

GODA EXEMPEL

Kök i förskola

Allmän beskrivning

På förskolorna serveras normalt frukost, lunch och mellanmål. En förskola kan ha tillagnings-, mottagnings- eller serveringskök. Enligt ett tidigare politiskt beslut ska alla nya förskolor ha tillagningskök.

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

Det görs alltid 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 detta Goda exempel 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