

PRACOWNIA PROJEKTOWA  
AMS studio Anna Ślęzak  
ul. 3-go Maja 22  
37-555 Sośnica



**OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU:  
PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA PARTERU BUDYNKU  
POSZKOLNEGO, W RADAWIE, DZIAŁKA NR EWID. 633/13 NA DZIENNY DOM  
"SENIOR+" WRAZ Z PARKINGIEM**

**TECHNOLOGIA CZĘŚCI PARTEROWEJ BUDYNKU**

Lokalizacja: Radawa działka Nr ewid.633/13, gmina Wiązownica

Inwestor: Gmina Wiązownica

Projektowała: mgr inż.arch. Anna Ślęzak

## **1.0. DANE OGÓLNE.**

### **1.1. Przedmiot opracowania.**

Przedmiotem opracowania jest projekt kuchni cateringowej oraz rozwiązania technologiczne części parterowej budynku domu dziennego „SENIOR+”, zlokalizowanego na działce nr 633/13, w Radawie.

### **1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.**

- przepisy BHP i SAN-EPID
- wytyczne Zamawiającego

## **2.0. PROGRAM UŻYTKOWY.**

### **2.1. Zakres działalności.**

Kuchnia będzie prowadzić działalność w oparciu o gotowe dania i potrawy dostarczane z innego zakładu gastronomicznego (z pełnym zapleczem produkcyjnym) będące pod nadzorem terenowej stacji sanitarno-epidemiologicznej. Po dostawie będą wyjmowane z termosów i przekazywane do kuchni w celu porcjowania. We wszystkich pomieszczeniach kuchni jak i zaplecza każdy z pracowników nie będzie pracował dłużej niż 4 godziny – praca czasowa.

Przewidywana ilość posiłków wydawanych na dobę: ok.20 posiłków ciepłych w normalnym trybie działalności .

## **3.0. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.**

### **3.1. Zaopatrzenie kuchni cateringowej**

Zaplecze kuchenne jest zlokalizowane na parterze budynku.

Dostawa towarów odbywać się będzie raz dziennie. Na teren zaplecza prowadzi niezależne wejście z terenu komunikacji ogólnej (z zewnątrz). Wejściem tym przewiduje się dostawy towarów do kuchni, wejście pracowników oraz wynoszenie odpadów. Wszystkie te czynności będą się miały w czasie.

Śniadania będą przygotowane w kuchni w formie kanapek lub dowożone, obiady przywożone z innego zakładu gastronomicznego, natomiast podwieczerek to owoce, ciasta lub bułeczki dostarczane z innego zakładu cukierniczego. Napoje gorące takie, jak kawa lub herbata przygotowywane będą na miejscu w kuchni pomocniczej.

Zaopatrzenie kuchni odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach wielokrotnego użytku: termosy do transportu żywności – termoport z przednim załadunkiem przeznaczony do transportu zimnych i gorących posiłków w pojemnikach GN. Wykonany z opornego tworzywa. Wysoką izolację termiczną zapewniają podwójne ścianki wypełnione pianką poliuretanową. Szczelna pokrywa zamykana czterema klamrami.

### **3.2. Ekspedycja potraw.**

Gotowe posiłki będą porcjowane w kuchni pomocniczej. Następnie gotowe dania będą wydawane klientom ośrodka.

Wymaga się ścisłego przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, aby uniknąć zatruc pokarmowych.

Przy opracowywaniu jadłospisów na poszczególne dni należy wziąć pod uwagę urozmaicenia oraz upodobania konsumentów. Częstotliwość powtarzania się tego samego posiłku nie może być dłuższa niż 10 dni. Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku, a jego dostarczeniem nie powinien być dłuższy niż dwie godziny.

### **3.3. Zmywanie naczyń stołowych.**

Brudne naczynia zwracane będą do firmy cateringowej.

### **3.4. Usuwanie odpadków.**

Odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne będą usuwane w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wydzielonego miejsca na odpady i przechowywane do momentu odbioru maksymalnie 1 dzień.

### 3.5. Magazyny i schowki.

Zaprojektowano osobne pomieszczenie na środki czystości i chemię zlokalizowane na parterze budynku.

### 4.0. ZATRUDNIENIE.

Przyjęto łączne zatrudnienie 3 osób na zmianie (przewiduje się dwie zmiany).

Praca na zapleczu kuchni jest pracą czasową, nie przekracza 4 godzin dziennie. Dla pracowników zaproponowano – szatnię ogólną wyposażoną w 7 szafek oraz ogólną toaletę z umywalką.

Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace przy obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

### 5.0. WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, prowadzone pod tynkiem lub zabezpieczone osłonami.

#### 5.1. Wytyczne architektoniczno-budowlane.

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,0m, 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. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- 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.
- Korytarze do wysokości 1,6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.)
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- 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.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.
- Okna powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiające stałe wietrzenie pomieszczeń.

Dostosowanie obiektu do potrzeb osób niepełnosprawnych:

- Ogólnodostępne elementy wyposażenia obiektu, urządzenia komunikacji wewnętrznej, przyciski i wyłączniki powinny być umieszczane na wysokości 90 -110 cm, umożliwiające swobodne korzystanie osobom poruszającym się na wózku
- W salach gastronomicznych i wielofunkcyjnych należy przystosować miejsca umożliwiające

- korzystanie z usług osobom na wózkach
- Parking powinien posiadać stanowisko postojowe dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych
- Ciągi komunikacyjne powinny zostać utwardzone, posiadać szerokość co najmniej 140 cm i umożliwiać dostęp ze stanowisk dla osób niepełnosprawnych do wszystkich urządzeń ogólnodostępnych

#### **5.2. Wytyczne do projektu wod.-kan.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym. Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. 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 i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew wyposaża się w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami, powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, 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).
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń produkcyjnych kuchni i zmywalni powinna wynosić

#### **5.3. Wytyczne do projektu wentylacji.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- wentylacja grawitacyjna z każdego pomieszczenia parteru w tym z sali konsumpcyjnej, zaplecza kuchennego i pomieszczenia na środki czystości

#### **5.4. Ogrzewanie.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.

#### **5.5. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- 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 potrawę.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.

- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy
- Należy zapewnić oświetlenie na poziomie 500lx w pomieszczeniach pracy i 200lx w pozostałych pomieszczeniach.

#### **5.6. Wytyczne przeciwpożarowe.**

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z sal restauracyjnych oraz ewakuacji z zaplecza gastronomicznego.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Należy przewidzieć oświetlenie awaryjne w korytarzach i przy drzwiach.

#### **5.7. 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.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażyć w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

#### **5.8. Wytyczne Sanepid.**

- Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami Sanepid
- Sprzęt i środki używane do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym.
- Przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor do mydła w płynie i jednorazowych ręczników oraz kosze na zużyte ręczniki.
- Niezbędnym jest, aby w obiekcie znajdowała się prawidłowo wyposażona apteczka.

### **6.0. WYKAZ POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIE**

#### **Pomieszczenie zajęć ruchowych**

##### **Pomieszczenie nr 0.1 o pow.43,19m<sup>2</sup>**

14. materac gimnastyczny 120x200cm (3szt)
13. drabinki gimnastyczne 65x250h cm (3szt)
15. rower stacjonarny
16. orbitrek
17. piłkarzyki 140x87x87h cm
18. stepper
19. hantle

#### **Pokój pielęgniarek**

##### **Pomieszczenie nr 0.2 o pow. 9,85m<sup>2</sup>**

8. biurko 150x65cm
9. krzesło obrotowe

10. umywalka mała
11. szafka 36x110x90h cm
12. kozetka 70x195cm

#### Wiatrołap

Pomieszczenie nr 0.3 o pow. 9,94m<sup>2</sup>

#### Kotłownia

Pomieszczenie nr 0.4 o powierzchni 9,07m<sup>2</sup>

#### Pralnia/Prasownia

Pomieszczenie nr 0.5 o powierzchni 5,26m<sup>2</sup>

1. pralka 55x59x81h cm
2. suszarka 55x59x81h cm
3. deska do prasowania 165x44cm

#### Komunikacja

Pomieszczenie nr 0.6 o powierzchni 23,67m<sup>2</sup>

4. zamykane szafki na ubrania 60x54x185h cm (2szt)

#### Szatnia

Pomieszczenie nr 0.7 o powierzchni 12,91m<sup>2</sup>

4. zamykane szafki na ubrania 60x54x185h cm (7szt)
5. ławka 200x50cm (2szt)
6. wieszak na ubrania

#### Pomieszczenie klubowe

Pomieszczenie nr 0.8 o powierzchni 25,41m<sup>2</sup>

22. stolik 80x95cm
23. kanapa 70x190cm
24. fotel (4szt)
25. komoda 57x170x75h cm
26. telewizor
9. krzesło obrotowe
8. biurko 150x65cm
27. komputer

#### Pomieszczenie ogólne wielofunkcyjne

Pomieszczenie nr 0.9 o powierzchni 37,08m<sup>2</sup>

20. stół 80x120cm (6szt)
21. krzesło (24szt)

#### Kuchnia pomocnicza

Pomieszczenie nr 0.10 o powierzchni 10,75m<sup>2</sup>

48. lodówka 54x54x177h cm
29. zlewozmywak z ociekaczem
28. mikrofalówka 48x32x27h cm
30. zabudowa kuchenna
31. naczynia kuchenne
32. kuchenka elektryczna 53x60cm

### Komunikacja

Pomieszczenie nr 0.11 o powierzchni 6,48m<sup>2</sup>

### Korytarz/toalety

Pomieszczenie nr 0.12 o powierzchni 4,12m<sup>2</sup>

### Toaleta damska/osób niepełnosprawnych

Pomieszczenie nr 0.13 o powierzchni 7,97m<sup>2</sup>

38. uchwyty dla os.niepełnosprawnych (3szt)

37. prysznic otwarty

39. krzesło prysznicowe opuszczane

40. szczotka wc

41. pojemnik na papier toaletowy

36. miska ustępowa

42. kosz na odpadki sanitarne

47. zestaw półek

46. podajnik papieru

45. podajnik mydła

33. umywalka

43. lustro łazienkowe

### Toaleta męska

Pomieszczenie nr 0.14 o powierzchni 2,68m<sup>2</sup>

35. pisuar

42. kosz na odpadki sanitarne

34. miska ustępowa

41. pojemnik na papier toaletowy

40. szczotka wc

### Przedziónek

Pomieszczenie nr 0.15 o powierzchni 2,34m<sup>2</sup>

43. lustro łazienkowe

10. umywalka mała

45. podajnik mydła

46. podajnik papieru

### Komunikacja

Pomieszczenie nr 0.16 o pow. 3,26m<sup>2</sup>

### Pomieszczenie na środki czystości

Pomieszczenie nr 0.17 o pow.3,26m<sup>2</sup>

7. regał na środki czystości 180x50x185h cm

Opracowała:  
mgr inż. arch. Anna Ślęzak