


The floor plan illustrates the layout of a food processing facility, organized into several functional zones:

- Storage Areas:**
 - O-SKLAD SUCHÝ POTRAVIN (101):** Dry food storage area.
 - J-SKLAD (106):** Storage area for raw materials.
 - I01-CHLADÍCI BOX (101a):** Cold storage box.
 - I02-MRAZÍCI BOX (102a):** Freezer box.
- Preparation Areas:**
 - K-HRUBÁ PŘÍPRAVA MASA A VAJEČ (107):** Rough preparation of meat and eggs.
 - C-ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY, STUĐENÁ KUCHYNĚ (109):** Clean preparation of vegetables and cold kitchen.
 - D-PŘÍPRAVA TĚSTA (109):** Dough preparation area.
- Cleaning and Maintenance Areas:**
 - M-MYTÍ STOLNÍHO NADOBÍ (112):** Washing of tableware.
 - NÁPOJE (115):** Beverage preparation area.
- Other Rooms:**
 - 104:** Large open area.
 - 110:** Central hall.
 - 111:** Room with a hydrant.
 - 119:** Room on the right side.

The plan includes numerous labels for equipment, doors, and structural elements, such as "E-PLNĚNÍ TERMOPORTŮ", "F-PLNĚNÍ GN", "G-ČISTÁ PŘÍPRAVA MASA VYTŁ. VAJEČ", and "M01-M09".



VYPRACOVAL	Štěpán MIHALEČKO	 GAST-PRO TRUTNOV technika pro gastronomii	
KONTRLOVAL	Radek VÝPRACTICKÝ		
OBJEDNATEL: SPŠ, OŠ a ZŠ Nové Město nad Metují, Československé armády 376, Nové Město nad Metují			
AKCE : NOVÉ MĚSTO NAD METUJÍ KASÁRNA GASTROTECHNOLOGIE		MĚŘÍTKO : 1:100 FORMÁT : A3 DATUM : 03 2020	GAST – PRO s.r.o. Horská 60 541 01 Trutnov tel.: 499 846 345 info@gastpro.cz www.gastpro.cz
DSP <div style="text-align: right;">Č. PARÉ:</div>		ČÍSLO PŘÍLOHY G.02	
NÁZEV PŘÍLOHY: 1.NP DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ KUCHYNĚ			