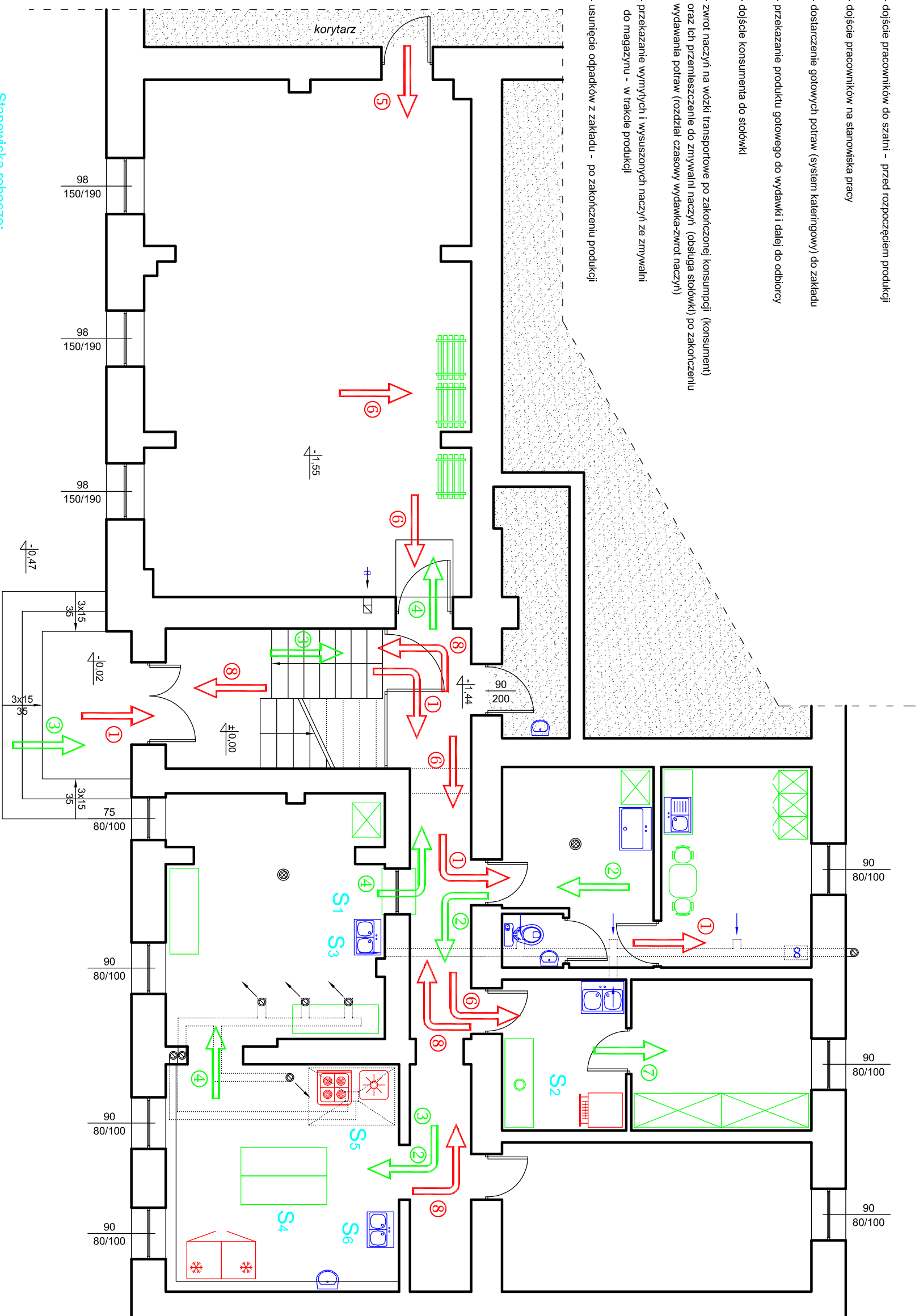


Ciąg technologiczny:

- ① - dojdzie pracowników do szatni - przed rozpoczęciem produkcji
- ② - dojdzie pracowników na stanowiska pracy
- ③ - dostarczenie gotowych potraw (system kateringowy) do zakładu
- ④ - przekazanie produktu gotowego do wydawki i dalej do odbiorcy
- ⑤ - dojdzie konsumenta do stołówki
- ⑥ - zwrot naczyń na wózki transportowe po zakończonej konsumpcji (konsument) oraz ich przemieszczenie do zmywalni naczyń (obsługa stołówki) po zakończeniu wydawania potraw (rozdział czasowy wydawka-zwrot naczyń)
- ⑦ - przekazanie wymytych i wysuszonych naczyń ze zmywalni do magazynu - w trakcie produkcji
- ⑧ - usunięcie odpadków z zakładu - po zakończeniu produkcji



Stanowiska robocze:

- S1 - stanowisko wydawania potraw
- S2 - stanowisko mycia i wyparzania naczyń pokonsumpcyjnych
- S3 - stanowisko mycia termoporców
- S4 - stanowisko porcjowania potraw
- S5 - stanowisko obróbki ciepłej
- S6 - stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego

PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO
TYPU "STOŁÓWKA SZKOLNA"
Kwidzyn ul. Staszica 16, działka geodezyjna nr 222/15

PROWADZĄCY ZAKŁAD: Szkoła Podstawowa nr 2 - Kwidzyn ul. Staszica 16

RZUT PIWNICY (FRAGMENT)
TECHNOLOGIA ZAKŁADU

rzs. nr
5
skala
1 : 75

PROJEKTOWAŁ: inż. Michał Chodorowski
upr. nr POM/0116/PWOK/11

październik
2022 r.