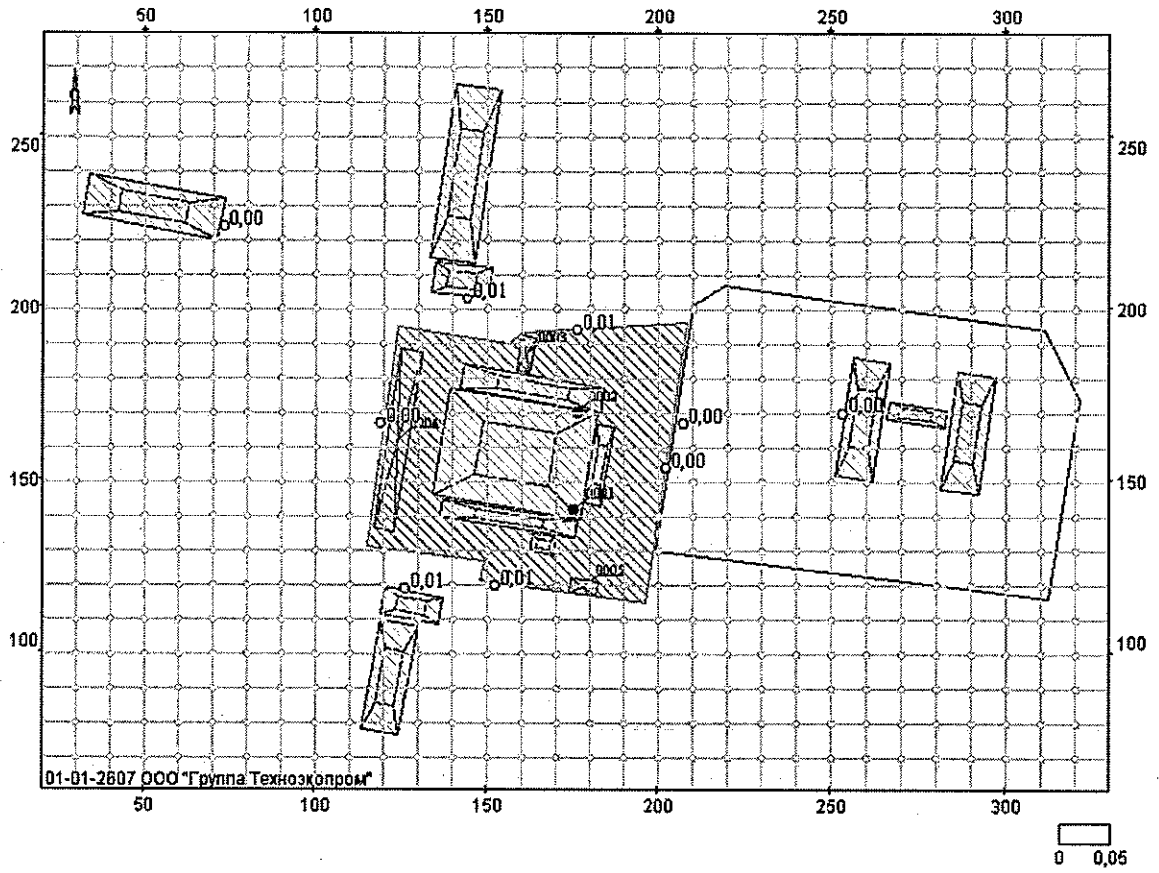


6204 Азот диоксид, сера диоксид



01-01-2607 ООО "Группа Техноэкспром"

Объект: 58, реабилитационный центр; вар.исх.д. 1; вар.расч.1; пл.1 (л=2м)
Масштаб 1:2100

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на раздел «Мероприятия по охране окружающей среды»

1. 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.
2. Участок свободен от капитальной застройки. На участке имеется ряд деревьев. Деревья полностью сохраняются. Для этой цели предусмотрено ограждение деревьев бортовым камнем высотой 0,15м. Вырубка не предусмотрена.
3. Основные технико-экономические показатели.
площадь участка - 0,6034 га,
площадь застройки - 2770,00 м²,
площадь благоустройства - 3675,00 м², площадь твердых покрытий - 2739 м²,
площадь озеленения - 936 м².

Этажность - 3 + цоколь

4. Количество работающих: 60 чел/сут.

Режим работы: односменный, с 9⁰⁰ до 18⁰⁰ часов 252 дн. в году.

5. Основные технологические решения

В цокольном этаже Центра располагаются тренажерные залы и раздевалки отделения адаптивной физической культуры, отделение профессиональной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста и профессиональной ориентации ~~инвалидов~~ инвалидов (издательский центр, фотостудия), ~~мастерские~~ мастерские службы главного инженера, постирочная, кладовые Центра, бытовые помещения персонала Центра, подсобные помещения кафетериев, помещения технических служб Центра

На первом этаже Центра располагаются отделения дневного пребывания и приема и консультаций граждан, **П А Р Ц Е Н Т А Х Е Р С К А Я** 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;
- помещение кафе для посетителей.

Помещение кафе для посетителей данного отделения входит в состав предприятия общественного питания Центра.

В состав отделения приема и консультаций граждан входят:

- выставочные залы;
- помещение архива;
- кабинет юрисконсульта;
- кабинеты специалистов и заведующей.

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

Пропускная способность бассейна 20 человек в смену. Бассейн работает 8 час/сутки. Очистка воды в бассейне предусматривается по рециркуляционной схеме. Фильтрация происходит на фильтровальной установке СПК 5012 (СПК 90). Фильтровальная установка оснащена автоматическим насосом Speck (Германия) производительностью 12 м³/час. Корпус диаметром 500 мм выполнен из полиэфирного стеклопластика. Наполнителем для установки является кварцевый песок. Специальный кварцевый песок и кварцевый гравий гарантируют эффективное фильтрование воды. Замена наполнителя необходимо производится через 2-3 года. Количество заменяемого наполнителя (отхода) - 100 кг). Емкость ванны бассейна 72м³.

Запроектированы тренажерные залы на цокольном этаже Центра. Пропускная способность одного тренажерного зала - 10 человек в смену.

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 ~~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, ~~инструментами~~ 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. Ориентировочное количество посещений – 5 посещений в сутки

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 на первом этаже. В зале располагается три рабочих места парикмахера и одно администратора. *ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ*

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 ~~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.

Ламинирование документов предполагается холодное или горячее с температурой ламинирования до 100°C.

При печати фотографий на проявочной машине используется таблеточная химия ЕСОJET. Реактивы ЕСОJET представляют собой твердые "таблетки", расфасованные в специальные картриджи. При их использовании полностью отпадает необходимость подготовки растворов. Нужная концентрация раствора поддерживается автоматически, таблетка растворяется в чистой воде, раствор не имеет запаха и не подвергается нагреву.

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.

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,