

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

Číslo jednací: KHSJM 14634/2023/BM/HDM
Spisová značka: S-KHSJM 68420/2022

Vyřizuje: Bc. Martina Šmídová
Ing. Zuzana Lustigová

Zahradníková

Tel.: 603 320 124

Tel.: 545 113 041

Email: martina.smidova@khsbrno.cz
zuzana.lustigova@khsbrno.cz

Datovou zprávou

HB Projekt Plus, s.r.o.

Jaroslava Foglara 862/5

639 00 Brno

ID datové schránky: iqnt3dq

V Brně dne 13. března 2023

**ZÁVAZNÉ STANOVISKO KE STAVEBNÍMU ŘÍZENÍ STAVBY
– „ZŠ A MŠ JANA BROSKVY BRNO – REKONSTRUKCE ŠKOLNÍ
KUCHYNĚ, JANA BROSKVY 388/3, BRNO – CHRVICE, POZEMKY
P.Č.1075 A 1081, K.Ú. CHRVICE“**

Investor: Statutární město Brno, MČ Brno Chrlice, Chrlické nám.1/4, 642 00 Brno

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., § 4 odst. 2 písm. a) 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 k projektové dokumentaci ke stavebnímu řízení stavby „ZŠ a MŠ Jana Broskvy Brno - rekonstrukce školní kuchyně, Jana Broskvy 388/3, Brno – Chrlice, pozemky p.č.1075 a 1081, k.ú. Chrlice“ podané dne 18. 11. 2023 Ing. Petrem Zajíčkem, HB Projekt Plus, s.r.o., Jaroslava Foglara 862/5, 639 00 Brno, ID datové schránky: iqnt3dq, zplnomocněným investorem stavby: Statutární město Brno, MČ Brno Chrlice, Chrlické nám.1/4, 642 00 Brno, (dále také jen „žadatel“), **toto**

závazné stanovisko:

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

- § 30 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.“), ve spojení s nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů, pro denní a noční dobu

- § 3 odst. 1, 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 rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů

- § 5 odst. 1 a 11 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

KHS JmK s provedením stavebního záměru „ZŠ a MŠ Jana Broskvy Brno - rekonstrukce školní kuchyně, Jana Broskvy 388/3, Brno – Chrlice, pozemky p.č.1075 a 1081, k.ú. Chrlice“

souhlasí.

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

1. Před uvedením stavby do trvalého užívání bude předložen vyhovující laboratorní rozbor pitné vody z předmětné stavby v rozsahu kráceného rozboru, jak je stanoveno v příloze č. 5 k vyhlášce MZ č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů. Odběr vzorku pitné vody a jeho laboratorní kontrola bude zajištěna u držitele osvědčení o akreditaci, osvědčení o správné činnosti laboratoře nebo u držitele autorizace.

2. Před uvedením stavby do trvalého užívání předloží investor doklad o tom, že k rozvodu vody byly použity výrobky splňující požadavky § 3 vyhl. č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházejícími do přímého styku s vodou a na úpravu vody ve znění pozdějších předpisů

Odůvodnění

Předložená projektová dokumentace ke stavebnímu řízení stavby „ZŠ a MŠ Jana Broskvy Brno - rekonstrukce školní kuchyně, Jana Broskvy 388/3, Brno – Chrlice, pozemky p.č.1075 a 1081, k.ú. Chrlice“ podaná dne 18. 11. 2022 Ing. Petrem Zajíčkem, HB Projekt Plus, s.r.o., Jaroslava Foglara 862/5, 639 00 Brno, ID datové schránky: iqnt3dq, zplnomocněným investorem stavby: Statutární město Brno, MČ Brno Chrlice, Chrlické nám.1/4, 642 00 Brno, vypracovaná HB Projekt Plus, s.r.o., Jaroslava Foglara 862/5, 639 00 Brno, IČO: 29235421, datum 21. 07. 2022, zak. číslo 21-2021 řeší technologii stravovacího provozu - zázemí, provozní část a výdej pokrmů ve školní jídelně při Základní a mateřské škole, Brno, Jana Broskvy 3, příspěvková organizace, 643 00, Brno-Chrlice. V plánu je kompletní rekonstrukce a navýšení kapacity kuchyně. Provozně se jedná o samostatnou jednotku s odbytem v rámci jednoho obytového úseku, v rámci jedné budovy. Dne 23. 02. 2023 byla žádost doplněna o **Hlukovou studii**, která byla zaevidována pod č. j. KHSJM 12158/2023/BM/HDM. Hlukovou studii vypracoval dne 22. 2. 2023 Petr Šiška, KOMPRAH, s.r.o., Masarykova 141, 664 42 Modřice, IČO: 27701638, která vyhodnocuje provozní hluk vzduchotechniky školní jídelny ZŠ a MŠ Jana Broskvy 388/3, Brno-Chrlice.

Na akci „ZŠ a MŠ Jana Broskvy – rekonstrukce školní kuchyně“, Jana Broskvy 388/3, na parc. č. 1075 a 1081, k. ú. Chrlice, Brno, bylo vydáno podmíněně souhlasné závazné stanovisko k územnímu řízení dne 22. 11. 2021 pod č. j. KHSJM 70184/2021/BM/HOK.

Dle platného Územního plánu města Brna se navrhovaná stavba nachází na stavební stabilizované ploše pro veřejnou vybavenost (OS) funkčního typu školství.

Stavební objekty:

SO 01 – školní jídelna a rekonstrukce školní kuchyně

SO 02 – zpevněné plochy (Rozšíření stávajícího chodníku kolem objektu z východní strany, na který bude navazovat nový chodník a opěrná zeď se schodištěm pro přístup z nové přístavby jídelny na zahradu školy.)

SO 03 – likvidace dešťových vod a venkovní areálové rozvody kanalizace

Předmětem dokumentace je přístavba jídelny školní kuchyně umístěné severně od stávající budovy školy a celková rekonstrukce stávající školní kuchyně a zázemí ve stávající budově školy. Objekt je připojen na inženýrské sítě. Veškerá média zůstávají stávající a nebudou se nová zřizovat. Z důvodu celkové změny dispozice kuchyně a jídelny budou rozvody studené a teplé vody kompletně demontovány a nahrazeny novými rozvody vedenými v nových trasách. Stávající lapák tuku bude odstraněn a nahrazen novým.

Projektová dokumentace technologie stravovacího provozu řeší zázemí, provozní část a výdej pokrmů ve školní jídelně při Základní a mateřské škole, Brno, Jana Broskvy 3, příspěvková organizace, 643 00, Brno-Chrlice. V plánu je kompletní rekonstrukce a navýšení kapacity kuchyně. Provozně se jedná o samostatnou jednotku s odbytem v rámci jednoho odbytového úseku, v rámci jedné budovy.

Předpokládaný počet připravovaných jídel: 1000 porcí. Předpokládaný počet vydávaných jídel: 600 porcí. Počet zaměstnanců na směnu: do 10 osob.

Obvykle bude připravován 1 druh polévky, 3 teplá hlavní jídla a speciální dietní pokrmy pro děti a zaměstnance. Dále dopolední a odpolední svačiny pro děti v MŠ. Druhovitost jídel je dána běžným jídelním lístkem a tak, aby splňovala požadavky na kvalitu, pestrost a vyváženost pokrmů.

Zázemí pro zaměstnance, sklady, přípravny, varna a výdej se nachází v 1. NP objektu. V objektu je samostatný vstup sloužící pro zásobování a zaměstnance stravovacího provozu. Suroviny se budou přivážet na rampu, dále zásobovacím vstupem přes příjem zboží do jednotlivých skladů. Příjem zboží je vybaven kontrolní váhou. Na příjem zboží dále navazují jednotlivé skladovací prostory, rozčleněné dle druhů skladovaných potravin.

Příjem zboží navazuje chodbou do dalších částí provozu na sklady, hrubou přípravu zeleniny s navazujícím skladem kořenové zeleniny, přípravnu masa, sklad chemie, expedici a mytí a sklad termopotravin.

Hlavní prostor kuchyně navazuje na skladovací prostory a přípravny chodbou. V místnosti se nachází centrální varný ostrov, okolo kterého jsou umístěny pracovní plochy, rozdělené na jednotlivé pracovní úseky. Na hlavní prostor kuchyně přímo navazuje místnost mytí provozního nádobí. Výdej pokrmů spolu s prostorem mytí stolního nádobí navazuje chodbou na hlavní kuchyni. Výdej pokrmů bude probíhat z výdejního okna, od kterého si žáci budou vydaná jídla odnášet na místo. Součástí provozu je také denní místnost, úklidová místnost, WC pro zaměstnance a šatny pro zaměstnance oddělené pro muže a ženy s umývárnou.

Zásobování probíhá zásobovacím vstupem přes rampu do prostoru příjmu zboží, který bude vybaven kontrolní příjmovou váhou. Na příjem zboží navazují chodbou jednotlivé sklady a přípravny. Zelenina bude skladována v chladicím boxu na zeleninu a skladu kořenové zeleniny, který přímo navazuje na hrubou přípravu zeleniny. Maso bude skladováno ve vyhrazeném chladicím boxu, který navazuje na samostatnou místnost přípravny masa. Vejce se budou skladovat ve vyhrazené podstolové chladicí skříni umístěné v místnosti příprava masa. Pro skladování masa, případně vajec, budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby. V zázemí je dále vyčleněn suchý sklad, chladicí box a trojice velkokapacitních mrazicích skříní na přepravky. Sklady a chladicí boxy budou vybaveny regály pro hygienické uložení potravin a mrazicích skříní.

Odpadky se budou třídit podle jednotlivých typů. Provoz bude vybaven chladicí skříní pro uložení biologického odpadu. Pro uložení chlazených a mražených surovin bude provoz vybaven chladicí a mrazicí technologií pro skladování pokrmů v dostatečné kapacitě.

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna samostatná místnost v 1.NP přístupná z chodby, na kterou přímo navazuje sklad kořenové zeleniny, ve kterém bude instalován chladicí box na zeleninu. Přípravna bude vybavena škrabkou na kořenovou zeleninu s lapačem škrobu a slupek, pracovním stolem s dřezem a zásuvkovým blokem a umyvadlem s kolenovým ovládáním. Nad pracovní plochou bude umístěna police. Pro usnadnění sanitace bude v prostoru provedena podlahová vpust.

Čistá příprava zeleniny bude společně s přípravou studené kuchyně probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru hlavní kuchyně. Úsek bude vybaven pracovním stolem s dřezem a zásuvkovým blokem, chladicím stolem s třemi sekcemi a dvojicí pracovních stolů s policí. Dále zde bude umístěn krouhač zeleniny a nářezový stroj. Nad pracovní plochou bude umístěna police. V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním.

Pro přípravu masa je vyčleněna samostatná místnost v 1.NP, přístupná z chodby. Na přípravnu masa bude přímo navazovat chladicí box na maso. V provozu nebude probíhat hrubá příprava masa, maso bude dodáváno zpracované v kuchyňské úpravě.

Přípravná bude vybavena pracovním stolem s dřezem, dvojicí pracovních stolů, mlýnkem na maso, vakuovou balíčkovou a umyvadlem s kolenovým ovládáním. Nad pracovními plochami budou umístěny skříňky a police. K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust. V prostoru přípravy masa bude probíhat také výtlupek vajec, která budou v úseku uskladněna v samostatné podstolové chladicí skříni. V době výtlupeku vajec nebude probíhat zpracování ani manipulace s jinými surovinami. Po ukončení výtlupeku vajec bude prostor očištěn a vydezinfikován.

Přípravu těsta tvoří samostatný úsek v prostoru hlavní kuchyně. Úsek bude vybaven stolem s dřezem, podstolovou chladicí skříni, pracovním stolem s žulovou pracovní deskou na práci s těstem a zásuvkovým blokem a univerzálním kuchyňským robotem a hnětačem. Nad pracovními plochami budou umístěny skříňky a police. V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním.

Tepelnou úpravu pokrmů tvoří centrální varný blok složený z dvojice míchacích kotlů, dvojice elektrických multifunkčních pánví a modulu s vestavěnými indukčními zónami. Samostatný úsek tvoří trojice elektrických konvektomatů, každý o kapacitě 20GN1/1. Nad varnou technologií budou instalovány odsavače par s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Příprava nápojů bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru výdeje pokrmů. Úsek bude vybaven pracovním stolem se zásuvkovým blokem a bonamatem pro přípravu kávy a čaje.

Výdej pokrmů bude probíhat výdejním oknem z místnosti výdej jídla. Na výdej jídla budou pokrmy z prostoru tepelné úpravy přesouvány ve vyhřívaných udržovacích vozících se zásuvy na GN. Výdej bude probíhat z vyhřívaných van na GN, které budou průběžně doplňovány z udržovacích vozíků. Výdej salátů bude probíhat ze samoobslužné výdejní vitríny. Ve výdejní jídelně bude umístěno umyvadlo s kolenovým ovládáním a dvojice podlahových vpustí pro usnadnění úklidu a sanitace.

K expedici pokrmů bude určena samostatná místnost expedice, přístupná z chodby, na kterou přímo navazuje místnost mytí a sklad termoportů. Prostor expedice bude vybaven dvojicí pracovních stolů, vyhřívaným výdejním vozíkem na 2xGN1/1 k výdeji pokrmů a umyvadlem s kolenovým ovládáním. Mytí termoportů bude vybaveno mycím stolem s dřezem a dvojicí regálů k uskladnění termoportů.

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat v úseku mytí černého nádobí, který přímo navazuje na hlavní kuchyni. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem, mycím strojem na provozní nádobí a regály na dočasné uložení umytého nádobí. K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust. V úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Použité stolní nádobí bude umýváno v místnosti mytí stolního nádobí. Špinavé nádobí bude do místnosti odkládáno oknem na jídelních tácech. V úseku bude instalován tunelový mycí stroj na koše, navazující třídící, vstupní a výstupní stůl a vozík namáčení příborů. Dále zde budou instalovány regály k dočasnému uskladnění umytého nádobí a svinovací buben s hadicí.

V dosahu úseků bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním. K usnadnění úklidu a sanitace bude v prostoru podlahový žlab. Zázemí pro zaměstnance bude složené z oddělených šaten pro muže a ženy, denní místnosti, umývárny pro zaměstnance a WC pro zaměstnance. Šatna bude vybavena oddělenými skříňkami pro uložení pracovního a civilního oděvu. Pro zajištění úklidu je v zázemí provozu vyčleněna samostatná úklidová místnost. Úklidová místnost bude vybavena regálem pro uložení mycích prostředků a výlevkou.

Zařízení vzduchotechniky je vybaveno filtrací třídy F7 na sání čerstvého vzduchu a filtrací třídy G4 na odtahu znehodnoceného vzduchu. V prostoru gastro budou osazeny tukové filtry s vložkami odsavače par vybavené tukovými filtry. Ostatní zařízení slouží pouze pro odvod znehodnoceného vzduchu, není uvažováno s filtrací vzduchu.

Zařízení č. 1 - Větrání kuchyně (stávající zařízení). Větrání je řešeno jako nucené rovnotlaké. Pro větrání prostoru gastro kuchyně je instalována samostatná kompaktní větrací VZT jednotka. VZT jednotka je stávající a bude využita pro větrání části kuchyně. Využito bude i stávající rozvodné potrubí. Potrubí v kuchyni vč. kuchyňského zákrytu bude osazeno nové.

Zařízení č. 2 - Větrání kuchyně a zázemí - větrání je řešeno jako nucené rovnotlaké. Pro větrání prostoru gastro a zázemí kuchyně je navržena samostatná kompaktní větrací VZT jednotka. Sání a výfuk vzduchu pro VZT jednotku jsou provedeny trubními rozvody s osazenými tlumiči na střeše objektu. Sání a výfuk vzduchu budou od sebe vzdáleny tak, aby nedošlo ke zpětnému nasátí znehodnoceného vzduchu VZT jednotkou.

Jako zdroj tepla jsou v ZŠ využívány 4 stávající plynové kotle o výkonu 114 kW umístěné v plynové kotelně. Stávající zdroj bude dostatečný i pro řešení přístavbu a přestavbu jídelny a rekonstrukci školní kuchyně. Jako zdroj teplé vody bude sloužit stávající ohřev v zásobníkových ohřivačích instalovaných v plynové kotelně v suterénu objektu. Školní jídelna bude větrána nuceně pomocí vzduchotechniky. Vzduchotechnika je rozdělena na několik samostatných zařízení. Část kuchyně má zajištěno nucené rovnotlaké větrání pomocí stávající samostatné kompaktní větrací VZT jednotky ve stojatém venkovním provedení. VZT jednotka je umístěna na střeše objektu. Dále je navrženo 2. zařízení k nucenému větrání kuchyně a zázemí. Jedná se o samostatnou kompaktní větrací VZT jednotku ve stojatém venkovním provedení umístěnou na střeše objektu. Sání a výfuk vzduchu pro VZT jednotky jsou provedeny trubními rozvody s osazenými tlumiči na střeše objektu. Hygienické zázemí bude odvětráno nuceně podtlakově diagonálním potrubním ventilátorem se zpětnou klapkou a tlumičem hluku, umístěnými pod stropem.

Dne 23. 2. 2023 byla doplněna **Hluková studie**, která byla zaevidována pod č. j. KHSJM 12158/2023/BM/HDM. Hlukovou studii vypracoval dne 22. 2. 2023 Petr Šiška, KOMPRAH, s.r.o., Masarykova 141, 664 42 Modřice, IČO: 27701638, která vyhodnocuje provozní hluk vzduchotechniky školní jídelny ZŠ a MŠ Jana Broskvy 388/3, Brno-Chrlice.

Výpočty byly zpracovány programem Hluk+ verze 11.53, profi 11X (září 2017). Ve výpočtu byla vypnuta odrazivost fasád hodnocených objektů. Pro výpočet hluku byla zvolena výšková úroveň 1. NP (3 m), 2. NP (6 m) a 3. NP (9 m). VB jsou umístěny 2 m před okna obytných místností a učeben. Výpočet byl proveden pouze pro denní dobu, protože s nočním provozem se neuvažuje. Nejistota výpočtu je $\pm 2,0$ dB.

Výpočtové body (dále jen „VB“)

- VB 1 – ZŠ a MŠ Jana Broskvy 388/3, Brno-Chrlice – severní fasáda (ve výšce 6 a 9 m)
- VB 2 – RD Prokešova 463/6a, Brno-Chrlice – východní fasáda (ve výšce 3 a 6 m)
- VB 3 – RD Prokešova 463/6a, Brno-Chrlice – západní fasáda (ve výšce 3 a 6 m)
- VB 4 – RD Prokešova 197/6, Brno-Chrlice – východní fasáda (ve výšce 3 a 6 m)

Hladiny akustického tlaku navržených zařízení a provozů

- Zdroj č. 1 – VZT větrání kuchyně – stávající zařízení (1 m od ústí výfuku na střeše) – $L_{Aeq,8h} = 48,7$ dB
- Zdroj č. 2 – VZT větrání kuchyně – stávající zařízení (1 m od ústí sání na střeše) – $L_{Aeq,8h} = 49,7$ dB
- Zdroj č. 3 – VZT větrání kuchyně a zázemí (1 m od ústí výfuku na střeše) – $L_{Aeq,8h} = 44,7$ dB
- Zdroj č. 4 – VZT větrání kuchyně a zázemí (1 m od ústí sání na střeše) – $L_{Aeq,8h} = 51,7$ dB
- Zdroj č. 5 – VZT větrání hygienického zázemí (1 m od ústí výfuku na střeše) – $L_{Aeq,8h} = 48,0$ dB

Při hodnocení byla stanovena ekvivalentní hladina akustického tlaku ve VB 1 $L_{Aeq,8h} = 46,3 - 46,5$ dB, ve VB 2 $L_{Aeq,8h} = 35,2 - 35,5$ dB, ve VB 3 $L_{Aeq,8h} = 28,1 - 30,4$ dB, ve VB 4 $L_{Aeq,8h} = 35,5 - 35,9$ dB. Na základě porovnání stanovených ekvivalentních hladin akustického tlaku ve sledovaných VB v chráněném venkovním prostoru staveb lze reálně předpokládat nepřekročení hygienických limitů (chráněný venkovní prostor stavby – den 50 dB) stanovených nařízením vlády č. 272/2011 Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů.

Dle výkresové části:

Dispoziční řešení – stávající stav:

2x chodba, chodba – školní jídelna, školní jídelna, hrubá příprava zeleniny, 2x sklad, hrubá příprava masa, sklad čistících prostředků, úklidová místnost, 3x kuchyň, předsíň, šatna, hygienické zařízení, kancelář vedoucího školní jídelny

Dispoziční řešení – nový stav:

4x chodba, kancelář vedoucí, sanitární zázemí zaměstnanců (předsíň s umývadlem, 2x WC, sprcha), šatna zaměstnanci (11,66 m²), suchý sklad, 3x chladicí box, přípravná masa (umyvadlo s kolenovým ovládáním, dřez), příjem, odpady, expedice, sklad a mytí termoportů (dřez), hrubá příprava zeleniny (škrabka, dřez, umyvadlo), sklad kořenové zeleniny, sklad chemie, varna (úsek přípravy zeleniny s dřezem, úsek přípravy těsta s dřezem, umyvadlo), mytí provozního nádobí (mycí stroj s dřezem odsavač par), sanitární zázemí zaměstnanců (předsíň s umývadlem, WC), úklidová místnost s výlevkou, mytí stolního nádobí (mycí stroj na koše, umyvadlo), denní místnost (9,98 m²), 2x výdej pokrmů (umyvadlo), jídelna

Podmínka č. 1 byla stanovena v souladu s § 3 odst. 2 a § 4 odst. 1 písm. a) zákona č. 258/2000 Sb. a § 3 odst. 1 a § 4 odst. 2 písm. a) a odst. 3 jeho prováděcí vyhlášky MZ č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, z nichž vyplývá povinnost kontroly kvality pitné vody. Podmínka č. 2 byla stanovena ve a ve smyslu § 5 odst. 1 a 11 zákona č. 258/2000 Sb.

Po zhodnocení předloženého návrhu projektové dokumentace stavby z hlediska požadavků na ochranu veřejného zdraví je možno vyslovit s předloženým návrhem souhlas.

(podepsáno elektronicky)

Bc. Martina Šmídová
vedoucí oddělení
hygieny dětí a mladistvých
územního pracoviště Břeclav a Hodonín

Rozdělovník:

1. Ing. Petr Zajíček, HB Projekt Plus, s.r.o., Jaroslava Foglara 862/5, 639 00 Brno, ID datové schránky: iqnt3dq
2. KHS Jmk - odd. HOK
3. KHS JmK - spis, odd. HDM