

Blok gastronomiczny budynku świetlicy wiejskiej w Śleszynie

OPIS TECHNICZNY BLOK GASTRONOMICZNY W BUDYNKU

Świetlicy wiejskiej w Śleszynie

dz. nr ewid. 84 obr. Śleszyn
Śleszyn, Gmina Żychlin

Inwestor: GMINA ŻYCHLIN
UL. BARLICKIEGO 15
99-320 ŻYCHLIN

2011

Zawartość opracowania:

1. Opis technologiczny bloku żywienia.
Podstawa opracowania
Przedmiot i zakres opracowania
2. Wytyczne branżowe
 1. zatrudnienie
 2. program użytkowy placówki
3. Wytyczne do projektów branżowych
 1. ściany i sufity
 2. otwory okienne i drzwiowe
 3. oświetlenie sztuczne
 4. podłogi
 5. instalacja wentylacyjna
 6. instalacja wodno kanalizacyjna
 7. instalacja co i cwu.
 8. instalacja elektryczna
4. Wykaz wyposażenia technologicznego.

CZĘŚĆ GRAFICZNA

1. Świetlica wiejska w Śleszynie – technologia

- nr rysunku **T-00/01**

1. OPIS TECHNOLOGICZNY BLOKU ŻYWIENIA

Podstawa opracowania

Obowiązujące normy i literatura techniczna

Uzgodnienia międzybranżowe

Przedmiot i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt bloku żywienia budynku Świetlicy Wiejskiej w Śleszynie Gmina Żychlin dz. nr ewid. 84 obr. Śleszyn zgodnie inwentaryzacją budowlaną .

W blok żywienia wchodzi następujące pomieszczenia: zmywalnia naczyń stołowych, aneks wstępnej obróbki warzyw, szatnia oraz kuchnia.

Rozmieszczenie pomieszczeń jak również usytuowanie urządzeń i komunikacja pomiędzy pomieszczeniami zapewnia dotrzymanie technologii wymaganej przy zbiorowymżywieniu. (Świetlica wiejska wraz z pomieszczeniami technologicznymi bloku żywienia nie będzie pełnić roli zawodowej stołówki. Maksymalna ilość osób jednorazowo korzystająca z obiektu wynosi 45 osób)

Czyste i zapakowane towary, produkty i półprodukty trafiają do kuchni poprzez salę wielofunkcyjną, pozostałe produkty wnoszone będą poprzez aneks wstępnej obróbki warzyw, gdzie będą obierane , a następnie myte. W aneksie wstępnej obróbki warzyw przewidziano zlewozmywak dwukomorowy, gdzie w jednej komorze myte będą jaja kurze, w drugiej komorze pozostałe produkty. Tak przygotowane, oczyszczone i wymyte produkty trafią do kuchni, gdzie poddawane będą dalszej obróbce.

Transport przygotowanych posiłków na salę wielofunkcyjną odbywać się będzie drzwiami łączącymi kuchnię z salą wielofunkcyjną.

Powrót naczyń po konsumpcji trafia poprzez okno z półką bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych gdzie wstępnie oczyszczane będą w zlewozmywaku dwukomorowym.

Blok gastronomiczny budynku świetlicy wiejskiej w Śleszynie

Nie zjedzone odpadki umieszczane będą w pojemniku na odpadki.

Wstępnie przygotowane naczynia do mycia trafiają do zmywarki.

Odpadki ze zmywalni wynoszone będą do aneksu wstępnej obróbki warzyw, gdzie łączone będą z odpadkami tam powstającymi, a następnie wynoszone drzwiami poza budynek.

2. WYTYCZNE BRANŻOWE

2.1. Zatrudnienie.

W świetlicy wiejskiej w Śleszynie nie będzie zatrudnienia. Blok żywieniowy stanowić będzie nieprofesjonalną kuchnię, której przeznaczeniem będzie działalność koła gospodyń wiejskich.

2.2. Program użytkowy placówki

Tabela nr 1

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia w m ²
1	Kuchnia	20,41 m ²
2	Zmywalnia naczyń stołowych	10,48 m ²
3	Aneks wstępnej obróbki warzyw	8,89 m ²
4	Kotłownia wraz ze składem opału	9,77 m ²
5	Szatnia	5,39 m ²
6	Sala wielofunkcyjna	186,21 m ²
7	Przedsionek	9,83 m ²
8	WC	15,88 m ²
RAZEM (bez pom. technicznych nr 5 i 14)		266,86 m²

W budynku świetlicy wiejskiej w Śleszynie nie przewiduje się pomieszczenia na magazyn ze względu na główne założenia ,że nie jest to kuchnia profesjonalna.

3. WYTYCZNE DO PROJEKTÓW BRANŻOWYCH.

Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz:

3.1. Ściany i sufity.

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię, winny być malowane farbą akrylową lub emulsyjną.

Dolną część pomieszczeń: kuchni, zmywalni naczyń stołowych, aneksu obróbki wstępnej warzyw, WC z przedsionkiem do wysokości 1,80 m od podłogi należy pokryć materiałem nienasiąkliwym i odpornym na działanie wilgoci np. glazurą.

Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Połączenia ścian i podłogi w miarę możliwości należy wykonać jako zaokrąglone.

3.2. Otwory okienne i drzwiowe.

W pomieszczeniach produkcyjnych – w kuchni, wstępnej obróbki warzyw oraz kotłowni przewidziane jest jedynie oświetlenie sztuczne. Ciągły okres przebywania ludzi nie będzie przekraczał 4 godzin jednorazowo.

W pozostałych pomieszczeniach świetlicy przewiduje się oświetlenie naturalne i sztuczne.

Drzwi łączące pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw, kuchni oraz zmywalni naczyń stołowych przewidzieć jako drzwi przesuwne. W pozostałych pomieszczeniach drzwi skrzydłowe.

3.3. Oświetlenie sztuczne.

Oprócz oświetlenia naturalnego pomieszczenia świetlicy wiejskiej oświetlane będą światłem sztucznym. Przy projektowaniu oświetlenia należy uwzględnić sposób rozmieszczenia punktów świetlnych, zapewniając dostateczną i równomierną jasność wnętrza, a także wygodę w użytkowaniu. W pomieszczeniach produkcyjnych natężenie oświetlenia sztucznego winno wynosić min. 300 lx, a w pozostałych pomieszczeniach min. 200 lx.

Punkty oświetleniowe nad stanowiskami należy tak usytuować, aby dawały odpowiednią ilość światła padającego pod odpowiednim kątem.

3.4. Podłogi.

Podłogi w: kuchni, zmywalni naczyń stołowych, komunikacji z aneksem obróbki wstępnej warzyw, w WC wykonać jako szczelne, wyłożone z materiałów nienasiąkliwych oraz nieśliskich, trwałych i łatwych do utrzymania w czystości np. gres.

Podłogi w kuchni, zmywalni naczyń stołowych, należy wykonać ze spadkiem 1,5 % w kierunku krutek ściekowych. Podłoga w sali wielofunkcyjnej drewniana, impregnowana przeciwogniowo i lakierowana lakierem podkładowym oraz lakierem wierzchniego krycia. Przed wykonaniem zabiegów pielęgnacyjnych podłogę należy cyklinować.

3.5. Instalacja wentylacyjna.

Wentylację pomieszczeń wykonać jako mechaniczną zapewniającą odpowiednią ilość wymian i wymaganą wilgotność powietrza w ilości:

- zmywalnia naczyń stołowych – 8 wymian/h, ($Q = 22 \text{ m}^3/\text{h}$)
- kuchni nad urządzeniami grzejnymi przewidziano okapy do odprowadzania oparów, ciepła i spalin (kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym).

W bilansie cieplnym kuchni uwzględnić zyski ciepła z podstawowych urządzeń grzejnych, ilość pary wydzielanej w czasie obróbki termicznej potraw, ilość ciepła wydzielanego przez ludzi i oświetlenie.

Na sali wielofunkcyjnej przewidzieć klimatyzator zapewniający powietrze w ilości : $30 \text{ m}^3/\text{miejsc}/\text{h}$. ($Q = 30 \times 45 = 1350 \text{ m}^3/\text{h}$)

3.6. Instalacja wodno-kanalizacyjna.

Obiekt podłączony będzie do miejskiej sieci wodociągowej. Woda ciepła będzie dostarczana z pieca co dwufunkcyjnego.

Wodę ciepłą i zimną należy doprowadzić do punktów poboru zgodnie z rysunkiem technologicznym.

Wodę zimną do zmywarki należy doprowadzić przez uzdatniacze wody (zmiękczacze). Uzdatniacze wody można zakupić łącznie ze zmywarką.

Ścieki.

Ścieki stanowić będą 90 % wody zużytej na cele technologiczne i 100 % wody zużytej do celów sanitarno-porządkowych.

Blok gastronomiczny budynku świetlicy wiejskiej w Śleszynie

W celu uniknięcia skraplania się pary wodnej przewody wodno kanalizacyjne zabudować bądź osłonić izolacją..

Wpusty podłogowe zasyfonować i zamknąć kratką ściekową. Wpusty podłogowe należy przewidzieć w kuchni, zmywalni naczyń stołowych oraz WC.

Ścieki ze zmywarki odprowadzić do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej.

Uwagi do instalacji wod.-kan.:

- podłączenia wody ciepłej i zimnej do zlewozmywaków oraz umywalek wykonać od dołu – baterie stojące,
- zlew porządkowy zainstalować na wys. 0,5 m od podłogi – bateria ścienna na wysokości 0,8 – 0,9 m od podłogi,
- do zmywarki podłączenie wody zimnej wykonać przewodem R $\frac{3}{4}$ " z zaworem kulowym wyjście ze ściany na wysokości do 25 cm poza obrys zmywarki, odpływ przewodem giętkim $\varnothing 50$ odpornym na wysokie temperatury do przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze.

3.7. Instalacja co i cwu – własna kotłownia miałowa.

Temperatury w pomieszczeniach:

- kuchni, zmywalni naczyń stołowych, na korytarzu z aneksem obróbki wstępnej warzyw + 16°C,
- szatni personelu, WC , sali wielofunkcyjnej + 20°C,

W pozostałych pomieszczeniach instalacja będzie wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ciepła woda podgrzewana będzie w piecu zainstalowanym w kotłowni. Instalację ciepłej wody wykonać jako dwururową zapewniającą cyrkulację wody.

3.8. Instalacja elektryczna.

Energia elektryczna przeznaczona będzie do celów technologicznych, oświetleniowych, reklamowych, porządkowych i wentylacji.

4. WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO

- 1.- Szafa kuchenna wysoka
- 2.- Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym z okapem przyściennym
- 3.- Zlewozmywak dwukomorowy osadzony w blacie ze stali nierdzewnej
- 4.- Stół ze stali nierdzewnej z półką wiszącą powyżej
- 5.- Stół ze stali nierdzewnej
- 6.- Okno z półką o szerokości 1,20 m na wysokości 90 cm.
- 7.- Zlewozmywak dwukomorowy osadzony w blacie ze stali nierdzewnej
- 8.- Pojemnik z pokrywą na odpadki
- 9.- Zmywarka do naczyń
- 10.- Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej
- 11.- Stół ze stali nierdzewnej
- 12.- Zlewozmywak dwukomorowy osadzony w blacie ze stali nierdzewnej
- 13.- Stół ze stali nierdzewnej
- 14.- Lodówka 4- ro drzwiowa
- 15.- Szafa ubraniowa
- 16.- Zlew porządkowy niskoosadzony
- 17.- Stoliki z krzesłami

UWAGA!

Wszystkie zlewozmywaki dwukomorowe zabudować w blacie ze stali nierdzewnej z szafką zamkniętą.

Blok gastronomiczny budynku świetlicy wiejskiej w Śleszynie

OPIS TECHNICZNY BLOK GASTRONOMICZNY W BUDYNKU

CZĘŚĆ GRAFICZNA