

Spis treści

I. Część opisowa

1. Przedmiot opracowania.
2. Materiały wyjściowe do opracowania technologii kuchni.
3. Program użytkowy.
4. Opis procesów technologicznych.
5. Układ funkcjonalny zaplecza kuchni.
6. Utrzymanie czystości.
7. Zatrudnienie.
8. Wytyczne dla branż.
 - 8.1. Wytyczne do projektu instalacji wodno-kanalizacyjnej.
 - 8.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.
 - 8.3. Wytyczne do projektu wentylacji mechanicznej.
 - 8.4. Wytyczne architektoniczno-budowlane.
 - 8.5. Wytyczne przeciwpożarowe.
 - 8.6. Wytyczne BHP.

II. Tabele

Tabela 1: Wykaz wyposażenia technologicznego

III. Część rysunkowa

Rys. nr 1. – Układ funkcjonalny pomieszczeń oraz rozmieszczenie urządzeń technologicznych

1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Strzegowie. Placówka znajduje się przy ul. Wyzwolenia 13 w Strzegowie (06-445). Zaplecze gastronomiczne zlokalizowane jest na parterze szkoły. Z uwagi na brak możliwości zabezpieczenia oddzielnego wejścia pracowników zaplecza gastronomicznego oraz dostaw towaru, przyjęto założenie, że wejście personelu oraz dostaw odbywać się będzie wejściem od strony szkolnej stołówki, przed rozpoczęciem jej działalności. Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, instalację wentylacyjną, pomieszczenie na odpady na zewnątrz budynku.

Dostęp do oświetlenia dziennego w pomieszczeniach pracy stałej, tj.: w kuchni, zapewniono poprzez świetlik dachowy. W pozostałych pomieszczeniach, w których nie zapewniono dostępu do światła dziennego, czas pracy pracownika nie będzie przekraczał 4 godzin na zmianie.

Przyjęto założenie, że w pomieszczeniu kuchni zapewnione zostaną warunki zgodne z wymogami § 20 ust. 1 oraz ust. 3 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 września 1997 r. (Dz.U. 2003 nr 169, poz. 1650 z późn. zm.), które określają minimalne wymagania dotyczące wysokości i kubatury pomieszczeń stałej pracy, uwzględniając liczbę zatrudnionych pracowników oraz warunki środowiskowe, takie jak brak czynników szkodliwych dla zdrowia. Zapewniono odpowiednią kubaturę przypadającą na każdego pracownika.

2. Materiały wyjściowe do opracowania technologii.

- Podkłady architektoniczne dostarczone przez Inwestora
- Wytyczne Inwestora
- Aktualne przepisy Sanepid, BHP:
 - Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29-04-2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
 - Obwieszczenie Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 15 kwietnia 2022 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz.U. 2022.1225 z późn. zm.)
 - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. nr 169, poz 1650 z 2003r)

3. . Program produkcji.

Program produkcji został opracowany na podstawie planowanej dziennej liczby żywionych uczniów. Program ten przewiduje produkcję żywienia ok. 150 uczniów. Kuchnia prowadzić będzie działalność w oparciu o towary i półprodukty dostarczone z zewnątrz. Zakłada się produkowanie i wydawanie następujących rodzajów posiłków:

- dania główne: zupy mięsno-warzywne, dania z różnego rodzaju mięs (drób, wołowina, wieprzowina, ryby), potrawy mączne, kasze, makarony, ziemniaki, jarzyny na ciepło, surówki, sałatki
- przystawki warzywne, mięsne, mięsno-warzywne
- potrawy mączne
- desery

3.1 Żałożenia technologiczne.

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- Dostawy raz dziennie lub z w zależności od potrzeb,
- Warzywa korzeniowe, ziemniaki, warzywa liściaste i nowalijki dostarczone będą w postaci wymagającej obróbki wstępnej
- Przewiduje się dostawę warzyw w postaci mrożonej
- Jaja będą dostarczane w postaci wymagającej dezynfekcji
- Mięso, drób, ryby dostarczane będą w postaci elementów kulinarnych w opakowaniach jednostkowych, chroniących przed zanieczyszczeniem, gotowe do obróbki termicznej
- Dostawy mięs, drobiu, ryb przewiduje się także w postaci mrożonej
- Potrawy mączne (pierogi, kluski) przygotowywane będą na miejscu
- Towary dostarczane będą na bieżące potrzeby (2-3 dni) bez konieczności dłuższego magazynowania

4. Opis procesów technologicznych.

Przewiduje się następujące czynności technologiczne:

- Przyjęcie towarów i surowców
- Magazynowanie surowców i towarów
- Pobieranie półproduktów i produktów do dalszej obróbki,
- Obróbka wstępna warzyw
- Obróbka wstępna jaj
- Obróbka czysta
- Obróbka termiczna produktów
- Wydawanie dań
- Zmywanie naczyń stołowych
- Zmywanie naczyń kuchennych
- Usuwanie odpadków

4.1 . Przyjęcie i magazynowanie towarów

Dostawa towaru odbywać się będzie raz dziennie lub zgodnie z bieżącymi potrzebami. Po odbiorze jakościowym i ilościowym produkty kierowane będą do magazynu. Produkty o krótkotrwałej przydatności do spożycia kierowane będą do szafy chłodniczej, produkty mrożone do szafy mroźniczej. Produkty o długotrwałej przydatności do spożycia przechowywane będą w magazynie produktów suchych, warzywa i owoce magazynowane będą w szafie chłodniczej w pomieszczeniu przygotowalni warzyw. Pomieszczenie magazynowe wyposażone w regały magazynowe, a magazynowanie odbywać się będzie na regałach z podziałem na grupy asortymentowe. Jaja kierowane będą do szafy chłodniczej na stanowisku przygotowania jaj zlokalizowanym w przygotowalni warzyw i jaj. Produkcja potraw odbywać się będzie w oparciu o produkty dostarczone z zewnątrz. Większość produktów dostarczana będzie w opakowaniach jednostkowych, opakowania zbiorcze zwracane będą dostawcom bezpośrednio po odbiorze.

4.2 . Obróbka wstępna warzyw

Warzywa wymagające obróbki wstępnej przygotowywane będą w przygotowalni warzyw. Do obróbki warzyw liściastych przygotowywano stół ze zlewem i półką. Do obróbki ziemniaków i warzyw korzeniowych przygotowalnię wyposażono w stół z basenem z baterią prysznicową oraz obieraczkę do ziemniaków. Warzywa i owoce po obróbce wstępnej w szczelnie zamkniętym pojemniku trafią do kuchni właściwej celem dalszej obróbki. Do czasowego magazynowania warzyw i owoców w przygotowalni przewidziano półki pod stołami roboczymi oraz szafę chłodniczą.

Przygotowalnię warzyw wyposażono w umywalkę do mycia rąk.

4.3 . Obróbka wstępna jaj

Obróbka wstępna jaj przebiegać będzie na stanowisku przygotowania jaj, które wydzielono w przygotowalni warzyw. Stanowisko wyposażono w stół ze zlewem, szafę chłodniczą i naświetlacz UV.

4.4 . Obróbka czysta

Obróbka czysta odbywać się będzie na stanowiskach zlokalizowanych w kuchni.

- Wszelkie mięsa, drób, ryby dostarczane będą w gotowych elementach kulinarnych wymagające porcjowania i przyprawiania przed obróbką termiczną. Do obróbki mięs przygotowano stanowisko z blatami roboczymi, zapewniono także stół ze zlewem. Do obróbki każdego rodzaju mięs należy przewidzieć oddzielne, oznakowane deski do krojenia, przybory kuchenne. Dzięki oznakowaniu zapewnione będą właściwe warunki sanitarno-higieniczne

- Warzywa po obróbce wstępnej w przygotowalni warzyw w szczelnie zamkniętym pojemniku trafią do kuchni w celu dalszej obróbki. Proces ten odbywać się będzie także na stołach roboczych i stołem ze zlewem oraz za pomocą drobnego sprzętu kuchennego i dynamicznego do obróbki mechanicznej m.in. szatkownicy.
- Produkty mączne przygotowywane będą w kuchni na stołach roboczych, zaplanowanych w pobliżu lokalizacji miksera planetarnego.
- Do czasowego przechowywania dań gotowych przewidziano szafę chłodniczą.

4.5 Obróbka termiczna

Przygotowane półprodukty w kuchni poddawane będą obróbce termicznej: smażeniu, pieczeniu, duszeniu, gotowaniu.

Obróbka termiczna odbywać się będzie na trzonie kuchennym, taborecie elektrycznym oraz w piecu konwekcyjno-parowym.

Aby zapewnić utrzymanie czystości sprzętów kuchennych w kuchni przewidziano oddzielne stanowisko do ich mycia. Stanowisko wyposażono w basen jednokomorowy, baterie prysznicową z wylewką i regał ociekowy.

Na terenie kuchni przewidziano umywalkę do mycia rąk.

4.6 Wydawanie dań

Dania przygotowywane w kuchni z wykorzystaniem wózka kelnerskiego, zostaną przetransportowane do strefy wydawania. Tam wydawane będą wydawane za pośrednictwem okienka wydawczego. W strefie tej przewidziano trzykomorowy barm wodny, przeznaczony do utrzymywania odpowiedniej temperatury serwowania potraw. Ponadto wyposażenie w stoły robocze zapewni ergonomiczne warunki pracy w strefie wydawania.

4.7 Zmywanie naczyń stołowych

Zwrot brudnych naczyń odbywać się będzie przez uczniów bezpośrednio do zmywalni przez okienko zwrotne. Zmywalnię wyposażono w stół sortowniczy, stół ze zlewem i baterią prysznicową, na którym naczynia zostaną wstępnie oczyszczone i posortowane oraz umieszczone w koszach zmywarki. Następnie naczynia trafią do zmywarki. Naczynia po umyciu i wyparzeniu ociekać będą na stole odstawczym. Do składowania naczyń czystych służy szafa przelotowa.

4.8 .Pomieszczenie zmywania termosów

Na zapleczu stołówki szkolnej przewidziano pomieszczenie przeznaczone do mycia termosów pochodzących ze współpracującej placówki przedszkolnej. Do pracy w zmywalni zostanie oddelegowana osoba z zaplecza gastronomicznego kuchni szkolnej.

Termosy dostarczane będą na teren szkoły po zakończeniu działalności produkcyjnej kuchni szkolnej, co zapewni rozdział czasowy procesów i zminimalizuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego. Pomieszczenie zmywania termosów zostanie wyposażone w stół z jednokomorowym basenem oraz baterią prysznicową, a także dwa regały ociekowe na czyste termosy. Rozwiązanie to zapewnia prawidłowy przebieg procesu mycia i suszenia termosów, zgodny z zasadami higieny i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

Po zakończeniu procesu mycia i suszenia termosów, zostaną bezzwłocznie przekazane przez wyznaczony personel szkolny pracownikowi przedszkola. Po zakończeniu procesu mycia termosów pomieszczenie podlega gruntownemu procesowi mycia i dezynfekcji. Szczegółowy opis procesu technologicznego będzie zawarty w dokumentacji GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) opracowanej dla kuchni szkolnej jak również i przedszkolnej.

4.9 .Usuwanie odpadów

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne usuwane będą na bieżąco w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wyznaczonego pomieszczenia na odpady znajdującego się na terenie szkoły. Pomieszczenie wyposażono w pojemniki na odpady. Tam będą przechowywane i odbierane przez specjalistyczną firmę, wg. ustalonego harmonogramu odpadów lub zgodnie z bieżącymi potrzebami.

Wytyczne technologiczne:

Należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przechowywania, porcjowania, ekspozowania, ważenia, z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla danego środka spożywczego.

Dla każdego z rodzaju środków spożywczych wydziela się sprzęt i narzędzia takie, jak: noże, szczypce, deski, naczynia wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Środki spożywcze magazynowane przechowuje się w warunkach uniemożliwiających zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się produkty spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych produktów temperaturze, kontrolowanej, monitorowanej i rejestrowanej.

Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym czasie, poza kontrolą temperatury czynności niezbędnych przy przygotowaniu, prezentacji, wydawaniu żywności, jeżeli nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka.

Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędących żywnością oraz takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu.

Warunki przechowywania poszczególnych środków spożywczych powinny być zgodne w wymaganiach określonych przez producenta.

5. Układ funkcjonalny zaplecza kuchni.

W celu właściwej realizacji procesów technologicznych zaplecze kuchni podzielono na pomieszczenia technologiczne, zgodnie z układem funkcjonalnym z zachowaniem na podział strefy czystej i brudnej, bez możliwości krzyżowania się dróg pomiędzy strefami.

Zaplanowano następujące pomieszczenia produkcyjne i pomocnicze:

Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m ²]
Kuchnia	39,30
Przygotownia warzyw i jaj	6,30
Magazyn	8,30
Szatnia wraz z pomieszczeniem socjalnym	4,35
WC personelu zaplecza	4,50
Pomieszczenie porządkowe	4,60
Pomieszczenie zmywania termosów	4,56
Komunikacja	9,65
Zmywalnia naczyń stołowych	5,65
razem	87,21
Sala jadalna	106,98
razem	194,19

6. Zatrudnienie.

Praca w kuchni odbywać się będzie wg harmonogramu pracy. Łączna ilość pracowników wynosić będzie do 3 osób.

Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy.

Dla zatrudnionych na zapleczu gastronomicznym szkoły przewidziano szatnię z szafkami ubraniowymi dwudzielnymi na odzież wierzchnią i roboczą dla każdego pracownika, a także stół i taboret oraz toaletę i umywalkę, szafkę kuchenną.

7. Utrzymanie czystości.

Na zapleczu kuchennym wydzielono pomieszczenie porządkowe do przechowywania środków czystości i mopów. Stanowisko wyposażono w zlew z wyciąganym prysznicem zawieszony 50 cm nad posadzką, regał magazynowy na środki czystości oraz złączkę do węża z wodą.

Wytyczne:

Po każdym procesie produkcyjnym należy umyć i zdezynfekować powierzchnie robocze oraz komunikacyjne zaplecza gastronomicznego.

W pomieszczeniach technologicznych zaplanowano kratki ściekowe.

Wszystkie umywalki na zapleczu gastronomicznym należy wyposażyć w dozowniki do mydła, pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku i zamykane pojemniki na zużyte ręczniki.

8. Wytyczne dla branż.

Poniższe wytyczne nie stanowią projektów poszczególnych instalacji.

Projekty instalacji stanowią odrębne opracowania.

8.1. Wytyczne do projektu instalacji wodno-kanalizacyjnej.

Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele technologiczne:

Ilość produkowanych posiłków – 150

Zaopatrzenie wody na 1 posiłek – 30 litrów $\times 150 = 4500\text{l} = 4,5\text{m}^3$

Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele porządkowe:

Łączna powierzchnia wymagająca zmywania ok. 195 m²

Zużycie wody na 1m²-2,5l

$2,5 \times 195 = 487,5 \text{ l} = 0,49 \text{ m}^3$

Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele sanitarne:

90l na pracownika – 3 osoby = 270l = 0,27m³

Sumując łączne zapotrzebowanie na wodę wyniesie ok. 5,26m³

Udział wody ciepłej o temp. Ok. 55°C wynosi 50-60%

Ścieki technologiczne:

Ilość ścieków technologicznych przewiduje się na 95% ogólnego zużycia wody, czyli ok. 5 m³.

Tłuszcze:

Zawartość tłuszczu w 1 m³ ścieków wynosi ok. 0,1 kg. Zawartość tłuszczu w ogólnej ilości ścieków wynosi ok. 0,50 kg.

Wytyczne ogólne do projektu wodno-kanalizacyjnego:

Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z PN.

- W obiekcie należy używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnymi przepisami,
- W pomieszczeniach produkcyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie, minimalna średnica przewodów fi-50,
- Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych zgodnie z DTR. Wszelkie elementy instalacji powinny posiadać stosowne atesty,
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych „czystych” nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie,
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej,
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni należy wyposażać we wstępne łapacze odpadków. Dodatkowo powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.
- Do urządzeń zasilanych w wodę (piec konwekcyjno-parowy, zmywarka) należy doprowadzić wodę uzdatnioną zgodnie z zaleceniami producenta. Zalecane jest centralne lub punktowe uzdatnienie wody.

8.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.

Instalacje elektryczne należy zaprojektować zgodnie z aktualną PN

- W pomieszczeniach technologicznych energię elektryczną należy przewidzieć dla celów technologicznych i oświetleniowych,
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacienienia,
- Na stanowiskach pracy zapewnić oświetlenie sztuczne o natężeniu nie mniejszym niż **300 lx**, zgodnie z wymaganiami norm PN-EN oraz rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 września 1997 r. (Dz.U. 2003 nr 169, poz. 1650)
- W pozostałych pomieszczeniach, gdzie czas pracy nie przekracza 4 godzin na zmianę, oświetlenie sztuczne należy dobrać odpowiednio do charakteru wykonywanych czynności, zapewniając odpowiedni poziom natężenia światła
- Wszystkie gniazda wtykowe powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie powierzchni wodą,
- Wysokość instalacji gniazd wtykowych ok. 20-30 cm nad blatami roboczymi (120-130cm od powierzchni podłogi) chyba, że wymogi techniczne zalecają inaczej.
- Sposób instalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem powinny być zgodne z DTR urządzeń
- Należy przewidzieć zapotrzebowanie mocy elektrycznej w celu oświetlenia sali restauracyjnej i oświetlenia obiektu na zewnątrz
- Należy przewidzieć zapas mocy ok 20%, współczynnik równoczesności 0,7

Zapotrzebowanie na energię elektryczną wynosi ok. 57 kW

8.3. Wytyczne do projektu wentylacji mechanicznej.

- We wszystkich pomieszczeniach należy projektować wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną,
- W przypadku mechanicznej powinna ona działać w sposób ciągły tzn. o zmniejszonej wydajności w nocy (0,5 wymiany/h),
- Oprócz wentylacji ogólnej należy zainstalować okapy nad urządzeniami o zwiększonej wydajności ciepła,
- Okapy wykonane powinny być z materiałów niepalnych, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci, dolna krawędź zawieszona na wysokości 2,0 m nad posadzką wyposażone w łatwe w demontażu i myciu łapacze tłuszczu,
- W przypadku pracujących wyciągów konieczne jest doprowadzenie odpowiedniej ilości powietrza rekompensującej ilość powietrza wyciąganego,
- W strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna przekraczać 0,25m/s,

- Organizując wentylację mechaniczną należy dobrać ciśnienia tak aby kierunek strugi powietrza był od pomieszczeń o wyższych wymaganiach sanitarnych do niższych,
- Przewody wentylacyjne należy wykonać z materiałów posiadające atesty i aprobaty. Instalacje izolować i tłumić tak, by nie został przekroczony dopuszczalny poziom hałasu.

Orientacyjna ilość wymian powietrza w pomieszczeniach wynosi:

Nazwa pomieszczenia	Wymian powietrza [m ³ /h]
Kuchnia	15-30
Przygotownia warzyw i jaj	5-7
Magazyn	3-5
Szatnia wraz z pomieszczeniem socjalnym	Wg PN
WC personelu zaplecza	Wg PN
Pomieszczenie porządkowe	Wg PN
Pomieszczenie zmywania termosów	7-10
Komunikacja	Wg PN
Zmywalnia naczyń stołowych	7-10
Sala jadalna	Wg PN

8.4. Wytyczne architektoniczno-budowlane.

- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych i niepalnych,
- We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni, sanitarnych ściany do wysokości min. 2,05m winny być wyłożone okładziną łatwo zmywalną, odporną na działanie wilgoci środków dezynfekcyjnych,
- Pomieszczenia komunikacji do wysokości min. 1,6 powinno być wyłożone powierzchniami łatwo zmywalnymi,
- Narożniki ścian zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,

- Podłogi w części produkcyjnej powinny być wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, trudno ścieralnych, nieśliskich, łatwych do utrzymania w czystości,
- Posadzki w komunikacji powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nieśliskie i łatwe do utrzymania w czystości,
- Drzwi wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków czyszczących,
- W miejscach zawieszenia półek na ścianach wykonanych z płyty G-K powinny znajdować się wzmocnienia konstrukcji umożliwiające skuteczne zawieszenie mebli na wysokości 1,4-1,9m od posadzki

8.5. Wytyczne przeciwpożarowe

- Projektowane ścianki działowe winny być niepalne i spełniające warunek nierozprzestrzeniania ognia, a jeśli stanowić będą obudowę drogi ewakuacyjnej, również odporność ogniową co najmniej EI 15;
- Do wykończenia wnętrz nie należy stosować materiałów łatwo zapalnych. Wymóg ten dotyczy również materiałów wykończeniowych luźno zwisających, a szczególności w kurtynach, zasłonach, draperiach, kotarach oraz żaluzjach;
- Okładziny sufitów oraz sufity podwieszane należy wykonać z materiałów niepalnych lub niezapalnych, nie kapiących i nie odpadających pod wpływem ognia;
- Na drogach ewakuacyjnych nie powinno być żadnych palnych elementów wystroju wnętrz. Pomieszczenia należy zabezpieczyć podręcznym sprzętem gaśniczym według zasad ustalonych Rozporządzeniem MSWiA z dnia 07 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów. (Dziennik Ustaw Nr 109, poz. 719 z 2010 r.);
- Instalację elektryczną należy dostosować do charakteru użytkowych pomieszczeń i podłączyć pod główny wyłącznik prądu, wspólny dla całego obiektu;
- Przewody wentylacyjne należy wykonać z materiałów niepalnych;
- Zakład należy wyposażać w gaśnicę proszkową typu ABC co najmniej 2 kg. W Przygotowni dodatkowo zainstalować gaśnicę o symbolu „F” i pojemności co najmniej 3dm³, do ewentualnego gaszenia tłuszczów i olejów w urządzeniach kuchennych;
- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej;
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej;
- Wszystkie wyjścia z budynku, drogi ewakuacyjne, miejsca usytuowania gaśnicy, hydrantów, głównego wyłącznika prądu, należy oznakować znakami bezpieczeństwa i ewakuacji;
- W miejscu widocznym zamocować „instrukcję postępowania na wypadek pożaru” a z jej treścią zapoznać pracowników.

8.6. Wytyczne BHP

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń
- Pracownicy powinni zostać przeszkoleni z zakresu obsługi i bieżącej konserwacji urządzeń,
- Pracownicy powinni zostać przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenia wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.

Zastrzega się prawa autorskie do niniejszego projektu. Wszystkie zmiany wymagają pisemnej zgody autora projektu

KONIEC