

CZĘŚĆ II - TECHNOLOGIA

OPIS TECHNICZNY – TECHNOLOGIA

1. Przedmiot i zakres opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny kuchni i zaplecza kuchennego w Przedszkolu Samorządowym nr 18 w Gdyni (remont kuchni i zaplecza kuchennego).

Zaplecze kuchenne zapewnia całodzienne wyżywienie dla ok.140 dzieci.

Obok polepszenia stanu technicznego remontowanych pomieszczeń, zadaniem projektu jest uporządkowanie funkcji i poprawienie rozplanowania przestrzeni roboczej .

Zaplecze kuchenne zlokalizowane jest na trzech kondygnacjach: na poziomie piwnic, parteru i piętra.

Do generalnego remontu w pomieszczeniach objętych zakresem projektu, są przewidziane posadzki, okładziny ścian, stolarka drzwiowa, armatura, instalacje wentylacji mechanicznej, elektrycznej i częściowo wod-kan. We wszystkich remontowanych pomieszczeniach zaprojektowane zostało wspomaganie wentylacji grawitacyjnej nawiewnej, natomiast w samej kuchni zaprojektowana została wentylacja mechaniczna wywiewna.

2. Opis procesu technologicznego, układ funkcjonalny pomieszczeń

Projektując przebudowę i remont zaplecza kuchennego przyjęto następujące założenia:

- a) w szkole przygotowywane i wydawane będzie ok. 140 całodziennych posiłków (śniadania, obiad, podwieczorek)
- b) produkcja opiera się na gotowych półproduktach przywożonych w zamkniętych opakowaniach jednostkowych, jedynie jaja i warzywa są surowcem, które będą magazynowane w pomieszczeniach magazynu warzyw i na wydzielonym stanowisku jaj (piwnica).
- c) dostarczone produkty przechowywane będą w magazynach wyposażonych w ladę chłodniczą, lodówki, ruszty, podesty oraz zamykane regały.
- d) Próbki przechowywane będą w wydzielonej chłodziarce zlokalizowanej w kuchni.
- e) Obrane warzywa, owoce i inne produkty będą dostarczane z piwnicy do kuchni na piętrze za pomocą windy.
- f) przygotowane posiłki będą wydawane przez okno podawcze bezpośrednio z kuchni na wózek w wydawalni na piętrze, natomiast do wydawalni na parterze będą zwożone windą
- g) Posiłki będą rozwożone (z wydawalni na piętrze i na parterze) do sal zajęć dzieci za pomocą wózków. Brudne naczynia będą zwożone wózkami do zmywalni.

2.1. Dostawa artykułów spożywczych (przyjęcie i magazynowanie produktów)

Półprodukty (mrożonki, duże porcje mięsa, drobiu, ryby, nabiał, tłuszcze w szczelnych opakowaniach) dostarczane są do magazynu I (pom.0.3), natomiast produkty sypkie, i w opakowaniach magazynowane będą na regałach w magazynie III (pom.0.5)

Mięsa i wędliny, tłuszcze i nabiał oraz ryby (przy zachowaniu rozdzielności asortymentowej) należy przechowywać w wydzielonych urządzeniach chłodniczych.

Z magazynu ogólnospożywczego artykuły przewożone są (w ilościach na bieżące potrzeby) windą do kuchni i poddawane dalszej obróbce na odpowiednich stanowiskach.

Dostawa ziemniaków odbywa się dwukrotnie w ciągu roku. Są one zrzucone oknem zsywowym bezpośrednio na kratę podłogową w magazynie warzyw. Warzywa i owoce dostarczane są do szkoły na bieżąco w ilościach na bieżące potrzeby i przechowywane są na

rusztach i regałach. Magazyn warzyw jest połączony bezpośrednio z obieralnią, skąd obrane półprodukty są przewożone windą do kuchni.

Jaja będą dostarczane na wydzielone stanowisko w magazynie warzyw, naświetlane w urządzeniu UV, potem przechowywane w lodówce.

2.2. Przygotowanie surowców i transport do kuchni

W pomieszczeniu obieralni, ziemniaki i warzywa a także jaja poddawane są obróbce i myciu a następnie przewożone windą do kuchni na piętrze.

Obieralnia ziemniaków i warzyw wyposażona jest w obieraczkę do ziemniaków, stół z 2-komorowym zlewozmywakiem do mycia warzyw i owoców.

Do mycia rąk przewidziana została umywalka. W tylnej części obieralni projektowany jest aneks gospodarczy z głębokim zlewem gospodarczym.

Pomieszczenie obieralni ziemniaków i warzyw nie jest pomieszczeniem stałej pracy .

2.3. Przygotowanie i wydawanie posiłków

Kuchnia została podzielona na strefy pełniące różne funkcje:

- a) stanowisko przygotowania półproduktów (mięso, ryby) do obróbki cieplnej, wyposażone w stół stalowy oraz wilk do mielenia mięsa
- b) stanowisko przygotowania śniadań i kolacji, również jako stół ekspedycji posiłków
- c) stanowisko surówek wyposażone w wielofunkcyjne maszyny kuchenne ustawione na blacie stołu
- d) stanowisko do przygotowania potraw mącznych w pobliżu strefy obróbki cieplnej
- e) stanowisko obróbki termicznej składające się z 1 kuchni 6-palnikowej z piekarnikiem, 1- patelni elektrycznej oraz 1 taboretu gazowego. Urządzenia grzewcze zostały uporządkowane i skupione pod centralnym okapem wentylacyjnym, z łapaczami tłuszczu i oświetleniem. Sprzęt kuchenny będzie przechowywany w dolnej zabudowie szafek.
- f) stanowisko mycia sprzętu kuchennego jest wyposażone w basen i regał ociekowy
- g) pomiędzy stanowiskami przygotowania potraw zaprojektowano zlew dwukomorowy ogólny oraz umywalkę do mycia rąk z pojemnikiem na mydło i ręcznikami papierowymi

Przygotowane posiłki wydawane będą (jak dotychczas) oknem podawczym do wydawalni na piętrze oraz zwożone windą na parter a następnie rozwożone wózkami do sal zajęć.

2.4 Zwrot naczyń

Po posiłkach brudne naczynia odwożone są do w zmywalni naczyń dostępnej na każdej kondygnacji, dostępnej od strony korytarza.

Następnie naczynia są sortowane, opłukiwane w zlewie dwukomorowym z prysznicem, myte i wyparzone w zmywarce gastronomicznej. Czyste naczynia odstawiane są do szafy przelotowej zamontowanej w ścianie dzielącej zmywalnię i wydawalnię.

Odpadki zbierane będą do pojemników wyłożonych zamykanymi workami foliowymi i po zakończeniu pracy wynoszone do szczelnych pojemników na zewnątrz budynku, skąd będą odbierane na podstawie umowy z uprawnionym podmiotem.

5. Zatrudnienie

Praca w kuchni odbywa się w systemie jednozmianowym przy zatrudnieniu 2-3 osób (tak jak dotychczas), które obsługują kolejne stanowiska. W pomieszczeniu kuchni praca kucharek ma charakter czasowy – pracują do 4 godz. w ciągu zmiany, następnie wykonują pracę w innych pomieszczeniach (zmywalnia, magazyny, obieralnia).

Przechodząc przez kolejne strefy personel kuchenny zobowiązany jest do zmiany (odpowiednio) odzieży roboczej – szafa na czyste fartuchy przy wejściu do kuchni, wieszaki na fartuchy ochronne w zmywalni i obieralni.

Dla personelu pracującego w kuchni, wydzielone zostało pomieszczenie socjalne z sanitariatem w piwnicy. Pomieszczenie dostępne jest z korytarza. Mieści ono szafki podwójne na odzież wierzchnią i roboczą oraz rzeczy osobiste, a także miejsce do spożywania posiłków (szafka ze zlewem i ociekaczem, szafka wisząca, stół i krzesła). Szatnia połączona jest z węzłem sanitarnym.

6. Wytyczne techniczne

- Ściany w pomieszczeniach: kuchnia, zmywalnie, wydawalnie, obieralnia, sanitariat socjalny obłożyć płytkami ściennymi do wys. 2,0m. W pozostałych pomieszczeniach zaplecza kuchennego ściany malowane farbami łatwozmywalnymi, nienasiąkliwymi, powyżej malowane przepuszczalną farbą emulsyjną białą lub w jasnych kolorach.
- Posadzki w pomieszczeniach kuchennych powinny być gładkie, antypoślizgowe i odporne na ścieranie. Połączenia posadzek ze ścianami powinny być wyokrąglone i bez spoin (dot. kuchni, zmywalni, wydawalni i obieralni)
- Drzwi powinny być gładkie i dostosowane do zmywania wodą.
- Obudowę dźwigu towarowego należy obłożyć płytkami ściennymi do wys.2,0m.
- W kuchni zaprojektowana została wentylacja mechaniczna wywiewna. W pozostałych pomieszczeniach – w obieralni, magazynach, pom. socjalnym, zmywalniach, wydawalniach, kuchni zaprojektowano wspomaganie wentylacji grawitacyjnej nawiewnej.
- umywalki wyposażyć w mieszalniki ciepłej i zimnej wody, pojemnik z mydłem i ręcznikami papierowymi.

7. Zalecenia

Wszelkie pomieszczenia magazynowe w obrębie zespołu pomieszczeń zaplecza kuchennego (piwnica) należy wykorzystywać na potrzeby zaplecza kuchni lub przyległej pralni podręcznej (również na bieżące potrzeby kuchni).

Opracowanie:

mgr inż. Anita Wilczyńska