

Государственный научно-исследовательский институт  
учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий  
(Институт общественных зданий) Министерства Российской Федерации

## Справочное пособие к СНиП

Серия основана в 1989 году

# Проектирование предприятий общественного потребления

Москва Стройиздат 1992

ББК 30.712

Л 79

УДК 725.4.057 (035.5)

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

Редактор Л.Ю.Павлова

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

ISBN 5-274-01719-3

Является справочным пособием к СНиП 2.08.02-89 "Обеспечение  
зданий и сооружений. Использование общего подхода, объемно-планиро-  
вочное и конструктивное решение, рекомендации по инженерному обо-  
рудованию при проектировании предпринимательского общественного питания  
общедоступной сети. Даёт основные нормативы расчета предприятий  
общественного питания.

Для инженерно-технических работников проектных организаций.

Пособие разработано ШИИЦО учебных зданий (канд. архит.  
Г.А.Горюшкина, архитекторы И.Г.Константинова, Б.С.Городышев,  
А.Д.Ворожинский).

■ 3300000000 - 79  
017(01) - 91

Без обн.рл.

ББК 30.712

ISBN 5-274-01719-3



Институт общественных зданий, 1992

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I.1. Пособие является рекомендательным документом по проектированию общедоступных предприятий общественного питания и предприятий общественного питания для высших учебных заведений, оно способствует выполнению требований СНиП 2.00.02-83, СНиП 2.00.01-89 (для предпринимателей, вынужденных в силу дома) и других нормативных документов, упомянутых в СНиП 2.08.02-89, в которых формулируются требования по проектированию отдельных разделов проектов.

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

I.2. Проектирование предприятий общественного питания должно осуществляться с учетом климатических, экологических, гидрогеологических, демографических, национально-бытовых и других местных условий конкретных районах строительства. При проектировании следует также руководствоваться СНиП "Строительная климатология и геоэкология", дополнением № Г Р 10, 1981 г. - картами климатических районов.

При проектировании для строительства в сельских районах (7, 8 и 9 зонности), на вечномерзлых грунтах, на предгорных грядах и подграбатывающих территориях учитываются специальные требования, соответствующие приходящим условиям конкретных условий строительства.

I.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

иного назначения, а также предприятий, которые включены в состав торговых, общественных и других многофункциональных объектов комплексного обслуживания населения, включая машинно-ремонтные комплексы, склады и пр., независимо от ведомственной принадлежности предпринятия общественного питания.

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

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

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

внедрением экспонентических конструктивных систем, строительных и отделочных материалов, обеспечивающих возможность создания различительных по архитектуре и интерьерам зданий;

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

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

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

общие положения;

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

обстановко-гламурного и конструктивного решения предприятий;  
множеством оборудования,

Пособие сопровождается приложениями, в которых приводятся:  
площадки групп помещений: ресторанов, столовых общедоступной сети,  
хата, бару, молодежных, детских, мальчиков;

площадки групп помещений: гастро-автоматов, кафе-кафе-баров,  
кафе-компьютерных, пивных баров, специализированных закусочных,  
предприятий быстрого обслуживания, буфетов, столовых-чайных-

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

площадки помещений цехов мучных изделий, киосков и магазинов  
жуліварии;

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

минимальные удельные показатели нормативной площадки пред-  
приятий общественного питания для городов и поселков на I-е мес-  
то в зале;

торники 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 современные по технологичности и типологичности  
структуре предприятий, соответствующие прогрессивным средствам ме-  
ханизации 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 жулі-  
варии - размером торговой площадки зала или количеством рабочих  
мест.

1.8. Выбор проектированного встроевого предприятия питания

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

Даже отом в структуру городов и поселков городского типа, в сельской местности могут проектироваться как однотипные предпринятия питания, например: столовые, кафе, рестораны, так и предприятия, объединенные в едином здании комплекс различных предприятий питания, таких, как: ресторан, кафе, экскурсиону, магазин кулинарии и пр.

Такие предприятия, включающие в свою структуру разнообразные типологические компоненты (типы предприятий), называются комплексными предприятиями общественного питания и проектируются в соответствии со специфическими требованиями и рекомендациями.

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

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

В структуре предприятий 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" (ШУДП) торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Госкомархитектуры, Москва, 1988).

## 2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЕ ГОРОДСКОЙ (ПОСЕЛЕНСКОЙ) ЗАСТРОЙКИ И ГРНЧАЧЕЙШЕЙ ТИПА УЛИЦЫ

2.1. Расположение предприятий общедоступной сети в системе застройки города, поселка, населенного пункта, их величину (местность) и специализацию (тип) следует определить, руководствуясь предварительные разработанными перспективами генеральных (схемами) расположения предпринимательской деятельности (в комплексе с сетью предприятий торгового и культурно-бытового назначения) и ярусами генеральных типов городов, с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих предприятий и возможностью их переподнаделки.

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

2.2. Перспективные типы должны отвечать требованиям выдвинутой рациональной системы обслуживания населения, в структуре которой находятся предприятия местного (приближенного) и городского (населенного) обслуживания.

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

Предприятия городского назначения могут быть самых разнообразных типов и вместимостей и должны формироваться в общественных и торговых центрах, на магистральных и тупиковых, вблизи остановок городского транспорта, станций метрополитена, железнодорожных и автомобильных и т.д., т.е. в местах одновременного функционирования

и приезжего контингента.

2.3. Обеспечестілір предпринимателю общественного питания для массового строительства в городах и сельской местности рекомендуется проектировать в соответствии с "Номенклатурой типов предприятий общественного питания", утвержденной Министерством торговли СССР. Основные типы предпринимательской обеспеченности сотни 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 детская	50-100
Столовая раздаточная	25-100
Столовая при высших учебных заведениях	100-500
Кафе (общего типа)	50-200
Кафе специализированное (молодежное, детское, кондитерское, мороженое, холода и пр.)	25-100
Закусочная (общего типа)	50-100
Закусочная специализированная (шашлычно, котлеточно, сосисочное, пельменное, блинное, пирожковное, погачковое, чебуречное, чалма и пр.)	25-100
Бары (виноный, молочный, гриль и пр.)	25-50
Ливийский бар	25-150

Предприятие	Количество мест в зале
В том числе автомат	По расчету
Буфет	0-50
Кафе-териц	0-16
Комплексное предприятие	100-300
Магазин кулинарии	От 40 до 100 м <sup>2</sup> торгового помещения

Следует учитывать при этом, что большинство из первичных предпринимателей при соответствующих социально-экономических обстоятельствах, также при соответствующем оформлении внутреннего пространства, технической оснащенности, режиме функционирования и пр. может содействовать функциям досуговых предприятий, тем более при размещении их в городской структуре, как предприятий приближенного 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-битовых связей населения, контингента посетителей и пр., в том числе для курортных зон с сезонным расширением посадки.

2.5. Предприятия приближенного обслуживания, вместимость от 25 до 75 мест, такие, как: кафе и закусочные специализирующиеся, бары, магазины кулинарии, столовые диагностические и раздаточные (последние рекомендуются только при необходимости для определенных контингентов, в том числе для пенсионеров, инвалидов и благотворительных) рекомендуется размещать как встроено в жилые дома или формировать их в составе местных торговых центров.

Підприємства общесірхідского питання могут размежуватися в окремо стоячих, спільнотно підприємствах для підприємств питання здаючих (вместимостію от 100 міст и більше, в складі общеаттестованих и торгових центрів, що юридичних комісій, на вокзалах, могут размежуватися як встановлені на територіях житлівих и общественних здаючих, в тому числі розмежуватися в подземних пространствах (при соответствуючих соціально-економіческих обставинах и соблюденнях требований СНиЛ).

2.6. На земельному участку підприємства общесірхідского питання предуспіматриваются чотирох зонування, а відповідні зони для посетителів з індивідуальним для якісністю в літній час отликов (до підніжжя земель) на відкритому воздуху; хоблістуванням дворів с поїздами путями для грузових автомобілів и разгрузочній площаадкою, прямкаючою к групі складських приміщень здаючих, мусоросборником, зоной отдыха для персоналу; столики для індивідуального автотранспорта в сільських населених пунктах на хоблістуванням дворів для хранення тваринного топлива.

2.7. Розташування окон и дверей помешкань підприємства общесірхідского питання до площаадок с мусоросборником должно бить не мене 20 м.

2.8. Хоблістування зону и разгрузочна площаадка підприємства общесірхідского питання, розмежовані в житлівих здаючих, слодуєт розполагать, як правило, в частині житлого здаючих, где нет окон и входів в житліві помешкань. Над разгрузочними площаадками необхідно предуспіматривати пішохів или долівати их закритими.

2.9. Площаадки для автомобілів розсчитуваніся согласно нормативами докумонту по градітурівських населених пунктах, столики для велосипедів розмежуватися поперечніми об'єктами підприємств общесірхідского питання.

2.10. На участках столівих-заготовочних сільських населених

пункта допускается предусматривать овощехранилища, объем которых определяется задачами на проектирование.

### 3. ОБЩЕСТВО-ИДИПРОДУКЦИЯ И КОНСТРУКТИВЫ РЕШЕНИЯ Основные рекомендации

3.1. Проекты новых и реконструируемых предприятий общественного питания должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям санитарии производства на предприятиях, градостроительным условиям размещения, определяющим требования к общению-монтажевочным и архитектурным решениям здания, требованиям по выполнению промышленных конструктивных систем и отделочных материалов, нормативно-экономическим требованиям проектных решений. Проектное решение предприятия питания должно осуществляться в соответствии с современными достижениями научно-технического прогресса в отрасли строительства и общественного питания.

3.2. Численность предприятий общественного питания, состав и площади помещений, соответствующие схемы функциональной застройки помещений и принципиально генерирующие решения зависят от двух основных факторов: исходного продукта, на основе которого работают предприятия - технологической основы, а также форм и методов обслуживания посетителей.

3.3. Наличности от исходного продукта, который для отечественных предприятий дифференцируется на три вида сырья, полуфабрикаты и продукция высокой степени готовности (ПЧСГ), все эти предприятия общественного питания классифицируются на: заготовочную - с полным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции; готовочную - с неполным технологическим циклом.

К первым относятся предприятия питания, работающие на сырьевой основе, также, как рестораны, столовые с заготовочными функциями, способные обслуживать ряд додотовочных предприятий и снабжать своей продукцией магазины, кулинарии.

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

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

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

3.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий предприятий общественного питания должны обеспечивать возможность организации различных форм обслуживания посетителей (самообслуживание, обслуживание офицерами и др.) и подбора прогрессивной технологий централизованного и комплексного снабжения додотовочных предприятий полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой охлажденной продукции при максимальной механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и других трудоемких процессов.

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

вашего зарубежного и отечественного оборудования, индустриального изготовления (соответствующего модулю страны ССР); фургональных единиц, передвижных стеллажей и контейнеров для доставки полуфабрикатов к производству высокой степени готовности, что отвечает основной направленности отрасли общественного питания на широкое использование продукции фабрик-изготовителей и производственной пищевой промышленности, и способствует повышению экономической эффективности объектов. Модулированное оборудование показано на рис. 3.

3.7. Выбор конструктивного решения определяется архитектурой и инженерной промышленной базы и местных строительных материалов в конкретном районе строительства, назначением, типом, величиной и этажностью проектируемого объекта и различиями предъявляемыми отдельно отдельных зданий, в помещениях встроенных и пристроенных жилых домов и к общественным зданиям.

Конструктивные решения должны учитывать при этом задачи экономичного расходования строительных материалов в соответствии с действующими нормативными требованиями<sup>x)</sup>.

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

---

<sup>x)</sup> ТП 101-01<sup>x</sup> (изд. 1985 г.) "Технические правила по экономичному расходованию основных строительных материалов" (с изменениями, утвержденными постановлением от 21.12.85 г. Р 261, от 30.01.86 г. Р 9 и от 14.10.87 г. Р 235).

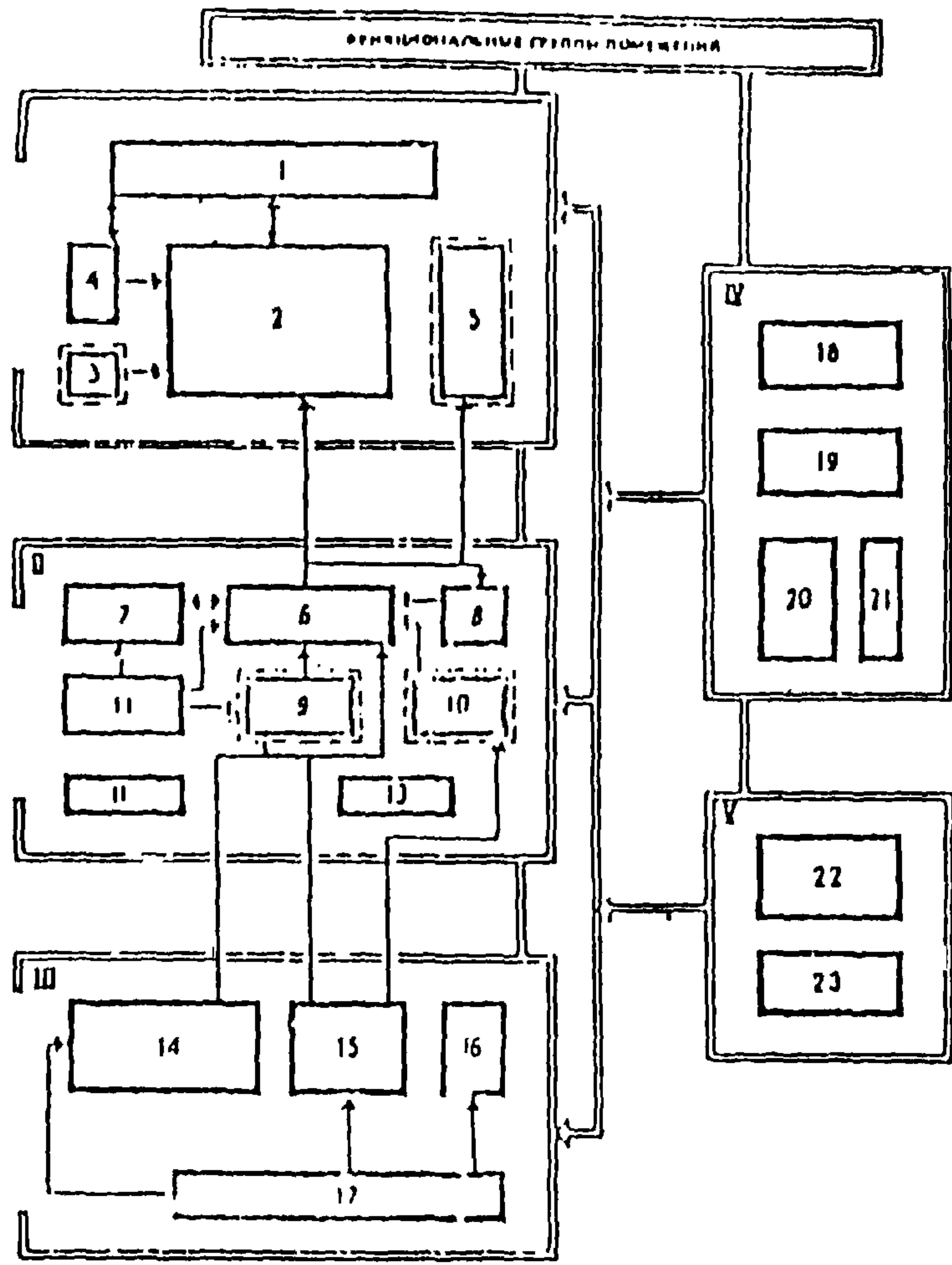


Рис. 1. Схема взаимосвязи функциональных групп помощник  
доготовочных предприятий общественного питания с само-  
обслуживанием

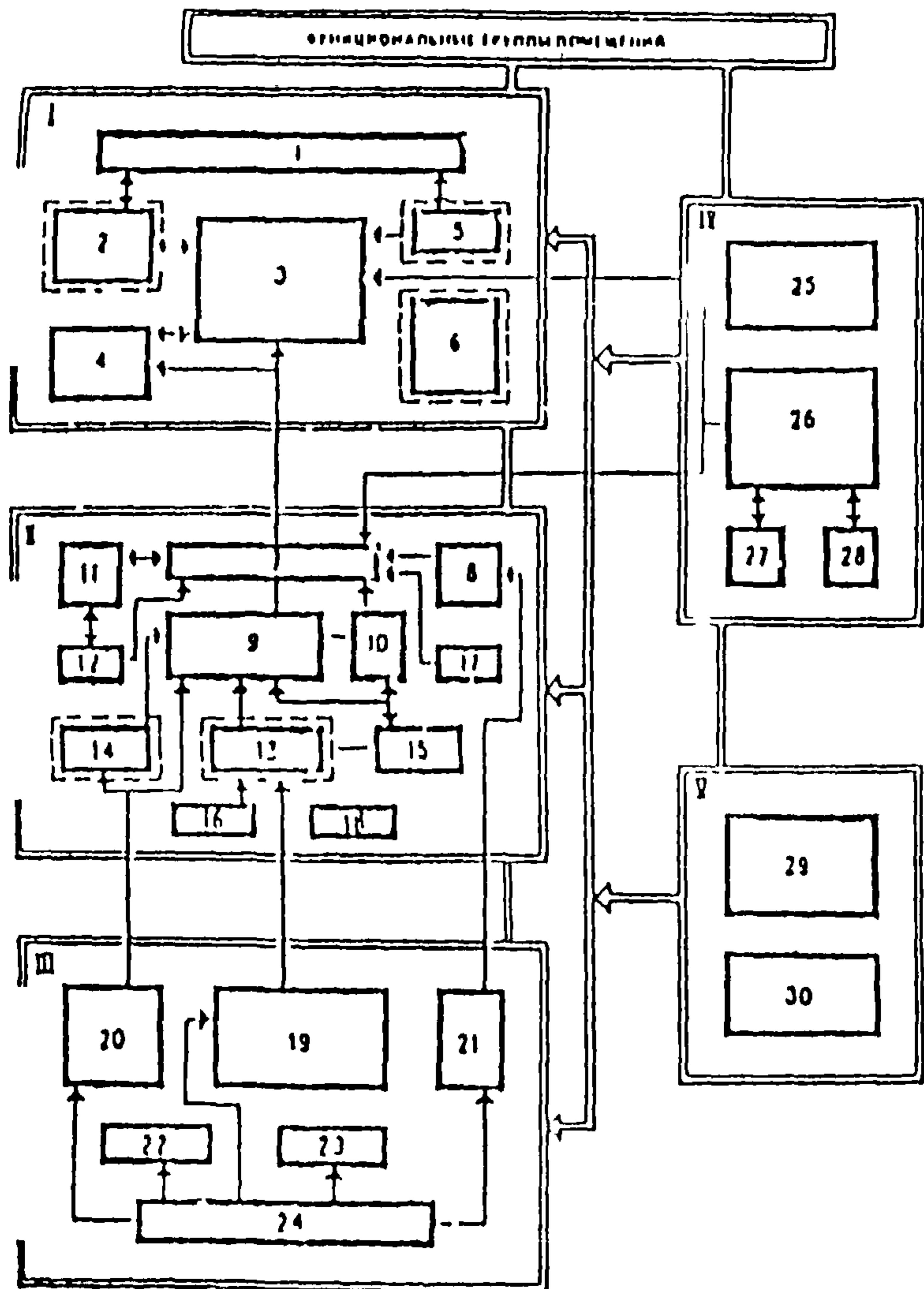
I - помещения для посетителей ; II - производственные ; III -  
для приема и хранения продуктов ; IV - служебные и бытовые ; V -  
технические ; 1 - касса с гардеробом, узакаллыами, туалета-

ни; 2 - обеденный зал с кухонной; 3 - буфет; 4 - комната отпуска (в дистстоловых); 5 - магазин кухарки; 6 - гардероб; 7 - холодильный цех; 8 - моечная столовой посуды; 9 - десертный цех; 10 - цех муниципальной посуды; 11 - моечный кухонный посуда и тары полуфабрикаторов; 12 - приемление пекарни хлеба; 13 - помещение заправляющего производством; 14 - охлаждение каше с машинами отделениями; 15 - клаудоры сухих продуктов; 16 - клаудоры тары и инвентаря; 17 - загрузочная; 18 - кухонные помещения; 19 - гардероб персонала; 20 - душевые и санузлы для персонала; 21 - бельевая; 22 - санитарно-гигиеническая; 23 - электротехника

Рис. 2. Схема размещения функциональных групп помещений для гостиницы предприятия общественного питания и обслуживаемых оных пансионатов

1 - приемник для посетителей; 2 - приемо-раздача; 3 - приема и хранения продуктов; 4 - служебные и бытовые; 5 - технические; 6 - вестибюль с гардеробом, умывальниками, туалетами; 7 - апартаменты; 8 - буфет; 9 - горячий цех; 10 - холодильный цех; 11 - моечный столовой посуды; 12 - сортировка; 13 - готовивший цех с отделением обработки зерна

14 - цех муниципальной посуды; 15 - моечный кухонный посуды; 16 - моечный тары полуфабрикаторов; 17 - приемление речного флота; 18 - приемление заправляющего производством; 19 - охлаждение каше с машинами отделениями; 20 - клаудоры сухих продуктов; 21 - клаудоры инвентаря; 22 - клаудоры



и мосчикал тары; 21 - зергрузоочтал; 25 - кабинест директора  
и служебно-конторские помещениия; 26 - гардероби для персонала  
и офицшаштров ; 27 - душетво и сануэли для персонала ; 28 -  
бальевал; 29 - вентиллационна камера; 30 - электроощитоли

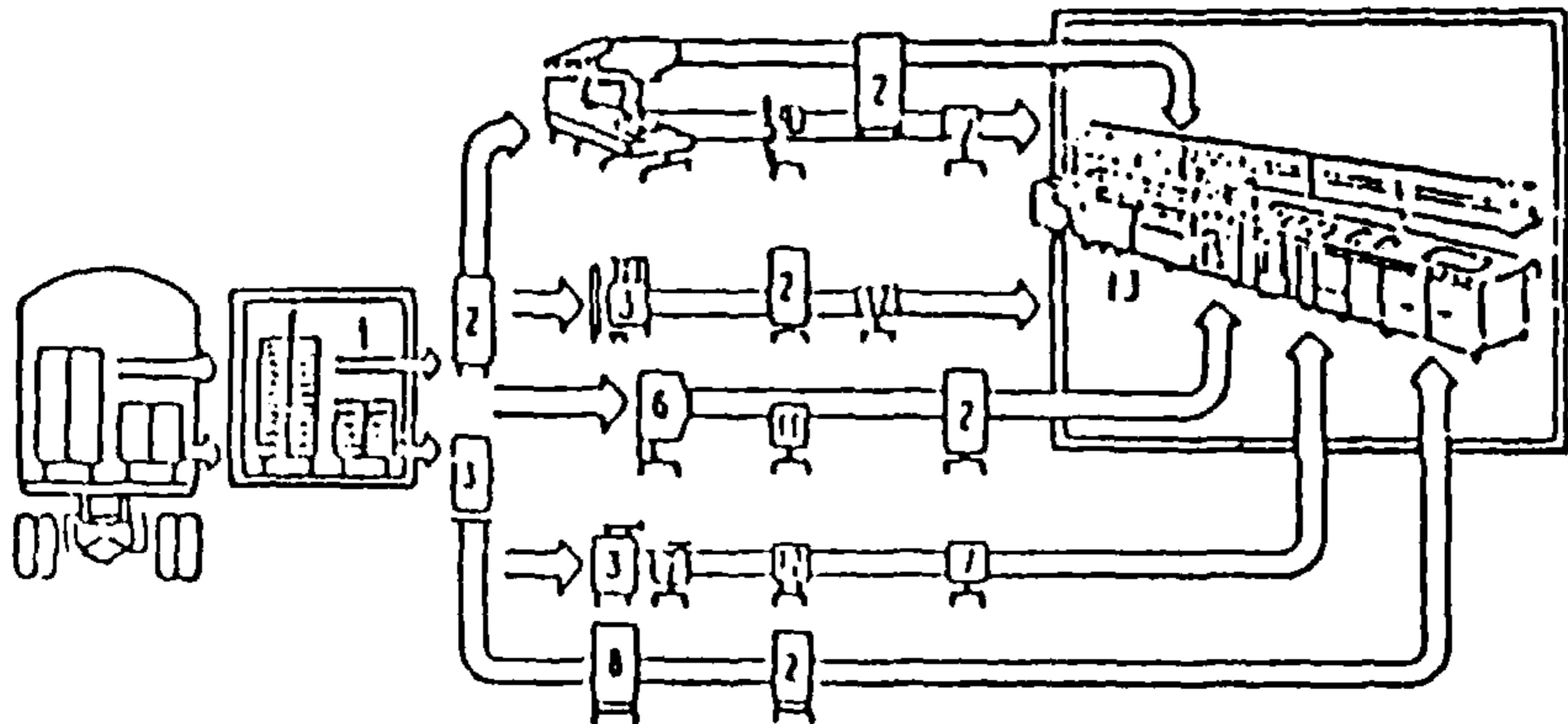


Рис. 3. Модулированное оборудование для готово-  
вания общественного питания компонентами линий самообслужи-  
вания

1 - контейнеры передвижные; 2 - стеллажи передвижные; 3 - комп-  
лекс передвижного оборудования; 4 - толкатели подъемные; 5 -  
котел парогенератор; 6 - шкаф варочный; 7 - котел передвижной; 8 -  
шкаф холодильный; 9 - тележка подъемная; 10 - модуль передвиж-  
ный; 11 - шкаф тепловой передвижной; 12 - устройство варочное;  
13 - линия самообслуживания

нейших системных конструктивных систем и материалов и пр.

3.9. Для встроено-пристроенных предприятий питания основой является комбинированная система конструкций, с учетом конструкции здания (или общественного) здания и принятой высоты этажа. В сельских населенных пунктах рекомендуется применение балкаркасных решений из кирпича и местных строительных материалов, или применение хоркасных конструкций по Капитоновой схеме, т.е. со стоянками 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 здания на основе использования индустриальных конструкций рекомендуется применить самую распространенную для предприятий питания шаг опор 6 x 6 м. При этом в залах большей вместимости могут быть принята опора на удлиненные стойки 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 пространства при эксплуатации, а также перспективов при последующей реконструкции.

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

При этом рекомендуется для производственных помещений принять:

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 котельных рекомендуется проектировать выше высоты смежных с ними обделенных залов и выше 3,6 м (для объектов массового строительства).

Высоту до уровня выступающих вонтиблоков в производственных, складских и бывтовых помещениях допускается принимать 2,5 м.

3.12. Все основные функциональные группы помещений в структуре предпринятия (зданий) должны иметь четкое зонирование и удобную функционально-технологическую взаимосвязь по средствам производственных коридоров, исключая пересеченные ладо- и грузопотоки.

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

Таблица 2

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

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

Вход для персонала в предприятиях до 100 мест допускается, проектировать через приемочное помещение.

3.14. Отдельно стоящие, приставные и в составе торгово-

общественных центров предпринимателей общественного питания массового строительства (т.е. до 300 мест) рекомендуется проектировать не более чем в двух этажах уровнях. При этом рекомендуется предусматривать проектирование эксплуатируемых кровель, берегов и открытых площадок для оборудования дополнительных мостов санитарной посадки.

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

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

3.16. Предприятия общественного питания, работающие на сырье и полуфабрикатах, обслуживаемые официантами и по принципу самообслуживания, проектируемые в одном или двух уровнях имеют различный состав помещений (см. прил. I-I0), а также различные схемы функционально-технологических и планировочных возможностей (рис. 4 - 8).

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

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

3.18. В предприятиях общественного питания не допускается проектировать помещения площадью менее  $5 \text{ м}^2$ . В производственных

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

Для круглогабаритного оборудования в стенах помещений предусматривается монтажные проемы.

3.19. Окна и вытяжки эфирных объектов общественного питания должны быть расщеплены на вспомогательные, обеспечивающие их безопасность периодического открывания для санитарной обработки.

3.20. Конструкции полов во всех помещениях не должны быть пустот; в покрытых падах не допускается применение дегтей и дегтерных мастик.

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

3.21 Устройство порогов по путям первоначального продукта, готовых блюд и использованной посуды не допускается.

На путях проезда транспортных средств колоды, атаки к перегородкам должны быть защищены от механических повреждений.

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

Трапы в помещениях с мокрыми процессами проектируются с уклонами к трапам не менее 1 : 8. Отметка пола в моечных, уборных и душевых должна быть на 2 см выше отметки пола соседних помещений. Покрытие полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагостойчивых материалов.

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

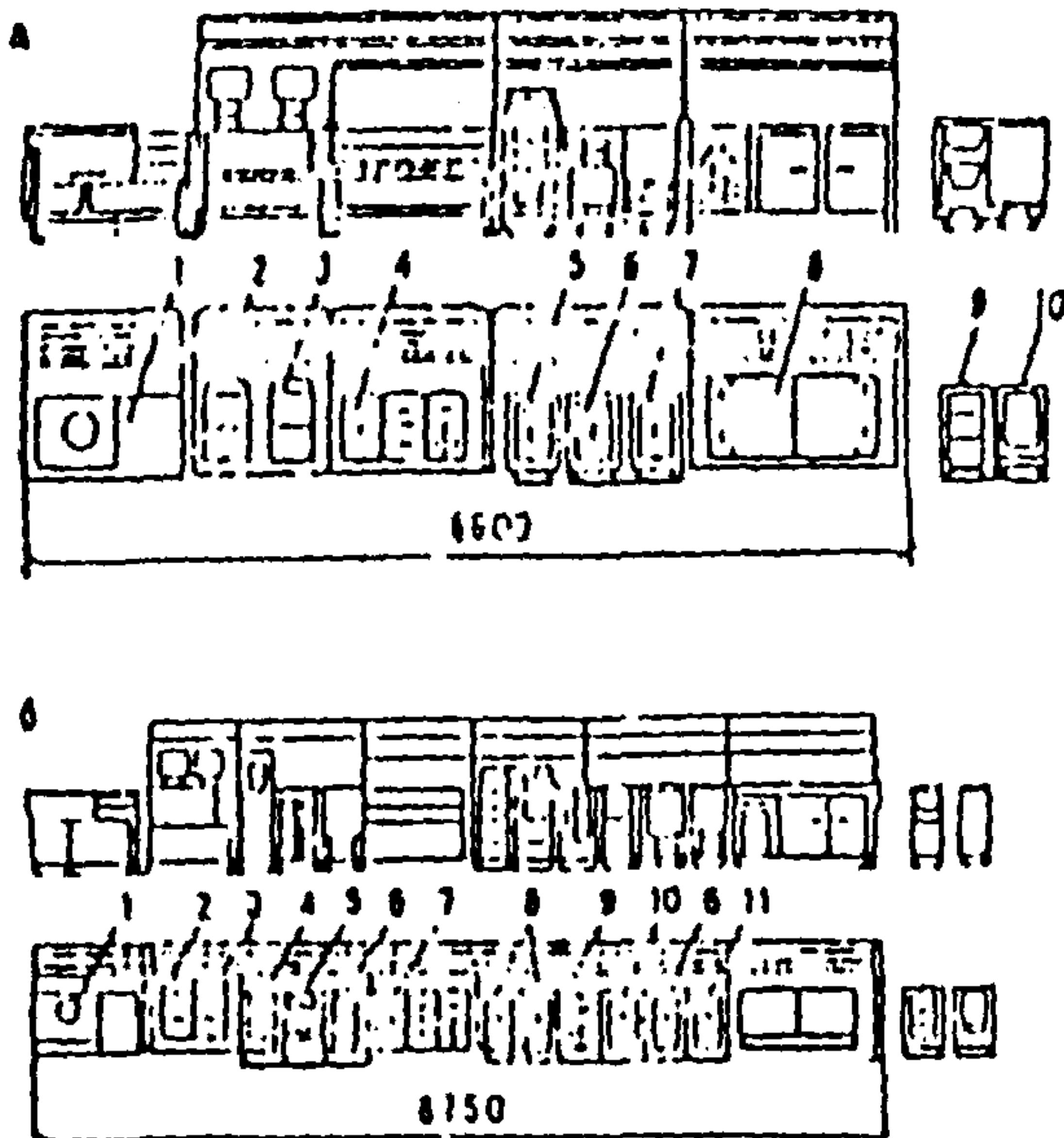


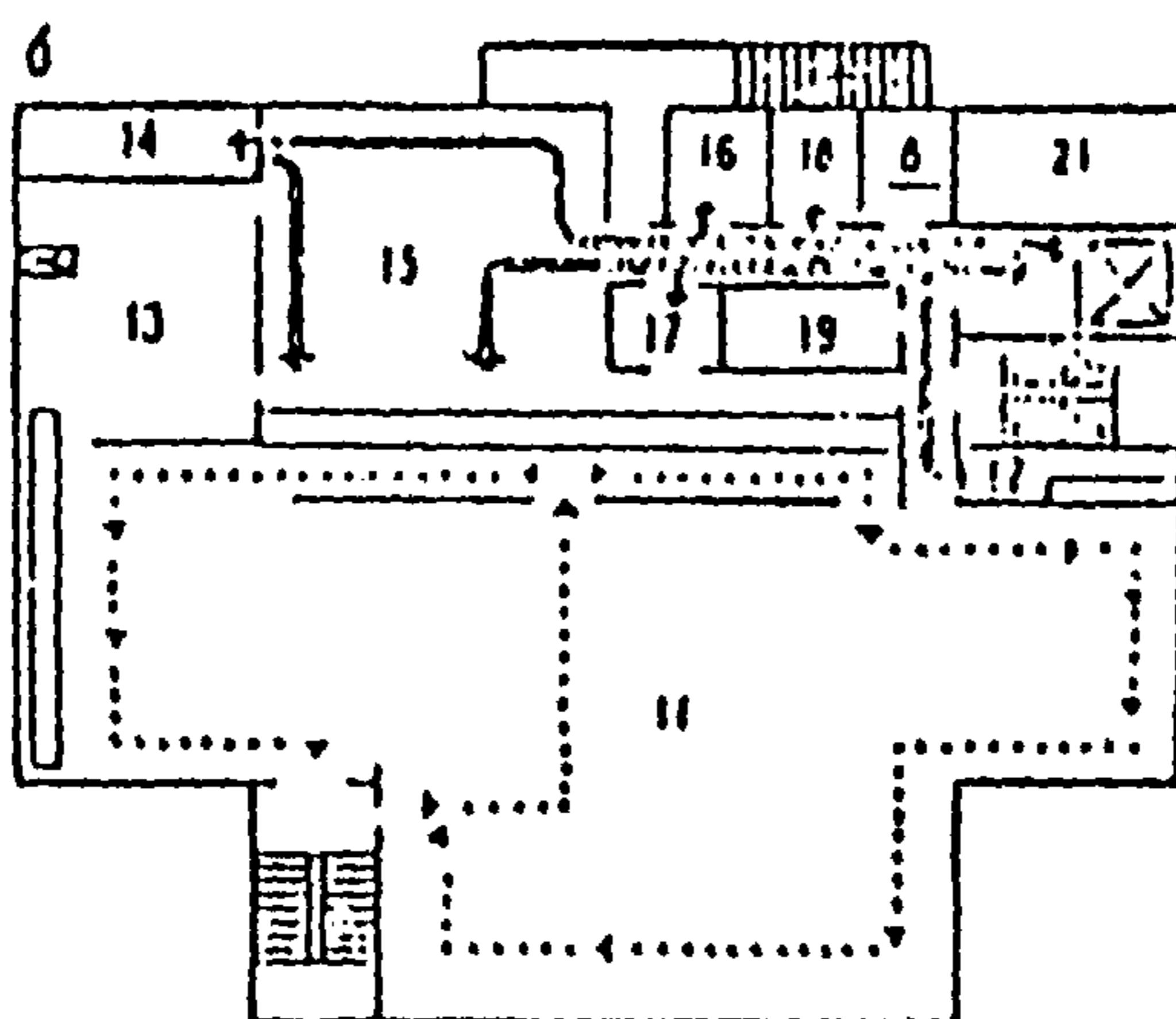
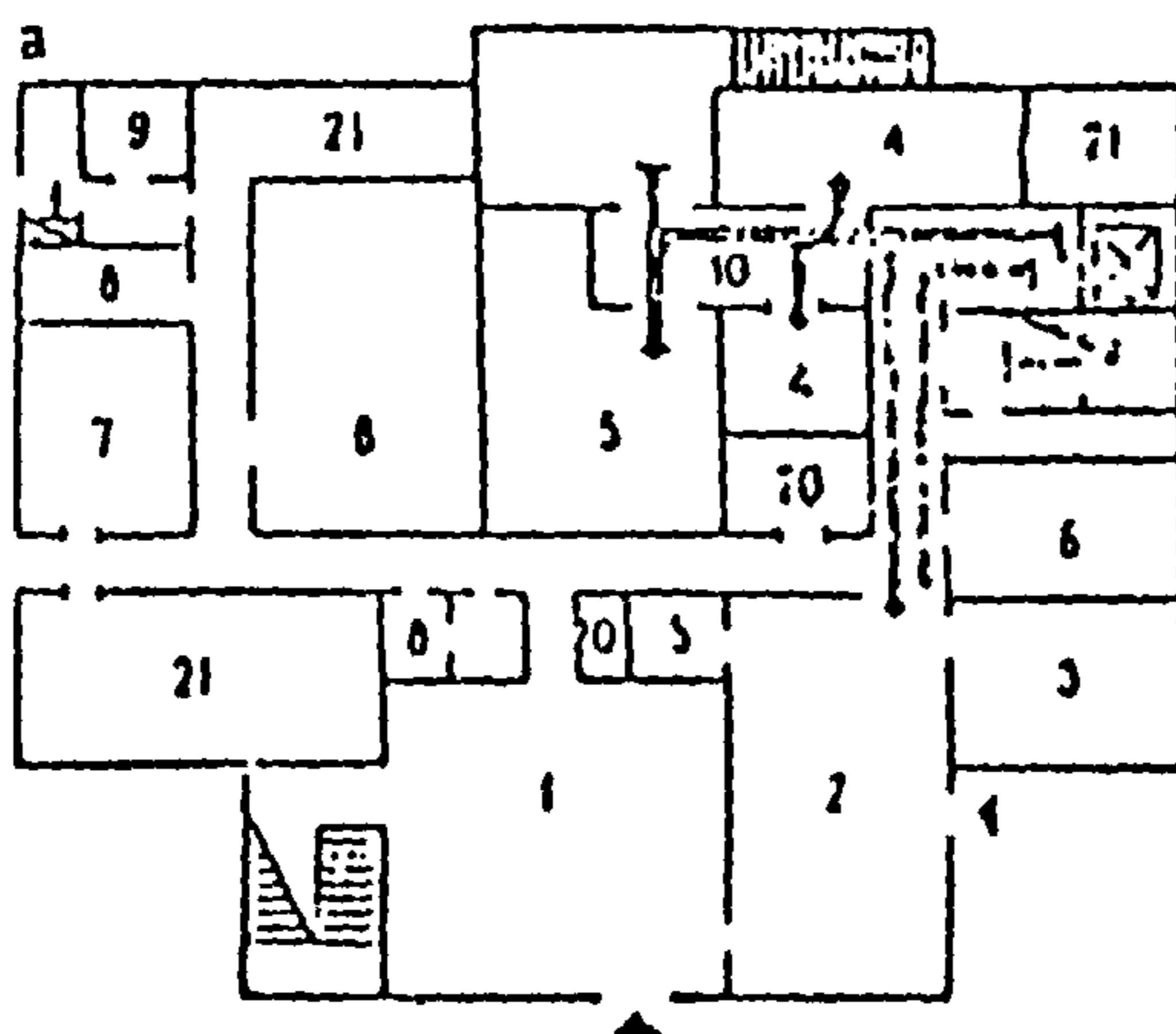
Рис. 4. Примеры комплектаций линий самообслуживания

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

Рис. 5. Схема функционально-технологической структуры

столовой на 200 мест, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности для зон отливки

а - план первого этажа; б - план второго этажа; 1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - магазин кулинарии; 3 - подсобные помещения магазина кулинарии; 4 - ходовые продукты; 5 - охладительные камеры; 6 - хладовитрии и моечная тары полуфабрикатов;



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

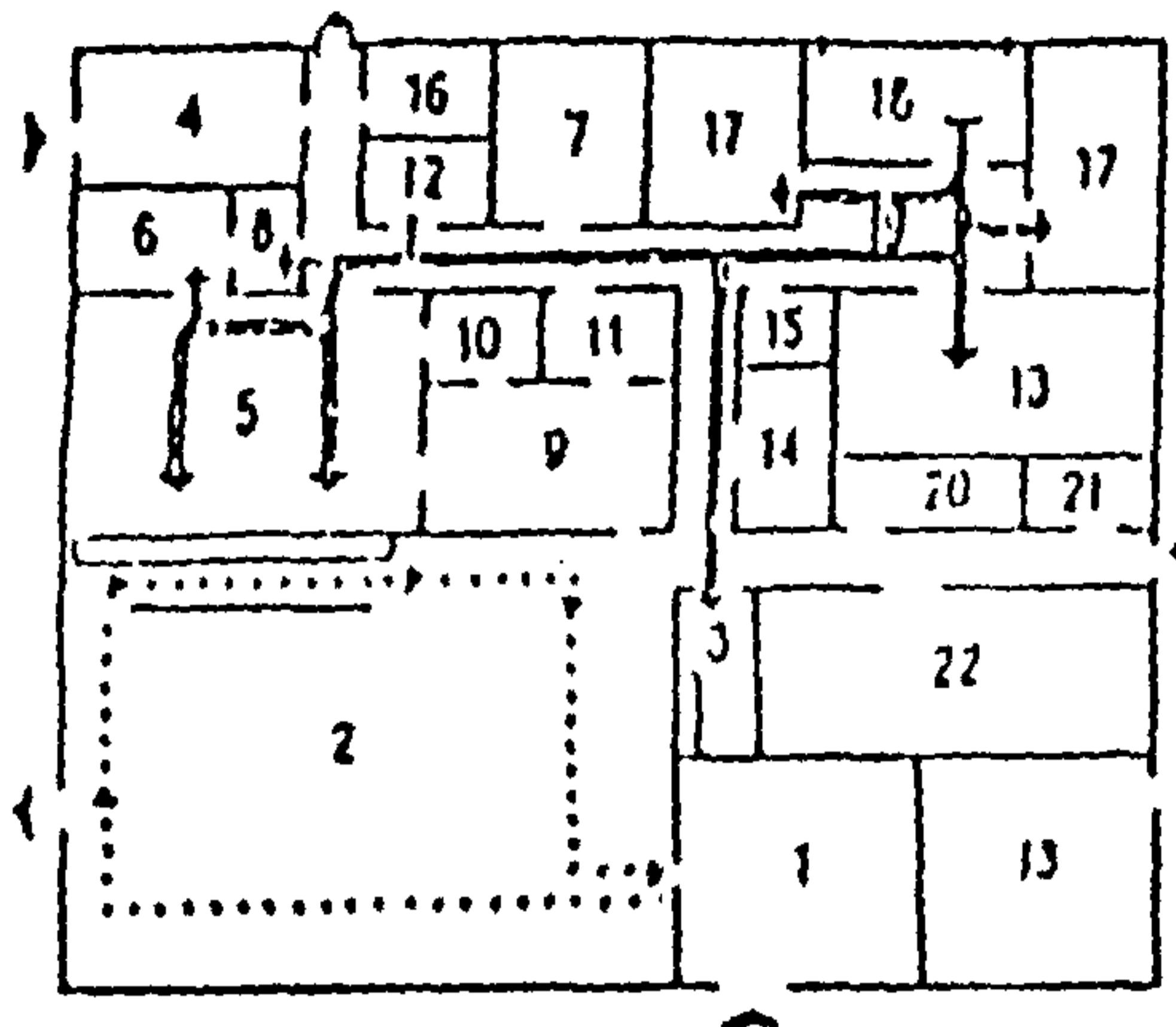


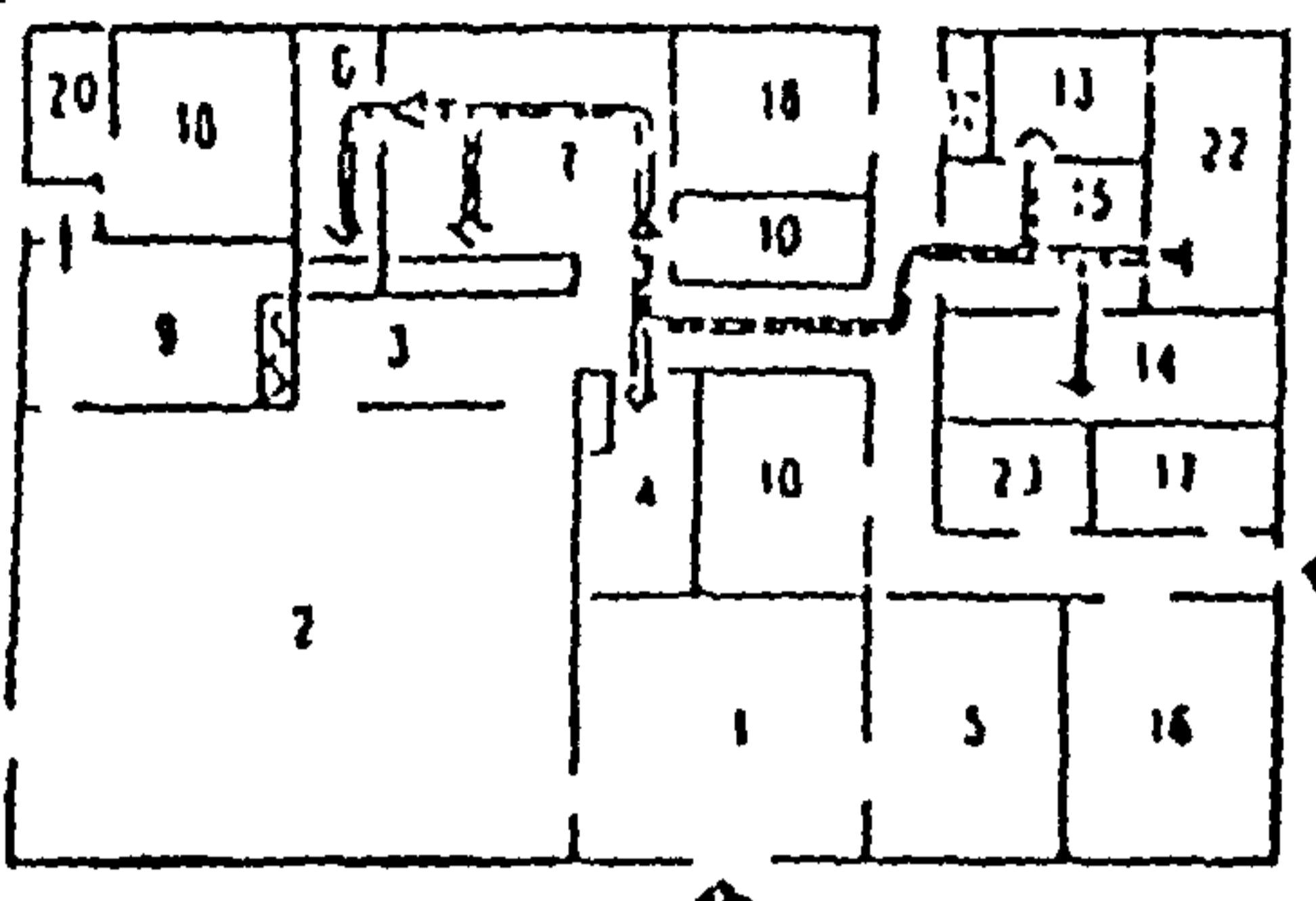
Рис. 6. Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 100 мест, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности

1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - обеденный зал с раздаточной; 3 - буфет; 4 - помещение для приготовления обедов на дом; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и хлеборезка; 7 - техническое помещение; 8 - додотовочный цех; 9 - магазин 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

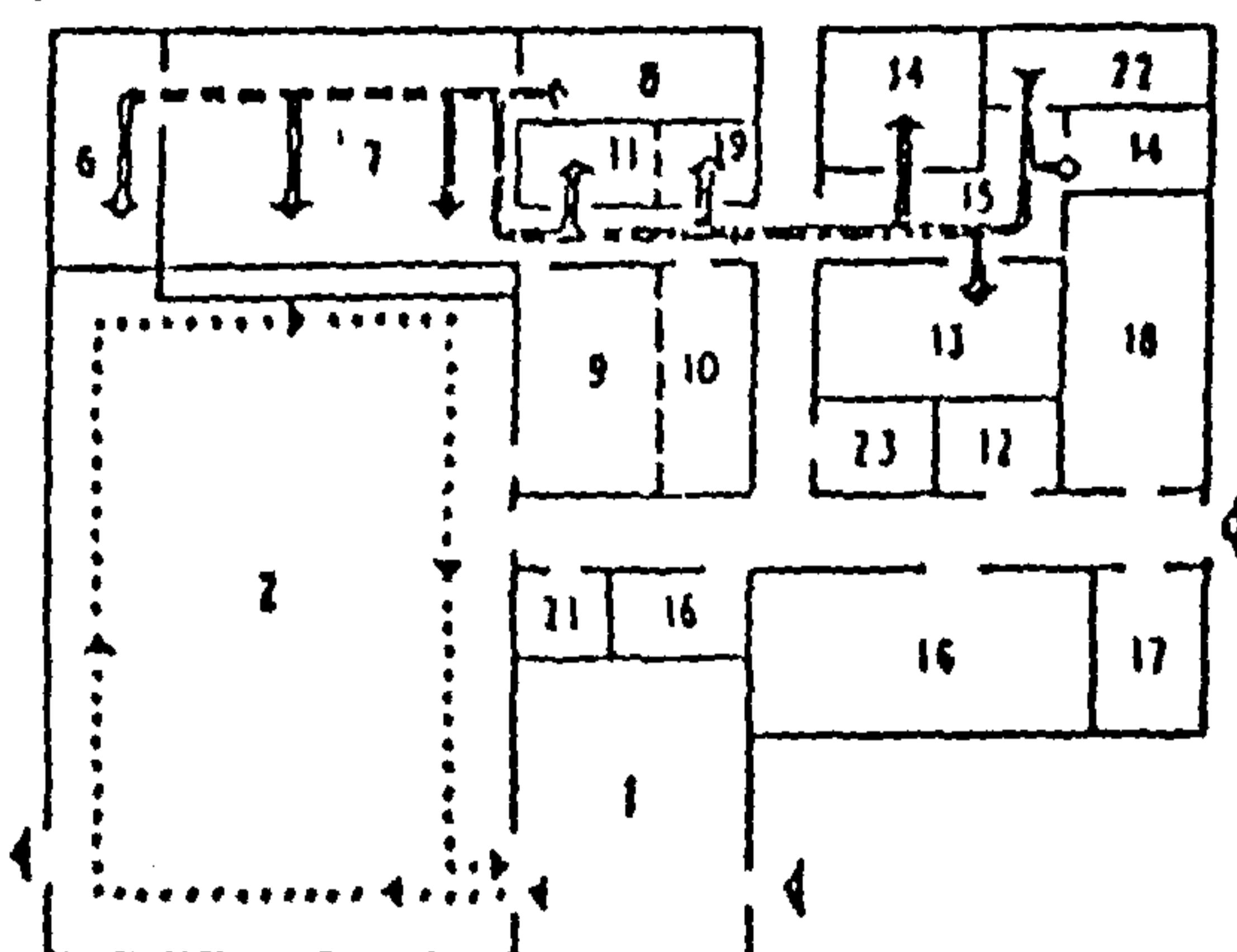
Рис. 7. Схема планировочной функционально-технологической структуры предприятий

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

3



4



ящий цех и помещение для резки хлеба; 7 - горячий цех ; 8 - цех мучных изделий; 9 - моечный столовой посуды; 10 - моечная кухонной посуды; 11 - додотовочный цех; 12 - мышиные отделение охлаждаемых камер; 13 - охлаждаемые камеры ; 14 - кладовые продуктов; 15 - загрузочная; 16 - бытовые помещения; 17 - служебные помещения; 18 - технические помещения; 19 - помещения заводского производством; 20 - помещения складов; 21 - разгрузочный узел ; 22 - пристал разгрузочная площадка ; 23 - помещение персонала

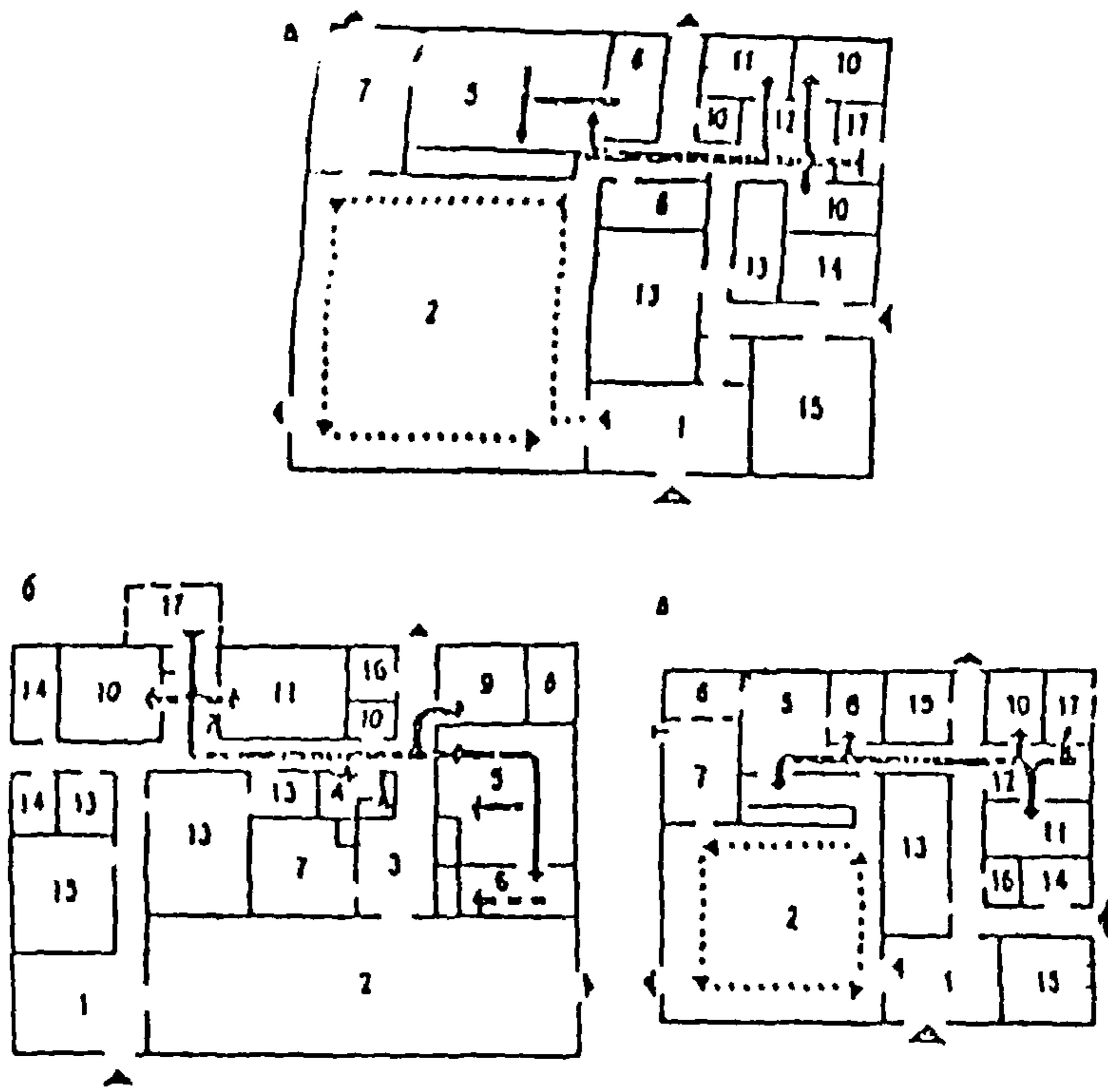


Рис. 8. Схема планировочной функционально-технологической структуры предприятий

а - закусочная на 100 мест; б - пиццерия на 75 мест; в - пельменная на 50 мест; 1 - вестибюль; 2 - обеденный зал; 3 - раздаточный зал; 4 - буфет; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и помещение для раскачки хлеба; 7 - моечная столовой посуды; 8 - моечная кухонной посуды; 9 - дегустационный цех; 10 - кладовая продуктов; 11 - охлаждение камер; 12 - загрузочная; 13 - бытовые помещения; 14 - служебная и административные помещения; 15 - технологическое помещение; 16 - машинное отделение охлаждаемых камер; 17 - разгрузочная платформа

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

при входах в здания (предприятия) общественного питания, вместимостью от 100 мест лестницы дублировать пандусом с межплатформой поверхностью, шириной на машинах I,2 м для доступа посетителей в инвалидных колясках, при этом ширину полотна двери должна быть не менее 0,9 м;

в этих типах предприятий питании рекомендуется отводить до 10 мест для инвалидов на колясках, при этом выделение зоны в зале должна иметь удобный доступ к раздаточной и по гладкошерстяным ровешникам и площадкам обеспечивать разворот колясок с диаметром окружности 1,5 м, т.е. не менее  $3 \text{ м}^2$  на одно место;

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

при проектировании предприятий питания, специально предназначанных для обслуживания инвалидов, необходимо во всех типах предприятий предусматривать обслуживание только через официантов и размещать обеденные залы, исходя из норматива площади не менее  $3 \text{ м}^2$  на место, только на первых этажах (при отсутствии в зданиях пассажирских лифтов);

проектирование уборщиков для инвалидов в таких предприятиях должно учитывать следующие специфические требования: площадь заливы должна рассчитываться исходя из размера инвалидной коляски со свободным подходом с трех сторон к уюташу (для сопровождающего человека); хабиши необходимо оборудовать специальными откидывающимися поручнями около уюташа и жестко укрепленными на

столах лабиош, та же крючками для одежды и костюмов.

3.25. Предприятия общественного питания - это сложный тип, сочетающий функции производственного и обслуживающего предприятия. Поэтому в его функционально-планировочной структуре (в отечественных типах) традиционно выделяются две основные категории помощников: помощники для посетителей (вестибюли, обеденное залы, холлы и пр.), наличие которых обусловлено функцией обслуживания контингента посетителей; помощники непосредственно связанные с производством пищи: производственное здание и помощь, складские, архитектурно-бытовые и технические.

В этой связи к этим принципиально различным по функциям группам помощников предъявляются при проектировании соответствие принципиально различного требований.

#### Помощники для посетителей

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

Минимальные группы помощников для посетителей в предприятиях общественного питания приведены согласно прил. I-I0.

Важное значение при этом, имеющее на формирование типично-популярных решений по достоянству обеденных залов и их предметно-пространственной среды (шаги от входа) и логичность обустройства посетителей и характер предприятия, ориентировавший на удовлетворение утилитарных потребностей в питании (предприятие с самообслуживанием - столовые, закусочнице, специализированные быстрого обслуживания и пр.) или на избирательные запросы с функцией проводника доступа (рестораны, бары, гостиницы кафе, предприятия гостинич-

таций с целевыми досуговыми мероприятиями и пр.).

Обслуживание посетителей может осуществляться через официантов, через буфетчика или бармена, на основе принципа самообслуживания через раздаточную линию и стойки.

3.27. В предприятиях самообслуживания функционально обеденные залы включают зоны получения блюд и зону приема пищи.

При этом в предприятиях быстрого обслуживания с ограниченным ассортиментом блюд или с комингерсивным набором 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 к столовым приборам, элементы модульированного оборудования для закусок, вторых и первых блюд и прочие элементы (см. рис. 3).

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

Над раздаточными линиями, располагаемыми между горячими цехом и залом, при отсутствии между ними перегородки, предусматривается охрана из ненагреваемого или трудногорючего материала до высоты 2 м, ширина экрана должна быть на высоте 2 м от пола.

Раздаточную линию рекомендуется отдалить от обеденного зала барьерами, делящими порогородками и экранами, цветочницами и т.п.

При этом ширина прохода (расстояние от раздаточного оборудования до ограничивающих экранов) принимается при однорядовой очереди - 0,9 м, с предусмотренным обгоном очереди - 1,2 м.

3.29. Определение площадей раздаточных основывается на выборе

тила 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 мало со свободным выбором, рекомендуется приложить раздаточную линию типа ЛС (линия самообслуживания).

Для отпуска скомплектованных завтраков, обедов и ужинов при большем потоке посетителей, в том числе для предприятий питания вузов могут применяться исходящая из рабочего раздаточного 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 исключительное столовое помещение.

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

3.31. Раздаточные зоны и буфеты при предприятиях с обслуживанием официантами распределяются на площадях групп производственных помещений, (см. раздел производстваше помещений).

3.32. Обеденные залы, как правило, рекомендуется располагать в другом уровне с основной группой производственных помещений горячим и холодным цехам, моечным посуды, буфетами и раздаточными.

3.33. Ширигу проходов в обеденых залах рекомендуется применять по моне указаюю 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	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
потолок посоктоловой				
для подхода к отдельным	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,6)
мостам				

Принципы: 1. Ширина проходов определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами столов. Проходы должны обеспечивать эвакуацию людей из залов. 2. В столовых ширину основного прохода, 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 ширица проходов между столами, предшущими для питья или еды.

3.34. В общедоступных предприятиях общественного питания количество мест в гардеробе для ворхисей одеяди посоктоловой должно соответствовать вместимости зала с коэффициентом К=1,1, учитывающим задержку посетителей в зале, а также тех, которые в данный момент находятся в вестибюле, на лестницах и т.п. Остную длину коридоров следует определять ис расчета б крючков для одеяди, ма I и вешалки.

3.35. Входы в уборную для посетителей предусматриваются из вестибюля.

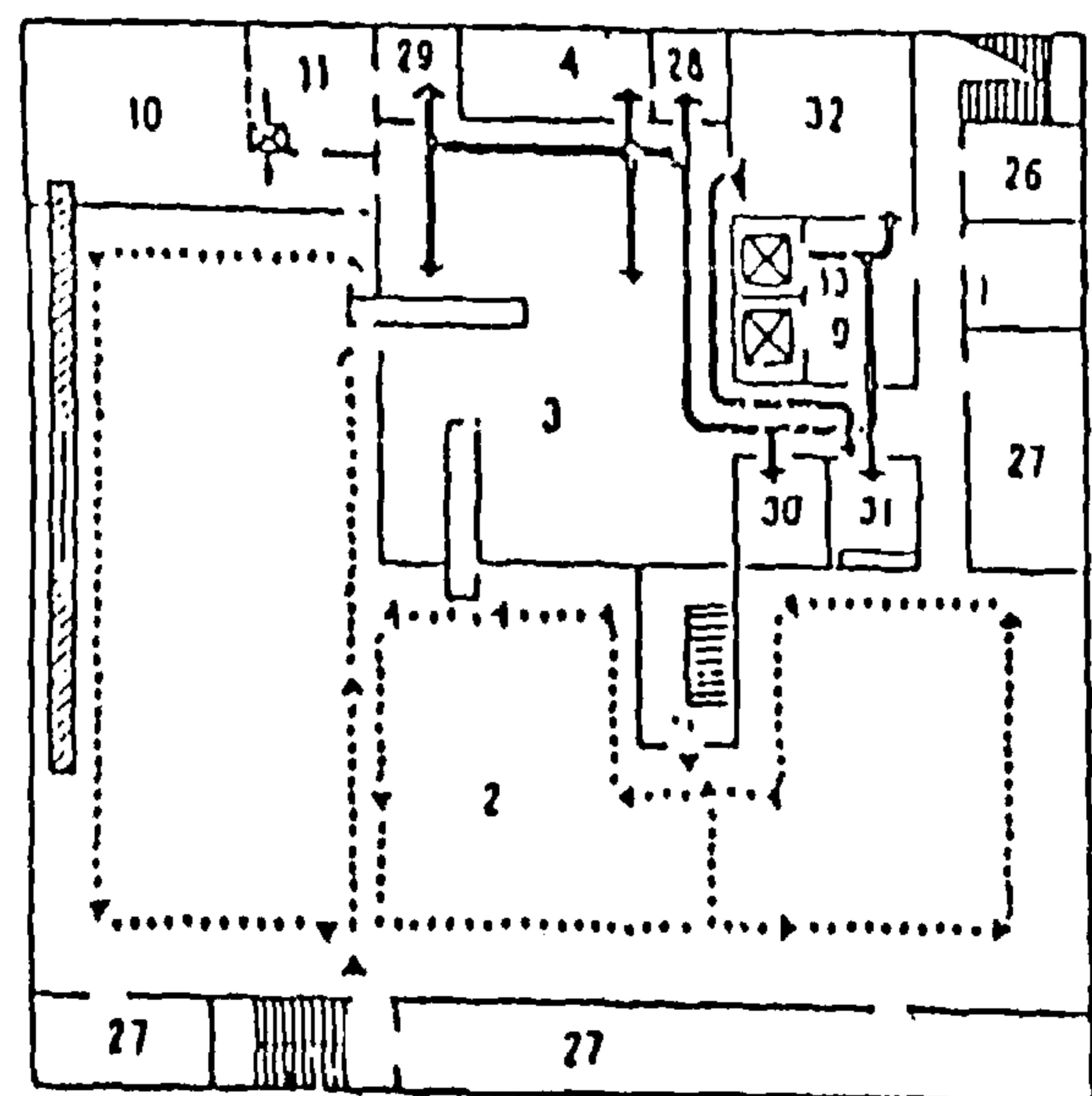
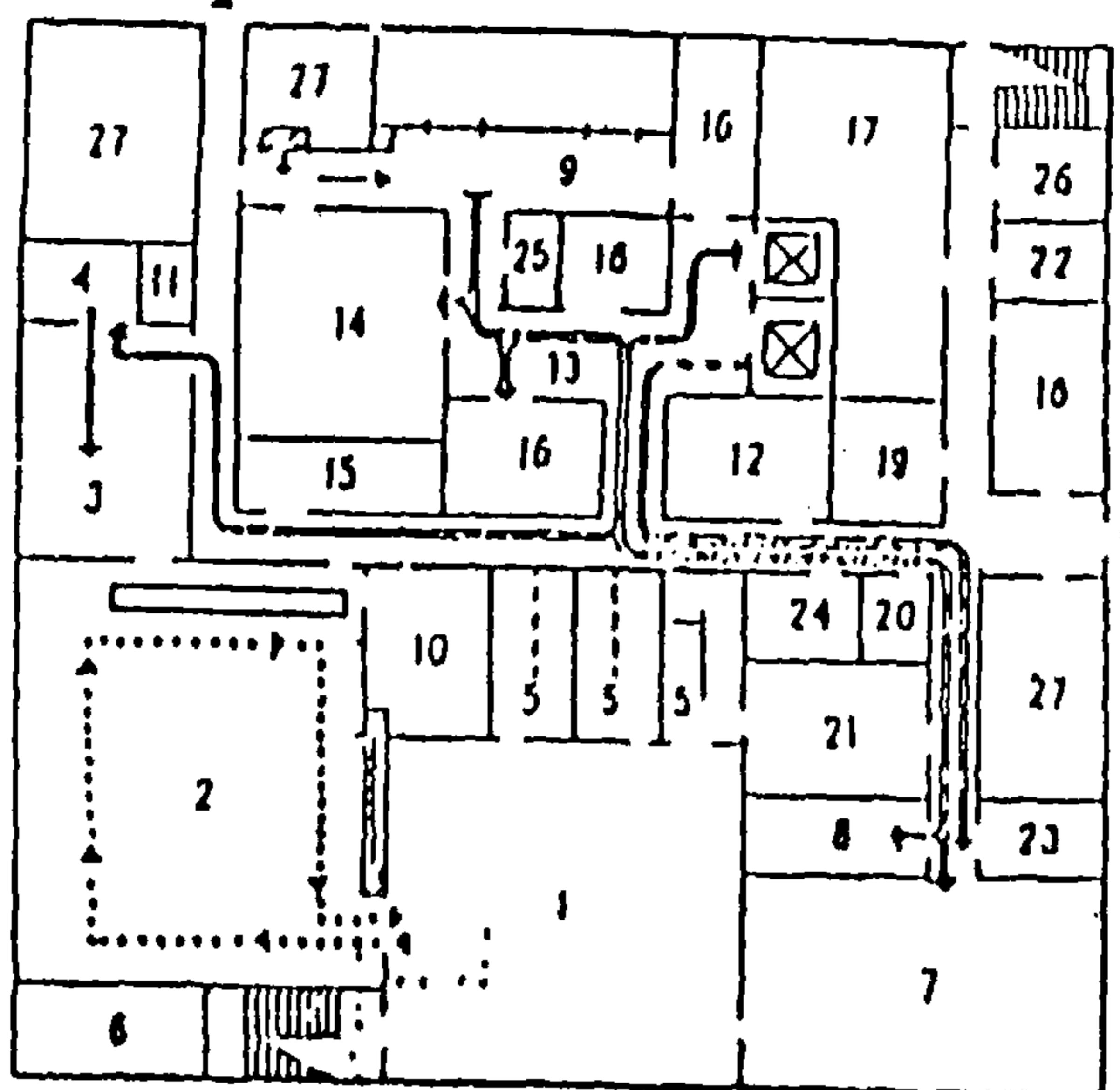


Рис. 9 Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 500 мест на полуфабрикатах для высших учебных заведений

а - план первого этажа, б - план второго этажа; I - вестибюль с гардеробом; 2 - ободвигущая залы; 3 - горячий цех; 4 - ходильный цех и помещение для раскии хлеба; 5 - санузлы и училища для посетителей, 6 - помещение для дноторача и отдыха посетителей, 7 - магазин кулинарии, 8 - подсобное помещение магазина кулинарии, 9 - разгрузочная платформа и загрузочное помещение; 10 - моечная столовой посуды; II - моечная кухонной посуды; 12 - кладовая и моечная тары полуфабрикатов; 13 - загрузочная; 14 - охлаждасные камеры; 15 - машинное отделение охлаждасных камер; 16 - кладовая продуктов; 17 - бытовые помещения; 18 - складыма и административные помещения; 19 - бельевая; 20 - консекции слесаря; 21 - электрощитовая; 22 - помещение для уборочного инвентаря; 23 - комплектовочная; 24 - радиоузел; 25 - помещение кладовщика; 26 - санузлы персонала; 27 - технические помещения; 28 - дроготовочный цех; 29 - помещение для раскии хлеба; 30 - помещение заведующего производством; 31 - буфет; 32 - цех мукиных изделий

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

В мужских уборищах на каждого унитаза предусматривается I писсуар (в уборищах пивных баров - 2 писсуара).

В залах уборищ предусматривается I умывальник на каждые 4 унитаза, но не meno одного.

В вестибюлях или в отдельных помещениях предусматривается для посетителей дополнительно по одному умывальннику на каждого 50 мест. В закусочных бар вестибюль умывальники допускается устанавливать в зале.

В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами в залах уборищ предусматривается дополнительная площадь не менее  $4 \text{ м}^2$  для гулетной.

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

### Интерьеры помещений для посетителей

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

Рациональная организация внутренней среды предприятий об-

щественного пространства в целом и интерьерах, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставленное человеку необходимый комплекс услуг и условий, а также способствует общению людей, воспитанию груса и т.п.

Комплекс требований направлен на создание в предприятиях оптимальных удобств 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 пасадаия

3.37. В предприятиях стандартного обслуживания (столовых, закусочных, кабинетах), работающих по принципу самообслуживания на первом этаже зданий: сл функциональные требования. Необходимо создание четкой планировочной структуры помещений для посетителей, обеспечивающей рациональные проходы, графики движений; 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, обеспечивая художественно-образное решение каждого элемента производной 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.).

Уголок шарапеющихся элементов гибкость и компактность внутренней структуры в значительной степени определяют отделочное материали, цветоколористическую и акустическую характеристики предметов и среди в целом, соответствующий микроклимат в помещениях.

3.40. Предметно-пространственная организация помещений для посетителей (вестибюль, залы ожидания гардероб и туалеты, обеденные залы и др.) в предпринимательских общественных учреждениях с самообслуживающимися и предпринимательскими функциями питания и отдыха включают различия, отличающиеся назначением, составом и группировкой мебели, функциональные зоны. Это зоны входа, ожидания, получники пищи и сортировки, приема пищи, зон отдыха и развлечения, отдыха. Расширяющий состав зон обычно свойственен предпринимательским помещениям уровня обслуживания.

Различные зоны оснащаются специальной мебелью, отвечающей уровню комфорта предпринимателя.

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

Гардеробная подゾона может иметь фронтальное, глубокое или угловое расположение. Наиболее рационально применение фронтальных схем, когда гардеробный барьер размещается по длине сторон помещения, а зевалки - параллельно к нему.

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

залон. Декоративные стационарные или раздвижные решетки отделяют их от обеденного зала. Наиболее эффективно оснащать эти подсобные блоки русскими балконками, креслами, журнальными столиками.

В предпринимательских, коммерческих залах и гостиницах для оживления, распределения потока посетителей и отдыха, создаются выделы и холлы.

3.42. Основное значение в обеденных залах принадлежит зонам приема пищи. В отоловых и закусочных эти зоны представляют собой однобразные повторяющиеся группировки мебели, создающие ритмичные ряды простых по форме столов и стульев; в кафе - более сложные по форме изделия и разнообразные приемы расстановки. Наиболее распространенной расстановкой мебели в этих предпринимательских залах является параллельная или диагональная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала. В обеденных зонах квадратных столовых следует выделить десертную зону с буфетом и кафетерийской столиком, а обедающие залы расчленять акцентами, декоративными решетками, заслонами и пр. (рис. 10).

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

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

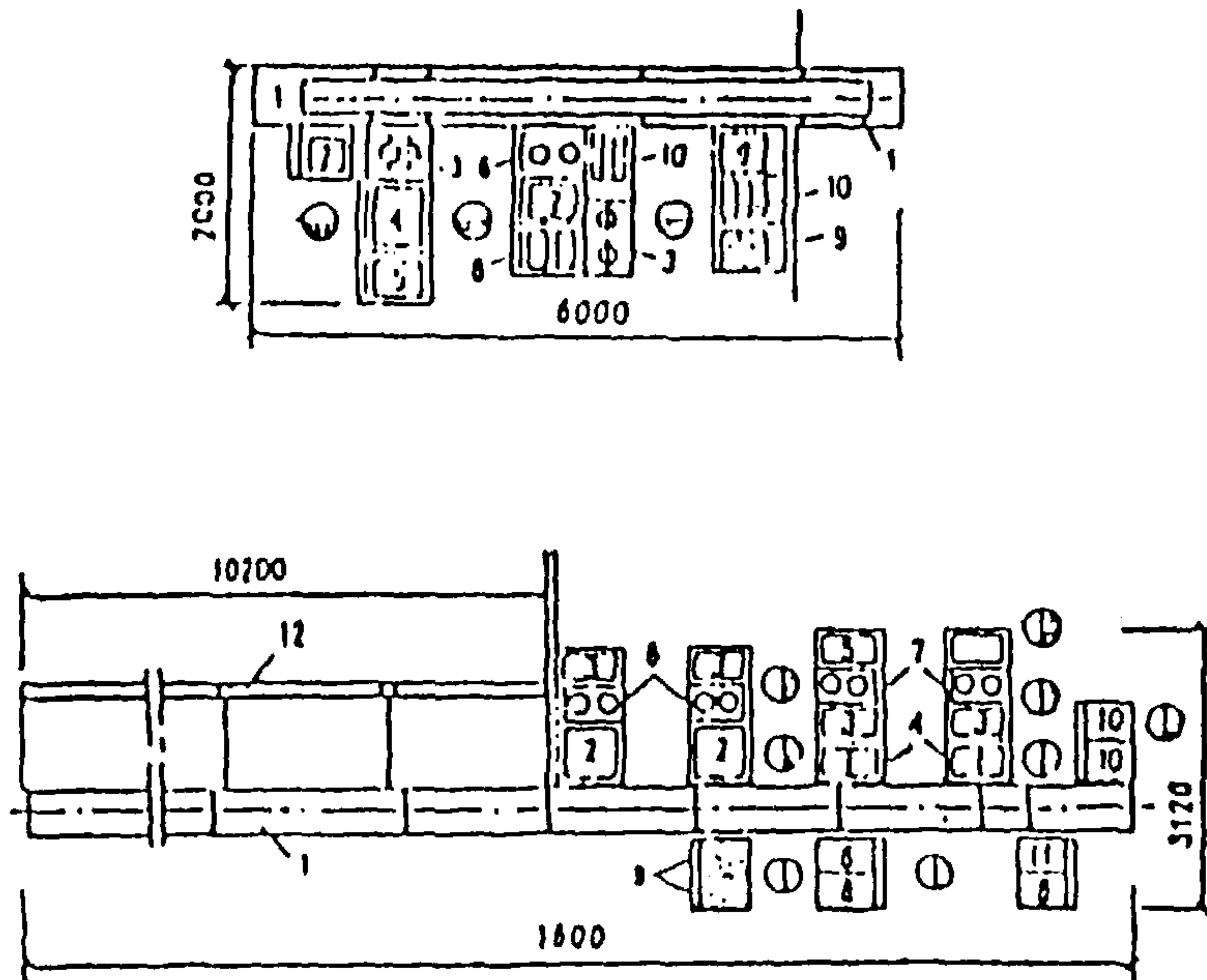


Рис. 10 Технологическое оборудование для отпуска комплексных обедов

а - линия конвейерная ЛКО-2 для комплектования и отпуска комплексных обедов; б - линия конвейерная ЛКО-2 для комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов; 1 - транспортер комплектации обедов; 2 - маринт для первых блюд; 3 - маринт для мяса к первым и вторым блюдам; 4 - маринт для вторых соусных блюд и сложного гарнира; 5 - маринт 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 - столик-накопитель раздаточная

а имеют криволинейную (или С-образную), угловую или пилообразную, П-образную (рис. II).

Боксовая расстановка характеризуется созданием изолированных групп мебели из обеденных столов, ограниченных диванами, чaise с высокой спинкой или отгороженными друг от друга декоративными перегородками, что обеспечивает группе посетителей уединение. Приспособление боксовых расстановок позволяет значительно разнообразить архитектурно-пространственное решение обеденных залов. Удачно 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 ресторанию закрывать стульями ресторанными IУ категории мягкости.

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

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

При размещении баров в отдельных помещениях там размещают

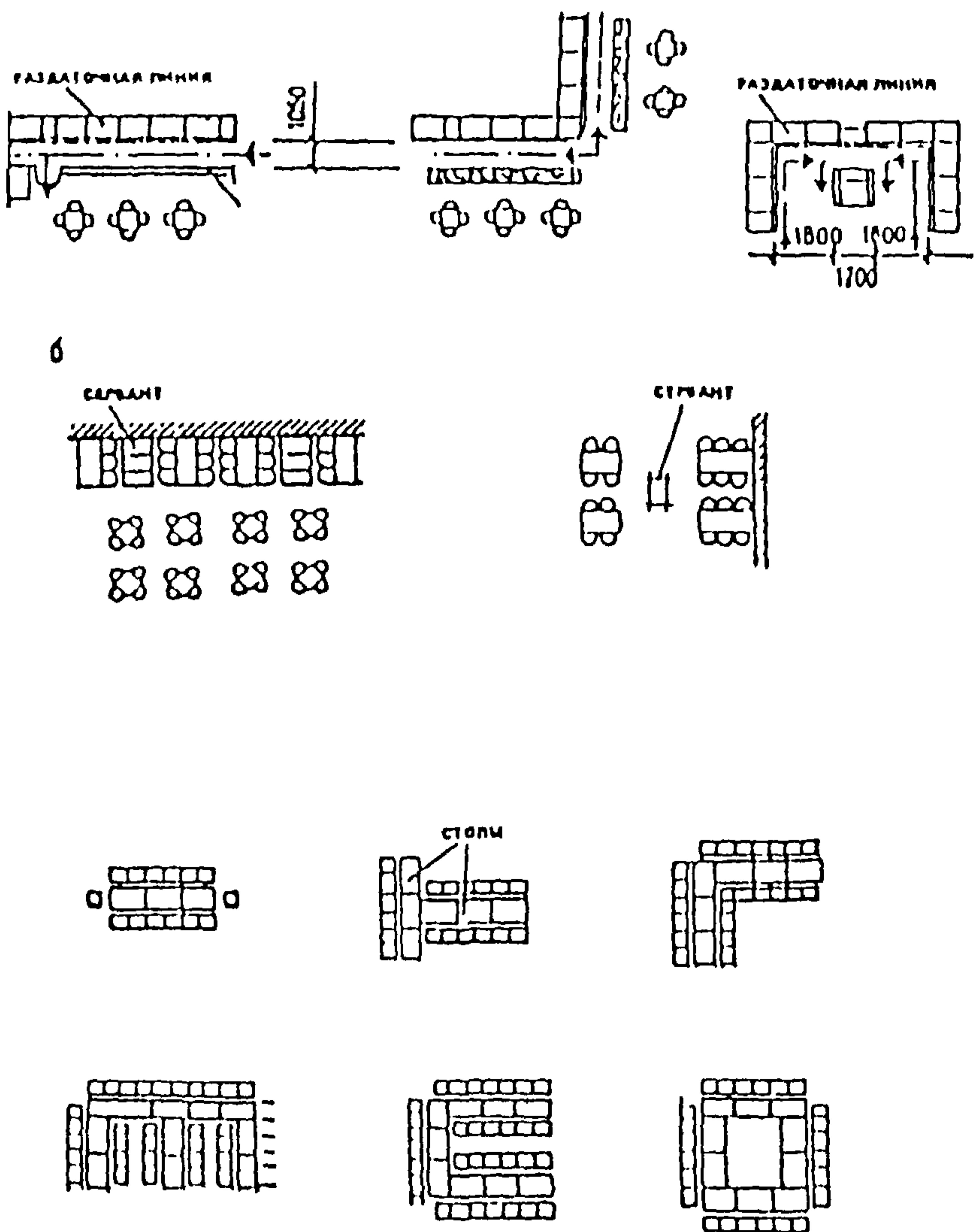


Рис. II. Функциональные зоны в обеденных и банкетных залах

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

группах столов, стульев или кресел.

3.46. В предприятиях питания, связанных с отдыхом, органическуют зоны эролиад и раздевочных. Это гостинцы и тащевальные площадки. Такие зоны могут являться композиционным центром помощников, чому способствуют их местоположение, а также комбинации декоративных, пластических, цветовых и световых приемов их оформления. Эти зоны различны по расположению (пристенные, угловые и островные), размерам и форме. При определении площади тащевальных площадок исходят из нормы площади на пару ~ 0,15-0,2 м<sup>2</sup> из расчета 50-70 % общего количества мест в зале, формы тащевальных площадок и эстрад могут быть различными в зависимости от формы и экспозиции зала.

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

3.47. Мебель для различных помещений предприятий питания следует подбирать наборами с уровнем удобства, соответствующим уровню обслуживания в предприятиях. Для столовых, кейтеринга, кафе общего типа мебель должна быть удобной и прочной, выдерживающей большинство эксплуатационных нагрузок. Для ресторанов и кафе специализированных мебель должна гармонизировать с функционально-технологическими особенностями иметь образцов характеристики. Состав серии мебели и их решения должны учитывать комплексность организации всего интерьера.

3.48. В архитектурно-художественной организации интерьеров предприятий общественного питания общего типа особенное значение характер и качество отделки ограждающих конструкций, светоцветотводных решений, уровень организаций зрительной информации и др.

Для предприятий, совмещающих функции питания и отдыха, основ-

Наша задача - создать максимально комфортную внутреннюю среду и запоминающийся художественный образ житейского средства архитектуры и декоративно-прикладного искусства.

3.19. При выборе покрытия полов в продлительных обиходах с самообслуживанием паркету с эстетическими требованиями следует учитывать эксплуатационные качества, такие, как износостойкость материалов, а для посещения с прямым выходом на улицу и водостойкость. В местах наибольшей интенсивности потоков посетителей ресурс износа покрытия должен в 4 раза превосходить остальной под. Несколько разность покрытия важна в проходах у раздак и главных проходах. Коэффициент противоскользения о кожу в этих местах должен быть не менее 0,2. Здесь противопоказаны полированные камни, гладкие керамические и другие материалы с аналогичными свойствами.

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

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

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

тил пола тащевальных плюшадок рекомендуется паркет или твердый мрамор. В залах большей вместимости практикуется применение паркета, на который в проходах кладут логотипы дорожки.

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

В предпринятых лягушках общего типа основными эксплуатационными требованиями к отделке стен на высоту не более 2 м от пола являются водоустойчивость. Вдоль проходов ожиданий потолками посетителей и посадочных мест размещаемых у стен кресла или плюшевые материалы нужно окраинировать бортниками или панелями из прочих материалов с гигиеническим покрытием. Влагостойкостью 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 (распись, фриз, декоративный рельеф). В столовых и кафе эти элементы следует применять ограниченно о чувством меры.

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

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

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

Сборное подвесное потолки обычно выполняются из стандартных плиток "Люмиграв". Рекомендуется также применение настенных решетчатых потолков, стандартных элементов из светопропускающих сплошных материалов, а также встроена световые плафоны и точечные светильники.

3.52. Распространен прием освещения обеденных залов, кафе и ресторанов подвесами светильников, которые позволяют разнообразно решать как технические, так и композиционные задачи. Их можно выделить отдельные залы, зритально расчленить помещения и т.п. Проведя такое освещение, следует помнить, что первая освещенность на столах и в проходах не должна превышать восемь - десятикратной величины.

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

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

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

цветовой гармонии или на контрастах. При подборе общего цветомоло-ристического решения предпочтительно использовать гармонические со-четания, а контрасты следует применять для создания акцентов.

3.54. В архитектурно-художественном решении интерьера пред-приятий питания, совмещающих функции питания и отдыха, существен-ную роль играет использование средств прикладного искусства, уве-личивающие эмоциональную выразительность интерьера, чтобы обеспе-чить в интерьере синтез архитектуры и декоративно-прикладного ис-кусства все его компоненты должны быть подчинены общему творче-скому замыслу.

3.55. Для создания вынужденной среди досуговых предприятий общественного питания необходимым является особый контраст между повседневной жизнью театрализованной среды, средствами обеспе-чения которой служат общая объемно-пространственная композиция, худо-жественно-декоративные, световые и цветовые яркости, применяемые отделочные материалы.

3.56. На архитектурно-планировочном решении предприятий об-щественного питания с расширяющимися функциями досуга существую-щее влияние оказывает реализация той культурной программы, которая совмещается в этих предприятиях с проинтегрирующим процессом питания. Специфика типа досуговой программы должна учитываться в со-ставе и площадных групп помещений для посетителей. Введение до-полнительных функций влечет за собой расширение этой группы по-мощений. Площадь групп помещений для посетителей допускается увличивать до 25 %. При соответствующих экономических обоснова-ниях планированию это расширение может происходить за счет уве-личения площадей зала, либо за счет включения отдельных досуго-вых помещений.

## Производственные помещения

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

При размещении производственных помещений в двух-трехэтажах предприятий принцип функционального поэтажного зонирования групп производственных помещений необходимо сохранить.

Изоляющие могут состоять из заготовочных цехов: овощной, мясной, рыбной, птицеголовой и кондитерской, работающих на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, также не допускающей пересечения либо грузопотоков.

Модели производственных групп помещений в предприятиях общественного питания придают согласно таблицам прил. I-I0.

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

Вместе с тем, в предприятиях до 60 мест, работающих на полуфабрикатах, горячий, холодный, додготовочный цеха, а в предприятиях, работающих на сырье, - горячий и холодный цеха, допускается размещать в одном помещении.

3.59. В предприятиях свыше 60 мест при размещении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными решениями применяется технологическое оборудование (о местами отсосами, охлаждавшими поверхности и др.), обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданную температуру в соответствии с табл. 6 настоящего Правила, 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 изделий.

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

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

Производственные помещения должны быть удобно связанны с рядом других помещений производствами коридорами.

3.61. Помещения раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами располагаются таким образом, чтобы через технологическую и дверную проемы оно имело непосредственную связь с горячим и холодным 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 серверами высотой не менее 1,6 м.

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

Таблица 4

Проходы	Ширина, м, не менее
1. Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т.п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования, м:	
до 3	1,2
более 3	1,5
2. Между столом и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	I
3. Между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т.п.) и дымоходами, выделяющими тепло	I,3
4. Между технологическими линиями оборудования, выделяющими тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	I,5
5. Между столом 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 либоходам почой.

3.65. Балоти с горючими газами (применяющиеся для отопления птиц) располагать в помещении зданий не допускается.

#### Помещения для приема и хранения продуктов

3.66. Помещения для приема (загрузочной) и хранения продуктов (холодные охлаждаемые и неохлаждаемые) необходимо проектировать единным блоком - функциональной зоной, избегая непосредственную связь с грузовыми лифтами и связь с другими помещениями через производственные коридоры.

Площадки приема и хранения продуктов в предприятиях общественного питания принимать по таблицам, согласно прил. I-I0.

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

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

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

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

I квартальный район в предприятиях на 300 мест и более -

в отапливаемых помещениях;

П и Ш климатические районы в предпринятиях до 500 мест - под навесами; в предпринятиях более 500 мест - в отапливаемых помещениях;

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

Разгрузочные места и платформы предприятий общественного питания, размещаемые в 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 льезда автомобилей в разгрузочных помещениях и подъезда к разгрузочным платформам должен быть: при размещении пандуса в здании и под навесами не более 16 %, под открытым навесом - не более 8 %.

3.70. Количество разгрузочных мест принимать по табл. 5.

Таблица 5

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

Приложение. 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

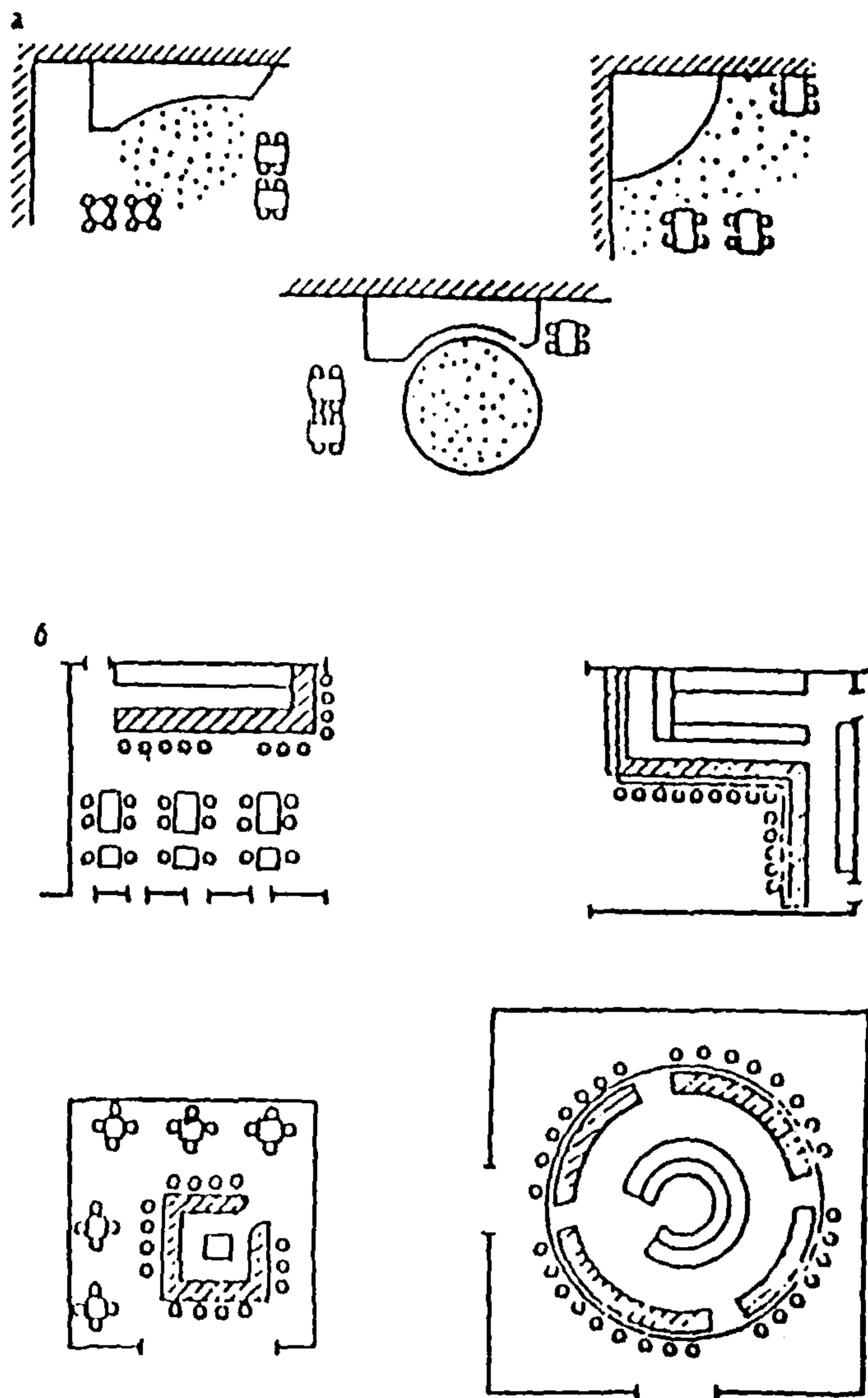
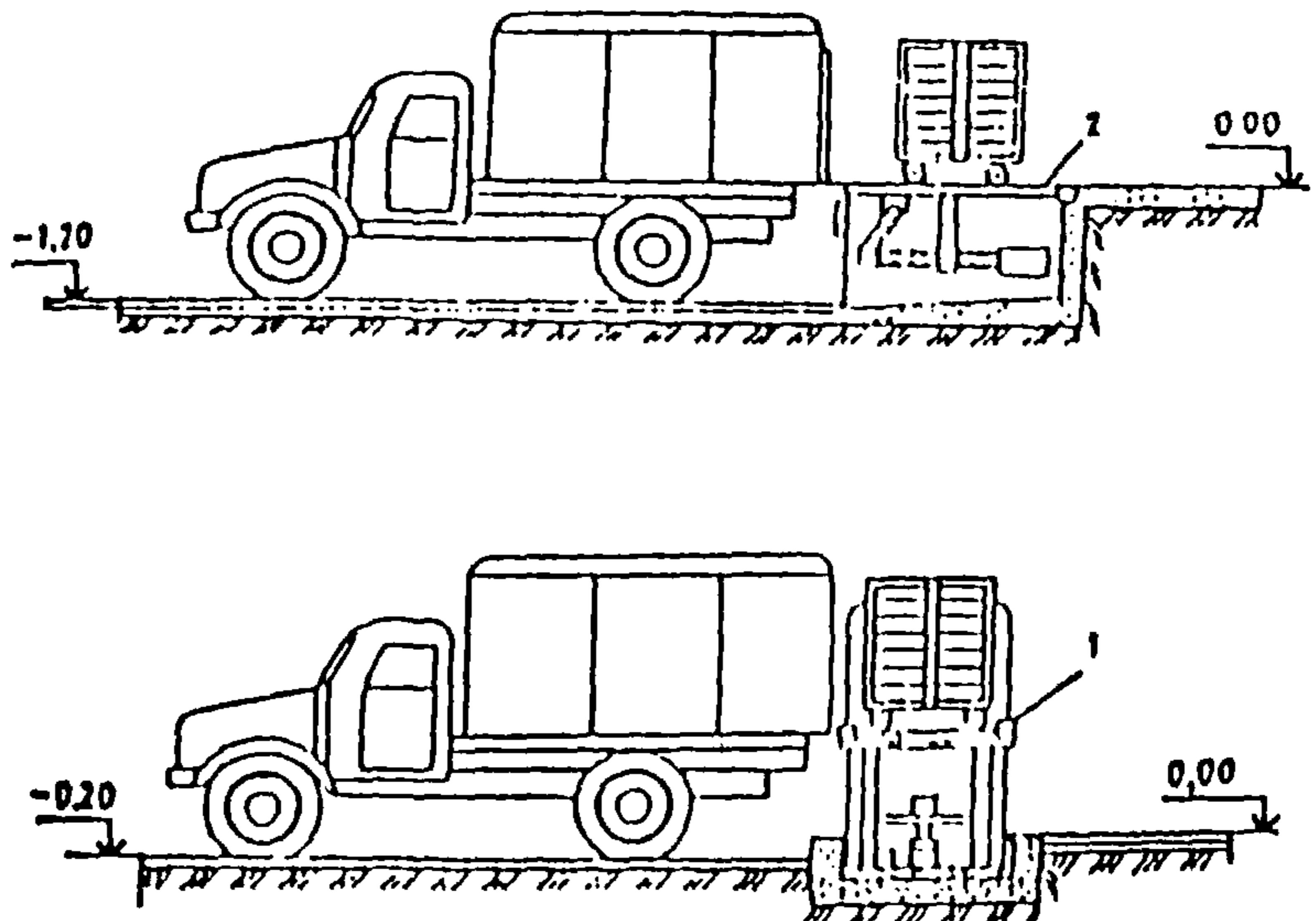


Рис. 12. Принципы размещения и на позиционные решения  
эстрад, мост для танцев(а), барных стоеч(б)

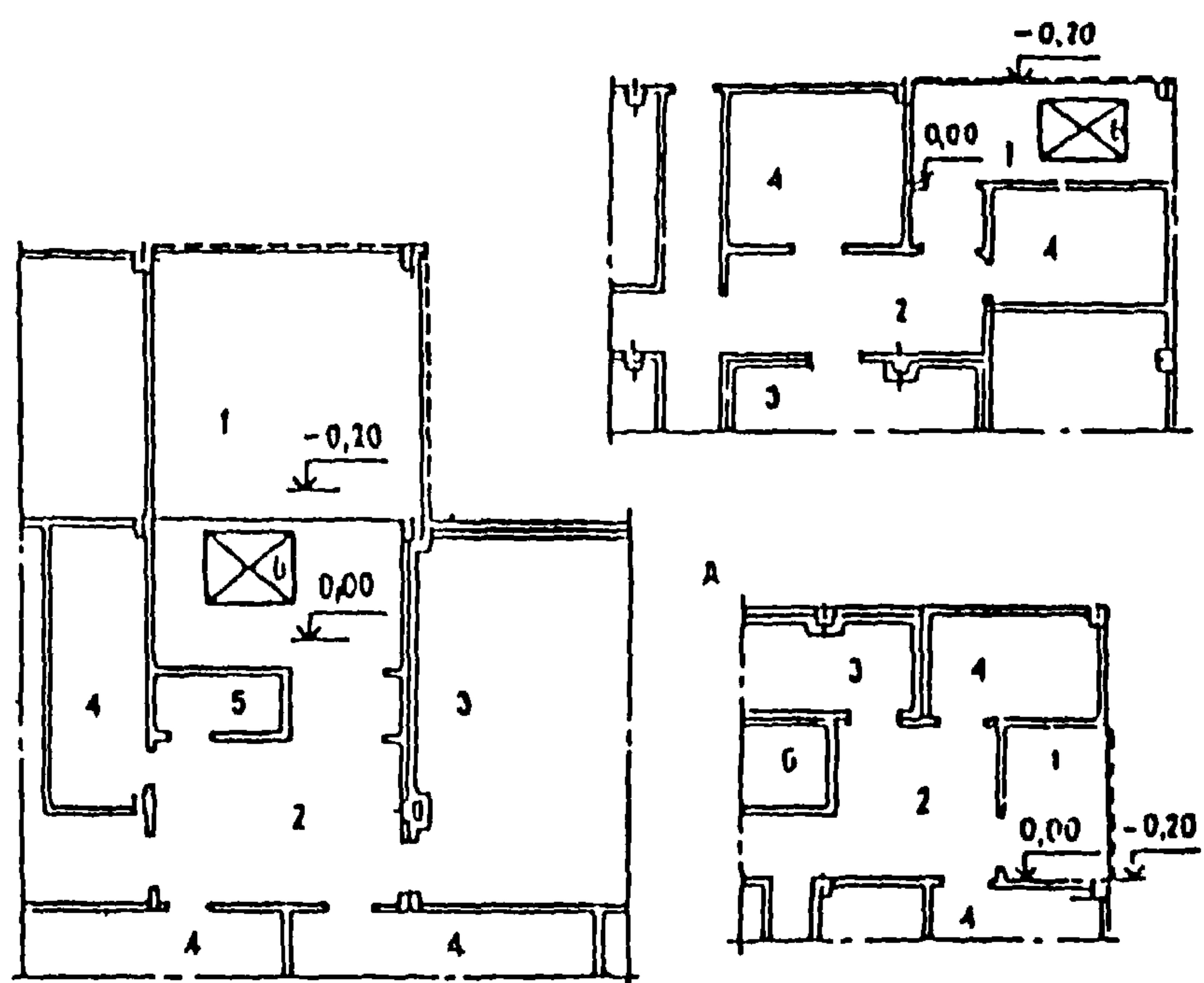
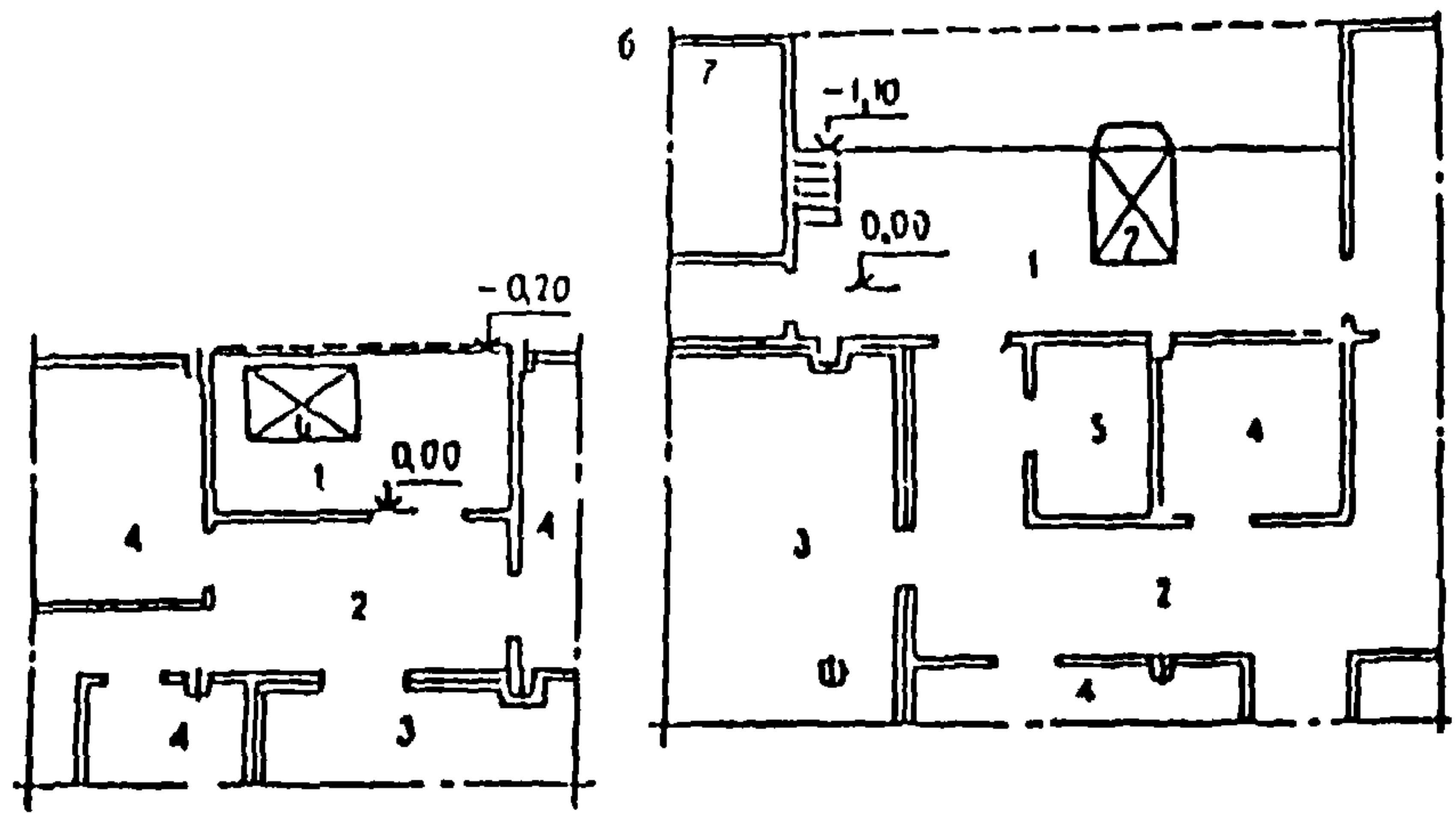


**Рис. 13. Принципиальный схема организации погрузочно-разгрузочных работ в подготовительных предприятиях общественного питания**

1 - подъемный стол ПС - 600; 2 - площадка уравнительная стационарная ГУС - 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 600 мест;  
в - столовая на 100 мест; г - ресторан на 200 мест; д - закусочная на 100 мест, 1 - площадка разгрузочная под навесом;  
2 - загрузочное помещение; 3 - охлаждаемые каморы; 4 - кладовка;  
5 - помещение кладопощника; 6 - подъемный стол ПС-600;  
7 - площадка уравнительная стационарная ГУС-3000



подвальных этажах, необходимо оборудовать люками с нортикальными дверями и пандусами. При этом рекомендуется предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовке, 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 проходами.

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

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

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

Размещать охлаждаемые камеры под жилыми помещениями и другими помещениями, где постоянно находятся люди, допускается при условии устройства над камерами специального перекрытия, отделяющего от междуэтажного перекрытия; пространство между этажами перекрытий должно пропириваться.

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

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

3.76. При проектировании охлаждаемых камер с расчетной температурой воздуха в шаг  $2^{\circ}\text{C}$  и выше допускается тамбур не предусматривать.

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

3.78. Охлаждаемая камера гаражных 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. Теплонизоляции ограждающих конструкций охлаждаемых камер проектируют из несгораемых и трудногорючих материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой воздуха в камерах, но не выше минус  $15^{\circ}\text{C}$  с изолированных камерах и не выше минус  $2^{\circ}\text{C}$  - в остальных охлаждаемых камерах.

3.80. При разности расчетных температур воздуха в охлаждаемых камерах в  $4^{\circ}\text{C}$  и менее, перегородки между такими камерами проектируются без теплонизоляции.

3.81. Полы на грунте в камерах при расчетной температуре воздуха в них минус  $2^{\circ}\text{C}$  и выше допускается проектировать без теплонизоляции, при этом теплоизолированная слой стены или блока камер должен быть отведен на 15 см выше уровня пола.

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

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

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

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

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

3.86. При размещении камер на междуетажном перекрытии теплоизоляция пола в камерах выполняется из плит теплоизолирующего материала с устройством поверх них армированной цементной стяжки в связи с чем, перед входом в такие камеры необходимо устройство пандусов, плавкие 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 толпы.

3.91. Хладоновые агрегаты могут устанавливаться в предусмотренным для них специальному помещению, расположенному рядом с камерами (по периметру стен, ограничивающих блок камер) или в специальном месте рядом с камерами, отделенном от коридора устройством металлического ограждения высотой 1,6 м со входной дверцей.

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

отделом по руководствоваться "Правилами техники безопасности на хладоновых холодильных установках", разработанных ЦСЭХИ.

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

3.94. Хладоновые агрегаты с конденсаторами воздушного охлаждения должны быть обеспечены приточно-вытяжной вентиляцией с подачей воздуха через зонт, расположенный над конденсатором, на расчета  $800 \text{ м}^3$  воздуха на каждую  $1,163 \text{ кВт}/\text{ч}$  ( $1000 \text{ ккал}/\text{ч}$ ) холодоизделийности агрегата.

#### Служебные и бытовые помещения

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

Площади служебно-бытовых помещений принимать согласно прил. I-I0.

3.96. Гардеробные проектируются из расчета хранения одежды в них  $85 \times$  общего (списочного) числа работающих в предприятии общественного питания, о разделении хранилища на вешалки: уличной одежды (один крючок на одного работающего); домашней и спортивной (два крючка на одного работающего).

Количество мест в гардеробных для верхней одежды принимается равным  $100 \times$  работающих в максимальной смене и  $25 \times$  сменной смены.

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

3.90. При гардеробах для мужчин и женщин предусматриваются разделенные помещения для персонала, смежные с душевыми кабинами.

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

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

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

В гардеробах для домашней и специальной одежды предусматривается до одному умывальнику.

Площадь бельепиля принимать при расчете  $10 \text{ м}^2$  на 100 чел. производственного персонала. В бельевой выделяются отдельные для чистого и грязного белья.

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

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

3.101. Помещение для личной гигиены жицких необходимо проектировать при числе 150 %, работающих в наиболее многочисленной смене от 100 и более. При числе жицких в многочисленной смене от 50 до 100 можно заменить помещением личной гигиены индивидуальный гардероб для процедур, проектируемой при уборке.

#### 4. ИЗДЕЙСТВОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

4.1. При проектировании инженерного оборудования следует использовать вторичные энергоресурсы и применять прогрессивные типы санитарно-технических агрегатов и различия устаревших, 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:

СНиП 2.04.05-86; СНиП 2.04.01-85, СНиП 2.04.09-84; СНиП 2.04.04-87,  
также ВСН 50-68  
Госконструктура

#### Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

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

Системы отопления по настоящих, встроенно-пристроенных предприним общесоциального питания к зданиям этого назначения проектируются раздельными и присоединяются к узлам управления этих зданий.

4.3. Тамбуры входов для посетителей в предпринятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более при расчетной температуре наружного воздуха (или проектируемой отопления) минус 15°C ниже проектируются с теплотушью запасной.

Таблица 6

Помещение	Расчетная температура воздуха, °С, для холодного периода года	Кратность воздухо- обмена в I ч.	
		при- ток	вытво- рка
I	2	3	4
Зал раздаточний	16	По расчету (но не более 00 м <sup>3</sup> на чо- ловека)	
Вестибюль, автосал	16	2	-
Магазин кулинарии	16	3	2
Помещения для хранения музыкаль- ных инструментов	16	I	I
Горничий цех, помощное выпечки кондитерских изделий	5	По расчету дежурного отопления	
Цехи: додотовочний, холодний, масний, птицегольовий, рыбний, обработки зелени, овощей	16	3	4
Помесчиче заведующего производ- ством	10	2	-

Продолжение табл. 6

I	2	3	4
Помещение подготовки лиц	16	3	5
Помещение для муевых изделий и отделка компьютерских изделий, бельевал	16	1	2
Помощение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервирал, подсобная	16	1	1
Моющие (столовой кухонной посуды, судков, тары)	20	4	6
Кабинет директора, контора, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	10	1	1
Кладовая сухих продуктов, кладовал инспектора, кладовая вино-водочных изделий, помещение 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
Надомное отслеживание охлаждаемых камер с водами охлаждением аг- регатов	-	3	4
Ремонтные мастерские	16	2	3
Помещения общественных организаций	16	I	I
Охлаждаемые камеры для хранения:			
мяса	±0	-	-
рыб	-2	-	-
молочно-шировых продуктов, овощных полуфабрикатов	2	-	-
пюрефабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	±0	-	-
овощей, фруктов, ягод, напитков	4	4	4
кондитерских изделий	4	-	-
вины и напитков	6	-	-
мороженного и замороженных фруктов	-16	-	-
пищевых отходов	2	10	10
Курильная комната	16	-	10
Разгрузочные помещения	10	По расчету	

Приложение I. Указано в таблице температуры воздуха в поме-  
щениях (кроме охлаждаемых камер) для расчетов при проекти-  
ровании отопления. 2. В буфетах, барах, коктейль-холмах,

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

4.4. Системы вентиляции предприятий общественного питания во встроенных, встроено-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 общебеседную вентиляцию, горячих, холодных, деготовочных, моечных и других производственных помещений);

местных отсосов от посудомоечных машин;

уборных и душевых с раздевалками;

камер пылевых отходов;

охлаждающих камер фруктов, овощей и зелени.

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

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

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

4.8. Теплопотери излучениях дверей, не оборудованных тепловыми завесами для входа покупателей, и у открытых дверей принимать с коэффициентом 5.

4.9. Теплоизделения от технологического оборудования определяются с учетом коэффициентов одновременности работы и загрузки оборудования.

4.10. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выдачи кондитерских изделий принимать температуру воздуха, удаленного через зонты, завесы и лопающие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло,  $42^{\circ}\text{C}$ , температуру воздуха под потолком  $30^{\circ}\text{C}$ .

4.11. В залах и горячих цехах соответствующие нормативам требования кондиционирования воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескompрессорной системы кондиционирования воздуха.

4.12. Для монгала, реконта и тюхинчекского осмотра вентиляционного обогревания необходимо предусматривать монтажные проемы, передвижение и стационарное подъемно-транспортное средство.

4.13. Прокладка внутренней канализации в пределах приточных камар 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 - 0,0; в ресторан-

$\eta_{ах} = 0,7$ .

Коэффициент загрузки электрооборудования: электроплиты - 0,65; электрические манжеты и тепловые щкафы, электровароды и электрофритюрицы - 0,5; прочее оборудование - 0,3.

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

Таблица 7

пп пп	Оборудование	Марка	кВт	Количество воздуха, $m^3/ч$	
				вытеснного	приточного
I	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 квадратный	ШКЭ-0,51	8	400	-
6.		ШКЭ-0,51-01	8	400	-
7.		ШКЭ-0,85	12	500	-
8.		ШКЭ-0,85-01	12	500	-
9.	Устройство электрическое, варочное	УЭД-СО	9,45	650	400
10.	Котел парогенераторный	ЮГ-60	-	-	-
II.	Фритюрица	ФГ-20	7,5	350	200
12.	Котел поварочный вместимостью, л:				
	100	ЮГ-100	18,9	550	400
	160	ЮГ-160	24	650	400
	250	ЮГ-250	30	750	400

Продолжение табл. 7

1	2	3	4	5	6
I2.	Аппарат пароварочный	ЛП-0,23А	7,5	650	400
		ЛП-0,23А-01	7,5	650	400
I4.	Сковорода электрическая	СЭ-0,22	5	450	100
		СЭ-0,22-01	5	450	400
		СЭ-0,45	11,5	700	400
		СЭ-0,45-01	11,5	700	400
I5.	Чароит	ИСЭ-0,84	2,5	300	200
		ИСЭ-0,84-01	2,5	300	200
I6.	Чароит передвижной	ИП-20	0,63	-	-

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

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

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

#### Водоснабжение и канализация

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

Для очистки производимых и сточных вод (до поступления в первую канализационную сеть) от жиров, крахмала, масла, песка

и грави проектируются установка жиро- и мезгоуловителей вне здания на выпусках канализационной сети.

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

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

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

время работы предприятия

где  $K$  - коэффициент часов параллельности, следует принимать равным 1,5.

4.24. Проектирование террасных водопроводных магистралей через кладовки предприятий общественного питания не допускается.

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

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

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

4.28. В предприятиях общественного питания систему гидического 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 встроенных и отдельно стоящих предприятиях общественного питания должны быть установлены счетчики для воды для каждого абонента отдельно.

**4.31.** Не допускается разместить санузлы и помещения с мокрыми процессами под складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми комнатаами предпринятия общественного питания.

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

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

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

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

### Электротехнические устройства

#### Электрооборудование

**4.35.** По степени обеспечения надежности электроснабжения электроприемники ПОИ относятся к категориям.

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

**4.36.** Питанию силовых электроприемников и освещению рекомен-

дуются осуществлять от общих трансформаторов. При этом частота размехов изменений напряжения в сети освещения не должна превышать значений, регламентируемых ГОСТ 13109-67<sup>1</sup>.

Таблица 8

Напоминающие здания электроприемников	Категории надежности электроснабжения
---------------------------------------	---------------------------------------

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

электроприводные противопожарные устройства и охранной сигнализации I

комплекс остальных электроприемников II

комплекс электроприемников столовых, кафе и ресторанов с количеством посадочных мест от 100 до 500 III

то же, менее 100

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 электроприводных 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 аварийное освещение

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 предпринятых питающих разрешается размещать встроенные и приставные ТП, в том числе комплектные (КТП), при условии соблюдения требований ГУЭ, соответствующих санитарных и противопожарных норм.

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

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

не размещать их под помещениями о мокрыми технологическими процессами, под душевыми, ванными и уборющими;

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

полы камер трансформаторов и ЗРУ напряжением до и выше 100 В со стороны входов должны быть выше полов примыкающих помещений на менее чем на 10 см и выше отметки земли на менее чем на 30 см; при 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 зданиях должно устанавливаться одно ВРУ, расположение которого основного абонента, независимо от числа предпринятых учреждений

организаций, расположенных в здании. Увеличение количества ВРУ допускается при нагрузке на каждого из входов в нормальном или аварийном режиме более 630 л.

4.43. На входах распределительных пунктов и групповых щитков должны устанавливаться аппараты управления. Допускается не устанавливать аппараты управления на входах пунктов и щитков, принадлежащих к одной шинной группе, при их количестве до пяти единиц, за исключением столовых распределительных пунктов горячих цехов, на которых установка аппаратов управления обязательна во всех случаях.

4.44. Распределение электроэнергии к столовым распределительным щиткам, группам 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, рулемаш, кипятильщик, встроенных индивидуальных токовых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ до ГРЦ. Сети и щитки эвакуационного и аварийного освещения могут быть обединены.

4.46. Дистанционное централизованное освещение рекомендуется предусматривать в обеденских залах с количеством мест св. 300.

4.47 Управление освещением столовых помещений, а также помещений для подготовки трапез должно быть исключено для каждого помещения с возможностью централизованного отключения по отдельным работам производств. Выключатели местного управления освещением должны быть расположены вне помещений на пестах зонах конструкциях и заключены в шкафы или ящики с приспособлениями для пылесосования.

## Устроство внутренних электрических сетей

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

**4.49.** Прокладка групповой осветительной сети должна выполняться скрытой системой в каналах и пустотах строительных конструкций, а при отсутствии такой возможности - в пластмассовых трубах. Допускается выполнять спуски к выключателям и штепсельным розеткам в бороздах под штукатуркой по стенам и перегородкам плюсными проводами, а также изолированными одножильными проводами о полихлорвиниловой изоляцией.

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

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

**4.52.** Силовые распределительные сети должны выполняться симметрично:

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

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

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

4.53. Питающие сети выполняются следующим:

открыто - проподаны в пластмассовых трубах и коробах из несгораемых и трудносгораемых материалов, а также небронированных кабелями. В технических этажах, помещенных шкаферах служб, гардеробных подвалах и подполье допускается практика питающих и групповых линий открытого лотках при условии, что в этих помещениях отсутствуют газопроводы;

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

4.54. Электропроводки в полостях над непроходными подвесами потолками рассматриваются как скрытые и выполняются:

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

при подвесных потолках из несгораемых и трудносгораемых материалов - в миниатюрных трубах, а также кабелями, защищенным проподами, линиями оболочкой из трудносгораемых материалов. При этом должны быть обеспечены возможность проподки и разводки, а также доступ к местам отстыковки к сплит-системам.

#### Связь и сигнализация

4.55. Проектирование устройств связи и сигнализации вести в соответствии с действующими ГОСТами Министерства связи СССР и руководящими указаниями ГУВД и ГУГО МВД СССР и действующими нормативными документами.

В предпринятых общественного питания необходима установка

городских телефонных аппаратов и городских громкоговорителей.

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

В качестве стационарного устройства для директорской связи используются компьютеры связи.

4.57. Емкость стационарных устройств определяется технологическим заданием.

4.58. В ресторанах, а также в вечерних клубах предусматривается звукоусиление в торговых залах. В качестве абонентских устройств звукоусилительной системы используются звуковые колонки мощностью 2 кВт каждая или громкоговорители мощностью 8т каждая.

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

Приемник предприятия оборудуется устройствами охранной сигнализации. Блокируются наружные двери, окна, форточки, люки на открывание, на пролом (разбитие) и другие уязвимые места. Охрана предприятия лишается первым рубежом защиты.

4.60. Для усиления охраны в помещениях где хранятся материальные ценности, предусматриваются дополнительные рубежи защиты. В дополнительном рубеже защиты входят ультразвуковые датчики, которые выдают сигнал тревоги при движении разрушителя или попадании открытого плавника в охраняемом помещении; вибродатчики, которые устанавливаются непосредственно на местах хранения ценностей (серфи, металлические шкафы и ларьки).

Каждый рубеж защиты по своей абонентской телефонной линии подключается на самостоятельный номер пульта централизованного наблюдения.

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 МКСН 61-78.

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 устанавливать скрытым способом, в остальных помещениях - открытым.

#### Автоматизация источникового оборудования

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

4.66. Для источникового оборудования предприятий общестроительного питания применяется электрическая система регулирования и защиты.

Для систем источникового оборудования применяются типы автоматизации в соответствии с указаниями Главмонтажавтоматики Угимонтажспецстроя СССР.

4.67. Для монтажа средств автоматизации индустриальными методами необходимо предусматривать:

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

в санитарно-технических разделах проекта: покладка устройств (бобижи, расширители, колусы, переходы, ответные фланцы, трубные бандажи и др.) на технологическом оборудовании и трубопроводах для установки первичных приборов и средств автоматизации; регулирующими клапанами, соленоидными вентилями, электрозадвижками, регуляторами непосредственного действия, заслонками с исполнительными механизмами;

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

Приложение I

Площадь групп посещения в ресторанах, столовых общедоступных сетей, кафе, закусочных, кафе молодежных, детских, молочных

Группы посещения	Форма производств	Площадь в предприятиях общественного питания для городов и поселков, м <sup>2</sup>							
		рестораны	столовые общедоступной сети	кафе, закусочные, кафе молодежные, кафе-молочные, кафе детские					
на 100 мест	на 100 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 50 мест	на 200 мест	на 200 мест	на 200 мест	на 200 мест
-	-	50	50	50	50	200	200	200	200
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Для посетителей:

с самообслуживанием

- - II9 2.12 52 1.56 350 1.91

Продолжение прил. I

	I	2	3	4	5	6	7	8	9	IC
в том числе эл с разда-		-	-	180	1,8	160	1,6	320	1,6	
ткой										
с обдуванием фольгой	254	2,2	-	-	91	1,75	353	1,75		
в том числе эл без разда-	180	1,8	-	-	70	1,4	250	1,4		
ткой										
Производственные	Полуфабри- каты высо- кой степе- ни готов- ности	189	0,67	70	0,5	<u>57</u> <u>75</u>	<u>0,41</u> <u>0,66</u>	<u>120</u> <u>172</u>	<u>0,29</u> <u>0,38</u>	
-										
Полуфабри- каты	200	0,73	78	0,6	<u>58</u> <u>76</u>	<u>0,5</u> <u>0,72</u>	<u>132</u> <u>184</u>	<u>0,3</u> <u>0,39</u>		
-										
Скрые	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> <u>24</u>	<u>0,26</u> <u>0,3</u>	<u>62</u> <u>68</u>	<u>0,15</u> <u>0,17</u>	

Продолжение табл. I

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Полуфабрикаты	52	0,37	40	0,3	<u>22</u> 24	<u>0,25</u> 0,3	<u>62</u> 68	<u>0,15</u> 0,17
	Сырье	95	0,47	50	0,35	-	-	-	-
Специф.-бытовые	Полуфабрикаты высокой степени готовности	50	0,32	25	0,23	<u>30</u> 25	<u>0,28</u> 0,32	<u>72</u> 82	<u>0,25</u> 0,29
	Полуфабрикаты	51	0,38	28	0,28	<u>30</u> 35	<u>0,25</u> 0,32	<u>72</u> 82	<u>0,25</u> 0,29
	Сырье	53	0,4	29	0,3	-	-	-	-

Причечные: 1. Для определения гостиной группы помещений предприниматель может уменьшить вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, яко по приложению выписано. 2. Всё первое время должны оговариваться самослужащими, под честной - при осмотреющих офицерами. 3. При производственных столовых следует предусматривать дополнительное помещение для отдыха посетителей из расчета  $0.2 \text{ м}^2$  на 1 место в зале и кухни в зале площаю  $9 \text{ м}^2$ . 4. В кафе жалюзийном следует предусматривать помещение совета кафе из расчета  $0.1 \text{ м}^2$  на одно место в зале; в кабинет детском - помещение для шах -  $0.24 \text{ м}^2$  на одно место в зале. 5. В общепринятых столовых и кафе из плюсовых залов предусматривать обед (спаль-бесед) площаю  $6-12 \text{ м}^2$ .

ІЛОЩАДІІ ГРУППІ ПОМЕДІУМІЛ ІСФ-АВТОМАТОВ

Группы помещений	Площадь в пределах	
	коф-автомати	на 75 на последующее на место места сн. 75 ме
Для посетителей:		
о самообслуживанием	160	2,00
В том числе о раздаточной	150	2
о обслуживанием официантами	-	-
В том числе зал о раздаточной	-	-
Производственные:	68	0,4
Для приема и хранения продуктов	20	0,21
Служебно-бытовая	42	0,12

Примечания: 1. Для определения площадей групп помещений пр  
же нормативный показатель, но по принципу вычитания. 2. Для пиви  
льных емкостях, под чаркой - при хранении пива в бочках.

Приложение 2

КОРОБКИЕ, КАФЕ-БАРОВ

ИЛТИХ общественного питания в городах и поселках

	кафе-мороженое	кафе-компьютерское	пивные бары	
50	на последующее	на 50 на последующее	на 50 на последующее	50
чт	место с.в.	место	место бв.	место с.в.
90	1,60	100	1,84	106
70	1,4	80	1,6	80
-	-	-	-	96
-	-	-	-	70
40	0,26	79	0,84	<u>23</u>
				29
10	0,16	20	0,2	<u>15</u>
				43
20	0,08	26	0,40	23
				0,4

здривий, меньше их указавшей вместимости, применяется один из тот  
их баров над чертой дают площадки при хранении писа в изотермичес-

Приложение 3

ПОСЕДИМ ГРУППА ПОСЕДЕЧИЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЗАКУСОЧНЫХ И  
ПРЕДПРИЯТИЙ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Группа помещений	Всего в предприятиях общественного питания для городов и поселков, м <sup>2</sup>			
	специализированные закусочные	быстрого обслуживания (ПВО)	на 50 мест	на последующее место св. 50
	рыбные, мясные, мучные (салатные, говяжьи, фарши, блиновые) и т.д.	мясные (котлетные, сосисочные, бифштексовые и т.д.), мучные (пельменевые, пирожковые, пончиковые и т.д.)		
на 50 мест		на 50 мест	на последующее место св. 50	
Для посетителей	100	1,8	84	1,64
В том числе зах	80	1,6	<u>70</u>	1,4
Производственных	39	0,32	<u>25</u>	0,32
для приема и хранения продуктов	12	0,24	<u>10</u>	0,2
Служебно-бытовых	15	0,24	<u>12</u>	0,2

Примечания. 1. Для определения площадей групп помещений предпринятия исчислить указавшую вместимость применяться один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитаю. 2. При изготовлении мучных изделий в предпринятиях площади производственных помещений следует увеличивать на 15%. 3. При работе специализированных закусочных с обслуживающим офицерским следуют предусматривать буфет, площадью не менее 6 м<sup>2</sup>.

#### Приложение 4

#### ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ В СТОЛОВЫХ ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ

#### ЗАВЕДЕНИЙ

Группа помещений	Форма производ- ства	Площадь, м <sup>2</sup>			
		на 100 мест	на послед- нее место св. 100	на 200 мест	на послед- нее место св. 200
Для посетителей	-	214	2,00	422	2,00
В том числе зал о раздаточной		100	1,8	360	1,8
Производственных	Полуфабрикаты высокой степени готовности	93	1,8	360	1,8
	Полуфабрикаты Сыре	112	0,51	164	0,51
Для приема и хра- нения продуктов	Полуфабрикаты высокой степени готовности	38	0,38	76	0,1
	Полуфабрикаты	41	0,41	82	0,13

Продолжение прил. 4

Группа помещений	Форма производ- ства	Площадь, м <sup>2</sup>			
		на 110 мест	на 100 мест	на 200 мест	на 200 место св. 100
	Сырье	45	0,45	90	0,16
Служебно-бытовая	Полуфабрикаты высокой степени готовности	24	0,24	48	0,16
	Полуфабрикаты	25	0,25	60	0,17
	Сырье	26	0,26	56	0,17

Примечания: 1. В столовых, размещаемых в зданиях учебных заведений или соединяющихся с ними крытых переходах, вестибюль и гардеробные следует проектировать в соответствии со СНиП 2.09.04-87. 2. В столовых не менее 20 X мест следует предусматривать для диагностического питания. При количестве мест диагностического питания 100 и более следует предусматривать помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 м<sup>2</sup> на 1 место и кабинет врача площадью 9 м<sup>2</sup>.

**Приложение 5**

**ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ-РАЗДАТОЧНЫХ**

Группа помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	
	на 25 мест	на последующее место св. 25
Для посетителей:	47	1,61
в том числе		
зал с раздаточной	45	1,8
Производственные и бытовые	52	0,51

**Приложение 6**

**ПЛОЩАДИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТОВ**

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

Приложение 7

площади помещений цехов кулинарных изделий

Помещения	Площади помещений цеха кулинарных изделий, м <sup>2</sup>	
	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 магазина кулинарии самообслуживания на 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала, м	
	до 40 м <sup>2</sup> торговой площади зала	увеличение на каждые 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала, св. 40 м <sup>2</sup>
Подсобные помещения	2	0,0
для приема и хранения продуктов	1,5	1,45
Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,0

Приложение: 1. Магазинам кулинарии торговой площадью зала св. 130 м<sup>2</sup> могут размещаться вне предпринятия общественного питания. В этих случаях при магазине кулинария следует предусматривать приемочную продукта площадью 16 м<sup>2</sup> и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м<sup>2</sup> на 10 м<sup>2</sup> площади торгового зала. 2. Помимо того что определено допускается при магазине кулинарии предусматривать кабинетный, отделы заказов и отпуска обедов на дом, состав и площади помещений которых принимать согласно прил. 9.

#### Приложение 9

#### ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕТЕРИЕВ

Помещения	Площадь, м <sup>2</sup>
Зал кафетерия с раздаточной на, мест:	
0	10
12	22
16	28
Подсобные помещения и моечня	8

Зал кафетерия с раздаточной на, мест:

0	10
12	22
16	28

Подсобные помещения и моечня

8

#### Примечание к табл. 10.

Приложение: 1. Для определения площадей групп помещений предпринятий 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 приведены на последующие 500 условных блюд.

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

Для посетителей:

с самообслуживанием	-	-	-	70
в том числе зал с разда- точной	-	-	-	63
с обслуживанием официан- тами	-	175	2,24	-
в том числе зал бар с раз- даточной	-	135	1,0	-
Производственныи	Полуфабрикаты	120	0,8	47
	Сырье	130	0,8	61
Для приема и хранения продуктов	Полуфабрикаты	40	0,17	19
	Сырье	11	0,10	19
Служебно-бытовой	Полуфабрикаты	27	0,21	15
	Сырье	20	0,21	15

Приложение 10

предприятиях общественного питания для сельских  
населенных пунктов, м<sup>2</sup>

Столовые		Кафе, закусочные, Пирожковые, пончики, чайные, чуречные, Блинишо, пельчюшо, разночные	
общедоступные	заготовочные		
на последующем месте	на 35	на последующем месте	на 25
место	св. 35	место	св. 25

2,09	70	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 помощников предпр

Помещения	Ресторан	Стол
		общедоступно
I	2	3

Для посетителей

Вестибюль (включая гардероб, умывальник, уборщик)

Автозал

Для любой вместимости

Зали бар с раздаточной (с обслуживанием официантами)

То же

Зали с раздаточной (с самообслуживанием)

-

Для любого

Помещение официантов

Для любой вместимости

Артистический зал и хранение музыкальных инструментов

То же

Буфет в зале

-

Для любого

Помещение совета кафе

-

-

Помещение для игр (в кафе детском)

-

-

## Приложение II

### Нормы общественного питания

о в и е ----- Высших учебных заведений	Кафе, закусочная, кафе молодежное, детское, молочное	Кафе-компьютерное
4	5	6

### Тиности

- - -

- Для любой вместимости  
(кроме закусочных и  
кафе молочных)

### Вместимости

- Для любой вместимости  
(кроме закусочных и  
кафе молочных)

- То же (с обслуживанием  
 официантами)

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

- Для любой вместимости  
- То же

1	2	3
Рыбный цех (при работе на сырье)		Для любой вместимости
Птицегольевый цех (при работе на сырье)		Для любой вместимости
Овощной цех (при работе на сырье)	"	"
Кауцуковый цех:		
помещение подготовки лист	-	-
помещение замесов и выпечки	-	-
помещение отделки изделий	-	-
Помещение персонала	Для вместимости 100 мост и более	Для вместимости 100 мост и более
<u>Для приема и хранения</u>		
Охлаждаемые камеры		Для любой вместимости
Охлаждаемая комора пищевых отходов	Для вместимости 100 мост и более	Для вместимости 100 мост и более
Кладовая сухих продуктов к место хладокамера		Для любой вместимости
Кладовая овощей		То же
Кладовая напитков и соков	Для любой вместимости	-
Кладовая и моечная тары		Для любой вместимости

Продолжение прил. II

1	5	6
-	-	-
Т И М О С Т И		
"	"	"
-	-	Для вместимости 100 мест и более
-	-	Для любой вместимости
150 мест и более	Для вместимости 150 мест и более	Для вместимости 75 мест и более
200 мест и более	Для любой вместимости	Для любой вместимости
	Для любой вместимости	
	То же	
-	-	-
	Для вместимости 75 мест и более	-

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

Производственные

Буфет (с обслуживанием  
официантами)

Для любой вмести-  
мости

-

Расдаточная (с обслуживанием  
официантами)

То же

-

Горячий цех

"

Д л и

Холодильный цех

"

"

Помещение для разных хлеба

"

Доготовляющий цех (на полу-  
фабрикатах)

"

Цех обработки зелени  
(на полуфабриката)

"

Для вместимости

Моечная столовой посуды

"

Д л л

Сервировальный (с обслуживанием  
официантами)

"

-

Моечная кухонной посуды  
(функциональных единиц)

"

Д л л

Упаковка и кладовая тары  
гс из фабрикатов

"

Д л л л ю б о

Приемление замедляющего  
производством

"

Для вместимости

Инспекция цех (при работе  
на сырье)

"

Д л л л ю ф о

Продолжение прил. II

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

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

**ЛЮБОЙ ВМЕСТИМОСТИ**

- |                         |                                 |          |
|-------------------------|---------------------------------|----------|
| <b>Я ВМЕСТИМОСТИ -</b>  | <b>Для вместимости 100 мест</b> | <b>-</b> |
| <b>и более</b>          |                                 |          |
| <b>100 мест и более</b> | <b>Для вместимости 150 мест</b> | <b>-</b> |
|                         | <b>и более</b>                  |          |

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>Я ВМЕСТИМОСТИ -</b> | <b>-</b> |
| <b>и более</b>         |          |

1	2	3
Клиновал юбонтеря		Д л л в и
Присмочная		Для любой вместимости
<u>Служебные и бытовые</u>		
Конторские		Д л л л ю б о
Главная касса		Д л л в и с о
Гардероб для персонала		Д л л л ю б о
Душевые, уборные		" " "
Помещение личной гигиены	Для любой вместимости при количестве граждан	
Сельская	Для любой вместимости	
Гардероб для официалов	"	-
Помещение общественных организаций		Для вместимости
Помещение радиоузла	Для любой вместимости	Для вместимос- ти 150 мест и более
Помещение слесаря-механика	То же	То же

4	5	6
вместимости 100 мест и более		
Для любой вместимости		
Л ви м е с т и м о с т и		
т и м о с т и 200 мест и более		
Л ви м е с т и м о с т и		
"		
в одновременное работающих находящихся в максимальную смену - 15 чел..		
Для вместимости 75 мест и более		
-	-	Для любой вместимости ти (если загружен и кабин молочных)
400 мест и более	-	-
Для любой вместимости	Для вместимости	-
мости	150 мест и более	
Для вместимости	To же	-
400 мест и более		

**Состав групп помещений в пред**

Помещения	Кафе-автомат	Кафе-мороженое	Специализированное закусочное
I	2	3	4

Для посетителей

Вестибюль (включая гардероб, умывальник, уборка)

Для вместимости 50 мест и более

Зал с раздаточной (о обслуживанием)

Зал с зоной автоматов

Д л л д д

Зал без раздаточной (с обедушками официантами)

- Для любой вместимости

Буфет в зале

- То же

Торговый зал

- -

Продуктовые

Раздаточная (о обдуванием официантами)

- Для любой вместимости

Помещение хранения, расфасовки и подготовки продуктов к реализации

Д л л х д

Ноачная столовой посуды  
Ноачная кухонной посуды  
(шумоизоляционных оконств)

Ноачная поддоночная, приборов и стекло-

Для любой

Приложение 12

примых общественного питания

Специализи- рованные предприя- тия быст- рого об- служивания	Специализированные бари		Столовые раздаточ- ные	Буфеты	Магазини- тельные кухни
	школьный	бюджетно- гольный			
5	6	7	8	9	10

Только учи- Для вместимости Только умывальни- -  
ральные 50 мест и более

б о л ь ш и м е с т к и м о о т к

-	Для любых вместимостей	-	-	-	-
-	То же	-	-	-	-
-	-	-	-	-	Для любых вместимостей

Любые  
вместимости

б о л ь ш и м е с т к и м о о т к

вместимости	Для любых вместимостей	-	Местами также в линейка
-------------	---------------------------	---	-------------------------------

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

тари для любой

вместимости

Помещение персонала

Для вместимо-

- -

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

Изотемпературная

-

Для вместимо-

-

камера

ти 100 мест и

более

Помещение для хранения

-

-

-

пива

Кладовая инвентаря

-

-

-

Приспособления

Для любой вместимости

-

Помещение для утили-

зации отходов

-

5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	----

ДЛЯ ЛЮДЕЙ

ВОЛОСТНОЙ

- Для вместимости 75 мест и более

- Для вместимости 75 мест и более

- Для любой вместимости

- Для вместимости 100 мест и более

Для любых вместимости

- Для вместимости 75 мест и более

- - - - -

I	2	3	4
---	---	---	---

Служебные и бытовые

Служебные

Для вместимости 50 мест и

Гардероб для персонала

Д л я д р о с о л ь в и ю

Душевые, уборные

Т о ж е

Бельевал

Д л я в м е с т и м о с т и 7 б м е с

Помещение механической  
мастерской

Для любой  
вместимости

- - -

Примечание. I. Допускается объединять помещения одинакового функционального назначения технологических процессов (в производственных по-  
2. При проектировании детских отоловых предусматривать кабину вместимостью 300 мест и более предусматривать помещение заводящего хоз

Продолжение табл. I2

5	6	7	8	9	10
бодов	-	-	-	-	Для любых величин в зданиях имеющего назначения
т и б о д о в	-	-	-	-	Для любых величин в зданиях имеющего назначения
-	-	-	-	-	-

жонального назначения и температурного режима при содействии товарного соседства, в кладовых и охлаждаемых камерах).  
т врача и хозяйству для отдыха посетителей. 3. В ресторанах в частной собственности.

## Приложение I3

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

Предприятие общественного питания	Коли- чество мест в зале	Площадь, м <sup>2</sup>			
		нормированная		общая	
		Форма производства			
		полуфабри- каты высокой степени готовности	сырец	полуфабри- каты высокой степени готовности	сырец
I	2	3	1	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
Столовые дневных учебных заведений	100	3,69	4,1	4,8	5,3
	200	3,47	4,5	4,6	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	2,94	-	3,75	-
ные	50	2,66	-	3,4	-
	75	2,56	-	3,4	-
	100	2,51	-	3,4	-
Кафе, закусочное,	50	4,1	-	5,6	-
кафе-молочное,		4,58		5,6	
кафе-мороженое,	100	3,51	-	4,7	-
кафе детское		3,77		5	
	150	3,31	-	4,2	-
		3,55		4,6	
	200	3,21	-	4,6	-
		3,4		4,4	
	300	3	-	4,9	-
		3,13		4,1	
	400	2,83	-	3,8	-
		3		3,9	
Кафе-мороженое	50	3,40	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-
Кафе кондитерское	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	-
Специализированное	25	4,04	-	4,1	-
закусочное					

Продолжение табл. I3

1	2	3	4	5	6
	60	3,32	-	4,1	-
	75	3,08	-	3,9	-
	100	2,96	-	3,7	-
Пивные бары	50	<u>3,96</u>	-	<u>5,2</u>	-
		3,02		5,0	
	75	<u>3,65</u>	-	<u>4,7</u>	-
		3,52		4,6	
	100	<u>3,50</u>	-	<u>4,6</u>	-
		3,37		4,4	
	150	<u>3,31</u>	-	<u>4,3</u>	-
		3,22		4,2	
Специализированные	25	2,60	-	3,2	-
безалкогольные бары	50	2,38	-	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	-
Специализированное	25	2,96	-	3,5	-
предприятия питания	50	2,66	-	3,2	-
и обслуживанием	75	2,56	-	3,1	-

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

Термины

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

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

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

Столовое-раздаточное – предприятия, готовящие готовую привозную продукцию.

Специализированное предприятие быстрого обслуживания – кафе, винусочное, бары, предприятия, осуществляющие систему отпуск стабильного, определенного профиля и предлагая однотипного основного блюда и напитка.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ .....	3
2. РАЗДЕЛЫ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЩЕСТВЕННЫХ ПЛАСТИК В СИСТЕМЕ ГОРОДСКОЙ (ПОСЕЛКОВОЙ) ЗАСТРОЙКИ И ГЕНЕРАЛЬНЫЕ ПЛАНЫ УЧАСТКА .....	7
3. ОБЩЕ-ПЛАНОГЕОДОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ .....	11
Основные рекомендации .....	11
Шоу-окна для посетителей .....	28
Шторыри помещения для посетителей .....	34
Прозрачно-полупрозрачные помещения .....	46
Шоу-окна для приема и хранения продуктов .....	49
Служебные и бытовые помещения .....	57
4. ЖИДКЕМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....	59
Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха .....	59
Додоснабжение и канализация .....	66
Электротехнические устройства. Электрооборудова- ние .....	68
Устройство внутренних электрических сетей .....	71
Связь и сигнализация .....	73
Автоматизация инженерного оборудования .....	75
Приложение I. Площадки групп помещений рестораний, обще- доступных столовых, кафе, закусочных, кафе-молодежных, молочных, детское .....	77
Приложение 2. Площадки групп помещений кафе-автоматов, кафе-мороженое, кафе-компьютерное пиццных баров .....	80

Приложение 3. Площади групп помещений специализированных загусачих и продарглых быстрого обслу- живания ..... 82
Приложение 4. Площади групп помещений в столовых высоких учебных заведения ..... 83
Приложение 5. Площади групп помещений столовых раздель- ных ..... 85
Приложение 6. Площади групп помещений буфетов ..... 85
Приложение 7. Площади помещений цехов кулинарных изделий ... 86
Приложение 8. Площади помещений магазинов кулинарии .... 86
Приложение 9. Площади помещений кухонеров .. ..... 87
Приложение 10. Площадки групп помещений промышленной облас- тного штата для сельских населенных пунктов ..... 88
Приложение II. Состав групп помещений вредирят. в област- ного штата ..... 90
Приложение IZ. Состав групп помещений в специализирован- ных предприятиях общественного питания ... 98
Приложение I3. Минимальные удельные показатели нормируе- мой площади предприятий общественного пита- ния для городов и поселков на 1 место в зале ..... 104
Приложение I4. Тарифы и сокращения ..... 107