

FZŠ prof. Otokara Chlupa má novou moderní kuchyni i jídelnu

8.9.2026 - Lucie Steinerová | Městská část Praha 13

Městská část Praha 13 dnes slavnostně otevřela kompletně zrekonstruovanou kuchyni a jídelnu ve Fakultní základní škole prof. Otokara Chlupa v ulici Fingerova. Investice přinesla škole nové stavební i technologické zázemí, moderní gastronomické vybavení a efektivnější provoz. Kuchyně nyní umožňuje připravit až 900 jídel denně. Slavnostního otevření se zúčastnili starosta Prahy 13 David Vodrážka a místostarostka Marcela Plesníková.

Moderní kuchyně pro stovky dětí každý den

Rekonstrukce kuchyně a jídelny patří mezi nejvýznamnější letošní investice Prahy 13 do školské infrastruktury. Cílem bylo vytvořit moderní a funkční zázemí, které bude odpovídat současným požadavkům na školní stravování a zároveň nabídne lepší pracovní podmínky zaměstnancům kuchyně.

„Do škol investujeme dlouhodobě, a právě rekonstrukce kuchyně ve FZŠ prof. Otokara Chlupa je příkladem investice, kterou každý den pocítí stovky dětí. Získaly kompletně nové zázemí, moderní technologie a efektivnější provoz. Chceme, aby děti měly nejen kvalitní vzdělávání, ale také dobré podmínky pro každodenní život ve škole, včetně kvalitního a bezpečného stravování,“ řekl **David Vodrážka, starosta městské části Praha 13.**

Kompletní proměnou prošel celý pavilon K, ve kterém se kuchyně nachází. Byly odstraněny původní příčky, podlahy a obklady, demontována zastaralá gastronomická technologie i vzduchotechnika a následně vybudovány nové prostory s praktičtějším dispozičním řešením.

Nové uspořádání umožňuje efektivnější pohyb surovin i připravovaných jídel jednotlivými částmi kuchyně. Rekonstrukce zahrnovala také nové dveře, částečnou výměnu oken a úpravy obvodového pláště budovy.

Nové vybavení zvyšuje efektivitu provozu

Významnou částí rekonstrukce bylo pořízení kompletního nového gastronomického vybavení. Kuchyně je nyní vybavena moderními přístroji pro přípravu, zpracování, chlazení, výdej i mytí. Nechybí například univerzální kuchyňský stroj s příslušenstvím, velkokapacitní kutr na maso, hnětač těsta s kapacitou až 40 kilogramů, elektrický kráječ nebo velkokapacitní chladicí skříně. Modernizací prošlo rovněž výdejní a mycí zázemí.

Nové technologie přispívají nejen k vyšší kapacitě kuchyně, ale také k bezpečnosti a efektivitě celého provozu. Systém umožňuje například zaznamenávání provozních údajů potřebných pro kontrolu v rámci systému HACCP.

Myslelo se také na životní prostředí

Rekonstrukce přinesla i ekologičtější řešení. Původní nevyhovující odlučovač tuků byl nahrazen novým zařízením s odpovídající kapacitou. To zajišťuje účinné oddělení tuků a kalů z odpadních vod před jejich vypuštěním do kanalizace. Provoz odlučovače bude průběžně monitorován akreditovanou

laboratoří.

„Celý projekt byl technicky i organizačně náročný. Bylo potřeba skloubit rozsáhlé stavební práce s instalací kompletně nového vybavení a zajistit, aby jednotlivé etapy na sebe správně navazovaly. Výsledkem je moderní kuchyně, která usnadní každodenní práci zaměstnancům a umožní připravovat až 900 jídel denně. Mysleli jsme přitom také na efektivitu provozu a dopad na životní prostředí,“ doplnila **Marcela Plesníková, místostarostka městské části Praha 13.**

Rekonstrukce kuchyně a jídelny je součástí dlouhodobých investic Prahy 13 do modernizace škol. Během letošních letních prázdnin městská část realizovala v základních a mateřských školách také řadu dalších oprav a investic, od modernizace osvětlení přes úpravy učeben až po zlepšení zázemí pro nejmladší děti.

<https://www.praha13.cz/fzs-prof-otokara-chlupa-ma-novou-moderni-kuchyni-i-jidelnu>