

7.1**NASLOVNA STRAN NAČRTA TEHNOLOGIJE KUHINJE**

Vrsta načrta:

7 - NAČRT TEHNOLOGIJE KUHINJE

Investitor:

**OBČINA Slov. Bistrica
Kolodvorska 10
2310 Slov. Bistrica**

Objekt:

2. OSNOVNA ŠOLA Slov. Bistrica

Vrsta projektne dokumentacije:

PZI – projekt za izvedbo

Za gradnjo:

Rekonstrukcija - dozidava

Projektant:

**IDEAAL Projekt d.o.o.
Trg svobode 26
2310 Slov. Bistrica**

Odgovorni vodja projekta:

Igor KRAŠEVAC, univ.dipl.inž.arh., ZAPS 0471 A

Št. projekta:

40/20/18

Št. načrta:

115-2/18

Odgovorni projektant:

mag. Vesna VELJANOVSKI-G. i.d.živ.tehn., IZS T 0705

Kraj in datum:

LJUBLJANA, november 2018

7.1	Naslovna stran
7.2	Kazalo vsebine načrta
7.3	Izjava odgovornega projektanta
7.4	Tehnično poročilo
7.5	Popis opreme kuhinje
7.6	Načrti tehnološke opreme
7.6.1.	Tloris z dispozicijami tehnološke opreme kuhinje
7.6.2.	Tloris z mikrolokacijami strojne in elektro napeljave za tehnološko opremo kuhinje

Odgovorni projektant tehnološke opreme kuhinje:

mag. VESNA VELJANOVSKI - G. i.d.i.živ.tehn.
(ime in priimek)

IZJAVLJAM,

1. da je načrt **št. 115-2/18** skladen s prostorskim aktom,
2. da je ta načrt skladen z gradbenimi predpisi,
3. da je načrt skladen s projektnimi pogoji oz. soglasji za priključitev,
4. da so bile pri izdelavi načrta upoštevane vse ustrezne bistvene zahteve in da je načrt izdelan tako, da bo gradnja, izvedena v skladu z njim, zanesljiva,
5. da so v načrtu upoštevane zahteve elaboratov.

Št. 115-2/18
(št. načrta)

mag. VESNA VELJANOVSKI - G.
i.d.i.živ.tehn.IZS T 0705
(osebni žig, podpis)

Kraj in datum: Ljubljana, 16.11.2018

Tehnična izhodišča in zakonodaja

Predmetni objekt vsebuje tehnologijo, ki jo je potrebno uporabljati skladno s tehnološkimi rešitvami za obrate za predelavo živil, zato so umeščene naprave in oprema usklajene skladno s trenutno zakonodajo na predmetnem področju. Poleg vseh predpisov, ki na predmetni objekt vplivajo posredno, se b o d o za predmetni objekt upoštevali tudi sledeči aktualni predpisi:

- *Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živil, ZZUZIS- Ur. l. RS št. 52/00, 42/02*
- *Zakon o spremembah in dopolnitvah določenih zakonov na področju zdravja (ZdZPZ), Ur.l.RS 47/04 » Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane ULL 31/2002*
- *Uredba o spremembah in dopolnitvah Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živil, Ur.l. RS, št. 66/2006*
- *Pravilnik o uradnem nadzoru temperature zamrznjenih živil Ur.l. RS št. 63/02, 117/02, 46/06*
- *Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki Uradni list RS, št. 39/2010 z dne 17. 5.2010*
- *Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti, Uradni list RS, št. 21/2014 z dne 8. 7.2014*

Namen in opis prostorov

Izvedba tehnološkega projekta b o potekala v skladu s sodelovanjem investitorja, uporabnika in projektanta. V pripravo novega načrta bodo vključeni sodobni HACCP standardi, sodobni sistemi za pripravo in strežbo hrane in želje uporabnika objekta.

Tehnične zahteve tehnološke opreme

Gostinska tehnologija (konstrukcija, materiali in druge tehnične lastnosti opreme)

- Vsi elementi opreme so izdelani iz inox-a (Cr-Ni) 18/10, AISI 304, DIN1.4301, prav tako tudi vsa vodila in stranice predalov;
- Obdelava površin je »scotch bright« zrna 220;
- Debeline inox pločevine delovnih površin:
 - a) delovne mize : 1,5mm
 - b) pomivalna korita : 1,25mm;
- Nikjer ni ostrih robov , še posebej tam , ker so dosegljivi (poškodbe);
- Spoj med delovno površino in privihom je radius min 3mm, kjer je iz enega kosa, kjer je izdelan iz dveh kosov je vodotesno varjen in spoliran po vsej dolžini;
- Spoji med delovnimi površinami so ali bajonetni ali varjeni in spolirani ob montaži;
- Povsod tam, kjer je potrebno elemente demontirati zaradi čiščenja , je demontaža omogočena brez uporabe orodja;
- Izolacija hladilnih elementov je iz poliuretana gostote 38-40kg/m³;
- Notranji del hlajenih box-ov ima zaobljene robove radius min 10 mm ter odtočno cev za odtok vode pri odtaljevanju speljano (sifonizirano) v kanalizacijo;
- Vsa nasadila pri krilnih vratih so skrita, torej na notranji strani elementov;
- Vsi elementi, ki imajo box vrata imajo v notranjosti imeti nastavljiva vodila za rešetkaste police;
- Vsi predali imajo vgrajena RF teleskopska popolnoma izvlečna vodila.
- Konzolne police nad izdajami in pripravami so, kjer je mogoče, izvedene na sistem pričvrstitev na strop in ne na elemente zaradi lažjega čiščenja in boljše izrabe delovnih površin.

7.5

POPIS OPREME KUHINJE

7.6

NAČRTI TEHNOLOŠKE OPREME

<u>Zap. Št.</u>	<u>Vsebina risbe</u>	<u>merilo:</u>
7.6.1.	Tloris z dispozicijami tehnološke opreme kuhinje	1:50
7.6.2.	Tloris z mikrolokacijami strojne in elektro napeljave za tehnološko opremo kuhinje	1:50