

PROJEKT TECHNOLOGII I WYTYCZNYCH BRANŻOWYCH
Dla całego obiektu po rozbudowie

Biuro Projektów: INVENT UL. Obrońców Lwowa 3, 37-600 Lubaczów

OBIEKT/ PRZEDSIĘWZIĘCIE: Projektowana rozbudowa budynku żłobka w Dąbkowie, z programem funkcjonalnym na placówkę: funkcji **opiekuńczej, wychowawczej i edukacyjnej**
(art.3 i art. 7 ust.1, art.25 ust. 1 , ust. 2a pkt 1 ustawy o o piece nad dziećmi w wieku do lat 3) (t.j. Dz. U. z 2024r. poz.338 i 743).

ADRES OBIEKTU/Lokalizacja: **ul. Gen. St. Dąbka 2, 37-600 Dąbków**
dz. nr ewid. gr.44/4 obręb 0006 Dąbków

BRANŻA: **TECHNOLOGIA +** wytyczne branżowe
wraz z założeniami do rozwiązania zasadniczych elementów wyposażenia budowlano-instalacyjnego i wentylacji.

INWESTOR: **Gmina Lubaczów**

Adres inwestora: ul. Jasna 1; 37 -600 Lubaczów

ZESPÓŁ PROJEKTOWY	IMIĘ I NAZWISKO	PODPIS	DANE specjalność
Projektant:	inż. Zygmunt Motyka		architektura, konstrukcja
Sprawdzający:	mgr inż. arch. Anna Szyk		architektura

DATA OPRACOWANIA: kwiecień 2024 r

SPIS TREŚCI

- I. Dane ogólne
- II. Podstawa opracowania
- III. Opis stanu istniejącego
- IV. Cel i zakres opracowania
- V. Układ funkcjonalno – przestrzenny pomieszczeń w obrębie ŻŁOBKA
- VI. Opis pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci
- VII. Opis technologii zespołu żywieniowego
- VIII. Układ funkcjonalno-przestrzenny zespołu żywieniowego
- IX. Wytyczne branżowe
- X. Rozwiązania konstrukcyjno – materiałowe oraz założenia do zasadniczych elementów wyposażenia budowlano – instalacyjnego:
- XI. Wymagania higieniczno – sanitarne:
- XII. Podstawowe wymagania realizacyjne:
- XIII. Ustalenia dodatkowe

OPIS DO PROJEKTU TECHNOLOGII ŻŁOBKA

I. Dane ogólne:

Obiekt / placówka: **ŻŁOBEK** dla ok. 50 dzieci od roku do 3lat,
/projektowana przebudowa budynku *Przedszkola w Dąbkowie, z programem funkcjonalnym na placówkę:
funkcji opiekuńczej, wychowawczej i edukacyjnej*
(art.3 i art. 7 ust.1, art.25 ust. 1 , ust. 2a pkt 1 ustawy o o piece nad dziećmi w wieku do lat 3) (t.j.
Dz. U. z 2024r. poz.338 i 743).

Adres obiektu: **ul. Gen. St. Dąbka 2, 37-600 Dąbków**

dz. nr ewid. gr.44/4 obręb 0006 Dąbków

Inwestor: **Gmina Lubaczów**

II. Podstawa opracowania:

Podstawą opracowania niniejszego projektu technologii jest:

- *Zlecenie Inwestora*
- *Inwentaryzacja budowlana istniejących dyspozycyjnych pomieszczeń budynku i projekt architektoniczno-budowlany*

- *podstawa prawna:*

- *Ustawa z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (t.j: Dz. U. z 2023r., poz. 682 ze zm.), w związku z:*
- *Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie /t.j: z 2022r., poz.1225 z późn. zm.,*
- *Ustawa z dnia 4 lutego 2011 r o opiece na dziećmi do lat 3 (t.j. Dz. U. z 2024r , poz. 338); w związku z:*
- *Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 25 marca 2011 r w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych (Dz. U. 2014 r poz. 925).*
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j: Dz. U. 2023. Poz 1448,) w związku z:*
- *Rozporządzeniem (WE) WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.),*
- *Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. z 2003 r. Dz. U. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.),*
- *Normy i wytyczne oraz wiedza z zakresu najnowszych technologii i zasad wdrażania systemu jakości w tym systemu HACCP w zakładzie produkcji żywności w placówce zamkniętego żywienia zbiorowego,*
- *Warunki uregulowane prawem budowlanym i prawem pracy dotyczące wykończenia wnętrz, stanowisk pracy i pomieszczeń pobytu ludzi według uzgodnienia z właściwymi organami nadzoru i kontroli zakładów produkcji i obrotu żywnością.*

III. Opis stanu faktycznego obiektu:

Budynek, w którym zaplanowano przebudowę do zmiany funkcjonalnej z przeznaczeniem na: żłobek, zlokalizowany jest na działce ozn. nr ewid. gr. 44/4 obręb 0006 Dąbków, przy **ul. Gen. St. Dąbka 2, 37-600 Dąbków**

Zespół pomieszczeń przeznaczony na ww. funkcje usytuowany jest na poziomie parteru i jest udostępniony dla osób niepełnosprawnych. Powierzchnia użytkowa istniejącego zespołu pomieszczeń zaplanowanych do remontu i adaptacji wynosi ok. 650 m², średnia wysokość pomieszczeń netto wynosi 3 m. Placówka zlokalizowana na parterze, jest dostępna z komunikacji ogólnej.

Przedmiotowy budynek jest wyposażony w następujące Instalacje:

- wodociągowa, podłączoną do sieci wodociągu gminnego, który zapewnia wodę o jakości odpowiadającej wymogom wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- kanalizacyjną, podłączoną do gminnej sieci kanalizacji sanitarnej,
- centralne ogrzewanie i ciepłej wody użytkowej, produkowanej dla potrzeb całego budynku,
- elektryczną, o mocy dostosowanej do potrzeb,
- kanałowa wentylację grawitacyjną,

Szczegółowy opis stanu technicznego budynku z określeniem zakresu robót budowlanych zawarto w projekcie architektoniczno- konstrukcyjnym.

IV. CEL I ZAKRES OPRACOWANIA

Celem niniejszego projektu jest opracowanie technologii dla ŻŁOBKA– który zgodnie z ustawą o opiece nad dziećmi do lat 3 powinien spełniać wymagania, określone dla tej funkcji pod względem lokalowym, bhp, p. poż., z zapewnieniem warunków higieniczno-sanitarnych żywienia dzieci, w tej grupie wiekowej określonych przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytut Żywienia i Żywności.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom społecznym lokalnych mieszkańców projektowany ŻŁOBEK stanowić będzie uzupełnienie funkcji opiekuńczej, wychowawczej i edukacyjnej (*art.3 i art. 7 ust.1, art.25 ust. 1 , ust. 2a pkt 1* ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3). W projekcie rozwiązano technologię przyjętego sposobu żywienia , w którym czas pobytu dzieci uczęszczających do żłobka może wynosić do 10 godzin dziennie.

Zgodnie z warunkami określonymi przez Inwestora przyjęto, że w obrębie żłobka prowadzona będzie jedynie dystrybucja posiłków dostarczanych na zasadzie *catering*u z zewnętrznego zespołu kuchennego będącego pod nadzorem inspekcji sanitarnej. Posiłki dostarczane będą w zamkniętych pojemnikach /termosach, komunikacją wewnętrzną budynku.

W kuchni żłobka rozwiązano również możliwość przygotowania na miejscu mieszanek mlecznych z gotowych półproduktów oraz zapewniono również warunki do żywienia niemowląt z butelki mlekiem matki, przechowywanym w lodówce. Konsumpcja posiłków prowadzona będzie na naczyniach wielokrotnego użytku przy stolikach ustawionych w jadalni lub też w salach pobytu dzieci. Dla w.w. potrzeb wydzielono zespół pomieszczeń, do którego dostarczane będą posiłki z kuchni właściwej na zasadzie *catering*u oraz w którym prowadzone będzie ich porcjowanie i ewentualnie przygotowanie mleka -mieszanek dla najmłodszych.

Kuchenkę połączono poprzez szafę przelotową ze zmywalnią.

W sąsiedztwie budynku ŻŁOBKA istnieje powierzchnia terenu pozwalająca na wydzielenie i odpowiednie zagospodarowanie placu zabaw dla maluchów. Plac ten należy wyposażać w urządzenia i sprzęt posiadający wymagane certyfikaty CE.

V. UKŁAD FUNKCJONALNO-PRZESTRZENNY POMIESZCZEŃ w obrębie budynku:

W obrębie lokalu przeznaczonego pod ŻŁOBEK wydzielono następujące zespoły pomieszczeń: podstawowe pomieszczenia dla dzieci oraz pomieszczenia pomocnicze:

WYKAZ POMIESZCZEŃ dla dzieci – wg PT budowlanego

- Szatnia dla dzieci
- WC ogólnodostępne- przystosowane dla osób niepełnosprawnych
- Sala dla dzieci starszych
- Łazienka dla dzieci
- Magazyn leżaków i pościeli
- Sala dla dzieci młodszych
- Magazyn leżaków i pościeli

POMIESZCZENIA POMOCNICZE

- Kuchnia
- Zmywalnia naczyń stołowych
- Jadalnia
- Pomieszczenia przyjęcia *catering*u
- Myjnia termosów/pojemników transportowych
- Pomieszczenia porządkowe-
- Pomieszczenie biurowe
- Pomieszczenie szatniowo-socjalne – *na poziomie poddasza*
- WC dla personelu
- Komunikacja wewnętrzna

VI. OPIS POMIESZCZEŃ PRZEZNACZONYCH DLA DZIECI:

Zgodnie z danymi demograficznymi i uwzględniając zapotrzebowanie społeczne przyjęto, że dla ŻŁOBKA rozwiązano dwie sale pobytu dzieci tj. dla sala dla dzieci grupy młodszej oraz sala dla grupy dzieci starszych.

Powierzchnia sal dla dzieci pozwala na prowadzenie w nich opieki i zajęć opiekuńczo-edukacyjno-wychowawczych dla ok. 16 dzieci od roku do 3lat, z zachowaniem obowiązujących wymagań powierzchniowych na jedno dziecko (16 m^2 na 5 dzieci + $2,5 \text{ m}^2$ / na pozostałe dziecko) przy pobycie dziecka powyżej 5 godzin .

Do przechowywania leżaków i pościeli wydzielono, zamiast magazynków wydzielono miejsca na usytuowanie dwu funkcyjnych szaf przynależnych do poszczególnej sali, które wyposażono w regały z pionowymi przegrodami gwarantującymi zachowanie izolacji pościeli przypisanej do dziecka oraz leżaki mające konstrukcję pozwalającą na bezpieczne układanie segmentowe.

W łazienkach dla dzieci przewidziano zamontowanie brodzika oraz muszli ustępowych małych typu junior i umywalk, dostosowane dla wzrostu dzieci.

W łazience dla dzieci przewidziano ilość przyborów sanitarnych zgodną z obowiązującym standardem tj 1 muszla ustępowa na 15 dzieci oraz 1 umywalka na 15 dzieci.

Łazienki wyposażono w przewijak oraz regał na nocniki. W łazience dla dzieci starszych przewidziano obudowę misek ustępowych typowymi dla żłobka kabinami o konstrukcji lekkiej – z płyty systemowej.

Zakłada się że mycie i dezynfekcja nocników prowadzona będzie w łazience, w czasie gdy w niej nie będą przebywać dzieci.

Umywalki w łazience dla dzieci zostaną zamontowane na wysokości dostosowanej do wzrostu dzieci- na wys. 35-50 cm. Do umywalk dla dzieci zostanie doprowadzona woda bieżąca o stałej temp. na poziomie 38°C - poprzez mieszacz. Na grzejnikach CO w pomieszczeniach w których będą przebywać dzieci zamontowane zostaną osłony zabezpieczające kontakt dziecka z powierzchnią grzewczą.

W salach dla dzieci oraz w łazienkach należy zapewnić stały pomiar temperatury powietrza- termometry.

W poszczególnych pomieszczeniach zapewniony będzie wymagany przepływ powietrza – zgodnie z PN, poprzez otwieralne min 1/3 powierzchni okien oraz wentylację grawitacyjną. W łazienkach oraz w WC należy zapewnić wentylację wyciągową mech. np. poprzez zamontowanie wentylatora wywiewnego na kanale grawitacyjnym, włączanego automatycznie.

Ze względu na zbyt małą powierzchnię użytkową kuchni, dla zrównoważonej wymiany powietrza w aneksie kuchennym proponuje się zastosowanie np.:

Rekuperator ścienny PRANA ORIGAMI 150 24H z pilotem.

- Użytkowanie w temperaturze pokojowej w granicach od $+5^\circ\text{C}$ do $+35^\circ\text{C}$ i temperaturze zewnętrznej od -25°C (-30°C , po włączeniu funkcji „mini-dogrzewanie”) do $+45^\circ\text{C}$. - o wyd. $V_n = 52 \text{ m}^3/\text{h}$,
./łatwo wymienialny filtr powietrza kl. G 3/ ; (zabudowa w otworze ściennym w górnej cz. ściany zewn kuchni -wg. DTR),- kpl.1

W systemie wentylacyjnym PRANA ciepłe zużyte powietrze odprowadzane z pomieszczenia ogrzewa zimne powietrze napływające z zewnątrz. W lecie odwrotnie – urządzenie chłodzi i wymienia zużyte, nagrzane powietrze. Przy czym strumienie te nie mieszają się. System nie ma filtrów - odkażanie powietrza zapewniają miedziane wymienniki ciepła.

K_w - kratki wywiewne – zamont. przy wlocie do kanału went. grawitacyjnej i mechanicznej.), kpl. 3

W_A 1 - Nasada hybrydowa f.160 z elektronicznym regulatorem prędkości obrotowej, która zabezpiecza wyciąg powietrza wentylacyjnego, o wyd. wyw. ok. $197 \text{ m}^3/\text{h}$ nawet przy minimalnej prędkości wiatru poziomego poniżej $4,5 \text{ m/s}$,
Proj. ww. nasadę, należy zamontować na wylocie proj. kanału wentylacyjnego, wyprowadzony ponad $0,6 \text{ m}$ nad kalenicę dachu,

Dopuszcza się zastosowanie innych urządzeń o podobnych parametrach

aero i termodynamicznych na podstawie projektu wykonawczego

Szczegółowe rozwiązanie systemu wentylacji powinno być ujęte w projekcie wykonawczym wentylacji mechanicznej placówki żłobka

Uwaga! Wszystkie pomieszczenia dla dzieci należy wyposażać w sprzęt, meble i zabawki- posiadający atesty bezpieczeństwa CE.

VII. OPIS TECHNOLOGII zespołu żywieniowego:

1. Dane ogólne:

- Dystrybucji dań obiadowych dostarczanych do kuchni z zewnątrz, na zasadzie cateringu.
- Przechowywanie mleka matek lub innych gotowych wyrobów wykorzystywanych w ciągu dnia do karmienia dzieci wydzielono szafę chłodniczą ustawioną w kuchni.
- Przygotowanie posiłków dodatkowych *t.j. podgrzewania mleka matki, mleka i mieszanek mlecznych z półproduktów dla dzieci najmłodszych, prowadzone będzie na bieżąco w kuchni oparciu o produkty gotowe, nie wymagające obróbki wstępnej.*
- Konsumpcji na naczyniach wielokrotnego użytku.
- Mycie naczyń stołowych oraz mycie butelek i smoczków prowadzony będzie w zmywalni naczyń zlokalizowanej w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni.
- Przechowywanie naczyń stołowych prowadzone będzie w szafie przelotowej zlokalizowanej pomiędzy zmywalnią, a kuchnią.
- Do sterylizacji butelek i smoczków wykorzystywany będzie specjalny do tego celu dobrany sterylizator parowy ustawiony na blacie stołu w kuchni, przy stanowisku przygotowania mleka/mieszanek. Mycie i przechowywanie pojemników transportowych / termosów prowadzone będzie w wydzielonej myjni termosów.

2. Dystrybucja posiłków:

Dla dzieci uczęszczających do żłobka zapewniony będzie pełne wyżywienie składające się 4-5 posiłków. W kuchni żłobka możliwe będzie przygotowywanie mieszanek mlecznych dla najmłodszych dzieci, w oparciu o gotowe półprodukty, które muszą być sporządzane bezpośrednio przed spożyciem. Możliwe będzie również podgrzewanie mleka matki pozostawionego dla swojego dziecka przechowywanego w lodówce oraz przygotowanie w razie potrzeby innych napoi.

Posiłki z cateringu dostarczane będą do żłobka drogami komunikacji wewnętrznej budynku, w zamkniętych pojemnikach transportowych/ termosach.,

Porcjowanie posiłków prowadzone będzie w kuchni lub bezpośrednio na stolikach w jadalni.

Uwaga! Możliwość i warunki na jakich prowadzone będzie przygotowywanie posiłków dla dzieci żłobkowych w kuchni właściwej do której dostarczane będą posiłki na zasadzie cateringu należy uzgodnić z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Przemyślu.

3. Zmywalnia naczyń stołowych

- Zmywalnię naczyń stołowych rozwiązano pomiędzy jadalnią, a kuchnią. Zwrot brudnych naczyń stołowych do zmywalni prowadzony będzie poprzez okienko podawcze.
- Zmywalnię naczyń stołowych wyposażono w stanowisko do mycia naczyń stołowych składające się ze stołu zlewozmywakowego 1-komorowego oraz ze zmywarki do naczyń stołowych, z funkcją **wyparzania**.
- W zmywalni naczyń prowadzone będzie również mycie ręczne butelek i smoczków. Czyste butelki i smoczki ustawione w specjalnym pojemniku przechowywane będą w szafie przelotowej, skąd przekazywane będą do sterylizacji w sterylizatorze parowym ustawionym na stanowisku przygotowania w kuchni, bezpośrednio przed napełnieniem.
- *Przechowywanie naczyń stołowych zorganizowano w szafie przelotowej, zlokalizowanej pomiędzy zmywalnią, a kuchnią.*

Przyjęte zagospodarowanie technologiczne w obrębie zmywalni zapewnia zachowanie postępowego obiegu naczyń tj. od strefy brudnej do czystej.

VIII . UKŁAD FUNKCJONALNO-PRZESTRZENNY zespołu żywieniowego:

Pod potrzeby zespołu kuchennego wydzielono niezależne pomieszczenia do dystrybucji posiłków oraz mycia naczyń stołowych.

Zaproponowany w przedmiotowym projekcie technologicznym układ funkcjonalno-przestrzenny pomieszczeń w obrębie zespołu kuchennego *zapewnia postępowy ciąg technologiczny, wyklucza możliwość krzyżowania się dróg brudnych i czystych tj. wyrobu gotowego oraz drogi obiegu naczyń stołowych czystych i dystrybucji posiłków z drogą naczyń stołowych brudnych.*

IX. ZAGOSPODAROWANIE TECHNOLOGICZNE POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZEŃ – WYKAZ SPRZĘTU I URZĄDZEŃ wg. załącznika ozn. nr 1

- Przy doborze sprzętu i urządzeń technologicznych do poszczególnych pomieszczeń przyjęto założenie aby wyposażać je w urządzenia i sprzęt uznanych na rynku krajowym producentów, gwarantujących najwyższą jakość wyrobu oraz łatwy dostęp do serwisów technicznych. I tak do wyposażeni kuchni np. Stalgast, Lozamet, Polgast itp. oraz wyposażenia pomieszczeń dla pomieszczeń żłobka np. „Moje Bambino” itp.
- Pomieszczenia dla dzieci zostaną wyposażone w sprzęt i urządzenia oraz zabawki posiadające stosowne certyfikaty i atest bezpieczeństwa,
- Maszyny, urządzenia i sprzęt technologiczny posiadają stosowne certyfikaty bezpieczeństwa CE atesty PZH.

X. WYTYCZNE BRANŻOWE:

1. Instalacja wodociągowa

- zapewnić montaż umywalek w łazience dla dzieci na wys. 35-50 cm
- przy wszystkich przyborach sanitarnych zamontowanych w poszczególnych pomieszczeniach -zgodnie z projektem zagospodarowania, przewidzieć ciepłą i zimną wodę bieżącą
- przewidzieć w instalacji wody ciepłej przy przyborach dla dzieci zastosowanie termostatycznego zaworu mieszającego, z ograniczeniem maksymalnej temperatury do 38°C, zapobiegające poparzeniu.
- zapewnić doprowadzenie wody do urządzeń technologicznych o średnicy wynikającej z warunków technicznych określonych przez producenta

2. Instalacja kanalizacyjna

- Rozwiązać odprowadzenia ścieków do kanalizacji z urządzeń technologicznych- t.j. ze zmywarki do mycia naczyń zlokalizowanej w zmywalni, ze zlewów w stołach zlewozmywakowych zlokalizowanych w kuchni oraz w zmywalni naczyń stołowych i umywalek.- zgodnie z wykazem i częścią graficzną projektu.
- Nie projektować rewizji na pionach kanalizacyjnych w pomieszczeniach przechowywania produktów spożywczych i w pomieszczeniach produkcyjnych zespołu żywieniowego,

3. Wentylacja

- Rozwiązać wentylację grawitacyjną lub mechaniczną we wszystkich pomieszczeniach , zgodnie z PN.
- W łazience dla dzieci i w kabinie WC zapewnić rozwiązanie wentylacji wyciągowej, włączaną automatycznie.

Przewidzieć odprowadzenie pary poprzez okap z nad kuchenki w kuchni.

Ze względu na zbyt małą powierzchnię użytkową kuchni, dla zrównoważonej wymiany powietrza w aneksie kuchennym proponuje się zastosowanie np.:

Rekuperator ścienny PRANA ORIGAMI 150 24H z pilotem.

- Użytkowanie w temperaturze pokojowej w granicach od +5°C do +35°C i temperaturze zewnętrznej od -25°C (-30 °C , po włączeniu funkcji „mini-dogrzewanie”) do +45°C. - o wyd. $V_n = 52 \text{ m}^3/\text{h}$,
./łatwo wymienialny filtr powietrza kl. G 3/ ; (zabudowa w otworze ściennym w *górnej* cz. ściany zewn kuchni -wg. DTR),- kpl.1

W systemie wentylacyjnym PRANA ciepłe zużyte powietrze odprowadzane z pomieszczenia ogrzewa zimne powietrze napływające z zewnątrz. W lecie odwrotnie – urządzenie chłodzi i wymienia zużyte, nagrzane powietrze. Przy czym strumienie te nie mieszają się. System nie ma filtrów - odkażanie powietrza zapewniają miedziane wymienniki ciepła.

W układzie wywiewnym można zastosować:

Nasada hybrydowa f.160 z elektronicznym regulatorem prędkości obrotowej, która zabezpiecza wyciąg powietrza wentylacyjnego, o wyd. wyw. ok. 197 m³/h nawet przy minimalnej prędkości wiatru poziomego poniżej 4,5m/s,
Proj. ww. nasadę, należy zamontować na wylocie proj. kanału wentylacyjnego, wyprowadzony ponad 0,6 m nad kalenicę dachu,

W układzie nawiewnym w szczególności w kuchni można zastosować:

- **Nawietrzak**, z grzałką el. / o parametrach: Napięcie: 230V, 50 HZ AC, o wyd. max: 80 m³/h, regul. za pomocą samocz. czujnika termost. w zakresie temp. -6°C do +20°C;

dostarczający, filtrujący i podgrzewający świeże powietrze zewnętrzne), kpl. 1

/łatwowymienialny filtr powietrza kl. G 3/; (zabudowa w otworze ściennym wg. DTR,) –zainstalowany na wys. 30cm nad podłogą- kpl- 1

- **kratki nawiewne** o pow. przekr. min. 220 cm² zamont. w dolnej cz. drzwi. do W.C i zmywalni naczyń stołowych),

Dopuszcza się zastosowanie innych urządzeń o podobnych parametrach

aero i termodynamicznych na podstawie projektu wykonawczego

Szczegółowe rozwiązanie systemu wentylacji powinno być ujęte w projekcie wykonawczym wentylacji mechanicznej placówki żłobka w odrębnym opracowaniu

Wymagana orientacyjna wymiana powietrza:

Sala zabaw: wentylacja grawitacyjna 0,5 w/h i zalecana mechaniczna, o V = 20m³/h/ osobę ; tn = 20°C

KUCHNIA: wg. bilansu zysków ciepła i wilgoci, min. 10 -15 wym./ godz. ; tn = 20°C

Pom. socjalno – szatniowe: - 4 wym./ godz. ; tn = +20°C

Pomieszczenie szaf chłodniczych według zysków ciepła - ok.400-700 kcal/h na 1 urządzenie chłodnicze.

Nad urządzeniami technologicznymi, z których wydobywa się para oraz są źródłem dużych zysków ciepła **należy zastosować miejscowe odciągi** współpracujące z wentylacją ogólną.

Szatnia dla dzieci: 3-6 wym./godz. ; tn = 20°C

Pomieszczenia sanitarno – higieniczne: 50m³/1 oczko ; 25 m³/1 pisuar ; tn = 20°C

- We wszystkich pomieszczeniach przedszkola rozwiązać wentylację zgodnie z wymaganiami wynikającymi z PN. W salach zabaw powinna być zapewniona możliwość otwierania w pomieszczeniu co najmniej 50% powierzchni okien,
- W łazience oraz w WC rozwiązać wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie wyciągową włączaną automatycznie.

4. Instalacja elektryczna

- Oświetlenie naturalne i sztuczne w pomieszczeniach powinny być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy .
- W przypadku braku odpowiedniego oświetlenia naturalnego należy uzupełnić światłem o odpowiednim natężeniu oświetlenia sztucznego, najkorzystniej jarzeniowym o barwie świetlnej zbliżonej do naturalnego zgodnie z właściwą Polską Normą.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenia ogólne i miejscowe przy każdym stanowisku pracy./ 500 - 1000 lx –zgodnie z PN-EN 12464-1; XI/2004.
- W pomieszczeniach produkcji spożywczej przewidzieć punkty świetlne zabezpieczone osłonami szczelnymi oraz bezodpryskowymi.
- Przewidzieć doprowadzenie do urządzeń technologicznych zasilania elektrycznego zgodnie ze wskazaniami producenta podanymi w wykazie urządzeń technologicznych, w miejscach wskazanych w części graficznej niniejszego projektu.
- Instalację elektryczną prowadzić w sposób bezkolizyjny w stosunku do innych instalacji.

Uwaga! W pomieszczeniach dostępnych dla dzieci wszystkie gniazda i włączniki oświetlenia należy montować na wys. 1,2-1,4 m od podłogi.

5. Ogrzewanie i mikroklimat

- Zapewnić w pomieszczeniach temperaturę stosownie do funkcji- zgodne z PN-82/B-02402.
- Grzejniki CO w pomieszczeniach dla dzieci należy zabezpieczyć osłonami przed kontaktem z powierzchnią grzewczą.
- Grzejniki zawiesić w odległości od ściany umożliwiającej łatwe mycie i dezynfekcję ze wszystkich stron.
- Mikroklimat w pomieszczeniach pobytu ludzi ma wynikać z zapewnionego komfortu cieplnego i odpowiedniej wilgotności dla uzyskania właściwych warunków zdrowotnych . Dlatego też, wszystkie pomieszczenia dla dzieci oraz –należy wyposażyć w **termometry i higrometry**.

XI. Rozwiązania konstrukcyjno – materiałowe oraz założenia do zasadniczych elementów wyposażenia budowlano – instalacyjnego:

- Ściany w **salach zabaw** - do wys. min. 1,6m proponuję: /farba zmywalna, odporna na działanie środków dezynfekcyjnych np. farba silikonowa, lub lateksowa lub na kopolimerach akrylowych żywicy akrylowej itp., lub inne *materiały nietoksyczne z atestem zdrowotnym do stosowania w pomieszczeniach obiektów użyteczności publicznej*).
/polecam wyrób f. ZOLPAN S.A. Francja/, który posiada ATEST HIGIENICZNY HK/B/1081/06/98/.
- Podłogi w **salach zabaw** należy wykonać z materiałów gładkich, ciepłych, antypoślizgowych, i łatwych do utrzymania bieżącej czystości, (np. PANELOWE),
- ściany w pomieszczeniach higieniczno-**sanitarnych** do wysokości 2,05 m od podłogi należy pokryć materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci (np. wykonać okładziny z glazury wypełnione spoiną z masy wodoodpornej).
- Posadzki w pomieszczeniach higieniczno-**sanitarnych**, należy wykonać z materiałów gładkich, antypoślizgowych, zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych (płytki ceramiczne terakota lub inne materiały trwałe przymocowane do podłoża,
- w **pokoju socjalnym**, przy umywalce i zlewozmywaku, fartuch z glazury jasnej do wys. 1,60m i po 0,6m poza obręb umywalki np. płytki zmywalne wypełnione spoiną z masy wodoodpornej lub inne *materiały posiadające atest zdrowotny*
- W szatni, można zastosować farbę nieżółknącą na kopolimerach akrylowych (zawiera dodatek żywicy akrylowej) w zawieszynie wodnej – wygląd jedwabisty /polecam wyrób f. ZOLPAN S.A. Francja/, który posiada ATEST HIGIENICZNY HK/B/1081/06/98.
- Cokoły przy podłogach powinny być wykonane do wysokość min.0,08m z materiałów odpowiadających wymaganiom dla podłóg w tych pomieszczeniach.
 - Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniem mechanicznym.

Okna i drzwi:

- Okna w pomieszczeniach powinny posiadać wszystkie elementy otwierane z poziomu podłogi (rozwierane lub rozwieralno-uchylne).
- W pomieszczeniach ze stanowiskami pracy stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:8
- Parapety podokienne powinny wystawać nie więcej niż 3 cm poza wykończone części pionowe murku podokiennego.
- W oknach SAL ZABAW usytuowanych od strony południowej należy zainstalować żaluzje.
- Drzwi do wszystkich pomieszczeń powinny otwierać się na zewnątrz w kierunku drogi ewakuacyjnej. W komunikacji wewnętrznej należy zamontować drzwi o szerokości skrzydeł drzwiowych min.0,9–1,0m w świetle ościeżnicy i **nie należy wstawiać progów**.

W przypadku zastosowania dla niektórych pomieszczeń drzwi przesuwnych, należy zapewnić konstrukcję **zabezpieczającą przed ich niekontrolowanym zablokowaniem w pozycji zamkniętej, dla umożliwienia ewakuacji.**

- Drzwi powinny być szczelne, izolowane akustycznie i mieć powierzchnię gładką dostosowaną do zmywania i okresowej dezynfekcji.

Należy zapewnić, aby wszystkie okna i drzwi przewidziane do montażu posiadały atesty zdrowotne do stosowania w pomieszczeniach obiektów zdrowia publicznego.

XII. Wymagania higieniczno – sanitarne:

Sprzątanie i dezynfekcja pomieszczeń

Placówkę należy wyposażić w sprzęt do sprzątania wg, stref mikrobiologicznych oraz w odpowiedni asortyment środków myjąco – czyszczących i dezynfekcyjnych.

Stanowisko do mycia i dezynfekcji rąk należy wyposażać w :

- **umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, a bateria uruchomiana bez kontaktu z dłonią, w szczególności w kuchni.**
- **zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku lub suszarkę do rąk**
- **dozownik z mydłem w płynie**
- **dozownik z preparatem antyseptycznym do rąk (stanowisko wydawania posiłków)**
- **pojemnik na zużyte ręczniki papierowe**

Postępowanie z odpadami gospodarczo – bytowymi

Odpadki komunalne należy gromadzić w zamykanych pojemnikach z pokrywą zaopatrzonych w worki foliowe jednorazowego użytku, ustawione w miejscu ich powstawania.

Po napełnieniu pojemników do 2/3 objętości worków należy wyrzucić do śmietnika podwórzowego.

XIII. Podstawowe wymagania realizacyjne:

- Całość robót należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami bhp oraz warunkami technicznymi wykonania robót budowlano – montażowych.
- **Przy podłączeniu urządzeń technologicznych należy zapewnić warunki szczególne, ściśle określone w dokumentacji techniczno – ruchowej /DTR/.**
- Prace budowlane wykonać pod nadzorem osoby posiadającej uprawnienia do pełnienia samodzielnych funkcji w budownictwie.

XIV. Ustalenia dodatkowe:

1. Zakład wyposażać w:

- gaśnice proszkowe o masie min. 4kg – typu ABC
- apteczkę 1 –ej pomocy,
- certyfikaty Bezpieczeństwa lub atesty dla mebli i sprzętu,
- udokumentowanie, że zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadają oznakowanie CE.
- Udokumentowanie procedur, że wdrożono i utrzymywany jest na bieżąco system HACCP w placówce żywienia zbiorowego przedszkola.

2. Przy podłączeniu urządzeń, należy zapewnić warunki ściśle określone w dokumentacji techniczno – ruchowej /DTR/,

3. Po wykonaniu wymogów ujętych w projekcie, wyposażeniu zakładu w niezbędny sprzęt i urządzenia oraz przedłożeniu:

- *udokumentowanych laboratoryjnie wyników badań wody do spożycia,*
- *udokumentowanych wyników pomiarów oświetlenia miejsc pracy,*
- *udokumentowanych wyników pomiarów skuteczności wentylacji mechanicznej, gwarantującej utrzymania założonych parametrów aero i termodynamicznych powietrza wentylacyjnego.*

- oraz (mikroklimat) w pomieszczeniach pobytu ludzi),
- wyników pomiarów skuteczności zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym:
 - zgłosić nowy obiekt do odbioru końcowego stosownie do obowiązującego prawa budowlanego.
 - Po odbiorze technicznym inwestor – użytkownik/podmiot prowadzący działalność gastronomiczną w obrocie żywności powinien złożyć wniosek do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaczowie, celem dokonania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, stosownie do art. 64 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j: Dz. U. 2023. Poz 1448,) w związku z: Rozporządzeniem (WE) WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.),

Wniosek o wpis do rejestru zakładów oraz wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów składa się w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

Uwaga!

Ponadto przed rozpoczęciem działalności, należy;

- wyposażyć placówkę zgodnie z projektem technologicznym;
- udokumentować jakość wody pobranej z końcówki wodociągu w lokalu,;
- wystąpić do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaczowie o **DECYZJĘ potwierdzającą spełnienie** wymagań higieniczno- sanitarnych w pomieszczeniach przeznaczonych na żłobek - w oparciu o ustawę o opiece nad dziećmi do lat 3-ch.
- wystąpić do Komendanta Państwowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej o potwierdzenie **DECYZJĄ** spełnienie wymagań przeciwpożarowych.

opracował: