

PROJEKT TECHNICZNY

NAZWA INWESTYCJI:	Przebudowa i rozbudowa istniejącego budynku Oddziału Leczniczko-Rehabilitacyjnego w Grębaninie Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Kępnie				
ADRES INWESTYCJI:	dz. nr 666; identyfikator: 300801_2.0003.666; obręb ewidencyjny: 0003 Baranów; Skwer Potworowskiego, 63-604 Grębanin, woj.: wielkopolskie; gmina: Baranów - obszar wiejski,				
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO:	XI;				
INWESTOR:	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Kępnie; ul. Szpitalna 7, 63-600 Kępno				
BRANŻA:	Technologia kuchni	egz. nr	1	tom	VII
STADIUM:	Projekt techniczny	DATA OPRACOWANIA:	15.05.2024		

GŁÓWNY PROJEKTANT: <small>specjalność architektoniczna:</small>	mgr inż. arch. Sebastian Stanisławski upr. nr 04/03/DOIA	podpis:
ASYSTENT PROJEKTANTA: <small>specjalność architektoniczna:</small>	mgr inż. arch. Artur Klimczak	podpis:
SPRAWDZAJACY: <small>specjalność architektoniczna:</small>	mgr inż. arch. Piotr Molenda upr. nr 22/03/DOIA	podpis:

SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA - TOM VII

A. Projekt technologii kuchni- część opisowa	5
I. Część opisowa - technologia kuchni	6
1. Przedmiot i zakres opracowania	6
2. Usytuowanie funkcji gastronomicznej	6
3. Opis technologiczny.	6
4. Wytyczne dla procesu technologicznego.	8
5. Zestawienie sprzętów kuchennych.	11
B. Projekt technologii kuchni - część rysunkowa	15
TK.1 Rzut piwnic - technologia kuchnia	17

Oświadczenie: w/w opracowanie jest zgodne z umową i kompletne z punktu widzenia celu, któremu ma służyć. Przedmiotowy projekt (utwór architektoniczny) jest chroniony prawem autorskim zgodnie z Ustawą nr 83 z dn. 4.02.1994 r. „O prawie autorskim i prawach pokrewnych” (Dziennik Ustaw nr 24)

Wrocław, maj 2024

A. Projekt technologii kuchni- część opisowa

I. Część opisowa - technologia kuchni

1. Przedmiot i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny funkcjonalnego rozmieszczenia pomieszczeń, urządzeń i sprzętów w bloku żywienia oddziału leczniczo-rehabilitacyjnego Szpitala w Kępnie oraz określenie warunków funkcjonowania, celem dostosowania do założonego zakresu działalności gastronomicznej.

Zakresem opracowania objęto powierzchnię bloku żywienia znajdującego się na poziomie piwnicy budynku (kuchnia wraz z zapleczem magazynowym i socjalnym), dostosowując ją układem funkcjonalnym oraz wyposażeniem technologicznym do planowanej działalności kuchni szpitalnej.

2. Usytuowanie funkcji gastronomicznej

Blok żywienia jest usytuowany wyremontowanej i przebudowywanej części na poziomie piwnicy – pomieszczenia produkcyjne, magazynowe i socjalne, wydawalnia i zmywalnia;

Pomieszczenia bloku żywienia stanowią funkcjonalnie wydzielone całości, bez kolizji z pozostałymi częściami budynku.

Do bloku żywienia zapewniono niezależne dojście od strony zaplecza: dla personelu oraz drogę dostaw, a także służące usuwaniu odpadków.

Z uwagi na zabytkowy charakter obiektu, w miejscach gdzie może nastąpić ewentualne krzyżowanie dróg w łańcuchu produkcyjnym, zastosowane zostaną środki i procedury, określone w dokumentacji HACCP, celem wyeliminowania zagrożeń związanych z zakażeniem żywności.

3. Opis technologiczny.

3.1. Zakres działalności

Blok żywienia zaprojektowany został, jako zakład żywienia zbiorowego zamkniętego, w którym kuchnia przystosowana jest do samodzielnej produkcji i wydawania posiłków w systemie: śniadanie, obiad dwudaniowy (dzielony), podwieczerek w naczyniach stołowych wielokrotnego użytku, kolacja, dla około 90 osób.

3.2. Inne dane informacyjne dotyczące działalności

- Zaopatrzenie w surowce do produkcji odbywało się będzie przy użyciu transportu specjalistycznego hurtowni i dystrybutorów środków spożywczych;
- Dostawy surowców będą dokonywane na bieżąco – codziennie (minimalne zapasy zapewniające ciągłość produkcji) o ustalonych godzinach tak, by wyeliminować możliwość wystąpienia zanieczyszczeń krzyżowych (dostawy surowców odbywać się będą w godzinach porannych);
- Dodatkowe wyposażenie w sprzęt, meble i urządzenia gastronomiczne oraz chłodnicze dobrano na podstawie katalogów producentów sprzętu gastronomicznego;

Zatrudnienie:

- planowanie produkcji, magazyny – 1 osoba (intendent)
- produkcja, kuchnia - 3 osoby (szef kuchni, kucharz i pomoc kuchenna);
- wydawanie i zmywanie naczyń – 1 osoba;
- kuchnia pracować będzie na dwie zmiany w siedem dni w tygodniu robocze od godziny 6.00 do 19.00;
Wydawanie posiłków w systemie: śniadanie, obiad dwudaniowy (dzielony: zupa i drugie danie), podwieczerek, kolacja

3.3. Układ funkcjonalny

Układ funkcjonalny pomieszczeń bloku żywienia przedstawiono w części rysunkowej projektu technologicznego.

W bloku żywienia wyraźnie wydzielone są zespoły pomieszczeń powiązane ze sobą funkcjonalnie i spełniające określone zadania dotyczące, np: dostawy i magazynowania surowców, przemieszczania surowców i półproduktów, produkcji, transportu wewnętrznego i wydawania do konsumpcji posiłków oraz mycia naczyń stołowych, a także przemieszczania pracowników itp.

Pomieszczenia usytuowane są na poziomie piwnicy budynku Szpitala

Do bloku żywienia prowadzą dwa wejścia:

- wejście od strony szpitala;
- wejście od strony zewnętrznej stanowiące:
 - a. drogę dostaw surowców i półproduktów do kuchni (dostawy odbywają się z zachowaniem procedur rozdzielczości czasowej, o ustalonych z dostawcami godzinach);
 - b. drogę usuwania odpadów (usuwanie odpadów odbywa się z zachowaniem procedur rozdzielczości czasowej, po zakończeniu produkcji w kuchni);
 - c. droga wejścia/wyjścia personelu bloku żywienia.

W skład bloku żywienia szpitala wchodzi:

Pomieszczenia komunikacji wewnętrznej – korytarze wewnętrzne i klatka schodowa

Korytarz wewnętrzny bloku żywienia stanowi jednocześnie ciąg komunikacyjny - drogę dojścia do poszczególnych pomieszczeń.

Na poziomie piwnicy wydzielono następujące pomieszczenia:

Magazyn spożywczy

Pomieszczenie przewidziane do bieżącego przechowywania wymaganych ilości artykułów spożywczych. W pomieszczeniu ustawiono regały magazynowe i palety do przechowywania surowców spożywczych wykorzystywanych w toku produkcji.

Komora chłodnicza i mroźnicza

Pomieszczenia przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych wymagających zachowania łańcucha chłodniczego (schłodzonych oraz zamrożonych). Pomieszczenia wyposażone w regały magazynowe ażurowe.

Komora chłodnicza została przewidziana jako pomieszczenie przechodnie - dostępne od strony korytarza komunikacyjnego (dla dostaw surowców wymagających warunków chłodniczych: nabiał, mięso, wędliny, produkty mrożone) oraz od strony kuchni (pobieranie surowców do produkcji).

Magazyn warzyw

Pomieszczenie połączone funkcjonalnie (drzwiami) z przygotowalnią wstępną warzyw. W magazynie warzyw ustawione są palety, regały magazynowe oraz szafa chłodnicza. (Pomieszczenie klimatyzowane).

Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw oraz jaj

W pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw oraz jaj będą poddawane obróbce wstępnej warzywa i owoce oraz jaja. Wydzielono tu stanowiska:

- stanowisko obróbki wstępnej warzyw i owoców - wyposażone w stoły robocze, basen dwukomorowy, obieraczkę do warzyw;
- stanowisko obróbki wstępnej (mycia i dezynfekcji) jaj – obejmujące stół roboczy ze zlewozmywakiem jednokomorowym, półkę i naświetlacz UV.

Na stanowisku obróbki wstępnej jaj przewidziano chłodziarkę podblatową do bieżącego przechowywania jaj po dostawie.

Czyste półprodukty są przekazywane bezpośrednio do kuchni przez okienko podawcze - wydezynfekowane jaja w wydzielonych pojemnikach; do pomieszczenia obróbki czystej warzyw i owoców – czyste, obrane warzywa i owoce umieszczone w wydzielonych pojemnikach na czyste półprodukty.

W przygotowalni zamontowana zostanie umywalka do mycia rąk z wymaganym wyposażeniem.

Procesy obróbki warzyw/owoców oraz jaj są prowadzone z zachowaniem rozdzielności czasowej (zastosowanie procedur rozdzielności czasowej procesów), a także każdorazowym umyciu i zdezynfekowaniu stanowisk pracy (zgodnie z systemem HACCP).

Pomieszczenie obróbki czystej warzyw i owoców

Pomieszczenie przechodnie, pomiędzy przygotowalnią wstępną warzyw i owoców oraz kuchnią (połączone funkcjonalnie z przygotowalnią wstępną warzyw oraz kuchnią). Wydzielone zostało tu stanowisko surówek, jarzyn i owoców. Wyposażenie pomieszczenia stanowią: stół roboczy z szafką oraz stół roboczy ze zlewem jednokomorowym oraz szafką oraz szatkownice do warzyw.

Prowadzone są tu procesy krojenia, rozdrabniania, szatkowania warzyw i owoców oraz mieszania i doprawiania surówek.

W przygotowalni czystej warzyw zamontowana zostanie umywalka do mycia rąk z wymaganym wyposażeniem.

Kuchnia

Uwzględniając wymagania sanitarno – zdrowotne w stosowanych procesach technologicznych wydzielono tu następujące stanowiska pracy i obróbki technologicznej:

Kuchnia – część produkcyjna:

- Stanowisko obróbki termicznej wyposażone w piec konwekcyjno – parowy 10-półkowy, trzon kuchenny 4-palnikowy z szafką, patelnie elektryczną; trzy taborety gazowe z powierzchniami odstawczymi; nad tym stanowiskiem umieszczony jest okap z wyciągiem mechanicznym;
- Stanowisko obróbki mięsa, drobiu i ryb wyposażone w stół do pracy oraz stół ze zmywakiem dwukomorowym; (obróbka poszczególnych grup surowców prowadzona jest z zachowaniem rozdzielności czasowej, każdego dnia produkowane jest tylko jedno menu dzienne);
- Stanowisko potraw mącznych wyposażone w stoły robocze z szafkami oraz mikser uniwersalny; Stanowisko kuchni zimnej (przygotowywania śniadań, konfekcjonowania wędlin, serów oraz przygotowania deserów) wyposażone w stoły robocze, krajalnice do wędlin i serów, wagę na blatową (do 5 kg), blender ręczny, kuter do przygotowywania past.
- Stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego (kuchennego) z powierzchnią odstawczą basenem jednokomorowym i regałem ociekowym oraz szafą na czysty sprzęt. Wielkość komory basenu należy dostosować do mytych naczyń i sprzętu produkcyjnego.

Kuchnia – część ekspedycyjna:

- Stanowisko ekspedycji (wydawcze) z stołami roboczymi oraz wagą odbywa się tu przygotowanie rozdział potraw na poszczególne grupy, pakowanie i przygotowanie do wydawania; na tym stanowisku w szafkach przechowywane są czyste naczynia i pojemniki transportu wewnętrznego (pojemniki GN, wiadra, dzbanki);
- Stanowisko przygotowania prób pokarmowych – powierzchnia robocza wydzielona w ramach powierzchni ekspedycyjnej, z wydzielonymi: szafka na naczynia oraz sprzęt do pobierania prób oraz chłodziarką podblatową do przechowywania prób.

Do przechowywania środków spożywczych w wymaganych przepisami warunkach oraz z zachowaniem segregacji zaprojektowano na terenie kuchni odpowiednią ilość szafek (pod blatami roboczymi oraz szafek wiszących), półek, urządzeń chłodniczych (szafa chłodnicza dwukomorowa – podręczna oraz chłodziarka podblatowa na próby). Do transportu wewnętrznego, surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w ramach kuchni wykorzystywane są wózki transportowe 15-półkowe oraz wózki kelnerskie.

W pomieszczeniach produkcyjnych (w kuchni – w części produkcyjnej i wydawczej oraz w przygotowalni wstępnej) dla przestrzegania zasad higieny produkcji środków spożywczych zaprojektowano umywalki do mycia rąk wyposażone w podajniki mydła i ręczników jednorazowego użytku.

Zaplecze personelu

Zaplecze socjalno-sanitarne personelu kuchni obejmuje:

- szatnie w której dla pracowników kuchni przewidziano szafki szatniowe dwu-dzielne zapewniające rozdział odzieży osobistej oraz odzieży ochronnej (roboczej), umywalkę do mycia rąk (z wyposażeniem), szafkę ze zlewozmywakiem jednokomorowym, krzesło.
- pomieszczenie sanitarne obejmujące: wydzieloną kabiną ustępową, natrysk, przedsionek, w którym zamontowano umywalkę do mycia rąk z niezbędnym wyposażeniem.

Pomieszczenia przeznaczone są wyłącznie dla osób posiadających aktualną dokumentację medyczną potwierdzającą stan zdrowia odpowiedni do pracy przy produkcji i obrocie żywnością.

Pomieszczenie gospodarcze

Pomieszczenie stanowiące aneks porządkowy - miejsce przechowywania sprzętu do sprzątnia (na wieszakach) oraz środków chemicznych, wyposażone w zlew gospodarczy jednokomorowy, oraz regały na środki chemiczne i materiały eksploatacyjne.

Wydawalnia posiłków

Wydawalnia na parterze ma powierzchnię jest połączona z kuchnią. Wydawalnia wyposażona jest w: blaty robocze z szafkami oraz zlewozmywak jednokomorowy stanowiący stanowisko mycia rąk.

W wydawalni wydzielone jest stanowisko przechowywania wózków transportowych

Zmywalnia naczyń stołowych

Zmywalnia naczyń stołowych w piwnicy wyposażono w zlewozmywak dwukomorowy, zmywarkę gastronomiczną na podstawie oraz powierzchnie odkładczą i szafę przelotową połączoną funkcjonalnie z wydawalnią posiłków.

Zmywalnia połączona jest z wydawalnią szafą przelotową.

W wydawalni wydzielone jest stanowisko przechowywania wózków transportowych.

4. Wytyczne dla procesu technologicznego.

Dostawa i magazynowanie surowców, materiałów i dodatków

Dostawy artykułów spożywczych dokonywane są środkami transportu dostawców.

Przyjęcie dostawy surowców odbywa się w wejściu od zaplecza. Następnie surowce transportowane są do poszczególnych magazynów (spożywczego, warzyw), komory chłodniczej (lub mroźniczej) lub bezpośrednio do kuchni.

Wszystkie surowce i półprodukty przeznaczone do spożycia oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, tj. opakowania papierowe, z tworzyw sztucznych itp. posiadają odpowiednie specyfikacje jakości zdrowotnej i atesty PZH oraz są dostarczane i przechowywane w warunkach, które nie powodują ich zanieczyszczenia oraz pogorszenia jakości zdrowotnej.

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze są wyraźnie oznakowane w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych.

Obróbka wstępna

Wstępna obróbka jaj oraz obróbka wstępna warzyw oraz płukanie warzyw i owoców jest prowadzona w przygotowaniu wstępnej przy zastosowaniu właściwych procedur rozdzielności czasowej procesów.

Jaja dezynfekowane są przy pomocy urządzenia do dezynfekcji jaj metodą UV zgodnie z instrukcją na stanowisku. Po zakończeniu procesu obróbki wstępnej, czyste jaja przekazywane są w pojemnikach do kuchni przez okienko podawcze.

Warzywa korzeniowe i ziemniaki obierane są przy użyciu obieraczki, następnie są oczkowane i płukane w basenie pod bieżącą wodą. Pozostałe warzywa i owoce są sortowane, myte, oczyszczane/obierane ręcznie i płukane w wodzie.

Obróbka wstępna czysta (obratych i umytych) warzyw i owoców odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu i polega na: krojeniu, szatkowaniu warzyw, owoców; mieszanie składników (sałatek, surówek).

Obróbka wstępna czysta tj. mięsa, drobiu i ryb wykonywana jest w kuchni na wydzielonym stanowisku i obejmuje m.in.: mycie, osuszanie, krojenie rozdrabnianie (mielenie wilkiem), porcjowanie, formowanie, panierowanie, faszerowanie

Obróbka właściwa (termiczna i zimna)

Obróbka termiczna produktów odbywa się w jak najkrótszym czasie przed ich dystrybucją, tak by zapewnić właściwą temperaturę posiłków. Proces ten odbywa się przy zastosowaniu pieca konwekcyjnego, patelni, trzonu kuchennego, taborów gazowych. Po procesie obróbki termicznej posiłki są natychmiast porcjowane do naczyń zbiorczych (garnki, wiadra, pojemniki GN - z pokrywkami) i przygotowane do dystrybucji. Gotowe potrawy przekazywane na stanowisko ekspedycji, gdzie są wstawiane konfekcjonowane wg ilości pacjentów a następnie pakowane do windy transportowej i zawożone na parter do wydawalni posiłków.

Obróbka zimna prowadzona jest na stanowisku kuchni zimnej i obejmuje: krojenie wędlin i serów, rozdrabnianie blendowanie, mieszanie i doprawianie, smarowanie (np. pastami lub masłem), porcjowanie i układanie składników (na kanapkach).

Transport wewnętrzny i wydawanie posiłków:

Potrawy po przygotowaniu pakowane są wg liczby pacjentów w poszczególnych grupach do naczyń i pojemników transportowych (miski, garnki, pojemniki GN, dzbanki). Pojemniki są odpowiednio znakowane. Transport ze stanowiska wydawczego w kuchni odbywa się windą towarową do wydawalni na parterze i na poddaszu. Posiłki w wydawalniach odbierane są przez woźne oddziałowe i ustawiane na przygotowane do dystrybucji wózki transportowe. Przed wejściem do wydawalni, przystąpieniem do dystrybucji woźne oddziałowe myją ręce i ubierają czystą odzież roboczą.

Porcjowanie posiłków na naczynia stołowe prowadzone jest w salach przy stolikach.

Posiłki są porcjowane zgodnie z wyznaczoną w jadłospisie dziennym gramaturą. Do procesu wykorzystywany jest wykalibrowany sprzęt (łyżki, chochle i porcjonery).

Żywność oraz naczynia stołowe, kubeczki i sztućce w czasie transportu wewnętrznego jest umieszczona w zamkniętych opakowaniach transportowych (pojemniki GN) oraz w zamykanym wózku (lub pojemnikach transportowych) i jest zabezpieczona przed: zawilgoceniem, uszkodzeniem, rozwojem drobnoustrojów oraz wszelkimi zanieczyszczeniami.

Po zakończonej konsumpcji naczynia odstawiane są na wózki i przewożone do zmywalni.

Mycie naczyń stołowych:

Naczynia stołowe najpierw myte są wstępnie (ręcznie) w jednokomorowym zlewozmywaku, a następnie w zmywarce poddawane procesowi mycia właściwego i wyparzania w temperaturze 85-90°C.

Czyste naczynia stołowe są przechowywane w szafie przelotowej połączonej funkcjonalnie z wydawalnią.

Mycie pojemników i naczyń transportu wewnętrznego:

Garnki, miski i pojemniki GN wykorzystywane w ramach dystrybucji posiłków, myte są w zmywalni po zakończeniu procesu mycia naczyń w zmywarce w osobnych cyklach. Naczynia i pojemniki transportowe najpierw są wstępnie myte ręcznie, a następnie poddawane są myciu i dezynfekcji w zmywarce. Po umyciu naczynia i opakowania zbiorcze odstawiane są do całkowitego osuszenia, a następnie przekazywane wydawalni istamtąd windą transportowane do kuchni. W kuchni naczynia transportowe odstawiane są do szafek na stanowisku ekspedycyjnym.

Mycie wózków transportowych:

W ramach zmywalni naczyń stołowych wydzielono stanowisko mycia wózków, wyposażone w kran ze złączką do węża i kratkę ściekową. Mycie wózków będzie prowadzone po zakończeniu mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i pojemników transportu wewnętrznego. Czyste, wózki transportowe będą przewożone służy bezpośrednio do wydawalni posiłków i tam przechowywane na wydzielonym stanowisku odstawczym wózków.

ODPADY

W bloku żywienia będą powstawały odpady zakwalifikowane stosownie do rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 9 grudnia 2014r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. poz. 1923) do grupy 02 02 xx – Odpady przygotowania i przetwórstwa produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego (bez odpadów niebezpiecznych), z grupy 02 03 xx - Odpady z przygotowania, przetwórstwa produktów i używek spożywczych oraz odpady pochodzenia roślinnego, w tym odpady z owoców, warzyw, produktów zbożowych, olejów jadalnych, kakao, kawy, herbaty oraz przygotowania i przetwórstwa tytoniu, drożdży i produkcji ekstraktów drożdżowych, przygotowywania i fermentacji melasy (z wyłączeniem 02 07), z grupy 15 xx xx – odpady opakowaniowe, z grupy 20 xx xx - Odpady komunalne łącznie z frakcjami gromadzonymi selektywnie (w tym oleje i tłuszcze jadalne).

Wszystkie typy odpadów winny być gromadzone w sposób określony w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).

W szczególności odpadki konsumenckie oraz odpadki powstające w procesie produkcyjnym kuchni oraz obróbki wstępnej owoców i warzyw (odpady organiczne), usuwane będą z zakładu drogą poprzez ciągi komunikacyjne z zachowaniem rozdzielenia czasowej procesów do wydzielonego pomieszczenia na odpady, zlokalizowanego na zapleczu budynku i do czasu odbioru przez wyspecjalizowane podmioty będą okresowo składowane.

W bloku żywienia odpady będą gromadzone do wydzielonych oznakowanych pomników na:

- odpady produkcyjne - zbierane przy stanowiskach pracy w pomieszczeniach produkcyjnych (kuchnia, przygotowalnia wstępna warzyw i owoców) do pojemników zaopatrzonych w worek foliowy; odpady poprodukcyjne wynoszone są do pomieszczenia na odpady;
- odpady pokonsumpcyjne (organiczne) – zbierane są w zmywalni na parterze i na poddaszu; zgarniane są z naczyń stołowych do oznakowanego pojemnika na odpady pokonsumpcyjne; po zakończonym procesach mycia i dezynfekcji wynoszone, klatka schodową i korytarzem komunikacyjnym bloku żywienia na zewnątrz budynku, do pomieszczenia na odpady;
- odpady stałe (śmieci) zbierane są przy poszczególnych stanowiskach pracy do plastikowych pojemników zaopatrzonych w worek foliowy. Po wypełnieniu worka jest związany i wynoszony korytarzem komunikacyjnym poza blok żywienia, na zewnątrz budynku do kontenera na odpady komunalne.

Pojemniki na odpady należy wyłożyć workami foliowymi i umieścić w miejscach łatwo dostępnych dla użytkowników

Aby zapewnić odbiór odpadów z bloku żywienia należy złożyć właściwe deklaracje.

Wytyczne pozostałe:

Dla bloku żywienia należy opracować i wdrożyć dokumentację dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (ang.) i Hazard Analysis and Critical Control Points (tzw. HACCP), m. in. w zakresie zagadnień związanych z:

- higieną osobistą i stanem zdrowia osób wykonujących prace przy produkcji żywności,

- procesami mycia pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- zaopatrzeniem w wodę do celów spożywczych (okresowe badania wody),
- usuwaniem odpadów i ścieków, w tym sanitarnych i technologicznych,
- kontrolą zabezpieczeń przed szkodnikami,
- kwalifikacjami i szkoleniami pracowników.

5. Zestawienie sprzętów kuchennych.

Lp.	Oznaczenie	Ilość	Nazwa	Wymiar					Opis	Podłączenia
				S	x	G	x	H		
-1.1 Kuchnia										
1	P-A100	7	Blat roboczy z szafką i drzwiami przesuwnymi	100	x	70	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej, spawany, przestawna półka, drzwi przesuwne, możliwość zamontowania zamka do drzwi	nie dotyczy
2	P-A60	3	Blat roboczy z szafką i drzwiami przesuwnymi	60	x	70	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej, spawany, przestawna półka, drzwi przesuwne, możliwość zamontowania zamka do drzwi	nie dotyczy
3	P-P60	1	Blat roboczy z szufladami	60	x	70	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej, spawany, trzy szuflady: górna o głębokości 20cm, dwie dolne o głębokości 15cm	nie dotyczy
4	P-C60	1	Blat chłodniczy	60	x	70	x	85	Stół z blatem chłodniczym ze stali nierdzewnej, drzwi samodomykające się, funkcja automatycznego odszraniania	prąd 230V 0,25 kW
5	P-A80	2	Blat roboczy z szafką i drzwiami przesuwnymi	80	x	70	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej, spawany, przestawna półka, drzwi przesuwne, możliwość zamontowania zamka do drzwi	nie dotyczy
6	W-100	2	Szafka wisząca z drzwiami przesuwnymi	100	x	30	x	60	Szafka wisząca ze stali nierdzewnej, spawana, przestawna półka maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m², możliwość zamontowania zamka do drzwi suwanych	nie dotyczy
7	W-80	2	Szafka wisząca z drzwiami przesuwnymi	80	x	30	x	60	Szafka wisząca ze stali nierdzewnej, spawana, przestawna półka maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m², możliwość zamontowania zamka do drzwi suwanych	nie dotyczy
8	P-ZL120	2	Zlew dwukomorowy	120	x	70	x	85	Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej, stół skręcany, nogi oraz półka łączone za pomocą śrub, otwór pod baterię w blacie ø 33mm (zaślepiiony), stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250mm, pod zlewem półka	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
9	P-ZL100	1	Blat roboczy ze zlewem lewy	100	x	70	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym, spawany, przestawna półka	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
10	P-BS	1	Basen dwukomorowy	100	x	70	x	85	Stół ze zintegrowanymi zlewami, półka dolna, do wyposażenia w baterię sztorcową i napełniacz, komora h=400 mm	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w napełniacz z wylewką
11	PK	1	Piec konwekcyjno-parowy	90	x	102	x	188	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN, (10 półkowy) np. Cheftop power 19,5kW lub inny o równoważnych parametrach. Wyposażony w automatycznie regulowaną moc grzałek, cyfrowy dotykowy panel sterowania z możliwością zapamiętania programów, pojemność: 10 x GN , wydajność: 16	prąd: 230V gaz: 3/4" woda: 3/4", kanalizacja, wentylacja okap, 19,5kW
12	KW	1	Kocioł warzelny	90	x	90	x	90	Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, zawór spustowy, kontrola i regulacja poziomu i ciśnienia wody, w zestawie podstawa	prąd 400V, woda, kanalizacja, 9 kW
13	PE	1	Patelnia elektryczna	90	x	90	x	90	Blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, sterowanie termostatem, przechył misy mechaniczny, ręczny	prąd 400V, 10 kW

14	TB-1	2	Taboret	70	x	70	x	38	Taboret elektryczny 1-płytowy wykonany ze stali nierdzewnej, możliwość pracy z naczyniami o pojemności 100 l, płyta grzejna o średnicy 400 mm,	prąd 400V, 5 kW
15	KU	1	Kuchnia elektryczna	80	x	70	x	90	Kuchnia czteropalnikowa z piekarnikiem wykonana ze stali nierdzewnej, nożyki umożliwiające czyszczenie pod urządzeniem, piekarnik konwekcyjny temp. min. 270°C, płyty grzewcze żeliwne	prąd 400V, 10,5 kW
16	KR	4	Wpust posadzkowy	20	x	20			Wpust posadzkowy ze stali nierdzewnej z rusztem kratowym antypoślizgowym oraz koszem osadczym	kanalizacja
17	P-SZ	1	Szafa na naczynia kuchenne	60	x	60	x	200	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej z drzwiami na zawiasach, trzy półki montowane na stałe, możliwość zamontowania zamka na klucz	nie dotyczy
18	UM-50	1	umywalka	50	x	40			Umywalka ceramiczna	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
19	ZLW	1	Zawór czerpialny ze złączką do węża							woda zimna
20	POK	1	Okap	525	x	200		40	Okap wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej do wychwytywania i odprowadzania zapachów, pary i nadmiaru ciepła, wyposażony w filtry wychytujące tłuszcz (główny nośnik zapachów), kranik spustowy do usuwania nadmiaru tłuszczu i wilgoci, króćce przyłączeniowe oraz oświetlenie 500 lx	prąd 230V 0,21 kW
-1.2 Komunikacja										
1	UM-50	1	umywalka	50	x	40			Umywalka ceramiczna	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
2	W	1	waga platformowa	45	x	60	x	15	Waga platformowa posadzkowa 300 kg / 0,01 kg	prąd 230V 0,1 kW
-1.3 Magazyn zewnętrzny										
1	REG-12 0x50	1	regał stalowy	120	x	50	x	185	Regał stalowy skręcany z półkami	nie dotyczy
2	P-LOD	1	łodówka	60	x	60	x	200	Łodówka wolnostojąca	prąd 230V, 0,69 kW
3	REG-90x 50	2	regał stalowy	90	x	50	x	185	Regał stalowy skręcany z półkami	nie dotyczy
-1.4 Zmywalnia										
1	SP1	1	Szafa przelotowa	140	x	45	x	180	Szafa ze stali nierdzewnej, drzwi suwane, 4 półki wewnętrzne, możliwość zamontowania zamka do drzwi	nie dotyczy
2	P-A60	1	Błat roboczy z szafką i drzwiami przesuwными	60	x	70	x	85	Błat roboczy ze stali nierdzewnej, spawany, przestawna półka, drzwi przesuwne, możliwość zamontowania zamka do drzwi	nie dotyczy
3	P-BS	1	Basen dwukomorowy	100	x	70	x	85	Stół ze zintegrowanymi zlewami, półka dolna, do wyposażenia w baterię sztorcową i napelniacz, komora h=400 mm	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w napelniacz z wylewką
4	ZM	1	Zmywarka kapturowa	73	x	84	x	148	Wykonana ze stali nierdzewnej, 1 kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie, 2 pary ramion myjąco-płuczających, kosze 500x500mm, dozownik płynu myjącego i nabyliczającego w standardzie	prąd: 400V 11,1kW, woda, kanalizacja
5	KR	1	Wpust posadzkowy	20	x	20			Wpust posadzkowy ze stali nierdzewnej z rusztem kratowym antypoślizgowym oraz koszem osadczym	kanalizacja
6	ZLW	1	Zawór czerpialny ze złączką do węża							woda zimna
7	P-GN	2	Wózek na pojemniki GN	55	x	38	x	120	Wózek ze stali nierdzewnej, wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac, 4 skrajne koła z hamulcami, odstęp między półkami 80 mm, pojemność: 7 x pojemnik gastronomiczny GN 1/1, koła plastikowe	nie dotyczy

-1.5 Obróbka wstępna										
1	P-LOD	1	lodówka	60	x	60	x	200	Lodówka wolnostojąca	prąd 230V 0,69 kW
2	P-ZL100	2	Blat roboczy ze zlewem lewy	100	x	70	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym, spawany, przestawna półka	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
3	P-NAS	1	Naświetlarka do jaj						Naświetlarka do jaj	prąd 230V
4	P-OBR	1	Obieraczka do warzyw	46	x	50	x	80	Urządzenie do obierania ziemniaków, marchwi, buraków itp., wykonana w całości ze stali nierdzewnej, pokrywa z akrylowym wizjerem, wyłącznik bezpieczeństwa, masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych, atwy demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia, wyposażona w timer, wsad 7 kg, wydajność 150 kg/h	prąd 400V, 0,39 kW
5	UM-50	1	umywalka	50	x	40			Umywalka ceramiczna	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
6	B-N120	1	Blat roboczy z półką	120	x	120	x	85	Blat roboczy ze stali nierdzewnej, narożny, spawany, przestawna półka	nie dotyczy
7	SZW	1	Szatkwonica do warzyw							prąd 230V
-1.6 Chłodnia										
1	L	4	lodówka	60	x	60	x	200	Lodówka wolnostojąca	prąd 230V, 0,69 kW
-1.7 Mroźnia										
1	ZAM	2	zamrazarka	120	x	60	x	120	zamrazarka wolnostojąca	prąd 230V, 0,39 kW
-1.8 Magazyn warzyw										
1	REG-90x50	2	regał stalowy	90	x	50	x	185	Regał stalowy skręcany z półkami	nie dotyczy
2	P-PAL	2	Paleta	120	x	80			Paleta drewniana do składowania warzyw	nie dotyczy
3	WGT	1	Waga gastronomiczna							prąd 230V
-1.9 Magazyn prod. Suchych										
1	REG-120x50	2	regał stalowy	120	x	50	x	185	Regał stalowy skręcany z półkami	nie dotyczy
2	REG-90x60	4	regał stalowy	90	x	60	x	185	Regał stalowy skręcany z półkami	nie dotyczy
-1.10 Szatnia										
1	SU-Ł	5	Szafka ubraniowa		x		x		Szafka ubraniowa z ławeczką	nie dotyczy
-1.11 Pom socjalne										
1	SK	2	Szafka kuchenna	60	x	60	x	85	Szafka kuchenna stojąca z blatem	nie dotyczy
2	SK-W	3	Szafka kuchenna	60	x	40	x	60	Szafka kuchenna wisząca z półkami i drzwiczkami	nie dotyczy
3	ZL-K	1	Szafka kuchenna ze zlewem	60	x	60	x	80	Szafka kuchenna stojąca ze zlewem kuchennym	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
4	LOD-K	1	Lodówka						Lodówka kuchenna podblatowa	prąd 230V, 0,69 kW
5	UM-50	1	umywalka	50	x	40			Umywalka ceramiczna	woda ciepła i zimna, kanalizacja, wyposażać w baterię sztorcową
6	ST100	1	Stół	100	x	100	x	75	Stół drewniany	nie dotyczy
7	KR	2	Krzesło							nie dotyczy

opracowanie: wg strony tytułowej

B. Projekt technologii kuchni - część rysunkowa

nr rys.	nazwa rysunku	skala
TK.1	Rzut piwnic - technologia kuchnia	1:100