



ARG.si arhitektura, gradnje Blaž Basaj s.p / info@arg.si
Srednja Bela 76, 4205 Preddvor / 041-606-165 / 04-253-5740

5.1 NASLOVNA STRAN NAČRTA »5« - načrt TEHNOLOGIJE

OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje Prenova kuhinje v vrtcu Ostržek

kratak opis gradnje

- prenova kuhinje za pripravo lastnih obrokov in za bližnje vrtce
- prenova spremljajočih (servisnih) prostorov kuhinje
- povečanje električne priključne moči
- zamenjava električnih in strojnih instalacij v območju kuhinje
- prestavitve vrat servisnih prostorov
- prenova talnih in stenskih oblog

vrste gradnje Prenova dela notranjosti

DOKUMENTACIJA

vrsta dokumentacije PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)

☐ sprememba dokumentacije

številka projekta

A0103/19

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta Načrt TEHNOLOGIJE KUHINJE

številka načrta T-A0103/19

datum izdelave 29. marec 2019

PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

ime in priimek pooblaščenega
arhitekta, pooblaščenega
inženirja ali druge osebe

Blaž Basaj u.d.l.a.

identifikacijska številka

ZAPS 1224

podpis pooblaščenega
arhitekta, pooblaščenega
inženirja ali druge osebe

PODATKI O PROJEKTANTU

projektant (naziv družbe)	ARG.si arhitektura, gradnje Blaž Basaj s.p
sedež družbe	Srednja Bela 76, 4205 Preddvor
vodja projekta	Blaž Basaj, univerzitetni diplomirani inženir arhitekture
identifikacijska številka	ZAPS 1224

podpis vodje projekta

odgovorna oseba projektanta	Branko Ružič
-----------------------------	--------------

podpis odgovorne osebe
projektanta



ARG.si arhitektura, gradnje Blaž Basaj s.p / info@arg.si
Srednja Bela 76, 4205 Preddvor / 041-606-165 / 04-253-5740

5.2	Kazalo vsebine načrta TEHNOLOGIJE PZI
------------	--

- 5.1 Naslovna stran
- 5.2 Kazalo vsebine
- 5.3 Tehnično poročilo (vsebuje popis)
- 5.4 Tehnični prikazi - tehnološki prikazi (načrti)

- T-01 Tloris pritličja: oprema kuhinje in spremljajočih prostorov
- T-02 Tloris pritličja: zahteva za električne instalacije
- T-03 Tloris pritličja: zahteva za strojne instalacije



5.3 Tehnično poročilo – TEHNOLOGIJA

5.3.1 Projektna naloga:

V sklopu rekonstrukcije je potrebno na novo urediti tehnologijo kuhinje v skladu z aktualnimi predpisi in povečanjem kapacitet.

Kuhinjo je potrebno urediti za potrebe:

- vrtca (stavbe) Ostržek – do 100 otrok
- dislocirane enote – do 50 otrok
- zaposlenih – do 20 oseb

Energija:

- elektrika

Skladišča:

- večina živil se dobavlja dnevno. Skladišča je potrebno urediti za max. 3 dnevne zaloge.

Zaposleni v kuhinji:

- 4 osebe.

Priprava jedi:

- zajtrk,
- kosilo,
- malice.

5.3.2 Tehnološki opis:

Dostop do kuhinjskih prostorov bo obstoječ servisni vhod v stavbo.

Kuhinjski prostori so projektirani v enem nivoju in popolnoma ločeni od vseh ostalih prostorov.

Vhod osebja kuhinje je skozi ekonomski (servisni) vhod.

5.3.3 Opis posameznih prostorov in potek dela:

1. EKONOMSKI (SERVISNI) VHOD

V notranjosti je urejen prostor za količinski in kakovostni sprejem živil.

2./ 3./ 4. GARDEROBA OSEBJA KUHINJE IN SANITARIJE

5. ČISTILA

Predviden ločen prostor za čistila opreme kuhinje

6. PISARNA VODJE KUHINJE

Ob ekonomskem vходу je ločen prostor za vodjo kuhinje.

7. SUHO SKLADIŠČE ŽIVIL

Namenjeno je za shranjevanje vseh živil, katera ne potrebujejo posebnih temperaturnih režimov, kot npr.: konzerv, moke, testenin, začimb, olja, pijače in podobno.

Predvideno je zadostno število regal polic.

8. SUHO SKLADIŠČE ŽIVIL in HLADILNA KOMORA

Hladilna komora je namenjena za shranjevanje živil v temperaturnem režimu +4/+6°C, predvsem zelenjave, sadja, mlečnih izdelkov in delikates.

Živila se shranjujejo v regalih v originalni embalaži.

9. PRIPRAVA ZELENJAVE IN SADJA

Prostor za grobo pripravo (npr. lupljenje krompirja) in fino pripravo (pranje in rezanje) zelenjave in sadja. Za to je predvidena miza z dvodelnim koritom in ločeni pult za fino obdelavo. Za rezanje zelenjave je predviden samostojni rezalnik zelenjave.

10. PRIPRAVA MESA

Vse sveže meso se dnevno dobavlja polpripravljeno (narezano na manjše kose).

Za dnevno shranjevanje je predvidena hladilna omara volumna 600 lit. Za fino končno obdelavo mesa je predvidena delovna miza s koritom.

11. PRIPRAVA MOČNATIH JEDI

Namenjena je pripravi različnih jedi ali prikuh iz testa in pripravi določenih zavitkov in podobno. Za pripravo sladic se uporablja mobilni pult.

12. TERMIČNA KUHINJA

Namenjena je kuhanju, dušenju, pečenju vseh vrst jedi. Predviden je štedilniki, prekucna ponev, kotla in parno-konvekcijska peč. Ob termičnih elementih so predvideni delovni pulti. Nad termičnimi elementi sta predvidena ventilacijska sistema, ki sta obdelana ločeno v projektu prezračevanja.

13. DIETNA KUHINJA

Namenjena ločeni pripravi dietnih jedi – do ca 10 obrokov.

14. HLADNA KUHINJA

Za pripravo kašic iz termično obdelane hrane je predviden manjši blender-mikser. Razen tega se tukaj pripravljajo malice in se shranjuje kruh.

15. PROSTOR ZA SHRANJEVANJE ČISTIH VOZIČKOV

16. POMIVANJE KUHINJSKE POSODE

Predvidena je ločena pomivalnica za kuhinjsko posodo, direktno povezana s termično kuhinjo.

Pomivanje posode je ročno (dvodelno korito). Čista posoda se shranjuje v regalu z žičnatimi policami. GN pekači se odlagajo v odprt voziček z vodili.

16./ 17. POMIVALNICA BELE POSODE

Umazano posodo vzgojiteljice pripeljejo na servirnih vozičkih v območje za umazano posodo. Odpadki se ločujejo na organske odpadke in ostalo embalažo

(npr. od sokov, jogurtov,...). Posoda se pomiva ročno in strojno, za kar je predviden stroj z več programi in možnostjo vklopa dvojnih pomivalnih črpalk. Za ustrezno pomito posodo in pripravo vode je predvidena lokalna naprava za delno demineralizacijo vode.

Po pomivanju se bela posoda (krožniki, skodelice, pribor,...) shranjuje v omari, ki je nameščena med pomivalnico posode in prostori za pripravo hrane.

18. POMIVANJE KUHINJSKE POSODE

Predvidena je ločena pomivalnica za kuhinjsko in transportno posodo.

Pomivanje posode je ročno (dvodelno korito). Čista posoda se shranjuje v regalu z žičnatimi policami. GN pekači se odlagajo v odprt voziček z vodili.

5.3.4 Splošne opombe

Vsa oprema je izdelana iz materialov, primernih za pripravo živil (predvsem iz nerjavečega jekla). Termični elementi morajo biti med seboj povezani tako, da ne prihaja do zamakanja na delovni površini. Pulti so izdelani z notranjimi zaokroženimi vogali, kar omogoča vzdrževanje visokega nivoja higiene. Delovne površine pultov in miz morajo biti izdelane v enem kosu. Vsebina opreme je razvidna iz priložene specifikacije.

5.3.5 Odpadki

Vsi odpadki se ločeno zbirajo v zunanjem ločenem prostoru ob gospodarskem vhodu.

V prostoru so nameščeni kontejnerji za mešane odpadke, embalažo, papir, steklo,...

5.3.6 Osebe

V kuhinji bodo zaposlene 4 osebe, za katere so predvidene ustrezne garderobne omarice in sanitarni prostori – WC in tuš. V tem območju je nameščena tudi omara za čisti in umazani kuhinjski tekstil.

5.3.7 Zaključek

Pri projektiranju kuhinjske tehnologije so upoštevani vsi veljavni pravilniki in zakonodaja v Sloveniji, povezani s pripravo živil, distribucijo hrane in higieno za tovrstne objekte.

Pripravil:
Branko Ružič, tehnolog / 040- 227-737
Ljubljana, marec 2019