

## **OPIS TECHNICZNY**

**DO PROJEKTU TECHNOLOGII PRZEBUDOWY CZĘŚCI ISTNIEJĄCYCH  
POMIESZCZEŃ KUCHNI W BUDYNKU PRZEDSKOLA NR 3 UL.  
KORFANTEGO W GŁOGÓWKU.**

## 1. Przedmiot inwestycji.

Przedmiotem inwestycji jest projekt przebudowy części istniejących pomieszczeń kuchni przedszkola publicznego nr 3 ul. Korfantego w Głogówku. Jej celem jest wykonanie układu funkcjonalno – użytkowego odpowiadającego obecnym wymaganiom technologicznym i obowiązującym przepisom ochrony sanitarnej i BHP.

## 2. Opis przyjętego rozwiązania technologicznego.

Przedmiotowy lokal ma charakter lokalu użyteczności publicznej.

Nowy układ funkcjonalny zaprojektowany został tak, aby zapewnić prawidłową organizację pracy, jak najlepsze, zgodne z przeznaczeniem wykorzystanie pomieszczeń podstawowych i pomocniczych, odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne i BHP a także sprawność świadczonych usług.

### Zestawienie pomieszczeń :

Nr.	Pomieszczenie	Powierzchnia	Rodzaj posadzki
1	Przed magazyn	5,70 m <sup>2</sup>	płytki cementowa istniejąca
2	Mag. warzyw i owoców	2,80 m <sup>2</sup>	Terakota
3	Obieralnia	3,52 m <sup>2</sup>	Terakota
4	Komunikacja	1,96 m <sup>2</sup>	Terakota
5	Schody	2,75 m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne antypoślizgowe
6	Magazyn podręczny	3,80 m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne antypoślizgowe
7	Kuchnia	20,63 m <sup>2</sup>	Płytki ceramiczne antypoślizgowe
8	Zmywalnia	4,14 m <sup>2</sup>	Płytki ceramiczne antypoślizgowe
9	Pom. Socjalne/szatnia	2,48 m <sup>2</sup>	Posadzka PCV
10	Komunikacja wewnętrzna kuchni	8,79 m <sup>2</sup>	Posadzka PCV
11	Jadalnia/bawialnia	29,76 m <sup>2</sup>	Posadzka PCV
	Razem:	86,33 m <sup>2</sup>	

### 3 Technologia .

Zakres działalności –program funkcjonalno - użytkowy lokalu zakłada przygotowania posiłków dla przebywających w przedszkolu przedszkolaków i osób towarzyszących. Posiłki przygotowywane będą z produktów i surowców dostarczanych do strefy obsługi kuchni takich jak magazyny i przygotowalnie. Dostarczanie surowców takich jak elementy mięsa, ryby, warzywa, owoce odbywać się będą od strony istniejącego garażu, w którym wydzielono pomieszczenia magazynowe z urządzeniami do ich przechowania i obróbki. Pomieszczenia te oznaczono na planie technologii nr I, II, III, a kierunek drogi technologicznej oznaczono strzałkami w kolorze **żółtym** .

Pomieszczenia te wyposażone będą w taki sprzęt jak:

- Umywalka fajansowa i zlewozmywak dwukomorowy ze stali nierdzewnej,
- Błat roboczy z naświetlaczem UV do dezynfekcji jajek,
- Lodówkę z funkcją zamrażania,
- Regały do przechowywania surowców, warzyw i owoców.

W powierzchni obsługującej czynności i działanie kuchni zaprojektowano również pomieszczenie magazynowe. W celu poprawy drogi technologicznej wykonano otwór drzwiowy pomiędzy kuchnią a pomieszczeniem magazynowym, jak również zlikwidowano istniejący, usytuowany nie funkcjonalnie otwór drzwiowy. Takie rozwiązanie w sposób radykalny poprawiło i usprawniło komunikację pomiędzy powierzchniami składowymi służącymi do obsługi kuchni jako samym pomieszczeniem kuchni. Magazyn przeznaczony jest na takie produkty jak: mąka, cukier, kasze i temu podobne, które dostarczone będą jako konfekcjonowane w opakowaniach, szczelnych zamknięciach i inne.

Pomieszczenie zostało wyposażone w :

- Regały i półki do ich składowania.
- kierunek drogi technologicznej oznaczono strzałkami w kolorze **żółtym** .

Pomieszczenie kuchni pozostaje w tym samym miejscu gdzie funkcjonowało dotychczas. Podlega jednak przebudowie w celu usprawnienia i poprawy jej funkcjonowania. Projektuje się rozebranie istniejącego trzonu kuchennego opalanego węglem. Projektuje się rozbiórkę istniejących okładzin ściennych, płytek podłogowych. Projektuje się wykonania nowych podejść kanalizacji sanitarnej do umywarek i zlewozmywaków, nowych podejść wody do ww. urządzeń, przebudowę przyłączy w postaci wykonania nowych gniazd wtykowych dla podłączenia patelni elektrycznej i innych urządzeń. Projektuje się przebudowę

istniejącego podejścia do instalacji gazowej dla podłączenia taboretów gazowych.

Jako wyposażenia kuchni projektuje się:

- montaż nowego taboretu kuchennego gazowego czteropalnikowego,
- montaż nowego taborety jednopalnikowego,
- montaż patelni elektrycznej przeznaczonej do przygotowywania potraw,
- montaż zlewozmywaka jednokomorowego ze stali nierdzewnej,
- montaż zlewozmywaka dwukomorowego ze stali nierdzewnej,
- montaż umywalki fajansowej,
- ustawienie lodówki z funkcją mrożenia,
- blatów roboczych wykonanych ze stali nierdzewnej wyposażonych w szuflady na narzędzia i przyrządy kuchenne,
- stół kelnerski ze stali nierdzewnej dla przygotowania i formowania posiłków wydawanych do jadalni.
- kierunek drogi technologicznej oznaczono strzałkami w kolorze **zielonym**.

Z pomieszczeniem kuchni połączone jest funkcjonalnie pomieszczenie zmywalni. Pomiędzy kuchnią a zmywalnią zamontowana jest szafa przelotowa przeznaczona na osuszanie naczyń i wykorzystywanie ich jako czystych do przygotowania gotowych dan. Na wyposażenie zmywalni projektuje się również:

- umywalkę fajansową,
- blat roboczy z otworem dla zgrubnego czyszczenia brudnych naczyń dostarczonych z jadalni,
- zlewozmywak ze stali nierdzewnej dla wstępnego umycia brudnych naczyń,
- wyparzkę do podstawowego mycia i wyparzania naczyń .
- kierunek drogi technologicznej oznaczono strzałkami w kolorze **czzerwonym**.

#### **Technologia żywienia :**

Technologia żywienia oparta będzie na przygotowywaniu posiłków z produktów i surowców dostarczanych jako świeże do magazynów przedszkolnej kuchni.

**Przygotowywanie posiłków** – odbywać się będzie w pomieszczeniu kuchni.

Jednakże obróbka wstępna warzyw, ziemniaków i owoców odbywać się będzie w pomieszczeniu obieralni. W pomieszczeniu obieralni nastąpi również dezynfekcja jajek poprzez ich wstępne umyci i poddania procesowi naświetlania promieniami UV. Po przeniesieniu produktów do pomieszczenia kuchni, zostaną one poddane

obróbce mechanicznej polegającej na ich cięciu, krojeniu, ćwiartowaniu i innych czynnościach niezbędnych do dalszego procesu przygotowania posiłku. Takie produkty jak mięso, ryby, nabiał będą przygotowywane na specjalnie wydzielonych i opisanych miejscach do ich porcjowania. Po przygotowaniu odpowiednich proporcji, ilości i rodzajów składników produkty będą poddawane obróbce termicznej polegającej na ich gotowaniu, pieczeniu, smażeniu w zaprojektowanych urządzeniach wyposażenia kuchni. Następnie podlegać będą porcjowaniu na stole kelnerskim i jako gotowe dania transportowane będą wózkami kelnerskimi na miejsce spożycia czyli do pomieszczenia jadalni przedszkola.

**Mycie naczyń** – po spożyciu posiłków naczynia i sztucce przeniesione zostaną do pomieszczenia zmywalni. Tam zostaną poddane wstępnemu czyszczeniu na stole z otworem połączonym z pojemnikiem na odpadki, następnie poddane zostaną zgrubnemu umyciu w zlewozmywaku i odłożone do pojemnika wyparząrkę. Po zakończeniu procesu mycia układane będą na półkach szafy przelotowej do dalszego zastosowania. Proces mycia odbywać się będzie w zmywarce gastronomicznej z funkcją wyparzania. Odpadki usuwane będą do przeznaczonych do tego celu pojemników, natomiast resztki z talerzy mielone w młynku koloidalnym. Poprzez drzwi umieszczone w zmywalni w hermetycznie zamykanych pojemnikach odpadki oraz resztki systematycznie wynoszone będą na punkt wysypywania śmieci aby zapobiec ich nadmiernemu gromadzeniu.

**Odpady** - gromadzone powinny być i składowane w zamykanych pojemnikach, przystosowanych do tego celu, łatwych w utrzymaniu czystości i w miarę potrzeby dezynfekcji.

**Przechowywanie umytych naczyń** - w szafie przelotowej wykonanej ze stali nierdzewnej zamontowanej między kuchnią a zmywalnią.

**Uwagi !**

Przechowywanie potraw odbywać się będzie zgodnie z wytycznymi tj.

przechowywanie w odpowiedniej temperaturze , kontrolowanie temperatury .

Z żywnością należy postępować w taki sposób, aby zminimalizować powstawanie patogennych drobnoustrojów, tworzenie się toksyn które miałyby szkodliwy wpływ na człowieka.

W celu utrzymania w prawidłowym stanie higienicznym pomieszczeń, wyposażenia technologicznego, sprzętu kuchennego, naczyń, szkła należy

opracować instrukcję postępowania z uwzględnieniem poszczególnych procedur w każdym przypadku mycia.

Należy zastosować pojemniki na mydło w płynie oraz pojemniki na środki dezynfekcyjne, umywalki wyposażone powinny być w ręczniki papierowe jednorazowego użytku i kosz na zużyte ręczniki.

Wszystkie sprzęty pozostające w kontakcie z żywnością powinny być odpowiednio czyszczone - dezynfekowane. Konserwacja sprzętu powinna odbywać się w czasie odpowiednio do tego wyznaczonym, aby nie doszło do kontaktu z żywnością.

#### **4. Przyjęte rozwiązania konstrukcyjne.**

##### **4.1. Fundamenty.**

Ze względów funkcjonalnych zachodzi konieczność wydzielenia z istniejącego garażu części powierzchni pod pomieszczenia towarzyszące kuchni (magazyn owoców i warzyw, obieralnia). Ponieważ występuje różnica poziomów posadzki pomiędzy garażem, a poziomem pomieszczeń przedszkola konieczne jest wykonanie podniesienia jego poziomu oraz wykonania schodów jak elementu ułatwiającego komunikację. W związku z powyższym zaprojektowano wykonanie układu ław fundamentowych betonowych o szer. 25 cm. Na których murowane będą ściany fundamentowe stanowiące ograniczenia dla wydzielonej powierzchni, a jednocześnie podstawę do osadzenia na nich ścianek działowych.

Ściany fundamentowe projektuje się z bloczków betonowych M-6 o szer. 25 cm na zaprawie cementowej. Przestrzeń pomiędzy murami istniejącymi a nowymi ścianami fundamentowymi projektuje się wypełnić pospółką lub żwirem.

##### **4.2. Ściany.**

Istniejące ściany zostają bez naruszenia konstrukcji z wyjątkiem przekuć i przebić (drzwi).

Ściany nowe zaprojektowano jako lekkie wykonane w technologii ścian gipsowo-kartonowych GK o gr. 6, 12 cm. na stelażach stalowych z wypełnieniem z wełny mineralnej. murowane z cegły pełnej.

Ściany w pomieszczeniach WC, kuchni, zmywalni, powinny mieć powierzchnię zmywalną do wysokości 2.00m. W przypadku szafek wiszących gdy ściany okładamy kafelkami - wypełnienie przestrzeni kafelkami do dolnej krawędzi szafek.

Ściany wewnętrzne malowane farbami wewnętrznymi emulsyjnymi.

##### **4.3. Strop. – nie dotyczy.**

#### **4.4. Podłoga.**

Istniejące podłogi pomieszczeń magazynu podręcznego, kuchni, pomieszczenia socjalnego należy rozebrać z warstwy okładzinowej (płytki podłogowe, PCV).

Podłogi jadalni (bawialni) pozostawia się bez zmian. W pomieszczeniach kuchni, magazynu podręcznego, zmywalni projektuje się podłogi wykonane z płytek ceramicznych gładkich, antypoślizgowych z cokolikami łatwymi w utrzymaniu czystości, niepochłaniającymi i nieprzepuszczalnymi. W nowych wydzielonych pomieszczeniach projektuje się podłogi z płytek ceramicznych antypoślizgowych z wykonaniem warstw wypełniających pokazanych na rysunku.

W pomieszczeniu socjalnym projektuje się wykonani podłogi z paneli podłogowych IV stopnia ścieralności.

#### **4.5. Okna. – nie dotyczy.**

#### **4.6. Drzwi.**

Drzwi projektowane o szerokości 0.80 m z materiału łatwo zmywalnego i odpornego na ścieranie w przypadku mycia i dezynfekcji, gładkie i niepochłaniające wykończone fabryczne wraz okuciami .

#### **4.7. Tynki i okładziny.**

Projektuje się odbicie ze ścian istniejących okładzin ściennych wykonanych z płytek fajansowych szkliwionych. W to miejsce należy wykonać nowe okładziny ścienne z płytek glazurowanych 20x20 lub 25x25 cm o wys. do 2,00 m w kolorach pastelowych wg uzgodnień z administratorem przedszkola lub inwestorem. Tynki sufitów pozostawia się bez zmian lecz w przypadku przeróbek i modernizacji instalacji elektrycznych należy je uzupełnić i pomalować w kolorze białym. W pomieszczeniu socjalnym tynki pozostawia się bez zmian.

### **5 . Instalacje wewnętrzne.**

- a) Instalacja elektryczna - podlega przebudowie i modernizacji ze względu na dodatkową ilość gniazd wtykowych, włączników i przełączników niezbędnych do prawidłowego podłączenia wszystkich urządzeń. Należy również wykonać nowe podłączenie 400V dla zainstalowania patelni elektrycznej. istniejąca .
- b) Instalacja wodociągowa – zmieniona na potrzeby nowego układu funkcjonalnego.
- c) Instalacja kanalizacyjna – zmieniona na potrzeby nowego układu funkcjonalnego.
- d) Ogrzewanie – bez zmian.

e) Wentylacja - istniejąca, mechaniczna oraz projektowana w pomieszczeniu zmywalni. Nad urządzeniami do obróbki termicznej (taborety kuchenne, patelnia elektryczna) projektuje się okap nad kuchenny ze stali nierdzewnej wraz z wentylacją mechaniczną.

## **6. Instalacje zewnętrzne.**

### **6.1. Instalacje elektryczna.**

Pozostawia się istniejące przyłącze elektryczne .

### **6.2. Instalacja wodociągowa.**

Projektuje się podłączenia wody do urządzeń sanitarnych z istniejącego przyłącza sieci wodociągowej. Woda pitna powinna odpowiadać warunkom czystości i nadawać się do spożycia.

### **6.3. Instalacja sanitarna.**

Projektuje się podłączenie nieczystości sanitarnych do istniejącej kanalizacji sanitarnej.

### **6.4. Ogrzewanie.**

Pozostawia się bez zmian.

## **6. Zatrudnienie .**

Przewiduje się łączne zatrudnienie 4 osób (kobiety). Personel powinien posiadać aktualne badania i zezwolenia do pracy z żywnością uwzględniające standardy sanitarno-higieniczne. Osoby pracujące w kuchni powinny nosić odpowiednie, czyste okrycie ochronne i robocze w zależności od rodzaju wykonywanych czynności. (np. zgrubne mycie, obierania, czyszczenie naczyń w zmywalni).

## **7. Wytyczne BHP.**

Urządzenia zainstalowane w obiekcie powinny mieć obowiązujące certyfikaty i znaki bezpieczeństwa lub świadectwa dopuszczalności do eksploatacji.

Powinna być zapewniona odpowiednia liczba dwudzielnych szafek na odzież wierzchnią i ochronną .

Wszystkie urządzenia i wyposażenie techniczne muszą być wykonane w sposób zgodny z wymogami sanitarnymi.

Głogówek, kwiecień 2013 r.

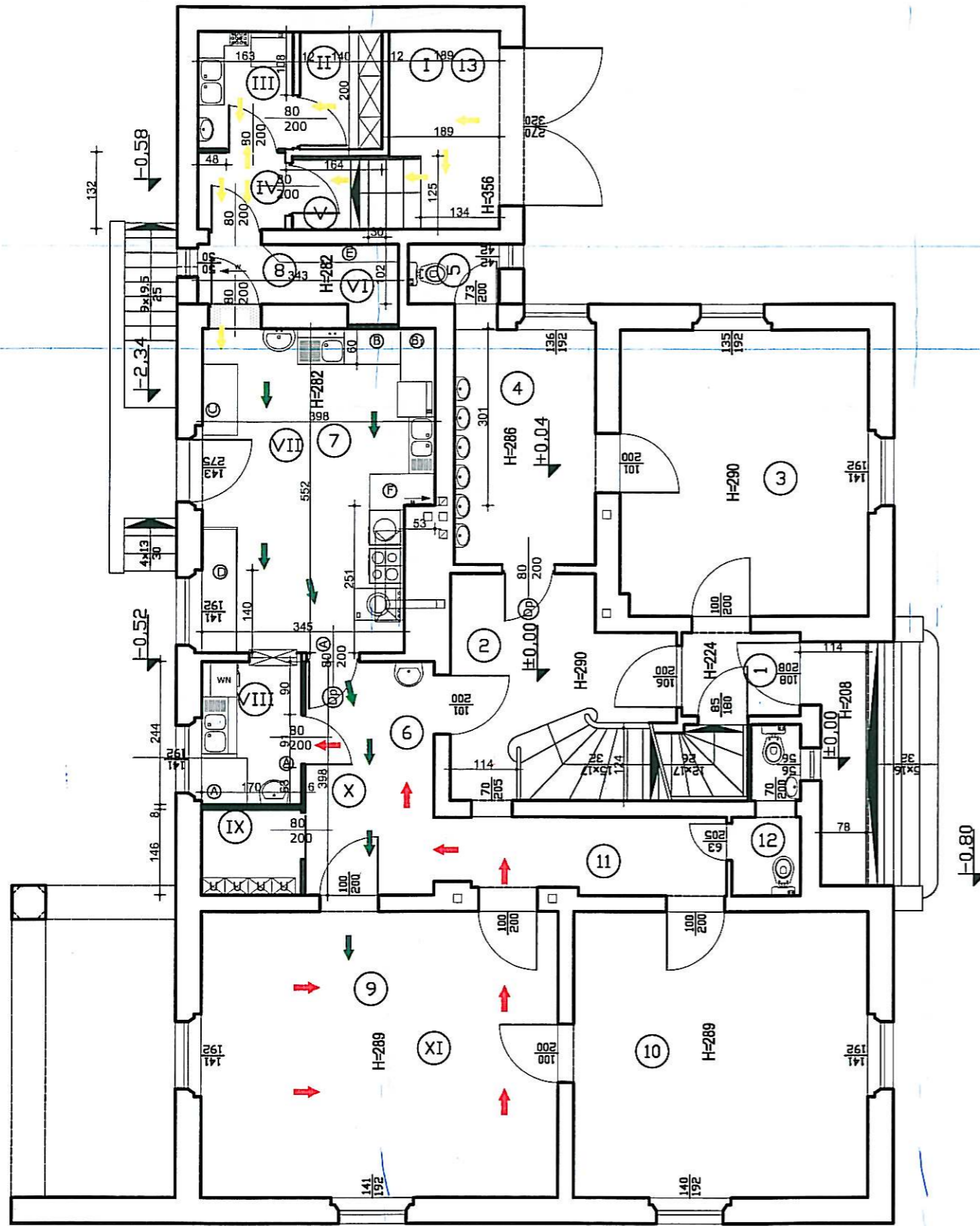
Opracował:





# RZUT PARTERU

## przebudowa pomieszczeń kuchni



WYKAZ POMIESZCZEŃ WG INWENTARYZACJI

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POMIERZCHNIA
1	WIATROKAP	2,88m <sup>2</sup>
2	KOMUNIKACJA/ML.SCHODOWA	13,80m <sup>2</sup>
3	SZATNIA	20,63m <sup>2</sup>
4	UMYWALNIA	8,08m <sup>2</sup>
5	WC	1,28m <sup>2</sup>
6	POM.SOCJALNE	15,80m <sup>2</sup>
7	KUCHNIA	20,64m <sup>2</sup>
8	MAGAZYN	3,48m <sup>2</sup>
9	SALA ZAŁEC	29,77m <sup>2</sup>
10	JADALNIA/SALA ZAŁEC	24,54m <sup>2</sup>
11	KOMUNIKACJA	5,80m <sup>2</sup>
12	WC	2,88m <sup>2</sup>
13	GARAZ	17,44m <sup>2</sup>
<b>RAZEM</b>		<b>168,49m<sup>2</sup></b>

WYKAZ POMIESZCZEŃ PRZEBUDOWYWANYCH

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	POMIERZCHNIA
I	PRZEMAGAZYN	POS. CEMENT.	5,70m <sup>2</sup>
II	MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW	TERAKOTA	2,80m <sup>2</sup>
III	OBERALNIA	TERAKOTA	3,52m <sup>2</sup>
IV	KOMUNIKACJA	TERAKOTA	1,98m <sup>2</sup>
V	SCHODY	PL. CERAM.	2,75m <sup>2</sup>
VI	MAGAZYN PODRECZNY	PL. CERAM.	3,80m <sup>2</sup>
VII	KUCHNIA	PL. CERAM.	20,64m <sup>2</sup>
VIII	UMYWALNIA	PL. CERAM.	4,14m <sup>2</sup>
IX	POM. SOCJALNE/SZYNIA	PCV	4,48m <sup>2</sup>
X	KOMUNIKACJA WENK. KUCHNI	PCV	8,79m <sup>2</sup>
XI	JADALNIA/BIAWALNIA	PCV	28,78m <sup>2</sup>
<b>RAZEM</b>			<b>86,33m<sup>2</sup></b>

WYKAZ WYPOSAŻENIA KUCHNI

- PATELNA ELEKTRYCZNA
- TABORET /KUCHENKA/ GAZOWA
- REGAŁY
- OKAP NADKUCHENNY
- LODÓWKA /CHŁODZIARKA/
- ZLEW DO MYCIA NARZĘDZI KUCHENNYCH
- UMYWALKA
- NAŚWIETLACZ UV DO JAJEK NA 30 SZT.
- ZLEWOSZYBACZ DO OBRÓBKI PÓLPRODUKTÓW
- ZLEWOSZYBACZ DO ZGRUBNEGO MYCIA NACZYŃ
- WYPAZARKA DO NACZYŃ
- SZAFKA PRZELOTOWA 90X40X180
- SZAFKA UBRANIOWA 40X30X190

- (A) STÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ Z SZUFLADAMI I OTWOREM DO ZGRUBNEGO CZYSZCZENIA NACZYŃ wym. 600x800x850
- (B) STÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ Z SZUFLADAMI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW Z MAKI O WYM. 600X900X850
- (C) STÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ BEZ PŁKI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW O WYM. 600X900X850
- (D) STÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ Z BLOKIEM SZUFLAD DO OBRÓBKI MIĘSA I RYB O WYM. 600X1200X850
- (E) STÓŁ Z BLOKIEM SZUFLAD I PÓŁKA DOLNĄ DO PRZYGOTOWANIA GOTOWYCH DAŃ O WYM. 600X1200X850
- (F) REGAŁ DRENIANY DO SKŁADOWANIA OWOCÓW, PÓLPRODUKTÓW WRAZ Z KASETONAMI WENTYLACYJNYMI DLA WARZYW O WYM. 2300X300X2000
- (G) BLATY ROBOCZE Z PÓŁKA ZE STALU NIERDZEWNEJ NA WYMAR O WYM. 500X1100X850

UWAGA:  
MEBLE DLA WYPOSAŻENIA KUCHNI ZAMÓWIENIE WYKONAĆ ZE STALI NIERDZEWNEJ.

- DROGA TECHNOLOGICZNA GOTOWYCH POTRAW
- DROGA TECHNOLOGICZNA NACZYŃ BRUDNYCH
- DROGA TECHNOLOGICZNA DOSTAWY TOWARÓW.

- ZLEW DWUKOMOROWY Z BLACHY NIERDZEWNEJ
- OBERACZKA DO ZIEMIANKÓW
- TABORET GAZOWY JEDNOPALNIKOWY

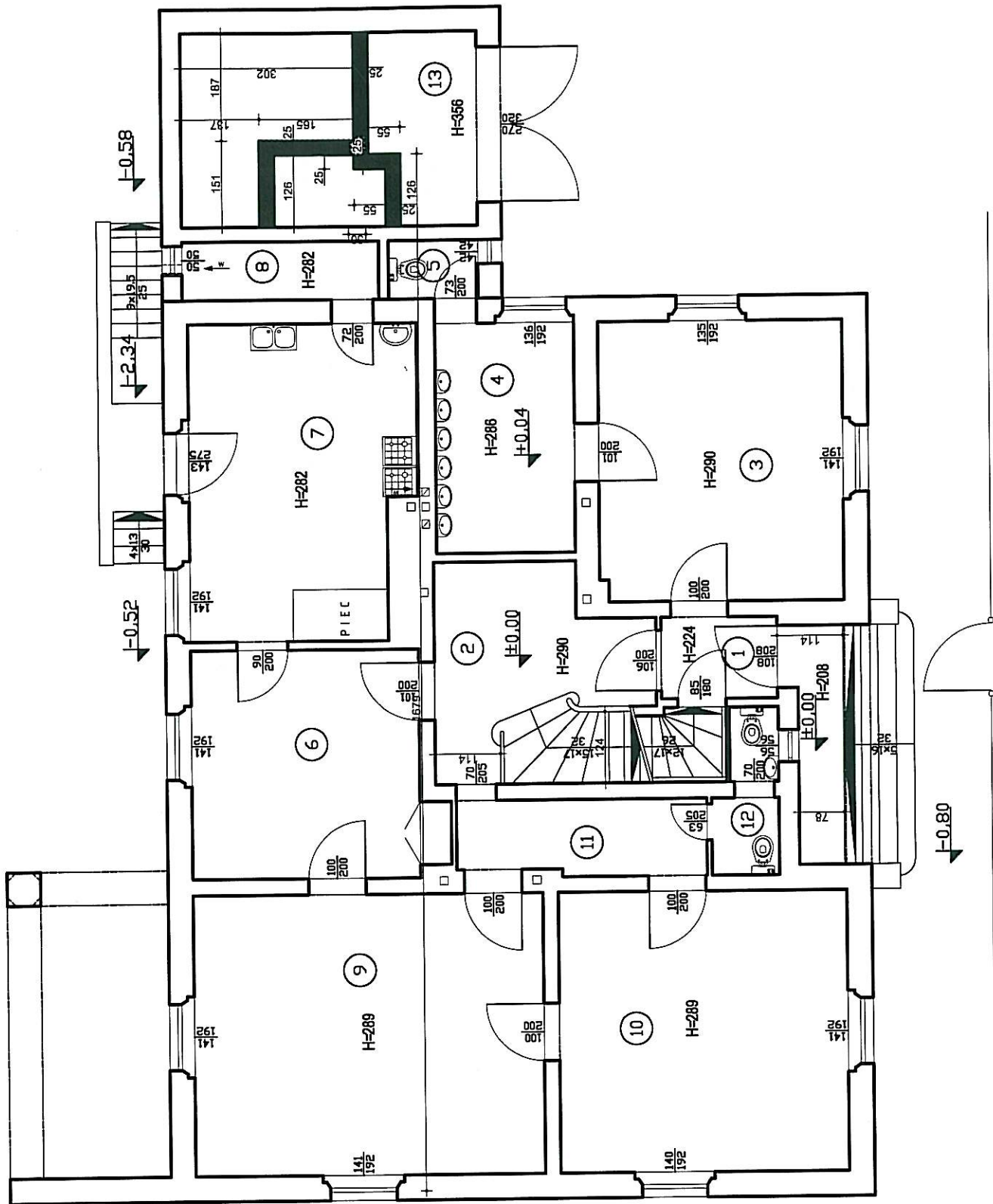
Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami:

mgr inż. arch. LESZEK BOBÓŻYK  
RZECZOZNAWCA  
Data: 09.05.2013 do spraw sanitarnohigienicznych  
Lp. 02/05/2013 prawnienia nr 10-BP/02/01 w zakresie budownictwa  
przemysłowego i ogólnobudowlanego  
48-300 Nysa, ul. Porcelanowa 6, tel. 604 934 435

PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO HANDLOWE BUDART			
48-250 Głogówek, ul. Fabryczna 5, e-mail: budart@poczta.fm			
tel./fax: 077/448-64-07, NIP: 755-000-86-48			
Nazwa i adres obiektu budowlanego: PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ KUCHNI PRZEDSZKOLA NR 3 W GŁOGÓWKU			
Typu: PRZEBUDOWA KUCHNI		Skala: 1:100	
Faza projektu: TECHNOLOGIA		Data: KWIECIEŃ 2013 r.	
Branża: architektoniczno-budowlana			
Projektant: mgr inż. Jan Drózdź	Specjalność i nr uprawnień: konstr. -259/88/Op	Podpis:	
Opracował: inż. Krzysztof Janik	Specjalność i nr uprawnień:	Podpis:	
Licencja oprogramowania: AutoCAD LT 2008 PL 347-19501692, AutoCAD LT 2010 PL 352-90065986			

# RZUT PARTERU

## rzut fundamentów



WYKAZ POMIESZCZEŃ

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POWIERZCHNIA
1	WIATROLAP	2,86m <sup>2</sup>
2	KUCHNIA/KŁ. SZTUDOWA	13,60m <sup>2</sup>
3	SZALNIA	20,63m <sup>2</sup>
4	UMYWALNIA	9,68m <sup>2</sup>
5	WC	1,59m <sup>2</sup>
6	POM. SOCJALNE	15,90m <sup>2</sup>
7	KUCHNIA	20,64m <sup>2</sup>
8	MAGAZYN	3,48m <sup>2</sup>
9	SALA ZALEC	28,77m <sup>2</sup>
10	JADALNIA/SALA ZALEC	24,54m <sup>2</sup>
11	KOMINAKCJA	5,60m <sup>2</sup>
12	WC	2,86m <sup>2</sup>
13	IGARAŻ	17,44m <sup>2</sup>
<b>RAZEM</b>		<b>168,49m<sup>2</sup></b>

PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO HANDLOWE  
**BUDART**  
 4B-250 Głogówek, ul. Fabryczna 5, e-mail: budart@poczta.fm  
 tel./fax: 077/448-64-07, NIP: 755-000-86-48

Nazwa i adres obiektu budowlanego: INWENTARYZACJA PRZEDSIĘWZIA W GŁOGÓWKU

Tytuł: **RZUT PARTERU I FUNDAMENTÓW GARAŻU** Skala: 1:100

Data projektu: Inwentaryzacja budowlana Data: KWIECIEŃ 2013 r. Nr rys.: K-1

Branża: architektoniczno-budowlana

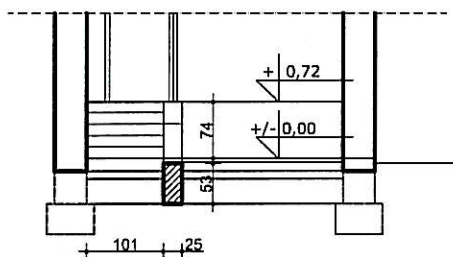
Projektant: mgr inż. Jan Dróżdź Specjalność i nr uprawnień: konstr. -259/88/Op Podpis: [Signature]

Opracował: Inż. Krzysztof Janik Specjalność i nr uprawnień: Podpis: [Signature]

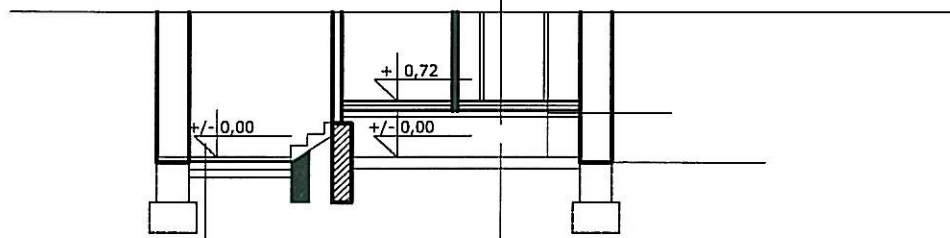
Ukazanie oprogramowanie: AutoCAD LT 2008 PL 347-19501692, AutoCAD LT 2010 PL 352-90065986

# PRZEKROJE FUNDAMENTÓW

## PRZEKRÓJ FUNDAMENTÓW po szerokości garażu



posadzka - płytki ceramiczne antypoślizgowe gr. 2 cm  
wylewka cementowa 5 cm na gładko  
styropian gr. 5 cm.  
izolacja 2xpapa na lepiku gr. 1,5 cm  
podkład betonowy gr. 8 cm beton C8/10  
wypełnienie pospółka



posadzka cementowa istn.

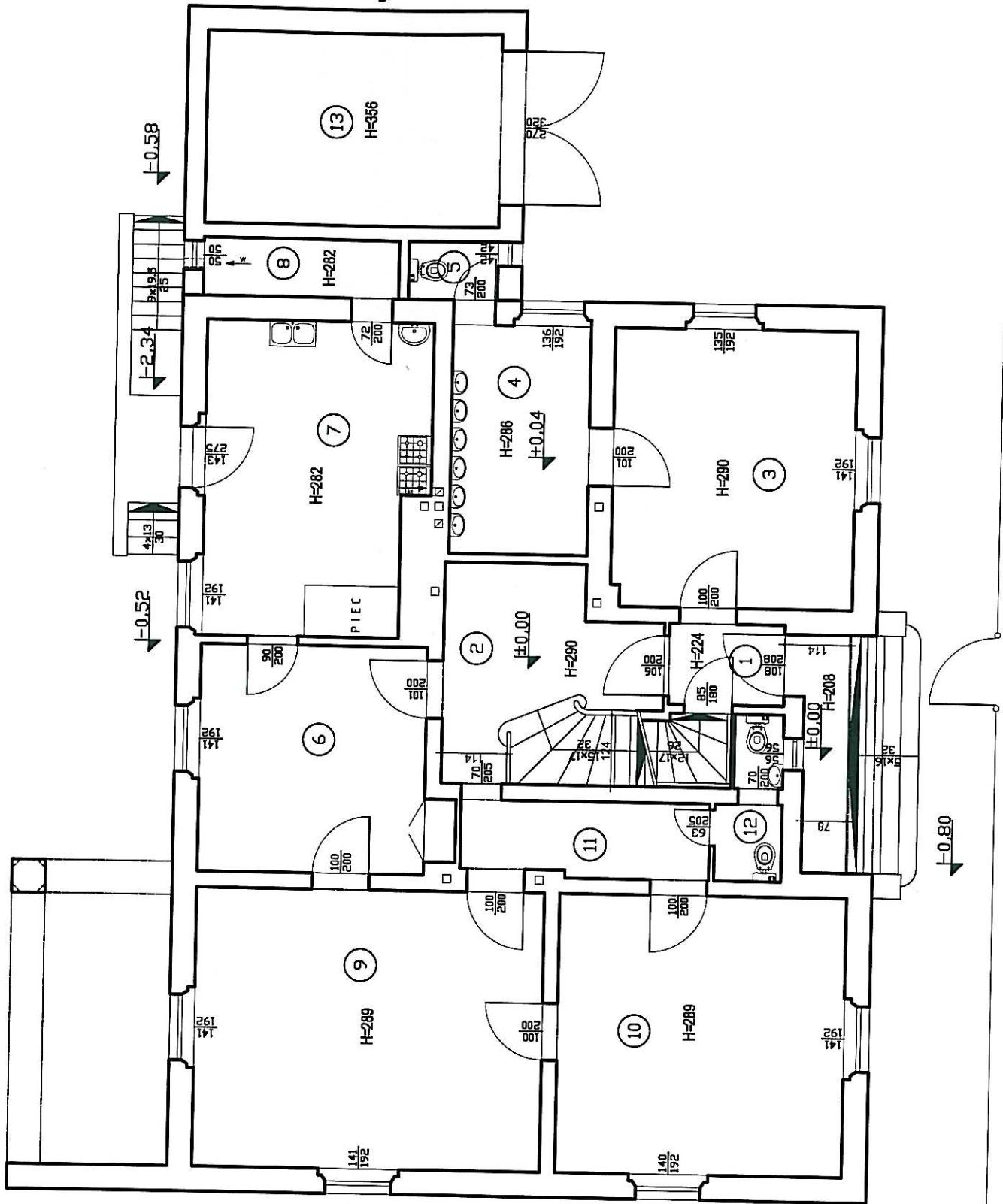
posadzka cementowa gr. 10 cm - do rozbiórki  
izolacja przeciwwilgociowa gr. 2 cm. - do rozbiórki  
podkład betonowy gr. 8 cm - do rozbiórki

## PRZEKRÓJ FUNDAMENTÓW po długości garażu

<b>PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO HANDLOWE</b> <b>BUDART</b> 48-250 Głogówek, ul. Fabryczna 5, e-mail: budart@poczta.fm tel./fax: 077/448-04-07, NIP: 755-000-86-48			
Nazwa i adres obiektu budowlanego PRZEBUDOWA POMIESZCZEN KUCHNI PRZEDSZKOLA NR 3 W GŁOGÓWKU			
Tytuł <b>PRZEKROJE FUNDAMENTÓW</b>		Skala 1:100	
Forma projektu TECHNOLOGIA		Data KWIECIEŃ 2013 r.	
		Nr rys. K-2	
Branża: architektoniczno-budowlana			
Projektant mgr inż. Jan Dróżdź		Specjalność i nr uprawnień konstr. -259/88/Op	
Opracował inż. Krzysztof Janik		Specjalność i nr uprawnień Podpis:	
Utworzył oprogramowanie: AutoCAD LT 2008 PL 347-19501692, AutoCAD LT 2010 PL 352-90065986			

# RZUT PARTERU

## inwentaryzacja



WYKAZ POMIESZCZEŃ

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POWIERZCHNIA
1	WIATROKAP	2,85m <sup>2</sup>
2	KOMUNIKACJA/KL.SCHODOWA	13,80m <sup>2</sup>
3	SZATNIA	20,83m <sup>2</sup>
4	UMYWALNIA	8,68m <sup>2</sup>
5	WC	1,59m <sup>2</sup>
6	POM.SOCJALNE	15,90m <sup>2</sup>
7	KUCHNIA	20,84m <sup>2</sup>
8	MAGAZYN	3,48m <sup>2</sup>
9	SALA ZAJĘĆ	29,77m <sup>2</sup>
10	JADALNIA/SALA ZAJĘĆ	24,54m <sup>2</sup>
11	KOMUNIKACJA	3,60m <sup>2</sup>
12	WC	2,86m <sup>2</sup>
13	GARAŻ	17,44m <sup>2</sup>
<b>RAZEM</b>		<b>168,49m<sup>2</sup></b>

PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO HANDLOWE  
**BUDART**  
 48-250 Głogówek, ul. Fabryczna 5, e-mail: budart@poczta.fm  
 tel./fax: 077/448-84-07, NIP: 755-000-88-48

Nazwa i adres obiektu budowlanego:  
 INWENTARYZACJA PRZEDSZKOLA W GŁOGÓWKU

Tytuł: **RZUT PARTERU** Skala: 1:100

Faza projektu: Inwentaryzacja budowlana Data: MARZEC 2013 r. Nr rys.: 1-2

Branża: architektoniczno-budowlana

Projektant: mgr inż. Jan Dróżdż Specjalność i nr uprawnień: konstr. -259/88/Op Podpis: [Signature]

Opracował: Inż. Krzysztof Janik Specjalność i nr uprawnień: [Signature]

Licencja oprogramowania:  
 AutoCAD LT 2008 PL 347-19501692, AutoCAD LT 2010 PL 352-90065986