

# WYTYCZNE PROJEKTOWE DLA KUCHNI TYPU CATERINGOWEGO

## 1.0. PROGRAM UŻYTKOWY.

### 1.1. Zakres działalności.

Kuchnia będzie prowadzić działalność w oparciu o gotowe dania i potrawy dostarczane z innego zakładu gastronomicznego (z pełnym zapleczem produkcyjnym) będące pod nadzorem terenowej stacji sanitarno-epidemiologicznej. Po dostawie będą wyjmowane z termosów i przekazywane do kuchni w celu podgrzania i porcjowania. We wszystkich pomieszczeniach kuchni jak i zaplecza każdy z pracowników nie będzie pracował dłużej niż 4 godziny – praca czasowa.

## 2.0. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

### 2.1. Zaopatrzenie kuchni cateringowej

Dostawa towarów odbywać się będzie raz dziennie. Na teren zaplecza prowadzi niezależne wejście z komunikacji ogólnej. Wejściem tym przewiduje się dostawy towarów do kuchni. Śniadania będą przygotowane w kuchni w formie kanapek lub dowożone, obiady przywożone z innego zakładu gastronomicznego, natomiast podwieczorek to owoce, ciasta lub bułeczki dostarczane z innego zakładu cukierniczego. Napoje gorące takie, jak kawa lub herbata przygotowywane będą i podawane w perkolatorach.

Zaopatrzenie kuchni odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach wielokrotnego użytku: termosy do transportu żywności – termoport z przednim załadunkiem przeznaczony do transportu zimnych i gorących posiłków w pojemnikach GN. Wykonany z opornego tworzywa. Wysoką izolację termiczną zapewniają podwójne ścianki wypełnione pianką poliuretanową. Szczelna pokrywa zamykana czterema klamrami. Termosy będą zlokalizowane w specjalnie wydzielonym do tego pomieszczeniu, następnie będą one dostarczane do bemałów o różnej pojemności.

### 2.2. Ekspedycja potraw.

Gotowe posiłki będą podgrzewane lub ewentualnie porcjowane w kuchni. Następnie gotowe dania będą wydawane uczniom w stołówce. Przed wydaniem posiłki będą przetrzymywane w bemałach. W kuchni wydzielona została także zmywalnia sprzętów kuchennych, magazyn zasobów oraz magazyn sprzętu. Wymaga się ścisłego przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, aby uniknąć zatrucia pokarmowych.

Przy opracowywaniu jadłospisów na poszczególne dni należy wziąć pod uwagę urozmaicenia oraz upodobania konsumentów. Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku, a jego dostarczeniem nie powinien być dłuższy niż dwie godziny.

### 2.3. Zmywanie naczyń stołowych.

Brudne naczynia zwracane będą do wydzielonej zmywalni naczyń, którą wyposażono w: stół załadowczy ze zlewem 1-komorowym, zmywarkę przemysłową do naczyń, basen, szafy przelotowe. Wymyte naczynia będą przekazywane przez szafę przelotową do kuchni. W zmywalni nie ma oświetlenia naturalnego, gdyż zakłada się, że łączny czas przebywania tego samego pracownika w trakcie zmiany w tym pomieszczeniu nie przekroczy czterech godzin. Jest to więc pomieszczenie pracy tymczasowej i nie wymaga uzyskania stosownych odstępstw.

## 3.0. ZATRUDNIENIE.

Przyjęto łączne zatrudnienie 5 osób na zmianie.

Praca na zapleczu kuchni jest pracą czasową, nie przekracza 4 godzin dziennie. Dla pracowników zaproponowano niezależne pomieszczenie socjalne z zapleczem szatniowym oraz toaletę.

## 4.0. WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, prowadzone pod tynkiem lub zabezpieczone osłonami.

#### **4.1. Wytyczne architektoniczno-budowlane.**

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,0m, pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych - 2,5m (według aktualnych przepisów warunków technicznych i BHP).
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalniach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m.
- Korytarze do wysokości 1,6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.)
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.
- Drzwi zewnętrzne do magazynów i zaplecza produkcyjnego powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.
- Okna powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiające stałe wietrzenie pomieszczeń.

#### **4.2. Wytyczne do projektu wod.-kan.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym. Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew wyposaża się w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami, powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B-01706/AZ1 z marca 1999r).
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń produkcyjnych kuchni i zmywalni powinna wynosić

#### **4.3. Wytyczne do projektu wentylacji.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.

#### **4.4. Ogrzewanie.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.

#### **4.5. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.**

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy
- Należy zapewnić oświetlenie na poziomie 500lx w pomieszczeniach pracy i 200lx w pozostałych pomieszczeniach.

#### **4.6. Wytyczne przeciwpożarowe.**

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z sal restauracyjnych oraz ewakuacji z zaplecza gastronomicznego.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Należy przewidzieć oświetlenie awaryjne w korytarzach i przy drzwiach.

#### **4.7. 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.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażać w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

#### **4.8. Wytyczne Sanepid.**

- Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami Sanepid
- Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym.
- Przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor do mydła w płynie i jednorazowych ręczników oraz kosze na zużyte ręczniki.
- Niezbędny jest, aby w obiekcie znajdowała się prawidłowo wyposażona apteczka.