

# ДИЗАЙН-ПРОЕКТ КОМПЛЕКС ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРАЦІВНИКІВ ЗАВОДУ

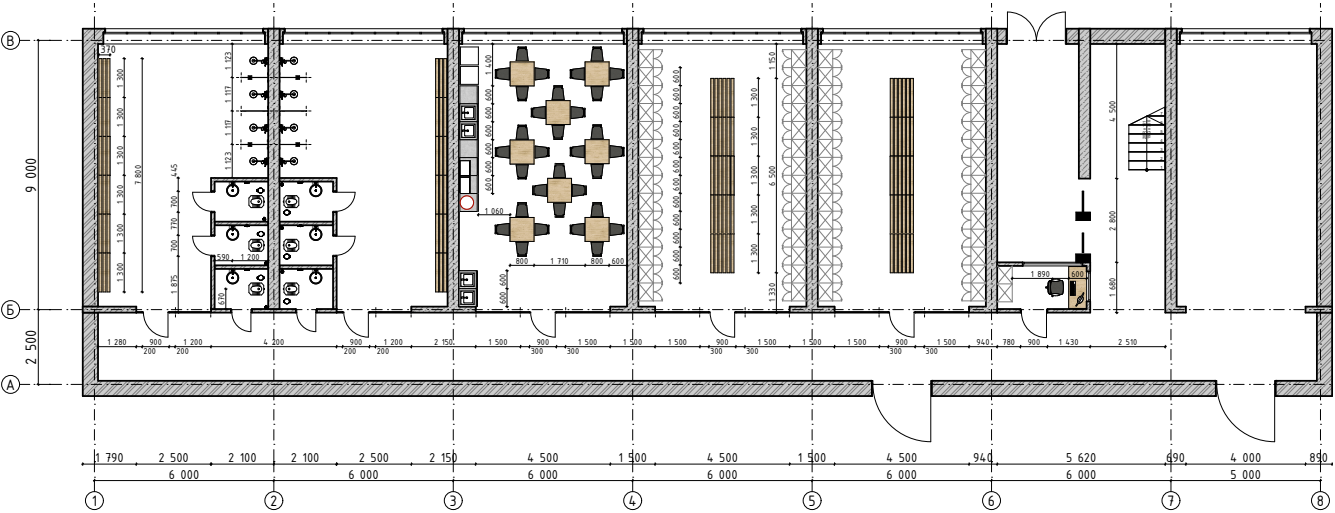


Проектне вирішення планувальної структури виробничого об'єкта відповідає вимогам ДБН В.2.2-10:2011 та ДБН В.2.2-3:2018 щодо проектування промислових будівель і споруд. Згідно з нормативами, забезпечено функціональне зонування, що враховує безпеку, гігієну праці та зручність користування. Побутові приміщення для персоналу – гардеробні, душові, санітарні вузли, приміщення для приймання їжі – розміщені у зоні з легким доступом із робочих приміщень, що відповідає принципу мінімізації горизонтальних переміщень. Їх розташування враховує нормативні вимоги щодо площі на одного працівника (відповідно до кількості змін і типу виробництва), а також ергономічні показники: достатня ширина проходів, освітленість, вентиляція та санітарно-гігієнічні умови.

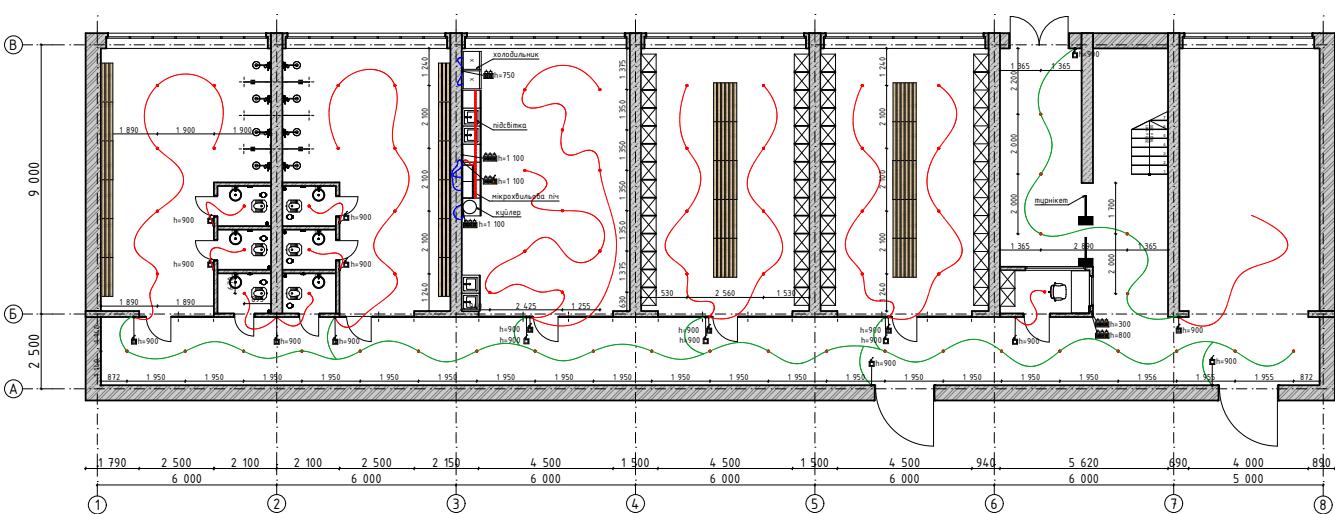
Застосування модульної сітки (6х6 м) забезпечує технологічну гнучкість і дозволяє оптимізувати просторову організацію. Вертикальні та горизонтальні зв'язки між зонами побудовані за принципом логічної послідовності – від роздягалень до робочих місць, що відповідає нормативам функціонального планування. Ергономічність забезпечується не лише фізичними параметрами приміщень, а й психологічним комфортом: природне освітлення, чітка орієнтація в просторі, відсутність візуального перевантаження. Архітектурно-планувальне рішення відповідає концепції «здорового простору», яка закладена в сучасні підходи до промислової архітектури. Таким чином, планування побутових приміщень для працівників у проекті є зразком сучасного функціонального рішення, що поєднує вимоги ДБН, ергономіки та просторової ефективності.

# ПЛАНИ

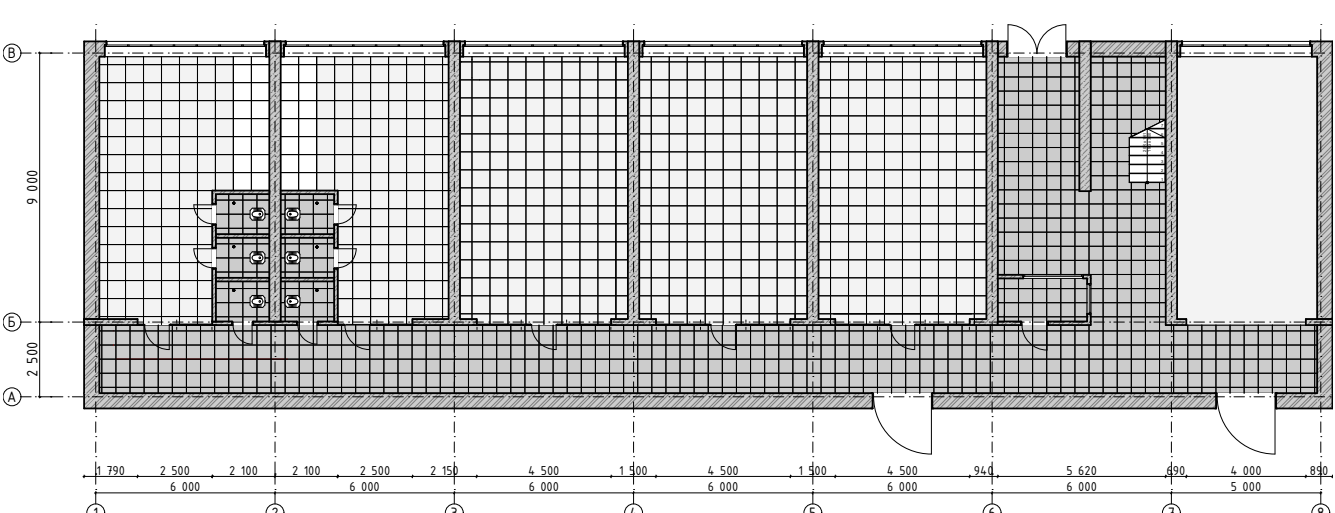
ПЛАН МЕБЛІВ



ПЛАН ОСВІТЛЕННЯ



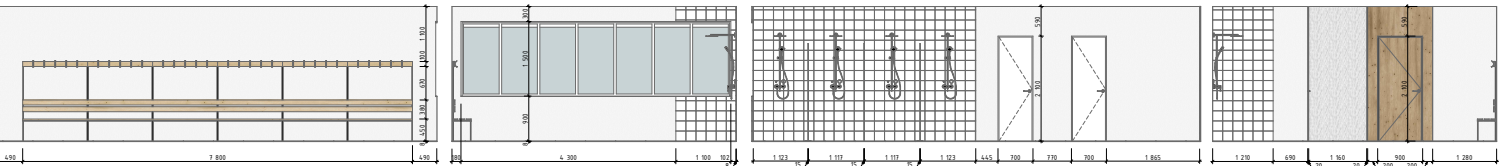
ПЛАН ПІДЛОГИ



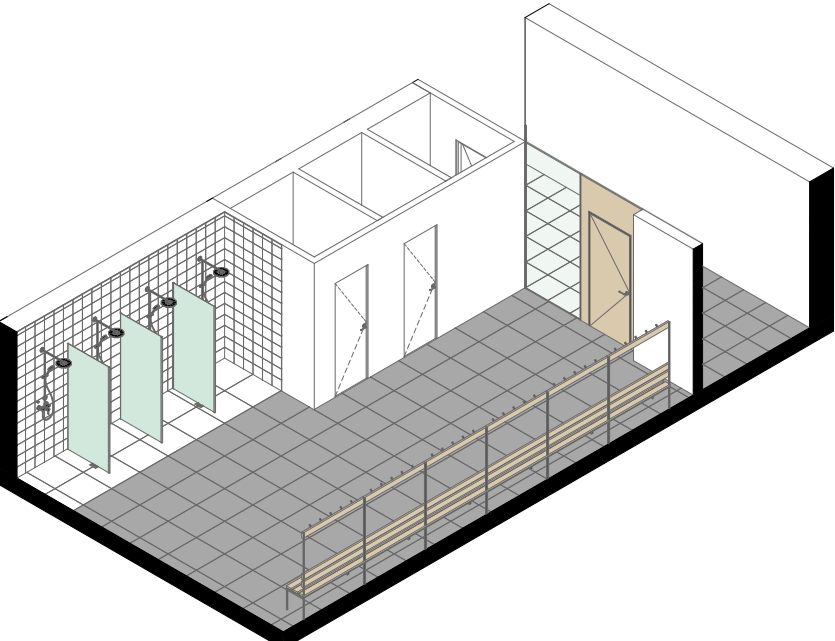
ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ІНТЕР'ЄРУ



РОЗГОРТКИ ДО ПРИМІЩЕННЯ



ЗД СХЕМА



ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ЗОНУВАННЯ

Планування має такі функціональні зони: виробничі приміщення розташовані в центральному об'ємі, допоміжні зони (адміністративні, побутові, санітарно-гігієнічні) згруповані по периметру або окремо, що мінімізує перетини логістичних потоків. Такий розподіл забезпечує кращу організацію виробництва і створює безпечне середовище для працівників. Уваги заслугобує розміщення приміщень для персоналу: роздягальні, санвузли, кімнати відпочинку та харчування розташовані поруч із входами і робочими зонами. Це скорочує час переміщення, що важливо на великому заводі. Широкі коридори, зручні евакуаційні маршрути та природне освітлення відповідають сучасним проектним вимогам.