

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 4: 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 "Отец Паисий" в УПИ I, кв.78 гр.Кърджали

Възложител: Община Кърджали

Част: МТ – кухненски блок

Фаза: РИП



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 разположен в сутерена на сградата. Същият е съществуващ 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, които са 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

II.1. Описание на помещенията

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

Осигурени отделни входове за суровините и персонала, за пакетирани храни към бюфета и изход за хранителните отпадъци.

Обособени са следните помещения: два склада за сухи продукти и зеленчуци; склад за консерви; кът за амбалаж /бивша хладилна камера/; помещение за дневна дажба; подготвителна за плодове и зеленчуци; подготвителна месо, подготвителна риба и по различно време дезинфекция на яйца; топла кухня с ктове за приготвяне на храна, измиване на кухненските съдове и разсипване на готовата храна; умивалня за трапезните съдове; помещение за временно съхранение на хранителните отпадъци; офис за управителя и обработка на документацията; разливен бюфет; столова и санитарно-битов сектор за персонала, включващ съблекалня и тоалетна с душ.

II.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 в кухненския блок 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.

III. Технологичия на кухненския блок

III.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 500 бр./ден втори ястия.

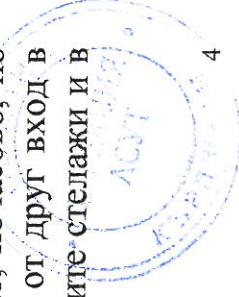
Цитираното количество е максимално, а реално произвежданото ще зависи от броя на клиентите.

В разливния бюфет е оформен кът за продаване на готови пакетирани захарни и шоколадови изделия, закуски и бутилирани безалкохолни напитки.

За всеки вид приготвяна храна за консумация ще се разработи фирмена 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).

III.2. Зареждане на обекта със суровини и събиране на отпадъците

Кухнята ще се зарежда с хранителни продукти ежедневно, почасово, по заявка през отделен вход. Храните за бюфета ще се зареждат от друг вход в отделен склад и през гише ще се внасят и зареждат на рекламните стелажи и в хладилниците.



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

Хлябът, пастицерията, готовите пакетирани захарни и шоколадови изделия, готовите пакетирани закуски 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 помещението за дневна дажба.

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 през склада за бюфета.

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

III.3. Описание на технологичния процес

Суровините ще се определят предния ден и от складовете ще се пренасят ръчно в склада за дневна дажба. От него в деня на обработка преди започване работа в топлата кухня се разпределят в кътовете за подготовка.

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 кухнята 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 топлата кухня са обособени работни кътове за студена и топла обработка на храните. В нея се извършва термична обработка на предварително транжираните и грамрани храни, приготвяне на супи и готвени ястия, необходимите сосове, гарнитури и десерти на показаните на чертежа топлинни съоръжения. Суровите салати ще се овкусяват и оформят за консумация.

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

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

IV. Режим на работа, работно време и смени

В кухненския блок и умивалната за трапезните съдове ще работят четири жени, а в разливния бюфет - една.

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

V. Организация на хигиената

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

За целта са предвидени мивки тип аугус и шкафове за чистачния инвентар, почистващите и дезинфекциращи препарати в помещението за хранителни отпадъци за кухненския блок и в тоалетната за момичета за столовата.

Помещенията и оборудването в обекта ще се измиват ежедневно и дезинфекцират периодично и 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 и тоалетна с баня.

Ръцете персоналът ще си измива на предвидени мивки в подготвителните и топлата кухня.

За измиване на ръцете след ползване тоалетната е предвидена мивка в нея.

VI. Инсталации

VI.1. Виж инсталации - Водоснабдяването на подобекта е от водопроводната инсталация на сградата. За загряването на водата са предвидени бойлери. Всяка мивка е захранена с топла и студена вода. Заустването на отпадните води е в канализацията на сградата - гледай проекта по част Виж.

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 Ел.

23.09.2015
"Гарант-Инвест" АД

G	ГАРАНТ - ИНВЕСТ АД
GARANT-INVEST JSCo	
консултант и строителен надзор	
Кърджали, ул. "Волга" №4 тел: 6 51 71, факс: 6 51 72	
ИЗВЪРШИЛ ОЦЕНКА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ	
НА ИНВЕСТИЦИОННИЯ ПРОЕКТ	
Специалист: У.Н.Н.	Изн. директор: М. Д. Д.
Дата: 08.09.2015	

Проектант:

КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ В	
ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ	
	Регистрационен № 03118
ИНЖ. НЕЛИ	
БАСИЛЕВА БАТОЛСКА	
Съгласил	
ПЪЛНА ПРОЕКТИРОВАНА ПОСОБНОСТ	

