



Projekty budowlane, pozwolenia na budowę, nadzory, kosztorysy,  
wykonawstwo

87-100 Toruń,  
ul. Gen. Józefa Hallera 65a/3  
tel. 603-311-254

NIP: 956-195-22-92, REGON 365974794, Numer rachunku: 87 1020 5011 0000 9102 0401 1961

[www.mmproj-bud.pl](http://www.mmproj-bud.pl) E-mail: [mlodzian1@poczta.onet.pl](mailto:mlodzian1@poczta.onet.pl)

## PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI

1

**TEMAT:** Przebudowa oddziału przedszkolnego w budynku OSP w Mikołowie wraz z rozbudową schodów zewnętrznych do budynku oraz budową zewnętrznej instalacji gazowej

**KATEGORIA BUD:** IX – Budynki kultury, nauki i oświaty

**ADRES:** ul. Mokierska 1, 43-190 Mikołów  
działka nr 141/53 i 158/46, obręb 0033 Paniowy  
jednostka ewidencyjna 240802\_1 Mikołów

**INWESTOR:** Gmina Mikołów  
ul. Rynek 16  
43-190 Mikołów

Zakres projektu budowlanego	Projektant: imię nazwisko	Podpis
Opracowanie:	Inż. Marcin Młodziankiewicz	
Opracowanie	mgr inż. Marta Kwiatkowska	

Data opracowania: 29 październik 2024 r.

## **SPIS TREŚCI**

**1 – PODSTAWA OPRACOWANIA**

**2 – ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE**

**3 – TECHNOLOGIA ŻYWIENIA**

**4 – WYTYCZNE BUDOWLANE, BHP I P-POŻ.**

**5 – OPIS USPRZĘTOWIENIA**

**6 – PROJEKT GRAFICZNY TECHNOLOGII**

**- rys. nr 1-TK – technologia kuchni**





## OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU

### TECHNOLOGII KUCHNI

#### 1. PODSTAWA OPRACOWANIA

- Zlecenie inwestora: Gmina Mikołów, ul. Rynek 16, 43-190 Mikołów,
- Obowiązujące przepisy i normy,
- Projekt architektoniczno-budowlany
- Projekt instalacji elektrycznej
- Projekt instalacji sanitarnej

#### 2. ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Przedmiotowe opracowanie zawiera podstawowe dane dotyczące wyposażenia gastronomicznego w sprzęt i urządzenia, ustawione w prawidłowe ciągi technologiczne.

#### 3. TECHNOLOGIA ŻYWIENIA – UKŁAD FUNKCJONALNY

Przedszkole dwuoddziałowe objęte opracowaniem znajduje się w budynku OSP przy ul. Mokierskiej 1 w Mikołowie w bezpośrednim sąsiedztwie Szkoły Podstawowej nr 8. Przygotowywanie posiłków dla oddziału przedszkolnego odbywać będzie się w przedmiotowym budynku Szkoły Podstawowej oddalonym o 14 m od budynku oddziału przedszkolnego. Przed planowanymi posiłkami personel przetransportuje jedzenie pomiędzy budynkami, następnie przygotuje posiłki poprzez porcjowanie, nałożenie na talerze i wydanie posiłków. Naczynia i opakowania transportowe będą wracały do kuchni szkolnej po uprzednim ich umyciu w zmywalni. Alternatywnie funkcję dostawcy żywienia może pełnić zewnętrzna firma cateringowa.



Do obsługi punktu wydawania posiłków zaprojektowano trzy pomieszczenia. Dwa pomieszczenia stanowią część „czystą” przeznaczoną do przyjęcia dostaw posiłków oraz pomieszczenie rozdzielni i wydawki posiłków. Trzecie pomieszczenie to zmywalnia stanowiąca część „brudną”. W zapleczu kuchennym nie przewiduje się obierania i mycia warzyw. Dostawy czystych półproduktów i gotowych wyrobów z zewnątrz w szczelnych pojemnikach. Potrawy będą dostarczane z zewnątrz w stanie gotowym do spożycia w termosach i pojemnikach termoizolacyjnych. Surówki i sałatki będą dostarczane z zewnątrz w stanie gotowym do spożycia. System dostarczania produktów jest oparty o sprzęt, który zabezpieczy utrzymanie w odpowiednich warunkach sanitarno – higienicznych. Podstawowe procesy technologiczne w pomieszczeniach kuchni oddziału przedszkolnego polegać będą na porcjowaniu gotowych potraw dostarczanych z zewnątrz, podgrzewaniu oraz przygotowaniu napojów ciepłych.

W części „czystej” w pomieszczeniu rozdzielni i wydawki posiłków przewidziano stanowisko do obróbki termicznej potraw. W skład tego stanowiska wchodzi kuchnia gazowa do podgrzewania posiłków ustawiona w pomieszczeniu w sposób zapewniający bezpieczny i ergonomiczny dostęp do urządzenia. Przy urządzeniu obróbki termicznej zapewniono blaty neutralne umożliwiające odstawienie gorących naczyń produkcyjnych. Nad blokiem grzewczym przewidziano okap wyciągowy. Okap zawieszono na wysokości 200cm nad posadzką (dół okapu) i jest on tak zaprojektowany, iż wystaje około 15 – 20 cm poza obrys znajdujących się pod nim urządzeń termicznych. W pomieszczeniu przygotowywania posiłków zlokalizowane zostaną również stoły przyścienne szkieletowe oraz stoły zabudowane z miejscem do przechowywania czystych naczyń kuchennych, lodówka a także zlewozmywak do mycia drobnego sprzętu oraz umywalkę do mycia rąk.

Przygotowane w pomieszczeniu pokarmy będą wydawane opiekunom dzieci poprzez okno podawcze – połączenie zaplecza kuchennego z salą. Zwrot brudnych naczyń z sali odbywać się będzie przez drugie okno podawcze prowadzące do pomieszczenia zmywalni. Naczynia w zmywalni zostaną umyte oraz wyparzone w zmywarce gastronomicznej. Pomieszczenie zmywalni

wyposażone zostanie w stół z blatem odkład czym na brudne naczynia, stół ze zlewem dwu-komorowym do mycia i płukania naczyń oraz przedmiotową zmywarko – wyparzarkę. Czyste naczynia trafią do szafy przejściowej między zmywalnią a częścią „czystą”.

Pracownik zaplecza kuchennego oddziału przedszkolnego będzie korzystał z szatni i toalety pracowników oddziału przedszkolnego.

Odpadki, z pomieszczeń zmywalni i przygotowalni będą gromadzone w szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwego materiału pojemnikach wyłożonymi jednorazowymi workami foliowymi i usuwane po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, po skończonym dniu pracy.

Pomieszczenie kuchni sprzątane będą po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, półek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzane zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:



- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia , temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.




#### **4. WYTYCZNE BUDOWLANE, BHP I P-POŻ.**

Ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 2 metrów.

W miejscach, gdzie znajdują się umywalki, należy zainstalować trwale zabezpieczone instrukcje mycia i dezynfekcji rąk.



## 5. OPIS USPRZĘTOWANIA

TABELA WYPOSAŻENIA				
Nr	nazwa	opis	zdjęcie poglądowe	szt.
<b>Pomieszczenia kuchenne – 0.09, 0.10 i 0.11</b>				
88	Stół szkieletowy	Stół szkieletowy przyścienny z dwiema półkami, wykonany ze stali nierdzewnej.	<b>W ZAKRESIE ZAMAWIAJĄCEGO</b>	1
89	Stół przyścienny	Stół przyścienny z dwiema półkami, wykonany ze stali nierdzewnej,	<b>W ZAKRESIE ZAMAWIAJĄCEGO</b>	1
90	Szafa chłodnicza		<b>W ZAKRESIE ZAMAWIAJĄCEGO</b>	1
91	Stół przyścienny	Stół przyścienny z dwiema półkami wykonany ze stali nierdzewnej, wymiary: 600x600x850 mm		3
92	piekarnik	Kuchnia gastronomiczna gazowa 5-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym wymiary: 900x600x900 <b>moc gazowa 14,3 kW</b> <b>moc 4,9 kW</b>		1

93	Stół przyścienny	Stół przyścienny z dwoma blokami trzech szuflad i szafką z drzwiami suwanymi, wykonany ze stali nierdzewnej, wewnątrz szafki znajduje się jedna półka, wymiary: 2000x600x850 mm		1
94	Szafka wisząca	Szafka wisząca z drzwiami otwieranymi, wykonana ze stali nierdzewnej,	<b>W ZAKRESIE ZAMAWIAJĄCEGO</b>	2
95	Szafa przelotowa	Szafa przelotowa dwudzielna z drzwiami suwanymi, wykonana ze stali nierdzewnej, wewnątrz w dolnej i górnej części szafy znajdują się po dwie półki, wymiary: 800x700x2000 mm		1
96	Stół ze zlewozmywakiem jednokomorowym	Stół ze zlewem 1-komorowym i szafką z drzwiami suwanymi, wykonany ze stali nierdzewnej, wewnątrz szafki znajduje się jedna półka, Wymiar komory: 400x4 przyści00x250 mm wymiary: 1300x600x850 mm		1
97	Zmywarka	Zmywarka gastronomiczna <b>KAPTUROWA</b> do naczyń z pompą odpływu wymiar: 600x600x..... <b>moc 6,20 kW</b> <b>zasilanie: 400 V</b>	<b>DO REALIZACJI</b>	1

98	Stół ze zlewozmywakiem jednokomorowym	Stół ze zlewem 2-komorowym z półką, wykonany ze stali nierdzewnej, Wymiar komory: 400x400x250 mm wymiary: 1000x600x850 mm		1
99	Bateria ze spryskiwaczem	Bateria stojąca z mieszaczem z wysoką wylewką i spryskiwaczem. Korpus z chromowanego mosiądzu.		2
100	Okap przyścienny	Okap przyścienny wyciągowy	<b>W ZAKRESIE ZAMAWIAJĄCEGO</b>	1
101	Umywalka	Umywalka naścienna ceramiczna w kolorze białym wymiary: 65 x 48 x 15 cm. Umywalkę należy zamontować wraz z baterią. Umywalkę należy zamontować na wysokości 90 cm od posadzki.		1
102	Dozownik mydła	Dozownik naścienny wykonany ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym. Przeznaczony do mydła w płynie, pojemność 1 litr. Wyposażony w wizjer umożliwiający kontrolowanie ilości płynu. Zamykany a zamek.		1
103	Podajnik ręczników papierowych	Podajnik naścienny wykonany ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym. Wyposażony w wizjer umożliwiający kontrolowanie ilości ręczników papierowych. Zamykany na zamek.		1
104	Kosz na	Kosz na śmieci z pokrywą		1



	śmieci	prostokątny montowany do ściany wykonany ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym. Pojemność: 4.5 litrów		
105	Dozownik płynu do dezynfekcji	Dozowniku płynu do dezynfekcji ze stali nierdzewnej z aplikatorem łokciowym. Przeznaczony do płynu do dezynfekcji, pojemność 1 litr. Wyposażony w wizjer umożliwiający kontrolowanie ilości płynu. Zamykany a zamek.		1

Opis opracowała:

**Inż. Marcin Młodziankiewicz**

Niniejszy projekt stanowi własność inwestora i nie może być powielany i udostępniany osobą trzecią bez jego zgody.  
Niniejsze opracowanie stanowi dzieło autorskie i podlega ochronie zgodnie z ustawą 83 z dnia 04.02.1994 o prawie autorskim i pokrewnych prawach

Data opracowania:  
29 październik 2024 r.