

**REMONT POMIESZCZENIA KUCHNI WRAZ Z ROZBUDOWĄ WEWNĘTRZNYCH
INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ, WODOCIĄGOWEJ, WENTYLACJI NAWIEWNO-
WYWIEWNEJ W BUDYNKU PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ
W PRZYTYKU**

obręb Przytyk, jednostka ew.: 142509_2-Przytyk

PROJEKT BUDOWLANY

ARCHITEKTURA
TECHNOLOGIA

Inwestor: Gmina Przytyk z siedzibą w Przytyku, ul. Zachęta 57, 26-650 Przytyk

Adres Inwestycji: 26-650 Przytyk, ul. Szkolna 3, dz. nr ewid. 44/15

Jednostka projektowa: Studio 3xM Małgorzata Mordak, 26-600 Radom, ul. Mickiewicza 11/1

Projektant: mgr inż. arch. Małgorzata Mordak
nr upr. MA/078/09 w specjalności
architektonicznej do projektowania
bez ograniczeń

RADOM, czerwiec 2016 r.

SPIS ZAWARTOŚCI TECZKI

I. OPIS TECHNICZNY

1. Podstawa opracowania i materiały wyjściowe
2. Przedmiot opracowania
3. Sytuacja i dane o terenie
4. Zakres prac
5. Stan istniejący
6. Opis rozwiązań konstrukcyjnych
7. Ochrona przeciwpożarowa
8. Zestawienie pomieszczeń

II. OPIS TECHNOLOGICZNY

1. Podstawa opracowania i materiały wyjściowe
2. Przedmiot opracowania
3. Zakres działalności
4. Program zatrudnienia
5. Zaopatrzenie kuchni
6. Ekspedycja potraw
7. Zmywanie naczyń stołowych
8. Usuwanie odpadków
9. Wytoczne branżowe
10. Zestawienie pomieszczeń

III. CZĘŚĆ RYSUNKOWA

1. Sytuacja skala 1 : 1000
2. Rzut pomieszczenia kuchni – inwentaryzacja skala 1 : 50
3. Rzut pomieszczenia kuchni – stan projektowany skala 1 : 50
4. Rzut pomieszczenia kuchni - technologia skala 1 : 50

II. OPIS TECHNICZNY

1. Podstawa opracowania i materiały wyjściowe

Podstawą opracowania jest:

- umowa i uzgodnienia z Inwestorem.
- mapy zasadnicza 1:1000
- pomiary inwentaryzacyjne
- dokumentacja zdjęciowa
- obowiązujące przepisy i Polskie Normy.

2. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest remont pomieszczenia kuchni wraz z rozbudową wewnętrznych instalacji elektrycznej, wodociągowej, wentylacji nawiewno-wywiewnej. Opracowaniem jest objęta zmiana wynikająca z wyburzenia kuchni węglowej i zastąpienia jej kuchnią elektryczną oraz z koniecznością wydzielenia brakującego pom. porządkowego. Nie ulegają zmianie istniejące ciągi technologiczne, liczba zatrudnionych oraz ilość i rodzaj wydawanych posiłków. W ramach niniejszego opracowania uzupełnione zostaną braki instalacyjne związane z nowym ustawieniem urządzeń grzewczych oraz niedostateczną istniejącą wentylacją.

3. Sytuacja i dane o terenie

Na dz. nr ewid. 44/15 jest zlokalizowany budynek Szkoły Podstawowej z placem sportowym. Całość jest ogrodzona.

Wejście główne do budynku od strony południowej. Wejście gospodarcze do pomieszczenia kuchni od strony północnej. Wjazd na posesję od strony południowej. Część północna działki to tereny biologicznie czynne z placem sportowym.

Projektowany remont pomieszczenia kuchni nie ma wpływu na bilans terenu działki oraz nie wpływa na działki sąsiednie, ponieważ nie narusza konstrukcji budynku istniejącego i budynków sąsiednich, nie pogarsza ich warunków użytkowania i nie narusza interesów osób trzecich.

4. Zakres prac

- rozebranie kuchni węglowej i okapu,
- wyburzenie istniejącej ścianki działowej,
- wykonanie nowych ścian w konstrukcji g-k z płyt ognio- i wodoodpornych na konstrukcji stalowej, Jedna ściana h=170 cm i dł. 260 cm w celu oddzielenia urządzeń, pozostałe na pełną wysokość w celu wydzielenia pom. porządkowego.
- podłogę i ścianę w miejscu rozebranej kuchni węglowej wyłożyć płytkami ceram. antypośl. na podłodze. W kolorze i wymiarze dopasować do istniejących.
- nowoprojektowane ściany wyłożyć płytkami ceramicznymi w kolorze i rozmiarze jak istniejące do wysokości min. 2,10 m. Wierzch ściany h=170 cm wyłożyć płytkami ceram.
- narożniki zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,
- wykonać projektowaną rozbudowę instalacji wewnętrznych wg. oddzielnych opracowań,
- ściany powyżej płytek i sufity oczyścić ze starych powłok malarskich i pomalować farbami spełniającymi wymagania dla powierzchni gładkich, nienasiąkliwych i niepalnych w kolorze jasnym.
- wstawienie drzwi do pom. porządkowego 70/200 z kratką wentylacyjną i gładką zmywalną powierzchnią. Kolorystykę uzgodnić z Inwestorem.
- prace towarzyszące.

5. Stan istniejący

Objęto opracowaniem pomieszczenie kuchni znajdujące się na parterze budynku szkoły podstawowej. Pomieszczenie kuchni znajduje się w części piętrowej (3 kondygnacje naziemne oraz 1 kondygnacja piwniczna). Powiązane funkcjonalnie z pomieszczeniem kuchni wc z umywalnią, pom. intendentki i chłodnia są zlokalizowane w części parterowej. Budynek powstał w latach 60-tych XX wieku (1000- latka). Wejście główne do budynku od strony południowej. Teren działki położony jest na terenie zabudowy usługowej i mieszkalnej jednorodzinnej.

Budynek jest wyposażony w instalację wodociągową, kanalizacji sanitarnej, elektryczną, wentylację grawitacyjną, ciepło z kotłowni lokalnej.

Teren działki położony jest na terenie zabudowy usługowej i mieszkalnej jednorodzinnej.

6. Opis rozwiązań konstrukcyjnych

Stan istniejący

- **ławy fundamentowe** – żelbetowe, wylwane z betonu B-15 zbrojone stalą A-0,
- **ściany podziemia** – ściany nośne z bloczków betonowych grub. 38 cm;
- **ściany parteru** – cegła pełna silikatowa,
- **ściany działowe** – ścianki grub. 12 cm z bloczków gazobetonowych,
- **stropodach** – pokryty blachą trapezową
- **schody zewnętrzne** – wylwane, na gruncie,
- **kominy** - z cegły pełnej ceramicznej klasy 150 na zaprawie cementowej Rz=8 MPa,
- **obróbki blacharskie** – rury spustowe i rynny PCV,
- **wszelkie obróbki blacharskie** – podokienniki, fartuchy itp. z blachy stalowej ocynkowanej, lub ze stalowej powlekanej,
- **stolarka okienna** – drewniana i PCV,
- **stolarka drzwiowa zewnętrzna** – wejściowe PCV,

Projektowane prace remontowe nie wpłyną na statykę budynku.

7. Ochrona ppoż

Budynek szkoły - kategoria zagrożenia ludzi ZL III; obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²; klasa odporności pożarowej – C; konstrukcja dachu 15NRO. Nowoprojektowane ścianki działowe wykonać z płyt g- k odnio- i wodochronnych na konstrukcji stalowej.

8. Zestawienie pomieszczeń

- 0.1 kuchnia 24,21 m²
- 0.2 zmywalnia 4,63 m²
- 0.3 obróbka warzyw 6,54 m²
- 0.4 mycie mięsa 2,19 m²
- 0.5 szatnia 3,09 m²
- 0.6 próby żywnościowe 1,12 m²
- 0.7 naświetlanie jaj 1,46 m²
- 0.8 mag. prod. suchych 1,03 m²
- 0.9 magazyn prod. suchych 3,21 m²
- 0.10 komunikacja 1,93 m²
- 0.11 komunikacja 3,38 m²
- 0.12 wc z umyw. 4,03 m²
- 0.15 pom. porządkowe 1,21 m²
- 0.16 komunikacja 1,12 m²

Razem 76, 73 m²

Uwaga:

Wszelkie prace powinny przebiegać zgodnie ze sztuką budowlaną, a użyte materiały winny posiadać dopuszczenia do stosowania w budownictwie ITB oraz ocenę Instytutu Higieny. Wszelkie prace budowlane należy prowadzić pod uprawnionym nadzorem. Przed rozpoczęciem robót budowlanych należy obiekt i teren wokół zabezpieczyć.

Opracowała:

Arch. Małgorzata Mordak

II. OPIS TECHNOLOGICZNY

1. Podstawa opracowania i materiały wyjściowe

Podstawą opracowania jest:

- umowa i uzgodnienia z Inwestorem.
- mapy zasadnicza 1:1000
- pomiary inwentaryzacyjne
- dokumentacja zdjęciowa
- obowiązujące przepisy i Polskie Normy.

2. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest remont pomieszczenia kuchni wraz z rozbudową wewnętrznych instalacji elektrycznej, wodociągowej, wentylacji nawiewno-wywiewnej. Opracowaniem jest objęta zmiana wynikająca z wyburzenia kuchni węglowej i zastąpienia jej kuchnią elektryczną oraz z koniecznością wydzielenia brakującego pom. porządkowego. Nie ulegają zmianie istniejące ciągi technologiczne, liczba zatrudnionych oraz ilość i rodzaj wydawanych posiłków. W ramach niniejszego opracowania uzupełnione zostaną braki instalacyjne związane z nowym ustawieniem urządzeń grzewczych oraz niedostateczną istniejącą wentylacją. Pomieszczenia magazynowe znajdują się w piwnicy.

3. Zakres działalności

Zakres działalności kuchni nie zmieni się i polegać będzie jak dotychczas na przygotowaniu posiłków dla szkoły podstawowej i gimnazjum w Przytyku, szkoły podstawowej we Wrzeszczowie i przedszkola w Przytyku. Ilość wydawanych posiłków na dobę się nie zmieni i wynosić będzie jak dotychczas około 125 śniadań (dla przedszkola), około 325 obiadów jednodaniowych i około 30 podwieczorków (dla przedszkola).

4. Program zatrudnienia

Zatrudnienie bez zmian. Obecnie są zatrudnione 4 osoby (w tym 1 intendentka) na 1 zmianie. Pomieszczenie szatni, wc z umywalnią – istniejące. Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace przy obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

5. Zaopatrzenie kuchni

W sposób dotychczasowy.

6. Ekspedycja potraw

W sposób dotychczasowy.

7. Zmywanie naczyń stołowych

W sposób dotychczasowy.

8. Usuwanie odpadków

W sposób dotychczasowy.

9. Wytyczne branżowe

9.1 Wytyczne architektoniczno-budowlane

- ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka w jasnych kolorach lub biała.
- we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych, sanitarnych i zmywalniach ściany powinny być wyłożone do 2,1 m okładziną łatwo zmywalną, trwałą, działanie wilgoci i środków dezynfekujących,
- korytarze do wysokości 1,6 m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną
- narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,
- podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.)
- posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- w miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny mieć kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.
- drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą.

9.2 Wytyczne do projektu rozbudowy wentylacji

Szczegółowe informacje w projekcie branżowym.

9.3 Wytyczne do projektu rozbudowy instalacji elektrycznej

Szczegółowe informacje w projekcie branżowym.

9.4 Wytyczne do projektu rozbudowy instalacji wodociągowej

Szczegółowe informacje w projekcie branżowym.

9.5 Wytyczne przeciwpożarowej

- elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej
- obiekt należy zaopatrzyć w sprzęt ppoż

9.5 Wytyczne BHP

- wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń
- wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa
- pracownicy powinni się zapoznać z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR
- pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia
- urządzenia technologiczne należy wyposażać w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

9.6 Wytyczne Sanepid.

- wszystkie prace należy wykonywać zgodnie z obowiązującymi przepisami Sanepid
- sprzęt i środki czystości należy przechowywać w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym
- przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor mydła w płynie i jednorazowych ręczników i kosze na zużyte ręczniki
- w obiekcie powinna znajdować się prawidłowo wyposażona apteczka.

10. Wykaz pomieszczeń

- 0.1 kuchnia 24,21 m²
- 0.2 zmywalnia 4,63 m²
- 0.3 obróbka warzyw 6,54 m²
- 0.4 mycie mięsa 2,19 m²
- 0.5 szatnia 3,09 m²
- 0.6 próby żywnościowe 1,12 m²
- 0.7 naświetlanie jaj 1,46 m²
- 0.8 mag. prod. suchych 1,03 m²
- 0.9 magazyn prod. suchych 3,21 m²
- 0.10 komunikacja 1,93 m²
- 0.11 komunikacja 3,38 m²
- 0.12 wc z umyw. 4,03 m²
- 0.15 pom. porządkowe 1,21 m²
- 0.16 komunikacja 1,12 m²

Opracowała:

Arch. Małgorzata Mordak