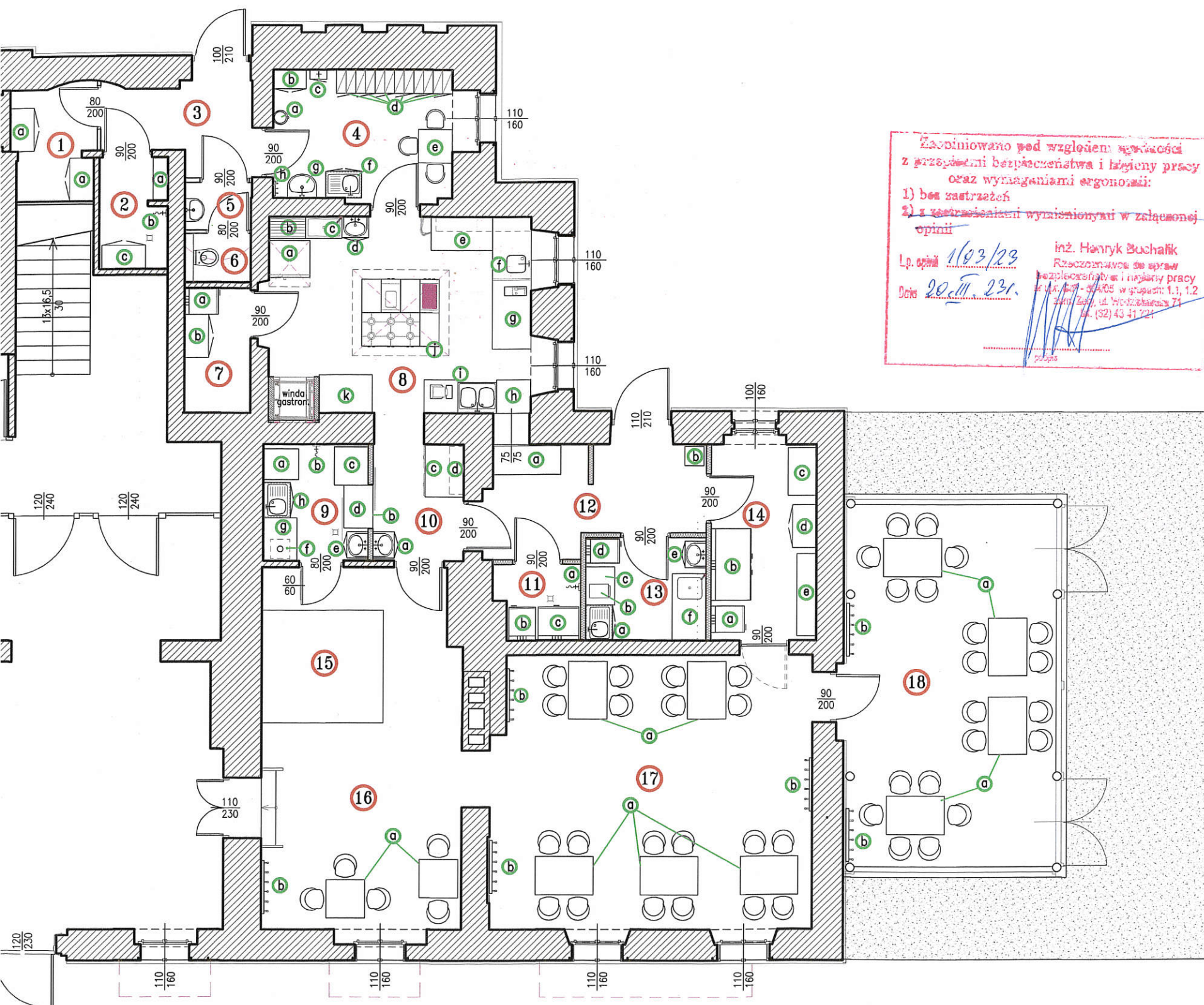




Opiniowano pod względem zgodności z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii:

1) bez zastrzeżeń
2) z zastrzeżeniami wymienionymi w załączonej opinii

Lp. opinii 1/03/23
Data 20.03.23

inż. Henryk Buchalik
Rzecznik ds. spraw sanitarnohigienicznych i higieny pracy
ul. Żółty 10-0405 w gminie 1.1, 1.2
Zarys, ul. Wodzisławska 71
tel. (32) 43 41 221

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ – WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

1	ARCHIWUM PODRĘCZNE	4,02 m²
a	szafa na dokumentację gastronomiczną	
2	MAGAZYN ZASOBÓW	3,27 m²
a	regal na naczynia porcelanowe	
b	zawór ze złączką do węża	
c	szafa na naczynia szklane i sztucze	
3	KOMUNIKACJA	4,45 m²
4	SZATNIA PERSONELU	10,11 m²
a	kosz na śmieci wysyłany workiem foliowym	
b	szafa na środki czystości i sprzęt porząd.	
c	apteczka I-pomocy przedlekarskiej	
d	szafa BHP dwudzielna typu "Z"	
e	stolik śniadaniowy z krzesłami	
f	zlewozmywak osadzony na szafce	
g	umywalka z ruchomą wylewką	
h	wieszak na ręczniki	
5	PRZEDSIÓNEK IZOLACYJNY	1,35 m²
	wyposażenie: dozownik na mydło w płynie, pojemnik na ręczniki jednoraz., kosz na ręczniki zużyte, umywalka, lustro	
6	KABINA USTĘPOWA	1,92 m²
	wyposażenie: muszla ustępowa, kosz na śmieci wysyłany workiem foliowym, uchwyty na papier toaletowy, szczotka do mycia muszli ustępowej	
7	MAGAZYN PODRĘCZNY	3,78 m²
a	urządzenie chłodnicze	
b	szafa magazynowa	
8	KUCHNIA	21,85 m²
a	piec konwekcyjno-parowy + okap wentyl.	
b	regal ociekowy wielopoziomowy	
c	basen I-kom. – mycie sprzętu kuchennego	
d	umywalka osadzona na szafce	
e	blat przygotowania potraw + półka wisząca	
f	stanowisko mycia drobnego sprzętu	
g	przygotowanie potraw do obróbki termicznej	
h	blat podawczy	
i	stanowisko obróbki mięsa	
j	wyspa kuchenna + okap – obróbka termiczna wyposażenie: kuchnia 6-płytowa, grill, frytkownica, 3 stoły odkładane	
k	stół do porcjowania i dekorowania potraw	
9	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH	6,03 m²
a	zmywarka gastronomiczna z funkcją wyparzania	
b	zawór ze złączką do węża	
c	stół wyladowczy naczyń ze zmywarki	
d	szafa przelotowa na czyste naczynia H=1m	
e	umywalka osadzona na szafce	
f	pojemnik na odpady z workiem foliowym	
g	stół odkładany z otworem	
h	zlewozmywak 1-kom. osadzony na szafce	

10	ROZDZIELNIA KELNERSKA	4,42 m²
a	umywalka osadzona na szafce	
b	szafka (H=1m) na bieliznę stołową	
c	niezbędny kelnerski	
d	wielopoziomowa półka wisząca	
11	MAGAZYN URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH	2,87 m²
a	zawór ze złączką do węża	
b	szafa mroźnicza	
c	chłodziarka	
12	KOMUNIKACJA	9,87 m²
a	stół pomocniczy z szafką podblatową	
b	pojemnik na odpady	
13	OBIERALNIA WARZYW I DEZYNFEKCJA JAJ	5,12 m²
a	zlewozmywak osadzony na szafce	
b	urządzenie do dezynfekcji jaj	
c	blat roboczy	
d	urządzenie chłodnicze	
e	umywalka osadzona w szafce	
f	blat roboczy ze zlewem do mycia warzyw	
14	MAGAZYN OGÓLNOPOŻYWCZY	9,25 m²
a	urządzenie chłodnicze	
b	szafa chłodnicza	
c	wielopoziomowy regał na warzywa i owoce	
d	szafa magazynowa	
e	regal magazynowy	
15	BUFET	 m²
	wyposażenie: umywalka, zlew 1-komorowy, chłodziarka podblatowa, witrina chłodnicza, zamrażarka podblatowa, ekspres do kawy, loda bufetowa, blaty robocze, kolumna do piwa oraz inny drobny sprzęt bufetowy	
16, 17	SALE KONSUMPCYJNE	72,14 m²
a	stolik konsumpcyjny z krzesłami	
b	wieszak na odzież wierzchnią	
18	OGRÓD ZIMOWY – SALA KONSUMPCYJNA	33,65 m²
a	stolik konsumpcyjny z krzesłami	
b	wieszak na odzież wierzchnią	

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)

Data 22.03.2023
Lp. opinii 1/03/23

inż. ANNA WOJTAŚK Rzecznik ds. spraw sanitarnohigienicznych, nr uprawnień 82-BPiO/94 w zakresie opiniowania dokumentacji projektowych obiektów budowlanych o charakterze ogólnego bez służby zdrowia
44-200 Rybnik, ul. Dworek 5a/31 Tel.: 501 370 701

UWAGA !

Wszelkie napoje gorące i zimne, przekąski, wyroby cukiernicze w tym lody oraz porcjowane dania barowe (bez dań obiadowych) konsumowane w pomieszczeniach na piętrze, transportowane będą windą gastronomiczną towarową przeznaczoną jedynie dla produktów "czystych". Na poziomie piętra zlokalizowana jest zmywalnica naczyń stołowych.

UWAGA !

Dopuszcza się zmianę usytuowania urządzeń technologicznych, mebli gastronomicznych itp. przy zachowaniu przyjętego przebiegu procesu technologicznego produkcji żywności.

UWAGA !

Wszystkie pomieszczenia wchodzące w skład lokalu gastronomicznego objęte są systemem wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej.

UWAGA !

Wydzielone dla mężczyzn, kobiet i osób niepełnosprawnych węzły sanitarne dostępne są na wszystkich kondygnacjach budynku.

Temat:	Projekt technologiczny lokalu gastronomicznego
Adres lokalu:	44-240 Żory, ul. Zamkowa 90
Inwestor:	Miejski Ośrodek Kultury – Żory, ul. Dolne Przedmieście 1
Nazwa rysunku:	RZUT PARTERU – TECHNOLOGIA
PRACOWNIA PROJEKTOWA – HENRYK BUCHALIK, 44-240 Żory, ul. Wodzisławska 71	
Opracowanie:	inż. Henryk Buchalik upr. bud. nr 101/00
	inż. Henryk Buchalik nr upr. bud. 160/00