

**TEMAT; SZCZEGÓŁOWY WYKAZ POMIESZCZEŃ KUCHNI CENTRALNEJ
ORAZ PRZYDZIAŁ DO STREFY SANITARNEJ.**

<i>L.p.</i>	<i>NAZWA POMIESZCZENIA</i>	<i>Nazwa obszaru</i>				
		<i>Medyczny</i>				
	<i>BUDYNEK KUCHNI CENTRALNEJ</i>	<i>Strefa I czystości ciągłej</i>	<i>Strefa II- ogólnej czystości- pozbawio na ryzyka</i>	<i>Strefa II – ogólnej czystości - niskiego ryzyka</i>	<i>Strefa III czystości zmiennnej- wysokie ryzyko</i>	<i>Strefa IV ciągłego skażenia- bardzo wysokie ryzyko</i>
1	Obieralnia warzyw i owoców			X		
2.	Chłodnia			X		
3	Część produkcyjna			X		
4	Magazyn podręczny(chłodnie)			X		
5	Magazyn pieczywa			X		
6	Zmywarnia naczyń					X
7	Boks przechowywania środków czystościowych			X		
8	Korytarz komunikacyjny (wydawanie posiłków)					X
9	Stołówka			X		
10	Magazyn produktów suchych i sypkich			X		
11	Magazyn przetworów i warzyw			X		
12	Toalety					X
13	Korytarze komunikacji wewnętrznej			X		
14	Szatnie		X			
15	Pokój administracyjny		X			
16	Natryski					X