

PROGRAMSKA IZHODIŠČA

- vrtec ima 4 oddelke
- kuhinja je v organizacijskem smislu centralna in pokriva prehrano otrok in zaposlenih v tem vrtcu (100 obrokov) ter potrebe dislociranih enot (50 obrokov)
- zmogljivost kuhinje 150-180 obrokov, možnost kuhanja za dislocirane enote
- v kuhinji so zaposlene 2-3 osebe
- skladišča živil za max. 7-8 dni
- vir energije je elektrika

OPIS TEHNOLOGIJE

A EKONOMSKI VHOD/DOSTAVA

Dostava je preko ekonomskega vhoda. Predprostor je pokrit in namenjen tudi razkladanju dostavnega vozila. Vhod služi tudi kot vhod za zaposlene v kuhinji.

B VEZNI HODNIK

Služi kot povezava med posameznimi sklopi v kuhinji

C PRALNICA

V sklopu je tudi manjša pralnica za potrebe kuhinje

D GARDEROBE IN SANITARIJE ZA ZAPOSLENE

Sanitarije in garderobe so predvidene za zaposlene v kuhinje in so dimenzionirane glede na število zaposlenih v kuhinji.

E PROSTOR ZA ČISTILA

V tem prostoru je locirano shranjevanje čistil in čistilnih sredstev za potrebe kuhinje.

F HLADILNIKI

Prostor namenjen sprejemu živil in hranjenju v hladilnih in zamzovalnih omarah. V tem prostoru so locirani tudi hladilniki, namenjeni shranjevanju mesnih in mlečnih izdelkov.

G SKLADIŠČE

Skladišče je namenjeno shranjevanju specerije, konzerviranih živil, olja.. Prostor namenjen tudi skladiščenju gomoljnic in zelenjave. Prostor je prehoden in direktno povezan z pripravo zelenjave. V tem prostoru se shranjuje gomoljnice(tedensko količino).

H PRIPRAVA ZELENJAVE

V tem prostoru je predviden stroj za lupljenje krompirja, delovni pult z vgrajenim koritom za grobo čiščenje zelenjave. Območje je namenjeno čiščenju in pranju sveže zelenjave in sadja.

I PRIPRAVA MESA

Območje je namenjeno tudi pripravi mesa.

J HLADNA PRIPRAVA

Prostor namenjen hladni pripravi.

K FINA PRIPRAVA

Prostor namenjen fini pripravi pred termično obdelavo.

L TERMIČNA OBDELAVA

Osrednji del kuhinje je oblikovan kot centralni blok, ki ga sestavljajo kotel, prekucna ponev in štedilniki. Med temi elementi so enakomerno razporejene odlagalne delovne mize.

V tem delu je nameščena tudi parnokonvekcijska peč.

Nad termičnim delom in konvektomatom sta predvidena parolova s sistemom vračanja toplote.

M PROSTOR ZA VOZIČKE

Prostor namenjen parkiranju vozičkov pred razvozom po vrtcu.

N POMIVANJE JEDILNE POSODE

Območje je urejeno tako, da se zbrana jedilna posoda namoči in oplakuje, vlaga v košare pomivalnega stroja in strojno pomiva. Pomita posoda se hrani v regalu oz. v pultih v kuhinji.

O POMIVANJE KUHINJSKE POSODE

Predvideno je strojno pomivanje kuhinjske posode. za eventuelno prepranje oz.namakanje je predvideno bazen korito s tušem za izpiranje.

Oprana kuhinjska posoda se hrani v namenskih regalih.

Vse odpadke, ki nastanejo v procesu predelave živil in pomivanja, se zbirajo v zaprtih posodah s pokrovi. Posode so na kolesih in izdelane iz materialov, ki omogočajo temeljito čiščenje.

Organske odpadke se skladišči v ločenem prostoru od koder se odvažajo na deponije.

GRADBENO INSTALACIJSKE ZAHTEVE VEZANE NA TEHNOLOŠKO OPREMO

Vsi kuhinjski prostori vezani na kuhinjsko tehnologijo morajo imeti po tleh položeno nedrsko keramiko oz. primeren material (drsnost R11), ki ga je mogoče higiensko vzdrževati (pranje, dezinfekcija).

Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena keramika do min. višine 150 cm od tal oz. po projektu arhitekture.

Med stenami in tlemi je potrebno izvesti polkrožne keramične zaključnice. Radij zaključnice naj bo vsaj 1,5 cm.

Pri izvedbi keramičnih del je priporočljivo, da se izvedejo tudi inox vertikalni zaključki nad ploščicami, pri vseh zunanjih robovih zidov, parapetnih pregradah, v komunikacijah...

Vsi talni sifoni naj bodo izdelani iz nerjaveče pločevine s pohodno rešetko močnejše izvedbe. Vsi odtoki iz kuhinje (pomivalna korita, talni odtoki, odtok iz pomivalnega stroja) morajo biti izvedeni preko lovilca maščob.

Vsi talni priključki vode naj bodo postavljeni v vodoravno lego in max. 10 cm od tal. Vsi vodovodni priključki morajo biti zaključeni z ustreznimi ventili.

Vsi talni preboji ploščic namenjeni električnim priključkom morajo biti zaščiteni z inox cevjo s prirobnico.

Električne vtičnice namenjene priključitvi namiznih aparatov morajo biti izvedene vodoodporno.

Luči morajo imeti predpisano zaščito (v primeru poškodbe steklo ne sme pasti na tla ali na živila).

Vse sanitarije se izvede po projektu arhitekture in opremi po popisu, ki je del gradbeno-obrtniških del. Ves drobni inventar v sanitarijah dobavi investitor .

Posebno pozornost je potrebno nameniti obdelavi stropa, kjer morajo biti vse instalacije, ki so v delu kuhinje ustrezno zaprte. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje).

V načrtu tehnološke opreme so posebej označene pozicije opreme, kjer je potrebno prisilno prezračevanje. To velja v restavraciji predvsem nad pozicijo toplotnih naprav in v pomivalnici jedilne posode nad pomivalnim strojem. Načrt prezračevanja je sestavni del načrta strojnih instalacij, kjer morajo biti te pozicije ustrezno upoštevane.

Aparati , naprave

Vsa tehnološka oprema (pomivalni stroji, salamoreznica, univerzalni kuhinjski stroj, naprave za toplotno obdelavo živil....) mora biti izvedena tako, da omogoča enostavno in zanesljivo delovanje. Ustrezati mora higiensko tehničnim predpisom in standardom varstva pri delu.

Hladilna tehnika

Vsa hladilna tehnika mora ustrezati vsem higiensko tehničnim predpisom in standardom iz varstva pri delu.

Vsak hlajen delovni pult, hladilnik, mora biti obvezno biti opremljen s pokazateljem dosežene temperature.

Naprave morajo biti izvedene tako, da omogočajo enostavno čiščenje in vzdrževanje. Izdelane morajo biti iz nerjaveče pločevine.

Nevtralna oprema

Priporočamo, da je vsa nevtralna opreme, ki je izdelana po meri, izdelana iz nerjaveče pločevine in naj ustreza vsem sanitarno tehničnim predpisom ter standardom varstva pri delu. Iz nerjaveče pločevine naj bodo v tem primeru tudi notranji, nevidni deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade).

Priporočamo, da imajo vsi elementi, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 100 mm z dodatnim zavijom 10 mm.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in police). Priklop izvede dobavitelj opreme, končne meritve pa izvede pooblaščen oseba. Vsa nevtralna oprema ne sme imeti ostrih robov, delovne površine morajo biti izvedene s primernim polkrožnim zaključkom (min. $r=8\text{mm}$).

Vsi aparati in naprave morajo biti iz nerjavečih materialov, omogočati temeljito čiščenje in dezinfekcijo. Za doseganje predpisane higiene in čistoče aparatov (vseh delov) je bistvenega pomena, da imajo možnost, da se na enostaven način razstavijo in ponovno sestavijo.

Tehnična dokumentacija

Za vso opremo je dobavitelj opreme dolžan predložiti vse ustrezne podatke za izvedbo instalacijskih priključkov, za opremo izdelano po meri, pa mora izvajalec pred dobavo opreme predložiti delavniške risbe investitorju v pisno potrditev.

Sestavni del predaje opreme je kompletna tehnična dokumentacija (izjave, slovenska navodila za uporabo, garancijski listi).

Talne rešetke in sifoni

Talne rešetke in sifone dobavi in montira izvajalec vodovodnih inštalacij. Talne rešetke naj bodo izdelane iz nerjaveče pločevine; bazen rešetke naj bo glede na stanje na objektu izdelane maksimalne globine (min. 140 mm) s stranskim odtokom; s protismradno zaporo, ki jo je enostavno čistiti.

Izvedba priključnih vtičnic 230V in 400V:

Vsi priključki za 1N-230V in 3N-400V morajo biti izvedeni z vsemi veljavnimi standardi.