

ІНСТРУКТАЖ



з проведення фотозвіту
під час здійснення
технічного нагляду

базова кухня



Дана публікація підготовлена експертами Антикорупційної ініціативи Європейського Союзу (EUACI) в Україні на замовлення Команди Реформи шкільного харчування та Міністерства освіти і науки України. Думки, висновки чи рекомендації належать авторам або упорядникам публікації і не обов'язково відображають позиції EUACI в Україні, Європейського Союзу або Міністерства закордонних справ Данії.

Автор:

Олександр ХМАРЕНКО

експерт з технічного та технологічного нагляду



Ця програма фінансується **Європейським Союзом**
і співфінансується та впроваджується
Міністерством закордонних справ Данії



**MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS
OF DENMARK**

Перед початком завантаження фотоматеріалів, необхідно надати наступну контактну інформацію:

- Глобальний ідентифікатор проекту в системі DREAM;
- Назва об'єкта;
- ПІП відповідальної особи;
- Електронна адреса поштового сервісу GOOGLE (...@gmail.com) відповідальної особи для надання прав завантаження фотоматеріалів.
- Контактний номер телефону відповідальної особи.

Після отримання прав на завантаження матеріалів (відповідний лист на зазначену пошту), необхідно завантажити розділ ТХ ПКД Робочого проекту (Експлікація приміщень Харчоблоку, Технічний план Харчоблоку, Специфікація обладнання із зазначенням моделей) актуальної редакції в наступну папку:

.../Робочий_проект/

*формат .pdf

Термінологія:

Базова кухня:

Харчоблок базової кухні – це харчоблок що забезпечує виключно власні потреби у харчуванні учасників освітнього процесу та має складатися з наступних приміщень/зон:

- зона отримання та зберігання сировини;
- заготівельна зона;
- службово-побутова зона;
- зона основного приготування страв;
- зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
- зона видавання готових страв;
- зона роздаткової лінії в обідньому залі;
- зона обіднього залу;
- зона миття рук.

Загальні вимоги відповідності реалізації проекту:

- Забезпечення кількості виділеної електроенергії на харчоблок не менше 60 кВт.
- Забезпечення під'єднання харчоблоку до централізованого водопостачання та водовідведення або забезпечення створення тиску у водопровідній мережі не менше 2 бар
- Забезпечення водопостачання до виробничих цехів харчоблоку з обов'язковим облаштуванням Системи фільтрації та пом'якшення води
- Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам
- Облаштування окремого приміщення/зони для зберігання харчових відходів. Приміщення має розташовуватися у безпосередній близькості до входу.
- Підключення кожної одиниці обладнання напругою 380 Вольт до окремого автомату.

Завантаження матеріалів:

Зона отримання та зберігання сировини:

1. Зона отримання сировини:

- Зона отримання сировини має бути оснащена окремим входом, обладнаним рампою. До окремого входу має бути забезпечений доступ вантажного транспорту
- Вхід та вихід із зони отримання сировини має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщеннях отримання сировини мають бути не менше, ніж 1000 мм.
- Висота стель приміщень харчоблоку має бути не менше, ніж 2,3 м.
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащено відповідною кількістю розеток (220В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними
- В зоні отримання сировини має бути передбачене місце для складування транспортної упаковки.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото зони завантаження (рампа, сходи тощо) зі сторони під'їзного шляху;
- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів зовнішніх дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (1000 мм);
- ☑ Фото встановленої розетки для подальшого підключення електричного обладнання (ваги товарні).

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Зона_отримання/

*формат .jpg

2. Зона зберігання сировини. Загальні вимоги:

- Зона зберігання сировини має складатися з окремих приміщень: складу сипкої сировини, складу овочів та окремого приміщення з охолоджувальними шафами, які мають бути поєднані між собою спільним коридором
- Складські приміщення (приміщеннях зберігання сировини) мають бути непрохідними
- Вхід та вихід із зони зберігання сировини має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщеннях зберігання сировини мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Висота стель приміщень харчоблоку має бути не менше, ніж 2,3 м.

- Мінімальна ширина коридорів має бути не менше, ніж 1,3 м.

2.1 Склад сипкої сировини

- Склад сипкої сировини не має бути розміщений під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами
- Склад сипкої сировини має бути непрохідним
- Вхід та вихід із складу сипкої сировини має бути без дверних порогів
- Розміри світлових дверних отворів складу сипкої сировини мають бути не менше, ніж 900 мм
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою
- Умови зберігання сипкої сировини мають бути сухими

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Склад_сипкої_сировини/

*формат .jpg

2.2 Склад овочів:

- Склад овочів не має бути розміщений під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами
- Склад овочів має бути непрохідним
- Вхід та вихід із складу овочів має бути без дверних порогів

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Склад_овочів/

*формат .jpg

- Розміри світлових дверних отворів складу овочів мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою.

2.3 Приміщення з охолоджувальними шафами (або Охолоджувальна камера):

- Приміщення з охолоджувальними шафами не мають бути розміщені під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами
- Холодильні шафи не мають бути розташовувані на сходових майданчиках, під сходами, у безпосередній близькості до входних дверей, у тамбурах, у приміщеннях і місцях великого скупчення пилу, бруду, контакту з токсичними матеріалами, потрапляння частинок до харчових продуктів та формування конденсату чи плісняви на поверхнях, а також без належного робочого простору, достатнього для гігієнічного виконання всіх операцій.
- Приміщення з охолоджувальними шафами мають бути непрохідними
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащена відповідною кількістю розеток (220В, відповідно до технічних характеристик обладнання на висоті 2100 мм від рівня підлоги) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахищеними
- Вхід та вихід із приміщення з охолоджувальними шафами має бути без дверних порогів
- Розміри світлових дверних отворів приміщення з охолоджувальними шафами мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою
- У разі облаштування харчоблоку закладу Охолоджувальними камерами має бути забезпечене окреме зберігання наступних груп продуктів:
 - м'ясних продуктів;
 - рибних продуктів;
 - молочних продуктів;
 - жирів;
 - овочів;
 - харчових відходів.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів;
- ☑ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення холодильного обладнання (холодильні/морозильні шафи).

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Склад_холод/

*формат .jpg

3. Заготівельна зона

- Заготівельна зона повинна складатися із заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, борошняний цехи, які межують з одного боку із зоною зберігання сировини, а з іншого — із зоною основного приготування та поєднані між собою коридором
- За неможливості забезпечення заготівельної зони окремими цехами спільне використання однієї зони для первинного оброблення різних груп сировини має бути забезпечене виділенням та відокремленням перегородками, висотою не менше 1600 мм, окремих виробничих зон для: овочевих, м'ясо-рибних та борошняних продуктів з окремими для них кухонними столами, умивальниками для рук і мийними ваннами з проточною холодною і гарячою водою
- Вхід та вихід із заготівельних приміщень має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у заготівельних приміщеннях мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Висота стель приміщень харчоблоку має бути не менше, ніж 2,3 м.
- Мінімальна ширина коридорів має бути не менше, ніж 1,3 м.

3.1 М'ясо-рибний цех/зона

- Приміщення/зона м'ясо-рибного цеху має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення/зона має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою
- Приміщення/зона м'ясо-рибного цеху має бути підключене до мережі водопостачання та водовідведення*

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір в стіні виводити діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром ½ дюйма на рівні 400 мм від підлоги)

- Приміщення м'ясо-рибного цеху має бути оснащене окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщенні м'ясо-рибного цеху мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащена відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання на висоті 1100 мм від рівня підлоги) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Передбачити поруч з рукомийником вивід розетки на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото ручномийника, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги).
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів;
- ☑ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення електричного обладнання.
- ☑ Фото

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/М'ясо-рибний_цех/

*формат .jpg

3.2 Овочевий цех/зона

- Приміщення/зона овочевого цеху має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою
- Приміщення/зона овочевого цеху має бути підключене до мережі водопостачання та водовідведення*

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір в стіні виводити діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм; виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги

*В місці встановлення картоплечистки каналізаційний отвір виводити в підлозі діаметром 100 мм на відстані не менше 200 мм від стіни, вивід холодної води із встановленим запірним краном із зовнішньою різьбою діаметром 3/4 дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

- Приміщення/зона овочевого цеху має бути оснащено окремим ручномийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)

- Розміри світлових дверних отворів у приміщенні овочевого цеху мають бути не менше, ніж 900 мм
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащено відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Рекомендований вивід електричних розеток на висоті не менше 1100 мм. Передбачити поруч з ручкою вивід розетки на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото ручки, встановленої біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1100 мм);
- ☑ Фото виведених комунікацій в місці встановлення картоплечистки (каналізаційний отвір в підлозі діаметром 100 мм на відстані не менше 200 мм від стіни, вивід холодної води із встановленим запірним краном із зовнішньою різьбою діаметром 3/4 дюйма на рівні 400 мм від підлоги);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів;
- ☑ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення електричного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Овочевий_цех/

*формат .jpg

3.3 Борошняний цех/зона

- Приміщення/зона борошняного цеху має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою
- Приміщення/зона борошняного цеху має бути підключене до мережі водопостачання та водовідведення*

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний

отвір в стіні виводити діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги

- Приміщення/зона борошняного має бути оснащено окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщенні борошняного цеху мають бути не менше, ніж 900 мм
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащено відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Вивід електричних розеток для електричного обладнання на висоті не менше 1100 мм Передбачити поруч з рукомийником вивід розетки на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото рукомийника, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1100 мм);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів;
- ☑ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення електричного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Борошняний_цех/

4. Службово-побутова зона

- Службово-побутова зона повинна складатися з наступних приміщень: Зона із гардеробом, санвузлом, душовою та місцем відпочинку персоналу

- Службово-побутова зона має бути розміщена в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видавання готових страв
- Приміщення службово-побутової зони мають бути підключені до мережі водопостачання та водовідведення.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото, наявності вентиляційних отворів.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Службова_зона/

*формат .jpg

5. Зона основного приготування страв

- Зона основного приготування страв має складатися із зони теплового оброблення їжі та зони приготування холодних страв, що можуть бути об'єднані або розмежовані між відповідними виробничими ділянками перегородками

5.1 Зона теплової обробки (Гарячий цех)

- Приміщення/зона теплової обробки страв має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення/зона теплової обробки має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою та примусовою вентиляцією (Вентиляція з витяжними парасольками) під кожну одиницю теплового обладнання*
- *В місцях монтажу кожної одиниці теплового обладнання висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони
- Приміщення/зона теплової обробки має бути підключене до централізованої мережі водопостачання та водовідведення*

*У разі неможливості підключення до централізованого водопостачання - має бути забезпечено створення тиску у водопровідній мережі не менше 2 бар

*Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір в стіні виводити діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги

*В місцях встановлення теплового обладнання (відповідно до їх кількості та технічних вимог) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на

висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром $\frac{3}{4}$ дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

- Вивід водопостачання та водовідведення має бути передбачений до відповідного теплового обладнання згідно технічних характеристик
- Приміщення/зона теплової обробки має бути оснащене окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщенні теплової обробки страв мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Для підключення теплового та електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащена відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Вивід електричних розеток для електричного обладнання на висоті не менше 1100 мм. Вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото рукомийника, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром $\frac{1}{2}$ дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1100 мм).
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення теплового обладнання відповідно до їх кількості та технічних вимог. Каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром $\frac{3}{4}$ дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1100 мм/вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни.
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото встановлених витяжних парасольок в місцях монтажу кожної одиниці теплового обладнання. Висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони;
- ☑ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення електричного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Гарячий_цех/

встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни. Передбачити поруч з рукомийником вивід розетки на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними

5.2 Зона приготування холодних страв

- Приміщення/зона приготування холодних страв має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою
- Приміщення/зона має бути підключене до мережі водопостачання та водовідведення*

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги

- Питна вода, що використовується для роботи, повинна відповідати чинним вимогам
- Приміщення/зона теплової обробки має бути оснащено окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщенні приготування холодних страв мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащено відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Вивід електричних розеток для електричного обладнання на висоті не менше 1100 мм. Передбачити поруч з рукомийником вивід розетки на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☒ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☒ Фото рукомийника, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☒ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги).
- ☒ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм).
- ☒ Фото, наявності вентиляційних отворів
- ☒ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення електричного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Холодний_цех/

*формат .jpg

6. Зона видавання готових страв

- Зона видавання готових страв - транспортний коридор, що веде із зони основного приготування страв до зони обіднього залу, у якій розміщено роздаткову лінію готових страв
- Зона видавання готових страв не повинна перетинатися з жодним іншим технологічним процесом

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю).

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Зона_Видавання/

7. Зона роздаткової лінії в обідньому залі

- Зона роздаткової лінії має бути розміщена в зоні обіднього залу
- Зона роздаткової лінії має бути розміщена безпосередньо біля зони видавання готових страв

- Зона роздаткової лінії не має перетинатися з жодним іншим технологічним процесом
- Між зонами миття столового посуду та зоною роздаткової лінії має бути облаштоване вікно/прохід для потрапляння чистого посуду з приміщення/зону миття столового посуду на роздаткову лінію
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Зона роздаткової лінії в місці встановлення мармітів других страв має бути підключена до мережі водопостачання та водовідведення*. Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам
- *В місцях встановлення стаціонарних мармітів других страв каналізаційний отвір в підлозі діаметром 50 мм, вивід холодної води з підлоги із встановленими запірним краном із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма
- Для підключення обладнання роздаткової лінії має бути забезпечений вивід електричного кабелю з підлоги до кожного електричного обладнання роздаткової лінії (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними. В місцях встановлення стаціонарних мармітів перших та других страв вивід п'яти полюсного кабелю з підлоги довжиною 2000 мм

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото зони по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення стаціонарних мармітів перших страв (вивід п'яти полюсного кабелю з підлоги довжиною 2000 мм).
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення стаціонарних мармітів других страв (каналізаційний отвір в підлозі діаметром 50 мм, вивід холодної води з підлоги із встановленими запірним краном із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма, вивід п'яти полюсного кабелю з підлоги довжиною 2000 мм).
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм).

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Роздаткова_зона/

*Формат .jpg

8. Зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю

- Зона миття повинна мати доступ для потрапляння столового і кухонного посуду й інвентарю з обідньої зали та зони основного приготування страв
- Зони миття столового та кухонного посуду мають бути розташовані в різних приміщеннях*

*Якщо забезпечити роздільність приміщень миття столового та кухонного посуду неможливо, данні зони мають бути розміщені у різних кінцях мийної з відокремленням перегородками, екранами

- Зони зберігання столового та кухонного посуду й інвентарю мають бути в різних приміщеннях*

*Якщо забезпечити роздільність зберігання столового та кухонного посуду неможливо, данні зони мають бути розміщені у різних кінцях приміщення (розділені між собою у просторі фізично («розумне сусідство»))

- Приміщення/зони миття столового та кухонного посуду мають бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення/зони миття мають бути обладнані припливно-витяжною вентиляційною системою та примусовою вентиляцією (Вентиляція з витяжними парасольками) під кожну одиницю посудомийного обладнання*

*В місцях монтажу кожної одиниці посудомийного обладнання висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони.

- Приміщення/зони мають бути підключені до централізованої мережі водопостачання та водовідведення*. Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам

*У разі неможливості підключення до централізованого водопостачання - має бути забезпечено створення тиску у водопровідній мережі не менше 2 бар

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

*В місцях встановлення посудомийного обладнання (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 3/4 дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

- Приміщення/зони миття столового та кухонного посуду мають бути оснащені окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Між зонами миття столового посуду та зоною роздаткової лінії має бути облаштоване вікно/прохід для потрапляння чистого посуду з приміщення/зону миття столового посуду на роздаткову лінію
- Вхід та вихід із приміщення/зон має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщеннях миття та зберігання столового та кухонного посуду мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Для підключення посудомийного обладнання приміщення/зони мають бути оснащені відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Електричні розетки виводити на висоті не менше 1800 мм. Вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото рукомийника, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги.
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення посудомийного обладнання відповідно до їх кількості. Каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 3/4 дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1800 мм/. Вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни.
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм).
- ☑ Фото встановлених витяжних парасольок в місцях монтажу кожної одиниці посудомийного обладнання. Висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Посудомийний_цех/

*формат .jpg

9. Зона

обіднього

залу

- Приміщення/зона обіднього залу має бути облаштоване для розміщення посадкових місць для споживання їжі та роздаткової лінії, що межує із зоною видавання готових страв
- Зона обіднього залу має розмежовуватися із зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю
- Зони обіднього залу має бути облаштоване вікно для потрапляння брудного посуду в приміщення/зону миття столового посуду
- Зона обіднього залу має бути розташована на одному рівні із зоною основного приготування страв, зоною видавання готових страв, зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю

- Відстань від роздаткової лінії до посадкових місць зони обіднього залу має становити не менше, ніж 2 м.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Обідня_зала/

*формат .jpg

10. Зона миття рук

- Зона миття рук має бути оснащена відповідною кількістю розеток (220В відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними
- Приміщення/зона має бути підключене до централізованої мережі водопостачання та водовідведення
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Зона_миття_рук/

*формат .jpg

11. Технологічне обладнання

11.1 Фото отриманого технологічного обладнання

Даний фотозвіт має бути виконаний після отримання основного технологічного обладнання від постачальника. Технологічне обладнання під час фотографування має знаходитись в заводській упаковці.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото кожної одиниці **теплого обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото кожної одиниці **холодильного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото кожної одиниці **посудомийного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото кожної одиниці **електромеханічного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото Технічних паспортів кожної одиниці обладнання;
- ☑ Фото титульних аркушів Інструкцій з експлуатації українською мовою кожної одиниці обладнання;
- ☑ Сертифікати відповідності кожної одиниці обладнання Заповнені Гарантійні талони із зазначенням серійного номеру устаткування та терміном гарантійного обслуговування

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Отримане_обладнання/

*формат .jpg

11.2 Фото встановленого та підключеного технологічного обладнання

Даний фотозвіт має бути виконаний після встановлення та проведення пуско-налагоджувальних робіт технологічного обладнання постачальником.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **теплового обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **холодильного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **посудомийного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **електромеханічного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Заповнені акти пуско-налагоджувальних робіт теплового та посудомийного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Підключене_обладнання/

*формат .jpg