

SPIS ZAWARTOŚCI

A. CZĘŚĆ OPISOWA

1. Przedmiot i zakres opracowania.
2. Podstawa opracowania
3. Inwestor
4. Założenia przyjęte do opracowania
5. Określenie zatrudnienia i czasu pracy
6. Zaopatrzenie
7. Charakterystyka funkcji technologicznej
8. Program użytkowy obiektu
9. Opis procesów technologicznych zaplecza kuchni
10. Wymagania techniczno-technologiczne
 - 10.1 Wytyczne budowlane
 - 10.2 Parametry fizyczne- pomieszczenia użytkowe, sanitarne oraz socjalne pomieszczeń zaplecza kuchennego stołówki
11. Instalacje
 - 11.1 Instalacja wodno - kanalizacyjna
 - 11.2 Instalacja wentylacyjna
 - 11.3 Instalacja elektryczna
 - 11.4 Ogrzewanie pomieszczeń
12. BHP i PPOŻ
13. Uwagi końcowe

B. CZĘŚĆ GRAFICZNA

- rzut poziomu parteru z wyposażeniem technologicznym
części objętej opracowaniem 1: 100

A. CZĘŚĆ OPISOWA

1. Przedmiot i zakres opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny przebudowy kuchni w budynku Samorządowej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Kazimierzy Wielkiej zlokalizowanej na dz nr ew. 500/1 przy ul. 1-go Maja 1w miejscowości Kazimierza Wielka.

Opracowanie powstało na zlecenie Inwestora, w oparciu o istniejącą w tej części szkoły kuchnię wraz z zapleczem oraz ustalenia i pomiary własne. Program funkcjonalny został ustalony z użytkownikiem obiektu.

Zakres opracowania obejmuje projekt technologii kuchni wraz z zapleczem.

2. Podstawa opracowania

Podstawą opracowania stanowią m.in.:

- zlecenie Inwestora,
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 165, poz. 1650 z 2003 roku ze zm.),
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dn. 12.04.2002 w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 1065.),
- Literatura fachowa z zakresu projektowania placówek gastronomicznych,
- Wybrane zagadnienia dotyczące technologii i produkcji potraw,
- Katalogi urządzeń.
- inne materiały, dokumenty, uzgodnienia, oględziny dokonywane w trakcie opracowania dokumentacji,

3. Inwestor

Inwestorem jest Gmina Kazimierza Wielka, ul. T. Kościuszki 12,
28-500 Kazimierza Wielka, msc. Kazimierza Wielka.

4. Założenia przyjęte do opracowania

Projektowana przebudowa zaplecza kuchni znajduje się na parterze w istniejącej części budynku Samorządowej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Kazimierzy Wielkiej na dz nr ew. 500/1 przy ul. 1-go Maja 1, Kazimierza Wielka.

Do pomieszczeń zaplecza kuchni zaprojektowano instalację wody zimnej, wody ciepłej, kanalizacji sanitarnej, prądu i gazu oraz wentylacji mechanicznej.

5. Określenie zatrudnienia i czasu pracy

Przewiduje się zatrudnienie 4 osób w systemie jednozmianowym wg harmonogramu pracy.

6. Zaopatrzenie

Dostawa towarów odbywać się będzie w miarę potrzeb – nie przewiduje się magazynowania większej ilości towarów. Dostawy odbywać się będą od dostawców będących pod nadzorem sanitarnym i według ściśle określonych reżimów technologicznych. Produkty, w które będzie zaopatrywane zaplecze kuchenne:

- Warzywa, owoce – świeże,
- Warzywa, owoce – mrożone,
- Kiszonki,
- Przetwory,
- Owoce suszone,
- Mięso,
- Ryby mrożone,
- Pieczywo,
- Artykuły suche.
- Jaja

Jarzyny liściaste, niektóre warzywa a także owoce, mięso i ryby dostarczane będą w skrzynkach, kartonach jednorazowych. Mięso dostarczane będzie w postaci świeżej i przechowywane w lodówce. Zaopatrywanie w jaja odbywać się będzie okresowo. Jaja dostarczane będą w opakowaniach dostawcy i przechowywane w lodówce. Na stanowisku w pomieszczeniu obróbki odbywać się będzie ich mycie i sterylizacja. Osuszone i wysterylizowane jaja przenoszone będą do kuchni.

7. Charakterystyka funkcji technologicznej

Przewiduje się prace zaplecza kuchni w godzinach 7.00-16.00.

Przewidywane menu:

- Zupy
- Dania główne
- Sałatki
- Surówki
- Desery
- Napoje zimne
- Napoje gorące

Program stołówki: Przewiduje się około 40 miejsc w części istniejącej (świetlica). Dzienna produkcja to około 120 posiłków. Posiłki będą spożywane w 3 turach.

8. Program użytkowy obiektu

W oparciu o program rzeczowy Inwestora oraz przepisy sanitarno-higieniczne i bhp określające warunki bhp, sanitarne i zasady przestrzegania higieny przy produkcji w obiekcie przewidziano:

- świetlicę (jadalnię) na parterze(poza zakresem opracowania)
- kuchnię właściwą,
- zmywalnię naczyń stołowych,
- magazyn urządzeń chłodniczych,
- magazyn warzyw,
- pomieszczenie obróbki warzyw i jaj,
- pomieszczenie obróbkimięs,
- magazyn art. suchych ,
- WC z przedsionkiem dla personelu
- pomieszczenie socjalne.
- komunikację

Kuchnia właściwa. Pomieszczenie kuchni podzielono na stanowiska. Do pieczenia, gotowania i smażenia zaprojektowano blok urządzeń grzewczych składający się z następujących elementów: kuchenki gazowej czteropalnikowej, patelni uchylnej nierdzewnej, czterech taboretów gazowych, pieca gazowego konwekcyjno - parowego. Nad urządzeniami grzewczymi dwa okapy wyciągowe. W pomieszczeniu kuchni zaprojektowano zestaw stołów z półkami i szafkami, szafki i półki wiszące ułatwiające pracę. Dodatkowo kuchnie wyposażono w zlewy, basen do mycia sprzętu kuchennego, umywalkę. Do obróbki warzyw przewiduje się maszynę wieloczynnościową (szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem tarczy, do mielenia mięsa, wilk (maszynkę) do mielenia. Na wyposażeniu kuchni także lodówka podręczna.

Zmywalnia. W zmywalni przewiduje się mycie naczyń stołowych, pokonsumpcyjnych. Zwrot naczyń bezpośrednio do zmywalni, następnie usuwanie odpadków do kosza i wstępne mycie w zlewie. Pomieszczenie to zostanie wyposażone ponadto w stół roboczy zmywarko – wyparzarkę oraz szafę przelotową ze stali nierdzewnej i umywalkę do mycia rąk umożliwiającą zachowanie higieny pracowników.

Magazyn warzyw.

Pomieszczenie zawiera regały umożliwiające składowanie warzyw i owoców.

Warzywa i owoce o strukturze drobnej przechowywane będą dodatkowo w pojemnikach i skrzynkach w celu ułatwienia ich magazynowania.

Magazyn art. suchych.

Pomieszczenie zawiera regał umożliwiający składowanie artykułów suchych .

Artykuły te będą przechowywane w opakowaniach producenta.

Pomieszczenie obróbkimięs. Stanowisko obróbki mięs wyposażono w zlew oraz stół roboczy.

W pomieszczeniu jest dostępna umywalka do mycia rąk.

Pomieszczenie obróbki warzyw i jaj

W pomieszczeniu tym przewidziano dwa stanowiska – do obróbki warzyw oraz jaj.

Stanowisko sterylizacji jaj wyposażono w stół ze zlewem jednokomorowym i z miejscem na lodówkę podblatową do przechowywania jaj oraz naświetlacz UV do ich sterylizacji.

W pomieszczeniu tym wydzielono stanowisko do mycia, obierania warzyw (owoców) i wyposażone jest w basen jednokomorowy, stół roboczy, kosz na śmieci i obieraczkę do ziemniaków. W pomieszczeniu tym znajduje się także umywalka do mycia rąk.

Praca będzie odbywała się z rozdziałem czasowym.

Aneks porządkowy.

Aneks porządkowy znajdujący się w przedsionku WC dla personelu został wyposażony w szafę zamykaną umożliwiającą przechowywanie środków czystości i urządzeń sprzątających oraz zlew porządkowy.

Magazyn urządzeń chłodniczych.

Magazyn chłodni wyposażono w dwie szafy chłodnicze o pojemności 350 l i jedną szafę mroźniczą o pojemności 350 l.

Pomieszczenie socjalne.

Pomieszczenie socjalne podzielone jest na dwie części pierwsza wyposażona jest w szafki odzieżowe dwudzielne dla każdego pracownika. Szafki pozwalają na oddzielenie odzieży własnej od roboczej, stół, krzesła i aneks kuchenny pozwalający na spożycie posiłku pracownikom ze zlewem jednokomorowym oraz umywalką do mycia rąk.

9.Opis procesów technologicznych zaplecza kuchni**- Dostawa i magazynowanie produktów i gotowych potraw.**

Produkty surowe oraz półprodukty dostarczane wydzielonym wejściem do strony zaplecza kuchni w pojemnikach jednorazowych następnie do odpowiednich magazynów i tam przechowywane

z rozdziałem na asortyment.

Ziemniaki oraz inne warzywa okopowe dostarczane w pojemnikach jednorazowych przechowywane będą na regałach w wydzielonym pomieszczeniu - magazynie warzyw. Natomiast art. t.j. nabiał, jaja, mięso, drób, mrożonki, ryby – przechowywane będą w osobnych urządzeniach chłodniczych lub zamrażalkach ustawionych w magazynie urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych.

Magazyn artykułów suchych przewidziany jest do przechowywania artykułów spożywczych na regałach magazynowych głównie w opakowaniach producenta dostarczane w pojemnikach jednorazowych.

W magazynie warzyw i art. suchych dodatkowo powinien być zainstalowany higrometr i termometr.

- **Obróbka wstępna warzyw.**

Warzywa będą dostarczane z wydzielonego magazynu do pomieszczenia obróbki. W przygotowalni warzywna wydzielonym stanowisku z podziałem czasowym odbywać się będzie obieranie, mycie i czyszczenie ziemniaków i innych warzyw. Czyste warzywa przenoszone będą na stanowisko do przygotowania surówek w kuchni właściwej i tam rozdrabniane.

- **Obróbka wstępna mięs/ryb.**

Mięso i ryby będą dostarczane z magazynu urządzeń chłodniczych do wydzielonego pomieszczenia obróbki. Wykonywane czynności to m.in. rozmrażanie, mycie, porcjowanie.

- **Obróbka wstępna jaj.**

Magazynowanie, mycie i dezynfekcja jaj odbywać się będzie w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu na stanowisku obróbki. Następnie jaja będą przenoszone w zamkniętych pojemnikach bezpośrednio do kuchni właściwej.

- **Obróbka cieplna**

W kuchni właściwej do obróbki cieplnej zaprojektowano następujące urządzenia:

- 1 kuchenka gazowa 4- palnikowa,
- 4 taborety gazowe ,
- 1 patelnia elektryczna
- piec konwekcyjno – parowy

Nad urządzeniami grzewczymi należy zainstalować okapy wyciągowe z łapaczem tłuszczu.

- **Wydawanie posiłków.**

Przygotowane produkty będą smażone, gotowane, parowane w kuchni właściwej a następnie porcjowane na talerze na wydzielonym stanowisku i przekazywane przez okienko dzieciom.

Zwrot brudnych naczyń bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych.

- **Mycie garów kuchennych i sprzętu kuchennego.**

Mycie garów kuchennych odbywa się w wydzielonym stanowisku w kuchni właściwej, wyposażonym w zlew głęboki (basen) ze stali nierdzewnej wielkością dostosowaną do mytych garów. Czyste gary i sprzęt kuchenny będą suszone na ociekarce i przechowywane w szafie usytuowanej w kuchni.

- **Konsumpcja posiłków.**

Konsumpcja posiłków odbywać się będzie w wydzielonej świetlicy połączonej funkcjonalnie z zapleczem kuchni . Przewiduje się , iż dania obiadowe będą spożywane jednocześnie przez max. 40 osób lub mniej w czasie funkcjonowania obiektu w 3 turach.

- **Mycie naczyń stołowych**

Mycie naczyń stołowych przewidziano w pomieszczeniu zmywalni. Brudne naczynia będą wstępnie płukane w zlewie a następnie myte i wyparzane w zmywarko – wyparzarce. Odpadki z talerzy będą usuwane do kosza zamykanego i wyłożonego folią.

Czyste talerze i sztućce po wyschnięciu układane będą w specjalnej szafie przelotowej dostępnej z pomieszczenia kuchennego.

- **Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych**

Odpady pokonsumpcyjne usuwane do wydzielonego kosza wyłożonego folią w pomieszczeniu zmywalni. Po zakończeniu pracy wynoszone będą do szczelnego kontenera, który będzie opróżniany przez wyspecjalizowaną firmę codziennie na podstawie zawartej umowy .Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń a także mycia i dezynfekcji nie będzie powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych.

10. Wymagania techniczno-technologiczne

10.1 Wytyczne budowlane

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Nr pom.	Wymagania	
			Ściany	Podłogi
1	2	3	4	5
1.	Korytarz	1.1	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	płytki,
2.	Kuchnia właściwa	1.2	ściany do pełnej wysokości pokryte płytkami, sufit farba akrylowa;	płytki,
3.	Zmywalnia	1.3	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała	płytki,

			część ścian oraz sufit farba akrylowa;	
4.	Komunikacja	1.4	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	płytki,
5.	Magazyn art. suchych	1.5	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	płytki,
6.	Pom. obróbki mięs	1.6	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa	płytki,
7.	Magazyn warzyw	1.7	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	płytki,
8.	Przedsionek WC personel	1.8	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	płytki,
9.	Kabina ustępowa	1.9	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	płytki,
10.	Magazyn urządzeń chłodniczych	1.10	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	płytki,
11.	Pom. obróbki warzyw i jaj	1.11	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	płytki,
12.	Pomieszczenie socjalne	1.12	płytki do wys. min. 1,6m wzdłuż blatu szafek stojących oraz wokół zlewu, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	płytki,

10.2 Parametry fizyczne- pomieszczenia użytkowe, sanitarne oraz socjalne pomieszczeń zaplecza kuchennego stołówki

		Wymagania
--	--	-----------

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Ilość wymian	Temp. pom.	Natęż oświetl	Uwagi
1	2	4	5	6	7
PARTER					
1.1	Korytarz	2 w/h	18°C	100	wentyl. mechaniczna
1.2	Kuchnia właściwa	20 w/h	18°C	500	wentyl. mechaniczna + okapy wyciągowe
1.3	Zmywalnia	10 w/h	20°C	500	wentyl. mechaniczna
1.4	Komunikacja	2 w/h	18°C	100	wentyl. mechaniczna
1.5	Magazyn art. suchych	2 w/h	18°C	200	wentyl. mechaniczna
1.6	Pom. obróbki mięs	5 w/h	20°C	500	wentyl. mechaniczna
1.7	Magazyn warzyw	2,5 w/h	18°C	100	wentyl. mechaniczna
1.8	Przedsionek WC personel	pośrednia	20°C	200	wentyl. mechaniczna
1.9	Kabina ustępowa	min. 50 m³/h	20°C	100	wentyl. mechaniczna
1.10	Magazyn urządzeń chłodniczych	8 w/h	18°C	200	wentyl. mechaniczna
1.11	Pom. obróbki warzyw i jaj	5 w/h	18°C	500	wentyl. mechaniczna
1.12	Pomieszczenie socjalne	2 w/h	20°C	500	wentyl. mechaniczna

Uwaga:

Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji.

- Wysokość pomieszczenia kuchni wynosi 3,45 m.
- Wysokość pomieszczenia pracy czasowej oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych nie może być mniejsza niż 2,5m.
- Przejścia pomiędzy urządzeniami, maszynami a ścianami przeznaczone tylko do obsługi tych urządzeń powinny mieć szerokość co najmniej 0,75 m. Przy przejściach w których odbywa się ruch dwukierunkowy – co najmniej 1 m.

Wykończenie wnętrz.

We wszystkich pomieszczeniach obiektu podłogę wykonać gładką, nienasiąkliwą, łatwą do utrzymania w czystości. Pomiędzy pomieszczeniami nie powinno być progów. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych i łatwych do czyszczenia oraz dezynfekcji. Ściany powinny być pokryte wyżej wymienionymi materiałami do wysokości określonej w powyższej tabeli. Połączenia ścian z podłogą powinny być zaokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji max 6cm. Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, w jasnych kolorach, zabezpieczone przed kondensacją pary i wzrostem pleśni.

Okna i drzwi. Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania i powinny posiadać konstrukcję zapobiegającą osadzaniu się kurzu. Powinny mieć konstrukcję pozwalającą na stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki, łatwe do otwierania z poziomu podłogi. Ponadto powinny posiadać siatki przeciw owadom. Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych muszą być szczelne o powierzchniach gładkich, nienasiąkliwych i łatwych do czyszczenia. Drzwi do pomieszczeń magazynowych dodatkowo zabezpieczone blachą.

Oświetlenie. Należy zapewnić oświetlenie elektryczne zgodnie z Polskimi Normami. Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperatura i wilgotność w pomieszczeniach powinny być dostosowane do wykonywanych czynności i odpowiadać wymogom bezpieczeństwa i higieny pracy. W pomieszczeniach pracy stałej należy zapewnić oświetlenie dzienne. W innych przypadkach, gdy jest to niemożliwe ze względu na technologię oświetlenie wyłącznie elektryczne. Światło nie powinno zmieniać barw. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy i powinny być wyposażone w nietłukące osłony i mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.

11. Instalacje

11.1 Instalacja wodno - kanalizacyjna

Istniejący budynek zaopatrzony jest w wodę z sieci wodociągowej poprzez przyłącze do sieci gminnej. Do pomiaru wody jest zainstalowany wodomierz z zaworem antyskażeniowym.

Woda ciepła zapewniona z pojemnościowego zasobnika ciepłej wody użytkowej .

Wodę ciepłą i zimną należy podłączyć do wszystkich odbiorników zaznaczonych na rysunku technologicznym.

Zapotrzebowanie na wodę dla potrzeb kuchni na podstawie norm zużycia wody w ciągu doby wynosi ok.:

- na cele porządkowe 1,5 l/m² powierzchni (przy założeniu dwukrotnego mycia w ciągu doby);

- na cele sanitarno-higieniczne 30 l na 1 osobę przebywającą w budynku.

W bilansie ilości ciepłej wody użytkowej przyjęto 50% zapotrzebowania na wodę przedstawionego powyżej.

Temperatura ciepłej wody w instalacji nie powinna przekraczać 55 stopni Celsjusza dla instalacji z rur stalowych ocynkowanych i 60 stopni Celsjusza dla instalacji z rur miedzianych i polipropylenowych.

Przygotowanie ciepłej wody przy umywalkach i zlewozmywakach powinno gwarantować natychmiastowe osiągnięcie temperatury 45 stopni Celsjusza. Zapewniono odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne.

W pomieszczeniu środków czystości zlew metalowy zawieszony na wysokości 0,5m od wykończonej posadzki.

Odprowadzenie ścieków socjalno – bytowych do sieci gminnej. Przewody poziome łączące podejścia do punktów czerpalnych w budynku ułożone pod posadzką pomieszczeń na głębokości zabezpieczającej przed uszkodzeniami mechanicznymi i przemarzaniem.

Ilość ścieków przyjmuje się wskaźnikiem 95% zapotrzebowania na wodę zimną.

Należy zainstalować separator tłuszczu z pomieszczeń produkcyjnych tj. kuchnia, zmywalnia.

11.2 Instalacja wentylacyjna

Wentylacja pomieszczeń mechaniczna. Nad urządzeniami przeznaczonymi do obróbki termicznej w kuchni zamontowany będzie okap z wyciągiem mechanicznym załączanym w miarę potrzeby.

Należy zachować rozdział instalacji wentylacyjnej dla pomieszczeń o różnym poziomie wymagań sanitarnych.

Na otworach wentylacyjnych powinny być zamontowane kratki wentylacyjne z materiałów nierdzewnych, o konstrukcji łatwej do mycia i ewentualnego demontażu. Nad otwartymi urządzeniami, z których wydobywa się np. dym lub para powinny być zainstalowane okapy z wyciągiem mechanicznym z łapaczem tłuszczu. Instalacje wentylacji i klimatyzacji powinny umożliwić spełnienie warunków wymiany i czystości powietrza oraz bezpieczeństwa pożarowego, a także warunków dotyczących wymiany powietrza, temperatury i wilgotności pomieszczeń.

Zapewniona odpowiednia wentylacja pomieszczeń - krotność wymian w pomieszczeniach określona w pkt. 5.2. Instalacja sanitarna wg odrębnego opracowania.

11.3 Instalacja elektryczna

Zasilanie w energię elektryczną urządzeń elektrycznych odbywać się będzie z istniejącej sieci

energetycznej na dotychczasowych zasadach. Należy zastosować punkty świetlne z obudowami. Natężenie oświetlenia - zgodnie z Polską Normą.

Instalacja oświetleniowa powinna być przewidziana dla wszystkich pomieszczeń.

Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperaturę i wilgotność w pomieszczeniach należy dostosować do wykonywanych w nim czynności i muszą odpowiadać wymogom BHP.

Niedostatek oświetlenia naturalnego należy zrekompensować zwiększając natężenie oświetlenia sztucznego powyżej obowiązujących norm.

Punkty świetlne powinny być obudowane i zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Punkty oświetlenia bocznego trzeba zainstalować na wysokości 1,90 m od poziomu posadzki.

Moc technologiczną zainstalowanych urządzeń uwzględniono w projekcie branży elektrycznej.

W kuchni, zmywalni, instalacje elektryczne w wykonaniu hermetycznym. Nad stołami technologicznymi gniazda wtykowe wykonać co 1 m.

Instalacja elektryczna wg odrębnego opracowania.

11.4 Ogrzewanie pomieszczeń

Temperatura pomieszczeń zgodnie z warunkami technicznymi – Dz. U. Nr 75 poz. 690 z 2002r. Ogrzewanie pomieszczeń centralne z istniejącej w budynku kotłowni. Wszystkie grzejniki powinny być łatwe do mycia i dezynfekcji. Niedopuszczalne jest stosowanie grzejników z rur ożebrowanych. Rozmieszczenie i dobór grzejników zgodnie z odrębnym opracowaniem.

12. Zagadnienia BHP i PPOŻ

- Podczas obsługi urządzeń mechanicznych, elektrycznych należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa podane przez producentów obsługi poszczególnych urządzeń.
- Zabrania się dokonywania napraw urządzeń oraz instalacji elektrycznych, cieplnych przez osoby nieuprawnione.
- Wszystkie osoby dopuszczone do pracy na wydzielonych stanowiskach powinny być przeszkolone w zakresie BHP.

PPOŻ

- Zabrania się używania otwartego ognia w całości budynku.
- Zabrania się gromadzenia materiałów łatwopalnych w pobliżu źródła ciepła.
- Należy przestrzegać ogólne przepisy pożarowe obowiązujące w obiektach użyteczności publicznej.
- W widocznym miejscu powinny być wywieszone instrukcje postępowania na wypadek pożaru.

- Drogi ewakuacyjne, podręczny sprzęt gaśniczy, główny wyłącznik prądu powinny być oznakowane zgodnie z obowiązującymi normami.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie zachowania się w sytuacji zaistnienia pożaru.

13. UWAGI KOŃCOWE

Pomieszczenia będą odpowiednio oddalone od dróg publicznych i innych zabudowań.

Konstrukcja budynku zapewnia łatwe sprzątanie i dezynfekowanie.

Podłogi i ściany ulegające zabrudzeniom pokryte materiałami łatwozmywalnymi. Budynek posiada odpowiednie pomieszczenia połączone ze sobą funkcjonalnie zapewniając w nich higieniczne warunki. Budynek posiada system usuwania ścieków, który spełnia wymagania higieniczne. Pomieszczenia będą utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej. Pomieszczenia będą chronione przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strąsaniem cząstek brudu i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;

W obiekcie jest odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. W budynku będzie dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk będą posiadać ciepłą i zimną bieżącą wodę, i będą zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Przy umywalkach trzeba zainstalować suszarkę do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku oraz zawiesić pojemnik na mydło w płynie.

Zaopatrzenie w wodę bieżącą z sieci gminnej.

Wszystkie pomieszczenia będą wyposażone w systemy mechanicznej wentylacji. Pomieszczenia przeznaczone do przebywania stałego lub czasowego ludzi muszą posiadać odpowiednie naturalne i sztuczne oświetlenie. W zakładzie będą zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel. Środki czyszczące i odkażające będą przechowywane w odpowiednio wydzielonych miejscach. Powierzchnie podłóg będą utrzymane w dobrym stanie i będą łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi posiadają odpowiednie odwadnianie podłogowe. Powierzchnie ścian będą utrzymane w dobrym stanie i będą łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji.

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, będą:

- skutecznie i często czyszczone,
- tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej,

W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

Każda osoba pracująca na zapleczu kuchennym i mająca kontakt z żywnością powinna nosić odpowiednie, czyste, ochronne okrycie wierzchnie.

W części zaplecza kuchennego obrót i produkcja żywności należy prowadzić w należytych warunkach sanitarnych i higienicznych, zapewniających właściwą jakość zdrowotną wprowadzanych do konsumpcji produktów.

Woda powinna odpowiadać wymaganiom przewidzianym dla wody do picia i na potrzeby gospodarcze, określonym w odrębnych przepisach. Przydatność wody używanej powinna być potwierdzona wynikami badań laboratoryjnych i przechowywane na okres 5 lat w dokumentacji.

Odpady usuwane po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, a w każdym przypadku po zakończeniu pracy. Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń a także mycia i dezynfekcji nie może powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych.

Sprzęt do utrzymania czystości pomieszczeń i urządzeń, zapas środków do mycia i dezynfekcji oznakowany w sposób widoczny i umożliwiający ich identyfikację powinny być przechowywane w wydzielonej szafce.

W budynku powinna się znajdować łatwo dostępna w każdym czasie i odpowiednio wyposażona apteczka pierwszej pomocy. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażone w termometry.

W pomieszczeniu magazynowym umieścić termometry i higrometry. Środki spożywcze łatwo psujące się oraz te, dla których producent określił temperaturę przechowywania niższą niż temperatura otoczenia, przechowywać w urządzeniach chłodniczych, a mrożonki w zamrażarkach. Artykuły spożywcze chronić przed słońcem oraz innymi czynnikami mogącymi mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotną artykułów. W pomieszczeniach należy stosować skutecznie środki ochrony przed dostępem i bytowaniem szkodników (drzwi zabezpieczone blachą).

Pojemniki z odpadami będą okresowo wynoszone do szczelnego kontenera stalowego ustawionego na zewnątrz budynku, a następnie codziennie wywożone przez odpowiednią firmę utylizacyjną.

Personel będzie korzystał z pomieszczenia socjalnego, szatni i wydzielonego WC z przedsionkiem.

Opracował:

Dariusz Celuch