dwudzielne lub zestaw szatniowy wieszakowy
2. Sanitariat

POMIESZCZENIA SOCJALNE / SANITARNE	Wskaźnik	Wielkość
Szatnia podstawowa Pow.wojna 0,3m ² /prac zestaw szatniowy /szafki indywid. -aneks socjalny - minimum 8,0m ²	0,65m ² /prac.	5x0,5 = 2,5 wentyl.grawit.2w/h
WC damski dla personelu kuchni (1 kabina WC + umywalka w przedsiönku+ natrysk)	1/5 prac.	1 zestaw
Sanitariat męski dla konsumentów (1umywalka 1 pisuar +1 kabina WC)	1/30osób	1/30 = ~3
Sanitariat dla niepełnosprawnych oraz damski (WC + umywalka x1szt)	1/20osób	1/20 = ~1

- **Proces technologiczny**

Dostawa i magazynowanie surowców:

Na gromadzenie zasobów surowców spożywczych przewidziano wydzielone magazyny przeznaczone na: owoce i warzywa pom. 10; kiszonki pom. 16; magazyn i przygotowalnia jaj pom. 11; opakowania pom. 19; artykuły suche pom.15; artykuły ogólnie spożywcze wymagające obniżonych temperatur pom. 14. W pomieszczeniach magazynowych nr.14; 16; zainstalowane będą kratki ściekowe, złączki do węza. Magazyny będą wyposażone w podesty ażurowe, regały magazynowe, chłodziarki i zamrażarki .

Obróbka wstępna surowców.

W pom. nr 11 wykonywana będzie obróbką wstępną owoców, warzyw i ziemniaków. W pomieszczeniu zainstalowana będzie kratka ściekowa ; umywalka, złączka do węza, zlew ze stołem roboczym , basen, stół z półką; obieraczka do warzyw; wózek-basen. Z przygotowalni nr 11 obrane warzywa i owoce przenoszone są bezpośrednio do kuchni.

Pom. nr 11. Posiada stanowisko przechowywania i sterylizacji jaj wyposażone w zlew jednokomorowy do mycia i dezynfekcji jaj w urządzeniu promieniami UF, stół roboczy, chłodziarka do magazynowania jaj.

Pom. nr 12 przeznaczone będzie do obróbki ryb dostarczanych w postaci zamrożonej, filetów

W pom. nr 13 wykonywana będzie obróbka mięsa i drobiu.

W pomieszczeniach zainstalowana będą kratki ściekowe ; złączka do węza, umywalka.

Kuchnia.

W pomieszczeniu kuchni nr.20 wykonywana będzie obróbka termiczna potraw . W kuchni wydzielone będą stanowiska: do rozdrabniania warzyw, wyrobów mącznych oraz stanowisko przygotowania śniadań i kolacji . W centralnym położeniu zlokalizowany jest blok termiczny wyposażony w patelnię, trzon kuchenny, 6-palnikowy z piekarnikiem, dwa kotły warzelne, taboret podgrzewczy. Nad tymi urządzeniami zainstalowane będzie okap z wentylacją mechaniczną.

W skład wyposażenia kuchni wchodzi również piec konwekcyjno-parowy, dwie szafy chłdnicze.

Kuchnia posiada również aneks mycia naczyń kuchennych wyposażony w basen oraz dwa regały; obok znajduje się stanowisko dobowego magazynowania wyposażone w lodówkę i regał.

Wydawanie potraw do konsumpcji

Wydawanie posiłków odbywać się będzie w pom. nr. 21 poprzez ekspedycję potrafi przy pomocy jeźdźcy bemała grzewczego. Ekspedycja połączona jest ze zmywalnją naczyń stołowych za pomocą szafy przelotowej, przez którą podawane będą czyste naczynia.

Zmywalnją naczyń zwrotnych

Naczynia brudne trafić będą do zmywalni naczyń pom.nr 22. wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy gastronomiczny, zmywarkę do mycia naczyń i umywalkę do rąk, młynek koloidalny do odpadów miękkich i spryskiwaczem. Odpady pokonsumenckie twarde gromadzone będą w szczelnym koszu pom. nr.23 i sukcesywnie usuwane na zewnątrz budynku do pomieszczenia odpadów. Umyte naczynia przechowywane będą w szafie przelotowej umieszczonej pomiędzy zmywalnją a kuchnią i bufetem ciągu wydawczego.

Pomieszczenie porzadkowe

Pomieszczenie nr.17 wyposażone zlew jednokomorowy, złączkę do węża, szafkę na środki czystościowe.

Cześć konsumencka

Sala konsumencka pom. 24 wyposażona będzie w stoły i krzesła wg. doboru inwestora na 80 osób.

Magazyn zasobów/

Pomieszczenie nr.18 do magazynowania czystych zasobów, naczyń i opakowań .

Pomieszczenia socjalne nr.7

dla zatrudnionych do 5 osób wyposażone w szafki ubraniowe dzielone, zlewozmywak, stół i dwa krzesła .

Pomieszczenia sanitarne nr.8.

WC damski ogólnodostępny dla pracowników z przedsionkiem i natryskiem

Pomieszczenia sanitarne klientów

Pomieszczenie nr.27 WC męski i pom. nr. 28 WC damski. z przedsionkami; przystosowany dla osób niepełnosprawnych .

Aneks kuchenny

Dodatkowo projektuje się w pom.29. Aneks kuchenny dla osób pozostających w bursie w dni wolne od pracy dla pracowników kuchni. Aneks wyposażony będzie w kuchnię elektryczną dwupalnikową, microwel-ka, czajnik, lodówkę, szafki kuchenne

Pomieszczenie biurowe

Dodatkowo projektuje się w pom.30. Kantor szefa kuchni/ pom. do rozliczeń wyposażony indywidualnie.

• Asortyment dań:

- 1/. Śniadania i Kolacje
- 2/. Zupy
- 3/. Dodatki
- 3/. Dania II- dania mięsne, drobiowe, rybne, wyroby mączne (pierogi, naleśniki)
- 4/. Desery : wyroby cukiernicze gotowe przywożone z zewnątrz
- 5/. Napoje : soki, napoje, kawa, herbata.

• Program użytkowy części gastronomicznej – wykaz pomieszczeń

LP	Nazwa pomieszczenia	Sufit podw	Pow. użytkowa[m ²]	posadzki	ściany
I Kondygnacja – suteryna (425,4m²)					
1	Klatka schodowa		13,2	P – 1	S – 1/4
2	Klatka schodowa		18,8	P – 1	S – 1/4
3	hall		39,3	P – 1	S – 1/4
4	wiatrołap		2,8	P – 1	S – 1/4
5	Korytarz wewn.	s	20,9	P – 1	S – 1/4
6	Korytarz/ komunikacja	s	13,2	P – 1	S – 1/4
7	Zaplecze socjalne	s	12,9	P – 1	S – 1/4
8	WC/ umywalnia	s	5,1	P – 1	S – 1/4
9	Schody wewn.		3,4	P – 1	S – 1/2
10	Mag. Warzyw		8,2	P – 1	S – 1/2
11	Przygotownia warzyw i jaj	s	13,5	P – 1	S – 1/2
12	Przygotownia ryb	s	3,5	P – 1	S – 1/2/3
13	Stan. obróbki mięsa, drobiu,		8,2	P – 2	S – 1/3
14	Magazyn chłodniczy	s	5,1	P – 2	S – 1/3
15	Magazyn artykułów suchych	s	4,1	P – 2	S – 1/2
16	Magazyn kiszonek	s	1,4	P – 1	S – 1/2
17	Pom. porządkowe		1,8	P – 1	S – 1/2/3
18	Magazyn zasobów		2,2	P – 1	S – 1
19	Magazyn opakowań		3,9	P – 1	S – 1
20	Kuchnia właściwa	s	41,3	P – 1	S – 1/2
21	Wydawalnia posiłków	s	8,5	P – 1	S – 1/2
22	Zmywalnia naczyń zwrotnych	s	10,4	P – 2	S – 1/2
23	Magazyn odpadów dobowych	s	0,9	P – 2	S – 1/2
24	Sala konsumpcyjna	s	122,4	P – 2	S – 1/2
25	Hall/ komunikacja	s	8,5	P – 2	S – 1/2
26	Korytarz/ komunikacja	s	8,5		
27	WC męski	s	4,6		
28	WC damski/ niepełnosprawnych	s	3,6		
29	Aneks kuchenny		13,2		

Oznaczenie	rodzaj wykończenia	
ŚCIANY	S – 1	malowanie farbą emulsyjną
	S – 2	wykładzina z płytek ceramicznych wys. 2,50m
	S – 3	malowanie olejną farbą do wysokości 2,0m
	S – 4	Tapety z włókna szklanego do h=1,60 malowane farbą dyspersyjną, tynk II kat. +gładź
POSADZKI	P – 1	Płytki gres
	P – 2	Płytki ceramiczne szkliwione, antypoślizgowe
SUFIT	S	Sufit podwieszany, obudowa instalacji z płyt GKF

• Wyposażenie

L.p.	Nazwa	Model	Wymiar (l/g/h)	Ilość sztuk	(KW)	(v)
I - pomieszczenie nr 1/ szatnia pracowników kuchni						
1,1	Szafka odzieżowa dwudzielna	Sum410	40x49x180	7		
1,2	Tabet szatniowy	Typowy		4		
1,3	Stolik 2 osobowy (60x60x75cm)	Typ.		2		
1,4	Umywarka do rąk + Apteczka	Gort	40x40x15	1		
1,5	Stół ze zlewem i szafką	Gort	80/60/85	1		
1,6	Szafka kuchenna wisząca	Gort	80/30/60	1		
1,7	Szafka kuchenna stojąca	Gort	45/60/85	1		
1,8	Czajnik elektryczny	Gort		1	0,2	220
1,9	Pojemnik na odpadki z pokrywą	Gort	Wg.inwestora	1		
1,10	Wieszak ubraniowy	Gort		1		
II - pomieszczenie nr -1/ mag. warzyw i ziemniaków						
2,1	Waga pomostowa	TP-200/1/B	50x50x10	1		
2,2	Wózek transportowy	Gort TE05	66x96x90	1		
3,1	Regał magazynowy nierdz.	Gort	120x60x180	1		
3,2	Regał magazynowy nierdz.	Gort	100x60x180	1		
3,4	Podest ażurowy	Gort	120x80x15	2		
III - pomieszczenie nr -1/ przygotowalnia ryb						
4,1	Stół do rozmrażania ryb	Gort ZR	100x60x85	1		
4,2	Stół z półką i blokiem szuflad	Gort	90x60x85	1		
4,3	Półka 1-poziomowa	Gort	90x30x20	1		
4,4	Pojemnik na odpady	Gort	40x40x67	1		
4,5	Umywarka	Gort	40x40x25	1		
IV - pomieszczenie nr -1/ przygotowalnia wstępna warzyw i ziemniaków						
3,3	Regał magazynowy nierdz.	Gort	100x60x180	1		
5,1	Wózek basen	Gort	100x60x85	1		
5,2	Obieraczka do ziemniaków zbieraczem miazgi	OZO-2.1	47/46/113	1	0,55	400
5,3	Basen	Gort	100x70x85	1		
5,4	Pojemnik na odpadki	Gort	typowy	2		
5,5	Stół do pracy z półką	Gort	110/60/85	2		
5,6	Stół ze zlewem 1-kom z półką	Gort	140/700/85	1		
5,7	Umywarka nierdzewna	Gort	40x40x25	1		
IV - pomieszczenie nr -1/ stanowisko przechowywania i przygotowalnia jaj						
6,1	Pojemnik na odpadki	Gort	typowy	1		
6,2	Stół ze zlewem 1-kom	Gort	130/60/85	1		
6,3	Urządzenie UV/ naświetlacz do jaj	UV 254	40x40x15	1	0,10	230
6,4	Półka 1-poziomowa	Gort	130x30x20	1		
6,5	Szafa chłodnicza zapieczowa do przechowywania jaj	Gort	60x60x190	1	0,40	230
V - pomieszczenie nr -1, / magazyn zasobów						
7,1	Regał magazynowy nierdz.	Gort	90x60x180	2		
7,2	Regał magazynowy nierdz.	Gort	110x60x180	1		
VI - pomieszczenie nr -1, / pomieszczenie urządzeń chłodniczych						
8,1	Szafa chłodnicza poi. 700L	S-711s Inox	70x885x200	2	0,21	220
8,2	Szafa chłodniczo-mroźnicza poj.2x 330L	S/SN-711s Inox	70x885x200	2	0,65	220
VII - pomieszczenie nr -1, / mag. Kiszonek						
9,1	Beczka na kiszonki		Typowa	3		
VIII - pomieszczenie nr -1, / przygotowalnia mięsa i drobiu						
10,1	Pojemnik na odpadki	Gort	typowy	1		
10,2	Umywarka nierdzewna	Gort	40x40x25	1		
10,3	Stół ze zlewem 1-kom	Gort	140/60/85	1		
10,4	Stół z półką i blok. szuflad z prawej strony	Gort	110/60/85	1		
10,5	Szafa chłodnicza poj.500L	S-500	62x74x190	1	0,30	230
10,6	Stół z półką i blok. szuflad z lewej strony	Gort	100/60/85	1		
10,7	Maszyna do mielenia mięsa	TC12e	21x37x38	1	0,8	400
10,8	Stół z półką	Gort	110/60/85	1		
10,9	Pień do mięsa	Gort	60x60x85	1		
10,10	Basen	Gort	80x70x85	1		
IX - pomieszczenie nr -1// magazyn produktów suchych						
11,1	Regał magazynowy	Gort	90x60x180	2		
11,2	Regał magazynowy	Gort	110x60x180	1		

11,3	Podest ażurowy	Gort	120x80x15	1		
X - pomieszczenie nr -1// na sprzęt porządkowy						
12,1	Zlew (wys.30/50nad posadzką) + złączka do węża	Gort	40/40/25	1		
12,2	Szafka na środki czystości	Gort	50/50/180	2		
XI - pomieszczenie nr -1 / kuchnia właściwa /obróbka termiczna/ wydawanie posiłków						
13,1	Basen	Gort	90x70x85	1		
13,2	Spryskiwacz	Gort		1		
13,3	Regał ociekowy nierdzewny		100x70x200	1		
13,4	Regał ociekowy nierdzewny		80x50x200	1		
13,5	Szafa chłodnicza poj.500 l	S-500	62x74x192	1	0,30	230
13,6	Stół ze zlewem 1-kom	Gort	150/70/85	1		
13,7	Stół z półką i szafką z lewej strony	Gort	170/70/85	1		
13,8	Szalkownica	MKI-250,6	37/61/55	1	0,75	400
13,9	Stół z półką i szafką z lewej strony	Gort	110/700/85	1		
13,10	Mikser planetarny staw. na stole	A-200	52/58/60	1	0,37	400
13,11	Stół ze zlewem 1-kom	Gort	160/70/85	1		
13,12	Krajalnica	612p	64/50/50	1	0,25	230
13,13	Stół z półką i blok. sznflad z prawej strony	Gort	200/70/85	1		
13,14	Szafa chłodnicza poj.500 l	S-500	62x74x192	1	0,30	230
13,15	Wózek bemar 4x1/1GN	Gort	156x66x85	1	3,00	230
13,16	Stół korpusowy z szafką bez rantów mobilny	Gort	90x70x85	2		
13,17	Umywalka nierdzewna	Gort	40x40x25	1		
13,18	Wózek -Regał na pojemniki GN	Gort TG35	46/61/175	1		
13,19	Okap wentyl. nad piec. konwekcyjnym	Gort	95x125x35	1		
13,20	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN	MBM	94x90x105	1	15,5	400
13,21	podstawa	Gort	94x86x74	1		
13,22	Zmiękcacz/ uzdatniacz do wody			1	0,20	230
13,23	Stół bez półki	Gort	80/70/85	1		
13,24	Patelnia gazowa przechylna z odpływ. do rusztu	GBR	90/90/85	1	0,2	230
13,25	Element neutralny	MBM	45/90/85	1		
13,26	Trzon kuchenny gaz. 6 pal.(31,4KW) z piekar.elekt.	G6SFA	135/90/85	1	5,0	400
13,27	Kocioł warzelny 150 l . gaz 2,5m³/h (gaz 24 kW)	G 150	90/90/85	2	0,2	230
13,28	Taboret gazowy (gaz 12 kW)	FP01V	60/60/40	1	0,2	230
13,29	Okap wentylacyjny centralny z filtrami i oświetl.	Gort	290/230	55	0,1	230
13,30	Przestrzeń instalacyjna	Gort	270/10/85			
13,31	Szafa chłodnicza poj.500 l (mag. dobowe)	S-500	62x74x192	1	0,30	230
13,32	Regał magazynowy (dobowy)	Gort	110x60x180	1		
XI - pomieszczenie nr -1 / Zmywalnia naczyń stołowych						
14,1	Szafa przelotowa na naczynia czyste	Gort	120/70/200	1		
14,2	Wózek na tace	Gort TR11	16/61/175	4		
14,3	Pojemnik na odpadki	Gort	Ø40/67	2		
14,4	Stół ze zlewem 2-kom. z otworem na odpadki, załadowniczym do zmywarki	Gort	170/73/85	1		
14,5	Eliminator odpadków-młynek koleidalny	Gort		1	1,0	230
14,6	Spryskiwacz	Gort		1		
14,6	Zmywarka	LK100	72/74/195	1	6,8	400
14,7	Zmiękcacz wody			1	0,20	230
14,8	Stół wyładowczy	Gort	110/61/85	1		
XII - pomieszczenie nr -1 / Pom. na odpadki						
15,1	Pojemnik szczelny poj 30l		Ø40	1		
XIII - pomieszczenie nr -1 / sala konsumencka						
16,1	Zestaw na 80osób: (stół 4osobowy +4 krzesła)			20		

- Wyposażenie w instalacje : elektryczna oświetlenia ; ochrona od porażen, przed przepięciem instalacje sanitarne: instalacja c.o.; instalacja wod.- kan.; instalacja wewnętrzna wentylacji mechanicznej, klimatyzacji.
- Wytyczne budowlane
Ściany i sufity w pomieszczenia produkcyjnych i socjalnych oraz korytarzach powyżej okładzin i lamperii malowane emulsyjnie w kolorze białym; w pomieszczeniach ogólnodostępnych wg. dyspozycji użytkownika.

Ściany kuchni, przygotowalni, zmywalni naczyń stołowych, w natrysku i WC personelu wyłożyć glazurą do pełnej wysokości odpowiednio 2,5 i 2,85m. Korytarz do wysokości 1,5mmalowany farbą olejną, narożniki ścian przy traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniem mechanicznym. Podłóżę podłóg ze ścianami powinno być zaokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia i mycia .

Podłogi; w sali konsumentów podłoga powinna być ciepła, nieścieralna łatwa do utrzymania w czystości, a w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i komunikacyjnych szczelna , nienasiąkliwa, trwała łatwo zmywalna i nie powodująca poślizgów. W pomieszczeniach, w których znajdują się kratki ściekowe posadzkę należy wykonać ze spadkiem w kierunku kratek. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp. w ciągach komunikacyjnych oraz między pomieszczeniami)

Drzwi ; minimalna szerokość drzwi do pomieszczeń produkcyjnych oraz do pomieszczeń magazynowych =90 cm. Drzwi zewnętrzne do zaplecza produkcyjnego oraz drzwi do magazynów należy osadzić na niepalnej futrynie.

Okna; powinny być łatwo dostępne i otwierane do wewnątrz pomieszczenia, wykonywane z materiałów odpornych na wilgoć. Okna w części produkcyjnej powinny być dostosowane do zakładania ram z siatkami przeciw owadom.

Oświetlenie naturalne należy zapewnić w sali konsumentów, pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca przebiega przez całą zmianę. Oświetlenie naturalne pośrednie lub sztuczne dopuszcza się w takich pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa (nie przekraczająca dwóch godzin).

W pomieszczeniach produkcyjnych oprócz oświetlenia ogólnego należy instalować nad stanowiskami pracy oświetlenie miejscowe.

- Wytyczne instalacyjne

Zestawienie energii elektrycznej:

L.p.	Nazwa	Model	Ilość sztuk	(KW)	(v)
1,8	Czajnik elektryczny	Gort	1	0,2	220
5,2	Obieraczka do ziemniaków zbieraczem miazgi	OZO-2.1	1	0,55	400
6,3	Urządzenie UV/ naświetlacz do jaj	UV 254	1	0,10	230
6,5	Szafa chłodnicza zapleczowa do przechowywania jaj	Gort	1	0,40	230
8,1	Szafa chłodnicza poj. 700L	S-711s Inox	2	0,42	220
8,2	Szafa chłodniczo-mroźnicza poj.2x 330L	S/SN-711s Inox	2	1,3	220
10,5	Szafa chłodnicza poj.500L	S-500	1	0,30	230
10,7	Maszyna do mielenia miesa	TC12e	1	0,8	400
13,5	Szafa chłodnicza poj.500 l	S-500	1	0,30	230
13,8	Szatkownica	MKJ-250,6	1	0,75	400
13,10	Mikser planetarny staw. na stole	A-200	1	0,37	400
13,12	Krajalnica	612p	1	0,25	230
13,14	Szafa chłodnicza poj.500 l	S-500	1	0,30	230
13,15	Wózek bemar 4x1/IGN	Gort	1	3,00	230
13,20	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN	MBM	1	15,5	400
13,22	Zmiękcacz/ uzdatniacz do wody		1	0,20	230
13,24	Patelnia gazowa przechylna z odpływ. do rusztu	GBR	1	0,20	230
13,26	Trzon kuchenny gaz. 6 pal.(31,4KW) z piekar.elektr.	G6SFA	1	5,0	400
13,27	Kocioł warzelny 150 l . gaz.2,5m³/h (gaz 24 kW)	G 150	2	0,2	230
13,28	Taboret gazowy (gaz 12 kW)	FP01V	1	0,2	230
13,29	Okap wentylacyjny centralny z filtrami i oświetl.	Gort		0,1	230
13,31	Szafa chłodnicza poj.500 l (mag. dobowe)	S-500	1	0,30	230
14,5	Eliminator odpadków	Gort	1	1,0	230
14,6	Zmywarka	LK100	1	6,8	400
14,7	Zmiękcacz wody		1	0,20	230
		suma		38,74	
		Rezerwa 5%		1,93	
		Razem		40,67kW	

-Współczynnik jednoczesności poboru mocy 07.

- Gniazda energetyczne do urządzeń przeciw porażeniowe
- W pomieszczeniu kuchennym zapewnić natężenie oświetlenia ok. 300-400Lux oraz oprawy hermetyczne, w pozostałych 150 –200Lux – oprawy typowe

- Wytyczne wentylacyjne

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację grawitacyjną . Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi nasłonecznienia i oświetlenia.

Poniżej podano orientacyjne ilości wymian powietrza na godzinę:

Przedmagazyn	4-8 wym./h
Szatnia pracowników kuchni	4-8 wym./h
Węzeł sanitarny	4-8 wym./h
Magazyn warzyw i ziemniaków	4-8 wym./h
Pomieszczenie przechowywania i sterylizacji jaj	4-8 wym./h
Przygotownia ryb	5-10 wym./h
Magazyn zasobów	4-8 wym./h
Przygotownia wstępna warzyw i ziemniaków	5-10 wym./h
We	4-8 wym./h
Pokój socjalny	4-8 wym./h
Pom. urządzeń chłodniczych	Wg. obliczeń przyjm. się 400-700kcal/h na 1szt. urządzenia
Magazyn produktów suchych	4-8 wym./h
Magazyn dobowy	4-8 wym./h
Przygotownia mięsa i drobiu	5-10 wym./h
Komunikacja	4-8 wym./h
Kuchnia	15-30 wym./h
Zmywalnia	15-10 wym./h
Sala konsumentów	8-10 wym./h

Nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okap wentylacyjno wyciągowy z filtrami i oświetleniem wykonany ze stali nierdzewnej

- W sanitariatach na kanałach wentylacyjnych zamontować wentylatory łazienkowe zintegrowane z wyłącznikiem oświetlenia.
- Nad kuchenką gazową zamontować okap wentylacyjny zapewniający minimalnie 8- krotną wymianę powietrza.

- Wytyczne instalacji wodno-kanalizacyjnej ;

-Zapotrzebowanie wody technologicznej = 10 000 l/na dobę

-Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe = 680 l/na dobę w tym 50% woda ciepła o temp. +45÷+55°C tj.340l/dobę

Razem zapotrzebowanie wody =10 680 l/na dobę

Ścieki sanitarne personelu i konsumentów określi projekt branżowy. Ścieki z pomieszczeń produkcyjnych i przygotowni warzyw należy odprowadzić poprzez łapacz miazgi i krochmału.

- Do przyborów sanitarnych doprowadzić wodę ciepłą i zimną

- W pomieszczeniach nr -6, 11,12,13,14,16,17,20,22,23,27 zainstalować kratki ściekowe i zawory ze złączką do węża;

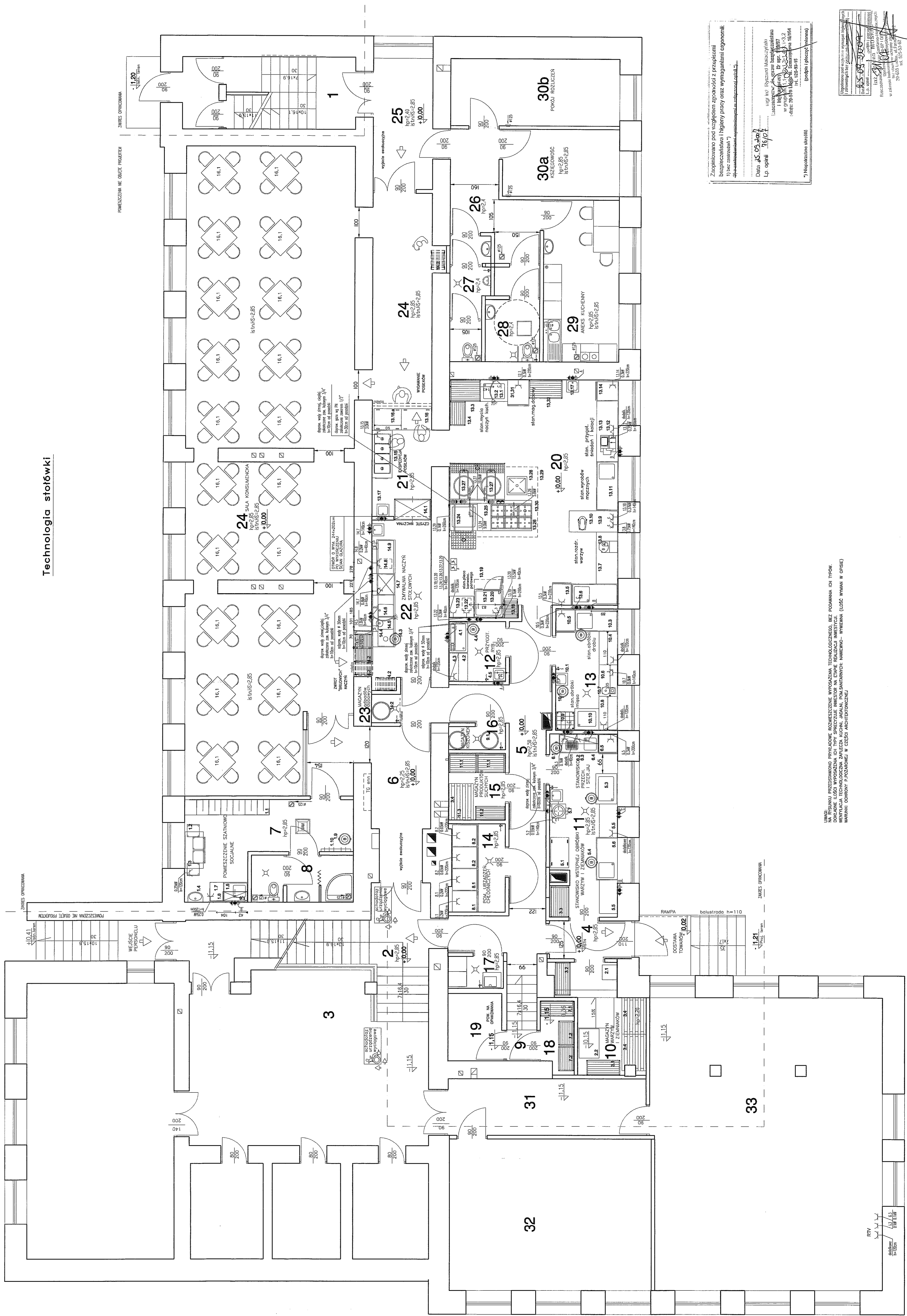
- Dostępność osób niepełnosprawnych .

Ze względów technicznych (ilość i gabaryt półpoziomów) przemieszczanie się osób niepełnosprawnych pomiędzy kondygnacjami budynku odbywać się za pomocą schodolazu – urządzenia do transportu osób na wózku inwalidzkim. Projektuje się WC dla osób niepełnosprawnych na poziomie suteryny .

- Ogólne Warunki Ochrony Przeciwpożarowej: odporność ogniowa elementów budynku wynikające z projektu lokalu gastronomicznego w budynku ZL V w klasie B z salą konsumpcyjną dla 80 osób . Lokal wyposażyć w sprzęt gaśniczy zgodnie z zarządzeniem 92/92MSW.

Koniec.

Technologia stolówki



WYKAZ POMIESZCZEN

1	Kuchnia	13,20m ²	16	Kuchnia	13,20m ²
2	Kuchnia	13,20m ²	17	Kuchnia	13,20m ²
3	Hall	35,3 m ²	18	Hall	35,3 m ²
4	Kuchnia	13,20m ²	19	Kuchnia	13,20m ²
5	Kuchnia	13,20m ²	20	Kuchnia	13,20m ²
6	Kuchnia	13,20m ²	21	Kuchnia	13,20m ²
7	Kuchnia	13,20m ²	22	Kuchnia	13,20m ²
8	Kuchnia	13,20m ²	23	Kuchnia	13,20m ²
9	Kuchnia	13,20m ²	24	Kuchnia	13,20m ²
10	Kuchnia	13,20m ²	25	Kuchnia	13,20m ²
11	Kuchnia	13,20m ²	26	Kuchnia	13,20m ²
12	Kuchnia	13,20m ²	27	Kuchnia	13,20m ²
13	Kuchnia	13,20m ²	28	Kuchnia	13,20m ²
14	Kuchnia	13,20m ²	29	Kuchnia	13,20m ²
15	Kuchnia	13,20m ²	30	Kuchnia	13,20m ²
16	Kuchnia	13,20m ²	31	Kuchnia	13,20m ²
17	Kuchnia	13,20m ²	32	Kuchnia	13,20m ²
18	Kuchnia	13,20m ²	33	Kuchnia	13,20m ²

Zaplanowano pod względem zgodności z przepisami
bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii
1) bar: zastawian 7)
2) bar: zastawian 7)
3) bar: zastawian 7)
4) bar: zastawian 7)
5) bar: zastawian 7)
6) bar: zastawian 7)
7) bar: zastawian 7)
8) bar: zastawian 7)
9) bar: zastawian 7)
10) bar: zastawian 7)
11) bar: zastawian 7)
12) bar: zastawian 7)
13) bar: zastawian 7)
14) bar: zastawian 7)
15) bar: zastawian 7)
16) bar: zastawian 7)
17) bar: zastawian 7)
18) bar: zastawian 7)
19) bar: zastawian 7)
20) bar: zastawian 7)
21) bar: zastawian 7)
22) bar: zastawian 7)
23) bar: zastawian 7)
24) bar: zastawian 7)
25) bar: zastawian 7)
26) bar: zastawian 7)
27) bar: zastawian 7)
28) bar: zastawian 7)
29) bar: zastawian 7)
30) bar: zastawian 7)
31) bar: zastawian 7)
32) bar: zastawian 7)
33) bar: zastawian 7)

RYTUJ
Data: 15.09.2014
Lp: opini: 16/07

Wykonano przez: *[Signature]*
Inżynier: *[Signature]*
Projektant: *[Signature]*
Sprawdził: *[Signature]*

Plan: Rzut suteryny "MAKSPROJEKT"	Ry. 16. 11
21-040 Sudańsk, ul. Bałajzaka 10	Ry. 2
Skala: 1:50	
Projektant: mgr inż. Andrzej RZUT SUTERYNY	
Wykonano: 20.09.2014	
Opini: 16/07	
Projektant: mgr inż. Andrzej RZUT SUTERYNY	
Wykonano: 20.09.2014	
Opini: 16/07	
Projektant: mgr inż. Andrzej RZUT SUTERYNY	
Wykonano: 20.09.2014	
Opini: 16/07	