

Зал для спортивных игр также запроектирован на втором этаже. Предназначен для спортивных игр (волейбол, баскетбол, ручной мяч). При всех спортивных объектах запроектированы раздевалки. В составе отделения запроектированы комнаты тренерского состава.

Социально-реабилитационное отделение осуществляет определение степени ограничения различных функций инвалида, обеспечивает восстановление социального статуса инвалида и обучение методам и навыкам независимой жизнедеятельности на основе целенаправленной работы входящих в отделение специальных служб. Данное отделение расположено на втором этаже. Имеет в своем составе следующие кабинеты:

- психолога;
- психо - эмоциональной коррекции;
- дефектолога;
- проблемы семьи;
- социально – бытовой адаптации;
- учебная комната для социально – бытового обучения.

Кабинеты оборудованы бактерицидными облучателями.

Кабинет социально-бытовой адаптации предназначен для обучения навыкам самообслуживания (личной гигиене, уходу за внешностью, пользованию телефоном и т.п.) и домоведению (умению подобрать продукты, изготовить блюда, накрыть и сервировать стол, и т.п.) Состоит кабинет из рабочей зоны, практически кухни, где приготавливаются блюда, представительной зоны. Кабинет оборудован всем необходимым: электроплитой, вытяжкой, холодильным шкафом, мойкой, столом-шкафом кухонным, разделочным столом и т.п.

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 имеются :

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

Запроектированы следующие трудовые мастерские: швейная, художественная и изготовление сувениров. При каждой трудовой мастерской предусмотрена кладовая.

Швейная мастерская, кроме ее основной специализации, может быть использована для занятий различными видами рукоделия (вязания, вышивания, художественной аппликации). Мастерская оборудована швейными машинами, оверлогом, столами раскройным и гладильными.

Трудовая мастерская для изготовления сувениров оборудована станком токарным по дереву, лобзиком ручным, муфельной печью, комплектами мебели.

Художественная трудовая мастерская оборудована мебелью, для каждого занимающегося установлен мольберт и стул.

Помещение экспресс-биржи предназначено для подготовки пациентов к предпринимательской деятельности и помощи им в трудоустройстве. Оснащается компьютерными местами, шкафами и т.п.

На втором этаже центра запроектировано также **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. 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.

Кабинет ортезирования предназначен для примерки и подгонки аппаратов и приспособлений. Оборудуется рабочим местом специалиста по индивидуальной подгонке изделий, кушеткой, выставочными полками.

Кабинет массажа оборудуется массажным столом и прочим оборудованием.

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.

Проектом предусматривается применение одноразового белья, инструментов и расходных материалов. Для дезинфекции рабочих помещений медперсонала используются настенные бактерицидные облучатели марки ОБН-150.

Отделение временного пребывания запроектировано на третьем этаже. В состав отделения входят 12 номеров, гостиная для организации досуга, комната дежурного персонала.

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

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

Кабинеты аппарата Центра запроектированы на третьем этаже. Питание сотрудников организовано по скользящему графику в буфете на 3 этаже. Офисные работники пользуются уборными Центра.

Постирочная

Постирочная предназначена для стирки спецодежды сотрудников Центра, а также стирки белья отделения временного пребывания и размещается в цокольном этаже Центра. В состав входит постирочная, помещение приема и хранения белья, кладовая стиральных средств, гладильная.

Сотрудники Центра получают спецодежду один раз в неделю, сотрудники парикмахерской и общепита получают спецодежду ежедневно.

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.

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

Парикмахерская

Парикмахерская размещается в цокольном этаже. В зале располагается три рабочих места парикмахера и одно администратора.

Режим работы – односменный. Штат 4 человека.

Зал оборудован бактерицидным ультрафиолетовым облучателем.

После окончания работы рабочая одежда персонала и накидки посетителей поступают в кладовую грязного белья. В кладовой 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. Питание сотрудников парикмахерской осуществляется в буфете на третьем этаже Центра.

В цокольном этаже Центра располагается **отделение профессиональной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста и профессиональной ориентации детей инвалидов** (издательский центр, фотостудия). Издательский центр оснащен следующим оборудованием: ризограф, брошюровочная машина, ЭВМ, ламинатор, копир, принтер, сканер. В фотолaborатории установлена проявочная машина, лазерный принтер, самонастраивающийся фильм-сканер, автоматический колориметр, компьютер.

Предприятия общественного питания

На первом и третьем этажах Центра организована работа кафетериев.

Кафе на первом этаже запроектировано для предоставления дополнительных услуг посетителям Центра. Рассчитано кафе на 24 посадочных места.

Кафе (буфет) на третьем этаже запроектировано для обслуживания пациентов отделения временного пребывания и сотрудников Центра. 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 мест.

Работают предприятия на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Режим работы предприятий общепита – с 9⁰⁰ до 18⁰⁰ часов.

В кафе на первом и третьем этажах применяется самообслуживание.

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

Ассортимент предлагаемых блюд кафе на первом этаже включает в себя:

- прохладительные напитки промышленного 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 на третьем этаже – 300 блюд/сутки.

Ассортименты предлагаемых блюд кафе на третьем этаже включает в себя:

- 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 ;
- салаты овощные, несложного приготовления из готовых привозных и консервированных продуктов, холодные закуски, бутерброды, в т.ч. 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». Разгрузка продуктов осуществляется через загрузочную.

Для хранения продуктов запроектирована кладовая суточного запаса. Сухие продукты хранятся в кладовой. Для хранения скоропортящихся продуктов запроектированы холодильные и морозильные шкафы.

Продукция поступает в объеме однодневной потребности.

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.

Для изготовления холодных закусок, салатов из овощей, мясных и рыбных полуфабрикатов запроектирована холодная линия. Приготовление холодных закусок осуществляется по мере их реализации. Хранятся готовые холодные блюда в охлаждаемой витрине на раздаче.

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

Пищевые отходы собираются в специальные контейнеры для сбора отходов с вложенными одноразовыми мешками для мусора. Для хранения отходов запроектирована кладовая, оборудованная холодильным шкафом, отведено место для мойки бачков. Сбор бытового мусора осуществляется в контейнеры для мусора. Вывозятся отходы спецтранспортом по заключенному договору.

Для сбора грязного белья в гардеробной устанавливаются контейнеры с проложенными в

них полиэтиленовыми пакетами.

В качестве резервного источника горячей воды на период отключения проектом предусматривается установка электрических водонагревателей

Уборка

Уборкой всех помещений в Центре занимается клининговая компания по договору. Уборка помещений предусмотрена вручную и ручными поломоечными машинами.

Ремонтное хозяйство

Для организации работ, связанных с текущим и капитальным ремонтом технологического и вспомогательного оборудования, электротехнических и сантехнических систем, а также здания Центра, предусматривается привлечение специализированных организаций, имеющих лицензии на соответствующий вид деятельности.

Для мелкого ремонта и технического обслуживания оборудования на Цокольном этаже здания предусмотрены следующие мастерские технических служб Центра:

- ✓ мастерская сантехников для ремонта и обслуживания технологического и вспомогательного оборудования и сантехнических систем;
- ✓ столярная мастерская для выполнения мелкого ремонта окон, дверей, мебели и инвентаря;
- ✓ мастерская электриков для ремонта и обслуживания электротехнических систем здания;
- ✓ мастерская технических средств реабилитации для мелкого ремонта протезов, инвалидных колясок и других средств реабилитации инвалидов;

В мастерских установлены: шлифовальный станок, оборудованный аспирационной установкой ПР-2000, точильно-шлифовальный станок, оборудованный пылеулавливающим агрегатом ПАР-ПМ, трубогиб ручной, станки настольные вертикально-сверлильные, верстаки.

Загрузка Центра

Загрузка Центра осуществляется через загрузочную, расположенную с северной стороны здания в цокольном этаже. Груз доставляется малогабаритными грузовыми машинами типа «Газель». Загрузка проектируемых предприятий общественного питания осуществляется ежедневно в утренние часы.

Вывоз мусора

Проектом предусмотрены организационные мероприятия по сбору мусора в контейнеры на специальной площадке, расположенной в северо-восточном углу участка на расстоянии более 20 метров от здания Центра и ближайшей жилой застройки. Вывоз контейнеров с отходами производится ежедневно.

В процессе функционирования Центра образуются отходы класса А, Б.

Бытовые отходы класса А из кабинетов, номеров отделения временного содержания, парикмахерской собираются в мешки и выносятся в мусорные контейнеры на спец.площадке. Пищевые отходы собираются в специальные контейнеры для сбора отходов с вложенными одноразовыми мешками для мусора. Для хранения отходов запроектирована кладовая, оборудованная холодильным шкафом.

Мусор вывозится на полигон ТБО по договору со специализированной лицензированной транспортной организацией не реже одного раза в день.

Отходы класса Б образуются в кабинете оказания первой медицинской помощи. Они собираются в различные емкости в зависимости от вида:

а) в одноразовые герметично закрывающиеся мягкие пакеты собираются отдельно загрязненные материалы (тампоны, бинты, марля) и одноразовые использованные предметы (шприцы, и пр.);

б) в одноразовую герметично закрывающуюся твердую упаковку отдельно собирается острый одноразовый инструментарий (иглы).

Токсичных отходов нет.

Отходы в герметически закрытых пакетах доставляются по договору в ближайшую поликлинику, там дезинфицируются, а затем отправляются на утилизацию.

Пластиковые одноразовые предметы (шприцы) после обезвреживания отправляются на переработку по договору со специализированной организацией. Остальные отходы временно

хранятся в закрывающихся мусорных контейнерах на контейнерной площадке и вывозятся так же, как отходы класса А.

Подъемное оборудование

В здании предусмотрено 4 грузопассажирских лифта и 2 грузовых лифта для загрузки буфета 3-го этажа и для удаления пищевых отходов.

Теплоснабжение

Теплоснабжение здания производится от наружных тепловых сетей ГУП «ТЭК СПб»

Вентиляция

Проектом предусмотрена приточно-вытяжная система вентиляции с механическим побуждением.

В столярной мастерской, мастерской технических средств реабилитации и в трудовой мастерской для изготовления сувениров от оборудования предусмотрены местные отсосы с очистными установками ПР-2000, ПР-2500, ПАР ПМ, предназначенными для удаления стружки, опилок, пыли древесной и металлической путем отсоса ее из рабочей зоны и накопления в специальном мешке-накопителе.

В предприятиях общественного питания над всем тепловым технологическим оборудованием установлены вентиляционные вытяжные зонты, оборудованные встроенными жироуловителями (по расчёту).

Вентиляционное оборудование устанавливается в выделенных венткамерах на 1 этаже и на кровле.

Водопровод и канализация

Источник водоснабжения - наружные сети водопровода.

Резервное горячее водоснабжение – от электробойлеров.

В здании предусматривается устройство 3-х систем канализации.

Бытовая канализация – в соответствии с ТУ ГУП Водоканал СПб, сброс бытовых сточных вод выполняется в смотровой колодец бытовой дворовой коммунальной канализации Д=300мм, выносимой из под пятна застройки. Приемник сточных вод – Северная станция аэрации.

Производственная канализация – на выпуске производственной канализации от кафе устанавливается жироуловитель разработки «Ленпроект» (из сборных железобетонных элементов).

Внутренние водостоки – для отведения дождевых и талых вод с кровли здания через водосточные воронки. Приемник поверхностных вод – ВД-17 (водоем река Оккервиль).

В соответствии с ТУ, проектом предусматривается очистка поверхностных вод с парковки автомобилей.

Предусматриваются отдельные выпуски бытовой и производственной канализации от встроенных предприятий общественного питания

Освещение

Для общего освещения производственных и бытовых помещений и помещений для посетителей применяются светильники с лампами накаливания и люминесцентные светильники. Наружное освещение территории, подсветка фасадов выполняется светильниками с натриевыми лампами, установленными на фасадах здания

Электроснабжение

Электроснабжение осуществляется от своего электрического распределительного щита.

Благоустройство территории вокруг Центра включает в себя следующие основные мероприятия: устройство проездов с асфальтобетонным и плиточным покрытием. Проектом озеленения предусмотрено только устройство газонов из растительной земли слоем 0,20 м с двойным посевом трав. Посадок деревьев и кустов не предусмотрено в связи с высокой плотностью застройки и необходимостью прокладки инженерных сетей для обслуживания здания. Существующие посадки полностью сохраняются

4. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ И РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЗЕМЕЛЬ

Проектом предусматривается строительство Центра социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов по адресу: г. Санкт-Петербург, Невский район, севернее улицы Новоселов, квартал 24, корп. 27, между домами №2 и №6 по ул. Чудновского.

Участок свободен от капитальной застройки. Зеленых насаждений, подлежащих вырубке/пересадке, нет (Приложение 8).

На основании отчёта ЗАО «ЛенТИСИЗ» об инженерно-геологических изысканиях на площадке, начиная с поверхности, залегают следующие грунты:

- насыпной грунт (супеси пластичные с прослойками суглинков, с линзами и гнёздами песков различной крупности с примесью органических веществ, со строительным мусором до 15 % - 0,2-2,7м;
- супеси пылеватые-0,8-1,8м; пески мелкие с прослойками супесей, с примесью органических веществ-0,8-0,9м.

Проведено комплексное обследование территории (Приложение 6).

Анализ почв территории, предназначенной под строительство Центра социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов, показал, что, в соответствии с протоколами испытаний:

По радиационному фактору территория *соответствует* государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (ОСПОРБ-99, НРБ-99).

Основание: Сан.-эпид. заключение №78.01.13.000.М.011241.12.08 от 11.12.2008г., выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.СПб, экспертное заключение № 78.01.11.17-1671 от 18.11.2008 г., протокол №293т-669-08 от 06.11.2008г. ООО «Техно-Терра».

По химическим, микробиологическим и санитарно-паразитологическим показателям почвы (глубина отбора 0,0-2,5 м) *не соответствуют* государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.1.7.1287-03, ГН 2.1.7.2041-06, ГН 2.1.7.2042-06, СанПиН 2.1.7.2197-07 Изменение №1 к СанПиН 2.1.7.1287-03).

Основание: Сан.-эпидем. заключение №78.15.01.000.М.000890.12.08 от 22.12.2008г., выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.СПб, экспертное заключение №06-21/5343 от 25.11.2008г., выданное ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.СПб», протоколы №18347-18356, №4304 от 14.11.2008г. ИРЛ ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ж/д транспорту».

Установлено:

Концентрация бенз(а)пирена в пробах превышает допустимую концентрацию в 9,3-24,2 раз, свинца – в 1,025-1,79 раз, меди – 1,002-1,93 раз. Суммарный показатель загрязнения тяжелыми металлами составляет 2-10.

Санитарно-паразитологические показатели не превышают величину допустимого уровня. Патогенная микрофлора не обнаружена. Индекс БГКП равен 23 КОЕ/г.

Почва по химическим показателям соответствует категории «**чрезвычайно опасная**», по сан.-паразитологическим показателям – к категории «**чистая**», по микробиологическим – к категории «**умеренно опасная**» и «**чистая**».

Необходимо обеспечить мероприятия по рекультивации почв, провести дезинфекцию почв в местах отнесения по микробиологическим показателям к «опасной» категории с последующим лабораторным контролем.

Результаты исследования грунта для согласования класса опасности (глубина отбора 0,0-2,5 м) показали, что почва *соответствует* государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СП 2.1.7.1386-03)

Основание: Сан.-эпидем. заключение №78.15.01.00.М.000889.12.08 от 22.12.2008г., выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и

благополучия человека по г.СПб в Невском и Красногвардейском районах, экспертное заключение №06-21/5367 от 26.11.2008г., выданное ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.СПб», протокол №11721/4567 от 19.11.2008г. АИРЛ ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.СПб»

Установлено:

По действию на *Daphnia Magna* (гибель при кратности разведения 1 (без разбавления) не наблюдается), индексу токсичности (109,3) грунт относится:

- в соответствии с СП 2.1.7.1386-03 – к IV классу опасности (малоопасный)
- в соответствии с приказом МПР РФ от 15 июня 2001 г. №511 – к V классу опасности для ОПС (практически неопасный)

Согласно расчету класса опасности грунт можно отнести к V классу опасности (Приложение 6)

В соответствии с проведенными исследованиями почвы, анализом биотестирования, а также расчетом класса опасности грунт можно отнести к **V классу опасности** (в соответствии с «Критериями отнесения опасных отходов к классу опасности для ОПС» (Утверждены приказом МПР России от 15 июня 2001 г № 511)

В процессе проведения земляных работ образуются **избыточные грунты (Грунт, образовавшийся при проведении земляных работ, незагрязнённый опасными веществами /Код 3140110008995/, 5 класс опасности)**. Количество изымаемого грунта, согласно балансу земляных масс, составляет **4490 м³** (Приложение 9).

В процессе строительства образуется **мусор строительный**. Количество строительных отходов отражено в Проекте технологического регламента обращения со строительными отходами.

После завершения строительства будет убран весь строительный мусор. Вывоз грунта и строительных отходов осуществляется на лицензированные предприятия по размещению, утилизации и переработке отходов.

Выпуски хоз-бытовой канализации направляются в наружную сеть канализации, которая присоединяется к общесплавной коммунальной канализации. Отведение дождевых и талых вод с кровли здания осуществляется через внутренние водостоки. Приемник поверхностных вод – ВД-17 (водоем река Оккервиль). Для отвода сточных вод от технологического оборудования кафе и буфета предусмотрена производственная канализация с жиролоуловителем.

Благоустройство территории вокруг Центра включает в себя следующие основные мероприятия: устройство проездов с асфальтобетонным и плиточным покрытием, устройство газонов.

Для временного хранения отходов используется существующая контейнерная площадка на территории Центра (МВХ, раздел 6 настоящей части проекта).

4.3 Мероприятия по охране и рациональному использованию земельных ресурсов и почвенного покрова

Мероприятия по охране и рациональному использованию земельных ресурсов и почвенного покрова включают средства инженерной защиты, обеспечивающие исключение попадания загрязнений на рельеф, в грунт. К ним относятся:

- устройство покрытий из асфальтобетона,
- своевременный ремонт твёрдых покрытий,
- исключение возможности попадания в грунт сточных вод предприятия за счет качественно выполненной гидроизоляции трубопроводов и канализационных колодцев,
- организация мест временного хранения твердых бытовых и пищевых отходов, своевременный вывоз отходов на лицензированное предприятие.

Таким образом, в результате строительства Центра социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов по адресу: г. Санкт-Петербург, Невский район, севернее улицы Новоселов, квартал 24, корп. 27, между домами №2 и №6 по ул. Чудновского загрязнения почвы не будет.

5. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ ВОЗДУШНОГО БАССЕЙНА

Настоящий подраздел рабочего проекта «Мероприятия по охране воздушного бассейна» выполнен на основании:

- Постановления Правительства РФ от 16.02.2008 № 87 «О составе разделов проектной документации и требований к их содержанию».
- Федерального закона № 96 «Об охране атмосферно воздуха»
- ОПЗ, разработанная ООО «Архитектурная мастерская Столярчука»
- Требований Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу и Службы государственного строительного надзора и экспертизы по городу Санкт-Петербургу.
- Данных Заказчика (техническое задание, Приложение 5).
- Нормативных документов [1-8].

5.1. Общие сведения о предприятии

Проектом предусматривается строительство Центра социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов по адресу: г. Санкт-Петербург, Невский район, севернее улицы Новоселов, квартал 24, корп. 27, между домами №2 и №6 по ул. Чудновского. Центр реабилитации инвалидов и детей-инвалидов (в дальнейшем Центр) предназначен для обеспечения реализации комплексной социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов, проживающих на территории Невского района.

Основные отделения Центра: отделение приёма и консультаций граждан, отделение адаптивной физической культуры с бассейном, отделение профессиональной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста и профессиональной ориентации детей инвалидов, отделение социально-медицинского сопровождения, социально-реабилитационное отделение, спортивный зал, парикмахерская, отделение дневного пребывания, прачечная, кафе, буфет, отделение временного пребывания, актовый зал, подсобные помещения.

С западной границы территории Центра со стороны ул. Чудновского предусматривается устройство открытой автостоянки на 19 машиномест

Общие сведения представлены в Разделе 3.

5.2. Краткая характеристика физико-географических и климатических условий района размещения проектируемого объекта

Участок, отведенный под проектирование Центра, расположен в Невском районе, в квартале 24 СУН, корп. 27, между домами №2 и №6 по ул. Чудновского и ограничен:

- с запада – улицей Чудновского,
- с севера, востока и юга – внутриквартальной придомовой территорией.

Здание располагается в курдонёре между 9-и-этажными жилыми домами вдоль ул. Чудновского, главный фасад здания обращен на ул. Чудновского.

Основные подходы и подъезды к зданию организованы со стороны ул. Чудновского.

Перед зданием предусмотрены места для стоянки автомобилей на 19 машиномест

В северо-восточном углу участка размещена контейнерная площадка.

Ближайшая жилая застройка (жилые дома №№2/11, 6-1 по ул. Чудновского) расположена в 12 м от границы территории Центра с юга и севера соответственно. С востока к границе территории Центра примыкает **территория детского сада**.

Ситуационный план расположения проектируемого объекта приведен в Приложении 1.

Метеорологические характеристики и коэффициенты, определяющие условия рассеивания загрязняющих веществ в атмосфере, представлены в Таблице 5.2.1.

Таблица 5.2.1

Метеорологические характеристики рассеивания веществ и коэффициенты, определяющие условия рассеивания загрязняющих веществ в атмосфере

Наименование характеристики							Величина	
Коэффициент, зависящий от стратификации атмосферы, А							160	
Коэффициент рельефа местности							1,0	
Средняя макс. температура наружного воздуха наиболее жаркого месяца года, Т, С							22,3	
Средняя температура наиболее холодного месяца, Т, °С							-6,9	
Среднегодовая роза ветров, %								
С	СВ	В	ЮВ	Ю	ЮЗ	З	СЗ	
10	9	9	10	15	19	19	9	
Скорость ветра, повторяемость превышения которой по многолетним данным составляет 5%, м/с							5	

5.3. Краткая характеристика проектируемого объекта с точки зрения выбросов в атмосферу

Основные технологические решения

Приемно-регистрационный блок обеспечивает прием и регистрацию инвалидов; формирование базы данных инвалидов, обслуживающихся в Центре; контроль за порядком прохождения инвалидом различных служб в процессе реабилитации.

Отделение дневного пребывания включает в себя следующие помещения: помещения для кружковой работы; помещение для мультимедийных занятий; кабинет заведующего и специалистов.

Выбросы от функционирования отделения отсутствуют.

Для восстановительной терапии запроектировано отделение адаптивной физической культуры, в составе которого имеется спортивный зал, лечебно-плавательный бассейн, тренажерные залы. Запроектированы тренажерные залы на цокольном этаже.

Помещение бассейна оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции, через которую выделяются влага и вредные пары хлора, образующиеся при дезинфекции воды в бассейне (**ист.1**).

В атмосферу выбрасывается: хлор

Социально-реабилитационное отделение имеет в своем составе следующие кабинеты: психолога, психо - эмоциональной коррекции, дефектолога, проблемы семьи, социально – бытовой адаптации, учебная комната для социально – бытового обучения.

Выбросы от функционирования отделения отсутствуют.

В составе отделения профессиональной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста и профессиональной ориентации детей инвалидов имеются трудовые мастерские (швейная, художественная и изготовление сувениров), учебный класс инвалидов по зрению, экспресс-биржа.

Швейная мастерская оборудована швейными машинами, оверлогом, столами раскроечным и гладильными. В процессе работы в мастерской образуются обрезки ткани, нитки, которые удаляются в конце рабочего дня при уборке помещений.

Трудовая мастерская для изготовления сувениров оборудована станком токарным по дереву, лобзиком ручным, муфельной печью, комплектами мебели.

Станок токарный и лобзик оборудованы аспирационной установкой ПР-2500, предназначенной для удаления стружки, опилок, пыли от деревообработки путем отсоса пыли из рабочей зоны и накопления ее в специальном мешке-накопителе.

Художественная трудовая мастерская оборудована мебелью, для каждого занимающегося установлен мольберт и стул.

Выбросы от функционирования отделения отсутствуют.

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 позволяет на практике ознакомиться пациенту и членам его семьи со специальным техническим оборудованием жилья для инвалидов и выбора наиболее удобных вариантов его исполнения.

Кабинет ортезирования предназначен для примерки и подгонки аппаратов и приспособлений. Оборудуется рабочим местом специалиста по индивидуальной подгонке изделий, кушеткой, выставочными полками.

Выбросы от функционирования отделения отсутствуют.

В состав отделения временного пребывания входят 12 номеров, гостиная для организации досуга, комната дежурного персонала. В состав помещений культурно-массового обслуживания входят зрительный зал с эстрадой, фойе, артистическая.

Выбросы от функционирования отделения отсутствуют.

Постирочная предназначена для стирки спецодежды сотрудников Центра, а также стирки белья отделения временного пребывания. В постирочной используется современное импортное оборудование и расходные материалы.

Выбросы от функционирования простирочной отсутствуют.

Парикмахерская размещается в цокольном этаже. В зале располагается три рабочих места парикмахера и одно администратора.

Выбросы от функционирования парикмахерской отсутствуют.

Предприятия общественного питания

На первом и третьем этажах Центра организована работа кафетериев. Предприятия работают на полуфабрикатах высокой степени готовности. Режим работы предприятий общепита – с 9⁰⁰ до 18⁰⁰ часов. В кафе применяется самообслуживание.

Кафе на первом этаже запроектировано для предоставления дополнительных услуг посетителям Центра. *Ассортимент предлагаемых блюд кафе на первом этаже включает :*

- прохладительные напитки промышленного изготовления, чай, кофе,
- горячие вторые блюда несложного приготовления, салаты, закуски,
- бутерброды, в том числе горячие (разогрев в микроволновой печи),
- привозные выпечные и кондитерские изделия (без крема), табачные изделия.

Кафе на третьем этаже запроектировано для обслуживания пациентов отделения временного пребывания и сотрудников Центра. Кафе в своем составе имеет единую кухню с двумя зонами моечных столовой посуды и два обеденных зала. *Ассортименты предлагаемых блюд кафе на третьем этаже включает:*

- горячие первые и вторые блюда из мясных и рыбных полуфабрикатов;
- сосиски, пельмени, вареники, пицца (привозные);
- овощи в виде заморозки и привозных полуфабрикатов, гарниры ;
- салаты овощные, из готовых привозных и консервированных продуктов, холодные закуски, бутерброды, в т.ч. горячие (разогрев в микроволновой печи);
- прохладительные напитки промышленного изготовления - соки, минеральная вода, лимонад, напитки собственного изготовления – чай, кофе;

В кафе на 1-м и 3-ем этажах запроектирована кухня. Для термической обработки продуктов и изготовление горячих блюд запроектирована горячая линия, оборудованная плитой электрической, микроволновой печью. Для изготовления холодных закусок, салатов из овощей, мясных и рыбных полуфабрикатов запроектирована холодная линия.

Над тепловым оборудованием кафе на первом и третьем этажах установлены вентиляционные вытяжные зонты для удаления тепла, влаги, а также веществ, образующихся при приготовлении горячих блюд (*ист.2*)

В атмосферу выбрасывается: проп-2-ен-1-аль (акролеин), углерод оксид