

OPIS TECHNOLOGII ŻŁOBKA Z ZAPLECZEM KUCHENNYM DLA 40 DZIECI

TEMAT: „Projekt przebudowy wraz z termomodernizacją i zmianą sposobu użytkowania budynku znajdującego się przy ul. M. Niedziałkowskiego nr 2 w Zabrze (centrum północ) na działce nr 1204/90 na żłobek.”

INWESTOR: Zarząd Budynków Mieszkaniowych
– Towarzystwo Budownictwa Społecznego Sp. z o.o.,
Plac Warszawski 10, 41-800 Zabrze

JEDNOSTKA

EWIDENCYJNA: Zabrze

OBRĘB

EWIDENCYJNY: Zaborze

JEDNOSTKA

PROJEKTOWA: Meritum Projekt Monika Totoś
ul. F. Niedbalskiego 5/3, 44-121 Gliwice

OPRACOWAŁ: mgr inż. arch. Michał Tyński

Sierpień 2017

SPIS TREŚCI

1. Podstawy opracowania.....	3
2. Założenia ogólne.....	4
3. Zatrudnienie.....	5
4. Żywnienie.....	6
5. Zaplecze kuchenne	6
6. Dostawy surowców do kuchni i magazynowanie.....	7
7. Utrzymanie czystości zespołu żywieniowego.....	8
8. Odpady.....	8
9. Utrzymanie czystości w żłobku.....	9
10. Pralnia i suszarnia.....	9
11. Wymagania dla pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci.....	9
12. Wymagania dla pomieszczeń związanych z produkcją środków spożywczych.....	10
13. Plac zabaw dla dzieci zlokalizowany w ogrodzie	15

1. Podstawy opracowania

- 1.1 Umowa z inwestorem CRU/15/2017 z dnia 26.01.2017
- 1.2 Rzuty architektoniczne obiektu
- 1.3 USTAWA z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3;
(tj. Dz. U. 2013 r. poz. 1457)
- 1.4 Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych,
jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia
2002 r. (tj. Dz. U. 2013 r. poz. 1457)
- 1.5 ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRACY I POLITYKI SPOŁECZNEJ z dnia 10 lipca 2014
r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być
prowadzony żłobek lub klub dziecięcy; Poz. 925
- 1.6 Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia
2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

2. Założenia ogólne

Zamierzeniem jest stworzenie żłobka dla 40 dzieci podzielonych na 4 grupy spełniającego wymagania obowiązujących norm i przepisów dotyczących prowadzenia tego typu placówek opisanych w rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dla żłobków i klubów dziecięcych z dnia 10 lipiec 2014r. (Dz. U z 2014r. poz. 925) oraz wymagań wynikających z ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (tj Dz. U. 2013 r poz. 1457).

Planuje się utworzenie pomieszczeń zbiorowego pobytu czterech grup dzieci. Dwie grupy zlokalizowane na parterze będą liczyły po 12 dzieci. Jedna grupa przewidziana jest dla młodszych dzieci w wieku 1-2 lat i druga dla dzieci w wieku 2-3 lat. Grupy zlokalizowane na 1 piętrze będą liczyły po 8 dzieci. Obydwie grupy przewidziane są dla dzieci w wieku 2-3 lat.

Dla każdej z grup przewidziano osobny zespół składający się z dwóch sal (o takiej samej powierzchni): sali pobytu i sali wypoczynku oraz łazienki. Powierzchnie sal przedstawione są w części rysunkowej.

Zakłada się iż dzieci przebywać będą w żłobku powyżej 5 godzin w ciągu dnia.

Powierzchnia wymagana przepisami dla sal z pobytom dzieci (min.16m² dla 5-pięciorga dzieci i 2,5m² powierzchni na każde kolejne dziecko) dla takich grup jest spełniona.

Z holu wejściowego (pom. 001 wiatrołap - wózkarnia) rodzice z dziećmi kierowani są do szatni. Po rozebraniu dzieci zostaną przekazywane opiekunkom i po sprawdzeniu ogólnym stanu zdrowia na stanowisku odbioru dzieci zlokalizowanego w korytarzu pom. 002, zostaną przeniesione lub zaprowadzone do sal zabaw poszczególnych grup.

Wszystkie grupy dzieci mają dostęp do własnych łazienek.

Łazienki są dostosowane do potrzeb wiekowych dzieci (lokalizacja umywalk, niskie miski ustępowe). Łazienki wyposażone zostaną ponadto w brodzik, zlew do mycia nocniczków (w osobnej kabinie zamykanej na klucz) oraz przewijak. Dzieci będą miały zorganizowany odpoczynek na leżaczkach lub łóżeczkach.

Pościel oznaczona dla każdego dziecka będzie przetrzymywana w łóżeczku na leżaczkę. Dodatkowo rezerwowe komplety pościeli będą przetrzymywane w szafie na pościel, z zachowaniem segregacji. Leżaczki i łóżeczka dzieci będą ustawione na stałe.

Sale pobytu dzieci zostaną zagospodarowane w profesjonalne meble, pomoce dydaktyczne i urządzenia do ćwiczeń ruchowych z atestami lub certyfikatami a wszystkie zabawki muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadać oznakowanie CE.

Zapasowa odzież zamienna dzieci, pieluchy jednorazowe, śpiochy przygotowane przez rodziców będą magazynowane w segregacji w szafkach na półkach, w sypialniach lub w workach w szatni.

Zużyta odzież również gromadzona indywidualnie (dla każdego dzieci w oddzielnym worku) będzie codziennie oddawana rodzicom.

3. Zatrudnienie

OPIEKA NAD DZIEĆMI

Opiekę nad dziećmi stanowić będą co najmniej 6 osób o odpowiednim wykształceniu określonym w Ustawie o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 z dnia 4 lutego 2011 r. (tj. Dz. U. 2013 r. poz. 1457.), w tym ze względu na ilość dzieci zatrudniona będzie 1 pielęgniarka.

W przypadku przyjmowania do żłobka dzieci niepełnosprawnych ilość opiekunów powinna odpowiednio wzrosnąć.

Opiekunowie dzieci mają do swojej dyspozycji pokój socjalny zlokalizowany na 1 piętrze, wyposażony w szafki ubraniowe, aneks jadalny (miejsce spożywania posiłków). Przy pomieszczeniu socjalnym znajduje się toaleta dla pracowników.

ADMINISTRACJA

Zakłada się iż w administracji będą pracować 4 osoby:

- Dyrektor (pom. pracy zlokalizowane na parterze)
- Sekretarka i pracownik biurowy (pom. pracy zlokalizowane na parterze)
- 1 pielęgniarka (pom. pracy zlokalizowane na 1 piętrze)

Pracownicy administracji mają do swojej dyspozycji pokój socjalny zlokalizowany na 1 piętrze, aneks jadalny (miejsce spożywania posiłków). Przy pomieszczeniu socjalnym znajduje się toaleta dla pracowników.

Na parterze przy pom. biurowych znajduje się dodatkowa toaleta pracowników, z której w razie konieczności mogą skorzystać rodzice.

KONSERWACJA

Przewiduje się 1 dozorce na 3/4 etatu, którego miejscem pracy będzie cały obiekt. Prace konserwatorskie będą się odbywały w przyziemiu w pom. -05 do którego zapewniony jest niezależny dostęp z zewnątrz. W pomieszczeniu tym umieszczona będzie 2-dzielna szafka ubraniowa. Pracownik ten korzystał będzie z wc i aneksu jadalnego dla pracowników żłobka.

Wszyscy pracownicy razem z konserwatorem będą posiadali książeczki zdrowia.

KUCHNIA/PRALNIA

Przewiduje się:

- 2 kucharki
- 1 intendentkę
- 1 praczkę/sprzątaczkę

Miejsce ich pracy będą pom. zlokalizowane w przyziemiu. Pracownicy ci będą korzystać z pokoju socjalnego zlokalizowanego w przyziemiu, wyposażonego w szafki ubraniowe, aneks jadalny (miejsce spożywania posiłków). Przy pomieszczeniu socjalnym znajduje się toaleta dla pracowników.

Powyższe wyliczenia są orientacyjne.

4. Żywnienie

Projektowane zaplecze produkcji posiłków działać będzie na potrzeby żywienia dzieci oraz ewentualnie osób pracujących w obiekcie. Wszystkie potrawy i napoje podawane będą w naczyniach stołowych wielorazowego użytku.

Kuchnia produkować będzie śniadania, obiady i podwieczorki od surowca do gotowego wyrobu tj: potrawy mięsne, rybne, warzywne, desery, soki. Gotowe potrawy z pomieszczenia kuchni przewożone będą windą gastronomiczną 'czystą' na parter i na piętro. Z winy przenoszone będą przez pracowników do pomieszczeń rozdzielni gdzie będą porcjowane i roznoszone a dopiero następnie do sal pobytu dzieci. Brudne naczynia oraz resztki pokarmów będą następnie wracały do zmywalni osobną windą gastronomiczną 'brudną' przeznaczoną wyłącznie dla naczyń brudnych.

5. Zaplecze kuchenne

Przyjęcie towarów następuje poprzez przedsionek w przyziemiu (-12) skąd przenoszone są magazynów lub bezpośrednio do miejsc wstępnej obróbki

W skład zaplecza kuchennego wchodzi:

- magazyn artykułów spożywczych trwałych (pom. -18)
- magazyn urządzeń chłodniczych (pom. -10)
- pomieszczenia obróbki wstępnej: warzyw i mycia owoców (pom. -15), mycia jaj (pom. -19) oraz mięsa/ryby (pom. -14)
- pom. gospodarcze (pom. -17)
- magazyn warzyw i owoców
- kuchnia produkcyjna (pom. -08)
- zmywalnia naczyń stołowych (pom. -09)
- magazyn podręczny kuchni (pom. -10)
- rozdzielnia (pom. -11)
- windy gastronomiczne (pom. -07)

- pomieszczenie na odpadki (pom. -22)

KUCHNIA:

Wydzielono ciągi produkcyjne :

- mięsny – wyposażony w stół ze zlewem 1-komorowym, stół roboczy (służący zamiennie jako ciąg potraw rybnych). Stanowisko obróbki mięsa będzie również wykorzystywane jako stanowisko przygotowania ryb – z rozdziałem czasowym. Przy ciągu zlokalizowana jest niezależna umywalka
- mączny (neutralny)
- obróbki termicznej wyposażony w urządzenia gazowe: kuchnię sześciopalnikową gazową z piekarnikiem, patelnię uchylną gazową, taboret gazowy, piec konwekcyjno-parowy elektryczny.
- mycia naczyń kuchennych, składający się ze stołu odstawczego oraz stołu z basenem jednokomorowym, regału ociekowego
- przygotowywania potraw zimnych, składający się z 2 niezależnych stołów
- porcjowanie i nakładanie na niezależnym stole zlokalizowanym w centralnej części kuchni

Kuchnia połączona jest technologicznie ze zmywalnią.

Czyste naczynia trzymane będą głównie w szafie przelotowej.

POMIESZCZENIA OBRÓBKİ WSTĘPNEJ MIĘSA/RyBY, WARZYW, OWOCÓW, I JAJ:

W przygotowalni „brudnej” zaprojektowano :

- ciąg obróbki warzyw i mycia owoców: zlokalizowane w pom. -15 posiadające dwa niezależne stoły ze zlewami oraz stoły do obróbki i umywalkę.
- ciąg przygotowywania jaj – lodówka na jajka brudne, stół ze zlewem jednokomorowym, urządzenie do sterylizacji jaj (naświetlacz UV) i umywalkę.
- ciąg obróbki mięsa/ryby posiadający zlew 1 komorowy i umywalkę.

ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁÓWYCH:

Zmywalnia naczyń wydzielona jest z kuchni ścianami.

W zmywalni usytuowany jest ciąg mycia i wyparzania (stół ze zlewem jednokomorowym, zmywarko -wyparzarka do naczyń, umywalka). Zwrócone, brudne naczynia konsumpcyjne będą przewożone windą bezpośrednio do zmywalni gdzie po użyciu ustawiane będą w szafie przelotowej. Odpady konsumpcyjne ze zmywalni wynoszone będą przez kuchnię po zakończeniu produkcji żywności do wydzielonego pomieszczenia na odpadki.

6. DOSTAWY SUROWCÓW DO KUCHNI I MAGAZYNOWANIE

Przyjmuje się założenie, że wszystkie surowce będą dostarczane w opakowaniach bezzwrotnych (folia, karton). W przypadku dostaw mięsa w pojemnikach zwrotnych mięso będzie przepakowywane do wewnętrznych pojemników a pojemniki transportowe odbierane bezpośrednio przy dostawie. Do przechowywania surowców, półproduktów wymagających warunków chłodniczych przewidziano urządzenia szaf chłodniczo-mroźniczych. Produkty wymagające warunków chłodniczych (surowce, półprodukty, produkty) muszą być przechowywane w urządzeniach chłodniczych z zachowaniem rozdzielenia ich przechowywania (oddzielne urządzenia lub zamykane atestowane pojemniki).

Produkty trwałe takie jak przetwory w słoikach, mąki, makarony, ryże, przyprawy, warzywa w puszkach itp. będą przechowywane w magazynie artykułów spożywczych trwałych.

Warzywa będą trzymane w skrzynkach, workach na regale lub palecie w magazynie warzyw. Jajka magazynowane będą w lodówce.

7. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI ZESPOŁU ŻYWIENIOWEGO

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów.
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię.
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

8. ODPADY

Odpady pokonsumpcyjne (resztki potraw) oraz odpady z obróbki wstępnej i produkcji będą zbierane w pojemniki wyłożone folią zlokalizowane w pomieszczeniu -22, w którym zainstalowana będzie złączka do węża oraz wpust podłogowy

Odpady pokonsumpcyjne odbierane będą na bieżąco przez uprawnionego odbiorcę.

9. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI W ŻŁOBKU

Miejsce trzymania sprzętu porządkowego oraz środków czystości będą wydzielone niedostępne dla dzieci pomieszczenia porządkowe. Zaplecze żywieniowe produkcyjne będzie miało swoje własne pomieszczenie porządkowe zlokalizowane w po. Gospodarczym nr. -17 wraz z poborem wody do celów porządkowych ze zlewu gospodarczego. Woda zużyta z mycia mebli, podłóg będzie zlewana do zlewów gospodarczych.

Sprzęt porządkowy do zaplecza żywieniowego musi być odrębny, oznaczony i przeznaczony tylko do tych pomieszczeń. Dla sanitariatów należy przewidzieć sprzęt oddzielny.

10. PRALNIA I SUSZARNIA

W pom. - 26 zaprojektowano pomieszczenie z pralką, zlewem oraz umywalką. Środki chemiczne przechowywane będą na regale. Brudne rzeczy do prania trafiać będą z sal bezpośrednio do pralki. W pomieszczeniu -03 zaprojektowano suszarkę i stanowisko do prasowania. Czyste i wysuszone rzeczy zamienne dla dzieci (pościel) lub ubiór pracowników trafiać będzie bezpośrednio do magazynu czystej bielizny lub sal, do szafek na odzież zamienną. Środki chemiczne do pralki zlokalizowane będą w przyległym magazynku pom. -04.

11. WYMAGANIA DLA POMIESZCZENI PRZEZNACZONYCH NA POBYT DZIECI

- podłoga w salach dla dzieci w części zajęć ruchowych powinna być ciepła np. wykładziny homogeniczne PVC lub dywanowe, w części stolikowej podłoga powinna być zmywalna i ciepła np. homogeniczne PVC.
- szyby w drzwiach należy zabezpieczyć przed stłuczeniem. Zaleca się stosowanie szkła bezpiecznego,
- wszystkie grzejniki w pomieszczeniach, w których przebywają dzieci powinny być osłonięte: zabezpieczone ich naroża przed uderzeniem a powierzchnie grzewcze – przed przypadkowym dotykiem elementu grzejnego w sezonie grzewczym (ochrona przed poparzeniem). Ponadto grzejniki winne być gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.
- w pomieszczeniach musi być zapewniona temperatura co najmniej 20°C w sali pobytu i łazience +24 °C
- należy zastosować gniazda wtykowe elektryczne z zabezpieczeniem przed dostępem dzieci i najlepiej na wysokości powyżej 1,0m,
- urządzenia sanitarne: muszla sedesowa oraz umywalka muszą być dostosowane do możliwości korzystania z nich przez dzieci, umywalka zainstalowana na wysokości odpowiedniej do wieku dzieci w danej grupie , brodzik z natryskiem do mycia ciała dziecka na wysokości ergonomicznej dla pracownika obsługi

- przy umywalkach zainstalować dozowniki mydła oraz podajniki ręczników jednorazowych, ustawić zamykane kosze wyłożone workiem foliowym na odpadki – lub zainstalować indywidualne wieszaczki na opisane ręczniki dzieci (w łazience).
- pościel i leżaki muszą być wyraźnie oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację dziecka, które z nich korzysta oraz zawsze odpowiednio przechowywane w wyznaczonym miejscu (najlepszym rozwiązaniem jest oddzielna przegroda w szafce na pościel poszczególnych dzieci)
- meble muszą być dostosowane do wymagań ergonomii;
- wyposażenie winno posiadać deklaracje zgodności, atesty lub certyfikaty;
- zabawki muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadać oznakowanie CE.

Ze względu na wymogi przepisów prawa budowlanego dotyczące utrzymywania temperatury wody ciepłej doprowadzanej do punktów czerpalnych w zakresie nie mniej niż +55°C i nie więcej niż +60°C oraz wymogu uzyskiwania temperatury ciepłej wody w baterii umywalki dzieci w zakresie temperatury od 35°C do 40°C, należy: zapewnić mieszanie centralne wody zimnej i ciepłej lub zastosować indywidualne mieszacze wody przy punktach poboru (pod bateriami przy umywalkach) ze stałą regulacją temperatury od 35 do 40°C.

Zakłada się w budynku wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.

Drzwi w pomieszczeniach higieniczno sanitarnych (łazienki, składziki porządkowe) powinny mieć kratki kompensacyjne dołem

Pomieszczenia przeznaczone do zbiorowego przebywania dzieci powinny mieć zapewniony czas nasłonecznienia co najmniej 3 godziny w dniach równonocy (21 marca i 21 września) w godzinach od 8.00 do 16.00.

Pomieszczenie	Posadzka	Ściany	Wentylacja, oświetlenie
holl wejściowy – odbiór dzieci, komunikacja	Zmywalna , trwała nienasiąkliwa , cokoły ściennie	Powłoka zmywalna nienasiąkliwa, odporna na działanie środków myjących do h=1,2m powyżej emulsyjna	Wentylacja wynikowa Oświetlenie min. 200Lx
Szatnia dzieci	Zmywalna , nienasiąkliwa, cokoły przyściennie	Powłoka zmywalna np. emulsyjna	Wentylacja – 2w/h Oświetlenie 200Lx
Sanitariat personelu i łazienki dzieci	Płytki ceramiczne	Płytki ceramiczne do h=2,0m lub do pełnej wysokości	Wentylacja – 50m ³ /muszlę Oświetlenie 200Lx
Sala zabaw, sypialnie	Posadzka zmywalna / ciepła np. panele / miejsce zabaw wyłożone wykładziną dywanową	Malowane np. farbą emulsyjną – farbą zmywalną	Wentylacja 15m ³ /h/dziecko +20m ³ /h/pracownika Oświetlenie ogólne 300lx,

12. WYMAGANIA DLA POMIESZCZENI ZWIĄZANYCH Z PRODUKCJĄ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

- styki ścian i podłóg należy wykonać jako szczelne, należy również przewidzieć cokoliki wykonane z tego samego materiału co posadzka,
 - ściany gładkie i zmywalne, w pomieszczeniach produkcyjnych wyłożone np. płytkami ceramicznymi,
 - podłoga powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska, i łatwa do utrzymania w czystości,
 - drzwi muszą być szczelne i posiadać powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- Rodzaj drzwi i sposób ich zamontowania powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia.
- ilość powietrza dla wentylacji mechanicznej w części produkcyjnej należy określić na podstawie bilansu zysków ciepła i wilgoci od maszyn i urządzeń kuchennych oraz ludzi,
 - nad urządzeniem do obróbki termicznej należy zainstalować okap wentylacyjny, w okapie należy przewidzieć łapacz tłuszczu o konstrukcji umożliwiającej łatwe mycie i czyszczenie,
 - na zapleczu należy umieścić apteczkę pierwszej pomocy wyposażoną w podstawowy zestaw leków i środków opatrunkowych (np. w pom. 013),
 - pomieszczenia magazynowe i sprzęt chłodniczy wymagają urządzeń do pomiaru temperatury,
 - przy wszystkich umywalkach (woda ciepła i zimna) zainstalować pojemnik ze środkiem myjąco- dezynfekującym, pojemnik na ręcznik jednorazowy papierowy, zamykany pojemnik na odpady wyłożony workiem foliowym,
 - lampy zabezpieczone w szczelne osłony uniemożliwiające wydostanie się stłuczek szkła.
- Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem ich do kanalizacji sanitarnej winny być prowadzone przez tłuszczownik.

Nazwa pomieszczenia	Rodzaj oświetlenia	Wentylacja	Energia elektr.	Temp. otoczenia	Zasilanie Wod-kan	Wykończenie wnętrz
Komunikacja	Sztuczne min.100Lx	-		18-20°C		Ściany do wys. min 1,5 m. pokryte powierzchnią łatwozmywalną, podłoga zmywalna i nieśliska cokoły przyścienne
Pomieszczenie socjalne i	Sztuczne min.200Lx	2w/h	230 V	20°C	Woda zimna i ciepła	Ściany do wys. min 1,5 m. pokryte powierzchnią łatwozmywalną, przy umywalce i zlewie fartuch ochronny np. z płytek ceramicznych, podłoga zmywalna i nieśliska cokoły przyścienne,
Wc pracowników	Sztuczne min.200Lx	Kabina wc 50m3/h	230 V	20°C	Woda zimna i ciepła	Ściany do h=2,0m zmywalne , nienasiąkliwe np. płytki ceramiczne, drzwi z kratką kompensacyjną , cokoły przyścienne
kuchnia	sztuczne min. 500lx nad stanowiskami produkcyjnymi	Mechaniczna Okap z wyciągiem mechanicznym Krotkość wymian winna być wyliczona na podstawie bilansu ciepła i wilgoci – orientacyjnie w czasie gotowania 10w/h ,	230V/ 400V	20°C	Woda zimna i ciepła	Ściany do wys. ~2 m. pokryte powierzchnią łatwozmywalną, podłoga antypoślizgowa wyprofilowanie podłogi w kierunku wpustu podłogowego, cokoły przyścienne
Zmywalnia naczyń	ogólne sztuczne nie mniejsze niż 300Lx,	Mechaniczna wywiewna - włączana w czasie pracy zmywarki,	400 V	20°C	Woda zimna i ciepła	Ściany do wys. ~2 m. pokryte powierzchnią łatwozmywalną, podłoga antypoślizgowa, cokoły przyścienne
Magazyn warzyw,	Sztuczne 200Lx	minimum 1w/h		temperatura wynikowa		Ściany pokryte powierzchnią zmywalną, podłoga antypoślizgowa, cokoły przyścienne
Magazyn ogólny (produktów suchych i urządzeń chłodniczych)	Sztuczne 200Lx	minimum 2w/h		temperatura wynikowa		Ściany pokryte powierzchnią zmywalną, podłoga antypoślizgowa cokoły przyścienne
Przygotownia – obróbka wstępna warzyw i przygotowywanie jaj	Sztuczne 500 Lx	Mechaniczna minimum 2w/h	230 V	18°C	Woda zimna i ciepła	Ściany do wys. 2 m. pokryte powierzchnią łatwozmywalną, podłoga antypoślizgowa, wyprofilowanie podłogi w kierunku wpustu podłogowego, cokoły przyścienne.

13. PLAC ZABAW DLA DZIECI ZLOKALIZOWANY W OGRODZIE

Na obszarze żłobka w ogrodzie znajdzie się ogrodzony plac zabaw dla dzieci z urządzeniami do zabaw zamontowanymi na stałe i urządzeniami przenośnymi. Urządzenia przenośne chowane będą wewnątrz obiektu pod zadaszeniem, np. w przedsionku pom. -01.