

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 nr 12 w Rybniku. Zakres opracowania obejmuje inwentaryzację pomieszczeń objętych opracowaniem oraz projekt remontu bloku żywieniowego zgodnie z tematem zadania.

3. Lokalizacja obiektu

Budynek Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 zlokalizowany jest w Rybniku - Zebrzydowice przy ul. Maksymiliana Buhla na działce nr 2787/69 i 729/69. Zakres objęty opracowaniem znajduje się na parterze budynku.

4. Charakterystyka techniczna obiektu istniejącego

4.1. Dane ogólne

Budynek Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Rybniku jest obiektem użyteczności publicznej oświatowym, wzniesiony w latach 70 XX wieku. Zespół Szkolno-Przedszkolny składa się z czterech segmentów A, B, C, D. Segmenty A, B, C są ze sobą połączone tworząc jeden główny budynek szkoły. Segment D, w którym znajduje się sala gimnastyczna, połączony jest z segmentem B 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 3,19 do 3,20m. Obecnie kuchnia przygotowuje około 120 obiadów dziennie. W istniejących pomieszczeniach obecnie znajduje się kuchnia, wydawalnia ze zmywalnią, łazienka, magazyn, pokój intendentki, pomieszczenie gospodarcze, świetlica oraz pokój rady dzielnicy.

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

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	Wydawalnia wraz z zmywalnią	12,30	płytki ceramiczne
1.2	Kuchnia	32,00	płytki ceramiczne
1.3	Magazyn	6,00	płytki ceramiczne
1.4	Korytarz	6,80	płytki ceramiczne
1.5	Pokój intendentki	9,60	płytki ceramiczne
1.6	Korytarz	4,60	płytki ceramiczne
1.7	Pomieszczenie gospodarcze	1,70	lastriko
1.8	Schody	4,30	lastriko
1.9	Łazienka	1,90	płytki ceramiczne
1.10	Stołówka	84,60	wykładzina homogeniczna
1.11	Pokój rady dzielnicy	15,60	linoleum
Razem P.U.		179,40	

4.3. Dane konstrukcyjno – materiałowe części objętej opracowaniem

Ściany - z elementów drobnowymiarowych obustronnie otynkowanych.

Wykończenie ścian wewnątrz – pomieszczenie wydawalni i zmywali, kuchni, magazynu, łazienki, korytarza, i pokoju intendentki wykonane są do wysokości 2m płytkami ceramicznymi, powyżej tynki cementowo-wapienne. W pomieszczeniu gospodarczym, pokoju rady dzielnicy oraz na schodach ściany wykończone tynkiem cementowo-wapiennym.

Stropy – konstrukcji nie sprawdzano;

Posadzki – wykończone płytkami ceramicznymi, lastryko oraz wykładziną homogeniczną. Odkuć i przewiertów celem sprawdzenia faktycznych warstw nie dokonano.

Stolarka okienna – okna PVC, 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 nr 12 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.

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

PARTER-TECHNOLOGIA

Nr	Nazwa	Powierzchnia [m ²]	Opis posadzki
1.1	Stołówka	84,60	wykładzina homogeniczna
1.2	Wydawalnia	5,90	płytki ceramiczne
1.3	Zmywalnia	6,10	płytki ceramiczne
1.4	Kuchnia	32,00	płytki ceramiczne
1.5	Obieralnia warzyw i magazyn jaj	6,00	płytki ceramiczne
1.6	Magazyn produktów ogólnospożywczych	4,60	płytki ceramiczne
1.7	Pomieszczenie socjalne	5,00	płytki ceramiczne
1.8	Łazienka	3,80	płytki ceramiczne
1.9	Pokój intendentki	5,90	płytki ceramiczne
1.10	Korytarz	14,10	płytki ceramiczne
1.11	Magazyn warzyw	2,00	płytki ceramiczne
1.12	Pomieszczenie porządkowe	0,60	płytki ceramiczne
1.13	Pomieszczenie czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne	1,00	płytki ceramiczne
1.14	Schody	5,80	lastriko
Razem P.U.		177,40	

5.3. Technologia

Pomieszczenia kuchenne z zapleczem służą do przygotowywania obiadów dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12. Kuchnia codziennie przygotowuje około 120 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 – 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.

Pom. 1.2 – 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. Nad szafą przelotową wykonać ściankę na pełną wysokość.

Technologia: Przewidziano stanowisko stołu roboczego do porcjowania obiadów dostarczanych z kuchni i wydawania przez okno podawcze zamykane. Stanowisko to wyposażone w bemar przewoźny.

Wykaz urządzeń technologicznych pomieszczenia wydawalni:

- blat roboczy (istniejący) – 1szt,
- bemar przewoźny – 1szt,
- szafa przelotowa metalowa – 1szt.

Pom. 1.3 – 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 stołówki są przekazywane do zmywalni przez okno podawcze zamykane. Przy otworze zwrotu naczyń po lewej stronie zaprojektowano stół odkładczy z otworem na odpadki zrzucane do pojemnika zamykanego i wynoszonego po zakończeniu pracy. Po stronie prawej okna podawczego zaprojektowano zmywarkę a następnie zlew dwukomorowy gdzie brudne naczynia będą wstępnie płukane a następnie wkładane do zmywarki. Po umyciu i sterylizacji naczynia układa się w szafie przelotowej obustronnie zamykanej dostępnej z wydawalni. Dodatkowo zmywalnię przewiduje się wyposażać w umywalkę do mycia rąk.

Wykaz urządzeń technologicznych pomieszczenia zmywalni:

- stół z kubłem na odpady – 1szt,
- zlewozmywak dwukomorowy z szafką pod zlew – 1szt,
- zmywarka – 1szt,
- szafa przelotowa – 1szt,
- umywalka – 1szt.

Pom. 1.4 – Kuchnia

Pomieszczenie dostępne z korytarza. 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 posiłków nr 1 (przygotowywania surówek) – za drzwiami wejściowymi do kuchni z korytarza po prawej stronie zamontować blat roboczy zakończony zlewozmywakiem jednokomorowym,
- stanowisko przygotowywania posiłków nr 2 (obróbki mącznej) – przy wejściu do wydawalni, pod oknem, wyposażone w blat roboczy zakończony zlewozmywakiem dwukomorowym,
- stanowisko obróbki mięsa – za stanowiskiem przygotowywania potraw nr 2 wyposażone w blat roboczy, maszynkę do mięsa,
- za obróbką mięsa zaprojektowano szafę chłodniczą,
- wydzielono również stanowisko z brodzikiem gastronomicznym wraz z regałami ociekowymi do umycia brudnych naczyń po gotowaniu,
- stanowisko gotowania zlokalizowano naprzeciw drzwi wejściowych do kuchni z korytarza, wyposażone w urządzenia do gotowania i pieczenia, nad urządzeniami przewiduje się okap wg projektu wentylacji mechanicznej,
- na środku kuchni projektuje się ustawienie dwóch stołów centralnych służących do przygotowywania posiłków.

Wykaz urządzeń technologicznych pomieszczenia kuchni:

- patelnia elektryczna 1szt,
- taboret gazowy – 3szt,
- piec gazowy z piekarnikiem elektrycznym – 2szt,
- piec konwekcyjny z podstawą – 1szt,
- regał ociekowy – 2szt,
- brodzik gastronomiczny – 1szt,
- stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym – 1szt
- stół przyścienny – 2szt,
- stół centralny – 2szt,

- maszynka do mięsa – 1szt,
- szafa chłodnicza– 1szt,
- umywalka – 1szt.

Pom. 1.5 – 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 z szafką pod zlewozmywak, stół przyścienny,
- stanowisko magazynu jaj – wyposażać w stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym, na którym będzie stał naświetlacz jaj, szafę chłodniczą,

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

Wykaz wyposażenia pomieszczenia:

- zlewozmywak dwukomorowy z szafką – 1szt,
- stół przyścienny – 1szt,
- umywalka – 1szt,
- szafa chłodnicza do przechowywania jaj – 1szt,
- naświetlacz do jaj – 1szt,
- blat roboczy – 1szt,
- stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym – 1szt.

Pom. 1.6 – Magazyn produktów ogólnospożywczych

Pomieszczenie służy do przechowywania suchych produktów żywnościowych oraz do przechowywania produktów w niskich temperaturach. Dostępne z korytarza. Pomieszczenie wyposażone jest w regał magazynowy, dwie szafy mroźnicze i szafę chłodniczą.

Wykaz urządzeń:

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

Pom. 1.7 – Pomieszczenie socjalne

Pomieszczenie 1.7 przeznaczono na pomieszczenie socjalne dla personelu kuchni. Pomieszczenie dostępne z korytarza głównego. Wyposażono w szafki na odzież zmienną, zlewozmywak jednokomorowy wraz z szafką, stolik z krzesłami.

Pom. 1.8 – Łazienka

Pomieszczenie łazienki wyposażono w umywalkę, kabine prysznicową zamykaną oraz odrębną toaletę.

Pom. 1.9 – Pokój intendentki

Pomieszczenie przeznaczone dla Pani Intendentki dostępne z korytarza. Pomieszczenie wyposażone w biurko wraz z krzesłem oraz 2 szafy.

Pom. 1.10 – Korytarz

Pomieszczenie służące do komunikacji pomiędzy pomieszczeniami kuchennymi. Z korytarza można wejść do poszczególnych pomieszczeń kuchennych. Na korytarzu znajduje się magazyn nadprogramowy w formie zamykanych szaf na produkty suche.

Pom. 1.11 – Magazyn warzyw

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

Pom. 1.12 – Pomieszczenie porządkowe

Pom. 1.13 – Pomieszczenie czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne

Pomieszczenie służy do przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne. Dostępne jest z zewnątrz obiektu przy wejściu do zaplecza kuchennego. Pomieszczenie wyposażone w złączkę do węża i kratkę ściekową.

Pom. 1.14 - Schody

Schody prowadzące do piwnicy oddzielone od zaplecza kuchennego drzwiami.

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 umywalk 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

- Usunąć drzwi pomiędzy świetlicą (pom. 1.1), a wydawalnią (pom. 1.2). Zastąpić je oknem podawczym.
- Usunąć drzwi między wydawalnią (pom. 1.2), a kuchnią (pom. 1.4).
- Wykonać ściankę działową (grubość 12 cm) pomiędzy projektowaną wydawalnią (pom. 1.2), a zmywalnią (pom. 1.3). Uwzględnić miejsce na szafę przelotową (otwór 120 x 200). Nad szafą przelotową wykonać ściankę na pełną wysokość.
- Usunąć istniejące okno podawcze w zmywalni (pom. 1.3). Zastąpić je drzwiami 90/200.
- Istniejące drzwi w projektowanej kuchni (pom. 1.4), zmywalni (pom. 1.3), pomieszczeniu obieralni warzyw i magazynu jaj (pom. 1.5) zastąpić nowymi drzwiami 90/200.

- Wykonać okno podawcze pomiędzy kuchnią (pom. 1.4), a projektowanym pomieszczeniem obieralni warzyw i magazynu jaj (pom. 1.5) o wymiarach 80/80 cm, wysokość parapetu 85cm.
- Powiększyć otwór drzwiowy w projektowanym magazynie warzyw (pom. 1.11) oraz zmienić kierunek otwierania się drzwi.
- Usunąć ściankę działową wraz z drzwiami wewnętrznymi w istniejącym pomieszczeniu łazienki a w projektowanym magazynie warzyw (pom. 1.11).
- Usunąć fragment ściany nośnej oraz fragment ścianki działowej wraz z drzwiami wewnętrznymi, według rysunków, w korytarzu (pom. 1.10). Wykonać nowe nadproża drzwiowe prefabrykowane w miejscu poszerzania i wykucia ściany nośnej.
- Wykonać nowe drzwi 80/200 cm pomiędzy korytarzem (pom. 1.10), a schodami (pom. 1.14)
- Z istniejącego pokoju intendentki wydzielić ścianką działową (grubość 12 cm) nowy korytarz prowadzący do projektowanego pomieszczenia socjalnego (pom. 1.7), łazienki (pom. 1.8) oraz magazynu produktów ogólnospożywczych (pom. 1.6).
- Wykuć otwór w ścianie nośnej w istniejącym pokoju intendentki na szerokość 120 cm i wykonać nowe nadproże drzwiowe z nadproży prefabrykowanych w miejscu ściany nośnej.
- Wykonać nowy otwór drzwiowy i osadzić drzwi 90/200 w nowym pokoju intendentki (pom. 1.9)
- Wykonać nowe drzwi zewnętrzne wraz z oknami znajdującymi się nad nimi w korytarzu (pom. 1.10) i w pomieszczeniu czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne (pom. 1.13).
- Wyburzyć ściankę działową pomiędzy korytarzem (pom. 1.10), a pomieszczeniem porządkowym (pom. 1.12). W jej miejsce osadzić nowe drzwi składane.
- Wykonać ściankę działową dzielącą istniejące pomieszczenie gospodarcze (pom. 1.7) na pomieszczenie porządkowe (pom. 1.12) oraz pomieszczenie czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne (pom. 1.13) zgodnie z rysunkami. Pomieszczenie 1.13 wyposażyć w złączkę do węża, kratkę ściekową oraz wentylację mechaniczną.
- W istniejącej przestrzeni pokoju Rady Dzielniczy (pom. 1.11) wykonać trzy nowe pomieszczenia (pomieszczenie socjalne, łazienka, magazyn produktów ogólnospożywczych) oddzielone ściankami działowymi, zgodnie z rysunkami.
- Istniejące drzwi w magazynie produktów ogólnospożywczych (pom. 1.6) zamurować.

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 z polskimi normami lub aprobatami technicznymi, lub posiadające oświadczenie od producenta na zgodność z przepisami.