

## PROJEKT TECHNOLOGICZNY

### / STRONA TYTUŁOWA /

*Nazwa zamierzenia budowlanego*

**Technologia kuchni oraz zaplecza magazynowo-socjalnego**

*Adres obiektu budowlanego:*

**Ośrodek Rehabilitacyjno-Wypoczynkowy DOZAMEL  
ul. Kościuszki 20, 78-100 Kołobrzeg**

*Inwestor – imię i nazwisko oraz adres*

**DOZAMEL Sp. z o.o.  
ul. Fabryczna 10, 53-609 Wrocław**

*Autor:*

**inż. Roman Góral**

( upr. w spec. inst. sanit. nr GT-V-63/70/75)

KOŁOBRZEG, 2022r.

## **Opis techniczny**

do projektu technologicznego kuchni z zapleczem magazynowo - socjalnym

**Obiekt:** Ośrodek Rehabilitacyjno-Wypoczynkowy „Dozamel”  
ul. Kościuszki 20  
78-100 Kołobrzeg

### **1. Dane ogólne**

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

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny kuchni oraz zaplecza magazynowo - socjalnego, przygotowującej posiłki dla osób przebywających w ośrodku rehabilitacyjno-wypoczynkowym oraz posiłki związane z obsługą imprez okolicznościowych.

Projekt technologiczny ma charakter odtworzenia i został przygotowany na podstawie przeprowadzonej inwentaryzacji budowlanej i technologicznej.

#### **1.2. Podstawa opracowania**

- Umowa z Zamawiającym
- wytyczne zamawiającego dotyczące wyposażenia technologicznego oraz zakresu opracowania,
- inwentaryzacja budowlana opracowana przez BUP”ABACUS”,
- wytyczne zamawiającego dotyczące wyposażenia zmywalni naczyń,
- obowiązujące przepisy sanitarno-epidemiologiczne i BHP,
- katalogi urządzeń i wyposażenia oraz wytyczne montażu.

### **2. Stan istniejący**

Kuchnia wraz z zapleczem magazynowo - socjalnym zlokalizowana jest na parterze budynku administracyjno - socjalnego.

Istniejąca kuchnia oraz zaplecze magazynowo - socjalne obejmuje pomieszczenia:

- magazynowe (warzywa, owoce, produkty suche, nabiału , szaf chłodniczych, magazynu podręcznego),
  - produkcyjne związane z przygotowaniem potraw  
(przygotowalnia brudna – warzywa, owoce, ryby, przygotowalnia czysta , zmywalnia naczyń i sprzętu kuchennego),
-

- kuchni właściwej z ciągami przygotowania potraw oraz obróbki termicznej i ekspedycji potraw,
- zmywalni naczyń,
- rozdzielni kelnerskiej,
- pomieszczeń socjalnych – szatnia dla pracowników kuchni,
- pomieszczenia pomocnicze (odpady , sprzęt porządkowy, biuro).

## **2. Ogólne założenia technologiczne**

Przyjęto następujące założenia:

- produkcja potraw odbywać się będzie w oparciu o pełen asortyment surowców,
- mięso i ryby będą dostarczane w opakowaniach chroniących przed zanieczyszczeniem,
- jaja zdezynfekowane, dostarczane w opakowaniach chroniących przed zanieczyszczeniem,
- większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby, bez konieczności dłuższego ich magazynowania,

W procesie przygotowania posiłków realizowane będą następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie surowców , półproduktów i towarów handlowych,
- magazynowanie,
- pobieranie surowców i półproduktów z magazynów,
- obróbka surowców i przygotowanie półproduktów,
- obróbka termiczna i przygotowanie potraw,
- ekspedycja potraw,
- zwrot użytych naczyń z sali konsumentów,
- zmywanie naczyń,
- usuwanie odpadków pokonsumpcyjnych.

Liczba przygotowywanych, całodziennych posiłków – 250.

### **3.1. Rodzaje serwowanych posiłków**

Zespół żywienia oferuje pełne, całodziennie wyżywienie:

- śniadanie
- obiady
- kolacje

dla gości ośrodka oraz wyżywienie związane z obsługą imprez okolicznościowych dla osób z zewnątrz.

Przykładowy asortyment przygotowywanych potraw obejmuje:

---

- zupy, kremy
- dania II obiadowe ( mięsne, drobiowe, rybne, mączne)
- dodatki warzywne do dań ( surówki, sałatki, warzywa gotowane)
- desery
- wyroby cukiernicze
- ciepłe dania śniadaniowe i kolacyjne
- napoje (kompoty, soki, kawa, herbata).

### **3.2. Rodzaje stosowanych naczyń**

Stosowane będą naczynia wielokrotnego użytku (ceramiczne, porcelanowe, szklane) oraz sztucze metalowe , przystosowane do zmywania i wyparzania mechanicznego z zastosowaniem maszyny do mycia naczyń.

### **3.3. Zatrudnienie i czas pracy**

W procesie przygotowania posiłków przewidziano zatrudnienie 8÷12 osób, w systemie zrównoważonego czasu pracy.

Obsługa konsumentów – kelnerska 8÷10osób.

Dla personelu kuchni oraz obsługi kelnerskiej przewidziano pomieszczenia socjalne wyposażone w szafki odzieżowe , dwudzielne, węzeł sanitarny z natryskiem oraz wydzielonym w.c. i miejscem spożywania posiłków.

### **3.4.Gospodarka odpadami**

Odpadki pokonsumpcyjne będą gromadzone w przeznaczonych na ten cel pojemnikach i następnie będą wynoszone osobnym wejściem do wydzielonego pomieszczenia na odpadki. Pozostałe odpady (opakowania) gromadzone są w pomieszczeniu przylegającym do pomieszczenia na odpadki.

## **4. Układ funkcyjno-użytkowy**

### **4.1. Dostawa towarów**

Surowce i półprodukty dostarczane będą istniejącym wydzielonym wejściem do zaplecza magazynowego.

Na zapleczu przewidziano:

- 1) Magazyn ziemniaków i warzyw korzennych
  - 2) Magazyn przetworów, owoców i warzyw
-

- 3) Magazyn produktów suchych
- 4) Magazyn jaj
- 5) Chłdnia z komorą chłodniczą i z zamrażarkami

#### **4.2. Przygotowanie i aneksy kuchenne**

W strefie przed kuchnią właściwą zlokalizowano:

- 1) Przygotowanie wstępne ( warzywa, ryby)
- 2) Przygotowanie czystą
- 3) Magazyn dobowy

W strefie kuchni właściwej wydzielono:

- 1) Pomieszczenie pracowni cukierniczej
- 2) Zmywalnię sprzętu kuchennego

Stanowiska w kuchni właściwej:

- obróbki wstępnej potraw
- obróbki termicznej (gotowanie, smażenie).

#### **4.3. Wydawanie posiłków**

Gotowe potrawy będą poddane obróbce na stołach strefy wykonania i zdobienia potraw, przed wydaniem do rozdzielni skąd dostarczone będą do sali jadalni.

#### **4.4. Zmywanie naczyń**

Brudne naczynia z jadalni kierowane będą do zmywalni naczyń stołowych wyposażonej w stół ze zlewem do mycia wstępnego oraz zmywarę mechaniczną, tunelową.

W przegrodzie oddzielającej zmywalnię naczyń z rozdzielnią kelnerską zainstalowano szafy przelotowe na czyste naczynia.

### **5. Projektowany zakres zmian w układzie technologicznym kuchni i zaplecza magazynowo-socjalnego**

#### Pomieszczenie nr 01 - Przedsionek

Wydzielone pomieszczenie stanowiące wejście do części socjalnej (szatnia) oraz dostawy towarów.

Projektuje się wykonanie ściany oddzielającej magazyn ziemniaków i warzyw (pomieszczenie nr 02) od przedsionka, z wejściem do pomieszczenia 02.

---

Pomieszczenie 02 – Magazyn ziemniaków i warzyw

Istniejący magazyn zostanie pomniejszony o przedsionek 01 oraz część wydzieloną dla szatni personelu (pomieszczenie 03).

Wydzielenie polegające na budowie ścienny działowej pomiędzy pomieszczeniami 02 i 03.

Wypośażenie:

- ruszty z konglomeratu o wym. 80 x 70cm – szt. 6
- regały magazynowe drewniane 140 x 60x 180cm – szt. 1 (istniejący)

Pomieszczenie nr 03 – Szatnia personelu- mężczyźni

Szatnia personelu zostanie utworzona przez pomniejszenie powierzchni istniejącego magazynu ziemniaków i warzyw. W pomieszczeniu wydzielono strefę mycia (umywalka, natrysk), węzeł sanitarny i szatni (przebieralni).

Wypośażenie:

- szafka odzieżowa poczwórna o wym. 82 x 55 x195 – szt. 2
- listwa wieszakowa L = 100cm szt. 1
- ławka o wym. 100 x 43 x 60cm
- stół o wym. 75 x 75 x 70cm - szt. 1
- krzesło - szt. 2

Pomieszczenie nr 04 – Szatnia personelu , kobiety

Istniejąca szatnia z węzłem sanitarnym, przebieralnią, nie jest przewidziana do przebudowy.

Pomieszczenie nr 05 – Przedsionek do szatni personelu

Istniejący – bez zmian

Pomieszczenie nr 06 – W.C. personelu

Istniejące – bez zmian.

Pomieszczenie nr 07 – Pomieszczenie agregatu prądowórczego.

Pomieszczenie przylegające do pomieszczenia chłodni.

Projektowane zmiany – замуrowanie otworu drzwiowego od strony pomieszczenia chłodni, wykucie otworu drzwiowego od strony korytarza,

- montaż drzwi wejściowych
-

- wykonanie fundamentu pod agregat chłodniczy
- montaż agregatu chłodniczego
- wykonanie instalacji elektrycznej zasilającej agregat i oświetlenie
- prace wykończeniowe (posadzka, ściany, malowanie, wentylacja).

Pomieszczenie nr 08 - Korytarz

Bez zmian.

Pomieszczenie nr 09 – Biuro

Bez zmian.

Pomieszczenie nr 10 – Sprzęt porządkowy

Bez zmian.

Pomieszczenie nr 11 – Magazyn gospodarczy

Bez zmian.

Pomieszczenie nr 12 – Chłodnia

W pomieszczeniu przewidziano montaż komory chłodniczej o wym. 245 x 200 x 230cm z agregatem umieszczonym w wydzielonym pom. nr 07.

Obecnie w pomieszczeniu zlokalizowane są następujące urządzenia chłodnicze;

- zamrażarka o wym. 72x72x185 – szt. 2
- lodówka o wym. 160x70x185cm – szt. 1
- lodówka o wym. 140x70x185cm – szt. 1
- zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm – szt. 1 - istniejący.

W ramach przebudowy chłodni, po zainstalowaniu komory chłodniczej, w pomieszczeniu chłodni zostaną zainstalowane istniejące urządzenia chłodnicze:

- zamrażarka o wym. 72x72x185 – szt. 2
- zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm – szt. 1

Dodatkowo – regał 4-półkowy o wym. 100x60x180cm – szt. 1

Pomieszczenie nr 13 – Magazyn jaj

W pomieszczeniu zainstalowano:

- zlewozmywak dwukomorowy o wym. 100x70x85cm – szt. 1
-

- stół o wym. 120 x70x85cm – szt. 1
- regał 4-półkowy – 100x60x180- szt. 1.
- ruszt z konglomeratu – 80 x 70cm – szt. 2

Pomieszczenie nr 14 – Magazyn zasobów

Obecnie pomieszczenie wyłączzone z użytkowania.

Projektowane wyposażenie:

- regał 4 półkowy o wym. 120x70x180x- szt. 3
- szafa magazynowa 100x60x180 – szt. 1.

Pomieszczenie nr 15 – Korytarz

Bez zmian.

Pomieszczenie nr 16 – Magazyn warzyw i przetworów.

Pomieszczenie wyposażone w regały drewniane o wym. 150 x40x180cm – szt. 4

Przewidziano wymianę regałów na regały metalowe z półkami pełnymi o wym. 120x40x180cm – szt. 4

Pomieszczenie nr 17 – Magazyn produktów suchych.

Pomieszczenie wyposażone w regały drewniane o wym. 150x50x180cm – szt. 4

Przewidziano wymianę regałów na regały metalowe o wym. 120x60x180cm – szt. 3 oraz szafy dwudrzwiowe o wym. 100x60x180cm – szt. 2

Pomieszczenie nr 18 – Biuro magazyniera

Bez zmian.

Pomieszczenie nr 19 - Przygotownia warzyw i ryb

Pomieszczenie posiada następujące wyposażenie:

- zlewozmywak dwukomorowy z półką, szufladami i szafką o wym. 240x60x85cm – szt. 1
- stół z szufladami i dolną półką o wym. 180x60x85cm – szt. 1
- maszyna do obierania ziemniaków – szt. 1
- osadnik skrobi – szt. 1

Wyposażenie zostanie uzupełnione:

- stół roboczy z dolną półką i szufladami o wym. 150x60x85cm – szt. 1
-



W ramach przebudowy pomieszczenia projektuje się wymianę istniejących drzwi jednoskrzydłowych otwieranych na zewnątrz w stronę korytarza na drzwi przesuwne, o wym. 100x200cm – szt. 1

#### Pomieszczenie nr 20 – Pracownia cukiernicza

Z pomieszczenia kuchni projektuje się wydzielenie pomieszczenia pracowni cukierniczej, polegające na wykonaniu ściany oddzielającej od pomieszczenia kuchni oraz od korytarza oraz montażu drzwi przesuwanych o wym. 100x200cm – szt. 1

W wydzielonej z kuchni części na pracownię cukierniczą znajduje się następujące wyposażenie:

- lodówka dwudrzwiowa o wym. 138x90x170cm – szt. 1
- lodówka (witryna) o wym. 60x60x178 –szt. 1
- regał 4 –półkowy, gretingowy o wym. 90x60x170cm – szt. 1
- stół z półką o wym. 100x60x85cm szt. 1
- stół z szufladami i z półką o wym. 160x60x85 – szt.1
- wózek na pojemniki – szt. 1
- okap wentylacyjny – szt. 1

Wyposażenie pracowni cukierniczej:

projektowane nowe wyposażenie:

- piec konwekcyjny, elektryczny o wym. 90x81x189cm N= 12,0kW – szt. 1
- mikser planetarny do ciast o poj. 20l, wolnostojący, moc  $N_s=0,37kW$  – szt.1

Stół z dolną półką i szufladami o wym. 150x60x85cm –szt. 1

- umywalka porcelanowa – szt. 1

Pozostałe wyposażenie istniejące:

- stół z dolną półką o wym. 138x90x170 – szt.1
- regał 4 –półkowy, gretingowy o wym. 90x60x170cm – szt. 1

#### Pomieszczenie nr 21 – Kuchnia

W pomieszczeniu kuchni znajduje się następujące wyposażenie;

- stół przyścienny z szufladami i drzwiczkami o wym. 200x60x85cm – szt. 2
  - wózek transportowy na pojemniki – szt. 1
  - regał 4-półkowy o wym. 100x60x180cm – szt.1
  - stół przyścienny o wym. 170x60x85cm – szt. 1
  - patelnia elektryczna –  $N_s= 9,0kW$  - szt. 2
-

- trzon kuchenny gazowy 6-palnikowy z piekarnikiem  $Q=35,8\text{kW}$  – szt. 1
- taboret kuchenny , gazowy  $Q = 9,0\text{kW}$  – szt. 4
- kocioł warzelny, gazowy o poj. 150l;  $Q= 22,0\text{kW}$  – szt. 2
- piec konwekcyjno-parowy z podstawką;  $N = 12,0\text{kW}$  – szt. 2
- stół z dolną półką i szufladami o wym. 180x60x85cm – szt. 1
- stół wolnostojący z dolną półką o wym. 180x60x85cm – szt. 1
- stół z dolną półką o wym. 100x60x85cm – szt. 1
- okapy kuchenne – szt. 3

W ramach porządkowania funkcji kuchni wprowadzono:

- stół z dolną półką i szufladami o wym. 180x60x85cm – szt. 2
- stół centralny (wyspa) z nadstawką – półka środkowa o wym. 120x210x85cm  
(półka podświetlona) w stole zmywak 1-komorowy,

Pod blatem stołu centralnego 2 lodówki podblatowe – szt. 2

Demontaż 21 kotła warzelnego i przeniesienie (zmiana lokalizacji kotła w strefie pod okopem wentylacyjnym).

#### Pomieszczenie nr 22 – Zmywalnia naczyń stołowych

Wypożyczenie zmywalni stanowią:

- stół o wym. 120x60x85cm - szt. 1
- maszyna do mycia naczyń (zmywarka kapturowa) – szt. 2
- stół o wym. 60x60x85cm – szt. 1
- stół o wym. 100x60x85cm - szt. 1
- zlewozmywak dwukomorowy – szt. 1
- zlewozmywak 1 komorowy - szt. 1
- okap wentylacyjny.

Projektuje się demontaż istniejącego wyposażenia z przeniesieniem maszyny do mycia naczyń do pomieszczenia mycia naczyń kuchennych.

Projektuje się wyposażenie zmywalni w :

- maszynę do mycia naczyń tunelowa typ CT 270 ABT z systemem podajników rolkowych - szt. 1
  - zlewozmywak 2 komorowy istniejący – szt. 1
  - stół o wym. 100x60x85cm istniejący – szt. 1
  - stół na kółkach z otworem w blacie na odpadki – o wym. 90x60x85cm - szt. 1
  - pojemnik na odpadki 60dm<sup>3</sup> – szt. 4
-

### Pomieszczenie nr 23 – Rozdzielnia kelnerska

W ścianie oddzielającej rozdzielnię kelnerską od zmywalni naczyń stołowych. Umieszczone są szafy przelotowe na naczynia o wym. 120x70x200cm - szt. 3

W oknie podawczym (zwrot brudnych naczyń) z jadalni do zmywalni naczyń umieszczony jest stół o wym. 150x60x85cm - szt.1

Pozostałe wyposażenie rozdzielni kelnerskiej:

- stół z dolną półką o wym. 150x60x85cm - szt. 2
- stół z półką i szafką o wym. 150x60x85cm - szt.1
- szafa z drzwiami przesuwanymi o wym. 120x60x200cm - szt. 1
- stół z szafką i szufladami o wym. 160x60x85 – szt. 1
- szafka wisząca o wym. 120x40x60cm - szt. 1
- wózek o wym. 70x70x85cm szt.1.

W ramach zmiany wyposażenia rozdzielni kelnerskiej projektuje się:

- montaż szafy chłodniczej 2 drzwiowej (witryna) o wym. 120x66x120cm; N – 0,40kW - szt.1
- przesunięcie stołu w strefie zwrotu brudnych naczyń
- wydzielenie stanowiska do przygotowania pieczywa
- przemieszczenie otworu drzwiowego z rozdzielni do sali konsumpcyjnej o c.a.20cm.

### Pomieszczenie nr 24 – zmywalnia sprzętu kuchennego

Wyposażenie zmywalni stanowi:

- zlewozmywak dwukomorowy
- regał 4-półkowy
- basen mobilny o wym. 150x70cm.

W ramach zmiany wyposażenia wprowadza się:

- zmywarkę do naczyń kapturową (przeniesienie ze zmywalni naczyń) szt. 1
- blat o wym. 50x60x85 przy zmywarce (przeniesienie ze zmywalni naczyń).

### Pomieszczenie nr 25 – Magazyn dobowy

Wyposażenie pomieszczenia stanowią:

- regał 4-półkowy o wym. 100x60x180 – szt. 1
  - lodówka dwudrzwiowa o wym. 166x70x180 – szt. 2.
-

W ramach modernizacji wprowadza się:

- lodówkę (witrynę) z drzwiami przesuwanymi o wym. 140x84x180cm – szt. 1.

Projektuje się także wymianę drzwi wejściowych na drzwi przesuwane o wym. 100x200cm - szt. 1.

Pomieszczenie nr 26 – przygotowalnia czysta

W ramach modernizacji projektuje się wymianę drzwi wejściowych na drzwi przesuwane o wym. 100x200cm. Wyposażenie i rozmieszczenie wyposażenia - bez zmian.

### **UWAGA!**

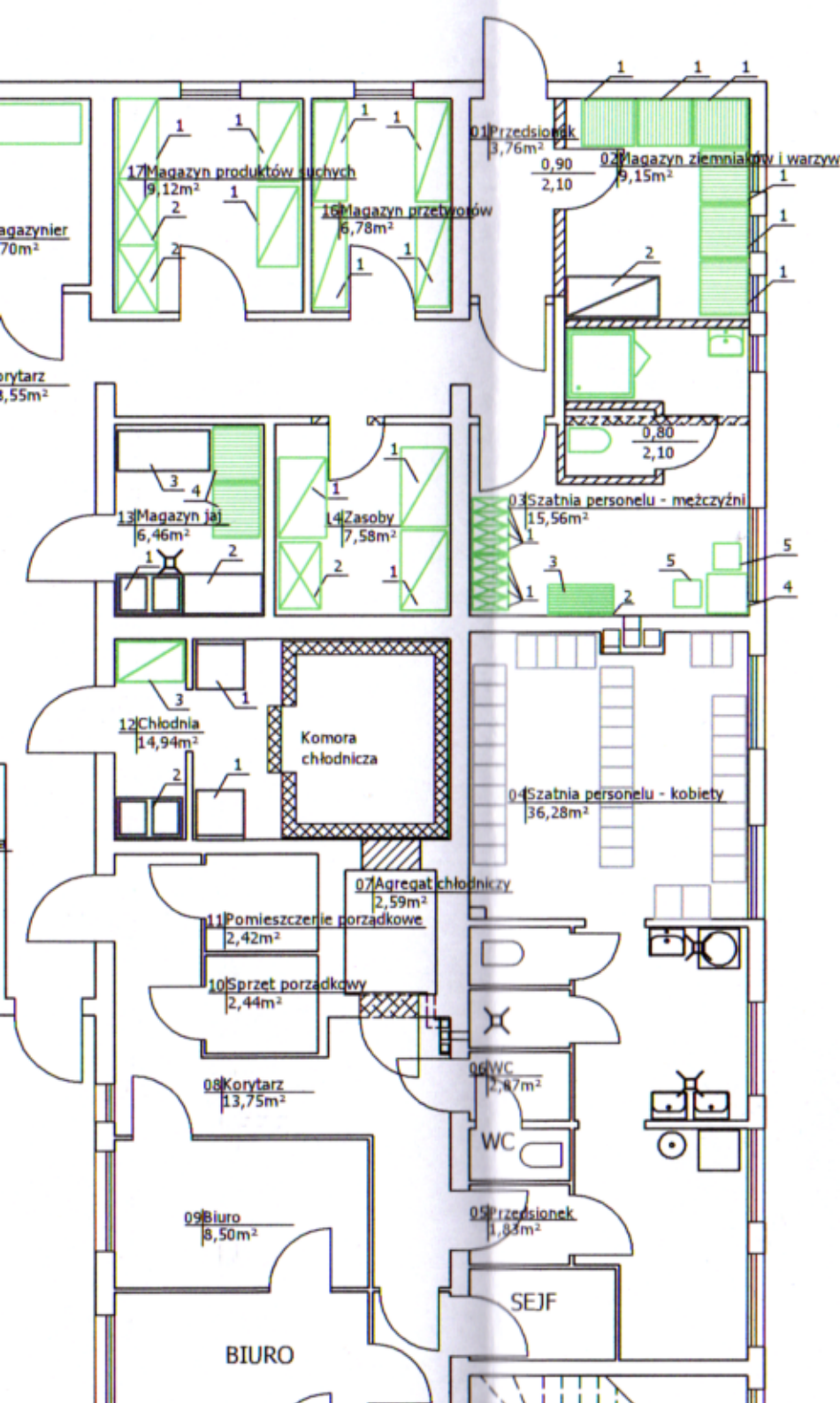
Projekt technologiczny zawiera wytyczne rozmieszczenia oraz dobór urządzeń i wyposażenia, nie uwzględnia określenia zakresu niezbędnych prac budowlanych związanych z przebudową pomieszczeń, wymiany stolarki drzwiowej, przystosowanie wewnętrznych instalacji :

- wodociągowej
- ciepłej wody użytkowej
- kanalizacji sanitarnej
- centralnego ogrzewania
- wentylacji mechanicznej
- elektrycznej - oświetlenia i zasilania odbiorników siłowych
- sterowanie i sygnalizacji oraz dostępu.

Powyższy zakres będzie przedmiotem odrębnego opracowania.

---





2 Regał magazynowy drewniany 140x60x180cm	1 szt	istniejący
1 Ruszty podłogowe z konglomeratu 80x70cm	6 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 02 Magazyn ziemniaków i warzyw

5 Krzesła	2 szt	
4 Stół 75x75x70	1 szt	
3 Ławka 100x43x60	1 szt	
2 Listwa z wieszakiem L=1000mm	1 szt	
1 Szafka odzieżowa poczwórna 82x55x195	2 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 03 Szatnia personelu - mężczyźni

3 Regał 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	
2 Zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm	1 szt	istniejący
1 Zamrażarka 72x72x185cm	2 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 12 Chłodnia

4 Ruszty podłogowe z konglomeratu 80x70cm	2 szt	
3 Regał 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Stół 120x70x85cm	1 szt	istniejący
1 Zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 13 Magazyn jaj

2 Szafa magazynowa 100x60x180cm	1 szt	
1 Regał 4-półkowy 120x70x180cm	3 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 14 Magazyn zasobów

1 Regał metalowy z półkami pełnymi 150x50x180cm	4 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 16 Magazyn warzyw i przetworów

2 Szafa dwudrzwiowa 120x60x180cm	2 szt	
1 Regał metalowy z półkami pełnymi 120x60x180cm	3 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 17 Magazyn produktów suchych

5 Basen 60x40x40cm	1 szt	istniejący
4 Obieraczka do ziemniaków	1 szt	istniejący
3 Stół przysięenny z szufladami i półką 150x60x85	1 szt	
2 Stół przysięenny z szufladami i półką 180x60x85	1 szt	istniejący
1 Zlewozmywak dwukomorowy/szafka /szuflady/mała półka 240/60/85	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 19 Przygotownia warzyw i ryb

7 Okap 250x150	1 szt	istniejący
6 Piec konwekcyjny elektryczny 90x81x189	1 szt	
5 Mikser planetarny do ciast o poj. 20l	1 szt	
4 Stół przysięenny z szufladami i półką 160x60x85	1 szt	istniejący
3 Stół przysięenny z półką 160x60x85	1 szt	
2 Regał czteropółkowy gretingowo - perforowany 90x60x170	1 szt	istniejący
1 Lodówka dwudrzwiowa 138/90/170	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 20 Pracownia cukiernicza

17 Nadstawka pojedyncza	1 szt	istniejący
17 Półka nabiłowa 220x24	1 szt	
16 Lodówka podbiłowa	2 szt	
15 Stół centralny (wyspa) z nadstawką/ półką środkową 120x210x85cm (półka podświetlona) / zmywak 1-komorowy	1 szt	
14 Stół z dolną półką i szufladami 180x60x85cm	2 szt	
13 Okap kuchenny	4 szt	istniejący
12 Wózek barmowy 3-pojemnikowy 1,12x0,60x0,85	1 szt	istniejący
11 Stół z dolną półką 120x60x85cm	1 szt	istniejący
10 Stół z dolną półką 100x60x85cm	1 szt	istniejący
9 Piec konwekcyjno-parowy z podstawką	2 szt	istniejący
8 Kocioł warzelny, gazowy	1 szt	istniejący
7 Tabelet kuchenny, gazowy	4 szt	istniejący
6 Trzon kuchenny gazowy 6-palnikowy z piekarnikiem	1 szt	istniejący
5 Patelnia elektryczna	2 szt	istniejący
4 Stół przysięenny/szafka drzwi suwane z szufladami 170x60x85	1 szt	istniejący
3 Regał 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Wózek transportowy na pojemniki	1 szt	istniejący
1 Stół przysięenny z szufladami i drzwiczkami 200x60x85cm	2 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 21 Kuchnia

5 Okap 100x90	1 szt	istniejący
4 Stół na kółkach z otworem w blacie na odpady 90x60x85cm	1 szt	
3 Zlewozmywak 2-komorowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Stół 100x60x85cm	1 szt	istniejący
1 Maszyna do mycia naczyń tunelowa z systemem pojemników rolkowych	1 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 22 Zmywalnia naczyń stołowych

8 Stół z szafką z drzwiami suwanymi 150x60x85cm	1 szt	istniejący
7 Stół z szafką bez drzwi 150x60x85cm	1 szt	istniejący
6 Stół z dolną półką 150x60x85cm	1 szt	
5 Szafa chłodnicza 2-drzwiowa (witryna) 120x66x120cm	1 szt	
4 Szafa podbiłowa z drzwiami suwanymi 120x60x85cm	1 szt	
3 Stół 120x60x85cm	1 szt	
2 Stół 150x60x85cm	1 szt	istniejący
1 Szafy przełotowe na naczynia 120x70x200cm	3 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 23 Rozdzielnia kelnerska

4 Regał 4-półkowy 80x60x180cm	1 szt	istniejący
3 Zmywarka kapturowa (przestawiona ze zmywalni)	1 szt	istniejący
2 Błat 50x60x85cm	2 szt	
1 Zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 24 Zmywalnia sprzętu kuchennego

3 Regał 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Lodówka dwudrzwiowa 166x70	1 szt	istniejący
1 Lodówka dwudrzwiowa 140x84	1 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE	ILOŚĆ	UWAGI

#### 25 Magazyn dobowy

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)

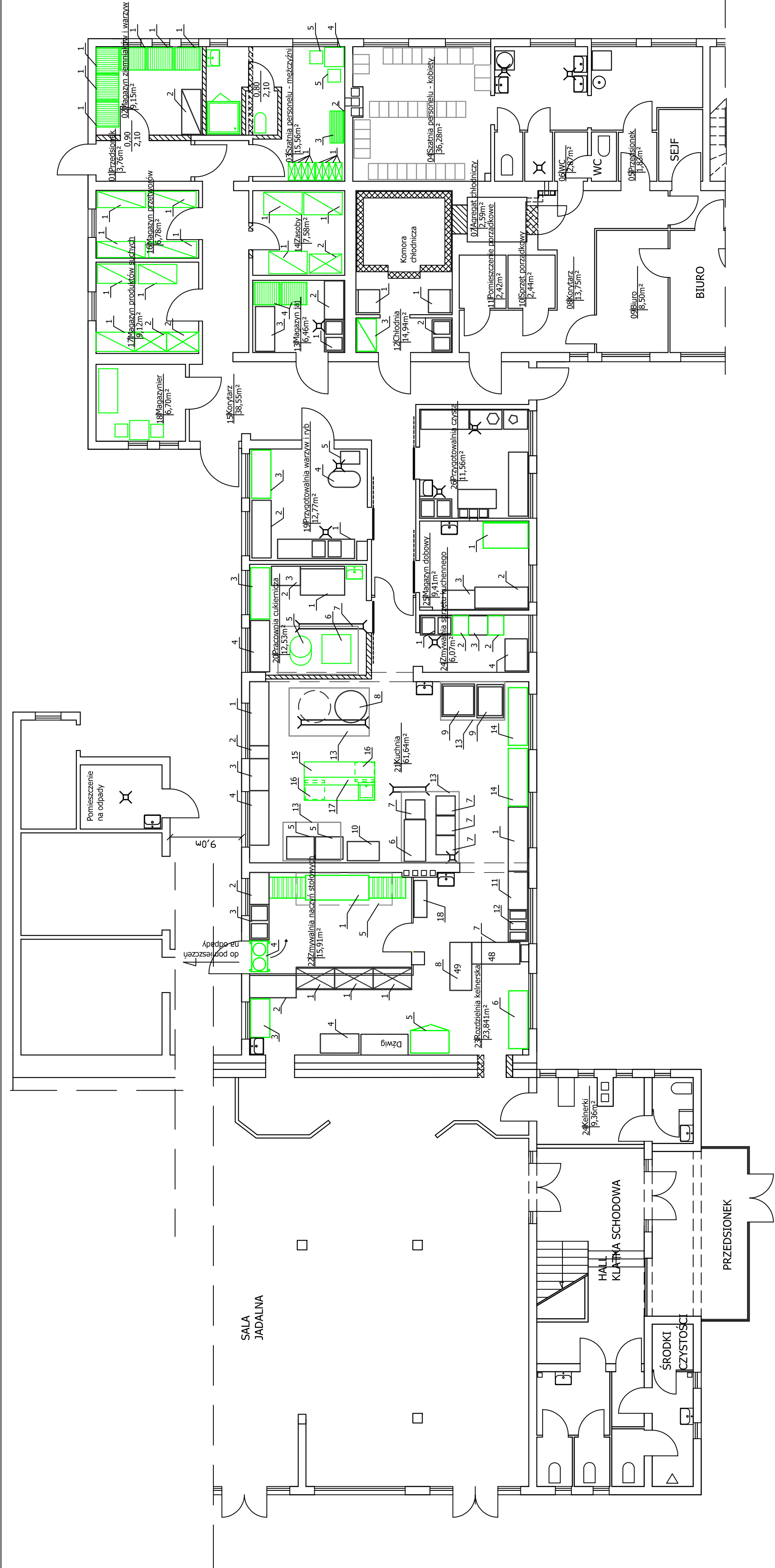
Data: 27.02.2022  
Lp. opinii: 58/10/22

mgr inż. Jolanta Dołęga  
rzeczoznawca ds. sanitarnohigienicznych  
nr uprawnień 179/004/2000, w zakresie  
budownictwa przemysłowego ogólnego  
bez obiektów o charakterze  
75-710 Koszalin, ul. Komuny 10, pok. 42  
tel. 094 346 29 87

Biurow Usług Projektowych "ABACUS" inż. Roman Góral,  
Kołobrzeg, ul. Jana Tarnowskiego 3, tel. (094) 35-23-799

Obiekt:	Ośrodek Rehabilitacyjno - Wypoczynkowy "DOZAMEL" w Kołobrzegu	projekt budowlany
Adres:	Ulica Kościuszki 20 78-100 Kołobrzeg	25.02.2022
Temat rys.:	Projekt technologii kuchni z zapleczem magazynowo - socjalnym. Rzut parteru	Skala: 1:100
Autor:	inż. ROMAN GÓRAL (upr. w spec. sieci i inst. sanit. nr GT-V-63/70/75)	





2 Regal magazynowy drewniany 140x60x180cm	1 szt	istniejący
1 Ruszty podłogowe z konglomeratu 80x70cm	6 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

02 Magazyn ziemniaków i warzyw

5 Krzesła	2 szt	
4 Stół 75x75x70	1 szt	
3 Ławka 100x43x60	1 szt	
2 Listwa z wieszakiem L=1000mm	1 szt	
1 Szafka odzieżowa poczwórna 82x45x195	2 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

03 Sztalnia personelu - mężczyźni

3 Regal 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm	2 szt	istniejący
1 Zamrażarka 72x72x185cm	2 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

12 Chłodnia

4 Ruszty podłogowe z konglomeratu 80x70cm	2 szt	
3 Regal 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Stół 120x70x85cm	1 szt	istniejący
1 Zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

13 Magazyn jaj

2 Szafa magazynowa 100x60x180cm	1 szt	
1 Regal 4-półkowy 120x70x180cm	3 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

14 Magazyn zasobów

1 Regal metalowy z półkami pełnymi 150x50x180cm	4 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

16 Magazyn warzyw i przetworów

2 Szafa dwudrzwiowa 120x60x180cm	2 szt	
1 Regal metalowy z półkami pełnymi 120x60x180cm	3 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

17 Magazyn produktów suchych

5 Basen 60x40x40cm	1 szt	istniejący
4 Obieraczka do ziemniaków 150x60x85	1 szt	istniejący
3 Stół przysięcenny z szufladami i półką 180x60x85	1 szt	
2 Stół przysięcenny z szufladami i półką 180x60x85	1 szt	istniejący
1 Zlewozmywak dwukomorowy/szafka/szuflady/mala półka 240/60/65	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

19 Przygotowalnia warzyw i ryb

7 Okap 250x150	1 szt	istniejący
6 Piec konwekcyjny elektryczny 90x81x189	1 szt	
5 Mikser planetarny do ciast o poj. 20l	1 szt	
4 Stół przysięcenny z szufladami i półką 160x60x85	1 szt	istniejący
3 Stół przysięcenny z półką 160x60x85 - perforowany 90x60x170	1 szt	istniejący
2 Regal czteropółkowy gretingowo - perforowany 90x60x170	1 szt	istniejący
1 Lodowka dwudrzwiowa 138/90/170	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

20 Pracownia cukiernicza

18 Podstawa na sprzęt 1,15x0,40x0,50	1 szt	istniejący
17 Półka nabiadowa 220x24	1 szt	
16 Lodowka podblatowa	2 szt	
15 Stół centralny (wyspa) z nadszawką/półka środkowa 120x210x85cm (półka podświetlona) / zmywak 1-komorowy 100x60x85cm	1 szt	
14 Stół z dolną półką i szufladami 180x60x85cm	2 szt	
13 Okap kuchenny	4 szt	istniejący
12 Wózek benarowy 3-pojemnikowy 1,12x0,60x0,85	1 szt	istniejący
11 Stół z dolną półką 120x60x85cm	1 szt	istniejący
10 Stół z dolną półką 100x60x85cm	1 szt	istniejący
9 Piec konwekcyjno-parowy z podstawką	2 szt	istniejący
8 Kocioł warzelny, gazowy	1 szt	istniejący
7 Taboret kuchenny, gazowy	4 szt	istniejący
6 Trzon kuchenny gazowy 6-palnikowy z piekarnikiem	1 szt	istniejący
5 Pateinia elektryczna	2 szt	istniejący
4 Stół przysięcenny/szafka drzwi/szwane z szufladami 170x60x85	1 szt	istniejący
3 Regal 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Wózek transportowy na pojemniki	1 szt	istniejący
1 Stół przysięcenny z szufladami i drzwiczkami 200x60x85cm	2 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

21 Kuchnia

5 Okap 100x60	1 szt	istniejący
4 Stół na kółkach z otworem w blacie na odpady 90x60x85cm	1 szt	
3 Zlewozmywak 2 komorowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Stół 100x60x85cm	1 szt	istniejący
1 Maszyna do mycia naczyń lunetowa z systemem pojemników rolkowych	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

22 Zmywalnia naczyń stołowych

8 Stół z szafka z drzwiami suwanymi 150x60x85cm	1 szt	istniejący
7 Stół z szafka bez drzwi 150x60x85cm	1 szt	istniejący
6 Stół z dolną półką 150x60x85cm	1 szt	
5 Szafa chłodnicza 2 drzwiowej (witrina) 120x66x120cm	1 szt	
4 Szafa podzielna z drzwiami suwanymi 120x60x85cm	1 szt	istniejący
3 Stół 120x60x85cm	1 szt	
2 Stół 150x60x85cm	1 szt	istniejący
1 Szafy przełotowe na naczynia 120x70x200cm	3 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

23 Rozdzielnia kelnerska

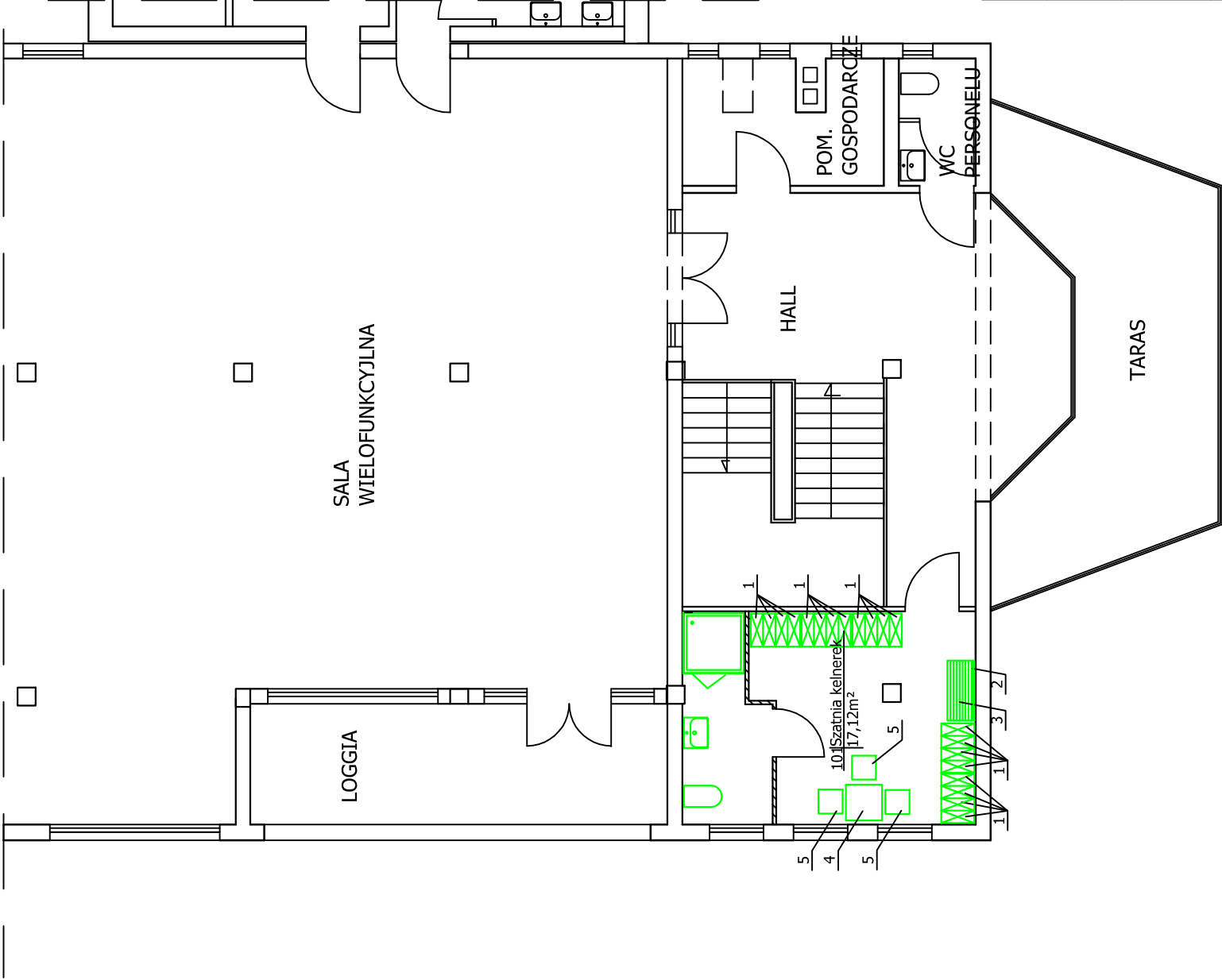
4 Regal 4-półkowy 80x60x180cm	1 szt	istniejący
3 Zmywarka kapłurowa (przestawiona ze zmywalni)	1 szt	istniejący
2 Biał 50x60x85cm	2 szt	
1 Zlewozmywak dwukomorowy 100x70x85cm	1 szt	istniejący
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

24 Zmywalnia sprzętu kuchennego

3 Regal 4-półkowy 100x60x180cm	1 szt	istniejący
2 Lodowka dwudrzwiowa 166x70	1 szt	istniejący
1 Lodowka (witrina) z drzwiami przesuwymi 140x64x180	1 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE ILOŚĆ UWAGI		

25 Magazyn dobowy

Biuro Usług Projektowych "ABACUS" inż. Roman Góral, Kolobrzeg, ul. Jana Tarnowskiego 3, tel. (094) 35-23-799		projekt budowlany
Obiekt:	Ośrodek Rehabilitacyjny - Wypoczynkowy "DOZAMEL" w Kolobrzegu	
Adres:	Ulica Kościuszki 20 78-100 Kolobrzeg	25.02.2022
Temat rys.:	Projekt technologii kuchni z zapleczem magazynowo - socjalnym. Rzut parteru	Skala: 1:100
Autor:	inż. ROMAN GÓRAL (upr. w spec. sieci i inst. sanit. nr GT-V-6370/75)	1



5	Krzesła	3 szt	
4	Stół 75x75x70	1 szt	
3	Ławka 100x43x60	1 szt	
2	Listwa z wieszakiem L=1000mm	1 szt	
1	Szafka odzieżowa poczwórna 82x55x195	5 szt	
LP WYSZCZEGÓLNIENIE		ILOŚĆ	UWAGI

101 Szatnia kelnerek

Biuro Usług Projektowych "ABACUS" inż. Roman Góral, Kołobrzeg, ul. Jana Tarnowskiego 3, tel. (094) 35-23-799	
Obiekt:	Ośrodek Rehabilitacyjny - Wypoczynkowy "DOZAMEL" w Kołobrzegu
Adres:	Ulica Kościuszki 20 78-100 Kołobrzeg
Temat rys.:	Projekt technologii kuchni z zapleczem magazynowo - socjalnym. Rzut piętra
Autor:	inż. ROMAN GÓRAL (upr. w spec. sieci i inst. sanit. nr GT-V-63/70/75)
	projekt budowlany
	25.02.2022
	Skala: 1:100
	2