


LEGENDA PROSTOROV

1. DOSTAVA
2. HLADILNICA ZA ORGANSKE ODPADKE
3. EKONOMSKI VHOD TER VHOD ZA OSEBJE + SPREJEM
4. MANIPULACIJSKI HODNIK
5. PISARNA VODJE KUHINJE
6. SHRAMBA GOMOLJNIC
7. HLADILNICA ZA ZELENJAVO IN SADJE
8. PROSTOR ZA HLADILNIKE
9. SUHO SKLADIŠČE
10. SHRAMBA SLAŠČIČARNE
11. GARDEROBE IN SANITARIJE ZA ZAPOSLENE – MOŠKI
12. GARDEROBE IN SANITARIJE ZA ZAPOSLENE – ŽENSKÉ
13. PROSTOR ZA ČISTILA KUHINJE
14. PROSTOR ZA HRAMBO VOZIČKOV IN INVENTARJA
15. PRIPRAVA SLADIC
16. PRIPRAVA MESA IN RIB
17. GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE
18. FINA PRIPRAVA ZELENJAVE TER HLADNA KUHINJA
19. PRIPRAVA SONDNE HRANE
20. PRIPRAVA DIET
21. PROSTOR ZA POČITEK
22. PRIROČNA SHRAMBA
23. TERMIČNA OBDELAVA
24. PORCIONIRANJE – TABLET SISTEM
25. DVIGALO
26. IZDAJNA LINIJA ZA ZAPOSLENE
27. POMIVANJE JEDILNE POSODE
28. POMIVANJE KUHINJSKE POSODE

 <b>GASTPROJEKT</b>	projektiranje, inženiring in svetovanje Matej Rački s.p. Ul. Ane Galetove 13, 1290 Grosuplje www.gastprojekt.si e: matej@gastprojekt.si m: +386 70 612 220		projektant: Matej Rački, univ.dipl.ing.žv.tehnol. odg. projektant: Matej Rački, univ.dipl.ing.žv.tehnol. identifikacijska številka: IZS T-0736 odg. vodja projekta: identifikacijska številka:		
	objekt	CZBO Šentvid			
	investitor	Ministrstvo za zdravje, Štefanova ulica 5, 1000 Ljubljana			
	vrsta načrta/projekta	TEHNOLOŠKI PROJEKT / PZI			
	vsebina risbe	Tloris tehnologije kuhinje			
	kraj	Šentvid pri Stični			
št. načrta	24-22	format lista A1 podaljšan	merilo 1:50	datum 13.06.2023	