

NAZWA I ADRES
JEDNOSTKI PROJEKTOWANIA:

APS 97 Bartosz Kozłowski
05-500 Piaseczno
ul. Powstańców Warszawy 16a/22
tel. 0 606 770 355

PROJEKT TECHNOLOGICZNY KUCHNI Z ZAPLECZEM

NAZWA OBIEKTU BUDOWLANEGO: **BUDYNEK SZKOLENIOWO - HOTELOWY**

ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO: **UL. POŻOWSKA 8, KOŃSKOWOLA 24-130**
DZIAŁKA NR EWIDENCYJNY 1820/23

TEMAT: **PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I REMONT**
BUDYNKU SZKOLENIOWO – HOTELOWEGO

NAZWA I ADRES INWESTORA: **LUBELSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO**
W KOŃSKOWOLI, UL. POŻOWSKA 8,
24-130 KOŃSKOWOLA

AUTORZY OPRACOWANIA:

imię nazwisko	zakres opracowania	nr uprawnień	data	podpis
Bartosz Kozłowski	projektant	MA/018/04	18.05.2011	

PIASECZNO 18.05.2011

SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU

- 1. Przedmiot opracowania**
- 2. Podstawa opracowania**
- 3. Lokalizacja**
- 4. Założenia programowe**
- 5. Proces technologiczny**
- 6. Wytoczne branżowe**
- 7. Wykaz powierzchni pomieszczeń**
- 8. Zestawienie mebli i urządzeń technologicznych z określeniem zapotrzebowania na medi i rodzajem podłączeń**

Rysunki

T1

RZUT PARTERU – TECHNOLOGIA KUCHNI I ZAPLECZA

T2

RZUT PRZYZIEMIA – TECHNOLOGIA KUCHNI I ZAPLECZA

1. Przedmiot opracowania

Projekt technologiczny kuchni z zapleczem w budynku szkoleniowo – hotelowym

2. Podstawa opracowania:

- Umowa, wytyczne i uzgodnienia z Inwestorem
- Inwentaryzacja budowlana
- Projekt architektoniczno - budowlany
- Umowy i warunki techniczne przyłączenia do sieci

3. Lokalizacja

Końskowola, ul. Pożowska 8,

Budynek szkoleniowo- hotelowy dwupiętrowy, dach drewniany, kryty blachą. Konstrukcja ścian murowana z cegły i gazobetonu, stropy DZ-3 połączone komunikacją z budynkiem kuchni i stołówki dwukondygnacyjnym: parter i przyziemie.

Powierzchnia użytkowa obiektu 1378,7 m²,

Kubatura 5615 m³.

Pomieszczenia kuchni, części magazynów i zaplecza socjalnego na parterze, wysokość 3m.

Pomieszczenia magazynowe w przyziemiu, wysokość 2,5 m.

4. Założenia programowe

W zakresie objętym opracowaniem funkcjonuje obecnie kuchnia z zapleczem socjalnym.

Projektuje się optymalne dostosowanie układu funkcjonalnego do wymogów i zapotrzebowania Inwestora, dostosowanie obiektu do obowiązujących przepisów sanitarnych, BHP i ppoż.

System obsługi klienta – kelnerski

Działalność kuchni – przygotowanie i wydawanie posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja) dla ok. 80 osób dziennie.

W jadalni nie przewiduje się wydzielonej sali dla osób palących.

Zatrudnienie 5 osób w systemie pracy dwuzmianowym.

Działalność kuchni od godz 7.00 do 20.00

Zaplecze socjalne personelu z szatnią, pomieszczeniem socjalnym, łazienką z WC i prysznicem.

5. Procesy technologiczne

Przyjęcie towarów

Dostawa do przyziemia „brudna” – warzywa okopowe, produkty spożywcze przez pomieszczenie dostaw w przyziemiu do magazynu warzyw okopowych i magazynu spożywczego w przyziemiu

Dostawa na rampę parteru – mięso, ryby, jaja, „czyste” produkty spożywcze do magazynu mięsa, magazynu produktów spożywczych i wyparzalni jaj na parterze.

Magazynowanie

- Magazyn warzyw (pomieszczenie 03),
- Magazyny artykułów spożywczych (pomieszczenia 07, 3),
- Magazynowanie artykułów chłodniczych (w chłodziarkach i zamrażarkach w pomieszczeniach 1, 07),
- Magazyn mięsa i ryb (pomieszczenie 2)
- Magazyn na zwrotne opakowania fabryczne (pom. 01)

Przygotowanie

Przyziemie

- Obieralnia warzyw – mycie, obieranie warzyw i przekazywanie przygotowanych w ten sposób produktów poprzez schody wewnętrzne w szczelnie zamkniętych pojemnikach do kuchni na stanowisko przygotowania warzyw

Parter

- Wyparzalnie jaj – przechowywanie, mycie i sterylizacja jaj
- W pomieszczeniu nr 2 – przechowywanie, przygotowywanie mięsa i ryb
- Kuchnia spełniająca rolę przygotowalni posiłków – obróbka końcowa warzyw, przygotowanie potraw mącznych i zimnych oraz obróbka termiczna wcześniej przygotowanych produktów i wykańczanie posiłków. Blok żywieniowy wyposażony jest w nowoczesne urządzenia technologiczne. Z pomieszczenia kuchni odbywa się także wydawanie

posiłków przez wydawalnię i okienko podawcze w drzwiach do jadalni.

Mycie naczyń stołowych i kuchennych

– Zmywalnia zastawy (pomieszczenie 2/11), dostarczone przez okno podawcze brudne naczynia są myte i wyparzone, a następnie składowane w szafie przelotowej. Po umyciu lub wyparzeniu zastawa stołowa jest składowana w szafie przelotowej znajdującej się pomiędzy pomieszczeniami zmywalni i wydawalni

- w pomieszczeniu kuchni znajduje się wydzielone stanowisko mycia sprzętu kuchennego. Garnki i sprzęt kuchenny po umyciu składowany jest w kuchni.

Odpady

Pozostałości konsumpcyjne pozostałe po przygotowywanych posiłkach będą przechowywane w szczelnym, zamykanym pojemniku w pomieszczeniu zmywalni i sukcesywnie usuwany do pomieszczenia na odpadki z wejściem od zewnątrz (po zakończeniu pracy kuchni) na tyłach budynku.

Pozostałości konsumpcyjne pozostawione przez spożywających posiłki mielone są w młynku koloidalnym (rozdrabniaczu odpadów organicznych) zamontowanym w zlewozmywaku w zmywalni.

Wywóz odpadów powinien być potwierdzony umową pisemną

Sprzątanie

Do celów porządkowych zaplanowano dwa pomieszczenia porządkowe jedno w przyziemiu drugie na parterze, wyposażone w zlew zainstalowany na wysokości 50 cm z armaturą do nabierania wody do pojemnika, szafę na środki czystości.

6. Wytyczne branżowe

6.1 Budowlane

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, nienasiąkliwe, nietoksyczne, łatwo zmywalne, niepyłące bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni. Ściany w pomieszczeniach kuchni i obróbki wyłożone glazurą do wysokości 2m lub do sufitu. Ściany w zmywalni wyłożone glazurą do sufitu.

Podłoga, gładka nienasiąkliwa, nie śliska, odporna na ścieranie, uderzenia mechaniczne bez uszkodzeń powierzchniowych. W pomieszczeniach w których przewidziano wpusty w posadzce podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku kraterów.

Drzwi i okna powinny być szczelne, gładkie dostosowane do mycia wodą.

6.2 Instalacje wodno – kanalizacyjne

Zapotrzebowanie wody zimnej:

–dla kuchni z zapleczem $q_s = 0,85 \text{ dm}^3/\text{s}$, $Q_{\text{dob}} = 4,0 \text{ m}^3/\text{dobę max.}$

Zapotrzebowanie wody ciepłej

–dla kuchni z zapleczem $q_s = 0,34 \text{ dm}^3/\text{s}$, $Q_{\text{dob}} = 1,6 \text{ m}^3/\text{dobę max.}$

Przewody wodociągowe i armatura muszą posiadać odpowiednie atesty. Wszystkie przewody instalacyjne kryte. Podłączenie wody zimnej i ciepłej do stołów z komorą zlewozmywakową, basenu i umywalk od dołu do baterii sztorcowych na wysokości 55 cm. Odpływ z komór zlewozmywakowych na wysokości 30 cm a przy umywalkach na wysokości 45 cm lub wg wskazań dostawcy, producenta. Zlew do celów porządkowych zainstalować na wysokości 50 cm od podłogi z baterią umożliwiającą pobranie wody do wiadra.

Wszystkie odpływy z syfonami. Szczegóły podłączenia urządzeń wg punktu 8 - Zestawienia mebli i urządzeń technologicznych z określeniem zapotrzebowania na medi i rodzajem podłączeń. Przy umywalkach należy umieścić dozownik z mydłem w płynie, suszarkę lub zasobnik z ręcznikami jednorazowymi i pojemnik z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki.

Ścieki sanitarne z budynków odprowadzone zostaną do kanalizacji gminnej.

Układ sieci kanalizacji na terenie budynku i przyłącza do budynku nie ulegają zmianie.

Do odprowadzenia ścieków z budynku wykorzystane zostaną dwa istniejące przyłącza. Instalacja odprowadzać będzie ścieki grawitacyjnie od wszystkich przyborów sanitarnych i wpustów podłogowych.

Ścieki z urządzeń kuchennych z dużą zawartością tłuszczu zebrac w wydzieloną sieć i doprowadzić do zewnętrznego separatora tłuszczów. Opróżnianie separatora realizowane będzie bezpośrednio poprzez wóz asenizacyjny. Za separatorem zabudować systemową studzienkę do pobierania próbek ścieków. Ścieki z separatora doprowadzić do istniejącej kanalizacji sanitarnej na

terenie obiektu.

ścieki technologiczne $Q_{dob} = 4,0 \text{ m}^3/\text{dobę}$, $q_s = 0,85 \text{ dm}^3/\text{dobę}$,

ścieki z zaplecza socjalnego, $Q_{dob} = 1,6 \text{ m}^3/\text{dobę max.}$ $q_s = 0,34 \text{ dm}^3/\text{s}$

6.3 Wentylacja mechaniczna

Dla pomieszczeń kuchni, zaplecza kuchennego i pomieszczeń socjalnych zaprojektować wentylację nawiewno-wywiewną.

Kanały wentylacyjne prowadzić pod stropem. Wentylacja powinna pracować bez przerwy w godzinach pracy kuchni, załączana będzie godzinę przed rozpoczęciem pracy, wyłączana godzinę po jej zakończeniu. Na kanałach zabudować rewizje do czyszczenia. Czyszczenia kanałów wentylacyjnych wykonywać raz na rok.

Usytuowanie kratki wentylacji nawiewu i wyciągu powinno umożliwiać ruch powietrza w pomieszczeniach bez stref martwych.

Zestawienie ilości wymian powietrza wentylacyjnego

pomieszczenie		
-	m ³ /h	Wymiany /h
magazyn warzyw	30	2
obieralnia warzyw	30	2
pom. porządkowe	50	4
magazyn prod. spożywczych	50	2
kuchnia	2500	12
wykańczalnia posiłków	150	
zmywalnia	150	8
magazyn mięsa	80	2
magazyn	70	2
wyparzalnia jaj	50	4
pom. porządkowe	50	4
pom. socjalne	50	4
szatnia	100	8
łazienka	100	4

6.4 Instalacja elektryczna

INSTALACJE OŚWIETLENIA

Oprawy oświetleniowe dobrano do charakteru pomieszczeń. Natężenie światła 300 Lx. Rozmieszczenie opraw równomierne. Obwody prowadzić przewodami kabelkowymi płaskimi podtynkowo.

INSTALACJE GNIAZD

Zaprojektować gniazda 400V i 230V w ilości odpowiadającej przeznaczeniu pomieszczeń, w których będą instalowane. Rozróżnia się gniazda ogólnego przeznaczenia, gniazda indywidualne dla konkretnych odbiorników technologicznych w kuchni wg punktu 8 - Zestawienia mebli i urządzeń technologicznych z określeniem zapotrzebowania na medi i rodzajem podłączeń oraz rysunku T1 i T2.

Instalacje wykonane będą przewodami kabelkowymi płaskimi układanymi pod tynkiem. Współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7.

6.5 Instalacja gazowa

Zapotrzebowanie gazu

- kuchnia - 5,14 m³/h

Przed urządzeniami kuchennymi zaprojektować zawory odcinające. Podłączenie urządzeń kuchennych poprzez atestowane podłączenia elastyczne.

Instalację po zamontowaniu należy przedmuchać sprężonym powietrzem i wykonać próbę

szczelności na ciśnienie 0,5 MPa przez okres 30 minut w obecności dostawcy gazu.
Po pozytywnym przeprowadzeniu próby szczelności rurociągi należy zabezpieczyć antykorozyjnie poprzez dwukrotne pomalowanie farbą nawierzchniową w kolorze żółtym.

6.6 BHP

Urządzenia techniczne powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymaganiami przepisów o badaniach i certyfikacji. Pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi urządzeń oraz w zakresie przepisów BHP. Pracownicy powinni być wyposażeni w odzież roboczą służbową.

7. Wykaz powierzchni pomieszczeń

PRZYZIEMIE

NR POM.	NAZWA	POWIERZCHNIA
		[m2]
01	Magazyn opakowań zwrotnych	19,02
02	Pomieszczenie dostaw	19,53
03	Magazyn warzyw okopowych	9,94
04	Obieralnia warzyw	5,48
05	Korytarz	12,75
06	Pomieszczenie porządkowe	3,33
07	Magazyn produktów spożywczych	8,19

RAZEM PRZYZIEMIE:

78,24

PARTER

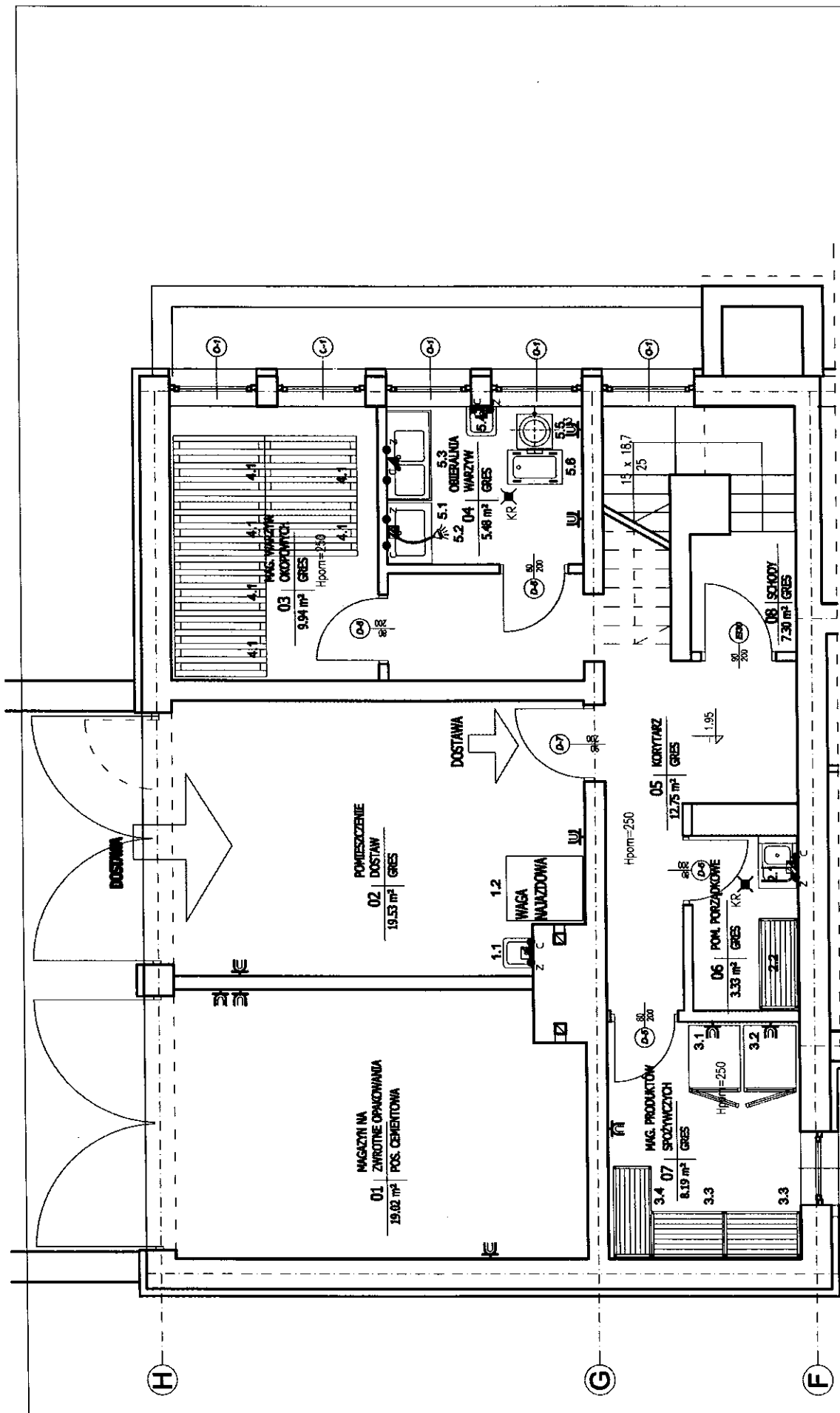
NR POM.	NAZWA	POWIERZCHNIA
		[m2]
1	Kuchnia	33,79
2	Magazyn i przygotowalnia mięsa i ryb	9,41
3	Magazyn produktów spożywczych	7,89
4	Wyparzalnia jaj	2,43
5	Korytarz	21,35
6	Zmywalnia	5,00
7	Wykańczanie posiłków, wydawalnia	11,13
9	Pomieszczenie porządkowe	3,43
10	Pomieszczenie socjalne	3,59
11	Szatnia	4,82
12	Łazienka	5,92
13	Kierownik, recepcja	9,5

RAZEM PARTER

118,26

RAZEM KUCHNIA Z ZAPLECZEM

196,5



NAZWA I ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO:
BUDYNEK SZKOLENIOWO-HOTELOWY
 KOŃSKOWOŁA, UL. POŻOWSKA 8, dz. 1820/23

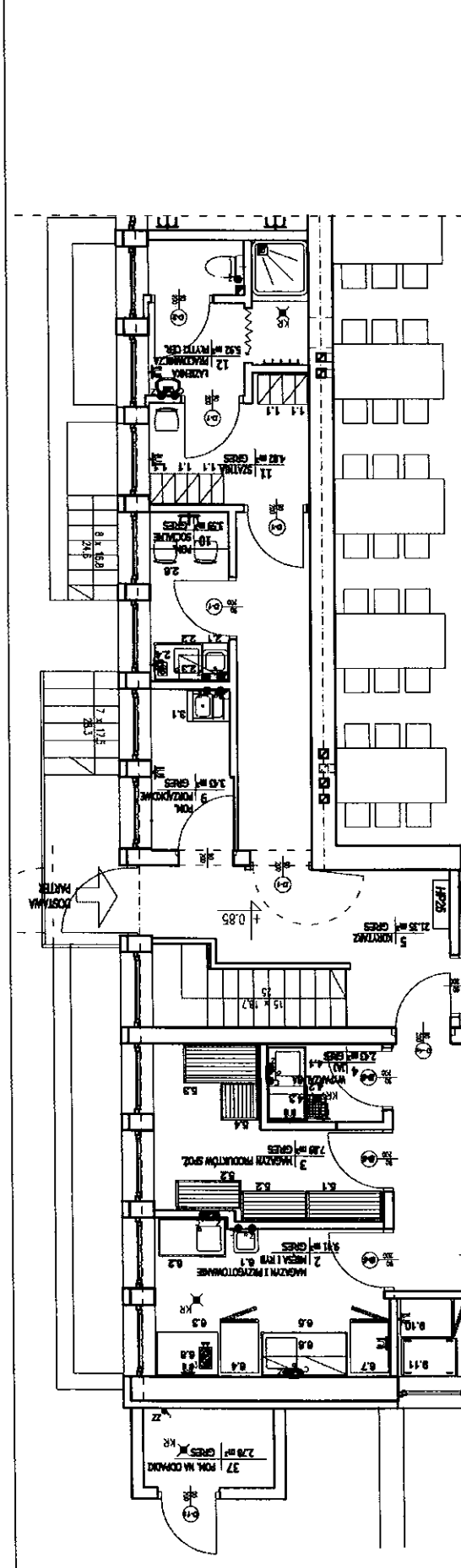
PROJEKT BUDOWLANY
RZUT PRZECIĘCIA - TECHNOLOGIA KUCHNI I ZAPLECZA

BRANŻA:	TECHNOLOGIA	RYSLINEK NR	T2
SKALA:	1:50	DATA	18.05.2011
NR UPRAWNIEN	MA/018/04	PROJEKTANT	MGR INŻ. ARCH. BARTOSZ KOZŁOWSKI
IMIE NAZWISKO		PODPIS	

LEGENDA:

- ⏏ - gniazdo podwójne 230V, 16A, pt
- ⏏ - gniazdo 230V, 16A, IP44, pt
- ⏏ - gniazdo 400V, 32A, IP44, nt
- ⏏ - odprowadzenie wody
- ⏏ - odprowadzenie wody ciepłej
- ⏏ - odprowadzenie wody zimnej
- ⏏ - zowér czerpialny doprowadzenie wody zimnej
- ⏏ - kratka ścielkowa
- ⏏ - doprowadzenie gazu

PROJEKTANT	WSP. WZ. ARCH.	BARTOŠ KOTŁOWSKI
IMIE NAZWIŚCIE	NR. LICZBY	DATA
LIPIE NAZWIŚCIE	NR. LICZBY	18.06.2011
PROJEKT	SKALA	RYSUJEK NR.
PROJEKT 8200W.M.7	1:50	T.1
ZAPLECA	BRANŻA	
RZUT PARTII - TECHNOLOGIA KUCHNI I		
KOSKOWOŁA, UL. POŁOWSKA 8, dz. 1820/23		
BUDYNEK SZKOLENIOWO-HOTELOWY		
NAZWA I ADRES GŁÓWNEJ BUDOWLANOŚCI:		



- LEGENDA:**
- - grzejnik 230V, 16A, P44, P1
 - - grzejnik 230V, 16A, P44, P1
 - - grzejnik 100V, 32A, P44, P1
 - - odprowadzenie wody
 - - odprowadzenie wody do zewnątrz
 - - odprowadzenie wody zimnej
 - - odprowadzenie wody ciepłej
 - - odprowadzenie gazu