

\*

PROJEKTOWANIE I NADZÓR W BUDOWNICTWIE - ALEKSANDER ZBONIKOWSKI  
 UL.KOŚCIUSZKI 38 87-820 KOWAL TEL.(054)274 10 55;KOM.691 722 961

\*

EGZ. 1.  
 NR.



# PROJEKT BUDOWLANY

**Obiekt:** *Projekt przebudowy i modernizacji kuchni z zapleczem magazynowym w budynku Szkoły Podstawowej w Zbrachlinie. Zbrachlin, gm. Waganiec dz.nr. 75/3*

**Branża:** *Architektura i konstrukcja*

**Inwestor:** *Urząd Gminy Waganiec  
 ul.Dworcowa 11 87-731 Waganiec*

**Adres budowy:** *Zbrachlin, gm. 87-731 Waganiec*

*Zawartość opracowania: verte!*

My niżej podpisani oświadczamy, że:

- zaprojektowany obiekt budowlany nie wpływa ujemnie na środowisko oraz zdrowie ludzi i obiekty sąsiadujące.
- przyjęte w projekcie architektoniczno-budowlanym rozwiązania przestrzenne ograniczają lub wprost eliminują wpływ obiektu na środowisko przyrodnicze, zdrowie ludzi i inne obiekty budowlane oraz sąsiadujące działki.
- projekt został opracowany i sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Projektant:

Specjalność:	Funkcja:	Imię, nazwisko:	Podpis, pieczęć:
architektura: konstrukcja:	projektant:	technik budowlany Aleksander Zbonikowski upr.proj. 56/83/Wk KUP/BO/0001/03	<p>PROJEKTOWANIE I NADZÓR W BUDOWNICTWIE</p> <p><i>Aleksander Zbonikowski</i></p> <p>upr. do kier. rob. 5/7/80            upr. proj. arch.-konstr. 5/56/83/Wk            87-820 KOWAL, ul. Kościuszki 38            tel.054 274 10 55, kom. 691 722 961            NIP 888-000-01-07</p>
Kowal, 15 czerwiec 2011 r.			

**Opis techniczny**  
do projektu przebudowy kuchni

**1. Dane ogólne**

- 1.1. Obiekt: *Przebudowa kuchni szkolnej z zapleczem w budynku Szkoły Podstawowej w Zbrachlinie*
- 1.2. Branża: *Architektura, technologia*
- 1.3. Inwestor: *Urząd Gminy Waganiec*
- 1.4. Adres budowy: *87-730 Zbrachlin; gm. Waganiec*

**2. Podstawa i przedmiot opracowania**

**2.1. Przedmiot opracowania**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny kuchni (z jednoczesną przebudową pomieszczeń) mieszczącej się w budynku Szkoły Podstawowej w Zbrachlinie gmina Waganiec. Kuchnia przygotowuje posiłki dla 120 -130 uczniów oraz na wynos dla zlokalizowanego na działce szkolnej przedszkola dwuoddziałowego: 30 dzieci.

**2.2. Podstawa opracowania**

- zlecenie Urzędu Gminy w Wagańcu
- inventaryzacja architektoniczno-konstrukcyjna wykonana we wrześniu 2010 r.
- rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 3 lipca 2003 r w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz. U. nr. 120/2003, poz. 1133).
- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 75 poz. 690 z późn. zmian.)-zmiany (Dz. U. 109 poz. 1156 z 12.05.2004 r).
- ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. „Prawo budowlane” (Dz. U. 89 1 1994 r. poz. 414) z późniejszymi zmianami ujętymi w Dz. U. z dnia 30.04.2004 r.
- rozporządzenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. 169/2003 poz. 1650).
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. 104/2004 poz. 1096).
- zarządzenie Ministra Oświaty i Wychowania z dnia 15 października 1979 r. w sprawie wprowadzania wytycznych funkcjonalno-programowych projektowania obiektów oświaty i wychowania.

**3. Opis do planu sytuacyjnego zagospodarowania**

Działka ,na której jest położony budynek szkolny stanowi główną wydzieloną część działki szkolnej. Na pozostałej zlokalizowano budynek przedszkola.

Teren działki płaski wyniesiony ponad przebiegającą drogą gminną na wysokość ok. 0,80 m.  
Deniwelacja terenu w kierunku pd-wsch. wynosząca ok. 1,00 m

Średnia rzędna terenu przy budynku 88,90 m n.p.m.

Rzędna istniejącego budynku w poziomie posadzki parteru: 89,40 m n.p.m.

Budynek szkolny piętrowy, całkowicie podpiwniczony przekryty dachem stromym krytym bitumicznymi płytami falistymi „Onduline”.

W poziomie parteru budynku są zlokalizowane pomieszczenia kuchni szkolnej wraz z pomieszczeniami magazynowymi oraz salą jadalną w przerwach między posiłkami wykorzystywaną na świetlicę.

**3.1. Istniejący stan zagospodarowania**

Działka jest zagospodarowana:

A. Kubatury

1. Budynek szkolny z salą gimnastyczną.

2. Budynek przedszkola dwuoddziałowego.

B. Niekubatury

1. Boisko szkolne, plac rekreacji i zajęć grupowych na wolnym powietrzu.

2. Chodniki utwardzone kostką betonową.

3. Dojazdy utwardzone kostką betonową.

4. Ogrodzenie.

5. Zieleń niska i średnia w stanie nieuporządkowanym.

C. Przyłącza mediów

1. Przyłącze energetyczne.

2. Przyłącze wodociągowe z istniejącej sieci wiejskiej.

3. Przyłącze kanalizacji sanitarnej

**3.3. Projektowane zagospodarowanie - opracowanie nie wnosi żadnych zmian w sposobie zagospodarowania działki**

**3.4. Strefy klimatyczne**

- obciążenia śniegiem: II.
- obciążenia wiatrem: I.
- przemarzania gruntów: II.

**3.5. Warunki geotechniczne – nie dotyczy.**

**3.6. Teren działki nie jest objęty ochroną Konserwatora Zabytków.**

**3.7. Ochrona środowiska**

Projektowane przedsięwzięcie nie stanowi zagrożenia dla środowiska – zgodnie z załączonym wykazem w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 24.09.03 r. w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko....

**3.8. Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia**

Projektowane przedsięwzięcie nie kwalifikuje się do robót budowlanych stwarzających zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia – rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 23.06.03 r. w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

Nie jest konieczne sporządzanie Planu Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia.

**3.9. Strefa oddziaływania**

Strefa oddziaływania istniejącego budynku szkolnego obejmuje teren działki 75/3.

**3.10. Zjazdy i komunikacja**

Działka szkolna posiada zjazd na drogę powiatową.

Istniejące już utwardzone place manewrowe pozwalają na swobodny dojazd do budynków.

Przed budynkiem szkolnym w obrębie pasa drogowego znajduje się utwardzony parking pozwalający na parkowanie minimum 7 samochodów osobowych.

Na dziedzińcu szkolnym miejsc parkingowych nie ma.

**3.11. Wody opadowe**

Odprowadzenie wód opadowych na teren nieutwardzony działki przy założeniu, że są to wody biologicznie czyste.

**3.12. Inne urządzenia**

Przebiegająca wzdłuż północnej granicy działki linia energetyczna oznaczona na mapie sytuacyjno-wysokościowej jako linia SN.

Dla tego typu urządzeń wymagana odległość od osi linii wynosi 4,50 m. Odległość ta do istniejącego budynku oraz budynku projektowanego jest zachowana i jest równa 25,00-27,00 m. Odległość do najbliższej połączenia dachowej nie jest przekroczona – wynosi 26,00 – 28,00 m.

#### 4. Charakterystyka funkcji technologicznej

Kuchnia wydaje całodzienne wyżywienie dla 160 dzieci i ok. 12 osób personelu. Zaprojektowany układ funkcjonalny uwzględnia:

- bezkolizyjną dostawę surowców i towarów do zaoleczu oraz sposób ich składowania.
- organizowanie procesów produkcji w sposób zgodny z przewidywanymi potrzebami
- obieg naczyń stołowych czystych i brudnych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

Odpady pokonsumpcyjne przechowywane będą w szczelnym termosie poj. 50 l i codziennie wywożone do utylizacji. Drobne odpady pozostające na naczyniach wrzucane będą poprzez otwór w zlewie do młynka mielenia odpadów umieszczonego pod komorą zlewozmywaka umieszczonego w pomieszczeniu zmywalni naczyń.

#### 4.1. Dostawa surowców i sposób ich składowania

Większość surowców (oprócz ziemniaków) dostarczaną będzie na bieżące potrzeby (dostawy codzienne) bez konieczności ich magazynowania.

Magazyn ziemniaków, warzyw i kiszonek znajduje się w pomieszczeniach piwnicy. Do ich przechowywania przewidziano półki oraz zasieki z pcv. w procesie produkcyjnym te produkty będą przenoszone w pojemnikach do przygotowanej wstępnej (obieralni), która znajduje się w piwnicy. Po przygotowaniu będą przenoszone bezpośrednio do kuchni. Obieralnię wyposażono w zlewozmywak dwukomorowy z półką ociekową na szafce, obieraczkę mechaniczną oraz peletę na pojemniki.

5. obieralnia ziemniaków				
nr. w/g projektu	nazwa sprzętu	parametry techniczne [wymiary: b*l*h] w cm	przykładowy producent	ilość [szt.]
5.1.	obieraczka do ziemniaków	47*47*135	lozamet	1
5.2.	zlewozmywak dwukomorowy na szafce	100*60*40	dora metal	1
5.3.	paleta drewniana	60*60	ogólnodost.	1

Na parterze zlokalizowano magazyn produktów suchych. Surowce do tego pomieszczenia będą dostarczane poprzez korytarza w miarę potrzeb i w małych ilościach. Z magazynu poprzez korytarz będą dostarczane bezpośrednio do kuchni. Pomieszczenie magazynowe wyposażono w regały magazynowe. W pomieszczeniu magazynowym umieszczono również dwie szafy chłodnicze, zamrażarkę oraz lodówkę do przechowywania próbek żywności.

6. magazyn				
nr. w/g projektu	nazwa sprzętu	parametry techniczne [wymiary: b*l*h] w cm	przykładowy producent	ilość [szt.]
6.1.	lodówka na próbki z zamkiem i kompletem pojemników	60*60*140	Polar	1
6.2.	zamrażarka 253l gts 26120	87*71*92	Liebherr	1