

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY  
ADAPTACJA BUDYNKU NA Utworzenie Żłobka  
WRAZ Z ROZBUDOWĄ**

**INWESTOR:** GMINA LIDZBARK  
ul. Sądowa 21  
13-230 Lidzbark

**ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO :**

ul. Zieluńska 7 ,13-230 Lidzbark  
działka nr 412

**OPRACOWANO :**

Projekty Budowlane „MAZUREK”  
ul. Dąbrowszczaków 8 , 13-200 Działdowo  
tel. 505-975-493 , 609-465-035

opracowała :  
tech. bud. Marzanna Bartkiewicz

maj 2017r.

spis treści:

1.strona tytułowa

2.spis treści

3.Decyzja Nr 7/2017 z dnia 21.03.2017r.

4.opis technologiczny

5.projekt zagospodarowania działki

6.rzut parteru-technologia

# OPIS TECHNICZNY

## DO PROJEKTU TECHNOLOGI ŻŁOBKA

### 1.0 Podstawa opracowania

1.1 – ramowe założenia projektowe określone przez inwestora

1.2 - rzuty architektoniczne obiektu

- przepisy dotyczące żłobków:

1.3 - rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych z dnia 10 lipca 2014r. (Dz.U z 2014r. poz. 925)

1.4 - Ustawa o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 z dnia 4 lutego 2011 r. ( Dz. U.z 2011r. Nr 45 poz. 235 z późn. zm.).

- przepisy dotyczące produkcji środków spożywczych:

1.5 - rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

1.6 - Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. Nr 136, poz. 914 z późn.zm.)

- przepisy dotyczące pracowników:

1.7 - rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r.

w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy ( jednolity tekst -Dz. Ustaw Nr 169 z 2003r. poz. 1650 z zm.)

### 2.0 Założenia ogólne

Planowana inwestycji powstanie w budynku ,w którym do tej pory mieściła się szkoła podstawowa z oddziałami dla klas I-III. w parterze budynku . Zamierzeniem jest stworzenie żłobka spełniającego wymagania obowiązujących norm i przepisów dotyczących prowadzenia tego typu placówek opisanych w rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dla żłobków i klubów dziecięcych z dnia 10 lipiec 2014r. (Dz.U z 2014r. poz. 925) oraz wymagań wynikających z ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz.U. z 2011r. Nr 45 poz. 235 z zm.).

Planuje się utworzenie pomieszczeń zbiorowego pobytu –żłobka dla 20 dzieci.

Pomieszczenia dla dzieci składa się z dwóch sal: sali pobytu i sali wypoczynku o jednakowej powierzchni 54,2m<sup>2</sup>, przeznaczonych na pobyt 20 dzieci. W żłobku może przebywać maksymalnie 20 dzieci.

Dzieci przebywać będą w żłobku powyżej 5 godzin w ciągu dnia .Czas pracy żłobka przewiduje się od godziny 7 do 17.

Powierzchnia wymagana przepisami dla sal z pobytem dzieci (min.16m<sup>2</sup> dla 5-pięciorga dzieci i 2,5m<sup>2</sup> powierzchni na każde kolejne dziecko) dla takich grup jest spełniona.

Projektowany budynek jest zaopatrzony we wszystkie media ( woda , kanalizacja , energia ) odpady stałe będą wywożone na miejskie wysypisko przez specjalistyczną firmę zgodnie

z umową. Ogrzewanie budynku z istniejącej kotłowni (po modernizacji) na paliwo stałe ekologiczne, woda z istniejącego wodociągu.

Z korytarza wejściowego rodzice z dziećmi kierowani są do pomieszczenia z wózkami a następnie do szatni. Po rozebraniu dzieci zostaną przekazywane opiekunom i po sprawdzeniu ogólnym stanu zdrowia zostaną przeniesione lub zaprowadzone do sali zabaw. Dzieci mają bezpośredni dostęp do łazienki.

Łazienki są dostosowane do potrzeb wiekowych dzieci (lokalizacja umywalek, niskie miski ustępowe). Miski ustępowe w łazienkach dzieci należy obudować ściankami do wysokości 1,3m. Kabiny zamykane drzwiczkami dwuskrzydłowymi o wysokości umożliwiającej wgląd personelu opiekuńczego. Łazienki wyposażone zostaną ponadto w otwarty natrysk, zlew do mycia nocników, przewijak wraz szafką ze środkami do pielęgnacji dzieci. Nocniki po każdym użyciu będą myte w brodziku, dezynfekowane specjalnym preparatem do tego przeznaczonym i przechowywane w szafie zabezpieczonej przed dostępem dzieci.

Dzieci będą miały zorganizowany odpoczynek na leżaczkach (lub materacykach).

Pościel oznaczona dla każdego dziecka, po użyciu będzie przetrzymywana w szafie na pościel, z zachowaniem segregacji.

Leżaczki (lub materacyki) dzieci będą składane i trzymane również w szafie (oznakowane).

Łóżeczka dzieci najmłodszych będą mogły być ustawione na stałe (w razie takiej potrzeby). Sale pobytu dzieci zostaną zagospodarowane w profesjonalne meble, pomoce dydaktyczne i urządzenia do ćwiczeń ruchowych z atestami lub certyfikatami oraz zabawki spełniające wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadające oznakowanie CE.

Zapasowa odzież zamienna dzieci, pieluchy, śpiochy przygotowane przez rodziców będą magazynowane w segregacji w szafie w salach pobytu dzieci (oznakowane). Zużyta odzież również gromadzona indywidualnie (dla każdego dziecka w oddzielnym worku oznakowana) będzie codziennie oddawana rodzicom.

### **3.0 Zatrudnienie:**

Opiekę nad dziećmi stanowić będzie 5 osób o odpowiednim wykształceniu określonym w Ustawie o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 z dnia 4 lutego 2011 r. (Dz.U. Nr 45, poz. 235 z zm.), w tym ze względu na ilość dzieci zatrudniona będzie 1 pielęgniarka. W przypadku przyjmowania do żłobka dzieci niepełnosprawnych ilość opiekunów odpowiednio wzrośnie.

Wszyscy pracownicy żłobka zarówno opiekunowie dzieci jak i pracownicy kuchni mają do swojej dyspozycji pokój socjalny wyposażony w szafki ubraniowe, aneks jadalniany (miejsce do spożywania posiłków). Sanitariat dla personelu jest dostępny z korytarza głównego.

### **4.0 Żywnienie**

Projektowane zaplecze produkcji posiłków działać będzie na potrzeby żywienia dzieci oraz ewentualnie osób pracujących w obiekcie. Wszystkie potrawy i napoje podawane będą w naczyniach wielorazowych. Mieszanki mleczne w butelkach.

Kuchnia produkować będzie śniadania, obiady w pełnym zakresie: potrawy mięsne, rybne, warzywne - przygotowywane na miejscu od surowca do produktu. Przygotowywane będą również desery, ciasta bez kremów (np. ciasto drożdżowe, biszkopt z owocami sezonowymi), podwieczorki oraz ciepłe napoje. W kuchni przygotowywane będą posiłki mleczne dla najmłodszych (na bazie gotowych mieszanek mlecznych)

Wyprodukowane potrawy będą rozwożone lub zanoszone na tacach przez pracowników do sali pobytu dzieci.

## 4.1 Zaplecze kuchenne

W skład zaplecza kuchennego wchodzi:

- magazyn artykułów spożywczych,
- magazyn warzyw i owoców,
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, owoców i jaj,
- kuchnia produkcyjna,
- zmywalnia naczyń stołowych,

### - kuchnia

Wydzielono ciągi produkcyjne :

- mięsny – wyposażony w zlewozmywak dwukomorowy, blat roboczy (służący zamiennie jako ciąg potraw rybnych). Stanowisko obróbki mięsa będzie również wykorzystywane jako stanowisko przygotowania ryb – z rozdziałem czasowym, przy użyciu odrębnych desek i noży.
- mączny (neutralny)  
obróbki termicznej wyposażony w kuchnię elektryczną z piekarnikiem.
- ciąg mycia naczyń kuchennych, składający się ze zlewozmywaka dwukomorowego oraz regału ociekowego – do przetrzymywania czystego sprzętu produkcyjnego.

Kuchnia połączona jest technologicznie ze zmywalnią naczyń szafą przelotową.

Czyste naczynia trzymane będą głównie w szafie przelotowej i pod blatem wydawczym.

### - pomieszczenie do obierania warzyw, owoców, ziemniaków i jaj.

W pomieszczeniu zaprojektowano stanowisko czyszczenia ziemniaków i warzyw, mycia owoców oraz odrębne stanowisko przygotowania jaj.

Przewidziano tam dwa ciągi obróbki wstępnej tych surowców składające się z:

- ciąg ziemniaków, warzyw i owoców – blat z wydzieloną komorą w zlewozmywaku dwukomorowym oraz podblatową chłodziarką
- ciąg przygotowywania jaj – lodówka na jajka brudne, blat z wydzieloną komorą w zlewozmywaku dwukomorowym, urządzenie do sterylizacji jaj (naświetlacz UV) oraz podblatowa chłodziarka

### - zmywalnia naczyń stołowych

**(pomieszczenie bez okien-czas pracy pracownika do 2godzin)**

Zmywalnia naczyń połączona jest z kuchnią poprzez szafę przelotową obustronnie zamykaną.

W zmywalni usytuowany jest ciąg mycia i wyparzania (stół ze zlewem jednokomorowym, zmywarko -wyparzarka do naczyń). Zwrócone naczynia pokonsumpcyjne będą przewożone wózkiem typu kelnerskiego lub przynoszone na tacach i odkładane na blat w zmywalni.

## 4.2 Dostawy surowców do kuchni i magazynowanie.

Przyjmuje się założenie, że wszystkie surowce będą dostarczane w opakowaniach niezwrotnych (folia, karton). W przypadku dostaw mięsa w pojemnikach zwrotnych mięso będzie przepakowywane do wewnętrznych pojemników a pojemniki transportowe odbierane bezpośrednio przy dostawie.

Do przechowywania surowców, półproduktów wymagających warunków chłodniczych przewidziano urządzenia szaf chłodniczo-mroźniczych.

W kuchni ustawiono podręczną lodówkę.

Produkty wymagające warunków chłodniczych (surowce, półprodukty, produkty) muszą być przechowywane w urządzeniach chłodniczych z zachowaniem rozdziału ich przechowywania (oddzielne urządzenia lub zamykane w atestowanych pojemnikach).

Produkty suche takie jak : mąki, makarony, ryże, przyprawy, warzywa w puszkach ,przetwory w słoikach itp. będą przechowywane w magazynie artykułów spożywczych.

Warzywa będą trzymane w skrzynkach, workach na regale lub palecie w magazynie warzyw. Jajka magazynowane będą w lodówce.

### **4.3 Utrzymanie czystości zespołu żywieniowego**

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów.
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię.
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

### **4.5 Odpady**

Odpady pokonsumpcyjne (resztki potraw) oraz odpady z obróbki wstępnej i produkcji będą zbierane w pojemniki wyłożone folią w kolorze niebieskim.

Odpady pokonsumpcyjne (resztki potraw) będą mogły być oddawane do zużycia gospodarczego (kompostownik) lub skarmiania zwierząt nie hodowlanych .

Odpady typu komunalnego (papier, folia, szkło itp.) winny być gromadzone w pojemnikach przy zastosowaniu ich segregacji.

### **5. Utrzymanie czystości w żłobku**

Miejscem trzymania sprzętu porządkowego oraz środków czystości będzie wydzielone niedostępne dla dzieci pomieszczenie porządkowe.

Zaplecze żywieniowe produkcyjne będzie miało swoje własne pomieszczenie porządkowe.

Pobór wody do celów porządkowych ze zlewu gospodarczego (lub z baterii natryskowej w łazienkach) Woda zużyta z mycia mebli, podłóg będzie zlewana do misek ustępowych. Sprzątanie obiektu odbywać się będzie poza godzinami jego funkcjonowania przez osobę zatrudnioną do sprzątania.

Sprzęt porządkowy do zaplecza żywieniowego musi być odrębny, oznaczony i przeznaczony tylko do tych pomieszczeń. Dla sanitariatów również musi być sprzęt oddzielny.

### **6. Tarasy - zewnętrzne miejsce zabaw i wypoczynku**

Przy salach pobytu dzieci są zaprojektowane zewnętrzne tarasy do leżakowania na świeżym powietrzu lub do rekreacji. Plac zabaw ogrodzony, wyposażony w atestowane i certyfikowane urządzenia służące do zabawy . Przestrzeń ta musi zostać tak urządzona, aby dzieci mogły

bezpiecznie bawić się, rozwijać siły fizycznie. Miejsce zabaw przy urządzeniach powinno być wyłożone bezpiecznym materiałem (wykładzina - mata gumowa, kostki gumowe).

Piaskownice przykrywane (piasek należy przynajmniej 3 razy w sezonie wiosenno-letnim wymienić na czysty).

## **7. Wymagania dla pomieszczeń związanych z pobytem dzieci**

- podłoga w salach dla dzieci w części zajęć ruchowych powinna być ciepła np. wykładziny dywanowe, w części stolikowej podłoga powinna być zmywalna i ciepła.
- szyby w drzwiach należy zabezpieczyć przed stłuczeniem. Zaleca się stosowanie szkła bezpiecznego,
- wszystkie grzejniki w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci powinny być osłonięte: zabezpieczone ich naroża przed uderzeniem a powierzchnie grzewcze – przed przypadkowym dotykiem w sezonie grzewczym (ochrona przed poparzeniem).

Ponadto grzejniki winne być gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

- w pomieszczeniach musi być zapewniona temperatura co najmniej 20°C w sali pobytu i łazience +24°C
- należy zastosować gniazda wtykowe elektryczne z zabezpieczeniem przed dostępem dzieci i najlepiej na wysokości powyżej 1,0m,
- urządzenia sanitarne: muszla sedesowa oraz umywalka muszą być dostosowane do możliwości korzystania z nich przez dzieci, umywalka zainstalowana na wysokości odpowiedniej do wieku dzieci w danej grupie (od 40 do 50cm)
- przy umywalkach zainstalować dozowniki mydła oraz podajniki ręczników jednorazowych, ustawić zamykane kosze wyłożone workiem foliowym na odpadki – lub zainstalować indywidualne wieszaczki na opisane ręczniki dzieci (w łazience).
- pościel i leżaki muszą być wyraźnie oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację dziecka, które z nich korzysta oraz zawsze odpowiednio przechowywane w wyznaczonym miejscu (najlepszym rozwiązaniem jest oddzielna przegroda w szafce na pościel poszczególnych dzieci)
- meble muszą być dostosowane do wymagań ergonomii;
- wyposażenie winno posiadać deklaracje zgodności, atesty lub certyfikaty;
- zabawki muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadać oznakowanie CE.

Ze względu na wymogi przepisów prawa budowlanego dotyczące utrzymywania temperatury wody ciepłej doprowadzanej do punktów czerpalnych w zakresie nie mniej niż +55°C i nie więcej niż +60°C oraz wymogu uzyskiwania temperatury ciepłej wody w baterii umywalki dzieci w zakresie temperatury od 35°C do 40°C, należy: zapewnić mieszanie centralne wody zimnej i ciepłej lub zastosować indywidualne mieszacze wody przy punktach poboru ( pod bateriami przy umywalkach ) ze stałą regulacją temperatury od 35 do 40°C.

Przy stosowaniu wentylacji grawitacyjnej musi być zapewniona możliwość otwierania w pomieszczeniu co najmniej 50% powierzchni okien.

Drzwi w pomieszczeniach higieniczno sanitarnych (łazienki, pomieszczenia porządkowe) powinny mieć kratki kompensacyjne dołem.

Pomieszczenia przeznaczone do zbiorowego przebywania dzieci powinny mieć zapewniony czas nasłonecznienia co najmniej 3 godziny w dniach równonocny (21 marca i 21 września) w godzinach od 8.00 do 16.00.

## 8.0 Wymagania dla pomieszczeń związanych z produkcją środków spożywczych

- styki ścian i podłóg należy wykonać jako szczelne, należy również przewidzieć cokoliki wykonane z tego samego materiału co posadzka o wysokości 0,1m.
- ściany gładkie i zmywalne, w pomieszczeniach produkcyjnych wyłożone np. płytkami ceramicznymi,
- podłoga powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, antypoślizgowa, i łatwa do utrzymania w czystości,
- drzwi muszą być szczelne i posiadać powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Rodzaj drzwi i sposób ich zamontowania powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia.
- ilość powietrza dla wentylacji mechanicznej w części produkcyjnej należy określić na podstawie bilansu zysków ciepła i wilgoci od maszyn i urządzeń kuchennych oraz ludzi, - nad urządzeniem do obróbki termicznej należy zainstalować okap wentylacyjny, w okapie należy przewidzieć łapacz tłuszczu o konstrukcji umożliwiającej łatwe mycie i czyszczenie,
- na zapleczu należy umieścić apteczkę pierwszej pomocy wyposażoną w podstawowy zestaw leków i środków opatrunkowych,
- pomieszczenia magazynowe i sprzęt chłodniczy wymagają urządzeń do pomiaru temperatury, - przy wszystkich umywalkach ( woda ciepła i zimna) zainstalować pojemnik ze środkiem myjąco- dezynfekującym, pojemnik na ręcznik jednorazowy papierowy, zamykany pojemnik na odpady wyłożony workiem foliowym,
- przy umywalkach i zlewozmywakach – ściany zmywalne o wymiarach 1,8x0,6m poza obrys urządzenia (okładzina z glazury)
- lampy zabezpieczone w szczelne osłony uniemożliwiające wydostanie się stłuczek szkła. Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem ich do kanalizacji sanitarnej winny być prowadzone przez tłuszczownik.

Powierzchnia użytkowa budynku żłobka po adaptacji i rozbudowie 314,4m