

# PROJEKT TECHNOLOGICZNY

---

nazwa projektu budowlanego:

**ROZBUDOWA ISTNIEJĄCEGO PRZEDSZKOLA W STAREJ WSI**

adres inwestycji:

**STARA WIEŚ**

**Dz. nr ew. 16, 17, 18 gm. Celestynów**

## SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU

1. OPIS TECHNICZNY
2. CZĘŚĆ RYSUNKOWA:

rys. nr A1      technologia kuchni z zapleczem

## OPIS TECHNICZNY

### I. PODSTAWA OPRACOWANIA

- zlecenie Inwestora,
- umowa na wykonanie projektu technologii,
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.)

### II. INWESTOR

PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE W STAREJ WSI UL. MICKIEWICZA 1 05-430 CELESTYNÓW
--

### III. LOKALIZACJA

Stara Wieś

Dz. nr ew. 16, 17, 18 gm. Celestynów

### IV. DANE TECHNICZNE

Kuchnia wraz z zapleczem produkcyjno-magazynowym i socjalnym zajmuje część powierzchni poziomu parteru Przedszkola.

### V. ZAKRES OPRACOWANIA

Tematem niniejszego opracowania jest projekt technologiczny kuchni wraz z zapleczem produkcyjno - magazynowym i socjalnym.

### VI. OPIS TECHNOLOGICZNY

Działalność kuchni - przygotowywanie i wydawanie posiłków (przekąski zimne, obiady napoje zimne, napoje gorące ) dla 25 dzieci.

Przy projektowaniu zadbano o stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi. W tym celu wydzielono „drogę brudną” i „drogę czystą”.

Zróznicowano czas dostawy różnych produktów dla uniknięcia powstawania zanieczyszczeń krzyżowych.

Przewidziano wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną pomieszczeń - wg odrębnego projektu branży sanitarnej, w pomieszczeniach obróbki wstępnej, przygotowalni i kuchni właściwej zamontowano umywalki do mycia rąk dla pracowników przygotowujących posiłki, wyposażone w armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz oddzielne zlewozmywaki do mycia żywności, w pomieszczeniach bloku żywienia przewidziano oświetlenie naturalne oraz sztuczne - wg odrębnego projektu branży elektrycznej. Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcji żywności zabezpieczono przed rozpryskiem szkła.

## 1. Blok żywieniowy

W skład produkcyjnego bloku żywieniowego wchodzi pomieszczenia:

Obieralnia warzyw i sterylizacja jaj (pomieszczenie 0.14) - mycie, obieranie warzyw i przekazywanie przygotowanych w ten sposób produktów poprzez korytarz do kuchni w szczelnie zamkniętych pojemnikach, a także mycie i dezynfekcja jaj.

Kuchnia (pomieszczenie 0.3) spełniająca rolę przygotowalni posiłków - obróbka wstępna mięs, ryb (ryba mrożona) i warzyw oraz obróbka termiczna wcześniej przygotowanych produktów i wykańczanie posiłków, w pomieszczeniu kuchni znajduje się również wydzielone stanowisko mycia sprzętu kuchennego, w pomieszczeniu kuchni odbywa się także wydawanie posiłków.

Zmywalnia zastawy (pomieszczenie 0.7), dostarczone przez okno podawcze brudne naczynia są myte i wyparzane, a następnie składowane w szafie przelotowej

oraz magazyny:  
Magazyn podręczny (pomieszczenie 0.5),

Blok żywieniowy wyposażony jest w nowoczesne urządzenia technologiczne. Pozostałości konsumpcyjne pozostałe po przygotowywanych posiłkach przechowywane są w szczelnym, zamykanym pojemniku po zakończeniu pracy kuchni usuwane do pojemników znajdujących się na terenie . Pozostałości konsumpcyjne pozostawione przez spożywających posiłki mielone są w młynku koloidalnym (rozdrabniacz odpadów organicznych) zamontowanym w zlewozmywaku w pomieszczeniu nr 0.15 - zmywalni.

Po umyciu lub wyparzeniu zastawa stołowa jest składowana w szafie przelotowej znajdującej się pomiędzy pomieszczeniami 0.3 i 0.7 garnki i sprzęt kuchenny po umyciu składowany jest w pomieszczeniu nr 0.5.

## 2. Zaplecze socjalne:

W skład zaplecza socjalnego wchodzi pomieszczenia:

- Szatnia personelu z pomieszczeniem socjalnym (pomieszczenie 0.15) oraz węzeł sanitarny (pomieszczenie 0.13).

Wejście personelu poprzez wejście boczne od tyłu budynku

W szatni znajdują się szafy metalowe odzieżowe typu L oddzielne na odzież brudną.

Pomieszczenie socjalne - jadalnia personelu zaopatrzone jest w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak jednokomorowy, szafkę na naczynia oraz stół do spożywania posiłków.

3.      Zatrudnienie:

Przewiduje się maksymalne zatrudnienie 5 osób:

działy/ stanowisko	ilość osób	pleć
Kuchnia	2	kobiety
Opieka	2	kobiety

Pracownicy zatrudnieni na stanowisku: kucharka, zakres obowiązków: obróbka wstępna, przygotowanie posiłków, wydawanie posiłków, zmywanie naczyń

4.      Wywóz odpadów:

Pozostałości konsumpcyjne przechowywane są w szczelnym, zamykanym pojemniku, usuwane z pojemników znajdujących się na terenie każdorazowa po przyjęciu.

5.      Ekspedycja:

Posiłki wydawane są poprzez okno podawcze z pomieszczenia nr 0.3 przez pom. 0.8 do sal dzieci. Zwrot naczyń poprzez okno podawcze do pomieszczenia nr 0.7.

6.      Woda, kanalizacja, energia, ciepło itp.

Budynek posiada wszystkie niezbędne media takie jak: przyłącza instalacji wod.kan., energetyczne, telefoniczne, c.o. itp. wraz z wewnętrznymi instalacjami rozprowadzone w sposób umożliwiający uzyskanie poprawności funkcjonowania bloku żywieniowego.

7.      Wentylacja:

Wg odrębnego projektu branży sanitarnej. Zakłada się przestrzeganie zasady, że powietrze winno być nawiewane do strefy czystej, wywiewane zaś ze strefy zanieczyszczonej. Przy ustaleniu miejsca nawiewu i wywiewu należy uwzględnić wymiary pomieszczeń i ich przeznaczenie.

Nad urządzeniami technologicznymi przewidziano odciąg miejscowy z okapem i odprowadzeniem oparów. Nawiew powietrza zapewniania będą okienne nawiewniki systemowe, w każdym pomieszczeniu.