

Protokol o určení vnějších vlivů vypracovaný odbornou komisí

Ve Žďáru nad Sázavou dne 9. 10. 2025

Složení komise:

Předseda: zástupce organizace – Novotný Pavel ing

Členové : projektant stavby – Marek Filip

technolog zařízení - Pilař Karel ing

bezpečnostní technik – Dítě David

požární preventista - Dítě David

projektant elektro – Novotný Jaroslav

Název objektu: SOŠ Nové Město na Moravě – rekonstrukce výdejny jídel a svařovny, SO-01

Použité podklady: stavební a technologické výkresy, ústní požadavky a vizuální prohlídka objektu.

Popis objektu:

Výdejna jídel navazuje na prostory stávající jídelny a je umístěn v samostatném objektu areálu Petrovice. Objekt je zděný a obsahuje technologické prostory potřebné pro provoz výdejny jídel. Objekt je vybaven účinným odsáváním jednotlivých provozů. Podlaha se bude umývat vodou (ne tlakovou), obložené stěny výdejny jídel se budou pouze otírat vlhkým hadrem za použití saponátů.

Rozhodnutí :

Na podkladě určení vnějších vlivů dle ČSN 33 2000–5–51ed3+Z1+Z2 pro potřeby posouzení nebezpečí elektrického úrazu, který může nastat při provozu el. zařízení byly některé prostory zařazeny do prostorů abnormálních

Varna – AA6 nad úrovní sporáku, nad multifunkční pánví a nad konvektomatem (ostatní prostory normální), AB1, AC1, AD2 okolo mycích stolů pro přípravu potravin, okolo mycích dřezů a stolů pro mytí nádobí je do vzdálenosti 1,5m. AD3 do výše 0,2m nad podlahou v prostorech vybavených podlahovou vpustí, v době provádění sanitace a do vyschnutí, AE1, AF1, AG2 v okolí elektrických vývodů z podlahy, AH1, AK1, AL1, AM1, AN1, AP1, AQ1, AR1, AS1, BA4, BC4, BD1, BE4, CA1, CB1. Popsané prostory abnormální, ostatní prostory ve výdejně jídel normální.

Přípravný a umývárny nádobí - AD2 okolo mycích stolů pro přípravu potravin, okolo mycích dřezů a stolů pro mytí nádobí je do vzdálenosti 1,5m. AD3 do výše 0,2m nad podlahou v prostorech vybavených podlahovou vpustí, v době provádění sanitace a do vyschnutí, AE1, AF1, AG2 v okolí elektrických vývodů z podlahy. Popsané prostory abnormální, ostatní prostory v místnostech normální.

Kancelář, skady a pomocné prostory výdejny jídel – prostory normální.

Zdůvodnění :

V prostorách AA6 bude omezeno použití el. zařízení pouze na nejnutnější, které je výrobcí určeno pro tento prostor. V prostorách AD2, AD3 nebudou umístěny žádné přístroje. Vývody pro připojení gastronomických strojů provedené z podlahy budou celistvé, vyústěny 0,2m nad podlahu, min. do výšky 0,2m chráněny proti vodě a bude zajištěna mechanická ochrana. Nad místy přípravy a skladování nekrytých potravin budou užita svítidla s netříštivým světelně činným krytem.

V rekonstruované části kuchyňského provozu jsou omývatelné podlahy a stěny. Při omývání stěn a podlah se nebude používat tlaková voda. Omývání se bude provádět pouze vlhkým hadrem, na podlaze se nebude vyskytovat souvislá vrstva vody. Ve výdejně jídel je osazeno zařízení odpovídající platným předpisům. Obsluhu provádí osoby prokazatelně poučené o manipulaci se zařízením osazeným v jednotlivých částech výdejny jídel. Údržba technologického zařízení se provádí dle požadavku výrobce zařízení.

Investor zajistí vypracování provozního řádu pro prostory výdejny jídel a prokazatelné seznámení všech osob majících volný přístup do prostoru výdejny jídel s tímto provozním řádem. Kontroly provádí pověřený pracovník, podle provozního řádu. Navržené zařízení musí být v průběhu zkušebního provozu prověřeno a tento písemný doklad musí být před uvedením do trvalého provozu buď potvrzen, nebo opraven.

Ve Žďáru nad Sázavou 9. 10. 2025.

předseda komise:

členové komise: