

Váš dopis č. j.: sine  
Ze dne: 11. 01. 2023  
Naše č. j.: HSHMP 01979/2023  
Spis. zn.: S-HSHMP 01979/2023/2  
Vyřizuje: Jana Šiková, MUDr. Gacka Slavíková  
Tel.: 235 361 115, 235 365 522  
E-mail: [jana.sikova@hygp Praha.cz](mailto:jana.sikova@hygp Praha.cz)  
V Praze dne: 19. 01. 2023

**GREBNER spol. s r.o.**  
**Ing. Miroslav Lána - jednatel**  
Jeseniova 1196/52  
130 00 Praha 3  
  
IČO: 250 76 655  
  
ID DS: 2gv8zvq  
Datovou zprávou

**Závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro stavební řízení – Rekonstrukce restaurace Farma, Kamýcká 1150/129, Praha 6 - Suchdol, umístěná na pozemcích parc. č. 1627/38, k. ú. Suchdol**

Na základě žádosti investora Česká zemědělská univerzita v Praze, Kamýcká 1150/129, 165 00 Praha 6 - Suchdol, IČO: 604 60 709, zastoupený GREBNER spol. s r.o., zastoupená jednatelem Ing. Miroslavem Lánem, se sídlem Jeseniova 1196/52, 130 00 Praha 3, IČO: 250 76 655, doručené dne 11. 01. 2023 posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 ve spojení s § 82 odst. 2 písm. i) zák. č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, předložený návrh projektové dokumentace pro stavební řízení na akci – **Rekonstrukce restaurace Farma, Kamýcká /1150129, Praha 6.**

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP toto **závazné stanovisko**:

S předloženým návrhem projektové dokumentace pro stavební řízení na akci - **Rekonstrukce restaurace Farma, Kamýcká 129, Praha 6, umístěné na pozemku se**

**s o u h l a s í .**

Souhlas se váže na splnění následujících podmínek:

- 1) Před zahájením rekonstrukčních prací musí být z objektu odstraněny materiály s obsahem azbestových vláken (těsnění v rozvodech VZT). Tyto práce musí být provedeny odbornou společností, která má kategorizované práce s azbestem a hodnocena zdravotní rizika v souladu s požadavky platných předpisů. Tato společnost zpracuje „Hlášení prací s azbestem“ se všemi náležitostmi v souladu s požadavky platných předpisů pro práci s azbestem a min. 30 dnů před zahájením prací je předloží místně příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví;

K zahájení užívání stavby musí být předložen:

- 2) protokol o měření výkonů VZT zařízení na jednotlivých vyústkách, který prokáže dodržení dostatečnosti větrání prostor dle jejich využití;
- 3) protokol o měření umělého osvětlení, který doloží dodržení normových hodnot osvětlení na pracovištích a v místech pobytu osob.

**Odůvodnění:**

Investor Česká zemědělská univerzita v Praze, Kamýcká 1150/129, 165 00 Praha 6 - Suchdol, IČO: 604 60 709, zastoupený GREBNER spol. s r.o., zastoupená jednatelem Ing. Miroslavem Lánem, se sídlem Jeseniova 1196/52, 130 00 Praha 3, IČO: 250 76 655, předložil dne 11. 01. 2023 projektovou dokumentaci na vydání závazného stanoviska pro stavební povolení výše uvedené stavby. Projektovou dokumentaci zpracoval Ing. Miroslav Lána a Ing. Richard Šembera, ČKAIT 0012897 ze společnosti GREBNER,



inženýrská a projektová kancelář spol. s r. o., Jeseniova 1196/52, 130 00 Praha 3, IČO: 250 76 655 v 11/2022, pod č. zakázky PGI 2538-22, č. pare neuvedeno.

Dokumentace řeší stavební úpravy stávajícího prostoru restaurace, přístavbu se zádveřím a novým schodištěm a výškovou úpravu stávající terasy (s kapacitou 30 míst k sezení), zastřešení terasy s novým umístěním pergoly (bude řešeno v rámci 2. etapy), stavební úpravy rampy s úpravou přístupu na rampu – nové schodiště, nový zabezpečovací a tísňový systém, zpevnění plochy po provedených vrtech pro tepelná čerpadla a nové tukové kanalizaci (nový povrch a nový chodník v místě přístavby zádveří), nová splašková kanalizace vč. nového lapolu a 5 vrtů pro tepelná čerpadla.

V 1. PP bude provedena demolice příček u technických místností restaurace, tankovny a dvou skladů, budou zazděny stávající dveřní otvory a nově vznikne strojovna vzduchotechniky a vstup do chodby.

V 1.NP bude provedena demolice příček v prostoru stávající kuchyně, přípravný, umývárny nádobí, skladového zázemí vč. chladíren, šatny se sanitárním zázemím a administrativní části – kanceláří. Bude rozšířen obytný prostor restaurace, nově vytvořen akademický klub, navržen samostatný vstup pro personál. Dále se změna týká bezokenní kanceláře (m. č. 243A), kde bude umístěna rozvodna SLP.

Otevírací doba restaurace: Po - Pá 8:00 až 22:00 hodin. Provoz zajistí celkem 8 zaměstnanců ve dvousměnném provozu. Nabízený sortiment: servírované snídaně - pokrmy připravované z vajec, ohřívání uzeniny, obložené talíře, obědy - nabídka hotových teplých pokrmů a pokrmů minutkového charakteru cca 350 porcí/den, výrobky studené kuchyně - zeleninové saláty, obložené bagety, pekařské výrobky (chléb, pečivo), cukrářské výrobky nekrémové, teplé a chlazené nápoje alko i nealko v orig. balení i točené (tankové pivo). V provozovně bude k dispozici zařízení určené k rychlému zchlazování a zmrazování pokrmů, dle potřeby budou pokrmy, polotovary a rozpracované výrobky buď zchlazovány či zmrazovány. S rozvozem jídel do zařízení sociálních služeb, apod. se v současné době nepočítá, předložený projekt neřeší umývárnu transportních nádob. Zásobování bude probíhat samostatným zásobovacím vstupem.

Prostorové členění: obytný prostor restaurace a baru se 118 místy k sezení, akademický klub s 20 místy k sezení, výčepní prostor se zázemím a prostorem s pivními tanky, WC pro zákazníky oddělené pro muže a ženy, vždy tři kabiny WC s předsiňkou s umyvadlem na mytí rukou, u mužů dále se třemi pisoáry a jedno WC bezbariérové, kuchyně s úseky (čistá přípravná zeleniny, úsek manipulace s masnou surovinou a vejci, úsek přípravy těsta, úsek studené kuchyně, varný blok, manipulační plocha pro dokončování pokrmů, výdej pokrmů, úsek mytí stolního nádobí a úsek mytí provozního nádobí), hrubá přípravná zeleniny, sklad nápojů, sklad vratných obalů, chlazený sklad odpadu, sklad suchých potravin, mrazicí box, 2 úklidové prostory, zázemí pro zaměstnance oddělené pro muže i ženy – šatna s denním koutem, WC s předsiňkou s umyvadlem na mytí rukou a sprchou a provozní místnost. V provozovně bude k dispozici dostatečné množství chladicích a mrazicích technologie pro sourodé uskladnění potravin, polotovarů a pokrmů. Navrhované prostory restaurace a pracovní úseky v kuchyni jsou vytvořeny tak, aby nedocházelo ke křížení čistého a nečistého provozu. Technologické vybavení jednotlivých úseků je dostatečné a charakteristické pro danou činnost. Seznam veškerého vybavení, které je umístěno v řešených prostorech, je v souladu s předloženým projektem a zůstává v dokumentaci HSHMP – územní pracoviště, Nechanského 590/1, Praha 6.

Větrání prostor včetně chlazení je zajištěno instalací 1 ks VZT jednotky s rekuperací s celkovým výkonem 5000 m<sup>3</sup>/hod na přívodu i odtahu, která je osazena na střeše objektu, odtah je též vyveden nad střešní objektu přes protidešťovou žaluzii. Nucené větrání je zajištěno u všech prostor uvnitř dispozice. WC jsou větrány ventilátory, které jsou spřažené s osvětlením s časovým doběhem a denním časovým programem. Umělé osvětlení je navrženo LED zdroji dle výpočtu, který zpracoval Ing. Pavel Čerovský v 10/2022. Nově bude upraven rozvod plynu.

**Předložená projektová dokumentace je v souladu s požadavky Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin, nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.**



Podmínka č. 1 byla stanovena v souladu s požadavky § 41 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, § 19 – 21 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů, § 5 vyhlášky č. 432/2003 Sb., kterou se stanoví podmínky pro zařazování prací do kategorií, limitní hodnoty ukazatelů biologických expozičních testů, podmínky odběru biologického materiálu pro provádění biologických expozičních testů a náležitosti hlášení prací s azbestem a biologickými činiteli.

Podmínka č. 2 se opírá o § 41 - Větrání pracovišť a § 42 - Nucené větrání nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů.

Podmínka č. 3 se opírá o § 45 – Osvětlení pracoviště, nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů, resp. ČSN – EN 12464-1 Osvětlení pracovišť, část 1 – vnitřní pracoviště.

**Ing. Milena Forejtová**  
vedoucí oddělení hygieny výživy II

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

**Ing.  
Milena  
Forejtová**

Digitálně podepsal  
Ing. Milena  
Forejtová  
Datum: 2023.01.19  
09:19:31 +01'00'