

PROJEKT BUDOWLANY	
Projekt technologiczny	
NAZWA OBIEKTU : ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA BUDYNKU UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ NA BUDYNEK WIELOFUNKCYJNY 1) KLUB SENIORA, 2) ŻŁOBEK JEDNOSTKA EWIDENCYJNA : 280704_4 MIASTO KISIELICE GMINA: KISIELICE OBREB : 0001 KISIELICE NR DZ. 26 <u>KATEGORIA BUDYNKU- IX</u> INWESTOR, ADRES : GMINA KISIELICE UL. DASZYŃSKIEGO 5 14-220 KISIELICE	
<i>imię i nazwisko lub nazwa inwestora oraz jego adres</i>	
<div style="text-align: right;"> opracował: mgr inż. architekt Michał Kamiński 23/WMOKK/2017 WAM/0040/PWOK/15 </div>	
<i>opracował</i>	
<i>Zawartość opracowania :</i> Opis ogólny Opis technologiczny Rysunki technologiczne	

OPIS DO PROJEKTOWANEJ DZIAŁALNOŚCI –PROGRAM DZIAŁALNOŚCI ŻŁOBKA I KLUBU SENIORA

ŻŁOBEK

Pomieszczenia żłobka-/sale pobytu dzieci, cz. żywieniowa, sanitariaty, szatnia/, usytuowana jest w budynku usługowym na parterze . W części pomieszczeń parteru będzie zorganizowane pomieszczenie –biurowe przeznaczone do obsługi rodziców dzieci oraz pomieszczenia socjalne dla zatrudnionego personelu.

W części parteru usytuowane będą pomieszczenia;

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ		
PARTER		
NR	NAZWA POMIESZCZENIA	POW. [m2]
0.01	SALA POBYTU DZIECI	64.00
0.02	MAGAZYN LEŻAKÓW	7.23
0.03	WĘZEŁ SANITARNY	10.20
0.04	WYDAWALNIA	14.13
0.05	MAGAZYN ART. SPOŻYWCZYCH	3.55
0.06	POM. PORZĄDKOWE	1.66
0.07	WC PERSONELU	3.02
0.08	PM. SOCJALNO BIUROWE	10.47
0.09	KOMUNIKACJA	25.37
0.10	WC PRZYSTOSOWANE DLA NIEPEŁNOSP.	3.57
0.11	WIATROŁAP	6.72
0.12	SZATNIA	10.32
0.13	PRZEDSIONEK WYDAWALNI	3.15
0.14	ZMYWALNIA	4.35
SUMA CAŁKOWITA DLA POMIESZCZEŃ ŻŁOBKA		167.7400
KOMUNIKACJA DLA KLUBU SENIORA		
0.15	KLATKA SCHODOWA	15.12

Żłobek usytuowany jest w miejscu nie narażonym na występowanie zanieczyszczeń, hałasu i drgań, a jeżeli będą one występować i poziom ich przekraczać wartość dopuszczalną określona w przepisach, będą zastosowane skuteczne zabezpieczenia

w postaci ekranów akustycznych /zieleń średnia/.

Poziom hałasu oraz drgań przenikających do pomieszczeń placówki nie będzie przekraczał wartości dopuszczalnych, określonych w Polskich Normach dotyczących ochrony przed hałasem pomieszczeń w budynkach oraz oceny wpływu drgań na ludzi w budynkach.

Budynek przeznaczony jest w części pod projektowaną działalność. Część budynku przeznaczona pod działalność żłobka jest wydzieloną częścią obiektu, nie powiązaną funkcjonalnie z pozostałą częścią. Nie przewiduje się w budynku montażu urządzeń i instalacji uciążliwych dla dzieci.

Pomieszczenie będzie chronione przed uciążliwościami poprzez zachowanie odpowiednich odległości od ich źródeł, zastosowane będą elementy amortyzujące drgania oraz osłaniające i ekranujące przed hałasem, a także racjonalne rozmieszczone pomieszczenia w budynku i zapewniona wymagana izolacyjność przegród zewnętrznych tzn. okna o odpowiednich parametrach. Pomieszczenia żłobka będą w całości zlokalizowane na parterze. Powierzchnia w pomieszczeniach przeznaczonym na pobyt dzieci będzie wynosiła ;

2,5m² na jedno dziecko .Dla 5 dzieci -16m² +15dzieci x2.5m².

Powierzchnia użytkowa projektowanej Sali wynosi 64m² spełnia wymóg powierzchni użytkowej dla sal żłobka.

Szatnie-przewidziano w szatniach ok.0,5m² na jedno dziecko.

Przewiduje się , że w żłobku przebywać będzie jednocześnie do 20 dzieci.. Nad dziećmi sprawować będzie opiekę sześć opiekunek łącznie z osobą będącą dyrektorką przedszkola.. Zatrudnione pracownice będą posiadały badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Pobyt dziecka będzie przekraczać 5 godzin dziennie i będzie zapewnione leżakowanie. Minimalna wysokość pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci będzie wynosić 3,00m.

Podłoga oraz ściany pomieszczeń higieniczno-sanitarnych będzie wykonana tak, aby możliwe było łatwe utrzymanie czystości w tych pomieszczeniach.

Ściany pomieszczeń do wysokości, co najmniej 2 m będą pokryte materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci (to nie będą wyłącznie płytki ale również inne materiały spełniające takie wymagania), oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych.

W pomieszczeniach przeznaczonych na czasowy pobyt dzieci poziom podłogi będzie znajdować 0,45 m powyżej terenu urządzonego przy budynku.

Pomieszczenia będą miały zapewnioną wentylację grawitacyjną i mechaniczną cichobieżną.

W pomieszczeniach będzie zapewniona odpowiednia temperatura – co najmniej 20°C.

W pomieszczeniach przeznaczonych do zbiorowego pobytu dzieci, na instalacjach grzewczych będą umieszczone osłony ochraniające przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym.

Będzie zapewniony dostęp do misek ustępowych oraz urządzeń sanitarnych z ciepłą bieżącą wodą, takich jak : umywalka, brodzik z natryskiem oraz inne urządzenie do utrzymania higieny osobistej dzieci, z tym, że:

- będzie zapewniona 1 miska ustępowa i 1 umywalka oraz jeden brodzik na 15 dzieci
- w urządzeniach sanitarnych będzie zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody,
- będzie dopuszczona możliwość korzystania przez personel z urządzeń sanitarnych przewidzianych dla dzieci,
- temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych będzie wynosić od 35°C do 40°C.

PLAC ZABAW

Przed obiektem od strony części rekreacyjnej budynku zlokalizowany jest plac zabaw dla dzieci o powierzchni ok.50m².

Jest to teren urządzony . Na terenie są usytuowane urządzenia do zabaw jak i wydzielony będzie plac do zabaw ruchowych.

Plac zabaw jest usytuowany w miejscu nasłonecznionym ,od strony południowo-wschodniej.

Wejście na teren placu zabaw odbywa się z poziomu parteru. Teren jest ogrodzony i otoczony zielenią ozdobną średnią. Teren nie jest usytuowany przy ulicy często uczęszczanej przez samochody osobowe. Z placu zabaw będzie dostęp do łazienki usytuowanej w części parterowej budynku.

ŻYWIENIE DZIECI.

W budynku przewiduje się żywienie dzieci na zasadzie kuchni cateringowej.

Dania dowożone będą do obiektu z kuchni będącej po nadzorem inspekcji sanitarnej.

Zestaw dań będzie opracowany przez osobę zajmującą się zbiorowym żywieniem dzieci.

Program żywieniowy będzie po opracowaniu przedłożony do zatwierdzenia inspekcji sanitarnej.

W obiekcie żywienie dzieci odbywać się będzie na zasadzie kuchni cateringowej w pełnym zakresie tzn;

- dania podstawowe,
- posiłki w postaci kanapek –nabiał, warzywa ,wędliny,
- napoje ze świeżych owoców,

Dania na bazie nabiału, pieczywa, owoców i warzyw czystych przygotowywane będą w postaci kanapek, napojów ciepłych w pomieszczeniu przygotowalni/wydawalni/.

W przygotowalni wydzielono urządzenia chłodnicze, suchych paczkowanych oraz urządzeń chłodniczych na nabiał i wędliny.

W obiekcie przewiduje się podawanie dań w naczyniach wielokrotnego użytku.

W tym celu w części żywieniowej przewidziano zmywalnię naczyń konsumenckich.

Zapewniona będzie odpowiednia powierzchnia związana z żywieniem dzieci.

Przy żywieniu dzieci zatrudnione będą trzy osoby/jednocześnie opiekunki/posiadające badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zatrudnionym pracownikom zapewnią się powierzchnię związaną z zapewnieniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zapewnione będzie miejsce do przechowywania sprzętu i środków utrzymania czystości, które będą zabezpieczone przed dostępem dzieci.

Będzie zapewnione odpowiednie miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej (wieszaki, szafki).

Zapewniona będzie możliwość leżakowania, jeżeli czas pobytu dziecka przekraczać będzie

5 godzin dziennie. Wyznaczone będzie miejsce z odpowiednią wentylacją do przechowywania sprzętu do leżakowania.

Pościel i leżaki będą wyraźnie oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację dziecka, które z nich będzie korzystało, oraz odpowiednio przechowywane.

Meble będą dostosowane do wymagań ergonomii.

Wyposażenie będzie posiadało atesty lub certyfikaty.

Zabawki będą spełniały wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz będą posiadały oznakowanie CE.

W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi będzie zapewnione oświetlenie naturalne. Stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi będzie wynosić co najmniej 1:8.

Pomieszczenia przeznaczone do zbiorowego przebywania dzieci będą mieć zapewniony czas nasłonecznienia co najmniej 3 godziny w dniach równonocy (21 marca i 21 września) w godzinach od 8⁰⁰ do 16⁰⁰. W części rozbudowy zaprojektowano okna w tarasie.

W pomieszczeniach zapewnione będzie oświetlenie sztuczne o parametrach zgodnych z Polską Normą dotyczącą oświetlenia sztucznego.

Okna w ścianach będą miały możliwość otwierania, co najmniej 50% ich powierzchni.

Nasłonecznienie placu zabaw dla dzieci będzie wynosić co najmniej 4 godziny liczone w dniach równonocy (21 marca i 21 września) w godzinach od 10⁰⁰ do 16⁰⁰.

Osoby prowadzące placówkę wychowania przedszkolnego będą przestrzegać dobrej praktyki (GHP). Pomieszczenia, w których przygotowywana i

przechowywana będzie żywność oraz pomieszczenia, w których żywność spożywana jest przez dzieci, muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie technicznym:

- powierzchnie podłóg, ścian, sufitów i drzwi będą łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji,
- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji.
- okna i inne otwory będą chronić przed gromadzeniem się zanieczyszczeń oraz zabezpieczać przed dostępem owadów i szkodników,
- będą dostępne umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą w liczbie zależnej od liczby dzieci . Umywalki muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia (ręczniki indywidualne, ręczniki jednorazowe lub suszarki do rąk),
- będzie dostępna , zależnie od liczby dzieci, odpowiednia liczba ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego.

Żywność będzie zabezpieczona przed wszelkimi zanieczyszczeniami, w tym również dostępem zwierząt i szkodników, w czasie jej przygotowywania, przechowywania i serwowania. Żywność nie będzie szkodliwa dla zdrowia lub życia człowieka, zepsuta ani zafałszowana.

Będzie zapewnione odpowiednie zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Wodę tę należy również wykorzystywać do mycia żywności. Stanowiska do mycia żywności będą oddzielne od umywarek do mycia rąk.

Surowiec, półprodukty i produkty gotowe będą przechowywane oraz magazynowane w odpowiednich warunkach, aby zapobiegać zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem. Przy przechowywaniu żywności będą stosowane zalecenia podane w informacji przez producenta na etykiecie produktu .

Będą skutecznie myte oraz w miarę potrzeby dezynfekowane naczynia , sprzęt kuchenny i naczynia stołowe, które przede wszystkim muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Resztki żywnościowe, niejadalne części żywności i inne (np. śmieci) będą jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu i zanieczyszczeniu żywności. Resztki poprodukcyjne składowane w zamykanych pojemnikach w piwnicy i sukcesywnie usuwane.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane będą przy opróżnianiu naczyń w zmywalni

.

Odpady drobne, rozcieńczone w śladowych ilościach będą zrzucane do komory zlewozmywaka zamontowanego w zmywalni, gdzie będą odprowadzane do sieci kanalizacji miejskiej.

Dla odpadów stałych pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych wydzielone zostanie przy aneksie porządkowym urządzenie chłodnicze, obudowane szafą. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne usuwane będą z obiektu na bieżąco.

KLUB SENIORA

Na piętrze budynku wydzielono pomieszczenia dla klubu seniora. Wykaz pomieszczeń:

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ		
PIĘTRO-KLUB SENIORA		
NR	NAZWA POMIESZCZENIA	POW. [m2]
1.01	SZATNIA	12.31
1.02	WC DOSTOSOWANE DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH	4.87
1.03	ŚWIETLICA	36.51
1.04	POM. PORZĄDKOWE	3.25
1.05	ANEKS KUCHENNY	10.25
1.06	CZYTELNIA	12.56
1.07	KOMUNIKACJA	8.99
1.08	KL. SCHODOWA	14.78
SUMA CAŁKOWITA		103.5200

Dostęp dla osób niepełnosprawnych z poziomu parteru będzie zapewniony poprzez zamontowanie platformy przyschodowej obsługiwanej przez niepełnosprawnego.

Z poziomu terenu dla tych osób będzie zapewniony podjazd.

Część ta nie będzie posiadała progów, przeszkód uniemożliwiających dostęp na poziom parteru.

Na piętrze wydzielono pomieszczenia do spotkań ludzi w podeszłym wieku.

Wydzielono świetlicę (salę telewizyjną),pomieszczenie czytelní, wc
(przystosowane dla NP.),aneks kuchenny, pomieszczenie porządkowe, szatnię,
komunikację.

opracował:
mgr inż. architekt Michał Kamiński
23/WMOKK/2017
WAM/0040/PWOK/15