

Archyvinė byla Nr.1



Statytojas/ Užsakovas: **KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ**

Statinio projekto pavadinimas: **MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M.,
DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS**

Statybos vieta: **Klaipėda, Danės g. 29**

Statinio kategorija: **Ypatingasis statinys**

Statinio projekto Nr.: **24.02.73-TP-T**

Statinių projekto etapas: **Techninis projektas**

Statinio pavadinimas: **Darželis**

Statybos rūšis: **Rekonstravimo projektas**

Statinio naudojimo paskirtis: **Negyvenamoji: mokslo paskirties pastatas**

Statinio projekto dalis: **Technologinė dalis**

Byla: **V**

Bylos laida: **0**

Projektuotojas: **UAB „Progresyvūs Projektai“**

Direktorė: **D. Zubavičienė** 

Projekto vadovas: **PV D. Zubavičienė**
Kvalifikacijos atestato Nr. A947 

Projekto dalies vadovas: **PDV T. Navidčenko** 

BYLOS SUDĖTIES ŽINIARAŠTIS

TECHNOLOGIJOS DALIS

TEKSTINIŲ DOKUMENTŲ ŽINIARAŠTIS

DOKUMENTO ŽYMUO	LAIDA	LAPŲ SK.	Dokumento PAVADINIMAS	PASTABOS
24.02.73-TP-T-BSŽ	0	1	Bylos sudėties žiniaraštis	
24.02.73-TP-T-AR	0	13	Aiškinamasis raštas	
24.02.73-TP-T-SŽ.01	0	1	Skalbyklos įrangos ir baldų sąnaudų žiniaraštis	
24.02.73-TP-T-SŽ.02	0	1	Gamybinės virtuvės įrangos ir baldų sąnaudų žiniaraštis	
24.02.73-TP-T-TS	0	22	Techninės specifikacijos	

BRĖŽINIŲ ŽINIARAŠTIS

DOKUMENTO ŽYMUO	LAIDA	LAPŲ SK.	PAVADINIMAS	PASTABOS
24.02.73-TP-T-B.01	0	1	Rūsio aukšto technologinis planas M1_100 (Skalbykla)	
24.02.73-TP-T-B.02	0	1	Pirmo aukšto technologinis planas M1_100 (Gamybinė virtuvė)	

0	2025	Techninis projektas			
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)			
KVAL. DOK. NR.	PROGRESYVŪS PROJEKTAI  www.pprojektai.lt J. Zauerveino 5-7, LT-92122, Klaipėda Tel. 8-46 216071, info@pprojektai.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS:		
	PV	D. Zubavičienė	MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS		
	 GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKTAVIMO BIURAS +370 650 36 146; +370 698 36 146		DOKUMENTO PAVADINIMAS:		Laida
	PDV	T. Navidčenko	BYLOS SUDĖTIES ŽINIARAŠTIS		0
	Technologė	I. Miškinis			
LT	STATYTOJAS/UŽSAKOVAS:		DOKUMENTO ŽYMUO:		Lapas
	KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ		24.02.73-TP-T-BSŽ		Lapų
				1	1

AIŠKINAMASIS RAŠTAS

Turinys

1	Normatyvinių dokumentų sąrašas.....	3
2	Planuojama veikla ir apimtis.....	4
3	Technologinių procesų sprendiniai	4
3.1	Maisto bloko technologiniai sprendiniai	4
3.1.1	Prekių pristatymas ir priėmimas	4
3.1.2	Produktų laikymo patalpos	5
3.1.3	Virtuvė. Maisto ruošimas, ruošimo zonos.	5
3.2	Skalbyklos technologiniai sprendiniai	7
4	Darbo režimas, darbuotojų skaičius.....	8
5	Energetinių ir vandens resursų poreikis technologijos reikmėms	8
5.1	Gamybinės virtuvė	8
5.2	Skalbyklas	8
6	Patalpų apdaila.....	9
7	Pastato pavojeingumas gaisrui ir sprogimui, prevencinės ir apsauginės priemonės	9
8	Triukšmo, vibracijos lygiai darbo zonose, numatomos prevencinės ir apsauginės priemonės	9
9	Higienos užtikrinimo priemonės.....	9
9.1	Virtuvė ir jos pagalbinės patalpos	9
9.1.1	Higienos reikalavimai maisto ruošimo patalpose:.....	9
9.1.2	Įrangos ir įrankių priežiūra:	10
9.2	Skalbykla ir jos pagalbinės patalpos	11
9.2.1	Higienos reikalavimai skalbykloje	11
9.2.2	Lyginimo zonos ir saugojimo patalpos higiena.....	11
10	Darbų saugos užtikrinimo sprendiniai	11
10.1	Darbų sauga virtuvėje	11

0	2025	Techninis projektas		
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)		
KVAL. DOK. NR.	 P R O G R E S Y V Ū S P R O J E K T A I www.pprojektai.lt J. Zauerveino 5-7, LT-92122, Klaipėda Tel. 8-46 216071, info@pprojektai.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS: MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS	
	PV	D. Zubavičienė		
	 GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKTAVIMO BIURAS +370 650 36 146; +370 698 36 146		DOKUMENTO PAVADINIMAS: AIŠKINAMASIS RAŠTAS	
	PDV	T. Navidčenko		
	Technologė	I. Miškinis		
LT	STATYTOJAS/UŽSAKOVAS: KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ		DOKUMENTO ŽYMUO: 24.02.73-TP-T-AR	
			Lapas	Lapų
			1	13

10.2 Darbų sauga skalbykloje	12
11 Aplinkos apsauga, atliekos	12

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		2	13	0

1 Normatyvinių dokumentų sąrašas

Technologinė projekto dalis rengiama vadovaujantis sekančiais normatyviniais dokumentais:

Statybos techniniai reglamentai:

STR 1.01.02:2016 „Normatyviniai statybos techniniai dokumentai“;

STR 1.01.08:2013 "Statinio statybos rūšys";

STR 1.04.04:2017 „Statinio projektavimas, projekto ekspertizė“;

STR 2.01.01(1):2005 "Esminis statinio reikalavimas "Mechaninis atsparumas ir pastovumas";

STR 2.01.01(2):2002 "Esminiai statinio reikalavimai. Gaisrinė sauga";

STR 2.01.01(3):2002 "Esminiai statinio reikalavimai. Higiena, sveikata, aplinkos apsauga";

STR 2.01.01(4):2008 "Esminis statinio reikalavimas "Naudojimo sauga";

STR 2.01.01(5):2008 "Esminis statinio reikalavimas "Apsauga nuo triukšmo";

STR 2.01.01(6):2008 "Esminis statinio reikalavimas "Energijos taupymas ir šilumos išsaugojimas";

STR 2.01.06:2009 "Statinių apsauga nuo žaibo. Išorinė statinių apsauga nuo žaibo";

STR 2.02.02:2016 "Visuomeninės paskirties statiniai";

STR 2.03.01:2010 „Statiniai ir teritorijos. Reikalavimai žmonių su negalia reikmėms“

STR 2.09.02:2015 "Šildymas, vėdinimas ir oro kondicionavimas";

STR 2.01.07:2007 "Pastatų vidaus ir išorės aplinkos apsauga nuo triukšmo";

STR 2.03.01:2019 „Statinių prieinamumas“.

Higienos normos:

HN 15:2021 „Maisto higiena“

HN 18:2012 „Viešojo naudojimo kompiuterinių tinklų prieigos taškai: sveikatos saugos reikalavimai“

HN 21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“

HN 33:2011 „Triukšmo ribiniai dydžiai gyvenamuosiuose ir visuomeninės paskirties pastatuose bei jų aplinkoje“

HN 42:2009 „Gyvenamųjų ir visuomeninių pastatų patalpų mikroklimatas“

HN 50:2017 „Visą žmogaus kūną veikianti vibracija: didžiausi leidžiami dydžiai ir matavimo reikalavimai gyvenamuosiuose bei visuomeniniuose pastatuose“

HN 69:2003 „Šiluminis komfortas ir pakankama šiluminė aplinka darbo patalpose. Parametrų norminės vertės ir matavimo reikalavimai“

HN 98:2014 „Natūralus ir dirbtinis darbo vietų apšvietimas. Apšvietos mažiausios ribinės vertės ir bendrieji matavimo reikalavimai“

HN 130:2012 „Skalbyklų paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“

Kiti įsakymais patvirtinti norminiai teisės aktai:

Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. balandžio 24 d. nutarimu Nr. 501 (Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2017 m. liepos 5 d. nutarimo Nr. 550 redakcija „Dėl buities, sanitarinių ir higienos patalpų įrengimo reikalavimų“;

Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento prie Vidaus reikalų ministerijos direktoriaus 2011 m. sausio 17 d. įsakymu Nr. 1-14 PAGD prie VRM direktoriaus įsakymas „Dėl Visuomeninių statinių gaisrinės saugos taisyklių patvirtinimo“

LR SAM įsakymas „Dėl sanitarinės apsaugos zonų ribų nustatymo ir režimo taisyklių patvirtinimo“

RSN 26-90. Vandens vartojimo normos

EĮIT. Lietuvos Respublikos energetikos ministro 2012 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 1-22 „Dėl elektros įrenginių įrengimo taisyklių patvirtinimo“.

LR Atliekų tvarkymo įstatymas. 2002 07 01, Nr. IX-1004;

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		3	13	0

Kompiuterinės programos, kuriomis naudojantis parengta ši dalis, sąrašas:

- Microsoft Office;
- Revit 2025.

Visos išvardintos programos yra legaliai įsigytos.

2 Planuojama veikla ir apimtis

Statinio projekto pavadinimas:	Mokslo paskirties pastato Klaipėdos m., Danės g. 29, rekonstravimo projektas
Statybos vieta:	Danės g. 29, Klaipėda
Statytojas (Užsakovas):	Klaipėdos miesto savivaldybės administracija
Projektuotojas:	UAB „GB technologijos“
Projekto dalies vadovas:	Tatjana Navidčenko
Projektavimo etapas (stadija):	Techninis projektas

Techninis projektas atliktas vadovaujantis projektiniais pasiūlymais, projektavimo (technine) užduotimi ir kitais privalomaisiais projekto rengimo dokumentais.

3 Technologinių procesų sprendiniai

Šioje projekto dalyje pateikiama gamybinės virtuvės su pagalbinėmis patalpomis ir skalbyklos su pagalbinėmis patalpomis technologine dalis.

3.1 Maisto bloko technologiniai sprendiniai

Vaikų darželio virtuvė yra svarbi vieta, užtikrinanti vaikų sveikatą ir gerovę. Čia ruošiami subalansuoti, maistingi patiekalai, atitinkantys vaikų mitybos poreikius. Virtuvės veikla apima ne tik maisto gamybą, bet ir griežtą higienos normų laikymąsi, užtikrinant sveiką maitinimą vaikams.

Virtuvės patalpos projektuojamos pastato pirmame aukšte, tarp ašių 10-12 ir G-K. Virtuvė projektuojama su pagalbinėmis patalpomis.

Virtuvės patalpų eksplikacija:

Patalpos Nr.	Pavadinimas	Plotas (m ²)
114.1	Gamybinė virtuvė	
114.2	Daržovių laikymo patalpa	
114.3	Sausų maisto produktų laikymo patalpa	
114.4	Kabinetas	
114.5	Personalo persirengimo patalpa	
114.6	Personalo san. mazgas	
114.7	Personalo dušas	
114.8	Valymo priemonių ir inventoriaus patalpa	
114.10	Žaliavos ir prekių priėmimo patalpa	

3.1.1 Prekių pristatymas ir priėmimas

Žaliavos atvežamos kiekvieną dieną ryte. Maisto produktai ir žaliava bus pristatoma tam specialiai pritaikytu transportu ir Tiekėjo taroje (plastikiniuose konteneriuose), kuri iškart bus grąžinta Tiekėjui.

Maisto produktai ir žaliavos pristatomi per tarnybinį įėjimą. Pristatymo metu patikrinama prekių kokybė, galiojimo laikas ir kiekis. Priėmimo vieta turi būti švari ir atitinkanti visus higienos reikalavimus. Prekių priėmimo patalpoje numatytos elektroninės svarstyklės. Po

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		4	13	0

priėmimo žaliavos bus laikomos šaldymo kameroje, maisto produktų laikymo patalpoje ir daržovių laikymo patalpoje. Prekės, kurių galiojimo laikas yra trumpas, dedamos į šaldytuvus ir šaldiklius.

3.1.2 Produktų laikymo patalpos

Visi produktai, atsižvelgiant į jų pobūdį, laikomi sausose laikymo patalpose, šaldytuvuose ir šaldikliuose. Sausos sandėlio prekės rūšiuojamos pagal galiojimo laiką ir dedamos taip, kad būtų lengvai prieinamos ir atitiktų higienos reikalavimus, kurie bus aprašyti žemiau. Po produktų priėmimo žaliavos bus laikomos:

- 114.2 – daržovių laikymo patalpa skirta daržovių laikymui. Patalpoje numatyti nerūdijančio plieno stelažai ir medinės paletės. Šalia jos, virtuvėje, yra numatyta pirminio valymo ir apdorojimo zona. Čia atliekami pirminiai apdorojimo darbai: plovimas, lupimas, smulkinimas. Patalpoje numatyta daržovių valymo mašina, nerūdijančio plieno stalas su plautuve ir daržovių pjaustyklė. Apdorotos daržovės nešamos į virtuvę tolimesniam apdirbimui;

- 114.10 – priėmimo patalpoje sumontuota pliusinė šaldymo kamera. Ji skirta greitai gendančių produktų, tokių, kaip vaisiai, daržovės, pieno produktai ir kiti maisto produktai, kurie reikalauja žemesnės temperatūros saugojimui. Ši kamera užtikrina, kad maisto produktai išliktų švieži ir saugūs vartoti, atitinkant visus higienos ir maisto saugumo reikalavimus. Šaldymo kameroje produktų laikymui numatyti nerūdijančio plieno stelažai. Produktai turi būti rūšiuojami pagal galiojimo laiką ir naudojami pagal principą: „pirmas įėjo, pirmas išėjo“;

- 114.3 – sausų maisto produktų laikymo patalpa. Skirta ilgai negendančių maisto produktų, tokių kaip grūdai, makaronai, miltai, cukrus, druska, prieskoniai ir kiti sausi produktai, saugojimui. Lentynos ir stelažai turi būti pagaminti iš nerūdijančio plieno, aliuminio ar kitos lengvai valomos ir tvirtos medžiagos. Lentynos turi būti pakeltos nuo grindų bent 15-20 cm, kad būtų lengviau valyti po jomis ir išvengti produktų užteršimo. Turi būti pakankamai erdvės tarp lentynų, kad būtų užtikrinta gera oro cirkuliacija. Produktai turi būti rūšiuojami pagal jų tipą ir galiojimo laiką. Visi produktai turi būti aiškiai pažymėti, nurodant jų turinį ir galiojimo laiką. Tai padeda lengviau rasti reikiamus produktus ir užtikrina jų tinkamą naudojimą. Produktai turi būti laikomi originaliuose pakuotėse arba sandariuose konteineriuose, kad būtų apsaugoti nuo drėgmės ir kenkėjų. Sausi produktai, tokie kaip miltai, cukrus ir grūdai, turi būti laikomi sandariose talpyklose, kad būtų išvengta užteršimo ir išsiliejimo. Patalpoje numatyti nerūdijančio plieno stelažai, numatyti šaldikliai – šaldytiems maisto produktams.

3.1.3 Virtuvė. Maisto ruošimas, ruošimo zonos.

Prie įėjimo į virtuvę yra numatyta rankplovė rankų plovimui ir dezinfekcijai.

Virtuvėje numatytos specializuotos zonos, kiekviena skirta tam tikriems maisto ruošimo etapams. Kiekviena zona turi būti tinkamai įrengta ir atitikti visus higienos reikalavimus. Daržovės, patekusios į virtuvę, jau yra apdorotos: nuluptos, nuplaautos ir kai kurios supjaustytos.

Specializuotos virtuvės zonos:

- A- Šaltų patiekalų ruošimo zona. Šioje zonoje ruošiami švieži salotų, vaisių, šaltų užkandžių ir kitų neapdorotų patiekalų ingredientai. Šiai zonai numatytas nerūdijančio plieno stalas su plautuve, darbo stalas ir šaldytuvas, kuris būtų naudojamas pagal poreikį prie šaltų patiekalų ruošimo zonos;
- B- Miltinių patiekalų ruošimo zona. Skirta įvairių miltinių produktų, tokių kaip makaronai, blynai, pyragai, bandelės ir kitų kepinių paruošimui. Ši zona yra specializuota ir įrengta taip, kad būtų užtikrintas sklandus, efektyvus ir higieniškas maisto gaminimo procesas. Įranga ir įrankiai: numatytas nerūdijančio plieno stalas su plautuve, tešlos maišytuvas ir šaldytuvai. Šioje zonoje taip pat naudojama: maišymo indai ir dubenys, sietai ir mentelės, kepimo formos ir skardos, svarstyklės;
- C- Mėsos-žuvies ruošimo zona. Šioje zonoje ruošama mėsa ir žuvis, skirti įvairiems patiekalams. Žuvies ir mėsos ruošimo zonoje numatyta nerūdijančio plieno stalas su plautuve. Vykdomi šie procesai: mėsos ir žuvies atšildymas, plovimas, pjaustymas,

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		5	13	0

marinavimas, laikymas šaldytuve. Naudojama atskira įranga ir įrankiai mėšai ir žuviai. Skirtingi peiliai įvairiems darbams: filė peiliai, kaulinimo peiliai, dideli mėšos peiliai. Peiliai turi būti reguliariai galandami dezinfekuojami. Kiti įrankiai: žirkklės, žnyplės ir t.t.. Zonoje naudojama mėsmalė mėšai. Taip pat naudojamos svarstyklės, marinavimo talpos;

D- Karštų patiekalų ruošimo zona. Skirta paruošti įvairius šiltus patiekalus, tokius, kaip sriubos, troškiniai, kepti ir virti patiekalai. Ši zona įrengta taip, kad būtų užtikrintas efektyvus, saugus ir higieniškas darbo procesas. Karštų patiekalų ruošimo zonoje naudojama įranga:

- Konvecinė krosnis. Užtikrina tolygų kepimą ir troškinimą. Skirtingų temperatūrų nustatymai, laikmačiai ir kepimo programos;
- Indukcinė viryklė. Naudojamos virimui, kepimui ir troškinimui. Numatyta viena šešių kaitviečių viryklės su reguliuojamu šilumos intensyvumu;
- Paverčiama keptuvė. Naudojama dideliems kiekiams maisto kepti ir troškinti. Turi automatinio pasukimo funkciją, leidžiančią lengvai ištuštinti keptuvę;
- Kt. įranga: indai, kepimo skardas, svarstyklės.

Virš terminio apdirbimo įrangos numatyti nerūdijančio plieno garų ištraukimo gaubtai.

E- Maisto išdavimo zona. Skirta paruoštų patiekalų atidavimui ir paskirstymui į vaikų grupes. Ši zona itin svarbi, nes užtikrina, kad maistas būtų pristatytas vaikams šiltas, šviežias ir higieniškas. Atleidimo zona turi būti gerai organizuota ir įrengta tinkama įranga, kad darbas vyktų efektyviai.

Procesas:

- paruošti patiekalai iš karštų patiekalų ruošimo zonos arba kitų virtuvės zonų atnešami į maisto išdavimo zoną.
- Maistas sudedamas į šilumą palaikomas talpyklas, kad išlaikytų tinkamą temperatūrą iki patiekimo.
- Maistas porcijuojamas pagal vaikų skaičių ir sudedamas į padėklus arba specialias maisto talpas.
- Talpos ir padėklai yra higieniškai uždaromi arba uždengiami dangčiais, kad būtų apsaugoti nuo aplinkos poveikio.
- Paruošti padėklai arba talpos su maistu dedami į vežimėlius. Vežimėliai išvežami į grupes, kur maistas patiekiamas vaikams.

F- Virtuvės gamybinių indų plovimo zona. Skirta efektyviam ir higieniškam virtuvėje naudojamų inventoriaus, įskaitant puodus, keptuves, įrankius, indus ir kitas priemones, plovimui ir dezinfekavimui. Numatyta: nerūdijančio plieno plovimo vonia ir nerūdijančio plieno stelažas. Nešvarūs indai ir įrankiai surenkami iš įvairių virtuvės zonų.

G- Daržovių pirminio valymo ir apdorojimo zona. Skirta daržovių pirminėms apdorojimo darbams: plovimui, lupimui, smulkinimui. Numatyta daržovių valymo mašina, nerūdijančio plieno stalas su plautuve ir daržovių pjaustyklė. Apdorotos daržovės nešamos į virtuvę tolimesniam apdirbimui.

H- Inventoriaus plovimo zona. Skirta efektyviam ir higieniškam naudojamų inventoriaus (talpos, kuriose gabenamas maistas į grupes) plovimui ir dezinfekavimui. Numatyta: nerūdijančio plieno plovimo vonia, indaplovė, virš indaplovės pakabintas nerūdijančio plieno gaubtas. Nešvarūs indai ir įrankiai

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		6	13	0

surenkami iš grupių (talpos, kuriose gabenamas maistas į grupes). Indai rūšiuojami pagal tipą ir medžiagą, siekiant užtikrinti efektyvų plovimą ir džiovinimą.

Procesas:

- a. Indai ir įrankiai praplaunami nuo didesnių maisto likučių ir riebalų, naudojant plautuves ir dušelius. Tai padeda pagerinti galutinio plovimo efektyvumą.
 - b. Indai dedami į indaplovę, kur atliekamas aukštos temperatūros plovimas ir dezinfekavimas. Naudojamos specialios plovimo ir dezinfekavimo programos, užtikrinančios higienos reikalavimų laikymąsi.
 - c. Išplauti ir sausi indai ir įrankiai rūšiuojami ir dedami į jiems skirtas vietas virtuvėje.
- I- Vežimėlių laikymo zona. Skirta laikyti vežimėlius, kurie naudojami išvežioti maistą į grupes. Po kiekvieno panaudojimo vežimėliai valomi ir dezinfekuojami.

3.2 Skalbyklos technologiniai sprendiniai

Vaikų darželyje įrengta speciali skalbyklos patalpa, kuri yra būtina užtikrinti, kad darželio tekstilės gaminiai (pvz.: patalynė, rankšluosčiai) būtų švarūs ir higieniškai paruošti kasdieniam naudojimui.

Skalbykla su pagalbinėmis patalpomis yra projektuojamos pastato rūsio aukšte, tarp ašių 10-12 ir F-I.

Skalbyklos patalpų eksplikacija:

Patalpos Nr.	Pavadinimas	Plotas (m ²)
005	Švarių skalbinių laikymo patalpa	
007	Skalbykla	
014	Personalo sanitarinis mazgas (wc)	
015	Personalo patalpa	
016	Nešvarių skalbinių patalpa	
017	Valymo priemonių laikymo patalpa	

Patalpų struktūra.

Skalbykla yra suprojektuota taip, kad joje būtų įgyvendinami visi pagrindiniai skalbimo, džiovinimo ir pirminio apdorojimo procesai. Šioje patalpoje yra skalbimo džiovinimo zona, kurioje yra numatyta:

- Skalbimo mašina, kuri leidžia vienu metu skalbti didelį kiekį skalbinių, todėl galima efektyviai apdoroti visus darželio skalbinius per trumpą laiką.
- Džiovyklė, skirta išskalbtų skalbinių greitam ir efektyviam džiovinimui. Tai užtikrina, kad skalbiniai būtų paruošti tolesniam apdorojimui ar naudojimui greitai ir kokybiškai.
- Nerūdijančio plieno stalas su plovimo vonia, skirtas pirminiam skalbinių apdorojimui, pvz., rankiniam plovimui ar dėmių pašalinimui prieš skalbiant.

Lyginimo zona, skirta galutiniam skalbinių apdorojimui po skalbimo ir džiovinimo, kurioje yra numatyta:

- Lyginimo volas, skirtas dideliems tekstilės gaminiams, tokiems kaip patalynė, lyginti. Šis įrenginys leidžia greitai ir kokybiškai išlyginti audinius, sumažinant rankinio darbo kiekį;
- Skalbinių lankstymo stalas, kur naudojami skalbiniai yra tvarkingai lankstomi ir paruošiami saugojimui;

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		7	13	0

- Vieta lyginimui ant lyginimo lentos, skirta mažesniems ar specifiskesniems skalbiniam lyginti, kai reikalingas didesnis tikslumas.

Šalia skalbyklos yra švorių skalbinių laikymo ir išdavimo patalpa. Čia yra numatyti:

- Stelažai švoriems skalbiniam laikyti, kurie užtikrina tvarkingą ir higienišką išlygintų skalbinių saugojimą iki jų naudojimo.

Taip pat yra personalui skirtas sanitarinis mazgas ir atskira personalui skirta patalpa, kur darbuotojai gali persirengi ir pailsėti per pietų pertrauką.

Vykdomi procesai:

- Skalbinių pirminis apdorojimas. Prieš pagrindinį skalbimą kai kurie tekstilės gaminiai gali būti apdorojami rankiniu būdu. Tam naudojamas specialus plovimo stasas su nerūdijančio plieno vonia. Šio etapo metu atliekamas dėmių šalinimas arba rankinis skalbimas.
- Skalbimas. Skalbinių procesas prasideda rūbų ir tekstilės gaminių rūšiavimu pagal spalvas, audinius ir užterštumo lygį. Tada jie dedami į skalbimo mašinas, kur parenkama tinkama skalbimo programa;
- Džiovinimas. Po skalbimo drabužiai ir tekstilė perkeliama į džiovykles. Džiovinimas vyksta pagal pasirinktą programą, atsižvelgiant į audinio tipą, kad būtų išsaugota tekstilės kokybė;
- Lyginimas. Išdžiovinti skalbiniai perkeliama į lyginimo zoną, kur jie lyginami volu arba ant lyginimo lentos, priklausomai nuo tekstilės tipo ir dydžio. Po lyginimo audiniai lankstomi ir dedami ant stelažų;
- Saugojimas ir paskirstymas. Išlyginti ir sulankstyti skalbiniai laikomi stelažuose iki tol, kol jie bus reikalingi grupėse ar kitose darželio patalpose.

4 Darbo režimas, darbuotojų skaičius

Maitinimo ištaigų darbo režimas pagal suderintą ir patvirtintą darbo grafiką vedama suminė darbo laiko apskaita, neviršijant metinio darbininkų darbo laiko fondo.

Virtuvėje dirbs ~ 6 darbuotojai, skalbykloje dirbs ~ 2 darbuotojai. Planuojama pamainos trukmė – 8 val.

Gamybinės virtuvės darbo laikas: darbo dienomis 7:00-16:00, savaitgaliais – nedirba.

5 Energetinių ir vandens resursų poreikis technologijos reikmėms

5.1 Gamybinės virtuvė

Virtuvėje bus naudojamas šaltas bei karštas vanduo.

Numatomas vandens poreikis technologinėms reikmėms pateikiamas lentelėje Nr. 1.

Lentelė 1. Vandens poreikis technologinėms reikmėms

Vandens poreikis technologinėms reikmėms				
Nr.	Pavadinimas	Poreikis, m ³ /parą	Poreikis, m ³ /val.	Poreikis, l/s.
1.	Šaltas vanduo	6,0	2,5	1,5
2.	Karštas vanduo	2,8	0,6	0,6

Vanduo numatytas iš miesto vandentiekio tinklų. Nuotekos į miesto tinklus bus nuvedamos per riebalų gaudyklę. Rekomenduojamas riebalų gaudyklės našumas – 5 - 7 l/s.

Elektros poreikis (instaliacinis) technologinei įrangai virtuvėje ~ 115 kW.

5.2 Skalbykla

Skalbykloje bus naudojamas šaltas bei karštas vanduo.

Numatomas vandens poreikis technologinėms reikmėms pateikiamas lentelėje Nr. 2.

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		8	13	0

Vandens poreikis technologinėms reikmėms				
Nr.	Pavadinimas	Poreikis, m ³ /parą	Poreikis, m ³ /val.	Poreikis, l/s.
1.	Šaltas vanduo	1,8	0,6	0,6
2.	Karštas vanduo	0,5	0,1	0,1

Elektros poreikis (instaliacinis) technologinei įrangai skalbykloje ~ 39 kW.

6 Patalpų apdaila

Vidinė patalpų apdaila turi atitikti jų funkcinei paskirtii bei jose naudojamą įrangą (jei įrangos gamintojas numato specifinius reikalavimus). Grindų, sienų, lubų, pertvarų, baldų paviršiai turi būti lygūs, švarūs, tinkami lengvai valyti drėgnu būdu ir dezinfekuoti. Paviršiai turi būti atsparūs mechaniniam poveikiui, valikliams, plovikliams, cheminėms dezinfekavimo priemonėms. Grindys ir sienos, jų sandūros, vamzdžių perėjimo vietos turi būti sandarios, kad nepatektų vabzdžių ir graužikų. Grindys turi būti suprojektuotos taip ir parinkti tokie statybos produktai, kad jas naudojant ir prižiūrint būtų išvengta nelaimingų atsitikimų (paslydimo, kritimo, susidūrimo). Grindys turi būti lygios, be plyšių, nepralaidžios vandeniui, turėtų gerą termoizoliaciją, būti atsparios cheminiam valikliams, plovikliams, dezinfekavimo priemonėms. Jeigu naudojama sintetinė grindų danga PVC pagrindu, tai ji turi gerai priglusti prie pagrindo, siūlės turi būti gerai suvirintos, o kraštai pakelti ir priklijuoti prie sienų 10 cm aukštyje nuo grindų. Naudojamos apdailos medžiagos turi būti aprobuotos ir tinkančios maitinimo įstaigoms.

Patalpose neturi būti slenksčių, o grindų dangos sandūros turi būti lygios. Grindų danga turi būti atspari mechaniniam poveikiui. Pakabinamos lubos turi būti iš lygių, atsparių cheminiam valikliams, plovikliams ir dezinfekcijos medžiagoms medžiagų, neperforuotos, be plyšių.

Grindų danga turi būti neslidė, apsaugota nuo slydimo. Grindų, sienų, lubų paviršiai – atsparūs drėgmei.

7 Pastato pavojeingumas gaisrui ir sprogimui, prevencinės ir apsauginės priemonės

Technologinis procesas gaisrui ir sprogimui nepavojeingas. Objekte bus iškabintos priešgaisrinės saugos taisyklės, jame numatomos pirminio gaisro gesinimo priemonės.

8 Triukšmo, vibracijos lygiai darbo zonose, numatomos prevencinės ir apsauginės priemonės

Darbo vietose sudarytos sąlygos atitinka sanitarinių normų reikalavimus. Triukšmo lygis, skleidžiamas techninių patalpų įrenginių, neviršys leistino 85 dB. Vibracijos lygiai darbo zonose neviršys leistinų.

Techninėse patalpose projektuojamų aptarnavimo įrenginių triukšmo lygius įvardina atitinkamų inžinerinių dalių projektuotojai.

9 Higienos užtikrinimo priemonės

9.1 Virtuvė ir jos pagalbinės patalpos

9.1.1 Higienos reikalavimai maisto ruošimo patalpose:

- Švaros ir dezinfekcijos planas. Virtuvės ir pagalbinių patalpų valymas turi būti atliekamas pagal iš anksto nustatytą planą, kuriame nurodomi valymo dažniai, naudojamos priemonės, atsakingi asmenys. Paviršiai, įrankiai, įranga, naudojama maisto ruošimui, turi būti valomi ir dezinfekuojami reguliariai;

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		9	13	0

- Maisto ruošimo zonų atskyrimas. Skirtingos zonos (pvz., mėsos, daržovių, pieno produktų, žuvies ruošimas) turi būti aiškiai atskirtos, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo. Kiekvienoje zonoje naudojami įrankiai ir įranga turi būti skirti tik tam tikram maisto tipui;
- Temperatūros kontrolė. Maisto produktų laikymo temperatūra turi būti nuolat stebima ir registruojama. Šaldytuvai ir šaldikliai turi būti sureguliuoti taip, kad atitiktų maisto produktų saugojimo temperatūros reikalavimus (pvz., šaldytuvai: +2°C - +6°C, šaldikliai: -18°C ar žemesnė);
- Rankų higiena. Virtuvės darbuotojai turi turėti prieigą prie rankų plovimo įrangos su šiltu ir šaltu vandeniu, muilu ir vienkartiniais rankšluosčiais. Rankų plovimas yra privalomas prieš pradedant darbą, po kiekvieno sąlyčio su žaliava, po tualetų, rūkymo ar nosies valymo;
- Asmeninės apsaugos priemonės. Visi darbuotojai turi dėvėti švnią darbo aprangą, plaukų dangtelius arba kepurės, pirštines (kai reikalinga). Apranga turi būti reguliariai keičiama ir laikoma atskirai nuo kasdienės aprangos.

9.1.2 Įrangos ir įrankių priežiūra:

- Dezinfekcija ir sterilizacija. Visi įrankiai ir įranga, kurie tiesiogiai liečiasi su maistu, turi būti dezinfekuojami po kiekvieno naudojimo, o jei reikia, sterilizuojami. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas peiliams, pjautuvams, maišytuvams ir kitai įrangai, kuri naudojama ruošti neapdorotus produktus;
- Atliekų tvarkymas. Maisto atliekos turi būti nedelsiant šalinamos į sandarius kontenerius, kurie reguliariai tuštinami ir valomi. Atliekos rūšiuojamos pagal jų tipą.
Darbo metu bus prisilaikoma šių higienos reikalavimų:
 - sustabdomas darbas, įvykus vandentiekio tinklų avarijai, nutrūkus karšto, šalto vandens, elektros energijos tiekimui, sugedus visiems šaldymo įrengimams, taip pat atliekant pagrindinį patalpų valymą, remontą;
 - patalpos bus kasdien valomos drėgnu būdu;
 - patalpose bus palaikoma švara, tvarka;
 - atidaromi langai bus apsaugomi tinklais nuo vabzdžių;
 - plovimo, dezinfekcijos tirpalai bus ruošiami ir naudojami pagal instrukcijas;
 - grindys bus lygios, lengvai valomos, atsparios, nepralaidžios vandeniui; sienos šviesios, nepralaidžios vandeniui, lengvai plaunamos; durys šviesios, atsparios puvinui ir korozijai, lengvai dezinfekuojamos.
- lankytojams prie įėjimų numatytos dezinfekcinės stotelės, kur lankytojai gali dezinfekuoti rankas.
- darbuotojai, tiesiogiai dirbantys su maistinėmis medžiagomis (liečiantys jį), išklauskys higienos žinių kursą, gaus higienos žinių atestavimo pažymėjimą.
- Veiklos metu virtuvėje bus pildomi šie žurnalai: maisto produktų ir žaliavų laikymo žurnalas, šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalas ir valymo darbų registravimo žurnalas.
- Visi maistą tvarkantys darbuotojai privalo turėti asmens medicinos kortelę, reguliariai tikrintis sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka, išklausti privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus.
- Darbuotojai turės po du komplektus švnių darbo drabužių, kurių vieną vilkės darbo metu, kitas bus laikomas pagalbinėje patalpoje esančiose darbo rūbų spintelėse.
- Visos naudojamos valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis ir turi saugos duomenų lapus. Kartą per savaitę atliekamas pagrindinis patalpų valymas, plovimas ir dezinfekavimas. Ne rečiau kaip vieną kartą per dieną yra valomi esantys san. mazgai.

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		10	13	0

9.2 Skalbykla ir jos pagalbinės patalpos

9.2.1 Higienos reikalavimai skalbykloje

- Skalbimo proceso higiena. Skalbiniai turi būti rūšiuojami pagal užteršimo lygį ir audinių tipą prieš skalbimą. Kiekvienai skalbimo partijai turi būti parenkama tinkama temperatūra ir skalbimo priemonės, kad būtų užtikrintas mikroorganizmų sunaikinimas;
- Skalbimo ir džiovinimo mašinų priežiūra. Skalbimo ir džiovinimo mašinos turi būti reguliariai valomos nuo plovimo likučių, pūkų, kalkių, nuosėdų. Įranga turi būti dezinfekuojama pagal numatytą planą, ypač po skalbimo ypatingai užterštų skalbinių;
- Atliekų tvarkymas. Naudotos skalbimo priemonės ir kitos atliekos turi būti šalinamos laikantis atliekų tvarkymo reikalavimų. Patalpoje turi būti atskiri konteineriai užterštiems skalbiniams ir švarems, kurie bus apdoroti.

9.2.2 Lyginimo zonos ir saugojimo patalpos higiena

- Lyginimo įrangos priežiūra. Lyginimo volas, lentos ir kitos priemonės turi būti reguliariai valomos ir dezinfekuojamos. Tai ypač svarbu, kai apdorojami skirtingų kategorijų tekstilės gaminiai;
 - Švarių skalbinių laikymas. Išlyginti ir sulankstyti skalbiniai turi būti laikomi tik švarems skalbiniams skirtuose stelažuose, atokiau nuo užterštų skalbinių. Stelažai turi būti pagaminti iš medžiagų, lengvai valomų ir dezinfekuojamų;
 - Darbuotojų higiena. Darbuotojai turi laikytis griežtų asmeninės higienos taisyklių, ypač tvarkydami švarius skalbinius. Rankos turi būti plaunamos prieš lyginimo ar lankstymo procesus, o darbo apranga turi būti švari ir tinkamai prižiūrima.
- Šių higienos priemonių laikymasis užtikrina, kad tiek virtuvė, tiek skalbykla veiktų saugiai ir efektyviai, išlaikant aukštus higienos standartus, kaip reikalauja pagal higienos normas.

10 Darbų saugos užtikrinimo sprendiniai

Bendrosios darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklės:

- Kiekvienam darbuotojui privalo būti sudarytos saugios ir sveikatai nekenksmingos darbo sąlygos. Kiekvieno darbuotojo darbo vieta ir darbo vietų aplinka turi atitikti darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų reikalavimus. Darbo vietos turi būti įrengtos taip, kad jose dirbantys darbuotojai būtų apsaugoti nuo galimų traumų, jų darbo aplinkoje nebūtų sveikatai kenksmingų ar pavojingų rizikos veiksnių. Įrengiant darbo vietas turi būti įvertintos darbuotojo fizinės galimybės. Darbo patalpos, darbo vietos ir įmonės teritorija, kur galima rizika darbuotojų saugai, privalo būti pažymėtos darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų nustatytais ženklais. Įmonėje privalo būti naudojamos tik techniškai tvarkingos darbo priemonės, atitinkančios darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų reikalavimus.
- Darbdavys negali reikalauti, kad darbuotojas pradėtų dirbti jam pavestą darbą įmonėje, jeigu jis neinstrukuotas ir (ar) neišmokytas saugiai jį atlikti.
- Turi būti vykdomi privalomi sveikatos patikrinimai;
- Darbuotojų aprūpinimas saugos ir sveikatos priemonėmis;
- Darbuotojas turi būti supažindintas su teisėmis ir pareigomis.

10.1 Darbų sauga virtuvėje

Darbo vietų organizavimas:

- Darbo vietos turi būti suprojektuotos taip, kad būtų išvengta darbuotojų pertempimo ir trauma;
- Visi įrankiai ir įranga turi būti lengvai pasiekiami, o stalviršiai įrengti tinkamame aukštyje.

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		11	13	0

Apsauga nuo nudegimų ir pjūvių:

- Darbuotojai privalo dėvėti apsauginius drabužius, tokius kaip prijuostės, pirštinės ir plaukų tinklus;
- Karšti paviršiai ir aštrūs įrankiai turi būti aiškiai pažymėti, kad sumažėtų nudegimų ir pjūvių rizika.

Elektros sauga:

- Visa įranga turi būti reguliariai tikrinama, ar nėra elektros gedimų;
- Elektros lizdai turi būti apsaugoti nuo drėgmės, o prietaisai turi būti tinkamai įžeminti.

Ventiliacija ir oro kokybė:

- Virtuvėje turi būti efektyvi ventiliacijos sistema, kad būtų pašalinami dūmai, garai ir riebalų dalelės;
- Oro kokybė turi būti reguliariai tikrinama, ypač naudojant degimo įrangą.

Priešgaisrinė sauga:

- Virtuvėje ir valgykloje turi būti lengvai pasiekiami gesintuvai ir priešgaisriniai gaubtai, kurie reguliariai tikrinami;
- Visi darbuotojai turi būti apmokyti naudoti gesinimo įrangą ir žinoti evakuacijos maršrutus.

10.2 Darbų sauga skalbykloje

Darbo vietų organizavimas:

- Skalavimo ir džiovavimo mašinos turi būti įrengtos ergonomiškai tinkamame aukštyje, kad darbuotojai galėtų dirbti patogiai;
- Švarių ir nešvarių skalbinių zonos turi būti aiškiai atskirtos, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo.

Apsauga nuo nudegimų ir sužalojimų:

- Lyginimo įranga turi būti naudojama atsargiai, darbuotojai turi dėvėti apsaugines pirštines ir kitą karščiui atsparią aprangą;
- Darbo vietos turi būti įrengtos taip, kad būtų išvengta slydimų ir kritimų, ypač šalia drėgnų zonų.

Elektros sauga:

- Elektros įranga skalbykloje turi būti reguliariai tikrinama, ar nėra gedimų, laidai turi būti tinkamai izoliuoti ir apsaugoti nuo drėgmės;
- Visi elektros lizdai turi būti apsaugoti nuo vandens ir būti tinkamai įžeminti.

Ventiliacija:

- Skalbykloje ir lyginimo patalpoje turi būti tinkama ventiliacija, kad būtų pašalinta drėgmė ir per didelis karštis;
- Ventiliacijos sistemos turi būti reguliariai valomos, kad būtų išvengta dulkių ir pūkų kaupimosi.

Priešgaisrinė sauga:

- Skalbykloje turi būti įrengti gaisro gesintuvai ir darbuotojai turi būti apmokyti naudoti gesinimo įrangą;
- Visi darbuotojai turi žinoti, kaip elgtis gaisro atveju ir kur yra artimiausi evakuacijos išėjimai.

11 Aplinkos apsauga, atliekos

Objekte nėra įrenginių, išskiriančių kenksmingas medžiagas į aplinką.

Aplinkos apsauga

Energijos ir vandens taupymas:

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		12	13	0

Energijos vartojimo efektyvumas: virtuvė ir valgykloje turėtų naudoti energiją taupančią įrangą, pvz., efektyvias virykles ir šaldytuvus. Taip pat svarbu, kad būtų naudojami laiko jungikliai arba jutikliai, kurie išjungtų įrangą, kai ji nenaudojama;

Vandens taupymas:

Reikia užtikrinti, kad būtų naudojamos vandens taupymo priemonės, tokios kaip vandens taupymo čiaupai ir plovimo įrenginiai, kurie efektyviai naudoja vandenį maisto ruošimo procesuose.

Užtikrinant apsaugą nuo pastato nuotekų šalintuvo ir pastato vandentiekio susijungimo pavojaus technologinėms plautuvėms numatyti srovės pertraukimą nuotekų įlajoms.

Oro kokybės kontrolė:

Ventiliacija ir oro filtrai: gamybinėse turi būti įrengtos efektyvios ventiliacijos sistemos su filtrais, kurie sulaiko riebalus, garus, kad būtų išvengta oro taršos ir užtikrintas švarus oras patalpose.

Atliekos ir jų tvarkymas

Atliekų rūšiavimas ir perdirbimas

Rūšiavimo konteineriai:

Virtuvei turi būti įrengti rūšiavimo konteineriai, skirti atskirai rinkti organines atliekas, plastikus, popierių, stiklą ir pavojingas atliekas;

Kompostavimas:

Organinės atliekos, tokios kaip maisto likučiai, gali būti surenkamos ir kompostuojamos, jei yra tokia galimybė, taip sumažinant atliekų kiekį, kuris patenka į sąvartynus.

Pavojingų atliekų tvarkymas

Chemikalų atliekos:

Visos cheminės medžiagos, naudojamos valymui, turi būti laikomos ir šalinamos pagal nustatytas normas. Tai apima valymo priemones, dezinfekavimo priemones ir kitas chemines medžiagas, kurios gali būti kenksmingos aplinkai.

Panaudoti riebalai:

Naudoti riebalai turi būti surenkami į specialias talpyklas ir šalinami pagal aplinkosaugos reikalavimus, kad būtų sumažinta šių dalelių patekimo į kanalizaciją rizika.

Atliekų charakteristikos

Organinės atliekos: pagrindinės atliekos iš virtuvės – tai maisto likučiai, kurie gali būti kompostuojami ar naudojami biomasės gamybai;

Antrinės žaliavos: popierius, kartonas, plastikas ir stiklas, surenkami ir perdirbami pagal vietos perdirbimo reikalavimus;

Pavojingos atliekos: cheminės medžiagos iš valymo priemonių turi būti laikomos pavojingomis ir reikalauja specialaus tvarkymo bei šalinimo proceso.

Objekte susidariusios buitinės ir fasavimo (popierius, kartonas ir t.t) metu atliekos bus kaupiamos specialiai tam skirtuose konteineriuose teritorijoje. Maisto atliekos iš virtuvės bus laikinai laikomos tam numatytuose šaldikliuose.

Paminėtos susidarysiančios atliekos bus išrūšiuotos ir vadovaujantis Lietuvos Respublikos atliekų tvarkymo įstatymo (Žin., 1998, Nr.: 61-1726) 4 straipsnio nuostatomis perduodamos atliekų tvarkytojams, turintiems leidimus užsiimti atliekų tvarkymu. Atliekų tvarkymas vyks vadovaujantis Atliekų tvarkymo taisyklių (Žin., 2011, Nr. 57-2721; 2012, Nr. 16-697) 4 priedo nuostatomis.

LT	24.02.73-TP-T-AR	Lapas	Lapų	Laida
		13	13	0

Skalbykla_Technologinės įrangos žiniaraštis															
Poz., eil.	Pavadinimas ir techninės charakteristikos	Žymuo	Mato vnt.	Kiekis	Plotis (mm)	Gylis (mm)	Aukštis (mm)	Galingumas (kW)	Įtampa (V)	Rozetės aukštis	Šalto vandens pajungimas	Karšto vandens pajungimas	Nuotekų pajungimas	Ištraukiamojo oro kiekis (m3/h)	Pastabos
S-1	Skalbimo mašina, 13.5-15 kg	TS-1.1.1	Vnt.	1	795	945	1225	13.10	400	1200	25	25	100		
S-2	Džiovinimo mašina, 16 kg	TS-1.1.2	Vnt.	1	795	1280	1680	18.00	400	1200				600.0	Oro išleidimo skersmuo 200 mm
S-3	Lyginimo volas	TS-1.1.3	Vnt.	1	1840	420	1003	7.68	400	1200					
S-4	Šaldytuvas	TS-1.1.4	Vnt.	1	560	570	850	0.50	230	300					

Skalbykla_Technologinių baldų su plautuvėmis žiniaraštis													
Poz., eil.	Pavadinimas ir techninės charakteristikos	Žymuo	Mato vnt.	Kiekis	Plotis (mm)	Gylis (mm)	Aukštis (mm)	Šalto vandens pajungimas	Karšto vandens pajungimas	Nuotekų pajungimas	Pastabos		
SP-1	Nerūdijančio plieno stalas su gilumine vonia, su aukštu bortu, be lentynos	TS-1.2.1	Vnt.	1	1200	700	900	15	15	50	Komplekte su maišytuvu ir sifonu		
SP-2	Dviejų durių spintelė su plautuve, su vieta šaldytuvui (kairėje)	TS-1.2.2	Vnt.	1	2000	600	900	15	15	50	Komplekte su maišytuvu ir sifonu		

Skalbykla_Technologinių baldų žiniaraštis								
Poz., eil.	Pavadinimas ir techninės charakteristikos	Žymuo	Mato vnt.	Kiekis	Plotis (mm)	Gylis (mm)	Aukštis (mm)	Pastabos
SB-1	Vežimėlis skalbiniams	TS-1.2.5	Vnt.	4	880	610	740	
SB-3	Lyginimo lenta	TS-1.2.6	Vnt.	1				
SB-4	Nerūdijančio plieno stalas su bortu ir lentyna	TS-1.2.3	Vnt.	1	1600	700	900	
SB-5	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-1.2.4	Vnt.	2	1500	600	1800	
SB-6	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-1.2.4	Vnt.	2	1300	600	1800	
SB-8	Metalinė daiktų saugojimo spintelė, 1 durų su pertvara ir 2 lentynom viduje	TS-1.2.7	Vnt.	2	400	500	1800	
SB-9	Valgomojo stalas	TS-1.2.8	Vnt.	1	800	600	780	
SB-10	Kėdė su atlošu	TS-1.2.9	Vnt.	2	458	458	805	

0	2025	Techninis projektas					
Laida	Data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)					
KVAL. DOK. NR.	PROGRESYVŪS P R O J E K T A I www.pprojektai.lt J.Zauerveino g. 3-1, LT- 92122, Klaipėda el.(8-46)216071,info@pprojektai.lt			STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS: MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS			
	A947	PV	D. Zubavičienė				
	GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKTAVIMO BIURAS Lukiškių g. 3-302,Vilnius Tel.: +370 698 36146/+370 655 36146			DOKUMENTO PAVADINIMAS: 01-DARŽELIS			
	PDV	T. Navidčenko			DOKUMENTO PAVADINIMAS:	Laida	
	Technologė	I. Miškinis			Skalbyklos įrangos ir baldų sąnaudų žiniaraštis	0	
LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS: KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ			DOKUMENTO ŽYMUO: 24.02.73-TP-T - SŽ.01		Lapas	Lapų
						1	1

Virtuvė_Technologinės įrangos žiniaraštis															
Poz., eil.	Pavadinimas ir techninės charakteristikos	Žymuo	Mato vnt.	Kiekis	Plotis (mm)	Gylis (mm)	Aukštis (mm)	Galingumas (kW)	Įtampa (V)	Rozetės aukštis	Šalto vandens pajungimas	Karšto vandens pajungimas	Nuotekų pajungimas	Ištraukiamojo oro kiekis (m3/h)	Pastabos
V-1	Šaldiklis ŠGP (-10/-22°C)	TS-2.1.9	Vnt.	1	600	600	1800	0.80	230	2100					
V-2	Platforminės svarstyklės	TS-2.1.18	Vnt.	1	500	400	50	0.50	230	300					
V-3	Surenkama šaldymo kamera, su slankiojanciomis durimis	TS-2.1.1	Vnt.	1	3400	2200	2400	3.00	230						Šaldymo argegatas ant kameros.
V-4	Šaldiklis (-18/-22°C)	TS-2.1.8	Vnt.	2	700	830	2080	0.80	230	2100					
V-5	Šaldytuvas (0/+10°C)	TS-2.1.7	Vnt.	4	700	830	2080	0.80	230	300					
V-6	Planetarinis mikseris	TS-2.1.14	Vnt.	1	500	490	870	1.50	400	400					
V-7	Mėsmale	TS-2.1.13	Vnt.	1	289	608	590	3.00	400	1200					
V-8	Konvekinė krosnis	TS-2.1.6	Vnt.	2	850	842	1014	19.00	400	600	20		50		Komplekte su vandens minkštintuvu
V-9	Ventiliacinis gaubtas be apšvietimo (priesienis)	TS-2.1.2	Vnt.	1	2100	1400	480	0.00	0	2400				2000.0	Su riebalų surinkimo labirintiniais filtrais, su riebalų išleidimo kraneliu, su integruotu ventiliatoriumi. Pajungimo anga 2x315 mm skersmens.
V-10	Indukcinė viryklė, 6 kaitviečių	TS-2.1.10	Vnt.	1	1200	800	900	30.00	400	600					
V-11	Ventiliacinis gaubtas su apšvietimu (centrinis)	TS-2.1.3	Vnt.	1	1700	2400	500	0.20	230	2400				2400.0	Su riebalų surinkimo labirintiniais filtrais, su riebalų išleidimo kraneliu, su integruotu ventiliatoriumi. Pajungimo anga 1x400 mm skersmens.
V-12	Elektrinė paverčiama keptuvė	TS-2.1.11	Vnt.	1	1200	900	850	19.00	400	600	20		0		
V-13	Svarstyklės (pastatomos ant stalo)	TS-2.1.17	Vnt.	1	365	235	70	0.20	230	1200					
V-14	Šildomas maisto vežimėlis	TS-2.1.19	Vnt.	2	525	770	1180	1.10	230	1400					
V-15	Peilių sterilizatorius	TS-2.1.16	Vnt.	1	400	140	620	0.16	230	1200					
V-16	Daržovių pjaustymo mašina	TS-2.1.12	Vnt.	1	265	540	735	1.00	400	1200					Komplekte su diskų laikykliu
V-17	Daržovių valymo mašina	TS-2.1.15	Vnt.	1	530	660	1100	1.10	400	1200	20		100		
V-18	Virtuvės inventoriaus plovimo mašina	TS-2.1.5	Vnt.	1	840	805	1785	11.25	400	600	20		50		Komplekte su vandens minkštintuvu
V-19	Ventiliacinis gaubtas be filtrų, be apšvietimo (priesienis)	TS-2.1.4	Vnt.	1	1200	1200	500	0.00	0	2400				900.0	Pateks vandens garai. Be filtrų, be apšvietimo, pajungimo anga 1x315 mm skersmens.

Virtuvė_Technologinių baldų su plautuvėmis žiniaraštis												
Poz., eil.	Pavadinimas ir techninės charakteristikos	Žymuo	Mato vnt.	Kiekis	Plotis (mm)	Gylis (mm)	Aukštis (mm)	Šalto vandens pajungimas	Karšto vandens pajungimas	Nuotekų pajungimas	Pastabos	
VP-1	Nerūdijančio plieno stalas su gilumine vonia, su aukštu bortu, be lentynos	TS-2.2.3	Vnt.	1	1200	700	900	15	15	50	Komplekte su spaudiminiu dušu su maišytuvu ir sifonu, atliekų sieteliu	
VP-2	Nerūdijančio plieno stalas su plautuve (500x500x300) dešinėje, su bortu, su lentyna	TS-2.2.2	Vnt.	1	2000	700	900	15	15	50	Komplekte maišytuvas su sifonu	
VP-3	Nerūdijančio plieno stalas su gilumine vonia, su aukštu bortu, be lentynos	TS-2.2.3	Vnt.	1	1000	700	900	15	15	50	Komplekte su spaudiminiu dušu su maišytuvu ir sifonu, atliekų sieteliu	
VP-4	Nerūdijančio plieno stalas su plautuve (500x500x300) dešinėje, su bortu, su lentyna	TS-2.2.2	Vnt.	1	2200	700	900	15	15	50	Komplekte maišytuvas su sifonu	
VP-5	Nerūdijančio plieno stalas su plautuve (500x500x300) kairėje, su bortu, su lentyna	TS-2.2.2	Vnt.	1	2200	700	900	15	15	50	Komplekte maišytuvas su sifonu	
VP-6	Nerūdijančio plieno stalas su plautuve (500x500x300) kairėje, su bortu, su lentyna	TS-2.2.2	Vnt.	1	2100	700	900	15	15	50	Komplekte maišytuvas su sifonu	
VP-7	Nerūdijančio plieno stalas su plautuve (500x500x300), su bortu, su lentyna	TS-2.2.2	Vnt.	1	700	700	900	15	15	50	Komplekte maišytuvas su sifonu	

Virtuvė_Technologinių baldų žiniaraštis									
Poz., eil.	Pavadinimas ir techninės charakteristikos	Žymuo	Mato vnt.	Kiekis	Plotis (mm)	Gylis (mm)	Aukštis (mm)	Pastabos	
SB-2	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-1.2.4	Vnt.	2	1600	500	1800		
SB-7	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-1.2.4	Vnt.	1	2000	600	1800		
VB-1	Serviravimo vežimėlis dviejų lentynų	TS-2.2.6	Vnt.	10	700	500	930		
VB-2	Nerūdijančio plieno pakabinama lentyna	TS-2.2.5	Vnt.	2	1900	300			
VB-3	Nerūdijančio plieno pakabinama lentyna	TS-2.2.5	Vnt.	1	1600	300			
VB-4	Nerūdijančio plieno pakabinama lentyna	TS-2.2.5	Vnt.	2	2200	300			
VB-5	Nerūdijančio plieno stalas su bortu ir lentyna	TS-2.2.1	Vnt.	1	1900	700	900		
VB-6	Nerūdijančio plieno stalas su bortu ir lentyna	TS-2.2.1	Vnt.	1	1800	700	900		
VB-7	Nerūdijančio plieno stalas be borto, su lentyna	TS-2.2.1	Vnt.	2	1800	500	900		
VB-8	Nerūdijančio plieno stalas su bortu be lentynos, pažemintas	TS-2.2.1	Vnt.	1	700	700	600		
VB-9	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-2.2.4	Vnt.	4	1500	600	1800		
VB-10	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-2.2.4	Vnt.	1	1800	600	1800		
VB-11	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-2.2.4	Vnt.	2	1500	500	1800		
VB-12	Nerūdijančio plieno stelažas, 5 lentynų	TS-2.2.4	Vnt.	3	1900	600	1800		
VB-13	Euro paletė	TS-2.2.13	Vnt.	2	1200	800	177		
VB-14	Valymo priemonių metalinė spinta	TS-2.2.7	Vnt.	1	600	500	1800		
VB-15	Valgomojo stalas	TS-2.2.9	Vnt.	1	700	700	780		
VB-16	Kėdė su atlošu	TS-2.2.10	Vnt.	4	458	458	805		
VB-17	Metalinė daiktų saugojimo spintelė, 1 durų su pertvara ir 2 lentynom viduje	TS-2.2.8	Vnt.	6	400	500	1800		
VB-18	Darbo stalas su kėde	TS-2.2.11	Vnt.	1	1600	600	750		
VB-19	Dokumentų laikymo spinta, 2 durų	TS-2.2.12	Vnt.	1	1200	400	1800	0	2023

0	2025	Techninis projektas	
Laida	Data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)	
KVAL. DOK. NR.	PROGRESYVŪS PROJEKTAI www.pprojektai.lt J.Zauerveino g. 3-1, LT- 92122, Klaipėda el.(8-46)216071, info@pprojektai.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS: MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS
A947	PV	D. Zubavičienė	
	GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKTAVIMO BIURAS Lukiškių g. 3-302,Vilnius Tel.: +370 698 36146/+370 655 36146		DOKUMENTO PAVADINIMAS: 01-DARŽELIS
	PDV	T. Navidčenko	
	Technologė	I. Miškinis	
LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS: KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ		DOKUMENTO ŽYMUO: 24.02.73-TP-T - SŽ.02
			LapasLapų 11

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

TURINYS

1.	SKALBYKLA	3
1.1	ĮRANGA.....	3
1.1.1	Galutinio gręžimo skalbimo mašina, 13.5-15 kg (TS-1.1.1)	3
1.1.2	Džiovinimo mašina, 16 kg (TS-1.1.2)	4
1.1.3	Lyginimo volas (TS-1.1.3)	4
1.1.4	Šaldytuvas (TS-1.1.4).....	5
1.2	BALDAI	5
1.2.1	N/p stalas su gilumine vonia (TS-1.2.1)	5
1.2.2	Dviejų durelių spintelė su plautuve ir vieta šaldytuvui (TS-1.2.2).....	5
1.2.3	N/p stalas su borto su lentyna (TS-1.2.3)	6
1.2.4	N/p stelažas (TS-1.2.4)	6
1.2.5	Vežimėlis skalbiniams (TS-1.2.5)	6
1.2.6	Lyginimo lenta (TS-1.2.6)	6
1.2.7	Vienų durelių metalinė persirengimo spintelė su vidine pertvara ir dviem lentynom (TS-1.2.7) 7	
1.2.8	Valgomojo stalas (TS-1.2.8).....	7
1.2.9	Kėdė su atlošu (TS-1.2.9).....	7
2.	GAMYBINĖ VIRTUVĖ	8
2.1	ĮRANGA.....	8
2.1.1	Surenkama šaldymo kamera (TS-2.1.1)	8
2.1.2	Priesienis dėžutės formos ventiliacinis gaubtas su filtrais ir oro ištraukimu, be apšvietimo (TS-2.1.2)	9
2.1.3	Centrinis dėžutės formos ventiliacinis gaubtas su filtrais ir oro ištraukimu, su apšvietimu (TS-2.1.3)	10
2.1.4	Priesienis dėžutės formos gaubtas be filtrų, be apšvietimo (TS-2.1.4).....	10
2.1.5	Virtuvės inventoriaus plovimo mašina (TS-2.1.5)	10
2.1.6	Konvekcinė krosnis (TS-2.1.6).....	11

0	2025	Techninis projektas		
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)		
KVAL. DOK. NR.	 P R O G R E S Y V Ū S P R O J E K T A I www.pprojektai.lt J. Zauerveino 5-7, LT-92122, Klaipėda Tel. 8-46 216071, info@pprojektai.lt		STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS: MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS	
	PV	D. Zubavičienė		
	 GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKTAVIMO BIURAS +370 650 36 146; +370 698 36 146		DOKUMENTO PAVADINIMAS: TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS	
	PDV	T. Navidčenko		
	Technologė	I. Miškinis		
LT	STATYTOJAS/UŽSAKOVAS: KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ		DOKUMENTO ŽYMUO: 24.02.73-TP-T-TS	Lapas 1 Lapų 22

2.1.7	Šaldytuvas (TS-2.1.7).....	12
2.1.8	Šaldiklis (TS-2.1.8).....	13
2.1.9	Šaldiklis ŠGP laikymui (TS-2.1.9).....	13
2.1.10	Indukcinė viryklė (6 kaitviečių) (TS-2.1.10).....	14
2.1.11	Elektrinė paverčiama keptuvė (TS-2.1.11).....	14
2.1.12	Daržovių pjaustymo mašina (TS-2.1.12).....	14
2.1.13	Mėsmalė (TS-2.1.13).....	15
2.1.14	Planetarinis mikseris (TS-2.1.14).....	15
2.1.15	Daržovių valymo mašina (TS-2.1.15)	16
2.1.16	Peilių sterilizatorius (TS-2.1.16)	16
2.1.17	Svarstyklės pastatomos ant stalo (TS-2.1.17).....	16
2.1.18	Platforminės svarstyklės (TS-2.1.18)	17
2.1.19	Šildomas maisto vežimėlis (TS-2.1.19).....	17
2.2	BALDAI	18
2.2.1	Nerūdijančio plieno stalas (TS-2.2.1).....	18
2.2.2	Nerūdijančio plieno stalas su plautuve, su bortu, su lentyna ir maišytuvu (TS-2.2.2)	18
2.2.3	Nerūdijančio plieno stalas su gilia vonia, bortu, spaudiminiu dušu su maišytuvu, sifonu, sieteliu atliekoms (TS-2.2.3)	19
2.2.4	Nerūdijančio plieno stelažas (TS-2.2.4)	19
2.2.5	Nerūdijančio plieno pakabinama lentyna (TS-2.2.5).....	19
2.2.6	Serviravimo vežimėlis (TS-2.2.6).....	20
2.2.7	Valymo priemonių metalinė spinta (TS-2.2.7).....	20
2.2.8	Vienų durelių metalinė persirengimo spintelė su vidine pertvara ir dviem lentynom (TS-2.2.8) 21	
2.2.9	Valgomojo stalas (TS-2.2.9).....	21
2.2.10	Kėdė su atlošu (TS-2.2.10)	21
2.2.11	Darbo stalas su kėde (TS-2.2.11).....	21
2.2.12	Dokumentų laikymo spinta (TS-2.2.12)	22
2.2.13	Euro paletė (TS-2.2.13)	22

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		2	22	0

1. SKALBYKLA

1.1 ĮRANGA

1.1.1 Galutinio gręžimo skalbimo mašina, 13.5-15 kg (TS-1.1.1)



Matmenys (I x P x A): 795(±100mm)x945(±100mm)x1225mm(±100mm)

Elektros pajungimas 380-480V 50/60Hz

Elektros kaitinimas ne daugiau kaip 13,1kW

Vandens pajungimas 3/4"

Vandens išpylimo vožtuvas 1x76

Užkrovimas ne daugiau kaip 14 - 15 kg

G-Factorius 400

Vandens slėgis nuo 1-8 bar

Vandens užpylimo vožtuvo srautas ne daugiau kaip 20 l/min

Išpylimo vožtuvas išorinis Ø 76 mm

Vandens išpylimo vožtuvo srautas 210 l/min

Būgno tūris ne mažiau kaip 135 l

Būgno gylis - ne mažiau kaip 450 mm

Būgno skersmuo ne mažiau kaip 620 mm

Standartinis skalbimo greitis ne prasčiau kaip 49 aps./min.

Maksimalus gręžimas ne prasčiau kaip 1075 aps./min.

Galimas karšto vandens padavimas 90°C

Garų pajungimas 1/2"

Garinis slėgis nuo 1-8 bar

Nerūdijančio plieno būgnas

Vandens sąnaudos 1 kg skalbinių ne daugiau kaip 11,2 l

Triukšmo lygis ne daugiau kaip 65 dBA

Svoris apie 255 kg

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		3	22	0

1.1.2 Džiovinimo mašina, 16 kg (TS-1.1.2)



Matmenys (IxPxA): 795(±100mm)x1280(±100mm)x1680mm(±100mm)

Galingumas ne daugiau kaip 18,0 kW

Įtampa: 400V/3-fazis/50H

Užkrovimas: ne daugiau kaip 16,0 kg

Užkrovimo angos skersmuo: ne mažiau kaip 600 mm

Būgno skersmuo: ne mažiau kaip 760 mm

Būgno tūris: ne mažiau kaip 345 l

Oro nuvedimo atvamzdis: 200 mm skersmens

Ventiliacinis džiovinimo principas

Vidinis būgnas iš nerūdijančio plieno

Išoriniai apdangalai padengti plastmasine antikorozine danga

Lengvai išvalomas išpučiamo oro filtras

Mikroprocesorinis valdymas su membraniniais mygtukais 20 programų

Likutinės drėgmės nustatymo sistema taupanti elektros energiją

Reversas

Svoris: apie 250 kg

1.1.3 Lyginimo volas (TS-1.1.3)



Matmenys (IxPxA): 1840(±100mm)x420(±100mm)x1003mm(±100mm)

Įtampa 400V/3-fazis/50Hz

Elektrinis kaitinimas ne daugiau kaip 7,5 kW

Bendras galingumas ne daugiau kaip 7,68 kW

Lyginimo plotis: ne mažiau kaip 1400 mm

Lyginimo greitis: ne prasčiau kaip 3,8 m/min

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		4	22	0

Volo skersmuo: ne mažiau kaip 250 mm
 Našumas (20% drėgnumas): ne prasčiau kaip 35 kg/val.
 Maksimali temperatūra: ne prasčiau kaip 150 laipsniu pagal C
 Elektroninis valdymas
 Aliuminio lydinio kaitinimo plokštė: turi būti
 Svoris: apie 106 kg

1.1.4 Šaldytuvas (TS-1.1.4)



Matmenys (IxPxA): nuo 550x550x840 mm iki 600x600x860 mm
 Vienų durų šaldytuvas su šaldikliu viduje. Palaikoma temperatūra turi būti ne daugiau +10°C. Galia nuo 0,25 kW; 230V/1-fazis/50Hz. Naudingoji šaldytuvo talpa turi būti ne mažiau kaip 100 l. Naudingoji šaldiklio talpa turi būti ne mažiau kaip 13 l. Keičiama durų atidarymo kryptis, durys – aklinos. Pagamintas iš milteliniu būdu dažyto plieno arba emaliuoto plieno, plastiko.
 Ne žemesnės, nei B energetinio efektyvumo klasės.

1.2 BALDAI

1.2.1 N/p stalas su gilumine vonia (TS-1.2.1)



Matmenys žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Plautuvės matmenys žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Plautuvės su triukšmą slopinančiomis pagalvėlėmis. Kojelės pagamintos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 40 x 40 mm. Rėmas suvirintas pagamintas iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25 x 25 mm. Reguliuojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 65 mm +30/-35). Bortelio aukštis : 120mm. Reguliuojamas kojų poslinkis (min 25 mm) (iš kairės/dešinės). Komplekte maišytuvas su sifonu.

1.2.2 Dviejų durelių spintelė su plautuve ir vieta šaldytuvui (TS-1.2.2)

Matmenys (IxPxA): 2000(± 50mm)x600(± 50mm)x900(± 50mm)mm
 Korpusas iš baldinės plokštės. Fasado apdaila iš laminuotos baldinės plokštės. Stalviršis virtuvinis, atsparus karščiui, tinkantys sąlyčiui su maistu. Plautuvės montavimo vietą žr. technologinių įrenginių žiniaraštyje (TIŽ).
 Prie plautuvės komplekte turi būti maišytuvas ir sifonas.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		5	22	0

1.2.3 N/p stalas su borto su lentyna (TS-1.2.3)



Matmenys: žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ).

Rėmas suvirintas pagamintas iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25 x 25 mm Reguliuojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 65 mm +30/-35). Kojos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 40x40 mm. Reguliuojamas kojelių aukštis: ± 25 mm.

1.2.4 N/p stelažas (TS-1.2.4)



Matmenys: žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Stelažas pagamintas iš nerūdijančio plieno, 4-rių lentynų. Suvirintas rėmas. Stelažo kojos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25x25 mm. Reguliuojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 30 mm +25/-5). Lentyna sustiprinta profiliu. Maksimali apkrova vienai lentynai 120 kg.

1.2.5 Vežimėlis skalbiniams (TS-1.2.5)



Matmenys: ne mažiau kaip 610(± 100)mmx880(± 100)mmx740(± 100)mm

Vežimėlio rėmas dažyto nerūdijančio plieno, su fiksuojamais ratukais.

Svoris apie 17,5kg

1.2.6 Lyginimo lenta (TS-1.2.6)

Darbinis aukštis: ne mažiau kaip 750 mm (reguliuojamas);

Lyginimo zonos matmenys: ne mažiau 1180x380 mm;

Platforma lygintuvui: turi būti.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		6	22	0

1.2.7 Vienų durelių metalinė persirengimo spintelė su vidine pertvara ir dviem lentynom (TS-1.2.7)



Matmenys: 400(± 100mm)x500(± 100mm)x1800mm(± 100mm)

Rakinama spinta pagaminta iš storasienio lakštinio plieno, dažyta korozijai atsparia milteline emale. Kiekvienas spintelės skyrius turi lentynėlę, skersinį pakaboms arba kabliukus, batų skyrių. Durelės suvirintos konstrukcijos ir papildomai sustiprintos dvigubos T formos standumo briaunomis. Durelėse yra ventiliacijos angos ir laikiklis žymėjimo kortelei.

1.2.8 Valgomojo stalas (TS-1.2.8)

Matmenis tikslinti.

Medžiagos: gali būti laminuota medžio drožlių plokštė (LMDP), faneruotas MDF arba natūrali mediena. Paviršius atsparus drėgmei, karščiui ir įbrėžimams, lengvai valomas ir nereikalaujantis papildomos priežiūros.

Kojos: gali būti plieninės, dažytos milteliniu būdu arba chromuotos. Su neslystančiais ir grindis apsaugančiais antgaliais.

Konstrukcija: tvirta, stabili, skirta iki 2 sėdimų vietų.

1.2.9 Kėdė su atlošu (TS-1.2.9)

Konstrukcija: gali būti plieninis arba medinis rėmas, pritaikytas intensyviai naudojimui.

Sėdimoji dalis: gali būti plastikas, fanera, gobelenas arba eko oda. Gali būti paminkštinta sėdimoji dalis. Su galimybė sudėti vieną ant kitos.

Atsparumas / priežiūra: turi būti lengvai valomi paviršiai, atsparūs kasdieniam dėvėjimui, drėgmei, valymo chemikalams.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		7	22	0

2. GAMYBINĖ VIRTUVĖ

2.1 ĮRANGA

2.1.1 Surenkama šaldymo kamera (TS-2.1.1)



1 slankiojančių durų šaldymo kamera:

Matmenys (I x P x A): 2400(±200mm)x2300(±200mm)x2400(±100mm) mm, (matmenis tikslinti pagal patalpas vietoje)

Plotas: 4,48 m²

Tūris: 10,30 m³

Temperatūros režimas: +2°C...+6°C

Įtampa: 400V/1-fazis/50Hz

Galingumas: iki 3 kW



Izoliacinė plokštė PWS-S:

skirta naudoti šaldymo kambariams ir šaldikliams, išsiskiria puikiomis šilumos izoliacijos savybėmis ir mažu svoriu

Plokštės storis: 80 mm

Modulinis plotis: 1130 mm

Ilgis: 2000÷10000 mm

Svoris: 9,1 kg/m²

Šilumos perdavimo koeficientas U_c : 0,48 W/m²K

Atsparumas išoriniam ugnies poveikiui NRO

Antikorozinė apsauga išorėje: C1, C2, C3 (C4 ÷ C5), viduje A1 (A2 ÷ A5)

Organinės dengimo medžiagos: SP 25, PU, AGRO, FOOD SAFE ir kt.

Išorinis dengimas: cinkuotas plienas 0,5 ÷ 0,6 mm

Vidinis dengimas: cinkuotas plienas 0,4 ÷ 0,5 mm

Galimi profiliavimo tipai: išorėje L, ML, MF, G; viduje L, R, G

Izoliacinis branduolys: išplėstas polistirenas EPS, 12,5 kg/m³

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		8	22	0



Durys:

Stumdomosios durys skirtos šaltoms patalpoms, kurių temperatūra nuo 0 °C;

Durų užpildas poliuretano putos 43 kg/m³;

Durų storis 68 mm ;

Duryse naudojama stumdomoji sistema, pagaminta iš aliuminio profilio;

Durys aprūpintos užraktu, kuris leidžia atidaryti duris iš vidaus avarijos atveju;

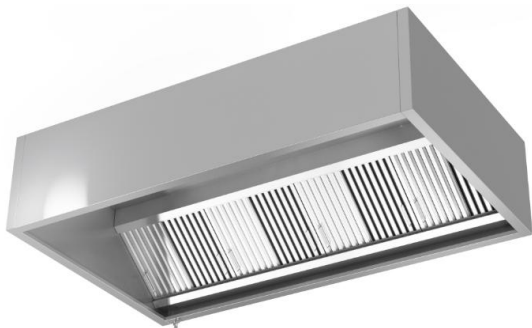
Naudojami slenksčiai X1 arba X3 tipų;

Standartinis durų paviršius pagamintas iš dažyto metalo lakšto, padengto 0,5 mm poliesterio sluoksniu;

Durų paviršiaus medžiaga gali būti nerūdijantis plienas arba stiklo pluoštas

Durų rėmas pagamintas iš plastikinio profilio, kuris yra termiškai suvirintas 45° kampu iki 60-80 mm storio.

2.1.2 Priesienis dėžutės formos ventiliacinis gaubtas su filtrais ir oro ištraukimu, be apšvietimo (TS-2.1.2)



Matmenys (IxPxA): 2100(±100mm)x1400(±100mm)x480mm(±100mm). Pajungimo anga 2x315 mm. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Gaubtas su riebalų surinkimo labirintiniais filtrais, su riebalų išleidimo kraneliu, su integruotu ventiliatoriumi.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		9	22	0

2.1.3 Centrinis dėžutės formos ventiliacinis gaubtas su filtrais ir oro ištraukimu, su apšvietimu (TS-2.1.3)



Matmenys (IxPxA): 1700(±100mm)x2400(±100mm)x480mm(±100mm). Įtampa: 230V/1-fazis/50Hz apšvietimui. Pajungimo anga 1x400 mm. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Su LED apšvietimu, su jungtuku apšvietimui. Gaubtas su riebalų surinkimo labirintiniais filtrais, su riebalų išleidimo kraneliu, su integruotu ventiliatoriumi.

2.1.4 Priesienis dėžutės formos gaubtas be filtrų, be apšvietimo (TS-2.1.4)



Matmenys (IxPxA): 1200(± 50mm)x1200(± 50mm)x450(± 50mm) mm. Pajungimo anga 1x315 mm. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Efektyviai surenka perteklinę šilumą ir garus.

2.1.5 Virtuvės inventoriaus plovimo mašina (TS-2.1.5)



Matmenys (IxPxA): 805(±50mm)x845(±50mm)x1785mm(±50mm). Elektrinis galingumas ne daugiau 11,25 kW. Įtampa 400V/3-fazis/50Hz. Boilerio talpa ne mažiau 8 L. Plovimo talpa ne mažiau - 61 L. Vandens sąnaudos ciklui – ne daugiau 4.5 l. Slėgis 2-4 Bar. Vandens pajungimas 3/4", 50-55°C.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		10	22	0

Kanalizacija d-50 mm. Plovimo kasečių matmenys 640x670 mm. Pakrovimas iš priekio, angos aukštis 840 mm. Darbinis aukštis: 865 mm. Našumas 30-20-15 kasečių per valandą; ciklo trukmė: 2-3-4 min. ir t.t. Elektroninis valdymo skydelis su pilnu visų plovimo parametrų programavimu. Skaitmeniniai termometrai. Ciklo skaitiklis. Techninės priežiūros funkcija. Dviguba izoliuota siena. Dvigubos atsvaros durys. Nerūdijančio plieno plovimo ir skalavimo sparnuotės. Nerūdijančio plieno plovimo siurblys. Integruotas stiprintuvo siurblys. Integruoti bako filtrai. Automatinis bako prisipildymas. Durų atidarymo saugos įtaisas. Skalavimo priemonės dozatorius. Integruotas drenažo siurblys. Konstrukcija iš nerūdijančio plieno 18/10 AISI 304. Svoris 270 kg. Komplekte turi būti vandens minkštintuvas.



Talpa ne mažiau 16 litr. Matmenys: Ø185/225(± 50mm) x 600 mm(± 50mm). Regeneracijai naudojama druska. Druskos talpa ne mažiau 2 kg.

2.1.6 Konvekinė krosnis (TS-2.1.6)



Matmenys (IxPxA): 850(± 50mm) x 775/845(± 50mm) x 1014/1064(± 50mm) mm. Elektrinis galingumas ne daugiau kaip 19 kW. Įtampa 400V/3-fazis/50Hz; 32A. Talpa nuo 6x GN1/1 iki 10xGN1/1. Temperatūros režimas ne prasčiau 30°C-300°C. Šalto vandens pajungimas 3/4". Vandens slėgis 1,0-6,0 bar. Kanalizacija DN50. Atstumas tarp kreipiančiųjų porų ne mažiau 65mm. Ne mažiau 6 gaminimo režimai: švelnus virimas, virimas, ekspress virimas, sausas kepimas, kombinuotas kepimo režimas su garais, regeneracija. Kepimo kamera pagaminta iš nerūdijančio plieno. Drėgmės valdymas kameros viduje. Ne mažiau 100 maisto gaminimo programų iš ne mažiau 6 pakopų, integruotas šilumokaitis. Konvekinės krosnies kamera su apšvietimu. Gaminimo kameros durys - stiklo paketas (trys stiklai) be oro tarpų. Į komplektaciją neįtraukta: GN indai ir skardos gaminti; plovimo-skalavimo priemonės. Svoris: 121 kg

Konvekinės krosnies stovas



LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		11	22	0

Matmenys (IxPxA): 850(±50mm)x620(±50mm)x700(±50mm) mm. Matmenys turi atitikti krosniai. Stovas atviras iš visų pusių. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Su kreipiančiosiomis. Reguliuojamas kojelių aukštis. Svoris 13 kg. Komplekte turi būti vandens minkštintuvas.



Talpa ne mažiau 16 litr. Matmenys: Ø185/225(± 50mm) x 600 mm(± 50mm). Regeneracijai naudojama druska. Druskos talpa ne mažiau 2 kg.

2.1.7 Šaldytuvas (TS-2.1.7)



Matmenys (IxPxA): nuo 600x600x1900 mm iki 750x860x2200 mm

Šaldytuvas. Vienų durų. Palaikoma temperatūra turi būti ne daugiau +10°C. Galia nuo 0,25 kW iki 1,2 kW; 230V/1-fazis/50Hz. Komplekte turi būti nerūdijančio plieno lentynos GN2/1. Talpa turi būti ne mažiau kaip 600 l. (tūris pagal išorės matmenis, neskaitant agregato sekcijos). Šaltnešis R290 arba lygiavertis. Šaldymas dinaminis. Keičiama durų atidarymo kryptis, durys – aklinos. Turi būti skaitmeninis valdymo skydelis, išorėje. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Ne žemesnės, nei A energetinio efektyvumo klasės.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		12	22	0

2.1.8 Šaldiklis (TS-2.1.8)



Matmenys (IxPxA): nuo 600x600x1900 mm iki 750x860x2200 mm
Temperatūros režimas ne prasčiau: -18°C...-22°C. Galia nuo 0,25 kW iki 1,2 kW; 230V/1-fazis/50Hz. Vidaus talpa ne mažiau: 600 litrų. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Ventiliuojamas vidus. Svoris ne mažiau 124 kg. Išgarintojas iškeltas už šaldymo kameros ir neužima naudingo tūrio. Reguluojamos pagal aukštį kojelės. Šaltnešis R290 (propanas). Energijos efektyvumo klasė ne prastesnė nei C. Monoblokinis korpusas. Sienelių storis ne mažiau 85 mm. Kameros su apvaliais vidiniais kampais lengvam valymui. Automatinis atitirpinimas. Standartinis užraktas. Durys su spyruokliniu mechanizmu. Be apšvietimo. Komplekte 3 lentynos-grotelės, kurių matmenys: 530x650 mm. Klimato klasė ne prastesnė nei 5. Energijos klasė ne prastesnė nei B.

2.1.9 Šaldiklis ŠGP laikymui (TS-2.1.9)



Matmenys (IxPxA): 600(±100mm)x600(±100mm)x1850mm(±100mm). Elektrinis galingumas ne mažiau 0,2 kW. Įtampa 230V/1-fazis/50Hz. Temperatūros režimas ne prasčiau: -10°C...-22°C. Pagaminta iš baltu milteliniu būdu dengto plieno. Vidus pagamintas iš ABS plastiko. Šaltnešis neprastesnis nei R600a. Izoliacija 60 mm. Tylus aušinimas. Skaitmeninis temperatūros ekranas. Rankinis termostatas. Durys su spyna. Lengvai keičiamas magnetinis durų sandariklis. Reguluojamo aukščio priekinės kojos. Du galiniai ratai patogiam transportavimui. Komplekte min 6 lentynos-grotelės.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		13	22	0

2.1.10 Indukcinė viryklė (6 kaitviečių) (TS-2.1.10)



Matmenys (IxPxA): 1200(±100mm)x800(±100mm)x900mm(±50mm). Galingumas ne daugiau 30 kW. Įtampa 400V/3-fazis/50Hz. Šešių zonų indukcinė viryklė. Zonos matmenys: 260x260 mm, zonos galingumas - 5 kW, konstrukcija - nerūdijančio plieno, atviras stovas su viena nerūdijančio plieno lentyna. Neskleidžia šilumos į aplinką, kaitinamas tik indas, greitas kaitinimas, reikiamos temperatūros nustatymas, energijos taupymas. Svoris: 85 kg

2.1.11 Elektrinė paverčiama keptuvė (TS-2.1.11)



Matmenys (IxPxA): 1200(±50mm)x900(±50mm)x850(±50mm)mm. Elektrinis galingumas ne daugiau kaip 19 kW. Įtampa 400V/3-fazis/50Hz; 32A. Temperatūra: 90-300°C. Talpa: ne daugiau 120 L. Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Automatinis arba rankinis katilo pavertimas. Užapvalinti kampai lengvesniam valymui. Reguliuojamo aukščio kojelės. Svoris: 210 kg.

2.1.12 Daržovių pjaustymo mašina (TS-2.1.12)



Matmenys (IxPxA): nuo 200x450x500/700 iki 400x550x600/700. Galia nuo 0,25 kW iki 1,0 kW; 230/400V; 1/3-fazis/50Hz. Daržovių pjaustymo mašina su didele tiektuvo anga, rankiniu presu, pažemintu

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		14	22	0

stovu su vieta GN indui, pagamintas iš nerūdijančio plieno. Našumas ne mažiau 150kg/val. Apsaugos klasė ne prastesnė nei IP44.

Komplekte turi būti tokie pjaustymo diskai:

- morkoms, kopūstams, burokėliams pjaustyti šiaudeliais;
- bulvėms, burokėliams, morkoms pjaustyti griežinėliais;
- šakniavaisiams, svogūnams, porams, agurkams ir kopūstams pjaustyti plonais griežinėliais;
- bulvių lazdelių pjaustymo diskas;
- diskas pjaustymui kubeliais;
- burokėliams, agurkams, morkoms pjaustyti dekoratyviniais griežinėliais;
- bulvėms tarkavimo diskas;
- papildomas daržovių numetimo diskas.

Turi būti diskų laikymo lentynėlė, tvirtinama prie sienos.

2.1.13 Mėsmaľė (TS-2.1.13)



Našumas ne mažiau 200-300 kg/val. /pramoninė/pastatoma ant stalviršio. Galia nuo 1 kW iki 3 kW; 230/400V; 1/3-fazis/50Hz. Komplekte turi būti dvipusiai peiliai ir kalibravimo plokštelės su skirtingo dydžio skylutėmis 4 ir 7 mm./ po 2 atsarginius peiliukus ir po 2 kalibravimo plokšteles 6,7,8 mm. /2 vnt./ Unger penkių peilių su žiedais sistema. Su didele tiektuvo anga. Pagaminta iš nerūdijančio plieno.

2.1.14 Planetarinis mikseris (TS-2.1.14)



Matmenys (IxPxA): nuo 500(±200mm)x490(400mm)x870mm(±300mm).

Elektrinis galingumas nuo 0,75 kW iki 1,5 kW. Įtampa 400V/3-fazis/50Hz.

Talpa dubens ne daugiau 20 litrų.

Korpusas iš metalų lydinio. Talpa iš nerūdijančio plieno. Trys greičiai. 3 keičiami antgaliai. Variklis su greičio reguliatoriumi. Laikmatis. Nuimama talpa.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		15	22	0

2.1.15 Daržovių valymo mašina (TS-2.1.15)



Matmenys 500(± 50mm)x740(± 50mm)x1078mm(± 50mm). Elektrinis galingumas ne daugiau kaip 1,10 kW. Talpa bunkerio ne daugiau kaip 20 kg. Šalto vandens pajungimas ¾", kanalizacija sulig grindim Ø50 mm. Įtampa 400V/3-fazis/50Hz. Kolonos formos konstrukcija iš nerūdijančio plieno AISI 304. Valymo ciklas 2-3 min. Našumas ne mažiau 380 kg/val. Variklis su diržine pavara. Šonai su abrazyvine danga. Dangtis permatomas, per kurį galima matyti visas valymo fazes. Avarinis mikro išjungėjas, kuris sustabdo įrengimo veikimą atsidarius dangčiui. Korpuse sumontuoti elektriniai komponentai su apsaugos klase IP56. Komplekte: n/pl. stovas ir n/pl. filtras.

2.1.16 Peilių sterilizatorius (TS-2.1.16)



Matmenys (IxPxA): 400(±100mm)x140(±100mm)x620(±100mm) mm. Elektrinis galingumas ne daugiau kaip 0,20 kW. Įtampa 230V/1F/50Hz. Įrengimas iš nerūdijančio plieno. Lempų kiekis 2 x 8 W. Laikmatis 0 iki 120 min. Talpa - 15 peilių. Maksimalus peilio ašmuo - 450 mm. Durelės, nuimamas peilių laikiklis iš organinio stiklo. Gyvsidabrio lempos su apsauginiu tinkleliu. Apsauginis mikroišjungėjas išjungia lempą atidarius dureles ir įjungia jas uždarius.

2.1.17 Svarstyklės pastatomos ant stalo (TS-2.1.17)



Techninės charakteristikos: taros minusavimas iš bendro svorio, 25 mm apšviečiamas LCD indikatorius, dviguba padala, nerūdijančio plieno dangtis, maitinimas nuo 220 V elektros tinklo per adapterį arba nuo pakraunamų akumuliatorių

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		16	22	0

2.1.18 Platforminės svarstyklės (TS-2.1.18)



Svėrimo riba 30/60/150 kg, padala 10/20/50g. Svorio sumavimo funkcija. Taros svorio įvertinimo funkcija. Svarstyklės gaminamos su didelių 6 ženklų (24mm) šviečiančiu skystųjų kristalų ekranu. Svarstyklės maitinamos vidiniu akumuliatoriumi kuris pakraunamas iš 220V/9V adapterio, akumuliatoriaus užtenka iki 90 val. nepertraukiamo darbo laiko. Nerūdijančio plieno platforma nuo 400x500mm. Vienetų skaičiavimo funkcija. Darbinė temperatūra nuo 0C iki 40C. Svorio tikrinimo funkcija garsiniu signalu, nustatant žemiausią ir aukščiausią tašką.

2.1.19 Šildomas maisto vežimėlis (TS-2.1.19)



Matmenys: 525(±50mm)x770(±50mm)x1180mm iki 1605 mm (± 50mm)

Temperatūros diapazonas: +40 °C...+90 °C

Talpa nuo 10 x GN 1/1-65

Elektrinis galingumas nuo 0,6 iki 1,1 kW. Įtampa 230V/1-fazis/50Hz

Apsaugos klasė (IP) 55

Elektros laido ilgis ne trumpesnis, nei 1500 mm

Elektros jungties tipas: kištukas

Vežimėlio išorė pagaminta iš ABS plastiko, arba analogiškos medžiagos

Nerūdijančio plieno rankena ir PVC plastiko kampas, arba analogiškos medžiagos

Buferis pagamintas iš cinkuoto plieno ir padengtas PVC plastiku, arba analogiškos medžiagos

Ratai, turi būti du pasukami su stabdžiais ir du fiksuojami be stabdžių, centrinis stabdys.

Durelių vyrių vieta dešinėje pusėje,

Valymas: rankinis plovimas

Funkcija: šildoma

GN dydis: 1/1

Savybės: apie 30 kg vienai lentynai;

Atstumas tarp kreipiančiųjų: apie 80 mm;

Kamerų skaičius: 1 vnt.;

Maksimali apkrova: nuo 90 kg;

Svoris: nuo 61 kg.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		17	22	0

2.2 BALDAI

2.2.1 Nerūdijančio plieno stalas (TS-2.2.1)

Su borteliu be lentynos	Su borteliu ir su lentyna	Be bortelio su lentyna
		

Informaciją apie lentyną ir bortelį (ar su ar be) žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ).

Matmenys: žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Rėmas suvirintas pagamintas iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25 x 25 mm Reguluojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 65 mm +30/-35). Kojos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 40x40 mm. Reguluojamas kojelių aukštis: ± 25 mm.

2.2.2 Nerūdijančio plieno stalas su plautuve, su bortu, su lentyna ir maišytuvu (TS-2.2.2)



Matmenys žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Plautuvės padėtį stale žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Plautuvės matmenys (IxPxA): 500(± 50 mm)x500(± 50 mm)x300mm(± 50 mm). Pagamintas iš vienalyčio nerūdijančio plieno lakšto, 0,8 mm storio. Plautuvės su triukšmą slopinančiomis pagalvėlėmis. Kojelės pagamintos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 40 x 40 mm. Rėmas suvirintas pagamintas iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25 x 25 mm. Reguluojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 65 mm +30/-35). Reguluojamas kojų poslinkis (min 25 mm) (iš kairės/dešinės). Komplekte maišytuvas su sifonu. Maišytuvas su $\frac{3}{4}$ " jungtimi. Svirtinis su viena jungiama anga. Pasukamas. Pralaidumas 30 l/min. Pajungimo skylė Ø35 mm.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		18	22	0

2.2.3 Nerūdijančio plieno stalas su gilia vonia, bortu, spaudiminiu dušu su maišytuvu, sifonu, sieteliu atliekoms (TS-2.2.3)



Matmenys (IxPxA): 1000(±50mm)x700(±50mm)x900mm(± 50mm). Plautuvė su triukšmą slopinančiomis pagalvėlėmis. Kojelės pagamintos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 40 x 40 mm. Rėmas suvirintas pagamintas iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25 x 25 mm. Reguliuojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 65 mm +30/-35). Bortelio aukštis : 120mm. Reguliuojamas kojų poslinkis (min 25 mm) (iš kairės/dešinės). Dušas su maišytuvu ir atbuliniu vožtuvu, su viena jungiama anga. Komplekte, sifonas ir sietelis atliekoms.

2.2.4 Nerūdijančio plieno stelažas (TS-2.2.4)



Matmenys: žr. sąnaudų žiniaraštyje (SŽ). Stelažas pagamintas iš nerūdijančio plieno, 4-rių lentynų. Suvirintas rėmas. Stelažo kojos iš nerūdijančio plieno vamzdžio 25x25 mm. Reguliuojamos nerūdijančio plieno kojelės (amplitudė 30 mm +25/-5). Lentyna sustiprinta profiliu. Maksimali apkrova vienai lentynai 120 kg.

2.2.5 Nerūdijančio plieno pakabinama lentyna (TS-2.2.5)



Matmenys: žr. technologinių įrenginių žiniaraštyje (TIŽ).

Nerūdijančio plieno vientisa lentyna, laipsniškai reguliuojama. Komplekte su tvirtinimo elementais.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		19	22	0

2.2.6 Serviravimo vežimėlis (TS-2.2.6)



Matmenys: 500(±50mm)x800(±50mm)x900mm(± 50mm)

2 lentynų vežimėlis

Atstumas tarp lentynų – 550 mm

Maksimali apkrova iki 75 kg

Pagamintas iš nerūdijančio plieno, du ratai turi būti fiksuojami.

Svoris: 10 kg

2.2.7 Valymo priemonių metalinė spinta (TS-2.2.7)



Matmenys: 600(± 50mm)x500(± 50mm)xh1800mm(± 50mm);

Kairėje pusėje – keturios fiksuoto aukščio lentynos valymo priemonėms, daiktų sandėliavimui laikyti

Spintos apačioje – vieta kibirui, siurbliui, dešinėje – du šepečių laikikliai, drabužių kabykla.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		20	22	0

2.2.8 Vienų durelių metalinė persirengimo spintelė su vidine pertvara ir dviem lentynom (TS-2.2.8)



Matmenys: 400(± 100mm)x500(± 100mm)x1800mm(± 100mm)

Rakinama dviejų durelių spinta pagaminta iš storasienio lakštinio plieno, dažyta korozijai atsparia milteline emale. Kiekvienas spintelės skyrius turi lentynėlę, skersinį pakaboms arba kabliukus, batų skyrių. Durelės suvirintos konstrukcijos ir papildomai sustiprintos dvigubos T formos standumo briaunomis. Durelėse yra ventiliacijos angos ir laikiklis žymėjimo kortelei.

2.2.9 Valgomojo stalas (TS-2.2.9)

Matmenis tikslinti.

Medžiagos: gali būti laminuota medžio drožlių plokštė (LMDP), faneruotas MDF arba natūrali mediena. Paviršius atsparus drėgmei, karščiui ir įbrėžimams, lengvai valomas ir nereikalaujantis papildomos priežiūros.

Kojos: gali būti plieninės, dažytos milteliniu būdu arba chromuotos. Su neslystančiais ir grindis apsaugančiais antgaliais.

Konstrukcija: tvirta, stabili, skirta iki 4 sėdimų vietų.

2.2.10 Kėdė su atlošu (TS-2.2.10)

Konstrukcija: gali būti plieninis arba medinis rėmas, pritaikytas intensyviai naudojimui.

Sėdimoji dalis: gali būti plastikas, fanera, gobelenas arba eko oda. Gali būti paminkštinta sėdimoji dalis. Su galimybe sudėti vieną ant kitos.

Atsparumas / priežiūra: turi būti lengvai valomi paviršiai, atsparūs kasdieniam dėvėjimui, drėgmei, valymo chemikalams.

2.2.11 Darbo stalas su kėde (TS-2.2.11)

Stalas:

Stalviršio plotis: ne mažesnis kaip 1200 mm;

Stalviršio gylis: ne mažesnis kaip 600 mm;

Stalviršio storis: ne mažesnis kaip 25 mm;

Darbinis aukštis: Nuo 740 mm iki 900 mm;

Stalčių kiekis: ne mažesnis kaip 4 vnt;

Stalviršis turi būti atsparus mechaniniam poveikiui (rekomenduojama HPL plokštė)

Durų kiekis (jeigu pasirinktos durys, vietoj stalčių): ne mažesnis kaip 1 vnt;

Durys/stalčiai: gali būti rakinami.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		21	22	0

Kėdė:

Kėdės kojelių kiekis: ne mažesnis kaip 4 vnt; Kėdės kojelių kiekis: ne mažesnis kaip 4 vnt;
Sėdimos dalies išmatavimai: ne mažesni kaip 450x430 mm;

2.2.12 Dokumentų laikymo spinta (TS-2.2.12)



Matmenys: ne mažiau kaip 1200x400x1800 mm; baldas iš medienos drožlių plokštės; su durimis; viduje ne mažiau kaip 4 lentynos.

2.2.13 Euro paletė (TS-2.2.13)

Standartinė Euro medinė paletė (EPAL)

Matmenys: 1200 x 800 mm. Svoris apie 25 kg, maksimali apkrova – iki 1500 kg. Pagaminta iš džiovintos medienos ir sukalta su specialiomis vinimis pagal Europos paletinių standartų reikalavimus. Ant šoninių kaladėlių gali būti EPAL ženklavimas. Paletė atitinka tarptautinius kokybės ir saugos standartus.

LT	24.02.73-TP-T-TS	Lapas	Lapų	Laida
		22	22	0



	1 rozetė	
	2 rozetės	
	3 rozetės	
	VN pajungimo taškas	
	ŠVOK pajungimo taškas	
	Taškinis trapas 200x200 mm	
230V/1-0.50 kW	Žymėjimas nurodo el. rozečių ir kabelių įtampą-galingumą. Nurodytas galingumas prie kelių rozečių bloko indikuoja jų suminę galią	
<u>T-11</u> <u>0.3 kW 230V</u>	Žymėjimas nurodo, kad reikia numatyti rozetę technologinei įrangai. Galingumai ir įtampa nurodyti prie įrangos pozicijos numerio ir žiniaraštyje	
<u>ŠV-20</u>	Žymėjimas nurodo, kad reikia numatyti šalto vandens pajungimą technologinei įrangai. Pajungimo diametrai nurodyti prie įrangos pozicijos numerio ir žiniaraštyje	
<u>N-50</u>	Žymėjimas nurodo, kad reikia numatyti nuotekų pajungimą technologinei įrangai. Pajungimo diametrai nurodyti prie įrangos pozicijos numerio ir žiniaraštyje	
<u>1200 m³/h</u>	Žymėjimas nurodo ištraukiamojo oro kiekį. Pajungimo diametrai ir slėgio nuostoliai nurodyti žiniaraštyje prie pastabų	

	2025	Techninis projektas		
Laida	Data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)		
KVAL. DOK. NR.			STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS: MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS	
	www.pprojektai.lt J.Zauerveino g. 3-1, LT- 92122, Klaipėda el.(8-46)216071, info@pprojektai.lt			
A947	PV	D. Zubavičienė		
			DOKUMENTO PAVADINIMAS: 01-DARŽELIS	
	GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKTAVIMO BIURAS Lukiškų g. 3-302, Vilnius Tel.: +370 698 36146/+370 655 36146		DOKUMENTO PAVADINIMAS: Rūsio aukšto technologinis planas M1_100 (Skalbykla)	
	PDV	T. Navidčenko	Laida	
	Technologė	I. Miškinis	0	
LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS: KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ		DOKUMENTO ŽYMUO: 24.02.73-TP-T - B.01	
			Lapas	Lapy
		1	1	



	1 rozetė
	2 rozetės
	3 rozetės
	4 rozetės
	2xLAN
	Elektros įvadas
	VN pajungimo taškas
	ŠVOK pajungimo taškas
	Kondensato nuvedimui d-40 mm, šaldymo kameroje
	Taškinis trapas 100x100 mm
	Taškinis trapas 200x200 mm
	Gyvatukas (valymo inventoriaus patalpoje
230V/1-0.50 kW	Žymėjimas nurodo el. rozečių ir kabelių įtampa-galingumą. Nurodytas galingumas prie kelių rozečių bloko indikuoja jų suminę galią
T-11 0.3 kW 230V	Žymėjimas nurodo, kad reikia numatyti rozetę technologinei įrangai. Galingumai ir įtampa nurodyti prie įrangos pozicijos numerio ir žiniaraštyje
SV-20	Žymėjimas nurodo, kad reikia numatyti šalto vandens pajungimą technologinei įrangai. Pajungimo diametrai nurodyti prie įrangos pozicijos numerio ir žiniaraštyje
N-50	Žymėjimas nurodo, kad reikia numatyti nuotekų pajungimą technologinei įrangai. Pajungimo diametrai nurodyti prie įrangos pozicijos numerio ir žiniaraštyje
1200 m³/h	Žymėjimas nurodo ištraukiamojo oro kiekį. Pajungimo diametrai ir slėgio nuostoliai nurodyti žiniaraštyje prie pastabų

Pastaba:

1. Elektros galingumai (rozetėms, įvadams) nurodyti ant brėžinio. Įrenginių reikalingi pajungimai nurodyti brėžiniuose ir TS dokumente.
2. Gyvatukai, ūkinės plautuvės, rankplovės ir viduriai turi būti priimti VN dalyje. Užduotys šiems prietaisams turi būti pateiktos taip pat VN dalyje.

Technologinės (gamybinės) zonos	
A	Šaltų patiekalų ruošimo zona
B	Miltinių patiekalų ruošimo zona
C	Mėsos-žuvies ruošimo zona
D	Karštų patiekalų ruošimo zona
E	Maisto išdavimo zona
F	Virtuvės inventoriaus plovimo zona
G	Daržovių pirminio valymo ir apdorojimo zona
H	Inventoriaus plovimo zona
I	Vežimėlių laikymo zona

TECHNOLOGINIAI (GAMYBINIAI) SRAUTAI

- ← ŽALIAVŲ JUDĖJIMO KELIAS
- ← PERSONALO JUDĖJIMO KELIAS
- ← ŠVARIŲ INDŲ JUDĖJIMO KELIAS
- ← PANAUDOTŲ INDŲ JUDĖJIMO KELIAS
- ← PARUOŠTO MAISTO JUDĖJIMO KELIAS

Pirmo aukšto patalpų eksplikacija

Nr.	Pavadinimas	Plotas
101	Holas	318 m ²
102	Muzikos salė	113 m ²
103	Sporto salė	62 m ²
104	Kabinetas	9 m ²
105	Inventoriaus pat.	10 m ²
106	Muzikos vad. kab.	10 m ²
107	Drabužinė	9 m ²
108	Neformalaus ugd. pat.	20 m ²
109	Kabinetas	10 m ²
110	VSC kabinetas	14 m ²
111	WC	6 m ²
112	ŽN WC	6 m ²
113	WC	4 m ²
114.1	Gamybinė virtuvė	71 m ²
114.2	Daržovių laikymo pat.	9 m ²
114.3	Maisto produktų laikymo pat.	12 m ²
114.4	Kabinetas	6 m ²
114.5	Persirengimo pat.	10 m ²
114.6	WC	2 m ²
114.7	Dušinė	2 m ²
114.8	Valytojos pat.	3 m ²
114.9	Koridorius	10 m ²
114.10	Priėmimo pat.	19 m ²
115.1	Grupė 1	77 m ²
115.2	San.mazgas	14 m ²
115.3	Persirengimo pat.	14 m ²
116.1	Grupė 2	82 m ²
116.2	San.mazgas	14 m ²
116.3	Persirengimo pat.	14 m ²
117.1	Grupė 3	80 m ²
117.2	San.mazgas	15 m ²
117.3	Persiengimo pat.	14 m ²
118.1	Grupė 4	80 m ²
118.2	San. mazgas	15 m ²
118.3	Persirengimo pat.	14 m ²
119.1	Grupė 5	80 m ²
119.2	San.mazgas	15 m ²
119.3	Persiengimo pat.	15 m ²

0	2025	Techninis projektas				
Laida	Data	Laidos statusas. Keitimo priežastis (jei taikoma)				
KVAL. DOK. NR.	PROGRESYVŪS PROJEKTAI  www.pprojektai.lt J.Zauvervino g. 3-1, LT- 92122, Klaipėda el.(8-46)216071, info@pprojektai.lt				STATINIO PROJEKTO PAVADINIMAS:	
	A947	PV	D. Zubavičienė		MOKSLO PASKIRTIES PASTATO KLAIPĖDOS M., DANĖS G. 29, REKONSTRAVIMO PROJEKTAS	
	 GB TECHNOLOGIJOS, UAB TECHNOLOGIJŲ PROJEKAVIMO BIŪRAS Lukšiškių g. 3-302 Vilnius Tel. + 370 698 38146 + 370 655 36146				DOKUMENTO PAVADINIMAS: 01-DARŽELIS	
	PDV	T. Navidčenko		DOKUMENTO PAVADINIMAS:		Laida
	Technologė	I. Miškinis		Pirmo aukšto technologinis planas M1_100 (Gamybinė virtuvė)		0
LT	STATYTOJAS IR (ARBA) UŽSAKOVAS:				DOKUMENTO ŽYMUO:	
	KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖ				24.02.73-TP-T - B.02	
					Lapas	Lapu
					1	1