

Kwestionariusz informacyjny pracowni

Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m ² /wysokość m	STREFA PRACY
1.05 02	Warsztaty kulinarne	43,5 / 3,4	Analityka żywności

Procedury realizowane w pomieszczeniu:

Prezentacja procesu przygotowania produktu w trakcie procesu kulinarnego – warsztaty.

Standard wykończenia pomieszczenia

Podłoga	Ściany	Ściana za urządzeniami	Ściana w obrysie umywalk/zlewów przyściennych	Sufit	Grzejnik naścienny
PVC, klejona do podłoża z wywinięciem na ścianę	Powłoka malarska zmywalna, szorowalna	Powierzchnia zmywalna szorowalna – ceramika naścienna lub monolityczna o porównywalnych parametrach – okładzina polimerowa lub szkło bezpieczne.	Powierzchnia zmywalna szorowalna – ceramika naścienna lub monolityczna o porównywalnych parametrach – okładzina polimerowa lub szkło bezpieczne.	Podwieszany, systemowy o konstrukcji rastrowej.	Brak zaleceń

Maksymalna ilość osób jednocześnie przybywających	Temperatura °C/ wilgotność względna % (niezależnie od pory roku)	Natężenie światła na pow. blatów roboczych H-900 mm lx	Krotność wymian powietrza /h	Stopień oczyszczenia powietrza na wejściu do pomieszczeń wg PN-EN ISO 14644-1
18	19-25 / 35-75 akceptowalny chwilowy wzrost temp. i wilg. w obrębie urządzeń grzewczych	700	5-7	ISO 8

Uwagi ogólne:

Ze względu na dużą powierzchnię okapów kuchennych minimalizujących skuteczność oświetlenia sufitowego zaleca się wprowadzenie dodatkowego oświetlenia punkowego w strefie ciągów stołów i urządzeń gastronomicznych pod okapami. Inwestor ustanowił w tym miejscu wprowadzenie okapów konstrukcji nawiewno-wewiewnej – parametry wentylacji urządzenia dobrać na etapie PW w kontekście konkretnego modelu.