

D.1.1 GASTRO-PROJEKT

REKONSTRUKCE A PŘÍSTAVBA ZÁZEMÍ ZŠ SLAPY

Stavební záměr navrhuje přístavbu nové dvoupodlažní části zázemí kuchyně a stavební a provozní úpravy stávající kuchyně.

obec Slapy 252 08, č.p. 50,
k.ú. Slapy nad Vltavou, parc.č. 27 a 113

Ing. František Zemek, DiS.

D.1.1.2 Gastropjekt

D.1.1.2.1 Identifikační údaje

D.1.1.2.1.1 Údaje o stavbě

a) název stavby,

REKONSTRUKCE A PŘÍSTAVBA ZÁZEMÍ ZŠ SLAPY

- Řešení stravovacího provozu, seznam zařízení

b) místo stavby (adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků),
obec Slapy, PSČ 252 08, č.p. 50, areál ZŠ a MŠ Slapy

k.ú. Slapy nad Vltavou, parc.č. 27 a 113

- část budovy školní kuchyně a jídelny

c) předmět dokumentace

Řešení stravovacího provozu školní kuchyně, jídelny a dalšího zázemí.

D.1.1.2.1.2 Údaje o žadateli / stavebníkovi

c) obchodní firma nebo název, IČ, bylo-li přiděleno, adresa sídla (právní osoba).

Obec Slapy nad Vltavou

Slapy č.p. 72

252 08 Slapy

D.1.1.2.1.3 Údaje o zpracovateli společné dokumentace

a) jméno, příjmení, obchodní firma, IČ, bylo-li přiděleno, místo podnikání (fyzická osoba podnikající)

TUZE projekt

doručovací adresa: TUZE projekt

Ing. František Zemek, DiS., nar. 20.10.1980

Pernerova 294/13

Čisovice č.p. 276

187 00 Praha 8 - Karlín

252 04 Čisovice

IČ 766 44 031, ČKAIT 0102066 - pozemní stavby

D.1.1.2.2 Úvod

Tato dokumentace řeší stravovací provoz školní kuchyně, jídelny a jejich zázemí, v ZŠ a MŠ Slapy. Navržené řešení bylo konzultováno se zástupci provozovatele školy - starostou obce Slapy, s vedením školy a kuchařkami školní jídelny.

Stávající kapacita objektu školy je cca 150 žáků ZŠ, 50 dětí MŠ, 15 pedagogů, 2 kuchařky a 1 osoba pomocného personálu, celkem cca 218 předpokládaných strávníků. Realizací přístavby a stavebních úprav dojde ke zvětšení plochy kuchyně, jejího zázemí a zázemí personálu. Záměr počítá s novým uspořádáním dispozičního řešení kuchyně, s novým rozmístěním zařízení kuchyně a spotřebičů včetně koncových bodů přívodů energií a s osazením nových vzduchotechnických zařízení.

Provozní charakter činnosti školní kuchyně je výroba a výdej teplých pokrmů a výroba a výdej studených pokrmů a pití. Průměrná výroba 220 porcí pokrmů denně (polévka, hlavní chod s přílohami) a 50 porcí svačin a přesnídávek. Výrobní sortiment bude zajištěn

podle knihy receptur teplých pokrmů a vlastních receptur a zvyklostí odborného personálu kuchyně. Návrh počítá se dvěma zaměstnanci kuchyně.

Po zahájení provozu po rekonstrukci bude aktualizován řád kritických bodů HACCP a provozní řád.

Základní údaje:

Provozní charakter

*výroba a výdej teplých pokrmů (obědy cca 220 porcí),
výroba a výdej studených pokrmů (svačiny cca 50 porcí), nápoje
Jídelna je pro 30 míst k sezení*

Sortiment pro výrobu pokrmů

pečivo, mléčné výrobky, luštěniny, těstoviny, ovoce a zelenina čištěná / hrubá, vejce, maso, uzeniny, koření, balené suché potraviny, konzervy, voda, balené pochutiny

Sortiment pro výrobu nápojů

čaj, cukr, ovocná šťáva, voda

Personál, provoz

dva pracovníci (kuchařky), jednosměnný denní provoz (od 6:00 do 16:00)

Prostorové uspořádání

- 1.01 chodba 7,1 m²
- 1.02 kuchyň 19,8 m²
- 1.03 jídelna 33,2 m²
- 1.04 přípravná hrubé zeleniny 1,2 m²
- 1.05 přípravná brambor 1,5 m²
- 1.06 chladicí sklad 3,7 m²
- 1.07 suchý sklad 1,8 m²
- 1.08 úklid 2,3 m²

- 2.04 koupelna personál 2,0 m²
- 2.05 šatna / zázemí personálu 6,1 m²
- 2.06 WC personál 1,4 m²

Jídelna 1.03 je prostor s jediným vstupem s rozmístěnými jídelními stoly a židlemi. Pro výdej pokrmů je jídelna s kuchyní 1.02 propojena výdejovým okénkem G.06 a okénkem pro příjem štinavého nádobí G.11. Dále je kuchyně s jídelnou propojena dveřmi, kterými bude personál doplňovat nápoje, čisté táci, příbory a skleničky a provádět úklid stolů a židlí. Táci a příbory G.05 budou umístěny na výdejovém pultu G.04 u výdejového okénka. Skleničky G.02 a várnice s pitím G.03 bude umístěna na samostatném nerezovém stole G.01. V jídelně bude umístěno umyvadlo pro umytí rukou strážníků s tekoucí vodou a zavěšeným

dávkovačem tekutého mýdla G.09 a zásobníkem papírových jednorázových utěrek G.08 a odpadkovým košem s bezdotykovým ovládáním G.07.

Místnost kuchyně 1.02 je obdélníkového tvaru s příčkou oddělující část pro mytí stolního nádobí se dřezem a myčkou a úložištěm čistého nádobí G.13 až G.17. K tomuto navazuje prostor se dřezem pro mytí provozního nádobí s úložištěm čistého nádobí G.33 až G.35 a prostor pro mytí rukou s výlevkou, dávkovačem tekutého mýdla, zásobníkem papírových jednorázových utěrek a košem s bezdotykovým ovládáním G.18 a G.19. Uprostřed místnosti je hlavní pult pro výrobu pokrmů s šuplíky pro koření a otevřené suché potraviny G.24. Pult sousedí s prostorem pro tepelné zpracování potravin na plynovém sporáku s troubou G.29 či v konvektomatu G.30. A v opačném směru od středového pultu navazuje prostor pro výdej hotových pokrmů. Výdej pokrmů se skládá z režónu G.20, dvou pultů G.21 a G.23 a mobilního ohřívače talířů G.22. Kuchyň je dále vybavena pultem se dřezem pro zpracování masa a vajec G.26 a G.27, pultem pro zpracování očištěné zeleniny G.28 s dřezem G.50 a prostorem s kuchyňským robotem G.25.

Na kuchyň navazuje místnost zásobovací chodby 1.01 sloužící též pro vstup pro personál, který za vstupními dveřmi vyjde po schodech 2.07 do 2.NP s místnostmi pro něj určenými. Z chodby se vchází do chodby a přípravný hrubé zeleniny 1.04 se dřezem G.36 a pultem G.37, do přípravný brambor 1.05 se škrabkou s baterií G.38, regálem pro uskladnění brambor G.39 a podlahovou vpustí G.40, do suchého skladu 1.07 s omyvatelnými regály G.46, do prostoru „chladicího“ skladu 1.06 s lednicemi a mrazákem G.42 až G.45 a do místnosti úklidu 1.08 s výlevkou G.47 s uskladněním mycích prostředků a náčiní G.48.

Ve druhém nadzemním podlaží je umístěno WC s umyvadlem G.19 pro personál 2.06, sprcha s umyvadlem G.19 pro personál 2.04 a šatna se zázemím pro personál 2.05 s šatními skříňkami G.49.

Zásobování Transport dovezených potravin do skladů, lednic, přípravný hrubé zeleniny a přípravný brambor bude probíhat stávajícím způsobem, a to zadním vstupem, přes chodbu 1.01. Hrubou zeleninu k očištění do přípravný hrubé zeleniny 1.04, brambory do přípravný brambor 1.05, nebo chlazené a mražené potraviny k lednicím a mrazáku do „chladicího“ skladu 1.06, nebo suché balené potraviny do suchého skladu 1.07 a nebo úklidové prostředky a náčiní do místnosti úklidu 1.08. Způsob zásobování nekříží čistý provoz. Navrženým řešením je možné účelně třídit potraviny dle potřeby a ukládat

je hned na místa konečného uskladnění, bez předchozího odkládání či meziskladování.

Ze skladu, lednic, mrazáku, přípravný hrubé zeleniny či přípravný brambor, budou potraviny doneseny na místo použití, nebo zpracování již pouze v potřebném množství zbaveno hrubého obalu či očištěné (zelenina, brambory).

Skladování Pro skladování balených potravin je určen suchý sklad 1.07, který bude vybaven omyvatelnými regály, podlahou z keramické dlažby, větráním odtažením vzduchu ventilátory (s výměnou min. $y = 2x/hod.$), umělým osvětlením nástropním svítidlem.

Pro skladování chlazených a mražených potravin budou určeny jednotlivé skříňové lednice a mrazák, umístěné v prostoru chladicího skladu 1.06 s podlahou z keramické dlažby a stěnami s omyvatelnými keramickými obklady.

Pro skladování mražených potravin bude určen skříňový mrazák G.45. Pro skladování vajec a masa bude určena skříňová lednice G.44, pro skladování očištěné zeleniny bude určena skříňová lednice G.43 a pro skladování mléčných výrobků (máslo, jogurty apod.) bude určena skříňová lednice G.42.

Hrubá zelenina bude před očištěním a následným zpracováním krátkodobě uskladněna v prostoru přípravný hrubé zeleniny 1.04, která bude vybavena omyvatelným nerezovým pultem s policemi a dřezem s tekoucí teplou a studenou vodou, dobře omyvatelným keramickým obkladem stěn a podlahou z protiskluzné keramické dlažby.

Brambory budou před očištěním a následným zpracováním uskladněny v prostoru přípravný brambor 1.05, která bude vybavena elektrickou škrabkou na brambory, baterií s tekoucí tepolou a studenou vodou a sprškou pro opláchnutí neočištěných brambor a podlahovou vpustí. Stěny budou obloženy dobře omyvatelným keramickým obkladem a podlaha keramickou protiskluznou dlažbou.

Nespotřebované rozbalené potraviny v „čistých“ obalech ze suchého skladu a vybělené koření v „čistých“ obalech budou uskladněny v šuplících či policích nerezových pracovních pultů v prostoru spotřeby v kuchyni.

Úklidové prostředky a náčiní bude skladováno v prostoru úklidu 1.08 v samostatném regálu, kde bude též osazena výlevka s keramickým obkladem v pruhu šířky 100 cm.

Místnosti skladů budou nuceně větrány pomocí VZT jednotky, viz. projekt Vzduchotechniky. Technická místnost bude doplněna o elektrický ventilátor s časovým doběhem.

Úseky provozu a vybavení

Výroba a výdej jídel:

Výroba teplých i studených pokrmů bude probíhat v prostoru kuchyně 1.02, za použití potravin uskladněných v suchém skladu 1.07, v lednicích a mrazáku G.42 až G.45 a z očištěné zeleniny z přípravný hrubé zeleniny 1.04 a očištěných brambor z přípravný brambor 1.05. Pro očištění a přípravu masa bude určen samostatný nerezový pult G.26 s dřezem s tekoucí vodou G.27, oddělený od ostatního provozu omyvatelnou dělicí stěnou (lze použít i v provedení z DHF desky).

K přípravě teplých pokrmů bude určen pult G.24. Pro přípravu studených pokrmů nebo očištěné zeleniny bude určen pult G.28 se dřezem G.50.

Drobné provozní náčiní bude uskladněno v šuplících pracovní pultů, ostatní provozní nádobí bude uskladněno v policích pracovních pultů – viz. tabulka a schéma.

Výdej teplých pokrmů bude prováděn přípravou porcí z vícesektorového režónu G.20 či studených pokrmů z pultu G.23 na talíř z mobilního ohříváče talířů G.22 v prostoru výdejového pultu G.21 a výdejového okénka G.06 s výdejovým pultem G.04 do prostoru jídelny 1.03 na táci.

Roztřízené čisté příbory, papírové ubrusky a táci G.05 budou umístěny na výdejovém pultem G.04 u výdejového okénka G.06.

Prostor pro vaření bude nuceně větrán odtahem digestoří G.32, který bude spojitě umístěn nad plynovým sporákem a nad konvektomatem.

Pro personál bude v prostoru kuchyně umístěno umyvadlo na mytí rukou s mísicí bezdotykovou baterií pro teplou i studenou tekoucí vodou, s dávkovačem mýdla, zásobníkem papírových jednorázových utěrek a uzavíratelným odpadkovým košem s bezdotykovým otevíráním G.19 a výlevkou G.18.

Nápoje

Vyrobené nápoje budou umístěny v jídelně 1.03 na nerezovém pultem G.01 s čistými hrnkami G.02 v termo várnici s výpustí G.03. V zimním období bude do várnice připravován čaj a v letních měsících bude do várnice připravován ovocný nápoj z ovocného sirupu ředěného vodou. Příprava nápojů bude probíhat v kuchyni 1.02.

Mytí provozního „černého“ nádobí

Provozní nádobí a náčiní bude po použití odneseno do prostoru pro jeho mytí v části kuchyně 1.02, kde je umístěn odkládací nerezový pult G.35. Provozní „černé“ nádobí a náčiní bude ručně umýváno

v nerezovém hlubokém dřezu G.34 s pákovou baterií a zavěšenou sprškou pro teplou i studenou tekoucí vodu. Umyté provozní nádobí a náčiní bude odkládáno k oschnutí na nerezový pult G.33. Umyté a oschlé provozní nádobí a náčiní bude následně odneseno do místa svého uložení v zásuvkách a policích pracovních pultů – podrobně viz. tabulka a schéma.

Stěny prostoru pro mytí provozního nádobí a náčiní budou z omyvatelného keramického obkladu, podlaha bude z keramické dlažby.

Mytí stolního „bílého“ nádobí

Pro mytí stolního nádobí je v prostoru kuchyně 1.02 stavebně vymezen samostatný prostor, který navazuje na příjmové okénko špinavého stolního nádobí G.11 s pulty pro příjem špinavého stolního nádobí G.10 a G.12 z jídelny 1.03. Po užití stolního nádobí (talířů, příborů, misek, skleniček) jej strážník donese na pult pro příjem špinavého stolního nádobí G.10. Z tohoto pultu jej převezme personál na nerezový pult špinavého nádobí G.12 a oddělí zbytky jídla, příbory, ubrousky aj. Dále bude nádobí jednotlivě vyskládáno na mycí rošt nad nerezovým předmývacím dřezem se zavěšenou sprškou G.13, kde bude nádobí předmyto sprchou. Zaplněný mycí rošt bude přesunut do průchozí profi myčky nádobí G.15. Po umytí bude rošt z čistým nádobím posunut na pult čistého stolního nádobí G.16, odkud bude nádobí složeno a odneseno k uskladnění do polic skříně čistého nádobí G.17 či do mobilního ohřívače talířů G.22. Čistý mycí rošt bude znovu použit, nebo odložen do police pultu pro čisté nádobí G.16.

Stěny prostoru pro mytí stolního „bílého“ nádobí budou obloženy omyvatelným keramickým obkladem a podlaha bude z keramické dlažby. Prostor bude samostatně nuceně větrán odtahem digestoří G.14 pomocí VZT jednotky.

Úklid Veškeré prostory školní kuchyně budou pravidelně uklízeny za použití mycích prostředků a náčiní uskladněných v regálu G.48 v místnosti úklidu 1.08 s výlevkou G.47 s mísicí pákovou baterií s přívodem teplé i studené tekoucí vody.

Hygienické zázemí personálu

Pro personál budou určeny prostory ve druhém nadzemním podlaží. K převlékání personálu bude určena šatna 2.05 s šatními skříňkami G.49, WC s umyvadlem G.19 2.06 a sprcha s umyvadlem G.19 2.04. Podrobněji viz. – schéma a tabulka. Místnost sprchy 2.04 bude větrána nuceně elektrickým ventilátorem s odtahem nad střechu, ostatní místnosti budou větrány přirozeně okny a infiltrací.

D.1.1.2.4 Stavebně technologické požadavky

Stavební úpravy

Základní stavebním zásahem do provozu školní kuchyně 1.02 a jídelny 1.03 bude přístavba prostorů chodby 1.01, prostorů skladování 1.06, 1.07 a úklidu 1.08 a zázemí pro personál ve druhém nadzemním podlaží 2.04, 2.05 a 2.06.

Dále dojde ke změnám v dispozicích a provozu stávající kuchyně a zázemí.

Nové vybavení bude určeno do provozů se zvýšenou stálou vlhkostí s certifikací pro možný styk s potravinami.

Součástí stavebních úprav je osazení nových rozvodů vodovodu, kanalizace, elektřiny, plynu, vzduchotechniky a vytápění – viz. samostatná dokumentace. Pro realizaci nutno zpracovat prováděcí či dílenskou dokumentaci a navržené řešení uvést v soulad s nadřazenou dokumentací Stavebně technického řešení a Požárně bezpečnostního řešení stavby a platným zákonům, vyhláškám, nařízením, normám a předpisům.

Povrchy

Dotčené povrchy stěn a nové stěny kuchyně budou osazeny omyvatelným keramickým obkladem do výšky min. 2050 mm s podkladem s hydroizolační stěrkou. Nároží budou opatřena ukončovacími lištami.

Dotčené podlahy a nové podlahy kuchyně budou osazeny vodotěsně provedenou protisklznou keramickou dlažbou s podkladem s hydroizolační stěrkou.

Ostatní povrchy stěn a podhledu kuchyně budou natřeny bílou malbou odolné zvýšené vlhkosti.

Stěny jídelny budou vymalovány interiérovou barvou, podlaha bude opatřena novým povrchem z vinylu, ze kterého bude po obvodě i soklík. Podhled jídelny bude proveden z akustického systémového sádkartonového zavěšeného podhledu s přísazenými či zapuštěnými svítidly.

Šatna personálu a WC personál bude obloženo keramickým obkladem a bude vymalováno.

Rozvody

V dotčených prostorech budou provedeny nové rozvody vodovodu, kanalizace, elektřiny, plynu, vzduchotechniky a topení. Jednotlivá řešení jsou podrobně zpracována v samostatných projektových dokumentacích.

Vodovod (studená a teplá pitná voda) bude napojena na stávající rozvody. Bude proveden z plastových trubek PPR svařovaných z hygienicky nezávadných materiálů. Nezávadnost použitých materiálů bude písemně doložena dodavatelem. Ohřev teplé užitkové vody bude řešen stávajícím způsobem pomocí stávajícího centrálního ohřevu TUV z kotelny školy. Koncové body vodovodu vedou k umyvadlům, dřezům, konvektomatu, myčce, škrabce brambor a k výlevkám. Před uvedením do provozu bude provedena dezinfekce potrubí a bude o tom pořízen písemný záznam.

Kanalizace bude napojena na stávající rozvody v budově. Rozvody budou provedeny s plastových hrdlových trubek HT o různých průměrech. Kanalizace bude vedena od umyvadel, dřezů, kanvektomatu, myčky, podlahové vpusti, sprchy, škrabky brambor a výlevky.

Elektřina bude nově rozvedena dle požadavků výrobců či dodavatelů jednotlivých spotřebičů a dle požadavků na uživatelské pohodlí pracovníků a požadavků na osvětlení. Napojení bude provedeno na stávající rozvody v budově.

Rozvody plynu budou dovedeny k místům spotřeby – k plynovému sporáku s troubou, dle požadavků výrobce či dodavatele sporáku. Napojení bude provedeno na stávající rozvody v budově

Vzduchotechnická zařízení budou osazena dle samostatné prováděcí či dílenské dokumentace. Nové odtahy par budou osazeny ke dvěma digestořím nad sporák, konvektomaty, mytí provozního nádobí a nad prostor mytí stolního nádobí s myčkou. Ostatní místnosti jsou přirozeně větrány okny. Místnosti bez oken budou větrány samostatnými ventilátory s odtahem před fasádu, se schopností výměny $y = 2x/\text{hod}$.

Rozvody topení budou navazovat na stávající rozvody ústředního topení a dojde pouze k výměně a doplnění radiátorů do nově vzniklých místností ve druhém nadzemním podlaží.

Rozvody budou přednostně vedeny v drážkách stěn, které budou zahozeny. Rozvody budou provedeny dle samostatně zpracovaných dokumentací, budou v souladu s platnými normami a požadavky výrobců či dodavatelů materiálů, výrobků a zařízení. Správnost provedení rozvodů bude doložena stanovenými zkouškami a revizemi a certifikáty o bezpečnosti a nezávadnosti použitých materiálů.

Osvětlení

Prostory budou uměle osvětleny, přirozené denní osvětlení bude vyhovovat pouze v části jídelny a kuchyně. Řešení denního osvětlení v ostatních částech je stavebně-technicky problematické až nemožné. Provedenými změnami dojde ke zlepšení světelných parametrů u pracovních ploch v kuchyni.

Větrání

Veškeré prostory budou přirozeně větratelné okny, kromě skladů, přípraven, chodby, úklidu a sprchy pro personál, které budou větrány nuceně ventilátorem se schopností výměny $y = 2x/\text{hod}$. Nad plynovým sporákem, nad konvektomatem, nad prostorem mytí provozního nádobí a nad prostorem mytí stolního nádobí, budou zřízeny digestoře pro odtah par s vývodem nad střechu. VZT zařízení jsou podrobně řešena v samostatné dokumentaci, pro realizaci bude zpracována prováděcí či dílenská dokumentace VZT.

Vytápění

Prostory budou vytápěny stávajícím způsobem – ústředním topením do radiátorů. Stávající radiátory budou vyměněny, do druhého nadzemního podlaží budou osazeny nové radiátory.

Výkaz zařízení

Umístění jednotlivých položek viz. schéma

OZN.	NÁZEV	ROZMĚRY	POPIS	POČET
G.01	PULT PRO PITÍ	1200 x 600	PULT PRO VÁRNICI A SKLENIČKY NA PITÍ, OMYVATELNÝ POVRCH	1
G.02	ČISTÉ SKLENIČKY NA PITÍ	500 x 500	OMYVATELNÝ TÁC S VYSKLÁDANÝMI SKLENIČKAMI NA PITÍ	1
G.03	VÁRNICE NA PITÍ	30L	UZAVÍRATELNÁ OMYVATELNÁ VÁRNICE S VÝPUSTNÝM KOHOUTKEM	1
G.04	VÝDEJOVÝ PULT JÍDELNY	2200 x 450	OMYVATELNÝ PULT Z MDF DESKY PRO TÁCI A VÝDEJ JÍDLA ZE STRANY JÍDELNY	1
G.05	ČISTÉ TÁCI A PŘÍBORY		OMYVATELNÉ ČISTÉ TÁCI NA ROZNOS JÍDEL A ČISTÉ PŘÍBORY S PAPIROVÝMI UBROUSKY PRO STRÁVNÍKY	1
G.06	VÝDEJOVÉ OKNO	1250 x 1000	VÝSUVNÉ OKNO S JEDNODUCHÝM MLÉČNÝM ZASKLENÍM	1
G.07	ODPADKOVÝ KOŠ		ODPADKOVÝ KOŠ S BEZDOTYKOVÝM OTVÍRÁNÍM, OMYVATELNÝ	1
G.08	PAPÍROVÉ UTĚRKY		ZÁSOBNÍK S JEDNORÁZOVÝMI PAPIROVÝMI UTĚRKAMI	1
G.09	UMYVADLO S DÁVKOVAČEM MÝDLA PRO STRÁVNÍKY		UMYVADLO S BATERIÍ (TEPLÁ A STUDENÁ VODA), SE ZAVĚŠENÝM DÁVKOVAČEM TEKUTÉHO MÝDLA	1
G.10	PULT PŘÍJMU ŠPINAVÉHO NÁDOBÍ	1200 x 300	PULT PRO ODKLÁDÁNÍ ŠPINAVÉHO NÁDOBÍ Z JÍDELNY, OMYVATELNÝ, Z MDF DESKY	1
G.11	VÝDEJOVÉ OKNO	870 x 1000	VÝSUVNÉ OKNO S JEDNODUCHÝM MLÉČNÝM ZASKLENÍM	1
G.12	PULT PŘÍJMU ŠPINAVÉHO NÁDOBÍ	1300 x 200	PULT PRO PŘÍPRAVU ŠPINAVÉHO NÁDOBÍ Z JÍDELNY K UMYTÍ, OMYVATELNÝ, NEREZOVÝ	1
G.13	PŘEDMÝVACÍ DŘEZ S SPRŠKOU	600 x 600	NEREZOVÝ DŘEZ PRO PŘEDMYTÍ NÁDOBÍ A PŘÍBORŮ Z JÍDELNY S FLEXIBILNÍ SPRŠKOU	1
G.14	DIGESTOŘ	1650 x 800	NEREZOVÁ DIGESTOŘ PRO ODVOD VZDUCHU Z PROSTORU MYČKY A MYTÍ ŠPINAVÉHO NÁDOBÍ Z JÍDELNY	1
G.15	MYČKA STOLNÍHO NÁDOBÍ	600 x 600	PRŮCHOZÍ MYČKA STOLNÍHO NÁDOBÍ, NEREZOVÁ	1
G.16	PULT ČISTÉHO NÁDOBÍ	600 x 600	NEREZOVÝ PULT PRO TŘÍZENÍ ČISTÉHO STOLNÍHO NÁDOBÍ	1
G.17	SKŘÍŇ ČISTÉHO NÁDOBÍ	600 x 500	POLICOVÁ SKŘÍŇ PRO USKLADNĚNÍ ČISTÉHO STOLNÍHO NÁDOBÍ, OMYVATELNÁ	1
G.18	VÝLEVKA		PORCELÁNOVÁ VÝLEVKA S MŘÍŽKOU A S BATERIÍ (TEPLÁ A STUDENÁ VODA)	1
G.19	UMYVADLO, DÁVKOVAČ MÝDLA, PAPIROVÉ UTĚRKY, KOŠ		UMYVADLO RUKOU S BATERIÍ (TEPLÁ A STUDENÁ VODA), S DÁVKOVAČEM TEKUTÉHO MÝDLA, SE ZÁSOBNÍKEM JEDNORÁZOVÝCH PAPIROVÝCH UTĚREK A S ODPADKOVÝM KOŠEM S BEZDOTYKOVÝM OTVÍRÁNÍM	3
G.20	REŽÓN PRO VÝDEJ JÍDEL	1200 x 600	NEREZOVÝ REŽÓN PRO VÝDEJ TEPLÝCH JÍDEL (OBĚDŮ)	1
G.21	VÝDEJOVÝ PULT	800 x 300	NEREZOVÝ VÝDEJOVÝ PULT	1
G.22	MOBILNÍ		NEREZOVÝ MOBILNÍ OHŘÍVAČ TALÍŘŮ, UMÍSTĚN DLE	1

OHŘÍVAČ TALÍŘŮ			POTŘEBY	
G.23	VÝDEJOVÝ PULT	600 x 1200	NEREZOVÝ VÝDEJOVÝ PULT STUDENÝCH POKRMŮ	1
G.24	PULT PRO PŘÍPRAVU TEPLÝCH POKRMŮ	1000 x 1800	NEREZOVÝ PULT PRO PŘÍPRAVU TEPLÝCH POKRMŮ, S ŠUPLÍKY S PROVOZNÍM NÁDOBÍ, S KOŘENÍM A S ROZBALENÝMI SUCHÝMI POTRAVINAMI	1
G.25	KUCHYŇSKÝ ROBOT		OMYVATELNÝ KUCHYŇSKÝ ROBOT PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ŠLEHÁNÍ	1
G.26	PULT PRO ZPRACOVÁNÍ MASA A TĚSTA	600 x 600	NEREZOVÝ PULT PRO ZPRACOVÁNÍ MASA A TĚSTA, S ŠUPLÍKY PRO VYBAVENÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTY A PROVOZNÍHO NÁDOBÍ	1
G.27	DŘEZ PRO ZPRACOVÁNÍ MASA	600 x 600	NEREZOVÝ DŘEZ PRO ZPRACOVÁNÍ MASA S BATERIÍ (TEPLÁ A STUDENÁ VODA), SPODNÍ SKŘÍŇKA PRO USKLADNĚNÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ	1
G.28	PULT PRO PŘÍPRAVU STUDENÝCH POKRMŮ	1800 x 600	NEREZOVÝ PULT PRO PŘÍPRAVU STUDENÝCH POKRMŮ NEBO ZPRACOVÁNÍ ČISTÉ ZELENINY, V ŠUPLÍKÁCH USKLADNĚNO PROVOZNÍ NÁDOBÍ	1
G.29	PLYNOVÝ SPORÁK S TROUBOU	1000 x 1000	PLYNOVÝ ČTYŘPLOTÝNKOVÝ SPORÁK S TROUBOU	1
G.30	KONVEKTOMAT	1000 x 1000		1
G.31	ČISTÉ PROVOZNÍ NÁDOBÍ	750 x 600	POLICOVÁ SKŘÍŇ PRO USKLADNĚNÍ ČISTÉHO PROVOZNÍHO NÁDOBÍ	1
G.32	DIGESTOŘ	2100 x 1100	NEREZOVÝ DIGESTOŘ PRO ODVOD VZDUCHU Z PROSTORU KONVEKTOMATU A SPORÁKU	1
G.33	PULT PRO ČISTÉ PROVOZNÍ NÁDOBÍ	600 x 600	NEREZOVÝ PULT PRO ODKLÁDÁNÍ UMYTÉHO PROVOZNÍHO NÁDOBÍ, S ŠUPLÍKY PRO ČISTÉ PROVOZNÍ NÁDOBÍ	1
G.34	DŘEZ PRO PROVOZNÍ NÁDOBÍ	600 x 600	NEREZOVÝ DŘEZ PRO MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ, V ŠUPLÍKU MYCÍ PROSTŘEDKY NA NÁDOBÍ A MYČKU	1
G.35	PULT PRO ŠPINAVÉ PROVOZNÍ NÁDOBÍ	600 x 600	NEREZOVÝ PULT PRO ODKLÁDÁNÍ ŠPINAVÉHO PROVOZNÍHO NÁDOBÍ	1
G.36	DŘEZ NA ČISTĚNÍ ZELENINY	500 x 600	NEREZOVÝ DŘEZ NA ČISTĚNÍ HRUBÉ ZELENINY S BATERIÍ (TEPLÁ A STUDENÁ VODA), V ŠUPLÍKU ULOŽENO PROVOZNÍ NÁDOBÍ NA ČISTĚNÍ HRUBÉ ZELENINY	1
G.37	PULT PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY	500 x 600	NEREZOVÝ PULT PRO ZPRACOVÁNÍ HRUBÉ ZELENINY, SPODNÍ POLICE PRO ULOŽENÍ HRUBÉ ZELENINY	1
G.38	ŠKRABKA NA BRAMBORY A BATERIE		ELEKTRICKÁ ŠKRABKA NA BRAMBORY A VODOVODNÍ BATERIE SE SPRŠKOU PRO OPLÁCHNUTÍ NEOČIŠTĚNÝCH BRAMBOR	1
G.39	REGÁL NA BRAMBORY		REGÁL PRO USKLADNĚNÍ NEOČIŠTĚNÝCH BRAMBOR	1
G.40	PODLAHOVÁ VPUŠŤ		PODLAHOVÁ VPUŠŤ S ODNÍMATELNOU MŘÍŽKOU A PACHOVOU UZÁVĚRKOU	1
G.41	EL. VĚTRÁK		ELEKTRICKÝ VĚTRÁK PRO NUCENÉ VĚTRÁNÍ S ČASOVÝM DOBĚHEM, S KAPACITOU VÝMĚNY VZDUCHU 150 - 200 m ² /hod., ODTAHOVÝ TRUBKOU PŘED FASÁDU, UKONČEN MŘÍŽKOU SE SÍTKOU PROTI HMYZU	2
G.42	LEDNICE MLÉKO /	600 x 600	SKŘÍŇOVÁ POLICOVÁ LEDNICE NA MLÉČNÉ	1

	MÁSLO / JOGURTY		VÝROBKY	
G.43	LEDNICE OČIŠTĚNÁ ZELENINA	600 x 600	SKŘÍŇOVÁ POLICOVÁ LEDNICE NA OČIŠTĚNOU A BALENOU OČIŠTĚNOU ZELENINU	1
G.44	LEDNICE MASO / VEJCE	600 x 600	SKŘÍŇOVÁ POLICOVÁ LEDNICE NA MASO A VEJCE	1
G.45	MRAZÁK	600 x 600	SKŘÍŇOVÁ ŠUPLÍKOVÝ MRAZÁK	1
G.46	REGÁL NA POTRAVINY	1100 x 450	OMYVATELNÝ REGÁL PRO USKLADNĚNÍ SUCHÝCH POTRAVIN	2
G.47	VÝLEVKA		KERAMICKÁ VÝLEVKA S MŘÍŽKOU A BATERIÍ (TEPLÁ A STUDENÁ VODA)	1
G.48	SKŘÍŇ ÚKLIDU	900 x 450	POLICOVÁ SKŘÍŇ PRO USKLADNĚNÍ MYCÍCH PROSTŘEDKŮ A NÁČINÍ PRO ÚKLID	1
G.49	ŠATNÍ SKŘÍŇKA	500 x 500	ŠATNÍ SKŘÍŇKA PERSONÁLU	4
G.50	DŘEZ	600 x 600	DŘEZ NEREZOVÝ S BATERIÍ (STUDENÁ I TEPLÁ VODA), SPODNÍ SKŘÍŇKA PRO USKLADNĚNÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ	1

Jakékoliv nejasnosti či nové skutečnosti je nutné konzultovat s projektantem. Při realizaci musí být dodrženy veškeré normové požadavky, veškerá nařízení a zákony, především technologické postupy výrobců jednotlivých materiálů a výrobků, bezpečnost práce, zejména požárně bezpečnostní řešení a stavebně konstrukční řešení aj. Této dokumentaci je nadřazeno Požárně bezpečnostní řešení a Stavebně konstrukční řešení stavby, rozpory je nutné řešit s projektantem. Realizace stavby bude provedena podle prováděcí dokumentace a bude autorsky dozorována.

V Praze 24.2.2020

.....
Ing. František Zemek, DiS.