

# SPIS ZAWARTOŚCI

## I. Część opisowa

1. Podstawa opracowania	str. 2
2. Cel opracowania	str. 2
3. Stan istniejący	str. 2
4. Stan projektowany	str. 2
5. Dane wyjściowe	str. 2
6. Program działalności	str. 2
7. Opis funkcji pomieszczeń	str. 3
8. Spis pomieszczeń technologicznych kuchni	str. 7
9. Wytyczne branżowe	str. 8
10. Spis wyposażenia technologicznego pomieszczeń kuchni	str. 10-16

## II. Część rysunkowa

1. Mapa sytuacyjna	skala 1:500
2. Technologia kuchni-rzut piwnic	skala 1:50
3. Technologia kuchni-rzut parteru	skala 1:50

# OPIS TECHNOLOGII KUCHNI

## **1. Podstawa opracowania:**

1. Zlecenie inwestora
2. Inwentaryzacja budowlana dostarczona przez inwestora
3. DTR urządzeń kuchni

## **2. Cel opracowania:**

Celem opracowania jest dostosowanie pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem znajdującej się w Przedszkolu Publicznym nr 3 w Brzegu przy ul. Zielonej do obowiązujących przepisów.

## **3. Stan istniejący:**

Na dzień dzisiejszy kuchnia znajduje się w pomieszczeniach piwnicznych przedszkola i nie spełnia wielu wymogów sanitarnych i BHP.

## **4. Stan projektowany:**

W celu spełnienia przepisów sanitarnych i BHP zaprojektowano układ pomieszczeń kuchni na parterze przedszkola, wykorzystując pomieszczenia po byłym gabinecie lekarskim, pomieszczenia magazynowe, część komunikacyjną oraz sanitariaty.

## **5. Dane wyjściowe:**

- Ilość posiłków wydawanych dziennie: ok. 100 posiłków
- Rodzaj posiłków: śniadanie, obiad (zupa i danie główne), podwieczorek (owoce lub słodczyce)
- Stan zatrudnienia: 2 osoby

## **6. Program działalności:**

Przedszkole jest czynne w godzinach od 6.00 do 16.00 codziennie od poniedziałku do piątku.

W tym czasie dzieci mają zapewnione następujące posiłki:

### **-śniadanie:**

zupa mleczna

kanapki z wędliną, serem lub dżemem

herbata lub kawa mleczna

-obiad:

zupa

danie główne

kompot

-podwieczorek:

owoce, słodycze, jogurt

Kuchnia przedszkolna jest zakładem samodzielnym, przygotowującym posiłki do spożywania ich wyłącznie na miejscu.

## **7. Opis funkcji pomieszczeń:**

### 7.1. Przedmagazyn:

Dostawa produktów spożywczych odbywa się codziennie w ilościach odpowiadających zapotrzebowaniu dziennemu przedszkola.

Dostawa surowców i artykułów spożywczych odbywa się odrębnym wejściem z zewnątrz do przedmagazynu, gdzie produkty są sortowane i transportowane klatką schodową do odpowiednich pomieszczeń.

Produkty suche, wędliny, sery, mięso itp. transportuje się bezpośrednio do magazynu.

Warzywa i owoce są transportowane bezpośrednio do przygotowalni znajdującej się na parterze. W przypadku większych zapasów warzyw i owoców mogą być one przechowywane przez pewien czas w istniejącym magazynie warzyw znajdującym się w piwnicy.

Jaja transportuje się do pomieszczenia dezynfekcji jaj znajdującego się w piwnicy, skąd po umyciu i zdezynfekowaniu transportowane są do magazynu.

### 7.2. Magazyn:

Magazyn służy do przechowywania produktów suchych, wędlin, serów, mięsa, jaj.

Wyposażenie magazynu w szafę magazynową, zamrażarkę i dwie szafy chłodnicze umożliwia rozdzielne magazynowanie artykułów spożywczych takich jak produkty suche, mięso, drób, ryby, wędliny, nabiał, jaja.

Niedozwolone jest przechowywanie surowych artykułów spożywczych razem z produktami gotowymi lub półproduktami, zwłaszcza z takimi, które mogą oddziaływać na siebie powodując zmianę smaku lub zapachu.

### 7.3. Przygotownia wstępna ziemniaków, warzyw i ryb (obróbka wstępna surowców):

Przygotownia jest zlokalizowana na parterze w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni. W pomieszczeniu tym wydzielono dwa ciągi technologiczne:

1. obróbki warzyw i ziemniaków:

-obieraczka, stół roboczy do czyszczenia, basen, stół roboczy

2. obróbki ryb:

-stół roboczy do czyszczenia ryb, basen, stół roboczy

Transport przygotowanych surowców po obróbce w przygotowni odbywa się bezpośrednio do kuchni przez okienko podawcze.

Przy poszczególnych stanowiskach pracy zlokalizowano pojemniki na odpadki. Odpady w podwójnych workach foliowych należy usuwać z pomieszczenia przygotowni niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika i codziennie po zakończeniu pracy.

### 7.4. Kuchnia:

W kuchni wydziela się następujące stanowiska technologiczne:

1. obróbki warzyw:

-stół roboczy, basen, stół roboczy, szatkownica

2. obróbki mącznej:

-stół roboczy, basen, stół roboczy, robot kuchenny

3. obróbki mięsa:

-stół roboczy, basen, stół roboczy, maszynka do mięsa

4. obróbki termicznej:

-trzon kuchenny, patelnia, kocioł warzelny, bema, blaty robocze

5. obróbki zimnej:

-stół roboczy, krajalnica

6. zmywania naczyń kuchennych:

-basen, regał ociekowy

7. wydawania posiłków:

-stół roboczy, okienko podawcze

Przy poszczególnych stanowiskach pracy zlokalizowano pojemniki na odpadki. Odpady w podwójnych workach foliowych należy usuwać z pomieszczenia kuchni niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika i codziennie po zakończeniu pracy.

W celu zachowania warunków dobrej praktyki higienicznej w pomieszczeniu kuchni należy zainstalować umywalkę wyposażoną w baterię bezdotykową.

#### 7.5. Zmywalnia naczyń stołowych:

Zmywalnia naczyń stołowych ma bezpośrednie połączenie poprzez okienko podawcze z jadalnią w celu odbioru brudnych naczyń oraz odrębne bezpośrednie połączenie z kuchnią poprzez szafę przelotową na czyste naczynia.

Stanowisko technologiczne zmywalni składa się z:

-stół roboczy z otworem do usuwania odpadków i basenem, stół odkładczy, zmywarka, szafa przelotowa

Odpadki ze zmywalni są transportowane w podwójnych workach foliowych przez jadalnię do miejsca składowania odpadków znajdującego się na poziomie piwnic w pomieszczeniu pod schodami.

#### 7.6. Stanowisko dezynfekcji jaj:

Stanowisko dezynfekcji jaj zlokalizowano na poziomie piwnic. Jest to pomieszczenie pracy czasowej.

Stanowisko technologiczne dezynfekcji jaj składa się z:

-stół roboczy, basen, stół roboczy z urządzeniem do prześwietlania jaj, stół roboczy z urządzeniem do dezynfekcji jaj promieniami UV, stół odkładczy

Po dezynfekcji jaja transportowane są do szafy chłodniczej w magazynie.

#### 7.7. Pomieszczenie porządkowe:

Na poziomie piwnic wyodrębniono również pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlew i regał magazynowy na sprzęt i środki czystości.

Zlew powinien być zainstalowany w taki sposób, aby jego górna krawędź była umieszczona na wysokości 55 cm nad posadzką. Baterię zamontować na wysokości umożliwiającej włożenie wiadra do zlewu.

#### 7.8. Pomieszczenie na odpadki:

Pomieszczenie na odpadki zlokalizowano na poziomie piwnic pod schodami klatki II.

Pomieszczenie to wyposażono w kran ze złączką do węża z doprowadzeniem wody zimnej i ciepłej oraz w kratkę ściekową.

W pomieszczeniu jest miejsce na minimum 2 pojemniki na odpadki. Odpady w podwójnych workach foliowych należy usuwać na bieżąco.

#### 7.9. Pomieszczenia higienicznosanitarne pracowników:

Dla pracowników kuchni wydzielono szatnię przepustową składającą się z szatni odzieży własnej, wężła sanitarnego i szatni odzieży roboczej.

Szatnia odzieży własnej pracowników jest wyposażona w trzy indywidualne szafy przeznaczone dla każdego pracownika (obecne zatrudnienie to 2 pracowników).

W bezpośrednim sąsiedztwie szatni odzieży własnej zlokalizowano szatnie odzieży roboczej, wyposażoną w trzy szafy do indywidualnego użytku każdego pracownika oraz stolik z dwoma krzesłami, umywalkę, zlewozmywak i odpowiednio wyposażoną apteczkę pierwszej pomocy. Szatnia ta ma bezpośrednie połączenie z kabiną natryskową i ustępem.

Niedozwolone jest korzystanie przez osoby postronne z pomieszczeń higienicznosanitarnych przeznaczonych dla pracowników kuchni.

Przy każdej umywalce powinny się znajdować ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na mydło w płynie. W pobliżu umywalk powinny znajdować się pojemniki z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki. W przedsionku izolującym ustępu należy zamontować wieszak na odzież.

Przy pomieszczeniach higienicznosanitarnych usytuowano szafę z drzwiami przesuwными do przechowywania podstawowych środków czystości. Dostęp do szafy z części komunikacyjnej.

### **8. Spis pomieszczeń technologicznych kuchni:**

#### **PIWNICE:**

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m <sup>2</sup>
0/1	POMIESZCZENIE DEZYNFEKCJI JAJ	16,49
0/2	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	3,71
0/3	MAGAZYN WARZYW	8,64
0/4	KLATKA SCHODOWA I	8,32
0/5	KOMUNIKACJA	1,32
0/6	KOMUNIKACJA	7,20
0/7	POMIESZCZENIE NA ODPADKI	2,42
0/8	KLATKA SCHODOWA II	9,56

#### **PARTER:**

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m <sup>2</sup>
1/1	PRZEDMAGAZYN	2,93
1/2	MAGAZYN	7,13
1/3	PRZYGOTOWALNIA	8,48
1/4	KUCHNIA	21,89
1/5	ZMYWALNIA	3,60
1/6	JADALNIA	41,33
1/7a	SZATNIA ODZIEŻY WŁASNEJ	2,92
1/7b	NATRYSK	1,62
1/7c	SZATNIA ODZIEŻY ROBOCZEJ Z MIEJSCEM DO SPOŻYWANIA POSIŁKÓW	6,73
1/7d	USTĘP	2,28
1/8	KLATKA SCHODOWA I	7,40
1/9	KOMUNIKACJA	2,56
1/10	KOMUNIKACJA	2,30
1/11	KOMUNIKACJA	7,24

## **9. Wytyczne branżowe:**

### 9.1. Budowlane dotyczące pomieszczeń kuchni, zmywalni, przygotowalni, magazynu, dezynfekcji jaj, pomieszczeń higienicznosanitarnych:

1. Posadzki powinny być łatwo zmywalne, gładkie, nienasiąkliwe, trudno ścieralne, z materiałów nietoksycznych.
2. Ściany do wysokości 2 m wykończyć płytkami zmywalnymi w kolorach jasnych.
3. Połączenie podłóg ze ścianami, słupami i filarami, połączenia ścian należy wyokrąglić w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji.
4. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
5. Stolarka okienna powinna mieć wywietrzniki górne, otwierane z poziomu podłogi, a od strony pomieszczeń okna powinny być przystosowane do zakładania ram z siatkami przeciwko insektom.
6. Parapety okienne powinny mieć spadek 45° w celu utrzymania czystości.
7. Drzwi powinny być szczelne, gładkie, przystosowane do zmywania wodą.

### 9.2. Instalacje sanitarne:

1. Instalacje wodne prowadzić pod tynkiem. Przewody wodociągowe mogą być prowadzone po tynku na poziomie piwnic i w traktach komunikacyjnych, jeżeli będą zabezpieczone przed roszaniem.
2. Instalacja centralnego ogrzewania powinna być prowadzona pod tynkiem lub obudowana z wyjątkiem gałęzek grzejnikowych.
3. W pomieszczeniach technologicznych kuchni zastosować grzejniki gładkie, łatwe do czyszczenia, najlepiej higieniczne.
4. Zabrania się obudowywania przewodów gazowych.
5. Przy przejściach przez ściany i stropy przewody instalacyjne prowadzić w tulejach.
6. Przewody wentylacji mechanicznej należy obudować.
7. Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia.
8. Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.
9. Na umywalkach zamontować krany działające bez dotyku rąk.



### 9.3. Instalacje elektryczne:

1. Punkty świetlne powinny być obudowane i zapewniać prawidłowe oświetlenie na każdym stanowisku pracy.
2. Natężenie oświetlenia sztucznego powinno wynosić:
  - w pomieszczeniach roboczych 300 lx
  - na stanowiskach kontroli 500 lx
  - w pozostałych pomieszczeniach 200 lx
3. Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczyć przed rozpryskiem szkła.

## SPIS WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO POMIESZCZEŃ KUCHNI

### 1/1. PRZEDMAGAZYN:

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
1.1.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x400x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA

### 1/2. MAGAZYN:

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
2.1.	Szafa magazynowa z drzwiami przesuwными typ OP-0207 1000x700x1800	-	-	-	ISACOM-POLONIA
2.2.	Zamrażarka istniejąca 500x600x870	220V	-	-	POLAR
2.3.	Szafa chłodnicza typ S-500S 613x800x2000 -zakres od 1 do 10°C -pojemność 500 litrów -załadowanie 100kg -z wentylatorem	220V	-	-	ISACOM-POLONIA
2.4.	Szafa chłodnicza typ S-500S 613x800x2000 -pojemność 500 litrów -załadowanie 100kg -z wentylatorem	220V	-	-	ISACOM-POLONIA

### 1/3. PRZYGOTOWALNIA:

#### STANOWISKO OBRÓBKI WSTĘPNEJ WARZYW:

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
3.1.	Obieraczka warzyw typ OZ-4N 700x350x445 -wsad jednorazowy 4,5kg -wydajność 60-100kg -z mikrowyłacznikiem	220V 0,37kW	-	- - - -	ISACOM-POLONIA
3.2.	Stół obieraczki z wysuwaną półką typ SOZ-4N 600x390x520	-	-	-	ISACOM-POLONIA
3.3.	Stół roboczy otwarty typ OP-0002 1000x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
3.4.	Basen jednokomorowy typ OP-0116 800x600x850, h=400	-	-	-	ISACOM-POLONIA

	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
3.5.	Stół roboczy z półką i szufladą typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
3.6.	Pojemnik na odpadki 60l typ OP-0453 350x350x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**STANOWISKO OBRÓBK I WSTĘPNEJ RYB:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
3.7.	Stół roboczy otwarty typ OP-0002 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
3.8.	Basen jednodokomorowy typ OP-0116 800x600x850, h=400	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
3.9.	Stół roboczy z półką i szufladą typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
3.10.	Pojemnik na odpadki 60l typ OP-0453 350x350x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA
3.11.	Okienko podawcze	-	-	-	Wyk. indywidualne

**1/4. KUCHNIA:**

**STANOWISKO OBRÓBK I WARZYW:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
4.1.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.2.	Basen jednodokomorowy typ OP-0116 800x600x850, h=400 + istniejący rozdrabniacz napędzany wodą	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
4.3.	Stół roboczy z szafką i drzwiami typ OP-0015 800x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.4.	Pojemnik na odpadki 25l typ OP-0454 350x350x350	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.5.	Szatkwonica warzyw typ TV 220x610x520 z kompletem tarcz	230V 0,37kW 0,5HP	-	-	ISACOM-POLONIA
4.6.	Szafka wisząca z drzwiami typ OP-0252 1000x300x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**STANOWISKO OBRÓBKİ MĄCZNEJ:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
4.7.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.8.	Basen jednokomorowy typ OP-0116 600x600x850, h=300	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
4.9.	Stół roboczy otwarty typ OP-0002 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.10.	Pojemnik na odpadki 25l typ OP-0454 350x350x350	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.11.	Stół roboczy z szafką i drzwiami typ OP-0015 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.12.	Robot kuchenny typ MS 10 280x560x560	230V 0,5HP	-	-	ISACOM-POLONIA
4.13.	Szafka wisząca z drzwiami typ OP-0252 1000x300x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**STANOWISKO OBRÓBKİ MIĘSA I RYB:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
4.14.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.15.	Basen jednokomorowy typ OP-0116 800x600x850, h=400 + rozdrabniacz typu GFC 100F	230V	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
4.16.	Stół roboczy z szafką i drzwiami typ OP-0015 800x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.17.	Pojemnik na odpadki 25l typ OP-0454 350x350x350	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.18.	Maszynka do mięsa typ TS 8 300x330x360 -komplet noży -komplet tarcz	230V 0,38kW 0,5HP	-	-	ISACOM-POLONIA
4.19.	Szafka wisząca z drzwiami typ OP-0252 1000x300x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**STANOWISKO MYCIA NACZYŃ KUCHENNYCH:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
4.20.	Basen jednokomorowy typ OP-0116 1000x600x850, h=400	-	-	-	ISACOM-POLONIA

	Bateria zlewozmywakowa, ścienna z wylewką obrotową i spryskiwaczem typu 842 00/8/1 -mieszanie wody zimnej i gorącej poprzez mieszacz ceramiczny -bateria wyposażona w zawory zwrotne	-	-	-	HYDROSTOP - Koszalin
4.21.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 800x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**STANOWISKO OBRÓBKI ZIMNEJ:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
4.22.	Stół roboczy z szafką i drzwiami typ OP-0015 800x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.23.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 800x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.24.	Krajalnica typ PATI 220 415x363x335 Z kompletem tarcz	230V 0,38W	-	-	ISACOM-POLONIA
4.25.	Okienko podawcze	-	-	-	Wyk. indywidualne

**STANOWISKO OBRÓBKI TERMICZNEJ:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
4.26.	Trzon gazowy 4-palnikowy z piekarnikiem typ PF70GG7 700x700x850	-	24kW Gaz 3/4"	-	ISACOM-POLONIA
4.27.	Stół roboczy z szufladą typ PN35C7 350x700x280	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.28.	Podstawa z drzwiami typ VNP35L7 350x575x600	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.29.	Patelnia uchylna gazowa typ BS80FG7 800x700x850	-	12kW Gaz 3/4"	-	ISACOM-POLONIA
4.30.	Kocioł warzelny gazowy 60l typ U49-7KWGB 800x700x850	-	13,5kW Gaz 3/4"	Woda ciepła 1/2" Woda zimna 1/2" Kran spustowy zewnętrzny	STALGAST
4.31.	Stół roboczy z szufladą typ PN35C7 350x700x280	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.32.	Podstawa z drzwiami typ VNP35L7 350x575x600	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.33.	Bemar gazowy typ BM70G7 700x700x280	-	2kW Gaz 3/4"	Woda zimna 1/2" Spust 30x25mm	ISACOM-POLONIA
4.34.	Podstawa z drzwiami typ VNP70L7 700x575x600	-	-	-	ISACOM-POLONIA
4.35.	Okap typ OP-0511 1600x2000x500, wylot DN 315	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**1/5. ZMYWALNIA:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
5.1.	Okienko podawcze	-	-	-	Wyk. indywidualne
5.2.	Stół z basenem i otworem na odpadki typ OP-0129 1000x600x850, h=250	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna z wylewką obrotową i spryskiwaczem typu 842 00/8/1 -mieszanie wody zimnej i gorącej poprzez mieszacz ceramiczny -bateria wyposażona w zawory zwrotne	-	-	-	HYDROSTOP - Koszalin
5.3.	Pojemnik na odpadki 60l typ OP-0455 DN400x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA
5.4.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
5.5.	Zmywarka do naczyń i szkła typ DUE ACSQ 425x525x710 -czas cyklu mycia 2 minuty -funkcja wyparzenia -zużycie wody na 1 cykl 2,5 litra -ilość naczyń 300szt./godzinę -kosz 400x 400 mm	230V 3,15kW	-	Woda ciepła ½” Woda zimna ½” Odpływ grawitacyjny	ISACOM-POLONIA
5.6.	Szafa przelotowa z drzwiami przesuwными typ OP-0210 800x600x1800	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**1/7. POMIESZCZENIA HIGIENICZNOŚANITARNE PRACOWNIKÓW:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
7.1.	Szafka dwudzielna 300x500x1800 3 szt.	-	-	-	
7.2.	Brodzik kwadratowy ATOL 900x900x190 mm w komplecie z postumentem izolującym i nogami oraz kabiną narożną z drzwiami przesuwными	-	-	-	LAMINEX
	Bateria natryskowa, ścienna typu R 768 -z uchwytem lekarskim, węże natryskowym, uchwytem ściennym i rączką natryskową posiadającą dźwignię regulacyjną	-	-	-	HYDROSTOP
7.3.	Szafka dwudzielna 300x500x1800 3 szt.	-	-	-	
7.4.	Umywarka typ OP-0139 400x400x180				ISACOM-POLONIA
	Bateria umywalkowa, ścienna, elektroniczna typ E 2213 -sterowana fotokomórką -zasilanie baterią 9V -wyposażona w wylewkę obrotową, zawory zwrotne, filtry siatkowe oraz zawory odcinające w korpusie umożliwiające regulację wielkości przepływu i regulację temperatury wody zmieszanej				HYDROSTOP
	Apteczka pierwszej pomocy				
7.5.	Stółik śniadaniowy				

7.6.	Krzesło	2 szt.				
7.7.	Urządzenie kompaktowe 6l , stojące : miska kompaktowa z dolnopłukiem ceramicznym					KOŁO
7.8.	Umywalka typ Koło Nova 490x420 mm					KOŁO
	Bateria umywalkowa, ścienna, elektroniczna typ E 2213 -sterowana fotokomórką -zasilanie baterią 9V -wyposażona w wylewkę obrotową, zawory zwrotne, filtry siatkowe oraz zawory odcinające w korpusie umożliwiające regulację wielkości przepływu i regulację temperatury wody zmieszanej					HYDROSTOP
7.9.	Umywalka typ OP-0139 500x400x180					ISACOM-POLONIA
	Bateria umywalkowa, ścienna, elektroniczna typ E 2213 -sterowana fotokomórką -zasilanie baterią 9V -wyposażona w wylewkę obrotową, zawory zwrotne, filtry siatkowe oraz zawory odcinające w korpusie umożliwiające regulację wielkości przepływu i regulację temperatury wody zmieszanej					HYDROSTOP
7.10.	Szafa na środki czystości typ OP-0202 1000x500x1800	-	-	-	-	ISACOM-POLONIA
7.11.	Umywalka typ Koło Nova 490x420 mm					KOŁO
	Bateria umywalkowa, stojąca typ ST 101/283 -z mieszaczem ceramicznym -wyposażona w uchwyt lekarski					HYDROSTOP

**0/1. STANOWISKO DEZYNFEKCJI JAJ:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
1.1.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
1.2.	Basen jednokomorowy typ OP-0116 800x600x850, h=300	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
1.3.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
1.4.	Pojemnik na odpadki 25l typ OP-0454 350x350x350	-	-	-	ISACOM-POLONIA
1.5.	Urządzenie do prześwietlania jaj		-	-	
1.6.	Stół roboczy otwarty typ OP-0002 800x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA
1.7.	Urządzenie do dezynfekcji jaj typ UV-254-8 450x350x200	230V 0,42kW	-	-	ISACOM-POLONIA
1.8.	Stół roboczy z półką typ OP-0003 600x600x850	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**0/2. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
2.1.	Zlewozmywak typ OP-0131 500x500x260	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria zlewozmywakowa, ścienna typu Medi-Mix z ruchomą wylewką o długości 230 mm	-	-	-	KLUDI
2.2.	Regał magazynowy otwarty typ OP-0319 1200x500x1800	-	-	-	ISACOM-POLONIA

**0/7. POMIESZCZENIE NA ODPADKI:**

Numer	Nazwa urządzenia Wymiary LxBxH	Energia elektryczna	Gaz	Woda Kanalizacja	Producent
7.1.	Pojemnik na odpadki 60l typ OP-0453 ze szczelnym zamknięciem 350x350x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA
7.2.	Pojemnik na odpadki 60l typ OP-0453 ze szczelnym zamknięciem 350x350x650	-	-	-	ISACOM-POLONIA
7.3.	Umywalka typ OP-0139 400x400x180	-	-	-	ISACOM-POLONIA
	Bateria natryskowa ścienna typu Logo-Mix z węzłem elastycznym do pomieszczenia na odpadki	-	-	-	KLUDI

**Dopuszcza się zastosowanie urządzeń innego producenta pod warunkiem zachowania podobnych parametrów technicznych oraz warunków pracy i za zgodą projektanta.**

Dokumentacja jest wykonana zgodnie z umową oraz wytycznymi i normami.  
Jest kompletna dla celu, któremu służy.

Opracował :

*mgr inż. Paweł Aniśkiewicz*

Projektowała :

*mgr inż. Ewa Pietrzak - Chojnicka*