

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

1.1. Przedmiot, cel i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny żłobka dla dzieci, który będzie zlokalizowany w części budynku szkoły podstawowej znajdującym się pod adresem ul. Ozorkowskie Przedmieście 6c, 99-100 Łęczyca na działce nr ew. gr. 423/69, obręb: 0001 Łęczyca.

Celem opracowania jest przystosowanie istniejących pomieszczeń do nowej funkcji. Opracowanie zawiera opis żłobka, układ funkcjonalny pomieszczeń, dane dotyczące wyposażenia, wytyczne budowlane i instalacyjne dla projektów branżowych.

1.2. Podstawa opracowania

- zlecenie inwestora,
- wizja lokalna obiektu,
- dane programowe uzgodnione z inwestorem,
- przepisy techniczno – budowlane oraz polskie normy,
- przepisy sanitarne,
- obowiązujące przepisy prawne.
- projekt architektoniczno – konstrukcyjny

1.3. Założenia projektowe

Żłobek będzie cztero- oddziałowy przeznaczony dla max 48 dzieci (4 oddziały po 12 dzieci). Dzieci będą przebywać w punkcie także powyżej 5 godz. dziennie.

Czasookres przebywania dzieci w żłobku:

- max ilość dzieci przebywających powyżej 5 godzin dziennie:

- sala żłobkowa nr 4 o powierzchni $58,28m^2 \rightarrow 12$ dzieci
- sala żłobkowa nr 6 o powierzchni $58,28m^2 \rightarrow 12$ dzieci
- sala żłobkowa nr 8 o powierzchni $57,27m^2 \rightarrow 12$ dzieci
- sala żłobkowa nr 10 o powierzchni $58,28m^2 \rightarrow 12$ dzieci

Posiłki dla dzieci będą przygotowywane w kondygnacji piwnicy i dostarczane na kondygnację parteru zgodnie z technologią kuchni przy użyciu windy gastronomicznej dwudzielnej na komorę dostarczanych potraw i komorę naczyń brudnych.

W żłobku przewiduje się możliwość leżakowania dzieci.

1.4. Opis projektowanego żłobka

W ramach żłobka zajęcia będą prowadzone w salach żłobkowych. Wyjście na zewnątrz poprzez ciąg korytarzowy umożliwiają dwa wyjścia. W projektowanym żłobku dzieci będą przebywać powyżej 5 godz. Planuje się również salach zajęć możliwość leżakowania. Leżaki będą składowane w wydzielonej części sali. Sale zajęć będą wyposażone w stoliki i krzeselka dostosowane do wzrostu dzieci oraz regały i szafki na zabawki i materiały edukacyjne.

Dzieci będą miały zapewniony dostęp do zespołu sanitarnego wyposażonego w dwie miski ustępowe (w kabinach oddzielonych przegrodami do wys. ok. 1,3m), dwie umywalki, brodzik z natryskiem do utrzymania higieny osobistej dzieci, przewijak oraz zlewozmywak jednokomorowy do mycia nocników. Cały zespół będzie dostępny bezpośrednio z sali zajęć.

Odzież wierzchnia dzieci będzie przechowywana w pomieszczeniu szatni oznaczonej nr 16 wyposażonej w szafki o module 22x120x35cm (Szer./Wys./Gł.) oraz ławeczki. Personel obsługujący, odzież przechowywać będzie w szafach ustawionych w pomieszczeniach gabinetowych.

W pomieszczeniu nr 2 parteru zlokalizowana jest toaleta przeznaczona dla personelu. W piwnicy i na parterze przewidziano pomieszczenia gospodarcze na sprzęt porządkowy, wyposażony w zawór czerpalny. W pomieszczeniu tym będzie przechowywany sprzęt porządkowy oraz środki czystości.

W projektowanym żłobku przewiduje się żywienie dzieci. Posiłki będą przygotowywane na miejscu w pomieszczeniu kuchni. Posiłki muszą spełniać wymagania sanitarno – higieniczne i uwzględniać specyfikę żywienia przeznaczonego dla małych dzieci pod względem wartości odżywczej, odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych. Posiłki będą przygotowane i porcjowane w pomieszczeniu kuchni następnie wraz z czystymi naczyniami przenoszone do sal zajęć północną klatką schodową, gdzie zamontowana będzie winda gastronomiczna. Sale będą wyposażone w umywalki do mycia rąk.

Brudne naczynia będą zwracane do zmywalni tą samą drogą z użyciem windy gastronomicznej gdzie po wstępnym spłukaniu i umyciu w zmywarce będą przechowywane w szafie przelotowej łączącej zmywalnię z kuchnią.

Potrawy i napoje będą podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Dzieci będą spożywać posiłki w salach zajęć.

Kuchnia przygotowywać będzie cztery posiłki w max. odstępach między posiłkami do 3 godzin z proponowanym rozkładem:

- pierwsze śniadanie 8⁰⁰ – 8³⁰
- drugie śniadanie 10⁰⁰ – 10³⁰
- obiad 12⁰⁰ – 12³⁰
- podwieczorek 14³⁰ – 15⁰⁰.

1.5. Zestawienie pomieszczeń objętych opracowaniem

1.5.1. Piwnica

nr	pomieszczenie	pow. m ²	Posadzka
1	Intendent	18,80	płytki ceramiczne
2	Magazyn chemii	4,50	płytki ceramiczne
3	WC	13,00	płytki ceramiczne
4	Socjalne	18,16	płytki ceramiczne
5	Magazyn produktów suchych	39,20	płytki ceramiczne
6	Magazyn czystych naczyń	18,78	płytki ceramiczne
8	Kuchnia	38,52	płytki ceramiczne
9	Techniczne/gospodarcze	18,78	lastriko
10	Techniczne instalacji c.o.	18,80	lastriko
11	Magazyn spożywczy	38,62	płytki ceramiczne
12	Obieralnia	7,23	płytki ceramiczne
13	Magazyn chłodniczy	18,80	płytki ceramiczne
14	Socjalne personelu	58,27	płytki ceramiczne
15	Klatka schodowa	18,78	płytki ceramiczne
16	Magazynek	18,79	płytki ceramiczne
17	Magazyn	36,93	płytki ceramiczne
19	Magazyn ogólny	36,93	płytki ceramiczne
20	Korytarz komunikacyjny	21,91	płytki ceramiczne
21	Korytarz komunikacyjny	20,15	płytki ceramiczne
22	Korytarz komunikacyjny	30,53	płytki ceramiczne

23	Korytarz komunikacyjny	51,23	płytki ceramiczne
27	Magazyn warzyw	11,30	płytki ceramiczne
29	Zmywalnia	18,30	płytki ceramiczne
30	Klatka schodowa	23,56	płytki ceramiczne
suma		599,87	

1.5.2. Parter

nr	pomieszczenie	pow. m ²	posadzka
1	Personel sprzątający	18,20	płytki ceramiczne
2	Sanitariaty personelu	18,10	płytki ceramiczne
3	Łazienka dzieci do lat trzech	18,46	płytki ceramiczne
4	Sala żłobkowa	58,28	tarket
5	Łazienka dzieci do lat trzech	18,46	płytki ceramiczne
6	Sala żłobkowa	58,28	tarket
7	Pielęgniarka	18,79	tarket
8	Sala żłobkowa	58,27	tarket
9	Łazienka dzieci do lat trzech	18,46	płytki ceramiczne
10	Sala żłobkowa	58,28	tarket
11	Łazienka dzieci do lat trzech	18,46	płytki ceramiczne
12	Korytarz	103,14	tarket
13	Klatka schodowa	18,82	płytki ceramiczne
14	Łącznik - B	21,91	tarket
15	Wiatrołap	4,26	płytki ceramiczne
16	Szatnia	36,93	tarket
17	Dyrektor	21,56	tarket
18	Księgowość	14,68	tarket
19	Klatka schodowa	23,56	płytki ceramiczne
suma		606,90	

1.5.3. Piętro

nr	pomieszczenie	pow. m ²	posadzka
----	---------------	---------------------	----------

1	Sanitariaty damskie	18,04	płytki ceramiczne
2	Sanitariaty męskie	18,10	płytki ceramiczne
3	Zaplecze	18,79	tarket
4	Sala doświadczania świata	58,27	tarket
5	Sala wypoczynku	38,57	tarket
6	Sala rehabilitacyjna	38,52	tarket
7	Szatnia opiekunów	18,79	tarket
8	Sala zabaw	58,27	tarket
9	Zaplecze	18,80	tarket
10	Sala zabaw	38,52	tarket
11	Zaplecze gospodarcze	18,78	tarket
12	Zaplecze gospodarcze	18,80	płytki ceramiczne
13	Klatka schodowa	18,82	płytki ceramiczne
14	Łącznik - B	21,91	tarket
15	Sprzęt ćwiczeń	36,93	tarket
16	Archiwum	36,93	tarket
17	Korytarz komunikacyjny	103,14	tarket
18	Klatka schodowa	23,56	płytki ceramiczne
suma		603,54	

1.6. Wytyczne budowlane

1.6.1. Posadzki

W salach zajęć dla dzieci podłogi powinny być ciepłe i łatwe do utrzymania w czystości. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych (zespole sanitarnym dla dzieci, WC personelu, schowku porządkowym), komunikacji, wydawalni i zmywalni naczyń posadzki powinny być pokryte materiałami zmywalnymi, odpornymi na działanie wilgoci oraz środków dezynfekcyjnych.

Na połączeniach podłóg różnych pomieszczeń nie powinny występować progi.

1.6.2. Ściany

W pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych ściany powinny być do wysokości 2,0m pokryte materiałami zmywalnymi, odpornymi na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych.

Przy umywalkach w salach zajęć dla dzieci ściany powinny być łatwo zmywalne do wys. 1,6m od podłogi.

W zespole sanitarnym dzieci kabiny ustępowe należy wydzielić ściankami do wysokości ok. 1,3m od podłogi.

1.6.3. Okna, drzwi

Co najmniej 50% powierzchni okien w salach zajęć dla dzieci powinno mieć możliwość otwierania w przypadku wentylacji grawitacyjnej.

1.7. Wytyczne instalacyjne

1.7.1. Instalacja wod. - kan.

Do wszystkich punktów czerpalnych doprowadzić zimną i ciepłą wodę. Wodę zimną należy doprowadzić bezpośrednio do zmywarki naczyń.

Zlew w schowku porządkowym należy zamontować na wys. 50cm od podłogi. W zespole sanitarnym dzieci należy zamontować:

- miski ustępowe o zmniejszonych wymiarach 50x35cm,
- umywalki o zmniejszonych wymiarach 40x35cm (na wys. 50–60cm),
- brodzik z baterią natryskową z ruchomym sitkiem.

Temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych dla dzieci powinna wynosić 35 – 40°C. Należy zapewnić centralną regulację mieszania ciepłej wody.

1.7.2. Wentylacja

We wszystkich pomieszczeniach należy zapewnić odpowiednią wentylację grawitacyjną lub mechaniczną. W salach zajęć dla dzieci wentylacja musi zapewniać wymianę powietrza w ilości 15–20m³/osobę w ciągu godziny.

W kuchni, zmywalni, zespole sanitarnym dzieci oraz szatni i WC personelu należy zapewnić wentylację mechaniczną. W pomieszczeniach bez okien należy zapewnić nawiew powietrza przez otwory w dolnej części drzwi.

1.7.3. Ogrzewanie

W salach zajęć dla dzieci należy zapewnić temperaturę min. 20°C. W zespole sanitarnym dzieci zapewnić 24 °C.

Wszystkie grzejniki w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci powinny być osłonięte.

1.7.4. Instalacja elektryczna

Natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z obowiązującą normą. W salach, w których będą przebywać dzieci, światło powinno być zbliżone do naturalnego.

W pomieszczeniach dostępnych dla dzieci gniazda wtykowe powinny być zainstalowane na wysokości niedostępnej dla dzieci z poziomu podłogi, tj. min. 1,5m lub w inny sposób zabezpieczone przed dziećmi.

1.8. Wykaz pomieszczeń wraz z wyposażeniem

1.8.1. Parter

- Żłobkowa sala zajęć: nr 4, nr 6, nr 8 i nr 104

stolik + 4 krzeselka – 4 zestawy

regał uniwersalny – 3 szt.

biurko + krzesło – 1 kpl.

umywalka – 1 szt.

szafa z drzwiami rozsuwanymi – skład leżaków – 1 szt.

szafa na środki do mycia dzieci oraz na pieluchy – 1 szt.

- sanitariaty dziecięce: nr 3, nr 5, nr 9, nr 11,

miska ustępowa – 2 szt.

umywalka – 2 szt.

brodzik – 1 szt.

zawór czerpalny – 1 szt.

przewijak do dzieci – 1 szt.

szafka nocników – 1 szt.

zlewozmywak jednokomorowy do mycia nocników – 1 szt.

1.8.2. Piwnica

- pomieszczenia kuchenne i pomocnicze:

Wymagane jest wyposażenie w minimum przedstawione na rysunkach technologicznych.

1.8.3. Piętro

- pomieszczenia rehabilitacyjne i do ćwiczeń:

Wymagane jest dostosowanie sprzętu do wymagań, specyfiki i kierunku prowadzonych zajęć.

SCHEMAT FUNKCJONALNY

Komunikacja – przestrzeń wykończona płytkami ceramicznymi antypoślizgowymi, umożliwiającą komunikację pomiędzy pomieszczeniami.

Sala – wyposażenie: krzesła, stolik, umywalka z dostępem do ciepłej i zimnej wody, szafka gospodarcza oraz szafka na materiały edukacyjne.

Pomieszczenia higieniczno-sanitarne – przewidziano pomieszczenia higieniczno-sanitarne wyposażone w miskę ustępową, umywalkę oraz przewijak dla dzieci.

SKŁADOWANIE I PRZECHOWYWANIE ODPADÓW

Odpady powstające podczas użytkowania obiektu umieszczone zostaną w kubłach szczelnych (w pomieszczeniu zaplecze magazynowe z workami foliowymi a następnie wynoszone z budynku do pojemników – kubłów zewnętrznych. Dalszy wywóz odpadów przez zakład komunalny.

MYCIE I DEZYNFEKCJA

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowiska pracy konieczne jest mycie, dezynfekcja mebli, jak również ścian i podłóg. Obowiązek ten spoczywa na pracownikach obiektu. Czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzane zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach.

Środki czystości oraz sprzęt porządkowy przechowywane będą w pomieszczeniu zaplecze magazynowe w miejscu do tego celu przeznaczonym.

ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY:

- pracownicy (obsługa żłobka) - 2
- pracownicy (opieki nad dziećmi) – 6
- pracownicy (obsługa kuchni) - 5
- pracownicy (administracja) - 3

PROFILAKTYCZNE BADANIA LEKARSKIE

Badania profilaktyczne mają na celu stwierdzić, czy zatrudniony pracownik nie ma przeciwwskazań do wykonywania pracy na określonym stanowisku.

Pracownik w czasie zatrudnienia przechodzi badania lekarskie profilaktyczne: wstępne, okresowe i kontrolne. Zakres badań pracowników o których mowa w art. 229§ 1,2 i 5 Kodeksu Pracy.

WAŻNE:

Pracodawca nie może dopuścić do pracy pracownika, który nie przedstawił aktualnego orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do pracy na danym stanowisku.

1.9. Inne uwagi

W projektowanej placówce należy uwzględnić przepisy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Pracy, Płacy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. Maszyny i urządzenia techniczne instalowane w placówce winny odpowiadać wymaganiom jakościowym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymogami przepisów o badaniach i certyfikacji. Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy pracownicy projektowanej placówki powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie tej placówki oraz w zakresie przepisów bhp.

Przy wszystkich maszynach i urządzeniach gastronomicznych winny być instrukcje obsługi. Personel placówki powinien posiadać odpowiedni stan zdrowia (badania wstępne i okresowe) potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o służbie medycyny pracy.

Ponadto każdy pracownik powinien posiadać aktualne zaświadczenie do celów sanitarno- epidemiologicznych. Pracownicy powinni być wyposażeni w odzież roboczą i ochronną zgodnie z Kodeksem Pracy.

Przed podjęciem działalności należy:

- wykonać pomiary potwierdzające sprawność w działaniu wentylacji
- wykonać badanie wody,
- sprawdzić zabezpieczenie przed porażeniem prądem
- wystąpić do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy o zatwierdzenie zakresu działalności.