

**OBJEKT: OŠ OSKARJA KOVAČIČA - ŠKOFIJE**  
**VSEBINA: POVZETEK OPISA KUHINJSKE TEHNOLOGIJE**

Šolska kuhinja je organizirana kot lastna kuhinja. Zagotavlja pripravo dnevnih obrokov malic in kosil za učence v šoli, za otroke v vrtcu, za zaposlene v šoli in vrtcu ter kosila za zunanje odjemalce. Skupno število kosil je ocenjeno na 678 obrokov.

Izhodišče za izdelavo tehnološkega načrta je pridobljen arhitekturni tlorisni načrt.

Zagotovljen je priklop kuhinje na javno vodovodno in kanalizacijsko omrežje ter energetski priključki na elektriko in plin s plinohramom.

Kuhinja se nahaja v pritličju. Dostop do kuhinje je asfaltiran in omogočena je dostava z dostavnimi vozili. Vhod je nadkrit. Dostop zaposlenih v kuhinji je omogočen s strani dostave ali iz notranjosti šole. Zaposleni imajo lastne sanitarije z delitvijo na moške in ženske. V vsaki je po pet garderobnih omaric. Vskopu kuhinje je prostor za shrambo čistil za kuhinjske prostore ter pralnica za kuhinjski tekstil. V kuhinji so organizirani skladiščni prostori za živila in kuhinjski inventar. V sklopu skladišč je prostor s hladilnico, ki je namenjena živilom, ki se shranjujejo na ustrezni temperaturi. Priprave živil in termična obdelava s nahaja v centralnem delu kuhinje. Omogočena je groba in fina priprava zelenjave. Meso se dobavlja konfekcionirano in se nadalje pripravlja v pripravi mesa. V prostorih hladne priprave se pripravljajo šolske malice. Izdaja malic poteka preko izdajnega pulta, za prvi razred pa se dostavlja v razrede.

Termični elementi so sestavljeni v centralnem termičnem bloku in je lociran med pripravami in izdajnim linijskim pultom. Poleg termičnega bloka sta postavljeni dve parno konvekcijski peči. Za dislocirane enote in zunanje odjemalce je organiziran ločen prostor za porcioniranje termoportov.

Izdajni linijski pult je organiziran za delitev na pladnje. Sestoji se iz toplotnih, nevtralnih in hladnih elementov. Kot dodatek linijskim pultom je v jedilnici postavljen samopostrežni premični pult (kot solatni bar) in pitnik za vodo.

Vsa umazana jedilniška posode se pomiva v dvoconskem havbnem pomivalnem stroju.

V deservirnem pultu je omogočeno ločevanje odpadkov.

Kuhinjska posoda se pomiva v ločenem pomivalnem stroju prilagojenim za večje dimenzije posod. S časovnim zamikom pa se pomiva tudi transporna posoda.

Na nasprotni strani ekonomskega vhoda se ločeno zbirajo vsi odpadki iz kuhinje.

Kuhinja je razdeljena na naslednje tehnološke enote, ki si sledijo od nečistih proti čistim prostorom. Lokacije so razvidne na načrtu.

1. VHOD ZA SUROVINE IN ZAPOSLENE
2. PREDPROSTOR, JUTRANJA DOSTAVA
3. PISARNA VODJE KUHINJE +PROSTOR ZA ZAPOSLENE
4. PROSTOR ZA ČISTILA
5. SANITARIJE ŽENSKE
6. SANITARIJE MOŠKI
7. HLADILNICA
8. SKLADIŠČE
9. SKLADIŠČE INVENTARJA
10. PRALNICA TEKSTILA
11. GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE
12. FINA PRIPRAVA ZELENJAVE
13. PRIPRAVA MESA
14. HLADNA PRIPRAVA + IZDAJA MALIC

15. PRIPRAVA SLADIC
16. FINA PRIPRAVA
17. TERMIČNA OBDELAVA
18. PORCIONIRANJE ZA DISLOCIRANE ENOTE
19. IZDAJA HRANE
20. POMIVANJE BELE POSODE
21. POMIVANJE ČRNE POSODE
22. ORGANSKI ODPADKI

Maj 2021  
Poročilo pripravil,  
Tehnolog, Igor Skubic