
S p i s t r e ś c i

I Część opisowa

1. Ogólna charakterystyka

- 1.1.....Przedmiot opracowania
- 1.2.....Inwestor
- 1.3.....Podstawa prawna opracowania

2. Założenia ogólne

3. Procesy technologiczne

- 3.1.....Dostawa potraw
- 3.2.....Obróbka termiczna
- 3.3.....Wydawanie potraw
- 3.4.....Zmywanie naczyń stołowych
- 3.5.....Zmywanie drobnego sprzętu kuchennego
- 3.6.....Mycie pojemników
- 3.7.....Usuwanie odpadków pokonsumpcyjnych

4. Wytyczne branżowe

- 4.1.....Wytyczne budowlane
- 4.2.....Wytyczne instalacji sanitarnych
- 4.3.....Wytyczne instalacji elektrycznych

5. Wskazania bezpieczeństwa i higieny pracy

II Część rysunkowa

- 1/4.....Zagospodarowanie funkcjonalne parteru - skala 1:100
- 2/4.....Zagospodarowanie funkcjonalne piętra - skala 1:100
- 3/4.....Zagospodarowanie technologiczne zespołu żywieniowego (catering)
.....fragment rzutu parteru - skala 1:50
- 4/4.....Zagospodarowanie technologiczne zespołu żywieniowego (catering)
.....fragment rzutu piętra - skala 1:50

C z ę ś ć o p i s o w a

1. Ogólna charakterystyka

1.1 Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zespołu żywieniowego (catering) w żłobku w Suwałkach ul. Kościuszki 6.

1.2 Inwestor

URZĄD MIASTA SUWAŁKI
ul. Mickiewicza 1
16-400 Suwałki

1.3 Podstawa prawna opracowania

Podstawę opracowania stanowią:

- 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),
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dn. 28.08.2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 169 poz. 1650 z 2003r.),
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139/1 z dnia 30.04.2004r.),
- Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. nr 136 poz. 914 z późniejszymi zmianami),
- Serwisy informacyjno-usługowe i komunikaty dotyczące żłobków,
- uzgodnienia z Inwestorem.

2. Założenia ogólne

Projektowany żłobek wraz z kuchnią zależną (catering) mieścić się będzie w przebudowywanym budynku użyteczności publicznej.

Będzie to jednostka opiekuńczo – wychowawcza dla dzieci w wieku od ukończenia 20-go tygodnia życia. Opieka nad dzieckiem może być sprawowana do ukończenia roku szkolnego, w którym dziecko ukończy 3 rok życia lub w przypadku, gdy niemożliwe lub utrudnione jest objęcie dziecka wychowaniem przedszkolnym – 4 rok życia.

Gotowe posiłki (catering) dowożone będą ze stołówki lub zakładu gastronomicznego objętego nadzorem sanitarno – higienicznym (podpisana umowa).

Założenia programowe:

- uczestnictwo dzieci w wieku – jw
- liczba dzieci – 123
- czas pobytu dziecka – 8 godzin
- wejście do żłobka z zewnątrz
- dostawa cateringu wydzielonymi drzwiami
- zatrudnienie – 20 osób

Założenia funkcjonalne:

- 8 sal zajęć (8 grup)
- dostawa gotowych posiłków (catering) odbywać się będzie wydzielonymi drzwiami od strony frontowej,
- zmywalnia funkcjonalnie połączona będzie z przygotowalnią (szafa przelotowa na czyste naczynia) – na parterze i na I piętrze,
- dowożenie posiłków na I piętro odbywać się będzie dźwigiem osobowo-towarowym

Program użytkowy zaplecza cateringowego:**Parter:**

- pom. przyjęcia i rozpakowywania cateringu...2,54 m²
 - przygotowalnia.....8,01 m²
 - zmywalnia.....6,14 m²
- Parter razem 16,69 m²**

I Piętro:

- przygotowalnia.....7,42 m²
 - zmywalnia.....8,28 m²
- Piętro razem 15,70 m²**

Zaplecze cateringowe razem 32,39 m²

3. Procesy technologiczne**3.1 Dostawa potraw**

Dostawa potraw do żłobka odbywać się będzie w termosach i pojemnikach GN. Będą to potrawy gotowe, nie wymagające dodatkowej obróbki termicznej, a w niektórych przypadkach wymagające jedynie podgrzania.

Rozpakowywanie cateringu odbywać się będzie w wydzielonym pomieszczeniu przyjęcia i rozpakowywania cateringu. Po rozpakowaniu termosy niezwłocznie wynoszone będą do samochodu dostawczego izotermicznego, a potrawy w naczyniach (obieg wewnętrzny) dostarczane będą bezpośrednio do sal zajęć, gdzie będą przekładane do talerzy pobranych z kredensu. Niektóre potrawy mogą być podgrzewane w przygotowalni i stąd trafiać do sal zajęć.

3.2 Obróbka termiczna

Do ewentualnego podgrzania posiłków przewidziano kuchenki elektryczne na parterze i piętrze.

3.3 Wydawanie potraw

Potrawy dostarczone będą w naczyniach (obieg wewnętrzny) do poszczególnych sal zajęć. Transport posiłków i czystej zastawy stołowej odbywać się będzie obudowanym wózkiem. Rozdziału posiłków przy stolikach dokonywać będzie personel pedagogiczny.

3.4 Zmywanie naczyń stołowych

Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywać się będzie do zmywalni. Zastawa stołowa wstępnie będzie myta w zlewozmywaku, a następnie myta i wyparzana w zmywarce. Temperatura wody w zmywarce powinna wynosić min. +82°C. Czyste naczynia wstawiane będą do szaf przelotowych łączących zmywalnie z przygotowalniami (parter i piętro).

3.5 Zmywanie drobnego sprzętu produkcyjnego

Zmywanie drobnego sprzętu produkcyjnego odbywać się będzie w zlewozmywaku głębokim, a suszenie w ociekaczu. Magazynowanie drobnego sprzętu produkcyjnego powinno odbywać się w szafkach stołów roboczych.

3.6 Mycie pojemników

Mycie pojemników i termosów dokonywane będzie w myjni zakładu, z którego będą pochodziły dania gotowe.

3.7 Usuwanie odpadków pokonsumpcyjnych

Odpadki pokonsumpcyjne ze zmywalni wynoszone będą w workach plastikowych do kontenera ustawionego na zewnątrz budynku i odbierane przez firmę (z przeznaczeniem do utylizacji) – podpisana umowa.

4. Wytyczne branżowe

4.1 Wytyczne budowlane

Wykończenie pomieszczeń:

– ściany

- pomieszczenie przyjęcia i rozpakowywania cateringu – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowany farbą emulsyjną w kolorach jasnych
- przygotowalnia – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowany farbą emulsyjną w kolorach jasnych

- zmywalnia – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowany farbą emulsyjną w kolorach jasnych
- podłogi
 - przygotowalnia, zmywalnia, pomieszczenie przyjęcia i rozpakowywania cateringu – gres lub terakota (posadzka zmywalna, antypoślizgowa),

Pozostałe wytyczne:

- narożniki ścian i słupów przy głównych traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,
- drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń, w których żywność wprowadzana jest do obrotu muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia. W pomieszczeniach produkcyjnych należy stosować drzwi o gładkiej i nienasiąkłej powierzchni,
- wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe wnętrza (tam, gdzie jest kontakt z żywnością) powinny posiadać atesty. Do wykończeń wewnętrznych nie należy stosować drewna, płyt wiórowych, sklejki. Wszystkie stoły, szafy przełotowe powinny być wykonane ze stali nierdzewnej,
- sufity i zamocowane w górze elementy, (dotyczy to szczególnie opraw oświetleniowych), muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i kurzu,
- materiały wykończeniowe, wyposażenie, sprzęt powinny posiadać atesty.

4.2 **Wytyczne instalacji sanitarnych**

Temperatura:

- pomieszczenie przyjęcia i rozpakowywania cateringu.....+20 °C
- przygotowalnia.....+20 °C
- zmywalnia.....+20 °C

Stosowane grzejniki powinny mieć powierzchnię gładką, łatwo zmywalną i powinny być zabezpieczone obudową.

Grzejniki należy wyposażyć w zawory termoregulacyjne.

Wentylacja

- pomieszczenie przyjęcia i rozpakowywania cateringu.....1,5w/h
- przygotowalnia.....5w/h
- zmywalnia.....7w/h

- w pomieszczeniu przygotowalni należy zainstalować okap ze stali kwasoodpornej.

Zapotrzebowanie wody wynosi:

$$123 \text{ dzieci} \times 40 \text{ dm}^3/\text{dobę} = 4920 \text{ dm}^3/\text{dobę}$$

Woda ciepła stanowi 30% zapotrzebowania wody.

Należy wykonać centralną regulację ciepłej wody (35 ÷ 40°C).

Zasilanie budynku w wodę z istniejącego przyłącza wodociągowego w ul. Kościuszki.

Zasilanie budynku w ciepło z istniejącej sieci.

Ścieki stanowią ok. 90% zapotrzebowania wody.

Ścieki socjalno-bytowe odprowadzane będą do istniejącej sieci kanalizacyjnej.

- woda doprowadzona do budynku powinna odpowiadać warunkom wody zdatnej do picia,
- woda powinna być badana zgodnie z harmonogramem raz w roku z każdego punktu badania wody. Woda powinna spełniać wymagania bakteriologiczne, fizykochemiczne i organoleptyczne zgodnie z Rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia z dnia 13.11.2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wyniki badań należy przechowywać przez okres 3 lat.
- umywalki powinny być wyposażone w pojemniki z płynem myjącym, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku

4.3 Wytyczne instalacji elektrycznych

Należy zaprojektować następujące instalacje:

- oświetleniową,
- gniazd wtykowych,
- siłową,

Natężenie oświetlenia elektrycznego

- przygotowalnia, zmywalnia.....500lx,
- pomieszczenie przyjęcia i rozpakowywania cateringu.....500lx,

Pozostałe pomieszczenia zgodnie z obowiązującymi normami.

- wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny posiadać ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym,
- zapotrzebowanie mocy podano na rysunkach zagospodarowania technologicznego. Wskaźnik jednoczesności wynosi 0,6,
- żarówki, lampy świetlówki znajdujące się nad produktami spożywczymi lub miejscami ich produkcji muszą posiadać zabezpieczenia przed odłamkami szkła,
- gniazda i wyłączniki w instalacji elektrycznej powinny być wodoszczelne (pomieszczenia mokre).

5. Wskazania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymagania specjalne

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową dostarczoną przez producentów urządzeń.
- Wszystkie wyłączniki dla urządzeń elektroenergetycznych należy umieścić w widocznym miejscu.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać oznaczenie B lub CE lub deklarację zgodności.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP, sanitarno-epidemiologicznych oraz powinni posiadać aktualne orzeczenie lekarskie.
- Każda osoba, mająca kontakt z daniami gotowymi, powinna używać czystej odzieży ochronnej w jasnych kolorach oraz nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.
- Produkcja, magazynowanie i obrót środkami spożywczymi narażony jest na inwazje gryzoni, owadów, insektów i rozwój bakterii chorobotwórczych. Z tego powodu we wszystkich robotach budowlanych należy zwrócić szczególną uwagę na zabezpieczenia utrudniające: przebywanie, rozmnażanie i przemieszczanie się wyżej wymienionych szkodników i bakterii chorobotwórczych.
- Pomieszczenia przygotowalni i zmywalni nie posiadają okien, czasokres przebywania osób w tych pomieszczeniach nie powinien przekraczać 4 godz/dobę.
- Powinna być opracowana instrukcja dobrej praktyki higienicznej.

UWAGA: Projekt technologiczny nie jest podstawą do prowadzenia robót budowlano-instalacyjnych. Wytyczne technologiczne stanowią podstawę opracowania projektów branżowych.