СИСТЕМА НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

МОСКОВСКИЕ ГОРОДСКИЕ СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Дата введения 04.08.1998.*

**Предисловие**

1. РАЗРАБОТАНЫ Институтом общественных зданий Госстроя России к.арх.Гарнец А.М. (научный руководитель), к.арх.Анисимов В.П., арх.Малиночка Н.П., инж.Барсукова Н.А., инж. Федченко Г.В.; Управ- лением "Моспроект-2" - арх.Локшин А.Г.,инж.-технол. Тулупова А.П. инж.-технол. Киташева Е.М., инж. Кронфельд Я.Г.;

При участии инж.-технол. Варфоломеевой В.Л., инж.-технол. Элиаровой Т.С. (Департамент потребительского рынка и услуг); Сан.врача Чикиной Л.В. (Центр Госсанэпиднадзора в г.Москве) и при консультации преподавателей Российской экономической академии им.Г.В.Плеханова.

1. ВНЕСЕНЫ Москомархитектурой, Департаментом потребительского рынка и услуг г.Москвы.
2. ПОДГОТОВЛЕНЫ к утверждению и изданию Управлением перспективного проектирования и нормативов Москомархитектуры (арх.Шалов Л.А., инж. Щипанов Ю.Б., инж. Ионин В.А.).
3. СОГЛАСОВАНЫ с Департаментом потребительского рынка и услуг, МГЦ Госсанэпиднадзора, УГПС ГУВД г.Москвы, Мосгосэкспертизой, Москомархитектурой.
4. ПРИНЯТЫ И ВВЕДЕНЫ постановлением Правительства Москвы от 4 августа 1998 г. N 612

**Введение**

Настоящие нормы устанавливают строительные и потребительские требования к зданиям (помещениям) организаций, оказывающих услуги общественного питания, далее - предприятия питания. Они включают требования к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений, объемно-планировочным решениям, внутренней среде и инженерному оборудованию зданий массовых типов предприятий питания.

В настоящих нормах предусматривается дифференцированное нормирование раздельно по двум функциональным группам помещений: реализации и организации потребления кулинарной продукции (помещения для посетителей) и изготовлению (производству) кулинарной продукции. Это дает возможность индивидуализировать проектные решения с учетом условий инвестирования, а также архитектурно-градостроительных и организационно-технологических условий.

Впервые в строительные нормы вводится ранжирование предприятий питания по уровням качества обслуживания и комфорта для посетителей. Это позволяет унифицировать требования к предприятиям одного уровня (класса) обслуживания, расширить группу сертификационных требований к зданиям, набору, площади и отделке помещений и обеспечить более четкое соответствие качества обслуживания уровню (классу) предприятия.

Требования настоящих норм обеспечивают:

* качество построек, гарантирующее для пользователей безопасность, удобство и комфорт, надежность и долговечность сооружений;
* соблюдение общественно-социальных и государственных интересов в области экологии, энергосбережения и архитектурной среды пребывания людей;
* многообразие проектных решений при соблюдении и однозначном толковании нормативных требований, в том числе при экспертных и других рассмотрениях.

Проектная документация на предприятия питания, выполненная с учетом требования настоящих норм, должна согласовываться и утверждаться в установленном порядке при обязательном согласовании с Департаментом потребительского рынка и услуг г.Москвы.

**1. Область применения**

1. Настоящие нормы предназначены для разработки и экспертизы проектов вновь строящихся и реконструируемых зданий (помещений) предприятий питания в г. Москве. Они разработаны в соответствии с СНиП 10-01-94 и другими строительными нормами и правилами, действующими на территории Москвы.
2. Требования настоящих норм распространяются на проектирование всех типов предприятий питания, соответствующих ГОСТ Р 50762-95, независимо от их организационно-правовой формы и формы собственности в том числе, отдельно стоящих, встроенных и пристроенных зданий.
3. Настоящие нормы не распространяются на проектирование мобильных и сезонных предприятий питания временного функционирования, фабрик заготовочных, а также на технологические части проекта.
4. Настоящие нормы содержат обязательные (отмеченные знаком ""), рекомендательные и справочные положения.

*Примечание.* Отступления от обязательных требований настоящих норм допускается при наличиии компенсирующих мероприятий, согласованных с органами надзора.

1. Определение терминов, используемых в тексте, приведены в справочном приложении 1.

**2. Нормативные документы**

1. В настоящих нормах даны ссылки на следующие нормативные документы по проектированию:
	* СНиП 10-01-94 "Система нормативных документов в строительстве основные положения".
	* СНиП 21-01-97 "Пожарная безопасность зданий и сооружений"
	* СНиП 2.01.02-85"Противопожарные нормы" (в части требований по проектированию общественных зданий - до пересмотра СНиП 2.08.02-89.
	* СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация".
	* СНиП 2.04.05-91"Отопление, вентиляция и кондиционирование".
	* СНиП 2.04.09-94 "Пожарная автоматика зданий и сооружений".
	* СНиП 2.08.02-89"Общественные здания и сооружения".
	* СНиП 2.09.04-87"Административные и бытовые здания".
	* СНиП 23-05-96 "Естественное и искусственное освещение".
	* МГСН 1.01-97 "Временные нормы и правила проектирования планировки и застройки Москвы".
	* МГСН 2.01-94 "Энергосбережение в зданиях". Нормативы по теплозащите и тепловодоэлектроснабжению. С учетом изменеений NN 1, 2, 3
	* МГСН 2.04-97 "Нормы допустимых уровней шума, виброизоляции и нормы звукоизоляции жилых и общественных зданий".
	* МГСН 2.06-97 "Естественное и искусственное освещение" (временные).
	* МГСН 3.01-96 "Жилые здания".
	* МГСН 4.04-94 "Многофункциональные здания".
	* МГСН 5.01-94"Стоянки легковых автомобилей".
	* ВСН 59-88 "Электрооборудование жилых и общественных зданий".
	* СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания...".
	* ВСН 62-91"Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребности инвалидов и других маломобильных групп населения".
2. При исключении из числа действующих нормативных документов, указанных в п.2.1, следует руководствоваться нормами, которые вводятся взамен исключенных, или другими рекомендательными документами.

**3. Основные положения и общие требования**

**Общая часть**

1. Предприятия питания состоят из двух функциональных групп помещений: а) предназначенных для обслуживания посетителей (раздел 4); б) предназначенных для изготовления кулинарной продукции (раздел 5). В соответствии с этим величина предприятия характеризуется вместимостью (количеством мест в обеденном зале) и производительностью (количеством выпускаемых блюд в смену). Вместимость и производительность предприятий определяются заданием на проектирование или проектом. В задании, при необходимости, дополнительно указывается количество мест для сезонного расширения, а также количество блюд для отпуска на дом или обеспечения продукцией раздаточных и доготовочных предприятий.
2. Оптимальные величины количества мест в зале общедоступных предприятий питания указаны в табл.1.
3. Состав помещений предприятий питания следует принимать в зависимости от типа предприятия, формы обслуживания, а также, в зависимости от установленной классности предприятия, определяемой дополнительным набором услуг и качеством обслуживания.Приложение2.
4. На предприятиях, в организациях и учреждениях для работающих (сотрудников) следует предусматривать предприятия или помещения питания в соответствии с ведомственными требованиями. Учреждения обслуживания населения с длительным нахождением посетителей за контролем (библиотеки, театры и т.д.) должны, как правило, иметь помещения для организации питания.
5. При отсутствии ведомственных требований и нормативов тип и вместимость предприятий указанных в п. 3.4., следует принимать по рекомендуемому Приложению 3, табл.1 и 2.
6. При проектировании помещений обеденных залов и производственных помещений предприятий питания, указанных в п. 3.4, следует учитывать требования настоящего нормативного документа.
7. При проектировании зданий предприятий питания должны быть предусмотрены необходимые надежность, прочность и долговечность обеспечивающие безопасность функционирования зданий и сохранение здоровья его посетителей в пределах нормативного срока эксплуатации.
8. Здания предприятий питания должны соответствовать эксплуатационным требованиям к территории, помещениям, приему, хранению, производству и реализации продукции, а также к условиям труда персонала - по СанПИН 42-123-5777-91 (в дальнейшем - СанПИН), независимо от форм собственности и организационно-правовых форм.

**Требования к размещению**

1. Размещение общедоступных предприятий питания, их вместимость и тип следует предусматривать, руководствуясь перспективными схемами развития генеральных планов районов с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих предприятий с возможным изменением их специализации, исходя из инвестиционных предпочтений заказчиков.
2. Предприятия питания городского значения (табл.3) (рестораны, бары, кафе, как правило, большой вместимости) целесообразно размещать в общественных и торговых центрах, на магистралях и площадях, вблизи остановок городского транспорта, станций метрополитена, вокзалов и аналогичных местах оживленного движения населения, а также на рекреационных территориях.
3. Предприятия питания повседневного обслуживания вместимостью, как правило, от 25 до 75 мест (кафе и закусочные специализированные, бары, магазины кулинарии, столовые общедоступные, диетические и раздаточные - в том числе для пенсионеров, инвалидов и благотворительные), а также домовые кухни следует ориентировать на приближенное обслуживание и размещать на территории жилых (муниципальных) районов с учетом обслуживания работников предприятий и учреждений, размещаемых на этих территориях.
4. Помещения для продажи кулинарных полуфабрикатов и изделий (магазин кулинарии) следует предусматривать, как правило, в составе ресторанов и столовых, допускается эти помещения размещать в зданиях иного назначения.
5. Общедоступные предприятия питания допускается встраивать или пристраивать к жилым, общественным или производственным зданиям при соблюдении необходимых санитарно-гигиенических и противопожарных требований к предприятиям питания с учетом действующих на момент проектирования нормативных документов: СанПиН, СНиП, МГСН (в том числе СНиП 2.08.02-89и МГСН 3.01-96), а также нормативных правовых актов Московской городской администрации.

При этом должны сохраненяться все функциональные параметры как самого предприятия, так и объекта, вкоторый оно встраивается.

1. В жилых домах допускается размещать встроенные или пристроенные предприятия питания вместимостью не более 50 посадочных мест, с режимом функционирования до 23 часов и без оркестрового сопровождения, магазины кулинарии без технологических процессов торговой площадью не более 150 кв.м в соответствии с МГСН 3.01-96, а также кафетерии в составе предприятий торговли.

Не допускается размещать предприятия питания на придомовых территориях жилых зданий.

1. Предприятия питания допускается размещать в подземном пространстве при возможности подключения их инженерных систем к городским коммуникациям.
2. Размещение общедоступного предприятия питания в экологически неблагоприятной зоне (с превышением ПДК и допустимых уровней вредных воздействий) без соответствующих компенсационных мероприятий не допускается.
3. Для ориентировочных расчетов степени обеспеченности общедоступными предприятиями питания следует пользоваться расчетными показателями числа мест на 1000 жителей по МГСН 1.01-97 Часть 2.
4. Столовые промышленных предприятий следует размещать в соответствии с требованиями норм по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий. Столовые высших учебных заведений - в соответствии с требованиями по проектированию высших учебных заведений.

**Требования к участку**

1. Площади земельных участков при проектировании отдельно стоящих зданий общедоступных предприятий питания следует принимать по заданию на проектирование и АПЗ. Примерные удельные площади участка приведены в рекомендуемом Приложении 4.

Эти территории должны учитываться в балансе микрорайона и муниципального района, как часть общественной территории.

1. На земельном участке следует предусмотреть четкое зонирование, с выделением: зоны для посетителей, при необходимости с площадкой для сезонного размещения дополнительных столиков на открытом воздухе (п.3.1); производственной зоны,куда могут входить хозяйственный двор с подъездными путями для грузовых автомобилей, разгрузочная площадка, примыкающая к группе складских помещений, мусоросборник, площадка отдыха для персонала; стоянки для индивидуального автотранспорта.

*Примечания:*

* 1. Необходимость ограждения участка и степень его защиты от несанкционированного проникновения устанавливается заказчиком в здании на проектирование или проектом.
	2. Площадки сезонного расширения, размещаемые со стороны проезжей части,должны быть защищены от случайного (аварийного) наезда автотранспорта.
1. Хозяйственную зону и разгрузочные площадки предприятий питания, размещаемых в жилых зданиях, следует располагать с той стороны жилого здания, где нет окон и входов в жилые помещения.

Расстояние от окон и дверей помещений предприятия питания до площадок с мусоросборником должно быть не менее 20 м. Линейные размеры площадок в плане должны со всех сторон на 1,5 м превышать площадь мусоросборника.

1. Расчетное количество машино-мест принимается по МГСН 1.01-97 с дифференциацией по типу и классу предприятия питания по табл.2

Для кафе общегородского значения допускается предусматривать по одному машино-месту на каждые 11-12 мест в зале.

Допускается устройство встроенных автостоянок (без обслуживания автомобилей) с учетом требований МГСН 5.01-94.

Необходимость площадки для стоянки автомобилей, мотоциклов и велосипедов, размещаемой вблизи других типов предприятий питания, определяется заданием на проектирование или проектом.

Площадка для стоянки автомобилей и мотоциклов должна располагаться не далее 200 м от здания.

1. На участке предприятия питания следует предусматривать проезды, пешеходные дорожки, искусственное освещение и озеленение.

Элементы участка должны быть доступны для инвалидов:

* 1. открытые лестницы и пандусы на участке должны обеспечивать безопасность и удобство передвижения;
	2. ограждения, перила и приспособления, должны использоваться также для движения индивидуальных колясок;
	3. материалы покрытия и их фактура, примененяемые на пути движения людей, должны предотвращать скольжение и т.п.
1. Здания и постройки, в которых размещаются предприятия питания, должны располагаться не менее чем в 6 м от красной линии. Расстояния между зданиями предприятий питания и другими зданиями жилыми, общественными, производственными - должны приниматься с учетом противопожарных расстояний по МГСН 1.01-97, часть I.
2. Здание рекомендуется ориентировать таким образом, чтобы производственные и складские помещения были обращены на север и северо-восток, а обеденные залы и помещения для персонала - на юг и юго-восток.

**Функционально пространственные требования**

1. Объемно-планировочные решения помещений должны предусматривать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также исключить пересечение путей движения посетителей и персонала.
2. Для маломобильных посетителей, следует предусматривать устройства и мероприятия для беспрепятственного доступа и удобного пользования помещениями этой категорией посетителей: пандусы при входах в здание; надлежащие двери и тамбуры; устройства вертикального подъема в зданиях высотой более одного этажа (при отсутствии в них пассажирских лифтов); устройства и приспособления для инвалидов; необходимая информация.
3. Необходимость в пассажирских лифтах и других средствах вертикального транспорта, в том числе в автономных лифтах, при размещении предприятий питания на верхних этажах здания другого назначения, устанавливается заданием на проектирование или проектом.

Грузовые лифты должны предусматриваться при размещении производственной группы помещений в двух и более уровнях, в том числе - в подземном пространстве.

1. Помещения для посетителей подразделяются на две функциональные подгруппы: обеденный зал, в том числе с эстрадой, аванзалом и т.п. и вспомогательные помещения - вестибюль, гардероб, туалеты, помещения дополнительного обслуживания.

Помещения для изготовления кулинарной продукции подразделяются на три функциональные подгруппы: основные производственные помещения, складские помещения и служебно-бытовые помещения.

1. Состав и площади помещений предприятий питания общедоступной сети следует принимать по разделам 4 и 5 настоящего нормативного документа.

Состав и площади помещений предприятий питания дошкольных учреждений и учебных заведений, больниц и медучреждений с интернатами, культурно-зрелищных учреждений, физкультурно-спортивных сооружений, гостиниц, транспортных предприятий, воинских частей и организаций, административных, научных, проектных, юридических, финансовых и др. организаций следует принимать по нормам проектирования соответствующих объектов, а при отсутствии таковых по заданию на проектирование или по проекту.

1. Проектирование предприятий питания,размещаемых в цокольных и подвальных этажах, следует осуществлять в соответствии с требованиями СНиП 2.08.02-89и пункта 3.15 настоящих норм.
2. Этажность здания определяется градостроительными и функционально - технологиическими требованиями. При этом должны соблюдаться условия Табл.3.

Высота размещения помещений предприятия питания в других зданиях ограничивается лишь техническими и технологическими возможностями.

1. Высота этажа предприятий питания (от пола до пола), за исключением высоты технического этажа, должна быть не менее 3,3 м.

Высота помещений для размещения производственных цехов в предприятиях питания принимается по технологическим требованиям, но не менее: 3,0 м - до 150 мест включительно,3,3 м - 151-300 мест и 3,9 м - свыше 300 мест. В помещениях горячих цехов и моечных высота должна быть не менее смежных с ними обеденных залов.

В помещении с наклонным потолком или разными по высоте частями помещения требованиям к наименьшей высоте должна отвечать средняя (приведенная) высота помещения. При этом высота помещения в любой его части должна быть не менее 2,5 м.

*Примечания:*

* 1. В отдельных помещениях вспомогательного назначения и коридорах в зависимости от объемно-планировочных решений зданий и технологических требований допускается уменьшение высоты. до 1,9 м, а в складских помещениях - не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций.
	2. Высоту помещений встроенных предприятий питания вместимостью до 40 мест допускается принимать по высоте помещений жилых зданий.
1. В здании предприятия питания следует предусматривать раздельные входы и лестницы для посетителей и персонала.

Входы в предприятия питания, размещаемые в жилых зданиях, должны быть раздельными. Входы в предприятия питания, размещаемые в административных и бытовых зданиях промпредприятий, допускается совмещать со входами в эти здания.

Вход для персонала через помещение загрузочной допускается для предприятий с производительностью не более 3000 блюд в сутки.

1. На эксплуатируемых плоских кровлях, балконах, лоджиях и открытых лестничных маршах и площадках, а также у открытых приямков или перепаде отметок у площадок более 0,45 м должны быть предусмотрены мероприятия от случайного падения человека.
2. В залах, основных производственных и административных помещениях рекомендуется иметь естественное освещение (боковое, верхнее).

Помещения залов, производственные и административные помещения рекомендуется защищать планировочными и конструктивными мерами от прямых солнечных лучей.

Без естественного освещения допускается проектировать все помещения, указанные в (Приложение 4 СНиП 2.08.02-89.

1. Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот. Полы и ограждающие конструкции должны быть защищены от проникновения грызунов.

Материалы покрытия полов должны быть долговечными, беспыльными, нетоксичными, исключать травматизм и обеспечивать влажную уборку и дезинфекцию.

Не допускаются перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах с самообслуживанием.

1. Отделка потолков и стен помещений зоны посетителей,кладовых, а также путей эвакуации в зданиях I и II степеней огнестойкости должны предусматриваться из негорючих или трудногорючих материалов. Токсичность, дымообразующая способность и распространение пламени по поверхности применяемых материалов не должны превышать требований п.6.25 СНиП 21-01-97.

Перегородки в производственных помещениях следует выполнять из влаго- и огнестойких материалов - кирпич, бетон и т.п.

1. В отделке интерьеров зданий следует применять полимерные материалы, отвечающие требованиям действующих в РФ государственных стандартов и имеющие документы, удостоверяющие качество и безопасность материалов для потребителя, в том числе и по пожаробезопасности.

**Требования к инженерному обеспечению**

1. Предприятия питания должны быть оборудованы системами водоснабжения (хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего), канализации, вентиляции, отопления, электроосвещения, телефонной сети.

В соответствии с заданием на проектирование здания или группы помещений предприятий питания могут быть дополнительно оборудованы: устройствами кондиционирования, системами проводного вещания и телевидения, в том числе местными, внутренней телефонной связью, установками звукофикации и усиления речи, установками сигнализации и оповещения об опасности (пожар, несанкционированное проникновение и т.п.), системами автоматизации и диспетчерезации инженерного оборудования, а также системами газоснабжения, мусороудаления и пылеуборки.

Проектирование этих систем следует вести с учетом требований соответствующих нормативных документов в строительстве действующих на территории Москвы.

1. При разработке проектов зданий следует предусматривать мероприятия по энергосбережению, в том числе по теплозащите ограждающих конструкций, и обязательной установке приборов регулирования, контроля и учета расхода энергоресурсов и воды в соответствии с требованиями нормативных документов в строительстве, действующих на территории Москвы.

При проектировании систем вентиляции следует рассматривать технико - экономическую целесообразность использования теплоты вытяжного воздуха в общем балансе энергопотребления.

1. Теплоснабжение предприятий общественного питания, в том числе встроенных или встроенно-пристроенных в здания различного назначения, может осуществляться:
	1. от внешних сетей;
	2. от собственных автономных источников.
2. При теплоснабжении от внешних сетей в зависимости от местных условий в предприятии общественного питания устраивается индивидуальный тепловой пункт (ИТП) или узел управления (УУ).В отдельных случаях возможно устройство общего для предприятия питания и здания в которое оно встроено (пристроено) ИТП или УУ с отдельными для предприятия питания счетчиками тепловой энергии и воды.
3. Системы отопления и вентиляции во встроенных, встроенно-пристроенных предприятиях питания к зданиям различного назначения должны проектироваться раздельными с системами этих зданий; возможно их присоединение к узлам управления этих зданий.

Предприятия питания встроенные или встроенно - пристроенные в жилые здания должны обрудоваться обособленной вентиляционной системой с выбросом выше конька жилого дома.

1. Системы вытяжной вентиляции должны проектироваться самостоятельными для следующих групп помещений:
	1. помещения для посетителей (за исключением уборных и умывальных);
	2. горячих цехов и моечных;
	3. производственных (за исключением горячих цехов и моечных), складских (за исключением охлаждаемых камер: для хранения овощей и фруктов, мяса и рыбы, пищевых отходов) и административных помещений;
	4. уборных, умывальных и душевых;
	5. охлаждаемых камер для хранения овощей и фруктов, мяса и рыбы;
	6. охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов.
2. В предприятиях питания на 50 и менее мест приточную вентиляцию обеденного зала и горячего цеха допускается проектировать как единую систему.
3. Система отопления в помещениях для посетителей и в производственных помещениях должна проектироваться самостоятельными разводками.
4. Расчетные параметры наружного воздуха для проектирования систем отопления, вентиляции и кондиционирования следует принимать по табл.4.
5. При проектировании ориентировочный расчет расходов воды проводить в соответствии с технологическим заданием.
6. В системах водоснабжения следует использовать водосберегающую арматуру, обеспечивающую уменьшение непроизводительных расходов и исключающую утечку воды.

На линии ввода холодной воды следует предусмотреть фильтр умягчитель.

1. Во всех заготовочных цехах для мытья полов следует уста навливать поливочные краны с подводкой к ним холодной и горячей во ды из расчета 1 кран на каждые 100 кв.м площади цеха, но не мене одного крана.
2. Бытовые и производственные стоки должны отводиться наружную канализацию раздельными выпусками. Допускается присоедине ние двух раздельных выпусков в один колодец наружной канализацион ной сети.
3. Для очистки производственных сточных вод (до их поступления в наружную канализационную сеть) следует проектировать на выпусках из соответствующих помещений,вне здания, установку:
	1. жироуловителей - для предприятий на полуфабрикатах с количеством блюд в сутки 15000 и более и для предприятий на сырье с количеством блюд в сутки 6000 и более;
	2. грязеотстойников и мезгоуловителей - для предприятий с овощными цехами производительностью более 2т в смену.
4. При размещении предприятий на участках с ливневой канализацией необходимо предусматривать устройство поливочных шлангов, соответствующего уклона территории к ливнесбросам.

Количество стоков, отводимых в наружные сети канализации, следует принимать с коэффициентом 0,85 от количества потребляемой воды.

1. Предприятия питания должны обеспечиваться электроприемниками определенной категории надежности электроснабжения (табл.5), в зависимости от общего количества мест в предприятиях питания и их комплексах.
2. При невозможности осуществить питание электроприемников 1 категории от двух независимых источников допускается питание от разных трансформаторов двухтрансформаторных или от двух близлежащих однотрансформаторных подстанций, подключенных к разным линиям 10 (6) - 20 кВ, с устройством автоматического включения резервного питания.

Распределение электроэнергии к силовым распределительным щитам, пунктам и групповым щиткам освещения осуществляется по магистральной схеме (кроме потребителей 1 категории по надежности электроснабжения, питаемых по радиальной схеме).

Подключение силовых электроприемников и освещения рекомендуется осуществлять от общих трансформаторов. При этом частота размахов изменения напряжения в сети освещения не должна превышать значений по ГОСТ 13109-67.

*Примечание.* Для зданий, в которых противопожарные устройства не отнесены к 1 категории по надежности электроснабжения, эти устройства относятся к той же категории, что и комплекс электроприемников здания.

1. Питающие линии эвакуационного и аварийного освещения, рекламы, иллюминации, встроенных индивидуальных тепловых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ до ГРЩ. Сети и щитки эвакуационного и аварийного освещения могут быть общими. Аварийное освещение должно автоматически переключаться на второй источник при отключении источника, питающего рабочее освещение.
2. Следует предусматривать блокирование электропитания систем вентиляции с устройствами автоматической пожарной сигнализации. При отсутствии последней предусматривается централизованное отключение.

Рекомендуется автоматическое регулирование для систем приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования.

1. В здания предприятий питания разрешается встраивать и пристраивать ТП, в том числе комплектные, при условии соблюдения требований ПУЭ, санитарных и противопожарных норм и правил.
2. В здании должно устанавливаться одно вводно-распределительное устройство (ВРУ) или главный распределительный щит,которые следует размещать, как правило, в специально выделенных помещениях (электрощитовых) со степенью защиты 1РОО.

Увеличение количества ВРУ допускается при нагрузке на каждом из вводов в нормальном или аварийном режиме более 630 А.

1. На вводах распределительных пунктов и групповых щитков должны устанавливаться аппараты управления. За исключением силовых распределительных пунктов горячих цехов, на вводах в которые установка обязательна, допускается не устанавливать аппараты управления на вводах пунктов и щитков, присоединенных к одной питающей линии, при их количестве до пяти включительно.
2. Общие аппаратуры управления (выключатели, рубильники) должны быть установлены на несгораемых основаниях и заключены в шкафы или ниши с приспособлением для пломбирования.
3. Осветительные проводки в небольших зданиях предприятий питания могут выполняться скрытыми несменяемыми с прокладкой специальных проводов. Силовые распределительные и питающие сети должны выполняться сменяемыми.
4. В качестве станционного устройства для административно-хозяйственной связи используется телефонная станция учрежденческого типа, а для директорской связи - коммутатор связи. Их емкость определяется технологическим заданием.
5. Здания предприятий рекомендуется оборудовать охранной сигнализацией. С помощью устройства охранной сигнализации блокируются проемы наружных стен вне зависимости от заполнения на открывание и на пролом. Первый (а при необходимости и дополнительные) рубеж защиты должен подключаться по своей абонентской телефонной линии на самостоятельный номер пульта централизованного наблюдения.
6. При использовании новейшего технологического оборудования, имеющего специальное инженерное обеспечение, следует при разработке соответствующих разделов проекта руководствоваться требованиями технических паспортов и инструкций по установке и эксплуатации этого оборудования.

При использовании технологического оборудования с более комфортными параметрами (влажность, тепло- и влаговыделения, шум, вибрация) в проекте следует уточнять параметры внутренней среды по сравнению с традиционным оборудованием.

1. Звукоизоляция стен и перекрытий от источников шума в предприятиях питания, встроенных или встроенно-пристроенных (пристроенных) в жилые здания и здания другого назначения должна соответствовать требованиям МГСН 2.04-97.

**Требования пожарной безопасности**

1. Пожарная безопасность строительных конструкций и элементов зданий, планированных и инженерных решений и применяемых материалов должна соответствовать требованиям СНиП 21-01-97, настоящих норм и других документов, позволяющим эвакуировать людей из здания при пожарной опасности.

Для проверки обоснованности принимаемых оригинальных проектных решений, относительно пожарной безопасности, следует также пользоваться Приложением 2 ГОСТа 12.1004-91.

*Примечание:* До пересмотра СНиП 2.08.02-89продолжают действовать отдельные положения СНиП 2.01.02-85на которых основаны требования СНиП 2.08.02-89в части предприятий питания.

1. В зданиях предприятий I и II степени огнестойкости эвакуационная лестница с первого до второго или с цокольного до первого этажа может быть открытой и при отсутствии вестибюля.

Длину открытой лестницы (или пандуса) следует включать в расстояние от наиболее удаленной точки пола, где может находиться посетитель, до эвакуационного выхода наружу, но ее площадь не включается в площадь основных эвакуационных проходов.

1. В залах объемом до 5 тыс.куб.м наибольшее расстояние от любой точки, где может находиться посетитель, до ближайшего эвакуационного выхода следует принимать по табл.6.
2. При расчете путей эвакуации посетителей допускается учитывать служебные лестничные клетки и выходы из здания, связанные с залом непосредственно или прямым проходом (коридором). При объединении основных эвакуационных проходов в общий проход его ширина должна быть не менее суммарной ширины объединяемых коридоров.
3. Устройство эвакуационных выходов через разгрузочные помещения не допускается.
4. Тип системы оповещения людей о пожаре в здании следует принимать по НПБ 104-95.
5. Автоматическими установками обнаружения пожара в соответствии с НПБ 110-96 следует оборудовать все помещения, кроме:
	1. помещений с мокрыми процессами (душевые, санузлы, помещения мойки и т.п.);
	2. венткамер, насосных, бойлерных и других помещений для инженерного оборудования здания;
	3. помещений, оборудованных автоматическим пожаротушением.
6. Предел огнестойкости пристроенных к зданию предприятия питания навесов, террас, галерей, а также отделенных противопожарными стенами служебных и других зданий и сооружений допускается принимать на один предел ниже огнестойкости основных строительных конструкций здания предприятия питания.
7. Двери кладовых для хранения горючих материалов, электрощитовых, вентиляционных камер и других пожароопасных технических помещений должны иметь предел огнестойкости не менее 0,6 ч.
8. Покрытия полов: ковровые и из других материалов, на путях эвакуации должны быть по пожарной опасности не выше требований п.6.25 СНиП 21-01-97. При этом покрытия полов должны быть по основанию из негорючих материалов.
9. Следует предусматривать специальные места для размещения первичных средств пожаротушения, количество которых определяется по Табл.1 Приложения 3 ППБ 01-93.

**4. Помещения для посетителей**

**Общая часть**

 Перечень помещений для обслуживания посетителей в предприятиях питания разного типа и класса следует принимать по табл.7. Допускается расширять состав помещений в задании на проектирование или в проекте.

 Площади группы помещений для посетителей следует принимать по рекомендуемому приложению 5.

Для проведения целевых досуговых мероприятий следует либо увеличивать площадь зала, либо включать дополнительные помещения.

Площадь группы помещений для посетителей в этом случае может быть увеличена до 25%.

**Обеденные залы**

 Площадь обеденного зала (без раздаточной) следует принимать на 1 место в зале, не менее, кв.м:

* в ресторанах - 1,8
* то же с эстрадой и танцплощадкой - 2,0
* в столовых общедоступных и при высших учебных заведениях - 1,8
* в кафе, закусочных и пивных барах - 1,6
* в кафе-автоматах, предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах - 1,4

Площадь залов в специализированных предприятиях питания следует принимать по заданию на проектирование.

Площадь залов в общеобразовательных учебных заведениях принимать по МГСН 4.06-96, а в других учебных заведениях - по заданиям на их проектирование.

 При проектировании диетических столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 кв.м/место в зале и кабинет врача площадью 9 м2

В кафе молодежном следует предусматривать помещение Совета кафе из расчета 0,1 кв.м/1 место в зале; в кафе детском - помещение для игр из расчета 0,24 кв.м/1 место в зале.

В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать буфет (сок-бар) площадью 6-12 м2

 Обеденные залы следует, как правило, располагать в одном уровне с горячим и холодным цехами, а также моечной столовой посуды.

 В предприятиях с самообслуживанием раздаточную следует размещать на площади зала в непосредственной связи с горячим цехом.

Раздаточные линии рекомендуется отделять от обеденного зала барьером, экраном и т.п. Расстояние от раздаточного оборудования до ограничивающих барьеров в зале следует принимать:

* при проходе посетителей в один ряд - 0,9 м;
* с предусмотренным обгоном очереди - 1,2 м.

Ширина рабочей зоны за технологической раздаточной линией - не менее 1 м.

 Раздаточные зоны и буфеты в предприятиях с обслуживанием официантами размещаются на площадях групп производственных помещений (см. раздел 5).

 Зал ресторана или кафе допускается разделять на зоны перегородками (стационарными или раздвижными).

 Ширину прохода в залах следует принимать не менее указанной в табл.8.

*Примечания:*

* Ширина прохода определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами (углами) столов.
* В столовых ширину основного прохода, обслуживающего более 200 мест, допускается увеличивать на 0,2 м на каждые 100 мест свыше 200, но не более, чем на 1,2 м.

 В предприятиях питания, связанных с отдыхом посетителей следует предусматривать эстрады и танцевальные площадки.

При определении площади танцевальной площадки следует исходить из нормы площади на пару - 0,15-0,2 кв.м из расчета 50-70% общего количества мест в зале.

**Вспомогательные помещения**

 В состав вспомогательных помещений входят вестибюль с гардеробом, туалеты, помещения (места) для отдыха, курительные и т.п., а также помещения по предоставлению услуг посетителям, которые устанавливаются заданием на проектирование.

В многозональных предприятиях питания вспомогательные помещения следует объединять.

 В вестибюлях или отдельных помещениях (нишах) перед обеденными залами следует предусматривать умывальники из расчета не менее 1 крана на 50 мест в зале. В закусочных без вестибюлей умывальники допускается устанавливать в зале.

 Количество мест в гардеробе верхней одежды для посетителей должно на 10% превышать вместимости зала.Длина вешалок определяется из расчета 6 крючков для одежды на 1 пог.м вешалки.

 Входы в уборные для посетителей следует предусматриват из вестибюля. Уборные должны проектироваться раздельными для мужчин и женщин. Количество унитазов в каждой из них следует принимать не менее: при общем количестве мест в залах до 300 - 1 унитаз на каждые 60 мест, свыше 300 - дополнительно 1 унитаз на каждые последующие 100 мест.

В мужских уборных на каждый унитаз следует предусматривать один писсуар (в уборных пивных баров - 2 писсуара).

В шлюзах уборных следует предусматривать не менее 1 умывальника на каждые 4 унитаза. В ресторанах, барах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах уборных следует предусматривать дополнительную площадь не менее 4 кв.м для туалетной.

*Примечания:*

* При количестве мест в зале менее 50 допускается проектировать одну уборную на 1 унитаз с умывальником.
* При числе мест в залах более 100 следует дополнительно предусматривать специальную кабину для посетителей-инвалидов на кресле-коляске. При меньшей вместимости необходимость кабины оговаривается заданием.

 В предприятиях питания, располагаемых на автотрассах, в зонах массового туризма и других местах со значительным одновременным потоком посетителей, рекомендуется удваивать количество санитарных приборов в уборных, а площадь вестибюля увеличивать до 30% сверх установленной нормы.

 Материалы и конструктивное решение потолков, стен и перегородок в посетительской группе помещений должны обеспечить акустический комфорт,оптимальный микроклимат, быть экологически безвредными, а также негорючими или трудногорючими. Форма и фактура вертикальных поверхностей в местах скопления посетителей и на путях передвижения на высоту до 2 м должны быть травмобезопасными.

 В помещениях для посетителей отделка стен на высоту до 2 м должна быть водоустойчивой. Влагостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами.

 Звукопоглащающая способность материалов отделки стен и потолка должна быть в диапазоне 250-300 Гц.

**Помещения магазина (отдела) кулинарии**

 Магазины кулинарии следует размещать, как правило, в составе предприятия питания. При торговой площади зала свыше 130 кв.м магазины кулинарии могут размещаться самостоятельно.

При самостоятельном размещении магазина следует дополнительно предусмотреть приемочную продуктов площадью 16 кв.м и служебно бытовые помещения из расчета 1,4 кв.м на 10 кв.м торговой площади.

 В магазинах кулинарии на 3 и более рабочих мест следует проектировать на площади подсобного помещения охлажденную камеру из расчета 1,5 кв.м на 1 рабочее место.

*Примечание.* На одном рабочем месте следует предусматривать реадизацию 600 блюд в день.

 Допускается при магазине кулинарии предусмотреть кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

**Требования к оборудованию помещений**

 Расчет воздухообмена в обеденных залах производить на поглощение теплоизбытка от людей, солнечной радиации или электроосвещения. Тепловыделение одного посетителя принимается 0,116 квт/ч (100 ккал/час).

В буфетах, барах, коктейль-барах, банкентных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность обмена воздуха - 3.

 Воздухообмен в помещении обеденного зала и холодных цехах следует предусматривать по схеме "сверху-вверх".

 В залах вместимостью более 100 мест следует предусматривать дежурную систему отопления, рассчитанную на поддержание внутренней температуры помещения при отсутствии посетителей в пределах 5-8 градусов С. В рабочее время теплоотдача системы дежурного отопления совмещается с теплоотдачей приточной вентиляциии данного помещения.

 В залах ресторанов и кафе, а также в залах общедоступных столовых с общим количеством мест более 300 допускается предусматривать кондиционирование воздуха.

Кондиционирование воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.

 Тамбуры входов в помещения для посетителей с количеством мест в залах 100 и более следует проектировать с тепловыми завесами.

Теплопотери наружных дверей для входа посетителей, не оборудованных тепловыми завесами, и у загрузочных дверей, принимать с коэффициентом 5.

 На каждом предприятии питания раковины для мытья рук должны быть предусмотрены с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

 Дистанционное централизованное управление освещением рекомендуется предусматривать в залах с количеством мест свыше 300.

При проектировании осветительных устройств в залах следует не превышать восьми-десятикратный перепад освещенности на столах и в проходах.

 Сети связи и сигнализации в залах, административных помещениях и в местах скопления людей рекомендуется выполнять скрытым способом.

В залах ресторанов и кафе следует предусматривать звукоусиление. В качестве абонентских устройств звукоусилительной системы используются звуковые колонки или громкоговорители мощностью 2 квт каждый.

 Освещенность помещений для посетителей принимать по обязательному прил.14 Табл.1 и Табл.2.

При выборе категории освещенности помещений следует учитывать класс предприятия питания:

* I категория - рестораны (люкс; высший), бары (люкс; высший), кафе (высший);
* II категория - рестораны (первый), бары (первый), кафе (первый) и другие предприятия питания.

**5. Помещения по изготовлению кулинарной продукции**

**Функционально - планировочные требования**

**Производственные помещения**

1. Состав помещений производственного назначения определяется исходя из принятых: типа предприятия питания, обрабатываемой продукции (сырье, полуфабрикаты) и формы обслуживания. Развернутый перечень производственных помещений по типам предприятий питания приведен в рекомендуемом приложении 6.

Площади производственной группы помещений принимаются согласно обязательному приложению 7. Минимальный размер производственного помещения следует принимать, как правило, - 7 м2 При реконструкции допускается сокращать до 5 м2

1. Производственную группу помещений, как правило, следует размещать в единой функциональной зоне.

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

1. Размещение цехов в структуре здания должно обеспечивать последовательность технологических процессов обработки продуктов и изготовления изделий 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.

1. Производственные цеха для предприятий производительностью 1500 более блюд в сутки рекомендуется предусматривать в раздельных помещениях.

В предприятиях меньшей производительности, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, допускается объединять в одном помещении:

* + горячий и холодный цеха;
	+ моечную столовой и кухонной посуды.
1. При объединении в одном помещении цехов с различными температурно - влажностными режимами, а также моечных различного назначения, следует применять технологическое оборудование, обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданные параметры внутренней среды. В таком помещении цеха следует разделять барьерами высотой до 1,6 м или оборудованием.
2. Ширина коридоров в производственной группе помещений должна быть не менее приведенной в Табл.9.
3. Состав помещений кондитерского и мучного цехов, в зависимости от их мощности,принимать по рекомендуемому приложению 8.
4. Рекомендуемые размеры площадей помещений цеха мучных изделий приведены в табл.10.
5. При включении кондитерского цеха и цеха мучных изделий в состав производственных помещений следует увеличить площади следующих помещений:
	* кладовой сухих продуктов;
	* охлаждаемой камеры молочно-жировых продуктов;
	* гардероба персонала;
	* душевых и уборных из расчета 1 кв.м на каждые 1000 изделий.
6. Для выработки и реализации мягкого мороженого в состав производственных помещений следует включить:
	* помещение для хранения и обработки сырья с холодильной камерой;
	* помещение для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;
	* моечную инвентаря и посуды.
7. Моечные кухонной посуды,внутрицеховой тары полуфабрикатов и столовой посуды допускается размещать в одном блоке при производстве менее 1500 блюд в сутки. В этом случае моечную столовой посуды следует отделять барьером высотой не более 1,6 м от пола.
8. Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами должно иметь непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервизной, моечной столовой посудой и буфетом через технологические или дверные проемы.

В раздаточной следует предусмотреть место для установки кассовых аппаратов и умывальник для официантов.

Если указанные помещения расположены с одной стороны раздаточной, то ширина раздаточного помещения должна быть 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 следует принимать: 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.

1. В столовых и ресторанах, приготавливающих 5000 и более блюд в сутки, при обосновании допускается предусматривать пищевую лабораторию площадью 24 м2
2. Ширина проходов в производственных помещениях должна быть не менее приведенной в табл.11.
3. Стены и колонны в производственных помещениях с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту не менее 1,8 м
4. Окраска стен, перегородок, конструкций и оборудования в производственных помещениях рекомендуется в светлых холодных тонах

Цветовую отделку интерьеров производственных частей зданий следует предусматривать в соответствии с ГОСТ 14202-69 и ГОСТ 12.4.026-76.

1. Полы во всех помещениях должны быть гладкими без щелей выбоин, с поверхностью, удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (из расчета 1 трап на 100 кв.м площади, но не менее одного на помещение).

При наличии технологических трапов в предприятиях дополнительные трапы для уборки помещений не устанавливаются.

**Помещения приема и хранения продуктов**

1. Площади групп помещений для приема и хранения продуктов следует определять по удельным показателям рекомендуемого приложения 9.
2. Помещения хранения продуктов должны иметь непосредственную связь с загрузочной и не должны быть проходными.

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

1. Следует предусматривать раздельное хранение продуктов согласно принятым условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи.

*Примечание.* Для хранения хлеба рекомендуется отдельная кладовая с раздельным хранением ржаного и пшеничного хлеба.

1. Минимальная ширина коридоров в помещениях для приема и хранения продуктов принимается, в зависимости от количества производимых блюд в сутки, следующей:
	* до 3000 - 1,3 м,
	* от 3000 до 6000 - 1,5 м,
	* свыше 6000 - 1,8 м.
2. Площадь охлаждаемой камеры следует принимать с внутренними размерами в плане не менее 2,4х2,2м и высотой не менее 2,7м и не более 3,5м (при большей высоте применяется подшивной потолок).
3. Охлаждаемые камеры в предприятиях производительностью более 1500 блюд в сутки следует проектировать раздельно в соответствии с товарными группами хранящихся продуктов. При меньшей производительности допускается предусматривать раздельные холодильные шкафы по группе продуктов.
4. Охлаждаемые камеры необходимо размещать в виде единого блока со входом через тамбур, глубиной не менее 1,6-1,9 м.

*Примечание.* Тамбур допускается не предусматривать при камерах с температурой воздуха в них 2 градусов С и выше.

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

Размещать охлаждаемые камеры под жилыми помещениями и другими помещениями, где постоянно находятся люди, как правило, не следует. При необходимости размещения их там перекрытие камер должно быть отделено от междуэтажного перекрытия здания вентилируемой воздушной прослойкой.

1. В охлаждаемых камерах следует проектировать теплоизоляцию из несгораемых и трудносгораемых материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой в камерах, но не выше -15 градусов С в низкотемпературных камерах и не выше -2 градусов С - в остальных камерах.
2. При разности расчетных температур воздуха в соседних охлаждаемых камерах в 4 градуса С и менее теплоизоляцию перегородок между ними не предусматривать.

Полы на грунте в камерах при расчетной температуре воздуха в них - 2 градуса С и выше допускается проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляционный слой стен камеры или блока камер должен быть на 15 см ниже уровня пола.

1. Стены и колонны в помещениях приема и хранения продуктов с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту не менее 1,8 м, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещения.
2. Технологически необходимые размеры проема в помещениях приема и хранения продуктов должны быть 0,9 м, а при применении вилочных погрузчиков - не менее 1,5 м.
3. Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием (моющимся), а при необходимости - подвесными балками с крючьями.
4. Для пищевых отходов следует предусматривать охлаждаемую камеру или другое специальное помещение с выходом через тамбур в другое помещение, коридор или наружу (при размещении на первом этаже) с количеством мест в зале, не менее:
	* в ресторанах - 100;
	* в кафе и столовых - 150.

При меньшей вместимости зала в помещении моечной столовой посуды следует предусматривать установку бытовых холодильных шкофов, отходы в которых должны храниться в герметически закрытых полиэтиленовых пакетах. Отходы от холодильника до машины выносится в закрытых бачках.

1. Запрещается располагать холодильные машины на лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям, в тамбурах охлаждаемых камер, в помещениях и местах большого скопления пыли.
2. В предприятиях производительностью 15000 блюд в сутки и более перед помещением разгрузочной (приема продуктов) следует проектировать разгрузочную платформу, которая должна быть на 1,1-1,2 м выше уровня площадки для автомобилей, оборудованную при необходимости стационарными или передвижными устройствами, уравнивающими пол платформы с полом кузова автомобиля.

Ширина платформы и фронт разгрузки одного автомобиля должны быть не менее 3 м (до 4,5 м в предприятиях более 15000 блюд в сутки , длина не менее 3 м.

Платформы следует проектировать для разгрузки автомобилей с заднего или заднего и правого борта.

В предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, предусматриваются разгрузочные площадки с подъемно-опускными механизмами

1. Разгрузочные места и платформы в предприятиях до 15000 блюд в суткирекомендуется размещать под навесом высотой 3,6 м, перекрывающем полностью платформу и кузов автомобиля не менее чем на 1 м.

Для предприятий производительностью 15000 и более блюд в суткиразгрузка рекомендуется в отапливаемых помещениях.

1. Для предприятий питания, встроенных или пристроенных к жилым зданиям, разгрузочные места и платформы предусматривать в специальных помещениях (при загрузке со стороны фасадов домов, где имеются окна) или под навесом (при разгрузке с торцов, где нет окон). Конструкции этих помещений должны быть из несгораемых материалов. Допускается не проектировать указанные загрузочные помещения при общей площади предприятия до 150 м2

При организации загрузки продуктов через транспортные тоннели или подземные стоянки машин загрузочный бокс следует выделять в закрытое помещение.

1. Перед грузовыми лифтами в здании следует предусматривать площадки размером не менее: для лифтов грузоподъемностью менее 500 кг - 2,0х1,5 м; грузоподъемностью 500 кг и более - 2,7х2,7 метра, не считая ширину примыкающих коридоров.

При сообщении грузовых лифтов с подвалом, перед лифтами необходимо устройство тамбур - шлюзов с подпором воздуха при пожаре.

1. Максимальные уклоны прямых пандусов и рамп для въезда автомобилей в разгрузочные помещения или подъезда к разгрузочным платформам:
	* в здании или отапливаемом пространстве - не более 18%,
	* под открытым небом или в неотапливаемом пространстве - 10%.
2. Количество разгрузочных мест принимать по табл.12.

**Служебно-бытовые помещения**

1. Группу служебных и бытовых помещений рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с группами других производственных помещений коридорами.

Состав и площади помещений служебно-бытовой подгруппы принимаются в соответствии с рекомендуемыми приложениями 10 и 11.

Высоту помещений допускается принимать 2,2 м, рекомендуемая ширина коридора - 1,2 м.

1. Проектирование бытовых помещений (гардеробные, душевые, уборные, комнаты личной гигиены женщин), а также расчет санитарных приборов следует проводить в соответствии с требованиями СНиП 2.09.04-87и санитарными характеристиками производственных процессов.
2. В предприятиях питания свыше 200 мест служебный вход в кассу следует предусматривать только через бухгалтерию.
3. Площадь бельевой принимать из расчета 5 кв.м на 50 мест в зале с последующим увеличением на 1 м2 на каждые последующие 10 мест в зале. В бельевой выделяются отделения для чистого и грязного белья.
4. В группе служебно - бытовых помещений предприятий питания на 100 мест и более рекомендуется предусматривать места кратковременного отдыха (для персонала, работающего в торговых залах), оборудованные средствами звукоизоляции и звукопоглощения.
5. При отсутствии соответствующих требований в задании на проектирование следует принимать:
	* количество работающих в максимальную смену - 60% общего числа работающих
	* в т.ч. в столовых вузов - 75% общего числа работающих
	* соотношение работающих по полу - 70% женщин, 30% мужчин
	* гардеробные для хранения одежды - 85% общего числа работающих

**Параметры внутренней среды**

1. Расчетные параметры микроклимата производственной группы помещений следует принимать в зависимости от категории тяжести выполняемых работ в пределах цифровых значений табл.13.

Расчетную температуру и кратность воздухообмена в производственных помещениях следует принимать по обязательному Приложению12.

1. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях приема и хранения следует принимать по обязательному приложению 13.

Допустимые параметры микроклимата для холодного и теплого периода года в кладовых (овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары) принимаются в соответствии с требованиями СанПиН (табл.14).

1. Расчетные параметры микроклимата для проектирования систем отопления и вентиляции в служебно-бытовых помещениях рекомендуется принимать по табл.15.
2. Допустимые параметры микроклимата для служебно-бытовых помещений предприятий питания принимаются в соответствии с данными табл.16.

Оптимальные параметры (вне зависимости от сезона): температура не выше 25 градусов С и не ниже 21 градуса С, относительная влажность воздуха 40-60%, скорость движения воздуха - 0,1-0,2 м/с.

1. Расчет воздухообмена в горячих и кондитерских цехах проводится на поглощение теплоизбытка в рабочей зоне от людей,солнечной радиации (или электроосвещения) и технологического теплового оборудования.Кратность воздухообмена см. в приложениях 12 и 13.
2. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выпечки кондитерских изделий принимать:
	* температуру воздуха, удаляемого через зонты, завесы и локализующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло - +42 градуса С;
	* температуру воздуха под потолком - +30 градусов С.

В горячих цехах теплонапряженность не должна превышать 200-210 Вт на 1 кв.м производственной площади (170-180 ккал/ч).

1. Система вентиляции должна обеспечить содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не привышающее предельно допустимые концентрации, утвержденные Минздравом (см.Приложение 4 СанПин).
2. Для мытья кухонной посуды следует обеспечить температуру воды не ниже 40 градусов С, а ополаскивание проточной водой - не ниже 65 градусов С.
3. При проектировании освещения характеристики освещенности рабочих зон и основных помещений следует принимать согласно требованиям СанПиН и МГСН 2.06-97 по Табл.1 и 2 приложения 14.
4. Допустимые уровни шума в производственной зоне должны соответствовать санитарным нормам. Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука не должны превышать 70 дБА. В помещениях с оборудованием, генерирующим шум, необходима отделка звукопоглащающими материалами.

**Инженерно - технологические требования**

1. Система отопления производственных помещений, как правило, должна быть водяной, с местными гладкими отопительными приборами, теплоотдающая поверхность которых должна быть рассчитана с учетом теплоотступлений от установленного технологического оборудования.
2. Для производственных помещений допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих, холодных, доготовочных, моечных.

Местные отсосы от посудомоечных машин проектируются раздельными. Количество воздуха, удаляемого местными системами, определяется по данным технологического проекта.

1. Системы вентиляции в горячих цехах следует проектировать с применением приточно-вытяжных локализующих устройств.

В горячем цехе должно быть обеспечено разрежение достигаемое подачей в обеденный зал около 60% приточного воздуха, предназначенного для вентиляции горячего цеха. Подачу приточного воздуха следует осуществлять в рабочую зону.

Для горячего цеха небольшого предприятия питания допускается единая приточная система с обеденным залом.

1. В горячих цехах ресторанов, кафе и общедоступных столовых производительностью более 9000 блюд в сутки рекомендуется предусматривать кондиционирование воздуха. Оно может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.

При установке моечных машин производительностью более 1000 тарелок в час в помещениях следует предусматривать местную вытяжную вентиляцию.

1. Системы вытяжной вентиляции проектируются раздельными для охлаждаемых камер хранения продуктов (фруктов, овощей и зелени) и для камер пищевых отходов.
2. Следует применять тепловое оборудование с интенсивностью инфракрасной радиации не более 70 Вт/м2

На рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, имеющего повышенную теплоотдачу, следует применять воздушное душирование.

1. Рабочие места, где проводятся операции по просеиванию муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, следует оборудовать местной вытяжной вентиляцией.
2. Все нагревательные приборы, при любом виде отопления, должны быть доступны для регулярной очистки от пыли.

Технологическое оборудование со значительными тепло - и влаговыделениями должно оснащаться укрытиями, обслуживаемыми местными системами, которые следует проектировать отдельно от общеобменных.

Местные укрытия от технологического оборудования должны быть оснащены фильтрами для улавливания жиров.

1. Для монтажа, ремонта и технического осмотра вентиляционного оборудования необходимо предусматривать монтажные проемы, передвижные и стационарные подъемно-транспортные средства.
2. Для холодильных агрегатов, как правило, следует предусматривать воздушное охлаждение. Допускается применять систему оборотного водоснабжения, при условии согласования расхода воды оборотного водоснабжения на подпитку системы с соответствующими службами МГП "Мосводоканал".
3. Прокладка внутренней бытовой канализации под потолками, в стенах и в полах, а также транзитных электросетей, транзитных водопроводных магистралей в производственных помещениях, обеденных залах и складах пищевых продуктов не допускается.

Прокладка горизонтальных участков канализационных труб и стояков производственных сточных вод в производственных и складских помещениях разрешается без установки ревизий и без заделки труб в оштукатуренные короба.

1. Не допускается прокладка трубопроводов отпления, водопровода, канализации в граждающих конструкциях охлаждаемых камер, а также через камеры и тамбуры.
2. Для отвода конденсата при оттаивании испарителей в охлаждаемых камерах следует предусматривать поддоны с отводом воды из них в трапы, расположенные в тамбурах, в соседних с камерами помещениях и, в исключительных случаях, в коридорах.

Отвод воды во время оттайки испарительных батарей в холодильных камерах, расположенных на первом и вышележащих этажах, должен осуществляться с разрывом струи или в канализационную или в водосточную сеть.

1. Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится в специальных 3-секционных моечных машинах.

Для сушки предусматривать специальные зоны, оборудованные стеллажами на высоте от пола не менее 0,5 - 0,7 м.

В моечных столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели.

1. В кладовой уборочного инвентаря предусмотреть подводку холодной и горячей воды и отвод стоков, а также сушку уборочного инвентаря.

В камере пищевых отходов предусмотреть мойку для бачков и раковину.

1. Для мытья полов в тамбуре туалета для персонала и в овощном цехе следует устанавливать на уровне 0,5 м от пола внутренние поливочные краны диаметром 25 мм с подводом холодной и горячей воды.
2. Технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции и мойки посуды (производственные и моечные ванны) должны иметь между выпуском и сифоном (гидравлическим затвором) воздушный разрыв струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Для каждой производственной мойки (моечной ванны) следует предусматривать отдельный сифон диаметром 50 мм для каждого отделения.

1. Овощные цеха производительностью до 2 т в смену следует оборудовать песколовками в составе технологического оборудования этих цехов.
2. Для узкоспециализированных предприятий питания, кафитериев и буфетов допускается мытье всей посуды в трехсекционной ванне.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну.

1. Отключение силовых электроприемников в пожароопасных складских помещениях следует осуществлять общим аппаратом управления, установленным вне этих помещений.
2. В помещениях, где хранятся материально ценные продукты, предусматриваются дополнительные рубежи защиты: ультразвуковые датчики на несанкционированное движение или открытое пламя, емкостные датчики на открытие и т.п.
3. Коэффициенты одновременности работы электрического и газового оборудования в столовых, кафе и закусочных - 0,8; в ресторанах - 0,7.

Коэффициент загрузки электрооборудования для электроплиты 0,65; для электрических мармитов, тепловых шкафов, электросковород и электрофритюрниц - 0,5; для прочего оборудования - 0,3.

1. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. запрещается.

В отделочных цехах кондитерских производств рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

1. Для оборудования, генерирующего шум, необходимо использовать амортизирующие устройства.
2. В помещениях, где хранятся материальные ценности, предусматриваются дополнительные рубежи защиты, в которые входят: ультразвуковые датчики, выдающие сигнал тревоги при движении нарушителя или появления открытого пламени в охраняемом помещении: емкостные датчики, устанавливаемые непосредственно на местах хранения ценностей.

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

**Приложение 1
Справочное
Термины и определения, применяемые в тексте**

1. Предприятие питания - организация, оказывающая услуги общественного питания посредством производства кулинарной продукции, ее реализации и организации питания различных групп населения.
	* **Ресторан** - предприятие питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, и повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха посетителей. По ассортименту реализуемой продукции рестораны подразделяются на: рыбный, пивной, с национальной кухней и т.д.
	* **Бар** - предприятие питания с ограниченным ассортиментом продукции, реализующее алкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия; способ реализации - через барную стойку. По ассортименту реализуемой продукции бары подразделяются на: молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар и т.п.; по специфике обслуживания: - видеобар, варьете-бар и др.; по времени функционирования - дневной и ночной.
	* **Кафе** - предприятие по организации питания и отдыха посетителей с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом продукции. По ассортименту реализуемой продукции подразделяются на: кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная; по контингенту на - молодежное, детское и др.
	* **Столовая** - общедоступное или обслуживающее определенной контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию. По ассортименту реализуемых блюд столовые разделяются на общего типа и диетическую.Диетическая столовая специализируется на приготовлении и реализации диетических блюд.
	* **Столовая раздаточная** - предприятие питания, реализующее привозимую готовую кулинарную продукцию.
	* **Закусочная** - предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей. По ассортименту реализуемой продукции закусочные подразделяются на предприятия общего типа и специализированные: пельменную, сосисочную, блинную, пирожковую, пончиковую, чебуречную, шашлычную, чайную и пр.; по типу реализации - закусочная, бистро, кафетерий и т.д.
2. Предприятие питания комплексное - объединение в едином комплексе различных типов предприятий питания, например: ресторан, кафе, закусочная и магазин кулинарии.
3. Закрытая сеть - предприятий питания, предназначенных для обслуживания работающих определенных учреждений и предприятий.
4. Предприятия питания общедоступные - массовые предприятия пипитания, доступные для всех групп населения,в отличие от предприятий питания,предназначенных для обслуживания работающих определенных учреждений и предприятий (так.наз. "закрытая сеть").
5. Пользователь - конкретный посетитель или представитель персонала предприятия.
6. Расчетный показатель предприятия питания (мощность):
	* **Вместимость** - количество мест в обеденном зале.
	* **Производительность** - количество блюд, производимых в смену.
7. Реконструкция - изменение первоначального вида, габаритов и технических показателей, или назначения здания;перепрофилирование, пристройка или надстройка, а также изменение и удаление конструкций и инженерных систем.
8. Сеть предприятий питания - единоуправляемая группа взаимосвязанных организационно и технологически предприятий питания с необходимыми сопутствующими предприятиями (напр. "Русское бистро", "Макдональдс", "Сеть школьных столовых и т.п.).
9. Система предприятий питания - совокупность предприятий питания в городе или в рассматриваемом административном округе, районе.