

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PLZEŇSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PLZNI

Skrétova 15, Plzeň, 30100, webové stránky: www.khsplzen.cz, e-mail: podatelna@khsplzen.cz, ID:samai8a

V Plzni dne 27. 5. 2024
Č. j.: KHSPL 10473/23/21/24/2024
Sp. zn.: KHSPL
Vyřizuje: Straková
Tel.: 739652774

VŠO a SPŠ elektrotechnická Plzeň, p.o.
Koterovská 85
326 00
Plzeň

Věc: závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro stavební povolení na akci: „Modernizace kuchyně a jídelny SPŠE a VOŠ Plzeň, Částkova 817/58, 326 00 Plzeň“, investor: Vyšší odborná škola a Střední průmyslová škola elektrotechnická Plzeň, p.o., Koterovská 828/85, 326 00 Plzeň, IČO: 49774301

Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni jako orgán ochrany veřejného zdraví (dále jen „KHS“) a současně jako dotčený správní úřad podle § 77 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a § 4 odstavce 2 zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů, posoudila žádost o vydání závazného stanoviska k projektové dokumentaci, doručenou dne 18. 4. 2024 a doplněnou dne 7. 5. 2024 podanou Ing. Janem Pavlovem, zplnomocněným zástupcem stavebníka.

Po zhodnocení souladu předloženého záměru s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, zejména ust. § 7 zákona č. 258/2000 Sb., ve spojení s prováděcí vyhláškou č. 410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, v platném znění a s Nařízením Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, vydává Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni toto závazné stanovisko:

s předloženou projektovou dokumentací pro stavební povolení na akci: „**Modernizace kuchyně a jídelny SPŠE a VOŠ Plzeň, Částkova 817/58, 326 00 Plzeň**“, investor: **Vyšší odborná škola a Střední průmyslová škola elektrotechnická Plzeň, p.o., Koterovská 828/85, 326 00 Plzeň, IČO: 49774301**

se souhlasí.

V souladu s § 77 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, se souhlas váže na splnění této stanovené podmínky:

1. Vlastní stavební práce nesmí nijak ohrozit ani omezit běžný provoz školského zařízení s ohledem na ust. § 7 zákona č. 258/2000 Sb. Stavebními pracemi nesmí být ani ohroženo právo studentů na poskytování hmotného zabezpečení, které zahrnuje školní stravování po dobu jejich pobytu ve škole dle § 122 zákona č. 561/2004 Sb., Zákon o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).

Odůvodnění:

Předložená projektová dokumentace, zpracovaná Architektonickou projektovou kanceláří Ing. arch. Václav Mastný, Nám. T. G. Masaryka 9, 301 00 Plzeň, 11/2021 (zodpovědný **projektant Ing. arch. Václav Mastný**, číslo autorizace ČKA 00123), řeší modernizaci budovy kuchyně a jídelny areálu SPŠE

a VOŠ Plzeň. Návrh obsahuje výměnu střechy jídelny, opravu okolních střech, modernizaci kuchyně a zhotovení šaten v 1. PP. S těmito změnami se opravují či mění veškeré s tím související technologie – především VZT, vybavení varny a další. Dokumentace slouží pro stavební povolení a byla zpracována na základě dohody s investorem.

Jídelna je objekt, sloužící v areálu školy převážně jako jídelní prostor žáků a personálu školy a jako kuchyně-varna vč. jejího veškerého zázemí. Okrajově je objekt využíván pro výuku v tomu určených prostorech (posluchárna, učebna v kuch. zázemí).

Výměna střechy bude provedena pouze nad půdorysem jídelny a posluchárny. Stávající konstrukce zastřešení bude demontována v celém rozsahu a nahrazena novou. Nad kuchyňskou částí je navržena kompletní oprava stávající střechy. V plochách ostatních střech přízemní části se jedná o částečnou opravu z důvodu navazujícího záměru přístavby 2. NP.

V kuchyňské části dojde k přesunu šaten pro personál stravovacího provozu do 1. PP, kde původně byly skladovací prostory a také k vytvoření šaten pro učně, kteří ve stravovacím provozu vykonávají praxi. Místo původních šaten v 1. NP vznikne nová denní místnost pro personál a hygienické zařízení.

V 1.PP tak nově vzniknou šatny pro učně oddělené pro chlapce a dívky, ze šaten je přístup do umývárny (1 umyvadlo a 1 sprcha pro každé pohlaví). Dále zde budou umístěny šatny, umývárny a hygienické zařízení pro personál stravovacího úseku. Hygienické zařízení je oddělené podle pohlaví, pro ženy je k dispozici 5 WC a v předsínce záchodů 4 umyvadla. Hygienické zařízení pro muže zahrnuje 3 pisoáry, 2 WC a v předsínce 3 umyvadla. Toto nově vybudované hygienické zařízení budou využívat i učni. Šatny jsou navrženy rovněž oddělené podle pohlaví, ze šaten je přístup do umývárny, pro muže je umývárna vybavena 1 umyvadlem a 1 sprchou, ženy mají k dispozici 2 umyvadla a 2 sprchy. Ze šaten pro ženy je také vstup na pohotovostní hygienické zařízení a do úklidové komory, která je vybavena výlevkou s přívodem tekoucí teplé a studené vody. Šatny budou vybaveny šatními skříňkami pro oddělené uložení osobního a pracovního oděvu.

1.NP stravovací provoz:

Jedná se o kompletní rekonstrukci a modernizaci gastronomického provozu s ohledem na snížení provozně – energetických nákladů. Gastronomický provoz nepředpokládá navýšení stávající kapacity přípravy jídel. K navýšení dojde pouze ve školní jídelně v počtu míst k sezení pro strážníky. Po rekonstrukci bude mít jídelna k dispozici 300 míst k sezení. Jídelna se navýší o 58 míst k sezení a také zde vznikne další jídelna – salonek, kde bude 48 míst k sezení a tato jídelna bude sloužit pro stravování pedagogů.

Navýšení počtu míst v jídelně bylo zohledněno i při návrhu nového mycího centra. Odděleně je zajištěno mytí stolního a provozního nádobí. Umývárna stolního nádobí je vybavena sběrným pásem, na který bude navazovat tunelová myčka a také zde je stůl s dřezem. Umývárna provozního nádobí je vybavena mycím dřezem a granulovou myčkou nádobí. Příjem použitého stolního nádobí je zajištěn odděleně od výdeje pokrmů.

Úsek výdeje pokrmů je vybaven zařízeními pro uchovávání teploty hotových teplých pokrmů, dále zde budou chlazené vitríny, zařízení na výdej studených i teplých nápojů a pro personál bude úsek výdeje pokrmů vybaven dřezem na mytí rukou.

Zásobování stravovacího provozu je zajištěno samostatným vchodem a pro skladování potravin jsou navrženy následující skladovací prostory: sklad koloniál, sklad cukrovinek, sklad brambor a zeleniny, sklad suchých potravin, denní sklad potravin, chladicí box na maso, chladicí box na ovoce a zeleninu, chladicí box na mléčné výrobky a chladicí box na vejce. Ve skladech potravin budou umístěny i mrazicí skříně, k dispozici budou i mrazicí boxy.

Zpracování potravin probíhá v jednotlivých stavebně oddělených přípravnách, je zde navržena příprava syrového masa a vajec, příprava těsta, příprava studené kuchyně a pro zpracování zeleniny budou sloužit dvě přípravné. Přípravné jsou vybaveny pracovními stoly s dřezem a dalším dřezem nebo umyvadlem na mytí rukou personálu. Ze všech připraven je zajištěn vstup do vlastní varny.

Ve varně je dostatek pracovních stolů pro porcování hotových pokrmů, také jsou zde dřezy určené pro mytí rukou personálu. Varný blok bude vybaven novými moderními technologiemi, např. čtyřmi konvektomaty, varnými kotli, pánvemi, atd.

Součástí stravovacího provozu je také kancelář vedoucí školní jídelny, kancelář skladníka, kancelář kuchaře, výtah, strojovna VZT, sklad prádla, sklad drogerie, úklidová komora, stávající učebna praktické výuky, kancelář pro učitele. Z venkovního prostoru je přístupný sklad odpadků. Pro personál stravovacího provozu nově vznikne denní místnost a hygienické zařízení oddělené podle pohlaví, pro ženy jsou k dispozici 4 WC a v předsínce záchodů 3 umyvadla, hygienické zařízení mužů zahrnuje 3 pisoáry, 2 WC a v předsínce 3 umyvadla.

V kuchyňské části budou veškeré stávající podlahy odstraněny a nahrazeny novými. Stěny budou ve varně, v přípravnách, umývárkách, nádobí, na hygienických zařízeních i v úklidových komorách opatřeny omyvatelným obkladem.

Veškerá umyvadla a dřezy v 1. PP i 1. NP sloužící na mytí rukou budou opatřena tekoucí teplou a studenou vodou s pákovou nebo bezdotykovou vodovodní baterií. Úklidové komory budou vybaveny výlevkou s přívodem tekoucí teplé a studené vody.

Osvětlení

Nad prostorem kuchyně jsou střešní světlíky, které budou odstraněny a nahrazeny světlovody. V rámci projektu dojde také k rekonstrukci umělého osvětlení ve vlastní varně a v jednotlivých přípravnách. Umělé osvětlení bude zajištěno LED svítidly. Byl doložen výpočet umělého osvětlení v jednotlivých prostorech, dle předloženého výpočtu je intenzita umělého osvětlení ve varně $E_m 649 \text{ lx}$, v jednotlivých přípravnách $E_m 531 \text{ lx} - 626 \text{ lx}$.

Vytápění

Jako zdroj tepla slouží CZT. Zdroj tepla bude ponechán stávající, zcela beze změn. Pro vytápění nově vzniklých místností v 1. PP je navrženo elektrické vytápění. Místnosti budou vytápěny pomocí elektrického podlahového vytápění. Ve sprchách budou navíc instalována elektrická topná trubková tělesa. V 1. NP budou vytápění zajišťovat desková otopná tělesa s integrovaným ventilem. Teplota v jednotlivých místnostech je v souladu s požadavky platné legislativy.

Větrání

Způsob větrání objektu se nemění. V současné době slouží pro větrání kuchyňského provozu tři vzduchotechnická zařízení – zařízení pro varnu, zařízení pro výdej a zařízení pro zázemí. Bude ponechána stávající sací žaluzie stávající VZT jednotky pro varnu a stávající výfuk přes střechy od téže jednotky, které budou opětovně použity. Dále bude provedena kompletní demontáž stávajícího větracího systému pro jídelnu (VZT jednotka, potrubní rozvody, distribuční elementy). Nová vzduchotechnická jednotka bude zajišťovat i odvětrání nově vzniklých prostor v 1. PP i 1. NP.

Zásobování pitnou vodou je zajištěno z veřejného vodovodu. Odpadní vody jsou svedeny do kanalizace.

Stanovisko hygieny obecné a komunální: K předmětné projektové dokumentaci nemáme z hlediska HOK připomínek.

Stanovisko hygieny práce: S předloženou projektovou dokumentací se z hlediska odd. hygieny práce souhlasí.

Ze zkušenosti KHS Vás chceme upozornit, že by mohlo dojít během provádění stavebních prací k ovlivnění a snížení kvality vnitřního prostředí budovy (např. vysoké koncentrace těkavých organických látek při realizaci střešních nátěrů na bázi organických rozpouštědel). Z tohoto důvodu doporučuji provádět stavební práce v době nepřítomnosti studentů v budově školy, např. v době letních prázdnin, aby byla zajištěna bezpečnost studentů.

Před zahájením prací je vhodné posoudit přítomnost materiálů s obsahem azbestu a v případě jeho nálezu postupovat v souladu s platnou legislativou.

Předložená projektová dokumentace je, při splnění výše stanovené podmínky, v souladu s požadavky předpisů platných v oblasti ochrany veřejného zdraví, a proto bylo vydáno souhlasné závazné stanovisko k předloženému záměru.

Ing. Petra Weberová - odborný rada
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých
Krajské hygienické stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni

„otisk úředního razítka“