





TECHNICKÁ ZPRÁVA

Revize	Datum	Popis revize
01	22/01/2020	Revize dle připomínek klienta.

Objednatel Client	Město Studénka nám Republiky 762 742 13 Studénka	Generální projektant / General designer	 TECHNOPROJEKT Technoprojekt, a.s. Havlíčkovo nábřeží 38 702 00 Ostrava
Akce Project	PD - REKONSTRUKCE ŠKOLNÍCH KUCHYNÍ STUDÉNKA	Subdodavatel / Subcontractor	
Objekt Object	PS 02 – TECHNOLOGIE KUCHYNĚ ZŠ SJEDNOCENÍ	Paré / Set	
Profese Specialization	Technologie	Projektant Designer	Ing. Bestová
		Kontroloval Controlled by	Ing. Frýza 
		Manažer projektu Project manager	Ing. Frýza 
Název Title	TECHNICKÁ ZPRÁVA	Datum Date	15/11/2018
		Stupeň Phase	DPS
		Počet stran No of pages	10
		Revize Revision	01
		Archivní číslo Doc. No.	9 2 8 - 3 2 4 7 0 - 3 2 - 0 1

**Obsah**

1	ÚVOD	3
2	VÝCHOZÍ PODKLADY	3
2.1	Kapacitní zadání	3
3	Legislativa aplikovaná na stravovací zařízení.....	3
4	POPIS NAVRHOVANÉHO STAVU	4
5	Doprava a manipulace	7
5.1	Doprava do objektu	7
5.2	Doprava po objektu	7
6	Odpady a škodliviny.....	7
6.1	Plynný odpad	7
6.2	Kapalný odpad	8
6.3	Tuhý odpad	8
7	HACCP, monitoring fyzikálních veličin.....	8
8	Objednávkový systém.....	9
8.1	Funkční vlastnosti systému prodej	9
8.2	Vlastnosti systému	9
8.3	Další obecné vlastnosti systému.....	10
9	Požadavky na energie	10
10	Požadavky na dodavatele.....	10



1 ÚVOD

Tato profesní část řeší technologii kuchyně ZŠ na ulici Sjednocení ve Studénce. Jedná se o rekonstrukci stávajícího objektu kuchyně. Projekt respektuje platnou legislativu České Republiky a EU v době vypracování projektu (tj. 11/2018).

2 VÝCHOZÍ PODKLADY

Podklady pro zpracování projektu byly:

- Projekt pro stavební povolení z roku 08/2018

2.1 Kapacitní zadání

- Jedná se o kuchyni s přípravou obědů do školní jídelny a výdej externím strávníkům
- předpokládaná výroba 350 obědů denně
- z toho 50 porcí bude vydáno do jídelnosičů externím strávníkům mimo výdejní čas
- provoz bude jednosměnný a celkový počet zaměstnanců kuchyně je 5

3 LEGISLATIVA APLIKOVANÁ NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ

Při navrhování kuchyně byly respektovány následující zákony a vyhlášky:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- TPG 704 01 Odběrná plynová zařízení a spotřebiče na plynná paliva v budovách
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin



- Vyhláška č.107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění
- Vyhláška č.410/2005 o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění

4 POPIS NAVRHOVANÉHO STAVU

Provoz kuchyně je rozdělen do dvou pater a to do 1.PP a 1.NP.

1.PP

SKLAD BRAMBOR (m. č. 001)

Slouží pro skladování brambor na paletě.

HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY (m. č. 002)

Slouží pro očištění zeleniny od hrubých nečistot jako zbytky hlíny, nebo pro odstranění slupek (škrábání brambor a kořenové zeleniny). Strojní očištění se provádí pomocí elektrické škrabky na zeleninu poz. 90. U škrabky je umístěna podlahová vpusť poz. 91 a na ní lapač škrobu a slupek. Naproti škrabky jsou umístěny dva stoly. Jeden neutrální stůl poz. 95 a druhý stůl s dvoudřezem poz. 94 vybavený tlakovou sprchou. Vedle pracovního stolu je umístěn jeden regál poz. 96, umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií poz. 93.

CHODBA (m. č. 004)

Tato chodba slouží jako dopravní koridor mezi jednotlivými místnostmi 1.PP.

SKLAD NÁDOBÍ (m. č. 006)

Slouží pro uskladnění náhradního kuchyňského nádobí. Je vybaven 4 regály poz. 125, 126.

ŠATNA MUŽI (m. č. 007)

Slouží pro převlékání zaměstnanců mužů z pracovního do civilního oblečení a naopak.

PRÁDELNA, SUŠÁRNA, ŽEHLENÍ PRÁDLA (m. č. 008)

Slouží pro potřeby kuchyně k praní, sušení a žehlení pracovních oděvů. Je vybavená nerezovým pracovním stolem poz. 105, domácí pračkou poz. 106 a domácí sušičkou poz. 107.

SPRCHA ŽENY (m. č. 009)

Je součástí šatny a je zde sprchový kout a umyvadlo.

ŠATNA ŽENY (m. č. 010)

Slouží pro převlékání zaměstnanců žen z pracovního do civilního oblečení a naopak.

WC (m. č. 011)

Jedná se o pohotovostní WC pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

SPRCHA MUŽI (m. č. 012)

Je součástí šatny a je zde sprchový kout a umyvadlo.

SKLAD ČISTICÍCH PROSTŘEDKŮ (m. č. 013)

Slouží pro uskladnění čisticích prostředků a chemie. Je vybaven 2 regály poz. 120.

VÝTAH

Jedná se o jídelní výtah s nosností 100 kg. Slouží pro dopravu zeleniny do skladu brambor m. č. 001 a do hrubé přípravny zeleniny m. č. 002.

1.NP**KANCELÁŘ (m. č. 101)**

Jedná se o kancelář vedoucí kuchyně. Bude sloužit k vedení administrativy kuchyňského provozu. Bude vybavená kancelářským nábytkem a počítačem poz. 1.

PŘÍPRAVA TĚSTA (m. č. 102.1)

Zde dochází k ručnímu a strojnímu zpracování těsta. K ručnímu zpracování těsta slouží pracovní stůl s dřezem poz. 29, který je umístěn u zdi a jeden neutrální pracovní stůl poz. 31 umístěný u zdi naproti oknu. Na pracovním stole vybaveném dřezem poz. 29 je umístěná digitální váha poz. 31.3 a nad stolem jsou instalovány dvě závěsné skříně poz. 29.1. Taktéž nad pracovním stolem poz. 31 jsou zavěšeny dvě závěsné skříně poz. 31.1. Dělička těsta poz. 31.2 je umístěná vedle pracovního stolu s dřezem poz. 29. Pro strojní zpracování těsta je zde planetární mixér poz. 30, který je umístěn pod oknem. Naproti planetárního mixéru poz. 30 je umístěn regál poz. 38.

VARNA (m. č. 102.2)

Varna slouží k přípravě surovin v jednotlivých pracovních úsecích (PÚ), k tepelné úpravě potravin a dohotovení pokrmů. Součástí varny jsou tyto pracovní úseky (PÚ): příprava masa, příprava čisté zeleniny, práce s tepelně opracovanými potravinami. Varná linka je umístěna u zdi a je sestavena z těchto technologických zařízení: elektrického kotle o kapacitě 150 l poz. 17, neutrálního stolu poz. 20.1, dvouplotýnkového plynového sporáku poz. 20, multifunkční pánve o obsahu 2x25 l poz. 19, neutrálního stolu poz. 22, multifunkční pánve o obsahu 100 l poz. 15. Ve varně je instalován vzduchotechnický strop ve tvaru kazet, který je součástí projektu vzduchotechniky. Pod kotlem poz. 17 a pod pánvi poz. 15 je umístěn podlahový žlab poz. 16, 18. U kotle žlab slouží k vypouštění vody při mytí těchto zařízení. U pánvi je zřízen žlab kvůli možnému výskytu úkapu při vylévání obsahu pánve do gastronádob. K multifunkčním pánvím ještě patří dva vozíky poz. 15.1, do kterého se umísťuje gastronádoba sloužící k vypouštění obsahu pánve. Vedle úseku s tepelně opracovanými pokrmy jsou umístěny vedle sebe dva konvektomaty poz. 10, 11. Poz. 10 je konvektomat o kapacitě 10GN1/1 a poz. 11 je konvektomat o kapacitě 20GN1/1. Pod konvektomaty jsou umístěny podlahové žlaby poz. 23 sloužící k odvedení zkondenzované páry při otevření konvektomatu. Ke konvektomatu o kapacitě 20GN1/1 náleží zavážecí vozík.

Pracovní úsek přípravy masa

Úsek, ve kterém se zpracovává syrové maso a vyrábí masové směsi. Vytloukání vajec se bude provádět v jiném časovém období než příprava masa. Pracoviště pro ruční zpracování se sestává z umyvadla vybaveného bezdotykovou baterií poz. 24, dřezem s neutrálním stolem poz. 26 a chlazeným stolem poz. 27, z pracovního stolu poz. 131. Na stole poz. 26 je umístěn mlýnek na maso poz. 25 a digitální váha poz. 28.

Pracovní úsek čisté přípravy zeleniny

Pracovní úsek určen pro dočištění zeleniny po hrubé přípravě, zejména k dalšímu zpracování (krouhání, sekání, kostičkování). K ručnímu zpracování je zde určen dřez, který je součástí neutrálního pracovního stolu poz. 33. Pro uchovávání surovin v chladu je zde umístěn chlazený stůl poz. 34. Na stole poz. 33 je umístěná digitální váha poz. 36. Vedle váhy poz. 36 je umístěn krouhač na zeleninu poz. 35.

Pracovní úsek pro práci s tepelně opracovanými pokrmy

Slouží pro krájení tepelně opracovaných pokrmů (například masa pečeného vcelku). Je zde vyčleněn samostatný pracovní stůl poz. 32.

MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ (m. č. 102.3)

V kuchyni je vyčleněn provozní úsek mytí provozního nádobí oddělený příčkou od varny. Provádí se zde mytí provozního nádobí celého kuchyňského provozu. Je zde umístěn mycí stůl s dřezem poz. 43, myčka provozního nádobí poz. 41, jeden regál poz. 44 určený k uložení umytého nádobí. Před mycím stolem poz. 43 je umístěn nerezový žlab poz. 43.1. Ten slouží k zachycení vody, rozstřiku, která může vzniknout při mytí nádobí tlakovou sprchou. Dalším vybavením místnosti je jeden vozík na gastronádoby poz. 10.1.

VÝDEJ JÍDEL (m. č. 103)

Slouží k výdeji teplých jídel a salátů. Zde se vyrábí teplé nápoje. Místnost je vybavená dvěma výdejními ohřevnými vanami s kapacitou 3GN1/1 poz. 71 s hygienickým zákrytem poz. 71.1, se třemi ohřevnými zásobníky na talíře poz. 70, lednicí na uchovávání salátů poz. 67 a výrobníkem horkých nápojů poz. 62 umístěného na pracovním stole poz. 61. Vedle stolu je umístěn centrální změkčovač studené vody poz. 60. Mezi výdejem a jídelnou je na výdejní lince instalována pojezdová dráha na podnosy poz. 73. Dalším zařízením je pracovní stůl s dřezem poz. 65, vířič nápojů poz. 74, nástěnná skříňka poz. 66 a umývadlo na mytí rukou s bezdotykovou baterií poz. 64.

JÍDELNA (m. č. 104)

Je vybavena stávajícími stoly a židlemi a vozíkem na tácy a příbory poz. 81. V jídelně je 60 míst k sezení a slouží ke stravování žáků a zaměstnanců školy.

CHODBA 2 (m. č. 105)

Tato chodba slouží jako komunikační prostor mezi varnou, skladem potravin, vstupní chodbou, denní místností a mytím stolního nádobí.

ÚKLID + SKLAD BIO ODPADU (m. č. 106)

Je určen k úklidu gastronomického provozu a skladování biologického odpadu v plastových nádobách v chladicí skříni poz. 8. Výlevka slouží k mytí úklidových pomůcek a k mytí nádob na bio odpad. Místnost je vybavená regálem poz. 9.

PŘEDSÍŇ WC (m. č. 107.1)

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně. Je zde umístěn sprchový kout a keramické umývadlo.

WC (m. č. 107.2)

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

VSTUP A CHODBA (m. č. 108)

Je určeno pro příjem surovin do kuchyně, slouží pro vizuální a hmotnostní kontrolu. Je vybaveno můstkovou váhou poz.7 a vozíkem rudl poz. 6.

SKLAD POTRAVIN (m. č. 120)

Slouží pro uskladnění suchých, chlazených a mražených potravin. Je vybaven 4 chladicími skříněmi poz. 3, 2 mrazicími skříněmi poz. 2, 4 regály poz. 4 a servírovacím vozíkem poz.4.2.

DENNÍ MÍSTNOST (m. č. 121)

Slouží pro oddech a stravování zaměstnanců kuchyně. Je vybavena kuchyňskou linkou poz. 5 s dřezem poz. 5.1, lednicí poz. 5.3, dvěma skříňkami poz. 5.2 a sedacím nábytkem poz. 5.4, 5.5.

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ (m. č. 122)

Odkládání použitého stolního nádobí je realizováno přes sběrné okýnko, u kterého je instalována pojezdová dráha poz. 81. Obsluha v okýnku odebírá nádobí na stole poz.50. Dále jej třídí na třídícím stole poz. 58 a ukládá do košů. Dále následuje vstupní válečkový dopravník poz. 48 předmyčka poz. 47, otočka poz. 46, myčka poz. 45. Za myčkou je instalován sušicí modul poz. 55. Umyté nádobí vychází na výstupním dopravníku poz. 56.

V mytí stolního nádobí je umývadlo na mytí rukou poz. 49 a regál poz. 51. U myčky je instalován podlahový žlab poz. 52.

5 DOPRAVA A MANIPULACE**5.1 Doprava do objektu**

K zásobování provozu surovinami budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování bude probíhat přes zádveří (m. č. 108) a chodbu (m. č. 105) buď do skladu potravin (m. č. 120) nebo do 1.PP do skladu brambor (m. č. 001).

5.2 Doprava po objektu

Suroviny se po zvážení a překontrolování uloží do chladících skříní či regálů ve skladech (m. č. 108). Ze skladů budou suroviny pro denní potřebu přepraveny před započítím přípravy jídel do připraven a odtud budou distribuovány do varny (m. č. 102.2), kde se z nich připraví jídlo, které je z kuchyně expedováno do výdeje (m. č. 103) odkud bude přes výdejní okno předáváno do jídelny strážníkům. Manipulace s břemeny bude probíhat pomocí vozíků, proto je celý provoz řešen jako bezbariérový.

6 ODPADY A ŠKODLIVINY

Při procesu skladování výdeje a mytí nádobí vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

6.1 Plynný odpad

Plynné odpady, to je odpařený tuk, prchavé látky a pára jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením. Část škodlivin odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Ve varně je instalován vzduchotechnický kazetový strop. Kazety budou pravidelně umývány v myčce nádobí.

6.2 Kapalný odpad

Kapalný odpad od dřezů (bez tukové zátěže), od myček, žlabů (bez tukové zátěže), WC, sprch a umývadel jsou odvedeny komunální kanalizací. Kanalizace z kuchyně je zaústěna přes nový lapák tuků do stávající kanalizace.

6.3 Tuhý odpad

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn dle Katalogu odpadů do těchto skupin

200101	Papír a lepenka
200102	Sklo
200108	Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven
200125	Jedlý tuk a olej
200139	Plasty
200140	Kovy

Tuhý odpad lze rozdělit do dvou skupin. Je to odpad biologický a komunální. Každý z těchto odpadů je skladován odděleně. Komunální odpad jako jsou nevratné obaly, sklo, plechovky, papír a podobně bude tříděn a ukládán do kontejnerů, které budou pravidelně odváženy specializovanou firmou spolu s odpadem celého objektu. Biologický odpad bude ukládán v plastových nádobách v chladicí skříni poz. 8. v m. č. 106 a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

7 HACCP, MONITORING FYZIKÁLNÍCH VELIČIN

Jako součást systému HACCP je navržen monitoring fyzikálních veličin. V tomto provozu se jedná o měření teplot a vlhkostí ve vybraných místnostech a zařízeních. Pro měření prostorových teplot a vlhkostí bude instalován stabilní monitorovací systém typu měřící čidlo připojené vedením k PC a software, který trvale snímá a ukládá teploty v požadovaném intervalu. Jednotlivá čidla komunikují pomocí sériového rozhraní, tedy jsou zapojena v sérii, v takzvané linii. Máme navrženou 1 linii. O která zařízení a místnosti se jedná, nám určí následná tabulka:

č. m.	poz.	Popis	Veličina	Typ čidla	Linie 1
1.NP					místnosti
101		Kancelář	T, V	Prostorové	1
102.2		Varna	T, V	Prostorové	1
	27	Chlazený stůl	1xT	pro zabudování	1
	34	Chlazený stůl	1xT	pro zabudování	1
103		Výdej jídel	T, V	Prostorové	1
	67	chladicí skříň	1xT	pro zabudování	1
120		Sklad potravin	T, V	Prostorové	1
	3	chladicí skříň	3xT	pro zabudování	3
	2	mrazicí skříň	2xT	pro zabudování	2
122		Mytí stolního nádobí	T, V		1
		Celkem vývodů			13

T = teplota, V = vlhkost

Tento systém monitorování je součástí technologie kuchyně. Projekt slaboproudu řeší pouze potřebné kabelové rozvody pro tento systém, který bude umístěn dle výkresové dokumentace. Kabelové rozvody jsou rozděleny do jedné LINIE. Navržená LINIE je svedena do m. č.: 101 kancelář, kde budou napojeny na monitorovací a vyhodnocovací PC. Systém se bude zavádět po spuštění kuchyně za účinné spolupráce provozovatele. Doba zavádění bývá u provozů takového rozsahu cca 6 měsíců. Postup bude následující.

- 1) Analýza ve stravovacím provozu
- 2) Vypracování Provozně-organizačního řádu
 - a. písemné a elektronické podobě na CD
 - b. tabulky pro označení skladů a pracovišť
 - c. Zavádění systému H.A.C.C.P.

Aktivní pomoc při definování systému H.A.C.C.P. a naplnění programu – proškolení pracovníků. Systém bude mimo jiné obsahovat:

Část vzdělávací:

- Příslušné zákony a vyhlášky uvedené v plném znění
- Požadavky na stavební a prostorové uspořádání provozu včetně schémat a studií jednotlivých částí
- Komplexní definici a kontrolu celého provozu
- Popis všech používaných technologií a materiálů ve vztahu k jednotlivým částem provozu
- Teorii nebezpečí vzniku kontaminace pokrmů
- Požadavky na výrobu pokrmů z hlediska teplot a časů pro příjem, skladování, přípravu, konečnou úpravu, expedici a výdej
- Problematiku tvorby kritických kontrolních bodů – H.A.C.C.P. systém (povinnosti ze zákona pro větší provozy)

Povinnosti zaměstnanců:

- Základy osobní hygieny

Část aktivní obsahuje:

- Automatické zavedení systému kritických kontrolních bodů a následné provozování systému H.A.C.C.P.
- Způsoby měření teplot a časů v nejrizikovějších technologických postupech
- Dokumentaci o prováděných činnostech a jejich zaznamenávání

8 OBJEDNÁVKOVÝ SYSTÉM

8.1 Funkční vlastnosti systému prodej

Je platební informační systém určený zejména pro řízení hromadného stravování, umožňující provozovat objednávkové, restaurační, nebo kombinované způsoby stravování a prodeje zboží a služeb ve spojení s využitím identifikačních karet. Systém umožňuje propojení více provozoven a výdejen připojených na lokální replikované servery a jejich centrální správu.

8.2 Vlastnosti systému

- Konfigurovatelnost systému
- Správa uživatelů a přístupových práv



- Evidence strážníků
- Evidence identifikačních karet
- Správa účtů strážníků
- Správa jídelních lístků
- Správa cen jídel a sortimentu
- Objednávání a výdej jídel
- Prodej jídel a doplňkového sortimentu
- Poskytování požadovaných výstupů
- Rozhraní připojení k jiným informačním systémům

8.3 Další obecné vlastnosti systému

- Umožňuje částečný provoz i při výpadku dodávky elektrické energie.
- Překoná krátkodobý výpadek – podle typu použitého záložního zdroje.
- Při dlouhodobém výpadku zpravidla umožní plynulý přechod na havarijní režim.
- Umožňuje denně zálohovat data a chránit je tak před ztrátou v případě poruchy.
- Kontroluje některé souvztažnosti dat.
 - nedovolí založit strážníky s duplicitním osobním nebo rodným číslem (pokud je vyplněno)
 - nedovolí vydat kartu, kterou již používá jiný strážník
 - nedovolí provést objednávku na den bez platného jídelníčku
 - nedovolí odstranit evidenční list strážníka, pokud existují nezúčtované položky
 - nedovolí smazat jídelníček, na který již existují objednávky
 - provádí další vnitřní kontroly integrity dat

9 POŽADAVKY NA ENERGIE

Instalovaný příkon silnoproud	226,5 [kW]
Předpokládaný koeficient současnosti	0,7
Instalovaný příkon plyn	18 [kW]
Odhadovaná denní potřeba vody	5,6 m ³
Z toho teplé vody o teplotě 45°C	1,4 m ³

10 POŽADAVKY NA DODAVATELE

Přestože byly zpracovány veškeré detailní podklady a předány generálnímu projektantu stavby, musí dodavatel technologie v rámci dodávky zpracovat tzv. vývodové plány (tedy upřesnění napojovacích bodů médií pro vlastní stroje) a předat je generálnímu dodavateli. Dále dodat detailní výkresy podlahových žlabů, vč. rozkresu jednotlivých žlabů s řezy (pro ověření možnosti zabudování vzhledem k výšce skladby podlahy), umístění odpadů a zakótování vlastních žlabů v prostoru (opět v souladu s dodávanou technologií). Obecně platí, že nerezový nábytek a regály, je nutno před instalací zaměřit v čisté stavbě (po provedení obkladů). Pro výdejní linku bude zpracována dílenská výrobní dokumentace, která bude před zahájením dodávek předána investorovi ke schválení.