

TECHNOLOGIA KUCHNI

Opis funkcji obiektu.

W budynku przedszkola przygotowywane będą pełne posiłki dla przebywających w przedszkolu dzieci. Będą to śniadania, obiady i podwieczorki.

Dzieci będą spożywać posiłki w swoich salach zabaw. Posiłki dowożone będą do sal na wózkach. Ponieważ obok kuchni zaprojektowano salę wielofunkcyjną (podstawowa funkcja to sala gimnastyczna) możliwym jest również wydawanie posiłków dzieciom w tym pomieszczeniu.

W północnej części budynku zaprojektowano kuchnię z wydzieloną komorą chłodniczą, stanowiskiem przygotowalni wstępnej warzyw i jaj, przygotowalni wstępnej mięsa oraz zmywalnią naczyń brudnych, a także pełnym zapleczem magazynowym i socjalnym.

Pomieszczenia magazynowe artykułów spożywczych zlokalizowane są w bezpośredniej bliskości wejścia do zaplecza.

Komunikacja pomiędzy kondygnacjami prowadzona będzie wewnętrznym biegiem schodowym. Posiłki dostarczane będą do sal zabaw przez obsługę kuchni.

Zakłada się używanie wyłącznie jajek wydezynfekowanych. Dopuszcza się przechowywanie i przygotowywanie wstępne jajek w pomieszczeniu magazynu i obróbki warzyw.

Kuchnia (17)– pomieszczenie do przygotowania dań posiadające blaty robocze ze sprzętem (mieszarka do ciasta, trzon kuchenny, warnik do makaronu, patelnia itp.)

Wydzielono część na zmywanie naczyń kuchennych, wydzielono miejsca do przygotowywania potraw z jarzyn, produktów mącznych, produktów mięsnych oraz wydawalnię gotowych posiłków.

Zmywalnia naczyń stołowych(18) - wydzielone pomieszczenie z części kuchennej połączone przez okienko podawcze od strony komunikacji (zwrot naczyń) oraz z częścią kuchenną za pomocą szafy przelotowej na czyste naczynia. Zmywalnię wyposażono m. in. w zlewozmywak z rozdrabniaczem koloidalnym i zmywarkę do naczyń posiadającą program do mycia naczyń w temperaturze 80 °C.

Komora chłodnicza (4) – pomieszczenie do magazynowania mięsa artykułów spożywczych konfekcjonowanych z regałami, (pakowane wędliny, pakowane ryby itp.)

Wstępne przygotowane warzyw, magazyn jaj (11) – pomieszczenie z lodówką do przechowywania jaj, ze zlewem jednokomorowym do mycia warzyw oraz obieraczką do warzyw.

Wstępne przygotowanie mięsa, ryb i drobiu (10)– pomieszczenie z blatami roboczymi, oraz zlewami, w pomieszczeniu będzie przygotowywanie i obróbka wstępna surowych mięs, ryb i drobiu.

Magazyn produktów suchych (5) – pomieszczenie wyposażone w podest, regały i szafki.

Magazyn opakowań zwrotnych (6) – pomieszczenie wyposażone w podest i regały.

Magazyn opakowań szklanych (13) – pomieszczenie przeznaczone do składowania opakowań szklanych, wyposażone w paletę.

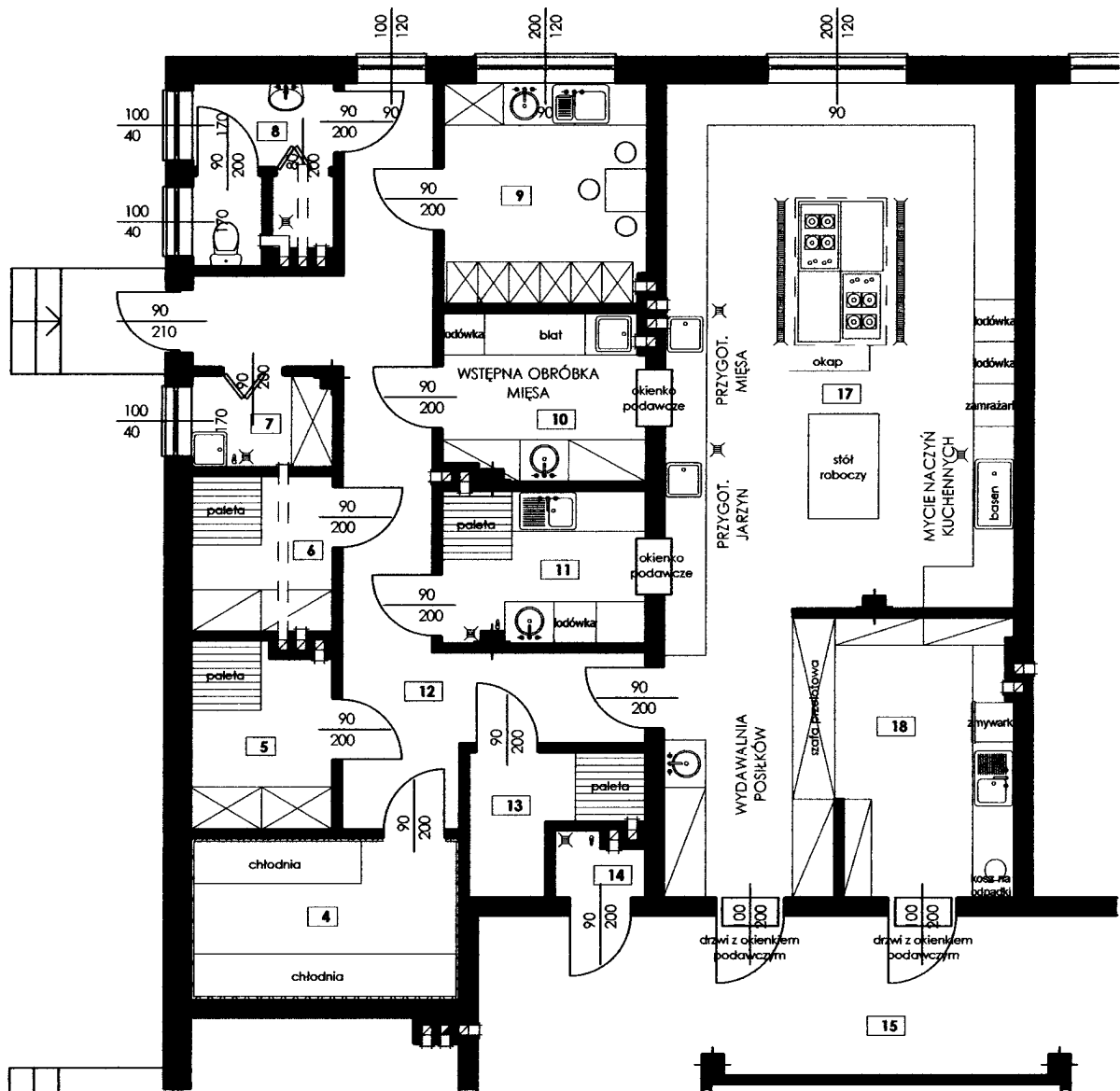
Pomieszczenia mycia wózków (14) – pomieszczenie przeznaczone do mycia wózków przeznaczonych do rozwożenia posiłków dzieciom, wyposażone w kurek ze złączką oraz kratkę kanalizacyjną.

Pomieszczenie porządkowe (7)– pomieszczenie przy wejściu z zewnątrz do zaplecza, przeznaczone do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości.

Pomieszczenie socjalne (9)– wyposażone w szafki dla pracowników posiadające przegrodę wewnętrzną rozdzielającą przechowywaną odzież wierzchnią od roboczej, stolik, krzesła i umywalkę, zlewozmywak, szafkę na drugie śniadania - zakłada się zatrudnienie wyłącznie kobiet.

Węzeł sanitarny personelu (8)– zlokalizowany obok wejścia na zaplecze – naprzeciwko pomieszczenia socjalnego. W skład węzła wchodzi WC, umywalka i natrysk.

Układ i wyposażenie pomieszczeń pokazano na rysunku technologii kuchni.



NR POM.	NAZWA	POSADZKA	POW. [m ²]
4	CHŁODNIA	plytki ceramiczne	8,25
5	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH	plytki ceramiczne	5,22
6	MAGAZYN OPAKOWAŃ ZWROTNYCH	plytki ceramiczne	4,52
7	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	plytki ceramiczne	2,59
8	WC PRACOWNIKÓW KUCHNI	plytki ceramiczne	4,86
9	SZATNIA + ANEKS JADALNY	plytki ceramiczne	9,11
10	WSTĘPNA OBRÓBKA MIĘSA	plytki ceramiczne	6,72
11	MAGAZYN I OBRÓBKA JARZYN	plytki ceramiczne	6,35
12	KOMUNIKACJA	plytki ceramiczne	21,03
13	MAGAZYN OPAKOWAŃ SZKLANYCH	plytki ceramiczne	3,71
14	MYCIE WÓZKÓW	plytki ceramiczne	1,08
15	HOLL	plytki ceramiczne	48,58
17	KUCHNIA	plytki ceramiczne	45,81
18	ZMYWALNIA	plytki ceramiczne	9,95

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami) inż. Krystyna Skalska-Kuschke RZECZOSZNAWCA D/S SANITARNOHIGIENICZNYCH NR. UPRAWNIEŃ 113:BP.1 P/00 W ZAKRESIE: BUDOWNICTWA PRZEMYSŁOWEGO OGÓLNEGO BEZ SŁUŻBY ZDROWIA ul. Broniewskiego 24/6 - Tel. 815-79-42 43-300 BIELSKO-BIAŁA

30.11.09
Data
Lp. opinii 20/11/9

Rok założenia 1996		mgr inż. Mirosław KACZOR ul. Przecznia 41, 43-340 KOZY tel. kom. 0 501 33 00 69, tel. 033 / 817 43 26 e-mail: mk.dom.polski@interia.pl	
MK DOM POLSKI			
Obiekt: BUDOWA BUDYNKU PRZEDSZKOLA		Inwestor: GINA PORĄBKA	
Lokalizacja: działki nr 463/4, 4631 ul. Żywiecka, Kobiernice	Adres inwestora: ul. Krakowska nr 3, 43-353 Porąbka	Nr rys: 1	
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA KUCHNI	Projektowanie i oprac.: mgr inż. Mirosław KACZOR	Podpis:	
Data: listopad 2009	Skala: 1 : 100		
PRAWA AUTORSKIE ZASTRZEŻONE		Dz. U. Nr 8 Poz. 718 z dnia 27.03.2003r.	