

PROJEKT TECHNOLOGII

ADRES INWESTYCJI:

**Szkoła Podstawowa
im. Żołnierzy Pierwszego Pułku
Piechoty Legionów Józefa
Piłsudskiego
w Olszycu Szlacheckim,
Olszyc Szlachecki 25
08-113 Domanice**

INWESTOR:

**Gmina Domanice
Domanice 52
08-113 Domanice**

OPRACOWAŁ:

mgr inż. Joanna Kobylińska

Grudzień 2025r.

1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania projektu technologicznego zaplecza kuchennego szkolnej stołówki jest rozwiązanie funkcji uwzględniające wskazówki użytkownika oraz wymagania niżej cytowanych przepisów prawa.

Szkoła jest obiektem istniejącym, który jest w trakcie modernizacji.

1.2. Materiały wyjściowe

Materiałami wyjściowymi do opracowania są:

- podkłady budowlano – architektoniczne,
- obowiązujące przepisy SAN.-EPID., BHP i P.Poż.

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.;

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów BHP;

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

załącznik nr 2 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;

- ramowe wytyczne inwestora,

2. Program użytkowy

Zaplecze kuchenne zlokalizowane jest na poziomie parteru.

2.1. Ilość żywionych

W omawianej technologii zakłada się ok. 110 osób żywionych dziennie.

2.2. Rodzaj obsługi oraz godziny pracy

Obiekt pracuje w godzinach 6.00- 14.00.

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Czas	Liczba osób
1.	Kuchnia	stały pobyt ludzi powyżej 4 godzin	2
2.	Pom. socjalne	poniżej 2 godzin	2

2.3. Zatrudnienie

Na bloku żywieniowym zatrudnione są 2 osoby: intendentka i kucharka z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno – epidemiologicznych. Przewidziano pom. socjalne wyposażone w szafki zamykane na odzież pracowników tj. na fartuszki i podkoszulki.

Pom. socjalne wyposażone zostało również w zlew, umywalkę, blat i krzesła oraz węzeł sanitarny. Posiłki personel spożywać będzie w pom. socjalnym.

3. Układ funkcjonalny

3.1. Przeznaczenie kuchni i liczba żywionych

Zaplecze kuchenne zaprojektowano w celu przygotowywania i wydawania posiłków dla dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej oraz oddziałów przedszkolnych. Łączna liczba osób korzystających z żywienia wynosi **110 dzieci**, w tym:

- **3 grupy przedszkolne** w wieku od 2,5 do 6 lat,
- **80 dzieci szkolnych.**

Dzieci szkolne korzystają z obiadów wydawanych podczas wyznaczonych przerw lekcyjnych. Grupy przedszkolne spożywają posiłki zgodnie z dziennym harmonogramem żywienia. W zależności od deklaracji rodziców dzieci przedszkolne spożywają:

- śniadanie i obiad dwudaniowy,
lub
- trzy posiłki dziennie: śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek.

Godziny wydawania posiłków:

- **śniadanie** – godz. 8:10
- **obiad** – godz. 11:30
- **podwieczorek** – godz. 13:30

Posiłki spożywane są na jadalni, natomiast ich przygotowanie odbywa się w pomieszczeniach kuchennych. Gotowe dania porcjowane są i wydawane przez okienko wydawcze w porcjach jednostkowych dla każdego dziecka.

3.2.Organizacja dostaw i magazynowania

Ze względu na ograniczoną powierzchnię magazynową przyjęto **system codziennych dostaw żywności**. Dostawy realizowane są przez **tylne wejście do zaplecza kuchennego**, co zapewnia rozdział dróg czystych i brudnych oraz nie koliduje z ruchem dzieci.

Produkty suche, nie wymagające warunków chłodniczych (mąka, makarony, kasze, ryż, cukier, owoce suszone itp.), przechowywane są na półkach w kuchni, w oryginalnych opakowaniach lub w

pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Pozostałe artykuły spożywcze przechowywane są w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, w szczelnie zamkniętych, oznakowanych pojemnikach.

3.3. Pomieszczenia technologiczne i ich wyposażenie

3.3.1. Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw

Pomieszczenie przeznaczone jest do mycia, obierania i wstępnego przygotowania warzyw.

Wyposażenie obejmuje:

- płuczko-obieraczkę do warzyw,
- zlew z blatem roboczym,
- umywalkę do mycia rąk,
- pojemnik na odpady.

Obróbka wstępna warzyw okopowych odbywa się wyłącznie w tym pomieszczeniu, co zapobiega krzyżowaniu się procesów technologicznych.

3.3.2. Pomieszczenie dezynfekcji jaj

Pomieszczenie służy do bezpiecznego przygotowania jaj do dalszej obróbki. Wyposażone jest w:

- naświetlacz UV do dezynfekcji jaj,
- lodówkę podblatową do ich przechowywania,
- zlew jednokomorowy do mycia jaj,
- umywalkę.

Proces dezynfekcji i mycia jaj prowadzony jest zgodnie z zasadami higieny żywności.

3.3.3. Pomieszczenie chłodnicze

Pomieszczenie chłodnicze wyposażono w:

- dwie lodówko-zamrażarki,
- chłodziarkę pionową.

Służy ono do przechowywania surowców i półproduktów wymagających kontrolowanej temperatury.

3.3.4. Pomieszczenie intendentki

Na końcu zaplecza wydzielono pomieszczenie intendentki, wyposażone w:

- biurko i krzesło,
- szafę do przechowywania drobnego sprzętu kuchennego rzadko używanego,
- wydzieloną część do przechowywania dokumentacji.

Pomieszczenie to pełni funkcję administracyjno-organizacyjną.

3.4. Kuchnia właściwa

3.4.1. Obróbka surowców

W kuchni właściwej zlokalizowano stanowisko obróbki mięsa. Mięso i ryby dostarczane są po wstępnej obróbce, czyste, gotowe do dalszej obróbki termicznej, w oryginalnych opakowaniach producenta. Stanowisko wyposażono w:

- pień masarski,
- zlew jednokomorowy z blatem roboczym.

Dania obiadowe z warzyw okopowych przygotowywane są z warzyw poddanych wcześniejszej obróbce w pomieszczeniu obróbki wstępnej.

Sałatki wykonywane są z gotowych, pakowanych mieszanek sałat oraz warzyw mytych w zlewie zlokalizowanym w kuchni.

Dania mączne (wylepiane lub pieczone) przygotowywane są przy wydzielonym stanowisku mącznym.

3.4.2. Obróbka termiczna

Część obróbki termicznej wyposażono w:

- dwie płyty grzewcze czteropalnikowe,
- dwa taborety grzewcze,
- piec konwekcyjno-parowy,
- okap wyciągowy z filtrami i oświetleniem, wykonany ze stali nierdzewnej.

Rozmieszczenie urządzeń zapewnia prawidłowy przebieg procesów technologicznych oraz spełnienie wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy.

3.5. Wydawanie posiłków

Gotowe potrawy wydawane są bezpośrednio z kuchni przez **stanowisko wydawania posiłków** zlokalizowane przy okienku wydawczym. Stanowisko wyposażone jest w:

- blat roboczy,
- umywalkę,
- szafę do przechowywania artykułów spożywczych,
- stalową szafę przelotową łączącą kuchnię ze zmywalnią.

Posiłki podawane są na naczyniach wielorazowego użytku.

3.6. Zmywalnia

Zmywalnia wyposażona jest w pełny ciąg mycia naczyń:

- blat z otworem na odpadki,
- zlew dwukomorowy do wstępnego mycia,
- zmywarko-wyparzarkę kapturową,
- umywalkę do mycia rąk.

Pomiędzy kuchnią a zmywalnią zlokalizowano pomieszczenie pomocnicze z blatem roboczym i szafkami do przechowywania drobnego sprzętu kuchennego.

3.7. Gospodarka odpadami

Odpady powstające w trakcie produkcji posiłków gromadzone są w szczelnie zamykanych pojemnikach. Po zakończeniu pracy są one wynoszone na zewnątrz budynku do kontenera na odpady stałe, wyposażonego w zamykane otwory wrzutowe, zlokalizowanego na utwardzonym placu za budynkiem.

3.8. Podsumowanie

Przyjęte rozwiązania technologiczne i funkcjonalne zapewniają prawidłowy, jednokierunkowy przebieg procesów produkcyjnych, spełniają wymagania sanitarno-higieniczne oraz umożliwiają bezpieczne i efektywne przygotowywanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.

Lp.	Nazwa	Ilość	Wymiar	
0.1.	Pom. biurowe			
1.1.	Szafa na dokumenty pod zabudowę	1	na wymiarymair	Płyta meblowa kolor biały

1.2.	Biurko	1	Szerokość: 140 cm Głębokość: 65 cm Wysokość: 73 cm	Płyta meblowa kolor biały
1.3.	Krzesło biurowe	1	Szerokość: 61 cm, Wysokość: 109-119 cm, Głębokość: 62 cm	
0.2.	Pom. chłodnicze			
2.1.	Szafa mroźnicza 1-drzwiowa 650 l	2	Istniejąca	Istniejąca
2.2.	Szafa chłodnicza 1-drzwiowa 650 l	1	Istniejąca	Istniejąca
0.3.	Dezynfekcja jaj			
3.1.	Naświetlacz jaj	1	Istniejący	Istniejący
3.2.	Stół ze zlewem, szafka z drzwiami suwanymi - komora po lewej stronie	1	1100x600x(h)850 mm	Stal nierdzewna
3.3.	Umywalka niezabudowana +bateria	1	400x295x(H)145mm	Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
0.4.	Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw			
4.1.	Umywalka niezabudowana +bateria	1	400x295x(H)145mm	Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
4.2.	Stół ze zlewem, szafka z drzwiami suwanymi - komora po lewej stronie	1	1100x600x(h)850 mm	Stal nierdzewna
4.3.	obieraczka do ziemniaków	1	Istniejąca	Istniejąca
4.4.	Kosz na odpady	1	Istniejący	Istniejący
0.5.	Magazyn warzyw			
5.1.	regał magazynowy, półki pełne	1	Szerokość - W : 800 mm Głębokość - D : 700 mm Wysokość - H : 1800 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna
0.6.	Hall/Szatnia/Pom. Porządkowe			
6.1.	Regał na produkty chemiczne	1	800x500x200	Stal nierdzewna
6.2.	Zlew porządkowy	1	550x500x750 mm	Stal nierdzewna
6.3.	Roleta	1	Na wymiar	Na wymiar
6.4.	Wieszak na odzież wierzchnią	1	-	-
0.7.	WC Personelu			
7.1.	umywalka+bateria	1	45x37cm	Materiał ceramiczny
7.2.	Zestaw podtynkowy mechaniczny 50, miska bezzantowa, deska, przycisk	1	Wysokość stelaża: 112 cm Szerokość stelaża: 50 cm	Misa ceramiczna

			Szerokość miski: 36 cm Głębokość miski: 48 cm	
0.8.	Pomieszczenie socjalne			
8.1.	Szafka BHP, 2-drzwiowa, dzielona	2	450x400x1700	materiał:metalowa
8.2	Krzesło	2	Pełna wysokość: 800 mm Wysokość siedziska:455 mm Głębokość siedziska:420 mm Szerokość siedziska:410 mm	Kolor: Antracyt Materiał: Polipropylen
8.3.	stół	1	Długość: 800 mm Wysokość: 735 mm Szerokość: 800 mm Grubość blatu: 22 mm	Model: Prostokątny Kolor blatu: Brzoza Kolor stelaża: Czarny Materiał blatu: Laminat Materiał podstawy: Stal
8.4.	umywalka+bateria	1	45x37cm	Materiał ceramiczny
8.5., 8.6.	Zestaw: Szafka wisząca+zlewozmywak jednokomorowy+bateria+ szafka pod zlewozmywak	1	Na wymiar Na wymiar Na wymiar	Na wymiar Na wymiar Na wymiar
0.9.	Kuchnia właściwa			
9.1.	Kloc masarski	1	500x400x800 mm	z polietylenu na podstawie stalowej
9.2.	Stół centralny z szafka z drzwiami suwanymi	1	Szerokość - W : 900 mm Głębokość - D : 700 mm Wysokość - H : 850 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna
9.3.	Stół ze zlewem, szafka z drzwiami suwanymi - komora po prawej stronie	1	1000x600x(h)850 mm	Stal nierdzewna
9.4.	Regał skręcany z półkami perforowanymi ze stali nierdzewnej	1	Szerokość: 700 mm (x) głębokość: 400 mm (y) Wysokość: 1800 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna

			(h)	
9.5.	Stół z basenem jednokomorowym	1	Szerokość: 700 mm głębokość: 600 mm wysokość: 850 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna
9.6.	Stół ze zlewem, szafka z drzwiami suwanymi - komora po lewej stronie	1	1000x600x(h)850 mm	Stal nierdzewna
9.7.	Stół centralny z szafka z drzwiami suwanymi	1	Szerokość - W : 1300 mm Głębokość - D : 700 mm Wysokość - H : 850 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna
9.8.	Umywalka niezabudowana +bateria	1	400x295x(H)145mm	Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
9.9.	Szafa pod zabudowę	1	Istniejąca	Istniejąca
9.10.	Istniejąca umywalka	1	Istniejąca	Istniejąca
9.11.	Istniejąca zabudowa	1	Istniejąca	Istniejąca
9.12.	kuchnia gazowa,6-palnikowa	1	Istniejąca	Istniejąca
9.13.	Stół centralny z półką	1	Szerokość - W : 800 mm Głębokość - D : 700 mm Wysokość - H : 850 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna
9.14.	taboret gazowy, pojedynczy	2	Istniejący	Istniejący
9.15.	piec konwekcyjno-parowy	1	Istniejący	Istniejący

9.16.	Okap centralny	1	Szerokość - W : 2500 mm Głębokość - D : 1700 mm Wysokość - H : 450 mm	Materiał wykonania : stal nierdzewna okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m³/h króciec wyciągowy o średnicy 315 mm moc wentylatora 420W sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętką oświetlenie LED o klasie odporności IP65 włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora filtry labiryntowe w komplecie rynienka ociekowa z króćcem spustowym szczelna konstrukcja komory wyciągowej zasilanie 230V
-------	----------------	---	--	---

4. Program powierzchniowy

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m ²]
0.1.	Pom. biurowe intendentki	4,20
0.2.	Pom. chłodnicze	4,98
0.3.	Dezynfekcja jaj	3,38
0.4.	Pom. obróbki wstępnej warzyw	3,66
0.5.	Magazyn warzyw	1,72
0.6.	Hall/szatnia	4,65
0.7.	WC personelu	2,47
0.8.	Pom. socjalne	6,34
0.9.	Kuchnia właściwa	19,33
0.10.	Magazyn zasobów	3,45
0.11.	Zmywalnia	4,95
	CAŁOŚĆ:	59,13

5. Wytyczne dla branż

5.1. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz

- W pomieszczeniach kuchni, zmywalni naczyń stołowych, obróbki brudnej ściany powinny mieć powierzchnię dostosowaną do zmywania wodą (np. kafelki), do wysokości 2,05m pomieszczenia.
- Podłogi ww. pomieszczeń powinny być nieścieralne, nieśliskie, wodoszczelne, łatwe do zmywania.
- Połączenia podłóg ze ścianami w ww. pomieszczeniach powinny być wyokrąglone w celu ułatwienia ich zmywania.
- Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię.
- Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary oraz wzrost niepożądanych pleśni.
- Drzwi powinny być gładkie i dostosowane do zmywania wodą;
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Wymagana wysokość dla pomieszczeń produkcyjnych wynosi minimum 3,0m. pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych 2,5 m. (wg aktualnych wymagań zawartych w Prawie budowlanym).

UWAGA!!!

W miejscach zawieszania urządzeń na ścianach wykonanych z płyt G-K należy koniecznie zastosować wzmocnienia umożliwiające skuteczne obsadzenie haków i zawiesi.

5.2. Oświetlenie elektryczne

Wszystkie pomieszczenia oprócz oświetlenia dziennego powinny mieć oświetlenie elektryczne ogólne oraz dodatkowe lokalne oświetlenie elektryczne.

Natężenie oświetlenia powinno wynosić:

- w sali konsumenckiej i pomieszczeniach produkcyjnych 500 lx
- nad stołami pracy 300 lx
- w pozostałych pomieszczeniach , wg aktualnie obowiązujących norm w tym zakresie.

W przypadku braku oświetlenia dziennego czas pracy nie może przekraczać 4 godzin.

Czas pracy w zapleczu gastronomicznym bez oświetlenia dziennego może być dłuższy tylko w przypadku posiadania odstępstwa.

W holu wejściowym zastosowano kurtynę powietrzną w celu zabezpieczenie przed dopływem chłodnego powietrza z zewnątrz.

5.3. Wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna

W pomieszczeniach powinna być zastosowana wentylacja mechaniczna zgodna z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy. Przepływ powietrza wentylacyjnego między pomieszczeniami powinien odbywać się od pomieszczenia mniej zanieczyszczonego do bardziej zanieczyszczonego.

Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej. Na otworach wentylacyjnych powinny być zamontowane kratki wentylacyjne z materiałów nierdzewnych o konstrukcji łatwej do mycia i ewentualnego demontażu.

Nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okap wentylacyjny wyciągowy z filtrami i oświetleniem wykonany ze stali nierdzewnej.

Należy koniecznie przewidzieć system wentylacji dla pomieszczeń, w których będą pracować urządzenia gastronomiczne. Ma on zapewnić utrzymanie w tych pomieszczeniach temperatury na poziomie max 32°C oraz wilgotność max 60%.

Uwaga: W pomieszczeniach przebywania ludzi hałas urządzeń wentylacyjnych nie może przekraczać 50 dB.

5.4. Wytyczne instalacji wodno - kanalizacyjnej

➤ *Zapotrzebowanie wody technologicznej:*

Ilość żywionych: przyjęto 110 żywionych

Przyjęto 30 litrów / osobę

$x = 110 \text{ żyw.} \times 30 \text{ l / osobę} = \mathbf{3300 \text{ l/dobę,}}$

w tym 50% woda ciepła o temp. +45 ÷ +55°C tj. 1650 l / dobę.

➤ *Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe:*

Powierzchnia wymagająca mycia: ~ 59,13 m²

Ilość zmywań na dobę: 2

Zużycie wody: 2 l / m²

$x = 59,13 \text{ m}^2 \times 2 \text{ l / m}^2 \times 2 = \mathbf{118,26 \text{ l / dobę,}}$

w tym 50% woda ciepła o temp. +45 ÷ +55°C tj. 59,13 l / dobę.

➤ *Razem zapotrzebowanie wody wyniesie:*

woda technologiczna 3300 l / dobę

woda porządkowa 119 l / dobę

RAZEM **3419 l / dobę**

w tym 50% woda ciepła o temp. $+45 \div +55^{\circ}\text{C}$ tj. 1710 l / dobę.

UWAGA !!!

Zapotrzebowanie wody na cele sanitarne personelu i konsumentów określi projekt branżowy. Przewidzieć główne piony kanalizacyjne min. $\varnothing$ 100 mm. Wszystkie przewody powinny być obudowane.

➤ *Ścieki:*

Ścieki technologiczne stanowią 90% zużytej wody

Ścieki porządkowe stanowią 100%

$$3300 \text{ l} \times 0,90 = 2970 \text{ l}$$

$$\underline{119 \times 1,0 = 119 \text{ l}}$$

RAZEM **3089 l / dobę**

Budynek posiada istniejące przyłącze wodociągowe z sieci gminnej i kanalizacji sanitarnej do sieci wiejskiej.

5.5. Wytyczne instalacji elektrycznej

Energia elektryczna potrzebna będzie do oświetlenia pomieszczeń, zasilania urządzeń. Należy przewidzieć gniazda wtykowe dla celów porządkowych oraz do podłączenia innych nastawnych urządzeń gastronomicznych.

5.6. Ogrzewanie

Ogrzewanie pomieszczeń i uzyskiwanie ciepłej wody odbywać się będzie z istniejącej kotłowni.

SZKOŁA PODSTAWOWA
W OLSZYCU SZLACHECKIM

PRACOWNIA KONSERWATORSKO – BUDOWLANA ROKOKO JOANNA KOBYLIŃSKA
08-110 STOK ŁACKI – FOLWARK UL. STEFANIUKA 2E
TEL. 666-509-262

TEMAT: TECHNOLOGIA KUCHNI

LOKALIZACJA:
OLSZYC SZLACHECKI 25

RZUT PARTERU

OPRACOWAŁA

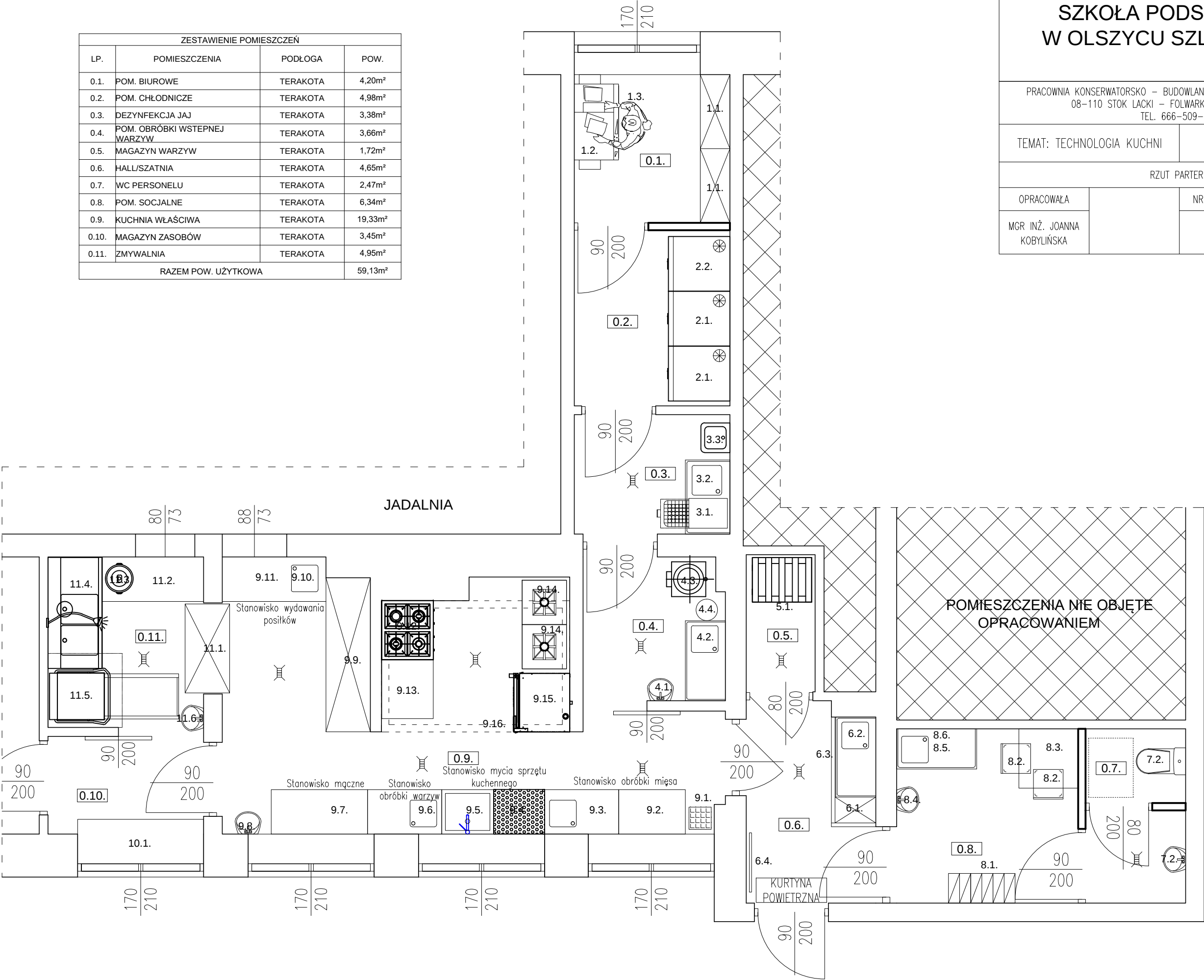
NR RYSUNKU: 1

DATA: 12.2025R.

MGR INŻ. JOANNA
KOBYLIŃSKA

SKALA: 1:50

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ			
LP.	POMIESZCZENIA	PODŁOGA	POW.
0.1.	POM. BIUROWE	TERAKOTA	4,20m²
0.2.	POM. CHŁODNICZE	TERAKOTA	4,98m²
0.3.	DEZYNFEKCJA JAJ	TERAKOTA	3,38m²
0.4.	POM. OBRÓBK WSTĘPNEJ WARZYW	TERAKOTA	3,66m²
0.5.	MAGAZYN WARZYW	TERAKOTA	1,72m²
0.6.	HALL/SZATNIA	TERAKOTA	4,65m²
0.7.	WC PERSONELU	TERAKOTA	2,47m²
0.8.	POM. SOCJALNE	TERAKOTA	6,34m²
0.9.	KUCHNIA WŁAŚCIWA	TERAKOTA	19,33m²
0.10.	MAGAZYN ZASOBÓW	TERAKOTA	3,45m²
0.11.	ZMYWALNIA	TERAKOTA	4,95m²
RAZEM POW. UŻYTKOWA			59,13m²



SZKOŁA PODSTAWOWA
W OLSZYCU SZLACHECKIM

PRACOWNIA KONSERWATORSKO – BUDOWLANA ROKOKO JOANNA KOBYLŃSKA
08-110 STOK ŁACKI – FOLWARK UL. STEFANIUKA 2E
TEL. 666-509-262

TEMAT: TECHNOLOGIA KUCHNI

LOKALIZACJA:
OLSZYC SZLACHECKI 25

RZUT PARTERU

OPRACOWAŁA

NR RYSUNKU: 1

DATA: 12.2025R.

MGR INŻ. JOANNA
KOBYLŃSKA

SKALA: 1:50

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ			
LP.	POMIESZCZENIA	PODŁOGA	POW.
0.1.	POM. BIUROWE	TERAKOTA	4,20m²
0.2.	POM. CHŁODNICZE	TERAKOTA	4,98m²
0.3.	DEZYNFEKCJA JAJ	TERAKOTA	3,38m²
0.4.	POM. OBRÓBKII WSTĘPNEJ WARZYW	TERAKOTA	3,66m²
0.5.	MAGAZYN WARZYW	TERAKOTA	1,72m²
0.6.	HALL/SZATNIA	TERAKOTA	4,65m²
0.7.	WC PERSONELU	TERAKOTA	2,47m²
0.8.	POM. SOCJALNE	TERAKOTA	6,34m²
0.9.	KUCHNIA WŁAŚCIWA	TERAKOTA	19,33m²
0.10.	MAGAZYN ZASOBÓW	TERAKOTA	3,45m²
0.11.	ZMYWALNIA	TERAKOTA	4,95m²
RAZEM POW. UŻYTKOWA			59,13m²

