



<b>1.</b>	<b>PRŮVODNÍ ČÁST</b>	<b>4</b>
1.1	Identifikační údaje	4
1.2	Záměr zadavatele	5
1.3	Předpokládaná provozní kapacita	5
<b>2.</b>	<b>TECHNICKÁ ČÁST</b>	<b>5</b>
2.1	Výchozí podklady	5
2.2	Předmět projektové dokumentace	5
2.3	Stručný popis stavby	5
2.4	Dispoziční řešení	5
2.4.1	Popis stávajícího stavu	5
2.4.2	Šatny a sociální zázemí a úklidová komora	5
2.4.3	Skladové zázemí	5
2.4.4	Přípravny	6
2.4.5	Kuchyně	6
2.4.6	Umývárna provozního nádobí	6
2.4.7	Umývárna stolního nádobí	6
2.4.8.	Odpadové hospodářství	7
2.4.9.	Stravování pro děti v MŠ	7
2.5.	Požadavky na profese	8
2.5.1	Požadavky na stavbu	8
2.5.2	Požadavky na ZTI	8
2.5.3	Požadavky na elektro	9
2.5.4	Požadavky na VZT	9
<b>3.</b>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</b>	<b>10</b>
<b>4.</b>	<b>Pracovní prostředí</b>	<b>10</b>
<b>5.</b>	<b>ZÁVĚR</b>	

## **Přílohy:**

Specifikace zařízení gastro

;

Výkresy:

ZŠ Lány – stávající stav

ZŠ Lány – dispozice technologických zařízení

ZŠ Lány – dispozice přípojek elektro

ZŠ Lány – dispozice přípojek ZTI

ZŠ Lány – požadavky na VZT

ZŠ Lány – požadavky na stavbu

# 1. Průvodní část

## 1.1 Identifikační údaje

Akce : **ZÁKLADNÍ ŠKOLA Charlotty Garrigue Masarykové  
Školní 93 , Lány**

Část : **GASTROTECHNOLOGIE**

Zadavatel: **Obec Lány, Masarykovo náměstí 9  
27061 Lány**

Projektant gastrotechnologie : **Arda spol. s r.o.**  
Londýnská 123/17, Liberec 11, 460 11

**Zodpovědný projektant :** Ing. Přemysl Břenek  
**Vypracoval :** **Ing.Arch.Tereza Pištěková**

**Druh dokumentace :** DRS  
**Datum :** 04/2025

## 1.2 Záměr zadavatele

Záměrem zadavatele je rekonstrukce stravovacího provozu tak, aby odpovídal platným zákonům a normám ČR.

## 1.3 Předpokládaná provozní kapacita

Typ provozu	kuchyně pro stravování školy (260 žáci, zaměstnanci ) včetně cizích strávníků (30 ) a mateřské školky (50 )
Kapacita provozu	do 400 jídel Kapacita jídelny 56 míst
Sortiment	obědy , teplé a studené nápoje hotová jídla včetně polévek, svačinky pro školní i předškolní děti
Energie pro gastrotechnologie	el. energie, předpokládaný instalovaný příkon elektro –112 kW za součinnosti 0,5 -56 kW ( příkon pouze pro gastrotechnologie, bez nároku na osvětlení, ohřev vzduchu, TUV, topení MaR a VZT)
Počet zaměstnanců :	6 zaměstnanců

# 1. Průvodní část

## 2.1 Výchozí podklady

Výchozími podklady pro zpracování tohoto projektu byly : - prohlídka a zaměření v místě  
- požadavky zadavatele

## 2.2 Předmět projektové dokumentace

Předmětem této projektové dokumentace je rekonstrukce stravovacího provozu v Základní škole Lány

## 2.3 Stručný popis stavby

Účelem této technické zprávy dokladované k projektové dokumentaci je popsat technické a provozní řešení stravovacího provozu. Kuchyně včetně zázemí je umístěna v 1.N.P. základní školy.

Navrhované dispoziční řešení je dáno technickými možnostmi budovy a nutností dodržet hygienické normy, požadavky bezpečnosti práce a podmínky provozu.

## 2.4 Dispoziční řešení

Dispozičně je celý stravovací provoz umístěn do 1.N.P.

Provoz má samostatný zásobovací vstup z ulice, personál má přístup ze školy. Zázemí a kuchyně jsou navrženy tak, aby bylo vyloučeno křížení čistého a nečistého provozu a aby vše na sebe logicky navazovalo.

Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby příprava pokrmů probíhala dle platných hygienických a provozních předpisů.

Jídelna má samostatný vstup jak pro žáky, tak i pro cizí strávníky .

Navržená dispozice v maximální míře respektuje stávající prostory a jejich členění tak, aby nutné stavební úpravy byly co nejmenší s ohledem na již proběhlou rekonstrukci objektu.

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení jsou patrné z výkresové dokumentace.

### 2.4.1 Popis stávajícího stavu

Poslední rekonstrukce stravovacího provozu proběhla v roce 1997 , původní kapacita se tehdy zvýšila ze 150 na 200 obědů denně . Kuchyně začala zajišťovat i stravování předškolních dětí v blízké MŠ . Postupně byla rozšířena i jídelna ze 40 míst na dnešních 64 míst .

Objekt , ve kterém je kuchyně umístěna , byl nedávno zateplen a byla vyměněna okna. Stav kuchyně odpovídá běžnému opotřebením, podlaha je spádovaná, chybí však odvodnění ( podlahové žlaby před kotlem, pánví,atd ) , kuchyně nemá funkční VZT . kromě toho je i nedostatečný el. příkon ( 80 A ) , který je důležitý zejména pro moderní technologie . Většina technologických zařízení byla v minulosti vyměněna,ale kapacitně neodpovídají nebo jsou poruchová . Kuchyně je vybavena nerezovými pracovními stoly, ale dispoziční řešení neodpovídá dnešním hygienickým a provozním požadavkům na stravování. V novém návrhu je část stávajícího zařízení.

### 2.4.2. Šatna a sociální zázemí pro personál

Šatna personálu se přesouvá , bude vybavena šatními skříňkami, kde se personál převlékne a odděleně uloží své civilní oblečení. Součástí šatny je sprcha a umyvadlo. Personální WC zůstává stávající , přístup je ze zásobovací

chodby před kuchyní personálu – je zde přístup denního světla a prostor je vybaven kuchyňskou linkou s dřezem, jídelním stolem se židlemi a pračkou na praní ubrusů a kuchyňského textilu.

Výlevka pro úklid provozu bude umístěna v zádveři šatny .

Prostory je nutno řádně odvětrat.

Pro výkon administrativních prací je určena stávající kancelář , přístupná z kuchyně

### **2.4.3 Příjem a skladové zázemí :**

Příjem zboží probíhá přes zásobovací vstup vstupní chodbou.

Skladové zázemí tvoří stávající sklad potravin Sklad potravin bude vybaven chladicími skříněmi, mrazicí skříní komaxitovými skladovými regály a příjmovou vahou . Místnost bud technicky větrána .

### **2.4.4 Přípravny :**

#### **Hrubá příprava zeleniny**

Hrubá příprava zeleniny je stavebně oddělena od ostatních prostor , je přístupná ze zásobovací chodby Zde je zelenina zbavena nečistot a slupek a následně je v uzavřených nádobách převezena do přípravný čisté, která je již součástí provozu. Pracoviště je vybaveno umyvadlem , pracovním stolem s dřezem a škrabkou .doplňen je podlahový žlab s nerezovým pororoštem do L pro odvodnění škrabky. Místnost bude technicky odvětrána  
Sklad zelenin a brambor ( v suterénu školy ) zůstává stávající .

#### **Příprava masa :**

Příprava je samostatný provozní úsek přímo kuchyni. Je vybavena dřezem, pracovními plochami a lednicí.

Nad pracovní plochou jsou zavěšeny nástěnné police.

Je zde umyvadlo s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití. Zde bude zpracováno maso ke konečné tepelné úpravě.

#### **Čistá příprava zeleniny:**

Příprava je samostatný provozní úsek přímo v kuchyni. Je vybavena dřezem, umyvátkem a a pracovními stoly. Zde bude připravována zelenina pro potřeby teplé a svačinky pro MŠ a školu

Nad pracovní plochou je zavěšena nástěnná skříňka

#### **Příprava těst:**

Příprava je samostatný provozní úsek v kuchyni. Je vybavena stávajícím chlazeným pracovním stolem Bude využit stávající univerzální robot

### **2.4.5 Kuchyně a výdej**

Prostor kuchyně slouží ke konečné tepelné úpravě a kompletaci pokrmů. Přímo navazuje na přípravný.

Varná technologie je umístěna tak, aby bylo možno v maximální míře zachovat původní dispozici, soustředit energetické přípojky a usnadnit práci personálu.

Varný blok je vybaven stávajícím el.sklokeramickým sporákem, el.kotlem 80 l a sklopnou pánví 100 l, před kterými bude osazen podlahový žlab s nerez roštem . Nově bude instalována el. multifunkční pánev 2x25 l

Mezi technologiemi ve varném bloku jsou umístěny neutrální pracovní plochy. Varný blok je rozdělen polopříčkou

Navazuje sestava 2 el.konvektomatů 2x10 + 6 GN 1/1

Nad varným blokem a konvektomaty budou instalovány vzduchotechnické zákryty s osvětlením a tukovými filtry.

Navazuje sestava 2 el.konvektomatů

Před konvektomaty je prac.stůl pro porcování a kompletaci pokrmů

Výdej přímo navazuje na samotnou kuchyň.

V dosahu je i umyvadlo s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou.

Hotové pokrmy jsou v prostoru výdeje v gastronádobách uloženy do stávajícího vyhřívaného výdejního stolu, doplněn je výdejní vozík s vodní lázní 2 GN 1/1 a teplá skříň 15 GN 1/1 odkud jsou vydávány. Talíře jsou uloženy p pojízdňm vyhřívaném zásobníku .

Výdej jídel tvoří - obslužná část - pokrmy jsou vydávány přes výdejní okno obsluhou  
Samoobslužná část – výdejní pult se zásobníkem na podnosy a příbory , vodní lázní HN 1/1 na polévku , ) chlazená vana 2 GN 1/1 s hyg.zákrytem na zeleninové saláty , ovoce a nápojový automat se zásobníkem na koše se sklenicemi

V jídelně je 56 míst k sezení.

V jídelně jsou pro strážníky k dispozici umyvadla pro umytí rukou .

#### **2.4.6 Umývárna provozního nádobí**

Umývárna provozního nádobí je zachována ve stávajícím umístění. Umývárna je vybavena mycím stolem s dřezem s předoplachovou sprchou a s novými odkládacími plochami. Pro uložení čistého nádobí slouží nový regál a vozík na GN .

#### **2.4.7 Umývárna stolního nádobí**

Umývárna stolního nádobí je nově zřízena v návaznosti na jídelnu a výdej jako oddělený provozní úsek. Použité nádobí na pondosu je strážníkem odloženo do vozíku

Použité nádobí je na třídícím stole zbaveno hrubých nečistot a zbytků, následně v předoplachovém dřezu tlakově očištěno vodou. Dále postupuje do průběžné myčky, kde je dokonale zajištěno mytí a dezinfekce.

Čisté nádobí obsluha ukládá do polic v pracovních stolech. Nad myčkou je instalován VZT zákryt .Vod por myčku a konvektomaty je upravena ve změkčovači, který bude umístěn v prostoru výdeje pod stolem

Zbytky jídel z obou umýváren, případně i z přípravny budou ukládány do pojízdné nádoby na odpady pod třídícím stolem v umývárně stolního nádobí. Po skončení činnosti budou odpady vyneseny do skladu na bioodpad.

V suterénu školy .

#### **2.4.8 Odpadové hospodářství**

Zůstává stávající – nádoby na komunální odpad včetně bioodpadu jsou umístěny v suterénu školy , přístupné z venkovního prostoru a jsou pravidelně vyváženy .

#### **2.4.9. Stravování pro děti v MŠ**

Zůstává ve stávajícím režimu , příprava ranních a odpoledních svačinek probíhá v odděleném prac.úseku ,

Obědy jsou připravovány společně s jídelnou pro školní děti , pro přepravu slouží termoport , gastronádoby a

Případně uzavřené přepravky . Manipulace a přeprava jsou ruční na vozíku .

Mytí termoportu a gastronádob zajišťuje školka .

### **2.5 Požadavky na profese**

Veškerá připojovaná technologická zařízení jsou zakreslena v půdorysu Dispozice technologických zařízení – zde lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Eventuální změny v typech zařízení lze provést pouze se souhlasem projektanta. Projektant nezodpovídá za změny, které mohou vzniknout dodatečnými stavebními úpravami, osazením jiných zařízení, nebo dodatečnými změnami požadavků investora na provoz.

Všechny pevné elektrické spotřebiče musí mít hlavní vypínače umístěné buď na rozvodných deskách nebo v blízkosti spotřebiče a musí být uzemněny.

V celém provozu doporučujeme uvažovat mokré prostředí do výše zárubní. Tím je určena i výška obkladů.

### 2.5.1 Požadavky na stavební úpravy

- obklady stěn v prostorách kuchyně a hrubé přípravný do minimální výše zárubní
- omyvatelný nátěr - sklad potravin, šatna
- výmalba – kancelář a jídelna
- výměna podlahové krytiny - kuchyně , jídelna , kancelář – dlažba R10
- podlahy budou z bezpečnostních důvodů beze spádu
- v hrubé přípravně zeleniny a v kuchyni bude osazen podlahový žlab s roštem , v umývárně stolního nádobí a provozního nádobí podlahová vpust s pororoštem 300x300
- v kuchyni a v hrubé přípravně zeleniny budou zrušeny stávající podlahové vpusti
- sloupek v kuchyni je nosný a zůstane zachován , nová polopříčka v.1200mm – středový ostrůvek,
- rozšíření výdejního okna
- vybourání příčky mezi stolním nádobím a výdejem a adtto a jídelnou
- posuvné dveře z jídelny do umývárny
- zástěna z kompaktní desky k výlevce v šatně
- dveře do jídelny
- nově šatna - úprava soc. zařízení dle nového návrhu
- respektovat veškeré požadavky vyplývající z projektu technologie stravovacího provozu na stavební úpravy,
- dodržet rozměry a typy navržených vstupních otvorů a výdejních oken
- všechna okna opatřit sítěmi proti hmyzu
- v kuchyni a kanceláři doplnit protisluneční folie na okna

Všechny požadavky na stavbu jsou zakresleny a popsány ve výkresu Požadavky na stavbu

### 2.5.2 Požadavky na ZTI

Kanalizační potrubí se musí vést mimo sklady s potravinami,. Zásobování pitnou vodou je prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou.

- veškeré montážní práce včetně montážního materiálu, umyvadel, výlevek, baterií k umyvadlům
- přívody vody a odpady ke všem zařízením včetně uzavíracích armatur, ventilů, baterií ( není-li ve specifikaci uvedeno jinak)a sifonů
- baterie u umyvadel v kuchyni a přípravně masa musí být osazeny mísící baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody a dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití
- změkčovač pro myčku a konvektomat.
- upravená voda bude rozvedena samostatným rozvodem – viz. výkres s požadavky na ZTI.
- 2 nové 300 l zásobníky s ohřevem pro TUV v suterénu školy v chodbě před prádelnou
- instalace sprchy , výlevky a umyvadla v šatně
- el. topný žebřík v před sprchou
- el.topný panel na WC
- osadit stávající dřez jako výlevku v šatně

### 2.5.3 Požadavky na ELEKTRO

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovené ČSN. Napojení všech spotřebičů musí být provedeno tak, aby se zařízení mohlo samostatně vypnout. Hlavní vypínače u spotřebičů umístit tak, aby nebyly poškozovány vlastním provozem (sálavé teplo, mastnoty, voda, atd.). Po ukončení montáže musí být vystavená revizní zpráva na elektrická připojení spotřebičů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a propojením (drát průměr 6 mm žluto-zelený, 1,5 m dlouhý). Předpokládaná současnost je 0,6 - 0,7. Osvětlení ve výrobních prostorech, jídelnách, chodbách a kancelářích se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytém pracovníků může být osvětlení i žárovkovými svítilny.

**Požadavky :**

- připojení veškerých spotřebičů dle platných norem a předpisů
- veškerý připojovací materiál, jističe, vypínače, atd
- propojení a uzemnění veškerých stabilních technologických prvků včetně pracovních a mycích stolů
- vývody husím krkem z vypínače budou vedeny gumovým kabelem, který bude součástí dodávky stavby
- vývody z podlahy musí být chráněny pancéřovou chráničkou
- napojení VZT jednotky
- napojení stěnových ventilátorů
- topný žebřík u sprchy
- topný panel na WC
- zásobníky TUV s el., ohřevem

**2.5.4 Požadavky na VZT**

## Požadavky :

- je nutno zajistit řádné odvětrání veškerých prostor včetně sociálního zázemí
- nad varným blokem, konvektomatem a myčkou nádobí umístit VZT zakryt
- doporučený rozměr VZT zakrytí dodržet jako minimální
- nová VZT jednotka s rekuperací
- napojit na přívod topné vody
- stěnové ventilátory ve skladu, přípravně masa, WC a šatně

**3. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod., je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.

Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personal musí být náležitě poučen a proškolen.

Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.

Podle zákona č.258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP).

Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí provozovatel.

**4. Pracovní prostředí**

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 (srpen 1995), 1.změna 33 2000-3 (prosinec 1995), 2.změna 33 2000-3 (srpen 1997 pouze jako doporučené pro komisionální schválení). Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých elektrických zařízení.

1.	Výdej jídel	323/311
2.	Umývárna jídelního (stolního) nádobí	324/323/311
3.	Umývárna kuchyňského nádobí	324/323/311
	v ostatních místnostech kuchyňského provozu	311

V případě více prostředí v jedné místnosti je rozsah jednotlivých prostředí vymezen takto:

ad 1, 2, 3	323 prostředí vlhké do výšky 1,5 m od podlahy a dále 311 prostředí základní, předpokládá se umývání stěn a podlah z mycích nádob
ad 1	prostředí kolem kuchyňského zařízení s únikem par do vzdálenosti 1,5 m všemi směry až k prostoru lapače par včetně jejich vnitřních prostorů 323 prostředí vlhké; ve zbývajících prostorech 311 prostředí základní
ad 2, 3	kolem mycích strojů včetně místa opláchnutí nádobí 1,5 m všemi směry 324 prostředí mokré; dále 1,5 m kolem mokrého 323 prostředí vlhké a dále ve zbývajícím prostoru 311 prostředí základní; el. stroje a přístroje v pásmu prostředí 324 mokrého musí být v krytí alespoň IP 23 dle ČSN 33 2310 pro zařízení v dosahu šikmo dopadající vody. Vypínače, tlačítka apod., kterých se musí obsluha bez elektrotechnické kvalifikace dotýkat, musí mít krytí alespoň IP 43. Požaduje se, aby veškerá elektrická zařízení ve směru vodorovném do vzdálenosti 1,5 m a ve směru svislém do vzdálenosti 2,6 m od pásma prostředí 324 mokrého byla provedena se zvýšenou ochranou proti dotykovému napětí; u umýváren bez mycích strojů (jen dřezy) se určuje do vzdálenosti 1,5 m od podlahy prostředí 323 vlhké a dále 311 prostředí základní.

V ostatních prostorách kuchyňského provozu je prostředí normální.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a maximálně do výše 2m nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701.

V uvedených prostorách, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, včetně sanitace bude prováděn dle provozního řádu bez použití stříkající vody z hadice.

Při údržbě podlah nebude používána tekoucí voda. Při údržbě eventuálně sanitaci nesmí být použita stříkající voda a je nutno kontrolovat, aby nebyla vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by el. přístroje byly v dosahu vody stříkající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

**!!! Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí !!!**

## 5. Závěr

Zpracovatel technologické části projektu neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.

Jakékoliv změny proti projektu je možno provést pouze se souhlasem projektanta gastrotechnologie a investora (resp. jeho zástupce).

Celý projekt řeší stravovací provoz v rámci možností, které nám dává stavební dispozice. Dispozice technologických zařízení je prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a veškerým hygienickým normám.

za firmu Arda :

Ing.Přemysl Břenek  
602 115 212