

Государственный научно-исследовательский институт
учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий
(Институт общественных зданий) Министртруда России

Справочное пособие к СНиП

Серии основана в 1989 году

Проектирование предприятий общественного питания

Москва Стройиздат 1992

ББК 30.712

Л '9

УДК 725.4.007 (035.5)

Рекомендовано к изданию секцией научно-технического совета
Института общественных зданий Министерства России (бывший ЦНИИСИИ
учебных зданий Госкомархитектуры).

Редактор Л.И.Павлова

Проектирование предприятий общественного питания/Государствен-
ный научно-исследовательский институт учебно-воспитательных, торгово-
бытовых и досуговых зданий. - И.: Стройиздат, 1992. - 109 с.:
ил. - (Справочник пособие к СНиП).

ISBN 5-274-01719-3

Является справочником пособием к СНиП 2.08.02-89 "Общественные
здания и сооружения. Изложение общего положения, объемно-планиро-
вочная и конструктивная решения, рекомендации по инженерному обо-
рудованию при проектировании предприятий общественного питания
общедоступной сети. Дадут основные нормативы расчета предприятий
общественного питания.

Для инженерно-технических работников проектных организаций.

Пособие разработано ЦНИИСИИ учебных зданий (канд. архит.
Г.А.Горчакова, инженер И.Г.Константинова, Б.С.Городинский,
А.Д.Воронинский).

П 3300000000 - 701
017(01) - 91

ББК 30.712

ISBN 5-274-01719-3



Институт общественных зданий, 1992

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Пособие является рекомендательным документом по проектированию общедоступных предприятий общественного питания и предприятий общественного питания для высших учебных заведений, оно способствует выполнению требований СНиП 2.00.02-87, СНиП 2.00.01-89 (для предпринятий, встроенных в жилые дома) и других нормативных документов, упомянутых в СНиП 2.08.02-89, в которых формулируются требования по проектированию отдельных разделов проектов.

Кроме того, в Пособии использованы действующие указания и инструкции по проектированию общедоступных предприятий общественного питания Госстроя СССР, Госкомархитектуры, Минтогра СССР и др.

1.2. Проектирование предпринятий общественного питания должно осуществляться с учетом климатических, экологических, гидрологических, демографических, национально-бытовых и других местных условий расположенных районах строительства. При проектировании следует также руководствоваться СНиП "Строительная климатология и геофизики", дополнением МГ Р 10, 1981 г. - карты климатических районов.

При проектировании для строительства в сельских районах (7, 8 и 9 балльности), на ветромерзлых группах, на предгорных группах и подграбатывающих территориях учитываются специальные требования, соответствующие природным условиям конкретных индивидуальных строительств.

1.3. Пособие распространяется на разработку индивидуальных и типовых проектов для строительства новых объектов и реконструкции действующих предприятий общественного питания, расположенных в отдельно стоящих зданиях, встроенных и пристроенных к зданиям

кного назначения, а также предпринятий, которые включены в состав торговых, общественных и других многофункциональных объектов комплексного обслуживания населения, включая жилые и ресурсные комплексы, концесии и пр., независимо от ведомственной принадлежности предпринятий общественного питания.

1.4. Прогресс в проектных решениях предпринятий общественного питания, может быть достигнут только на основе комплексного подхода к решению задач путем:

учета концептуальных градостроительных условий размещения предпринятий в системе городской (поселковой) застройки;

формирования объемно-планировочных структур, отвечающих функционально-технологическим требованиям и создающих оптимальную среду как для посетителей, так и для персонала;

внедрения экономических конструктивных систем, строительных и отделочных материалов, обеспечивающих возможность создания многофункциональных по архитектуре и интерьерам зданий;

применения высокопроизводительного современного технологического и экономичного в эксплуатации инженерного оборудования, в соответствии с санитарными требованиями и задачами повышения культуры эксплуатации предприятий;

максимального использования для приготовления пищи полуфабрикатов, изготавливаемых на предпринятиях пищевой промышленности, фабриках-заготовочных и плодоовощных предприятиях, что позволяет уменьшить производственные и подсобные (складские) площади в предприятиях и повысить эффективность производства, их рентабельность.

1.5. Пособие по проектированию предприятий общественного питания содержит рекомендации, отвечающие видеприведениям направлениям, и состоит из четырех основных разделов:

общие положения;

размещение в системе городской (поселковой) застройки, генеральный план участка;

обслуживо-глаживошюю и конструктивные решения предпринятий; инженерное оборудование,

Пособие сопровождается приложениями, в которых приводится: площадки групп помещений: ресторанных, столовых общедоступной сети, кафе, пивусочных, кафе молодежных, детских, молочных;

площади групп помещений: гастро-ресторанов, кафе-кафе-кафе, кафе-кофейерских, пивных баров, специализированных закусочных, предпринятий быстрого обслуживания, буфетов, столовых-раздаточных;

площади групп помещений столовых высших учебных заведений, предпринятий общественного питания для сельских населенных мест;

площади помещений цехов мучных изделий, кондитеров и магазинов кулинарии;

состав групп помещений предпринятий общественного питания, в том числе - специализированных;

широкоапплицированные показатели нормируемой площади предприятий общественного питания для городов и поселков на I-е место в зала;

термины и сокращения.

1.6. При использовании Пособия для разработки проектов реконструкции действующих предприятий необходимо обеспечить индивидуальный подход к каждому объекту с учетом его конкретных особенностей и создать современные по технологиям и типологической структуре предприятия, оснащенные прогрессивными средствами механизации производственных процессов, в соответствии с принципами методикой по разработке проектов реконструкции.

1.7. Величина предприятий общественного питания характеризуется количеством мест в обеденных залах. Величина магазинов кулинарии - размером торговой площади зала или количеством рабочих мест.

1.8. Выбор проектированного общественного предприятия питания

или отдельно стоящего здания определяются его типом, величиной и градостроительными назначениями.

Либо отом в структуру городов и поселков городского типа, в сельской местности могут проектироваться как однотипные предпринятия питания, например: столовые, кафе, рестораны, так и предприятия, объединенные в едином здании комплекс различных предприятий питания, таких, как: рестораны, кафе, скверы, магазины культуры и пр.

Такие предприятия, имеющие в свою структуру различные типологические компоненты (типы предприятий), называются комплексами предприятий общественного питания и проектируются в соответствии со специфическими требованиями и рекомендациями.

1.9. Все отечественные типы предприятий общественного питания включают в свой состав или основных функциональных групп помещений: группу помещений для посетителей; группу производственных помещений; группу складских помещений; группу административно-бытовых помещений и группу технических помещений.

В данном Пособии даются минимальные допустимые нормативы площадей в целом по группам помещений, в соответствии с упомянутой выше инструкцией по функциональным принципам для различных типов предприятий питания (см. прил. 1-10) в соответствии с действующей "Номенклатурой типов предприятий общественного питания",

В структуре предпринятия при проектировании каждой из пяти обозначенных групп помещений должны учитываться рекомендации и требования, предъявляемые в соответствии с их специфическими функциональными особенностями.

"Рекомендации по проектированию реконструкции действующих торгово-бытовых предприятий с учетом возможности применения прогрессивных технологий" (ШШМП) торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Госкомархитектуры. Москва, 1988).

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ ГОРОДСКОЙ (ПОСЕЛЕНСКОЙ) ЗАСТРОЙКИ И ГЕНЕРАЛЬНОЙ ПЛАНЫ УЧАСТИЯ

2.1. Размещение предпринимателей общедоступной сети в системе застройки города, поселка, населенного пункта, их величину (местность) и специализацию (типы) следует определить, руководствуясь предварительными разработками перспективных планов (схемами) размещения предпринимателей общественного питания (в комплексе с сетью предпринимателей торгового и культурно-бытового назначения) в юрисдикции генеральных планов городов, с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих предприятий и возможностью их перспонализации.

Столоные высыпки учебных заведений размещаются в соответствии с требованиями норм по проектированию высыпок учебных заведений.

2.2. Перспективные планы должны отыскать требованиями к предпринимательской системе обслуживания населения, в структуре которой должны действовать предприниматели местного (приближенного) и городского (населенного) обслуживания.

Предприниматели общественного питания местного (приближенного) обслуживания размещаются относительно равномерно в жилой зоне в пределах пешеходной доступности (до 500 м), характеризуются, как правило, небольшой вместимостью и подбором типа предпринимателя, наиболее точно отвечающего специальному запросам проживающего в непосредственной близости населения.

Предприниматели городского значения могут быть самах разнообразных типов и вместимостей и должны формироваться в общественных и торговых центрах, на магистральных и тупиковых, вдоль остановок городского транспорта, стационарной метрополитена, железнодорожных и автомобильных и т.д., т.е. в местах одновременного функционирования

и присяжного контингента.

2.3. Общедоступный предприниматель общественного питания для массового строительства в городах и сельской местности рекомендуется проектировать в соответствии с "Номенклатурой типов предприятий общественного питания", утвержденной Министерством торговли СССР. Основные типы предпринимательской общественной сети и их вместимости, рекомендуемые для массового строительства приведены в табл. I.

Таблица I

Предприятие	Количество мест в зале
Ресторан	50-200
Столовая	50-200
В том числе дипломатическая	50-100
Столовая раздаточная	25-100
Столовая при высших учебных заведениях	100-500
Кафе (общего типа)	50-200
Кафе специализированное (молодежное, детская, кондитерская, мороженое, молочное и пр.)	25-100
Закусочная (общего типа)	50-100
Закусочная специализированная (шашлычное, котлетное, сосисочное, пельменное, блинное, пирожковое, поганковое, чебуречное, чайное и пр.)	25-100
Бары (внешний, молочная, гриль и пр.)	25-50
Пивной бар	25-150

Предприятие	Количество мест в зале
В том числе автомат	По расчету
Буфет	8-50
Кафетерий	8-16
Комплексное предприятие	100-300
Магазин кулинарии	От 40 до 100 м ² торговой площади

Следует учитывать при этом, что большинство из первоиследованных предприятий при соответствующих социально-экономических обстоятельствах, также при соответствующем оформлении внутреннего пространства, технической оснащенности, режиме функционирования и пр. может становиться филиалами досуговых предприятий, тем более при размещении их в городской структуре, как предприятий приближенного обслуживания.

2.4. Предприятие питается св. 300 мест, рассматриваемое как предприятие общегородского значения, рекомендуется практиковать по специальным программам-задачам с учетом специфики градостроительных условий размещения, в том числе трудовых и культурно-битовых связей населения, контингента посетителей и пр., в том числе для курортных зон с сезонным распределением посадки.

2.5. Предприятие приближенного обслуживания, вместимостью от 25 до 75 мест, таких, как: кафе и закусочные специализированные, бары, магазины кулинарии, столовые диагностические и раздаточные (последнюю рекомендуется только при необходимости для оправданных контингентов, в том числе для пенсионеров, инвалидов и благотворительных) рекомендуется размещать как встроенно в жилые дома или формировать их в составе местных торговых центров.

Предприятия общепроизводственного назначения могут размещаться в отдельно стоящих, специально подготовленных для предприятий питающих зданиях (вместимостью от 100 мест и более, в составе общедействующих и торговых центров, функционирующих в вокзалах, могут размещаться как встроенные на площадях жилых и общественных зданий, в том числе размещаться в подвальных помещениях (при соответствующих социально-экономических обстоятельствах и соблюдении требований СНиП).

2.6. На земельном участке предприятия общественного питания предусматриваются чоткое зонирование, а выделение зоны для посетителей с площадкой для размещения в летнее время столиков (до-подиумных мест) на открытом воздухе; хозяйствующий двор с подъездами путями для грузовых автомобилей и разгрузочной площадкой, прилегающей к группе складских помещений здания, мусоросборником, зоной отдыха для персонала; столики для индивидуального автотранспорта; в сельских населенных пунктах на хозяйственном дворе зоны для хранения твердого топлива.

2.7. Расстояние от окон и дверей помещений предприятия общественного питания до площадок с мусоросборником должно быть не менее 20 м.

2.8. Хозяйственную зону и разгрузочную площадки предприятия общественного питания, размещенные в зданиях, следует размещать, как правило, в частях жилого здания, где нет окон и входов в жилые помещения. Над разгрузочными площадками необходимо предусматривать крыши или делать их закрытыми.

2.9. Площадки для автомобилей рассчитываются согласно нормативам документов по планировке населенных пунктов, столики для велосипедов размещаются неподалеку от или предприятий общественного питания.

2.10. На участках столовых-заготовочных сельских населенных

пунктов допускаются предусматривать овощехранилища, объем которых определяется задачами на проектирование.

3. ОБЪЕМНО-ИМАШИНОВОДНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

Основные экономические

3.1. Проекты новых и реконструируемых предприятий общественного питания должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организаций производства на предприятии, градостроительным условиям размещения, определяющим требования к объемно-планировочным и архитектурным решениям здания, требованиям по инфраструктурных конструктивных систем и отделочным материалам, нормативно-экономическим требованиям проектных решений. Проектные решения предприятия питания должны осуществляться в соответствии с современными достижениями научно-технического прогресса в области строительства и общественного питания.

3.2. Численность предпринимателей общественного питания, состав и площади помещений, соответствие схемы функциональной взаимо-один помошений и производительности поваров-поваров решений зависят от двух основных факторов: исходного продукта, на основе которого работает предприятие - технологической основы, а также форм и методов обслуживания посетителей.

3.3. В зависимости от исходного продукта, который для отечественных предприятий питания дифференцируется на три вида: сырьё, полуфабрикаты и продукция высокой степени готовности (ПЧСГ), все типы предпринимателей общественного питания классифицируются на: заготовочные - с полным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции; доработочные - с неполным технологическим циклом.

К первым относятся предприятия питания, работающие на сырьевой основе, также, как рестораны, столовые с заготовочными функциями, способные обслуживать ряд деготовочных предприятий и снабжать способ продуцирования кулинарии.

Ко вторым относятся предприятия, работающие на полуфабрикатах и продуктах высокой степени готовности, такие, как: кафе, столовые-деготовочные, закусочные, предприятия быстрого обслуживания и пр.

3.4. Все рассматриваемые типы предприятий общественного питания по формам и методам обслуживания посетителей делятся на две основные группы: предприятия, обслуживающие посетителей через официантов, и предприятия, функционирующие по принципу самообслуживания.

Функциональная взаимосвязь посещений предприятий общественного питания с самообслуживанием приведена на рис. 1. Набор помещений дан в прил. I-10. Функциональная взаимосвязь предприятий общественного питания с обслуживающими официантами приведена на рис. 2. Набор помещений дан в прил. I-10.

3.5. Объемно-планировочное и конструктивное решение зданий предприятий общественного питания должны обеспечивать возможность организации различного форм обслуживания посетителей (самообслуживание, обслуживание официантами и др.) и вподдержки прогрессивной технологики централизованного и комплексного снабжения деготовочных предприятий полуфабрикатами рисовой струи готовности и готовой охлажденой продукцией при максимальной механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и других трудоемких процессов.

3.6. Техническое оснащение предприятий питания должно основываться на широком гидроакустическом внедрении в проекты обновленного высокопроизводительного технологического оборудования: модулиро-

внешнего зарубежного и отечественного оборудования, индустриального изготовления (соответствующего модулю страны ССР); физико-химических свойств, передаваемых стеллажей и контейнеров для доставки полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности, что отвечает основной направленности отрасли общественного питания на широкое использование продукции фабрик-заготовочных и продукции пищевой промышленности, и способствует повышению экономической эффективности объектов. Модулированное оборудование показано на рис. 3.

3.7. Выбор конструктивного решения определяется спецификой и оценкой промышленной базы и местных строительных материалов в конкретном районе строительства, назначением, типом, величиной и емкостью проектируемого объекта и размещением предпринятия в отдельно стоящих зданиях, в помещениях встроенных и пристроенных к жилым домам и к общественным зданиям.

Конструктивные решения должны учитывать при этом задачи экономичного расходования строительных материалов в соответствии с действующими нормативными требованиями.^{x)}

3.8. Проектирование зданий общественного питания может осуществляться на основе применения самых разнообразных конструктивных систем и материалов. На основе полносборных железобетонных систем, каркасно-панельных и крупнопанельных конструкций, монолитного железобетона, кирпича, местных строительных материалов, из металлических облегченных конструкций, в том числе - большепролетных, из дорожек изолирующих конструкций, на основе прииме-

^{x)} ТП 101-01^х (изд. 1985 г.) "Технические правила по экономичному расходованию основных строительных материалов" (с изменениями, утвержденными постановлением от 21.12.85 г. Р 261, от 30.01.86 г. Р 9 и от 14.10.87 г. Р 236).

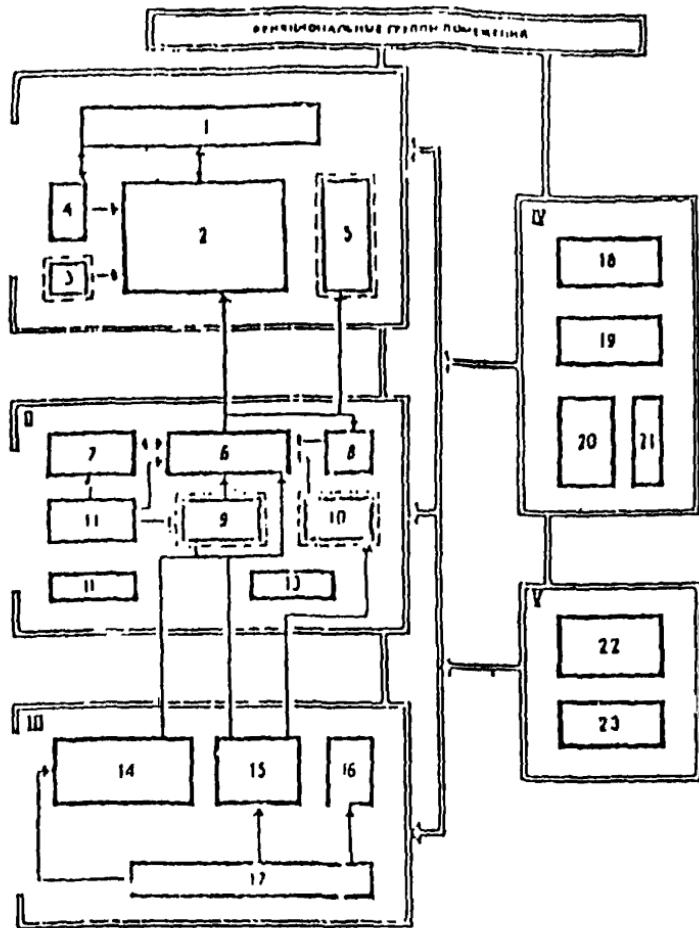


Рис. 1. Схема взаимодействия функциональных групп поисковой
логотипической предпринимательской общественности с само-
обслуживанием

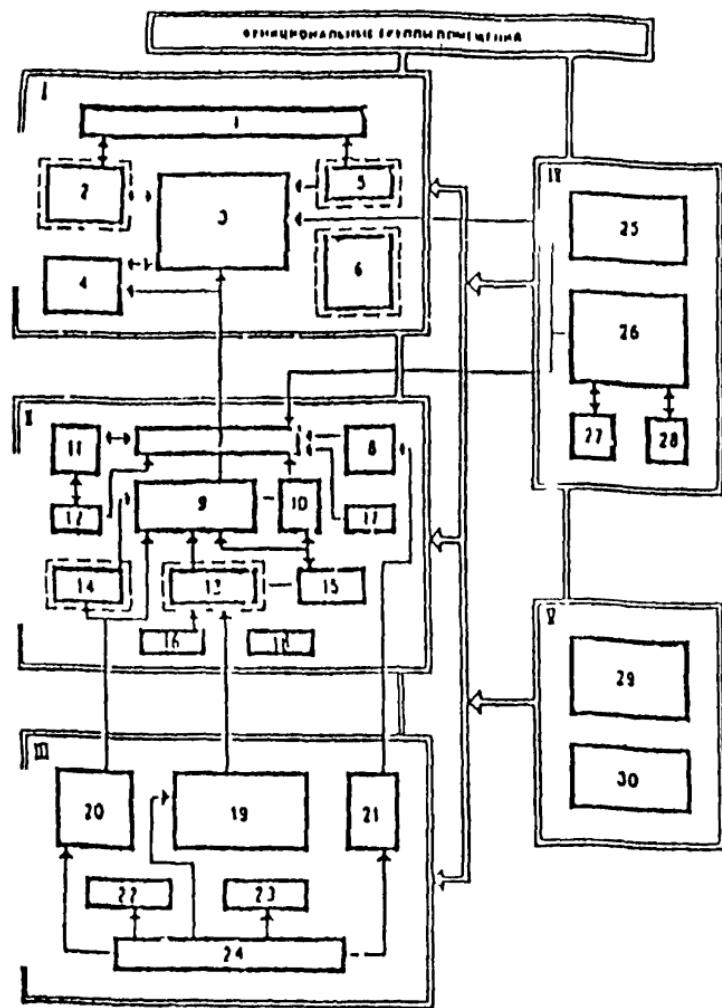
I - поименное для посвящения; II - привлекающее; III - для пожелания и хвалы; IV - служебное и бытовое; V - техническое; VI - вестивальное с пожеланиями, утешениями, туталетами.

ни; 2 - обеденний зал с пиццеточкой; 3 - буфет; 4 - комната отдыха (в дистилловых); 5 - магазин кулинарии; 6 - гарнитур цех; 7 - холодильный цех; 8 - моечная столовой посуды; 9 - диспетчинговый цех; 10 - цех мучных изделий; 11 - моечный кухонный посуда и тары полуфабрикатов; 12 - помещение лавки хлеба; 13 - помещение заправляющего производством; 14 - охлаждение кишечи с машинным отделением; 15 - клацловки сухих производств; 16 - клацловки тары и инвентаря; 17 - загрузочная; 18 - кентерские помещения; 19 - гардероб персонала; 20 - душевые и санузлы для персонала; 21 - бельевая; 22 - вентиляционные коморы; 23 - электрическая комната

Рис. 2. Схема гигиенических функциональных групп помещений для творческих предприятий общественного питания и обслуживания малых оффисных пакетов

1 - помещение для кисетчиков; 2 - приемоизделий; 3 - приема и хранения продукции; 4 - служебные и бытовые; 5 - технические; 6 - вестибюль с гардеробом, умывальниками, туалетами; 7 - витризант; 8 - обеденный зал; 9 - буфет; 10 - магазин кулинарии; 11 - резервный; 12 - моечный цех; 13 - холодильный цех; 14 - моечный столовой посуды; 15 - сорвинация; 16 - дегустационная цех с отделением обработки зерна

17 - цех мучных изделий; 18 - моечный кухонный посуды; 19 - моечное тары полуфабрикатов; 20 - помещение лавки хлеба; 21 - помещение заправляющего производством; 22 - охлаждение кишечи с машинным отделением; 23 - клацловки сухих производств; 24 - клацловки инвентаря; 25 - клацловки



и космическая тара; 21 - зергрузочная; 25 - кабинет директора и служебно-конторские помещения; 26 - гардеробы для персонала и офицеров; 27 - душетка и санузлы для персонала; 28 - бельевал; 29 - вентиляционные камеры; 30 - электронитопом

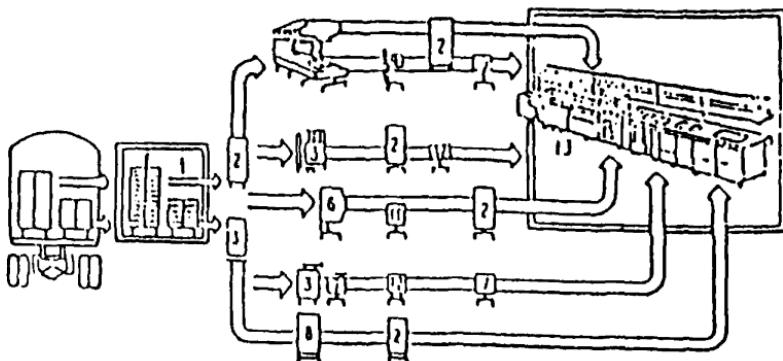


Рис. 3. Модулированное оборудование для готовочных предприятий общественного питания комплектации линий самообслуживания

1 - контейнеры передвижные; 2 - стеллажи передвижные; 3 - комплект передвижного оборудования; 4 - толкачка подъемная; 5 - котел пароизап; 6 - шкаф карточный; 7 - котел передвижной; 8 - шкаф холодильный; 9 - тележка подъемная; 10 - магнит передвижной; 11 - шкаф тепловой пекаренажной; 12 - устройство варочное; 13 - линии самообслуживания

нейших системах конструктивных систем и материалов и пр.

3.9. Для встроенных-пристроенных предприятий питания основой является комбинированная система конструкций, с учетом конструкций здания (или общественного) здания и пропитой высоты этажа. В сельских населенных пунктах рекомендуется применение балкаркасных решений из кирпича и местных строительных материалов, или применение коркасных конструкций по наименованию схеме, т.е. со стойками из местных материалов.

Применение облегченных металлических конструкций допускается при решении задач ускоренного строительства, а также для возведения зданий во второй освоиваемых и труднодоступных районах страны.

3.10. При проектировании зданий на основе использования индустриальных конструкций рекомендуется применить самой распространенной для предприятий питания шаг опор 6 x 6 м. При этом в залах большей вместимости может быть принята опора с удлинением шагов опор (6 x 9, 9 x 9, 6 x 12 и пр.).

Правиле в строительство-эффективных конструкций и строительных материалов, в том числе модульных и передвижных перегородок должно обеспечивать возможность создания гибких планировочных решений предприятий и зданий, допускающих максимальную трансформацию пространства при эксплуатации, а также перепланировку при последующей реконструкции.

3.11. Высота помещений предпринятий питания до низа выступающих конструкций и подвесных потолков должна быть не менее 2,7 м.

При этом рекомендуется для производственных помещений приимать:

2,7 м - в предпринятиях до 150 мест;

3 м - в предпринятиях от 150 до 300 мест;

3,6 м - в предпринятиях от 300 мест и более.

Высоту помещений горячих цехов и мастерских не рекомендуется проектировать выше высоты смежных с ними обеденных залов и выше 3,6 м (для объектов массового строительства).

Высоту до габиа выступающих конструкций в производственных, складских и битовых помещениях допускается принимать 2,5 м.

3.12. Все основные функциональные грузовые помещения в структуре производств (зданий) должны иметь четкое зонирование и удобную функционально-технологическую взаимосвязь по средствам производственных коридоров, исключая пересеченные ледо- и грузо-потоков.

Ширину коридоров при этом по группам помещений принимать согласно табл.2.

Таблица 2

Группы помещений	Ширина коридора при количестве мест в залах, не менее, м		
	до 100	св. 100 до 200	св. 200
1. Производственные, для приема и хранения продуктов	1,3	1,5	1,8
2. Служебные и бытовые	1,2	1,2	1,2

3.13. Входы в здание общественного питания и лестницы для посетителей и персонала должны проектироваться автономными.

Вход для персонала в предприятиях до 100 мест допускается проектировать через приемочные помещения.

3.14. Отдельно столовую, пристроеюю и в составе торгово-

общественных центров предприятий общественного питания массового строительства (т.е. до 300 мест) рекомендуется проектировать не более чем в двух пасеках уровнях. При этом рекомендуется предусматривать проектирование эксплуатируемых кровель, веранд и открытых площадок для оборудования дополнительных мост сезошой посадки.

3.15. Предприятия, проектируемые в два и более уровня, в том числе с подсеками пространством, должны быть оборудованы грузовыми лифтами:

Как правило, не менее чем одним грузовым, грузоподъемностью 500 кг для транспортировки продуктов, а устройством перед лифтом разгрузочных площадки 2,7 x 2,7 м не считая шириной прилегающих коридоров; и грузоподъемностью 100 кг для транспортировки отходов с разгрузочной площадкой 2 x 1,5 м.

3.16. Предприятия общественного питания, работающие на сырье и полуфабрикатах, обслуживаемые официантами и по принципу самообслуживания, проектируемые в одном или двух уровнях имеют различный состав помещений (см. прил. I-10), а также различные схемы функционально-технологических и планировочных возможностей (рис. 4 - 8).

3.17. При проектировании комплексных предприятий общественного питания рекомендуется, как правило, группами складских, административно-бытовых и технических помещений проектировать единицы для всего комплекса с возможным сокращением их общей площади до 10 - 15%.

Группы производственных помещений, готововочных и моечных могут проектироваться при каждом типе предприятия, включением в состав комплекса, самостоятельно.

3.18. В предприятиях общественного питания не допускается проектировать помещения площадью менее 5 м^2 . В производственных

помещениях, в помещениях приема и хранения продуктов; площадь до 10 м^2 двери проектируются шириной не менее 0,9 м; площадь более 10 м^2 - не менее 1,2 м; двери для тележек с поддонаами следует принимать шириной 1,8 м.

Для крупногабаритного оборудования в стенах помещений предусматриваются монтажные проемы.

3.19. Окна и витражи зданий объектов общественного питания должны быть рассчитаны на взрывы, обеспечивающие их безопасность взрыводинамического открытия для санитарной обработки.

3.20. Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот; в покрытиях полов не допускаются примыкания дверей и дверных частей.

Полы, ограждающие конструкции помещений и вентиляционные короба, должны быть защищены от проникновения грибунов.

3.21 Устройство порогов на путях передвижения продуктов, готовых блюд и использованной посуды не допускается.

На путях проезда транспортных средств колонны, стелы и перегородки должны быть защищены от механических повреждений.

3.22. Гидроизоляция в погорах предусматривается в помещениях с мокрыми процессами и там, где требуется установка трапов, т.е. в производственных помещениях, в санитарных узлах и душевых.

Легчи в помещениях с мокрыми процессами проектируются с уклонами к трапам не менее 1 %. Отметка пола в моечных, уборных и душевых должна быть на 2 см выше отметки пола соседних помещений. Покрытия полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагоустойчивых материалов.

3.23. Столы и колонны в помещениях производственных, для приема и хранения продуктов, моечных, душевых, уборных и в других помещениях с влажным режимом должны иметь влагоустойчивую отделку на высоту 1,6 м, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещения.

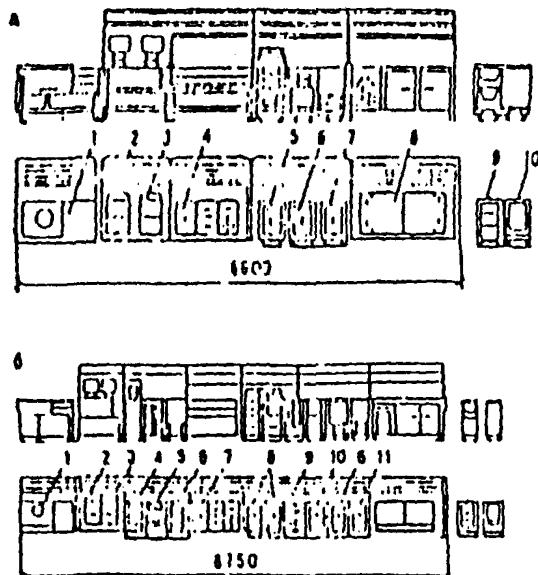


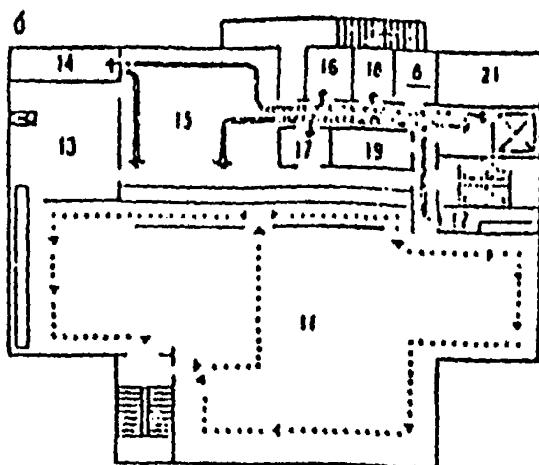
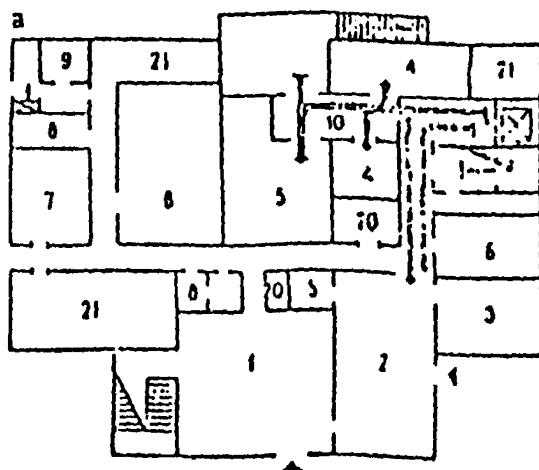
Рис. 4. Примеры комплектаций линий самообслуживания

а - пример комплектации линии самообслуживания ЛС-Г; б - пример комплектации линии самообслуживания ЛС-В; 1 - прилавок-касса; 2 - прилавок для горячих напитков; 3 - токометр электрический; 4 - измерит стационарный электрический; 5 - шкаф тепловой пе; фодной электрический; 6 - измерит передвижной; 7 - котел газедонный; 8 - прилавок-витрина холодильный; 9 - тележка для столовых приборов; 10 - тележка для подносов; 11 - тележка с выдвижным устройством

Рис. 5. Схема функционально-технологической структуры

столовой на 200 мест, работающей на полуфабрикатах
высокой степени готовности для ЗОН отпуска

а - план первого этажа; б - план второго этажа; 1 - вестибюль с гаражером и санузлом; 2 - магазин кулинарии; 3 - подсобное помещение магазина кулинарии; 4 - магазинные продукты; 5 - охлаждочные камеры; 6 - магазин и месчная тайга полуфабрикатов;



7 - конторские помещения; 8 - бытовые помещения; 9 - охладительная камера отходов; 10 -загрузочная; 11 - зал летней писалки на 200 мест; 12 - буфет ; 13 - косынка столовая и кухонная посуды; 14 - холодильный цех; 15 - горячий цех; 16 - домашевская пекарня; 17 - помещение резки хлеба ; 18 - помещение зав. производством; 19 - помещение персонала; 20 - машинное отделение охладительных камер; 21 - технические помещения

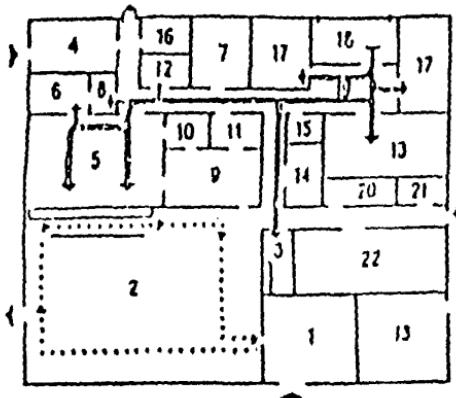
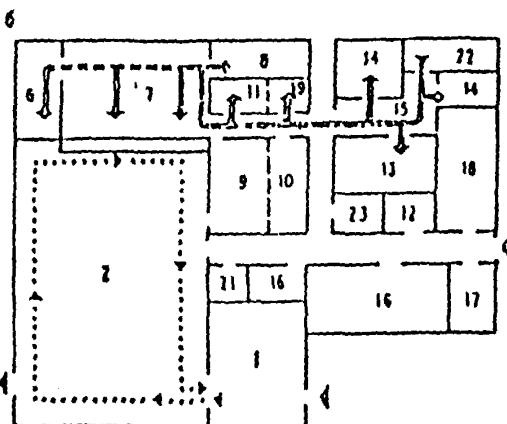
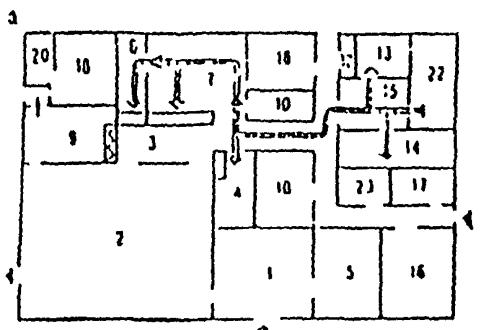


Рис. 6. Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 100 мест, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности

1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - обеденный зал с раздаточной; 3 - буфет; 4 - помещение бирдаки обедов на дом; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и хлеборезка; 7 - технологическое помещение; 8 - доделочный цех; 9 - моечная столовой посуды; 10 - моечная кухонной посуды; 11 - моечная тары полуфабрикатов; 12 - помещение заведующего производством; 13 - охлаждаемые камеры; 14 - машинное отделение охлаждаемых камер; 15 - технологическое помещение; 16 - камера отходов; 17 - кладовые продуктов; 18 - крытая разгрузочная площадка; 19 - эвакуационная; 20 - служебные помещения; 21 - гардеробы и санузлы персонала

Рис. 7. Схема планировочной функционально-технологической структуры предприятий

а - кафе детское на 100 мест; б - кафе общего типа на 150 мест
 1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - обедающий зал;
 3 - раздаточная; 4 - буфет; 5 - помещение для игр; 6 - холода-



1 - хлебный цех и помещения для резки хлеба ; 2 - горячий цех ; 3 - цех мучных изделий ; 4 - моечная столовой посуды ; 5 - моечная кухонной посуды ; 6 - додотовочный цех ; 7 - мешинное отделение охлаждаемых камер ; 8 - охлаждение камер ; 9 - склады продовольствия ; 10 - зонты ; 11 - загрузочная ; 12 - бытовые помещения ; 13 - служебные помещения ; 14 - технические помещения ; 15 - производством ; 16 - производством ; 17 - производством ; 18 - производством ; 19 - производством ; 20 - производством ; 21 - производством ; 22 - производством ; 23 - производством

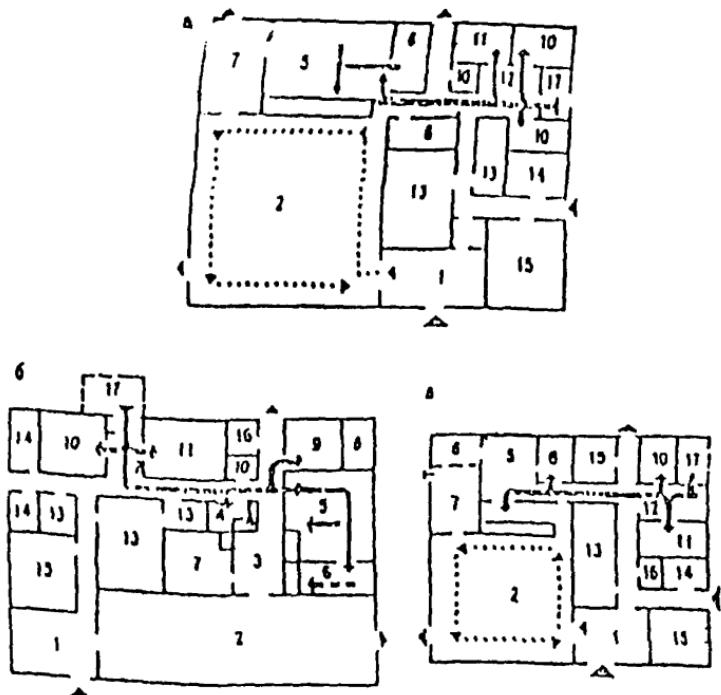


Рис. В. Схема планировочной функционально-технологической структуры предприятия

А - закусочная на 100 мест; Б - машинная на 75 мест; В - пельменная на 50 мест; 1 - вестибюль; 2 - обедочная зал; 3 - раздаточная; 4 - буфет; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и помещение для резки хлеба; 7 - ковчинал столовой посуды; 8 - ковчинал кухонной посуды; 9 - десертоварицкий цех; 10 - кладовая продуктов; 11 - охлаждение камеры; 12 - загрузочная; 13 - бытовые помещения; 14 - служебная и административные помещения; 15 - технические помещения; 16 - машинное отделение охлаждаемых камер; 17 - разгрузочная платформа

3.24. При проектировании и реконструкции общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать также интересы социально незащищенных групп населения, в частности - инвалидов. В этой связи рекомендуется учитывать при проектировании следующие позиции:

при входах в здания (предприятия) общественного питания, вместимостью от 100 мест лестницы дублировать пандусом с неровной поверхностью, шириной не менее 1,2 м для доступа пассажиров в инвалидных колясках, при этом ширине полотна двери должна быть не менее 0,9 м;

в этих типах предприятий питания рекомендуется отводить до 10 мест для инвалидов на колясках, при этом выделенная зона в зале должна иметь удобный доступ к раздаточной и по манипуляционным и площадкам обеспечивать разворот колясок с диаметром окружности 1,5 м, т.е. не менее 3 м^2 на одно место;

во всех магазинных кулинарии, развлекательных при предприятиях общественного питания на первых этажах, предусматривать организацию выдачи обедов на дом;

при проектировании предприятий питания, специально оборудованных для обслуживания инвалидов, необходимо во всех типах предприятий предусматривать обслуживание только через специальных и размещать обеденные залы, исходя из норматива площади не менее 3 м^2 на место, только на первых этажах (при отсутствии в здании пассажирских лифтов);

проектирование уборных для инвалидов в таких предприятиях должно учитывать следующие специфические требования: площадь кабин должна рассчитываться исходя из размера инвалидной коляски со свободным подходом с трех сторон к унитазу (для сопровождающего человека); кабину необходимо оборудовать специальными откидывающимися поручнями около унитаза и жестко укрепляемыми на

стонах кабинет, такие яркочные для одажды и костылей.

3.25. Предприятие общественного питания - это оживой тип, соединяющий функции производственного и обслуживающего предприятия. Поэтому в его функционально-планировочной структуре (в отечественных типах) традиционно выделяются две основные категории помощников: помощники для посетителей (востивали, обединши залы, холлы и пр.), типичные которых обусловлены функцией обслуживания вынужденного контингента посетителей; помощники непосредственно связанные с приготовлением пищи: производственное здание и помощники, складские, административно-бытовые и технические.

В этой связи к этим принципиально различным по функциям группам помощников предъявляются при проектировании соответствующие принципиально различные требования.

Помощники для посетителей

3.26. Помощники для посетителей необходимо проектировать в соответствии с категорией предприятия, т.е. с учетом типа предприятия, его внешности, избранного форм и методов обслуживания, контингента посетителей и их целевых установок.

Мощные группы помощников для посетителей в предприятиях общественного питания призывают согласно прил. I-IO.

Важной функцией при этом,无疑是 на формирование типичных решений по устройству обединших залов и их предметно-пространственной среды (шаги от входа) является форма обслуживания посетителей и характер предприятия, ориентированной на удовлетворение утилитарных потребностей в питании (предприятие с самообслуживанием - столицы, закусочные, специализированные быстрого обслуживания и пр.) или на избирательном запросе с функцией проектирования досуга (рестораны, бары, развлекательные кафе, предприятия гостиниц).

тавши с целевыми досуговыми мероприятиями и пр.).

Обслуживание посетителей может осуществляться через обеденные залы, через буфетчица или бармена, на основе принципа самообслуживания через раздаточные линии и стойки.

3.27. В предприятиях санкет-сервиса и функционально обеденные залы включают зоны получения пищи и зоны приема пищи.

При этом в предприятиях быстрого обслуживания с ограниченным ассортиментом блюд или с комингетской наборной блок обслуживания может осуществляться через барменов, т.е. зоны получения пищи формируются около раздаточных стойки.

В предприятиях с расширенным ассортиментом блюд (столовых, кофе и пр.) зона получения пищи формируется вдоль раздаточной линии, включающей прилавки для подносов и столовых приборов, элементы модульированного оборудования для закусок, вторых и первых блюд и прочих элементов (см. рис. 3).

3.28. При самообслуживании раздаточные линии (зоны) являются связующими звеном между группой производственных помещений (горячим цехом) и обеденным залом, размещаются на площадях обеденного зала, имея непосредственную функциональную связь с горячими цехами.

Над раздаточными линиями, располагающимися между горячими цехом и залом, при отсутствии между ними перегородки, предусматривается охрана из ненагораемого или трудногорючего материала до 150 см, ширина которой должна быть на высоте 2 м от пола.

Раздаточные линии рекомендуется отдалить от обеденного зала барьерами, декоративными перегородками и экранами, цветочными горшками и т.п.

При этом ширина прохода (расстояние от раздаточного оборудования до ограждающих экранов) приводится при одногородовой очереди - 0,9 м, с предусмотренным обогревом очереди - 1,2 м.

3.29. Определение площадей раздаточных основывается на выборе

типа раздаточного оборудования, исходя из ассортимента блюд, расчетных узлов, в зависимости от потока и контингента посетителей, типа предприятия и его вместимости, расчетной мощности, режима его работы и пр.

На предприятиях с самообслуживанием, имеющих равномерный поток посетителей в течение времени работы, при магнит со свободным выбором, рекомендуется применять раздаточную линию типа ЛС (линия самообслуживания).

Для отпуска самослужащих завтраков, обедов и ужинов при большом потоке посетителей, в том числе для предприятий питания вузов могут применяться механизированные раздаточные линии (рис.9).

В предприятиях с самообслуживанием при большом потоке посетителей на площади обеденного зала рекомендуется предусматривать установку транспортера для доставки использованной посуды из зала в исключное помещение столовой посуды.

3.30. В предприятиях самообслуживания внутренние буфеты, формируемые на площади обеденного зала и включают два помещения для отпуска продукции и подсобное - для хранения продукции.

Первое помещение выходит в зал и оборудуется буфетами прилавками, охлаждаемыми витринами, второе - холодильными шкафами, льдогенераторами, стеллажами и подточарницами. При этом пути загрузки буфетов товарами не должны пересекаться с путями следования посетителей.

3.31. Раздаточные зоны и буфеты при предприятиях с обслуживанием официантами размещаются на площадках групп производственных помещений, (см. раздел производственное помещение).

3.32. Обеденные залы, как правило, рекомендуется располагать в ряду с узлом с основной группой производственных помещений горячими и холодными цехами, моечной посуды, буфетами и раздаточными.

3.33. Ширина проходов в обеденных залах рекомендуется принимать по мере указанный в табл. 3.

Таблица 3

Проходы	Ширина проходов в залах, м			
	столовые	рестораны	кафе	закусочные
Основной	1,35	1,5	1,2	1,2 (1,0)
Дополнительные:				
для распределения потоков посетителей	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
для подхода к отдельным мосткам	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,6)

Принципы: 1. Ширина проходов определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами столов. Проходы должны обеспечивать эвакуацию людей из залов. 2. В столовых ширину основного прохода, обслуживавшего более 200 мест, допускается уменьшать на 0,2 м на каждые 100 мест св. 200, но не более, чем на 1,2 м. 3. В способах указана ширина проходов между столами, предназначавшимися для питья или столов.

3.34. В общедоступных предприятиях общественного питания количество мест в гардеробе для воротней одеял посетителей должно соответствовать вместимости зала с коэффициентом К=1,1, учитывающим задержку посетителей в зале, а также тех, которые в данный момент находятся в вестибюле, на лестницах и т.п. Остальную длину коридоров следует определять из расчета бокалов для одеял на 1 м воротней.

3.35. Входы в уборную для посетителей предусматриваются из вестибюля.

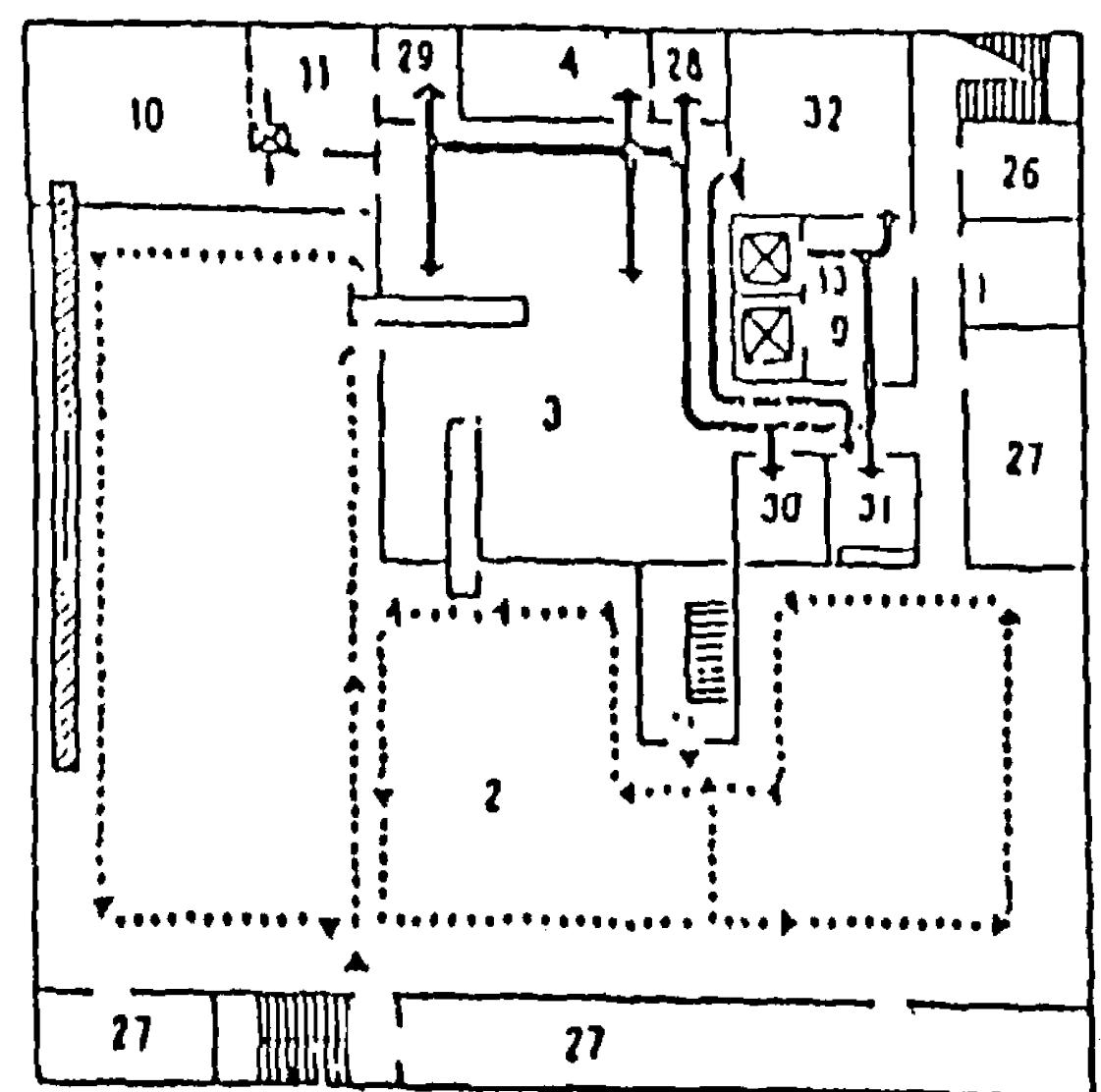
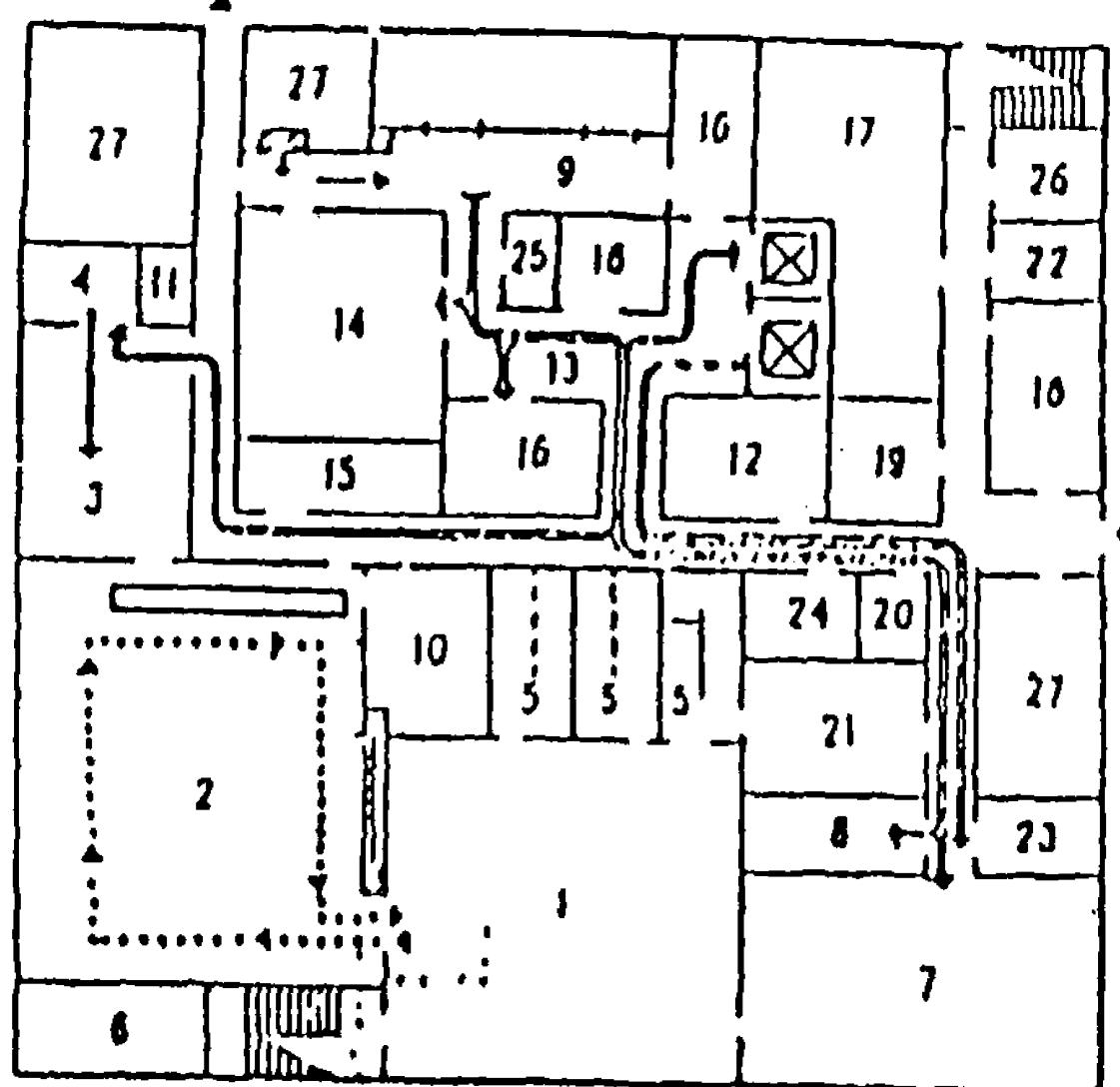


Рис. 9 Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 500 мест на полуфабрикатах для высших учебных заведений

а - план первого этажа, б - план второго этажа; 1 - вестибюль с гардеробом; 2 - ободевшися залы; 3 - горячий цех; 4 - ходильный цех и помещения для раски хлеба; 5 - санузлы и училищальные для посетителей; 6 - помещения для дисторача и отдыха посетителей; 7 - магазин кулинарии; 8 - подсобное помещение магазина кулинарии; 9 - разгрузочная платформа и загрузочное помещение; 10 - моечная столовой посуды; 11 - моечная кухонной посуды; 12 - кладовая и моячая тары полуфабрикатов; 13 - загрузочная; 14 - охлаждение камеры; 15 - машинное отделение охлаждения измечер; 16 - кладовые продуктов; 17 - бытовые помещения; 18 - склады и административные помещения; 19 - бельевая; 20 - помещение слесаря; 21 - электрощитовая; 22 - помещение для уборочного инвентаря; 23 - комплектовочная; 24 - радиоузел; 25 - помещение кладовщика; 26 - санузлы персонала; 27 - технические помещения; 28 - дрожжевочный цех; 29 - помещение для раски хлеба; 30 - помещения заведующего производством; 31 - буфет; 32 - цех мучных изделий

В общедоступных предприятиях до 300 мест количество унитазов в уборищах для посетителей определяется из расчета 1 унитаз на каждого 60 мест, свыше 300 - дополнительно 1 унитаз на каждого 100 мест. В предприятиях можно 50 мест допускаться проектировать два уборища (для мужчин и женщин).

В мужских уборищах на каждый унитаз предусматривается 1 писсуар (в уборищах пивных баров - 2 писсуара).

В женских уборищах предусматривается 1 умывальник на каждые 4 унитаза, но не менее одного.

В вестибюлях или в отдельных помещениях предусматривается для посетителей дополнительно по одному умывальнику на каждые 50 мест. В закусочных без вестибюлях умывальники допускается устанавливать в зале.

В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами в залах уборках предусматривается дополнительная площадь не менее 4 м² для туалетной.

В предприятиях общественного питания, располагаемых в зонах массового туризма, на автотрассах и в других местах со значительным одновременным потоком посетителей, рекомендуется удваивать количество санитарных приборов, а площадь вестибюля при этом увеличивать до 30 X против установленной настольной правилам.

Интерьеры помещений для посетителей

3.36. Внутренняя среда предприятий общественного питания (пространственная организация, предметное насыщение, микроклимат и др.) имеет свою специфику. Она должна наиболее полно соответствовать комплексу функционально-утилитарных и эмоционально-эстетических требований.

Рациональная организация внутренней среды предприятий об-

ществующего штатом в целом и интерьерах, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставляемое человеку необходимый комплекс блюд и услуг в комфортных условиях, а также способствует общению людей, воспитанию гуска и т.п.

Комплекс требований направлен на создание в предприятиях оптимальных удобств для посетителей и персонала в соответствии с уровнем обслуживания предприятия - "стационарное", обслуживающее гостей образом утилитарного функции или "избирательное", "индивидуальное", призванное удовлетворять разнообразные интересы и индивидуальные вкусы населения.

3.37. В предприятиях стационарного обслуживания (столовых, закусочных, кафетериях), работающих по принципу самообслуживания на первый план выдвигаются функциональные требования. Необходимо создание четкой планировочной структуры помещений для посетителей, обеспечивающей рациональные проходы, графики движения; четкое функциональное зонирование, включающее организацию функциональных зон и их взаимосвязь, группировку мебели; а также комплексность в художественном решении всех элементов внутреннего убранства помещений.

3.38. В предприятиях избирательного обслуживания функциональные требования не теряют своей значимости, но возрастает роль эстетических характеристик, обеспечиваяших художественно-образное решение каждого элемента продовольственной среды и всей среды в целом.

3.39. К элементам, формирующим внутреннюю среду, относятся ограждающие конструкции (пол, стены, потолок), а также другие конструктивные элементы (колонны, полуколонны и т.п.); оборудование, включая мебель; малые архитектурные формы; осветительные установки и светильники; устройства для визуальных связей и рекламы; инженерное оборудование (отопительные приборы, кондиционе-

ри и т.п.), а также элементы декоративно-прикладного искусства, декоративного текстиля, декоративного растительного и пр.).

Угола и композиционных элементов гармоничность и комфортность внутренней среды в значительной степени определяют отделочные материалы, цветоколористические и акустические характеристики предметов и среди в целом, соответствующий микроклимат в помещениях.

3.40. Предметно-пространственная организация помещений для посетителей (vestibule, включая гардероб и туалеты, обеденные залы и др.) в предприятиях общественного питания с самообслуживанием и предприятиях, осуществляющих функции питания в залах включают различные, отличающиеся назначением, составом и группировкой мебели, функциональные зоны. Это зоны входа, ожидания, получения пищи и сортировки, приема пищи, зон отдыха, развлечений, отдыха. Расширяющий состав зон обычно свойственен предприятиям с повышенным уровнем обслуживания.

Различные зоны определяются специальной мебелью, отвечающей уровню комфорта предприятия.

3.41. Зона входа включает подзоны гардеробную и ожидания. Она может располагаться как на одном, так и на разных этажах, в одном или разных помещениях. Эта зона должна иметь четкую функционально-центрировочную схему, обеспечивающую быстрое и ритмичное обслуживание встречных потоков посетителей.

Гардеробная подзона может иметь фронтальное, глубинное или угловое расположение. Наиболее рационально применять фронтальных схем, когда гардеробный барьер размещается по длиной стороне помещения, а зеркальки - параллельно к нему.

В столовых, кафе и особенности ресторанах следует организовать места для отдыха с балконами, красками для отдыха и журнальными столами. Подзоны ожидания следует организовывать перед обеденными

залоч. Декоративные стационарные или раздвижные решетки отделяют их от обеденного зала. Наиболее эффективно оформлять эти подзоны блокирующими барикетами, креслами, журнальными стульями.

В предпринятиях, совмещающих функции выставки и отдыха для оживления, распределения потоков посетителей и отдыха, создаёт витрины и холлы.

3.42. Основное значение в обеденных залах принадлежит зонам приема пищи. В столовых и закусочных эти зоны представляют собой однобразные повторяющиеся группировки мебели, создающие ритмичные ряды проходов по форме столов и стульев; в кафе - более сложные по форме изделия и разнообразные приемы расстановки. Наиболее распространённой расстановкой мебели в этих предприятиях является параллельная или диагональная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала. В обеденных зонах круглых столовых следует выделять десертную зону с буфетом и кабинетной столикой, а обеденные залы расчленять акцентами, декоративными решетками, зеленым и пр. (рис. 10).

3.43. Разнообразней решаются зоны приема пищи в кафе, ресторанах. При группировке мебели следует учитывать возможность обслуживания одних официантами 8-12 посетителей. В этих предприятиях, параллель с параллельной и диагональной расстановкой возможна применение свободной расстановки мебели, при которой пространство либо перетекает из одной зоны в другую. Подобный эффект достигается при применении более сложных форм мебели, в том числе хризантемовых в плане диванов, овальных и круглых столов.

3.44. Разнообразны организаций и состав мебели для зон приема пищи в специализированных кафе и ресторанах, в которых следует использовать сочетание различных группировок столов, стульев, кресел, включая боксовую расстановку. Для боксовой расстановки мебели характерно несколько наиболее распространенных приемов,

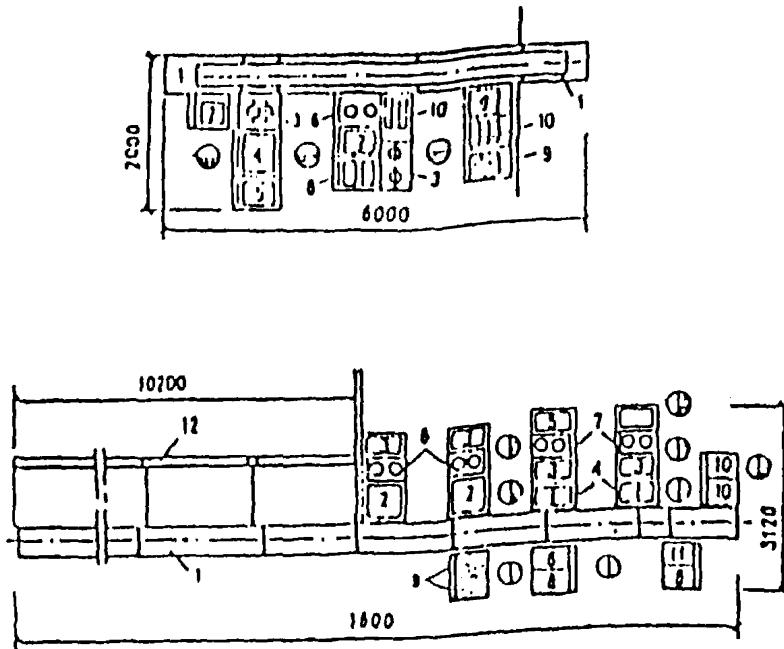


Рис. 10 Технологическое оборудование для отпуска комплексных обедов

а - линия конвейерная ЛКО-2 для комплектования и отпуска комплексных обедов; б - линия конвейерная ЛКО-2 для комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов; 1 - транспортер комплектации обедов; 2 - маринит для первых блюд; 3 - маринит для маса к первым и вторым блюдам; 4 - маринит для вторых соусных блюд и слоеного гарнира; 5 - маринит для гарнира; 6 - тележка с выкатным устройством для мисок; 7 - тележка с выкатным устройством для баранчиков; 8 - тележка с выкатным устройством для закусок и хлеба; 9 - тележка с выкатным устройством для стаканов; 10 - тележка с выкатным устройством для подносов; 11 - тележка для столовых приборов; 12 - столик-накопитель раздаточная

а имеют криволинейный (или С-образный), угловой или пилообразный, П-образный (рис. II).

Боковая расстановка характеризуется созданием изолированных групп мебели из обеденных столов, оторванных диванами, член с высокой спинкой или отгороженных друг от друга декоративной перегородкой, что обеспечивает группе посетителей уединение. Применение боковых расстановок позволяет значительно разнообразить архитектурно-пространственное решение обеденных залов. Удачным является размещение боксов на платформе, приподнятой над уровнем пола.

Группировка мебели в балконетных залах отличается своеобразием, так как в них необходимо обособить группу посетителей от 10 до 100 человек и более за одним столом Т-, П-образной формы. В этих залах можно блокировать ресторанные столы прямоугольной формы, а кресла ресторана заменить стульями рестораниками IУ категории мягкости.

3.45. Особенности обслуживания в барах и кафе теряют определяют характер архитектурно-планировочных решений и их предметное назначение. Наиболее распространено приставное решение баров, при этом они могут иметь Т- и П-образные планы. При островном размещении барного оборудования их планы могут иметь квадратную или прямоугольную форму, круглую или овальную, многоугольную или криволинейную. Барные стойки с табуретками или креслами часто используют в качестве композиционного акцента и интерьера обеденных залов ресторанов. Этому способствуют разнообразные формы изделий, ритмический строй и цветовая организация фасадов панелей стоеч, освещение и др.

Размещение барной стойки в обеденных залах ресторанов при входе способствует организации аванзала.

При размещении баров в отдельных помещениях там размещают

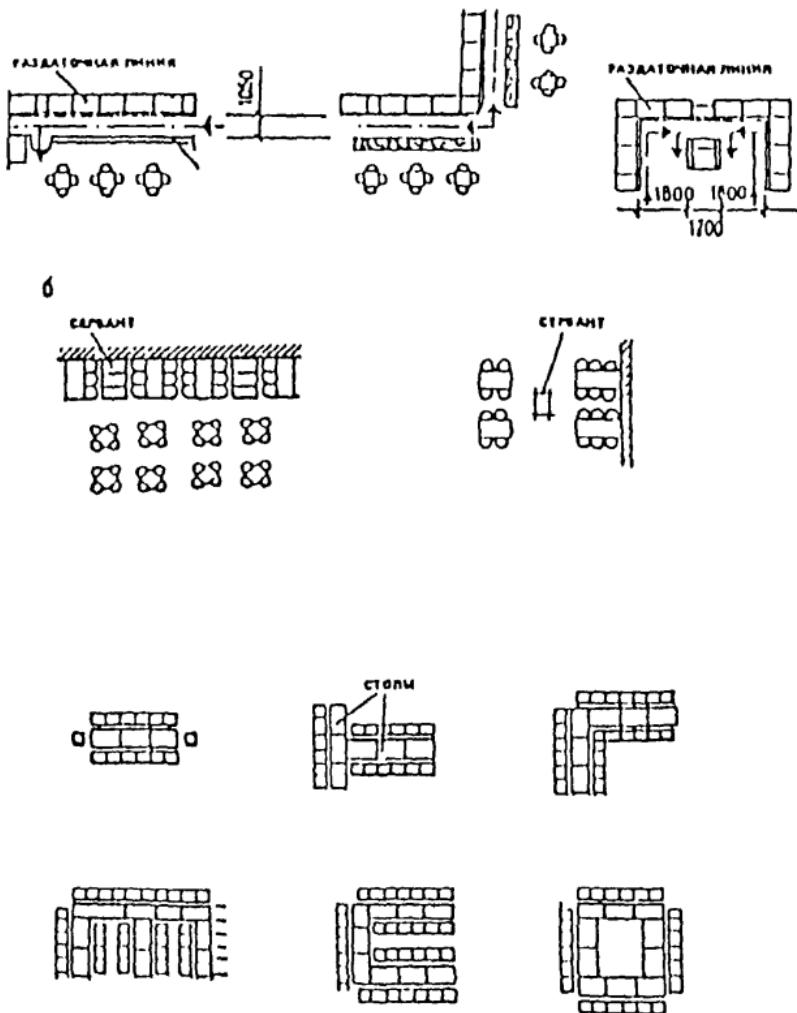


Рис. II. Функциональные зоны в обеденых и балконных залах

а - самообслуживания; б - обслуживания официантами; в - в балконных залах

группах столов, стульев или кресел.

3.46. В предприятиях питания, связанных с отдыхом, организуют зоны зрелищ и развлечений. Это гостиницы и танцевальные площадки. Такие зоны могут являться композиционным центром помощников, чому способствуют их местоположение, а также комплекс декоративных, пластических, цветовых и световых приемов их оформления. Эти зоны различны по расположению (пристроенные, угловые и островные), размерам и форме. При определении площади танцевальных палубок исходят из нормы площади на пару - $0,15-0,2 \text{ м}^2$ из расчета $50-70 \times$ общего количества мест в зале, формы танцевальных площадок и эстрад могут быть различными в зависимости от формы и композиции зала.

В функциональном и образном решении предметно-пространственной среды и создании соответствующего комфорта для посетителей, большую роль играет не только рациональный подбор мебели и оборудования, но и внешний вид изделий, их формы и отделка.

3.47. Мебель для различной помещений предприятий питания следует подбирать наборами с уровнем удобства, соответствующим уровню обслуживания в предприятии. Для столовых, кабинетов, кафе общего типа мебель должна быть удобной и прочной, выдерживающей большинство эксплуатационные нагрузки. Для ресторанов и кафе спаций, лифтированных мебель должна гармонично с функционально-технологичностью совершенством иметь образные характеристики. Состав серии мебели и их решения должны учитывать комплексность организаций всего интерьера.

3.48. В архитектурно-художественной организации интерьеров предприятий общественного питания общего типа особенностью являет характер и качество отделки ограждающих конструкций, светоцветовое решение, уровень организации зрительной информации и др.

Для предприятий, связанных с функцией питания и отдыха, основ-

Наша задача - создать максимально комфортную внутреннюю среду и запоминающийся художественный образ интерьера средствами архитектуры и дизайна-прикладного искусства.

3.19. При выборе покрытия полов в продиритных общеупотребительных помещениях с самообслуживанием паркет с эстетическими требованиями следует учитывать эксплуатационные качества, такие, как износостойкость материалов, а для помещений с приемом выходом на улицу и водостойкость. В местах наибольшей интенсивности потоков посетителей ресурс износа покрытий должен в 4 раза превосходить остальной под. Несколько выше покрытия вала в проходах у раздевал и главных проходах. Коэффициент противоскользящий о коже в этих местах должен быть не менее 0,2. Здесь противопоказано полирование каменные, гладкие керамические и другие материалы с аналогичными свойствами.

В обеденном зале рисунок пола должен восприниматься целиком при любой расстановке мебели, поэтому при ортогональном рисунке он должен быть многократно повторен без ярко выраженных акцентов. Создавая рисунок пола, следует помнить о его значении в определении масштабности помещений (мелкий рисунок - зрительно увеличивает помещение, крупный - уменьшает).

В кафе и ресторанах, совмещающих функции питания и отдыха, к покрытию полов предъявляются иные требования - бесшумность, звукоизоляция способность, теплоустойчивость. В помещениях, используемых для самообслуживания, материалы должны быть износостойкими.

В обеденных залах ресторанов можно использовать ворсовые износостойкие ковровые покрытия с высоким ворсом. Рационально применять тафтинговые петлевые ковры с содержанием не менее 50 % синтетических волокон. У входов в залы и раздаточное требуются более износостойкие покрытия по аналогии со столами. Для покры-

тил пола гладьевальных площадок рекомендуется паркет или твердый ламинат. В залах большой вместимости практикуется применение паркета, на который в проходах кладут логотипы дорожки.

3.50. Выбор того или иного материала для отделки стен, колонн зависит от композиционного решения каждого объекта. Однако существует ряд традиционных приемов решения взаимосвязи материалов и цвета в отделке стен, колонн с полом и потолком в помещениях разной площади и объема. В небольших помещениях следует стремиться к созданию целостного восприятия интерьера за счет сочетания материалов и цветовых решений. В обеденных залах большой вместимости можно комбинировать материалами разной фактуры и цвета для органического членения пространства.

В предпринимательских панелиях общего типа основным эксплуатационным требованием к отделке стен на высоту не более 2 м от пола является водоустойчивость. Вдоль проходов и коридоров потолки посетителей и посадочных мест размещаются у стен крашенина или плюючище материалы нужно окрашивать бортиками или панелями из прочных материалов с гигиеническим покрытием. Влагостойкость должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами. Важным требованием, предъявляемым к отделке стен и потолка, является повышенная звукоизоляционная способность в диапазоне 250-300 Гц.

Значительную эстетическую и эмоциональную нагрузку выполняют элементы прикладного искусства (расписи, фриз, декоративный рельеф). В столовых и кафе эти элементы следует применять ограниченно с чувством меры.

3.61. Особое место в интерьере предприятия питания занимает архитектурно-пространственное решение потолка. Здесь можно использовать множество архитектурных приемов. В обеденных залах перспективно применять материалами полной заводской готовности.

Для применения подвесных и подшивных потолков в помещениях с парокрытием из железобетонных конструкций необходимо иметь соответствующие обоснования. Плиты, применяемые для отделки потолка, должны иметь рисунок или рельеф, композиционно связанный с обрамлением интерьера.

Конструкции подвесных потолков дают возможность создать на его плоскости объемные пластические композиции, которые в совокупности со светильниками могут создавать оригинальный светотехнический рисунок, придавая всему интерьеру определенный характер.

Сборные подвесные потолки обычно выполняются из стандартных блоков "Люмиграви". Рассматривается также применение настенных стандартных решетчатых потолков, стандартных элементов из светопропускающих спиральных материалов, а также встроение световых плафонов и точечные светильники.

3.52. Распространен прием освещения обеденных залов, кафе и ресторанов подвесными светильниками, которые позволяют разнообразно решать как технические, так и композиционные задачи. Их можно выделить отдельные залы, зрительно расчленить помещения и т.п. Проектная такая освещение, следует помнить, что перед освещаемости на столах и в проходах не должен превышать восьмикратной величиной.

Осветительная установка в виде светящегося потолка может быть рекомендована для залов больших размеров.

Дополняющим к системе общего освещения могут быть настенные или настольные светильники.

3.53. Цветовое решение предметной среды интерьера столовых и кафе общего типа должно способствовать созданию спокойной, уравновешенной атмосферы без резких цветовых контрастов. Цветовое решение специализированных кафе, ресторанов, баров может быть различным. Цветовые сочетания могут быть построены на принципах

цветовой гармонии или на контрастах. При подборе общего цветоколористического решения предпочтительно использовать гармонические сочетания, а контрасты следует применять для создания акцентов.

3.54. В архитектурно-художественном решении интерьера предпринятый паноптия, совмещающая функции паноптия и отдыха, существенную роль играет использование средств прикладного искусства, увеличивающее эмоциональную выразительность интерьера, чтобы обеспечить в интерьере синтез архитектуры и декоративно-прикладного искусства все его компоненты должны быть подчинены общему художескому замыслу.

3.55. Для создания витебротеша среди досуговых предприятий общественного паноптия необходимым является особый контрастный с новаторской жизнью театрализованной среды, средствами обеспечения которой служат общая объемно-планировочная композиция и, художественно-декоративное, световое и цветовое решение, применение отделочных материалов.

3.56. На архитектурно-планировочном решении предпринятый общественного паноптия с расширением функций досуга существенное влияние оказывает реализация той культурной программы, которая совмещается в этих предприятиях с профориентацией процессом паноптия. Специфика типа досуговой программы должна учитываться в составе и площадных групп помещений для посетителей. Введение дополнительных функций влечет за собой расширение этой группы помещений. Площадь группы помещений для посетителей допускается увеличивать до 25 X. При соответствующих экономических обоснованиях планировочное это расширение может происходить за счет увеличения площадей зала, либо за счет увеличения отдельных досуговых помещений.

Производство и размещение помещений

3.57. Группу производственных помещений, как правило, следует планировочно размещать в единой функциональной зоне, с целью сохранения непрерывности производственных процессов.

При размещении производственных помещений в двух-трехэтажных предприятиях питания принцип функционального поэтажного зонирования групп производственных помещений необходимо сохранять.

Изоляционные могут составлять заготовочное цехи: овощной, мясной, рыбной, птицегольевой и кондитерский, работающих на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, также не допускающей пересечения людо- и грузопотоков.

Площадки производственных групп помещений в предприятиях общественного питания приносять согласно таблицам прил. I-IO.

3.58. Размещение производственных цехов, как правило, предусматривается в отдельных помещениях.

Вместе с тем, в предприятиях до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, горячий, холодный, заготовочный цеха, а в предприятиях, работающих на сырье, - горячий и холодный цеха, допускается размещать в одном помещении.

3.59. В предприятиях свыше 50 мест при размещении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными режимами применяется технологическое оборудование (о местами отсосами, охлаждаемыми поверхностями и др.), обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданную температуру в соответствии с табл. 6 настоящего Пособия, при этом цеха рекомендуется разделять барьерами высотой не менее 1,6 м.

3.60. Размещение цехов в структуре здания должно обеспечивать последовательность обработки продуктов и изготовления изде-

лий при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствии пересечения технологических и транспортных потоков.

Цеха не должны быть проходными, исключение могут составлять отделения цехов, связанные последовательными технологическими процессами.

Производственные помещения должны быть удобно связаны с рядом других помещений производственного коридорами.

3.61. Помещения раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами располагаются таким образом, чтобы через технологическую и дверную проемы оно имело непосредственную связь с горячими и холодными цехами, помощником для резки хлеба, сервисной, моечной посуды и буфетом.

Если указанные помещения расположены с одной стороны раздаточной, то помещение раздаточной проектируется шириной не менее 2 м. При расположении этих помещений с двух и более сторон раздаточной - не менее 3 м.

Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами принимается: для горячих цехов не менее 0,03 м, для холодных цехов - 0,015 м и для буфетов - 0,01 м на 1 место в зале.

3.62. Моечные столовой, кухонной посуды (в том числе функциональных емкостей), тары полуфабрикатов допускается размещать в одном помещении; в этом случае моечные разделяются барьерами высотой не менее 1,6 м.

3.63. Ширина проходов в производственных помещениях принимается по табл. 4.

Таблица 4

Проходы	Ширина, м, не менее
1. Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т.п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования, м:	
до 3	1,2
более 3	1,5
2. Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1
3. Между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т.п.) и линиями оборудования, выделяющими тепло	1,3
4. Между технологическими линиями оборудования, выделяющими тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	1,5
5. Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия):	
при твердом топливе	1,5
при других видах топлива	1,25
3.64. Топки кухонных плит на угле, торфе или дровах расположаются в отдельном помещении, имеющем самостоятельный вход.	
Устройство дымоходов кухонных плит должно быть выполнено в соответствии с противопожарными требованиями, предъявляемыми	

и либоходам почой.

3.65. Баллоны с горючими газами (применяющиеся для опалывания птицы) располагать в помещениях зданий не допускается.

Помещения для приема и хранения продуктов

3.66. Помещения для приема (загрузочной) и хранения продуктов (кладовые охлаждаемые и неохлаждаемые) необходимо проектировать единицами блоком – функциональной зоной, имеющей непосредственную связь с грузовыми лифтами и связь с другими помещениями через производственные коридоры.

Площади помещений для приема и хранения продуктов в целях признания общественного питания приводить по таблицам, согласно прим. I-10.

3.67. В предприятиях с количеством мест 500 и более перед помещением загрузочной (приема продуктов) следует проектировать платформу высотой 1,1-1,2 м, шириной 3 м и длиной по расчету, но не менее 3 м (для разгрузки одного автомобиля), оборудованную при необходимости стационарными или передвижными устройствами, уравнивающими пол платформы с полом кузова автомобиля.

В предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, предусматриваются разгрузочные площадки с подъемно-опускающимися механизмами (рис. I2, I3, I4).

3.68. Платформы проектируются из условия разгрузки автомобилей с заднего и правого борта. Под разгрузочными площадками и платформами следует предусматривать наивысшей высотой 3,6 м, нерекомендуя полностью платформу и кузов автомобиля не менее чем на 1 м.

При этом разгрузочные места и платформы в зависимости от района строительства рекомендуется размещать:

I квартальный район в предприятиях на 300 мест и более –

в отапливаемых помещениях;

П и И климатические районы в предприятиях до 500 мест - под навесами; в предприятиях более 500 мест - в отапливаемых помещениях;

Ш б климатический подрайон, ІУ климатический район - под навесом, а в отдельных случаях при соответствующих обоснованиях для предприятий более 500 мест - в неотапливаемых помещениях.

Разгрузочные места и платформы предприятий общественного питания, размещаемые в залах зданиях и в пристройках к ним, должны предусматриваться в помещениях (при загрузке со стороны фасадов зонов, где находятся окна) или под навесом (при разгрузке с торцов, где нет окон). При этом помещения могут быть неотапливаемыми и иметь сквозное проветривание.

3.69. Уклон пандусов дляъезда автомобилей в разгрузочные помещения и подъезда к разгрузочным платформам должен быть: при размещении пандуса в здании и под навесами не более 16 %, под открытым навесом - не более 8 %.

3.70. Количество разгрузочных мест принимать по табл. 5.

Таблица 5

Количество мест в залах	Количество разгрузочных мест
До 500	1
Св. 500 до 1000	2
1000	3

Принципише. В предприятиях на 500 мест и более, работающих на сырье, предусматривается дополнительное место для разгрузки овощей и возможность их разгрузки непосредственно в кладовую.

3.71. Помещения разгрузочных, размещаемых в цокольных или

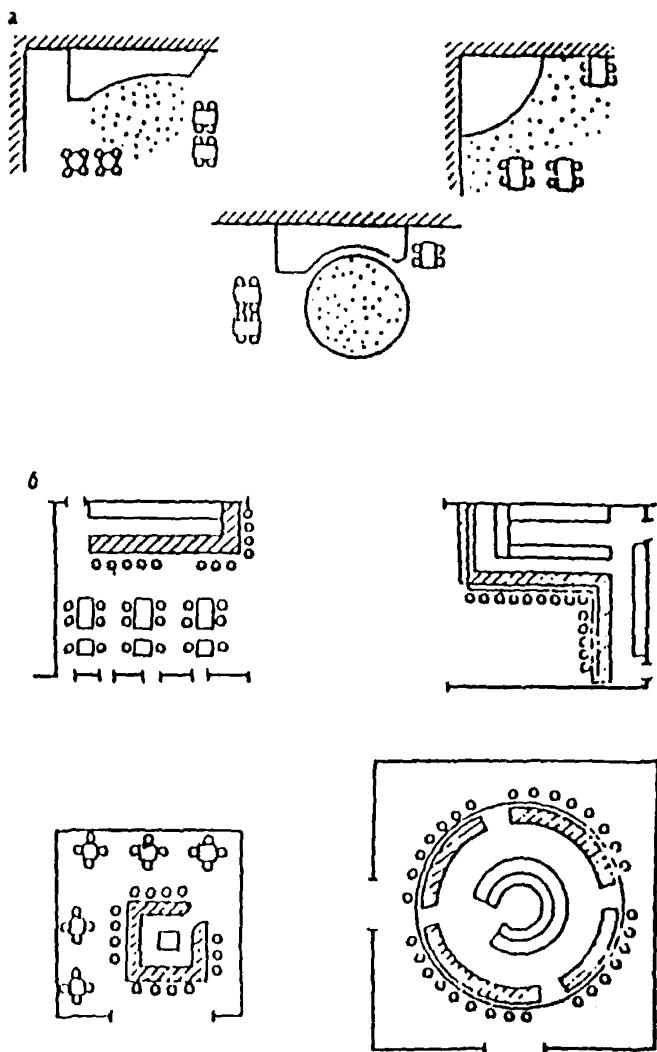


Рис. 12. Принципы размещения и наилучшее решение
эстрад, места для танцев(а), барных стояк(б)

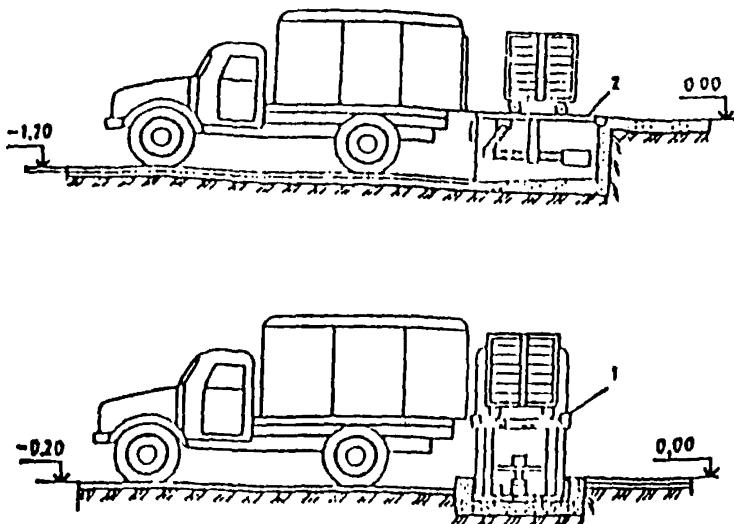
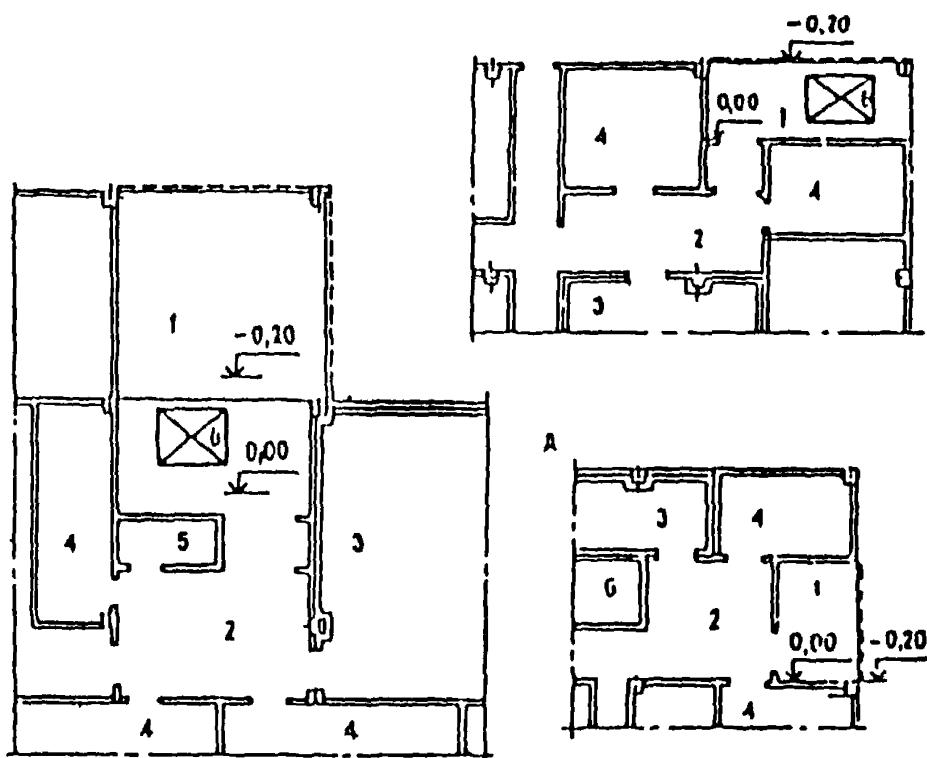
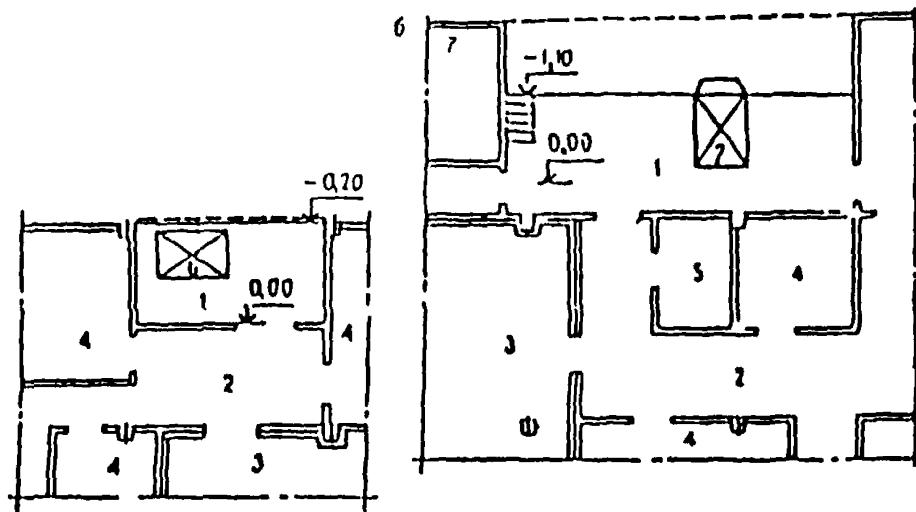


Рис. 13. Принципиальная схема организации погрузочно-разгрузочных работ в заготовочных предприятиях общественного питания

1 - подъемный стол ПС - 600; 2 - площадка уравнительная стационарная ПУС - 3000

Рис. 14. Примеры функционально-технологических схем разгрузочных площадок и платформ для предприятий общественного питания

а - кафе общего типа на 150 мест; б - столовая на 500 мест;
 в - столовая на 100 мест; г - ресторан на 200 мест; д - закусочная на 100 мест, 1 - площадка разгрузочная под навесом;
 2 - загрузочное помещение; 3 - охлаждаемые каморы; 4 - кладовая; 5 - помещение кладопечника; 6 - подъемный стол ПС-600;
 7 - площадка уравнительная стационарная ПУС-3000



подваловых этажах, необходимо оборудовать люками с шарнирными дверями и пандусами. При этом рекомендуется предусматривать возможность разгрузки автотранспорта в кладовые, минуя пандусную лестницу, в том числе и на первом этаже.

3.72. Помещения для хранения продовольствия должны иметь непосредственную связь с загрузочной и не должны быть проходными.

Помещения для хранения продовольствия не допускается размещать под молочными и сыроваренными узлами, а также под производственными помещениями с транспортом.

3.73. Охлаждаемые камеры необходимо размещать в виде единого блока с входом через тамбур, глубиной не менее 1,6 - 1,9 м.

Охлаждаемые камеры не допускаются размещать рядом с котельными, бойлерами, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над которыми проходящими или под ними.

Размещать охлаждаемые камеры под химическими и другими производствами, где постоянно находятся люди, допускается при условии устройства над камерами специального перекрытия, отделенного от междуэтажного перекрытия. Пространство между этими перекрытиями должно пронетриваться.

3.74. Охлаждаемые камеры в предприятиях более 500 мест допускается проектировать раздельно в соответствии с товарными группами хранящихся продуктов. Процентное соотношение охлаждаемых камер в блоке от их суммарной площади рекомендуется принимать по заданию на проектирование.

3.75. Площадь охлаждаемой камеры принимать не менее 6 м^2 при внутренних размерах в плане не менее $2,4 \times 2,2 \text{ м}$ и высотой не менее 2,7 м (до выступающих конструкций).

3.76. При проектировании охлаждаемых камер с расчетной температурой воздуха в ширину 2° С и выше допускается тамбур не предусматривать.

3.77. Высота камер в предпринимах общественного питания от уровня чистого пола до выступающих частей конструкции перекрытия должна быть не менее 2,7 и не более 3,5 м. При высоте до выступающих частей перекрытия более указанной предусматривается подвесной потолок.

3.78. Охлаждаемая камера гашения отходов проектируется в первом этаже с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор), в сельских населенных пунктах - может предусматриваться в хозяйственной зоне.

3.79. Теплоизолацию ограждающих конструкций охлаждаемых камер проектируют из несгораемых и трудногорючих материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой воздуха в камерах, но не выше минус 15⁰С с изокотемпературных камерах и не выше минус 2⁰С - в остальных охлаждаемых камерах.

3.80. При разности расчетных температур воздуха в охлаждаемых камерах в 4⁰С и менее, перегородки между танками камерами проектируются без теплоизолации.

3.81. Полы на грунте в камерах при расчетной температуре воздуха в них минус 2⁰С и выше допускается проектировать без теплоизолации, при этом теплоизолированной слой стены камеры или блока камер должен быть отведен на 15 см выше уровня пола.

3.82. Компрессоры для охлаждаемых камер должны устанавливаться на отдельных фундаментах. Для уменьшения шума и вибрации от компрессора применяются вибропоглощающие устройства.

3.83. Двери охлаждаемых камер и тамбуров должны применяться специализированные теплоизолированные с двойным резиновым уплотнением по всему периметру и с пружинами затвора, откидываются только в сторону выхода из камер.

3.84. В ограждающих конструкциях охлаждаемых камер, а также через камеры и тамбуры, не допускается прокладка трубопроводов

отопления, водопровода, канализации, газа, воздуховодов вентиляции и кабелей.

3.85. Коэффициенты теплопередачи ограждающих конструкций камер принимаются согласно норм "Холодильники".

3.86. При размещении камер на междуэтажном перекрытии теплоизоляция пола в камерах выполняется из плит теплоизолационного материала с устройством поверх них армированной цементной стяжки в связь с чем, перед входом в такие камеры необходимо устройство пандусов, различные порогов и ступеней перед входом в камеры не допускается.

3.87. Рабочую температуру в охлаждаемых камерах принимать по табл. 6.

3.88. Устройство проходных камер не допускается.

3.89. Низкотемпературная камера должна быть расположена в объеме блока охлаждаемых камер со входом в нее через общий тамбур. При размещении отдельно от блока вход в низкотемпературную камеру должен быть через специальный тамбур.

3.90. Запрещается располагать холодильные машины на лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входам дверей, в тамбурах охлаждаемых камер, в помещениях и местах большого скопления толпы.

3.91. Холодильные агрегаты могут устанавливаться в продуманном для них специальном машинном отделении, расположенным рядом с камерами (по периметру стены, ограждающих блок камер) или в специальном месте рядом с камерами, отделенном от коридора устройством металлического ограждения высотой 1,6 м со входной дверцей.

3.92. Высота машинного отделения должна быть не менее 2,7 м для систем непосредственного охлаждения. Двери машинных отделений должны открываться в сторону выхода. При проектировании машинных

отделений руководствоваться "Правилами техники безопасности на хладоновых холодильных установках", разработанных ЦБСОИ.

3.93. Хладоновые агрегаты с конденсаторами водяного охлаждения должны обеспечиваться системой оборотного водоснабжения с устройством градирен или бассейна.

3.94. Хладоновые агрегаты с конденсаторами воздушного охлаждения должны быть обеспечены приточно-вытяжной вентиляцией с подачей воздуха через зонт, расположенный над конденсатором, из расчета 500 м³ воздуха на каждую 1,163 кВт/ч (1000 ккал/ч) холодоизделийности агрегата.

Служебные и бытовые помещения

3.95. В предпринимателских общественном питании группу служебных и бытовых помещений рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с группами других помещений производственными коридорами.

Площади служебно-бытовых помещений прикинуть согласно прил. Г-10.

3.96. Гардеробные проектируются из расчета хранения одежды в них 85 % общего (списочного) числа работников в предпринимателском общественном питании, с разделением хранилищ на вешалки: уличной одежды (один крючок на одного работника); домашней и специальной (два крючка на одного работника).

Количество мест в гардеробных для верхней одежды прикинуться равным 100 % работников в максимальной смене и 25 % сменной смены.

3.97. В предпринимателских с общим числом работников более 100 предусматриваются гардеробные для раздельного хранения на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работника), домашней и специальной одежды (два крючка на одного работника).

Длина вешалки определяется из расчета 5 крючков на 1 м вешалки.

В предпринятиях с общим числом работающих 100 и менее в гардеробной для хранения всех видов одежды предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего.

3.90. При гардеробных для мужчин и женщин предусматриваются раздельные помещения для переодевания, смыкающие с душевыми кабинами.

Будет рассчитать бытовых помещений припишется следующее соотношение работающих: женщины - 70 %, мужчины - 30 %.

Число работающих в наибольшее многочисленной смене в столовых высших учебных заведений припишется равным 75 %, в остальных предпринятиях общественного питания - 60 % общего числа работающих.

3.91. Количество мест на скамьях для парходопашки припишется равным 30 % числа работающих в наибольшее многочисленной смене.

В гардеробных для донников и специальной одежды предусматривается по одному узловому пункту.

Площадь бельесся припишать из расчета 10 м² на 100 чел. производственного персонала. В бельевой выделяются отдельные для чистого и грязного белья.

3.100. Количество санитарных приборов припишать на 100 % работающих в макс. группу смену из расчета 30 чел. на одну санитарную прибор.

Количество душевых стоков припишается на 50 % производственного персонала, работающего в максимальную смену, из расчета 15 чел. на одну душевую сетьку.

3.101. Помещение для личной гигиены хозяйственно необходимым проектировать при числе хозяйств, работающих в наибольшее многочисленной смене от 100 и более. При числе хозяйств в многочисленной смене от 50 до 100 можно заменять помещения личной гигиены хозяйственной хабиной для прачечной, проектируемой при уборной.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

4.1. При проектировании инженерного оборудования следует использовать вторичные энергоресурсы и применять прогрессивные типы санитарно-технических агрегатов и различного установления, электротехнического и другого оборудования, отличающиеся более высокими характеристиками по сравнению с изготовленными отечественной промышленностью в настоящем время, в том числе, более экономичных по металлоемкости и энергоемкости.

При проектировании следует руководствоваться:

СНиП 2.04.05-86; СНиП 2.04.01-85, СНиП 2.04.09-84; СНиП 2.04.08-87,
также ВСН 59-68

Госконцернрхитектура

Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

4.2. Расчетную температуру воздуха и влажность воздухообмена в помещениях принимать по табл. 6

Системы отопления по исполнительным, встроенно-пристроечным, предпринимателю общесоциального питания к зданиям иного назначения проектируются раздельными и присоединяются к узлам управления этих зданий.

4.3. Тамбуры входов для посетителей в предприятиях общесоциального питания с количеством мест в палатах 100 и более при расчетной температуре наружного воздуха (или проектируемой отопления) минус 15°C либо проектируются с теплозадией изолации.

Таблица 6

Помещение	Расчетная температура воздуха, °С, для холодно- го периода года	Кратность воздухо- обмена в 1 ч.	
		при- ток	вытка
1	2	3	4
Зал раздаточний	16	По расчету (но не более 00 м ³ на чо- ловека)	
Вестибюль, лаунж-зал	16	2	-
Магазин кулинарии	16	3	2
Помещение для хранения музыкаль- ных инструментов	16	I	I
Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий	5	По расчету дежурного отопления	
Цехи: додотовочний, холодний, масний, птицегольовий, рыбний, обработки зелени, овочей	16	3	4
Помесчніє заведуючого производ- ством	10	2	-

Продолжение табл. 6

	1	2	3	4
Помещение подготовки лиц		16	3	5
Помещение для мучных изделий и отделка компьютерских изделий, бельевая		16	1	2
Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервант, подсобная		16	1	1
Моечные (столовой кухонной посуды,судков, тары)		20	4	6
Кабинет директора, контора, главная касса, комната официантов, персонала, кладовщика		10	1	1
Кладовая сухих продуктов, кладовая инвентаря, кладовая вино-водочных изделий, помещения для хранения пива		12	-	1
Кладовая овощей, солений, тары		5	-	2
Приемочная		16	3	-
Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов			По расчету	

Продолжение табл. 6

	1	2	3	4
Наземное отделение охлаждаемых камер с водным охлаждением аг- регатов		-	3	4
Ремонтные мастерские	16	2	3	
Помещения общественных организаций	16	1	1	
Охлаждаемые камеры для хранения:				
мяса	10	-	-	
рыбы	-2	-	-	
молочно-мировых продуктов,	2	-	-	
овощных полуфабрикатов				
птицесодержателей, в том числе высокой степени готовности, гастроноомии	10	-	-	
овощей, фруктов, ягод, напитков	4	4	4	
кофейных изделий	4	-	-	
виш и напитков	6	-	-	
мороженного и замороженных фруктов	-16	-	-	
пищевых отходов	2	10	10	
Курительная комната	16	-	10	
Ресторанное помещение	10	По расчету		

Приложение 1. Указанные в таблице температуры воздуха в поме-
щениях (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проекти-
ровании отопления. 2. В буфетах, барах, коктейль-холлах,

балконетах залах, имеющихся в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3. З. Указанные в таблице температуры воздуха в охлаждаемых камерах поддерживаются круглогодично в течение всего года. В камерах для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных, рыбных полуфабрикатов гриппин температуры $\pm 0^{\circ}\text{C}$; для овощных полуфабрикатов $+2^{\circ}\text{C}$; для хранения всех продуктов (I камера в предприним.) $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

4.4. Системы вентиляции предприятий общественного питания во встроенных, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения должны быть разделены от этих зданий. При этом должны предусматривать меры по защите жилых помещений от шума и вибрации.

4.5. Системы вытяжной вентиляции проектируются разделенными для следующих групп помещений.

для посетителей;

производственных (допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общебытовую вентиляцию, горячих, холодных, десертных, моечных и других производственных помещений);

местных отсосов от посудомоечных машин;

уборных и душевых с раздевалками;

камер пыщевых отходов;

охлаждаемых камер фруктов, овощей и зелени.

В кухнях и столовых на 50 мест и менее допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

4.6. Расчет воздухообмена в торговых залах, горячих и кондитерских цехах производится на поглощение теплонизбытка от люфтера, солнечной радиации (или электроосвещения) и технологического теплового оборудования.

4.7. Системы вентиляции в горячих цехах проектируются с применением приточно-вытяжных локализующих устройств.

4.8. Теплопотери и шумящих дверей, не оборудованных топловыми заслонками для входа покупателей, и у эвакуационных дверей принимать с коэффициентом 5.

4.9. Топловыделение от технологического оборудования определяется с учетом коэффициентов одновременности работы и загрузки оборудования.

4.10. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помоночных для вытяжки кондитерских изделий принимать температуру воздуха, удаленного через зонты, заслонки и лопатизующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, 42°C ; температуру воздуха под потолком 30°C .

4.11. В залах и горячих цехах соответствию нормативам требуется кондиционирование воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.

4.12. Для монгажа, ремонта и технического осмотра вентиляционного оборудования необходимо предусматривать монтажные проемы, передвижение и сдвижные парные подъемно-транспортные средства.

4.13. Прокладка внутренней канализации в пределах приточных камаров не допускается.

4.14. Системы приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования воздуха рекомендуется проектировать с автоматическим регулированием.

4.15. В мелких предприятиях общественного питания рекомендуется для торгового зала и горячего цеха проектировать единую приточную систему.

4.16. Коэффициенты одновременности работы и коэффициенты загрузки технологического топлового оборудования см. ниже.

Коэффициенты одновременности работы электрического и газового оборудования: в столовых, кафе и эвакуационных - 0,0; в ресторан-

нах - 0,7.

Коэффициент загрузки электрооборудования: электрофильтры - 0,65; электрические магниты и тепловые щиты, электротоководы и электротрансформаторы - 0,5; прочее оборудование - 0,3.

4.17. Расходы воздуха по модулированному оборудованию приводятся по табл. 7.

Таблица 7

пп	Оборудование	Марка	кВт	Количество воздуха, м ³ /ч	
				вытесняемого	приточного
1	2	3	4	5	6
1.	Плита электрическая	ПЭ-0,17	4	250	200
2.		ПЭ-0,17-01	4	25	200
3.	Плита электрическая	ПЭ-0,51	12	750	400
4.		ПЭ-0,51-01	12	750	400
5.	Шкаф харочішл	ШХЭ-0,51	8	400	-
6.		ШХЭ-0,51-01	8	400	-
7.		ШХЭ-0,85	12	500	-
8.		ШХЭ-0,85-01	12	500	-
9.	Устройство электрическое, варочное	УЭД-С0	9,45	650	400
10.	Котел парогенератор	КП-60	-	-	-
11.	Фритюрница	ФС-20	7,5	350	200
12.	Котел підварочний				
	вместимость, л:				
	100	КС-100	18,9	550	400
	160	КС-160	24	650	400
	250	КС-250	30	750	400

Продолжение табл. 7

1	2	3	4	5	6
12. Аппарат пароварочный	АПС-0,23А	7,5	650	400	
	АПЭ-0,23А-01	7,5	650	400	
14. Сковорода электрическая	С3-0,22	5	450	400	
	С3-0,22-01	5	450	400	
	С3-0,45	11,5	700	400	
	С3-0,45-01	11,5	700	400	
15. Чайник	ЧСЭ-0,84	2,5	300	200	
	ЧСЭ-0,84-01	2,5	300	200	
16. Чайник передвижной	ЧП-20	0,63	-	-	

4.18. В залах и горячих цехах ресторанов, кафе и общедоступных столовых с общей количеством мест более 300 допускается, а в IУ климатическом районе с общей количеством мест в залах более 200 предусматривается кондиционирование воздуха.

4.19. Теплоподделение в залах принимается 0,116 кВт/ч (100 ккал/ч) от одного посетителя.

4.20. Температура воздуха, удаленного из торговых залов предприятия общественного питания, определяется с учетом градиента по высоте.

Водоснабжение и канализация

4.21. Технологическое оборудование для приготовления пищи и мойки посуды присоединяется к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 м от верха приемной воронки.

Для очистки производственных и сточных вод (до поступления в изготавливаемую канализационную сеть) от жиров, крахмала, месги, песка

и грави проектируется установка гидро- и мезгоуловителей выше здания на выпусках канализационной сети.

4.22. Установки для очистки сточных вод овощных цехов производительностью до 2 т в смену предусматриваются песколовки в составе технологического оборудования этих цехов.

4.23. Для определения расходов воды в предприятиях общественного питания в открытой сети, расчетное условие блюд в час принимается:

$$\text{Количество блюд в сутки} \times K,$$

время работы предприятия

где K - коэффициент часововой неравномерности, следует принимать равным 1,5.

4.24. Прокладка твердых водопроводных магистралей через кладовую предприятия общественного питания не допускается.

4.25. В предприятиях общественного питания бытовые и производственные стоки должны отводиться в наружную канализацию раздельными выпусками.

4.26. Отводные трубы от технологического оборудования и приборов присоединяются к канализационной сети через сифон с разрывом струи не менее 20 мм.

4.27. Системы водоснабжения и канализации при встроении-пристройках к зданиям предприятий общественного питания для них должны быть самостоятельными.

4.28. В предприятиях общественного питания систему гидического водоснабжения принципиально, как правило, без циркуляции, в крупных объектах циркуляцию применять только для магистралей.

4.29. В предприятиях общественного питания рекомендуется, как правило, проектировать вентилируемые столы канализации.

4.30. Во встроенных и отдельно стоящих предприятиях общественного питания должны быть установлены счетчики для воды для каждого абонента отдельно.

4.31. Не допускается разместить санузлы и помещения о мокрые процессы под складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми помещениями предприятий общественного питания.

При проектировании отвода воды от групп варочных котлов рекомендуется предусматривать в полу лоток с троем, перекрытым съемной решеткой.

4.32. В цехах предприятий общественного питания (при наличии технологических трапов) для уборки помещений дополнительные трапы не устанавливаются.

4.33. Для охлаждения воды, поступающей в конденсаторы холодильных машин, проектируют систему оборотного водоснабжения с установкой, как правило, градирни типа ГУП. Если расход воды, необходимой для охлаждения конденсаторов холодильных машин, не превышает $4 \text{ м}^3/\text{ч}$, допускается присоединение системы охлаждения к городскому водопроводу.

4.34. Количество стоков, отводимых предприятиями общественного питания в наружную сеть канализации, принимается с К-0,85 от количества потребляемой воды.

Электротехнические устройства

Электрооборудование

4.35. По степени обеспечения надежности электроснабжения электроприемники ПОИ относятся к I категории.

При невозможности по местным условиям осуществить питание электроприемников I категории от двух независимых источников допускается питание от разных трансформаторов двухтрансформаторных или от двух близлежащих однотрансформаторных подстанций (ПТ), подключенных к разным линиям 10(6) – 20 кВ, с устройством автоматического включения резервного питания (АДР).

4.36. Питание силовых электроприемников и освещения рекомен-

дуются осуществлять от общих трансформаторов. При этом частота раз-
маков изменяется напряжения в сети освещения не должна превышать
значений, регламентируемых ГОСТ 13109-67¹.

Таблица 8

Напоминающие здания и электроприводы	Категории надежности электроснабжения
--------------------------------------	--

Столовые, кафе и рестораны с количеством посадочных мест св. 500:

электроприводы противопожарных устройств и охранной сигнализации	I
комплекс остальных электроприводов	II
комплекс электроприводов столовых, кафе и ресторанов с количеством посадочных мест от 100 до 500	II
то же, менее 100	III

Примечание. Для зданий и сооружений, в которых противопожарные устройства не относятся к I категории по надежности электроснабже-
ния, эти устройства относятся к той же категории, что и комплекс
электроприводов здания.

4.37. Питание аварийного и аварийного освещения должно быть независимым от питания рабочего освещения и выполняться:
при двух вводах в здание - от разных вводов, а при одном вводе -
самостоятельно или линией, начиная от вводно-распределительного
устройства (ВРУ).

4.38. Питание аварийного и рабочего освещения помещений должно выполняться от разных источников или аварийное освещение

должно автоматически переключаться на второй источник при отключении источника, питавшего рабочее освещение. Предусматривать устройство автономных источников (аккумуляторных батарей, дизельных электростанций и т.п.) для питания аварийного освещения не требуется.

4.39. В предпринимах питания разрешается размещать встроенные и пристройные ТП, в том числе компактные (КТП), при условии соблюдения требований ПУЭ, соответствующих санитарных и противопожарных норм.

4.40. Встроенные ТП размещаются в одном или смежных помещениях с главным распределительным щитом (ГРЩ).

4.41. Для встроенных ТП, КТП и закрытых распределительных устройств (ЗРУ) в дополнение к требованиям главы IV-2 ПУЭ необходимо предусматривать следующее:

не размещать их под помещениями с мокрыми технологическими процесами, под душевыми, ваннами и уборными;

над помещениями ТП, КТП и ЗРУ выполнять надежную гидроизоляцию, исключающую возможность проникновения влаги в случае аварии систем отопления, водоснабжения и канализации;

полы камер трансформаторов и ЗРУ напряжением до и выше 100 В со стороны входов должны быть выше полов примыкающих помещений на менее чем на 10 см и выше отметки земли на менее чем на 30 см; при расстояниях от пола подстанции до пола примыкающих помещений или земли более 40 см для входа следует предусматривать ступени;

устройство дороги для подъезда автомашин к месту расположения подстанции или подъема трансформатора;

обеспечение круглосуточного доступа эксплуатационного персонала.

4.42. В зданиях должно устанавливаться судно ВРУ, расположение которого от основного абонента, независимо от числа предприятий учреждений

организаций, расположенных в здании. Увеличение количества ДРУ допускается при нагрузке на катоды не вводов в нормальном или аварийном режиме более 630 А.

4.43. На вводах распределительных пунктов и групповых щитков должны устанавливаться аппараты управления. Допускается не устанавливать аппараты управления на вводах пунктов и щитков, присоединенных к одной питательной линии, при их количестве до пяти единичными за исключением силовых распределительных пунктов горячих цехов, на вводах в которые установлены аппараты управления с блокировкой во всех случаях.

4.44. Распределение электроснабжения к силовым распределительным щиткам, групповым щиткам освещения осуществляется по магистральной схеме, кроме потребителей I категории по надежности электроснабжения, питаемых по радиальной схеме.

4.45. Питание линий эвакуационного и аварийного освещения, розеток, иллюминации, встроенных индивидуальных групповых пунктов, холодильных установок должно быть самоизолированные, начиная от ДРУ до ГРЦ. Сети и щитки эвакуационного и аварийного освещения могут быть обединены.

4.46. Дистанционное централизованное освещение рекомендуется предусматривать в обеденных залах с количеством мест св. 320.

4.47 Управление освещением складских помещений, а также помещений для подготовки топлива должно быть исключено для каждого помещения с возможностью централизованного отключения по отключению работы приводов. Выключатели исключенного управления освещением должны быть расположены вне помещений на несгораемых конструкциях и заключены в шкафы или ящики с приспособлением для пускозадержания.

Устройство внутренних электрических сетей

4.48. Внутренние электрические сети, в том числе сети противопожарных устройств, цепей управления и сигнализации должны выполняться проводами и кабелями с алюминиевыми жилами. Питающие линии допускается выполнять алюминиевыми шинопроводами при наличии технологико-экономических обоснований.

4.49. Прокладка групповой осветительной сети выполняется скрытой системой в каналах и пустотах строительных конструкций, а при отсутствии такой возможности - в пластмассовых трубах. Допускается выполнять спуски к выключателям и штепсельным розеткам в бороздах под штукатуркой по стекам и первоэродкам гибкими проводами, а также изолированными одножильными проводами с полихлорициловой изоляцией.

4.50. Осветительные проводки в небольших зданиях могут выполняться скрытыми неизолированными с прокладкой специальных проводов непосредственно по полкам несгораемых перекрытий под штукатуркой, в бороздах стел, в швах между конструкциями, в слое подготовки пола.

4.51. Сети освещения шахт лифтов в проходах шахт должны прокладываться открыто без применения труб.

4.52. Сквозные распределительные сети должны выполняться скрытым способом:

открыто - проводами в пластмассовых трубах, в несгораемых и трудносгораемых коробах, на лотках, а также изолированными кабелями;

скрыто - в каналах строительных конструкций без труб, в пластмассовых трубах в слое подготовки пола; выводы электропроводки

из подготовки пола к технологическому оборудованию, установленному в удалении от стен помещений, допускается выполнять в стальных тонкостенных трубах.

4.53. Питания сети выполняются следующим:

открыто - проподаны в пластмассовых трубах и коробах из несгораемых и трудносгораемых материалов, а также небронированными кабелями. В технических этажах, помещений эксплуатации служб, горнодобывающих подразделений и подполья допускается прокладка питаний и групповых линий открытого на лотках при условии, что в этих помещениях отсутствуют газопроводы;

скрыто - в каналах строительных конструкций без труб, в бороздах, штрабах и в несгораемом слое подготовки пола в пластмассовых трубах и коробах.

4.54. Электропроводки в полостях под непроходимыми подвесками потолками рассматриваются как скрытие и выполняются:

при подвесках потолках из горючих материалов - в стальных трубах в соответствии с нормами "Электрические устройства. Бытовое производство и приемки работ";

при подвесках потолках из несгораемых и трудносгораемых материалов - в минипластовых трубах, а также кабелями, изолированными проводами, имеющими оболочки из трудносгораемых материалов. При этом должны быть обеспечены возможность замены проводов и изоляции, а также доступ к местам отстыковки к симметричным.

Связь и сигнализация

4.55. Проектирование устройств связи и сигнализации вести в соответствии с действующими ПТП Министерства связи СССР и руководящими указаниями ГУД и ГУРО МД СССР и действующими нормативными документами.

В предпринятиях общественного питания необходима установка

городских телефонных аппаратов и городских громкоговорителей.

4.56. Необходимость проектирования внутренней администрации-хозяйственности или директорской связи определяется технологическим заданием. В качестве стационарного устройства для администрации-хозяйственной связи используются телефонная станция или упрощенного типа.

В качестве стационарного устройства для директорской связи используются коммутатор связи.

4.57. Емкость стационарных устройств определяется технологическим заданием.

4.58. В ресторанах, а также в вечерних клубах предусматривается звукоусиление в торговых залах. В качестве абонентских устройств звукоусилительной системы используются звуковые колонки мощностью 2 кВт каждая или громкоговорители мощностью 80 каждый.

4.59. Для охраны материальных ценностей предприятия общественного питания с 300 мест и выше оборудуется автоматической пожарной и охранной сигнализацией.

Периметр предприятия оборудуется устройствами охранной сигнализации. Блокируются наружные двери, окна, форточки, локи на открывание, на пролом (разбитие) и другие уязвимые места. Охрана периметра является первым рубежом защиты.

4.60. Для усиления охраны в помещениях, где хранятся материальные ценности, предусматриваются дополнительные рубежи защиты. В дополнительном рубеже защиты входят ультразвуковые датчики, которые выдают сигнал тревоги при движении изрешителя или появление открытого пластина в охраняемом помещении; выкостные датчики, которые устанавливаются непосредственно на местах хранения ценностей (сейфы, металлические шкафы и ящики).

Каждый рубеж защиты по своей абонентской телефонной линии подключается на самостоятельный номер пульта централизованного наблю-

4.61. Способ защиты (блокировки) отдельных помещений определяется в соответствии с рекомендациями по выбору и тактике применения технических средств охранной сигнализации.

4.62. Принципиальное решение по проектированию установки пожарной сигнализации и тип пожарного извещателя выбирается в соответствии с инструкцией по проектированию установок пожарной сигнализации МСН 61-70.

4.63. В проектах должно применяться оборудование только проектированного изготовления.

4.64. Сети связи и сигнализации в торговых залах, административных помещениях и в местах скопления людей рекомендуется выполнять скрытым способом, в остальных помещениях - открытым.

Автоматизация инженерного оборудования

4.65. В системах автоматизации инженерного оборудования выбор объема автоматизации (контроля, регулирования, защиты, блокировок, управления и сигнализации) должен осуществляться в целях поддержания необходимых параметров, обеспечения надежности, выполнения противопожарных требований, экономии топлива, теплода и электроэнергии, сокращения обслуживающего персонала.

4.66. Для инженерного оборудования предпринятий общественного питания применяется электрическая система регулирования и защиты.

Для систем инженерного оборудования применяются виды автоматизации в соответствии с указаниями Главного института по инженерному строительству СССР.

4.67. Для монтажа средств автоматизации индустриальных методами необходимо предусматривать:

в архитектурно-строительном разделе проекта проемы для прохода электрических и трубных проводок через стены и перекрытия, закладки трубы для скрытых проводок, конструкции для установки щитов;

в санитарно-технических разделах проекта: пакетные устройства (обивки, расширители, корпусные походы, ответные фланцы, трубные болты и др.) на технологическом оборудовании и трубопроводах для установки первичных приборов и средств автоматизации; регулирующие клапаны, соленоидные вентили, электровоздушки, регуляторы непосредственного действия, заслонки с исполнительными механизмами;

в разделе автоматизации: координацию электрических и трубных проводок с указанием способов прокладки и выбором основных монтажных изделий; координацию групп, а также приборов и средств автоматизации, устанавливаемых на стенах, полу, потолках зданий, технологических аппаратах и трубопроводах.

Приложение I

Показатели групп посещения ресторанов, столовых общедоступной сети, кафе, закусочных, кафе молодежных, детских, молочных

Группы посещения	Форма производств	Показатели в предприятиях общественного питания для городов и поселков, ² кв							
		рестораны	столовые общедоступной сети	кафе, закусочные, кафе молодежные, кафе-кафе-бары, кафе детские					
на 100 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 200 мест	на 200 мест	на 200 мест	на 200 мест
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Для посетителей:

с самообслуживанием

• - 119 2.12 91 1.56 350 1.91

Продолжение прил. I

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в том числе зал с разда- ткой	-	-	180	1,8	160	1,6	320	1,6	
с обдуванием фасолятами	254	2,2	-	-	91	1,75	353	1,75	
в том числе зал без разда- ткой	180	1,8	-	-	70	1,4	250	1,4	
Производственный	Полуфабри- каты высо- кой степе- ни готов- ности	189	0,67	70	0,5	<u>57</u> 75	<u>0,44</u> 0,55	<u>129</u> 172	<u>0,29</u> 0,38
-	Полуфабри- каты	200	0,73	78	0,6	<u>58</u> 76	<u>0,5</u> 0,72	<u>132</u> 184	<u>0,3</u> 0,39
-	Сырье	211	0,78	95	0,62	-	-	-	-
Для приема и хранения про- ductов	Полуфабри- каты высо- кой степе- ни готовности	90	0,3	37	0,25	<u>22</u> 24	<u>0,26</u> 0,3	<u>62</u> 68	<u>0,15</u> 0,17

Продолжение прил. I

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Полуфабрикаты	92	0,37	40	0,3	<u>22</u> 24	<u>0,26</u> 0,3	<u>62</u> 68	<u>0,15</u> 0,17
	Сыре	95	0,47	50	0,35	-	-	-	-
Специально-бытовой	Полуфабрикаты высокой степени готовности	50	0,32	26	0,23	<u>30</u> 35	<u>0,28</u> 0,32	<u>72</u> 82	<u>0,25</u> 0,29
	Полуфабрикаты	51	0,38	28	0,28	<u>30</u> 35	<u>0,28</u> 0,32	<u>72</u> 82	<u>0,25</u> 0,29
	Сыре	53	0,4	29	0,3	-	-	-	-

Пожелания: 1. Для определения гостиной группы помещения менюе указанный выше коэффициент применяется один и тот же нормативный показатель, но во времени выполнения. 2. Над первым рядом столов при самослуживании, под четвёртой - при обслуживании официантами. 3. При производстве столовых следует предусматривать дополнительное помещение для отдыха посетителей до расчета $0,2 \text{ м}^2$ на 1 место в зале и высоту венца плюсом 9 м^2 . 4. В кафе молодежном следует предусматривать помещение кухни из расчета $0,1 \text{ м}^2$ на одно место в зале; в зале детском - помещение для игр - $0,24 \text{ м}^2$ на одно место в зале. 5. В общепринятых столовых и кафе из расчета залов для пассажиров предусматривать по 1 м (100х-бр) плюсом 6-12 м^2 .

ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ-АВТОМАТОВ

Группы помещений	Площадь в пределах		
	кафе-автоматов		
	на 75	на последующее	на
	мест	место с. 75	ме
Для посетителей:			
о самообслуживанием	160	2,00	
В том числе о раздаточной	150	2	
о обслуживанием офицерами	-	-	
В том числе зал о раздаточной	-	-	
Производственных	66	0,4	
Для приема и хранения продуктов	20	0,21	
Служебно-бытовых	42	0,12	

Примечания: 1. Для определения площадей групп помещений приведен нормативный показатель, но по принципу вычитания. 2. Для пивных емкостях, под чертой - при хранении пива в бочках.

Приложение 2

КОРОКЕЮ, КОЛДТЕРСКИХ, ИНЫХ БАРОВ

ИПТИХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГОРОДАХ И ПОСЕЛКАХ					
кафе-мороженое		кафе-кофейное		пивные бары	
50	на последующее	на 50	на последующее	на 50	на последующее
мест	мест	мест	мест	мест	мест
96	1,60	100	1,84	106	1,80
70	1,4	80	1,6	80	1,6
-	-	-	-	76	1,68
-	-	-	-	70	1,4
40	0,26	79	0,84	23	0,4
				29	0,40
18	0,16	20	0,2	16	0,4
				43	0,4
20	0,08	26	0,48	23	0,4

едприятий, меньшие их указанных вместимости, применяется один и тот же баров над чертой дают площади при хранении писа в изотермичес-

Приложение 3

ПОКАЗАЛИ ГРУППЫ ПОСЕТИТЕЛЕЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЗАКУСОЧНЫХ И
ПРЕДПРИЯТИЙ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Группы посетителей	Влесадъ в предприятиях общественного питания для городов и поселков, м ²			
	специализированные закусочные		быстрого обслуживания (ПВО)	
	на 50 мест	на последующее место св. 50	на 50 мест	на последующее место св. 50
Для посетителей	100	1,8	84	1,64
В том числе зах	80	1,6	<u>70</u>	1,4
Производственных	39	0,32	26	0,32
для приема и хране- ния продуктов	12	0,24	10	0,2
Служебно-бытовых	15	0,24	12	0,2

Приложениј. 1. Для определенија плошадей груп помещениј предпrijатја менјкеј укаzајуoj виostоштији пријенејется один и тот же нормативни показатељ, но по принципу вычитајаја. 2. При изготојленији мучних издајаји в предпrijатјија плошади производствен-их помещенијај следујет уважићи ви 15%. 3. При работе спаси-лицированијај закусочнијај с обслуживанием официјалитама следујет пре-дусматрији буфет, плошадије на менје 6 м².

Приложеније 4

Плошадији груп помещенијај в столовијај высоких ученијај задедијији

Група помещенијај	Форма производ-ства	Плошадиј, м ²			
		на 100 мест	на после- дукције место св. 100	на 200 мест	на после- дукције место св. 200
Для посетитељај	-	214	2,08	422	2,00
В том чиоле зал о раздаточногај		100	1,8	360	1,8
Производственоејај	Полуфабрикатај высокой степениј готовности	90	1,8	360	1,8
	Полуфабрикатај готовности	112	0,51	164	0,51
	Сирење	125	0,54	160	0,54
Для приема и хра- ненија продуктај	Полуфабрикатај высокой степениј готовности	38	0,38	76	0,1
	Полуфабрикатај готовности	41	0,41	82	0,13

Продолжение прил. 4

Группа помещений	Форма производ- ства	Площадь, m^2			
		на 100 мест	на после- дующие место св. 100	на 200 мест	на после- дующие место св. 200
	Сыре	45	0,45	90	0,16
Служебно-бытовая	Полуфабрикаты высокой степени готовности	24	0,24	48	0,16
	Полуфабрикаты	25	0,25	50	0,17
	Сыре	26	0,26	56	0,17

Примечания: 1. В столовых, размещаемых в зданиях учебных заведений или соединяющихся с ними критически переходящих, вестибюль и гардеробные следует проектировать в соответствии со СНиП 2.09.04-87. 2. В столовых не менее 20 X мест следует предусматривать для днестрического питания. При количестве мест днестрического питания 100 и более следует предусматривать помещение для отдыха посетителей из расчета $0,2 m^2$ на 1 место и кабинет врача площадью $9 m^2$.

Приложение 5

ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ-РАЗДАТОЧНЫХ

Группа помещений	Площадь, м ²	
	на 25 мест	на последующее место св. 25
Для посетителей:	47	1,54
в том числе		
зал с раздаточной	45	1,8
Производственные и бытовые	52	0,54

Приложение 6

ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТОВ

Группа помещений	Площадь, м ²	
	до 8 мест	на последующее место св. 8
Зал с раздаточной	21	1,4
Производственные	10	0,4

Приложение 7

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ЦЕХОВ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Помещение	Площади помещений цеха муких изделий, м ²	
	на 1000 изделий	увеличение или уменьшение на 1000 изделий
Помещение для выпечки изделий	22	10
Кладовая и моечные тары изделий	6 (до 3000 изделий)	2

Приложение 8

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ МАГАЗИНОВ КУЛИНАРИИ

Помещение	Площадь помещений магазина кулинарии самообслуживания на 10 м ² торговой площади зала, м	
	до 40 м ² торговой площади зала	увеличение на каждые 10 м ² торговой площади зала, св. 40 м ²
Подсобные помещения	2	0,0
Для приема и хранения продуктов	1,5	1,45
Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,0

Примечание: 1. Магазинам кулинарии торговой площадью зала св. 130 m^2 могут размещаться вне предприятий общественного питания. В этих случаях при магазине кулинарии следует предусматривать приемо-выпуск продуктов площадью 16 m^2 и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 m^2 на 10 m^2 площади торгового зала. 2. Помимо этого на проекттирование допускается при магазине кулинарии предусматривать кассетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дому, состав и площади помещений которых принимать согласно прим. 9.

Приложение 9

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕТЕРИЕВ

Помещения	Площадь, m^2
-----------	----------------

Зал кафетерия с раздаточной на, мест:

8	10
12	22
16	28

Подсобные помещения и моечные 8

Примечание к табл. 10.

Примечание: 1. Для определения площадей групп помещений предприятий меньшей указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.

2. В столовых заготовочных на 35 мест количество условных блок пришлюто 1500, коэффициенты увеличения площадей помещений производственных для приема и хранения продуктов, служебно-бытовых приведены на последующую 500 условных блок.

Группы помещений	Форма производ- ства	Площадь в		
		Рестораны		
		на 75 мест	на после- дующее ме- сто св. 75	на 35 мест

Для посетителей:

с самообслуживанием	-	-	-	78
в том числе сал с разда- точной	-	-	-	63
с обслуживанием официан- тами	-	175	2,24	-
в том числе зал б/с раз- даточной	-	135	1,0	-
Производственныи				
Полуфабрикаты	120	0,8	47	
Сырье	130	0,8	61	
Для приема и хранения продуктов	Полуфабрикаты	40	0,17	19
	Сырье	11	0,18	19
Служебно-бытовой	Полуфабрикаты	27	0,21	15
	Сырье	28	0,21	15

Приложение 10

предприятия общественного питания для сельских населенных пунктов, и ²							
Столовые обществен- но-доступные		Кафе, закусочные, кофе-молочные, кофе-кофейные		Пирожковые, пон- чиковые, чебуреч- ные, блинишные, пельчаковые, ва- реничные			
на последу- ющее место об. 35	на 35	на последу- ющее место св. 35	на 25	на последу- ющее место св. 25	на 25	на последу- ющее место св. 25	
2,09	78	2,09	52	1,06	52	1,06	
1,8	63	1,8	40	1,6	40	1,6	
-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	
0,7	-	-	35	0,34	35	0,34	
0,94	76	0,5	-	-	43	0,11	
0,32	-	-	17	0,06	11	0,21	
0,32	44	0,1	-	-	11	0,21	
0,1	-	-	10	0,20	10	0,24	
0,2	21	0,4	-	-	10	0,24	

Состав групп помещений предпр

Помещения	Ресторан	Стол
I	2	3

Для посетителей

Вестибюль (включая гардероб, уличные лавки, уборные)	Для любой вместимости	-
Автозал	Для любой вместимости	-
Залы без раздаточной (с обслуживанием официантами)	То же	-
Залы с раздаточной (с самообслуживанием)	-	Для любой вместимости
Помещения официантов	Для любой вместимости	-
Артистический и художественный музыкальных инструментов	То же	-
Буфет в зале	-	Для любой вместимости
Помещения сопата кафе	-	-
Помещения для игр (в кафе детском)	-	-

Приложение II

Итог общественного питания

овине	Кафе, закусочная, кафе молодежное, детское, молочное	Кафе-компьютерное
всех учебных заведений		
4	5	6

Т И М О С Т И

- Для любой вместимости
- (кроме закусочных и
кафе молочных)
-

Л Т М О С Т И М О С Т И

- Для любой вместимости
- (кроме закусочных и
кафе молочных)
-
- То же (с обслуживанием
официантами)
-

В А М Е С Т И -
М О С Т И

- Для вместимости 100 мест
и более (в кафе и закус-
очных с самообслуживанием)

- Для любой вместимости
- То же
-

1	2	3
Рыбный цех (при работе на сырье)		Для любой вместимости
Птицефольевый цех (при работе на сырье)		Для любой вместимости
Овощной цех (при работе на сырье)	"	"
Кондитерский цех помещение подготовки пиц		-
помещение замесов и выпечки		-
помещение отделки изделий		-
Пекарское производство	Для вместимости 100 мост и более	Для вместимости 100 мост и более
<u>Для приема и хранения</u>		
Охлаждаемые камеры		Для любой вместимости
Охлаждаемая камера пищевых отходов	Для вместимости 100 мост и более	Для вместимости 100 мост и более
Кладовая сухих продуктов и место кладовщика		Для любой вместимости
Кладовая овощей		То же
Кладовая напитков и соков	Для любой вместимости	-
Кладовая и моечная тары		Для любой вместимости

Продолжение прил. II

I	2	3
<u>Производственное</u>		
Буфет (с обслуживанием официантами)	Для любой вмести- мости	-
Распаковочная (с обслуживанием официантами)	То же	-
Горячий цех	"	Д л и
Холодильный цех	"	"
Помещение для резки хлеба	"	
Доготовочный цех (на полу- фабрикатах)	"	
Цех обработки зелени (на полуфабриката)	"	Для вместимости
Моечная столовой посуды	"	Д л я
Сервирная (с обслуживанием официантами)	"	-
Моечная кухонной посуды (профессиональных синкостей)	"	Д л я
Моечная и кладовая тавры гс с фабриката	"	Д л я л ю б о
Приемление запахающего производством		Для вместимости
Мысина цех (при работе на спирте)	"	Д л я л ю ф о

Продолжение прил. II

4	5	6
---	---	---

- Для любой вместимости
(кроме закусочных и
кафе молочного)
- Для любой вместимости
(кроме закусочных и кафе
молочного)

ЛЮБОЙ ВМЕСТИМОСТИ

- " "
- " "

- " Только для кафе для вместимости 100 мест и более
200 мест и более
- Только в кафе для вместимости 300 мест и более

ЛЮБОЙ ВМЕСТИМОСТИ

- Для вместимости 100 мест
и более (кроме закусочных и кафе молочного)

ЛЮБОЙ ВМЕСТИМОСТИ

- Я ВМЕСТИМОСТИ - Для вместимости 100 мест
и более
- 100 мест и более Для вместимости 150 мест
и более

- Я ВМЕСТИМОСТИ -
- и более

	1	2	3
Клубовая кибернетика		2	Для вм
Приемочная			Для любой вместимости
<u>Служебное и бытовое</u>			
Конторские			Для любо
Главная касса			Для вм
Гардероб для персонала			Для любо
Душевые, уборные			" "
Помещение личной гигиены	Для любой вместимости при количестве		
гостей			
Гельевые	Для любой вместимости		
Гардероб для официантов		"	"
Помещение общественных			Для вместимости
организаций			
Помещение радиоузла	Для любой вместимости	Для вместимо-	
		ти 150 мест и	
		более	
Помещение слесаря-механика	То же		То же

4	5	6
вместимости 100 мест и более		
Для любой вместимости		
Л в м е с т и м о с т и		
т и м о с т и 200 м е с т и б о л е е		
Л в м е с т и м о с т и		
"		
в одновременное время работающих находящихся в максимальную смену - 15 чел..		
Для вместимости 75 мест и более		
-		
-		
Для любой вместимости (когда загруженность кабин максимальна)		
400 мест и более	-	-
Для любой вместимости	Для вместимости	-
150 мест и более		
Для местимости	То же	-
400 мест и более		

Состав групп помещений в пред

Помещения	Кафе-автомат	Кафе-мороженое	Специализированные закусочные
I	2	3	4

Для посетителей

Вестибюль (включая гардероб, умывальник, уборку)

Для вместимости 50 мест и более

Зал с раздаточной (о сан. моечных установках)

Зал с зоной автоматов

Д л л

Д л

Зал без раздаточной (с обедушками официантами)

- Для любой вместимости

Буфет в зале

- То же

-

Торговый зал

- -

-

Продолжение

Раздаточная (о оболуживании официантами)

- Для любой вместимости

-

Помещение хранения, расфасовки и подготовки продуктов к реализации

Д л л

Д л

Ноечная столовой посуды

Ноечная под-

Для любой

Ноечной кухонной посуды

босов, придо-

(универсальных санкций) ров и стекло-

приемах общественного питания

Специализи- рованные предприя- тия быст- рого об- служивания	Специализированные бари		Столовые раздаточ- ные	Буфеты	Магазины кулинарии
	Пивные	Быстро- го питания			
5.	6	7	8	9	10

Только учи-
вальныйе Для вместимости Только учи-
вальныйе 50 мест и более

б о б в и с т и м о о т к

— Для любой — — — —
вместимости
— То же — — — —
— — — — — Для любой
вместимости

Для любой — — —
вместимости

б о б в и с т и м о о т к

вместимости Для любой — Местам
вместимости в тери и
99 византа

	1	2	3	4
		тари для любой вместимости		
Помещение персонала		Для вместимо- сти 75 мест и более	-	-
<u>Для приема и хранения продуктов</u>				
Охлаждаемые камеры		Для вместимости 75 мест и более		
Кладовая продуктов		Для вместимости 60 мест и более		
<u>Низкотемпературная камера</u>	-	Для вместимо- сти 100 мест и более	-	-
Помещение для хранения пива	-	-	-	-
Кладовая инвентаря	-	-	-	-
Примечания		Для любой вместимости	-	
Помещение для утили- зации отходов		То же	-	

5	6	7	8	9	10
ДЛЯ ЛЮДЕЙ					
БЕЗОПАСНОСТИ					
-	Для вместимо- сти 75 мест и более	-	-	-	-
-	Для вместимо- сти 75 мест и более	-	-	-	Для любых взглядов
-	Для любой вместимости	-	-	-	Кидомал СОУДСТВО В- СЛЯ ТОВОРС ДЛЯ ЖИЗНИ ВОЛГИИ
-	Для вместимо- сти 100 мест и более	-	-	-	-
-	Для любой вместимости	-	-	-	-
-	Для вместимо- сти 75 мест и более	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

1	2	3	4
---	---	---	---

Служебные и бытовые

Служебные	Для вместимости 50 мест и
Гардероб для персонала	Д л я д л о б о й в и в
Душевые, уборные	Т о х о

Бельевал	Д для вместимости 76 мест
----------	---------------------------

Помещение механической мастерской	Для любой вместимости	-	-
--------------------------------------	--------------------------	---	---

Причепы. I. Допускается обобщение помещений одинакового функционального назначения технологических процессов (в производственных помещениях). При проектировании десантических столовых предусматривать вместимость 300 мест и более предусматривать помещение запасающего хоз

Продолжение табл. 12

5	6	7	8	9	10
поднее	-	-	-	-	для ложей величин в зданиях име- го назначе- ния
т и б о л е е	-	-	-	-	для ложей величин в зданиях име- го назначе- ния
-	-	-	-	-	-

жонального назначения и температурного режима при содло-
мощениях в товарного соседства, в кладовых и охлаждаемых камерах).
т врача и химии для отдыха посетителей. 3. В росторонах в частях
плотин.

Максимальные удельные показатели нормируемой
и общей площади предпринятий общественного питания
для городов и поселков на I место в зале

Предприятие общественного питания	Коли- чество мест в зале	Площадь, м ²			
		по нормируемой		общей	
		Форма производства			
		полуфабри- каты высокой степени готовности	сырье	полуфабри- каты высокой степени готовности	сырье
I	2	3	4	5	6
Рестораны					
	100	5,81	6,09	7,6	7,9
	200	4,66	4,08	6,1	6,5
	300	4,27	4,61	5,6	6
	400	4,08	4,43	5,3	5,75
	500	3,98	4,32	5,2	5,6
Столовые обще- доступные	50	4,96	5,04	6,5	7,6
	100	4,01	4,6	5,2	6
	200	3,53	3,98	4,6	5,2
	300	3,41	3,84	4,4	5
	400	3,3	3,68	4,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
Столовые ямских учебных заведений	100	3,69	4,1	4,8	5,3
	200	3,47	4,5	4,5	4,9
	300	3,24	3,49	4,2	4,5

Продолжение табл. 13

1	2	3	4	5	6
	400	3,13	3,35	4,1	4,4
	500	3,07	3,27	4	4,25
Столовые раздаточ- ные	25	2,94	-	3,75	-
	50	2,66	-	3,4	-
	75	2,56	-	3,4	-
	100	2,51	-	3,4	-
Кафе, закусочные, кафе-молочные,	50	4,1	-	5,6	-
		4,58		5,6	
Кафе-мороженое, кафе детское	100	3,51	-	4,7	-
		3,77		5	
	150	3,31	-	4,7	-
		3,55		4,6	
	200	3,21	-	4,7	-
		3,4		4,4	
	300	3	-	3,9	-
		3,13		4,1	
	400	3,03	-	3,8	-
		3		3,9	
Кафе-мороженое	50	3,48	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-
Кафе кондитерские	50	4,5	-	5,9	-
	75	4,11	-	5,3	-
	100	3,91	-	5,1	-
Кафе-автоматы	75	4,05	-	5,3	-
	100	3,71	-	4,9	-
	150	3,43	-	4,5	-
Специализированные закусочные	25	4,04	-	4,1	-

Продолжение табл. I3

1	2	3	4	5	6
	60	3,32	-	4,1	-
	75	3,08	-	3,9	-
	100	2,96	-	3,7	-
Пневматические бары	50	3,96	-	5,4	-
		3,02		5,0	
	75	3,65	-	4,7	-
		3,52		4,6	
	100	3,50	-	4,6	-
		3,37		4,4	
	150	3,34	-	4,2	-
		3,22		4,2	
Специализированные безалкогольные бары	25	2,68	-	3,4	-
	50	2,38	-	2,9	-
Буфеты	8	3,08	-	4,7	-
	20	2,65	-	3,2	-
	32	2,34	-	2,8	-
	40	2,23	-	2,7	-
	50	1,94	-	2,3	-
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	25	2,96	-	3,5	-
	50	2,66	-	3,2	-
	75	2,56	-	3,1	-

Приложения. 1. Над чертой дается площадки при самообслуживании, под чертой — при обслуживании официантами. 2. В отдельных случаях, когда в заданиях на проектирование площадки группы помещений отличаются от указанных, удельные показатели следует корректировать.

Термины

Продукцией высокой степени готовности (ПВСГ) называются полуфабрикаты, прошедшие частичную или полную механическую, или тепловую, или химическую обработку, из которых получают готовые блюда или кулинарные изделия при минимальном количестве технологических операций.

Полуфабрикаты (ПФ) (традиционные) – мясо (крупный кусок), рыба – тушки, картофель и овощи – очищенные;

Комплексное предпринятие общественного питания – объединение в одном здании нескольких типов предприятий общественного питания (4-5) различного профиля.

Столовые-раздаточные – предприятия, готовящие готовую привозную продукцию.

Специализированные предприятия быстрого обслуживания – кафе, закусочные, бары, предприятия, осуществляющие быстрый отпуск стабильного, определенного профиля и предсказуемого вида основного блюда и напитка.

Столовые-заготовочные в сельских населенных пунктах – предприятия, осуществляющие производство и реализацию готовых блюд в зале предприятий, полуфабрикатов и мучных изделий для снабжения сети догоотовочных предприятий, готовых блюд для снабжения столовых-раздаточных, буфетов.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ	3
2. РАЗДЕЛЫ ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ ГОРОДСКОЙ (ПОСЕЛКОВОЙ) ЗАСТРОЙКИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХНЯ УЧАСТКА	7
3. ОСНОВНО-ПЛАНОВЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ	11
Основные рекомендации	11
Шоцодомы для посетителей	28
Интерьеры помещений для посетителей	34
Пропозиционные помещения	46
Шоцодомы для приема и хранения продуктов	49
Служебные и бытовые помещения	57
4. МАТЕРИЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	59
Отопление, вентиляция и кондиционирование	
Воздух	59
Водоснабжение и канализация	66
Электротехнические устройства. Электрооборудование	68
Устройство внутренних электрических сетей	71
Связь и сигнализация	73
Автоматизация жилого и персонального оборудования	75
Приложение 1. Площадки групп помещений рестораний, общедоступных столовых, кафе, закусочных, кафе-молодежных, молочных, детское	77
Приложение 2. Площадки групп помещений кафе-автоматов, кафе-мороженое, кафе-кофейерное пиццных баров	80

Приложение 3. Площади групп помещений специализированных загусочных и предпринимателей быстрого обедуши- вания 82
Приложение 4. Площади групп помещений в столовых высших учебных заведений 83
Приложение 5. Площади групп помещений столовых раздаточ- ных 83
Приложение 6. Площади групп помещений буфетов 83
Приложение 7. Площади помещений цехов кулинарных изделий 86
Приложение 8. Площади помещений магазинов кулинарных 86
Приложение 9. Площади помещений изофтерцов 87
Приложение 10. Площади групп помещений предпринимателей обще- ственного питания для сельских населенных пунктов 88
Приложение II. Состав групп помещений предпринимателей обще- ственного питания 90
Приложение IZ. Состав групп помещений в специализированных предпринимателях общественного питания ... 98
Приложение I3. Минимальные удельные показатели нормируе- мой площади предпринимателей общественного пита- ния для городов и поселков на 1 место в зале 104
Приложение I4. Торговли и сопротивления 107