

ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

Настоящият проект се разработва на база задание и възлагателно писмо от инвеститора и представлява ремонт, реконструкция и обзавеждане на съществуваща самостоятелна сграда на ДГ Угърчин в УПИ II – 995, кв. 105 по действащ ПУП-ПРЗ , гр. Угърчин.

Проектът не предвижда промяна в съществуващото разпределение. Запазват се всички основни и спомагателни помещения. Единствената промяна е изграждането на рампа на северния вход, която да осигури достъп за деца в неравностойно положение.

Проектът предвижда основен ремонт на всички помещения в основната и в спомагателната сграда. Всички помещения се нуждаят от основен ремонт – шпакловане, боядисване, подмяна на настилки. Обзавеждането в разливните офиси и стаите е остаряло. Оборудването в кухнята и пералнята е за подмяна.

При разработването на технологичния проект са спазвани изискванията на действащите в страната нормативни документи:

1. Наредба № 26 от 18 ноември 2008 г. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях
2. Закон за храните Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., изм. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г
3. Наредба 1 от 26.01.2016г.

Технологичният проект третира разположение на оборудването на кухня, пералня и разливни офиси.

Предвижда се кухнята да приготвя храна за четири градински групи.

В детското заведение ще се приготвя храна, съобразена с изискванията на Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005 г.). Кухненският блок отговаря на изискванията на Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане. Ще се приготвя, съхранява и предоставя храна за около 120 деца. Кухнята осигурява здравословно хранене, отговарящо на физиологичните норми за съответните

възрастови групи.

Към кухненския блок са проектирани - вход за получаване на стоки от доставчиците, склад хладилници, склад за зеленчуци и плодове, склад сухи продукти, подготвителни помещения, обособени на зони за обработка на зеленчуци и плодове, за обработка на яйца, за обработка на птици, за обработка на месо, битови за персонала.

За съхранение на хранителни продукти са предвидени пет хладилника, хладилник за месо, за птици, за яйца, за масло, сирене, кашкавал и мляко с режим на работа от 2 до 8 градуса, един фризер за замразени храни с режим на работа - 18 градуса и един фризер за замразени зеленчуци в склада за зеленчуци.

Термичната обработка на продуктите се извършва в топла и млечна кухня.

Кухните са оборудвани със съвременни уреди за топлинна обработка с електрически термични защиты и регулатори, уреди за пасиране и смилане на варени зеленчуци и др. Топлинните уреди са групирани и са разположени крайстенно и островно. Предвиждат се печка с 6 котлона, ел.казан и конвектомат в които се приготвят печени, задушени ястия, пюрета, супи, сосове, кремове и др.

От дневното меню се заделят проби, които се маркират и съхраняват в хладилник поз.38 при температура от 0 до 4 °C в продължение на 48 часа.

Приготвената храна от кухнята се доставя в контейнери с капацитет за транспортиране на храната до разливните офиси на детската градина през вътрешен двор. Към всяка група са предвидени разливни офиси, обзаведени с мивка, шкаф за съхранение на съдовете за хранене, хладилник и стерилизатор.

Кухненският инвентар се измива и дезинфекцира в отделно помещение, оборудвано с два умивални басейна и стелаж.

Събирането и изнасянето на твърдите отпадъци става в полиетиленови торби за еднократна употреба разделно и завързани. Контейнерите за отпадъци се разполагат в зоната на обекта.

Към детската градина е организирано и перално помещение. Предвидени са пералня, сушилня и гладачен каландър. За да не се допуска контакт на нечистото с чистото бельо е въведен график за пране. Пере се само бельото на една група в определен ден. Към всяка група е обособен склад за бельо, оборудван с шкаф за чисто бельо и шкаф за мръсно бельо.

Необходим работен персонал – 6 души, работещи на една смяна.

В помещенията на детската кухня се осигурява микроклимат със следните параметри:

1. температура на въздуха 18 - 26 °C (оптимално 21 - 23 °C);
2. относителна влажност 45 - 60 %;
3. скорост на движение на въздуха 0,15 - 0,25 m/s;
4. допустимо ниво на шум - 80 dB.

В помещенията се осигурява осветление, което е естествено и изкуствено (луминесцентно) и осигурява осветеност не по-малко от 300 Lx.

В помещенията се осигурява топла и студена вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.).

Стените, подът и таванът на помещенията се изграждат от негорими и нетоксични материали с добри топлоизолационни свойства, които позволяват лесно почистване и дезинфекция, като стените и таванът се боядисват в светли тонове. Преградите между отделните помещения се изграждат от материали, които осигуряват видимост и добра изолация.

Основно изискване към детската кухня е да се използват храни, които отговарят на изискванията за качество и безопасност съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане, БДС и Кодекс Алиментариус. Храните трябва да бъдат придружават с необходимите документи, доказващи тяхната безопасност съгласно законодателството.

Не се допуска влагане на суровини и предлагане на храни с изтекъл срок на трайност.

Изискване към доставеното технологично оборудване е да бъде сертифицирано и да притежава декларация за съответствие. Да бъде с технически, конструктивни и експлоатационни възможности, осигуряващи правилно протичане на технологичния процес. Да има конструкция, осигуряваща лесен достъп за почистване и дезинфекция на всички детайли. Да е с гладки повърхности, без пукнатини, фуги и дефекти, задържащи остатъци от продукти. Хладилното и топлинно оборудване да бъде снабдено с уреди за отчитане на температурата.

При доставката всички технологични съоръжения да бъдат придружени с паспорти и инструкции за експлоатация и поддръжка.

Цялостното оборудване на обекта с габаритни размери и мощности е дадено в спецификация.

РАЗДЕЛ ПО ЧАСТ ЗБУТ и ПБ

Настоящият раздел по ЗБУТ и ПБ е разработен на основание на:

- Инструкция за обема и съдържанието на част ЗБУТ и ПБ към проектите на обектите чл.20
- Наредба № 1 за установяване на данни за безопасни и здравословни условия на труд
- Наредба № 13/92г. на МЗ за ПДК на вредни вещества във въздуха в работната среда
- Наредба Из-1971 за строително-технически правила и норми за безопасност.

ФАКТОР 01 – обезопасяване на производственото оборудване

При ситуирането на отделните съоръжения са взети под внимание отстоянията между тях, позволяващи най – добро обслужване и манипулиране. Заложеното в проекта оборудване е фабрично обезопасено и не изисква допълнителни мерки за обезопасяването му.

Независимо от това е необходимо да се спазват следните допълнителни изисквания:

- да не се допуска работа с неизправни съоръжения
- да се контролират непрекъснато и държат в изправност електроинсталациите и електросъоръженията.

След приключване на работната смяна всички съоръжения да бъдат почистени.

Монтираните съоръжения да са заземени.

ФАКТОР 02 – “Микроклимат”

Параметрите на микроклимата са в нормите, съгласно изискванията.

ФАКТОР 03 – “Чистота на въздуха”

Технологичните процеси при приготвянето на кухненската продукция не е свързан с отделяне на прах и вредни вещества.

ФАКТОР 04 – “Шум и вибрации”

Съгласно техническите документации на машините и съоръженията не надвишават допустимите норми, поради което не изискват допълнителни мероприятия

ФАКТОР 05 – “Полета и лъчения”


При работа на оборудването не се отделят електромагнитни и радиационни лъчения.

ФАКТОР 06- “Пожарна безопасност

В съответствие с Из-1971 клас на пожарна опасност всички работни помещения е Ф3, подклас Ф3.2, клас на пожароопасност по отношение на електрооборудване - П-II-A.

ФАКТОР 07 –“Средства за индивидуална защита”

В зависимост от извършваните производствени дейности не са предвидени средства за индивидуална защита на работещите.

	КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ В ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ
	ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ
Секция:	Регистрационен № 08004
ТЕХ Проектант: <i>Росица Тракийска</i>	инж. РОСИЦА ТАРАУШЕВА ТРАКИЙСКА
Част от проекта: по удостоверение за ППП	/инж. Росица Тракийска
	ВАЖИ С ВАЛИДНО УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ППП ЗА ТЕКУЩАТА ГОДИНА


ОЦЕНКА НА СЪОТВЕТСТВИЕТО	
ЛК № 000783/07/11 2012 на МРРБ	
По част: <i>Техн</i>	
Консултант СН: <i>СН</i>	
Дата:	
Управител:	

Спецификация на технологичното оборудване

№	Характеристика	Размер mm	Кол
1	Ракла хладилна фризер, 0,6kw/220V	1100x600x900	2
2	Хладилник среднотемпературен с една врата 0,4kw/220V	600x600x2000	5
3	Стелаж поцинкован на 4 нива	1800x400x2000	1
4	Стелаж поцинкован на 4 нива	1500x600x2000	1
5	Стелаж поцинкован на 4 нива	750x400x2000	2
6	Стелаж поцинкован на 4 нива	950x400x2000	1
7	Работна маса с мивка, крайстенна, неръждаема с долен плот	1800x600x850	1
8	Работна маса с мивка, крайстенна, неръждаема с долен плот	1950x600x850	1
9	Хладилник под плот среднотемпературен с една врата 0,1kw/220V	600x615x830	2
10	Мивка 2 вани за яйца, крайстенна, неръждаема с място за хладилник отдолу	1650x600x850	1
11	Картофобелачка 10кг.с контейнер за отпадъци Страничен абразив на барабана, Мощност 0,75kW/380V;ст.вода 3/4", канал ф50	400x770x870	1
12	Мивка 2 вани, крайстенна, неръждаема	2200x600x850	1
13	Работна маса крайстенна, неръждаема с долен плот	2200x600x850	1
14	Зеленчукорезачка Многофункционална машина подходяща за рязане на плодове и зеленчуци с различни форми в комплект с 5 диска за рязане, стъргане и др; Скорост: 255 обор /мин · Мощност: 0.37 kW/220 V	280x510x460	1
15	Мивка 2 вани(големи корита), крайстенна, неръждаема	2200x600x850	1
16	Стелаж неръждаем на 4 нива	1300x500x1800	1
17	Работна маса крайстенна, неръждаема с долен плот	400x700x850	2
18	Парен казан индиректно нагряване, 40л, ел. Обща мощност: 9kW/400V/50÷60Hz, студена вода 3/4". Канал ф50	800x700x900	1
19	Котлон 6 кръгли плочи и фурна 2/1 GN, ел, . Обща мощност: 19,1kW/400V/50÷60Hz;	1200x700x900	1
20	Вентилационен чадър крайстенен неръждаем с ламелни филтри - да се остави извод за осветление 220V	2000x850x450	1
21	Работна маса островна, неръждаема с долен плот	1200x400x850	2
22	Работна маса с мивка, крайстенна, неръждаема с долен плот	2000x600x850	1

№	Характеристика	Размер mm	Кол
23	Работна маса крайстенна, неръждаема с място за хладилник под плот	1550x700x850	1
24	Миксер с приставки за месене на рядко и гъсто тесто, разбъркване на яйца, ел. мощност: 0,75kW/220V/50Hz;		1
25	Пасатор ръчен 45 л., ел за бъркане и пасиране с различни скорости; 3-степенна защита, автоматично регулиране на скоростта и лесно почистване; Скорост: 2300÷9600 об./мин.; Дължина на рамото: 350 мм. за купа с капацитет до 45 л.; Диаметър на основата: 94 мм; Окомплектовка с поставка за стена от неръждаема стомана; Мощност: 350 W/230 V/50 Hz	L=700 mm	1
26	Центрофуфа за сок от твърди плодове и зеленчуци, Захранване 220V Потребяема мощност 0.75 kW	240x370x480	1
27	Професионална ел.цитрус преса с капак; Автоматично се включва и изключва при натискане на капака; Метален корпус; Всички части, които имат досег с плода са изработени от неръждаема стомана; Смъкваща се и лесна за почистване преса; 1400 обор. : 300 W, 230 V	210x265x385	1
28	Работна маса крайстенна, неръждаема с долен плот	1250x700x850	1
29	Хладилник среднотемпературен с една врата 0,4kw/220V от неръждаема стомана	600x600x1860	1
30	Работна маса крайстенна, неръждаема с долен плот	800x700x850	1
31	Конвектомат 6xGN1/1, ел. Мощност: 8,4 kW/400V/50Hz, ст.вода 3/4" спирателен кран, канал Ф50	910x750x775	1
---	Стойка под конвектомат с водещи шини за тави	930x605x700	
32	Вентилационен чадър от неръждаема стомана с ламелни филтри	1000x850x450	1
33	Пералня с центрофуга с капацитет 10кг., канал ф 80, ст.вода3/4", мощност: 6.75kW/380V	720x670x1160	1
34	Сушилня с капацитет 11кг диаметър на отвеждащата тръба ф200, 12kW/380V	790x840x1700	1
35	Работна маса с мивка, крайстенна, неръждаема с долен плот	1200x700x850	1

№	Характеристика	Размер mm	Кол
36	Професионална гладачна машина, каландър, 120 см. за пране с влажност около 15 % Дължина и диаметър на вала: 120 см. x 25 см.; Мощност 5,18 kW; Алюминиева конструкция; Всмукателен въздуховод с ефективност 55 куб.м./ч.; 3N AC 400-415 V 50 Hz, Стандартно NOMEX покривало • Задната част на гл. ютия е с изолация от 25мм керамична вата - ниска консумация на енергия.	1400/420/1005	1
37	Работна маса крайстенна, неръждаема с долен плот на колела	1000x600x850	1
38	Хладилник за проби 0,4kw/220V	600x600x850	1
39	Шкаф за съхранение на съдове	1400x600x850	4
40	Работна маса крайстенна с възможност за поставяне на хладилник под плот, неръждаема	1400x600x850	4
41	Мивка с две вани неръждаема	2800X600X850	4
42	Електронен дигитален сух стерилизатор с възможност за настройка на температурата 60л, Външен корпус от прахово боядисана стомана • Камера от неръждаема стомана • Регулируема температура от 140°C до 250°C • Настройка на времето от 1 до 240 мин. • Заклучване на вратата, Електронна и електромеханична защита срещу висока температура,	573x364x374	4
43	Шкаф за мръсно бельо с две врати и междинен плот	1000x600x850	4
44	Шкаф за чисто бельо с две врати и междинен плот	1000x600x850	4
45	Работна маса крайстенна, неръждаема с долен	1650x400x850	1
46	Фризер за СЖП III кат. битов, 0,4kw/220V	600x600x850	1


 ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ
 Регистрационен № 08004
 Секция: **ТЕХ**
 Съставил: **ПАНУШЕВА ТРАКИЙСКА**
 инж. РОСИЦА
 инж. Росица Тракийска
 Подпис: 
 Част от проекта:
 го удостоверение за ПП
 ВАЖИ С ЗАЛДНО УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ПП ЗА ТЕКУЩАТА ГОДИНА