

Biuro projektów i realizacji inwestycji

„Gastroproces”

Władysława Reymonta 4

Wejście od Pabianickiej 163/165

93-490 Łódź

PROJEKT BUDOWLANY ROZBUDOWY
I PRZEBUDOWY BUDYNKU DOMU DZIECKA
W CELU PODZIAŁU NA DWA ODRĘBNE BUDYNKI

95-073 GROTNIKI, JEDLICZE A, UL.GRANICZNA 1

Inwestor :

POWIAT ZGIERSKI

95-100 ZGIERZ, UL.SADOWA 6A

Opracowanie:

PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI ORAZ ZAPLECZA

Data:

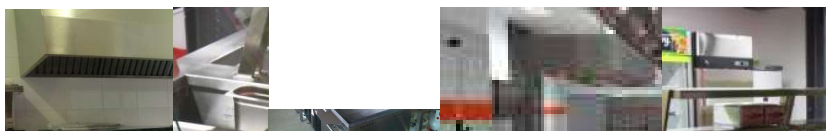
Wrzesień 2020r.

Projektant:

Technik technologii żywienia

Artur Zdunek

726-210-235



IPRZEDMIOT OPRACOWANIA:

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny modernizacji bloku żywienia zbiorowego w związku z podziałem istniejącego Domu Dziecka na dwie niezależnie funkcjonujące Placówki, przy ul.Granicznej 1 w Jedliczu A.

Po modernizacji i przekształceniu Placówki będą funkcjonowały dwa niezależne Domy Dziecka, w których zaprojektowano dwie oddzielne stołówki żywienia zbiorowego / po 15 podopiecznych + opiekunki/:

Dom Dziecka – 1: kuchnia z zapleczem /ogółem ilość posiłków -około 30/

Dom Dziecka – 2: „rozdzielnia posiłków” /kuchnia zależna/

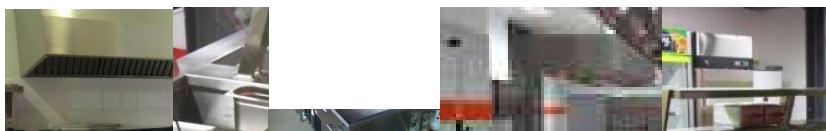
Projekt zawiera podstawowe dane dotyczące wyposażenia dwóch stołówek Domów Dziecka.

Sposób ustawienia wyposażenia technologicznego wraz z wykazem urządzeń pokazano na rysunkach.

PODSTAWA PRAWNA:

-Rozporządzeniu /WE/ nr 852/2004r. PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO i RADY z dnia: 29 kwietnia 2004rr. w sprawie higieny środków spożywczych.

- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia: 12 kwietnia 2002r. - w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1065.*
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia tj. Dz.U. 2018r. poz.154 ze zm.*



PROGRAM UŻYTKOWY:

Dom Dziecka – 1:

- ilość miejsc konsumpcyjnych – około – 16
- powierzchnia lokalu – ogółem, ca. - 163 m²
- w tym - kuchnia wraz z zapleczem: ca: 83 m²

Dom Dziecka – 2:

- ilość miejsc konsumpcyjnych – około – 16
- powierzchnia lokalu – ogółem, ca. - 108 m²
w tym - „Rozdzielnia posiłków” ca. - 42 m²

Budynek podłączony jest do sieci wodociągowej i elektrycznej oraz do lokalnej kanalizacji sanitarnej.

PROGRAM PRODUKCJI:

1. Przygotowywanie posiłków:

Dom Dziecka - 1 zaprojektowano kuchnię z zapleczem w której będą przygotowywane:

- posiłki od surowca do gotowej potrawy z konsumpcją na miejscu,
 - napoje zimne i gorące
 - posiłki na wynos - usługi cateringowe
- Transport posiłków w termosach i GN przewożonych wózkiem z pokrowcem do Domu Dziecka -2.

W Domu Dziecka – 2 zaprojektowano „Rozdzielnię posiłków” .

Posiłki będą dostarczane w termosach i GN przygotowywane w kuchni w Domu Dziecka -1.

W „Rozdzielni Posiłków” będzie:

- porcjowanie i wydawanie posiłków z konsumpcją na miejscu,
- przygotowywanie napojów zimnych i gorących

2. w zakładach będą wydawane:

• śniadania

• II śniadanie,

• obiad

• podwieczorek

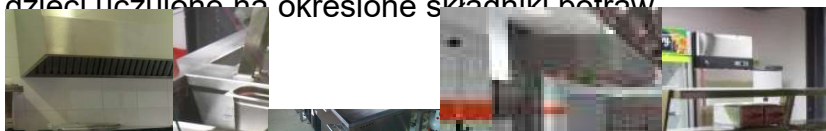
• kolacja

• oraz przekąski

Potrawy oraz napoje podawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku.

Potrawy będą przygotowywane zgodnie z wcześniej planowanym i zatwierdzonym jadłospisem.

Posiłki należy przygotowywać uwzględniając zgłoszone przez Kierownika Placówek - dzieci uczulone na określone składniki potraw



Dla określonej grupy dzieci należy przygotowywać posiłki bez użycia składnika alergennego .

/ wg. Załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady /UE/ Nr 1169/2011r. z dnia: 25 października 2011r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Opis do bloku żywienia zbiorowego w Domu Dziecka -1 kuchnia z zapleczem : w której będą przygotowywane:

- posiłki od surowca do gotowej potrawy z konsumpcją na miejscu,
- napoje zimne i gorące
- posiłki na wynos /catering – termosy i GN przewożone w termoportach

Wykaz pomieszczeń:

1. Jadalnia: stoliki, krzesła /15 podopiecznych + opiekunowie/.

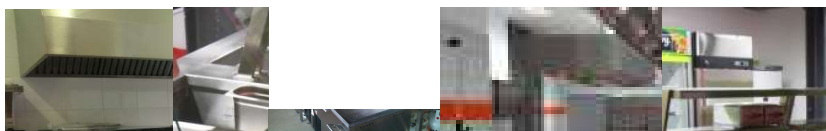
2. Zmywalnia naczyń stołowych

- okienko podawcze na brudne naczynia
- stół ze zlewem do spłukania wstępnego naczyń
- zmywarka –wyparzarka
- szafa przelotowa na czyste naczynia /połączenie z kuchnią/
- pojemnik na odpady

Uwaga: GN możemy myć w zmywarce w zmywalni naczyń w cyklu oddzielnym z myciem naczyń stołowych.

3. Kuchnia

- zlew gastronomiczny /basen/- mycie sprzętu produkt,
- regał ociekowy na umyty sprzęt
- szafa przelotowa na czyste naczynia
- stoły chłodnicze
- piec konwekcyjno parowy
- piec 4-palnikowy z piekarnikiem
- okap nad urządzeniami grzewczymi
- bemar - 2 strefy
- stół ze zlewem technologicznym
- półki
- umywalka do mycia rąk



- wózek transportowy

4. Obróbka warzyw, owoców, jaj

- regał na warzywa
- stół ze zlewem do mycia warzyw
- lodówka podblatowa do przechowania warzyw
- zlew do mycia jaj + UV do naświetlania jaj.
- umywalka do mycia rąk

5. Magazyn

- regaly

6. Pom. porządkowe

- zlew nisko zainstalowany - o.50 cm od podłogi
- regał na środki czystości
- wieszaki na mopy, szczotki

7. Zaplecze dla personelu

- szafki dwudzielne na odzież wierzchnia i ochronną
- stolik, krzesło do spożywania posiłków,
- lodówka,
- zlew do mycia własnych naczyń
- umywalka do mycia rąk.

8. w.c. personelu z umywalką w przedsionku

9. Zmywalnia termosów i wózków do przewożenia na zewnątrz posiłków

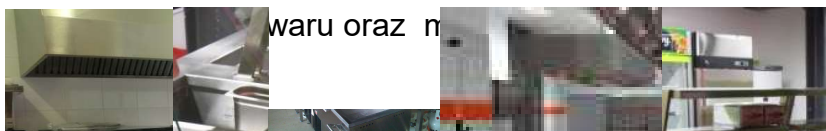
- basen do mycia termosów
- regaly ociekowe
- miejsce na mycie wózków do przewożenia posiłków.

10. śmietnik wbudowany

- kratka ściekowa, kran ze złączką do węża
- pojemniki na odpady
- lodówka na odpady kat.III.

OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH:

W zakładzie będą wykonywane następujące procesy technologiczne:



2. magazynowanie towaru oraz materiałów pomocniczych,
3. mycie i przygotowanie warzyw
4. pobieranie towaru
5. przygotowanie surowców, półproduktów i produktów gotowych do produkcji,
6. obróbka termiczna
7. przygotowanie potraw bez obróbki termicznej,
8. ekspedycja potraw,
9. zmywanie sprzętu produkcyjnego,
10. zmywanie naczyń stołowych,
11. usuwanie odpadów,
12. sprzątanie pomieszczeń kuchni i jadalni.

odn. pkt 1- 2. Przyjęcie i magazynowanie towaru oraz materiałów pomocniczych:

- dostawa towaru odbywać się będzie wejściem od strony zaplecza zakładu,
- po odbiorze ilościowym i jakościowym produkty będą rozkładane w.g. właściwości zachowując zasady segregacji,
- dostawa towaru odbywać się będzie zgodnie z bieżącymi potrzebami,
- temperatura i czas przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.

Osoba prowadząca zakład jest zobowiązana do prowadzenia i przechowywania dokumentacji lub innych danych, na podstawie których będzie możliwa identyfikacja dostawców surowców / towaru.

Uwaga:

zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędącymi żywnością oraz z takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać - powodując zmianę smaku i zapachu.

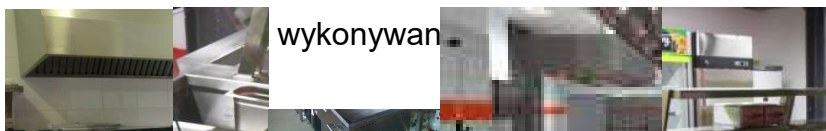
odn. pkt. 3. Mycie warzyw - owoców /dezynfekcja jaj /

W pomieszczeniu mycia warzyw, owoców odbywać się będzie proces mycia, czyszczenia i obierania warzyw i owoców.

Następnie warzywa przenoszone będą do kuchni celem dalszej obróbki.

W pomieszczeniu tym wydzielono stanowisko mycia i dezynfekcji jaj.

Jaja po wstępnym umyciu będą dezynfekowane w UV i będą przenoszone do pomieszczenia kuchni.



wykonywan

Zawsze po dezynfekcji jaj zlew i stół roboczy należy umyć i wydezynfekować.

Pracownik musi umyć i wydezynfekować ręce. Opakowania po jajach usunąć z pomieszczenia.

odn.pkt. 4. Pobieranie towaru:

Surowce, półprodukty i wyroby gotowe będą pobierane z magazynu i urządzeń chłodniczych /zamrażarek, wg. potrzeb zgodnie z zasadą FIFO („first in-first out” – „pierwsze przyszło - pierwsze wyszło”)

Sprawdzić:

- termin przydatności do spożycia,
- stan opakowania, czy nie rozerwane,

odn.pkt.5, 7. Przygotowanie surowców do produkcji:

- po rozpakowaniu produktów, segregujemy je i poddajemy dalszej obróbce
- opakowania natychmiast usuwamy z pomieszczenia kuchni
- rozpakowany towar: kroimy, szatkujemy, przyprawiamy,
- część przygotowanych produktów poddajemy obróbce cieplnej.

odn. pkt.6. Obróbka cieplna:

- w piecu konwekcyjno - parowym,
- na kuchni czteropalnikowej z piekarnikiem,
- na patelni

odn. pkt.8. Ekspedycja potraw:

Posiłki podawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku - przez okienko podawcze do jadalni.

odn. pkt. 9. Zmywanie sprzętu produkcyjnego:

Zmywanie sprzętu produkcyjnego odbywać się będzie ręcznie na stanowisku wyposażonym w basen z baterią natryskową oraz regał ociekowy (do osuszania umytego sprzętu).

Sprzęt moczymy i myjemy w wodzie ze środkiem myjącym w temp. min. +45°C.

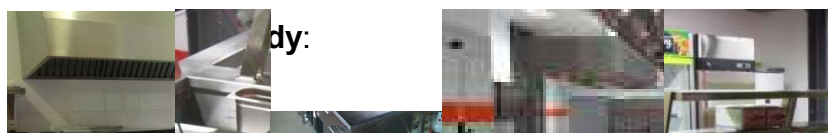
Po umyciu i wizualnym przeglądzie, umyty sprzęt odstawiamy na regał ociekowy. Sprzęt ustawiamy do góry dnem do osuszenia.

od. pkt. 10. Zmywanie naczyń stołowych:

Brudne naczynia będą podawane do zmywalni przez okienko podawcze, gdzie będą odkładane resztki jedzenia, segregowane i myte wstępnie w zlewie gastronomicznym a następnie w zmywarce – wyparzarce. /85°C/. Po umyciu i wysuszeniu będą odstawiane do szafy przelotowej na czyste naczynia.

Praca w pomieszczeniu zmywalni, będzie wykonywana w czasie do 4 godzin/ zmianę.

Uwaga: GN możemy myć w zmywarce w zmywalni naczyń w cyklu oddzielnym z myciem naczyń stołowych.



Odpady dzielimy na grupy:

- odpady komunalne
- pokonsumpcyjne
- poprodukcyjne
- kat. III - pochodzenia zwierzęcego,
- olej i tłuszcze

W zakładzie będzie prowadzona segregacja odpadów . Odpady będą odbierane wg. umowy przez specjalistyczne firmy.

Pojemniki na odpadki będą zakupione z materiału łatwego do utrzymania ich czystości.

od.pkt.12. Sprzątanie pomieszczeń kuchni i jadalni:

Codziennie po zakończeniu pracy należy sprzątać wszystkie pomieszczenia, wyposażenie i sprzęt. Każdorazowo po zakończeniu czynności sprzęt używany do sprzątania czyszcimy, myjemy i odstawiamy na miejsce ,odzież wierzchnią dajemy do prania.

Sprzątamy środkami przeznaczonymi do „gastronomii”

Do mycia rąk używamy mydło w płynie bakteriobójcze i ręczniki jednorazowego użytku.

Postępujemy zgodnie z procedurami HACCP/GHP

Dom Dziecka – 2: „Rozdzielnia posiłków”

W „Rozdzielni Posiłków” będzie:

- porcjowanie i wydawanie posiłków z konsumpcją na miejscu,
- przygotowywanie i wydawanie napojów zimnych i gorących

Wykaz pomieszczeń

1. Jadalnia

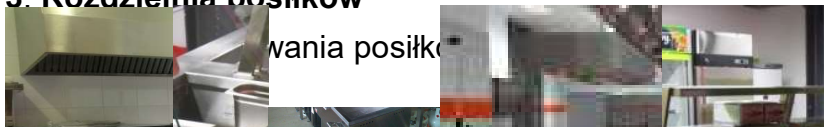
- stoły, krzeselka /15 podopiecznych + opiekunowie/

2. Zmywalnia naczyń stołowych

- okienko podawcze na brudne naczynia
- stół ze zlewem do spłukania wstępnego naczyń
- zmywarka –wyparzarka
- szafa przelotowa na czyste naczynia /połączenie z rozdzielnią posiłków/.

Uwaga: GN możemy myć w zmywarce w zmywalni naczyń w oddzielnym cyklu z myciem naczyń stołowych.

3. Rozdzielnia posiłków



- bemar do podtrzymania temperatury poszczególnych składników posiłków
- lodówka wolnostojąca
- umywalka do mycia rąk
- szafa przelotowa na czyste naczynia
- mycie sprzętu kuchennego

/ zlew gastronomiczny, regał ociekowy

4. Szafa na sprzęt porządkowy

- zlew nisko zainstalowany/0,50cm od podłogi/
- regał na środki czystości
- wieszaki na mopy, szczotki, itp.

5. Zaplecze personelu:

- szafki dwudzielne na odzież wierzchnia i ochronną
- stolik, krzesło do spożywania posiłków przez personel
- umywalka do mycia rąk
- zlew do mycia własnych naczyń
- w.c. z umywalką w przedsionku

6. Boks/szafa na sprzęt porządkowy:

- zlew nisko zainstalowany-0.50cm. od podłogi.
- regał na środki czystości , wieszaki na szczotki, mopy/.

OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH:

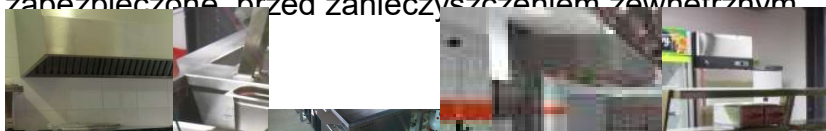
W zakładzie będą wykonywane następujące procesy technologiczne:

1. przyjęcie termosów i GN z posiłkami,
2. przechowywanie posiłków,
3. porcjowanie potraw
4. wydawanie potraw
5. zmywanie sprzętu produkcyjnego
6. zmywanie naczyń stołowych,
7. usuwanie odpadów,
8. sprzątanie pomieszczeń kuchni i jadalni.

odn. pkt.1 - 2. Przyjęcie i przechowywanie termosów i GN z posiłkami,

Do „Rozdzielni posiłków” – posiłki będą dostarczane z niewielkiej odległości z kuchni podstawowej Domu Dziecka -1.

Termosy i GN /zapakowane w termo porty/ z posiłkami będą przewożone na wózku zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zewnętrznym



Posiłki będą dostarczane wg. ustalonych i zatwierdzonych godzin „Wydawania posiłków”.

Po dostarczeniu posiłków do „rozdzielni” będą one przekładane do bemara w celu podtrzymania temperatury poszczególnych składników przed ich porcjowaniem. Postępowanie zgodnie z zasadami GHP/GMP/HACCP.

odn. pkt.3 - 4.Porcjowanie i wydawanie potraw.

W określonych godzinach posiłki będą porcjowane i wydawane przez okienko podopiecznym i opiekunom.

Napoje i posiłki będą wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

odn. pkt. 5. Zmywanie sprzętu produkcyjnego:

Zmywanie sprzętu produkcyjnego odbywać się będzie ręcznie na stanowisku wyposażonym w basen z baterią natryskową oraz regał ociekowy (do osuszania umytego sprzętu).

Sprzęt moczymy i myjemy w wodzie ze środkiem myjącym w temp. min. +45°C.

Po umyciu i wizualnym przeglądzie, umyty sprzęt odstawiamy na regał ociekowy. Sprzęt ustawiamy do góry dnem do osuszenia.

od. pkt. 10. Zmywanie naczyń stołowych:

Brudne naczynia będą podawane do zmywalni przez okienko podawcze, gdzie będą odkładane resztki jedzenia, segregowane i myte wstępnie w zlewie gastronomicznym a następnie w zmywarko – wyparzarce. /85°C/. Po umyciu i wysuszeniu będą odstawiane do szafy przelotowej na czyste naczynia.

Praca w pomieszczeniu zmywalni, będzie wykonywana w czasie do 4 godzin/ zmianę.

Uwaga: GN możemy myć w zmywarce w zmywalni naczyń w cyklu oddzielnym z myciem naczyń stołowych.

od. pkt 11. Odpady:

Odpady dzielimy na grupy:

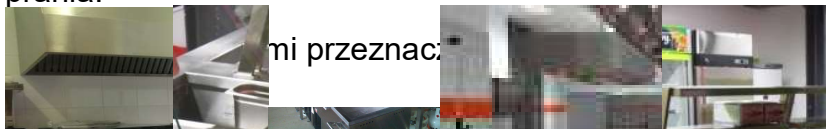
- odpady komunalne
- pokonsumpcyjne

W zakładzie będzie prowadzona segregacja odpadów . Odpady będą odbierane wg. umowy przez specjalistyczne firmy.

Pojemniki na odpadki będą zakupione z materiału łatwego do utrzymania ich czystości.

od.pkt.12. Sprzątanie pomieszczeń kuchni i jadalni:

Codziennie po zakończeniu pracy należy sprzątnąć wszystkie pomieszczenia, wyposażenie i sprzęt. Każdorazowo po zakończeniu czynności sprzęt używany do sprzątania czyścimy, myjemy i odstawiamy na miejsce ,odzież wierzchnią dajemy do prania.



Do mycia rąk używamy mydło w płynie bakteriobójcze i ręczniki jednorazowego użytku.

Postępujemy zgodnie z procedurami HACCP/GHP

DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.

Wytyczne dla branży budowlano-architektonicznej.

Wysokość pomieszczeń kuchni winna wynosić 3,3m.

W przypadku nie zachowania obowiązującej wysokości pomieszczenia kuchni należy uzyskać zgodę na wysokość istniejącego pomieszczenia do Łódzkiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego – zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Ściany pomieszczeń sanitarnych i korytarzy należy wykonać łatwo zmywalne, odporne na działanie środków dezynfekcyjnych do wysokości nie mniej niż 2,00 m ,
- Ściany w pomieszczeniach kuchni, zmywalni – obieralni warzyw wykonać gładkie, zmywalne do pełnej jej wysokości.
- Podłogi należy wykonać gładkie, łatwo zmywalne, nie śliskie.
- Drzwi szczelne o powierzchni gładkiej,

Wytyczne dla branż energetycznych.

Natężenie oświetlenia sztucznego powinno być zgodne z aktualną Polską Normą.

Należy stosować oświetlenie takie, aby zapewniało właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia pozornej zmiany barw przez potrawy.

Punkty oświetleniowe nad stanowiskami pracy powinny być rozmieszczone tak, aby zapewnić oświetlenie równomierne i uniknąć zacienienia.

Punkty oświetleniowe w kuchni /w pomieszczeniach produkcyjnych/ powinny posiadać osłony przeciwrozpryskowe.

Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną powinny mieć ochronę od porażeń.

Instalacja elektryczna winna być hermetyczna.

/

Wytyczne dla branży wod.-kan.

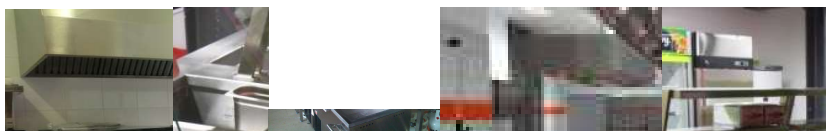
Zakład powinien używać do celów produkcyjnych i gospodarczych wody o udokumentowanej jakości spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem.

Do punktów wodnych należy doprowadzić wodę ciepłą i zimną. Temperatura wody ciepłej - ~55°C. Przy umywalkach należy przewidzieć miejsce na pojemniki z ręcznikami jednorazowego użytku oraz dozowniki płynu myjącego - dezynfekującego do rąk.

Instalacje wykonać jako kryte lub obudowane.

Wytyczne dla branży wentylacyjnej:

Wentylację pomieszczeń należy wykonać zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach, oraz uwzględnić poniższe wymagania dla wentylacji mechanicznej.



! Nad stanowiskiem obróbki cieplnej należy zamontować okap. Okap powinien być wykonany z materiału odpornego na działanie tłuszczu oraz łatwego do czyszczenia. krawędzie dolnego otworu okapu umieszcza się ok. 200 cm nad powierzchnią podłogi.

! W okapie należy przewidzieć łapacze tłuszczu. Należy pamiętać również, że łapacze tłuszczu wymagają częstego i systematycznego czyszczenia, a zatem powinny spełniać wymóg: łatwego wyjmowania i mycia.

! W pomieszczeniu sanitarnym należy wykonać wentylację grawitacyjną (wyciąg niezależny), wspomagany mechanicznie, uruchamiana włącznikiem światła.

! Na otworach wentylacyjnych zainstalować kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia.

W pomieszczeniach należy wykonać wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną o wydajności:

- sala konsumencka - wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna o wydajności 30m³/godz/1 miejsce konsumenckie,
- kuchnia – 15 wymian/godz.
- magazyny 7-10 wymian / godzinę – należy obliczyć zyski ciepła z szaf chłodniczo-mroźniczych
- zmywalnia 7-10 wymian / godzinę

Instalacja gazowa:

- Instalację gazu ziemnego wykonać zgodnie z aktualnymi PN, przy czym zachować szczególne wymagania dla tej instalacji.

Wytyczne BHP.

• Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.

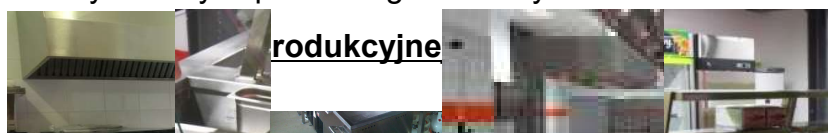
• Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.

• Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.

- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych

U w a g a:

Należy wdrożyć i przestrzegać zasady:



Dobrej Praktyki Higienicznej /GHP/.
HACCP.

U w a g a:

Wytyczne branżowe dotyczą zastosowania konkretnych urządzeń. Dopuszcza się stosowanie innych urządzeń pod warunkiem posiadania analogicznych właściwości i funkcji. Może to wpłynąć na sposób podłączenia mediów do urządzeń. Na etapie wykonawczym należy to skorygować.

