Załącznik nr 4

Powierzchnia użytkowa pomieszczeń kuchni, zaplecza i stołówki

Lp.	*Nazwa pomieszczenia*	*Powierzchnia, m²*
1	Zmywalnia garnków	5,50
2	Zmywalnia	29,70
3	Wydawalnia	44,20
4	Aneks	28,20
5	Stołówka	213,40
6	Taras + schody zewnętrzne	99,30
7	Schody	5,80
	Poziom I razem	**426,10**
8	Kuchnia	121,10
9	Pomieszczenie na odpadki	5,10
10	Przygotowalnia	32,60
11	Przygotowalnia ryb i mięsa	10,70
12	Mycie termosów	3,20
13	WC	3,00
14	Korytarze	31,10
15	Magazyn pomocniczy	9,10
16	Chłodnia	14,10
17	Pomieszczenie kierownika	11,30
18	Pomieszczenie sanitarne personelu	6,70
19	Szatnia personelu	9,30
20	Przedsionek	2,10
21	Jadalnia personelu	14,90
22	Przedmagazyn	28,90
23	Magazyn produktów gotowych	15,80
24	Magazyn sprzętu gospodarczego	4,90
25	Magazyn zasobów	15,80
26	Magazyn kiszonek	8,10
27	Pomieszczenie techniczne elektryczne	3,60
28	Magazyn warzyw	12,10
29	Magazyn ziemniaków	23,40
30	Wentylatorownia	37,10
31	Dźwig towarowy Q=1000 kg	1,60
32	Dźwig towarowy Q=250 kg	3,80
	Poziom II razem	**429,40**
	Powierzchnia użytkowa ogółem	**855,50 m²**