



# PROJEKT TECHNOLOGICZNY POMIESZCZEŃ ŻŁOBKA 1 ODDZIAŁOWEGO

INWESTOR: **GMINA ŁASZCZÓW UL. 3 CHOPINA 14  
22-650 ŁASZCZÓW**

ZADANIE INWESTYCYJNE: **WYDZIELENIE POMIESZCZEŃ ŻŁOBKA 1 ODDZIAŁOWEGO**

OBIEKT: **BUDYNEK PRZEDSZKOLA ZE ŻŁOBKIEM**

ADRES BUDOWY: **UL. CHOPINA 11; 22-650 ŁASZCZÓW  
DZIAŁKA nr 437 Id: 061806\_4.0009.437**

FAZA OPRACOWANIA: **PROJEKT TECHNOLOGICZNY ŻŁOBKA 1 ODDZIAŁOWEGO**

KATEGORIA OBIEKTU: **IX – budynki kultury, nauki i oświaty**

PROJEKTANCI					
LP.	IMIĘ I NAZWISKO	BRANŻA	NR UPRAW.	DATA	PODPIS
1	<b>mgr inż. Bolesław Matej</b>	konstrukcja	Uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności konstrukcyjno-budowlanej bez ograniczeń, w specjalności architektonicznej ograniczone <b>UAN-II-8387/17/86</b>	28.03.2025	
2	<b>mgr inż. Karolina Matej</b>	instalacje sanitarne	Uprawnienia budowlane do projektowania bez ograniczeń w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń ciepłych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych nr <b>LUB/0125/PWBS/15</b>	28.03.2025	

## **2. SPIS TREŚCI**

1. STRONA TYTUŁOWA

2. SPIS TREŚCI

3. OPIS TECHNICZNY - TECHNOLOGICZNY

4. CZĘŚĆ RYSUNKOWA

Część architektoniczna - A:

- rzut parteru – TECHNOLOGIA

1:100

### 3. OPIS TECHNICZNY TECHNOLOGICZNY

#### 3.1. Podstawa opracowania.

Projekt technologiczny pomieszczeń żłobka 1 - oddziałowego został opracowany na zlecenie Inwestora – Gminy Łaszczów, ul. Chopina 14, 22-650 Łaszczów.

Podstawa opracowania:

- Zlecenie Burmistrza Miasta Łaszczów,
- Wypis z MPZP gminy Łaszczów
- Mapa sytuacyjno-wysokościowa do celów projektowych,
- Program użytkowy Inwestycji uzgodniony ze Zleceniodawcą,
- Wizja lokalna oraz inwentaryzacja wykonana przez projektanta na miejscu planowanej budowy w marcu 2025 r.,
- Ustawa prawo budowlane (Dz. U. 2023 poz. 682)
- Ustawa z dnia 07 lipca 1994 roku Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2023r poz. 682),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448t.j.),
- Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991r. o ochronie przeciwpożarowej (t.j. Dz.U. z 2022r poz. 2057 z późn. zm.),
- 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 2022r 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 (Dz. U. 2023 poz. 822),
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2006 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28.08.2003 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650 ).
- normatywy i normy do projektowania aktualne na dzień wykonania zlecenia.

#### 3.2. Przedmiot i zakres zamierzenia budowlanego.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny pomieszczeń żłobka jednooddziałowego w budynku przedszkola w Łaszczowie.

Zakres opracowania niezbędny do uzyskania uzgodnienia technologii pomieszczeń żłobka z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Tomaszowie Lub.

- część opisową obiektów projektowanych,
- część graficzną.

#### 3.3. Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego będącego przedmiotem zamierzenia budowlanego

Projektowany obiekt zalicza się do kategorii:

- **IX** – 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

#### 3.4. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego

Istniejący obiekt pełni funkcję przedszkola dwuoddziałowego dla 20 dzieci w każdym oddziale ( łącznie do 40 dzieci ) wraz pomieszczeniami administracyjnymi, technicznymi, zaplecza socjalnego dla dzieci i pracowników oraz instalacjami wewnętrznymi i placem zabaw.

Oddział żłobka wydziela się z pomieszczeń istniejącego przedszkola dwuoddziałowego w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Łaszczowie.

Obiekt projektowany pełnić będzie funkcję:

- przedszkola jednooddziałowego dla 20 dzieci w 1 oddziale ( poza zakresem opracowania )
- żłobka 1 oddziałowego dla 20 dzieci w jednym oddziale ( przedmiot niniejszego opracowania )

wraz pomieszczeniami administracyjnymi, technicznymi, zaplecza socjalnego dla dzieci i pracowników

W ramach niniejszego opracowania zaprojektowano:

- 1 salę żłobka dla dzieci, z przynależnymi pomieszczeniami zaplecza oraz sanitarnymi, szatnie oraz zaplecze socjalne i biurowe dla pracowników oraz rozdzielnię posiłków dla podopiecznych żłobka.

Program użytkowy zakłada obsługę cateringu ze stołówki szkolnej na gotowe zestawy zapewniające dzieciom w żłobku całodzienną wyżywienie (śniadania, obiady, podwieczorki).

#### 3.5. Charakterystyczne parametry techniczne:

##### 3.5.1. Pomieszczenia żłobka 1 oddziałowego - stan projektowany

## Wykaz pomieszczeń

ZESTAWIENIE POMIESZCZEN KONDYGNACJI PARTERU ŻŁOBKA						
Nr	Nazwa / wysokość	Wysokość pom. [m]	Wykończenie posadzki	Okladziny stropu	Okladziny ścian	Powierzchnia [m²]
1	Szatnia – korytarz przedszkola	3.16	Wykładzina pcv	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	48,78
2	Pom. gospodarcze	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	15,21
3	Komunikacja – kl. schodowa	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	15,07
4	Wiatrołap	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	3,10
5	Korytarz	3.16	Wykładzina pcv	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	12,82
6	Korytarz	3.16	Wykładzina pcv	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	8,70
7	Pomieszczenie porządkowe na potrzeby żłobka	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	3,62
8	Pralnia	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, glazura 2,0 m	5,26
9	Rozdzielnia posiłków	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, glazura 2,0 m	5,29
10	Korytarz	3.16	Wykładzina pcv	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	9,12
11	Sala nr 1 - żłobek	3.16	Wykładzina pcv	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	64,51
12	Zaplecze Sali żłobka wc	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, glazura 2,0 m	14,82
13	Wózkownia	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	25,44
14	Korytarz	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, glazura 2,0 m	3,16
15	Wc personelu	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, glazura 2,0 m	3,23
16	Pom. socjalne personelu	3.16	Gres	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, glazura 2,0 m	7,78
17	Szatnia żłobka	3.16	Wykładzina PCV	Tynk cem. – wap. farba akrylowa,	Tynk cem. – wap. farba akrylowa, lamperie olejne	6,17

## Wysokość pomieszczeń:

- 3,16 m

## Planowana liczba użytkowników.

W budynku przewidziano pracę dwuzmianową. Ilość osób zatrudnionych przebywających w budynkach /prognoza/:

- dyrektor – 1 osoba - obsługująca szkołę i przedszkole ze żłobkiem
- pracownicy pedagogiczni – do 2 osób,
- pracownicy niepedagogiczni / obsługa, pomoc, kuchnia/ – ~ 1 osoba.

Przedszkole ze żłobkiem będzie czynne od poniedziałku do piątku w godzinach w godzinach 6.30-18.00.

Planowana liczba docelowych użytkowników budynku: do 40 dzieci /1 oddział przedszkolny dla 20 dzieci, 1 oddział żłobka dla 20 dzieci /

## Pomieszczenia higieniczno-sanitarne – dla potrzeb oddziału żłobka

- Dla pracowników kadry pedagogicznej, pracowników rozdzielnia posiłków – zaprojektowano pomieszczenie WC z zamontowaną umywalką z ciepłą i zimną wodą i miską ustępową. Pracownicy w rozdzielnia posiłków i pracujący z dziećmi powinni posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- Dla pracowników kadry pedagogicznej, pracowników rozdzielnia posiłków – zaprojektowano pomieszczenie socjalne z zamontowaną umywalką z ciepłą i zimną wodą, zlewozmywakiem, lodówką,
- Dla dzieci żłobka – przy Sali dydaktycznej żłobka zaprojektowano węzeł sanitarny /łazienkę/ z bezpośrednim dostępem do urządzeń sanitarnych nr 12.
- W pom. zaplecza Sali żłobka ( nr 12 ) zaprojektowano umywalki, kabiny ustępowe z sedesem, regał ociekowy na nocniki z taca ociekowa, brodzik do mycia nocników, szafkę zamykaną na nocniki, przewijak dla dzieci
- Pomieszczenia higieniczno-sanitarne spełniają wymogi stawiane tego typu obiektom i posiadają:
  - ✓ wymagane powierzchnie,
  - ✓ wymagane ilościowo urządzenia sanitarne (miski ustępowe, umywalki), /nie mniej niż 1 umywalka na każdych 30 mężczyzn lub 20 kobiet oraz nie mniej niż 1 miska ustępowa na każde 20 kobiet oraz nie mniej niż 1 miska ustępowa i 1 pisuar na każdych 30 zatrudnionych mężczyzn; dodatkowo nie mniej niż 1 miska ustępowa na 20 dzieci oraz nie mniej niż 1 umywalka na 15 dzieci/
  - ✓ wymagane instalacje (co, wod.-kan., wentylacji, grzewczą).
  - ✓ Osprzęt biały i wyposażenie dostosowane do wieku dzieci
- Kabiny ustępowe powinny być wyposażone w sprawnie działające urządzenia splukujące, wieszaki i papier toaletowy. Ustępy zlokalizowane w odległości mniejszej niż 75,0 m od stanowisk pracy.

**Dostępność dla osób niepełnosprawnych.**

Brak dostępności dla osób niepełnosprawnych dla całego obiektu z poziomu utwardzeń przy budynku przy pomocy naturalnych pochylni. Szerokości i wymiary otworów drzwiowych, korytarzy, przejść, dostosowano do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Zaleca się:

- zapewnienie dostępu dla osób niepełnosprawnych w postaci pochylni lub innych urządzeń mechanicznych
- wydzielenie pomieszczenia sanitarnego dla osób niepełnosprawnych wyposażone w osprzęt, pochwyt dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

**Opis technologiczny rozdzielni posiłków.****1) Dane ogólne.**

Ilość osób zatrudnionych w części żywieniowej	1
Ilość osób dla których będą przygotowywane posiłki /śniadania, obiady, podwieczorki/	~20

**2) Przedmiot opracowania.**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii rozdzielni posiłków wraz z szafką zamykaną do przechowywania butelek jednorazowych i przygotowania mleka w projektowanym oddziale żłobka w budynku istniejącego przedszkola wg obowiązujących przepisów sanitarnych.

**3) Podstawa opracowania.**

- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz.U. 2022 poz. 1225),
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2006 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448t.j.),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28.08.2003 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650 ).

**4) Zakres działalności rozdzielni posiłków.**

Zabezpieczenie pełnego żywienia polegającym na podgrzewaniu i porcjowaniu posiłków – obsługa całościowo przez catering zewnętrzny, w budynku zakłada się jedynie porcjowanie posiłków na gotowe zestawy zapewniające dzieciom całodienne wyżywienie (śniadania, obiady, podwieczorki). Zaplecze żywieniowe wyposażone w sposób zapewniający codzienne wyżywienie dla 20 dzieci.

Catering będzie dostarczany oddzielnym wejściem (łącznikiem ) bezpośrednio z kuchni w budynku szkolnym poza godzinami w których rodzice będą przyprowadzać i odbierać dzieci.

W rozdzielni posiłków ( pom. nr 9 ) przyjmowane będą gotowe posiłki obiadowe w zamykanych termosach, następnie porcjowane na naczynia wielorazowego użytku, po ustawieniu na wózek cateringowy dostarczane do sali zajęć żłobka.

Naczynia brudne będą zwracane na wózek do zmywalni w budynku szkoły

Mycia wózka cateringowego w pomieszczeniach zaplecza stołówki i kuchni szkoły.

W pomieszczeniu nr 9 magazynowane będzie mleko dostarczone przez rodziców dzieci w butelkach jednokrotnego użytku. Butelki z mlekiem oznaczone i podpisane w sposób umożliwiający jednoznaczną identyfikację dziecka dla którego jest przeznaczone. Na osobnej półce w szafce przechowywane będą dziecięce smoczki także oznaczone w sposób umożliwiający jednoznaczną identyfikację dzieci dla których są przeznaczone. Dodatkowo w pomieszczeniu nr 9 będzie przygotowane mleko do podawania dzieciom i podgrzewane w urządzeniu grzewczym.

Rozdzielnia posiłków /nr 9 / wyposażona w stół ze zlewem dwukomorowym na blacie z otworem na odpadki, urządzenia grzewcze jak kuchenka mikrofalowa, kuchnia elektryczna umożliwiająca podgrzanie posiłków, wiszącą umywalkę do rąk, kosz na śmieci.

Dodatkowo w pom. rozdzielni przewidziano:

- szafę chłodniczą dla dostarczanych w cateringu produktów ( napojów, soków, wody butelkowanej, owoców i deserów zimnych),
- szafkę do przechowywania przekąsek suchych ( np. paluszki, pieczywo chrupkie, itp. )

Odpady żywieniowe także odpady po zwierzęce wynoszone będą na zewnątrz w zamkniętych hermetycznie pojemnikach poza godzinami wydawania posiłków oraz poza godzinami przyjęcia cateringu i składowane w pomieszczeniu na odpadki. Odpady żywieniowe odbierane będą przez uprawnione firmy na podstawie stosownych umów.

**5) Organizacja działalności.**

- zaplecze rozdzielni posiłków stanowiące wydzielone pomieszczenia w budynku przedszkola z niezależnym wejściem dla personelu, dostawy towaru oraz transportu odpadków na zewnątrz

- personel kuchenny z dostępem do pomieszczenia socjalnego /pom. nr 14, 15, 16 /. Pomieszczenie socjalne z przynależnym pomieszczeniem łazienki wyposażonym w miskę ustępową, umywalkę.
- W pom. nr 16 przewidziano szafki ubraniowe dla pracowników części kuchennej na odzież ochronną.
- zakłada się dostarczanie materiałów w opakowaniach zbiorczych do magazynów, skąd zostaną pobrane w opakowaniach jednostkowych do podgrzewania.
- gotowe dania z rozdzielni po porcjowaniu zostaną przetransportowane:
  - do pomieszczeń żłobka na kondygnacji parteru - za pomocą wózków cateringowych
- naczynia czyste pobierane z regału w pomieszczeniu rozdzielni posiłków, po uprzedni dostarczenie ze zmywalni w pom. zaplecza kuchni szkoły
- baterie przyborów sanitarnych na stanowiskach mycia sprzętu kuchennego i zmywalni naczyń stołowych wyposażone w wylewki natryskowe.
- dla zapewnienia czystości w pomieszczeniach zaplecza kuchennego zaprojektowano pomieszczenie porządkowe do sprzętu i środków czystości oraz przygotowywania roztworów myjąco-dezynfekujących do powierzchni pomieszczeń /pom. nr 7/,
- Odpadki pokonsumpcyjne usuwane ze zmywalni i z kuchni w zawiązywanych workach z folii PE bezpośrednio do wydzielonego pomieszczenia na odpadki z zamykanymi pojemnikami i odbierane do utylizacji przez upoważnione firmy. Pomieszczenie z nienasiąkliwą i łatwowymywalną podłogą i ścianami, wyposażone w złączkę sanitarną i kratkę ściekową.
- mleko dostarczone przez rodziców będzie przechowywane w lodówce, przed podaniem dzieciom podgrzewane w podgrzewaczu i dostarczane do sali żłobkowej.
- Opakowania zbiorcze /termosy/ myte w miejscu produkcji żywności.

## 6) *Procesy technologiczne.*

Układ funkcjonalny pomieszczeń powiązany drogami technologicznymi: gotowych potraw, czystych naczyń stołowych, brudnych naczyń stołowych, odpadków, personelu. Wyszczególniony układ dróg zapewni zachowanie właściwych warunków higienicznych we wszystkich etapach związanych z transportem, magazynowaniem i konsumpcją żywności oraz usuwaniem odpadów. Przebieg dróg technologicznych dzieli powierzchnie zaplecza nie tylko na podstawowe działy lecz również na tzw. strefy „czyste” i „brudne”. Określenie obszarów „brudnych” związane z występowaniem dwójakiego rodzaju zagrożeń bakteryjnych, z których pierwsze może być następstwem wprowadzenia drobnoustrojów chorobotwórczych z dostawą, drugie – poprzez odpadki pokonsumpcyjne.

### ➤ *Dostawa posiłków.*

Odbywać się będzie od zaplecza wydzielonym wejściem ( łącznikiem ) do budynku do rozdzielni posiłków .

### ➤ *Magazynowanie.*

Magazynowanie obejmuje jedynie zapas butelek jednorazowego użytku. W pomieszczeniu rozdzielni posiłków dodatkowo zaprojektowano lodówkę do przechowywania gotowych poporcjowanych produktów /napoje, soczki w kartonikach, jogurty/ które zostają dostarczone bez otwierania do sal oraz szafkę na gotowe produkty suche w opakowaniach jednostkowych /np. biszkopty, chrupki kukurydziane/

### ➤ *Obróbka właściwa i podgrzewanie gotowych posiłków, przechowywanie mleka*

Obróbka termiczna zapewniona przez dostawcę cateringu odbywa się poza terenem budynku żłobka. Obróbka czysta (formowanie porcji) będzie miała miejsce w pomieszczeniu rozdzielni na stanowiskach przy blatach roboczych. Zakłada się również ewentualne podgrzewanie gotowych posiłków.

Podgrzewanie mleka dostarczonego przez rodziców w elektrycznym podgrzewaczu w pomieszczeniu rozdzielni.

### ➤ *Zmywanie naczyń kuchennych i stołowych*

Zmywanie naczyń kuchennych odbywać się będzie w przede wszystkim w pom. zmywalni zaplecza kuchni w przedszkolu, w pomieszczeniu rozdzielni posiłków możliwe mycie w zlewozmywaku podstawowych naczyń ( brak wyparzacza ).

### ➤ *Ekspedycja dań.*

Gotowe dania z rozdzielni posiłków wraz z zastawą stołową transportowane będą do sali żłobka wózkiem cateringowym przez drogi komunikacji ogólnej

### ➤ *Usuwanie odpadów.*

Odpady należy usuwać z zaplecza rozdzielni posiłków w szczelnie zamykanych workach foliowych do wydzielonego pomieszczenia na odpadki, wyposażonego w zamykane pojemniki - opróżniane przez firmy specjalistyczne.

### ➤ *Utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni.*

Dla zapewnienia czystości w pomieszczeniach zaplecza rozdzielni posiłków wydzielono pomieszczenie do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości oraz przygotowywania roztworów myjąco-dezynfekujących do powierzchni pomieszczeń /pom. nr 7 / . Baterie przyborów sanitarnych na stanowiskach mycia sprzętu i przygotowywania środków myjąco-dezynfekcyjnych przewiduje się z wylewkami wymiowanymi.

## 7) *Układ funkcjonalny pomieszczeń zaplecza rozdzielni posiłków.*

Pomieszczenia rozdzielni posiłków z zapleczem zlokalizowane na kondygnacji parteru budynku. Zespół pomieszczeń powiązanych ze sobą funkcjonalnie co powinno zapewniać właściwą organizację pracy, efektywne wykorzystanie pomieszczeń, spełnienie wymogów sanitarnych i bezpieczeństwa pracy. Wyszczególnienie pomieszczeń zaplecza rozdzielni – wg rzutów kondygnacji.

**8) Wyposażenie technologiczne zaplecza kuchennego.**

Wyposażenie technologiczne oraz usytuowanie poszczególnych urządzeń zaplecza kuchennego – wg rzutu kondygnacji oraz technologii rozdzielni posiłków.

**9) Ustalenia technologiczne.****➤ Czas pracy rozdzielni posiłków.**

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>.

**➤ Pracownicy.**

W rozdzielni posiłków zatrudniona będzie 1 osoba. Ilość osób podano w przybliżeniu.

Pracownicy powinni posiadać :

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

**10) Wytyczne branżowe.****➤ Wytyczne budowlane.**

Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej. Do wykończenia wewnątrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyk i wymaganiom przeciwpożarowym.

Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,0m,
- narożniki ścian być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwoczyszalne, nienasiąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie, i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu,
- w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego,
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku krutek ściekowych.

**➤ Wytyczne dla wentylacji i c.o.**

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza rozdzielni posiłków, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. 2022 poz. 1225),

Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B-02402 Ogrzewnictwo - Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach.

Wszystkie pomieszczenia powinny być wentylowane grawitacyjnie lub mechanicznie.

**➤ Wytyczne dla instalacji wodnej i kanalizacji sanitarnej.**

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Dyrektywie Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniach z kratkami ściekowymi należy doprowadzić wodę zimną (krany czerpalne) do zmywania posadzek. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej. Ciepła woda dostarczana jest z pomieszczenia kotłowni. Instalacja ciepłej wody użytkowej wyposażona będzie w zawór mieszający, mający za zadanie utrzymanie stałej temperatury wypływającej wody w granicach od 35°C do 40°C.

**➤ Wytyczne dla instalacji elektrycznej.**

Zasadniczymi mediami energetycznymi jest energia elektryczna. Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowe – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione. Usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem. Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania.

**11) Opis spełnienia wymagań lokalowych jakie musi spełniać lokal, w który ma być prowadzony żłobek :**

Wymagania stawiane lokalowi w którym ma być prowadzony żłobek wynikające z Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 lipca 2014 r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy /t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 72/ znajdujący się w budynku który spełnia wymagania określone w przepisach w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, oraz wymagania ochrony przeciwpożarowej dla kategorii zagrożenia ludzi ZLII dotyczą w szczególności:

1. Powierzchnia każdego pomieszczenia przeznaczonego na zbiorowy pobyt od 3 do 5 dzieci wynosi co najmniej 16 m<sup>2</sup> ; 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 m<sup>2</sup> , jeżeli czas pobytu dziecka nie przekracza 5 godzin dziennie,
- b) powierzchnia przypadająca na każde kolejne dziecko wynosi co najmniej 2,5 m<sup>2</sup> , jeżeli czas pobytu dziecka przekracza 5 godzin dziennie;

Zaprojektowano 1 salę żłobka przeznaczone na zbiorowy pobyt odpowiednio 20 dzieci przy założeniu czasu pobytu dziecka przekraczającym 5 godzin dziennie. Minimalna powierzchnia sal żłobkowych nie może wynosić mniej niż:

$$16 \text{ m}^2 + 15 \times 2,5 \text{ m}^2 = 53,50 \text{ m}^2$$

Warunek spełniony - Projektowana sala żłobka posiada powierzchnię wynoszącą 64,51 m<sup>2</sup>

- 2) wysokość pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci wynosi co najmniej 2,5 m;

Warunek spełniony - Projektowana sala żłobka i inne pomieszczenia mają wysokość 3,16 m

- 3) jest zapewnione utrzymanie czystości i porządku w lokalu, pomieszczenia są utrzymywane w odpowiednim stanie oraz są przeprowadzane ich okresowe remonty i konserwacje;

Warunek spełniony - Zaprojektowano pomieszczenie porządkowe /nr 7/ na potrzeby żłobka, okresowe remonty i konserwacje będą zlecane przez inwestora w miarę bieżących potrzeb.

- 4) 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 m są pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych;

Warunek spełniony - W pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla dzieci zaprojektowano wykończenie posadzek z gresu z cokolikami na wys. min. 10 cm na ścianę, okładzinę ścian zaprojektowano z płytek ceramicznych do wysokości min. 2,0m, projektowane materiały nietoksyczne i odporne na działanie środków dezynfekcyjnych.

- 5) pościel i leżaki są wyraźnie oznakowane, przypisane do konkretnego dziecka i odpowiednio przechowywane, tak aby zapobiec przenoszeniu się zakażeń;

Warunek spełniony - W sali żłobka zaprojektowano szafkę zamykaną przeznaczoną do przechowywania pościeli przypisanych do konkretnego dziecka i wyraźnie oznakowanych.

- 6) w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci na grzejnikach centralnego ogrzewania są umieszczone osłony chroniące przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym;

Warunek spełniony - W całym budynku żłobka zaprojektowano montaż osłon grzejników.

- 7) instalacja elektryczna jest zabezpieczona przed dostępem dzieci;

Warunek spełniony - W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci jako wytyczne branżowe dla instalacji elektrycznej zaleca się wykonanie gniazdek z przesłonami styków oraz montaż gniazdek elektrycznych na wysokości nie mniejszej niż 1,2m ponad poziomem posadzki.

- 8) w pomieszczeniach jest zapewniona temperatura co najmniej 20°C;

Warunek spełniony - Temperatura w pomieszczeniach sal dla dzieci będzie wynosić 20°C a w łazienkach 24°C zgodnie zapisami § 134 ust. 2 warunków technicznych.

- 9) jest zapewniony dostęp do węzła sanitarnego z ciepłą bieżącą wodą do utrzymania higieny osobistej dzieci, z tym że:

- a) jest zapewniona co najmniej 1 miska ustępowa na nie więcej niż 20 dzieci i 1 umywalka na nie więcej niż 15 dzieci,
- b) umiejscowienie miski ustępowej i umywalki jest dostosowane do wzrostu dzieci, chyba że dzieci korzystają z tych samych urządzeń sanitarnych co osoby wykonujące pracę w żłobku lub klubie dziecięcym, przy czym zastosowano rozwiązania umożliwiające dzieciom bezpieczne korzystanie z tych urządzeń,
- c) jest zapewniony brodzik z natryskiem lub inne urządzenie do mycia ciała dziecka,
- d) 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, e) jest zapewniona dostateczna ilość mydła w płynie, jednorazowe ręczniki i środki do pielęgnacji dzieci;

Warunek spełniony - Zaprojektowano przy sali żłobka przyległą łazienkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody wyposażoną w 1 miskę ustępową na nie więcej niż 20 dzieci i 1 umywalkę na nie więcej niż 15 dzieci, armatura dostosowana do wzrostu dzieci. Korzystających z tych urządzeń. W łazience zaprojektowano brodzik z natryskiem służący do mycia ciała dziecka. W łazience zostanie wykonany zawór mieszający zapewniający dostarczenie do punktów czerpalnych ciepłą wodę o temperaturze bezpiecznej



aby nie dopuścić do poparzenia osób korzystających. Toalety wyposażone w odpowiednią ilość mydła w płynie, ręczników oraz środków do pielęgnacji dzieci uzupełnianych na bieżąco podczas sprzątania łazienek.

10) jest zapewnione stanowisko do przewijania dzieci;

Warunek spełniony - W pomieszczeniu łazienki wydzielono miejsce do przewijania dzieci wyposażone w przewijak wraz z zamykaną szafką na przybory higieniczne dla dzieci takie jak: pieluszki, zasypki, kremy. Przybory higieniczne powinny być zlokalizowane w osobnych, opisanych przegrodach.

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

Warunek spełniony - Do przechowywania nocników w pomieszczeniu nr 12 zaprojektowano specjalnie do tego przeznaczone szafki zabezpieczone przed dostępem dzieci.

12) nocniki są myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób zabezpieczony przed dostępem dzieci;

Warunek spełniony - Do mycia i dezynfekcji nocników pom. nr 12 wyposażono w brodzik do mycia i dezynfekcji nocników oraz regał ociekowy na nocniki z szafką pod regałem.

13) jest zapewnione miejsce do przechowywania sprzętu i środków utrzymania czystości, zabezpieczone przed dostępem dzieci;

Warunek spełniony - Sprzęt porządkowy i środki czystości będą przechowywane w specjalnie wydzielonym pomieszczeniu porządkowym /nr 7/ oddzielonym od pomieszczeń żłobka przez przestrzeń komunikacji ogólnej oraz zamykane na klucz.

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

Warunek spełniony - Dla dzieci zaprojektowano szatnię /pom. nr 17/ wyposażone w szafki do przechowywania odzieży wierzchniej dzieci. Pomieszczenie socjalne w tym szafki do przechowywania odzieży wierzchniej osób wykonujących pracę w żłobku zaprojektowano pom. nr 16.

15) meble są dostosowane do wymagań ergonomii;

16) wyposażenie posiada atesty lub certyfikaty;

17) zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadają oznakowanie CE;

Wypożyczenie pomieszczeń w meble oraz zabawki jest poza zakresem niniejszego opracowania projektowego. Należy stosować wyposażenie posiadające odpowiednie certyfikaty i deklaracje zgodności, oferowane przez wyspecjalizowanych dostawców.

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

19) 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;

Wszystkie pomieszczenia przeznaczone na pobyt dzieci powinny być wyposażone w wentylację grawitacyjną.

20) w pomieszczeniach jest zapewnione oświetlenie o parametrach zgodnych z Polską Normą;

W pomieszczeniach zostanie zapewnione oświetlenie zgodnie z Polską Normą PN-EN 12464-1:2022 Światło i oświetlenie – oświetlenie miejsc pracy część 1 Miejsca pracy we wnętrzach. Zgodnie z którą natężenie oświetlenia w żłobku powinno wynosić 300lx

21) apteczki w lokalu są wyposażone w podstawowe środki opatrunkowe oraz podstawowe środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy i instrukcję o zasadach udzielania tej pomocy.

Wypożyczenie w apteczki poza zakresem niniejszego opracowania projektowego, zaleca się aby w każdej Sali żłobkowej zainstalować apteczkę pierwszej pomocy. Apteczka powinna być zlokalizowana w widocznym miejscu, a obok apteczki należy wywiesić instrukcję o udzielaniu pierwszej pomocy w razie wypadku oraz wykaz pracowników przeszkolonych w zakresie udzielania takiej pomocy. Miejsca sytuowania apteczek powinny być odpowiednio oznakowane, zgodnie z Polską Normą (zielony krzyż na białym tle), i łatwo dostępne.

§ 3. W żłobku i klubie dziecięcym, do którego uczęszcza dziecko karmione mlekiem matki, zapewnia się właściwe warunki do jego przechowywania i podawania.

Warunek spełniony - Zapewniono właściwe warunki do przechowywania i podawania mleka. Szczegóły wg. opisu rozdzielni posiłków oraz pomieszczenia do przechowywania mleka.

§ 4. 1. W lokalu, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy, zapewnia się, w miarę możliwości, bezpośrednie wyjście na teren otwarty wyposażony w urządzenia do zabaw, niedostępny dla osób postronnych.

2. Niemowlętom zapewnia się, w miarę możliwości, leżakowanie na świeżym powietrzu, w szczególności na werandzie lub tarasie.

Warunek spełniony - budynek posiada dostęp do projektowanego i ogrodzonego placu zabaw ciągiem pieszo – jezdny oraz dalej utwardzonym dojściem do placu zabaw. Projektowane ogrodzenie wykonano w miejscu zapewniającym zabezpieczenie przed niekontrolowanym wyjściem dzieci poza obręb terenu przedszkola ze żłobkiem podczas drogi na plac zabaw. Z przyczyn lokalnych, głównie architektonicznych nie ma możliwości zapewnienia leżakowania niemowlętom na świeżym powietrzu w postaci werandy lub tarasu.

Projektant: