

GODA EXEMPEL

Kök i förskola

Bakgrund

På förskolorna serveras normalt frukost, lunch och mellanmål.

Allmän beskrivning

En förskola kan ha tillagnings-, mottagnings- eller serveringskök.

Om förskolan utrustas med tillagningskök sker tillagningen med hel- och halvfabrikat som grund. Pannfärdiga produkter och tvättade grönsaker är utgångspunkten för matlagningen.

Det skall göras en anmälan till Miljöförvaltningens livsmedelskontroll. Anmälan görs av brukaren.

Förslag till åtgärd

Kök placeras i byggnaden så att inlastning lätt kan ske från anslutande gata och angöring.

Angöringen utförs åtskild från barnens inpassage till förskolegården. Det är en pedagogisk fördel om barnen kan titta in i köket från intilliggande verksamhetsrum.

Inlastning

Inlastningen vänds mot angöring för att leveranser till köket ska ske på ett bekvämt sätt. Höga trösklar och smala dörrbredder ska inte förekomma.

Här skall finnas plats för tillfällig uppställning så att leveransvagnar mm inte står ute och ”skräpar”. Från inlastning nås kök, förråd och rum för avfallshantering.

Köksförråd

Det skall finnas ett förråd för torra varor och ett kylt förråd för grönsaker och rotfrukter. Förråden förses med rostfria hyllor och plats för hyllvagn. Övriga förråd utförs som kyl- och frysskåp av storhushållstyp. Förskola med 6 avdelningar eller fler utförs eventuellt med frysrum då det kan vara plats och är arbetsbesparande. Kylrum, frysrum, kylskåp och frysskåp utförs med centralkyla, vilket ger en bättre arbetsmiljö och låg ljudnivå i köket.

Om SISAB:s Goda exempel

SISAB:s Goda exempel är en serie dokument som lyfter fram rekommenderade lösningar, rutiner och arbetssätt.

I ett projekt är SISAB:s projekteringsanvisningar styrande och ska följas. SISAB:s Goda exempel kan användas i delar eller i sin helhet.

Projektavdelningens enhet för Projektutveckling har det samordnande ansvaret.

Om du har synpunkter, skriv ett mail till godaexempel@sisab.se.



Kök

Köket utförs som princip enligt denna referens med storköksutrustning. Grundutrustning är kokeri, kombiugn, storköksspis. Kokgryta behövs i förskola med 6 avdelningar eller fler.

I stället för stekbord sker stekning i kombiugn på teflonbelagda kantiner eller bleck.

Blandningsmaskin underlättar tungt arbete med blandning och vispning av råvaror.

Diskavdelningen kan placeras i samma utrymme som tillagning och beredning, men den skall ha egna bänkar/rullbanor och det skall placeras i en egen del av utrymmet. Viktigt är logistiken i köket så att varor och mat får ett naturligt flöde; inte blanda smutsigt med rent. Köket förses med skrivplats med datoranslutning.

Vid köp av storköksutrustningen ingår normalt rätten till utbildning i upp till två dagar vilket måste uppmärksammas av förskolan.

Avfallshantering

Avfallshantering måste ligga i anslutning till kök. För mera information se SISAB:s Goda exempel för Avfallshantering.

Städ

Köket förses med stort städskåp för kökets disk- och rengöringsmedel.

I städskåpet skall finnas vatten och utslagsback samt rostfria hyllor. Om förskolans städrum ligger nära köket kan kökets städskåp placeras där.

Köks-wc och omklädning

Separat wc för köket skall finnas. Om wc placeras inom kökslokaler så skall förrum finnas.

Klädskåp för kökspersonal kan inrymmas i förskolans omklädningsrum. Det skall vara dubbelt för privata kläder och arbetskläder. Klädskåp kan också inrymmas i förrum till köks-wc.



Vy mot inlastning, skrivplats till vänster
Rothuggsvägen 19-21



Tillagningskök, exempel
Östbergabackarna 50



Diskavdelning
Östbergabackarna 50



Tillagningskök, exempel, med kokgryta
Rusthållarvägen 1



Kombiugn, kokeri, spis
Rothuggsvägen 19-21



Kylt förråd
Östbergabackarna 50



Kombiugn, kokgryta, kokeri, spis
Klensmedsvägen 10



Blandningsmaskin
Klensmedsvägen 10



Inlastning
Kata Dahlströms gata 23



Inlastning
Klensmedsvägen 10

Referensritningar

EXEMPEL PLANLÖSNING AV LÅNGT KÖK, 4 AVD.

EXEMPEL PLANLÖSNING KVADRATISKT KÖK 6 AVD

SKALA 1:100

0 1 2 3 4 5 METER

TEKNISKA BETYDELSEBETEGRÄNSNINGAR

TEKNIK	TEKNIK	TEKNIK	TEKNIK
1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	32
33	34	35	36
37	38	39	40
41	42	43	44
45	46	47	48
49	50	51	52
53	54	55	56
57	58	59	60
61	62	63	64
65	66	67	68
69	70	71	72
73	74	75	76
77	78	79	80
81	82	83	84
85	86	87	88
89	90	91	92
93	94	95	96
97	98	99	100

TEKNIK

1. KÖK

2. AVDELNING 1

3. AVDELNING 2

4. AVDELNING 3

5. AVDELNING 4

6. AVDELNING 5

7. AVDELNING 6

8. AVDELNING 7

9. AVDELNING 8

10. AVDELNING 9

11. AVDELNING 10

12. AVDELNING 11

13. AVDELNING 12

14. AVDELNING 13

15. AVDELNING 14

16. AVDELNING 15

17. AVDELNING 16

18. AVDELNING 17

19. AVDELNING 18

20. AVDELNING 19

21. AVDELNING 20

22. AVDELNING 21

23. AVDELNING 22

24. AVDELNING 23

25. AVDELNING 24

26. AVDELNING 25

27. AVDELNING 26

28. AVDELNING 27

29. AVDELNING 28

30. AVDELNING 29

31. AVDELNING 30

32. AVDELNING 31

33. AVDELNING 32

34. AVDELNING 33

35. AVDELNING 34

36. AVDELNING 35

37. AVDELNING 36

38. AVDELNING 37

39. AVDELNING 38

40. AVDELNING 39

41. AVDELNING 40

42. AVDELNING 41

43. AVDELNING 42

44. AVDELNING 43

45. AVDELNING 44

46. AVDELNING 45

47. AVDELNING 46

48. AVDELNING 47

49. AVDELNING 48

50. AVDELNING 49

51. AVDELNING 50

52. AVDELNING 51

53. AVDELNING 52

54. AVDELNING 53

55. AVDELNING 54

56. AVDELNING 55

57. AVDELNING 56

58. AVDELNING 57

59. AVDELNING 58

60. AVDELNING 59

61. AVDELNING 60

62. AVDELNING 61

63. AVDELNING 62

64. AVDELNING 63

65. AVDELNING 64

66. AVDELNING 65

67. AVDELNING 66

68. AVDELNING 67

69. AVDELNING 68

70. AVDELNING 69

71. AVDELNING 70

72. AVDELNING 71

73. AVDELNING 72

74. AVDELNING 73

75. AVDELNING 74

76. AVDELNING 75

77. AVDELNING 76

78. AVDELNING 77

79. AVDELNING 78

80. AVDELNING 79

81. AVDELNING 80

82. AVDELNING 81

83. AVDELNING 82

84. AVDELNING 83

85. AVDELNING 84

86. AVDELNING 85

87. AVDELNING 86

88. AVDELNING 87

89. AVDELNING 88

90. AVDELNING 89

91. AVDELNING 90

92. AVDELNING 91

93. AVDELNING 92

94. AVDELNING 93

95. AVDELNING 94

96. AVDELNING 95

97. AVDELNING 96

98. AVDELNING 97

99. AVDELNING 98

100. AVDELNING 99

Kök i förskola (referensritning A9)

Den första ritningen i referensritningen ovan (A9) visar 4 avdelningar och är ett exempel som passar vid ombyggnad i befintlig skola. Bild 2 visar 6 avdelningar och passar vid nyproduktion.