PRACOWNIA PROJEKTOWA **ARCHITUZ**
architekt MIROSŁAW GUDRA
Siemionka 1, 63-620 Trzcinica, tel.691236234, email: archituz@op.pl
NIP 619 138 84 60 REGON 301510343

PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY

Inwestor:

GMINA KĘPNO
ul. Ratuszowa 1,
63-600 Kępno

Nazwa inwestycji:

"Rozbudowa, przebudowa ze zmianą sposobu użytkowania części Szkoły Podstawowej nr 3 z przeznaczeniem na żłobek"

Kategoria obiektu

IX

Adres inwestycji

Ul. Tysiąclecia
63-600 KĘPNO
działka nr 898/1
obręb: Miasto Kępno

Biuro Projektów

PRACOWNIA PROJEKTOWA **ARCHITUZ**
Siemionka 1, 63-620 Trzcinica
Tel.691236234, email: archituz@op.pl

Architektura

mgr inż. arch. Mirosław GUDRA
upr. Nr 52/09/DOIA

Sprawdzający

mgr inż. arch. Radosław MACIEJEWSKI
upr. Nr WOIA-OKK/20/2009

SPIS ZAWARTOŚCI

Projekt architektoniczno budowlany

1. **Strona tytułowa** **str. nr 1**
2. **Projekt Zag. działki** **str. nr 3-12**
3. **Projekt budowlany** **str. nr 13-32**

KĘPNO PAŹDZIERNIK 2020

PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI OPIS TECHNICZNY

1.0. Przedmiot inwestycji.

- Przedmiotem opracowania jest rozbudowa z przebudową z jednoczesną zmiana sposobu użytkowania części budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Kępnie z przeznaczeniem na żłobek. Projektuje się wydzielenie trzech sal z zapleczem szatniowym i biurowym oraz niewielką rozbudowę, która zawierała będzie zaplecze kuchenne dla żłobka. Lokal zlokalizowany na parterze budynku z wejściem głównym od ulicy Tysiąclecia, wydzielony jako oddzielna strefa pożarowa.

1.1.Lokalizacja – Kępno
ul. Tysiąclecia
działka nr 898/1.
Infrastruktura techniczna istniejąca.

2.0. Istniejący stan zagospodarowania działki.

2.1.Na działce istnieje budynek szkoły z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą, terenami utwardzonymi, infrastrukturą sportową oraz terenami zielonymi.

3.0. Projektowane zagospodarowanie działki.

3.1. Projektuje się przebudowę ze zmianą sposobu użytkowania części szkoły oraz jej rozbudowę.

Zmiany te pozwolą na funkcjonowanie samodzielnego lokalu – żłobka, niezależnie od pozostałej części szkoły. Projektowana rozbudowa pozwoli na wyodrębnienie niezależnej kuchni, która będzie obsługiwała żłobek.

- Odprowadzenie ścieków sanitarnych do gminnej sieci kanalizacyjnej.
- Odprowadzenie ścieków technologicznych poprzez separatory do sieci kanalizacji sanitarnej.
- Dostęp do drogi publicznej poprzez istniejący zjazd.
- Projektuje się dojazd i dojścia (ciąg pieszo-jezdny) do budynku od ulicy Tysiąclecia. Projektuje się profilowanie spadków dojść do projektowanego lokalu tak aby zniwelować różnicę poziomu 0,00 lokalu a terenem otaczającym. Układ zieleni na działce bez zmian.
- plac zabaw.

Planuje się wytyczenie placu zabaw w ramach działki i jego wydzielenie tylko dla dzieci żłobkowych.

Pozostałe elementy zagospodarowania działki pozostają bez zmian

4.0. Zestawienie powierzchni.

4.1.Powierzchnia działki	13 721 m²
4.2.Powierzchnia zabudowy projektowanej	112,00 m²
4.3.Powierzchnia zabudowy istniejącej	2845,00 m²

4.4.Powierzchnia podlegająca przeb i zmianie spos. Użytk.	657,00 m²
4.5.Powierzchnia terenów utwardzonych projektowanych	100,00 m²
4.6.Powierzchnia terenów utwardzonych ist.	2039,00 m²
4.7.Powierzchnia placu zabaw z dojściem	150,00 m²
4.8.Zieleń	8625,00 m²

5.0.Dane informacyjne

- Dane czy działka lub teren są wpisane do rejestru zabytków oraz czy podlegają ochronie na podstawie ustaleń miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.
Nie dotyczy.

- Dane określające wpływ eksploatacji górniczej na działkę lub teren.
Nie dotyczy.

- Informacje i dane o charakterze i cechach istniejących i przewidywanych zagrożeń dla środowiska oraz higieny i zdrowia użytkowników projektowanych obiektów budowlanych i ich otoczenia.

Zgodnie ze stosownym rozporządzeniem w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko inwestycja nie kwalifikuje się do przedsięwzięcia mogącego znacząco oddziaływać na środowisko.
Projektowana inwestycja nie będzie powodowała zagrożeń (ponad dopuszczalne normy) dla higieny i zdrowia użytkowników i otoczenia.

6.0. Dane dotyczące ochrony przeciwpożarowej.

- Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru
Wymagana ilość wody do celów przeciwpożarowych do zewnętrznego gaszenia pożaru dla strefy pożarowej objętej zakresem opracowania wynosi 10 dm 3 /s - warunek jest spełniony z istniejącego hydrantu DN80 na miejskiej sieci wodociągowej w odległości około 15,70 m od żłobka.
– parametry drogi pożarowej spełnia droga gminna oraz wewnętrzna biegnąca wzdłuż jednego z boków żłobka.

7.0. Inne dane.
- brak

8.0. Obszar oddziaływania obiektu.

NR.EW. DZIAŁK	Podstawa formalno – prawna właczenia obszaru objętego oddziaływaniem	uwagi
898/1	Usytuowanie budynku: Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. Zm.**§12,ust.3, pkt.2i3**	Brak oddziływania
	Przesłanie: Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. zm. - **§13**	Inwestycja nie spowoduje zmian w naturalnym oświetleniu pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt ludzi;
	Zacienianie, oświetlenie i nasłonecznienie Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. zm. - **§40 i §60**	Brak oddziaływania;
	Miejsca postojowe dla samochodów osobowych Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. zm. - **§18 i §19**	Brak oddziaływania;
	Miejsca gromadzenia odpadów stałych: Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. zm. - **§23**	Brak oddziaływania; Usytuowanie kontenerów na odpady bez zmian zgodne z WT
	Zbiorniki bezodpływowe na nieczystości ciekłe:Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. zm. - **§36 i §38**	Brak oddziaływania;
	Usytuowanie obiektu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe: Dz.U. z 2002r nr 75 poz. 690 z póź. zm. - **§271**	Projektowany lokal wyodrębniono jako niezależną strefę pożarową. Brak oddziaływania;
	Hałas związany z prowadzoną działalnością	Brak oddziaływania
	Zgodność z zapisami MPZP	Brak oddziaływania

Powyżej przedstawiono możliwe oddziaływanie inwestycji na działki sąsiednie. Oddziaływanie inwestycji mieści się w granicy działki nr ew.898/1

PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY OPIS TECHNICZNY

1.0.Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego.

- Przedmiotem opracowania jest rozbudowa z przebudową z jednoczesną zmiana sposobu użytkowania części budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Kępnie z przeznaczeniem na żłobek. Projektuje się wydzielenie czterech sal z zapleczem szatniowym i biurowym oraz niewielką rozbudowę, która zawierała będzie zaplecze kuchenne dla żłobka. Lokal zlokalizowany na parterze budynku z wejściem głównym od ulicy Tysiąclecia, wydzielony jako oddzielna strefa pożarowa.

  Projektowany obiekt obiekt należy do IX kategorii obiektów budowlanych;

2.0.Przeznaczenie obiektu i program użytkowy.

2.1.Przeznaczenie – żłobek - jako samodzielny lokal wydzielony z istniejącej szkoły.

Program użytkowy – przedstawiony na poszczególnych rzutach budynków.

3.0.Forma architektoniczna i funkcja.

3.1.Forma architektoniczna.

Bez zmian.

3.2.Funkcja.

Funkcja użytkowa i pomocnicza – na pierwszej kondygnacji (partery/przyziemia).

Pod względem funkcjonalnym obiekt można podzielić na:

- strefę dzieci czyli zespół pomieszczeń przeznaczony dla dzieci – złożony z Sal pobytowych, łazienki oraz szatni;
- strefę socjalną dla pracowników dydaktycznych
- strefę kuchni wydawania posiłków i zmywalni;

Funkcja szkolna– pozostała część budynku – poza zakresem opracowania;

4.0. Parametry charakterystyczne obiektu

- Powierzchnia użytkowa lokali oddziału żłobkowego	519,42 m²
- Kubatura – strefa żłobka.	1800,00 m³
- Wysokość pomieszczeń:	2,5 – 3,0m
- Liczba kondygnacji	jedna

- wysokość, długość, szerokość, średnica – projektowana inwestycja nie zmienia charakterystycznych parametrów obiektu;

5.0. Opinia geotechniczna oraz informacje o sposobie posadowienia obiektu budowlanego

Warunki geotechniczne ustalono na podstawie przeprowadzonych w terenie robót geologicznych uzupełnionych o wybrane badania.

Przy ustalaniu warstw geotechnicznych zastosowano formalno-prawne zalecenia tj:

- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 września 1998 roku w sprawie ustalania geotechnicznych warunków posadowienia obiektów budowlanych (Dz.U. Nr 126 z dn. 08.10.1998; poz. 839);
- wytyczne Polskich Norm: PN-B/2002 - 02479 (Geotechnika. Dokumentowanie geotechniczne. Zasady Ogólne), PN-B/81 - 03020 (Posadowienie bezpośrednie budowli), PN-B/86 - 02480 (Grunty budowlane) i PN-B/88 - 04481 (Badanie próbek gruntów);

Na podstawie przeprowadzonych badań terenowych i późniejszych prac dokumentacyjno - zestawczych, przyjęto dla planowanej inwestycji, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24. 09. 1998r. w sprawie ustalenia geotechnicznych warunków posadowienia obiektów budowlanych, (Dz. U. Nr 126 poz. 839) pierwszą kategorie geotechniczną. Obejmuje ona konstrukcje i fundamenty nie podlegające szczególnemu zagrożeniu, w prostych warunkach gruntowych, przy mało skomplikowanych przypadkach obciążenia.

6.0. Liczba lokali użytkowych

W projektowanym obiekcie projektuje się jeden obiekt użytkowy;

7.0. Dostępność dla osób niepełnosprawnych

W projektowanym lokalu – żłobku - zapewniono dostęp dla osób niepełnosprawnych poprzez zastosowanie podjazdów dla niepełnosprawnych. Charakter lokalu powoduje, że nie występuje konieczność wydzielania oddzielnej toalety dla osób niepełnosprawnych. Miejsca postojowe dla osób niepełnosprawnych istniejące, oznakowane wzdłuż ulicy Tysiąclecia.

8.0. Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko i jego wykorzystywanie oraz na zdrowie ludzi i obiekty sąsiednie pod względem:

a) zapotrzebowania i jakości wody oraz ilości, jakości i sposobu odprowadzania ścieków oraz wód opadowych:

- Zapotrzebowanie wody na cele technologiczne przyjęto 5l/osobę, na cele porządkowe przyjęto 1l/m2 łacznie ok 900l/dobę
- odprowadzenie ścieków sanitarnych - W obiekcie projektuje się instalację kanalizacji sanitarnej typu grawitacyjnego, której zadaniem jest odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych oraz technologicznych z obiektu do sieci kanalizacji sanitarnej;
- odprowadzenie wód opadowych do sieci kanalizacji deszczowej lub ogólnospławnej istniejącymi przyłączami;

b) emisji zanieczyszczeń gazowych, w tym zapachów, pyłowych i płynnych, z podaniem ich rodzaju, ilości i zasięgu rozprzestrzeniania się,
- nie występują;

c) rodzaju i ilości wytwarzanych odpadów,
- odpady komunalne;

d) właściwości akustycznych oraz emisji drgań, a także promieniowania, w szczególności jonizującego, pola elektromagnetycznego i innych zakłóceń, z podaniem odpowiednich parametrów tych czynników i zasięgu ich rozprzestrzeniania się,
- nie występują;

e) wpływu obiektu budowlanego na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, w tym glebę, wody powierzchniowe i podziemne
- brak wpływu;

9.0. Analiza techniczna możliwości realizacji wysoce wydajnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię I ciepło:

Ze względu na istniejące w budynku żródła energii nie przewiduje się zmian systemów zaopatrzenia w energię;

10.0. Zastosowanie urządzeń automatycznie regulujących temperaturę oddzielnie w pomieszczeniach:

Zaprojektowano zawory termostatyczne;

11.0. Elementy wyposażenia budowlano – instalacyjnego, zapewniających użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z przeznaczeniem:

Wodociągowych - Zapotrzebowanie wody dla obiektu – z istniejącego przyłącza z sieci miejskiej.
Kanalizacji sanitarnej – istniejące przyłącze.
Odprowadzenie ścieków do kanalizacji ogólnospławnej w ciągu „miejskiej" znajdującej się na działce oraz w ulicy przed budynkiem.
Kanalizacji deszczowej
Dla odprowadzenia wód opadowych planuje się wykorzystać istniejące przyłącza kanalizacji deszczowej.
Grzewczych – zaopatrzenie w ciepło z sieci miejskiej, przyłącze istniejące;
Instalacja gazu – zaopatrzenia budynku (części kuchennej) w gaz z istniejącego przyłącza.
Wentylacyjnych
Wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna będzie się odbywała z 2 central wentylacyjnych.
Elektrycznych
Obiekt wyposażony w następujące podstawowe instalacje elektryczne:
– oświetleniową;
– oświetlenie ewakuacyjne;
– oświetlenie zewnętrzne;
– instalacji gniazd 230 V;
– instalację siłową;
– instalację domofonową i przywoławczą;
– instalację przeciwporażeniową;
– odgromową.
- Telefoniczną i internetową

12.0. Warunki ochrony przeciwpożarowej

12.1.Powierzchnia , wysokość i liczba kondygnacji.
Budynek nr 1 – w zakresie opracowania wydzielona strefa pożarowa ZLII:
-powierzchnia – 648,00 m²,
-wysokość – ok 5,0 m – budynek niski,
-liczba kondygnacji – dla wydzielonej strefy pożarowej - jedna kondygnacja

12.2.Odległość od obiektów sąsiednich.
Budynek żłobka – 11,86 m do najbliższego budynku wielorodzinnego na innej działce.

12.3 Parametry pożarowe występujących substancji palnych
– W budynku nie przewiduje się składowania materiałów zaliczanych do łatwo zapalnych, ulegających samozapaleniu i tworzących stężenia wybuchowe. Temperatura zapalenia materiałów w budynku wynosi powyżej 200 °C. Ogrzewanie realizowane z budynku szkoły – poza zakresem opracowania.

12.4 Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego
– Budynek zakwalifikowany do kategorii ZL zagrożenia ludzi, wobec czego gęstości obciążenia ogniowego nie oblicza się.

12.5 Kategoria zagrożenia ludzi, przewidywana liczba osób na każdej kondygnacji i w poszczególnych pomieszczeniach.
- Kategoria zagrożenia ludzi dla budynku szkoły ZLIII z wydzieloną strefą pożarową ZLII żłobek:
-parter – w wydzielonej strefie ZLII 75 dzieci + max 13 osoby obsługi;

12.6 Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych – - - nie przewiduje się pomieszczeń i stref zagrożonych wybuchem.

12.7 Podział obiektu na strefy pożarowe.
Cały budynek szkoły jest strefą ZLIII, w ramach strefy wydzielono niezależną strefę będącą przedmiotem opracowania - ZLII; Powierzchnia strefy pożarowej – 648 m^2 przy dopuszczalnej 5000 m^2.

12.8 Klasa odporności pożarowej budynku oraz klasa odporności ogniowej i stopień rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych.
Klasa odporności pożarowej – D.
Projektowane elementy obu budynków spełniają co najmniej wymagania :
główna konstrukcja nośna – R 30.
konstrukcja dachu – R 30,
stropy – RE I 30.
ściany zewnętrzne – EI 30.
ściany wewnętrzne – EI 15.
Stopień rozprzestrzeniania ognia – NRO (powyższe elementy budynku mają być nierozprzestrzeniające ognia).
Na granicy stref zaprojektowano ściany oddzielenia przeciwpożarowego o klasie REI 60 odporności ogniowej wykonane w całości z materiałów niepalnych.
Obudowa poziomych dróg ewakuacyjnych – co najmniej E I 15.
Na ścianie zewnętrznej na granicy stref pożarowych, zaprojektowano pas o szerokości 2m o klasie EI 60 odporności ogniowej wykonany z materiałów niepalnych.
Ściana zewnętrzna strefy pożarowej żłobka zlokalizowana pod kątem prostym do ściany szkoły, zaprojektowana jako ściana oddzielenia przeciwpożarowego o klasie REI 60 odporności ogniowej z materiałów niepalnych na odcinku co najmniej 4 m.

12.9 Warunki ewakuacji, oświetlenie awaryjne (bezpieczeństwa i ewakuacyjne) oraz przeszkodowe.
Dopuszczalna długość przejścia ewakuacyjnego w strefie ZL wynosi 40 m i została zachowana. Przejścia ewakuacyjne prowadzą przez nie więcej niż trzy pomieszczenia. Szerokość drzwi w świetle stanowiących wyjście ewakuacyjne z pomieszczeń na drogi komunikacji i na zewnątrz

budynku o szerokości co najmniej 0,9 m i została zachowana. (dopuszcza się 0,8 m dla drzwi z pomieszczeń dla nie więcej niż 3 osób).
Z pomieszczeń przeznaczonych do przebywania więcej niż 6 dzieci zapewniono drzwi otwierane na zewnątrz. Nie przewidziano pomieszczeń do jednoczesnego przebywania więcej niż 30 dzieci.
Długość dojść ewakuacyjnych – do 10 m przy jednym kierunku ewakuacji, do 40 m przy zapewnionych dwóch kierunkach ewakuacji. Zapewniono możliwość ewakuacji na zewnątrz budynku lub do sąsiedniej strefy pożarowej.
Drzwi prowadzące z komunikacji na zewnątrz budynku lub do sąsiedniej strefy pożarowej o szerokości nie mniejszej niż 1,2 m w świetle (ze skrzydłem głównym o szerokości nie mniejszej niż 0,9 m w świetle).
Szerokość poziomych dróg ewakuacyjnych – co najmniej 140cm. (dopuszcza się 120 cm dla dróg ewakuacji przeznaczonych dla nie więcej niż 20 osób) .

12.10 Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych , a w szczególności wentylacyjnej , ogrzewczej, gazowej, elektroenergetycznej , odgromowej
- instalacja odgromowa.
- kanały wentylacyjne - materiały niepalne
- instalacja odgromowa.
- zabezpieczenie przejść instalacyjnych przez ściany oddzielenia przeciwpożarowego do klasy EI elementu przez który przechodzą.

12.11 Dobór urządzeń przeciwpożarowych w obiekcie, dostosowany do wymagań wynikających z przyjętego scenariusza rozwoju zdarzeń w czasie pożaru, a w szczególności: stałych urządzeń gaśniczych, systemu sygnalizacji pożarowej, dźwiękowego systemu ostrzegawczego, instalacji wodociągowej przeciwpożarowej, urządzeń oddymiających, dźwigów przystosowanych do potrzeb ekip ratowniczych
- przeciwpożarowy wyłącznik prądu
- awaryjne oświetlenie ewakuacyjne – na wszystkich drogach komunikacji oraz przewidziano doświetlenie strefy zewnętrznej nad drzwiami wejściowymi do budynku.
- hydranty wewnętrzne 3 szt - Instalacja hydrantów wewnętrznych jest instalacją odrębną od instalacji wodociągowej, zasilaną ze wspólnego z instalacją wody zimnej przyłącza wodociągowego DN50. Zgodnie z przepisami, projekt przewiduje zapewnienie skutecznego zasięgu gaśniczego na całej powierzchni obiektu. Zastosowane zostaną trzy hydranty 25 w szafkach zawieszanych na ścianach z wężem o długości 30m i zasięgu strumienia wody 3,0m.

12.12 Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy
– przewiduje się gaśnice o masie środka gaśniczego 2 kg (3 dm^3) wg każdym lokalu użytkowym. Jedna jednostka masy środka gaśniczego 2 kg (lub 3 dm^3) zawartego w gaśnicach powinna przypadać na każde 100 m^2 powierzchni strefy pożarowej.
Gaśnice rozmieszczone w miejscach łatwo dostępnych i widocznych,
w szczególności:
_ przy wejściach do budynku,
_ na korytarzach,
_ przy wyjściach z pomieszczeń na zewnątrz.
Przy rozmieszczaniu spełnione zostaną następujące warunki:
_ odległość z każdego miejsca w obiekcie, w którym może przebywać człowiek, do najbliższej gaśnicy nie jest większa niż 30 m;
_ do gaśnic zapewniono dostęp o szerokości - co najmniej 1 m;
_ gaśnice należy umieszczać w miejscach nienarażonych na uszkodzenia mechaniczne oraz na oddziaływanie źródeł ciepła (piece, grzejniki).

12.13 Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru

– Wymagana ilość wody do celów przeciwpożarowych do zewnętrznego gaszenia pożaru dla strefy pożarowej objętej zakresem opracowania wynosi 10 dm^3/s - warunek jest spełniony z istniejącego hydrantu DN80 na miejskiej sieci wodociągowej w odległości około 15,70 m od żłobka.

12.14 Droga pożarowa

– parametry drogi pożarowej spełnia droga gminna oraz wewnętrzna biegnąca wzdłuż jednego z boków żłobka.

PROJEKT TECHNICZNO – TECHNOLOGICZNY KUCHNI ORAZ ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO ZLOKALIZOWANEGO W PROJEKTOWANYM ŻŁOBKU SAMORZĄDOWYM W KĘPNIE ul. TYSIĄCLECIA

STADIUM: Projekt techniczny
BRANŻA: Technologia

Autor projektu: Mirosław Gudra Pracownia Projektowa Archituz
63-620 Siemionka

Inwestor: GMINA KĘPNO
UL. RATUSZOWA 1
63-600 KĘPNO

1. DANE OGÓLNE

1.1 Przedmiot projektu. Przedmiotem niniejszego opracowania jest techniczny projekt technologii kuchni oraz zapleczy w **Samorządowym Żłobku** powstałym poprzez adaptację istniejących pomieszczeń szkolnych w SP3 oraz jej niewielka rozbudowę**,** zlokalizowanym w Kępnie przy ulicy Tysiąclecia, działka nr 898/1;
Projektowany obiekt będzie pełnił funkcję żłobka oraz kuchni, w której przygotowywane będą posiłki podawane na miejscu. Program użytkowy przygotowany we współpracy z inwestorem, obejmuje pomieszczenia administracyjne, socjalne, kuchenne, magazynowe i techniczne.
Funkcjonalnie obiekt można oddzielić na:
- strefę dzieci czyli 4 niezależne zespoły pomieszczeń przeznaczone dla dzieci - każdy złożony z niezależnej sali pobytowej oraz łazienki wspólnej na dwie sale, szatni, komunikację. Złożono, że dla grupy wiekowej poniżej 3 lat co najmniej połowa dzieci będzie korzystała z nocników, w związku z powyższym zaprojektowano dwie miski WC zawieszone na wysokości 28-35cm w łazienkach oraz cztery umywalki zawieszone na wysokości 50cm. W łazience przewidziano również brodzik do mycia dzieci oraz wydzielona przestrzeń z basenem do mycia nocników oraz wieszakiem do ich suszenia;
Leżakowanie odbywać się będzie w sali na leżakach składowanych w wyznaczonym miejscu na sali, rozkładanych przez personel w porze odpoczynku.
- strefę socjalną - oddzielną dla pracowników dydaktycznych oraz pracowników kuchni;
- strefę administracyjną złożoną z sekretariatu i pomieszczenia dyrektora;
- strefę kuchni, zmywalni i magazynów produktów;
- strefę pomieszczeń technicznych i magazynowych;

1.2 Lokalizacja w budynku.
- magazyny, zaplecza, kuchnia znajdują się na poziomie „0”.

1.3 Materiały wyjściowe opracowania.
- Podkłady architektoniczne w skali 1:100
- Katalogi, prospekty, DTR proponowanych urządzeń;
- Aktualne przepisy;
- Literatura fachowa;
- Ramowe wytyczne Inwestora

1.4 Cel i zakres opracowania
Celem przedstawionego opracowania jest zaprojektowanie technologii gastronomicznej kuchni oraz zapleczy w **projektowanym żłobku** zlokalizowanym w
Kępnie przy ul. Tysiąclecia;

Opracowanie swoim zakresem obejmuje :
- technologię przygotowania i wydawania posiłków,
- zagospodarowanie pomieszczeń,
- wyposażenie technologiczne,

2. PROGRAM UŻYTKOWY

2.1 Klasyfikacja lokalu: Omawiany w załączonym projekcie obiekt stanowić będzie zakład gastronomiczny podległy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie.

2.2 Ilość miejsc konsumenckich:
przewidywane jest żywienie maksymalnie około 100 dzieci w wieku żłobkowym;

2.3 Rodzaj serwowanych potraw:
Przewiduje się wyżywienie całodzienne (śniadania, obiady, podwieczorek) - mięso pieczone, duszone, grillowane, warzywa duszone, gotowane, zupy, makarony, potrawy mączne, ryby filetowe, sałatki, surówki, kanapki, ciasta, desery i owoce, herbata, kompoty, napoje zimne w kartonikach i opakowaniach jednorazowych, diety indywidualne dostarczane przez rodziców w formie gotowej do spożycia.

2.4 Sposób obsługi klienta:

lokal będzie prowadzić działalność typową dla tego typu obiektów – wydawanie gotowych dań na indywidualnych naczyniach rozwożonych wózkami do sal,

2.5 Stosowane naczynia: wielokrotnego użytku

2.6 Ilość osób zatrudnionych: max 3 osób, wg łamanego harmonogramu pracy

3. ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY

Zakład czynny będzie w godzinach od 7.00 do 15.00-tej.
Przewiduje się zatrudnienie maksymalnie 3 osób wg łamanego harmonogramu pracy.
Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie.
Przedsiębiorca jest zobowiązany przechowywać orzeczenia lekarskie wydane na podstawie badań lekarskich osób zatrudnionych do celów sanitarno-epidemiologicznych i udostępniać je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności. W przypadku, gdy istnieje podejrzenie, że osoba mająca bezpośredni kontakt z żywnością jest chora lub może spowodować zakażenie mikroorganizmami patogennymi artykułów, jest niezwłocznie odsuwana od tych prac i czynności.
Osoby biorące udział w procesie produkcji środków spożywczych są obowiązani posiadać kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością.

4. STRUKTURA ORGANIZACYJNA PRACOWNIKÓW ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

Przewiduje się zatrudnienie max 3 osób jednej płci na wszystkich zmianach wg łamanego harmonogramu pracy.
- szef kuchni- kierownik - magazynier 1 osoba
- pracownik kuchni 1 osoba
- osoba zmywająca 1 osoba

5. RODZAJE PROWADZONYCH PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH

5.1 Należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przyjęcia środków spożywczych, ich transportu wewnętrznego, przechowywania, eksponowania, ważenia i pakowania, z uwzględnieniem zachowania wymagań, zalecanych przez producentów, w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla danego środka spożywczego, uniemożliwiając ich zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się surowce, składniki, półprodukty oraz produkty gotowe przechowuje się we właściwej, kontrolowanej na bieżąco temperaturze, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, w celu uniknięcia ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

5.2 Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym okresie, poza kontrolą temperatury, stosownych czynności przy przygotowaniu, transporcie, magazynowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, pod warunkiem, że nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

5.3 Na terenie zakładu należy wydzielić, dla każdego z rodzaju środków spożywczych, sprzęt i narzędzia, jak: deski, łyżki, noże, szufle, naczynia wykonane z materiałów posiadających atesty PZH - dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

5.4 W przypadku, gdy artykuły mają być przechowywane lub wydawane w obniżonych temperaturach, po etapie przetwarzania w podwyższonej temperaturze lub etapie przygotowania końcowego, jeżeli nie jest stosowany proces ogrzewania, należy je schłodzić tak szybko, jak to jest możliwe, do temperatury eliminującej ryzyko zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

5.5 Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędącymi żywnością oraz z takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu.

5.6 W przypadku rozmrażania artykułów, proces ten przeprowadza się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstania

toksyn w żywności. Podczas rozmrażania artykuły poddaje się działaniom temperatur, które nie powodują powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

5.7 Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno – sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej. Żywność należy przetwarzać zgodnie z ustalonym procesem obróbki cieplnej w powiązaniu z innymi metodami kontrolowania zagrożeń mikrobiologicznych. W przypadku, gdy obróbka cieplna nie jest wystarczająca do zapewnienia stabilności artykułów, po ogrzewaniu należy zastosować szybkie schłodzenie do określonej temperatury magazynowania, tak, aby strefa temperatury krytycznej dla wzrostu przetrwalników, a następnie namnażania się mikroorganizmów patogennych została przekroczona tak szybko, jak to możliwe.

5.8 Produkcję artykułów lub obrót nimi prowadzi się w sposób zapewniający na wszystkich etapach bezpieczeństwo i właściwą jakość zdrowotną żywności. Kierujący zakładem, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, podejmuje działania mające na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania higieny na wszystkich etapach produkcji artykułów, a w szczególności zapewnia:

a) opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej dotyczącej:
- higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie artykułami,
- procesów mycia i dezynfekcji, czas i ich częstotliwość,
- zaopatrzenia w wodę,
- usuwanie odpadów i ścieków,
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
- kwalifikacji i szkoleń pracowników,
- konserwacji maszyn i urządzeń,
- utrzymanie porządku, czystości i higieny,
- procedury postępowania z towarami wycofanymi z obrotu,
- postępowanie podczas przyjęcia towaru, magazynowania i ekspozycji.

b) Nadzór nad osobami mającymi kontakt z artykułami w zakresie przestrzegania przez te osoby warunków utrzymania higieny osobistej i przestrzegania higieny w produkcji lub w obrocie tymi artykułami,

c) Szkolenie osób biorących udział w produkcji lub obrocie artykułami w celu uzyskania przez te osoby kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny,

d) Szkolenie w zakresie zasad systemu HACCP osób odpowiedzialnych w zakładzie za opracowanie, wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP,

e) Przestrzeganie wymagań dotyczących stanu zdrowia i organizowanie badań lekarskich,

f) Prowadzenie systematycznych wpisów do dokumentacji dotyczącej stosowania dobrej praktyki higienicznej,

g) Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej,

h) Prowadzenie rejestrów umożliwiających zidentyfikowanie dostawcy składników i artykułów wykorzystywanych w ich działalności oraz, jeżeli jest to konieczne, pochodzenia zwierząt użytych do produkcji tych artykułów.

5.9 Przestrzeganie właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie żywnością w zakładach produkujących żywność lub wprowadzających ją do obrotu jest zapewnione przez kontrolę wewnętrzną, obejmującą czynności niezbędne dla sprawdzenia:

a) prawidłowości przestrzegania warunków i zasad higieny,

5.10 Zakład żywienia zbiorowego ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.

5.11 W projektowanym obiekcie będą występowały następujące procesy technologiczne:
- przyjęcie surowców i półproduktów
- magazynowanie surowców i półproduktów
- obróbka wstępna mechaniczna owoców, warzyw (oczyszczanie, obieranie, rozdrabnianie, porcjowanie, mieszanie)
- mycie, dezynfekcja magazynowanie jaj
- przygotowywanie posiłków własnych
- obróbka termiczna posiłków własnych (gotowanie, smażenie, pieczenie)
- wydawanie gotowych posiłków własnych
- zmywanie naczyń, sztućców, szklanek
- mycie i dezynfekcja wózków transportu wewnętrznego
- usuwanie odpadków

6. OPIS POMIESZCZEŃ

Na terenie obiektu wydzielono pomieszczenia – poziom „0”:
- 0.17 Komunikacja, stanowiący przedsionek w którym odbywać się będzie przyjmowanie dostaw towarów. Wyposażenie pomieszczenia stanowi waga platformowa.

- 0.18 Szatnia pracowników kuchni wraz z węzłem sanitarnym i w.c, wyposażone w szafki pracownicze dwudzielne z ławeczką, stolik śniadań personelu, krzesło składane;

- 0.19 Stanowisko porządkowe zamykane drzwiami lub żaluzją, wyposażone w zlew porządkowy, niskozawieszony, szafę na sprzęt porządkowy i środki czystości oraz kran ze złączką do węża. Stanowisko to, służyć będzie tylko i wyłącznie na potrzeby zaplecza gastronomicznego na poziomie 0.

- 0.21 Magazyn ogólnospożywczy wyposażony w regały magazynowe oraz szafy chłodnicze 2-drzwiowe, z podziałem komory. Każdy rodzaj produktu ma przypisaną swoją półkę i powinien być opakowany hermetycznie oraz przetrzymywany w warunkach zalecanych przez producenta.

- 0.22 Magazyn warzyw i owoców wyposażony w regał magazynowy, szafę chłodniczo - mroźniczą, szafę chłodniczą.

- 0.23 Stanowisko przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj, w którym to będą przechowywane jajka w szafie chłodniczej. Następnie jajka te będą poddawane procesowi mycia w zlewie 1-komorowym a dopiero wówczas dezynfekowane w naświetlaczu do jaj.

- 0.23 Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i owoców, wyposażone w wydajną obieraczkę warzyw z łapaczem miazgi, basen głęboki 1-komorowy z baterią z prysznicem, umywalkę do rąk.

- 0.16 Zmywalnia naczyń stołowych, szkła oraz sztućców musi spełniać najwyższe wymagania stawiane obiektom tej klasy. Do mycia zastawy stołowej przewidziano wydajną zmywarko-wyparzarkę na podstawie, zapewniającą wymianę całości wody z komory myjącej w każdym cyklu mycia, z koszem 50 x 50 cm. Zaprojektowano stół odbiorczy ze zlewem 2-komorowym i baterią prysznicową jako załadowczy do zmywarki. Umyte i osuszone naczynia będą składowane w obszernej szafie przelotowej. Właściwą cyrkulację powietrza w pomieszczeniu zapewni okap kondensacyjny.
- 0.16 W zmywalni naczyń stołowych zlokalizowano stanowisko mycia i dezynfekcji wózków towarowych transportu wewnątrz-obiektowego wyposażone w baterię prysznicową i zestawy do dezynfekcji wózków. Stanowisko będzie czynne przed lub po zakończeniu pracy zmywalni naczyń. Umyte wózki będą wysychały w pomieszczeniu zmywalni dzięki zapewnionej cyrkulacji powietrza oraz odwodnieniom liniowym.

- 0.15 Kuchnia Właściwa - wyposażenie technologiczne stanowią urządzenia grzewcze (trzon kuchenny z piekarnikiem), podgrzewcze (piec konwekcyjno-parowy), urządzenia chłodnicze (stoły i szafy chłodnicze), stoły robocze ze zlewem 1-komorowym, stoły robocze z blokiem szuflad, sprzęt pomocniczy (roboty kuchenne, miksery, blendery, cuttery, krajalnica, szatkownica). Nad urządzeniami grzewczymi przewidziano okap wentylacyjny kompensacyjno-indukcyjny z oświetleniem i łapaczami tłuszczu. Oświetlenie naturalne zapewnią okna w ścianie zewnętrznej.

- Wydzielone stanowisko mycia sprzętu kuchennego na wyposażeniu którego znajduje się basen o głębokości komory myjącej h=400 mm, służący do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, bateria prysznicowa a także regał ociekowy – na którym to będą przechowywane czyste naczynia kuchenne. Opcjonalnie zmywalnia wyposażona w zmywarko - wypażarkę garnków.

- Wydzielone stanowisko wydawania posiłków własnych wyposażone w stoły robocze, kuchenki mikrofalowe, lodówkę podblatową do przechowywania indywidualnych posiłków (diet).

- 0.14 Trakt komunikacyjny łączący kuchnię z pomieszczeniami żłobkowymi.

7. ORGANIZACJA PRODUKCJI

Zaprojektowany układ organizacyjny oraz przyjęte wyposażenie technologiczne zapewniać będzie pełne zaspokojenie potrzeb produkcyjnych. Przebieg
procesu produkcyjnego w omawianym Kompleksie będzie następujący:

7.1 Obiekt posiada 3 niezależne wejścia na poziomie „0”. Wejście 1 na teren zaplecza, dostępne tylko dla pracowników gastronomii. Tym wejściem będą wchodzili pracownicy, będą odbywały się dostawy.
Wejście 2 i 3 jest przeznaczone dla personelu przedszkola i rodziców z dziećmi.

7.2 Pracownicy, po przybyciu na miejsce pracy, będą udawali się do szatni pracowniczej na poziomie „0”, gdzie po przebraniu się w odzież roboczą, udadzą się na swoje stanowiska pracy. Stanowisko śniadań pracowników stanowi stolik w szatni.

7.3 Dostawa towaru będzie miała miejsce w godzinach rannych, przed rozpoczęciem pracy przedszkola. Dostarczany towar kierowany będzie do poszczególnych magazynów zlokalizowanych w pomieszczeniach na poziomie „0”.
Dostawy odbywać się będą od dostawców produkujących żywność pod nadzorem sanitarnym i według ściśle określonych reżimów technologicznych. Szef Kuchni – magazynier, ma obowiązek sprawdzania każdej partii dostawy w celu eliminowania produktów przeterminowanych oraz budzących jakiekolwiek podejrzenia. Po wstępnych oględzinach, dostarczony towar będzie przekazywany do właściwych magazynów oraz na kuchnię i przechowywany zgodnie z zaleceniami producenta. Należy pamiętać o przestrzeganiu higieny w procesie przyjęcia i przechowywania surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych, materiałów pomocniczych i opakowań, w celu wyeliminowania ryzyka zakażenia żywności. Założono, że lokalizacja kompleksu wymaga zakupów większych partii towaru, co nie wyklucza codziennych dostaw. Nie przewiduje się przechowywania opakowań zwrotnych.

7.4 Wyeliminowano obróbkę wstępną mięs, ryb, drobiu.

7.5 Założeniem obiektu jest praca oparta na półproduktach i produktach gotowych oraz surowych jajach, warzywach i owocach. Produkty takie jak mięso, drób, wędliny, sery, ryby filetowe mrożone, mrożone warzywa i owoce przywożone będą jako wstępnie przygotowane i opakowane hermetycznie, wymagające poporcjowania, doprawienia i obróbki cieplnej. Wszystkie artykuły będą przechowywane we właściwych magazynach lub szafach chłodniczych i mroźniczych.
Ryby świeże będą dostarczane w dniu spożycia, jako gotowe, oczyszczone filety, po czym magazynowane na wydzielonej półce w szafie chłodniczej przed końcową obróbką termiczną.

7.6 Zaprojektowano wydzielony magazyn dla świeżych warzyw, owoców i sałat, pokrywający 2-dniowe zapotrzebowanie. Oczyszczanie, mycie, sortowanie produktów będzie się odbywać w głębokim zlewozmywaku 1-komorowym w pomieszczeniu obieralni brudnej. Szatkowanie, krojenie, doprawianie produktów roślinnych odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku w kuchni właściwej.

7.7 Jaja dostarczane będą do pomieszczenia obieralni brudnej warzyw, w której wydzielono stanowisko mycia, przechowywania i dezynfekcji jaj. Jaja po umyciu i zdezynfekowaniu składane będą w wydzielonej, opisanej szafie chłodniczej.

7.8 Przygotowywanie oraz wydawanie posiłków będzie się odbywać w kuchni właściwej. Dzięki właściwemu wyposażeniu i organizacji zagwarantuje ona spełnienie wszystkich wymagań dotyczących przygotowania i dystrybucji posiłków w tym obiekcie.

7.9 Gotowe posiłki będą ładowane na wózki transportowe i rozwożone do poszczególnych sal przez personel przedszkola obiektu.

7.10 Dopuszcza się przechowywanie i odgrzewanie indywidualnych diet przynoszonych przez rodziców.

7.11 Do przechowywania próbek żywności przewidziano specjalną lodówkę z kasetami na próbki posiłków.

7.12 Transport produktów pomiędzy zapleczem a kuchnią wyłącznie w zamkniętych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

7.13 Wózki transportowe zostaną umyte i zdezynfekowane na wydzielonym stanowisku w zmywalni naczyń.

7.14 Opakowania zwrotne będą oddawane dostawcom bezpośrednio przy dostawie. Inwestor zobowiązany jest posiadać i okazywać w czasie kontroli faktury lub inne dokumenty stwierdzające, że dostawy odbywają się w sposób założony w projekcie technologicznym.

7.15 Odpadki, z pomieszczeń zmywalni, przygotowalni, obieralni, kuchni będą gromadzone w szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwego materiału pojemnikach wyłożonymi jednorazowymi workami foliowymi i usuwane po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, po skończonym dniu pracy. W przypadku wcześniejszego zapełnienia worka, należy przestrzegając zasad higieny w produkcji żywności i nie narażając na ryzyko wystąpienia zagrożenia bezpieczeństwa żywności, niezwłocznie usunąć je. Odpadki te wynoszone będą do wydzielonego magazynu odpadów, skąd odbierane będą codziennie. Magazyn odpadów zlokalizowano na wydzielonym placu gospodarczym w odległości max 30 m od budynku. Przy magazynie odpadów należy zapewnić kran z czystą wodą oraz kratkę ściekową. Dostęp do magazynu odpadów wyłącznie z zewnątrz obiektu.

8. PROGRAM POWIERZCHNIOWY – POZIOM „0”

Kuchnia i zaplecze kuchenne:
- Kuchnia 36,50 m²
- Zmywalnia 9,83m²
- Komunikacja 7,50 m²
- Zaplecze socjalne 11,23 m²
- Pom. gospodarcze 3,0m²
- Komunikacja 6,8m²
- Magazyn warzyw i owoców 7,60 m²
- Magazyn ogólnospożywczy 6,10 m²
- Obróbka wstępna warzyw, Magazyn jaj 7,95 m²

9.2 Wytyczne do projektu wentylacji.

We wszystkich pomieszczeniach wentylacja mechaniczna, zgodna z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.
W pomieszczeniach pracy oraz toaletach powinna być zapewniona wymiana powietrza wynikająca z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności oraz zanieczyszczeń stałych i gazowych.
Przewidywane temperatury w pomieszczeniach - wg obowiązujących norm.
Na terenie zaplecza gastronomicznego zaproponowano okapy nad urządzeniami grzewczymi.
W następujących pomieszczeniach należy zamontować okapy nawiewno-wywiewne i kondensacyjne: kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń.
W zaproponowanych okapach wydajność strumienia określona jest na podstawie projektu wentylacji. Powietrze z okapów nie nadaje się do rekuperacji – jest to instalacja technologiczna i jest to ekonomicznie nieuzasadnione.
Nie zaleca się klimatyzowania pomieszczenia kuchni właściwej.
Szczegółowe wytyczne określa projekt wykonawczy instalacji wentylacyjnej.

Lp. Nazwa pomieszczenia Orientacyjna ilość wymian/h

1. Kuchnia NAWIEW > WYWIEW 15 – 20
2. Zmywalnia naczyń stołowych 7 – 10
3. Sala pobytu dzieci 20 – 25 m^3/h/m.k.
5. Ustępy 50 m^3/h/1 miskę
6. WC pełne 4
7. Szatnia - czasowo 4
8. Magazyn warzyw, art. suchych 4
9. Komory/pomieszczenia chłodnicze i mroźnicze 5 – 7
10. Obieralnia brudna warzyw 6

Przedstawiono orientacyjne wartości szczegóły wg projektu wykonawczego;

Zapotrzebowanie wody na cele technologiczne:
Zapotrzebowanie wody na cele technologiczne kuchni przedszkolnej przyjęto 5 l/osobę.
Liczba osób żywionych – 75
Rotacja przyjęta – 1 krotną
75 x 5 l/osobę x 1 krotna rotacja = 375 l/ dobę, w tym 50 % wody ciepłej o temp. +45/+55^{0}C tj. 190 l/dobę.
Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe:
Powierzchnia wymagająca zmywania : ok. 75 m^2
Ilość zmywań - 2
Zużycie wody - 2 l/ m^2
75 x 2 x 2 = 300 l/dobę, w tym 50 % wody ciepłej o temp. +45/+55^{0}C tj. 150 l/dobę.
Łącznie zapotrzebowanie wody:
- woda technologiczna - 375 l/dobę
- woda na cele porządkowe - 300 l/dobę
Razem: 675 l/dobę

Ścieki technologiczne:
Ścieki technologiczne stanowią 95 % zużytej wody.
Ścieki porządkowe - 100 %.
675 x 0,95 = 640 l/dobę
300 x 1,0 = 300 l/dobę
Razem: 940 l/dobę

MAPA DO CELÓW PROJEKTOWYCH

Oznaczenie kancelaryjne zgłosz. pracy geodezyjnej		ODGK.6640.1933.2020
Miejscowość, numer działki		Kępno dz-ka 898/1
Jednostka ewidencyjna	identyfikator	300803_4
	nazwa	Kępno
Obręb ewidencyjny	identyfikator	300803_4.0001
	nazwa	MIASTO KĘPNO
Skala mapy		1:500
Nazwa układu współrzędnych	prostokątnych płaskich	2000/6
	wysokości	PL-KRON86-NH
Oznaczenie i informacje o służebnościach gruntowych mających wpływ na zagospodarowanie gruntów, zlokalizowanych w granicach projektowanej inwestycji		Wykonanie niniejszej mapy nie było poprzedzone ustaleniami dotyczącymi ewntualnych służebności gruntowych obciążających grunty położone w granicach projektowanej inwestycji.
Oznaczenie granic obszaru, który był przedmiotem aktualizacji		— — — —
Godło mapy		6.152.20.10.4

"GeoAS" Usługi Geodezyjne
Szymon Sroka
ul. Kwiatowa 16, 63-645 Łęka Opatowska
NIP 6191974057 REGON 382876265
tel.: 663-835-167

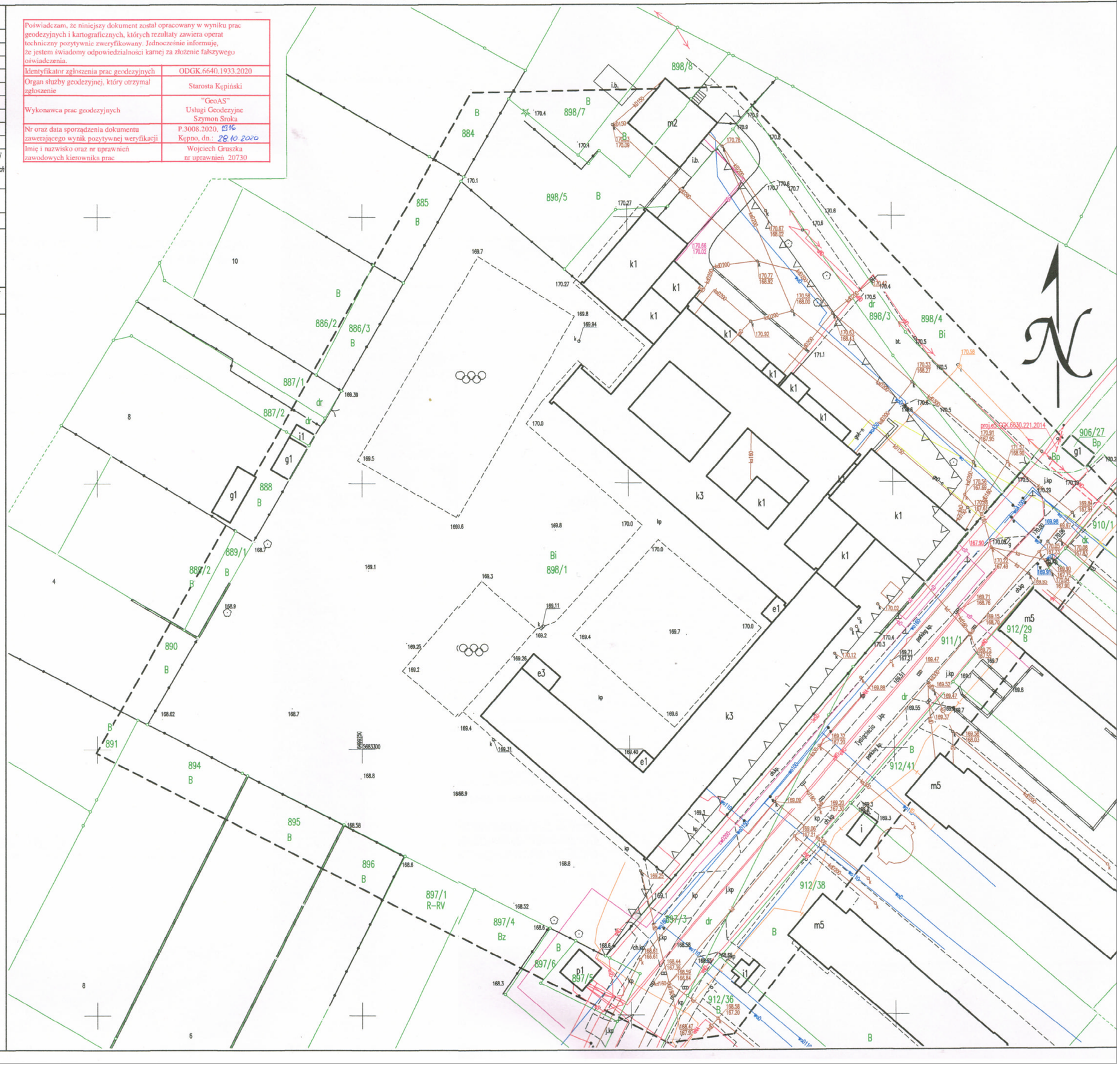
GEODETA
Sroka
inż. Szymon Sroka
Łęka Opatowska dn. 14.10.2020r.

UWAGA: Nie wyklucza się istnienia w terenie innych przewodów, o których brak informacji wynika z zaszłości historycznych lub niedopełnienia przepisów zgłoszenia do inwentaryzacji.

GEODETA UPRAWNIONY
Świad. Głównego Geodety Kraju Nr 20730
Wojciech Gruszka
63-645 Łęka Opatowska, Lipie 9
tel. 793 294 073

Poświadczam, że niniejszy dokument został opracowany w wyniku prac geodezyjnych i kartograficznych, których rezultaty zawiera operat techniczny pozytywnie zweryfikowany. Jednocześnie informuję, że jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

Identyfikator zgłoszenia prac geodezyjnych	ODGK.6640.1933.2020
Organ służby geodezyjnej, który otrzymał zgłoszenie	Starosta Kępiński
Wykonawca prac geodezyjnych	"GeoAS" Usługi Geodezyjne Szymon Sroka
Nr oraz data sporządzenia dokumentu zawierającego wynik pozytywnej weryfikacji	P.3008.2020. 1916 Kępno, dn.: 28.10.2020
Imię i nazwisko oraz nr uprawnień zawodowych kierownika prac	Wojciech Gruszka nr uprawnień 20730



MAPA DO CELÓW PROJEKTOWYCH

Oznaczenie kancelaryjne zgłosz. pracy geodezyjnej		ODGK.6640.1933.2020
Miejscowość, numer działki		Kępno dz-ka 898/1
Jednostka ewidencyjna	identyfikator	300803_4
	nazwa	Kępno
Obręb ewidencyjny	identyfikator	300803_4.0001
	nazwa	MIASTO KĘPNO
Skala mapy		1:500
Nazwa układu współrzędnych	prostokątnych płaskich	2000/6
	wysokości	PL-KRON86-NH
Oznaczenie i informacje o służebnościach gruntowych mających wpływ na zagospodarowanie gruntów, zlokalizowanych w granicach projektowanej inwestycji		Wykonanie niniejszej mapy nie było poprzedzone ustaleniami dotyczącymi ewentualnych służebności gruntowych obciążających grunty położone w granicach projektowanej inwestycji.
Oznaczenie granic obszaru, który był przedmiotem aktualizacji		— — — —
Godło mapy		6.152.20.10.4

"GeoAS" Usługi Geodezyjne
Szymon Sroka
ul. Kwiatowa 16, 63-645 Łęka Opatowska
NIP 6191974057 REGON 382876265
tel.: 663-835-167

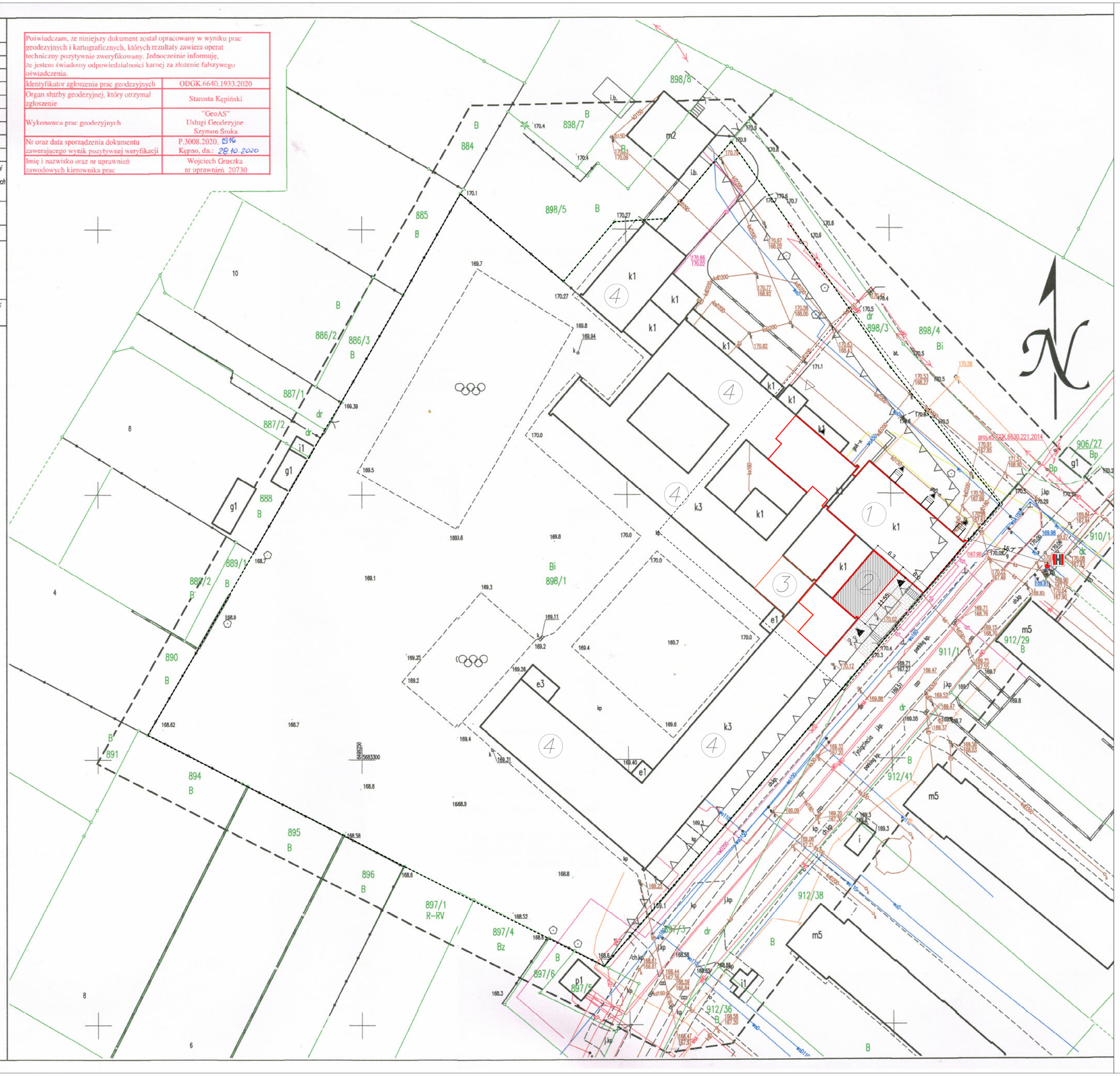
GEODETA
inż. Szymon Sroka
Łęka Opatowska dn. 14.10.2020r.

UWAGA: Nie wyklucza się istnienia w terenie innych przewodów, o których brak informacji wynika z zaszłości historycznych lub niedopełnienia przepisów zgłoszenia do inwentaryzacji.

GEODETA UPRAWNIONY
Świad. Głównego Geodety Nr 20730
Wojciech Gruszka
63-645 Łęka Opatowska, Lipie 9
tel. 793 294 678

Poświadczam, że niniejszy dokument został opracowany w wyniku prac geodezyjnych i kartograficznych, których rezultaty zawiera operat techniczny pozytywnie zweryfikowany. Jednocześnie informuję, że jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

Identyfikator zgłoszenia prac geodezyjnych	ODGK.6640.1933.2020
Organ służby geodezyjnej, który otrzymał zgłoszenie	Starosta Kępiński
Wykonawca prac geodezyjnych	"GeoAS" Usługi Geodezyjne Szymon Sroka
Nr oraz data sporządzenia dokumentu zawierającego wynik pozytywnej weryfikacji	P.3008.2020. 1916 Kępno, dn.: 28.10.2020
Imię i nazwisko oraz nr uprawnień zawodowych kierownika prac	Wojciech Gruszka nr uprawnień 20730



LEGENDA

- GRANICA DZIAŁKI
- A,B,C,D — ZAKRES OPRACOWANIA
- (1) PROJEKTOWANA PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA
- (2) PROJEKTOWANA ROZBUDOWA
- (3) PROJEKTOWANA PRZEBUDOWA
- (4) ZABUDOWA ISTNIEJĄCA
- NAWIERZCHNIA UTWARDZONA PROJEKTOWANA
- ZIELEŃ NISKA
- PROJEKTOWANE WEJŚCIE DO BUDYNKU
- PROJ. WYJŚCIE EWAKUACYJNE
- ISTNIEJĄCE WEJŚCIE DO BUDYNKU
- H — ISTNIEJĄCY HYDRANT ZEWNĘTRZNY DN80

BILANS TERENU

POWIERZCHNIA DZIAŁKI 898/1	13 721m2
POWIERZCHNIA ZABUDOWY PROJEKTOWANEJ	112.00m2
POWIERZCHNIA ZABUDOWY ISTNIEJĄCEJ	2845.0m2
POWIERZCHNI ZABUDOWY PODL. PREZBUDOWIE I ZMIANIE SPOSOBU UŻYTKOWANIA	657.00m2
POWIERZCHNIA TERENÓW UTWARDZONYCH ROJEKT.	100m2
POWIERZCHNIA TERENÓW UTWARDZONYCH IST.	2039m2
POWIERZCHNIA TERENÓW	8625.0m2

POWIERZCHNIA TERENÓW BIOLOGICZNIE CZYNNA	8625.0m2 TJ 62.85% POW.DZIAŁKI
POWIERZCHNIA ZABUDOWY	8625.0m2 TJ 21.55% POW.DZIAŁKI

ARCHITUZ
Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA
adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI BUBYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK "
Adres Inwestycji:
UL.TYSIĄCLECIA
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

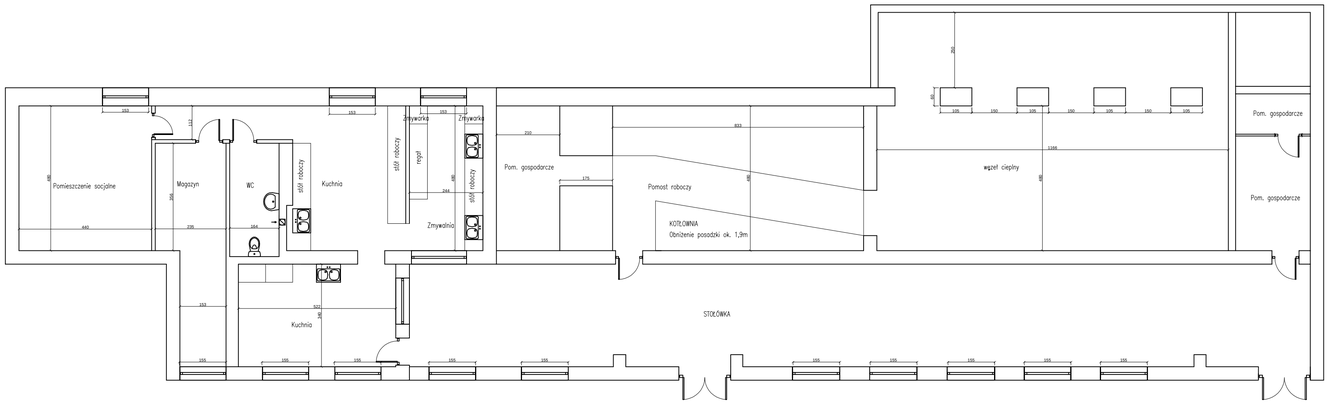
Nazwa rysunku:
Projekt zagospodarowania działki

Status projektu:
projekt budowlany

projektant architektury: mgr inż.arch. Mirosław Gudra
nr upr.: 52/09/DOIA
sprawdzający: mgr inż.arch. Radosław Maciejewski
nr upr.: WOIA-OKK/20/2009

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
10-2020	1:500	

PIWNICA



ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA
adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL. Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

Nazwa rysunku:
Rzut piwnicy

Status projektu:
stan istniejący

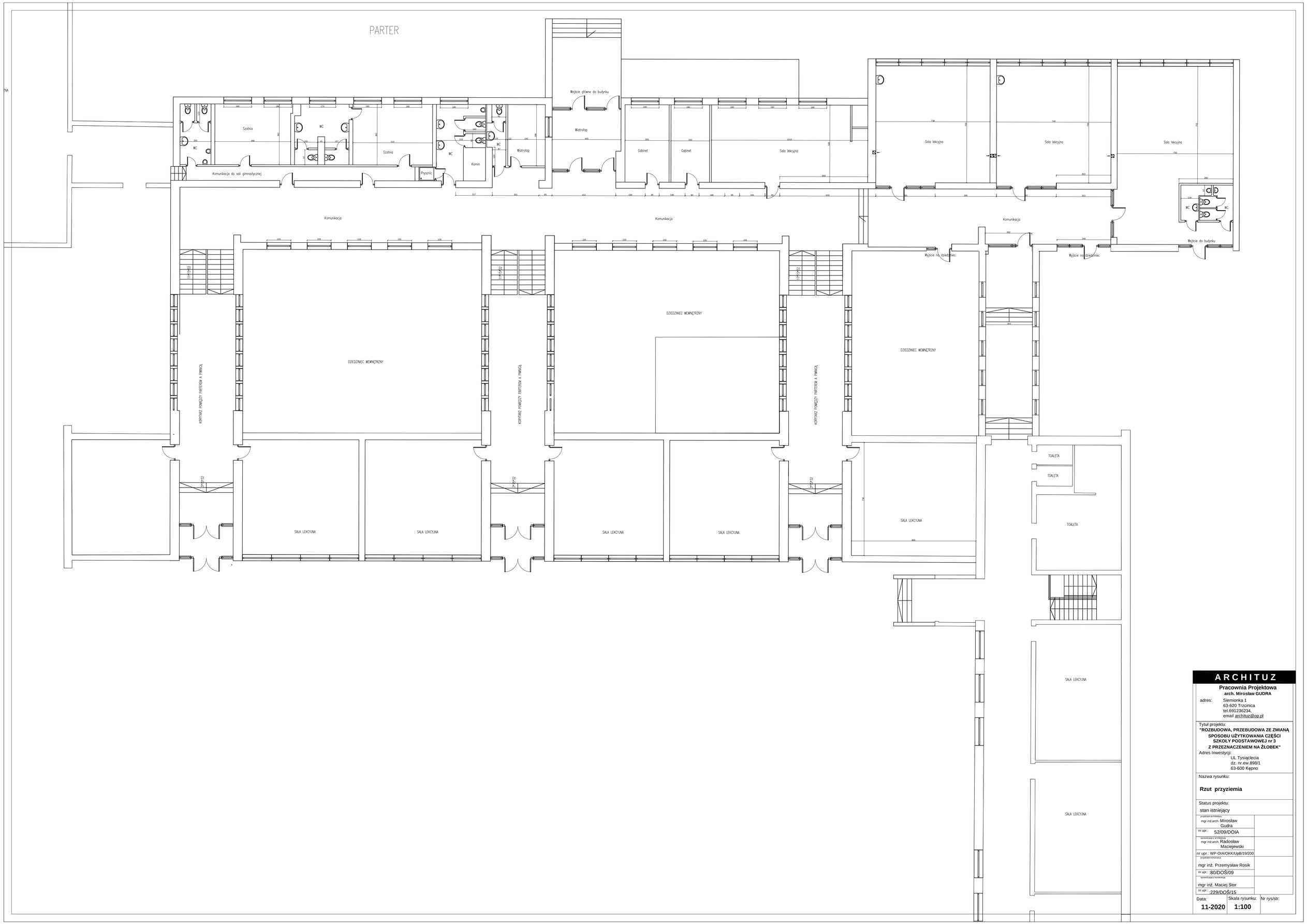
projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra
nr upr.: 52/09/DOIA

sprawdzający architekturę:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski
nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

projektant konstrukcji:
mgr inż. Przemysław Rosik
nr upr.: :80/DOŚ/09

sprawdzający konstrukcję:
mgr inż. Maciej Stor
nr upr.: :229/DOŚ/15

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	



ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA
adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

Nazwa rysunku:
Rzut przyziemia

Status projektu:
stan istniejący

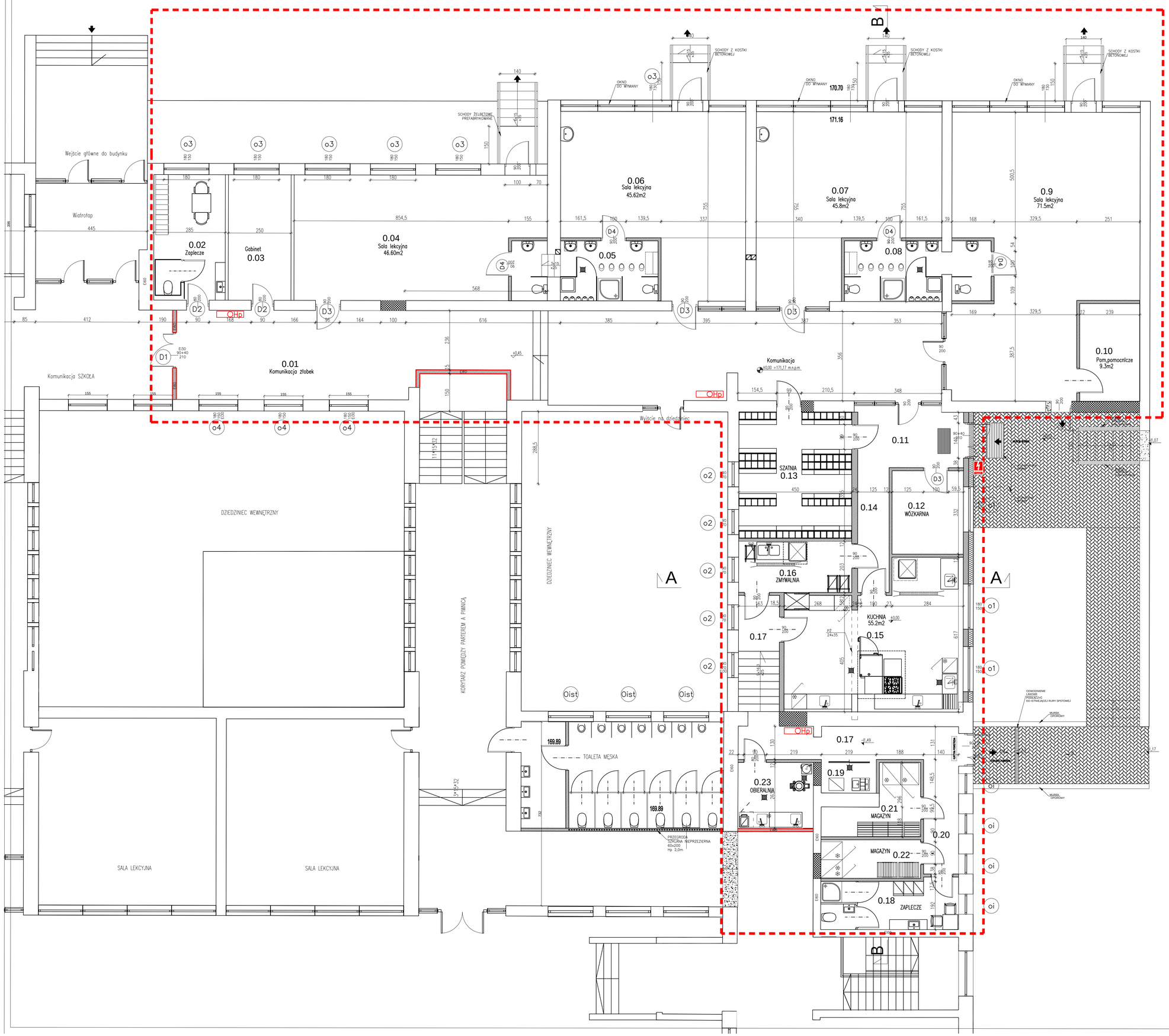
projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra
nr upr.: 52/09/DOIA

sprawdzający architektura:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski
nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

projektant konstrukcji:
mgr inż. Przemysław Rosik
nr upr. : 80/DOŚ/09

sprawdzający konstrukcja:
mgr inż. Maciej Stor
nr upr. : 229/DOŚ/15

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	



BILANS POWIERZCHNI				
PRZEDSZKOLE I ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY				
NR POM.	NAZWA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POW. PODŁOGI	POW. H>190cm
0.01	komunikacja	płyt. cer.	104.53	104.53
0.02	pom. socjalne	PCV	14.28	14.28
0.03	gabinet dyrektora	PCV	12.46	12.46
0.04	sala żłobkowa I	PCV	46.60	46.60
0.05	łazienka I	PCV	13.17	13.17
0.06	sala żłobkowa II	PCV	45.62	45.62
0.07	sala żłobkowa III	PCV	45.80	45.80
0.08	łazienka II	PCV	13.17	13.17
0.09	sala żłobkowa IV	PCV	71.50	71.50
0.10	pom.pomocnicze	PCV	9.30	9.30
0.11	wiatrołap	PCV	9.20	9.20
0.12	wiatrołap	PCV	9.31	9.31
0.13	szatnia	PCV	22.0	22.0
0.14	komunikacja	PCV	5.97	5.97
0.15	kuchnia	PCV	36.50	36.50
0.16	zmywalnia	PCV	9.83	9.83
0.17	komunikacja	PCV	7.50	7.50
0.18	zaplecze socj.	PCV	11.23	11.23
0.19	pom.gosp.	PCV	3.0	3.0
0.20	komunikacja	PCV	6.8	6.8
0.21	magazyn	PCV	7.6	7.6
0.22	magazyn	PCV	6.1	6.1
0.23	obieralnia, magazyn jaj	PCV	7.95	7.95
OGÓŁEM SUMA POWIERZCHNI			519.42	519.42

- wydzielenie strefy ZL II
- ściana istniejąca
- przegroda projektowana
- przegroda oddzielenia przeciwpożarowego
- otwory do zamurowania
- otwory do wykucia
- przeciwpożarowy wyłącznik prądu

HP – hydrant wewnętrzny DN25

ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA
adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

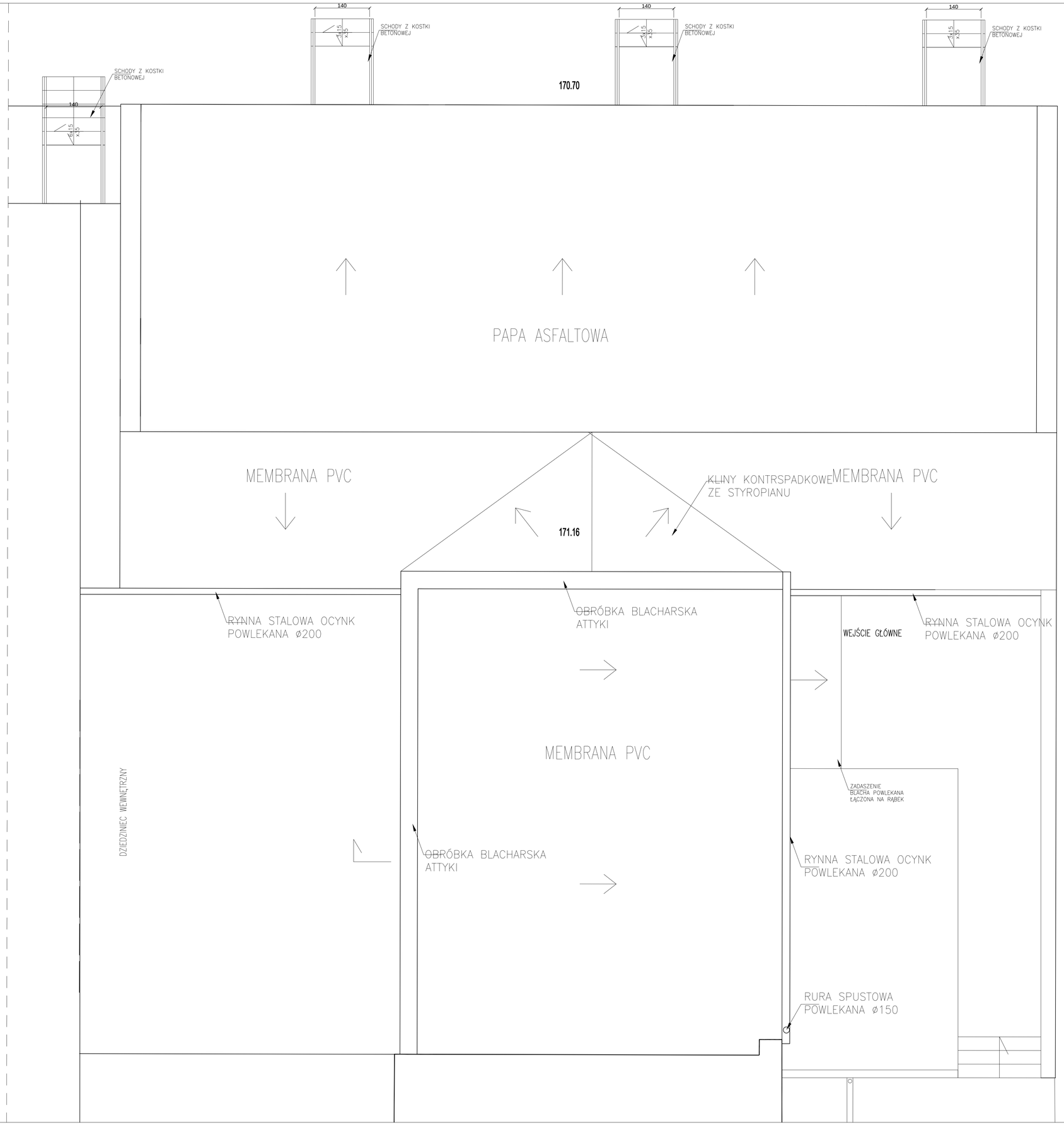
Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"
Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr ew.898/1
63-600 Kępno

Nazwa rysunku:
Rzut przyziemia

Status projektu:
projekt budowlany

projektował zespół: mgr inż.arch. Mirosław Gudra	
nr upr. 52/09/DOIA	
sprawdzał zespół: mgr inż.arch. Radosław Maciejewski	
nr upr. WP-OIA/DKKUpB/1/2/200	
projektował zespół: mgr inż. Przemysław Rosik	
nr upr. 80/DOŚ/09	
sprawdzał zespół: mgr inż. Maciej Stor	
nr upr. 22/a/DOŚ/15	

Data:	Skala rysunku:	Nr rysunku:
11-2020	1:50	



ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA

adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

Nazwa rysunku:

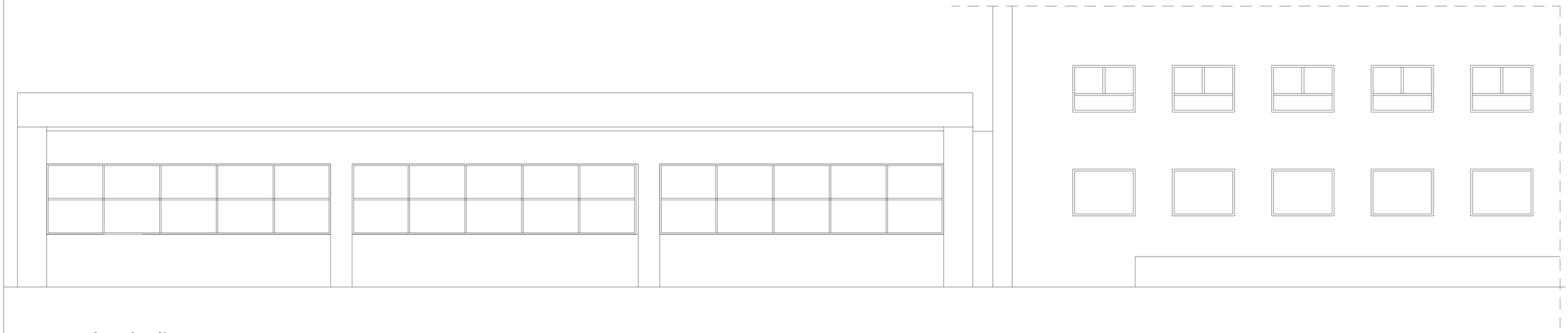
Rzut dachu

Status projektu:
projekt budowlany

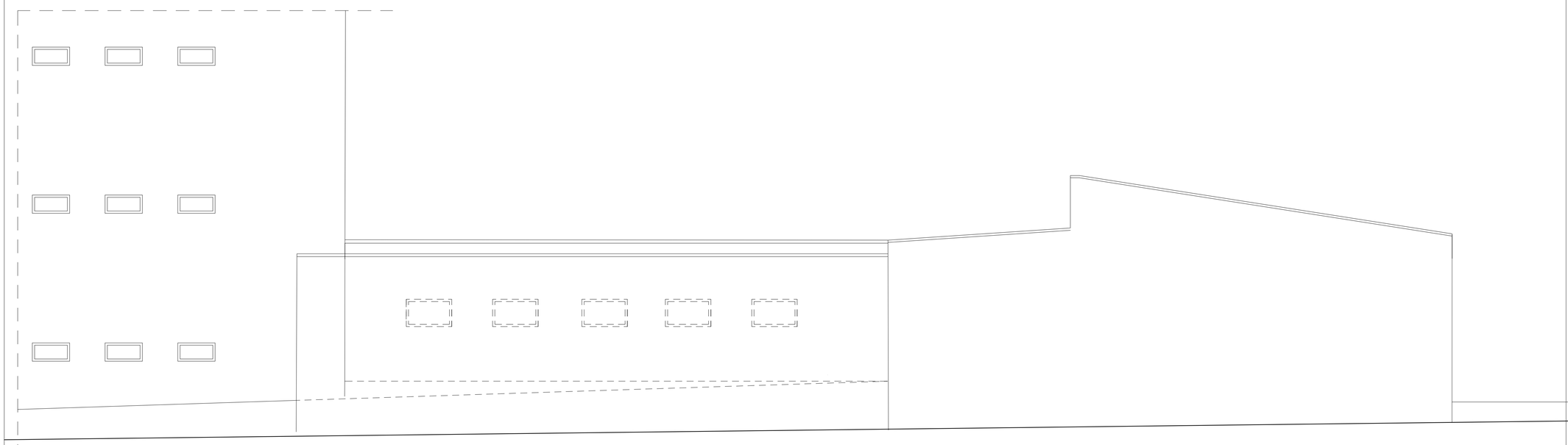
projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra
nr upr.: 52/09/DOIA

sprawdzający architekturę:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski
nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	



Elewacja północna



Elewacja wschodnia

ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA

adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

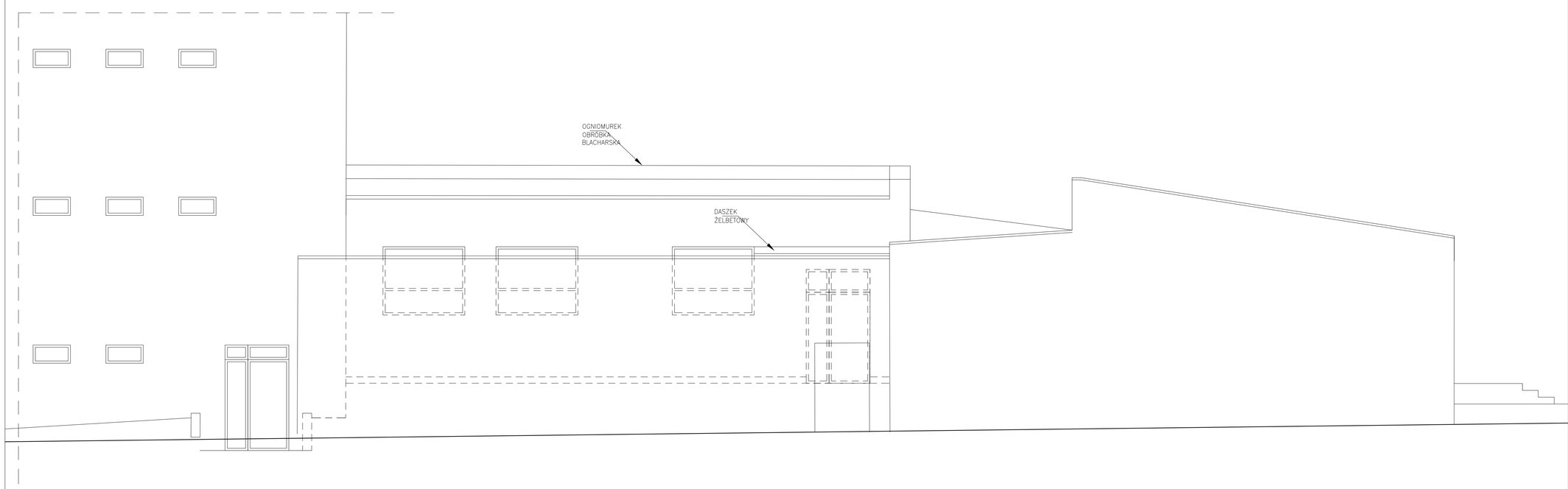
Nazwa rysunku:
Elewacja północna
Elewacja wschodnia

Status projektu:
stan istniejący

projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra
nr upr.: 52/09/DOIA

sprawdzający architekturę:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski
nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	



ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA

adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

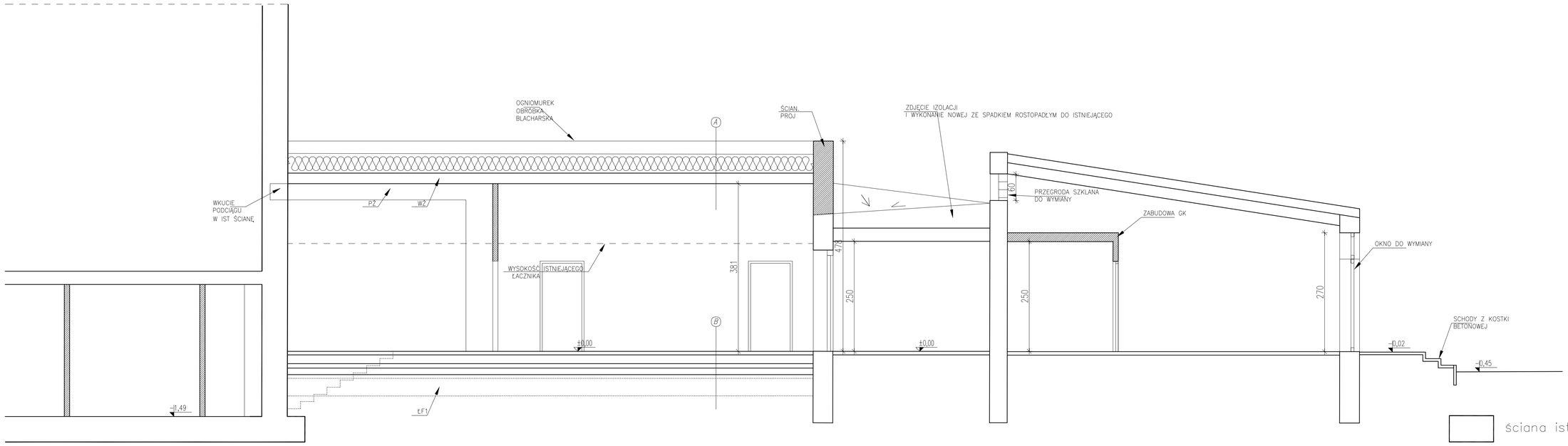
Nazwa rysunku:
Elewacja północna
Elewacja wschodnia

Status projektu:
projekt arch-bud

projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra
nr upr.: 52/09/DOIA

sprawdzający architekturę:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski
nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	



ściana istniejąca

przegroda projektowana

przegroda oddzielenia przeciwpożarowego

Ś2

1,5cm	Tynk SILIKATOWY
20,0cm	STYROPIAN FASADA
24,0cm	pustak unipor
1,5cm	Tynk cem-wap

A

	MEMBRANA DACHOWA GR 1,5MM
30cm	wełna mineralna DACHOWA gr. 30 cm
	PAROIZOLACJA
	STROP TERIVA 4,0/1 UKŁADANY ZE SPADKIEM
1,5cm	TYNK CEM WAPIENNY
	GŁADŹ GIPSOWA

B

2cm	płytki ceramiczne
8cm	posadz. cem. zbroj. siatką przeciwskurczową
	folia PE zgrzewana gr. 0,8 mm
20cm	styropian twardy
10cm	beton B10
25cm	podsypka piaskowa zagęszczona

W1

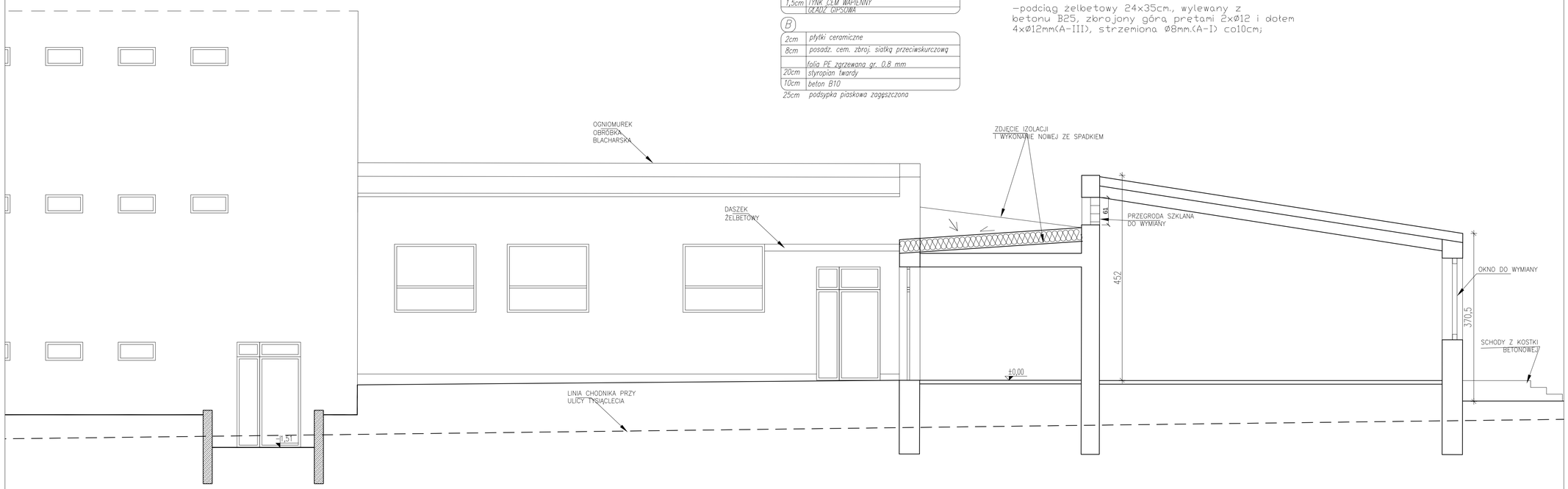
-wieniec żelbetowy 24x24cm., wylewany z betonu B20, zbrojony prętami 4xØ12mm(A-III), strzemiona Ø6mm.(A-0) co30cm;
nad oknami dodatkowo zbrojony dołem 3xØ16mm;
wykonany na ścianach zewnętrznych i wewnętrznych nośnych

UWAGA:

-wieniec W2 połączyć z wieńcem W1 za pomocą trzpieni żelbetowych z betonu B20, zbrojonych prętami 4xØ12mm(A-III), strzemiona Ø6mm.(A-0) co30cm;

Pż1

-podciąg żelbetowy 24x35cm., wylewany z betonu B25, zbrojony górą prętami 2xØ12 i dołem 4xØ12mm(A-III), strzemiona Ø8mm.(A-I) co10cm;



ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA

adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email archituz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

Nazwa rysunku:

PRZEKROJE

Status projektu:
projekt arch-bud

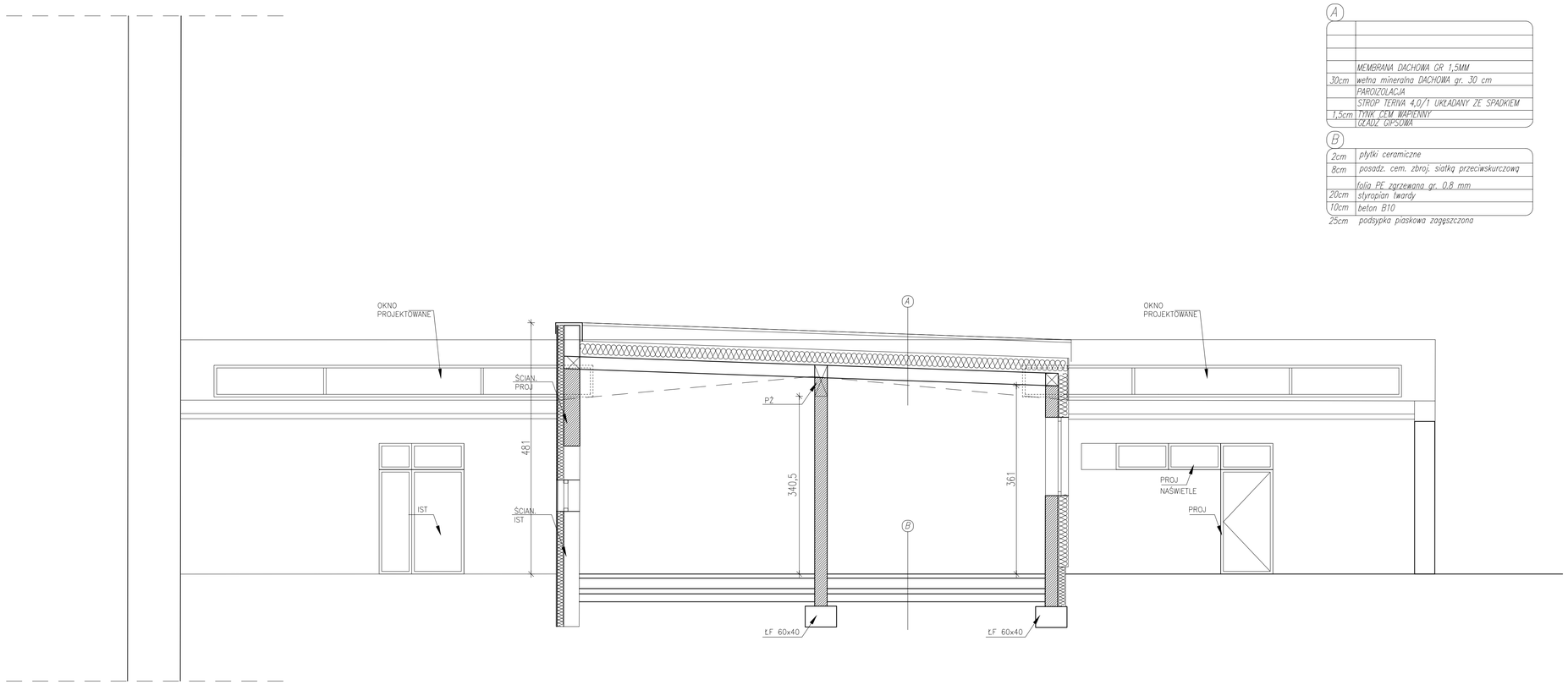
projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra

nr upr.: 52/09/DOIA

sprawdzający architekturę:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski

nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	



Sz

1,5cm	Tynk SILIKATOWY
20,0cm	STYROPIAN FASADA
24,0cm	pustak unipor
1,5cm	Tynk cem-wap

A

	MEMBRANA DACHOWA GR 1,5MM
30cm	wełna mineralna DACHOWA gr. 30 cm
	PAROIZOLACJA
	STROP TERIVA 4,0/1 UKŁADANY ZE SPADKIEM
1,5cm	TYNK CEM WAPIENNY
	GŁADŹ GIPSOWA

B

2cm	płytki ceramiczne
8cm	posadz. cem. zbroj. siatką przeciwskurczową
	folia PE zgrzewana gr. 0,8 mm
20cm	styropian twardy
10cm	beton B10
25cm	podsypka piaskowa zagęszczona

W1

–wieniec żelbetowy 24x24cm., wylewany z betonu B20, zbrojony prętami 4xØ12mm(A-III), strzemiona Ø6mm.(A-0) co30cm;
nad oknami dodatkowo zbrojony dołem 3xØ16mm;
wykonany na ścianach zewnętrznych i wewnętrznych nośnych

UWAGA:

–wieniec W2 połączyć z wieńcem W1 za pomocą trzpieni żelbetowych z betonu B20, zbrojonych prętami 4xØ12mm(A-III),
strzemiona Ø6mm.(A-0) co30cm;

Pż1

–podciąg żelbetowy 24x35cm., wylewany z betonu B25, zbrojony górą prętami 2xØ12 i dołem 4xØ12mm(A-III), strzemiona Ø8mm.(A-I) co10cm;

ściana istniejąca

przegroda projektowana

przegroda oddzielenia przeciwpożarowego

ARCHITUZ

Pracownia Projektowa
arch. Mirosław GUDRA

adres: Siemionka 1
63-620 Trzcinica
tel.691236234,
email architUz@op.pl

Tytuł projektu:
"ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA CZĘŚCI SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr 3 Z PRZEZNACZENIEM NA ŻŁOBEK"

Adres Inwestycji:
UL Tysiąclecia
dz. nr.ew.898/1
63-600 Kępno

Nazwa rysunku:

PRZEKROJ POPRZECZNY

Status projektu:
projekt arch-bud

projektant architektury:
mgr inż.arch. Mirosław Gudra
52/09/DOIA

sprawdzający architekturę:
mgr inż.arch. Radosław Maciejewski

nr upr.: WP-OIA/OKK/UpB/19/200

Data:	Skala rysunku:	Nr rys/str:
11-2020	**1:100**	