МИНИСТЕРСТВО ГРАЖДАНСКОЙ АВИАЦИИ
Государственный проектно-изыскательский
и научно-исследовательский институт
Аэропроект

ПОСОБИЕ
ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ АЭРОПОРТОВ ГРАЖДАНСКОЙ АВИАЦИИ
(К ВНТП 1-85 / МГА)

Часть IУ. Гостиницы аэропортов

Москва 1990

gost.e-ecolog.ru

УДК 656.77.001.2

Настоящее Пособие разработано в дополнение к ВНТП I-85/МГА и предназначено для использования при проектировании и эксплуатации гостиниц аэропортов.

Пособие разработано сотрудниками ГПИ и НИИ ГА Аэропроект: канд.архит. М.Г. Писковым, инженерами И.С. Морщагиной, К.Р. Киселевой, Л.В. Даниловой, архитектором М.Г. Акиньшиным, техником М.А. Разуваевой.

С введением в действие Пособия утрачивают силу Рекомендации по проектированию гостиниц аэропортов, МГА, 1976 г.

Пособие утверждено начальником ГПИ и НИИ ГА Аэропроект В.Н. Ивановым 29.12.1986.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I.I. Настоящее Пособие распространяется на проектирование гостиниц классифицированных аэропортов союзных и местных линий. Проектирование гостиниц неклассифицированных и международных аэропортов рекомендуется осуществлять применительно к настоящему Пособию по специальным заданиям на проектирование, учитывающим специфические особенности эксплуатации.

I.2. При проектировании гостиниц аэропортов в дополнение к настоящему Пособию следует учитывать требования соответствующих положений СНиП II-79-78 "Гостиницы".

I.3. Здания гостиниц аэропортов по классификации, принятой в СССР, относятся к гостиницам общего типа с приобъектным расположением. Гостиницы с приобъектным расположением - специализированные предприятия, обслуживающие определенные целевые контингенты авиапассажиров.

I.4. Гостиница аэропорта - сооружение, предназначенное в основном для кратковременного пребывания следующих категорий пассажиров, предусмотренных "Положением о гостинице авиапредприятия" (МГА, I98I г.):

трансферных пассажиров, пересаживающихся с рейса на рейс и находящихся в аэропорту более 3 ч;

пассажиров, вылетающих из аэропорта ранним утром, а прибывающих в него накануне вечером;

пассажиров, прилетевших в аэропорт поздним вечером, а уезжающих из него в город на следующий день утром.

В гостиницах авиапредприятий разрешается проживание командированным в аэропорт.

I.5. В гостиницах аэропортов гражданской авиации с целью повышения культуры обслуживания пассажиров рекомендуется предусматривать следующие виды услуг:

предоставление мест, в первую очередь трансферным пассажирам с детьми;

коммунально-бытовое обслуживание (парикмахерская, ремонт, чистка и утюжка одежды, санитарно-гигиенические помещения и оборудование);

предприятия общественного питания для клиентов и обслуживающего персонала;

камеру хранения (автоматы) с круглосуточным режимом работы;

средства связи и информации для клиентов и обслуживающего персонала.

I.6. Вместимость гостиниц аэропортов определяется числом постоянных спальных мест. Гостиницы должны быть рассчитаны на задержки движения воздушных судов в аэропортах.

I.7. Вместимость гостиниц зависит от объема пассажирских перевозок, доли трансферного пассажиропотока, регулярности движения воздушных судов, удаленности аэропорта от города, транспортных связей между ними.

Вместимость гостиниц следует определять в соответствии с "Методикой определения вместимости гостиниц аэропортов ГА", ГПИ и НИИ ГА Аэропроект, М., 1982.

I.8. В зависимости от величины вместимости и с целью унификации объемно-планировочных решений гостиницы аэропортов подразделяются на группы:

малые - 50, 100 мест;

средние - 200, 300, 400, 600;

большие - 800, 1000;

особо большие - более 1000 мест.

Большие и особо большие гостиницы с повышенным уровнем комфорта предусматриваются, как правило, в аэропортах I класса и внеклассных аэропортах при соответствующих обоснованиях.

I.9. В III и IУ климатических районах при соответствующем технико-экономическом обосновании рекомендуется проек-

тировать часть сооружений для летного периода эксплуатации в быстровозводимых легких конструкциях.

I.IO. В целях сокращения числа отдельно стоящих зданий в аэропортах рекомендуется блокировать гостиницы с другими зданиями аэропорта.

I.II. Участок застройки гостиницы аэропорта рекомендуется выбирать с учетом технологических связей с другими зданиями пассажирского комплекса и подъездной дорогой, а также с учетом требований и изоляции от шума двигателей воздушных судов и городского транспорта.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

2.I. Схема организации обслуживания пассажиров, пользующихся гостиницей аэропорта, должна отвечать общим требованиям к составу и порядку обслуживания в гостинице аэропорта, определенного "Положением о гостинице авиапредприятия", утвержденного Министерством гражданской авиации 02.07.80.

2.2. При проектировании гостиниц в аэропортах рекомендуется исходить из того, что режим работы гостиницы должен отвечать режиму работы аэропорта, но в основном предусматриваться как круглосуточный.

2.3. Потребность в гостинице Аэрофлота возникает вместе с концентрацией потоков пассажиров, вызванной следующими причинами: задержкой рейсов, значительной удаленностью аэропорта от города, наличием транспортных связей и пр.

Интенсивность этого потока крайне неравномерна: гостиница аэропорта может и пустовать и быть перегруженной.

2.4. При проектировании гостиниц аэропортов рекомендуется учитывать следующие специфические условия пребывания категорий пассажиров, пользующихся ее услугами:

основное время пребывания пассажиров в гостиницах аэропортов приходится на вечерний и ночной периоды суток;

клиенты в гостинице аэропортов пребывают кратковременно (среднее время их пребывания составляет I5 ч);

контингент клиентов, пользующихся гостиницей аэропорта, разнообразен, включает как одиноких, так и семейных.

Ориентировочное процентное соотношение клиентов гостиниц аэропортов по составу рекомендуется принимать согласно табл. I.

Таблица I

Состав клиентов гостиниц	Соотношение состава клиентов, %
Одинокие	45
Семьи из двух человек	25
трех	I5
четырех	I0
пяти	5

2.5. В проектировании малых гостиниц следует учитывать упрощение внутренних связей гостиничного здания, сокращение протяженности внутригостиничных коммуникаций, что позволит облегчить ориентацию внутри гостиницы, сократить площади коридоров, облегчить работу обслуживающего персонала.

2.6. При проектировании гостиниц следует учитывать наличие двух взаимосвязанных зон:

зоны обитания - основной, предназначенной для гостей;

зоны обслуживания - дополнительной, предназначенной для работы персонала.

2.7. При проектировании гостиниц аэропортов рекомендуется предусматривать комплексное обслуживание клиентов с предоставлением им как самых необходимых, первоочередных видов услуг - отдых, ночлег, так и дополнительного обслуживания, включающего бытовые услуги, обеспечение питанием, средствами связи и информации.

Обслуживание пассажиров в гостиницах аэропортов должно соответствовать современному уровню удобств и санитарно-гигиеническим требованиям.

2.8. Для гостиниц аэропортов следует выделять следующие функциональные части здания: жилую, общественную, обс-

луживающую, подсобную, вспомогательную, предприятий общественного питания и торговли.

Распределение помещений гостиницы по функциональным блокам, частям гостиничного здания представлено в табл. 2.

Таблица 2

Части здания	Обобщенный состав помещений
Общественная	Вестибюль, бюро приема, общие гостинные
Жилая	Номера, комнаты чистки и глажения, холлы, поэтажные санузлы, душевые и умывальные
Обслуживающая	Помещения администрации, дежурного обслуживающего персонала, бюро обслуживания, камера хранения - автоматы (по необходимости)
Подсобная	Бельевые, кладовые, склады, технические помещения
Вспомогательная	Парикмахерская, почта, комнаты бытового обслуживания, игровые для детей, подсобные для детей, изолятор, помещения для сушки
Предприятия питания и торговли	Кафе, столовая, буфет, пищеблок, киоски

На рис. I приведена функциональная схема взаимосвязи основных групп помещений гостиниц.

2.9. Деление здания гостиницы на функциональные части позволяет осуществлять блочный метод их проектирования и проводить замену или добавление блоков, в том числе специализированных, предназначенных для обслуживания определенных контингентов пассажиров. В кооперированных зданиях этот метод упрощает блокировку гостиницы с другими предприятиями и учреждениями.

2.10. В состав вестибюльной группы помещений входят: вестибюль, гардероб, камера хранения, комната дежурного администратора, помещение для хранения документов, киоски, помещения персонала, обслуживающего вестибюль, общие санузлы.

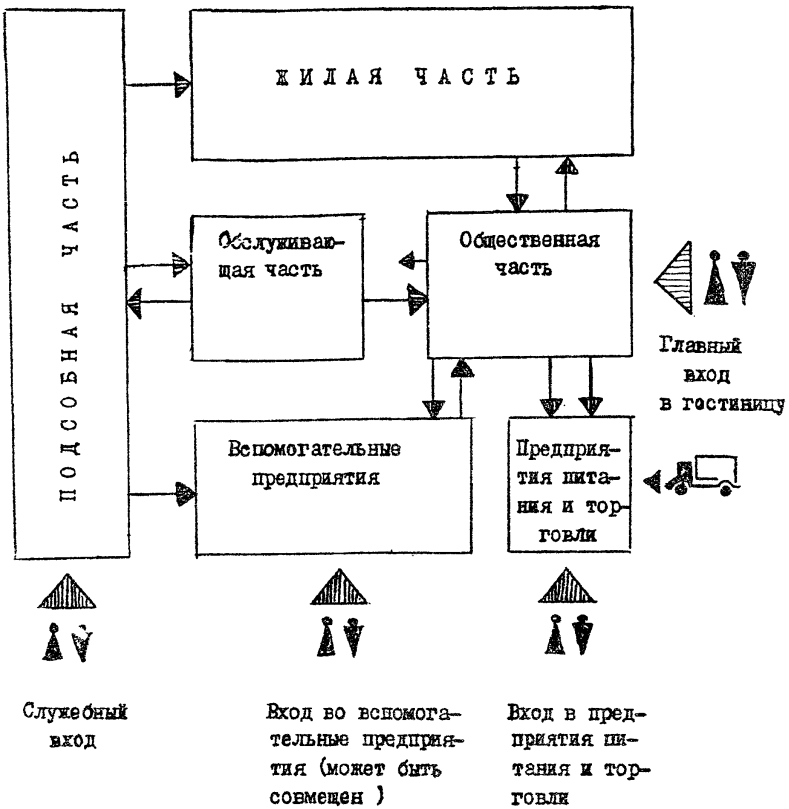


Рис. I. Взаимосвязь основных групп помещений здания гостиницы

2.II. Входной вестибюль является коммуникационным узлом гостиницы, через который проходят на жилые этажи или в административно-вспомогательные помещения. В вестибюле осуществляется прием и оформление приезжающих, производятся всевозможные расчеты, выдаются справки. В вестибюле может располагаться гардероб, киоски по продаже сувениров, периодической печати, парфюмерии.

Вокруг вестибюля или вблизи от него располагаются основные помещения и службы вестибюльной группы, которые следует размещать таким образом, чтобы посетители хорошо ориентировались в вестибюле, не мешали друг другу при передвижении.

2.I2. Количество рабочих мест, располагаемых в вестибюле, для предприятий или видов обслуживания приведено в табл. 3.

Таблица 3

Предприятие или вид дополнительного обслуживания	Количество рабочих мест (единиц) в гостиницах вместимостью							
	50	I00	200	300	400	600	800	I000
Союзпечать	-	-				I	I	I
Аптечный киоск	-	-	I	I	I	I	I	2
Сувениры-галантерея	-	-			I	I	I	2
Почта-телеграф	-	-	-	-	I	I	I	I
Сберкасса	-	-	-	-	-	I	I	I
Стол упаковки	-	-	-	-	-	I	I	I
Автоматы:								
по продаже газет	I	I	I	2	2	2	2	3
газированной воды	I	I	2	2	2	3	3	3
чистки обуви	I	I	2	2	3	3	3	4
телефон	I	I	I	2	2	3	3	3

2.I3. Состав и площади помещений вестибюльной группы помещений рекомендуется принимать по СНиП П-79-78. Гостиницы.

2.I4. Жилая группа в гостинице является основной по назначению и размерам. В ее состав входят номера, помещения персонала, обслуживающего номера, а также лестнично-лифтовые холлы и общие коридоры на жилых этажах. Необходимо обеспечивать максимальную изоляцию номеров от производственных и технических служб гостиницы.

Схема функциональной связи номеров гостиницы приведена на рис. 2.

2.I5. Исходя из общей продолжительности обслуживания клиентов, их соотношения по продолжительности пребывания в гостинице аэропорта и категорий пассажиров, при проектировании жилых помещений рекомендуется предусматривать следующие типы номеров:

однокомнатные номера на одного человека;

однокомнатные номера на двух человек;

однокомнатные номера типа "дубль";

двухкомнатные номера на четырех человек;

номера с повышенным уровнем комфорта ("люкс")[x].

2.I6. В зависимости от продолжительности пребывания пассажиров в гостинице и состава категорий рекомендуется ориентировочное процентное соотношение типов номеров в соответствии с табл. 4.

Таблица 4

Тип номера	Соотношение типов номеров, %
Однокомнатные номера на одного человека	I0
Однокомнатные номера на двух человек	I5
Однокомнатные номера типа "дубль"	50
Двухкомнатные номера на четырех человек	25

[x] Номера типа "люкс" рекомендуется предусматривать в больших и средних гостиницах аэропортов для обслуживания депутатов, делегаций и других пассажиров.

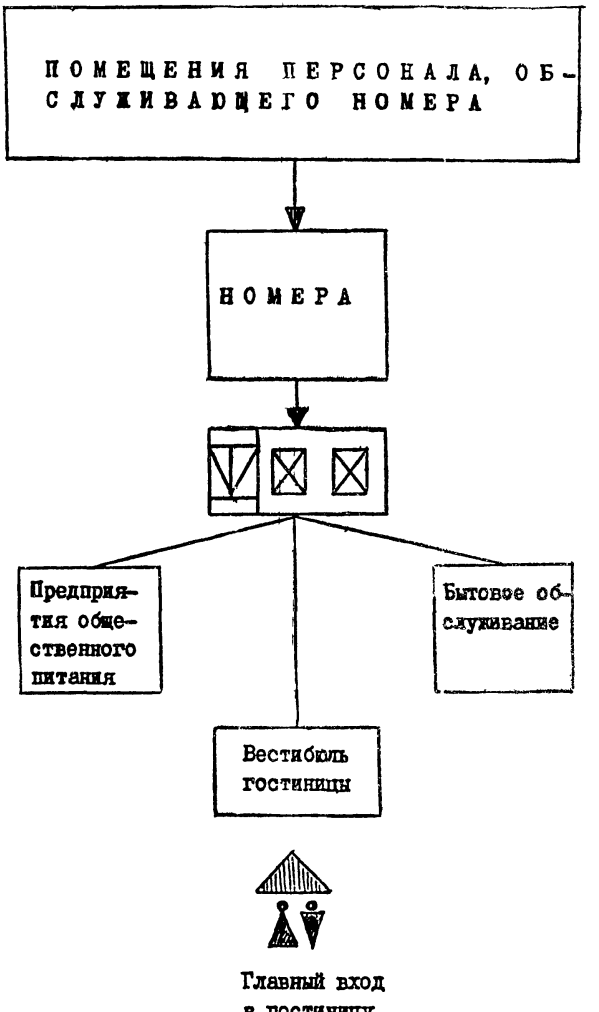


Рис. 2. Схема функциональной взаимосвязи номеров

Примечание. В приведенном соотношении не приведены номера "люкс", количество которых рекомендуется определять заданием на проектирование.

2.17. Количество номеров по типам в гостиницах аэропортов в зависимости от группы и величин вместимости рекомендуется ориентировочно принимать по табл. 5.

Таблица 5

Вместимость гостиницы, места	Группировка гостиниц	Количество номеров по типам				Всего номеров (округленно)
		Одно-комнатный на I чел.	Одно-комнатный на 2 чел.	Одно-комнатный "дубль"	Одно-двух-комнатный на 3 и 4 чел.	
I000	Большие	I00	75	500	60	735
800		80	60	400	50	590
600	Средние	60	45	300	38	445
400		40	30	200	25	295
300		30	22	I50	20	220
200		20	I5	I00	I2	I45
I00	Малые	I0	8	50	6	75
50		5	4	25	3	40

2.I8. Для обеспечения возможности изменения количества площадей и взаимосвязи помещений в соответствии с изменяющимися условиями и требованиями, возникающими в процессе эксплуатации гостиниц аэропортов, рекомендуется проектировать жилые номера, предусматривающие возможность вариантной системы заселения. С этой целью в гостиницах аэропортов рекомендуется предусматривать номера типа "дубль", которые можно заселять как одним, так и двумя (а в отдельных случаях тремя и даже четырьмя) лицами.

2.I9. Номер "дубль" обеспечивает гибкую систему заселения гостиницы, максимально удовлетворяющий все изменения

спроса и экономически наиболее выгодный как для гостиницы, так и для приезжающих в нее людей.

Гибкая планировка – это такое планировочное решение, которое предусматривает возможность изменения количества, площадей и взаимосвязи отдельных помещений в соответствии с изменяющимися требованиями, возникшими в процессе эксплуатации.

2.20. В трех- и четырехместных номерах для увеличения свободной площади пола возможно размещать спальные места в два яруса.

Спальные места второго яруса в этих случаях целесообразно делать трансформируемыми, например, по типу откидных вагонных полок. Это позволяет, по мере необходимости, легко приспосабливать такие номера на меньшее число проживающих. Расчетная вместимость гостиницы должна соответствовать вместимости жилых номеров при расположении кроватей в I ярус. Расположение кроватей в жилых номерах рекомендуется предусматривать в два яруса без увеличения жилой площади. При этом вместимость увеличивается в 2 раза. Кровати второго яруса используются только при задержке вылетов.

2.2I. При проектировании номеров рекомендуется предусматривать в них следующие зоны: спальня, гостиная и рабочее место. Эти зоны должны размещаться в пределах одной жилой комнаты. Передняя и санузел должны располагаться отдельно.

2.22. Площадь жилой ячейки номера "дубль" (жилая комната, передняя, санитарный узел) рекомендуется принимать не меньше I7-I8 $м^2$, при этом площадь жилой комнаты – не менее I2 $м^2$.

2.23. Минимальные жилые площади номеров (одноместного 9 $м^2$, двухместного I2 $м^2$) при правильно выбранных конструктивно-планировочных параметрах обеспечивают возможность достаточно качественного архитектурно-планировочного решения номеров и комфортного размещения в них необходимой мебели.

Увеличение площади однокомнатного одноместного номера на каждый квадратный метр сверх 9 $м^2$ при прочих сопоставимых условиях сопровождается повышением средней сметной

стоимости одного гостиничного места в целом по гостинице среднего уровня комфорта на I,I5–I,4%; увеличение площади в двухместном номере сверх I2 м^2 – на 0,8–I%.

2.24. Площадь передней рекомендуется принимать из расчета 2,5 м^2 на гостиничный номер.

2.25. Площадь санузла, оборудованного душем, умывальником и унитазом, рекомендуется принимать близкой к минимальным пределам – 2,4–2,7 м^2.

2.26. В целях удобства обслуживания клиентов гостиниц аэропортов и для более полного использования отдельных помещений "люкс" рекомендуется применять номера "комплексы", состоящие из нескольких смежно расположенных "люксов", из которых можно создать различные варианты номеров, объединяя необходимое количество комнат.

2.27. Схемы функциональных взаимосвязей отдельных элементов номеров, примеры планировочных решений номеров с различной степенью комфортности в различных модульных параметрах приведены в Рекомендациях по проектированию гостиниц, М., ЦНИИЭПжилища, 1982.

2.28. Примеры планировочных решений номеров гостиниц аэропортов приведены в прил. I.

2.29. Типы, жилую площадь и санитарно-техническое оборудование номеров в зависимости от строительного разряда гостиницы следует принимать по СНиП П–79.78. Гостиницы.

2.30. Для меблировки номеров рекомендуется использовать специальную гостиничную мебель, соответствующую современным функциональным, эксплуатационным и эстетическим требованиям.

В связи с тем, что гостиница является временным жилищем, количество мебели в номере следует ограничивать.

2.3I. Одним из показателей комфорта номера служит процент площади пола комнаты, занятой мебелью. Рекомендуется, чтобы в номерах гостиниц он не превышал 50%.

2.32. Состав и площади подсобных помещений следует принимать по СНиП П–79–78. Гостиницы.

2.33. Кроме вспомогательных помещений, предусмотренных СНиП П–79–78. Гостиницы, в гостиницах аэропортов рекомендуется предусмотреть ряд помещений, состав и площади которых приведены в табл. 6.

Таблица 6

Помещения	Вместимость гостиницы, чел.							
	50	I00	200	300	400	600	800	I000
Изолятор, $м^2$	9	9	I2	I2	I2	I2	24	24
Игровые для детей, $м^2$	–	–	–	–	–	20	30	40
Подсобные для детей, $м^2$	I5	I5	20	20	20	20	30	30
Для сушки	Площадь устанавливается в зависимости от размещаемого оборудования, но не менее I2 $м^2$							

2.34. Предприятия общественного питания, размещаемые в гостиницах Аэрофлота, проектируются с учетом обслуживания клиентов всех категорий, посетителей и персонала гостиницы.

2.35. Исходя из среднего времени пребывания клиентов в гостиницах Аэрофлота, рекомендуются следующие типы предприятий общественного питания: кафе с самообслуживанием или обслуживанием официантами, буфеты, размещаемые поэтажно или через этаж, и служебные столовые в гостиницах средней и большой вместимости.

Типы и вместимость предприятий общественного питания, размещаемых в гостиницах, представлены в табл. 7, площади групп помещений – в табл. 8, 9, I0, состав и площади помещений предприятий общественного питания в гостиницах аэропортов приведены в прил. 2.

Площади помещений рассчитаны из условия работы предприятий гостиницы на полуфабрикатах. Снабжение полуфабрикатами предполагается из заготовочного предприятия аэропорта или другого предприятия общественного питания аэропорта, выполняющего его функции и работающего на сырье.

2.36. В случае отсутствия ресторана в аэровокзале, при соответствующем обосновании, рекомендуется предусматривать ресторан, выделяя его вместимость из расчетной вместимости кафе частично или полностью.

Таблица 7

Тип предприятия общественного питания	Вместимость гостиницы, чел.							
	50	100	200	300	400	600	800	1000
Кафе	–	30 x)	50 x)	75 x)	100	150	200	200
Буфет	15 x)	10	20	30	40	60	80	100
Служебная столовая	–	–	–	–	25	25	50	50

x) Предприятия общественного питания, обеспечивающие питанием персонал гостиницы при отсутствии столовой.

2.37. Комплекс предприятий общественного питания рекомендуется размещать в первых этажах гостиниц или располагать отдельным блоком. При расчетном количестве мест в буфете более 16, их следует размещать поэтажно или через этаж и связывать с основным производством и складскими помещениями специальными лифтами.

Таблица 8

Наименование групп помещений	Количество мест в предприятиях общественного питания в зависимости от вместимости гостиниц						
	50	100			200		
	Буфет	Кафе	Буфет	Общая	Кафе	Буфет	Общая
Торговая	32	62	25	-	100	40	-
Производственная	14	48	10	-	61	14	-
Складская	-	-	-	24	-	-	29
Административно-бытовая	-	-	-	17	-	-	31
Итого по предприятию	46	110	35	41	161	54	60
Всего по комплексу	46	186			275		

Таблица 9

Наименование групп помещений	Количество мест в предприятиях общественного питания в зависимости от вместимости гостиниц										
	300			400				600			
	Кафе 75	Буфет 30	Общая	Кафе 100	Буфет 40	Служ. столовая 25	Общая	Кафе 150	Буфет 60	Столовая 25	Общая
Торговая	145	58	-	190	68	65	-	285	115	65	-
Производственная	80	20	14	96	23	53	30	118	40	57	32
Складская	-	-	40	-	-	-	64	-	-	-	83
Административно-бытовая	-	-	50	-	-	-	76	-	-	-	93
Итого по предприятию	225	78	104	286	91	118	170	403	155	122	208
Всего по комплексу	407			665				888			

Таблица I0

Наименование групп помещений	Количество мест в предприятиях общественного питания в зависимости от вместимости гостиниц							
	800				I000			
	Кафе 200	Буфет 80	Столовая 50	Общая	Кафе 200	Буфет I00	Столовая I00	Общая
Торговая	380	I35	II5	-	380	I60	II5	-
Производственная	I33	46	74	38	I33	64	74	38
Складская	-	-	-	I07	-	-	-	II2
Административно-бытовая	-	-	-	II6	-	-	-	I20
Итого по предприятию	5I3	I8I	I89	26I	5I3	224	I89	270
Всего по комплексу	II44				I200			

П Р И Л О Ж Е Н И Я

Приложение I

ПРИМЕРЫ ПЛАНИРОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ ГОСТИНИЦ АЭРОПОРТОВ ГА

Планировочные схемы разработаны для гостиниц и их помещений вместимостью I5, 25, 50, I00 и 200 мест с соблюдением норм главы СНиП II-79-78. Гостиницы.

Помещения гостиниц на I5 и 25 мест, как правило, размещаются в служебно-пассажирских зданиях аэропортов. Гостиницы большей вместимости могут размещаться в отдельных зданиях или блокироваться со зданиями аэровокзала, профилакторием, зданием управления аэропорта.

Клиенты гостиниц малой вместимости пользуются камерой хранения и дополнительным обслуживанием в здании аэровокзала. Комнаты общественных организаций являются общими для персонала гостиницы и аэровокзала и размещаются в здании аэровокзала.

Вестибюль гостиницы должен быть смежным или может быть совмещен с зоной ожидания для пассажиров аэровокзала.

В случае блокировки гостиницы с аэровокзалом предприятия общественного питания могут быть совмещены.

Из вестибюля гостиницы следует предусматривать самостоятельный выход на улицу в любом случае, в том числе и при блокировке, т.к. режим работы гостиницы - круглосуточный, а сблокированного здания, как правило, I2-I8 ч. Из коридора гостиницы следует предусматривать не менее двух эвакуационных выходов.

При высоте гостиницы в 4 этажа и более следует предусматривать лифт. Для гостиниц вместимостью I00 мест и более при высоте 3 этажа следует предусматривать мусоропровод.

Ширина коридора при длине более 40 м принимается I,8 м, при длине до 40 м - I,6 м.

На каждом этаже гостиниц вместимостью не более I00 мест должно быть не менее 50 мест.

Расчетная вместимость гостиницы должна соответствовать вместимости жилых номеров при расположении кроватей в I ярус.

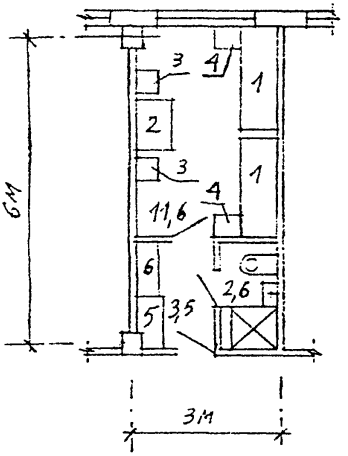
Расположение кроватей в жилых номерах рекомендуется предусматривать в два яруса без увеличения жилой площади. При этом вместимость увеличивается в два раза. Кровати второго яруса используются только при задержке вылетов.

Приведены планировочные схемы гостиниц и жилых номеров, выполненные на основе конструктивной сетки колонн в плане 6 х 6 м. При другой сетке и в зданиях с кирпичными и панельными несущими стенами возможны другие компановки помещений.

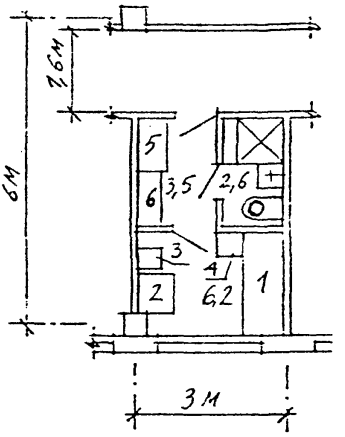
При изменении расстановки мебели жилые номера могут иметь другую вместимость. Так двухкомнатные номера могут быть использованы как номера-люксы, однокомнатные номера площадью I2 м могут использоваться на 2 места, если вместо санузла в них разместить только умывальники.

В планировочных схемах гостиниц условно не изображены технические помещения.

Жилой номер на 2 места



Жилой номер на I место



Жилой номер на 6 мест

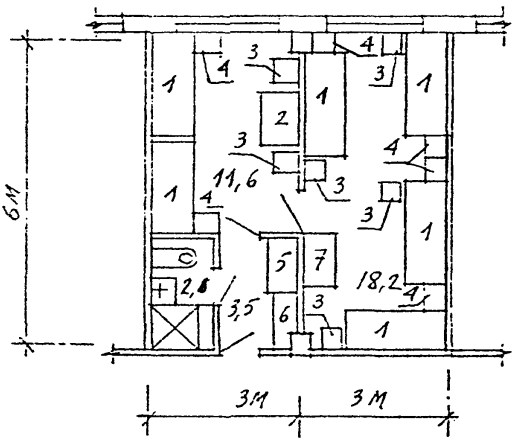
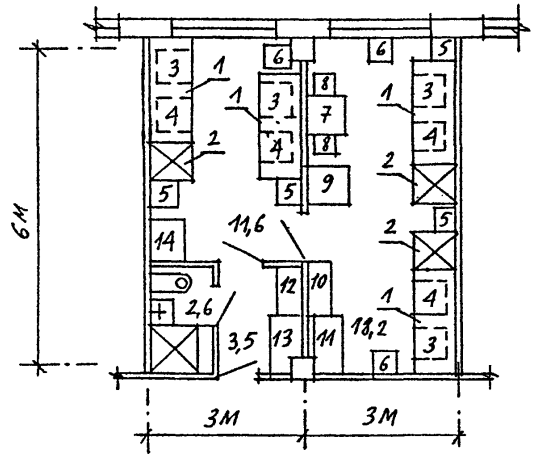


Рис. I. Планировочные схемы гостиничных номеров на I, 2, 6 мест: I - кровать; 2 - стол; 3 - стул; 4 - прикроватная тумбочка; 5 - шкаф встроенный; 6 - подставка для чемоданов; 7 - шкаф



Жилой номер на 2 места
с детьми

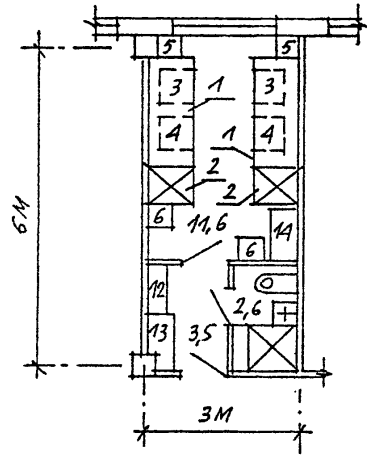
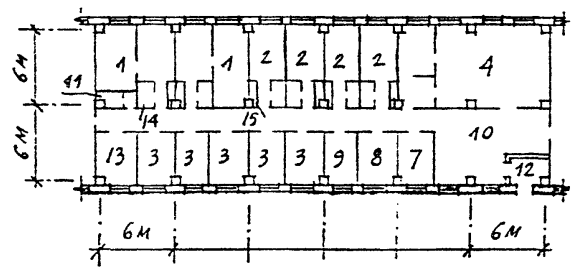


Рис. 2. Планировочные схемы гостиничных номеров на 2 и 4 места с детьми: I – кровать; 2 – колыбель откидная; 3 – журнальный стол выдвижной; 4 – емкость для багажа выдвижная; 5 – прикроватная тумбочка; 6 – стул; 7 – стол детский; 8 – стул детский; 9 – манеж детский; I0 – шкаф для игрушек; II – шкаф для одежды; I2 – подставка для чемоданов; I3 – шкаф встроенный; I4 – сушильный шкаф

Помещения гостиницы на 25 мест



Помещения гостиницы на 15 мест

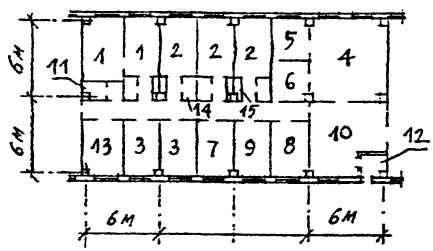


Рис. 3. Планировочные схемы помещений гостиниц на 15 и 25 мест: 1 – жилой номер на 6 мест; 2 – жилой номер на 2 места; 3 – жилой номер на 1 место; 4 – торговый зал буфета; 5 – моечная буфета; 6 – подсобная буфета; 7 – помещение чистки и ремонта одежды; 8 – комната дежурного; 9 – кладовая бельевая; 10 – вестибюль; 11 – уборная; 12 – тамбур; 13 – склад мебели; 14 – санузел; 15 – встроенный шкаф

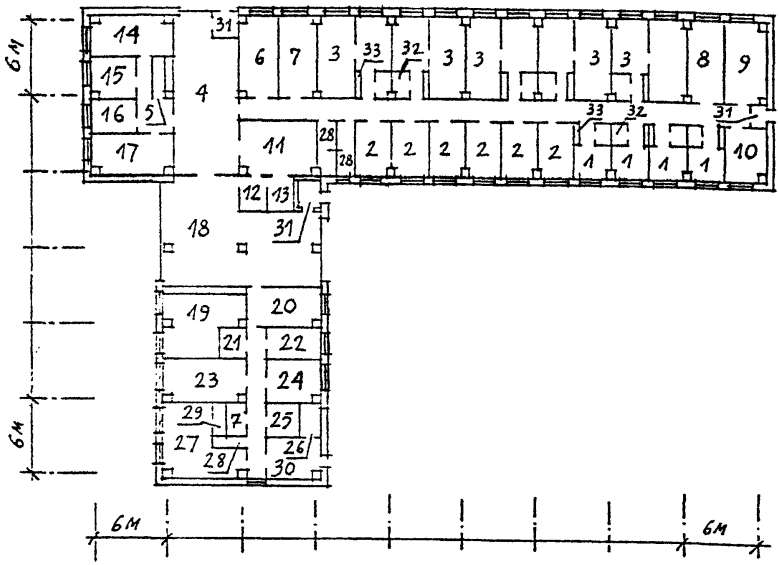
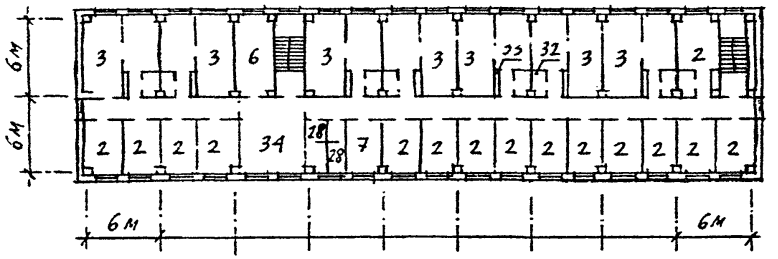


Рис. 4. Планировочная схема гостиницы на 50 мест:
I – жилой номер на I место; 2 – жилой номер на 2 места; 3 – жилой номер на 6 мест; 4 – вестибюль; 5 – администратор; 6 – комната дежурного; 7 – кладовая бельевая; 8 – склад мебели; 9 – мастерская; I0 – комната чистки и ремонта одежды; II – торговый зал буфета; I2 – подсобная буфета; I3 – моечная буфета; I4 – бухгалтерия; I5 – кабинет директора; I6 – кабинет зам.директора; I7 – комната инженерно-технического персонала; I8 – торговый зал кафе; I9 – горячий цех; 20 – моечная столовой посуды; 21 – моечная кухонной посуды; 22 – кладовая сухих продуктов; 23 – холодный цех; 24 – кабинет директора кафе; 25 – холодильная камера; 26 – машинное помещение холодильной камеры; 27 – гардеробная персонала; 28 – уборная; 29 – душевая; 30 – загрузочная; 3I – тамбур; 32 – санузел жилого номера; 33 – встроенный шкаф

План 2 этажа



План I этажа

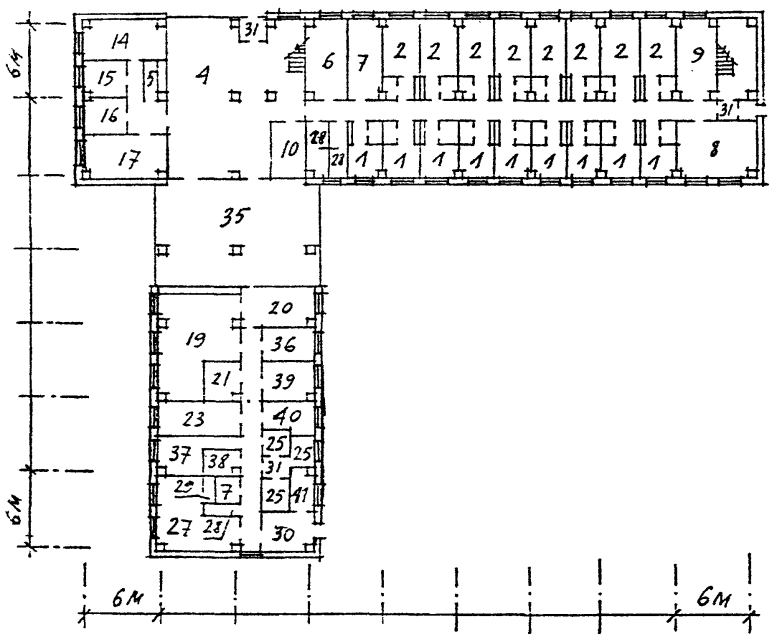
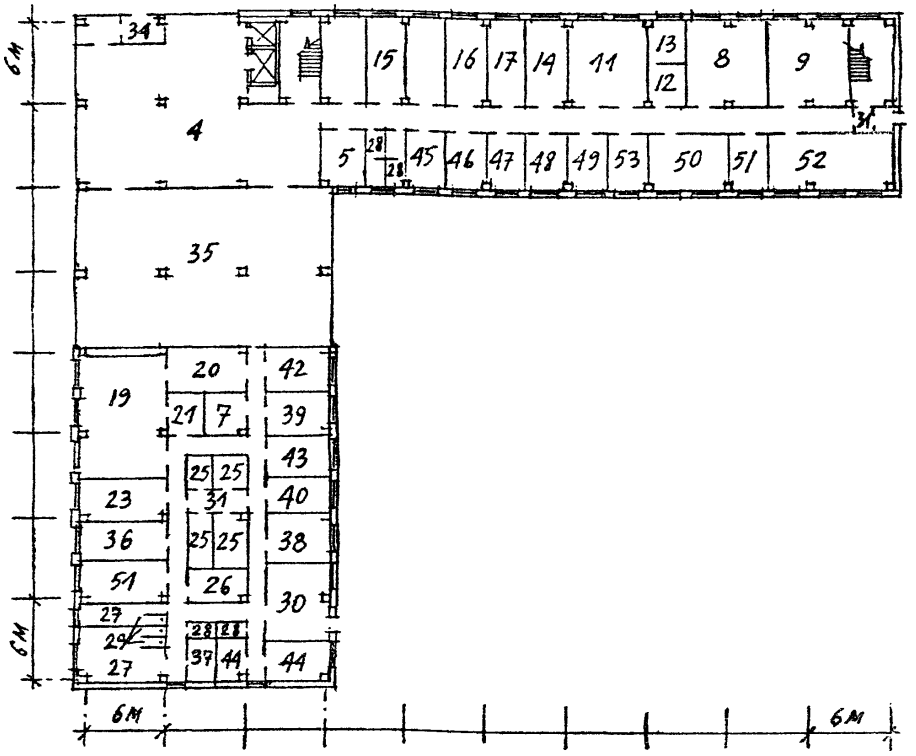


Рис. 5. Планировочная схема гостиницы на 100 мест: 34 – гостиная x); 35 – торговый зал столовой; 36 – мясо-рыбный цех; 37 – кабинет директора столовой; 38 – кладовая овощей; 39 – кладовая сухих продуктов; 40 – овощной цех; 41 – кладовая тары

x) Начало экспликации см. планировочную схему гостиницы на 50 мест.



План 2,3и4 этажей

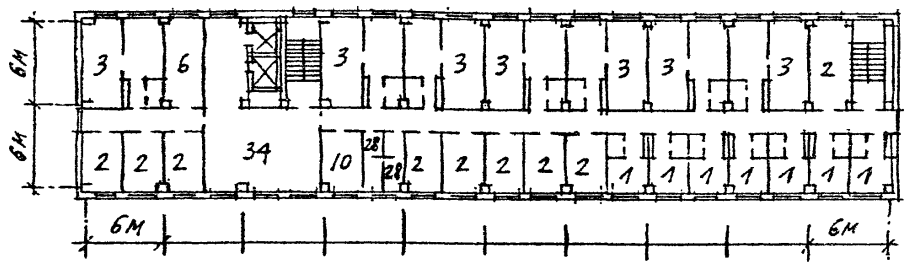


Рис. 6. Планировочная схема гостиницы на 200 мест:
42 – доготовочная x); 43 – кладовая инвентаря;
44 – кабинет зав.производством; 45 – кабинет завхоза; 46 – касса; 47 – кабинет гл.бухгалтера;
48 – архив; 49 – комната ст.горничной; 50 – плановый отдел; 51 – комната персонала; 52 – центральная бельевая; 53 – помещение уборщиц

x) Начало экспликации помещений см. планировочные схемы гостиниц на 50 и 100 мест.

Приложение 2

Таблица

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОСТИНИЦ АЭРОПОРТОВ ГА

Наименование помещений и групп помещений	Количество мест в предприятиях общественного питания в зависимости от вместимости гостиниц													
	50	100			200			300			400			
	Буфет 15 [1)]	Кафе 30 [x)]	Буфет 10	Общая	Кафе 50 [x)]	Буфет 20	Общая	Кафе 75 [x)]	Буфет 30	Общая	Кафе 100	Буфет 40	Служебная столовая 25	Общая для всех предприятий
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Торговая														
Вестибюль (включая гардероб, умывальную, уборную)	-	12	-	-	20	-	-	25	-	-	30	-	15	-
Зал	32	50	25	-	80	40	-	120	58	-	160	68	50	-
Итого	32	62	25	-	100	40	-	145	58	-	190	68	65	-

x) Предусматривается пользование персоналом гостиницы.

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
Производственная														
Буфет	–	6	–	–	8	–	–	8	–	–	I0	–	–	–
Горячий цех	–	20	–	–	25	–	–	30	–	–	35	–	25	–
Холодный цех	–		–	–		–	–		–	–	8	–	4	–
Помещение для резки хлеба	–	8	–	–	8	–	–	I0	–	8	–	–	–	8
Доготовочный цех	–		–	–		–	–		–	–	6	–	4	6
Цех обработки зелени	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	–	–	–	I6
Помещение для мучных изделий		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	I6
Помещение зав. производством	–	–	–	–	–	–	–	5	–	–	5	–	–	–
Моечная столовой посуды	6		5	–	I4	6	–	I9	8	–	24	9	I4	–
Моечная кухонной посуды	–	I4	–	–	6	–	–	8	–	–	8	–	6	–
Моечная и кладовая тары п/ф	–		–	–		–	–		–	–		–		–
Подсобные помещения	8	–	5	–	–	8	–	–	I2	–	–	I4	–	–
Итого	I4	48	I0	–	6I	I4	–	80	20	I4	96	23	53	30

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
Складская														
Охлаждаемые камеры для хранения:														
мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов	-	-	-		-	-		-	-	I0	-	-	-	I2
фруктов, ягод, напитков и овощей	-	-	-	5	-	-	9	-	-	I0	-	-	-	
молочных продуктов, жиров, гастрономии	-	-	-		-	-		-	-	6	-	-	-	8
пищевых отходов	-	-	-	4	-	-	4	-	-	4	-	-	-	4
кладовая сухих продуктов	-	-	-	5	-	-	6	-	-	8	-	-	-	I0
кладовая овощей, солений, квашений	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
Кладовая и моечная тары	-	-	-		-	-		-	-	6	-	-	-	I0
Кладовая инвентаря	-	-	-	I0	-	-	I0	-	-		-	-	-	
Помещение кладовщика	-	-	-		-	-		-	-	6	-	-	-	4
Загрузочная	-	-	-		-	-		-	-		-	-	-	I0
Итого	-	-	-	24	-	-	29	-	-	40	-	-	-	64
Административно-бытовая														
Кабинет директора	-	-	-	5	-	-	6	-	-	I0	-	-	-	I2
Контора	-	-	-	-	-	-		-	-		-	-	-	

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5
Главная касса	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Помещение персонала	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	8
Бельевая	-	-	-	-	-	-	5	-	-	8	-	-	-	8
Гардероб для персонала	-	-	-	8	-	-	I4	-	-	I8	-	-	-	28
Помещение общественных организаций	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Душевые, уборные	-	-	-	4	-	-	6	-	-	8	-	-	-	I2
Помещение завхозяйством	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Всего по группе	-	-	-	I7	-	-	3I	-	-	50	-	-	-	76
ИТОГО	46	II0	35	4I	I6I	54	60	225	78	I04	286	9I	II8	I70
Всего по комплексу	46	I86			275			407			665			

Наименование помещений и групп помещений	Количество мест в предприятиях общественного питания в зависимости от вместимости гостиниц											
	600				800				I000			
	Кафе I50	Буфет 60	Столовая 25	Общая	Кафе 200	Буфет 80	Столовая 50	Общая	Кафе 200	Буфет I00	Столовая 50	Общая
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3
Торговая												
Вестибюль (включая умывальник и туалет)	45	-	I5	-	60	-	25	-	60	-	25	-
Зал	240	II5	50	-	320	I35	90	-	320	I60	90	-
Итого	285	II5	65	-	380	I35	II5	-	380	I60	II5	-
Производственная												
Буфет	I6	-	-	-	I9	-	-	-	I9	-	-	-
Горячий цех	40	-	25	-	45	-	35	-	45	-	35	-
Холодный цех	I2	-	6	-	I3	-	8	-	I3	-	8	-
Помещение для резки хлеба	-	-	-	6	-	-	-	8	-	-	-	8
Доготовочный цех	8	-	5	-	I0	-	7	-	I0	-	7	-
Цех обработки зелени	-	-	-	6	-	-	-	I0	-	-	-	I0
Помещение для мучных изделий	-	-	-	20	-	-	-	20	-	-	-	20

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3
Помещение зав.производством	6	-	-	-	8	-	-	-	8	-	-	-
Моечная столовой посуды	26	I6	I4	-	28	I6	I6	-	28	24	I6	-
Моечная кухонной посуды	I0	-	6	-	I0	-	6	-	I0	-	6	-
Моечная и кладовая п/ф тары		-		-		-		-		-		-
Подсобные помещения	-	24	-	-	-	30	-	-	-	40	-	-
Итого	II8	40	56	32	I33	46	74	38	I33	64	74	38
Складская												
Охлаждаемые камеры для хранения:												
мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов	-	-	-	6	-	-	-	8	-	-	-	8
фруктов, ягод, напитков и овощей	-	-	-	8	-	-	-	I0	-	-	-	I2
молочных продуктов, жиров, гастрономии	-	-	-	6	-	-	-	8	-	-	-	8
пищевых отходов	-	-	-	6	-	-	-	8	-	-	-	8
Кладовая сухих продуктов	-	-	-	9	-	-	-	I5	-	-	-	I5
Кладовая овощей, солений, квашений	-	-	-	4	-	-	-	4	-	-	-	4
Кладовая и моечная тары	-	-	-	8	-	-	-	I0	-	-	-	I2

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3
Кладовая инвентаря	-	-	-	8	-	-	-	I0	-	-	-	I0
Помещение кладовщика	-	-	-	6	-	-	-	6	-	-	-	6
Загрузочная	-	-	-	I8	-	-	-	22	-	-	-	24
Кладовая уборочного инвентаря	-	-	-	4	-	-	-	6	-	-	-	6
Итого	-	-	-	83	-	-	-	I08	-	-	-	II2
Административно-бытовая												
Кабинет директора	-	-	-	6	-	-	-	6	-	-	-	6
Контора	-	-	-	8	-	-	-	I0	-	-	-	I2
Главная касса	-	-	-	5	-	-	-	5	-	-	-	5
Помещение персонала	-	-	-	8	-	-	-	8	-	-	-	I0
Бельевая	-	-	-	I0	-	-	-	I2	-	-	-	I2
Гардероб для персонала	-	-	-	35	-	-	-	45	-	-	-	45
Помещение общественных организаций	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
Душевые, уборные	-	-	-	I5	-	-	-	I8	-	-	-	20
Помещение завхоза	-	-	-	6	-	-	-	6	-	-	-	6
Итого по группе	-	-	-	93	-	-	-	II6	-	-	-	I22
Итого по каждому предприятию	403	I55	I22	208	5I3	I6I	I89	26I	5I3	224	I89	270
Всего по пищеблоку	886				II44				I200			

С О Д Е Р Ж А Н И Е

I. Общие положения 3

2. Технологические требования и планировочные решения 5

ПРИЛОЖЕНИЯ

I. Примеры планировочных решений гостиниц аэропортов ГА 20

2. Состав и площади помещений предприятий общественного питания гостиниц аэропортов ГА 28

Редактор Л.А. Мошанская

Подписано в печать 27.04.90. Формат 60х84/8. Т-00152, 2 уч.-изд.л. Тираж 50 экз. Заказ № 140.

ГПИ и НИИ ГА Аэропроект. 125171, Москва, А-171, Ленинградское шоссе, 7а. Ротапринтная ГПИ и НИИ ГА Аэропроект.

gost.e-ecolog.ru