

# 주방 및 식당 설계 검토 보고서

---

## 1. 프로젝트 개요

### 1.1 건물 개요

- 시설 규모: 10층 규모 요양시설
- 설계 대상: 3층 주방 및 식당
- 운영 계획: 월 5-10명 단계적 입소

### 1.2 급식 운영 계획

- 일일 최대 급식 인원
  - 어르신: 200명 × 3식 = 600식/일
  - 직원: 100명 × 1식(점심) = 100식/일
  - 총 처리 필요 식수: 700식/일

## 2. 공간 현황

### 2.1 면적 분석

- 전체 가용 면적: 80.69㎡
- 세부 공간 구성
  - 식당: 19.13㎡ (4300 × 4450mm)
  - 주방: 61.56㎡ (L자형 구조)
    - 구역 A: 8400 × 4450mm
    - 구역 B: 2150 × 6500mm
    - 구역 C: 2000 × 5100mm

### 2.2 공간 특성

- L자형 주방 구조로 공간 효율성 확보 가능
- 보조주방 사용 불가, 단일 출입구 구조

## 3. 현안 및 문제점

### 3.1 공간 관련

- 식당 면적 협소 (직원 식사 분산 필요)
- 주방 설비 배치를 위한 세부 공간 계획 필요
- 주방 내 작업 동선 구획 필요

### 3.2 동선 관련

- 출입구 단일화로 인한 동선 혼잡 예상
  - 식자재 반입
  - 배식카트 이동
  - 직원 출입

- 폐기물 처리
- 청결/오염 동선 분리 필요

## 4. 필요 설비 검토

### 4.1 필수 설치 설비

- 취사 설비
  - 대형 취사기 (100인용 2-3대)
  - 대형 국솥 (100인용 2대)
- 전처리 설비
  - 세척/전처리 싱크대
  - 작업대
- 보관 설비
  - 대형 냉장고/냉동고
  - 식자재 보관장
- 세척 설비
  - 식기 세척기
  - 세척 싱크대

### 4.2 공간 요구사항

- 배식 준비 공간
- 카트 대기 공간
- 작업자 이동 통로
- 위생 설비 공간

## 5. 개선 필요사항

### 5.1 단기 개선사항

- 주방 설비 배치 계획 수립
- 식당 운영 시간 분산 계획
  - 2-3타임 운영 검토, 시간대별 수용 인원 조정

### 5.2 중장기 개선사항

- 추가 출입구 설치 검토
- 동선 분리 방안 수립
- 설비 단계적 도입 계획 수립

## 6. 향후 논의 필요사항

- 주방 설비 상세 배치안
- 식당 테이블 배치안
- 조리 인력 운영 계획
- 배식 동선 세부 계획
- 예산 검토