



EGZEMPLARZ 7

TECHNOLOGIA KUCHNI

INWESTOR:	Miejska Szkoła Podstawowa nr 6 im. Królowej Jadwigi w Knurowie ul. Stefana Batorego 5, 44-194 Knurów
OBIEKT:	Budynek użyteczności publicznej - przedszkole
ADRES:	ul. Stefana Batorego 5 44-194 Knurów
FAZA:	KONCEPCJA
DZIAŁKA NR:	działka nr 1484/1
JEDNOSTKA EWIDENCYJNA:	Gmina Knurów, obręb ewidencyjny: Knurów 0001
BRANŻA:	Architektura
AUTORZY OPRACOWANIA:	
BRANŻA:	TOM I- Architektura
PROJEKTOWAŁ:	mgr inż.arch. Grzegorz Tkacz upr. nr 16/10/SLOKK
SPRAWDZIŁ:	mgr inż.arch. Tomasz Borkowski upr. nr 141/SWOKK/2012
OPRACOWAŁ:	mgr inż. arch. Piotr Łukasik

Remont kuchni z budową nowych instalacji: wod-kan, wentylacji mechanicznej, elektrycznej – ETAP I

W ramach inwestycji pn. :

Przebudowa, remont i zmiana sposobu użytkowania budynku szkolnego MSP nr 6 na wielooddziałowe przedszkole przy ul. St. Batorego 5 w Knurowie,
działka ewidencyjna nr 1484/1.

Inwestor: Miejska Szkoła Podstawowa nr 6, im. Królowej Jadwigi w Knurowie, ul. Stefana Batorego 5, 44-194 Knurów

CZĘŚĆ ARCHITEKTONICZNO- BUDOWLANA

SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA

NR ROZDZIAŁU	TYTUŁ ROZDZIAŁU	NR STRONY
	Strona tytułowa	1
	Spis zawartości opracowania	2
	TECHNOLOGIA KUCHNI	
	Technologia Kuchni - opis procesów technologicznych	3-4
	Rys. TK-1 - Technologia kuchni	5

Opis procesów technologicznych

Dostawa

Dostawa towarów, surowców i półproduktów odbywa się codziennie (w zależności od potrzeb) z poziomu parteru przez wydzielone wejście do zaplecza kuchennego. Wszystkie dostawy przyjmowane są przez osobę do tego celu wyznaczoną. Wielkość dostaw uwarunkowana jest od bieżących potrzeb, co pozwoli na efektywne wykorzystanie poszczególnych pomieszczeń magazynowych.

Magazynowanie

Surowce po uprzednim rozpakowaniu będą trafiać do poszczególnych pomieszczeń magazynowych, gdzie zmagazynowane zostaną na odpowiednich regałach, pojemnikach do tego celu przeznaczonych oraz urządzeniach chłodniczo-mroźniczych. W części magazynowej obiektu wyróżniamy następujące magazyny:

- magazyn warzyw i owoców.
- szafa chłodnicza do przechowywania jaj (pom. obieralnia i dezynfekcja jaj)
- magazyn produktów suchych i pieczywa
- pomieszczenie komory chłodniczej-do przechowywania mięsa, drobiu, wędlin, nabiału, ryb itp.
- szafy mroźnicze do przechowywania mrożonek oraz produktów łatwo psujących się

Obróbka wstępna

Przygotownia warzyw i dezynfekcja jaj

Warzywa i owoce poddawane są obróbce wstępnej w obieralni warzyw i owoców. Pomieszczenie to wyposażone jest w obieraczkę, zlew 2-komorowy, pojemnik na odpadki, umywalkę. Po przeprowadzonej obróbce wstępnej warzywa i owoce przetransportowane są do chwilowego magazynowania w komorze chłodniczej w pojemnikach do tego przeznaczonych lub bezpośrednio do pomieszczenia produkcyjnego.

Jaja poddawane są myciu i sterylizacji w pomieszczeniu (obieralnia + dezynfekcja jaj). Pomieszczenie to wyposażone jest w szafę chłodniczą do przechowywania jaj, stół ze zlewem, urządzenie do sterylizacji jaj, pojemnik na odpadki, umywalkę. Jaja po przeprowadzonej dezynfekcji dostarczane są w zamkniętych pojemnikach do pomieszczenia produkcyjnego.

Obróbka wstępna mięsa

Obróbka wstępna mięsa odbywać się będzie w pomieszczeniu wyposażonym w zlew 2-komorowy, pojemnik na odpadki i umywalkę. Po wstępnej obróbce produkty zostaną transportowane bezpośrednio do pomieszczenia produkcyjnego.

Przygotownia właściwa

Obróbka czysta surowców odbywa się w kuchni głównej przy wydzielonych stanowiskach:

- stanowisko obróbki mięsa, drobiu lub ryb. Stanowisko to wyposażone jest w stół ze zlewem, stół chłodniczy, pojemnik na odpadki oraz umywalkę.
- stanowisko wyrobów mącznych wyposażone jest w stół ze zlewem mieszarkę do ciasta, wagę stołową, pojemniki na produkty sypkie, pojemnik na odpadki i umywalkę.

-kuchnia zimna wydzielona jest od kuchni gorącej i wyposażona jest w stół ze zlewem, stół pomocniczy, krawalnicę uniwersalną, szatkownicę do warzyw, pojemnik na odpadki, umywalkę.
W kuchni zimnej przygotowywane będą również produkty z warzyw i owoców.

Obróbka termiczna

Obróbka termiczna odbywać się będzie w dwóch wielofunkcyjnych urządzeniach grzewczych –każde po 100l pojemności, dwóch piecach konwekcyjno-parowych 10xGN1/1 oraz płycie grzewczej o jednolitej powierzchni.

Wydawanie i ekspedycja potraw

W kuchni zaprojektowano stół pod ścianą oraz dwa jezdne stoły na których będzie odbywać się przekładanie posiłków gorących do pojemników GN z przeznaczeniem do barmarów jezdnych lub termosów, które po wyporcjowaniu posiłków będą ekspediowane do jadalni lub do poszczególnych kondygnacji windą. W jadalni oraz na każdym piętrze znajdować się będzie rozdzielnia ze stołem oraz umywalką.

W kuchni zimnej będą przygotowywane śniadania oraz podwieczorki które ekspediowane będą na wózkach transportowych jodełkowych przystosowanych do talerzy przykrywanych pokrowcem.

W przypadku wywozu na catering posiłki będą pakowane do pojemników GN, które transportowane będą na wózkach z pieców konwekcyjno-parowych w trybie obiegu wewnętrznego oraz wielofunkcyjnych urządzeń grzewczych do miejsca graniczącego z pomieszczeniem składowania termoportów. Tam zostaną załadowane do termoportów i wyekspediowane najkrótszą drogą na zewnątrz.

Mycie sprzętu kuchennego

Mycie sprzętu kuchennego będzie na stanowisku w kuchni wyposażonym w basen z komorą o głębokości 40 cm i baterię ze spryskiwaczem. Po umyciu sprzęty będą suszone i przechowywane na regałach perforowanych. Odpadki poprodukcyjne będą składowane w pojemniku z pokrywą.

Zmywanie naczyń stołowych

Naczynia po konsumpcji odstawiane będą na wózek i zwożone będą przez obsługę do zmywalni naczyń, które po umyciu w zmywarce kapturowej będą składowane w szafach przelotowych, które oddzielają jednocześnie strefę czystą od brudnej.

Zmywanie termosów i pojemników

Wózki oraz pojemniki GN transportowane będą wydzielonym korytarzem obok zmywalni naczyń do zmywalni termosów i pojemników GN wyposażonej w zmywarkę do pojemników, basen z baterią prysznicową, kran ze złączką do węża oraz odwodnienie liniowe. Po umyciu pojemników GN będą składowane w szafie przelotowej ,natomiast umyte i osuszone wózki będą przetransportowane do wyznaczonych miejsc postojowych.

Termoporty cateringowe będą również myte w zmywalni termosów. Po ich umyciu i osuszeniu na regale z półkami perforowanymi będą przeniesione do miejsca składowania termoportów.

Odpadki, utrzymanie czystości

Wszystkie odpadki przenoszone są w zamkniętych pojemnikach do pomieszczenia na odpadki po zamknięciu obiektu. Do pomieszczenia tego zaprojektowano wejście z zewnątrz. Odpadki przechowywane są w kontenerach z tworzywa sztucznego. Zaplecze kuchenne posiada pomieszczenie na sprzęt porządkowy, wyposażone w zlew i regał na środki czystości.