

# PROJEKT WYKONAWCZY

## remontu zaplecza kuchennego

### branża budowlana

<b>Temat</b>	<b>Remont zaplecza kuchennego w budynku OSP Młynisko</b>
<b>Lokalizacja</b>	<b>Działka nr 148, obr. Młynisko, gm. Biała</b>
<b>Inwestor</b>	<b>Gmina Biała Biała Druga 4b 98-350 Biała</b>

<b>Projektował</b>	mgr inż. Zbigniew Matys	VII 2023r
--------------------	-------------------------	-----------

Spis zawartości projektu

- Strona tytułowa
- Spis zawartości
- Rysunki techniczne

Skomlin lipiec 2023r

# Spis zawartości

<b>Strona tytułowa .....</b>	<b>1</b>
<b>Spis zawartości .....</b>	<b>2</b>
1 <i>Informacje ogólne .....</i>	3
1.1 <i>Przedmiot opracowania .....</i>	3
1.2 <i>Podstawa opracowania .....</i>	3
2 <i>Program użytkowy obiektu.....</i>	3
3 <i>Zestawienie pomieszczeń .....</i>	4
4 <i>Program usług i opis funkcji.....</i>	4
5 <i>Wytyczne branżowe .....</i>	5
5.1 <i>Budowlane .....</i>	5
5.2 <i>Sanitarne.....</i>	5
5.3 <i>Elektryczne.....</i>	5
6 <i>Wyposażeni .....</i>	5
7 <i>Uwagi końcowe.....</i>	6
8 <i>Oświadczenie projektanta .....</i>	7
9 <i>Dokumentacja rysunkowa .....</i>	8

# 1 Informacje ogólne

## 1.1 Przedmiot opracowania

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt remontu zaplecza kuchennego wraz technologią na parterze budynku w budynku OSP Młynisko zlokalizowanej na działce nr 148, obr. Młynisko, gmina Biała”.

## 1.2 Podstawa opracowania

Podstawę opracowania stanowią:

- zlecenie Inwestora
- obowiązujące normy i normatywy dla budownictwa
- Ustawa z dnia 07.07.1994 r. Prawo Budowlane
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r. W sprawie warunków technicznych, jakim powinny podlegać budynki i ich usytuowanie.
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 t.j. Dz.U. 2019 poz. 1252
- Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozp Min Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 29.09.1997 w sprawie ogólnych przepisów bhp /t.j. DzU Nr 169 poz 1650 z 2003r/

# 2 Program użytkowy obiektu

W sali przyjęć będą urządzane przyjęcia okolicznościowe, stypy, komunie itp. Sala wykorzystywana będzie wyłącznie okazjonalnie – we wcześniej ustalonych terminach, zamawianych imprezach.

W oparciu o program rzeczowy Inwestora oraz przepisy sanitarnohigieniczne i bhp określające warunki bhp, sanitarne i zasady przestrzegania higieny przy produkcji w obiekcie przewidziano:

- kuchnię ze stanowiskami:
  - obróbki wstępnej
  - obróbki termicznej
  - surówek
  - mycia garów i sprzętu produkcyjnego
  - wydawania
- pomieszczenia chłodni
- magazyn sprzętu i naczyń
- komunikacja
- zmywalnię naczyń stołowych
- zaplecze socjalno personelu wraz z WC
- salę konsumpcyjną (poza zakresem opracowania)
- WC konsumentów (poza zakresem opracowania)
- Pomieszczenia OSP (poza zakresem opracowania)

Zaprojektowane stanowiska pracy stanowią ciąg technologiczny pozwalający na optymalny wykorzystanie budynku. Wzajemną lokalizację w/w pomieszczeń wraz z ich podstawowym wyposażeniem pokazano na załączonym rysunku.

Obsługę stanowią będą członkinie Koła Gospodyń Wiejskich – ilość jednocześnie pracujących kobiet max 3. Wszystkie osoby pracujące muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dopuszczające do pracy w kontakcie z żywnością.

### 3 Zestawienie pomieszczeń

Zestawienie powierzchni				
nr pom.	nazwa pom.	posadzka	pow.podł. [m2]	pow.użyt. [m2]
1.1	Wiatrołap	płytki ceramiczne	7,5	7,5
1.2	Pom. porządkowe	płytki ceramiczne	0,9	0,9
1.3	Korytarz	płytki ceramiczne	8,0	8,0
1.4	Chłodnia 1	płytki ceramiczne	3,2	3,2
1.5	Chłodnia 2	płytki ceramiczne	4,3	4,3
1.6	Kuchnia	płytki ceramiczne	27,4	27,4
1.7	Zmywalnia	płytki ceramiczne	6,5	6,5
1.8	Korytarz	płytki ceramiczne	2,7	2,7
1.9	Pom. socjalne	płytki ceramiczne	2,8	2,8
1.10	WC personelu	płytki ceramiczne	1,5	1,5
1.11	Magazyn naczyń	płytki ceramiczne	17,8	17,8
		<b>RAZEM</b>	<b>82,6</b>	<b>82,6</b>

### 4 Program usług i opis funkcji

Zgodnie z przyjętym programem użytkowym technologii posiłki w pełnym zakresie przygotowane będą w części kuchennej i podawane na salę przyjęć w naczyniach wielokrotnego użytku.

Wydawane potrawy typu okolicznościowego jak:

- kolacje
- dania obiadowe
- napoje zimne i gorące.

Do lokalu dostawy towarów będą odbywały się każdorazowo przed planowaną imprezą zgodnie z przygotowanym zapotrzebowaniem sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za przygotowanie zamówienia (bez zapasów).

Nie przewiduje się obróbki wstępnej warzyw i dezynfekcji jaj. Warzywa i mięso będzie dostarczane porcjowane bezpośrednio do obróbki termicznej zgodnie z zamówieniem.

W pomieszczeniu produkcyjnym (kuchni) potrawy przygotowywane będą w oparciu o surowce i półprodukty na stanowiskach pracy złożonych ze stołu roboczego i zlewozmywaka dwukomorowego. Jest to stanowisko naprzemienne w razie potrzeb. Stanowisko mycia garów i sprzętu produkcyjnego wyposażono w zlew jednokomorowy głęboki. Do obróbki termicznej przeznaczono urządzenia usytuowane pod okapem wentylacyjnym wyciągowym – kuchnie gazowe oraz patelnie elektryczne. Ponadto pomieszczenie produkcyjne wyposażono w stoły produkcyjne i umywalkę i regały.

W pomieszczeniu magazyn naczyń i sprzętu podręcznego będą przechowywane naczynia do posiłków, sztućce, sprzęt do kuchenny.

W pomieszczeniach chłodni będą przechowywane gotowe potrawy, półprodukty i produkty suche.

W korytarzu będzie pomieszczenie porządkowe

W pomieszczeniu socjalnym będzie WC. Pomieszczenie socjalne będzie wyposażone w stół i krzesła dla obsługi kuchni.

W pomieszczeniu zmywalni będą zmywane naczynia konsumpcyjne. Zmywalnia wyposażona jest w zlewozmywak dwukomorowy (naczynia, ręce) i zmywarkę z funkcją wyparzania (temp. min 85°C). Umyte naczynia będą umieszczane na regałach w kuchni.

Sala przyjęć jest wyposażona w krzesła i stoły dla gości

Należy przestrzegać kolejności wykonywanych czynności z zachowaniem wymaganego rozdziału czasowego podczas pracy.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy opracować instrukcję HACCAP.

## 5 Wytyczne branżowe

### 5.1 Budowlane

- w pomieszczeniach kuchni, zmywalni, magazynu na ścianach do 2 m zastosować powierzchnie zmywalne (płytki ceramiczne).
- posadzki - płytki ceramiczne antypoślizgowe.
- na korytarzach zastosować farby zmywalne o podwyższonej odporności na zmywanie.
- ościeżnice stalowe malowane proszkowo.
- w pomieszczeniach zaplecza kuchennego otwieralne okna zabezpieczyć siatką przed owadami.
- ścianki działowe wykonać z pustaków z betonu komórkowego na zaprawie klejowej.
- wszystkie roboty budowlane nie ingerują w elementy konstrukcyjne budynku

### 5.2 Sanitarne

Wszystkie pomieszczenia powinny posiadać wentylację grawitacyjną, natomiast pomieszczenia: kuchnię, zmywalnię, obieralnia oraz WC należy wyposażić w wentylację mechaniczną zgodną z Polskimi Normami, zapewniającą odpowiednią krotność wymiany powietrza.

W obiekcie w pomieszczeniach należy zapewnić wentylację mechaniczną i grawitacyjną: Nawiew powietrza będzie zaspokojony przez instalację wentylacji mechanicznej.

Nad urządzeniami do obróbki termicznej należy zapewnić okap z wyciągiem mechanicznym (odciąg miejscowy) do kanału wentylacyjnego.

nr pom.	nazwa pom.	Rodzaj wentylacji	Stan	Parametry wentylacji
1.6	Kuchnia	Mechaniczna	projektowana	15 krotna wymiana powietrza
1.7	Zmywalnia naczyń	Mechaniczna	projektowana	10 krotna wymiana powietrza
1.9	Pom. socjalne	Mechaniczna	projektowana	20m <sup>3</sup> /h
1.10	WC			50m <sup>3</sup> /h

Instalacje kanalizacyjną wykonać wg projektu branżowego.

Instalacje wody wykonać wg projektu branżowego.

### 5.3 Elektryczne

Instalacje elektryczne wg projektu branżowego.

## 6 Wyposażeni

Pomieszczenie kuchni należy wyposażić w urządzenia i sprzęt wykonany ze stali nierdzewnej.

nr	nazwa wyposażenia	wymiar szer/gł/wys / parametry	ilość sztuk
<b>MAGAZYN I CHŁODNIE pom. nr 1.1, 1.3, 1.4, 1.5</b>			
1	regał ze stali nierdzewnej	1500x700x2000mm	1
2	regał ze stali nierdzewnej	1400x600x2000mm	2
3	regał ze stali nierdzewnej	1000x400x2000mm	4
4	regał ze stali nierdzewnej	1000x500x2000mm	4
<b>KUCHNIA pom. nr 1.6</b>			
3	regał ze stali nierdzewnej	1000x400x2000mm	2
5	stół z basenem 1-komorowym	800x600x850mm	1
6	zlew 2-kom z półką	1000x600x850mm	2
7	umywalka niezabudowana	400x295x150 mm	1
8	stół przyścienny z półką	600x600x850mm	1
9	stół z półką	1000x800x850mm	1
10	stół przyścienny z półką	700x600x850mm	2
11	stół z półką	500x700x850mm	1
12	stół przyścienny z półką	1000x600x850mm	2

13	patelnia elektryczna 6,0kW	660x700x850mm	1
14	taborety gazowy 6,7kW	440x440mm	2
15	kuchnia gazowa, 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, 20.5+7 kW, G30	800x700x850mm	2
16	okap kuchenny z oświetleniem	1900x2100mm	1
17	regał ze stali nierdzewnej	800x400x2000mm	1
<b>ZMYWALNIA pom. nr 1.7</b>			
18	stół ze zlewem 2-kom, otworem na odpadki i półką	2100x600x850mm	1
19	szafa przelotowa	1000x500x2000mm	1
20	stół przyścienny z półką	600x500x850mm	1
21	zmywarka - wyparzarka z podstawą	4.9/3.4 kW	1
<b>POM. SOCJALNE pom. nr 1.9 i 1.10</b>			
22	stół z krzesłami	500x500x850mm	1
23	Zlew	300x250mm	1
24	umywalka	300x250mm	1

## 7 Uwagi końcowe

- Wszystkie roboty budowlano-montażowe należy wykonać zgodnie ze sztuką budowlaną, normami i Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano-montażowych.
- Przy pracach budowlanych szczególnie należy zachować wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy, a wszelkie prace wykonywać pod nadzorem osoby posiadającej uprawnienia budowlane;
- Zabronione jest wbudowanie w obiekt materiałów i urządzeń nie dopuszczonych do zastosowania w budownictwie i nie posiadających stosownych atestów;

## 8 Oświadczenie projektanta

lipiec 2023 r.

### O Ś W I A D C Z E N I E

Zgodnie z art. 20 ust. 4 Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane  
(z późniejszymi zmianami), oświadczam że:

<b>Projekt wykonawczy</b>	<b>Remont zaplecza kuchennego w budynku OSP Młynisko</b>
<b>Lokalizacja</b>	<b>Działka nr 148, obr. Młynisko, gm. Biała</b>
<b>Inwestor</b>	<b>Gmina Biała Biała Druga 4b 98-350 Biała</b>

został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

<b>Projektant</b>	VII 2023r
-------------------	-----------

## **9 Dokumentacja rysunkowa**