

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ
JEŘÁBKOVÁ 4, 602 00 BRNO**

Číslo jednací: KHSJM 11063/2023/BM/HDM
Spisová značka: S-KHSJM 65654/2022

Vyřizuje: Mgr. Martina Vojtisková

Telefon: 545 113 047 / 775 216 509

E-mail: martina.vojtiskova@khsbrno.cz

Pam Arch s.r.o. Vránova 1241/3 621 00 BRNO ID datové schránky: f6b6r5w3
--

V Brně dne 28. února 2023

**ZÁVAZNÉ STANOVISKO KE STAVEBNÍMU ŘÍZENÍ
„Rekonstrukce kuchyně a jídelny ZŠ Pastviny, Brno-Komín“ parc. č. 4104/2, k.ú. Komín**

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (dále jen „KHS JmK“) jako dotčený správní úřad místně příslušný podle § 82 odst. 1 a věcně příslušný podle § 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 č. 258/2000 Sb.“), podle § 77 zákona č. 258/2000 Sb. a § 110 odst. 2 písm. c) zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „stavební zákon“), **vydává** v souladu s § 149 odst. 1 a 2 zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů, na základě žádosti o vydání závazného stanoviska ke stavebnímu řízení, podané dne 7. 11. 2022 společností Pam Arch s.r.o., se sídlem Vránova 1241/3, 621 00 Brno, IČO: 26289491, v plnomocném zastoupení investora Statutární město Brno, městská část Brno-Komín, Vavřínecká 733/15, 624 00 Brno (dále také jen „žadatel“), **toto**

závazné stanovisko:

Po zhodnocení souladu předložených podkladů s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví stanovenými v:

- § 7 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s vyhláškou 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 č. 410/2005 Sb.“)
- článku 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kapitolou I bodem 2-10, kapitolou II bodem 1-3 a kapitolou V bodem 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004“)
- § 23 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s přímo použitelnými předpisy Evropské unie na úseku potravinového práva
- § 3 odst. 2 a § 4 odst. 1 písm. a) zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou a teplou vodu a čistost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška č. 252/2004 Sb.“)
- § 5 odst. 1 a 4 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s vyhláškou č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházejícími do přímého styku s vodou a na úpravu vody ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška č. 409/2005 Sb.“)
- § 30 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů
- § 2 zákona č. 309/2006 Sb. o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci ve spojení s nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci

KHS JmK s vydáním stavebního povolení pro stavbu **„Rekonstrukce kuchyně a jídelny ZŠ Pastviny, Brno-Komín“ parc. č. 4104/2, k.ú. Komín**

souhlasí.

V souladu s ustanovením § 77 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. se souhlas váže na splnění podmínek:

1. K závěrečné kontrolní prohlídce bude předložen laboratorní rozbor vody v rozsahu kráceného rozboru, dle § 3 odst. 2 a § 4 odst. 1 písm. a) zákona č. 258/2000 Sb., v rozsahu ukazatelů dle § 3 odst. 1 a § 4 odst. 7 písm. a) a odst. 8 ve spojení s přílohou č. 5 vyhlášky č. 252/2004 Sb. Odběr vzorku pitné vody a jeho laboratorní kontrola bude zajištěna u držitele osvědčení o akreditaci, osvědčení o správné činnosti laboratoře a u držitele autorizace. Odběr bude provedený z výtoku baterie nového čírezu/umyvadla v rámci stravovacího provozu.

2. K závěrečné kontrolní prohlídce bude předložen doklad o tom, že k rozvodům vody byly použity výrobky splňující požadavky § 3 vyhlášky č. 409/2005 Sb.
3. Před uvedením stavby do užívání bude provedeno měření hluku z provozu všech stávajících i nově navržených zdrojů hluku (VZT, chladicí zařízení, agregáty k chladicím boxům atd.) nastavených na jejich maximální provozní výkon prokazující v nejexponovanějších chráněných venkovních prostorech staveb (před okny učeben) nepřekročení hygienických limitů hluku upravených nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů, pro chráněné venkovní prostory staveb pro denní dobu. Výsledky měření hluku budou předloženy KHS Jmk k posouzení.
4. Před uvedením stavby do užívání bude předložen plán údržby a čištění VZT a chladicích zařízení dle návodu výrobce nebo dodavatele, dle ustanovení čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kapitoly I bodem 5 a kapitolou V bodem 1 písm. b) nařízení (ES) č. 852/2004.
5. Umyvadla na hygienických zázemích, které budou používat osoby manipulující se stravou, musí být vybavena vodovodní baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody za účelem dodržení vysokého stupně čistoty zaměstnance dle čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kap. VIII bod 1 a kap. IX bod 3 nařízení (ES) č. 852/2004.
6. Na hygienickém zázemí zaměstnanců stravovacího provozu musí být v místnostech se sprchou zajištěna odpovídající výměna vzduchu v souladu s § 2 zákona č. 309/2006 Sb., ve spojení s § 54 odst. 1 a přílohou č. 10 tabulkou č. 1 nařízení vlády č. 361/2007 Sb.

Odůvodnění:

Podáním ze dne 7. 11. 2022 evidovaným pod č.j. KHSJM 65654/2022/BM/HDM byla KHS Jmk požádána, jako dotčený správní úřad, o vydání závazného stanoviska ke stavebnímu řízení stavby „Rekonstrukce kuchyně a jídelny ZŠ Pastviny, Brno-Komín“ parc. č. 4104/2, k.ú. Komín. Projektová dokumentace byla KHS Jmk doplněna o některé podklady ve dnech 8. 12. 2022, 22. 12. 2022 a 3. 1. 2023. Kompletně byla projektová dokumentace doplněna o požadované doklady ke dni 28. 2. 2023 na základě Výzvy k odstranění nedostatků v žádosti o vydání závazného stanoviska vedené pod č.j. KHSJM 01493/2023/BM/HDM ze dne 5. 1. 2023.

Předmětem předložené projektové dokumentace je modernizace provozu kuchyně a zázemí a rozšíření školní jídelny v rámci dvoupodlažní části objektu Základní školy Pastviny 70, Brno-Komín.

Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny bude rozdělena do několika fází:

I. fáze bude zahrnovat kompletní modernizaci kuchyně, rekonstrukci příslušných skladovacích prostor v 1. PP a rozšíření a rekonstrukci samotné jídelny pro konzumaci pokrmů.

V 1. PP se nachází část zásobování kuchyně, skladovací prostory, chladicí a mrazicí boxy, úklidová komora a hrubá přípravná zelenina. V rámci úprav dojde v 1. PP k výměně podlah, vybourání několika příček, nahrazení stávajících boxů moderními chladicími a mrazicími boxy a přesunu hrubé přípravné zeleniny v rámci podlaží. Nově zde bude vybudována šatna pro zaměstnance s hygienickým zázemím a místnost určená k mytí a skladování přepravních nádob. Nová podlaha zázemí kuchyně v 1. PP bude z keramické dlažby. Stěny hygienického zázemí, hrubé přípravné zeleniny a skladu přepravních nádob budou obloženy keramickým obkladem.

V 1. NP se nachází vlastní prostor kuchyně, samostatné přípravné masa a těsta, 2 kanceláře, šatna s hygienickým zázemím pro zaměstnance, denní místnost pro zaměstnance, úklidová komora a jídelna pro konzumaci pokrmů. V rámci 1. NP bude provedena nová podlaha, rekonstruován prostor šatny, umývárny a WC zaměstnanců. V denní místnosti zaměstnanců bude vybourán okenní otvor. Dispoziční řešení kuchyně se zásadně nezmění, pracovní plocha bude zvětšená díky vybourání nenosné příčky a zrušení chodby, nový výdejní pult bude vymístěn do prostoru jídelny. V kuchyni vzniknou zděné polopříčky rozdělující prostor na uličky se spotřebiči. Provoz kuchyně bude modernizován a doplněn o nové spotřebiče. V kancelářích a denní místnosti zaměstnanců je navržena nášlapná vrstva podlah z vinylu, na hygienickém zázemí keramická dlažba, v kuchyni litá samonivelační stěrka se zvýšenou protiskluzností s nerezovými odtokovými žlaby. Stěny hygienického zázemí, v kuchyni, přípravkách a u výdeje jídel budou obloženy keramickým obkladem.

Stávající plocha jídelny pro konzumaci pokrmů bude v I. fázi rekonstrukce rozšířena po vybourání několika místností. Kapacita jídelny se zvýší ze 160 míst až na 240 míst. Místnost pro stavenáčku a prostor pro mytí rukou budou přemístěny. Jídelna bude po úpravách mimo hlavního prostoru obsahovat umývárnu (nerezový žlab se třemi výtokovými kohouty), místnost pro stravenkáčku (nebude sloužit jako trvalé pracoviště) a samostatnou jídelní část pro učitele (24 míst). V prostoru jídelny je navržena kaučuková podlaha. Vybrané stěny jídelny budou obloženy laminátovými deskami. Z prostoru jídelny vznikne nový únikový východ přes rampu na volnou plochu před školou (jedno pásové okno jídelny bude nahrazeno dvěma).

V rámci rekonstrukce je navrženo nové umělé osvětlení dle požadavků ČSN EN 12464-1. Součástí projektové dokumentace je výpočet umělého osvětlení vypracovaný společností myLIGHT s.r.o., IČO: 02025850. V místnosti stravenkářky, umývárny, jídelní části pro učitele, denní místnosti zaměstnanců a kancelářích budou provedeny celoplošné napínací svítící podhledy s LED světlými. V prostoru jídelny bude proveden sádkartonový akustický podhled s napínanými svítícími zónami.

II. fáze bude zahrnovat zrušení dalších místností – kanceláře vedení a hygienického zázemí pro muže a ženy a tím zkapacitnění jídelny pro konzumaci pokrmů. Během II. fáze bude opravena podlaha a stěny v návaznosti na design jídelny z I. fáze. Kapacita jídelny se zvýší z 240 na 320 míst.

III. fáze bude zahrnovat další úpravy prostor 1. PP. Vznikne zde nové hygienické zázemí pro využití záky při venkovních aktivitách dělené dle pohlaví (1x WC, předsiň s umyvadlem pro chlapce, 1x WC, předsiň s umyvadlem pro dívky) a úklidová komora s výlevkou a rozšířený prostor sloužící jako sklad udrbářských potřeb a dílna školníka (nebude sloužit jako trvalé pracoviště). Nášlapná vrstva podlahy chodby a hygienického zázemí bude provedena z keramické dlažby, stěny budou obloženy keramickým obkladem.

V rámci rekonstrukce bude provedena ve všech místnostech nová výmalba stěn a stropů. V řešené části stavby budou vyměněny vybrané dveře a zárubně. Jednokřídlové dveře v provozu kuchyně budou z lamina. Veškeré prosklení dveří a stěn bude řešeno z bezpečnostního skla. Během renovace školní jídelny budou vyměněny světlíky nad prostorem jídelny, přičemž bude přidána dodatečná hydroizolace kolem každého světlíku. 2 světlíky budou zrušeny.

Stávající systém vytápění zůstane zachován. V prostoru kuchyně a jídelny budou stávající litinové radiátory demontované, očištěné, natřené bílou barvou a osazené zpět. Dvě otopná tělesa budou nahrazena novými a dvě budou demontována. Zdrojem tepla zůstává stávající plynová kotelna. Zajištěno bude vytápění skladu/dílny školníka a nového hygienického zázemí v 1. PP.

Ke všem navrženým umyvadlům, dřezům a nově výlevce bude zajištěn přívod studené a teplé vody.

Gastrotechnologie

Technologie byla navržena pro předpokládanou kapacitu 1200 připravovaných jídel denně. Jedná se především o obnovu zařízení.

Příjem zboží umístěn v 1. PP navazuje na vstup pro zásobování. Příjem zboží bude vybaven stolem, kontrolní váhou a manipulačním vozíkem.

Sklady v 1. PP jsou přístupné z centrální chodby. Pro skladování potravin budou k dispozici 2 suché sklady, mrazicí box a 3 chladicí boxy (na mléčné výrobky, maso, ovoce a zeleninu). Součástí technologie boxů jsou 2 chladicí venkovní agregáty umístěné u stěny stravovacího provozu.

V 1. PP je dále vyčleněn sklad špinavých obalů, místnost pro mytí a skladování čistých přepravních nádob (pracovní stůl s dřezem, regál) a sklad odpadů.

Hrubá příprava zeleniny bude probíhat v samostatně dispozičně upravené místnosti v rámci 1. PP. Součástí je prostor se skladovacími rošty k uskladnění zeleniny a regál pro skladování zeleniny, případně ovoce. Přípravná bude vybavena škrabkou kořenové zeleniny s lapáčem škrabu a slupek, pracovním stolem s dřezem a umyvadlem s bezdotykovým ovládáním.

Přípravná masa je stávající místnost umístěna v 1. NP. Bude vybavena pracovním stolem s dřezem a dvojicí pracovních stůlů s policemi a zásuvkovými bloky, špalkem, mlynkem na maso a stávajícím umyvadlem s bezdotykovým ovládáním. Nad pracovní plochou budou umístěny police. V místnosti bude probíhat také výtuk vajec, která budou uskladněna v podstolovém chladicím zařízení.

Přípravná těsta je stávající místnost umístěna v 1. NP. Bude vybavena pracovním stolem s dřezem, pracovním stolem se spodní polici a pracovním stolem se zásuvkovým blokem, stávajícím univerzálním robotem, hnětačem těsta, děličkou na těsto, kráječem a stávajícím umyvadlem. Nad pracovní plochou budou umístěny police.

Čistá příprava zeleniny je řešena jako samostatný úsek v rámci kuchyně v 1. NP. Úsek bude vybaven pracovním stolem se zásuvkovým blokem a dřezem, pracovním stolem se zásuvkovým blokem, chladicím stolem s třemi sekcemi, krouhačem zeleniny a univerzálním kuchyňským robotem. V úseku bude probíhat také příprava studené kuchyně.

Příprava dietních pokrmů bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru kuchyně. K dispozici bude pracovní plocha a prostor k uložení pracovních pomůcek.

Porcování vařených pokrmů bude probíhat ve vyhrazeném úseku s pracovním stolem v prostoru kuchyně.

Varná technologie se bude skládat z dvojice míchacích kotlů o kapacitě 200 l a 300 l, trojice multifunkčních pánví o kapacitě 3x 150 l (2x stávající, 1x nová), klasického varného kotle o kapacitě 140 l a plynového sporáku se šesti hořáky. U stěny kuchyně budou dále osazeny 4 konvektomaty, každý o kapacitě 20xGN/1. Nad varnou technologií budou umístěny odsavače par. Dále bude k dispozici v rámci kuchyně šokový zchlazovač, 2x chladicí zařízení a 1x stávající mrazicí zařízení.

Výdej pokrmů bude probíhat přes výdejní pult z vyhřívaných van na GN. Kromě výdeje teplých jídel bude součástí výdejního pultu také samoobslužný výdej salátů a nápojů.

Mytí provozního (černého) nádobí bude probíhat v samostatném úseku v rámci kuchyně vybaveným mýcím strojem na provozní nádobí, mýcím stolem se dvěma dřezy a regály na nádobí.

Mytí stolního nádobí bude probíhat v samostatném úseku v rámci kuchyně vybaveným stávajícím tunelovým mýcím strojem. Použité stolní nádobí budou žáci na tácech odkládat stávajícím způsobem do okna určeného na sběr špinavého nádobí, které bude uzavíratelné pomocí hliníkové rolovací rolety. Tento úsek byl již obnoven a zůstává stávající.

Pro úklid jsou zřízeny na obou podlažích stávající úklidové místnosti vybavené výlevkou.

Sklad odpadů je řešen jako stávající samostatná místnost v 1. PP, ve které bude umístěna chladicí skříň k ukládání nádob s bioodpadem.

Vzduchotechnika

Projektová dokumentace řeší teplovzdušné větrání s rekuperací tepla a chlazením přiváděného čerstvého vzduchu pro školní kuchyni a jídelnu, větrání s rekuperací tepla dliny školníka a chlazení jídelny učitelů a kanceláří. Vzduchotechnickým zařízením budou současně nuceně větrány vnitřní místnosti související s provozem kuchyně, které není možno větrat přirozeně.

VZT 1 – větrání kuchyně

Pro větrání kuchyně a jejího zázemí bude zachována stávající VZT jednotka umístěná na střeše objektu v roce 2012, která bude doplněna chlazením přiváděného čerstvého vzduchu pro letní období – přímým dvoukruhovým chladičem. Jako zdroj chladi budou k jednotce osazeny dvě kondenzační jednotky, které budou osazeny na střeše budovy na upravenou stávající ocelovou konstrukci. Vnitřní rozvody vzduchu budou upraveny dle nové dispozice a vybaveny novými odsávacími zákrty dle požadavků nového technologického vybavení kuchyně. Čerstvý vzduch je nasáván na střeše přes sací kus se sítím, dále je veden přes tlumiče hluku, VZT jednotku do prostoru varny a ostatních prostor pod stropem, kde je vyfukován přes čtyřhranné výústky. Znehodnocený vzduch je odsáván přes čtyřhranné výústky, lapače tuku, nad prostorem varných center přes odsávací techniku s tukovými filtry a integrovaným osvětlením do potrubí, které je vedeno pod stropem dále přes tlumiče hluku, VZT jednotku a do venkovního prostoru je vyfukován přes vyfukové koleno. Provoz zařízení je řízen automatickým systémem MaR, který byl dodán se stávající VZT jednotkou.

VZT 2 – větrání jídelny

Pro teplovzdušné větrání jídelny je navržena nová VZT jednotka umístěná na střeše objektu na upravené stávající ocelové konstrukci. Přiváděný čerstvý vzduch bude nasáván nasávacím potrubím s tlumiči hluku. Jednotkou bude vzduch filtrován a ohříván pomocí rekuperátoru tepla a plynového ohříváče vzduchu. V letním období bude přiváděný čerstvý větrací vzduch chlazen na teplotu řízenou dle teploty v prostor (výkon chlazení dimenzováno pro chlazení přiváděného vzduchu na 20 °C). Pro chlazení přiváděného čerstvého vzduchu bude zařízení vybaveno přímým výparníkem osazeným ve VZT jednotce a dvěma venkovními kondenzačními jednotkami. Do prostoru jídelny bude vzduch přiváděn potrubním rozvodem, kde bude distribuován dýzami s „dalekým dofukem“. Odváděný odpadní vzduch bude z VZT jednotky potrubím s tlumičem hluku vyfukován do volného prostředí. Provoz zařízení bude řízen automatickým systémem MaR.

Chlazení kanceláří a jídelny učitelů

Pro chlazení jídelny učitelů bude použito chladičho systému typu Split, pro chlazení kanceláře a kanceláře vedoucí bude užito systému typu MultiSplit. Chladicí systémy sestávají vždy z venkovní jednotky a vnitřní nástěnné jednotky (Split), případně dvou vnitřních nástěnných jednotek (MultiSplit) propojených rozvody chladiva a napájecími a ovládacími kabely.

Větrání dliny školníka/skladu – III. fáze

Pro teplovzdušné větrání dliny školníka/skladu v 1. PP, bude sloužit samostatné VZT zařízení – podstropní rekuperační jednotka osazená v prostoru nepotravinového skladu (m.č. 0.18). Čerstvý vzduch pro větrání bude nasáván protidešťovou žaluzií osazenou na fasádě objektu. Odpadní vzduch bude vyfukován do vnějšího prostředí přes obvodovou stěnu objektu protidešťovou žaluzií.

Ventilátory na sání a výtlačku vzduchu VZT zařízení budou osazeny tlumiči hluku.

K dokumentaci byly doloženy výpočty hladiny akustického tlaku z provozu vzduchotechnických a chladicích zařízení (včetně venkovních chladicích agregátů chladicích boxů) ve výpočtovém bodě A severně od objektu kuchyně 2 m před oknem učebny na nejbližší fasádě školy s učebnami na rohu budovy.

Na objektu kuchyně se budou po realizaci stavby nacházet tato zařízení:

- Stávající VZT jednotka 01 – kuchyně (akustický výkon $L_{WA} = 81,8$ dB na sání, $90,4$ dB na výtlačku a $75,2$ dB plášť jednotky do okolí), osazená ve vzdálenosti $22,6$ m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = $43,1$ dB,

- Nová VZT jednotka 02 – jídelna (akustický výkon $L_{WA} = 71,4$ dB na sání, 75,4 dB na vytlačku a 64,0 dB plášť jednotky do okolí), osazená ve vzdálenosti 17,7 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 34,1 dB,
 - 4 venkovní kondenzační jednotky (s hladinou akustického tlaku ve vzdálenosti 1 m = 58 dB), osazené ve vzdálenosti 19,45 - 22,37 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 35,0 - 36,2 dB,
 - venkovní multisplitová jednotka chlazení kanceláří (s hladinou akustického tlaku ve vzdálenosti 1 m = 44 dB), osazená ve vzdálenosti 31,0 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 25,6 dB a
 - venkovní splitová jednotka chlazení jídelny učitelů (s hladinou akustického tlaku ve vzdálenosti 1 m = 57 dB), osazená ve vzdálenosti 5,8 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 41,8 dB.
 - Sání VZT jednotky na fasádě – délka školníka (akustický výkon $L_{WA} = 63$ dB na sání), ve vzdálenosti 11,68 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 11,4 dB,
 - Výfuk VZT jednotky na fasádě – délka školníka (akustický výkon $L_{WA} = 73,4$ dB na výfuku), ve vzdálenosti 14,1 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 22,2 dB.
- Dále budou osazeny chladicí agregáty (splitové jednotky) pro chladicí a mrazicí boxy, ve venkovním prostoru u stěny stravovacího provozu v 1. PP (směrem k parkovišti):
- kompresorová jednotka (akustický výkon $L_{WA} = 57,2$ dB), osazená ve vzdálenosti 16,75 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 27,7 dB.
 - Kompresorová jednotka (akustický výkon $L_{WA} = 57,8$ dB), osazená ve vzdálenosti 18,18 m od výpočtového bodu A – vypočtená hladina akustického tlaku = 27,6 dB.

Provoz VZT zařízení v noční době není uvažován, pouze chladicí agregáty pro chladicí a mrazicí boxy budou v provozu i v noční době.

Spolupůsobení uvedených zdrojů hluku ve výpočtovém bodě A – vypočtená hladina akustického tlaku $L_{Aeq,8h} = 47,4$ dB, což dokladuje v nejbližším chráněném venkovním prostoru stavby předpoklad nepřekročení hygienického limitu hluku $L_{Aeq,8h} = 50$ dB pro denní dobu, stanoveného nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů, pro chráněné venkovní prostory staveb.

Nejbližší objekt k bydlení se nachází ve vzdálenosti cca 55 m od nejbližší VZT jednotky na střeše kuchyně školy, což je větší vzdálenost než nejbližší učebny školy. Pro ověření výpočtu hluku byla stanovená podmínka měření hluku před uvedením stavby do užívání.

KHS JmK se sídlem v Brně přezkoumala předloženou žádost a dospěla k závěru, že věc v podstatných bodech vyhovuje požadavkům předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví. Za tohoto stavu věci bylo vydáno výše uvedené stanovisko.

KHS JmK upozorňuje na:

- povinnost, stanovenou v § 41 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s prováděcími předpisy.
- povinnost, stanovenou v § 13 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s vyhláškou č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí bytových místností některých staveb, která se týká uživatelů staveb zařízení pro výchovu a vzdělávání. Vnitřní prostředí bytových místností, které budou užívány v průběhu prováděných stavebních prací, musí odpovídat stanoveným hygienickým limitům po celou dobu prováděných stavebních prací.
- povinnost, stanovenou v § 30 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s § 11 odst. 4 a § 12 odst. 6 nařízením vlády č. 272/2011 Sb.

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

Jihomoravského kraje se sídlem v Brně v z. Mgr. Martina Vojtišková

Jeřábková 4, 602 00 Brno

-25-

MUDr. Eva Lysá

vedoucí oddělení

hygieny dětí a mladistvých

pracoviště Brno

Rozdělovník:

1. Pam Arch s.r.o., se sídlem Vránova 1241/3, 621 00 Brno, IČO: 26289491, ID datové schránky: fo6r5w3

2. KHS JmK - spis