

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY
ADAPTACJA POMIESZCZEŃ DLA POTRZEB STOŁÓWEK**

W SZKOŁACH PODSTAWOWYCH W

- 1. LEŻNICA MAŁA,**
- 2. WILCZKOWICE,**
- 3. BŁONIE,**
- 4. SIEDLEC**

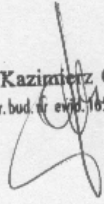
NA TERENIE GMINY ŁĘCZYCA

Cz. II

INWESTOR

**GMINA ŁĘCZYCA
99-100 ŁĘCZYCA
UL. M.KONOPNICKIEJ 14**

Kazimierz Głodek
upr. bud. nr ewid. 165/75EW, 8/84

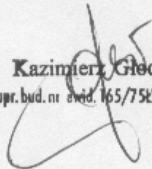


Lipiec 2006

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY
ADAPTACJI POMIESZCZEŃ DLA POTRZEB STOŁÓWKI
W SZKOLE PODSTAWOWEJ W BŁONIU**

INWESTOR: GMINA ŁĘCZYCA

WYKONAŁ:


Kazimierz Głodek
upr. bud. nr świad. 165/75KW, 8/84

Spis treści:

1. Podstawa opracowania
2. Zakres opracowania
3. Opis stanu istniejącego
4. Rozwiązania projektowe
 - 4.1. Technologia
 - 4.1.1. Układ funkcjonalny
 - 4.1.2. Program funkcjonalny
 - 4.2. Roboty budowlane
 - 4.3. Roboty instalacyjne wod-kan
 - 4.4. Roboty elektryczne
 - 4.5. Instalacja gazowa

Rysunki:

- Rys. 1. Plan sytuacyjny
Rys. 2. Rzut przyziemia
Rys. 3. Technologia

1. PODSTAWA OPRACOWANIA:

- wytyczne i uzgodnienia ze zlecającym
- obowiązujące normy i przepisy
- dane techniczne firm produkujących urządzenia

2. ZAKRES OPRACOWANIA:

Projekt technologiczny adaptacji pomieszczeń dla potrzeb stołówki w Szkole Podstawowej w Błoniu. Projekt obejmuje przebudowę kuchni i adaptację świetlicy na jadalnię.

3. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO

Szkoła obecnie posiada pomieszczenie przeznaczone do przygotowywania i wydawania posiłków, ale stan urządzeń gastronomicznych kwalifikuje je do remontu. Adaptowane pomieszczenia znajdują się na parterze budynku szkoły z dostępem z hallu głównego do jadalni oraz oddzielnym wejściem od zaplecza do kuchni. Pomieszczenia są połączone przez drzwi z oknem podawczym.

4. ROZWIĄZANIA PROJEKTOWE

4.1. Technologia

Dobór wyposażenia technologicznego zaprojektowano w założeniu, że budynek będzie zasilany w następujące czynniki energetyczne:

- woda – wodociąg gminny
- kanalizacja – zbiornik bezodpływowy
- c.o. – kotłownia lokalna
- elektryczność,
- gaz płynny – butla
- wentylacja mechaniczna – pomieszczenia kuchennego.

4.1.1. Układ funkcjonalny

Do kuchni i jadalni prowadzą oddzielne wejścia. Do pomieszczenia jadalni przewidziano dostęp z hallu głównego na parterze budynku, do kuchni wejście od zaplecza oraz przez drzwi z okienkiem podawczym z jadalni. Jadalnię zagospodarowano ze świetlicy.

W pomieszczeniu kuchni wydzielono część przeznaczoną do zmywania naczyń oraz część do odgrzewania i wydawania posiłków.

Na sali konsumpcyjnej przewiduje się ok. 30 miejsc konsumpcyjnych

Powierzchnie pomieszczeń i ich wymiary podano w części rysunkowej projektu.

4.1.2. Program funkcjonalny

System dystrybucji posiłków będzie oparty na cateringu. Posiłki będą dostarczane przez wyspecjalizowane firmy w zamkniętych pojemnikach w sposób, który zabezpieczy utrzymanie odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. Transportowanie posiłków w odpowiednich pojemnikach nie spowoduje zagrożenia dla jakości produktów. Mycie i sterylizacja pojemników będzie się odbywać w zakładach dostawców.

Nie przewiduje się produkcji posiłków a jedynie ich ewentualne podgrzanie.

Odpadki konsumpcyjne składowane i wynoszone będą w odpowiednim zamykanym pojemniku. Wynoszenie odpadków będzie się odbywać codziennie po zakończeniu dystrybucji posiłków.

Do zmywania naczyń stołowych przewidziano zmywarkę podblatową o wydajności 360 talerzy/h. Czyste naczynia składowane będą w zamykanej szafce obok lady ekspedycyjnej.

W oknach kuchni, które będą otwierane zainstalować siatki zabezpieczająca przed owadami.

Na zapleczu kuchni znajdują się dwa pomieszczenia magazynowe i WC dla personelu. Jedno z nich zostanie zaadoptowane na pomieszczenie socjalne, w nim ustawić szafką na odzież roboczą dla personelu.

Wszystkie osoby pracujące w kuchni powinny posiadać aktualne książeczki zdrowia i przechodzić okresowe badania lekarskie – zgodnie z przepisami.

4.2. Roboty budowlane

Rozebrać istniejącą kuchnię węglową a otwór wylotowy spalin zaślepić. W miejscu kuchni uzupełnić posadzkę i przygotować ją pod położenie terakoty. Stare ościeżnice wykuć z muru a w ich miejsce zamontować ościeżnice stalowe i uzupełnić tynk. Otwór drzwiowy od zaplecza poszerzyć do rozmiarów pokazanych na rysunku. Starą farbę zmyć i zeszkrobać, lamperię w kuchni opalić i zeszkrobać, naprawić ubytki tynku. W kuchni na ścianach położyć glazurę do wysokości 2,0m a na podłodze terakotę. Pozostałą powierzchnię ścian i sufitów kuchni oraz zaplecze po wyrównaniu wymalować farbą emulsyjną lub akrylową zmywalną. W pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna.

4.3. Roboty instalacyjne wod-kan

Zdemontować stare zlewozmywaki i baterie oraz podejścia kanalizacyjne. Zdemontować kratki ściekowe i przeczyszczyć odpływy. Zamontować zlewozmywaki i umywalkę, nową armaturę oraz kratki ściekowe

4.4. Roboty elektryczne

Wyposażenie elektryczne zdemontować na czas remontu i zainstalować po wyłożeniu ścian glazurą i pomalowaniu.

W kuchni punkty świetlne muszą być zabezpieczone przed rozpryskiem szkła. Urządzenia zasilane energią elektryczną wymagają instalacji z zabezpieczeniem przeciwporażeniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

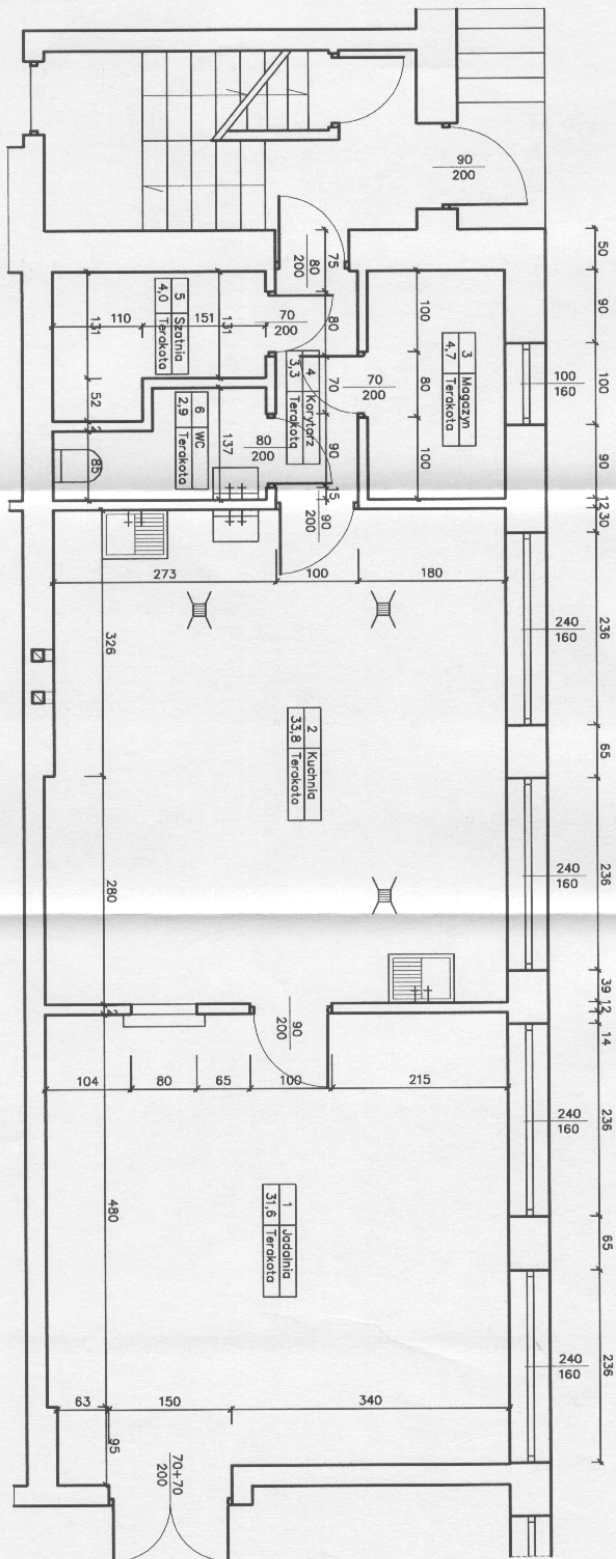
4.5. Instalacja gazowa

W kuchni zastosowano urządzenia zasilane gazem – kuchnia gazowa i taboret podgrzewczy. Źródłem gazu będą butle z gazem propan – butan.

Kazimierz Głodek
upr. bud. nr wojd. 145/75KW, 8/84

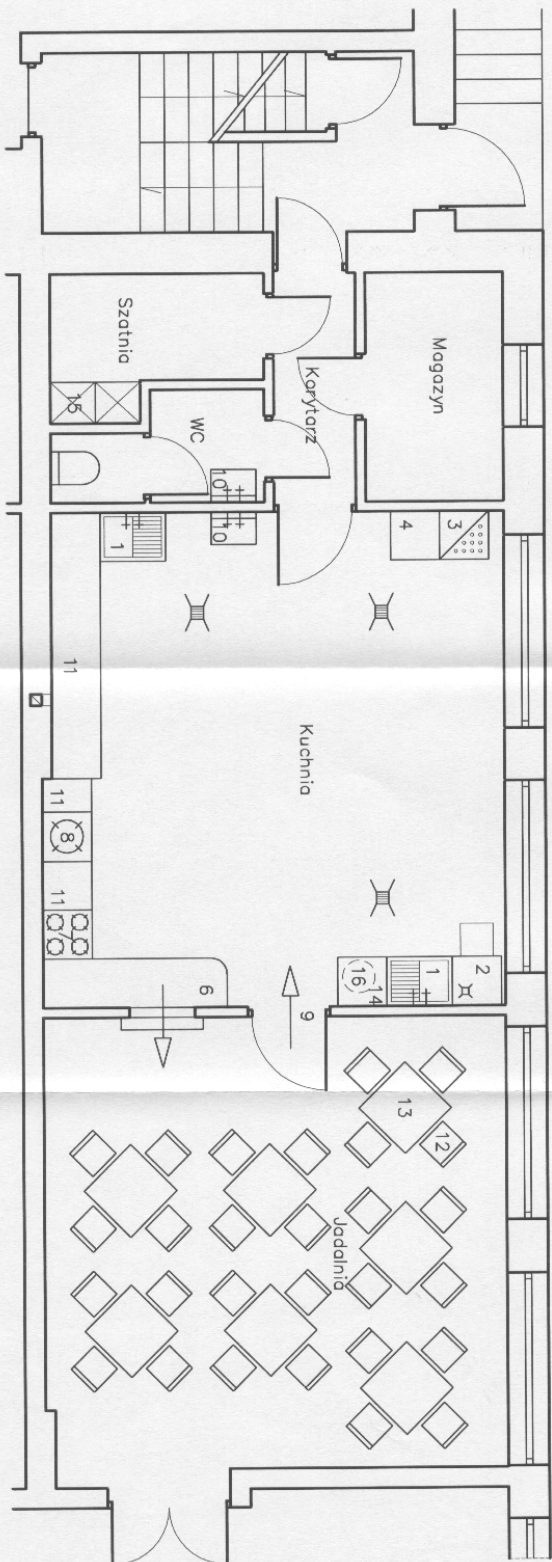
Objekt:	Adaptacja pomieszczeń na salkę	Projektant:	Kazimierz Górecki
Adres:	Szkoła Podstawowa w Bioniu	Urząd:	Urząd Miasta w Bioniu
Przedmiot:	Sytuacja	Wzrost:	15.11.2009 r.
Skala:	1:1000	Nr rys.:	1





Obiekt:	Adaptacja pomieszczeń na sialowikę	Kazimierzki
Adres:	Szkoła Podstawowa w Broniu	ul. Włókna 1, 19-100
Przedmiot:	Przebieg i poziomy	Wykonanie
Skala:	1:50	Nr rys.: 2

Ozn.	Wyścześnieńienie
1	zlew dwukomorowy
2	zmywarka do naczyń
3	regal ścielkowy
4	szafka na naczyńia
5	okienko podawcze
6	laddo ekspedycyjny/a
7	trzon kuchenny – gazowy
8	łoboreł podgrzewczy
9	drzwi z oknem zwirotnym
10	umywalka
11	biat roboczy
12	krzesło
13	stółik
14	siel na naczyńia brudne
15	szafa na odzież roboczą
16	kosz na odpadki

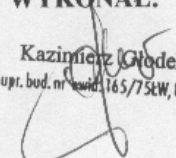


Obiekt:	Adaptacja pomieszczeń na stołówkę	Projektant:	Krzysztof Szlachetka
Adres:	Szkoła Podstawowa w Bionlu	Wzrost:	
Przedmiot:	Technologia		
Skala:	1:50	Nr rys.:	3

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY
ADAPTACJI POMIESZCZEŃ DLA POTRZEB STOŁÓWKI
W SZKOLE PODSTAWOWEJ W SIEDLCU**

INWESTOR: GMINA ŁĘCZYCA

WYKONAŁ:


Kazimierz Godek
upr. bud. nr woj. 165/75KW, 0/04

Spis treści:

1. Podstawa opracowania
2. Zakres opracowania
3. Opis stanu istniejącego
4. Rozwiązania projektowe
 - 4.1. Technologia
 - 4.1.1. Układ funkcjonalny
 - 4.1.2. Program funkcjonalny
 - 4.2. Roboty budowlane
 - 4.3. Roboty instalacyjne wod-kan
 - 4.4. Roboty elektryczne
 - 4.5. Instalacja gazowa

Rysunki:

- Rys. 1. Plan sytuacyjny
Rys. 2. Rzut przyziemia
Rys. 3. Technologia

1. PODSTAWA OPRACOWANIA:

- wytyczne i uzgodnienia ze zlecającym
- obowiązujące normy i przepisy
- dane techniczne firm produkujących urządzenia

2. ZAKRES OPRACOWANIA:

Projekt technologiczny adaptacji pomieszczeń dla potrzeb stołówki w Szkole Podstawowej w Siedlcu. Projekt obejmuje przebudowę kuchni i adaptacje świetlicy na jadalnię.

3. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO

Szkoła obecnie posiada pomieszczenie przeznaczone do przygotowywania i wydawania posiłków, ale brak w nim urządzeń spełniających wymagania higieniczno-sanitarne. Adaptowane pomieszczenia znajdują się na parterze budynku szkoły z dostępem z korytarza do jadalni oraz oddzielnym wejściem do kuchni z zewnątrz. Pomieszczenia są połączone przez drzwi z oknem podawczym.

4. ROZWIĄZANIA PROJEKTOWE

4.1. Technologia

Dobór wyposażenia technologicznego zaprojektowano w założeniu, że budynek będzie zasilany w następujące czynniki energetyczne:

- woda – wodociąg gminny
- kanalizacja – zbiornik bezodpływowy
- c.o. – kotłownia lokalna
- elektryczność,
- gaz płynny – butla
- wentylacja mechaniczna – pomieszczenia kuchennego.

4.1.1. Układ funkcjonalny

Do kuchni i jadalni prowadzą oddzielne wejścia. Do pomieszczenia jadalni przewidziano dostęp z korytarza na parterze budynku, do kuchni wejście od zewnątrz oraz przez drzwi z okienkiem podawczym z jadalni. Jadalnię zagospodarowano ze świetlicy.

W pomieszczeniu kuchni wydzielono część przeznaczoną do zmywania naczyń oraz część do odgrzewania i wydawania posiłków.

Na sali konsumpcyjnej przewiduje się ok. 30 miejsc konsumpcyjnych

Powierzchnie pomieszczeń i ich wymiary podano w części rysunkowej projektu.

4.1.2. Program funkcjonalny

System dystrybucji posiłków będzie oparty na cateringu. Posiłki będą dostarczane przez wyspecjalizowane firmy w zamkniętych pojemnikach w sposób, który zabezpieczy utrzymanie odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. Transportowanie posiłków w odpowiednich pojemnikach nie spowoduje zagrożenia dla jakości produktów. Mycie i sterylizacja pojemników będzie się odbywać w zakładach dostawców.

Nie przewiduje się produkcji posiłków a jedynie ich ewentualne podgrzanie.

Odpadki konsumpcyjne składowane i wynoszone będą w odpowiednim zamkniętym pojemniku. Wynoszenie odpadków będzie się odbywać codziennie po zakończeniu dystrybucji posiłków.

Do zmywania naczyń stołowych przewidziano zmywarkę podblatową o wydajności 360 talerzy/h. Czyste naczynia składowane będą w zamkniętej szafce.

W oknie kuchni zainstalować siatkę zabezpieczającą przed owadami.

Obok wejścia zamontować wieszak na odzież roboczą dla personelu. Dla personelu obsługującego kuchnię wydzielić osobne WC z umywalką.

Wszystkie osoby pracujące w kuchni powinny posiadać aktualne książeczki zdrowia i przechodzić okresowe badania lekarskie – zgodnie z przepisami.

4.2. Roboty budowlane

Stan sanitarno-higieniczny kuchni jest dobry. Dla rozdzielenia dróg wydawania posiłków i zwrotu talerzy wymienić drzwi na drzwi z wbudowanym okienkiem podawczym

4.3. Roboty instalacyjne wod-kan

Roboty instalacyjne ograniczają się tylko do montażu zlewozmywaka, podgrzewacza wody oraz wykonania podejścia wody i odpływu ze zmywarki. Zmywarke zasilić w wodę z rozgałęzienia baterii zlewozmywakowej a odpływ ścieków wprowadzić pod zlew.

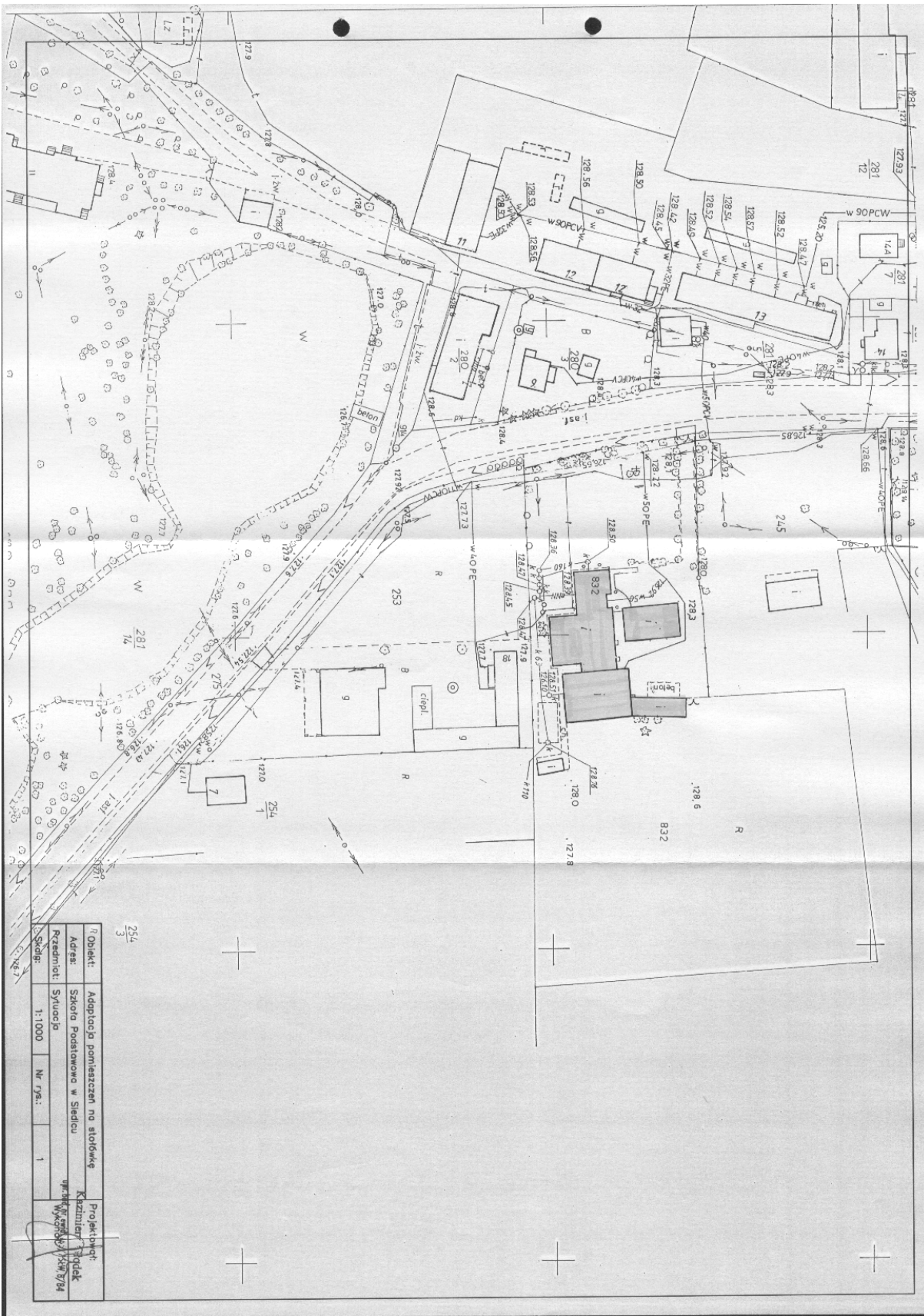
4.4. Roboty elektryczne

W kuchni punkty świetlne muszą być zabezpieczone przed rozpryskiem szkła. Urządzenia zasilane energią elektryczną wymagają instalacji z zabezpieczeniem przeciwporażeniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

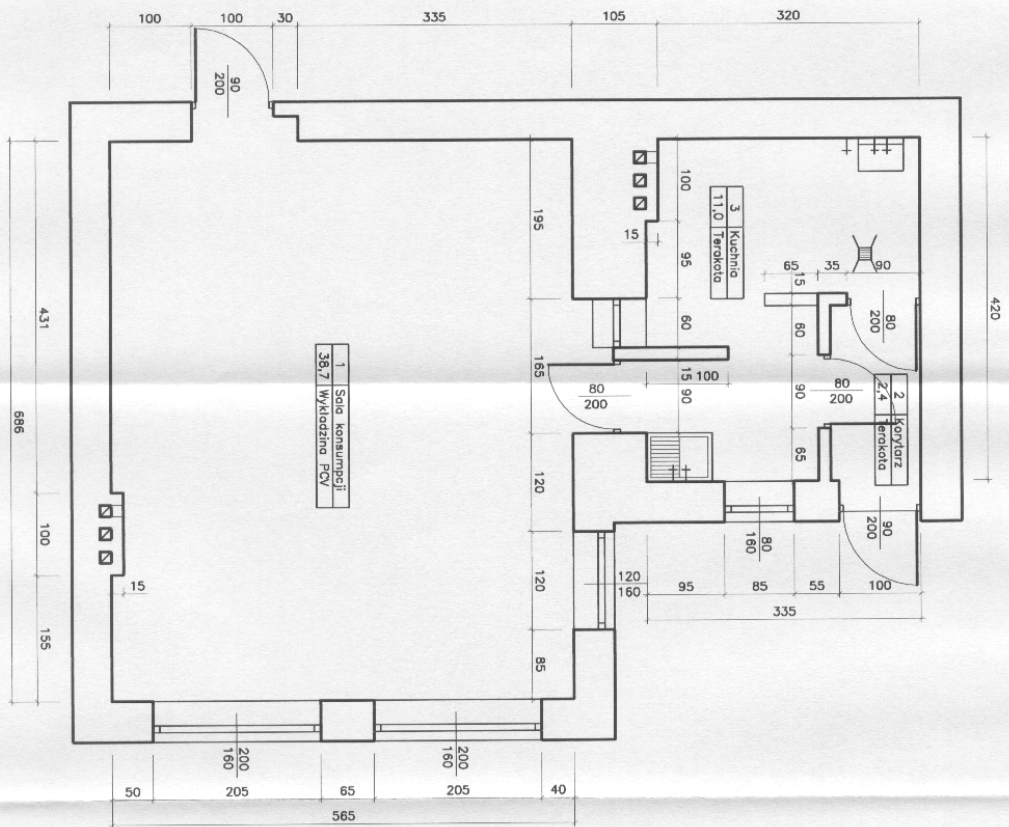
4.5. Instalacja gazowa

W kuchni zastosowano urządzenia zasilane gazem – kuchnia gazowa i taboret podgrzewczy. Źródłem gazu będą butle z gazem propan – butan.

Kazimierz Głodek
upr. bud. nr ewid. 165/75LW, 8/84



Opis:	Adaptacja pomieszczeń na słońkowie	Projektant:	Kazimierz Jodak
Adres:	Szkoła Podstawowa w Siedle	Opis:	Opis
Przeznaczenie:	Sytuacja	Wzrost:	Wzrost
Skala:	1:1000	Nr rys.:	1

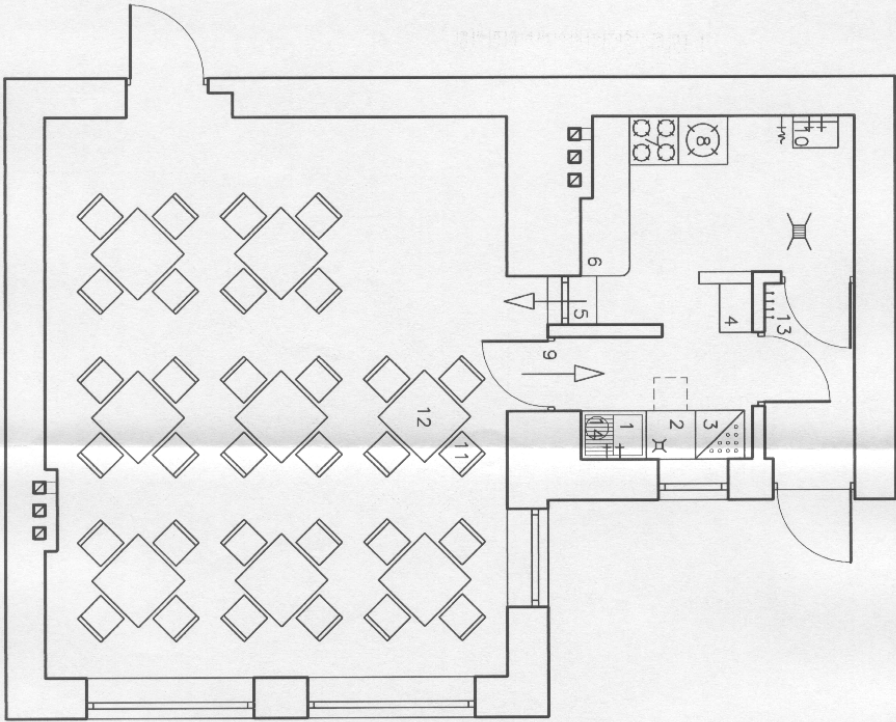


1 Sala konsumpcji
36,7 Wykaidzina PCV

3 Kuchnia
11,0 Terakota

2 Korytarz
z 4 brzoškami

Objekt:	Adaptacja pomieszczen na staidwkę	Projektant:	Krzysztof Stodak
Adres:	Szkola Podstawowa w Siedlcu	Wykonanie:	12.05.2017
Przedmiot:	Prace projektowe		
Szkola:	1.50	Nr rys.:	2



Opis	Wyszczególnienie
1	zleń dwukomorowy
2	zobowiązek do pieczenia
3	czajnik elektryczny
4	szafka na naczyńca
5	okna
6	łóżko kuchenne - gazowy
7	drzwi z oknem zwiolnym
8	łóżko kuchenne - gazowy
9	drzwi z oknem zwiolnym
10	łóżko kuchenne - gazowy
11	czajnik
12	szafka
13	wieszak na odzież
14	kosz na odpady

Opis:	Adaptacja pomieszczeń na stołówkę	Projektant:	Kazimierz Cycdek
Adres:	Szkola Podstawowa w Siedlcu	Opis:	opis techniczny 1/2500/4/24
Przedmiot:	Technologia	Wykonanie:	Wykonanie
Skala:	1:50	Nr rys.:	3