

Firma Projektowa KONSPRO Dariusz Obstarczyk

32-600 Oświęcim ul. Ceglana 3; tel. 33 844-02-09; www.konspro.pl; konspro@interia.pl NIP 549-103-30-45

TEMAT

„MODERNIZACJA POMIESZCZEŃ WĘZŁA ŻYWIENIOWEGO W ZESPOLE SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCACYCH PRZY UL. KONGRESOWEJ W ZATORZE”

Dz. 258 obr. 0004 Zator, 121309_4 Zator – miasto

STADIUM

PROJEKT WYKONAWCZY

KATEGORIA OBIEKTU
BUDOWLANEGO
IX

INWESTOR

GMINA ZATOR

PL. MARSZ. JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO 1, 32-640 ZATOR

BIURO PROJEKTOWE

FIRMA PROJEKTOWA KONSPRO DARIUSZ OBSTARCZYK

UL. CEGLANA 3
32-600 OŚWIĘCIM

ZESPÓŁ PROJEKTOWY:

Dariusz Obstarczyk

Upr. w spec. arch. bud. nr 104/91 B-B

Upr. w spec. konstr. bud. nr 88/91 B-B

INSTALACJE SANITARNE

mgr inż. **Joanna Zemlak**

upr. w spec inst. sanit. MAP/0554/POWS/12

Sprawdzający:

mgr inż. **Agnieszka Rusiniak**

upr. w spec inst. sanit. MAP/233/POWS/11

KONSTRUKCJA

mgr inż. **Michał Obstarczyk**

upr. w spec konstr. bud. SLK/7038/PWBKb/17

Oświęcim 28.06.2019 r.

OŚWIADCZENIE

Zgodnie z art. 20 ustawy Prawo budowlane oświadczam, że projekt budowlany
pn.

**„MODERNIZACJA POMIESZCZEŃ WĘZŁA ŻYWIENIOWEGO W ZESPOLE SZKÓŁ
OGÓLNOKSZTAŁCACYCH PRZY UL. KONGRESOWEJ W ZATORZE”**

Dz. 258 obr. 0004 Zator, 121309_4 Zator – miasto

wykonany dla:

GMINA ZATOR

PL. MARSZ. JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO 1, 32-640 ZATOR

został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Lp	<i>Imię Nazwisko osoby składającej oświadczenie</i>	Podpis pieczętka
1.	Dariusz Obstarczyk Upr. w spec. arch. bud. nr 104/91 B-B Upr. w spec. konstr. bud. nr 88/91 B-B	
2.	mgr inż. Joanna Zemlak upr. w spec inst. sanit. MAP/0554/POWS/12	
3.	mgr inż. Agnieszka Rusiniak upr. w spec inst. sanit. MAP/233/POWS/11	
4.	mgr inż. Michał Obstarczyk upr. w spec konstr. bud. SLK/7038/PWBKb/17	
5.		
6.		

SPIS ZAWARTOŚCI

I. Dane ogólne.

1. Inwestor.
2. Biuro projektowe.
3. Podstawa formalno-prawna.
4. Przedmiot opracowania.
5. Materiały wyjściowe.

II. Projekt architektoniczno – budowlany.

1. Opis techniczny.

- 1.1. Opis stanu istniejącego.
- 1.2. Opis zamierzenia projektowego
 - 1.2.1. Projektowany program użytkowy
 - 1.2.1.1. Kuchnia
 - 1.2.1.2. Wydawalnia
 - 1.2.1.3. Zmywalnia naczyń stołowych
 - 1.2.1.4. Obieralnia, (kuchnia brudna)
 - 1.2.1.5. Magazyny produktów
 - 1.2.1.6. Pomieszczenie socjalne.
 - 1.2.1.7. Schowek porządkowy
 - 1.2.1.8. Pomieszczenie intendentki.
 - 1.2.2. Wykonanie robót
 - 1.2.2.1. Roboty rozbiórkowe i demontaże
 - 1.2.2.2. Rozwiązania konstrukcyjno – materiałowe.
 - 1.2.2.3. Instalacje wewnętrzne
- 1.3. Zatrudnienie, warunki higieniczno – sanitarne i BHP.
- 1.4. Ochrona przeciwpożarowa.
- 1.5. Zestawienie powierzchni – stan projektowany.
- 1.6. Uproszczony opis technologii części żywieniowej.

III. Część rysunkowa.

Rys. nr 1	Plan Sytuacyjny	skala 1:500
Rys. nr 2	Rzut parteru – inwentaryzacja	skala 1:50
Rys. nr 3	Rzut parteru – stan projektowany	skala 1:50
Rys. nr 4	Rzut parteru – technologia kuchni	skala 1:50
Rys. nr 5	Zestawienie stolarki okiennej	skala 1:50
Rys. nr 6	Zestawienie stolarki drzwiowej	skala 1:50
Rys. nr 7	Zestawienie stolarki drzwiowej aluminiowej	skala 1:50

I. Dane ogólne.

1. Inwestor.

Gmina Zator, Pl. Marszałka Józefa Piłsudskiego 1, 32-640 Zator

2. Biuro projektowe.

Firma Projektowa KONSPRO Dariusz Obstarczyk
ul. Ceglana 3; 32-600 Oświęcim

3. Podstawa formalno-prawna.

- Umowa nr DI.7031.5.2019 z dnia 04.03.2019 r.
- Rozporządzenie Min. Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Informacje i wytyczne uzyskane od Inwestora
- Ustawa z dn. 7.07.1994r. – Prawo Budowlane, ze zmianami.

4. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem niniejszej dokumentacji jest projekt wykonawczy przebudowy pomieszczeń kuchennych węzła żywieniowego w budynku Zespołu Szkół Ogólnokształcących przy ul. Kongresowej w Zatorze.

Zakresem projekt obejmuje roboty ogólnobudowlane, instalacyjne i wykończeniowe w zakresie umożliwiającym poprawę warunków higieniczno sanitarnych i dostosowanie funkcji pomieszczeń zaplecza kuchennego w istniejącej placówce oświatowej do obowiązujących przepisów.

Projektem objęte są pomieszczenia zaplecza kuchennego oraz kuchni, zlokalizowane sąsiedztwie jadalni na parterze budynku.

5. Materiały wyjściowe.

- Aktualnie obowiązujące normy i przepisy budowlane.
- Pomiary inwentaryzacyjne wykonane w pomieszczeniach budynku w kwietniu 2019 r.
- Uzgodnienia i wytyczne uzyskane od Inwestora.

1. Opis techniczny.

1.1. Opis stanu istniejącego.

Kompleks budynków Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Zatorze, składa się z dwóch segmentów, połączonych ze sobą funkcjonalnie. W skład zespołu wchodzi: budynek trzykondygnacyjny z częścią administracyjno dydaktyczną, budynek dydaktyczny z węzłem żywieniowym oraz salą gimnastyczną.

Pomieszczenia kuchenne w których planowana jest modernizacja węzła kuchennego, jest to obiekt dwukondygnacyjny, częściowo podpiwniczony, ze stropodachem płaskim z prefabrykowanych płyt kanałowych, pokryty papą. Budynek został wykonany w technologii tradycyjnej murowanej z cegły ceramicznej pełnej.

W piwnicach budynku mieści się kotłownia na paliwo gazowe i pomieszczenia gospodarcze.

Na kondygnacji parteru usytuowane są pomieszczenia węzła kuchennego, stołówka, sanitariaty oraz pomieszczenia dydaktyczne.

Kondygnacja 1-go piętra w całości zajmowana jest przez pomieszczenia dydaktyczne.

Węzeł kuchenny zlokalizowany jest na kondygnacji parteru, a w jego skład wchodzi:

- kuchnia – pomieszczenie kuchenne połączone jest z wydawalnią. W sąsiedztwie usytuowana jest zmywalnia naczyń. Wydawalnia poprzez drzwi z oknem podawczym połączona jest ze stołówką.

- Pomieszczenia zaplecza kuchennego z obieralnią – zaplecze kuchenne składa się z magazynu z chłodniami, oraz pomieszczenia obróbki wstępnej przy którym usytuowany jest pokój intendentki. W sąsiedztwie wejścia zlokalizowany jest węzeł szatniowo sanitarny dla pracowników. W bezpośrednim sąsiedztwie kuchni wydzielony został węzeł wydawania produktów cateringowych z niezależnym wejściem z zewnątrz.

Ścianki działowe pomieszczeń wykonane są w technologii murowanej.

Z uwagi na znaczące zużycie elementów wykończenia i wyposażenia pomieszczeń, Inwestor zakłada remont kapitalny całego węzła żywieniowego, oraz dostosowanie układu pomieszczeń do przepisów higieniczno sanitarnych i funkcjonalnych obowiązujących dla pomieszczeń kuchennych.

Zestawienie powierzchni pomieszczeń:

- pomieszczenie socjalne	: 9,25 m ²
- pomieszczenie higieniczno sanitarne	: 5,97 m ²
- magazyn chłodni	: 6,41 m ²
- korytarz	: 11,50 m ²
- pomieszczenie intendentki	: 4,94 m ²
- obieralnia (obróbka wstępna produktów)	: 5,80 m ²
- pomieszczenie wydawania cateringu	: 4,76 m ²
- zmywalnia	: 7,20 m ²
- Kuchnia główna	: 28,41 m ²
- Stołówka	: 63,87 m ²
RAZEM	: 146,70 m²

1.2. Opis zamierzenia projektowego

1.2.1. Projektowany program użytkowy.

Projektowana przebudowa pomieszczeń, ma na celu poprawę warunków funkcjonalnych pomieszczeń kuchennych oraz zaplecza kuchennego oraz ich dostosowanie do aktualnych przepisów. W tym celu zaprojektowano zmianę lokalizacji pomieszczenia socjalnego, które zostanie przeniesione do pokoju intendentki. W miejscu dotychczasowego pomieszczenia socjalnego wydzielono stanowisko intendentki oraz pomieszczenie na magazyn produktów suchych. W istniejącym węźle sanitarnym wydzielone zostanie stanowisko poboru wody do celów porządkowych oraz usytuowana będzie szafa na sprzęt porządkowy i środki do sprzątania. Pomieszczenie obróbki wstępnej (obieralnia) zostanie przeniesione do pomieszczenia w którym usytuowane były szafy chłodnicze, zlokalizowanego w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni. Do obecnej obieralni będą przeniesione szafy chłodnicze. W tym samym pomieszczeniu zostanie zlokalizowana centrala projektowanej wentylacji mechanicznej nawiewno wywiewnej dla części kuchennej.

W zmywalni zamontowane zostanie okno podawcze, z bezpośrednim dostępem z jadalni.

W ramach modernizacji wymienione zostaną instalacje wod-kan, gazowa, wybudowana zostanie nowa instalacja wentylacji nawiewno wywiewnej pomieszczeń kuchennych, oraz wyremontowane zostaną wszystkie pomieszczenia kuchenne.

1.2.1.1. Kuchnia

Kuchnia, przeznaczona jest do przygotowania ok. 100 porcji obiadowych dla dzieci szkolnych, oraz ok. 50 porcji cateringowych w ramach usług świadczonych na zewnątrz.

W kuchni wydzielone zostały stanowiska obróbki mięsa, ryb, oraz blaty robocze do przygotowania kanapek dla dzieci.

Gotowe posiłki wydawane będą z kuchni do wydawalni, skąd dostarczane będą na stołówkę bezpośrednio przez okno podawcze.

Do obróbki termicznej potraw, kuchnia wyposażona będzie w trzon kuchenny gazowy 4 palnikowy, 2 taborety gazowe, 1 taboret elektryczny, patelnię elektryczną gastronomiczną oraz piec konwekcyjno parowy.

1.2.1.2. Wydawalnia

W sąsiedztwie kuchni usytuowane jest pomieszczenie wydawalni, połączone funkcjonalnie z kuchnią czystą, oraz zmywalnią naczyń. W ścianie działowej pomiędzy wydawalnią i zmywalnią, zostanie zamontowana szafa ze stali nierdzewnej dwustronnie przelotowa w której przechowywane będą naczynia stołowe. Wydawalnia przeznaczona będzie do wydawania porcjowanych potraw bezpośrednio na jadalnię poprzez okno podawcze zamontowane w drzwiach.

1.2.1.3. Zmywalnia naczyń stołowych

Zmywalnia naczyń stołowych zlokalizowana będzie w miejscu istniejącej zmywalni, w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni, oraz wydawalni.

W ramach modernizacji planuje się montaż okna podawczego w ścianie pomiędzy zmywalnią naczyń oraz jadalnią, które będzie służyło do zwrotu naczyń brudnych bezpośrednio z jadalni.

1.2.1.4. Pomieszczenie cateringowe.

W sąsiedztwie kuchni usytuowane jest pomieszczenie cateringowe, przeznaczone do przyjmowania naczyń na dania wydawane w systemie cateringowym. Wyposażone będzie w szafkę na termosy oraz basen do ich mycia.

1.2.1.4. Obieralnia.

Projekt przewiduje przeniesienie pomieszczenia obróbki wstępnej produktów do pomieszczenia usytuowanego w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni. Pomieszczenie przeznaczone będzie do wstępnej obróbki warzyw z odrębnym stanowiskiem przechowywania i przygotowania jajek. W tym celu istniejące pomieszczenie z szafami chłodniczymi zostanie powiększone, celem poprawy warunków komunikacyjnych.

W pomieszczeniu zaprojektowano stanowisko do obróbki warzyw i obierania ziemniaków, wyposażone w zlewozmywak do mycia obranych produktów i stół do ich obróbki.

Obok, zaprojektowano stanowisko do dezynfekcji jajek, wyposażone w chłodziarkę podblatową, zlewozmywak jednokomorowy oraz stół z lampą UV.

1.2.1.5. Magazyny produktów suchych.

W sąsiedztwie wejścia, zaprojektowano pokój intendentki przy którym wydzielony został magazyn na produkty suche. Pomieszczenie przeznaczone jest do czasowego przebywania, do 2 godzin dziennie. Wydzielony magazyn wyposażony będzie w półki na produkty suche.

1.2.1.6. Pomieszczenie magazynu z szafami chłodniczymi.

Obecne pomieszczenie obróbki wstępnej przeznaczone zostanie na magazyn z szafami chłodniczymi. Istniejąca armatura wodociągowa zostanie rozebrana. W pomieszczeniu tym dodatkowo zostanie podwieszona szafa sterownicza centrali wentylacyjnej nawiewno-wywiewnej.

1.2.1.7. Pomieszczenie socjalne.

W bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do węzła kuchennego, zaprojektowano pomieszczenie szatniowo socjalne dla pracowników kuchni. Pomieszczenie zostanie wyposażone w 5 kompletów szafek dla pracowników, dwudzielnych, zlewozmywak jednokomorowy oraz stolik z krzesłami.

1.2.1.8. Węzeł higieniczno sanitarny

Istniejący węzeł higieniczno sanitarny dla pracowników kuchni, złożony z kabiny sanitarnej, kabiny prysznicowej oraz przedsionka z umywalką zostanie wyremontowany. W ramach dostosowania do przepisów, drzwi wejściowe do przedsionka zostaną powiększone do 90 cm. W przedsionku umieszczona będzie szafa na sprzęt porządkowy, oraz zlew porządkowy ze złączką do węża.

1.2.2. Zestawienie planowanej powierzchni użytkowej pomieszczeń:

– pomieszczenie socjalne	:	4,94 m ²
– pomieszczenie intendentki	:	4,79 m ²
– magazyn produktów suchych	:	4,19 m ²
- pomieszczenie higieniczno sanitarne	:	5,97 m ²
- magazyn chłodni	:	5,80 m ²
- korytarz	:	10,91 m ²
- obieralnia (obróbka wstępna produktów)	:	7,12 m ²
- pomieszczenie wydawania cateringu	:	4,76 m ²
- zmywalnia	:	6,77 m ²

- Kuchnia główna	: 28,41 m ²
- Stołówka	: 63,87 m ²
RAZEM	: 147,53 m²

1.2.3. Wykonanie robót

1.2.3.1. Roboty rozbiórkowe i demontaże

Roboty remontowe obejmują następujące roboty rozbiórkowe i demontaże:

- skucie okładzin ściennych z płytek ceramicznych w pomieszczeniach: kuchni, zmywalni, magazynie, węźle sanitarnym, pomieszczeniu cateringu oraz w obieralni.
- demontaż stolarki drzwiowej wraz z futrynami.
- rozbiórka ścianki działowej w pomieszczeniu magazynu
- rozbiórka posadzek we wszystkich pomieszczeniach
- wykucie otworów drzwiowych oraz przejść w ściankach działowych murowanych
- wykucia bruzd i otworów w ścianach z cegieł
- demontaż orurowania i armatury sanitarnej oraz grzejników
- demontaż instalacji i urządzeń elektrycznych w zakresie niezbędnym

Wszelkie roboty wyburzeniowe należy prowadzić ze szczególną ostrożnością, pod nadzorem osoby posiadającej odpowiednie uprawnienia budowlane oraz zgodnie z rozp - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dn. 6 września 1997 w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

1.2.3.2. Rozwiązania konstrukcyjno – materiałowe.

- Ścianki działowe

W pomieszczeniu nowej obieralni zaprojektowano rozbiórkę odcinka ściany działowej murowanej. W pomieszczeniu intendenci oraz w węźle sanitarnym, poszerzony zostanie otwór drzwiowy do szerokości 1,0 m. Ściankę działową wydzielonego magazynu produktów suchych, zaprojektowano z płyt G-K gr. 12,5 mm, na konstrukcji z kształtek stalowych [75 wypełnionych płytami wełny mineralnej o gęstości 35kg/m³.

- Nadproża drzwiowe

Nadproża drzwiowe w poszerzanych otworach drzwiowych oraz nad oknem podawczym zmywalni, należy wykonać z prefabrykowanych elementów betonowych.

- Posadzki

Wykonanie nowej kanalizacji sanitarnej w pomieszczeniach, wiąże się z koniecznością demontażu w całym zapleczu kuchennym posadzek ceramicznych. Z uwagi na wątpliwości dotyczące stanu technicznego izolacji przeciwwilgociowych, projekt przewiduje skucie wszystkich warstw posadzkowych, do płyty dennej. W ich miejsce zaprojektowano nowe posadzki wraz z izolacją przeciwwilgociową oraz cieplną.

W związku z brakiem szczegółowych informacji dotyczących grubości istniejących warstw posadzkowych, decyzja o grubości poszczególnych warstw zostanie podjęta przez osobę wskazaną przez Inwestora, po wykonaniu demontażu istniejących posadzek.

Projektowane warstwy posadzkowe w zapleczu kuchennym:

- | | |
|--|--------------|
| - płytki ceramiczne antypoślizgowe | |
| - wylewka cementowa ze zbrojeniem rozproszonym | grub. 4,5 cm |
| - izolacja z folii PE | grub. 0,4 mm |
| - izolacja termiczna ze styropianu | grub. 5,0 cm |
| - izolacja z folii PE | grub 0,4 mm |
| - istniejąca płyta denna | |

Do wykończenia należy stosować płytki ceramiczne antypoślizgowe o 5 klasie ścieralności na zaprawie klejowej z fugą wodoodporną.

- Tynki, okładziny ściennie

Na murowanych ścianach, wyprawy należy uzupełnić tynkiem cementowo wapiennym kat. III gładkim. Pozostałe tynki ścian i stropów na całej płaszczyźnie należy przetrzeć gładzią cementową dla uzyskania jednolitej faktury. Płytę gipsowo kartonową w magazynie produktów suchych należy wykończyć gładzią gipsową.

W pomieszczeniach: kuchni, obieralni, pom. cateringowym, zmywalni oraz w węźle sanitarnym, ściany należy wyłożyć okładziną z płytek ceramicznych z fugą wodoodporną (z dodatkiem środka grzybobójczego), układanych na kleju do pełnej wysokości ścian.

W pomieszczeniach magazynowych, w korytarzu, oraz w pomieszczeniu socjalnym, ściany wykończyć okładzinami z płytek ceramicznych do wysokości 2,05 m.

Narożniki pionowe pomieszczeń oraz naroża przypodłogowe z wykończeniem zaokrąglonym, uniemożliwiającym gromadzenie się brudu.

- Stolarka drzwiowa

Zaprojektowano futryny drzwiowe oraz drzwi drewniane pełne o podwyższonym standardzie z okleiną w kolorze jasnego drewna. Pomiędzy zmywalnią i wydawalnią oraz stołówką należy zamontować drzwi z PCV. W drzwiach wejściowych do pomieszczeń sanitarnych (kabina, przedsionek) należy zastosować w dolnej części otwory nawiewne o powierzchni nie mniejszej niż 0,022 m².

- Stolarka okienna

Zaprojektowano wymianę okien we wszystkich pomieszczeniach zaplecza kuchni.

W pomieszczeniach zaprojektowano okna jednoramowe, z profili z wysokoudarowego PCV, szklone szkłem zespolonym, o współczynniku przenikania ciepła $U=1,1 \text{ W/m}^2\cdot\text{K}$. W górnej części ram okiennych montowanych w pokoju intendentki, pokoju szatniowo socjalnym, pomieszczeniu magazynowym, oraz cateringowym należy zamontować nawiewniki higrosterowane o współczynniku infiltracji w przedziale 0,5-1,0 m³/mhdaPa. Zastosować okucia obwiedniowe z mikrouchyleniem, rozwieralno uchylne.

W wydawalni zaprojektowano drzwi z oknem podawczym z PVC.

Pomiędzy zmywalnią i stołówką należy zamontować okno podawcze z PCV, podnoszone.

- Roboty malarskie

Tynki wewnętrzne ponad okładzinami ceramicznymi należy wykończyć powłoką malarską wykonaną farbami akrylowymi. Przed przystąpieniem do wykonania powłok malarskich, należy podłoże wygładzić szpachlą gipsową oraz zagruntować preparatami gruntującymi dobranymi do rodzaju zastosowanych farb.

Kolorystyka zostanie wybrana przez przedstawiciela Inwestora na etapie realizacji, według wzornika barw wybranego producenta farby.

1.2.3.3. Instalacje wewnętrzne

Pomieszczenia wyposażone są w instalacje:

- **Instalacja elektryczna** – instalacja oświetlenia miejscowego i gniazd wtykowych 250V oraz instalacja trójfazowa podłączone są do wewnętrznej instalacji szkoły. Na etapie realizacji instalacje zostaną przebudowane, na podstawie projektu przebudowy instalacji elektrycznych, załączonego do niniejszej dokumentacji.

- **Instalacja CO** – Projekt przewiduje demontaż i ponowny montaż istniejących grzejników.
- **Instalacja wodociągowa** – W ramach remontu istniejąca instalacja wodociągowa i kanalizacyjna sanitarna zostanie przebudowana na podstawie projektu przebudowy instalacji wod-kan, załączonej do niniejszej dokumentacji.
- **Instalacja gazu** - W ramach remontu istniejąca instalacja gazowa zostanie przebudowana na podstawie projektu przebudowy instalacji gazowej objętego odrębnym postępowaniem o pozwolenie na budowę.
- **Instalacja wentylacji grawitacyjnej i mechanicznej** – W pomieszczeniach kuchni oraz zmywalni, zaprojektowano instalację wentylacji mechanicznej nawiewno wywiewnej, która podłączona zostanie do centrali wentylacyjnej podwieszanej w pomieszczeniu magazynu z szafami chłodniczymi. Instalacja wentylacyjna objęta jest odrębnym postępowaniem o pozwolenie na budowę.

1.3. Zatrudnienie, warunki higieniczno – sanitarne i BHP.

W kuchni przewiduje się zatrudnienie maksymalnie do 5 osób.

Stanowiska pracy zlokalizowane będą w pomieszczeniach:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| - obieralni | - czasowe przebywanie do 2 godzin |
| - kuchnia | - stałe przebywanie do 8 godzin |
| - zmywalnia, magazyny, catering | - czasowe przebywanie do 2 godzin |
| - magazyn intendentki | - czasowe przebywanie do 2 godzin |

Układ pomieszczeń zaprojektowano w taki sposób, aby spełnić wymagania higieniczno – sanitarne dla zatrudnionych pracowników.

Powierzchnia okien zapewnia dostateczne doświetlenie pomieszczeń przeznaczonych do stałego przebywania ludzi światłem dziennym.

Poszczególne stanowiska będą doświetlone dodatkowo światłem sztucznym.

Toaletę oraz przedsionek należy wyposażyć w zawór ze złączką do węża, wentylatory kanałowe, dozownik mydła oraz suszarkę do rąk.

W pomieszczeniu socjalnym należy zabudować szafki na posiłki oraz odzież pracowników.

Szafę na podręczny sprzęt do sprzątania zaprojektowano w przedsionku węzła sanitarnego.

Ściany pomieszczeń do wysokości 2,20m będą obłożone materiałem łatwo zmywalnym (płytki ceramiczne). Pomieszczenia kuchni oraz zmywalni wyposażone będą w wentylację mechaniczną nawiewno wywiewną. Pozostałe pomieszczenia posiadają przewody wentylacji grawitacyjnej.

Odpady komunalne odnoszone będą do położonego na terenie Szkoły kontenera na śmieci.

1.4. Ochrona przeciwpożarowa.

Budynek zalicza się do budynków o kategorii zagrożenia ludzi ZL III.

Remontowane pomieszczenia stanowią razem z budynkiem jedną strefę pożarową.

Elementy konstrukcyjne posiadają odporność ogniową jak dla klasy D odporności pożarowej.

Projektowane roboty remontowe nie zmieniają warunków ewakuacji w budynku. Zastosowane materiały nie stanowią zagrożenia pożarowego.

1.5. Opis technologii części żywieniowej.

1.5.1. Kuchnia

Kuchnia będzie służyła do przygotowania pełnych obiadów dla dzieci szkolnych. Przewidywana ilość wydawanych obiadów ok. 120 porcji, oraz ok. 30 porcji cateringowych w ramach usług świadczonych na zewnątrz.

Gotowe posiłki będą wydawane do stołówki z wydzielonej w kuchni wydawalni, poprzez okno podawcze zamontowane w drzwiach pomiędzy kuchnią i stołówką.

Wydawalnia połączona jest z pomieszczeniem zmywalni poprzez szafę dwustronnie przelotową, na naczynia czyste.

W kuchni wydzielone zostaną następujące stanowiska robocze:

- stanowisko obróbki mięsa ze zlewozmywakiem jednokomorowym
- stanowisko do przygotowania kanapek z maszyną do krojenia pieczywa
- stanowisko do przygotowywania surówek
- stanowisko do przygotowywania potraw rybnych ze zlewozmywakiem jednokomorowym
- stanowisko obróbki termicznej potraw
- stanowisko mycia naczyń kuchennych ze zlewozmywakiem głębokim oraz szafką na naczynia

Jako wyposażenie kuchni przewiduje się:

1 trzon kuchenny gastronomiczny, 2 taborety grzewcze gazowe, 1 taboret elektryczny, 1 patelnię elektryczną, piec konwekcyjno parowy, szafę chłodniczą, zlewozmywaki /do mycia naczyń kuchennych, przy stanowisku przygotowania mięsa i ryb/.

Stanowisko obróbki termicznej potraw wyposażone zostanie w 2 okapy wentylacyjne umieszczone nad stanowiskami.

Poszczególne stanowiska robocze wyposażone zostaną w stoły robocze ze stali nierdzewnej oraz inny drobny sprzęt kuchenny.

W kuchni należy umieścić szafę chłodniczą o pojemności 10 l na codzienne próbki potraw.

Ściany do pełnej wysokości zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.2. Zmywalnia naczyń stołowych.

Kuchnia połączona będzie funkcjonalnie z pomieszczeniem do odbioru i zmywania naczyń stołowych w sposób uniemożliwiający krzyżowanie się drogi naczyń brudnych i wydawanych potraw. Między wydzielonym w kuchni pomieszczeniem wydawalni oraz zmywalnią naczyń stołowych, znajdowała się będzie szafa dwustronnie przelotowa na naczynia czyste. Brudne naczynia stołowe będą dostarczane do zmywalni poprzez projektowane okna podawcze pomiędzy zmywalnią i stołówką.

Jako wyposażenie technologiczne w zmywalni zaprojektowano maszynę do zmywania naczyń z wyparaczem, zlewozmywak dwukomorowy, oraz pojemnik na odpady.

Zgromadzone odpady będą wynoszone bezpośrednio na zewnątrz poprzez istniejące drzwi.

Ściany do pełnej wysokości zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.3. Obieralnia

Służy do wstępnej obróbki ziemniaków i warzyw oraz obróbki wstępnej i przechowywania jajek. Transport surowców i półproduktów odbywał się będzie najkrótszą drogą do kuchni, co zapewnia usytuowanie tego pomieszczenia w bezpośrednim jej sąsiedztwie.

W obieralni przewiduje się następujące stanowiska robocze:

- stanowisko obróbki ziemniaków i warzyw ze zlewozmywakiem dwukomorowym.
- stanowisko do dezynfekcji jajek ze zlewozmywakiem i urządzeniem do dezynfekcji jajek

Wypożażenie obejmuje:

Zlewozmywak dwukomorowy do mycia obranych produktów, zlewozmywak jednokomorowy na stanowisku dezynfekcji jajek, lodówkę o poj. 10 l do przechowywania jajek, lampę UV, oraz obieraczkę do ziemniaków.

Ściany do pełnej wysokości zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.4. Pomieszczenie cateringowe.

W sąsiedztwie kuchni usytuowane jest pomieszczenie cateringowe z bezpośrednim wejściem z zewnątrz, przeznaczone do przyjmowania naczyń na dania wydawane w systemie cateringowym. Wypożażone będzie w szafkę na termosy oraz stanowisko z basenem do ich mycia.

Ściany do pełnej wysokości zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.5. Magazyn chłodni.

Magazyn produktów z szafami chłodniczymi zaprojektowany został w sąsiedztwie pomieszczenia cateringowego. W pomieszczeniu przewiduje się lokalizację szaf chłodniczych oraz lodówek i zamrażarki na produkty mięsne.

Ściany do wysokości 2,05 m zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.6. Magazyn produktów suchych.

Magazyn produktów suchych z półkami, zaprojektowany został w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczenia dla intendentki. W pomieszczeniu przewiduje się lokalizację półek na produkty suche.

Ściany do wysokości 2,05 m zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.7. Zaplecze sanitarne dla pracowników kuchni

Dla pracowników kuchni przeznaczony jest istniejący węzeł sanitarny, zlokalizowany w pobliżu wejścia głównego. Wypożażony jest w przedsionek z kabiną prysznicową oraz kabinę sanitarną.

Ściany do pełnej wysokości zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.8. Pokój socjalno szatniowy

Pomieszczenie socjalne dla pracowników kuchni usytuowane będzie bezpośrednio w sąsiedztwie wejścia do zaplecza kuchennego. Zostanie wyposażone w 5 kompletów szafek dwudzielnych, zlewozmywak jednokomorowy, oraz stolik z krzesłami.

Ściany do wysokości 2,05 m zostaną obłożone okładziną z płytek ceramicznych zmywalnych, gładkich i odpornych na działanie środków dezynfekujących i myjących.

Posadzka wykończona zostanie płytkami ceramicznymi zmywalnymi, odpornymi na działanie środków dezynfekujących i myjących.

1.5.9. Pokój intendentki.

W sąsiedztwie wejścia wydzielony został pokój dla intendentki, wyposażony w biurko, krzesło oraz szafę na dokumenty. Stanowisko robocze przeznaczone jest dla okresowej pracy w wymiarze nie przekraczającym 2 godzin.

1.5.10. Składowanie odpadków

Odpadki pokonsumpcyjne zbierane będą w pojemniku zlokalizowanym pod zlewozmywakiem w zmywalni i odnoszone będą do kontenera na odpady komunalne na terenie Szkoły, poprzez istniejące drzwi. Nie dopuszcza się wykorzystywania odpadów do karmienia trzody chlewnej. Składowanie odpadków opakowań oraz odpadów z obróbki warzyw odbywało się będzie w pomieszczeniu obieralni, skąd po skończonym dniu pracy wynoszone będą do kontenera na śmieci zlokalizowanego na terenie szkoły.

III. Część rysunkowa.

Rys. nr 1	Plan Sytuacyjny	skala 1:500
Rys. nr 2	Rzut parteru – inwentaryzacja	skala 1:50
Rys. nr 3	Rzut parteru – stan projektowany	skala 1:50
Rys. nr 4	Rzut parteru – technologia kuchni	skala 1:50
Rys. nr 5	Zestawienie stolarki okiennej	skala 1:50
Rys. nr 6	Zestawienie stolarki drzwiowej	skala 1:50
Rys. nr 7	Zestawienie stolarki drzwiowej aluminiowej	skala 1:50