



ciąg technologiczny:

- ① - dojscie pracownikow do szatni - przed rozpoczeciem produkcji
- ② - dojscie pracownikow na stanowiska pracy
- ③ - dostarczenie gotowych potraw (system cateringowy) do zakladu
- ④ - przekazanie produktu gotowego do wydawki i dalej do odbiorcy
- ⑤ - dojscie konsumenta do stolowki
- ⑥ - zwrot naczylni po zakonczonej konsumpcji (konsument)
- ⑦ - przekazanie wymytych i wysuszonych naczylni ze zmywalni do wydawki - w trakcie produkcji
- ⑧ - usuniecie odpadkow z zakladu - po zakonczeniu produkcji

Stanowiska robocze:

- S1 - stanowisko wydawania potraw
- S2 - stanowisko mycia i wyparzania naczylni pokonsumpcyjnych
- S3 - stanowisko mycia termoportow
- S4 - stanowisko porcjowania potraw
- S5 - stanowisko obróbki cieplnej
- S6 - stanowisko mycia sprzetu produkcyjnego



PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKLADU GASTRONOMICZNEGO
 TYPU "STOLÓWKA SZKOLNA"
 Kwidzyn ul. Hallera 4, działka geodezyjna nr 365/4

PROWADZĄCY ZAKŁAD: Szkoła Podstawowa nr 5 - Kwidzyn ul. Hallera 4

RZUT PIWNICY (FRAGMENT)
 TECHNOLOGIA ZAKŁADU

r/s. nr **5** skala 1 : 75

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

październik 2022 r.