

ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

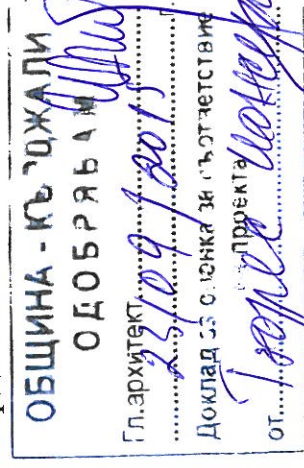
Обществена поръчка: Изготвяне на технически паспорти, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работни проекти на обекти включени в проект "Техническа помощ за развитието на гр.Кърджали", договор за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ BG161PO001/5-02/2012/014 по Оперативна програма "Регионално развитие" 2007-2013г. по обособени позиции

Обособена позиция 3: Изготвяне на технически паспорт, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работен проект за основен ремонт и въвеждане на мерки за енергийна ефективност в сградата на СОУ "П.Р. Славейков" в УПИ I, кв.260 гр.Кърджали

Възложител: Община Кърджали

Част: Технология

Фаза: РП



I. Обща част

I.1. Изходни данни и документи

Настоящият проект е изработен въз основа на:

- Задание за проектиране от възложителя;
- Архитектурен проект;
- Наредба № 5/2006г. за хигиената на храните;
- Наредба №7/99г. за минимални изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване
- Наредба Из-1971/2009г. за строително-техническите правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар.

I.2. Предмет на проектиране

Проектът третира технология на кухненския блок и бюфет за учители, разположени в сутерена, и бюфет ученици, разположен в първия етаж на сградата. Същите са съществуващи и нови помещения не се предвиждат. Предвижда се преустрояване на някои помещения за изчистване пътищата на различните видове храни. За по-функционална работа са предвидени и допълнителни машини и съоръжения.

I.3. Характеристика на сградата

Сградата е масивна конструкция с тухлени зидове.

Покритията по околните повърхности на помещенията, предмет на проектиране, позволяват влажно почистване и дезинфекция. Осигурени са отваряеми прозорци за естествена вентилация.

Помещенията са съобразени с обема, технологията и организацията на работа, безопасността и хигиената на труда.

II. Съдържание на обекта

A. Кухненски блок

A.1. Описание на помещенията

Разполагането на помещенията и технологичното обзавеждане осигуряват последователност на технологичните процеси, различни пътища за храните и технологичните работници.

Осигурени са отделни вход за суровините и изход за хранителните отпадъци по различно време и вход за персонала.

Обособени са следните помещения: три склада за сухи продукти и консерви; кът за амбалаж /бивша хладилна камера/; подготовителна за плодове и зеленчуци; подготовителна месо, подготовителна птици, подготовителна риба и по различно време дезинфекция на яйца; студена кухня; топла кухня с кюлове за приготвяне на храна, измиване на кухненските съдове и разсипване на готовата храна; умивалня за трапезните съдове; помещение за временно съхранение на хранителните отпадъци; помещение за персонала и обработка на документацията; складове за инвентар; санитарно-битов сектор за персонала, включващ съблекалня, баня и тоалетна за мъже и за жени.

A.2. Технологично оборудване

Избраното технологично оборудване е съобразено с извършваните дейности в обекта. То трябва да е професионално и работните му повърхности да позволяват мокро почистване и дезинфекция.

Част от топлинните съоръжения и някои хладилници са внос, а останалото технологично оборудване е българско производство. За всичките машини и съоръжения фирмите доставчици трябва да представят сертификати за годност и разрешения за използване в хранителната промишленост.

Работните маси са покрити с неръждаема ламарина.

Технологичното оборудване е разположено така, че позволява лесно, удобно и бързо обслужване и лесно почистване и дезинфекция.

Типът, мощността и местата за монтаж на технологични машини и съоръжения са показани на чертежа.

A.3. Технологиия на кухненския блок

A.3.1. Асортимент

В кухнята ще се приготвя богат асортимент от супи и бульони, готвени ястия, скара, салати и кухненски десерти.

Максимално ще се произвежда до 300 бр./ден втори ястия.

Цитираното количество е максимално, а реално произвежданото ще зависи от броя на клиентите.

За всеки вид приготвяна храна за консумация ще се разработи технологична документация, включваща рецептата и начина на приготвяне, а за целия обект - система за управление на безопасността на храните (СУБХ) или система за анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР).



А.3.2. Зареждане на обекта със суровини и събиране на отпадъците

Кухнята ще се зарежда с хранителни продукти ежедневно, почасово, по заявка през отделен вход.

Всяка партида суровина или готова храна трябва да се съпровожда със сертификат за качество и срок на годност.

Хлябът, пастицерията(паста или торти) и бутилираните безалкохолни напитки ще се предлагат, доставени от външни регистрирани производители.

Суровините ще се складира в складовете на предвидените дървени скари и складови стелажи, а храните, изискващи хладилно съхранение – в хладилните обеми, като се осигурява разделност при съхранението им.

Яйцата се съхраняват в хладилник, разположен в подготвителната за тях.

Хранителните отпадъци временно ще се съхраняват в помещението за отпадъци в затворени контейнери и след приключване на производствения процес ще се изнасят чрез затворени контейнери или пликосе за еднократна употреба.

Всичките отпадъци ще се поставят в съдове на градската фирма по чистота и изхвърлят по договор на определеното за целта сметище.

А.3.3. Описание на технологичния процес

Суровините ще се определят предния ден и от складовете ще се пренасят ръчно в подготвителните.

В предвид на факта, че риба не се готви всеки ден е предвидено в същото помещение да се извършва и дезинфекцията на яйца, като двете дейности се извършват по различно време и след необходимото почистване и дезинфекция. Необходимото количество яйца се дезинфекцират в разтвор с необходимото количество активно вещество, измиват се обилно и се внасят в кухнята за влагане в храните.

Зеленчуците и плодовете в подготвителната се изчистват, измиват, нарязват и се внасят в студена или топлата кухни за използване при приготвяне на храната в сурово състояние или след термична обработка.

Месото се доставя транжирано и в подготвителната се нарязва, оформя на порции, начуква и се внася в кухнята за термична обработка.

Рибата в подготвителната се размразява при нужда, изчиства, транжира на порции и се внасят в кухнята за термична обработка.

В студена кухня ще се обработват плодовете и зеленчуците, предназначени за сурова консумация, и ще се приготвят плодови и млечноплодови сосове и салати. Суровите салати ще се овкусяват и оформят за консумация.

В топлата кухня ще се извършва термична обработка на предварително транжираните и грамирани храни, приготвяне на супи и готвени ястия, необходимите сосове, гарнитури и десерти на показаните на чертежа топлинни съоръжения.

Готовите храни се разсипват на порции в съдове за многократна употреба и през гише се издават за консумация.

В топлата кухня е предвиден кът с умивални басейни за измиване на кухненските съдове.

А.4. Режим на работа, работно време и смени

В кухненския блок и умивалнята за трапезните съдове ще работят четири човека.

Ще се работи на една смяна, на петдневна работна седмица.

А.5. Организация на хигиената

Помещенията и оборудването ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодически при нужда съгласно разработени добри производствени практики.

За целта са предвидени мивки тип аугус и шкафове за чистачния инвентар, почистващите и дезинфекциращи препарати в самостоятелно помещението за почистване на кухненския блок, в преддверието на тоалетната мъже за санитарно-битовите помещения и в умивалнята за почистване на столовата.

Помещенията и оборудването в обекта ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодически при нужда съгласно разработените процедури към СУБХ.

Технологичния инвентар ще се измива на предвидените две мивки в топла кухня и в подготвителните.

За персонала е осигурена съблекалня с двойни двуетажни гардеробчета за съхранение на личното и работното им облекло, тоалетна и баня.

Ръцете персоналът ще си измива на предвидени мивки в подготвителните и топлата кухня. За измиване на ръцете след ползване тоалетната са предвидени мивки в преддверието им.

Б. Бюфет учители

Б.1. Описание на помещенията

Разполагането на помещенията и технологичното обзавеждане осигуряват последователност на технологичните процеси, различни пътища за храните и технологичните работници.

Осигурени са вход за храните и вход за клиентите.

Обособени са следните помещения: склад за хранителни продукти, търговски офис с гише за продаване и зала за консумация.

Б.2. Технологично оборудване

Избраното технологично оборудване е съобразено с извършваните дейности в обекта. То трябва да е професионално и работните му повърхности да позволяват мокро почистване и дезинфекция.

Част от топлинните съоръжения и някои хладилници са внос, а останалото технологично оборудване е българско производство. За всичките машини и съоръжения фирмите доставчици трябва да представят сертификати за годност и разрешения за използване в хранителната промишленост.

Работните маси са покрити с неръждаема ламарина.



Технологичното оборудване е разположено така, че позволява лесно, удобно и бързо обслужване и лесно почистване и дезинфекция.

Типът, мощността и местата за монтаж на технологични машини и съоръжения са показани на чертежа.

Б.3. Технология

Б.3.1. Асортимент

В бюфета ще се приготвят сандвичи от готови полуфабрикати и кафе. Заедно с тях ще се предлагат готови пакетиран захарни и шоколадови изделия, закуски, топли безалкохолни напитки и студени бутилирани безалкохолни напитки.

За всеки вид приготвяна храна за консумация ще се разработи технологична документация, включваща рецептата и начина на приготвяне, а за целия обект - система за управление на безопасността на храните (СУБХ) или система за анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР).

Б.3.2. Зареждане на обекта със суровини и събиране на отпадъците

Бюфетът ще се зарежда с хранителни продукти ежедневно, почасово, по заявка. Ще се нареждат в склада на дървени скари и складови стелажки, а храните, изискващи хладилно съхранение – в хладилните обеми, като се осигурява разделност при съхранението им. Всяка партида суровина или готова храна трябва да се съпровожда със сертификат за качество и срок на годност.

Хлябът, пастичерията и бутилираните безалкохолни напитки ще се предлагат, доставени от външни регистрирани производители. Хранителните отпадъци временно ще се съхраняват в затворени контейнери и след приключване на производствения процес ще се изнасят чрез затворени контейнери или пликове за еднократна употреба.

Всичките отпадъци ще се поставят в съдове на градската фирма по чистота и изхвърлят по договор на определеното за целта сметище.

Б.3.3. Описание на технологичния процес

Сандвичите ще се приготвят от готови полуфабрикати и запичат при нужда в микровълнова печка или тостер. Кафето и топлите напитки ще се приготвят с кафемашината. Готовите храни и напитки ще се предлагат в чинии и чаши за еднократна употреба.

Б.4. Режим на работа, работно време и смени

В бюфета ще работи един човек.

Ще се работи на една смяна, на петдневна работна седмица.

Б.5. Организация на хигиената

Помещенията и оборудването ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодично при нужда съгласно разработени добри производствени практики.

За целта е предвидена мивка тип аугус и шкаф за чистачния инвентар, почистващите и дезинфекциращи препарати в умивалнята, съседна на бюфета.

Помещенията и оборудването в обекта ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодично при нужда съгласно разработените процедури към СУБХ.



Технологичния инвентар ще се измива на предвидената мивка в търговския офис.

За персонала е предвидено двойно гардеробче за съхранение на личното и работното им облекло. Тоалетна ще ползва една от съседните, а баня в тези на кухненския блок. Ръцете персоналът ще си измива на предвидената мивка.

За измиване на ръцете след ползване тоалетната са предвидени мивки в преддверията им.

V. Бюфет ученици

V.1. Описание на помещенията

Разполагането на помещенията и технологичното обзавеждане осигуряват последователност на технологичните процеси, различни пътища за храните и технологичните работници. Осигурени са вход за храните и вход за клиентите. Обособени са следните помещения: склада за хранителни продукти и търговски офис за продаване от гише.

V.2. Технологично оборудване

Избраното технологично оборудване е съобразено с извършваните дейности в обекта. То трябва да е професионално и работните му повърхности да позволяват мокро почистване и дезинфекция.

Част от топлинните съоръжения и някои хладилници са внос, а останалото технологично оборудване е българско производство. За всичките машини и съоръжения фирмите доставчици трябва да представят сиртификации за годност и разрешения за използване в хранителната промишленост.

Работните маси са покрити с неръждаема ламарина. Технологичното оборудване е разположено така, че позволява лесно, удобно и бързо обслужване и лесно почистване и дезинфекция. Типът, мощността и местата за монтаж на технологични машини и съоръжения са показани на чертежа.

V.3. Технология

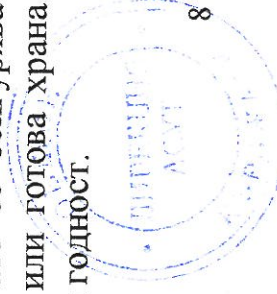
V.3.1. Асортимент

В бюфета ще се приготвят сандвичи от готови полуфабрикати. Заедно с тях ще се предлагат готови пакетирани захарни и шоколадови изделия, закуски, топли безалкохолни напитки и студени бутилирани безалкохолни напитки.

За всеки вид приготвяна храна за консумация ще се разработи технологична документация, включваща рецептата и начина на приготвяне, а за целия обект - система за управление на безопасността на храните (СУБХ) или система за анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР).

V.3.2. Зареждане на обекта със суровини и събиране на отпадъците

Бюфетът ще се зарежда с хранителни продукти ежедневно, почасово, по заявка и нареждат в склада на дървени скари и складови стелажки, а храните, изискващи хладилно съхранение – в хладилниците обеми, като се осигурява разделност при съхранението им. Всяка партида суровина или готова храна трябва да се съпровожда със сертификат за качество и срок на годност.



Хлябът, пастицерията и бутилираните безалкохолни напитки ще се предлагат доставени от външни регистрирани производители.

Хранителните отпадъци временно ще се съхраняват в затворени контейнери и след приключване на производствения процес ще се изнасят чрез затворени контейнери или пликове за еднократна употреба.

Всичките отпадъци ще се поставят в съдове на градската фирма по чистота и изхвърлят по договор на определеното за целта сметище.

V.3.3. Описание на технологичния процес

Сандвичите ще се приготвят от готови полуфабрикати и запичат при нужда в микровълнова печка или тостер. Готовите храни и напитки ще се предлагат в чинии и чаши за еднократна употреба.

V.4. Режим на работа, работно време и смени

В бюфета ще работи един човек.

Ще се работи на една смяна, на петдневна работна седмица.

V.5. Организация на хигиената

Помещенията и оборудването ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодически при нужда съгласно разработени добри производствени практики.

За целта е предвидена мивка тип аугус и шкаф за чистачния инвентар, почистващите и дезинфекциращи препарати в тоалетната съседна на бюфета.

Помещенията и оборудването в обекта ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодически при нужда съгласно разработените процедури към СУБХ. Технологичния инвентар ще се измива на предвидената мивка в търговския офис. За персонала е предвидено двойно гардеробче за съхранение на личното и работното им облекло. Тоалетна ще ползва една от съседните, а баня в тези на кухненския блок.

Ръцете персоналът ще си измива на предвидената мивка. За измиване на ръцете след ползване тоалетната са предвидени мивки в предверията им.

III. Инсталации

Вик инсталации - Водоснабдяването на подобекта е от водопроводната инсталация на сградата. За затоплянето на водата са предвидени електрически бойлери. Всяка мивка е захранена с топла и студена вода. Заустването на отпадните води е в канализацията на сградата - гледай проекта по част Вик.

VI.2. ОВК инсталации – Осигурено е отопление на всичките обитавани помещения. Принудителна вентилация е разработена на всичките вътрешни помещения и на работните, в които се отделят топлина или технологични изпарения - гледай проекта по част ОВК

VI.3. Електрически инсталации - Разработени са осветителни и двигателни електрически инсталации - гледай проекта по част ЕИ

СТРОИТЕЛЕН НАДЗОР

УАС СЕРТИФИКАЦИЯ № РК-0014/04.03.2013г.

ОДНОВИДНОСТ: Акт: Управляем: Проектант:

ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ	
РЕГИСТРАЦИОНЕН № 03118	ИНЖЕНЕРИТЕ В
ИНЖ. НЕЛИ	ВАСИЛЕВА БАТОЛСКА
КАМАТ	ТЕХ
ПЪРНА ПРОЕКТА	ПОСЛЕДНА ПРОЕКТА

ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

Обществена поръчка: Изготвяне на технически паспорти, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работни проекти на обекти включени в проект "Техническа помощ за развитието на гр.Кърджали", договор за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ BG161PO001/5-02/2012/014 по Оперативна програма "Регионално развитие" 2007-2013г. по обособени позиции

Обособена позиция 3: Изготвяне на технически паспорт, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работни проекти за основен ремонт и въвеждане на мерки за енергийна ефективност в сградата на СОУ "П.Р. Славейков" в УПИ I, кв.260 гр.Кърджали

Възложител: Община Кърджали

Част: Технология

Фаза: РП

РАЗДЕЛ: Здравословни и безопасни условия на труд и пожарна безопасност

.....23.09.2017.....
Доклад за оценка за съответствие
от: *Гюргева Консулт* ЕООД

I. Изходни данни:

Този раздел ЗБУТПБ е разработен в съответствие с:

- а/ Наредба №7/99г. за минимални изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване;
- б/ Действащи нормативни документи по ЗБУТПБ;
- в/ Наредба №5/2006г. за хигиената на храните;
- г/ Наредба Из-1971/2009г. за строително-техническите правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар.

II. Обект на ЗБУТПБ по проектната част

С разработването на раздел ЗБУТПБ са решени мероприятията по ЗБУТПБ осигуряващи:

- обезопасяване на монтираните съоръжения;
- нормени параметри на микроклимата, чистота на въздуха, шума и вибрациите;

III. Обезопасяване на елементите на инсталациите

1. Въртящите се съоръжения са затворени в кожуси, или оградени с предпазни решетки.
2. Всички електродвигатели и електросъоръжения са занулени.
3. Командните табла и пунктовете за наблюдение са на достъпна височина.

IV. Микроклимат

С ОиВ инсталациите са осигурени нормативните параметри на микроклимата.

За намаляване отделянето на влага и топлина е предвидено локално улавяне над топлинните съоръжения.

V. Чистота на въздуха

В работните помещения не се отделят химически вредности с изключение на незначителни количества при дезинфекция на яйца. Над топлинните съоръжения се предвижда локална смукателна вентилация.

VI. Шум и вибрации

Шумът от технологичното оборудване е много нисък. Най-шумна е картофобелачката създаваща шум 35 dB.

Вибрации не се създават от технологичното оборудване.

VII. Санитарно битово осигуряване.

За работещият персонал в обекта са осигурени санитарно-битови помещения с нормативен микроклимат.

VIII. Средства за индивидуална защита

Собственикът, експлоатиращ обекта, е задължен да подсури на работещите в обекта работно облекло.

IX. Подготовка на обслужващия персонал

Преди въвеждане на инсталациите в редовна експлоатация персонала трябва да се инструктира за особеностите на машините и съоръженията и за работа с тях, както при нормални условия, така и при аварийни ситуации.

По време на експлоатацията е необходимо да се провеждат периодични инструктажи по ЗБУТИБ, курсове за квалификация и преквалификация!

X. Действия при авария

При авария по инсталацията незабавно да се спре работата и се потърси квалифицирано лице за ремонт.

*ТЮРЕС КОНСАЛТ ЕООД	
ЕИК 108605562	
СТРОИТЕЛЕН И АЗОР	
УДОСТОВЕРЕНИЕ № РК-0014/04.03.2013г.	
Подпис: <i>СМ</i>	Дата: <i>2013.03.14</i>
Управител:	/инж. Радзи Танир/
Проектант:	

7.0рес курсоват ЕООД	
КАМАННА ИНЖЕНЕРИТЕ В	
ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ	
Регистрационен № 03118	
инж. НЕЛИ	
БАСИЛЕВА БАТОЛСКА	
<i>Нели</i>	
Однор.	
ПЪРВА ПРОЕКТА	
СКА ПРАВО ПОСОБНОСТ	