

USŁUGI PROJEKTOWE ZDZISŁAWA BIAŁACH-NAWROCKA
IMIELIN ul. IMIELIŃSKA 73 tel. (032) 1222-264(6) wew.420

ADAPTACJA BUDYNKU ŚL.DOKP
W CHELMIE ŚLĄSKIM PRZY ul. TECHNIKÓW
DLA POTRZEB GMINNEGO OŚRODKA POMOCY
SPOŁECZNEJ ORAZ PRZEDSZKOLA.
technologia kuchni

INWESTOR: ZARZĄD GMINY CHELM ŚLĄSKI

LOKALIZACJA: CHELM ŚLĄSKI ul. TECHNIKÓW

OPRACOWANIE:

mgr inż. *Zdzisława Białach-Nawrocka*
ARCHITEKT
Uprawnienia Nr 1554/94

SPRAWDZIŁ
ANTONI NAWROCKI
ARCHITEKT
mgr inż. ANTONI NAWROCKI
UPRAWNIENIA BUDOWLANE 1/66
ul. Imielińska 73
41 - 407 IMIELIN

2. SPIS TREŚCI

- 1. Strona tytułowa**
- 2. Spis treści**
- 3. Spis rysunków**
- 4. Dane ogólne**
 - 4.1. Podstawa opracowania**
 - 4.2. Przedmiot opracowania**
- 5. Opis technologii**
 - 5.1. Dane ogólne**
 - 5.2. Zapotrzebowanie czynników do produkcji**
 - 5.3. Wytyczne dla projektów branżowych**
 - 5.4. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrza**
 - 5.5. Wykaz wyposażenia**

3. SPIS RYSUNKÓW

- 1. Technologia kuchni**

4. DANE OGÓLNE

4.1. Podstawa opracowania

- zlecenie z dnia 29.12.1995 r.
- umowa z dnia 29.12.1995 r.
- decyzja o warunkach zabudowy i zagospodarowaniu terenu nr 12/96.
- P.T. architektoniczno-budowlany

4.2. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest technologia kuchni w adaptowanym budynku Śl.DOKP w Chełmie Śl. przy ul. Techników - Wieniawskiego. Zakłada się wydawanie posiłków dla 150 osób.

5. OPIS TECHNOLOGII

5.1. Dane ogólne

Projekt zakłada, że kuchnia będzie przygotowywać 150 obiadów z tego 120 dla dzieci, pozostałe dla personelu pedagogicznego.

Wejście do kuchni znajduje się od strony wschodniej budynku. W bezpośredniej bliskości wejścia zlokalizowano magazyny: ziemniaków, kiszonek, produktów suchych oraz zasobów. Magazyny te połączone są z przygotowalnią, w której znajdują się dwa ciągi technologiczne /warzywa i ryby/. Przygotowalnia połączona jest z kuchnią oraz pomieszczeniem na odpadki.

Posiłki wydawane będą w wydawalni, która za pomocą kredensu połączona jest ze zmywalnią wyposażoną w elektryczną zmywarę i wyparzacz gastronomiczny. Zmywalnia połączona jest z pomieszczeniem na odpadki. Ponadto na zapleczu znajduje się pomieszczenie dla 4 lodówek /nabiał, mięso, ryby, jaja/ oraz pomieszczenia dla personelu wraz z węzłem sanitarnym. Wszystkie pomieszczenia znajdują się na jednym poziomie.

Praca w kuchni odbywać się będzie na 1 zmianę.

Zakłada się, że w kuchni będą zatrudnione 3-4 osoby.

5.2. Zapotrzebowanie czynników do produkcji

5.2.1. Energia elektryczna

W kuchni znajdować się będą następujące urządzenia elektryczne :

L.p.	Nazwa urządzenia	il.szt.	moc łączna znam.KW	moc
1.	Obieraczka do ziemniaków do ziemniaków z płuczką	1	0,6	0,6
2.	Taborat podgrzewczy	1	6,0	6,0
3.	Kuchnia elektryczna	3	15,0	45,0
4.	Patelnia elektryczna	1	4,8	4,8
5.	Zmywarka	1	13,8	13,8
6.	Maszyna kuchenna wieloczynna.	1	1,1	1,1
7.	Elektr.wyparzacz gastronom.	1	6,0	6,0
			razem:	75,5

Współczynnik jednoczesności rozbioru przyjęto

$$n = 0,5$$

Max. zapotrzebowanie energii elektrycznej wyniesie

$$N = 75,5 \times 0,5 = 37,8 \text{ kW}$$

5.2.2. Woda

Przyjęto zapotrzebowanie wody dla przygotowania jednego posiłku w ilości 10 litrów co daje razem

$$10 \times 150 = 1500 \text{ l}$$

w tym 50% wody ciepłej o temp. 45°C co daje 750 l.

Woda podgrzewana będzie w podgrzewaczach przepływowych i 2 bojlerach 100 litrowych.

Dla celów porządkowych przyjęto 2 l/m^2 powierzchni zmywalnej, która wynosi ok. 200 m^2 co daje przy założeniu założeniu 2 myć na dobę 800 l.

Łączne zapotrzebowanie na wodę wynosi 2300 l/dobę.

5.2.3. Ścieki

Zakłada się, że ilość ścieków wyniesie 95 % zapotrzebowania na wodę tj. 2185 litrów.

Ścieki odprowadzane będą do oczyszczalni ścieków siecią kanalizacyjną.

5.3. Wytyczne dla projektów branżowych

5.3.1. wymagania konstrukcyjne

Przy obliczeniach należy uwzględnić normy konstrukcyjne Wentylatory montowane na kominach należy zabezpieczyć przed przenoszeniem hałasu i drgań na pozostałe pomieszczenia.

5.3.2. Wymagania p.poż.

Pomieszczenia pod względem p.poż, zalicza się do III kategorii.

5.4. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrza

Pomieszczenia kuchni, przygotowalni, zmywalni, wydawalni, pomieszczeń na odpadki, magazyn kiszzonek

oraz podłogi i posadzki wyłożyć płytkami glazurowanymi. Pozostałe ściany pomalować 2x farbą emulsyjną w kolorze jasnym. Podłogi w innych pomieszczeniach wyłożyć wykładziną PCV.

Wystające narożniki ścian należy zabezpieczyć kątownikami aluminowymi.

W w/w pomieszczeniach należy również wykonać kratki ściekowe i krany ze złączką elastyczną / zgodnie z rysunkiem/.

Pomieszczenia będą wentylowane w sposób mechaniczny.

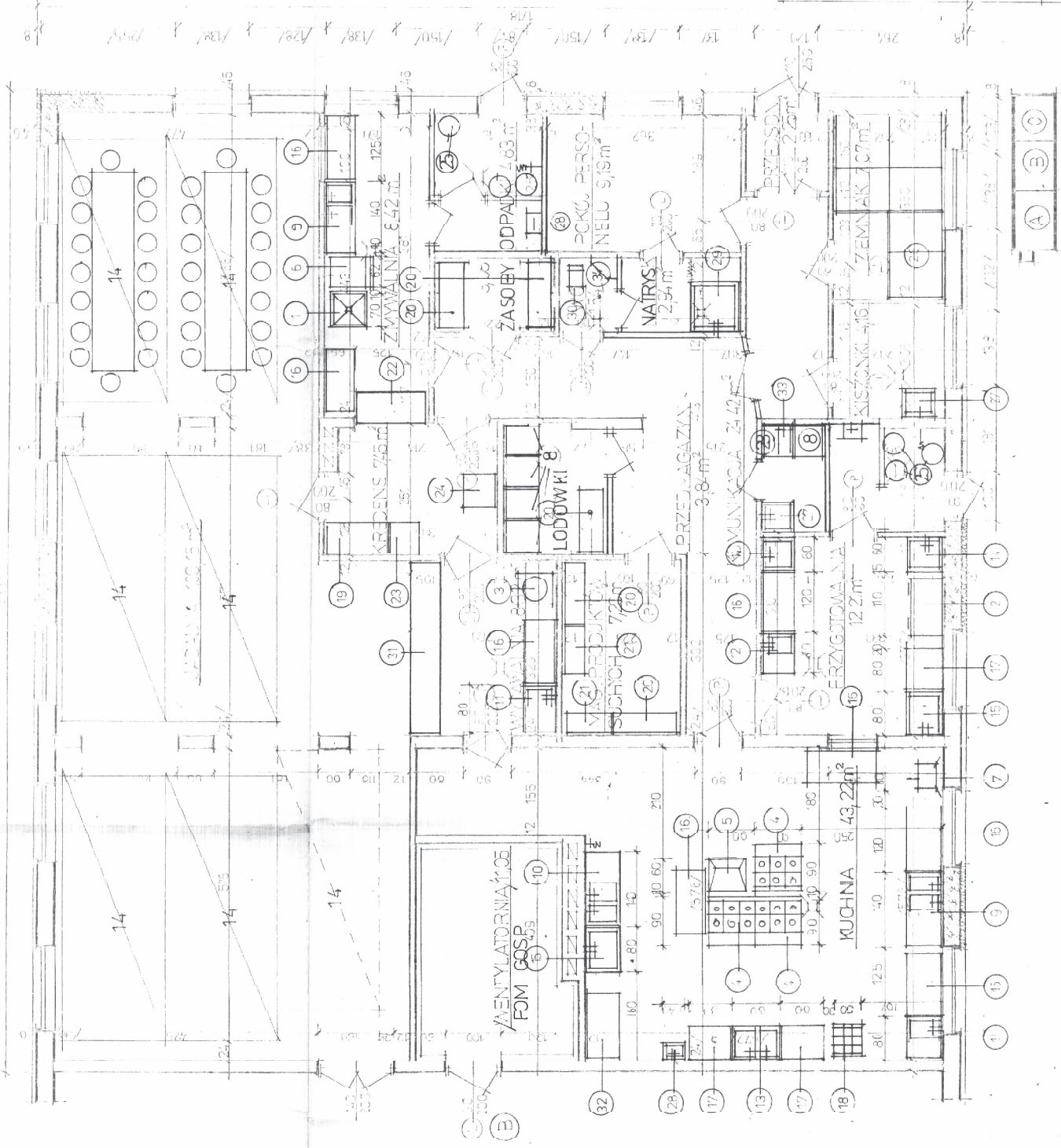
5.5. Wykaz wyposażenia

Wykaz wyposażenia podane na rysunku technologicznym.

mgr inż. Zdzisława Biutych-Nawrocka
ARCHITEKT
Uprawnienia Nr 1554/94

UWAGI KOŃCOWE

Wszystkie prace budowlane oraz eksploatację budynku należy prowadzić z zachowaniem warunków BHP zgodnie z Monitorem Polskim nr 13/72.



WYKAZ WYPOSAZENIA

LP	NAMAZWA URZADZENIA	WYMIARY SZEROKI x WYSOKI	IL.
1	EL. WYPARZACZ BAST	70/17/70	1
2	OBGRZEWACZ PŁYTY	1100/8/110	1
3	EL. PISORET PODGRZ	60/66/40	1
4	KUCHNIA EL. 6 PALN	90/90/90	3
5	PATELNIKA ELEKTR	70/60/85	1
6	ZMYWARKA	62/65/40	1
7	MASZYNA WEŁOZYJN	72/73/90	1
8	LODÓWKA	60/60/150	5
9	ZLEWOZMYWAK 2-DNI NIERDZ. Z PŁ. OCERK	140/60	2
10	J.W. LEWY	140/60	1
11	ZLEWOZMYWAK 1-KOM NIERDZEW. LEWY	80/60	2
12	J.W. PRAWY	80/60	1
13	ZLEWCZEM 2-KOM NIER.	80/60	2
14	BASEN. ZEBITOWY	60/50	2
15	J.W.	87/60	2
16	STÓŁ RÓBOCZY	120/60	7
17	J.W.	30/50	3
18	PIEN. DO MYCIA	50/50	1
19	SZAFKA KUCHENNA	20/160/180	1
20	REGAŁ MAGAZYNOWY	20/100/80	3
21	J.W.	90/100/180	2
22	SZAFKA PRZELOTOWA	120/160/180	1
23	SZAFKA KUCHENNA	50/50/70	2
24	J.W.	60/50/85	1
25	POL. NA ODFRĄDKI		7
26	RUSZT POD ZIEMINĄ	85/95	3
27	ZLEW. EDNOKOM. EMAL	70/70	1
28	UMYWALKA RAJANS	30/40	6
29	BROSIK. PRYSZNIC	90/90	1
30	MUSZLA KIDZĘDOWA		1
31	LADA PODAWCZA	310/60/85	1
32	REGAŁ NA SARNKI		1
33	UCIŁO DEZYNFEK. KU		1
34	UMYWALKA WARCZANA		1

ZAMAWIĄCY: MIĘSTO
 ZARZĄDZINI CHŁEM ŚLĄSK
 TYTUŁ OPRACOWANIA:
 PROJEKT BUDOWLANY WENTYLACJI
 INWESTOR:
 MIĘSTO

RYCZBURNU
 WENTYLACJI
 PP

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WENTYLACJA
 OŚRODKI
 WENTYLACJA
 OŚRODKI

WYKONAWCY	IMIĘ NAZWIŚCIE	DATA	POPIS
AUTOR OPRACOWANIA	A. DYŁONG	II. 96	[Signature]
PROJEKTOWAŁ	A. DYŁONG	II. 96	
SPRACOWAŁ	A. DYŁONG	II. 96	
WSP. PRACOWAŁ	A. DYŁONG	II. 96	
WSP. PRACOWAŁ	mgr inż. K. KSIEZOPOLSKI	II. 96	[Signature]
WSP. PRACOWAŁ	A. DYŁONG	II. 96	
STADIUM	BRANŻA	SIAŁKA	INSTRUCJA
PP	INSTALACJE SANITARNE	1:50	2

