



Michał Tyszka  
**PRACOWNIA PROJEKTOWA**  
tel. 660.882.601  
www.tyszka.pl

Konstrukcje Budowlane Michał Tyszka  
76-200 Słupsk  
ul. Powstańców Warszawskich 1/2  
NIP: 839-265-72-35

# PROJEKT BUDOWLANY

## PRZEBUDOWA I REMONT KUCHNI PRZY DOMU STUDENTA NR1 NA TERENIE AKADEMII POMORSKIEJ W SŁUPSKU

**Obiekt:** Kuchnia przy domu studenta, kategoria IX,  
nr ewidencyjny budynku 632

**Adres:** ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Działka nr:** dz. nr ewidencyjny 322/3, obręb ewidencyjny 18,  
jednostka ewidencyjna Miasto Słupsk

**Inwestor:** Akademia Pomorska w Słupsku,  
ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Projektant prowadzący:** mgr inż. Michał Tyszka (tel: 660-882-601)

### Zespół projektowy:

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	

### Zespół sprawdzający:

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr. inż. arch. Marek Rutkowski	582/POOKK/2013 Specjalność: architektoniczna	
Konstrukcja	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	

### Zawartość opracowania:

- Strona tytułowa
- Oświadczenie zespołu projektowego
- Uprawnienia i zaświadczenia
- MPZP "Gdyńska-Arciszewskiego"
- Opis techniczny
- Informacje o obszarze oddziaływania
- Informacja o planie BIOZ
- Orzeczenie techniczne
- Część graficzna

Słupsk, czerwiec 2018r.

# 1 Spis zawartości

1	Spis zawartości .....	2
2	Spis rysunków .....	3
3	Oświadczenie zespołu projektowego .....	4
4	Uprawnienia i przynależność do izb zawodowych .....	5
5	Uzgodnienie z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym .....	13
6	Miejscowy Plan Zagospodarowania Przestrzennego .....	16
7	Podstawa opracowania .....	18
8	Normy i przepisy związane .....	18
9	Przedmiot oraz cel opracowania .....	19
10	Istniejący stan zagospodarowania terenu .....	19
11	Warunki geotechniczne .....	19
12	Kategoria geotechniczna .....	19
13	Dane o terenie .....	19
14	Działalność górnicza .....	19
15	Projektowane zagospodarowanie działki .....	19
16	Opis budynku – stan istniejący .....	20
16.1	Opis ogólny .....	20
16.2	Ogólna charakterystyka budynku .....	20
16.3	Stan techniczny budynku .....	21
16.4	Kryterium oceny stanu technicznego budynku .....	21
16.5	Opis kuchni – stan istniejący .....	22
16.6	Zestawienie powierzchni piwnicy – stan istniejący .....	23
16.7	Zestawienie powierzchni parteru – stan istniejący .....	23
17	Zakres prac remontowych wykonanych w lutym 2018r. ....	24
17.1	Piwnica .....	24
17.2	Parter .....	24
18	Charakterystyka zamierzenia inwestycyjnego .....	24
19	Projektowany zakres prac budowlanych w budynku .....	24
19.1	Parter .....	24
20	Szczegółowy opis projektowanych prac budowlanych w budynku .....	25
20.1	Parter – ogólna charakterystyka .....	25
21	Zestawienie powierzchni – stan projektowany .....	26
21.1	Zestawienie powierzchni piwnicy – bez zmian .....	26
21.2	Zestawienie powierzchni przyziemia .....	26
22	Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe .....	27
22.1	Ściany .....	27
22.2	Nadproża stalowe .....	27
22.3	Nadproża prefabrykowane .....	28
23	Wymiana stolarki drzwiowej .....	28
24	Oddziaływanie inwestycji na środowisko naturalne .....	29
25	Dostosowanie obiektu do użytkowania przez osoby niepełnosprawne .....	29
26	Technologia .....	29
26.1	Zestawienie projektowanych pomieszczeń zaplecza .....	29
26.2	Zakres działalności .....	29
26.3	Założenia podstawowe .....	29
26.4	Rodzaje prowadzonych procesów technologicznych .....	30
26.5	Opis pomieszczeń i procesy technologiczne .....	31
26.6	Kuchnia .....	32
26.7	Zmywalnia .....	32
26.8	Wymagania sanitarno-higieniczne. ....	33

26.9	Wymagania budowlane i instalacyjne.....	34
27	Informacja o obszarze oddziaływania.....	36
28	Orzeczenie techniczne .....	38
28.1	Opis ogólny .....	39
28.2	Ściany zewnętrzne.....	39
28.3	Ściany wewnętrzne.....	39
28.4	Strop nad piwnicą.....	39
28.5	Stropodach.....	39
28.6	Wnioski .....	39
29	Informacja o planie BIOZ.....	40
29.1	Zakres robót całego przedsięwzięcia.....	41
29.2	Wykaz istniejących obiektów budowlanych .....	41
29.3	Przewidywane zagrożenia w czasie realizacji robót .....	41
29.4	Sposób prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót szczególnie niebezpiecznych .....	42
29.5	Środki techniczne i organizacyjne, zapobiegających niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywanych robót budowlanych .....	43

## 2 Spis rysunków

Lp.	Tytuł	Nr rysunku	Skala
ARCHITEKTURA			
1	Plan sytuacyjny	A1	1:500
2	Rzut przyziemia	A2	1:50
INWENTARYZACJA			
4	Rzut piwnicy - inwentaryzacja	I1	1:50
5	Rzut przyziemia - inwentaryzacja	I2	1:50
KONSTRUKCJA			
6	Rzut przyziemia	K1	1:50
7	Nadproża stalowe Poz.0.1, Poz.0.2, Poz.0.3, Poz.0.4	K2	1:20
8	Konstrukcja wsporcza pod centralę wentylacyjną	K3	1:15

### 3 Oświadczenie zespołu projektowego

Słupsk, czerwiec 2018r.

Zgodnie z wymogami art. 20, punkt 4 ustawy z dnia 4 stycznia 2018r. „Prawo Budowlane” (Dz. U. z 2017 r. poz. 1332. z późniejszymi zmianami), oświadczam, że projekt budowlany „przebudowy i remontu kuchni przy domu studenta nr 1 na terenie Akademii Pomorskiej w Słupsku” przy ul. Arciszewskiego 22a na działce nr 322/3, w obrębie ewidencyjnym 18, jednostka ewidencyjna Miasto Słupsk dla potrzeb i warunków miejscowych został sporządzony i sprawdzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej na dzień opracowania.

#### Zespół projektowy:

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	

#### Zespół sprawdzający:

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr. inż. arch. Marek Rutkowski	582/POOKK/2013 Specjalność: architektoniczna	
Konstrukcja	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	

## 4 Uprawnienia i przynależność do izb zawodowych

PÓLSKA RZECZPOSPOLITA LUDOWA  
Komitet Budownictwa Urbanistyki i Architektury

Warszawa, dn. 13 listopada 1961 r.

Nr ewid. uprawn. 5533/61

### U P R A W N I E N I A

z art. 364 prawa budowlanego

Ob. H U R Y N O W I C Z Czesław Apolinary

technik budowlany

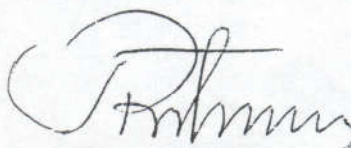
urodz. dnia 9 września 1930 r. w Sieniawce /ZSRR/

po wykazaniu się posiadaniem kwalifikacji określonych art. 364 rozporządzenia Prez. z dnia 16 lutego 1928 r. o prawie budowlanym i zabudowaniu osiedli (Dz. Ustaw z 1939 r. Nr 34, poz. 216) oraz po złożeniu egzaminu przewidzianego w art. 361 lit. c) tego rozporządzenia, **o t r z y m u j e** na podstawie art. 367 wymienionego prawa uprawnienia do:

1. kierowania robotami budowlanymi z wyjątkiem robót dotyczących budynków zabytkowych, pomników, budynków monumentalnych i budynków określonych w art. 358 ust. (2) powołanego rozporządzenia,
  2. sporządzania projektów (planów) tych robót,
- oraz otrzymuje tytuł **budowniczego**.

PRZEWODNICZĄCY

zm





Słupsk, 1985-08-01 198 r.


## WOJEWODA SŁUPSKI

### Z A Ś W I A D C Z E N I E

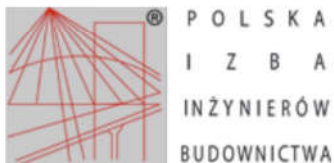
Na podstawie §16 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki Terenowej i Ochrony Środowiska z dnia 20 lutego 1975 r. w sprawie samodzielnych funkcji w budownictwie /Dz.U.Nr8 poz.46/ zaświadcza się, że

Obywatel Czesław HURYNOWICZ syn Hilarego, magister inżynier budownictwa lądowego urodzony dnia 9 września 1930 r. w Sianowice /ZSRR/ został ustanowiony rzeczoznawcą budowlanym oraz wpisany na listę rzeczoznawców budowlanych nr. 3/85 w specjalności konstrukcyjno-budowlanej.

Obywatel mgr inż. Czesław Hurynowicz jest upoważniony zgodnie z § 14 w/w rozporządzenia do wykonywania funkcji rzeczoznawcy budowlanego na terenie całego kraju w wyżej określonym zakresie.



dr inż. CZESŁAW PRZEWOZNIK



### Zaświadczenie

o numerze weryfikacyjnym:

POM-TZV-EIY-ENW \*

Pan Czesław Hurynowicz o numerze ewidencyjnym POM/BO/1549/02  
adres zamieszkania Al.3-go Maja 65c, 76-200 Słupsk  
jest członkiem Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa i posiada wymagane  
ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.  
Niniejsze zaświadczenie jest ważne od 2018-01-01 do 2018-12-31.

Zaświadczenie zostało wygenerowane elektronicznie i opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym  
weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu w dniu 2017-12-07 roku przez:

Franciszek Rogowicz, Przewodniczący Rady Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

(Zgodnie art. 5 ust 2 ustawy z dnia 18 września 2001 r. o podpisie elektronicznym (Dz. U. 2001 Nr 130 poz. 1450) dane w postaci elektronicznej opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu są równoważne pod względem skutków prawnych dokumentom opatrzonym podpisami własnoręcznymi.)

\* Weryfikację poprawności danych w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić za pomocą numeru weryfikacyjnego zaświadczenia na stronie Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa [www.piib.org.pl](http://www.piib.org.pl) lub kontaktując się z biurem właściwej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

Podpis jest prawdziwy





IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

POMORSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Znak sprawy: PO/KK/w/0677

Gdańsk, dnia 18 grudnia 2013 r.

**DECYZJA nr 582/POOKK/2013**

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1, ust. 2 i 3, art. 13 ust. 1 pkt 1 i ust. 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 1409), art. 11 i 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 932), § 11 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie (Dz. U. z 2006 r. Nr 83, poz. 578 z późn. zm.) oraz art. 104 i 107 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 267)

**stwierdza się, że**

Pan

mgr inż. arch. Marek Rutkowski

urodzony w dniu 07.03.1983 r. w Słupsku

**posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową  
i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje**

**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**

**w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń**

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

**Pouczenie**

Od decyzji przysługuje Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów RP. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem organu, który wydał decyzję tj. Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

Członkowie Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP:

Przewodnicząca Komisji	Wiceprzewodniczący Komisji	Sekretarz Komisji	Członek Komisji	Członek Komisji	Członek Komisji
Elżbieta Zdunkowska- Mróz	Romuald Cieluch	Joanna Wciorka - Konat	Daniela Milan- Konopka	Barbara Wilemborek	Antoni Wolański

Otrzymują:

1. Strona (wnioskodawca): Marek Rutkowski, 76-200 Słupsk, Kulczyńskiego 7/36
2. Gdy decyzja stanie się ostateczna:
  - 1) Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego - w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane,
  - 2) Rada Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP.
3. a.a.

80-836 Gdańsk, ul. Targ Węglowy 27. Tel.: 058 300 06 56. Fax: 058 305 27 20. E-mail: pomorska@iarp.pl [Http://www.pomorska.iarp.pl](http://www.pomorska.iarp.pl)  
Regon: 017466395 - 00028 Konto: PKO BP SA III O / Gdańsk Nr 24 1020 1811 0000 0202 0015 3205





IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Pomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

## **ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ**

(wypis z listy architektów)

Pomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

**mgr inż. arch. Marek Rutkowski**

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **582/POOKK/2013**, jest wpisany na listę członków Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PO-1276**.

Członek czynny od: 15-01-2014 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 12-02-2018 r. Gdańsk.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **31-07-2018 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:  
Ryszard Comber, Przewodniczący Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

**PO-1276-D45C-22A6-31Y8-7D27**

---

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: [www.izbaarchitektow.pl](http://www.izbaarchitektow.pl) lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.

POMORSKA OKRĘGOWA  
IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA  
80-840 Gdańsk, ul. Świętojańska 43/44  
(3) Tel. (0-58) 324-89-77  
Fax (0-58) 301-44-98

Gdańsk, dnia 18 grudnia 2007 r.

syg. akt 246/POM/OKK/07

## DECYZJA

Na podstawie art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów /Dz.U. z 2001 r. Nr 5 poz. 42, ze zm./, art. 12 ust. 3, art.13 ust.1 pkt 1 i 2, art. 14 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane /tekst jednolity Dz. U. z 2006 r. Nr 156, poz. 1118/, § 6 pkt 1 i 2, § 11 ust.1 pkt 1, § 15, § 17 ust. 1 pkt 1 i 2 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie /Dz. U. z 2006 r. Nr 83 poz. 578, ze zm./ oraz art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego /t.j. Dz.U. z 2000 r. Nr 98, poz.1071 ze zm./

**Okręgowa Komisja Kwalifikacyjna**  
stwierdza, że:

**Pan MICHAŁ TYSZKA**  
magister inżynier  
urodzony dnia 04.07.1978 r w Słupsku

uzyskał  
**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**  
numer ewidencyjny: POM/0212/PWOK/07

**do projektowania i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń w specjalności  
konstrukcyjno-budowlanej**

## UZASADNIENIE

W związku z uwzględnieniem w całości żądania strony, na podstawie art. 107 § 4 K.p.a. odstępuje się od uzasadnienia decyzji. Zakres nadanych uprawnień budowlanych wskazano na odwrocie decyzji.

### Pouczenie

Od niniejszej decyzji służy odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa w Warszawie, za pośrednictwem Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

Skład orzekający Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej:



**PRZEWODNICZĄCY**  
Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej

Ryszard Kolasa

**WICEPRZEWODNICZĄCY**  
Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej

Łaszek Niedostatkiwicz

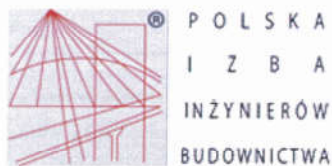
**CZŁONEK**  
Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej

Ziemowit Suligowski

Otrzymują:  
1. Pan Michał Tyszką  
76-200 Słupsk, ul. Dmowskiego 4/22  
2. Okręgowa Rada Izby  
3. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego  
4. a/a

**Pan Michał Tysza upoważniony jest do:**

- I.** Na podstawie art.12 ust.1 pkt 1 i 2, art. 13 ust. 3 i 4 ustawy Prawo budowlane, w specjalności konstrukcyjno-budowlanej, bez ograniczeń do:
- a) projektowania, sprawdzania projektów architektoniczno-budowlanych i sprawowania nadzoru autorskiego,
  - b) kierowania budową lub innymi robotami budowlanymi,
  - c) kierowania wytwarzaniem konstrukcyjnych elementów budowlanych oraz nadzoru i kontroli technicznej wytwarzania tych elementów,
  - d) wykonywania nadzoru inwestorskiego,
  - e) sprawowania kontroli technicznej utrzymania obiektów budowlanych.
- II.** Na podstawie § 17 ust. 1 pkt 1 i 2 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie /Dz. U. z 2006 r. Nr 83 poz. 578, ze zm./ uprawnienia niniejsze uprawniają w specjalności konstrukcyjno-budowlanej bez ograniczeń do projektowania i kierowania robotami budowlanymi związanymi z obiektem budowlanym w zakresie :
- a) sporządzania projektu architektoniczno-budowlanego w odniesieniu do konstrukcji obiektu,
  - b) kierowania robotami budowlanymi w odniesieniu do konstrukcji obiektu oraz do architektury obiektu.
- III.** Na podstawie § 15 w/w rozporządzenia, niniejsze uprawnienia do projektowania w specjalności konstrukcyjno-budowlanej uprawniają do sporządzania projektu zagospodarowania działki lub terenu, z zakresie tej specjalności.



### Zaświadczenie

o numerze weryfikacyjnym:

POM-K4Y-Q7A-763 \*

Pan Michał Tyszką o numerze ewidencyjnym POM/BO/0072/08  
adres zamieszkania ul. Bauera 9, 76-200 Słupsk  
jest członkiem Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa i posiada wymagane  
ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.  
Niniejsze zaświadczenie jest ważne od 2018-02-01 do 2019-01-31.

Zaświadczenie zostało wygenerowane elektronicznie i opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym  
weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu w dniu 2018-01-24 roku przez:

Franciszek Rogowicz, Przewodniczący Rady Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

(Zgodnie art. 5 ust 2 ustawy z dnia 18 września 2001 r. o podpisie elektronicznym (Dz. U. 2001 Nr 130 poz. 1450) dane w postaci  
elektronicznej opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu są  
równoważne pod względem skutków prawnych dokumentom opatrzonym podpisami własnoręcznymi.)

\* Weryfikację poprawności danych w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić za pomocą numeru weryfikacyjnego zaświadczenia na  
stronie Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa [www.piib.org.pl](http://www.piib.org.pl) lub kontaktując się z biurem właściwej Okręgowej Izby Inżynierów  
Budownictwa.

Podpis jest prawdziwy

## 5 Uzgodnienie z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym



PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w SŁUPSKU

Słupsk, dnia 03.07.2018 r.

ZNS.472.34.2018

Konstrukcje Budowlane Michał Tyszka  
76-200 Słupsk, pl. Powstańców Warszawskich 1/2

### UZGODNIENIE

Na podstawie art. 3, pkt 2 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261 z późn. zmianami), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku po zapoznaniu się z załączonym do wniosku strony: Konstrukcje Budowlane Michał Tyszka, 76-200 Słupsk, pl. Powstańców Warszawskich 1/2 z dnia 28.06.2018 r. (data wpływu 29.06.2018 r.) projektem przebudowy i remontu kuchni w Domu Studenta Nr 1 na terenie Akademii Pomorskiej w Słupsku przy ul. Arciszewskiego 22a, wraz z projektem instalacji wewnętrznej wentylacji, informuje że załączony do wniosku projekt, pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych

uzgadnia bez uwag

Niniejsze uzgodnienie jest ważne pod warunkiem dołączenia do niego projektu, na którym znajduje się klauzula stwierdzająca uzgodnienie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupsku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Słupsku  
z up. *Henryka Kisiel*  
z-ca Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Słupsku

#### Otrzymują:

1. Konstrukcje Budowlane Michał Tyszka  
76-200 Słupsk, pl. Powstańców Warszawskich 1/2
2. a/a

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku  
76-200 Słupsk, ul. Piotra Skargi 8  
tel. centrala (59) 843 12 91, faks (59) 843 81 55, e-mail: psse.slupsk@pis.gov.pl, <http://psse.slupsk.pl>





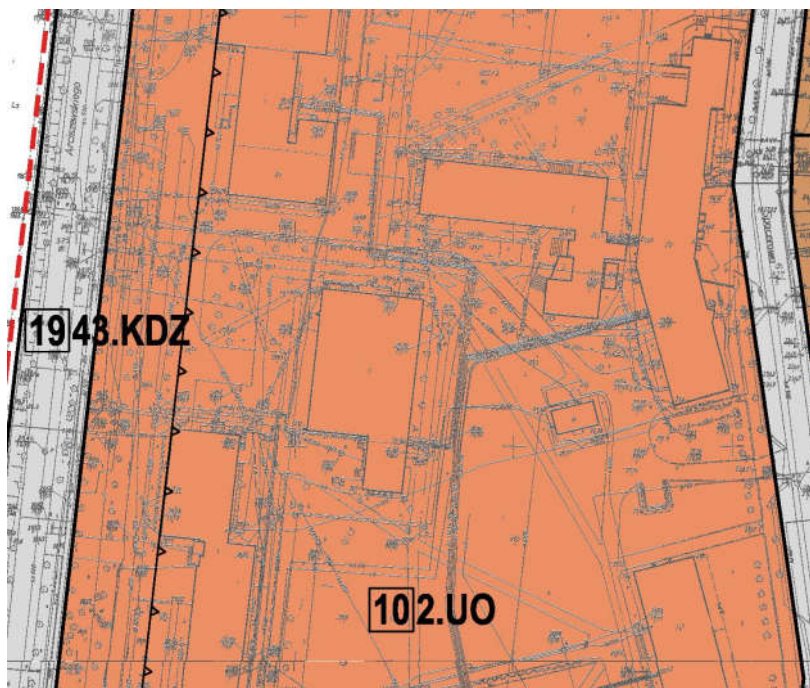


## 6 Miejscowy Plan Zagospodarowania Przestrzennego

**KARTA TERENU 10.2.UO DO MIEJSCOWEGO PLANU ZAGOSPODAROWANIA PRZESTRZENNEGO "GDYŃSKA-ARCISZEWSKIEGO" (zatwierdzonego Uchwałą Rady Miejskiej w Słupsku nr XXXVI/519/09 z dnia 25 marca 2009 roku).**

- PRZEZNACZENIE: 2.UO  
POWIERZCHNIA: 2.UO – 6,17 ha, teren usług oświaty
- ZASADY OCHRONY I KSZTAŁTOWANIA ŁADU PRZESTRZENNEGO:
  - tereny zagospodarowane, Akademia Pomorska w Słupsku
  - elementy zagospodarowania przestrzennego, które wymagają ochrony – nie ustala się.
  - cechy elementów zagospodarowania przestrzennego, które wymagają ukształtowania lub rewaloryzacji – nie ustala się.
  - określenie nakazów, zakazów, dopuszczeń i ograniczeń w zagospodarowaniu terenów – możliwie grupować miejsca parkowania z placykami gospodarczymi izolując je od pozostałego zagospodarowania zielenią wysoką i niską,
- ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA, PRZYRODY I KRAJOBRAZU KULTUROWEGO:
  - zachować i pielęgnować wartościowe elementy środowiska naturalnego,
  - dojścia i dojazdy w miarę możliwości utwardzać drobnowymiarowymi elementami zapewniającymi infiltrację wód opadowych wгłęb gleby.
- ZASADY OCHRONY DZIEDZICTWA KULTUROWEGO I ZABYTKÓW ORAZ DÓBR KULTURY WSPÓŁCZESNEJ:
  - obowiązują zapisy §8.
- WYMAGANIA WYNIKAJĄCE Z POTRZEB KSZTAŁTOWANIA PRZESTRZENI PUBLICZNYCH:
  - zasady umieszczania obiektów małej architektury - nie ustala się.
  - zasady umieszczania nośników reklamowych – dopuszcza się lokalizowanie reklam wolno stojących przy ścianie budynku, stanowiących kompozycję z jego elewacją pod warunkiem, że ich powierzchnia nie jest większa niż 4m<sup>2</sup>.
  - zasady umieszczania tymczasowych obiektów usługowo-handlowych – nie ustala się.
  - zasady umieszczania urządzeń technicznych – nie ustala się.
  - zasady umieszczania zieleni – w miarę możliwości technicznych od stron terenów dróg tworzyć nasadzenia zieleni ozdobnej niskiej i wysokiej.
  - określenie nakazów, zakazów, dopuszczeń i ograniczeń w zagospodarowaniu terenów – nie ustala się.
- PARAMETRY I WSKAŹNIKI KSZTAŁTOWANIA ZABUDOWY ORAZ ZAGOSPODAROWANIA TERENU:
  - linia zabudowy – ustala się wg rysunku planu
  - wielkości powierzchni zabudowy w stosunku do powierzchni działki lub terenu – ustala się maksymalnie 30% w stosunku do powierzchni terenu.
  - powierzchnia biologicznie czynna – ustala się min. 25%.
  - gabaryty projektowanej zabudowy - nie ustala się.
  - wysokości projektowanej zabudowy – nie więcej niż pięć kondygnacji nadziemnych,
  - geometria dachu – ustala się dachy płaskie.

- GRANICE I SPOSOBY ZAGOSPODAROWANIA TERENÓW LUB OBIEKTÓW PODLEGAJĄCYCH OCHRONIE, A TAKŻE NARAŻONYCH NA NIEBEZPIECZEŃSTWO POWODZI ORAZ ZAGROŻONYCH OSUWANIEM SIĘ MAS ZIEMNYCH
  - nie ustala się.
- SZCZEGÓŁOWE ZASADY I WARUNKI SCALANIA I PODZIAŁU NIERUCHOMOŚCI OBJĘTYCH PLANEM MIEJSCOWYM
  - dopuszcza się scalenia terenów o jednorodnej funkcji
  - minimalna/maksymalna szerokość frontów działek – nie ustala się.
  - minimalna/maksymalna powierzchnia działek – nie ustala się.
  - kąt położenia granic działek w stosunku do pasa drogowego – nie ustala się.
- SZCZEGÓLNE WARUNKI ZAGOSPODAROWANIA TERENÓW ORAZ OGRANICZENIA W ICH UŻYTKOWANIU, W TYM ZAKAZ ZABUDOWY
  - nie ustala się.
- ZASADY MODERNIZACJI, ROZBUDOWY I BUDOWY SYSTEMÓW KOMUNIKACJI I INFRASTRUKTURY TECHNICZNEJ
  - układ komunikacyjny i sieci infrastruktury technicznej, parametry, klasyfikacja ulic i innych szlaków komunikacyjnych – ustala się dostępność komunikacyjną terenu z ulicy Arciszewskiego
  - warunki powiązań układu komunikacyjnego i sieci infrastruktury technicznej z układem zewnętrznym – obowiązują zapisy §14.
  - wskaźniki w zakresie komunikacji i sieci infrastruktury technicznej – obowiązują zapisy §14.
- SPOSÓB I TERMIN TYMCZASOWEGO ZAGOSPODAROWANIA, URZĄDZANIA I UŻYTKOWANIA TERENÓW
  - nie ustala się.
- STAWKI PROCENTOWE, NA PODSTAWIE KTÓRYCH USTALA SIĘ OPŁATĘ, O KTÓREJ MOWA W ART. 36 UST. 4
  - nie ustala się.



Zgodnie z zapisami Miejsowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego „GDYŃSKA-ARCISZEWSKIEGO” przedmiotowy budynek nie jest wpisany do Gminnej Ewidencji Zabytków Nieruchomych oraz nie podlega ochronie konserwatorskiej.

## 7 Podstawa opracowania

Projekt opracowano na podstawie:

- Zlecenia inwestora,
- Inwentaryzacji budowlanej,
- Wizji lokalnej,
- Wykonanych prac w lutym 2018 roku,
- Mapy zasadniczej w skali 1:500,
- Wytocznych inwestora,
- Aktualnych przepisów i Norm Budowlanych związanych z tematem opracowania.

## 8 Normy i przepisy związane

Obliczenia statyczne wykonane według:

- PN-EN 1990: Eurokod: Podstawy projektowania konstrukcji.
- PN-EN 1990:2004/A1: Eurokod: Podstawy projektowania konstrukcji.
- PN-EN 1991-1-1: Eurokod 1: Oddziaływania na konstrukcje. Część 1-1: Oddziaływania ogólne.
- PN-EN 1991-1-3: Eurokod 1: Oddziaływania na konstrukcje. Część 1-3: Oddziaływania ogólne: Obciążenie śniegiem.
- PN-EN 1991-1-4: Eurokod 1: Oddziaływania na konstrukcje. Część 1-4: Oddziaływania ogólne: Obciążenie wiatrem.
- PN-EN 1995-1-1: 2010 :Eurokod 5: Projektowanie konstrukcji drewnianych - Część 1-1: Zasady ogólne i zasady dla budynków.
- PN-EN 1995-1-2:2008 Eurokod 5: Projektowanie konstrukcji drewnianych - Część 1-2:Postanowienia ogólne - Projektowanie konstrukcji z uwagi na warunki pożarowe.

## 9 Przedmiot oraz cel opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt przebudowy i remontu kuchni w budynku stołówki przy domu studenckim nr 1. Budynek jest zlokalizowany na terenie Akademi Pomorskiej w Słupsku przy ul. Arciszewskiego 22a. W ramach przebudowy zmianie ulegnie układ pomieszczeń i technologia zaplecza kuchennego w poziomie przyziemia. Ponadto wykonane zostaną nowe otwory drzwiowe i okienne. Wymianie ulegnie stolarka drzwiowa oraz wyposażenie kuchni. Przebudowie ulegną również instalacje wewnętrzne.

Planowana przebudowa nie wpłynie na charakterystyczne parametry bryły głównej budynku takie jak długość, szerokość, wysokość, kubatura.

## 10 Istniejący stan zagospodarowania terenu

Działka nr 322/3, na której znajduje się przedmiotowy budynek zlokalizowana jest w obrębie ewidencyjnym nr 18, jednostka ewidencyjna miasto Słupsk. Dostęp do przedmiotowego budynku bezpośrednio z DS1 oraz od strony parkingu.

Istniejące uzbrojenie terenu:

- Przyłącze elektryczne,
- Przyłącze wodociągowe,
- Przyłącze kanalizacyjne,
- Przyłącze gazowe.

Wjazd na działkę, miejsca gromadzenia odpadów stałych istniejące – pozostają bez zmian.

## 11 Warunki geotechniczne

Realizacja zamierzenia inwestycyjnego polegać będzie na przebudowie zaplecza kuchennego w poziomie przyziemia Domu Studenta nr 1 w Słupsku. Wszystkie prace budowlane będą wykonane wewnątrz budynku.

Przebudowa nie spowoduje zmiany obciążeń użytkowych, a co za tym idzie nie spowoduje zwiększenia obciążeń oddziaływujących na fundamenty. Odstąpiono od wykonania odkrywki gruntu. Założono, iż budynek posadowiony jest w prostych warunkach gruntowych.

## 12 Kategoria geotechniczna

Obiekt ze względu na: proste warunki gruntowe, ilość kondygnacji – 1, prostą konstrukcję, posadowienie na fundamentach bezpośrednich, zaliczono do **pierwszej kategorii geotechnicznej**.

## 13 Dane o terenie

Teren, na którym znajduje się projektowana inwestycja nie jest wpisany do rejestru zabytków oraz nie podlega ochronie na podstawie ustaleń warunków miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

## 14 Działalność górnicza

Teren, na którym znajduje się projektowana inwestycja nie znajduje się w granicach terenu górniczego.

## 15 Projektowane zagospodarowanie działki

Wszystkie prace budowlane będą wykonane wewnątrz budynku. Zagospodarowanie działki nie ulega zmianie. Dojazd do budynku, miejsca gromadzenia odpadów stałych – pozostaną bez zmian.

## **16 Opis budynku – stan istniejący**

### **16.1 Opis ogólny**

Budynek w którym znajduje się kuchnia wraz z zapleczem kuchennym przylega bezpośrednio do Domu Studenta nr 1 w Słupsku. Budynek zlokalizowany jest na terenie Akademii Pomorskiej przy ulicy Arciszewskiego 22a, na działce nr 322/3, w obrębie ewidencyjnym 18 miasta Słupsk. Obiekt jest jednokondygnacyjny, całkowicie podpiwniczony o stropodachu żelbetowym, płaski, krytym papą termozgrzewalną. Konstrukcja budynku ryglowa z wypełnieniem z gazobetonu.

### **16.2 Ogólna charakterystyka budynku**

Budynek został wykonany w technologii tradycyjnej oraz uprzemysłowionej w układzie konstrukcyjnym podłużnym.

Charakterystyka budynku:

- Fundamenty – ławy żelbetowe – nie wykonano odkrywek,
- Ściany fundamentowe – murowane z cegły ceramicznej pełnej,
- Ściany osłonowe podłużne – ryglowe z wypełnieniem z gazobetonu, ocieplone warstwą styropianu,
- Ściany osłonowe szczytowe – ryglowe z wypełnieniem z gazobetonu, ocieplone warstwą styropianu,
- Ściany działowe w piwnicy – popękane, bez oparcia na posadzce,
- Posadzka w piwnicy – zapadnięta, popękana,
- Słupy, rygle i ramy – żelbetowe,
- Nadproża – żelbetowe,
- Stropy – żelbetowe prefabrykowane z płyt kanałowych,
- Stropodach – płaski, żelbetowy monolityczny,
- Pokrycie dachu – papa termozgrzewalna,
- Schody wewnętrzne – żelbetowe,
- Stolarka okienna – PCV,
- Stolarka drzwiowa – drzwi główne wejściowe aluminiowe, wewnętrzne płycinowe,
- Elewacje – tynk strukturalny,
- Tynki wewnętrzne – cementowo-wapienne,
- Opierzenia – z blachy ocynkowanej i powlekanej,
- Parapety zewnętrzne – z blachy powlekanej,
- Instalacje w budynku:
  - Wodna,
  - Kanalizacyjna,
  - Elektryczna,
  - Wentylacja grawitacyjna,
  - Wentylacja mechaniczna nawiewno - wywiewna,
  - Gazowa.



Zdjęcie nr 1 – Elewacja frontowa



Zdjęcie nr 2 – Elewacja tylna

### 16.3 Stan techniczny budynku

Podczas wizji lokalnej przeprowadzonej w poziomie piwnic i parteru budynku oraz elewacji i dachu określono stan techniczny elementów konstrukcyjnych. Oględzinom poddano takie elementy jak: stropy, ściany, nadproża. W wyniku dokonanych oględzin nie stwierdzono aby konstrukcja budynku wymagała remontu lub wzmocnienia. **Nie stwierdzono przeciwwskazań na wykonanie przedmiotowego zamierzenia inwestycyjnego.** Budynek jest ciągle użytkowany i na bieżąco konserwowany. **Stan techniczny konstrukcji określono, jako dobry.**

### 16.4 Kryterium oceny stanu technicznego budynku

Dla określenia ogólnych kryteriów oceny stanu technicznego elementów budynku i budynku jako całości, przyjęto poniższą klasyfikację stanu technicznego:

Lp.	Klasyfikacja stanu technicznego. Procentowe zużycie elementów	Kryterium oceny
1	Bardzo dobry 0 – 10 %	Elementy budynku są dobrze utrzymane, nie wykazują zużycia i uszkodzeń. Wbudowane materiały są dobrej jakości
2	Dobry 11 – 25 %	Elementy budynku nie wykazują większego zużycia. Elementy wymagają bieżącej konserwacji.
3	Średni 26 – 50 %	Elementy budynku utrzymane są w stanie zadowalającym. Potrzebny jest remont bieżący polegający na drobnych naprawach

4	Zadowalający 51 – 60 %	W elementach budynku występują średnie uszkodzenia i ubytki nie zagrażające bezpieczeństwu. Celowy jest częściowy remont kapitalny.
5	Zły 61 – 70 %	W elementach budynku występują znaczne uszkodzenia i ubytki. Cechy i właściwości wbudowanych materiałów mają obniżoną klasę. Wymagany kompleksowy remont kapitalny.
6	Awaryjny powyżej 70 %	Budynek wyeksploatowany nie nadaje się do remontu, a jego przebudowa (odbudowa) jest ekonomicznie nieuzasadniona. Obiekt do likwidacji.

### **16.5 Opis kuchni – stan istniejący**

Przedmiotowa kuchnia wraz ze zmywalnią oraz podręcznymi magazynami położona jest na parterze przedmiotowego budynku. W piwnicy znajduje się zaplecze kuchenne wraz z magazynami. Kuchnia wyposażona w instalacje elektryczne, wodną, kanalizacyjną, wentylacyjną oraz gazową. Na ścianach do poziomu 2,20m okładzina z płytek ceramicznych, Powyżej ściany malowane farbami emulsyjnymi. Wentylacja nawiewno – wywiewna zapewniona poprzez nawiewną centralę wentylacyjną wtłaczająca podgrzane powietrze do pomieszczeń kuchni oraz aparat wentylacyjny wyciągowy wyciągający powietrze z pomieszczeń piwnicy. Wyciąg powietrza z kuchni jest zapewniony poprzez okapy z filtrami tłuszczu. Oświetlenie lampami ze świetlówkami jarzeniowymi. W lutym 2018 roku na podłodze parteru zostały położone nowe płytki typu gres ze spadkiem wraz z nowymi liniowymi kratkami spływowymi. Kuchnia wyposażona w urządzenia.



**16.6 Zestawienie powierzchni piwnicy – stan istniejący**

Powierzchnia		
Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
0/1	Korytarz	24,04
0/2	Magazyn jaj + UV	6,17
0/3	Magazyn warzyw	15,21
0/4	Przedsionek	5,33
0/5	Obieralnia jarzyn	19,64
0/6	Magazyn mięsny	18,38
0/7	Przedsionek	1,84
0/8	Magazyn	17,82
0/9	Szatnia	22,93
0/10	Natrysk	3,09
0/11	Pomieszczenie centrali wentylacyjnej	23,42
0/12	WC	3,55
0/13	Chłodnia	12,96
0/14	Magazyn naczyń	17,09
0/15	Magazyn naczyń	17,09
Łącznie:		208,40 m <sup>2</sup>

**16.7 Zestawienie powierzchni parteru – stan istniejący**

Powierzchnia		
Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
1/1	Szatnia	14,40
1/2	Stołówka – sala duża	191,37
1/3	Stołówka – sala mała	49,38
1/4	Rozdzielnia kelnerska	12,22
1/5	Wydawka	16,20
1/6	Korytarz	16,67
1/7	Pomieszczenie biurowe	17,12
1/8	Magazyn naczyń	10,24
1/9	Magazyn suchy + opakowania	10,19
1/10	Klatka schodowa	8,90
1/11	Korytarz	3,23
1/12	Szatnia	15,13
1/13	Korytarz	1,15
1/14	Przygotownia warzyw	21,64
1/15	Chłodnia	3,48
1/16	Kuchnia	66,38
1/17	Magazyn podręczny kuchni	5,01
1/18	Zmywalnia	17,44
Łącznie:		480,15 m <sup>2</sup>

## **17 Zakres prac remontowych wykonanych w lutym 2018r.**

### **17.1 Piwnica**

- Wykuto bruzdy w posadzkach i wymieniono poziomy kanalizację sanitarną w piwnicy budynku,
- Wymieniono przyłącze kanalizacji sanitarnej od budynku do separatora tłuszczów,
- Wymieniono część pionów kanalizacji sanitarnej,
- Dziury w posadzce po wymianie poziomów kanalizacji sanitarnej zasypano piaskiem a posadzki uzupełniono betonem,
- Zamontowano odwodnienia liniowe.

### **17.2 Parter**

- Skuto płytki ceramiczne w pomieszczeniach kuchni,
- Wykonano warstwę samopoziomującą,
- Wykonano nowe płytki typu gres ze spadkiem w kierunku odwodnienia liniowych,
- Zamontowano odwodnienia liniowe,
- Wyczyszczono sprzęt kuchenny, okapy wraz z filtrami tłuszczu.

## **18 Charakterystyka zamierzenia inwestycyjnego**

Inwestor zamierza przebudować i wyremontować kuchnię wraz z zapleczem oraz dostosować ją do aktualnych przepisów sanitarnych. W ramach przebudowy zmianie ulegnie układ pomieszczeń i technologia zaplecza kuchennego w poziomie przyziemia. Ponadto wykonane zostaną nowe otwory drzwiowe i okienne. Wymianie ulegnie stolarka drzwiowa oraz wyposażenie kuchni. Przebudowie ulegną także instalacje wewnętrzne.

## **19 Projektowany zakres prac budowlanych w budynku**

### **19.1 Parter**

Podczas realizacji zamierzenia inwestycyjnego planuje się następujący zakres prac:

- Wykonanie ścianki działowej na stelażu stalowym (przy istniejącej klatce schodowej),
- Wymurowanie ścianek działowych z gazobetonu grubości 12cm,
- Zamurowanie dwóch otworów drzwiowych,
- Wykonanie nowych otworów drzwiowych w ścianach działowych,
- Zbicie tynków w złym stanie technicznym i ich uzupełnienie,
- Wymiana stolarki drzwiowej na nową.
- Na ścianach korytarza wkleić siatkę elewacyjną, wykonać wyprawę z tynku elewacyjnego typu baranek gr 1mm,
- Pomalować sufity.

## 20 Szczegółowy opis projektowanych prac budowlanych w budynku

### 20.1 Parter – ogólna charakterystyka

- **Wykonanie ścianek działowych karton-gips na stelażu stalowym (przy klatce schodowej)** – wykonać stelaż z profili stalowych i wykonać ścianę z płyt kartonowo-gipsowych przeznaczonych do pomieszczeń mokrych. Na tak przygotowanym podłożu wkleić siatkę elewacyjną i wykonać warstwę wykończeniową z tynku mineralnego, Tynk pomalować lakierem bezbarwnym
- **Demontaż stolarki drzwiowej wraz z ościeżnicami,**
- **Rozbiórka ścian działowych** - wskazane ściany działowe należy rozebrać (zgodnie z dokumentacją graficzną) wraz z wywiezieniem gruzu,
- **Winda** – likwidacja windy oraz rozebranie ścian szybu windy towarowej, wykonanie stropu w otworze po windzie (wylewka betonowa zbrojona siatką prętów o średnicy 12mm w rozstawie co 15cm oparta ścianach szybu windowego),
- **Wymurowanie ścianek działowych gr. 12 cm** - wymurować nowoprojektowane ścianki działowe z gazobetonu gr. 12 cm, wraz z gruntowaniem i obustronnym tynkowaniem,
- **Wykucie projektowanych otworów (wraz z osadzeniem nadproży stalowych) w ścianach wewnętrznych działowych** - zaprojektowano nowe otwory w ścianach wewnętrznych (100x205cm, 300x248cm, 90x160cm), przed wykonaniem otworów należy osadzić nadproża stalowe zgodnie z wytycznymi zawartymi wg dokumentacji rysunkowej części konstrukcyjnej oraz wg części opisowej dotyczącej osadzenia nadproży stalowych i osadzenia stolarki drzwiowej.
- **Zamurowanie nieużytkowanych otworów drzwiowych** - istniejące otwory drzwiowe należy zamurować bloczkami z gazobetonu, a następnie otynkować i wykonać warstwę wykończeniową wg części opisowej prac wykończeniowych.
- **Montaż nowej stolarki drzwiowej** – zamontować nowe ościeżnice oraz stolarkę drzwiową,
- **Zbicie tynków w złym stanie technicznym** – istniejące tynki ścian i sufitów w złym stanie technicznym należy zbić, po wykonaniu prac konstrukcyjnych wykonać nowe tynki,
- **Przetarcie starych powierzchni ścian i sufitów z farby i zagruntowanie podłoża.**
- **Malowanie ścian i sufitów,**
- **Malowanie pozostałych ościeżnic drzwiowych stalowych,**
- **Prace wykończeniowe** – na ścianach korytarza oraz klatki schodowej wkleić siatkę elewacyjną i wykonać warstwę wykończeniową z tynku mineralnego, Tynk pomalować lakierem bezbarwnym,
- **Wentylacja** – przebudowa istniejącej instalacji wentylacji kuchni i zaplecza kuchennego, oraz części socjalnej dla pracowników. Demontaż istniejącej instalacji, budowa nowych kanałów i montaż nowej centrali wentylacyjnej na dachu.
- **Klimatyzacja** - sale konsumpcyjne zostaną wyposażone w instalację klimatyzacji w systemie bezpośredniego odparowania czynnika chłodniczego. Jednostki zewnętrzne zostaną umieszczone na dachu.

- **Instalacja wodna** – przebudowa instalacji wodnej dla kuchni, lokalizacja podlicznika wody zimnej w pomieszczeniu nr 1/15, a podlicznika dla wody ciepłej i cyrkulacji w pom. 1/8.
- **Instalacja kanalizacji sanitarnej** – wykonanie nowych podejść kanalizacyjnych dla kuchni i zaplecza w ramach istniejących pionów i poziomów w piwnicy.
- **Instalacja gazu** - bilans gazu się nie zmienia, należy tylko przebudować podejścia gazu do urządzeń gazowych, które zmieniają swoją lokalizację, montaż czujnika gazu w kuchni i elektrozaworu w szafce gazowej za licznikiem gazu.
- **Instalacja elektryczna** - Zasilanie elektryczne kuchni (rozdzielniczy Rkuch) zaprojektowane jest z istniejącej rozdzielniczy RG zlokalizowanej w piwnicy w pomieszczeniu 0/15. Zasilanie rozdzielniczy RG jest istniejące i pozostaje bez zmian. Zaprojektowano instalacje oświetlenia ogólnego, oświetlenia awaryjnego, instalacja gniazd 230V oraz 400V. Przeprojektowano istniejącą instalację SSP oraz istniejącą instalację kontroli dostępu.

## 21 Zestawienie powierzchni – stan projektowany

### 21.1 Zestawienie powierzchni piwnicy – bez zmian

Powierzchnia		
Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
0/1	Korytarz	24,04
0/2	Magazyn jaj + UV	6,17
0/3	Magazyn warzyw	15,21
0/4	Przedsionek	5,33
0/5	Obieralnia jarzyn	19,64
0/6	Magazyn mięsny	18,38
0/7	Przedsionek	1,84
0/8	Magazyn	17,82
0/9	Szatnia	22,93
0/10	Natrysk	3,09
0/11	Pomieszczenie centrali wentylacyjnej	23,42
0/12	WC	3,55
0/13	Chłodnia	12,96
0/14	Magazyn naczyń	17,09
0/15	Magazyn mięsa (chłodnie)	17,09
<b>Łącznie:</b>		<b>208,40 m<sup>2</sup></b>

### 21.2 Zestawienie powierzchni przyziemia

Powierzchnia kuchni i zaplecza kuchennego		
Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
1/1	Korytarz	19,47
1/2	Magazyn jaj i warzyw	3,48
1/3	Pom. obróbki jaj i warzyw	11,14
1/4	Myjnia opakowań transportowych	5,01
1/5	Kuchnia	74,96

1/6	Pom. wydawania posiłków	14.53
1/7	Zmywalnia	9.03
1/8	Komunikacja	4.97
1/9	Magazyn produktów suchych	16.09
1/10	Pomieszczenie biurowe	17.12
1/11	Magazyn naczyń	10.24
1/12	Magazyn produktów zamrożonych	10.19
1/13	WC	1.48
1/14	Natrysk	1.31
1/15	Przedśionek WC	4.20
1/16	Pomieszczenie socjalne	8.20
<b><i>Łącznie:</i></b>		<b>211.42 m<sup>2</sup></b>
<b>Powierzchnia części konsumpcyjnej</b>		
<b>Nr pomieszczenia</b>	<b>Nazwa pomieszczenia</b>	<b>Powierzchnia [m<sup>2</sup>]</b>
2/1	Szatnia	14.40
2/2	Stołówka – sala duża	191.37
2/3	Stołówka – sala mała	49.38
<b><i>Łącznie:</i></b>		<b>255.15 m<sup>2</sup></b>

## 22 Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe

### 22.1 Ściany

- działowe z bloczków z gazobetonu grubości 12 cm, obustronnie otynkowane,
- działowe g-k na stelażu metalowym grubości 12 cm, obustronnie otynkowane.

### 22.2 Nadproża stalowe

#### 22.2.1 Kolejność prac budowlanych przy wstawianiu nadproża stalowego

W miejscu projektowanych lub poszerzanych otworów drzwiowych, okiennych, witrynowych w ścianach wewnętrznych należy osadzić nadproża stalowe z profili gorącowałcowanych 2xC160 (2xC200) zgodnie z wytycznymi zawartymi poniżej:

- zaznaczenie obrysu otworu (przewiercić na wylot),
- podstemplowanie stropodachu nad nadprożem, w odległości nie większej niż 1,0m od nadproża,
- wykucie otworów (gniazd) stanowiących podparcie dla projektowanego nadproża,
- wykonanie poduszki gr 15-20cm z zaprawy Ceresit CX15 jako podparcie dla nadproża stalowego,
- wykucie bruzdy z jednej strony ściany na głębokość około 9cm i wysokości około 18/22 cm,
- osadzenie ceownika C160/C200 w powstałej wnęcie, podpierając w gnieździe na poduszce betonowej (przed osadzeniem kształtownik należy owinąć siatką Rabbita),
- zaklinowanie belki nadproża przez podbicie od góry klinami stalowymi i wypełnienie szczelnie przestrzenie między ceownikiem, a murem zaprawą Ceresit CX15, po 24 godzinach powtórzyć powyższe czynności dla belki z drugiej strony ściany,

przygotowując uprzednio otwory do osadzenia łączników dystansowych i osadzenia, skręcić ceowniki śrubami M16 co 25cm,

- po kolejnych 24 godzinach można przystąpić do wyburzenia fragmentu ściany poniżej nadproża, ściany nie należy wyburzać za pomocą młotów tylko wyciąć pionowe bruzdy za pomocą piły diamentowej, a następnie za pomocą młotka ręcznego i przecinaka zdejmować kolejne warstwy muru,
- elementy stalowe wyszpałdować, otynkować,
- usunięcie stempli po 72 godzinach od wykonania ostatniej operacji.

**Uwaga:**

- Oparcie belek nadproża min 30 cm,
- Belki stalowe owinąć siatką Rabbitza,
- Prace prowadzić pod nadzorem osoby uprawnionej.

### **22.3 Nadproża prefabrykowane**

W budynku zaprojektowano nadproża drzwiowe z belek prefabrykowanych L-19 typu D o następujących rozpiętościach:

- L-19 dł. 150 cm,
- L-19 dł. 210 cm.

Prefabrykowane nadproża typu L-19 należy układać w ilości 1 sztuki nad każdym otworem drzwiowym na ścianach działowych grubości 12cm. Nadproża należy układać bezpośrednio (bez „poduszek” ceglanych lub betonowych) na tego typu ścianach.

## **23 Wymiana stolarki drzwiowej**

Należy zdemontować istniejące drzwi poprzez wymontowanie skrzydeł i wymontowanie ościeży drzwiowych.

W powiększone i przygotowane ościeże należy wstawić ościeżnicę stalową używając rozpórek, pianki montażowej, klinów. W zamontowaną ościeżnicę należy osadzić drzwi. Ustawienie drzwi należy sprawdzić w pionie i w poziomie. Dopuszczalne odchylenie od pionu powinno być mniejsze od 1 mm na 1 m wysokości, nie więcej niż 2 mm.

Etapy montażu:

- Przygotowanie otworu w ścianie,
- Wstawienie ościeżnicy w otwór,
- Wypoziomowanie, wypionowanie i unieruchomienie ościeżnicy za pomocą klinów (kliny muszą być usytuowane w narożach),
- Zdjęcie z drzwi folii i sprawdzenie funkcjonalności,
- Zawieszenie skrzydła w celu sprawdzenia funkcjonalności drzwi,
- Dokonanie ewentualnych korekt ustawienia ościeżnicy w murze,
- Założenie rozpórów pomiędzy elementami ościeżnicy w celu uniknięcia przewężeń,
- Wypełnienie pianką poliuretanową szczeliny między murem a ościeżnicą w celu uszczelnienia oraz odizolowania wilgoci (nie doprowadzać do zabrudzenia ościeżnicy pianką),
- Zdjęcie rozpór i klinów oraz założenie skrzydeł,
- Wykonanie regulacji okuć,
- Po zastygnięciu pianki i wyjęciu klinów, miejsca po nich uzupełnić pianką.

## **24 Oddziaływanie inwestycji na środowisko naturalne**

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2010r. w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (Dz. U. z 2004r. nr 257, poz. 2573), przedmiotowa inwestycja nie jest zakwalifikowana jako inwestycja mogąca pogorszyć stan środowiska.

## **25 Dostosowanie obiektu do użytkowania przez osoby niepełnosprawne**

Przebudowywane pomieszczenia nie zostały zakwalifikowane jako obiekt użyteczności publicznej i nie jest wymagane dostosowanie ich do korzystania przez osoby niepełnosprawne a w szczególności osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich.

## **26 Technologia**

Przedmiotem opracowania jest projekt przebudowy i remontu kuchni w budynku stołówki przy domu studenckim nr 1. Budynek jest zlokalizowany na terenie Akademi Pomorskiej w Słupsku przy ul. Arciszewskiego 22a. W ramach przebudowy zmianie ulegnie układ pomieszczeń i technologia zaplecza kuchennego w poziomie przyziemia. Piwnica zostanie całkowicie odcięta komunikacyjnie oraz technologicznie od przyziemia budynku.

Stołówka i zaplecze kuchenne będą wyposażone w instalację wodociągową, kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, ciepłej wody, elektryczną i wentylację.

We wszystkich pomieszczeniach kuchennych zaprojektowano uzupełnienie posadzki z płytek gresowych. W pomieszczeniach zaplecza ściany do wysokości 2,0m wyłożone będą płytkami ceramicznymi. Korytarz – struktura malowana lakierem – powierzchnia zmywalna.

### **26.1 Zestawienie projektowanych pomieszczeń zaplecza**

- Korytarz,
- Magazyn jaj i warzyw,
- Pom. obróbki jaj i warzyw,
- Myjnia opakowań transportowych,
- Kuchnia,
- Pom. wydawania posiłków,
- Zmywalnia,
- Komunikacja,
- Magazyn produktów suchych,
- Pomieszczenie biurowe,
- Magazyn naczyń,
- Magazyn produktów zamrożonych,
- Pom socjalne z zapleczem higieniczno – sanitarnym

### **26.2 Zakres działalności**

W budynku znajduje się stołówka z węzłem sanitarnym i usługą gastronomiczną wraz z niezbędnym zapleczem do przyjęcia jednorazowo max. 60 osób. Sanitariaty zlokalizowane są na terenie budynku Domu Studenta nr 1 (poza zakresem opracowania).

### **26.3 Założenia podstawowe**

- Klasyfikacja lokalu – stołówka na przyjęcie maksymalnie jednorazowo 60 osób,
- Rodzaj serwowanych potraw – śniadania, obiady, kolacje, catering,
- Sposób obsługi klienta – samoobsługa, obsługa kelnerska w przypadku zorganizowanych imprez,



- Stosowane naczynia – wielokrotnego użytku
- Ilość osób zatrudnionych – maksymalnie 4 osoby na jednej zmianie

Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz jeżeli to niezbędne, obuwie robocze a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

#### **26.4 Rodzaje prowadzonych procesów technologicznych**

W zakładzie należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przyjęcia środków spożywczych, ich transportu wewnętrznego, przechowywania, porcjowania, ekspozowania, ważenia i pakowania, z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla danego środka spożywczego.

Dla każdego z rodzaju środków spożywczych wydzielą się sprzęt i narzędzia takie, jak: noże, deski, szufle, łyżki, szczypce, naczynia wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Środki spożywcze magazynowe w zakładzie przechowuje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się środki spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych środków spożywczych temperaturze, kontrolowanej, monitorowanej i rejestrowanej.

Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym czasie, poza kontrolą temperatury, czynności niezbędnych przy przygotowaniu, transporcie, magazynowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, jeżeli nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka.

Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędącymi żywnością oraz z takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu.

W zakładzie nie przewiduje się przechowywania lub wydawania w obniżonych temperaturach potraw, po etapie przetwarzania lub przygotowania końcowego w podwyższonej temperaturze.

Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno – sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej; żywność jest przetwarzana zgodnie z ustalonym procesem obróbki cieplnej w powiązaniu z innymi metodami kontrolowania zagrożeń mikrobiologicznych.

Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta. Osoby prowadzące zakłady gastronomiczne są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji lub innych danych, na podstawie których będzie możliwa identyfikacja dostawców surowców art. spożywczych.

## **26.5 Opis pomieszczeń i procesy technologiczne**

Pomieszczenia pracy i ich wyposażenie powinny zapewniać pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy. W szczególności w pomieszczeniach pracy należy zapewnić właściwe oświetlenie, odpowiednią temperaturę, wymianę powietrza oraz zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnymi i nasłonecznieniem, drganiami oraz innymi czynnikami szkodliwymi dla zdrowia.

Na teren zaplecza gastronomicznego prowadzi niezależne wejście z zewnątrz. Wejście znajduje się w poziomie parteru. Tym wejściem będą wchodzili pracownicy, będą odbywały się dostawy oraz będą wynoszone odpadki. Wszystkie te czynności będą miały się w czasie.

Po prawej stronie od wejścia do zaplecza gastronomicznego znajduje się pomieszczenie sanitarno-higieniczne dla pracowników, umożliwiające pracownikom dostęp do własnej szatni i WC z kabiną prysznicową.

- magazyn główny wyposażony w 4 komory chłodnicze – osobno na nabiał, mięso, ryby i warzywa,
- magazyn jaj i warzyw – wyposażony w szafkę na jaja oraz regał na warzywa,
- pomieszczenie obróbki jaj i warzyw – wyposażone w zlew do jaj, lodówkę i naświetlacz do jaj nad lodówką oraz w urządzenie do obierania ziemniaków, zlew dwukomorowy do warzyw i blat roboczy. Pomieszczenie posiada odrębne wejście i wyjście uniemożliwiające krzyżowanie się drogi „brudnej” z „czystą”,
- Pomieszczenie do mycia opakowań transportowych – wyposażone w basen do mycia termosów, podest na termosy i umywalkę
- Kuchnię – wyposażoną w odrębne stanowiska do przygotowywania produktów mięsnych, rybnych, warzywnych. Ponadto w pomieszczeniu tym znajdują się urządzenia do obróbki termicznej tj. kuchnia elektryczna, taborety gazowe, patelnia elektryczna, piec konwekcyjno – parowy, kotły gazowe warzelnicze. W pomieszczeniu tym zapewniono również stanowisko mycia sprzętu podręcznego oraz basen do mycia garnków.
- Pomieszczenie wydawania posiłków – pomieszczenie wyposażone w blat roboczy, barm i ladę kasowo – podawczą, umywalkę. Pomieszczenie „połączone” szafa przelotową z pomieszczeniem zmywalni.
- Zmywalnia – pomieszczenie wyposażone w zlew dwukomorowy, blaty robocze w tym jeden z otworem na odpady, zmywarkę gastronomiczną,
- Magazyn naczyń – pomieszczenie wyposażone w regały służące do przechowywania naczyń
- Magazyn produktów suchych – pomieszczenie służące do przechowywania gotowych produktów tj. chipsów, paluszków, przypraw itp.

Wszystkie produkty żywnościowe oraz towary handlowe dostarczone będą w szczelnych opakowaniach zbiorczych, zapobiegających zanieczyszczeniu żywności i dróg komunikacyjnych. Częstotliwość dostaw będzie zależała od możliwości magazynowych, tempa sprzedaży i dopuszczalnego czasu magazynowania. Bezpośrednio po dostarczeniu, surowce i towary kierowane będą do magazynów lub bezpośrednio do obróbki. Dostawa towarów odbywać się będzie zgodnie z bieżącymi potrzebami. Zbiorcze opakowania wielokrotnego użytku będą oddawane dostawcom bezpośrednio przy dostawach.

Wyodrębniono pomieszczenie przechowywania jaj i warzyw z bezpośrednim przejściem do pomieszczenia mycia i dezynfekcji jaj oraz obróbki, obierania i szatkowania warzyw. Tak „obrobione” jaja i warzywa będą przenoszone do kuchni. W pomieszczeniu zaprojektowano odrębne drzwi wejściowe i wyjściowe tak aby nie krzyżowała się droga „brudna” z „czystą”.

Zaleca się aby czyszczony w obieraczkach surowiec był starannie przesortowany, w celu zmniejszenia strat i skróceniu procesu obierania. Miazga, i krochmal powstające przy

oczyszczaniu ziemniaków i warzyw zbierane są w separatorze obierzyn, stanowiącym standardowe wyposażenie obieraczki. Po napełnieniu osadnika, miazga przekładana jest do pojemnika na odpadki i wynoszona do przystosowanego miejsca gromadzenia odpadów.

Bezpośrednio przy kuchni projektuje się pomieszczenie magazynowe z czterema komorami chłodniczymi na surowe mięso, ryby, warzywa i pieczywo.

## **26.6 Kuchnia**

W pomieszczeniu kuchni można wyodrębnić poszczególne stanowiska pracy:

- stanowisko do obróbki mięsa, do którego zalicza się pień do obróbki mięsa, stół ze zlewem, maszynkę do mielenia, lodówka na półprodukty mięsne,
- stanowisko do obróbki ryb, do którego zalicz się lodówkę do rozmrażania ryb, stół do obróbki ze zlewem oraz lodówkę na półprodukty rybne,
- blat roboczy (stół do nabiału, stół do obróbki mącznej, stół do warzyw, szatkownica do warzyw, umywalka, zlew, urządzenie chłodnicze)
- urządzenia do obróbki termicznej do których zalicza się dwie kuchnie elektryczna i gazową, patelnię elektryczną, piec konwekcyjno - parowy, kotły gazowe warzelne, okapy wentylacyjne
- stanowisko roboczo - wydawcze ze stołem porcjowania, wydawania i urządzeniem chłodniczym
- stanowisko do mycia sprzętu wyposażone w regał odkładczy ze zlewem dwukomorowym oraz basen do mycia garnków.
- stanowisko porcjowania i wydawania,

Kuchnia posiada dogodne połączenie z magazynem produktów. Pomieszczenie jest doświetlone światłem dziennym. Szerokość przejść roboczych w strefie kuchni od 1,31m. Dodatkowe wyposażenie kuchni to maszyny do krojenia (chleb, wędliny, ser), waga, deski do krojenia, wózek do przewozu gotowych dań do szafki. Wymagane jest miejsce do odstawiania, szafki na naczynia, nakrycia i sztućce.

## **26.7 Zmywalnia**

Przy kuchni znajduje się pomieszczenie zmywalni – powinna być wyposażona w zmywarkę gastronomiczną, zlew dwukomorowy, umywalkę oraz szafę przelotową.

Zmywalnia posiada połączenie z salą stołową okienkiem podawczym w celu odbioru brudnych naczyń (przynoszonych przez klientów lub kelnerów w przypadku zorganizowanych imprez) oraz odrębne bezpośrednie połączenie szafą przelotową ze stanowiskiem wydawczym.

Wydawanie naczyń czystych, zwrot naczyń brudnych oraz transport odpadków ze zmywalni rozwiązano w sposób zapobiegający krzyżowaniu się dróg przekazywania czystych i brudnych naczyń stołowych. Droga odpadów pokrywa się z drogą brudnych talerzy po zakończeniu dnia pracy.

W zmywalni zaprojektowano ciąg składający się z następujących elementów

- szafki z otworem do usuwania odpadków,
- zlewu dwukomorowego,
- maszyny do mycia i wyparzania naczyń w temperaturze mycia 82 – 85 stopni Celsjusza – zmywarka gastronomiczna,
- umywalki,
- szafy przelotowej i blatu roboczego,

W zmywalni naczyń stołowych nie dopuszcza się stosowania domowych zmywarek do mycia naczyń ze względu na obniżoną temperaturę wody podczas mycia, należy zastosować

urządzenie umożliwiające mycie z wyparzaniem. W pomieszczeniu tym nie należy przechowywać czystych naczyń – funkcję tę każdorazowo spełnia szafa przelotowa.

Rozmieszczenie urządzeń w zmywalni naczyń stołowych gwarantuje jednokierunkowy tok pracy, od strony lewej do prawej.

## **26.8 Wymagania sanitarno-higieniczne.**

Produkcję artykułów spożywczych wolno prowadzić w należytych warunkach sanitarnych i higienicznych, zapewniających właściwą jakość zdrowotną produkowanych wyrobów kulinarnych. W stołówce należy zapewnić odpowiednią do potrzeb ilość bieżącej zimnej i ciepłej wody.

W zakładzie jest zorganizowany system odprowadzania ścieków i usuwania odpadów tak, aby ścieki i odpady były usuwane na bieżąco. Urządzenia i sprzęt służące do tego celu powinny być utrzymywane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym.

Przy poszczególnych stanowiskach pracy odpady z produkcji powinny być przechowywane w szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwego materiału pojemnikach i usuwane z pomieszczeń produkcyjnych niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, a w każdym przypadku po zakończeniu prac.

Po usunięciu odpadów, pojemniki i sprzęt kontaktujący się z odpadami należy umyć i wydezynfekować.

Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń zakładu, a także mycia i dezynfekcji nie może powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych.

Budynek i instalacje z nim związane, w tym także elementy wykończenia ścian i stropów oraz drzwi i okna, powinny być wykonane tak, aby istniała możliwość łatwego utrzymania ich w czystości i zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi i dostępem szkodników.

Kuchnia została tak zaprojektowana aby we właściwy sposób zapewniała właściwy kierunek procesów technologicznych. Ciągi produkcyjne przebiegają możliwie w linii prostej w taki sposób, aby każdy następny cykl produkcyjny odbywał się w coraz czystszej części pomieszczeń. W stołówce powinny znajdować się odpowiednio do potrzeb, urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, naczyń, opakowań zwrotnych oraz sprzętu, wykonane z materiału nierdzewnego. W szczególności zmywanie naczyń, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych powinno odbywać się w wydzielonych miejscach. Sprzęt taki jak: noże, szufle, łyżki, szczypce, widelce, deski, naczynia powinien być wydzielony dla poszczególnych asortymentów, artykułów spożywczych i nieuszkodzony. Blaty stołów i lad powinny być wykonane z materiału twardego, powinny być gładkie i łatwe w utrzymaniu czystości.

Umyte i wydezynfekowane sprzęt i opakowania powinny być przechowywane w wydzielonych i odpowiednio zabezpieczonych szafkach.

Umywalki do mycia rąk muszą być zainstalowane w każdym pomieszczeniu. Mogą one być wyposażone w zwykłą armaturę doprowadzającą ciepłą i zimną wodę oraz mydło i ręczniki jednorazowego użytku.

W przedsionku WC przy pomieszczeniu socjalnym wydzielono miejsce do przechowywania:

- sprzętu do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń,
- zapasu środków do mycia i dezynfekcji.

Niedozwolone jest przechowywanie surowców w raz z produktami gotowymi, z towarami nie będącymi żywnością, ani też z takimi produktami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu.

Sprzęt, narzędzia i naczynia używane w pierwszej fazie produkcji do obróbki surowców i półfabrykatów nie powinny mieć kontaktu z żywnością w końcowej fazie produkcji.

Pracownik zatrudniony przy obróbce surowców i półfabrykatów, w razie potrzeby kontaktu z końcowymi produktami, każdorazowo przed zetknięciem się z tymi produktami,

musi dokonać zmiany wymaganych środków ochrony indywidualnej na czyste oraz dokładnie się umyć.

Sprzęt, narzędzia i naczynia, po użyciu w toku produkcji, powinny być umyte i wydezynfekowane oraz przechowywane w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej artykułów spożywczych.

Surowce, półfabrykaty bądź końcowe produkty powinny być przechowywane i transportowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozmnażaniem drobnoustrojów.

Środki spożywcze łatwo psujące się oraz te dla których producent określił temperaturę przechowywania niższą niż temperatura otoczenia, powinny być przechowywane w urządzeniach chłodniczych, a mrożonki w zamrażarkach.

Opakowane artykuły spożywcze powinny być składowane na przewiewnych i łatwych do przesuwania podkładach lub regałach w magazynie produktów suchych.

Warunki zdrowia pracowników muszą odpowiadać wymaganiom określonym przez Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej. Pracownicy zatrudnieni w kuchni muszą mieć odpowiednie badania lekarskie potwierdzone w książeczce zdrowia.

Pracownicy powinni posiadać zamienną odzież roboczą, którą zgodnie z przepisami BHP powinien zapewnić pracodawca.

W pomieszczeniach związanych z produkcją gastronomiczną obowiązywać powinien całkowity zakaz palenia tytoniu.

## **26.9 Wymagania budowlane i instalacyjne.**

### **26.9.1 Podłogi.**

Posadzki powinny być łatwo zmywalne, gładkie (ale nie śliskie), nienasiąkliwe, trudno ścieralne. W zależności od potrzeb należy wykonać spadki o wielkości 1-1,5% do kanalizacyjnych wpustów podłogowych.

### **26.9.2 Ściany**

Ściany w kuchni, zmywalni i pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze należy do wysokości 2m wykończyć płytkami zmywalnymi. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

### **26.9.3 Stolarka**

Drzwi powinny być szczelne, o łatwo zmywalnej powierzchni. W drzwiach do kabin ustępowych należy zainstalować typowe kratki wentylacyjne. Zaleca się stalowe drzwi do zaplecza. W pomieszczeniach tych dopuszcza się obicie drzwi blachą do wysokości 40cm. Na drogach transportowych nie mogą występować progi ani stopnie.

Okna powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń w górnych częściach. W pomieszczeniach produkcyjnych okna należy wyposażać w siatki przeciw owadom.

Stosunek powierzchni okien (w świetle ościeży) do powierzchni podłóg powinien wynosić:

- w kuchni co najmniej 1:8,
- w przygotowalni 1:8,
- w pozostałych pomieszczeniach w tym w magazynach spożywczych, zaleca się stosunek 1:12.

**Zespół projektowy:**

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	

**Zespół sprawdzający:**

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr. inż. arch. Marek Rutkowski	582/POOKK/2013 Specjalność: architektoniczna	
Konstrukcja	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	

## 27 Informacja o obszarze oddziaływania

# DO PROJEKTU BUDOWLANEGO

## PRZEBUDOWY I REMONTU KUCHNI PRZY DOMU STUDENTA NR1 NA TERENIE AKADEMII POMORSKIEJ W SŁUPSKU

**Obiekt:** Kuchnia przy domu studenta, kategoria IX,  
nr ewidencyjny budynku 632

**Adres:** ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Działka nr:** dz. nr ewidencyjny 322/3, obręb ewidencyjny 18,  
jednostka ewidencyjna Miasto Słupsk

**Inwestor:** Akademia Pomorska w Słupsku,  
ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Projektant prowadzący:** mgr inż. Michał Tyszka (tel: 660-882-601)

**Zespół projektowy:**

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	

Słupsk, czerwiec 2018r.



Budynek Domu Studenta nr 1 zlokalizowany jest na terenie Akademii Pomorskiej w Słupsku przy ulicy Arciszewskiego 22a, na działce nr 322/3 w obrębie ewidencyjnym 18 Miasta Słupsk. Obiekt jest jednym z elementów zagospodarowania terenu. Budynek jest podpiwniczony, jednokondygnacyjny o stropodachu płaskim, krytym papą termozgrzewalną. Ściany zewnętrzne ryglowe z wypełnieniem z gazobetonu, otynkowane, ocieplone styropianem.

Wszystkie prace związane z przebudową i remontem przedmiotowej kuchni z zapleczem kuchennym będą prowadzone wewnątrz budynku czyli na działce nr 322/3. Zanieczyszczenie powietrza, wody oraz gleby nie będzie występowało. Po przeprowadzeniu prac nie przewiduje się powstawania uciążliwości dla lokali ani działek sąsiednich.

**W świetle powyższego oświadczam, iż zakres oddziaływania projektowanych prac obejmuje tylko działkę nr 322/3, obręb ewidencyjny 18, miasto Słupsk.**

**Zespół projektowy:**

<b>Branża</b>	<b>Projektant</b>	<b>Uprawnienia</b>	<b>Podpis</b>
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	

## DO PROJEKTU BUDOWLANEGO

### PRZEBUDOWY I REMONTU KUCHNI PRZY DOMU STUDENTA NR1 NA TERENIE AKADEMII POMORSKIEJ W SŁUPSKU

**Obiekt:** Kuchnia przy domu studenta, kategoria IX,  
nr ewidencyjny budynku 632

**Adres:** ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Działka nr:** dz. nr ewidencyjny 322/3, obręb ewidencyjny 18,  
jednostka ewidencyjna Miasto Słupsk

**Inwestor:** Akademia Pomorska w Słupsku,  
ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Projektant prowadzący:** mgr inż. Michał Tyszka (tel: 660-882-601)

**Zespół projektowy:**

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Projektant Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	
Sprawdzający Konstrukcja	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	

Słupsk, czerwiec 2018r.

### 28.1 Opis ogólny

Budynek w którym znajduje się kuchnia wraz z zapleczem kuchennym przylega bezpośrednio do Domu Studenta nr 1 w Słupsku. Budynek zlokalizowany jest na terenie Akademii Pomorskiej przy ulicy Arciszewskiego 22a, na działce nr 322/3, w obrębie ewidencyjnym 18 miasta Słupsk. Obiekt jest jednokondygnacyjny, całkowicie podpiwniczony o stropodachu żelbetowym, płaski, krytym papą termozgrzewalną. Konstrukcja budynku ryglowa z wypełnieniem z gazobetonu.

### 28.2 Ściany zewnętrzne

Ściany zewnętrzne ryglowe z wypełnieniem z gazobetonu, otynkowane, ocieplone warstwą styropianu.

**Stan techniczny ścian określono jako dobry**

### 28.3 Ściany wewnętrzne

Ściany wewnętrzne o zróżnicowanej grubości: 8-40 cm obustronnie otynkowane tynkiem cementowo wapiennym. Ściany działowe w konstrukcji murowanej z cegły pełnej ceramicznej oraz typu lekkiego (z tworzywa sztucznego).

**Stan techniczny ścian określono jako dobry**

### 28.4 Strop nad piwnicą

Strop nad piwnicą żelbetowy, prefabrykowany. Brak widocznych zarysowań, pęknięć bądź ubytków.

**Stan techniczny stropu określono jako dobry.**

### 28.5 Stropodach

Stropodach płaski, żelbetowy, prefabrykowany, kryty papą termozgrzewalną

**Stan techniczny stropodachu określono jako dobry.**

### 28.6 Wnioski

Po przeprowadzeniu oględzin elementów konstrukcyjnych (stropów, ścian nośnych, nadproży) budynku w piwnicy i w poziomie przyziemia nie stwierdzono przeciwwskazań na wykonanie przedmiotowego zamierzenia inwestycyjnego. Budynek jest ciągle użytkowany i na bieżąco konserwowany. **Prowadzone prace nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa konstrukcji oraz użytkowników budynku.**

**Zespół projektowy:**

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Projektant Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	
Sprawdzający Konstrukcja	mgr inż. Czesław Hurynowicz	5533/61 Specjalność: budowniczy	

## **DO PROJEKTU BUDOWLANEGO**

### **PRZEBUDOWY I REMONTU KUCHNI PRZY DOMU STUDENTA NR1 NA TERENIE AKADEMII POMORSKIEJ W SŁUPSKU**

**Obiekt:** Kuchnia przy domu studenta, kategoria IX,  
nr ewidencyjny budynku 632

**Adres:** ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Działka nr:** dz. nr ewidencyjny 322/3, obręb ewidencyjny 18,  
jednostka ewidencyjna Miasto Słupsk

**Inwestor:** Akademia Pomorska w Słupsku,  
ul. Arciszewskiego 22a, 76-200 Słupsk

**Projektant prowadzący:** mgr inż. Michał Tyszka (tel: 660-882-601)

**Zespół projektowy:**

<b>Branża</b>	<b>Projektant</b>	<b>Uprawnienia</b>	<b>Podpis</b>
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz 76-200 Słupsk. Al. 3-go Maja 65c	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka 76-200 Słupsk. Ul. Powstańców Warszawskich 1/2	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	

Słupsk, czerwiec 2018r.

### **29.1 Zakres robót całego przedsięwzięcia**

Przedmiotem opracowania jest projekt przebudowy i remontu kuchni w budynku stołówki przy domu studenckim nr 1. Budynek jest zlokalizowany na terenie Akademi Pomorskiej w Słupsku przy ul. Arciszewskiego 22a.

Kolejność wykonywanych robót:

- Roboty rozbiórkowe,
- Roboty budowlano-montażowe,
- Roboty wykończeniowe.

### **29.2 Wykaz istniejących obiektów budowlanych**

W miejscu przedmiotowej inwestycji nie ma żadnych obiektów budowlanych mogących stwarzać niebezpieczeństwo podczas wykonywania prac budowlanych. W bezpośrednim sąsiedztwie znajdują się budynki mieszkalne wielorodzinne.

### **29.3 Przewidywane zagrożenia w czasie realizacji robót**

#### **29.3.1 Roboty ziemne**

- ryzyko wypadku przy wykonywaniu prac ziemnych sprzętem zmechanizowanym np. potrącenie łyżką koparki pracownika bądź osoby postronnej w przypadku braku ogrodzenia
- ryzyko zasypania pracownika w wykopie wąskoprzestrzennym (brak zabezpieczenia ścian wykopu przed obsunięciem się; obciążenie klina naturalnego odłamu gruntu urobkiem pochodzącym z wykopu),
- wibracja – zagęszczanie gruntu,
- ryzyko wpadnięcia do wykopu pracownika lub osoby postronnej w przypadku braku ogrodzenia wykopu balustradami lub przykrycia wykopu.

#### **29.3.2 Roboty wykończeniowe**

- upadek pracownika z wysokości (brak balustrad ochronnych przy podestach roboczych rusztowania; brak stosowania sprzętu chroniącego przed upadkiem z wysokości przy wykonywaniu robót związanych z montażem lub demontażem rusztowania),
- uderzenie spadającym przedmiotem osoby postronnej korzystającej z ciągu pieszego usytuowanego przy budowanym lub remontowanym obiekcie budowlanym (brak wygradzenia strefy niebezpiecznej).

#### **29.3.3 Roboty z użyciem maszyn i urządzeń technicznych**

Zagrożenia występujące przy wykonywaniu robót budowlanych przy użyciu maszyn i urządzeń technicznych:

- pochwycenie kończyny górnej lub kończyny dolnej przez napęd (brak pełnej osłony napędu),
- porażenie prądem elektrycznym (brak zabezpieczenia przewodów zasilających urządzenia mechaniczne przed uszkodzeniami mechanicznymi).

#### **29.3.4 Inne zagrożenia**

- kontakt z przedmiotami ostrymi – teren budowy oraz składowiska materiałów,
- kontakt z przedmiotami będącymi w ruchu – miejsce obsługi pilarek oraz elektronarzędzi,
- obrażenia wskutek zimna – otwarta przestrzeń placu budowy,

- obrażenie wskutek gorąca, niebezpieczeństwo udaru słonecznego – otwarta przestrzeń placu budowy,
- porażenie prądem elektrycznym – plac budowy w miejscach wykonywania robót spawalniczych, obsługi pilarek i elektronarzędzi,
- zaproszenie oczu – obsługa pilarki, szlifowanie,
- rozerwanie się tarczy – przy obsłudze szlifierki,
- hałas – prace rozbiórkowe,
- spaliny – wykonywanie izolacji,
- promieniowanie podczerwone i nadfioletowe, naświetlenie oczu – miejsce wykonywania prac spawalniczych.

#### **29.4 Sposób prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót szczególnie niebezpiecznych**

- przed przystąpieniem do pracy na poszczególnych rodzajach robót, należy dokonać szkolenia stanowiskowego pracowników w zakresie bhp, które powinno również obejmować zasady stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej,
- należy określić szczegółowo zasady postępowania w przypadku wystąpienia zagrożenia
- należy określić zasady bezpośredniego nadzoru nad pracami szczególnie niebezpiecznymi przez wyznaczone w tym celu osoby,
- osobne szkolenie powinni przejść operatorzy wszystkich maszyn używanych przy budowie.

Szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy dla pracowników zatrudnionych na stanowiskach robotniczych, przeprowadza się jako:

- szkolenie wstępne,
- szkolenie okresowe.

Szkolenia te przeprowadzane są w oparciu o programy poszczególnych rodzajów szkolenia. Szkolenia wstępne ogólne („instruktaż ogólny”) przechodzą wszyscy nowo zatrudniani pracownicy przed dopuszczeniem do wykonywania pracy. Obejmuje ono zapoznanie pracowników z podstawowymi przepisami bhp zawartymi w Kodeksie pracy, w układach zbiorowych pracy i regulaminach pracy, zasadami bhp obowiązującymi w danym zakładzie pracy oraz zasadami udzielania pierwszej pomocy. Szkolenie wstępne na stanowisku pracy („Instruktaż stanowiskowy”) powinien zapoznać pracowników z zagrożeniami występującymi na określonym stanowisku pracy, sposobami ochrony przed zagrożeniami, oraz metodami bezpiecznego wykonywania pracy na tym stanowisku. Pracownicy przed przystąpieniem do pracy, powinni być zapoznani z ryzykiem zawodowym związanym z pracą na danym stanowisku pracy. Fakt odbycia przez pracownika szkolenia wstępnego ogólnego, szkolenia wstępnego na stanowisku pracy oraz zapoznania z ryzykiem zawodowym, powinien być potwierdzony przez pracownika na piśmie oraz odnotowany w aktach osobowych pracownika. Szkolenia wstępne podstawowe w zakresie bhp, powinny być przeprowadzone w okresie nie dłuższym niż 6 – miesięcy od rozpoczęcia pracy na określonym stanowisku pracy. Szkolenia okresowe w zakresie bhp dla pracowników zatrudnionych na stanowiskach robotniczych, powinny być przeprowadzane w formie instruktażu nie rzadziej niż raz na 3 – lata, a na stanowiskach pracy, na których występują szczególne zagrożenia dla zdrowia lub życia oraz zagrożenia wypadkowe – nie rzadziej niż raz w roku. Pracownicy zatrudnieni na stanowiskach operatorów żurawi, maszyn budowlanych i innych maszyn o napędzie silnikowym powinni posiadać wymagane kwalifikacje. Powyższy wymóg nie dotyczy betoniarek z silnikami elektrycznymi jednofazowymi oraz silnikami trójfazowymi o mocy do 1 KW. Na placu budowy powinny być udostępnione pracownikom do stałego korzystania, aktualne instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczące:

- wykonywania prac związanych z zagrożeniami wypadkowymi lub zagrożeniami zdrowia pracowników,
- obsługi maszyn i innych urządzeń technicznych,
- postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia i niebezpiecznymi,
- udzielania pierwszej pomocy.

W/w instrukcje powinny określać czynności do wykonywania przed rozpoczęciem danej pracy, zasady i sposoby bezpiecznego wykonywania danej pracy, czynności do wykonywania po jej zakończeniu oraz zasady postępowania w sytuacjach awaryjnych stwarzających zagrożenia dla życia lub zdrowia pracowników. Nie wolno dopuścić pracownika do pracy, do której wykonywania nie posiada wymaganych kwalifikacji lub potrzebnych umiejętności, a także dostatecznej znajomości przepisów oraz zasad BHP. Bezpośredni nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy na stanowiskach pracy sprawują odpowiednio kierownik budowy (kierownik robót) oraz mistrz budowlany, stosownie do zakresu obowiązków.

## **29.5 Środki techniczne i organizacyjne, zapobiegających niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywanych robót budowlanych**

### **29.5.1 Przyczyny powstawania zagrożeń**

Bezpośredni nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy na stanowiskach pracy sprawują odpowiednio kierownik budowy (kierownik robót) oraz mistrz budowlany, stosownie do zakresu obowiązków. Nieprzestrzeganie przepisów bhp na placu budowy prowadzi do powstania bezpośrednich zagrożeń dla życia lub zdrowia pracowników.

#### **Przyczyny organizacyjne powstania wypadków przy pracy:**

- niewłaściwa ogólna organizacja pracy:
  - nieprawidłowy podział pracy lub rozplanowanie zadań,
  - niewłaściwe polecenia przełożonych,
  - brak nadzoru,
  - brak instrukcji posługiwania się czynnikami materialnym,
  - tolerowanie przez nadzór odstępstw od zasad bezpieczeństwa pracy,
  - brak lub niewłaściwe przeszkolenie w zakresie bezpieczeństwa pracy i ergonomii,
  - dopuszczenie do pracy człowieka z przeciwwskazaniami lub bez badań lekarskich;
- niewłaściwa organizacja stanowiska pracy:
  - niewłaściwe usytuowanie urządzeń na stanowiskach pracy,
  - nieodpowiednie przejścia i dojścia,
  - brak środków ochrony indywidualnej lub niewłaściwy ich dobór

#### **Przyczyny techniczne powstania wypadków przy pracy:**

- niewłaściwy stan czynnika materialnego:
  - wady konstrukcyjne czynnika materialnego będące źródłem zagrożenia,
  - niewłaściwa stateczność czynnika materialnego,
  - brak lub niewłaściwe urządzenia zabezpieczające,
  - brak środków ochrony zbiorowej lub niewłaściwy ich dobór,
  - brak lub niewłaściwa sygnalizacja zagrożeń,
  - niedostosowanie czynnika materialnego do transportu, konserwacji lub napraw;
- niewłaściwe wykonanie czynnika materialnego:
  - zastosowanie materiałów zastępczych,

- niedotrzymanie wymaganych parametrów technicznych;
- wady materiałowe czynnika materialnego:
  - ukryte wady materiałowe czynnika materialnego;
- niewłaściwa eksploatacja czynnika materialnego:
  - nadmierna eksploatacja czynnika materialnego,
  - niedostateczna konserwacja czynnika materialnego,
  - niewłaściwe naprawy i remonty czynnika materialnego.

Osoba kierująca pracownikami jest obowiązana:

- organizować stanowiska pracy zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- dbać o sprawność środków ochrony indywidualnej oraz ich stosowania zgodnie z przeznaczeniem,
- organizować, przygotowywać i prowadzić prace, uwzględniając zabezpieczenie pracowników przed wypadkami przy pracy, chorobami zawodowymi i innymi chorobami związanymi z warunkami środowiska pracy,
- dbać o bezpieczny i higieniczny stan pomieszczeń pracy i wyposażenia technicznego, a także o sprawność środków ochrony zbiorowej i ich stosowania zgodnie z przeznaczeniem

Na podstawie:

- oceny ryzyka zawodowego występującego przy wykonywaniu robót na danym stanowisku pracy,
- wykazu prac szczególnie niebezpiecznych,
- określenia podstawowych wymagań bhp przy wykonywaniu prac szczególnie niebezpiecznych,
- wykazu prac wykonywanych przez co najmniej dwie osoby,
- wykazu prac wymagających szczególnej sprawności psychofizycznej.

Kierownik budowy powinien podjąć stosowne środki profilaktyczne mające na celu:

- zapewnić organizację pracy i stanowisk pracy w sposób zabezpieczający pracowników przed zagrożeniami wypadkowymi oraz oddziaływaniem czynników szkodliwych i uciążliwych,
- zapewnić likwidację zagrożeń dla zdrowia i życia pracowników głównie przez stosowanie technologii, materiałów i substancji nie powodujących takich zagrożeń.

W razie stwierdzenia bezpośredniego zagrożenia dla życia lub zdrowia pracowników osoba kierująca, pracownikami obowiązana jest do niezwłocznego wstrzymania prac i podjęcia działań w celu usunięcia tego zagrożenia. Pracownicy zatrudnieni na budowie, powinni być wyposażeni w środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze, zgodnie z tabelą norm przydziału środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego opracowaną przez pracodawcę. Środki ochrony indywidualnej w zakresie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników tych środków powinny zapewniać wystarczającą ochronę przed występującymi zagrożeniami (np. upadek z wysokości, uszkodzenie głowy, twarzy, wzroku, słuchu). Kierownik budowy obowiązany jest informować pracowników o sposobach posługiwania się tymi środkami. Zagospodarowanie placu budowy

### **29.5.2 Pomieszczenia higieniczno-sanitarne**

Na terenie budowy powinny być urządzone i wydzielone pomieszczenia higieniczno – sanitarne i socjalne – szatnie (na odzież roboczą i ochronną), umywalnie, jadalnie, suszarnie oraz ustępy. Dopuszczalne jest korzystanie z istniejących na terenie budowy pomieszczeń i



urządzeń higieniczno – sanitarnych inwestora, jeżeli przewiduje to zawarta umowa. Zabrania się urządzania w jednym pomieszczeniu szatni i jadalni w przypadkach, gdy na terenie budowy, na której roboty budowlane wykonuje więcej niż 20 – pracujących. W takim przypadku, szafki na odzież powinny być dwudzielne, zapewniające możliwość przechowywania oddzielnie odzieży roboczej i własnej. W pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych mogą być stosowane ławki, jako miejsca siedzące, jeżeli są one trwale przytwierdzone do podłoża.

Jadalnia powinna składać się z dwóch części:

- jadalni właściwej, gdzie powinno przypadać co najmniej 1,10 m<sup>2</sup> powierzchni na każdego z pracowników jednocześnie spożywających posiłek,
- pomieszczeń do przygotowywania, wydawania napojów oraz zmywania naczyń stołowych.

W przypadku usytuowania pomieszczeń higieniczno – sanitarnych w kontenerach dopuszcza się niższą wysokość tych pomieszczeń, tj. do 2,20 m.

### 29.5.3 Miejsca składowania

Na terenie budowy powinny być wyznaczone oznakowane, utwardzone i odwodnione miejsca do składania materiałów i wyrobów. Składowiska materiałów, wyrobów i urządzeń technicznych należy wykonać w sposób wykluczający możliwość wywrócenia, zsunięcia, rozsunięcia się lub spadnięcia składowanych wyrobów i urządzeń. Materiały drobnicowe powinny być ułożone w stosy o wysokości nie większej niż 2,0 m, a stosy materiałów workowanych ułożone w warstwach krzyżowo do wysokości nieprzekraczającej 10 – warstw.

Odległość stosów przy składowaniu materiałów nie powinna być mniejsza niż:

- 0,75 m - od ogrodzenia lub zabudowań,
- 5,00 m - od stałego stanowiska pracy.

Opieranie składowanych materiałów lub wyrobów o płoty, słupy napowietrznych linii elektroenergetycznych, konstrukcje wsporcze sieci trakcyjnej lub ściany obiektu budowlanego jest zabronione. Wchodzenie i schodzenie ze stosu utworzonego ze składowanych materiałów lub wyrobów jest dopuszczalne przy użyciu drabiny lub schodów.

### 29.5.4 Sprzęt gaśniczy

Teren budowy powinien być wyposażony w sprzęt niezbędny do gaszenia pożarów, który powinien być regularnie sprawdzany, konserwowany i uzupełniany, zgodnie z wymaganiami producentów i przepisów przeciwpożarowych. Ilość i rozmieszczenie gaśnic przenośnych powinno być zgodne z wymaganiami przepisów przeciwpożarowych.

**Zespół projektowy:**

Branża	Projektant	Uprawnienia	Podpis
Architektura	mgr inż. Czesław Hurynowicz 76-200 Słupsk. Al. 3-go Maja 65c	5533/61 Specjalność: budowniczy	
Konstrukcja	mgr inż. Michał Tyszka 76-200 Słupsk. Ul. Powstańców Warszawskich 1/2	POM/0212/PWOK/07 Specjalność: konstrukcyjno-budowlana	