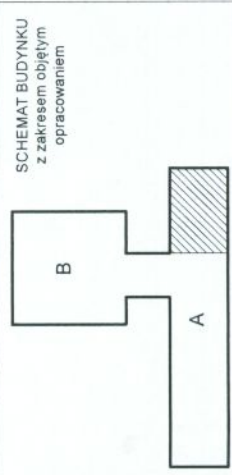


1.1	JADALNIA
86,70m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.2	ZMYWALNIA
4,00m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.3	KUCHNIA Z WYDAWALNIA
34,00m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.4	OBIERALNIA WARZYW I MAGAZYN JAJ
6,40m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.5	POKÓJ INTENDENTKI
6,90m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.6	KORYTARZ
16,50m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.7	WIATROŁAP
1,70m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.8	POMIESZCZENIE CZASOWEGO PRZECHOWYWANIA POJEMNIKÓW NA ODPADKI POKONSUMPCYJNE
1,50m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.9	MAGAZYN PRODUKTÓW OGÓLNOSPÓŻYWCZYCH
6,90m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.10	MAGAZYN WARZYW
3,50m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.11	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE
1,30m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.12	ŁAZIENKA
3,50m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne
1.13	POMIESZCZENIE SOCJALNE
6,20m <sup>2</sup>	plytki ceramiczne

UWAGA!  
1. Słany wewnętrzne działowe wykonać z pustaków ceramicznych 11,5 p+w grubości 11,5cm lub z bloków z betonu komórkowego gr. 12cm lub z płyt kartonowo-gipsowych gr. 12cm.

- Wysokość pomieszczeń od 3,18m do 3,22m.
- Hp. - wysokość parapetu liczona od poziomu posadzki.
- Wentylacja pomieszczeń kuchni - mechaniczna, odrębne opracowanie projektu wentylacji.
- Słany pomieszczenia kuchni powinny być mieć na pełną wysokość powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci.
- Słany zmywalni, obieralni warzyw z magazynem jaj i łazienki powinny mieć do wysokości co najmniej 2m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci.
- Słany pomieszczenia porządkowego powinny mieć do wysokości co najmniej 1,6m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci.
- W pozostałych punktach poboru wody - wokół umywalk i zlewów należy wykonać fartuch z płytek ceramicznych na wysokość 1,60m.
- Posadzki w wszystkich pomieszczeniach powinny być wykonane z płytek ceramicznych lub innych materiałów zmywalnych, antypoślizgowych oraz nienasiakliwych.
- Producentów wyposażenie kuchni traktować jako proponowanych, zamontować łapacz tłuszczu i odsłojnik skrobi.
- Projektuje się od zewnątrz wejście do pomieszczenia do czasowego przechowywania pojemników na odpady konsumpcyjne. Pomieszczenie to wyposażone jest w wentylację mechaniczną, zawór i kratkę ścikową.
- Szafa przeładowa zamykana obustronnie. Nad szafą przeładowa wykonać ściankę na pełną wysokość.
- Kabina natryskowa w pomieszczeniu łazienki zamykana.



Remont bloku żywieniowego w budynku Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 20 w Rybniku  
ul. Ziłowa 3, 44-251 Rybnik, parcela nr 909/31

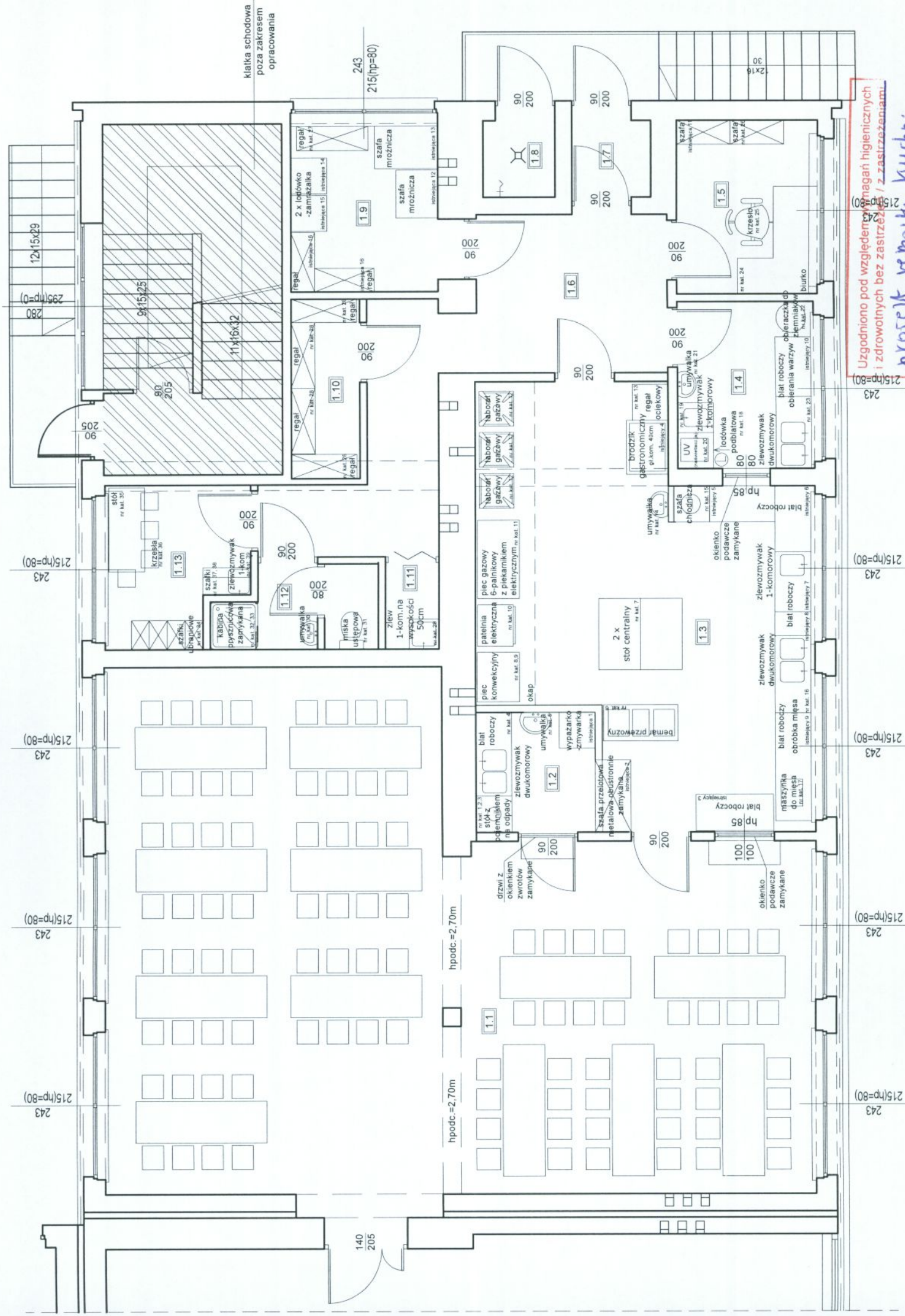
Projektant: mgr inż. Katarzyna SEWERYN  
Podpis: [Podpis]  
Data: 25.09.2017

Fragment rzutu parteru - część kuchni  
TECHNOLOGIA

Projektant: mgr inż. Katarzyna SEWERYN  
Podpis: [Podpis]  
Data: 25.09.2017

Fragment rzutu parteru - część kuchni  
TECHNOLOGIA

Projektant: mgr inż. Katarzyna SEWERYN  
Podpis: [Podpis]  
Data: 25.09.2017



mgr inż. architekt Iwona Kamińska  
ręcznie wykonana 3D sprawa sanitarnohigienicznych  
nr uprawnień 6-6-0-0/2011 w zakresie uzgadniania  
dokumentacji technicznej  
biuro inżynierskie Iwona Kamińska  
44-295 Sumina, ul. Dworcowa 13 E  
tel./fax 32-42-78-370, 606-885-096  
pelo@rsi.pl

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych  
i zdrowotnych bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami:  
projekt remontu kuchni

Data: 25.09.2017  
Lp. 25.09.2017