

ПОПРАВКИ

Управление стандартизации, технического нормирования и сертификации сообщает поправки к СНиП 2.04.01-85* «Внутренний водопровод и канализация зданий» (изд. 1996 г.), введенные письмом Госстроя СССР от 06.05.87 № АЧ-2358-8 и продленные (до утверждения новой редакции СНиП) письмом Госстроя России от 28.09.99 № 9-23/420.

1. В обязательном приложении 3 в таблице «Нормы расхода воды потребителями» п. 10 и п. 20 изложить в следующей редакции:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
10. Пионерские лагеря (в том числе круглогодичного действия):										
	со столовыми, работающими на сырье, и прачечными, оборудованными автоматическими стиральными машинами	1 место	200	40	200	40	18	8	0,2 (100)	0,14 (60)
	со столовыми, работающими по полуфабрикатам, и стиркой белья в централизованных прачечных	то же	55	30	55	30	10	4,5	0,14 (100)	0,1 (60)
20. Предприятия общественного питания:										
	для приготовления пищи:									
	реализуемой в обеденном зале	1 условное блюдо	12	4	12	4	12	4	0,3 (300)	0,2 (200)
	продаваемой на дом	то же	10	3	10	3	10	3	0,3 (300)	0,2 (200)
	выпускающие полуфабрикаты:									
	мясные	1 т			6700	3100	--	--	0,3 (300)	0,2 (200)
	рыбные	то же			6400	700	--	--	0,3 (300)	0,2 (200)
овощные	->-	--	--	4400	800	--	--	0,3 (300)	0,2 (200)	
кулинарные	->-	--	--	7700	1200	--	--	0,3 (300)	0,2 (200)	

2. Примечания к указанной таблице дополнить примечанием следующего содержания:

«9. В предприятиях общественного питания количество реализуемых блюд U в час следует определить по формуле:

$$U = 2,2 \cdot n \cdot m,$$

где n - количество посадочных мест;

m - количество посадок, принимаемое для столовых открытого типа и кафе равным 2; для столовых при промышленных предприятиях и студенческих столовых - 3; для ресторанов - 1,5.

Нормы расхода воды включают все дополнительные расходы (обслуживающим персоналом, душевыми для обслуживания персонала, посетителями, на уборку помещения и т.д.)

Время работы предприятий общественного питания, с учетом приготовления пищи и мытья оборудования, определяется технологической частью проекта.

В предприятиях общественного питания, где приготовление пищи не предусмотрено (буфеты, бутербродные и т.п.), нормы расхода воды следует принимать как разницу между нормами в предприятиях, приготовляющих и реализующих пищу в обеденном зале и продающих на дом. Норма расхода воды на 1 т продукции определяется технологической частью проекта».