**Formulář – Technické požadavky na systém větrání v kuchyňských provozech (VZT)**

**1. Identifikační údaje projektu VZT / Studie stavebně technologického řešení VZT**

| **Položka** | **Údaj** |
| --- | --- |
| Název objektu/provozu |  |
| Typ kuchyňského provozu | ☐ Školní jídelna ☐ Restaurace ☐ Závodní kuchyně ☐ Jiný (uveďte): \_\_\_\_\_\_\_ |
| Zodpovědný projektant / autorizovaná osoba za profesi VZT |  |
| Investor |  |
| Datum zpracování dokumentace Pozn. projektová studie nebo vyšší stupně dokumentace (DSP/DPS) |  |

**2. Provozní údaje o kuchyni**

| **Položka** | **Údaj** |
| --- | --- |
| Plocha kuchyně (m²) |  |
| Výška místnosti (m) |  |
| Typická provozní doba (h/den) |  |
| Počet a typ varných zařízení (stručně) |  |
| odhadovaná současnost / soudobost spotřebičů |  |

**3. Systém odvodu vzduchu**

| **Položka** | **Údaj** |
| --- | --- |
| Typ distribuce vzduchu v prostoru gastro provozu | ☐ Digestoř ☐ VZT strop ☐ Kombinace |
|  |  |
|  |  |
| Přesah digestoří nad zařízení (min. 15° dle EN 16282) | ☐ ANO ☐ NE |
| Celkový projektovaný objem odtahu (m³/h) |  |
| Použité tukové odlučovače | ☐ Nerez lamelové ☐ Cyklonové |
| Napojení na VZT rekuperační jednotku | ☐ ANO ☐ NE |

**4. Systém přívodu vzduchu**

| **Položka** | **Údaj** |
| --- | --- |
| Celkový projektovaný objem přívodu (m³/h)pozn. Pokud není žádný specifický požadavek na dimenzování přívodu vzduchu vychází z položky ‚Celkový projektovaný objem odtahu‘ odstavce 3. |  |
| Způsob přívodu vzduchu | ☐ VZT strop ☐ Digestoř s přívodem vzduchu ☐ Vzduchotechnickým potrubím |
| Teplotní úprava přívodu – Dohřev | ☐ Ano ☐ Ne |
|  Teplotní úprava přívodu – Chlazení | ☐ Ano ☐ Ne |
| Napojení na VZT rekuperační jednotku | ☐ ANO ☐ NE |

**5. Použité normy**

| **Norma / doporučení** | **Je návrh v souladu?** |
| --- | --- |
| ČSN EN 16282 | ☐ ANO ☐ NE |
| VDI 2052 | ☐ ANO ☐ NE |

**6. Přiložená dokumentace**

Pozn. Studie stavebně technologického řešeníVZT, případně vyšší stupně dokumentace (DSP, DPS)

| **Dokument** | **Přiloženo** |
| --- | --- |
| Výkresová dokumentace VZT | ☐ ANO ☐ NE |
| Výpočty objemových průtoků vzduchu | ☐ ANO ☐ NE |
| Technická zpráva VZT | ☐ ANO ☐ NE |

**7. Prohlášení projektanta**

„Prohlašuji, že navržené řešení větrání kuchyňského provozu odpovídá výše uvedeným údajům a vychází z požadavků příslušných technických norem, zejména ČSN EN 16282. Dokumentace umožňuje posouzení věcné a energetické přiměřenosti návrhu v souladu s podmínkami výzvy.“

| **Jméno a podpis projektanta** | **Datum** |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**8. Využití stávajícího systému VZT v kuchyňském provozu**

Vyplní ji jen ti žadatelé, kteří **neinstalují nový systém**, ale chtějí **modernizovat nebo ponechat stávající**. Podmínkou přijetí je prokazatelný soulad se zákonnými i normovými požadavky.

Pokud je součástí žádosti využití stávajícího systému VZT, musí být doloženo, že tento systém splňuje požadavky příslušných technických norem a hygienických limitů pro provoz kuchyňských zařízení. Vyžaduje slovní zhodnocení zodpovědného projektanta/autorizované osoby celého systému VZT. Případné dopojení na stávající potrubní systém VZT vyžaduje zpracování projektové dokumentace VZT.

| **Položka** | **Údaj / zaškrtnutí** |
| --- | --- |
| Rok instalace systému VZT  | ☐ 1-5 roky ☐ 5-10 let ☐ 10-15 let ☐ 15 let a více |
| Původní projekt VZT | ☐ ANO (přiloženo) ☐ NE  |
| Použitelnost stávajícího systému VZT na nově navržený výkonPozn. investor zajistí posouzení zodpovědným projektantem VZT | ☐ ANO (přiloženo) ☐ NE |
| Systém je schopen zajistit potřebnou výměnu vzduchu dle provozní zátěžePozn. investor zajistí posouzení zodpovědným projektantem VZT | ☐ ANO (přiloženo) ☐ NE |

 **Povinné přílohy (pokud je využíván stávající systém):**

* Posouzení stávajícího systému VZT zodpovědným projektantem **v návaznosti na projektovou studii gastro technologie** (ne starší než 2 roky)
* Výpočty potvrzující dostatečnou kapacitu vzduchového množství dle ČSN EN 16282 nebo VDI 2052
* Fotodokumentace technického stavu

**Poznámka projektanta nebo technika k posouzení stavu systému:**