

Titel Kök & Städ		Giltig från 05/01/2022
Dokumenttyp Instruktion	Dokument-id INST-0492	Version 1
Godkännare Ingunn Opheim	Skapare Karin Andersdotter	

## Projekteringskrav Kök & Städ Ingående i Gavlefastigheters projekteringsanvisning

### ALLMÄNNA ANVISNINGAR

- Myndighetskrav ska alltid uppfyllas.
- Minimikrav enl. senast gällande Hus AMA ska innehållas.

Följande gäller för förskolor och skolor:

- Vid nybyggnation ska alltid tillagningskök väljas.
- Vid ombyggnation ska samma verksamhet som finns väljas, om inget annat beslut har fattats.

\* Eventuella avsteg ska kontinuerligt godkännas av byggprojektledaren.

		Inarbetat	Ej aktuellt	Avsteg *
	<b>Anvisningar för Kök och städ i förskola och skola mm</b>			
<b>KS-TF</b>	<b>Tillagningskök – Förskola – 60-120 portioner</b>			
	3 avdelningsförskola eller större - ej tillagningskök för en 2 avdelningsförskola			
<b>KS-TF 1</b>	<b>Personalutrymmen:</b>			
KS TF 1.1	Omlädningsrum skall vara eget till kökspersonalen i den utsträckning det är möjligt.			
KS TF 1.2	Kökspersonalen skall ha plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder – skåp/garderob, kan vara gemensam med övrig personal men då med åtskild förvaring/eget tvådelat skåp			
KS TF 1.3	Utformningen av omlädningsrummet utformas med hänsyn för avskildhet för båda könen.			
KS TF 1.4	Dusch (kan vara gemensam med övrig personal)			
KS TF 1.5	Separat personaltoalett för kökspersonal med handtvätt.			
<b>KS TF 2</b>	<b>Varumottagning och lastkaj (yta ca 10 kvm):</b>			
KS TF 2.1	Ytterdörr, 12000, med fönster, uppställbar (ej öppningsmått)			
KS TF 2.2	Ringklocka / entrésignal			
KS TF 2.3	Ytterbelysning			
KS TF 2.4	Regn och snöskydd			
KS TF 2.5	Utrymme för mottagning av varor			
KS TF 2.6	Utrymme för uppackning			
KS TF 2.7	Plats för returvagnar och backar			
KS TF 2.8	Lättframkomligt utan trösklar			
KS TF 2.9	Skrapgaller utanför varumottaningen om möjligt lika bred som dörren.			
KS TF 2.10	Ev med plats för värmeskåp med eluttag (om maten skall transporteras till ev paviljonger)			

KS TF 2.11	Lastkajen skall förses med påkörningsskydd (om väggmaterialet så kräver).			
<b>KS TF 3</b>	<b>Förrådsutrymmen:</b>			
KS TF 3.1	Torr förrådsutrymme ska finnas. Utrymme för förvaring av torrvaror kan vara separat eller avskild del av köket.			
KS TF 3.2	Kylrum i anslutning till varumottagningen			
KS TF 3.3	Golvränna/spärrbrunn (avlång) utanför kylrummet			
<b>KS TF 4</b>	<b>Renseri:</b> <i>(Behöver inte vara ett separat utrymme OM tvättade produkter används)</i>			
KS TF 4.1	Rotfruktskyl			
KS TF 4.2	Rostfri arbetsbänk med djupa hoar och tappställen			
KS TF 4.3	Plats för potatis skalmaskin som ska stå på vagn eller stativ			
KS TF 4.4	Plats för grönsaksskärare.			
KS TF 4.5	Bred golvbrunn/spärrbrunn			
KS TF 4.6	Elkontakter över bänk			
KS TF 4.7	Vägghylla			
<b>KS TF 5</b>	<b>Köket:</b>			
KS TF 5.1	Köken skall ha fönster för bra dagsljusinsläpp, vara öppningsbara och försedda med insektsnät			
KS TF 5.2	Imkåpor över alla värmeenheter			
KS TF 5.3	Spis med 4 fyrkantiga plattor (ej inbyggnadsplattor)			
KS TF 5.4	Konvektionsugn eller kombiugn (med temperaturmätning). Storlek och antal utreds med hänsyn till antal portioner.			
KS TF 5.5	Mindre ugn enbart för uppvärmning. Storlek på ugn utreds med hänsyn till antal portioner.			
KS TF 5.6	Avlopp och vatten till ugnen			
KS TF 5.7	Kokeri med två fack och med vatten i anslutning			
KS TF 5.8	Rostfria arbetsbänkar med ho och tappställe			
KS TF 5.8	Rostfria avställningsytor			
KS TF 5.9	<b>3 avd:</b> 1 st Kylskåp, om kylrum finns, annars 3 st (förses med centralkyla)			
KS TF 5.10	Frys-skåp 2 st (förses med centralkyla)			
KS TF 5.11	Nedfrysningsskåp, med 5 gejder, (förses med centralkyla)			
KS TF 5.12	Blandmaskin, kräver golvyta och behöver eluttag. (3 avd=20 liter, 4-5 avd 30 liter)			
KS TF 5.13	Förvaringsutrymme för div köksmaterial – rostfritt			
KS TF 5.14	Handtvättstall och flytande tvål (handcellstyrt), pappershanddukar, papperskorg			
KS TF 5.15	Montera upphängning till visp i anslutning till kokeri/spis			
KS TF 5.16	Väggmonterad spolutrustning för solv rengöring			
KS TF 5.17	Rostfria hyllor och lådhurts			
KS TF 5.18	Golvränna/Spärrbrunn			
KS TF 5.19	<b>4 avd:</b> 2 st kylar varav 1 st grönsak/frukt samt 2 st frysar och 1 st kylrum Om ej kylrum finns öka med 2 st kylar men då behöver det finnas plats för mjölkförvaring på respektive avdelning.			
KS TF 5.20	Plats för småel (tex elvispar, accistenter, kaffebryggare odyl)			
KS TF 5.21	Uttag med timer för vattenkokare			
KS TF 5.22	Nyckelbrytare för värmeapparater			
KS TF 5.23	Separat mätning av verksamhetens el i köket. Se Projekteringskrav Energi			
<b>KS TF 6</b>	<b>Diskrum:</b>			
KS TF 6.1	Diskmaskin med automatisk huvlyft inkl diskband med lättåtkomlig avstängningsknapp			
KS TF 6.2	Inmatningsbänk med spolbasäng (stor ho, duschpistol och utmatningsbänk och underliggande hyllor)			
KS TF 6.3	Utrymme för smutsig och rent disk gods			
KS TF 6.4	Disk korgvagn			
KS TF 6.5	Handtvättstall och tappställe för varmt och kallt vatten strategiskt placerad vid beredning och diskrum.			
KS TF 6.6	Plats för vått och torrt avfall samt matavfall. (komposterbart avfall)			
KS TF 6.7	Golvränna/Spärrbrunn			



<b>KS TG</b>	<b>Tillagningskök Grundskola</b>			
<b>KS TG 1</b>	<b>Personalutrymmen:</b>			
KS TG 1.1	Omklädningsrum skall vara eget till kökspersonalen i den utsträckning det är möjligt.			
KS TG 1.2	Skall ha plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder – skåp/garderob, kan vara gemensam med övrig personal men då med åtskild förvaring/eget tvådelat skåp			
KS TG 1.3	Utformningen av omklädningsrummet utformas med hänsyn för avskildhet för båda könen.			
KS TG 1.4	Dusch (kan vara gemensam med övrig personal)			
KS TG 1.5	Separat personaltoalett för kökspersonal med handtvätt.			
<b>KS TG 2</b>	<b>Varumottagning och lastkaj (yta ca 10 kvm):</b>			
KS TG 2.1	Ytterdörr, 12000, med fönster, uppställbar			
KS TG 2.2	Ringklocka / entrésignal			
KS TG 2.3	Ytterbelysning			
KS TG 2.4	Regn och snöskydd, skärmtak			
KS TG 2.5	Utrymme för mottagning av varor			
KS TG 2.6	Utrymme för uppackning			
KS TG 2.7	Plats för returvagnar och backar			
KS TG 2.8	Lättframkomligt utan trösklar			
KS TG 2.9	Skrappaller utanför varumottaningen om möjligt lika bred som dörren.			
KS TG 2.10	Ev med plats för värmeskåp med eluttag (om maten skall transporteras till ev paviljonger)			
KS TG 2.11	Lastkajen skall förses med påkörningsskydd (om väggmaterialet så kräver).			
<b>KS TG 3</b>	<b>Förrådsutrymmen:</b>			
KS TG 3.1	Torrfförrådsutrymme ska finnas. Utrymme för förvaring av torrvaror kan vara separat eller avskild del av köket.			
KS TG 3.2	Kylrum i anslutning till varumottagningen			
KS TG 3.3	Frysrum i anslutning till varumottagningen			
KS TG 3.4	Golvränna/spärrbrunn (avlång) utanför kylrummet			
<b>KS TG 4</b>	<b>Renseri: (Behöver inte vara ett separat utrymme OM tvättade produkter används)</b>			
KS TG 4.1	Rotfruktskyl			
KS TG 4.2	Rostfri arbetsbänk med djupa hoar och tappställen			
KS TG 4.3	Plats för potatis skalmaskin som ska stå på vagn eller stativ			
KS TG 4.4	Plats för grönsaksskärare.			
KS TG 4.5	Golvränna/spärrbrunn			
<b>KS TG 5</b>	<b>Köket:</b>			
KS TG 5.1	Köken skall ha fönster för bra dagsljusinsläpp, vara öppningsbara och försedda med insektsnät			
KS TG 5.2	Imkåpor över alla värmeenheter			
KS TG 5.3	Spis med 4 fyrkantiga plattor (ej inbyggnadsplattor)			
KS TG 5.4	Konvektionsugn eller kombiugn (med temperaturmätning). Storlek och antal utreds med hänsyn till antal portioner.			
KS TG 5.5	Mindre ugn enbart för uppvärmning. Storlek på ugn utreds med hänsyn till antal portioner.			
KS TG 5.6	Avlopp och vatten till ugnen			
KS TG 5.7	Kokeri med två fack och med vatten i anslutning			
KS TG 5.8	Rostfria arbetsbänkar med ho och tappställe			
KS TG 5.9	Rostfria avställningsytor			
KS TG 5.10	Kylskåp (förses med centralkyla)			
KS TG 5.11	Frysskåp (förses med centralkyla)			
KS TG 5.12	Nedfrysningsskåp (förses med centralkyla)			
KS TG 5.13	Blandmaskin, kräver golvyta och behöver eluttag.			
KS TG 5.14	Förvaringsutrymme för div köksmaterial – rostfritt )			
KS TG 5.15	Handtvättstall och flytande tvål (handcellstyrt), pappershanddukar, papperskorg			

KS TG 5.16	Montera upphängning till visp i anslutning till kokeri/spis			
KS TG 5.17	Väggmonterad spolustrutning för solvrengring			
KS TG 5.18	Rostfria hyllor och lådhurts			
KS TG 5.19	Golvränna/Spärrbrunn			
KS TG 5.20	Plats för småel (tex elvispar, accistenter, kaffebyggare ody)			
KS TG 5.21	Uttag med timer för vattenkokare			
KS TG 5.22	Nyckelbrytare för värmeapparater			
KS TG 5.23	Avskilt allergikök med förvaring och tillagning (behöver ej vara ett separat rum)			
KS TG 5.24	Värmeskåp inbyggd mellan kök och matsal			
<b>KS TG 6</b>	<b>Diskrum:</b>			
KS TG 6.1	Diskmaskin med automatisk huvlyft inkl diskband med lättåtkomlig avstängningsknapp			
KS TG 6.2	Inmatningsbänk med spolbasäng (stor ho, duschpistol och utmatningsbänk och underliggande hyllor)			
KS TG 6.3	Granuldisk / grovdisk			
KS TG 6.4	Utrymme för smutsig och rent diskgoods			
KS TG 6.5	Diskkorgvagn			
KS TG 6.6	Plats för vått och torrt avfall samt matavfall. (komposterbart avfall)			
KS TG 6.7	Handtvätsställ och tappställe för varmt och kallt vatten strategiskt placerad vid beredning och diskrum.			
KS TG 6.8	Golvränna/Spärrbrunn			
<b>KS TG 7</b>	<b>Städutrymme:</b>			
KS TG 7.1	Hyllplan			
KS TG 7.2	Upphängningskrok för städredskap			
KS TG 7.3	Utslagsho			
KS TG 7.4	Utrymme, med eluttag, för kombimaskin (skurmaskin)			
KS TG 7.5	Städutrymme kan samordnas med övrig verksamhet. Det bästa är om kök får eget städ.			
KS TG 7.6	Tvättmaskin			
KS TG 7.7	Torkmaskin			
KS TG 7.8	Separat mopptvättmaskin med luddlåda, samordnas med verksamheten.			
KS TG 7.9	Utslagsvask			
KS TG 7.10	Bred, lång golvbrunn			
KS TG 7.11	Städvagn - längd 116 x bredd 68 x höjd 112- ska få plats i städutrymmet.			
KS TG 7.12	Skurmaskin längd 120 x bredd 40. Ska städmaskin förvaras och laddas i städutrymmet måste ventilationen anpassas.			
KS TG 7.13	El-uttag.			
KS TG 7.14	Hyllor, krokar, städustrutning, skåp			
<b>KS TG 8</b>	<b>Soprum / Sophus/ Sopskåp:</b>			
KS TG 8.1	Kran med slang för rengöring i närheten eller vid soprum.			
KS TG 8.2	Belysning			
KS TG 8.3	Ventilation			
KS TG 8.4	Källsortering i olika fraktioner.			
KA TG 8.5	Samråd ska ske med Gästrike Återvinnare när det gäller storlek, utformning, placering och angöring.			
<b>KS TG 9</b>	<b>Övrigt:</b>			
KS TG 9.1	Dörrkarmar förses med rostfria plåtkanter			
KS TG 9.2	3 fas till de större köksmaskinerna			
KS TG 9.3	Elkontakter placeras ej för nära golv då golven spolas vid rengöring			
KS TG 9.4	Beakta flödet logistiken			
KS TG 9.5	Bra belysning			
<b>KS TC 10</b>	<b>Café</b>			
KS TC 10.1	Café för skolverksamheten måste beakta vilken hantering som är tänkt, viken typ av produktion ska ske i caféet. Eller ska produkterna förberedas i närliggande kök? Hur ska disken hanteras?			

