

2.1.3. Kuchnia

Budynek jest obiektem dwukondygnacyjnym, o konstrukcji żelbetowej monolitycznej system SBM – 75, układ konstrukcyjny podłużny słupowo-ścianowy, jedynie dwa pierwsze przęsła budynku są trzykondygnacyjne całość budynku jest podpiwniczona., Kubatura budynku wynosi **27.858 m³**, powierzchnia: poziom „-1” **1090 m²**, poziom „1” **1090 m²**, poziom „2” **250 m²**. Budynek styka się bezpośrednio z budynkiem pralni. Ściany zewnętrzne wylewane, żelbetowe nośne, strop nad piwnicami wylewany monolityczny oparty na podciągach. Schody wylewane indywidualnie, szyby dźwigowe wylewane w szalunkach systemowych. Dach zaprojektowano jako stropodach dwudzielny wentylowany drenami ceramicznymi w ścianie kolankowej. Dach przykryto płytkami korytkami opartymi na ścianach ażurowych z cegły dziurawki. Nad maszynowniami stropodach pełen na płycie żelbetowej. Pokrycie dachu papą asfaltową na osnowie włókna szklanego. Warunki techniczne zastosowanych elementów budowlanych w obiekcie kuchni pozwalają zakwalifikować obiekt do klasy „C” odporności ogniowej. Na poziomie „-1” znajdują się w większości magazyny i chłodnie. Na poziomie „1” znajduje się kuchnia właściwa oraz podręczne magazyny i chłodnie, pomieszczenia przygotowywania potraw oraz stołówka personelu kuchni i duża sala jadalna. Na poziomie „2” znajdują się szatnie oraz pomieszczenia biurowe. Budynek jest ściśle związany funkcjonalnie i konstrukcyjnie z korytarzem transportowym, rozładownią i pralnią. Poziom „-1” i „1” łączy winda towarowo-osobowa i dwie klatki schodowe. Budynek podzielono na trzy strefy pożarowe każdy poziom stanowi jedną strefę. Z budynku jest możliwość wyjścia na zewnątrz przez dwa podstawowe ciągi o odpowiedniej szerokości /jeden do tunelu komunikacyjnego drugi bezpośrednio na zewnątrz obiektu/. Do celów ewakuacyjnych można dodatkowo wykorzystać przejście przez nieczynną halę obróbki cieplnej.

W chwili obecnej pomieszczenia kuchenne wykorzystuje się do ostatecznego przygotowania, do wydawania, posiłków dostarczonych przez catering. Pomieszczenie stołówki pełni rolę magazynu sprzętu kuchennego.

W wydzielonej części stołówki na poziomie „1” część pomieszczeń przeznaczono na poligrafię. Znajdują się w nich kserokopiarki, drukarki, ploter, gilotyna, bindownice i zestawy komputerowe oraz magazyny papieru różnych formatów w ryzach. Gęstość obciążenia ogniowego zawiera się w przedziale **500÷1000 MJ/m²**.

Budynek wyposażony jest w gaśnice proszkowe GP ABCF i śniegowe GS 5x BC w ilości zapewniającej co najmniej 2kg środka gaśniczego na każde 100m² chronionej powierzchni. W budynku zainstalowano system sygnalizacji pożaru. Do budynku prowadzi wewnętrzna droga dojazdowa wzdłuż dłuższej ściany z dojściem do budynku o szer. min. 1,5m i długości do 10m. Szerokość drogi min. 3,4m i nośność min. 100 kN na oś.

Na szczególną uwagę w czasie działań ratowniczych należy zwrócić na pomieszczenia w których występują agregaty chłodnicze – zagrożenie chemiczne spowodowane czynnikiem chłodniczym.