

**Studie proveditelnosti rekonstrukce  
pro zvýšení kapacity kuchyně na 1000 jídel  
- školní kuchyně ZŠ Středokluky, Školská 105, 252 68 Středokluky**

**Předmět studie:**

Posouzení prostorových možností 1. PP a 1. NP budovy v ul. Školská č. 106 pro rekonstrukci školní kuchyně o potřebné kapacitě.

**Zadavatel studie:**

Obecní úřad Středokluky, Lidická 61, 252 68 Středokluky

**Objekt studie:**

Školní kuchyně ZŠ Středokluky, Školská 106, 252 689 Středokluky

**Představitel:**

Jaroslav Paznocht, starosta obce Středokluky, tel.: +420 725 519 675, mail: [obec@stredokluky.cz](mailto:obec@stredokluky.cz)

**Zpracovatelé studie:**

Ing. arch. Miluše Frzalová, ABGastro, Uralská 771/8, 160 00 Praha 6 - Bubeneč  
tel.: +420 721 681 223, mail: [miluse.frzalova@abgastro.cz](mailto:miluse.frzalova@abgastro.cz)

Daniel Hasík, ISONOE INVEST a.s., Holušická 2221/3, 148 00 Praha 4  
tel.: +420 720 749 313, mail: [hasik@isonoe.cz](mailto:hasik@isonoe.cz)

Ing. Milena Rotreklová, Berot, s.r.o., Otšovická 290/4, 165 00 Praha 6,  
tel.: +420 602 664 462, 233 920 161, mail: [rotreklova@berot.cz](mailto:rotreklova@berot.cz)

**I. Úvod:**

V současné době je kapacita školní kuchyně základní školy 350 jídel. S ohledem k plánovanému nárůstu počtu dětí v místní ZŠ a předpokladu zásobování obědy škol v okolních obcích bude třeba maximálně **navýšit kapacitu školní jídelny.**

**II. Podklady:**

- a) Osobní prohlídka stávajících prostor
- b) Sdělení představitelů obce o záměru využití prostor

**Stávající parametry školní jídelny: počet jídel 350**

skladba obědy: 2 druhy hlavního jídla, 1 druh polévky

saláty, kompoty, moučníky nebo mléčné výrobky

nápoje: čaj, případně studené nápoje

počet zaměstnanců: 4 kuchařky a 1 vedoucí

Kuchyně v současné době zajišťuje stravování:

žáků a zaměstnanců ZŠ a MŠ Středokluky, MŠ Kněževes a místních důchodců

**Požadované parametry školní kuchyně: počet jídel 1000**

skladba obědy: zůstává stávající

počet zaměstnanců: předpoklad 8 zaměstnanců a 1 vedoucí

Při naplnění kapacity školy bude kuchyně zajišťovat i nadále stravování:

- žáků a zaměstnanců ZŠ a MŠ Středokluky, MŠ Kněževes a místních důchodců
- nově žáků a zaměstnanců po navýšení kapacity ZŠ Středokluky, škol v obci Dobrovíz a Hostouň případně dalších

### III. Zhodnocení podkladů:

Nejsou k dispozici plány budovy. Pro studii proveditelnosti bylo nutné zaměření prostor a zpracování digitálního podkladu.

### IV. Současná stav kuchyně:

Do letošního jara byla budova v majetku Středočeského kraje. Po získání budovy do majetku obce byly během letošních prázdnin provedeny některé nezbytné úpravy ve stávajících prostorách kuchyně pro zlepšení provozních a hygienických podmínek. Provozovna školní kuchyně je ale dostačující pouze na stávající kapacitu 350 jídel.

V budově je nevyužito téměř celé 1. PP a v 1. NP stávající dispoziční řešení kuchyně odpovídá prostorovým možnostem daným původním architektonickým řešením budovy.

### V. Návrhy studie:

Předpoklady pro zpracování studie:

- pro kuchyňský provoz bude kompletně využito 1. PP a 1NP budovy
- původně zvažované umístění varny do 1. PP nedoporučujeme, protože by bylo třeba bourání v nosných konstrukcích pro získání dostatečně velkých prostor, což vzhledem k charakteru budovy v suterénu není vhodné a komplikací by dále byly klenuté stropy s malými světlými výškami
- v obou předložených variantách jsme situovali hlavní provoz, tedy varnu, výdej jídel, mytí stolního nádobí a jídelnu do 1. NP
- pro splnění předpokladu dostatečně velké kuchyně a jídelny jsme veškeré sklady, zázemí (WC a šatny) pro zaměstnance a strážníky, výdej jídel do termoportů atd. situovali do 1. PP
- k propojení 1. PP a 1. NP navrhujeme nové schodiště a zásobovací výtah
- vzhledem k předpokládanému počtu 550 až 600 strážníků přímo v jídelně školy je třeba umožnit bezbariérový přístup do jídelny
- pro naplnění současných legislativních požadavků je třeba oddělit prostor přístupu do 2. NP od stravovacího provozu

**Popis předložených variant:**

Ve variantě A je v 1. NP varna s denní místností a příslušenstvím v levé části budovy a jídelna, mytí stolního nádobí v pravé části, kde je také schodiště spojující 1. PP s 1. NP a šatna pro strážníky přichodí do budovy vstupem do 1. NP. Při této variantě vstupu strážníků by bylo třeba dořešit bezbariérovost.

V 1. PP je navrženo zásobování z levé části budovy v návaznosti na sklady a hrubou přípravu brambor a zeleniny. Dále jsou zde prostory pro termoporty, soc. zázemí pro zaměstnance, kancelář vedoucí a WC pro žáky.

Ve variantě B je v 1. NP základní dispozice změněna tak, že jídelna a mytí stolního nádobí je vlevo a varna se zázemím pro personál vpravo. Spojovací schodiště mezi 1. PP a 1. NP je v levé části s tím, že by bylo počítáno s vybudováním spojovacího koridoru mezi budovou školy a budovou stravovacího provozu, aby nebylo nutné při přechodu na obědy jít venkovním prostředím. V této variantě počítáme s přístupem všech strážníků do 1. PP.

V 1. PP je navrženo zásobování z pravé části budovy v návaznosti na sklady a hrubou přípravu brambor a zeleniny. Dále jsou zde prostory pro termoporty a soc. zázemí pro zaměstnance. U vchodu pro strážníky je navržena kancelář vedoucí a šatna a WC pro žáky.

V obou variantách je stejně umístěn vnitřní zásobovací výtah, který by v časově odděleném režimu mohl sloužit pro přístup invalidy do jídelny.

Podle definitivního rozhodnutí o umístění příjmu surovin bude řešen výtah pro zásobování.

Při zpracování další části projektu bude po vyhodnocení nejlepšího řešení s příslušnými profesemi navrženo umístění kotelny a ostatních technických místností v prostorách 1. PP, které jsou zatím popsány jako sklady.

Ve studii je počítáno s bouracími pracemi, ale definitivní řešení bude možné navrhnout až po posouzení statikem.

**VI. Závěr:**

Dané prostory obou podlaží budovy Školská 106 budou dostačující pro kapacitu školní kuchyně 1000 jídel.

Předkládáme varianty k jednání o dalším zpracování projektu.

**Přílohy:**

Studie dispozičního řešení: varianta A a B



V Praze, dne 5.11. 2024