

INVESTIČNÍ ZÁMĚR

Rekonstrukce a rozšíření školní jídelny a
kuchyně ZŠ Žižkov

KUTNÁ HORA

TECHNICKÁ ZPRÁVA

27.10.2023

	CODE, s.r.o. PARDUBICE		Čís. zak.	
	Computer Design IČO 492 86 960 Pardubice, Na Vrtátně 84, PSČ 530 03 tel. 466 053 111, fax: 466 053 125		Čís. výkresu	Kopie
			1.01	

TECHNICKÁ ZPRÁVA

a) 1. Účel objektu, architektonické řešení

Na základě požadavku objednatele je předkládán tento zpracovaný investiční záměr na rekonstrukci a rozšíření školní jídelny a kuchyně ZŠ Žižkov v Kutné Hoře.

Stávající objekt školní jídelny s kuchyní již nevyhovuje jak pro svůj technický stav stavebních konstrukcí a technologického zařízení, tak i z důvodů kapacitních. Jedná se zejména o velikost jídelny, která je pro dané množství strávníků nevyhovující. Také vyčleněné prostory pro odkládání školních batohů a vrchních částí ošacení jsou kapacitně nevyhovující, navíc je nevhodné i dispoziční řešení.

Jižně od hlavního objektu v jeho bezprostřední blízkosti je umístěn samostatný objekt s umístěnými sklady potravin, prádelnou a sušárnou. Každodenní zavážení surovin, potřebných pro přípravu jídel, tak probíhá venkovním prostorem, což se zejména za chladného a nevlídného počasí jeví jako značně nevhodné. Také hrubá přípravná zeleniny, umístěná v hlavním objektu, je přístupná pouze z venkovního prostoru zásobovací rampy.

a) 2. Technické řešení

Všechny výše uvedené nedostatky dispozičního a stavebního uspořádání obou zmiňovaných objektů jsou předmětem technického řešení.

Oba objekty zůstanou na původních půdorysech s podstatným zachováním stávajícího obvodového zdiva. Dojde k doplnění nového obvodového zdiva a tím se oba objekty spojí a vytvoří jeden celek, vnitřně dispozičně propojený.

Původní střecha nad hlavní budovou včetně atikového zdiva zůstane tvarově nezměněná, bude pouze provedena její oprava. Stávající střecha nad jižním objektem, která je tvarově komplikovaná, bude v rámci bouracích prací zdemontována a bude nahrazena tvarově mnohem jednodušší sedlovou střechou.

Na severním průčelí sjednoceného objektu bude provedena nová přístavba, která bude hmotově i výrazově odlišena od stávající stavby. Bude to umožněno zejména výrazným půdorysným odskočením její východní fasády od hmotově výrazné linie fasády hlavního objektu při architektonicky i památkově exponovaném pohledu od Chrámu svaté Barbory. Přístavba bude mít navíc sníženou výšku objektu a bude se odlišovat i svým provedením fasády.

Nové dispoziční řešení je patrné z výkresové dokumentace nového půdorysu. Nově bude zřízeno kapacitně vyhovující sociální zázemí včetně potřebných prostor pro již zmiňované ukládání školních batohů a oblečení, které je v současné době nedostačující.

a) 3. Dispoziční uspořádání

Celý objekt je řešen jako přízemní, nepodsklepený.

Vstupy do objektu jsou dva. Přes zásobovací rampu se vstupuje do prostor se zázemím personálu a vlastním technologickým provozem.

V části objektu, která je určena jako zázemí pro personál kuchyně, se nachází místnost prádelny a sušárny, vybavená patřičnými spotřebiči - pračky, sušičky.

Vlastní zázemí je tvořeno denní místností, ze které se vstupuje do šatny, vybavené šatními skřínkami a lavicemi. Rovněž z denní místnosti je přístupné WC s předsíňkou, vybavenou umyvadlem na ruce a místnost sprchy.

Tuto část objektu doplňuje ještě samostatná úklidová místnost.

Pro uskladnění surovin a polotovarů slouží skladové prostory, vybavené regály, chladicí technikou a dřevěným roštem.

Pro zpracování a přípravu surovin před vlastním tepelným opracováním slouží jednotlivé přípravný, rozdělené podle zpracovávané suroviny (maso, vejce, hrubá a čistá přípravná zeleniny, těsto). Přípravný jsou ve většině případů koncipované jako průchozí se zachováním jednostranného toku materiálu a surovin.

Vlastní tepelné zpracování a finální úprava probíhají ve varně, která je za tímto účelem vybavena varnými spotřebiči. Tyto jsou seskupeny do varných ostrovů ve volném prostoru varny. Jedinou výjimkou jsou konvektomaty, které jsou situované u stěny. Varna je doplněna nerezovými pracovními plochami a potřebným nábytkem.

Z varny se prochází do prostoru výdeje, kde dochází k expedici jednotlivých porcí a jejich vydávání jednotlivým strávníkům.

Na výdej stravy volně navazuje prostor pro mytí stolního nádobí, vybavený dvěma myčkami a nezbytnými předmycími a pracovními stoly. Pro uložení umytého nádobí slouží jednak nerezové odkládací regály a výdejní vyhřívané zásobníky talířů a misek.

Technologickou část doplňuje samostatná místnost pro mytí kuchyňského nádobí, opět doplněná dřezy, pracovními stoly a odkládacími regály.

Druhý vstup do objektu je určený pro strávníky jídelny a je umístěný na severní fasádě v místě nové přístavby pro zázemí strávníků (WC pro dívky, WC pro chlapce, prostor s uložitelnými regály pro ukládání školních tašek a batohů a vyčleněný prostor s věšáčky pro odkládání zimních bund a kabátů).

a) 4. Inženýrské sítě

Napojení na inženýrské sítě zůstane stávající, vzhledem k plánované instalaci nové technologie přípravy jídel se uvažuje s podstatným navýšením elektrického příkonu pro tato zařízení.

Vytápění objektu zůstane nadále plynové s novou kotelnou v přízemí.

Bude provedena nová vzduchotechnika, která bude přizpůsobena novému dispozičnímu řešení dotčených prostor a nově instalované technologii.

Veškeré vnitřní sítě, vzhledem k jejich stáří, dispozičním změnám a nové varné technologii, budou provedeny nově.

a) 5. Gastronomický provoz

Jak již z názvu akce vyplývá, jedná se o gastronomický provoz, určený pro školní stravování žáků a učitelského sboru dané základní školy. Uvažovaná kapacita je 700 porcí jídel denně.

Pro vlastní tepelnou přípravu jídel se počítá s kombinovaným provozem, tzn. kromě plynu bude použita i elektrická energie, která bude jako hlavní médium. Plyn bude pouze jako doplňkový u té technologie, u které to je provozně výhodnější nebo není v elektrické verzi ekvivalentní náhrada.

Rozmístění jednotlivých prvků technologie je patrné z výkresové dokumentace. Pracovní plochy pro přípravu surovin zajišťuje nerezový nábytek ve formě stolů a dřezů, tento bude doplněn i ostatními prvky - police, regály, vozíky.

Varné spotřebiče budou doplněny nerezovými digestoři pro odtažení vodní páry a zplodin, vzniklých při vaření. Digestoře budou napojeny na vzduchotechnické potrubí, které bude zajišťovat potřebnou výměnu vzduchu v ostatních provozech, vyžadujících nucené větrání.

Výdej jídel je realizován na výdejní lince z elektrických vozíků s vyhřívanou lázní pro hotové pokrmy. Součástí výdeje stravy bude i samoobslužný salátový bar a prostor pro výdej nápojů.

K mytí stolního a kuchyňského nádobí jsou navrženy dvě stavebně oddělené umývárny nádobí, vybavené myčkami nádobí s nezbytným nerezovým nábytkem.

Pardubice, říjen 2023

Ing. J.Koutník