

Bölcsőde építése (minibölcsőde) 8főnek

Átalakítással, bővítéssel

Csörötnek, Petőfi S. u.1.

Hrsz.515/1.

Építtető: Csörötnek Község Önkormányzata

Csörötnek, Vasút u.5.

Építőipari tervező iroda

Oregon Mérnöki Iroda Kft.

9723 Gyöngyösfalu, Kossuth u. 16.

Telefon:06-70-360-1519

Konyhatechnológia: Vasi Chef Kft.

9700 Szombathely, Szőlős u.60.

Telefon:06-94-505-196

Email: info@vasichef.hu

Ifj. Lukács Tibor

Építészeti műszaki leírás

Előzmények

Csörötnek Község Önkormányzata pályázatot nyújtott be Bölcsőde fejlesztés pályázat keretében.

A nyertes pályázat alapján Bölcsőde épületet létesít egy meglévő épület átalakításával, bővítésével.

A tervezési feladat célja a mini bölcsőde létrehozása meglévő irodaépületből:

Egy nevelési gondozási egység jön létre egy gyerekszobával. Az épület földszintes kialakítású, különálló épületként létesült, az épület különállósága a bölcsőde létesítésével meg is marad.

A meglévő épület egy magas tetős téglafalazott szerkezettel épített épület, amelynek korábbi funkciója iroda épület volt. Az épületszerkezeti hőszigeteltek, műanyag nyílászáróval ellátottak.

A belső válaszfalak téglából készültek. Padozata hőszigetetlen, elavult burkolattal ellátott.

Az épületben kialakításra kerül egy minibölcsőde a szükséges funkciókkal. A meglévő épületben kapott helyet egy konyha, akadálymentes wc, kisgyermeknevelői szoba, teakonyha, irattár, öltöző vizesblokkal, előtér és kocsni tároló, gyermeköltöző átadó, gyermekfürdő, gyerekszoba és raktár. Az épület új megközelítést kap, akadálymentes bejáratral, valamint a gyerekszobához kapcsolódóan létesül egy fedett terasz is.

Az épület belső helyiségei átalakításra kerülnek, a válaszfalak elbontásra és visszaépítése szükséges.

A külső homlokzaton 15cm hőszigetelés létesül a mennyezeten 30 cm hőszigetelés.

Az épület bővítése Porotherm főalakkal, nyílászárókkal készül.

A bölcsőde a Helyi rendezési terv és Helyi Építési szabályzat szerint létesül.

Minibölcsőde

A helyszín: Csörötnek, Petőfi S. u. 1. 515/1

Építészet

A konyha helyiségeiben a padlót könnyen tisztítható, fertőtleníthető, csúszásmentesített hidegburkolattal kell ellátni, az irodák, öltözők félmeleg burkolattal is kivitelezhetők. A padló és az oldalfalak találkozásánál kis sugarú, ívelt lábazati elemek alkalmazását javasoljuk.

A vizes helyiségek padozatát többrétegű, használati víz elleni szigeteléssel kell ellátni.

Az alábbi helyiségek falazatát a nyílászárók felső szintjéig (210cm) kell csempézni:

- Hűselőkészítés
- Zöldségelőkészítés
- Hulladéktároló
- Főzőkonyha
- Üzemi edénymosogató
- Fogyasztói edénymosogató
- Földesáru raktár
- Közlekedő folyosó
- Moslétároló
- Szociális blokk (öltöző)

A többi helyiség falazatát világos színű, vízálló festékkel kell kezelni.

Az alábbi helyiségek padozatán takarítási céllal padlóösszefolyókat kell elhelyezni:

- Hűselőkészítés
- Zöldségelőkészítés
- Hulladéktároló
- Földesáru raktár
- Főzőkonyha
- Üzemi edénymosogató
- Fogyasztói edénymosogató

A takarítási padlóösszefolyók hozzávetőleges pozíciója a technológiai rajzon látható. A padlóburkolatot a padlóösszefolyók felé kell lejtetni.

A takarítási padlóösszefolyókon kívül elhelyezésre kerültek technológiai padlóösszefolyók is.

Ezeket lejtésnél figyelmen kívül kell hagyni. A technológiai összefolyókkal szemben támasztott igényeket a gépészeti fejezetben tárgyaljuk.

A konyha területén lévő ajtókat küszöbmentes kivitelben kell beépíteni.

A konyha területén található pozitív sarkokat javasoljuk rozsdamentes élvédővel ellátni.

A konyha területén található átadóablakokba szerelvény beépítése nem szükséges. Az ablaknyílást hidegburkolattal körbeburkolva kérjük kivitelezni.

Elektromosság

A konyhatechnológiai berendezések energiaellátását biztosító szerelvényeket a berendezések elhelyezéséhez igazodóan kell kiépíteni, a kiviteli terv szakaszban készülő KO-2 Elektromos csatlakozási pontok c. konyhatechnológiai kiviteli terv szerint.

A hűtőberendezések és a központi vízlágyító 24 órás tápellátást igényelnek.

A vizes helyiségekben elhelyezett elektromos szerelvényeknek vízmentes kivitelűnek kell lennie.

A közvetlen bekötésű berendezések elé leválasztó-kapcsoló beépítése szükséges. A leválasztó-kapcsoló helyét a konyhatechnológus kivitelezővel egyeztetni kell!

A konyhai helyiségek megvilágítási erőssége az érvényes előírásoknak megfelelően tervezendő.

A konyha, az üzemi edény mosogató és fogyasztói edény mosogató megvilágítására IP54 védettségű lámpatesteket javasolunk alkalmazni.

Érintésvédelem

Valamennyi konyhai nagyberendezés az EVP/EPH hálózatba kötendő!

Tervezése villamos tervező, kivitelezése villamossági szerelői feladat.

Gépészet-Légtechnika-hűtéstechnika-tűzvédelem

A konyhai berendezéseknél keletkező szagok, gőzök, illetve a képződött meleg elvezetésére elszívóernyőket terveztünk. A tervezett elszívóernyők hagyományos, elszívó (azaz befúvással nem rendelkező) rendszerűek.

Az elszívóernyők felszerelése és a légtechnikai rendszerre való rákötése légtechnikai kivitelezői feladat.

Víz és csatornavezeték

A konyhai ivóvíz minőségű hálózati vízzel kell ellátni. A hideg, meleg illetve lágyvíz alapvezeték a berendezések elhelyezéséhez igazodóan kell kiépíteni, a kiviteli terv szakaszban készülő KO-3 Gépészeti csatlakozási pontok c. konyhatechnológiai kiviteli terv szerint.

A hálózati víznyomásnak 2-5 atm. között kell lennie a konyhában.

A Fogyasztói edény mosogató helyiségbe központi vízlágyítót terveztünk, ami az üzemi területen elhelyezett lágyított vizet igénylő berendezések kiszolgálására szolgál. Ezt a lágyvíz hálózat megtervezésekor figyelembe kell venni.

A lágyított víz keménységének 3-7 NK° kell lennie.

A konyhatechnológiai elrendezési rajzon az alábbi készülékeknek a keletkező szennyvíz hőmérséklete meghaladhatja a 80 °C-t, a csatornahálózat anyagválasztásánál ezt figyelembe kell venni:

- főzőüst 2db
- billenőserpenyő 1db
- kombisütők 1db
- mosogatógép 1db

A kézmosókat hideg-melegvizes keverőfejes csapteleppel kell felszerelni, a kézmosók mellett szappan és papírtörülköző-tartót kell felszerelni.

Az alábbi helyiségek padozatán takarítási céllal padlóösszefolyókat kell elhelyezni:

- Hűselőkészítés
- Zöldségelőkészítés
- Hulladéktároló
- Földesáru raktár
- Főzőkonyha
- Üzemi edénymosogató
- Fogyasztói edénymosogató

A takarítási padlóösszefolyók hozzávetőleges pozíciója a technológiai rajzon látható.

A takarítási padlóösszefolyókon kívül elhelyezésre kerültek technológiai padlóösszefolyók is, A technológiai padlóösszefolyóknak, dobozos padlóösszefolyóknak rozsdamentes altestű, szenny-, és homokfogó kosárral ellátott kivitelűnek kell lenniük. Mivel ezek az összefolyók a berendezések alatt-előtt helyezkednek el, a rácsozatnak csúszásmentesnek, illetve magas teherbírásúnak kell lennie. A padlóösszefolyók kiírása, illetve kivitelezése épületgépész feladat.

A konyha területén keletkezett szennyvizet a központi zsírfogó berendezésen történő előkezelés után lehet a szennyvízhálózatba engedni.

Technológiai leírás

Konyhatechnológiai tervfejezet

- Telepítés helye: Csörötnek, Petőfi S. u. 1. Hrsz:515/1
- Létesítmény megnevezése: Bölcsőde (építése) konyhával
- Nagyságrend: 20 adag/nap
- Értékesítés: tálalás helyben a Bölcsődében max.15-20fő
- Konyhatechnológia: Hagyományos komplett főzősütő, konyha előkészítéssel
- Üzemeltető Csörötnek Község Önkormányzata
- Energia, víz csatorna, villamos energia, gáz
- Létszám szükséglet:
 - 1 fő főszakács, ételmezésvezető
 - 1 fő szakács
 - 2 fő kisegítő konyhalány
 - összesen: 4 fő

A jelen üzemeltetés technológiai terv

A konyhaüzem szakmai előírásaival, valamint a kialakítást követő üzemvitellel foglalkozik.

Konyha kapacitás meghatározás:

- Levesek 0,3l/adag
- Főzelékek 0,3l/adag
- Húsétel 0,15kg/adag
- Köretek 0,25kg/adag
- Tészták 0,2kg/adag
- Saláták 0,15kg/adag
- Gyümölcs 0,10-0,15kg/adag

Áru utánpótlás

- Hús szállítás: Heti 3 alkalommal bontott hús, vegyes csont, füstölt hús
- Tejtermék szállítás: naponta tej, sajt, vaj, tejföl és egyéb termékek
- Fűszertáru: heti 1 alkalommal liszt, cukor, só, rizs, száraztészta, konzervek, zsír, olaj stb.
- Pékáru szállítás: naponta kenyér, finom pékáru
- Földes áru: zöldség szállítás: heti 2-3 alkalommal burgonya, káposztafőzelék, hüvelyesek, egyéb zöldség, gyümölcs
- Tojás szállítás: heti 2 alkalommal csak fertőtlenítés
- Gyorsfagyasztott áru szállítás: heti 1-2 alkalommal zöldségkocka, egyéb, gyorsfagyasztott áru

Áruátvétel-Raktározás

A szállító vállalatoktól érkező áruk átvétele részben az áruátvevőnél történik, gazdasági bejáratnál a folyosón, ahol egy 150 kg mérleg áll rendelkezésre, mint minőségi és mennyiségi ellenőrzés itt elvégezhető. Néhány termék a bevásárlás helyén oldható meg.

A gazdasági bejárat folyosón közvetlenül csatlakoznak, kapcsolódnak a raktárhelyiségek, előkészítők, így az áru kereszteződésmentesen kerülnek raktározásra, illetve helyükre.

Minden árufajta részére a terméknek megfelelő normál mélyhűtőt terveztünk be.

Hűselőkészítőbe 1 db hűtött munkaasztal ajtóval, valamint a folyosón egy 550 l-es hűtőszekrény és 400 l-es hűtő, valamint 2db 400l-es mélyhűtőszekrény áll rendelkezésre.

Zöldségelőkészítőbe egy 550 l-es hűtőszekrény és egy hűtött munkaasztal van tervezve. Konyhába egy db 550l-es hűtő és 2db hűtött munkaasztal ajtóval van tervezve.

A hűtést nem igénylő áruk az átvételt követően a megfelelő raktárba kerülnek elhelyezésre. Az áru utánpótlásával annak biztosításánál figyelembe kell venni az egyidejű tárolási lehetőséget.

Kenyér és pékáru napi tárolása, a szárazáru raktárban történik. Ugyancsak a szárazáru raktárban a füstölt áru tárolása húsfogason. A tojás tárolása szintén hűtőben történik és egyéb termékek, liszt, cukor, olaj, fűszerek, stb.

A raktárhelyiségek területe megfelelő az áru utánpótlására, tárolása jól megoldható.

Előkészítés

A menünek megfelelően kalkulált anyagmennyiségek a raktárból az előkészítőbe, illetve a közvetlenül a konyhába a felhasználás helyére kerülnek. A hagyományos konyhaüzemnek megfelelően alakítottuk ki a húselőkészítőt, illetve zöldség előkészítőt. Munkaasztalokat, mosogatókat, melyek határoló fal mellé kerülnek, 50mm-es hátsó felhajtással célszerű ellátni, mely megakadályozza, hogy bármilyen anyag a fal és a berendezés közé bepotyogjon. A tojás fertőtlenítése nincs, mivel fertőtlenített tojást használnak fel. A hús előkészítőben előkészített áru átadó ablakon keresztül közvetlenül jut a konyhába. Hűtésre egy 550l-es hűtő és 2 db hűtött munkaasztal áll rendelkezésre. A húselőkészítőben 1db hűtött munkaasztalt terveztünk. A zöldségelőkészítőben külön kétmedencés mosogató csepptálcával szolgál a zöldség tisztítására. A húselőkészítő berendezései biztosítják az adagszámnak megfelelő hús előkészítést. A hús darálására 1db motoros húsdaráló szolgál a megfelelő tartozékaival, a zöldségelőkészítőben az előkészítő munkát késes zöldségelőkészítő-aprító gép biztosítja. Illetve 1db burgonyakoptató nyert elhelyezést a földes áruraktárban. A tésztafélék előkészítése a konyha helyiségben történik, ezek 100 l-es üstben, tésztafőző betét elhelyezésével megoldhatók.

Főzés-sütés

A főzés-sütés műveletéhez szükséges technológiai berendezések megválasztásánál az előző fejezetben meghatározott kapacitásokat vettük figyelembe. Az adagszámnak megfelelő leves és főzelék előkészítéshez a bölcsőde, óvoda sajátos étrendet figyelembe véve. 2db főzőüst, 1db billenőserpenyő, 6 égős gáztűzhely, 1db 2 aknás fritőzt és egy 10 GN 1/1 kombi kemencét terveztünk. Modern korszerű, illetve energiatakarékos készülékek biztosítják a minőségi, igényes sütés, főzést. A konyha alapterülete elrendezésénél fogva jól kihasználható, a sütő, főző berendezés jól kezelhető és üzemeltethető. A sütő-főző berendezések fölé a nagy hőt, párárt és szagot termelő berendezések teljes szélességében üzemelő elszívóernyőt terveztünk be. Ennek méreteit, elrendezését gépészeti kiviteli terv tartalmazza.

Tízórai és uzsonna készítés

A létszámnak megfelelően megrendelt és szállított áruféleségeket (sajt, vaj, jam, finom pékáru, stb.) a raktárból a konyhába visszük, ahol történik a felvágott szeletelése, zsemle kenése, stb. A szeletelésnél, darabolásnál használt eszközöket hovatartozásuknak megfelelően meg kell jelölni „T” (tejtermék) és „F” (felvágott) jelekkel. A kenyér szeletelése munkaasztalon történik. A kiegészítő étkezések ételválasztékának meghatározásánál minden esetben figyelembe kell venni az ebédre tervezett ételek elkészítésének munkaigényességét, valamint a különböző ételek egymás utáni fogyaszthatóságát.

Tálalás, mosogatás

A készre főzött-sütött ételek adagolása a létszámnak megfelelően a konyhában, illetve a tálalóban történik. A bölcsőde részére készített ételt gurulós melegen tartóba rakjuk bele, melyet a gyerekosztóba gurítanak, majd a személyzet tálal és végzi el az étkeztetést. Bölcsődei szobákból visszaérkező szennyves fehéredények a Konyha érintése nélkül a folyosón át kerülnek a fehéredény mosogatóba, ahol a moslékolást követően rendelkezésre áll egy kétmedencés mosogató medence, kézmosóval, illetve mosogató gép, mely biztosítja a tisztára mosást és fertőtlenítést.

Minden munkafázis saját 2 medencés mosogatóval és kézmosóval, csepptálcával és billenő szemetessel rendelkezik. Konyha előkészítők, illetve üzemi és fogyasztói mosogatók. A konyhába HACCP szerinti színes vágódeszkák, illetve késeket (maradandó jelöléssel) használjuk.

A fogyasztói edény mosogatóból az ételmaradékot szagmentesen záródó fedéllel ellátott, zárt edényzetbe tolják át a hulladéktárolóba, az erre a célra kialakított folyosón át. A hulladék veszélyes anyagnak számít, ezért erre szakosodott céggel szerződést kell kötni az elszállítására és megsemmisítésére.

Földesáru raktár

Zsákos, illetve rekeszes zöldségfélék tárolása, valamint előkészítése, melyet elősegít a tervezett 2 medencés mosogató, fali kézmosó, egy raklap, illetve állvány.

Szárazáru raktár

2db állványt terveztünk a szükséges készlet részére.

Személyzeti, szociális blokk, takarítás

A konyhai személyzet részére öltözőből, WC-ből, zuhanyzóból álló szociális blokkot alakítunk ki, ami a közlekedő folyosóról nyílik. A konyhaüzem valamennyi dolgozója egészségügyi könyvre kötelezett. A takarításhoz szükséges vízvételi helyet a kombinált kézmosó-kiöntőnél biztosítjuk. A hulladéktároló padozata mosható, melybe falikutat terveztünk tömlővéges csatlakozással, légbeszívó szeleppel. A takarítás kézi módszerekkel, felmosással, naponta végzendő a takarítása szabályzatnak megfelelően. A takarításhoz, fertőtlenítéshez OÉTI által engedélyezett vegyszert kell használni, a takarítási szabályzatban rögzített hígítási arányban. A munkába érkező dolgozók a gazdasági bejáratnál lépnek be a munkahelyre, ahol mindjárt a folyosón öltözőkben át tudnak öltözni, ezután foglalják el munkahelyüket a konyhai részen (technológiai rajzon látható).

Egyéb előírások

A keletkező technológiai szennyvizet közcsatornába csak zsírfogó közbeiktatásával szabad rákötni. A központi konyhában az elszívás és a légcseré épület gépészet szerint tervezve.

A konyha és kiszolgáló helyiségek ablakait, ajtóit rovarhálóval kell ellátni.

Az egységben kizárólag érvényes egészségügyi vizsgálatot tanúsító egészségügyi könyvvel rendelkező személyek dolgozhatnak.

A dolgozók részre kétrészes (külön utcai, külön üzemi ruházat) öltözőszekrényt kell biztosítani. A létesítmény épületgépészeti felszereltségénél az MSZ 04-211-88 szabvány előírásait be kell tartani.

A hűtőberendezések részére tűzrendészeti főkapcsolótól független áramkört kell kiépíteni.

A vízhálózatot kialakítást követően fertőtleníteni kell és laboratóriumi vizsgálattal meggyőződni annak megfelelőségéről. A keletkező szennyvíz zsírtalanításáról zsírfogó beépítésével gondoskodni kell.

A szükséges technológiai helyekre lágyított vizet kell kiépíteni a főzőüst, kombi medence, tányér és pohármosogató gép.

A Konyhatechnológiai leírás a konyhatechnológiai rajzzal, valamint a berendezési jegyzékkel (gépek, eszközök) együtt érvényes!

Benkő János
É 18 0208

OREGON MÉRNÖKI IRODA KFT
9723 Gyöngyösfalu, Kossuth u. 16.
Adósz.: 13762036-2-18
ERSTE BANK 11600006-00000000-83880270