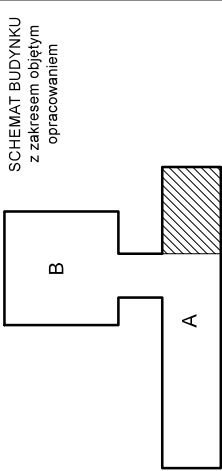


1.1	JADALNIA
86,70m <sup>3</sup>	plytki ceramiczne
1.2	ZMYWALNIA
4,00m <sup>3</sup>	plytki ceramiczne
1.3	KUCHNIA Z WYDAWALNIA
34,00m <sup>3</sup>	plytki ceramiczne
1.4	OBIERALNIA WARZYW I MAGAZYN JAJ
6,40m <sup>3</sup>	plytki ceramiczne
1.5	POKOJ INTENDENTKI
6,90m <sup>3</sup>	plytki ceramiczne
1.6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

UWAGI!

1. Ściany wewnętrzne działowe wykonane 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.
2. Wysokość pomieszczeń od 3,18m do 3,22m.
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 odstożnik skrobi.
12. Projektuje się od zewnętrz wejście do pomieszczenia do czasowego przechowywania pojemników na odpady pokosumpcyjne. 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.



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

Inwestor: Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 20  
im. Harcerzy Buchalców w Rybniku  
ul. Ziłowa 3, 44-251 Rybnik

FRAGMENT RZUTU PARTERU - CZĘŚĆ KUCHNI  
PROJEKT

Projektant: mgr inż. Katarzyna SEWERYN	Projekt: Projekt	Bransza: BUD.
upr. 252/02		Rys. nr: P-01
Sprawdzający: mgr inż. Urszula Jondierko	Projekt: Projekt	Skala: 1:75
upr. SLK/4161/PWOK/12		Data: grudzień 2017

BAKUD S.C. K.Seweryn, B. Koz

ul. Długa 96, 44-200 Rybnik, tel/fax 32 42 47 105