

TECHNOLOGIA FUNKCJONOWANIA PLACÓWKI

Projektuje się dwu oddziałową Placówkę opieki nad dziećmi do lat 3 „MALUCH+” w Krobi, przeznaczoną dla dzieci do lat 3, w której może przebywać do 25 dzieci w każdym oddziale, pod opieką wyspecjalizowanej kadry. Dzieci będą miały zapewnioną zawsze opiekę osób dorosłych, z odpowiednimi uprawnieniami, po trzy opiekunki na oddział w tym jednej osobie z uprawnieniami pielęgniarki zmiennie na 2 oddziały, osobie do obsługi kuchni oraz dyrektora placówki. Czas otwarcia żłobka to 9 godzin dziennie.

W placówce opieki nad dziećmi zatrudnionych będzie razem 8 osób. Żłobek będzie posiadał niezbędne dokumenty i zgłoszony będzie odpowiednim służbom.

Przed budynkiem zaprojektowano taras do zabaw dla dzieci, zaś przed tarasem zaprojektowano plac zabaw, posiadający w odpowiednie wyposażenie. Wokół nieczynnego zbiornika gazu w bezpośrednim sąsiedztwie placu zabaw zaprojektowano drogę pożarową utwardzoną kostką bez fazową, która może posłużyć do gier planszowych.

Technologia funkcjonowania obiektu została przedstawiona na rysunku nr 14, natomiast rozmieszczenie wyposażenia placu zabaw niesiono na planie zagospodarowania terenu.

Placówka opieki nad dziećmi do lat 3 będzie miała zapewnioną obsługę pełnego cateringu przez profesjonalną firmę posiadającą niezbędne dokumenty do prowadzenia działalności. Dla potrzeb pełnego cateringu zaprojektowano kuchnię z zapleczem z odpowiednio przygotowaną funkcją.

Bezpośrednio przy wejściu bocznym w pom. dostawy żywności (pom. nr 8c) znajduje się blat - podest odkładczy do przyjęcia termosów. Ponadto w pomieszczeniu znajduje się zlew 64 x 64 cm na wys. 50 cm, do płukania termosów i ociekacz.

Dalej w kuchni (pom. nr 8) znajduje się kuchenka elektryczna do podgrzania posiłków, kuchenka mikrofalowa, blat przygotowawczy z dostępem do zlewozmywaka 2-komorowego oraz umywalka. W kuchni znajduje się również lodówka dwudrzwiowa do przechowywania mleka dla dzieci oraz próbek żywności. Po przeciwnej stronie, w ścianie pomiędzy kuchnią i zmywalką znajduje się szafa naczyniowa przelotowa, obustronnie otwierana, z czystymi naczyniami. Po rozdzieleniu posiłków na talerze, wózkami kelnerskimi posiłki poprzez korytarz-służbę (pom. nr 8a) rozwożone będą na sale zajęć.

Po rozdysponowaniu posiłków puste termosy należy opłukać - wstępnie umyć w zlewie i przygotować do odbioru przez firmę cateringową.

Ze względu na to że wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń odbywać się będzie w przedziale czasowym, z korytarza-służby (pom. nr 8a) brudne talerze trafiają przez okienko podawcze w drzwiach do zmywalni (pom. 8b) bezpośrednio na blat, następnie resztki posiłków trafiają do pojemników na resztki, które wystawiane są do pomieszczenia na odpadki (pom. nr 8d). Naczynia wstępnie umyte w zlewie i przełożone do zmywarki naczyń, i po umyciu ze zmywarki trafiają do szafy naczyniowej przelotowej na czyste naczynia. W zmywalni przewidziano zmywarkę o temperaturze wyparzania 82-85°C.

Pomieszczenie na odpadki (pom. nr 8d) jest codziennie opróżniane po zamknięciu przedszkola i resztki odbiera firma utylizacyjna.

Każdy zespół sanitarny dla dzieci wyposażony jest w ustępy i umywalki o zmniejszonych wymiarach. Ustępy zlokalizowano w kabinach o wysokości 1,30 cm z drzwiami dwuskrzydłowymi o systemowych rozwiązaniach np. sanipol.

Brodzik zlokalizowany na wysokości 50 cm od posadzki wyposażony jest w baterie natryskową. Zespół posiada kratkę ściekową, zawór czerpalny ze złączką do węża z ciepłą i zimną wodą. Pomiędzy salami zajęć a łazienkami zaprojektowano naświetla umożliwiające wgląd personelu do pomieszczenia.

Sala dla dzieci wyposażona jest w atestowane meble ze sprzętem do i zabawy dla dzieci. W salach zlokalizowano szafy na leżaki (składowane piętrowo), szafy na pościel dla dzieci oraz szafy regały na zabawki.

W pomieszczeniach placówki zapewniona została dostateczna ilość światła dziennego. Wentylacja w całym obiekcie będzie mechaniczna nawiewno-wywiewna wg odrębnego opracowania. Zachowany zostanie odpowiedni podział wentylacji poszczególnych pomieszczeń.

Integralną częścią niniejszego opracowania są:

- projekt instalacji elektrycznej,
- projekt instalacji sanitarnych,

WYPOSAŻENIE POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZEŃ

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Wyposażenie	Uwagi
0.1	Zaplecze techniczne / kotłownia gazowa	1. Kocioł gazowy 2. Rozdzielacz c.o. 3. Zbiornik c.w.u. 4. Zestaw wodomierzowy 5. Centrale wentylacyjne – rekuperatory 6. Rozdzielnia elektryczna	
0.2	Pralnia / suszarnia	1. Pralka 2. Suszarka 3. Zlewozmywak 4. Stolik 80x80 cm 5. Regał-szafa na bieliznę	
0.3	Biuro / gabinet pielęgniarstwa	1. Biurko 2. 2 krzesła biurowe 3. Umywalka-40 4. Kozetka 5. Szafa zamykana na środki opatrunkowe i podstawowe leki 6. Szafa na dokumenty i materiały biurowe 7. Szafa elektrotechniczna -RACK	
0.4	Pom. socjalne Szatnia personelu	1. 4-Szafki odzieżowe dwudzielne 64x54 2. Stół 120x60 3. 4-krzesła 4. Zlewozmywak na szafce 5. Umywalka 6. Szafka wisząca	
0.4a	Łazienka	1. Umywalka 45 2. Lustro 3. Pojemnik na mydło 4. Pojemnik na ręczniki papierowe 5. Muszla na stelażu podtynkowym ze spłuczką 6. Pojemnik na papier toaletowy	
0.5	Pom. porządkowe	1. Szafa na sprzęt porządkowy i środki czystości 2. Zlew na wysokości 50 cm 3. Zawór czerpalny z końcówką na wąż zimnej i ciepłej wody 4. Wózek do sprzątania	

0.6	Biuro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biurko 2. Fotel biurowy 3. 2-Krzesła biurowe 4. 2-Szafa na dokumenty i materiały biurowe 5. Szafa ubraniowa 6. Monitoring, videodomofon 	
0.7	Szatnia dla dzieci	Szafki szatniowe modułowe dla 50 dzieci	
0.8	Kuchnia typu catering	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuchenka elektryczna z płytą grzejną 2. Lodówka dwudrzwiowa z zamrażarką 3. Mikrofalówka 4. Zlewozmywak 5. Umywalka 6. Ciąg szafek kuchennych z blatem do przygotowania posiłków 7. Szafa naczyniowa przelotowa 	
0.8a	Korytarz-śluza (kuchnia)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wózki kelnerskie do przewozu przygotowanego jedzenia do sal dla dzieci 2. Drzwi z oknem podawczym na zwrot brudnych naczyń 	
0.8b	Zmywalnia naczyń stołowych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drzwi z oknem podawczym na zwrot brudnych naczyń 2. Stół z otworem na odpadki 3. Zlewozmywak 4. Umywalka 5. Zmywarka o temperaturze wyparzania 82-85° C 6. Szafa naczyniowa przelotowa 	
0.8c	Pom. dostaw żywności	Blat-podest odkładczy na wys. 65 cm na pojemniki z jedzeniem	
0.8d	Pom. na odpadki pokonsumpcyjne	Pojemniki na odpadki	
0.9	Korytarz		
0.9a	Wiatrołap		
0.9b	Wiatrołap		
0.10	Wózkarnia		
0.11	Magazyn gospodarczy	Regały-półki na pościel i zabawki	
0.12	Sala dla dzieci	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szafka na pościel i leżaki 2. Leżaki 3. Szafka-regał na zabawki 	

0.13	Łazienka	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2-Umywalki 35 2. 2-Muszle ustępowe (małe) 3. Kabiny przegrody systemowe o wys. 130 cm 4. Zlew 5. Przewijak 6. Pojemnik na pampersy 7. Brodzik w kabinie systemowej o wys. 130 cm 8. Szafa dwudrzwiowa na nocniki 	
0.14	Łazienka	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2-Umywalki 35 2. 2-Muszle ustępowe (małe) 3. 4- Kabiny przegrody systemowe o wys. 130 cm 4. Brodzik na wys. 50 cm 5. Brodzik dla niepełnosp. 6. Muszla dla niepełnosp. 7. Umywalka płaska 8. Uchwyty dla niepełnosp. malowane proszkowo na kolor biały <p>U1- uchwyt poziomy prosty (A 060) U2- uchwyt uchylny ścienny (A 650) U3- uchwyty do umywalki stałe, poziome prawy i lewy (A 105 P/L).</p>	
0.15	Sala dla dzieci	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szafka na pościel i leżaki 2. Leżaki 3. Szafka-regał na zabawki 	
0.16	Wc dla dzieci dostępne z terenu zabaw	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umywalka 35 2. Muszla ustępowa (mała) 3. Kabina przegroda systemowa o wys. 130 cm 	