

Кабинеты психо - эмоциональной коррекции и психолога запроектированы с соответствующей звукоизоляцией ограждающих конструкций и дверей, ковровым покрытием пола.

Для обучения пациента методам общения с внешним миром в непривычных для него условиях физических и психологических ограничений для индивидуальных занятий запроектирован кабинет психолога, который оборудуется рабочим столом для специалиста, компьютером, принтером, кушеткой для пациента, бактерицидным облучателем.

Кабинет психо - эмоциональной коррекции для групповых занятий с психотерапевтом оборудован круглым столом, мягкими креслами для пациентов, музыкальным центром, аппаратурой для светомузыки и световой аппаратурой, бактерицидным облучателем.

Для восстановления речевых навыков запроектирован кабинет дефектолога, который имеет соответствующую звукоизоляцию ограждающих конструкций и двери. Оборудован кабинет рабочим столом для специалиста, компьютером, принтером, кушеткой для пациента, зеркалом, бактерицидным облучателем.

Кабинет проблемы семьи запроектирован для обучения членов семьи пациента правильному обращению с ним. Оборудован кабинет рабочим столом для специалиста, компьютером, принтером, шкафами для документов, бактерицидным облучателем. Отведено место, оборудованное столом и стульями для индивидуальной беседы.

Учебная комната для социально – бытового обучения предназначена для адаптационного обучения пациентов и членов их семьи обращению с техническими средствами реабилитации. Оснащена комната экраном, телевизором, видеомагнитофоном, оверхедом. Планировка, освещение и акустика помещения, а также расстановка оборудования и мебели обеспечивают условия видимости и слышимости для людей с нарушениями зрения и слуха. В набор мебели комнаты входят: большой общий стол, стулья, кресла, диван, шкаф.

Кабинет социально – бытовой адаптации предназначен для обучения навыкам самообслуживания (личной гигиене, уходу за внешностью, пользованию телефоном, кухонными принадлежностями и т.п.) и домоведению - умению подобрать продукты, изготовить из них какие-то блюда, накрыть и сервировать стол, принять гостей и т.п. Состоит кабинет из рабочей зоны, практически кухни, где приготавливаются блюда, а также представительной зоны, где стоит стол со стульями. Обе зоны разделены стойкой, где вначале происходит разделка продуктов (подготовка их к варке или жарению, приготовление теста, чистка и нарезка зелени и т.п.), затем подготовка блюд к подаче на стол (раскладка по тарелкам, украшение и т.п.). Оборудован кабинет электроплитой, вытяжкой, холодильным шкафом, модулем из двух моек, столом-шкафом кухонным, разделочным столом, сервировочной стойкой, комбинированной стенкой, столом обеденным в комплекте со стулом.

Отделение профессиональной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста и профессиональной ориентации детей инвалидов определяет степень и направленность трудовых и творческих способностей и возможностей пациента, проводит его профессиональную ориентацию, оказывает помощь в устройстве на работу. Запроектировано отделение на втором этаже. В его составе:

- трудовые мастерские;
- учебный класс инвалидов по зрению;
- экспресс-биржа.

Специализация трудовых мастерских и их количество и определены заданием на проектирование на основании вместимости учреждения, наличия специалистов, возможности трудоустройства и т.п.

Запроектированы следующие трудовые мастерские: швейная, художественная и изготовление сувениров. Швейная мастерская, кроме ее основной специализации, может

быть использована для занятий различными видами рукоделия (вязания, вышивания, художественной аппликации).

При каждой трудовой мастерской предусмотрена кладовая, оборудованная стеллажами или шкафами для хранения материалов и готовых изделий.

Трудовая мастерская для изготовления сувениров оборудована станком токарным по дереву, лобзиком ручным, муфельной печью, вытяжкой, столом мастера в комплекте со стулом и комплектами мебели для занимающихся - столом производственным и табуретом, регулируемым по высоте.

Художественная трудовая мастерская оборудована столом мастера в комплекте со стулом, стеллажом для выставки картин, для каждого занимающегося установлены мольберт и стул складной с полумягким сиденьем и спинкой, оборудовано место с установленным специальным мольбертом для инвалида-колясочника.

Швейная трудовая мастерская оборудована швейными машинами, оверлогом, столами раскройным и гладильным. Каждое рабочее место оборудовано столом в комплекте со стулом, регулируемым по высоте. Имеются утюг и отпариватель.

Помещение экспресс - биржи предназначено для подготовки пациентов к предпринимательской деятельности и помощи им в трудоустройстве. Оснащается компьютерными местами для обработки информации, шкафами, столом со стульями для проведения совещаний (занятий). Компьютеры экспресс - биржи подключены к ГИСС (городской информационно-справочной системе) и системе "Интернет".

Время проведения занятий в трудовых мастерских, экспресс - бирже, компьютерном классе, кружковые занятия - 45 минут для детей и 1,5 часа для взрослых. На все занятия составляется расписание. Занятия в помещениях экспресс - биржи и инвалидов по зрению проводятся с перерывом не менее 20 минут.

Для преподавателей запроектированы два помещения (пом.224, 225) для отдыха между занятиями по расписанию. Работа преподавателей предполагается по договору не более 3-4 часов в день с перерывом между занятиями.

На втором этаже центра запроектировано также и отделение социально - медицинского сопровождения. В состав отделения входят: тренировочная квартира, кабинет ортезирования, пункт оказания первой медицинской помощи, кабинет массажа.

Тренировочная квартира включает следующие помещения – жилая комната, кухня, прихожая, туалетная комната. Помещения квартиры оснащены техническими средствами реабилитации. Это дверные ручки определенной формы, высота и место расположения поручней, крючков и полок, оборудование кровати, набор приспособлений для ванны или душа, для кухни, комплекты специальной мебели и т.д. Тренировочная квартира позволяет на практике ознакомиться пациенту и членам его семьи со специальным техническим оборудованием жилья для инвалидов и выбора наиболее удобных вариантов его исполнения.

Помещения квартиры для удобства осмотра и апробации оснащения запроектированы в виде открытых отсеков, примыкающих к коридору.

Кроме того, в Центре можно получить консультацию по индивидуальному функциональному приспособлению жилья инвалида для его самостоятельной жизнедеятельности с учетом характера его физических и психологических ограничений.

Кабинет ортезирования предназначен для примерки и подгонки аппаратов и приспособлений. Оборудуется рабочим местом специалиста по индивидуальной подгонке изделий, кушеткой, зеркалом для пациента, выставочными полками и столом для наглядного демонстрирования аппаратов и приспособлений при различных ограничениях в движениях: для еды, чтения, лёжа и сидя, разговора по телефону, работы с письменными принадлежностями и т.д.

Кабинет массажа оборудуется массажным столом с гидравлическим подъёмом и спуском для удобного пересаживания пациентов с кресел-колясок и обратно. Вокруг массажного стола предусматривается соответствующая рабочая зона. Кроме того, кабинет оборудуется рабочим столом массажиста, шкафом холодильным, двухстворчатый медицинским шкафом, облучателем бактерицидным, переносным оборудованием - массажером вакуумным, устройством пневмоэлектронно - массажным.

Для оказания первой медицинской помощи запроектирован отдельный кабинет, оснащенный холодильником, медицинским шкафом для хранения лекарств и расходных медицинских материалов, процедурными столиками и кушеткой, облучателем бактерицидным. Для стерилизации инструментов и материалов, кабинет оборудован камерой – бактерицидной и кипятильником дезинфекционным электрическим. Как резервный вариант, на случай отключения горячего водоснабжения, установлен электроводонагреватель.

Все медицинские кабинеты оборудуются раковинами с подводом горячей и холодной воды, канализацией.

Проектом предусматривается применение одноразового белья, инструментов и расходных материалов.

Для медицинского персонала предусмотрены шкафы для верхней и спецодежды, которые находятся в гардеробе.

Все медицинские кабинеты имеют естественное освещение.

Отделка помещений удовлетворяет санитарно-гигиеническим и пожарным нормам.

Расчетные параметры температуры +20⁰С.

Освещенность на рабочих местах составляет 500люкс.

Класс помещений – «чистый».

Применяемые материалы безвредны, инертны и не выделяют вредных веществ.

Для дезинфекции рабочих помещений медперсонала используются настенные бактерицидные облучатели из расчета: 1 облучатель марки ОБН-150 на 30м³ помещения.

Руководство медицинским персоналом осуществляет главный врач, кабинет которого находится в ближайшей районной поликлинике, к которой прикреплен персонал проектируемого Центра.

Отделение временного пребывания запроектировано на третьем этаже.

В состав отделения входят 12 номеров, гостиная для организации досуга, комната дежурного персонала.

В состав каждого гостиничного номера входит совмещенный санитарный узел. Номер оборудован кроватью, прикроватной тумбой, телевизором, холодильником, столом со стульями, шкафом.

Гостиная для организации досуга запроектирована для организации отдыха пациентов Центра. Оборудована гостиная мягкой мебелью, музыкальным центром, телевизором, имеется аквариум.

Комната дежурного персонала предназначена для суточного дежурства в отделении. Оборудуется кроватью, компьютером, рабочим столом, шкафом, имеется душевая кабина. Дежурная производит заселение пациентов, выдает ключи от номера, чистое белье.

После освобождения номера уборщица убирает номер, сдает белье в стирку. Дежурная застилает чистое белье, подготавливает номер к заселению.

Для хранения чистого белья на этаже запроектирована специальная кладовая, оборудованная рукомойником и стеллажами.

В состав помещений культурно-массового обслуживания входят зрительный зал с эстрадой, фойе, артистическая.

Зрительный зал предусматривает наряду с местами для обычных ходячих зрителей места для инвалидов-колясочников.

Административно-хозяйственные службы осуществляют функции управления, кадровой политики, финансового, материального и эксплуатационно-технического обеспечения, ремонта и охраны.

Кабинеты аппарата Центра запроектированы на третьем этаже. Для сотрудников организованы рабочие места, оборудованные рабочими столами, компьютерами, принтерами, шкафами.

Для сотрудников Центра организован отдельный гардероб верхней одежды, расположенный во входном блоке и оборудованный шкафчиками.

Питание сотрудников организовано по скользящему графику в буфете на 3 этаже.

Офисные работники пользуются уборными Центра.

Сбор мусора осуществляется в специальные контейнеры с полиэтиленовыми вкладышами.

Постирочная.

Постирочная предназначена для стирки спецодежды сотрудников Центра, а также стирки белья отделения временного пребывания.

В качестве исходных данных для проектирования постирочной принимаются следующие материалы:

- "Санитарными правилами устройства, оборудования и содержания прачечных", Минздрав СССР, 1972г.;
- Правила технической эксплуатации бань и прачечных" МЖКХ РСФСР. Москва.1979г.;
- Численность рабочих производства, чья спецодежда подлежит стирке в прачечной.

Размещается в цокольном этаже Центра в осях В-Д, 8-11. В состав входят следующие помещения: постирочная (пом.015), помещение приема и хранения белья (пом.016), кладовая стиральных средств (пом.017), гладильная (пом.018).

Согласно заданию на проектирование и штатного расписания, приведенного выше, сотрудники Центра получают спецодежду один раз в неделю, сотрудники парикмахерской и общепита получают спецодежду ежедневно.

При расчете производственной программы постирочной принято, что слесари, сантехники, техник получают х/б комплект весом 1,2кг (1,2х3=3,6кг), кладовщики, уборщики, работники прачечной получают халаты (0,4кгх9=3,6кг), медицинские работники, дежурные по этажу, регистратура получают халаты (0,4кгх8=3,2кг), работники общепита получают халаты (0,4кгх9=3,6кг), работники парикмахерской получают накидку - передник (0,2кгх2=0,4кг). Ежедневно для посетителей парикмахерской выдаются накидки и подворотнички (0,3кгх20 =4кг), для работников, принимающих душ, выдаются полотенца (0,2кгх15=3кг). Ежедневно отделение временного пребывания использует 12 комплектов белья для пациентов (3кгх12х=36кг) и один комплект для дежурной (2,3кг).

Исходя из этого, расчетный вес спецодежды и белья, подлежащий стирке в постирочной ежедневно, составляет 3,6+0,4+4+3+36+2,3=49,3кг. Расчетный вес спецодежды, подлежащий стирке в постирочной еженедельно, составляет 3,6+3,6+3,2=10,4кг.

Производственная программа определена из расчета односменной работы постирочной при пятидневной неделе 252 дня в году и определена в размере 51,4 кг сухого белья в смену. Предусмотрена работа в постирочной 1 человека и 2 человек в гладильном отделении.

Технологический процесс работы постирочной состоит из следующих операций:

- Прием и сортировка белья;
- стирка, полоскание, растряска, отжим и сушка белья в стиральной машине;
- глажка белья в гладильном катке и на гладильных досках.

Согласно санитарных норм, поступление грязного белья и отпуск чистого белья запроектированы обособленными друг от друга.

Грязное белье поступает в помещение 016 постирочной из бытовых помещений и отделения временного пребывания. Для доставки белья с третьего этажа запроектированы тележки, для хранения стеллажи, для сортировки - стол. Затем белье поступает в постирочную, оборудованную ванной для замачивания белья, стиральными машинами, гигиенической раковиной.

Для транспортирования белья разных категорий предусмотрена специальная тележка, которая также используется для межоперационного транспортирования белья в прачечной.

В гладильную чистое белье поступает полиэтиленовых пакетах, для сортировки по категориям запроектирован стол. Прямое белье гладится на валковой гладильной машине. Для глажения халатов запроектированы гладильные доски и электрические утюги. Чистое белье хранится на стеллаже. В гладильной установлена гигиеническая раковина.

Затем белье доставляется в бытовые помещения Центра и в кладовую чистого белья отделения временного пребывания, оборудованную стеллажами и гигиенической раковиной.

При стирке белья используются стиральные порошки из расчета 25-40г на один кг сухого белья. Оптимальная доза зависит от марки применяемого порошка, степени загрязненности одежды и устанавливается в процессе эксплуатации прачечной.

Для очистки грязной воды от стирки белья в стиральной машине предусмотрены сменные фильтры, очищающие воду по взвешенным веществам на 80%, по ПАВ на 98%.

Реакция РН стоков постирочной при соблюдении регламента использования стиральных моющих средств не превышает величину 9,0 на сбросе в бытовую канализацию производства.

Для подогрева воды в стиральных машинах принята электроэнергия.

Количество основного и вспомогательного оборудования постирочной выбрано, исходя из производственной программы постирочной.

Перечень технологического оборудования приведен в спецификации №И-165-08-ТХ.С. Расположение оборудования в помещении постирочной выполнено на основании рекомендации завода-изготовителя оборудования и нормативных данных и обеспечивает удобство эксплуатации и обслуживания.

Технологическое оборудование постирочной присоединяется к сетям холодной и горячей воды, канализации, вентиляции и электроснабжения.

Эксплуатацию постирочной осуществлять в полном соответствии с "Правилами технической эксплуатации бань и прачечных" МЖКХ РСФСР. Москва. 1979 г. и "Санитарными правилами устройства, оборудования и содержания прачечных", Минздрав СССР, 1972 г.

Парикмахерская

Парикмахерская оказывает посетителям Центра следующие виды услуг: стрижка, укладка, окраска, химическая завивка и другие услуги по уходу за волосами.

Размещается в цокольном этаже Центра в осях Ж-И, 3-6. Состав помещений определен принятой организацией и технологическим процессом работы, а также принятыми компоновочными решениями. В состав входят следующие помещения: зал парик-

махерской (пом.003), кладовая грязного белья (пом.004), кладовая косметических средств (пом.005).

Набор, расположение и площади помещений соответствуют действующим нормам и правилам.

Режим работы – односменный. Штат 4 человека.

В зале располагается три рабочих места парикмахера и одно администратора.

Отведено специальное место с установленной раковиной для мытья волос, имеется сушуар.

Рабочие места оборудуются креслами, туалетными столиками. Имеется шкаф для стерилизации инструмента.

Парикмахерская оборудуется мебелью, допускающей легкую очистку и дезинфекцию.

Зал оборудован бактерицидным ультрафиолетовым облучателем закрытого типа с безозоновыми бактерицидными лампами для обеззараживания воздуха в помещении в присутствии людей.

Как резервный вариант при отключении горячего водоснабжения, предусматривается водонагреватель проточного типа.

Для хранения домашней одежды персонала запроектированы индивидуальные шкафчики, установленные в гардеробе во входной зоне.

Рабочая одежда и индивидуальные средства выдается администратором в начале смены.

После окончания работы рабочая одежда персонала и накидки посетителей в течение смены поступают в кладовую грязного белья, оборудованную корзиной для грязного белья, решеткой, контейнером с крышкой для хранения волос.

В кладовой грязного белья отведено специальное место для установки на деревянной решетке кабины для вытряхивания волос.

Для хранения волос запроектирована специальная емкость с плотно закрывающейся крышкой, с вложенным одноразовым полиэтиленовым пакетом, для хранения грязного белья установлен ларь, с проложенным в нем полиэтиленовым пакетом.

Грязное белье в конце смены в индивидуальном полиэтиленовом пакете доставляется в постирочную.

В кладовой косметических средств установлены шкафы для отдельного хранения чистого белья, парфюмерно-косметической продукции, моющих, дезинфицирующих, педикулицидных средств.

Питание сотрудников парикмахерской осуществляется в кафе на третьем этаже Центра. Питание осуществляется по скользящему графику.

В зале и кладовой для чистого белья установлены гигиенические раковины.

Влажная уборка помещений производится в конце каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных ЦГСЭН.

В течение рабочей смены по графику производится проветривание и дезинфекция помещений.

Для общего освещения проектируемых помещений применяются люминесцентные светильники и лампы накаливания. Освещенность на рабочем месте составляет 500люкс.

Системы отопления и вентиляции обеспечивают нормальные параметры микроклимата.

Отделка стен, потолков, полов устойчива к обработке дезинфицирующими средствами, сантехнические приборы доступны для влажной уборки. Стены гладкие без щелей.

Охрана труда и производственная санитария парикмахерской.

Проектом предусматривается осуществление мероприятий, направленных на выполнение системы ГОСТов безопасности труда.

К ним относятся:

- при заключении договоров на поставку оборудования и мебели должны быть получены необходимые сертификаты соответствия и санитарно-эпидемиологические заключения;
- устройство заземления всех нетоковедущих частей оборудования;
- изоляция электрооборудования принята в соответствии с их номинальным напряжением.

3.3.7. Предприятия общественного питания.

На первом и третьем этажах Центра организована работа кафетериев.

Кафе на первом этаже расположено в осях Г-Е, 3-5 и запроектировано для предоставления дополнительных услуг посетителям Центра. Рассчитано кафе на 24 посадочных места.

Кафе на третьем этаже расположено в осях В-Е, 3-5 и запроектировано для обслуживания пациентов отделения временного пребывания и сотрудников Центра, для обеспечения качественной горячей пищей. Кафе в своем составе имеет единую кухню с двумя зонами моечных столовой посуды и два обеденных зала. Обеденный зал для пациентов отделения запроектирован на 12 посадочных мест. Зал для сотрудников – на 8 посадочных мест.

Работают предприятия на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Режим работы предприятий общепита принят соответственный режиму работы Центра – с 9⁰⁰ до 18⁰⁰ часов.

Штат - 9 человек.

В кафе на первом и третьем этажах применяется самообслуживание. Стойку обслуживают 2 человека - бармен и кассир.

Производственная мощность кафе для посетителей на первом этаже составляет 250 блюд/сутки.

Ассортименты предлагаемых блюд кафе представляется заказчиком и включает:

- прохладительные напитки промышленного изготовления - соки, минеральная вода, лимонад;
- напитки собственного изготовления – чай, кофе;
- кислородные коктейли;
- горячие вторые блюда несложного приготовления (сосиски, пицца и т.д.);
- салаты и закуски из консервированных продуктов;
- бутерброды, в том числе горячие (разогрев в микроволновой печи);
- привозные выпечные и кондитерские изделия (без крема);
- табачные изделия.

Производственная мощность кафе для пациентов и сотрудников на третьем этаже составляет 300 блюд/сутки.

Ассортименты предлагаемых блюд кафе представляется заказчиком и включает:

- горячие первые блюда из мясных и рыбных полуфабрикатов;
- горячие вторые блюда из мясных и рыбных готовых полуфабрикатов,
- сосиски, пельмени, вареники, пицца (привозные);
- овощи в виде заморозки и привозных полуфабрикатов;
- гарниры – макаронные изделия, каши, картофель фри (заморозка), пюре (из хлопьев);

- салаты овощные, несложного приготовления из готовых привозных и консервированных продуктов;
- холодные закуски;
- бутерброды, в том числе горячие (разогрев в микроволновой печи);
- прохладительные напитки промышленного изготовления - соки, минеральная вода, лимонад;
- напитки собственного изготовления – чай, кофе;
- привозные выпечные и кондитерские изделия (без крема).

Доставка продуктов проектируемых предприятий общественного питания осуществляется по мере необходимости грузовым транспортом поставщиков пищевой продукции. В качестве грузовых машин для доставки грузов применяются малогабаритные грузовые машины типа «Газель».

Для подъема продуктов на 3-ий этаж запроектирован грузовой лифт грузоподъемностью 100 кг. Для удобства разгрузки предусмотрена грузовая тележка.

Разгрузка продуктов осуществляется через загрузочную, оборудованную поливочным краном и трапом.

Для хранения продуктов запроектирована кладовая суточного запаса. Сухие продукты хранятся в кладовой на предусмотренных стеллажах в фабричной упаковке. Для хранения скоропортящихся продуктов запроектированы холодильные и морозильные шкафы. Хранятся продукты с соблюдением товарного соседства.

Загрузка кафе осуществляется ежедневно в утренние часы. Продукция поступает в объеме однодневной потребности.

Работа предприятий планируется на полуфабрикатах высокой степени готовности.

В кафе на 1-м и 3-ем этажах запроектированы производственные цеха – кухня.

Для термической обработки продуктов и изготовление горячих блюд запроектирована горячая линия, оборудованная плитой электрической, микроволновой печью, торговыми электронными весами, моечной ванной.

Горячие блюда поступают на раздачу в мармит.

Для изготовления холодных закусок, салатов из овощей, мясных и рыбных полуфабрикатов запроектирована холодная линия, оборудованная комбайном, моечной ванной, холодильным шкафом. Готовые порции поступают на раздачу. Приготовление холодных закусок осуществляется по мере их реализации. Хранятся готовые холодные блюда в охлаждаемой витрине на раздаче.

Производственный инвентарь хранится в навесных полках.

Для уменьшения вредного воздействия тепловыделений и паров на персонал, над тепловым оборудованием установлены вентиляционные вытяжные зонты.

Для мойки столовой и кухонной посуды в составе кухни запроектированы, соответственно посуде, две зоны. Зона мойки столовой посуды оснащена посудомоечной машиной и тремя моечными ваннами, а зона мойки кухонной посуды – двумя моечными ваннами. Каждая зона оснащена стеллажом для хранения и сушки посуды.

Кухни оборудованы умывальниками для рук, технологическим трапом.

Все производственные ванны подсоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Обеденные залы оснащены комплектами обеденной мебели с креслами, стойками, где предусматривается приготовление горячих и холодных напитков, прием заказов и реализация горячих блюд. Расчет посетителей производится через кассовый аппарат.

Стойки кафе оборудована необходимым технологическим оборудованием. Предусмотрена возможность реализации вторых горячих блюд несложного приготовления, подогрев гамбургеров, пиццы. Для тепловой обработки продуктов установлена микроволно-

вая печь. Для демонстрации скоропортящихся продуктов, а также охлаждения напитков имеются холодильные витрины.

Санузлы для посетителей входят в состав Центра.

Проектом обеспечивается поточность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Перечень технологического оборудования кафе приведены в спецификации № И-165-08-ТХ.С.

Пищевые отходы собираются в специальные контейнеры для сбора отходов с вложенными одноразовыми мешками для мусора (полиэтилен марок М и Т по ГОСТ 10354-82). Для хранения отходов запроектирована кладовая, оборудованная холодильным шкафом, раковина, поливочным краном, трапом, отведено место для мойки бачков. Для отходов запроектирован отдельный подъемник.

Сбор бытового мусора осуществляется в контейнеры для мусора.

Вывозятся отходы спецтранспортом по заключенному договору.

Для персонала предусматриваются свои гардеробные, оборудованные двухсекционными запирающимися шкафчиками для раздельного хранения рабочей и домашней одежды. При гардеробных планируются автономная душевая и санитарный узел.

Для сбора грязного белья в гардеробной устанавливаются контейнеры с проложенными в них полиэтиленовыми пакетами.

Чистое белье хранится в бельевых шкафах, в специально отведенном месте.

Сбор мусора осуществляется в специальные контейнеры с полиэтиленовыми вкладышами.

В санузле для персонала предусматривается кран со смесителем на высоте 500мм с подводом горячей и холодной воды для мытья полов и трап.

Бытовые стоки отводятся в наружную канализацию с отдельным выпуском.

В качестве резервного источника горячей воды для мытья столовой и кухонной посуды на период отключения проектом предусматривается установка электрических водонагревателей объемом 100л с разводкой горячей воды к потребителям. На входе трубопроводов горячей и холодной воды установлены фильтры грубой и тонкой очистки.

Помещения кафе оснащены необходимым технологическим оборудованием и мебелью по номенклатуре поставщиков, действующим по состоянию на 2008 г. При заключении договоров на поставку оборудования и мебели должны быть получены необходимые сертификаты соответствия и гигиенические сертификаты.

При решении вопросов организации рабочих мест персонала в проекте учитывались наиболее рациональные технологические потоки с соответствующим размещением инженерного оборудования.

Инженерное оснащение проекта включает, в соответствии с требованиями СНиП, устройства отопления, вентиляции, электроснабжения, холодного и горячего водоснабжения и канализации.

Отделка.

Отделка помещений предприятий общепита удовлетворяет санитарно-гигиеническим и пожарным нормам. Во всех производственных цехах, загрузочной, душевой, санитарном узле – стены облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1750мм, пол выложен керамической плиткой.

Отопление.

Система центрального водяного отопления. Расчетные параметры температуры +12 - +20°С. Все нагревательные приборы доступны для влажной уборки.

Вентиляция.

В помещениях предприятий общепита предусмотрена приточно-вытяжная система вентиляции. Над теплоотдающим оборудованием и моечными машинами устанавливаются местные вентиляционные отсосы по расчету, обеспечивающие необходимый режим вытяжки и притока воздуха.

Бытовые помещения (туалет, гардероб персонала) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, благодаря чему микроклимат всех помещений будет соответствовать гигиеническим требованиям.

Водопровод и канализация.

В санитарно-технической части предусматривается подводка горячей и холодной воды ко всем ваннам и раковинам через смесители.

Две отдельные системы канализации с самостоятельными выпусками в наружную сеть городской канализации для производственных и бытовых сточных вод. Все производственные ванны подсоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

На случай резервного водоснабжения установлены электрические водонагреватели.

Освещение.

Для общего освещения производственных и бытовых помещений и помещений для посетителей применяются светильники с лампами накаливания и люминесцентные светильники в соответствии с классом пожароопасности по ПУЭ-2000. Светильники размещаются равномерно по всей площади помещения. Светильники не должны размещаться над технологическим оборудованием и производственными столами. Показатели освещенности для производственных помещений соответствуют установленным нормам.

Электроснабжение.

Электроснабжение осуществляется от своего электрического распределительного щита. Имеется счетчик электроэнергии.

Производственная санитария предприятий общественного питания.

1. Для хранения уборочного инвентаря запроектирован специальный шкаф, где кроме уборочного инвентаря хранятся дезрастворы для обработки помещений и оборудования.

2. Для наполнения ведер для мытья полов предусмотрен поливочный кран со смесителем на высоте 500 мм и трап.

3. В санузле для персонала предусматривается унитаз с педальным спуском.

4. Предусматривается установка гигиенических раковин.

3.3.8. Механизация и внутренний транспорт, автоматизация технологических процессов.

В проекте предусмотрены следующие лифты и подъемники:

- два грузопассажирских лифта размер кабины 1100*1400 мм, грузоподъемность 630 кг, №1 и 2 для обслуживания посетителей Центра;
- два грузопассажирских лифта размер кабины 1100*2100 мм, грузоподъемность 1000 кг, №3 и 4 для обслуживания посетителей и персонала Центра;
- подъемник для отходов предприятий общественного питания грузоподъемностью 100 кг №5 для обслуживания 1-3 этажей;
- подъемник для полуфабрикатов предприятий общественного питания грузоподъемностью 100 кг №6 для обслуживания 1-3 этажей.