

## II. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY

NAZWA ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO	<b>PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBKU</b>
ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO	<b>CHAŚNO DRUGIE 44A, gm. CHAŚNO</b>
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	<b>IX</b>
IDENTYFIKATOR DZIAŁKI BUDOWLANEJ	<b>Jednostka ewid. 100503_2 CHAŚNO Obręb ewid. 0002 CHAŚNO DRUGIE Nr działek: 532/1, 532/2</b>
INWESTOR	<b>GMINA CHAŚNO CHAŚNO 55 99-413CHAŚNO</b>

ZESPÓŁ PROJEKTOWY				
IMIĘ I NAZWISKO	DATA	ZAKRES OPRACOWANIA BRANŻA	NR UPR. BUDOWLANYCH I SPECJALNOŚĆ	PODPIS
mgr inż. arch. Jarosław Śmigiera	06.2025 r.	Projektant Architektura	10/R-73/LOOIA/10 Specjalność architektoniczna do projektowania bez ograniczeń	
mgr inż. Jarosław Szymański	06.2025 r.	Projektant Konstrukcja	LOD/2206/PWBKb/15 Specjalność konstrukcyjno-budowlana do projektowania i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń	
mgr inż. Artur Lipski	06.2025 r.	Projektant Sanitarna	LOD/3345/PWBS/17 Specjalność instalacyjna w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociagowych i kanalizacyjnych do projektowania i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń	
mgr inż. Jarosław Kujawa	06.2025 r.	Projektant Elektryczna	LOD/3286/PWBE/17 Specjalność instalacyjna w zakresie sieci, instalacji i urządzeń elektrycznych i elektroenergetycznych do projektowania i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń	

**Spis treści**

<b>II. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY .....</b>	<b>1</b>
<b>Spis treści .....</b>	<b>2</b>
<b>A. INWENTARYZACJA BUDYNKU – CZĘŚĆ OPISOWA .....</b>	<b>5</b>
1 Stan istniejący .....	5
2 Opis szczegółowy budynku .....	6
<b>B. INWENTARYZACJA BUDYNKU – CZĘŚĆ GRAFICZNA.....</b>	<b>8</b>
<b>C. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY – CZĘŚĆ OPISOWA .....</b>	<b>12</b>
1 Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego będącego przedmiotem zamierzenia budowlanego 12	
2 Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego .....	12
3 Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektu budowlanego, w tym jego wygląd zewnątrzny, uwzględniający charakterystyczne wyroby wykończeniowe i kolorystykę elewacji, a także sposób jego dostosowania do warunków wynikających z wymaganych przepisami szczególnymi pozwoleń, uzgodnień lub opinii innych organów, o których mowa w art. 32 ust. 1 pkt 2 prawa budowlanego, lub ustaleń miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, a w przypadku jego braku - z decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu albo uchwały o ustaleniu lokalizacji inwestycji mieszkaniowej lub inwestycji towarzyszących.....	12
4 Analiza możliwości racjonalnego wykorzystania wysokoefektywnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło.....	13
5 Analiza technicznych i ekonomicznych możliwości wykorzystania urządzeń, które automatycznie regulują temperaturę.....	13
6 Informacja o zasadniczych elementach wyposażenia budowlano-instalacyjnego, zapewniających użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z przeznaczeniem .....	14
7 Opinia geotechniczna oraz informacja o sposobie posadowienia obiektu budowlanego.....	14
8 Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej, stosownie do zakresu projektu.....	14
8.1 Przepisy i normy wykorzystane do wykonania opracowania .....	14
8.2 Powierzchnia wewnętrzna, kubaturze brutto, wysokości i liczbie kondygnacji .....	15
8.3 Charakterystyka zagrożenia pożarowego, w tym parametry pożarowe materiałów niebezpiecznych pożarowo, zagrożenia wynikające z procesów technologicznych oraz w zależności od potrzeb charakterystykę pożarów przyjętych do celów projektowych.....	15
8.4 Klasyfikacja pożarowa z uwagi na przeznaczenie i sposób użytkowania.....	15
8.5 Kategoria zagrożenia ludzi oraz przewidywanej liczbie osób na każdej kondygnacji i w pomieszczeniach, których drzwi ewakuacyjne powinny otwierać się na zewnątrz pomieszczeń .....	15
8.6 Informacja o podziale na strefy pożarowe .....	16
8.7 Maksymalną gęstość obciążenia ogniowego poszczególnych stref pożarowych PM wraz z warunkami przyjętymi do jej określenia.....	16

8.8	Klasa odporności pożarowej oraz odporności ogniowej i stopień rozprzestrzeniania ognia przez elementy budowlane .....	17
8.9	Występowaniu materiałów wybuchowych oraz zagrożenia wybuchem, w tym pomieszczeń zagrożonych wybuchem.....	18
8.10	Warunki i strategia ewakuacji ludzi lub ich uratowania w inny sposób, uwzględniające liczbę i stan sprawności osób przebywających w obiekcie.....	18
8.11	Dobór urządzeń przeciwpożarowych oraz innych instalacji i urządzeń służących bezpieczeństwu pożarowemu wraz z określeniem zakresu i celu ich stosowania .....	19
8.12	Przygotowanie obiektu budowlanego do prowadzenia działań ratowniczych, w tym informacje o punktach poboru wody do celów przeciwpożarowych, nasadach służących do zasilania urządzeń gaśniczych i innych rozwiązaniach przewidzianych do tych działań oraz dźwigach dla ekip ratowniczych i prowadzących do nich dojściach .....	19
8.13	Usytuowanie z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe, w tym informacje o parametrach wpływających na odległości dopuszczalne .....	19
8.14	Rozwiązania zamienne w stosunku do wymagań ochrony przeciwpożarowej zastosowanych na podstawie zgody, o której mowa w art. 6c pkt 1 lub 2 ustawy z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej, w zakresie rozwiązań objętych projektem architektoniczno-budowlanym.....	20
<b>D.</b>	<b>PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY- CZĘŚĆ BUDOWLANA GRAFICZNA .....</b>	<b>20</b>
<b>E.</b>	<b>PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY - OŚWIADCZENIE .....</b>	<b>25</b>
<b>III.</b>	<b>ZAŁĄCZNIKI DO PROJEKTU BUDOWLANEGO.....</b>	<b>26</b>
<b>1</b>	<b>Informacja BIOZ .....</b>	<b>27</b>
<b>2</b>	<b>Zaświadczenie Wójta Gminy Chańsko o zgodności planowanej inwestycji z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego .....</b>	<b>30</b>
<b>3</b>	<b>Technologia żłobka.....</b>	<b>31</b>
3.1	Dane ogólne.....	31
3.2	Lokalizacja .....	31
3.3	Zakres opracowania.....	31
3.4	Program użytkowy.....	31
3.4.1	Klasyfikacja obiektu.....	31
3.4.2	Ilość osób żywionych .....	31
3.4.3	Rodzaj serwowanych potraw.....	31
3.4.4	Sposób obsługi.....	31
3.4.5	Stosowane naczynia .....	32
3.4.6	Ilość osób zatrudnionych:.....	32
3.5	ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY .....	32
3.6	STRUKTURA ORGANIZACYJNA PRACOWNIKÓW ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO. 32	
3.7	RODZAJE PROWADZONYCH PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH (w lokalu i poza nim) 32	

---

3.8	UKŁAD FUNKCJONALNY, OPIS POMIESZCZEŃ I ORGANIZACJA PRODUKCJI .....	36
3.9	WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE .....	38
3.9.1	Meble i urządzenia – ogólnie.....	38
3.9.2	Stoły robocze .....	38
3.9.3	Stoły robocze ze zlewem.....	39
3.9.4	Regały.....	39
3.9.5	Zmywarka do naczyń stołowych (zalecana kapturowa).....	39
3.9.6	Opisy stanowisk pracy .....	41
3.10	UKŁAD FUNKCJONALNY, OPIS POMIESZCZEŃ I ORGANIZACJA PRACY ŻŁOBKA .....	41
3.11	WYTYCZNE BHP.....	44
3.12	UWAGI KOŃCOWE .....	45

**A. INWENTARYZACJA BUDYNKU – CZĘŚĆ OPISOWA****1 Stan istniejący**

Przedmiotem opracowania jest inwentaryzacja budynku administracyjnego – biblioteki gminnej na potrzeby przygotowania projektu przebudowy części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek oraz budowa tarasu przy żłobku.

Obiekt pełni funkcję biblioteki gminnej wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi. Budynek biblioteki posiada 2 kondygnacje, jest niepodpiwniczony. Jest to budynek wykonany w technologii tradycyjnej murowanej ze stropami prefabrykowanymi kanałowymi z tradycyjną więźbą drewnianą oraz nad częścią sali na piętrze przekryty stalowymi kratownicami z podwieszonym sufitem. Dach dwuspadowy. Pokrycie dachu wykonane z blachy stalowej. Budynek posiada przyłącze wodociągowe, kanalizacyjne wraz ze zbiornikami na nieczystości ciekłe, energetyczne oraz telekomunikacyjne.

Działka na której usytuowany jest przedmiotowy budynek jest w części ogrodzona i posiada dostęp do drogi publicznej poprzez istniejący zjazd z drogi powiatowej. Teren porośnięty drzewami, trawiasty, częściowo utwardzony, ze spadkiem w kierunku południowym.

Istniejący budynek posiada następujące pomieszczenia z podziałem na kondygnacje:

<b>PARTER</b>		
Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m <sup>2</sup> ]
1	Hol	32,91
2	Biblioteka 1	39,59
3	Biuro	19,13
4	Sala	39,84
5	WC	1,74
6	WC	2,66
7	Magazyn	3,56
8	Kuchnia	14,67
9	Biblioteka 2	23,46
10	Schody	10,9
11	Przedsionek	3,56
12	WC	6,29
13	Skład opału	7,33
14	Kotłownia	7,44
Suma powierzchni użytkowej:		213,08

PIĘTRO		
Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m <sup>2</sup> ]
21	Schody	16,99
22	Pomieszczenie gospodarcze	23,04
23	Sala	148,32
24	Scena	43,06
25	Zaplecze	3,01
26	Schody	3,61
Suma powierzchni użytkowej:		238,03

PARAMETRY INWENTARYZOWANEGO BUDYNKU:	
Powierzchnia zabudowy:	274,00 m <sup>2</sup> (*)
Powierzchnia użytkowa	451,11 m <sup>2</sup>
Kubatura	~ 2254 m <sup>3</sup>
Wysokość budynku	~ 9,40 m

Wyjaśnienie:

(\*) –podana powierzchnia z ewidencji budynków i gruntów, nie uwzględnia projektowanej termomodernizacji budynku w ramach odrębnego opracowania.

## 2 Opis szczegółowy budynku

### FUNDAMENTY:

- Część budynku posadowiona jest na fundamentach z kamienia polnego zalanego betonem, część fundamentów wykonanych z betonu żwirowego. Głębokość posadowienia – około 1,0 m poniżej istniejącego poziomu terenu.

### ŚCIANY ZEWNĘTRZNE:

- Ściany zewnętrzne wykonane w części z cegły ceramicznej na zaprawie cementowo-wapiennej oraz z pustaków typu „Alfa” na zaprawie cementowo-wapiennej.

### ŚCIANY WEWNĘTRZNE NOŚNE:

- Ściany wewnętrzne konstrukcyjne wykonane w części z cegły ceramicznej na zaprawie cementowo-wapiennej oraz z pustaków typu „Alfa” na zaprawie cementowo-wapiennej.

### ŚCIANY DZIAŁOWE:

- Ściany działowe wykonane w części z cegły ceramicznej na zaprawie cementowo-wapiennej, z pustaków typu „Alfa” na zaprawie cementowo-wapiennej oraz z bloczków gazobetonowych na zaprawie cementowo-wapiennej.

**PRZEWODY WENTYLACYJNE:**

- Murowane z cegły pełnej
- Kanały typu Z w ścianach nośnych

**PRZEWODY SPALINOWE:**

- Murowane z cegły pełnej

**NADPROŻA, WIENCE, BELKI:**

- Żelbetowe, wylewane na budowie

**STROPY:**

- Prefabrykowane płyty kanałowe gr. 24 cm

**DACH:**

- Konstrukcja drewniana
- Kratownica stalowa
- Pokrycie dachu wykonane z eternitu

**SCHODY WEWNĘTRZNE**

- Monolityczne – żelbetowe, płytowe obłożone lastryko

**SCHODY ZEWNĘTRZNE**

- Betonowe

**OKŁADZINY ŚCIAN I SUFITÓW:**

- Tynki wewnętrzne cementowo-wapienne
- Tynk zewnętrzny cementowo-wapienny
- Ściany w łazienkach częściowo wykończone płytkami ceramicznymi
- Sufit nad salą na piętrze wykonany jako podwieszony do konstrukcji kratownicy z paneli drewnopodobnych

**STOLARKA OKIENNA:**

- PCV
- Na parterze okna wyposażone w kraty stalowe

**STOLARKA DRZWIOWA ZEWNĘTRZNA**

- PCV
- Stalowa
- Drewniana

**STOLARKA DRZWIOWA WEWNĘTRZNA**

- Drewniana

**PARAPETY WEWNĘTRZNE**

- Betonowe

**PARAPETY ZEWNĘTRZNE**

- Blacha stalowa ocynkowana – malowana

**RYNNY I RURU SPUSTOWE**

- PCV

**INSTALACJE:**

- Elektryczna
- C.O. z kotłowni na olej opałowy
- Zimna woda i ciepła woda użytkowa
- Kanalizacyjna do zbiornika na nieczystości ciekłe
- Telekomunikacyjna
- Alarmowa

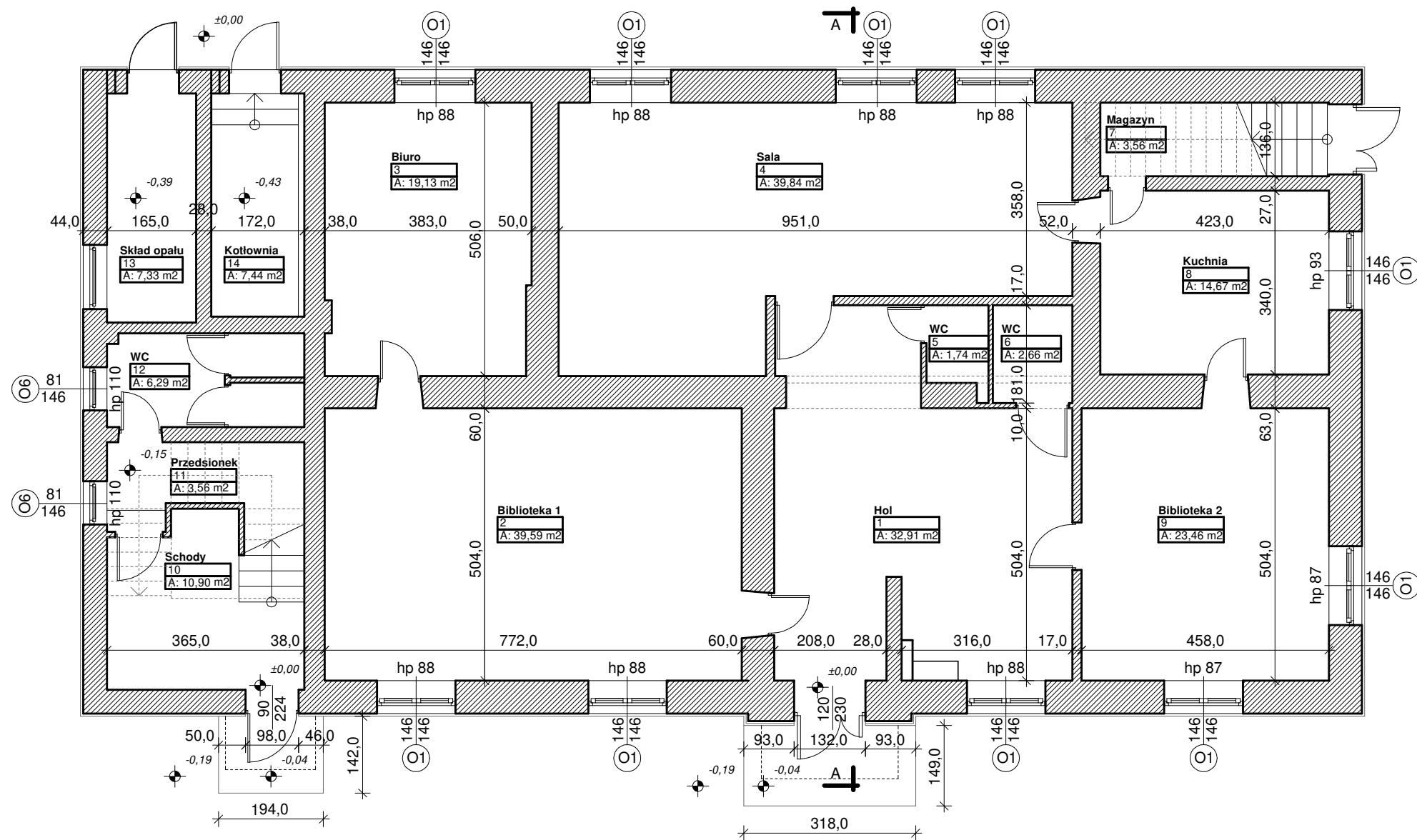
**DOSTĘP DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH:**

Dostęp dla osób niepełnosprawnych dla parteru przedmiotowego budynku zapewniony został poprzez podjazd dla osób niepełnosprawnych zlokalizowany przy wejściu na parter budynku. II kondygnacja budynku nie posiada dostępu dla osób niepełnosprawnych.

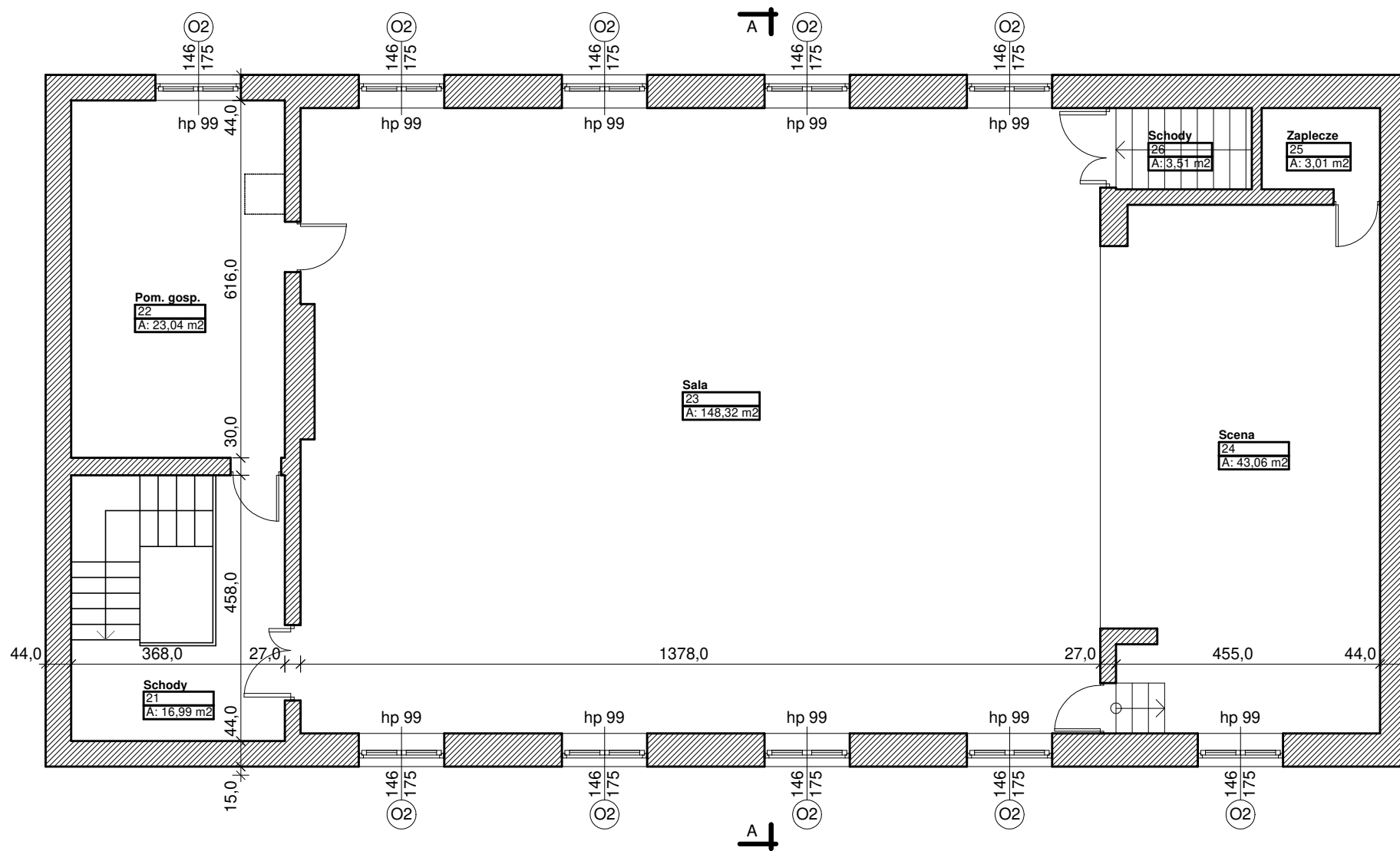
**B. INWENTARYZACJA BUDYNKU – CZĘŚĆ GRAFICZNA**

- Rzut I kondygnacji – inwentaryzacja
- Rzut II kondygnacji – inwentaryzacja
- Przekrój poprzeczny – inwentaryzacja

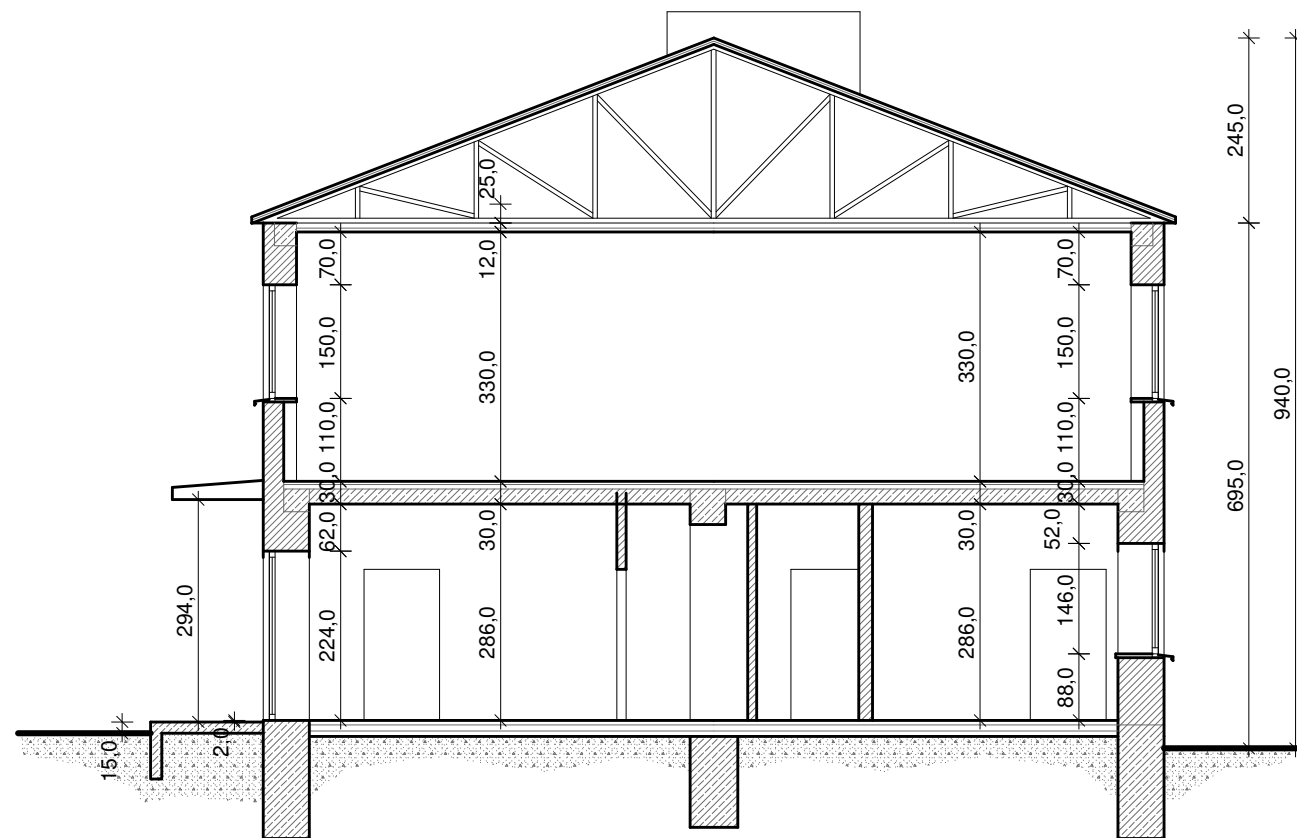




<div>ProConAdvice</div> <div>Biuro Projektowo Doradcze Izabela Malejka</div> <div>Projekty budowlane   Ekspertyzy   Inwentaryzacje   Kompleksowa Obsługa Inwestycji</div> <div>ul. Akademicka 1/25   99-400 Łowicz</div> <div>Tel. kom.: 572-800-607   e-mail: biuro.proconadvice@gmail.com</div> <div>NIP: 6262939187   REGON: 528150653</div>			
NAZWA PRZEDSIĘWZIĘCIA:			
PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBKU			
INWESTOR:		GMINA CHĄŚNO CHĄŚNO 55, 99-413 CHĄŚNO	
ADRES INWESTYCJI:		CHĄŚNO DRUGIE 44A, gm. CHĄŚNO jedn. ewid. 100503_2, obręb 0002 nr działek: 532/1,532/2	
TYTUŁ RYSUNKU:		RZUT I KONDYGNACJI - INWENTARYZACJA	
PROJEKTANT - BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:			PODPIS:
mgr inż. arch JAROSŁAW ŚMIGIERA specjalność architektoniczna, nr uprawnień 10/R-73/LOOIA/10			
STADIUM:	DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:
PROJEKT BUDOWLANY	CZERWIEC 2025 R.	1:100	IN_1
© Projekt objęty prawami autorskimi i nie może być kopiowany i rozpowszechniany w części lub w całości bez zgody autora			



<div>ProConAdvice</div> <div>Biurowo Projektowe Doradcze Izabela Malejka</div> <div>Projekty budowlane   Ekspertyzy   Inwentaryzacje   Kompleksowa Obsługa Inwestycji</div> <div>ul. Akademicka 1/25   99-400 Łowicz</div> <div>Tel. kom.: 572-800-607   e-mail: biuro.proconadvice@gmail.com</div> <div>NIP: 6262939187   REGON: 528150653</div>			
NAZWA PRZEDSIĘWZIĘCIA:			
PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBEKU			
INWESTOR:		GMINA CHĄŚNO CHĄŚNO 55, 99-413 CHĄŚNO	
ADRES INWESTYCJI:		CHĄŚNO DRUGIE 44A, gm. CHĄŚNO jedn. ewid. 100503_2, obręb 0002 nr działek: 532/1, 532/2	
TYTUŁ RYSUNKU:		RZUT II KONDYGNACJI - INWENTARYZACJA	
PROJEKTANT - BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:			PODPIS:
mgr inż. arch JAROSŁAW ŚMIGIERA specjalność architektoniczna, nr uprawnień 10/R-73/LOOIA/10			
STADIUM:	DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:
PROJEKT BUDOWLANY	CZERWIEC 2025 R.	1:100	IN_2
© Projekt objęty prawami autorskimi i nie może być kopiowany i rozpowszechniany w części lub w całości bez zgody autora			



<div>ProConAdvice</div> <div>Biurow Projektow Doradcze Izabela Malejka</div> <div>Projekty budowlane   Ekspertyzy   Inwentaryzacje   Kompleksowa Obsluga Inwestycji</div> <div>ul. Akademicka 1/25   99-400 Lowicz</div> <div>Tel. kom.: 572-800-607   e-mail: biuro.proconadvice@gmail.com</div> <div>NIP: 6262939187   REGON: 528150653</div>			
NAZWA PRZEDSIĘWZIĘCIA: <div>PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO</div> <div>ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK</div> <div>ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBKU</div>			
INWESTOR:		GMINA CHĄŚNO	
		CHĄŚNO 55, 99-413 CHĄŚNO	
ADRES INWESTYCJI:		CHĄŚNO DRUGIE 44A, gm. CHĄŚNO	
		jedn. ewid. 100503_2, obręb 0002	
		nr działek: 532/1, 532/2	
TYTUŁ RYSUNKU:		PRZEKRÓJ A-A - INWENTARYZACJA	
PROJEKTANT - BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:			PODPIS:
mgr inż. arch JAROSŁAW ŚMIGIERA			
specjalność architektoniczna, nr uprawnień 10/R-73/LOOIA/10			
STADIUM:	DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:
PROJEKT BUDOWLANY	CZERWIEC 2025 R.	1:100	IN_3
© Projekt objęty prawami autorskimi i nie może być kopiowany i rozpowszechniany w części lub w całości bez zgody autora			

## **C. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY – CZĘŚĆ OPISOWA**

### **1 Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego będącego przedmiotem zamierzenia budowlanego**

Przedmiotem opracowania jest przebudowa części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek oraz budowa tarasu przy żłobku.

Z części istniejącego budynku administracyjnego – biblioteki zostaną wydzielone pomieszczenia na żłobek. Żłobek jest placówką sprawującą opiekę nad dziećmi do lat 3 i nie stanowi placówki edukacyjnej, ani oświatowej w rozumieniu przepisów prawa oświatowego, zatem pełni funkcję opiekuńczą i usługową. Obiekty budowlane tego typu klasyfikowane są w IX kategorii obiektów budowlanych - budynki kultury, nauki i oświaty, jak: teatry, opery, kina, muzea, galerie sztuki, biblioteki, archiwa, domy kultury, budynki szkolne i przedszkolne, żłobki, kluby dziecięce, internaty, bursy i domy studenckie, laboratoria i placówki badawcze, stacje meteorologiczne i hydrologiczne, obserwatoria, budynki ogrodów zoologicznych i botanicznych.

### **2 Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego**

Projektowane zamierzenie budowlane, tj. przebudowa części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek oraz budowa tarasu przy żłobku służyć będzie powstaniu nowej placówki opiekuńczej dla dzieci do lat 3. Część obiektu budynku administracyjnego zostanie dostosowana do wymogów określonych w przepisach dla tego typu placówek. Powstanie tego typu placówki w Gminie pozwoli na zapewnienie opieki dzieciom rodziców pracujących. Program użytkowy obiektu budowlanego - żłobka został opisany i przedstawiony w załącznikach do projektu budowlanego w punkcie dotyczącym technologii żłobka. Pomieszczenia te tworzyć będą całość funkcjonalno-użytkową żłobka, spełniającą wymagania przepisów w tym zakresie.

### **3 Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektu budowlanego, w tym jego wygląd zewnętrzny, uwzględniający charakterystyczne wyroby wykończeniowe i kolorystykę elewacji, a także sposób jego dostosowania do warunków wynikających z wymaganych przepisami szczególnymi pozwoleń, uzgodnień lub opinii innych organów, o których mowa w art. 32 ust. 1 pkt 2 prawa budowlanego, lub ustaleń miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, a w przypadku jego braku - z decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu albo uchwały o ustaleniu lokalizacji inwestycji mieszkaniowej lub inwestycji towarzyszących**

Układ przestrzenny:

Istniejący budynek na planie prostokąta – składa się z dwóch kondygnacji nadziemnych, na I kondygnacji budynku zlokalizowano m.in.m.in. trzy sale żłobkowe dla dzieci, pomieszczenia sanitarno-higieniczne, pomieszczenia gospodarcze, pomieszczenie socjalne dla pracowników, zaplecze kuchenne i kuchnia cateringowa, komunikacja i pomieszczenie magazynowe.

Forma architektoniczna:

Bryła zewnętrzna budynku nie ulegnie zmianie i składa się z jednego segmentu pokrytego dachem dwuspadowym o kącie nachylenia 21°(38,39%). Budynek wewnątrz podzielony został

na pomieszczenia, tak aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie żłobka. Całość elewacji pokryta została tynkiem silikonowym barwionym w masie.

Zestawienie pomieszczeń w części budynku podlegającego zmianie sposobu użytkowania:

<b>ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ ŻŁOBKA</b>		
Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m <sup>2</sup> ]
1	Hol	9,05
2	Szatnia dla dzieci	12,01
3	Pomieszczenie socjalne	8,55
4	Przedsionek	3,60
5	Zmywalnia	7,24
6	Rozdzielnia i wydawka	15,55
7	Magazyn	2,56
8	Pomieszczenie porządkowe	1,81
9	WC pracowników	2,81
10	WC niepełnosprawnych	3,54
11	Komunikacja	11,42
12	Pomieszczenie gospodarcze	6,34
13	Umywalnia i WC dla dzieci	18,83
14	Sala 1	49,55
15	Sala 2	22,29
Suma powierzchni użytkowej:		175,15

#### **4 Analiza możliwości racjonalnego wykorzystania wysokoefektywnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło**

Dla przedmiotowego żłobka przewiduje się zasilenie w energię i ciepło z istniejącej kotłowni, zatem nie dokonuje się analizy możliwości racjonalnego wykorzystania wysokoefektywnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło.

#### **5 Analiza technicznych i ekonomicznych możliwości wykorzystania urządzeń, które automatycznie regulują temperaturę**

W ramach planowanej inwestycji zaplanowano zastosować automatyczne zawory termostatyczne grzejnikowe. Zastosowanie w/w zaworów w każdym pomieszczeniu zapewnia:

- utrzymanie w każdym pomieszczeniu wymaganej temperatury,
- maksymalne wykorzystanie zysków ciepła przez promieniowanie słoneczne,

- obniżenie kosztów eksploatacyjnych ze względu na brak możliwości „przegrzania” pomieszczeń.

## **6 Informacja o zasadniczych elementach wyposażenia budowlano-instalacyjnego, zapewniających użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z przeznaczeniem**

Projektowany lokal dla żłobka będzie wyposażony w następujące instalacje:

- wodociągową - z istniejącego przyłącza wodociągowego wpiętego w istniejącą sieć wodociągową;
- kanalizacyjna sanitarna – ścieki odprowadzane będą do projektowanego zbiornika na nieczystości ciekłe;
- elektryczną - z istniejącego przyłącza energetycznego;
- niskoprądową;
- wentylację mechaniczną.

## **7 Opinia geotechniczna oraz informacja o sposobie posadowienia obiektu budowlanego**

W związku z tym iż przedmiotowe opracowanie obejmuje zmianę sposobu użytkowania istniejącego budynku na żłobek nie opracowuje się opinii geotechnicznej oraz informacji o sposobie posadowienia obiektu budowlanego. Istniejący budynek posadowiony na fundamentach bezpośrednich.

## **8 Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej, stosownie do zakresu projektu**

### **8.1 Przepisy i normy wykorzystane do wykonania opracowania**

- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 418);
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 822 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę i dróg pożarowych (Dz. U. Nr 124, poz. 1030);
- PN-86/E - 05003/01 Ochrona odgromowa obiektów budowlanych. Wymagania ogólne;
- PN-IEC 61024-1:2001 Ochrona odgromowa obiektów budowlanych. Wymagania ogólne;
- PN - 76/E - 05125 Elektroenergetyczne i sygnalizacyjne linie kablowe. Projektowanie i budowa;
- PN-B-02852:2001 Ochrona przeciwpożarowa budynków. Obliczanie gęstości obciążenia ogniowego oraz wyznaczanie względnego czasu trwania pożaru.

**Uwaga: warunki ochrony przeciwpożarowej dotyczą strefy pożarowej budynku w zakresie przebudowy i zmiany sposobu użytkowania części budynku na żłobek dla 24 dzieci.**

## **8.2 Powierzchnia wewnętrzna, kubaturze brutto, wysokości i liczbie kondygnacji**

Projekt przewiduje zmianę sposobu użytkowania części budynku administracyjnego na żłobek. Budynek objęty opracowaniem jest 2 kondygnacyjny, bez podpiwniczenia. Pomieszczenia objęte zmianą sposobu użytkowania będą stanowiły odrębną strefę pożarową znajdującą się wyłącznie w parterze (część parteru budynku).

Parametry podstawowe budynku :

– powierzchnia zabudowy budynku	290,10 m <sup>2</sup>
– powierzchnia użytkowa podlegająca zmianie sposobu użyt.	175,15 m <sup>2</sup>
– powierzchnia użytkowa budynku:	448,58 m <sup>2</sup>
– wysokość budynku:	~9,40 m
– kubatura budynku:	2378,84 m <sup>3</sup>
– kubatura podlegająca zmianie sposobu użyt.	~836,50 m <sup>3</sup>
– ilość kondygnacji budynku:	2
– grupa wysokości budynku:	N

## **8.3 Charakterystyka zagrożenia pożarowego, w tym parametry pożarowe materiałów niebezpiecznych pożarowo, zagrożenia wynikające z procesów technologicznych oraz w zależności od potrzeb charakterystykę pożarów przyjętych do celów projektowych**

W strefie pożarowej żłobka nie przewiduje się przechowywania materiałów niebezpiecznych pożarowo wg § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 822 z późn. zm.).

Budynek będzie charakteryzował się typowym wyposażeniem wewnątrz przewidzianym dla tej kategorii zagrożenia ludzi ZLII.

Wszystkie stałe elementy wystroju wnętrza zostaną wykonane z materiałów co najmniej trudno zapalnych klasa reakcji na ogień od A do D-s1. Okładziny sufitów będą wykonane z materiałów niepalnych lub niezapalnych, nie kapiących i nie odpadających pod wpływem ognia klasa reakcji na ogień od A1 do B tylko d0. Nie przewiduje się stosowania podłóg podniesionych. Dopuszczalna klasyfikacja wyrobów na posadzki podłogowe od A1fl do Cfl-s2.

## **8.4 Klasyfikacja pożarowa z uwagi na przeznaczenie i sposób użytkowania**

Ze względu na sposób wykorzystania pomieszczenia budynek kwalifikowany jest do kategorii ZL.

## **8.5 Kategoria zagrożenia ludzi oraz przewidywanej liczbie osób na każdej kondygnacji i w pomieszczeniach, których drzwi ewakuacyjne powinny otwierać się na zewnątrz pomieszczeń**

Ze względu na sposób wykorzystania pomieszczenia są kwalifikowane do następujących kategorii zagrożenia ludzi :

- a. pomieszczenia biblioteki są kwalifikowane do kategorii ZL III zagrożenia ludzi,
- b. pomieszczenia żłobka są kwalifikowane do kategorii ZL II zagrożenia ludzi.

W budynku brak pomieszczeń przeznaczonych do użytku do 30 osób nie będących stałymi użytkownikami.

## 8.6 Informacja o podziale na strefy pożarowe

Budynek zostanie podzielony na następujące strefy pożarowe :

- strefa pożarowa nr 1: pomieszczenia biblioteki kwalifikowane do kategorii ZL III zagrożenia ludzi ,powierzchnia strefy pożarowej 273,43 m<sup>2</sup>
- strefa pożarowa nr 2: pomieszczenia klubu dziecięcego są kwalifikowane do kategorii ZL II zagrożenia ludzi ,powierzchnia strefy pożarowej 175,15 m<sup>2</sup>

Dopuszczalna powierzchnia dla strefy pożarowej ZL III do 8 000 m<sup>2</sup> dla strefy pożarowej ZL II do 5 000 m<sup>2</sup>.

Wymaganą klasę odporności ogniowej elementów oddzielenia przeciwpożarowego oraz zamknięć znajdujących się w nich otworów określa poniższa tabela:

	Klasa odporności ogniowej				
	elementów oddzielenia przeciwpożarowego		drzwi przeciwpożarowych lub innych zamknięć przeciwpożarowych	drzwi z przedsionka przeciwpożarowego	
	ścian i stropów, z wyjątkiem stropów w ZL	stropów w ZL		na korytarz i do pomieszczenia	na klatkę schodową <sup>*)</sup>
1	2	3	4	5	6
"D"	R E I 60	R E I 30	E I 30	E I 15	E 15

Ścianę oddzielenia przeciwpożarowego należy doprowadzić do nie rozprzestrzeniającego przekrycia dachu . Ścianę oddzielenia przeciwpożarowego należy wysunąć na co najmniej 0,3 m poza lico ściany zewnętrznej budynku lub na całej wysokości ściany zewnętrznej zastosować pionowy pas z materiału niepalnego o szerokości co najmniej 2 m i klasie odporności ogniowej E I 60. Przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowego powinny mieć klasę odporności ogniowej (E I) wymaganą dla tych elementów.

Dopuszcza się nieinstalowanie przepustów, dla pojedynczych rur instalacji wodnych, kanalizacyjnych i ogrzewczych, wprowadzanych przez ściany i stropy do pomieszczeń higienicznosanitarnych.

Przepusty instalacyjne o średnicy większej niż 0,04 m w ścianach i stropach pomieszczenia zamkniętego, dla których wymagana klasa odporności ogniowej jest nie niższa niż E I 60 lub R E I 60, a niebędących elementami oddzielenia przeciwpożarowego, powinny mieć klasę odporności ogniowej (E I) ścian i stropów tego pomieszczenia.

## 8.7 Maksymalną gęstość obciążenia ogniowego poszczególnych stref pożarowych PM wraz z warunkami przyjętymi do jej określenia

Budynek kwalifikowany do kategorii zagrożenia ludzi, gęstości obciążenia ogniowego nie wyznacza się.



## 8.8 Klasa odporności pożarowej oraz odporności ogniowej i stopień rozprzestrzeniania ognia przez elementy budowlane

Budynek dwukondygnacyjny ze strefami pożarowymi kwalifikowanymi do kategorii ZL II i ZL III zagrożenia ludzi musi spełniać wymagania D klasy odporności ogniowej.

Elementy budynku, odpowiednio do jego klasy odporności pożarowej, powinny w zakresie klasy odporności ogniowej spełniać, co najmniej wymagania określone w poniższej tabeli:

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku <sup>5) *)</sup>					
	główna konstrukcja nośna	konstrukcja dachu	strop <sup>1)</sup>	ściana zewnętrzna <sup>1), 2)</sup>	ściana wewnętrzna <sup>1)</sup>	przekrycie dachu <sup>3)</sup>
1	2	3	4	5	6	7
"D"	R 30	(-)	R E I 30	E I 30 (o ↔ i)	(-)	(-)

Oznaczenia w tabeli:

R - nośność ogniowa (w minutach), określona zgodnie z Polską Normą dotyczącą zasad ustalania klas odporności ogniowej elementów budynku,

E - szczelność ogniowa (w minutach), określona jw.,

I - izolacyjność ogniowa (w minutach), określona jw.,

(-) - nie stawia się wymagań.

Wszystkie elementy budynku NRO.

Cecha nierozprzestrzeniania ognia (NRO) w przypadku każdego elementu budynku (w tym i warstw elewacyjnych), z wyjątkiem wyrobów wykonanych w całości z materiałów niepalnych, zostanie potwierdzona badaniami reakcji na ogień. Warunek ten, z wyłączeniem ścian zewnętrznych przy działaniu ognia z zewnątrz budynku, spełniają elementy (oznaczenia: A-klasa podstawowa, s- wydzielanie dymu, d-płonące krople):

- wykonane z wyrobów klasy reakcji na ogień: A1; A2-s1, d0 A2-s2, d0; A2-s3, d0; B-s1, d0; Bs-2, d0 oraz Bs-3, d0;
- stanowiące wyrób o klasie reakcji na ogień: A1; A2-s1, d0; A2-s2, d0; A2-s3, d0; B-s1, d0; B-s2, d0 oraz B-s3, d0, przy czym warstwa izolacyjna elementów warstwowych powinna mieć klasę reakcji na ogień co najmniej E.

Izolacja ścian zewnętrznych budynku w systemie nierozprzestrzeniania ognia wg rozwiązań systemowych producenta. Elementy okładzin elewacyjnych powinny być mocowane do konstrukcji budynku w sposób uniemożliwiający ich odpadanie w przypadku pożaru. Przekrycie dachu będzie posiadać cechę nierozprzestrzeniania ognia BROOF (t1), potwierdzoną badaniami reakcji na ogień - wg PN-EN 13501 oraz PN-ENV 1187.

## 8.9 Występowaniu materiałów wybuchowych oraz zagrożenia wybuchem, w tym pomieszczeń zagrożonych wybuchem

W budynkach nie występuje zagrożenie wybuchem (brak materiałów niebezpiecznych pod względem pożarowym).

## 8.10 Warunki i strategia ewakuacji ludzi lub ich uratowania w inny sposób, uwzględniające liczbę i stan sprawności osób przebywających w obiekcie

W pomieszczeniach, od najdalszego miejsca, w którym może przebywać człowiek, do wyjścia ewakuacyjnego na drogę ewakuacyjną lub do innej strefy pożarowej albo na zewnątrz budynku, powinno być zapewnione przejście, zwane dalej „przejściem ewakuacyjnym”, o długości nieprzekraczającej w strefach pożarowych ZL — 40 m, przejście nie może prowadzić przez więcej niż 3 pomieszczenia. Szerokość przejścia ewakuacyjnego w pomieszczeniu przeznaczonym na pobyt ludzi, należy obliczać proporcjonalnie do liczby osób, do których ewakuacji ono służy, przyjmując co najmniej 0,6 m na 100 osób, lecz nie mniej niż 0,9 m, a w przypadku przejścia służącego do ewakuacji do 3 osób — nie mniej niż 0,8 m. W strefie ZL II drzwi pomieszczeń przeznaczonych do przebywania powyżej 6 osób otwierają się na zewnątrz pomieszczenia, brak pomieszczenia w którym może przebywać ponad 30 osób. Obudowa poziomych dróg ewakuacyjnych posiada klasę odporności ogniowej wymaganą dla ścian wewnętrznych, nie mniejszą jednak niż EI 15. Wysokość drogi ewakuacyjnej powinna wynosić co najmniej 2,2 m, natomiast wysokość lokalnego obniżenia 2 m, przy czym długość obniżonego odcinka drogi nie może być większa niż 1,5 m.

Dopuszczalne długości dojsć ewakuacyjnych w strefach pożarowych określa poniższa tabela:

Rodzaj strefy pożarowej	Długość dojścia w m	
	przy jednym dojściu	przy co najmniej 2 dojściach <sup>1)</sup>
ZL II	10	40

<sup>1)</sup> Dla dojścia najkrótszego, przy czym dopuszcza się dla drugiego dojścia długość większą o 100% od najkrótszego. Dojścia te nie mogą się pokrywać ani krzyżować.

<sup>2)</sup> W tym nie więcej niż 20 m na poziomej drodze ewakuacyjnej.

Oświetlenie ewakuacyjne należy zastosować na drogach ewakuacyjnych strefy pożarowej żłobka. Oświetlenie ewakuacyjne powinno działać przez co najmniej 1 godziny od zaniku oświetlenia podstawowego, na drogach ewakuacyjnych natężenie oświetlenia 1 lx. Oświetlenie bezpieczeństwa, ewakuacyjne i przeszkodowe oraz podświetlane znaki wskazujące kierunki ewakuacji należy wykonywać zgodnie z Polskimi Normami dotyczącymi wymagań w tym zakresie. Parametry dotyczące długości dojsć i przejść ewakuacyjnych. W budynku przewidziano ewakuację jednoetapową ze względu na wielkość oraz układ pomieszczeń.

### **8.11 Dobór urządzeń przeciwpożarowych oraz innych instalacji i urządzeń służących bezpieczeństwu pożarowemu wraz z określeniem zakresu i celu ich stosowania**

Strefa pożarowa ZL II nie będzie wyposażony w stałe urządzenia gaśnicze, dźwiękowy system ostrzegawczy, dźwigi przystosowane do potrzeb ekip ratowniczych i hydranty wewnętrzne: urządzenia te nie są wymagane.

Drogi ewakuacyjne w strefie pożarowej ZL II należy wyposażyć w awaryjne oświetlenie ewakuacyjne.

### **8.12 Przygotowanie obiektu budowlanego do prowadzenia działań ratowniczych, w tym informacje o punktach poboru wody do celów przeciwpożarowych, nasadach służących do zasilania urządzeń gaśniczych i innych rozwiązaniach przewidzianych do tych działań oraz dźwigach dla ekip ratowniczych i prowadzących do nich dojściach**

Wymagana ilość wody do celów przeciwpożarowych służąca do zewnętrznego gaszenia pożaru dla projektowanego budynku, wynosi 10 dm<sup>3</sup>/s z hydrantu o średnicy 80 mm. Hydranty zewnętrzne przeciwpożarowe rozmieszcza się wzdłuż dróg i ulic oraz przy ich skrzyżowaniach, przy zachowaniu odległości:

1. między hydrantami — do 150 m;
2. od zewnętrznej krawędzi jezdni drogi lub ulicy — do 15 m;
3. od chronionego obiektu budowlanego — do 75 m;
4. od ściany budynku — co najmniej 5 m.

Woda do zewnętrznego gaszenia zapewniona jest z istniejącej sieci hydrantów, najbliższy hydrant zlokalizowany w odległości 46,69 m od budynku.

Droga pożarowa wymagana. Droga pożarowa przebiega wzdłuż dłuższego boku budynku w odległości od 5 do 15 m. Najmniejszy promień zewnętrzny łuku drogi pożarowej nie może wynosić mniej niż 11 m. Minimalna szerokość drogi pożarowej w miejscu dostępu do budynku oraz na odcinku o długości 10 od tego miejsca powinna mieć szerokość co najmniej 4 m, a jej nachylenie podłużne nie może przekraczać 5%.

### **8.13 Usytuowanie z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe, w tym informacje o parametrach wpływających na odległości dopuszczalne**

Ściany zewnętrzne projektowanego budynku mają na powierzchni większej niż 65% wymaganą klasę odporności ogniowej (E). Budynek wolnostojący.

Lokalizacja :

- 4,58 m od granicy działki budowlanej dz nr ew 532/3.
- 7,33 m od granicy działki budowlanej dz nr ew 556/3.
- 4,87 m od budynku mieszkalnego jednorodzinnego na dz nr ew 532/3.

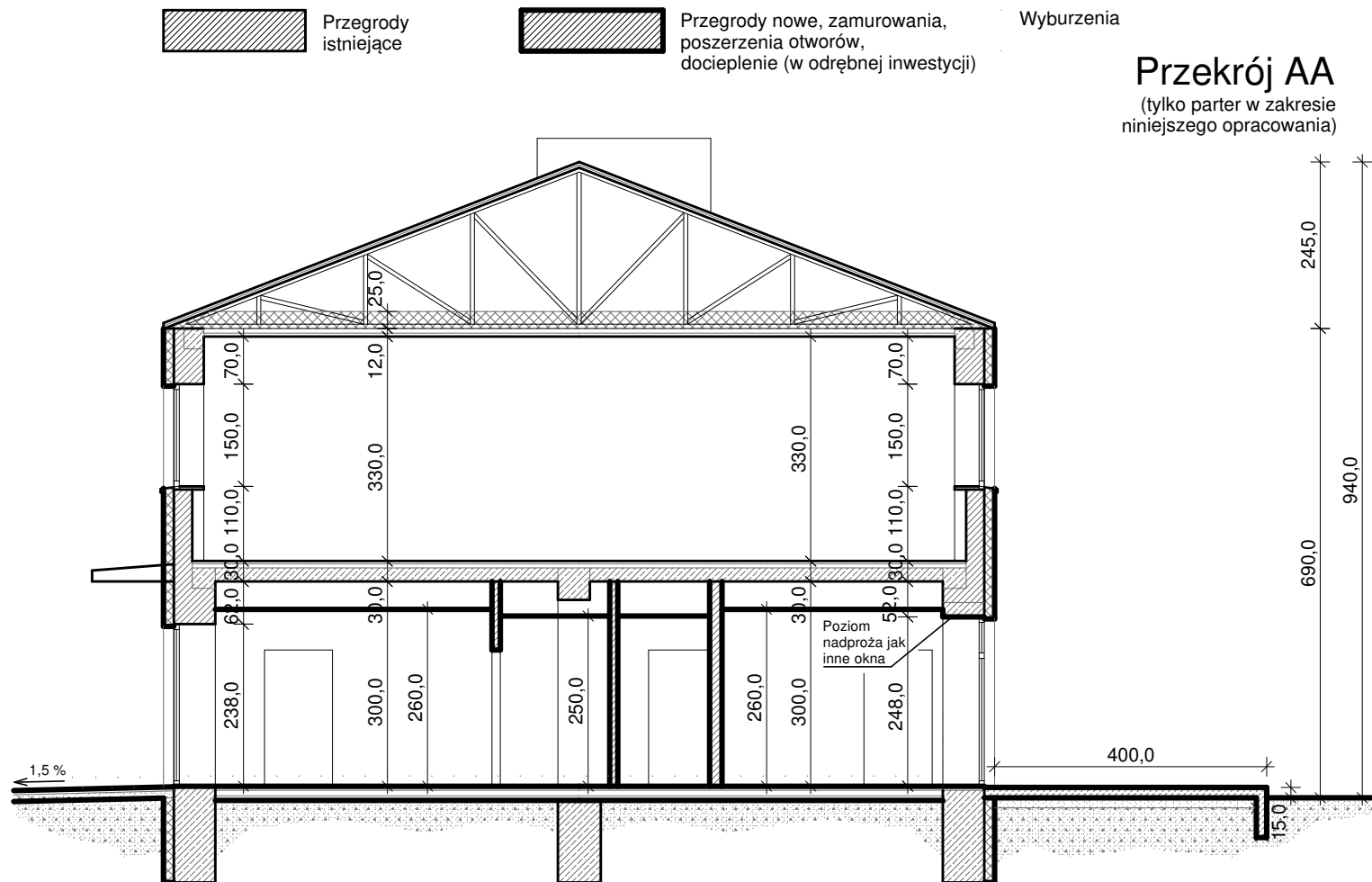
Ściana budynku biblioteki od strony granicy dz nr ew 532/3 ze względu na zbliżenie pomiędzy budynkami została zaprojektowana jako ściana oddzielenia przeciwpożarowego w klasie odporności ogniowej REI 60, otwory EI 30, ewentualne ocieplenie z materiału niepalnego. W odległości do 20 m brak budynków zagrożonych wybuchem. Lokalizacja zgodna z wymaganiami warunków ochrony przeciwpożarowej.

**8.14 Rozwiązania zamienne w stosunku do wymagań ochrony przeciwpożarowej zastosowanych na podstawie zgody, o której mowa w art. 6c pkt 1 lub 2 ustawy z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej, w zakresie rozwiązań objętych projektem architektoniczno-budowlanym**

Nie dotyczy.

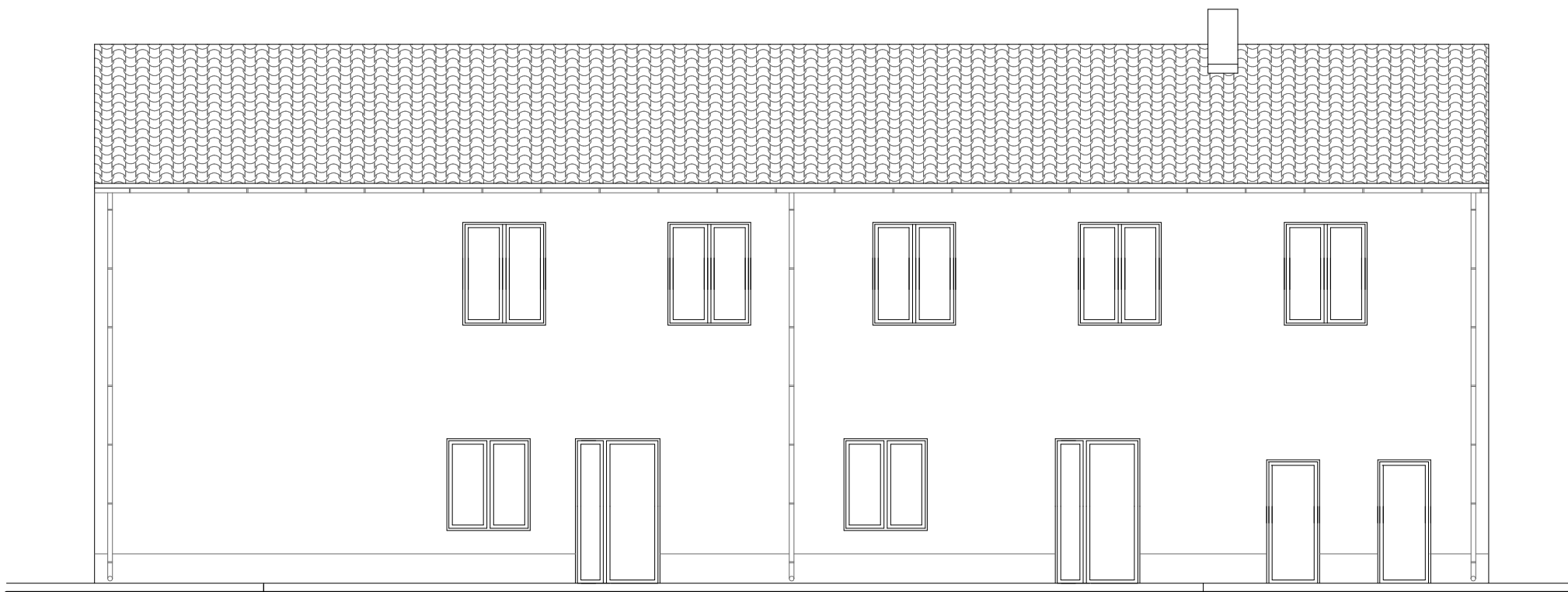
**D. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY– CZĘŚĆ BUDOWLANA GRAFICZNA**



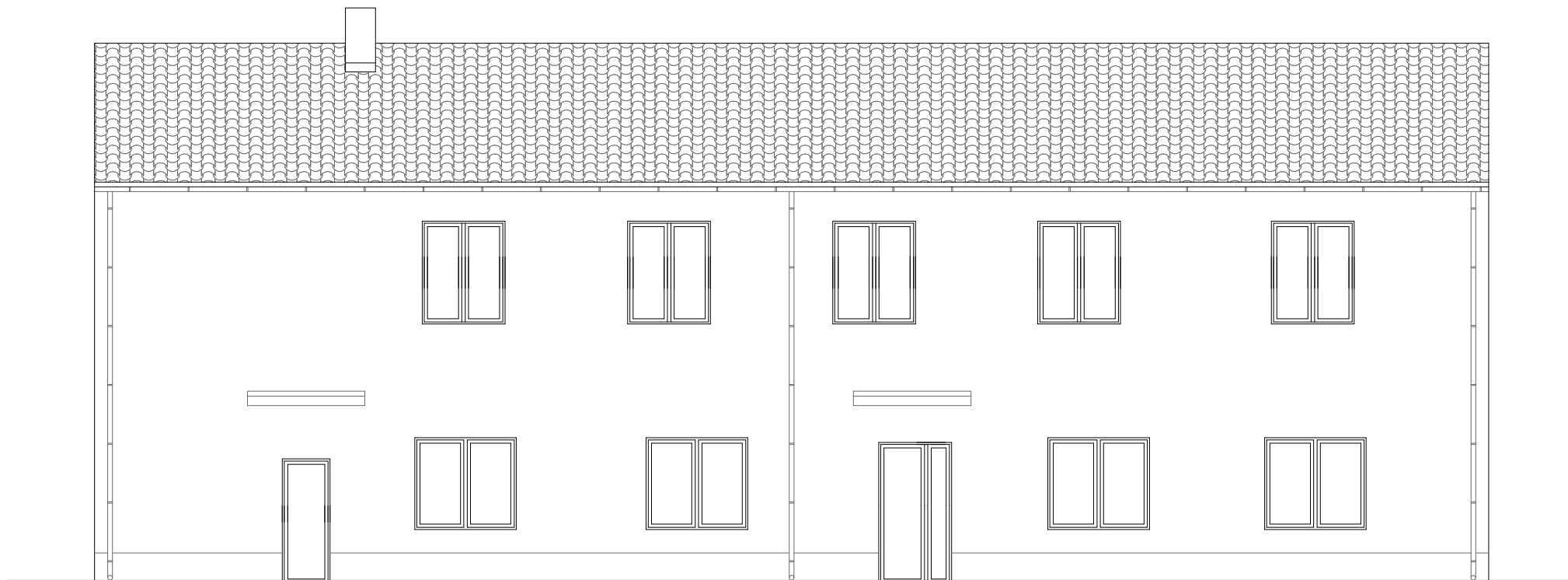


<b>ProConAdvice</b> Biuro Projektowo Doradcze Izabela Malejka Projekty budowlane   Ekspertyzy   Inwentaryzacje   Kompleksowa Obsługa Inwestycji ul. Akademicka 1/25   99-400 Łowicz Tel. kom.: 572-800-607   e-mail: biuro.proconadvice@gmail.com NIP: 6262939187   REGON: 528150653			
NAZWA PRZEDSIĘWZIĘCIA:  PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBKU			
INWESTOR:		GMINA CHĄŚNO CHĄŚNO 55, 99-413 CHĄŚNO	
ADRES INWESTYCJI:		CHĄŚNO DRUGIE 44A, gm. CHĄŚNO jedn. ewid. 100503_2, obręb 0002 nr działek: 532/1, 532/2	
TYTUŁ RYSUNKU:		PRZĘKRÓJ A-A	
PROJEKTANT - BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:			PODPIS:
mgr inż. arch JAROSŁAW ŚMIGIERA specjalność architektoniczna, nr uprawnień 10/R-73/LOOIA/10			
STADIUM:	DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:
PROJEKT BUDOWLANY	CZERWIEC 2025 R.	1:100	A_02
© Projekt objęty prawami autorskimi i nie może być kopiowany i rozpowszechniany w części lub w całości bez zgody autora			

ELEWACJA POŁUDNIOWA



ELEWACJA PÓŁNOCNA



ProConAdvice

Biurowo Projektowe Doradczyc Izabela Malejka  
Projekty budowlane | Ekspertyzy | Inwentaryzacje | Kompleksowa Obsługa Inwestycji  
ul. Akademicka 1/25 | 99-400 Łowicz  
Tel. kom.: 572-800-607 | e-mail: biuro.proconadvice@gmail.com  
NIP: 6262939187 | REGON: 528150653

NAZWA PRZEDSIĘWZIĘCIA:  
PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO  
ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK  
ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBKU

INWESTOR: GMINA CHĄŚNO  
CHĄŚNO 55, 99-413 CHĄŚNO

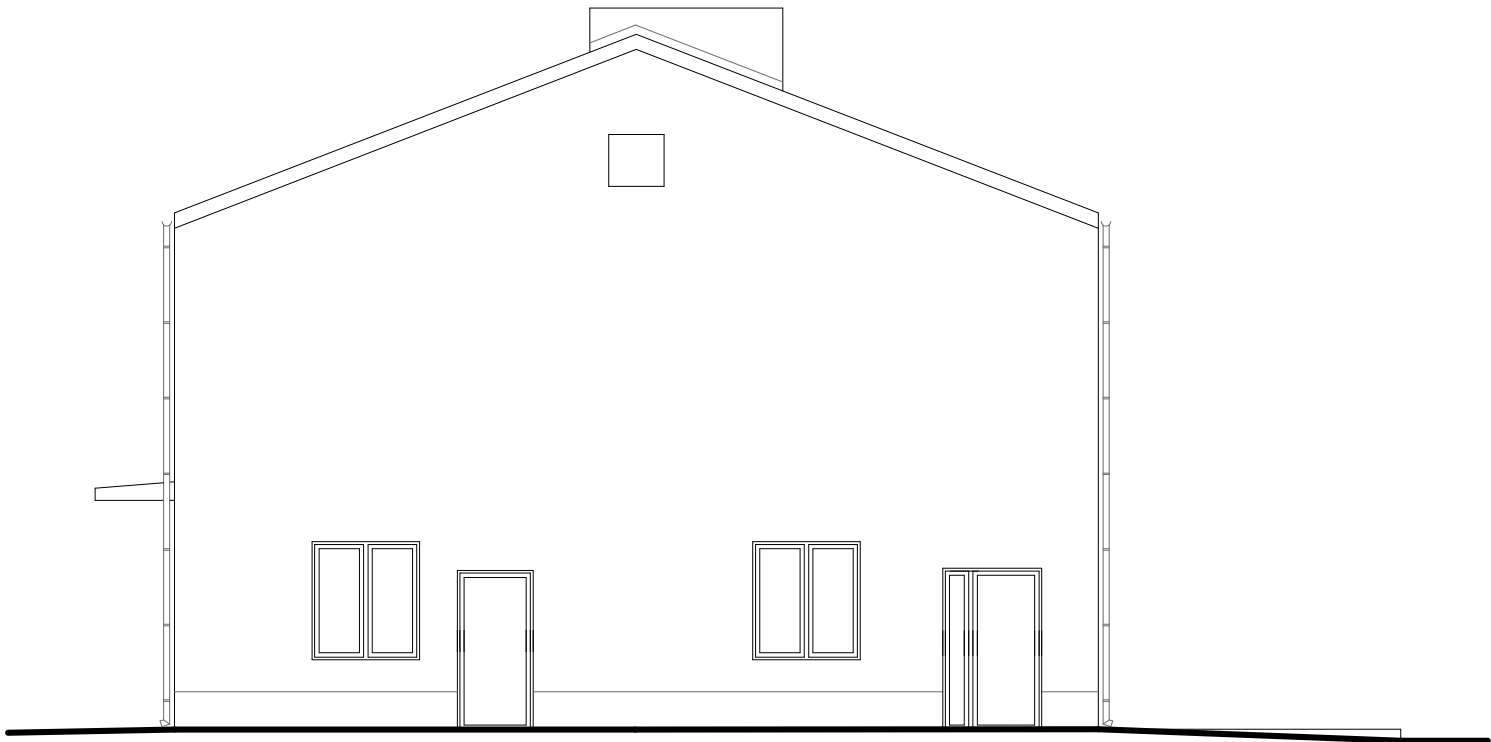
ADRES INWESTYCJI: CHĄŚNO DRUGIE 44A, gm. CHĄŚNO  
jedn. ewid. 100503\_2, obręb 0002  
nr działek: 532/1, 532/2

TYTUŁ RYSUNKU: ELEWACJE

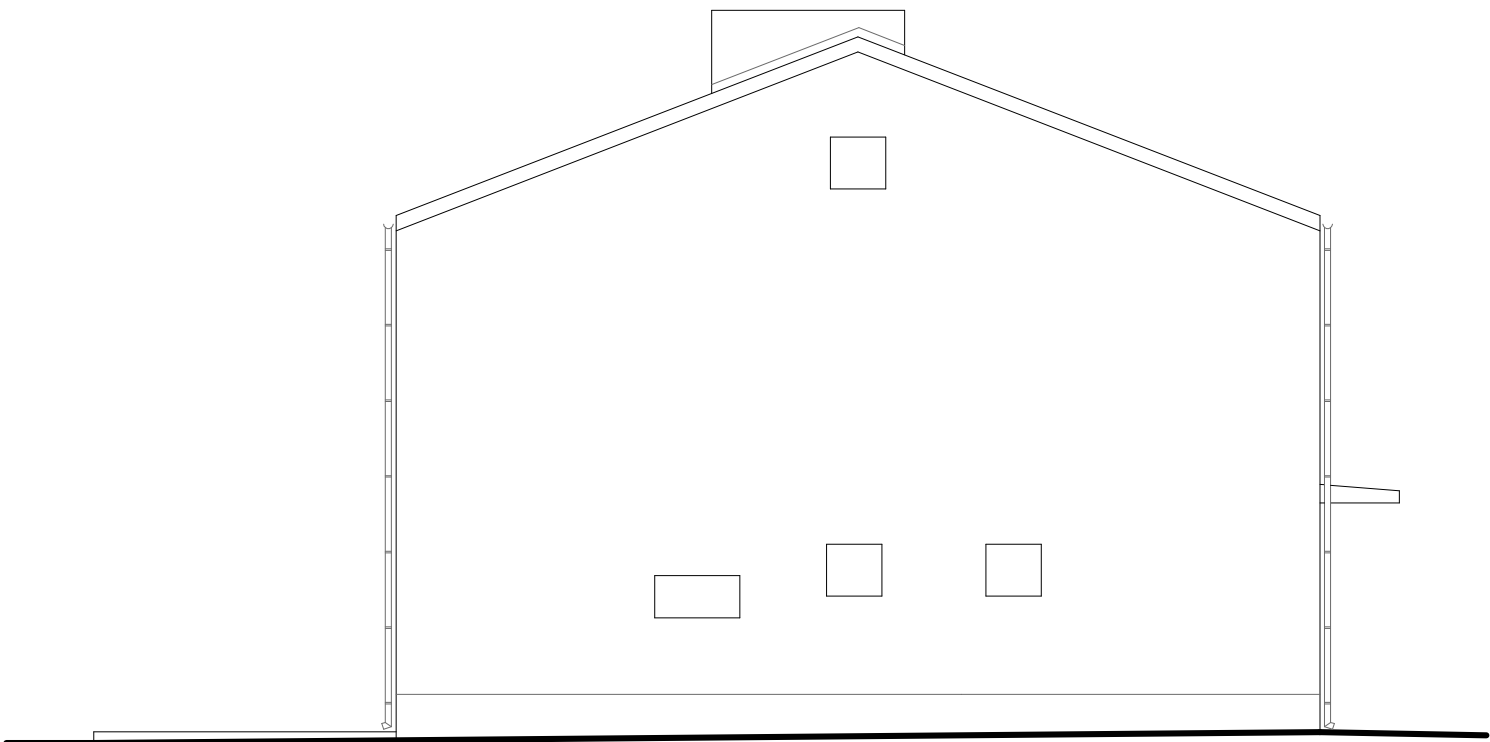
PROJEKTANT - BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:			PODPIS:
mgr inż. arch JAROSŁAW ŚMIGIERA specjalność architektoniczna, nr uprawnień 10/R-73/LOIA/10			
STADIUM:	DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:
PROJEKT BUDOWLANY	CZERWIEC 2025 R.	1:100	A_03

© Projekt objęty prawami autorskimi i nie może być kopiowany  
i rozpowszechniany w części lub w całości bez zgody autora

ELEWACJA ZACHODNIA



ELEWACJA WSCHODNIA



<div>ProConAdvice</div> <div>Biurow Projektowo Doradcze Izabela Malejka</div> <div>Projekty budowlane   Ekspertyzy   Inwentaryzacje   Kompleksowa Obsługa Inwestycji</div> <div>ul. Akademicka 1/25   99-400 Łowicz</div> <div>Tel. kom.: 572-800-607   e-mail: biuro.proconadvice@gmail.com</div> <div>NIP: 6262939187   REGON: 528150653</div>			
NAZWA PRZEDSIĘWZIĘCIA:			
PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBUKU			
INWESTOR:		GMINA CHĄŚNO CHĄŚNO 55, 99-413 CHĄŚNO	
ADRES INWESTYCJI:		CHĄŚNO DRUGIE 44A, gm. CHĄŚNO jedn. ewid. 100503_2, obręb 0002 nr działek: 532/1, 532/2	
TYTUŁ RYSUNKU:		ELEWACJE	
PROJEKTANT - BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:			PODPIS:
mgr inż. arch JAROSŁAW ŚMIGIERA specjalność architektoniczna, nr uprawnień 10/R-73/LOOIA/10			NR RYSUNKU:
STADIUM:	DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:
PROJEKT BUDOWLANY	CZERWIEC 2025 R.	1:100	A_04
© Projekt objęty prawami autorskimi i nie może być kopiowany i rozpowszechniany w części lub w całości bez zgody autora			



**E. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY - OŚWIADCZENIE****OŚWIADCZENIE**

Na podstawie art. 20 ust. 1 w związku z art. 34 ust. 3d pkt 3 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 418) projekt architektoniczno-budowlany przebudowy części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek oraz budowa tarasu przy żłobku na działkach o nr ewid, 532/1 i 532/2 położonych w Chaśńie Drugim, gm. Chaśno został opracowany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Projektanci biorący udział w opracowaniu projektu architektoniczno-budowlanego:

Projektant branży architektonicznej	mgr inż. arch. Jarosław Śmigiera 10/R-73/LOOIA/10
Projektant branży konstrukcyjno-budowlanej	mgr inż. Jarosław Szymański LOD/2206/PWBKb/15
Projektant branży sanitarnej	mgr inż. Artur Lipski LOD/3345/PWBS/17
Projektant branży elektrycznej:	mgr inż. Jarosław Kujawa LOD/3286/PWBE/17

### **III. ZAŁĄCZNIKI DO PROJEKTU BUDOWLANEGO**

NAZWA ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO	<b>PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBKU</b>
ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO	<b>CHAŚNO DRUGIE 44A, gm. CHAŚNO</b>
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	<b>IX</b>
IDENTYFIKATOR DZIAŁKI BUDOWLANEJ	<b>Jednostka ewid. 100503_2 CHAŚNO Obręb ewid. 0002 CHAŚNO DRUGIE Nr działek: 532/1, 532/2</b>
INWESTOR	<b>GMINA CHAŚNO CHAŚNO 55 99-413CHAŚNO</b>

Spis załączników:

1. Informacja BIOZ
2. Zaświadczenie Wójta Gminy Chaśno o zgodności planowanej inwestycji z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego
3. Technologia żłobka

**1 Informacja BIOZ****Rodzaj inwestycji:**

PRZEBUDOWA CZĘŚCI BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA  
NA ŻŁOBEK ORAZ BUDOWA TARASU PRZY ŻŁOBU.

**Inwestor:**

GMINA CHAŚNO, CHAŚNO 55, 99-413CHAŚNO.

**Adres Inwestycji:**

jednostka ewidencyjna 100503\_2 CHAŚNO, obręb ewidencyjny 0002 Chaśno Drugie,

działki nr 532/1 i 532/2

a. Zakres robót budowlanych dla całego zamierzenia budowlanego oraz kolejność realizacji poszczególnych obiektów.

Kolejność realizacji poszczególnych robót:

- ✓ Zagospodarowanie placu budowy;
- ✓ Roboty ziemne;
- ✓ Roboty budowlane – montażowe;
- ✓ Roboty wykończeniowe;
- ✓ Uporządkowanie terenu budowy.

b. Elementy zagospodarowania terenu, mogące stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Teren w granicach opracowania jest zabudowany i ogrodzony.

c. Wskazanie dotyczące przewidywanych zagrożeń występujących podczas realizacji robót budowlanych, określające skalę i rodzaje zagrożeń oraz miejsce i czas ich wystąpienia.

a. Roboty prowadzone podczas wykonywania wykopów i w samych wykopach:

- Skala zagrożeń: średnia, dopuszczalna w przypadku przestrzegania zasad bezpiecznego wykonywania wykopów ze skarpami o bezpiecznym nachyleniu, prawidłowego oznakowania i zabezpieczenia wykopów oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa w strefie prac pracownika z użyciem osprzętu;
- Rodzaj zagrożenia: uderzenia, przygniecenia, przysypania, upadek do wykopu;
- Miejsce zagrożenia: obręb wykopu i zasięg pracy sprzętu ciężkiego (np. koparki);
- Czas wystąpienia: od rozpoczęcia do zakończenia robót ziemnych.

b. Roboty w pobliżu pracujących maszyn typu dźwig, koparka:

- Skala zagrożenia: średnia, dopuszczalna w przypadku wyznaczenia strefy pracy urządzenia oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa w strefie prac pracownika z użyciem osprzętu;
- Rodzaj zagrożenia: uderzenia, przygniecenia;
- Czas wystąpienia: w czasie trwania robót z użyciem ciężkiego sprzętu.

c. Roboty montażowe:

- Skala zagrożenia: średnia, dopuszczalna w przypadku przestrzegania zasad BHP podczas wykonywania robót budowlanych (w tym robót prowadzonych na wysokości i z użyciem sprzętu ciężkiego) oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa w strefie prac pracownika z użyciem osprzętu;
  - Rodzaj zagrożenia: uderzenia, przygniecenia, przysypania, porażenia prądem, upadek z wysokości;
  - Czas wystąpienia: od rozpoczęcia do zakończenia robót montażowych.
- d. Roboty wykończeniowe:
- Skala zagrożenia: średnia, dopuszczalna w przypadku przestrzegania zasad BHP podczas wykonywania robót budowlanych (w tym robót w kontakcie z substancjami chemicznymi zagrażającymi bezpieczeństwu i zdrowiu ludzi) oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa w strefie prac pracownika z użyciem osprzętu;
  - Rodzaj zagrożenia: uderzenia, przygniecenia, przysypania, porażenia prądem, upadek z wysokości, praca z użyciem substancji chemicznych zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu ludzi;
  - Czas wystąpienia: od rozpoczęcia do zakończenia robót wykończeniowych.
- d. Sposób prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót budowlanych.
- a. Kierownik budowy jest obowiązany przeszkolić pracowników w zakresie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy;
  - b. Każdy pracownik zatrudniony na budowie powinien posiadać wymagane przepisami przeszkolenie w dziedzinie BHP (szkolenie wstępne i okresowe). Wszyscy pracownicy przed rozpoczęciem robót powinni zostać przeszkoleni na stanowisku roboczym. Podczas szkolenia należy omówić temat zagrożeń i uwzględnić warunki technicznych budowy, sposoby zabezpieczenia się przed wypadkiem podczas prac przewidzianych w harmonogramie robót. Pracownicy powinni zostać zapoznani z ryzykiem zawodowym występującym na budowie podczas wykonywania poszczególnych robót. Szkolenie doraźne na stanowiskach roboczych winno być przeprowadzane raz na kwartał oraz każdorazowo przed przystąpieniem do wykonywania robót w warunkach niebezpiecznych. Każdy rodzaj szkolenia przeprowadzanego na budowie należy udokumentować w dzienniku szkoleń.
  - c. Podczas szkoleń stanowiskowych pracowników należy każdorazowo informować w zakresie:
    - Instrukcji postępowania w sprawie wypadków przy pracy w firmie wykonawczej;
    - Instrukcji postępowania w sytuacji zaistnienia wypadku, awarii lub katastrofy budowlanej w firmie wykonawczej;
  - d. Na szkoleniach należy informować o prawach i obowiązkach pracowników w zakresie BHP
    - w szczególności o obowiązku stosowania środków ochrony zbiorowej (balustrady, pokrywy, itp.) oraz środków ochrony indywidualnej (kaski, półmaski, okulary, słuchawki dźwiękochłonne, rękawice robocze, itp.). bezwzględnie należy poinformować o obowiązku przestrzegania strefy niebezpiecznej i zachowania szczególnej ostrożności w miejscach, gdzie istnieje zagrożenie:
      - Upadku materiałów, przedmiotów i narzędzi;
      - Ruchem pojazdów drogowych po wewnętrznych drogach budowy;

- Porażeniem prądem elektrycznym mediów technologicznych przy dotyku bezpośrednim.

e. Przechowywanie i przemieszczanie materiałów łatwopalnych i niebezpiecznych na terenie budowy.

Butle z gazami technicznymi (tlen, acetylen, propan) należy składować w oddzielnych, przewiewnych kontenerach z zadaszeniem, w miejscu oddalonym od pomieszczeń biurowych, socjalnych i magazynowych – w pozycji pionowej, zabezpieczone przed przewróceniem się. Załadunek, rozładunek a także przenoszenie zarówno pełnych jak i opróżnionych butli powinno się odbywać przy udziale dwóch pracowników. Przewóz butli na terenie budowy powinien odbywać się na wózku. Butle należy zabezpieczyć kołpakami ochronnymi i nakrętkami na króćcu bocznym zaworu butli. Inne materiały na budowie należy składować i przechowywać zgodnie z instrukcją i wymogami producentów.

Środki techniczne i organizacyjne, zapobiegające niebezpieczeństwom podczas wykonywania robót budowlanych w strefach szczególnego zagrożenia zdrowia lub w ich sąsiedztwie, w tym zapewniające bezpieczną i sprawną komunikację, umożliwiającą szybką ewakuację na wypadek pożaru, awarii i innych zagrożeń.

Chąśno, dn. 30.05.2025 r.

RPG.6724.2.2025

### Zaświadczenie

Na podstawie art. 217 § 2 pkt 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 572) oraz w związku z art. 71 ust. 2 pkt 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku – Prawo Budowlane (Dz. U. z 2025 r. poz. 418)

### Wójt Gminy Chąśno

zaświadcza, że zamierzenie budowlane pn.:

**„Przebudowa części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek”,**

planowane do realizacji na działce ewidencyjnej nr 532/1, obręb Chąśno Drugie, położonej w miejscowości Chąśno Drugie, gmina Chąśno, **jest zgodne** z ustaleniami obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Chąśno zatwierdzonego uchwałą Nr XXVII/126/09 RADY GMINY CHĄŚNO z dnia 29 października 2009 r. w sprawie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Chąśno - fragmenty wsi: Błędów, Chąśno, Chąśno Drugie, Goleńsko, Karnków, Karsznice Duże, Karsznice Małe, Marianka, Mastki, Nowa Niespusza, Niespusza Wieś, Przemysłów, Sierzniki, Skowroda, Wyborów (publ. w Dz.Urz.Woj. Łódzkiego Nr 392 poz. 3480 z dnia 28.12.2009 r.).

### Uzasadnienie

Zgodnie z ustaleniami obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Chąśno, działka ewidencyjna nr 532/1, obręb Chąśno Drugie, na której planowane jest zamierzenie budowlane pn. **„Przebudowa części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek”**, znajduje się na terenie przeznaczonym pod zabudowę mieszkaniową (symbol M) oraz zabudowę usługową (symbol U), z wyłączeniem budynków użyteczności publicznej przeznaczonych do wykonywania działalności w zakresie edukacji i nauki związanej ze stałym lub czasowym pobytem dzieci i młodzieży.

Zgodnie z ustawą z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz.U. z 2024 r. poz. 858 z późn. zm.), żłobek jest placówką sprawującą opiekę nad dziećmi do lat 3 i nie stanowi placówki edukacyjnej ani oświatowej w rozumieniu przepisów prawa oświatowego. Żłobek **nie prowadzi działalności w zakresie edukacji i nauki**, o której mowa w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego, a jego funkcja ma charakter **opiekuńczy i usługowy**.

W związku z powyższym, planowana inwestycja polegająca na zmianie sposobu użytkowania części budynku na żłobek **nie narusza zapisów MPZP**, a przeznaczenie terenu pod usługi obejmuje możliwość realizacji tego typu funkcji.

Zaświadczenie wydaje się na wniosek Gminy Chąšno, reprezentowanej przez Wójta Gminy Chąšno w celu przedłożenia do organu administracji architektoniczno-budowlanej.

Zwolniono z opłaty skarbowej na podstawie art. 7 pkt 3 ustawy z dnia 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej (t.j. Dz.U. 2023 poz. 2111 z późn. zm).”

Z up. WÓJTA  
Dorota Bogusz Karczak  
Sekretarz Gminy

Otrzymuje:

1. Gmina Chąšno, Chąšno 55, 99-413 Chąšno
2. a/a

### **3 Technologia żłobka**

#### **3.1 Dane ogólne**

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt technologii żłobka wraz z częścią gastronomiczną w budynku żłobka zlokalizowanego w Chaśnie Drugim 44A, gm. Chaśno, działki ewid. nr. 532/1 i 532/2. Projekt realizowany w ramach inwestycji: „Przebudowa części budynku administracyjnego ze zmianą sposobu użytkowania na żłobek oraz budowa tarasu przy żłobku”.

#### **3.2 Lokalizacja**

Projektowany żłobek znajduje się na I – ej kondygnacji (w części parteru) budynku dwukondygnacyjnego. Budynek niepodpiwniczony.

#### **3.3 Zakres opracowania**

W zakresie objętym niniejszym opracowaniem zaprojektowano optymalne dostosowanie układu funkcjonalnego do wymogów i zapotrzebowania Inwestora, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, BHP, i ppoż. Opracowanie swoim zakresem obejmuje:

- wymagania lokalowe i sanitarne dla pomieszczeń żłobka
- technologię przygotowania i wydawania posiłków;
- usuwanie odpadów – wynoszone na zewnątrz;
- zagospodarowanie pomieszczeń - wyposażenie technologiczne;

#### **3.4 Program użytkowy**

##### **3.4.1 Klasyfikacja obiektu**

Obiekt przeznaczony będzie dla dzieci uczęszczających do żłobka i osób zatrudnionych w obiekcie. Żłobek składa się z rozdzielni posiłków, zmywalni, magazynu, zaplecza socjalnego, szatni dla dzieci, sal dla dzieci, pomieszczenia gospodarczego, pomieszczeń sanitarnych i komunikacji.

##### **3.4.2 Ilość osób żywionych**

liczba żywionych dzieci – 24.

##### **3.4.3 Rodzaj serwowanych potraw**

dania śniadaniowe – 24

dania obiadowe – 24

podwieczorki – 24

a w szczególności:

kanapki, sandwiche, dania obiadowe dostarczane przez firmę cateringową herbata, napoje zimne, kompoty, gotowe mieszanki mleczne.

##### **3.4.4 Sposób obsługi**

Zespół gastronomiczny będzie prowadzić działalność typową dla tego typu obiektów w oparciu o zewnętrzny catering (dostawę gotowych, podgrzanych lub schłodzonych dań w termosach i produktów w opakowaniach jednostkowych producenta) bez samoobsługi i przygotowania posiłków na miejscu (z wyjątkiem napojów gorących typu herbata, mleko). Przewiduje się wyżywienie całodzienne (śniadania, obiady i podwieczorki) – 1 rodzaj posiłku



dla wszystkich przebywających w żłobku. Nie przewiduje się mycia termosów / pojemników transportowych po posiłkach (po opróżnieniu pojemników dostawca zabierze je w stanie „jak są”).

#### **3.4.5 Stosowane naczynia**

Wielokrotnego użytku.

#### **3.4.6 Ilość osób zatrudnionych:**

Praca na 1 zmianę; max. 0,5 osoba + 3 opiekunów + 0,5 dyrektor placówki

### **3.5 ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY**

Przewiduje się zatrudnienie 1 osoby wydającej posiłki na 0,5 etatu – 1 zmiana. Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Kierujący zespołem gastronomicznym jest zobowiązany przechowywać orzeczenia lekarskie wydane na podstawie badań lekarskich osób zatrudnionych do celów sanitarno-epidemiologicznych i udostępniać je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności. W przypadku, gdy istnieje podejrzenie, że osoba mająca bezpośredni kontakt z żywnością jest chora lub może spowodować zakażenie mikroorganizmami patogennymi artykułów, jest niezwłocznie odsuwana od tych prac i czynności. Osoby biorące udział w procesie produkcji środków spożywczych są obowiązane posiadać kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny oraz BHP w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością.

### **3.6 STRUKTURA ORGANIZACYJNA PRACOWNIKÓW ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO**

Przewiduje się zatrudnienie 1 osoby na 0,5 etatu wg stałego harmonogramu pracy:

–pracownik rozdzielni posiłków/osoba zmywająca - 1 osoba

### **3.7 RODZAJE PROWADZONYCH PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH (w lokalu i poza nim)**

- a) Należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przyjęcia środków spożywczych, ich transportu wewnętrznego, przechowywania, eksponowania, ważenia i pakowania, z uwzględnieniem zachowania wymagań, zalecanych przez producentów, w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla danego środka spożywczego, uniemożliwiając ich zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się surowce, składniki, półprodukty oraz produkty gotowe przechowuje się we właściwej, kontrolowanej na bieżąco temperaturze, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, w celu uniknięcia ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.
- b) Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym okresie, poza kontrolą temperatury, stosownych czynności przy przygotowaniu, transporcie, magazynowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, pod warunkiem, że nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.
- c) Na terenie obiektu należy wydzielić, dla każdego z rodzaju środków spożywczych, sprzęt i narzędzia, jak: deski, łyżki, noże, szufle, naczynia wykonane z materiałów posiadających atesty PZH - dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- d) W przypadku, gdy artykuły spożywcze mają być przechowywane lub wydawane w obniżonych temperaturach, po etapie przetwarzania w podwyższonej temperaturze lub etapie przygotowania końcowego, jeżeli nie jest stosowany proces ogrzewania, należy

je schłodzić tak szybko, jak to jest możliwe, do temperatury eliminującej ryzyko zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

- e) Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędącymi żywnością oraz z takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu.
- f) W zakładzie produkującym żywność dla lokalu żłobka w przypadku rozmrażania artykułów spożywczych, proces ten przeprowadza się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstania toksyn w żywności. Podczas rozmrażania artykuły poddaje się działaniom temperatur, które nie powodują powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.
- g) W zakładzie produkującym żywność dla lokalu żłobka urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno – sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej. Żywność należy przetwarzać zgodnie z ustalonym procesem obróbki cieplnej w powiązaniu z innymi metodami kontrolowania zagrożeń mikrobiologicznych. W przypadku, gdy obróbka cieplna nie jest wystarczająca do zapewnienia stabilności artykułów, po ogrzewaniu należy zastosować szybkie schłodzenie do określonej temperatury magazynowania, tak aby strefa temperatury krytycznej dla wzrostu przetrwalników, a następnie namnażania się mikroorganizmów patogennych została przekroczona tak szybko, jak to możliwe.
- h) Produkcję artykułów spożywczych lub obrót nimi prowadzi zakład dostarczający żywność do lokalu żłobka w sposób zapewniający na wszystkich etapach bezpieczeństwo i właściwą jakość zdrowotną żywności. Kierujący zespołem gastronomicznym, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, podejmuje działania mające na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania higieny na wszystkich etapach produkcji żywności, a w szczególności zapewnia:
  - a. opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej dotyczących:
    - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie artykułami spożywczymi,
    - procesów mycia i dezynfekcji, czas i ich częstotliwość,
    - zaopatrzenia w wodę,
    - usuwanie odpadów i ścieków,
    - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
    - kwalifikacji i szkoleń pracowników,
    - konserwacji maszyn i urządzeń,
    - utrzymanie porządku, czystości i higieny,
    - procedury postępowania z żywnością potencjalnie niebezpieczną i wycofaną z obrotu,
    - postępowanie podczas przyjęcia towaru, magazynowania i ekspozycji.

- b. Nadzór nad osobami mającymi kontakt z artykułami spożywczymi w zakresie przestrzegania przez te osoby warunków utrzymania higieny osobistej i przestrzegania higieny w produkcji lub w obrocie tymi artykułami,
  - c. Szkolenie osób biorących udział w produkcji lub obrocie artykułami spożywczymi w celu uzyskania przez te osoby kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny,
  - d. Szkolenie w zakresie zasad systemu HACCP osób odpowiedzialnych w zakładzie za opracowanie, wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP,
  - e. Przestrzeganie wymagań dotyczących stanu zdrowia i organizowanie badań lekarskich,
  - f. Prowadzenie systematycznych wpisów do dokumentacji dotyczącej stosowania dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej,
  - g. Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej,
  - h. Prowadzenie rejestrów umożliwiających zidentyfikowanie dostawcy składników i artykułów wykorzystywanych w ich działalności oraz, jeżeli jest to konieczne, pochodzenia zwierząt użytych do produkcji tych artykułów.
- i) Przestrzeganie właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz zasad higieny w procesie produkcji w zakładzie produkującym żywność dla lokalu żłobka i w obrocie żywnością (w zakładach produkujących żywność lub wprowadzających ją do obrotu) jest zapewnione przez kontrolę wewnętrzną, obejmującą czynności niezbędne dla sprawdzenia:
- a. prawidłowości przestrzegania warunków i zasad higieny,
  - b. oceny skuteczności systemu HACCP, obejmującego następujące zasady:
    - Zidentyfikowanie i ocenę zagrożeń jakości zdrowotnej żywności.
      - Analiza zagrożeń służy identyfikacji wszystkich szkodliwych czynników (biologicznych, chemicznych i fizycznych) mogących wystąpić na wszystkich etapach procesu produkcyjnego począwszy od surowców i materiałów pomocniczych, a kończąc na łańcuchu dystrybucji.
    - Następnym koniecznym krokiem jest oszacowanie ryzyka wystąpienia konkretnego czynnika. Ostatni etap stanowi określenie środków zapobiegawczych, jakie można zastosować w celu eliminacji bądź zminimalizowania wystąpienia zagrożenia oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, czyli przeprowadzenie analizy zagrożeń.
    - Określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń.
      - W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń i określenia środków zapobiegawczych ustala się istotne dla procesu produkcji miejsca, elementy lub etapy, w których środki zaradcze nie pomagają, czyli Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP). Punkty te muszą być kontrolowane ze względu na możliwość wystąpienia nadmiernego ryzyka powodującego nieakceptowaną jakość zdrowotną żywności. Warunkiem wyznaczenia CCP jest możliwość jego monitorowania oraz możliwość rzeczywistego opanowania zagrożenia.
    - Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów)

jakie powinien spełniać, i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych).

- Istotne jest, aby CCP był ustalony w takim momencie procesu produkcyjnego, aby dało się opisać dla niego odpowiednie parametry procesu, które w określonych warunkach są sprawdzane. Granice tolerancji wyznacza się jako dopuszczalne odchylenie od sugerowanych parametrów tak, aby pomimo to zostało zachowane odpowiednie bezpieczeństwo zdrowotne.
- Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli.
  - System monitorowania CCP to procedura mówiąca o tym jak często, przez kogo i w jaki sposób będą dokonywane pomiary parametrów ustalonych dla punktów krytycznych, jak będą prowadzone zapisy z kontroli i kto to będzie nadzorował, w jaki sposób i jak często.
- Ustalenie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań (parametrów).
  - Zasada ta mówi o potrzebie przewidzenia działań koniecznych do wykonania, jeżeli dojdzie do wykonania, jeżeli dojdzie do przekroczenia lub niedopełnienia zadanych parametrów w CCP. Działania korygujące powinny ustalać, co zrobić z produktem, linią produkcyjną, a także jak doprowadzić naruszone parametry do pożądanego poziomu.
- Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem.
  - Zakład jest zobowiązany ustalić procedury wewnętrznej kontroli, by sprawdzać, czy założony i wdrożony system HACCP działa w sposób prawidłowy, czy przyjęte założenia są słuszne i czy zostały odpowiednio wyznaczone CCP oraz parametry do ich monitorowania. Weryfikacja systemu jest też konieczna przy wprowadzaniu jakichkolwiek zmian w procesie produkcyjnym oraz przyjętych postępowaniach i procedurach (np. zmiana surowca, maszyny, personelu).
- Opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Każdy z etapów wprowadzania systemu powinien być w dokumentacji odpowiednio odnotowany i przechowywany. Ważne jest też przechowywanie zapisów z rejestracji w CCP, oraz podjętych działań w przypadku niezgodności. Dokumentacja świadczy o rzeczywistym funkcjonowaniu systemu HACCP, pozwala na jego kontrolę osobom z zewnątrz zakładu –inspekcjom lub kontrahentom.

- j) Zakład żywienia zbiorowego ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.
- k) Kontrolę wewnętrzną w zakładzie produkującym żywność dla lokalu żłobka organizuje, prowadzi i koordynuje kierujący zakładem. On też odpowiedzialny jest za zgromadzenie i przechowywanie w jednym miejscu dotychczasowych procedur, instrukcji i sposobów prowadzenia dokumentacji. System HACCP wymaga zatwierdzenia, w drodze decyzji,

przez organ urzędowej kontroli żywności.

- l) W projektowanym zespole gastronomicznym występują następujące procesy technologiczne:
- wejście pracowników; - w pom. rozdzielni / wydawki dostawa i przyjęcie termosów cateringowych oraz diet indywidualnych; - ekspedycja gotowych dań; - przygotowywanie i ekspedycja napojów zimnych i gorących; - w zmywalni zmywanie tac, naczyń, sztućców, kubków oraz sprzętu kuchennego; - usuwanie odpadków poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych; - utrzymanie czystości.

### **3.8 UKŁAD FUNKCJONALNY, OPIS POMIESZCZEŃ I ORGANIZACJA PRODUKCJI**

Zaprojektowany układ organizacyjny oraz przyjęte wyposażenie technologiczne zapewnią będzie pełne zaspokojenie potrzeb produkcyjnych jak i obsługi konsumentów. Przebieg procesu produkcyjnego w omawianym zespole gastronomicznym będzie następujący:

- Obiekt posiada jedno wejście główne do budynku oraz jedno na teren zaplecza (dostępne dla pracownika gastronomii jak i pozostałych pracowników żłobka). Wejściem na teren zaplecza będą odbywały się dostawy, a także będą wynoszone odpady – każde z nich w dedykowanych szczelnych zamknięciach.
- Ww. wejście główne na I kondygnację dostępne dla rodziców z dziećmi oraz pozostałych pracowników żłobka.
- Pracownik bloku żywienia po przybyciu na miejsce pracy, będzie udawał się do szatni pracowniczej (pom. socjalne) gdzie po przebraniu się w odzież roboczą, uda się korytarzem ogólnym na swoje stanowisko pracy. Przed rozpoczęciem pracy na bloku żywienia założy on fartuch ochronny i czepek dostępny dla każdego pracownika oraz dodatkowe dla osób wizytujących blok żywienia. Fartuchy i czepki są zlokalizowane na wydzielonym wieszaku w korytarzu ogólnym lub w szafce ubraniowej w pomieszczeniu socjalnym
- Pracownik bloku żywienia spożywa swoje posiłki w pomieszczeniu socjalnym.
- W celu ograniczenia zatrudnienia do max. 1 osoby wydawanie posiłków należy rozłożyć w czasie.
- Dostawa termosów cateringowych z gotowymi posiłkami będzie miała miejsce przed porą wydawania posiłku. Termosy służą wyłącznie jako termiczne opakowanie pojemników typu GN z gotowymi posiłkami. Posiłki wyłącznie w pojemnikach typu GN będą wyładowywane na stanowisku rozładunku termosów (stół w pomieszczeniu wydawki), przekładane w naczynia własne kuchni (drugi stół w pomieszczeniu wydawki) i rozwożone przez ogólny korytarz do sal żłobka. Pozostałe składniki posiłków (wyłącznie gotowe, paczkowane w opakowaniach jednostkowych producenta jak herbata, herbatniki, ciastka, pieczywo, mleko w proszku) magazynowane będą w szafkach podblatowych stołów w pomieszczeniu wydawki i/lub w przyległym do niego magazynie. Dostawy gotowych posiłków odbywać się będą wyłącznie od dostawców produkujących żywność pod nadzorem sanitarnym i według ściśle określonych reżimów technologicznych. Kierownik kuchni ma obowiązek sprawdzania każdej partii dostawy w celu wyeliminowania produktów przeterminowanych oraz budzących jakiegokolwiek podejrzenia. Po wstępnych oględzinach, dostarczone posiłki będą rozdzielane na talerze. Napoje gorące typu herbata czy mleko przygotowywane będą w pomieszczeniu wydawki poprzez dodanie gorącej wody z czajnika do gotowego półproduktu w naczyniu.

- Porcjowanie posiłków będzie się odbywać w rozdzielni posiłków. Dzięki właściwemu wyposażeniu i organizacji zagwarantuje ona spełnienie wszystkich wymaga dotyczących przygotowania i dystrybucji posiłków w tym obiekcie.
- Mycie a) naczyń i sztućców oraz b) sprzętów kuchennych (noże, łyżki, widelce) i c) tace i tacki, będzie się odbywać w pomieszczeniu zmywalni w zmywarce z funkcją wyparzania (dla a) i b) oraz w zlewozmywaku (dla c). W lokalu nie przewiduje się mycia pojemników transportowych po dostarczonych posiłkach, które zabierać i myć będzie dostawca posiłków
- Gotowe dania dla dzieci będą nakładane na talerze i transportowane wózkiem transportowym do sali żłobkowej. Napoje będą rozwożone w termosach lub indywidualnie w kubkach.
- Po skończonym posiłku brudne naczynia, sztućce, kubki obsługa zmywalni zbierze na wózek transportowy i przetransportuje do zmywalni, gdzie nastąpi pozbycie się odpadów pokonsumpcyjnych.
- W pomieszczeniu zmywalni resztki posiłków zostaną rzucone z talerzy do blatu z otworem wrzutowym i wyniesione do odpowiedniego pojemnika na odpady znajdującego się na zewnątrz budynku. Naczynia zostaną wyparzone w zmywarce.
- Mycie i wyparzanie naczyń stołowych zapewni zmywarko-wyparzarka do naczyń.
- Umyte naczynia, kubki i sztućce będą składowane w o szafie przelotowej.
- Po zakończeniu pracy wózek transportowy zostanie umyty i zdezynfekowany na wydzielonym stanowisku w zmywalni. Czysty wózek umieszczony będzie w rozdzielni.
- Termosy cateringowe i inne opakowania zwrotne będą oddawane dostawcom bezpośrednio przy dostawie po zakończeniu rozładunku. Inwestor zobowiązany jest posiadać i okazywać w czasie kontroli faktury lub inne dokumenty stwierdzające, że dostawy odbywają się w sposób założony w projekcie technologicznym.
- Odpadki z pomieszczenia zmywalni i kuchni będą segregowane, gromadzone w pojemniku na odpady i usuwane po skończonym dniu pracy do właściwego, oznaczonego dla bloku żywienia pojemnika. Odpadki wynoszone będą w szczelnym pojemniku do wydzielonego pojemnika zlokalizowanego na wydzielonym placu przeznaczonym do magazynowania odpadków, skąd odbierane będą zgodnie z obowiązującymi przepisami o odpadach.
- Dla ochrony przed owadami latającymi przewidziano pułapki świetlne z lepem oraz siatki stałe w oknach zaplecza kuchennego.
- Oprawy oświetleniowe w części kuchennej nietłukące, z kloszami zapobiegającymi rozproszeniu do pomieszczenia szkła z uszkodzonych źródeł światła.
- Dla ochrony przed gryzoniami należy podpisać umowę z profesjonalną firmą deratyzacyjną. Nie jest to przedmiotem niniejszego opracowania.
- Utrzymanie czystości w zakładzie zapewnią umywalki do rąk, krany do podłączenia urządzeń myjąco-dezynfekujących, odwodnienia oraz wydzielone stanowiska porządkowe, niezależne dla kuchni i zapleczy oraz dla sali jadalnej. Należy zapewnić wyraźny rozdział sprzętu i środków dla poszczególnych pomieszczeń.

Na terenie zakładu wydzielono pomieszczenia i stanowiska:

- a) Pomieszczenie socjalne na poziomie „0” wyposażone w szafki pracownicze. Każdy pracownik

posiada szafkę z podziałem na: odzież prywatną oraz odzież roboczą.

- b) Stanowisko śniadań dla personelu ze stołem śniadań i krzesłami (K) znajduje się w pomieszczeniu socjalnym.
- c) Stanowisko rozładunku termosów w rozdzielni wyposażone w stół, wagę, lampę owadobójczą z lepem, a także zlewozmywak, umywalka do mycia rąk z baterią bezdotykową, dozownikiem mydła i papierowych ręczników, kosz na śmieci.
- d) Stanowisko mycia naczyń stołowych musi spełniać najwyższe wymagania stawiane obiektom tej klasy. Z tego względu stanowisko wyposażone zostało w wydajną zmywarko-wyparzarzkę do mycia szkła, kubków, talerzy i sztućców, stół odkład czy za zmywarką. Pomieszczenie ze zlewem jednokomorowym i wysoką baterią. Pomieszczenie nie posiada dostępu do światła dziennego – przeznaczone jest na przebywanie ludzi do 2h.
- e) W rozdzielni posiłków zapewniono:
  - wyposażenie w jezdny pojemnik na odpadki, umywalka do mycia rąk z baterią bezdotykową, dozownikiem mydła i papierowych ręczników, kosz na śmieci.
  - stanowisko porcjowania i wydawania gotowych posiłków i napojów wyposażone w stoły robocze. Pomieszczenie posiada dostęp do światła dziennego.

### **3.9 WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE**

#### **3.9.1 Meble i urządzenia – ogólnie**

- wszystkie maszyny i urządzenia powinny posiadać obowiązujące certyfikaty i znaki bezpieczeństwa lub świadectwa dopuszczenia do eksploatacji, deklaracje zgodności pod względem BHP, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie;
- meble technologiczne muszą być wykonane z atestowanej stali nierdzewnej klasy min. AISI 304 (PN OH18N9) zgodnie z wymaganiami dyrektyw UE (CE) oraz instytucji powołanych do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno – epidemiologicznymi i posiadając niezbędne świadectwa i certyfikaty (m.in. PZH, znak bezpieczeństwa CE)

#### **3.9.2 Stoły robocze**

- materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304 (PN OH18N9);
- płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,0 mm;
- wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane a krawędzie są pokryte tworzywem, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci;
- szkielety- nośniki wykonane z profili kwadratowych (40 x 40 x 1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wys. 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji;
- wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m<sup>2</sup>;
- wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>;
- stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów;
- konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana;

- szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie +/-15 mm od wymiaru bazowego 850 mm;
- rant z tyłu min 40 mm wysokości.

### 3.9.3 Stoły robocze ze zlewem

- Komory zlewu 500 x 500 mm, głębokość komór 350 mm
- materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304 (PN OH18N9) - konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana
- płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,05 mm
- komora wykonana technologią spawania z blachy min 1,05 mm
- wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R 14
- możliwość wykonania otworów pod baterię jedno i dwukolumnową oraz pod młynek koloidalny
- szkielety- nośniki wykonane z profili kwadratowych (40 x 40 x 1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wys. 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji.
- szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie +/-15 mm od wymiaru bazowego 850 mm
- wymagania techniczne:
- wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m<sup>2</sup>
- wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>
- ranty płyty wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość min. 40 mm ponad krawędź płyty
- stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.

### 3.9.4 Regały

- materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304 (PN OH18N9)
- usztywnione półki z blachy o grubości min. 1,5 mm
- min. 5 półek pełnych o grubości 30 mm - nośność półki min 150 kg/m<sup>2</sup> (dla regału przelotowego na zastawę stołową w zmywalni ilość półek dostosować do ilości zastawy. Możliwa wysokość – od podłogi do nadproża na wys. nie mniejszej niż 2,05 m)
- półki regału trwale połączone, spawane do szkieletu regału
- regulacja wysokości regału w zakresie +/-15 mm
- regał wyposażony w bolec ekwipotencjalny.

### 3.9.5 Zmywarka do naczyń stołowych (zalecana kapturowa)

- Pola zmywania ze specjalną geometrią dysz
- System regulacji ciśnienia zmywania
- Filtracja pełnostrumieniowa: pokrywa zbiornika, sito cylindryczne, sito pompy z systemem bezpieczeństwa
- Zintegrowany dozownik nablyszczacza
- Zintegrowany dozownik środka do mycia
- System aktywnego zarządzania energią



- Program specjalny ECO
- Ekran dotykowy
- Kodowana kolorami obsługa jednym przyciskiem ze wskaźnikiem postępu
- Program do naczyń szklanych, naczyń różnych, bistro i do sztućców
- Programy krótkie i programy intensywne
- Program mycia zasadniczego
- Sterowany program samooczyszczenia urządzenia
- Program odkamieniania
- Funkcja automatycznego uruchomienia sterowana czasowo
- Funkcja automatycznego wyłączenia, sterowana czasowo
- Akustyczna sygnalizacja zdarzenia
- Oddzielna sygnalizacja braku środka do mycia / nablyszczacza
- Sygnalizacja usterki blokady pól zmywania
- Wskaźnik częstotliwości konserwacji
- Poziom szefa kuchni z dostępem chronionym kodem PIN
- Poziom serwisanta z dostępem chronionym kodem PIN
- Zintegrowane dzienniki higieny oraz pracy
- Animowana instrukcja obsługi i wskazówki dot. zmywania
- Zapisywanie danych kontaktowych serwisantów i dostawców środków chemicznych
- Dwuścienny kaptur z pozycją blokady
- Automatyczny start kaptura
- Głęboko tłoczony zbiornik higieniczny
- Higieniczna grzałka zbiornika
- Higieniczny nośnik kosza
- Deklaracja zgodności: CE
- Łagodny rozruch pompy
- System Termostop zapewniający higienę
- Pompa odpływowa
- Pompa podnosząca ciśnienie wody
- Czujnik przecieków
- Wielofazowość
- Listwa przyłączeniowa do dozowników zewnętrznych
- Wyjście wielofunkcyjne jako złącze do urządzeń zewnętrznych
- Możliwość połączenia 2 zmywarek
- Złącza danych RS 232 / RS 422
- Możliwość podłączenia do zasilania wodą zmiękczoną i/lub wodą ciepłą
- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5 (możliwość mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia strumieniem wody bieżącej o niskim ciśnieniu)
- Nóżki urządzenia z regulacją wysokości

Urządzenie powinno być gotowe do pracy i posiadać wszystkie niezbędne akcesoria do uruchomienia.

**3.9.6 Opisy stanowisk pracy**

Na poszczególnych stanowiskach pracy należy zamieścić:

- opis stanowiska pracy;
- warunki bhp na stanowisku pracy;
- przy każdym urządzeniu mechanicznym i elektrycznym instrukcję obsługi.

**3.10 UKŁAD FUNKCJONALNY, OPIS POMIESZCZEŃ I ORGANIZACJA PRACY ŻŁOBKA**

Układ funkcjonalny żłobka został pokazany na rysunku A\_01 w części graficznej projektu architektoniczno-budowlanego.

Zestawienie pomieszczeń w części budynku podlegającego zmianie sposobu użytkowania:

<b>ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ ŻŁOBKA</b>		
Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m <sup>2</sup> ]
1	Hol	9,05
2	Szatnia dla dzieci	12,01
3	Pomieszczenie socjalne	8,55
4	Przedsionek	3,60
5	Zmywalnia	7,24
6	Rozdzielnia i wydawka	15,55
7	Magazyn	2,56
8	Pomieszczenie porządkowe	1,81
9	WC pracowników	2,81
10	WC niepełnosprawnych	3,54
11	Komunikacja	11,42
12	Pomieszczenie gospodarcze	6,34
13	Umywalnia i WC dla dzieci	18,83
14	Sala 1	49,55
15	Sala 2	22,29
Suma powierzchni użytkowej:		175,15

Lokal, w którym ma być prowadzony żłobek oraz jego wyposażenie spełniają następujące warunki:

1. Przewidziano 2 grupy dzieci:
  - a. w Sali 1 – 16 dzieci (czas przebywania ponad 5 godz.) pod opieką 2 opiekunek (powierzchnia wymagana to 16 m<sup>2</sup> dla 5 dzieci + 2,5 m na każde dziecko od 6 do 16

- tj.  $11 \times 2,5 \text{ m}^2$  daje minimalną powierzchnię pomieszczenia Sali 1 równą  $43,5 \text{ m}^2$  ( $16 + 27,5 \text{ m}^2 = 43,5 \text{ m}^2$ ) przy zaprojektowanych  $49,85 \text{ m}^2$ . **Warunek spełniony.**
- b. w Sali 2 – 8 dzieci (czas przebywania max. 5 godz.) pod opieką 1 opiekunki (powierzchnia wymagana to  $16 \text{ m}^2$  dla 5 dzieci +  $2,0 \text{ m}$  na każde dziecko od 6 do 8 tj.  $3 \times 2,0 \text{ m}^2$  daje minimalną powierzchnię pomieszczenia Sali 2 równą  $22,0 \text{ m}^2$  ( $16 + 6 \text{ m}^2 = 22 \text{ m}^2$ ) przy zaprojektowanych  $22,29 \text{ m}^2$ . **Warunek spełniony.**
2. powierzchnia każdego pomieszczenia przeznaczonego na zbiorowy pobyt od 3 do 5 dzieci wynosi co najmniej  $16 \text{ m}^2$ ; w przypadku liczby dzieci większej niż 5 powierzchnia pomieszczenia przeznaczonego na zbiorowy pobyt dzieci ulega odpowiedniemu zwiększeniu na każde kolejne dziecko, z tym że:
- a. powierzchnia przypadająca na każde kolejne dziecko wynosi co najmniej  $2 \text{ m}^2$ , jeżeli czas pobytu dziecka nie przekracza 5 godzin dziennie,
- b. powierzchnia przypadająca na każde kolejne dziecko wynosi co najmniej  $2,5 \text{ m}^2$ , jeżeli czas pobytu dziecka przekracza 5 godzin dziennie;
- Warunek został spełniony.**
3. wysokość pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci wynosi co najmniej  $2,5 \text{ m}$ ;  
**Warunek został spełniony.**
4. stosunek powierzchni okien w świetle ościeżnicy do powierzchni podłogi w salach dla dzieci 1:8. (powiększono okna i zastosowano przeszkłone drzwi balkonowe)  
**Warunek został spełniony.**
5. jest zapewnione utrzymanie czystości i porządku w lokalu, pomieszczenia są utrzymywane w odpowiednim stanie oraz są przeprowadzane ich okresowe remonty i konserwacje;  
**Warunek został spełniony.**
6. w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych:
- a. podłoga i ściany są wykonane tak, aby było możliwe łatwe utrzymanie czystości w tych pomieszczeniach,
- b. ściany do wysokości co najmniej  $2 \text{ m}$  są pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych;
- Warunek został spełniony.**
7. pościel i leżaki są wyraźnie oznakowane, przypisane do konkretnego dziecka i odpowiednio przechowywane, tak aby zapobiec przenoszeniu się zakażeń;  
**Warunek został spełniony.**
8. w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci na grzejnikach centralnego ogrzewania są umieszczone osłony ochraniające przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym;  
**Warunek został spełniony.**
9. instalacja elektryczna jest zabezpieczona przed dostępem dzieci;  
**Warunek został spełniony.**
10. w pomieszczeniach jest zapewniona temperatura co najmniej  $20^\circ\text{C}$ ;  
**Warunek został spełniony.**
11. jest zapewniony dostęp do węzła sanitarnego z ciepłą bieżącą wodą do utrzymania higieny osobistej dzieci, z tym że:

- c. jest zapewniona co najmniej 1 miska ustępowa na nie więcej niż 20 dzieci i 1 umywalka na nie więcej niż 15 dzieci,
- d. umiejscowienie i gabaryty każdej miski ustępowej i umywalki jest dostosowane do wzrostu dzieci przy czym zastosowano rozwiązania umożliwiające dzieciom bezpieczne korzystanie z tych urządzeń,
- e. jest zapewniony brodzik z natryskiem do mycia ciała dziecka,
- f. w urządzeniach sanitarnych jest zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody przy zachowaniu środków bezpieczeństwa, aby nie dopuścić do poparzenia osób korzystających z tychże urządzeń, zwłaszcza na końcówkach instalacji,
- g. jest zapewniona dostateczna ilość mydła w płynie, jednorazowe ręczniki i środki do pielęgnacji dzieci;

**Warunek został spełniony.**

12. jest zapewnione stanowisko do przewijania dzieci (w umywalni dla dzieci);

**Warunek został spełniony.**

13. jest zapewniona liczba nocników odpowiadająca liczbie dzieci, których poziom rozwoju umożliwia korzystanie przez nie z nocnika;

**Warunek został spełniony.**

14. nocniki są myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób zabezpieczony przed dostępem dzieci (wydzielone stanowisko mycia i regał w toalecie dla dzieci)

**Warunek został spełniony.**

15. jest zapewnione miejsce do przechowywania sprzętu i środków utrzymania czystości, zabezpieczone przed dostępem dzieci (pom. porządkowe);

**Warunek został spełniony.**

16. jest zapewnione miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej, z którego mogą jednocześnie korzystać dzieci i osoby wykonujące pracę w żłobku lub klubie dziecięcym;

**Warunek został spełniony.**

17. meble są dostosowane do wymagań ergonomii;

**Warunek został spełniony.**

18. wyposażenie posiada atesty lub certyfikaty;

**Warunek został spełniony.**

19. zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadają oznakowanie CE;

**Warunek został spełniony.**

20. jest zapewniona możliwość otwierania w pomieszczeniu niewyposażonym w wentylację mechaniczną lub klimatyzację co najmniej 50% powierzchni okien;

**Warunek został spełniony.**

21. pomieszczenia przeznaczone na pobyt dzieci są wietrzone w ciągu dnia co najmniej 4 razy przez co najmniej 10 minut, o ile nie są wentylowane poprzez instalację wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej lub klimatyzowane;

**Warunek został spełniony.**

22. w pomieszczeniach jest zapewnione oświetlenie o parametrach zgodnych z Polską Normą;

**Warunek został spełniony.**

23. apteczki w lokalu są wyposażone w podstawowe środki opatrunkowe oraz podstawowe środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy (apteczka w każdym pomieszczeniu);

**Warunek został spełniony.**

24. W lokalu, w którym ma być prowadzony żłobek zapewnia się bezpośrednie wyjście na teren otwarty wyposażony w urządzenia do zabaw, niedostępny dla osób postronnych;

**Warunek został spełniony.**

25. Niemowlętom zapewnia się leżakowanie na świeżym powietrzu, w szczególności na werandzie lub tarasie

**Warunek został spełniony.****3.11 WYTYCZNE BHP**

W celu uniknięcia zagrożeń w projekcie przewidziano organizację stanowisk pracy zgodnie z wytycznymi projektowania zakładów gastronomicznych. W projekcie przyjęto urządzenia typowe, sprawdzone w eksploatacji, modułowo dostosowane do wielkości dysponowanej powierzchni oraz posiadające wszystkie niezbędne dopuszczenia i certyfikaty.

Zagrożenia bezpieczeństwa ludzi mogą występować w trakcie produkcji wyrobów kulinarnych z następujących powodów:

- poparzenia wrzątkiem, tłuszczem itp.,
- porażenia prądem elektrycznym,
- skaleczenia się przy użytkowaniu narzędzi do dzielenia żywności,
- zaistnienia pożaru na skutek wadliwej pracy urządzeń lub instalacji elektrycznej. Wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny posiadać instalacje przeciwpożarowe /"0" robocze i uziemienie ochronne, które należy kontrolować przynajmniej raz w roku. Wszystkie urządzenia należy montować i obsługiwać zgodnie z instrukcjami.

Nie należy korzystać z urządzeń technologicznych w przypadku stwierdzenia:

- przebić w instalacji elektrycznej,
- niesprawnych wyłączników lub zaworów,
- niesprawnej wentylacji mechanicznej.

Personel powinien posiadać pracowniczą książeczkę zdrowia oraz być poddawany okresowym badaniom lekarskim. Każdy pracownik musi być poinstruowany o konieczności zgłaszania przełożonemu wszelkich stanów chorobowych. Pracownicy są zobowiązani przestrzegać higieny osobistej tj.:

- zachować czystość całego ciała,
- w czasie pracy nosić czystą odzież ochronną,
- włosy zakrywać chustą, czepkiem lub czapką.

We wszystkich pomieszczeniach lokalu należy zachować szczególną czystość i porządek.

W ramach BHP należy: przeszkolić pracowników w zakresie BHP i wyposażyć w odzież ochronną. Wszystkie urządzenia i stanowiska pracy muszą mieć instrukcję obsługi w języku polskim. Zakład powinien być wyposażony w apteczkę pierwszej pomocy.

W zespole żywieniowym muszą być spełnione warunki określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 30.04.2004 r. W zespole należy wdrożyć systemy dobrej praktyki produkcyjnej /GMP/. Spełnienie tych wymogów uzyska się przez wprowadzenie do praktyki produkcyjnej ściśle określonych procedur postępowania dotyczących poprawności stosowania procesów technologicznych.

Szczegółowe wytyczne określa Inspektor BHP lub inna kompetentna osoba.

### **3.12 UWAGI KOŃCOWE**

Wszystkie wymiary pomieszczeń podane w opracowaniu powinny być sprawdzone przed zamówieniem sprzętu.

Wszystkie zmiany projektowe należy uzgodnić z projektantem.

Na odbiór obiektu należy przygotować protokół badania skuteczności i ewentualnej regulacji wentylacji nawiewno-wywiewnej, która powinna być okresowo badana (min. 1x na 2 lata), oraz opinię kominiarską dla przewodów kanałowych.

Na odbiór przygotować wynik badania wody w zakresie bakteriologii.

W ograniczaniu populacji myszy i szczurów ważną rolę odgrywają zabiegi profilaktyczne polegające na uniemożliwieniu gryzoniom dostępu do przechowywanej żywności i wody. Zsypy i śmietniki powinny być szczelne i stale przykryte. Bardzo ważna jest tzw. szczurowszczelność drzwi, okien i pomieszczeń. Szczególnie ważna jest profilaktyka w zakładach produkujących i przetwarzających żywność. Stosowanie w nich środków gryzoniobójczych powinno być ograniczone do minimum z uwagi na możliwość skażenia żywności. Ogólnie zwalczanie gryzoni polega na stosowaniu metod zapobiegawczych i metod niszczących.

Metody zapobiegawcze polegają na zapobieganiu migracji gryzoni do pomieszczeń. Magazyny produktów żywnościowych, pomieszczenia produkcyjne żywności powinny być budowane na zasadzie "szczurowszczelności" polegającej na zastosowaniu przy budowie takich materiałów i konstrukcji, które uniemożliwiają zdomowienie się szczurów w obiekcie lub w najbliższym sąsiedztwie. Przy wprowadzaniu tych zasad należy uwzględnić przede wszystkim:

- zabezpieczenie otworów wietrznych podfundamentowych i okien piwnicznych siatkami o oczkach 1,5 x 1,5 cm, z drutu odpornego na przegryzanie przez szczury,
- objanie progów, futryn i skrzydeł drzwi blachą na wysokości 30 cm od podłogi, - zlikwidowanie trudno dostępnych dla człowieka przestrzeni np. podpodłogowych, w których szczury mogą się spokojnie gnieździć,
- zabezpieczenie miejsc przechodzenia rur w ścianach i podłogach: przewodów wodnych, kanalizacyjnych, elektrycznych osłonami z blachy lub siatki drucianej,
- zastosowanie trwałych posadzek w piwnicach, uniemożliwiających szczurom podkopywanie,
- przykrycie otworów ściekowych i studzienek kanalizacyjnych kratami żelaznymi

Metody niszczące to deratyzacja czyli chemiczne metody walki z gryzoniami. Stosowanie metod chemicznych powinno być przeprowadzone przez osoby przeszkolone lub zlecone firmom zajmującym się usługami DDD zawodowo. Potrafią one dobrać preparaty w zależności

od obiektu, ilości występujących gryzoni oraz ich rodzaju. Wszystkie działania muszą być rejestrowane i udokumentowane w sposób nie budzący wątpliwości osób kontrolujących. Firma wykonująca zabiegi DDD powinna pozostawić oświadczenie o rodzaju zastosowanego preparatu i terminie wykonanej usługi.

Rozważając praktyczne aspekty deratyzacji mamy z reguły na uwadze jej skuteczność, stopień redukcji populacji gryzoni oraz koszt jaki musimy ponieść. Często stajemy przed dylematem, czy dokonywać jednorazowych akcji, czy zawierać stałą umowę z firmą, która zajmuje się DDD i która będzie prowadziła stały nadzór nad stanem sanitarnym zakładu. Skuteczne zabezpieczenie zapewnia systematyczny nadzór, stałe stacje do rozkładania trutek oraz odpowiedni dobór rodentycydów.