



## RESTAURANT FLOOR PLAN REQUIREMENTS

Floor plans must be accurate and drawn to scale; a minimum scale of ¼ inch=1 foot is required. Floor plans must include all food preparation areas, outdoor barbecues, storage areas, mop/maintenance areas, wait staff areas, restrooms, outdoor garbage areas, self-service areas, seating layout, etc. Submit the following specific requirements with your floor plans:

1. Information on equipment including the location and common name.
2. Information on plumbing, including location of floor sinks and drains, hub drains, overhead wastewater lines, water heater BTU or KW and recovery capacity, and grease removal devices (grease traps and/or grease interceptors).
3. Location of food preparation sink(s) and provision for indirect waste.
4. Location of all handwashing sinks (e.g., in the restrooms, food preparation areas, beverage service areas, and dishwashing areas).
5. Location of the mop/maintenance area (e.g., utility sink or curbed cleaning facility) including facilities for hanging wet mops.
6. Location of bussing areas for temporary dirty dish storage.
7. Location of area where chemicals will be stored.
8. Location of the area for storage of employee personal items such as dressing rooms, locker areas and/or employee rest areas.
9. Location of dishwasher(s) and/or 3-compartment sink(s) and dishwashing equipment drains. If dishwasher(s) are on the plans, indicate if dishwasher machine(s) sanitizes with a chemical or high temperature rinse.
10. A wall, floor, and ceiling finish schedule. (If a finish schedule is not included with the plans, submit an Interior Finishes/Surfaces Form, which is included with this packet.)
11. Location of waste receptacles such as dumpsters, compactors, garbage cans, and waste oil and recycling containers, and the surface materials underneath the waste container in areas immediately adjacent to the restaurant. If the restaurant's waste disposal area will be located in a common shared area (e.g., in a mall) provide written information describing the waste area location and design.



## REQUISITOS PARA PLANOS DE RESTAURANTE

Los planos deberán ser exactos y dibujados a escala. Se requiere que los dibujos tengan una escala mínima en la que ¼ de pulgada = 1 pie. Los planos deben incluir todas las áreas de preparación de alimentos, barbacoas al aire libre, áreas de almacenamiento, áreas de mantenimiento, área personal para trabajadores, baños, áreas de basura al aire libre, áreas de autoservicio, disposición de asientos, etc. Asegúrese que los requisitos siguientes sean presentados con sus planos:

1. Información sobre el equipo incluyendo la ubicación y el nombre común.
2. Información sobre la plomería, incluyendo la ubicación de los fregaderos de piso y desagües, “hub drains”, líneas aéreas de aguas residuales, agua de calefacción (BTU o KW y la capacidad de recuperación) y los dispositivos de eliminación de grasa (trampas de grasa y/o interceptores de grasa).
3. Ubicación de fregadero para la preparación de alimentos y provisiones para el suministro de residuos indirectos.
4. Ubicación de todos los lavabos para lavarse las manos (por ejemplo, en los baños, áreas de preparación de alimentos, áreas de servicio de bebidas y áreas lavavajillas).
5. Ubicación de los fregaderos de piso/área de mantenimiento incluyendo instalaciones para lavar y secar trapeadores.
6. Ubicación de áreas para el almacenamiento temporal para platos sucios.
7. Localización del área donde los productos químicos se almacenarán.
8. Ubicación de la zona para el almacenamiento de artículos personales de los empleados, tales como vestidores, zonas de vestidores y/o zonas de descanso de empleados.
9. Ubicación de lavavajillas(s) y/o fregadero de tres compartimientos y el equipo de desagües. Si hay máquinas para lavar los platos en los planos, indique si la máquina desinfecta con un producto químico o con enjuague de temperatura alta.
10. Un horario que explique cuándo las paredes, los pisos y los techos estarán listos. (Si un horario final no está incluido en los planes, presente el formulario que se llama “Superficies Interiores”, el cual se incluye en este paquete.)
11. Ubicación de los recipientes de residuos, tales como contenedores, compactadores, botes de basura y contenedores de aceite y reciclaje de residuos y los materiales de la superficie debajo del recipiente para residuos en áreas al lado del restaurante. Si el área de eliminación de residuos del restaurante se encuentra en una zona común compartida (por ejemplo, en un centro comercial) proporcione información que describa la ubicación del área de residuos y el diseño por escrito.