

Behovsbeskrivning för måltid i ny förskola

Innehåll

Funktion matsal.....	3
Funktion servering.....	3
Funktion kök	4
Funktion lastintag	5

Funktioner matsal och kök

Funktion matsal

Antal personer: 120 barn och 30 personal. 60 barn och 15 personal åt gången samt pedagoger (varav ca 10 fördelat på två delar som går att skärma av men i anslutning till matsalen (5 i varje del).

- Personalen äter med barnen
- Fördelat på ca 10 bord.
- Det får inte förekomma korsande flöden mellan eleverna
- Matsalsdelen ska även kunna nyttjas som konferenslokal och andra samlingar för personal, förskolebarn och föräldramöten.
- Två mindre separerat rum för barn som har behov av avskildhet vid måltiden. 10 platser fördelat på två rum.
- Om ljusinsläpp påverkas så se över möjlighet till frostat glas som material på avskärmningen.
- Ett växthus eller möjlighet till uteodling, köket använder det i sin produktion.
- Förvaringsutrymme/skåp i matsalen för kökstillbehör. Kyl, köksbänk, vattensifon. Skåp för t.ex. knäckebröd eller andra torrvaror som används frekvent, bestick.
- Bra ljus och inget hängande i vägen, spotlights för punktbelysning av vissa delar.
- Ljudabsorbenter i skolrestaurangen så att förskolebarnen kan sitta i lugn och ro och äta. Avser golv, tak, bord dock ej stoppade möbler men bordsytor med dämpande belag.
- Stolar som går att hänga upp för att underlätta städning i den omfattning det är möjligt.
- Stolar anpassade för olika åldrar. Rullpallar till personal. Bord i normalhöjd.
- Möjlighet till handtvätt och toalett för barn i anslutning till matsalen.
- Litet utrymme eller skåp till förvaring av enklare städmaterial (det som kan behövas i matsalen, hink, trasa, mer papper etc).
- God uppsikt över buffé och disk ska eftersträvas, så att personal från matsalen har möjlighet att se barnen när de hämtar mat och lämnar disk.

Funktion servering

- Avskärmsbar servering i anslutning till köket (jalusi). Serveringspersonal på en sida föreskolebarn på andra sidan.
- En linje.
- Bar anpassad i höjd för ergonomisk arbetsmiljö. Ramper eller motsvarande för att få en höjd som passar barnen. Beakta fallrisk (max 30 cm)
- Baren förses med plats att ställa bricka / tallrik för den som hämtar mat.
- Mjölks och bröds ställs ut på borden.

- Ett låsbart pentry/bänk med vatten/avlopp samt skåp med förvaring. Förvaringen ska bl.a. ha utrymme för tallrikar, bestick och annat som behövs till dukning)
- Spolbart golv och golvbrunn lika köket
- Serveringsdiskar med vattenbad. Brunn och el.

Funktion kök

Köket ska planeras med linjära, effektiva och hygieniska flöden. Samband med andra arbetslokaler som till exempel diskrum är att föredra. Utrustning och inredning ska anpassas till kökets omfattning och beredningsnivå samt placeras och monteras för enkel rengöring och god överblick. Beredning av specialkost inplaneras i separat del av kök med egna maskiner tex ugn, spis, mixer, kyl/frys och förvaringsmöjligheter. Tillgång till vatten ska finnas genomgående. Gärna glasvägg mellan matsal och kök på någon del.

Tillagningskök med kapacitet för ca 120 förskolebarn och ca 30 personal

- Utrymmen
 - Tillagningsytor – Ugnar, spisar, eventuellt stekbord, bänkar med justerbar höjd, fönster in till tillagningsytan från matsalen
 - Förrådsutrymmen – Kyl, frys, avsvälningsskåp, städskrub, lager för torrvaror, lager för engångsartiklar
 - Diskutrymmen
 - Diskutrymmet ska planeras med linjära, effektiva och hygieniska flöden. Diskmaskiner, disk-och torkzoner anpassas till gästantalet. Direktsortering (diskinlämning) ska planeras mot matsal eller neutralt utrymme i anslutning till matsal. Förskolebarnen ska nå att lämna disk, uppbyggnad av plattform kan vara nödvändig. Diskinlämningens placering i förhållande till matsal ska planeras på sådant sätt att en bra ljudmiljö erhålls. I vissa fall behöver diskinlämning avskärmas mot matsal för att erhålla god ljudmiljön i matsalen.
 - Diskinlämning kan utföras som ett separat rum med egen in- och utgång utan att flöden korsas och krocker uppstår
 - Personalutrymmen – Egen WC, omklädningsrum med duschmöjlighet
 - Kontor – plats för dator och skrivare
 - Kylt avfallsrum - Återvinningsrum
 - Önskemål om bagerirum – Plats för degmaskin och brödsjärmaskin
 - Renseri - Rivmaskin

Funktion lastintag

Mottagning av varor skall ske på marknivå och det skall finnas skärmtak med tillräcklig höjd för att bilar/lastbilar ska kunna köra hela vägen fram till avlämning utan att det tar i taket. Lastkaj ska enbart användas om markens nivåskillnader kräver det. Om lastkaj utförs ska en trappa förbinda lastkaj och mark.

- Lastintag/varumottagning
 - Plats för returgoods i form av rullburar, mjölk-och brödbäckar ska finnas. Kan vara ett låsbart yta utomhus.
 - Egen infart till varumottagning/lastkaj till köket.