

JEDNOSTKA PROJEKTOWA  
PRACOWNIA PROJEKTOWA  
F.H.U. "KRESKA"  
KRZYSZTOF BUCZYŃSKI  
ul. MONIUSZKI 20  
39 - 400 TARNOBRZEG  
e-mail: mok.b@interia.pl  
tel. 692 963 726

STADIUM OPRACOWANIA	<b>PROJEKT TECHNICZNY CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA</b>
INWESTYCJA :	<b>PRZEBUDOWA CZĘŚCI PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ Z ADAPTACJĄ POMIESZCZEŃ NA ŻŁOBEK</b>
LOKALIZACJA INWESTYCJI :	<b>DZIAŁKA NR. EWID. 1133, OBRĘB EWID. 0005 - MAJDAN KRÓLEWSKI, JEDNOSTKA EWID. 180603 2 MAJDAN KRÓLEWSKI UL. JAGIELLOŃSKA 1; 36 - 110 MAJDAN KRÓLEWSKI</b>
INWESTOR :	<b>GMINA MAJDAN KRÓLEWSKI UL. RYNEK 1a; 36 - 110 MAJDAN KRÓLEWSKI</b>
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	<b>IX</b>

zakres opracowania	funkcja	imię i nazwisko	numer uprawnień	data i podpis
Branża technologiczna	projektant	inż. Krzysztof Buczyński	142/TBG/98	czerwiec 2023

## **Spis treści**

### **CZĘŚĆ OPISOWA**

<b>1. Podstawa opracowania.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Charakterystyka i dane budynku.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Założenia projektowe i technologiczne.....</b>	<b>4</b>
<b>4. Wyposażenie pomieszczeń.....</b>	<b>8</b>
<b>5. Wytyczne projektowe.....</b>	<b>12</b>
<b>5.1. Budowlane.....</b>	<b>12</b>
<b>5.2. Instalacje.....</b>	<b>13</b>
<b>6. Zagadnienia higieniczno- sanitarne.....</b>	<b>15</b>
<b>7. Ochrona p.poż. i bhp.....</b>	<b>16</b>

### **CZĘŚĆ RYSUNKOWA**

#### **Załączniki**

**Rys. nr 1 – TECHNOLOGIA – rzut parteru**

## **1. Podstawa opracowania**

- ramowe założenia projektowe określone przez Inwestora
- rzuty – inwentaryzacja pomieszczeń do celów projektowych
- przepisy dotyczące żłobków:

1. Ustawa o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 z dnia 4 lutego 2011r. ( t.j.Dz. U. z 2023r. poz. 204),
- 2.Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 lipca 2014r . w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal , w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy (t.j. Dz. U. z 2019r.,poz.72),
- 3.Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002r .w sprawie warunków i technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 9.IV 2022r. poz.1225),
- 4.Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U.z2003r.,Nr169,poz.1650zpóźn.zm.),
- 5.Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021, z późn. zm.),
- 6.Rozporządzenie(WE)Nr852/2004 PE i Rady z 2004r. (Dz.Urz.U.E.Lz2004r.Nr139.1,ze.zm.),
- 7.Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 20 października 2016r. w sprawie wymagań dla zabawek (t.j.Dz.U. z 2019 poz. 1816).

## **2. Charakterystyka i dane budynku**

Opracowanie polega na adaptacji pomieszczeń publicznego przedszkola znajdującego się w budynku szkoły na terenie w Majdanie Królewskim. Pomieszczenia znajdują się na I kondygnacji nadziemnej budynku i stanowić będą zwarty zespół przylegających do siebie i powiązanych funkcjonalnie pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie żłobka oraz spełniać wymagania obowiązujących norm i przepisów dotyczących prowadzenia tego typu placówek zawartych w rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 lipca 2014r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy Planuje się zapewnienie dwóch wejść na zewnątrz obiektu – wydzielone wejście dla dzieci i rodziców oraz wyjście na teren otwarty, gdzie planuje się urządzenie placu do zabaw dla dzieci ,niedostępnego dla osób postronnych, wyposażony w urządzenia do zabaw. Zastosowane urządzenia zabawowe, winny być wykonane zgodnie z wytycznymi zestawu

norm z grupy PN-EN 1176:2009 „Wyposażenie placów zabaw i nawierzchnie” i posiadać stosowne certyfikaty.

Wszystkie muszą spełniać funkcję dróg ewakuacyjnych. Istnieje możliwość korzystania z istniejącej w tej części obiektu platformy umożliwiającej wejście do pomieszczeń planowanego żłobka.

Obiekt wyposażony w instalacje wod.-kan., c.o., elektryczną, wentylacji ,które należy dostosować dla potrzeb planowanego żłobka w projektach branżowych.

Wysokość pomieszczeń do adaptacji 3,30m.

Wysokość pomieszczeń do zbiorowego przebywania dzieci w żłobku (bawialnia, sypialnia) powinna wynosić co najmniej 2,5 m.

### **3.Założenia projektowe i technologiczne.**

Planuje się stworzenie placówki dla 36 dzieci, które będą w nim przebywać powyżej 5 godzin dziennie. Spełnione są wymagania dotyczące powierzchni (min. 16m<sup>2</sup> dla pięciorga dzieci i 2,5 m<sup>2</sup> powierzchni na każde kolejne w dziecko sali pobytu dzieci). Przewiduje się podstawowe funkcje użytkowe żłobka, tj.

- 1.1 Szatnia – pow. 19,03 m<sup>2</sup>
- 1.2 Rozdzielnia posiłków – 17,76 m<sup>2</sup>
- 1.3 Zmywalnia naczyń – 15,81 m<sup>2</sup>
- 1.4 Sala pobytu dzieci – pow. 31,18 m<sup>2</sup>
- 1.5 Sanitariat – pow. 9,06 m<sup>2</sup>
- 1.6 Pomieszczenie porządkowe – pow. 6,6 m<sup>2</sup>
- 1.7 WC personelu – pow. 1,8 m<sup>2</sup>
- 1.8 Przedsionek – pow. 2,9 m<sup>2</sup>
- 1.9 Korytarz – pow. 65,2 m<sup>2</sup>
- 1.10 Sala pobytu dzieci – pow. 37,8 m<sup>2</sup>
- 1.11 Sanitariat – pow. 15,1 m<sup>2</sup>
- 1.12 Sanitariat – pow. 14,42 m<sup>2</sup>
- 1.13 Sala pobytu dzieci – pow. 38,73 m<sup>2</sup>

**W szatni** znajdować się będą szafki w których dzieci będą mogły zostawić odzież wierzchnią, buty, odzież zapasową, ławki, szafki odzieżowe personelu żłobka oraz składany przewijak.

Z szatni można dostać się do sal pobytu (pom. Nr 1.4 i Nr 1.10 i nr 1.13), gdzie dzieci w wyznaczonym miejscu będą spożywały posiłki, leżakowały i spędzały czas na zabawie. W salach pobytu znajdować się będą biurko opiekunki , stoliki dziecięce z krzeselkami,

regaly, meblościanki oraz skrzynie na zabawki, wentylowana szafa na leżaki i pościel. Wszystkie meble dostosowane do wymagań ergonomii i posiadające atesty i certyfikaty.

Sale pobytu mają mieć bezpośredni dostęp do łazienek dostosowanych do potrzeb dzieci z możliwością wglądu z sali przez otwór szklany o charakterze naświetla tzw.bulaj.

**Łazienki** (Nr 1.11 i 1.12) wyposażone w 2 miski ustępowe, 2 umywalki dostosowane do wzrostu dzieci, 1 zlew z wyciąganą wylewką do mycia nocników , brodzik z natryskiem, regał na nocniki, przewijak – ścienny rozkładany, umywalkę do rąk dla personelu. Łazienka Nr 1.5 wyposażona w 1 miskę ustępową, 1 umywalkę dostosowane do wzrostu dzieci, 1 zlew z wyciąganą wylewką do mycia nocników , brodzik z natryskiem, regał na nocniki, przewijak – ścienny rozkładany, umywalkę do rąk dla personelu. Nocniki planuje się myć w zlewie z wyciąganą wylewką (zlew ten wyposażyc w ociekacz na nocniki montowany nad zlewem) i przechowywać na regale. Miski ustępowe dla dzieci do lat 3 montowane są na wysokości 28 cm-35 cm, umywalki 55cm-65cm. W żłobku należy zapewnić ilość nocników odpowiadającą liczbie dzieci, których poziom rozwoju umożliwia korzystanie przez dzieci z nocnika.

Sanitariaty dla dzieci zostaną również wyposażone w: dozownik mydła, wieszaczki na ręczniki. W trakcie użytkowania należy zapewnić dostateczną ilość mydła w płynie, jednorazowe ręczniki i środki do pielęgnacji dzieci oraz jednorazowe pieluchy.

W łazienkach dla dzieci w urządzeniach sanitarnych musi być zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody przy zachowaniu środków bezpieczeństwa, aby nie dopuścić do poparzenia osób korzystających z tychże urządzeń, zwłaszcza na końcówkach instalacji.

**Pomieszczenie porządkowe** – pom. nr 1.6 – wyposażone w zlew z wyciąganą wylewką, umieszczony 50cm nad posadzką z przeznaczeniem do mycia i sprzątania oraz szafę porządkową.

Sprzęt porządkowy używany do utrzymania czystości pomieszczeń żłobka winien być podzielony ze względu na rodzaj pomieszczeń na:

- sprzęt do utrzymywania czystości sal pobytu dzieci,
- sprzęt do utrzymywania czystości zaplecza żywieniowego
- sprzęt do utrzymywania czystości części sanitarnej ( łazienek, wc)

Środki czystości będą przechowywane w szafach porządkowych.

**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.

### **Żywienie dzieci :**

Posiłki dla dzieci będą dostarczane w formie cateringu oraz rozdzielane na porcje w rozdzielni posiłków (pom. Nr 1.2). Za pomocą wózka gastronomicznego będą przewożone do sal pobytu dzieci i spożywane w wyznaczonych miejscach. Wszystkie potrawy i napoje będą podawane w naczyniach wielorazowych.

Dostawa posiłków gotowych odbywać się będzie z poziomu terenu przez wejście główne do budynku, skąd są one dostarczane do rozdzielni posiłków. Posiłki gotowe dla dzieci dostarczane będą do obiektu codziennie w szczelnych pojemnikach oraz termosach (posiłki ciepłe) na zasadzie umowy z firmą cateringową. **Firma cateringowa musi zapewnić dzieciom wyżywienie** zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med. Aleksandra Szczygła w Warszawie - (obowiązek od stycznia 2018r.)

Przy wyborze dostawcy należy brać pod uwagę doświadczenie, wyposażenie, spełnienie kryteriów w zakresie wymogów sanitarnych, wdrożenie zasad GMP i GHP oraz systemu HACCP, jadłospisy, system kontroli jakości, kwalifikacje personelu, wszystkie inne czynniki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne żywienie dzieci w żłobku.

Transport żywności do żłobka musi odbywać się zgodnie z systemem HACCP.

Wyżywienie dla małych dzieci (nie spożywających posiłków stałych) dostarczają ich rodzice. Posiłki płynne typu: (kaszki, mleko) trafiają do rozdzielni posiłków oraz na sale żłobkowe, gdzie przechowywane jest w chłodziarkach do pory karmienia dzieci i podgrzewane do odpowiedniej temperatury do spożycia.

**Rozdzielnia posiłków** - pom. nr 1.2 – wyposażona w blaty robocze, zlew 2 - komorowy, kuchenkę elektryczną, lodówkę z miejscem przeznaczonym na mleko matek w sposób zapewniający właściwe warunki do jego przechowywania oraz podgrzewacz do mleka, wózek gastronomiczny, umywalkę do rąk.

**Zmywalnia naczyń**- pom. Nr 1.3 - brudne naczynia z sali będą zawożone wózkiem gastronomicznym do zmywalni. Po usunięciu resztek i spłukaniu wodą będą myte i wyparzone w zmywarce (min. temp. wyparzania wynosi 85°). Czyste naczynia składowane będą w zamkniętej szafie przelotowej łączącej zmywalnię z rozdzielnią posiłków.

### **Usuwanie odpadków.**

Wszelkie odpadki będą segregowane i usuwane wstępnie do szczelnie zamykanych pojemników wewnątrz obiektu, a następnie przez wyjście główne do zamkniętych kontenerów na zewnątrz budynku, z których następnie są systematycznie usuwane na zasadach umowy z odpowiednimi służbami komunalnymi.

### **Zatrudnienie i pomieszczenia socjalne:**

Przewiduje się zatrudnienie opiekunów w zależności od wieku i ilości dzieci. Ilość opiekunów należy dobrać zakładając, że jeden opiekun może sprawować opiekę nad maksymalnie 8 dziećmi, a w przypadku gdy w grupie znajduje się dziecko niepełnosprawne, dziecko wymagające szczególnej opieki lub dziecko, które nie ukończyło pierwszego roku życia maksymalnie jeden opiekun nad 5 dziećmi.

Na stałe zatrudnione będą :

- sale żłobkowe – 6 osoby (opiekunki dzieci) w tym jedna osoba z uprawnieniami pielęgniarki w związku z tym, że do żłobka będzie uczęszczać więcej niż dwadzieścioro dzieci)
- biuro – 1 osoba
- personel pomocniczy – 1 osoba

Opiekunowie spożywają posiłki w salach żłobkowych razem z dziećmi.

W żłobku należy przewidzieć wyposażenie w podstawowe środki opatrunkowe oraz podstawowe środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy oraz instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy.

**Profilaktyczne badania lekarskie** - personel żłobka 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 ochronną zgodnie z Kodeksem Pracy.

#### 4. Wyposażenie pomieszczeń:

##### Szatnia dzieci – pom. Nr 1.1

OZN.	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY cm	UWAGI
SZO	Szafki – 4osobowe	9szt.	40x106x105	Lub regał szatniowy z półką na odzież zapasową i półką na obuwie
Ł	Ławeczka	2szt.		
PRZ	Przewijak składany	1szt.		
SZO	Szafki pracownicze	1 szt.	40x40x180	Szafka sześćcioosobowa

##### Sala pobytu dzieci – pom. Nr 1.4 i pom. Nr 1.10 i Nr 1.13

OZN.	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY	UWAGI
SZP	Wentylowana szafa na pościel i leżaki	3 szt.	228x150x65	
R	Regał na zabawki	3 szt.	78x32x109	
SK	Skrzynia na zabawki	3 szt.	80x41x45	
S	Stolik prostokątny niski	10 szt.	130x65x 50	
K	Krzesółka niskie dla dzieci	36 szt.		
	Leżaki dla dzieci	36 szt.	120x60	
B	Biurko	3 szt.	100x50x80	
	Krzesło do biurka	3 szt.		

##### Łazienka dla dzieci – pom. nr 1.5 , Nr 1.11 i Nr 1.12

OZN.	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY	UWAGI
	Kabiny ustępowe	5	100x110	Kabiny oddzielone przegrodami o wys. nie mniejszej niż 1,5 m, prześwit nad podłogą



				15cm.
MU	Muszlą ustępową niską	5	33x40,5	Wys.montażu 28-35 cm od posadzki
U	Umywalka do rąk dla dzieci	5	39x29	zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody przy zachowaniu środków bezpieczeństwa, aby nie dopuścić do poparzenia osób korzystających z tychże urządzeń, zwłaszcza na końcówkach instalacji. Temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń powinna wynosić od 35 do 38 <sup>0</sup> C
ZW	Zlew z wyciąganą wylewką do mycia i dezynfekcji nocnika	3		
BR	Brodzik	3	80x80	
PRZ	Przewijak	3	140x70	
	Kosz	3		
R	Regał na nocniki na 12 szt.	3	55,4x35x12 2	
U	Umywalka do rąk (personelu)	3		
	Uchwyty na ręcznik jednorazowego użytku	3		
	Pojemnik na mydło w płynie	3		
	Pojemnik na środek dezynfekcyjny do rąk	3		
	Pojemnik na zużyte ręczniki	3		

**W-C personelu – pom. nr 1.7**

OZN	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY	UWAGI
U	Umywalka do rąk	1		
MU	miska ustępowa	1		
	uchwyt na papier toaletowy	1		
	uchwyt na ręczniki jednorazowego użytku	1		
	uchwyt na mydło w płynie	1		
	pojemnik na zużyte ręczniki	1		

**Pomieszczenie porządkowe – pom. nr 1.6**

OZN.	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY	UWAGI
Z	Zlew jednokomorowy	1	50x50x50	Zlew wyposażać w armaturę z wyciąganą wylewką i zainstalować na wysokości 50 cm nad poziomem podłogi
SZP	Szafka na środki czystości i sprzęt porządkowy	3	61x50x180	

**Zmywalnia naczyń– pom. nr 1.3**

OZN.	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY	UWAGI
RPN	Szafa przelotowa na czyste naczynia	1	700x50x180	
BL	Blat odstawczy z poj.na odpadki	1	80x120x85	
ZLW	Zlew 2-komorowy	1	80x55	
Z	Zmywarka z wyparzarką	1	52x45x69,5	temp. wyparzania wynosi 85 <sup>0</sup> ).
BL	Blat odstawczy	1	80x120x85	

U	Umywalka do rąk	1		
	Uchwyty na ręcznik jednorazowego użytku	1		
	Pojemnik na mydło w płynie	1		
	Pojemnik na środek dezynfekcyjny do rąk	1		
	Pojemnik na środek dezynfekcyjny do rąk	1		
	Pojemnik na zużyte ręczniki	1		

### Rozdzielnia posiłków – pom. nr 1.2

OZN	NAZWA	ILOŚĆ	WYMIARY	UWAGI
WT	Wózek gastronomiczny	1	86x54x94	
BL	Błat odstawczy	1	80x110x8 5	
BL	Błat rozdzielczy	1	80x120x8 5	
ZLW	Zlew 2-komorowy	1	80x55	
L	Chłodziarka z zamrażarką	1	152x54x59, 5	
	Urządzenie do podgrzewania butelek	1		
BL	Błat odstawczy	1	60x100x8 5	
U	Umywalka do rąk	1		
	Uchwyty na ręcznik jednorazowego użytku	1		

	Pojemnik na mydło w płynie	1		
	Pojemnik na środek dezynfekcyjny do rąk	1		
	Pojemnik na zużyte ręczniki	1		
	Kuchenka elektryczna	1		

Przed zamówieniem wyposażenia pomieszczeń dokonać ich pomiaru po końcowym ich wykończeniu. Końcowe wyposażenie pomieszczeń w meble ,sprzęt zostaną dobrane przez Inwestora.

## 5. Wytyczne projektowe.

### 5.1. Budowlane.

- Układ pomieszczeń powinien odpowiadać układowi jak w części rysunkowej niniejszego projektu.
- Dostęp do budynku winien być utwardzony i dostosowany dla osób niepełnosprawnych.
- Przy wejściu przewidzieć zadaszzone miejsce na wózki.
- Drzwi należy zainstalować tak, aby kierunek otwierania oraz wymiary odpowiadał założonym w projekcie architektonicznym. Powinny one mieć powierzchnię gładką, łatwą do utrzymania w czystości.
- Okna należy zamontować tak, aby umożliwiały swobodne ich otwieranie i zamykanie. Co najmniej jedno okno w pomieszczeniu powinno posiadać wentylację higrosterowaną.
- Podłogi w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, szatni, oraz rozdzielni posiłków, zmywalni naczyń muszą być łatwe do utrzymania w czystości wykonane z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, antypoślizgowych, nienasiąkliwe, odpornych na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych, na ścieranie, przebicia i zarysowania. Zalecane posadzki ceramiczne (terakota, gres).
- Podłogi w salach pobytu dzieci wykonane z materiałów antypoślizgowych, nietoksycznych, trudno zapalnych. Projektuje się wykładziny podłogowe, które są na stałe

przymocowane do podłoża. Brzegi wykładzin muszą być przyklejone dokładnie do podłoża, aby się nie wywijały. Długość włókien wykładzin nie powinny przekraczać 15mm.

- Ściany w w/w pomieszczeniach o powierzchni zmywalnej, np. obłożone glazurą do wysokości min.205cm, powyżej pomalowane zmywalnymi farbami emulsyjnymi w kolorze jasnym.

Przy zlewie w pomieszczeniu porządkowym wykonać fartuch z płytek ceramicznych do wysokości min. 160cm i w bok 60cm poza obrys urządzenia.

Połączenie cokołów z posadzką, ścian z posadzką oraz wklęsłe narożniki ścian wykonać w sposób bezszczerlinowy, jako zaokrąglony, łatwy do utrzymania w czystości.

- W salach pobytu dzieci, szatniach ściany o powierzchni łatwo zmywalnej, malowane farbami wodoodpornymi w kolorze według zaleceń inwestora.

## **5.2. Instalacje.**

### **Wentylacja**

- System wentylacji pomieszczeń zaprojektować tak, aby zapewniał w tych pomieszczeniach wymianę powietrza, temperaturę i wilgotność wg obowiązujących normatywów.

- W pomieszczeniach żłobka należy wykonać system wentylacji grawitacyjnej wspomaganej wentylatorami elektrycznymi (w toaletach połączony z włącznikiem światła) o odpowiedniej wydajności (PN-83/B-03430;Az3:2000) :

Rozdzielnia - 2 wymiany/h

Zmywalnia – 4 wymiany/h

Szatnia - 4 wymiany/h

Sanitariaty – 50 m<sup>3</sup>/h/1 miskę ustępową, 80 m<sup>3</sup>/h dla natrysku

Sala dla dzieci 15 m<sup>3</sup>/h/dla dziecka i 20m<sup>3</sup>/dla osoby dorosłej

Pomieszczenie porządkowe -2 wymiany/h.

Na otworach wentylacyjnych zamontować kratki z materiału nierdzewnego, łatwe do zdjęcia i czyszczenia.

### **Instalacja C.O.**

- Źródłem ciepła kocioł gazowy

- Instalacja centralnego ogrzewania ma być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami, zapewniająca temperaturę wg obowiązujących normatywów, przewodami schowanymi pod

tynkami. W pomieszczeniach na pobyt dzieci winna być zapewniona temperatura 20°C, w sanitariatach + 24°C. Grzejniki winny być osłonięte, naroża zabezpieczone przed uderzeniem, a powietrze grzewcze - przed przypadkowym dotykiem w sezonie grzewczym (ochrona przed poparzeniami). Grzejniki powinny być gładkie oraz łatwe do utrzymania w czystości.

### **Instalacja elektryczna.**

W projektowanych pomieszczeniach żłobka energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych.

Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia. Oprawy oświetleniowe wyposażyć w klosze zabezpieczające przed rozpryskiem szkła w przypadku pęknięcia żarówki. Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń. Istniejące kontakty i włączniki w pomieszczeniach żłobka, w których mogą przebywać dzieci należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci. Należy zapewnić oświetlenie na poziomie:

- korytarza, pomieszczenia porządkowego, sanitariaty : 200 lux

- pomieszczeń ogólnego przeznaczenia, sale zajęć : 300 lux

Światło powinno posiadać stałą niezmienną barwę .

W obiekcie wykonać oświetlenie ewakuacyjne. Instalację elektryczną zabezpieczyć przed dostępem dzieci.

### **Zapewnienie nasłonecznienia i oświetlenia naturalnego.**

Pomieszczenia przeznaczone do zbiorowego przebywania dzieci mają zapewniony czas nasłonecznienia co najmniej 3 godziny w dniach równonocy w godzinach 8:00 – 16:00.

W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi (np. sala pobytu dzieci) zapewniono oświetlenie naturalne.

Stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi wynosi co najmniej 1:8.

Natomiast w innych pomieszczeniach co najmniej 1:12.

### **Instalacja wod. - kan. oraz c.w.u.**

Zapotrzebowanie na wodę określone w odrębnym projekcie branżowym jest zapewnione z sieci wodociągowej.

Odprowadzenie ścieków do istniejącej sieci kanalizacji sanitarnej.

Instalację wodociągową wykonać zgodnie z dołączonym projektem branżowym.

Jakość wody powinna odpowiadać warunkom jakości wody zdatnej do picia.

Wszelkie przewody wodociągowe i kanalizacyjne w wykonać jako kryte (wkute w ścianę lub obudowane).

W urządzeniach sanitarnych w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci należy zapewnić centralną regulację mieszania ciepłej wody, a temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń powinna wynosić od 35 do 38 st. C. Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.

Szczegółowe rozwiązania wentylacji, kanalizacji i wewnętrznej sieci wodociągowej i grzewczej zawarte będą w projekcie branżowym instalacji sanitarnych i wentylacyjnych, natomiast rozwiązania w zakresie instalacji elektrycznych w projekcie branżowym instalacji elektrycznej.

## **6. Zagadnienia higieniczno- sanitarne :**

- Pomieszczenia higieniczno-sanitarne oraz znajdujące się w nich urządzenia powinny być utrzymane w sposób zapewniający bezpiecznie i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników.
- W pom. Nr 1.1 znajduje się szatnia z szafą na odzież czystą i roboczą.
- Przedmioty stanowiące wyposażenie, w szczególności meble, powinny mieć gładką, nie wchłaniającą kurzu i wody powierzchnię, odporną na uszkodzenia mechaniczne i działanie środków do dezynfekcji dopuszczonych do obrotu.
- Posadzki w pomieszczeniach wykonać z materiałów posiadających stosowne atesty, będącym materiałem trwałym, nienasiąkliwym i odpornym na działanie środków dezynfekujących.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- Do wszystkich poborów wody należy doprowadzić ciepłą i zimną wodę oraz umieścić zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, pojemnik na mydło płynne i pojemnik na zużyte papierowe ręczniki.
- Pościel, leżaki, nocniki muszą być wyraźnie oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację dziecka, które z nich korzysta oraz zawsze odpowiednio przechowywane w wyznaczonym miejscu.
- Meble muszą być dostosowane do wymagań ergonomii,
- Wyposażenie winno posiadać deklaracje zgodności, atesty lub certyfikaty.
- Urządzenie chłodnicze powinno być wyposażone w termometr,
- Sprzęt użyty w toku prac w rozdzielni posiłków powinien być myty i dezynfekowane oraz przechowywany w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej produktów.

- Personel zajmujący się rozdaniem posiłków winien posiadać przeszkolenie z systemu HACCAP.

## **7. Ochrona p.poż. i bhp.**

- Wszystkie materiały użyte do budowy i wyposażenia obiektu muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty oraz nie mogą stanowić zagrożenia dla zdrowia użytkowników oraz zagrażać środowisku.
- Skuteczność zabezpieczeń instalacji elektrycznej powinna być sprawdzona przed oddaniem obiektu do użytku publicznego i kontrolowana zgodnie zobowiązującymi normami.
- Obiekt należy wyposażyć w odpowiednie instalacje i sprzęt gaśniczy w ilościach i kategoriach odpowiadających obowiązującym przepisom p.poż.

### **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 Kolbuszowej o zatwierdzenie zakresu działalności.