

Krajská hygienická stanice Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích

astalon s.r.o.
Hůrka 54
530 02 Pardubice

Váš dopis zn./ze dne

Naše číslo jednací
KHSPA 13326/2018/HDM-Pce

Vyřizuje/linka

Pardubice
28.08.2018

Závazné stanovisko

Na základě žádosti společnosti astalon s.r.o., se sídlem Hůrka 54, 530 02 Pardubice, IČ: 27542009, doručené dne 30.7.2018, posoudila Krajská hygienická stanice Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích (dále jen „KHS“) jako místně a věcně příslušný dotčený správní úřad podle § 82 odst. 1 a 2 písm. i) ve spojení s § 77 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a § 4 odst. 2 písm. a) zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „stavební zákon“), předloženou projektovou dokumentaci ke stavebnímu řízení - **Modernizace stravovacího zařízení Střední školy chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem, Kladruby nad Labem 105**, st.p. 516/39, k.ú. Kladruby nad Labem.

Po zhodnocení souladu předložené projektové dokumentace s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává KHS v souladu s § 149 odst. 1 zákona č. 500/2004 Sb., správního řádu, ve znění pozdějších předpisů, toto závazné stanovisko:

S projektovou dokumentací pro stavební povolení - Modernizace stravovacího zařízení Střední školy chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem, Kladruby nad Labem 105 **s o u h l a s í**.

Odůvodnění:

Dne 30.7.2018 byla na KHS Pardubice doručena žádost společnosti astalon s.r.o., Hůrka 54, Pardubice o vydání závazného stanoviska k projektové dokumentaci stavby ke stavebnímu povolení - **Modernizace stravovacího zařízení Střední školy chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem, 533 14 Kladruby nad Labem 105**. Investor - Pardubický kraj, Komenského náměstí 125, Pardubice, IČ: 70892822.

Předmětem předložené projektové dokumentace jsou stavební úpravy a změna dispozice ve stávající jídelně a kuchyni střední školy, která zajišťuje celodenní stravování žáků školy. Ve stravovacím provozu budou vyměněny zastaralé technologie a nahrazeny novými včetně vybourání některých příček a vyzdění příček nových.

Dispozice: zádveří, **vlevo** - hrubá přípravná brambor a zeleniny, na kterou navazuje sklad brambor s chladičím boxem, sklad suchých potravin, sklad chlazených potravin se vstupem do přípravný syrového masa, varna, výdej jídel, mytí stolního nádobí; **vpravo** - hygienické zařízení zaměstnanců, šatna se vstupem do umývárny, kancelář, úklidová místnost a bio odpad, sklad DKP, denní místnost.

Objekt je napojen na stávající vodovodní řad, kanalizaci (přes stávající odlučovač tuků), plyn a elektriku. Vytápění stávající - centrální zdroj tepla. Větrání jídelny bude přirozeně okny, varna a sklady pomocí nově osazené vzduchotechnické jednotky s rekuperací, která bude umístěna na střeše objektu.

MUDr. Dagmar Švadlenková
ředitelka sekce ochrany a podpory veřejného zdraví

Příloha:
PD - 06/2018