

Opis technologii

1. Podstawa i zakres opracowania

Podstawa opracowania:

- Umowa na wykonanie prac projektowych
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz.690 z późniejszymi zmianami),
- Ustawa z dnia 27 września 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 136, poz. 914 j. t.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z 29. 04.2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26.09.1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 169, poz.1650 j.t. z późniejszymi zmianami),

Opracowanie obejmuje modernizację istniejącego zaplecza gastronomicznego oraz dostosowanie go cateringu.

2. Program użytkowy

W przedmiotowym obiekcie prowadzona będzie działalność gastronomiczna obejmująca żywienie otwarte obsługujące około 60 klientów jednorazowo oraz catering na około 150 posiłków.

Zaplecze zlokalizowane będzie na dwóch poziomach.

W piwnicach, z wejściem z poziomu terenu zaprojektowano magazyn termosów i pojemników transportowych oraz zmywalnię termosów i GN-ów, a także magazyn zasobów. Na parterze zlokalizowano kuchnię ciepłą, obieralnię, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn okopowych, spożywczy oraz chłodni i mroźni, a także zaplecze socjalne pracowników z łazienką i biuro inspicjentki. Pomieszczenie zmywalni termosów jest pomieszczeniem pracy czasowej, gdzie ten sam pracownik nie będzie przebywał dłużej niż 4 godziny.

Przestrzeń przeznaczona na zaplecze oraz usytuowanie budynku (dojazd - dojście oraz zaopatrzenie w wodę) pozwala na produkcję kulinarną w pełnym zakresie.

3. Układ funkcjonalny

Projektując technologię gastronomii wzięto pod uwagę przepływ artykułów od strefy brudnej w kierunku strefy czystej (kuchnia ciepła). Wykluczono krzyżowanie się ciągów technologicznych oraz kontakt z artykułami spożywczymi osób niezatrudnionych w gastronomii.

Proponowany układ funkcjonalny przedstawiono na rysunkach.

Dostawy towarów odbywać się będą wejściem gospodarczym. Towary przenoszone będą do magazynów: spożywczego, chłodniczego, warzyw i okopowych.

W pomieszczeniu obieralni poddane zostaną wstępnej obróbce warzywa oraz magazynowane, myte i dezynfekowane będą jaja. Drób i ryby dostarczane będą oczyszczone. W celu dezynfekcji jaj zaprojektowano odrębny stół ze zlewem oraz lampę bakteriobójczą ultrafioletową. W naświetlaczu komorowym w trakcie odkażania ginie 100% bakterii Salmonella, Coli i innych.

Wstępnie obrobione warzywa, przygotowane jajka, oczyszczone ryby oraz pozostałe produkty (nie wymagające wstępnej obróbki) przetransportowane zostaną do kuchni ciepłej

Nie przewiduje się czyszczenia drobiu i ryb. Drób i ryby przywożone będą wyczyszczone - wypatroszone.

W kuchni ciepłej wydzielono stanowiska: mączne, deserów, obróbki mięs i jarzyn, obróbki termicznej, przygotowywania i dekorowania i wydawania potraw, mycia garnków kuchennych oraz pakowania posiłków do transportu cateringowego.

W kuchni ciepłej wstępnie przygotowane produkty będą obrabiane termicznie w zaprojektowanym zestawie grzewczym. Nad zestawem tym zaprojektowano okap centralny, którego zadaniem jest ekspediowanie zapachów powstałych w trakcie obróbki termicznej na zewnątrz budynku. Transport gotowych dań na salę konsumpcyjną odbywał się będzie przez ladę podawczą.

Brudne naczynia z sali konsumpcyjnej zwracane będą przez szafę przelotową do zmywalni naczyń stołowych. Po umyciu i wyparzeniu czyste naczynia trafią do szafy przelotowej na naczynia, a stąd do kuchni.

Gastronomia świadczyła będzie również usługi cateringowe. W związku z tym w kuchni wydzielono stanowisko pakowania termosów transportowych. Termosy zwracane będą do magazynu na „brudne” termosy następnie przekazywane będą do zmywalni termosów skąd przeniesione zostaną do magazynu czystych termosów. Termosy transportowane będą do kuchni windą.

Odpady ze zmywalni naczyń oraz zmywalni termosów przenoszone będą do miejsca ich czasowego gromadzenia znajdującego się na zewnątrz po zakończeniu działalności. Odpady te zostaną odebrane przez specjalistyczną firmę.

Planowane zatrudnienie – 7 osób.

Dla pracowników gastronomii zaprojektowano szatnię wyposażoną w szafki dwudzielne oraz łazienkę z kabina prysznicową, miską ustępową i umywalką.

W obrębie gastronomii zaprojektowano dostępne z komunikacji pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlew zamontowany na wysokości 50cm od podłogi.

4. Wyposażenie technologiczne.

Rozmieszczenie wyposażenia podano w części rysunkowej. Do aranżacji wykorzystano, poza projektowanym, sprzęt dobrej jakości będący w posiadaniu Inwestora.

UWAGA!

Wymiary dla urządzeń należy korygować na placu budowy

5. Wykończenie pomieszczeń

5.1. Posadzki

- ✓ W pomieszczeniach gastronomicznych posadzki winny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych i odpornych na ścieranie oraz na środki dezynfekujące i czyszczące. Projektuje się we wszystkich pomieszczeniach gastronomii: produkcyjnych i magazynowych - płytki ceramiczne antypoślizgowe, V klasy ścieralności.

5.2. Ściany i sufity

- ✓ W pomieszczeniach gastronomicznych ściany winny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych i odpornych na działanie środków dezynfekujących i czyszczących. Projektuje się w pomieszczeniach gastronomii: produkcyjnych i sanitarnych – do wysokości 2.00m płytki ceramiczne ściennie.
- ✓ Ściany ,na których nie będą układane płytki oraz sufity należy wykonać jako białe lub jasne zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.
- ✓ Narożniki ścian i krawędzie otworów komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed obijaniem kątownikiem ochronnym.
- ✓ W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych ściany wykończone płytkami ceramicznymi do wysokości 2.00m.

W zakładzie należy zapewnić sprzęt myjący, który zapewni dokładne mycie rogów powstałych pomiędzy połączeniem ścian i podłogi (np. odpowiedniej klasy „mopy” lub sprzęt do mycia ciśnieniowego lub parą)

5.3. Inne wykończenia

- ✓ Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń, w których żywność wprowadzana jest do obrotu, muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji.
- ✓ Wahadłowe drzwi muszą być przezroczyste lub posiadać przezroczyste panele wykonane z materiału odpornego na rozbicie lub ze szkła hartowanego oraz odpowiednio oznakowane w widocznym miejscu.
- ✓ W pomieszczeniach produkcyjnych należy użyć drzwi o gładkich i nienasiąkliwych powierzchniach.
- ✓ Parapety okienne (w części produkcyjnej) należy wykończyć płytkami ceramicznymi ściennymi.
- ✓ Okna winny otwierać się z poziomu posadzki i mieć w pomieszczeniach stałej pracy powierzchnie równą min. 1/8 powierzchni podłogi.
- ✓ W otwieralnych oknach należy założyć ramy z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów (przez cały rok).
- ✓ Przy wszystkich umywalkach należy zamontować pojemniki z mydłem, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

Zabezpieczenie przed gryzoniami i muchami

- ✓ Drzwi zewnętrzne do pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych należy od zewnątrz pokryć blachą do pełnej wysokości lub wykonać je z materiału odpornego na gryzienie,
- ✓ w oknach kuchni należy przewidzieć ramki z siatką przeciw owadom o oczkach 2*2mm, montowane po stronie zewnętrznej.

6. Wytyczne dla instalacji wod.- kan.

Zapotrzebowanie na wodę do celów technologicznych dla kompleksu gastronomicznego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z 14.01.2002r w sprawie określenia przeciętnych norm zużycia wody (Dz. U. Nr 8, poz. 70).

Rozmieszczenie urządzeń technologicznych podłączonych do instalacji wod - kan przyborów sanitarnych, wpustów ściekowych i armatury podano na rysunkach. Wypusty podłogowe należy instalować w poziomie podłogi jedynie w pomieszczeniu, w których zostały zaprojektowane. W pozostałych pomieszczeniach nie wykonywać wypustów podłogowych.

Podłogi należy wykonać ze spadkami wynoszącymi około 1>100 (jeden cm na sto cm).

Obiekt zaopatrywany będzie w wodę z wodociągu będącego pod nadzorem PPIS.

Instalacje kanalizacyjną z pomieszczeń produkcyjnych gastronomii należy zakończyć separatorem tłuszczu.

7. Wytyczne dla instalacji elektrycznych

Na stanowiskach roboczych (w kuchni, obieralni i zmywalni) należy wykonać oświetlenie elektryczne, które zapewni natężenie 500 luksów. W pozostałych pomieszczeniach należy zapewnić 200 luksów.

Wszystkie maszyny i urządzenia zasilane energią elektryczną powinny posiadać ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym.

Dla określenia szczytowego poboru mocy, do sumy mocy zainstalowanej dla potrzeb technologicznych, można stosować współczynnik pracy urządzeń w wysokości 0,7.

Oświetlenie podstawowe ogólne należy projektować i wykonać w/g obowiązujących norm.

8. Wentylacja

Należy zapewnić wentylację we wszystkich pomieszczeniach gastronomii zgodne z obowiązującymi normami. Między innymi:

- kuchnia $15 \div 30\text{m}^3/\text{h}$
- zmywalnia $5 \div 10\text{m}^3/\text{h}$
- przygotowalnia $4 \div 8\text{m}^3/\text{h}$
- szatnie $4 \text{ w } / \text{h}$,
- WC $50\text{m}^3/\text{h}/ 1 \text{ miska ustępowa} + 25\text{m}^3/\text{h}/ \text{pisuar}$
- magazyny $1 \div 3\text{m}^3/\text{h}$

W pomieszczeniach pracy, w których następuje wydzielanie się ciepła przez promieniowanie w ilości przekraczającej na stanowisku pracy $2500 \frac{\text{kJ} \times \text{godz}}{\text{m}^2}$ należy stosować nawiewną wentylację miejscową