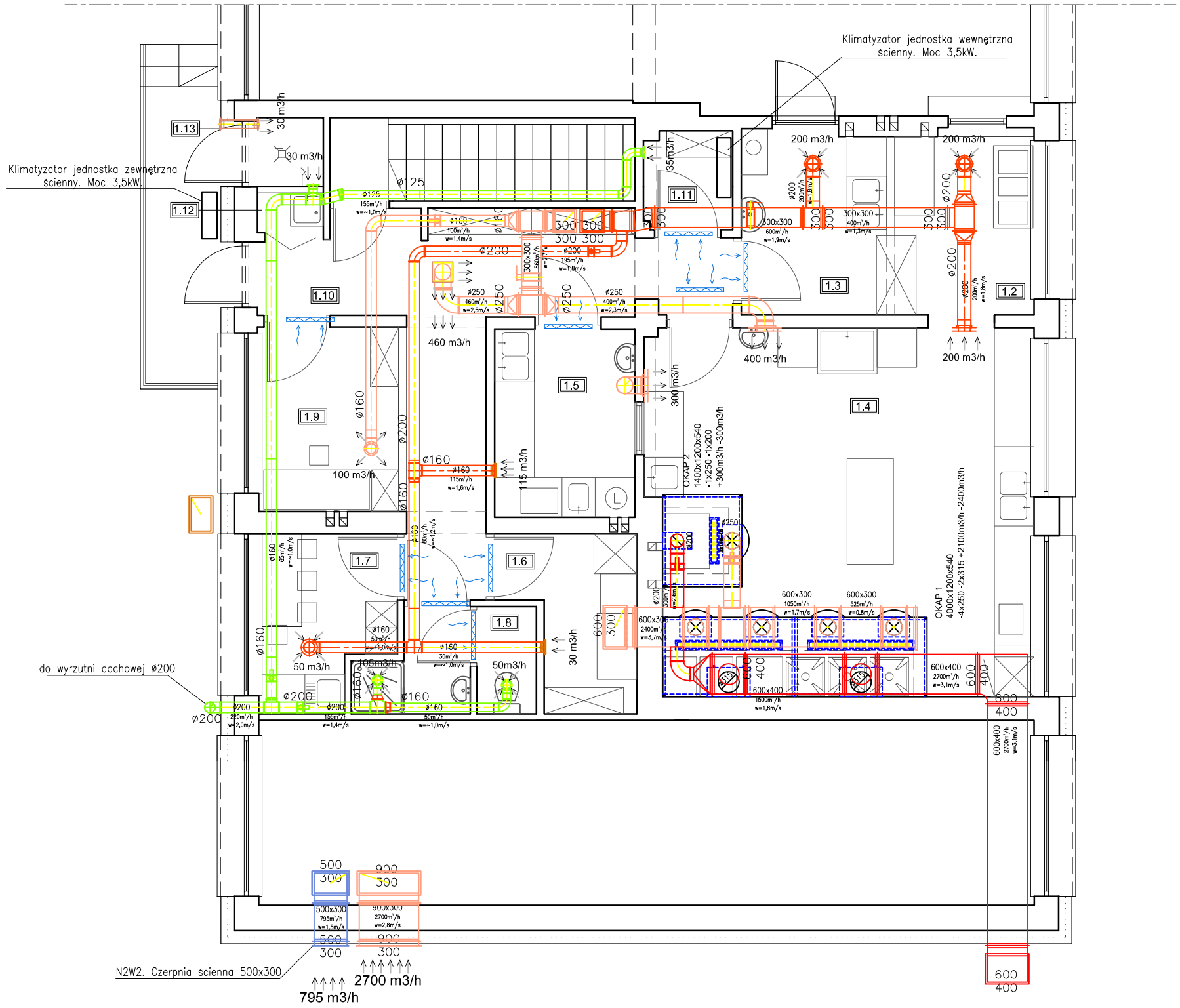


1.1	STOŁÓWKA
84,60m²	wykładzina homogeniczna

1.2	WYDAWALNIA
5,90m²	płytki ceramiczne

1.3	ZMYWALNIA
6,10m²	płytki ceramiczne

1.4	KUCHNIA
32,00m²	płytki ceramiczne

1.5	OBIERALNIA WARZYW I MAGAZYN JAJ
6,00m²	płytki ceramiczne

1.6	MAGAZYN PRODUKTÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH
4,60m²	płytki ceramiczne

1.7	POMIESZCZENIE SOCJALNE
4,99m²	płytki ceramiczne

1.8	ŁAZIENKA
3,80m²	płytki ceramiczne

1.9	POKÓJ INTENDENTKI
5,90m²	płytki ceramiczne

1.10	KORYTARZ
14,10m²	płytki ceramiczne

1.11	MAGAZYN WARZYW
2,00m²	płytki ceramiczne

1.12	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE
0,60m²	płytki ceramiczne

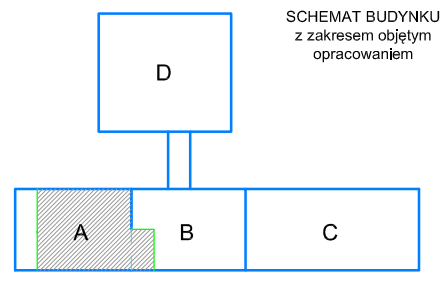
1.13	POMIESZCZENIE CZASOWEGO PRZECHOWYWANIA POJEMNIKÓW NA ODPADKI POKONSUMPCYJNE
1,00m²	płytki ceramiczne

1.14	SCHODY
5,80m²	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 umywalek 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 zewnetrz wejscie do pomieszczenia do czasowego przechowywania pojemnikow na odpadki 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 zamykanych szaf na produkty suche.

BILANS POWIETRZA WENTYLACYJNEGO								
L.p.	POMIESZCZENIE	*A [m²]*	*H [m]*	*V [m³]*	*Nawiew [m³/h]*	*Wywiew [m³/h]*	*Krotność n*	*Wentylacja*
1.8	Łazienka	3,80 m²	3,20	12,16	-	155	13	W3
1.11	Magazyn warzyw	2,00 m²	3,20	6,40	-	35	5	W3
1.13	Pom. czas. przech.pojemn. na odpadki	1,00 m²	3,20	3,20	-	30	10	W3
	WENTYLACJA OGÓLNA KUCHNI							
1.2	Wydawalnia	5,9 m²	3,20	18,88	-	200	10	N2/W2
1.3	Zmywalnia	6,10 m²	3,20	19,52	400	200	10	N2/W2
1.4	Kuchnia	32,0 m²	3,20	102,4		200	2	N2/W2
1.5	Obieralnia warzyw i magazyn jaj	6,0 m²	3,20	19,20	-	115	6	N2/W2
1.6	Magazyn produktów ogólnospożywczych	4,60 m²	3,20	14,72	-	30	2	N2/W2
1.7	Pomieszczenie socjalne	4,99 m²	3,20	15,97	-	50	3	N2/W2
1.9	Pokój Intendentki	5,90 m²	3,20	18,88	100	-	5	N2/W2
1.10	Korytarz	14,10 m²	3,20	45,12	460	-	10	N2/W2
BILANS POWIETRZA TECHNOLOGICZNEGO								
	Kuchnia	32,0 m²	3,20	102,4	2400+300	2400+300	26	N1/W1



SCHEMAT BUDYNKU
z zakresem objętym opracowaniem

BAKBUD S.C. *B.Koza, K.Seweryn*
ul. Długa 96, 44-200 Rybnik, tel/fax 032 42 47 105

Obiekt: Remont bloku żywieniowego w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Rybniku
ul. Maksymiliana Buhla 3, 44-217 Rybnik,
parcela nr 2787/69, 729/69

Inwestor: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12 w Rybniku
ul. Maksymiliana Buhla 3, 44-217 Rybnik

FRAGMENT RZUTU PARTERU - CZĘŚĆ KUCHNI WENTYLACJA MECHANICZNA

Opracowała: mgr inż. Sylwia Machulik

Branża: INSTAL.

Projektant: mgr Inż. Krzysztof POPIELA
upr. SLK/2516/PWOS/09

Podpis:

Rys. nr: IS-02

Skala: 1:75

Data: wrzesień 2017