

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

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.

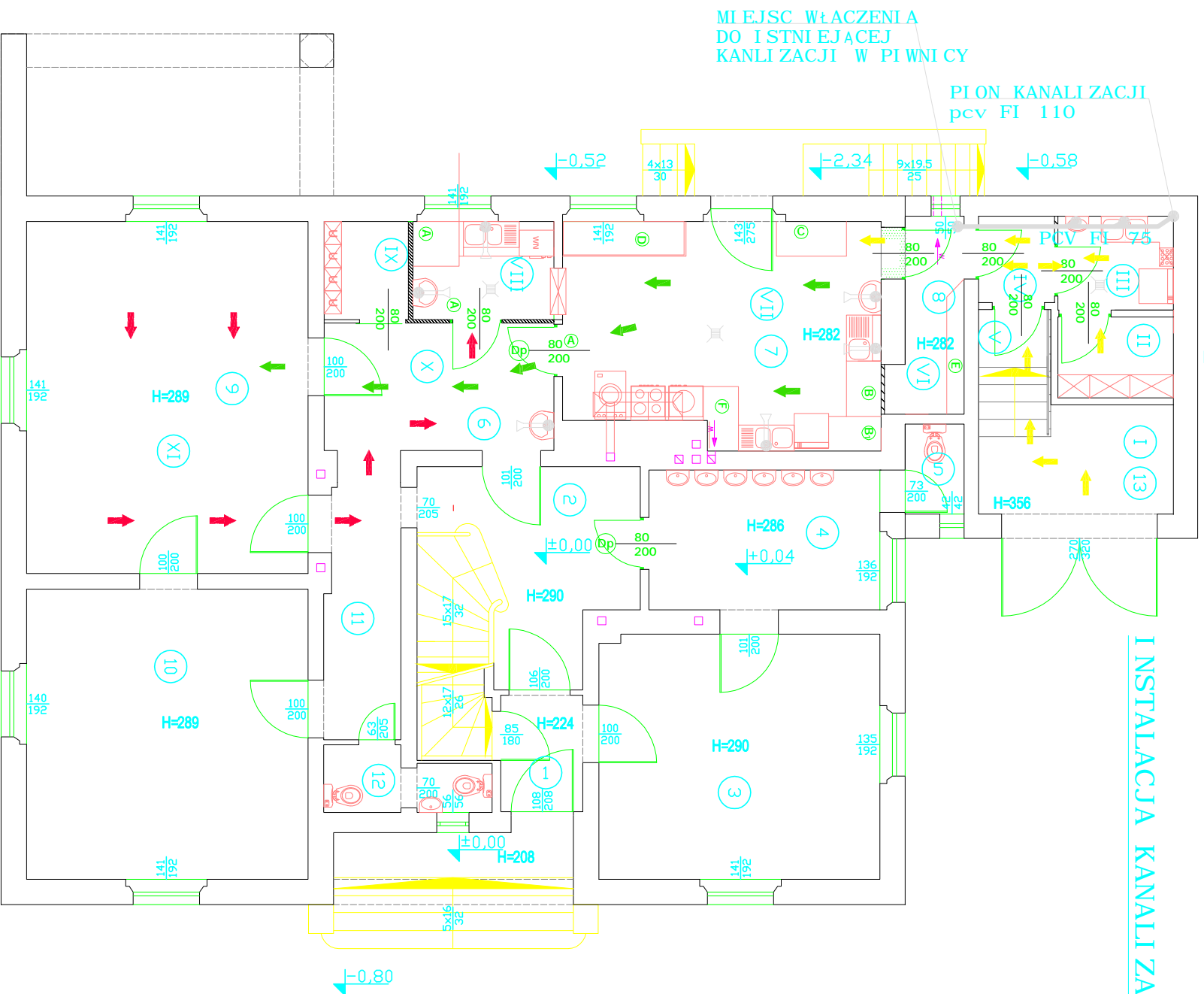
Głogówek, kwiecień 2013 r.

Opracował:

RZUT PARTERU

przebudowa pomieszczeń kuchni

INSTALACJA KANALIZACJI



WYKAZ POMIESZCZEŃ WG INWENTARYZACJI

LP.	NAZWA POMIESZCZENIA	POMIĘRZONIA
1	WANTERKAWA	14,50m ²
2	WANTERKAWA KUCHENNA	20,33m ²
3	SZAFKA	9,86m ²
4	WANTERKAWA	1,50m ²
5	POMIESZCZENIE	15,30m ²
6	KUCHNIA	20,64m ²
7	KUCHNIA	3,46m ²
8	SZAFKA ZŁAZEC	29,17m ²
9	SZAFKA ZŁAZEC	24,54m ²
10	WANTERKAWA	3,50m ²
11	KOMUNIKACJA	17,46m ²
12	WANTERKAWA	17,46m ²
13	ŁAZIDŁO	17,46m ²
RAZEM		168,49m²

WYKAZ POMIESZCZEŃ PRZEBUDOWANYCH

LP.	NAZWA POMIESZCZENIA	POMIĘRZONIA
I	PRZEDKAWA	5,70m ²
II	MAGAZYN WARTY L. OMIKOW	2,80m ²
III	OBIEKTYWNA	3,52m ²
IV	KOMUNIKACJA	1,96m ²
V	SCHODY	2,75m ²
VI	MAGAZYN PODRĘCZNY	3,80m ²
VII	KUCHNIA	20,64m ²
VIII	KUCHNIA	3,46m ²
IX	FOKUSOWANIE SZYBIA	3,46m ²
X	KOMUNIKACJA MIAŁA KUCHNI	8,79m ²
XI	ŁAZIDŁOWA BAWALIA	29,76m ²
RAZEM		86,33m²

WYKAZ WYPOSAŻENIA KUCHNI

- PAKIETNIA ELEKTRYCZNA
- TABLRET / KUCHENKA / GAZOWA
- REKATY
- OKAP NADKUCHENNY
- LODOWNIA / CHŁODZNIARKA /
- ZLEW DO MYCIA NARZĘDZI KUCHENNYCH
- UMYWALKA
- NAKRYTŁACZ UV DO JALEK NA 30 SZT.
- ZLEWODZIYNAK DO OBRĘBKI POLIPRODUKTOW
- ZLEWODZIYNAK DO ZBIERENIA MYCIA NACZYN
- WPAZARKA DO NACZYN
- SZAFKA PRZELOTOWA 90X40X180
- SZAFKA UBRANIOWA 40X30X190

- A** STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ I SZYFLADAMI I OTWORE DO ZBIERENIA CZYSZCZENIA NACZYN WYM. 600X600X850
- B** STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ I SZYFLADAMI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW Z MIAŁO WYM. 600X900X850
- C** STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ BEZ PAKI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW O WYM. 600X900X850
- D** STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ I BLOKEM SZYFLAD DO OBRĘBKI MIESA I RYB O WYM. 600X200X850
- E** STÓŁ Z BLOKEM SZYFLAD I POKŁA DOLNA DO PRZYGOTOWANIA GOTOWYCH DAŃ O WYM. 600X200X850
- F** REKATY OBRĘBNIANY DO SKŁADOWANIA OMIKOWI POLIPRODUKTOW MIAŁO Z KASTORNIAMI NENTYLOWANYCH DLA NACZYN O WYM. 2300X300X2000
- G** BŁATY OBRĘBNE Z POKŁA ZE STALU NIERDZEWNEJ NA WYKAR O WYM. 500X1100X850

UWAGA:

MEBLE DLA WYPOSAŻENIA KUCHNIA ZAMÓWIENIE WYKONAC ZE STALU NIERDZEWNEJ.

- DROGA TECHNOLOGICZNA GOTOWYCH POTRAW
- DROGA TECHNOLOGICZNA NACZYN BRUDNYCH
- DROGA TECHNOLOGICZNA DOSTAWY TOWAROW
- ZLEW DWMYKOWY Z BŁACHY NIERDZEWNEJ
- OBRĘBKA DO ZIEMIAKOW
- TABLRET GAZOWY JEDNOPALNIKOWY

PODEJŚCIA KANALIZACYJNE

- KRATKI SKOKOWE PCV PODCZASNE DO INSTALACJI W PIWNICY PODEJŚCIE FI 50
- PODEJŚCIE KANALIZACJI PCV FI 75
- NOKI PODEJŚCIE KANALIZACYJNE DO URZĄDZENI PCV FI 75
- PIN KANALIZACJI ZAKONCZYĆ RURĄ WYEMWIA FI 110

PRYWATNE PRZEDSIĘWZIENIE BUDOWLANO-HANDLOWE
BUDART
 48-250 Orlinów, ul. Fabryczna 5, email: budart@opoczta.fm
 tel./fax: 077/448-84-07, NIP: 755-000-96-48

PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ KUCHNI PRZESKOKA NR 3 W GŁODOWKU

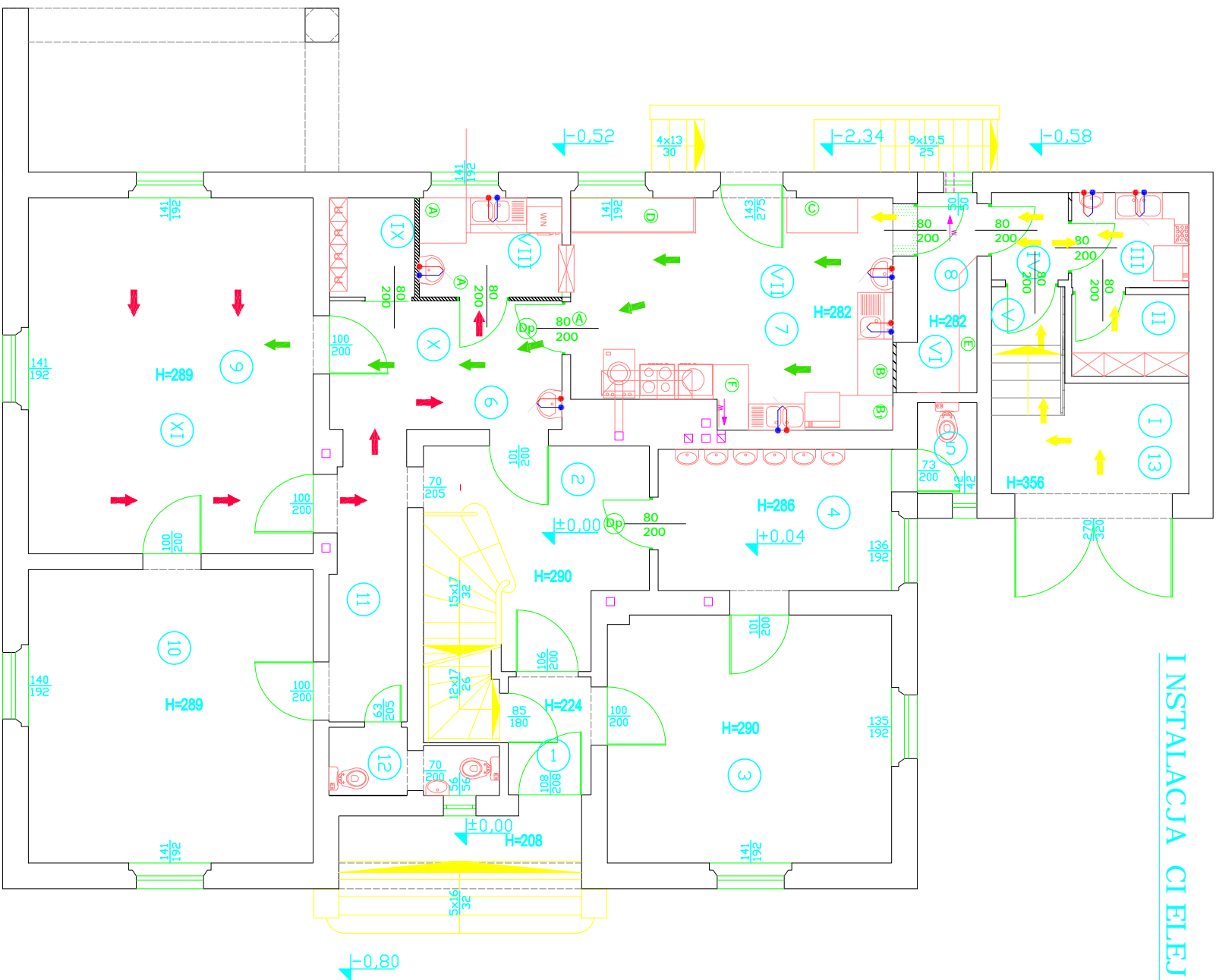
Wzrost:	1:100
Skala projektu:	1:100
Technologia:	kwiecień 2013 r.
Branża: sanitarna - kanalizacja	
Projektant:	mgr inż. Jan Dziędził
Opis:	mgr inż. Jan Dziędził
Opis:	konstr. - 259/88OP
Opis:	inż. Krzysztof Janik
Opis:	inż. Józef Lis
Opis:	konstr. - 33/87Op.
Opis:	konstr. - 33/87Op.
Opis:	konstr. - 33/87Op.

AutocAD LT 2008 PL 347-19501692, AutocAD LT 2010 PL 352-9005986

RZUT PARTERU

przebudowa pomieszczeń kuchni

INSTALACJA CIEPŁEJ I ZIMNEJ WODY



WYKAZ POMIESZCZEŃ WG INWENTARYZACJI

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	Powierzchnia
1	WATROZAP	2,86m ²
2	KOMUNIKACJA KL. SPOKOJOWA	1,360m ²
3	SZAFKINA	20,63m ²
4	UMYWALNIA	9,08m ²
5	WC	1,39m ²
6	PŁOŚCZOZBIENIE	16,80m ²
7	WYDZIAŁOWA	4,48m ²
8	WYDZIAŁOWA	4,48m ²
9	SALA ZAJĘĆ	28,77m ²
10	LABORATORIUM ZAJĘĆ	24,54m ²
11	KOMUNIKACJA	5,60m ²
12	WC	2,86m ²
13	GARAŻ	17,44m ²
RAZEM		168,49m²

WYKAZ POMIESZCZEŃ PRZEBUDOWYANYCH

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	Powierzchnia
I	PRZEDWIOZŁAZIWNIA	POS. GEMENI.	3,0m ²
II	KUCHENKA / KUCHENKA I OKRĘGOW	HERAKOLIT	1,80m ²
III	UMYWALNIA	HERAKOLIT	1,52m ²
IV	KOMUNIKACJA	HERAKOLIT	1,96m ²
V	SCIODY	PL. CERAM	2,75m ²
VI	MACZYN PODRĘCZNY	PL. CERAM	3,80m ²
VII	KUCHNIA	PL. CERAM	20,63m ²
VIII	ZAWYWAJALNIA	PL. CERAM	4,14m ²
IX	POM. SOCJALNE/SZTANIA	P.V.	2,48m ²
X	KOMUNIKACJA WEN. KUCHNI	P.V.	8,79m ²
XI	LABORATORIA/BAMALNIA	P.V.	29,76m ²
RAZEM			86,33m²

WYKAZ WYPOSAŻENIA KUCHNI

- PATELNIWA ELEKTRYCZNA
- TABORET / KUCHENKA / GAZOWA
- REZALKI
- OKAP NADKUCHENNY
- LODOWKA / CHŁODZIŁKARKA /
- ZLEW DO MYCIA NARZĘDZI KUCHENNYCH
- UMYWALNIA
- NASMĘTLACZ UV DO JAJEK NA 30 SZT.
- ZLEWOWYWIAK DO OBRĘBKI PÓŁPRODUKTÓW
- ZLEWOWYWIAK DO ZERUBNEGO MYCIA MACZYM
- WPAZARKA DO MACZYM
- SZAFKA PRZELOTOWA 90X40X180
- SZAFKA UBRANIOWA 40X30X190

- STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ Z SZUFLADAMI I OTWOREM DO ZGRUBNEGO CZYSZCZENIA MACZYM WYM. 600X800X850
- STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ Z SZUFLADAMI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW Z MIKI O WYM. 600X900X850
- STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ BEZ PŁY DO PRZYGOTOWANIA POTRAW O WYM. 600X900X850
- STÓŁ ZE STALU NIERDZEWNEJ Z BLOKEM SZUFLAD DO OBRĘBKI MIĘSA I RYB O WYM. 600X1200X850
- STÓŁ Z BLOKEM SZUFLAD I PÓDKA DOJĄĄ DO PRZYGOTOWANIA GOTOWYCH DAN O WYM. 600X1200X850
- REGAŁ DREWNIANY DO SKŁADOWANIA OWCOCYM, PÓŁPRODUKTÓW WRAZ Z KASJETOWAMI WENTYLACYJNYMI DLA WARTYZW O WYM. 2300X300X2000
- BŁATY ROBOCZE Z PÓDKĄ ZE STALU NIERDZEWNEJ NA WYMIAR O WYM. 500X1100X850

- UWAGA:
MEBLE DLA WYPOSAŻENIA KUCHNIA ZNAJDUJĄCE WYKONCZE ZE STALU NIERDZEWNEJ.
- DROGA TECHNOLOGICZNA GOTOWYCH POTRAW
 - DROGA TECHNOLOGICZNA MACZYM BRUDNYCH
 - DROGA TECHNOLOGICZNA DOSTAWY TOWARÓW

- ZLEW DWIKOMOROWY Z BŁOGI NIERDZEWNEJ
- OBERZAKA DO ZEMIAKÓW
- TABORET GAZOWY JEDNOPALNIKOWY

PZEWODY I PODEJŚCIA WODY ZIMNEJ I CIEPŁEJ POŁĄCZYĆ Z ISTNIEJĄCĄ INSTALACJĄ WODY.

- PODEJŚCIA WODY CIEPŁEJ FI 15 - 25 RURY MIĘDZYANE
- PODEJŚCIA WODY ZIMNEJ FI 15 - 25 RURY MIĘDZYANE
- SCHEMAT PODEJŚCIA WODY ZIMNEJ I CIEPŁEJ FI 15 - 25 RURY MIĘDZYANE

PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO HANDLOWE
BUDART
 48-250 Głogówek, ul. Fabryczna 5, e-mail: budart@poczta.fm
 NIKZE I adres do korespondencji: PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ KUCHNI PRZEDSIĘBIORSTWA W GŁOGÓWKU
 tel./fax: 077/448-84-07 NIP: 755-000-86-48

Typ:	Projekt	Skala:	1:100
Temat projektu:	TECHNOLOGIA	Data:	KWIECIEŃ 2013 r.
Projektant:	mgr inż. Jan Dziędz	Specjalność i nr uprawnień:	Projek:
Opisownik:	mgr inż. Krzysztof Janik	Specjalność i nr uprawnień:	Projek:
Uprawnienie:	inż. Józef Lis	Specjalność i nr uprawnień:	Projek:
Adres:	AudCAD LT 2008 PL 347-19601692, AudCAD LT 2010 PL 352-90065986		

RZUT PARTERU

przebudowa pomi eszczen kuchni

WSZYSTKIE WYMIARY SPRAWDZIĆ NA BUDOWIE !!
 WYMIARY STOLARKI USTALIĆ Z PRODUCENTEM !!

 ŚCIANA PROJEKTOWANA
 ŚCIANA DO WYBURZENIA



WYKAZ POMIESZCZEŃ WG INWENTARYZACJI

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POWIERZCHNIA
1	WIATROKAP	2,86m ²
2	KOMUNIKACJA/KL.SCHODOWA	13,60m ²
3	SZATNIA	20,63m ²
4	UMYWALNIA	9,68m ²
5	WC	1,59m ²
6	POM.SOCJALNE	15,80m ²
7	KUCHNIA	20,64m ²
8	MAGAZYN	3,48m ²
9	SALA ZAJEĆ	29,77m ²
10	JADALNIA/SALA ZAJEĆ	24,54m ²
11	KOMUNIKACJA	5,60m ²
12	WC	2,86m ²
13	GARAŻ	17,44m ²
RAZEM		168,49m²

WYKAZ POMIESZCZEŃ PRZEBUDOWYWANYCH

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	POWIERZCHNIA
I	PRZEDMAGAZYN	POS. CEMENT.	5,70m ²
II	MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW	TERAKOTA	2,80m ²
III	OBIERALNIA	TERAKOTA	3,52m ²
IV	KOMUNIKACJA	TERAKOTA	1,96m ²
V	SCHODY	PE. CERAM	2,75m ²
VI	MAGAZYN PODRĘCZNY	PE. CERAM	3,80m ²
VII	KUCHNIA	PE. CERAM	20,63m ²
VIII	ZMYWALNIA	PL. CERAM	4,14m ²
IX	I POM. SOCJALNE/SZTANIA	PCV	2,48m ²
X	KOMUNIKACJA WEWN. KUCHNI	PCV	8,79m ²
XI	JADALNIA/BAWIALNIA	PCV	29,76m ²
RAZEM			86,33m²

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

Tytuł: **PRZEBUDOWA KUCHNI** Skala: 1:100

Faza projektu: **PROJEKT** Data: **KWIECIEŃ 2013 r.** Nr rys.: **A-1**

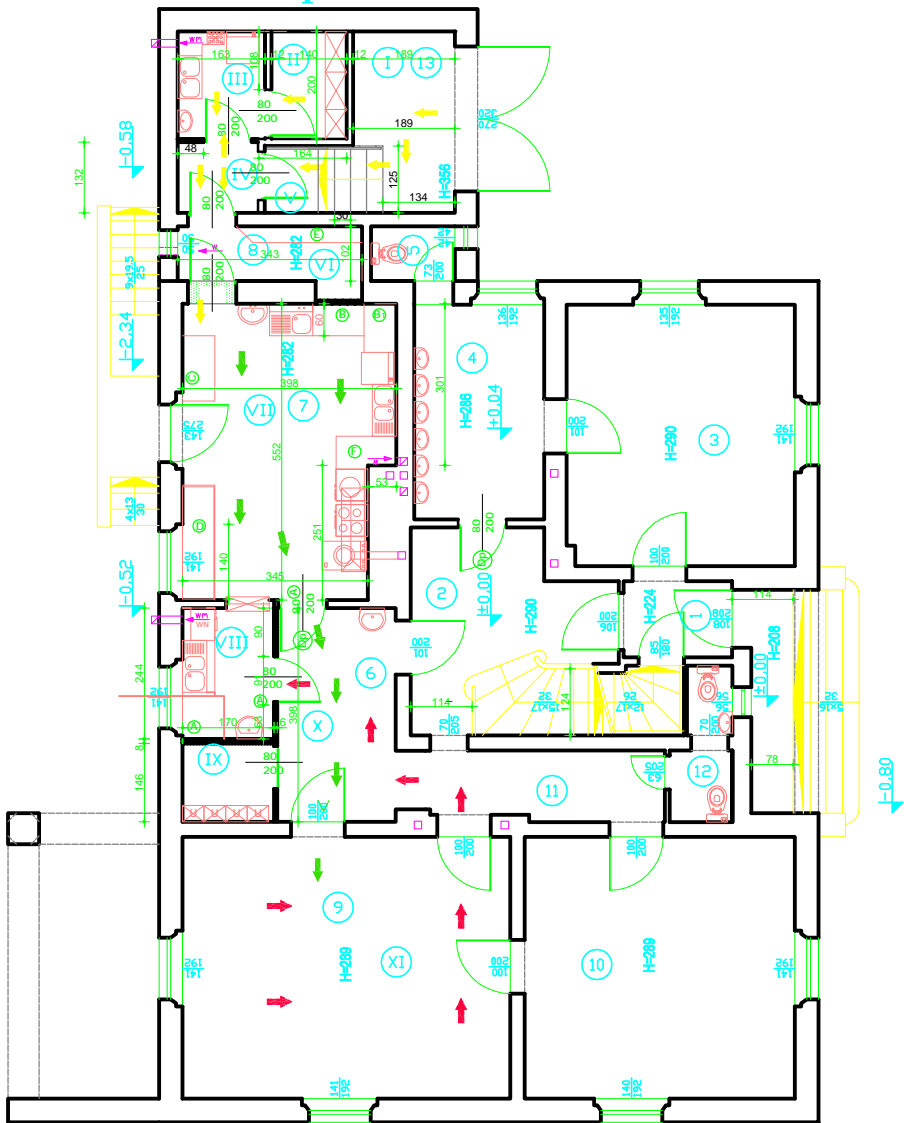
Branża: architektoniczno-budowlana

Projektant: mgr inż. arch Tadeusz Pawlik Specjalność i nr uprawnień: arch. -177/86/Op Podpis:

Projektant: mgr inż. Jan Drózdź Specjalność i nr uprawnień: konstr. -259/88/Op Podpis:

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

RZUT PARTERU przebudowa pomi eszczen kuchni



WYKAZ POMIESZCZEŃ WG INWENTARYZACJI

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POWIERZCHNIA
1	BIURO	2,86m ²
2	KUCHNIA	12,03m ²
3	LOKAL PRACUJĄCYCH	20,81m ²
4	LOKAL PRACUJĄCYCH	2,68m ²
5	LOKAL PRACUJĄCYCH	1,59m ²
6	LOKAL PRACUJĄCYCH	1,59m ²
7	LOKAL PRACUJĄCYCH	20,07m ²
8	LOKAL PRACUJĄCYCH	3,45m ²
9	LOKAL PRACUJĄCYCH	20,77m ²
10	LOKAL PRACUJĄCYCH	23,52m ²
11	LOKAL PRACUJĄCYCH	9,02m ²
12	LOKAL PRACUJĄCYCH	2,86m ²
13	LOKAL PRACUJĄCYCH	17,24m ²
RAZEM		168,49m²

WYKAZ POMIESZCZEŃ PRZEBUDOWYWANYCH

Lp.	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	POWIERZCHNIA
I	PRZEMARZACZ	POS. CERAM.	5,70m ²
II	PRACOWNIA WARTY I LOKAL	POS. CERAM.	2,86m ²
III	BIURO	POS. CERAM.	2,86m ²
IV	KUCHNIA	POS. CERAM.	12,03m ²
V	KOMUNIKACJA	POS. CERAM.	1,59m ²
VI	SZCZOT	POS. CERAM.	2,25m ²
VII	BIURO	POS. CERAM.	3,00m ²
VIII	KUCHNIA	POS. CERAM.	20,07m ²
IX	KUCHNIA	POS. CERAM.	20,77m ²
X	LOKAL PRACUJĄCY	POS. CERAM.	23,52m ²
XI	LOKAL PRACUJĄCY	POS. CERAM.	9,02m ²
XII	LOKAL PRACUJĄCY	POS. CERAM.	2,86m ²
XIII	LOKAL PRACUJĄCY	POS. CERAM.	17,24m ²
RAZEM			86,33m²

WYKAZ WYPOSAŻENIA KUCHNI

- PATELNA ELEKTRYCZNA
 - TABORET /KUCHENKA/ GAZOWA
 - REGALY
 - OKAP NADKUCHENY
 - LODÓWKA /CHŁODZARKA/
 - ZLEW DO MYCIA NARZĘDZI KUCHENNYCH
 - LAMPA
 - NAŚWIETLACZ UV DO JAŁEK NA 30 SZT.
 - ZLEWODZIYNAK DO OBRÓBKI PÓLPRODUKTÓW
 - ZLEWODZIYNAK DO ZORUBNEGO MYCIA NACZYŃ
 - WYPAZARKA DO NACZYŃ
 - SZAFKA PRZELOTOWA 90X40X180
 - SZAFKA UBRANOWA 40X30X190
- A STÓL ZE STALI NIERDZEWNEJ Z SZUFLADAMI I OTWOREM DO ZORUBNEGO CZYSZCZENIA NACZYŃ wym. 600x800x850
 - B STÓL ZE STALI NIERDZEWNEJ Z SZUFLADAMI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW Z MIĘSA O WYM. 600X1200X850
 - C STÓL ZE STALI NIERDZEWNEJ BEZ PEKI DO PRZYGOTOWANIA POTRAW O WYM. 600X800X850
 - D STÓL ZE STALI NIERDZEWNEJ Z BLOKIEM SZUFLAD DO OBRÓBKI MIĘSA I RIB O WYM. 600X1200X850
 - E STÓL Z BLOKIEM SZUFLAD I PÓŁKA DOLNĄ DO PRZYGOTOWANIA GOTOWYCH DAŃ O WYM. 600X1200X850
 - F REGAL BIENIANY DO SKŁADOWNIA OWOCÓW, PÓLPRODUKTÓW MIĘSA Z KASETOŃMI WENTYLACYJNYMI DLA WARTY O WYM. 2300X3000X2000
 - G BLATY ROBOCZE Z PÓŁKI ZE STALO NIERDZEWNEJ NA WYMIAR O WYM. 600X1200X850
- UWAGA:
MEBLE DLA WYPRAZARNI KUCHENNYCH ZAMÓWIENIE WYKONCZE STAL NIERDZEWNEJ.
- DROGA TECHNOLOGICZNA GOTOWYCH POTRAW
 - DROGA TECHNOLOGICZNA NACZYŃ BRUDNYCH
 - DROGA TECHNOLOGICZNA DOSTAWY TOWARÓW
- ZLEW DINKROMOROWY Z BLACHY NIERDZEWNEJ
 - OBERZACZKA DO ZEWNĘTRZNYCH
 - TABORET GAZOWY JEDNOPALNIKOWY

PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO HANDLOWE BUDART 48-250 Głogówek, ul. Fabryczna 5, e-mail: budart@opoczta.fm tel./fax: 077/448-64-07, NIP: 755-000-86-48			
PRZEBUDOWA POMIESZCZEN KUCHNI PRZEDSIĘBIORSTWA NR 3/1 GŁOGÓWKU			
Tytuł: PRZEBUDOWA KUCHNI		Skala: 1:100	
Faza projektu: TECHNOLOGIA		Data: KWIECIEŃ 2013 r.	
		Nr rys.: 1-1	
Branża: architektoniczno-budowlana			
Projektant: mgr inż. Jan Drózd		Podpis: konstr. 259/88/Op	
Opisownik: inż. Krzysztof Janik		Podpis:	
Uwagi i poprawki:			
AutoCAD LT 2008 PL, 347-19501692, AutoCAD LT 2010 PL, 352-90065986			