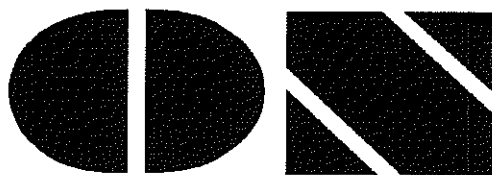


www.pppion.pl



NIP 727-186-21-48

REGON 471595178

## PRACOWNIA PROJEKTOWA

94-128 Łódź  
ul. Gimnastyczna 14  
tel. (042) 209 32 86  
fax. (042) 209 32 87

andrzejkusztelak@pppion.pl

Nazwa opracowania:

**KOCEPCJA ARCHITEKTONICZNO –  
BUDOWLANA ROZBUDOWY KUCHNI  
I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52  
PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W  
LUBLINIE, DZ. NR 75 OBR.11 ARK. 5.**

### IX KATEGORIA OBIEKTÓW BUDOWLANYCH

Inwestor:

**GMINA LUBLIN  
20-109 LUBLIN, Plac Króla Władysława Łokietka 1**

Projektanci:

Architektura:

Projektant: mgr inż. arch. Michał Otomański  
upr. bud. nr 43/01/WŁ w spec. arch. bez ograniczeń.  
Opracował: mgr inż. arch. Andrzej Kusztełak  
mgr inż. arch. Łukasz Wilczak

Technologia:

Technolog: mgr inż. Adam Wojna

Instalacje sanitarne:

Projektant: mgr inż. Krzysztof Kunert  
upr. bud. nr SLK/6124/PWBS/15 w spec. instal. i sieci sanit.

Instalacje elektryczne

Projektant: mgr inż. Agnieszka Pietrzykowska  
upr. bud. nr 67/01/WŁ w spec. sieci i urządz. elektr. bez ograniczeń

Czerwiec 2018

1.0.DANE OGÓLNE.....	3
1.1.Przedmiot opracowania.....	3
1.2.Lokalizacja.....	3
1.3. Podstawa prawna:.....	3
1.4. Materiały wyjściowe do opracowania:.....	3
1.5.Program produkcji.....	4
2. PROGRAM ZATRUDNIENIA.....	4
3. WYKAZ PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.....	5
4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH .....	5
4.1. Przyjęcie surowców.....	5
4.2. Magazynowanie surowców.....	5
4.3. Przygotowanie wstępne surowców.....	6
4.4. Przygotowanie potraw.....	6
4.5. Obróbka termiczna potraw.....	7
4.6.Ekspedycja potraw.....	7
4.7. Zmywanie sprzętu kuchennego.....	8
4.8. Zmywanie naczyń stołowych.....	8
4.9. Zmywanie pojemników cateringowych.....	8
4.10. Usuwanie odpadów.....	9
4.10.1. Odpadki poprodukcyjne.....	9
4.10.2. Odpadki pokonsumpcyjne.....	9
5. DZIAŁ ADMINISTRACYJNO - SOCJALNY.....	9
6. DZIAŁ KONSUMENCKI.....	9
7. DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.....	10
7.1. Wytyczne dla branży elektrycznej.....	11
7.2. Wytyczne dla branży wod.-kan.....	12
7.3. Wytyczne dla branży wentylacyjnej.....	12
7.4. Wytyczne przeciwpożarowe.....	14
7.5. Wytyczne BHP.....	14
7.6. Wytyczne teletechniczne.....	15
8. SPECYFIKACJA MASZYN I URZĄDZEŃ	
8.1. Tabela – wykaz urządzeń gastronomicznych (dane techniczne).....	załącznik
9. CZĘŚĆ RYSUNKOWA	
9.1. Rysunek technologiczny, rozmieszczenie mebli i urządzeń.....	załącznik
9.2. Wytyczne instalacyjne dla branż.....	załącznik

## *1.0. DANE OGÓLNE*

### *1.1. Przedmiot opracowania.*

*Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza żywieniowego kuchni produkującej posiłki dla potrzeby Szkoły Podstawowej nr 52 mieszczącej się przy ul. Władysława Jagiełły w Lublinie.*

*Wszechstronny asortyment posiłków obejmuje zarówno dwudaniowe obiady w tym zupy, kanapki, desery oraz napoje chłodne i gorące. Wyroby cukiernicze przeznaczone na desery i podwieczorki będą dostarczane z zewnątrz.*

### *1.2 Lokalizacja*

*Projektowane zaplecze gastronomiczne stołówki znajduje się na parterze oraz na poziomie piwnicy.*

### *1.3 Podstawa prawna:*

- 1. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12. kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (DzU. nr 75. poz. 690), wraz z późniejszymi zmianami, zwane w dalszej części „Rozporządzeniem”.*
- 2. Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29. kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej nr 139 z 30.04.2004r.).*
- 3. Umowa na wykonanie projektu technologicznego.*

### *1.4. Materiały wyjściowe do opracowania:*

*Podkład budowlany, założenia programowo-organizacyjne, aktualne katalogi, prospekty, dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń, oraz aktualne przepisy BHP i sanitarno-epidemiologiczne.*

### 1.5. Program produkcji.

Program produkcji zaplecza kuchennego został opracowany na podstawie maksymalnej planowanej dziennej liczby żywionych, która wynosi 800 osób maksymalnie w 3 zmianach.

- śniadanie ok 200 posiłki dziennie
- obiad z 2 dań ok 800 posiłki dziennie
- podwieczorek ok 200 posiłki dziennie
- catering zewnętrzny 400 dziennie

Program ten przewiduje wydawanie około 1500 posiłków.

Na zapleczu kuchennym potrawy będą produkowane z surowców podstawowych i półproduktów dostarczanych z zewnątrz i serwowane do konsumpcji na miejscu oraz wysyłanych na zewnątrz (catering)

Na zapleczu zastosowana będzie zastawa stołowa porcelitowa, (wielokrotnego użytku).

## 2. PROGRAM ZATRUDNIENIA

Praca w kuchni będzie odbywać się w systemie jednozmianowym wg harmonogramu pracy:

### Skład załogi

Stanowisko	I zmiana
Intendent (pracownik administracyjny)	2
Kucharz	1
Pomoc kuchenna	5
Pracownik zmywalni	2
Razem osób:	10

### 3. WYKAZ PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

Kuchnia została dostosowana do wykonywania potrzebnej obróbki termicznej półfabrykatów oraz gotowania zup.

W projektowanej kuchni i zapleczu będą wykonywane następujące procesy technologiczne:

- przyjęcie surowców i towarów handlowych,
- magazynowanie surowców i towarów handlowych na potrzeby bieżące - krótkoterminowe,
- pobieranie półfabrykatów z przygotowalni, surowców z magazynu do produkcji,
- przygotowanie wstępne surowców: (obieranie ziemniaków i warzyw oraz owoców, mycie i dezynfekcja jaj),
- przygotowanie potraw (obróbka ręczna i mechaniczna),
- obróbka termiczna potraw,
- ekspedycja potraw,
- catering zewnętrzny
- zmywanie naczyń stołowych ,
- zmywanie sprzętu kuchennego,
- usuwanie odpadków poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych.

### 4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

#### 4.1. Przyjęcie surowców.

Po dostawie na poziomie -1 surowce będą przyjmowane oraz sprawdzane pod względem ilościowym i jakościowym na stanowisku przyjęcia surowców , a następnie transportowane do odpowiednich pomieszczeń magazynowych..

#### 4.2. Magazynowanie surowców.

Do magazynowania surowców przewidziano magazyny zlokalizowane na poziomie piwnicy.

- magazyn artykułów suchych
- magazyn szaf chłodniczych

- magazyn podręczny
- magazyn warzyw i owoców
- magazyn kiszonek
- magazyn produktów mlecznych
- magazyn zasobów
- mycie i dezynfekcja jaj

*Przewidywany termin magazynowania: mięso i przetwory mięsne – 3 dni, warzywa, ziemniaki, 2 dni.*

#### *4.3. Przygotowanie wstępne surowców.*

*W pomieszczeniu przygotowalni wstępnej zlokalizowanej na poziomie piwnicy, odbywać się będzie proces mycia warzyw i owoców oraz płukanie i obieranie ziemniaków. W pomieszczeniu znajduje się też stanowisko wyposażone w basen, stół do pracy i obieraczkę do warzyw.*

*W pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj będą myte i dezynfekowane jaja. Stanowisko to zostało wyposażone w stół ze zlewem i naświetlacz UV do jaj, Do przechowywania jaj przeznaczono szafę chłodniczą.*

*W pomieszczeniu rozmrażalni mięsa odbywać się będzie rozmrażalni i porcjowanie mięsa w tym celu przewidziano basen ze spryskiwaczem stół roboczy oraz szafę chłodniczą.*

*Ze względu na brak oświetlenia naturalnego w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj, praca tam może odbywać się w niepełnym wymiarze czasu pracy ( do 2 godz.).*

*Pozostałe surowce (takie jak mięso,) dostarczane będą do obiektu w postaci oczyszczonej. Wszystkie oczyszczone produkty będą transportowane do kuchni windą W2.*

#### *4.4. Przygotowanie potraw.*

*Oczyszczone w przygotowalni surowce roślinne, transportowane będą windą W2 z poziomu -1 i poddane będą dalszej obróbce mechanicznej i ręcznej na stanowiskach przygotowania potraw znajdujących się w obrębie kuchni właściwej znajdującej się na poziomie parteru.*

*W kuchni właściwej znajdują się również inne stanowiska przygotowawcze potraw z*

*mięsa, potraw z drobiu dostarczanego w postaci tuszy i części drobiu, potraw z ryb dostarczonych jako filetowane oraz stanowisko przygotowania potraw mącznych.*

*Wyposażenie stanowisk pracy stanowią stoły do pracy, zlewy 1- komorowe, szatkownica do warzyw, wózek do mięsa, krajalnica do wędlin i sera, krajalnica do chleba, szafa chłodnicza i mroźnicza.*

*Stanowiska do przygotowywania różnych surowców oznaczone będą odpowiednimi kolorami sprzętu kuchennego: desek i noży.*

#### *4.5. Obróbka termiczna potraw.*

*Odpowiednio przygotowane mechanicznie półprodukty będą poddawane w kuchni głównej obróbce termicznej polegającej na:*

- gotowaniu w wodzie i w parze wodnej,*
- pieczeniu,*
- smażeniu beztłuszczowemu i w tłuszczu,*
- duszeniu.*

*W tym celu w pomieszczeniu kuchni przewidziano piece konwekcyjno-parowe gazowe 6 oraz 20 x1/1 GN, kuchnię gazową 6 płytową i 2 płytową, 3 szt. taboret gazowy, patelnię elektryczną oraz stanowiska robocze.*

#### *4.6. Ekspedycja potraw.*

*W kuchni głównej pojemniki GN, napełniane będą potrawami a następnie umieszczane ciągu wydawczym poprzez rozdzielnię skąd będą wydawane do konsumentów stołówki poprzez ciąg wydawczy.*

*Ciąg wydawczy został przystosowany do wydawania śniadań obiadów oraz deserów.*

*Przedszkolaki będą spożywać posiłki w swoich salach natomiast transport tych posiłków będzie odbywał się specjalnymi baremami jezdnyymi.*

#### *4.7. Zmywanie sprzętu kuchennego*

*Zmywanie sprzętu kuchennego odbywać się będzie na wyodrębnionym stanowisku zmywania, znajdującym się w obrębie kuchni właściwej. Wyposażenie stanowiska do zmywania sprzętu kuchennego stanowią stół z basenem szt 2 i napełniacz ze spryskiwaczem, oraz regał z półkami ociekowymi do osuszania umytego sprzętu.*

#### *4.8. Zmywanie naczyń stołowych*

*Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalni na parterze połączoną pośrednio poprzez szafę przelotową z rozdzielnią.*

*Brudna zastawa stołowa będzie dostarczana przez obsługę do zmywalni na regałach jezdnych znajdujących się w obrębie Sali konsumenckiej. Umyte naczynia stołowe będą składowane szafie przelotowej.*

*Zasadnicze wyposażenie zmywalni zastawy stołowej stanowią: zmywarka kapturowa do naczyń stołowych z funkcją wyparzania szt 1, zmywarka podbłatowa, stół ze zlewem 1 komorowym i spryskiwaczem do ręcznego mycia wstępnego, stół odkładczy, szafy przelotowej oraz umywalka.*

#### *4.9. Zmywanie pojemników cateringowych*

*Zmywanie pojemników cateringowych odbywać się będzie w wydzielonym pomieszczeniu na parterze.*

*Brudna pojemniki będą dostarczane przez obsługę do pomieszczenia mycia pojemników a następnie myte i przekazywane drogą czystą do kuchni głównej celem ponownego wykorzystania.*

*Zasadnicze wyposażenie pomieszczenia mycia poj cateringowych stanowią: baseni spryskiwaczem do ręcznego mycia oraz regały ociekowe.*

*Ze względu na brak oświetlenia naturalnego w zmywalni naczyń, praca tam może odbywać się w niepełnym wymiarze czasu pracy ( do 2 godz.).*

#### *4.10. Usuwanie odpadów.*

##### *4.10.1. Odpadki poprodukcyjne.*

*Odpadki poprodukcyjne (śmieci) będą zbierane do pojemników z pokrywami, a następnie transportowane drogą komunikacyjną do pojemników zewnętrznych*



usytuowanych na utwardzonym podłożu. Odpadki poprodukcyjne biologiczne będą zbierane w hermetycznych pojemnikach i przechowywane w pomieszczeniu na odpadki gdzie znajdować się będzie chłodziarka na odpadki. . Z pojemników zewnętrznych oraz z pomieszczenia na odpadki, odpadki wywożone będą na bieżąco przez firmę z uprawnieniami, zgodnie z przepisami o odpadach.

Opakowania jednorazowe będą usuwane z zaplecza 2 do 3 razy dziennie.

#### 4.10.2. Odpadki pokonsumpcyjne.

Odpadki pokonsumpcyjne będą zbierane w hermetyczne pojemniki, składowane w pomieszczeniu na odpadki a następnie wywożone na bieżąco przez firmę z uprawnieniami, zgodnie z przepisami o odpadach.

### 5. DZIAŁ ADMINISTRACYJNO - SOCJALNY.

Dział administracyjno-socjalny znajduje się na poziomie parteru składa się z szatni połączonej z węzłem sanitarnym wyposażonym w kabinę natryskową, WC i umywalkę. W pomieszczeniu szatni przewidziano również kabinę do przebierania. W dziale tym znajduje się też pokój intendenta, w którym może być przechowywana dokumentacja i próbki żywności w specjalnej lodówce.

Dla pracowników kuchni przewidziano na poziomie -1 pomieszczenie do spożywania posiłków wyposażonym w szafkę kuchenną, zlew 1 komorowy, lodówkę, czajnik elektryczny, mikrofalę oraz miejsce do spożywania śniadań.

Na zapleczu kuchni usytuowano aneksy porządkowe, w którym będą przechowywane mopy oraz środki czystości. Ponadto we wszystkich pomieszczeniach wymagających mycia zaprojektowano antyskażeniowe zawory czerpalne ze złączką do węża oraz wpusty podłogowe.

### 6. DZIAŁ KONSUMENCKI.

Posiłki spożywane będą w:

Parter Szkoła

- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| - Jadalnia            | - ilość miejsc 208 |
| - Sale przedszkolaków | - ilość miejsc 150 |

## **7. DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH. WYMAGANIA TECHNICZNO – TECHNOLOGICZNE**

*Obiekt zakładu gastronomicznego , który jest przedmiotem opracowania musi być zrealizowany z zachowaniem przepisów prawa budowlanego oraz norm mających zastosowanie, a dodatkowo musi spełniać wymagania techniczno-technologiczne i architektoniczne.*

*Wysokość pomieszczeń: kuchnia główna – min 3,30m, zmywalnia,– min 2,5m pozostałe pomieszczenia 2,5m (według aktualnych przepisów warunków technicznych i BHP).*

- Ściany i sufity powinny być z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, nie pyłącego i niepalnego. Ściany pomieszczeń produkcyjnych i sanitariatów należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych do wysokości wykonywanych prac lecz nie mniej niż 2 m, natomiast w zmywalni do pełnej wysokości.*
- Wszelkie występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary wodnej.*
- Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych, w części magazynowej i produkcyjnej należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.*
- Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary wodnej oraz wzrost niepożądanych pleśni.*
- Korytarze powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną dla łatwego utrzymania w czystości min. do wysokości 1,6 m.*
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nie pyłąca, nie toksyczna, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości.*
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych i na korytarzach powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.*
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kanalizację odprowadzającą ścieki.*

- Wszystkie pomieszczenia przeznaczone na stały pobyt ludzi powinny posiadać oświetlenie naturalne, a przy braku możliwości takiego oświetlenia konieczne jest uzyskanie odstępstw zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Drzwi muszą być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Szerokość drzwi – min. 90 cm. Rodzaj drzwi i sposób ich wykończenia powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia. Drzwi zewnętrzne do zaplecza produkcyjnego oraz drzwi do magazynów powinny być stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, powinny być osadzone w niepalnej futrynie oraz być niepalne.
- Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, parowej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.
- Wszystkie instalacje oprócz gazowej prowadzić jako kryte.

#### 7.1. Wytyczne dla branży elektrycznej.

Instalacje elektryczne należy projektować zgodnie z aktualnymi PN, przy czym zachować szczególne wymagania dla tej instalacji:

Natężenie oświetlenia sztucznego powinno być zgodne z aktualną Polską Normą. Należy stosować oświetlenie takie, aby zapewniało właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia pozornej zmiany barw przez potrawy.

Punkty oświetleniowe nad stanowiskami pracy powinny być rozmieszczone tak, aby zapewnić oświetlenie równomierne i uniknąć zacinienia.

Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną powinny mieć ochronę od porażeń. W pomieszczeniach sanitarnych oraz narażonych na duże zawilgocenie (np. zmywalnia) instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.

W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych przy stanowiskach roboczych należy przewidzieć dodatkowe gniazdko na 230V do ewentualnego podłączenia elektrycznego drobnego sprzętu kuchennego

#### 7.2. Wytyczne dla branży wod.-kan.

Instalacje wodociągowe i kanalizacyjne należy projektować zgodnie z aktualnymi PN,

*przy czym zachować szczególne wymagania dla tej instalacji.*

*Zakład powinien używać do celów produkcyjnych i gospodarczych wody o udokumentowanej jakości spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem.*

*Przewody wodociągowe, armatura i przybory instalowane muszą posiadać stosowne atesty i aprobaty; (zwraca się uwagę na konieczność posiadania atestów PZH).*

*Do umywalek należy doprowadzić wodę ciepłą i zimną, obok powinien być kran czerpalny ze złączką i zaworem antyskażeniowym do węża. Temperatura wody ciepłej nie będzie niższa niż-  $\sim 55^{\circ}\text{C}$  i nie wyższa niż  $60^{\circ}\text{C}$ .*

*Umywalki usytuowane w przedsionku jadalni przeznaczone dla uczniów gdzie ciepła woda nie będzie przekraczać  $43^{\circ}\text{C}$*

*Ścieki z pomieszczeń obróbki termicznej oraz ze zmywalni zastawy stołowej powinny być odprowadzane do instalacji kanalizacji technologicznej tzw. tłuszczowej, która przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej powinna posiadać urządzenia do odtłuszczania ścieków i osadnik. Osadnik zlokalizowany powinien być na zewnątrz. Dokładna jego lokalizacja wg szczegółowego projektu wod-kan.*

*Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalniach należy projektować z zachowaniem przerwy powietrznej i wyposażyć we wstępne łapacze odpadków, średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń kuchni i zmywalni powinna wynosić min. 100mm.*

*W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych „czystych” nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych, a przewody kanalizacyjne należy prowadzić, jeśli jest to nieuniknione lub konieczne, w bruzdach lub obudowie. Wszystkie instalacje wod-kan. projektować jako kryte.*

### *7.3. Wytyczne dla branży wentylacyjnej.*

*Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach, oraz uwzględnić poniższe wymagania dla wentylacji mechanicznej.*

*W pomieszczeniach produkcyjnych powinna być wykonana wentylacja mechaniczna nawiewno-wyiewna o wydajności obliczonej na podstawie bilansów zysków ciepła i wilgoci o następującej wydajności:*

<b>NAZWA POMIESZCZENIA</b>	<b>ORIENTACYJNA ILOŚĆ WYMIAN POWIETRZA /h</b>
KUCHNIA	Ustalić na podstawie bilansu cieplno-wilgotnościowego max 30 wym/h
ZMYWALNIA	7-10
ROZMRAŻALNIA MIESA	5-7
MYJKA POJ CATERINGOWYCH	5-7
OBIERALNIA OWOCÓW I WARZYW	5-7
MAG. ART. SPOŻ. SUCHYCH	4
MAG. WARZYW I OWOCÓW	4
MYCIE I DEZYNFEKCJA JAJ	5-7
MAGAZYN KISZONEK	4
SZATNIE PRACOWNIKÓW KUCHNI	4
ZESPOŁY WC	Wg PN
POM. SZAF CHŁODNICZYCH	Zalecana klimatyzacja
POM. ART CHŁODNICZYCH	Zalecana klimatyzacja

*Oprócz wentylacji ogólnej, która usuwa nadwyżki ciepła, wilgoci i zanieczyszczenia z rozproszonych źródeł, konieczne jest umieszczenie okapów lub wyciągów miejscowych nad większymi źródłami ciepła – dla usunięcia zanieczyszczenia skoncentrowanego na małej powierzchni, nie dopuszczając do ich rozprzestrzeniania się.*

*Okap powinien być wykonany z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci oraz łatwego do czyszczenia. krawędzie dolnego otworu okapu umieszcza się ok. 200 cm nad powierzchnią podłogi.*

*W okapach należy przewidzieć łapacze tłuszczu. Należy pamiętać również, że same filtry wymagają częstego i systematycznego czyszczenia, a zatem powinny spełniać*

wymóg łatwego wyjmowania i mycia.

*Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień, tj. aby powietrze z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych nie przenikało do pomieszczeń o wyższych wymaganiach sanitarnych.*

*Należy przewidzieć osobne zespoły wentylacyjne dla sali konsumenckiej i zaplecza gastronomicznego.*

*W pomieszczeniach sanitarnych wykonać wentylację grawitacyjną, wspomaganą mechanicznie, uruchamianą włącznikiem światła.*

*W pomieszczeniu na odpadki wykonać wentylację grawitacyjną.*

*Na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia.*

*Przewody wentylacyjne wykonywać z materiałów posiadających atesty i aprobaty, instalacje izolować i tłumić tak, aby zostały zachowane poziomy hałasu zgodnie z PN.*

*Wymogi dotyczące temperatury w pomieszczeniach.*

*W pomieszczeniach pracy powinno być nie mniej niż 14°C, chyba że względy technologiczne na to nie pozwalają (np. praca w chłodniach), a tam gdzie wykonywana jest praca biurowa i lekka praca fizyczna – co najmniej 18°C;*

#### *7.4. Wytyczne przeciwpożarowe.*

- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.*
- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.*
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość wymaganych wyjść z sali konsumenckiej oraz ewakuacji z zaplecza gastronomicznego.*

#### *7.5. Wytyczne BHP.*

- Przy umywalkach należy przewidzieć miejsce na pojemniki z ręcznikami jednorazowego użytku.*
- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR*

*dostarczoną przez producenta urządzeń.*

- *Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa(CE) oraz wymagane atesty (deklaracje zgodności) .*
- *Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.*
- *Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.*

#### *7.6. Wytyczne teletechniczne.*

*Przyłącze do sieci komputerowej i telekomunikacyjnej należy przewidzieć w pokoju intendenta zaplecza gastronomicznego oraz dodatkowe gniazda telefoniczne w kuchni głównej.*

### **8. SPECYFIKACJA MASZYN I URZĄDZEŃ.**

*8.1. Tabela – wykaz urządzeń gastronomicznych (dane techniczne).*

### **9. CZĘŚĆ RYSUNKOWA.**

*9.1 - Rysunek technologiczny, rozmieszczenie mebli i urządzeń*

*9.2 - Wytyczne instalacyjne dla branż.*

**Tabela 8.1. Specyfikacja mebli i urządzeń zaplecza gastronomicznego w Szkole Podstawowej nr 52 ul Władysława Jagiełły w Lublinie**

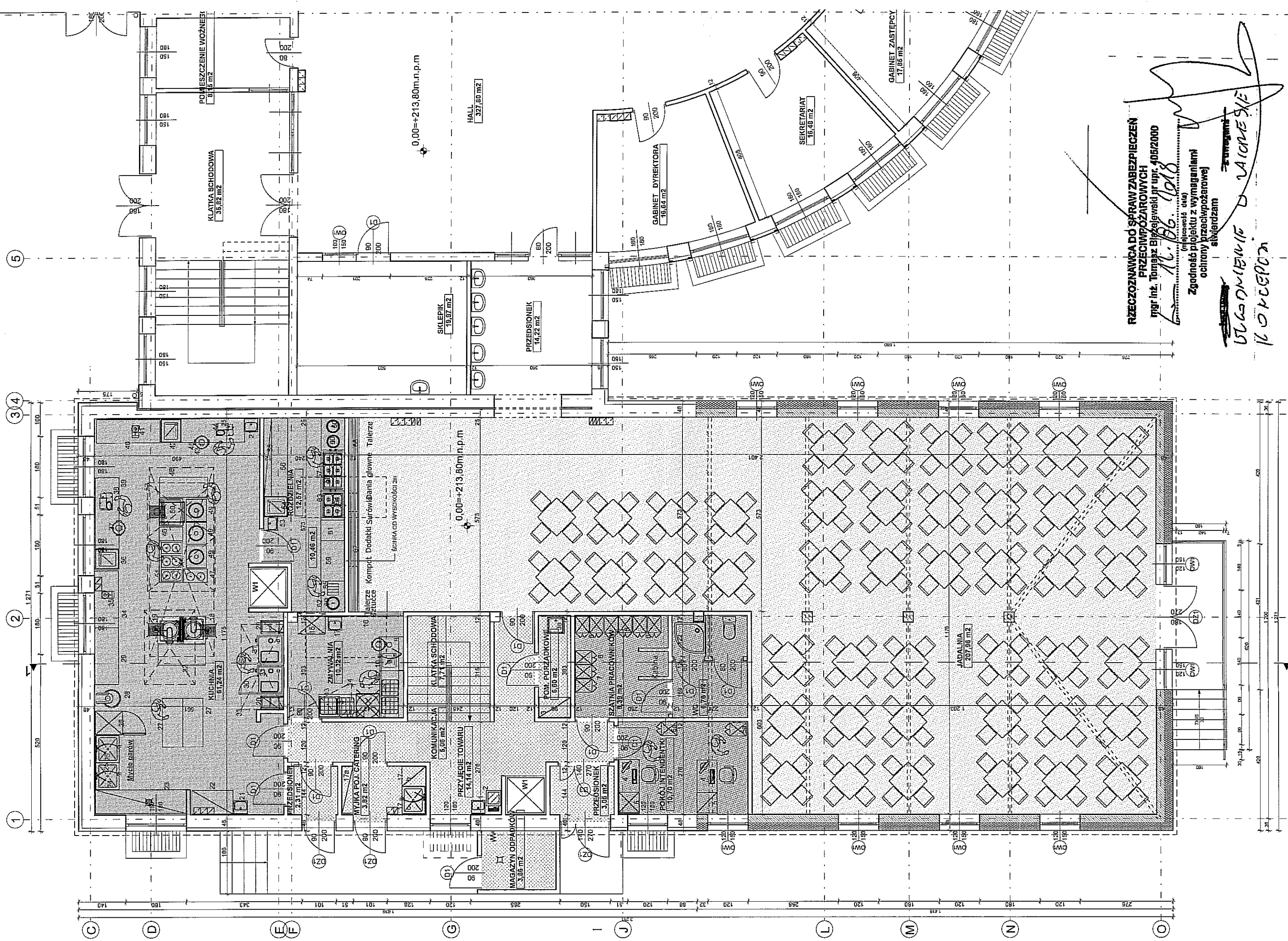
Lp.	Nazwa towaru	Wymiary mm			Parametry		Ilo- ść
		Długość	Szerokość	Wysokość	Moc(kW)	Prąd (V)	
Poziom 0							
Przyjęcie Towaru							
1	Umywalka	400	400	250			1
	Bateria sztorcowa						1
2	Waga platformowa do 60 kg	500	500	850	0,1	230	1
Pom Porządkowe							
3	Regał 4 poziomowy	926	610	1880			1
3a	Zlew porządkowy niski	500	500	400			1
Pokój Kierownika							
4	Biurko z krzesłem	1200	600	850			2
5	Lodówka na probki żywności	500	500	600	0,1	230	2
5a	Szafka socjalna	400	480	1800			2
Szatnia personelu kuchni							
6	Szafka socjalna	800	480	1800			4
7	Szafka socjalna	400	480	1800			1
Zmywalnia							
8	Pojemnik na odpady jezdny	fi 380	x	605			1
9	Spryskiwacz z wylewką						1
10	Stół załadowniczy do zmywarki z 2 komorami i otworem na odpadki, stal nierdzewna	2400	700	850			1
11	Zmywarka kapturowa do naczyń kosz 500x 500	675	675	1400	8	400	1
12	Stół wyladowczy do zmywarki stal nierdzewna	1200	700	50			1
13	zmywarka podblatowa do szkła kosz 500x 500	600	600	850	5	400	1
14	Okap kondensacyjny	1800	1000	400			1
15	Szafa porcelotowa	750	700	2000			1
16	Stół z półką bez burty	1500	540	1700			1
17	Umywalka	400	400	250			1
	Bateria sztorcowa						1
Myjka Poj Cateringowych							
17a	Regał 4 poziomowy	1500	300	1880			1
17b	Regał 4 poziomowy	400	700	1880			1
17c	Basen h=300 stal nierdzewna	700	700	850			1
	Spryskiwacz z wylewką						1
Kuchnia Główna							
18	Kocioł warzelny gazowy 250 ltr	900	900	900	34	400	1
19	Kocioł warzelny gazowy 200 ltr	900	900	900	34	400	1
20	Regał jezdny 12 poziomów	400	540	1700			3
21	Umywalka	400	400	250			2
	Bateria sztorcowa						2
22	Regał 4 poziomowy na poj cateringowe	1200	700	1880			1
23	Regał 4 poziomowy	2600	700	1880			1
24	Basen h=300 stal nierdzewna	800	700	850			2
25	Spryskiwacz z wylewką						2
26	Szafa chłodnicza nierdzewna 700 ltr	700	860	2000	0,7	230	1
27	Stół z półką	1400	600	850			2
28	Mikser planetarny poj 60 ltr	600	700	850	2	400	1
29	Stół z półką	1400	700	850			1
30	Piec konwekcyjno parowy gazowy 10x1/1 GN	847	771	1017	22	GZ50	1
30a	Podstawa z przewodnikami na 1/1 GN	847	771	782			1
31	Piec konwekcyjno parowy gazowy 20 x1/1 GN ISTNIEJĄCY	847	771	1782	44	GZ50	1
32	Stół z półką	1800	600	850			1
33	Okap przyscienny modułowy nawiewano wywiewny, łapacze tłuszczu króćce przyłączniowe.	2500	1500	400			1
34	Stół z półką	1500	700	850			1



Lp.	Nazwa towaru	Wymiary mm			Parametry		Ilo- ść
		Długość	Szerokość	Wysokość	Moc(kW)	Prąd (V)	
35	Wilk do mięsa wyd 120 kg/h	415	230	415	0.75	230	1
36	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami stal nierdzewna	600	700	850			1
	Bateria sztorcowa						1
37	Pojemnik na odpady jezdny	fi 380	x	605			1
38	Krajalnica do wędlin	405	580	340	0.2	230	1
39	Stół z półką	1700	700	850			1
40	Stół z półką	2100	700	850			1
41	Szatkwonica do warzyw	415	230	415	0.75	230	1
42	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami stal nierdzewna	600	700	850			1
	Bateria sztorcowa						1
43	Pojemnik na odpady jezdny	fi 380	x	605			1
44	Cutter do miesa	405	580	340	0.2	230	1
45	Stół z półką	2100	700	850			1
46	Stanowskko robocze na podstawie otwartej	450	700	850			1
47	Kuchnia gazowa 2 palnikowa na podstawie otwartej niskiej	800	700	850	10	GZ50	1
48	Stół z półką	1800	700	850			1
49	Taboret gazowy	500	500	300	12	GZ50	1
50	Patelnia przechylna gazowa poj 150 ltr	800	700	850	18	GZ50	1
51	Kuchnia gazowa 6 palnikowa na podstawie otwartej niskiej	1200	700	850	30	GZ50	1
52	Okap centralny nawiewano wywiewny, łapacze tłuszczu króćce przyłączniowe oświetlenie.	5500	2000	400	0,1	230	1
57.Jadalnia (ciąg wydawczy)							
53	Umywalka	400	400	250			1
	Bateria sztorcowa						1
54	Stół ze zlewem i szafka	600	600	850			1
55	Szafka wisząca	1700	600	600			1
56	Stół z półką i szafką	1700	700	850			1
57	Bemar wodny jednokomorowy na podstawie zamkniętej z szafką 3 x1/1 GN	1204	700	850	2,4	230	1
58	Nadstawka z półką nierdzewną dwupoziomowa z grzaniem i oświetleniem	1234	460	770	0,6	230	1
59	Stanowisko neutralne otwarte	1200	700	850			1
60	Tuba do dystrybucji talerzy Ø250 mm	Ø380		821	0,6	230	3
61	Stanowisko neutralne otwarte	600	700	850			1
62	Stanowisko neutralne otwarte	900	700	850			1
63	Wanna chłodnicza na podstawie szkieletowej 2 x 1/1 GN	800	700	850	0,2	230	1
64	Nadstawka z półką nierdzewną dwupoziomowa z oświetleniem	850	460	770	0.1	230	1
65	Pojemnik na sztuśce	400	400	200			1
66	Półka do przesuwania tac	5725	300	20			1
67	Zabudowa dekoracyjna z cokołem	5725	810	20			1
Poziom -1							
Pomieszczenie socjalne							
75	Umywalka ceramiczna	Zakup Indywidualny					1
76	Btal roboczy z szafką	Zakup Indywidualny					1
77	Mikrofala	Zakup Indywidualny					1
78	Czajnik elektryczny	Zakup Indywidualny					1
79	Zlewozmywak z szafką	Zakup Indywidualny					1
80	Stół okrągły śniadaniowy	Zakup Indywidualny					1
81	Lodówka AGD	Zakup Indywidualny					1
Rozmrażalnia mięsa							
82	Umywalka	400	400	250			1
	Bateria sztorcowa						1
83	Stół z półką	700	700	850			1
84	Basen h=300 stal nierdzewna	800	700	850			1
85	Spryskiwacz z wylewką						1

Strona 2

Lp.	Nazwa towaru	Wymiary mm			Parametry		Ilość
		Długość	Szerokość	Wysokość	Moc(kW)	Prąd(V)	
86	Szafa mroźnicza nierdzewna 700 ltr	700	860	2000	0,4	230	1
<b>Magazyn Produktów Mlecznych</b>							
87	Regał 4 poziomowy	1900	610	1880			1
<b>Pomieszczenie Szaf Chłodniczych</b>							
91	Szafa mroźnicza nierdzewna 700 ltr	700	860	2000	0,4	230	2
89	Szafa mroźnicza nierdzewna 700 ltr	700	860	2000	0,4	230	2
90	Szafa mroźnicza nierdzewna 1400 ltr	1400	860	2000	0,7	230	1
92	Szafa mroźnicza nierdzewna 1400 ltr	1400	860	2000	0,7	230	1
<b>Magazyn zasobów</b>							
93	Regał 4 poziomowy	1370	610	1880			1
94	Regał 4 poziomowy	3980	610	1880			1
<b>Magazyn Podręczny</b>							
95	Regał 4 poziomowy	4000	610	1880			2
<b>Mycie i dezynfekcja jaj</b>							
96	Umywalka	400	400	250			1
	Bateria sztorcowa						1
97	Stół ze zlewem i półką	1700	600	850			1
	Bateria sztorcowa						1
98	Naświetlacz do jaj 30 szt	360	530	245	0,1	230	1
99	Szafa chłodnicza nierdzewna 700 ltr	700	860	2000	0,3	230	1
<b>Magazyn owoców i warzyw</b>							
100	Regał 4 poziomowy	1770	610	1880			1
101	Paleta magazynowa	1200	800	250			3
102	Regał 4 poziomowy	4000	610	1880			1
<b>Magazyn produktów suchych</b>							
100a	Regał 4 poziomowy	3200	610	1880			1
101b	Regał 4 poziomowy	2600	610	1880			1
<b>Myjnia i Obieralnia warzyw</b>							
103	Umywalka	400	400	250			1
	Bateria sztorcowa						1
104	Regał 4 poziomowy	1370	610	1880			3
105	Obieraczka wsad 18 kg z podstawą i separatorem obierzyn	400	770	1250	1,1	400	1
106	Basen h=300 stal nierdzewna	1000	700	850			2
107	Spryskiwacz z wylewką						2
108	Stół z półką ze stali nierdzewnej	1600	700	850			1
<b>Magazyn kiszonek</b>							
110	Regał 4 poziomowy	2300	610	1880			1
111	Regał 4 poziomowy	2600	610	1880			1
<b>Korytarz przy windzie W1</b>							
112	Waga platformowa do 60 kg	500	500	850	0,1	230	1



RZECZOWNIWA DO SPRAW ZABEZPIECZEN  
PRZECIWPÓŻAROWYCH

mgr inż. Tomasz Błajewski pr. upr. 405/2000

11.06.2018  
(nieprawidł. data)

Zgodność projektu z wymaganiami  
ochrony przeciwpożarowej

stwierdzam

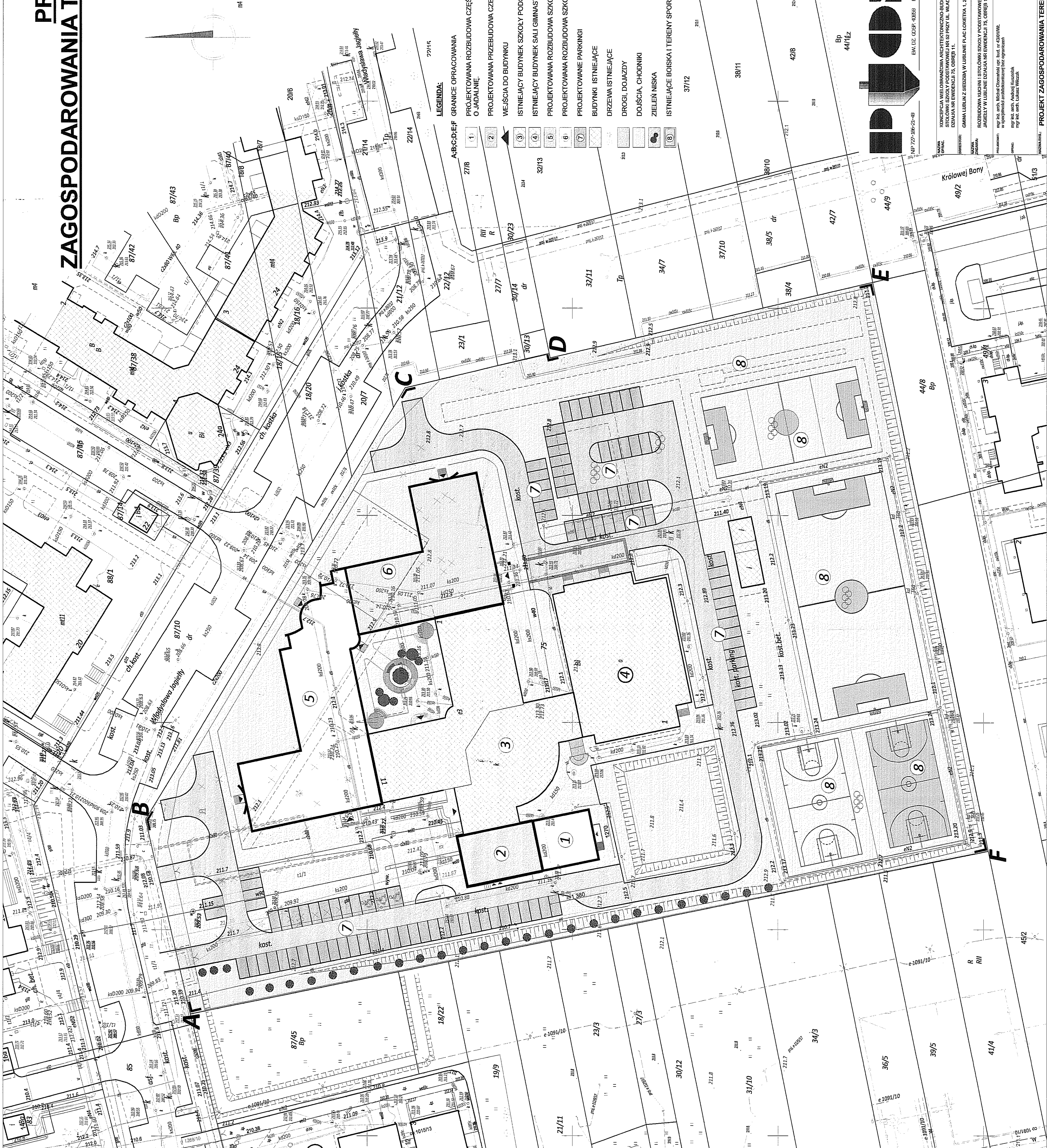
zawieram

WŁADYSŁAW D. WAGNER  
KONCEPCJA

RZUT PARTERU

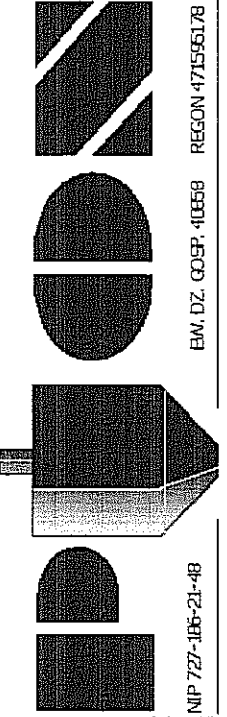


PROJEKT  
ZAGOSPODAROWANIA TERENU



LEGENDA:

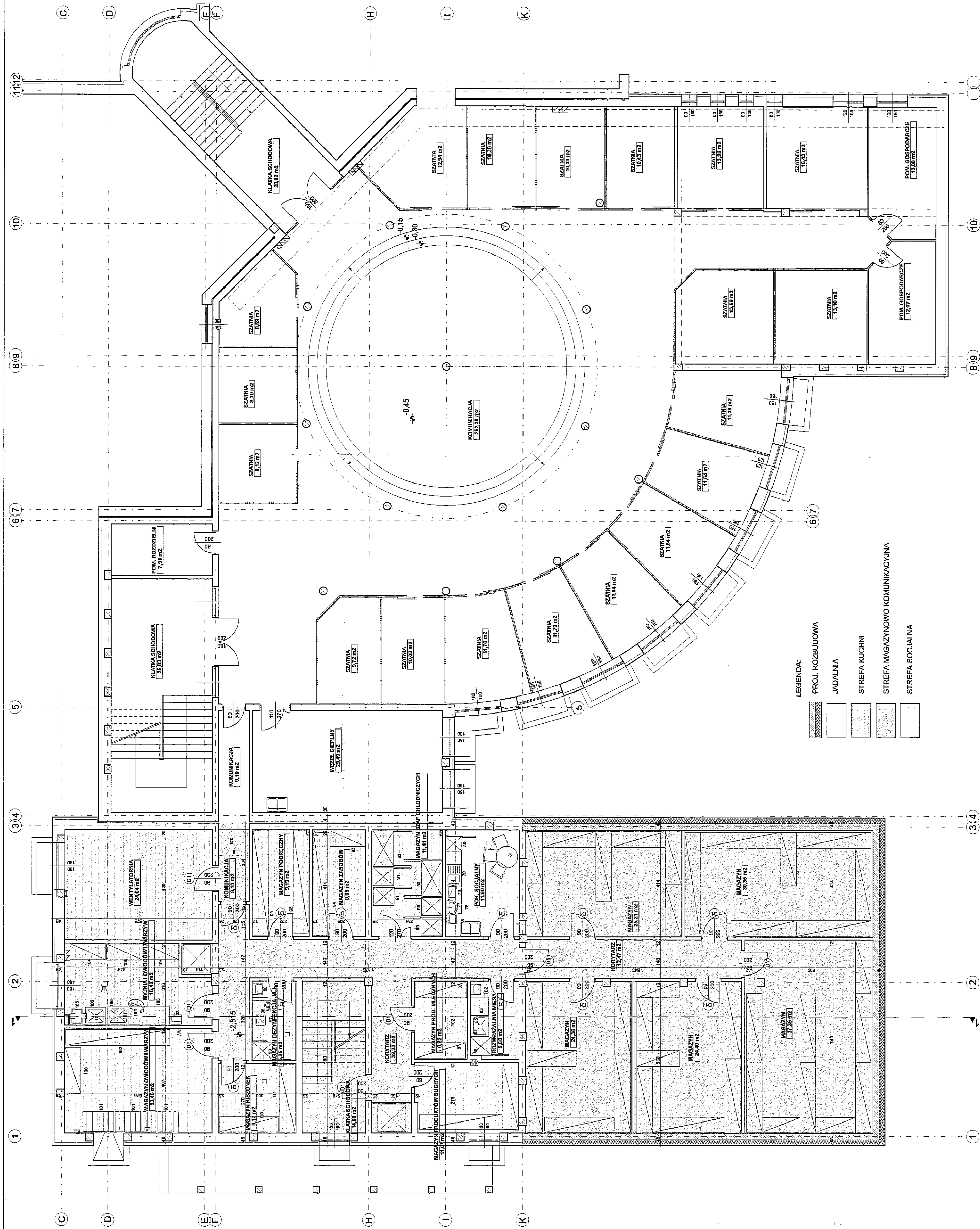
- ABCDEF GRANICE OPRACOWANIA  
PROJEKTOWANA ROZBUDOWA CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ  
O JADALNIE
- PROJEKTOWANA PRZEBUDOWA CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ
- WEJŚCIA DO BUDYNKU
- ISTNIEJĄCY BUDYNEK SZKOŁY PODSTAWOWEJ
- ISTNIEJĄCY BUDYNEK SALI GIMNASTYCZNEJ Z ZAPLECZEM
- PROJEKTOWANA ROZBUDOWA SZKOŁY PODSTAWOWEJ (ETAP I)
- PROJEKTOWANA ROZBUDOWA SZKOŁY PODSTAWOWEJ (ETAP II)
- PROJEKTOWANE PARKINGI
- BUDYNKI ISTNIEJĄCE
- DRZEWA ISTNIEJĄCE
- DRUGI, DOJAZDY
- DOJŚCIA, CHODNIKI
- ZIELEŃ NISKA
- ISTNIEJĄCE BOISKA I TERENY SPORTOWE






PRACOWNIA  
PROJEKTOWA  
94-128 Łódź  
ul. Gimnazyczna 14  
tel. (042) 203 32 86  
fax (042) 203 32 87  
pp@pp.lodz.pl

WYKONANIE:	PZT 1
PROJEKTOWANIE:	ARCHITEKTURA
WYKONANIE:	K
WYKONANIE:	MARZEC 2018 r.
WYKONANIE:	PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU



[illegible]

N° 727-UB-21-48  
 BV, DZ, DOP, 40056  
 RECON-47550178

[illegible]

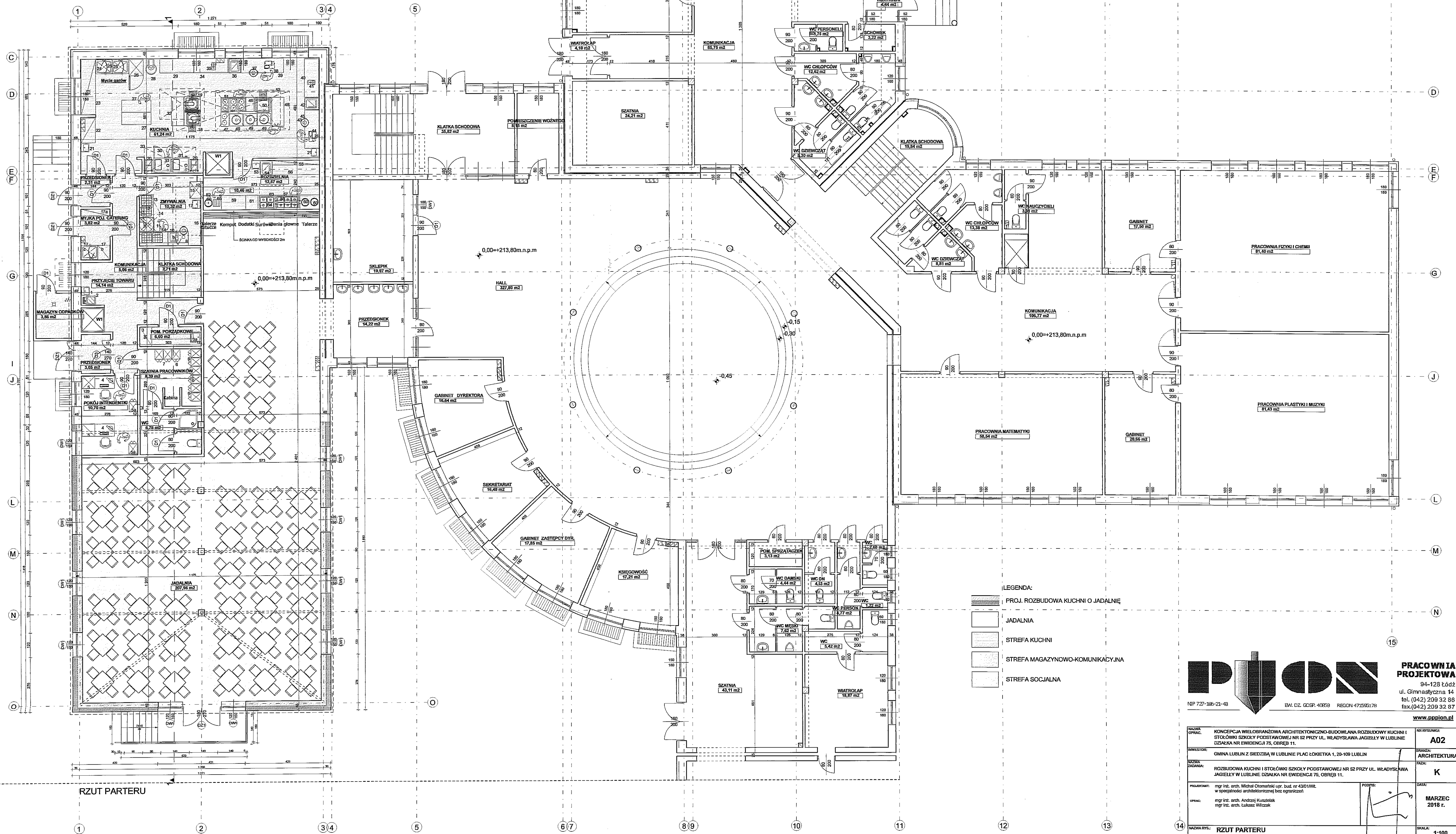
ERZUT PIWNIC

**NAZWA RYG:** **RZUT PIWNIC**

1.100

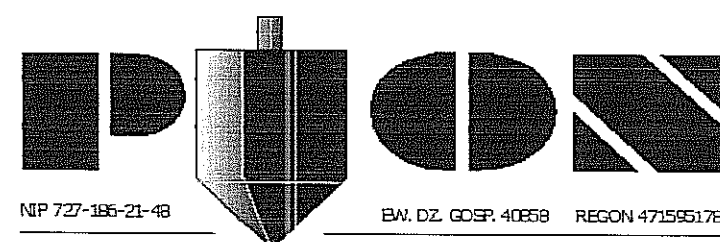
## SPIS URZĄDZEŃ

1	Umieścić	34	Szafa chłodnicza nierdzewna 700 litr
2	Umieścić	35	Szafa chłodnicza nierdzewna 700 litr
3	Waga słabka do 5 kg	36	Szafa z półką
4	Szafa porządkowa z umywalką	37	Basen wody jednokomorowy na podstawie chwałej 3 x 11 GN
5	Basen z krawędzią	38	Basen wody jednokomorowy na podstawie chwałej 3 x 11 GN
6	Łazienka na próbki ciekłoty	39	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
7	Szafka szklana	40	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
8	Szafka szklana	41	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
9	Regał na odpady jadalni	42	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
10	Spryskiwacz z wyładowaniem	43	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
11	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	44	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
12	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	45	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
13	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	46	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
14	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	47	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
15	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	48	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
16	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	49	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
17	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	50	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
18	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	51	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
19	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	52	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
20	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	53	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
21	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	54	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
22	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	55	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
23	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	56	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
24	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	57	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
25	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	58	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
26	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	59	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
27	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	60	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
28	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	61	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
29	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	62	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
30	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	63	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
31	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	64	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
32	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	65	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
33	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	66	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
34	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	67	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
35	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	68	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
36	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	69	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
37	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	70	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
38	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	71	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
39	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	72	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
40	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	73	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
41	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	74	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
42	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	75	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
43	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	76	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
44	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	77	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
45	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	78	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
46	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	79	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
47	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	80	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
48	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	81	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
49	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	82	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
50	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	83	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
51	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	84	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
52	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	85	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem
53	Szafa chłodnicza do zmywania z 2 komorami i obrotową na odpadki, stal nierdzewna	86	Nastawa z półką nierdzewną dwukomorową z grzaniem i oświetleniem



## LEGENDA:

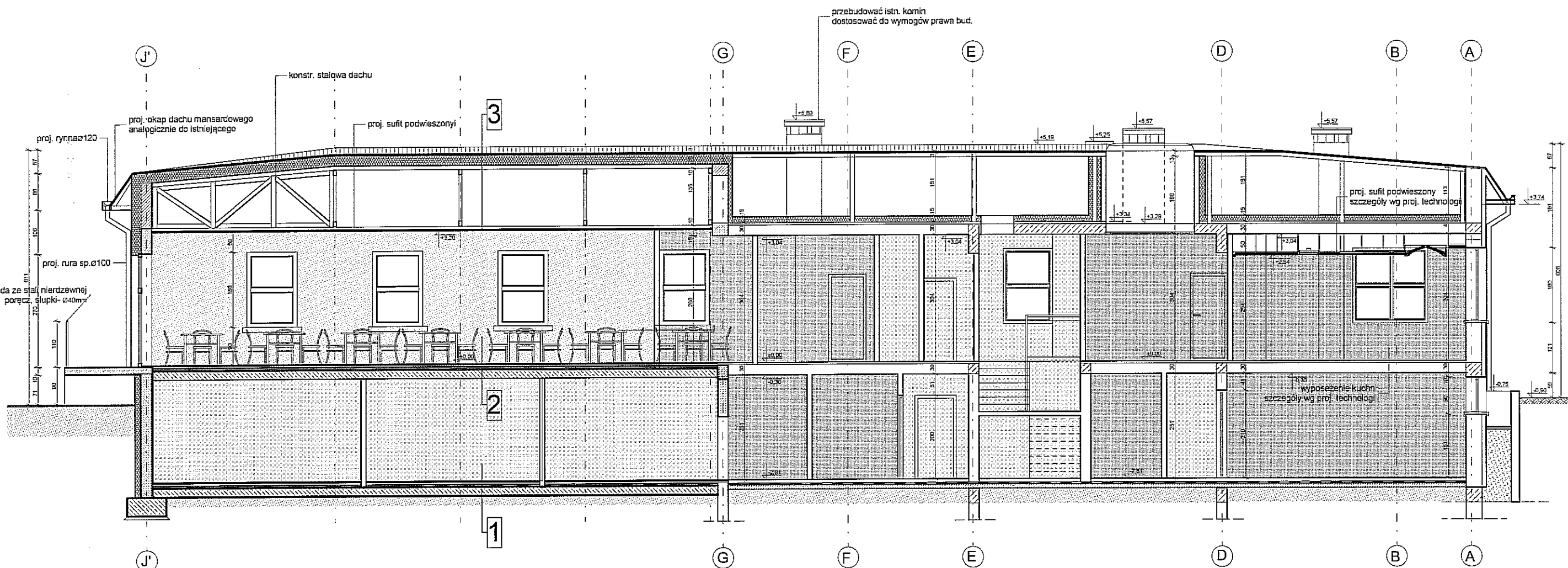
- PROJ. ROZBUDOWA KUCHNI O JADALNIE
- JADALNIA
- STREFA KUCHNI
- STREFA MAGAZYNOWO-KOMUNIKACYJNA
- STREFA SOCJALNA



PRACOWNIA  
PROJEKTOWA  
94-128 Łódź  
ul. Glinna 14  
tel. (042) 209 52 06  
fax. (042) 209 52 07  
www.pion.pl

OPRACOWANIE	KONCEPCJA WIELOBRAZOWA ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANA ROZBUDOWY KUCHNI I STOLOWNI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIELŁY W LUBLINIE	NR RYSUNKU	A02
WYKONANIE	GMINA LUBLIN Z SIĘDZIBĄ W LUBLINIE PLAC ŁOKIETKA 1, 20-100 LUBLIN	BRANŻA	ARCHITEKTURA
TYTUŁ	ROZBUDOWA KUCHNI I STOLOWNI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIELŁY W LUBLINIE. DZIAŁKA NR EWIDENCJA 75, OBRĘB 11.	PRZEM.	K
PROJEKTOWY	mgr inż. arch. Michał Olszowski, mgr inż. arch. Andrzej Kuciński, mgr inż. arch. Łukasz Wilczak	DATA	MARZEC 2018 r.
WYKONAWCA	mgr inż. arch. Andrzej Kuciński, mgr inż. arch. Łukasz Wilczak	SKALA	1:100
WYKONANIE	RZUT PARTERU		





PRZEKRÓJ - 1

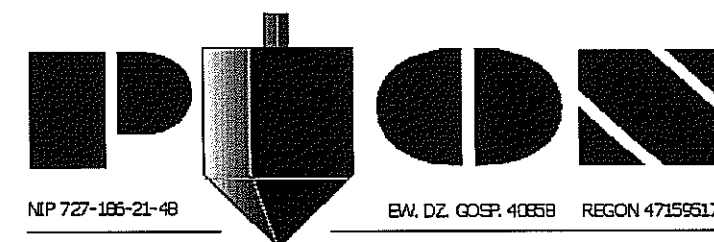
**1** PŁYTKA GRES NA KLEJU  
SZLICHTA CEMENTOWA GR. 4CM ZATARTA NA GŁADKO  
ZBROJONA KRZYŻOWO SIATKĄ Z PRĘTÓW Ø6 MM  
STYROPIAN GR.8CM, FS 20 DO PODŁÓG PŁYWAJĄCYCH  
2 x PAPA TERMOZGRZEWALNA  
WARSTWA KONSTR. POSADZKI B-15 - ZBROJONA GR. 15CM  
PODSYPKA Z PIASKOWA GR. 30 cm UBIJANA NA MOKRO

**2** PŁYTKA GRES NA KLEJU  
SZLICHTA CEMENTOWA GR.6cm ZBROJONA KRZYŻOWO  
DYLATOWANA W POLACH 6X6m, OBWODOWO I NA GRANICY POM.  
STYROPIAN TWARDY FS-20 GR. 6cm UKŁADANY NA GŁADKIEJ POW.  
STROP ŻELBETOWY GR. 15cm WG PROJ. KONSTRUKCJI  
TYNK CEM-WAP GR. 1,5CM MAŁOWANY FARBĄ EMULSYJNĄ  
SUFIT PODWIESZONY MODUŁOWY NA RUSZCIE STAŁOWYM

**3** WIELOWARSTWOWA, SYNTETYCZNA MEMBRANA DACHOWA  
NA BAZIE ELASTYCZNYCH POLIOLEFIN (FPO)  
GR 1,8 mm MOCOWANA MECHANICZNIE DO PODŁOŻA.  
WEŁNA MINERALNA gr. 20cm  
WARSTWA PAROIZOLACYJNA Z FOLI NA BAZIE POLIETYLENU  
BLACHA TRAPEZOWA GR. 10cm  
KONSTRUKCJA STAŁOWA PROJ. ZADASZENIA  
PROJ. SUFIT PODWIESZONY, AKUSTYCZNY  
NA RUSZCIE STAŁOWYM

LEGENDA:

- PROJ. ROZBUDOWA KUCHNI O JADALNIĘ
- JADALNIA
- STREFA KUCHNI
- STREFA MAGAZYNOWO-KOMUNIKACYJNA
- STREFA SOCJALNA



NIP 727-166-21-48

BW. DZ. GOSP. 40858

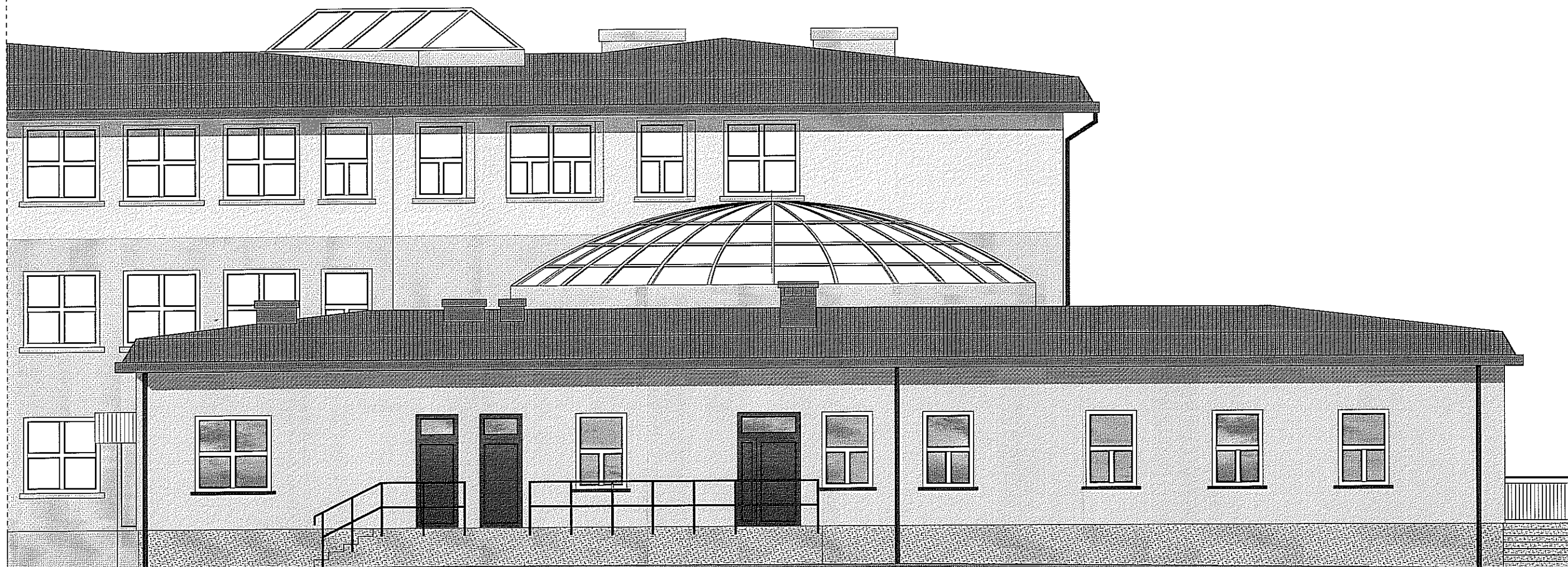
REGON 471595178

**PRACOWNIA  
PROJEKTOWA**

94-128 Łódź  
ul. Gimnastyczna 14  
tel. (042) 209 32 86  
fax.(042) 209 32 87

[www.pppion.pl](http://www.pppion.pl)

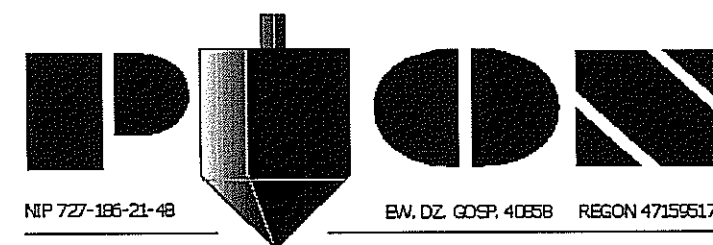
NAZWA OPRAC.	KONCEPCJA WIELOBRANŻOWA ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANA ROZBUDOWY KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W LUBLINIE DZIAŁKA NR EWIDENCJI 75, OBRĘB 11.	NR RYSUNKU: <b>A03</b>
INWESTOR:	GINIA LUBLIN Z SIEDZIBĄ W LUBLINIE PLAC ŁOKIETKA 1, 20-109 LUBLIN	BRANŻA: ARCHITEKTURA
NAZWA ZADANIA:	ROZBUDOWA KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W LUBLINIE DZIAŁKA NR EWIDENCJI 75, OBRĘB 11.	FAZA: <b>K</b>
PROJEKTANT:	mgr inż. arch. Michał Ołomański upr. bud. nr 43/01/WŁ. w specjalności architektonicznej bez ograniczeń	DATA: <b>MARZEC 2018 r.</b>
OPRAC:	mgr inż. arch. Andrzej Kuształak mgr inż. arch. Łukasz Wilczak	SKALA: 1:100
NAZWA RYS.:	PRZEKRÓJ 1-1	



ELEWACJA ZACHODNIA



ELEWACJA POŁUDNIOWA



NIP 727-186-21-48

BW. DZ. GOSP. 40858 REGON 471595178

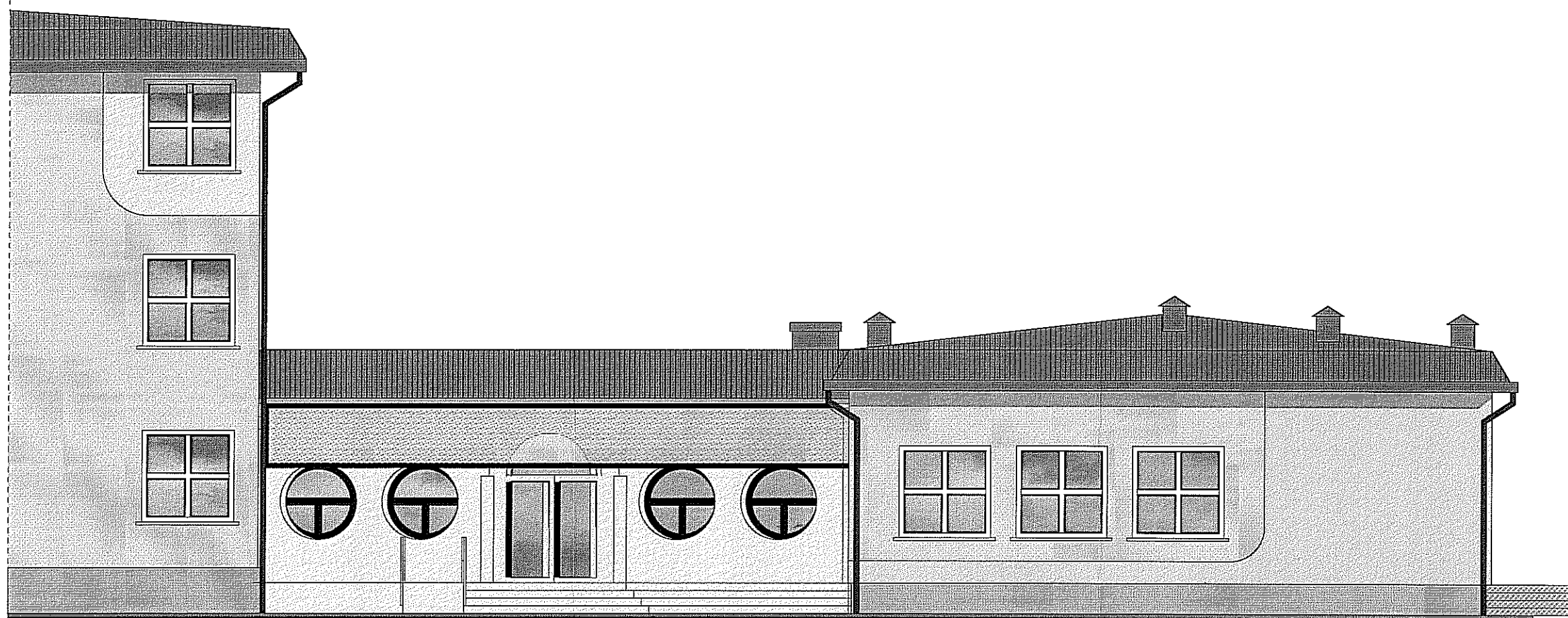
**PRACOWNIA  
PROJEKTOWA**

94-128 Łódź  
ul. Gimnastyczna 14  
tel. (042) 209 32 86  
fax.(042) 209 32 87

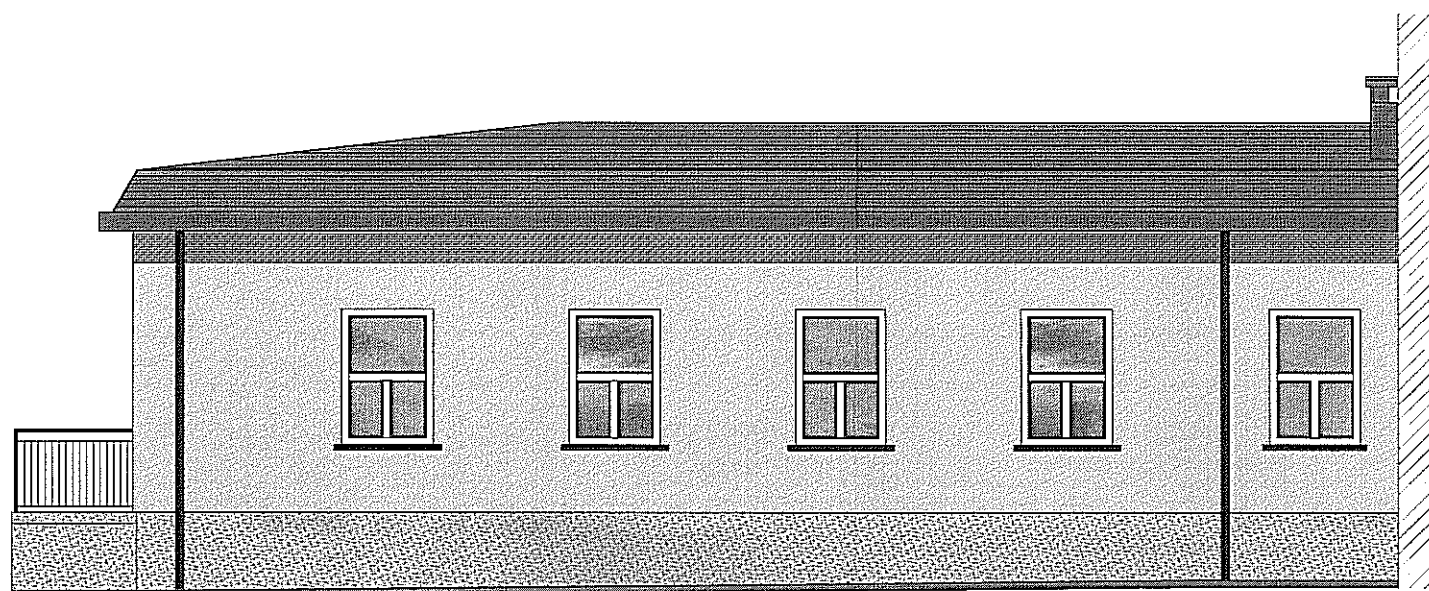
[www.pppion.pl](http://www.pppion.pl)

NAZWA OPRAC.	KONCEPCJA WIELOBRANŻOWA ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANA ROZBUDOWY KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W LUBLINIE DZIAŁKA NR EWIDENCJI 75, OBRĘB 11.	NR RYSUNKU:	<b>A04</b>
INWESTOR:	GMINA LUBLIN Z SIEDZIBĄ W LUBLINIE PLAC ŁOKIETKA 1, 20-109 LUBLIN	BRANŻA:	<b>ARCHITEKTURA</b>
NAZWA ZADANIA:	ROZBUDOWA KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W LUBLINIE DZIAŁKA NR EWIDENCJI 75, OBRĘB 11.	FAZA:	<b>K</b>
PROJEKTANT:	mgr inż. arch. Michał Otomański upr. bud. nr 43/01/Wł. w specjalności architektonicznej bez ograniczeń	DATA:	<b>MARZEC 2018 r.</b>
OPRAC:	mgr inż. arch. Andrzej Kuszeleak mgr inż. arch. Łukasz Wilczek	PODPIS:	
NAZWA RYS.	<b>ELEWACJA ZACHODNIA I POŁUDNIOWA</b>		SKALA: <b>1:100</b>

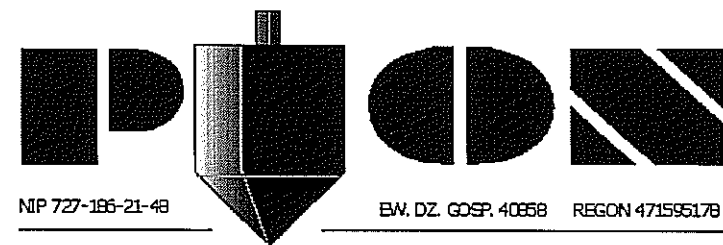




ELEWACJA PÓLNOCNA



ELEWACJA WSCHODNIA



**PRACOWNIA  
PROJEKTOWA**

94-128 Łódź  
ul. Gimnastyczna 14  
tel. (042) 209 32 86  
fax.(042) 209 32 87

[www.pppion.pl](http://www.pppion.pl)

NAZWA OPRAC.	KONCEPCJA WIELOBRANŻOWA ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANA ROZBUDOWY KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W LUBLINIE DZIAŁKA NR EWIDENCJI 75, OBRĘB 11.	NR RYSUNKU:	<b>A05</b>
INWESTOR:	GINA LUBLIN Z SIEDZIBĄ W LUBLINIE PLAC ŁOKIETKA 1, 20-109 LUBLIN	BRANŻA:	ARCHITEKTURA
NAZWA ZADANIA:	ROZBUDOWA KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 52 PRZY UL. WŁADYSŁAWA JAGIEŁŁY W LUBLINIE DZIAŁKA NR EWIDENCJI 75, OBRĘB 11.	FAZA:	<b>K</b>
PROJEKTANT:	mgr inż. arch. Michał Olomański upr. bud. nr 43/01/WŁ. w specjalności architektonicznej bez ograniczeń	DATA:	<b>MARZEC 2018 r.</b>
OPRAC:	mgr inż. arch. Andrzej Kusztelak mgr inż. arch. Łukasz Wilczak	SKALA:	<b>1:100</b>
NAZWA RYS.	ELEWACJE PÓLNOCNA I WSCHODNIA		