



## SPIS TREŚCI

1. Dane ogólne
  - 1.1. Podstawa formalna opracowania
  - 1.2. Materiały wyjściowe do opracowania
2. Opis ogólny
  - 2.1. Opis organizacji żywienia
3. Zatrudnienie
4. Wytyczne technologiczne do projektów branżowych
  - 4.1. Wymagania budowlane
  - 4.2. Wytyczne instalacyjne
    - 4.2.1. Wentylacja
    - 4.2.2. Instalacja c.o.
    - 4.2.3. Instalacja wod.-kan.

## **OPIS TECHNICZNY**

do projektu technologicznego przedszkola 3-oddziałowego z 1 oddziałem żłobka w Budynku wielofunkcyjnym „Brochowskie Centrum Rewitalizacji Społecznej” w Brochowie 05-088 Brochów dz. nr ew. 315 obręb 0004 Brochów jedn.ew. 142808\_2 Brochów

### **1. Dane ogólne**

#### **1.1. Podstawa formalna opracowania**

Podstawę formalną opracowania stanowi zlecenie Inwestora.

#### **1.2. Materiały wyjściowe do opracowania**

- projekt budowlany – koncepcja architektoniczna,
- karty informacyjne maszyn i urządzeń technologicznych,
- obowiązujące przepisy w zakresie warunków sanitarnych i bhp,  
a w szczególności:
  - rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. poz. 1225),
  - rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26.09.1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 ze zm.),
  - rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139).

### **2. Opis ogólny**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny przedszkola 3-oddziałowego z 1 oddziałem żłobka w budynku w wielofunkcyjnym „ Brochowskiego Centrum Rewitalizacji Społecznej” w Brochowie. Zakłada się, że do żłobka będą uczęszczały dzieci powyżej 1 roku życia. Planowana liczba dzieci w obiekcie – 44.

Program użytkowy obejmuje następujące pomieszczenia:

- 2 szatnie dla dzieci wyodrębnione z części komunikacyjnej,
- 3 sale zajęć dla dzieci przedszkola (łącznie 34 dzieci),
- 1 salę zajęć dla dzieci w żłobku (10 dzieci),
- zespoły sanitarne dla dzieci,
- pomieszczenia zaplecza żywieniowego (kuchnia-rozdzielnia posiłków, zmywalnia naczyń stołowych i pomieszczenie przyjęcia cateringu),
- pokój biurowy,
- pomieszczenie socjalne dla personelu,
- wc personelu,
- ustęp ogólnodostępny,
- pomieszczenie porządkowe.

Szczegółowy układ funkcjonalny pomieszczeń zawiera część graficzna opracowania.

Przedszkole będzie czynne od godziny 7<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup> przez 5 dni w tygodniu.

Salę dla dzieci należy wyposażyć w stoliki i krzeselka odpowiednie do wzrostu dzieci.

Teren przeznaczony na plac zabaw dla dzieci powinien być ogrodzony, osłonięty od wiatru, suchy i dobrze nasłoneczniony.

## 2.1. Opis organizacji żywienia

Podczas pobytu w przedszkolu i żłobku dzieci będą miały zapewnione trzy posiłki (śniadanie, obiad i podwieczorek).

Zakłada się, że wszystkie posiłki dowożone będą z odpowiednich wyspecjalizowanych placówek (catering).

Codziennie dostawy będą zawierać tylko taką ilość półproduktów i surowców, by zaspokajać codzienne zapotrzebowanie przedszkola na te składniki.

Obiekt będzie wyposażony w niezbędną ilość urządzeń chłodniczych zapewniających bezpieczeństwo i odpowiednią jakość dań oraz produktów.

Posiłki spożywane będą przez dzieci w salach zajęć.

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w wydzielonym pomieszczeniu zmywalni wyposażonym w zmywarę z funkcją wyparzania.

### 3. Zatrudnienie

Przewiduje się zatrudnienie 6 osób.

Wszystkie zatrudnione osoby muszą posiadać aktualne książeczki i badania lekarskie (w tym na nosicielstwo) dopuszczające ich do pracy przy żywności. Wymóg powyższy podyktowany jest tym, iż cały personel przedszkola posiada wspólne pomieszczenia sanitarnohigieniczne.

### 4. Wytyczne technologiczne do projektów branżowych

#### 4.1. Wymagania budowlane

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć powierzchnię gładką.

W węzłach sanitarnych, zmywalni naczyń stołowych, kuchni-rozdzielni posiłków, pomieszczeniu przyjęcia cateringu i pomieszczeniu porządkowym – ściany należy pokryć materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, odpornym na działanie wilgoci do wysokości co najmniej 2,0m (np. glazura).

Drzwi powinny być gładkie, dostosowane do mycia.

W zespole sanitarnym dla dzieci miski ustępowe należy instalować w kabinkach o wysokości min. 1,5 m.

Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu.

W salach zajęć dla dzieci co najmniej 50% okien powinno mieć możliwość otwierania z poziomu posadzki.

W salach zajęć zapewnić oświetlenie dzienne bezpośrednie 1:8.

Podłogi powinny być gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie, odporne na ścieranie i tzw. ciepłe (w salach zajęć i szatni).

Materiały, z którymi będą kontaktować się dzieci powinny posiadać odpowiednie atesty.

#### 4.2. Wytyczne instalacyjne

##### 4.2.1. Wentylacja

W salach zajęć dla dzieci wentylacja winna zapewniać 15 m<sup>3</sup>/h/na dziecko (zastosowana będzie wentylacja mechaniczna).

W pomieszczeniu kuchni-rozdzielni nad kuchenką zainstalować okap z wyciągiem mechanicznym.

W węzłach sanitarnych zastosować wentylację mechaniczną wyciągową.

#### 4.2.2. Instalacja c.o.

Ogrzewanie pomieszczeń za pomocą instalacji centralnego ogrzewania. Grzejniki powinny być gładkie (nie należy stosować grzejników z rur ożebrowanych).

W łazienkach, w których przebywają dzieci należy przyjmować temperaturę obliczeniową dla c.o. 24<sup>0</sup>C. W pozostałych pomieszczeniach temperatura powinna wynosić 20<sup>0</sup>C.

W pomieszczeniach, w których przebywają dzieci, na wszystkich grzejnikach należy umieścić osłony, ochraniające od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym.

#### 4.2.3. Instalacja wod.-kan.

Jakość wody powinna odpowiadać warunkom wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W zespole sanitarnym dla dzieci należy stosować miski ustępowe o zmniejszonych wymiarach (50x35cm), umywalki o wymiarach 40x35cm zainstalowane na wysokości odpowiedniej do wzrostu dzieci (0,45 – 0,60m). Do umywalek dla dzieci oraz natrysku w zespole sanitarnym dzieci należy doprowadzić z mieszacza ciepłą wodę o temp. 38<sup>0</sup>C (mieszacze należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci).

Ciepłą wodę o temp. 55<sup>0</sup>C - 60<sup>0</sup>C należy doprowadzić do pozostałych przyborów.

Wszystkie przewody wod.-kan. należy projektować jako kryte.

## **OPIS TECHNICZNY**

do projektu technologicznego zakładu małej gastronomii w budynku wielofunkcyjnym „Brochowskie Centrum Rewitalizacji Społecznej „ w Brochowie 05-088 Brochów

Inwestor: Gmina Brochów Brochów 125  
05-088 Brochów

### 1. Dane ogólne

#### 1.1. Podstawa opracowania i materiały wyjściowe

4. inwentaryzacja pomieszczeń

5. obowiązujące przepisy w zakresie warunków sanitarnych i bhp,  
a w szczególności:

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139),

### 2. Opis ogólny

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny małej gastronomii w budynku wielofunkcyjnym „Brochowskie Centrum Rewitalizacji Społecznej” w Brochowie.

Pomieszczenia przeznaczone na zakład małej gastronomii wyposażone są w instalacje: wod.-kan., c.o., wentylacji, elektryczną oraz wentylacja mechaniczna.

Zakład składać się będzie z następujących pomieszczeń: sali konsumenckiej z bufetem, pomieszczenia zaplecza bufetu, pomieszczenie socjalne z wc dla personelu.

Układ funkcjonalny pomieszczeń zawiera część graficzna.

### 3. Opis technologiczny

Podstawowy asortyment sprzedaży to napoje zimne i gorące (kawa i herbata), napoje zimne w opakowaniach jednostkowych, ciastka, lody itp..

Dostawy do punktu artykułów spożywczych odbywać się będą na bieżąco według potrzeb i możliwości przetrzymania.

Środki spożywcze łatwo psujące się będą przechowywane w urządzeniach chłodniczych (zgodnie z zasadą rozdzielnego przechowywania).

Napoje gorące (kawa, herbata) serwowane będą wyłącznie przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowego użytku.

System obsługi konsumentów - samoobsługa.

Sprzęt i środki używane do sprzątnięcia przechowywane będą w wydzielonym pomieszczeniu.

Po odpowiednim wyposażeniu bufetu mogą być również serwowane np. frytki, zapiekanki z gotowych półproduktów.

#### 4. Zatrudnienie

Planowane zatrudnienie - 1-2 osoby.

#### 5. Wymagania budowlane

##### 6. okładziny ścienne

-we wszystkich pomieszczeniach (za wyjątkiem sali konsumenckiej) ściany zmywalne do wys.2,0m,

##### 7. sufity i ściany powyżej okładzin - we wszystkich pomieszczeniach gładkie, łatwe do utrzymania w czystości,

##### 8. posadzki - gładkie, szczelne, łatwo zmywalne, z materiałów nienasiąkliwych (np. terakota, gres),

9. stolarka - drzwi drewniane, gładkie, dostosowane do zmywania wodą o szerokości w świetle 0,9m,

10. wentylacja odpowiednia dla funkcji danego pomieszczenia

#### 6. Wytyczne instalacyjne

11.zaopatrzenie w wodę z wodociągu gminnego (jakość wody powinna odpowiadać warunkom wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi),

- do wszystkich umywalek i zlewu należy doprowadzić wodę bieżącą ciepłą (o temp. 55<sup>0</sup>C) i zimną,



- przy wszystkich umywalkach należy zainstalować zasobniki na mydło płynne i ręczniki jednorazowe,
  - wszystkie przewody wod.-kan. należy projektować jako kryte,
12. odprowadzenie ścieków do gminnej sieci kanalizacyjnej
  13. ogrzewanie oraz ciepła woda – z własnej kotłowni gazowej + pompa ciepła,
  14. instalację elektryczną
    - we wszystkich pomieszczeniach wykonać instalację oświetleniową,
    - punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony i mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie,
    - urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną wymagają stosowania instalacji ochrony od porażień.

## DANE DOTYCZĄCE SIŁOWNI

W pomieszczeniu siłowni może przebywać maksymalnie 20 osób.

Klienci z siłowni mają zapewnione odpowiednie zaplecze higieniczno-sanitarne (szatnie wyposażone w szafki typu basenowego oraz umywalnie z ustępem, natryskiem i umywalką).

W siłowni należy wykonać wentylację mechaniczną zapewniającą 100 m<sup>3</sup>/h/osobę ćwiczącą.

## KUCHNIA KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

Wyposażenie kuchni koła gospodyń wiejskich (pomieszczenie nr 19) należy wyposażyć w 1 umywalkę oraz dwa zlewy, zmywarkę do naczyń, lodówkę. Zalecane wydzielenie niewielkiego miejsca na magazynek .

## SALA ZABAW DLA DZIECI

W pomieszczeniu sali zabaw dla dzieci będzie mogło przebywać maksymalnie 20 dzieci.

Uczestnicy sali zabaw mają zapewnione zaplecze higieniczno-sanitarne . Przy zapleczu sanitarnym zaprojektowano pomieszczenie porządkowe. W części komunikacyjnej będą umieszczone szafki na obuwie i odzież. W sali zabaw będzie zastosowana wentylacja mechaniczna zapewniająca 100m<sup>3</sup>/h na osobę. Wyposażenie sali zabaw należy wykonać przez uprawnione firmy posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolonych pracowników w uzgodnieniu z inwestorem.

