

# PROJEKT TECHNOLOGII "PRACOWNI TECHNOLOGII ŻYWIENIA"

<b>Nazwa zamierzenia budowlanego:</b>	PRZEBUDOWA PRACOWNI TECHNOLOGII ŻYWIENIA
<b>Adres obiektu budowlanego:</b>	Bonin 1-2 76-009 Bonin
<b>Kategoria obiektu budowlanego:</b>	<b>IX</b>
<b>Jednostka ewidencyjna, nazwa i numer obrębu ewidencyjnego, numery działek ewidencyjnych</b>	Dz. 22/66, obr 0066 Bonin
<b>Imię i nazwisko inwestora oraz adres:</b>	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Boninie Bonin 1-2, 76-009 Bonin

Branża	Projektant (nr uprawnień, podpis)	Podpis
<b>SANITARNA</b>	<b>Inż. Renata Pluto-Prądyńska</b> UAN/N/7210/80/85, ZAP/IS/2702/01, Projektant w specjalności instalacyjno- Inżynieryjnej w zakresie instalacji sanitarnych	

Spis treści:

1,0 Strona tytułowa

2,0 Opis techniczny

3,0 Część rysunkowa - rzut kuchni - IV piętro

rys. nr 1

str. nr 1

str. nr 2-9

str. nr 10

Koszalin 02.2023

## **1.1 PRZEDMOT OPRACOWANIA**

Przedmiotem opracowania jest projekt rozwiązania funkcjonalnego pomieszczeń "Pracowni technologii żywienia" w budynku internatu Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Boninie.

## **2.0 PODSTAWA OPRACOWANIA**

- Zlecenie Inwestora.
- Uzgodnienia z Inwestorem.
- Obowiązujące przepisy i normy.
  - 1 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Stan prawny na 01.01.2023 r.
  - 2 - Dz. Urz. UE L139 z dnia 30.04.2004r.) Rozporządzenie nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
  - 3- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z dnia 22.01.2003r.)
  - 4- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach,
  - 5- "Rekomendowane wyposażenie pracowni i warsztatów szkolnych dla zawodu kucharz" opracowane na potrzeby Regionalnych Programów Operacyjnych na lata 2014 - 2020 opublikowany na stronie Ministerstwa Edukacji Narodowej.

## **3.0 CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU**

Pracownia technologii żywienia zlokalizowana jest w budynku internatu, na IV (ostatnim) piętrze. Budynek wykonany jest w technologii tradycyjnej. Przykryty dachem płaskim  
Średnia wysokość kondygnacji 2,50 m ( 2,4 - 2,6 m)

Wyposażenie w instalacje:

- woda z sieci gminnej,
- kanalizacja gminna,
- centralne ogrzewanie z własnej kotłowni,
- ciepła woda z własnej kotłowni,
- energia elektryczna i siła z istniejącego przyłącza kablowego.

## **4.0 OPIS PRZYJĘTEGO OPRACOWANIA.**

Na pracownię technologii żywienia przeznaczono część pomieszczeń na IV piętrze. Układ pomieszczeń dostosowano do aktualnych potrzeb Inwestora.

### **4.1 ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ.**

*Tabela Nr 1 – Zestawienie pomieszczeń.*

Nr. pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia pomieszczenia m <sup>2</sup>
<b>IV PIĘTRO</b>		
407	Magazyn	15,97
407a	Magazyn spożywczy	3,42
408	Magazyn	19,72
409	Sala lekcyjna	40,19
410	Sala lekcyjna	40,72
411	Magazyn zasobów	14,96
412	Pomieszczenie socjalne nauczycieli	11,90

412a	WC nauczycieli	2,63
413	Szatnia dziewcząt	11,66
413a	WC dziewcząt	2,63
413b	Szatnia chłopców	10,70
413c	WC chłopców	3,76
413d	Pomieszczenie porządkowe	3,37
417a	Magazyn podręczny	3,14
418	Klasopracownia kucharska	109,22
420	Pomieszczenie gospodarcze	15,06
	RAZEM	309,05

#### 4.2 UKŁAD FUNKCJONALNY

Pracownia technologii żywienia składa się z:

- Sali lekcyjnej - kucharskiej, wyposażonej w sprzęt kuchenny w/g wykazu na rysunku. W sali zlokalizowano 12 stanowisk dla uczniów, stanowisko zmywania naczyń kuchennych, biurko nauczycielskie i stoły z krzesłami.
- Sali lekcyjnej - wyposażonej w sprzęt barowy, szczegółowo opisany w tabeli na rysunku, stoliki i meble restauracyjne.
- Sali lekcyjnej dydaktycznej.
- Magazyny.
- Szatnie i pomieszczenie higieniczno-sanitarne.

#### 4.3 DOSTĘPNOŚĆ DLA UCZNIÓW i PERSONELU

Budynek posiada jedno wejście do budynku. Nauczyciele i uczniowie wchodzić wspólnym wejściem.

#### 4.4 DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH

W szkole są dwie pracownie technologii żywienia o tym samym profilu nauczania. Jedna na I piętrze i druga objęte niniejszym opracowaniem zlokalizowana na IV piętrze. Do tej pory w szkole nie było uczniów z niepełnosprawnością ruchową. W przypadku przyjęcia takich uczniów należy zakupić schodolaz, który umożliwi wjazd uczniów do pracowni na I piętrze.

#### 4.5 WYTYCZNE SZCZEGÓŁOWE.

1/ We wszystkich toaletach dla uczniów umywalki, pisuary i miski ustępowe przyjęto w/g "zaleceń projektowania ilości umywarek i misek ustępowych oraz wysokości montażu w placówkach oświatowych".

Toalety dla chłopców:

- 1 miska WC na wysokości 42 cm na każdych 20 chłopców,
- 1 pisuar na wysokości 57 cm na każdych 10 chłopców,
- 1 umywalka na wysokości 75-85 cm na każdych 40 chłopców.

Toalety dla dziewczynek:

- 1 miska WC wysokość 42 cm na każde 10 dziewczynek,
- 1 umywalka na wysokości 75-85 cm na każde 40 dziewczynek.

- 2/ Wszystkie ławki, krzesła i stoliki powinny być oznaczone przez producenta numerem wielkości. Ławki lub stoliki rozmieścić w taki sposób, aby do każdego miejsca było dogodne dojście z zachowaniem między rzędami ławek szerokości minimum 0,60 m. Odległość pierwszych ławek od tablicy nie może być mniejsza niż 2,0 m. Kierunek ustawienia ławek powinien być taki, aby główne światło naturalne padało z lewej strony. Obowiązek kontroli prawidłowości rozmieszczenia uczniów w klasie spoczywa na pielęgniarce szkolnej.
- 3/ W klasie lekcyjnej dydaktycznej zaprojektowano tablicę multimedialną, białą, ze złączem komputerowym, projektorem zamontowanym na suficie w odległości ok 1,2 m od tablicy oraz z głośnikiem

zlokalizowanym obok tablicy.

4/ Wszystkie biurka nauczycielskie należy wyposażać w komputer z podłączeniem do internetu, oraz drukarkę.

5/ W salach lekcyjnych i pomieszczeniu socjalnym nauczycieli zaprojektować sieć logiczną.

6/ Pracownie gastronomiczne opisano poniżej w punkcie 5.0.

## 5.0 REKOMENDOWANE WYPOSAŻENIE PRACOWNI SZKOLNYCH

### DLA ZAWODU KUCHARZ.

Opracowane na lata 2014-2020. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego wybrane dla Pracownia technologii gastronomicznej.

#### 5.1/ Wyposażenie w niezbędne media:

Stanowiska wyposażone będą w:

- punkty poboru wody,
- punkty zasilania w energię elektryczną z napięciem 230V przy każdym stanowisku,
- punkty zasilania w energię elektryczną z napięciem 400V w/g zainstalowanych urządzeń kuchennych,
- wentylację grawitacyjną w pomieszczeniu dydaktycznym,
- wentylację mechaniczną i pracowniach gastronomicznych i pomieszczeniu WC.
- podłączenie do kanalizacji sanitarnej,
- oświetlenie dzienne oraz sztuczne,
- szerokopasmowe łącze internetowe przy biurku nauczyciela.

#### 5.2 Wyposażenie w poszczególnych pomieszczeniach.

#### 5.3 Wyposażenie sali ogólnodydaktycznej pracowni.

- komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym z dostępem do internetu,
- programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań produkcyjnych
- drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką A4,
- projektor multimedialny,
- tablica multimedialna/ interakcyjna biała suchościeralna,
- schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów gastronomicznych.

#### 5.4 Wyposażenie stanowisk w pracowni gastronomicznej.

a/ wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu w pracowni gastronomicznej:

- Każde stanowisko dla uczniów wyposażone jest w stół roboczy ze zlewem i kuchenkę gazową z piekarnikiem elektrycznym.
- stoły produkcyjne,
- piec konwekcyjno-parowy 6-cio półkowy,
- piec konwekcyjny 2 - półkowy,
- frytownica,
- zmywarki do naczyń i dwa baseny do zmywania naczyń kuchennych ,
- urządzenie do gotowania w niskich temperaturach,
- zestawy garnków,
- zestaw noży i innych urządzeń kuchennych,
- drobny sprzęt produkcyjny,
- maszynka do mielenia,
- sokowirówka,
- robot kuchenny wieloczynnościowy,

- blender,
- kuchenka mikrofalowa,
- podgrzewacz do talerzy,
- pakowarka próżniowa,

b/ wykaz sprzętu i urządzeń pomiarowych:

- termometr do mierzenia temperatury produktów poddanych obróbce cieplnej,
- wagi pomiarowe,
- miarki.

#### 5.5 Boks nauczycielski wyposażony będzie w:

- biurko z krzesłem obrotowym,
- komputer z drukarką ,
- biblioteczka zawodowa wyposażona między innymi w regulamin pracowni, skrócone instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, receptury gastronomiczne,
- wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy takie jak: certyfikaty urządzeń, instrukcje obsługi maszyn, sprzęt przeciw pożarowy
- gaśnice, schemat drogi ewakuacyjnej, przepisy i regulaminy bhp. p.poż, i ochrony środowiska,

#### 5.6 Magazyny wyposażone będą w:

- regały wysokie,
- szafki zamykane niskie.
- schodki,
- podesty.

#### 5.7 Pomieszczenie porządkowe zlokalizowane wyposażone będzie w:

- szafę na środki i sprzęt do utrzymania czystości,
- zlew jednokomorowy do pomieszczeń porządkowych montowany na wysokości 50 cm nad posadzką.

#### 5.8 Pomieszczenie na odpadki.

- pojemniki na odpadki zlokalizowane będą w pomieszczeniu nr 418. Jeden pojemnik przy boksie do mycia naczyń kuchennych i zestaw trzech pojemników na odpady organiczne, folie i puszki oraz szkło.

Wszystkie kosze wynoszone będą na koniec zajęć do śmietnika ogólnego na terenie szkoły.

## **6.0 WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE**

### 6.1 WYTYCZNE BUDOWLANE.

Budynek powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej i zbiorowego zamieszkania oraz usług. Do wykończenia wnętrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości , higieny, estetyki i wymogów p. poż.

W doborze materiałów wykończeniowych należy brać pod uwagę ich trwałość i użyteczność eksploatacyjną oraz niepalność.

Szczegółowe wytyczne wykończenia pomieszczeń zestawiono w tabeli nr 2.

**Tabela Nr 2 – Zestawienie wykończenia pomieszczeń**

<b>NR. PO M</b>	<b>NAZWA POMIESZCZ.</b>	<b>POSADZKI</b>	<b>ŚCIANY</b>	<b>SUFITY</b>
407	Magazyn	gres	Lamperia z tynku żywicznego do wysokości 1,5m, farba akrylowa	Farba akrylowa
407a	Magazyn spożywczy	gres	j.w.	j.w.
408	Magazyn	gres	j.w.	j.w.
409	Sala lekcyjna	gres	j.w.	j.w.
410	Sala lekcyjna	gres	j.w.	j.w.
411	Magazyn zasobów	gres	j.w.	j.w.
412	Pomieszczenie socjalne nauczycieli	gres	j.w.	j.w.
412a	WC nauczycieli	gres	Glazura do wysokości 2,0m, farba akrylowa	j.w.
413	Szatnia dziewcząt	gres	Lamperia z tynku żywicznego do wysokości 1,5m, farba akrylowa	j.w.
413a	WC dziewcząt	gres	Glazura do wysokości 2,0m, farba akrylowa	j.w.
413b	Szatnia chłopców	gres	Lamperia z tynku żywicznego do wysokości 1,5m, farba akrylowa	j.w.
413c	WC chłopców	gres	Glazura do wysokości 2,0m, farba akrylowa	j.w.
413d	Pomieszczenie porządkowe	gres	Lamperia z tynku żywicznego do wysokości 1,5m, farba akrylowa	j.w.
417a	Magazyn podręczny	gres	j.w.	j.w.
418	Klasopracownia kucharska	gres	Glazura na całej wysokości ścian	j.w.
420	Pomieszczenie gospodarcze	gres	Glazura do wysokości 2,0m, farba akrylowa	j.w.

**INFORMACJE DODATKOWE:**

**ŚCIANY:**

- Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. W każdym pomieszczeniu należy stosować listwy przypodłogowe, zabezpieczające ściany przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, a w pomieszczeniach o posadzkach zmywalnych należy wykonać cokoliki o wysokości 10 cm wykonane z tego samego materiału, co posadzka.

### OKNA:

- Okna we wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi powinny posiadać konstrukcję pozwalającą na wietrzenie pomieszczeń z możliwością otwierania ich z poziomu podłogi. Parapety okienne na wysokości min. 0.90 m.
- Drzwi wewnętrzne do wszystkich pomieszczeń, oprócz kabin WC winny mieć minimalną szerokość 90 cm. Do kabin WC drzwi o szer. 80 cm.
- Drzwi do pomieszczeń WC i szatni muszą posiadać w dolnej części otwory nawiewne o łącznej powierzchni 200 cm<sup>2</sup>.
- We wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi w górnych ramach okiennych należy zamontować nawiewniki.

### POSADZKI:

- We wszystkich pomieszczeniach podłogi należy wykonać z materiału gładkiego, łatwo zmywalnego i nieścieralnego odpornego na środki myjące.
- Jeżeli w pomieszczeniach są kratki ściekowe posadzkę należy wykonać ze spadkiem 1.5 % w kierunku krat.

### OŚWIETLENIE

- wszystkie pomieszczenia przeznaczone na stały pobyt ludzi winny mieć oświetlenie światłem dziennym i sztucznym.
- w pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi stosunek powierzchni okien do podłogi winien wynosić minimum 1:8, dla pozostałych pomieszczeń, w których oświetlenie dzienne jest wymagane ze względów funkcjonalnych 1:12.
- w pomieszczeniach WC, magazynach i pomieszczeniach gospodarczych naświetlenie naturalne nie jest wymagane ,
- oświetlenie sztuczne wykonać zgodnie z obowiązującymi normami branżowym.

W pomieszczeniach bez wentylacji mechanicznej 50 % okien musi być otwieranych. W pomieszczeniach z wentylacją mechaniczną powierzchnia otwieranych okien do 30 %.

## 6.2 WYTYCZNE DO PROJEKTU INSTALACJI SANITARNYCH

### TEMPERATURA

Temperatury w poszczególnych pomieszczeniach należy ustalić wg Dz.U. Nr75§134

### ZAPOTRZEBOWANIE WODY

Woda w części gastronomicznej potrzebna będzie na cele:

- technologiczne,
- gospodarczo- porządkowe,
- sanitarne,
- przeciwpożarowe.

Ilość zapotrzebowania wody określona będzie w projekcie branżowym. Dla urządzeń takich jak maszyny do mycia naczyń stołowych minimalne ciśnienie w sieci powinno wynosić 2.5 atm.

### ODPROWADZENIE ŚCIEKÓW

Ścieki występujące w gastronomii dzieli się na:

- ścieki sanitarne.
- ścieki technologiczne,
- ścieki gospodarczo - porządkowe,

Ilość odprowadzanych ścieków wynosi 90% zapotrzebowania wody na cele technologiczne i 100% na cele porządkowe.

Ścieki ze zlewów w pracowni gastronomicznej i zmywalni odprowadzić do kanalizacji przez osadniki tłuszczu.

### WENTYLACJA

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację grawitacyjną lub mechaniczną. W pracowni gastronomicznej należy wykonać wentylację mechaniczną nawiewno- wywiewną. Orientacyjna ilość wymian powietrza na godzinę 15 krotna (lub wg bilansu).

Nad piecami konwekcyjnymi i nad wyspą technologiczną należy zainstalować okapy służące do odprowadzania ciepła i oparów. Okapy powinny być wykonane ze stali nierdzewnej i wyposażone w łapacze tłuszczu.

### INSTALACJE ELEKTRYCZNE

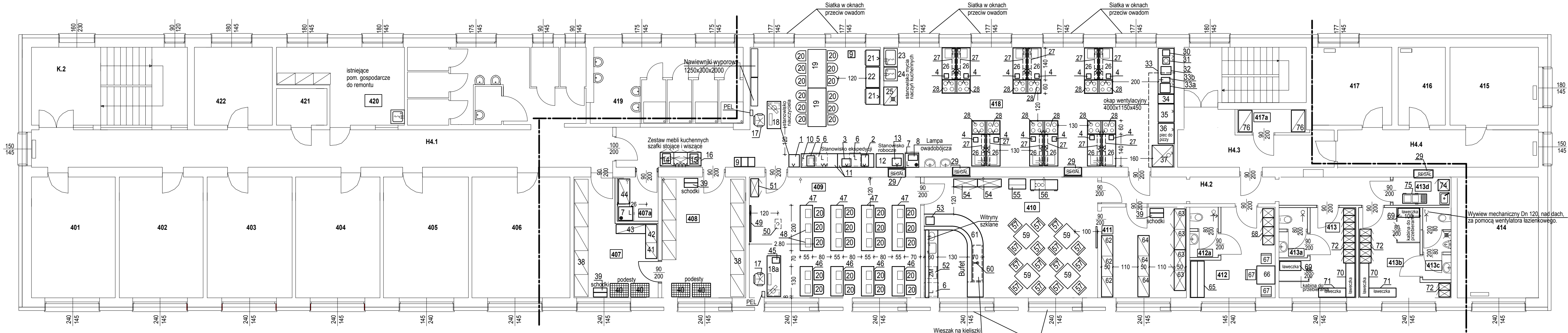
Należy przewidzieć zasilanie w energię elektryczną dla potrzeb energetycznych. Gniazda wtykowe jednofazowe zainstalować w pomieszczeniach technologicznych i we wszystkich pomieszczeniach gdzie są niezbędne do celów porządkowych.

Instalacja siłowa musi być doprowadzona do sali nr 418.

Oświetlenie miejscowe należy przewidzieć przy stołach roboczych nad stanowiskami pracy.

Przy każdym stanowisku należy przewidzieć po 2 gniazda wtykowe.





NR	OPIS WYPOSAŻENIA	ILOŚĆ
POMIESZCZENIE KUCHNI		
1	Podgrzewacz do talerzy Redfax, 400x500, h=800mm,600W, 230V /istniejące /	1
2	Urządzenie do wolnego gotowania Sous Vide, nastolowe, / istniejące/ 600W, 230V	1
3	Kuchenka mikrofalowa 250x400x400mm, 0,4 kW, 230V, / istniejąca /	1
4	Waga pomiarowa elektroniczna, bateryjna, / nowa /	12
5	Pakowarka próżniowa 1- komorowa ze stali nierdzewnej, 320x540x265mm, 500W, 230V / nowa /	1
6	Lodówka podblatowa, 230V / nowa /	2
7	Lodówka metalowa o długości 1400 mm, z półkami, ze stali nierdz. / nowa /	1
8	Lampa owadobójcza istniejąca, 230V, / istniejąca /	1
9	Zestaw pojemników do segregacji odpadów - 3pojemniki po 25L / nowe /	1
9a	Pojemnik na odpady biologiczne - 25L / nowy /	1
10	Schładzarka szokowa - / istniejąca /	1
11	Stół roboczy bez półki 1600x600x800mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	2
12	Stół roboczy z szafkami 1200x600x800mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
13	Naświetlacz do jaja 230V / istniejący /	1
14	Szatkwonica do warzyw, elektryczna, 550W, 230V, z zestawem tarcz, szatkowanie, kostki, frytki, konstrukcja metalowa / nowa /	1
15	Maszyna uniwersalna do rozdrabniania mięsa, typu WILK / istniejąca /	1
16	Zestaw mebli kuchennych szafki stojące i wiszące z półkami i szufladami szafki dolne 1800x600x800mm, szafki górne 1800x300x600 mm ze stali nierdzewnej / nowe /	kpl.
17	Krzesło obrotowe tapicerowane / nowe /	1
18	Biurko nauczycielskie o wym. 1400x600x800 mm, / nowe /	1
19	Stół kuchenny 1800x800x800 mm / nowy /	2
20	Krzesło szkolne dla dzieci w 5 grupie wzrostu (1571-1720 cm), o wymiarach 410x380, h=420mm / nowe /	12

NR	OPIS WYPOSAŻENIA	ILOŚĆ
POMIESZCZENIE KUCHNI		
21	Zmywarka do naczyń z funkcją wyparzania 90°C, wymiary 600x600x820 mm, moc el. 3,45 kW, 230V, ze stali nierdzewnej / nowa /	2
22	Stół roboczy z szafkami 900x600x800mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
23	Basen do mycia naczyń kuchennych 800x600x850 mm / nowy /	2
24	Basen do mycia naczyń kuchennych 600x600x850 mm / nowy /	1
25	Regał do osuszania naczyń metalowy 800x4500x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
26	Stół roboczy z szafkami 1400x600x800mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	12
27	Scianka metalowa o długości 1400 mm, z półkami, ze stali nierdz. / nowa /	12
28	Kuchenka gazowa 4-ro palnikowa z piekarnikiem elektrycznym wymiary 600x600x800 mm, moc elektryczna 3,2-4,8 kW, 400V / nowa /	12
29	Regał metalowy 800x350x2000 mm, ze stali nierdzewnej, wymiar sprawdzić na budowie / nowy /	2
30	Sokowirówka z pojemnikiem na miąższ 1,5 L, 150W, 230V / nowa /	1
31	Blender gastronomiczny, 600W, 230V / istniejący /	1
32	Robot kuchenny wieloczynnościowy, moc elektr. 1,0 kW, 230V/ istniejący /	1
33	Stół roboczy z szafkami 2000x600x800mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
33a	Naleśnikarka / istniejąca /	1
33b	Frytownice elektryczne nastawne 6L , 265x430x290 mm, moc el. 3,3 kW, nap. 230V / nowa /	1
34	Grill lawowy gazowy, wolnostojący, 9 kW, 400x700x900 mm / nowy /	1
35	Piec konwekcyjno - parowy, dwupółkowy 800x700mm na stoleżu, 6,7 kW, 400V / istniejący /	1
36	Piec do pizzy, wymiary 990 x 1060x 660 mm, moc el. 12,0 kW, 400V / nowy /	1
37	Piec konwekcyjno-parowy 6 półkowy, na stoleżu, 935x930x1150 mm, na stoleżu, moc elektryczna 10,9 kW, 400V, / nowy /	1

NR	OPIS WYPOSAŻENIA	ILOŚĆ
MAGAZYN 407 407a i 408		
7	Lodówka wysoka, przeszklona, 230V / istniejąca /	1
38	Regały metalowe / istniejące /	3 kpl.
39	Schodki dwustopniowe / nowe /	2
40	Podest plastikowy 600x800 mm, / nowy /	4
41	Regał 700x500x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
42	Regał 800x500x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
43	Regał 1300x400x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
44	Regał 1100x500x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	1
SALA LEKCYJNA NR 409		
17	Krzesło obrotowe tapicerowane / nowe /	1
18a	Biurko nauczycielskie o wym. 1800x600x800 mm, wyposażone w komputer stacjonarny, złącze internetowe i drukarkę / nowe /	1
20	Krzesło szkolne dla dzieci w 5 grupie wzrostu (1571-1720 cm), o wymiarach 410x380, h=420mm / nowe /	20
45	Wizualizer, 230V / nowy /	1
46	Ławka szkolna dwuosobowa dla dzieci w 5 grupie wzrostu (1571-1720 cm), o wymiarach 1300x500x700mm / nowa /	4
47	Ławka szkolna dwuosobowa dla dzieci w 5 grupie wzrostu (1571-1720 cm), o wymiarach 2000x500x700mm, 3 stanowiska / nowa /	4
48	Laptop, 230 V	20
49	Tablica biała, suchościeralna, 1700x1200 mm, / nowa /	1
50	Projektor do współpracy z tablicą multimedialną / nowy /	1
51	Szafa biurowa 800x450x1800 mm / nowa /	1

NR	OPIS WYPOSAŻENIA	ILOŚĆ
SALA LEKCYJNA NR 410		
6	Lodówka podblatowa, 230V / nowa /	1
52	Zmywarka podblatowa do szkła, z funkcją wyparzania, z pompą, wym. 600x600x820, moc el. 6,2 kW, 400V / nowa /	1
53	Ekspres do kawy z wbudowanym młynkiem, 230V / nowy /	1
54	Szafki niskie 1000x350x800 mm - / nowe/	4
55	Kredens istniejący 750x450x800mm -/istniejący /	1
56	pomocnik kuchenny jezdný 1200x450x800mm - / istniejący /	1
57	Krzesło drewniane tapicerowane / nowe /	14
58	Stolik restauracyjny 800x800x800 mm / nowy /	1
59	Stolik restauracyjny 1800x800x800 mm / nowy /	2
60	Nalewak do piwa / nowy /	1
61	Zabudowa barowa drewniana w/g aranżacji indywidualnej / nowa /	kpl.
POZOSTAŁE POMIESZCZENIA		
39	Schodki dwustopniowe / nowe /	1
62	Regał 900x500x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	3
63	Szafa 900x500x2500 mm, ze stali nierdzewnej / nowa /	4
64	Regał niski 900x500x800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	3
65	Zestaw mebli kuchennych, stojące 1600x600x850 mm i wiszące 1600x350x600 mm, z płyt meblowych / nowe /	kpl.
66	Stół kuchenny 800x800x800 mm / nowy /	1
67	Krzesła kuchenne metalowe tapicerowane / nowe /	3
68	Szafki dwudzielne na odzież wierzchnią i czyste fartuchy, wykonane z hpl 400x500x1800mm	4
69	Ławka szatniowa z półką 950x400x450 mm / nowa /	2
70	Ławka szatniowa z półką 1500x400x450 mm / nowa /	2
71	Ławka szatniowa z półką 1200x400x450 mm / nowa /	2

NR	OPIS WYPOSAŻENIA	ILOŚĆ
72	Szafki pojedyncze na odzież wierzchnią, wykonane z hpl 300x500x1800mm / nowe /	15
73	Zlew porządkowy ze stali nierdzewnej, montowany na wysokości 50 cm nad posadzką ( góra zlewu), / nowy /	1
74	Szafa porządkowa 500x500x1800 mm / nowa /	1
75	Wózek dwupojemnikowy do sprzątania mebli i podłóg z mopem, prasą i koszykiem / nowy /	1
76	Regał 600x950x1800 mm, ze stali nierdzewnej / nowy /	2

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ		
401	POKOJ	19,61
402	POKOJ	19,61
403	POKOJ	19,87
404	POKOJ	19,61
405	POKOJ	19,87
406	POKOJ	19,87
407	MAGAZYN	15,97
407a	MAGAZYN SPOŻYWCZY	3,42
408	MAGAZYN	19,72
409	SALA LEKCYJNA	40,19
410	SALA LEKCYJNA	40,72
411	MAGAZYN ZASOBÓW	14,96
412	POMIESZCZENIE SOCJALNE NAUCZYCIELI	11,90
412a	WC NAUCZYCIELI	2,63
413	SZATNIA DZIEWCZĄT	11,66
413a	WC DZIEWCZĄT	2,63
413b	SZATNIA CHŁOPCÓW	10,70
413c	WC CHŁOPCÓW	3,76
413d	POIESZCZENIE PORZĄDKOWE	3,37
414	POKOJ	19,18
415	KUCHNIA	13,42
416	ŁAZIENKA	7,17
417	POKOJ	20,97
417a	MAGAZYN PODRĘCZNY	3,14
418	KLASOPRACOWNIA KUCHARSKA	109,22
419	ŁAZIENKA	39,15
420	POM. GOSPODARCZE	15,06
421	MAGAZYN	3,68
422	PRALNIA	11,83
K1	KŁATKA SCHODOWA	14,00
K2	KŁATKA SCHODOWA	23,70
H4.1	KORYTARZ	43,02
H4.2	KORYTARZ	14,96
H4.3	KORYTARZ	12,62
H4.4	KORYTARZ	15,77

NAZWA OBIEKTU BUDOWLANEGO		
PRZEBUDOWA PRACOWNI TECHNOLOGII ŻYWIENIA W BUDYNKU INTERNATU ZESPOŁU SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO im. WINCENTEGO WITOSA W BONINIE		
ADRES:		
76-009 BONIN, BONIN 1-2		
DZ. EWID. NR 22/66 OBRĘB 0066		
Inż. RENATA PLUTO-PRĄDZYŃSKA		PODPIS:
TYTUŁ RYSUNKU:		
TECHNOLOGIA "PRACOWNI TECHNOLOGII ŻYWIENIA"		
DATA	SKALA	NUMER RYSUNKU
III.2023r	1:100	S1