

1.0. Podstawa opracowania:

- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r w spr. warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz.U. z 2015r. poz. 1422 ze zm.),
- rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169 poz.1650 ze zm.),
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych Nr 852 (Dz.U.UE L 139 z 30.04.2004r.)
- Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz. 1541),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017r. poz. 2294).

2.0. Dane ogólnoinformacyjne:

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny Zespołu kuchennego w Przedszkolu Nr 2 im Kostrzyńskich Papierników przy ul. Czereśniowej 1 w Kostrzynie nad Odrą wykonywany w związku z planowanym jego remontem.

Inwestorem przedsięwzięcia jest Miasto Kostrzyn nad Odrą, ul. Graniczna 2.

W opracowaniu ujęto wymagania funkcjonalno - użytkowe, budowlane i instalacyjne z uwzględnieniem uwarunkowań sanitarno – higienicznych oraz wytycznych do instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. *W projekcie* nie uwzględnia się zaplecza magazynowego kuchni, które pozostaje bez zmian.

Projekt zawiera część rysunkową i część opisową.

3.0. Program:

W remontowanym Zespole Kuchennym są przygotowywane posiłki dla dzieci przedszkolnych znajdujących się w 4 oddziałach tj. 100 dzieci:

- *śniadania*- zupy mleczne, kanapki, herbata itp.,
- *obiady* - obiad pełny dwudaniowy + deser,
- *podwieczorki* – artykuły konfekcjonowane np. serki, ciastka suche, owoce (jabłka, banany, mandarynki itp.).

Remont obejmuje prace budowlane w Zespole kuchennym oraz uporządkowanie i uzupełnienie wyposażenia technologicznego.

W projekcie nie uwzględnia się zaplecza magazynowego, które pozostaje bez zmian.

4.0. Zatrudnienie:

4 osoby – kobiety.

5.0. Wytyczne budowlano – instalacyjne:

5.1. Wytyczne architektoniczno - budowlane:

-rozplanowanie powierzchni – wg rysunku,

-wykończenie posadzek: powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby,

do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów,
-wykończenie ścian : powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Ściany w pomieszczeniach związanych z produkcją oraz w wc wykonać z materiałów nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych, nietoksycznych o powierzchni gładkiej, łatwozmywalnej do wysokości co najmniej 2,0m;
-w ścianie pomiędzy kuchnią i wydawalnią wykonać otwór o wymiarach 200x60cm na wysokości 85 cm nad posadzką (do wydawania posiłków na wózki dla każdego oddziału);
-okna otwieralne w pomieszczeniach produkcyjnych (kuchnia, obieralnia, zmywalnia) wyposażać w siatki zabezpieczające przed owadami.

5.2 Wytyczne wodno – kanalizacyjne:

-przybory sanitarne umieścić zgodnie z oznaczeniem na rysunku,
-do przyborów sanitarnych oprócz spłuczek ustępowych doprowadzić ciepłą i zimną wodę,
-woda powinna spełniać wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
-*zapotrzebowanie wody*:
do celów technologicznych 30l/posiłek,
dla 1 pracownika na cele socjalno-sanitarne 30l/dobę + 60 l do kąpieli,
do mycia posadzek i ścian 1,5l/m² mytej powierzchni;
-*ilość ścieków* należy określić jako 95% wody technologicznej i 100% wody do celów socjalnych i porządkowych;
- *zawartość tłuszczu* w ściekach technologicznych wynosi ok. 0,2kg/m³,
-ścieki z kuchni i zmywalni przed wprowadzeniem do kanalizacji ogólnej są poddawane oczyszczeniu *w istniejącym tłuszczowniku*,
urządzenia do podczyszczania ścieków są usytuowane poza obszarem kuchni.

5.3 Wytyczne wentylacji i ogrzewania:

-we wszystkich pomieszczeniach wykonać wentylację zgodną z wymogami prawa budowlanego,
-ostateczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy obliczyć na podstawie zysków ciepła i wilgoci od urządzeń oraz ludzi z uwzględnieniem nasłonecznienia,
-*orientacyjna ilość wymian powietrza*: - w kuchni 5-10 wymian/h,
- w obieralni 3 wymiany/h,
- w zmywalni naczyń 3-5 wymian/h,
w strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna być większa niż 0,25m/s,
-w pomieszczeniu wc wykonać wentylację mechaniczną zblokowaną z oświetleniem, po wyłączeniu oświetlenia spełniającą rolę wentylacji grawitacyjnej;
-nad urządzeniami grzejnymi w kuchni wykonać odciągi miejscowe,
-temperatury ogrzewanych pomieszczeń zapewnić zgodnie z PN.

5.4 Wytyczne elektryczne:

- w projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych,
- zapotrzebowanie energii elektrycznej do celów technologicznych według DTR urządzeń,
- oprawy oświetleniowe muszą zabezpieczyć przed rozpryskiem szkła w przypadku pęknięcia żarówki,
- oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zaciemnienia,
- stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy,
- nad stanowiskami pracy zapewnić oświetlenie na poziomie 500lx, w pozostałych miejscach 200lx,
- nad stołami roboczymi zapewnić po kilka gniazd 230V do przyłączenia elektrycznych urządzeń ręcznych.

5.5. Uwagi uzupełniające dot. zespołu kuchennego:

- o urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze powinny mieć sprawnie działające termostaty,
- o umywalki do mycia rąk powinny być wyposażone w armaturę umożliwiającą mieszanie ciepłej i zimnej wody a także pojemniki z mydłem płynnym oraz zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku,
- o osoby podejmujące pracę przy produkcji żywności podlegają badaniom lekarskim na zasadach określonych w stosownych przepisach.

Działalność gastronomiczna wymaga prowadzenia dokumentacji tj.:
*Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji **dobrej praktyki higienicznej** dot.:*

- o higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością,
- o procesów mycia i dezynfekcji,
- o zaopatrzenia w wodę,
- o usuwanie odpadów i ścieków,
- o kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
- o kwalifikacji i szkoleń pracowników,
- o konserwacji maszyn i urządzeń.

*Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie **systemu HACCP**:*

- o identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia a także ustalenia środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
- o określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
- o ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
- o ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
- o ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,

- o opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania,
- o ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.

Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników żywności.

Przechowywanie dokumentu zatwierdzającego działanie kuchni.

Opracowanie procedury zakładowej dot. postępowania z odpadami.

6.0. Wykaz podstawowego wyposażenia technologicznego:

WYKAZ WYPOSAŻENIA								
Lp	Nazwa urządzenia	il. Szt.	Wymiary axbxh [mm]	Nr katalog.	Producent/ Dystrybutor	Moc kW	Zasil. V	uwagi
1	Stół roboczy	2	1200x600x850					istnieje
2	Stół ze zlewozmywakiem							istnieje
3	Zmywarka kapturowa					6,8	400	istnieje
4	Stół roboczy							istnieje
5	Szafa przelotowa, drzwi suwane	2	1100x600x1800	98 166 6 110	Stalgast			
6	Stół z blokiem 4 szuflad	1	840x700x850	98 022 7 840	Stalgast			
7	Stół centralny z półką	1	2800x700x850	98 011 7 280	stalcast			
8	Stół roboczy	1	1000x600x850					istnieje
9	Zlewozmywak dwukomorowy	1	1000x600x850					istnieje
10	Stół przyścienny z 2 półkami	1	600x700x850	98 013 7 060	Stalgast			
11	Stół przyścienny z blokiem szuflad i półką	1	1800x700x850	98 027 7 180	Stalgast			
12	Stół centralny z półką	1	1300x700x850	98 010 7 130	Stalgast			
13	Stół z blokiem 2 szuflad i półką	2	800x700x850	98 027 7 080	Stalgast			
14	Piec konwekcyjno – parowy + podstawa	1	850x850x880			10,0	230/400	istnieje
15	Patelnia elektryczna	1	700x700x900			9,0	230/400	istnieje
16	Wózek kelnerski	4						
17	Taboret gazowy	1	600x650x440		Kromet	14 /gaz/		istnieje
18	Kuchnia gazowa 4 palnikowa	1	900x850x900		Kromet	24 /gaz/		istnieje
19	Stół roboczy z półką	1	400x700x850	98 004 6 040	stalcast			
20	Okap wyciągowy przyścienny z oświetleniem	1	2500x1000	LO 901	Lozamet	0,036	230	
21	Okap wyciągowy	1	2000x1000	LO 901	Lozamet	0,036	230	
22	Basen	1	800x700					istnieje
23	Umywalka	3						istnieje
24	Regał magazynowy	2	1400x400x1800	98 186 4 140	Stalgast			
25	Stół przyścienny ze zlewem i półką	1	1200x600x850	98 070 6 120	Stalgast			
26	Naświetlacz UV do dezynfekcji jaj, noży i przyborów	1	350x530x245		Stalgast	0,077	230	istnieje
27	Regał magazynowy	2	1000x400x2000	98 186 4 100	Stalgast			

28	Obieraczka do warzyw, wsad 6 kg + separator obierzyn	1 1	415x780x880	789060 789003	Stalgast	0,37	400	
29	Stół z basenem	1	800x600x850	98 133 6 080	Stalgast			
30	Lodówka socjalna	1				0,3	230	
31	Szafka kuchenna stojąca	1	800x600x850					
32	Zlewozmywak dwukomorowy	1	1000x600x850					istnieje z obie- ralni
33	Stół socjalny	1						
34	Krzesło socjalne	4						
35	Szafka BHP	4	400x500x1800					
36	Zlew porządkowy	1	400x500x500	98 145 5 500	Stalgast			
37	Wilk do mięsa Profi Line 22	1	430x250x510	282007	Hendi	1,1	230	
38	Szatkwonica el. z dużym otworem wlotowym	1	500x250x470	231852	Hendi	0,75	230	
39	Szafa wbudowana	1	1600x600x2000					istnieje