

PRACOWNIA PROJEKTOWA

inż. Barbara Antonowicz

ul. Legionów 59/4; 87-100 Toruń

kom 509 018 411

NIP 956 000 31 39

e-mail: akwaprojekt@wp.pl

AKWA ≈≈

3

PROJEKT TECHNOLOGII ŻYWIENIA

Nazwa i adres obiektu budowlanego :

**Projekt remontu KUCHNI i ZAPLECZA kuchennego w
Zespole Szkół Nr 1 w Łysomicach**

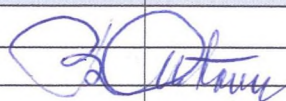
Adres: ul. Warszawska 5; 87-148 Łysomice

Imię i nazwisko lub nazwa Inwestora i adres :

GMINA ŁYSOMICIE ul. Warszawska 8

Branża :

TECHNOLOGIA

Zakres proj. budowlanego	Projektant: Imię i nazwisko	Nr uprawnień budowlanych	Podpis
projektant	inż. Barbara Antonowicz		

Data opracowania: maj 2022 r

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

I CZEŚĆ OPISOWA

- 1.0 Podstawa opracowania
- 2.0 Przedmiot opracowania
- 3.0 Założenia technologiczne
- 4.0 Program powierzchniowy
- 5.0 Opis funkcjonalny
- 6.0 Zatrudnienie
- 7.0 Wytyczne branżowe
(wykończenia budowlane, wymagania konstrukcyjne, oświetlenie, instalacje elektryczne, centralne ogrzewanie, instalacje wody zimnej i ciepłej, kanalizacji i wentylacji)
- 8.0 Urządzenia zastosowane w projekcie
- 9.0 Uwagi końcowe

Tabelaryczne zestawienie urządzeń

(umieszczone na rysunkach)

II. CZEŚĆ GRAFICZNA

- 1.0. Rzut piwnic - zakres zmian powierzchniowych i technologicznych w ramach projektowanego remontu szkoły
- 2.0. Rzut piwnic – inwentaryzacja technologiczna części kuchennej

Ponadto zaadaptowano pomieszczenie wskazane przez dyrekcję, (które dotychczas nie przynależało do zaplecza kuchni) dla potrzeb żywieniowych. Jednocześnie dyslokowano (poprzesuwano) poszczególne pomieszczenia magazynowo-produkcyjne (przy okazji delikatnie je doposażając), ale w ten sposób, żeby w dalszym ciągu znajdowały się w wydzielonej części piwnicy obsługującej tylko kuchnię.

Poza tym z przestronnego pomieszczenia, które dotychczas wykorzystywano do mycia jaj – wyprowadzono znajdujące się tu nieliczne urządzenia, do małego pomieszczenia przy kuchni a to pomieszczenie przeznaczono na prace gospodarcze i porządkowe. Między innymi będą w nim prane i prasowane ubrania robocze.

Ad2. Ważną rzeczą jest uruchomienie istniejącej windy zewnętrznej, która umożliwi łatwe dostarczenie surowców z poziomu parteru na poziom piwnicy, skąd wózkami można będzie transportować je do poszczególnych pomieszczeń magazynowo-produkcyjnych.

Żeby skutecznie odizolować zaplecze kuchenne od części pomieszczeń przeznaczonych dla potrzeb szkoły przewidziano wybudowanie dodatkowej ściany. Ściana ta będzie jednoznacznie oddzielać część pomieszczeń administracyjnych szkoły (np. pomieszczenia archiwum, szatni, sali do ćwiczeń gimnastycznych itp.) a częścią żywieniową.

Droga surowców

Jak wspomniano wcześniej – dla tego celu przeznaczona jest odrębna winda i droga komunikacyjna opisana na rysunku jako DOSTAWA SUROWCA.

Tędy surowiec dostarczany będzie już tylko do odpowiednich pomieszczeń przewidzianych do jego magazynowania i obróbki. Usytuowane tu pomieszczenia to:

- magazyn artykułów suchych i konserwowych;
- magazyn i mycie warzyw z dwoma ciągami obróbki:
 - * oddzielny dla warzyw zielnych i owoców (magazynowanie i mycie pomidorów, sałaty, kapusty, kalafiora, botwiny, ogórków, jabłek...),
 - * oddzielny dla warzyw okopowych (magazynowanie i obieranie z płukaniem ziemniaków, buraków, marchwi, pietruszki...);
- pomieszczenie przygotowania mięsa z dwoma ciągami obróbki:
 - * wstępna obróbka mięsa (ważenie, chłodzenie, mycie, oddzielenie kości..)
 - * wtórna obróbka mięsa (mielenie, przygotowywanie kotletów...);
- magazyn i mycie jaj (w miejsce dotychczasowego pomieszczenia na garnki).

Droga produktów po wstępnej obróbce

Warzywa zielne i okopowe a także czyste jaja, po naświetlaniu należy prznosić do kuchni w szczelnie zamkniętych atestowanych pojemnikach przeznaczonych do przechowywania żywności lub z blachy stalowej nierdzewnej.

Mięso w naszym przypadku nie podlega takiemu rygorowi, ponieważ jego droga transportu do kuchni nie krzyżuje się z drogą brudną (bo nie wychodzimy z nim na korytarz).

Mięso po obróbce wstępnej i wtórnej przynoszone będzie bezpośrednio do kuchni, gdzie na stanowisku z napisem MĄCZNE (które będzie sporadycznie wykorzystywane do wyrobu, pierogów czy klusek) po ostatecznym przyprawieniu, poddane zostanie obróbce termicznej.

Pomieszczenie przygotowywania mięsa połączono z kuchnią właściwą poprzez wykonanie normatywnego otworu drzwiowego co spowodowało, że pomieszczenie to jest przedłużeniem kuchni i tym samym zwiększa jej powierzchnię.

Ponadto zaadaptowano pomieszczenie wskazane przez dyrekcję, (które dotychczas nie przynależało do zaplecza kuchni) dla potrzeb żywieniowych. Jednocześnie dyslokowano (poprzesuwano) poszczególne pomieszczenia magazynowo-produkcyjne (przy okazji delikatnie je doposażając), ale w ten sposób, żeby w dalszym ciągu znajdowały się w wydzielonej części piwnicy obsługującej tylko kuchnię.

Poza tym z przestronnego pomieszczenia, które dotychczas wykorzystywano do mycia jaj – wyprowadzono znajdujące się tu nieliczne urządzenia, do małego pomieszczenia przy kuchni a to pomieszczenie przeznaczono na prace gospodarcze i porządkowe. Między innymi będą w nim prane i prasowane ubrania robocze.

Ad2. Ważną rzeczą jest uruchomienie istniejącej windy zewnętrznej, która umożliwi łatwe dostarczenie surowców z poziomu parteru na poziom piwnicy, skąd wózkami można będzie transportować je do poszczególnych pomieszczeń magazynowo-produkcyjnych.

Żeby skutecznie odizolować zaplecze kuchenne od części pomieszczeń przeznaczonych dla potrzeb szkoły przewidziano wybudowanie dodatkowej ściany. Ściana ta będzie jednoznacznie oddzielać część pomieszczeń administracyjnych szkoły (np. pomieszczenia archiwum, szatni, sali do ćwiczeń gimnastycznych itp.) a częścią żywieniową.

Droga surowców

Jak wspomniano wcześniej – dla tego celu przeznaczona jest odrębna winda i droga komunikacyjna opisana na rysunku jako DOSTAWA SUROWCA.

Tędy surowiec dostarczany będzie już tylko do odpowiednich pomieszczeń przewidzianych do jego magazynowania i obróbki. Usytuowane tu pomieszczenia to:

- magazyn artykułów suchych i konserwowych;
- magazyn i mycie warzyw z dwoma ciągami obróbki:
 - * oddzielny dla warzyw zielnych i owoców (magazynowanie i mycie pomidorów, sałaty, kapusty, kalafiora, botwiny, ogórków, jabłek...),
 - * oddzielny dla warzyw okopowych (magazynowanie i obieranie z płukaniem ziemniaków, buraków, marchwi, pietruszki...);
- pomieszczenie przygotowania mięsa z dwoma ciągami obróbki:
 - * wstępna obróbka mięsa (ważenie, chłodzenie, mycie, oddzielenie kości..)
 - * wtórna obróbka mięsa (mielenie, przygotowywanie kotletów...);
- magazyn i mycie jaj (w miejsce dotychczasowego pomieszczenia na garnki).

Droga produktów po wstępnej obróbce

Warzywa zielne i okopowe a także czyste jaja, po naświetlaniu należy prznosić do kuchni w szczelnie zamkniętych atestowanych pojemnikach przeznaczonych do przechowywania żywności lub z blachy stalowej nierdzewnej.

Mięso w naszym przypadku nie podlega takiemu rygorowi, ponieważ jego droga transportu do kuchni nie krzyżuje się z drogą brudną (bo nie wychodzimy z nim na korytarz).

Mięso po obróbce wstępnej i wtórnej przynoszone będzie bezpośrednio do kuchni, gdzie na stanowisku z napisem MĄCZNE (które będzie sporadycznie wykorzystywane do wyrobu, pierogów czy klusek) po ostatecznym przyprawieniu, poddane zostanie obróbce termicznej.

Pomieszczenie przygotowywania mięsa połączono z kuchnią właściwą poprzez wykonanie normatywnego otworu drzwiowego co spowodowało, że pomieszczenie to jest przedłużeniem kuchni i tym samym zwiększa jej powierzchnię.

4.0. Program powierzchniowy:

Poniżej przedstawiono powierzchnię pomieszczeń na opracowywanym poziomie piwnic (zarówno produkcyjnych jak i magazynowych):

* kuchnia właściwa (ok. 16,9m ² +15,9m ²)	ok. 32,8m ²
* przygotowalnia mięsa	ok. 15,5m ²
	Razem: ok. 48,8m ²
* magazyn i obieranie warzyw	ok. 17,9m ²
* magazyn art. suchych i konserwowych	ok. 23,7m ²
* pomieszczenie socjalne i biuro	ok. 13,5m ²
* pomieszczenie gospodarcze	ok. 10,2m ²
* komunikacja w części magazynowej i produkcyjnej.....	ok. 21,4m ²

5.0. Opis funkcjonalny :

Zarówno mięsa jak i warzywa po obróbce w swoich pomieszczeniach przenoszone będą do kuchni właściwej na odpowiednie stanowiska pracy gdzie po przyprawieniu poddane zostaną obróbce termicznej.

Po odpowiednim przygotowaniu i obróbce termicznej, posiłki przekazywane będą windą do wydawalni na parterze.

Kuchnia

Pod ścianą przy windzie istnieje ciąg urządzeń służący obróbce termicznej.

Składa się on z::

- * patelni elektrycznej przechylnej 1 szt
- * taboretów elektrycznych 2 szt
- * ze stołu pomocniczego tzw. odstawki 1 szt
- * kuchni elektrycznej 4-ro palnikowej 1 szt
- * pieca konwekcyjnego..... 1 szt

Nad tymi urządzeniami znajduje się przyścienny wyciągowy okap wentylacyjny.

Całość funkcjonuje prawidłowo i nie przewiduje się wymiany tego ciągu technologicznego.

W tym miejscu następuje ostateczna obróbka termiczna przygotowanych wcześniej produktów nie tylko mięsnych ale warzywnych, mącznych i rybnych.

W kuchni rozstawiono wszystkie dotychczasowe stoły i urządzenia uzupełniając je o powstałe dodatkowe ciągi przygotowawcze takie jak przygotowanie surówek, czy dań mącznych a także ryb.

W tym celu należy kupić dodatkowe stoły opisane w tabelce na rys. literką „B”.

W kuchni pod oknami znajdują się kaloryfery, które uniemożliwiają stworzenie jednolitego ciągu produkcyjnego. Ustawiono tu na stole szatkownicę do warzyw

Oprócz 2 szt dodatkowych dużych obudowanych stołów przygotowawczych na środku kuchni (wskazanych powyżej) należałoby dokupić:

1 umywalkę do rąk, 1 zlew 1-komorowy przy stole służącym do obróbki filetów rybnych oraz 1 stół przewidziany właśnie dla ryb.

Na ścianie wzdłuż wspomnianego wyżej ciągu, można zawiesić szafki przeznaczone na przyprawy. Przy ścianie wejściowej do kuchni ustawiono regały i stół z basenem przeznaczonym do mycia garnków. Przy basenie postawić regał na brudne garnki, natomiast na czyste garnki przeznaczono regał przy stole „na ryby”. Dużo miejsca na garnki znajdzie się jeszcze pod dwoma środkowymi stołami, które powinny być zakupione lub wykonane indywidualnie jako obudowane z półką.

Przygotownia mięsa

W pomieszczeniu tym wydzielono dwa ciągi obróbki mięsa:

jeden ciąg wstępnej obróbki mięsa i jeden ciąg wtórnej obróbki mięsa.

Pomieszczenie to wyposażono w istniejące urządzenia (waga, chłodziarka i kotleciarka) oraz w istniejące stoły. Ciąg obróbki wstępnej – jest bez zmian.

Natomiast ciąg obróbki wtórnej należałoby doposażyć w maszynę do mielenia mięsa (wilk) i dodatkowy stół roboczy a także dokupić 1 zlew 1-komorowy do mycia przyborów używanych na danym stanowisku pracy i do mycia części ustawionych tu urządzeń.

Pomieszczenie mycie jaj

Pomieszczenie to „przeniesiono” bliżej kuchni. A właściwie przeniesiono urządzenia służące do magazynowania jaj (chłodziarkę), do ich mycia (zlew 2-komorowy) oraz stół na którym ustawiono naświetlacz do jaj.

Magazyn i mycie warzyw

W pomieszczeniu tym znajdują się dwa ciągi technologiczne.

Po wejściu z prawej strony - przewidziano 2 nowe regały na skrzynki z warzywami zielnymi i na skrzynki z owocami, które należy umyć w zlewie a następnie osuszyć w zawieszonym nad zlewem drucianym koszu, zabranym z dotychczasowego miejsca na czyste garnki.

Po lewej stronie należy ustawić skrzynię (z łąt drewnianych) na ziemniaki, regał na warzywa okopowe i stół odstawczy. Warzywa po obraniu w obieraczce i opłukaniu w nowym basenie oraz po oczkowaniu nad stołem należy przenieść (w zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do transportowania żywności) do obróbki termicznej w kuchni.

W pomieszczeniu tym należy dokupić 3 regały i 1 niewielki stół odstawczy.

Magazyn artykułów suchych i konserwowych-

- przeniesiono do pomieszczenia, dotąd nie wchodzącego w zakres zaplecza kuchennego. Wyposażono go w regały z poprzedniego magazynu dodając jeszcze 2 regały nowe z uwagi na wykorzystanie większej obecnie powierzchni użytkowej.

Pomieszczenia: socjalne i biuro, sanitariaty

Pomieszczenia te nie wchodzą w zakres zmian. Pozostają takie jakie dotychczas były akceptowane.

Pomieszczenie gospodarcze

Pomieszczenie gospodarcze powstało po przeniesieniu mycia jaj w pobliżu kuchni. Jest przestronne (F=10,2m²) i zmieści się tu oprócz środków czystości również pralka i miejsce do prasowania fartuchów (ubrań roboczych).

Należy wyposażyc je w niewielki stół z basenem, (800x600x300), umywalkę i w zlew zawieszony 50cm nad posadzką (dla łatwiejszego nabierania wody do wiadra i do mycia mopa) oraz w pralkę.

UWAGA –

Zakupu nowych stołów czy ich indywidualne wykonanie należy zlecić po zakończeniu wszystkich prac budowlanych i wykończeniowych, gdyż tynki i glazura ścienna może spowodować zmianę dotychczas przyjętych wymiarów ścian.

6.0.Zatrudnienie

Przyjęto zatrudnienie w ilości :

* kuchnia z przygotowalnią i zmywalnią - 3 osoby.

Te same panie będą rozwozić posiłki jak i sprzątać pomieszczenia kuchenne.

7.0.Wytyczne branżowe:

7.1. Wykończenie budowlane wnętrz i pomieszczeń zaplecza kuchni:

Posadzki:

Gładkie, nieścieralne, nieśliskie, łatwe do utrzymania w czystości.

Spadek w pomieszczeniu kuchennym 1,5 % w kierunku wpustów (jeśli takie istnieją). Cokoły wysokości 10-15 cm.

Ściany:

Zmywalnia – glazura do wys.2,0 m; > ściany malować farbą emulsyjną,

Kuchnia – jak zmywalnia.

Korytarze – malowanie olejne do wys.2,0 m; powyżej farbą emulsyjną

Sufity - malowane farbą emulsyjną

Magazyny – powierzchnia gładka do wysokości 1,60 m lub 2,00 m
(łatwo zmywalna i wodoodporna)

Pomieszczenia sanitarne – do wys. 2,0 m malować farbą łatwo zmywalną i wodoodporną.

Drzwi:

Szerokość drzwi prowadzących do pomieszczeń produkcyjnych oraz w komunikacji technologicznej powinna wynosić 1,0m o ile jest to możliwe z przyczyn technicznych.

Okna:

W pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych należy przystosować okna do zamontowania siatek ochronnych przed owadami.

Okna powinny być otwierane z poziomu podłogi.

Narożniki:

Narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone kątownikami przed uderzeniami.

7.2. Wymagania konstrukcyjne

W konstrukcji przegród należy zastosować zabezpieczenie ścian przed „poceniem” tzw. paroizolację (izolację cieplną).

7.3. Oświetlenie:

* Wydawalnia - 500 lx

* Pomieszczenia produkcyjne - 200 lx

* Magazyny - 50 lx

* Komunikacja, pomieszczenia personelu - 100 lx

* W pozostałych pomieszczeniach wg obowiązujących norm.

Należy zaprojekt. oświetlenie bezpieczeństwa (zgod.z Dz.U nr75/05 z póź.zm)

7.4. Instalacja elektryczna:

Należy przewidzieć instalację ochrony od porażeń przy wszystkich maszynach i urządzeniach zasilanych w energię elektryczną.

7.5. Centralne ogrzewanie

Przewody c.o. i c.w. przechodzące przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe, należy zaizolować izolacją termiczną. Nie należy stosować grzejników z rur ożebrowanych.

7.6. Instalacja wody zimnej i ciepłej

Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń wskazanych w projekcie. Ciepła woda powinna być dostarczona w temperaturze 45-55°.

Przewody wody zimnej i ciepłej w pomieszczeniach produkcyjnych należy zaizolować.

7.7. Kanalizacja:

Wszystkie ścieki technologiczne w przypadku odprowadzania do kanalizacji sanitarnej należy wcześniej skierować do łapacza tłuszczów, skąd po odstaniu i osadzeniu się tłuszczu w zbiorniku, mogą spływać do kanału sanitarnego.

W przypadku istniejącego zewnętrznego zbiornika bezodpływowego można ścieki z kuchni i zmywalni bezpośrednio odprowadzać do szamba.

7.8. Wentylacja

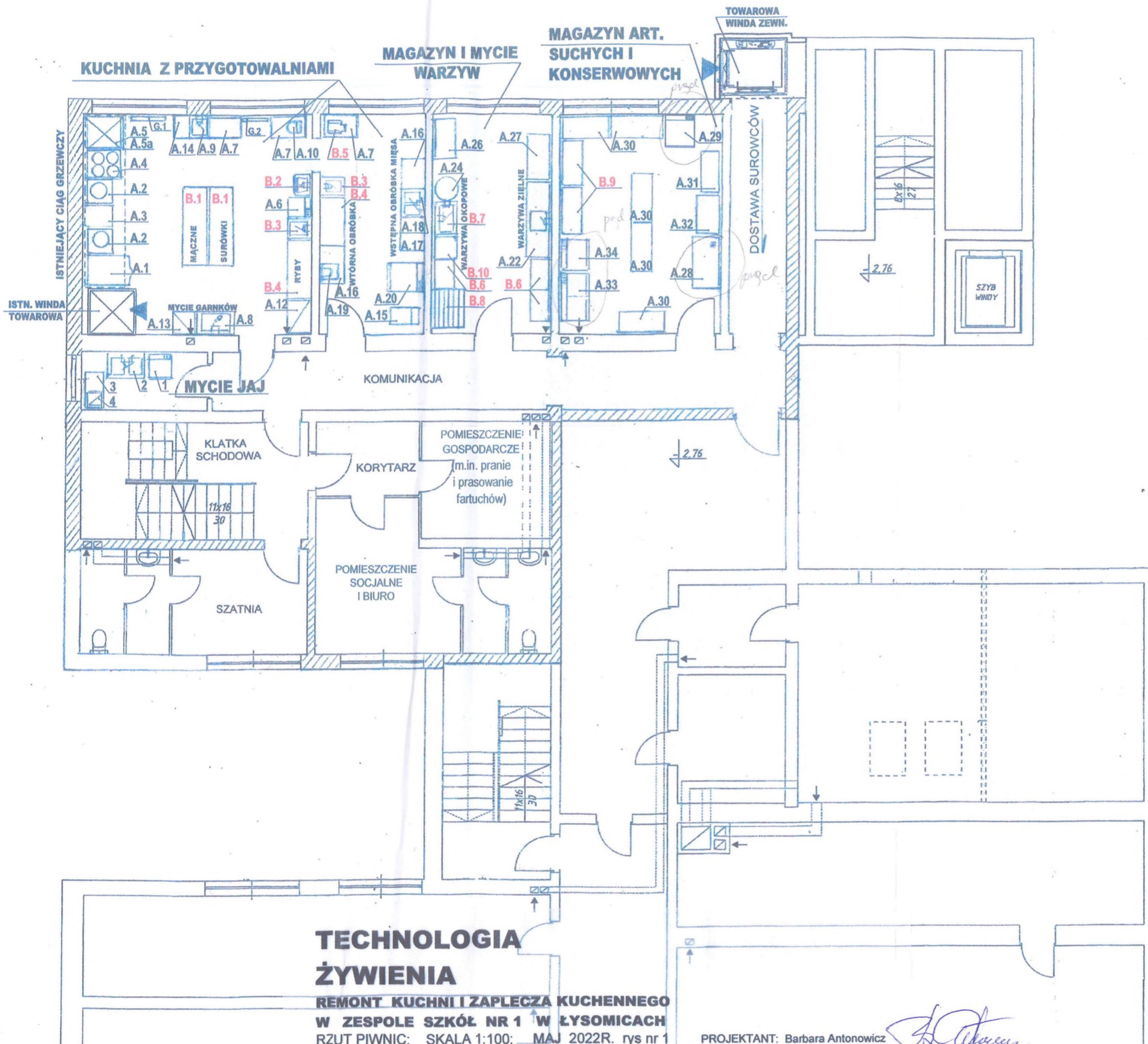
8.0. Zastosowane urządzenia w projekcie

W projekcie zastosowano w większości urządzenia już istniejące lecz zlokalizowane dotychczas w innych miejscach a tylko nieznacznie nowe.

9.0. Uwagi końcowe:

1. Po wykonaniu glazury i robót wykończeniowych, przed złożeniem zamówienia na wyposażenie, należy sprawdzić czy dobre stoły i regały mieszczą się wzdłuż zaprojektowanych ścian.
2. Nad umywalkami należy umocować plastikowe rolki z papierowymi ręcznikami i jak najbliżej usytuować pojemniki na zużyte ręczniki.

PROJEKTANT Barbara Antonowicz



TECHNOLOGIA ŻYWIENIA

REMONT KUCHNI I ZAPLECZA KUCHENNEGO
W ZESPOLE SZKÓŁ NR 1 W ŁYSOMICACH
RZUT PIWNIC; SKALA 1:100; MAJ 2022R. rys nr 1

PROJEKTANT: Barbara Antonowicz

Lp.	NAZWA URZĄDZENIA	SZT	WYMIARY W RZUCIE
KUCHNIA Z PRZYGOTOWALNIAMI (dł.x szer.)			
A.1.	Patelnia przechylna	1	750x1050
A.2.	Taboret elektryczny	2	750x600
A.3.	Odstawka	1	400x700
A.4.	Kuchnia 4-palnikowa	1	800x900
A.5.	Piec konwekcyjny	1	900x900
A.5a	Okap wentyl. wyciągowy	1	ok4350x1100
A.6.	Chłodziarka na tłuszcz	1	550x600
A.7.	Stół roboczy	3	800x600
A.8.	Stół z basenem	1	1000x600
A.9.	Stół ze zlewem 1-komorowy	1	500x600
A.10.	Robot wieloczynnościowy (szatkownica do warzyw)	1	-
B.1.	Stół roboczy zabudowany z półką	1	2000x600
A.12.	Regał stalowy z 3 półkami (na czyste garnki)	1	850x600
A.13.	Regał stalowy z 3 półkami (na brudne garnki)	1	600x600
A.14.	Szafka niska z szufladami	1	450x600
B.2.	Umywalka	1	ok. 300x200
B.3.	Stół ze zlewem 1-komorowym	1	500x600
A.15.	Waga stojąca - elektroniczna	1	370x720
A.16.	Stół roboczy	2	800x600
A.17.	Stół roboczy	1	1000x600
A.18.	Stół ze zlewem 2-komorowym	1	800x600
A.19.	Kotłociarka - na stole	1	470x200
A.20.	Szafa chłodnicza 2-dzielna	1	700x900
B.4.	Stół roboczy z półką	2	1400x800
B.5.	Wilk do mięsa	1	na stole
MAGAZYN I MYCIE WARZYW			
B.6.	Regał magazynowy	3	800x500
A.22.	Stół ze zlewem i półką	1	1400x600
B.7.	Basen do płukania okopowych (stół z basenem)	1	800x600
B.10	Stół roboczy (odstawka)	1	600x600
A.24.	Obieraczka do ziemniaków	1	średnica 630
B.8.	Skrzynia z desek (na ziemniaki)	1	1100x800
A.26.	Stół roboczy z półką do oczkowań	1	1100x600
A.27.	Stół roboczy z półką	1	1150x600
MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH I KONSERW.			
A.28.	Zamrażarka skrzyniowa	1	1330x700
A.29.	Szafa chłodnicza	1	730x800
A.30.	Ława magazynowa - drewno	5	1300x500
A.31.	Regał metalowy z 4-półkami	1	1200x400
A.32.	Regał metalowy z 4-półkami	1	1000x600
A.33.	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa	1	1200x700
A.34.	Szafa chłodnicza 1-drzwiowa	1	800x700
B.9.	Regał magazynowy	2	1200x400
POM. MYCIA JAJ - urządzenia przenoszone			
1.	Lodówka	1	600x600
2.	Zlew 2-komorowy	1	800x600
3.	Stół - wąski	1	800x400
4.	Naświetlacz do jaj	1	na stole

UWAGI:

- urządzenia oznaczone literką **A** są urządzeniami istniejącymi a te oznaczone literką **B** są nowe;
- na rysunku literkami G1 i G2 oznaczono istniejące grzejniki płytowe (o dł. odpowiednio 85cm i 70cm), z których G2 uniemożliwia ciągłość zabudowy.

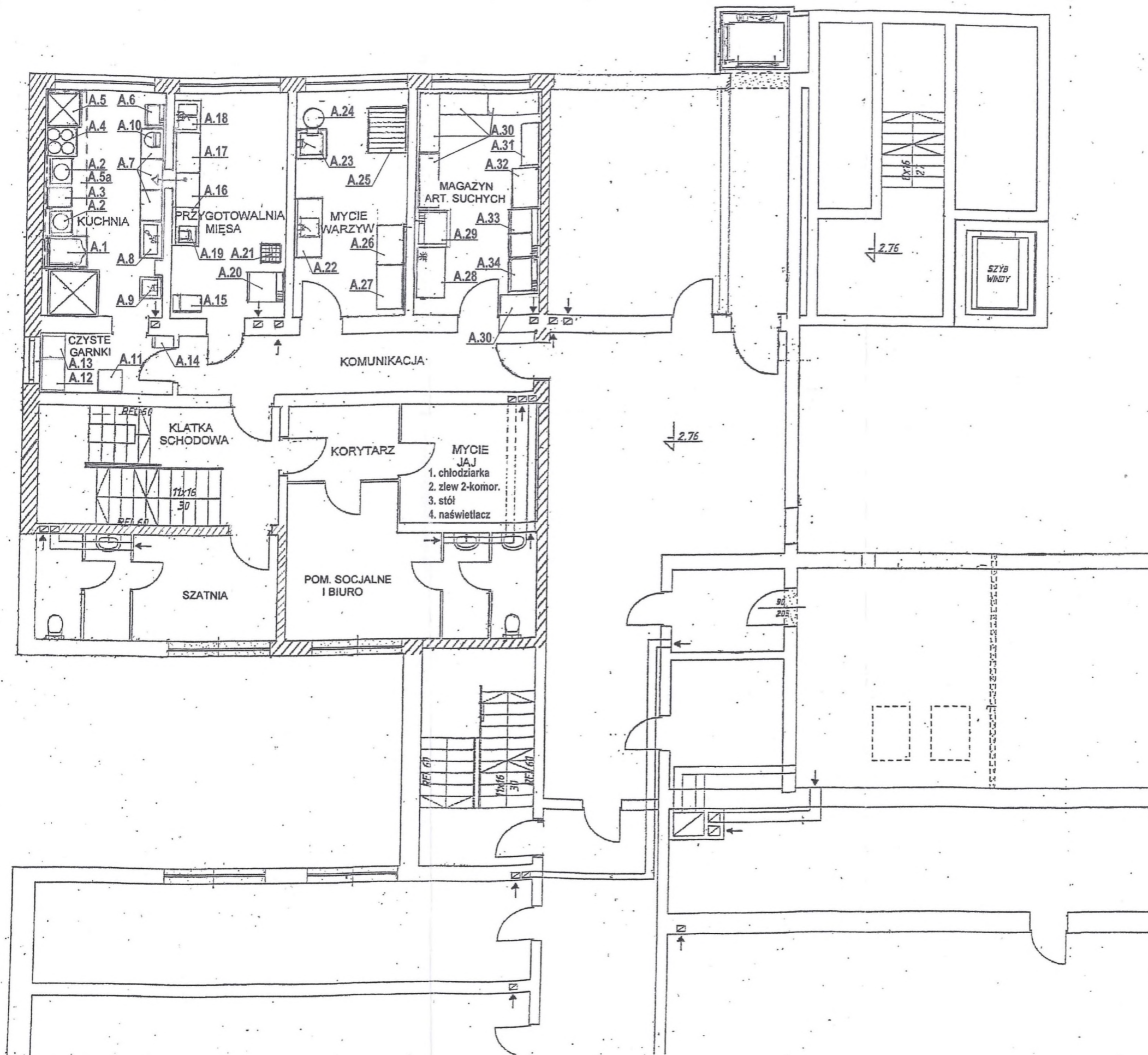


TABELA INWENTARYZACYJNA

Lp.	NAZWA URZĄDZENIA	SZ T	WYMIARY W RZUCIE
KUCHNIA + POM. NA CZYSTE GARNKI (dł.x szer.)			
A.1.	Patelnia przechylna	1	750x1050
A.2.	Taboret elektryczny	2	750x600
A.3.	Odstawka	1	400x700
A.4.	Kuchnia 4-palnikowa	1	800x900
A.5.	Piec konwekcyjny	1	900x900
A.5a	Okap wentyl. wyciągowy	1	ok4350x1100
A.6.	Chłodziarka na próbki	1	550x600
A.7.	Stół roboczy	3	800x600
A.8.	Stół z basenem	1	1000x600
A.9.	Stół ze zlewem 1-komorowy	1	500x600
A.10.	Robot wieloczynnościowy (szatkownica - na stole)	1	
A.11.	Podest stalowy wys. 30 cm	1	650x600
A.12.	Regał stalowy z 3 półkami	1	850x600
A.13.	Regał stalowy z 3 półkami	1	600x600
A.14.	Szafka niska z szufladami	1	450x600
PRZYGOTOWALNIA MIĘSA			
A.15.	Waga stojąca - elektroniczna	1	370x720
A.16.	Stół roboczy	2	800x600
A.17.	Stół roboczy	1	1000x600
A.18.	Stół ze zlewem 2-komorowym	1	800x600
A.19.	Kotłociarka - na stole	1	470x200
A.20.	Szafa chłodziacza 2-dzielna	1	700x900
A.21.	Kłoc masarski do mięsa	1	ok. 400x400
POMIESZCZENIE MYCIA WARZYW			
A.22.	Stół ze zlewami i półką	1	1400x600
A.23.	Basen do płukania okopowych (wykonanie indywidualne)	1	800x800
A.24.	Obieraczka do ziemniaków	1	średnica 630
A.25.	Skrzynia z desek (na ziemniaki)	1	930x1150
A.26.	Stół roboczy z półką	1	1100x600
A.27.	Stół roboczy z półką	1	1150x600
MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH			
A.28.	Zamrażarka skrzyniowa	1	1330x700
A.29.	Szafa chłodziacza	1	730x800
A.30.	Ława magazynowa - drewno	5	1300x500
A.31.	Regał metalowy z 4-półkami	1	1200x400
A.32.	Regał metalowy z 4-półkami	1	1000x600
A.33.	Szafa chłodziacza 2-drzwiowa	1	1200x700
A.34.	Szafa chłodziacza 1-drzwiowa	1	1200x700
POMIESZCZENIE MYCIA JAJ - do przeniesienia			
1.	Lodówka	1	600x600
2.	Zlew 2-komorowy	1	800x600
3.	Stół - wąski	1	800x400
4.	Naświetlacz do jaj	1	na stole

RZUT PIWNIC

Inwentaryzacja technologiczna części kuchennej w Zespole Szkół Nr1 w Łysomicach

rys. nr 2
data inwentaryzacji: m a j 2022 r
wykonała: Barbara Antonowicz