

1. Podstawę opracowania stanowią:

- obowiązujące przepisy, wytyczne i normy
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. Nr 75 poz. 690 z późn.zm.)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych warunków bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003r. Nr 129 poz. 1650 z późn.zm.)
- Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych
- inwentaryzacja pomieszczeń
- program użytkowy przedstawiony przez przedstawicieli szkoły

Głównym celem niniejszego opracowania jest podanie zakresu prac budowlano-instalacyjnych niezbędnych do wykonania, aby w omawianych pomieszczeniach zostały spełnione obowiązujące dla pomieszczenia szkoleniowego wymogi higieniczno – sanitarne i bhp.

Niniejsze opracowanie będzie podstawą do sporządzenia projektu architektoniczno – budowlanego. Niniejsze opracowanie nie uprawnia do rozpoczęcia adaptacji istniejących sal do funkcji pracowni gastronomicznych.

2. Opis ogólny.

Projektowane pracownie gastronomiczne mieścić się będą na parterze budynku Zespołu Szkół im.M.Kopernia w Bełżycach przy ul.Wilczyńskiego 64.

Na potrzeby pracowni gastronomicznych przystosowano dwie sale wraz z pom. technicznym.

Wysokość pomieszczeń wynosi ok.3.00m.

Powierzchnie przeznaczone na pracownie:

- pracownia nr 1 z dziewięcioma stanowiskami uczniowskimi zajmować będzie powierzchnię łącznie 118,68 m², z czego pracownia zajmować będzie powierzchnię 103,17m² a zaplecze 15,51m²
- pracownia nr 2 z sześcioma stanowiskami uczniowskimi zajmować będzie powierzchnię łącznie 71,60 m², z czego pracownia zajmować będzie powierzchnię 58,64 m² a zaplecze 12,96m².

Pomieszczenia doświetlone są światłem naturalnym i sztucznym.

Z uwagi na brak normatywu zapewniającego prawidłowe doświetlenie światłem naturalnym, w projekcie architektonicznym należy dla sal wyliczyć właściwą powierzchnię okien i dobrać stolarkę okienną, spełniający wymóg Dz.U.nr 75 poz.690 z późniejszymi zmianami.

Pomieszczenia dostępne są z korytarza głównego, z dróg komunikacji ogólnej. Pomieszczenia wyposażone są w wentylację grawitacyjną.

3. Zakres działalności

W ramach działalności sal przewiduje się prowadzenie zajęć w ramach nauki zawodu kucharza, technologa żywności.

W przedmiotowych pomieszczeniach uczniowie zdobywają wiedzę w zakresie:

- sporządzania potraw i napojów różnymi technikami
- sporządzania dań garmażeryjnych i dietetycznych
- pieczenia ciast i sporządzania deserów
- pieczenia wyrobów piekarskich
- nakrywania do stołów i obsługi konsumenta
- układania jadłospisów
- prowadzenia gospodarki magazynowej

Ponadto w sali nr 1 przeprowadzane będą egzaminy zawodowe- ich części praktycznej.

3. Opis pracowni gastronomicznych

Każda z sal tak jest ukształtowana aby uczeń przechodził do sali poprzez aneks szatniowy, gdzie zakłada odzież ochronną (odzież wierzchnia zostawiana jest w szatni ogólnej szkoły). Obok wejść z aneksów umieszczone są umywalki do mycia rąk.

Pracownie gastronomiczne zostały tak zaprojektowane aby uczniowie od początku poznawali jakie stanowiska powinny być wydzielone w prawidłowo działającej restauracji czy innej działalności gastronomicznej.

W pracowniach zostały wydzielone odrębne i wspólne stanowiska pracy.

Pracownia gastronomiczna nr 1, która będzie również wykorzystywana jako sala egzaminacyjna wyposażona została w :

- **6 stanowisk pracy uczniów**, każde ze stanowisk wyposażone jest w zlew, blat z szafką, kuchenkę elektryczną z piekarnikiem

- **stanowisko mycia i dezynfekcji jaj** wyposażone w stół roboczy ze zlewem, stół z urządzeniem UV do dezynfekcji jaj oraz lodówkę podblatową do przechowywania jaj
- **stanowisko mycia warzyw/owoców** (wymiennie w zależności od potrzeb zdających) wyposażone w stół ze zlewem
- **stanowisko mycia mięs** wyposażone w stół ze zlewem
- **stanowisko mycia sprzętu wykorzystywanego przy produkcji** wyposażone w stół ze zlewem, zmywarko- wyparząrkę i stół odkładczy . Nad zlewem w przypadku mycia ręcznego sprzętu zostanie umieszczony ociekacz
- **stanowisko pieca** wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, stoliki
Ponadto w pracowni wydzielono szafę magazynową ,szafę chłodniczą, stanowisko mycia rąk, stanowisko prowadzącego zajęcia/egzamin, stanowisko siedzące dla uczniów.
W części magazynowej przewidziano szafy magazynowe.

Pracownia gastronomiczna nr 2, która będzie również wykorzystywana jako sala egzaminacyjna wyposażona została w :

- **9 stanowisk pracy uczniów**, każde ze stanowisk wyposażone jest w zlew, blat z szafką, kuchenkę elektryczną z piekarnikiem
- **stanowisko mycia i dezynfekcji jaj** wyposażone w stół roboczy ze zlewem, stół z urządzeniem UV do dezynfekcji jaj oraz lodówkę podblatową do przechowywania jaj
- **stanowisko mycia warzyw/owoców** (wymiennie w zależności od potrzeb zdających) wyposażone w stół ze zlewem
- **stanowisko mycia mięs** wyposażone w stół ze zlewem
- **stanowisko mycia sprzętu wykorzystywanego przy produkcji** wyposażone w stół ze zlewem, zmywarko- wyparząrkę i stół odkładczy . Nad zlewem w przypadku mycia ręcznego sprzętu zostanie umieszczony ociekacz
- **stanowisko pieca** wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, stoliki
Ponadto w pracowni wydzielono szafę magazynową ,szafę chłodniczą, stanowisko mycia rąk, stanowisko prowadzącego zajęcia, stanowisko siedzące dla uczniów.
W części magazynowej przewidziano szafy magazynowe.

Nad urządzeniami termicznymi zostaną zainstalowane okapy wyciągowe (nad kuchenkami, piecami i zmywarkami).

4. Wykończenie pomieszczeń

Wykończenie ścian.

- w pracowniach na wszystkich ścianach (łącznie ze ściankami wydzielającymi poszczególne aneksy) do wysokości 2m należy zapewnić powłokę jasną, łatwo zmywalną, trwałą, nienasiąkliwą, gładką, odporną na działanie środków dezynfekcyjnych i korozję, bez elementów drewnianych, poza tym powłoka jasna, gładka, łatwa do czyszczenia.

Ściany w pomieszczeniach magazynów i aneksów szatniowych malowane farbą zmywalną w jasnych odcieniach.

uwaga: powierzchnie ścian (w tym ewentualna obudowa instalacji) nie mogą mieć występów ułatwiających osadzanie się na nich kurzu i brudu. Zwraca się uwagę na obudowę istniejących pionów instalacyjnych.

Wykończenie podłóg

- wszystkie pomieszczenia-powłoka jasna, niepyląca, nienasiąkliwa, łatwo zmywalna, nieśliska, trwałą, gładką, odporna na działanie środków dezynfekcyjnych i korozję, bez progów, z cokołami lub listwami przypodłogowymi z materiału o cechach analogicznych jak posadzka, bez elementów drewnianych

Wykończenie sufitów.

- wszystkie pomieszczenia- powierzchnia sufitu pełna (nie ażurowa), jasna, gładka, łatwa do oczyszczenia, wodoodporna, zabezpieczona przed kondensacją pary i wzrostem pleśni, bez elementów drewnianych.

Uwaga: punkty świetlne w części egzaminacyjnej i zapleczonej zaopatrzyć w gładkie nietłukące osłony (klosze) o konstrukcji umożliwiającej łatwe czyszczenie. Punkty świetlne dostosować do nowych stanowisk pracy.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Światło nie powinno zmieniać barw, a jego natężenie powinno być zgodne z obowiązującą normą.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówki lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe czyszczenie.

5. Instalacje.

- **Instalacja wodociągowa.**

Sale przewidziane do adaptacji zasilane są w wodę sieci miejskiej. Jakość używanej wody musi być zgodna z wymogami stawianymi wodzie do spożycia przez ludzi. W tym celu po wykonaniu instalacji wodociągowej należy w uprawnionym laboratorium przebadać wodę instalacyjną w kierunku jej przydatności do spożycia przez ludzi.

Do wszystkich zlewów i umywalek należy doprowadzić ciepłą i zimną wodę. Wodę zimną ale uzdatnioną należy doprowadzić do zmywarki i do pieca.

Instalację wodociągową należy wykonać jako krytą (prowadzenie przewodów w brudach lub właściwa obudowa).

Nie wykonywać ślepych zakończeń instalacji.

- **Instalacja kanalizacyjna.**

Ścieki z obiektu są odprowadzane do sieci miejskiej.

Instalację kanalizacyjną należy wykonać jako krytą (prowadzenie w brudach lub właściwa obudowa). Należy odprowadzić ścieki ze wszystkich zlewów, umywalki oraz zmywarki i pieca. Poza pomieszczeniami pracowni należy przewidzieć separatory tłuszczu.

Wszystkie podejścia należy zamknąć syfonem.

- **Wentylacja.**

Należy zapewnić wymianę powietrza w pomieszczeniach:

- Zaplecza (magazyn aneksy szatniowe) 1.5w/h
- pracownie 15-30w/h

Nad urządzeniami termicznymi oraz zmywarką należy zamontować okapy, odporne na działanie tłuszczu i wilgoci. Okapy nad urządzeniami termicznymi wyposażone powinny być w łatwe do wyjęcia i umycia filtry.

Przewody wentylacji należy obudować w sposób uniemożliwiający zbieranie się kurzu i brudu.

Uwaga: nie należy łączyć przewodów z pomieszczeń o różnych wymaganiach sanitarno-higienicznych.

Powyższe ilości są ilościami orientacyjnymi. W projekcie wentylacji należy uwzględnić zyski ciepła od urządzeń oraz przebywających osób oraz ilość

powietrza odciąganego i nawiewanego. Wentylacja powinna wyeliminować zapachy.

Szczególną uwagę należy zwrócić na prowadzenie przewodów. Proponuje się wykonać odprowadzenie powietrza znad okapów i na korytarzu łącznie w wspólny przewód wentylacyjny.

- **Instalacja elektryczna.**

- zabezpieczyć moc elektryczną dla urządzeń technologicznych wyszczególnionych w tabeli wyposażenia. Każde stanowisko wyposażone będzie w kuchenkę elektryczną z piekarnikiem. Należy przewidzieć dodatkową rezerwę mocy w ilości ok. 3000W na dodatkowy sprzęt który może zostać użyty)
- wokół odbiorników energetycznych wykonać gniazda dawcze 1 lub 3 fazowe
- instalację elektryczną wykonać jako przeciwporażeniową
- przewidzieć rezerwę mocy na cele oświetleniowe (w tym również w okapach wyciągowych) i wentylacyjne

- **Ogrzewanie.**

W pomieszczeniach należy zapewnić temperaturę +20°C. Do obliczenia bilansu cieplnego należy uwzględnić ciepło wydzielające się z urządzeń termicznych.

3. Stolarka drzwiowa.

Stolarka - szczelna , o powierzchniach gładkich, łatwych do oczyszczania.

Otwory drzwiowe należy powiększyć tak aby wejście do sali egzaminacyjnej wynosiło 100cm w świetle skrzydła drzwiowego, natomiast na zaplecze 90.

Zwraca się uwagę na likwidację drobnej różnicy poziomów pomiędzy salą a korytarzem.

3. Stolarka okienna.

W projekcie architektonicznym należy zamieścić sprawdzenie normatywu dotyczącego właściwego doświetlenia sal.

Opracował :mgr inż. Dorota Antosiewicz

WYKAZ WYPOSAŻENIA:

- 1. Szafa ubraniowa 1000x600x1800 szt.3**
- 2. Kuchenka elektryczna z piekarnikiem 600x600x820 230V, 7.8kW-15szt.**
- 3. Okap wyciągowy 600x600x450- szt.3 .**
- 4. Stół roboczy 1000x600x850 z szafką- szt.9**
- 5. Stół ze zlewem 600x600x850- szt.15**
- 6. Okap wyciągowy 1400x700x425- szt.6.**
- 7. Stół roboczy z szafką 800x600x850 szt. 6**
- 8. Szafa magazynowa 1100x500x1800- wg. potrzeb**
- 9. Stół- wg. wymogów inwestora.**
- 10.Krzesło- szt.17**
- 11.Stół- wg. wymogów inwestora.**
- 12.Biurko 1500x600x850 – szt.1.**
- 13.Krzesło obrotowe- zm.tapicerka- szt.2**
- 14.Tablica- szt.2.**
- 15.Szafka- szt.2.**
- 16.Biurko 1200x600x850- szt.1.**
- 17.Szafa chłodnicza 1400x895x2010 230V/0.6kW-szt.1.**
- 18.Umywalka- szt.5.**
- 19.Szafka 40x60x85 – szt.2**
- 20.Piec konwekcyjno-parowy szt.2**
- 21.Okap wyciągowy- szt.2**
- 22.Szafka 40x60x85 – szt.2**
- 23.Szafka 40x60x85 – szt.2**
- 24.Zmywarka kapturowa 734x760x1580/2000- 400V/10kW- szt.2**
- 25.Stół ze zlewem 700x600x850- szt.2**
- 26.Stół ze zlewem 800x600x850 –szt.3**
- 27.Stół ze zlewem 1200x600x850- szt.2**
- 28.Lodówka podblatowa 50x50x82 230V/.4kW- szt.2**
- 29.Urządzenie UV do dezynf.jaj 230V/0.4kW- st.2**
- 30.Szafka 40x60x85**
- 31.Okap wyciągowy- szt.2**

