

# Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje

## se sídlem v Hradci Králové

PROMED Brno, spol. s r.o.  
Žitná 19  
621 00 Brno

č.j.: S-KHSHK 08577/2014/2/HDM.HK/Mi  
vyřizuje: Mgr. Eva Mikešová  
☎: 495 058 529  
e-mail: eva.mikesova@khshk.cz

V Hradci Králové dne 9.5.2014

### **Závazné stanovisko k vydání stavebního povolení ke stavbě „Modernizace střediska praktického vyučování v Chlumci nad Cidlinou“**

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové (dále jen „KHS“), jako příslušný správní úřad podle § 82 odst. 1 a 2 písm. i) ve spojení s § 77 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o ochraně veřejného zdraví“), a § 4 odst. 2 písm. a) ve spojení s § 110 odst. 2 zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů, posoudila jako dotčený orgán žádost společnosti PROMED Brno, spol. s r.o., Žitná 19, 621 00 Brno, IČO 188 25 885 o vydání závazného stanoviska ke stavebnímu povolení.

Po zhodnocení souladu předložené žádosti s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává KHS v souladu s § 149 odst. 1 zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „správní řád“), toto závazné stanovisko:

### **S vydáním stavebního povolení ke stavbě „Modernizace střediska praktického vyučování v Chlumci nad Cidlinou“**

#### **se souhlasí**

V souladu s § 77 zákona o ochraně veřejného zdraví se souhlas váže na splnění následujících podmínek:

1. K žádosti o vydání závazného stanoviska k užívání stavby předložit doklad o výsledku měření koncentrace minerálních a azbestových vláken prokazující dodržení stanovených hygienických limitů (místnost č. 208, 2. NP – učebna).
2. K žádosti o vydání závazného stanoviska k užívání stavby předložit protokol o výsledku rozboru vzorku pitné vody – mikrobiologické ukazatele kráceného rozboru vzorku pitné vody - prokazující nepřekročení přípustných hodnot ukazatelů pitné vody; místo odběru – umyvadlo v čisté přípravně masa.

#### **Odůvodnění**

Dne 10.4.2014 obdržela KHS žádost společnosti PROMED Brno, spol. s r.o., Žitná 19, 621 00 Brno, IČO 188 25 885 o vydání závazného stanoviska ke stavebnímu povolení. Projektovou dokumentaci vypracoval Ing. Zsolt Kocsis a Ing. Martin Klásek, PROMED Brno spol. s r.o., Žitná 19, 621 00 Brno, č.zak. 14-002 v březnu 2014.

Modernizace Střediska praktického vyučování v oboru cukrář, řezník a kuchař bude probíhat na stávajícím objektu umístěném na parcele č. 560/1, venkovní úpravy zpevněných ploch a okapových chodníků pak na parcele č. 1285/22 v k.ú. Chlumec nad Cidlinou.



Stavbu lze rozdělit na tři poměrně nesourodé objekty. První (hlavní) tvoří jedno podlaží s vestavěným podkrovím do šikmé střechy, druhou část tvoří jednopodlažní stavba s plochou plechovou střechou a zbylou část tvoří dvoupodlažní objekt zakončený plochou střechou. Jednotlivé stavby jsou vzájemně komunikačně propojeny. Nejviditelnější změnou bude výměna střešní eternitové krytiny na hlavním objektu za krytinu plechovou, velkoformátovou. K dispozičním změnám dochází v podstatě pouze v oblasti kuchyně, kde je prostor upraven na novou technologii odpovídající legislativě, logice provozu a současným standardům v oblasti stravování. Nově je navrženo sociální zázemí pro klienty jídelny a zaměstnance.

Projektová dokumentace řeší technologické vybavení stravovacího provozu umístěného v rekonstruovaných prostorách stávajícího objektu. Jedná se o vybavení cukrářské dílny a s jejím provozem souvisejících prostor a vybavení cvičné výukové kuchyně a jejího zázemí – vše v 1. NP objektu. Cukrářská dílna zajišťuje praktickou přípravu žáků školy. Předpokládaná kapacita cvičné kuchyně je do 300 obědů denně. Asi 60 až 70 % připravených pokrmů bude expedováno v termoportech a jídlonosičích k výdeji mimo objekt kuchyně. Rovněž se budou připravovat výrobky studené kuchyně. V provozu cukrářské dílny je současně pod vedením dvou učitelů cca 10 až 12 žáků. Z hlediska dispozičního uspořádání je jak cukrářská dílna, tak i cvičná kuchyně včetně zázemí umístěna v 1. NP objektu. V rámci úprav cukrářské dílny a na její provoz navazujících místností dochází pouze k dílčím úpravám s tím, že vybavení ve vlastní cukrářské dílně se prakticky nemění. Nově vzniká na místě původní denní místnosti umývárna provozního nádobí (m.č. 7). Umývárna je vybavena dvoudřezem a umyvadlem. Umývárna je spojena průchodem ve stěně s cukrářskou dílnou (m.č. 8). pro potřeby uložení výrobků z cukrářské dílny je zbudována chladárna cukrárny (m.č. 13). Předělením současného skladu vzniká menší sklad cukrárny a prodejna cukrárny. Sklad cukrárny (m.č. 18) je vybaven nerezovými regály a chladicí skříní. Prodejna cukrárny (m.č. 18A) slouží ke kontaktu se zákazníky. Zvenčí přístupný prostor zákazníků odděluje od prostoru personálu prodejní pult a chladicí vitrínou.

Provoz kuchyně je zásobován přes samostatný hospodářský vstup, kterým se vstoupí do chodby-příjmu zboží (m.č. 114). Z chodby je přístupný sklad a hrubá příprava zeleniny (m.č. 113). Dalším skladem přístupným z chodby je sklad poživatin (m.č. 115). Chodba (m.č. 110) spojuje sklad poživatin s dalšími provozy kuchyně. První dveře na pravé straně chodby směrem k varně vedou do čisté přípravy masa, ryb a vajec (m.č. 112). Na stejné straně chodby směrem k varně je vstup do skladu DKP (m.č. 111). Dveře na konci chodby vedou do varny (m.č. 104). Varna je rozčleněna na jednotlivé provozní úseky tak, aby se na minimum omezilo křížení čistého a nečistého provozu. Vlevo za vstupem do varny je úsek čisté přípravy masa. Skládá se z pracovního stolu s dřezem, za koncem tohoto úseku je na stěně umístěno umyvadlo. Podél stěny vpravo za vstupem do varny je situován úsek čisté přípravy zeleniny. Vybavení úseku sestává z pracovního stolu s dřezem a za ním umístěné chladicí skříně. U stěny varny s okny jsou umístěny dva provozní úseky – úsek pro přípravu těsta a úsek porcování a plnění termoportů a jídlonosičů – úseky jsou odděleny vysokým regálovým vozíkem. Úsek je sestaven z pracovního stolu a vodní lázně s vyhřívaným spodním prostorem. Zde budou plněny termoporty a jídlonosiče a po naplnění budou přesunuty do místnosti expedice termoportů a jídlonosičů (m.č. 106), kde budou uloženy do doby, než si je odběratelé vyzvednou. Zákazníci vrácené a u nich umytí termoporty a jídlonosiče budou znovu umyty v umýárně kuchyňského nádobí (m.č. 105). V této umýárně bude rovněž umýváno provozní nádobí z varny, studené kuchyně, připravené apod. Je zde mycí stůl s velkým dřezem, mycí stroj a umyvadlo. Umyté termoporty a jídlonosiče budou na vozících uloženy do doby, než budou znovu plněny ve skladu termoportů a jídlonosičů (m.č. 108). Ve střední části varny je umístěn blok varných zařízení. Samostatnou místnost spojenou průchodem s varnou tvoří studená kuchyně (m.č. 116). Je zde pracovní stůl s dřezem a umyvadlo. Na varnu směrem k jídelně navazují výdej jídel a umývárna bílého nádobí. Výdej jídel (m.č. 102) je vybaven zařízením pro výdej cca 100 obědů strážníkům do jídelny. Výdej jídel je s jídelnou spojen výdejním oknem. Pro mytí použitého bílého nádobí je v návaznosti na výdej jídel umístěna umývárna bílého nádobí (m.č. 103). Použité bílé nádobí strážníci odloží na pracovní plochu okna spojujícího jídelnu s umývárnou. Umývárna je vybavena mycím strojem. V jídelně (m.č. 101) jsou pro vrácení použitého nádobí podnosové dráhy. Pro uložení biologicky rozložitelného odpadu



z kuchyní a stravoven shromážděného v kuchyni je k dispozici chlazený kontejner na dvě odpadní nádoby umístěný v uzavíratelném, zvenčí přístupném přístřešku u objektu kuchyně.

Vnitřní rozvody pitné a teplé vody pro novou varnu budou kompletně rekonstruovány. Rozvody vody v cukrárenské části zůstávají stávající a bude do nich nově připojen dřez v umývárně nádobí a umyvadlo v prodejně a kanceláři. Pro přípravu teplé vody budou využity stávající ohřívače teplé vody ve 2.NP. Z těchto ohřívačů budou zásobeny všechny zařizovací předměty s výjimkou umyvadla v prodejně cukrárny a v místnosti č. 17. U těchto umyvadel jsou pro přípravu teplé vody navrženy elektrické tlakové zásobníky o obsahu 5l. Rozvod teplé vody bude veden od stávajících ohřívačů souběžně s novým potrubím pitné vody. Odpadní vody z varny, přípraven a umývárny budou odváděny nově navrženou kanalizací do stávajícího lapače tuku. Odpadní vody z nově navrhovaných zařizovacích předmětů v cukrárně a hygienickém zařízení budou napojeny novým potrubím do stávajícího potrubí splaškové kanalizace.

Dále je v této projektové dokumentaci řešena vzduchotechnika. Množství vzduchu pro jednotlivé obsluhované části objektu je následující: WC 50 m<sup>3</sup>/h, pisoár 25 m<sup>3</sup>/h, sprcha 150 m<sup>3</sup>/h a šatna 20 m<sup>3</sup>/h na šatní místo. Větrání provozu varny se zázemím bude zajišťovat vzduchotechnická jednotka pracující pouze s čerstvým vzduchem, jež bude umístěna ve strojovně ve 2. NP. Větrání sociálních zařízení personálu v 1. NP bude zajištěno pomocí kruhového ventilátoru s potrubním rozvodem. Větrání místností úklidu bude pomocí nástěnného radiálního ventilátoru s výtlakem do vzduchovodu.

Dále dokumentace řeší vytápění objektu. Předmětem řešení je nová plynová kotelna a úpravy stávajícího systému vytápění kuchyně. Součástí řešení je i ohřev větracího vzduchu pro kuchyň. Zdrojem tepla je plynová kotelna instalovaná ve 2. NP objektu. V kotelně budou osazeny dva nástěnné kondenzační kotle o výkonu 85 kW x 2 170 kW. Kotel je propojen potrubím topné vody se dvěma kombinovanými rozdělovači a sběrači. Tyto jsou osazeny celkem čtyřmi větvemi – okruh vytápění středního odborného učiliště, okruh vytápění řeznické dílny, okruh vytápění kuchyně a napojení VZT ohřívače pro kuchyň.

Umělé osvětlení bude řešeno v souladu s požadavky ČSN EN 12464-1- Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostorů - Část 1: Vnitřní pracovní prostory.

**Podmínka č. 1** je stanovena v souladu s § 13 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví ve spojení s § 4 s odkazem na přílohu č.2 vyhlášky č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí bytových místností některých staveb. V uvedené příloze jsou stanoveny příslušné hygienické limity.


**Podmínka č. 2** je stanovena v souladu s § 7 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví ve spojení s § 20 vyhlášky; k průkazu vyhovující vody postačuje rozbor mikrobiologických ukazatelů stanovených v příloze č. 5 vyhlášky č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů. Hygienické limity těchto ukazatelů stanovuje příloha č. 1 uvedené vyhlášky.

Vzhledem k tomu, že nebyly zjištěny rozpory s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, které by bránily vydat stavební povolení, bylo vydáno výše uvedené závazné stanovisko.



## Poučení

Závazné stanovisko je úkon učiněný správním orgánem na základě zákona, který není samostatným rozhodnutím ve správním řízení a jehož obsah je závazný pro výrokovou část rozhodnutí správního orgánu (§ 149 odst. 1 správního řádu). Proti tomuto závaznému stanovisku se nelze samostatně odvolat. Jeho obsah lze napadnout v rámci odvolání proti rozhodnutí příslušného stavebního úřadu ve věci. Nezákonné závazné stanovisko lze zrušit nebo změnit v přezkumném řízení, k němuž je příslušné Ministerstvo zdravotnictví ČR (§ 149 odst. 5 správního řádu).

  
Mgr. Eva Mikešová  
oprávněná úřední osoba

Přílohy: PD

**Krajská hygienická stanice  
Královéhradeckého kraje**  
se sídlem v Hradci Králové  
Habrmanova 19  
501 01 Hradec Králové  
-17-