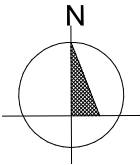


1.1	STOŁÓWKA
84,60m <sup>2</sup>	wykładzina homogeniczna
1.2	WYDAWALNIA
5,90m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.3	ZMYWALNIA
6,10m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.4	KUCHNIA
32,00m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.5	OBIERALNIA WARZYW I MAGAZYN JAJ
6,00m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.6	MAGAZYN PRODUKTÓW OGÓLNOSPÓŻYWCZYCH
4,60m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.7	POMIESZCZENIE SOCJALNE
4,99m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.8	ŁAZIENKA
3,80m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.9	POKOJ INTENDENTKI
5,90m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.10	KORYTARZ
14,10m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne

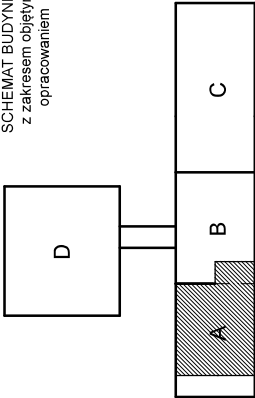


1.11	MAGAZYN WARZYW
2,00m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.12	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE
0,60m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.13	POMIESZCZENIE CZASOWEGO PRZECHOWYWANIA POJEMNIKÓW NA ODPADKI POKONSUMPcyjne
1,00m <sup>2</sup>	płytki ceramiczne
1.14	SCHODY
5,80m <sup>2</sup>	lastriko

UWAGA!

1. Ściany wewnętrzne działowe wykonać z pustaków ceramicznych 11,5 P-W grubości 11,5cm lub z bloczków z betonu komórkowego gr. 12cm lub z płyt kartonowo-gipsowych gr. 12cm lub 10cm,
2. Wysokość pomieszczeń - 3,19m, 3,20m,
3. Hp. - wysokość parapetu liczona od poziomu posadzki,
4. Wentylacja pomieszczeń kuchni - mechaniczna, odrębne opracowanie projektu wentylacji,
5. Ściany pomieszczenia kuchni powinny być mieć na pełną wysokość powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
6. Ściany zmywalni, obieralni warzyw z magazynem jaj i łazienki powinny mieć do wysokości co najmniej 2m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
7. Ściany pomieszczenia porządkowego powinny mieć do wysokości co najmniej 1,6m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
8. W pozostałych punktach poboru wody - wokół umywalk i zlewów należy wykonać fartuch z płytek ceramicznych na wysokość 1,60m,
9. Posadzki w wszystkich pomieszczeniach powinny być wykonane z płytek ceramicznych lub innych materiałów zmywalnych, antypoślizgowych oraz nienasiąkliwych,
10. Producentów wyposażenie kuchni traktować jako proponowanych,
11. Na ciągach kanalizacji sanitarnej ze zmywaków technologicznych zamontować łapacz tłuszczu i odstojnik skrobi,
12. Projektuje się od zewnętrzń wejście do pomieszczenia do czasowego przechowywania pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Pomieszczenie to wyposażone jest w wentylację mechaniczną, zawór i kratkę ściekową,
13. szafa przelotowa zamykana obustronnie. Nad szafą przelotową wykonać ściankę na pełną wysokość,
14. Kabina natryskowa w pomieszczeniu łazienki zamykana,
15. W krytarzu znajduje się magazyn nadprogramowy w formie zamykanego szaf na produkty suche.

SCHEMAT BUDYNKU z zakresem objętych opracowaniem



Opiek.: Remont bloku żywieniowego w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Rybniku ul. Maksymiliana Buhla 3, 44-217 Rybnik, parcela nr 2787/05, 729/09	
Inwestor: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12 w Rybniku ul. Maksymiliana Buhla 3, 44-217 Rybnik	
<b>FRAGMENT RZUTU PARTERU - CZĘŚĆ KUCHNI</b> <b>PROJEKT BUDOWLANY</b>	
Branża: mgr inż. Urszula Jondelko	
BUD.	
Projektant: mgr inż. Katarzyna SEWERYN	Podpis:
upr.252/02	
Sprawdzający: mgr inż. Urszula Jondelko	Podpis:
upr. SLK/4161/PWOK/12	
ul. Długa 96, 44-200 Rybnik, tel./fax 032 42 47 105	
BAKUD S.C. K.Seweryn, B.Koza	