

Tekniska krav och anvisningar

Storkök

Utrustningslista serveringskök 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

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

Det är viktigt att förskoleförvaltningen deltar aktivt i förstudie och projekteringsprocess. 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. Serveringskök

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

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:

- Varor levereras en gång/vecka.
- Special- och allergikost levereras färdiglagad.
- Bröd levereras färdigskuret.
- Frukost och mellanmål.
- Lunch.
 - Vid servering i matsal behövs plats för vegetariskt alternativ och specialkost.
- Diskgodshantering.

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

Tabell 1 Serveringskök 50 portioner, dimensionering av utrustning

Utrustning	50 portioner
Kokeri	
Kombiugn (gejder avstånd 85 mm)	
Spis, restaurangmodell	4-platt
Stekbord	
Kokgryta med omrörare	
Värmeskåp	
Blandningsmaskin	
Grönsaksskärmaskin	
Kylskåp	2x700liter
Nedkylningsskåp/bänk	
Kylrum Prefab.	
Frysskåp	1x700liter
Frysrum Prefab.	
Förrådsrum	1
Diskmaskin	Huv med aut. lyfthuv
Grovdiskmaskin	
Bänkar	1
Förrådshyllor	Erforderliga
Eluttag vid bänkar och vagnar	Erforderliga

Förberedas plats för verksamhetens utrustning enligt Rumfunktionsprogram (RFP).