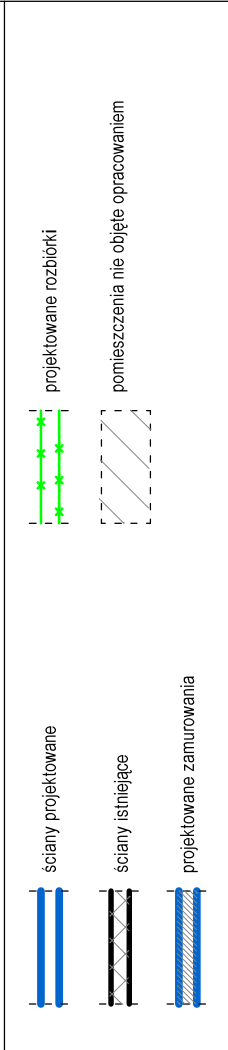


RZUT W POZIOMIE PIWNIC  
- technologia bloku żywieniowego 1:50

- WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE
- 0.1 KORYTARZ - 14,69m<sup>2</sup>
- 0.2 ZIMNYWALNIA - 13,13m<sup>2</sup>
- 1 - umywalka do mycia rak - 1 szt. bateria umywalkowa - 1 szt.
  - 2 - istniejąca szafka przebiegowa (180x70x180cm) - 1 szt.
  - 3 - szafa przebiegowa (80x70x180cm) - 1 szt.
  - 4 - stół z otworem na odpady (120x60x85cm) - 1 szt.
  - 5 - pojemnik na odpady - 1 szt.
  - 6 - stół ze zlewem 1-komorowy (70x70x85cm) - 1 szt. napełniacz ze spryskiwaczem - 1 szt.
  - 7 - zmywarka z funkcją wyparzania (66,5x65x140cm) - 1 szt.
  - 8 - istniejący wózek 2-półkowy - 1 szt.
- 0.3 KUCHNIA - 47,76m<sup>2</sup>
- 1 - umywalka do mycia rak - 1 szt. bateria umywalkowa - 1 szt.
  - 10 - istniejąca szafka na naczyń (80x60x180cm) - 2 szt.
  - 11 - istniejący stół z szafką (120x60x85cm) - 1 szt.
  - 12 - stół z szafką grzewczą (120x60x85cm) - 1 szt.
  - 13 - istniejący wózek 2-półkowy - 1 szt.
  - 14 - stół ze zlewem 1-komorowy z szafką (50x60x85cm) - 3 szt. bateria zlewniowa - 3 szt.
  - 15 - istniejący stół z półką (120x60x85cm) - 1 szt. /ciąg przygotowania deserów i porcjowania potraw zimnych/
  - 16 - istniejący stół z półką (180x60x85cm) - 1 szt. /ciąg przygotowania deserów i porcjowania potraw zimnych/
  - 17 - istniejący stół z półką (180x60x85cm) - 1 szt. /ciąg obróbki mięsa/
  - 18 - istniejący stół z półką (120x60x85cm) - 1 szt. /ciąg obróbki potraw mącznych/
  - 19 - stół z półką (100x60x85cm) - 1 szt. /ciąg obróbki potraw mącznych/
  - 20 - kuchnia elektryczna 4-żyłowa z piekarnikiem elektrycznym (80x70x90cm) - 1 szt.
  - 21 - taboret elektryczny 2-żyłowy (120x70x38cm) - 1 szt.
  - 22 - patelnia elektryczna z mięsą przeciśniętą (70x60x85cm) - 1 szt.
  - 23 - piec konwekcyjny na 4 blaszki z podstawą - 1 szt.
  - 24 - blat odblaskowy (45x60x85) - 1 szt.
  - 25 - okap ociekający (100x60x180cm) - 1 szt.
  - 26 - regał ociekający (100x60x180cm) - 1 szt.
  - 27 - istniejący stół ze zlewem 1-komorowy głęboki (110x60x85cm) - 1 szt. napełniacz ze spryskiwaczem - 1 szt. /mycie drobnych sprzętów kuchennego garnków/
  - 28 - stół z półką (160x60x85cm) - 1 szt. /ciąg salałkowy/
  - 29 - istniejący stół z szafką i szufladą z lewej strony (120x60x85cm) - 1 szt. /biurko/
  - 30 - istniejąca szafka wisząca - 3 szt.
- 0.4 OBRÓBKA WSTĘPNA WARZYW, DEZYNFEKCJA JAJ - 5,57m<sup>2</sup>
- 1 - umywalka do mycia rak - 1 szt. bateria umywalkowa - 1 szt.
  - 31 - stół ze zlewem 2-komorowy z półką (80x60x90cm) - 1 szt. bateria zlewniowa - 1 szt.
  - 32 - obrabiacz do ziemniaków (47x68x113cm) - 1 szt.
  - 33 - stół roboczy z półką i miejscem na lodówkę podblatową (120x70x90cm) - 1 szt.
  - 34 - lodówka (55x60x84cm) - 1 szt.
  - 35 - naswietlacz do jaj - 1 szt.
- 0.5 MAGAZYN WARZYW I ZIEMNIAKÓW - 4,67m<sup>2</sup>
- 36 - palety drewniane
- 0.6 POM. SOCJALNE PRACOWNIKÓW KUCHNI - 6,90m<sup>2</sup>
- 1 - umywalka do mycia rak - 1 szt. bateria umywalkowa - 1 szt.
  - 37 - szafka dwudzielna na odzież wierzchnią i ochronną
  - 38 - zlew 1-komorowy z ociekaczem - 1 szt. bateria zlewniowa - 1 szt.
- 0.7 ŁAZIENKA PRACOWNIKÓW - 4,23m<sup>2</sup>
- 0.8 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWY - 0,98m<sup>2</sup>
- 39 - zlew 1-komorowy na wys. 50cm nad posadzką (60x60x50cm) - 1 szt. bateria zlewniowa - 1 szt.
  - 40 - szafka na środki czystości - 1 szt.
- 0.9 MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH - 7,80m<sup>2</sup>
- 41 - istniejący regał magazynowy (100x30x180cm) - 1 szt.
  - 42 - regał magazynowy (80x45x180cm) - 1 szt.
  - 43 - regał magazynowy (120x45x180cm) - 2 szt.
- 0.10 MAGAZYN CHŁODNICZY - 5,00m<sup>2</sup>
- 44 - szafa mroźnicza 700L (720x680x2020mm) - 1 szt.
  - 45 - szafa chłodnicza 700L (720x680x2020mm) - 2 szt.
- 0.11 ISTNIEJĄCA JADALNIA / ŚWIETLICA - 372,87m<sup>2</sup>

LEGENDA



UWAGA:  
Czas pracy każdego pracownika w pomieszczeniu kuchni (pom. nr 0.3) w ciągu zmiany roboczej wyniesie poniżej 2 godzin w myśl przepisów BHP.

| OSTPROJEKT                          |  | Nazwa rys                            | Nr rys |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|--------|
| Biurowo Architektoniczne Budowlane  |  | RZUT W POZIOMIE PIWNIC               |        |
| Miroslaw Grzyb                      |  | - technologia bloku żywieniowego     |        |
| 07 - 410 Ostrołęka                  |  | w budynku Zespołu Szkół w Jednorozcu |        |
| ul. Kilińskiego 32a                 |  | ul. Odrodzenia 13, 06-323 Jednorozec |        |
| tel. (29) 764 57 99                 |  | ul. Odrodzenia 14, 06-323 Jednorozec |        |
| Zespół projektowy:                  |  | Podpis                               |        |
| Projektant: mgr inż. Miroslaw Grzyb |  | Specjalność: arch.                   |        |
| Współpraca: inż. Liliana Fuksińska  |  | Os-793/88/192                        |        |
| Asyst. proj. mgr inż. Sabina Kojas  |  | arch.                                |        |
|                                     |  | MAZ/0001/ZOAA/10                     |        |
|                                     |  | 07.2020r.                            |        |