

OPIS TECHNICZNY

1. Podstawa opracowania

Podstawą opracowania jest zlecenie Inwestora, wizja w obiekcie, inwentaryzacja istniejącego budynku z zakresu objętego opracowaniem, Prawo Budowlane, obowiązujące PN i rozporządzenia.

2. Cel i zakres opracowania

Celem opracowania jest projekt remontu bloku żywieniowego w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 w Rybniku. Zakres opracowania obejmuje inwentaryzację pomieszczeń objętych opracowaniem oraz projekt przebudowy zgodnie z tematem zadania.

3. Lokalizacja obiektu

Budynek Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 zlokalizowany jest w Rybniku - Wielopole przy ul. Gliwickiej 105 na działce nr 1988/271. Zakres objęty opracowaniem znajduje się na parterze budynku.

4. Charakterystyka techniczna obiektu istniejącego

4.1. Dane ogólne

Budynek Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w Rybniku jest obiektem użyteczności publicznej oświatowym, wzniesiony w latach 80 XX wieku. Zespół Szkolno-Przedszkolny składa się z budynku głównego oraz z budynku sali gimnastycznej. Budynki połączone są ze sobą łącznikiem. Budynek główny jest obiektem trzykondygnacyjnym, częściowo podpiwniczonym. Budynek sali gimnastycznej jest budynkiem jednokondygnacyjnym, niepodpiwniczonym. Część objęta opracowaniem – kuchnia, znajduje się w budynku głównym na parterze. Przedmiotowy obiekt ze względu na wysokość zakwalifikowano do kategorii niskich.

Opracowywane pomieszczenia mają bezpośredni dostęp do światła dziennego. Wysokość pomieszczeń wynosi od 3,29 do 3,35m. Obecnie kuchnia przygotowuje około

Projekt remontu bloku żywieniowego w budynku Zespołu Szkono-Przedszkolnego... Inwestor: ZSP nr 1
200 obiadów dziennie. W istniejących pomieszczeniach obecnie znajduje się kuchnia wraz z zaplecami kuchennymi, pomieszczenia pomocnicze, zmywalnia, jadalnia.

W pomieszczeniach znajdują się instalacje: elektryczna, gazowa, wodno-kanalizacyjna, centralnego ogrzewania oraz wentylacja grawitacyjna.

4.2. Dane liczbowe pomieszczeń objętych opracowaniem zgodnie z PN-70/B-02365

PARTER- STAN ISTNIEJĄCY			
Nr	Nazwa	Powierzchnia [m ²]	Opis posadzki
1.1	Klatka schodowa przedszkola	9,10	lastryko
1.2	Komunikacja	5,90	płytki ceramiczne
1.3	Kuchnia	20,20	płytki ceramiczne
1.4	Zmywalnia naczyń stołowych	6,80	płytki ceramiczne
1.5	Jadalnia	34,60	płytki pcv
1.6	Komunikacja	4,50	płytki pcv
1.7	Pomieszczenie pomocnicze	4,60	płytki ceramiczne
1.8	Pomieszczenie pomocnicze	5,25	płytki ceramiczne
1.9	Zaplecze kuchenne	6,90	płytki ceramiczne
1.10	Zaplecze kuchenne	6,60	płytki ceramiczne
1.11	Wiatrołap	5,85	płytki ceramiczne
Razem P.U.		110,30	

4.3. Dane konstrukcyjno – materiałowe części objętej opracowaniem

Ściany - z elementów drobnowymiarowych obustronnie otynkowanych.

Wykończenie ścian wewnątrz – tynki cementowo – wapienne malowane farbami emulsyjnymi i olejnymi, w kuchni i zmywalni naczyń stołowych ściany wykończone płytkami ceramicznymi;

Stropy – konstrukcji nie sprawdzano;

Posadzki – wykończone płytkami ceramicznymi, płytkami pcv, lastryko oraz panelami podłogowymi. Odkuć i przewiertów celem sprawdzenia faktycznych warstw nie dokonano.

Stolarka okienna – okna PVC bez nawiewników, białe – dwukomorowe.

Stolarka drzwiowa wewnętrzna – drzwi drewniane

4.4. Ocena techniczna

W trakcie przeprowadzania inwentaryzacji nie zaobserwowano żadnych negatywnych zmian w pracy konstrukcji obiektu. Projektowane prace nie przewidują zmian obciążeń w konstrukcji, schematów i układów konstrukcyjnych obiektu budowlanego. Obiekt nie spełnia obecnie wymagań warunków technicznych w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych dla pomieszczeń bloku żywieniowego. Pomieszczenia nadają się do remontu. Zakres prac projektowych nie wymaga sporządzania oceny warunków geotechnicznych i stanu posadowienia obiektu, nie zmienia również kategorii geotechnicznej obiektu.

5. Charakterystyka techniczna stanu projektowanego

5.1. Dane ogólne

W budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi nr 1 projektuje się remont istniejącej kuchni wraz z jej zapleczem. Remontowana część obiektu objęta opracowaniem znajduje się na parterze szkoły.

Remont polega na takim wydzieleniu pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem aby dostosować procesy technologiczne i warunki pracy do obowiązujących przepisów higieniczno-sanitarnych oraz BHP a także pomieszczenia higieniczno-sanitarnych dla obsługi kuchni zgodnie z obowiązującymi obecnie normami i rozporządzeniami.

Dostawa żywności od dostawców do kuchni z zapleczem nie ulega zmianie. Dostęp do stołówki zapewniony będzie przez korytarz ogólnodostępny.

W projektowanych pomieszczeniach projektuje się wykonanie wentylacji mechanicznej wg odrębnego projektu instalacji. Na dachu budynku projektuje się wykonanie konstrukcji wsporczej pod centralę wentylacyjną zgodnie z załączonym schematem.

5.2. Dane liczbowe pomieszczeń objętych opracowaniem zgodnie z PN-70/B-02365

PARTER-TECHNOLOGIA			
Nr	Nazwa	Powierzchnia [m²]	Opis posadzki
1.1	Wejście z klatką schodową	12,80	płytki ceramiczne
1.2	Korytarz	3,90	płytki ceramiczne
1.3	Obieralnia warzyw i magazyn jaj	5,95	płytki ceramiczne

1.4	Pomieszczenie porządkowe	1,10	płytki ceramiczne
1.5	Kuchnia	23,10	płytki ceramiczne
1.6	Zmywalnia	5,15	płytki ceramiczne
1.7	Wydawalnia	7,25	płytki ceramiczne
1.8	Stołówka	37,40	płytki ceramiczne
1.9	Łazienka	4,70	płytki ceramiczne
1.10	Magazyn warzyw	1,70	płytki ceramiczne
1.11	Pomieszczenie socjalne	6,60	płytki ceramiczne
1.12	Magazyn produktów ogólnospożywczych	5,85	płytki ceramiczne
1.13	Pomieszczenie czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne	1,30	płytki ceramiczne
Razem P.U.		116,80	

5.3. Technologia

Pomieszczenia kuchenne z zapleczem służą do przygotowywania obiadów dla uczniów i nauczycieli Gimnazjum nr 1. Kuchnia codziennie przygotowuje około 100 obiadów.

Produkty żywnościowe są dostarczane do obiektu na bieżąco, w szczególności różnego rodzaju mięsa, warzywa, owoce, pieczywo, jajka. Godziny dostaw określa się na godziny poranne przed rozpoczęciem zajęć dydaktycznych. Wszystkie produkty transportowane są w pojemnikach zamkniętych.

Opis zasadniczych pomieszczeń:

Pom. 1.1 – Wejście z klatką schodową

Pomieszczenie służące jako pomieszczenie wejściowe do części kuchennej, służy do komunikacji pomiędzy częścią parteru, piętra a strefą zewnętrzną.

Pom. 1.2 – Korytarz

Pomieszczenie służące do komunikacji pomiędzy pomieszczeniami kuchennymi. Z korytarza można wejść do obieralni warzyw i magazynu jaj, pomieszczenia porządkowego, magazynu warzyw i kuchni.

Pom. 1.3 – Obieralnia warzyw i magazyn jaj

Pomieszczenie dostępne z korytarza. Służy do obróbki wstępnej warzyw i dalszego przekazania do kuchni oraz do przechowywania i sterylizacji jaj. Warzywa do przygotowania są dostarczane z magazynu warzyw w pojemnikach. Przygotowane warzywa dostarczane są do kuchni przez okienko podawcze zamykane.

W pomieszczeniu wydzielono następujące stanowiska pracy:

- stanowisko obieralni warzyw – wyposażać w zlewozmywak dwukomorowy, blat roboczy oraz obieraczkę do warzyw,
- stanowisko magazynu jaj – wyposażać w blat roboczy, na którym będzie stał naświetlacz jaj a pod nim lodówka, następnie zlewozmywak jednokomorowy.

W pomieszczeniu zamontować umywalkę i okienko podawcze zamykane do wydawania obranych warzyw.

Wykaz wyposażenia pomieszczenia:

- zlewozmywak dwukomorowy – 1szt,
- stół z półką - blat roboczy – 1szt,
- umywalka – 1szt,
- obieraczka do warzyw – 1szt,
- lodówka do przechowywania jaj podblatowa – 1szt,
- naświetlacz do jaj – 1szt,
- blat roboczy – 1szt,
- stół ze zlewozmywakiem jednokomorowym – 1szt.

Pom. 1.4 – Obieralnia warzyw i magazyn jaj

Pomieszczenie dostępne z korytarza, przeznaczone jest do przechowywania urządzeń porządkowych. W pomieszczeniu zaprojektowano zlew gospodarczy zawieszony 50cm nad podłogą. Do zlewu należy doprowadzić wodę ciepłą i zimną.

Pom. 1.5 – Kuchnia

Pomieszczenie dostępne z korytarza i z stołówki. Służy do przygotowywania dań obiadowych składających się z zup i dania głównego. Przygotowywane będą różnego rodzaju mięsa, ziemniaki, kluski, pierogi, dania z ryżu, makaronu i warzyw oraz surówki i sałatki zgodnie z ustalonym menu na dany dzień.

W kuchni wydzielono następujące stanowiska pracy:

- stanowisko przygotowywania surówek – za drzwiami wejściowymi do kuchni z korytarza po prawej stronie zamontować blat roboczy zakończony zlewozmywakiem jednokomorowym,

- stanowisko obróbki mącznej – za stanowiskiem przygotowywania surówek wyposażone w blat roboczy zakończony zlewozmywakiem dwukomorowym,
- stanowisko obróbki mięsa – za stanowiskiem obróbki mięsnej wyposażone w blaty robocze, maszynkę do mięsa,
- za obróbką mięsa zaprojektowano szafę chłodniczą,
- wydzielono również stanowisko z brodzikiem gastronomicznym wraz z regałem ociekowym do umycia brudnych naczyń po gotowaniu,
- stanowisko gotowania zlokalizowano naprzeciw drzwiami wejściowych do kuchni z korytarza, wyposażone w urządzenia do gotowania i pieczenia projektowane i istniejące przewidziane do zaadaptowania, nad urządzeniami przewiduje się okap wg projektu wentylacji mechanicznej,

Wykaz urządzeń technologicznych pomieszczenia kuchni:

- patelnia elektryczna,
- taboret gazowy – 3szt,
- piec gazowy z piekarnikiem elektrycznym – 1szt,
- piec konwekcyjny – 1szt,
- okap 340x140cm – 1szt,
- regał ociekowy – 1szt,
- brodzik gastronomiczny – 1szt,
- stoły ze zlewami (jedno i dwukomorowymi) - 2szt
- stoły robocze przyścienne – 2szt,
- szafa chłodnicza – 1szt,

Pom. 1.6 – Zmywalnia

Pomieszczenie dostępne ze jadalni. Oddzielone jest od wydawalni szafą przelotową, nad którą należy wykonać ściankę na pełną wysokość. Pomieszczenie służy do zmywania brudnych naczyń ze stołówki.

Technologia: Brudne naczynia stołowe z jadalni są przekazywane do zmywalni przez okno podawcze zamykane. Przy otworze zwrotu naczyń zaprojektowano stół odkładczy z otworem na odpadki zrzucane do pojemnika zamykanego i wynoszonego po zakończeniu pracy. Za stołem odkładczym zaprojektowano zlew dwukomorowy gdzie brudne naczynia będą wstępnie płukane, a następnie zmywarkę. Po umyciu i sterylizacji naczynia układa się w szafie przelotowej obustronnie zamykanej dostępnej z wydawalni. Dodatkowo zmywalnię przewiduje się wyposażyć w umywalkę do mycia rąk.

- blat z kubłem na odpady – 1szt,
- zlewozmywak dwukomorowy – 1szt,
- zmywarka – 1szt,
- szafa przelotowa – 1szt,
- umywalka – 1szt.

Pom. 1.7 – Wydawalnia

Pomieszczenie dostępne z kuchni i z stołówki. Pomieszczenie służy do wydawania posiłków przygotowywanych w kuchni. Wydawalnia dostępna jest z kuchni poprzez otwór drzwiowy, oddzielona jest od zmywalni szafą przelotową.

Technologia: Przewidziano stanowisko stołu roboczego do porcjowania obiadów dostarczanych z kuchni i wydawania przez okno podawcze zamykane. Stanowisko to wyposażone w bemaar przewoźny. Dodatkowo wydawalnię przewiduje się wyposażyć w umywalkę do mycia rąk.

Wykaz urządzeń technologicznych pomieszczenia wydawalni:

- blat roboczy– 1szt,
- bemaar przewoźny – 1szt,
- szafa przelotowa metalowa – 1szt,
- umywalka – 1szt.

Pom. 1.8 – Stołówka

Pomieszczenie stołówki służy do konsumpcji posiłków wydawanych z kuchni. Posiłki wydawane są z kuchni przez okno podawcze a brudne naczynia po jedzeniu należy oddawać przez okienko zwrotne do zmywalni. Dodatkowo pomieszczenie stołówki wyposażone jest w umywalkę.

Pom. 1.9 i 1.11 – Łazienka i pomieszczenie dla personelu

Pomieszczenia 1.11 przeznaczono na pomieszczenie socjalne dla personelu kuchni. Wyposażono w szafki na odzież zmienną, zlewozmywak jednokomorowy, stolik z krzesłami. Przy pomieszczeniu dla pracowników wydzielono łazienkę (pom. 1.9) z kabiną prysznicową, umywalką oraz odrębną toaletą.

Pom. 1.10 – Magazyn warzyw

Pomieszczenie dostępne z korytarza, służy do przechowywania warzyw i ziemniaków. Wyposażone jest w regały magazynowe.

Pom. 1.12 – Magazyn produktów ogólnospożywczych

Pomieszczenie służy do przechowywania suchych produktów żywnościowych oraz do przechowywania produktów w niskich temperaturach. Dostępne z wejścia z klatką schodową - komunikacją. Pomieszczenie wyposażone jest w dwa regały magazynowe, szafę mroźniczą i dwie szafy chłodnicze.

Wykaz urządzeń:

- szafa chłodnicza – 2szt,
- szafa mroźnicza – 1szt,
- regał – 2szt.

Pom. 1.13 – Pomieszczenie czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne

Pomieszczenie służy do przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne. Dostępne jest z zewnątrz wykonanej pod schodami wewnętrznymi prowadzącymi na piętro. Pomieszczenie wyposażone w złączkę do węża i kratkę ściekową.

5.4. Dane konstrukcyjno-materiałowe, wykończenia i wyposażenia pomieszczeń

- ścianki działowe i przemurowania wykonać z elementów drobnowymiarowych np.: bloczków z betonu komórkowego gr.10cm, pustaków ceramicznych o grubości 11,5cm lub z płyt gipsowo-kartonowych na ruszcie stalowym 100 gr. 12cm i 10cm np.: w systemie rigips, przy czym w pomieszczeniach sanitarnych stosować płyty gk wodoodporne,
- nadproża drzwiowe i w oknach podawczych – prefabrykowane,
- powierzchnia ścian:
 - * Ściany pomieszczenia kuchni powinny być mieć na pełną wysokość powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
 - * Ściany zmywalni, wydawalni, obieralni warzyw wraz z magazynem jaj i łazienki powinny mieć do wysokości co najmniej 2m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
 - * Ściany pomieszczenia porządkowego powinny mieć do wysokości co najmniej 1,6m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,

* W pozostałych punktach poboru wody - wokół umywalek i zlewów należy wykonać fartuch z płytek ceramicznych na wysokość 1,60m,

* pozostałe powierzchnie ścian wykończyć farbą emulsyjną lub lateksową,

Kolor wykończenia ścian uzgodniony z dyrekcją placówki.

- posadzki wykonać z płytek ceramicznych lub innych materiałów zmywalnych, antypoślizgowych i nienasiąkliwych w kolorze uzgodnionym z dyrekcją placówki,
- sufity wykończone tynkiem cementowo-wapiennym malowanym farbą emulsyjną koloru białego.

5.5. Roboty budowlane

- Na klatce schodowej przedszkola wykonać 2 nowe stopnie,
- Na klatce schodowej przedszkola wydzielić pomieszczenie czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne. Wejście do pomieszczenia wykonać od strony zewnętrznej budynku - wykuć otwór drzwiowy i osadzić drzwi. pomieszczenie wyposażyc w złączkę do węża, kratkę ściekową oraz wentylację mechaniczną.
- Drzwi pomiędzy klatką schodową przedszkola (pom. 1.1)a komunikacją (pom. 1.2) usunąć,
- Ściankę pomiędzy komunikacją (pom. 1.2) a kuchnią (pom. 1.3) oraz pomiędzy kuchnią (pom. 1.3) a zmywalnia naczyń stołowych (pom. 1.4) usunąć wraz z drzwiami wewnętrznymi,
- W istniejącej przestrzeni gdzie usunięto ścianki działowe (pomiędzy komunikacją, kuchnią i zmywalnią naczyń) wykonać nowe pomieszczenia oddzielone ściankami działowymi zgodnie z rysunkiem,
- Pomiędzy istniejącym pomieszczeniem jadalni (pom. 1.5), komunikacji (pom. 1.6) i pomieszczeniami pomocniczymi (pom. 1.7, 1.8) usunąć ścianki działowe wraz z drzwiami wewnętrznymi. W wolnej przestrzeni wykonać nowe pomieszczenia wydzielone ściankami działowymi,
- Pomiędzy istniejącą komunikacją (pom. 1.2) a pomieszczeniem pomocniczym (pom. 1.8) usunąć istniejące drzwi wewnętrzne,
- Pomiędzy pomieszczeniem kuchni (pom. 1.3) a pomieszczeniem jadalni (pom. 1.5) usunąć istniejące drzwi wewnętrzne a otwór po stolarni drzwiowej zamurować,
- Pomiędzy pomieszczeniem zmywalni naczyń (pom. 1.4) i jadalnią (pom. 1.5) usunąć istniejące okienko podawcze, pozostały otwór zamurować,

- W pomieszczeniu istniejącego zaplecza kuchennego (pom.1.9) wykonać ścianki działowe i wydzielić magazyn warzyw (pom.1.10) oraz łazienkę (pom.1.9),
- Drzwi do projektowanego magazynu warzyw (pom. 1.10) wymienić na nowe o przeciwnym kierunku otwierania,
- Pomieszczenie zaplecza kuchennego (pom. 1.11) adaptować na pomieszczenie socjalne dla pracowników kuchni,
- Pomiędzy projektowanym pomieszczeniem socjalnym (pom. 1.11) a łazienką (pom. 1.9) wykonać nowe drzwi wewnętrzne,
- Pomiędzy istniejącym pomieszczeniem zaplecza kuchennego (pom. 1.11) a wiatrołapem (pom. 1.12) usunąć istniejące drzwi i zamurować otwór drzwiowy,
- Pomieszczenie wiatrołapu (pom.1.12) adaptować na magazyn produktów ogólnospżywczych (pom. 1.12). W projektowanych pomieszczeniach magazynu (pom. 1.12) i socjalnym (pom.1.11) wykuć otwór drzwiowy pomiędzy pomieszczeniami a wejściem z klatką schodową oraz zamontować drzwi,
- W istniejącym pomieszczeniu wiatrołapu (pom. 1.12) usunąć drzwi zewnętrzne i wykonać okno.
- Na dachu budynku szkoły należy wykonać konstrukcję wsporczą pod centralę wentylacyjną zgodnie z załączonym schematem i zaleceniami producenta.

6. Dodatkowe uwagi

- W pomieszczeniach kuchni wraz z zapleczem wykonać wentylację mechaniczną, wg. projektu branżowego,
 - Wyposażenie kuchni traktować jako proponowane,
 - Przewiduje się przebudowę instalacji elektrycznej wg. projektu branżowego,
 - Przewiduje się przebudowę instalacji wod-kan wg. projektu branżowego.

Nie przewiduje się konieczności przebudowy przyłączy do obiektu.

Uwagi końcowe

1. Do realizacji projektu dopuszcza się stosowanie innych materiałów pod warunkiem, że są równoważne do zastosowanych, dopuszczone do stosowania w budownictwie, posiadają odpowiednie atesty, certyfikaty lub deklarację zgodności

Projekt remontu bloku żywieniowego w budynku Zespołu Szkono-Przedszkolnego... Inwestor: ZSP nr 1
z polskimi normami lub aprobatami technicznymi, lub posiadające oświadczenie
od producenta na zgodność z przepisami.