COMUNE DI MELITO DI PORTO SALVO

Provincia Di Reggio Calabria

RELAZIONE TECNICA IGIENICO SANITARIA DEI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZI PER L'INFANZIA, E PER L'ESERCIZIO DI UN LABORATORIO DI MANIPOLAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI IN UN FABBRICATO SITO IN MELITO P.S., VIALE DELLA LIBERTA' (SUB.4 DEL F.42 P.LLA 3161)

COMMITTENTE: MAESANO GRAZIELLA

Tavola	Descrizione
	RELAZIONE TECNICA IGIENICO SANITARIA PLANIMETRIA DEI LOCALI SC.1:100

Condofuri

IL Progettista:
Arch. Francesco Zumbo

ORDINE DEGLI ARCHITETTI PIANIFICATORI PAESAGGISTI E CONSERVATORI DI REGGIO CALABRIA
FRANCESCO ZUMBO
N. 2147 - Sez. A - Dott. a

RELAZIONE TECNICA IGIENICO SANITARIA

Oggetto:	**<u>Relazione Tecnica Igienico Sanitaria</u> dei locali da adibire a servizi per l'infanzia , e per l'esercizio di un laboratorio di manipolazione, confezionamento e somministrazione di sostanze alimentari. del fabbricato sito in Melito P. S., Viale della Libertà snc (F.42 P.lla 3161 sub.4).**
Ditta:	Associazione culturale scuola di ogni ordine e grado "BABYLANDIA"(Scuola Materna Paritaria), con sede in Melito P.S., Luigi Einaudi, n. 16/18, CF./ P.IVA 02592370809.
Progettista:	Arch. Francesco Zumbo, iscritto all'ordine degli Architetti, della provincia di Reggio Calabria, al n. 1247

PREMESSA

Il sottoscritto Arch. Francesco Zumbo residente a Roghudi in via Sarzana, n. 25, iscritto all'ordine degli Architetti , della provincia di Reggio Calabria, al n. 1247, su incarico della sig.ra Maesano Graziella in qualità di rappresentante legale dell'Associazione culturale scuola di ogni ordine e grado "BABYLANDIA", per redigere la presente nonché la planimetria relativa ad un locale da adibire a scuola materna e asilo nido e mensa scolastica in un fabbricato sito in Melito P.S., Viale Della Libertà. (F.42 P.lla 3161 sub.4). Avendo proceduto al relativo sopralluogo nei locali in oggetto ed effettuato i necessari rilievi del posto, si è proceduto a redigere la presente.

UBICAZIONE DEL FABBRICATO

Il locale interessato alla variazione di destinazione d'uso, attualmente è libero e destinato ad uso commerciale, ed è censito all'Ufficio del Territorio al foglio n. 42, particella n. 3161 sub. 4;

Il fabbricato è ubicato a Melito Porto Salvo Viale Della Libertà ed è composto da due piani fuori terra.

DESCRIZIONE SOMMARIA DEL FABBRICATO

La struttura portante del fabbricato è composta da un insieme di telai piani in c.a., collegati tra loro a livello di ciascun piano precisamente da:

- travi di fondazioni lineari-continue;
- pilastri i quali sorreggono i vari telai ed incorporati agli stessi;
- travi di marcapiano e quelle di gronda che sorreggono i solai e da travi di collegamento che hanno il puro scopo di ir-rigidimento della struttura;
- solai incastrati nell'intelaiatura portante sono del tipo a nervatura parallela, misto in laterizio e cemento armato;

DESCRIZIONE DEI LOCALI

Il locale oggetto della presente, è ubicato al piano terra e sarà adibito a scuola materna e mensa scolastica, esso presenta le seguenti caratteristiche di rifinitura, la pavimentazione in monocottura, le pareti sono rifinite con intonaci lisci e tinteggiati, gli infissi esterni sono in alluminio le porte esterne sono provviste di maniglione antipanico, le porte interne sono del tipo in legno tamburato.

- All'interno dei locali trovano spazio tre servizi igienici:
  1. Servizio per gli alunni delle dimensioni di mq 5,35;
  2. Servizio per il personale docente e ausiliario delle dimensioni di mq 3,24 il quale è attrezzato per portatori di handicap qualora si rendesse necessario;

  l'antibagno è di mq.4,33, il rivestimento è in mattonelle di ceramica e raggiunge un'altezza di mt 2,20 circa, le porte dei sevizi igienici sono dotate di maniglione antipanico.
  3. Servizio per il personale della cucina delle dimensioni di mq.1,00 all'antibagno e mq.1,14 il wc.

IL RICHIEDENTE

IL PROGETTISTA
(Arch. Francesco Zumbo)

finestra e sono attrezzati con cappa d'aspirazione e sistema di filtraggio con motore esterno ai locali cucina,pensili, piano di cottura a sei fuochi, due lavelli separati da una cassettiera, frigo e lavastoviglie, tutti i pezzi sono in acciaio inox; la dispensa è situata nelle adiacenze ed è dotata di armadi, scaffali e pattumiera.

- Il nido ha una superficie di mq. 27,00 suddiviso in zona riposo dotata con sei culle doppie e area gioco, esso è arredato con poltroncine, box, seggioloni e giochi vari.
  Il pavimento e le pareti sono rivestite di materiale antinfortunistico.
- Le aule sono tre di superficie diversa attrezzate con tavolini e sedie per una capienza di 49 alunni.
- La zona refettorio/attività ludiche di mq.19,40 è attrezzata con idonei tavoli e sedie ed è dotata con varie attrezzature.
- La stanza direzione è dotata di scrivania e scaffale.

In tutti i locali l'illuminazione e il ricambio di aria sono sufficienti ed in essi sono presenti degli estintori.
Gli impianti idrici ed elettrici sono sottotraccia dimensionati e conformi alle leggi vigenti in materia, **gli scarichi delle acque bianche e nere sono allacciati alla rete fognaria comunale**, il predetto locale gode d' illuminazione diretta in tutti gli ambienti ed è conforme alle disposizione sanitarie vigenti in materia.
Sotto il profilo metrico, i locali misurano una superficie utile di circa mq. 204,44 è hanno un'altezza di mt. 3,00.

CICLO PRODUTTIVO

Erogazione del servizio di ristorazione nella mensa della scuola dell'infanzia a gestione diretta. L'erogazione del servizio comporta l'organizzazione e la gestione di tutte le fasi del ciclo produttivo del servizio stesso all'interno della singola struttura:

1. ricevimento, controllo e stoccaggio delle materie prime;
2. preparazione e distribuzione merende mattutine;
3. pulizia e riordino refettorio;
4. lavorazione alimenti menu del giorno;
5. allestimento tavoli refettorio;
6. cottura e confezionamento pasti del menu del giorno;
7. porzionatura e distribuzione pasti;
8. operazioni di registrazione e riscontro pasti consumati/alunni presenti in mensa/buoni mensa consegnati;
9. pulizia e riordino refettorio;
10. lavaggio e stivaggio di pentolame, stoviglie, ecc.;
11. pulizia e disinfezione attrezzature di cucina;
12. pulizia e riordino altri locali di mensa (cucina, dispensa/magazzino, servizi, spogliatoio);
13. raccolta e conferimento rifiuti;

La sequenza delle operazioni relative al processo di produzione dei pasti in senso stretto deve essere conforme al piano di autocontrollo igienico (basato sui principi HACCP) e alle procedure ivi previste e i controlli eseguiti sui punti critici del processo devono essere annotati in appositi registri durante lo svolgimento delle operazioni stesse. Le pulizie di locali, macchine, elettrodomestici, attrezzature e quant'altro sono effettuate nel rispetto di modalità e tempi predefiniti nei piani di pulizia e sanificazione. Periodicamente si provvede alla predisposizione degli ordini delle derrate alimentari e alla loro trasmissione al fornitore. Il ciclo produttivo è unico per tutti gli alunni con tutte le varianti determinate dalle diete speciali.

I locali da adibire ad scuola materna, denominati "BABYLANDIA", sono Agibili e possono accogliere un numero massimo di 49 alunni.

Condofuri lì, 01/10/2011

IL RICHIEDENTE

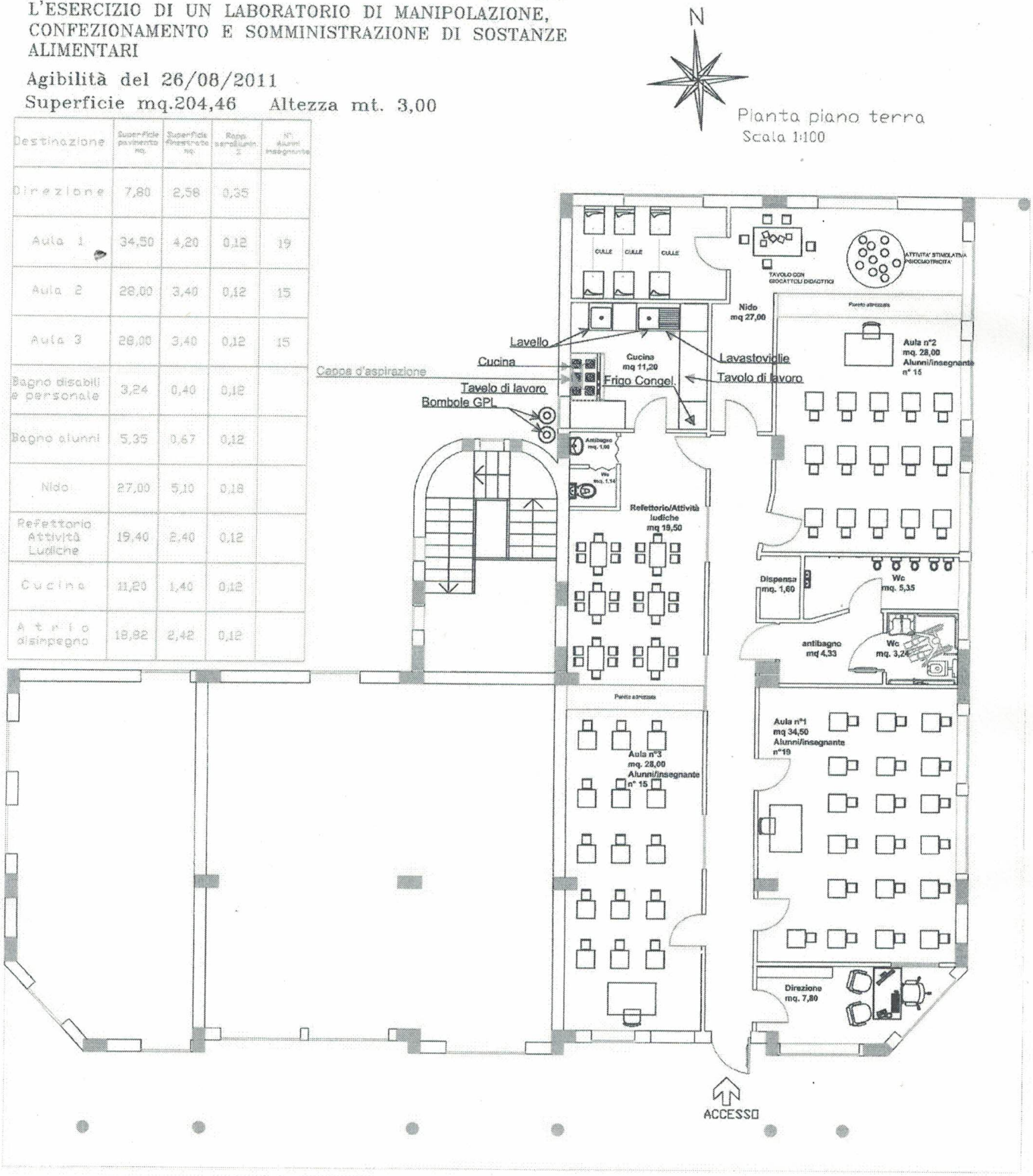
IL PROGETTISTA
(Arch. Francesco Zumbo)

LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZI PER L'INFANZIA, E PER L'ESERCIZIO DI UN LABORATORIO DI MANIPOLAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

Agibilità del 26/08/2011

Superficie mq.204,46 Altezza mt. 3,00

Destinazione	Superficie pavimento mq.	Superficie finestrate mq.	Rapp. aeroilumin.	N°. Alunni insegnante
Direzione	7,80	2,58	0,35	
Aula 1	34,50	4,20	0,12	19
Aula 2	28,00	3,40	0,12	15
Aula 3	28,00	3,40	0,12	15
Bagno disabili e personale	3,24	0,40	0,12	
Bagno alunni	5,35	0,67	0,12	
Nido	27,00	5,10	0,18	
Refettorio Attività Ludiche	19,40	2,40	0,12	
Cucina	11,20	1,40	0,12	
Atrio disimpegno	18,82	2,42	0,12	



Condofuri, lì 01/10/2011

IL RICHIEDENTE:

Il Progettista:
Arch. Francesco Zumbo