

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

Remont kuchni w sali OSP w Podwodach

Adres inwestycji

działka nr ewid. 12/1 i 13/5,
obręb Podwody, gmina Bełchatów

Inwestor

Gmina Bełchatów,
ul. Kościuszki 13, 97-400 Bełchatów

Projekt opracowali:

Projektant

mgr inż. Tomasz Kucharski
upr. nr LOD/3331/PBKb/17
specjalności konstrukcyjno-budowlanej

wrzesień 2022r.

egz:.....

SPIS TREŚCI

Strona tytułowa.....1

Spis treści.....2

Uprawnienia i wpis do Izby projektantów.....3

Oświadczenie projektantów.....5

Opis technologiczny.....6

 Rys. Z/01 – Zagospodarowanie terenu

 Rys. A/01 – Rzut przyziemia

 Tab. 1 – Zestawienie wyposażenia

I. OŚWIADCZENIE PROJEKTANTÓW

Po zapoznaniu się z przepisami ustawy z dnia 7 lipca 1994r – „Prawo budowlane” (Dz. U. z 2020r. poz. 1333, 2127, 2320 z 2021r. poz 11, 234, 282)

Oświadczam, że projekt budowlany dotyczący inwestycji:

Remont kuchni w sali OSP w Podwodach

lokalizacja:

działka nr ewid. 12/1, 13/5, obręb Podwody, gmina Bełchatów

został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami Prawa budowlanego, normami oraz zasadami wiedzy technicznej

Projekt opracowali:

Projektant

mgr inż.Tomasz Kucharski

upr. nr LOD/3331/PBKb/17

specjalności konstrukcyjno-budowlanej

wrzesień 2022r.

OPIS TECHNOLOGICZNY

Projekt technologiczny kuchni Sali OSP w Podwodach, działka nr ewidencyjny 12/1, 13/5, obręb Podwody, gmina Bełchatów

1. OPIS OGÓLNY.

Adres:

**97-400 Bełchatów
Podwody 28
działka nr ewidencyjny 12/1, 13/5 obręb Podwody**

Inwestor:

**Gmina Bełchatów,
ul. Kościuszki 13
97-400 Bełchatów**

1.1. Usytuowanie lokalu:

Pomieszczenia kuchni zlokalizowane są w południowo-wschodnim narożniku budynku Sali OSP w Podwodach na działce nr 12/1 i 13/5, obręb Podwody

2. OPIS POMIESZCZEŃ WCHODZĄCYCH W SKŁAD POWIERZCHNI PODSTAWOWEJ:

W skład pomieszczeń kuchni wchodzi pomieszczenia: zmywalnia, kuchnia, komunikacja, chłodnia, pom. pomocnicze. Pozostałe pomieszczenia tj. socjalne personelu, Wc personelu – istniejące w pozostałej części budynku.

2.1. Zmywalnia

Powierzchnia – 4,18 m². Wysokość – 3,00 m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – płytki ceramiczne do wysokości 2,0 m, powyżej farba emulsyjna łatwo zmywalna. Podłoga – gres. Wyposażenie – stół ze zlewem dwukomorowym, zmywarka z funkcją wyparzania 85 – 90 °C, szafa przelotowa na czyste naczynia z drzwiami skrzydłowymi.

2.2. Kuchnia

Powierzchnia – 21,47 m². Wysokość – 3,00 m. Oświetlenie naturalne (poprzez okna 3x 115x145). Wykończenie ścian – płytki ceramiczne do wysokości 2,0 m, powyżej farba emulsyjna łatwo zmywalna. Podłoga – gres. Wyposażenie – stół przyścienny z półką, zlewozmywak dwukomorowy, umywalka do mycia rąk, basen do mycia garnków, kuchenka gazowa czteropalnikowa, taboret gazowy, patelnia uchylna, szafa chłodniczo-mroźnicza, okap,

2.3. Komunikacja

Powierzchnia – 4,62 m². Wysokość – 3,00 m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna łatwo zmywalna, podłoga – gress.

2.4. Chłodnia

Powierzchnia – 4,53 m². Wysokość – 3,00 m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – płytki ceramiczne, podłoga – gress.

2.5. Pom. pomocnicze

Powierzchnia – 5,07 m². Wysokość – 3,00 m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna łatwo zmywalna, podłoga – gress.

3. OPIS PROCESU PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW

Proces przygotowywania potraw będzie się składał z następujących elementów czynnościowych:

3.1. Dostawa i magazynowanie surowców

Gotowe czyste półprodukty oraz gotowe dania będą trafiały do pomieszczenia magazynowego, urządzeń chłodniczo mroźniczych oraz do kuchni.

3.2. Obróbka termiczna

Obróbka termiczna odbywać się będzie w oparciu o urządzenia, jak: kuchenka 4-ro płytkowa z piekarnikiem, taboret gazowy, patelnia uchylna.

3.3. Wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń.

Wydawanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio z pomieszczenia kuchni. Roznoszenie posiłków na tacach.

Zwrot brudnych naczyń do zmywalni przez drzwi.

3.4. Zmywanie naczyń stołowych.

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalni. Zmywarka przystosowana jest do mycia i wyparzania naczyń w temperaturze co najmniej 85°C. Czyste naczynia przechowywane będą w szafie przelotowej. Odbiór w pomieszczeniu kuchennym

3.5. Zmywanie naczyń kuchennych i drobnego sprzętu.

W kuchni zlokalizowano stanowisko do mycia naczyń kuchennych wyposażone w basen jednokomorowy. Drobną sprzęt myty w zlewozmywaku dwukomorowym.

3.6. Utrzymywanie czystości na zapleczu.

Zaplecze gastronomiczne sprzątane będzie po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, półek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.

Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach dezynfekujących.

Przy wszystkich umywalkach, zlewach przewidzieć mydło w płynie w pojemnikach oraz ręczniki jednorazowego użytku. Przewidzieć też pojemniki na zużyte ręczniki.

Opracował: