



VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 30. 4. 2025

SPIS. ZNAČKA: S-KHSMS 23795/2025/OV/HDM

ČÍSLO JEDNACÍ: KHSMS 26808/2025/OV/HDM

VYŘIZUJE: Mgr. Michaela Remešová

TEL.: 595 138 186

E-MAIL: michaela.remesova@khssova.cz

DATUM: 16. 5. 2025

Petit atelier s.r.o.

č.p. 460

739 61 Ropice

Sdělení ke studii „Výstavba mateřské školy v Karviné-Loukách

Podáním výše uvedené značky ze dne 30. 4. 2025 obdržela Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (dále KHS MSK) žádost Petit atelier s.r.o., se sídlem č.p. 460, 739 61 Ropice, IČ: 03787907, o stanovisko ke studii „Výstavba mateřské školy v Karviné-Loukách“.

K Vaší žádosti sděluji následující:

Předmětná projektová dokumentace – studie řeší novostavbu mateřské školy na pozemku parc. č. 510/1; 511/1; 510/4; 509/1 a 509/4 v k.ú. Louky nad Olší. Nově navrhovaný objekt bude jednopodlažní budova mateřské školy s jednou třídou pro 24 dětí, včetně zázemí pro personál, šaten, hygienického zařízení a prostoru pro stravování. Dispozice objektu zároveň počítá s možností budoucí přístavby druhé třídy, čímž je umožněno rozšíření kapacity dle potřeb obce. Přístup do školky bude přes zádveří, kde bude čistící zóna, kde se vyzují a boty dětí uloží do botníků. Dále jdou do šaten. Z šaten je přístupna umývárna dětí (4 dětská WC, 4 dětská umyvadla, 1 umyvadlo dospělí, výlevka, 1 sprcha) a denní místnost dětí spojená s lehárnou, která se dá v případě odpoledního spánku přepažit posuvnou příčkou.

Z propojovací chodby je přístupná úklidová místnost pro školku (m.č. 1.09), ve které bude umístěna výlevka, pračka/sušička a koš na špinavé prádlo a šatna zaměstnanců (m.č. 1.07, 1.08) s 1 umyvadlem, 1 WC a sprchou. V budoucnu je plánované druhé oddělení, které bude navazovat na propojovací chodbu. Nyní ale budou na místě druhého oddělení stát sklady. (V případě dostavby 2. oddělení bude objekt dostaven tak, že v průčelí objektu bude třetí vstup přes druhé zádveří do šatny. Šatna bude opět průchozí do umývárny a do druhé denní místnosti dětí s lehárnou. Z učebny se nachází ještě sklad.) Učebna i lehárna mají přístup do venkovních prostor, kde se nachází zpevněná plocha z keramické dlažby a stínění bude pomocí plachty, která se dá zatahnout případně roztáhnout dle potřeby.

Okna jsou opatřena vnějšími elektricky ovládanými žaluziemi, které umožňují regulaci denního světla. Návrh elektrického osvětlení musí vycházet z výpočtu denního osvětlení a doby proslunění. Větrání bude zajištěno rekuperací, prostory bez oken budou větrány nuceně.

Zdrojem tepla a ohřevu teplé vody bude tepelné čerpadlo vzduch/voda, teplosměnnou plochou bude vodní podlahové vytápění v celé ploše objektu.

Chlazení bude provedeno splitovými jednotkami, kde budou chlazeny místnosti č. 1.04 a 1.05.

Objekt bude napojen na stávající vodovodní řad.

V denních místnostech pro děti mateřské školy musí být dodrženy normové hodnoty upravující optimální dobu dozvuku (akustika).

Ve studii je uváděno, že zaměstnanci školky mají vlastní vstup přes zádveří zaměstnanců (m.č. 1.13), ze kterého je přístupna kancelář pro gastro i pro učitele (na výkresu označená jako m.č. 1.16 denní místnost), šatna gastro s WC (m.č. 1.14) a sklad (m.č. 1.10).

Připomínka:

IČ: 71009167

ID datové schránky: w8pai4f

www.khsova.cz

Adresa:

Na Bělidle 724/7

702 00 Ostrava

S ohledem na to, že vstupem pro gastro (m.č. 1.13) by zaměstnanci školky museli procházet přes prostor skladu gastro (m.č. 1.10) do šatny zaměstnanců školky (m.č. 1.07), a to navíc ve svém civilním oděvu a obuvi, nelze tento vstup pro zaměstnance školky (m.č. 1.13) využít z důvodů zásad provozní hygieny stravovacího provozu (nepřipustění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty). Zaměstnanci školky (pedagogové apod.) musí využívat jiný vstup (m.č. 1.01), např. přes šatnu dětí (na obuv použít návleky, či mít u vstupu botník pro zaměstnance).

Připomínka:

Prostor, který je označen jako kancelář pro učitele (ve studii zamýšlen v m.č. 1.16 – denní místnost pro gastro), musí být z důvodů zásad provozní hygieny stravovacího provozu (viz vysvětlení výše) umístěn jinde, např. jako součást denní místnosti dětí m.č. 1.04 (pracovní stůl apod.).

Kuchyně, ve které se bude připravovat jídlo, se nachází v 1.NP objektu. Počet připravovaných porcí cca 25-50 dětí a 4-10 dospělých. Připravené jídlo se bude udržovat v teplých výdejních vozících. Celkem bude 1 výdejní místo s vozíky. Gastro provoz a zásobování budou mít vlastní vstup (m.č. 1.13), ze kterého se vchází do šatny zaměstnanců kuchyně (m.č. 1.14) s umyvadlem, záchodem a sprchou, dále do denní místnosti zaměstnanců kuchyně (m.č. 1.16) a do skladu (m.č. 1.10). Ze skladu (m.č. 1.10), který bude vybaven skladovými regály a lednicemi pro skladování potravin, je vstup do úklidové místnosti pro gastro s výlevkou (m.č. 1.12), technické místnosti (m.č. 1.11), do propojovací chodby školky (m.č. 1.06) a do kuchyně (m.č. 1.17). Kuchyně (m.č. 1.17) bude vybavena nerezovými pracovními stoly s dřezy, umyvadlem. Pro tepelné zpracování potravin je navržen sporák a konvektomat. Nad tepelnými spotřebiči je umístěna digestoř s odtahem do rozvodů VZT. Přívod čerstvého vzduchu je řešen přes VZT a větráním přes okna, která budou opatřena sítěmi proti hmyzu. Mytí provozního nádobí je navrženo v prostorech kuchyně u výdejního okénka. K mytí je navržen mycí stůl s dřezem a podstolová myčka nádobí. Umyté a suché nádobí se bude ukládat do výdejního vozíku a pracovního stolu u výdeje.

Připomínky:

Navrhovaný gastro provoz nesplňuje hygienické požadavky na pracovní úseky – čisté a špinavé zóny. Ze skladu (m.č. 1.10) je vstup do kuchyně (m.č. 1.17) – zde by měly být při vstupu nejprve „špinavé úseky“ – úsek hrubé přípravy ovoce a zeleniny a úsek přípravy syrového masa, popřípadě tyto úseky oddělit v gastro provozu stavebně (např. m.č. 1.16 navrhovaná jako denní místnost by mohla sloužit k tomuto účelu a denní místnost pro zaměstnance kuchyně by mohla vzniknout zmenšením venkovního skladu m.č. 1.19 a přímým vstupem ze šatny zaměstnanců gastro m.č. 1.14). Až po „špinavé“ zóně může následovat zóna čistá – příprava čisté zeleniny, úsek těst, varná část, úsek práce s tepelně opracovaným masem, porcování a úsek přípravy svačin. Úsek výdeje jídel s odděleným mytím stolního a provozního nádobí je v pořádku.

Mgr. Michaela Remešová
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých
Ostrava a Karviná
Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě

Rozdělovník

1x adresát, počet listů 1 (DS)

1x KHS, oddělení HDM, počet listů 1