

# PROJEKT TECHNOLOGICZNY

**ZAPLECZA KUCHENNEGO STOŁÓWKI W BUDYNKU  
PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3 IM.  
HENRYKA SIENKIEWICZA W STRZEGOMIU  
W RAMACH ZADANIA INWESTYCYJNEGO PN.  
„ZWIĘKSZENIE DOSTĘPNOŚCI DO EDUKACJI  
PRZEDSZKOLNEJ W ODDZIAŁACH PRZEDSZKOLNYCH  
PSP NR 3 W STRZEGOMIU”**

<b>ADRES INWESTYCJI:</b>	STRZEGOM, UL. BRZEGOWA 1, IDENTYFIKATOR: 021906_4.0003.1955, OBRĘB EWID. ŚRÓDMIEŚCIE NR 3
<b>KATEGORIA OBIEKTU:</b>	XI
<b>INWESTOR:</b>	GMINA STRZEGOM, RYNEK 38, 58-150 STRZEGOM
<b>PROJEKTANT:</b>	MGR INŻ. MARIA LANG



## **OPIS TECHNICZNY**

### **1. PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza kuchennego stołówki w budynku Publicznej Szkoły Podstawowej nr 3 im. Henryka Sienkiewicza w Strzegomiu.

Opracowanie obejmuje pomieszczenia jadalni i kuchni wraz z pomieszczeniami zaplecza, zlokalizowane w budynku szkoły na poziomie piwnic. Lokalizacja całego zespołu pomieszczeń pozostanie bez zmian w stosunku do stanu istniejącego. Projekt przewiduje zagospodarowanie pomieszczeń w nowy sprzęt i urządzenia, z wykorzystaniem niektórych istniejących mebli będących w dobrym stanie technicznym. Uwzględniono również istniejące instalacje: wodną, kanalizacyjną, elektryczną i gazową.

W części graficznej projektu przedstawiono układ funkcjonalny pomieszczeń wraz z wyposażeniem. Sprzęt i urządzenia zostały ustawione w prawidłowe ciągi technologiczne spełniające wymagania w zakresie higieniczno – sanitarnym oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

W części opisowej zawarto podstawowe dane dotyczące wyposażenia oraz wytyczne budowlane i instalacyjne do uwzględnienia przy prowadzeniu prac remontowo-budowlanych i instalacyjnych.

### **2. MATERIAŁY WYJŚCIOWE**

- inwentaryzacja budowlana pomieszczeń,
- wytyczne inwestora,
- wizja lokalna w obiekcie,
- katalogi mebli i urządzeń gastronomicznych,
- obowiązujące przepisy i normy techniczne, w szczególności:
  - rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. poz. 1225),
  - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r. poz. 1448),
  - rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r. z późn. zm.),
  - rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).

### **3. DANE WYJŚCIOWE DO PROJEKTOWANIA - ZAŁOŻENIA TECHNOLOGICZNE**

- W pomieszczeniu kuchni będą przygotowywane posiłki dla ok. 300 dzieci, w tym dzieci uczęszczających do szkoły i oddziałów przedszkolnych na terenie PSP nr 3 w Strzegomiu oraz dzieci uczęszczających do innych placówek szkolnych lub przedszkolnych. Dla dzieci szkolnych będą przygotowywane posiłki obiadowe dwudaniowe, natomiast dla dzieci przedszkolnych: śniadania, obiady i podwieczorki.
- W kuchni pracować będzie maksymalnie 6 osób, na jedną zmianę, przez 5 dni w tygodniu.
- Posiłki będą przygotowywane od surowca do gotowej potrawy.

- Zaplecze kuchenne będzie regularnie zaopatrywane w towar. W magazynach będą przechowywane artykuły spożywcze w ilościach zabezpieczających prawidłowe funkcjonowanie kuchni.
- Dzieci będą spożywać posiłki na miejscu w naczyniach stołowych.
- Posiłki na zewnątrz będą transportowane w zamykanych pojemnikach wielokrotnego użytku.

#### 4. ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Pow. [m <sup>2</sup> ]
0/03	Jadalnia	56,57
0/04	Kuchnia	42,59
0/04.1	Zmywalnia naczyń	6,37
0/05	Magazyn podręczny	2,05
0/06	Pomieszczenie gospodarcze	7,72
0/07	Komunikacja	15,60
0/08	Komunikacja	19,32
0/09	Pomieszczenie socjalne	5,85
0/10	Myjnia pojemników transportowych	9,60
0/11	Przygotownia wstępna warzyw i jaj	14,90
0/12	WC personelu	2,68
0/12.1	Schówek porządkowy	1,22
0/13	Magazyn artykułów spożywczych	16,60
0/14	Magazyn zasobów	2,77
0/15	Magazyn chłodniczy	21,10
	RAZEM	224,94

#### 5. OPIS TECHNOLOGII

Dostawa towaru na zaplecze kuchenne i wejście personelu kuchni będzie się odbywać, tak jak dotychczas, klatką schodową przy bocznym wejściu do budynku.

Dla personelu kuchni pozostawia się istniejące pomieszczenia higieniczno-sanitarne: pomieszczenie socjalne oraz ustęp z przedsionkiem.

Surowce składowane będą w odpowiednich magazynach, w których zapewnione będą właściwe warunki do ich przechowywania. Surowce wymagające warunków chłodniczych lub mroźniczych będą przechowywane w magazynie chłodniczym wyposażonym w szafy chłodnicze i zamrażarki. Artykuły suche i przetwory będą składowane na regałach w magazynie artykułów spożywczych. Nie wydziela się magazynu warzyw. Warzywa dostarczane będą 2-3 razy w tygodniu i kierowane bezpośrednio do przygotowni wstępnej warzyw i jaj. Przewidziano w niej regały odkładcze na warzywa i lodówkę na jaja.

W przygotowni wstępnej będzie się odbywać wstępna obróbka ziemniaków i innych warzyw, mycie owoców oraz mycie i dezynfekcja jaj. Do tego celu przewidziano ciąg obróbki warzyw i owoców (obieraczka do ziemniaków o wydajności 100-120 kg/h, stół do obierania warzyw i owoców oraz zlewozmywak 2-komorowy do ich mycia) oraz ciąg przygotowania jaj (lodówka podblatowa do przechowywania jaj, stół ze zlewem do mycia jaj, naświetlacz UV do dezynfekcji jaj). Warzywa, owoce oraz jaja, po wstępnej obróbce będą przenoszone do kuchni.

Do transportu wewnętrznego surowców oraz półproduktów służyć będzie wózek z półką.

W kuchni będzie się odbywać obróbka czysta i termiczna potraw na wydzielonych stanowiskach: Stanowisko obróbki mięsa, drobiu i ryb wyposażone będzie w stół ze zlewem 1-komorowym. Ryby będą dostarczane w postaci filetów. Obróbka mięsa, drobiu i ryb będzie się odbywać w różnym czasie.

Obróbka czysta warzyw, w tym przygotowywanie surówek, będzie się odbywać na wydzielonym stole. W sąsiedztwie stanowiska mięsnego i stanowiska przygotowywania warzyw będzie zlokalizowana maszyna wieloczynnościowa.

Kuchnia będzie wyposażona również w stoły do przygotowywania potraw mącznych.

Do obróbki termicznej potraw przewidziano 2 taborety gazowe, kuchnię gazową 6-cio palnikową, kocioł elektryczny o poj. 150 l, patelnię elektryczną oraz 2 piece konwekcyjno-parowe (usytuowane jeden nad drugim). Nad urządzeniami będą zainstalowane okapy wyciągowe.

Naczynia i sprzęt kuchenny będą myte na wydrebnionym stanowisku wyposażonym w basen jednokomorowy z baterią ze spryskiwaczem, przy którym usytuowany będzie regał ociekowy (z półkami perforowanymi). Czysty sprzęt i naczynia kuchenne będą przechowywane w szafkach i szufladach stołów roboczych.

Z powierzchni kuchni wydzielone jest małe pomieszczenie magazynowe, które będzie pełnić rolę magazynu podręcznego. W magazynie tym będzie usytuowana również lodówka na próbki żywnościowe, które muszą być pobierane i przechowywane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80 poz. 545).

Posiłki będą porcjowane i nakładane na talerze w części wydawczej jadalni.

Brudne naczynia stołowe ze stołówki będą przez okno podawcze zwracane do zmywalni. Po zgarnięciu resztek pokarmowych będą wstępnie splukiwane w zlewozmywaku, a następnie myte i wyparzone w zmywarce. Czyste naczynia będą przechowywane w szafie przelotowej łączącej zmywalnię z wydawalnią.

Część przygotowanych potraw będzie w kuchni pakowana w pojemniki/termosy i wywożona na zewnątrz do innych placówek. Brudne pojemniki będą wracały na zaplecze i będą myte w wydzielonej myjni pojemników transportowych.

Odpadki pokonsumpcyjne oraz odpady wytwarzane przy przygotowywaniu posiłków będą wynoszone w zamkniętych pojemnikach do kontenera na odpadki, usytuowanego na zewnątrz obiektu szkoły.

Na zapleczu kuchennym będzie zlokalizowany również magazyn zasobów, przeznaczony do przechowywania zapasowych naczyń i sprzętu kuchennego.

## 6. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI I HIGIENY

Kierujący zakładem zobowiązany jest do opracowania, wdrożenia i przestrzegania dobrej praktyki higienicznej (GHP), oraz systemu kontroli HACCP, dotyczących:

- higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie przygotowania posiłków,
- procesów mycia i dezynfekcji sprzętu i pomieszczeń,
- zaopatrzenia w wodę (okresowe badania wody),
- usuwania odpadów i ścieków,
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
- kwalifikacji i szkoleń pracowników,
- konserwacji maszyn i urządzeń.

Pod koniec pracy kuchni należy przeprowadzać codziennie:

- mycie urządzeń,
- mycie sprzętu produkcyjnego,
- porządkowanie pomieszczeń i stanowisk pracy,
- mycie zlewozmywaków, umywalk, basenów.

W sąsiedztwie zaplecza kuchennego znajduje się istniejące pomieszczenie gospodarcze wyposażone w umywalkę.

Dodatkowo, dla potrzeb zaplecza kuchennego, przewidziano schowek porządkowy, służący do przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystości i środków dezynfekcyjnych. Wyposażony będzie w zlew do poboru wody do celów porządkowych oraz do mycia i dezynfekcji sprzętu używanego do sprzątania.

## 7. WYTYCZNE BUDOWLANE

### 7.1. Posadzki

- Posadzki powinny być gładkie, łatwo zmywalne, nieśliskie.
- Posadzki muszą być wykonane ze spadkiem w kierunku kratki ściekowych.
- Pomiędzy pomieszczeniami nie powinno być progów.

### 7.2. Ściany

- Zmywalnię naczyń wydzielić z powierzchni kuchni ścianami do wysokości ok. 2,20 m.
- Powierzchnie ścian i sufitów pomieszczeń powinny być gładkie i jasne.
- W kuchni, przygotowalni wstępnej, myjni pojemników i zmywalni ściany powinny być łatwo zmywalne do wysokości ok. 1,6 m, przy okapach wyciągowych oraz w WC personelu i schowku porządkowym – do wys. 2,0 m.
- Sufity i osprzęt napowietrzny muszą być wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni i strąsanie cząstek.

### 7.3. Okna, drzwi

- Okna w pomieszczeniach zaplecza kuchennego powinny mieć możliwość wietrzenia górnego (otwieranie z poziomu podłogi).
- Okna dostosować do założenia ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów.
- Drzwi wewnętrzne do pomieszczeń zaplecza powinny być gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.
- W dolnych częściach drzwi do pomieszczeń bez okien (WC personelu, magazyn podręczny) należy przewidzieć otwory dla zapewnienia nawiewu powietrza.

## 8. WYTYCZNE INSTALACYJNE

### 8.1. Instalacja wod.-kan.

Instalacje powinny być wykonane jako kryte (w bruzdach lub obudowie).

Do wszystkich punktów czerpalnych doprowadzić zimną i ciepłą wodę.

Wodę zimną należy doprowadzić bezpośrednio do:

- zmywarki naczyń,
- obieraczki ziemniaków,
- pieca konwekcyjno-parowego,
- kotła warzelnego.

Podłączenie instalacji wod.- kan. do urządzeń technologicznych powinno być zgodne z DTR tych urządzeń.

Zlew w schowku porządkowym należy zamontować na wys. 50 cm od podłogi.

Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny posiadać zamknięcia syfonowe i łatwe do czyszczenia osadniki.

Przy piecach konwekcyjno-parowych i obieracze ziemniaków należy przewidzieć wpusty podłogowe. Odpływ z separatora obierzyn winien być zlokalizowany nad wpustem.

## 8.2. Wentylacja mechaniczna

We wszystkich pomieszczeniach zaplecza kuchennego należy zapewnić wentylację. Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła i wilgoci od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi i oświetlenia.

Orientacyjne wymagane krotności wymian powietrza w pomieszczeniach:

- kuchnia – 15÷30 w/h,
- przygotowalnia wstępna, myjnia pojemników – 4 w/h,
- zmywalnia naczyń – 5 w/h,
- myjnia pojemników transportowych – 2 w/h,
- magazyn art. spożywczych – 1,5 w/h,
- magazyn chłodniczy – 2 w/h.
- pomieszczenie socjalne personelu – 2 w/h.

W kuchni nad urządzeniami grzewczymi zainstalować okapy wyciągowe. W okapach umieścić filtry tłuszczu. Dolne krawędzie okapów powinny znajdować się na wys. min. 2,0 m od posadzki.

Proporcje strumieni powietrza nawiewanego i wywiewanego w kuchni powinny zapewnić w niej podciśnienie.

System wentylacji musi zapewniać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Otwory rewizyjne nie mogą się znajdować w pomieszczeniach produkcyjnych.

Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do demontażu i mycia.

## 8.3. Ogrzewanie

W pomieszczeniach zaplecza kuchennego należy zainstalować grzejniki gładkie.

Wymagana temperatura w pomieszczeniach:

- pomieszczenia magazynowe - 10 ÷ 15°C,
- pozostałe pomieszczenia zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

## 8.4. Instalacja elektryczna

W kuchni, przygotowalni wstępnej warzyw i jaj oraz zmywalni przewidzieć instalację hermetyczną. Przy każdym stanowisku pracy zapewnić dobre elektryczne oświetlenie miejscowe. Natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z PN-EN 12464-1:2004.

Punkty świetlne w kuchni i przygotowalni wstępnej należy zabezpieczyć przed rozpryskami szkła.

Gniazda wtykowe przewidzieć przy każdym stanowisku przygotowania potraw w kuchni, w celu podłączenia kuchennego sprzętu elektrycznego. Instalację siły doprowadzić do urządzeń wg zestawienia wyposażenia.

Łączne zapotrzebowanie mocy dla wyposażenia technologicznego (bez uwzględnienia okapów wyciągowych) wynosi ok. 69 kW.

## 8.5. Instalacja gazowa

Przewidzieć doprowadzenie instalacji gazowej do zasilania kuchni gazowej 6-palnikowej i dwóch taboretów gazowych.

Moc palników gazowych urządzeń, podana w zestawieniu wyposażenia, wyniesie razem 54 kW.

## 9. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE POMIESZCZEŃ

Nr	Nazwa wyposażenia	Wymiary (orientacyjne) szer. x głęb. x wys. [cm]	Ilość szt.	Zasilanie/Moc jedn. (przyłącze gazu)	Podłączenie wod.-kan.
1	2	3	4	5	6
<b>0/03 – Jadalnia (z częścią wydawczą)</b>					
1	Wózek do tac i sztućców	istniejący	1		
2	Umywalka (stalowa lub ceramiczna)	min. 45 x 35	1		wz, wc, ks
3	Stół z nadstawką	istniejący	1		
4	Bemar	istniejący	1	230 V / 3,0 kW	
5	Stół wydawczy	istniejący	1		
6	Prowadnica tac	istniejąca	1		
<b>0/04 – Kuchnia</b>					
1	Umywalka (stalowa lub ceramiczna), bateria z mieszaczem	min. 45 x 35	2		wz, wc, ks
2	Stół z półką	60 x 70 x 85	1		
3	Stół z basenem z baterią ze spryskiwaczem	80 x 70 x 85	1		wz, wc, ks
4	Regał z półkami perforowanymi	80 x 70 x 180	1		
5	Stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym i półką	100 x 60 x 85 (istniejący)	1		
6	Stół z szafkami	180 x 70 x 85 (istniejący)	1		
7	Maszyna wieloczynnościowa (na stojaku) z opcją: mielenia mięsa, rozdrabniania warzyw, ubijania piany i zagniatania ciasta		1	400 V / 1,1 kW	
8	Stół przyścienny z blokiem 2 szuflady i szafką	100 x 70 x 85 (wys. szuflady)	1		



		20 cm)			
9	Patelnia elektryczna (z wylewką doprowadzającą wodę)	80 x 70 x 85	1	400 V / 9 kW	wz
10	Piec konwekcyjno-parowy 6 lub 7 GN 1/1: tryb pieczenia, gotowania w parze, funkcja kombi, automatyczny system myjący, 4 programy mycia	90 x 90 x 80	2	400 V / 12 kW	wz, ks
10a	Podstawa pod piec	wys. 30 - 40	1		
11	Okap wyciągowy przyścienny	wg projektu wentylacji	1		
12	Stół z szafką	80 x 60 x 85	1		
13	Stół centralny z szafkami	200 x 70 x 85 (istniejący)	1		
14	Stół centralny z półką	200 x 70 x 85	1		
15	Taboret gazowy	60 x 60 x 40	2	9 kW (R 1/2")	
16	Okap wyciągowy przyścienny	wg projektu wentylacji	1		
17	Stół	60 x 70 x 85	1		
18	Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie otwartej	120 x 70 x 85	1	36 kW (R 1/2")	
19	Kocioł warzelny pośredni elektryczny 150 l z automatycznym napełnianiem	90 x 90 x 90	1	400 V / 18,5 kW	wz
20	Okap wyciągowy przyścienny	wg projektu wentylacji	1		
21	Stół przyścienny z półką	110 x 70 x 85	1		
22	Krajalnica do wędlin i serów z regulacją krojenia 0-10 mm i wbudowaną ostrzałką		1	230 V / 0,3 kW	
23	Szafa chłodnicza (min. 600 l) temp. 0 °C ÷ 10°C	70 x 80 x 205	1	230 V / 0,3 kW	
<b>0/04.1 – Zmywalnia</b>					
1	Stół wydawczy	80 x 75 x 88	1		
2	Zmywarka kapturowa	70 x 80 x 150	1	400 V / 11 kW	wz, ks
3	Stół ze zlewem dwukomorowym i otworem na odpadki	200 x 60 x 85 (istniejący)	1		wz, wc. ks
4	Okno podawcze	istniejące	1		

5	Szafa przelotowa	80 x 60 x 180 (istniejąca)	1		
<b>0/05 – Magazyn podręczny</b>					
1	Lodówka na próbki żywności (temp. 0°C ÷ 8°C)	50 x 50 x 85	1	230 V / 0,1 kW	
2	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	100 x 40 x 180	1		
<b>0/09 – Pomieszczenie socjalne</b>					
1	Szafa dwudzielna na odzież (metalowa, socjalna bhp, z półką lub przegrodą pionową)	40 x 50 x 180	6		
2	Zlewozmywak 1-komorowy z ociekaczem	80 x 50 x 20	1		wz, wc. ks
3	Stół (z płyty meblowej)		1		
4	Krzesło (siedzisko zmywalne)		2		
<b>0/10 – Myjnia pojemników transportowych</b>					
1	Stół z półką	120 x 60 x 180	1		
2	Stół z basenem z baterią ze spryskiwaczem	80 x 60 x 85	1		wz, wc. ks
3	Regał z półkami perforowanymi	130 x 60 x 180	1		
<b>0/11 – Przygotowalnia wstępna warzyw i jaj</b>					
1	Stół ze zlewem jednokomorowym	130 x 70 x 85	1		wz, wc. ks
2	Lodówka, temp. 2°C ÷ 10°C	60 x 60 x 85	1	230V/0,1 kW	
3	Naświetlacz jaj UV (jednorazowo 30 jaj)		1	230 V/ 0,077kW	
4	Obieraczka do ziemniaków o wydajności 100-120 kg/h z osadnikiem obierzyn		1	400 V/0,55 kW	wz, ks
5	Stół z półką	60 x 70 x 85	1		
6	Stół z basenem dwukomorowym z baterią z wyciąganą wylewką	120 x 70 x 85	1		wz, wc. ks
7	Stół z półką	140 x 60 x 85	1		
8	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	120 x 60 x 180	2		
9	Umywalka (stalowa lub ceramiczna), bateria z mieszaczem	min. 45 x 35	1		

<b>0/12.1 – Schowek porządkowy</b>					
1	Zlew (na wysokości 50 cm od podłogi) z baterią z wylewką umożliwiającą pobór wody do sprzątania	50 x 50 x 20	1		wz, wc. ks
2	Szafka wisząca, zamykane drzwiczki	80 x 30 x 60	1		
<b>0/13 – Magazyn artykułów spożywczych</b>					
1	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	130 x 50 x 180	2		
2	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	100 x 50 x 180	1		
3	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	120 x 60 x 180	3		
4	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	100 x 60 x 180	1		
5	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	110 x 60 x 180	1		
<b>0/14 – Magazyn zasobów</b>					
1	Regał magazynowy z pełnymi półkami, maks. obciążenie półki 70 kg/m <sup>2</sup>	130 x 50 x 180	2		
<b>0/15 – Magazyn chłodniczy</b>					
1	Wózek dwupółkowy		1		
2	Szafa chłodnicza (min. 600 l) temp. 0 °C ÷ 10°C, na kółkach, drzwi pełne, min. 4 półki, automatyczne odszranianie, cicha praca	70 x 80 x 205	3	230 V / 0,3 kW	
3	Zamrażarka skrzyniowa (min. 400 l) temp. - 18°C, na kółkach, oświetlenie komory led, 1 kosz, sterownik z regulacją chłodzenia	140 x 70 x 90	2	230 V / 0,25 kW	

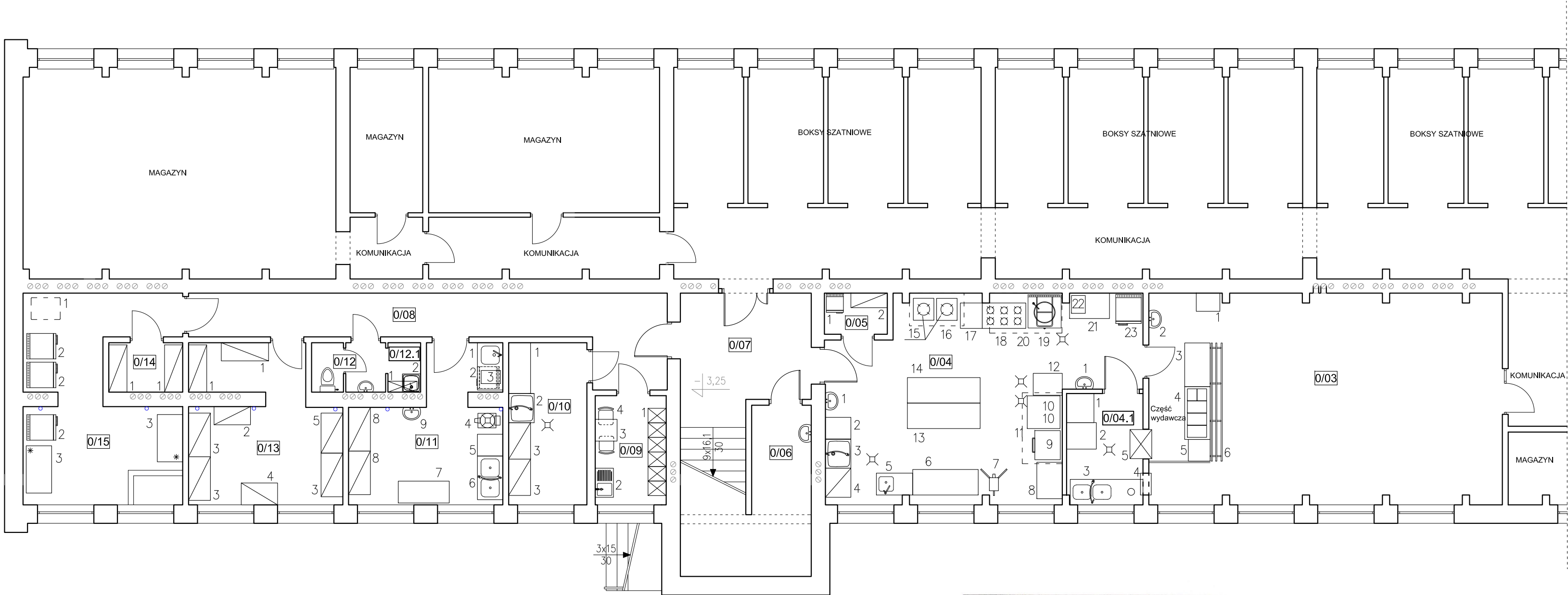
#### Uwagi dotyczące wyposażenia:

- Wymiary mebli (stołów, regałów) podane zostały wg wymiarów stosowanych przez producentów mebli gastronomicznych.
- Wymiary urządzeń są podane orientacyjnie.

- Proponuje się wykorzystanie istniejącego wyposażenia (wg oznaczenia w tabeli).
- Wszystkie meble powinny być łatwe do utrzymania w czystości (łatwo zmywalne).
- Meble i urządzenia gastronomiczne powinny być wykonane ze stali nierdzewnej. Muszą być spełnione wymagania rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27 października 2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Półki regałów magazynowych powinny być zmywalne. Dopuszcza się stosowanie półek wykonanych z innych materiałów niż stal, pod warunkiem że materiał jest łatwo zmywalny i artykuły spożywcze składowane będą w opakowaniach lub pojemnikach, wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- Urządzenia powinny być energooszczędne, najlepiej klasy energetycznej A lub B.
- Producent urządzeń musi posiadać serwis na terenie Polski.
- Minimalny okres gwarancji - 2 lata.

Opracował:

mgr inż. Maria Lang



Zestawienie pomieszczeń		
L.p.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m2]
0/03	Jadalnia	56,57
0/04	Kuchnia	42,59
0/04.1	Zmywalnia naczyń	6,37
0/05	Magazyn podręczny	2,05
0/06	Pomieszczenie gospodarcze	7,72
0/07	Komunikacja	15,60
0/08	Komunikacja	19,32
0/09	Pomieszczenie socjalne	5,85
0/10	Myjnia pojemników transportowych	9,60
0/11	Przygotownia wstępna warzyw i jaj	14,90
0/12	WC personelu	2,68
0/12.1	Schówek porządkowy	1,22
0/13	Magazyn artykułów spożywczych	16,60
0/14	Magazyn zasobów	2,77
0/15	Magazyn chłodniczy	21,10
R A Z E M		224,94

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami  
.....projekt technologii.....  
.....zaplecza kuchennego.....  
Data 10.10.23. podpis Konieczna  
Lp. opinii 62.0/23

mgr inż. Elżbieta Konieczna  
Rzecznik ds. sanitarnohigienicznych  
Nr uprawnień 1-BO/06  
w zakresie budownictwa ogólnego  
58-314 Wałbrzych, ul. Paładowa 25/12  
kom. 0806 067 362

Obiekt:	Publiczna Szkoła Podstawowa Nr3 58-150 Strzegom, ul. Brzegowa 1	Data: 09.23r.
Inwestor:	Gmina Strzegom 58-150 Strzegom, ul. Rynek 38	Skala: 1:100
Temat:	Zaplecze kuchenne stołówki szkolnej	
Projektował:	mgr inż. Maria Lang	Rys. T1
Tytuł rys:	Rzut piwnicy – Technologia zaplecza kuchennego	