

REFEITÓRIO E CAFÉ

MÓDULO 07 - NUTRIÇÃO

RDC 50 - PÁG. 71 -NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (REFEITÓRIO)

Refeitórios - Refeitório para paciente - Refeitório para funcionário - Refeitório para aluno - Refeitório para público - Lanchonete para doador de sangue	Lanchonete: 1 quando existir doação de sangue no estabelecimento Demais: optativo	Refeitório = 1,0 m ² por comensal Lanchonete = 1,0 m ² por doador (todos sentados), sendo 1 cadeira para cada poltrona de doação
Área para recepção, lavagem e guarda de louças, bandejas e talheres	1	A depender da tecnologia utilizada

AMBIENTES DE APOIO:

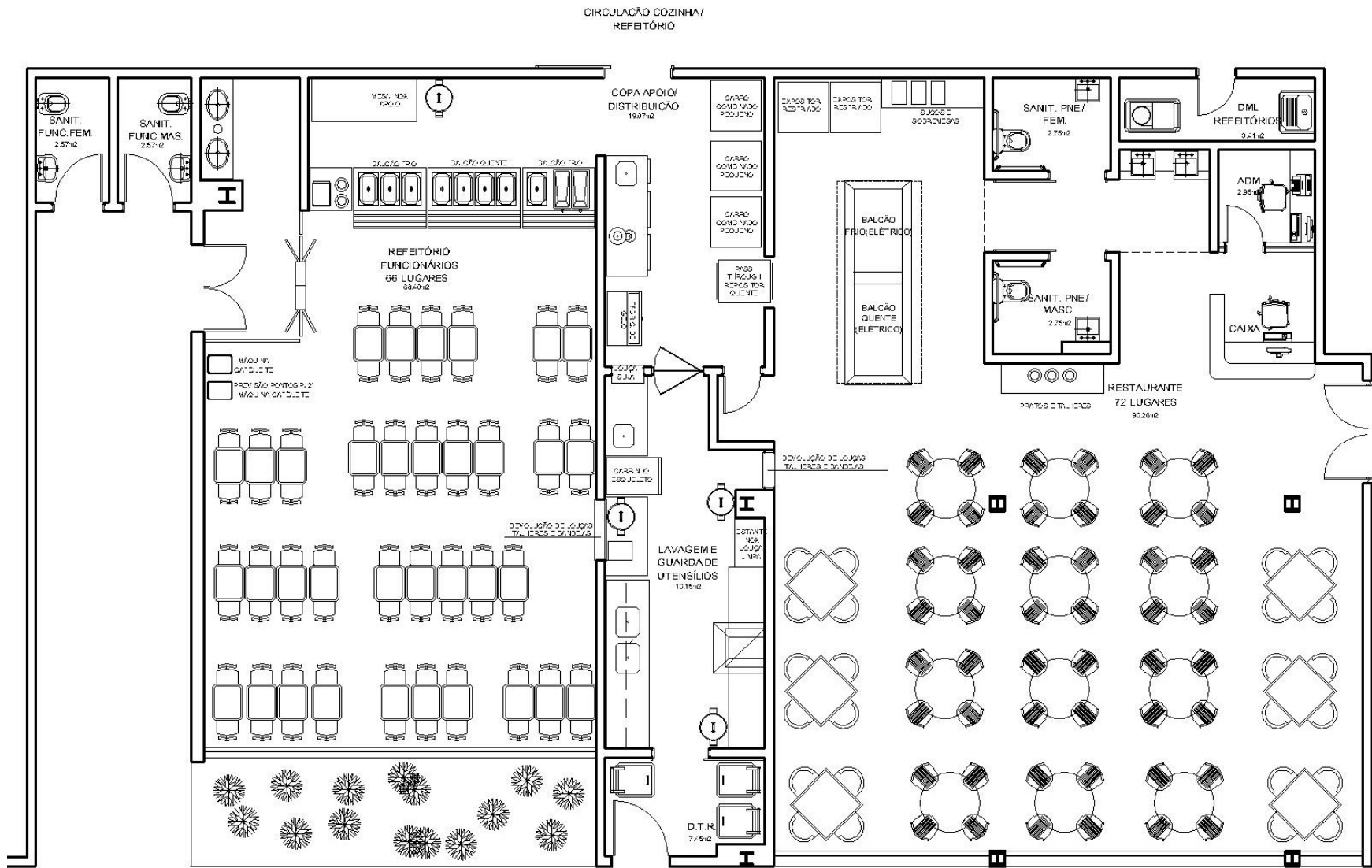
Cozinha:

- Sanitários para funcionários
- Depósito de material de limpeza
- Sala administrativa
- Sanitários para o refeitório (“in loco ou não “)

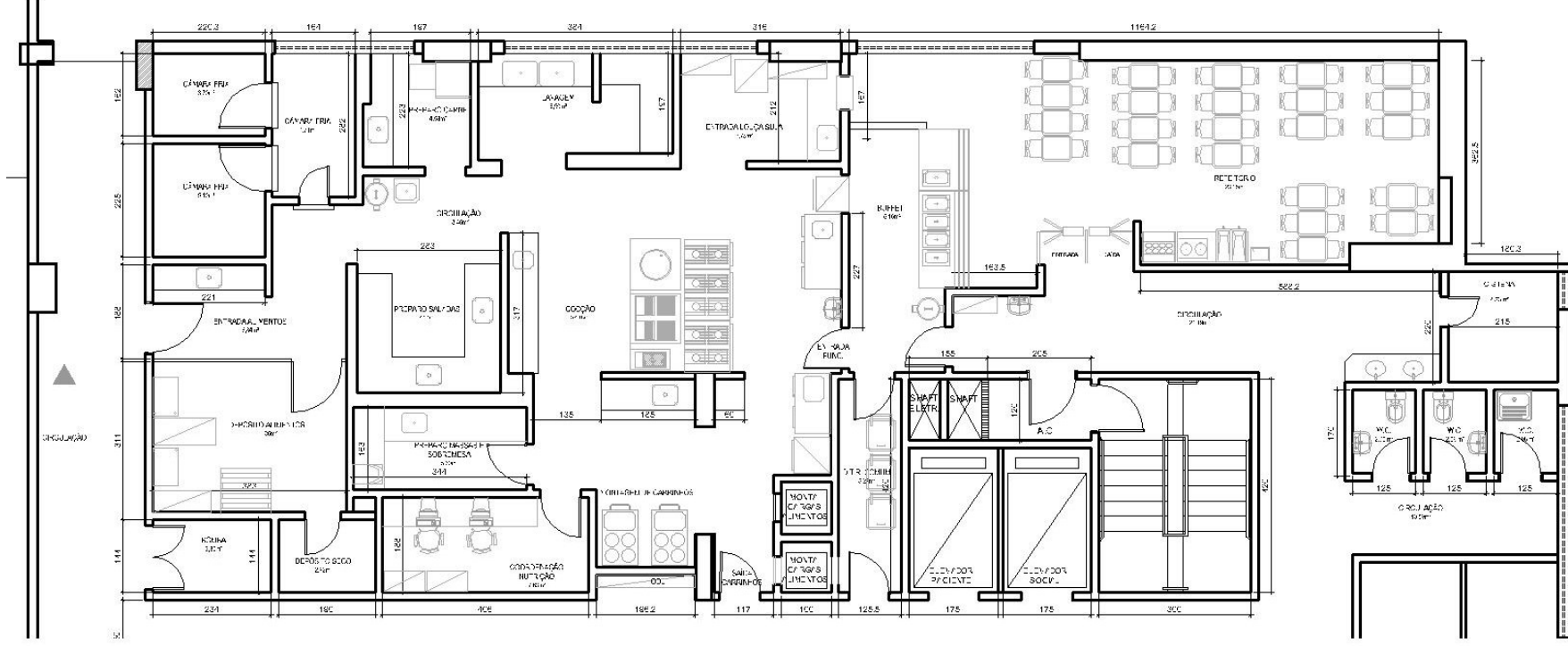
PROGRAMA DE ARQUITETURA PARA REFEITÓRIO / CAFÉ

- ▶ SALÃO DE MESAS
- ▶ COPA DE DISTRIBUIÇÃO (SE FOR SEPARADO DA COZINHA)
- ▶ LAVAGEM
- ▶ DML / DTR
- ▶ SANITÁRIOS INTERNO OU EXTERNO / LAVATÓRIOS

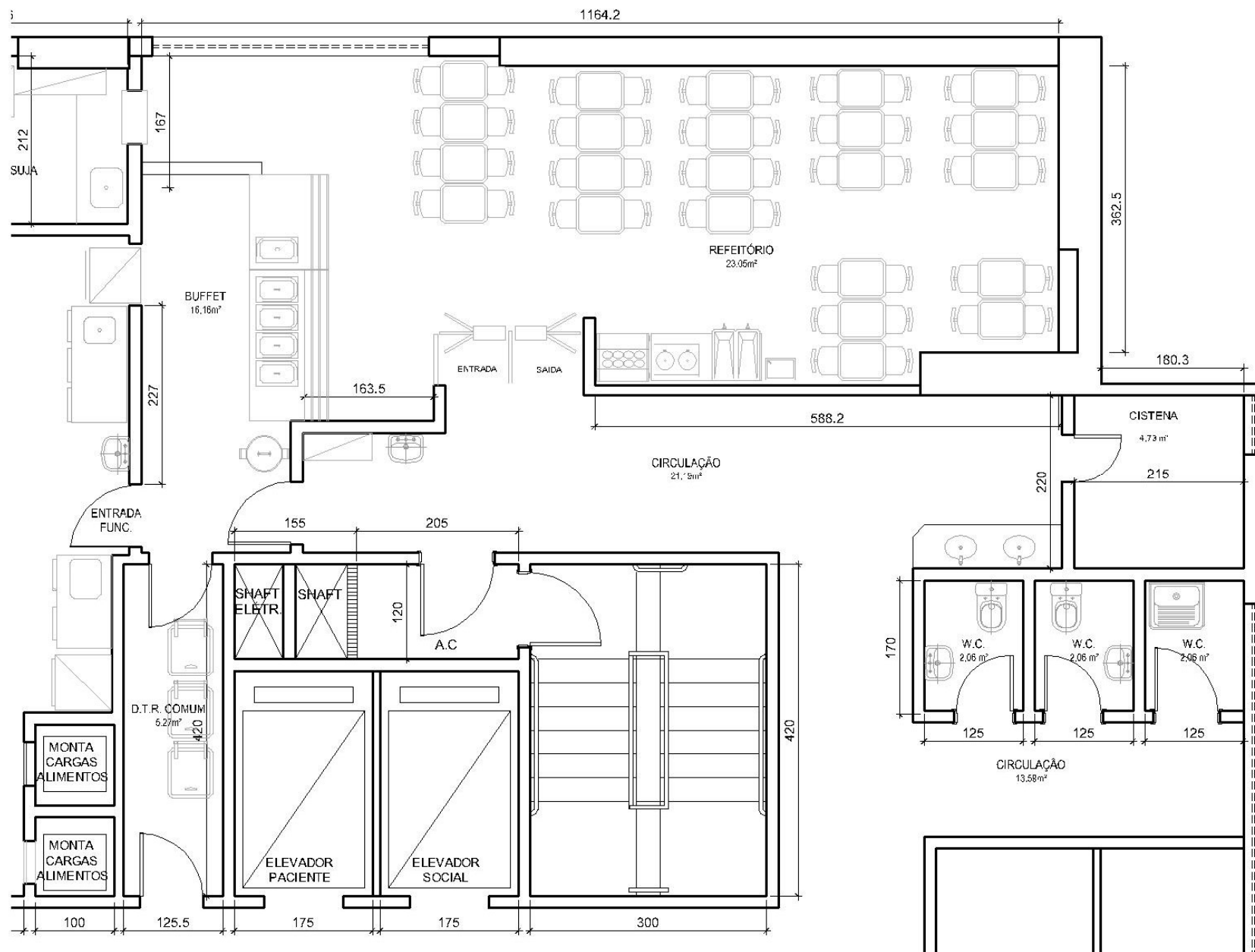
REFEITÓRIO DE FUNCIONARIOS E RESTAURANTE 240 m²



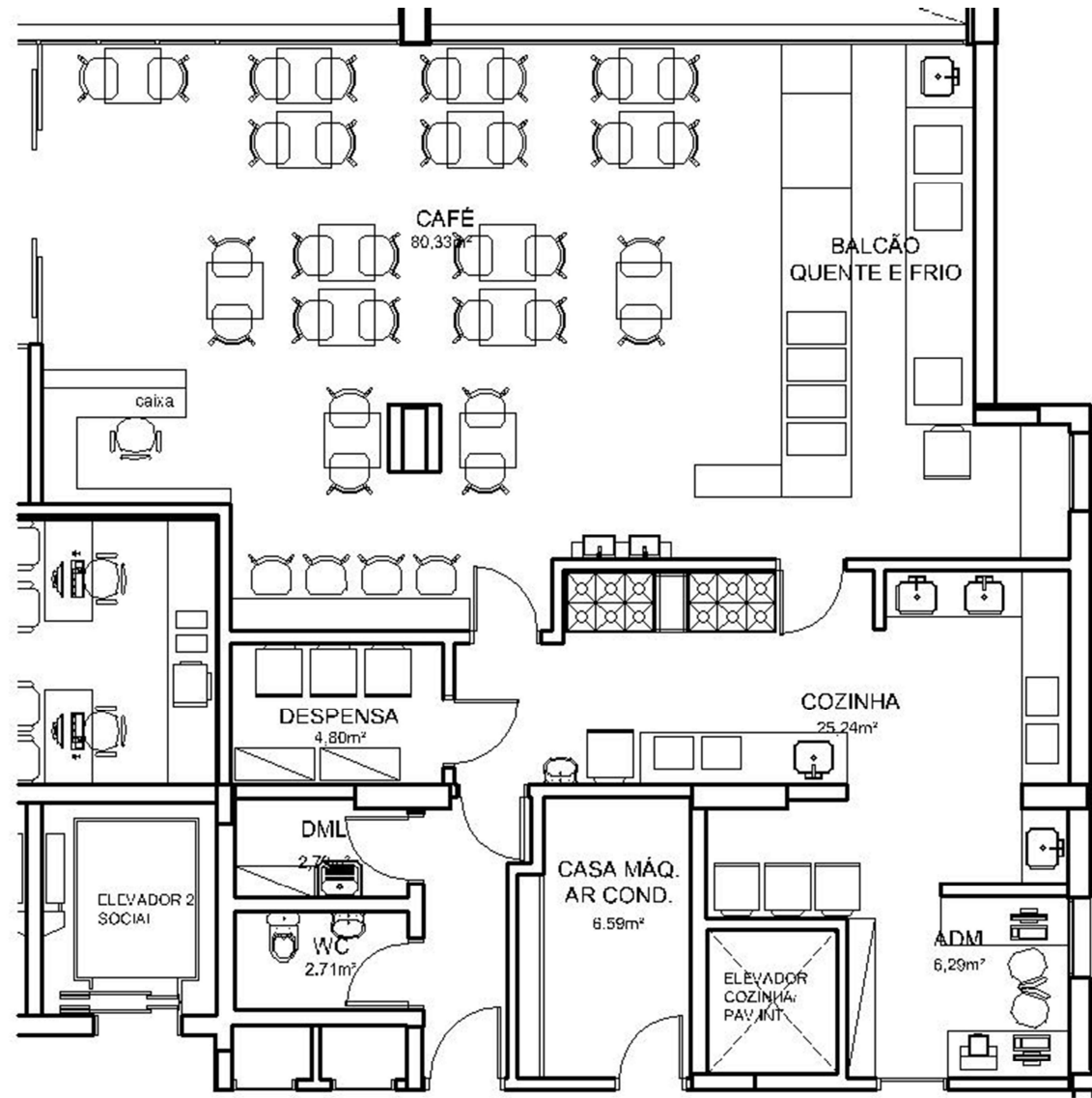
COZINHA E REFEITÓRIO 175m²



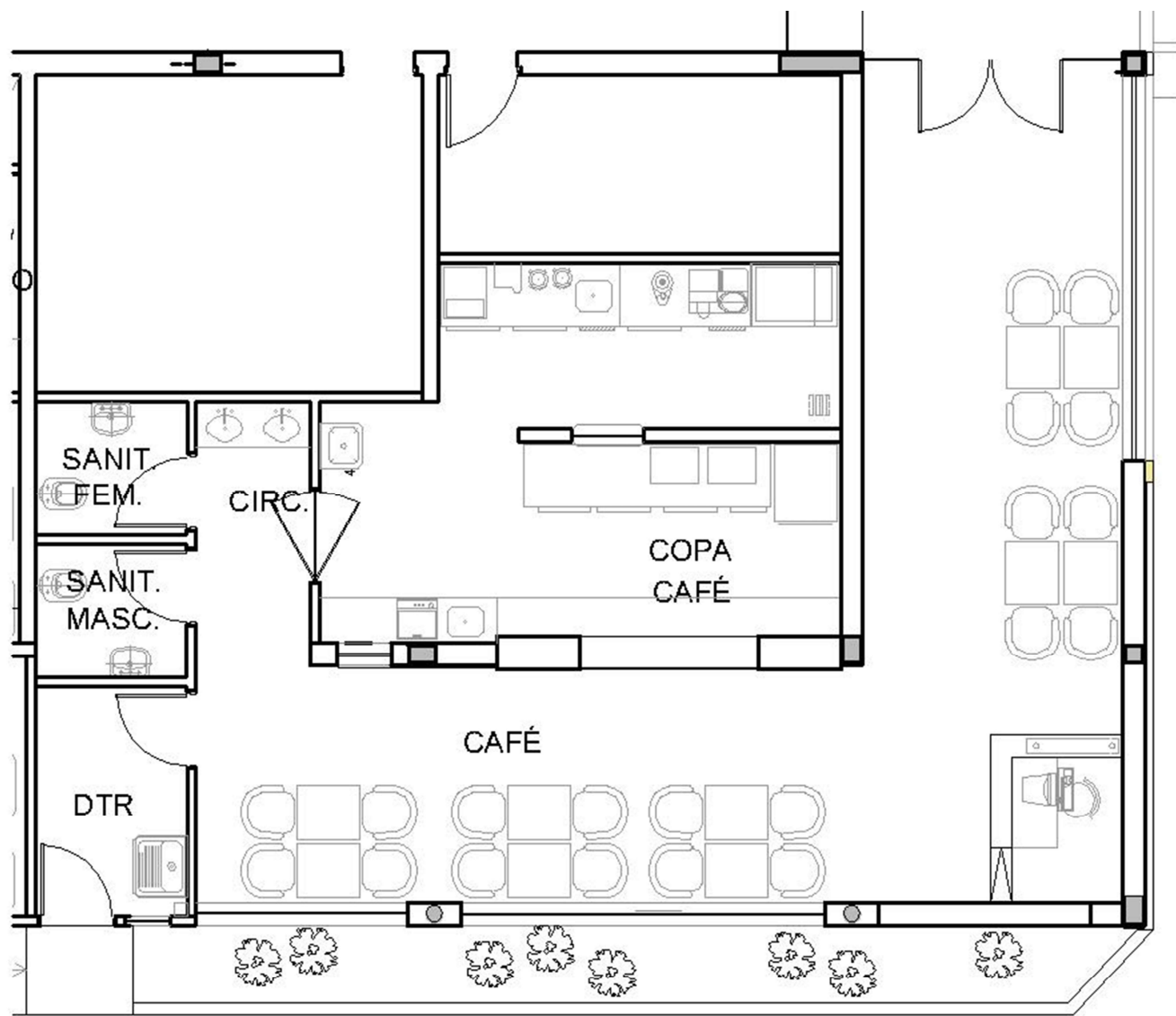
REFEITÓRIO ANEXO À COZINHA 55 m²



CEFÉ (HOSPITAL GRANDE PORTE) 140 m²



CEFÉ (HOSPITAL MÉDIO PORTE) 90 m²



MATERIAIS:

PISOS:

- PORCELANATO / CERÂMICA

PAREDE:

- PINTURA ACRÍLICA

TETO / ILUMINAÇÃO:

- GESSO LISO COM PINTURA ACRÍLICA
- FORRO ACÚSTICO
- LUMINÁRIAS (MAIS LIVRE A TIPOLOGIA)

VENTILAÇÃO:

- AR CONDICIONADO PARA CONFORTO TÉRMICO

BANCADAS:

- AÇO INOX (COPA)
- GRANITO (SALÃO E SANITÁRIOS)