

PROJEKT BLOKU ŻYWIENIA

Inwestycja:	Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej
Adres inwestycji:	Chrostkowo
Inwestor:	Urząd Gminy Chrostkowo
Branża:	Technologia

projektant *[signature]*
Elzbieta Sawa

Włocławek, wrzesień 2004

Zawartość opracowania

1. Przedmiot opracowania
2. Podstawa opracowania
3. Dane ogólne
4. Zatrudnienie
5. Opis procesu technologicznego
6. Wykaz mebli i urządzeń gastronomicznych
7. Zestawienie mocy urządzeń chłodniczych i grzewczych
8. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz i instalacji
9. Wykaz producentów urządzeń i sprzętu przeznaczonego do wyposażenia bloku żywieniowego, uwzględnionych w niniejszym opracowaniu
10. Wykaz rysunków

Rys. 1 - Stołówka szkolna – rzut parteru – branża budowlana

Rys. 2 - Stołówka szkolna – rzut parteru – branża technologiczna

1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii stołówki w Szkole Podstawowej w miejscowości Chrostkowo. W związku z przebudową i modernizacją szkoły zaprojektowano samodzielny blok żywieniowy w miejscu, obsługujący uczniów, oddział przedszkolny i personel.

Dziennie przygotowywanych będzie ok. 500 obiadów, w tym ok. 300 wydawanych na miejscu, a ok. 200 wydawanych na zewnątrz do szkół w gminie. Dla uczniów planuje się obiady jednodaniowe, co pozwoli ograniczyć wyposażenie i stanowiska pracy w kuchni.

Dla przedszkola przygotowywane będą obiady 2-daniowe oraz śniadania w ilości ok. 40 posiłków jednorazowo.

2. Podstawa opracowania

Podstawą opracowania w/w technologii są:

- wytyczne programowe i funkcjonalno-przestrzenne podane przez Inwestora,
- podkład architektoniczny w skali 1:100,
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.04.2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dziennik Ustaw Nr 104 z 2004 r. Poz. 1096).
- wytyczne programowo funkcjonalne projektowania internatów Ministerstwa Oświaty i Wychowania Nr 10 Poz. 65 z dnia 27.10.1979 r.

3. Dane ogólne

Blok żywieniowy zaprojektowano w poziomie parteru w wydzielonej części budynku głównego Szkoły z samodzielnym wejściem od strony zaplecza. Obiekt wyposażony jest w instalacje:

- wodociagową - sieć gminna,
- kanalizacyjną - sieć gminna,
- c.o. i ciepłej wody użytkowej z własnej kotłowni,
- elektryczną,
- telefoniczną,
- alarmową.

Zestawienie pomieszczeń i powierzchni bloku żywienia:

<u>parter:</u>	<u>pow.</u>
- komunikacja (A)	- 15,2 m ²
- przygotowalnia wstępna (B)	- 6,63 m ²
- kuchnia (C) + wydawalnia (C1)	- 36,58 m ²
- jadalnia (D)	- 47,5 m ²
- zmywalnia naczyń stołowych (E)	- 7,48 m ²
- obieralnia warzyw (F)	- 5,2 m ²
- magazyn owoców i warzyw (G)	- 6,15 m ²
- magazyn art. spożywczych (H)	- 6,58 m ²
- szatnia personelu (I)	- 5,43 m ²
- WC personelu (J)	- 1,37 m ²
- myjnia pojemników transportowych (K)	- 5,6 m ²
- magazyn i sterylizacja jaj (L)	- 2,94 m ²
- przedmagazyn (M)	- 6,2 m ²
- pomieszczenie porządkowe (N)	- 2,33 m ²
Razem	- 156,11 m²

Wysokość pomieszczeń: 3,0 m.

Do bloku żywienia prowadzi 1 wejście zewnętrzne od strony podwórza gospodarczego, które stanowi drogę zaopatrzenia i wejście personelu.

4. Zatrudnienie

Planowane zatrudnienie wynosi 2 osoby (kobiety) w systemie jednozmianowym. Dla pracowników zaprojektowano zespół sanitarny, który obejmuje: szatnię z aneksem socjalnym (miejsce do spożywania posiłków) oraz węzeł sanitarny z umywalką i kabiną ustępową.

5. Opis procesu technologicznego

Towar po dostarczeniu będzie wstępnie sprawdzany i ważony w przedmagazynie (M), a następnie składowany w odpowiednich dla danego asortymentu magazynach usytuowanych w poziomie parteru.

W przypadku dostawy większej ilości produktów wskazane jest korzystanie z podręcznego wózka do ich przewożenia. Magazyn owoców i warzyw (G) wyposażony będzie w regały i podesty na skrzynki. Magazyn jaj (L) wyposażono w lodówkę do przechowywania jaj oraz stanowisko do mycia i dezynfekcji jaj z naświetlaczem UV. W magazynach zainstalowane będą zawory czerpalne z zimną i ciepłą wodą bieżącą oraz wpusty podłogowe. W magazynie produktów spożywczych (H) przewiduje się magazynowanie surowców na regałach i paletach oraz w urządzeniach chłodniczych tj. szafach chłodniczych. Taka ilość urządzeń pozwoli na zachowanie właściwej segregacji środków spożywczych. Magazyn spożywczy (S) będzie wyposażony w zawór czerpalny ze złączką do węża z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz wpust podłogowy.

Mycie i obieranie ziemniaków i warzyw odbywało się będzie w obieralni (F) usytuowanej przy magazynie (G). Pomieszczenie obieralni wyposażono w basen do mycia warzyw oraz mechaniczną obieraczkę z łapaczem miazgi ziemniaczanej.

Proces obróbki wstępnej tzw. brudnej będzie miał miejsce w przygotowalni wstępnej (B). W pomieszczeniu tym wydzielono stanowisko do rozmrażania i płukania mięsa i ryb, wyposażone w stół roboczy i zlewozmywak 2-komorowy.

Obrane i umyte półprodukty trafiają do kuchni (C), gdzie podlegają dalszej obróbce. W kuchni wydzielono ciąg stołów roboczych, w tym jedno stanowisko ze zlewozmywakiem jednokomorowym. Urządzenia grzewcze, zasilane elektrycznie, zblokowane w jednym miejscu pod okapem wentylacyjnym. Przewidziano 1 kocioł warzelny o pojemności 150 l, 1 patelnię, 1 płytę grzewczą z piekarnikiem. Ponadto szafę chłodniczą na półprodukty oraz lodówkę do przechowywania próbek posiłków.

Gotowe potrawy będą wydawane przez okienko podawcze z aneksu wydawalni (C1), wyposażonego w blat roboczy (przy okienku podawczym), dwa taborety podgrzewcze, zapewniające utrzymanie właściwej temperatury serwowanych posiłków. Nad taboretami zainstalowano okap wentylacyjny.

W wydzielonej części kuchni urządzono stanowisko do mycia sprzętu kuchennego wyposażone w basen i regał ociekowy oraz przewidziano umywalkę do mycia rąk, punkt wodny do celów porządkowych ze złączką do węża, wpusty podłogowe z osadnikiem.

Brudne naczynia trafiają do zmywalni przez okienko zwrotu naczyń, gdzie są wstępnie myte w zlewozmywaku przy użyciu spryskiwacza i przekazywane do zmywarki. Proces mycia i wyparzania prowadzony jest w temp. min. 85 st. C.

Czyste naczynia składowane będą w szafie przelotowej usytuowanej pomiędzy zmywalnią i wydawalnią posiłków.

W przestrzeni nad szafą przelotową zaprojektowano naświetle, tworząc w ten sposób trwały rozdział kuchni od zmywalni.

Odpadki pokonsumpcyjne w zmywalni trafiają do zamykanych pojemników, które następnie transportowane są do magazynu odpadków znajdującego się na zewnątrz budynku.

W pomieszczeniu porządkowym (N) należy zainstalować zlewozmywak jednokomorowy na wysokości 0,5 m nad posadzką, wpust podłogowy oraz zawór czerpalny ze złączką do węża ewentualnie szafę lub regał na środki czystości.

We wszystkich pomieszczeniach zaprojektowano wentylację nawiewno-wywiewną: mechaniczną lub grawitacyjną, według odrębnego projektu. Wytyczne do wentylacji zestawiono tabelarycznie w pkt. 8.2.

6. Wykaz mebli i urządzeń gastronomicznych

Nr poz. na rys.	Rodzaj wyposażenia	Typ	Wymiary [cm]	Ilość sztuk	Producent
1.	Kocioł warzelny elektryczny	KE-150.7	fi 95x110	1	LOZAMET
2.	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem	KEZ-6P/N	90x90x85	1	KROMET- SPOMASZ
3.	Patelnia elektryczna	PE-40	100x90x85	1	KROMET- SPOMASZ
4.	Okap wyciągowy z wenty- latorem wyciągowym	DM-3603 DM-3621 - W2	200x150x55 250x200 mm	1	DORA METAL DORA METAL
5.	Okap wyciągowy z wentylatorem wyciągowym	DM-3603 DM-3621 - W2	150x150x55 Wymiary króćca 315x250 mm	1	DORA METAL DORA METAL
6.	Taboret podgrzewczy elektryczny	TE-3/N	60x65x40	2	KROMET- SPOMASZ
7.	Okap wyciągowy z wentylatorem wyciągowym	DM-3606 DM-3621 - W2	140x100x55 Wymiary króćca 315x250 mm	2	DORA METAL DORA METAL
8.	Szafa chłodnicza	DM-92003	80x71x206	3	DORA METAL
9.	Lodówka		60x60x85	2	Sieć handlowa
10.	Stół do pracy	DM-3126	160x60x85	1	DORA METAL
11.	Stół do krojenia	DM-3106	100x60x85	1	DORA METAL
12.	Stół do pracy	DM-3114	150x60x85	3	DORA METAL
13.	Stół do pracy ze zlewozmywakiem	DM-3201	200x60x85	1	DORA METAL
14.	Basen	DM-3235	100x60x85	3	DORA METAL
15.	Regał perforowany	DM-3320	100x60x180	1	DORA METAL

16.	Wieloczynnościowy robot kuchenny	AZ-1		1	MESKO SA
17.	Szafa przelotowa	DM-3307-02	100x70x180	1	DORA METAL
18.	Stół do pracy ze zlewozmywakiem	DM-3229	200x60x85	1	DORA METAL
19.	Zmywarka elektryczna	ZK-05.3	60x60x85	1	LOZAMET
20.	Stół do pracy ze zlewozmywakiem	DM-3214	220x60x85	1	DORA METAL
21.	Stół do pracy	DM-3114	100x60x85	2	DORA METAL
22.	Obieraczka elektryczna	OZO-1.1	50x50x85	1	LOZAMET
23.	Regał magazynowy	DM-3321	60x60x180	8	DORA METAL
24.	Skrzynia na ziemniaki				Indyw.
25.	Szafka odzieżowa	bhp	60x50x180	3	
26.	Stół z krzesłami	Indyw.			
27.	Naświetlacz UV elektr.	UV-254-15	56x49x78	1	LOZAMET
28.	Zlewozmywak	DM-3232	50x50x24	2	DORA METAL
29.	Pojemnik na odpady	DM-3415	Fi 375	4	
30.	Podest	Indyw.	60x50	4	
31.	Pień do mięsa	Indyw.		1	
32.	Wózek magazynowy	DM-3401	60x50x85	1	DORA METAL
33.	Okienko podawcze	Indyw.	90x60x85	2	Indyw.

7. Zestawienie mocy urządzeń grzewczych i chłodniczych

Urządzenie, typ	Oznaczenie na rysunku	Moc znamionowa (KW)	Zasilanie	Ilość sztuk
Kocioł warzelny elektryczny KE-150.7A	1	18,0	2N ~50 Hz 230/380 V	1
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem KEZ-6/N	2	22,2	3N/PE ~50 Hz ~230/380 V	1
Patelnia elektryczna PE-40	3	9,0	3N/PE ~50 Hz ~230/380 V	1
Okap wyciągowy DM-3603	4, 5	0,19	~50 Hz ~230 V	2
Taboret elektryczny TE-3/N	6	4,8	3N/PE ~50 Hz ~230/380 V	2
Okap wyciągowy DM-3606	7	0,16	50 Hz ~230 V	2
Wieloczynnościowy robot kuchenny AZ-1	28	0,45	50Hz ~230 V	1
Naświetlacz UV UV-254-15	27	0,25	50 Hz ~230V	1

Zmywarka do naczyń ZK-05.3	19	4,75	3N/PE 50Hz ~380/230 V	1
Obieraczka OZO-1.1	22	0,37	3N/PE 50Hz ~230/380 V	1
Szafa chłodnicza DM-92003	8	0,4	50 Hz ~230V	3
Lodówka	9	0,5	50 Hz ~230V	2
Sumaryczny pobór mocy:		67,33		

8. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz oraz instalacji w stołówce szkolnej Szkoły Podstawowej w Chrostkowie

8.1. Wytyczne budowlane

8.1.a. Posadzki

Wszystkie posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych muszą mieć powierzchnię nienasiąkliwą, gładką, łatwo zmywalną, niepowodującą poślizgu, wyprofilowaną w kierunku wpustów podłogowych.

Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcie syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.

Krawędzie styku posadzki ze ścianami i pomiędzy ścianami muszą być zaokrąglone.

Posadzka w pomieszczeniu szatni musi mieć powierzchnię ciepłą, łatwo zmywalną.

8.1.b. Ściany i sufity

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach bez uszkodzeń i szczelin. Ściany w pomieszczeniu produkcyjnym, pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym oraz przy umywalkach i stanowisku mycia sprzętu produkcyjnego muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, odpornym na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych do wysokości 2 m od poziomu podłogi.

Ściany pomieszczeń szczególnie narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia tj. zmywalnia naczyń stołowych oraz pomieszczenie na odpady należy pokryć materiałem łatwo zmywalnym i nienasiąkliwym do pełnej wysokości pomieszczenia.

Ściany w szatni muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym do wysokości

2m.

Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

Połączenia podłóg ze ścianami, słupami i filarami, jak również połączenia ścian powinny być wyokrąglone w celu łatwego czyszczenia, mycia i dezynfekcji. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

8.1.c. Okna

Okna powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wentrowanie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi. Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiającą w razie potrzeby założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów. Parapety okienne winny być nachylone pod kątem 45° do wewnątrz pomieszczenia, a ich powierzchnia powinna być gładka, nienasiąkliwa i łatwo zmywalna, np. wyłożone glazurą jak na ścianach.

8.1.d. Drzwi

Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą oraz jeśli to niezbędne, dezynfekcji. Rodzaj drzwi i sposób ich wykończenia powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia.

8.2. Wytyczne dotyczące instalacji

8.2.a. Wentylacja i temperatura pomieszczeń

W pomieszczeniach produkcyjnych, w których ze względów technologicznych oraz szczególnych wymagań higieny produkcji nie jest wskazane stosowanie okien otwieralnych należy zapewnić właściwą wymianę powietrza przez zastosowanie wentylacji mechanicznej. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.

We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i higieniczno-sanitarnych powinna być zainstalowana wentylacja mechaniczna.

W pomieszczeniach: magazynowym, biurowym, pomieszczeniu porządkowym należy zapewnić minimum wentylację grawitacyjną.

W pomieszczeniu kuchni, nad urządzeniami grzewczymi, w rozdzielni oraz w zmywalni naczyń stołowych należy zainstalować odciągi miejscowe.

W węźle sanitarnym zainstalować wentylator sprzężony z wyłącznikiem światła.

Zestawienie wymaganych parametrów dotyczących wentylacji i temperatury

Pomieszczenie	Rodzaj wentylacji	Zalecana liczba wymian/h	Temperatura obliczeniowa (st.C)
Komunikacja wewnętrzna	grawitacyjna	1,5	16
WC personelu	mechaniczna	50m ³ / 1 oczko	16
Szatnia	mechaniczna	4	20
Magazyn warzyw	grawitacyjna	4	12
Magazyn owoców			
Magazyn produktów spożywczych	mechaniczna	Wg zysków ciepła	12
Magazyn odpadków	grawitacyjna	5	8
Kuchnia	mechaniczna	15	16
Przygotownia	mechaniczna	5	16
Zmywalnia	mechaniczna	8-10	16
Obieralnia	mechaniczna	5	16
Sala konsumpcyjna	mechaniczna	4	20

Minimalną objętość strumienia powietrza dla pomieszczeń, w których występują zyski ciepła od urządzeń i oświetlenia oraz zyski w wyniku nasłonecznienia, należy obliczyć na podstawie bilansu ciepła i ewentualnie wilgoci.

Układ wentylacji mechanicznej kuchni i jadalni według odrębnego opracowania - projektu branżowego.

Różnica między temperaturą powietrza nawiewu a temperaturą powietrza w pomieszczeniu nie może przekraczać 3-5 st. C.

Grawitacyjny nawiew powietrza do pomieszczeń zapewnia się przez rozszczelnione okna.

8.2.b. Oświetlenie

Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperatura i wilgotność w pomieszczeniach winny być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny posiadać nietłukące osłony oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Światło nie powinno zmieniać barw a jego natężenie w zakładzie produkcyjnym nie może być niższe niż 300 luxów w pomieszczeniach roboczych, 200 luxów w pozostałych pomieszczeniach.

8.2.c. Instalacje wodno-kanalizacyjne

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych, oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

W obrębie budynku wewnętrzna instalacja kanalizacji sanitarnej nie może być podłączona do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej, odprowadzającej ścieki poprodukcyjne.

Odpływ ścieków technologicznych z kuchni należy wykonać poprzez separator tłuszczów.

Woda wypływająca bezpośrednio z sieci wodociągowej przeznaczona do użytkowania do celów konsumpcyjnych powinna być zabezpieczona przed możliwością zanieczyszczenia poprzez odpowiedni zespół zabezpieczający, w związku z czym w układzie instalacji wodociągowej na przyłączy do obiektu należy zaprojektować zawór zwrotny antyskażeniowy.

Zapotrzebowanie na wodę należy przyjąć wg norm zużycia w ciągu doby tj.

Q1 - 30 l/1 posiłek

Q2 - 1,5 l/m² powierzchni zmywalnej

Q3 - 30 l na 1 pracownika

W bilansie ilości ciepłej wody użytkowej należy przyjąć 50% zapotrzebowania na wodę obliczonego wg wyżej przedstawionych norm. Temperatura ciepłej wody w instalacji nie powinna przekraczać 55 st.C dla instalacji z rur stalowych ocynkowanych i 60st.C dla instalacji z rur miedzianych i polipropylenowych. Przygotowanie ciepłej wody przy umywalkach i zlewozmywakach powinno gwarantować natychmiastowe osiągnięcie temperatury 45st.C. Przy umywalkach należy zainstalować suszarki lub ręczniki jednorazowe oraz pojemniki na mydło w płynie.

Przy określaniu ilości ścieków należy przyjąć wskaźnik 95% zapotrzebowania na wodę zimną.

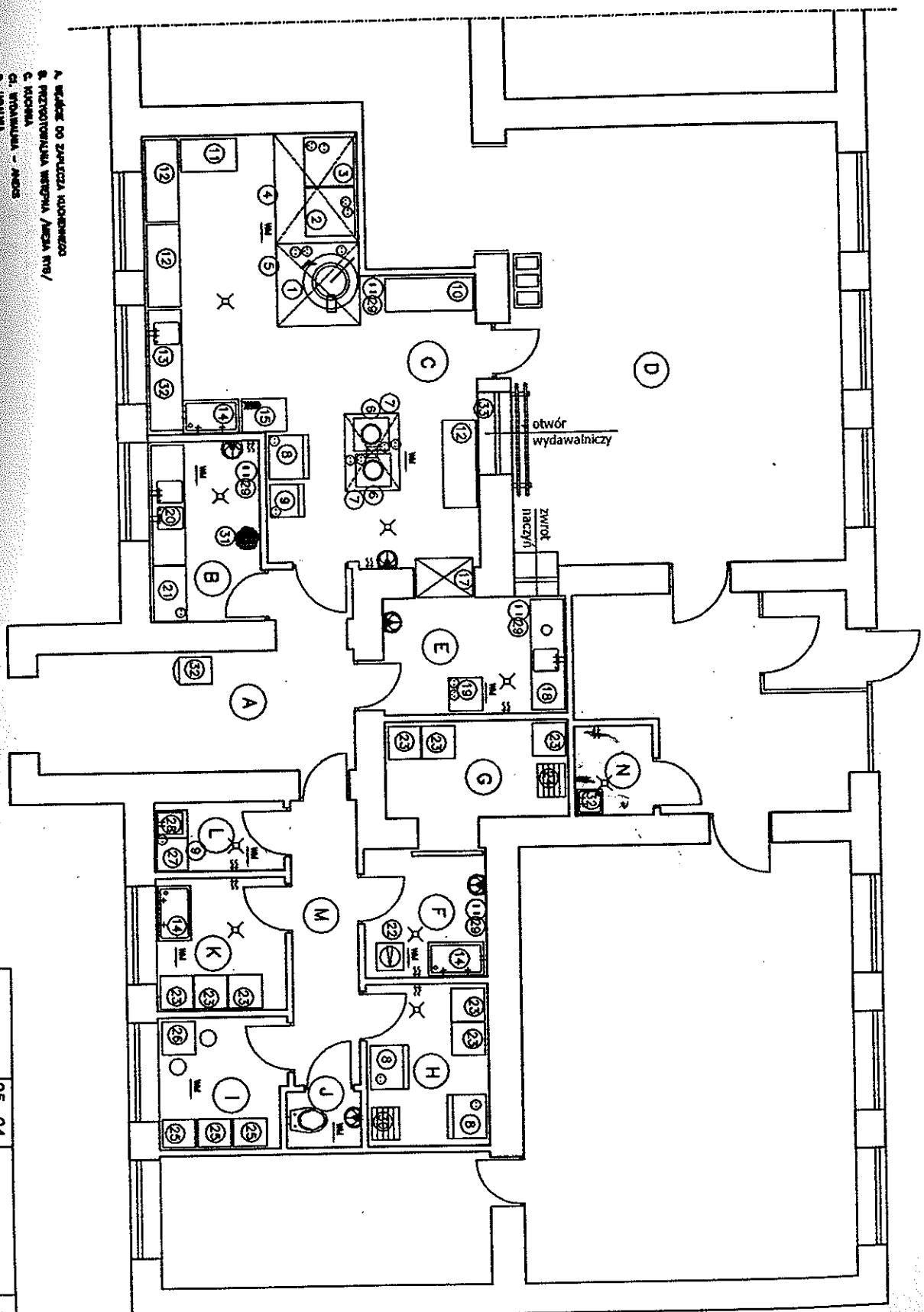
9. Wykaz producentów urządzeń i sprzętów przeznaczonych do wyposażenia bloku żywieniowego, uwzględnionych w niniejszym opracowaniu

Lódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET
ul. Warecka 5, 91-202 Łódź

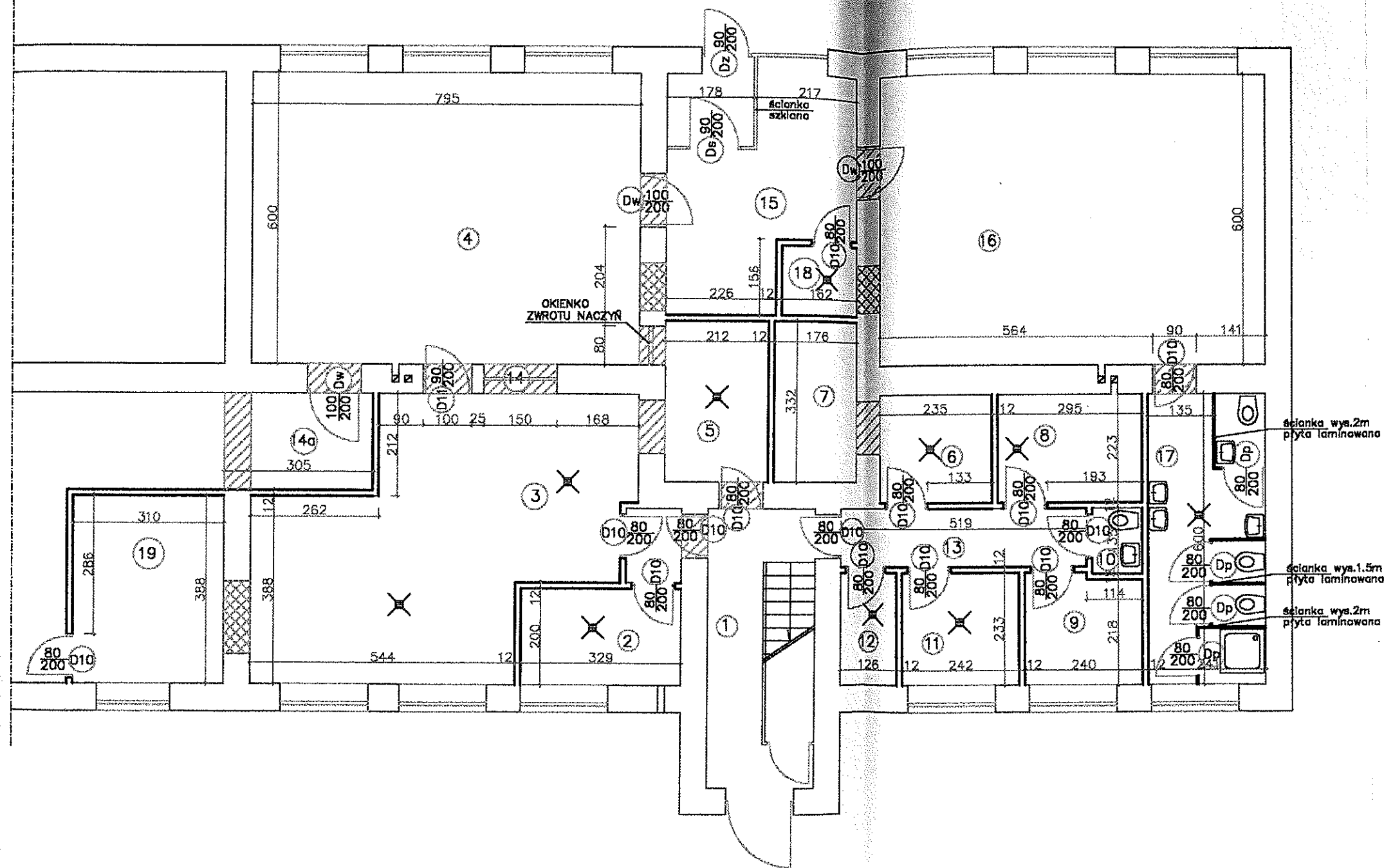
Nakielskie Zakłady Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych SPOMASZ,
ul. Potulicka f 89-100 Nakło

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych KROMET
ul. Pocztowa 30, 66-600 Krosno Odrzańskie

- A. WEJŚCIE DO ZAPLECZA KUCHENNEGO
B. PRZETWORNIKA WODY / WODA PITNA /
C. KUCHNIA
D. WODKANIA - ANIOŁ
E. JAKOŚĆ
F. ZAPLECZE WŁAZI
G. OGRZEWANIE, ZŁAZIOWE I WŁAZI
H. KUCHNIA, ZŁAZIOWE I WŁAZI



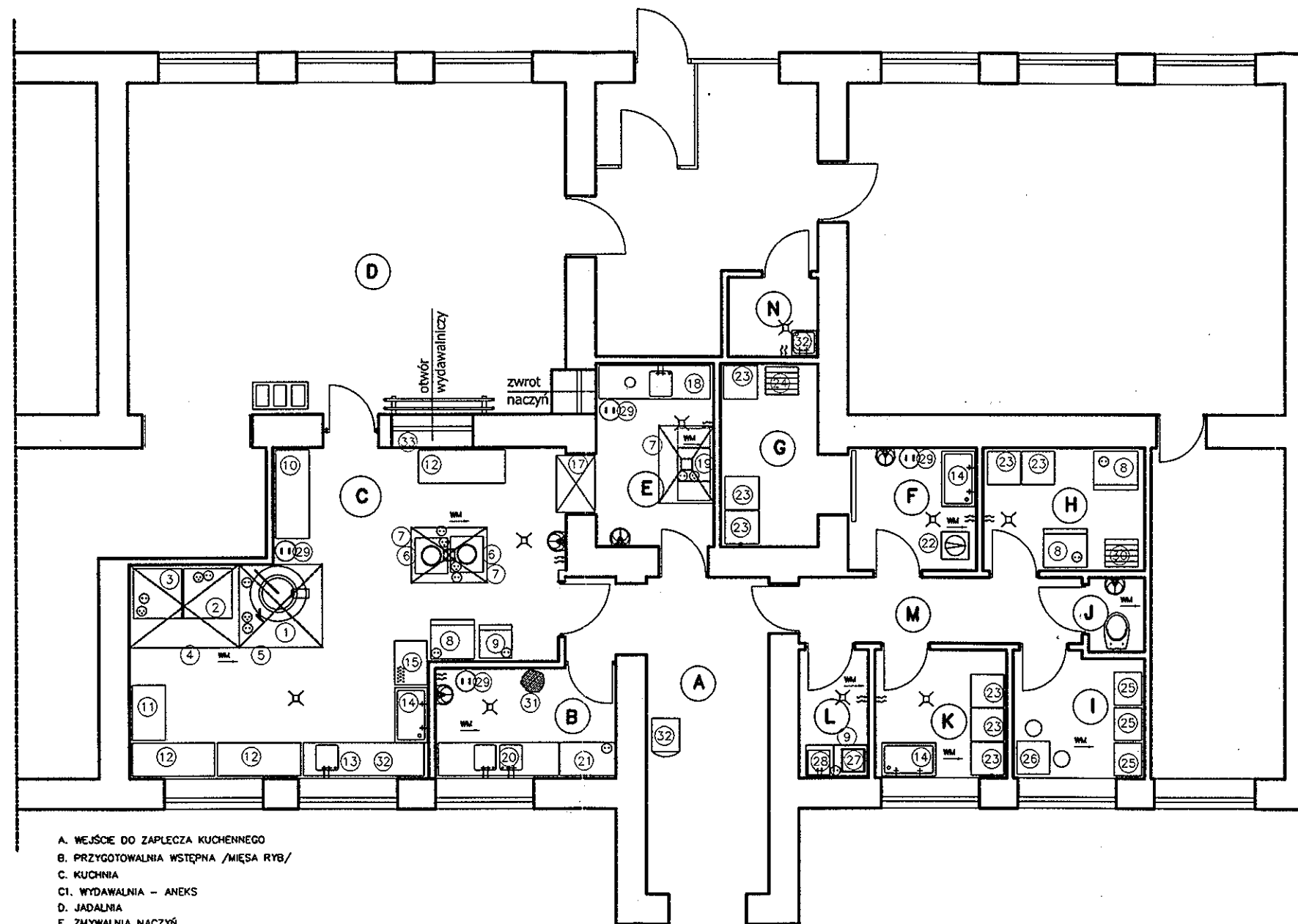
05-04
RYS. 1



1. WEJŚCIE DO KUCHNI
2. PRZYGOTOWALNIA MIĘSA RYB
3. KUCHNIA
4. JADALNIA
5. ZMYWALNIA NACZYŃ
6. OBIERALNIA ZIEMIAKÓW I WARZYN
7. MAGAZYN ZIEMIAKÓW I WARZYN
8. MAG. ARTYKUŁÓW SUCHYCH
9. POM. SOCJALNE PERSONELU
10. W.C PERSONELU
11. MYCIE TERMOSÓW
12. WYPAŻALNIA JAJ
13. KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA
14. OKNO WYDAWALNI
- 14A. ŁĄCZNIK ZE SZKOŁĄ
15. WIATROŁAP I KORYTARZ
16. SALA ZABAW DZIECI
17. SANITARIATY DZIECI I PERSONELU
18. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE
19. BIURO

WYKUCIA ZAMUROWANIA
 ŚCIANY NOWE ŚCIANY ISTNIEJĄCE

OBIEKT ADRES TEMAT	SZKOŁA PODSTAWOWA CHROSTKOWO POW. LIPNO RZUT PRZYZIEMIA			Skala 1:100	
				Nr.Rys.3	
PROJEKTANT	Jan Ziemianczyk	Upr.Bud. Nr.aw. 41/73	Specjalności Architektonicznej Konstrukcyjno- Inżynierskiej	Data 09 2004	Podpis
SPRAWDZAJĄCY					



- A. WEJŚCIE DO ZAPLECZA KUCHENNEGO
 B. PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA /MIĘSA RYB/
 C. KUCHNIA
 CI. WYDAWALNIA - ANEKS
 D. JADALNIA
 E. ZMYWALNIA NACZYŃ
 F. OBIERALNIA ZIEMIAKÓW I WARZYW
 G. MAGAZYN ZIEMIAKÓW I WARZYW
 H. MAG. ARTYKUŁÓW SUCHYCH
 I. POMIESZCZENIE SPOŁECZNE PERSONELU
 J. W.C PERSONELU
 K. MYJNIA TERMOSÓW
 L. STANOWISKO DEZYNFEKCJI JAJ
 M. KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA - PRZEDMAGAZYN
 N. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE

05-04	03. 2004	projektant:
RYS. 1		Elzbieta Sowa
1:100		
Szkoła Podstawowa w Chrostkowie		
Stołówka szkolna. Rzut parteru. Branża technologiczna		

Powiatowy Inspektor Sanitarny

Wypowiedzenie w Lipnie
 oparte na podstawie art. 3 ustawy
 z dnia 14 marca 1993 r. o Inspekcji
 Sanitarnej (Dz. U. 1993 r.
 poz. 575)

a) bez zastrzeżeń
 b) z zastrzeżeniami
 w zakresie sanitarno-higienicz-
 nych dot. Projekt technologiczny
 stołówki szkolnej w Szkole
 Podstawowej w Chrostkowie

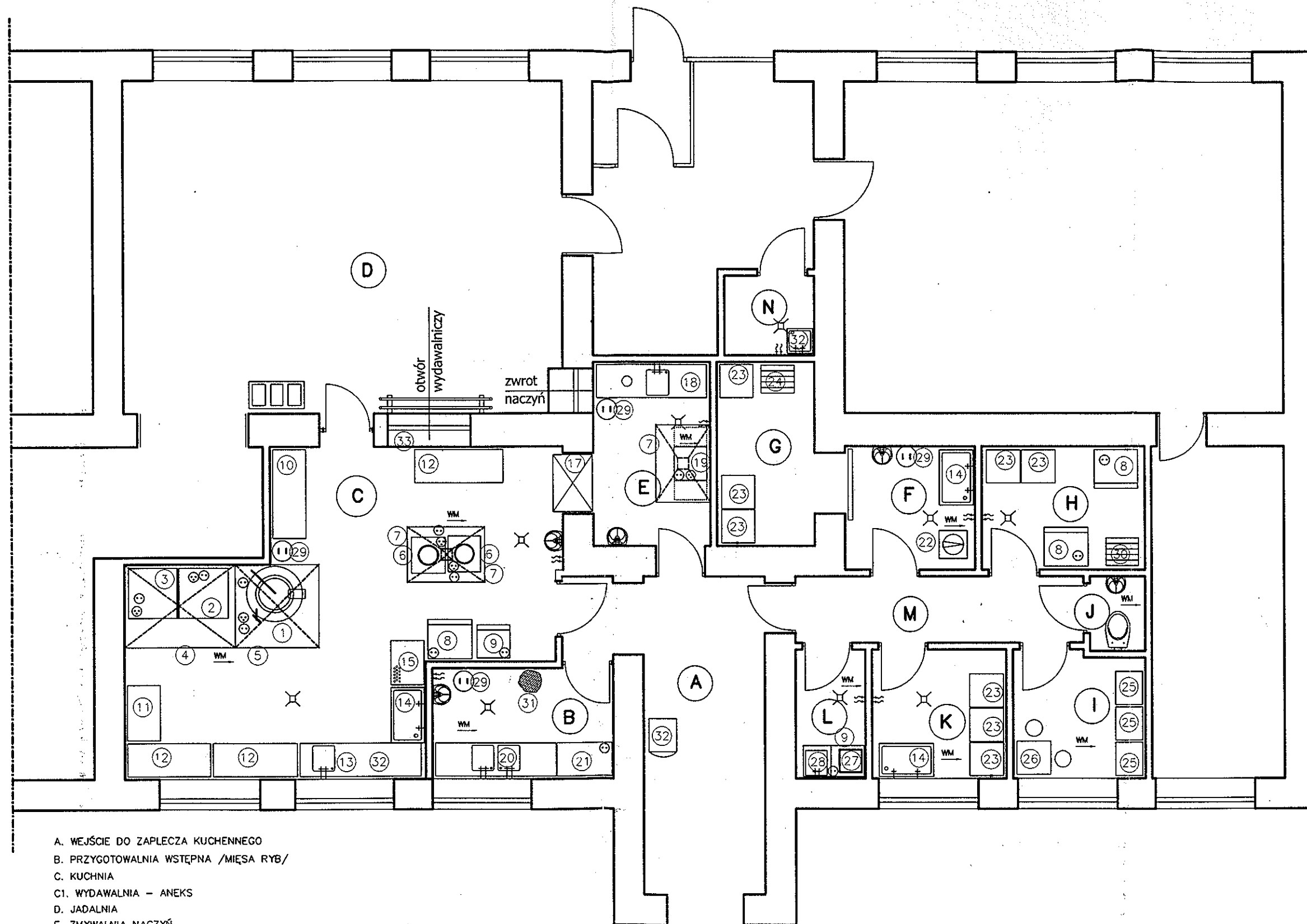
wg zał. postanowienia z dnia

Nr N.NX-40-6-6/2005 znak sprawy

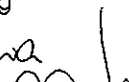
Lipno, dnia 19. 03. 2005.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
 INSPEKTOR SANITARNY
 W LIPNIE

Mirosław Grzybowski



- A. WEJŚCIE DO ZAPLECZA KUCHENNEGO
 B. PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA /MIĘSA RYB/
 C. KUCHNIA
 C1. WYDAWALNIA - ANEKS
 D. JADALNIA
 E. ZMYWALNIA NACZYŃ
 F. OBIERALNIA ZIEMIAKÓW I WARZYW
 G. MAGAZYN ZIEMIAKÓW I WARZYW
 H. MAG. ARTYKUŁÓW SUCHYCH
 I. POMIESZCZENIE SOCJALNE PERSONELU
 J. W.C PERSONELU
 K. MYJNIA TERMOSÓW
 L. STANOWISKO DEZYNFEKCJI JAJ
 M. KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA - PRZEDMAGAZYN
 N. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE

	05-04	08. 2001	projektant Elzbieta Sowa 
	RYS. 1		
	1 : 100 ca.		
Szkoła Podstawowa w Chrostkowie			
Stołówka szkolna. Rzut parteru. Branża technologiczna			