



**AUTORSKIE BIURO ARCHITEKTURY INVESTPROJEKT-PARTNER 6 SP. Z O.O.**  
20-601 LUBLIN, UL. TOMASZA ZANA 38 POK. 501 TEL./FAX 081 5258035 [www.aba.architekci.com](http://www.aba.architekci.com) e-mail: [nfo@aba.architekci.com](mailto:nfo@aba.architekci.com)

---

opracowanie: **TECHNOLOGIA**

inwestycja: **ŻŁOBEK PRZY UL. ZELWEROWICZA  
W LUBLNIE**

inwestor: **GMINA LUBLIN  
PLAC KRÓLA WŁADYSŁAWA ŁOKIETKA 1,  
20 – 109 LUBLIN**

projektant: mgr inż. Tomasz Falczyński

Lublin, 02. 2016 r.

**Spis treści**

I. WSTĘP.....	3
I.1. Podstawa opracowania.....	3
I.2. Zakres i przedmiot opracowania.....	4
II. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA LOKALU.....	4
II.1. Dane ogólne.....	4
II.2. Zatrudnienie.....	5
II.3. Działalność projektowanego żłobka.....	5
II.4. Działalność gastronomiczna.....	6
II.4.1. Dostawa i magazynowanie surowców.....	6
II.4.2. Obróbka wstępna surowców.....	6
II.4.3. Kuchnia.....	7
II.4.4. Zmywanie naczyń stołowych.....	7
II.4.5. Część konsumencka.....	8
II.5. Część socjalno-administracyjna i higieniczno-sanitarna.....	8
II.6. Część pobytowa.....	9
II.7. Gabinet pielęgniarstwa.....	9
III. WYTYCZNE BUDOWLANO-INSTALACYJNE.....	9
III.1. Instalacje ogrzewcze.....	9
III.2. Wentylacja.....	9
III.3. Instalacje wodociągowe zimnej i ciepłej wody.....	10
III.4. Kanalizacja ściekowa.....	11
III.5. Wytyczne ogólnobudowlane.....	12
III.6. Instalacja elektryczna.....	12
IV. WARUNKI OCHRONY P. POŻ.....	13
V. ZAGADNIENIA BHP.....	13
VI. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE.....	13
VII. UWAGI KOŃCOWE .....	13
VIII. CZĘŚĆ GRAFICZNA	
Rys. T01 - Rzut parteru	1:50
Rys. T02 - Rzut piętra	1:50

## **I. WSTĘP**

### **I.1. Podstawa opracowania**

1. Zlecenie Inwestora na opracowanie projektu technologicznego żłobka;
2. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. Nr 75 poz. 690 z późn. zm.);
3. Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 169, poz. 1650 z późn. zm.);
4. Ustawa z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz. U. z 2011 r. Nr 45, poz. 235 z późn. zm.);
5. Rozporządzenie 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 (Dz. U. z 2014 r., poz. 925);
6. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);
7. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004);
8. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2008 r. Nr 234, poz. 1570 z późn. zm.);
9. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 2 grudnia 2015 r. w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej (Dz. U. z 2015 r., Poz. 2117);
10. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. z 2010 r. Nr 109, poz. 719);
11. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz. U. z 2009 r. Nr 124, poz. 1030);
12. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 12 czerwca 2006 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2006 r. Nr 123, poz. 858);
13. PN-EN 15251:2007 (E): "Kryteria środowiska wewnętrznego, obejmujące warunki cieplne, jakość powietrza wewnętrznego, oświetlenie i hałas";
14. PN-83/B-03430 (z późn. zm.): „Wentylacja w budynkach mieszkalnych zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej”;
15. PN-92/B-01706 (z późn. zm.): „Instalacje Wodociągowe. Wymagania w projektowaniu”;

16. PN-EN 1717:2003P: „Ochrona przed wtórnym zanieczyszczeniem wody w instalacjach wodociągowych i ogólne wymagania dotyczące urządzeń zapobiegających zanieczyszczeniu przez przepływ zwrotny”;
17. PN-92/B-01707: „Instalacje kanalizacyjne. Wymagania w projektowaniu”;
18. PN-EN 12464-1:2004: „Światło i oświetlenie. Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach”;
19. „Warunki Techniczne Wykonania i Odbioru Instalacji Wodociągowych” (Zeszyt 7) - COBRTI INSTAL, Warszawa 2003 r.;
20. „Poradnik żywienia dziecka w wieku od 1 do 3 roku życia. Praktyczne zastosowanie norm żywienia opracowanych przez Grupę Ekspertów w 2012 r.” - Instytut Matki i Dziecka – Zakład Żywienia;
21. „Standardy jakości opieki i wspierania rozwoju dzieci do lat 3. Żłobek” - Fundacja Rozwoju Dzieci im. J. A. Komeńskiego, Warszawa 2012 r.;
22. Karty katalogowe i informacyjne o urządzeniach planowanych na wyposażenie lokalu;
23. Uzgodnienia bieżące, programowo-funkcjonalne dotyczące projektowanego obiektu pomiędzy projektantem a architektem.

## **I.2. Zakres i przedmiot opracowania**

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt technologiczny żłobka.

W projekcie określono:

- układ funkcjonalny pomieszczeń i ich powierzchnie użytkowe,
- wyposażenie technologiczne,
- wytyczne budowlano-instalacyjne,
- warunki ochrony p. poż.,
- zagadnienia bhp,
- formę działalności,
- zatrudnienie,
- rozwiązanie graficzne.

## **II. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA LOKALU**

### **II.1. Dane ogólne**

Projektowany żłobek znajdować się będzie w wolnostojącym, 2-kondygnacyjnym, częściowo podpiwniczonym budynku zaliczanym do budynków niskich (N).

W żłobku znajdować się będzie 6 sal zabaw dla 210 dzieci.

W żłobku wydawane będą posiłki pochodzące z własnego zaplecza gastronomicznego.

Do budynku doprowadzone będą następujące przyłącza:

- energetyczne,

- wodociągowe,
- gazowe.

Ogrzewanie ze źródła własnego, a ścieki odprowadzane będą do miejskiej sieci kanalizacyjnej.

Budynek posiadać będzie oświetlenie sztuczne i naturalne w części pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt ludzi lub będących miejscami stałej pracy.

Wysokości pomieszczeń wynosić będą: 3,30 m.

W budynku zaprojektowana zostanie wentylacja o krotnościach wymian powietrza wynikających z potrzeb użytkowych i funkcji pomieszczeń.

Dojście i dojazd do obiektu będą utwardzone.

Układ funkcjonalny pomieszczeń i ich powierzchnie pokazano na załączonych rysunkach.

Więcej szczegółów dotyczących obiektu zawarte będzie w odrębnych opracowaniach branżowych.

## **II.2. Zatrudnienie**

Planowane zatrudnienie w żłobku:

- 34 opiekunki,
- 6 osób personelu pomocniczego,
- 4 osoby personelu produkcyjnego (kuchnia),
- 8 osób personelu biurowego,
- 1 pielęgniarka.

Ogółem w obiekcie zatrudnione będą 53 osoby (kobiety).

Pracą żłobka kierować będzie dyrektor, a opiekę nad dziećmi sprawować będą opiekunki.

## **II.3. Działalność projektowanego żłobka**

W projektowanym żłobku sprawowana będzie opieka nad dziećmi w wieku do lat 3.

W ramach opieki realizowane będą funkcje: opiekuńcza, wychowawcza oraz edukacyjna.

Do zadań żłobka należeć będzie:

- zapewnienie dziecku opieki w warunkach bytowych zbliżonych do warunków domowych;
- zagwarantowanie dziecku właściwej opieki pielęgnacyjnej oraz edukacyjnej, przez prowadzenie zajęć zabawowych z elementami edukacji, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dziecka;
- prowadzenie zajęć opiekuńczo-wychowawczych i edukacyjnych, uwzględniających rozwój psychomotoryczny dziecka, właściwych do wieku dziecka.

W żłobku zapewnione będzie wyżywienie przebywającym w nim dzieciom wraz z

możliwością higienicznego spożywania posiłków. Posiłki pochodzić będą z własnego zaplecza kuchennego i przygotowywane będą w warunkach zgodnych z obowiązującymi przepisami i normami

Wszystkie zajęcia odbywać się będą w specjalnie do tego celu przystosowanych salach, które to wyposażone będą w stoliki, krzesła oraz regały na zabawki z półkami i szufladami.

Pościel będzie wyraźnie oznakowana, przypisana do konkretnego dziecka i przechowywana w odpowiednio przystosowanych szafach, tak aby zapobiec przenoszeniu się zakażeń.

Zastosowane w żłobku meble dostosowane będą do wymagań ergonomii a wyposażenie posiadać będzie odpowiednie atesty lub certyfikaty. Ponadto zabawki spełniać będą wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadać oznakowanie CE.

## **II.4. Działalność gastronomiczna**

### **II.4.1. Dostawa i magazynowanie surowców**

Surowce, przetwory i inne towary dla potrzeb produkcji dostarczane będą poprzez odrębny dźwig towarowy i następnie roznoszone do odpowiednich magazynów.

Na warzywa i owoce zaprojektowano magazyn (pom. 153) dostępny z komunikacji wewnętrznej, który sąsiadować będzie z magazynem artykułów suchych (pom. 154). Oba pomieszczenia zostaną wyposażone w regały magazynowe.

W magazynie ogólnospożywczym z urządzeniami chłodniczymi (pom. 155) gromadzone będą zapasy artykułów wymagających podczas przechowywania obniżonych temperatur. Pomieszczenie wyposażone zostanie w szafy chłodnicze, szafy mroźnicze oraz szafy chłodnicze dwukomorowe.

Jaja magazynowane będą w szafie chłodniczej bezpośrednio w pomieszczeniu obróbki wstępnej (pom. 162).

### **II.4.2. Obróbka wstępna surowców**

W pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj (pom. 162) znajdować się będzie chłodziarka na jaja, urządzenie do dezynfekcji jaj promieniami UV, umywalka do mycia rąk i stół ze zlewem.

Pomieszczenie obróbki 'wstępnej' warzyw (pom. 156) wyposażone zostanie w stoły ze zlewami, umywalkę do mycia rąk, złączkę do węża oraz kratkę ściekową.

Nie przewiduje się obróbki "brudnej" ryb i drobiu - ryby i drób nie będą dostarczane w postaci tuszek i nie będą patroszone. W projektowanym zakładzie wszelkie prace dotyczące ryb i drobiu będą prowadzone bezpośrednio w pomieszczeniu kuchni i dotyczyć będą wstępnie przygotowanego surowca "czystego" (np. w postaci filetów).

W pomieszczeniu obróbki wstępnej odbywać się będzie płukanie i obieranie surowców.

### **II.4.3. Kuchnia**

Kuchnia (pom. 157) jest pomieszczeniem produkcyjnym, w którym odbywa się końcowa obróbka oczyszczonych i odpowiednio przygotowanych surowców lub półproduktów, polegająca na rozdrabnianiu, formowaniu, obróbce termicznej (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie), wykańczaniu i porcjowaniu.

W kuchni wydzielono następujące stanowiska:

- przygotowywania potraw mącznych,
- przygotowywania mięsa,
- przygotowywania drobiu,
- zmywania naczyń kuchennych oraz sprzętu produkcyjnego.

Na wyposażeniu kuchni znajdują się:

- blaty robocze z półkami, szafkami i szufladami,
- szafki kuchenne wiszące,
- stoły ze zlewami,
- umywalka do mycia rąk,
- urządzenia do obróbki termicznej: kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem, kuchnia 2-palnikowa, piec konwekcyjno-parowy oraz 3 gazowe taborety podgrzewcze.
- szafa chłodnicza,
- drobny sprzęt produkcyjny.

Ponadto nad urządzeniami termicznymi zainstalowane będą gastronomiczne okapy wyciągowe z filtrem tłuszczowym.

### **II.4.4. Zmywanie naczyń stołowych**

W obiekcie zaprojektowano 3 zmywalnie naczyń stołowych (pom. 18, 19, 159).

W zmywalniach odbywać się będą następujące czynności: sortowanie, usuwanie resztek pokonsumpcyjnych, mycie wstępne naczyń w zlewozmywaku jednokomorowym, ustawianie naczyń w koszu i mycie naczyń w zmywarce, ociekanie i wstawianie naczyń do szafy przelotowej.

Zmywalnie naczyń stołowych wyposażono w stoły ze zlewami, szafy przelotowe na naczynia czyste oraz profesjonalne zmywarki do naczyń z funkcją wyparzania.

Naczynia brudne zwracane będą przez personel żłobka bezpośrednio z jadalni do zmywalni poprzez okienka podawcze.

#### **II.4.5. Część konsumencka**

Dla dzieci zaprojektowano 6 jadalni (pom. 13, 14, 15, 16, 160, 161) wyposażonych w stoły, krzeselka oraz specjalne stoliki do karmienia dzieci najmłodszych. Dodatkowo w każdej jadalni przewidziano umywalki do mycia rąk.

Posiłki przygotowywane w kuchni transportowane będą w pojemnikach gastronomicznych do rozdzielni posiłków (pom. 17 i 158), gdzie następować będzie ich porcjowanie i dystrybucja.

Transport pojemników odbywać się będzie poprzez okienko podawcze (na poziomie piętra) oraz windą gastronomiczną (na poziom parteru).

#### **II.5. Część socjalno-administracyjna i higieniczno-sanitarna**

W przedmiotowym żłobku zaprojektowano:

- 2 szatnie osób sprawujących opiekę nad dziećmi (pom. 09 i 117) połączone z pomieszczeniami socjalnymi (pom. 10 i 118) oraz sanitariatami (pom. 11 i 119);
- pomieszczenie socjalno-szatniowe personelu kuchennego (pom. 166) połączone z umywalką (pom. 167) oraz sanitariatem (pom. 168);
- pomieszczenie socjalno-szatniowe personelu pralni (pom. 128) połączone z wydzielonym WC (pom. 127).

Dodatkowo dla osób sprawujących opiekę nad dziećmi zaprojektowano 6 toalet (pom. 29, 38, 43, 52, 136, 145) dostępnych z komunikacji wewnętrznej a usytuowanych w pobliżu pomieszczeń przeznaczonych na zbiorowy pobyt dzieci.

Ponadto personel biurowy będzie korzystał z własnego WC (pom. 105), a dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich zaprojektowano powiększony i specjalnie przystosowany sanitariat (pom. 12).

Na sprzęt porządkowy, środki czystości i dezynfekcyjne zaprojektowano 8 pomieszczeń (pom. 30, 37, 44, 51, 106, 135, 146, 163) ze zlewami porządkowymi i regałami magazynowymi.

Przy każdym pomieszczeniu przeznaczonym na zbiorowy pobyt dzieci urządzono węzły sanitarne (pom. 28a, 34a, 42a, 48a, 132, 140) z miskami ustępowymi, umywalkami, brodzikami z natryskiem oraz wannami, a przy sanitariatach dodatkowo pomieszczenia mycia i dezynfekcji nocników (pom. 28b, 34b, 42c, 48b, 133, 141) połączone z pomieszczeniami przechowywania nocników (pom. 28c, 34c, 42b, 48c, 134, 142).

Wszelkie sprawy administracyjne dotyczące działalności projektowanego żłobka 'załatwiane' będą w wydzielonej funkcjonalnie części budynku, w której to znajdzie się 6 pomieszczeń biurowych (pom. 102÷109).



## **II.6. Część pobytowa**

W projektowanym żłobku przewidziano 6 pomieszczeń przeznaczonych na zbiorowy pobyt dzieci (bawialni) (pom. 27, 33, 41, 47, 131, 139), z których każde przystosowane będzie dla 35 dzieci oraz ich opiekunów. Pomieszczenia te połączone będą z pomieszczeniami przystosowanymi do odpoczynku dzieci (sypialniami): pom. 25, 35, 39, 49, 129, 143.

## **II.7. Gabinet pielęgnarki**

Pomieszczenie wyposażone w: umywalkę, zlewozmywak jednokomorowy, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki, biurko lekarskie, leżankę, krzesło obrotowe, wieszak ubraniowy stojący, szafkę lekarską stojącą oraz szafkę lekarską jezdną.

## **III. WYTYCZNE BUDOWLANO-INSTALACYJNE**

**Opracować i uzgodnić wszystkie niezbędne projekty branżowe potrzebne do uzyskania pozwolenia na budowę obiektu.**

**Wdrożyć system HACCP.**

### **III.1. Instalacje ogrzewcze**

- Minimalne temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach zgodnie z Tabelą 1 na rysunkach;
- W pomieszczeniach przeznaczonych do zbiorowego pobytu dzieci, pomieszczeniach do odpoczynku dzieci oraz jadalniach na grzejnikach centralnego ogrzewania zainstalować osłony ochraniające przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym;
- Grzejniki c.o. zastosowane do ogrzewania pomieszczeń w obiekcie winny być gładkie a tym samym łatwe w utrzymaniu czystości.

### **III.2. Wentylacja**

- Zapewnić minimalne krotności wymian powietrza w pomieszczeniach zgodnie z Tabelą 1 na rysunkach;
- W sanitariatach wentylacja mechaniczna o działaniu ciągłym lub włączana automatycznie (wentylator łazienkowy wyposażony w regulator z tzw. „zwłoką czasową” połączony z oświetleniem na jednym wyłączniku);
- Nad urządzeniami termicznymi w kuchni zainstalować skutecznie działające okapy wyciągowe z filtrem tłuszczowym i oświetleniem na wys. min. 2,0 m zgodnie z częścią rysunkową;

- Lokalizacja centrali wentylacyjnej - poza pomieszczeniami zaplecza kuchennego;
- Przewody wentylacyjne prowadzić jako kryte lub obudowane;
- Dla suszarki bębnowej z systemem suszenia z odpowietrzeniem należy przewidzieć przewód wylotowy wyprowadzony na zewnątrz budynku.

### **III.3. Instalacje wodociągowe zimnej i ciepłej wody**

- Woda używana będzie do celów technologicznych, sanitarnych i porządkowych. Winna odpowiadać warunkom dla wody pitnej patrz pkt. I.1.12., a jej przewidywane zapotrzebowanie wyniesie:  $130 \text{ dm}^3 \times 1 \text{ dziecko}$ ;
- Woda zimna i ciepła doprowadzona będzie do miejsc poboru tj. umywalek, zlewozmywaków, zlewów, wanien, brodzików z natryskiem, złączek do węża oraz pralnic-wirówki a woda zimna doprowadzona będzie do płuczek zbiornikowych, pieca konwekcyjno-parowego, zmywarek oraz pralnic-wirówki domowej;
- Wysokość górnej krawędzi przedniej ścianki przyboru sanitarnego nad podłogą wynosi:
  - a) zlew porządkowy: 0,50 m,
  - b) zlewozmywak:  $0,85 \div 0,90 \text{ m}$ ,
  - c) umywalka typowa:  $0,75 \div 0,80 \text{ m}$ ,
  - d) umywalka dla dzieci: ok. 0,50 m;
- Wysokość ustawienia armatury czerpalnej nad górną krawędzią przedniej ścianki przyboru sanitarnego wynosić będzie:  $0,25 \div 0,35 \text{ m}$ . Dla zlewów porządkowych:  $0,50 \div 0,55 \text{ m}$ ;
- Z ogólnego zapotrzebowania na wodę ok. 50% stanowić będzie woda ciepła;
- Instalacja wodociągowa ciepłej wody powinna umożliwiać uzyskanie w punktach czerpalnych wody o temperaturze nie niższej niż  $55^\circ\text{C}$  i nie wyższej niż  $60^\circ\text{C}$ . Instalacja wodociągowa ciepłej wody powinna umożliwiać przeprowadzanie ciągłej lub okresowej dezynfekcji metodą chemiczną lub fizyczną (w tym okresowe stosowanie metody dezynfekcji cieplnej), bez obniżania trwałości instalacji i zastosowanych w niej wyrobów. Dla przeprowadzenia dezynfekcji cieplnej niezbędne jest zapewnienie uzyskania w punktach czerpalnych temperatury wody nie niższej niż  $70^\circ\text{C}$  i nie wyższej niż  $80^\circ\text{C}$ . **W przypadku pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci w instalacji wody ciepłej powinna być zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody z ograniczeniem maksymalnej temperatury do  $43^\circ\text{C}$ , a w instalacjach prysznicowych do  $38^\circ\text{C}$ , zapobiegająca poparzeniu;**

- Instalacja ciepłej wody zabezpieczona przed przekroczeniem, dopuszczalnych dla danych instalacji, ciśnienia i temperatury, zgodnie z wymaganiami Polskiej Normy dotyczącej zabezpieczeń instalacji ciepłej wody;
- Instalacja wodociągowa powinna mieć zabezpieczenie uniemożliwiające wtórne zanieczyszczenie wody, zgodnie z wymaganiami dla przepływów zwrotnych, określonymi w Polskiej Normie dotyczącej projektowania instalacji wodociągowych. Zawór antyskażeniowy powinien być obligatoryjnie zamontowany za zestawem wodomierza głównego od strony instalacji. Dodatkowo baterie prysznicowe w zmywalni naczyń, zmywarki, piec konwekcyjno-parowy, pralnicowirówki oraz hydranty p.poż. należy wyposażyć w zawory antyskażeniowe;
- W lokalu zastosować hydranty wewnętrzne z węzłem półsztywnym (hydranty 25) – zgodnie z częścią rysunkową;
- Do zmywarek doprowadzić wodę zmiękczoną, natomiast do pieca konwekcyjno-parowego uzdatnioną;

#### **III.4. Kanalizacja ściekowa**

- Sposób wprowadzania ścieków do urządzeń kanalizacyjnych zgodnie z Rozporządzeniem - patrz pkt. I.1.12 i zgodnie z warunkami narzuconymi przez ich odbiorcę;
- Wszystkie wpusty podłogowe z wyjątkiem pomieszczeń sanitarnych winny być z wyjmowanymi kosztami ułatwiającymi ich oczyszczanie i posiadać zamknięcia syfonowe;
- Kanalizację zaprojektować i wykonać w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia artykułów spożywczych;
- W obrębie budynku wewnętrzne instalacje kanalizacji sanitarnej odprowadzające ścieki z misek ustępowych, pisuarów i innych tego typu urządzeń nie mogą być podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki poprodukcyjne;
- Ścieki technologiczne do kanalizacji odprowadzić poprzez zbiorczy separator tłuszczu, który okresowo będzie czyszczony, a zebrany tłuszcz utylizowany poza lokalem;
- Zrzut ścieków ukształtuje się w wysokości 95% ogólnego zapotrzebowania obiektu na wodę.
- Ścieki z pralni wodnej nie będą obciążone zanieczyszczeniami szkodliwymi dla środowiska naturalnego i kierowane będą bezpośrednio do instalacji kanalizacji sanitarnej;

- Temperatura powierzchni zewnętrznych rur przewodzących gorącą wodę oraz maszyn i urządzeń pralniczych, z którymi może mieć bezpośredni kontakt użytkownik, nie powinna przekraczać 55°C;
- Ścieki z urządzeń i maszyn powinny być odprowadzane w sposób nie powodujący zalewania podłogi;

### **III.5. Wytyczne ogólnobudowlane**

- Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi;
- Drzwi do pomieszczeń zainstalowane zgodnie z częścią rysunkową;
- **Podane wymiary drzwi należy rozumieć jako wymiary w świetle ościeżnicy, przy czym grubość skrzydła drzwi po otwarciu nie może pomniejszać tego wymiaru;**
- W kuchni, pomieszczeniu obróbki wstępnej, pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj, zmywalniach naczyń, sanitariatach oraz pralni - ściany do wysokości 2,0 m wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie wilgoci, powyżej malowane jasną farbą emulsyjną. Przy pojedynczych punktach wodnych wykonać fartuchy z glazury do wysokości min. 1,6 m;
- Podłoge w pomieszczeniach trwałe, twarde, łatwo zmywalne, lecz nie śliskie. Dodatkowo w pomieszczeniach przeznaczonych do zbiorowego pobytu dzieci podłogi dobrze izolowane i „ciepłe”;
- W przypadku, gdy jest to konieczne, podłogi muszą być tak wykonane, aby umożliwić odpowiedni spływ wody z ich powierzchni do kraterów ściekowych (spadek w kierunku kraterów ściekowych 1÷2%);
- W pomieszczeniach produkcyjnych wykonać zaokrąglone styki podłóg ze ścianami;
- Powierzchnie ścian i sufitów gładkie, bez uszkodzeń i szczelin, a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni;

### **III.6. Instalacja elektryczna**

- Natężenie oświetlenia zamieszczono w Tabeli 1 na rysunkach;
- W pobliżu usytuowania odbiorników energetycznych zainstalować gniazda dawcze 1- lub 3-fazowe w wersji przeciwporażeniowej;
- Zastosować na punkty świetlne w lokalu osłony przeciw rozpryskowi szkła;

- Instalacja elektryczna powinna być zabezpieczona przed dostępem dzieci;
- **W lokalu zainstalować przeciwpożarowy wyłącznik prądu. Przycisk do przeciwpożarowego wyłącznika prądu zlokalizować w pobliżu wejścia głównego;**
- **Gniazda wtykowe w pomieszczeniach przeznaczonych dla dzieci instalować na wysokości 1,7 m od podłogi;**
- **Gniazda wtykowe przy szafach chłodniczych i mroźniczych instalować na wysokości 2,2 m od podłogi;**
- **W żłobku zastosować oświetlenie awaryjne ewakuacyjne 1h;**
- Urządzenia technologiczne zainstalować zgodnie z zaleceniami podanymi w DTR w miejscach pokazanych na rysunku technologicznym;

#### **IV. WARUNKI OCHRONY P. POŻ.**

Warunki ochrony p.poż. zawarte zostaną w projekcie branży architektonicznej.

#### **V. ZAGADNIENIA BHP**

- Projektowany obiekt nie stwarza szczególnego zagrożenia pod względem bezpieczeństwa pracy;
- Wszystkie zainstalowane urządzenia powinny posiadać odpowiednie atesty;
- Pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi urządzeń;
- Warunki BHP winny być stosowane zgodnie z rozporządzeniem - patrz pkt. I.1.3.;

#### **VI. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE**

Projektowany żłobek powinien nabyć wyposażenie posiadające odpowiednie atesty lub certyfikaty, meble winny być dostosowane do wymagań ergonomii, a zabawki spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadać oznakowanie CE. Wykaz wyposażenia technologicznego zamieszczono w Tabeli 2 na rysunkach.

#### **VII. UWAGI KOŃCOWE**

- przy umywalkach dla personelu należy zainstalować dozowniki naścienne na mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, pojemniki na odpadki oraz dodatkowe dozowniki na środek dezynfekcyjny do rąk;
- osoby sprawujące opiekę nad dziećmi podlegają obowiązkowym badaniom sanitarno-epidemiologicznym;

- żłobek wyposażać w książkę kontroli sanitarnej;
- urządzenia chłodnicze wyposażać w termometry;
- półprodukty i wyroby gotowe przechowywać w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych z zachowaniem podziału asortymentowego;
- sprzęt i narzędzia użyte w toku prac powinny być myte i dezynfekowane oraz, przechowywane w sposób nie powodujący zagrożenia, dla jakości zdrowotnej produktów;
- opakowania stosowane do kontaktu z żywnością powinny posiadać atest PZH
- opracować, wdrożyć i przestrzegać instrukcji dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej (GHP i GMP).

Opracował:

mgr inż. Tomasz Falczyński