

**Informacje o wymogach, jakie stawiane są przy zakładaniu
(projektowaniu) placówek przedszkolnych przez Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie – zgodnie z pismem
Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie
z dnia 17 lipca 2008 r.**

Przedszkole może być zlokalizowane:

- w samodzielny budynek wolnostojący,
- w wydzielonej części parteru budynku mieszkalnego lub mieszkalno – usługowego (z niezależnym wejściem z zewnątrz do przedszkola),
- w wydzielonej części budynku użyteczności publicznej,
- w wydzielonej części szkoły (z osobnymi wejściami i oddzieleniem całkowitym funkcji obu placówek).

Wysokość pomieszczeń winna wynosić 3 m.

Poziom podłogi w pomieszczeniach powinien znajdować się co najmniej 0,3 m powyżej terenu urządzonego przy budynku.

W pomieszczeniach powinno być zapewnione oświetlenie naturalne i sztuczne oraz wentylacja stosowna do potrzeb użytkowych i funkcji pomieszczeń.

Na odstępstwo od przepisów w zakresie braku wymaganej wysokości, braku lub nienormatywnego oświetlenia dziennego lub obniżenia podłogi w stosunku do otaczającego terenu można ewentualnie uzyskać zgodę od Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie (ul. Prądnicka 76) – należy wystąpić pisemnie ze stosownym wnioskiem i uzasadnieniem prośby.

Powierzchnia przypadająca na każde dziecko w salach zajęć powinna wynosić 2,4 m², powierzchnia szatni 0,5 m² na dziecko.

Łazienki dla dzieci winny być dostępne z sal zajęć i zabaw (nie są wymagane przedsionki izolacyjne przed ustępami). 1 miska ustępowa i 1 umywalka winny przypadać na max 15 dzieci.

Podłoga oraz ściany (do wysokości min. 2 m) pomieszczeń higieniczno – sanitarnych oraz należących do bloku żywieniowego winny być pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych. W salach zajęć podłoga powinna być gładka, łatwo zmywalna (dopuszczony jest parkiet), natomiast w miejscach zabaw dzieci młodszych wskazana jest wykładzina typu dywanowego.

W przedszkolu czas pobytu dzieci wynosi na ogół powyżej 4 – ech godzin dziennie i należy wówczas zapewnić wyżywienie. Przy pełnej produkcji potraw (z obróbką brudnych surowców – warzywa, jajka - na miejscu) należy zapewnić odrębne wejście do zaplecza zespołu żywieniowego (dla dostawy towaru i dla personelu kuchennego). Zespół kuchenny wraz z zapleczem projektuje się i urządza wg odrębnych przepisów żywieniowych tj wymagane są : magazyny, zaplecze sanitarno – socjalne dla personelu kuchennego, pomieszczenia obróbki wstępnej surowców (obieranie jarzyn, dezynfekcja jajek), kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń stołowych, jadalnia (można wykorzystywać sale zajęć dzieci). W razie dostarczania posiłków gotowych (przygotowywanych w innym zakładzie produkcyjnym, poza przedszkolem) i braku możliwości wydzielenia osobnego wejścia, w obiektach adaptowanych, wyrażana jest zgoda na dostawy posiłków wejściem głównym do przedszkola. Jednakże wymaga się wydzielania pomieszczenia kuchennego do podgrzewania i porcjowania posiłków .

Należy przewidzieć możliwość korzystania z placu zabaw dla dzieci – może to być własny plac zabaw przy przedszkolu lub inny dostępny w pobliżu plac zabaw.

Powyższe wymogi wynikają z zapisów obowiązujących przepisów prawnych :

1. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jaki powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75 poz. 690, z późn. zm.)
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. nr 6 z 2003 r., poz. 69).

Należy nadmienić, że w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Krakowie, przy ul. Gazowej 15 udzielane są konsultacje i informacje odnośnie projektów i planów nowych obiektów, w tym przedszkoli. Placówki odbierane są pod względem wymogów sanitarno – higienicznych na podstawie uprzednio uzgodnionych projektów. Projekty uzgadnia (opiniuje pod kątem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny lub rzeczoznawca ds. sanitarno – higienicznych. Każdy obiekt oceniany jest indywidualnie, zależnie od lokalizacji, powierzchni użytkowej, planowanej ilości dzieci, zaplecza żywieniowego, itp.