

# PROJEKT BUDOWLANY

## TECHNOLOGIA BLOKU ŻYWIENIA

OBIEKT: **SANATORIUM UZDROWISKOWE  
„CHEMIK”  
ZAPLECZE KUCHENNE**

ADRES: **Duszniki Zdrój,  
ul. Wojska Polskiego 17**

INWESTOR: **„Chemik” sp. z o.o.  
ul. Wojska Polskiego 17  
Duszniki Zdrój**

*mgr inż. Dariusz Redlicki*  
Uprawnienia budowlane do projektowania  
i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń  
w specjalności konstrukcyjno-budowlanej.  
Nr ewid. 151/08/DUW  
tel. (81) 872-0478

# OPIS TECHNOLOGICZNY:

## 1. DANE OGÓLNE

- 1.1 Inwestor: **Chemik sp. z o.o., Duszniki Zdrój, ul. Wojska Polskiego 17**  
1.2 Obiekt : Sanatorium Uzdrowskie „Chemik”  
Duszniki Zdrój, ul. Wojska Polskiego 17  
1.3 Temat : Technologia bloku żywienia – bez pomieszczeń socjalnych  
1.4 Stadium : projekt branżowy  
1.5 Dane liczbowe : Ilość miejsc konsumpcyjnych - 100  
Maksymalna ilość posiłków – 200  
1.6 Powierzchnia pomieszczeń objętych  
opracowaniem : 182,60 m<sup>2</sup>

## 2. PODSTAWA OPRACOWANIA

- uzgodniona koncepcja
- program inwestorski
- ustawa z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2006 roku nr 171 poz. 1225),
- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690),

## 3. PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny remontowanego bloku żywienia znajdującego się w budynku Sanatorium Uzdrowskiego „Chemik” zlokalizowanego w Dusznikach Zdrój przy ul. Wojska Polskiego 17. Pomieszczenia istniejącego bloku żywienia znajdują się na parterze i na I-piętrze budynku.

Projekt przewiduje zmiany technologiczne obejmujące, jedynie pomieszczenia parteru w zakresie zmiany funkcji pomieszczeń oraz zmiany w rozmieszczeniu maszyn i urządzeń w celu dostosowania do obecnie obowiązujących przepisów oraz nowych technologii przygotowania posiłków. Projekt nie przewiduje zmian w elewacji i konstrukcji budynku.

Projektowany blok żywienia będzie wykorzystywany do przygotowania pełnej gamy posiłków (śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, imprezy okolicznościowe) od surowca do gotowego posiłku dla potrzeb gości przebywających w obiekcie. Przewiduje się przygotowywanie dziennie około 130 (maksymalnie 300) posiłków obejmujących pełną gamę tj. śniadania, obiady, kolacje.

Projekt zawiera podstawowe dane dotyczące wyposażenia gastronomicznego w sprzęt i urządzenia, ustawione w prawidłowe ciągi technologiczne, spełniające wymogi w zakresie higieniczno-sanitarnym oraz bezpieczeństwa i higieny pracy. Projekt nie obejmuje szczegółów dotyczących pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.