

## 1/3.3.1 TEHNIČNI OPIS

### KAZALO

1	SPLOŠNI OPIS ARHITEKTURNE ZASNOVE .....	2
2	FUNKCIONALNA ZASNOVA .....	2

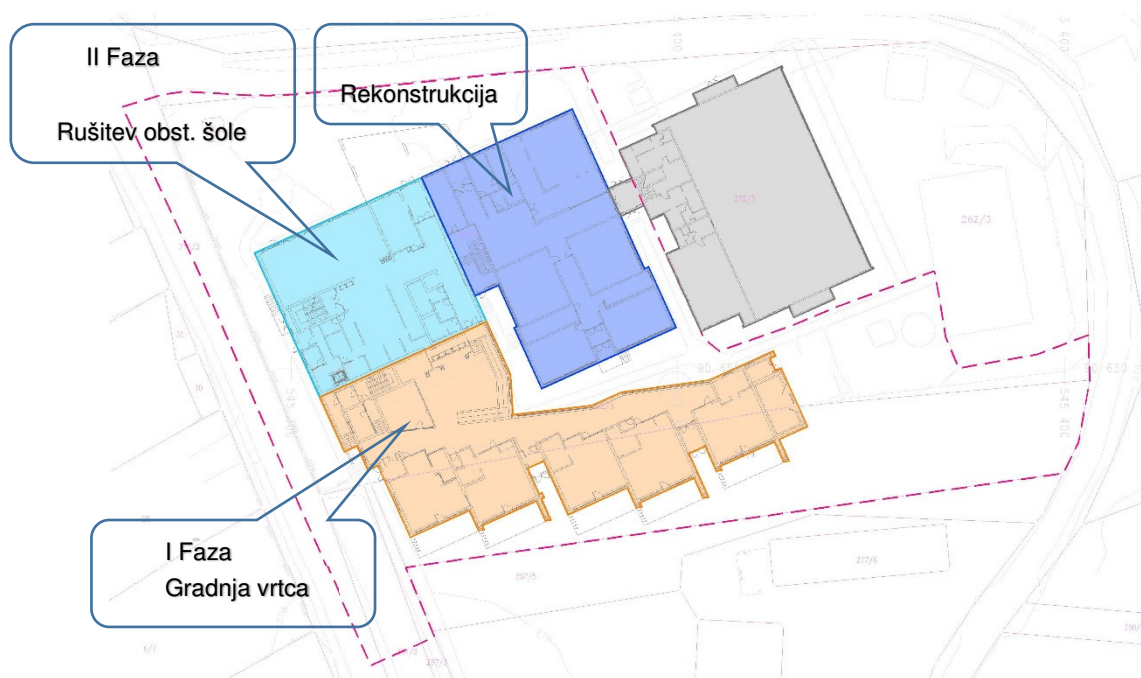
## 1 SPLOŠNI OPIS ARHITEKTURNE ZASNOVE

Obravnavano območje se nahaja na lokaciji obstoječe OŠ Artiče in vrtca RINGA RAJA, na naslovu Artiče 39, 8253 Artiče.

Občina Brežice načrtuje izvedbo investicije »rekonstrukcija in dograditev OŠ Artiče«. S projektom je bila predvidena gradnja v dveh fazah. Faza I., izgradnja vrtca skupaj z vso komunalno in energetsko infrastrukturo, je zaključena. V II. fazi se bo izvedla rekonstrukcija obstoječega objekta šole in njena dozidava z ureditvijo šolskega dvorišča.

II. FAZA obsega:

- rušitev najstarejšega dela objekta šole, na parc. št. 262/3, k.o. Artiče
- nova gradnja objekta šole, na parc. št. 262/3, k.o. Artiče
- rekonstrukcija obstoječega objekta šole, na parc. št. 262/3, k.o. Artiče



## 2 FUNKCIONALNA ZASNOVA

Objekt je Stavba za osnovnošolsko izobraževanje.

Kuhinja je locirana v pritličju objekta s spremljajočimi prostori v kleti, z ločenim zunanjim vhodom in gospodarskim dvoriščem.

Predvideno je, da se obstoječa kuhinja ukine, v večini je predvidena nova oprema, del opreme iz obstoječe kuhinje pa se prestavi v nove prostore. V načrtu je prikaz obstoječe in nove opreme.

Kuhinja bo tehnološko urejena v skladu z aktualnimi predpisi in povečanjem kapacitet.

Kuhinja je predvidena za pripravo do 500 obrokov za potrebe šole, vrtca in osebja. Predvideno število zaposlenih je skupaj 42.

Kuhinja bo tehnološko urejena v skladu z aktualnimi predpisi.

Predvidena priprava jedi:

- zajtrk,
- kosila,
- malice.

Energija: elektrika in plin.

Skladišča: večina živil se dobavlja dnevno. Skladišča bodo urejena za max. 3-dnevne zaloge.

Zaposleni v kuhinji: 5 oseb.

### **Tehnološki opis**

Dostop do kuhinjskih prostorov se vrši na zahodni strani objekta preko lokalne ceste. Ob objektu je situirano gospodarsko dvorišče za razkladanje, ekološki otok s posodami za ločeno shranjevanje odpadkov in smeti.

Kuhinjski prostori so projektirani v dveh nivojih in popolnoma ločeni od vseh ostalih prostorov, z lastnim vhodom in dovozom.

Vhod osebja kuhinje je skozi ekonomski vhod.

### **Kratki opis posameznih prostorov in potek dela:**

#### **1. EKONOMSKI VHOD**

Dostavna vozila se razklada pod nadstreškom.

V notranjosti je urejen hodnik za količinski in kakovostni sprejem živil.

#### **2. PISARNA IN ČISTILA**

Ob ekonomskem vhodu v pritličju je nameščena pisarna vodje kuhinje. To je območje, v katero lahko vstopajo vse osebe brez posebnega higienskega režima.

#### **3. SUHO SKLADIŠČE ŽIVIL**

Namenjeno je za shranjevanje vseh živil, katera ne potrebujejo posebnih temperaturnih režimov kot npr.: konzerve, moka, testenine, začimbe, olja, pijača in podobno.

Predvideno je zadostno število regal polic.

#### **4. HLADILNA KOMORA**

Namenjena za shranjevanje živil v temperaturnem režimu +4/+6°C, predvsem zelenjave, sadja, mlečnih izdelkov in delikates.

Živila se shranjujejo v regalih v originalni embalaži.

## 5. ZAMRZOVALNA KOMORA

Namenjena je za shranjevanje vseh originalno zapakiranih zamrznjenih živil v regal policah. Temperaturni režim: od -15° do -22°C.

## 6. PRIPRAVA ZELENJAVE IN SADJA

Prostor za grobo pripravo (npr. lupljenje krompirja) in fino pripravo (pranje in rezanje) zelenjave in sadja. Za to je predvidena miza z dvodelnim koritom in ločeni pult za fino obdelavo. Za rezanje zelenjave je predviden samostojni rezalnik zelenjave.

## 7. PRIPRAVA MESA

Vse sveže meso se dnevno dobavlja polpripravljeno (narezano na manjše kose). Za dnevno shranjevanje je predvidena hladilna omara volumna 600 lit. Za fino končno obdelavo mesa je predvidena delovna miza s koritom. Za mletje manjših količin mesa je predviden samostojni mlin za meso.

## 8. FINA PRIPRAVA

Je namenjena izdelavi raznih namazov, zloženih jedi iz zelenjave in mesa (npr. musaka,.).

V tem območju je predviden tudi sanitarni komplet za umivanje rok z vso potrebno opremo.

## 9. HLADILNIKI

Predvidena sta hladilnika za sveža jajca in sladice. Zraven je hitri ohlajevalnik (s funkcijo zamrzovanja) za ohlajanje termično obdelanih živil.

## 10. PRIPRAVA MOČNATIH IN HLADNIH JEDI

Namenjena je pripravi različnih jedi ali prikuh iz testa in pripravi določenih narezkov za malice in podobno. Za pripravo kašic iz termično obdelane hrane je predviden manjši blender-mikser. Za pripravo pic in sladic se uporablja tudi mobilni pult.

## 11. POMIVANJE KUHINJSKE POSODE

Predvidena je ločena pomivalnica za kuhinjsko posodo, direktno povezana s termično kuhinjo.

Pomivanje posode je ročno (dvodelno korito). Čista posoda se shranjuje v regalu z žičnatimi policami. GN pekači se odlagajo v odprti voziček z vodili.

## 12. TERMIČNA KUHINJA

Namenjena je kuhanju, dušenju, pečenju vseh vrst jedi. Predvideni so štedilniki, prekucne ponve, kotli in parno-konvekcijska peč. Termični elementi se montirajo na betonski podstavek, ki omogoča najvišje možno vzdrževanje higiene. Ob termičnih elementih so predvideni delovni pulti. Nad termičnimi elementi sta predvidena ventilacijska sistema, ki sta obdelana ločeno v projektu prezračevanja.

## 13. PROSTOR ZA SHRANJEVANJE ČISTE POSODE

Po pomivanju se bela posoda (krožniki, skodelice, pribor,...) shranjuje v zaprtih omarah in v pultih.

## 14./15. POMIVALNICA BELE POSODE

Umazano posodo pripeljejo na servirnih vozičkih v območje za umazano posodo. Odpadki se sortirajo ločeno na organske odpadke in ostalo embalažo (npr. od sokov, jogurtov,...). Posoda se pomiva ročno in strojno, za kar je predviden stroj z več programi (hitrosti) in možnostjo vklopa dvojnih pomivalnih črpalk. Za ustrezno pomito posodo in pripravo vode je predvidena lokalna naprava za delno demineralizacijo vode.

### **Generalno:**

Vsa oprema je izdelana iz materialov, primernih za pripravo živil (predvsem iz nerjavečega jekla). Termični elementi morajo biti med seboj povezani tako, da ne prihaja do zamakanja na delovni površini. Pultji so izdelani z zaokroženimi vogali, kar omogoča vzdrževanje visokega nivoja higiene. Delovne površine pultov in miz izdelati v enem kosu.

### **Odpadki:**

Vsi odpadki se ločeno zbirajo.

V prostoru so nameščeni kontejnerji za mešane odpadke, embalažo, papir, steklo in hladilna komora za organske odpadke.

Osebe:

V kuhinji bo zaposlenih 5 oseb, za katere so predvidene ustrezne garderobne omarice in sanitarni prostori – WC in tuš. V tem območju je nameščena tudi omara za čistila in umazani kuhinjski tekstil.