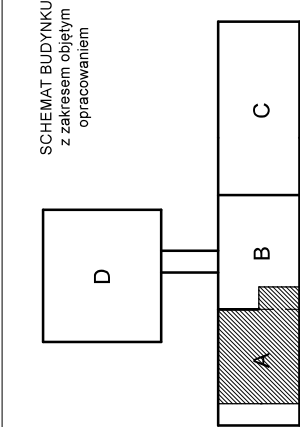


1.1	STOŁÓWKA
84,60m ³	wykładzina homogeniczna
1.2	WYDAWALNIA
5,90m ³	plytki ceramiczne
1.3	ZMYWALNIA
6,10m ³	plytki ceramiczne
1.4	KUCHNIA
32,00m ³	plytki ceramiczne
1.5	OBIERALNIA WARZYW I MAGAZYN JAJ
6,00m ³	plytki ceramiczne
1.6	MAGAZYN PRODUKTÓW OGÓLNOŚPOŻYWCZYCH
4,60m ³	plytki ceramiczne
1.7	POMIESZCZENIE SOCJALNE
4,99m ³	plytki ceramiczne
1.8	ŁAZIENKA
3,80m ³	plytki ceramiczne
1.9	POKÓJ INTENDENTKI
5,90m ³	plytki ceramiczne
1.10	KORYTARZ
14,10m ³	plytki ceramiczne

1.11	MAGAZYN WARZYW
2,00m ³	plytki ceramiczne
1.12	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE
0,60m ³	plytki ceramiczne
1.13	POMIESZCZENIE CZASOWEGO PRZECHOWYWANIA POJEMNIKÓW NA ODPADKI POKONSUMPCYJNE
1,00m ³	plytki ceramiczne
1.14	SCHODY
5,80m ³	lastniko

UWAGA!

- Ściany wewnętrzne działowe wykonać z pustaków ceramicznych 11,5 P+W grubości 11,5cm lub z bloczków z betonu komorowego gr. 12cm lub z płyt kartonowo-gipsowych gr. 12cm lub 10cm,
- Wysokość pomieszczeń - 3,19m, 3,20m,
- Hp. - wysokość parapetu liczona od poziomu posadzki,
- Wentylacja pomieszczeń kuchni - mechaniczna, odrębne opracowanie projektu wentylacji,
- Ściany pomieszczenia kuchni powinny być mieć na pełną wysokość powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
- Ściany zmywalni, obieralni warzyw z magazynem jaj i łazienki powinny mieć do wysokości co najmniej 2m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,
- Ściany 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 nienasiąkliwych,
- Producenów wyposażenie kuchni traktować jako proponowanych,
- Na ciągach kanalizacji sanitarnej ze zmywaków technologicznych zamontować łapacz tłuszczu i odsojnik skrobi,
- Projektuje się od zewnętrz wejście do pomieszczenia do czasowego przechowywania pojemników na odpadki pokonsumpcyjne. Pomieszczenie to wyposażone jest w wentylację mechaniczną, zawór i kratkę ściekową,
- szafla przelotowa zamykana obustronnie. Nad szafą przelotową wykonać ściankę na pełną wysokość,
- Kabina natryskowa w pomieszczeniu łazienki zamykana,
- W krytarzu znajduje się magazyn nadprogramowy w formie zamykanych szaf na produkty suche.



Opiekt: Remont bloku żywieniowego w budynku Zespołu Szkono-Przedzkołnego nr 12 w Rybniku ul. Maksymiliana Buha 3, 44-217 Rybnik, parcela nr 2787/69, 729/69

Investor: Zespół Szkolno-Przedzkołny nr 12 w Rybniku ul. Maksymiliana Buha 3, 44-217 Rybnik

FRAGMENT RZUTU PARTERU - CZEŚĆ KUCHNI
PROJEKT BUDOWLANY

Opracował:	mgr inż. Urszula Jondenko	Brano BUD.
Projektant:	mgr inż. Katarzyna SEWERNY pr. 25202	Rys. nr P-01
Sprawdzający:	mgr inż. Urszula Jondenko pr. SLK/416/PWOK/12	Skala 1:50
Data:	wrzesień 2017	