

Tytuł projektu: „Rewitalizacja miasta Paczków” Nr Umowy: RPOP.10.02.00-16-0034/17-00

„Nie-Sami-Dzielní- rozwój usług społecznych oraz wspierających osoby niesamodzielne” realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa VIII-Integracja Społeczna, współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego. Nr projektu RPOP.08.01.00-16-0015/16



TEMAT OPRACOWANIA, ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO I NUMERY EWIDENCYJNE DZIAŁEK:

**PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA BUDYNKU DAWNEJ SZKOŁY
W RAMACH PROJEKTU: „ZAGOSPODAROWANIE BUDYNKU SZKOŁY PRZY UL. KOŚCIELNEJ W
PACZKOWIE POLEGAJĄCE NA UTWORZENIU DZIENNEGO DOMU POBYTU OSOBY STARSZEJ,
CENTRUM INTEGRACJI SPOŁECZNEJ, ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY DLA OSOBY
NIEPEŁNOSPRAWNEJ PSYCHICZNIE, UTWORZENIU MIESZKAŃ CHRONIONYCH”**

LOKALIZACJA: UL. KOŚCIELNA 24, PACZKÓW,
DZ. NR: 390, 341, OBRĘB: PACZKÓW, JEDNOSTKA EWIDENCYJNA: PACZKÓW - MIASTO
KATEGORIA OBIEKTU: XI

NAZWA INWESTORA:

GMINA PACZKÓW
UL. RYNEK 1, 48-370 PACZKÓW

STADIUM:

PROJEKT WYKONAWCZY
TECHNOLOGIA KUCHNI

NAZWA I ADRES JEDNOSTKI PROJEKTOWEJ:

PAVO PROJEKT Sp. z o.o.
ul. Fabryczna 16H, 53-609 Wrocław,
e-mail.: biuro@pavoprojekt.pl, tel.: 692 489 075

ZESPÓŁ PROJEKTOWY:

PODPISY:

PROJEKTANT ARCHITEKTURY:

mgr inż. arch. **Paweł Wolny**
UPRAWNIENIA BUDOWLANE W SPECJALNOŚCI
ARCHITEKTONICZNEJ NR 14/OPOKK/2011

WSPÓŁPRACA:

mgr inż. arch. **Joanna Mazurek-Adamska**

SPIS TREŚCI

A. CZĘŚĆ OPISOWA.....	3
1. OPIS OGÓLNY	3
1.1. Przedmiot opracowania.....	3
1.2. Podstawa opracowania	3
1.3. Układ funkcjonalny	3
1.5. Zestawienie pomieszczeń zaplecza kuchennego.....	3
2. OPIS PRACY KUCHNI.....	3
2.1. Dostawa i magazynowanie surowca.....	3
2.2. Przygotowanie surowców.....	4
2.3. Obróbka termiczna	4
2.4. Przygotowanie potraw zimnych	4
2.5. Zmywalnia naczyń kuchennych.....	4
2.6. Ekspedycja posiłków.....	4
2.7. Mycie naczyń stołowych.....	4
2.8. Usuwanie odpadków konsumenckich.....	4
2.9. Obsługa separatorów tłuszczu	5
2.10. Utrzymanie czystości.....	5
2.11. Pomieszczenie socjalne.....	5
3. USTALENIA TECHNOLOGICZNE.....	5
3.1. Czas pracy kuchni.....	5
3.2. Pracownicy.....	5
4. WYTYCZNE BUDOWLANE	6
B. ZAŁĄCZNIKI FORMALNO-PRAWNE.....	7
KOPIE DECYZJI O NADANIU UPRAWNIEŃ PROJEKTOWYCH ORAZ ZAŚWIADCZENIA O WPISIE DO OKRĘGOWEJ IZBY ARCHITEKTÓW.....	7
C. CZĘŚĆ RYSUNKOWA.....	9

A. CZĘŚĆ OPISOWA

1. OPIS OGÓLNY

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii kuchni dla inwestycji polegającej na przebudowie i zmianie sposobu użytkowania budynku dawnej szkoły w ramach projektu: „Zagospodarowania budynku dawnej szkoły przy ul. Kościelnej w Paczkowie polegające na utworzeniu dziennego domu pobytu osoby starszej, centrum integracji społecznej, środowiskowego domu samopomocy dla osoby niepełnosprawnej psychicznie, utworzeniu mieszkań chronionych”.

1.2. Podstawa opracowania

Materiały wyjściowe stanowią:

- program funkcjonalno- użytkowy
- Projekt budowlany
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz. U.Nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz. U. Nr 169 poz. 1650 z późniejszymi zmianami
- Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001r (Dz.U 63 poz.634 z późniejszymi zmianami
- katalogi wyposażenia pomieszczeń kuchennych

1.3. Układ funkcjonalny

Projektowana kuchnia wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi i jadalnią zlokalizowana będzie parterze budynku. Dostawa towarów odbywać się będzie od strony zachodniej budynku. Przewiduje się dostawę towaru przeprowadzaną 2 -3 razy w tygodniu. Dostawa towarów odbywać będzie się przed rozpoczęciem pracy kuchni. Towar będzie trafiał do magazynów lub bezpośrednio do przygotowania. Magazyny nie są przystosowane do przechowywania długoterminowego surowców. Przewiduje się wykorzystywanie towarów na bieżąco.

1.5. Zestawienie pomieszczeń zaplecza kuchennego

0.20a	POM. TECHNICZNE – SEPARATOR TL.	4,27
0.21	KORYTARZ	17,00
0.22	KORYTARZ – ZAPLECZE KUCHENNE	9,75
0.23	MAG. PRODUKTÓW SUCHYCH	6,12
0.24	UMYWALNA	4,30
0.25	POM. SOCJALNE DLA PRAC. KUCH.	8,32
0.26	OBIERALNIA/MYCIE JAŁEK	4,00
0.27	MAGAZYN WARZYW	3,20
0.28	POM. CHŁODNI	3,20
0.29	KUCHNIA	19,28
0.30	WYDAWALNIA	5,00
0.31	ZMYWALNIA	5,30
0.32	JADANIA/ POM. SPOTKAŃ/TANIE	60,60

2. OPIS PRACY KUCHNI

2.1. Dostawa i magazynowanie surowca.

Wielkość i częstotliwość dostaw realizowana będzie w oparciu o harmonogram, sporządzany okresowo na potrzeby żywienia zbiorowego. Produkty po przyjęciu będą warzone i rozprowadzane do odpowiednich magazynów. Przewiduje się, że produkty łatwopsujące się przechowywane będą w szafach chłodniczych i mroźniczych dostosowanych do asortymentu i odpowiednich warunków przechowywania.

Dobowa porcja produktów żywnościowych wydawana będzie do produkcji szefowi kuchni bezpośrednio z magazynów i chłodni. Warzywa i owoce dostarczane i składowane będą w skrzyniach odpowiedniej wielkości dla każdego gatunku. Kiszonki dostarczane i przechowywane będą w słojach i puszkach ustawionych następnie w magazynie na regałach. Mięso, drób, dostarczane będą wstępnie oczyszczone i podzielone na gatunki konsumenckie. Ryby będą dostarczane w postaci filetowanej i nie wymagające czyszczenia, w postaci świeżej w pojemnikach z lodem lub zamrożone w odpowiednich opakowaniach.

Wędliny dostarczane będą w pojemnikach metalowych. Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych do obrotu hurtowego; w kartonach, workach, paczkach i lekkich opakowaniach drewnianych. Woda mineralna, soki, niektóre przyprawy płynne dostarczane będą w transportach zwrotnych.

2.2. Przygotowanie surowców.

Warzywa, owoce, jajka poddawane są obróbce wstępnej w obieralni/pom. mycia jajek, gdzie po umyciu i obraniu warzywa a jajka po naświetlaniu zostają przewożone do kuchni głównej do obróbki termicznej, lub na wydzielonym stanowisku (stoły nierdzewne, stół ze zlewem, stół chłodniczy, szatkownica) przygotowywane są surówki. Mięso i drób po wyjęciu z chłodni przewożone jest do wydzielonego aneksu na kuchni głównej, gdzie odbywać się będzie ostateczna obróbka. Końcowa obróbka ryb odbywać się będzie w wydzielonym aneksie na kuchni głównej (stoły nierdzewne, stół ze zlewem, stół chłodniczy) skąd trafią do obróbki termicznej. Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane będą do odpowiednich aneksów na kuchni głównej bezpośrednio z magazynu produktów suchych.

2.3. Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni głównej znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców, taką jak: porcjowanie, panierowanie mięsa i ryb, formowanie potraw mącznych, oraz stanowiska obróbki termicznej związanej z produkcją zup, ziemniaków i warzyw, herbaty i kompotów, zup i napojów mlecznych, mięsa i ryb oraz wyrobów mącznych.

2.4. Przygotowanie potraw zimnych.

W wyodrębnionej części kuchni na oddzielnych stanowiskach-stołach wykonywane będą wszelkie czynności związane z przygotowaniem posiłków.

2.5. Zmywalnia naczyń kuchennych.

Zmywanie naczyń i przyborów kuchennych odbywać się będzie w aneksie zmywania naczyń kuchennych usytuowanym przy obróbce termicznej. Aneks mycia naczyń kuchennych wyposażony jest w stół z basenem do mycia sprzętu kuchennego i regał ociekowy na naczynia kuchenne. Aneks zlokalizowany jest tak, aby dostęp do niego był możliwie najdogodniejszy i jednocześnie nie stanowił przeszkody w ciągu technologicznym.

2.6. Ekspedycja posiłków.

Wyprodukowane wyroby trafiać będą bezpośrednio do jadalni - sali konsumpcyjnej usytuowanej przy pomieszczeniu kuchni. System wydawania posiłków na kilka tur po 30 osób. Przewiduje się jednoczesną konsumpcję w jadalni przez max. 30 osób.

2.7. Mycie naczyń stołowych.

Brudne naczynia stołowe z jadalni podawane będą do zmywalni, gdzie po usunięciu resztek i spłukaniu będą myte i wyparzane (minimalna temperatura wyparzania 85°C) w zmywarce. Po umyciu naczynia podawane będą przez szafę przelotową do wydawalni. Tu naczynia będą też przechowywane.

2.8. Usuwanie odpadów konsumenckich.

Największa ilość odpadów kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych a także wytwarzana podczas obróbki wstępnej ziemniaków i warzyw. Odpadki te umieszczane w

zamkniętych pojemnikach należy wynosić do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych wskazanego w projekcie budowlanym – część Zagospodarowanie Terenu.

Czas wynoszenia odpadków nie może kolidować z czasem dostaw towarów. Odbiór odpadków do utylizacji lub wywóz na wysypisko nie jest obiektem niniejszym opracowaniem. Gospodarka odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

2.9. Obsługa separatorów tłuszczu

W pomieszczeniu nr 0.20a, zaprojektowano 2 separatory tłuszczu, które mają na celu zatrzymanie tłuszczu i substancji stałych powstających w kuchni. Warstwę tłuszczu tworzącą się w separatorze należy regularnie usuwać. Częstotliwość mycia uzależniona jest od wpływającego ładunku tłuszczu. Separatory powinny być opróżniane średnio raz w tygodniu, myte a następnie zalane wodą. Należy opracować instrukcję czyszczenia separatorów i przeszkolić w tym zakresie pracowników kuchni.

2.10. Utrzymanie czystości.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

2.11. Pomieszczenie socjalne.

Dla potrzeb socjalnych pracowników przewidziano pomieszczenie socjalne wyposażone w szafki na odzież zewnętrzną osobistą i na fartuchy robocze, aneks kuchenny ze zlewozmywakiem i umywalką i oraz stół śniadaniowy z krzesłami. Węzeł sanitarny z WC i natryskiem dostępny jest z korytarza.

3. USTALENIA TECHNOLOGICZNE

3.1. Czas pracy kuchni.

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7-15.

3.2. Pracownicy.

W kuchni zatrudnione będą: kucharz, pomoce kuchenne oraz intendentka – razem 4 osoby.

Ilość osób podano w przybliżeniu dla zobrazowania liczby zatrudnienia w kuchni.

Pracownicy powinni posiadać :

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością ,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

4. WYTYCZNE BUDOWLANE

Do wykończenia wnętrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogą przeciwpożarowym.

Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany następujących pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,1m:
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- okna powinny być otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwozmywalne, nienasiąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie ,i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu
- w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego.
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku kratki ściekowych.

Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład.

Na przykładzie tych urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i przyszłego Użytkownika. W przypadku zmiany urządzeń należy uzyskać zgodę projektanta i Inwestora.

Opracował: mgr inż. arch. Paweł Wolny

B. ZAŁĄCZNIKI FORMALNO-PRAWNE

KOPIE DECYZJI O NADANIU UPRAWNIENÍ PROJEKTOWYCH ORAZ ZAŚWIADCZENIA O WPISIE DO OKRĘGOWEJ IZBY ARCHITEKTÓW



IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPOLSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RP
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Opole, dnia 06 grudnia 2011 r.

Znak sprawy: 44/OPOKK/2011

DECYZJA nr 14 /OPOKK / 2011

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1 ust. 2 i 3, art. 13 ust. 1 pkt 1 i ust. 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 243, poz. 1623 z późn. zm.), art. 11 i 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 42 z późn. zm.), § 11 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie (Dz. U. z 2006 r. Nr 83, poz. 578 z późn. zm.) oraz art. 104 i 107 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071 z późn. zm.)

stwierdza się, że

Pan mgr inż. arch. Paweł Łukasz WOLNY

urodzony w dniu 25 stycznia 1981 r. w Paczkowie

**posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową
i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje**

UPRAWNIENIA BUDOWLANE

w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od decyzji przysługuje Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów RP. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem organu, który wydał decyzję tj. Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Opolskiej Okręgowej Izby Architektów RP, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

Przewodniczący OKK
Wiceprzewodnicząca OKK
Sekretarz OKK
Członek OKK
Członek OKK

arch. Jerzy Świczewski
arch. Krystyna Piecuch
arch. Lidia Jędrzejowska-Hełka
arch. Andrzej Szuba
arch. Bogusław Szuba

Otrzymują:

1. Pan Paweł Wolny
ul. Zawadzkiego 28A/1, 48-370 Paczków
2. Gdy decyzja stanie się ostateczna:
 1. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego - w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane,
 2. Opolska Okręgowa Rada Izby Architektów RP.
3. a/a





IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Dolnośląska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ

(wypis z listy architektów)

Dolnośląska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

mgr inż. arch. Paweł Łukasz Wolny

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **14 /OPOKK / 2011**, jest wpisany na listę członków Dolnośląskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **DS-1469**.

Członek czynny od: 08-02-2012 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 08-07-2019 r. Wrocław.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-06-2020 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:
Anna Kościuk, Przewodnicząca Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

DS-1469-5B3F-E553-1CY7-7B4D

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: www.izbaarchitektow.pl lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.

C. CZĘŚĆ RYSUNKOWA

ZESTAWIENIE MEBLI I URZĄDZEŃ W KUCHNI

AT-1 RZUT PARTERU – TECHNOLOGIA KUCHNI SKALA 1:50