

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W PŁOCKU**  
**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W PŁOCKU**

ul. Kolegialna 20, 09-402 Płock, NIP: 774-234-56-66, REGON 611319728

**Telefon:** (24) 367-26-09 ; **Sekretariat:** (24) 367-26-01;

www.plock.psse.waw.pl; e.mail: plock@psse.waw.pl; psse.plock@pis.gov.pl



PPIS/ZNS/452/5/MW/8450/2019-2020

Płock, dnia 24.01.2020r.

**Przedsiębiorstwo Projektowo – Usługowe**  
**KST Wiesław Brykała**  
**ul. Okopowa 26/1**  
**09-401 Płock**

**OPINIA SANITARNA**

Na podstawie art. 3 pkt. 2 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2019., poz. 59) po zapoznaniu się z projektem budowlanym i technologicznym złożonym przy piśmie z dnia 10.12.2019 r., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku

**postanawia**  
**uzgodnić pozytywnie bez zastrzeżeń projekt budowlany i technologiczny remontu bloku**  
**żywieniowego Miejskiego Przedszkola nr 33 w Płocku przy ul. Padlewskiego 2**

**UZASADNIENIE**

W dniu 10.12.2019 r. wpłynął wniosek Przedsiębiorstwa Projektowo Usługowego KST Wiesław Brykała, 09-401 Płock, ul. Okopowa 26/1 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płocku o uzgodnienie projektu budowlanego i technologicznego, remontu bloku żywieniowego Miejskiego Przedszkola nr 33 w Płocku przy ul. Padlewskiego 2, który został uzupełniony dnia 13.01.2020 r.

Projekt obejmuje przebudowę/remont trzech kondygnacji bloku żywieniowego w Miejskim Przedszkolu nr 33 w Płocku.

Ogólna powierzchnia użytkowa bloku żywieniowego wynosi 248,67 m<sup>2</sup>. Część produkcyjno – magazynowa zlokalizowana jest na poziomie piwnicy i posiada powierzchnię 193,13 m<sup>2</sup>, w tym kuchnia właściwa o powierzchni 68,35 m<sup>2</sup>. Projekt technologiczny przewiduje przystosowanie pomieszczeń i urządzeń do obowiązujących przepisów.

Dania w przedszkolu przygotowywane będą dla 200 dzieci.

Personel stanowić będzie 5 osób pracujących w kuchni + 2 intendentki.



## **Wykaz pomieszczeń:**

### Piwnica:

- przygotowalnia wstępna
- magazyn spożywczy
- pomieszczenie pomocnicze kuchni
- kuchnia właściwa
- pomieszczenie ekspedycji posiłków
- pomieszczenie chwilowego odpoczynku
- pomieszczenie porządkowe
- szatnia męska
- szatnia damska
- pomieszczenie techniczne – wentylatornia
- korytarz
- WC dla personelu

### Parter

- rozdzielnia posiłków
- zmywalnia naczyń stołowych

### I Piętro

- rozdzielnia posiłków
- zmywalnia naczyń stołowych

Opracowanie zawiera projekt wewnętrznych instalacji:

- ✓ kanalizacji sanitarnej
- ✓ wodociągowej
- ✓ instalacji gazowej
- ✓ ciepła technologicznego i c.o.
- ✓ klimatyzacji
- ✓ wentylacji mechanicznej

Wysokość pomieszczeń od 3,31 do 3,50m.

Niniejsza opinia dotyczy projektu budowlanego i technologicznego remontu bloku żywieniowego Miejskiego Przedszkola nr 33 w Płocku przy ul. Padlewskiego 2, na którym znajduje się klauzula zatwierdzenia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płocku.

Państwowy  
Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Płocku-mieście na prawach powiatu  
oraz powiatu białockim  
lek. med. Roman Osowski  
specjalista chorób zakaźnych

### Otrzymują:

1. Adresat
2. a/a



# PROJEKT TECHNOLOGICZNY

**BLOK ŻYWIENIOWY  
MIEJSKIE PRZEDSZKOLE NR 33  
UL. PADLEWSKIEGO 2, 09-402 PŁOCK**

*akceptuję*

DYREKTOR  
MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA  
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 33  
im Jean'ne Vanier w Płocku  
mgr Iwona Kuła-Kuklewicz



## SPIS ZAWARTOŚCI

I.	TECHNOLOGIA KUCHNI – OPIS.....	2
1.	DANE OGÓLNE.....	2
1.1.	Przedmiot opracowania.....	2
1.2.	Lokalizacja.....	2
1.3.	Podstawa prawna.....	2
1.4.	Materiały wyjściowe do opracowania.....	3
1.5.	Program produkcji.....	3
2.	PROGRAM UŻYTKOWY.....	3
3.	WYKAZ PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.....	4
4.	OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.....	4
4.1.	Przyjęcie surowców półproduktów.....	4
4.2.	Magazynowanie surowców i półproduktów.....	4
4.3.	Przygotowanie wstępne surowców, mycie i obieranie warzyw.....	4
4.4.	Przygotowanie potraw.....	5
4.5.	Obróbka termiczna potraw.....	5
4.6.	Zmywanie sprzętu kuchennego.....	5
4.7.	Wydawanie potraw.....	5
4.8.	Zmywanie zastawy stołowej.....	5
4.9.	Usuwanie odpadów/śmieci .....	6
4.9.1.	Odpadki poprodukcyjne.....	6
4.9.2.	Odpadki pokonsumpcyjne.....	6
5.	DZIAŁ SOCJALNY.....	6
6.	KONSUMPCJA POTRAW.....	6
	Tabela nr 1. Wykaz pomieszczeń bloku żywieniowego.....	7
	Tabela nr 2. Wykaz wyposażenia bloku żywieniowego.....	8
	Tabela nr 3. Zapotrzebowanie mocy.....	12
7.	DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.....	12
7.1.	Wytyczne dla branży budowlano-architektonicznej.....	12
7.2.	Wytyczne dla branż energetycznych. Instalacja elektryczna.....	13
7.3.	Wytyczne dla branży wod.- kan.....	14
7.4.	Wytyczne dla branży wentylacyjnej.....	15
II.	CZĘŚĆ RYSUNKOWA.....	16



## **I. TECHNOLOGIA KUCHNI – OPIS**

### **1. DANE OGÓLNE**

#### **1.1. Przedmiot opracowania.**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii przebudowy/remontu bloku żywieniowego obejmujący trzy kondygnacje: m.in. część magazynowo-produkcyjną wraz z kuchnią, wydawalnię posiłków i zmywalnię naczyń stołowych Przedszkola nr 33 przy ulicy Padlewskiego 2 w Płocku.

W obiekcie będą produkowane posiłki od surowca do gotowej potrawy, serwowane do konsumpcji na miejscu.

#### **1.2. Lokalizacja.**

Przedszkole nr 33 znajduje się w miejscowości Płock, przy ulicy Padlewskiego 2, 09-402 Płock. Blok żywieniowy zlokalizowany jest głównie na poziomie piwnicy i składa się: z kuchni właściwej, pomieszczenia pomocniczego kuchni, przygotowalni wstępnej, magazynu spożywczego, ekspedycji posiłków, pomieszczenia chwilowego odpoczynku, pomieszczenia porządkowego, szatni damsko-męskiej i toalety dla personelu. Na poziomie parteru i piętra budynku znajdują się pomieszczenia rozdzielni posiłków i zmywalnię naczyń stołowych.

Obiekt posiada oddzielne wejście dla personelu i dostawy towaru od strony placu gospodarczego. Droga dostaw towaru jest utwardzona.

#### **1.3. Podstawa prawna.**

- ✓ Rozporządzenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 14 listopada 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z dnia 8 grudnia 2017 r., poz. 2285);
- ✓ Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 ze zm.);
- ✓ Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.04.2004 r. ze zm.);
- ✓ Rozporządzenie WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności



oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31/1 z dnia 1.02.2002 r. ze zm.);

- ✓ Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz1225 ze zm.).
- ✓ Zamówienie na wykonanie projektu.

#### **1.4. Materiały wyjściowe do opracowania:**

Materiałami wyjściowymi do wykonania projektu są: podkład budowlany budynku i inwentaryzacja istniejącego bloku żywieniowego, założenia programowo-organizacyjne, aktualne katalogi, prospekty, dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz aktualne przepisy BHP i higieniczno-sanitarne.

#### **1.5. Program produkcji.**

W bloku żywieniowym będą produkowane potrawy i wydawane do konsumpcji na miejscu, bezpośrednio po ich przygotowaniu. W projektowanej kuchni zakłada się produkcję i wydawanie około 200 posiłków dziennie – śniadania, drugie śniadania obiady i podwieczorki. Produkcja gastronomiczna od surowca do gotowej potrawy oparta na surowcach, półproduktach i produktach dostarczanych przez firmy zewnętrzne na bieżące zamówienia kierownictwa obiektu. Dostarczane surowce i produkty, to m.in.: warzywa, owoce, wędliny, mięso, nabiał, ryby (półprodukty), pieczywo, jaja oraz produkty trwałe w oryginalnych opakowaniach producenta (puszki, słoiki, torebki) itp. Surowce podlegające obróbce wstępnej: warzywa i owoce – wydzielona przygotowalnia wstępna; jaja – wydzielone stanowisko w przygotowalni wstępnej; mięso – wydzielone stanowisko w kuchni właściwej wraz z niezbędnym wyposażeniem.

## **2. PROGRAM UŻYTKOWY.**

Ogólna powierzchnia użytkowa bloku żywieniowego wynosi 248,67 m<sup>2</sup>. Poziom piwnicy, gdzie mieści się część produkcyjno-magazynowa posiada 193,13 m<sup>2</sup> – z czego kuchnia właściwa zajmuje 68,35 m<sup>2</sup>.

Ilość miejsc konsumenckich: około 200 – sale Przedszkolne (poziom parteru i piętra).

Przewiduje się jednozmianowy system konsumpcji.

Program zatrudnienia – kuchnia: 5 osób (w tym szef kuchni) oraz 2 intendentki.

Pracownicy kuchni będą podlegać służbowo kierownikowi zakładu/szefowi kuchni i wszystkie prace będą wykonywać na ich polecenia lub osoby upoważnionej, realizując założony program produkcyjny.



### 3. WYKAZ PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

W projektowanej kuchni i zapleczu będą wykonywane następujące procesy technologiczne:

- ✓ przyjęcie surowców, półproduktów i produktów,
- ✓ magazynowanie surowców, półproduktów i produktów,
- ✓ przygotowanie wstępne i zasadnicze surowców,
- ✓ przygotowanie potraw (obróbka ręczna i mechaniczna),
- ✓ obróbka termiczna potraw,
- ✓ ekspedycja potraw na poziom parteru i piętra,
- ✓ rozdzielnia posiłków,
- ✓ ekspedycja posiłków na sale przedszkolne,
- ✓ zmywanie naczyń stołowych,
- ✓ zmywanie sprzętu kuchennego,
- ✓ usuwanie odpadków poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych.

### 4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

#### 4.1. Przyjęcie surowców, półproduktów i produktów.

Surowce, półprodukty i produkty będą dostarczane wejściem dla dostaw z placu gospodarczego. Po odbiorze ilościowym i jakościowym, artykuły spożywcze będą kierowane do przechowywania zgodnie z ich przeznaczeniem.

#### 4.2. Magazynowanie surowców i produktów.

Do magazynowania surowców/produktów przewidziano następujące magazyny:

- ✓ magazyn spożywczy (urządzenia chłodnicze i mroźnicze na artykuły nietrwałe) oraz wydzielony boks na artykuły spożywcze trwałe/suche.

Warzywa i owoce (na bieżące potrzeby technologiczne) będą dostarczane bezpośrednio do przygotowalni wstępnej. Jaja świeże będą przechowywane w wydzielonej lodówce w przygotowalni wstępnej. Nie przewidziano magazynu na opakowania zwrotne – opakowania takie będą na bieżąco zabierane przez dostawców towaru.

#### 4.3. Przygotowanie wstępne surowców, mycie i obieranie warzyw/owoców oraz mycie i dezynfekcja jaj.

Warzywa/owoce będą myte i obierane w przygotowalni wstępnej, a następnie po obróbce brudnej, przez okno podawcze trafią do kuchni czystej – pomieszczenie pomocnicze kuchni. Jaja na bieżące potrzeby kuchni będą myte i dezynfekowane (wydzielone stanowisko w przygotowalni wstępnej do przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj),



a następnie zostaną przekazane do produkcji.

#### **4.4. Przygotowanie potraw.**

Stanowiska przygotowania potraw znajdują się w obrębie kuchni właściwej. Pomieszczenie oznaczone na rysunku nr III pełni rolę pomocniczą kuchni, gdzie będzie przeprowadzana obróbka zasadnicza czysta warzyw i owoców – m.in. będą przygotowywane surówki. Przygotowanie potraw polega na obróbce ręcznej lub mechanicznej surowców, w tym przyprawianie.

#### **4.5. Obróbka termiczna potraw.**

Odpowiednio przygotowane ręcznie/mechanicznie półprodukty będą poddawane w kuchni właściwej obróbce termicznej polegającej na:

- ✓ gotowaniu w wodzie,
- ✓ pieczeniu, zapiekaniu,
- ✓ smażeniu beztłuszczowemu i w tłuszczu,
- ✓ duszeniu,
- ✓ obróbce mieszanej parowej i konwekcyjnej.

#### **4.6. Zmywanie sprzętu kuchennego.**

Zmywanie sprzętu kuchennego odbywać się będzie w aneksie zmywania, znajdującym się w kuchni właściwej. Wyposażenie stanowiska do zmywania sprzętu kuchennego stanowią: stół z basenem jednokomorowym, regał ociekowy do osuszania umytego sprzętu oraz szafa na jego przechowywanie.

#### **4.7. Wydawanie potraw.**

Przygotowane posiłki, m.in. (bezpośrednio po obróbce termicznej) z poziomu kuchni, zostaną dostarczone windą transportową na parter i piętro – do rozdzielni posiłków. Z rozdzielni posiłki zostaną ekspediowane wózkami kelnerskimi bezpośrednio na sale przedszkolne - do konsumpcji.

Naczynia stołowe do wydawania potraw pobierane będą z szaf przelotowych obustronnie zamykanych, usytuowanych między zmywalnią, a pomieszczeniem rozdzielni.

#### **4.8. Zmywanie zastawy stołowej.**

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalni naczyń stołowych. Brudna zastawa stołowa będzie dostarczana wózkami bezpośrednio z sal przedszkolnych do zmywalni.

Czysta zastawa na bieżąco będzie przekazywana do szaf przelotowych.

Zasadnicze wyposażenie zmywalni zastawy stołowej stanowią: zmywarki kapturowe z funkcją wyparzania, stół z basenem jednokomorowym ze spryskiwaczem do ręcznego



mycia wstępnego, stół z otworem na odpadki pokonsumpcyjne, pojemnik na odpadki pokonsumpcyjne, stoły załadownicze i wyladowcze, szafy przelotowe.

#### **4.9. Usuwanie odpadów/śmieci.**

##### **4.9.1. Odpadki poprodukcyjne.**

Występujące w procesie przygotowywania potraw odpady poprodukcyjne będą zbierane do wydzielonego i oznakowanego pojemnika z pokrywą i na bieżąco usuwane po zakończeniu produkcji poza zakład, do wydzielonego, zewnętrznego pojemnika.

##### **4.9.2. Odpadki pokonsumpcyjne.**

Odpadki pokonsumpcyjne występujące w zmywalni naczyń stołowych będą zbierane do pojemnika z pokrywą i po napełnieniu pojemnika do 2/3 pojemności zostaną usunięte ze zmywalni, poza zakład do pojemnika zbiorczego w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska. Obiekt prowadzi segregację odpadów. Śmietnik zlokalizowany jest na placu gospodarczym i jest zadaszony. Pojemniki zewnętrzne/zamykane – ustawione głównie na utwardzonej powierzchni. Częstotliwość wywozu odpadów będzie dostosowana do aktualnych potrzeb.

#### **5. DZIAŁ SOCJALNY.**

Dział socjalny składa się z szatni damskiej i męskiej oraz WC dla personelu – poziom piwnicy. Wyposażenie szatni gwarantuje prawidłowe przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej, z właściwą ich segregacją. Przewidziano także pomieszczenie chwilowego odpoczynku dla personelu – wyposażone w stół, krzesła i szafkę ze zlewem dwukomorowym. Na wyposażeniu tego pomieszczenia znajdzie się odpowiednio wyposażona apteczka I pomocy.

#### **6. KONSUMPCJA POTRAW.**

Konsumpcja potraw odbywa się na poziomie parteru i piętra – sale przedszkolne na około 200 miejsc konsumpcyjnych. Sale (poprzez główny korytarz komunikacyjny) połączone są bezpośrednio z pomieszczeniem rozdzielni potraw i zmywalnią naczyń stołowych. Sposób wydawania potraw opisany jest w pkt. 4.7 niniejszego opracowania. Potrawy ciepłe – obiady będą serwowane z zachowaniem odpowiedniej temperatury wydawania i konsumpcji.



**WYKAZ POMIESZCZEŃ BLOKU ŻYWIENIOWEGO**
**Tabela nr 1.**

Nr pomieszczenia	Pomieszczenie	Powierzchnia (m <sup>2</sup> )	Wysokość (m) /stan istniejący/
<b>Poziom (piwnicy)</b>			
<b>I</b>	Przygotownia wstępna	<b>17,75</b>	<b>3,31</b>
<b>II</b>	Magazyn spożywczy	<b>13,48</b>	<b>3,33</b>
<b>III</b>	Pomieszczenie pomocnicze kuchni	<b>10,35</b>	<b>3,32</b>
<b>IV</b>	Kuchnia właściwa	<b>68,35</b>	<b>3,23 - 3,32</b>
<b>V</b>	Pomieszczenie ekspedycji posiłków	<b>17,45</b>	<b>3,33</b>
<b>VI</b>	Pomieszczenie chwilowego odpoczynku	<b>4,30</b>	<b>3,30</b>
<b>VII</b>	Pomieszczenie porządkowe	<b>6,30</b>	<b>2,90</b>
<b>3</b>	Szatnia męska	<b>4,20</b>	<b>3,34</b>
<b>4</b>	Szatnia damska	<b>7,28</b>	<b>3,34</b>
<b>5</b>	Pomieszczenie techniczne - wentylatornia	<b>17,13</b>	<b>3,34</b>
	Korytarz	<b>23,43</b>	<b>3,31</b>
<b>2</b>	WC dla personelu	<b>3,11</b>	<b>3,31</b>
<b>Poziom (wysoki parter)</b>			
<b>VIII</b>	Rozdzielnia posiłków	<b>12,13</b>	<b>3,50</b>
<b>IX</b>	Zmywalnia naczyń stołowych	<b>15,37</b>	<b>3,50</b>
<b>Poziom (piętro)</b>			
<b>X</b>	Rozdzielnia posiłków	<b>12,67</b>	<b>3,49</b>
<b>XI</b>	Zmywalnia naczyń stołowych	<b>15,37</b>	<b>3,49</b>
<b>Ogólna powierzchnia użytkowa</b>		<b>248,67</b>	<b>-</b>

**Uwaga!**

*Przed zamówieniem urządzeń do zaplecza kuchennego należy dokonać stosownych obmiarów pomieszczeń. Wszystkie maszyny, urządzenia i sprzęty powinny posiadać obowiązujące, stosowne atesty, certyfikaty i znaki bezpieczeństwa lub świadectwa dopuszczenia do eksploatacji, deklaracje zgodności pod względem BHP, zgodnie z obowiązującymi przepisami i winny być dopuszczone do kontaktu z żywnością.*

*Wszystkie elementy wyposażenia kuchni oraz przygotowni, tj. stoły robocze, regały, szafy, zlewy, umywalki, maszyny i urządzenia powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.*

**WYKAZ WYPOSAŻENIA BLOKU ŻYWIENIOWEGO**
**tabela nr 2**

Poz. wg rysunku	Nazwa wyposażenia/urządzenia	Wymiary mm szer./gł./wys.	Szt .
<b>Poziom (piwnica)</b>			
<b>I – Przygotownia wstępna</b>			



1	Regał magazynowy na warzywa/owoce	1000/500/1800	1
2	Podest (paleta) magazynowy	1000/400/145	1
3	Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn – wsad 12 kg	450/820/920	1
4	Stół z basenem jednokomorowym (wys.kom.400 mm)	1000/600/850	1
-	Spryskiwacz z wylewką		1
5	Stół ze zlewem dwukomorowym z półką z separatorem tłuszczów w wykonaniu ze stali kwasoodpornej o przepływie 0,5l/s	1000/600/850	1
P	Pojemnik na odpady 80L, podstawa na kółkach, pokrywa z otworem	łącznie wys. 782	1
6	Stół przyścienny z półką <b>(na stanie)</b>	1000/600/850	1
7	Stół przyścienny z półką, z blokiem dwóch szuflad po prawej stronie	1000/600/850	1
8	Stół przyścienny z półką <b>(na stanie)</b>	600/600/850	1
9	Umywarka z baterią do rąk	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
	<b>Stanowisko przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj</b>		
10	Stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym z półką – zlew po lewej stronie z separatorem tłuszczów w wykonaniu ze stali kwasoodpornej o przepływie 0,5l/s	1200/600/850	1
11	Lodówka(chłodziarka) na jaja	600/600/850	1
12	Naświetlacz do jaj	360/530/245	1
	<i>Wentylacja mechaniczna</i>		
	<b>II – Magazyn spożywczy</b>		
13	Stół przyścienny z półką	1000/600/850	1
14	Regał magazynowy	1000/500/1800	2
	Regał magazynowy	1200/500/1800	1
15	Szafa dzielona drzwi otwierane <b>(na stanie)</b>	1000/500/1800	1
16	Wózek transportowy/platformowy (składany)	740/480/870	1
P	Pojemnik zamykany na odpady 20L		1
17	Szafa chłodnicza 620L	775/695/1900	1
18	Szafa mroźnicza 620L	775/695/1900	1
19	Waga magazynowa (do 150 kg)	550/668/920	1
	<b>III – Pomieszczenie pomocnicze kuchni (przygotowywania warzyw/surówek)</b>		
20	Stół przyścienny z półką	600/600/850	1
21	Stół ze zlewem dwukomorowym, drzwi suwane (lewa komora – stanowisko do mycia rąk) z separatorem tłuszczów w wykonaniu ze stali kwasoodpornej o przepływie 0,5l/s	1000/600/850	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
22	Stół przyścienny z półką	800/600/850	1
23	Stół przyścienny drzwi suwane	1000/600/850	1
24	Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad drzwi suwane - szuflady	1000/600/850	1



	po prawej stronie		
Sz	Szatkownica		1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
25	Szafa chłodnicza 620L	775/695/1900	1
	<b>IV – Kuchnia właściwa</b>		
26	Stół z półką (na stanie)	1600/600/850	1
27	Szafa chłodnicza 620 L	775/695/1900	1
	<b>Stanowisko przygotowywania potraw mącznych</b>		
28	Stół drzwi suwane (na stanie)	1000/600/850	1
29	Stół z półką (na stanie)	2400/750/850	1
Mi	Mikser planetarny 20 l (na stanie)	490/540/780	1
	<b>Stanowisko obróbki wstępnej mięsa</b>		
30	Stół drzwi suwane (na stanie)	1800/600/850	1
W	Wilk do mielenia mięsa		1
31	Stół przyścienny z blokiem 6 szuflad	840/600/850	1
32	Stół ze zlewem 2 komorowym drzwi suwane z separatorem tłuszczów w wykonaniu ze stali kwasoodpornej o przepływie 0,5l/s	1000/600/850	1
33	Umywalka zabudowana z baterią do rąk	400/410/240	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
34	Stół drzwi otwierane (na stanie)	600/600/850	
P	Pojemnik zamykany na odpady 20L		
	<b>Stanowisko mycia garnków i sprzętu kuchennego</b>		
35	Stół z basenem jednokomorowym	800/600/850	1
-	Spryskiwacz z wylewką		1
36	Regał ociekowy (na stanie)	1400/400/1800	1
37	Szafa drzwi skrzydłowe	1200/500/1800	1
38	Stół drzwi suwane (na stanie)	1200/700/850	1
39	Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad, drzwi suwane	1200/600/850	1
40	Wózek transportowy 2 półkowy	800/500/850	1
41	Stół przyścienny z półką	1000/600/850	1
	<b>Stanowisko/wyspa obróbki termicznej potraw</b>		
42	Kocioł warzelny gazowy 80 L	700/700/850	1
43	Piec konwekcyjno-parowy (na stanie)	900/750/750	1
	Podstawa pod piec (na stanie)	900/700/900	1
44	Piec konwekcyjno-parowy 5GN 1/1	750/773/772	1
	Podstawa pod piec	740/550/667	1
45	Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	800/700/850	1
46	Patelnia elektryczna uchylna	700/786/912	1
47	Taboret gazowy podwójny	1160/580/380	1
O	Okap przyścienny/wyciągowy wraz z filtrami/ łapaczami tłuszczu oraz oświetleniem stanowisk	min. 5,5 m/1,5 m	1
	<b>V– Pomieszczenie ekspedycji posiłków</b>		
48	Stół bez półki (na stanie)	1600/800/850	1
49	Stół z półką (na stanie)	1200/600/850	1
50	Wózek transportowy platforma	1200/600/950	1



P	Pojemnik zamykany na odpady 20L		
51	Wózek transportowy 2 półkowy	1200/600/950	1
52	Umywalka z baterią do rąk	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
	<b>VI – Pomieszczenie socjalne/chwilowego odpoczynku</b>		
53	Stół ze zlewem 2 komorowym drzwi suwane (lewa komora - stanowisko mycia rąk)	800/600/850	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
54	Szafka wisząca	800/400/600	1
55	Kącik socjalny- stolik /taborety	700/700/850	1/3
	<b>VII – Pomieszczenie porządkowe</b>		
56	Basen porządkowy	500/390/300	1
57	Regał na środki czystości	1000/400/1800	1
58	Umywalka z baterią do rąk	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
59	Uchwyty na sprzęt porządkowy		3
P	Pojemnik zamykany 20L		1
	<b>Poziom (wysoki parter)</b>		
	<b>VIII – Pomieszczenie rozdzielni posiłków</b>		
60	Stół przyścienny drzwi suwane (na stanie)	800/700/850	1
61	Stół przyścienny drzwi suwane (na stanie)	1200/700/850	1
62	Wózek kelnerski 2 półkowy (na stanie)	800/500/850	2
63	Umywalka z baterią do rąk (na stanie)		1
64a	Szafka porządkowa z umywalką	500/500/2000	1
P	Pojemnik zamykany 20L		2
M R	Mydło w płynie, ręczniki jednorazowe		1/1
-	Aneks/stanowisko mycia wózków kelnerskich	1000/1200/1800	1
	<b>IX – Zmywalnia naczyń stołowych</b>		
64	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi (na stanie)	1200/600/1800	1
64a	Szafka porządkowa z umywalką	500/500/2000	1
65	Stół przyścienny z otworem na odpadki	1000/600/850	1
P	Pojemnik na odpady 80L, podstawa na kółkach, pokrywa z otworem	łącznie wys. 782	1
66	Stół z basenem jednokomorowym z separatorem tłuszczów w wykonaniu ze stali kwasoodpornej o przepływie 0,5l/s	1000/600/850	1
	Spryskiwacz z wylewką	-	1
67	Stół przyścienny z półką (załadowniczy)	1000/600/850	1
68	Zmywarka kapturowa	690/794/1500	1
69	Szafka drzwi suwane –stanowisko wyładownicze (na stanie)	900/600/850	1
70	Szafka drzwi suwane (na stanie)	800/600/850	1
71	Umywalka z baterią do rąk	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1



M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
	<b>Poziom (piętro)</b>		
	<b>X– Pomieszczenie rozdzielni posiłków</b>		
72	Stół przyścienny drzwi suwane (na stanie)	600/600/850	1
73	Stół przyścienny drzwi suwane (na stanie)	1200/600/850	1
74	Wózek kelnerski 2 półkowy (na stanie)	800/500/850	2
75	Umywalka z baterią do rąk (na stanie)		1
76a	Szafka porządkowa z umywalką	500/500/2000	1
P	Pojemnik zamykany 20L		2
M R	Mydło w płynie, ręczniki jednorazowe		1
-	Aneks/stanowisko mycia wózków kelnerskich	1000/1200/1800	1
	<b>XI– Zmywalnia naczyń stołowych</b>		
76	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi (na stanie)	1200/600/1800	1
76a	Szafka porządkowa z umywalką	500/500/2000	1
77	Stół przyścienny z otworem na odpadki	1000/600/850	1
P	Pojemnik na odpady 80L, podstawa na kółkach, pokrywa z otworem	łącznie wys. 782	1
78	Stół z basenem jednokomorowym (na stanie) + nowy separatorem tłuszczów w wykonaniu ze stali kwasoodpornej o przepływie 0,5l/s	1000/600/850	1
-	Spryskiwacz z wylewką	-	1
79	Stół przyścienny z półką (załadowniczy)	1000/600/850	1
80	Zmywarka kapturowa	690/794/1500	1
81	Stół wyladowczy (na stanie)	600/600/850	1
82	Szafka z dwiema szufladami (na stanie)	600/600/850	1
83	Umywalka z baterią do rąk	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
	<b>Poziom (piwnica)</b>		
	<b>3 – Szatnia pracownicza - męska</b>		
84	Szafki ubraniowe	400/500/1800	2
85	Ławka	700/350/420	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
	<b>4 – Szatnia pracownicza - damska</b>		
86	Szafki ubraniowe	400/500/1800	5
87	Ławka	1400/350/420	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
	<b>2 – WC dla personelu</b>		
88	Umywalka z baterią do rąk	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
89	Muszlą sedesowa		1



**Zapotrzebowanie mocy przedstawia poniższa tabela:****Tabela nr 3**

Lp.	Nazwa urządzenia	Moc kW	Napięcie V
1.	Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn, wydajność 60kg/h	0,37	400
2.	Lodówka do przechowywania jaj	0,10	230
3.	Sterylizator do jaj	0,10	230
4.	Szafa chłodnicza 620 L x 3 szt.	0,57	230
5.	Szafa mroźnicza	0,35	230
6.	Piec konwekcyjno-parowy (na stanie)	8,40	400
7.	Piec konwekcyjno-parowy 5GN 1/1	7,10	400
8.	Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	- 7,00	- 400
9.	Patelnia elektryczna uchylna	6,30	400
10.	Wilk do mielenia mięsa	1,10	230
11.	Mikser planetarny 20L	1,10	230
12.	Szatkwonica do warzyw	0,75	230
13.	Zmywarka kapturowa x 2 szt.	5,54	400
14.	Okap przyścienny/wyciągowy	0,50	230
<b>Razem moc elektryczna zainstalowana:</b>		<b>39,28</b>	
16.	Kuchnia gazowa 4 palnikowa	20,50	-
17.	Taboret gazowy podwójny	18,00	
18.	Kocioł warzelny gazowy 80 L	13,50	
<b>Razem zapotrzebowanie na gaz:</b>		<b>52,00</b>	

Uwaga! Dla okapu sufitowego, centralnego podana jest moc orientacyjna. Faktyczna moc winna wynikać z wyliczeń projektowanej wentylacji.

**7. DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.****7.1. Wytyczne dla branży budowlano-architektonicznej.**

Obiekt zakładu gastronomicznego, który jest przedmiotem opracowania musi być zrealizowany z zachowaniem przepisów prawa budowlanego oraz norm mających zastosowanie, a dodatkowo musi spełniać wymagania techniczno-technologiczne i architektoniczne:

- Wysokość pomieszczeń, w zależności od sposobu użytkowania powinna odpowiadać wymaganiom prawnym i wynosić min. dla działów: produkcyjnego – minimum 3 m,(dla pracy stałej) – jeżeli w pomieszczeniu nie występują czynniki szkodliwe dla zdrowia, pomieszczeń technicznych i gospodarczych – 2,0 m.
- Ściany i sufity powinny być z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, nie pyłącego i niepalnego. Ściany pomieszczeń produkcyjnych należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych



do wysokości wykonywanych prac lecz nie mniej niż 2 m, natomiast w zmywalni i pomieszczeniach sanitarnych do pełnej wysokości.

- Wszelkie występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary wodnej.
- Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych, w części magazynowej i produkcyjnej należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Styki ścian i podłóg należy wykonać jako łatwe do utrzymania czystości. Należy również przewidzieć cokoliki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału co posadzka.
- Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary wodnej oraz wzrost niepożądanych pleśni.
- Korytarze powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną dla łatwego utrzymania w czystości min. do wysokości 1,5 m.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nie pyłąca, nie toksyczna, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości,
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych i na korytarzach powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kanalizację odprowadzającą ścieki.
- Drzwi muszą być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Szerokość drzwi – min. 90 cm. Rodzaj drzwi i sposób ich wykończenia powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia. Drzwi zewnętrzne do zaplecza produkcyjnego powinny być stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, powinny być osadzone w niepalnej futrynie oraz winny być niepalne.
- Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, parowej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.

## **7.2. Wytyczne dla branż energetycznych. Instalacja elektryczna.**

Instalację elektryczną, zarówno do celów oświetleniowych, jak i technologicznych należy projektować zgodnie z aktualnymi PN, przy czym zachować szczególne



wymagania dla tej instalacji. Natężenie oświetlenia sztucznego powinno być zgodne z aktualną Polską Normą. Należy stosować oświetlenie takie, aby zapewniało właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia pozornej zmiany barw przez potrawy. Punkty oświetleniowe nad stanowiskami pracy powinny być rozmieszczone tak, aby zapewnić oświetlenie równomierne i uniknąć zacinienia, a także tzw. olśnienia. Wszystkie oprawy oświetlenia elektrycznego w bloku żywieniowym muszą być ze szkła nietłukącego i zabezpieczone przed rozpryskiem szkła. Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną powinny mieć ochronę od porażeń. Maszyny i urządzenia zasilane energią elektryczną oraz cała instalacja powinny być poddawane odbiorczym i okresowym badaniom dotyczącym ochrony przeciwporażeniowej.

W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna winna być hermetyczna. W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych przy stanowiskach roboczych należy przewidzieć dodatkowe gniazda wtykowe na napięcie 230 V, do ewentualnego podłączenia elektrycznego drobnego sprzętu kuchennego.

### **7.3. Wytyczne dla branży wod.-kan.**

Instalacje wodociągowe i kanalizacyjne należy projektować zgodnie z aktualnymi PN, przy czym zachować szczególne wymagania dla tej instalacji. Zakład powinien używać do celów produkcyjnych i gospodarczych wody o udokumentowanej jakości, spełniającej wymagania w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z aktualnym rozporządzeniem. Przewody wodociągowe, armatura i przybory instalowane muszą posiadać stosowne atesty i aprobaty (zwraca się uwagę na konieczność posiadania atestów zdrowotnych). Do umywalek należy doprowadzić wodę ciepłą i zimną. Temperatura wody ciepłej min. +55 °C. Przy umywalkach należy przewidzieć miejsce na pojemniki z ręcznikami jednorazowego użytku.

Ścieki z pomieszczeń obróbki termicznej oraz ze zmywalni zastawy stołowej powinny być odprowadzane do instalacji kanalizacji technologicznej tzw. tłuszczowej, która przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej powinna posiadać urządzenia do odfuszczenia ścieków i osadnik. Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni wyposażać we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń kuchni i zmywalni powinna wynosić min. 100 mm. W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych „czystych” nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji



na przewodach kanalizacyjnych, a przewody kanalizacyjne należy prowadzić, jeśli jest to nieuniknione lub konieczne, w brzdach lub obudowie.

Wszystkie instalacje wod.-kan., c.o. projektować jako kryte.

#### **7.4. Wytyczne dla branży wentylacyjnej.**

Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach oraz uwzględnić poniższe wymagania dla wentylacji mechanicznej.

W pomieszczeniach produkcyjnych powinna być wykonana wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna, a orientacyjna ilość wymian wynosi:

- ✓ kuchnia – wydajność wentylacji powinna być zaprojektowana na podstawie bilansu zysków ciepła i wilgoci – minimum 15 wymian/godz.
- ✓ przygotownia wstępna – 3 wymiany/godz.,
- ✓ zmywalnia zastawy stołowej – 5 wymian/godz;
- ✓ magazyn artykułów spożywczych – 3 wymian/godz.

Oprócz wentylacji ogólnej, która usuwa nadwyżki ciepła, wilgoci i zanieczyszczenia z rozproszonych źródeł, konieczne jest zainstalowanie instalacji do okapów lub wyciągów miejscowych nad większymi źródłami ciepła – dla usunięcia zanieczyszczenia skoncentrowanego na małej powierzchni, nie dopuszczając do ich rozprzestrzeniania się. Okap powinien być wykonany z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci oraz łatwego do czyszczenia. Dolna krawędź okapu powinna znajdować się na wysokości min. 2,0 m nad powierzchnią podłogi. W okapach należy przewidzieć łapacze tłuszczu. Należy pamiętać również, że same filtry wymagają częstego i systematycznego czyszczenia, a zatem powinny spełniać wymóg łatwego wyjmowania i mycia. Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień, tj. aby powietrze z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych nie przenikało do pomieszczeń o wyższych wymaganiach sanitarnych.

Należy przewidzieć osobne zespoły wentylacyjne dla sali konsumenckiej i zaplecza gastronomicznego. W pomieszczeniach sanitarnych należy wykonać wentylację grawitacyjną, wspomaganą mechanicznie, uruchamianą włącznikiem światła. Na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia. Przewody wentylacyjne wykonywać



z materiałów posiadających atesty i aprobaty, a instalacje izolować i tłumić tak, aby zostały zachowane poziomy hałas zgodnie z PN.

Wytyczne przeciwpożarowe

- *Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.*
- *Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z sal konsumpcyjnych oraz ewakuacji z zaplecza produkcyjnego.*

Uwaga!

*W odniesieniu do istniejącego/remontowanego zaplecza kuchennego należy przyjąć możliwe rozwiązania techniczne uwzględniając wytyczne dla branż projektowych. Remont pomieszczeń kuchennych ma na celu poprawę stanu higieniczno-sanitarnego kuchni.*

**II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA.**

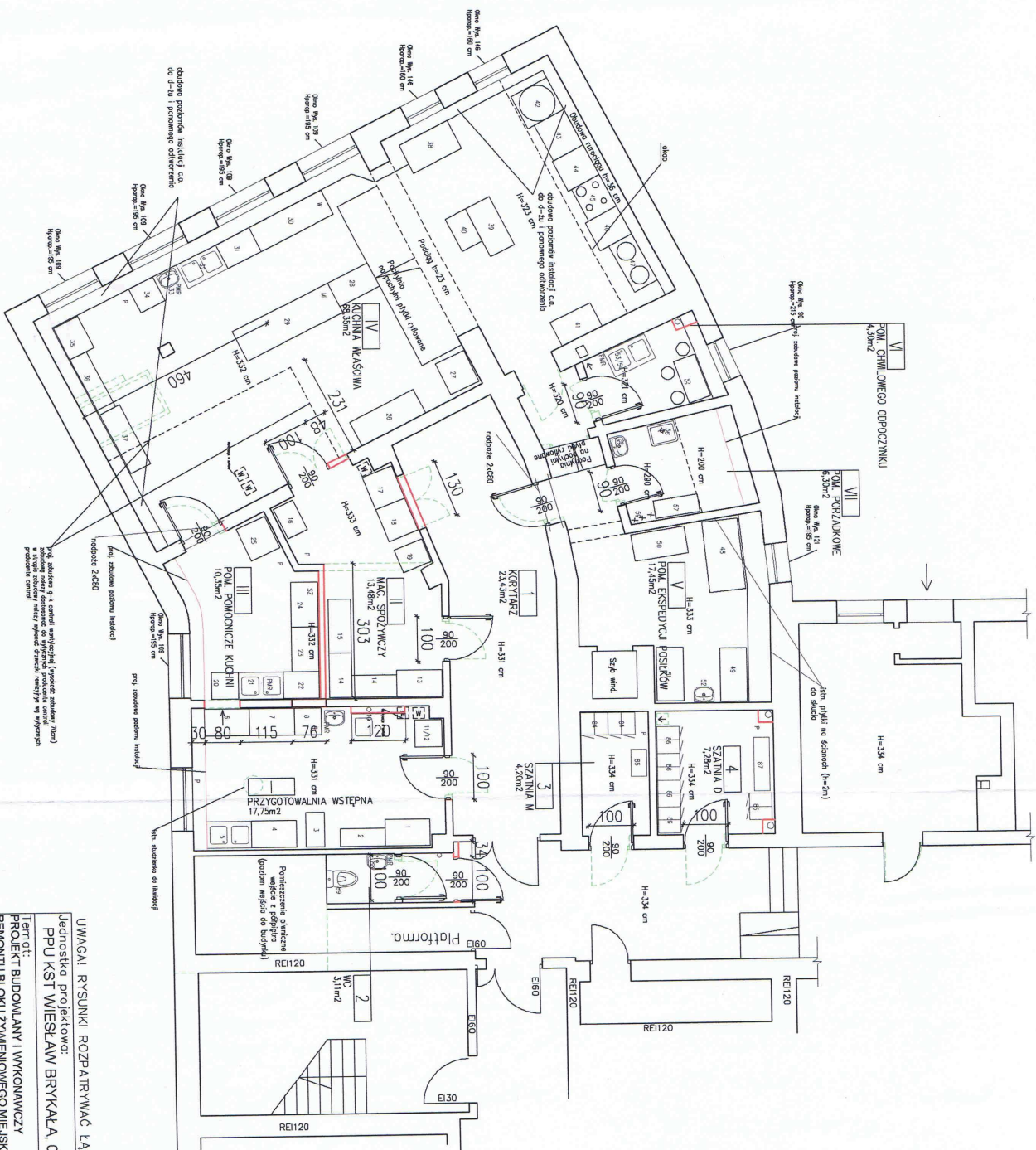
- ✓ Rzut poziomu piwnicy, parteru i piętra w skali 1:100 – technologia kuchni.

Opracowała:

Barbara Zalewska







# RZUT PIWNICY

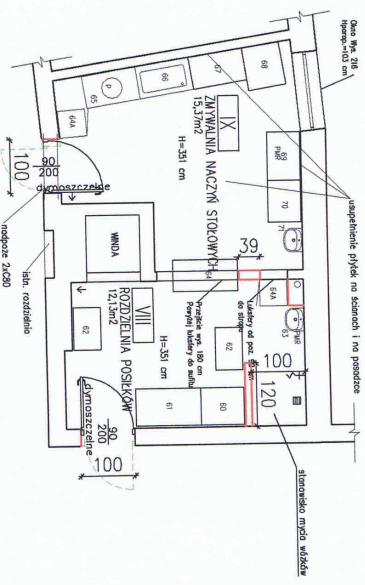
UWAGA! RYSUNKI RZUT PIWNICY ŁĄCZNIE Z RYSUNKAMI BRANŻOWYMI		Nr proj.
Jednostka projektowa: PPU KST WIEŚLAW BRYKAŁA, 09-401 PŁOCK, UL. OKOPOWA 26/1, TEL. 512 158 601		P25719
Temat: PROJEKT BUDOWLANI I WYKONAWCZY REMONTU BLOKU ŻYWIENIOWEGO MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 33 W PŁOCKU		Data: listopad 2019
Tytuł: RZUT PIWNICY		Skala: 1:100
Adres inwestycji: UL. PADEWSKIEGO 2, PŁOCK DZ. NR 620/24, 614 OBR. 8		Projektant – konstr. – bud. mgr inż. Wiesław Brykała upr. nr MAZ/0360/PLOK/06
		nr rys. 02

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
09-402 PŁOCK, ul. Kolegińska 20  
tel. (24) 3672601, fax (24) 2647549

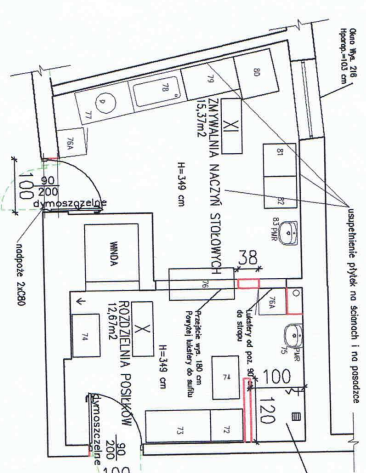
Załącznik do opinii sanitarniej  
OPINIA SANITARNIA z dnia 24.01.2020 r. o projekcie budowlanym i wykonawczym do projektu budowlanego i wykonawczego remontu bloku żywienia Miejskiego Przedszkola nr 33 w Płocku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Płocku  
mgr inż. Wiesław Brykała  
upr. nr MAZ/0360/PLOK/06





RZUT PARTERU



RZUT PIĘTRA

- ☐ ISTNIEJĄCE ŚCIANY
- ☐ ISTNIEJĄCE ŚCIANY DO ROZBUDOWY
- ☐ PROJEKTOWANE ŚCIANY

ISTNIEJĄCE DRZWI

ISTNIEJĄCE DRZWI - DO ROZBUDOWY

PROJEKTOWANE DRZWI

*Przebieganie rury na ścianach i na podłodze*  
*stwierdzenie między wiatrakami*  
*Przebieganie rury na ścianach i na podłodze*  
*stwierdzenie między wiatrakami*  
*Przebieganie rury na ścianach i na podłodze*  
*stwierdzenie między wiatrakami*

*Państwowy Inspektor Sanitarny*  
*Powiatowy Inspektor Sanitarny*  
*w Powiatowym Urzędzie Sanitarnym*  
*ul. Mickiewicza 20*  
*15-001 Białystok*  
*spec. epidemiologicznej*

UWAGA! RYSUNKI ROZPARTRYMAC ŁĄCZNIE Z RYSUNKAMI BRANŻOWYMI

Jednostka projektowa:  
 PPU KST WIESŁAW BRYKAŁA, 09-401 PŁOCK, UL. OKOPOWA 26/1, TEL. 512 158 601

Temat:  
 PROJEKT BUDOWLANY I WYKONAWCZY  
 REMONTU BLOKU ŻYWIENIOWEGO MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA  
 NR 33 W PŁOCKU

Tytuł:  
 RZUT PARTERU, PIĘTRA

Adres inwestycji:  
 UL. PADLEWSKIEGO 2, PŁOCK  
 DZ NR 620/24, 614 OBR. 8

Projektant – konstr.-bud.  
 mgr inż. Wiesław Brykała  
 upr. nr MAZ/0360/PŁOCK/06

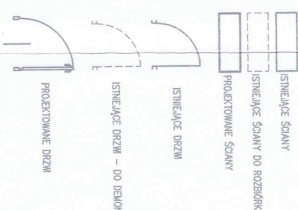
Nr proj.  
 P25719

Data:  
 listopad  
 2019

Skala:  
 1:100


nr rys.  
 03





Załącznik do opinii sanitarniej  
PPG.6.N/1452/5/14.1/8450/2019-2020  
dnia 24.01.2020

*lek. med. Roman Dąbrowski*  
spec. pediatryg

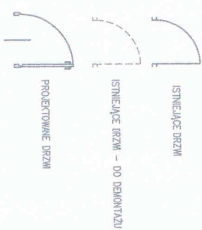
Jednostka projektowa: PPU KST WIESŁAW BRYKAŁA, 09-401 PŁOCK, UL. OKOPOWA 26/1, TEL. 512 158 601		Nr prot. P25719
Temat: PROJEKT BUDOWLANY REMONTU BLOKU ZYWIENIOWEGO W MIEJSKIM PRZEDSZKOLU NR 33 W PŁOCKU		Data: listopad 2019
Tytuł: RZUT PIWNICY KANALIZACJA SANITARNA		
Adres inwestycji: UL. PADLEWSKIEGO, PŁOCK DZ. NR 020/24, 614 OBR. 8		nr rys.  01
Projektant mgr inż. Andrzej Makowski upr. nr 28/98 		
Sprawdzący mgr inż. Zbigniew Michalski upr. nr 2595/61		Skala: 1:100



RZUT PARTERU



RZUT PIĘTRA



**Paniśowy, Powiatowy Inspektor Sanitarny**  
09-402 PŁOCK, ul. Kolejowa 20  
tel. (24) 367-26-01, fax (24) 264-75-09

Załącznik do opinii sanitarniej  
PIS/2020/4525/14/18450/2019-2020  
dnia 24.01.2020

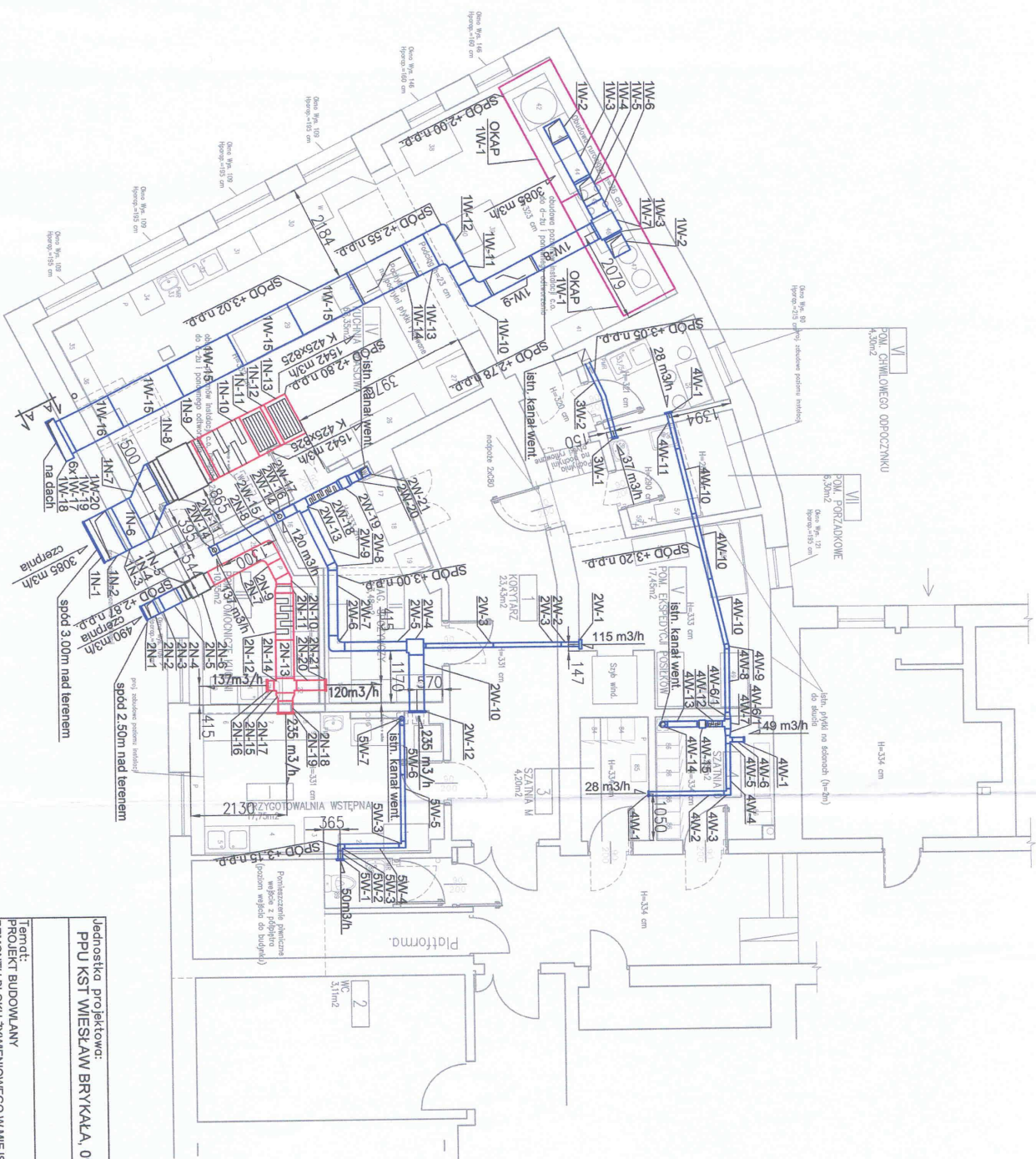
Państwowy Inspektor Sanitarny  
Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Płocku-mieście i w powiecie  
oraz powiatu płockim  
lek. med. Roman Ostrowski  
spec. epidemiolog

Jednostka projektowa:  
PPU KST WIESŁAW BRYKAŁA, 09-401 PŁOCK, UL. OKOPOWA 26/1, TEL. 512 158 601

Nr	proj.
P25719	

Temat: PROJEKT BUDOWLANY REMONTU BLOKU ZYWIENIOWEGO W MIEJSKIM PRZEDSZKOLU NR 33 W PŁOCKU	Projektant mgr inż. Andrzej Makowski upr. nr 28/98		Data: listopad 2019
	Tytuł: RZUT PARTERU, PIĘTRA KANALIZACJA SANITARNA		Skala: 1:100
	Adres inwestycji: UL. PADLEWSKIEGO, PŁOCK DZ NR 020/24, 614 OBR. 8		nr rys. 02





ISTNIEJĄCE SZCZĄTY  
ISTNIEJĄCE SZCZĄTY DO ROZBÓRKI  
PROJEKTOWANE SZCZĄTY  
ISTNIEJĄCE DRZWI  
ISTNIEJĄCE DRZWI – DO DEMONTAŻU  
PROJEKTOWANE DRZWI

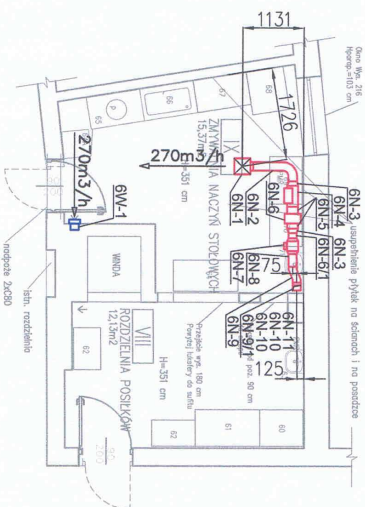
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
09-402 PŁOCK, ul. Kolegiata 20  
tel. (24) 367-26-01, fax (24) 264-75-09

Začetnik do opini sanitarnoj  
0016/2015/152/51/14/8450/2019-2020  
dila.....24.01.2020.....

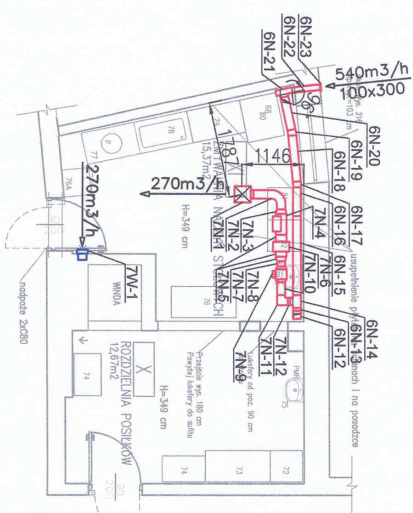
Parisowy  
Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Plocku-mieście i na prawach powiatu  
oraz powiatu plockim  
lek. med. *Rozwilda Ostrowski*  
gł. epidemiolog

Jednostka projektowa: PPU KST WIESŁAW BRYKAŁA, 09-401 PŁOCK, UL. OKOPOWA 26/1, TEL. 512 158 601		Nr prot. P25719
Temat: PROJEKT BUDOWLANY REMONTU BLOKU ZYWIENIOWEGO W MIEJSKIM PRZEDSZKOLU NR 33 W PŁOCKU		Data: listopad 2019
Tytuł: RZUT PIWNICY - INSTALACJA WENTYLACJI MECHANICZNEJ		
Adres inwestycji: UL. PAOLEWSKIEGO, PŁOCK DZ. NR 620/24, 614 OBR. 8	Projektant mgr inż. Andrzej Makowski upr. nr 28/98	Sprawdzający mgr inż. Zbigniew Michalski upr. nr 2595/61
nr rys.		1S-08





RZUT PARTERU



RZUT PIĘTRA

ISTNIEJĄCE ŚCIANY  
ISTNIEJĄCE ŚCIANY DO ROZBUDOWY  
PROJEKTOWANE ŚCIANY

ISTNIEJĄCE OKNA

ISTNIEJĄCE OKNA - DO DEMONTAŻU

PROJEKTOWANE OKNA

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**  
09-402 PŁOCK, ul. Kolejowa 20  
tel. (24) 367-26-01, fax (24) 264-75-09  
Załącznik do opinii sanitarniej  
PPI/2019/52/15/14/18/50/2019-2020  
data.....24.01.2020.....

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**  
w Płocku-mieście i okolicach powiatu  
oraz powiatu płockim  
lok. med. R. Ostrowski  
spec. epidemiolog

Jednostka projektowa:  
PPU KST WIESŁAW BRYKAŁA, 09-401 PŁOCK, UL. OKOPOWA 26/1, TEL. 512 158 601

Temat:  
PROJEKT BUDOWLANY  
REMONTU BLOKU ŻYWIENIOWEGO W MIEJSKIM PRZEDSZKOLU  
NR 33 W PŁOCKU

Tytuł:  
RZUT PARTERU, PIĘTRA - INSTALACJA  
WENTYLACJI MECHANICZNEJ

Projektant:  
mgr inż. Andrzej Mokowski  
upr. nr 28/98

Sprawdzający:  
mgr inż. Zbigniew Michalski  
upr. nr 2595/61

Data:  
listopad  
2019

Skala:  
1:100

Adres inwestycji:  
UL. PAPIEWSKIEGO PŁOCK

DZ NR 620/24, 614 OBR. 8

nr rys.  
IS-09



