
NASLOVNA STRAN Z OSNOVNIMI PODATKI O NAČRTU

ŠTEVILČNA OZNAKA NAČRTA IN VRSTA NAČRTA:

ARHITEKTURA št. 24072-17-K/GK -1

INVESTITOR:

**ZAVOD ZA USPOSABLJANJE, DELO IN VARSTVO DR.
MARIJANA BORŠTNARJA DORNAVA,
DORNAVA 128, 2252 DORNAVA**

OBJEKT:

KUHINJA S SPREMLJAJOČIMI PROSTORI

VRSTA PROJEKTNE DOKUMENTACIJE

PROJEKT ZA IZVEDBO-SPREMEMBA

ZA GRADNJO:

NOVA GRADNJA

PROJEKTANT:

**TMD INVEST D.O.O., Prešernova 30 , Ptuj
Direktorica: Polonca DREVENŠEK RANFL, univ.dipl.ing.gradb.**

ODGOVORNI PROJEKTANT:

ANDREJ PILIH, univ.dipl.inž.arh. A-1809

ŠTEVILKA NAČRTA, KRAJ IN DATUM IZDELAVE NAČRTA:

24072-17-K/GK-1 Ptuj, JANUAR 2020

ODGOVORNI VODJA PROJEKTA:

ANDREJ PILIH, univ.dipl.inž.arh. A-1809

IZVOD št. 1 2 3 4

**KAZALO VSEBINE NAČRTA ARHITEKTURE
št. 24072-17-K/GK -1**

| | | |
|----|---|---------|
| 1. | Naslovna stran načrta | |
| 2. | Kazalo vsebine načrta | |
| | | |
| 4. | Tehnično poročilo Popis del | |
| 5. | Risbe : | |
| | 5.1 TLORIS TEMELJEV | M 1:50 |
| | 5.2 TLORIS PRITLIČJA | M 1:50 |
| | 5.3 TLORIS PODSTREŠJA | M 1:50 |
| | 5.4 TLORIS MONTAŽNEGA STROPU | M 1:50 |
| | 5.5 TLORIS OSTREŠJA | M 1:50 |
| | 5.6 TLORIS STREHE | M 1:50 |
| | 5.7 PREREZA A-A, B-B | M 1:50 |
| | 5.8 PREREZ C-C, D-D | M 1:50 |
| | 5.9 FASADE | M 1:100 |
| 6. | 6.1 TLORIS PRITLIČJA-pozicije oken in vrat | M 1:50 |
| | 6.2 TLORIS PODSTREŠJA-pozicije oken in vrat | M 1:50 |
| | 6.3 POZICIJE OKE, VRAT, STEN, DETAJLI | |
| 7. | PROJEKT OPREME KUHINJE | |
| | TEHNIČNO POROČILO-TEHNOLOŠKI PROJEKT | |
| | 7.1 TLORIS PRITLIČJA-TEHNOLOŠKA OPREMA | M 1:50 |

1.3 TEHNIČNO POROČILO

V tej spremembi projekta za izvedbo se je nekoliko spremenila tehnološka oprema kuhinje, posledično so se spremenile vse faze projekta, razen načrt konstrukcije in zunanje ureditve.

V nadaljevanju opis objekta:

2. ARHITEKTURNA in PROGRAMSKA ZASNOVA

Novi objekt obrata kuhinje ZUDV Dornava bo nepodkleten enoetažni objekt z gabaritom 39,70 m X 17,50 m bruto tlorisne površine. Oblika tlorisa je pravokotna. Višina etaže mora zadostiti tehničnim in higienskimi smernicam za večje kuh. obrate, kar pomeni da je predvidena svetla višina prostorov 2,80 m. Novi objekt je predviden na zahodni strani - vzdolž glavne asfaltne dostopne ceste, na parc. št. 698/1, na severni strani je parc. št. 699/3 in 703/1, kjer bo omogočen servisni dostop na zahodno stran objekta in celotnega območja. Objekt se bo raztezal vse do južnega roba proste zelenice, kjer je sedaj razmejitvena žična ograja in nato manjša odprta nadstrešnica. Sleme novega objekta bo približno v smeri sever-jug, rahlo rotirano proti vzhodu.

Tlorisna zasnova objekta sledi kuhinjskemu procesu in racionalnim servisnim dostopom. Na severo-zahodnem vogalu bo glavni ekonomski vhod (dostava novih živil in surovin), ob severni fasadi smo predvideli tudi novi tehnični prostor zalogovnikov. Na podstrešju se predvidi prostor za strojno postrojenje (prezračevanje-klimati).

Nato so vzdolž vzhodne fasade nanizani funkcionalni prostori za osebje kuhinje, vhod, garderoba, skladišči, pisarna vodje, pomivalnica. Servisni niz je ločen od ostalih prostorov kuhinje z vzdolžnim hodnikom svetle širine min. 2,10 m.

Na severni strani objekta so predvidene hladilne komore, ekonomski vhod s prostorom za prejete shrambene vozičke in tehničnica. Ob ekonomskem vhodu pa je tudi povratna zanka za izvoz odpadkov preko gospodarskega izhoda.

Nato pa je kuhinja razporejena po sistemu priprave hrane vzdolž zahodnega dela objekta z vsemi ustreznimi delovnimi površinami, ločenimi segmenti priprave in obdelave hrane (razvidno iz specifikacije opreme in programske sheme). Nato preide kuhinja proti jugu v izdajo hrane – jugovzhodni izhod za izdajo in odpremo vozičkov s hrano, ob tem izhodu je tudi sprejem prazne in umazane posode in »termoportov«, ki se v tem delu tudi očistijo in pripravijo na ponovno izdajo hrane.

Na jugo-zahodnem vogalu nove kuhinje smo predvideli večji prostor z jedilnico, ob njem je tudi zadnji segment priprave hrane v kuhinji (slaščičarna).

Iz nove jedilnice je možen tudi izhod na pokrito teraso (pokrito), na severu in jugu jedilnice-zimski vrt. Glavni dostop za goste in varovane osebe je predviden mimo južne fasade, kjer je tudi glavni vhod z vetrolovom in neposredni prehod (dostop) na zunanjo teraso. Zunanjo teraso smo predvideli pokrito in odprto. Preko poletja pa tudi kot odprta jedilnica na terasi. Skupno se lahko v jedilnici prehranjuje do 63 oseb. Za potrebe gostov jedilnice smo predvideli dodatne sanitarije (INV., M., Ž.). V jedilnici se bo prehranjevalo tudi osebje ZUDV Dornava.

PROGRAMSKA SHEMA;

POVRŠINA PROSTOROV (neto-m²)

| | |
|---|-------|
| 1. - A. EKONOMSKI VHOD | 35.90 |
| 2. HODNIK - 01 | 9.80 |
| 3. - B. HLAD. KOMORA (meso) | 5.60 |
| 4. - C. HLAD. KOMORA (zelenjava) | 7.75 |
| 5. - D. HLAD. KOMORA (ml. izdelki) | 7.75 |
| 6. - D1 ZMRZOV. KOMORA | 8.70 |
| 7. HODNIK - 02 | 14.05 |
| 8. - F. SKLADIŠČE | 12.60 |
| 9. - G. SKLADIŠČE | 12.60 |
| 10. HODNIK - 03 (del H,I,J) | 14.10 |
| 11. - H. PRIPRAVA ZELENJAVE | 21.60 |
| 12. - I. PRIPR. BELO MESO | |
| 13. - J. PRIPR. RDEČE MESO | 11.75 |
| 14. - K. TERMIČNA PRIPRAVA | |
| 15. - L. TERMIČNA PRI. - DIETNA HR. | 58.20 |
| 16. - M. SLAŠČIČARNA | 28.40 |
| 17. - N. PRIPRAVA IN IZDAJA HR. | 76.00 |
| 18. - O. POMIVALNICA (termos, kuh. pos.) | 44.05 |
| 19. - P. POMIVANJE (VOZIČKI) | 5.90 |
| 20. - R. PRIROČNO SKLADIŠČE | 9.65 |
| 21. - S. PISARNA VODJE KUH. | 9.65 |
| 22. - U1. SKLADIŠČE | 7.65 |
| 23. - U. PRIROČNO SKLADIŠČE | 10.10 |
| 24. - O2 POMIVANJE KUH. POSODE | 11.70 |
| 25. - HODNIK - 04 | 30.20 |
| 26. - V. GARDEROBE, SANIT. OSEBJE | 16.60 |
| 27. - Z. PROST. ČISTILA | 4.30 |
| 28. - X. PROST. ODPADKI | 7.30 |
| 29. - Y. IZDAJA HRANE | 21.10 |
| 30. - a VETROLOV (jedilnice) | 5.25 |
| 31. - b- JEDILNICA 01 | 47.25 |
| 32. - c. JEDILNICA 02-ZIMSKI VRT | 50.15 |
| 33. SANITARIJE (inv., m, ž) | 14.45 |
| 34. - e- TEH. PROSTOR (podpostaja) | 18.65 |

SKUPNO 638.75 m²

ZUNANJE POKRITE POVRŠINE (bruto)

| | |
|-----------------------------------|-------|
| 35.- 6 POKR. TERASA 01 | 20.25 |
| 36-POKR. TERASA 02 | 23.00 |
| 37. NADSTREŠEK 01 | 15.85 |
| 38. NADSTREŠEK 02 | 4.00 |
| 39. NADSTREŠEK 03 | 24.10 |

SKUPNO **87.20 m²**

SKUPNA POVRŠINA (neto)

| | |
|--------------------|----------------------------|
| A. POKRITE POV. | 87.20 m² |
| B. NOTR. POV. OBJ. | 638.75m² |

SKUPNO **725.95 m² (neto)**
SKUPNO **859.80 m² (bruto)**

3. KONSTRUKCIJA

Objekt novega kuhinjskega obrata je predviden kot klasična gradnja z AB konstrukcijo in opečnim polnilom. AB skelet sestavljajo AB stebri in horizontalne vezi oziroma nosilci. Osnovni raster objekta znaša 4,80 m X 4,80 m. V prečnem prerezu je osrednji gabarit razširjen na 7,20 m. V vzdolžni smeri je predvidenih 8 polj po 4,80 m osno, katerim se doda razširitev na severu za potrebe tehničnega prostora. Objekt bo imel visoko etažo 3,20 m do prečnih AB nosilcev, na katere obesimo montažni strop(leseni stropniki z toplotno izolacijo(30 cm in 24 cm kamene volne) in mavčno kartonsko ploščo-glej načrt), potrebno je predvideti skeletni način gradnje, kjer se lahko vmesne nenosilne stene prilagajajo kuhinjski opremi. Pod nosilci in v osrednjem traktu tudi nad nosilci je predviden prostor za ustrezne instalacijske vode.

V termični obdelavi in pripravi hrane se izvede industrijski strop, ki se pritrjuje na montažni strop in AB nosilce.

Na terenu se izvede temeljna plošča, debeline 30 in 25 cm(terasa), na utrjenem nasutju debeline 50 cm vse do nosilne plasti za pravilno izvedbo talnih odvodov, higienskih talnih površin za pravilno čiščenje in dezinfekcijo.

Nosilnost temeljnih tal mora izmeriti geomehanik in podati v primeru slabo nosilnih tal ustrezno sanacijo terena.

Streha novega objekta je razdeljena na osrednji dvignjeni vzdolžni trakt, ki bo izveden kot klasična dvokapna streha z lesenim ostrešjem, naklon 35°, ob njem pa potekata vzdolžni strešini z manjšim naklonom 6°.

Ostrešje osrednjega trakta sestavljajo špirovci, ki so na osni razdalji 93 cm, zarežani v lege in pritrjeni z vijaki, povezani s škarjami 2x5/16.

Slemenska lega je dimenzij 20/24 , kapne lege 18/18.

Glavni trakt bo imel klasično opečno kritino (bobrovec), položnejša streha pa je predvidena kot pločevinasta streha s toplotnoizolacijskimi paneli (sendvič paneli odporni na leteči ogenj).

Nad vzhodnimi vhodi in izhodi ter dostopi so predvidene tri nadstrehe z jekleno primarno in sekundarno konstrukcijo, pločevinasto kritino (sendvič paneli odporni na leteči ogenj).

Na jugo-zahodnem vogalu je predvidena pokrita terasa, ki ima prav tako jekleno konstrukcijo in pločevinasto streho (sendvič panel debeline 10 cm).

Talni sloj je predviden kot WPC tlak - (lesno-plastični material), ki ne potrebuje dolgoročnega vzdrževanja.

4. MATERIALI

Stavbno pohištvo bo PVC izvedbe, s troslojno zasteklitvijo. Okna kuhinje za zaščito z ustreznimi mrežami za preprečitev vdora insektov in glodalcev.

Vsi dostopi, dvokrilna in enokrilna vrata, večje steklene površine (stene), drsna vrata (vhod-jug) so predvidena v ALU izvedbi, zasteklitev troslojna in steklo varnostno (lepljeno in kaljeno). Predvidi se senčenje z zunanjimi senčili (ALU žaluzije). Notranja vrata bodo masivna vrata z oblogo, ki je odporna na kemikalije in vlago.

Vrata v tehnični prostor bodo dvokrilna kovinska vrata. V postrešju in na ekonomskem vhodu bodo dvizna avtomatska sekcijška vrata z osebnim preходом.

Izhod hrane in vhod umazane posode pa imata avtomatska zunanja drsna vrata.

Objekt mora biti toplotno izoliran min. 15cm (kamena volna z zaključnim slojem), na višini 2,0m v liniji zgornjih oken je predviden pas dodatne viseče fasade po sistemu horizontalnih WPC desk ali letov na leseni podkonstrukciji (debelina 7.5cm).

INTERIER

Vsi notranji prostori kuhinjskega dela naj bodo izvedeni s keramiko na tleh in minimalno 2,0 m na stenah.

Tla v pritličju se ustrezno toplotno izolirajo in sicer z trdo toplotno izolacijo-ekstrudirani polistiren ($\lambda=0.04$ W/mK, ustrezna tlačna trdnost (0.25 N/mm²)), zagotavljati morajo ustrezno izolacijo proti vlagi (hidroizolacija). Toplotna izolacija pod temeljno ploščo mora imeti zaradi teže ustrezno tlačno trdnost (300kN/m²).

Tla so obdelana z keramiko (razred protidrsnosti R10), ki bo trdna, ne drseča in taka, da se jo da enostavno čistiti. V mokrih prostorih (vsi kuhinjski prostori, sanitarije) so stiki tal in stene izvedeni tako (zaobljice), da je omogočeno enostavno čiščenje, tla pa izvedena v nagibih proti talnim sifonom.

V tlakih se izvedejo inox talni sifoni in talne kanalete za odvod odpadne vode po čiščenju prostorov in v primeru razlitja v delovnem procesu. Stropovi bodo spuščeni (mavčno kartonske plošče zaščitene s fungicidno barvo) in industrijski strop v termični obdelavi in pripravi hrane, skladno s potrebami strojnih in elektro instalacij, ki morajo predvideti zadostno prezračevanje, pohlajevanje in osvetljevanje kuh. prostorov.

Jedilnica je predvidena v bolj toplem tlaku v PVC tlaku (norament),

Sanitarije v okviru jedilnice morajo biti izvedene v keramiki (2,0m), ženske sanitarije so predvidene v sklopu invalidskega wc-ja.

Tlaki so obdelani in razvidni iz načrtov.

Na podstrešju je potrebno izvesti pohodne deske, debeline 2 cm, ki služijo za dostop do strojnih naprav. Dostop do podstrešja se uredi z lestvijo s hrbtno zaščito.

Vrata v podstrešju se zaščiti z kovinsko vročecinkano ograjo, višine 1.20m.

Stene

Stene in stropovi so izdelani tako, da zadostujejo zahtevam zvočne, toplotne in

hidroizolacije. Zunanje stene so opečne in se izolirajo s toplotno izolacijo iz kamene volne v dveh slojih (skupne debeline 15 cm). Stene, ki so zasipane, se izolirajo s trdo toplotno izolacijo-ekstrudirani polistiren ($\lambda=0.04$ W/mK, debeline 15 cm, ustrezna tlačna trdnost). Opečne stene in stropovi so ometani, zakitani in opleskani. V prostorih kuhinje je keramika obložena do stropa, v sanitarnih prostorih so stene obložene do višine 2 m s keramiko.

V ostalih prostorih se stene pobarvajo s disperzijsko barvo.

Knauf strop se v vseh prostorih, razen v jedilnici pobarva z fungicidno barvo.

V sanitarijah se izvedejo montažne max stene.

5. INFRASTRUKTURA

Novi obrat kuhinje bo priključen na vso potrebno infrastrukturo, ki se navezuje na obstoječe objekte in njihovo dejavnost.

Potrebno bo izvesti dodatne komunalne fekalne vode iz talnih sifonov, kanalet in iz sanitarij na skupni sistem fekalne kanalizacije.

Meteorne vode s streh se speljejo v peskolove, te pa speljemo v ponikovalnice na lastni parceli.

Objekt bo priklopljen na obstoječi vodovodni sistem, in elektroinstalacije.

Elektroinstalacije bodo potrebne za osvetljavo, prezračevanje, kuhinjsko opremo,...

Objekt bo ogrevan na toplotno črpalko zrak-voda. Objekt bo ustrezno prezračevan in hlajen. Hladilne agregate postavimo na podstrešje, v tehnični prostor pa bojlerje in potrebno regulacijo.

Objekt je z vidika požarne varnosti en požarni sektor, le tehnični prostor je svoja požarna celica. Objekt je razdeljen na dva dimna sektorja(kuhinja, jedilnica). Natančneje je požarna varnost obdelana v požarni študiji.

Objekt bo dostopen za gasilna vozila in opremljen s strelovodom. Na obstoječi asfaltni površini je locirana postavitvena površina za gasilsko vozilo (glej požarno zasnovo) , ki mora biti vedno prosta.

6. ZUNANJA UREDITEV

Objekt je predviden vzdolž obstoječe asfaltne ceste, odmik od le-te min. 5,0 m.

Za dovoz surovin in odvoz odpadkov se predvidi nova servisna dovozna cesta na SZ objekta, ki poteka na parceli parc.št. 703/1 k.o. Dornava vse do obstoječe asfaltne dovozne poti zavoda Dornava. Upoštevati je potrebno zavijalne in obračalne radije dostavnih vozil. Med objektom in cesto na vzhodni strani je predviden zeleni pas z manjšimi grmički in cvetlicami. Na SZ strani objekta je predviden servisni dostop do tehničnega prostora in manjši predprostor za začasno parkiranje dostavnih in servisnih vozil. Na južni strani objekta je predviden tlakovan (bet. tlakovec) dostop na JZ teraso in vhod v jedilnico.

Vse nove asfaltirane, tlakovane, terasne površine se obdela z AB robniki.

Odgovorni vodja projekta:
Andrej Piliš, univ.dipl.inž.arh.

OBJEKT: KUHINJA ZUDV DORNAVA

VSEBINA: TEHNOLOŠKI PROJEKT KUHINJE

PROJEKTANT: Marko Dimitrij Sotler

Maribor, januar 2020

VSEBINA:TEHNOLOŠKO POROČILO K PROJEKTU KUHINJSKE TEHNOLOGIJE.

PROJEKTNNA NALOGA:

Za potrebe kuhinje ZUDV DORNAVA je potrebno urediti kuhinjo za pripravo jedi oskrbovancem doma in osebju doma in kuhinje.

| | |
|--------------------------------|--|
| Kapaciteta oskrbovancev | 300 |
| Od tega diet | 60 |
| Kapaciteta osebja | 100(100 kosil, 100 malic, 100 večerij) |
| Kapaciteta obrokov bi znašala: | 800 dnevno |

TEHNOLOŠKI OPIS

Kuhinja je razdeljena na naslednje tehnološke prostore.

- A.Ekonovski vhod
- B.Montažna hladilna komora za rdeče in belo meso
- C.Montažna hladilna komora za zelenjavo in sadje
- D.Montažna hladilna komora za mlečne proizvode
- D1.Montažna zamrzovalna komora.
- E.Prostor za agregate komor.
- F.Skladišče
- G.Skladišče
- H.Priprava zelenjave in sadja
- I.Priprava rdečega mesa
- J.Priprava belega mesa
- K.Trmična obdelava-kuhinja
- L.Termična obdelava-dietna prehrana
- M.Priprava-obdelava močnatih jedi
- N.Priprava za izdajo hrane
- O.Pomivanje termos posod in GN posod
- O1.Pomivanje jedilne posode
- O2.Pomivanje kuhinjske posode
- P.Pomivanje vozičkov
- R.Priročno skladišče
- S.Pisarna vodje kuhinje
- U.Skladišče
- U1.Skladišče
- V.Garderoba-sanitarije-osebje kuhinje
- Z.Prostor za čistila
- X.Prostor za odpadke
- Y.Izdaja hrane
- T.Jedilnica osebja.

POSAMEZNI OPIS TEHNOLOŠKIH PROSTOROV

Vsebina predvidene opreme je zazvidna iz specifikacije opreme kuhinje katera je v prilogi projekta.

A.Ekonomski vhod-sprejem živil

Namenjen kvantitativnemu in kvalitativnemu sprejemu živil. Kvalitativen prevzem predstavlja vizualno kontrolo kakovosti in kontrolo ohlajenih živil v skladu s pravilnikom HACCP katerega bo izdelal uporabnik obrata.

B.C.D.F.G. Skladišča živil-hladilne komore

Vsa živila se shranjujejo ločeno glede na vrsto živil po regal policah. Sveže rdeče in belo meso se shranjuje tako da je vedno belo meso pod rdečim mesom da ne pride do kontaminacije drugih živil.

H.L.J.Priprava živil.

Je ločena na pripravo zelenjave, pripravi rdečega mesa, pripravo belega mesa.Za posamezna živila so predvidena zadostna korita.

Za rezanje dobaviti zadostno količino koterm desk ki se ločijo po barvi da ne pride do kontaminacije živil.

Za fino obdelavo rdečega in belega mesa je za čas med pripravo in termično obdelavo predvidena hladilna omara ustrezne velikosti.

Za rezanje. mešanje in mletje raznih živil je predviden kuhinjski univerzalni stroj ustrezne kapacitete.

Hladne jedi se pripravljajo ločeno. V tem primeru je predvideno shranjevanje kruha in peciva.

K.L.Termična odelava-dietna obdelava

Sestava termičnega bloka je usklajeno s priloženim orientacijskim jedilnikom.ki ga je investitor priložil k projektni nalogi.

Termično obdelane jedi se porcionirajo v tem prostoru in se preko termoportov vozijo na delilna mesta v posameznih jedilnih enotah, kjer se shranijo v ogrevane elemente in delijo posamično. V teh prostorih se shranjuje in pomiva jedilna posoda in pribor.

O.O1.O2. Pomivanje termos posode,GN posode,jedilne in kuhinjske posode.

Pomivnje je ločeno na pomivanje termos posode in GN posode,pomivanje kuhinjske posode in pomivanje jedilne posode. Vsa pomivanja so opremljena z strojnim pomivanjem in pomožnim ročnim pomivanjem.

Z.Prostor za čistila.

Za čistila kuhinje je predviden prostor z regal polico in trokadero z umivalnikom. Čiščenje opreme in prostorov se vrši v skladu z načrtom HACCP Uporabnik mora posebno pozornost nameniti vzdrževanju higiene.

Osebna higiena

Na prehodih iz umazanih prostor v čiste prostore so nameščeni sanitarni kompleti za umivanje rok osebju kuhinje.

X.Prostor za odpadke.

Prostor za odpadke mora biti obvezno ohlajen. Vsi odpadki, ki nastanejo v procesu predelave živil in pomivanja, se zbirajo v posodah s pokrovi izdelani iz materialov, ki se lahko pomivajo. Organske odpadke se shranjuje in dehidrira v posebnemu aparatu, nameščenem v temu prostoru. Odpadke se odvaža v skladu z odlokom o odvozu komunalnih odpadkov. V prostoru so vgrajeni priključki za pomivanje vseh posod za odpadke.

Osebj

V kuhinji je predvideno 12 ljudi v dveh izmenah. Temu primerne so predvidene dvodelne garderobne omare ,tuš in Wc.

Maribor, januar 2020

Marko Dimitrij Sotler