

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

Справочное пособие к СНиП

Серия основана в 1989 году

Проектирование предприятий общественного питания

Москва Стройиздат 1992

ББК 38.712

п 19

УДК 725.4.037 (035.5)

Рекомендовано к изданию секцией научно-технического совета
Института общественных зданий Министра России (бывшая ЦИИИОП
учебных зданий Госкомархитектуры).

Редактор Л.В.Павлова

Проектирование предприятий общественного питания/Государст-
венный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-
бытовых и досуговых зданий. - М.: Стройиздат, 1992. - 109 с.:
ил. - (Стр-ва пособия к СНиП).

ISBN 5-274-01719-3

Является справочным пособием к СНиП 2.08.02-89 "Общественные
здания и сооружения". Изложены общие положения, объемно-планиро-
вочные и конструктивные решения, рекомендации по инженерному обо-
рудованию при проектировании предприятий общественного питания
общедоступной сети. Даны основы норматив подсчета предприятий
общественного питания.

Для инженерно-технических работников проектных организаций.

Пособие разработано ЦИИИОП учебных зданий (кад. аригт.
Г.А.Горюхиной, инженеры И.Г.Константинова, Б.С.Городицкий,
А.Д.Воткинский).

п $\frac{3300000000 - 101}{017(01) - 91}$ Без обложки.

ББК 38.712

ISBN 5-274-01719-3

© Институт общественных зданий, 1992

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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 2.00.01-09 (для предприятий, встроенных в жилые дома) и других нормативных документов, упомянутых в СНиП 2.00.02-89, 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, Минторга СССР и др.

1.2. Проектирование предприятий общественного питания должно осуществляться с учетом климатических, экологических, гидрогеологических, демографических, национально-бытовых и других местных условий проектируемых районов строительства. При проектировании следует также руководствоваться СНиП "Строительная климатология и геофизика", дополненным ИЛ Г 10, 1901 г. - карта климатических районов.

При проектировании для строительства в сейсмических районах (7, 8 и 9 балльности), на вечноморзлых грунтах, на просадочных грунтах и подрабатываемых территориях учитываются специальные требования, соответствующие природным условиям конкретных районов строительства.

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

ного назначения, а также предприятий, которые включены в состав торговых, общественных и других многофункциональных объектов комплексного обслуживания населения, включая магазины и рыночные комплексы, вокзалы и пр., независимо от ведомственной принадлежности предприятия общественного питания.

1.4. Прогресс в проектных решениях предприятий общественного питания может быть достигнут только на основе комплексного подхода к решению задачи:

учета конъюнктных градостроительных условий размещения предприятий в системе городской (поселковой) застройки;

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

внедрения экономических конструктивных систем, стропильных и отделочных материалов, обеспечивающих возможность создания выразительных по архитектуре и интерьеру 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, вырабатываемых на предприятиях пищевой промышленности, фабриках-заготовочных и плодоовощных предприятиях, что позволит 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 вышеприведенным направлениям, и состоит из четырех основных разделов:

общие положения;

размещение в системе городской (поселковой) застройки, генпланы участка;

объемно-планировочное и конструктивное решения предприятий;
инженерное оборудование,

Пособие сопровождается приложениями, в которых приводятся:
площади групп помещений: ресторанов, столовых общедоступной сети,
кафе, закусочных, кафе молодежных, детских, молодежных;

площади групп помещений: кафе-пешеходов, кафе-маркетов,
кафе-кондитерских, пиццерий баров, специализированных закусочных,
предприятий быстрого обслуживания, буфетов, столовых-раздаточных;

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

площади помещений цехов мучных изделий, кондитерских и магази-
нов кулинарии;

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

минимальные удельные показатели нормируемой площади пред-
приятий общественного питания для городов и поселков на 1-е мес-
то в зале;

термины и сокращения.

1.6. При использовании Пособия для разработки проектов ре-
конструкции действующих предприятий необходимо обеспечить инди-
видуальный подход к каждому объекту с учетом его конкретных осо-
бенностей и создать современное по технологии и типологической
структуре предприятие, оснащенное прогрессивными средствами меха-
низации производственных процессов, в соответствии с принятой
методикой по разработке проектов реконструкции.

1.7. Величина предприятий общественного питания характеризу-
ется количеством мест в обеденных залах. Величина магазинов гули-
нării - размером торговой площади зала или количеством рабочих
мест.

1.8. Выбор проектируемого встроенного предприятия питания

или отдельно стоящего здания определяется его типом, величиной и градостроительным назначением.

При этом в структуре городов и поселков городского типа, в сельской местности могут проектироваться как отдельные предприятия питания, например: столовые, кафе, рестораны, так и предприятия, объединенные в едином здании комплекс различных предприятий питания, таких, как: рестораны, кафе, эскуотрию, магазины кулинарии и пр.

Таким предприятием, включающим в свою структуру разнообразие типологические компоненты (типы предприятий), называется комплексом предприятий общественного питания и проектируется в соответствии со специфическими требованиями и рекомендациями.

1.9. Все отечественные типы предприятий общественного питания включают в свой состав пять 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 минимально допустимые нормативы площадей в целом по группам помещений, в соответствии с упомянутой выше дифференциацией по функциональным признакам для различных типов предприятий питания (см. прил. 1-10) в соответствии с действующей "Номенклатурой типов предприятий общественного питания".

В структуру предприятия 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" (ЦНИИ торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Госкомархитектуры, Москва, 1988).

2. РАЗМЕЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ ГОРОДСКОЙ (ПОСЕЛЕНЧЕСКОЙ) ЗАСТРОЙКИ И ГЕНЕРАЛЬНОЙ ПЛАНЕ УЧАСТИЯ

2.1. Размещение предприятий общедоступной сети в системе застройки города, поселка, населенного пункта, их величины (емкостности) и специализации (типа) следует определять, руководствуясь предварительно разрабатываемыми перспективными планами (схемами) размещения предприятий общественного питания (в комплексе с сетью предприятий торгового и культурно-бытового назначения) в основных генеральных планах городов, с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих предприятий и возможностей их переспециализации.

Столовые высших учебных заведений размещаются в соответствии с требованиями норм по проектированию высших учебных заведений.

2.2. Перспективные планы должны отвечать требованиям внедрения рациональной системы обслуживания населения, в структуре которой функционируют предприятия местного (приближенного) и городского (массового) обслуживания.

Предприятия общественного питания местного (приближенного) обслуживания размещаются относительно равномерно в жилой зоне в пределах пешеходной доступности (до 500 м), характеризуются, как правило, небольшой емкостью и подбором типа предприятия, наиболее точно отвечающего специфике запросов проживающего в непосредственной близости населения.

Предприятия городского значения могут быть самых разнообразных типов и емкостей и должны формироваться в общественных и торговых центрах, на магистральных и площадях, вблизи установок городского транспорта, станций метрополитена, железнодорожных и автовокзалов и т.п., т.е. в местах наибольшего движения населения

и приезжего контингента.

2.3. Общедоступный предприятия 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 предприятий общедоступной 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 диетическая	50-100
Столовая раздаточная	25-100
Столовая при высших учебных заведениях	100-500
Кафе (общего типа)	50-200
Кафе специализированное (молочное, детское, кондитерское, мороженое, молочные и пр.)	25-100
Закусочная (общего типа)	50-100
Закусочная специализированная (выпечная, котлетная, сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, попкорновой, чебурочная, чайная и пр.)	25-50
Бары (вишневый, молочный, гриль и пр.)	25-50
Пивной бар	25-150

Предприятие	Количество мест в зале
В том числе автомат	По расчету
Буфет	8-10
Кафетерий	8-16
Комплексное предприятие	100-300
Магазины кулинарии	От 40 до 100 м ² торговой площади

Следует учитывать при этом, что большинство из перечисленных предприятий при соответствующих социально-экономических обоснованиях, также при соответствующем оформлении внутреннего пространства, технической оснащенности, режиме функционирования и пр. может совмещать функции досуговых предприятий, тем более при размещении их в городской структуре, как предприятий прикладного обслуживания.

2.4. Предприятия питания св. 300 мест, рассматриваемые как предприятия общегородского значения, рекомендуется проектировать по специальным программам-заданиям с учетом специфики градостроительных условий размещения, в том числе трудовых и культурно-бытовых связей населения, контингента посетителей и пр., в том числе для курортных зон с сезонным расширением посадок.

2.5. Предприятия прикладного обслуживания, вместимость от 25 до 75 мест, такие, как: кафе и закусочные специализированные, бары, магазины кулинарии, столовые диетические и раздаточные (последние рекомендуются только при необходимости для определенных контингентов, в том числе для пенсионеров, инвалидов и благотворительные) рекомендуется размещать как островными в жилых зонах или формировать их в составе местных торговых центров.

Предприятия общегородского значения могут размещаться в отдельных строениях, специально предназначенных для предприятий питания зданий (емкостями от 100 мест и более, в составе общегородских и торговых центров, жилищных комбинатов, на вокзалах, могут размещаться как встроенные на площадях жилых и общественных зданий, в том числе размещаться в подземных пространствах (при соответствующих социально-экономических обоснованиях и соблюдении требований СНиП).

2.6. На земельном участке предприятия общественного питания предусматривается четкое зонирование, а выделенные зоны для посетителей с площадкой для размещения в летнее время столиков (дополнительных мест) на открытом воздухе; хозяйственный двор с подъездом к путям для грузовых автомобилей и разгрузочной площадкой, примыкающей 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 разгрузочные площадки предприятия общественного питания, размещаемые в жилых зданиях, следует располагать, как правило, в части жилого здания, где нет окон и входов в жилые помещения. Над разгрузочными площадками необходимо предусматривать навес или делать их закрытыми.

2.9. Площадки для автомобилей рассчитываются согласно нормативом документам по планировке населенных пунктов, столики для велосипедов размещаются непосредственно во или предприятия общественного питания.

2.10. На участках столовых-заготовочных сельских населенных

пунктов допускается предусматривать оводохранилища, объем которых определяется заданием на проектирование.

3. ОБЪЕМО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

Основные рекомендации

3.1. Проекты новых и реконструируемых предприятий общественного питания должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организации производства на предприятии, градостроительным условиям размещения, определяющим требования к объемно-планировочным и архитектурным решениям здания, требованиям по внедрению прогрессивных конструктивных систем и отделочных материалов, гигиенико-экологическим требованиям проектных решений. Проектно-решение предприятия питания должно осуществляться в соответствии с современными достижениями научно-технического процесса в отрасли строительства и общественного питания.

3.2. Величины предприятий общественного питания, состав и площади помещений, соответствующие схеме функциональной взаимосвязи помещений и принципиально планировочные решения 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: сырье, полуфабрикаты и продукция высокой степени готовности (ПДСГ), все типы предприятий общественного питания классифицируются на: заготовочные - с полным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции; доготовочные - с неполным технологическим циклом.

К первым относятся предприятия питания, работающие на основной основе, такие, как рестораны, столовые с заготовочными функциями, способные обслуживать ряд заготовочных предприятий и снабжать своей продукцией магазин кулинарии.

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

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

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

3.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий предприятий общественного питания должны обеспечивать возможность организации различных форм обслуживания посетителей (самообслуживание, обслуживание официантами и др.) и внедрения прогрессивной технологии централизованного и комплексного снабжения заготовочных предприятий полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой охлажденной продукцией при максимальной механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и других трудовых процессов.

3.6. Техническое оснащение предприятий питания должно основываться на широком повсеместном внедрении в проекты современного высокопроизводительного технологического оборудования: модульно-

важного зарубежного и отечественного оборудования, промышленного изготовления (соответствующего модулю страны СЭВ); функциональных емкостей, передвижных стеллажей и контейнеров для доставки полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности, что отвечает основной направленности отрасли общественного питания на широкое использование продукции фабрично-заготовочных и пищевой промышленности, и способствует повышению экономической эффективности объектов. Модульное оборудование показано на рис.3.

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

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

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 дороволоксовых конструкций, на основе приме-

х) ТП 101-01^х (изд.1985 г.) "Технические правила по экономному расходования оснований строительных материалов" (с изменениями, утвержденными постановлениями от 21.12.85 г. № 261, от 30.01.86 г. № 9 и от 14.10.87 г. № 235).

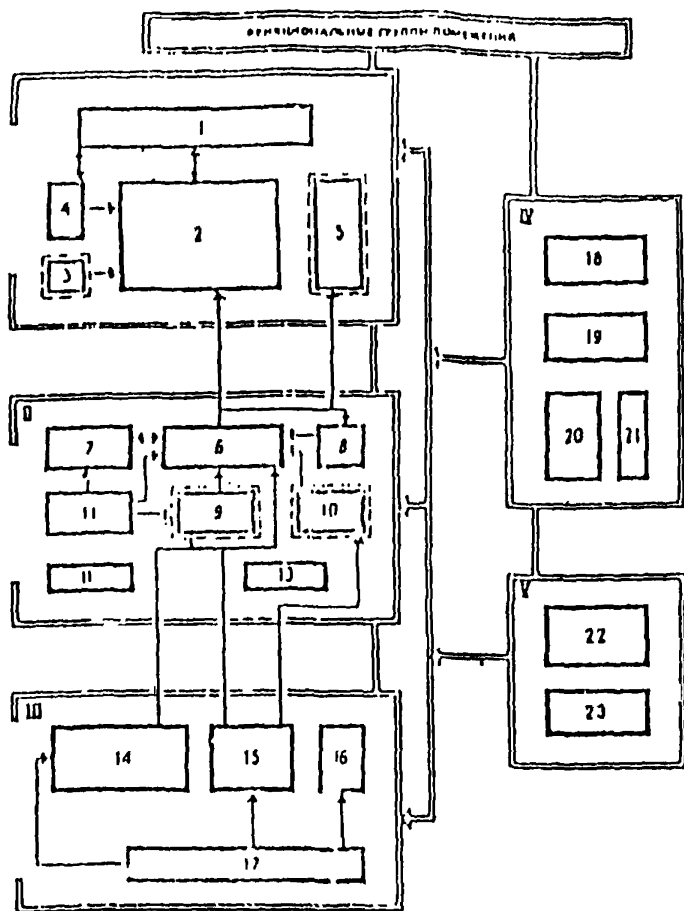


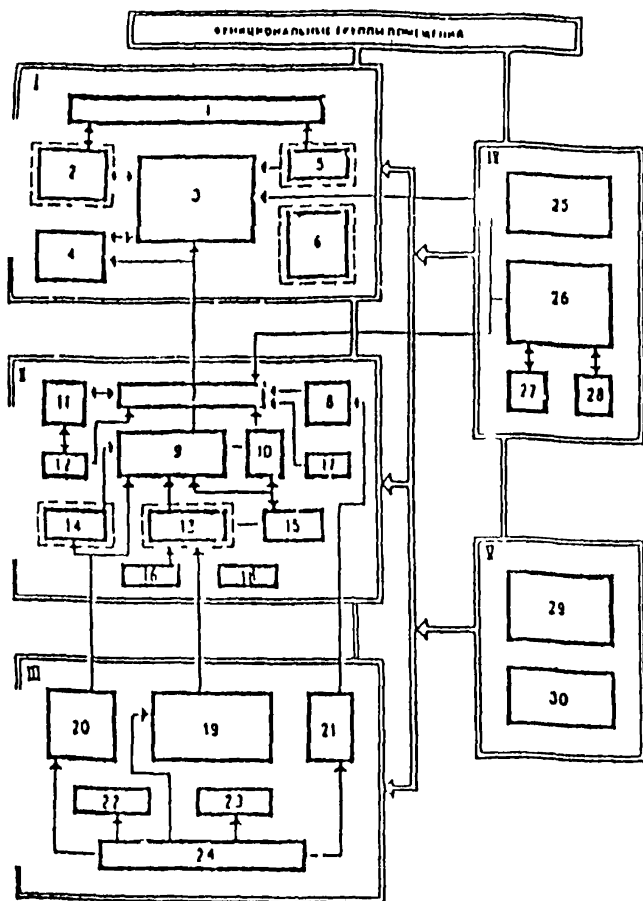
Рис. 1. Схемы взаимосвязи функциональных групп помещений
подготовочных предприятий общественного питания с само-
обслуживанием

I - помещение для посетителей ; II - производственное ; III -
для хранения и хранения продуктов ; IV - служебное и бытовое ; V -
техническое ; 1 - вестибюль с гардеробом, узлами, туалетами

ни; 2 - обеденный зал с раздаточной, 3 - буфет; 4 - комната отдыха (в диетстоловых); 5 - магазин кулинарии; 6 - горячий цех; 7 - холодный цех; 8 - моечная столовой посуды; 9 - доготовочный цех; 10 - цех мучных изделий; 11 - моечная кухонной посуды и тары полуфабрикатов; 12 - помещение раздачи хлеба; 13 - помещение запекального производства; 14 - охлаждаемые камеры с машинным отделением; 15 - кладовая сухих продуктов; 16 - кладовая тары и инвентаря; 17 - загрузочная; 18 - хитосекские помещения; 19 - гардероб персонала, 20 - душевые и санузлы для персонала; 21 - бельевая; 22 - вентиляционные камеры; 23 - электрощитовая

Рис. 2. Схема размещения функциональных групп помещений договорного предприятия общественного питания обслуживаемых официантами

I - помещения для посетителей; II - производственные; III - для приема и хранения продуктов; IV - служебные и бытовые; V - технические; 1 - вестибюль с гардеробом, умывальники, туалетный; 2 - аннотация; 3 - обеденный зал; 4 - раздаточный зал; 5 - бар; 6 - магазин кулинарии; 7 - раздаточная; 8 - буфет; 9 - горячий цех, 10 - холодный цех; 11 - моечная столовой посуды; 12 - сортировочная; 13 - доготовочный цех с отделением обработки овощей; 14 - цех мучных изделий; 15 - моечная кухонной посуды; 16 - моечная тары полуфабрикатов; 17 - помещение раздачи хлеба; 18 - помещение запекального производства; 19 - охлаждаемые камеры с машинным отделением; 20 - кладовая сухих продуктов; 21 - кладовая инвентаря; 22 - кладовая тары; 23 - кладовая



и ночная тары; 21 - загрузочная; 25 - кабинет директора и служебно-канторские помещения; 26 - гардеробы для персонала и официантов; 27 - душевые и санузлы для персонала; 28 - болевая; 29 - вентиляционные камеры; 30 - электроотопление

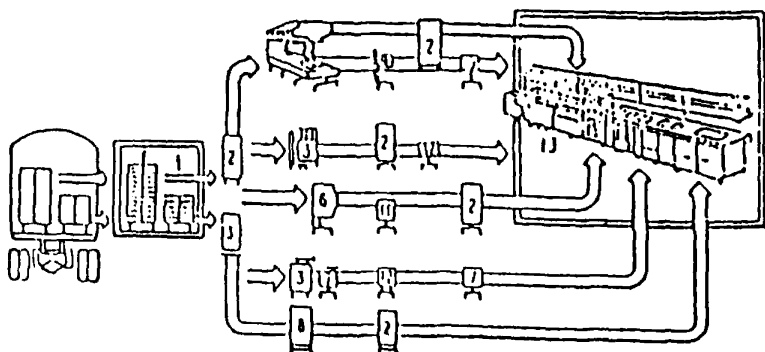


Рис. 3. Модулированное оборудование доготовочных предприятий общественного питания комплектации линий самообслуживания

1 – контейнеры передвижные; 2 – стеллажи передвижные; 3 – комплект передвижного оборудования; 4 – тележка подъемная; 5 – котел парочный; 6 – шкаф варочный; 7 – котел передвижной; 8 – шкаф холодильный; 9 – тележка подъемная; 10 – мармит передвижной; 11 – шкаф тепловой передвижной; 12 – устройство варочное; 13 – линия самообслуживания

ними смешанных конструктивных систем и материалов и пр.

3.9. Для встроено-пристроенных предприятий питания основной является комбинированная система конструкций, с учетом конструктивной вышоты (или общественной) зданий и принятой высоты этажа. В сельских населенных пунктах рекомендуется применение бескаркасных решений из кирпича и местных строительных материалов, или применение каркасных конструкций по неполной схеме, т.е. со стенами из местных материалов.

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

3.10. При проектировании зданий на основе использования индустриальных конструкций рекомендуется применять самый распространенный для предприятий питания шаг опор 6 x 6 м. При этом в залах большая вместимости может быть принята ориентиром на увеличение сетки опор (6 x 9, 9 x 9, 6 x 12 и пр.).

Внедрение 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 пространств при эксплуатации, а также перепланировку при последующей реконструкции.

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

При этом рекомендуется для производственных помещений принимать:

2,7 м - предприятиях до 150 мест;

3 м - в предприятиях от 150 до 300 мест;

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

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

Высоту до пола выступающих вентиляторов в производственных, складских и бытовых помещениях допускается принимать 2,5 м.

3.12. Все основные функциональные группы помещений в структуре предприятия (здания) должны иметь четкое зонирование и удобную функционально-технологическую взаимосвязь по средствам производственных коридоров, исключая пересечения 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. Службы 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 стоящие, пристроенные и в составе торгового

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

3.15. Предприятия, проектируемые в два и более уровня, в том числе с подземным пространством, должны быть обеспечены грузовыми лифтами.

Как правило, не менее чем одним грузовым, грузоподъемностью 500 кг для транспортировки продуктов, с устройством параллельно лифтом разгрузочной площадки $2,7 \times 2,7$ м не считая ширины примыкающих коридоров; и грузоподъемностью 100 кг для транспортировки отходов с разгрузочной площадью $2 \times 1,5$ м.

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

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

Группы производственных помещений, деготовочные и моечные могут проектироваться при каждом типе предприятия, включенном в состав комплекса, самостоятельно.

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

помощниках, в помещениях приема и хранения продуктов; площадь до 10 м^2 двери проектируются шириной не менее $0,9 \text{ м}$; площадь более 10 м^2 - не менее $1,2 \text{ м}$; двери для тележек с поддонами следует принимать шириной $1,0 \text{ м}$.

Для крупногабаритного оборудования в стенах помещений предусматриваются монтажные проемы.

3.19. Окна и витражи зданий объектов общественного питания должны быть расчленены на элементы, обеспечивающие их безопасность при периодическом открывании для санитарной обработки.

3.20. Конструкции полов во всех помещениях не должны быть пустот; в покрытиях полов не допускается применение дегтей и дегтевых мастик.

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

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

На путях проезда транспортных средств колесом, стенам и перегородкам должны быть защищены от механических повреждений.

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

Полы в помещениях с мокрыми процессами проектируются с уклоном к трапам не менее 1% . Отметка пола в моечной, уборной и душевых должна быть на 2 см ниже отметки пола соседних помещений. Покрытие полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагоустойчивых материалов.

3.23. Стояки и колонны в помещениях производственных, для приема и хранения продуктов, моечных, душевых, уборных и в других помещениях с влажным режимом должны иметь влагоотстойную отделку на высоту $1,6 \text{ м}$, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещений.

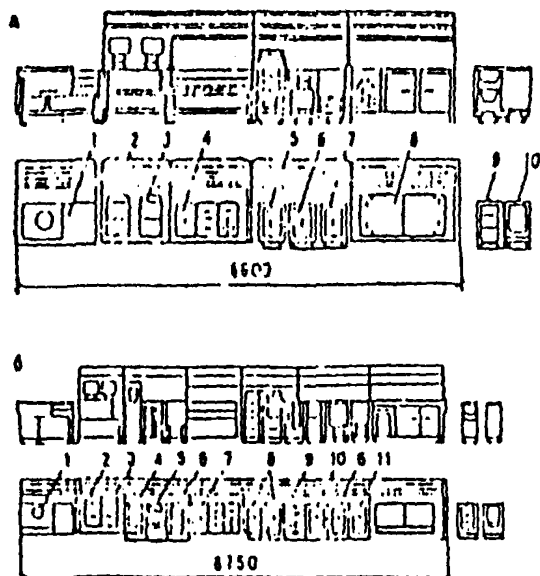
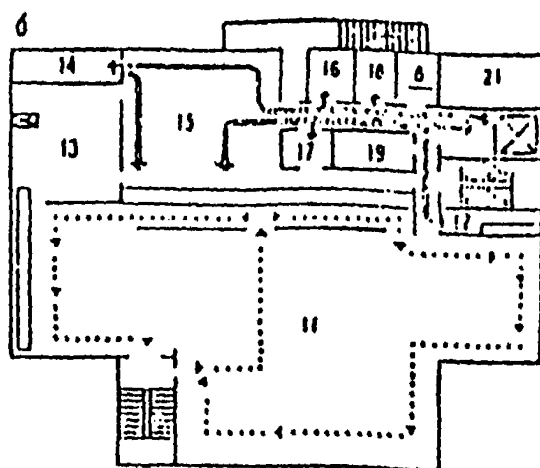
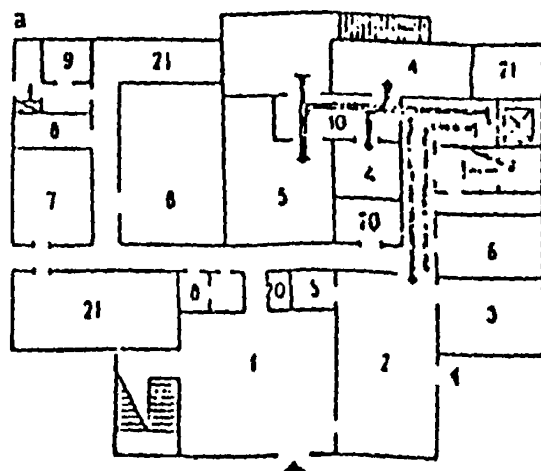


Рис. 4. Примеры комплектации линий самообслуживания

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

Рис. 5. Схема функционально-технологической структуры столовой на 200 мест, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности для зон отдыха

а - план первого этажа; б - план второго этажа; 1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - магазин кулинарии; 3 - подсобные помещения магазина кулинарии; 4 - кладовые продуктов; 5 - охлаждающие камеры; 6 - кладовые и моечная для полуфабрикатов;



7 - конторские помещения; 8 - бытовые помещения; 9 - охлаждаемая камера отходов; 10 - загрузочный; 11 - зал летней пусалки на 200 мест; 12 - буфет; 13 - моечный столешный и кухонный посуды; 14 - холодильный цех; 15 - горячий цех; 16 - доготовочный цех; 17 - помещение резки хлеба; 18 - помещение зав. производства; 19 - помещение персонала; 20 - машинное отделение охлаждающих камер; 21 - технические помещения

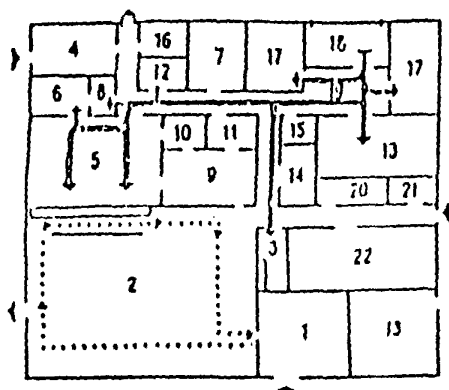
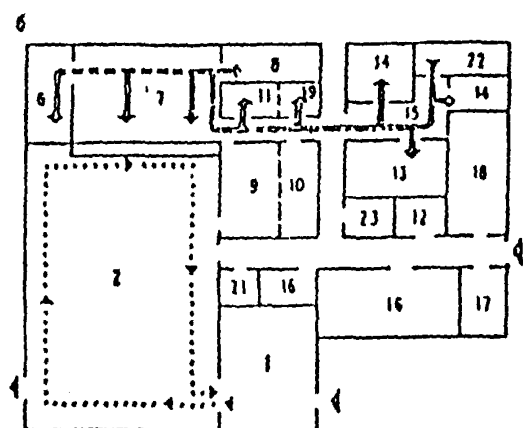
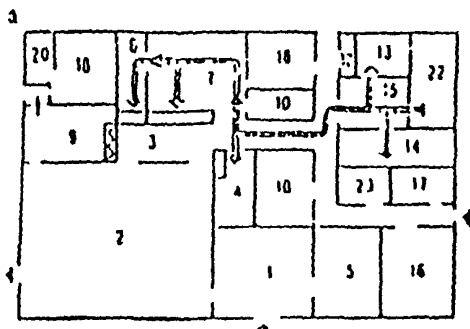


Рис. 6. Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 100 мест, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности

1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - обеденный зал с раздаточной; 3 - буфет; 4 - помещение для подачи обедов на дом; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и хлебопечка; 7 - техническое помещение; 8 - доготовочный 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 - техническое помещение; 16 - камера отходов; 17 - кладовые продуктов; 18 - крытая разгрузочная площадка; 19 - загрузочная; 20 - служебное помещение; 21 - 22 - гардеробы и санузлы персонала

Рис. 7. Схема планировочной функционально-технологической структуры предприятия

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



1 - цех и помещение для резки хлеба; 2 - горячий цех; 3 - цех мучных изделий; 4 - моечная столовой посуды; 5 - моечная кухонной посуды; 6 - доготовочный цех; 7 - машинное отделение охлаждаемых камер; 8 - охлаждаемые камеры; 9 - кладовые продуктов; 10 - загрузочная; 11 - бытовые помещения; 12 - служебные помещения; 13 - технические помещения; 14 - помещение заводского производства; 15 - помещение слесарей; 16 - радиозулы; 17 - крытая разгрузочная площадка; 18 - помещения персонала

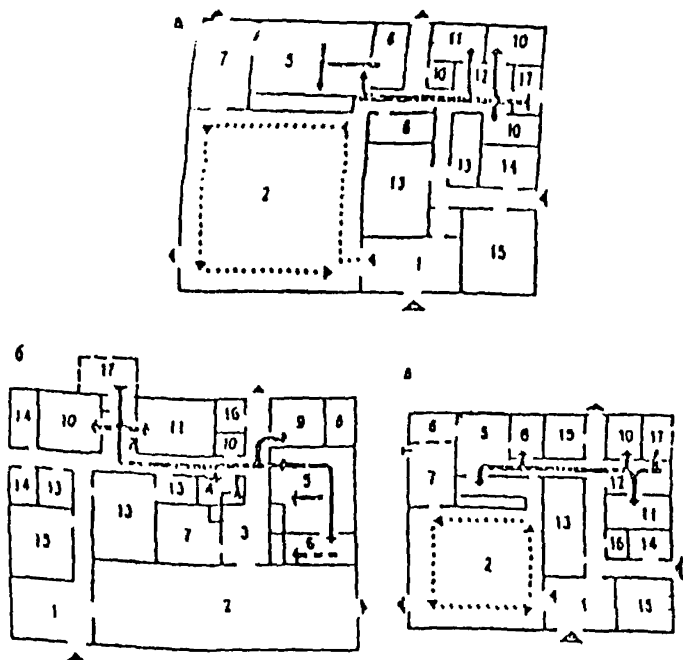


Рис. 8. Схема планировочной функционально-технологической структуры предприятий

а - закусочная на 100 мест; б - машинная на 75 мест; в - пельменная на 50 мест; 1 - воститоль; 2 - обеденный зал; 3 - раздаточный; 4 - буфет; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и помещение для резки хлеба; 7 - мойка столовой посуды; 8 - мойка кухонной посуды; 9 - договорочный цех; 10 - кладовые продуктов; 11 - охлаждаемые камеры; 12 - загрузочная; 13 - бытовые помещения; 14 - служебные 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 положения:

при входах в здания (предприятия) общественного питания, выходящими от 100 мост лестницы дублировать пандусом с шероховатой поверхностью, шириной не менее 1,2 м для доступа посетителей в инвалидных колясках, при этом ширина полотна двери должна быть не менее 0,9 м;

в этих типах предприятий питания рекомендуется отводить до 10 мост для инвалидов на колясках, при этом выделяемая зона в зале должна иметь удобный доступ к раздаточной и по планировочным решениям и площадям обеспечивать разворот коляски с диаметром окружности 1,5 м, т.е. не менее 3 м² на одну мосто;

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

при проектировании предприятий питания, специально предназначенных для обслуживания инвалидов, необходимо во всех типах предприятий предусматривать обслуживание только через обслуживающих и размещать обеденные залы, исходя из норматива площади не менее 3 м² на мосто, 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); кабин необходимо оборудовать специальными откидывающимися поручнями около унитаза и жестко укреплёнными на

столах кабулов, також крічними для одягду и костилей.

3.25. Підприємство общественного питания - это оложий тип, совмещающий функции производственного и обслуживающего предприятия. Поэтому в его функционально-планировочной структуре (в отдельных типах) традиционно выделяются две основные категории помещений: помещения для посетителей (вестибюли, обеденные залы, холлы и пр.), планировка которых обусловлено функцией обслуживания значительного контингента посетителей; помещения непосредственно связанные с приготовлением пищи: производственные цеха и помощники, складские, административно-бытовые и технические.

В этой связи к этим принципиально разным по функции группам помещений предъявляются при проектировании соответствующие принципиально различные требования.

Помещения для посетителей

3.26. Помещения для посетителей необходимо проектировать в соответствии с категорией предприятия, т.е. с учетом типа предприятия, его вместимости, избранной формы и методов обслуживания, контингента посетителей и их целей установок.

Лиц из групп помещений для посетителей в предприятиях общественного питания принимать согласно прил. I-IO.

Важным фактором при этом, влияющим на формирование планировочных решений просторности обеденных залов и их предметно-пространственной среды (интерьеров) является форма обслуживания посетителей и характер предприятия, ориентированный на удовлетворение утилитарных потребностей и питания (предприятия с самообслуживанием - столовые, закусочные, специализированные быстрого обслуживания и пр.) или на избирательные запросы в функционал проведения досуга (рестораны, бары, разрядные кафе, предприятия ин-

таких с целевыми досуговыми мероприятиями и пр.).

Обслуживание посетителей может осуществляться через официанта, через буфетчика или бармена, на основе принципа самообслуживания через раздаточные линии и столы.

3.27. В предприятиях самообслуживания функционально объединенные залы включают зоны получения пищи и зоны приема пищи.

При этом в предприятиях быстрого обслуживания с ограниченным ассортиментом блюд или с кондитерскими наборами блюд обслуживание может осуществляться через барменов, т.е. зона получения пищи формируется около раздаточной стойки.

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

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

Над раздаточными линиями, располагаемыми между горячим цехом и залом, при отсутствии между ними перегородки, предусматривается экран из негорючего или трудногорючего материала до потолка, низ экрана должен быть на высоте 2 м от пола.

Раздаточные линии рекомендуются отделять от обеденного зала барьерами, декоративными перегородками и экранами, цветочными и т.п.

При этом ширина прохода (расстояние от раздаточного оборудования до ограничивающих экранов) принимается при односторонней очереди - 0,9 м, с предусмотренным обгоном 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 малом со свободным выбором, рекомендуется применять раздаточные линии типа ЛС (линии самообслуживания).

Для отпуска скомплектованных завтраков, обедов и ужинов при большом потоке посетителей, в том числе для предприятия 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 моечное 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 буфетом прилавками, охлаждаемыми витринами, второе - холодильными шкафы, льдогенераторами, стеллажами и подтоварниками. 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 площадях групп производственных помещений, (см. раздел производственные помещения).

3.32. Обеденные залы, как правило, рекомендуется располагать в рядом уроне с основной группой производственных помещений: горячим и холодным цехами, моечными посуды, буфетами и раздаточными.

3.33. Ширину проходов в обеденных залах рекомендуется принимать не менее указанной 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 местам	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,6)

Примечания: 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, обслуживающего более 200 мест, допускается увеличивать на 0,2 м на каждые 100 мест св. 200, но не более, чем на 1,2 м. 3. В скобках указана ширина проходов между столами, предназначенными для питания стоя.

3.34. В общедоступных предприятиях общественного питания количество мест в гардеробах для верхней одежды посетителей должно соответствовать вместимости зала с коэффициентом $K=1,1$, учитывающим задержку посетителей в зале, а также тех, которые в данный момент находятся в вестибюле, на лестницах и т.п. Осуществлению прохода следует определять из расчета 6 крючков для одежды на 1 м вешалки.

3.35. Входы и уборные для посетителей предусматриваются из вестибюля.

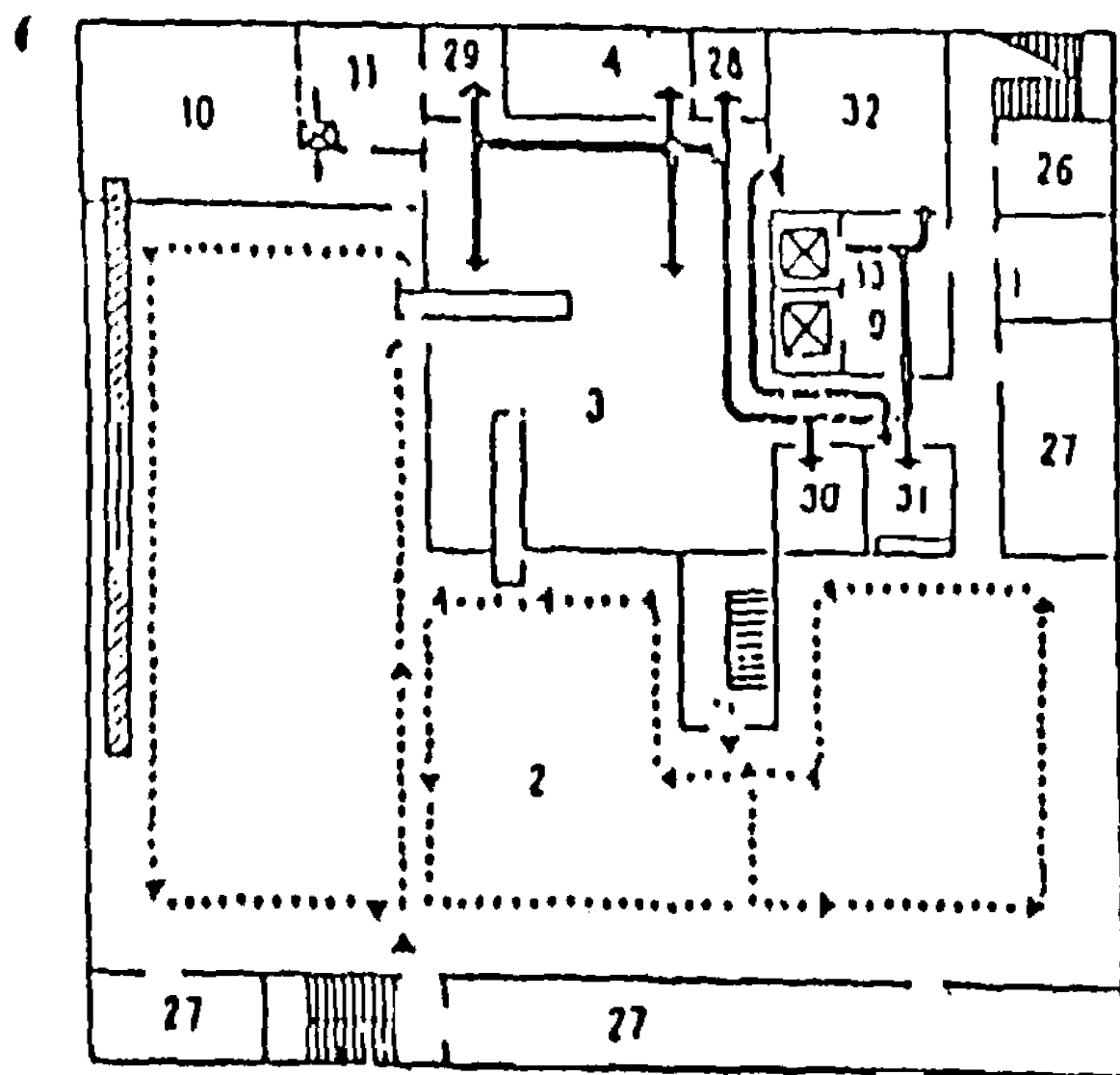
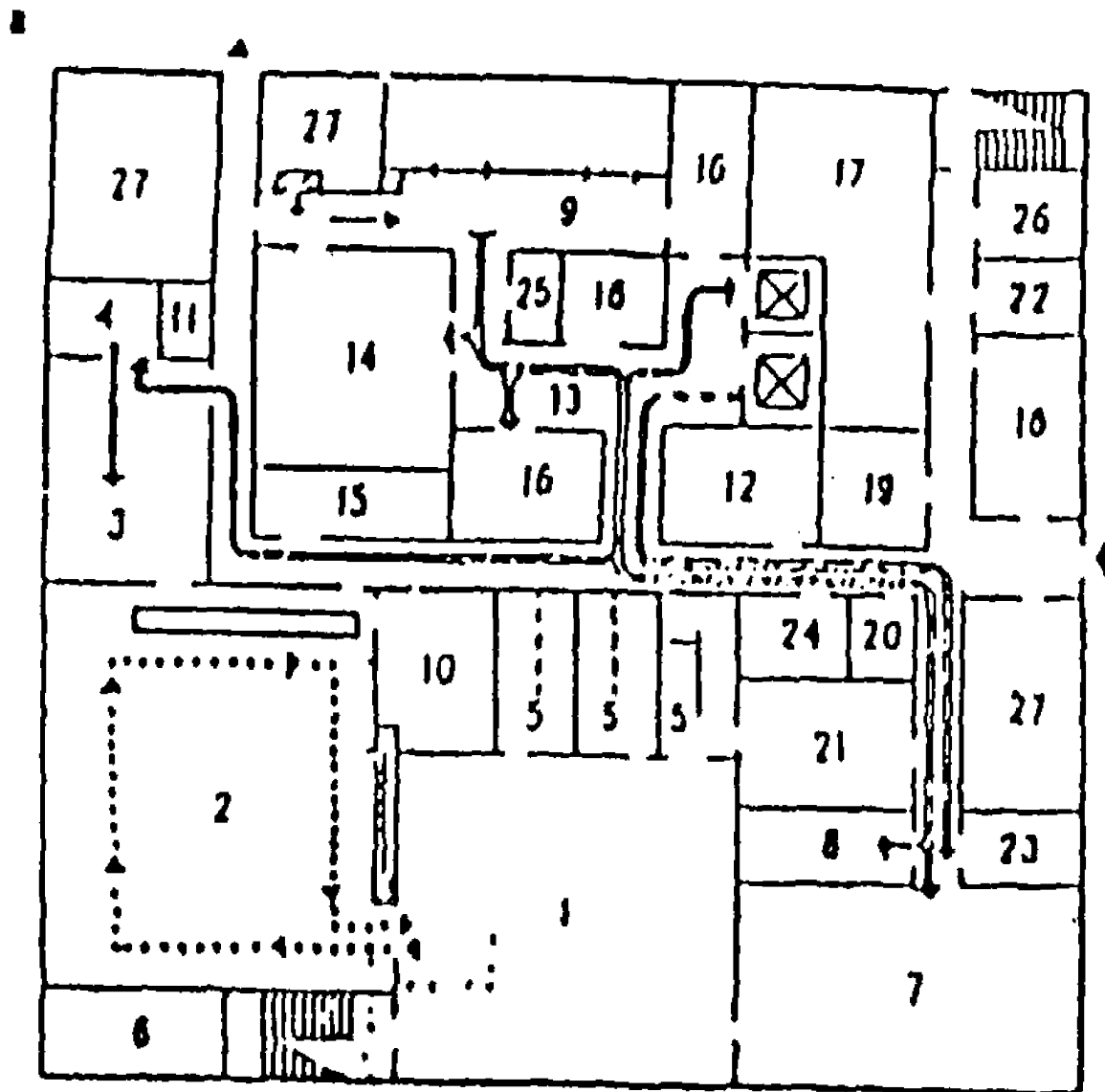


Рис. 9 Схема планировочной функционально-технологической
структуры столовой на 500 мест на полуфабрикатах
для высших учебных заведений

а - план первого этажа, б - план второго этажа; 1 - вестибюль с гардеробом; 2 - обеденные залы; 3 - горячий цех; 4 - холодный цех и помещения для розки хлеба; 5 - санузлы и умывальные для посетителей, 6 - помещения для диктора 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 моечная тары полуфабрикатов; 13 - загрузочная; 14 - охлаждаемые камеры; 15 - машинное отделение холодильных машин; 16 - кладовые продуктов; 17 - бытовые помещения; 18 - складские и административные помещения; 19 - бельевой; 20 - помещения слесарей; 21 - электроцеховая; 22 - помещение для уборочного инвентаря; 23 - комплектующая; 24 - радиоузел; 25 - помещение кладовщика; 26 - санузлы персонала; 27 - технические помещения; 28 - дрожжевой цех; 29 - помещение для розки хлеба; 30 - помещения заведующего производством; 31 - буфет; 32 - цех мучных изделий

В общедоступных предприятиях до 300 мест количество унита-
зов в уборных для посетителей принимается из расчета 1 унитаз на
каждые 60 мест, свыше 300 - дополнительно 1 унитаз на каждые
100 мест. В предприятиях менее 50 мест допускается проектировать
две уборных (для мужчин и женщин).

В мужских уборных на каждый унитаз предусматривается 1 пис-
суар (в уборных пивных баров - 2 писсуара).

В шлюзах уборных 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 залучных без вестибюлей умывальники допускается
устанавливать в зале.

В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах
уборных предусматривается дополнительная площадь не менее 4 м^2
для туалетной.

В предприятиях общественного питания, располагаемых в зо-
нах массового туризма, на автотрассах и в других местах со зна-
чительным одновременным потоком посетителей, рекомендуется удваи-
вать количество санитарных приборов, а площадь вестибюля при
этом увеличивать до 30 % против установленной нормативной прави-
лами.

Интерьер помещений для посетителей

3.36. Внутренняя среда предприятий общественного питания
(пространственная организация, предметное насыщение, микрокли-
мат и др.) имеет свою специфику. Она должна наиболее полно со-
ответствовать комплексу функционально-утилитарных и психофизиоло-
гических требований.

Рациональная организация внутренней среды предприятий об-

эстетического питания в целом и интерьеров, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставляет человеку необходимый комплекс благ и услуг в комфортных условиях, а также способствует общению людей, воспитанию вкуса и т.п.

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

3.37. В предприятиях стандартного обслуживания (столовых, закусочных, кафе-терьеров), 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; обеспечивающих художественно-образное решение каждого элемента предметной 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, декоративные ткани, декоративные растения и пр.).

Уроvnа вывопеужислишних алиментов гармоничность и комфортность внутренней среды в значительной степени определяют отделочные материалы, цветокологистические и акустические характеристики предметов и среды в целом, соответствующая микроклимат в помещениях.

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

Различные зоны оснащаются специальной мебелью, отвечающей уровню комфорта предприятия.

3.41. Зона входа включает подходы 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-группировочную схему, обеспечивающую быстрое и ритмичное обслуживание встречаемых потоков посетителей.

Гардеробная подзона может иметь фронтальное, глубинное или угловое размещение. Наиболее рационально применение фронтальных схем, когда гардеробный барьер размещается по длинной стороне помещения, а вешалки - перпендикулярно к нему.

В столовых, кафе и особенно ресторанах следует организовать места для отдыха с балюстрадами, креслами для отдыха и журнальными столами. Подзоны ожидания следует организовывать перед обеденными

залом. Декоративные стационарные или раздвижные решетки отделяют их от обеденного зала. Наиболее эффективно оснащать эти подзоны блокируемыми банкетными, креслами, журнальными столами.

В предприятиях, совмещающих функции питания и отдыха для ожидания, распределение потоков посетителей и отдыха, создаст аванзалы и холлы.

3.42. Основное значение в обеденных залах принадлежит зонам приема пищи. В столовых и закусочных эти зоны представляют собой однообразные повторенные группировки мебели, создающие ритмические ряды простых по форме столов и стульев; в кафе - более сложные по форме изделия и разнообразие приемов расстановки. Наиболее распространенной расстановкой мебели в этих предприятиях является параллельная или диагональная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала. В обеденных зонах кружковых столовых следует выделять десертную зону с буфетом и кафе-термной стойкой, а обеденные залы расчленять экранами, декоративными решетками, озеленением и пр. (рис. 10).

3.43. Разнообразие решаются зоны приема пищи в кафе, ресторанах. При группировке мебели следует учитывать возможность обслуживания одним официантом 8-12 посетителей. В этих предприятиях, наряду с параллельной и диагональной расстановкой возможно применение свободной расстановки мебели, при которой пространство не перетекает из одной зоны в другую. Подобен эффект достигается при применении более сложных форм мебели, в том числе криволинейных в плане диагональ, овальных и круглых столов.

3.44. Разнообразие организации 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,

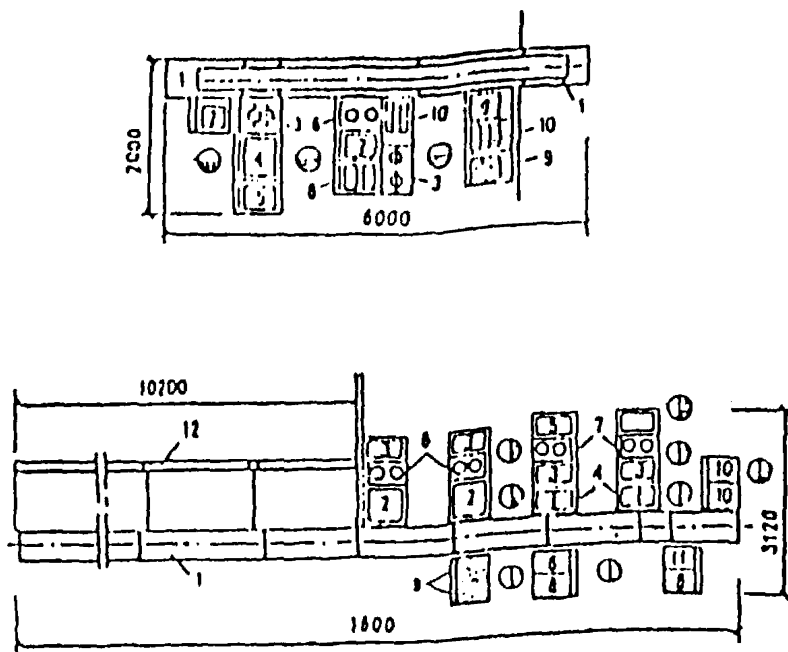


Рис. 10 Технологическое оборудование для отпуска комплексных обедов

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

а имеют криволинейная (или С-образная), угловая или пилообразная, П-образная (рис. 11).

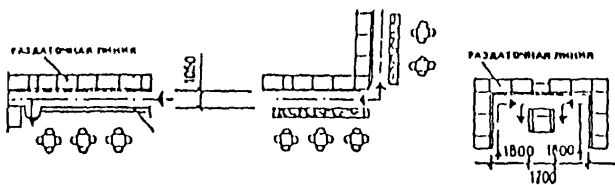
Боксовая расстановка характеризуется созданием изолированных групп мебели из обеденных столов, окруженных диванами, чехом с высокой спинкой или отгороженных друг от друга декоративными перегородками, что обеспечивает группе посетителей уединение. Признанию боксовых расстановок позволяет значительно разнообразить архитектурно-пространственное решение обеденных залов. Удачным является размещение боксов на платформе, приподнятой над уровнем пола.

Группировка мебели в банкетных залах отличается своеобразием, так как в них необходимо объединить группу посетителей от 10 до 100 человек и более за одним столом Т-, П-образной формы. В этих случаях можно блокировать ресторанные столы прямоугольной формы, а кресла ресторанные заменить стульями ресторанными 1У категории мягкости.

3.45. Особенности обслуживания в барах и кафе-термах определяют характер архитектурно-планировочных решений и их предметное наполнение. 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, многогранную или криволинейную. Барные стойки с табуретками или креслами часто используются в качестве композиционного акцента в интерьере обеденных залов ресторанов. Этому способствуют разнообразие форм изделий, ритмический строй и цветовая организация фасадов панелей стоек, освещение и др.

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

При размещении баров в отдельных помещениях там размещают



б

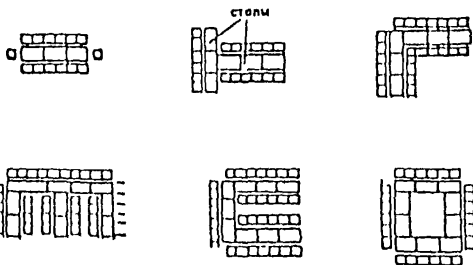
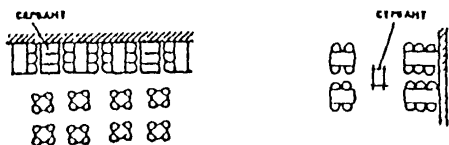


Рис. II. Функциональные зоны в обеденных и банкетных залах

а - самообслуживания; б - обслуживаемая официантами; в - в банкетных залах

группы столов, стульев или кресел.

3.46. В предприятиях питания, связанных с отдыхом, организуют зоны эрланд и разлечеий. Это эстрады и талевальные пло-
тадки. Такие зоны могут являться композиционными центрами помеще-
ния, чему способствует их местоположение, а также комплекс деко-
ративных, пластических, цветовых и световых приемов их решения.
Эти зоны различны по размещению (притесные, угловые и островные),
размерам и форме. При определении площади талеваальной площадки
исходят из нормы площади на пару - $0,15-0,7 \text{ м}^2$ из расчета 50-70 к
общего количества мест в зале, формы талеваальных площадок и
эстрад могут быть различными в зависимости от формы и композиции
зала.

В функциональном и образном решении предметно-пространствен-
ной среды и создании соответствующего комфорта для посетителей
большую роль играет не только рациональный подбор мебели и обо-
удования, но и внешний вид изделий, их формы и отделки.

3.47. Мебель для различных помещений предприятий питания
следует подбирать наборами с уровнем удобства, соответствующим
уровню обслуживания в предприятии. Для столовых, кафе-териев,
кафе общего типа мебель должна быть удобной и прочной, выдержи-
вающей большие эксплуатационные нагрузки. Для ресторанов и кафе
специализированная мебель должна наряду с функционально-техно-
логическим совершенством иметь образные характеристики. Состав
серий мебели и их решения должны учитывать комплексность органи-
зации всего интерьера.

3.48. В архитектурно-художественной организации интерьеров
предприятий общественного питания общего типа особенно важен
характер и качество отделки ограждающих конструкций, световые
решения, уровень организации зрительной информации и др.

Для предприятий, совмещающих функции питания и отдыха, основ-

ная задача - создать максимально комфортную внутреннюю среду и запечатлеться художественный образ интерьера средствами архитектуры и декоративно-прикладного искусства.

3.19. При выборе покрытия полов в предприятиях общего типа с самообслуживанием наряду с эстетическими требованиями следует учитывать эксплуатационные качества, такие, как износостойкость материалов, а для помещений с прямым выходом на улицу и водостойкость. В местах наибольшей интенсивности потоков посетителей ресурс износа покрытия должен в 4 раза превосходить остальной пол. Нескользкость покрытия важна в проходах у раздат и главных проходах. Коэффициент противоскольжения о кожу в этих местах должен быть не менее 0,2. Здесь противопоказаны полированные каменные, гладкие керамические и другие материалы с аналогичными свойствами.

В обеденном зале рисунок пола должен восприниматься целиком при любой расстановке мебели, поэтому при орнаментальном 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, звукопоглощающая способность, теплоустойчивость. В помещениях, используемых днем для самообслуживания, материалы должны быть износостойкими.

В обеденных залах ресторанов можно использовать ворсовые износостойкие ковровые покрытия с невысоким ворсом. Рационально применить тафтинговые петляные ковры с содержанием не менее 50 % синтетических волокон. У входов в залы и раздаточные требуются более износостойкие покрытия по аналогии со столовыми. Для покры-

тия пола талисвалышх плочадох ракомендуется паркет или твердый мрамор. В залах большой вместимости практикуется применение паркета, на который в проходах кладут коврики дорожки.

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

В предприятиях питания общего типа основными эксплуатационными требованиями к отделке стен на высоту не более 2 м от пола являются водоотталкиваемость. Вблизи проходов и источников света потолка посетителей и посадочных мест размещаемых у стен красочные или блестящие материалы нужно окрасить бортиками или панелями из прочных материалов с гигиеническим покрытием. Влажностостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами. Важным требованием, предъявляемым к отделке стен и потолка, является повышенная звукопоглощающая способность в диапазоне 250-300 Гц.

Значительную эстетическую и эмоциональную нагрузку выполняют элементы прикладного искусства (роспись, фриз, декоративная рельеф). В столовых и кафе эти элементы следует применять с оглядкой на чувство меры.

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

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

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

Сборные подвесные потолки обычно выполняются из стандартных плиток "Акустрол". Рекомендуются также применяемые нестандартных решетчатых потолков, стандартных элементов из светопропускающих синтетических материалов, а также встраиваемые световые плафоны и точечные светильники.

3.52. Распространен прием освещения обеденных залов, кафе и ресторанов подшивными светильниками, которые позволяют разнообразно решать как технические, так и композиционные задачи. Можно выделить отдельные залы, зрительно расчленив помещения и т.п. Проектируя такое освещение, следует помнить, что перепад освещенности на столах и в проходах не должен превышать десяти-десятикратной величины.

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

Дополнением к системе общего освещения могут быть настольные 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 цветоколеристического решения предпочтительно использовать гармонические сочетания, а контрасты следует применять для создания акцентов.

3.54. В архитектурно-художественном решении интерьеры предприятий питания, совмещающих функции питания 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 творческому замыслу.

3.55. Для создания внутренней среды досуговых предприятий общественного питания необходима является особая контрастная с повседневной жизнью театрализованная среда, средствами обеспечения которой служат общая объемно-планировочная композиция, художественно-декоративное, световое и цветовое решения, применяемые отделочные материалы.

3.56. На архитектурно-планировочные решения предприятия общественного питания с расширяемыми функциями досуга существенное влияние оказывает реализация той культурной программы, которая совмещается в этих предприятиях с процессом питания. Специфика типа досуговой программы должна учитываться в составе и площадях группы помещений для посетителей. Введение дополнительных функций влечет за собой расширение этой группы помещений. Площадь группы помещений для посетителей допускается увеличивать до 25 %. При соответствующих экономических обоснованиях планировочно это расширение может происходить за счет увеличения площади зала, либо за счет вычлечения отдельных досуговых помещений.

Производственные помещения

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 сохранить.

Исключения могут составлять заготовочные цехи: овощевой, мясной, рыбной, птице-говяжьей и кондитерский, работающие на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, также не допускающей пересечения людского и грузопотоков.

Площади производственных групп помещений в предприятиях общественного питания принимать согласно таблицам прил. 1-10.

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

Вместе с тем, в предприятиях до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, горлчий, холодный, доготовочный цеха, а в предприятиях, работающих на сырье, - горлчий 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 (с местными отсосами, охлаждаемыми поверхностями и др.), обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданные температуры в соответствии с табл. 6 настоящего Подраздела, при этом цеха рекомендуется разделять барьерами высотой не менее 1,5 м.

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

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

Цехи не должны быть проходными, исключения могут составлять отделенные цехов, связавшие последовательные технологические процессы.

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

3.61. Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами располагается таким образом, чтобы через технологическую и дверные проемы оно имело непосредственную связь с горячим и холодными цехами, помещением 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 моечное разделяется 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, мешочными валями 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 (столами, мешочными валями 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 располагаются в отдельном помещении, имеющем самостоятельный вход.

Устройство дымоходов кухонных плит должно быть выполнено в соответствии с противопожарными требованиями, предъявляемыми

к дымоходам печей.

3.65. Баллоны с горючими газами (применимого для опаливания птиц) располагать в помещениях зданий не допускается.

Помещения для приема и хранения продуктов

3.66. Помещения для приема (загрузочную) и хранения продуктов (кладовые охлаждаемые и неохлаждаемые) необходимо проектировать единым 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 целоприптных общественных питания принимать по таблицам, согласно прил. 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-опускными механизмами (рис. 12, 13, 14).

3.68. Платформы проектируются из условия разгрузки автомобиля с заднего и правого борта. Под разгрузочными площадками и платформами следует предусматривать навес высотой 3,6 м, перекрывающий 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 климатический район в предприятиях на 300 мест и более —

в отапливаемых помещениях;

II и III климатические районы в предприятиях до 500 мест - под навесами; в предприятиях более 500 мест - в отапливаемых помещениях;

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

Разгрузочные места и платформы предприятия общественного питания, размещаемые в жилых зданиях и в пристройках к ним, должны предусматриваться в помещениях (при загрузке со стороны фасадов домов, где имеются 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 для подъезда автомобилей в разгрузочные помещения и подъезда к разгрузочным платформам должен быть: при размещении пандуса в здании и под навесами не более 16 %, под открытым небом - 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

Примечание. 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 загрузочных, размещаемых в цокольных или

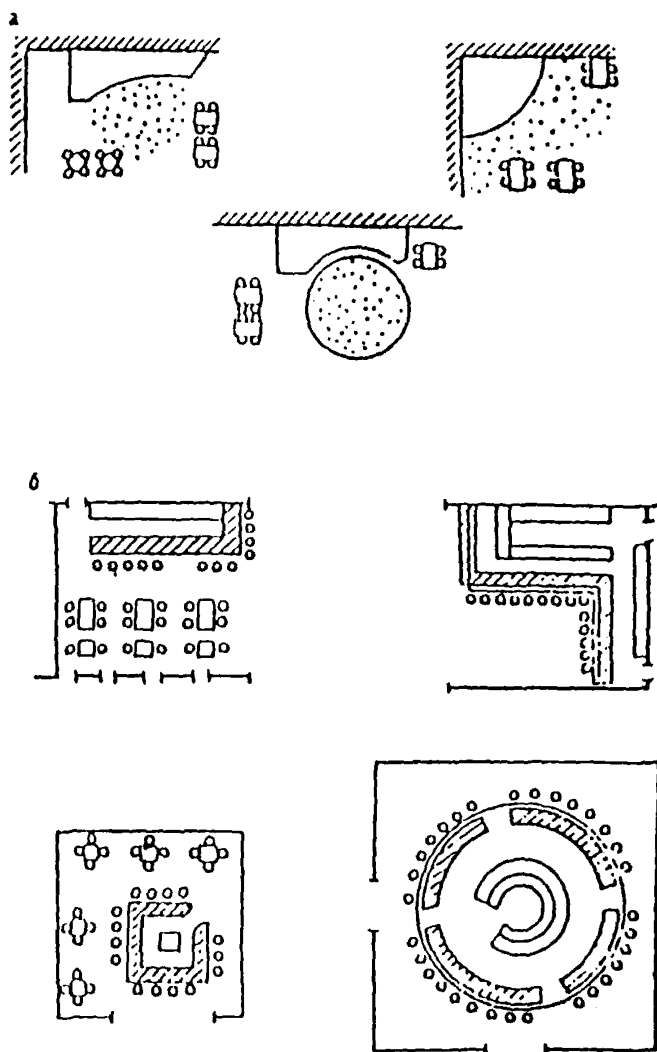


Рис. 12. Принципи розміщення і класифікаційне рішення
 естрад, мист для танців(а), барних столик(б)

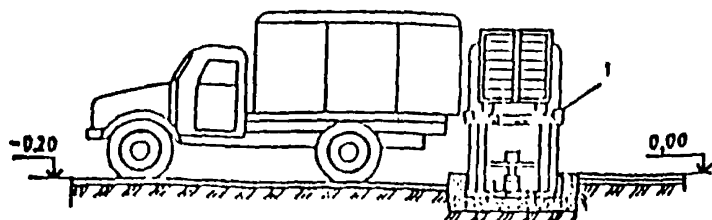
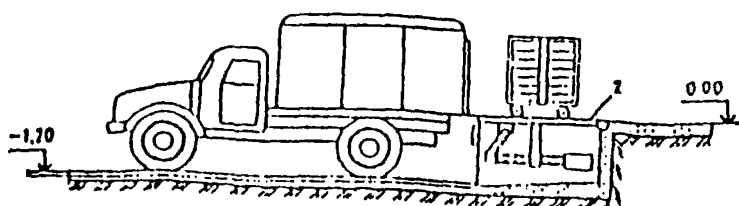
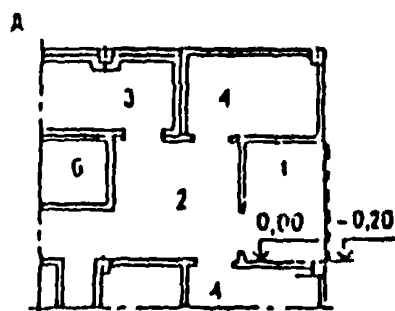
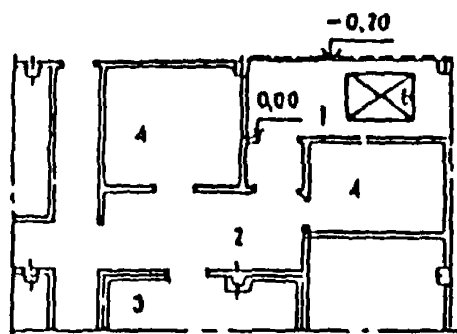
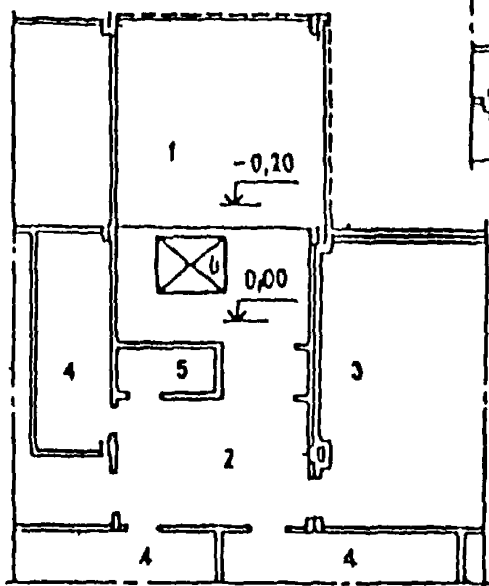
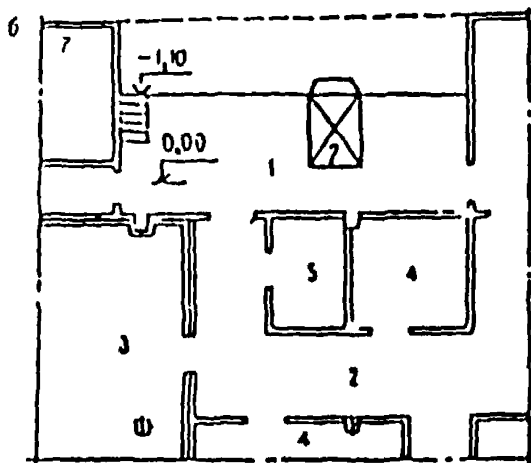
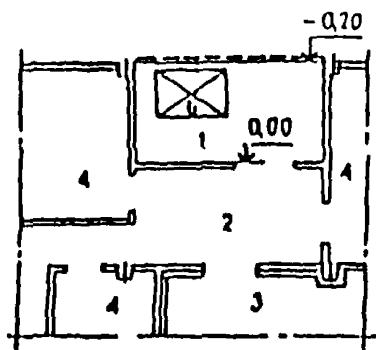


Рис. 13. Принципиальная схема организации погрузочно-разгрузочных работ в доготовочных предприятиях общественного питания

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 - банкетный зал на 100 мест, 1 - площадка разгрузочная под навесом;
2 - загрузочное помещение; 3 - охлаждаемые камеры; 4 - кладовые;
5 - помещение кладовщика; 6 - подъемный стол ПС-600;
7 - площадка уравнительная стационарная ПУС-3000



подвальных этажах, необходимо оборудовать люками с шторкальными дверями и пандусами. При этом рекомендуется предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовые, минуя загрузочную, в том числе и на первом этаже.

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

Помещения для хранения продуктов не допускается размещать под мойочными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

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

Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над этими помещениями или под ними.

Размещать охлаждаемые камеры под жилыми комнатами и другими помещениями, где постоянно находятся люди, допускается при условии устройства над камерами специального перекрытия, отделенного от междуэтажного перекрытия идальше; пространство между этими перекрытиями должно проветриваться.

3.74. Охлаждаемые камеры в предприятиях более 500 мест допускается проектировать раздельно в соответствии с товарными группами хранящихся продуктов. Пропорции соотношения 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 них 2°C и выше допускается тамбур не предусматривать.

3.77. Высота камер в предприятиях 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 подвешенный потолок.

3.78. Охлаждаемая камера пищевых 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. Теплоизоляцию ограждающих конструкций охлаждаемых камер проектируют из негорючих и трудногорючих материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой воздуха в камерах, но не выше минус 15°C в низкотемпературных камерах и не выше минус 2°C - в остальных охлаждаемых камерах.

3.80. При разности расчетных температур воздуха в охлаждаемых камерах в 4°C и менее, перегородки между такими камерами проектируются без теплоизоляции.

3.81. Поли на грунте в камерах при расчетной температуре воздуха в них минус 2°C и выше допускается проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляционный слой стен камеры или блока камер должен быть опущен на 15 см ниже уровня пола.

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

3.83. Двери охлаждаемых камер и тамбуров должны применяться специальной теплоизолирующей с двойным резиновым уплотнением по всему периметру и с пружинным затвором, открываться 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, воздухопроводов вентиляции и кабелей.

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

3.86. При размещении камер на междустанном перекрытии теплоизоляции пола в камерах выполняется из плит теплоизоляционного материала с устройством поверх нее армированной цементной стяжки в связи с чем, перед входом в такую камеру необходимо устройство пандусов, наличие 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 общем блоке 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 входным дверям, в тамбурах охлаждаемых камер, в помещениях и местах большого скопления пыли.

3.91. Холодильные агрегаты могут устанавливаться в предусмотренном для них специальном машинном отделении, расположенном рядом с камерами (по периметру стен, ограничивающих блок камер) или в специальном месте рядом с камерами, отделенном от коридора устройством металлического ограждения высотой 1,5 м со входной дверцей.

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

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

3.93. Холодильные агрегаты с конденсаторами водного охлаждения должны обеспечиваться системой оборотного водоснабжения с устройством градирни или бассейна.

3.94. Холодильные агрегаты с конденсаторами воздушного охлаждения должны быть обеспечены приточно-вытяжной вентиляцией с подачей воздуха через зонт, расположенный над конденсатором, из расчета 600 м^3 воздуха на каждую $1,163 \text{ кВт/ч}$ (1000 ккал/ч) холодопроизводительности агрегата.

Служебные и бытовые помещения

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

Площадь служебно-бытовых помещений принимать согласно прил. I-10.

3.96. Гардеробы проектируются из расчета хранения одежды в них 85 % общего (списочного) числа работающих в предприятии общественного питания, с раздельным хранением на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работающего); домашней и специальной (два крючка на одного работающего).

Количество мест в гардеробах для верхней одежды принимается равным 100 % работающих в максимальной смене и 25 % сменной смены.

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

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

В предприятиях 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 отдельные помещения для переодевания, смежные с душевыми кабинками.

При расчете бытовых помещений принимается следующее соотношение работающих: женщины - 70 %, мужчины - 30 %.

Число работающих в наиболее многочисленной смене в столовых высших учебных заведений принимается равным 75 %, в остальных предприятиях общественного питания - 60 % общего числа работающих.

3.93. Количество мест на скамьях для переодевания принимается равным 30 % числа работающих в наиболее многочисленной смене.

В гардеробных для домашней и специальной одежды предусматривается по одному умывальнику.

Площадь бельевой принимать из расчета 10 м^2 на 100 чел. производственного персонала. В бельевой выделяются отделения для чистого и грязного белья.

3.100. Количество санитарных приборов принимать на 100 % работающих в максимальной смене из расчета 30 чел. на один санитарный прибор.

Количество душевых сесток принимается на 50 % производственного персонала, работающего в максимальную смену, из расчета 15 чел. на одну душевую кабинку.

3.101. Помещение для личной гигиены женщин необходимо проектировать при числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене от 100 и более. При числе женщин в многочисленной смене от 50 до 100 можно заменить помещение личной гигиены индивидуальной кабиной для процедур, проектируемой при уборной.

4. ИЖЕНЕПІОС ОБОРУДОВАЇЄ

4.1. При проектировании инженерного оборудования следует использовать вторичные энергоресурсы и применять прогрессивные типы санитарно-технических агрегатов и различных установок, электротехнического и другого оборудования, отличающегося более высокими характеристиками по сравнению с изготавливаемым отечественной промышленностью в настоящее время, в том числе, более экономичных по металлоемкости и энергоемкости.

При проектировании следует руководствоваться:

СНП 2.04.05-86; СНП 2.04.01-85, СНП 2.04.03-84; СНП 2.04.06-87,
ДСН 59-68

Госкомархитектура

Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

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

Системы отопления по истояющим, встроенно-пристроенным предприятиям общественного питания к зданиям иного назначения проектируются раздельными и присоединяются к узлам управления этих зданий.

4.3. Тамбуры входов для посетителей в предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более при расчетной температуре наружного воздуха (для проекционных отоплений) минус 15°C ниже проектируются с теплоизоляцией.

Таблиця 6

Помешчення	Расчетная температура воздуха, °С, для холодного периода года	Кратность воздухообмена в 1 ч.	
		при-ток	вытяж-ка
1	2	3	4

Зал роздаточний

16

По расчету
(но не более
80 м³ на че-
ловека)

Вестибюль, автосал

16

2 -

Магазин кулінарний

16

3 2

Помешчення для зберігання музичаль-
них інструментів

16

1 1

Горнична цех, помещеніе випечки
кондитерских изделий

5

По расчету
дожурного
отопленияЦехи: доготовочний, холодний,
м'ясної, птичегольової, рибної,
обробки зелені, овочів

16

3 4

Помешчення заведуючого производ-
ством

18

2 -

Продолжение табл. 6

I	2	3	4
Помещение подготовки лиц	16	3	5
Помещение для мучных изделий и отдел- ка кондитерских изделий, бельевая	16	1	2
Помещение для резки хлеба, для под- готовки мороженого, сервизная, под- собная	16	1	1
Моечное (столовой кухонной посуды, суднов, тары)	20	4	6
Кабинет директора, контора, главная касса, комнаты 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

I	2	3	4
Машиноное отделение охлаждаемых камер с подливой охлаждением агрегатов	-	3	4
Ремонтные мастерские	16	2	3
Помещения общественных организаций	16	1	1
Охлаждаемые камеры для хранения:			
мяса	10	-	-
рыбы	-2	-	-
молочно-жировых продуктов, овинах полуфабрикатов	2	-	-
полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	10	-	-
овощей, фруктов, ягод, напитков	4	4	4
кондитерских изделий	4	-	-
виш и напитков	6	-	-
мороженого и замороженных фруктов	-16	-	-
пищевых отходов	2	10	10
Курительная комната	16	-	10
Разгрузочные помещения	10	По расчету	

Примечания 1. Указанные в таблице температуры воздуха в помещениях (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проектировании систем отопления. 2. В буфетах, барах, коктейль-холлах,

банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3. 3. Указанное в таблице температуры воздуха в охлаждаемых камерах поддерживается круглосуточно в течение всего года. В камерах для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных, рыбных полуфабрикатов гр. и мн.т. температуры $\pm 0^{\circ}\text{C}$; для овощных полуфабрикатов $+2^{\circ}\text{C}$; для хранения всех продуктов (1 камера в предприятии) $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

4.4. Системы вентиляции предприятия общественного питания во встроенных, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения должны быть разделены от этих зданий. При этом должны предусматриваться 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 местами отсосы горячих цехов и общепитовую вентиляцию, горячих, холодных, доеготовочных, моечных и других производственных помещений);

местных отсосов от посудомоечных машин;

уборных и душовых с раздевалками;

камер пищевых отходов;

охлаждаемых камер фруктов, овощей и зелени.

В кафе 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 производить на поглощение теплоизбытка от людей, солнечной радиации (или электроосвещения) и технологического теплового оборудования.

4.7. Системы вентиляции в горячих цехах проектируются с принудительным приточно-вытяжным локализуемым устройством.

4.8. Теплотери ішружих дверей, на оборудованиих тепловыми завесами для входа покупателей, и у ішружающих дверей принимать с коэффициентом 5.

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

4.10. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для вытчки кондитерских изделий принимать: температуру воздуха, удаляемого через зонты, завесы и локализирующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, 42°C ; температуру воздуха под потолком 30°C .

4.11. В залах и горячих цехах соответственно нормативным требованиям кондиционирования воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системы кондиционирования воздуха.

4.12. Для монтажа, ремонта и технического осмотра вентиляционного оборудования необходимо предусматривать монтажные проемы, передвижные и стационарные подъемно-транспортные средства.

4.13. Прокладка внутренних канализаций в пределах приточных камер 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 теплового оборудования см. ниже.

Коэффициенты одновременности работы электрического и газового оборудования: в столовых, кафе и закусочных - 0,8; в рестора-

нах - 0,7.

Коэффициент загрузки электрооборудования: электролиты - 0,65; электрические машины и тепловые шкафы, электросковороды и электрофритюрницы - 0,5; прочее оборудование - 0,3.

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

Таблица 7

ТМ пп	Оборудование	Марка	кВт	Количество воздуха, м ³ /ч	
				вытяжного	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 жарочный	ШЖ-0,51	8	400	-
6.		ШЖ-0,51-01	8	400	-
7.		ШЖ-0,85	12	500	-
8.		ШЖ-0,85-01	12	500	-
9.	Устройство электри- ческое, варочное	УЭВ-60	9,45	650	400
10.	Котел передвижной	КУ-60	-	-	-
11.	Фритюрница	ФЗ-20	7,5	350	200
12.	Котел пищеварочный емкостью, 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	АПВ-0,23А	7,5	650	400	
	АПВ-0,23А-01	7,5	650	400	
14. Сковорода электрическая	СЭ-0,22	5	450	400	
	СЭ-0,22-01	5	450	400	
	СЭ-0,45	11,5	700	400	
	СЭ-0,45-01	11,5	700	400	
15. Мармит	МСЭ-0,04	2,5	300	200	
	МСЭ-0,04-01	2,5	300	200	
16. Мармит передвижной	ММ-20	0,63	-	-	

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

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

4.20. Температура воздуха, удаляемого 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 отрун не менее 20 см от верха приемной воронки.

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

и гризін проєктується установка жиро- і мезгоуловителів вне зданий на випусках каналізаційної сеті.

4.22. Установки для очистки сточних вод овочих цехов проізви- водительность до 2 т в смеігу предусматриваются песколовки в со- ставе технологического оборудования этих цехов.

4.23. Для определения расхода воды в предприятиях обществен- ного питания в открытой сеті, расчетное количество блд в час принимается:

$$\text{Количество блд в сутні} \times K, \\ \text{время работы предприятия}$$

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

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

4.25. В предприятиях общественного питания бытовые и произ- водственные стоки должны отводиться в наружную канализацию раз- делными выпусками.

4.26. Отводные трубы от технологического оборудования и при- боров присоединяются к канализационной сеті через сифон с разрывом струи не менее 20 мм.

4.27. Системы водоснабжения и канализации при востровно- пристроенных к жилым зданиям предприятий общественного питания для них должны быть самостоятельными.

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

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

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

4.31. Не допускается размещать сауны и помещения с мокрыми процессами над складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми камерами предприятий общественного питания.

При проектировании отвода воды от групп варочных котлов рекомендуется предусматривать в полу лоток с трапом, перекрытым стеной 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 ГДП. Если расход воды, необходимой для охлаждения конденсатора холодильных машин, 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 $K=0,85$ от количества потребленной воды.

Электротехнические устройства

Электрооборудование

4.35. По степени обеспечения надежности электроснабжения электроприемники ПОП относятся к 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 однитрансформаторных подстанций (ТП), подключенных к разным линиям 10(6) – 20 кВ, с устройством автоматического включения резервного питания (АВР).

4.36. Питание силовых электроприемников и освещения должно

дуется осуществлять от общих трансформаторов. При этом частота размахов изменений напряжения в сети освещения не должна превышать значений, регламентированных ГОСТ 13109-67¹.

Таблица В

Наименование зданий электроприемников	Категории надежности электроснабжения
---------------------------------------	---------------------------------------

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

электроприемники противопожарных устройств и охранной сигнализации	I
комплекс остальных электроприемников	II
комплекс электроприемников 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 электроснабжения, эти устройства относятся к той же категории, что и комплекс электроприемников зданий.

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

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

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

4.39. В производственных помещениях разрешается размещать встраиваемые и пристроенные ТП, в том числе комплекты (КТП), при условии соблюдения требований ПУЭ, соответствующих санитарных и противопожарных норм.

4.40. Встраиваемые ТП размещаются в одном или нескольких помещениях с главным распределительным щитом (ГРЩ).

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

не размещать их под помещениями с мокрыми технологическими процессами, под душевыми, ванными и уборными;

над помещениями ТП, КТП и ЗРУ выполнить надежную гидроизоляцию, исключая 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 не менее чем на 10 см и выше отметки земли не менее чем на 30 см; при расстоянии 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 здании должно устанавливаться одно ВРУ, расположенное у основного абонента, независимо от числа предприятий учреждений

организаций, расположенных в здании. Увеличение количества ВРУ допускается при нагрузке на каждый из 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, присоединяемых к одной питающей линии, при их количестве до пяти включительно за исключением силовых распределительных пунктов герметичных, на вводах в которые установлены аппараты управления и обязательна во всех случаях.

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

4.45. Питающие линии эвакуационного и аварийного освещения, рекламы, иллюминации, встроенных индивидуальных тепловых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ до ГРП. Сети и щиты эвакуационного и аварийного освещения могут быть общими.

4.46. Децентрализованное централизованное освещение рекомендуется предусматривать в обеденных залах с количеством мест св. 300.

4.47. Управление освещением складских помещений, а также помещений для подготовки товаров должно быть обеспечено для каждого помещения с возможностью централизованного отключения по организационной работе предприятия. Выключатели местного управления освещением должны быть расположены вне помещений на несгораемых конструкциях и заключены в шкафы или ящики с приспособлением для плакирования.

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. Пятижильный допускается выполнять алюминиевыми шинпроводами при наличии технико-экономических обоснований.

4.49. Прокладка групповой осветительной сети выполняется скрытой смесью в каналах и пустотах строительно-конструктивных, а при отсутствии такой возможности - в пластмассовых трубах. Допускается выполнить спуски и выключатели и штепсельные розетки в бороздах под штукатуркой по стенам и перегородкам плоскими проводами, а также изолированными однопроволочными проводами с полихлорвиниловой изоляцией.

4.50. Осветительные проводки в небольших зданиях могут выполняться скрытыми несгораемыми с прокладкой специальных проводов непосредственно по панелям негорючих неокрашенных под штукатуркой, в бороздах стен, в швах между конструкциями, в слое подготовки пола.

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

4.52. Силовые распределительные сети должны выполняться смесью:

открыто - проводами в пластмассовых трубах, в негорючих и трудногорючих коробах, на лотках, а также неброшированными кабелями;

скрыто - в каналах строительно-конструктивных без труб, в пластмассовых трубах в слое подготовки пола; выводы электропроводов

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

4.53. Питательные сети выполняются следующими:

открыто - пропущены в пластмассовых трубах и коробах из негорючих и трудногорючих материалов, а также небронированными кабелями. В технических этажах, помещенных шахтерских служб, рудничных подпольях и подпольях допускается прокладка питающих и групповых линий открыто на лотках при условии, что в этих помещениях отсутствуют газопроводы;

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

4.54. Электропроводники в полостях над непроходными подвесными потолками рассматриваются как скрытые и выполняются:

при подвесных потолках из горючих материалов - в стальных трубах в соответствии с нормами "Электрические устройства. Приемные производства и приемки работ";

при подвесных потолках из негорючих и трудногорючих материалов - в винилпластовых трубах, а также кабелями, экранированными проводами, имеющими оболочки из трудногорючих материалов. При этом должны быть обеспечены возможность замены проводов и кабелей, а также доступ к местам отключения к питающим линиям.

Связь и сигнализация

4.55. Проектирование устройств связи и сигнализации вести в соответствии с действующими ИТП Министерства связи СССР и руководящими указаниями ГЭД и ГУПО МВД СССР и действующими нормативными документами.

В предприятиях общественного питания необходима установка

городских телефонных аппаратов и городских громкоговорителей.

4.56. Необходимость проектирования внутренней административно-хозяйственной или директорской связи определяется технологическими задачами. В качестве стационарного устройства для административно-хозяйственной связи используются телефонные станции учрежденческого 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 клубе предусматривается звукоусиление в торговых залах. В качестве абонентских устройств звукоусилительной системы используются звуковые колонки мощностью 2 кВт каждая или громкоговорители мощностью 1 Вт каждый.

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

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

4.60. Для усиления охраны в помещениях где хранятся материальные ценности, предусматриваются дополнительные рубежи защиты. В дополнительные рубежи защиты входят ультразвуковые датчики, которые выдают сигнал тревоги при движении нарушителя или появлении открытого пламени в охраняемом помещении; выхлопные датчики, которые устанавливаются непосредственно на местах хранения ценностей (серфы, 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 установок пожарной сигнализации и тип пожарного извещателя выбирается в соответствии с инструкцией по проектированию установок пожарной сигнализации ИКН 61-70.

4.63. В проектах должно применяться оборудование только промышленного 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 безопасности, выполнения противопожарных требований, экономии тепла, холода и электроэнергии, сокращения обслуживающего персонала.

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

Для систем инженерного оборудования применяется вилка автоматизации в соответствии с указаниями Главмонтавтоматики Уплмонтажспецстрой СССР.

4.67. Для монтажа средств автоматизации промышленными методами необходимо предусматривать:

а) архитектурно-строительном разделе проекта: проемы для прохода электрических и трубных проводок через стены и перекрытия, закладные трубы для скрытых проводок, конструкции для установки интов;

в санитарно-технических разделах проекта: пакладные устройства (объемники, расширители, копусные переходы, ответные фланцы, трубные бойпасы и др.) на технологическом оборудовании и трубопроводах для установки первичных приборов и средств автоматизации; регулирующие клапаны, соленоидные вентили, электрозатворы, регуляторы непосредственного действия, заслонки с исполнительными механизмами;

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

Приложение I

Площади групп помещений ресторанов, столовых общедоступной сети,
кафе, закусочных, кафе молодежных, детских, молочных

Группы помещений	Форма производства	Площадь в предприятиях общественного питания для городов и поселков, м ²							
		рестораны		столовые обще- доступной сети		кафе, закусочные, кафе молодежные, кафе-молоч- ные, кафе детские			
		на 100 мест	на по- следую- щие ме- сто сз. 100	на 50 мест	на по- следую- щие ме- сто сз. 50	на 50 мест	на по- следую- щие ме- сто сз. 50 до 200	на 200 мест	на по- следую- щие ме- сто сз. 200
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Для посетителей:

с самообслуживанием

• - 119 2.12 92 1.56 3.0 1.91

Продолжение прил. I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в том числе зал с разда- точной		-	-	180	1,8	160	1,6	320	1,6
с обслуживанием официантов		254	2,2	-	-	91	1,75	353	1,75
в том числе зал без разда- точной		180	1,8	-	-	70	1,4	250	1,4
Производственная	Полуфабри- каты высо- кой степе- ни готов- ности	189	0,67	70	0,5	<u>57</u> 75	<u>0,41</u> 0,66	<u>120</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- дуктов	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
Служебно-бытовая	Полуфабрикаты	52	0,37	40	0,3	$\frac{22}{24}$	$\frac{0,26}{0,3}$	$\frac{62}{68}$	$\frac{0,15}{0,17}$
	Сырье	95	0,47	50	0,35	-	-	-	-
	Полуфабрикаты	50	0,32	26	0,23	$\frac{30}{35}$	$\frac{0,29}{0,32}$	$\frac{72}{82}$	$\frac{0,25}{0,29}$
	высокой степе- ни готовности								
	Полуфабрикаты	51	0,38	28	0,28	$\frac{30}{35}$	$\frac{0,25}{0,32}$	$\frac{72}{82}$	$\frac{0,25}{0,29}$
	Сырье	53	0,4	29	0,3	-	-	-	-

Примечания: 1. Для определения площади групп помещений предприятия меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания. 2. Над чертой даны площади при самообслуживании, под чертой - при обслуживании официантами. 3. При проектировании столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха посетителей из расчета $0,2 \text{ м}^2$ на 1 место в зале и кабинет врача площадью 9 м^2 . 4. В кафе молодежном следует предусматривать помещение совета кафе из расчета $0,1 \text{ м}^2$ на одно место в зале; в кафе детском - помещение для игр - $0,24 \text{ м}^2$ на одно место в зале. 5. В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать уют (соп-оур) площадью $6-12 \text{ м}^2$.

ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ-АВТОМАТОВ

Группы помещений	Площадь в предпри-		
	кафе-автоматы		
	на 75 мест	на последующее место ов. 75	на ме
Для посетителей:			
в самообслуживании	160	2,00	
В том числе с раздаточной	150	2	
с обслуживанием официантами	-	-	
В том числе зал с раздаточной	-	-	
Производственные	66	0,4	
Для приема и хранения продуктов	20	0,21	
Служебно-бытовой	42	0,12	

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

Приложение 2

КОРОЛЕВОЕ, КОИЩТЕРСИОУ, ИУИИУХ БАРОУ

питания общественного питания в городах и поселках					
кофе-мороженое		кофе-кондитерское		питание бери	
50	на последующее	на 50	на последующее	на 50	на последующее
и	место св. 50	мест	место св. 50	мест	место св. 50
96	1,60	100	1,84	106	1,120
70	1,4	80	1,6	80	1,6
-	-	-	-	96	1,60
-	-	-	-	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

едприятия, меньше их указавшей вместимости, применяется один и тот же баров над чертой даля площади при хранении паса в изотермичес-

Приложение 3

ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЗАКУСОЧНЫХ И
ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Группы помещений	Площадь в предприятиях общественного питания для городов и поселков, м ²			
	специализированные закусочные		быстрого обслуживания (ПБО)	
	рыбные, мясные, мучные (паштетные, пловы, чизы, блины) и т.д.		мясные (котлетные, сосисочные, бифтексные и т.д.), мучные (пельменные, пирожковые, пончиковые и т.д.)	
	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 зал	80	1,6	70	1,4
Производственная	39	0,32	26	0,32
Для приема и хранения продуктов	12	0,24	10	0,2
Службно-бытовая	15	0,24	12	0,2

Примечания. 1. Для определения площадей групп помещений предприятий меньшей указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания. 2. При изготовлении мучных изделий в предприятиях площади производственных помещений следует увеличивать на 15%. 3. При работе специализированных закусочных с обслуживанием официантами следует предусматривать буфет, площадь не менее 6 м².

Приложение 4

ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ В СТОЛОВЫХ ВЫСОКИХ УЧЕТНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

Группа помещений	Форма производств	Площадь, м ²			
		на 100 мест	на большее место сч. 100	на 200 мест	на большее место сч. 200
Для посетителей	-	214	2,00	422	2,00
В том числе зал обслуживания		100	1,0	360	1,0
Производственные	Полуфабрикаты высокой степени готовности	90	1,0	360	1,0
	Полуфабрикаты	112	0,51	164	0,51
	Сырье	125	0,54	160	0,54
Для приема и хранения продуктов	Полуфабрикаты высокой степени готовности	30	0,30	76	0,1
	Полуфабрикаты	41	0,41	82	0,13

Группа помещений	Форма производ- ства	Площадь, м ²			
		на 100 мест	на после- дующее место св. 100	на 200 мест	на после- дующее место св. 200
Служебно-бытовая	Сырье	45	0,45	90	0,16
	Полуфабрикаты	24	0,24	48	0,16
	высокой степе- ни готовности				
	Полуфабрикаты	25	0,25	50	0,17
	Сырье	26	0,26	56	0,17

Примечания: 1. В столовых, размещаемых в зданиях учебных заведений или соединяемых с ними крытыми переходами, вестибюль и гардеробы следует проектировать в соответствии со СНиП 2.09.04-87. 2. В столовых не менее 20 % мест следует предусматривать для диетического питания. При количестве мест диетического питания 100 и более следует предусматривать помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 м² на 1 место и кабинет врача площадью 9 м².

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
Производственная и бытовая	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
Производственная	10	0,4

Приложение 7

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ЦЕХОВ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

Приложение 8

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ МАГАЗИНОВ КУЛИНАРИИ

Помещения	Площадь помещений магазинов 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, кв. 40 м ²
Подсобные помещения	2	0,8
Для приема и хранения продуктов	1,5	1,45
Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,8

Примечания: 1. Магазины кулинарии торговой площади зала св. 130 м² могут размещаться вне предприятия общественного питания. В этих случаях при магазине кулинарии следует предусматривать приемочную продуктов площадь 16 м² и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м² на 10 м² площади торгового зала. 2. По заданию на проектирование допускается при магазине кулинарии предусматривать кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом, состав и площади помещений которых принимать согласно прим. 9.

Приложение 9

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕТЕРИЕВ

Помещения	Площадь, м ²
-----------	-------------------------

Зал кафетерия с раздаточной на, мест:

8	18
12	22
16	28

Подсобные помещения и моечная 8

Примечание к табл. 10.

Примечания: 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 блюд принято 1500, коэффициенты увеличения площадей помещений производственных для приема и хранения продуктов, служебно-бытовых принадлежностей на последующие 500 условных блюд.

Групи помещений	Форма производ- ства	Площадь в		
		Рестораны		
		на 75 мест	на посто- дущее ме- сто св. 75	на 35 мест

Для посетителей:

с самообслуживанием	-	-	-	78
в том числе зал с разда- точной	-	-	-	63
с обслуживанием официан- тами	-	175	2,24	-
в том числе зал без раз- даточной	-	135	1,0	-

Производственный	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

предприятий общественного питания для сельских населенных пунктов, м ²						
Столовые			Чай, закуски, кофе-молочные, кофе-кондитерские		Пирожковые, пончики, чебуречные, блинные, пельменные, различные	
общедоступные	заготовочные					
на последующее место об. 35	на 35 мест	на последующее место св. 35	на 25 мест	на последующее место св. 25	на 25 мест	на последующее 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	0,41
0,32	-	-	17	0,06	11	0,21
0,32	41	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	С т а л
		общедоступно
I	2	3

Для посетителей

Вестибиль (включая гардероб,
уличальни, уборные)

Д л я л ю б о й в м е с т и

Ланчзал

Для любой вместимости

-

Залы без раздаточной (с обслуживанием официантами)

То же

-

Залы с раздаточной (с самообслуживанием)

-

Д л я л ю б о

Помещение официантов

Для любой вместимости

-

Артистический и хранение музыкальных инструментов

То же

-

Буфет в зале

-

Д л я л ю б о

Помещение совета кафе

-

-

Помещение для игр (в кафе детской)

-

-

Приложение II

и л т н я общественног о питания

о в и е	Кафе, закусочная, кафе молодежное, детское, молочное	Кафе-кофейтерская
В высших учебных заведениях		
4	5	6

т и м о с т и

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

я в м е с т и м о с т и

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

я в м е с т и -
м о с т и

Для вместимости 100 мест
и более (в кафе и закусочных самообслуживания)

-	Для любой вместимости	-
-	То же	-

1	2	3
Рыбная цех (при работе на сырье)		Для любой вместимости
Птицеполезная цех (при работе на сырье)	Для любой вместимости	
Овощной цех (при работе на сырье)	"	"
Кондитерский цех:		
помещение подготовки мяса	-	-
помещение замеса и выпечки	-	-
помещение отделки изделий	-	-
Помещение персонала	Для вместимости 100 мест и более	Для вместимости
<u>Для приема и хранения</u>		
Охлаждаемая камера		Для любой вместимости
Охлаждаемая камера пищевых отходов	Для вместимости 100 мест и более	Для вместимости
Кладовая сухих продуктов и место кладоварика		Для любой вместимости
Кладовая овощей		То же
Кладовая напитков и соков	Для любой вместимости	-
Кладовая и моечная тары		Для любой вместимости

4	5	6
	-	-
т и м о о т и		.
"	-	-
-	-	Для вместимости 100 мест и более
-	-	Для любой вместимости
-	-	То же
150 мест и более	Для вместимости 150 мест и более	Для вместимости 75 мест и более
	Для любой вместимости	Для любой вместимости
200 мест и более		
	Для любой вместимости	
	То же	
-	"	-
	Для вместимости 75 мест и более	-

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

Производственные

Буфет (с обслуживанием официантами)	Для любой вместимости	-
Раздаточный (с обслуживанием официантами)	То же	-
Горячий цех	"	Д л я
Холодный цех	"	"
Помещение для резки хлеба	"	
Доготовочный цех (на полуфабрикатах)	"	
Цех обработки зелени (на полуфабрикатах)	"	Для вместимости
Моечная столовой посуды	"	Д л я
Сервизная (с обслуживанием официантами)	"	-
Моечная кухонной посуды (функциональных емкостей)	"	Д л я
Моечная и кладовая тары и упаковки	"	Д л я л ю б о
Помещение заведующего производством		Для вместимости
Мясной цех (при работе на сырье)	"	Д л я л ю б о

4	5	6
-	Для любой вместимости (кроме закусовых и кафе молочных)	-
-	Для любой вместимости (кроме закусовых и кафе молочных)	-
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 закусовой и кафе молочного)	-
любой вместимости		
А вместимости	Для вместимости 100 мест и более	-
100 мест и более	Для вместимости 150 мест и более	-
А вместимости	-	-

1	2	3
Ключовая интерьера		Д л я в и
Приемочная		Для любой вместимости
<u>Студенческое и бытовое</u>		
Конторские		Д л я л ю б о
Главная касса		Д л я в м е о
Гардероб для персонала		Д л я л ю б о
Душевые, уборные		" "
Помещение личной гигиены гоишши	Для любой вместимости при количестве	
Сельсала	Для любой вместимости	
Гардероб для официантов	"	-
Помещение общественных организаций		Для вместимости
Помещение радиоузла	Для любой вместимости	Для вместимости 150 мест и более
Помещение слесаря-механика	То же	То же

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

местности 100 мест и более

Для любой вместимости

л вместимости

местности 200 мест и более

л вместимости

"

в одновременно работающих машин в максимальную смену - 15 чел.

Для вместимости 75 мест и более

-

-

Для любой вместимос-
ти (кроме загрузки
и кассы молочных)

400 мест и более

-

-

Для любой вместимос-
ности

Для вместимости
150 мест и более

-

Для вместимости
400 мест и более

То же

-

Состав группы помещений в пред

Помещения	Кафе-автомат	Кафе-мороженое	Специализированные закулочные
1	2	3	4

Для посетителей

Вестибюль (включая гардероб, умывальные, уборные)

Для вместимости 50 мест и более

Зал с раздаточной (с самообслуживанием)

Зал с зоной автоматов

Д л я л ю

Зал без раздаточной (с обслуживанием официантами)

- Для любой вместимости

-

Буфет в зале

- То же

-

Торговый зал

- -

-

Производящие

Раздаточная (с обслуживанием официантами)

- Для любой вместимости

-

Помещение хранения, расфасовки и подготовки продуктов к реализации

Д л я л ю

Моечная столовой посуды

Моечная под-

Для любой

Моечная кухонной посуды

волов, прибо-

(функциональных емкостей) ров и стекло-

приемных общественного питания

Специализи- рованные предпри- ятия бист- рого об- служивания	Специализированные бары		Столовые раздаточ- ные	Буфеты	Магазины кулинарии
	пивной	бюфетно- голазий			
5	6	7	8	9	10

Только учи- Для вместимости Только учиваемые -
тываемые 50 мест и более

б о й в м е с т н о с т и

- Для любой - - - -
вместимости
- То же - - - -
- - - - - Для любой
вместимости

Для любой - - -
вместимости

б о й в м е с т н о с т и

вместимости Для любой - Моечные
вместимости термины
и
вместимости

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

тари для любой
вместимости

Помещение персонала

Для вместимоо-
ти 75 мест и
более

-

-

Для приема и хранения

продуктов

Охлаждаемые камеры

Для вместимости 75 мест и более

Кладовая продуктов

Для вместимости 50 мест и более

Низкотемпературная
камера

-

Для вместимоо-
ти 100 мест и
более

-

Помещение для хранения
пива

-

-

-

Кладовая инвентаря

-

-

-

Премочная

Для любой вместимости

-

Помещение для утили-
зации отходов

То же

-

5	6	7	8	9	10
					для любой волжаны
-	Для вместимо- сти 75 мест и более	-	-	-	-
-	Для вместимо- сти 75 мест и более	-	-	-	Для любой волжаны
-	Для любой вместимости		-	-	Кладовая содержа- щая товары для любой волжаны
-	Для вместимо- сти 100 мест и более	-	-	-	-
	Для любой вместимости	-	-	-	-
-	Для вместимос- ти 75 мест и более	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

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

Служебные и бытовые

Служебные

Для вместимости 50 мест и

Гардероб для персонала

Д л я л ю б о й в м е

Душевые, уборные

Т о ж е

Бельзавал

Д л я в м е с т и м о с т и 7 5 м е с т

Помещение механической
мастерской

Для любой
вместимости

-

-

Примечание. I. Допускается объединять помещения одинакового функцио-
нального назначения технологических процессов (в производственных по-
мещениях). II. При проектировании для каждого отстоя предусматривать кабины
мощности 300 мест и более предусматривать помещения залудущего хоз

Продолжение табл. 14

5	6	7	8	9	10
более	-	-	-	-	Для любых величин в зданиях мно- го назначе- ния
т и более		-	-	-	Для любых величин в зданиях мно- го назначе- ния
-	-	-	-	-	-

жонального назначения и температурного режима при соблю-
мощностях и товарного соседства, в складовых и охлаждаемых камерах).
т прача и комнату для отдыха посетителей. 3. В ресторанах вчеста-
дственно.

**Маломасштабные удельные показатели нормируемой
и общей площади предприятий общественного питания
для городов и поселков на I место в зале**

Предприятия общественного питания	Коли- чест- во мест в зале	Площадь, м ²			
		нормируемая		общая	
		Форма производства			
		полуфабри- каты высо- кой степе- ни готов- ности	сырье	полуфабри- каты высо- кой степе- ни готов- ности	сырье
1	2	3	4	5	6
Рестораны	100	5,81	6,09	7,6	7,9
	200	4,66	4,00	6,1	6,5
	300	4,27	4,61	5,6	6
	400	4,00	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	3,90	4,6	5,2
	300	3,41	3,82	4,4	5
	400	3,3	3,60	4,3	4,0
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
	100	3,69	4,1	4,0	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-	25	2,92	-	3,75	-
ные	50	2,66	-	3,4	-
	75	2,56	-	3,2	-
	100	2,51	-	3,2	-
Кафе, закусовые,	50	<u>4,2</u>	-	<u>5,6</u>	-
кафе-молочные,		4,58		5,6	
кафе-мороженное,	100	<u>3,50</u>	-	<u>4,7</u>	-
кафе дескто		3,77		5	
	150	<u>3,31</u>	-	<u>4,2</u>	-
		3,55		4,6	
	200	<u>3,21</u>	-	<u>4,2</u>	-
		3,4		4,4	
	300	<u>3</u>	-	<u>3,9</u>	-
		3,13		4,1	
	400	<u>2,82</u>	-	<u>3,8</u>	-
		3		3,9	
Кафе-мороженное	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	25	4,04	-	4,1	-
закусовые					

Продолжение табл. 13

1	2	3	4	5	6
	50	3,32	-	4,1	-
	75	3,00	-	3,9	-
	100	2,96	-	3,7	-
Плавные бари	50	<u>3,96</u> 3,02	-	<u>5,2</u> 5,0	-
	75	<u>3,65</u> 3,52	-	<u>4,7</u> 4,6	-
	100	<u>3,50</u> 3,37	-	<u>4,6</u> 4,4	-
	150	<u>3,34</u> 3,22	-	<u>4,3</u> 4,2	-
Специализированные	25	2,60	-	3,2	-
безалкогольные бари	50	2,30	-	2,9	-
Буфеты	8	3,00	-	4,7	-
	20	2,65	-	3,2	-
	32	2,34	-	2,8	-
	40	2,23	-	2,7	-
	50	1,94	-	2,3	-
Специализированные	25	2,96	-	3,5	-
предприятия общепита	50	2,66	-	3,2	-
по обслуживанию	75	2,56	-	3,1	-

Примечания. 1. Над чертой даны площади при самообслуживании, под чертой - при обслуживании официантами. 2. В случаях, когда в задании на проектирование площади группы помещений отличаются от указанных, удельные показатели следует корректировать.

Термины

Продукцией высокой степени готовности (ПДСП) называются полуфабрикаты, прошедшие частичную или полную механическую, или тепловую, или химическую обработки, 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 предприятие общественного питания — объединение в одном здании нескольких типов предприятий общественного питания (4-5) различного профиля.

Столовые-раздаточные — предприятия, реализующие готовую привозную продукцию.

Специализированные предприятия быстрого обслуживания — кафе, выкусочные, бари, предприятия, осуществляющие систему отпущок стабильного, определенного профиля предприятия одного вида основного блюда и напитка.

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

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ	3
2. РАЗМЕЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ в системе городской (поселковой) застройки и ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПЛАН УЧАСТКА	7
3. ОБЪЕКТНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ	11
Основные рекомендации	11
Помещения для посетителей	28
Интерьеры помещений для посетителей	34
Производственные помещения	46
Помещения для приема и хранения продуктов	49
Служебные и бытовые помещения	57
4. ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	59
Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха	59
Водоснабжение и канализация	66
Электротехнические устройства. Электрооборудова- ние	68
Устройство внутренних электрических сетей	71
Связь и сигнализация	73
Автоматизация инженерного оборудования	75
Приложение 1. Площади групп помещений ресторанов, обще- доступных столовых, кафе, закусочных, кафе-молодежное, молочное, детское	77
Приложение 2. Площади групп помещений кафе-автоматов, кафе-мороженое, кафе-кондитерское пивных баров	80

Приложение 3. Площади групп помещений специализированных закусочных и предприятий быстрого обслужи- вания	82
Приложение 4. Площади групп помещений в столовых высших учебных заведениях	84
Приложение 5. Площади групп помещений стоящих раздвиг- ных	85
Приложение 6. Площади групп помещений буфетов	87
Приложение 7. Площади помещений цехов мясных изделий	86
Приложение 8. Площади помещений магазинов кулинарии	86
Приложение 9. Площади помещений кафе-террас ..	87
Приложение 10. Площади групп помещений предприятий общест- венного питания для сельских населенных пунктов	88
Приложение II. Состав групп помещений предприятий общест- венного питания	90
Приложение 12. Состав групп помещений в специализирован- ных предприятиях общественного питания ...	94
Приложение 13. Минимальные удельные показатели нормирова- ной площади предприятий общественного пи- тания для городов и поселков на I месте в зале	104
Приложение 14. Торгови и сокращения	107