



Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 12. 2. 2024
Naše č. j.: HSHMP 08875/2024
Sp. zn.: S-HSHMP 08875/2024
Vyřizuje: Bc. Kateřina Malinová
Tel.: 281 000 421
E-mail: katerina.malinova@hygp Praha.cz
Územní pracoviště: Měšická 646/5, Praha 9
V Praze dne: 25. 3. 2024

R-Projekt 07 Praha, s. r. o.
Ke Strašnické 1795/8
100 00 Praha 10
IČO: 03520358
ID schránky: idjrrgs

Závazné stanovisko k projektové dokumentaci ke stavebnímu řízení na akci "Rekonstrukce kuchyně ZŠ Generála Janouška, Dygrýnova 1006/21, Praha 9 – Černý Most"

Na základě žádosti R – Projekt 07 Praha, s. r. o., Ke Strašnické 1795/8, 100 00 Praha 10 - Strašnice, IČO: 03220358 zastupující na základě plné moci Městskou část Praha 14, bří Venclíků 1073, 198 00 Praha 9, doručené dne 16. 2. 2024 a doplněné dne 20. 3. 2024 posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 ve spojení s § 82 odst. 2 písmeno 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.“), předloženou žádost o závazné stanovisko k projektové dokumentaci ke stavebnímu řízení na akci "Rekonstrukce kuchyně ZŠ Generála Janouška, Dygrýnova 1006/21, Praha 9 – Černý Most".

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP Prahy toto závazné stanovisko:

S předloženou projektovou dokumentací ke stavebnímu řízení na akci "Rekonstrukce kuchyně ZŠ Generála Janouška, Dygrýnova 1006/21, Praha 9 – Černý Most" se

s o u h l a s í.

V souladu s § 77 zákona č. 258/2000 Sb., se souhlas váže na splnění stanovených podmínek:

1. Před závěrečnou kontrolní prohlídkou stavby bude HSHMP předložen protokol z měření hluku akreditovanou nebo autorizovanou firmou prokazující, že hluk ze stacionárních zdrojů (v součtu VZT a chlazení) ve venkovním chráněném prostoru stavby (nejbližší fasáda s okny učeben) v denní době nepřekročí hygienický limit.
2. Před závěrečnou kontrolní prohlídkou stavby bude HSHMP předložen protokol z měření hluku, provedeném držitelem osvědčení o akreditaci nebo držitelem autorizace, prokazující, že nebude překročena maximální hladina akustického tlaku A z provozu všech stacionárních zdrojů hluku při nastavení na maximální možný výkon (VZT zařízení, chlazení) v chráněném vnitřním prostoru stavby (kuchyně, jídelna) v denní době, kdy bude zařízení provozováno.
3. Před závěrečnou kontrolní prohlídkou stavby bude HSHMP předložen protokol z měření výkonů vzduchotechnických zařízení a srovnání s projektovanými parametry.
4. Před závěrečnou kontrolní prohlídkou stavby bude HSHMP předložen protokol z měření elektrického osvětlení prokazující splnění normových požadavků na elektrického osvětlení v jídelnách a elektrické osvětlení jako složka sdruženého osvětlení ve výdejně a varně dle platných norem.

Odůvodnění:

Dne 16. 2. 2024 byla orgánu ochrany veřejného zdraví předložena dokumentace k žádosti o závazné stanovisko ke stavebnímu řízení na výše uvedenou akci. Předloženou projektovou dokumentaci vypracoval Ing. Jiří Padevěť – autorizovaný architekt pro územní stavby, č. autorizace ČKA: 03 319 s. r. o., firma R – Projekt 07 Praha s.r.o., Ke Strašnické 1795/8, 100 00 Praha 10 – Strašnice, IČO: 03520358, číslo zakázky – 0009011240, září/2023. HSHMP předloženou dokumentaci posoudila z hlediska zájmů chráněných orgánem ochrany veřejného zdraví podle zákona č. 258/2000 Sb. a prováděcích právních předpisů.

Předmětem předložené dokumentace je rekonstrukce školní kuchyně, jídelny a zázemí kuchyně při Základní škole Generála Janouška, Dygrýnova 21, Praha 9. Základní škola je rozdělena na pavilony, stavební úpravy se týkají pavilonu F – stávající jídelny, kuchyně a zázemí. Pavilon F je dvoupodlažní stavba částečně podsklepená. V 1. NP jsou dvě samostatné jídelny s výdejnou a jsou přístupné z pavilonu "A" a spojovacím krčkem H. První podzemní podlaží je určeno pro provoz kuchyně a skladové zázemí. Je přístupné ze severní strany z exteriéru stavby zásobovací rampou a provozními vstupy. Ve 2. PP je suterén vyhrazen jen pro technologické prostory, hlavně VZT místnost, podzemní kolektor s vedením NN, teplovodu a vodovodní přípojky. Účel a provoz stavby nezmění ani nedojde k navýšení původní kapacity jídelny a kuchyně (výrobní kapacita kuchyně je stanovena pro přípravu max. 1100 jídel). Ve dvou nadzemních podlažích dojde pouze k drobným dispozičním změnám, odstranění stávajících povrchů podlah, stěn, dlažeb, obkladů a dojde k výměně interiérových dveří. V jídelnách bude nová vinylová podlaha z podlahových lamel v šedohnědé barvě, kazetové rastrové podhledy s přiznanou konstrukcí. Budou použity bílé minerální podhledové kazety z biologicky odbouratelné minerální vlny, malba na stěnách jídelen bude v pastelových barvách v ostatních prostorách budou malby bílé. V prostorách jídelny budou provedeny do 1,5 m malby ořezuvzdorné a omyvatelné. V kuchyni bude použita protiskluzová dlažba v barvě světle béžové. Na stěnách bude keramický obklad světle béžový s pásem oranžové barvy, podhledy budou sádkokartonové, okna v kuchyni budou osazena sítěmi proti hmyzu. Malby musí být vhodné do prostor s vysokou vlhkostí. Vytápění bude ústřední a předpokládá výměnu starých radiátorů za nová desková tělesa. Elektroinstalace bude řešena od stávající jako nová včetně patrových rozvaděčů. Stávající kanalizace (litina) bude z větší části nahrazena za platové potrubí a stávající vodovodní potrubí bude vyměněno za nové. Nový rozvod studené a teplé vody se napojí na stávající rozvody v objektu v 2. PP.

Gastrotechnologie a stavební řešení:

K dispozici budou 2 osobní výtahy s dopravou osob, 1 nákladní výtah jídelní bez dopravy osob. Původní zpracování kuchyně bylo koncipováno na 1300 jídel denně, tato projektová dokumentace počítá s kapacitou 900 jídel denně, v současné době se pokrmy připravují pro cca 650 žáků.

Je zde navržena obměna varné technologie, zařízení pro přípravu jídel, výdej jídel, mytí nádobí, skladování surovin, chladicí technologie a potřebný inventář s využitím stávajícího inventáře.

Největší dispoziční změnou je nové řešení zázemí kuchyně v 1. PP, kde je navrženo nové prostorové řešení skladových místností: suchý sklad, sklad inventáře, chladících boxů, skladu brambor, sklad pro mrazicí a chladicí techniku, výdej jídel do termoportů a umývárna termoportů. Dále bude nově řešena šatna (2 šatny rozdělené pro muže a ženy), denní místnost, hygienická zázemí pro zaměstnance (WC, umyvadla, sprchové kouty (rozdělení pro muže a ženy)). Dále bude k dispozici hrubá přípravná ovoce a zeleniny a brambor. Zde bude umístěna škrabka brambor, pracovní plocha, umyvadlo, dva dřezy. Provozně propojeny s kuchyní budou místnosti pro mytí provozního nádobí, pro přípravu masa a vajec a pro přípravu těsta. Organický odpad se bude svážet z umývárny v 1.NP výtahem. Uložení odpadu bude v m. č. F034 kde budou dvě chladicí komory s nádobami na odpad – 2x popelnice a přívod vody pro mytí nádob na odpad. Sklad použitých obalů bude zachován m. č. F005. Nově vznikne prádelna se skladem čistého m. č. F010a a skladem špinavého prádla m. č. F010 b. Příjem surovin je zachován m. č. 0.01.

Úklidová místnost k dispozici m. č. F029. Denní místnost m. č. F041 s malou kuchyňskou linkou, chladicí skříní. Výhledově je počítáno s možností expedice jídel mimo budovu školy, F003 místnost na expedici, mytí a skladování termoportů m. č. F004. Dále bude k výdeji zajištěn dostatečný počet vyhřívaných vozíků s vodní lázní. Veškeré gastrozařízení je uvedeno v gastroprojektu, který je součástí PD.

V kuchyni budou instalována 3 nerez umyvadla.

Zázemí bude dispozičně změněno, varna nezměněna s dostatečným místem pro konvektomaty, dva varné bloky, úsek pro přípravu čisté zeleniny, prostory pro ukončování jídel, přípravu a pro přesun do 1.NP k výdeji.

Popis provozu 1. PP

Zázemí bude dispozičně změněno, nezměněna bude varna, konvektomaty, dva varné bloky, úsek přípravy zeleniny, prostor pro dokončování jídel a přípravu pro přesun do 1.NP k výdeji. Provozně propojeny s kuchyní budou místnosti pro mytí provozního nádobí, pro přípravu masa a vajec a přípravu těsta. V kuchyni m. č. F015 budou instalovány 4, multifunkční zařízení se třemi druhy provozu: vaření, fritování a pečení, budou rozšířené kapacity konvektomatů – jeden stávající v přípravě těsta, dva nové konvektomaty ve varně a jeden konvektomat ve výdejně, ve výdejně dále budou používány vyhřívané vozíky. Varná technologie je ve dvou blocích, první blok budou 4 multifunkční zařízení, dvě stávající a jedno tlakové zařízení, zařízení budou doplněna plochami. V druhém bloku budou instalovány kotle výpustné, jeden sklopný, jeden výpustný, pánev s elektronickou regulací, varná deska a neutrální plochy. Pro varné bloky a konvektomaty budou vybudovány VZT zakryty a podlahové vpusti. V kuchyni budou prostory pro umístění vyhřívaných vozíků, manipulačních vozíků k multifunkčním zařízením a náhradních vozíků ke konvektomatům. Dále jsou navrženy pracovní plochy pro dohrotení pokrmů anebo pro uvažené pokrmy a úsek pro přípravu zeleniny. V úseku pro přípravu čisté zeleniny bude krouhač zeleniny s vozíkem, chladicí stůl. V úseku přípravy těsta m. č. F016 budou repasovány dva stávající univerzální roboti, dále zde bude konvektomat a el. kráječ knedlíků. V úseku přípravy masa m. č. F018 bude i příprava vajec – propojení s varnou. Bude zde nový mlýnek na maso, stávající univerzální robot a chladicí zařízení. Provoz umývání provozního nádobí m. č. F014 bude zde instalována mycí linka se stávající myčkou, dva manipulační vozíky na koše do myčky a dvěma dřezy. Pro myčku zde bude instalována VZT a podlahová vpust'. V kuchyni budou instalována 3 nerezová umyvadla s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla, koš na použité ručníky. Hrubá příprava zeleniny a brambor m. č. F012 se škrabkou brambor s příslušenstvím. Vybavena bude umyvadlem a kompletem viz. výše. Nově budou umístěny boxy v m. č. F011 na zeleninu a ovoce, m. č. F019 chlazený box na tuhy a mléčné výrobky. Dále bude m. č. F024 sklad pro mrazicí a chladicí techniku. Suchý sklad m. č. F043 a F044, denní sklad surovin m. č. F022 bude vybaven chladicí a mrazicí technikou a regály. Sklad čistících prostředků m. č. F021 a sklady inventáře m. č. F027 a F028. Úklidová místnost m. č. F029. Denní místnost m. č. F041 s kuchyňskou linkou a chladicí skříní pro zaměstnance.

Popis provozu 1.NP

umývárna stolního nádobí m. č. F111 stávající prostor, budou zde myčky s automatickým posunem. Výdej jídel m. č. F110 bude ve stávajícím prostoru, bude zprovozněn provoz obou jídelen. Bude zde výdejní parapet na stavebně připravené zídce. Podle počtu podávaných jídel bude možné po obou stranách výdeje využití tří až čtyř výdejních vozíků doplněných ohřívači talířů. Chladicí vitríny na saláty, záložní chladicí skříně pro studené nabídky. Dále zde bude výrobník teplých nápojů, udržování jídel před výdejem bude pomocí konvektomatu a vyhřívaných vozíků. V prostoru mezi umývárnou a výdejnou bude instalováno nerez umyvadlo s kompletním vybavením.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické jednotky včetně vnitřního rozvodu, nasávání, výdechů objektu budou nové za využití stávajících stavebních konstrukcí jako je nasávací kanál, výdechový kanál, prostupy a šachty. Na střeše pavilonu budou osazeny chladicí jednotky a výdechové hlavice ze strojovny VZT. Zařízení VZT č. 1 a, b – větrání kuchyně, zařízení č. 2 – větrání výdeje, zařízení č. 3 – větrání jídelen, zařízení č. 4 – větrání zázemí kuchyně, zařízení č. 5 – větrání sociálních zařízení v 1NP vlevo, zařízení č. 6 – větrání sociálních zařízení v 1.NP vpravo.

VZT kuchyně, výdeje, jídelen a zázemí kuchyně. Větrání těchto prostor bude řešeno pomocí VZT jednotek umístěných v prostoru strojovny VZT ve 2.PP. VZT jednotky zajišťují zpětné získávání tepla pomocí deskového rekuperátoru, filtraci přiváděného a odváděného vzduchu, teplovodní ohřev přiváděného vzduchu v zimním období a přechodném období a chlazení pomocí přímého chlazení. Sání čerstvého vzduchu je řešeno z centrálního nasávacího kanálu. Sání řešeno nad úroveň terénu. Výfuk odpadního vzduchu je řešen stávajícím výfukovým kanálem nad střechou objektu. Provoz bude dle časového programu s možností ovládání pomocí dálkového ovladače ve větraných prostorech. Větrání sociálních

zařízení v 1.NP (2x). Větrání je podtlakové s nuceným odvodem vzduchu a přirozeným přívodem z okolních prostor.

Projektová dokumentace deklaruje, že stavební činnost bude prováděna pouze v denní době, tj. od 7 do 21 hodin tak, aby nedošlo k překročení hygienického limitu hluku v chráněném venkovním prostoru staveb 65 dB $L_{Aeq, 14hod.}$ a v chráněném vnitřním prostoru stavby 55 dB $L_{Aeq, 14hod.}$ dle nařízení vlády č. 272/2011 Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací. Stavební práce budou prováděny od 7.00 do 21 hodin s předpokladem v době letních prázdnin. Dále projektová dokumentace deklaruje splnění požadavků na obvodové a konstrukce, výplně otvorů a skladbu stropů z hlediska zvukové a vzduchové neprůzvučnosti nařízení vlády č. 148/2006 Sb. O ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, nebudou překročeny ekvivalentní hladiny akustického tlaku A v chráněném vnitřním prostoru stavby.

Součástí projektové dokumentace byla studie umělého - výpočet a návrh osvětlení, který vypracoval pan Jiří Flosman. Pod č. j. HSHMP 15328/2024 ze dne 20. 3. 2024 bylo doloženo nové vypracování elektrického osvětlení výdejny, varny a jídelen. V prostorách varny a výdejny bude navržené zářivkové LED min. 750 lx a v prostorách jídelen bude elektrické osvětlení zářivkové LED min 500 lx.

Upozornění – demoliční a stavební práce s přítomností azbestu mohou být prováděny pouze na základě souhlasného stanoviska orgánu ochrany veřejného zdraví k hlášení práce s azbestem, které provádějící firmy musí předložit minimálně 30 dní před zahájením prací místně příslušnému pracovišti oddělení hygieny práce Hygienické stanici hl. m. Prahy se sídlem Měšická 646/5, Praha 9.

Předložená dokumentace na výše uvedenou stavbu není v rozporu se zájmy chráněnými orgánem ochrany veřejného zdraví. Souhlas se váže na splnění stanovených podmínek.

Podmínky č. 1 a 2 byly stanoveny pro zajištění ochrany obyvatel před hlukem a opírá se o § 30 zákona č. 258/2000 Sb. a § 11 a 12 nařízení vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů.

Podmínka č. 3 byla stanovena v souladu s požadavkem § 41 a § 42 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů, na dodržení projektovaných parametrů vzduchotechnického zařízení dle projektové dokumentace.

Podmínka č. 4 byla stanovena v souladu s požadavky § 45 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů a příslušné ČSN EN 12464-1 (osvětlení pracovišť varna, výdejna) a v jídelnách byla podmínka stanovena podle § 12, odst. 3, 4 vyhlášky č. 410/2005 Sb.

S ohledem k výše uvedeným skutečnostem bylo vydáno stanovisko, jak shora uvedeno.

Ing. Magda Čermáková

vedoucího oddělení hygieny dětí a mladistvých I.

“podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“