

KOMPLEKTA “TN” RASĒJUMU SARAKSTS

Lapa	Nosaukums	Piezīmes
1	Vispārīgie rādītāji	
2	Ēdnīcas tehnoloģiskais plāns	
3	Ēdnīcas tehnoloģiskais plāns ar elektrības pieslēguma vietām	
4	Ēdnīcas tehnoloģiskais plāns ar ūdens un kanalizācijas pieslēguma vietām	
5	Iekārtu specifikācija (uz 3 lapām)	

Pieņemtie apzīmējumi

- El – elektroenerģijas pieslēgums
- Au – aukstā ūdens pievads
- Ku – karstā ūdens pievads
- K – kanalizācijas pieslēgums
- Roz. – rozete
- h – pieslēguma augstums no grīdas, mm

Šī būvprojekta _____ TN _____ daļas
rīšinājumi atbilst Latvijas būvnormatīviem,
kā arī tehnisko noteikumu prasībām

Tehnoloģe-plānotāja _____ Jekaterina Vaščenkova
(vārds un uzvārds)
Diploms PD C Nr. 0418

06.03.2014.g. _____
(datums) (paraksts)

Šī būvprojekta rīšinājumi atbilst Latvijas būvnormatīviem, kā arī citu
normatīvo aktu prasībām

Būvprojekta vadītāja _____ ILZE MEKŠA
(vārds, uzvārds)
LAS SERT. NR. 10-1066
(certifikācija)

.....
(datums)

.....
(paraksts)

Paskaidrojuma raksts

Projektējamā virtuve un ēdnīca atradīsies Kārķos, Kārķu pagastā, Valkas novadā.

Ēdnīcas telpu kopējā platība būs 113,5 m2, t.s. ēdamzālē 64,95 m2. Telpu sastāvā ir paredzēti: ēdamzāle, virtuve, trauku mazgātava, dārzeņu pirmasprādes telpa, sauso produktu noliktava, birojs, piegādes telpa un garderobe personālam ar dušu un tualeti. Dārzeņu noliktava atrodas pagrabstāvā.

Virtuvē strādās ar izejvielām un gaļas lieltgabala pusfabrikātiem. Virtuves platībā ir paredzēta zona gaļas un zivju apstrādei. Produktu glabāšanai ir paredzēti ledusskapji, saldētava, sastātnes sauso produktu noliktavā. Dārzeņus glabās pagrabstāvā un apstrādās pirmasprādes telpā. Virtuvē 17.26 m2 platībā darbs tiks organizēts pa sekojošām produktu apstrādes zonām:

- gaļas un zivju apstrādes zona (poz. 5,6,7,8,10,11,12)
- karsto ēdienu gatavošanas zona (poz. 1,2,3,4,13,14)
- ēdienu sadales zona (poz.26,27,28,29,30,31)

Galda trauku mazgāšanai trauku mazgātavā ir paredzēts iekārtu komplekss ar kupola trauku mazgājamo mašīnu (poz.16,17,19,20,21,22). Virtuves trauku mazgāšanai ir paredzēts iekārtu komplekss (poz.15,16,17,18).

Ēdienu atlikumus savāks slēgtos konteineros un darba dienas beigās izvedīs ārā. Tehnoloģisko iekārtu izvietojumu skatīt tehnoloģiskos plānos.

Ēdamzālē atradīsies 60 sēdvietas. Orientējošais realizējamais ēdienu skaits 180 porcijas dienā. Virtuve gatavos:

- brokastis
- launagus
- pusdienas

Darbs notiks vienā maiņā. Vienlaicīgi virtuvē strādās 5 cilvēki.

Tehnoloģisko iekārtu uzstādāmā jauda ir 54.56kW elektrības. Iespējamo tehnoloģisko procesu krustošanos regulēs paškontroles sistēmas ietvaros, paredzot procesu sadalīšanu laikā.

Kārķu pamatskola - ēdnīcas telpu izbūve				STADIJA	LAPA	IZM.	MĒROGS
Kārķu pamatskola, Kārķu pagasts, Valkas novads				TIP	TN - I		
			Pasūtītājs:	MARKA	PASŪT. NR.	ARHIVA NR.	
Būvpr. vad.	Ilze Mekša	28.02.2014.	Valkas novada dome, Reģ.Nr.90009114839 Semināra iela 9, Valķa, Valkas novads, LV-4701				
Izstrādāja	J.Vaščenkova	28.02.2014.	Lapas saturs:				
			Vispārīgā informācija				
			SIA "WONDERFULL" Siaņu ielā 47 -26, Rīga, LV-1011, tālrunis: 20284140, e-pasts: info@wonderfull.lv				