

ИНВЕСТИЦИОНЕН ПРОЕКТ

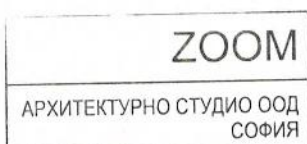
ОБЕКТ: ВЪТРЕШНО ПРЕУСТРОЙСТВО по чл.151 ,ал.3

АДРЕС: СОУ "Н.Й.ВАПЦАРОВ" - гр. ЦАРЕВО ,РАЗЛИВНА
сграда 2 за ученици 1 - 4 клас

ВЪЗЛОЖИТЕЛ: ОБЩИНА ЦАРЕВО

ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЯ

ФАЗА: ТЕХНИЧЕСКИ ПРОЕКТ



01.2013 г.

водещ проектант:
/ арх. Теодор Тодоров /
диплом серия АС-95, №000875
рег. № 29628/1996г

проектант:
/ инж. Росица Тракийска /
КИИП рег. № 08004

управител:
/ арх. Теодор Тодоров /

възложител:
/ Георги Лапчев /
кмет на общ. Царево



СЪДЪРЖАНИЕ

ТЕКСТОВА ЧАСТ:

ЧЕЛЕН ЛИСТ

УДОСТОВЕРЕНИЕ ЗА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ ОТ КАБ

ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА ПО ЧАСТ ТЕХНОЛОГИЧНА

ГРАФИЧНА ЧАСТ:



ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

Проектът представлява вътрешно преустройство на сграда 2 за ученици 5 - 12 клас, СОУ "Н.Й.ВАПЦАРОВ" - гр. ЦАРЕВО. Технологичният проект обхваща разположение на оборудването на разливна.

При разработването ще бъдат спазени изискванията на действащите в страната нормативни документи:

1. "Норми за проектиране на детски и учебно-възпитателни заведения публ. БСА бр.2/88г;
2. Закон за храните Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., изм. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г
3. Наредба 5 за хигиената на храните от 01.09.2006г.
4. Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005 г.).

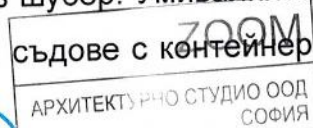
Разливната ще получава храна от кухня майка по предварителни заявки. Разливната, чрез кухнята майка ще осигурява здравословно хранене, отговарящо на физиологичните норми за учениците.

Към разливната са проектирани - помещение за приемане на храна от кухня майка, умивалня зала, зона аусгус с мивка и шкаф за МДС, трапезария за хранене за 120 деца на три смени, битови помещения за персонала, склад за чисто бельо и склад за мръсно бельо.

Храната в разливната ще пристига сутрин охладена в контейнери съдове с капацити. Преди затоплянето и, ще се съхранява в хладилници. Необходимото количество храна за всяка смяна на учениците ще се загрява предварително и предлага през шубер. След използването им контейнерите се връщат обратно в кухнята майка, откъдето са дошли. При съхранението и реализирането на храната ще се съблюдават Добрите хигиенни практики, разработени в обекта.

Разливната се оборудва със съвременни уреди за затопляне на храна – бен мари за 4 GN 1/1, печка с фурна, мивка и работни маси.

Мръсните съдове ще се подават до миялното през шубер. Умивалнята за съдове от залата ще се оборудва с маса за приемане на мръсни съдове с контейнер за отпадъци,



двойна мивка и съдомиялна машина. Измитите съдове и прибори се занасят до разливната с количка за чисти съдове на две нива.

Събирането и изнасянето на твърдите отпадъци ще става в полиетиленови торби за еднократна употреба разделно и завързани по часови график след обяд. Ще се изхвърлят в намиращите се наблизо контейнери за смет общо за обекта. За да няма смесване на чисти имръсни потоци зареждането с храна от кухня майка ще се осъществява сутрин преди обяд около 10.00ч, а изхвърлянето на отпадъци – след обяд около 15.00ч.

Към разливната се организират и помещения за чисто и мръсно бельо за покривките от столовата. Училището има сключен договор с фирма за изпирането им.

Необходим работен персонал – 3 души към работещи на една смяна.

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

Раздел “Здравословни и безопасни условия на труд и пожарна безопасност

Настоящият раздел по БХТПБ е разработен на основание на:

- Инструкция за обема и съдържанието на част БХТПБ 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”

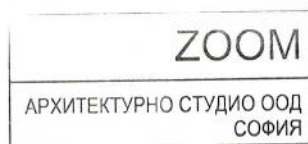
При работа на оборудването не се отделят електромагнитни и радиационни лъчения.

ФАКТОР 06- “Пожарна безопасност

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

ФАКТОР 07 – “Средства за индивидуална защита”

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



СЪСТАВИЛ:



СЪГЛАСУВАЛИ :

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

/ Георги Лапчев /
кмет на общ. Царево

ЧАСТ КОНСТРУКЦИИ:

/ инж. Петър Чернев /

ЧАСТ АРХИТЕКТУРА:

/ арх. Теодор Тодоров /

01.2013 г.
гр. София

