TEHNIČNO POROČILO

OBJEKT: SOCIALNO VARSTVENI ZAVOD TABER / KUHINJA
KRAJ: CERKLJE NA GORENJSKEM

PROGRAMSKA IZHODIŠČA

Predvidena je ureditev lastne kuhinje za potrebe varovancev zavoda, zaposlenih v zavodu in zunanjih obiskovalcev. Za varovance se pripravlja vsakodnevno zajtrk, dopoldanska malica, kosilo, popoldanska malica in večerja. Predviden je tabletni sistem razdeljevanja obrokov na oddelkih in razdeljevanje obrokov v jedilnici preko delilne linije ali servirnih voziČkov. Delilna linija je predvidena tudi za zaposlene v domu in zunanje obiskovalce.
V okviru kuhinje je predviden tudi caffe bar s ponudbo sladic.
Število varovancev: 160.
Število zaposlenih: 69.
Število zaposlenih v kuhinji in baru: 12
Število zunanjih obiskovalcev (topla malica): do 100.
Vir energije je plin in elektrika.

OPIS TEHNOLOŠKEGA DELA V KUHINJI

Razporeditev prostorov in opreme v kuhinji omogoča ločevanje na t.i. čiste in nečiste faze priprave.
Kuhinja je locirana v pritličju trakta B. Dostava je z zadnje strani objekta. Ob ekonomskem vhodu je lociran tudi agregat, ki je za predviden za vse hladilne elemente.
Iz predprostora, kjer se vrši sprejem surovin imamo neposreden dostop do pisarne vodje kuhinje, čistil, garderob in sanitarij ter skladiščnih prostorov (shramba gomoljnic, hladilnica za zelenjavo, zamrzovalnica, suho skladišče ter preko povezovalnega hodnika do kuhinje tudi hladilniki, hladilnica za meso in priročno skladišče). Od skladiščnih prostorov je tudi neposredna povezava v kavarno do točilnega pulta.
V kuhinji so predvidene ločene priprave glede na skupine živil (zelenjava, meso, ribe, sladice ter hladna kuhinja). V vsakem oddelku priprave so predvideni hlajeni pulti za priročno shranjevanje ter pomivalna korita.
Toplotna obdelava poteka na centralnem termičnem bloku ter v parnokonvekcijskih pečicah ob termičnem bloku.
Razdeljevanje in porcioniranje hrane za razvoz po oddelkih je predvideno na pultu ob termičnem bloku. VoziČke se nato po dvigalu razvozi v oddelke in vrača z istim dvigalom skozi drugi izhod v pomivalnico jedilne posode.
Organizirani sta dve pomivalnici posode s pomivalnim strojem: pomivalnica kuhinjske posode in pribora ter pomivalnica jedilne posode. V pomivalnici jedilne posode je predviden tudi stroj za drobljenje in dehidracijo odpadkov.
Prostor za pranje voziČkov je lociran ob pomivalnici jedilne posode.
Prostor za odpadke pa je predviden pod stopnicami ob dvigalu, od koder je tudi izhod na gospodarsko dvorišče.
Delilna linija v restavraciji pa omogoča deljenje jedi oskrbovancem doma, zaposlenim ter tudi zunanjim gostom. Predvidena je topla kopel, hladilni bazen ter vitrina.

GRADBENO TEHNIČNE IN INSTALACIJSKE ZAHTEVE KUHINJE IN TEHNOLOŠKE OPREME

- Dovozne poti in okolica kuhinje morajo biti protiprašno urejene. Omogočati morajo obračanje dostavnih vozil.
- Vsi kuhinjski prostori (dostava, skladišča, pripravljalnice, osrednja kuhinja, pomivalnice, itd.) morajo imeti po stenah in tleh položeno keramiko (po tleh nedrsečo keramiko) ali kako drugo ustrezno obdelavo, ki jo je mogoče mokro čistiti in po potrebi razkuževati.
- Stik med tlemi in steno mora biti izveden z zaokrožnico.
- Stena mora biti obložena s keramiko min. do višine 150 cm, priporoča se keramika do višine 220 cm.
- Stropi in stropne obloge morajo biti dobro vzdrževani (omet se ne sme luščiti) in čisti. Omogočati morajo učinkovito vzdrževanje – pleskanje.
- Stavbno pohištvo (okna, vrata) mora biti iz materiala, ki ga je mogoče čistiti in po potrebi razkuževati, ter v dobrem stanju (npr. barva se ne sme luščiti).
- Prostori kuhinje morajo biti primerno prezračevani in osvetljeni. Potreben je zajem zraka na nečistih delih kuhinje (prejem blaga, grobe priprave, prostor za čistila, prostor za odpadke...), nad toplotnimi napravami in izdajno linijo in v pomivalnicah ter dovod svežega zraka na čistih delih kuhinje.
- Nad centralnim termičnim blokom in nad konvektomatoma je potreben odvod zraka z ustrezno veliko napo in ustrezno zmogljivim ventilatorjem. Preprečiti je potrebno širjenje vonjav iz kuhinje v druge prostore. Če se kuhinja tudi naravno prezračuje, morajo biti okna zamrežena, da preprečimo morebitni vdor insektov v kuhinjo.
- Vsi talni sifoni in rešetke naj bodo izdelani iz nerjaveče pločevine. Zagotavljati morajo enostavno čiščenje. Dobavi in montira jih izvajalec vodovodnih inštalacij.
- Vsi odtoki iz kuhinje morajo biti speljani preko lovilca maščob.
- Vsi vodni in plinski priključki morajo biti ustrezno zaključeni z ventilom oz. mešalno baterijo.
- Vsa kuhinjska oprema mora biti izdelana iz nerjaveče pločevine in ustrezati vsem sanitarno tehničnim predpisom ter standardom iz varstva pri delu. Zagotavljati morajo mokro čiščenje in razkuževanje.
- Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni, ozemljitve izvede izvajalec elektroinštalacijskih del.