

# TECHNOLOGIA KUCHNI

## Opis funkcji obiektu.

W budynku przedszkola przygotowywane będą pełne posiłki dla przebywających w przedszkolu dzieci. Będą to śniadania, obiady i podwieczorki.

Dzieci będą spożywać posiłki w swoich salach zabaw. Posiłki dowożone będą do sal na wózkach. Ponieważ obok kuchni zaprojektowano salę wielofunkcyjną (podstawowa funkcja to sala gimnastyczna) możliwym jest również wydawanie posiłków dzieciom w tym pomieszczeniu.

W północnej części budynku zaprojektowano kuchnię z wydzieloną komorą chłodniczą, stanowiskiem przygotowalni wstępnej warzyw i jaj, przygotowalni wstępnej mięsa oraz zmywalnią naczyń brudnych, a także pełnym zapleczem magazynowym i socjalnym.

Pomieszczenia magazynowe artykułów spożywczych zlokalizowane są w bezpośredniej bliskości wejścia do zaplecza.

Komunikacja pomiędzy kondygnacjami prowadzona będzie wewnętrznym biegiem schodowym. Posiłki dostarczane będą do sal zabaw przez obsługę kuchni.

Zakłada się używanie wyłącznie jajek wydezynfekowanych. Dopuszcza się przechowywanie i przygotowywanie wstępne jajek w pomieszczeniu magazynu i obróbki warzyw.

**Kuchnia (17)**– pomieszczenie do przygotowania dań posiadające blaty robocze ze sprzętem (mieszarka do ciasta, trzon kuchenny, warnik do makaronu, patelnia itp.)

Wydzielono część na zmywanie naczyń kuchennych, wydzielono miejsca do przygotowywania potraw z jarzyn, produktów mącznych, produktów mięsnych oraz wydawalnię gotowych posiłków.

**Zmywalnia naczyń stołowych(18)** - wydzielone pomieszczenie z części kuchennej połączone przez okienko podawcze od strony komunikacji ( zwrot naczyń ) oraz z częścią kuchenną za pomocą szafy przelotowej na czyste naczynia. Zmywalnię wyposażono m. in. w zlewozmywak z rozdrabniaczem koloidalnym i zmywarkę do naczyń posiadającą program do mycia naczyń w temperaturze 80 °C.

**Komora chłodnicza (4)** – pomieszczenie do magazynowania mięsa artykułów spożywczych konfekcjonowanych z regałami, (pakowane wędliny, pakowane ryby itp.)

**Wstępne przygotowane warzyw, magazyn jaj (11)** – pomieszczenie z lodówką do przechowywania jaj, ze zlewem jednokomorowym do mycia warzyw oraz obieraczką do warzyw.

**Wstępne przygotowanie mięsa, ryb i drobiu (10)**– pomieszczenie z blatami roboczymi, oraz zlewami, w pomieszczeniu będzie przygotowywanie i obróbka wstępna surowych mięs, ryb i drobiu.

**Magazyn produktów suchych (5)** – pomieszczenie wyposażone w podest, regały i szafki.

**Magazyn opakowań zwrotnych (6)** – pomieszczenie wyposażone w podest i regały.

**Magazyn opakowań szklanych (13)** – pomieszczenie przeznaczone do składowania opakowań szklanych, wyposażone w paletę.

**Pomieszczenia mycia wózków (14)** – pomieszczenie przeznaczone do mycia wózków przeznaczonych do rozwożenia posiłków dzieciom, wyposażone w kurek ze złączką oraz kratkę kanalizacyjną.

**Pomieszczenie porządkowe (7)**– pomieszczenie przy wejściu z zewnątrz do zaplecza, przeznaczone do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości.

**Pomieszczenie socjalne (9)**– wyposażone w szafki dla pracowników posiadające przegrodę wewnętrzną rozdzielającą przechowywaną odzież wierzchnią od roboczej, stolik, krzesła i umywalkę, zlewozmywak, szafkę na drugie śniadania - zakłada się zatrudnienie wyłącznie kobiet.

**Węzeł sanitarny personelu (8)**– zlokalizowany obok wejścia na zaplecze – naprzeciwko pomieszczenia socjalnego. W skład węzła wchodzi WC, umywalka i natrysk.

Układ i wyposażenie pomieszczeń pokazano na rysunku technologii kuchni.