

OPIS TECHNOLOGICZNY

do projektu budowlanego

JADŁODAJNI

Działka nr 268/24, jednostka ewidencyjna Kowale Oleckie, obręb Kowale Oleckie

1. Dane ogólne

1.1 Inwestor:

Gmina Kowale Oleckie
ul. Kościuszki 44 , 19-420 Kowale Oleckie

1.2 Adres inwestycji:

- działka nr 268/24
- obręb Kowale Oleckie,
- 19-420 Kowale Oleckie, ul. Kościuszki 88.

1.3. Podstawa opracowania:

- Zlecenie Inwestora
- Uzgodnienia z Inwestorem
- Inwentaryzacja budynku
- Wytoczne technologiczne

1.4. Obowiązujące przepisy:

- Rozporządzenie Unii Europejskiej UE 178/02 ustanawiającym ogólne zasady prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 29.04.2004r.,
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2018 poz. 1541 z późn. zmianami),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 1997 nr 129 poz. 844 z późn. zmianami);
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz.1065),
- Literatura fachowa z zakresu projektowania placówek gastronomicznych,

1.5 Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest wykonanie projektu technologicznego jadalni, zlokalizowanej na parterze, w miejscu istniejącej stołówki szkolnej, w budynku obecnej Szkoły Podstawowej, przy ul. Kościuszki 88, w miejscowości Kowale Oleckie. Opracowanie obejmuje określenie wymagań funkcjonalno - użytkowych, budowlanych i instalacyjnych z uwzględnieniem uwarunkowań sanitarno - higienicznych w celu stworzenia bezpiecznych i zgodnych z przepisami warunków przebywania ludzi i pracy.

Zakres opracowania obejmuje projekt sali konsumpcyjnej oraz zespół pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, niezbędnych do funkcjonowania tego typu obiektu.

Technologia kuchni i zaplecza kuchennego – nie jest objęta zakresem opracowania – pozostaje istniejąca, bez zmian.

2. Program użytkowy

STAN ISTNIEJĄCY:

Istniejący obiekt, w którym funkcjonuje obecnie Szkoła Podstawowa składa się z trzech części – stary budynek szkoły, nowsza część oraz sala gimnastyczna z zapleczeniami połączona z główną bryłą łącznikiem.

Budynek istniejący jest obiektem dwukondygnacyjnym (nowsza część) i trójkondygnacyjnym (starsza część), częściowo podpiwniczonym.

Na poziomie piwnicy przedmiotowego budynku znajduje się kotłownia oraz pomieszczenia gospodarcze, nieużytkowane sale lekcyjne, a także szatnia dzieci.

Na parterze i piętrze mieszczą się sale lekcyjne, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, zaplecze kuchenne, biblioteka, pomieszczenia biurowe oraz gabinet pielęgniarki.

STAN PROJEKTOWANY:

Kondygnacja piwnicy nie jest objęta zakresem opracowania.

Na części kondygnacji parteru projektuje się jadalnię gminną przeznaczoną dla maksymalnie 50 osób.

Adaptuje się istniejące salę lekcyjną i stołówkę na jedną salę konsumpcyjną. Kuchnia z zapleczem – istniejąca poza zakresem opracowania.

Szatnia pracowników zlokalizowana będzie obok sanitariatów przy sali konsumpcyjnej.

Salę konsumpcyjną na etapie prac budowlanych przebudowano:

- połączono dwa pomieszczenia – salę lekcyjną i stołówkę,
- w istniejącym otworze okiennym wykonano wejście główne do lokalu;

Przebudowana zostanie również klatka schodowa nr 3 stanowiąca dodatkowe wyjście na zewnątrz budynku.

Przebudowano pomieszczenia biblioteki, adaptując je na pomieszczenia higieniczno-sanitarne – WC damskie, WC męskie, WC dla niepełnosprawnych, oraz szatnię dla pracowników z oddzielnym WC.

W przebudowywanej części budynku planuje się wydzielenie:

- pom. porządkowe (1.7)
- sala konsumpcyjna (1.9)
- WC męskie (1.10)
- WC damskie (1.11)
- szatnia pracowników (1.12)
- WC dla niepełnosprawnych (1.13)
- korytarz (1.14)

3. Technologia jadalni

3.1 Założenia podstawowe

Obiekt dostępny będzie przez cały rok w godzinach 7.00 – 17.00.

3.2 Zatrudnienie

Przewiduje się pracę 2 osób w systemie jednozmianowym wg harmonogramu pracy.

3.3 Oświetlenie i nasłonecznienie- wymagania dla stolarki:

W pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi (powyżej 4 godz./dobę) zapewniono oświetlenie dzienne, zapewniając stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi co najmniej 1:8.

Wymagania dla stolarki okiennej:

- wszystkie okna i drzwi przeszklone z nawietrzakami, oprócz okien w pomieszczeniach z zaprojektowaną wentylacją mechaniczną oraz stolarki z założonymi wymaganiami ppoż.

3.4 Zaplecze socjalne dla kadry:

Przewiduje się pomieszczenie socjalne oraz toaletę dla pracowników, zlokalizowane na parterze dostępne z korytarza głównego. Pomieszczenie socjalne wyposażone w zlew jednokomorowy z ociekaczem, blat, szafkę kuchenną, czajnik elektryczny, umywalkę do mycia rąk, stół i krzesła, a także szafki odzieżowe przeznaczone dla pracowników.

3.5 Układ funkcjonalno-użytkowy:

Projektuje się zadaszone wejście główne do lokalu, wraz z podjazdem dla niepełnosprawnych, od strony wschodniej. Dodatkowo ze względu na wymagania drogi ewakuacyjnej zaprojektowano dodatkowe wyjścia ewakuacyjne od strony wschodniej (kl. schodowa 3).

3.6 Program stołówki:

Przewiduje się 50 miejsc siedzących na sali konsumpcyjnej. Posiłki będą serwowane na stołówkę poprzez okno wydawcze z roletą otwieraną na czas wydawania posiłku. Brudne naczynia będą zdawane bezpośrednio do zmywalni do okna zwrotu naczyń otwieranego na czas zwrotu.

Stołówka wyposażona będzie w stoły i krzesła dla maksymalnie 50 osób. Wyposażenie powinno posiadać atesty lub certyfikaty.

3.7 Usuwanie odpadów komunalnych, oraz pokonsumpcyjnych:

Największa ilość odpadów kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych. Odpadki z pomieszczenia zmywalni będą gromadzone w szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwego materiału pojemnikach wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi i usuwane po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, po zakończeniu dnia pracy. W przypadku wcześniejszego zapełnienia worka, należy przestrzegać zasad higieny w produkcji żywności i nie narażając na ryzyko wystąpienia zagrożeń bezpieczeństwa żywności, niezwłocznie je usunąć.

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r., odpady pokonsumpcyjne będą przeznaczone do skarmiania zwierząt (np. fermy lisów) – zwierzęta nie przeznaczone do konsumpcji.

Zgodnie z ww. rozporządzeniem odpadami gastronomicznymi nie wolno karmić zwierząt hodowlanych (świnie, krowy, kury, kozy).

Na dzień odbioru odpadków pokonsumpcyjnych musi być podpisana umowa z odbiorcą.

Pozostałe odpady komunalne (w których nie ma odpadków niebezpiecznych, np. żywności pochodzenia zwierzęcego) usuwane będą do kontenerów zlokalizowanych na terenie działki.

3.8 Pomieszczenia higieniczno-sanitarne:

Zespoły sanitarne zaprojektowano oddzielnie dla kobiet, mężczyzn i osób niepełnosprawnych, dostępne bezpośrednio z korytarza. Ściany oddzielające poszczególne kabiny ustępowe w łazienkach, o wysokości 2,20m – kabiny systemowe. Przy umywalkach należy umieścić zasobniki z jednorazowymi ręcznikami oraz dozowniki z mydłem w płynie.

3.9 Pomieszczenia pomocnicze:

Projektuje się pomieszczenie porządkowe, dostępne z komunikacji ogólnej.

W pomieszczeniu porządkowym przewidziano:

- zlew niski znajdujący się 50cm nad posadzką wraz z zaworem czerpalnym ze złączką do węża,
- regał na środki czystości.

4. Wytyczne technologiczne dla branż budowlanych

4.1. Podłogi:

- we wszystkich pomieszczeniach części gastronomicznej, w pom. socjalnych, w pom. porządkowych, w korytarzach, w sanitariatach – gładkie, antypoślizgowe, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, łatwe do utrzymania w czystości, łatwo zmywalne, nie pyłące, wyposażone w cokoliki wysokości 15cm,
- w pomieszczeniach, w których znajdują się zawory czerpalne ze złączką do węża należy zastosować kratki ściekowe w podłodze, posadzkę należy wówczas wykonać ze spadkiem w kierunku kratki,

4.2. Ściany i sufity :

- powierzchnie ścian i sufitów pełne, gładkie w jasnych kolorach (przeważająca część ścian), bez uszkodzeń i szczelin, łatwe do utrzymania czystości,
- w pomieszczeniach sanitarnych i porządkowych - glazura do wysokości minimum 2,00m,
- Wokół umywalk (w pomieszczeniach bez glazury) wykonać „fartuchy” z glazury do wysokości 160 cm oraz szerokości 0,6 m poza obrys urządzenia sanitarnego.

4.3. Drzwi wewnętrzne

- Szczelne o gładkiej powierzchni, dostosowanej do zmywania wodą.
- Drzwi do pomieszczeń sanitarnych i porządkowych wyposażać w dolnej części o kratkę wentylacyjną, tuleję lub podcięcie o powierzchni minimum $0,022\text{m}^2$ – zgodnie z wykazem stolarki.
- Drzwi do ogólnodostępnych toalet zaopatrzone w samozamykacze.

4.4. Pozostałe wytyczne architektoniczne

- W urządzeniach sanitarnych zapewnić centralną regulację mieszania ciepłej wody, temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych powinna wynosić od 35°C do 40°C.
- Wszystkie okna i drzwi przeszklone z nawietrzakami –zgodnie z rzutem kondygnacji i wykazem stolarki, oprócz pomieszczeń z projektowaną wentylacją mechaniczną.
- Skrzydła górne okien powyżej zasięgu ręki - z mechanizmem umożliwiającym uchylanie z poziomu podłogi.
- Skrzydła okien wysokich należy wyposażać w klamki montowane na wysokości umożliwiającej ich otwieranie ręką przez kadrę przedszkola.
- W stołówce powinna być apteczka podręczna wyposażona w podstawowe środki opatrunkowe.

4.5. Wentylacja:

W obiekcie przewidziano wentylację mechaniczną i grawitacyjną, zapewniającą wymaganą wymianę powietrza w ciągu godziny.

W pomieszczeniach, w których spełnione są wymagane wymiany powietrza zaprojektowano wentylację grawitacyjną. W pozostałych pomieszczeniach zaprojektowano wentylację wspomaganą mechanicznie.

| Bilans powietrza Jadłodajnia | | | | | | | | |
|------------------------------|---------------------|----------------|-----|----------------|---|-------------------|---|-----------------|
| Nr | Nazwa pomieszczenia | A | H | V | n | Ilość powietrza | | Ozn. Instalacji |
| | | | | | | nawiew | wywiew | |
| | | m ² | m | m ³ | 1/h | m ³ /h | m ³ /h | |
| 1.7 | Pom. porządkowe | 5,51 | 2,5 | 14 | 1,0 | naw. okienny | centrala zbiorcza wywiewna /istniejąca/ | |
| 1.9 | sala konsumpcyjna | 91,95 | 3,2 | 294 | 50x30m ³ /h | 1500 | 1500 | NW1 |
| 1.10 | WC męskie | 11,12 | 2,5 | 28 | 2x50m ³ /h +25m ³ /h | naw. okienny | 125 | Wc1 |
| 1.11 | WC damskie | 8,02 | 2,5 | 20 | 2*50m ³ /h | transfer | 100 | Wc1 |
| 1.12 | szatnia pracowników | 8,34 | 2,5 | 21 | 2,0 | naw. okienny | 100 | Wc1 |
| 1.12 | WC niepełnosprawny | 4,85 | 2,5 | 12 | 50m ³ /h | transfer | 50 | Wc1 |

Szczegółowy projekt wentylacji mechanicznej według odrębnego projektu branży sanitarnej.

4.6. Wytyczne ogrzewania:

- Temperatury ogrzewanych pomieszczeń zapewnić zgodnie z PN-82/B-02402.

5.7. Wytyczne elektryczne:

- Oświetlenie wewnątrz światłem elektrycznym wg PN-EN 12464-1:2004.
- Zapotrzebowanie energii elektrycznej do celów technologicznych według DTR urządzeń.
- Należy zapewnić awaryjne oświetlenie ewakuacyjne na korytarzach oświetlonych światłem sztucznym.

5.8. Wytyczne wodno-kanalizacyjne

- Do wszystkich przyborów sanitarnych oprócz spluczki ustępowej doprowadzić ciepłą i zimną wodę.
- Woda powinna spełniać wymogi rozporządzenia MZ dot. wymogów dla wody pitnej,
- W urządzeniach sanitarnych zapewnić centralną regulację mieszania ciepłej wody, temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych powinna wynosić od 35°C do 40°C.

6. Dostęp dla osób niepełnosprawnych

Nie ma utrudnienia w dostępie do obiektu dla osób niepełnosprawnych. Przy głównym wejściu od strony wschodniej do budynku zlokalizowana będzie pochylnia dla niepełnosprawnych. Do wejścia tego prowadzi dojście utwardzone o szerokości minimum 1,50m, a szerokość drzwi wejściowych w świetle przejścia (po otwarciu skrzydła) wynosi min. 90cm. W budynku znajduje się toaleta przeznaczona dla osób niepełnosprawnych oraz podjazd dla niepełnosprawnych prowadzący z części konsumpcyjnej do części z sanitariatami.

Opis wykonał: