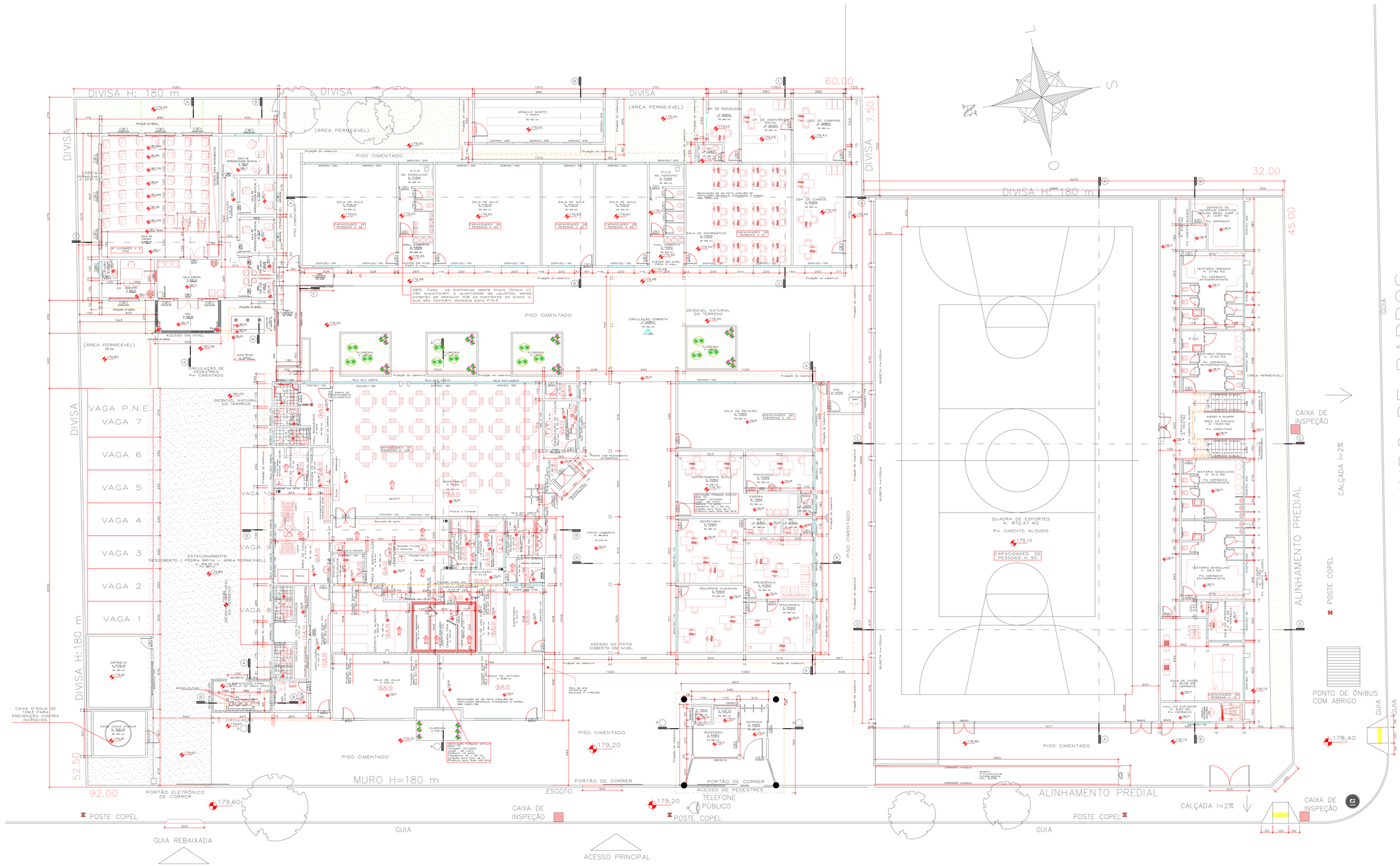

PLANTA BAIXA

ESCALA: 1/100

ESPECIFICAÇÕES DA COZINHA

LEGENDA

PISO	PAREDE	TETO
1 – CERÂMICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.	1 – MASSA CORRIDA E/ 2 DEMÃOS DE PINTURA ACRÍLICA.	1 – FORRO DE PVC, LAVÁVEL.
2 – CERÂMICA ANTI-DERRAPANTE DE FÁCIL HIDRATAÇÃO.	2 – AZULEJO (DO LAVABI) E IMPERMEABILIZANTE ATÉ O TETO.	
3 – LAJOTA.		

NOMENCLATURA

PF	PONTO AGUA FRIA
PQ	PONTO AGUA QUENTE
PT	PAPEL TOALHA
SL	SABONETE LIQUIDO
PFE	PALO EMPINADO ESCANTONEAL

MEMORIAL DE FLUXO DOS ALIMENTOS

- Recepção de materias primas.
- Higienização de hortifrutigranjeiros.
- Estocagem de congelados.
- Estocagem de hortifrutigranjeiros
- Estocagem de alimentos refrigerados.
- Estocagem de de alimentos não refrigerados.
- Preparo de sobremesas.
- Pré – preparo de carnes e derivados.
- Preparo de saladas.
- Pré – preparo de massas e cereais.
- Cocção.
- Diurnistria.
- Buffet (distribuição).

SISTEMAS DE VENTILAÇÃO E EXAUSTÃO

EQUIPAMENTOS DE EXAUSTÃO DA COÇÃO:

– Sistema de exaustão para retirada do ar do interior do ambiente e lançamento ao meio externo, através de coifas, dutos e grelhas.

OBS: O exaustor possui tela mosqueiro.

EQUIPAMENTO DE ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

– Sistema de iluminação e ventilação, funciona através da janela basculante (zenital, ângulo 3, possui tela mosqueiro.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO ESTABELECIMENTO

– Recebimento: Local onde se pesa e recebe os alimentos.
– Resíduos: Quarto temporário de resíduos provindos da cozinha.
– Pré – Lavagem: Ambiente destinado à lavagem de hortifrutigranjeiros para estocagem e preparação para o consumo humano.
– Depósito de alimentos: Ambiente para estocagem de alimentos que não necessitam de refrigeração.
– Depósito de uso diário: Ambiente para armazenamento de utensílios da cozinha.
– Câmara fria: Local para armazenagem de hortifrutigranjeiros, carnes.
– Sobremesas: Ambiente destinado à manuseio de alimentos para preparo e montagem de sobremesas e frutas.
– Preparo de saladas: Ambiente destinado ao manuseio de alimentos para preparo e montagem de saladas, frutas e verduras.
– Preparo de massas e cereais: Ambiente destinado ao manuseio de alimentos para preparo e montagem de massas e cereais.
– Preparo de Carnes: Ambiente destinado ao corte e preparo de carnes para cocção.
– Sala da nutricionista: Ambiente para elaboração de cardápios, controle de estoque, controle de qualidade, fiscalização das atividades executadas pelos manipuladores de alimentos do estabelecimento e treinamentos.
– Cocção: Local de cozimento e preparo dos alimentos quentes.
– Área de churrasco: Ambiente destinado ao preparo de carnes para churrasco.
– Higienização de Louças: Local de lavagem/ higienização e armazenamento de louças e talheres utilizados no restaurante.
– Lavagem de Panelas: Local onde são lavadas as panelas e utensílios de cozinha utilizados no preparo e cocção dos alimentos.
– Lavagem de utensílios leves: Local onde são lavados os utensílios leves utilizados no preparo dos alimentos (saladas e massas).
– D.M.L.: Local para guarda de materiais para limpeza.
– Refeitório: Ambiente onde são servidas as grandes quentes e frias.
– I.S.M. e I.S.F.: Instalações sanitárias masculina e feminina para uso dos funcionários. Ambiente onde se encontra os sanitários.
– WC P.N.E: Instalação sanitária unisex para portadores de necessidades especiais.
– WC Masculino e Feminino: Instalações sanitárias masculina e feminina para uso dos funcionários.
– Circulação dos funcionários: Ambiente onde se encontra os corredores para guarda de objetos pessoais.
– Escritório: Ambiente para o desenvolvimento de serviços administrativos e burocráticos.
– Sala de jogos: Ambiente de entretenimento e lazer para os adolescentes da instituição.
– Sala de leitura: Ambiente destinado aos pesquisas.
– Depósito: Local onde ficam equipamentos para eventual utilização.

ESPAÇO RESERVADO PARA APROVAÇÕES

PMFI.	SAÚDE	C.B.M.

SUBSTITUIÇÃO DE PROJETO COM AMPLIAÇÃO DE ÁREA DE USO EDUCACIONAL EM ALVENARIA

Engenharia & Projetos

Renata Moreno Dariva
Arquiteta e Urbanista CAU A71274-4

Rua Xavier da Silva, 1098 – sala 102
Fone: (45) 3027 8300
Foz do Iguaçu – Pr.

CLIENTE:

GUARDA MIRIM DE FOZ DO IGUAÇU
CNPJ Nº 77.412.799/0001-58

OBRA: GUARDA MIRIM DE FOZ DO IGUAÇU

INSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA: 10.1.46.23.0551.001

LOCAL: TRAVESSA TADEU TROMPSCHINSKI, 56
CEP: 85852-030

PROPRIETÁRIO

GUARDA MIRIM DE FOZ DO IGUAÇU
CNPJ Nº 77.412.799/0001-58

RESPONSÁVEL TÉCNICO

RENATA MORENO DARIVA
ARQUITETA E URBANISTA
CAU A71274-4

REFERENTE	Desenho	Data	PRANCHA
PLANTA BAIXA	R. DARIVA	ABRIL/2017	03/06
	Escala: INDICADA	Arquivo: Guarda Mirim Proj.Geral06	