



Sjedište: Trg bana Jelačića 14, Varaždin
OIB: 03710921437
MB: 05057396
HPB IBAN: HR47 2390 0011 1014 2335 5
info@building.com.hr
095/488-07-01
www.building.com.hr

Investitor:

Općina Križ

Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ

OIB: 94115544733

Gradevina:

Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića

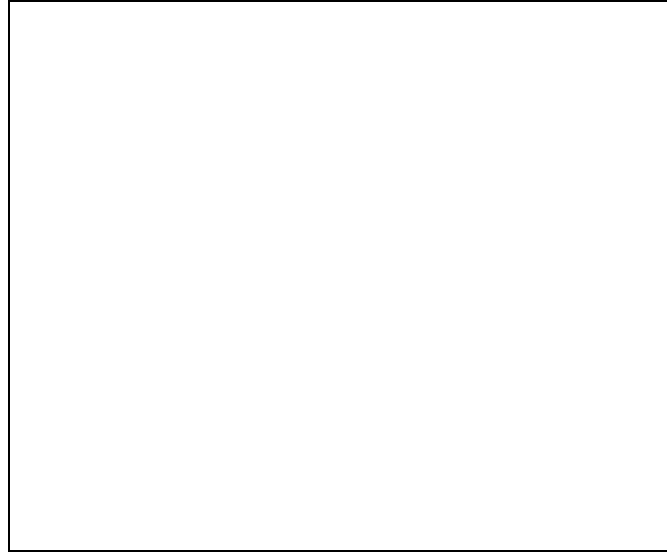
Lokacija:

k.č. br.:218/8, k.o. Križ

Zajednička oznaka projekta:

(Z.O.P.): GP-043/24

Broj projekta (T.D.): EK-043/24



Namjena projekta:

GLAVNI PROJEKT

Strukovna odrednica projekta:

ELABORAT KUHINJE

Glavni projektant:

Jerko Bošković, mag.ing.aedif


**Izrađivač
elaborata:**

Damir Ivšić, dipl.ing.arh.

Direktor:

Jerko Bošković, mag.ing.aedif

Mjesto i datum: Varaždin, travanj 2024.

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 2	Z.O.P. GP-043/24

POPIS PROJEKATA I PROJEKTANATA U SASTAVU GLAVNOG PROJEKTA:

Sadržaj:

Glavni projekt za građevinu:

Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića


Za investitora:

Općina Križ
Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ
OIB: 94115544733

Sastoji se od slijedećih projekata:

Namjena projekta: GLAVNI PROJEKT

Br.	Vrsta projekta / Knjiga / Br. T.D.	Projektant / Tvrtka / Rješenje
1.	Arhitektonski projekt MAPA 1 1/2 T.D.: 043/24	Damir Ivšić, dipl.ing.arh. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14 42000 Varaždin
	Prikaz mjera zaštite od požara MAPA 1 2/2 T.D.: 8/1295-372-24-PMZOP	Petar Hrgarek, mag. ing. mech., up. br. MUP 368 EcoMission d.o.o. ,42000 Varaždin
2.	Građevinski projekt - Projekt racionalne uporabe energije i toplinske zaštite MAPA 2 T.D.: 055/24	Jerko Bošković, mag.ing.aedif. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14 42000 Varaždin
3.	Građevinski projekt – Projekt građevinske konstrukcije MAPA 3 T.D.: 044/24	Jerko Bošković, mag.ing.aedif. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14 42000 Varaždin
4.	Strojarski projekt – Projekt vodovoda i odvodnje MAPA 4 T.D.: 24/071_H	Zoran Bahunek, dipl. ing. stroj. ECO PLAN d.o.o., Duga ulica 35, 42223 Varaždinske Toplice
5.	Građevinski projekt – Projekt uređenja okoliša MAPA 5 T.D.: 045/24	Jerko Bošković, mag.ing.aedif. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14 42000 Varaždin
6.	Strojarski projekt – Projekt termotehničkih instalacija MAPA 6 T.D.: 24/071_S	Zoran Bahunek, dipl. ing. stroj. ECO PLAN d.o.o., Duga ulica 35, 42223 Varaždinske Toplice
7.	Elektrotehnički projekt – Projekt elektroinstalacija, unutrašnje i vanjske rasvjete, sustava za dojavu požara, zaštita djelovanja od munje i instalacije EK mreže MAPA 7 T.D.: 04193/24-E	Nenad Novak, dipl.ing.el. CTing d.o.o. Lepoglava, I. Mažuranića 4a 42250 Lepoglava
8.	Elektrotehnički projekt – Interaktivan sustav edukacije i vježbi evakuacija i spašavanja djelatnika i djece MAPA 8 T.D.: E-126.1-24-G	Mario Božić, , mag.ing.el. Vladimir Buhaneć, mag.inf. Softwise d.o.o. , I. Mažuranića 2, 40000 Čakovec
9.	Elektrotehnički projekt – Digitalno interaktivno vanjsko dječje igralište MAPA 9 T.D.: E-126.2-24-G	Mario Božić, , mag.ing.el. Vladimir Buhaneć, mag.inf. Softwise d.o.o. , I. Mažuranića 2, 40000 Čakovec

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 3	Z.O.P. GP-043/24


10.	Elektrotehnički projekt – Projekt sunčane elektrane MAPA 10 T.D.: 04193/24-S	Nenad Novak, dipl.ing.el. CTing d.o.o. Lepoglava, I. Mažuranića 4a 42250 Lepoglava
11.	Arhitektonski projekt - Projekt opreme i opremanja MAPA 11 T.D.: 046/24	Željko Trstenjak dipl.ing.arh. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14 42000 Varaždin

Elaborati koji su poslužili izradi glavnog projekta:

1.	Elaborat zaštite na radu Broj elaborata: EZNR-043/24	Jerko Bošković, mag.ing.aedif. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14, 42000 Varaždin
2.	Elaborat zaštite od buke Broj elaborata: EZOB-043/24	Jerko Bošković, mag.ing.aedif. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14, 42000 Varaždin
3.	Geotehnički elaborat Broj elaborata: 030/2024	Ivša Pevec, dipl.ing.građ. GEO-LAB d.o.o Truhelke 49, 10000 Zagreb
4.	Elaborat kuhinje Broj elaborata: EK-043/24	Damir Ivšić, dipl.ing.arh. Building d.o.o., Trg bana Jelačića 14 42000 Varaždin


ZAJEDNIČKA OZNAKA PROJEKTA: **GP-043/24**

GLAVNI PROJEKTANT: **JERKO BOŠKOVIĆ, mag.ing.aedif.**

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 4	Z.O.P. GP-043/24

SADRŽAJ:

1. **RJEŠENJE O IMENOVANJU IZRAĐIVAČA ELABORATA KUHINJE..... 5**
2. **TEHNIČKI OPIS 6**

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 5	Z.O.P. GP-043/24

1. RJEŠENJE O IMENOVANJU IZRAĐIVAČA ELABORATA KUHINJE

Na temelju Zakona o gradnji (Narodne novine br. 153/13, 20/17, 39/19, 125/19), i Zakon o poslovima i djelatnostima prostornog uređenja i gradnje (Narodne novine br. 78/15), donosim:

RJEŠENJE

o imenovanju izrađivača Elaborata kuhinje

Kao projektanta za elaborat br. **elaborata: EK-043/24;**

za građevinu: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića

za investitora: Općina Križ
Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ
OIB: 94115544733

faza projekta: GLAVNI PROJEKT – ELABORAT KUHINJE

imenuje se:


Damir Ivšić, dipl.ing.arh., A129
Ovlašteni arhitekt

oznaka rješenja o upisu u Imenik ovlaštenih inženjera:
Klasa:350-07/19-04/273, Urbroj: 505-07-19-2
redni broj upisa u Imenik: br. 129

Izrađivač elaborata

Investitor:

U Križu, travanj 2024. godine

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 6	Z.O.P. GP-043/24

2. TEHNIČKI OPIS

1. TEHNIČKI OPIS

Potrebno je opremiti kapacitete kuhinje u kojoj će se dnevno pripremati i posluživati doručak i glavni obroci za otprilike 80 djece + otprilike 10 zaposlenika dječjeg vrtića.

U kuhinju će stizati dnevne i tjedne količine namirnica, koje će djelomično biti grubo obrađene a djelomično će se obrađivati u objektu, termički doradivati i aranžirati i servirati.

2. ORGANIZACIJA PROSTORA I RADA

Kuhinja (tehnološki prostor) te radni i prateći sadržaji ((spremište namirnica, garderobe i prostorije zaposlenih, privremeno smjestište smeća itd.), koji su sadržaj tehnološkog i arhitektonskog projekta moraju se izvesti u skladu sa "Zakonom gradnji".

Radni prostori i pomoćni prostori kuhinje te dnevni boravci u kojima će se konzumirati hrana, smješteni su u prizemlju objekta a organizirani su tako da su funkcionalni (prilikom odmora, djeca u prostoru za odmor – dnevni boravak koriste strunjače – ležajeve. Kad je vrijeme za obrok, tada se ležajevi miču i postavljaju se stolovi. Kuhinja je neovisni prostor od ostalog dijela zgrade - u tu svrhu imaju: zasebni ulaz za prijem robe, skladišta i hladene uređaje za čuvanje namirnica po vrstama, potrebne prostore za pripremu namirnica i jela, zasebne uređaje za pranje bijelog i crnog suđa, zaseban ulaz za zaposlene, garderobe i sanitarije.

A) GARDEROBA, SANITARIJE

U kuhinji i na posluživanju u svim smijenama radi između 1 do 2 osobe istog spola (kuhar, pomoćni kuhar). Zaposlenima u kuhinji i na posluživanju namijenjen je zasebni sanitarni čvor koji će služiti ujedno kao i garderoba a od sanitarne opreme biti će opremljen wc školjkom u umivaonikom.

Zaposleni na pripremi hrane, manipulaciji s gotovim jelima i na pranju suđa osigurani su dvostruki garderobni ormarići.

B) SPREMIŠTE NAMIRNICA

Spremište namirnica organizirano je kao dnevno spremište opremljeno su hladnim i zamrzavajućim uređajima (hladnjaci) stalažama i ormarima, za čuvanje namirnica.

Spremište koje nema prozore prisilno će se ventilirati s najmanje 5 izmjena zraka na sat.


C) KUHINJA

Pripreme namirnica po vrstama (povrće i voće, meso, riba, slastice itd.), opremljene su hladnjacima, koritima za pranje, radnim stolovima, pločom za obradu mesa, hladnim radnim stolovima i potrebnim strojevima. Termička obrada opremljena je električnim i plinskim uređajima i potrebnim radnim površinama.

Iznad termo blokova postaviti će se nape ili ventilacioni strop za odvod dima, para i mirisa s najmanje 20 izmjena zraka na sat.

Za pripremu jela uz poštivane HACCP sistema kontrole osigurani su uređaji: hladene i zamrzavajuće komore za termički obrađene i zamrznute namirnice i gotova jela.

Primjena modernih termičkih uređaja (parni konvektomati, mikrovalne peći itd.) dozvoljava manju tlocrtnu površinu kuhinje, oslobađanje prostora za druge sadržaje te olakšani rad skraćivanje radnih putova.

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 7	Z.O.P. GP-043/24

Pranje bijelog suđa

Prostor pranja bijelog suđa postavljen je tako da je omogućen lagan povrat prljavog suđa iz prostora za blagovanje - njegovo strojno pranje te izravno otpremanje čistog suđa natrag na pult za izdavanje. Otpadci se iznose hodnikom van kuhinje u privremeno smjestašte smeća, sve bez križanja putova. Predviđa se opremanje stolom za prijem prljavog suđa na radnu plohu, posudom za otpatke koja se hermetički zatvara, sudoperom s tušem i tekućom hladnom i toplom vodom, profesionalnim strojem za pranje suđa, ocijednom plohom, konzolnim ocijednim policama i stalažom za čisto suđe.

Prostor za pranje crnog suđa

Pranje kuhinjskog (crnog) suđa predviđeno je zasebno i opremljeno je sudoperom s velikim koritima, profesionalnom tuš miješalicom s tekućom hladnom i toplom vodom, suđa te stalažama za cijedenje i pohranu suđa.

Privremeno odlaganje otpada

Za privremeno odlaganje otpada predviđeno su adekvatne kante odmah do ulaza u kuhinjske prostorije. Prostor (vanjski prostor do ulaza u kuhinjski prostor) omogućava privremeni smještaj kontejnera, privremeni smještaj otpadaka organskog porijekla i dio za privremeni smještaj iskorištene ambalaže.

Otpatke treba sortirati prema vrsti :

- otpadci organskog porijekla
- metalna ambalaža (Al ili Fe limenke)
- papir i karton
- staklo
- plastika

S privremenog smjestašta otpad se odvozi iz objekta "Dječji vrtić Štefanje" sukladno zasebnim ugovorima između investitora i općine Štefanje te tretiraju prema županijskom i općinskom programu gospodarenja otpadom koji su doneseni kao sastavni dio programa zaštite okoliša određenog posebnim zakonom a smatraju se planovima gospodarenja otpadom u smislu članka 7. "Zakonu o otpadu" (N.N. 178/04, 111/06, 60/08).

Pranje ruku

Za potrebe osoblja u prostorima pripremnica, termičke kuhinje i u prostorima za pranje suđa predviđeni su posebni umivaonici s tekućom hladnom i toplom vodom, tekućim sapunom i papirnatim ručnicima za sušenje ruku.

HACCP-sustav kontrole

Predviđa se primjena HACCP-sustav jamstva neškodljivosti namirnica u tehnologiji proizvodnje, kontroli procesa i nadzoru sustava.


Planirana je sustavna kontrola zadanih normi ključnih postupaka u svrhu postizanja takvih uvjeta pripreme jela koji će jamčiti njegovu neškodljivost.

Posebno predvidjeti točke kontrole i opremu te umreženje potrebno za njeno funkcioniranje.

Osigurati će se komunikacijska oprema potrebnu za umrežavanje

D) PROSTORIJA ZA POSLUŽIVANJE HRANE – DNEVNI BORAVCI

Dnevni boravci – ukupno 4 odgojne skupine sa po 20 djece zamišljeni su da funkcioniraju na sljedeći način: prostori i oprema u njemu fleksibilni su u smislu razmještaja – kad se odmara, tada u centralni dio dnevnog boravka pomiču ležajevi a kada je vrijeme za blagovanje, tada se u centralni dio postavljaju stolovi sa stolicama.

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 8	Z.O.P. GP-043/24

E) OSTALO

Zidovi i podovi

Zidovi u prostorima kuhinje opločiti do stropa keramičkim pločicama (minimalna potrebna visina opločenja 210cm).

Svijetla visina radnih prostora mora biti min. 280 cm.

Pod u radnim prostorima potrebno je završiti podnom oblogom koja će imati atest o protukliznosti prema normi DIN 51130 iz koje za navedene prostore izvodi potrebni koeficijent R11V4, te o kiselo otpornosti.

Ventilacija

- Prostor za pripremu prisilno je ventiliran pomoću ventilacione nape postavljene iznad termo uređaja, koja omogućava 20 izmjena zraka na sat i u potpunosti eliminira mirise od hrane u prostoru.

- Prostorije za korisnike, priručna spremišta i garderobe koje nemaju prozore također se moraju i biti će prisilno ventilirani.

- Inox na gornjim radnim ploham neutralnih radnih stolova mora biti debljine 1 mm ili više, a na termičkim elementima 1,5 mm, kvalitete po DIN normi W.NR 1. 4301. Uz opremu se prilikom nuđenja moraju priložiti dokazi o gore navedenom.

- Sva oprema mora biti montirana sa svim potrebnim zaštitama, uzemljenjem i instalacijom za izjednačavanje potencijala, za što treba izdati ateste od za to ovlaštenih firmi.

- Svi rashladni uređaji moraju se moći zaključavati.

Zaštita na radu

Primijenjeni su svi sanitarni propisi, propisi za zaštitu na radu i zaštitu od požara, te predviđena profesionalna /atestirana i s hrvatskim certifikatima/ ugostiteljska oprema.

Svi radni prostori i ostale prostorije, (garderobe i sanitarije zaposlenih, blagovaona, sanitarije korisnika) projektirani su u skladu sa "Zakonom o zaštiti na radu (N.N. 71/14, 118/14, 154/14) i "Pravilnikom o zaštiti na radu za mjesta rada" (NN 29/13).

Tehnološkim rješenjem predviđa se upotreba nove profesionalne, atestirane (hrvatski certifikati) ugostiteljske opreme potrebne za suvremenu, učinkovitu i higijenski rad, mogućnost izrade kvalitetnih i raznovrsnih jela u traženim količinama te brzo otpremanje hrane i napitaka prema potrebama rada u objektu a sve bez križanja putova.

Garderoba i sanitarije zaposlenih

U smjeni u kuhinji na pripremi jela, i na posluživanju radi maksimalno dvije (2) osobe u smjeni istog spola (kuhar, pomoćni kuhar.)

Zaposlenima su predviđene zasebne garderobe i sanitarni čvorovi smješteni uz kuhinju. Kuhinjsko osoblje do garderoba i sanitarija ne prilazi kroz prostorije namijenjene gostima niti drugom osoblju. Zaposlenima na pripremanju i usluživanju jela osigurani su dvodijelni ormarići.

PROCES RADA

Radni proces sastoji se iz slijedećih faza:

- doprema, sortiranje i pohranjivanje potrebnih živežnih namirnica u skladište.


- doprema namirnica u prostoriju za pripremu jela i njihovo čišćenje priprema te termička obrada.

Pri vršenju ovih faza rada u upotrebi će biti aparati koji na sebi imaju naprave za siguran rad.

Nema povećane mogućnosti nastanka povreda osim uslijed nepravilnog rukovanja kuharskim priborom i termičkim elementima.

- Tjelesna naprezanja:

Osoblje nosi radnu odjeću, radi stojeći i sjedeći, što predstavlja povećane fizičke napore.

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 9	Z.O.P. GP-043/24

- Opasnosti od električne struje i udara groma:

Svaki električni uređaj mora imati svoj osigurač, a neutralni metalni elementi moraju biti uzemljeni. Opasnost od udara električne struje i način otklanjanja te zaštita od udara groma opisani su u projektu elektroinstalacija i ona se mora izvesti prema projektu i prema propisima navedenim u njemu.

- Opasnost uzrokovana prašinama i parama:

Opasnosti od para mogu biti izloženi djelatnici koji rade u prostoru pripreme jela te treba koristiti mehaničke uređaje za odvod para i mirisa.

Prostor za pripremu jela prisilno ventilirati pomoću ventilacione nape postavljene iznad termo bloka, kojom se omogućava 20 izmjena zraka na sat.

Skladišta su također prisilno ventilirana a prozore obavezno opremiti mrežama za sprečavanje ulaza insekata.

Priručna spremišta i garderobe koje nemaju prozore moraju se prisilno ventilirati.

- Nedovoljna osvjetljenost

U građevini je osigurana prirodna i umjetna rasvjeta svih prostorija u skladu s propisima. Količina i kvaliteta umjetne rasvjete dana je u projektu elektroinstalacija.

- Opasnost od požara i eksplozije.

Prikaz mjera zaštite od požara izrađen je od strane tvrtke ECOMission iz Varaždina. Elaborat je izrađen prema "Zakonu o zaštiti od požara" (N.N.92/10) i ostalim važećim propisima.

Prostori za pripremu jela (kuhinje) organizirani su tako da je moguće izlaženje (evakuacija) u dva smjera. Predviđena je profesionalna ugostiteljska i oprema, izrađena od inoxa, atestirana u Republici Hrvatskoj, koja je negoriva. Svi interijerski materijali također nisu gorivi te je omogućena maksimalna zaštita od požara.

- Opasnost od trovanja CO :

Mjere zaštite od trovanja sa CO detaljno su date u strojarskom projektu - ventilacije.

- Osiguranje potrebne čistoće i kvalitete svježeg zraka i potrebne temperature prostorija:

Detaljan opis osiguranja potrebne čistoće i kvalitete svježeg zraka u svim prostorijama te osiguranje potrebne temperature u zimskom i ljetnom periodu detaljno je dat u projektu strojarskom projektu i projektu racionalne uporabe energije i zaštite okoliša.

- Opasnost od prekomjerne buke strojarskih instalacija:


Mjere zaštite od prekomjerne buke, koje bi mogli uzrokovati ventilacioni sistem prikazane su detaljno u posebnom elaboratu – elaborat zaštite od buke:

- Opasnost od nekontroliranog izlaska plina:

U prostoru kuhinje predviđeni su i plinski kuhinjski uređaji. Instalacija plina mora se izvesti prema zasebnom projektu i prema propisima navedenim u njemu. Strojarski projekt – projekt u kojem su projektirane plinske sastavni je dio glavnog projekta.

Plinski kuhinjski aparati moraju biti sukladni "Pravilniku za plinske aparate" (N.N.91/13) i zadovoljavati norme "HRN EN 203" te direktivu 2009/142/EZ o plinskim aparatima (SL L 330, 16.12.2009.).

Kuhinjski plinski termički uređaj moraju imati oznaku CE i mogu se koristiti samo u prostorima u kojima je dostatno provjetranje preko ventilacionih napa ili stropova te zaštićeni plinskim elektromagnetskim ventilom koji sprječava dotok plina u aparate ako ventilacija preko ventilacionih napa ne radi. Ispred kuhinjskih plinskih uređaja se moraju ugraditi plinski ventili sa protupožarnom zaštitom – termički zaporni uređaj.

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 10	Z.O.P. GP-043/24

OPREMA

Predviđena je profesionalna ugostiteljska oprema, izrađena od inoxa (osim ako drugačije nije naznačeno u projektu), atestirana u Republici Hrvatskoj i osiguranim servisom te garancijskim rokom od min. godinu dana. Uz opremu moraju se priložiti dokazi o gore navedenom.

Oprema mora biti montirana sa svim potrebnim zaštitama i uzemljenjima, za što treba izdati ateste od za to ovlaštenih firmi.

U nastavku slijedi popis svih projektiranih uređaja u kuhinji i pomoćnim kuhinjskim prostorima:


1.	Radni stol za rpjem i sortiranje suđa	1 kom
2.	Kanta za otpad	1 kom
3.	Radni stol sa prostorom za perilicu, koritom i tušem	1 kom
4.	Omekšivač vode	1 kom
5.	Perilica suđa	1 kom
6.	-	
7.	Regal sa 4 police	1 kom
8.	Sudoper sa 2 korita i tušem	1 kom
9.	Radni stol od nehrđajućeg čelika zatvoren kliznim vratima	1 kom
10.	Sanitarni umivaonik	1 kom
11.	Napa	1 kom
12.	Električni štednjak sa 4 zone i električnom pećnicom	1 kom
13.	Kolica za serviranje	4 kom
14.	Radni stol otvoreni	1 kom
15.	Konzolna polica, jednoetažna	1 kom
16.	NEUTRAL	1 kom
17.	-	
18.	Radni stol sa koritom i donjom policom	1 kom
19.	Konzolna polica, jednoetažna	1 kom
20.	Regal sa 4 police	2 kom
21.	Zamrzivač 600 litara	1 kom
22.	Hladnjak 600 litara	2 kom
23.	Perač podova 15 m	1 kom

1. Pretprostor kuhinje - 5,95 m²
2. Distributivna kuhinja - 18,40 m²
3. spremište kuhinje - 9,36 m²

Varaždin, travanj 2024.

Izrađivač elaborata:

Damir Ivšić, dipl.ing.arh., A129

ELABORAT KUHINJE			
Građevina: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića Lokacija: k.č. br.:218/8, k.o. Križ			
Investitor: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5, 10314 Križ, OIB: 94115544733	Izrađivač elaborata: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.	T.D. EK-043/24	Datum: 04.2024.
Glavni projektant: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.	Suradnik: -	Str. 11	Z.O.P. GP-043/24

C01 Grafički dio

Popis nacrtā

01 – Tehnološki proces kuhinje

MJ 1:50

Varaždin, travanj 2024.

Izrađivač elaborata:

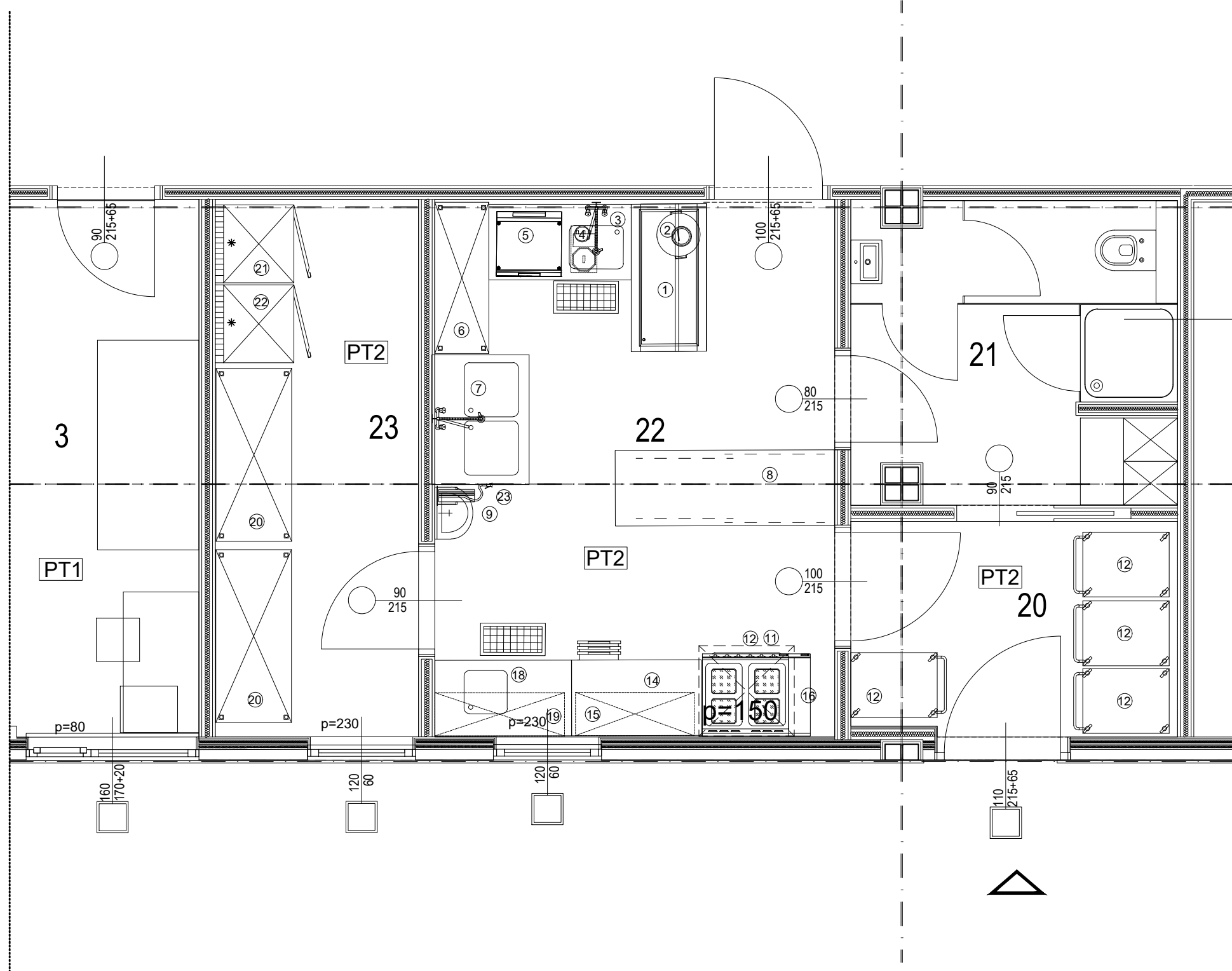
Damir Ivšić, dipl.ing.arh., A129



PROJEKTANT: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.		ELABORAT KUHINJE	
GLAVNI PROJEKTANT: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.		INVESTITOR: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5 10314 Križ, OIB:94115544733	
SURADNIK: Daria Borko, mag.inž.arh.		GRADEVINA: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića	
DIREKTOR: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.		LOKACIJA: k.č.br. 218/8, k.o. Križ	
REV: 00 DATUM: travanj 2024.		SADRŽAJ: TLOCRT DISTRIBUTIVNE KUHINJE ZOP: GP-043/24 TD: 045/24	
M.P.		FORMAT: 800 x 297 MJERILO: 1:100	LIST: 01/01 NACRT: 01

±0,0 = 130,00 m n.v.





DISTRIBUTIVNA KUHINJA

- 1 Radni stol za prijem i sortiranje suđa
- 2 Kanta za otpad
- 3 Radni stol sa prostorom za perilicu, koritom i tušem
- 4 Omekšivač vode
- 5 Perilica suđa
- 6 Regal sa 4 police
- 7 Sudoper sa 2 korita i tušem
- 8 Radni stol od nehrđajućeg čelika zatvoren kliznim vratima
- 9 Sanitarni umivaonik
- 10 Napa
- 11 El. štednjak

PREDPROSTOR

- 12 Kolica za serviranje


DISTRIBUTIVNA KUHINJA

- 13 Radni stol otvoreni
- 14 Konzolna polica, jednoetažna
- 16 Neutral
- 17 Radni stol sa koritom i donjom policom
- 18 Konzolna polica, jednoetažna
- 19 Regal sa 4 police

SPREMIŠTE KUHINJE

- 20 Zamrzivač 600l
- 21 Hladnjak
- 22 Perač podova

GOSPODARSKI BLOK					
19	strojanica	15,18	ker.pl.	-	
20	preprostor kuhinje	5,95	ker.pl.	300,00	60,00
21	sanitarije kuh. osoblja	8,15	ker.pl.	280,00	80,00
22	distributivna kuhinja	18,40	ker.pl.	300,00	60,00
23	spremište kuhinje	9,36	ker.pl.	300,00	60,00
24	spremačica	5,35	PVC	280,00	80,00
GOSPODARSKI BLOK UKUPNO		62,39			

 <p>Sjedište: Trg bana Jelačića 14 42 000 Varaždin, OIB: 03710921437</p>	<p>PROJEKTANT: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.</p>	ELABORAT KUHINJE				
	<p>GLAVNI PROJEKTANT: Damir Ivšić, dipl.ing.arh.</p>	<p>INVESTITOR: Općina Križ, Trg Svetog Križa 5 10314 Križ, OIB:94115544733</p>				
	<p>SURADNIK: Daria Borko, mag.inž.arh.</p>	<p>GRADEVINA: Izgradnja i opremanje interaktivnog digitalnog objekta dječjeg vrtića</p>				
	<p>DIREKTOR: Jerko Bošković, mag.ing.aedif.</p>	<p>LOKACIJA: k.č.br. 218/8, k.o. Križ</p>				
<p>REV: 00</p>	<p>DATUM: travanj 2024.</p>	<p>SADRŽAJ: TLOCRT DISTRIBUTIVNE KUHINJE</p>	<p>ZOP: GP-043/24</p>	<p>FORMAT: 420 x 297</p>	<p>LIST: 01/01</p>	<p>NACRT: 02</p>
		<p>TD: 045/24</p>	<p>MJERILO: 1:400</p>			