

Váš dopis zn.: ---

Ze dne: 20.02.2023

Spis. zn.: S-KHSSC 09679/2023

Č. j.: KHSSC 09679/2023

Vyřizuje: Bc. Rychtaříková, Ing. Marečková

Tel.: 325 531 034

E-mail: petra.rychtarikova@khsstc.cz

Datum: 2. března 2023

Datovou schránkou

ERPLAN s.r.o.

U Borové 69

580 01 HAVLÍČKŮV BROD

„Modernizace školních kuchyněk – HŠ Poděbrady“, místo stavby: par. č. st. 1914 v k. ú. Poděbrady – závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro vydání společného povolení

Na základě žádosti společnosti ERPLAN s.r.o., se sídlem U Borové 69, 580 01 Havlíčkův Brod, IČO 08082308, podané dne 23.02.2023, v zastoupení stavebníka – Hotelová škola Poděbrady, příspěvková organizace, se sídlem Komenského 156/7, 290 01 Poděbrady, IČO 00069175 (dále jen „stavebník“), na základě písemné plné moci ze dne 13.02.2023, posoudila Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze (dále jen „KHS“) jako dotčený správní úřad věcně příslušný podle § 77 odst. 1 a § 82 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 258“), a místně příslušný dle § 11 odst. 1 písm. b) zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „správní řád“), a § 82 odst. 1 a přílohy č. 2 zákona 258, návrh projektové dokumentace pro vydání společného povolení „Modernizace školních kuchyněk – HŠ Poděbrady“, v rozsahu právní úpravy provedené § 5, 7, 21 a 30 zákona 258 a § 2 zákona č. 309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pracovněprávních vztazích a o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovněprávní vztahy (zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 309“), a v souladu s ustanovením § 4 odst. 2 písm. a) zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů, a § 149 odst. 1 správního řádu, vydává toto

z á v a z n é s t a n o v i s k o :

S předloženým návrhem projektové dokumentace pro vydání společného povolení „Modernizace školních kuchyněk – HŠ Poděbrady“

s e s o u h l a s í .

V souladu s § 77 zákona 258 se souhlas váže na splnění takto stanovených podmínek:

1/ Prostory obou cvičných kuchyní (č. N-101 a N-110) vybavit umyvadlem s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody, aby byla zajištěna možnost osobní hygieny žáků a zaměstnanců,

tak jak vyplývá z požadavků § 7 odst. 1 zákona 258 ve spojení s § 1 odst. 2 vyhlášky č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 410“) a ve spojení s § 53 odst. 1 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „nařízení vlády 361“).

2/ Nejpozději při závěrečné kontrolní prohlídce stavby stavebník doloží, že kvalita vody z nového rozvodu vody splňuje v souladu s § 7 odst. 1 zákona 258 ve spojení s § 1 odst. 2 vyhlášky 410 a ve spojení s § 53 odst. 1 nařízení vlády 361 hygienické požadavky na jakost pitné vody, které jsou upraveny vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody (dále jen „vyhláška 252“); v souladu s § 8 odst. 1 písm. a) uvedené vyhlášky 252 bude provedeno stanovení v rozsahu „kráceném“ dle přílohy č. 5 vyhlášky 252. Odběr vzorku pitné vody bude proveden z výtokového kohoutu u umyvadla v prostoru cvičné kuchyně č. 1 (č. N-101) prostřednictvím oprávněného subjektu.

3/ Nejpozději při závěrečné kontrolní prohlídce stavby stavebník doloží, že při realizaci stavby byly pro přímý styk s pitnou a teplou vodou použity pouze výrobky, které byly před uvedením na trh ověřeny, že při účelu jejich užití nedojde k nežádoucímu ovlivnění pitné vody, jak stanoví § 5 odst. 11 zákona 258.

4/ Respektovat závěry akustické studie zpracované společností RZ Company s.r.o., se sídlem Sedláčkova 209/16, 301 00 Plzeň, IČO 06657290, pod č.j.: 19/2023

- Nejpozději při závěrečné kontrolní prohlídce stavby stavebník předloží KHS měření hluku z provozu vzduchotechnických jednotek při plném výkonu před oknem kanceláří na protilehlé straně ve výšce 2 m a ve výšce 5 m, k ověření splnění podmínek stanovených v § 30 zákona 258. Měření provést včetně analýzy třetinooktávového spektra oprávněným subjektem.

5/ Nejpozději při závěrečné kontrolní prohlídce stavby stavebník doloží měření parametrů umělého osvětlení v chráněných prostorách stavby – cvičná kuchyně č. 1 (č. N-101) a cvičná kuchyně č. 2 (č. N-110) k ověření splnění normových požadavků, jak stanoví § 7 odst. 1 zákona 258 ve spojení s § 1 odst. 2 vyhlášky 410 ve spojení s § 45 nařízení vlády 361.

Odůvodnění:

Předložená projektová dokumentace, doručená KHS dne 23.02.2023, kterou zpracovala společnost ERPLAN s.r.o., se sídlem U Borové 69, 580 01 Havlíčkův Brod, IČO 08082308, v listopadu 2022, bez označení č. paré, řeší modernizaci cvičných kuchyněk v hotelové škole umístěných v I. NP objektu školy. Bude provedena výměna zastaralého a nevyhovujícího gastronomického zařízení. Prostory v rámci kuchyněk budou modernizovány, provzdušněny a bude k nim vybudováno zázemí. Součástí modernizace kuchyněk jsou také rozvody technického zařízení budovy (vodovod, kanalizace, elektroinstalace, rozvody vzduchotechniky, vytápění). Dále bude vytvořena nová tuková kanalizace a na dvoře bude vybudován lapol. Bude vybudována i nová kanalizační přípojka. Součástí této akce je vybudování i nového audio – video systému, který spočívá v instalaci monitorů, kamer a ozvučení. Modernizace bude probíhat pouze uvnitř prostor hotelové školy a částečně v exteriéru na dvoře. Dále bude opravena jedna kancelář (kabinet) a sociální zařízení na chodbě.

Cvičná kuchyňka č. 1

Z chodby (č. 1.24) se vejde do jídelního koutku č. 1 (č. N-103) o ploše 31,69 m², ze kterého bude přístupný sklad (č. N-104) a cvičná kuchyň č. 1 (č. N-101) o ploše 42,26 m². Z cvičné kuchyně bude vstup do skladu-kanceláře (č. N-102) o ploše 15,52 m², který bude přístupný i z chodby č. 1.24. Z jídelního koutku bude přes chodbu č. N-105 přístupné sanitární zařízení žáků sestávající z šatny dívek + imobilní (č. N-106), šatny chlapců (č. N-107), pohotovostního WC pro imobilní osoby (č. N-108) a úklidové komory (č. N-109). Pro imobilní osoby bude sanitární zařízení přístupné i přímo z venkovního prostoru (dvorního traktu č. 1.34).

Cvičná kuchyňka č. 2

Z chodby (č. 1.24) se vejde do jídelního koutku č. 2 (č. N-111) o ploše 27,03 m², ze kterého bude přístupná cvičná kuchyň č. 2 (č. N-110) o ploše 67,93 m². Cvičná kuchyň bude přístupná i z chodby č. 1.24. Z jídelního koutku bude dále vstup do učebny stolnictví (č. N-114) o ploše 40,36 m², která bude přístupná zároveň i z chodby č. 1.19.

Stavebními úpravami projde i kabinet (č. N-112) o ploše 15,75 m² a hygienické zařízení zaměstnanců (č. N-113). Kabinet i hygienické zařízení zaměstnanců jsou přístupné z chodby č. 1.19.

Dále bude nově proveden vstup z venkovního prostředí do kotelny č. 1.02.

Hygienické zařízení pohotovostní pro imobilní osoby (č. N-108) bude vybaveno záchodovou mísou a umyvadlem s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody.

Hygienické zařízení pro zaměstnance (č. N-113) bude sestávat z předsíně vybavené umyvadlem s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody a dvou kabin záchodu.

Úklidová komora (č. N-109) bude vybavena úklidovou výlevkou s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody.

V kabinetu (č. n-112) bude instalován kuchyňský koutek se dřezem s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody.

Cvičné kuchyňky

Předpokládaná Ø výrobní kapacita - budou vyráběny pouze zkušební a cvičné porce, vždy cca 2 porce na jedno pracovní místo, tzn. 8-16 porcí zkušební menu ve větší učebně, 7-14 porcí zkušební menu v menší kuchyňce, dle typu kurzu a obsazenosti studia.

Předpokládaný počet žáků: max. do 1x 8-16 + 1x 7-14 na jeden výcvik

Zásobování

Zásobování surovinami bude probíhat vždy před plánovanou akcí nebo pravidelnou hodinou v kulinářském studiu. Zboží bude do skladu zásobováno ručně.

Sklady

Suroviny budou uskladněny v chladících a mrazících skříních umístěných ve skladu/kabinetu (zde budou skladovány v plastových uzavíratelných boxech na jméno/trídu/žáka.

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

Další chladicí a mrazicí skříně budou umístěné přímo v kuchyňkách, k uskladnění bude možné využít i chladicí stoly. Potraviny budou skladovány na základě jejich druhovosti a dle pravidel „povoleného sousedství“.

Odpadkové hospodářství

Odpadky a obaly budou skladovány vně objektu (společně s centrální kuchyní HŠ). Ve stravovacím provozu se předpokládá použití odpadních nádob s vyjímatelnou igelitovou vložkou. Vždy po skončení lekce budou odpadky odnášeny mimo objekt.

Kulinářské studio G01 (menší kuchyňka)

Vlastní studio (laboratoř) je rozděleno na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- centrální výukové pracoviště pro žáky a učitele – varný monoblok
- společná část s multifunkční technologií a konvektomaty
- úseky připraven a pomocných pracovních ploch podél stěn
- úseky pro mytí nádobí
- úsek pro šokové zchlazování

Centrální pracoviště se bude skládat ze 7 identických pracovních úseků pro 1 až 2 žáky a jednoho pracoviště pro lektora. Každé pracoviště pro žáky bude vybaveno pracovní plochou se zabudovaným indukčním dvouplotýnkovým „slide“ sporákem, zásuvkovým blokem a skříňkou na uložení nádobí. Centrální varný blok bude doplněn třemi napouštěcími bateriemi a šesti držáky ponorných mixérů s odkapní nádobkou.

Další aktivní technologie, která bude sloužit pro výuku, bude společná pro všech 7 resp. 14 žáků a bude rozmístěna u obvodových stěn.

- Úsek multifunkční přípravy = multifukční varné centrum, konvektomaty, souce vide, indukce
- Úsek šokového zchlazování a vakuového balení
- Úseky přípravy budou vybaveny pracovními stoly se dřezem
- Úsek mytí nádobí bude vybaven velkým dřezem s tlakovou sprchou a myčkou nádobí

Mezi částí učebny se sezením a částí vaření bude umístěn prezentační stůl (obložený kamennou/keramickou deskou) doplněný o infralampy. Zde budou jídla prezentována, focena a hodnocena.

Kulinářské studio G02 (větší kuchyňka)

Vlastní studio (laboratoř) bude rozděleno na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- centrální výukové pracoviště pro žáky a učitele – varný monoblok
- společná část s multifunkční technologií a konvektomaty
- úseky připraven a pomocných pracovních ploch podél stěn
- úseky pro mytí nádobí
- úsek pro šokové zchlazování

Centrální pracoviště se bude skládat z 8 identických pracovních úseků pro 1 až 2 žáky a jednoho pracoviště pro lektora. Každé pracoviště pro žáky bude vybaveno pracovní plochou se zabudovaným indukčním dvouplotýnkovým „slide“ sporákem, zásuvkovým blokem a skříňkou na uložení nádobí. Centrální varný blok bude doplněn třemi napouštěcími bateriemi a šesti držáky ponorných mixérů s odkapní nádobkou.

Další aktivní technologie, která bude sloužit pro výuku, bude společná pro všech 8 resp. 16

žáků a bude rozmístěna u obvodových stěn.

- Úsek multifunkční přípravy = multifunkční varné centrum, konvektomaty, source vide, indukce
- Úsek šokového zchlazování a vakuového balení
- Úseky přípravy budou vybaveny pracovními stoly se dřezem
- 2x Úsek mytí nádobí bude vybaven velkým dřezem s tlakovou sprchou a myčkou nádobí

Mezi částí učebny se sezením a částí vaření bude umístěn prezentační stůl (obložený kamennou/keramickou deskou) doplněný o infralampy. Zde budou jídla prezentována, focena a hodnocena.

S ohledem na skutečnost, že se v případě cvičných kuchyněk jedná o prostor určený pro práci, je nutné tento prostor vybavit umyvadlem s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody pro zajištění osobní hygieny žáků a zaměstnanců. Proto byla stanovena podmínka uvedená v bodě č. 1 závazného stanoviska vyplývající z § 7 odst. 1 zákona 258 ve spojení s § 1 odst. 2 vyhlášky 410 a následně s § 53 odst. 1 nařízení vlády 361.

Okna výrobních místností budou opatřena sítí proti vnikání hmyzu.

Povrch podlah a stěn:

V posuzovaných prostorech budou provedeny následující nášlapné vrstvy – ve cvičných kuchyních, v jídelních koutcích, ve skladu/kanceláři a ve skladu bude provedena potravinářská stěrka. V kabinetě a v učebně stolnictví bude položen vinyl. V ostatních řešených prostorech bude podlaha opatřena keramickou dlažbou. Stěny sanitárního a pomocného zařízení a stěny skladů budou opatřeny omyvatelným povrchem do výše 2000 mm. Omyvatelný povrch stěn bude zajištěn i v cvičných kuchyních a jídelních koutcích, a to do výše 3000 mm.

Zásobování vodou a odkanalizování:

Zásobování objektu *pitnou vodou* zůstane stávající – veřejný vodovodní řad. S ohledem na vedení nových rozvodů vody a osazení nových zařízení předem je nutno před schválením stavby k užívání ověřit, zda byla soustava řádně vyčištěna v místech, kde musí být splněny požadavky na jakost pitné vody, a to rozbořem v rozsahu kráceném dle přílohy č. 5 vyhlášky 252, proto byla stanovena podmínka uvedená v bodě č. 2 závazného stanoviska vyplývající z § 7 odst. 1 zákona 258 ve spojení s § 1 odst. 2 vyhlášky 410 a ve spojení s § 53 nařízení vlády 361. Podmínka uvedená v bodě č. 3 závazného stanoviska pak vyplývá z § 5 odst. 11 téhož zákona.

Splaškové vody

Objekt má vlastní kanalizační přípojku, která je zaústěna do hlavního jednotného kanalizačního řadu. Vnitřní kanalizace bude dvojitá – tuková a splašková. Na dvoře bude nově umístěn lapol. Za lapolem bude společná šachta pro přepad z lapolu a pro vnitřní splaškovou kanalizaci. Odtud bude provedena nová jednotná kanalizační přípojka.

Dešťové vody – stávající stav, není předmětem řešení této projektové dokumentace.

Vytápění:

Vytápění řešené části bude řešeno deskovými otopnými tělesy. Zdroj tepla zůstane stávající – plynové kotle.

Z projektové dokumentace je zřejmé, že navržené teploty prostředí jednotlivých místností odpovídají požadavku stanovenému na základě § 7 odst. 1 zákona 258 v § 1 odst. 2 vyhlášky 410 ve spojení s nařízením vlády 361.

Větrání:

Větrání řešené části a v ní jednotlivých místností bude řešeno přirozeně okny s kombinací s nuceným větráním. Je navržena lokální vzduchotechnika a rekuperace. V kuchyních bude instalován speciální nerezový vzduchotechnický strop. Hygienická zařízení budou odvětrána podtlakově.

Zařízení č. 1 – větrání cvičné kuchyně č. 1

Pro přívod vzduchu do místnosti bude po stropem kotelny instalována kompaktní rekuperační jednotka vybavená deskovým rekuperátorem, filtrací a reverzibilním přímým výparníkem pro chlazení a ohřev, el. dohřevem a přívodním ventilátorem. Čerstvý venkovní vzduch (5000 m³/hod) bude nasáván ze střechy objektu přes sací žaluzii a po úpravě bude rovnoměrně vyfukován do jednotlivých prostor vzduchotechnického stropu pomocí přívodních regulovatelných distribučních elementů. Pro odvod znehodnoceného vzduchu bude sloužit odtahový ventilátor, který bude součástí rekuperační jednotky. Ten bude znehodnocený vzduch nasávat přes odvodní regulovatelné distribuční elementy umístěné na koncích vzduchovodů v jednotlivých částech vzduchotechnického stropu a po průchodu rekuperačním výměníkem jej bude prostřednictvím protidešťové žaluzie vyfukovat nad střechu přístavby v dostatečné vzdálenosti od sání čerstvého vzduchu.

Zařízení č. 2 – větrání cvičné kuchyně č. 2

Pro přívod vzduchu do kuchyně, skladu a kanceláře bude v pohledu chodby instalována kompaktní rekuperační jednotka vybavená deskovým rekuperátorem, filtrací a reverzibilním přímým výparníkem pro chlazení a ohřev, el. dohřevem a přívodním ventilátorem. Čerstvý venkovní vzduch (6950 m³/hod) bude nasáván ze střechy objektu přes sací žaluzii a po úpravě bude rovnoměrně vyfukován do jednotlivých prostor vzduchotechnického stropu pomocí přívodních regulovatelných distribučních elementů. Do kanceláře a skladu bude přiváděn regulovatelnými distribučními elementy ve vzduchotechnickém rozvodu. Pro odvod znehodnoceného vzduchu bude sloužit odtahový ventilátor, který bude součástí rekuperační jednotky. Ten bude znehodnocený vzduch nasávat přes odvodní regulovatelné distribuční elementy umístěné na koncích vzduchovodů v jednotlivých částech vzduchotechnického stropu a ve skladu a kanceláři a po průchodu rekuperačním výměníkem jej bude prostřednictvím protidešťové žaluzie vyfukovat nad střechu přístavby v dostatečné vzdálenosti od sání čerstvého vzduchu.

Zařízení č. 3 – větrání jídelního koutku č. 1, šaten a zázemí žáků

Pro přívod vzduchu do výše uvedených prostor bude v podhledu šatny instalována kompaktní rekuperační jednotka vybavená deskovým rekuperátorem, filtrací a reverzibilním přímým výparníkem pro chlazení a ohřev, el. dohřevem a přívodním ventilátorem s EC motorem. Čerstvý venkovní vzduch (1050 m³/hod) bude nasáván z fasády objektu přes sací žaluzii a po úpravě bude rovnoměrně vyfukován do jednotlivých prostor pomocí přívodních regulovatelných distribučních elementů umístěných ve sníženém podhledu. Pro odvod znehodnoceného vzduchu bude sloužit odtahový ventilátor s EC motorem, který bude součástí rekuperační jednotky. Ten bude znehodnocený vzduch nasávat přes odvodní regulovatelné distribuční elementy umístěné ve stěnách či sníženém podhledu jednotlivých místností a po průchodu rekuperačním výměníkem jej bude

prostřednictvím protidešťové žaluzie vyfukovat nad střechu přístavby v dostatečné vzdálenosti od sání čerstvého vzduchu.

Zařízení č. 4 – větrání jídelního koutku č. 2, učebny stolnictví, kabinetu a hygienického zařízení
Pro přívod vzduchu do výše uvedených prostor bude v podhledu chodby instalována kompaktní rekuperační jednotka vybavená deskovým rekuperátorem, filtrací a reverzibilním přímým výparníkem pro chlazení a ohřev, el. dohřevem a přívodním ventilátorem s EC motorem. Čerstvý venkovní vzduch (1390 m³/hod) bude nasáván z fasády objektu přes sací žaluzii a po úpravě bude rovnoměrně vyfukován do jednotlivých prostor pomocí přívodních regulovatelných distribučních elementů umístěných ve sníženém podhledu. Pro odvod znehodnoceného vzduchu bude sloužit odtahový ventilátor s EC motorem, který bude součástí rekuperační jednotky. Ten bude znehodnocený vzduch nasávat přes odvodní regulovatelné distribuční elementy umístěné ve stěnách či sníženém podhledu jednotlivých místností a po průchodu rekuperačním výměníkem jej bude prostřednictvím protidešťové žaluzie vyfukovat nad střechu přístavby v dostatečné vzdálenosti od sání čerstvého vzduchu.

V rámci modernizace bude celý prostor školních kuchyní větrán pomocí vzduchotechnického zařízení. S tím souvisí i umístění 4 kondenzačních jednotek na střechu nad přízemní budovu šaten a vnitrobloku. Kolem venkovních jednotek se nenachází pobytové místnosti, pouze přes dvůr se nachází školní kanceláře.

Součástí žádosti byla hluková studie č.j.:19/2023, kterou zpracovala společnost RZ Company s.r.o., se sídlem Sedláčkova 209/16, 301 00 Plzeň, IČO 06657290 v únoru 2023.

Předmětem studie je vyhodnocení zdrojů hluku v nejbližším chráněném venkovním prostoru stavby - před okny kanceláří. Výpočet proveden programem HLUK+, verze 14.05 profi 4.

Z předložených výpočtů vyplývá, že bez dodatečných protihlukových opatření nebudou plněny hygienické limity hluku stanovené nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „nařízení vlády 272“). Hygienické limity hluku jsou stanoveny v chráněném venkovním prostoru stavby v denní době hodnotou LAeq,8h = 50,0 dB pro 8 souvislých na sebe navazujících nejhluchnějších hodin, v noční době hodnotou LAeq,1h = 40,0 dB pro nejhluchnější hodinu.

Na základě výše uvedeného jsou navržena protihluková opatření v podobě protihlukové zástěny vysoké min. 1,5 m, respektive výška zástěny by měla odpovídat minimálně výšce nejvyšší jednotky. Zástěna musí mít vzduchovou neprůzvučnost DLR v kategorii B2 zvukovou pohltivost v kategorii A4. Na základě navržených protihlukových opatření vychází hodnota hladina akustického tlaku před oknem kanceláří ve výšce 2 m LAeq, T = 38,4 dB, ve výšce 5 m LAeq, T = 41,4 dB. K ověření účinnosti navržených protihlukových opatření byla stanovena podmínka uvedená v bodě č. 4 závazného stanoviska vyplývající z požadavků § 30 odst. 3 zákona 258.

Osvětlení:

Souhrnně je osvětlení řešeno kombinací denního a umělého osvětlení. Umělé osvětlení je řešeno úsporným LED osvětlením. Okna zůstanou stávající s ovládáním dosažitelným z podlahy. Ochrana před oslněním bude zajištěna mechanicky ovládanými vnitřními žaluziemi.

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

Součástí projektové dokumentace byl **Světelně technický výpočet** ze dne 21.12.2022 (5 stran) a dále **Protokol o provedených výpočtech** vypracovaný společností SIFE s.r.o., Strojírenská 1304, Havlíčkův Brod, 01.12.2022 (48 stran). Výpočet byl proveden dle ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovních prostorů – Část 1: Vnitřní pracovní prostory.

Z předloženého výpočtu je patrné, že navrhované umělé osvětlení zajistí v posuzovaných prostorech požadované normové hodnoty udržované osvětlenosti a rovnoměrnosti osvětlení dle ČSN EN 12464-1.

Jsou tak splněny požadavky stanovené na základě § 7 odst. 1 zákona 258 v § 1 odst. 2 vyhlášky 410 ve spojení s § 45 nařízení vlády 361.

Soulad návrhu osvětlovací soustavy s normovými požadavky bude ověřen měřením, tak jak je stanoveno v podmínce č. 5 závazného stanoviska uložené v souladu s § 7 odst. 1 zákona 258 ve spojení s § 1 odst. 2 vyhlášky 410 ve spojení s § 45 odst. 45 nařízení vlády 361.

Vzhledem k tomu, že předložená dokumentace není v rozporu s platnými právními předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví, bylo možno k ní vydat kladné závazné stanovisko pro vydání společného povolení.

Projektová dokumentace, respektive přenosný datový nosič není součástí záilky. V případě zájmu si jej můžete vyzvednout na podatelně Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze, územní pracoviště v Nymburku, Palackého třída 1484/52, 288 02 Nymburk. Pokud nebude vyzvednut v termínu do 4 měsíců od obdržení tohoto stanoviska, bude skartován.

Bc. Petra Rychtaříková, DiS.

vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých
pro okresy Kolín, Kutná Hora a Nymburk

Rozdělovník

- 1/ Adresát – DS
- 2/ KHS odd. HDM a.a