

SPIS TREŚCI

1.0. Dane ogólne.	3
1.1. Przedmiot opracowania.	3
1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.	3
2.0. Oddziały Przedszkolne – Rozdzielnia posiłków i Zmywalnia naczyń.	3
3.0. Zatrudnienie.	4
4.0. WYTYCZNE BRANŻOWE.	4
4.1. Wytyczne do projektu wodno-kanalizacyjnego.	4
4.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.	6
4.3. Wytyczne do projektu wentylacji.	6
4.3.1. Wytyczne ogólne do projektu wentylacji.	6
4.3.2. Ogrzewanie.	7
4.4. Wytyczne architektoniczno-budowlane.	8
4.5. Wytyczne przeciwpożarowe.	9
4.6. Wytyczne BHP.	9

Spis rzutów [skala 1:50]:

Rysunek TK-PR-R01

Zaplecze gastronomiczne rozdzielni posiłków dla przedszkola.

1.0. Dane ogólne.

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt wykonawczy rozdzielni posiłków dla przedszkola znajdującego się w Zespole Obiektów Oświatowych wraz z Terenami Sportowymi i Dojazdowym Układem Drogowym w Dzielnicy Chwarzno-Wiczlino w Gdyni.

1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.

- podkłady architektoniczne w wersji cyfrowej
- aktualnie obowiązujące przepisy BHP i SAN-EPID
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (DZ.U. Nr 75, poz.690, z 2002r.) z późniejszymi zmianami
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U.Nr 171, poz. 1225)
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 31.07.1998r. w sprawie systemów oceny zgodności, wzoru deklaracji zgodności oraz sposobu znakowania (DZ.U. Nr 113/1998 poz. 728)
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20.12.2005r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn i elementów bezpieczeństwa (DZ.U. Nr 259 poz. 2170, Dyrektywa maszynowa 98/37/WE).

2.0. Oddziały Przedszkolne – Rozdzielnia posiłków i Zmywalnia naczyń.

Na terenie przedszkola przewidziano pomieszczenie rozdzielni posiłków oraz zmywalnię naczyń i wózków.

Do czasu oddania do użytku kuchni głównej przyjęto, że posiłki dla oddziałów przedszkolnych będą dostarczane przez firmę cateringową. Dania będą transportowane w termoportach wejściem od strony dziedzińca do holu głównego. Tu nastąpi przekazanie pojemników GN z potrawami do pomieszczenia rozdzielni posiłków oraz odebranie pojemników z poprzedniej tury.

Nie przewiduje się miejsca do mycia i magazynowania termoportów. Po wypakowaniu będą one od razu zabierane przez pracownika firmy cateringowej. Transport posiłków do sal przedszkolnych odbywa się przy zastosowaniu wózków bemaowych. Czysta zastawa stołowa będzie transportowana do sal w zamykanych wózkach z szafkami.

W rozdzielni posiłków znajdują się stanowiska pracy czasowej.

Uwaga: Ze względu na zakładany krótkotrwały etap serwowania posiłków dla oddziałów przedszkolnych w systemie cateringowym nie doposażano zaplecza w sprzęt termiczny taki jak np. trzon kuchenny, czy piec konwekcyjno-parowy do ewentualnego podgrzewania potraw.

W razie potrzeby istnieje jednak możliwość ustawienia ww. sprzętu. Należy wówczas przewidzieć nad nim okap wyciągowy. Powyższą kwestię pozostawiam do rozstrzygnięcia przez Inwestora na etapie projektu budowlanego.

2.1. Zmywalnia naczyń i wózków – praca czasowa.

Brudne naczynia będą transportowane do zmywalni w zamkniętych wózkach z szafkami. Tu nastąpi ich rozładunek, sortowanie oraz umycie przy wykorzystaniu zmywarki kapturowej. Czyste naczynia będą przechowywane w szafie przelotowej zaprojektowanej pomiędzy zmywalnią a rozdzielnią posiłków oraz dodatkowo w zamykanej szafie ustawionej w rozdzielni.

Ponadto w zmywalni wydzielono stanowisko do mycia wózków przy współudziale wody i środków dezynfekujących.

3.0. Zatrudnienie.

Przy rozdziale posiłków będzie uczestniczył oddelegowany do tego celu personel przedszkola, korzystający z szatni ogólnej personelu, wyposażonej w szafki szatniowe. Wszyscy pracownicy będą mieli stosowne badania lekarskie.

4.0. WYTYCZNE BRANŻOWE

4.1. Wytyczne do projektu wodno-kanalizacyjnego.

Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. Osie symetrii odpływów z basenów i zlewów - na wysokości 300 mm.

Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.

- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.
- Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych (zgodnie z DTR), oraz do przyborów sanitarnych i zaworów ze złączką do węża.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B-01706/AZ1 z marca 1999r).
- Ścieki z pomieszczenia zmywalni naczyń (przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej) powinny być odprowadzone do instalacji kanalizacji technologicznej - tłuszczowej, wyposażonej w urządzenia do odtłuszczania ścieków. Wszystkie urządzenia do podczyszczania ścieków powinny być usytuowane w odległości minimum 5 m od okien i drzwi lub w oddzielnym pomieszczeniu.
- Wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z tego pomieszczenia powinna wynosić min. 100 mm.
- Należy zastosować zawory antyskażeniowe na instalacji doprowadzającej wodę zimną do pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek, wanny do wody.

4.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.

- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7. Wskazane jest zapewnienie 20% rezerwy.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy.

Zapotrzebowanie energii elektrycznej podano w tabeli nr 1.

4.3. Wytyczne do projektu wentylacji.

Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach.

4.3.1. Wytyczne ogólne do projektu wentylacji.

- W obiekcie należy projektować wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.

- Wentylacja mechaniczna powinna działać w sposób ciągły tzn. o zmniejszonej wydajności poza godzinami pracy (0,5 wymiany/h).
- Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach.
- Przewody wentylacyjne należy wykonać z materiałów posiadających atesty i aprobaty. Instalacje izolować i tłumić tak, by nie został przekroczony poziom hałasu dopuszczony Polską Normą.

Wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną należy zaprojektować w następujących pomieszczeniach:

L.p.	Nazwa pomieszczenia	Zalecana temperatura [°C]	Orientacyjna ilość wymian powietrza/h
1	Zmywalnie naczyń przedszkola	18-20	7-10
2	Rozdzielnia posiłków dla przedszkola	18-24	7-10

Ostateczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy obliczyć na podstawie zysków ciepła i wilgoci od urządzeń oraz ludzi.

Zyski ciepła od urządzeń technologicznych podano w Tabeli nr 1.

4.3.2. Ogrzewanie.

- Nie należy stosować grzejników z rur żebrowych.
- Temperatura obliczeniowa w pomieszczeniach magazynowych wg. PN-74/B-02402 ("Temperatury obliczeniowe pomieszczeń ogrzewanych w budynku").
- Przez pomieszczenia magazynowe nie powinny być prowadzone przewody centralnego ogrzewania, powodujące niezorganizowane zyski ciepła.

4.4. Wytyczne architektoniczno-budowlane.

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,3m, pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych - 2,5m (według aktualnych przepisów warunków technicznych i BHP).
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i 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. 2m.
- 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.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości, zaś w pomieszczeniach socjalnych również ciepła.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.
- Drzwi zewnętrzne do magazynów i zaplecza produkcyjnego powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.

Pozostałe wytyczne wg.:

- Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (DZ.U. Nr 75, poz.690, z 2002r.) z późniejszymi zmianami

4.5. Wytyczne przeciwpożarowe.

- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Obiekt należy zaopatrzyć w odpowiednią liczbę środków do zabezpieczania przed pożarem (gaśnice, koce i inny sprzęt przeciwpożarowy) według ogólnych przepisów obowiązujących dla tego typu obiektów.

4.6. Wytyczne BHP.

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.