


**Ciąg technologiczny:**

- ① - dojscie pracownikow do szatni - przed rozpoczęciem produkcji
- ② - dojscie pracownikow na stanowiska pracy
- ③ - dostarczenie artykułow żywnościowych do zakładu - przed rozpoczęciem produkcji
- ④ - przekazanie warzyw po wstępnej obróbce do kuchni - w trakcie produkcji
- ⑤ - przekazanie zmielonego mięsa do kuchni - w trakcie produkcji
- ⑥ - przekazanie produktu gotowego do wydawki i dalej do odbiorcy
- ⑦ - dojscie konsumenta do stołwki
- ⑧ - zwrot naczyń po zakończonej konsumpcji (konsument)
- ⑨ - przekazanie wymytych i wysuszonych naczyń ze zmywalni do wydawki i magazynu naczyń - w trakcie produkcji
- ⑩ - usunięcie odpadków z zakładu - po zakończeniu produkcji

**Stanowiska robocze:**

- S1 - stanowisko wydawania potraw
- S2 - stanowisko mycia i wypazania naczyń pokonsumpcyjnych
- S3 - stanowisko obierania warzyw
- S4 - stanowisko porcjowania warzyw
- S5 - stanowisko dezynfekcji jaj
- S6 - stanowisko mielenia mięsa
- S7 - stanowisko wyrobu zup
- S8 - stanowisko potraw mącznych
- S9 - stanowisko potraw rybnych
- S10 - stanowisko potraw mięsnych
- S11 - stanowisko obróbki cieplnej
- S12 - stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego


**PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO**  
 TYPU "STOLÓWKA SZKOLNA"  
 Kwidzyn ul. Warszawska 13, działka geodezyjna nr 473/3

PROWADZĄCY ZAKŁAD: Szkoła Podstawowa nr 4 - Kwidzyn ul. Warszawska 13

**RZUT PARTERU (FRAGMENT)**  
**TECHNOLOGIA ZAKŁADU**

PROJEKTOWAŁ: inż. Michał Chodorowski  
 upr. nr POM/0116/PWOK/11

rys. nr **5** skala 1 : 75  
 październik 2022 r.