



NADZÓR I PROJEKTOWANIE W BUDOWNICTWIE
WIESŁAW ŚWIĄDER
58-105 Świdnica ul. Jasińskiego 12/6
tel. kom. 605222215

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

Temat: **Przystosowanie pomieszczeń lokalu usługowego
na jadalnię.**

Obiekt: **Pawilon usługowo handlowy**

Adres: **Świebodzice ul. Osiedle Sudeckie 10,**

Inwestor: **Gmina Świebodzice
ul. Rynek 1
58 – 160 Świebodzice**

Projektant:

PROJEKTANT
o specjalności konstrukc.-budowlanej
Wiesław Świąder
Technik budowlany
upr. z § 5 ust. 2, § 6 ust. 3, pkt. 1 i 2, § 7
Nr upr. AU-F 2/76/80

ZNS.63.47.2017.EK

Świdnica, dnia 7 września 2017 r.
polecony

UZGODNIENIE

Na podstawie art. 3 pkt 2 i art. 10 ust. 1 pkt 3 i art. 12 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1261),

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy,

po zapoznaniu się z wnioskiem z dnia 23 sierpnia 2017 r., w sprawie uzgodnienia projektu technologicznego jadalni

Adres obiektu: Osiedle Sudeckie 10, 58-160 Świebodzice

Wnioskodawca: Nadzór i Projektowanie w Budownictwie Wiesław Świąder
ul. Jasińskiego 12/6, 58-100 Świdnica

Inwestor: Gmina Świebodzice, Rynek 1, 58-160 Świebodzice

uzgadnia

pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych **projekt technologiczny jadalni
w Świebodzicach, Os. Sudeckie 10,**
opracowany przez Wiesława Świąder w sierpniu 2017 r.

Uzasadnienie

Zgodnie ze złożonym do uzgodnienia projektem, dla potrzeb jadalni zostanie zagospodarowany istniejący lokal gastronomiczny, zlokalizowany na I piętrze pawilonu handlowo-usługowego w Świebodzicach, Osiedle Sudeckie 10.

Komunikację pionową zapewni ogólnodostępna klatka schodowa. Dla potrzeb osób niepełnosprawnych, lokal będzie wyposażony w schodołaz.

Lokal będzie miał wydzielone wejście dla klientów oraz wejście na zaplecze.

W lokalu wydzielone będą pomieszczenia: sala konsumpcyjna, WC dla klientów (damski i męski), komunikacja zaplecza, pomieszczenie socjalne, WC personelu, magazyn, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj, kuchnia, wydawalnia i zmywalnia. Powierzchnia projektowanych pomieszczeń wynosi 218,62 m².

Zgodnie z założeniami projektu, w zakładzie będą przygotowywane i sprzedawane dania obiadowe dla ok. 150 osób – podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach. Do obróbki termicznej potraw przewidziano urządzenia elektryczne: 3 taborety, 2 patelnie, kuchnię 6-płytową z piekarnikiem

Przewiduje się, że w lokalu będzie pracować 8 osób.

Mając na uwadze, że w lokalu zagospodarowanym zgodnie z przedstawioną dokumentacją projektową, będą zapewnione wymagania higieniczne i zdrowotne, ujęte w obowiązujących przepisach, w szczególności warunki rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str.1, z późn. zm.), do prowadzenia działalności w ww. zakresie, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy uzgodnił jak wyżej.

Załączniki: projekt technologiczny z rysunkiem opatrzonym pieczęcią Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy – 1 egz.



**Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Świdnicy**
Monika Bieżyńska

Otrzymuje:

1. Nadzór i Projektowanie w Budownictwie Wiesław Świąder
ul. Jasińskiego 12/6, 58-100 Świdnica
2. HŻŻiPU wm.

Załączniki :

1. Opis techniczny
2. Plan sytuacyjny
3. Rzut lokalu
4. Wyposażenie

OPIS TECHNICZNY

1. Przedmiot opracowania :

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny przystosowania pomieszczeń lokalu gastronomicznego na jadalnię.

Projekt zawiera dane dotyczące programu działalności układu funkcjonalnego pomieszczeń wraz z wyposażeniem, wytyczne budowlane i instalacyjne.

Pomieszczenia zlokalizowane są na I piętrze w pawilonie usługowo - handlowym przy ul. Osiedle Sudeckie 10 w Świebodzicach.

2. Dane techniczne :

2.1 powierzchnia lokalu - 218,62 m²

2.2 wysokość pomieszczeń - 370 cm

3. Opis stanu istniejącego :

Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej, kanalizacyjnej, oraz energetycznej.

Lokal posiada dwa wejścia.

W lokalu znajdują się: pomieszczenia usługowe oraz trzy toalety.

Podłogi gładkie zmywalne, ściany malowane farbą emulsyjną. Ogrzewanie c. o. z lokalnej kotłowni.

4. Program działalności :

Projektowana jadalnia będzie zakładem gastronomicznym otwartym, obsługującym osoby znajdujące się pod opieką Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach.

W jadłodajni przygotowywane będą dania obiadowe dla około 150 osób.

Jadłodajnia będzie regularnie zaopatrywana w towar. W magazynie, lodówkach i zamrażarkach przechowywane będą artykuły spożywcze w ilościach zabezpieczających jej prawidłowe funkcjonowanie.

System obsługi :

- posiłki wydawane na zewnątrz w naczyniach własnych oraz spożywane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku.

Przewidywane zatrudnienie:

1. zaplecze kuchni - 4 osoby
2. wydawalnia – 2 osoby
3. pracownicy pomocniczy – 2 osoby

Razem 8 osób

5. Opis projektowanego układu funkcjonalnego:

Jadłodajnia posiadać będzie: wydzieloną toaletę dla klientów i personelu, pomieszczenie socjalne, pomieszczenie obróbki wstępnej, kuchnię, magazyn produktów spożywczych, zmywalnię, wydawalnię i salę konsumpcyjną.

Do jadłodajni prowadzi wejście dla konsumentów, drugie dla pracowników oraz dostawy towarów.

Zaplecze zawiera:

- pomieszczenie obróbki wstępnej ze stanowiskiem wyparzania i dezynfekcji jaj oraz regałami na rośliny okopowe i warzywa

- magazyn z regałami i lodówkami na artykuły spożywcze
 - kuchnia z ciągiem obróbki cieplnej oraz stanowiskami do specyfiki poszczególnych produktów mięsne z zamrażarką, mączne ciasta, warzywa oraz stanowisko mycia garnków
 - wydawalnia ze stanowiskiem przygotowywania surówek szafą chłodniczą, lodówką, zamrażarkami i bemarem
 - zmywalnia ze zmywarko wypaźarką i szafami przelotowymi
 - pomieszczenie socjalne
 - toaleta personelu
 - toaleta dla osób niepełnosprawnych
 - toaleta męska z przdsionkiem w której umieszczono szafę porządkową ze zlewem
- Część konsumencka składać się będzie z:
- sali konsumpcyjnej

6. Zestawienie pomieszczeń

Lp.	Spis pomieszczeń	Pow./m ²
1.	Sala konsumpcyjna	91,18
2.	Toaleta dla niepełnosprawnych	5,75
3.	Toaleta męska	1,68
4.	Przedsionek	4,70
5.	Wydawalnia	30,14
6.	Kuchnia	30,23
7.	Toaleta personelu	1,49
8.	Obróbka wstępna	8,35
9.	Komunikacja	9,94
10.	Pomieszczenie socjalne	8,92
11.	Magazyn	9,71
12.	Zmywalnia	16,53
Powierzchnia lokalu:		218,62

7. Wyposażenie pomieszczeń:

Nr	Nazwa pomieszczenia	Typ model	Wymiary (cm)	Ilość (szt)	Moc (kW)
1	Sala konsumpcyjna				
	a. stoliki z krzesłami		95/180/74	6	
	b. kurtyna powietrzna			1	2,0
2.	Toaleta dla niepełnosprawnych				
	a. umywalka		65/56	1	
	b. miska ustępowa		70/45	1	
3.	Toaleta męska				
	a. miska ustępowa		37/56	1	
4.	Przedsionek				
	a. umywalka		46/36	1	
	b. szafa porządkowa ze zlewem		100/50/200	1	
5.	Wydawalnia				
	a. lada		395/50	1	
	b. stół roboczy z szufladami		80/60/85	1	
	c. szatkownica	HALDE	22/30/50	2	0,5
	d. czajnik bezprzewodowy	Philips		1	2,2

	e. stół roboczy		120/60/85	2	
	f. kuchenka mikrofalowa	HENDI	45/36/26	2	3,6
	g. stół roboczy z szafką		120/60/85	1	
	h. stół ze zlewem, szafka drzwi suwane		80/60/85	1	
	i. umywalka bezdotykowa		34/40	1	
	j. szafa chodnicza		144/86/202	1	3,5
	k. zamrażarka skrzyniowa	168I	78/80/84	2	0,22
	l. lodówka Stalgast	600L	78/70/190	2	0,4
6.	Kuchnia				
	a. patelnia elektryczna	PE40x	72/80/77	2	18
	b. stół odkładczy		80/70/85	1	
	c. kuchnia elektryczna z piekarnikiem KROMET	6P	80/70/85	1	16,3
	d. okap wentylacyjny wyciągowy przyścienny	Profichief	100/350	1	
	e. zamrażarka skrzyniowa	168 I	78/70/84	2	0,22
	f. maszynka do mielenia mięsa		52/33/41	1	0,8
	g. stół roboczy z szafką		120/60/85	2	
	h. zlewozmywak dwukomorowy		80/60	1	
	i. taboret elektryczny	Stalgast	58/58/40	3	15
	j. okap wentylacyjny wyciągowy centralny	Profichief	140/140	1	
	k. maszyna do ciasta	SP 30	76/42/91	1	0,75
	l. stół roboczy z szawkami	Typ 0423	60/180	1	
	m. wałkownica do ciasta		44/37/64	1	0,25
	n. stół roboczy z szafką		120/60/85	2	
	o. regał ociekowy		100/70/180	1	
	p. basen do mycia garnków		100/70/85	1	
	r. zamrażarka skrzyniowa	168I	78/80/84	1	0,11
	s. umywalka bezdotykowa		34/40	1	
7.	Toaleta personelu				
	a. miska ustępowa		37/56	1	
	a. umywalka		46/36	1	
8.	Obróbka wstępna				
	a. umywalka		46/36	1	
	b. wpust kanalizacyjny			1	
	c. maszyna do obierania ziemniaków		68/54/85	1	0,55
	d. stół roboczy		80/70/85	1	
	e. basen do mycia warzyw		80/70/85	1	
	f. naświetlacz do jaj		36/53/25	1	0,77
	g. stół roboczy		120/60/85	1	
	h. zlew		60/60/85	1	
9.	Komunikacja				
10.	Pomieszczenie socjalne				
	a. szafa ubraniowa	SUM 420	49/80/220	4	
	b. stolik		75/120/74	1	
	krzesła		42/47/80	4	
	c. zlew na szafce		80/50	1	
	d. czajnik bezprzewodowy	Philips		1	2,2
	e. umywalka na szafce		80/50	1	
	f. szafka wisząca		80/20	2	
11.	Magazyn				
	a. lodówka Stalgast	600L	78/70/190	3	0,6

	b. regał		140/60/190	2	
	c. regał		60/60	1	
12.	Zmywalnia				
	a. szafa przelotowa		120/60/180	2	
	b. zmywarko wypaźarka		62/73/140	1	4,15
	c. stół ze zlewem		150/60/85	1	
	d. umywalka		40/50	1	
	e. stół roboczy z otworem		120/60/85	1	
	f. stół roboczy		80/60/85	1	
	RAZEM:				72,12

8.0 Krótki opis procesu przygotowania posiłków:

Proces przygotowywania potraw będzie się składał z następujących elementów czynnościowych:

8.1 Dostawa i magazynowanie surowców

Produkty w stanie surowym będą dostarczane do magazynu, tam składowane i w miarę potrzeb pobierane do produkcji. Dla produktów ulegających szybkiemu zepsuciu przewiduje się lodówki w magazynie i wydawalni, szafę chłodniczą w wydawalni i zamrażarki w wydawalni i kuchni. Artykuły spożywcze składowane w magazynie niewymagające obróbki wstępnej pobierane będą sukcesywnie, bezpośrednio do kuchni.

8.2 Przygotowanie surowców.

Produkty surowe będą dostarczane do zaplecza kuchni, gdzie w pomieszczeniu nr 8 poddane będą obróbce wstępnej, jak: mycie, sortowanie, obieranie itp. Czas pracy do 4 godzin.

8.3 Obróbka termiczna

Obróbka termiczna pomieszczenie nr 6 odbywać się będzie w oparciu o takie urządzenia, jak: taborety elektryczne, patelnie elektryczne, kuchenka 6-cio płytkowa z piekarnikiem.

8.4 Wydawanie posiłków.

Wydawanie posiłków w pomieszczeniu nr 5.

8.5 Zmywanie naczyń stołowych.

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalni pomieszczenie nr 12 przy pomocy zmywarki przystosowanej do wyparzania naczyń. Czyste naczynia przechowywane będą w projektowanych szafach przelotowych. Czas pracy do 4 godzin.

8.6 Zmywanie naczyń kuchennych.

W kuchni zlokalizowano stanowisko do mycia naczyń kuchennych wyposażone w basen i regał z półkami perforowanymi.

8.7 Utrzymywanie czystości na zapleczu.

Zaplecze gastronomiczne sprzątane będzie po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, półek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą. Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach dezynfekujących. Sprzęt porządkowy używany na zapleczu przechowywany będzie w przedpionku toalety męskiej.

Przy wszystkich umywalkach przewidzieć mydło płynne w pojemnikach oraz ręczniki jednorazowego użytku. Przewidzieć też pojemniki na zużyte ręczniki.

Przedmioty stanowiące wyposażenie zakładu, w szczególności meble, powinny mieć gładką, nie wchłaniającą kurzu i wody powierzchnię odporną na uszkodzenia mechaniczne i działanie środków do dezynfekcji. Odpadki winny być gromadzone w hermetycznych pojemnikach.

9. Wytyczne budowlane :

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny być w jasnych kolorach, nienasiąkliwe, niepyłące, z gładką powierzchnią, łatwo zmywalne, bez uszkodzeń i szczelin, Dolna część

ścian korytarza do wysokości 1,5 m od podłogi powinna być zmywalna.

Ściany pomieszczeń w miejscach produkcji oraz przy umywalkach i zlewozmywakach pokryć do wysokości co najmniej 200 cm materiałem, zmywalnym i odpornym na działanie wilgoci oraz środków do dezynfekcji.

Podłogi powinny być wykonane z materiałów trwałych, gładkich, zmywalnych nienasiąkliwych, nieśliskich, odpornych na ścieranie, uderzenia mechaniczne, bez uszkodzeń powierzchniowych.

Roboty rozbiórkowe

1. W pomieszczeniu nr 2 rozebrać ściankę od strony pomieszczenie 5 i postawić nową zachowując szerokość toalety 205 cm,
2. W pomieszczeniu nr 6 rozebrać ścianki wydzielające istniejącą zmywalnię, oraz poszerzyć przejście wewnątrz w kuchni do wymiaru 135 cm i przejście pomiędzy pomieszczeniami nr 5 i nr 6 do wymiaru 150 cm,
3. Rozebrać obecne ścianki i postawić nowe wydzielając pomieszczenia nr 5, 8, 9, 12.

10. Wytyczne instalacyjne :

Wentylacja we wszystkich pomieszczeniach wykonać wentylację mechaniczną uwzględniając okapy wentylacyjne zmontowane nad urządzeniami do obróbki termicznej

Rodzaj i sposób wentylacji mechanicznej kuchni powinien wynikać z obliczeń uwzględniających ilości ciepła i wilgoci wydzielane przez urządzenia oraz ludzi oraz poniższe wytyczne.

Zestawienie minimalnych ilości wymian powietrza wentylacyjnego

Nr	Nazwa pomieszczenia	wym./h	m3/h
1	Sala konsumpcyjna		50/osobę
6.	Kuchnia	15-30	
5.	Magazyn	2-3	
6.	Obróbka wstępna	4-8	
9.	Zmywalnia	10	

Instalacja wod.-kan. – przybory instalacyjne włączyć do istniejącej instalacji wewnętrznej. Przy wszystkich punktach czerpalnych zimna i ciepła woda.

Instalacja elektryczna – Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną wymagają stosowania instalacji ochrony od porażenia. Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperaturę i wilgotność w pomieszczeniach należy dostosować do wykonywanych w nim czynności i muszą odpowiadać wymogom BHP. Punkty świetlne powinny być obudowane i zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Punkty oświetlenia bocznego nad umywalkami, zlewami, należy zainstalować na wysokości 1,90 m od poziomu posadzki.

Natężenie oświetlenia sztucznego na stanowiskach pracy powinno wynosić 300 lx.

11. Dostęp dla osób niepełnosprawnych:

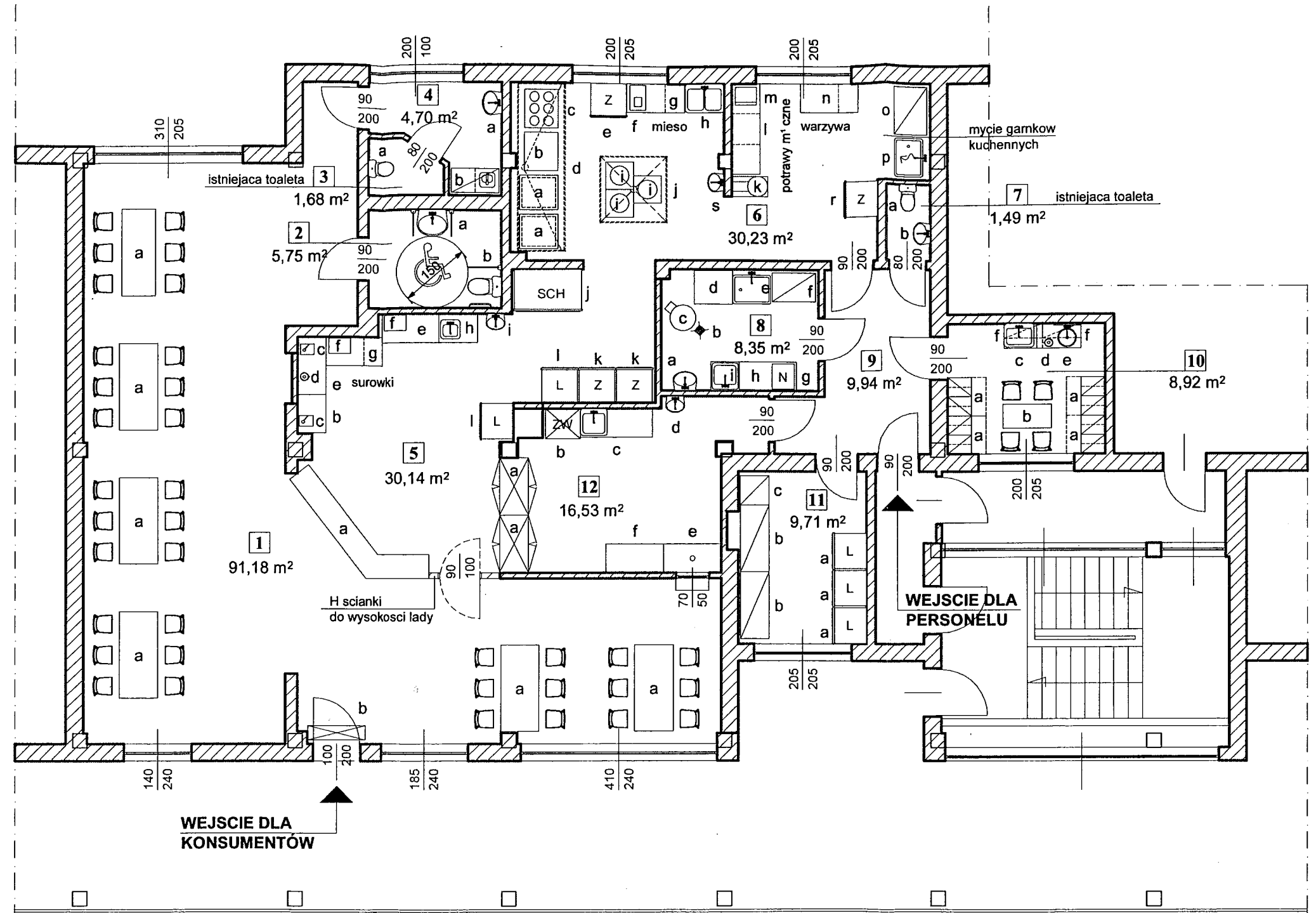
Dostęp dla osób niepełnosprawnych poprzez istniejące klatki schodowe za pośrednictwem schodolazu.

Opracował

PROJEKTANT
o specjalności konstrukc.-budowlanej
Wiesław Świąder
Technik budowlany
upr. z § 5 ust. 2, § 6 ust. 3, pkt. 112, § 7
Nr upr. AU-E 2/76/80



NR POM.	NAZWA POMIESZCZENIA I WYPOSAZENIE	POW.
1.	SALA KONSUMPCYJNA	91,18 m ²
	a. stół z krzesłami	
	b. kutyna powietrzna	
2.	TOALETA DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH	5,75 m ²
	a. umywalka	
	b. miska ustępowa	
3.	TOALETA MĘSKA	1,68 m ²
	a. miska ustępowa	
4.	PRZEDSIÓNEK	4,70 m ²
	a. umywalka	
	b. szafa porządkowa ze zlewem	
5.	WYDAWALNIA	30,14 m ²
	a. lada	
	b. stół roboczy z szufladami	
	c. szatkiwnica	
	d. czajnik bezprzewodowy	
	e. stół roboczy	
	f. kuchenka mikrofalowa	
	g. stół roboczy z szafką	
	h. stół ze zlewem, szafka drzwi suwane	
	i. umywalka bezdotykowa	
	j. szafa chłodnicza	
	k. zamrażarka	
	l. lodowka	
6.	KUCHNIA	30,23 m ²
	a. patelnia elektryczna	
	b. stół odkładczy	
	c. kuchnia elektryczna z piekarnikiem	
	d. okap wyciągowy przysięenny	
	e. zamrażarka skrzyniowa	
	f. maszynka do mielenia mięsa	
	g. stół roboczy z szafką	
	h. zlewozmywak dwukomorowy	
	i. taboret elektryczny	
	j. okap wyciągowy centralny	
	k. maszyna do ciasta	
	l. stół roboczy z szafkami	
	m. walcownica do ciasta	
	n. stół roboczy z szafką	
	o. regał ociekowy	
	p. basen do mycia garnków	
	r. zamrażarka skrzyniowa	
	s. umywalka kuchenna bezdotykowa	
7.	TOALETA PERSONELU	1,49 m ²
	a. miska ustępowa	
	b. umywalka	
8.	OBROBKA WSTĘPNA	8,35 m ²
	a. umywalka	
	b. wpust kanalizacyjny	
	c. maszyna do obierania ziemniaków	
	d. stół roboczy	
	e. basen	
	f. regał	
	g. naswietlacz do jaj	
	h. stół roboczy	
	i. zlew	
9.	KOMUNIKACJA	9,94 m ²
10.	POMIESZCZENIE SOCJALNE	8,92 m ²
	a. szafy ubraniowe dwudzielne	
	b. stół z krzesłami	
	c. zlew na szafce	
	d. czajnik bezprzewodowy	
	e. umywalka na szafce	
	f. szafka wisząca	
11.	MAGAZYN	9,71 m ²
	a. lodowka	
	b. regał	
	c. regał	
12.	ZMYWALNIA	16,53 m ²
	a. szafa przelotowa	
	b. zmywarka - wyparzarka	
	c. stół roboczy ze zlewem	
	d. umywalka	
	e. stół roboczy z otworem	
	f. stół roboczy	
Razem		218,62 m ²



Załącznik do uzgodnienia

z dnia 7.09.2017r.

Znak: ZNS 63.47.2017.EK

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Świdnicy

Monika Bieżyńska
(Podpis i pieczęć PPS)

OBIEKT	Lokal gastronomiczny - jadalnia
ADRES	Świebodzice ul. Osiedle Sudeckie nr 10
TEMAT	Rzut lokalu
PROJEKTANT	tech.bud. Wiesław Świader
nr upr.	08.2017
AU-F 2/76/80	skala 1:100
podpis	rys. nr 7
	2