

Váš dopis zn.:
Ze dne:

Ing. Arch. Tomáš Zlatník
Pelcova 464/2
266 01 Beroun-Město

Sp. zn.: S – KHSSC 05900/2026
Č. j.: KHSSC 06593/2026

Vyřizuje: Zuzana Jelínková
Tel.: 310 014 494
E-mail: zuzana.jelinkova@khsstc.cz

Datum: 04.02.2026

Stanovisko k povolení záměru – „PD rekonstrukce kuchyně – MŠ Tovární, Tovární 44, 266 01 Beroun“

Na základě žádosti stavebníka Město Beroun, se sídlem Husovo nám. 68, Beroun-Centrum, 266 01 Beroun, IČO 00233129, podané dne 29.01.2026, prostřednictvím Ing. Arch. Tomáše Zlatníka, Pelcova 464/2, 266 01 Beroun-Město, IČO 64588793, požádal o vyjádření k rekonstrukci stávající školní kuchyně, na adrese Tovární 44, 266 01 Beroun, bez stavebního řízení.

Svým podáním, doručeným dne 29.01.2026 jste požádal o posouzení výše uvedené dokumentace. Předložená projektová dokumentace, kterou vypracoval Ing. arch. Tomáš Zlatník, Pelcova 464/2, 266 1 Beroun-Město, IČO 64588793, č. zakázky 112025, řeší rekonstrukci stávající školní kuchyně. Stavebními úpravami dojde k modernizaci celého stravovacího provozu a navýšení stávající kapacity na 300 strážníků/den. Rekonstrukce se netýká zázemí pro zaměstnance, toto zůstává stávající beze změn.

Dispoziční řešení prostor:

hlavní vstupní chodba 26,09 m² (ve výklenku chodby jsou umístěny vozíky na transport pokrmů mimo objekt, z hlavní chodby je vstup do stávající kanceláře vedoucí a na hygienická zařízení zaměstnanců), suchý sklad potravin 7,33 m² (1x okno, nerezové regály 7 kusů), sklad a hrubá přípravná zeleniny 9,24 m² (1x okno, umyvadlo na mytí rukou, pracovní stůl s dřezem, škrabka na brambory, výlevka, nerezové roštové regály 3 ks), sklad chlazených a mražených potravin 9,24 m² (1x okno, 3x chladicí skříň, 2x mrazicí skříň), strojovna vzduchotechniky 8,00 m², umývárna a sklad termopotravin 2,38 m² (umyvadlo na mytí rukou, nerezový dřez, regál, větrání nucené). Varna (4x okno) 39,82 m² je rozdělena na provozní úseky: mytí černého nádobí (myčka, pracovní stůl s dřezem na černé nádobí, dřez na mytí rukou), úsek čistá zelenina, úsek studená kuchyně (chladicí stůl se zásuvkami, pod stolní lednice), úsek těsta (volně stojící robot/hnětač, pracovní stůl, vozík na plechy), umyvadlo na mytí rukou, úsek vytloukání vajec, úsek syrového masa (umyvadlo na mytí rukou, dřez, pracovní plocha, pod stolní lednice), 2x konvektomat, kombi výlevka s umyvadlem, uprostřed varná část: multifunkční sklopná pánev 100 l, elektrický sporák – 4 plotny s troubou, elektrický sporák – 2 plotny, sklopná pánev manuální 80 l, kotel 150 l, pracovní stůl na porcování. Podlahy jsou v celém provozu zajištěny omyvatelné – keramická dlažba. V kuchyňské varně bude podlaha nově vyspádována směrem k odtokovým hygienickým žlabům a vpustím. Stěny ve všech upravovaných místnostech budou obloženy do výšky 2,0 m nad podlahu.

Osvětlení: trvalá pracoviště pro zaměstnance jsou osvětlena a větrána přirozeně otvíratelnými okny. Ovládání všech ventilačních otvorů je dosažitelné z podlahy. V oknech jsou instalovány sítě proti hmyzu. Elektrické osvětlení je zajištěno ledkovými svítidly, soustava svítidel s teplotou chromatičnosti 4000 K a indexem podání barev Ra 80, činitel oslnění UGR 19-22, osvětlenost – uživatelská úroveň varny je 750 lx, umývárna termoportů 300 lx, hrubá přípravná zeleniny 300 lx.

Vytápění: Objekt mateřské školy je napojen na systém dálkového zásobování teplem. Otopný systém je teplovodní s nuceným oběhem. Ohřev přívodního vzduchu do vzduchotechnického zařízení je teplovodním výměníkem, který je regulován pomocí směšovacího uzlu. Okruh pro vzduchotechniku je opatřen by-passem se servopohonem. Na přívodu vody do výměníku je instalováno čerpadlo WILO. vytápění objektu stávající. Vytápění kuchyňské varny bude nově teplovzdušné pomocí vzduchotechnického systému. Stávající litinová článková otopná tělesa v prostoru kuchyně budou demontována a nahrazena třemi novými s hladkými čelními deskami, jedno otopné těleso bude umístěno v hrubé přípravě zeleniny.

Vzduchotechnické zařízení:

Většina provozních prostor kuchyňského provozu MŠ je větrána přirozeně okny. Vzduchotechnickým zařízením je větrána pouze kuchyňská varna a umývárna termoportů. Stávající vzduchotechnická zařízení zůstanou z převážné části zachovány. Nové zařízení se sestává z přívodního a odvodního zařízení, které pracují společně v mírném podtlaku. Po zapnutí je čerstvý vzduch přiváděn do místnosti přes teplovodní výměník, ve kterém je vzduch ohříván na požadovanou teplotu dle vyhodnocení prostorového teplotního čidla instalovaného ve větraném prostoru. Přiváděný vzduch je zároveň odsáván odvodním zařízením. Vzduchotechnické zařízení bude doplňkově plnit funkci teplovzdušného vytápění. Zařízení č.1 – Přívod vzduchu do kuchyně – množství přiváděného vzduchu z kuchyně je 3080 m³ /h, nahrazení demontovaných částí potrubí novým čtverhranným pozinkovaným potrubím stejného průřezu s novými vyústkami. Zařízení č.2 – Odvod vzduchu z kuchyně – v místě plánovaných konvektomatů bude osazen nový nerezový akumulární zákryt, nad místem plánované myčky černého nádobí bude osazen nový nerezový akumulární zákryt. Množství odváděného vzduchu z

Stávající objekt je napojen na technickou infrastrukturu, zásobování vodou – veřejný vodovod, odkanalizování objektu – do městské kanalizace.

Jelikož předložený záměr je v souladu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, je možno vydat kladné stanovisko.

v z. Mgr. Veronika Walenková

Ing. Kateřina Pilařová, DiS
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých – západ

Rozdělovník

Adresát – DS

KHS – ÚP Beroun odd. HDM