

ZESPÓŁ USŁUG PROJEKTOWYCH INŻ. MARIA KORNILUK

96-500 SOCHACZEW

**tel. 46 862-24-57
ul. 15 Sierpnia 6**

TEMAT OPRACOWANIA :

**PROJEKT BUDOWLANY ROZBUDOWY BUDYNKU SZKOŁY
PODSTAWOWEJ W KOZŁOWIE BISKUPIM , GM. NOWA SUCHA
(DOTYCZĄCEJ ROZBUDOWY KUCHNI) DZ. NR EWID. 372
budynek kat. IX Obręb ewid. 0008 Kozłów Biskupi,
Jedn. ewid. 142805_2 gm. Nowa Sucha,**

TECHNOLOGIA KUCHNI

**INWESTOR: GMINA NOWA SUCHA
Nowa Sucha 59 A, 96-513 Nowa Sucha**

	IMIĘ I NAZWISKO	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
PROJEKTANCI Br. architektoniczno - budowlana	mgr inż. arch Tomasz Gajewski inż. Maria Korniluk	62/91 Sk-ce 68/88, 72/94 Sk-ce	
Opracowała	mgr inż. arch Agnieszka Korniluk		

czerwiec 2020 r

**OPIS DO PROJEKTU ROZBUDOWY I ADAPTACJI
KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ
W KOZŁOWIE BISKUPIM, UL. OLIMPIJSKA 1
DZ. NR EWID. 372**

**Inwestor: GMINA NOWA SUCHA
Nowa Sucha 59 A, 96-513 Nowa Sucha**

1. PRZEDMIOT INWESTYCJI

Przedmiotem inwestycji jest rozbudowa budynku Szkoły Podstawowej w Kozłowie Biskupim, gm. Nowa Sucha , polegająca na rozbudowie kuchni o powierzchnię zabudowy do 150 m² z adaptacją pomieszczeń istniejącej kuchni.

Istniejące pomieszczenia kuchni i pomieszczenia rozbudowy będą stanowiły nową kuchnię.

2. PRZEDMIOT OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany, wielobranżowy rozbudowy budynku Szkoły Podstawowej w Kozłowie Biskupim, gm. Nowa Sucha , polegająca na rozbudowie kuchni o powierzchnię zabudowy do 150 m².

3. DANE OGÓLNE

Rozbudow budynku została zlokalizowana od strony ulicy Olimpijskiej. Będzie to obiekt parterowy, dobudowany do dwóch ścian szkoły, ze stropodachem, ściany murowane, strop żelbetowy.

Wszystkie pomieszczenia będą wyposażone w wentylację mechaniczną nawiewno – wywiewną z centralą wentylacyjną zlokalizowaną na stropodachu. Kuchnia będzie zaopatrywana w wodę z wodociągu gminnego a odprowadzenie ścieków sanitarnych będzie do kanalizacji gminnej.

Przed wpływem ścieków do kanalizacji będzie zainstalowany separator tłuszczów i przepompowania ścieków.

Wysokość pomieszczeń w nowym obiekcie zaprojektowano 3,3 m.

Poziom posadzki na poziomie posadzki istniejącej w kuchni.

Wysokość kuchni w istniejącym budynku wynosi 3,18 m.

Dla pomieszczeń kuchni w istniejącej części budynku uzyskano zgodę Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie na odstępstwo od "Warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie" w zakresie wysokości: zamiast 3,3 m na wysokość 3,18 m, Decyzja nr DE ZNS/02090/2020 z dnia 22 grudnia 2020 r, znak: ZS.9022.455.2020.

4. STAN ISTNIEJĄCEJ KUCHNI I ZAKRES JEJ ADAPTACJI:

Istniejąca kuchnia w przedmiotowej szkole funkcjonuje ciągle; są w niej przygotowywane obiady dla 500 uczniów i przedszkolaków.

Obecna kuchnia jest za mała i nie spełnia wszystkich wymagań sanitarnych.

Ostatni remont kuchni wykonany w 2015 roku dotyczył wyposażenia i wentylacji mechanicznej.

Remont budynku polegać będzie na wykonaniu nowego układu funkcjonalnego wewnątrz budynku poprzez przebudowę istniejących ścian wewnętrznych oraz wykonanie nowych instalacji wewnętrznych: wody, kanalizacji sanitarnej, c.o. i elektrycznej obsługujących obiekt zgodnie z jego nowym przeznaczeniem.

Wykonane zostaną również roboty zewnętrzne związane z remontem i pokryciem dachu oraz zmiana otworów okiennych.

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI PROJEKTOWANEJ

POWIERZCHNIA ZABUDOWY BUDYNKU	135,40 m²
-------------------------------	-----------------------------

POWIERZCHNIA NETTO BUDYNKU	113,91 m²
----------------------------	-----------------------------

KUBATURA	614,00.m³
----------	-----------------------------

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI ISTNIEJĄCEJ KUCHNI DO REMONTU

POWIERZCHNIA ZABUDOWY BUDYNKU	219,50 m²
-------------------------------	-----------------------------

POWIERZCHNIA NETTO BUDYNKU

164,86 m²

KUBATURA

768,00 m³

5. ZAŁOŻENIA PROJEKTOWE:

1. Kuchnia do przygotowania 1000 obiadów dla dzieci ze szkół i przedszkoli w :

- Kozłowie Biskupim z przedszkolem i "0",
- Nowej Suchej
- Kozłowie Szlacheckim,
- Kurdwanowie
- przedszkole w Nowej Suchej.

2. Dla przedszkoli będą przygotowywane oprócz obiadów śniadania i podwieczorki,

3. Wydawanie obiadów bezpośrednio z kuchni dla dzieci ze szkoły w Kozłowie biskupim w ilości 500 obiadów i posiłków dla przedszkola i klasy "0",

4. Dla pozostałych szkół i przedszkola posiłki będą dowożone w termosach i pojemnikach w ilości 500 obiadów i posiłków dla przedszkola .

5. Godziny wydawania posiłków na stołówkę i cateringu :

- 8,30 wywóz śniadania do przedszkola w Nowej suchej
- 9,00 śniadanie w szkole Podstawowej w Kozłowie Biskupim dla przedszkola
- 10,45 wywóz obiadów do szkół w Nowej Suchej, Kozłowie Szlacheckim, Kurdwanowie, do przedszkola w Nowej Suchej, łącznie z podwieczorkiem,
- 12,00 obiad dla przedszkola w Kozłowie Biskupim,
- 12,30 – 14,00 obiad na stołówce dla dzieci ze szkoły w Kozłowie Biskupim,
- 15,00 podwieczorek dla przedszkola w Kozłowie Biskupim.

6. Przewidywana ilość pracowników:

intendent – 1 (praca poza pomieszczeniami kuchennymi)

kucharka - 2

pomoc kuchenna - 5

w zmywalni - 3 (obsługa zmywalni, stołówki i zmywalni termosów).

7. Praca w kuchni w godzinach 7,00 do 16,00.

8. Założenia technologiczne:

- strefa pracownicza – oddzielne wejście , szatnia, toaleta, 2 pomieszczenia socjalne,
- strefa dostaw towarów: oddzielne wejście do komory przyjęć,
- strefa magazynów: magazyn warzyw z obieralnią, magazyn produktów suchych, magazyn mięs i artykułów spożywczych chłodzonych (z szafami chłodniczymi i zamrażarką),
- strefa kuchni: przygotowalnia posiłków, obróbka termiczna w kuchni, wydawanie posiłków na stołówkę i cateringu,
- strefa zmywalni; zmywalnia, pomieszczenie porządkowe,
- strefa cateringu: pomieszczenie wydawania cateringu, zmywalnia termosów i pojemników, pomieszczenie przechowywania termosów i pojemników.

Zwrot pojemników i termosów wg. ustalonego harmonogramu czasowego aby nie następowała kolizja z odbiorem posiłków.

9. W przygotowalni przewidziano 5 stanowisk pracy, ze zlewomywakiem i stołem kuchennym.

10. W kuchni przewidziano obróbkę termiczną z wykorzystaniem 3 piecy konwekcyjnych, 3 patelni , 8 taboretów gazowych i elektrycznych.

Używanie sprzętu w zależności od potrzeb.

5. ZAKRES OPRACOWANIA:

Projekt budowlany i technologia pomieszczeń kuchennych i stołówki obejmuje:

a) wydzielenie zaplecza socjalno-sanitarnego dla personelu kuchni (szatnia połączona z zespołem sanitarnym), do którego wejście będzie prowadziło z korytarza poprzez niezależne wejście do budynku usytuowane od tyłu budynku,

b) wydzielenie magazynów:

- artykułów spożywczych suchych, przeznaczonych do produkcji posiłków,
- artykułów spożywczych i mięs wymagających przechowywania w urządzeniach chłodniczych i mrożących,
- ziemniaków, warzyw, owoców i jaj,
- pomieszczenia na sprzęt porządkowy oraz zapas środków myjących i

dezynfekcyjnych,

c) wydzielenie pomieszczeń produkcyjnych:

- przygotowalnia wstępna, ze stanowiskiem do mycia i obierania ziemniaków i warzyw oraz mycia i wyparzania jaj,
- kuchnia z ciągami produkcyjnymi i urządzeniami do produkcji posiłków,
- zmywalnia naczyń stołowych ze stanowiskiem oczyszczania i spłukiwania naczyń, a następnie mycia i wyparzania,

d) określenie organizacji pomieszczenia jadalni połączonej z kuchnią oraz zmywalnią naczyń stołowych poprzez okna podawcze,

e) opracowanie wytycznych do projektów branżowych

f) opracowanie rzutu poziomego pomieszczeń objętych opracowaniem technologii, z naniesionymi elementami technologii.

Do opracowania dołączono zestawienie podstawowego technologicznego wyposażenia kuchni i pozostałych pomieszczeń wraz z wykazem podstawowych danych technicznych i charakterystycznych.

6. UKŁAD FUNKCJONALNY KUCHNI

zaprojektowano z rozdziałem na poszczególne grupy pomieszczeń:

- 1) zaplecze magazynowe**
- 2) kuchnia**
- 3) wydawanie posiłków i catering**
- 4) zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu.**

Ad. 6.1) Pomieszczenia zaplecza magazynowego:

Zaplecze magazynowe przeznaczone będzie do przechowywania surowców wykorzystywanych do produkcji posiłków i musi mieć prawidłowe warunki magazynowania artykułów spożywczych, pod względem mikroklimatycznym, norm powierzchniowych oraz musi spełniać wymagania sanitarno-higieniczne.

Dostawa towarów będzie odbywać się z poziomu terenu z samochodów dostawczych, do strefy dostaw. Będzie to pomieszczenie zamknięte drzwiami. Z pomieszczenia

dostaw będzie wejście do magazynu warzyw i owaoców, do magazynu jaj i do korytarza , z którego będą wejścia do poszczególnych magazynów.

Dostawcy będą mogli wejść tylko do pierwszego pomieszczenia "strefa dostaw".

Zaplecze magazynowe składa się z następujących pomieszczeń;

a) Magazyn ziemniaków, innych warzyw i owoców ,

Dostęp do magazynu będzie bezpośredni ze strefy dostawy.

Z uwagi na dostępność i łatwość w pozyskiwaniu tych artykułów przetrzymuje się zapas magazynowy na okres 1 dnia. Magazyn będzie wyposażony w podest drewniany na worek z ziemniakami lub skrzynię na ziemniaki, natomiast warzywa, owoce będą składowane w regale. Przy składowaniu artykułów przy ścianie należy stosować odstępy w celu zapewnienia przewietrzenia składanych w workach artykułów spożywczych. Magazynowanie warzyw będzie odbywało się na ażurowym regale magazynowym o gładkiej powierzchni, łatwej do utrzymania w czystości. Optymalne warunki mikroklimatyczne w magazynie: temperatura +3 do +9 stopni C, wilgotność względna 58-90%, światło i nasłonecznienie niepożądane, wymiana powietrza 3-krotna w ciągu godziny. Pomieszczenie będzie wyposażone w zlewozmywak, umywalkę i obieraczki.

Magazyn ten będzie służył do przechowywania ziemniaków, warzyw i owoców oraz ich wstępnej obróbki.

Ziemniaki i warzywa będą myte i obierane ręcznie lub mechanicznie w obieracze, a następnie oczekowane i doczyszczane w 2-komorowym zlewozmywaku. Po przygotowaniu warzywa będą dostarczone do przygotowalni drugim wyjściem z magazynu .

b) Magazyn artykułów spożywczych, suchych – wyposażany w regały magazynowe, na których magazynowane będą artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy. Magazyn artykułów spożywczych musi być pomieszczeniem suchym, dobrze wentylowanym, wietrzenie powinno być umiarkowane (1,5 do 3-krotna wymiana powietrza na godzinę), pożądane

zabezpieczenie przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Wymagania mikroklimatyczne: dopuszczalna temperatura w tym pomieszczeniu powinna wynosić +10 do +15st. C, wilgotność wzgl. 60-70%.

c) Magazyn mięs chłodzonych i mrożonych oraz artykułów spożywczych chłodzonych– w tym pomieszczeniu należy zapewnić właściwie warunki do przechowywania artykułów spożywczych wymagających przechowywania w obniżonej temperaturze, tj:

- Wyroby chłodzone należy przechowywać w szafie chłodniczej,
- Wyroby mrożone w szafie mroźniczej.

Należy zapewnić właściwą segregację artykułów chłodzonych:

- Oddzielne urządzenie chłodnicze przeznaczone na magazynowanie art. spożywczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, tj. nabiał, tłuszcze i wędliny,
- Oddzielne urządzenie chłodnicze na art. spożywcze, które będą poddawane obróbce termicznej, tj. surowe mięso i surowe ryby. W szafie mroźniczej magazynowane będą art. spożywcze dostarczane od producentów w stanie zamrożonym. Urządzenia chłodnicze powinny być wypełnione w granicach 50-70% pojemności. Półki w szafach chłodniczych i w zamrażarce nie mogą być niczym wyściełane, a produkty powinny być ułożone luźno na półkach rusztowych.

d) Magazyn jaj - będzie wydzielonym pomieszczeniem z wejściem ze strefy dostaw. Pomieszczenie to będzie wyposażone w umywalkę , zlew jednokomorowy , chłodziarkę i urządzenie do dezynfekcji jaj. Będzie się w nim odbywał proces mycia, dezynfekcji świeżych jaj kurzych i przetrzymywania.

Jaja będą myte w zlewozmywaku, a po umyciu będą dezynfekowane w urządzeniu do tego celu przeznaczonym, np. naświetlaczu ultrafioletowym typu UV-254.

Po przygotowaniu jaj, będą one przetrzymywane w chłodziarce i w miarę potrzeb będą dostarczane do przygotowalni okienkiem podawczym.

e) Pomieszczenie na sprzęt porządkowy – wydzielone do przechowywania sprzętu przeznaczonego do utrzymania w czystości pomieszczeń zaplecza kuchni, tj. szczotki, wiadra, ścierki, itp. oraz do przechowywania środków myjących i dezynfekujących.

f) Pomieszczenie – na odpady stałe i ciekłe (śmietnik) – zlokalizowany będzie na zewnątrz budynku, w odległości 17 m od okien i drzwi do pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi oraz do magazynów artykułów spożywczych. W wiacie śmietnikowej będą składowane odpady stałe z produkcji w pojemnikach plastikowych. Odpady te będą czasowo przechowywane i odbierane przez specjalistyczny Zakład, na warunkach Urzędu Gminy

Nowa Sucha.

Odpady ciekłe z produkcji będą składowane w zamkniętych pojemnikach, które będą codziennie odbierane.

Pojemniki z odpadami ciekłymi będą myte i dezynfekowane przez zakład odbierający.

Z kuchni i ze zmywalni będą wynoszone odpady przez korytarz szkoły, wg ustalonego harmonogramu czasowego (aby nie kolidowały z czasem przerw dla uczniów).

Ad. 6.2) kuchnia :

składa się z następujących pomieszczeń:

- przygotowalnia,
- kuchnia właściwa,
- zmywalnia naczyń stołowych,

a/ W **przygotowalni** będą wydzielone stanowiska pracy do przygotowywania potraw mięsnych, rybnych i drobiowych, do produkcji wyrobów mącznych, oraz do przygotowywania jarzyn i owoców do dań gotowanych oraz surówek do dań obiadowych i dodatków do deserów,

b/ W **kuchni właściwej** prowadzone będą procesy technologiczne,
na wydzielonych stanowiskach pracy , wzdłuż ciągu technologicznego:

- Stanowisko do obróbki termicznej potraw, tj. procesów gorących, tj. przygotowywanie posiłków przez: gotowanie, pieczenie, smażenie, wyposażone w urządzenia grzewcze elektryczne, gazowe, zblokowane i ustawione pod okapem wentylacyjnym
- Stanowisko odkładcze w trakcie obróbki termicznej,
- Stanowisko kompletacji potraw,
- Stanowisko wydawania gotowych posiłków, na ladę podawczą w okienku podawczym, skąd posiłki będą podawane do jadalni,
- Stanowisko mycia sprzętu kuchennego i garnków.

c/ **Zmywalnia naczyń stołowych:**

Naczynia stołowe z jadalni będą przekazywane do zmywalni naczyń stołowych poprzez okienko podawcze, w której:

- prowadzony będzie proces wstępnego oczyszczania naczyń (ręcznie zgarniania resztek pokarmowych do pojemnika na odpady pokonsumpcyjnej oraz spłukiwanie resztek pokarmowych z naczyń i sztućców),
- następnie będzie mycie i właściwe wyparzenie w zmywarce do naczyń,

Ciąg mycia naczyń tworzą:

- stół na brudne naczynia,
- zlewozmywak dwukomorowy standardowy, przeznaczony do spłukiwania naczyń,
- zmywarka do naczyń, która musi być przystosowana do procesu mycia i wyparzania naczyń wraz ze stołem odstawczym, młynek koloidalny,
- stąd czyste i suche naczynia przekazane będą do szafy przelotowej, skąd naczynia pobierane będą do kuchni na stanowisko kompletowania i porcjowania potraw na salę jadalną. Szafa przelotowa na czyste naczynia

będzie wbudowana w ścianę pomiędzy zmywalnią naczyń, a kuchnią.

Odpady pokonsumpcyjne będą wynoszone ze zmywalni naczyń

bezpośrednio do pomieszczenia na odpady poprodukcyjne.

Uwaga!

Funkcjonalne rozmieszczenie pomieszczeń i ich wyposażenie w sprzęt produkcyjny i meble przedstawiono na rysunku technologicznym. Dane dotyczące wyposażenia, urządzeń i mebli – ich wymiary, zapotrzebowanie mocy elektrycznej, zawarto w załączonym do projektu zestawieniu wyposażenia kuchni.

Urządzenia produkcyjne, decydujące w sposób istotny o wielkości mocy zainstalowanej, zaprojektowano w wersji mieszanej – małej mocy urządzenia zasilane energią elektryczną. Projektant dopuszcza zastosowanie wyposażenia różnych wytwórców z zachowaniem ich przeznaczenia i parametrów technologicznych i jakościowych wykonania oraz przy uwzględnieniu zróżnicowanych warunków przyłączenia do mediów.

Ad. 6.3) wydawanie posiłków i catering :

Wydawanie posiłków będzie składało się ze stołówki i pomieszczeń przeznaczonych do odbioru cateringu i mycia termosów.

a/ Stołówka będzie połączona bezpośrednio z kuchnią przez zamykane okienko podawcze i okienko do zwrotu naczyń.

Przygotowane posiłki będą wydawane bezpośrednio z kuchni , ze stanowiska kompletacji potraw przez okienko podawcze na stołówkę.

b/ Wydawanie posiłków do innych szkół będzie odbywać się bezpośrednio na zewnątrz przez pomieszczenie "wydawania cateringu" wyłącznie w zamkniętych termosach i pojemnikach.

c/ Przyjmowanie pustych termosów i pojemników będzie odbywało się w określonych godzinach , po odbiorze gotowych posiłków.

d/ Zwrócone termosy i pojemniki będą myte i przetrzymywane w "przechowalni termosów i pojemników". Napełnianie termosów będzie

odbywało się w pomieszczeniu kuchennym.

Ad. 6.4) Zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu:

Szatnia personelu z węzłem sanitarnym została zlokalizowana w istniejącej części budynku, z oddzielnym wejściem.

- Szatnia wyposażona będzie w dwudzielne szafki odzieżowe przeznaczone do przechowywania odzieży osobistej oraz odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej.
- Dla pracowników przewidziano dwa pomieszczenia socjalne wyposażone w zlewozmywak, umywalke i meble.
- Wc dla personelu z bezpośrednim wejściem z korytarza.
- Pomieszczenie porządkowe wydzielone do przechowywania sprzętu przeznaczonego do utrzymania w czystości pomieszczeń socjalnych, tj. szczotki, wiadra, ścierki itp. oraz do przechowywania środków myjących i dezynfekujących.

7. ZATRUDNIENIE

W kuchni przewiduje się zatrudnienie 10 osób (same kobiety) :

- kucharka - 2
- pomoc kuchenna - 5
- w zmywalni - 3 (obsługa zmywalni, stołówki i zmywalni termosów).

Praca w kuchni w godzinach 7,00 do 16,00.

8. WYTYCZNE BUDOWLANE WYKOŃCZENIA WNĘTRZ

Ściany i sufity.

Powierzchnie ścian i sufitów na zapleczu magazynowym i produkcyjnym powinny być gładkie, białe w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przez kondensacją pary oraz wzrostem pleśni a ponadto:

- na korytarzach – do wysokości 1,6m ściany należy malować farbami olejnymi lub innymi zmywalnymi albo wyłożyć je okładziną łatwo zmywalną.
- w pomieszczeniach produkcyjnych – w kuchni, przygotowalni , zmywalni naczyń

stołowych oraz w węźle sanitarnym dla personelu należy ściany wyłożyć wykładziną łatwo zmywalną i trwałą do sufitu - glazura w kolorach jasnych, pastelowych, powyżej okładziny ściany malować farbą emulsyjną. Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych, w części magazynowej i produkcyjnej należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Należy stosować listwy, zabezpieczające naroża ścian uszkodzeniem.

Podłogi.

Podłoga w pomieszczeniu bloku żywienia powinna być gładka, nienasiąkliwa, łatwo zmywalna, nie śliska oraz odporna na ścieranie i uderzenia mechaniczne. Naroża poziome – pomiędzy podłogą a ścianą oraz pionowe – pomiędzy ścianami powinny być wyoblone, wykonane ze specjalnie ukształtowanych płytek ceramicznych. Odpowiednio do potrzeb podłoga powinna mieć nachylenie do kanalizacji wpustów podłogowych. Podłoga w jadalni i w szatni dla personelu powinna być gładka, ciepła, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. W pomieszczeniach produkcyjnych i sanitarnych podłogi muszą być szczelne, łatwo zmywalne, trwałe nienasiąkliwe i nie śliskie (np. terakota, glazura, płytki ceramiczne podłogowe). Posadzki z kanalizacyjnymi wpustami podłogowymi należy wykonać z spadkiem min 0,5% w kierunku wpustów.

Drzwi.

Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Drzwi do zaplecza i zewnętrzne do magazynów art. spożywczych powinny być z materiałów trwałych na całej wysokości łatwo zmywalnych. Pomiędzy pomieszczeniami technologicznymi nie może być progów. Drzwi do magazynów; chłodniczego, warzyw oraz art. spożywczych można wykonać jako przesuwne. Wszystkie pomieszczenia stałej pracy będą posiadały oświetlenie światłem naturalnym.

Okna.

Okna powinny być gładkie, szczelne dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiającą – w razie potrzeby – założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów. Okna powinny posiadać konstrukcję umożliwiającą wietrzenie pomieszczeń i nawiew świeżego powietrza przez infiltrację.

WYKAZ POMIESZCZEŃ

1. szatnia	- 03,33 m ²
2. toaleta dla personelu	- 03,28 m ²
3. pomieszczenie socjalne	- 05,63 m ²
4. pomieszczenie socjalne	- 07,04 m ²
5. pom. porządkowe	- 04,05 m ²
6. magazyn przypraw	- 02,38 m ²
7. korytarz	- 10,94 m ²
8. korytarz	- 06,18 m ²
9. hol	- 14,43 m ²
10. stołówka	- 68,61 m ²
11. zmywalnia	- 10,37 m ²

12. kuchnia	- 28,62 m ²
<u>razem pom. adaptowane</u>	<u>164,86 m²</u>
13.kuchnia	- 17,99 m ²
14.przygotownia	- 23,04 m ²
15. magazyn jaj	- 02,63 m ²
16. strefa dostaw	- 10,73 m ²
17. korytarz	- 09,36 m ²
18.mag. warzyw z obieralnią	- 10,95 m ²
19.magazyn art. suchych	- 06,88 m ²
20.magazyn mięs	- 08,85 m ²
21.pom. porządkowe	- 02,01 m ²
22. przechowalnia termosów	- 10,64 m ²
23.pom. mycia termosów	- 04,94 m ²
24.wydawanie cateringu	- 05,28 m ²
<u>razem pom. projektowane</u>	<u>113,30 m²</u>
razem : 278,16 m²	

SPIS URZĄDZEŃ W POMIESZCZENIACH KUCHENNYCH W SZKOLE PODSTAWOWEJ W KOZŁOWIE BISKUPIM.

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary mm	Materiał	Rodzaj zasilenia	Moc kW	Rodzaj zasilenia V	Podłącz. do instal.	Ilość (szt.)
	KUCHNIA- 12, 13							
1	Piec konwekcyjny	860x957x1163	stal	elektryczna	21	400	3/4, woda	1
2	Piec konwekcyjny	860x957x1163	stal	gaz ziemny elektryczne	1,4+ 24	230	3/4, woda	1
3	Piec konwekcyjny	860x957x1163	stal	gaz ziemny elektryczne	1,4+ 24	230	3/4, woda	1
4	Taboret gazowy	565x605x380	stal	gaz ziemny	14		G20	6
5	Taboret elektryczny	565x580x380	stal	elektryczna	5	400	-	2
6	Stół przyścienny z półką	1200x700x850	stal		-	-	-	2

7	Stół z basenem 1-komor.	800x700x850	stal		-	-	woda	1
8	Patelnia elektryczna	700x786x912	stal	elektryczna	6,3	400	-	3
9	Wózek kelnerski	860x540x920	stal		-	-	-	2
14./1	Stół przyścienny z półką	1500x500x850	stal		-	-	-	1
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
40	Okap	3500x1100	stal	elektryczna	0,12	230	-	1
40/1	Okap	2800x1600	stal	elektryczna	0,12	230	-	1
40/2	Okap	2600x900	stal	elektryczna	0,12	230	-	1
32	Chłodziarka	600x600x850	stal	elektryczna	0,11	230	-	1
26	Stół	900x1200x800	Stal		-	-	-	2
	ZMYWALNIA -11							
10	Zmywarka kapturowa z wyparaczem	690x794x1500	stal	elektryczna	2,77	400	woda	2
11	Szafa przelotowa	800x600x1800	Stal		-	-	-	2
12	Stół z basenem 1-komor.	800x600x850	stal		-	-	woda	1
13	Zlewozmywak 2-komor. z ociekaczem na stole	1200x600x850	stal		-	-	woda	1
14	Stół przyścienny z półką	1200x400x850	stal		-	-	-	2
	PRZYGOTOWALNIA – 14							
13	Zlewozmywak 2-komor. z ociekaczem na stole	1200x600x850	stal		-	-	woda	2
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
25	Stół z basenem 1-komorowym	800x600x850	stal		-	-	woda	1
29	Stół przyścienny – uzupełnienie zabudowy	Wymiar indywidualny	stal		-	-	-	1
30	Stół przyścienny z drzwiczkami suwanymi i szufladą	1200x600x850	stal		-	-	-	3
30//1	Stół przyścienny z drzwiczkami suwanymi i szufladą	1000x600x850	stal		-	-	-	1
31	Stół przyścienny z	1200x600x850	stal		-	-	-	1

	półką							
31./1	Stół przyścienny z półką	1000x600x850	stal		-	-	-	1
31/2	Stół przyścienny z półką	1800x600x850	stal		-	-	-	1
32	Chłodziarka	600x600x850	stal	elektryczna	0,11	230		1
	MAGAZYN JAJ - 15							
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
18	Zlewozmywak 1-komor.	600x500	stal		-	-	woda	1
28	Naswietlacz do jaj	360x539x245	stal	elektryczna	0,5	230	-	1
32	Chłodziarka	600x600x850	stal	elektryczna	0,11	230	-	1
	STREFA DOSTAWY TOWARU – 16							
	KORYTARZ – 17							
	MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW - 18							
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
22	Paleta	80x700	drewno		-	-	-	2
27	Stół z basenem 2-komor	1000x600x850	stal		-	-	woda	1
31	Stół przyścienny z półką	1200x600x850	stal		-	-	-	1
34	Obieraczka do ziemniaków	450x820x920	stal	elektryczna	0,55	400	-	2
	MAGAZYN ART. SUCHYCH - 19							
33	Regał magazynowy	1000x600x1800	stal		-	-	-	5
	MAGAZYN MIĘS I ART. CHŁODZO - NYCH - 20							
13	Zlewozmywak 2-komor. z ociekaczem na stole	1200x600x850	stal		-	-	woda	1
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
31	Stół przyścienny z półką	1200x600x850	stal		-	-	-	1
35	Szafa chłodniczo - mroźnicza	680x845x2000	stal	elektryczna	0,9	300 + 300	-	2

36	Szafa chłodnicza	1340x845x2000	stal	elektryczna	0,65	230	-	2
	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE - 21							
18	Zlewozmywak 1-komorowy	600x500	stal		-	-	woda	1
23	Regał magazynowy	800x400x1800	stal		-	-	-	1
	WYDAWANIE CATERINGU-24							
	MYCIE TERMOSÓW I POJEMNIKÓW - 23							
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
39	Brodzik	800x800x200	stal		-	-	woda	1
37	Zmywarka z wyparzaczem do pojemników	600x635x855	stal	elektryczna	6,65	400	woda	1
	PRZECHOWYWA NIE CZYST. TERMOSÓW I POJEMNIKÓW - 22							
38	Regał na termosy	1200x600x1800	stal		-	-	-	5
	SZATNIA PERSONELU-1							
17	Szafka ubraniowa 2- dzielna	400x500x1800	stal					5
	TOALETA PERSONELU-2							
16	Umywalka	500x400	ceramika		-	-	woda	1
	Sedes z dolnopłukiem		ceramika				woda	1
	POMIESZCZENIE SOCJALNE - 3							
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
18	Zlewozmywak 1-komorowy	600x500	stal		-	-	woda	1
19	Szafka kuchenna	800x600x850	drewno		-	-	-	1
20	Stół	800x800x800	drewno		-	-	-	1
21	Krzesło	400x400	drewno	-	-	-	-	3

	POMIESZCZENIE SOCJALNE - 4							
15	Umywalka	400x295x150	ceramika		-	-	woda	1
18	Zlewozmywak 1- komor.	600x500	stal		-	-	woda	1
19	Szafka kuchenna	800x600x850	drewno		-	-	-	1
20	Stół	800x1200x800	drewno		-	-	-	1
21	Krzesło	400x400	drewno	-	-	-	-	1
	POM. PORZĄD – KOWE - 5							
18	Zlewozmywak 1-komorowy	600x500	stal		-	-	woda	1
23	Regał magazynowy	800x400x1800	stal	-	-	-		1
24	Regał magazynowy	1000x400x180	stal	-	-	-		2
	MAG. PRZYPRAW-6							
23//1	Regał magazynowy mobilny	800x400x1800	stal	-	-	-		1
	KORYTARZ -7							
	KORYTARZ - 8							
	HOL - 9							
	STOŁÓWKA -10							
	Stół	1400x700	drewno					10
	Krzesła	400x400	drewno					40

**SPIS URZĄDZEŃ W KUCHNI (OGÓŁEM) W SZKOLE PODSTAWOWEJ
W KOZŁOWIE BISKUPIM.**

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary	Materiał	Rodzaj zasilania	Moc kW	Napięcie V	Podłącz. do instal.	Ilość (szt)
1	Piec konwekcyjny	860x957x1163	Stal	Elektryczne	21	400	3/4, woda	1
2	Piec konwekcyjny	860x957x1163	stal	gaz ziemny elektryczne	0,8+ 24	230	3/4, woda	1
3	Piec konwekcyjny	860x957x1163	stal	gaz ziemny elektryczne	0,8+ 24	230	3/4, woda	1
4	Taboret gazowy	565x605x380	stal	gaz ziemny	14	-	G20	6
5	Taboret elektryczny	565x580x380	stal	Elektryczne	5	400	-	2
6	Stół przyścienny z półką	1200x700x850	stal nie - rdzew.		-	-	-	2
7	Stół z basenem 1-komor.	800x700x850	stal nie - rdzew		-	-	woda	1

8	Patelnia elektryczna	700x786x912	stal	elektryczne	6,3	400	-	3
9	Wózek kelnerski	860x540x920	stal		-	-	-	2
10	Zmywarka kapturowa z wyparzaczem	690x794x1500	stal	elektryczne	2,77	400	woda	2
11	Szafa przelotowa	800x600x1800	stal		-	-	-	2
12	Stół z basenem 1-komorowym	800x600x850	stal		-	-	woda	1
13	Zlewozmywak 2-komorowy z ociekaczem na stole	1200x600x850	stal		-	-	woda	4
14	Stół przyścienny z półką	1200x400x850	stal		-	-	-	2
14// 1	Stół przyścienny z półką	1500x500x850	stal		-	-	-	1
15	Umywalka	400x295x15	ceramika		-	-	woda	8
16	Umywalka	500x400	ceramika		-	-	woda	1
17	Szafa ubraniowa	800x400x2000	stal		-	-	-	5
18	Zlewozmywak 1-komorowy	600x500	stal		-	-	woda	5
19	Szafka kuchenna	800x600x850	drewno		-	-	-	2
20	Stół	800x1200x800	drewno		-	-	-	2
21	Krzesło	400x400	drewno		-	-	-	6
22	Paleta	800x700	drewno		-	-	-	2
23	Regał magazynowy	800x400x1800	stal		-	-	-	4
23// 1	Regał magazynowy mobilny	800x400x1800	stal		-	-	-	1
24	Regał magazynowy	1000x400x180	stal		-	-	-	2
25	Stół z basenem 1-komorowym	800x600x850	stal		-	-	woda	1
26	Stół	900x1200x800	stal		-	-	-	2
27	Stół z basenem 2-komorowym	1000x600x850	stal		-	-	woda	1
28	Naświetlacz do jaj	360x530x245	stal		0,5	230	-	1
29	Stół przyścienny – uzupełnienie zabudowy	500x600x850 wymiar indywidualny	stal		-	-	-	1
30	Stół przyścienny z drzwiczkami suwanymi z szufladą	1200x600x850	stal		-	-	-	3
30// 1	Stół przyścienny z drzwiczkami suwanymi z szufladą	1000x600x850 na wymiar	stal		-	-	-	1

31	Stół przyścienny z półką	1200x600x850	stal		-	-	-	2
31//1	Stół przyścienny z półką	1000x600x850 na wymiar	stal		-	-	-	2
31/2	Stół przyścienny z półką	1800x600x850 na wymiar	stal		-	-	-	1
32	Chłodziarka	600x600x850	stal	elektryczne	0,11	230	-	3
33	Regał magazynowy	1000x600x1800	stal		-	-	-	5
34	Obieraczka do ziemniaków	450x820x920	stal	elektryczne	0,55	400	-	2
35	Szafa chłodniczo - mroźnicza	680x845x2000	stal	elektryczne	0,9	300 + 300	-	2
36	Szafa chłodnicza	1340x845x2000	stal	elektryczne	0,65	230	-	2
37	Zmywarka z wyparaczem do pojemników	600x635x855	stal		6,65	400	woda	1
38	Regał na termosy		stal		-	-	-	5
39	Brodzik	800x800x200	stal		-	-	woda	1
40	Okap	3500x1100	stal	elektryczne	+	+	-	1
40/1	Okap	2800x1600	stal	elektryczne	+	+	-	1
40/2	Okap	2600x900	stal	elektryczne	+	+	-	1

UWAGA

Wymiary mebli należy dostosować do rzeczywistych wymiarów pomieszczeń po ich wykończeniu.
Meble i urządzenia kuchenne ze stali nierdzewnej.