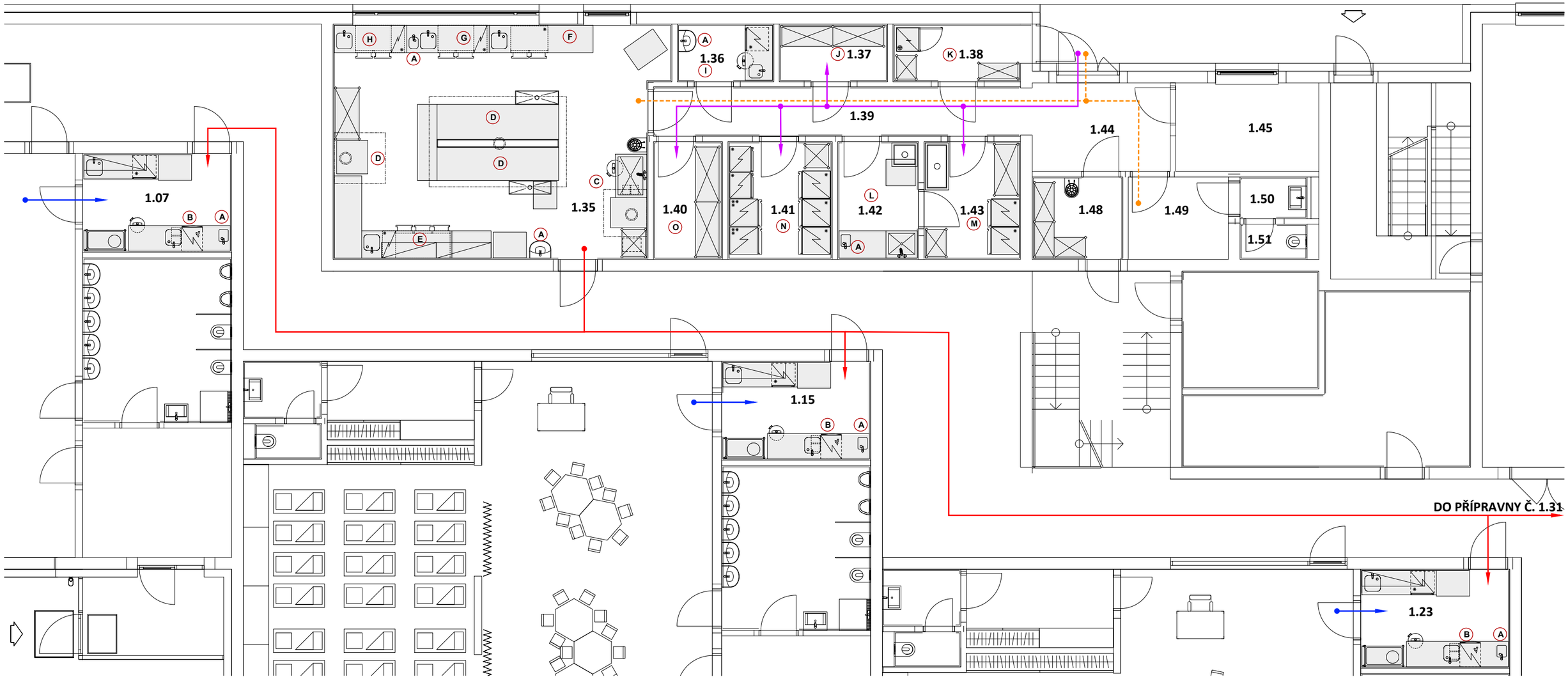
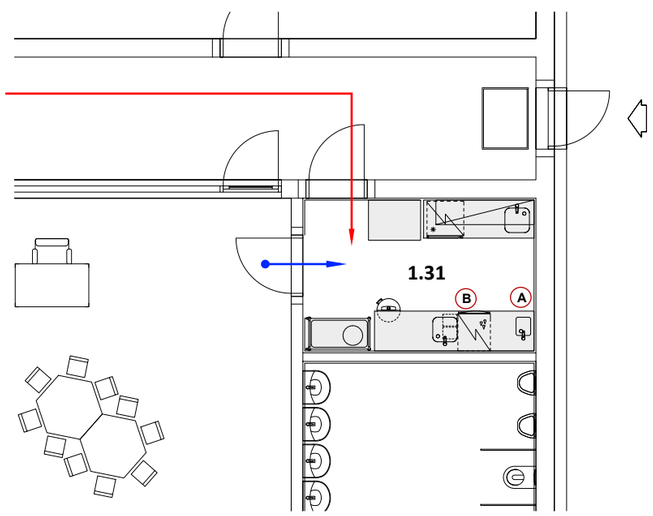


PŘÍPRAVNA JÍDLA Č. 4



POPIS ÚSEKŮ V KUCHYNI	
A	Mytí rukou - bezdotykové umyvadlo
B	Mytí stolního nádobí
C	Mytí provozního nádobí
D	Varna (varné kotle, multifunkční pánev, sporák, konvektomat
E	Studená kuchyně
F	Přípravna těsta
G	Přípravna masa
H	Přípravna zeleniny
I	Přípravna vajec
J	Sklad DKP
K	Sklad odpadků
L	Hrubá přípravna zeleniny
M	Sklad hrubé zeleniny
N	Sklad chlazených potravin
O	Suchý sklad

LEGENDA MÍSTNOSTÍ	
1.07, 1.15, 1.23, 1.31	Přípravna jídla
1.35	Kuchyně
1.36	Přípravna vajec
1.37	Sklad DKP
1.38	Sklad odpadků a obalů
1.39	Chodba
1.40	Suchý sklad
1.41	Sklad chlazených potravin
1.42	Hrubá přípravna zeleniny
1.43	Sklad hrubé zeleniny
1.44	Chodba
1.45	Kancelář
1.48	Úklidová místnost
1.49	Šatna
1.50	Umývárna
1.51	WC

trasa zaměstnanců
čistá trasa - výdej jídel
špinavá trasa - špinavé nádobí
zásobování

0,000 = 254,000 m n. m. B.p.v.

generální projektant

A99
Atelier 99 s.r.o.
Purkyňova 71/99
612 00 Brno

projektant části

číslo pare

architekt	Ing. arch. Jiří Betlach	vypracoval	Olga Kukuts
HIP	Ing. Ivana Ambrožová	kontroloval	Ing. Marek Vrba
ved. projektant	Ing. Jan Čermák	zodp. projektant	Ing. Martin Jeřábek
stavebník	Městská část Praha-Dubeč, Starodubečská 401/36, 107 00 Praha 10		

název stavby: **MATEŘSKÁ ŠKOLA PRAHA DUBEČ**

objekt: **SO 101 - MŠ DUBEČ**

část: **PS 2000 - GASTROTECHNOLOGIE**

název dokumentu: **POPIS ÚSEKŮ**

zakázka	A-20-01
datum	08/2021
stupeň	DPS
měřítko	-
číslo přílohy	101