

Váš dopis č. j.: sine  
Ze dne: 30. 10. 2019  
Naše č. j.: HSHMP 57668/2019  
Spis. zn.: S-HSHMP 57668/2019  
Vyřizuje: Dana Bauerová, Ing. Jiří Hanzl  
Tel.: 296 336 746, 296 336 792  
E-mail: dana.bauerova@hygp Praha.cz  
V Praze dne: 19. 11. 2019

**ATELIER SIMONA – Bohemia, s. r. o.**  
**Ing. arch. Dušan Karel**  
Lublaňská 5/57  
120 00 Praha 2  
  
IČO 267 49092

**Závazné stanovisko k projektové dokumentaci „Úpravy gastroprovozu Úřadu vlády ČR v 1. PP Strakovy akademie“, nábřeží Edvarda Beneše 128/4, Praha 1**

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) jako orgán ochrany veřejného zdraví a dotčený správní úřad podle § 77 ve spojení s § 82 odst. 2 písm. i) a § 30 odst. 1 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.“), posoudila na základě podání Ing. arch. Dušana Karla, ATELIER SIMONA - Bohemia, s. r. o., Lublaňská 5/57, Praha 2, IČO 26749092, za investora Úřadu vlády ČR, nábřeží Edvarda Beneše 128/4, Praha 1, IČO 00006599, ze dne 30. 10. 2019 žádost o vydání závazného stanoviska k projektové dokumentaci „Úpravy gastroprovozu Úřadu vlády ČR v 1. PP Strakovy akademie“, nábřeží Edvarda Beneše 128/4, Praha 1. Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP toto **závazné stanovisko**:

S předloženým návrhem projektové dokumentace „Úpravy gastroprovozu Úřadu vlády ČR v 1. PP Strakovy akademie“, nábřeží Edvarda Beneše 128/4, Praha 1

**se s o u h l a s í**

**a souhlas se váže na splnění takto stanovených podmínek:**

- 1) Před zahájením užívání stavby musí být předložen protokol o účinnosti a zaregulování VZT s uvedením projektovaných a naměřených hodnot.
- 2) Před zahájením užívání stavby musí být předložen protokol z měření hluku z provozu VZT garantující nepřekročení přípustných limitů hluku ve vnitřním a venkovním chráněném prostoru dotčených staveb stanovených Nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších změn a předpisů.

**Odůvodnění:**

Projektová dokumentace řeší stavební úpravy části 1. PP administrativní budovy Strakovy akademie. Stávající provoz bude upraven ve výdeji pokrmů i v samotném kuchyňském provozu. Tím bude navýšena kapacita připravovaných jídel na požadovaných 200 porcí denně. Celková kapacita stravovacího provozu (jídlna a bufet) bude 56 míst u stolu. Otvírací doba je navrhována v době denní: v bufetu od 7.30 do 16.00 hod, v jídelně od 11.00 do 14.00 hod, v pracovních dnech. Kuchyňský provoz bude fungovat od 6.00 do 14.00 hod a zajistí jej 5 zaměstnanců v provozu a 1 vedoucí. Navržen je sortiment: jídelna - teplé a studené nápoje, 2 druhy polévek, 3 druhy menu, 1 minutkový pokrm, studené pokrmy, saláty; bufet - teplé a studené nápoje, balené zákusky, balené zeleninové saláty, chlebičky, balené pokrmy studené kuchyně, sladké pečivo, cukrovinky, slané pochutiny. V rozšířeném prostoru přístupové chodby (6 míst k sezení)

bude umístěn bufet s prodejním pultem, chlazenými vitrinami, samoobslužným kávovarem a chladícím zařízením na nápoje. V zápultí budou pracovní stoly, chladící zařízení, dřez, umyvadlo a regál. V rámci jídelny s 50 místy u stolu bude řešen samoobslužný výdej teplých a studených pokrmů (chlazené a ohřevné vany, váha, výdejní vozíky, kotlíky na polévku, ohřevné vozíky na talíře), výdej nápojů (postmix, termos, vířič nápojů, zásobník na sklo), výdej teplých pokrmů (3 druhy menu) z obslužného pultu (výdejní vana, ohřevný vozík na talíře, umyvadlo) a pokladní blok (pokladna, váha). Použité stolní nádobí bude shromažďováno v pojízdných vozících a odváženo do úseku mytí stolního nádobí (mycí linka = stůl s dřezem, myčka, výstupní stůl, regál) v centrální umývárně nádobí; provozně bude odděleno rovněž mytí provozního - kuchyňského nádobí (stůl s dřezem, regál). Varna bude členěna do úseků: příprava masa a vajec (stůl s dřezem, umyvadlo, váha, chladící zařízení, nástěnné police), příprava těsta (chladící stůl s dřezem, váha, robot, nástěnné police) a tepelná úprava (konvektomaty, multifunkční pánve, sporák, pracovní plochy, udržovací vozík). Na kuchyni bude navazovat příprava studené kuchyně a zeleniny (stůl s dřezem, umyvadlo, chladící zařízení, krouhač, nářezový stroj, kutr, váha, regál). V prostoru před výdejem pokrmů bude umístěn výrobek čaje, regál, prostor pro udržovací vozík a servírovací vozík. Komunikační chodbou bude zajištěn přístup do skladu potravin (chladící a mrazící zařízení, regály), skladu pro bufet (regály), kanceláře, šatny (vybavené odpovídajícím počtem šatních skříněk pro oddělené uložení civilního a pracovního oděvu, obuvi a osobních věcí) s jídelním stolem a další šatny s hygienickým zázemím – sprcha, WC s předsíní a umyvadlem. Za šatnou bude technická místnost. Pro provoz bude k dispozici úklidová komora s výlevkou, regálem a chladícím zařízením na bioodpad/gastroodpad; druhá výlevka je navržena v uzavíratelné nise na komunikační chodbě. Toalety pro hosty projektová dokumentace neřeší. Podlahy v provozu budou omyvatelné, snadno čistitelné, odolné proti mechanickému poškození a neskluzné (keramická dlažba; v šatně a v kanceláři PVC krytina), ve výrobních částech budou osazeny podlahové vpusti s rošty. Stěny budou ve výrobních úsecích (kolem pracovních ploch, dřezů, umyvadel) obloženy keramickým obkladem; v ostatních částech budou štukové omítky; podhledy budou nové (kazetový podhled v kombinaci s pevným SDK podhledem na roštu, rastrový podhled). Pracovní plochy a technologická zařízení jsou navrženy z nerez materiálu pro potravinářské účely. U všech vodoinstalačních předmětů bude zajištěn přívod teplé a studené pitné vody a napojení na odpady. Vytápění a teplá voda bude zajištěna stávajícím způsobem, napojením na centrální systém v objektu. Osvětlení v jídelně bude přirozené (okny), doplněné osvětlením umělým. Výrobní části a zázemí budou osvětleny sdruženě nebo uměle. Stávající svítidla budou demontována, nová svítidla budou zavěšená nebo zapuštěná do podhledu. Nad pracovními plochami bude zajištěna intenzita osvětlení min 500 lx; další prostory a zázemí (př. hygienická zařízení) budou osvětleny v souladu s požadavky ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovních prostorů. Zásobování bude probíhat chodníkovým výtahem, částí výdejny pokrmů, chodbou směrem do skladů nebo do chladících a mrazících zařízení. Režim zásobování bude podrobně vypracován v plánu HACCP. Zelenina bude dovážena již očištěná a vakuově balená od oprávněných výrobců. V provozně nebude k dispozici hrubá příprava zeleniny. Odpadové hospodářství - odpad bude tříděn včetně gastroodpadu (chladící zařízení na bioodpad), shromažďován v nádobách k tomu určených a pravidelně odnášen na centrální stanoviště odpadu. Odvoz bude smluvně zajištěn. Větrání stravovacího zařízení je rozděleno do pěti zařízení: větrání kuchyně - teplovzdušné větrání kuchyně rekuperační jednotkou o vzduchovém výkonu P/O – 2750/2950 m<sup>3</sup>/hod; větrání jídelny a bufetu - teplovzdušné větrání kuchyně rekuperační jednotkou o vzduchovém výkonu P/O – 1800/1800 m<sup>3</sup>/hod; odvětrání skladu potravin - pouze odvod vzduchu O – 150 m<sup>3</sup>/hod; odvětrání skladu bufetu – pouze odvod vzduchu O – 300 m<sup>3</sup>/hod. Chlazení jídelny a bufetu multisplitový systém s vnitřními nástěnnými a podstropními jednotkami.

Podmínka č. 1 byla stanovena podle § 41 a § 42 Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů. Jejím účelem je ověření funkčnosti VZT.

Podmínka č. 2 byla stanovena podle § 30 a § 34 zákona č. 258/2000 Sb., ve spojení s § 11 a § 12 Nařízení vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších změn a předpisů.

Předložená projektová dokumentace splňuje požadavky Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

Souhlasné závazné stanovisko k projektové dokumentaci nenahrazuje souhlas k užívání stavby.



**MUDr. Hana Kunstovná**  
vedoucí oddělení hygieny výživy



Příloha: Dokumentace