

Inventarisatie

Inventarisatieblad

Complex	Karel De Grote College
Plaats	Wilhelminasingel 15, 6524AJ Nijmegen
Lokatie	0.18a Keuken, 0.08 Kooklokaal, 1.15a Pantry

Nr	Element	Eenheid	0.18a Keuken	1.15a Pantry	0.08 Kooklokaal		Totaal
1	Afvalbakken	st	1	1	1		
2	Afvoergoten	m1					
3	Afz./Ventilatiekanaalroosters	st					
4	Afzuig-/ventilatiekanaal (uitwendig)	m1	1	1	4		
5	Afzuigkap	m2	1	1			
6	Airco/motorcompartiment	st					
7	Bain marie	gn		1			
8	Bakplaat	st					
9	Barmeubel incl tapkraan	m					
10	Bestekkarren	st					
11	Braadslede < 0,5 m2	st					
12	Braadslede > 0,5 m2	st					
13	Broodsnijmachine	st					
14	Chill-blaster	st					
15	Combi-steamer < 10 gn	gn					
16	Combi-steamer > 10 gn	gn					
17	Debrasseermeubel	m					
18	Fornuis/kooktafel > 4 pitten inductie	st	1				
19	Fornuis/kooktafel > 4 pitten gas	st		1	9		
20	Fornuis/kooktafel < 5 pitten elektra	st					
21	Fornuis/kooktafel < 5 pitten gas	st					
22	Friteuse dubbele bak elektra	st					
23	Friteuse dubbele bak gas	st					
24	Friteuse enkele bak elektra	st					
25	Friteuse enkele bak gas	st					
26	Grill/magnetron/oven	st	1 oven	Oven 1	2 oven		
27	Handdoekautomaat (buitenzijde)	st	1	1			
28	IJsblokjesmachine	st					
29	Insektenbestrijding	st					
30	Kassameubel	st					
31	Kitranden	m1					

Inventarisatie

Nr	Element	Eenheid	0.18a Keuken	1.15a Pantry	0.08 Kooklokaal		Totaal
32	Koelcel	m2					
33	Koelkast met motorcompartiment	st	2	2	1		
34	Koellades unit	st					
35	Koelvitrine	st		1			
36	Koffiezetautomaat (buitenzijde)	st	1				
37	Kookketel < 100 liter	st	1	1			
38	Kookketel > 100 liter	st					
39	Lichtarmatuur gesloten	st					
40	Lichtarmatuur open	st					
41	Lift	m2					
42	Liftdeuren RVS	m2					
43	Lopende band	m1					
44	Lowerator	st					
45	Magnetron	st		1			
46	Melkmachine dubbel	st					
47	Melkmachine enkel	st					
48	Plafond RVS	m2					
49	Plafond RVS HYDAL (afzuigplafond)	m2					
50	Plafond stuc/pleister S	m2	1		39		
51	Plafond systeemplafond S	m2		19			
52	Radiator CV	m1			6		
53	Ramen/kozijnen	m2		1	2		
54	Regaalwagens	st					
55	Rollenbaan	m1					
56	Rolluiken	m2		6			
57	Salamander	st					
58	Schrob/afvoerput	st		1			
59	Serveerwagen	st		2			
60	Bain marie (soep)	gn		1			
61	Stelling	m2		2			

Inventarisatie

Nr	Element	Eenheid	0.18a Keuken	1.15a Pantry	0.08 Kooklokaal		Totaal
62	Tosti-apparaat/contactgrill	st	1	1			
63	Uitgiftebuffet met opbouw	m2		1			
64	Uitgiftebuffet zonder opbouw	m2					
65	Vaatwasmachine	m1	1	1			
66	Vario Cooker	st					
67	Ventilator gevel	st					
68	Vloeren lino/pvc S	m2			35		
69	Vloeren steen/tegels S	m2	28	19	48		
70	Vriescel	m2					
71	Vrieskast	st					
72	Wanden "droog" S	m2					
73	Wanden "nat" S	m2		13	26		
74	Wandkasten vast bi. bu.	m1	8	2	6		
75	Warmhoud vitrine	st		1			
76	Warmhoudplaat/lamp	st					
77	Warmkasten	m1					
78	Wastafel/spoelbak	st	1	2	9		
79	Werkoppervlakken vast + onderbouw	m1	2	3	9		
80	Werktafels	m1		2			
81	Zeepdispencer	st	1	1			

Werkprogramma dieptereiniging

Algemeen

- Alle kitranden dienen te worden vervangen **31** (**indien opgenomen in de inventarisatie**) bij:
 - Schimmel
 - Loslaten
 - Door aantasting vanuit de reiniging
 - Door veroudering (gescheurd of verkleurd).
- Alle tegelwanden, vloeren en apparatuur dienen streeploos opgeleverd te worden.
- Na reiniging dienen alle RVS- onderdelen behandeld te worden met een antistatisch glansproduct om snelle vervuiling tegen te gaan.
- Bij losse opstelling van elementen dienen de wanden en vloeren achter en onder het object kalk- en vetvrij te worden gemaakt.

Afvalbakken 1

- Het geheel reinigen van de binnen- en buitenzijde.
- Indien de afvalbak wielen heeft deze ook reinigen.

Afzuigkappen 5,49

- Demonteren van losse onderdelen zoals binnenplaat, filters, schotten, etc. en het reinigen hiervan.
- TI-armaturen ontdoen van vervuiling.
- Het ontvetten en reinigen van buiten- en binnenzijde van de afzuigkap, alsmede de eerst 25 cm van het afzuigkanaal.
- Desinfecteren van de behandelde onderdelen met een toegelaten desinfectiemiddel tegen micro-organismen.
- De metalen beplating dient behandeld te zijn met beschermend, antistatisch middel.

Afzuigsysteem plafond

- Het demonteren van het afzuigplafond.
- Het reinigen, ontvetten en desinfecteren van de zichtbare oppervlakten van het systeemplafond.
- Het reinigen, ontvetten en desinfecteren van het zichtbare aluminium ophangstelsel van het systeemplafond.
- Het reinigen, ontvetten en desinfecteren van de vet opvanggoten.
- Het monteren van het afzuigplafond.

Kookketels 37,38

- Het ontdoen van kalk- en vetaanslag zowel aan de buiten- als binnenzijde.
- De buitenzijde behandelen met een antistatische spray.

Vaatwasser 65

- Het reinigen en kalkvrij maken van de binnenzijde door middel van een zuurproduct welke geen RVS aantast.
- Het verwijderen van sproeikoppen en zowel in- als uitwendig ontdoen van kalk, zodat een optimale sproeiing ontstaat.
- Kalkvrij maken en reinigen van de buitenzijde.

Werkprogramma dieptereiniging

Aan- en aflooptafels 43

- Zowel boven- als onderzijde alsmede losse onderdelen reinigen en ontdoen van kalk en/of vetresten.
- Sproeigarnituur ontkalken en bekiersifon demonteren en inwendig reinigen voor een optimale werking, hermonteren en controleren op lekkage.
- Gehele object inclusief pootjes, vloer en wanddelen desinfecteren.

Afvoergoten en putten 2

- Het vet- en kalkvrij maken van afvoergoten.
- Het reinigen van looproosters op de goten.
- De schrobputten ontdoen van roestvorming en vuilresten.
- De schrobput controleren op sifonerende werking.
- Na reiniging geheel desinfecteren.
- Het reinigen van de, eerste 25 cm, van de afvoerleiding.

Koel- en vrieskasten 33,34,71

- Het ontstoffen en reinigen van het motorcompartiment.
- Het ontstoffen van eventuele aanzuigroosters.
- Het reinigen van de buitenzijde van de kast of vriezer.
- Het reinigen van de afsluitrubbers.
- Het desinfecteren van de afsluitrubbers met een desinfectant om schimmelvorming en bacteriologische besmetting te voorkomen.
- Alleen bij het leeg aanbieden van de koelkast, zal deze aan de binnenzijde worden gereinigd.
- Deurrubbers, vloer en wanddelen desinfecteren.

Werkbanken/werkkasten 73,79,80

Het ontdoen van alle etensresten zoals bloed, vlees, vis en melk e.d.

- De onderliggende roosters verwijderen en reinigen en terugplaatsen.
- Het ontkalken en reinigen van boven- en onderzijde werkblad en onderstel.
- Gehele object inclusief pootjes, vloer en wanddelen desinfecteren.

Uitgifte buffetten (warm/koud) 35,63,64

- Het reinigen van de binnenzijde van de buffetten; ontdoen van alle vet, water en ijsresten.
- Het reinigen van de buitenzijde en behandelen met een antistatische glansspray, met uitzondering van oppervlaktes welke direct in contact komen met voedsel.
- Het reinigen en ontstoffen van het motorcompartiment.
- Indien aanwezig het reinigen van de wielen.
- Het desinfecteren van het gehele object om bacterievorming te voorkomen met een desinfecteermiddel.

Vloeren (m2) 68,69

- Het ontkalken, vetvrij maken en reinigen van de vloeren/plinten; indien mogelijk ook onder het object.
- Het desinfecteren van de vloer met een desinfectans om bacterievorming te voorkomen.

Wanden (m2) 72,73

- Het reinigen van de betegelde wanden in de gehele ruimte; ontdoen van vet, kalk stof en/of zeepresten.
- Het desinfecteren van de tegelwanden met een desinfectans.
- Streeploos opleveren.

Werkprogramma dieptereiniging

Zoldering 3,50,51,48

- Het reinigen van de hierin aanwezige armaturen.
- Het reinigen van eventuele ventilatieroosters.
- Het reinigen van de systeemplafonds.

Melkautomaat 46,47

- Demonteren van tapkraan en losse onderdelen en het reinigen hiervan.
- Binnen- en buitenzijde van het object ontvetten en verwijderen van melkresten.
- Deurrubbers reinigen en desinfecteren.
- Geheel hermonteren en uitwendig nabehandelen met een glansproduct.

Bain-marie 7

- Het voor zover mogelijk demonteren van onderdelen.
- Bain-marie inclusief element en onderdelen ontdoen van kalk- en vetaanslag.
- Geheel in- en uitwendig reinigen en nabehandelen met een glansproduct.
- Onderdelen na reiniging her-monteren.

Fornuizen 18,19,20,21

- Het indien mogelijk demonteren van losse onderdelen.
- Daarna in- en uitwendig ontdoen van kool- en vetaanslag.
- Onderdelen na reiniging hermonteren en zo mogelijk op werking controleren en geheel afwerken met een glansproduct.

Heteluchtoven 26

- Demonteren van losse onderdelen zoals de zij- en achterpanelen, bakplaten en rekken etc. en het reinigen hiervan.
- Gehele object in- en uitwendig ontkolen en ontvetten, met speciale aandacht voor de ventilator. Onderdelen hermonteren en de heteluchtoven op werking controleren.

Braadsleden 11,12

- Het in- en uitwendig ontdoen van kool- en vetaanslag met speciale aandacht voor scharnierpunten.
- Na reiniging eventueel invetten met bakproduct; overige delen afwerken met een glansproduct.

Frituurunits 22,23,24,25

- Gehele object in- en uitwendig ontkolen en ontvetten, met speciale aandacht voor de verwarmingselementen.
- Demonteren van losse onderdelen en het reinigen hiervan, alsmede de frituurmanden.
- Indien aanwezig onderruimte reinigen, met speciale aandacht voor opvangbakken en aftapkraan.
- Onderdelen hermonteren en de unit op werking controleren.

Bakplaat 8

- Het indien mogelijk demonteren van losse onderdelen en via weekproces ontdoen van kool/vet aanslag.
- Indien stekkermontage en losse opstelling, zie verder Algemeen.
- Het geheel ontdoen van kool/vet aanslag met speciale aandacht voor plaat en vetafvoer. Onderdelen na reiniging hermonteren. Buitenzijde afwerken met een glansproduct. Plaat eventueel inbakken met olie of vet.

Werkprogramma dieptereiniging

Combi Steamer / Steam cooker 15,16

- Het indien mogelijk demonteren van losse onderdelen en via weekproces ontdoen van kool/vet aanslag.
- Indien stekkermontage en losse opstelling, zie verder Algemeen.
- Het geheel ontdoen van kool/vet aanslag. Onderdelen na reiniging hermonteren, buitenzijde behandelen met een glansproduct.

Transportband / Rollenbaan(m1) 55

- Ontkolen en ontvetten van zowel de boven- als onderzijde met eventueel geïntegreerde transportband.
- Gehele object desinfecteren.

Oven 26

- Indien stekker montage en losse opstelling, zie verder Algemeen.
- Demonteren van de zij- en achterpanelen aan de binnenzijde van het object en de losse onderdelen ontkolen en ontvetten.
- Buitenzijde en eventueel onderstel ontvetten en ontkalken.
- Onderdelen hermonteren en de oven op werking controleren.
- Gehele buitenzijde desinfecteren.

Condensor 32,70

- Demonteren van afdekplaten en/of roosters en het reinigen hiervan.
- Gehele object in- en uitwendig reinigen, met speciale aandacht voor lamellenblok, lekbak en ventilator.
- Desinfecteren van lamellenblok en lekbak.
- Onderdelen hermonteren en de condensor op werking controleren.

Wastafel/aanrecht/spoelbak 78

- Verwijderen van organische en anorganische vervuiling op buiten- en binnenzijde van het object.
- Kranen ontkalken en controleren op functioneren.
- Perlators demonteren en ontkalken en eventueel vervangen.
- Bekersifon in- en uitwendig reinigen, zonodig nieuwe pakkingring aanbrengen.
- Spiegels reinigen evenals de tegelwand achter de spiegel.
- Alle raakvlakken desinfecteren.

Pannenwasser 65

- Het ontkalken en reinigen van buiten- en binnenzijde.
- Het demonteren van sproeikoppen en ontkalken hiervan evenals het kalkvrij maken van het verwarmingselement voor een optimale werking.
- Gehele object inclusief pootjes, vloer en wanddelen desinfecteren.

Terugkoeler/chiliblaster 14

- Demonteren van losse onderdelen en het ontkolen en ontvetten hiervan.
- Onderdelen hermonteren en de terugkoeler op werking controleren.

Serveerwagens 59

- Gehele object reinigen met speciale aandacht voor de wielen.
- Desinfecteren van binnen- en buitenzijde.

Werkprogramma dieptereiniging

Regaalwagens 54

- Gehele object reinigen met speciale aandacht voor de wielen.
- Desinfecteren van binnen- en buitenzijde.

Lowrator 44

- Demonteren van losse onderdelen en het reinigen hiervan.
- Desinfecteren van binnen- en buitenzijde.
- Gehele object reinigen met speciale aandacht voor de wielen.

Biertap (incl spoelbak en kraan en lekbak) 9

- Verwijderen van organische en anorganische vervuiling op buiten- en binnenzijde van het object.
- Kranen ontkalken en controleren op functioneren.
- Perlators demonteren en ontkalken en eventueel vervangen.
- Bekersifon in- en uitwendig reinigen, zonodig nieuwe pakkingring aanbrengen.
- Alle raakvlakken desinfecteren.

IJsblokjesmachine 28

- Binnen- en buitenzijde reinigen.

Vriescel 70

- Vriescel dient voor aanvang te zijn ontdooid.
- Demonteren van afdekplaten en/of roosters en deze reinigen.
- Reinigen van de condensor, lekbak en ventilator.
- Binnenzijde en buitenzijde van de vriescel ontvetten, ontstoffen en geheel monteren.
- Deurrubbers reinigen en desinfecteren.
- Koelmotor compartiment ont-stoffen.

Koelcel 32

- Demonteren van afdekplaten en/of roosters en deze reinigen.
- Condensor dient voor aanvang te zijn ontdooid.
- Reinigen van de condensor, lekbak en ventilator.
- Binnenzijde en buitenzijde van de koelcel ontvetten, ontstoffen en geheel monteren.
- Deurrubbers reinigen en desinfecteren.
- Koelmotor compartiment ont-stoffen.

Fornuis elektrisch 18,20

- Bij een losse opstelling en stekker Montage; fornuis van de wand plaatsen en zowel wanden als vloeren achter alsmede onder het fornuis reinigen.
- Fornuis in- en uitwendig ontdoen van kool- en vetaanslag.
- Onderdelen na reinigen monteren en op werking controleren.

Magnetron 45

- Binnenzijde ontdoen van kool-, vet en vuilaanslag.
- Buitenzijde ontdoen van vet- en vuilaanslag.

Stellingen 61

- Geheel reinigen.

Werkprogramma dieptereiniging

Rolluik 56

- Ontdoen van vet- en vuilaanslag.

Vuilevaatbalie/debrasseermeubel 17

- Grondig reinigen.

Warmhoudbrug / warmhoudkast / warmhoudplaat 75,76,77

- Buitenzijde ontdoen van vet- en vuilaanslag.