



**SPÓŁDZIELCZE BIURO PROJEKTÓW  
„PROJBUD”**

**38 - 300 Gorlice ul. Bardiowska 1**  
**tel.: 0 -18 352- 07-26    skr. pocztowa 98**  
**NIP 738-000-55-61      Regon : 0044004088**  
**BS Gorlice nr 82879500052001000001720001**  
**e-mail: [info.projbud.gorlice@gmail.com](mailto:info.projbud.gorlice@gmail.com) KRS : 0000191327**

**PROJEKT ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANY  
TECHNOLOGII KUCHNI**

Nazwa elementu projektu budowlanego	PROJEKT ARCHITEKTONICZNO- BUDOWLANY TECHNOLOGII KUCHNI	
Nazwa zamierzenia budowlanego	TECHNOLOGIA KUCHNI	
Adres obiektu	SZKOŁA PODSTAWOWA LIPINKI GM. LIPINKI	
Kategoria obiektu	IX	
Numer działek	Działka nr. 48	
Jednostka ewidencyjna Obręb	Lipinki [ 120505_2] LIPINKI 0003	
Inwestor:	Gmina Lipinki 38-305 Lipinki 53	
Autorzy projektu	Tytuł, imię, nazwisko Nr uprawnień	Podpis
Projektant architektury	mgr inż. arch. Irena Tokarz UAN.7342-109/91 MP-0795	
Gorlice : luty 2022		Egz.

## OPIS TECHNICZNY

projektowanej technologii kuchni w Szkole podstawowej w Lipinkach

### 1. Dane ogólne

Opis techniczny sporządzono w oparciu o Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 03.07 2003 r. w sprawie szczegółowego zakresu formy projektu budowlanego z późniejszymi zmianami.

#### 1.1. Program użytkowy.

Projektowana technologia kuchni w Szkole Podstawowej w Lipinkach służyć będzie realizacji usług komercyjnych oraz działalności produkcyjnej gastronomicznej na rzecz szkoły.

#### 1.2. Zestawienie pomieszczeń

##### Przyziemie

1.1. Jadalnia	50,95 m <sup>2</sup>	terakota
1.2 Magazyn produktów suchych	4,05 m <sup>2</sup>	terakota
1.3 Magazyn chłodnia	2,25 m	terakota
1.4. Magazyn jaj	3,42 m <sup>2</sup>	terakota
1.5. Magazyn produktów suchych	4,98 m <sup>2</sup>	terakota
1.6. Zmywalnia naczyń stołowych	28,80 m <sup>2</sup>	terakota
1.7. Pomieszczenie na odpadki	3,95 m <sup>2</sup>	terakota
1.8 Mycie i suszenie pojemników	2,40 m <sup>2</sup>	terakota
1.10 Pom cukierniczych i mącznych	12,95 m <sup>2</sup>	terakota
1.11 Pom na ziemniaki warzywa i owoce	13,50 m <sup>2</sup>	terakota
1.12 Szatnia pom socjalne	11,20 m <sup>2</sup>	terakota
1.13 WC personelu	1,95 m <sup>2</sup>	terakota

### 2. Technologia kuchni

Technologie kuchni opracowano w miejscu istniejącej kuchni. Technologie urządzeń dostosowano do wymogów sanepidowskich uwzględniając nowoczesne formy urządzeń technologicznych.

Surowce i półprodukty dostarczane będą zadaszonym wejściem bezpośrednio do magazynu, chłodni i obieralni warzyw. Obieralnie warzyw usytuowano przy zewnętrznej ścianie budynku z wyjściem bezpośrednio na zewnątrz. W kuchni właściwej urządzono stanowisko obróbki i termicznej, stanowisko deserowe, stanowisko obróbki czystej owoców i warzyw (przygotowywanie sałatek), stanowisko mięsne, stanowisko mycia naczyń kuchennych oraz stanowisko wydawania potraw. Całość zostanie wyposażona w urządzenia o wysokim standardzie. Zwrot brudnych naczyń stołowych nastąpi z jadalni do zmywalni naczyń, która posiada bezpośrednie połączenie z wyjściem na zewnątrz budynku.

Planuje się zatrudnienie dla 3 – 4 osób.

Dla personelu przewidziano szatnię i sanitariat. Pomieszczenie porządkowe podręczne położone najbliżej kuchni znajduje się pod klatką schodową.

#### Wykończenie pomieszczeń.

W części kuchennej z zapleczem, w szatni, w sanitariatach dla personelu projektuje się posadzkę gresowe o wysokim stopniu ścieralności, o powierzchni antypoślizgowej ułożoną z jak najmniejszą fugą. Na styku ze ścianą montować cokoły przyściennie. W pomieszczeniach sanitarnych ściany wykończyć do wys. 2,0 m płytkami ceramicznymi.

## PROJEKT BUDOWLANY TECHNOLOGII W SZKOLE PODSTAWOWEJ W LIPINKACH

W pomieszczeniu kuchni ściany wykończyć do wys. min 1,6 m nad posadzką płytkami ceramicznymi.

Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do pracy posiadają oświetlenie światłem dziennym zgodnie z normą. Dodatkowo wszystkie stanowiska pracy oświetlone będą punktowo światłem sztucznym o natężeniu zgodnym z normą.

### WYKAZ URZĄDZEŃ OBIERALNIA

Lp	Nazwa urządzenia	Wymiary	Moc
1	Stół ze zlewem 2-komorowym	1800x700x850mm	
2	Obieraczka do warzyw zasilanie		400V

### STERYLIZACJA JAJ

Lp	Nazwa urządzenia	Wymiary	Moc
3	Stół ze zlewem 1-komorowym	1000x600x850mm	
4	Szufladowy naświetlacz do jaj		

### KUCHNIA WŁAŚCIWA

Lp	Nazwa urządzenia	Wymiary	Moc
5	Stół odkładczy z półką	1400x600x850mm	
6	Kuchnia gazowa z płytą grzewczą	800x700x850mm,	moc gazowa 9,00 kW
7	Trzon gazowy 2-palnikowy	400x700x850mm,	moc gazowa 10,0 kW
8	Element neutralny	400x700x850mm	
9	Piec konwekcyjno-parowy	850x775x1000mm,	moc elekt. 18,6 kW
10	Taboret gazowy	580x580x400mm,	moc 9,00kW
11	Patelnia gazowa	800x700x850mm,	moc 9,00kW
12	Element neutralny	Element neutralny	
13	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem	800x700x850mm,	moc 30,0kW
14	Okap centralny kompensacyjny	4000x1800x450mm	
15	Stół chłodniczy	2230x700x850mm	
16	Stół ze zlewem 1-komorowym i szafką zamykaną		
17	Stół z basenem 1-komorowym	1000x700x850mm	
18	Regał		
19	Szafa chłodnicza pojemność 1400 litrów,	1400x800x2000mm	
20	Umywalka do mycia rąk	400x400x250mm	
21	Stół roboczy z półką i zlewem	3300x700x850mm	
22	Stół narożny z półką	1200x1200x850mm	
23	Stół roboczy z półką	1570x700x850mm	
24	Elektryczny piec cukierniczy	850x700x750mm	moc 5,00 kW
25	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką	2850x700x850mm	
26	Stół wydawczy z półkami i szufladami	900x700x850mm	
27	Stół wydawczy z szafkami i szufladami	950x700x850mm	

## ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH

Lp	Nazwa urządzenia	Wymiary	Moc
28	Schładzarka odpadów,		zasilanie 230V, moc 0,,kW
29	Stół wyładowczy do zmywarki kapturowej	1600x700x850mm	
30	Zmywarka kapturowa do naczyń,	675x675x1400mm	zasilanie 400V, moc 11,0 kW
31	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej ze zlewem 2-komorowym	1800x700x850mm	
32	Szafa przelotowa z drzwiami otwieranymi	800x700x2000 - 2 szt	

### 3.0. Wyposażenie pomieszczeń w instalacje :

#### 3.1. Instalacje grzewcze

Dla pomieszczeń jadalni oraz kuchni z zapleczem technologicznym i sanitarnym wykonano centralne ogrzewanie wodne pompowe pracujące na parametry 75/55oC zasilane z własnej kotłowni gazowej usytuowanej w piwnicach budynku.

#### 3.2. Instalacje wentylacji mechanicznej wywiewnej i klimatyzacji.

**Jadalnia** – dla pomieszczenia zaprojektowano klimatyzację w układzie split z dwiema jednostkami zewnętrznymi i jedną jednostką zewnętrzną. Zaprojektowano dwie jednostki wewnętrzne sufitowo-ściennie o mocy chłodniczej  $Q_h = 2,5 \text{ kW}$  i grzewczej  $Q_g = 3,2 \text{ kW}$  – każda oraz jedną jednostkę zewnętrzną o mocy  $Q = 6,8 \text{ kW}$ . Jednostki wewnętrzne zostaną połączone z jednostką zewnętrzną przewodami miedzianymi czynnika chłodzącego 1/4" i 1/2" oraz przewodami impulsowymi i zasilania. Odpływ skroplin z jednostek wewnętrznych realizowany będzie przewodem PP średnicy 22 mm do kanalizacji sanitarnej.

**Dla pomieszczenia kuchni z zapleczem** projektuje się instalację klimatyzacji oraz wentylacji mechanicznej wywiewnej.

Klimatyzacja zespołu kuchni obejmuje pomieszczenie kuchni i chłodni. W pomieszczeniach zaprojektowano po jednej jednostce wewnętrznej i jednej wspólnej jednostce zewnętrznej. Zaprojektowano dla kuchni jednostkę wewnętrzną sufitowo-ścienną o mocy chłodniczej  $Q_h = 2,5 \text{ kW}$  i grzewczej  $Q_g = 3,2 \text{ kW}$  natomiast dla pomieszczenia chłodni jednostkę wewnętrzną sufitowo-ścienną o mocy chłodniczej  $Q_h = 2,0 \text{ kW}$  i grzewczej  $Q_g = 2,2 \text{ kW}$ . Jednostki wewnętrzne zostaną połączone z jednostką zewnętrzną o mocy  $Q = 5,2 \text{ kW}$  przewodami miedzianymi czynnika chłodzącego 1/4" i 1/2" oraz przewodami impulsowymi i zasilania.

Wentylacja wywiewna z pomieszczenia kuchni realizowana będzie poprzez 3 szt wentylatorów dachowych o  $V = 500 \text{ m}^3/\text{h}$ , DN 200,  $N = 700 \text{ obr/min}$  montowane na przewodzie kominowym z podstawą dachową typ B/ I-200 połączone z projektowanymi okapami nad urządzeniami kuchennymi.

Wentylacja mechaniczna pomieszczeń : zmywalni, WC, mycie pojemników, natrysk przy szatni, pom. na odpadki wzmożona zostanie poprzez montaż wentylatora osiowego o  $V = 100 \text{ m}^3/\text{h}$  montowany w miejsce kratki wentylacyjnej.

#### 3.3. Instalacje wod.-kan.

W pomieszczeniach zrealizowano instalację wod.- kan. Zasilanie w wodę zimną budynku realizowane jest przyłączem z istniejącej sieci.

Dla pomieszczeń kuchni z zapleczem wykonano instalacje kanalizacji sanitarnej i technologicznej . Kanalizacja sanitarna z budynku wyprowadzona jednym przykanalikiem 160 PCV i odprowadza ścieki poprzez przyłącz do sieci sanitarnej .

Na wyprowadzeniu ścieków technologicznych z kuchni a przed włączeniem do sieci zewnętrznej zamontowano łapacza błota i tłuszczów .

### **3.4. Instalacja gazowa**

Dla przedmiotowej inwestycji wykonana jest instalacja gazowa wewnętrzna – użytkowana na bieżące potrzeby.

### **3.5. Instalacje elektryczne**

W pomieszczeniach kuchni istnieje nowa instalacja elektryczna zgodna z aktualnie obowiązującymi przepisami i normami.

Zaprojektowano oświetlenie jarzeniowe z zastosowaniem opraw szczelnych.

W pomieszczeniu kuchni i jadalni zamontować oprawy awaryjne do pracy w trybie normalnym i awaryjnym. Zastosować osprzęt bryzg szczelny. Gniazda wtykowe ze stykiem ochronnym montować na wysokości 0,85 m od podszkiby a łączniki na wysokości 1,4 m od posadzki .

Opracowała

mgr inż. arch. Irena Tokarz