

# Tekniska krav och anvisningar

## Storkök

## Utrustningslista mottagningskök

## Förskola

Dokumentet gäller för följande verksamheter:

**Förskola**

Dokumentet gäller för:

**Nybyggnad**



# 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.

Antalet portioner som anges är kompletta och ska ätas i byggnaden.

## Återbruk

Klimatförbättrande åtgärder ska eftersträvas vid val av utformning och ingående material.

Finns möjlighet att byta ut idag klimatbelastande material såsom rostfritt stål mot återbrukat material, så förordas detta.

I den mån det är möjligt skall produkter och utrustning vara återbrukade och införskaffas via återbruksförmedlare och kvalitetsgranskade. Samordning gällande lämplighet i produkt görs med Stadsfastighetsförvaltningen. Se Stadsfastighetsförvaltningens miljöplan samt *Checklista återbruk* (TKA Miljö).

Återbrukat material kan i vissa fall inte uppfylla alla TKA-krav, om dessa skall hanteras som avsteg bedöms i det enskilda projektet. TKA-krav relaterade till personsäkerhet skall dock alltid uppfyllas.

## Övriga förutsättningar

Det är viktigt att förskoleförvaltningen deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocessen.

I förstudien redovisas på ett entydigt sätt de överenskomna dimensionerande parametrarna.

Riktlinjer ska följas enligt: Nationella riktlinjer för måltid i förskola – Livsmedelverket samt Göteborgs Stads Policy för måltider.

Varje projekt är unikt, erfordras avsteg från dessa anvisningar ska de anges, motiveras och godkännas enligt rutinen för avsteghantering från Stadsfastighetsförvaltningens Tekniska krav och anvisningar (TKA).

## 2. Mottagningskök

Definition av mottagningskök: I ett mottagningskök lagas ingen mat från råvaror såsom kött, fisk, fågel och sås. Det finns möjlighet att koka ris, potatis och pasta. Även beredning av grönsaker tillåts.

I förskolan finns flera alternativ på servering som till exempel i karotter och på uppläggningsfat som körs ut till varje avdelning på bordsvagn eller serveringslinje i gemensamt utrymme.

### Förutsättningar:

- Huvudkomponenter dagligen och varm levereras.
- Potatis, ris och pasta kokas i mottagningsköket.
- Köket har egen hantering av rotfrukter och grönsaker.
- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras till stor del färdiglagad.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch:
  - Vid servering i matsal behövs plats för vegetariskt alternativ och specialkost.
- Diskgodshantering.

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner som samtliga serveras inom förskola.

Tabell 1 mottagningskök 50 ,100 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	50 portioner avd. 1–2	100 portioner avd. 3–4
Kokeri	2x GN 1/1	2x GN 1/1
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	5 GN1/1	5 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Kokgryta med omrörare		
Blandningsmaskin	10 liter	20/12 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-100 Ergo/likvärdig
Kylskåp	2x700liter	
Nedkylningsskåp/bänk		
Kylrum Prefab.		1
Frysskåp	2x700liter	3x700liter
Frysrum Prefab.		
Förrådsrum	Alternativt skåp	Ja
Diskmaskin	Huv med aut. lyfthuv	Huv med aut. lyfthuv
Grovdiskmaskin		
Bänkar	1	1
Höj-och sänkbar	1	1
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP)