МИНИСТЕРСТВО УГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

ТЕХНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ, ПРОЕКТНО-КОНСТРУКТОРСКИЙ И ПРОЕКТНЫЙ ИНСТИТУТ УГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

«У К Р Н И И П Р О Е К Т»

ОТДЕЛЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ

Согласовано:
Главгосэкспертизой Госстроя СССР
профсоюзов рабочих угольной промышленности
Министерством здравоохранения СССР

Утверждаю:
Первый заместитель министра
угольной промышленности СССР

В. В. Белый

«20» марта 1981 г.

УКАЗАНИЯ

по проектированию административно-бытовых зданий и помещений предприятий угольной промышленности

Срок введения в действие 1 июля 1981 г.

КИЕВ—1981

gost.e-ecolog.ru

"Указания..." являются нормативным документом для проектирования административно-бытовых зданий и помещений на предприятиях угольной промышленности. Они разработаны на основе действующих норм с учетом специфики обслуживания трудящихся отрасли, взамен "Временных указаний по проектированию административно-бытовых зданий и помещений предприятий угольной промышленности". При проектировании административно-бытовых зданий и помещений следует учитывать требования соответствующих глав СНиП и нормативных документов, утвержденных или согласованных Госстроем СССР.

"Указания..." разработаны институтом УкрНИИпроект /канд.техн. наук Прядко И.А., Тарасенко В.Е., Ярмолик В.Ж., инж.Савущик А.Я., Онищенко И.Е., Гребеник Т.Н., Любарова Т.П., Ермакова Л.З., Буценко Л.Ф., Ковтун З.И., Волкова И.А., ответственный исполнитель инж.Федоренко А.П./, с учетом предложений ЦК профсоюза, Управления экспертизы проектов и смет Минуглепрома СССР, Минуглепрома УССР, институтов: Ворошиловградгипрошахт, Гипрошахт, Днепрогипрошахт, Донецкий институт гигиены труда и профзаболеваний, НИИгигиены труда и профзаболеваний А.М.Н. СССР, Донгипрошахт, Карагандагипрошахт, Кузбассгипрошахт, Ростовгипрошахт, Сибгипрошахт, Уралгипрошахт, Южгипрошахт, УкрНИИпроект, Киев.

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Требования настоящих "Указаний..." учитываются при проектировании вновь возводимых, реконструируемых зданий и отдельных помещений административно-бытового назначения на шахтах, разрезах и обогатительных фабриках угольной промышленности. На реконструируемых шахтах строительство зданий и помещений административно-бытового назначения со сроком службы до 7 лет должно обосновываться проектом.

Данные "Указания..." не распространяются на проектирование административно-бытовых зданий и помещений, сооружаемых для обслуживания трудящихся в период строительства угольных предприятий.

II. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫМ ЗДАНИЯМ И ПОМЕЩЕНИЯМ

1. Назначение

1.1. Административно-бытовые здания и помещения предназначены для обслуживания трудящихся на предприятиях угольной промышленности. В них размещаются административные, санитарно-бытовые, производственно-вспомогательные помещения, помещения здравоохранения, общественного питания и культурного обслуживания.

2. Основные принципы объемно-планировочной компоновки

2.1. При проектировании административно-бытовых помещений следует располагать так, чтобы направляющийся на работу шахтер до спуска в шахту постоянно находился в помещении.

2.2. Административно-бытовые здания следует размещать со стороны поселка у главного входа на территорию промплощадки.

Службы административно-бытового назначения могут размещаться как в блоке со зданием технологического комплекса, так и в отдельном здании. При выборе варианта следует учитывать технологическую необходимость, экономическую целесообразность, требования архитектурной композиции.

Здания административно-бытового комбината должны быть удалены от источников пыли, газа, дыма на расстояние не менее 50 м и окружены полосой зеленых насаждений. Здания АБК необходимо располагать со стороны ветров господствующего направления (по отношению к источникам загрязнений).

2.3. Помещения с аналогичными производственными и санитарно-техническими режимами должны группироваться и располагаться в отдельных блоках или зданиях, с учетом их дальнейшего расширения.

Блоки необходимо соединять с учетом технологической взаимосвязи, функциональных особенностей и условий планировки промплощадки шахты. Количество блоков определяется в зависимости от мощности предприятия/численности обслуживаемых трудящихся/, рельефа местности и других факторов. При этом административно-бытовые комбинаты, обслуживающие менее 1000 чел. должны располагаться, как правило, в одном блоке.

2.4. На разрезах, где отдельные производственные участки со значительным числом рабочих находятся на расстоянии более чем 2,5 км от центральной промплощадки, допускается сооружение участковых административно-бытовых зданий с минимально необходимым набором бытовых помещений.

2.5. Здания административно-бытового комбината следует располагать относительно стран света с учетом обеспечения наиболее благоприятного естественного освещения. Продольные оси здания и световых фонарей следует ориентировать в пределах от 45° до 110° к меридиану.

2.6. У здания административно-бытового комбината необходимо предусматривать:

а/ площадь в 0,1-0,8 га для посадки и высадки людей из транспортных средств. (величина ее зависит от размеров предприятия и местных условий, от способов доставки трудящихся, рельефа местности, видов транспорта и др.).

б/ площадь для остановки транспорта с павильоном ожидания и укрытием от непогоды.

Допускается здания АБК соединять с остановкой подземным или надземным переходом.

У здания столовой следует предусматривать погрузочно-разгрузочные рампы в соответствии со СНиП по проектированию предприятий общественного питания.

В целях безопасности у здания необходимо разделение трасс пешеходов и транспорта.

Подъезды и подходы должны иметь твердое покрытие.

2.7. У здания административно-бытового комбината должны размещаться площадки с твердым покрытием для стоянки индивидуальных автомашин, а также снабженные навесом площадки для стоянки индивидуальных мотоциклов, мотороллеров и велосипедов.

Размеры этих площадок следует определять из условий одновременного размещения на них легковых автомашин - 8,5%, мотоциклов и мотороллеров 3-6%, мопедов и велосипедов 25-30% от числа трудящихся двух наиболее многочисленных смежных смен.

Стоянки должны быть оборудованы необходимым инвентарем (согласно отраслевым указаниям по проектированию этих сооружений).

ПРИМЕЧАНИЕ: 1. При проектировании стоянок для индивидуального транспорта следует предусматривать возможность их расширения.

2.8. Территория возле административно-бытового здания должна быть благоустроена и озеленена /газоны, газоны, цветники, кустарники, деревья и т.п./, необходимо предусматривать малые архитектурные формы.

На территории промплощадки необходимо предусматривать зоны кратковременного активного /спортплощадки/ и пассивного отдыха.

Общую площадь зоны принимать, ориентировочно, из расчета 8-5 $м^2$ на одного трудящегося наиболее многочисленной смены.

Состав и размер ее уточняются при конкретном проектировании в зависимости от климатических и местных условий.

2.9. Отдельно стоящие административные и бытовые здания должны соединяться между собой и надземными зданиями отапливаемым переходом /тоннель, галерея/.

При размещении бытовых и других помещений, предназначаемых для обслуживания работающих в отапливаемых производственных зданиях, следует предусматривать отапливаемые переходы между вспомогательными и производственными зданиями.

2.10. Помещения следует располагать в технологической последовательности процессов по обслуживанию рабочих с учетом обслуживания единого непрерывного людского потока. При этом должно быть минимальное количество передвижений как по вертикали, так и в пределах этажа по горизонтали. Встречные потоки людей должны быть минимальны.

Входы в гардеробные, размещаемые смежно с вестибюлем, следует предусматривать через тамбуры.

2.11. В многоэтажных зданиях уборные, душевые и умывальные должны размещаться, как правило, над помещениями такого же назначения, а также над бойлерными, насосными и другими техническими помещениями.

2.12. При проектировании административно-бытовых зданий и помещений планировку зданий следует принимать с учетом использования АБК на период строительства (реконструкции), а также с учетом возможного их расширения.

2.13. Здания бытового назначения рекомендуется принимать, в основном, высотой в 2 этажа, но не более трех этажей, а административные - не более 5 этажей.

При реконструкции существующих шахт, стесненности промплощадок, а также при сложном рельефе промплощадок допускается высоту административного здания принимать до 9 этажей.

Ширину здания административного блока следует принимать 15 м, бытового (для шахт и разрезов) - 24-48м, для ЦОФ 12-24 м.

ПРИМЕЧАНИЕ: а/ при достаточных экономических и объемно-планировочных обоснованиях указанные габариты могут быть изменены;

б/ для районов вечной мерзлоты ширина бытовой части допускается 18 м.

2.14. Компоновка помещений АБК должна быть выполнена с таким расчетом, чтобы средняя длина пути следования рабочих в пределах здания по горизонтали (в одном направлении) с учетом посещения нарядных не превышала:

для 1 этажного бытового здания - 300-350 м

для 2-х этажного бытового здания - 250-300 м

для 3-х этажного бытового здания - 200-250 м

2.15. Размеры и оборудование основных помещений санитарно-бытового и производственно-вспомогательного назначения должны обеспечивать проход трудящихся (наиболее многочисленной смены): идущих на работу - за 25 мин., идущих с работы (с учетом мытья под душем) - за 45 мин.

2.16. Ширину коридоров на основных путях движения трудящихся в административно-бытовом комбинате следует принимать не менее 2 м.

Ширину помещения у операционных окон расчетной части бухгалтерии следует принимать не менее 5 м, а расстояние между операционными окнами - не менее 1,5 м. Ширину операционных окон принимать 0,5 м.

Количество операционных окон определяется из расчета одного окна на каждые 400человек списочного состава трудящихся плюс дополнительно одно операционное окно из помещения кассы. Площадь помещения кассы принимается 6-9 $м^2$.

ПРИМЕЧАНИЕ: При наличии машинно-счетной станции количество операционных окон определяется проектом.

2.17. Площадь коридоров, тамбуров, переходов, лестничных клеток и т.д., как правило, не должна превышать 30% полезной площади АБК.

2.18. Высоту этажей административно-бытового комбината следует принимать в соответствии со СНИП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

2.10. Внутреннюю отделку помещений следует выполнять из экономичных и недефицитных строительных материалов. В качестве примера могут быть использованы рекомендации по внутренней отделке помещений, изложенные в приложении I.

При выборе материалов для отделки помещений следует руководствоваться рекомендациями по проектированию интерьеров вспомогательных зданий ЦНИИпромзданий Госстроя СССР, СНИП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий и указаний по проектированию цветовой отделки интерьеров производственных зданий промышленных предприятий.

Наружную отделку административно-бытовых зданий следует производить в соответствии с рекомендациями ЦНИИпромзданий Госстроя СССР и местными условиями.

3. Пропускная способность

3.1. Для определения расчетного количества рабочих и ИТР, обслуживаемых административно-бытовыми комбинатами угольных предприятий, их списочное количество следует увеличивать для шахт на 20% и на 10% - для разрезов и обогатительных фабрик.

Списочное количество трудящихся предприятий обосновывается соответствующими расчетами, исходя из занятых на основных производственных процессах и капитальных работах (ОКР), а также непромышленной группы и других вспомогательных категорий трудящихся.

3.2. При реконструкции шахт и увеличении их производственной мощности расчетное количество рабочих и ИТР следует предусматривать в соответствии с п.3.1.

3.3. Количество трудящихся, пользующихся душевыми, определяется путем суммирования всех категорий работников, занятых в наиболее многочисленной смене, за исключением трудящихся, обес-

печенных бытовыми помещениями по месту работы /в мастерских, котельных и др./.

3.4. Количество трудящихся, обслуживаемых в наиболее многочисленную смену, следует принимать в процентном выражении от расчетной численности работающих:

при четырехсменной работе - 30 %;

при трехсменной работе - 40%;

при двухсменной работе - 55 %.

3.5. Количество женщин, пользующихся бытовыми помещениями, следует принимать:

на шахтах - 50% от работающих на поверхности;

на разрезах - 15% от списочного состава всех трудящихся;

на обогатительных фабриках - 40% от списочного состава всех трудящихся.

4. Состав помещений

4.1. В состав административно-бытовых зданий могут входить помещения:

административные:

а/ нарядные;

б/ помещения руководства и производственных отделов;

в/ помещения общественных организаций;

г/ учебный пункт;

д/ кабинет по технике безопасности и промсанитарии;

санитарно-бытового обслуживания:

а/ гардеробные для уличной, домашней и специальной одежды;

б/ кладовая для хранения грязной и чистой спецодежды;

в/ помещения длительного хранения зимней спецодежды;

г/ помещения для сушки спецодежды и обуви;

д/ прачечная, химчистка, мастерская для ремонта спецодежды и обуви;

к/ помещения чистки и мойки обуви;

л/ душевые и умывальные;

м/ преддушевая;

н/ помещения для обогревания работающих;

о/ помещения для отдыха;

п/ парикмахерская;

р/ курительные;

с/ уборные.

помещения общественного питания:

а/ столовая;

б/ шахтерский кафетерий;

в/ передвижные раздаточные пункты;

г/ питьевая станция;

производственно-вспомогательные:

а/ ламповая;

б/ респираторная;

в/ отделение контрольно-измерительной аппаратуры;

г/ пункт вспомогательной горноспасательной команды;

д/ телефонная станция;

е/ диспетчерский пункт;

помещения здравоохранения:

а/ врачебный здравпункт;

б/ фельдшерский здравпункт;

в/ фотарий;

г/ ингалятории;

д/ помещения для личной гигиены женщин;

вспомогательного обслуживания:

а/ вестибюль;

б/ зал ожидания;

в/ переходы;

г/ кладовые для хозяйственного инвентаря;

д/ технические помещения;

помещения и устройства культурного обслуживания:

а/ зал собраний;

б/ кабинеты политического просвещения;

в/ площадки для спортивных игр и гимнастических упражнений.

4.2. Состав специальных бытовых помещений и устройств следует принимать в соответствии с перечнем профессий работающих с указанием групп производственных процессов, к которым они относятся /см.приложение 2/.

4.3. Категория производств и класс помещений по взрывопожароопасности даны в приложении 3.

II. АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

5. Нарядная

5.1. Нарядные следует располагать изолированно от помещений производственных отделов, как правило, по ходу движения основного потока трудящихся, смежно с гардеробными и залом собраний. Возможность прохода в нарядные в грязной рабочей одежде должна быть исключена.

5.2. Площади нарядных следует определять из расчета 0,5 м^2 на одного трудящегося списочного состава максимальной по численности смены участка /без учета кабинета начальника участка/.

Количество нарядных определяется проектом.

Площадь кабинета начальника участка приведена в т. п.№ I.

6. Помещения руководства и производственных отделов

6.I. Номенклатуру помещений руководства и производственных отделов следует принимать в соответствии со структурой управления типовых штатов инженерно-технических работников и служащих угольных предприятий.

6.2. Размеры отдельных помещений для ИТР и кабинетов руководства следует принимать в соответствии с табл. 3.I.

Таблица 3.I.

Помещения	Ориентировочные площади помещений, м²
Кабинет директора /шахты, разреза, обогатительной фабрики/	36
Кабинет технического директора /главного инженера/	36
Приемная /канцелярия/	24
Комната совещаний	54
Кабинет заместителя и помощника главного инженера	18
Кабинет заместителя и помощника директора /шахты, разреза, обогатительной фабрики/	18
Кабинет руководителей отделов и других подразделений /главный механик, главный энергетик и др./	18
Кабинет начальников участков	18

6.3. Отделы необходимо располагать обособленно от нарядных и других мест массового посещения. Помещения счетоводов-расчетчиков, нормировщиков, кассы, отдел кадров и другие помещения, связанные с обслуживанием масс трудящихся следует располагать вблизи нарядной или вестибюля.

6.4. При размещении административно-бытового комбината в многоэтажном здании, отделы следует располагать на верхних этажах.

6.5. В состав маркшейдерского отдела должны входить следующие помещения:

- для главного маркшейдера не менее 18 м^2;
- для сотрудников отдела из расчета по 5 м^2 на каждого;
- для работы с документацией и ее хранения не менее 36 м^2;
- для размножения горно-графической документации не менее 18 м^2;
- для хранения маркшейдерских инструментов не менее 18 м^2.

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Кабинет главного маркшейдера должен иметь два входа: из коридора, а также из комнаты сотрудников отдела.

2. Комнату для хранения маркшейдерских инструментов следует располагать на первом этаже.

7. Помещения для работы общественных организаций

7.1. Помещения общественных организаций и технической библиотеки следует располагать в административном блоке вблизи мест массового посещения людей не выше 3 этажа.

7.2. Состав и площади помещений принимать в соответствии с СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

В составе помещений общественных организаций при предприятиях со списочным количеством работающих 1000 человек и более, следует предусматривать методический кабинет по руководству спортивными организациями площадью 24 м^2.

8. Учебный пункт.

8.1. Учебные пункты должны предусматриваться при условии, если на предприятии нет учебно-курсового комбината (обслуживающего группу предприятий).

8.2. Учебные пункты следует располагать в административной части комбината.

8.3. При проектировании учебных пунктов учебно-курсовых комбинатов следует руководствоваться табл. 3.2.

Групповые учебно-курсовые комбинаты следует располагать в жилых поселках вблизи предприятий по ремонту горношахтного оборудования.

8.4. Площади помещений кабинетов по технике безопасности следует принимать в соответствии со СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

Оборудование кабинетов по технике безопасности принимать по рекомендациям НАКНИИ и типовому положению о кабинете по технике безопасности.

IУ. ПОМЕЩЕНИЯ САНИТАРНО-БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

9. Гардеробные

9.1. В административно-бытовых комбинатах следует устраивать гардеробные для хранения уличной, домашней и специальной одежды.

9.2. Помещения гардеробных для хранения уличной одежды должны находиться при вестибюлях.

9.3. Хранение уличной одежды необходимо предусматривать на открытых вешалках, исходя из условий применения самообслуживания.

9.4. Количество мест в гардеробных для хранения уличной одежды должно соответствовать числу трудящихся, занятых в двух наиболее многочисленных смежных сменах.

Таблица 3.2

Показатели	На шахтах и разрезах						На обогатительных фабриках	
	Учебный пункт при количестве трудящихся до 2000 чел.		Учебный пункт при количестве трудящихся свыше 2000 чел.		Групповой учебно-курсовой комбинат			
	Количество	Площадь каждого помещения, м2	Количество	Площадь каждого помещения, м2	Количество	Площадь каждого помещения, м2	Количество	Площадь каждого помещения, м2
Число учащихся на год	500	-	800	-	80% от трудящихся	-	100	-
Число одновременно занимающихся групп	4	-	7	-	10	-	I	-
Режим занятий	2 смены	-	2 смены	-	2 смены	-	2 смены	-
Численность группы, человек	25-30		25-30		25-30		25-30	
Количество классных комнат	4	54	7	54	10	54	I	54
Количество кабинетов и лабораторий	8	72	8	72	8	72	8	54
Кабинет начальника	I	18	I	18	I	18	-	-
Преподавательская	I	36	I	36	I	36	I	36
Библиотека	I	36	I	72	I	90	I	36

9.5. Помещения гардеробных для хранения домашней и специальной одежды следует предусматривать отдельно для рабочих, ИТР и руководства.

Гардеробные должны быть отдельными для мужчин и женщин.

9.6. Гардеробные для хранения домашней и специальной одежды следует проектировать вального типа, располагая их в такой последовательности: гардероб домашней одежды, душевые, гардероб спецодежды. Проход следует предусматривать из гардероба домашней одежды в гардероб рабочей, минуя душевую.

9.7. Хранить домашнюю одежду следует:

- открытым способом на вешалках и в открытых шкафчиках, количество мест при этом должно быть равным числу трудящихся двух наиболее многочисленных смен;

- в закрытых шкафчиках с количеством мест равным списочному числу работающих.

9.8. Спецодежду необходимо хранить на плечиках в расправленном виде в открытых шкафах. Количество мест принимается равным списочному составу трудящихся.

9.9. При гардеробных должны предусматриваться кладовые, предназначенные для сбора и хранения чистой и загрязненной спецодежды.

Площадь помещения следует определять из расчета 0,2 м^2 на одного работающего в наиболее многочисленной смене.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если спецпрачечная размещена в бытовом блоке кладовые могут быть предусмотрены в спецпрачечной.

9.10. При гардеробных разрезов необходимо предусматривать кладовую для хранения теплой спецодежды в летний период. Количество мест определяется из расчета списочного состава рабочих. Площадь на 1 место - 0.05 м^2.

10. Помещения для сушки одежды и обуви

10.1. Смежно с гардеробными грязной одежды должны быть предусмотрены помещения для сушки мокрой спецодежды /в развернутом и расправленном виде/ с содержанием влаги 0,5 кг и выше.

Просушивание должно обеспечиваться в течение смены. Пропускная способность помещений для сушки определяется с учетом местных условий /обводненность шахты и т.д./.

При отсутствии указаний технологов о содержании влаги в одном комплекте спецодежды влажность принимается для рабочих подготовительных и очистных работ 50%, для остальных - 30% от веса комплекта одежды, подлежащей сушке.

10.2. Обеспыливание помещений для сушки должно быть механизированным, не связанным с пребыванием людей внутри помещения.

Самообеспыливание допускается при количестве работающих в наиболее многочисленной смене до 30 чел.

10.3. Сушка влажной одежды при количестве влаги до 0,5 кг должна осуществляться на месте ее хранения. Одежда должна храниться в расправленном виде на плечиках.

10.4. При ежедневной обработке спецодежды следует предусматривать сушку только теплой одежды. Количество мест в помещениях для сушки принимается равным 20% от списочного состава трудящихся. Помещение сушки для поверхностных рабочих следует предусматривать при женском и мужском гардеробах спецодежды. Количество мест в них следует принимать равным 50% от списочного состава рабочих наиболее многочисленной смены. На разрезах необходимо предусматривать сушку теплой спецодежды и обуви. Количество мест в помещении для сушки должно составлять 50% от списочного состава трудящихся.

10.5. При помещениях для сушки необходимо предусматривать комнату для одевания теплой одежды, оборудованную скамьями, для обеспечения одновременного пребывания 10% трудящихся наиболее многочисленной смены.

II. Прачечная, химчистка и мастерские для ремонта одежды и обуви

II.1. При проектировании новых и реконструкции действующих административно-бытовых комбинатов угольных предприятий следует предусматривать комплексную обработку всех видов спецодежды и белья с учетом ее периодичности.

II.2. Состав комплекта спецодежды определяется на основании "Отраслевых норм бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты работникам действующих и строящихся шахт, разрезов и предприятий угольной и сланцевой промышленности" /приложение к приказу Министерства угольной промышленности СССР от 12.II.79г. № 519/ и дополнений к ним.

II.3. Объем спецодежды, подлежащей обработке, определяется по явочной численности трудящихся с учетом периодичности ее обработки. Вес основных видов спецодежды приведен в табл. 4.I.

II.4. Спецодежда, белье, обувь и каски должны быть закреплены за каждым рабочим, а полотенца, портянки, рукавицы и другие мелкие вещи - обезличены.

II.5. При комплексной обработке верхняя спецодежда рабочих и ИТР шахт, разрезов и обогатительных фабрик подвергается вакуумному обеспыливанию или химчистке, нательное белье и полотенца - стирке, каски, сапоги - мойке.

II.6. Количество верхней спецодежды, подлежащей химчистке, следует принимать для ИТР и рабочих шахт - 10%, разрезов и обогатительных фабрик - 20% от общего объема верхней спецодежды.

Остальной процент объема верхней спецодежды подлежит мокрому обеспыливанию.

Таблица 4.1.

Вес основных видов спецодежды

Наименование	Вес ед. в г.	Наименование	Вес ед. в г
Куртка брезентовая	1800	Халат	400
Брюки брезентовые	1700	Полотенце	200
Комплект рабочей одежды из аппретированной хлопчатобумажной или льняной ткани с примесью капрона (куртка, брюки)	800 700	Рукавицы /пара/	200
Комплект рабочей одежды из хлопчатобумажной ткани (куртка)	600	Портянки /пара/	200
Брюки	500	Шапочка-подкасник	200
Брюки ватные	1900	Платок	80
Куртка ватная	2000	Каска пластмассовая	250-500
Рубашка мужская нижняя	200	Резиновые сапоги /пара/	1100
Кальсоны	250-300	Плащ из плащ-палатки	1500
Валенки	2000		
Шапка-ушанка	600		
Костюм прорезиненный	2900		

II.7. Периодичность обработки спецодежды, белья, касок, сапог, подкасников следует принимать по таблице 4.2.

Таблица 4...

Группа производственных процессов	Периодичность обработки
Iа	I раз в 2 недели
Iб, Iв, IIб, IIв	I раз в неделю
IIд	2 раза в неделю
IIг	ежедневно

ПРИМЕЧАНИЕ: Ватники следует обрабатывать по мере их загрязнения.

II.8. Технологические режимы обработки верхней спецодежды, белья и полотенец предусмотрены в приложении 4, 5, 6.

II.9. Обработку спецодежды следует осуществлять в специализированных прачечных, обслуживающих одно или несколько предприятий угольного района.

Индивидуальные прачечные, обслуживающие одно предприятие, должны располагаться в бытовом блоке или в отдельно стоящем здании с высотой этажа не менее ~ 4,8 м. Строительство групповых специализированных прачечных должно осуществляться с учетом территориального размещения угольных предприятий.

II.10. Набор и площади помещений спецпрачечной следует определять по расстановке принятого технологического оборудования с учетом требований СНиП по проектированию предприятий бытового обслуживания населения.

II.11. На территории шахты необходимо предусмотреть помещения для обеззараживания спецодежды больных /дезкамеры/.

II.12. При проектировании специализированных прачечных следует предусматривать 5 технологических линий;

- для мокрого обеспыливания верхней спецодежды и рукавиц;
- для стирки белья и полотенец;

- для мойки полиэтиленовых касок;
- для мойки резиновых сапог;
- для химчистки промасленной и ватной спецодежды.

ПРИМЕЧАНИЕ: 1. Использование машин одной линии для выполнения работ другой линии допускается только после соответствующей их обработки.

2. Определение необходимого количества технологического оборудования для каждой линии производится отдельно.

II.13. Расчет потребного количества оборудования для обработки спецодежды шахтеров следует производить по формулам, приведенным в приложении 7.

II.14. Отделение химчистки должно включать:

- помещение для приема и сортировки грязной спецодежды;
- помещение для предварительной сушки спецодежды;
- производственное помещение, где производится процесс химчистки;
- помещение для выдачи и сортировки спецодежды;
- складские помещения (реверсуар для хранения растворителя);
- технические помещения (вентиляционная камера, насосная).

Нормы площадей производственных помещений отделения химчистки приведены в табл. 4.8..

Таблица 4.8

№ № п/п	Наименование помещений	Удельная площадь на кг одежды в м2 для предприятий мощностью, кг/смену				
		90-250	350	600	1000	свыше 1000
I	2	3	4	5	6	7
1.	Помещение для приема грязной спецодежды и сортировки	0,45	0,25	0,24	0,14	0,08
2.	Помещение для предварительной сушки спецодежды	0,5	0,3	0,2	0,1	0,1

I	2	3	4	5	6	7
3.	Производственное помещение, где производится процесс химчистки	0,8	0,2	0,16	0,16	0,15
4.	Помещение для выдачи и сортировки спецодежды	0,18	0,12	0,12	0,10	0,10

ПРИМЕЧАНИЕ: I. В зависимости от организации производства возможно объединение отдельных технологических процессов в одном помещении.

II.I5. Расчет потребного количества оборудования для химической чистки спецодежды следует производить по формулам, приведенным в приложении 7.

II.I6. При проектировании отделений химчистки необходимо предусматривать централизованную подачу растворителя в машины химической чистки.

II.I7. Учитывая особую специфику состава сточных вод, вопрос о сбросе их в канализацию должен рассматриваться для каждого конкретного случая и согласовываться с органами коммунального хозяйства и санитарно-эпидемиологической службы.

II.I8. Количество спецодежды, подлежащей ремонту, следует определять из расчета 2,0% от объема спецодежды списочного состава рабочих и ИТР.

Количество рабочих мест по ремонту одежды в мастерской, оборудованной швейными машинами и столами, предусматривать из расчета ремонта одной швеей I0-I2 комплектов одежды в смену. Режим работы мастерской в 2 смены.

Количество обуви, подлежащей ремонту, следует определять из расчета 1,5% от обуви списочного состава рабочих и ИТР.

Пропускная способность мастерской по ремонту обуви определяется из расчета трех ремонтов в год каждой пары обуви списочного состава рабочих и ИТР. Норму на одного мастера принять 12-15 пар за смену. Режим работы мастерской в I смену.

Площадь помещений для ремонта спецодежды и обуви следует определять из расчета 9 м^2 на одно рабочее место.

11.19. Доставка спецодежды автотранспортом в центральную прачечную должна осуществляться в мягкой упаковке - в мешках. При этом следует предусматривать стирку мешкотары. На прачечной на предприятия чистая спецодежда доставляется в контейнерах или в мягкой упаковке.

12. Чистка и мойка обуви и касок.

12.1. Мойка и сушка резиновой обуви и полиэтиленовых касок должна производиться механизированным способом.

12.2. Кирзовые сапоги и кожаные ботинки следует чистить вокруг сооружения.

12.3. У главных входов в административное и бытовое здание следует устанавливать скребки и решетки для очистки домашней обуви от грязи, а также установки для мытья обуви водой с t_c =10-20°С. При входе в бытовые помещения со стороны неотапливаемого здания и в производственных предусматривать установки для чистки и мойки рабочей обуви. Их можно размещать в неотапливаемом здании или в переходе из неотапливаемого здания в бытовые помещения.

12.4. Площади, занимаемые установками для мытья и чистки домашней обуви, определяются в зависимости от принятого оборудования. На 100 человек максимальной смены принимается одна гидрощетка и 0,6 м ботика. Высота ботика над уровнем пола 300-400мм. Расход воды на мытье обуви следует принимать 10 л на 1 чел. в смену.

12.5. При душевых или гардеробных следует предусматривать устройство для мойки и дезинфекции сандалий.

Количество сандалий следует определять из расчета обеспечения двух наиболее многочисленных смежных смен.

13. Душевые и умывальные

13.1. Душевые следует устраивать отдельно для рабочих, ИТР и руководства. Душевые должны быть отдельными для мужчин и женщин.

13.2. Преддушевая располагается при выходе из душевой в гардероб домашней одежды.

В преддушевой следует предусматривать место для хранения чистых полотенец и сбора использованных, место сбора мочалок /обезвреженных или разового пользования/, а также устройство ножных ванн в соответствии со СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

13.3. Площадь преддушевой следует принимать из расчета 0,5 $м^2$ на 1 душевую сетку, но не менее 6 $м^2$.

ПРИМЕЧАНИЕ: При размещении в преддушевых ножных ванн помещение соответственно увеличивается.

13.4. Количество умывальников на одну душевую сетку для вновь проектируемых и реконструируемых административно-бытовых комбинатов следует принимать в соответствии со СНиП по проектированию

вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий. Для подземных рабочих и ИТР следует принимать 5 человек на 1 душевую сетку.

13.5. Для подземных рабочих установку умывальников не предусматривать. Для остальных трудящихся установку умывальников принимать в соответствии со СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

13.6. В бытовых комбинатах смежно с душевыми необходимо устраивать перилки.
Их площадь следует принимать из расчета обслуживания 20% работающих в наиболее многочисленную смену по 0,2 $м^2$ на 1 человека, но не менее 6 $м^2$.

13.7. В преддушевой следует устанавливать фены для сушки волос, из расчета 1 фен на 10 душевых сеток.

13.8. Оборудование душевых производить в соответствии со СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

13.9. При душевых следует размещать уборные по 1 шт. на каждые 30-40 душевых сеток.

13.10. При душевых следует предусматривать ручные ванны согласно СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

14. Помещения для обогрева работающих.

14.1. Помещения для обогревания рабочих следует предусматривать на разрезах, у наклонных и вертикальных стволов шахт, удаленных от основной площадки. В помещениях следует принимать оборудование безопасное в противопожарном отношении.

14.2 Помещения для обогревания рабочих следует предусматривать на каждом участке разреза с расположением не далее 300 м от места работы.

14.3. Тип помещений у устьев отвалов, отнесенных от основной площадки, предусматривать в зависимости от срока их службы. При этом следует использовать имеющиеся постоянные или временные здания, возведенные на время строительства.

15. Парикмахерская.

15.1. Парикмахерские устраиваются в административно-бытовом здании вблизи вестибюля, если количество обслуживаемых составляет свыше 1000 человек.

15.2. Количество рабочих кресел в парикмахерской принимается на предприятиях с количеством трудящихся : от 1000 до 2000 человек - 1, свыше 2000 - по одному на каждые 1000 человек.

15.3. Площадь парикмахерской принимается: с 1 креслом - 12 м^2, с 2-мя и 3-мя креслами - 18 м^2.

16. Курительные.

16.1. Курительные следует размещать, как правило, при уборных следующих служб: нарядных, зала собраний, при входе в здание со стороны предприятия и при учебном пункте.

Площади курительных помещений следует принимать в соответствии со СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

У. ПОМЕЩЕНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВЫЕ СТАНЦИИ

17. Столовые

17.1. Столовые следует устраивать при количестве работающих в наиболее многочисленной смене 200 чел. и более. Они предусматриваются, как правило, работающими на полуфабрикатах. Допускается проектирование столовых работающими на сырье, если в районе нет предприятия для производства полуфабрикатов.

17.2. Столовые являются базовым предприятием для всей сети общественного питания на шахтах. Площадь и техническая оснащенность их производственных и складских помещений принимаются с учетом хранения и первичной обработки продуктов, поступающих для реализации в торговые залы столовой, а также через шахтный кафетерий, в передвижные раздаточные пункты питания, буфет. Расчет площади производственных и складских помещений столовой осуществлять в соответствии с методикой приведенной в приложении 12.

17.3. При проектировании столовых необходимо учитывать обеспечение рабочих и служащих диетическим питанием, предусматривая для этого диетотделения или специальные залы. Для организации диетического питания следует отводить 20% мест от общего количества в столовой.

17.4. Столовую рекомендуется размещать, как правило, в отдельно стоящем здании, соединенном с АБК утепленным переходом.

17.5. Для обслуживания посетителей в спецодежде в составе торговых помещений каждой столовой следует выделять специальный обеденный зал, вместимость которого составляет 15-20% от общего количества мест в столовой. При этом зале предусматривается гардероб спецодежды и умывальники с подведением горячей и холодной воды из расчета 1 умывальник на 10 мест.

17.6. Обеденный зал для посетителей в спецодежде, столовых имеющих 2 и более этажей, необходимо располагать на первом этаже, предусматривая обособленный вход с мостного двора. При этом технологический поток движения посетителей этого зала не должен пересекаться с потоком посетителей других залов столовой.

17.7. При приготовлении обеденной продукции в столовой для реализации в мостном кафетерии или передвижных раздаточных пунктах питания дополнительно следует предусматривать отделения приготовления и комплектации питания, а также моечную и кладовую для термоконтейнеров.

17.8. Количество мест в столовой следует принимать по нормативу плотности сети общественного питания на промышленных предприятиях, учитывающем четырехкратную оборачиваемость места в столовой за время обслуживания наиболее многочисленной смены. Расчет количества мест в столовой следует производить по формулам приложения 8.

17.9. Мощность столовой определяется количеством производимой кулинарной продукции для организации питания в торговых залах столовой и на рабочих местах. Расчет следует производить по формуле, приведенной в приложении 8.

17.10. В составе столовой следует предусматривать буфет со специальным складским помещением, размещаемым на первом этаже.

17.11. Состав и ориентировочные площади помещений столовых приведены в табл. 5.1.

17.12. Необходимое оборудование столовых принимается по действующим нормам оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием (приказ Министра торговли СССР № 187 от 26.XI.1971г.) с учетом обеспечения дополнительного выпуска блюд для реализации горячего питания на рабочих местах.

Таблица 5.1.

№№ п.п	Помещения	Количество мест в залах				
		75	100	150	200	300
		Количество блюд /за сутки/. в т.ч. для подземного питания				
		2200 / 750	2800 / 1000	4300 / 1500	5200 / 2000	8600 / 3000
1	2	3	4	5	6	7
1.	Для посетителей					
1.	Вестибюль /включая гардероб уличной и рабочей одежды, умывальные и уборные/	34	38	58	70	111
2.	Залы с раздаточными,	135	180	270	360	540
	в т.ч. для приема пищи в рабочей одежде	-	36	54	72	108
3.	Буфет	-	-	6	8	11
4.	Подсобное помещение буфета	-	-	4	6	6
	Производственные					
5.	Горячий цех	50	56	75	83	105
6.	Холодный цех	10	10	11	13	15
7.	Помещение для резки хлеба		7	7	7	8
8.	Доготовочный цех*	12	14	16	18	20
9.	Цех обработки зелени*	-	-	6	6	8

1	2	3	4	5	6	7
10.	Мясо-рыбный цех**	15	16	18	20	22
11.	Овощной цех**	15	17	19	20	24
12.	Помещение для кулинарных изделий	-	-	15	22	28
13.	Моечная столовой посуды	20	24	26	42	60
14.	Моечная кухонной посуды	6	6	8	10	12
15.	Моечная и кладовая тары полуфабрикатов*	6	6	8	10	10
16.	Помещение комплектации пищевого питания	8	10	12	14	17
17.	Моечная и кладовая термосконтейнеров	6	8	10	12	14
18.	Помещение заведующего производством	-	5	6	7	8
	Складские					
19.	Охлаждаемые камеры для хранения:					
	- мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов*	5	6	6	7	9
	- фруктов, ягод, напитков и овощей			5	6	8
	- молочных продуктов, жиров и гастрономии	6	6	8	9	11
	- мяса, рыбы**	6	7	8	10	12
	- живой рыбы /в т.ч. необходимое помещение 4 м²/	-	-	8	8	10
20.	Кладовая сухих продуктов	7	8	10	10	12
21.	Кладовая овощей, сохений, картофеля**	7	8	9	11	14

1	2	3	4	5	6	7
24.	Кладовая и моечная для тары	7	8	10	12	14
25.	Кладовая инвентаря	7	8	10	10	12
26.	Помещение кладовщика	-	-	5	5	5
27.	Загрузочная	12	16	20	22	24
	Административные и бытовые					
28.	Кабинет директора	6	8	6	6	6
29.	Контора			6	9	12
30.	Главная касса	-	-	5	5	5
31.	Помещение персонала	6	8	10	10	12
32.	Бельевая	4	6	6	8	10
33.	Гардероб для персонала в столовых:					
	- на полуфабрикатах	8	12	18	24	32
	- на сырье	10	14	20	26	36
34.	Душевые, уборные, помещения /кабинеты/ для личной гигиены женщин	6	6	7	11	14
	Всего в столовых: на полуфабрикатах	361	456	675	850	1169
	на сырье	388	486	695	875	1198

ПРИМЕЧАНИЕ: п - предусматривается в столовых на полуфабрикатах;

пс - предусматривается в столовых на сырье.

17.13. Расход воды и процент одновременного действия оборудования в столовых приведен в приложении 9.

17.14. При проектировании новых и реконструкции действующих столовых кроме настоящих указаний следует соблюдать требования СНиП по проектированию предприятий общественного питания, СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий и другие действующие нормы строительного проектирования предприятий общественного питания, утвержденные Госстроем СССР.

18. Шахтный кафетерий

18.1. Шахтные кафетерии предназначены для обеспечения горячим питанием трудящихся подземных профессий перед спуском в шахту, а также на рабочих местах.

18.2. В кафетерии производится доготовка, порционирование и выдача блюд для потребления в торговом зале и на рабочих местах, а также мойка и хранение индивидуальных термосов и посуды.

18.3. Кафетерий следует располагать в бытовой части здания АБК, перед ламповой рядом с питьевой станцией.

18.4. Внутришахтное питание, реализуемое через кафетерии, должно состоять из плотной пищи /бутерброд, кулинарные изделия и др./ и жидкой пищи в термосе объемом 0,5 л /супы, бульоны и др./. Для шахтеров, работающих на глубоких горизонтах /700 м и более/, дополнительно рекомендуется включать напиток в термосе объемом 0,5 л.

18.5. По форме производства кафетерии следует предусматривать для работы на готовой продукции и на полуфабрикатах. Снабжать их при работе на полуфабрикатах следует из кулинарных фабрик- заготовочных, шахтных столовых и др.

18.6. Кафетерии, работающие на готовой продукции, рекомендуется проектировать на шахтах, где столовая расположена на расстоянии до 200 м от кафетерия и имеет удобную связь с ними. В остальных случаях кафетерии проектируются для работы на полуфабрикатах.

18.7. Режим работы шахтных кафетериев должен соответствовать режиму работы смен подземных рабочих.

18.8. Размеры помещений кафетериев определяются из расчета размещения оборудования для приготовления, порционирования и выдачи горячего внутришахтного питания подземным рабочим и ИТР, а также обслуживания питанием в торговом зале 20% общей численности подземных рабочих шахты.

18.9. Тип кафетерия для АБК угольных шахт следует принимать по табл. 5.2.

18.10. Расчет мощности и вместимости кафетериев АБК шахт следует производить согласно приложения 10, 11.

18.11. В составе шахтного кафетерия необходимо предусматривать торговые, производственные, складские и административно-бытовые помещения, площади которых предоставлены в табл. 5.3.

18.12. Наружные входы и выходы для обслуживающего персонала кафетерия, а также используемые для загрузки продуктов должны быть отдельными и не совмещаться со входами и выходами служб АБК угольной шахты.

18.13. Длину рабочего фронта окна для выдачи внутришахтного питания следует принимать из расчета 1,2 м на одно рабочее место.

18.14. Моечные кухонной посуды, тары из-под полуфабрикатов и столовой посуды допускается размещать в одном помещении кафетерия; в этом случае моечные ванны устанавливаются раздельно для каждого вида посуды /столовой, кухонной и тары/.

Таблица 5

Расчетные характеристики кафетериев

Численность работающих на шахтах, приведенная к типоразмеру кафетерия	Типоразмер кафетерия	Количество обслуживаемых шахтеров				Количество приготавливаемых блюд			
		Внутришахтное питание		Питание в торговом зале		Внутришахтное питание		Питание в торговом зале	
		основная смена	за сутки	основная смена	за сутки	основная смена	за сутки	основная смена	за сутки
1000	К-200	200	500	40	100	400	1000	100	250
1800	К-250	250	600	48	120	500	1200	120	300
1600	К-300	300	800	60	160	600	1600	150	400
2000	К-400	400	1000	80	200	800	2000	200	500
2500	К-500	500	1250	100	250	1000	2500	250	625
3200	К-600	600	1600	120	320	1200	3200	320	800
4000	К-800	800	2000	160	400	1600	4000	400	1000

ПРИМЕЧАНИЕ: Название типоразмера кафетерия принято по первой букве названия типа предприятия и цифры, показывающей количество подземных рабочих (в наиболее многочисленную смену), обслуживаемых данным типом кафетерия.

18.15. Ширину прохода к стволу шахты в месте расположения кафетерия необходимо дополнительно увеличить не менее чем на 2 м.

18.16. Производственные помещения кафетерия должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, центрального отопления, вентиляцией, силового электрооборудования, искусственного освещения и слаботочных устройств.

19. Передвижные раздаточные пункты питания

19.1. Передвижные раздаточные пункты питания предназначены для обеспечения горячим питанием сосредоточенных контингентов рабочих разрезов /рабочие ПТУ, взрывники, машинисты экскаваторов, шофера и др./, имеющих регламентированный обеденный перерыв и не связанных с необходимостью находиться на рабочем месте.

19.2. Местоположение передвижных раздаточных пунктов питания выбирается с учетом затрат не более 15 мин времени на передвижение потребителей от рабочих мест до пункта питания (и обратно), независимо от применяемой формы доставки рабочих.

19.3. Количество передвижных раздаточных пунктов питания принимается из условия обеспечения оптимальной их загрузки и выполнения требований по пункту 19.2.

19.4. Передвижные раздаточные пункты питания должны перемещаться на новое место в зависимости от перехода основного контингента потребителей на другие участки работ.

19.5. В передвижных пунктах питания необходимо выделять помещения или отделения для приема готовой обеденной продукции и подготовки ее к реализации, мойки посуды, обеденный зал, гардероб верхней рабочей одежды и отделение для установки умывальников. Перечисленные помещения и отделения должны быть оснащены необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием.

Состав и площади кафетериев

Таблица 6.8.

№ п/п	Помещения	К-200		К-250		К-300		К-400		К-500		К-600		К-800	
		Выпуск блюд внутрисменного питания + Выпуск блюд в торговом зале / на сутки / Мест в торговом зале													
		1000 + 250/20		1200 + 300/22		1600 + 400/28		2000 + 500/30		2500 + 625/35		3200 + 800/40		4000 + 1000/50	
		на п/ф	на гот. продукции	на п/ф	на гот. продукции	на п/ф	на гот. продукции	на п/ф	на гот. продукции	на п/ф	на гот. продукции	на п/ф	на гот. продукции	на п/ф	на гот. продукции
	Для посетителей														
1.	Торговый зал с раздаточной	80	80	88	88	88	88	46	48	53	53	60	60	75	75
2.	Раздаточная внутрисменного питания	14	17	14	18	16	20	16	22	18	24	18	26	20	28
	Производственные														
3.	Горячий цех	16/18 [1]	-	18/20	-	20/22	-	24/28	-	26/30	-	29/34	-	32/36	-
4.	Холодный цех /с хлеборезкой/	14	-	15	-	15	-	17	-	20	-	22	-	25	-
5.	Моечная столовой и кухонной посуды	28	14 [2]	28	14	28	14	28	14	28	14	28	14	28	14
6.	Моечная термосов	22/28	22/28	22/28	22/28	25/29	25/29	25/29	25/29	29/36	29/36	29/42	29/42	32/45	32/45
	Складские														
7.	Кладовая продуктов и полуфабрикатов	12	-	14	-	15	-	17	-	22	-	30	-	32	-
8.	Кладовая фляг и термосов	5	5	5	5	6	6	7	7	8	8	8	8	9	9
9.	Комната персонала	8	6	8	6	10	8	10	8	12	10	12	10	14	12
	Всего: при включении в рацион 1-го блюда	144	94	152	98	168	111	184	124	211	133	231	147	262	170
	при включении в рацион 1-го блюда и напитка	152	100	160	104	174	114	192	128	222	145	245	160	275	183

1/ В числителе указаны значения площадей при включении в рацион внутрисменного питания 1-го блюда; в знаменателе - 1-го блюда и напитка.

2/ В кафетериях, работающих на готовой продукции, моечная кухонной посуды не предусматривается.

п/ф - полуфабрикаты

19.6. Площадь помещений пунктов питания определяется их функционального назначения и применяемого оборудования, с учетом выполнения заданных производственных функций. В обеденном зале удельное значение площади следует принимать не ниже 1,8 $м^2$ на одно место.

19.7. Передвижные пункты питания следует предусматривать, как правило, для реализации готовой обеденной продукции, доставляемой в групповых термосах из базовой столовой.

19.8. Передвижные раздаточные пункты питания должны быть обеспечены электроэнергией, питьевой водой, соответствующим санитарно-техническим оборудованием и местной канализацией.

19.9. Рабочие разрезов, не имеющие возможности во время обеденного перерыва пользоваться пунктами питания, должны обеспечиваться горячим обедом в индивидуальных термосах.

20. Питьевая станция

20.1. Питьевая станция предназначена для приготовления и раздачи рабочим подземных профессий питьевой воды и напитков /чай, кофе и др./, а также санитарной обработки индивидуальных фляг и групповых баллонов.

20.2. Питьевую станцию следует размещать в бытовом здании по ходу движения шахтеров к отводу шахты, у входа в надшахтное здание или выхода на промплощадку.

20.3. В состав питьевой станции необходимо включать помещения или отделения:

- санитарной обработки, хранения и выдачи фляг;
- приготовления воды и напитков;
- санитарной обработки и заполнения групповых баллонов газированной водой.

Заполнение фляг следует производить через раздаточные краны.

В помещениях питьевой станции должна быть предусмотрена возможность обработки и заполнения цистерн, устанавливаемых на тележках шахтных вагонеток, предназначенных для доставки питьевой воды в "горячие" забои.

20.4. Питьевую станцию можно проектировать с обезличенными или индивидуальными флягами. Количество фляг следует принимать:

- при обезличенных - на две максимальные смены;
- при индивидуальных - по списочному составу рабочих подземных профессий и ИТР.

20.5. Нормы питьевого водопотребления горнорабочими угольных шахт представлены в таблице 5.4.

Таблица 5.4.

Категория шахт	Норма водопотребления	
	Всего, л в смену	В т.ч. в подземных условиях, л в смену
Неглубокие (до 300 м)	2,0	1,1
Средней глубины (300-600м)	2,5	1,7
Глубокие (700 м и более)	3,0	2,8

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Расчетную емкость фляги принимать не менее 0,75л.

2. Для обеспечения водопотребления в соответствии с табл. 5.4. следует предусматривать дополнительное снабжение рабочих напитками (чай, кофе и др.), а также газированной водой, доставляемой к рабочим местам в термосах и в баллонах.

20.6. Количество кранов для разбора воды и напитков принимается из расчета один кран на каждые 100 человек максимальной по численности смены, но не менее 3.

20.7. Напитки для подземных рабочих могут приготовляться на питьевых станциях шахт или централизовано.

20.8. Температура воды и напитков должна быть не ниже +8°С и не выше +20°С.

20.9. Проход возле стойки разбора напитков должен быть расширен на 1,5 м по сравнению с шириной прохода основного потока трудящихся.

20.10: Для транспортировки напитков в питьевых станциях запрещается применять оцинкованные стальные трубы.

20.11. Расход воды для мойки фляг и баллонов следует принимать 2,5 л на одного подземного рабочего с температурой +70°С.

20.12. Состав и ориентировочные площади помещений питьевых станций в зависимости от численности обслуживаемого контингента принимается по табл. 5.5.

20.13. В гардеробных для хранения домашней и рабочей одежды, в нарядных и вестибюлях, а также в помещении рекреации учебных пунктов следует устанавливать автоматы для газированной воды.

20.14. На разрезах должна быть оборудована питьевая станция для обеспечения рабочих питьевой водой, доставляемой в герметически закрываемых сосудах с кранами фонтанчикового типа. Сосуды для питьевой воды должны ежедневно дезинфицироваться и промываться.

20.15. На разрезах должен быть 30% запас сосудов используемых для обеспечения рабочих свежей водой.

Таблица 5.5.

Состав и площади помещений питьевых станций

Помещения, отделения	Численность рабочих подземных профессий в основную смену						
	200	250	300	400	500	600	800
Приготовления газированной воды и напитков	10	12	14	16	20	22	24
Санитарной обработки, хранения и выдачи фиит	14	14	17	19	23	26	29
Санитарной обработки и заполнения групповых баллонов газированной водой	9	10	11	14	17	21	25
ВСЕГО:	33	36	42	49	60	69	78

VI. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

21. Ламповая

21.1. Ламповая устраивается при каждой шахте и предназначается для хранения, зарядки и ремонта индивидуальных светильников. В ламповых для аккумуляторных светильников в ячейках нижней части зарядных станков следует хранить самоспасатели.

21.2. Ламповые должны работать по системе самообслуживания и размещаться по ходу движения трудящихся в переходах в надшахтное здание.

21.3. Отдельно стоящие ламповые размещаются в неотапливаемом помещении. Ламповая, размещенная внутри административно-бытового комбината, должна отделяться от остальной части здания неотапливаемыми тамбурами, в которых разрешается устраивать проемы с металлическими дверями (с пределом огнестойкости 0,6 часа).

21.4. Количество светильников и самоспасателей должно соответствовать расчетному количеству подземных рабочих и ИТР, увеличенному на 10% для резерва.

21.5. Состав и ориентировочную площадь помещений ламповых с аккумуляторными светильниками следует принимать по табл. 6.1.

Таблица 6.1.

Помещения	Расчетная площадь на один светильник при количестве светильников, м²		
	1000	1001-2000	2001-3000
1	2	3	4
Зал для зарядки, хранения аккумуляторных светильников и хранения самоспасателей	0,180	0,180-0,150	0,150-0,130
Помещение для чистки и заливки аккумуляторных батарей /при наличии аккумуляторных светильников с доливными батареями/	0,006	0,006-0,004	0,004-0,003

1	2	3	4
Мастерская для ремонта светильников и проверки самоспасателей на герметичность	0,012	0,012-0,009	0,009-0,008
Распредпункт и операторная	0,009	0,009-0,008	0,008-0,006
Кладовая	0,006	0,006-0,004	0,004-0,008
Кабинет заведующего лампов ой	0,006	0,006-0,004	0,004-0,008

21.6. Число зарядных станций определяется расчетным количеством светильников, увеличенным на 15% для резерва и формовки.

21.7. Ширина сквозных проходов при размещении зарядных станций должны быть:

- между параллельными рядами двухсторонних зарядных станций не менее 1,2-1,5 м;
- от дверей или окон "приема-выдачи" (газоопределителей) до зарядных станций не менее 2,5 м;
- между зарядными станциями и стеной не менее 1 м.

21.8. Столы для вентиляции оборудуются из расчета 1000 светильников на 10 м длины стола при ширине стола 0,5 м.

21.9. Ориентировочная площадь помещений для бензиновых ламп принимается:

- для хранения, приема и выдачи ламп 0,07-0,09 $м^2$ на одну лампу, но не менее 10 $м^2$.
- для наполнения ламп бензином 6-8 $м^2$;
- для чистки ламп 8-10 $м^2$;
- для зажигания и продувания ламп 6-8 $м^2$.

21.10. Все помещения для бензиновых ламп необходимо отделять несгораемыми перегородками.

21.11. Помещения для наполнения и чистки бензиновых ламп должны иметь самостоятельный выход наружу и сообщаться с помещениями, указанными в п.22.9, через окна с вращающимися створками.

22. Респираторная

22.1. Респираторная предназначается для хранения, приема и выдачи, санитарной обработки, проверки и ремонта противопылевых респираторов.

22.2. Респираторную следует размещать в здании административно-бытовых комбинатов по ходу движения трудящихся с соблюдением принципа исключения встречных потоков.

22.3. Респираторная проектируется на расчетное количество работающих, подвергающихся воздействию пыли, увеличенное на 10% для резерва.

22.4. Оборудование, устанавливаемое в респираторных должно обеспечить хранение, прием и выдачу противопылевых респираторов, сборку, разборку и проверку годности их к работе, регенерацию фильтров и проверку их сопротивления после регенерации, мойку и сушку частей респираторов, дезинфекцию полумасок и ремонт респираторов.

22.5. Респираторная должна состоять из следующих помещений:

- помещение для хранения и выдачи противопылевых респираторов;

- для приема противопылевых респираторов и регенерации фильтров;

- для санитарной обработки противопылевых респираторов.

При списочном количестве пользующихся респираторами, работающих до 300 человек, респираторную допускается проектировать из одного помещения.

22.6. Площадь респираторной следует определять согласно табл.8. СНиПа по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

23. Отделение контрольно-измерительной аппаратуры.

23.1. Отделение контрольно-измерительной аппаратуры размещается при шахтной ламповой и предназначается для хранения, приема, выдачи, подготовки и мелкого ремонта переносных приборов контроля рудничной атмосферы /интерферометров, сигнализаторов метана и др./.

23.2. Количество контрольно-измерительной аппаратуры определяется проектом, с увеличением на 10% для резерва.

23.3. Отделение контрольно-измерительной аппаратуры должно состоять из следующих помещений:

- для хранения, приемки и выдачи приборов;
- для проверки, регулировки и ремонта приборов;
- для зарядки аккумуляторов;
- кладовая для хранения баллонов с метаном.

23.4. Площадь помещений определяется расстановкой необходимого оборудования с учетом зазоров и проходов. Ориентировочные площади помещений принимать: для хранения, приемки и выдачи приборов не менее 12 $м^2$ при количестве приборов до 300, с увеличением на 8 $м^2$ на каждые последующие 100 приборов сверх 300; для проверки, регулировки и ремонта приборов не менее 12 $м^2$ с увеличением на 2 $м^2$ на каждые последующие 150 приборов сверх 300; для зарядки аккумуляторов - 8-9 $м^2$; кладовой - 8-9 $м^2$.

23.5. Помещения отделения контрольно-измерительной аппаратуры должны быть сухими, отапливаемыми, иметь температуру +20-22^{0}С с относительной влажностью не более 60% и оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.

28.6. Помещение для проверки, регулировки и ремонта приборов контроля метана должно быть оборудовано рабочими столами (стендами) с количеством рабочих мест из расчета не менее одного - для обслуживания 100 переносных приборов и не менее одного - для обслуживания 10-15 комплектов стационарной и встроенной аппаратуры, а также шкафами и стеллажами для хранения контрольно-измерительной аппаратуры, инструмента, материалов и запасных частей. В этом помещении запрещается заряжать аккумуляторы, а также хранить горючие вещества и баллоны высокого давления с газами.

28.7. Помещения для проверки, регулировки и ремонта приборов не должны иметь прямого выхода в лампову.

28.8. Отделение контрольно-измерительной аппаратуры должно иметь следующее оборудование: стеллажи для хранения приборов, рабочие столы, шкафы с полками для хранения инструмента, материалов, запасных частей, умывальник, пылесос, приборы для проверки точности показаний интерферометров, испытательную камеру, набор измерительных приборов и инструмента, зарядное устройство, баллоны с метаном.

ПРИМЕЧАНИЕ: Баллоны с метаном вместе с редукторами должны быть установлены вне рабочих помещений в железном шкафу с запором.

24. Пункт вспомогательной горноспасательной команды

24.1. В административно-бытовых комбинатах шахт должны предусматриваться помещения для вспомогательной горноспасательной команды /ВГК/.

24.2. Помещения ВГК предназначены для размещения и хранения резервных респираторов /самоспасателей/, компрессоров, запасов кислорода, хемпоглотителя, запасных частей к респираторам, спецодежды, приборов контроля респираторов, приборов химического

экспресс-анализа рудничного воздуха, огнетушителей и другого оснащения.

Помещение для ВГК так же должно располагать приспособлениями и устройствами для мойки, чистки, сушки и ремонта кислородно-дыхательной аппаратуры и быть пригодным для теоретических занятий с членами ВГК.

24.3. Помещения ВГК следует размещать в административно-бытовом комбинате шахты в районе ламповой, преимущественно на 1-м этаже.

24.4. Состав и размеры помещений ВГК приведены в табл.6.2.

24.5. Помещение ВГК соединяется прямой телефонной связью с коммутатором шахты и горным диспетчером /дежурным по шахте/ и должно быть оборудовано аварийной звонковой сигнализацией, включаемой дежурной телефонистой или горным диспетчером /дежурным по шахте/ в случае аварии.

24.6. Помещение ВГК должно иметь центральное отопление от отопительного комплекса шахты.

В зимний период температура воздуха во всех комнатах должна быть не ниже +18°С.

Таблица 6.2.

Помещения	Площадь, м^2 /не менее/
Комната для проверки /ремонта/ респираторов и проведения теоретических занятий	до 50 чел. - 25 свыше 50 чел. - 50
Кладовая	12
Комната для компрессора и баллонов с кислородом	8
Комната для мойки, сушки и переснаряжения респираторов	12

25. Телефонные станции

25.1. Телефонные станции на 500 номеров включительно предусматриваются в административно-бытовом комбинате. Они предназначены для связи производственных, административно-хозяйственных абонентов, а также некоторых абонентов жилых поселков.

25.2. Телефонные станции следует размещать, как правило, на первом этаже. При размещении станции на втором этаже, на первом, под помещением кроссовой, предусматривать помещение для ввода линейных кабелей. Помещения станции должны быть изолированными от помещений посторонних лиц.

25.3. Емкость станций определяется проектом.

25.4. Для предприятий, удаленных от производственных объединений на 10 км и более, необходимо предусматривать комнату линейно-аппаратного зала для установки аппаратуры ВЧ телефонирования.

25.5. Кроссовая, как правило, должна примыкать непосредственно к автоматному залу и соединяться с ним проходом.

Помещение передаточного стола должно быть расположено рядом с кроссовым залом.

25.6. Аккумуляторную следует размещать в соответствии с требованиями раздела IУ ПУЭ, смежно с помещением выпрямительной, но не иметь с ней непосредственного сообщения.

Вход в аккумуляторную - через тамбур.

Рядом с аккумуляторной следует располагать помещение кислотной /щелочной/ с выходом в него через тамбур аккумуляторной. Дверь нужно располагать так, чтобы они открывались наружу. Помещения телефонных станций должны быть сухими, светлыми.

25.7. При проектировании помещений телефонной станции необходимо учитывать требования действующих норм Министерства связи. Ориентировочные площади помещений телефонной станции принимать по таблице 6.3.

Таблица 6.3

Помещения	Площадь помещений при емкости станции /количество номеров/, м²				
	100	200	300	400	500
Автозал и ЛАЦ	24	30	36	54	54
Кроссовая	12	15	18	36	36
Выпрямительная	12	15	18	36	36
Аккумуляторная	24	24	36	36	36
Передаточная	6	12	18	18	18
Кислотная	6	8	12	12	12
Регулировочная	8	12	12	12	12
Тамбур	5	6	6	6	6
Радиоузел	8	8	12	12	12
ЛАЗ	26	26	26	26	26
Начальник АТС	-	-	12	12	12
Кладовая	-	-	12	12	12
Мастерская	8	8	12	12	12
Вентиляционная камера	9	9	9	12	12
Кладовая линейных материалов	-	-	18	36	36

26. Диспетчерские пункты

26.1. Диспетчерский пункт в административно-бытовом комбинате должен быть расположен около телефонной станции /или над ней/, как правило рядом с технической нарядной и первичным информационным пунктом.

26.2. Состав и площади помещений диспетчерского пункта принимать по таблице 6.4.

26.3. Высота помещений диспетчерского, аппаратного и машинного залов должна быть не менее 3 м. Машинный зал должен иметь два выхода.

Габаритные размеры дверей в этих помещениях: высоте не менее 2 м, ширина 1,5 м.

Двери должны открываться в сторону эвакуации.

26.4. В помещениях диспетчерского, аппаратного и машинного залов необходимо предусматривать цитовой фальшпол для прокладки кабелей, коммутационных приводов и шин заземления.

Расстояние между полом и фальшполом 250-300мм.

Допустимая удельная нагрузка на фальшпол 750 кг/м^2.

Фальшпол необходимо покрывать материалом исключающим накапливание статического электричества.

26.5. В помещениях диспетчерского, аппаратного и машинного залов прокладка труб канализации и водопровода не допускается.

Таблица 6.4.

Помещения	Площадь, м^2
Машинный зал	95,0
Диспетчерская	85,5
Аппаратная	78,0
Автозал	78,0
Аккумуляторная	86,0
Помещение пультов и стендов проверки блоков	18,0
Умывальная	10,0
Комната хранения информации	18,0
Кондиционер	20,0
Подготовка носителей информации	18,0
Помещение служб АСУ ТП	18,0
Регулировочная	20,0
Кроссовая	12,0
Зарядная	16,0
Помещение дежурного персонала	18,0
Мастерская	15,0
Кабельная шахта	9,0
Помещение газовой защиты	18,0

УП. ПОМЕЩЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

27. Здравпункт.

27.I. На угольных предприятиях со списочным количеством работающих 800 человек и более должны предусматриваться здравпункты.

Категорию здравпункта следует принимать в зависимости от списочного количества работающих:

от 800 до 1000	IУ /фельдшерский здравпункт/;
свыше 1000 до 1600	Ш /врачебный здравпункт/;
свыше 1600 до 2500	П /врачебный здравпункт/;
свыше 2500 до 4000	I /врачебный здравпункт/.

27.2. Состав и площади помещений здравпунктов следует принимать согласно табл. 9÷10 СНиПа по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

28. Ингалиторий.

29. Фотарий.

30. Помещение для личной гигиены женщин.

Ингалиторий, фотарий и помещения для личной гигиены женщин предусматривать с учетом требований действующих СНИП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

УШ. ПОМЕЩЕНИЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

3I. Зал ожидания.

3I.I. Площадь зала ожидания в АБК разрезов следует принимать из расчета 0,I5 м^2 на одного работающего в наиболее многочисленной смене.

При зале ожидания, как правило, следует предусматривать буфет.

32. Кладовые для хозяйственного инвентаря.

32.1. Вблизи вестибюлей, нарядных, гардеробных и других помещений с массовым пребыванием трудящихся, должны быть предусмотрены кладовые для хранения хозяйственного инвентаря и предметов уборки помещений. Их следует размещать на всех этажах. Площадь кладовой 6-8 м^2. Кладовые должны быть оборудованы мойками с подводкой теплой и холодной воды.

33. Технические помещения.

33.1. В зданиях административно-бытового назначения необходимо предусматривать технические помещения: для вентиляционных камер, распредустройств и т.п., располагаемых в подвальной, цокольной или чердачной части здания.

34. Переходы.

34.1. Переходы предусматриваются на поверхности шахт, разрезов и обогатительных фабрик между зданиями, в которых размещаются административно-бытовые помещения, и отапливаемыми производственными зданиями, а также между административными и бытовыми зданиями при размещении их в отдельных блоках. Переходы могут быть надземными в виде коридоров или галерей и подземными в виде тоннелей.

Расположение переходов не должно нарушать рациональную схему транспортных путей на промышленной территории.

34.2. Ширина переходов между зданиями должна приниматься по расчету, но не менее 1,4 м.

Высоту перехода, считая от уровня пола до низа выступающих конструкций перекрытий, следует принимать не менее 2 м.

34.3. Длина перехода должна быть минимальной и не превышать 50 м.

В исключительных случаях при длине перехода более 50 м следует предусматривать запасные выходы на поверхность земли.

34.4. В переходах должны быть предусмотрены мероприятия, исключающие проникновение взрывоопасной среды из примыкающих помещений в переход и АБК. Устройство тамбура с противопожарными дверями должно быть со стороны взрывоопасных помещений, например, надшахтного здания. В тамбуре предусмотреть подпорную вентиляцию.

IX. ПОМЕЩЕНИЯ И УСТРОЙСТВА ДЛЯ КУЛЬТУРНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

35. Зал собраний

35.1. Для проведения лекций, собраний, концертов и других культурно-массовых мероприятий следует предусматривать зал.

35.2. Площадь зала следует принимать исходя из размещения в нем 100% работающих в наиболее многочисленную смену. Из расчета 0,9 м^2 на одного человека.

35.3. При залах следует предусматривать киноаппаратную, площадь принимать в соответствии со СНИП по проектированию клубов.

36. Кабинеты политического просвещения

36.1. Помещения кабинетов политического просвещения принимать согласно СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

37. Площадки для спортивных игр и гимнастических упражнений

37.1. Площадки для спортивных игр и гимнастических упражнений должны располагаться в местах с наименьшим загрязнением воздуха, вдали от главных путей движения транспорта.

Размеры площадок принимаются в соответствии со СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий

X. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

38. Водоснабжение

38.1. Внутренний водопровод проектируется для подачи воды непосредственно потребителю.

Системы внутреннего водопровода /хозяйственно-питьевого, производственного, противопожарного/ включают вводы, водомерные узлы, стояки, разводящую сеть с подводками к санитарным приборам или технологическим установкам, водоразборную, запорную и регулирующую арматуру.

38.2. Хозяйственно-питьевой водопровод /для всех видов душей, ручных и ножных ванн, умывальников, а также для приточных систем вентиляции/ надлежит проектировать для подачи воды питьевого качества, соответствующей требованиям действующего стандарта.

38.3. На шахтах, где источники питьевого водоснабжения не могут полностью обеспечить потребителей водой, /при согласовании с местными санитарными станциями/ допускается подводить воду непитьевого качества к писсуарам, смывным бачкам, кранам унитазов и для поливки территории вокруг АБК.

38.4. Соединение сетей хозяйственно-питьевого водопровода с сетями, подающими воду непитьевого качества, не допускается.

38.5. Для поливки территории вокруг административно-бытового комбината на внутреннем водопроводе должны предусматриваться поливочные краны по одному на каждые 60-70 м периметра здания, размещаемые, как правило, в нишах наружных стен здания.

38.6. Системы внутреннего водопровода и канализации должны обеспечивать подачу воды или отведение стоков /в дальнейшем расходы/ по соответствующему расчетному количеству водопотребителей или установленным приборам /водоразборным или приемникам сточных вод/.

38.7. Гидравлический расчет сети и насосов без регулирующих емкостей надлежит производить по максимальному секундному расходу, насосов с регулирующими емкостями - по расчетному часовому расходу согласно СНИП по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий.

38.8. Расчетные секундные расходы санитарными приборами, диаметры подводок к ним и диаметры отводящих трубопроводов приведены в табл. 10.1.

39. Горячее водоснабжение

39.1. Системы горячего водоснабжения АБК шахт, разрезов и обогатительных фабрик, как правило, следует принимать централизованными, с приготовлением горячей воды в одном месте /ТЭЦ, котельная районная или на промплощадке/, транспортируя ее по трубам к потребителям.

39.2. При наличии котельной на промплощадке воду следует нагревать в скоростных водоподогревателях /бойлерах/, размещаемых в котельной.

39.3. При определении максимальных часовых расходов воды и тепла для горячего водоснабжения АБК следует принимать одновременную работу всех душей в течение 45 мин. плюс часовой расход для прачечной и питьевой станции, учитывая также аккумулирующие емкости и предварительный нагрев воды.

Таблица 10.I

Санитарные приборы	Расход воды q_0, л/с		Минимальный свободный напор перед прибором м.вод.ст.	Часовой расход воды прибором Q_0, л/ч	Коэффициент одновременности $K_и$	Расход стока от прибора q_0, л/с	Минимальные диаметры, мм	
	Общий	Холодной					Условного прохода подводки	Условного прохода отводящего трубопровода
Раковина с водоразборным краном $D_у$=15 мм	0,2	0,2	3	250	0,35	0,3	10	40
Умывальник со смесителем	0,1	0,07	2	180	0,5	0,15	10	40
Унитаз со смывным бачком	0,1	0,1	5	88	0,23	1,6	8	85
То же, со смывным краном	1,4	1,4	8	61	0,016	1,4	20	85
Душ с групповых установках Трап:	0,2	0,14	4	500	0,7	0,4	10	40
$D_у$ = 50 мм	-	-	-	-	-	0,5	-	50
$D_у$ = 100 мм	-	-	-	-	-	1	-	100
Поливочный кран	0,4	0,4	10	1400	0,97	0,4	15	-
Писсуар	0,2	0,2	3	36	0,05	0,1	10	40

39.4. Для регулировки температуры воды в душевых следует устанавливать индивидуальные смесители. Для обмывания стен и пола горячей водой - краны со шлангом.

39.5. В душевых, где установлено более трех душевых сеток распределительный трубопровод должен быть закольцован.

39.6. Соединения сетей горячего водоснабжения, подающих воду питьевого качества, с сетями холодного и горячего водоснабжения, транспортирующими воду непитьевого качества, не допускается.

39.7. Гидравлический расчет трубопроводов горячего водоснабжения следует производить в соответствии со СНиП по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий.

39.8. Для обеспечения потребного напора и расчетного расхода воды допускается предусматривать запасные баки для холодной и горячей воды и насосные установки, подающие воду от запасных баков к стиральным машинам.

Вместимость запасных баков холодной и горячей воды следует принимать равной получасовому расходу воды, при водоснабжении от водопровода и часовому расходу - при водоснабжении из местных водоисточников.

40. Канализация

40.1. В зданиях административно-бытового назначения необходимо предусматривать, как правило, единую систему внутренней хозяйственно-бытовой и производственной канализации.

40.2. Для отвода сточных вод с пола /душевых стоков, стоков от поливки или мытья полов и др./ должны применяться трапы диаметром 50-100 мм.

Трапы в душевых помещениях устанавливаются из расчета: трап диаметром 50 мм на 1-2 душа, 100 мм - на 3-4 душа.

Примечание: При расположении трапов в лотках допускается устанавливать один трап диаметром 100 мм не более чем на 8 душей.

40.3. Уклон пола в душевых помещениях должен быть выполнен в сторону лотка, размещенного у задней стенки кабины, или трапа в пределах 0,01-0,02. Лоток, принимающий сточные воды от душей, должен иметь ширину не менее 200 мм, начальную глубину 50 мм и уклон 0,01 в сторону трапа.

40.4. Все унитазы должны быть оборудованы индивидуальными смывными бачками или смывными кранами.

40.5. В мужских уборных надлежит предусматривать установку индивидуальных настенных или напольных писсуаров.

Длина лоткового писсуара определяется из расчета 0,6 м на одного пользующегося. Писсуарные лотки должны быть облицованы глазурованными плитками и оборудованы устройствами для непрерывного смыва. Ширина лотков должна быть не менее 0,3 м, уклон к трапам должен быть не менее 0,01. Глубина лотка в начале уклона должна быть равной 5 см.

40.6. Уборные в общественных зданиях при числе унитазов более трех следует оборудовать напольными унитазами или напольными чашами.

Установка унитазов с сидениями в зданиях указанного назначения допускается только по согласованию с органами Санитарного надзора.

40.7. В уборных, оборудованных тремя и более унитазами, а также в умывальных помещениях, где 5 и более умывальников следует предусматривать установку поливочного крана и трапа диаметром 50 мм.

40.8. В прачечной отводимые производственные сточные воды стиральных цехов следует через лотки или трубы в общий приямок, оборудованный гидравлическим затвором и съемными решетками.

40.9. Лоток для отвода сточных вод от стиральных машин должен рассчитываться с учетом незаиляющих скоростей течения сточных вод.

40.10. В помещениях приема, хранения белья и приготовления стиральных растворов прачечных следует предусматривать установку трапов диаметром 100 мм.

40.11. В зданиях прачечных необходимо предусматривать раздельные сети производственной и бытовой канализации при наличии местных очистных сооружений.

41. Вентиляция и отопление

41.1. Во всех блоках административно-бытового комбината должна проектироваться центральная система отопления с подачей теплоносителя из наружных тепловых сетей.

41.2. Выбор системы отопления, типа нагревательных приборов и температуры теплоносителя производить на основании СНИП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, с учетом действующих технологических норм и условий.

41.3. Для предотвращения поступления холодного воздуха во входную группу административного блока необходимо предусматривать устройство воздушно-тепловых завес.

41.4. Отопление цехов должно быть паровым или водяным.

41.5. Расчетные температуры воздуха и кратности воздухообмена в помещениях АБК следует принимать по таблице 10.4.

Таблица IO.4

Расчетные температуры воздуха и кратности воздухообменов в помещениях АБК

Наименование помещений	Расчетные температуры воздуха °С	Кратности обмена воздуха в ч.		Относительная влажность воздуха,%
		Приток	Вытяжка	
I	2	3	4	5
Вестибюли	I6	2	-	60
Помещения управлений, общественных организаций	I8	I,5	I,5	60
Нарядные	I8	3	3	60
Конструкторские бюро, библиотеки	20	2	2	
Помещения архивов	I8	-	I	
Помещения светокопировальных мастерских	I6	По расчету		
Учебные кабинеты и классы	I6	I6 м^3 на I человека		
Гардеробные уличной одежды	I6	-	I	60
Гардеробные для совместного хранения всех видов одежды при неполном /исключая белье/ переодевании:				
а/с душевыми	I8/20 -при размещении в гардеробной фотариев/	Из расчета компенсации вытяжки/но не менее однократного воздухообмена в час/	См.п.4I.9.	
б/ без душевых	То же	-	I	

I	2	3	4	5
Гардеробные для хранения отдельных видов одежды, при полном /включая белье/ переодевании:				
а/гардеробные специальной одежды	23	5	5	70-75
б/гардеробные домашней /уличной и домашней/ одежды	23	Из расчета компенсации вытяжки из душевых /но не менее однократного воздухообмена в час/	См.п.4I. 9	70-75
Душевые	25	-	75 м³/ч на I душевую сетку	6I-75
Преддушевые	23	-	-	6I-75
Умывальные	I6	-	I	6I-75
Уборные	I6	-	50м³/ч на I унитаз и 25 м³/ч на I писсуар	60
Курительные	I6	-	I0	60
Помещения для личной гигиены женщин	20	2	2	60
Помещения для отдыха	20 /22-при размещении устройств для обогревания работающих/	5 /но не менее 30 м³/ч на I человека/	4	
Помещения для сушки рабочей одежды	I6	По расчету		
Чистка и мойка обуви	I6	-	2	60
Фотарий	25	по расчету		

I	2	3	4	5
Здравпункт:				
а/кабинеты врачей	20		I	
б/перевязочная, процедурная	22	I,5	2	60
в/ингаляторий	20	4	5	60
г/автоклавная	I8	I	8	60
Залы собраний вместимостью:				
а/ до I00 человек	I6	8	8	
б/ свыше I00 человек	I6	40 м³/ч на I чел. При рециркуляции не менее 50% наружного воздуха		60
Помещения технических средств УВК	25±I0	8	8	до 95
Помещения радиоузлов и телефонных станций	I8	8	8	60
Прачечные:				
а/ стиральный цех	I5	по расчету, но не менее: I0	I8	70
б/ приготовление растворов	I5	2	8	70
в/хранение стиральных материалов	I5	I	I	70
Сушильно-гладильный цех	I5	по расчету, но не менее: 6	5	до 65
Цех разборки, починки и упаковки белья	I8	I	I	до 60
Помещения химической чистки рабочей одежды	I6	По расчету на удаление и разбавление вредных веществ до допустимой концентрации		

I	2	3	4	5
Помещения ремонта рабочей одежды	20	-	I	до 60
Помещения для ремонта обуви	20	2	8	60
Зал, раздаточная, буфет	I6	по расчету		60
Помещение для продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий /в т.ч. обедов/, бельевая, помещение для отделки кондитерских изделий	I6	2	2	
Горячий цех, помещение для выпечки кондитерских изделий	5 для расчета дежурного отопления	по расчету		до 75
Цехи: доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки зелени, овощной и птицегольевой; помещение для фреоновых холодильных установок	I6	8	4	
Помещение для подготовки яиц	I6	8	5	
Помещения для мучных изделий и приготовления пельменей	I6	I	2	
Моечные столовой и кухонной посуды, судков, тары	20	по расчету, но не менее: 4	6	
Помещение для резки хлеба	I6	I	I	
Помещение заведующего производством	I8	2	-	
Кабинет директора, контора, главная касса; помещение персонала, кладовщика	I8	I	I	
Кладовая сухих продуктов	I2	-	2	
Кладовая инвентаря	I2	2	2	

I	2	3	4	5
Кладовые овощей, солений, квашений, тары	5	-	2	
Экспедиция, загрузочная	I6	3	-	
Охлаждаемые камеры для хранения:				
а/ мяса	0	-	-	
б/ рыбы	-2	-	-	
в/мясных и рыбных полуфабрикатов	0	-	-	
г/ овощных полуфабрикатов	2	-	-	
Ламповые:				
а/зал для зарядки и хранения светильников	I6	5	6	60
б/мастерская для ремонта и проверки светильников	I6	2	2	60
в/распредпункт и операторная	I8	2	2	
кинет заведующего	I8	-	I,5	
орная /все помещения/	I8	2	2	до 90
Отапливаемые переходы	Не ниже, чем на 6°С наиболее высокой температурм помещений, соединяемых отапливаемых переходом	-	-	не нормируется
Коридор	I6	по балансу		60

Примечание: I. Указанные в таблице температуры воздуха в помещениях /кроме охлаждаемых камер/ являются расчетными при проектировании систем отопления и вентиляции для холодного и переходного периода года.

2. Указанные в таблице температуры воздуха в охлаждаемых камерах следует поддерживать круглосуточно в течение всего года. В камерах для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов следует принимать температуру 0°С; для хранения всех продуктов/1 камера в предприятии/ ±4°С.

4I.6. В помещениях АБК, в которых отсутствуют выделения вредных и неприятно пахнущих веществ, следует предусматривать естественную вентиляцию /административные помещения/. Вентиляцию с механическим побуждением необходимо предусматривать, когда требуемые метеорологические условия и чистота воздуха в помещениях не могут быть обеспечены естественной вентиляцией /душевые, гардеробные, прачечные, камповые, помещения общественного питания, курительные, уборные и т.д./.

Подачу воздуха с механическим побуждением следует предусматривать также при необходимости охлаждения приточного воздуха в теплый период года, а также для возмещения воздуха, удаляемого местными системами вентиляции.

4I.7. Приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением осуществляется отдельными установками, которые объединяют помещения по признакам выделяющихся вредностей и территориальному расположению.

Все вентустановки располагаются в специальных помещениях венткамер, размещение которых предусматривается из условия минимальной горизонтальной протяженности воздуховодов, эстетических требований, а также соблюдения требований СНиП по отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.

В вентиляторных установках должны быть предусмотрены устройства по борьбе с шумом и вибрацией.

4I.8. Подачу приточного воздуха в холодный и переходный периоды года следует предусматривать в верхнюю зону:

- непосредственно в помещения /зальные помещения/;
- сосредоточенно в коридор для помещений, воздухообмен в ко-

чорых установлен только по вытяжке /кроме душевых/;

омещения гардеробных для возмещения воздуха, удаляемого из душевых. В верхней части стен и перегородок, разделяющих душевые, преддушевые и гардеробные, подлежит предусматривать установку жалюзийных решеток.

4I.9. В административных помещениях должна предусматриваться приточно-вытяжная вентиляция.

Удаление воздуха из помещений руководства, производственных отделов и организаций допускается предусматривать через коридор, уборные или курительные; при этом установка жалюзийных решеток в стенах и перегородках не допускается.

Удаление воздуха из гардеробных следует предусматривать через душевые. В случае, когда воздухообмен гардеробной превышает воздухообмен душевой, удаление воздуха следует предусматривать через душевую в установленном для нее объема, а разницу - непосредственно из гардеробной.

В остальных случаях удаление воздуха должно предусматриваться непосредственно из помещений.

4I.I0. Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для помещений:

- ламповой;
- химической чистки одежды;
- прачечной;
- для сушки одежды;
- обезвреживании одежды;
- общественного питания;
- душевых;
- здравпунктов;
- копировально-множительных служб, переплетных;

- химлаборатории;
- уборных;
- аккумуляторной.

Удаление воздуха из уборных, размещаемых при гардеробных, допускается осуществлять системами, предусмотренными для удаления воздуха из душевых.

41.11. Для залов собраний вместимостью 100 человек и более следует предусматривать отдельную систему приточно-вытяжной вентиляции.

41.12. В помещении химчистки принимается приточно-вытяжная вентиляция.

Местные отсосы воздуха, встроенные в обезжиривающие машины, не должны объединяться с другими системами.

41.13. При наличии в вентиляционных выбросах паров перхлорэтилена, трихлорэтилена и других вредных газов необходимо предусматривать рекуперацию паров растворителей с помощью адсорберов и обеспечивать "факельный выброс воздуха".

41.14. Расчет рассеивания в атмосфере вредных веществ, содержащихся в выбросах, должен производиться для каждого конкретного предприятия по утвержденным методикам и согласовываться с местными органами санитарного надзора.

Примерное количество вредных веществ, выбрасываемых в атмосферу, для предприятий различной мощности приведено в табл. 10.5.

Таблица 10.5

Баланс вредных веществ, выбрасываемых в атмосферу.

Мощность предприятий химчистки кг/смену	Применяемые растворители трихлорэтилен и перхлорэтилен, г/ч
350	2480
600	4200
1000	7000

Примечание: Количество выбрасываемого в атмосферу трихлорэтилена и перхлорэтилена дано с учетом установки адсорберов, снижающих расход растворителя на 15-20% от общего расхода.

41.15. Все помещения лаповых должны иметь приточно-вытяжную вентиляцию, как общую, так и местную.

41.16. Параметры воздушной среды во всех помещениях АБК следует принимать в соответствии с главой СНИП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

41.17. При проектировании зданий и помещений для электронно-вычислительных машин с характеристиками по быстродействию центрального процесса от 10 тыс.операций в сек и более /помещение ЭВМ, диспетчерские, аппаратная, помещение накопителя/ следует:

- вентиляционные воздуховоды и их изоляцию, а также шумоглушители выполнять из несгораемых материалов;

- на приточных воздуховодах, в местах пересечения ими ограждающих конструкций машинных залов, помещений для подготовки данных, помещений для размещения сервисной аппаратуры и помещений для хранения перфокарт, перфолент и магнитных лент устанавливать быстродействующие огнедымозадерживающие устройства /клапаны, заслонки/;

- предусматривать автоматическое выключение приточных и вытяжных систем вентиляции при пожаре.

41.18. В помещениях, где размещаются технические средства УВК /управляющий вычислительный комплекс/, необходимо применять установки кондиционирования воздуха, обеспечивающие приточно-вытяжную вентиляцию. Поступающий в помещение воздух должен подвергаться очистке от механических примесей.

42. Освещение

42.1. Административно-бытовые помещения с длительным пребыванием людей, помещения руководства, производственные отделы, диспетчерская, пункты питания, здравпункт, учебный пункт и др. следует проектировать с естественным освещением.

42.2. Допускается проектировать без естественного освещения следующие помещения: вестибюли, гардеробные, умывальные, душевые, преддушевые, зал собраний, архив, помещения для сушки спецодежды, кассы, кладовые, помещения для личной гигиены женщин, уборные, аккумуляторные, кислотные, помещения кондиционеров, венткамеры. Для освещения этих помещений применяется искусственное освещение.

42.3. Нормы освещенности помещений при естественном и искусственном освещении принимаются по СНИП по проектированию естественного и искусственного освещения.

42.4. В АБК следует предусматривать рабочее и аварийное освещение. Устройство рабочего освещения обязательно во всех помещениях для обеспечения нормальной работы и прохода людей во время отсутствия или недостатка естественного освещения.

Аварийное освещение необходимо предусматривать в помещениях радиоузлов, телефонных станций, помещениях РГК, диспетчерском пункте, ламповой, здравпункте, гардеробе, душевой, зале собраний,

прачечной, вентиляционных камерах, станциях водоснабжения, на лестничных клетках, в вестибюле. Аварийное освещение осуществляется частью светильников из общего числа рабочего освещения и должно осуществляться от независимого источника питания.

42.5. Электрическое освещение должно проектироваться и выполняться в соответствии с "Правилами устройства электроустановок".

42.6. Электрическое освещение зала ЭВМ и диспетчерского зала должно выполняться путем размещения арматуры за подвижным потолком.

43. Уборка помещений.

43.1. Проектирование гардеробов для хранения домашней и специальной одежды, питьевых станций, умывальных помещений для сушки и обеспыливания рабочей одежды, установок для чистки и мойки обуви, уборных и переходов производить с учетом возможности их мокрой уборки. Для этого устанавливаются поливочные краны /теплой воды/ на расстоянии, обеспечивающем мойку всех помещений.

43.2. Расход воды на мытье полов и стен принимается 8 л на $1м^2$ поверхности.

43.3. Полы должны настилаться с уклоном в сторону трапов.

43.4. Уборка помещений нарядной, зала собраний, помещения руководства, помещения общественных организаций, учебного пункта, диспетчерского зала, респираторной, зарядного зала, здравпункта, в которых невозможно применить гидросмыв, должна быть механизирована.

43.5. Для включения машин и приборов необходимо установить электророзетки, для опорожнения моечных машин - трапы. Для удаления мусора рекомендуется устройство мусоропроводов.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение I

Рекомендуемая внутренняя отделка помещений административно-бытового комбината

Наименование помещений	Пол	Стены		Панели	Потолок	
		Штукатурка	Окраска		Штукатурка	Окраска
I	2	3	4	5	6	7
Гардероб домашней и чистой специальной одежды	Терраццо на белом цементе с белой мраморной крошкой, керамическая плитка с линолеумом и релакситал	-	-	Глазурованная керамическая плитка до потолка	затирка	водоэмульсионная
Комната быта	Керамическая плитка	Затирка	Водоэмульсионная краска с добавлением пигмента	-	-"-	Клеевая побелка
Комната отдыха	Линолеум, паркет	Улучшенная штукатурка	Водоэмульсионная краска с добавлением пигмента		-"-	Клеевая побелка

1	3	4	5	6	7	8
Гардероб грязной специальной одежды	Мозаичный, терраццо на белом цементе	-	-	Глазурованная керамическая плитка до потолка	Затирка	Водоэмульсионная
Помещение для сушки спец-одежды и обуви	Бетон	Штукатурка по сетке "Рабитца" с прокладкой минераловатных плит	-	Глазурованная керамическая плитка до потолка	Штукатурка по сетке "Рабитца" с прокладкой минераловатных плит	Известковая побелка
Преддушевая	Керамическая плитка рифленная	-	-	-"-	Затирка	Водоэмульсионная
Кладовая дезинфицирующих и моющих средств	Из кислотостойкой керамической плитки, цементный	-	-	-"-	-"-	-"-
Фотария	Паркет, линолеум на теплой подоснове	Штукатурка	Водоэмульсионная клеевая	h=1,8м силикатная краска светлых тонов	-"-	-"-

74

1	2	3	4	5	6	7
Питьевая станция	Керамическая плитка	Штукатурка	Водоэмульсионная побелка	h =1,8 м Глазурованная керамическая плитка	Затирка	Водоэмульсионная
Помещения для ручных и ножных ванн	Керамическая плитка	-"-	-"-	Глазурованная керамическая плитка	-"-	-"-
Моечная баллонов, фляг и термосов	Шлакоситалл	-"-	-"-	-"-	-"-	-"-
Помещение ПГК	Линолеум	-"-	Улучшенная масляная окраска	-"-	-"-	Клеевая побелка
Здравпункт	Линолеум	Штукатурка	Улучшенная клеевая окраска	h =1,5 м масляная окраска	Затирка	Клеевая побелка
Ингаляторий	Паркет, линолеум	-"-	Масляная окраска	-	-"-	Клеевая побелка

1	2	3	4	5	6	
Кладовые	Цементный	Затирка	Меловая побелка	-	Затирка	Меловая побелка
Санузлы	Керамическая плитка	-"-	-"-	h=1,8 м глазурованная керамическая плитка	-"-	Водоэмульсионная
Венткамера	Цементный	-"-	Известковая побелка	-	-"-	Известковая побелка
Коридоры	Цементный с мраморной крошкой, линолеум	Затирка, улучшенная штукатурка	Известковая побелка, улучшенная мастичная окраска	h=1,8 м. Мастичная окраска	-"-	Известковая побелка, улучшенная клеевая побелка
Парикмахерская /мужская, женская/	Линолеум	Улучшенная штукатурка	Водоэмульсионная	-	-"-	Клеевая побелка
Административные помещения	Линолеум, паркет	Улучшенная штукатурка	Улучшенная окраска клеевая	-	Затирка	Улучшенная клеевая побелка

1	2	3	4	5	6	7
Кабинет директора и главного инженера	Паркет	Улучшенная штукатурка	Улучшенная окраска клеевая		Затирка	Улучшенная клеевая побелка
Приемная	Паркет	-"-	Масляная окраска	-	-"-	Водоэмульсионная
Передняя	Линолеум	Штукатурка	Водоэмульсионная	h =1,5 м масляная окраска	-"-	-"-
Кабинет начальников участков	Линолеум	Улучшенная штукатурка	Водоэмульсионная улучшенная известковая побелка	h =1,5м дубовым шпатом, масляная окраска	-"-	Водоэмульсионная окраска улучшенная
Комната совещаний	Паркет	-"-	Масляная окраска		Улучшенная затирка	Клеевая побелка

1	2	3	4	5	6	7
Вестибюль	Мозаичный на цветных портландцементах, цементный на белом растворе с белой мраморной крошкой	Терразит, штукатурка, улучшенная мастичная штукатурка	-		Затирка	Клеевая побелка
Гардероб уличной одежды	Мозаичный на цветных портланд-цементах	Штукатурка, декоративная штукатурка под "Шубу"	Мастичная покраска	-	Затирка	Клеевая побелка
Классные комнаты учебного пункта	Паркет, линолеум	Штукатурка	-	h =1,8 м мастичная окраска	-"-	-
Кабинеты при учебном пункте	Паркет, линолеум	Известковая штукатурка	-	h =1,8м мастичная окраска	-"-	-
Лаборатория учебного пункта	Цемент с мраморной крошкой, линолеум	-"-	Водоэмульсионная	-"-	-"-	Клеевая побелка

1	2	3	4	5	6	7
Зал собраний	Паркет, ковровое покрытие	Терразит, высококачественная штукатурка		гипсовые декоративные плиты, обшивочные ажурными панелями из дерева фанерованным шпоном с глубокой пропиткой антипиритами	Затирка	Нитроэмаль, клеевая побелка
А Т С	Терраццо на белом цементе с белой мраморной крошкой	Штукатурка	Масляная краска		-"-	Нитроэмаль, клеевая побелка
П И П	-"-	-"-	-"-		-"-	-"-
Аппаратная	-"-	-"-	-"-	-"-	-"-	-"-
Машинный зал	Линолеум	-"-	-"-		-"-	-"-

1	2	3	4	5	6	7
Кислотная, аккумуляторная, зарядная	Кислотостойкая плитка	Затирка	Окраска кислотостойкими красками		Затирка	Окраска кислотостойкой краской
Диспетчерская	Линолеум	Штукатурка	Клеевыми красками		-"-	Клеевыми красками
Венткамера	Цементный	Затирка	Меловая побелка		-"-	Меловая побелка
Комната персонала	Линолеум	Штукатурка	Побелка эмульсионной краской с добавлением пигмента		-"-	Клеевая побелка
Торговый зал	Терразцо на белом цементе с белой мраморной крошкой	Терразит, штукатурка	-		-"-	Улучшенная окраска
Горячий цех	Плакированные плиты	Штукатурке	Водоэмульсионные белила	h=1,8 м Керамическая глазурованная плитка	-"-	Клеевая побелка, окраска
Кладовые	Цементный	Затирка	-"-	-"-	-"-	Клеевая побелка

1	2	3	4	5	6	7
Мойка столовой посуды	Керамическая плитка, Шлакосталь-ные плиты	-	-	h =3 м керамическая плитка	Затирка	Клеевая по-белка
Зарядный зал	Шлакосталовые плиты	Штукатурка	Водоэмуль-сионная краска	h =1,8 м мастичная окраска h =1,8 м об-лицовочная глазурованная керамическая плитка	-"-	Водоэмуль-сионная
Мастерская	Линолеум	Штукатурка	Водоэмуль-сионная краска, Известковая побелка	h =1,8 м мастичная окраска	-"-	Водоэмуль-сионная известковая побелка
Газоанализаторная	Плитка кера-мическая	Штукатурка	Известковая побелка	h =2 м керамическая плитка	-"-	Водоэмуль-сионная краска
Операторная	Плитка	-	Водоэмуль-сионная краска		-"-	-"-

1	2	3	4	5	6	7
Респираторная	Терразцо на белом цементе, белый мраморситалл	-	-	h=3 м керамическая глазурованная плитка	Затирка	Водоэмульсионная краска

Приложение 2

Распределение профессий рабочих угольных предприятий по группам производственных процессов

Группы производственных процессов	Наименование профессий
I	2
I "а"	Горнорабочие лавковой, эл.слесари по ремонту респираторов и интерферометров, рабочие душевых, рабочие по ремонту спецодежды и спецобуви, уборщики производственных помещений, табельщики, дежурные подстанции, телефонисты, художники, оформители, переплетчики, весовщики, операторы, плотники, сторожа.
I "б"	Электрослесари, электро- и газосварщики, слесари, токари, фрезеровщики, машинисты транспортных машин и механизмов; рабочие, занятые на смазке машин и механизмов, машинисты насосных установок, машинисты к.д. кранов и их помощники, машинисты путевых машин, машинисты компрессорных установок, машинисты кранов и автокранов, электрики-обмотчики, аккумуляторщики, машинисты передвижных электростанций, медники, жестянщики, шлифовщики, обмуровщики, аппаратчики, разнорабочие мехмастерских, машинисты трубопрокладчики, рабочие материального склада, зарядчики электровозных батарей, операторы пульта управления лебедок, рукоятчики, кочегары, помощники кочегаров /зольщики/, плотники.
I "в"	Мойщики, сепараторщики, сушильщики, флотаторщики, дозировщики, операторы пульта управления, дезинтеграторщики, центрифуговщики, машинисты по обслуживанию обеспыливающих и пылеулавливающих установок, сгустителей, насосов и гидроциклонов, по обслуживанию дробилок, грохотов, электродвигателей и питателей, осланцевщики мест скопления пыли на обогатительных фабриках, машинисты конвейеров, операторы канатной дороги, машинисты по стирке спецодежды /прачки/.

I	2
П "б"	Кузнецы и молотобойцы
Я "в"	Шламовщики, машинисты по выгрузке креозота, машинисты по обслуживанию смазывающих установок и установок по перекачке реагентов, рабочие отвалов /дамб/ и хвостового хозяйства
Д "г"	Рабочие занятые на подземных работах, выборщики породы, машинисты пульта управления сортировок, отборщики проб, приемщики угля, рабочие по уборке угля и пыли, дробильщики, грузчики угля в ж.д. вагоны.
Д "д"	Машинисты и помощники машинистов экскаваторов, машинисты и помощники машинистов буровых станков, рабочие маркшейдерской и геологической служб, слесари и электрослесари, работающие в забоях разрезов, машинисты вагоноопрокидывателей и их помощники, установщики вагоноопрокидывателей, газовщики по замораживанию угля, замерщики, взрывники, доставщики ВМ, раздатчики ВМ и такелажники на угольных разрезах, доставщики-такелажники, откатчики, машинисты электровозов на поверхности, терриконщики, слесари АТС, чистильщики бункеров, фильтровщики, маркировщики, грузчики.
ГУ "а"	Работники столовых, питьевых станций и кафетериев, сатураторщики.

Приложение 3

Категории производств и классы помещений по взрывопожароопасности

Наименование помещений	Категория производства по пожароопасности по СНиП II-М.2.72	Класс по взрывопожароопасности по ПУЭ
I	2	3
Помещения для бензиновых ламп	А	В-Ia
Аккумуляторные и кислотные АТС и их вытяжные венткамеры	А	В-Iб
Гардеробные чистой и грязной спецодежды, кладовая чистых полотенец, склад чистой спецодежды, бытовки ИТР, бытовки руководства, помещения длительного хранения теплой одежды, помещение для сушки спецодежды, гардероб уличной одежды, техническая библиотека, архив, светокопировальная, помещение для приема грязной спецодежды при химчистке, помещение, где производится процесс химчистки при работе машины на хлористых растворителях, сушильно-гладильный цех в прачечной, ремонт спецодежды, обуви и касок при прачечной, помещения руководства и производственные отделы, здравпункт, наряднаю, помещение ВГК, кафетерий, вестибюль.	П	П-IIа
Зал собраний, помещения общественных организаций, кабинет по технике безопасности, учебные пункты и комбинаты, респираторная, отделение контрольно-измерит.аппаратуры, телефонные и телеграфные станции, диспетчерские, машинные залы ЭВМ, помещения АСУ, узлы связи шахт, линейно-аппаратурные цеха, центральные диспетчерские пункты.	В	невзрыво-пожароопасная

1957

1	2	3
Дизельная блок-станция АТС	В	П-I
Преддушевая, душевая, фотарий, комната личной гигиены женщин, санузел, кладовые моющих средств, комната мокрых ванн, курительная, парикмахерская, насосная, бойлерная, ингаляторий, питьевая станция, венткамеры.		
Реакторная прачечной, стиральный зал прачечной, баковая в прачечной, ламповая /зарядка и хранение герметических светильников/, помещение для ремонта герметических светильников.	Д	невзрывопожароопасная

Приложение 4

Режим ежедневного мокрого обеспыливания спецодежды шахтеров

Операции	Температура воды, °С	Водный модуль, л	Расход воды, л на 1 кг сухой рабочей одежды	Продолжительность, мин
Предварительное полоскание I	20-30	9	9,0	3
Предварительное полоскание II	40-50	9	6,5	3
Стирка	50-60	6	3,5	12
Полоскание I	60-40	8	5,5	3
Полоскание II	40-30	8	5,5	3
Полоскание III	30-20	8	5,5	3
				27
Общая продолжительность стирки				
Загрузка и выгрузка				4
Всего				31

Мокрое обеспыливание спецодежды, загрязненной антрацитовой пылью, производится теплой водой, а спецодежды, загрязненной бурогугольной и каменноугольной пылью, с добавками моющих средств "Робот", "Лабомид" и других, включающих смачивающие поверхностно-активные вещества типа "Синтанол ДС-10".

Расход моющих средств на 1 кг спецодежды - 6÷12 г /кг.

Приложение 5

Режим периодической стирки верхней спецодежды

Операции	Температура воды, °С	Водный модуль, л	Расход воды, л на кг сухой рабочей одежды	Продолжительность, мин.
Предварительное полоскание I	20-30	9,0	9,0	5
Предварительное полоскание II	40-60	9,0	6,5	8
Стирка	60-80	6,0	8,5	12
Полоскание I	70-60	8,0	5,5	8
Полоскание II	40-30	8,0	5,5	8
Полоскание III	30-20	8,0	5,5	8
Общая продолжительность стирки				29
Загрузка и выгрузка				4
ВСЕГО				33

Расход моющего средства "Робот" или "Лабомид" - 30 г./кг. одежды.

Приложение 6

Режимы стирки нательного белья и полотенец

Операции	Температура, °С	Водный модуль, л	Расход воды на 1 кг сухого белья, л	Продолжительность мин.
Замочка	20-30	6	8	5
Полоскание I	40-60	8	5,5	3
Стирка	95-100	6	3,5	20
Полоскание I	80-70	8	5,5	3
Полоскание II	70-60	8	5,5	3
Полоскание III	50-40	8	5,5	3
Полоскание IУ	30-20	8	5,5	3
Общая продолжительность стирки				38
Загрузка и выгрузка				4
Всего				42

Расход моющих средств на стирку белья, загрязненного антрацитовой пылью:

порошок "Специальный" МРТУ 18/278-69-80 г /кг или моющая композиция:

мыло хозяйственное - 30 г /кг, сода кальцинированная - 24 г /кг.

Расход моющих средств на стирку белья, загрязненного каменноугольной или буроугольной пылью:

порошок "Робот" или "ЛАбомид" - 30 г /кг.

Приложение 7

Расчет технологического оборудования для специализированных прачечных

I. Расчет потребного количества стиральных машин следует производить по формуле

$$N_c = \frac{Q_c}{n_c \cdot K \cdot E_c \cdot m},$$

где Q_c - вес рабочей одежды, подлежащей стирке, кг/сутки;

n_c - количество рабочих циклов стиральной машины в смену

$$n_c = \frac{t_{см}}{t_c},$$

где $t_{см}$ - продолжительность чистого рабочего времени машины в смену, мин ;

t_c - продолжительность рабочего цикла стиральной машины, мин ;

E_c - паспортная емкость барабана стиральной машины, кг;

m - режим работы прачечной, смен в сутки;

K - коэффициент, учитывающий уменьшение емкости барабанов при загрузке различных видов одежды;
для брезентовой рабочей одежды К=0,75
для хлопчатобумажной К=0,80.

Примечание: Расчет необходимого количества стиральных машин для отдельных линий производится аналогично.

2.Определение необходимого количества центрифуг следует производить по формуле:

$$N_ц = \frac{Q_c}{n_ц \cdot K \cdot E_ц \cdot m},$$

где $E_ц$ - паспортная емкость барабана центрифуги, кг;

$n_ц$ - количество рабочих циклов центрифуги в смену,

$$n_ц = \frac{t_{см}}{t_ц},$$

где $t_ц$ - продолжительность рабочего цикла центрифуги, мин.

Примечание: Расчет потребного количества центрифуг для отжирки белья аналогичен.

8.Определение необходимого количества сушильно-гладильных машин следует производить по формуле:

$$K_г = \frac{Q_б}{n_г \cdot m},$$

где $Q_б$ - вес белья, подлежащего глажению, кг/сутки;

$n_г$ - средняя производительность сушильно-гладильных машин, кг/смену.

4.Расчет потребного количества машин для химической чистки спецодежды следует производить по формуле:

$$N_{х.ч.} = \frac{Q_{х.ч}}{n_{х.ч.} \cdot E_{х.ч.} \cdot m},$$

где $Q_{х.ч.}$ - вес рабочей одежды, подлежащей химчистке, кг/сутки;

$n_{х.ч.}$ - количество рабочих циклов машины химчистки в смену,

$$n_{х.ч.} = \frac{t_{см}}{t_{х.ч}},$$

где $t_{см}$ - продолжительность чистого рабочего времени машины в смену, мин./ $t_{см}$=420 мин/;

$t_{х.ч.}$ - продолжительность рабочего цикла машины для химической чистки, мин; /для машины КХ-012 $t_{х.ч.}$=37,5÷42 мин/;

m - режим работы отделения химчистки, смен в сутки;

$E_{х.ч.}$ - паспортная емкость барабана, кг

для машины КХ-012 - 30 кг.

Расчет мощности и вместимости шахтной столовой

$$M_c = N \cdot (a_1 + K_n \cdot a_2);$$

$$P_c = \frac{N \cdot K_я \cdot K_{oc} \cdot K_к}{\theta}$$

где M_c - мощность столовой, по количеству выпускаемой продукции, блюд;

P_c - вместимость столовой, мест;

N - списочный состав работников шахты, чел.;

$K_я$ - коэффициент явочной численности /для шахт, где рабочая неделя у шахтеров составляет 5 дней, он находится в пределах 0,74-0,79; с 6-дневной рабочей неделей - 0,86-0,9;/;

K_{oc} - коэффициент основной смены, составляющий в среднем для всех групп работающих на шахте 0,48;

$K_п$ - коэффициент, определяющий долю рабочих подземных профессий в общем количестве работающих на шахте /в среднем можно принять К=0,64/;

a_1 - коэффициент потребления блюд в столовой /по данным исследований УкрНИИтоп"а для промышленных предприятий он составляет 2,5/;

a_2 - коэффициент потребления блюд при организации горячего питания на рабочем месте в шахте /равен 2/;

$K_к$ - коэффициент, учитывающий создание шахтерам благоприятных условий для приема пищи в столовой, а также возможность питания других посетителей /командировочных, учеников учебного комбината и др./.

Этот коэффициент составляет I,I;

θ - оборачиваемость места /в наиболее многочисленной смене принимается 4 посадки/.

Приложение 9

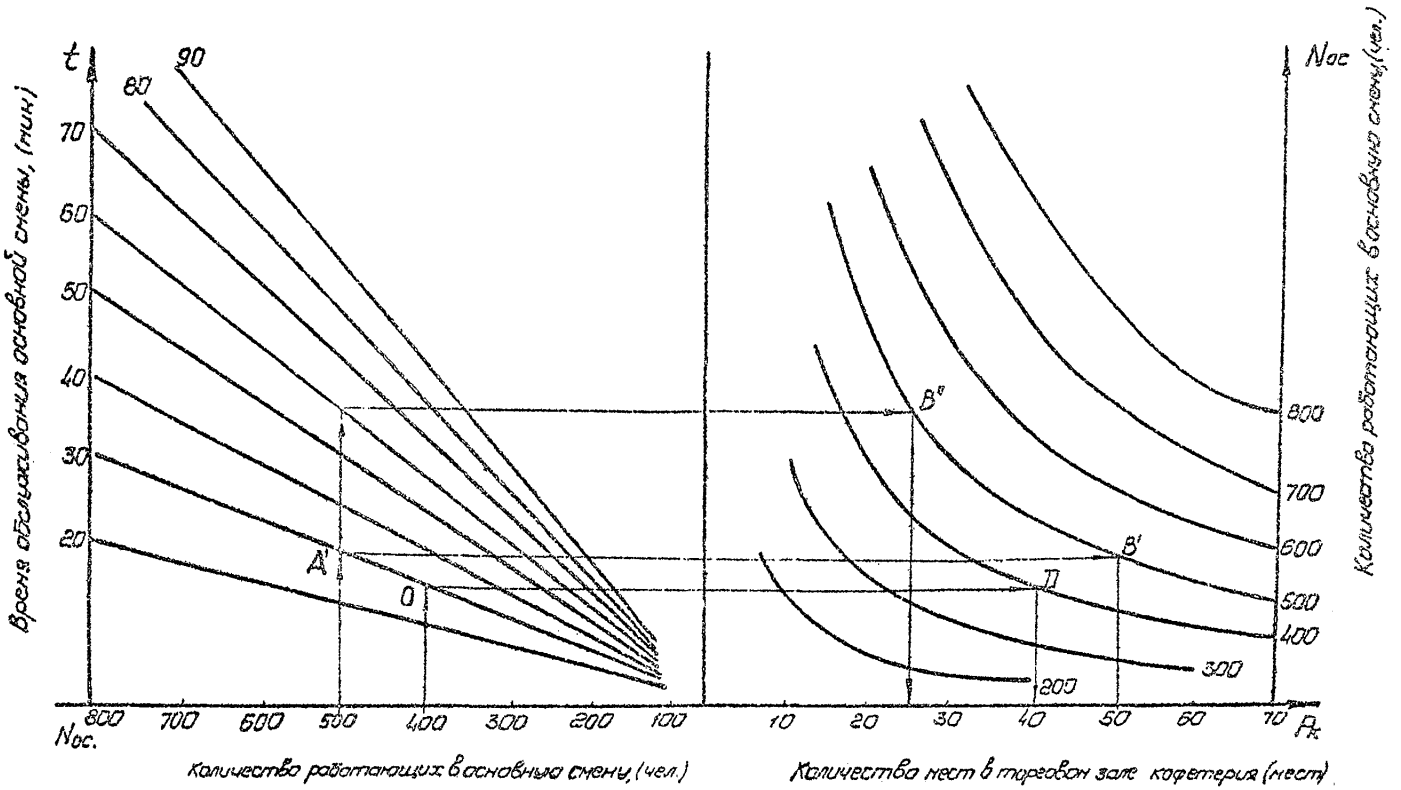
Расчетный секундный расход воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход, воды, л/сек	Процент одновременного действия
I. Моечные ванны	0,8	80
2. Раковины /производственные/	0,2	40
8. Машины посудомоечные	0,8	I00
4. Картофелемойки, картофелечистки и кипятильники	0,2	I00
5. Котлы варочные	0,2	60
6. Льдогенераторы	0,I	50

Примечания: I. Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок.

2. Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жироуловителей, грязеотстойников и мазгосборников.

Приложение 19



НОМОГРАММА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВМЕСТИМОСТИ ТОРГОВОГО ЗАЛА КАФЕТЕРИЯ ($P_к$) В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА РАБОТАЮЩИХ В ОСНОВНУЮ СМЕНУ (N_{00}) И ВРЕМЕНИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОСНОВНОЙ СМЕНЫ (t').

Пример расчета: 1. $N'_{00} = 500$; $t' = 30$; $N'_{oc} = 500$; $P'_к = 50$.

2. $N''_{00} = 500$; $t'' = 60$; $N''_{oc} = 500$; $P''_к = 25$.

Приложение II

Расчет мощности и вместимости кафетериев

Расчет мощности и вместимости кафетерия следует производить по формулам:

$$M_к = N_{яп} (K_1 \cdot a_1 + a_2)$$

$$P_к = K_1 \cdot N_{о.с} \cdot \frac{t}{T},$$

где $M_к$ - мощность кафетерия /в блюдах/;

$N_{яп}$ - явочная численность подземных рабочих в сутки;

a_1 - коэффициент потребления блюд в кафетерии /a_1 = 2,5/;

a_2 - коэффициент потребления блюд на рабочем месте в шахте /a_2 = 2/;

$P_к$ - количество мест в кафетерии;

$N_{о.с.}$ - численность рабочих подземных профессий, работающих в максимальную смену;

K_1 - коэффициент охвата в торговом зале кафетерия /K_1=0,2/;

t - время оборачиваемости места в обеденном зале / t =15 мин/;

T - время обслуживания максимальной смены в кафетерии /Т=45 мин/.

Определение вместимости кафетерия можно также произвести по номограмме /приложение 10/.

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Расчет производственных и складских помещений столовых для организации питания на рабочих местах

Расчет площади столовой для организации питания на рабочих местах сводится к последовательному определению: требуемого количества мест в столовой по нормативу, выпуска блюд питания на рабочих местах за сутки, доли блюд питания на рабочих местах по отношению к нормативу выпуска блюд столовой за сутки, определение дополнительной площади производственных и складских помещений столовой для организации питания на рабочих местах.

Требуемое количество мест в столовой промышленного предприятия определяется по приложению 8.

Суточное количество блюд для организации питания на рабочих местах определяется по формуле:

$$M_{р.м.} = N \cdot K_я \cdot a_2 \cdot K_р,$$

где $M_{р.м.}$ - выпуск блюд в столовой за сутки для организации питания на рабочих местах (блюд);

N - численность работающих на промышленном предприятии (чел.);

$K_я$ - коэффициент явочной численности. Для горняков, работающих по пятидневной рабочей неделе следует принимать $K_я$ =0,75, а по шестидневной $K_я$ =0,85.

a_2 - коэффициент потребления блюд на рабочих местах следует принимать 2,0;

$K_р$ - коэффициент, учитывающий численность работающих непосредственно на рабочих местах.

После определения количества блюд, реализуемых на рабочих местах, рассчитывается их доля по отношению к нормативу выпуска блюд в столовой за сутки:

$$K_{б} = \frac{M_{р.м.}}{M_{с.н.}},$$

где $K_{б}$ - доля блюд, реализуемых на рабочих местах в общем выпуске блюд в столовой за сутки;

$M_{р.м.}$ - выпуск блюд для организации питания на рабочих местах;

$M_{с.н.}$ - количество блюд по СНиПу II-Л. 8-71, выпускаемых в столовой данной вместимости за сутки.

Дополнительные площади производственных и складских помещений столовых для организации питания на рабочих местах разреза определялись по формуле:

$$F_{д} = (F_{скл.} \cdot K_{скл.} \cdot K_{б}) + (F_{пр.} \cdot K_{пр.} \cdot K_{б}),$$

где $F_{д}$ - дополнительная площадь производственных и складских помещений столовой ($м^2$);

$K_{пр}$ - коэффициент увеличения производственных помещений столовой при организации питания на рабочих местах, =0,75;

$K_{скл.}$ - коэффициент увеличения складских помещений столовой при организации питания на рабочих местах, =0,45;

$F_{скл.}, F_{пр}$ - нормативные площади соответственно производственных и складских помещений столовых промышленных предприятий согласно требований СНИП по проектированию предприятий общественного питания.

Приложение I8

Определение терминов

Зал ожидания - помещение в АБК угольных разрезов, предназначенное для размещения рабочих, ожидающих посадки на транспорт для отправки на рабочие места.

Комплексная обработка - предусматривает мокрое обеспыливание и химчистку верхней спецодежды, стирку полотенец, нательного белья и портянок, мойку касок и сапог.

Мокрое обеспыливание - обработка спецодежды водой с применением небольших количеств смачивающих веществ.

О Г Л А В Л Е Н И Е

	стр.
I. Область применения	8
II. Общие требования, предъявляемые к административно-бытовым зданиям и помещениям	8
I. Назначение	8
2. Основные принципы объемно-планировочной компоновки	8
8. Пропускная способность	8
4. Состав помещений	IO
III. Административные помещения	I2
5. Нарядные	I2
6. Помещения руководства и производственные отделы	I8
7. Помещения для работы общественных организаций	I4
8. Учебный пункт	I5
IУ. Помещения санитарно-бытового обслуживания	I5
9. Гардеробные	I5
IO. Помещения для сушки спецодежды и обуви	I8
II. Прачечная, химчистка и мастерские для ремонта одежды и обуви	I9
I2. Чистка и мойка обуви и касок	24
I3. Душевые и умывальные	25
I4. Помещения для обогрева работающих	26
I5. Парикмахерская	27
I6. Курительные	27
У. Помещения общественного питания и питьевые станции	28
I7. Столовые	28
I8. Шахтный кафетерий	33
I9. Передвижные раздаточные пункты питания	37
20. Питьевая станция	38

УI. Производственно-вспомогательные помещения	42
2I. Ламповая	42
22. Респираторная	44
28. Отделение контрольно-измерительной аппаратуры	45
24. Пункт вспомогательной горноспасательной команды	46
25. Телефонная станция	48
26. Диспетчерский пункт	49
УII. Помещения здравохранения	5I
27. Здравпункт	5I
28. Ингалятарий	5I
29. Фотарий	5I
30. Помещение для личной гигиены женщин	5I
УШ. Помещения вспомогательного обслуживания	5I
3I. Зал ожидания	5I
32. Кладовые для хозяйственного инвентаря	52
33. Технические помещения	52
34. Переходы	52
IX. Помещения и устройства для культурного обслуживания	58
35. Зал собраний	58
36. Кабинеты политического просвещения	58
37. Площадки для спортивных игр и гимнастических упражнений	58
X. Санитарно-техническая часть	54
38. Водоснабжение	54
39. Горячее водоснабжение	55
40. Канализация	57
4I. Вентиляция и отопление	59
42. Освещение	69
43. Уборка помещений	70
ние	7I

gost.e-ecolog.ru