

OPIS LOKALU GASTRONOMICZNEGO

1. Dane ogólne.

- a) lokal o powierzchni **162,40 m²** (w tym sala jadalna o pow. 110,30 m² i zaplecze o pow. 52,10 m²) usytuowany jest w budynku nr 23 w Warszawie, na terenie kampusu Uniwersyteckiego przy ul. Wóycickiego 1/3.
- b) stołówka znajduje się na parterze budynku, za główną klatką schodową po lewej stronie. Okna lokalu skierowane są w kierunku ul. Samogłoski.

2. Dane użytkowe.

- a) kuchnia przystosowana jest do prowadzenia działalności w oparciu o gotowe dania zimne i gorące, dostarczane z zewnątrz w termosach,
- b) dostawa towarów będzie się odbywała z poziomu parteru,
- c) wszystkie produkty spożywcze będą dostarczane na teren kuchni wyłącznie w szczelnie zamkniętych pojemnikach – dania gotowe w termosach, pozostałe towary w fabrycznych opakowaniach,
- d) termosy, po opróżnieniu, będą wstępnie płukane i natychmiast usuwane z terenu zaplecza,
- e) gotowe posiłki będą wydawane w systemie samoobsługowym,
- f) do wydawania napojów gorących przewidziano automat przelewowy do kawy oraz warkowiznę do wody,
- g) odpadki poprodukcyjne będą transportowane codziennie (po zakończeniu pracy stołówki) w szczelnie zamkniętych pojemnikach do magazynu na odpady i przechowywane (maksymalnie 1 dzień) do momentu ich odbioru.

3. Obsługa lokalu gastronomicznego.

- a) w skład personelu obsługującego powinny wchodzić min. 4 osoby:
 - pracownik zaplecza kuchennego,
 - pracownik zmywalni,
 - pracownik wydawalni,
 - kasjer/ka,
- b) dla pracowników kuchni przewidziano szatnię wraz z węzłem sanitarnym,
- c) pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR,
- d) wszyscy pracownicy muszą być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne, wydane przez lekarza, zaświadczenia do celów sanitarno-higienicznych.