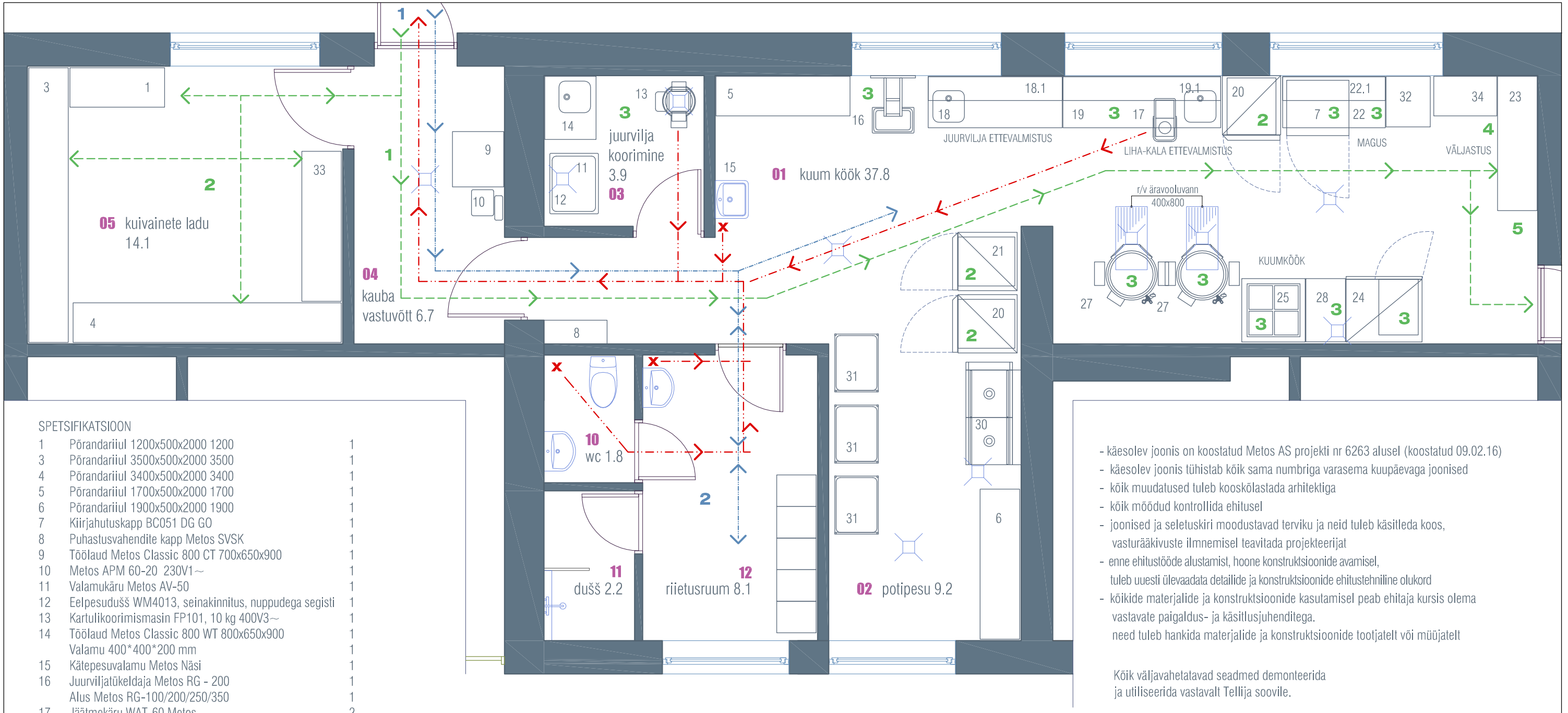

SPETSIFIKATSIOON

1	Põrandariiul 1200x500x2000 1200	1
3	Põrandariiul 3500x500x2000 3500	1
4	Põrandariiul 3400x500x2000 3400	1
5	Põrandariiul 1700x500x2000 1700	1
6	Põrandariiul 1900x500x2000 1900	1
7	Kiirjahutuskapp BC051 DG GO	1
8	Puhastusvahendite kapp Metos SVSK	1
9	Töölaud Metos Classic 800 CT 700x650x900	1
10	Metos APM 60-20 230V1~	1
11	Valamukäru Metos AV-50	1
12	Eelpesudušš WM4013, seinakinnitus, nuppudega segisti	1
13	Kartulikoorimismasin FP101, 10 kg 400V3~	1
14	Töölaud Metos Classic 800 WT 800x650x900	1
	Valamu 400*400*200 mm	1
15	Kätepesuvalamu Metos Näsi	1
16	Juurviljatükeldaja Metos RG - 200	1
	Alus Metos RG-100/200/250/350	1
17	Jäätmekäru WAT-60 Metos	2
18	Töölaud Metos Classic 800 WT 1700x650x900	1
	Valamu 400*400*200 mm	1
18.1	Lauariiul 1700x300x1400 1700	1
19.1	Lauariiul 2000x300x1400 2000	1
19	Töölaud Metos Classic 800 WT 2000x650x900	1
	Valamu 400*400*200 mm	1
20	Külmkapp OLEMASOLEV	2
21	Sügavkülmkapp Metos More GNF 740R L1 rst	1
22.1	Lauariiul 1300x300x1400 1300	1
22	Töölaud Metos Classic 800 CT 1300x650x900	1
23	Põrandariiul 1700x500x1800 1700	1
24	Kombiahi CKES T10B Gastrosteam	1
25	Pliit OLEMASOLEV	1
27	Metos katel Viking Combi60E segajaga 60l	2
28	Töölaud Metos Classic 800 CT 500x800x900	1
30	Eelpesusektsioon Nordien 700-6-3	1
31	Plaatkäru SET-75/2 Metos	3
32	Universaalajam OLEMASOLEV	1
33	Põrandariiul 1900x500x2000 1900	1
34	Põrandariiul 800x500x2000 800	1

- käesolev joonis on koostatud Metos AS projekti nr 6263 alusel (koostatud 09.02.16)
- käesolev joonis tühistab kõik sama numbriga varasema kuupäevaga joonised
- kõik muudatused tuleb kooskõlastada arhitektiga
- kõik mõõdud kontrollida ehitusel
- joonised ja seletuskiri moodustavad terviku ja neid tuleb käsitleda koos, vasturääkivuste ilmnemisel teavitada projekteerijat
- enne ehitustööde alustamist, hoone konstruktsioonide avamisel, tuleb uuesti ülevaadata detailide ja konstruktsioonide ehitustehniline olukord
- kõikide materjalide ja konstruktsioonide kasutamisel peab ehitaja kursis olema vastavate paigaldus- ja käsitlusjuhenditega. need tuleb hankida materjalide ja konstruktsioonide tootjatelt või müüjatelt

Kõik väljavahetatavad seadmed demonteerida
ja utiliseerida vastavalt Tellija soovile.

KÖÖGI TEHNOLOOGILISED ETAPID

1. Tooraine vastuvõtt toimub lao ees olevas koridoris, kust tooraine läheb otse kööki. Ostetakse ainult minimaalselt vajalik kogus. Toiduainete tellimine toimub 2-3 korda nädalas ning kohaletoomine iga päev.
2. Toidukauba ladustamine ja säilitamine toimub vastavalt tootja poolt määratud tingimustele. Kiiresti riknevat ja külmutatud toitu hoitakse vastavalt sügavkülmikutes või külmkappides. Kuivaineid selleks ettenähtud riiulitel, puu ja juurvilju hoitakse laoruumis. Korraldatakse tooraine varude õige ringlus (printsiip: varem sisse, varem välja). Ladudes hoitakse puhtust ja korda, järgitakse kahjurputukate ja näriliste elutegevuse ilmnemist. Kontrollitakse jahutuskappide ja sügavkülmkappide korrasolekut, mõõdetakse nende töötemperatuuri. Külmkappidesse paigutatud toit on kinnises pakendis või suletud nõudes. Välditakse toore ja termiliselt töödeldud toidu üheskoos hoidmist.
3. Toiduainete ettevalmistamine hõlmab liha ja kala tükeldamist vastavalt märgistatud töötlemislaual (kasutame puhast fileed). Juur- ja puuviljade pesemine, puhastamine, tükeldamine toimub vastavalt märgistatud töötlemislaual. Kuumtöötlemist tangainete pesemist, paisutamist, võileivade valmistamine selleks märgistatud laual jms. Seejuures töödeldakse toorest ja kuumtöödeldud toitu eraldi, kasutades selleks erinevaid seadmeid ja töövahendeid. Ettevalmistusaega ja toidu hoidmise aega toatemperatuuril lühendatakse miinimumini.
4. Vahesäilitamine – enne toidu väljastamist tarbijatele, toimub toidukoguste kaalumine vastavatesse anumatesse ja asetatakse toiduväljastamise riiulile.
5. Edastamine tarbijateni - toitu hoitakse enne serveerimist kinnistes, ainult selleks ettenähtud nõudes. Õpetaja abid võtavad enne söögiaja algust toidu ja viivad rühmadesse.
6. Prügikaste tühjendatakse 1 kord päevas (vajadusel tihedamini) tööpäeva lõpus.

TOIDU, JÄÄTMETE JA TÖÖTAJATE LIIKUMISTEED

TOIT
1 - toidu vastuvõtt
2 - säilitamine
3 - töötlemine
4 - vahesäilitamine
5 - edastamine tarbijateni

JÄÄTMED
x - prügikastid
- väljaviimistee

TÖÖTAJAD
1 - töö juurde sisenemine
2 - riietusruum

muut.	arv	muudatuse kirjeldus	kuupäev	allkiri

RTG PROJEKTBÜROO
EP10385231-0001 Kvaliteedi juhtimissüsteem ISO 9001
Sõbra 54 Tartu 50106 Eesti tel 733 3170
info@rtgprojekt.ee www.rtgprojekt.ee

joonis	KÖÖGI TEHNOLOOGILINE PLAAN	töö nr	43/2015
objekt	LASTEAED RUKKILILL. HOONE OSALINE REKONSTRUEERIMINE	staadium	PP
aadress	SEPA 18, ROPKA, TARTU	kuupäev	31.03.2016
tellija	LV LINNAVARADE OSAKOND	fail	Rukkilill_PP A.1
projekti juht	ALAR PEEDO	mõõtkava	1:50
arhitekt	JELENA BELJAJEVA	joonise nr	A_1.05
		muut	