

**DOBUDOWA DO BUDYNKU OŚRODKA SZKOLNO -  
WYCHOWAWCZEGO W ŁUPKACH BUDYNKU STOŁÓWKI Z  
INTERNATEM, BUDYNKU O FUNKCJI SPORTOWO -  
REHABILITACYJNEJ ORAZ ŁĄCZNIKA KOMUNIKACYJNEGO**

Adres inwestycji : **ŁUPKI 15, 12 – 200 PISZ**

Inwestor : **SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO -  
WYCHOWAWCZY W ŁUPKACH  
ŁUPKI 15, 12 – 200 PISZ**

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY GASTRONOMII**

Skala 1 : 50

**Projektował :**

PROJEKTOWANIE  
TECHNOLOGICZNE I NADZORY  
inż. Tadeusz Miller  
ul. Wojska Polskiego 12/15, 12-200 Pisz  
tel. 87 423 41 87  
*T. Miller*



## OPIS TECHNICZNY

DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO DLA PRZEDSIĘWZIĘCIA PN. :  
*DOBUDOWA DO BUDYNKU OŚRODKA SZKOLNO – WYCHOWAWCZEGO  
W ŁUPKACH BUDYNKU STOŁÓWKI Z INTERNATEM, BUDYNKU O  
FUNKCJI SPORTOWO – REHABILITACYJNEJ ORAZ ŁĄCZNIKA  
KOMUNIKACYJNEGO - GASTRONOMIA*

Inwestor : SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO – WYCHOWAWCZY W  
ŁUPKACH, ŁUPKI 15, 12 – 200 PISZ

Niniejszy projekt technologiczny zakłada rozwiązania technologiczne oraz układ poszczególnych pomieszczeń w nowo projektowanym budynku. Dla przedmiotowego przedsięwzięcia jest wydana i obowiązuje prawomocna o warunkach zabudowy.

### **I. ZAŁOŻENIA TECHNOLOGICZNE ORAZ SANITARNE**

Projekt technologiczny został opracowany w oparciu o przepisy Rozporządzenia ( WE ) Nr 852 2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych ( Dz. U. UE L139 z 30.04.2004r. ) .

#### **1. Zakres działalności**

W zakładzie będą przygotowywane i podawane do konsumpcji posiłki na „bazie” takich surowców jak :

- mąka
- kasza
- ryż
- mięso
- warzywa i owoce
- mleko i jego przetwory
- ryby ( ryby dostarczane do zakładu w formie gotowego filetu lub gotowych tuszek )
- jaja.



2. W ramach statutowej działalności w zakładzie istnieje wyodrębnione stanowisko specjalisty do spraw żywienia. Dlatego w niniejszym projekcie uwzględniono w tym celu odrębne ( konieczne ) pomieszczenie biurowo – socjalne, oznaczone nr 6.

3. Wszystkie posiłki będą podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

4. Dostawa surowców do zakładu – poprzez specjalistyczne firmy, odpowiednim transportem, przygotowanym do przewozu tego typu artykułów.

5. Wydawanie posiłków poprzez projektowane okno.

6. Działalność zakładu – całoroczna.

7. Usuwanie odpadków :

a) poprodukcyjnych – będą składowane do szczelnego, zamykanego pojemnika, który będzie ustawiony zgodnie z obowiązującymi przepisami,

b) pokonsumpcyjnych - odpady pokonsumpcyjne będą wynoszone kilka razy dziennie ze zmywalni naczyń stołowych – drzwiami projektowanymi jak na rysunku.

8. Zatrudnienie – 4 osoby.

9. Ilość miejsc konsumpcyjnych – 64.

## **II. WYMAGANIA BUDOWLANE**

1. Wysokość wszystkich pomieszczeń wynosi 300 cm.

2. Ściany będą wykonane w technologii łatwozmywalnej na wysokość :

- pom. Nr 2, 3, 5, 6, 10 i 11 – na wysokość 200 cm,

- pom. Nr 1 i 7 - na wysokość 160 cm,

- pom. Nr 4, 8 i 9 – na wysokość składowania.

3. Posadzki we wszystkich pomieszczeniach łatwe do czyszczenia, zmywania oraz ewentualnej dezynfekcji. Powinny być trwałe oraz nieśliskie. Sugeruje się wykonanie posadzki w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej oraz kuchni właściwej – jako bezspoinowe z wyłożeniem na ściany na wysokość 10 cm. W przypadku wykonania posadzek z terakoty należy wykonać cokolik z tego samego materiału – na wysokość 10 cm. Spadek podłogi w kierunku wpustów podłogowych – 1,5 %.



4. Wentylacja grawitacyjna oraz mechaniczna :

Mechaniczna :

- z pomieszczeń przygotowalni wstępnej, sanitariatu dla personelu, kuchni właściwej oraz zmywalni naczyń stołowych,
- z pozostałych pomieszczeń wentylacja grawitacyjna do kanałów kominowych jak pokazano na rysunku.

Z pomieszczenia kuchni właściwej wentylacja musi być wykonana w formie okapu nad urządzeniami grzewczymi, wprowadzona do projektowanego kanału kominowego. Wydajność tej instalacji 14 wymian na godzinę. W/w krotność powoduje konieczność zamontowania kratki nawiewnych.

5. Oświetlenie naturalne oraz sztuczne :

- z pomieszczenia kuchni właściwej, przygotowalni wstępnej, magazynku warzyw i owoców oraz szatni pokoju socjalnego - oknami jak pokazano na rysunku,
- sztuczne – wg obowiązującej Polskiej Normy.

6. Woda zimna z wodociągu publicznego.

7. Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacji ogólnospławnej.

8. Ogrzewanie – własne z wbudowanej ciepłowni.

### **III. OKREŚLENIE POMIESZCZEŃ, ICH POWIERZCHNI ORAZ WYPOSAŻENIA**

**1. Korytarz - 17,50 m<sup>2</sup>**

- 1.1. Zawór czerpalny ze złączką do węża.
- 1.2. Basen ( zlewozmywak ) jednokomorowy, przewidziany do umycia mopa. Wymiary zlewozmywaka muszą umożliwiać swobodne jego umycie. Nad zlewozmywakiem należy zamontować uchwyt w celu zawieszenia mopa, dla jego osączenia.
- 1.3. Szafa o wym. 750 x 500 x 2000, przewidziana do przechowywania środków myjąco – dezynfekujących oraz mopa po jego umyciu i wysuszeniu.

**2. Pokój socjalny – szatnia personelu - 7,10 m<sup>2</sup>**

- 2.1. Szafy typowe dwudzielne do przechowywania odzieży wierzchniej, ochronnej oraz ewentualnie obuwia personelu.



- 2.2. Szafka z blatem zmywalnym o wym. 500 x 900 – stanowisko konsumpcji posiłków.
- 2.3. Krzesło.
- 2.4. Zlewozmywak jednokomorowy z płytą ociekową – stanowisko umycia naczyń osobistych.
- 2.5. Umywalka o wym. 450 x 500.
- 3. Sanitariat dla personelu - 3,50 m<sup>2</sup>**
  - 3.1. Umywalka.
  - 3.2. Miska sedesowa typowa.
- 4. Magazynek warzyw i owoców - 4,80 m<sup>2</sup>**
  - 4.1. Chłodziarka do przechowywania warzyw i owoców, szczególnie w okresie letnim – jako rozwiązanie opcjonalne.
  - 4.2. Regał ( 3 – półkowy ) o wym. 500 x 2500, do przechowywania bieżącego zapasu owoców i warzyw.
- 5. Przygotownia wstępna - 11,20 m<sup>2</sup>**
  - 5.1. Chłodziarka do przechowywania jaj.
  - 5.2. Blat odstawczy zmywalny o wym. 500 x 500.
  - 5.3. Zlewozmywak dwukomorowy – stanowisko mycia jaj.
  - 5.4. Blat roboczy zmywalny o wym. 500 x 1000 – stanowisko dezynfekcji jaj. Na blacie aparat UV – 254 do przeprowadzania dezynfekcji jaj.
  - 5.5. Zlewozmywak jednokomorowy o wym. komory 400 x 400 – stanowisko wstępnego mycia warzyw i owoców.
  - 5.6. Stół roboczy o wym. 600 x 2000 – stanowisko obierania i czyszczenia warzyw i owoców.
  - 5.7. Zlewozmywak jednokomorowy o wym. komory 400 x 400 – stanowisko końcowego „czystego” umycia warzyw i owoców.
  - 5.8. Blat odstawczy – zabudowa o wym. 600 x 700.
  - 5.9. Obieraczka do ziemniaków typu EP10 z łapaczem miazgi w standardzie o wym. 460 x 600 x 1130. Moc silnika 370 W, napięcie 220/380 V. Pojemność zbiornika 10 kg.
  - 5.10. Zawór czerpalny ze złączką do węża.
  - 5.11. Umywalka.



6. Pomieszczenie biurowe -specjalisty ds żywienia dzieci i młodzieży - 12,40 m<sup>2</sup>
- 6.1. Biurko o wym. - wg potrzeb.  
6.2. Krzesło.  
6.3. Szafa typowa dwudzielna do przechowywania odzieży osobistej, ochronnej oraz ewentualnie obuwia.  
6.4. Umywalka.  
6.5. Szafa zamykana lub regał otwarty o wym. 600 x 1200 x 2000 do przechowywania niezbędnych dokumentów.
7. Wiatrołap- 6,70 m<sup>2</sup>
8. Sanitariat dla osób niepełnosprawnych- 3,70 m<sup>2</sup>
- 8.1. Umywalka odpowiednich wymiarów ze wspornikami.  
8.2. Miska sedesowa jw. ze wspornikami.
9. Sanitariat - 3,20 m<sup>2</sup>
- 9.1. Umywalka typowa.  
9.2. Miska sedesowa.
10. Kuchnia właściwa - 49,30 m<sup>2</sup>
- 10.1. Chłodziarka o pojemności 250 l, przewidziana do przechowywania półproduktów mięsnych przygotowanych do obróbki cieplnej.  
10.2. Chłodziarka o pojemności 180 l, przewidziana do przechowywania półproduktów rybnych przygotowanych do obróbki cieplnej.  
10.3. Zabudowa blatem o wym. 350 x 600.  
10.4. Błat – szafka odstawcza o wym. 500 x 600.  
10.5. Piec konwekcyjno – parowy typu HMP – 10/20 10 – cioszufladkowy o wym. 900 x 871 x 930 o mocy 14,5 kW/380 V.  
10.6. Błat – szafka odstawcza o wym. 600 x 600.  
10.7. Taboret elektryczny typu EFP01 o wym. 580 x 580 x 520 o mocy 9,0 kW/380V.  
10.8. Okap – wyciąg montowany nad urządzeniami grzewczymi o wym. 1000 x 2200 o wydajności 14 – tu wymian na godzinę.



10.9. Zabudowa blatem o wym. 350 x 600.

10.10. Bema elektryczny o wym. 600 x 1100 na podstawie.

10.11. Zabudowa blatem o wym. 300 x 600.

10.12. Stół – szafka zamykana z blatem zmywalnym 600 x 2600 – stanowisko kompletowania i wydawania posiłków. W szafce 3 półki do przechowywania bieżącego zapasu naczyń stołowych, sztućców, pieczywa.

UWAGA : Nad stanowiskiem może być zamontowana szafka wisząca – w miarę potrzeb.

10.13. Umywalka o wym. 450 x 500.

10.14. Patelnia uchylna typu SBE – 710 l o wym. 750 x 700 x 850, o mocy 9,0 kW/380V.

10.15. Trzon elektryczny typu E4F6 o wym. 600 x 600, o mocy 4,1 kW/380V.

10.16. Kociołki przechylne do gotowania zup o pojemności 30 litrów każdy na wspólnej obudowie ( wymiar łączny 700 x 1600 ). Moc łączna 6,5 kW/380V.

10.17. Okap – wyciąg mechaniczny montowany nad urządzeniami grzewczymi ( kształt wyspowy ) o wym. 1600 x 2400. Wydajność wyciągu – 14 wymian na godzinę.

10.18. Chłodziarka o poj. 250 l, przewidziana do przechowywania artykułów mleczarskich ( dzienny zapas ).

10.19. Regał gretingowy o wym. 600 x 750 x 1800 ( 4 – półkowy ) na stanowisku mycia naczyń kuchennych.

10.20. Dwa baseny jednokomorowe o głębokości komory 40 cm oraz przekroju 500 x 500 każda. Drugi <sup>zlewozmywak</sup> ~~zewizmywak~~ powinien być wyposażony w ruchomą wylewkę. Wymiary poszczególnych komór powinny być dostosowane do największych gabarytów poszczególnych naczyń kuchennych.

10.21. Błat odstający na stanowisku mycia naczyń kuchennych o wym. 600 x 600.

10.22. Zawór czerpalny ze złączką do węża.

10.23. Szafa zamykana wym. 600 x 600 x 1800, przewidziana do przechowywania dziennego zapasu produktów suchych.

10.24. Stół otwarty o wym. 600 x 1300 – stanowisko przygotowania surówek oraz dodatków warzywnych.



10.25. Chłodziarka o pojemności 180 litrów, przewidziana do przechowywania surówek.

10.26. Umywalka o wym. 450 x 500.

10.27. Stół zamykany o wym. 600 x 1400 stanowisko produkcji mącznej. W miarę potrzeby na stole można ustawić ( zamontować ) odpowiedni mikser.

10.28. Chłodziarka o pojemności 250 litrów, przewidziana do przechowywania półproduktów mącznych przygotowanych do obróbki cieplnej.

10.29. Dwa zlewozmywaki jednokomorowe o wym. 400 x 400 każdy :

- lewy zlewozmywak jest przyporządkowany do produkcji mięsnej natomiast

- prawy zlewozmywak jest przyporządkowany do produkcji rybnej.

10.30. Chłodziarka dwuczęściowa o poj. łącznej 400 litrów przewidziana do przechowywania wędlin w jednej komorze oraz serów i produktów mleczarkich w drugiej – na stanowisku przygotowywania śniadań.

10.31. Stół zamykany o wym. 700 x 1500 - na stanowisku przygotowania śniadań. W miarę potrzeby na stole może <sup>być</sup> ~~być~~ zamontowana krawalnica produktów żywnościowych.

10.32. Stół o wym. 700 x 900 – stanowisko produkcji rybnej.

10.33. Stół o wym. 700 x 1500 – stanowisko produkcji mięsnej. W miarę potrzeby na stole może być ustawiony odpowiedni mikser.

UWAGA : Pozostałą część powierzchni ( po zamontowaniu urządzeń grzewczych 10.14, 10.15. i 10.15. ) - do łącznego wymiaru 1300 x 2500 należy zabudować blatami lub szafkami jak pokazano na rysunku.

## **11. Zmywalnia naczyń stołowych-**

**6,00m<sup>2</sup>**

11.1. Stół z blatem zmywalnym o wym. 700 x 1000 – stanowisko odstawcze brudnych naczyń.

11.2. Zlewozmywak dwukomorowy do mycia naczyń stołowych.

11.3. Blat odstawczy o wym. 500 x 600 – miejsce kompletowania naczyń.

11.4. Zmywarka do naczyń i szkła z opcją wyparzania o mocy 5,4 kW/480V.

11.5. Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi o wym. 600 x 1000 x 1800.

11.6. Zawór czerpakny ze złączką do węża.



**12. Magazyn chłodniczy - 8,50 m<sup>2</sup>**

- 12.1. Szafa chłodnicza dwudrzwiowa o wym. 850 x 1000 1800 do przechowywania mięsa.
- 12.2. Chłodziarka o wym. 750 x 750 x 1800 do przechowywania drobiu i jego elementów.
- 12.3. Chłodziarko – zamrażarka o wym. 750 x 800 x 1800 do przechowywania ryb.
- 12.4. Chłodziarka o wym. 750 x 710x1800 do przechowywania artykułów mleczarkich – głównie sery żółte.
- 12.5. Typowa zamrażarka do przechowywania warzyw w stanie głęboko zamrożonym.

**13. Magazyn produktów suchych oraz zasobów - 7,40<sup>2</sup>**

- 13.1. Regał 5 – cio półkowy o wym. 500 x 4000 do składowania produktów suchych.
- 13.2. Regał o szerokości jw. i długości łącznej 260 cm do składowania zasobów.

**14. Sala konsumpcyjna - 120,30m<sup>2</sup>**

- 14.1. Stoły.
- 14.2. Krzesła.

**Uwagi ogólne**

1. Wszystkie punkty czerpalne wody muszą być wyposażone w :
  - mydło w płynie
  - ręczniki jednorazowego użytku
  - samoczynnie zamykane pojemniki na zużyte ręczniki jednorazowego użytku.
2. W zakładzie będą opracowane instrukcje mycia oraz ewentualnej dezynfekcji.
3. Wszystkie urządzenia chłodnicze będą wyposażone w termometry wskazujące temperaturę, przypisaną dla produktów i surowców, przechowywanych w tych urządzeniach.

Projektował :

PROJEKTOWANIE  
TECHNOLOGICZNE I NADZORY  
inż. Tadeusz Miller  
ul. Wojska Polskiego 12/13, 12-200 Pisz  
tel. 97 423 11 82