

# PRACOWNIA USŁUG PROJEKTOWYCH ARCHIREK

65-805 Zielona Góra, ul. Konstytucji 3-go Maja 15 e-mail: archirek@wp.pl

## TECHNOLOGIA KUCHNI

**INWESTOR:** Gmina Bobrowice  
Bobrowice 131  
66-627 Bobrowice

**NAZWA ZAMIERZENIA** **BUDYNEK ZESPOŁU ŻŁOBKO-PRZEDSZKOLNEGO (wg. projektu indywidualnego) WRAZ Z TOWARZYSZĄCĄ INFRASTRUKTURĄ TECHNICZNĄ NA dz. nr ew. 243, jedn. ewidencyjna 080202\_2, obręb ewidencyjny 080202\_2.0002, POŁOŻONEJ W m. BOBROWICE.**

**ADRES I KATEGORIA  
OBIEKTU  
BUDOWLANEGO:** ulica: .....  
miejscowość: Bobrowice  
gmina: Bobrowice  
powiat: Krośnieński  
województwo: lubuskie

**IDENTYFIKATOR  
DZIAŁEK  
EWIDENCYJNYCH:** dz. nr 243  
jednostka ewidencyjna 080202\_2,  
obręb ewidencyjny 080202\_2.0002

### SPIS TREŚCI PROJEKTU TECHNOLOGII

<b>I. CZĘŚĆ OPISOWA</b>	<b>str. 1÷7</b>
• Opis Techniczny	str. 2÷7
<b>II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA</b>	<b>str. 8÷16</b>
• P.T. – Rzut kuchni skala 1:100	str. 9
• P.T. – Zestawienie urządzeń	str. 10
• P.T. – Zestawienie urządzeń z rozbiem na moce	str. 11
• P.T. – Ciąg technologiczny przygotowania potraw z warzyw - surówki	str. 12
• P.T. - Ciąg technologiczny przygotowania potraw z warzyw - zupy, gotowane warzywa	str. 13
• P.T. – Ciąg technologiczny przygotowania potraw mięsnych	str. 14
• P.T. – Ciąg technologiczny przygotowania potraw rybnych	str. 15
• P.T. – Ciąg technologiczny przygotowania potraw mącznych	str. 16

## I. CZĘŚĆ OPISOWA

## OPIS TECHNICZNY

Do Projektu budowy Zespołu Żłobko-Przedszkolnego na działce nr 243, położonej w m. Bobrowice, gmina Bobrowice

### OPIS DLA TECHNOLOGII KUCHNI

#### 1. Dane ogólne.

##### 1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii kuchni na potrzeby zaprojektowanego Zespołu Żłobko-Przedszkolnego i na potrzeby zewnętrzne w formie "wydawania posiłków - catering"

##### 1.2. Inwestor i nazwa zadania

- o Gmina Bobrowice, Bobrowice 131, 66-627 Bobrowice
- o Budynek Zespołu Żłobko-Przedszkolnego na działce nr 243, zaprojektowany w m. Bobrowice, gmina Bobrowice

##### 1.3. Podstawa opracowania.

- o Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844 z późniejszymi zmianami (Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650 i z 2007r Dz.U. Nr 49 poz. 330)
- o Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy L139, 30/04/2004 P. 0001 – 0054)

#### 2. Dane projektowe.

Projekt opracowano na podstawie następujących materiałów:

- Podkłady architektoniczne,
- Określenie wydajności kuchni w oparciu o ilość osób i stosowne normy i wytyczne inwestora
- Normy i przedmiotową literaturę,
- Katalog urządzeń i wyposażenia.

#### 3. Zestawienie powierzchni pomieszczeń objętych opracowaniem.

0.40	Komunikacja	5,95m <sup>2</sup>
0.41	Zmywalnia	12,14m <sup>2</sup>
0.42	Rozdzielnia	9,96m <sup>2</sup>
0.43	Kuchnia	57,46m <sup>2</sup>
0.44	Rozdzielnia zewnętrzna	7,25m <sup>2</sup>
0.45	Magazyn odpadów	5,18m
0.46	Magazyn warzyw i jaj	7,89m <sup>2</sup>
0.47	Przygotowalnia warzyw	7,47m <sup>2</sup>
0.48	Komunikacja	2,36m <sup>2</sup>
0.49	Magazyn produktów suchych	7,84m <sup>2</sup>
0.50	Pomieszczenie porządkowe	2,17m <sup>2</sup>
0.51	Pomieszczenie służy	6,49m <sup>2</sup>
0.52	Pomieszczenie chłodni	7,30m <sup>2</sup>
	Razem	139,46m <sup>2</sup>

#### **4. Opis technologiczny.**

Zakres projektu obejmuje wyłącznie projekt pomieszczeń kuchni, zaplecza kuchennego, zmywalni i przygotowalni wstępnej.

##### **4.1. Dane ogólne.**

Projektowane zaplecze produkcji posiłków działać będzie na potrzeby żywienia do (100- 170 osób). Około 100-120 potraw i porcji napojów podawanych będzie w naczyniach wielorazowych, a pozostała część posiłków wydawana na zewnątrz w formie cateringu.

Kuchnia produkować będzie posiłki w pełnym zakresie:

- potrawy mięsne
- potrawy rybne,
- potrawy warzywne
- desery, ciasta oraz ciepłe napoje.

Wszystkie potrawy i desery przygotowywane będą na miejscu w drodze opisanej technologicznie "od surowca do produktu".

##### **4.2. Opis pracy kuchni.**

###### **4.2.1. Dostawa - zaopatrzenie i magazynowanie surowca.**

Zaopatrzenie kuchni w surowce i półprodukty odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach fabrycznych przygotowanych specjalnie do odbioru hurtowego.

- Zaopatrzenie w jarzyny liściaste, warzywa, owoce i jaja odbywać się będzie w skrzyniach, kartonach lub pojemnikach metalowych do magazynu kuchni poprzez miejsce dostaw nr 1
  - Warzywa i owoce dostarczane i składowane będą w skrzyniach odpowiedniej wielkości dla każdego gatunku.
  - Kiszonki dostarczane i przechowywane będą w słojach i puszkach ustawionych następnie w magazynie na regałach.
  - Jaja dostarczane są w opakowaniach dostawcy i odbywać się będzie okresowo.
- Zaopatrzenie w produkty suche, mięso i ryby odbywać się będzie w skrzyniach, kartonach lub pojemnikach metalowych do magazynów kuchni poprzez miejsce dostaw nr 2.

W przypadku miejsca dostaw nr 2 w układzie pomieszczeń przewidziano "pomieszczenie służby", które daje możliwość prowadzenia dostaw w godzinach gdy placówka jest zamknięta. Stały dostawca może posiadać klucz do drzwi zewnętrznych i może pozostawić towar w pomieszczeniu służby 0.51

Mięso, drób, dostarczane będą wstępnie oczyszczone i podzielone na gatunki konsumenckie. Ryby będą dostarczane w postaci filetowanej i nie wymagające czyszczenia, w postaci świeżej w pojemnikach z lodem lub zamrożone w odpowiednich opakowaniach. Wędliny dostarczane będą w pojemnikach metalowych. Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych do obrotu hurtowego; w kartonach, workach, paczkach i lekkich opakowaniach drewnianych.

- Woda mineralna, soki, niektóre przyprawy płynne dostarczane będą w transportach zwrotnych.

Wielkość i częstotliwość dostaw realizowana będzie w oparciu o harmonogram, sporządzany okresowo na potrzeby żywienia zbiorowego. Produkty po przyjęciu będą warzone i rozprowadzane do odpowiednich magazynów i chłodni. Przewiduje się, że produkty łatwo psujące się przechowywane będą w szafach chłodniczych i mroźniczych dostosowanych do asortymentu i odpowiednich warunków przechowywania. W każdym magazynie (magazynie warzyw i jaj 0.46 i magazynie produktów suchych 0.49) przewidziano lokalizację szafy chłodniczej.

Dobowa porcja produktów żywnościowych wydawana będzie do produkcji szefowi kuchni bezpośrednio z magazynów i chłodni.

#### 4.2.2. Przygotowanie surowców.

- Warzywa i owoce poddawane są obróbce wstępnej w przygotowali wstępnej warzyw (pomieszczenie nr 0.47), gdzie po umyciu i obraniu warzywa zostają przewożone do kuchni głównej do obróbki termicznej, lub na wydzielonym stanowisku (stoły nierdzewne, zlew, szatkownica) przygotowywane są surówki.
- Mięso i drób po wyjęciu z chłodni przewożone jest do wydzielonego stanowiska na kuchni głównej, gdzie odbywać się będzie ostateczna obróbka (stoły nierdzewne, pień do mięsa, waga)
- Ryby po wyjęciu z chłodni przewożone będą do wydzielonego stanowiska na kuchni głównej (stoły nierdzewne, zlew, stół) skąd trafią do obróbki termicznej.
- Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane będą do odpowiednich aneksów na kuchni głównej bezpośrednio z magazynu produktów suchych.

#### 4.2.3. Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni głównej znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców, taką jak:

- krojenie i przygotowywanie warzyw
- porcjowanie, panierowanie mięsa
- porcjowanie i panierowanie ryb,
- formowanie potraw mącznych,
- stanowiska obróbki termicznej związanej z:
  - przygotowaniem zup, zup mlecznych
  - przygotowaniem ziemniaków i warzyw,
  - przygotowaniem herbat, kompotów, napojów mlecznych,
  - przygotowaniem mięs i ryb
  - przygotowaniem wyrobów mącznych.

Na rysunkach stanowiących formę graficzną przedstawiono ciągi technologiczne dla przygotowania podstawowych potraw wymagających złożonego ciągu technologicznego.

#### 4.2.4. Przygotowanie potraw zimnych.

W kuchni przewidziano też miejsca przygotowania potraw nie wymagających obróbki termicznej, przykładem jest tutaj przygotowanie surówek do dań obiadowych. wyodrębnionej części kuchni na oddzielnych stanowiskach-stołach wykonywane będą wszelkie czynności związane z przygotowaniem posiłków i czynności pomocnicze przy przygotowaniu obiadów.

Na rysunkach stanowiących formę graficzną przedstawiono ciągi technologiczne dla przygotowania podstawowych potraw wymagających złożonego ciągu technologicznego.

#### 4.2.5. Zmywalnia naczyń kuchennych (0.41)

Zmywanie naczyń i przyborów kuchennych odbywać się będzie w wyodrębnionym pomieszczeniu zmywania naczyń kuchennych z dostępem z komunikacji i zintegrowanym z kuchnią właściwą poprzez szafę przelotową na naczynia czyste zlokalizowaną w rozdzielni wewnętrznej. Zmywalnia wyposażona jest w stół ze zlewem dwukomorowym do mycia sprzętu kuchennego, stoły odkładcze i zmywarkę oraz wspomnianą szafę przelotową. Zmywalnia zlokalizowane jest tak, aby dostęp do niej był możliwie najdogodniejszy i jednocześnie zapewniał rozdzielenie drogi czystej od brudnej.

#### **4.2.6. Ekspedycja posiłków.**

Wyprodukowane wyroby trafiać będą bezpośrednio na sale w zaprojektowanym obiekcie usytuowane w uporządkowanym ciągu komunikacyjnym łączącym kuchnię - rozdzielnię i sale bezpośrednim dostępnie z komunikacji zaplecza kuchennego. System wydawania posiłków na 1-2 tury / zmianę po 60 + 85-90 osób na potrzeby wewnętrzne i w formie cateringu.

#### **4.2.7. Mycie naczyń stołowych.**

Brudne naczynia stołowe z sal podawane będą do zmywalni, gdzie po usunięciu resztek i splukaniu będą myte w zmywarce i wyparzone ( minimalna temperatura wyparzania 85°C). Po umyciu i wyparzeniu naczynia podawane będą przez szafę przelotową do rozdzielni wewnętrznej. W tej szafie naczynia będą też przechowywane.

#### **4.2.8. Usuwanie odpadów konsumenckich.**

Największa ilość odpadów kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywali naczyń stołowych a także wytwarzana podczas obróbki wstępnej ziemniaków i warzyw. Odpadki te umieszczane w zamkniętych pojemnikach należy wynosić do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych - magazyn odpadów (pomieszczenie nr 0.45). Czas wynoszenia odpadów nie może kolidować z czasem dostaw towarów. Gospodarka odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

#### **4.2.9. Utrzymanie czystości.**

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji. Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewiduje się pomieszczenie porządkowe (0.50), wyposażone w regał na sprzęt porządkowy i środki czystości. Dodatkowo w składziku zainstalowany jest zlew 1-komorowy.

#### **4.2.10. Pomieszczenie socjalne.**

Dla potrzeb socjalnych pracowników przewidziano pomieszczenie socjalne, również o funkcji szatni (pomieszczenie nr 0.38). Pomieszczenie wyposażone w:

- szafki na odzież zewnętrzną osobistą i na fartuchy robocze,
- szafkę kuchenną ze zlewozmywakiem
- stół śniadaniowy z krzesłami.

W obrębie pomieszczenia socjalnego znajduje się również węzeł sanitarny z WC dostępny poprzez przedsionek z umywalką. Pomieszczenie socjalne znajduje się poza zakresem niniejszego opracowania ale stanowi przestrzeń przyporządkowaną do strefy kuchni.

### **4.3. Ustalenia technologiczne**

#### **4.3.1. Czas pracy kuchni.**

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7.00-15.00

#### **4.3.2. Pracownicy, wydajność układu.**

W kuchni j zatrudnione będą: kucharz, pomoce kuchenne oraz intendentka – razem 4-7 osób. Ilość osób podano w przybliżeniu dla zobrazowania liczby zatrudnienia w kuchni, w miejscu lokalizacji szafek dla pracowników przewidziano miejsce dla ustawienia max. 8 szafek pracowniczych dla osób od których wymagane jest przebieranie się w odzież roboczą - fartuchy , uniform kuchenny.

Pracownicy zatrudnieni w kuchni powinni posiadać :

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością ,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

Jako podstawę dla wytycznej wyszacowania wydajności kuchni przyjmuje się ilość zatrudnionych osób w odniesieniu do ilości osób dla których przygotowywane mają być posiłki.

Na 50 osób winien przypadać jeden etat kucharki, na kolejne 25 osób żywnionych przewiduje się kolejne 1/2 etatu.

W odniesieniu do zaplanowanego zaplecza socjalnego, które opisano powyżej, przy średnich nakładach możliwe jest stworzenie 3 ÷ 3,5 etatów - pomocy kuchennych, co w odniesieniu do wytycznych daje możliwość przygotowania 150 ÷ 175 posiłków

### **5. Wytyczne branżowe.**

#### **5.1. Wytyczne budowlane.**

Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej. Do wykończenia wewnątrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyk i wymogą przeciwpożarowym. Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany następujących pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,1m
- narożniki ścian i narożników wypukłych powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- drzwi do oddziałów produkcyjnych i magazynowych winny być do dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm
- okna powinny być otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie ,i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu
- w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego.
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku kratki ściekowych

#### **5.2. Wytyczne dla wentylacji i CO.**

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zmianami). Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B- 02402 Ogrzewnictwo - Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach. W pomieszczeniach składowania ziemniaków,

warzyw i owoców temperatury winny wynosić od 6 do 10°C. Wszystkie pomieszczenia powinny być wentylowane mechanicznie lub grawitacyjnie ze wspomaganie wyciągowym. Wentylacja mechaniczna kuchni powinna być oddzielna od wentylacji innych pomieszczeń. Przy obliczaniu wentylacji tych pomieszczeń należy uwzględnić zyski ciepła i wilgoci. Ilość ciepła, którą należy uwzględnić przy obliczaniu ilości wymian wynosi ok. 25% ogólnej mocy zainstalowanych urządzeń grzewczych. Nad takimi urządzeniami jak: patelnie, trzony kuchenne, taborety oraz piec przewidziano okap o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzania się kurzu i tłuszczu. Okapy należy podłączyć do mechanicznej instalacji wywiewnej. Wysokość montażu okapu winna wynosić 60 - 70cm licząc od krawędzi urządzenia grzewczego.

Uwaga. Do odbioru końcowego prac należy przedłożyć protokół ze skuteczności wentylacji mechanicznej oraz pomiaru hałasu.

### **5.3. Wytyczne dla instalacji wod kan.**

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2007 nr 61 poz. 417). Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniach z kratkami ściekowymi należy doprowadzić wodę zimną (krany czerpalne) do zmywania posadzek. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej. Ciepła woda przygotowywana jest w pomieszczeniu technicznym budynku. Instalacja ciepłej wody użytkowej wyposażona będzie w zawór mieszający, mający za zadanie utrzymanie stałej temperatury wypływającej wody w granicach od 35 do 40°C. Kanalizację technologiczną należy oddzielić od wewnętrznej kanalizacji sanitarnej. Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów. Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

### **5.4. Wytyczne dla instalacji elektrycznej.**

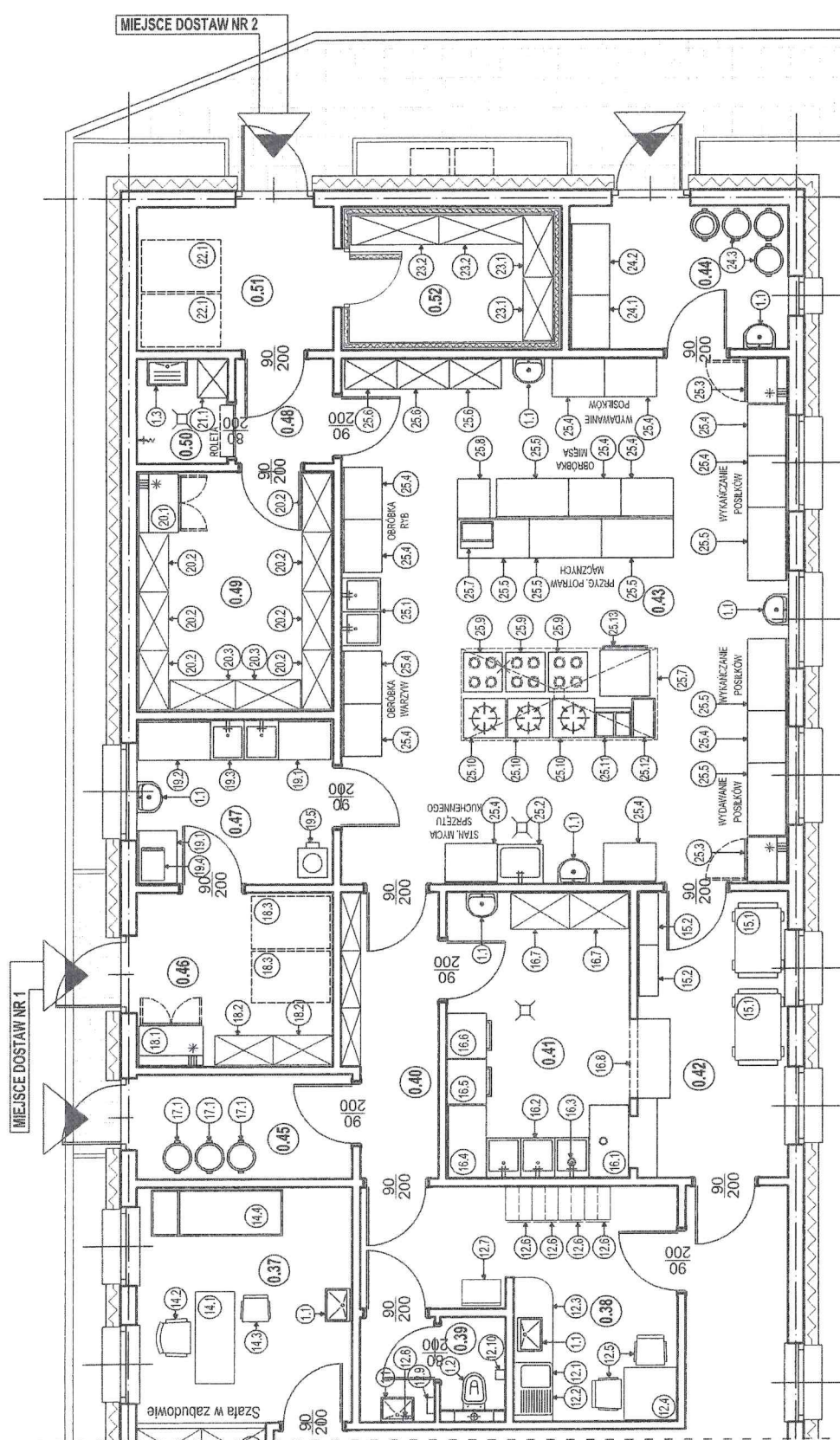
Zasadniczymi mediami energetycznymi według możliwości technicznych jest energia elektryczna. Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione. Usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem. Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania. Pomieszczenia kuchni, zmywalni i magazynów, wg ustaleń z inwestorem będą wyposażone w urządzenia nowe i z przeniesienia (posiadane przez Zamawiającego) Szczegółowy wykaz urządzeń znajduje się na rysunkach technologicznych. Wszystkie urządzenia wymagają kontroli technicznej przed i po ich zainstalowaniu.

### **6. Zastrzeżenia projektowe.**

Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika. Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestora i Użytkownika zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji. Wykonanie wszelkich prac instalacyjnych musi być potwierdzone przez osoby posiadające uprawnienia w danej specjalności i muszą być poddane próbie i sprawdzeniu.



## II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA



Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zaparkowanych bez zastrzeżeń! *zastawczona*

*mgr inż. Elżbieta Ogińska*  
 Pracownica ds. sanitarno-higienicznych  
 nr. 443-090/03 w zakresie nadzoru nad realizacją  
 stawianych i ogólnego nadzoru nad realizacją  
 65-441 Złota Góra, ul. Wągrowa 10, 21  
 378/23  
 Data 12.12.2023r. Lp.

0.40	KOMUNIKACJA	GRES	5.95	5.95
0.41	ZMYWALNIA	GRES	12.14	12.14
0.42	ROZDZIELNIA	GRES	9.96	9.96
0.43	KUCHNIA	GRES	54.76	54.76
0.44	ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA	GRES	7.25	7.25
0.45	MAGAZYN ODPADÓW	GRES	5.18	5.18
0.46	MAGAZYN WARZYW I JAJ	GRES	7.89	7.89
0.47	PRZYGOTOWALNIA WARZYW	GRES	7.47	7.47
0.48	KOMUNIKACJA	GRES	2.36	2.36
0.49	MAGAZYN PROD. SUCHYCH	GRES	10.84	10.84
0.50	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	GRES	2.17	2.17
0.51	POMIESZCZENIE SŁUŻY	GRES	6.49	6.49
0.52	POMIESZCZENIE CHŁODNI	GRES	7.30	7.30
	<b>RAZEM</b>		<b>139.46</b>	<b>139.46</b>

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SANITARIATÓW DLA PRZEDSZKOLA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
2.1	UMYWALKA (h=55-65cm)	40x50
2.2	UMYWALKA (h=65-75cm)	40x50
2.3	MISKA USTEPOWA	33x60x33
2.4	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
2.5	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
2.6	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SALI DLA PRZEDSZKOLA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
3.1	KRZESEŁKO	40x50
3.2	STOLIK	120x60
3.3	REGAŁ	45x80x80
3.4	BIURKO	60x140x70
3.6	KRZESŁO BIUROWE	60x60x160

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. DO PRZECHOWYWANIA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
3.7	LEŻAKI	60x140
3.8	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SZATNI PRZEDSZKOLNEJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
4.1	SZAFKA SZATNIOWA	130x21x36

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SANITARIATÓW DLA ŻŁOBKA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
5.1	UMYWALKA (h=50-55cm)	40x50
5.2	MISKA USTEPOWA	
5.3	BRODZIK	33x60x30
5.4	PRZEWIĄK	90x70x80
5.5	REGAŁ	40x80x180
5.6	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
5.7	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
5.8	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SALI DLA ŻŁOBKA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
6.1	SIEDZISKO DUŻE (max)	100x100x30
6.2	SIEDZISKO	30x30x12
6.3	REGAŁ	45x80x80
6.4	REGAŁ	45x45x80
6.5	BIURKO	60x140x70
6.6	KRZESŁO BIUROWE	60x60x160

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. DO PRZECHOWYWANIA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
6.7	LEŻAKI	60x140
6.8	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SZATNI ŻŁOBKA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
7.1	SZAFKA SZATNIOWA	130x21x36

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU SPRZĘTU		
Lp	NAZWA	WYMIARY
8.1	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU SPRZĘTU		
Lp	NAZWA	WYMIARY
9.1	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. PORZĄDKOWEGO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
1.3	ZLEW GOSPODARCZY	61x44x23
10.1	REGAŁ	40x80x180
10.2	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
10.3	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SANITARIATÓW		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
1.2	MISKA USTEPOWA	40x60
11.1	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
11.2	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
11.3	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. SOCJALNEGO I SANITARIATU		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
12.1	ZLEWOZMYWAK (jednokomorowy wpuszczany w blat)	80x50
12.2	SZAFKA ZLEWOZMYWAKOWA	80x50
12.3	BLAT KUCHENNY	60x220
12.4	STÓŁ	80x80x75
12.5	KRZESŁO	45x45x80
12.6	SZAFKA PRACOWNICZA (dzielona)	40x50x180
12.7	LAWKA	60x40x45
1.1	UMYWALKA	40x50
12.8	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
12.9	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
1.2	MISKA USTEPOWA	40x60
12.10	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POKOJU NAUCZYCIELSKIEGO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
13.1	ZLEWOZMYWAK (jednokomorowy wpuszczany w blat)	80x50
13.2	SZAFKA ZLEWOZMYWAKOWA	80x50
13.3	BLAT KUCHENNY	60x160
13.4	SZAFKA UBRANIOWA	90x50x160
13.5	SZAFKA ZAMYKANA (regal)	90x50x160
13.6	STÓŁ	80x80x75
13.7	KRZESŁO	45x45x80
13.8	SZAFKA W ZABUDOWIE	60x195xhpom

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POKOJU HIGIENISTKI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
14.1	BIURKO	60x140x70
14.2	KRZESŁO BIUROWE	60x60x160
14.3	KRZESŁO	50x50x140
14.4	KOZETKA	200x70x76
14.5	SZAFKA W ZABUDOWIE	60x195xhpom

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA ROZDZIELNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
15.1	WÓZEK GASTRONOMICZNY	70x100x75
15.2	PÓŁKI - REGAŁY NA AKCESORIA	30x80x120

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA ZMYWALNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
16.1	STÓŁ ROBOCZY Z OTWOREM NA ODPADKI	60x110x85
16.2	ZLEWOZMYWAK TRZYKOMOROWY	60x150x85
16.3	MŁYNEK NA ODPADKI	
16.4	STÓŁ ROBOCZY	60x110x85
16.5	ZMYWARKA GASTRONOMICZNA	60x68x85
16.6	WYPAZARKA GASTRONOMICZNA	60x68x85
16.7	SZAFKA NA ZAPAS ZASTAWY	90x50x180
16.8	SZAFKA PRZELOTOWA	120x60x200

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU ODPADÓW		
Lp	NAZWA	WYMIARY
17.1	TERMOS NA ODPADKI	Ø45cm

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU WARZYW I JAJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
18.1	CHŁODNIA	98x60x180
18.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
18.3	MIEJSCE PARKOWANIA EUROPALETY	80x120

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA PRZYGOTOWALNI WARZYW I JAJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
19.1	STÓŁ ROBOCZY	80x60x85
19.2	STÓŁ ROBOCZY	110x60x85
19.3	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY	105x60x85
19.4	LAMPY UV DO JAJ	
19.5	OBIERACZKA DO WARZYW	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU PROD. SUCHYCH		
Lp	NAZWA	WYMIARY
20.1	CHŁODNIA	98x60x180
20.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
20.3	REGAŁ MAGAZYNOWY	100x45x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU PROD. SUCHYCH		
Lp	NAZWA	WYMIARY
20.1	CHŁODNIA	98x60x180
20.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
20.3	REGAŁ MAGAZYNOWY	100x45x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. PORZĄDKOWEGO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.3	ZLEW GOSPODARCZY	61x44x23
21.1	REGAŁ	45x60x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POMIESZCZENIA ŚLUBY		
Lp	NAZWA	WYMIARY
22.1	MIEJSCE PARKOWANIA EUROPALETY	80x120

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA CHŁODNIO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
23.1	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
23.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	120x45x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA RODZIELNI ZEWNĘTRZNEJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
24.1	STÓŁ ROBOCZY	80x60x85
24.2	STÓŁ ROBOCZY	110x60x85
24.3	TERMOS	Ø45cm

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
25.1	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY	105x60x85
25.2	BASEN DO MYCIA SPRZĘTU KUCHENNEGO	70x60x85
25.3	CHŁODNIA	68x60x180
25.4	STÓŁ ROBOCZY	80x60x85
25.5	STÓŁ ROBOCZY	110x60x85
25.6	REGAŁ ZAMYKANY	80x45x180
25.7	WAGA STOŁOWA	
25.8	PIEN DO MIESA	50x60x85
25.9	KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-ro PALNIKOWA (z półką dolną)	80x70x85
25.10	TABORET ELEKTRYCZNY	60x60x40
25.11	FRYTKOWNICA DWUKOMOROWA	10kW
25.12	GRILL ELEKTRYCZNY	7kW
25.13	PATELNIA ELEKTRYCZNA PE-27N	6kW

69,5kW

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SANITARIATÓW DLA PRZEDSZKOLA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
2.1	UMYWALKA (h=55-65cm)	40x50
2.2	UMYWALKA (h=65-75cm)	40x50
2.3	MISKA USTĘPOWA	33x60x33
2.4	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
2.5	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
2.6	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SALI DLA PRZEDSZKOLA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
3.1	KRZESŁO	40x50
3.2	STOLIK	120x60
3.3	REGAŁ	45x80x80
3.4	BIURKO	60x140x70
3.6	KRZESŁO BIUROWE	60x60x160

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. DO PRZECHOWYWANIA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
3.7	LEZAKI	60x140
3.8	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SZATNI PRZEDSZKOLNEJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
4.1	SZAFKA SZATNIOWA	130x21x36

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SANITARIATÓW DLA ŻŁOBKA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
5.1	UMYWALKA (h=50-55cm)	40x50
5.2	MISKA USTĘPOWA	
5.3	BRODZIK	33x60x30
5.4	PRZEWIĄK	90x70x80
5.5	REGAŁ	40x80x180
5.6	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
5.7	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
5.8	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SALI DLA ŻŁOBKA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
6.1	SIEDZISKO DUŻE (max)	100x100x30
6.2	SIEDZISKO	30x30x12
6.3	REGAŁ	45x80x80
6.4	REGAŁ	45x45x80
6.5	BIURKO	60x140x70
6.6	KRZESŁO BIUROWE	60x60x160

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. DO PRZECHOWYWANIA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
6.7	LEZAKI	60x140
6.8	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SZATNI ŻŁOBKA		
Lp	NAZWA	WYMIARY
7.1	SZAFKA SZATNIOWA	130x21x36

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU SPRZĘTU		
Lp	NAZWA	WYMIARY
8.1	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU SPRZĘTU		
Lp	NAZWA	WYMIARY
9.1	REGAŁ	40x80x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. PORZĄDKOWEGO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
1.3	ZŁEW GOSPODARCZY	61x44x23
10.1	REGAŁ	40x80x180
10.2	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
10.3	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA SANITARIATÓW		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
1.2	MISKA USTĘPOWA	40x60
11.1	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
11.2	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
11.3	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. SOCJALNEGO I SANITARIATU		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
12.1	ZLEWOZMYWAK (jednokomorowy wpuszczany w blat)	80x50
12.2	SZAFKA ZLEWOZMYWAKOWA	80x50
12.3	BLAT KUCHENNY	60x220
12.4	STÓŁ	80x80x75
12.5	KRZESŁO	45x45x80
12.6	SZAFKA PRACOWNICZA (dzielona)	40x50x180
12.7	ŁAWKA	60x40x45
1.1	UMYWALKA	40x50
12.8	DOZOWNIK NA MYDŁO W PŁYNIE	
12.9	POJEMNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE	
1.2	MISKA USTĘPOWA	40x60
12.10	POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY	

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POKOJU NAUCZYCIELSKIEGO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
13.1	ZLEWOZMYWAK (jednokomorowy wpuszczany w blat)	80x50
13.2	SZAFKA ZLEWOZMYWAKOWA	80x50
13.3	BLAT KUCHENNY	60x160
13.4	SZAFKA UBRANIOWA	90x50x160
13.5	SZAFKA ZAMYKANA (regal)	90x50x160
13.6	STÓŁ	80x80x75
13.7	KRZESŁO	45x45x80
13.8	SZAFKA W ZABUDOWIE	60x195xhpm

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POKOJU HIGIENISTKI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
14.1	BIURKO	60x140x70
14.2	KRZESŁO BIUROWE	60x60x160
14.3	KRZESŁO	50x50x140
14.4	KOZETKA	200x70x76
14.5	SZAFKA W ZABUDOWIE	60x195xhpm

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA ROZDZIELNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
15.1	WÓZEK GASTRONOMICZNY	70x100x75
15.2	PÓLKI - REGAŁY NA AKCESORIA	30x80x120

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA ZMYWALNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
16.1	STÓŁ ROBOCZY Z OTWOREM NA ODPADKI	60x110x85
16.2	ZLEWOZMYWAK TRZYKOMOROWY	60x150x85
16.3	MŁYNEK NA ODPADKI	1kW/230V
16.4	STÓŁ ROBOCZY	60x110x85
16.5	ZMYWARKA GASTRONOMICZNA	60x68x85 5kW/400V
16.6	WYPAŻARKA GASTRONOMICZNA	60x68x85 6kW/400V
16.7	SZAFKA NA ZAPAS ZASTAWY	90x50x180
16.8	SZAFKA PRZELOTOWA	120x60x200

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU ODPADÓW		
Lp	NAZWA	WYMIARY
17.1	TERMOS NA ODPADKI	Ø45cm

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU WARZYW I JAJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
18.1	CHŁODNIA	98x60x180 0,7-1,0kW/230V
18.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
18.3	MIEJSCE PARKOWANIA EUROPALETY	80x120

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA PRZYGOTOWALNI WARZYW I JAJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
19.1	STÓŁ ROBOCZY	80x60x85
19.2	STÓŁ ROBOCZY	110x60x85
19.3	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY	105x60x85
19.4	LAMPY UV DO JAJ	0,05kW/230V
19.5	OBIERACZKA DO WARZYW	0,6kW/230V

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA MAGAZYNU PROD. SUCHYCH		
Lp	NAZWA	WYMIARY
20.1	CHŁODNIA	98x60x180 0,7-1,0kW/230V
20.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
20.3	REGAŁ MAGAZYNOWY	100x45x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POM. PORZĄDKOWEGO		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.3	ZŁEW GOSPODARCZY	61x44x23
21.1	REGAŁ	45x60x180

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA POMIESZCZENIA ŚLUSZY		
Lp	NAZWA	WYMIARY
22.1	MIEJSCE PARKOWANIA EUROPALETY	80x120

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA CHŁODNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
23.1	REGAŁ MAGAZYNOWY	90x45x180
23.2	REGAŁ MAGAZYNOWY	120x45x180

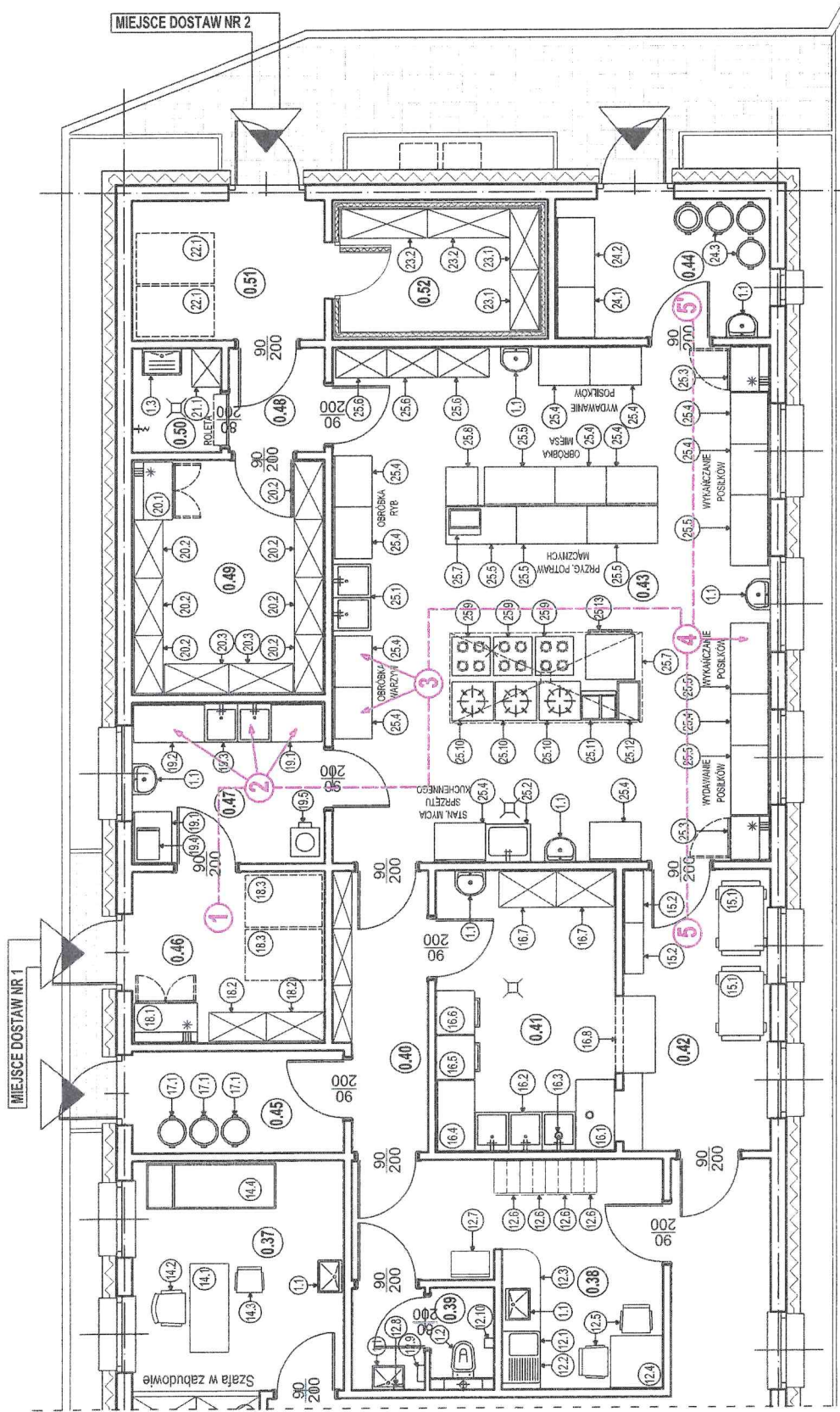
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA RODZIELNI ZEWNĘTRZNEJ		
Lp	NAZWA	WYMIARY
24.1	STÓŁ ROBOCZY	80x60x85
24.2	STÓŁ ROBOCZY	110x60x85
24.3	TERMOS	Ø45cm

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI		
Lp	NAZWA	WYMIARY
1.1	UMYWALKA	40x50
25.1	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY	105x60x85
25.2	BASEN DO MYCIA SPRZĘTU KUCHENNEGO	70x60x85
25.3	CHŁODNIA	68x60x180 2x0,7-1,0kW/230V
25.4	STÓŁ ROBOCZY	80x60x85
25.5	STÓŁ ROBOCZY	110x60x85
25.6	REGAŁ ZAMYKANY	80x45x180
25.7	WAGA STOŁOWA	
25.8	PIEN DO MIESA	50x60x85
25.9	KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-ro PALNIKOWA (z półką dolną)	80x70x85 3x10,5kW/400V
25.10	TABORET ELEKTRYCZNY	60x60x40 3x5kW/400V
25.11	FRYTKOWNICA DWUKOMOROWA	10kW/400V
25.12	GRILL ELEKTRYCZNY	7kW/400V
25.13	PATELNIKA ELEKTRYCZNA PE-27N	88x65x88 6kW/400V

		86,15kW
	OKAP GASTRONOMICZNY	2x0,7kW/230V
	AGREGAT KOMORY CHŁODNI/MROZ	1-1,3kW/230V
		2,7kW
		88,85kW
Z PODZIAŁEM NA MOCE ZASILANIA	230V	8,35kW
	400V	80,5kW

ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ - TECHNOLOGIA (urządzenia z rozbićm na moce zasilania)

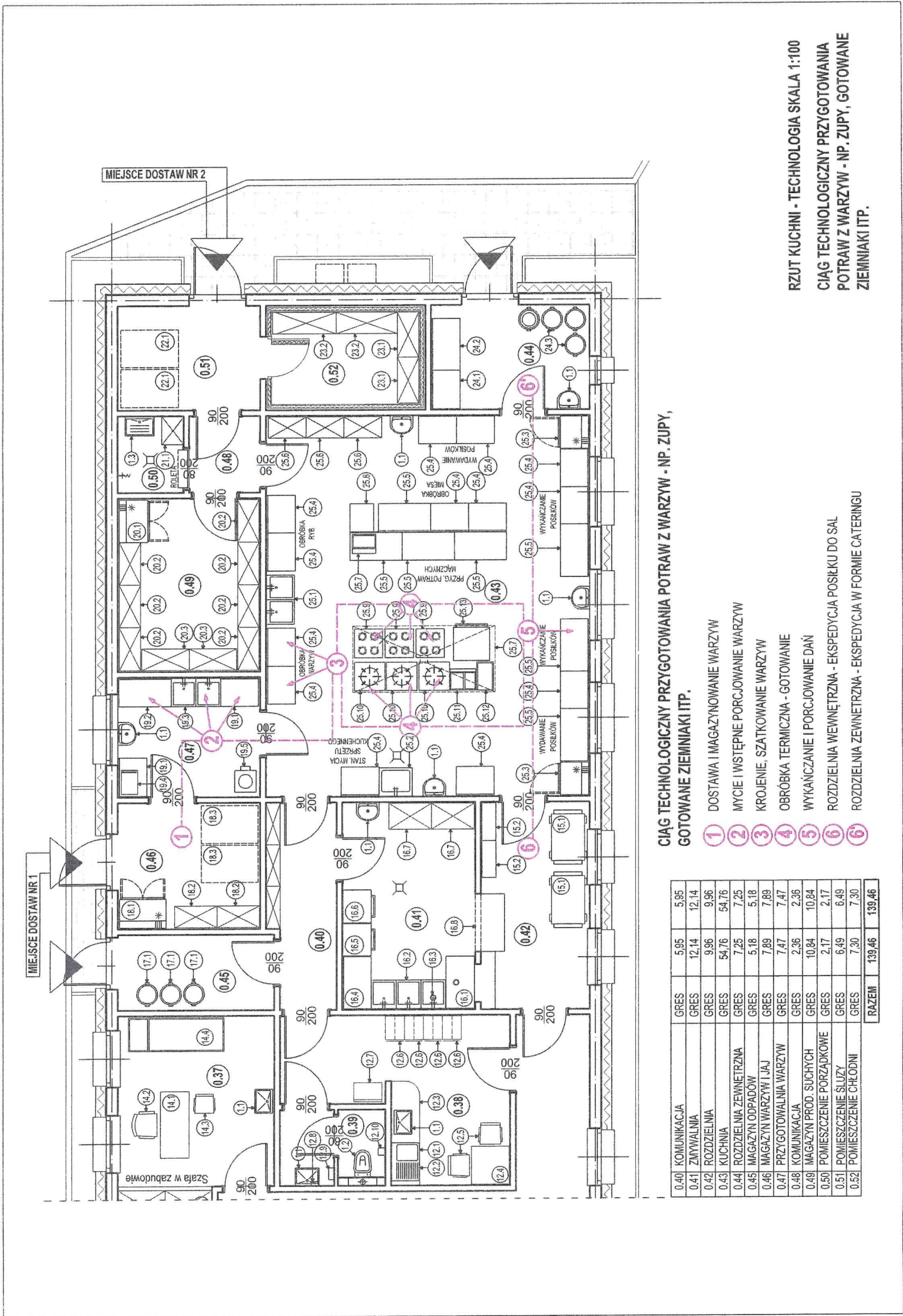
RZUT KUCHNI - TECHNOLOGIA SKALA 1:100  
 CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA  
 POTRAW Z WARZYW - SUROWKI



CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA POTRAW Z WARZYW - SUROWKI

- 1 DOSTAWA I MAGAZYNOWANIE WARZYW
- 2 MYCIE I WSTĘPNE PORCJOWANIE WARZYW
- 3 KROJENIE, SZATKOWANIE WARZYW
- 4 WYKANCZANIE I PORCJOWANIE SUROWEK
- 5 ROZDZIELNIA WEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA POSILKU DO SAL
- 5 ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA W FORMIE CATERINGU

0.40	KOMUNIKACJA	GRES	5,95	5,95
0.41	ZMYWALNIA	GRES	12,14	12,14
0.42	ROZDZIELNIA	GRES	9,96	9,96
0.43	KUCHNIA	GRES	54,76	54,76
0.44	ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA	GRES	7,25	7,25
0.45	MAGAZYN ODPADÓW	GRES	5,18	5,18
0.46	MAGAZYN WARZYW I JAJ	GRES	7,89	7,89
0.47	PRZYGOTOWALNIA WARZYW	GRES	7,47	7,47
0.48	KOMUNIKACJA	GRES	2,36	2,36
0.49	MAGAZYN PROD. SUCHYCH	GRES	10,84	10,84
0.50	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	GRES	2,17	2,17
0.51	POMIESZCZENIE SŁUZY	GRES	6,49	6,49
0.52	POMIESZCZENIE CHŁODNI	GRES	7,30	7,30
	<b>RAZEM</b>		<b>139,46</b>	<b>139,46</b>



RZUT KUCHNI - TECHNOLOGIA SKALA 1:100  
 CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA POTRAW Z WARZYW - NP. ZUPY, GOTOWANE ZIEMNIAKI ITP.  
 POTRAW Z WARZYW - NP. ZUPY, GOTOWANE ZIEMNIAKI ITP.

CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA POTRAW Z WARZYW - NP. ZUPY, GOTOWANE ZIEMNIAKI ITP.

- 1 DOSTAWA I MAGAZYNOWANIE WARZYW
- 2 MYCIE I WSTĘPNE PORCJOWANIE WARZYW
- 3 KROJENIE, SZATKOWANIE WARZYW
- 4 OBRÓBKA TERMICZNA - GOTOWANIE
- 5 WYKAŃCZANIE I PORCJOWANIE DAŃ
- 6 ROZDZIELNIA WEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA POSIKU DO SAL
- 6' ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA W FORMIE CATERINGU

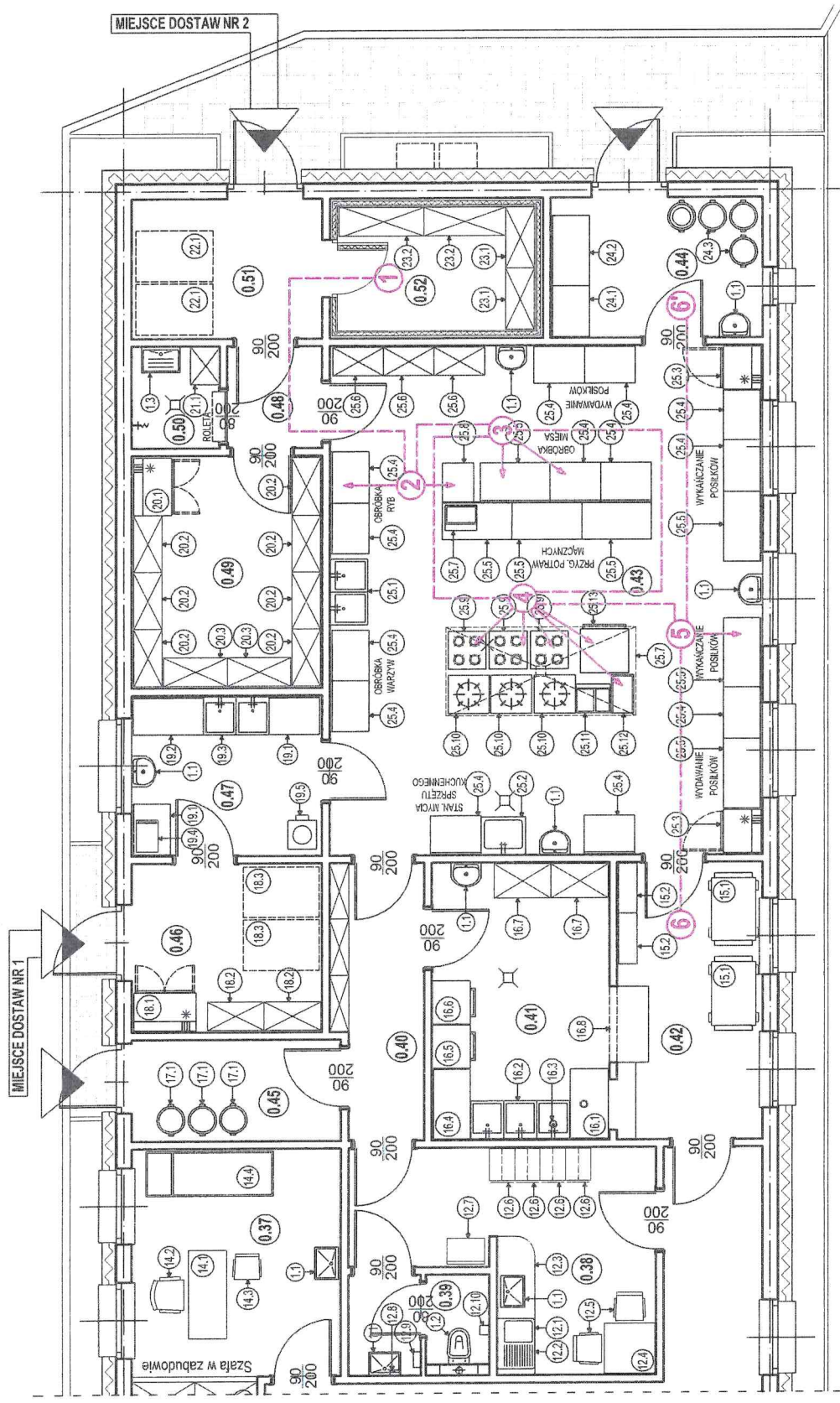
0.40	KOMUNIKACJA	GRES	5,95	5,95
0.41	ZMYWALNIA	GRES	12,14	12,14
0.42	ROZDZIELNIA	GRES	9,96	9,96
0.43	KUCHNIA	GRES	54,76	54,76
0.44	ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA	GRES	7,25	7,25
0.45	MAGAZYN ODPADÓW	GRES	5,18	5,18
0.46	MAGAZYN WARZYW I JAJ	GRES	7,89	7,89
0.47	PRZYGOTOWALNIA WARZYW	GRES	7,47	7,47
0.48	KOMUNIKACJA	GRES	2,36	2,36
0.49	MAGAZYN PROD. SUCHYCH	GRES	10,84	10,84
0.50	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	GRES	2,17	2,17
0.51	POMIESZCZENIE SŁUŻY	GRES	6,49	6,49
0.52	POMIESZCZENIE CHŁODNI	GRES	7,30	7,30
RAZEM				139,46

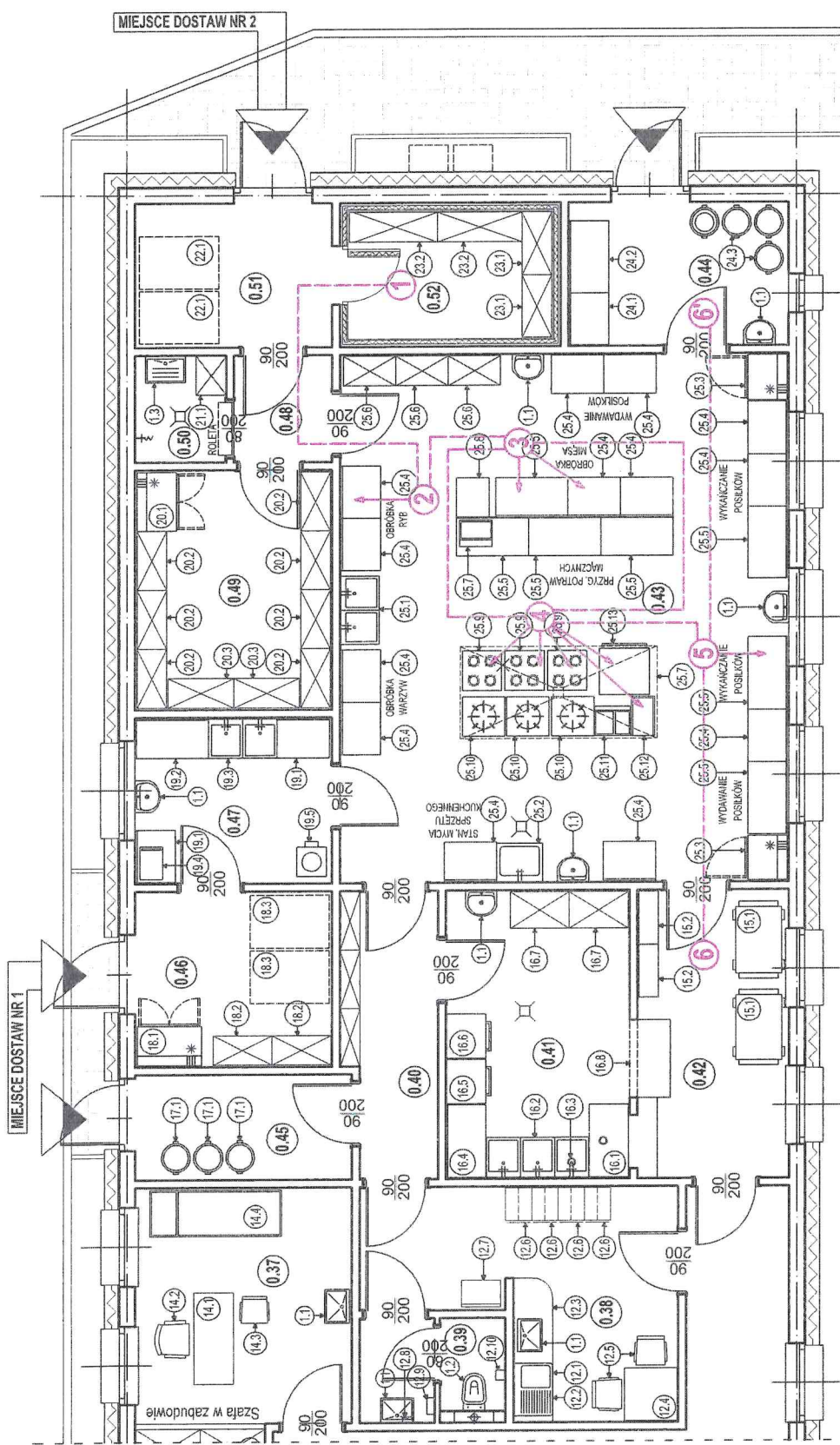
RZUT KUCHNI - TECHNOLOGIA SKALA 1:100  
 CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA  
 POTRAW MIĘSNYCH

CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA POTRAW MIĘSNYCH

- 1 DOSTAWA I MAGAZYNOWANIE MIĘS
- 2 KROJENIE MIĘS
- 3 PORCJONOWANIE I PRZYGOTOWYWANIE MIĘS
- 4 OBRÓBKA TERMICZNA MIĘS
- 5 WYKANCZANIE I PORCJONOWANIE DAŃ
- 6 ROZDZIELNIA WĘWĘTRZNA - EKSPEDYCJA POSIKU DO SAL
- 6 ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA W FORMIE CATERINGU

0.40	KOMUNIKACJA	GRES	5,95	5,95
0.41	ZMYWALNIA	GRES	12,14	12,14
0.42	ROZDZIELNIA	GRES	9,96	9,96
0.43	KUCHNIA	GRES	54,76	54,76
0.44	ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA	GRES	7,25	7,25
0.45	MAGAZYN ODPADÓW	GRES	5,18	5,18
0.46	MAGAZYN WARZYW I JAJ	GRES	7,89	7,89
0.47	PRZYGOTOWALNIA WARZYW	GRES	7,47	7,47
0.48	KOMUNIKACJA	GRES	2,36	2,36
0.49	MAGAZYN PROD. SUCHYCH	GRES	10,84	10,84
0.50	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	GRES	2,17	2,17
0.51	POMIESZCZENIE SŁUŻY	GRES	6,49	6,49
0.52	POMIESZCZENIE CHŁODNI	GRES	7,30	7,30
	RAZEM		139,46	139,46





### CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA POTRAW RYBNYCH

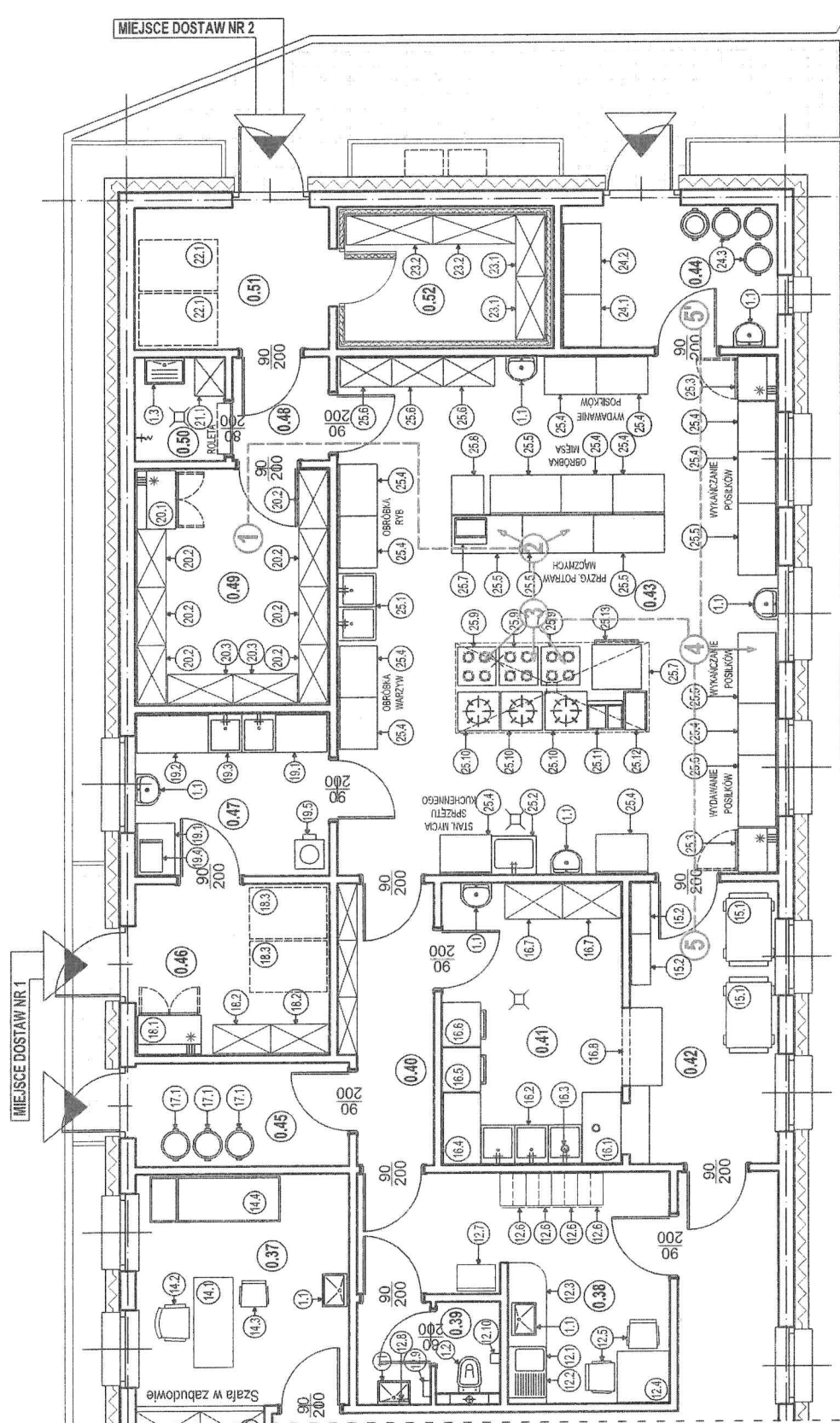
- 1 DOSTAWA I MAGAZYNOWANIE RYB
- 2 KROJENIE RYB
- 3 PORCJONOWANIE I PRZYGOTOWYWANIE RYB
- 4 OBRÓBKA TERMICZNA RYB
- 5 WYKŁANCZANIE I PORCJONOWANIE DAŃ
- 6 ROZDZIELNIA WĘWĘTRZNA - EKSPEDYCJA POSILKU DO SAL
- 6 ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA W FORMIE CATERINGU

0.40	KOMUNIKACJA	GRES	5,95	5,95
0.41	ZMYWALNIA	GRES	12,14	12,14
0.42	ROZDZIELNIA	GRES	9,96	9,96
0.43	KUCHNIA	GRES	54,76	54,76
0.44	ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA	GRES	7,25	7,25
0.45	MAGAZYN ODPADÓW	GRES	5,18	5,18
0.46	MAGAZYN WARZYW I JAJ	GRES	7,89	7,89
0.47	PRZYGOTOWALNIA WARZYW	GRES	7,47	7,47
0.48	KOMUNIKACJA	GRES	2,36	2,36
0.49	MAGAZYN PROD. SUCHYCH	GRES	10,84	10,84
0.50	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	GRES	2,17	2,17
0.51	POMIESZCZENIE SŁUŻY	GRES	6,49	6,49
0.52	POMIESZCZENIE CHŁODNI	GRES	7,30	7,30
	<b>RAZEM</b>		<b>139,46</b>	<b>139,46</b>

**RZUT KUCHNI - TECHNOLOGIA SKALA 1:100**  
**CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA**  
**POTRAW RYBNYCH**



RZUT KUCHNI - TECHNOLOGIA SKALA 1:100  
 CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA  
 POTRAW MĄCZYCH



CIĄG TECHNOLOGICZNY PRZYGOTOWANIA POTRAW MĄCZYCH

- 1 DOSTAWA I MAGAZYNOWANIE PRODUKTÓW, SUROWCÓW
- 2 PRZYGOTOWANIE POTRAW MĄCZYCH
- 3 OBRÓBKA TERMICZNA
- 4 WYKANCZANIE I PORCJOWANIE DAŃ
- 5 ROZDZIELNIA WEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA POSIEKU DO SAL
- 5' ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA - EKSPEDYCJA W FORMIE CATERINGU

0.40	KOMUNIKACJA	GRES	5,95	5,95
0.41	ZMYWALNIA	GRES	12,14	12,14
0.42	ROZDZIELNIA	GRES	9,96	9,96
0.43	KUCHNIA	GRES	54,76	54,76
0.44	ROZDZIELNIA ZEWNĘTRZNA	GRES	7,25	7,25
0.45	MAGAZYN ODPADÓW	GRES	5,18	5,18
0.46	MAGAZYN WARZYW I JAJ	GRES	7,89	7,89
0.47	PRZYGOTOWALNIA WARZYW	GRES	7,47	7,47
0.48	KOMUNIKACJA	GRES	2,36	2,36
0.49	MAGAZYN PROD. SUCHYCH	GRES	10,84	10,84
0.50	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	GRES	2,17	2,17
0.51	POMIESZCZENIE SŁUŻY	GRES	6,49	6,49
0.52	POMIESZCZENIE CHŁODNI	GRES	7,30	7,30
	RAZEM		139,46	139,46