



**Urządzenia:**

- U1 - taboret gazowy
- U2 - kuchenka gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem
- U3 - palelnia elektryczna
- U4 - maszynka do mielenia mięsa
- U5 - szafa chłodnicza
- U6 - lodówka na próbki żywności
- U7 - obieraczka do ziemniaków
- U8 - nasświetlacz UV do jaj
- U9 - lodówka podblatowa
- U10 - zmywarka z funkcją wyparzania (>90°C)

**Wyposażenie instalacyjne:**

- I1 - umywalka do mycia rąk
- I2 - zlew jednokomorowy z ociekaczem
- I3 - zlew dwukomorowy
- I4 - zlew głęboki dwukomorowy
- I5 - okap

Wyposażenie wentylacyjne zgodnie z rysunkiem nr 6

**Pozostałe wyposażenie:**

- A - szafki pracownicze dwudziałowe z siedziskiem (3 sztuki)
- B - siedziska i stołki śniadaniowy
- C - szafka do przechowywania środków i sprzętu do utrzymania czystości w zakładzie
- D - okienko oddawcze naczyń pokonsumpcyjnych
- E - blat odkładczy naczyń pokonsumpcyjnych z otworem do wrzucania odpadków
- F - szafka na środki do mycia naczyń
- G - szafka przelotowa naczyń czystych
- H - szafka naczyń czystych
- J - blaty robocze

- K - blat odkładczy potraw gotowych
- L - blat roboczy z otworem do wrzucania obierek
- M - szafka do przechowywania naczyń produkcyjnych
- N - okienko podawcze

PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO  
 TYPU "STOŁÓWKA SZKOLNA"  
 Kwidzyn ul. Warszawska 13, działka geodezyjna nr 47/3/3

PROWADZĄCY ZAKŁAD: Szkoła Podstawowa nr 4 - Kwidzyn ul. Warszawska 13

RZUT PARTERU (FRAGMENT)  
 WYPOSAŻENIE ZAKŁADU

PROJEKTOWAŁ: inż. Michał Chodorowski  
 upr. nr POM/0116/PWOK/11

rys. nr 4  
 skala 1 : 75  
 październik 2022 r.