

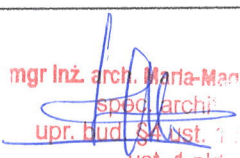

## PROJEKT WYKONAWCZY

ZMIANA POZWOLENIA NA BUDOWĘ NR 113LR/10 Z DNIA 01.04.2010R  
W ZAKRESIE ZMIANY FUNKCJI BUDYNKU I ZAGOSPOD. TERENU ŚWIETLICY WIEJSKIEJ  
NA BUDYNEK SZKOŁY PODSTAWOWEJ, PRZEDSZKOŁA ORAZ ŚWIETLICY WIEJSKIEJ  
Z NIEZBĘDNYMI INSTALACJAMI, 2-MA ZJAZDAMI Z DROGI GMINNEJ,  
CIĄGAMI PIESZO-JEZDNYMI, MIEJSCAMI POSTOJOWYMI

## TECHNOLOGIA CATERINGU

Lokalizacja: Zgorzala dz nr ewid.300, 112/10  
05-506 Zgorzala

Inwestor : Gmina Lesznawola , 05-506  
Ul.Gminnej Rady Narodowej 60

Projektant	mgr inż.arch. Maria Dziuba upr nr 155/82/Op spec.architekt LO -0540	 mgr inż. arch. Maria-Madalena Dziuba spec. architekt upr. bud. §A, Inst. 112/10 §13 ust. 1 pkt. nr ew. uprawn. 155/82/Op, LO-0540
Sprawdzający	mgr inż.arch. Anna Dziuba-Jaglińska upr nr 26/LOOKK/2012 Spec.architekt, LO-0769	 mgr inż. arch. Anna Dziuba-Jaglińska specjalność architektoniczna nr uprawn. 26/LOOKK/2012, LO-0769 do projektowania bez ograniczeń

Lututów styczeń 2015r.

egz.3/4

**PROJEKT WYKONAWCZY**

ZMIANA POZWOLENIA NA BUDOWĘ NR 113LR/10 Z DNIA 01.04.2010r W ZAKRESIE ZMIANY FUNKCJI BUDYNKU I ZAGOSPODAROWANIA TERENU ŚWIETLICY WIEJSKIEJ NA BUDYNEK SZKOŁY PODSTAWOWEJ, PRZEDSZKOŁA ORAZ ŚWIETLICY WIEJSKIEJ Z NIEZBĘDNymi INSTALACJAMI, 2-MA ZJAZDAMI Z DROGI GMINNEJ, CIAGAMI PIESZO-JEZDNYMI, MIEJSCAMI POSTOJOWYMI

## **TECHNOLOGIA - CATERING**

### **1. Technologia**

Założono usługi cateringowe jako dwa odrębne, niezależne segmenty działalności - osobne dla uczniów szkolnych i osobne dla obsługi świetlicy wiejskiej.

Zaplecza cateringowe posiadają niezależne wejścia bezpośrednio z zewnątrz. Zostały one wyposażone w niezbędną powierzchnię (służę) do rozładunku termosów. Pomieszczenie cateringów wyposażone w urządzenia podgrzewania posiłków (bemary stałe) oraz ekspedycji (wózki kelnerskie, bemary jezdne).

#### **Catering szkoły:**

Dostawa termosów odrębnym wejściem, z powierzchnią rozładowniczą.

Odrębne wejście dla obsługi cateringu, z szatnią (szafki na odzież zmienną) oraz toaletą przeznaczoną wyłącznie dla tejże obsługi, dostępną tylko ze strefy cateringowej, bez możliwości dostania się osób postronnych.

Termosy/ pojemniki po rozładunku przetransportowane do strefy podgrzewania, a następnie posiłki zostają wyekspedytowane na stołówkę w bemarkach jezdnych i tam następuje ich rozdział na talerze.

Założono zastawy stołowe i sztucce wielokrotnego użytku, w związku z czym, zaplecze wyposażone są w zmywalnie (ze zmywarką z wyparząrką oraz zlewem) i kredensu do odkładania umytych naczyń.

Naczynia brudne podawane do zmywalni przez okienko podawcze, bezpośrednio z sali konsumpcyjnej.

Po usunięciu resztek potraw do szczelnego zbiornika na odpady i wstępnym splukaniu nad zlewem, naczynia załadowane zostają do zmywarki, skąd po umyciu i wyparzeniu zostają odstawione do kredensu przelotowego.

Odpady, w pojemnikach zamkniętych, odbierane są poprzez specjalistyczną firmę. Wynoszenie odpadów przez salę konsumpcyjną na zewnątrz budynku. Zabrane pojemniki wymienione zostają na nowe. Mycie pojemników poza obiektem. Mycie termosów, w siedzibie firmy obsługującej catering (poza obiektem).

**PROJEKT WYKONAWCZY**

ZMIANA POZWOLENIA NA BUDOWĘ NR 113LR/10 Z DNIA 01.04.2010r W ZAKRESIE ZMIANY FUNKCJI BUDYNKU I ZAGOSPODAROWANIA TERENU ŚWIETLICY WIEJSKIEJ NA BUDYNEK SZKOŁY PODSTAWOWEJ, PRZEDSZKOŁA ORAZ ŚWIETLICY WIEJSKIEJ Z NIEZBĘDNYMI INSTALACJAMI, 2-MA ZJAZDAMI Z DROGI GMINNEJ, CIAGAMI PIESZO-JEZDNYMI, MIEJSCAMI POSTOJOWYMI

**Catering świetlicy:**

Dostawa termosów odrębnym wejściem, z powierzchnią rozładowczą.

Odrębne wejście dla obsługi cateringu, z szatnią (szafki na odzież zmienną) oraz toaletą przeznaczoną wyłącznie dla tejże obsługi, dostępną tylko ze strefy cateringowej, bez możliwości dostania się osób postronnych.

Termosy/ pojemniki po rozładunku przetransportowane do strefy podgrzewania, wyposażonej w barmar jezdny, kuchnię elektryczną 4 płytową, piekarnik elektryczny, taboret elektryczny, piec konwekcyjno-parowy oraz okap wyciągowy, gdzie następuje ich podgrzanie oraz rozmrożenie (w przypadku potraw zamrożonych, garmażerki czy półproduktów gastronomicznych typu gotowa pizza, ciasta francuskie, placki tortilla, flaki, zapiekanki itp ). Po wyporcjowaniu posiłki zostają wyekspedytowane na stołówkę na wózkach kelnerskich.

Założono zastawy stołowe i sztućce wielokrotnego użytku, w związku z czym, zaplecze wyposażone są w zmywalnie (ze zmywarką z wyparząrką oraz zlewem) i kredens do odkładania umytych naczyń.

Naczynia brudne podawane do zmywalni przez okienko podawcze, bezpośrednio z sali konsumpcyjnej.

Po usunięciu resztek potraw do szczelnego zbiornika na odpady i wstępnym splukaniu nad zlewem, naczynia załadowane zostają do zmywarki, skąd po umyciu i wyparzeniu zostają odstawione do kredensu przelotowego.

Odpady, w pojemnikach zamkniętych, odbierane są poprzez specjalistyczną firmę. Wynoszenie odpadów przez salę konsumpcyjną na zewnątrz budynku. Zabrane pojemniki wymienione zostają na nowe. Mycie pojemników poza obiektem. Mycie termosów, w siedzibie firmy obsługującej catering (poza obiektem).

mgr inż. arch. Anna Dziuba-Jaglińska  
specjalność: projektowanie techniczne  
nr uprawn. 2971 z dnia 2012.02.22, LC-0769  
do projektowania bez ograniczeń

**Wykaz wyposażenia technologicznego zaplecza gastronomicznego**

Szkoła ze świetlicą dla kl. 0-3

Zgorzala/gm. Lesznowola

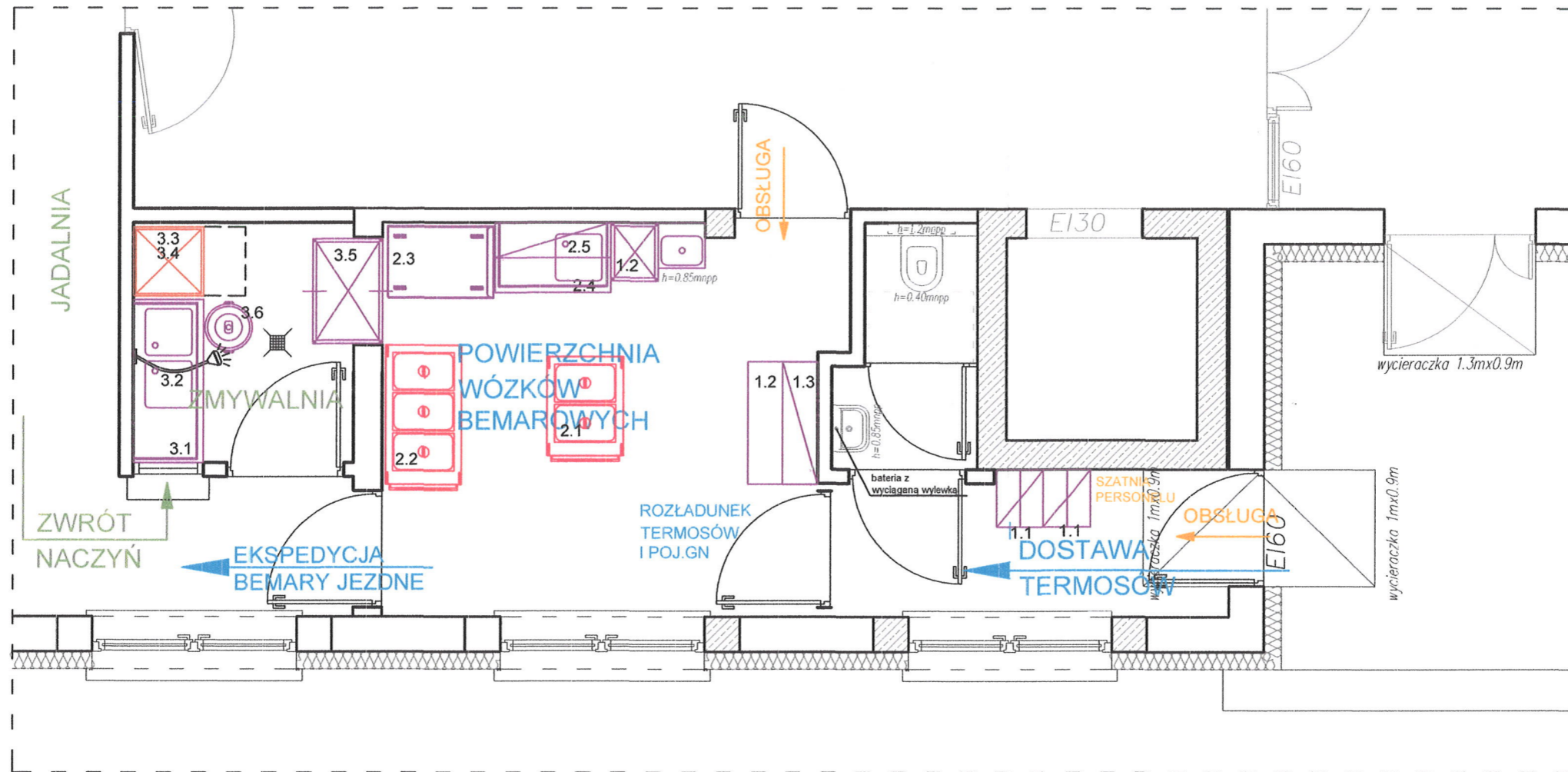
L.P.	Nazwa	Model	Szt.	Wymiary			Moc kW	Napięcie V	Woda z,c,z-uzd	Odpływ mm
				Długość mm	Głębokość mm	Wysokość mm				
	<b>SWIETLICA- zaplecze kuchenne</b>									
	<b>DOSTAWA</b>									
1.1	Szafa odzieżowa	Sum 421K	1	800	490	2140				
1.2	Szafa magazynowa na środki czystości	GORT/MA	1	400	500	1800				
1.3	Stół z półką, po lewej stronie z możliwością wstawienia zamrażarki podblatowej pozycja 1.4	EX GORT/SP	1	1800	700	900				
1.4	Zamrażarka podblatowa	Liebherr/GGU 1550	1	600	615	830	0,50	230		
	<b>PODGRZEWANIE POTRAW</b>									
2.1	Szafa chłodnicza poj.700l	GORT/CM	1	700	895	2040	0,55	230		
2.2	Stół ze zlewem 1-komorowym i drzwiami suwanymi	GORT/ZU	1	1300	700	850			z,c	DN50
2.3	Półka wisząca jednopoziomowa	GORT/AM612	1	800	300	200				
2.4	Stół z półką	GORT/SP	1	1100	700	850				
2.5	Stół mobilny	GORT	1	800	600	850				
2.6	Bemat jezdny 2x1/1GN z półką	GORT/GBJ4022	1	900	660	850	1,50	230		
2.7	Stół z basenem	GORT/ZD	1	900	700	850			z,c	DN50
2.8	Bateria prysznicowa	GORT/AZ112	1							
2.9	Stół szkieletowy	GORT/SC	1	1300	700	850				
2.10	Pojemnik na odpadki	GORT/TU63	1	Ø 380		605				
2.11	Regał aluminiowo- polietylenowy	F004263	1	1045	385	1750				
2.12	Umywalka	GORT/ZTM	1	400	387	180			z,c	DN50

2.13	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN	Rational/SCC061	1	847	771	782	11,00	400	z uzd.	DN50
2.14	Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy z prowadnicami na pojemniki GN	GORT/UP	1	870	760	745				
*	Zmiękczacz automatyczny do pieca	RM GASTRO/R8	1				0,20	230	z	DN50
2.15	Stanowisko neutralne nastawne	GORT/GTN	1	400	700	290(440)				
2.16	Podstawa korpusowa otwarta	GORT/GTS	1	400	700	560				
2.17	Kuchnia elektryczna 4 płytowa	GORT/GTC	1	750	700	290(440)	11,00	400		
2.18	Podstawa korpusowa otwarta	GORT/GTS	1	750	700	560				
opcja	Piekarnik elektryczny	GORT/GTV	1	750	781	558	7,18	400		
2.19	Taboret elektryczny	GORT/HET01	1	600	600	400(425)	5,00	400		
2.20	Okap wyciągowy przysięcenny z systemem filtrów i oświetleniem	GORT/OW01	1	2900	1200	400	0,50	230		
2.21	Szafa magazynowa	EX GORT/MA	1	600	600	1600				
2.22	Stół mobilny	GORT	1	1100	600	850				
	<b>ROZDZIELNIA</b>									
3.1	Stół z półką	GORT/SP	1	900	600	850				
3.2	Wamik do wody, pojemność 10l	WKT10nVA	1	Ø 225		505	3,20	230		
3.3	Szafka wisząca	GORT/AM506	1	900	400	600				
3.4	Umywalka	GORT/ZTM	1	400	387	180			z,c	DN50
	<b>ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH</b>									
4.1	Stół ze zlewem 1-komorowym	GORT/ZA	1	850	600	850			z,c	DN50
4.2	Bateria prysznicowa	GORT/AZ112	1							
4.3	Zmywarka uniwersalna	DHIR/GSS0	1	590	600	850	5,00	400	z uzd.	DN50
	Podstawa pod zmywarkę uniwersalną pozycja 4.3	GORT/UP23	1	590	530	433				
*	Zmiękczacz automatyczny do zmywarki	RM GASTRO/R8	1				0,20	230	z	DN50

4.4	Szafa przelotowa na naczynia czyste	GORT/MS	1	1000	600	2000							
4.5	Pojemnik na odpadki	GORT/TU63	1	Ø 380		605							
	<b>STOŁÓWKA SZKOLNA- zaplecze kuchenne</b>												
	<b>ROZŁADOWANIE TERMOSÓW I POJEMNIKÓW GN</b>												
1.1	Szafa odzieżowa	Sum 421K	1	800	490	2140							
	<b>ROZŁADOWANIE TERMOSÓW I POJEMNIKÓW GN</b>												
1.2	Stół z półką z wbudowaną komorą umywalkową taką jak w umywalce ZTM	EX GORT/SP	1	1050	600	850						z,c	DN50
1.3	Półka wisząca jednopoziomowa	GORT/AM612	1	800	300	200							
	<b>POWIERZCHNIA WÓZKÓW BEMAROWYCH</b>												
2.1	Benar jezdny 2x1/1GN z półką	GORT/GBJ4022	1	900	660	850	1,50	230					
2.2	Benar jezdny 3x1/1GN z półką	GORT/GBJ4033	1	1245	660	850	2,25	230					
2.3	Wózek transportowy dwupółkowy	GORT/TW06	1	610	910	900							
2.4	Stół ze zlewem 1-komorowym i drzwiami suwanymi	GORT/ZU	1	1000	600	850						z,c	DN50
2.5	Półka wisząca jednopoziomowa	GORT/AM612	1	1000	300	200							
	<b>ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH</b>												
3.1	Stół ze zlewem 2-komorowym	GORT/ZC	1	1400	600	850						z,c	DN50
3.2	Bateria prysznicowa	GORT/AZ112	1										
3.3	Zmywarka uniwersalna	DHIR/GS50	1	590	600	850	5,00	400				z uzd.	DN50
3.4	Podstawa pod zmywarkę uniwersalną pozycja 4.3	GORT/UP23	1	590	530	433							
*	Zmiękcacz automatyczny do zmywarki	RM GASTRO/R8	1				0,20	230				z	DN50
3.5	Szafa przelotowa na naczynia czyste	GORT/MS	1	900	600	2000							

3.6	Pojemnik na odpadki	GORT/TU63	1	Ø 380	605			
	Łączne zapotrzebowanie na moc elektryczną dla proponowanych urządzeń:							
					Rezerwa 5%	54,78	KW	
					<b>Razem</b>	2,74	KW	
						<b>57,52</b>	<b>KW</b>	

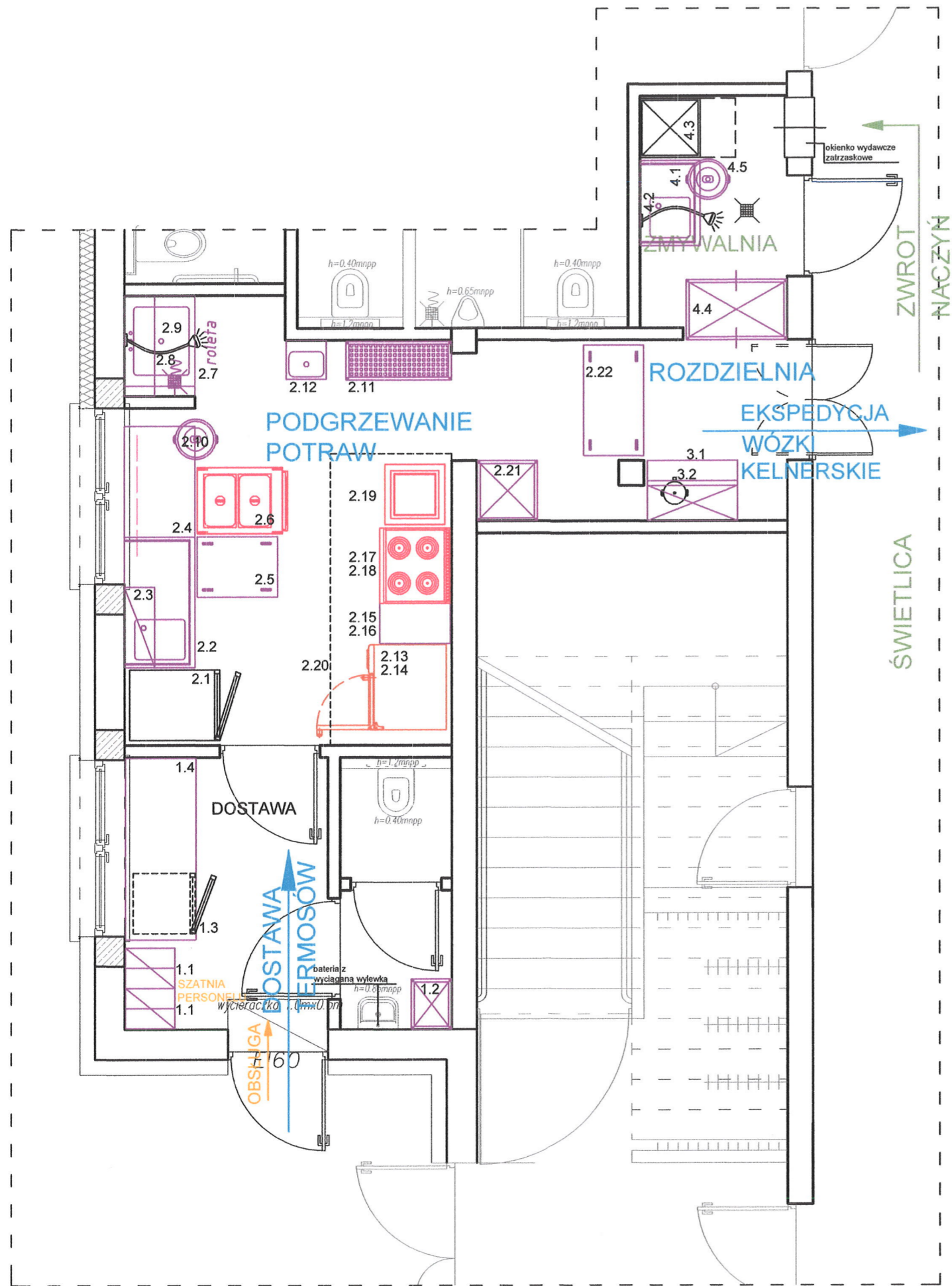
mgr Inż. arch. <sup>11</sup> Maria-Magdalena Dzluba  
spełniająca funkcje architekta  
upr. bud. 112 57 i 513  
nr ew. upraw. 155762/0p, LO-0540



UWAGA:  
ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ, ZGODNIE Z ZAŁĄCZONYM WYKAZEM.

<b>PRZEDSIĘBIORSTWO PROJEKTOWO-WYKONAWCZE "deem" Anna Dziuba-Jaglińska Wiktorów 50, 98-350 Biała</b>		Projektant:	mgr inż.arch. Maria Dziuba spec.architektura		upr.nr 15582Op LO-0540
		Sprawdził:	mgr inż.arch. Anna Dziuba-Jaglińska spec.architektura		upr.26/LOOKK/2012 LO-0769
część:	skala:	<b>PROJEKT WYKONAWCZY</b> Temat: Zmiana pozwolenia na budowę nr 113LR/10 z dnia 01.04.2010r. w zakresie zmiany funkcji budynku i zagospodarowania terenu Świetlicy Wiejskiej na Budynek Szkoły Podstawowej, Przedszkola oraz Świetlicy Wiejskiej z niezbędnymi instalacjami, zjazdem z drogi gminnej, ciągami pieszo-jezdnymi i miejscami postojowymi			nr rysunku: <b>T-1</b>
tom:	format:	Lokalizacja: 05-506 Lesznowola dz.nr.ew.300 Zgorzała Zamawiający: Gmina Lesznowola 05-506; ul. Gminnej Rady Narodowej 60 Tytuł rys. <b>Technologia cateringu - stołówka dla dzieci</b>			





UWAGA:  
ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ, ZGODNIE Z ZAŁĄCZONYM WYKAZEM.

<b>PRZEDSIĘBIORSTWO PROJEKTOWO-WYKONAWCZE "deem" Anna Dziuba-Jaglińska Wiktorów 50, 98-350 Biała</b>		Projektant:	mgr inż.arch. Maria Dziuba spec.architektura		upr.nr 15582Op LO-0540
		Sprawdził:	mgr inż.arch. Anna Dziuba-Jaglińska spec.architektura		upr.26/LOOKK/2012 LO-0769
część:	skala:	<b>PROJEKT WYKONAWCZY</b> Temat: Zmiana pozwolenia na budowę nr 113LR/10 z dnia 01.04.2010r. w zakresie zmiany funkcji budynku i zagospodarowania terenu Świetlicy Wiejskiej na Budynek Szkoły Podstawowej, Przedszkola oraz Świetlicy Wiejskiej z niezbędnymi instalacjami, jazdem z drogi gminnej, ciągami pieszo-jezdnymi i miejscami postojowymi			nr rysunku:
tom:	format:	Lokalizacja: 05-506 Lesznówola dz.nr.ew.300 Zgorzala Zamawiający: Gmina Lesznówola 05-506; ul. Gminnej Rady Narodowej 60 Tytuł rys. <b>Technologia cateringu - świetlica</b>			<b>T-2</b>
					data: <b>01.2015r.</b>