

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PLZEŇSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PLZNI

Adresa Skrétova 15, Plzeň, 30100, tel +420377155111., e-mail: podatelna@khsplzen.cz, ID:samai8a

V Klatovech dne 24.04.2019
Č.j. : KHSPL/10055/2019/23
Vyřizuje : Ledvinková

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
U Kapličky 761

342 01 Sušice

VĚC: závazné stanovisko k projektové dokumentaci na akci: „ Objekt č.p. 1139/II, Volšovská, Sušice, Stavební úpravy kuchyně“ (paré č. 2)

Na základě žádosti investora, SOŠ a SOU Sušice, U Kapličky 761, 342 01 Sušice, podané dne 18.04.2019 p. ředitelem Ing. Jaromírem Kolářem, posoudila Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni jako dotčený orgán státní správy ve smyslu ustanovení § 77 zák. č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění (dále jen „Zákon č. 258/2000 Sb.“) a v souladu s ustanovením § 4 odst. 2 zák. č. 183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), v platném znění předložený návrh PD pro územní a stavební řízení na akci „ Objekt č.p. 1139/II, Volšovská, Sušice, Stavební úpravy kuchyně“ (paré č. 2)

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni toto

závazné stanovisko:

S předloženým návrhem PD pro územní a stavební řízení na akci „ Objekt č.p. 1139/II, Volšovská, Sušice, Stavební úpravy kuchyně“ (paré č. 2)

se souhlasí.

Odůvodnění:

Investor, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, U Kapličky 761, 342 01 Sušice, požádal o stanovisko k předloženému návrhu PD na akci „ Objekt č.p. 1139/II, Volšovská, Sušice, Stavební úpravy kuchyně“ (paré č. 2)

Telefon
(+420) 377 222 020
(+420) 377 222 022

Provolba
(+420) 377 155 111

Telefax
(+420) 377 323 894
(+420) 377 235 223

Email: khs.plz@khsplzen.cz
Internet: www.khsplzen.cz

Bankovní spojení
ČNB Plzeň- město
běž. ú. 24920311/0710

IČO
71009299

Projektová dokumentace řeší stavební úpravy v objektu č.p. 1139/II, Volšovská, Sušice, kterými se nemění účel užívání stavby (jedná se o kuchyni s kapacitou do 500 jídel), novým vybavením kuchyně a novým osobonákladním výtahem dojde ke zlepšení pracovního prostředí pro personál a bude vylepšen vzhled vstupní haly do objektu.

Provozní řešení objektu se zásadně nemění, ze 2. NP je přesunuta šatna do 1. NP, stávající dožitá jednotka VZT bude odstraněna a bude osazena nová kompaktní vzt. jednotka vybavená kapsovými filtry, rotačním rekuperátorem, teplovodním výměníkem pro dohřev vzduchu, bude vybavena kompletním řídicím systémem a bude osazena v nové strojovně v 1. NP. Ve varně dojde k drobným dispozičním úpravám. Stavební řešení obecně spočívá ve vybourání čistých podlah a příček, provedení zajištění stropu pod varnou, provedení šachty pro výtah a osazení nové technologie kuchyně. Ve varně budou provedeny nové obklady stěn, nové podlahy, nové štukové omítky stropů a malby. Upravované prostory varny a jejího zázemí budou mít kompletně nové rozvody vody pro blok varny včetně skladů a novou vnitřní splaškovou a tukovou kanalizaci. Všechna odpadní potrubí uvnitř objektu budou zasekána do zdí nebo skryta v podlahách, stěnách či podhledech. V rámci rekonstrukce kuchyně a jejího zázemí bude provedena nová elektroinstalace. Pro rekonstruované prostory budou použita výhradně svítidla s technologií LED, v provedení a krytí dle charakteru příslušného prostoru. Světelné technické výpočty byly provedeny dle parametrů svítidel zvolených pro výpočty jako referenční typy.

Gastronomický provoz je umístěn do dvou podlaží. V 1 NP je navrženo zásobování, skladování surovin, hrubá příprava zeleniny, hygienické zázemí personálu a úklidová místnost.

Vertikální spojení mezi 1 NP a 2 NP zajišťuje nový vyhrazený osobo-nákladní výtah a vnitřní schodiště. Ve 2NP je vlastní kuchyně (příprava, varna, výdej jídel, mytí nádobí a jídelna). Zásobování probíhá stávajícím způsobem, přes rampu do příjmu zboží a dále do příslušných skladů (suchý sklad, chladicí/mrazicí skříně a sklad kořenové zeleniny v hrubé přípravě). Ze skladů putuje surovina výtahem do nově navržených příprav masa, studené kuchyně a přípravy těsta. Ve varně je navrženo dostatek pracovních ploch pro manipulaci s hotovými pokrmy. Po uvaření je jídlo transportováno do výdeje jídel a probíhá výdej jídel do jídelny, nebo jsou jídla v gastronádobách transportována do nově vybudovaného plnění termoportů, kde jsou tyto gastronádoby vloženy do termických obalů a nově vybudovanou vlastní cestou expedovány na rampu. Zcela nově je navrženo mytí kuchyňského nádobí s myčkou a mytí stolního nádobí s přímou vazbou na výdej jídel.

Pro skladování organického odpadu je vyčleněna místnost u vstupu vybavená chladicí skříní. Odvoz bude řešen smluvním vztahem školy s příslušnou firmou.

Vzhledem k tomu, že navržená PD není v rozporu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, je vydáno toto souhlasné stanovisko.

Příloha: 1x PD paré č. 2

Krajská hygienická stanice
Plzeňského kraje se sídlem v Plzni
územní pracoviště KLATOVY

MUDr. Eva Nová - odborný rada
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých
Klatovy, Domažlice, Tachov
KHS Plzeňského kraje se sídlem v Plzni

Telefon
(+420) 377 222 020
(+420) 377 222 022

Provolba
(+420) 377 155 111

Telefax
(+420) 377 323 894
(+420) 377 235 223

Email: khs.plz@khsplzen.cz
Internet: www.khsplzen.cz

Bankovní spojení
ČNB Plzeň- město
běž. ú. 24920311/0710

IČO
71009299