

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Utrustningslista tillagningskök 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.

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

Vid tillagning av lunch/middag för utskick till annat matställe beaktas detta speciellt, då det påverkar dimensionering av till exempel disken och vagnhanteringen, samt att dessa portioner i många fall endast omfattar huvudkomponenten och sås.

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).

Tillagningskök

Definition av tillagningskök: Huvudkomponent och potatis/pasta/ris, sås, grönsaker bereds och tillagas i köket. Målet är tillagning av maten från grunden.

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:

- Kök utformas för egen hantering av rotfrukter och grönsaker.
- Rotfrukter och grönsaker levereras tvättade.
- Potatis levereras tvättad/skalad.
- Kött levereras detaljstyckat och förpackat.
- Fisk levereras djupfryst eller som färdigfiléad färsk.
- Bakning.
- Varor levereras minst en gång/vecka.
- Specialkost och anpassade måltider ska tillagas i köket.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch:
 - Vid servering i matsal behövs plats för vegetariskt alternativ och specialkoster.
- Diskgodshantering.

Angiven storlek i tabellerna avser antal lunchportioner.

Tabell 1a Tillagningskök 100–250 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	100–150 portioner avd.4–6	151–200 portioner avd.7–8	201–250 portioner avd. 9–10
Kokeri			
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	8+5 GN1/1	8+8 GN1/1	8+8+5 GN1/1
Spis, restaurangmodell	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)	4-platt (specialkost)
Stekbord	1	1	1
Kokgryta med omrörare	50 liter	50 liter	50+50 liter
Blandningsmaskin	20/12 liter	30/15 liter	30/15 liter
Grönsaksskärmaskin	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-100 Ergo/likvärdig	RG-250 Ergo/likvärdig
Kylskåp	1x500liter (vagnhall)	1x500 liter (vagnhall) 1x700 liter	1x500 liter (vagnhall) 1x700 liter
Kyl/Frys specialkost	1x700 liter	1x700 liter	1x700 liter
Nedkylningsskåp/bänk	Nedkylningsbänk	Nedkylningsbänk	1x500 liter
Kylrum Prefab.	1	1	1
Frysskåp			
Frysrum Prefab.	1	1	1
Förrådsrum/hyllor	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga
Diskmaskin	Huv med aut. lyfthuv	Tunnel/Huv	Tunnel
Grovdiskmaskin			
Bänkar	2	2	2
Beredningsbänkar/höj- och sänkbar	1	1	2
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga	Erforderliga	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP)