

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ
JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO**

Číslo jednací: R/2025/1649
Spisová značka: Z/2024/100385

Vyřizuje: Andrea Vachová
Telefon: 778706425
E-mail: andrea.vachova@khsbrno.cz

Datovou zprávou

GEPROSTAV projekce s.r.o..
Jarní 3448/2
69501 HODONÍN
ID datové schránky: ycj9q9g

V Břeclavi dne 24.ledna 2025

ZÁVAZNÉ STANOVISKO ORGÁNU OCHRANY VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ

Podmíněné souhlasné závazné stanovisko

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (dále jen „KHS JmK“) jako dotčený orgán místně a věcně příslušný podle § 82 odst. 1 a odst. 2 písm. i) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.“), podle § 77 zákona č. 258/2000 Sb. a § 2 zákona č. 283/2021 Sb., stavební zákon, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „stavební zákon“), **vydává** v souladu s § 149 odst. 1 a 2 zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů, na základě žádosti ze dne 6.1.2025 o vydání závazného stanoviska k záměru – **Modernizace stravovacího provozu při SŠP Kyjov na parc.č.1011/5 v kú Kyjov** (dále jen „záměr“), jehož stavebníkem je – Strřední škola polytechnická Kyjov, příspěvková organizace, IČ 00053163, Havlíčkova 1223/17, 69701 Kyjov, zastoupena GEPROSTAV projekce s.r.o. se sídlem Jarní 3448/2, 69501 Hodonín, IČO 29221714, (dále jen „žadatel“), **toto**

závazné stanovisko:

Po zhodnocení souladu předložených podkladů s požadavky právních předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví stanovenými v 7 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb, o ochraně veřejného zdraví

KHS JmK se záměrem **souhlasí**, přičemž v souladu s ustanovením § 77 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. **souhlas váže na splnění podmínek**:

1. Nejpozději při kolaudaci **bude předložen doklad o kvalitě vody** (krácený rozbor) dle § 7 odst. 1. zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů v rozsahu ukazatelů předepsaných vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly, ve znění pozdějších předpisů. Voda bude odebrána osobou, která má certifikaci na odběr vody.
2. Ke kolaudaci investor předloží doklad o tom, že k rozvodu vody byly použity výrobky splňující požadavky § 3 a § 5 vyhl. č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházejícími do přímého styku s vodou a na úpravu vody ve znění pozdějších předpisů. Podmínka byla ustanovena ve smyslu § 5 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb.
3. Nejpozději při kolaudaci bude předložen **plán údržby a čištění vzduchotechnického zařízení s rekuperací, dle návodu výrobce nebo dodavatele** – dle požadavku §7 zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ve znění §22 písmeno h) vyhlášky č.410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, v platném znění.

Odůvodnění

Projektová dokumentace řeší modernizaci stravovacího zařízení, které se nachází v 1.NP budovy, provedení dispozičních úprav, výměnu gastro technologie, VZIT, ZTI a elektro v této části, nová VZT jednotka bude situována na střeše objektu. Vnější vzhled objektu zůstane beze změn, vyjma instalace

nové VZT na střeche. Nová VZT bude situována do dvorní části objektu a bude splňovat hygienické limity hluku.

Základní stavebně technologické řešení : stravovací provoz sestává z přípravny masa, zeleniny a ovoce, těsta, dietní a studené kuchyně, porcování hotových pokrmů, manipulace s vejci, varného centra, výdeje hotových jídel, mytí bílého nádobí, mytí černého nádobí, mytí přepravných obalů, suchého skladu, 3 chladících boxů, mrazícího boxu, úklidové místnosti, hrubé přípravny zeleniny, skladu zeleniny, skladu chemie, skladu obalů, chlazeného boxu bioodpadů. Objekt není řešen bezbariérově.

Navrhovaným množstvím, technickými parametry jednotlivých technol. Zařízení a dispozičním uspořádáním provozu školní kuchyně je zajištěna výrobní kapacita 800 porcí. Zásobování bude probíhat přes rampu chodbou do místností určených ke skladování tj. suchý sklad, sklad zeleniny, chladicí a mrazicí boxy. Materiál a obaly budou mít k dispozici sklad obalůš a sklad chemie. K dispozici jsou manipulační vozíky (k manipulaci se vstupními surovinami., ve skladu zeleniny je paleta a skladovací přepravky, suchý sklad je vybaven regály. Pro hrubou přípravnu zeleniny (110 hrubá, 112 čistá přípravná) je vyhrazena samostatná místnost, navazuje na sklad zeleniny a chladicí box zeleniny. V přípravně se nachází nerez stůl s dvoudřezem a sprchou. Součástí přípravy je škrabka na 20 kg náplně. Místnost je opatřena keramickým umyvadlem a podlahovým roštem pod škrabkou. Všechny dřez a umyvadla v prostorách provozu kuchyně jsou napojeny na tekoucí pitnou teplou a studenou vodu, umyvadlo je vybaveno baterií s prodlouženou pákou. Umyvadlo má k dispozici papírové ručníky, dávkovač s mýdlem a desinfekcí.

Přípravě masa a manipulaci s vejci je vyhrazena samostatná část kuchyně oddělená zděnou příčkou a průchodem. Prostor je vybaven pracovními plochami, odkládacími plochami, policemi, součástí výseku je chladicí box na maso. Součástí je dále umyvadlo na mytí rukou a integrovaný dřez v pracovní ploše.

Samostatný prostor tvoří přípravná těsta, oddělená zděnou příčkou a průchodem, 2 mobilní stoly se speciálním povrchem, police, robot, dělička těsta.

Studená kuchyň a porcování hotových pokrmů je součástí varny pro snadný přístup k termickým techn. zařízením.- pracovní stoly s policí a zásuvkami, dřez, nářezový stroj.

Varné centrum tvoří multifunkční pánev s automatickým mícháním, sporák, šokový schlazovač/zmrazovač, 2 kotle, kotel s mixerm. Technologie je uspořádána do varného bloku uprostřed místnosti, obklopena pracovními plochami. Nad varnými technologiemi jsou instalovány odsávací digestoře. Varné centrum plynule navazuje na výdej jídel. Místnost je vybavena odpadovými výpustěmi pro odvod přebytečné vody z provozu. Součástí výdeje jsou tři konvektomaty, které po skončení tepelné úpravy slouží jako udržovací a regenerační skříně pro výdej. Veškeré tepelně upravené pokrmy tak mohou být udržovány při požadované teplotě, krom konvektomatů také v multifunkčních pánvích, které mají přesnou regulaci teploty. Výdej jídel je vybaven deseti vyhřívanými vanami s kapacitou 10 x 1/1GN-200. Výdej jídel do termoportů a jídlonosičů má samostatný prostor, který je umístěn u vchodu kuchyně.

Samostatná část kuchyně oddělená zděnou příčkou , průchodem navazuje na výdej jídel, s průchodem dveřmi do jídelny. Mycí úsek je vybaven třídícím stolem, vstupním stolem, mycím stolem s dřezem, myčkou, vstupním stolem. Zbytky jídel budou stírány do plastového boxu umístěným pod mycím stolem, následně vylévány do macerátoru odpadu, macerovaná hmota bude následně ukládána do chladícího boxu na odpad. Čisté nádobí bude ukládáno do mobilních zásobníků.

Mytí provozního nádobí- samostatná část oddělená zděnou příčkou a průchodem, vybavena myčkou provozního nádobí, nerezovým vstupním a výstupním stolem, dřezem, tlakovou sprchou, regály na uskladnění nádobí, místnost je vybavena odpadovou vpustí.

109 – šatna, denní místnost je vybavena dvojími šatními skřínkami, stolkem a židlemi, malou kombinovanou lednicí pro umístění soukromých potravin Na šatnu navazuje umývárna (108), samostatně je umístěno WC a předsíň s umyvadlem (přívod T+S vody)

Bude provedena demontáž gastro zařízení včetně VZT, budou vybourány jednotlivé příčky, provedeny nové stavební otvory pro nové VZT. Na střeche bude osazena VZT jednotka na nově navrženou ocelovou konstrukci. Ve dvorní části objektu budou osazeny dvě chladicí jednotky na betonový základ.

Větrání kuchyně - vzduchotechnika: kuchyň je rozdělena na několik provozních prostor, zařízení zajišťuje jak větrání kuchyně, tak i místnosti příjmu a mytí použitého nádobí. Kuchyň je osazena elektrickými i plynovými spotřebiči, větrání je řešeno jako rotnotlaké. Kuchyň je plochou 129,46 m² a počtem 600, max. 800 obědů řazena mezi velkoprovozy s faktorem současnosti 0,6 až 0,8. Všechny větrané místnosti jsou opatřeny okny.

Tepelné čerpadlo zajišťuje dopravu chladícího (topného)media chlazení anebo ohřev přívodního vzduchu výparníkem u zařízení 01 na požadovanou teplotu. Z důvodu lepší regulace bude dodán do rekuperační jednotky dvouokruhový přímý výparník, jako zdroj tepla jsou osazeny dvě kondenzační jednotky o polovičních výkonech. Rozvody chladiva a teplotní čidla jsou napojena na přímý výparník

umístěný ve VZT jednotce. Větrání skladu obalů (102) řešeno jako podtlakové o vzduchovém výkonu 50m³/h. Pro odsávání použit malý axiální ventilátor, umístěn na obvodové zdi cca 600 mm pod stropem. Z ventilátoru je vzduch veden vodorovným potrubím na fasádu budovy, potrubí zakončeno plastovou přetlakovou žaluzií. Přívod vzduchu z vedlejších prostor dveřní mřížkou.

Větrání skladu a mytí termoportů (104) řešeno jako podtlakové o vzduchovém výkonu 120m³/h, zajištěna 4,5 násobná výměna vzduchu. Odsávání v m.104 zajištěno talířovými ventily osazenými do Spiro potrubí vedeného při zdi místností pod stropem. Potrubí napojeno na ventilátor pružnými manžetami k zamezení přenosu chvění. Z ventilátoru vzduch veden potrubím vedeným přes místnost skladu (102) po zdi na obvodovou venkovní fasádu, na fasádě opatřeno přetlakovou žaluziovou klapkou. Potrubí v prostoru schodiště 103 bude požárně a tepelně izolováno, ve skladu 102 bude tepelně izolováno proti kondenzaci vlhkosti. Přívod vzduchu zajištěn pod tlakem z prostoru dveřní mřížkou. Sprcha (106)- malý radiální ventilátor s krabicí pro zabudování do zdi, opatřen zpětnou klapkou. WC (107) a umývárna (108)- výměna vzduchu 50 m³/h na mísu – 1x, 30m³/h na výtok teplé vody (1x umyvadlo), větrání řešeno jako podtlakové o vzduchovém výkonu 80m³/h.

Větrání skladů 111 a 115 přirozeným prouděním z prostoru chodby mřížkou ve zdi při podlaze a mřížkou cca 2500 mm pod vazníkem.

Během provozu objektu nebudou překročeny hlukové limity Nová VZT jednotkabude instalována přes silent bloky z důvodu zamezení přenosu vibrací.Kondenzační jednotky nebudou v provozu nočních hodinách.

Vytápění : stávající tělesa budou demontovány stejně jako přípojky k otopným tělesům, v místnostech jsou nově navržena desková tělesa s bočním napojením.

Osvětlení je zajištěno jednak umělým osvětlením, jednak přirozeným osvětlením okny. Velikost oken se nemění. Osvětlení jednotlivých místností bude dle požadavků ČSN EN 12464-1, dle samostatné přílohy výpočtu osvětlení. Nestráněná úniková cesta vybavena nouzovým osvětlením, svítidla veškerá přisazena ke stropu.

Elektroinstalace : je řešena silnoproudá, kompletní výměna za novou. Nový hlavní rozvaděč umístěn v zádveři na chodbě.

Vodovod – objekt je napojen na vodovod, splaškové vody svedeny do kanalizační stoky, z jídelny přes lapol, dešťové vody jsou svedeny do nádrže na dešťové vody. Ohřev teplé vody zajišťuje stávající nepřímotopný zásobník o obsahu 490 litrů. Přípojka do objektu je stávající.

(podepsáno elektronicky)

Ing. Marcela Březinová
vedoucí oddělení
hygieny dětí a mladistvých
územního pracoviště Blansko, Vyškov,
Břeclav a Hodonín