

OPIS TECHNICZNY

**do projektu technologii przebudowy i zmiany sposobu użytkowania
pomieszczeń apteki na gabinety lekarskie i punkt gastronomiczny dla pacjentów
w budynku Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSW
przy ul. Wazów 42 w Zielonej Górze**

1. Wstęp

Pomieszczenia stanowiące przedmiot opracowania zlokalizowane są na parterze budynku zakładu ochrony zdrowia resortu MSW i mieszczą się w sąsiedztwie gabinetów lekarskich. W pomieszczeniach zapewniona jest wentylacja mechaniczna, a nad urządzeniami grzewczymi dodatkowo okap z mechanicznym wyciągiem oparów. Dostęp światła dziennego do stanowisk pracy stałej mieści się w obowiązujących normach. Dostępu światła naturalnego pozbawione jest pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych. Jednakże stanowisko pracy w zmywalni ma charakter dorywczy i czas pobytu tej samej osoby w ciągu dnia **nie będzie przekraczał 2 godzin**. Obsługę zakładu stanowić będą 2 osoby. Dostawa towaru do bufetu odbywać się będzie od strony zaplecza, przez korytarz ogólnodostępny i przed godziną 8⁰⁰. Ograniczenie to wynika stąd, że korytarz jest poczekalnią pacjentów gabinetów terapeutycznych poradni zdrowia psychicznego i stanowi komunikację do oddziału dziennego zaburzeń nerwicowych, które pracują w dniach od poniedziałku do piątku, w godzinach od 8⁰⁰ do 14⁰⁰. Zachowanie rozdziału czasowego pozwoli na wyeliminowanie kolizji z pacjentami tych jednostek. Towar będzie dostarczany bezpośrednio do magazynu. Warunki lokalowe – mała powierzchnia - determinują zakres zamierzonej działalności gastronomicznej ograniczony do sporządzania potraw na bazie wysoko przetworzonych półproduktów wymagających wyłącznie obróbki termicznej, bądź gotowych do bezpośredniego spożycia. **Nie projektuje się** pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw (mycia, obierania, czyszczenia sałaty, ogórków, pomidorów, jaj itp.) oraz stanowiska obróbki mięsa surowego, tj. mycia, rozmrażania, porcjowania itp., ponieważ nie pozwala na to mała

powierzchnia będąca do dyspozycji Inwestora. Półprodukty pochodzić będą z zakładów produkcyjnych objętych nadzorem organów inspekcji sanitarnej. Zaprojektowane zaplecze magazynowe jest jednocześnie drogą komunikacyjną personelu do pomieszczeń socjalnych. Natomiast komunikację z bufetu na salę konsumencką (w celu uporządkowania przez personel stolików) zapewni uchylowa część blatu lady sprzedażowej (5a). Wyposażenie zaplecza magazynowego to: szafa mroźnicza (nr 1) o poj. 650 litrów przeznaczona do przechowywania mrożonych wyrobów garmażeryjnych wymagających wyłącznie obróbki termicznej, tj. różnego rodzaju pierogów, bigosu, fasolki po bretońsku, krokietów, placków ziemniaczanych, warzyw, frytek itp., znajdujących się w opakowaniach producenta (np. w pojemnikach jednorazowego użytku lub w workach foliowych), dwie szafy chłodnicze o poj. 650 litrów (nr 1a) na takie artykuły, jak tłuszcze twarde, wyroby garmażeryjne (flaki w batonach, naleśniki, kapusta z łazankami, kopytka itp.) oraz regał magazynowy na surowce trwałe. Natomiast do przechowywania wyrobów gotowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, tj. surówek, sałatek, wędlin itp. zimnych przekąsek służyć będzie stół chłodniczy (nr 3) znajdujący się w obrębie części ekspedycyjnej bufetu. W obrębie tej części bufetu na ladzie sprzedażowej przewidziano dwie witryny nastawne: chłodniczą (nr 4) przeznaczoną do przechowywania i wyeksponowania kanapek dostarczanych do bufetu w postaci wyrobu gotowego do spożycia oraz witrynę cukierniczą niechłodzoną (nr 26) na wyroby cukiernicze trwałe typu pączki, drożdżówki. Natomiast w jednej z szafek wykonanych pod blatem lady przechowywane będzie pieczywo (chleb, bułki). W części kuchennej bufetu na stole podręcznym (nr 14) przewidziano stanowisko do odkładania artykułów, które są przewidziane do obróbki termicznej, np. odgotowania. Natomiast stół roboczy (nr 10) stanowić będzie stanowisko dzielenia, porcjowania i nakładania na talerze (pobrane z szafy przelotowej nr 22) gorących potraw. Również w części ekspedycyjnej bufetu przewidziano takie stanowisko. Jest to blat stołu chłodniczego (nr 3), którego komory chłodnicze przeznaczono do przechowywania art. przeznaczonych do bezpośredniego spożycia (surówek, sałatek, wędlin, serów twardych). Potrawy będą serwowane w/naczyń wielorazowego użytku. W związku z tym zaprojektowano zmywalnię naczyń

stołowych. Zaprojektowany ciąg technologiczny mycia tych naczyń zapewnia, po oczyszczeniu z resztek pokarmowych, wstępne mycie w komorze zmywakowej stołu roboczego (nr 15) oraz zasadnicze w zmywarce podblatowej z fazą wyparzenia (nr 16). Układ poszczególnych odcinków ciągu technologicznego i podblatowy typ zmywarki zapewniają na dość małej powierzchni jednokierunkowy, postępujący ruch naczyń, zakończony szafą przelotową (nr 22) osadzoną w ścianie między bufetem a zmywalnią, co eliminuje możliwość krzyżowania się dróg naczyń brudnych i czystych. Natomiast brudne naczynia do zmywalni będą odstawiane na okno podawcze (nr 18) wykonane w skrzydłach drzwi wejściowych od strony sali konsumenckiej. Względy epidemiologiczne – konieczność wyeliminowania zakażeń krzyżowych - wymagają, by naczynia kuchenne nie miały kontaktu z naczyniami stołowymi pochodzącymi od konsumenta. W tym celu zaprojektowano na zapleczu kuchennym bufetu stanowisko ich mycia, wyposażone w zlew (nr 13) i regał ociekowy z perforowanymi półkami (nr 12). W każdym pomieszczeniu przewiduje się wykonanie wentylacji mechanicznej, przy czym w części kuchennej nad urządzeniami grzewczymi konieczne jest dodatkowo zainstalowanie przyściennego okapu wentylacyjnego (nr 19) wyciągowego z łapaczem tłuszczu. Resztki pokonsumpcyjne ze zmywalni zgromadzone w pojemniku wyłożonym foliowym workiem będą ewakuowane na zewnątrz budynku tą samą drogą, co dostawa towarów, ale po godzinie 14⁰⁰, tj. po zakończeniu pracy poradni zdrowia psychicznego i oddziału dziennego zaburzeń nerwicowych.

Do transportu służyć będzie pojemnik szczelnie zamykany i wykonany w sposób i z materiału łatwego do utrzymania w czystości.

2. Program działalności handlowej bufetu.

Zakres zamierzonej działalności obejmować będzie:

- serwowanie potraw gorących sporządzanych na bazie wysoko przetworzonych półproduktów wymagających wyłącznie obróbki termicznej (różnego rodzaju pierogi, kopytka, kluski, kapusta z łazankami, placki ziemniaczane, naleśniki, bigos, flaki, fasolka po bretońsku) oraz gotowych wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia (surówki, sałatki),

pochodzących od producentów objętych nadzorem organów inspekcji sanitarnej, potrawy serwowane będą na/w naczyniach wielorazowego użytku,
- sprzedaż napojów chłodzących i gorących, kanapek, wyrobów cukierniczych trwałych, słodczy,
- sprzedaż prasy, art. higienicznych, sanitarnych i kosmetycznych wyeksponowanych na regale usytuowanym w obrębie sali konsumenckiej.

3. Higiena personelu i pomieszczeń .

Utrzymanie czystości w pomieszczeniach ułatwiać będzie: skuteczna wentylacja, gładkie, nienasiąkliwe, odporne na działanie wilgoci i środków myjąco-dezynfekcyjnych powierzchnie ścian i podłóg, wyposażenie technologiczne wykonane ze stali kwasoodpornej oraz gładkie i zmywalne powierzchnie pozostałego wyposażenia. Zaplecze socjalne stanowi wydzielone pomieszczenie wyposażone m. in. w 2 szafy odzieżowe, których konstrukcja umożliwi segregację okrycia wierzchniego i roboczego oraz stolik i krzesła.

Na stanowiskach mycia rąk personelu przewidzieć należy ściennie zasobniki na ręczniki papierowe i na mydło w płynie. Używane do wykonywania zabiegów higienicznych środki czystości muszą posiadać atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością oraz cechować się muszą wysokim stopniem emulgowania tłuszczu. Sprzęt porządkowy przechowywany będzie w szafie gospodarczej (nr 23) usytuowanej w pomieszczeniu socjalnym. W szafie tej zapewniony będzie zlew (nr 27) do celów porządkowych, nad którym na ściennych haczykach wisieć będą szczotki i mopy.

4. Postępowanie z odpadami.

Prowadzona działalność będzie źródłem wytwarzania odpadów zaliczanych do grupy bytowo-gospodarczych, które nie wymagają szczególnego zagospodarowania. W miejscu powstawania usuwane będą do pojemników wykonanych z materiału łatwego do utrzymania w czystości np. z tworzywa sztucznego. Pojemniki wykładane będą foliowym workiem. Umożliwiać to będzie higieniczne usuwanie odpadów do pojemników zbiorczych na zewnątrz budynku.

5. Prace wykończeniowe.

W każdym pomieszczeniu podłogi należy wykończyć materiałem gładkim, zmywalnym, odpornym na działanie wilgoci i antypoślizgowym. Powierzchnie ścian w części kuchennej, w zmywalni naczyń stołowych pokryć materiałem gładkim, zmywalnym i odpornym na działanie wilgoci (zaleca się na pełnej wysokości, lecz nie mniejszej niż 2 m); w pomieszczeniu socjalnym, w wc personelu – pokryć ściany materiałem o powyższych cechach na wysokość 2 m. Powyżej zapewnić powierzchnie gładkie i malowane niepylistą farbą w jasnych kolorach. Osłony punktów świetlnych – muszą być łatwe do demontażu w celu umycia. Wszelkie instalacje wykonać jako kryte.

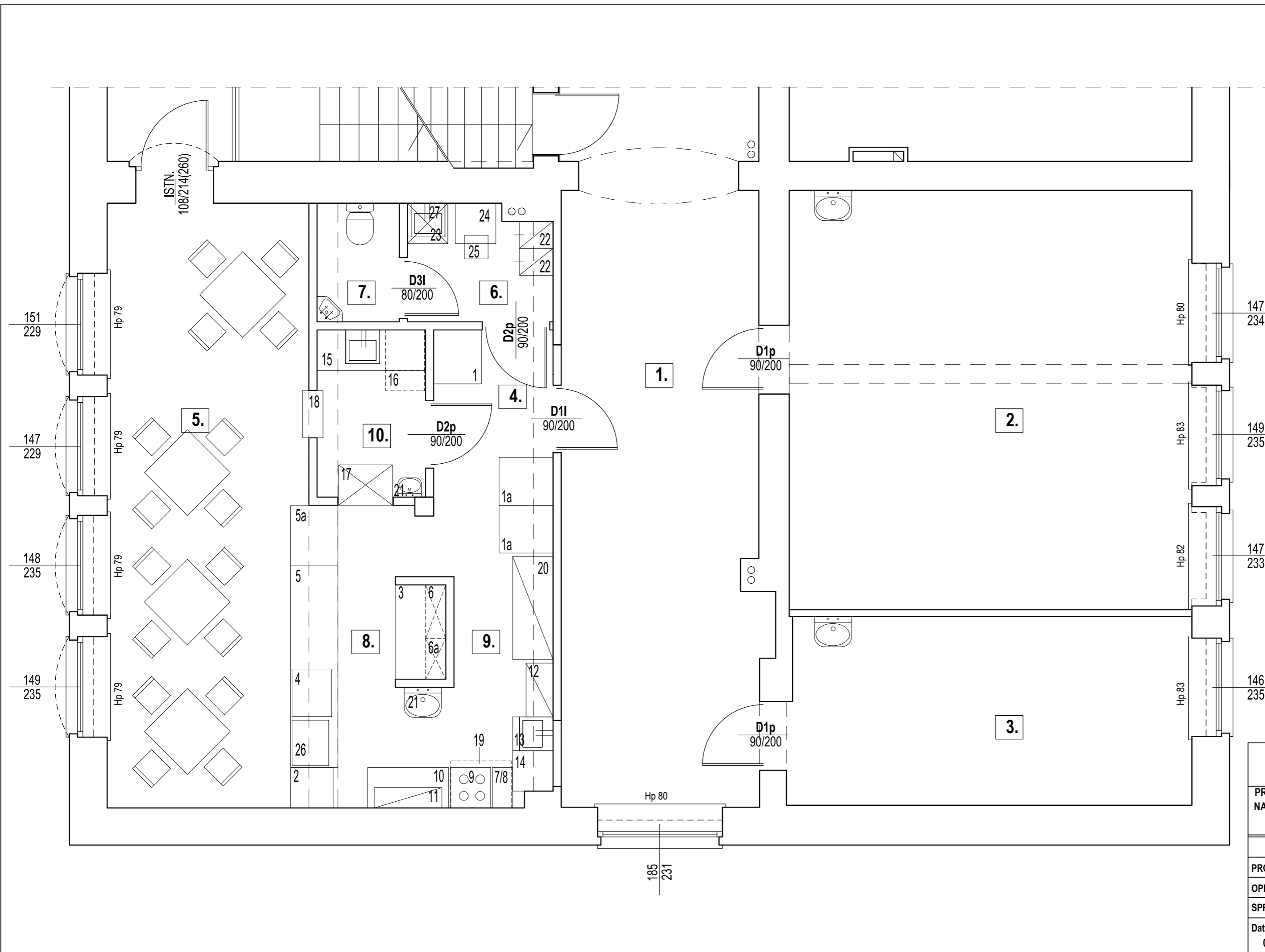
6. Uwagi:

Przed rozpoczęciem działalności należy:

- urządzenia chłodnicze wyposażyć we wskaźniki temperatury ;
- jakość wody potwierdzić pozytywnym wynikiem analizy laboratoryjnej w zakresie oznaczeń mikrobiologicznych;
- personel legitymować się musi dokumentem o stanie zdrowia, jaki wymagany jest od osób pracujących przy kontakcie z żywnością;
- opracować system HAACP i procedury: zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
- zaprowadzić książkę kontroli przedsiębiorcy;
- dokonać zatwierdzenia zakładu i wpisu do rejestru u Państwowego Inspektora Sanitarnego MSW w Zielonej Górze, ul. Wazów 42.

ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ

Nr	Urządzenie	Wymiary (mm)	Szt.	Producent/dystrybutor
1.	Szafa mroźnicza MS-70 poj. 650 l.	710x800x2000 230V/50Hz; 0,6 kW	1	RM GASTRO
1a	Szafa chłodnicza LS-70, poj. 650 l.	710x800x2000 230V/50Hz; 0,43 kW	2	J. w.
2.	Witryna chłodnicza na napoje, model 777450	600x630x1850 230V/50Hz; 0,69kW	1	ROLLER GRILL
3.	Stół chłodniczy 2-drzwiowy SCH-2D/N	1280x700x850 230V/50Hz; 0,32kW	1	RM GASTRO
4.	Witryna chłodnicza 120 l. nastawna na ladzie bufetowej na kanapki	702x586x686 230V/50Hz; 0,16 kW	1	STALGAST
5.	Lada bufetowa zabudowa pod spodem półkami i szafką na pieczywo.	2100x700x850	1	Wg projektu Inwestora
6.	Szafki wiszące z drzwiami suwanymi RMSZ-1083/8x3x6	800x300x600	2	RM GASTRO
7.	Frytownica pojedyncza, elektryczna F10T-63EM , na podstawie	300x600x280 400V/3N/50Hz; 6,6 kW	1	J. w.
8.	Podstawa pod frytownicę z drzwiami MP-63	300x600x570	1	J. w.
9.	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym z grillem	600x600x900 400V/3N/50Hz; 9,05 kW	1	J. w.
10.	Stół roboczy przyścienny z drzwiami suwanymi RMS-1022	1200x600x850	1	J. w.
11.	Półka ścienna 2-poziomowa RMP-1093	1000x300x660	1	J. w.
12.	Regał perforowany ociekowy na naczynia kuchenne	800x400x1800	1	J. w.
13.	Stół ze zlewem i szafką RMS-1107	500x600x850	1	J. w.
14.	Stół podręczny	600x600x850	1	J. w.
15.	Stół do zmywalni OP-0143 (z 1 komorą zmywakową i miejscem na zmywarę podblatową)	1600x600x850 (wym. komory 400x400x250)	1	OPTIMET
16.	Zmywarka podblatowa HOBART	575x600x830 400V/50Hz/3; 6 kW	1	SIGIS Kraków
17.	Szafa przelotowa na czyste naczynia stołowe RMM-1280/8x6x18	800x600x1800	1	RM GASTRO
18.	Okno zwrotu brudnych naczyń	400x300	1	Wg projektu Inwestora
19.	Okap wentylacyjny wyciągowy RMOP-1503	900x700x450	1	RM GASTRO
20.	Regał magazynowy RMRS-1312/10x5x18	1000x500x1800	1	J. w.
21.	Umywarka do mycia rąk	500x400	3	KOŁO
22.	Szafka ubraniowa bhp 2-częściowa 88020-12	420x500x1800	2	ELZAP Kraków
23.	Szafa gospodarcza na sprzęt porządkowy	600x600x180	1	Dostępna w handlu
24.	Stolik okolicznościowy	500x600x550	1	J. w.
25.	Krzeseło	-	1	J. w.
26	Witryna cukiernicza niechłodnicza (na pączki, drożdżówki), nastawna na ladzie sprzedażowej	674x544x1050	1	CEBEA Bochnia
27	Zlew do celów porządkowych zabudowany szafą, zawieszony 50 cm nad podłogą	300x300	1	Dostępny w handlu



L.P.	POMIESZCZENIE	POW.
1.	KORYTARZ	26,69
2.	GABINET LEKARSKI (TERAPII GRUPOWEJ)	37,13
3.	GABINET LEKARSKI	16,60
4.	MAGAZYN	8,27
5.	SALA KONSUMPCYJNA	26,82
6.	POM. SOCJALNE/PORZĄDKOWE	3,60
7.	WC PERSONELU	2,15
8.	BUFET	5,29
9.	ZAPLECZE BUFETU	6,49
10.	ZMYWALNIA	3,99
RAZEM		137,03

ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ

Nr	Urządzenie	Wymiary (mm)	Szt.	Producent/dystrybutor
1.	Stoła mieszcząca MS-70 poj. 650 l.	710x900x2000	1	RM GASTRO
1a	Stoła chłodnicza LS-70, poj. 650 l.	710x900x2000	2	J.w.
2.	Witryna chłodnicza na napoje, model 777450	900x500x650 230V/50Hz; 0,43 kW	1	ROLLER GRILL
3.	Stół chłodniczy 2-drzwiowy SCH-20/N	1280x700x850	1	RM GASTRO
4.	Witryna chłodnicza 120 l. nastawna na lodzie bufetowej na kanapki	700x596x886 230V/50Hz; 0,16 kW	1	STALGAST
5.	Lada bufetowa zabudowa pod spodem półkami i szafką na pieczywo.	2100x700x650	1	W/g projektu inwestora
6.	Stółki wiszące z drzwiami suwanymi RM52-1085/8x3x6	600x300x600	2	RM GASTRO
7.	Frytownica pojedyncza, elektryczna PLOT-65EM, na podszawie	300x600x260 400V/3N/50Hz; 5,6 kW	1	J.w.
8.	Podstawa pod frytownicę z drzwiami MP-63	300x600x570	1	J.w.
9.	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym i grillera	600x600x900 400V/3N/50Hz; 9,05 kW	1	J.w.
10.	Stół roboczy przycięsny z drzwiami suwanymi RM5-1022	1200x600x650	1	J.w.
11.	Półka szklana 2-podłomowa RMP-1093	1000x300x600	1	J.w.
12.	Regał perforowany odcinkowy na naczyń kuchenne	900x400x1600	1	J.w.
13.	Stół ze zlewem i szafką RM5-1107	600x600x860	1	J.w.
14.	Stół podręczny	600x600x950	1	J.w.
15.	Stół do zmywania OF-9143 (z 1 komorą zmywaczą i miejscem na zmywarkę podblatową)	1600x600x650 (wym. komory: 400x400x250)	1	OPTIMET
16.	Zmywarka podblatowa HOBART	575x600x630 400V/50Hz/3; 6 kW	1	SIOS Kraków
17.	Stoła przelotowa na czyste naczynia stołowe RM5-1200/8x0x18	900x600x1600	1	RM GASTRO
18.	Okno zwrotno brudnych naczyń	400x300	1	W/g projektu inwestora
19.	Okno wentylacyjny wyłogowy RMOP-1503	500x700x450	1	RM GASTRO
20.	Regał magazynowy RMR5-1012/10x5x18	1000x500x1600	1	J.w.
21.	Umywalka do mycia rąk	500x400	8	KOŁO
22.	Stółka ubraniowa bhp 2-częściowa 60020-12	400x500x1800	2	ELZAP Kraków
23.	Stoła gospodarcza na sprzątki porządkowe	600x600x160	1	Dośćpan w handlu
24.	Stółki okolicznostawowe	500x600x350	1	J.w.
25.	Krzesło	-	1	J.w.
26.	Witryna kulniczna nie chłodnicza (na pacuki, drożdżówki), nastawna na lodzie sprężastowej	674x544x1650	1	CEREA Bochnia
27.	Zlew do celów porządkowych zabudowany stołą, zawieszony 50 cm nad podłogą	300x300	1	Dośćpan w handlu

RZUT PARTERU
TECHNOLOGIA

PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ APTEKI
NA GABINETY LEKARSKIE I PUNKT GASTRONOMICZNY DLA PACJENTÓW
W BUDYNKU SP ZOZ MSW
PRZY UL. WAZÓW 42 W ZIELONEJ GÓRZE, DZ. NR 62

	IMIĘ I NAZWISKO	UPRAWNIENIA	PODPIS
PROJEKTANT	mgr inż. arch. JADWIGA DRYNKORN	3/94/ZG specj. arch.	
OPRACOWAŁA	mgr inż. arch. A PASZKUDZKA-NOSEK		
SPRAWDZIŁ	mgr inż. arch. JERZY POMINKIEWICZ	121/88/ZG specj. arch.	
Data: 05.2014r.	Skala: 1:50	Nr rys. 1T	