

TEHNOLOŠKO POROČILO K TEHNOLOŠKEM PROJEKTU KUHINJE OBJEKTA OŠ DORNBERK

TEHNOLOŠKI OPIS:

S preureditvijo organizacije dela v obstoječi kuhinji smo rešili vse tehnološke probleme, izhajajoče iz odločbe inšpekcijske službe.

Tehnologija kuhinje je na novo zasnovana na isti površini, kot obstoječa kuhinja. V kleti je na novo urejeno skladišče živil z zadostno kapaciteto hladilnih sistemov za varno shranjevanje. Nova zasnova kuhinje bo omogočala pripravo do 500 obrokov šolskih kosil in dodatno do 500 malic.

Razporeditev prostorov in opreme je razvidna iz priloženega izvedbenega tehnološkega projekta in priložene specifikacije tehnološke opreme. Pri novem projektu je upoštevana vsa uporabna obstoječa oprema

Poleg tehnološkega projekta so zahteve iz inšpekcijske odločbe izpolnjene skozi projekte arhitekture, strojnih in elektro instalacij, ki sledijo zahtevam tehnološkega projekta.

Osebj e kuhinje:

Za osebj e kuhinje so predvidene obstoječe garderobe. V garderobah je nameščeno ustrezno število garderobnih omaric.

Odpadki:

V prostorih kuhinje se na mestih nastanka sortirajo odpadki po njihovem izvoru: organski, embalaža,...

Ob objektu so nameščeni centralni zabojniki za ločeno odlaganje papirja, embalaže, mešanih odpadkov in povratne embalaže. Za odpadna olja in organske odpadke je predvideno ločeno skladišče.

ZAKLJUČEK:

Pri projektiranju kuhinjske tehnologije so upoštewane zahteve investitorja in vsi veljavni pravilniki in zakoni v R Sloveniji, povezani s pripravo in izdajo živil za tovrstne objekte.

Ljubljana, maj 2019

BIRO R d.o.o.
direktor
Branko Ružič