

TECHNOLOGIA - OPIS TECHNICZNY

ADAPTACJA POMIESZCZEŃ KUCHNI, ZAPLECZA I STOŁÓWKI ORAZ PODPIWNICZENIA NA CELE EDUKACYJNE DLA ZESPOŁU SZKÓŁ NR 1 IM. MARII SKŁODOWSKIEJ – CURIE W WYSZKOWIE

LOKALIZACJA INWESTYCJI:

Dz. nr: 3472/2, ul. Świętojańska 89A, 07-200 Wyszaków

INWESTOR:

Powiat Wyszkowski, Aleja Róż 2, 07-200 Wyszaków.

Pomieszczenia objęte adaptacją przeznaczone będą na potrzeby Zespołu Szkół Nr 1 Im. Marii Skłodowskiej – Curie zlokalizowanej na sąsiedniej działce. W przedmiotowym obiekcie będą prowadzone zajęcia praktyczne i teoretyczne dla 13 – osobowej grupy uczniów szkolących się w kierunku kelner i gastronomia, w piwnicy zaprojektowano magazyn sadzonek roślin z zapleczem higieniczno – sanitarnym (dla uczniów o kierunku architektura krajobrazu).

PIWNICA

W piwnicy przeznaczono pomieszczenie do magazynowania sadzonek roślin wraz z zapleczem higieniczno – sanitarnym. Sadzonki będą przygotowywane przez uczniów szkolących się w kierunku architektury krajobrazu. Zajęcia dla tych uczniów prowadzone będą w budynku Zespołu Szkół Nr 1 zlokalizowanym na sąsiedniej działce. Po zajęciach sadzonki będą przechowywane w adaptowanym pomieszczeniu - w piwnicy przedmiotowego budynku. Pomieszczenia higieniczno – sanitarne przeznaczone są dla uczniów i nauczyciela, którzy odbywają zajęcia w terenie na zewnątrz budynku.

PARTER

Na parterze zaprojektowano trzy sale zajęć z zapleczem higieniczno – sanitarnym przeznaczone do szkolenia uczniów w kierunku usług kelnerskich i gastronomii.

Sala zajęć nr 2 (pom. 9) – przeznaczona do prowadzenia zajęć teoretycznych. Sala wyposażona w biurka, krzesła, tablicę.

Sala zajęć nr 3 (pom. 10) – przeznaczona do prowadzenia zajęć praktycznych. Sala wyposażona w stoliki i krzesła. W sali będą odbywać się szkolenia do zawodu kelnera – układanie zastawy stołowej, serwowanie przygotowanych dań, zbieranie brudnych naczyń i wynoszenie do zmywalni, itp. W pom. nr 16 zlokalizowano magazyn podręczny przeznaczony do przechowywania wyposażenia uzupełniającego sali zajęć nr 3 (pom. nr 10) (np. obrusy, serwety).

Sala zajęć nr 4 (pom. 12) z zapleczem kuchennym – przeznaczona do prowadzenia zajęć praktycznych. Sala nr 4 wyposażona w blaty robocze z półkami podblatowymi, sprzęt AGD (kuchenki z okapami, lodówki), zlew jednokomorowy do mycia sprzętów, umywalkę, stolik i krzesło dla nauczyciela. W sali będą odbywać się szkolenia w zakresie gastronomii. Zajęcia praktyczne związane z przygotowaniem posiłków ciepłych i zimnych będą trwały do 3 godzin dziennie. Zakres ćwiczeń ustalany będzie co najmniej dzień wcześniej.

Suche produkty do ćwiczeń przechowywane będą w regale w pom. nr 12. Pozostałe produkty będą dostarczane w dzień prowadzenia zajęć i na bieżąco zużywane – bez przechowywania przez kolejne dni. Warzywa, owoce, jajka będą dostarczane i układane na półkach podblatowych lub w lodówce w pom. nr 14 – pom. obróbki wstępnej. Pomieszczenie to będzie wyposażone w blaty robocze, lodówkę podblatową, wyparacz jaj, dwa zlewy jednokomorowe, umywalkę i obieraczkę warzyw.

Nabiał i mięso będą układane w odpowiednich lodówkach w pom. nr 12 – sala zajęć nr 4. Gotowe dania będą podawane oknem podawczym do pom. nr 11 – rozdzielnia kelnerska - wyposażonym w umywalkę i blaty robocze. Z rozdzielni kelnerskiej szkolący się kelnerzy będą roznosić dania do sali zajęć nr 3. Dania nie będą konsumowane w obiekcie, lecz przekładane do szczelnych pojemników jednorazowych i zabierane przez uczniów do domu (nie przewiduje się używania i mycia pojemników wielokrotnego użytku w obiekcie szkolnym).

Brudna zastawa stołowa będzie podawana oknem podawczym do zmywalni – pom. nr 13, wyposażonej w blat roboczy, pojemnik na odpadki, zlew jednokomorowy z ociekaczem oraz dwie szafy przelotowe na czyste naczynia.

Pozostałe pomieszczenia objęte adaptacją dostępne są tylko ucznióm i pracowników na kierunku usług kelnerskich i gastronomii, stanowią zaplecze higieniczno – sanitarne: pokój nauczycielski z częścią socjalną dla nauczyciela, szatnie, toalety oraz pomieszczenie porządkowe. Odpadki z kuchni, resztki przygotowanych dań gromadzone będą w zamykanym pojemniku w zmywalni i każdego dnia przed zamknięciem obiektu wynoszone do zamykanego pojemnika zlokalizowanego na terenie działki (istniejące utwardzone miejsce). Odpady komunalne gromadzone będą w oddzielnych pojemnikach , a następnie trafią do zamykanego pojemnika zlokalizowanego na terenie działki (istniejące utwardzone miejsce).

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI W OBIEKCIE

Do utrzymania czystości w budynku pomocne będą zestawy dwuwiaderkowe z mopem. Środki czystości oraz akcesoria potrzebne do sprzątania przechowywane będą w pomieszczeniach porządkowych. Sprzątanie będzie odbywać się po zakończeniu zajęć i pracy.

WYTYCZNE ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANE

- wysokość pomieszczeń – 2,45m – 3,00m, ale uzyskano zgodę PWIS w Warszawie na obniżenie tej wys. do 2,50m;
- drzwi do pomieszczeń bez okien powinny mieć w dolnej części otwory o sumarycznym przekroju nie mniejszym niż 0,022 m² dla dopływu powietrza;
- wykończenie posadzek:
 - podłogi muszą posiadać powierzchnię gładką, łatwozmywalną, wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych i nietoksycznych, np. gres antypoślizgowy,
 - posadzki w pomieszczeniach z kratkami ściekowymi wyprofilowane ze spadkiem 1,5% w kierunku krutek ściekowych,
 - cokoliki wys. 10 cm (z tego samego materiału co posadzki),
 - połączenia posadzek ze ścianami - zaokrąglone oraz zabezpieczone materiałem łatwo zmywalnym trwale plastycznym;
- wykończenie ścian: ściany pomieszczeń higienicznych i sanitarnych oraz kuchni i zmywalni oraz ściany przy zlewozmywakach do wysokości co najmniej 2m powinny być pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi.

INSTALACJE (szczegóły rozwiązań projektowych wg projektów branżowych)

- Wentylacja – wentylacja istniejąca grawitacyjna i projektowana mechaniczna, ponadto w kuchni wykonać odciąg miejscowe - okapy nad kuchenkami.
- Instalacja centralnego ogrzewania i ciepłej wody – istniejące przyłącze z sieci ciepłowniczej. Wewnętrzna instalacja c.w. i c.o – projektowana przebudowa.
- Instalacja wodociągowa – istniejące przyłącze z sieci miejskiej. Wewnętrzna instalacja – projektowana przebudowa.
- Instalacja kanalizacji sanitarnej – istniejące przyłącze do sieci miejskiej. Wewnętrzna instalacja – projektowana przebudowa.
- Instalacja elektryczna – istniejące przyłącze z sieci. Wewnętrzna instalacja – projektowana przebudowa.