

TEHNOLOGIJAS DAĻA

Saskaņā ar projektēšanas uzdevumu izstrādāts tehnoloģisko iekārtu izvietojuma projekts **pirmskolas izglītības iestādes ēdnīcai un veļas mazgātavai Rožu ielā 35, Mārupē.**

Tehnoloģiskais projekts veikts atbilstoši spēkā esošiem valsts standartiem, normām un noteikumiem, sanitārajām, sprādziena un ugunsdrošības prasībām.

Ēdnīcas zāle, virtuves telpas un veļas mazgātava izvietotas ēkas pirmajā stāvā. Ēdnīca sastāv no sekojošām telpām:

- Zāle 132 vietām;
- virtuve kā vienota telpa ar karsto zonu, auksto ēdienu sagatavošanas zonu, virtuves trauku mazgāšanas zonu un servēšanas zonu;
- dārzeņu pirmapstrādes telpa / noliktava;
- gaļas un zivju sagatavošanas zona;
- galda trauku mazgātavas zona;
- aukstuma kamera;
- sauso produktu noliktava;
- personāla ģērbtuve ar sanmezglu un dušu;
- apkopējas inventāra skapis;
- veļas mazgātava.

Pirmskolas izglītības iestādē ir 250 bērni un 35 cilvēku personāls. Ēdināšana paredzēta 2 maiņās. Vienai mazākajai grupīnai ēdienu piegādā uz grupas telpu.

Virtuves telpās tehnoloģiskās iekārtas izvietotas atbilstoši telpu funkcijai un sanitārajām prasībām, ievērojot pasūtītāja vēlmēs.

Ēdnīcas virtuvē ēdienus gatavo no izejvielām un pusfabrikātiem. Produktus piegādā katru dienu, nav paredzēta produktu ilgstoša uzglabāšana. Piegādātos produktus izvieto noliktavās, aukstuma kamerā, ledusskapjos un saldētavā.

Dārzeņu sagatavošanas / noliktavas telpā paredzēta sakņu pirmsapstrāde – mizošana, mazgāšana. Šim nolūkam uzstādāma sakņu tīrāmā mašīna un galds ar 2 izlietnēm, kā arī palete un plaukti dārzeņu uzglabāšanai.

Gaļas–zivju sagatavošanas zonā paredzēts aukstais galds, saldētava, galds ar izlietni, gaļas maļamā mašīna un sienas plaukts.

Karstajā zonā paredzēta elektriskā tvaika krāsns, elektriskā plīts ar 4 sildvirsmām un cepeškrāsni, elektriskais vārāmais katls 100 ltr, ar maisītāju, elektriskā paceļamā panna 100 ltr. un darba virsma. Virs siltajām iekārtām uzstādāma tvaiku nosūces iekārta.

Aukstajā zonā paredzēts aukstais galds, galds ar izlietni, universālais mikseris, putotājs un gastronomisko produktu griezējs.

Servēšanas zona ir daļēji apvienota ar auksto zonu un tajā paredzēts marmits gatavai produkcijai, darba galds – skapis maizei, sienas plaukti tīrajiem traukiem. Uz grupām vedamo ēdienu novieto uz servisa ratiem.

Virtuves trauku mazgāšanas zonā plānots galds ar 2 izlietnēm un plaukti trauku novietošanai.

Galda traukus no ēdamzāles novāc personāls un nogādā trauku mazgātavā.

Trauku mazgātavā paredzēta kupola trauku mazgājamā mašīna, netīro trauku šķirošanas galds, priekšmazgāšanas galds ar 2 izlietnēm un augstspiediena dušu, servisa galds, sienas plaukti un trauku plaukti. Trauku mazgāšanai un skalošanai tiks izmantoti speciāli tam paredzēti līdzekļi. Virs trauku mašīnas uzstādāma tvaiku nosūce.

Taru nav paredzēts mazgāt uz vietas. To pēc iztukšošanas atdos piegādātājam.

Pirmskolas izglītības iestādē būs trīs ēdienreizes: brokastis, pusdienas un launags (ēdienkarti, kas atbilst LR Veselības ministrijas izstrādātajām prasībām, sastāda iestādes virtuves tehnologs vai medicīnas māsa). Paredzēts ēdināt arī pirmskolas izglītības iestādes personālu.

Ēdnīcas sortiments: brokastīs – putra un silts dzēriens (tēja vai kakao); pusdienās - dārzeņu / gaļas zupa, otrais ēdiens, kas sastāv no gaļas, putnu gaļas vai zivs, kartupeļiem vai makaroniem, vai

rīsiem, griķiem un salātiem, svaigi augļi vai kompots; launagā – dzēriens un sviestmaize vai bulciņa, vai pārsļas, vai svaigi augļi. Personāls ēd līdzīga sortimenta ēdienu, tikai porcijas ir lielākas.

Pirmskolas izglītības iestādē paredzēta arī **veļas mazgātava**, kurā tiks mazgāti, žāvēti un gludināti dvieļi, personāla maiņas tērpi, galdauti un salvetes. Gultas veļu atdos centralizētai mazgāšanai.

Veļas mazgātavā izvietota 1 veļas mazgājamā mašīna, 1 veļas žāvētājs, veļas gludināšanas rullis, gludināšanas galds ar tvaika gludekli, skapis mazgāšanas līdzekļiem, ratiņi netīrai veļai, plaukti tīrai veļai un roku mazgājamā izlietne.

Tīrā veļas uzglabāšana paredzēta atsevišķā telpā.

TEHNISKIE RĀDĪTĀJI

Uzstādītas elektriskās siltumiekārtas.

Inženiertehniskās komunikācijas tehnoloģiskajām iekārtām pievadītas saskaņā ar to izvietojuma plānu un iekārtu tehniskajiem rādītājiem.

Virtuvē paredzētas profesionālas, mūsdienīgas mehāniskās, siltuma un aukstuma iekārtas. Visi ražošanas procesi būs mehanizēti. Visas ražošanas virsmas no nerūsējošā tērauda.

Virtuves un palīgtelpu sienas (min. H=1,8m) un grīdas paredzēts izklāt ar higiēniskām, viegli tīrāmām keramikas flīzēm. Grīdas aprīkojamas ar hidroizolāciju. Ražošanas telpu augstums – 3,0 m.

Pie siltumiekārtām (Poz. 2. un 3.) grīdā iebūvējamas teknes ar trapiem. Tās pārklātas ar nerūsējoša materiāla restēm grīdas līmenī. Teknes izgatavojamas no nerūsējoša tērauda, 5-10cm dziļas, ar slīpumu uz trapu.

Ražošanas telpās izbūvēti trapi grīdā un uzstādītas izlietnes roku mazgāšanai.

Telpu apgaismojums kombinēts – gan mākslīgs, gan dabīgs. Telpu apkure – centrālā.

Telpās paredzama piespiedu nosūces un pieplūdes ventilācija, kā arī dabīgā ventilācija. Virs siltajām iekārtām virtuvē un virs trauku mazgājamās mašīnas trauku mazgātuvē jāuzstāda tvaika nosūces iekārtas. Aprēķinātais gaisa daudzums nodrošina komfortablus darba apstākļus virtuvē.

Pirmskolas izglītības iestādes ēdnīcas virtuvē ir aukstā un karstā ūdens pievads no novada ūdens apgādes sistēmas.

Ēdnīcas kanalizācija ir centralizēta un atsevišķi atdalīta sadzīves no saimnieciskās. Ražošanas notekūdeņi pieslēdzas kanalizācijai pēc tauku uztvērēja. Kanalizācija ir saistīta ar novada kanalizācijas tīklu.

Izstrādāja:

/Dita Saule/