

Kwestionariusz informacyjny pracowni

Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m ² /wysokość m	STREFA PRACY
1.09 05	Sala dydaktyczna – zaplecze kuchenne	97,7 / 3,4	Analityka żywności

Procedury realizowane w pomieszczeniu:

Przygotowanie potraw na drodze obróbki termicznej.

Standard wykończenia pomieszczenia

Podłoga	Ściany	Ściana za urządzeniami	Ściana w obrysie umywalek/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 przebywających	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
29	19-25 / 35-75 akceptowalny chwilowy wzrost temp. i wilg. w obrębie urządzeń grzewczych	700	5-7 nie licząc pracujących wyciągów	ISO 8

Uwagi ogólne:

W stanowiskach wyspowych w części blatowej lub podblatowej zainstalować gniazda wtykowe w ilości 4 szt/wyspę. Będzie zachodziła potrzeba kompensacji pracy wyciągów przy założeniu jednoczesności na poziomie 100%.