

KONCEPCJA
PROGRAMOWO-PRZESTRZENNA

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

MŁODZIEŻOWEGO OŚRODKA
WYCHOWAWCZEGO

ADRES OBIEKTU: MŁODZIEŻOWY OŚRODEK
WYCHOWAWCZY
W REMBOWIE GM. RAKÓW

INWESTOR: POWIAT KIELCE
al. IX Wieków Kielc 3
25-516 Kielce

OPRACOWANIE: mgr inż. Rafał Krzysiek

1. Cel opracowania:

Celem opracowania jest:

- zaprojektowanie poprawnej pod względem technologicznym funkcji lokalu o niżej określonym programie działalności.
- określenie wytycznych do poszczególnych branż budowlanych w zakresie: wykończenia pomieszczeń, wentylacji, ogrzewania, oświetlenia, gospodarki wodno-ściekowej, wymagań higieniczno-sanitarnych.

2. Podstawa opracowania:

- zlecenie Inwestora
- wytyczne programowe działalności określone przez Inwestora
- inwentaryzacja stanu istniejącego dostarczona przez Inwestora
- aktualne przepisy i wymagania, a w szczególności Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. Nr 104 z poz. 1096),
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75 z 2002 r. poz. 690 z późniejszymi zmianami),
- Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 11 czerwca 2002 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 169 z 2003 r. poz. 1650).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 7 marca 2005 r. w sprawie rodzajów i szczegółowych zasad działania placówek publicznych, warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach oraz wysokości i zasad odpłatności wnoszonej przez rodziców za pobyt tych dzieci w placówkach (Dz. U. Nr 52 z 2005 r. poz. 467)
- Rozporządzenie Ministra polityki Społecznej z dnia 14 lutego 2005 r. w sprawie placówek opiekuńczo-wychowawczych (Dz. U. Nr 37 z 2005, poz331)

3. Opis stanu istniejącego:

Budynek dwukondygnacyjny, częściowo podpiwniczony, o układzie konstrukcyjnym dwunawowym. Do chwili obecnej w budynku mieściło się gimnazjum. Budynek podłączony do sieci wodociągowej gminnej i kanalizacji. Ogrzewanie z kotłowni zlokalizowanej w piwnicy. Na działce wraz z budynkiem mieści się boisko szkolne oraz budynek gospodarczy o powierzchni około 100 m².

4. Założenia programowe:

Młodzieżowy ośrodek wychowawczy dla młodzieży trudnej.

Ośrodek całodobowy.

Ilość wychowanków: (46 + 1) osoby (sami chłopcy)

Wiek wychowanków: 16 do 24 lat.

Grupy wychowawcze: 4 grupy wychowawcze

Do każdej grupy dwóch wychowawców.

Łączna ilość pracowników:

- wychowawców – 8 osób,
- pedagogów - 6
- psycholog-pielęgniarka – 1 osoba,
- administracja – 2-3 osoby,
- dozór nocny – 1 osoba.

Zakres pracy wychowawczej.

W ośrodku proponuje się działania w następujących profilach:

- uzupełnianie kształcenia w zakresie wiedzy szkolnej,
- kształcenie w zakresie gastronomii (zapleczem jest pełna kuchnia od surowca), tworzone będą wydzielane czteroosobowe zespoły do pracy w kuchni, dzięki temu nabywane będą umiejętności kelnera, kucharza, pomocników.
- kształcenie w zawodzie drwal, leśnik
- w zakresie rekreacji m.in.:
 - o kółko PTTK,
 - o kółko modelarskie,

kółko żeglarskie (pobliski zalew Chańcza).

Opis części dydaktyczno wychowawczej

W obiekcie Inwestor - Powiat Kielce, zamierza uruchomić Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy dla młodzieży trudnej w wieku 16 do 24 lat, o podobnych zachowaniach społecznych. Ośrodkiem zarządzać będą: Ministerstwo Edukacji Narodowej oraz Ministerstwo Sprawiedliwości.

W piwnicy znajdować się będzie kotłownia, pralnia z suszarnią oraz magazyny bielizny. Pralnia i suszarnia obsługiwana będzie przez wychowanków ośrodka.

Na parterze mieścić się będzie część administracyjna, kuchnia, sale lekcyjne, izolatka, sala gimnastyczna, sanitariaty.

Na piętrze znajdować się będą pokoje noclegowe, łazienki, pokój dla niepełnosprawnych, pokój nauki cichej, dyżurka nocna, świetlica, sala lekcyjna.

Opis kuchni od surowca

Przygotowywanie 60 posiłków od surowca. Wszystkie posiłki podawane będą w naczyniach wielorazowego użytku zmywanych i wyparzanych w zmywarko-wyparzarce (temperatura wyparzania minimum 85 °C).

Obsługę kuchnia stanowić będzie cztery osoby (wychowankowie)

Na terenie kuchni przewidziano lodówkę na próby pokarmowe.

Opis procesów i czynności technologicznych w zakładzie gastronomicznym:

- dostawa surowców
- dostawa produktów spożywczych,
- magazynowanie,
- obróbka wstępna warzyw i dezynfekcja jaj,
- obróbka właściwa
- obróbka termiczna,
- wydawanie posiłków,
- zmywanie naczyń i usuwanie odpadków.

Dostawa produktów spożywczych i magazynowanie:

- warzywa okopowe dostarczane będą 3 raz w miesiącu i składowane w magazynie przy obieralni na podestach,
- mrożonki dostarczane będą 2 raz na tydzień i składowane w magazynie w zamrażarce,
- jaja dostarczane będą 1 na tydzień i składowane w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj w urządzeniu chłodniczym (dezynfekcja promieniami ultrafioletowymi),
- mięso określonego asortymentu (schab, piersi, filety rybne itp.) dostarczane będzie 2 razy w tygodniu i magazynowany w chłodziarko - zamrażarce. Obróbka polegała będzie na podzieleniu na porcje i wypłukaniu.
- artykuły sypkie (mąka itp.) dostarczane będą 1 w tygodniu i przechowywane będą w magazynie suchym.
- olej dostarczany będzie 1 w tygodniu i przechowywany będzie w magazynach suchych.
- śmietana, margaryna, smalec: dostarczane będą 2 razy w tygodniu i przechowywane w urządzeniach chłodniczych w kuchni,
- przyprawy dostarczane będą raz w tygodniu i magazynowane będą w magazynie suchym oraz w niewielkich ilościach na kuchni w szafkach.

- **obróbka wstępna warzyw**

W pomieszczeniu obieralni – warzywa i ziemniaki będą myte i obierane. Wyposażono je w obieraczkę do ziemniaków i warzyw okopowych, stół roboczy i zlew.

- **przechowywanie i dezynfekcja jaj**

Odbywać się będzie w pomieszczeniu dezynfekcji jaj. Po wyjąłownia jaj przeznaczono naświetlacz typu UV. Do przechowywania jaj przed sterylizacją przewidziano chłodziarkę. Praca w pomieszczeniu nie będzie przekraczać 4 godzin

- **obróbka właściwa**

Na terenie kuchni przewidziano stanowiska obróbki „czystej” mięsa, jarzyn, produktów mącznych. Stanowiska te wyposażono w stoły robocze ze zlewem 1-komorowym oraz drobny sprzęt. Na terenie kuchni zlokalizowano również stanowisko do mycia drobnego sprzętu wyposażone w basen oraz regał ociekowy.

- **obróbka termiczna**

Obróbka termiczna odbywać się będzie w kuchni na urządzeniach:

- kuchni z piekarnikiem ,
- patelni
- frytkownicy,

- **wydawanie**

Posiłki nakładane będą w kuchni na naczynia wielokrotnego użytku następnie poprzez bufet wydawane będą na salę konsumpcyjną, powrót poprzez okienko do zmywalni. Napoje zimne wydawane będą z rozdzielni, gorące będą wydawane z kuchni.

- **zmywanie**

Naczynia myte będą w zmywalni w zmywarko-wyparzarce następnie umieszczane będą w szafie przelotowej.

- **odpadki**

odpadki pochodzić będą z obieralni, kuchni i zmywalni i umieszczane będą w pomieszczeniu na odpadki, skąd odbierane będą przez wyspecjalizowaną firmę.

5. Zatrudnienie:

W budynku pracować będzie około 13 osób:

- wychowawców – 8 osób,

- psycholog-pielęgniarka – 1 osoba,
- administracja – 2-3 osoby,
- dozór nocny – 1 osoba.

6. Wytyczne branżowe:

6.1 Wykończenie wnętrz i powierzchnia:

Nr	Nazwa pomieszczenia	Posadzka	Wykończenie ścian	Wysokość pom. [m]	Powierzchnia [m ²]
PIWNICA					
P1	Komunikacja	Gres	Farba akrylowa	2,50	4,1
P2	Pralnia	Gres	Glazura do pełnej wysokości	2,50	6,0
P3	Suszarnia	Gres	Glazura do pełnej wysokości	2,50	5,3
P4	Pomieszczenie na odpadki	Gres	Glazura do pełnej wysokości	2,50	1,5
P5	Magazyn na bieliznę czystą	Gres	Lapmeria do pełnej wysokości	2,5	3,2
P6	Magazyn na bieliznę brudną	Gres	Lapmeria do pełnej wysokości	2,5	3,2
P7	Przechowalnia	Gres	Farba akrylowa	2,5	5,8
P8	Archiwum	Gres	Farba akrylowa	2,5	1,6
PARTER					
01	Wiatrołap	Gres	Farba akrylowa	3,00	4,8
02	Komunikacja	Gres	Farba akrylowa	3,00	92,1
03	Sala lekcyjna	Parkiet	Farba akrylowa	3,00	19,8
04	Sala lekcyjna	Parkiet	Farba akrylowa	3,00	19,8
05	Magazyn sprzętu	Gres	Farba akrylowa	3,00	8,8
06	Sanitariat wychowanków	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	3,00	10,6
07	Pomieszczenie porządkowe	Gres	Glazura do pełnej wysokości	3,00	1,1
08	Magazynek sprzętu	Gres	Farba akrylowa	3,00	5,8
09	Łazienka	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	3,00	4,9
10	Izolotka	Parkiet	Farba akrylowa	3,00	11,0
11	Wiatrołap	Gres	Farba akrylowa	3,00	1,6
12a	Sala lekcyjna	Parkiet	Farba akrylowa	3,00	15,6
12b	Sala lekcyjna	Parkiet	Farba akrylowa	3,00	15,6
13	Sala gier	Parkiet	Farba akrylowa	3,00	85,9
14	Komunikacja	Terrakota	Farba akrylowa	3,00	21,4

15	Magazyn chłodniczy	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	3,00	3,1
16	Pomieszczenie porządkowe	Terrakota	Glazura do pełnej wysokości	3,00	1,7
17	Magazyn produktów suchych	Terrakota	Farba akrylowa	3,00	3,8
18	Pomieszczenie socjalne	Terrakota	Przy przyborach wodnych glazura do wysokości 1,6 m, pozostałe ściany- farba akrylowa	3,00	4,4
19	Szatnia	Terrakota	Farba akrylowa	3,00	4,3
20	Łazienka	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	3,00	4,3
21	Obieralnia	Terrakota	Glazura do pełnej wysokości Wyoblenia przy połączeniu ściany z podłogą i ściany ze ścianą	3,00	3,4
22	Magazyn warzyw i ziemniaków	Terrakota	Lamperia do wysokości 2,0 m. Powyżej – farba akrylowa	3,00	2,3
23	Magazyn opakowań zwrotnych	Terrakota	Farba akrylowa	3,00	1,2
24	Kuchnia	Terrakota	Glazura do pełnej wysokości. Wyoblenia przy połączeniu ściany z podłogą i ściany ze ścianą	3,00	18,7
25	Zmywalnia	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa Wyoblenia przy połączeniu ściany z podłogą i ściany ze ścianą	3,00	4,6
26	Rozdzielnia	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	3,00	5,2
27	Jadalnia	Terrakota	Farba akrylowa	3,00	32,8
28	Komunikacja	Gres	Farba akrylowa	3,00	24,8
29	Pokój dyrektora	Tarket	Farba akrylowa	3,00	9,4
29a	Administracja	Tarket	Farba akrylowa	3,00	12,6
30	Gabinet psychologiczno-lekarski	Tarket	Glazura do pełnej wysokości. Wyoblenia przy połączeniu ściany z podłogą	3,00	15,0
31	Sanitariat personelu	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	3,00	3,1
32	Pomieszczenie socjalne personelu	Terrakota	Przy przyborach wodnych glazura do wysokości 1,6 m, pozostałe ściany- farba akrylowa	3,00	4,5
33	Pokój pedagogiczny	Tarket	Farba akrylowa	3,00	11,1

PIĘTRO					
01	Komunikacja	Gres	Farba akrylowa	2,90	87,3
02	Pokój dyżurki nocnej	Tarket	Farba akrylowa	2,85	6,2
03	Pokój	Panele	Farba akrylowa	2,85	8,8
04	Łazienka	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	2,85	7,6
05	Sanitariat	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	2,85	2,6
06	Łazienka	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	2,85	7,0
07	Łazienka	Terrakota	Glazura do wysokości 2,0 m Powyżej – farba akrylowa	2,85	4,6
08	Pokój dla osób niepełnosprawnych	Panele	Farba akrylowa	2,85	11,4
09	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
10	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
11	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
12	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
13	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
14	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
15	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
16	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
17	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
18	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
19	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	15,7
20	Świetlica	Tarket	Farba akrylowa	3,00	32,1
21	Pokój	Panele	Farba akrylowa	3,00	46,0
22	Pokój nauki cichej	Tarket	Farba akrylowa	3,00	11,7
23	Pomieszczenie kuchenne	Terrakota	Fartuch z glazury do wys. 1,6m przy zlewie, reszta ścian farba akrylowa	3,00	6,0
24	Szatnia personelu	Terrakota	Farba akrylowa	3,00	11,3
25	Pokój spotkań	Panele	Gres	3,00	6,3
26	Klatka schodowa	Gres	Farba akrylowa	-	10,7
27	Komunikacja	Gres	Farba akrylowa	3,00	17,8
28	Pokój	Panele	Farba akrylowa	2,85	21,4
29	Pokój	Panele	Farba akrylowa	2,85	11,3
30	Pokój	Panele	Farba akrylowa	2,85	12,0
31	Pokój	Panele	Farba akrylowa	2,85	10,1
32	Klatka schodowa	Gres	Farba akrylowa	-	22,5
RAZEM					1032,7

6.2 Wentylacja, ogrzewanie i oświetlenie sztuczne:

Nr	Nazwa pomieszczenia	Rodzaj wentylacji	Ilość wymian/h	Temp [°C]	Natężenie ośw. [lx]
PIWNICA					
P1	Komunikacja	pośrednia	-	16	300
P2	Pralnia	Wg proj. branzowego	6	20	300
P3	Suszarnia	Wg proj. branzowego	6	20	300
P4	Pomieszczenie na odpadki	grawitacyjna	2	8-12	300
P5	Magazyn na bieliznę czysta	grawitacyjna	2	16	300
P6	Magazyn na bieliznę brudna	grawitacyjna	2	16	300
P7	Przechowalnia	grawitacyjna	1,5	16	300
P8	Archiwum	grawitacyjna	1,5	16	300
PARTER					
01	Wiatrołap	pośrednia	-	8	100

02	Komunikacja	pośrednia	-	16	300
03	Sala lekcyjna	Wg proj. branżowego	20m ³ /os	20	500
04	Zaplecze sali lekcyjnej	grawitacyjna	2	20	300
05	Magazyn sprzętu	grawitacyjna	2	20	300
06	Sanitariat wychowanków	grawitacyjna ze wspomaganie mechanicznym	50m ³ /h	20	300
07	Pomieszczenie porządkowe	grawitacyjne ze wspomaganie mechanicznym	2	16	300
08	Magazynek sprzętu	grawitacyjna	2	20	300
09	Łazienka	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	5	24	300
10	Izolotka	grawitacyjna	2	20	500
11	Wiatrołap	pośrednia	-	8	100
12a	Sala lekcyjna	Wg proj. branżowego	20m ³ /os	20	500
12b	Sala lekcyjna	Wg proj. branżowego	20m ³ /os	20	500
13	Sala gier	Wg proj. branżowego	50m ³ /os	20	500
14	Komunikacja	pośrednia	-	16	500

15	Magazyn chłodniczy	Wg proj. branżowego	z zysków ciepła	16	300
16	Pomieszczenie porządkowe	grawitacyjne ze wspomaganie mechanicznym	2	16	300
17	Magazyn produktów suchych	grawitacyjne ze wspomaganie mechanicznym	2	16	300
18	Pomieszczenie socjalne	grawitacyjne ze wspomaganie mechanicznym	2	20	300
19	Szatnia	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	4	24	300
20	Łazienka	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	5	24	300
21	Obieralnia	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	4	20	500
22	Magazyn warzyw i ziemniaków	grawitacyjne ze wspomaganie mechanicznym	2	16	300
23	Magazyn opakowań zwrotnych	grawitacyjne ze wspomaganie mechanicznym	2	16	300
24	Kuchnia	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	Min. 15 wymian, z zysków ciepła	20	500
25	Zmywalnia	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	8	20	500
26	Rozdzielnia	nawiewno wywiewna wg projektu branżowego	4	20	500
27	Jadalnia	Wg proj. branżowego	30m ³ /os	20	500
28	Komunikacja	pośrednia	-	16	500

29	<i>Pokój dyrektor</i>	<i>gawiracyjna</i>	2	20	500
29a	<i>Administracja</i>	<i>gawiracyjna</i>	2	20	500
30	<i>Gabinet psychologiczno-lekarski</i>	<i>gawiracyjna</i>	1,5	24	500
31	<i>Sanitariat personelu</i>	<i>gawiracyjna ze wspomaganie mechanicznym</i>	50m ³ /h	20	300
32	<i>Pomieszczenie socjalne personelu</i>	<i>gawiracyjne ze wspomaganie mechanicznym</i>	2	20	300
33	<i>Pokój pedagogiczny</i>	<i>gawiracyjna</i>	2	20	500
PIĘTRO					
01	<i>Komunikacja</i>	<i>pośrednia</i>	-	16	500
02	<i>Pokój dyżurki nocnej</i>	<i>gawiracyjna</i>	1,5	20	500
03	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	20m ³ /os	20	500
04	<i>Łazienka</i>	<i>nawiewno wywiewna wg projektu branżowego</i>	5	24	300
05	<i>Sanitariat</i>	<i>gawiracyjna ze wspomaganie mechanicznym</i>	50m ³ /h	20	300
06	<i>Łazienka</i>	<i>nawiewno wywiewna wg projektu branżowego</i>	5	24	300
07	<i>Łazienka</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	5	24	300

08	<i>Pokój dla osób niepełnosprawnych</i>	<i>grawitacyjna</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
09	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
10	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
11	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
12	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
13	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
14	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
15	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
16	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
17	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
18	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
19	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
20	<i>Świetlica</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>
21	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	<i>20m³/os</i>	<i>20</i>	<i>500</i>

22	<i>Pokój nauki cichej</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	$20\text{m}^3/\text{os}$	20	500
23	<i>Pomieszczenie kuchenne</i>	<i>Grawitacyjna, okap nad kuchenką</i>	2	20	500
24	<i>Szatnia personelu</i>	<i>nawiewno wywiewna wg projektu branżowego</i>	4	24	300
25	<i>Pokój spotkań</i>	<i>grawitacyjna</i>	2	20	500
26	<i>Klatka schodowa</i>	<i>grawitacyjna</i>	2	16	300
27	<i>Komunikacja</i>	<i>grawitacyjna</i>	1,5	16	300
28	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	$20\text{m}^3/\text{os}$	20	500
29	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	$20\text{m}^3/\text{os}$	20	500
30	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	$20\text{m}^3/\text{os}$	20	500
31	<i>Pokój</i>	<i>wg projektu branżowego</i>	$20\text{m}^3/\text{os}$	20	500
32	<i>Klatka schodowa</i>	<i>pośrednia</i>	-	16	300

7.3. Wytyczne higieniczno-sanitarne:

- drzwi do przedsionków i kabin ustępowych z nawietrzakami dolnymi,
- wszystkie grzejniki w pomieszczeniach powinny być gładkie i łatwe do czyszczenia,
- przy wszystkich przyborach sanitarnych woda bieżąca zimna i ciepła.

- przy umywalkach zapewnić w ręczniki jednorazowe oraz dozownik mydła w płynie (w pomieszczeniach technologicznych ze środkiem dezynfekcyjnym)
- stolarka okienna uchylna, drzwi do pomieszczeń z wentylacją mechaniczną wywiewną z nawiewami dolnymi,
- wszystkie instalacje w obiekcie kryte
- w aneksach porządkowym zlew na wysokości 45-50 cm.
- na ujęciu wodnym przewidzieć zawór antyskażeniowy
- w pomieszczeniach technologicznych (w kuchni i zapleczu) w oknach siatki przeciw owadom.
- parapety wykończone glazurą ze skosem 45 stopni do pomieszczenia - kuchnia,
- wyokrąglenie naroży ściana/ściana i ściana podłoga w pomieszczeniu kuchni,
- w gabinecie lekarskim parapety bez nosków, grzejniki dopuszczone do obiektów dla służby zdrowia, odległości min. 10 cm od podłogi i ściany

7.4. Wytyczne do instalacji wod-kan:

- Budynek podłączony będzie do gminnej sieci wod-kan, przy wszystkich punktach czerpalnych zapewnić wodę zimną i ciepłą.
- instalacja kanalizacyjna technologiczna i sanitarno-higieniczna powinna łączyć się poza budynkiem,
- na instalacji kanalizacyjnej technologicznej przewidzieć osadnik tłuszczu usytuowany poza budynkiem w odległości min 5,0m, lub w pomieszczeniach technicznych niedostępnych z restauracji. Do separatora należy podłączyć następujące pomieszczenia: kuchnia, zmywalnia, pomieszczenie na odpadki.\
- Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające

Budynek podłączony będzie do instalacji wod-kan miejskiej, przy wszystkich punktach czerpalnych zapewnić wodę zimną i ciepłą.

Woda na cele technologiczne:

$$60 \text{ miejsc konsum.} \times 10 \text{ l/miejsce konsumpcyjne} = 600 \text{ l}$$

Woda do celów porządkowych:

$$1,5 \text{ l} / 1 \text{ m}^2 \times 1032,7 \text{ m}^2 = 1549,05 \text{ l}$$

Woda do celów sanitarnohigienicznych:

$$90 \text{ l} / 1 \text{ osobę} \times 4 \text{ osoby} = 360 \text{ l} - \text{kuchnia}$$

90 l / 1 osobę x 48 osoby = 4320 l - wychowankowie

Dobowe zużycie wody wyniesie 6229 l

w tym wody ciepłej przyjmuje się 50 % wody zimnej

$$6229 \text{ l} \times 50 \% = 3114,5 \text{ l}$$

Ścieki

Ilość ścieków równała się będzie zapotrzebowaniu wody.

Wytyczne ogólne

- instalacje wodociągowe i kanalizacyjne należy zaprojektować na podstawie aktualnych norm PN
- we wszystkich punktach gastronomicznych powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem,
- w pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte pod tynkiem,
- wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych zgodnie z DTR, oraz do przyborów sanitarnych i zaworów ze złączką do węża,
- przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty,
- w pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych „czystych” nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewaizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie,
- wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej (wg. PN-B-01706/AZ1),
- wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych z wyżej wymienionych pomieszczeń powinna wynosić 100mm,
- należy zastosować zawory antyskażeniowe na instalacji doprowadzającej wodę ciepłą i zimną do urządzeń technologicznych takich jak zmywarka do naczyń.

7.5 Wytyczne do branży wentylacyjnej.

W pomieszczeniach o różnych wymogach sanitarnych (sanitariaty, kuchnia, zmywalnia, obieralnia, pokój noclegowe, łazienki itp.) ciągi wywiewne winny być wykonane niezależnie.

- nie wolno stosować jednocześnie wentylacji mechanicznej i grawitacyjnej,
- w kuchni przewidzieć wentylację dyżurną (poza czasem pracy kuchni (0,5 wymiany),
- okap powinien być wykonany z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu, wilgoci. Dolna krawędź okapu powinna znajdować się na wysokości

2,0m nad posadzką. Okap należy wyposażyć w łatwe do wyjęcia i umycia łapacze tłuszczu (filtry)

- w strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna być większa niż 0,25 m/s,
- przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach,
- nie wolno łączyć we wspólne układy nawiewno-wywiewne pomieszczenia o różnym stopniu czystości higieniczno-sanitarnych.

7.6. Wytyczne do branży budowlanej:

Będzie wykonany pełno branżowy projekt budowlany (architektura z konstrukcją).
Wykończenie wewnątrz wg pkt 6.1 (w opracowaniu).

Kanały wentylacyjne pokazane w części graficznej niniejszej dokumentacji są istniejące.
W trakcie wykonywania dokumentacji pełno branżowej wentylacja w pomieszczeniach zostanie zaprojektowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszym opisie

8. Zestawienie sprzętu technologicznego wg tabeli.

Nr	Nazwa wyposażenia	Wymiary			Zasilanie	Moc	Ilość	Uwagi
		Dł.	Gł..	Wys.				
PIWNICA								
P/01. KOMUNIKACJA								
P/02. PRALNIA								
P-2.1	Zlew jednokomorowy	500	600	850	-	-	2	w.z. w.c. odpł.
P-2.2	Pralka automatyczna	600	500	850	230V	800W	2	w.z. odpł.
P-2.3	Błat ze stali nierdzewnej	500	600	850	-	-	1	-
P/03. SUSZARNIA								
P-3.1	Wieszaki na bieliznę	-	-	-	-	-	1 kpl.	-

P-3.2	Deska do prasowania	1200	-	1150	-	-	1	Składana na ścianę
P/04. POMIESZCZENIE NA ODPADKI								
P/05. MAGAZYN NA CZYSTĄ BIELIZNĘ								
P-5.1	Regał magazynowy	1800	600	2200	-	-	1	-
P/06. MAGAZYN NA BRUDNĄ BIELIZNĘ								
PARTER								
1/01. WIATROŁAP								
1/02. KOMUNIKACJA								
1/03. SALA LEKCYJNA								
1-3.1	Biurko	1200	600	850	-	-	1	-
1-3.2	Krzeselko	-	-	-	-	-	12	-
1-3.3	Stolik	600	600	850	-	-	11	-
1-3.4	Tablica lekcyjna	-	-	-	-	-	1	-
1/04. ZAPLECZE SALI LEKCYJNEJ								
1/05. MAGAZYN SPRZĘTU								
1/06. SANITARIAT WYCHOWANKÓW								
1-6.1	Pisuar	-	-	-	-	-	2	w.z. odpł.
1-6.2	Umywalka	-	-	850	-	-	2	w.z. w.c. odpł.
1-6.3	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	2	w.z. odpł.
1/07. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE								
1-7.1	Zlew jednokomorowy	500	600	500	-	-	1	w.z. w.c. odpł.
1-7.2	Szafka porządkowa	400	400	2000	-	-	1	-
1/08. MAGAZYNEK SPRZĘTU								
1/09. ŁAZIENKA								
1-9.1	Brodzik	900	900	-	-	-	1	w.z. w.c. odpł.

1-9.2	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-9.3	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. odpł.
1/10. IZOLATKA								
1-10.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	1	-
1-10.2	Szafka	450	450	2200	-	-	1	-
1-10.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
1-10.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
1/11. WIATROŁAP								
1/12. SALA LEKCYJNA								
1-12.1	Biurko	1200	600	850	-	-	1	-
1-12.2	Krzeselko	-	-	-	-	-	11	-
1-12.3	Stolik	600	600	850	-	-	10	-
1-12.4	Tablica lekcyjna	-	-	-	-	-	1	-
1/13. SALA GIER								
1-13.1	Stół do ping-ponga	-	-	-	-	-	3	-
1/14. KOMUNIKACJA								
1/15. MAGAZYN CHŁODNICZY								
1-15.1	Chłodziarko-zamrażarka	600	1100	1800	-	-	1	-
1/16. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE								
1-16.1	Zlew jednokomorowy	500	600	500	-	-	1	w.z. w.c. odpł.
1-16.2	Szafka porządkowa	400	400	2000	-	-	1	-
1/17. MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH								
1-17.1	Regał magazynowy	400	1200	2000	-	-	2	-
1/18. POMIESZCZENIE SOCJALNE								

1-18.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-18.2	Zlew jednokomorowy	700	500	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-18.3	Stolik	600	500	850	-	-	1	-
1-18.4	Krzesi�ko	-	-	-	-	-	1	-
1/19. SZATNIA								
1-19.1	Szafka ubraniowa dwudzielna	400	500	2000	-	-	4	-
1-19.2	Ławka	1000	250	300	-	-	1	-
1/20. ŁAZIENKA								
1-20.1	Brodzik	800	800	-	-	-	1	w.z. w.c. odpł.
1-20.2	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-20.3	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. odpł.
1/21. OBIERALNIA								
1-21.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-21.2	Stół ze zlewem	1200	700	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1/22. MAGAZYN WARZYW I ZIEMNIAKÓW								
1-22.1	Regał magazynowy	900	600	2000	-	-	1	-
1/23. MAGAZYN OPAKOWAŃ ZWROTNYCH								
1/24. KUCHNIA								
1-24.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-24.2	Zlew jednokomorowy	700	600	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-24.3	Ociekacz	500	500	2000	-	-	1	-
1-24.4	Stół ze zlewem	1200	700	850	-	-	2	w.z. w.c. odpł
1-24.5	Stół ze zlewem	1200	700	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł

1-24.6	Szafa przelotowa	1000	500	2000	-	-	1	-
1-24.7	Stół z drzwiami	1400	600	850	-	-	1	-
1-24.8	Stół otwarty	1400	600	850	-	-	1	-
1-24.9	Stół otwarty	2200	600	850	-	-	1	-
1-24.10	Kuchenka elektryczna	800	700	860	400V	9200W	1	-
1-24.11	Frytkownica	400	700	860	400V	1300kW	1	-
1-24.12	Patelnia	800	700	860	400V	7050W	1	-
1-24.13	Stół otwarty	600	600	850	-	-	1	-
1-24.14	Okap	2200	800	500	-	-	1	-
1/25. ZMYWALNIA								
1-25.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-25.2	Stół ze zlewem i otworem na reszkowaniem	1200	600	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-25.3	Zmywarko-wypażarka	560	688	810	400V	5200W	1	w.z. odpł.
1/26. ROZDZIELNIA								
1-26.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-26.2	Szafa chłodnicza	600	600	1900	-	-	1	-
1-26.3	Stół z drzwiami i szufladami	1400	500	850	-	-	1	-
1/27. JADALNIA								
1-27.1	Krzeselko	-	-	-	-	-	24	-
1-27.2	Stół	1200	800	850	-	-	3	-
1/28. KOMUNIKACJA								
1/29. POKÓJ WYCHOWAWCÓW								

1-29.1	Regał biurowy	400	800	2000	-	-	4	-
1-29.2	Krzesełko	-	-	-	-	-	4	-
1-29.3	Stół	1400	700	850	-	-	1	-
1/30. GABINET PSYCHOLOGICZNO - LEKARSKI								
1-30.1	Regał biurowy	400	800	2000	-	-	2	-
1-30.2	Krzesełko	-	-	-	-	-	2	-
1-30.3	Biurko	1200	600	850	-	-	1	-
1-30.4	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-30.5	Zlew jednokomorowy	500	600	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł.
1-30.6	Leżanka	2000	700	-	-	-	1	-
1/31. SANITARIAT PERSONELU								
1-31.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1-31.2	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. odpł.
1-31.3	Szafka porządkowa	400	300	2000	-	-	1	-
1/32. SOCJALNY PERSONELU								
1-32.1	Krzesełko	-	-	-	-	-	2	-
1-32.2	Stół	1000	500	850	-	-	1	-
1-32.3	Zlew jednokomorowy	700	500	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
1/33. ADMINISTRACJA								
1-33.1	Regał biurowy	400	800	2000	-	-	4	-
1-33.2	Krzesełko	-	-	-	-	-	5	-
1-33.3	Biurko	1200	600	850	-	-	2	-

PIĘTRO								
2/01. KOMUNIKACJA								
2/02. POKÓJ DYŻURKI NOCNEJ								
2-2.1	Regał biurowy	400	800	2000	-	-	1	-
2-2.2	Krzeselko	-	-	-	-	-	1	-
2-2.3	Burko	1200	600	850	-	-	2	-
2/03. POKÓJ								
2-3.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	1	-
2-3.2	Szafka	450	450	2200	-	-	1	-
2-3.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-3.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
2/04. ŁAZIENKA								
2-4.1	Brodzik	800	800	-	-	-	4	w.z. w.c. odpł.
2-4.2	Umywalka	-	-	850	-	-	2	w.z. w.c. odpł.
2-4.3	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. odpł.
2/05. SANITARIAT								
2-5.1	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. odpł.
2-5.2	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł.
2/06. ŁAZIENKA								
2-6.1	Brodzik	800	800	-	-	-	4	w.z. w.c. odpł.
2-6.2	Umywalka	-	-	850	-	-	3	w.z. w.c. odpł.
2/07. ŁAZIENKA								
2-7.1	Natrysk dla niepełnosprawnych	-	-	-	-	-	1	-
2-7.2	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł.

2-7.3	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. odpł.
2/08. POKÓJ DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH								
2-8.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	2	-
2-8.2	Szafka	450	450	2200	-	-	2	-
2-8.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-8.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
2/09. POKÓJ								
2-9.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-9.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-9.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-9.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/10. POKÓJ								
2-10.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-10.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-10.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-10.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/11. POKÓJ								
2-11.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-11.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-11.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-11.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/12. POKÓJ								
2-12.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-

2-12.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-12.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-12.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/13. POKÓJ								
2-13.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-13.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-13.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-13.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/14. POKÓJ								
2-14.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-14.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-14.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-14.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/15. POKÓJ								
2-15.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-15.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-15.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-15.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/16. POKÓJ								
2-16.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-16.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-16.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-

2-16.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/17. POKÓJ								
2-17.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-17.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-17.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-17.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/18. POKÓJ								
2-18.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-18.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-18.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-18.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/19. POKÓJ								
2-19.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	3	-
2-19.2	Szafka	450	450	2200	-	-	3	-
2-19.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-19.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	3	-
2/20. ŚWIETLICA								
2-20.1	Regał biurowy	400	800	2000	-	-	4	-
2-20.2	Krzeselko	-	-	-	-	-	9	-
2-20.3	Stolik	600	600	850	-	-	9	-
2/21. POKÓJ								
2-21.1	Burko	1200	600	850	-	-	1	-
2-21.2	Krzeselko	-	-	-	-	-	9	-

2/22. POKÓJ NAUKI CICHEJ								
2-22.1	Regał biurowy	400	800	2000	-	-	2	-
2-22.2	Krzesełko	-	-	-	-	-	4	-
2-22.3	Stolik	600	600	850	-	-	4	-
2/23. POMIESZCZENIE KUCHENNE								
2-23.1	Zlew z ociekaczem	900	600	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
2-23.2	Kuchenka dwupalnikowa z okapem	400	650	850	400V	5000W	1	-
2-23.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-23.4	Krzesełko	-	-	-	-	-	2	-
2/24. SZATNIA PERSONELU								
2-24.1	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z. w.c. odpł
2-24.2	Szafka ubraniowa dwudzielna	400	500	2000	-	-	10	-
2/25. PRZECHOWALNIA								
2/26. ARCHIWUM								
2/27. KOMUNIKACJA								
2/28. POKÓJ								
2-28.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	4	-
2-28.2	Szafka	450	450	2200	-	-	4	-
2-28.3	Stół	600	1200	-	-	-	2	-
2-28.4	Krzesełko	-	-	-	-	-	4	-
2/29. POKÓJ								
2-29.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	2	-
2-29.2	Szafka	450	450	2200	-	-	2	-

2-29.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-29.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
2/30. POKÓJ								
2-30.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	2	-
2-30.2	Szafka	450	450	2200	-	-	2	-
2-30.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-30.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
2/31. POKÓJ								
2-31.1	Łóżko	2000	900	-	-	-	2	-
2-31.2	Szafka	450	450	2200	-	-	2	-
2-31.3	Stół	600	1200	-	-	-	1	-
2-31.4	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
2/32. KLATKA SCHODOWA								

Podpis: