

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2021-01-30
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Tekniska krav och anvisningar

Storkök


Utrustningslista serveringskök i skola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

Förskola, Grundskola, Gymnasieskola

Dokumentet gäller för:

Nybyggnad

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2021-01-30
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

1. Allmänna förutsättningar

Syftet med dessa tekniska anvisningar är att utifrån funktion och verksamhet ge underlag för att erhålla ett väl fungerande slutresultat. Utgångspunkten är nybyggnad. Vid ombyggnad tillämpas föreskrifterna inom ramen för vad som är möjligt.

De ska även:

- Ses som stadens investeringsvilja.
- Ge en samsyn inom hela staden.
- Innehålla en viss flexibilitet och reservkapacitet för framtida ändrad användning eller kapacitet.

Det är viktigt att referens från måltidsverksamheten utifrån uppdrag och behovsbeskrivning deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerande parametrarna.

Varje projekt är unikt och erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas.

2. Serveringskök

Definition: Ingen matlagning eller grönsaksberedning sker. Varma och kalla rätter och övriga matvaror såsom förpackade grönsaker, kryddor, med mera är redan förberedda.

Beroende på vilken typ av serveringskök som dimensioneras kan utrustning och ytor variera, till exempel kan det variera hur man utför själva arbetet. Det är exempelvis viss skillnad på grund/gymnasieskola jämfört med förskola samt om man äter i en gemensam matsal eller på en avdelning. I förskola finns fler alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till respektive avdelning eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

Förutsättningar:

- Sallad levereras färdigskuren.
- Leverans av mejerivaror sker två ggr/vecka.
- Övriga varor levereras en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- Vissa varor som exempelvis mjölk, bröd, disk- och rengöringsmedel kommer direkt från grossist.
- Bröd levereras färdigskuret.
- Mellanmål och frukost:
 - Köket tillhandahåller mellanmål och frukost (omfattningen stäms av i varje projekt).
- Lunch:
 - Skola; två dagens rätt, vegetarisk rätt och specialkost.
 - Förskola; en rätt och specialkost.

Behovsbeskrivning från verksamheten:

Fylls i av ansvarig chef för köket.

 Göteborgs Stad Lokalförvaltningen	Dokumentansvarig Anne-Sofie Johansson	Fastställare Marta Peterson	Fastställt 2021-01-30
---	---	---------------------------------------	---------------------------------

Angiven storlek i tabellen avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom grund/gymnasieskola och förskola.

Tabell 1. Serveringskök 50, 100 och 200 portioner, dimensionering av utrustning.

Utrustning	50 portioner	100 portioner	200 portioner
Kokeri			
Kombiugn (gejderavstånd 85 mm)			
Spis, restaurangmodell	4-platt	4-platt	4-platt
Stekbord			
Kokgryta			
Omrörare			
Värmeskåp			
Mikrougn	1	1	1
Blandningsmaskin			
Potatisskalare			
Grönsaksskärmaskin			
Kylskåp	2x700 liter	3x700 liter	1x700 liter
Nedkylningsskåp			
Kylrum Prefab.			1
Frysskåp	1x700 liter	2x700 liter	2x700 liter
Frysrum Prefab.			
Förrådsrum	1	1	1
Diskmaskin	Huv med aut. huvlyft	Huv med aut. huvlyft	Huvmaskin alt kombi
Grovdiskmaskin			
Bänkar/höj-och sänkbara	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Förrådshyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för ev utrustning:

- Våg.
- Värmeskåp, mobilt/fast.
- Vagnar/avdelningsvagnar för förskola.
- Avfallshantering/mellanlagring.
- Lyftvagn.