ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА

НОРМЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ПРОЕКТИРОВАНИЯ КАРТОФЕЛЕХРАНИЛИЩ И ОВОЩЕХРАНИЛИЩ

СН 63-59

Отменен с 1/I-1966 г.
Введ. СНиП II-Н.10-65
см. БСТ N 10, 1965 г. с. 12.

МОСКВА — 1959

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА

НОРМЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ КАРТОФЕЛЕХРАНИЛИЩ И ОВОЩЕХРАНИЛИЩ

СН 63-59

Утверждены
Государственным комитетом Совета Министров СССР
по делам строительства
25 августа 1959 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЛИТЕРАТУРЫ ПО СТРОИТЕЛЬСТВУ, АРХИТЕКТУРЕ
И СТРОИТЕЛЬНЫМ МАТЕРИАЛАМ
Москва — 1959

Редактор инж. *Б. К. ТЕЛЬНОВ*

Настоящие «Нормы и технические условия проектирования картофелехранилищ и овощехранилищ» разработаны Министерством сельского хозяйства СССР совместно с Академией строительства и архитектуры СССР взамен ГОСТ 2489-44 и содержат основные требования, являющиеся обязательными при проектировании картофелехранилищ и овощехранилищ в колхозах и совхозах.

При разработке норм и технических условий учтены материалы института картофельного хозяйства МСХ РСФСР, института овощного хозяйства МСХ РСФСР, Гипросельхоза МСХ СССР и НИИ сельских зданий и сооружений АСиА СССР.

Государственный комитет Совета Министров СССР по делам строительства	Строительные нормы Нормы и технические условия проектирования картофелехранилищ и овощехранилищ	СН 63-59 Взамен ГОСТ 2489-44

I. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Настоящие нормы и технические условия распространяются на хранилища для картофеля, корнеплодов (свеклы, репы, моркови, редьки, брюквы, петрушки и сельдерея), лука и капусты, проектируемые для совхозов и колхозов.

Примечание. Настоящие нормы и технические условия не распространяются на проектирование картофелехранилищ и овощехранилищ, сооружаемых на предприятиях, связанных с переработкой картофеля и овощей (крахмалопаточные и сахарные заводы, предприятия консервной промышленности и др.).

2. Проектирование и строительство картофелехранилищ и овощехранилищ в районах вечной мерзлоты, а также на макропористых просадочных грунтах следует осуществлять с учетом требований «Норм и технических условий проектирования естественных оснований и фундаментов зданий и промышленных сооружений в районах вечной мерзлоты» (НиТУ 118-54) и «Норм и технических условий проектирования и строительства зданий и промышленных сооружений на макропористых просадочных грунтах» (НиТУ 137-56).

3. Картофелехранилища и овощехранилища могут устраиваться заглубленными или наземными.

Выбор типа хранилищ определяется в зависимости от глубины залегания грунтовых вод в соответствии с подпунктом «в» п. 8 настоящих норм и технических условий.

Внесены Министерством сельского хозяйства СССР и Академией строительства и архитектуры СССР	Утверждены Государственным комитетом Совета Министров СССР по делам строительства 25 августа 1959 г.	Срок введения — 1 января 1960 г.

Хранилища для лука-севка, сортировочные и сушильные помещения, а также помещения для яровизации картофеля должны устраиваться наземными.

Хранилища для лука-репки могут быть заглубленными только в местах, имеющих маловлажные песчаные или глинистые макропористые грунты.

Допускается расположение помещений для сортировки картофеля и овощей над помещениями для хранения.

В хранилищах небольшой емкости допускается одновременное хранение картофеля и овощей.

4. Для размещения и хранения продуктов предусматриваются следующие способы:

а) картофель, свекла, брюква	— в закромах и ящиках (контейнерах);
б) морковь, петрушка, сельдерей и репа (с длительным сроком хранения)	— в штабелях слоями с пересыпкой умеренно влажным песком и в ящиках (без пересыпки песком);
в) морковь и репа (со сроком хранения до трех месяцев)	— на стеллажах над штабелями и в ящиках;
г) лук-репка	— в закромах, на стеллажах и в ящиках;
д) лук-севок	— на стеллажах и в ящиках;
е) капуста	— на стеллажах.

5. При расчетах емкости картофелехранилищ и овощехранилищ следует руководствоваться следующими величинами насыпного объемного веса картофеля и овощей: картофель 750 *кг/м*^{3}, морковь 700 *кг/м*^{3} (при хранении в штабелях с пересыпкой песком 400 *кг/м*^{3}), свекла и репа 650 *кг/м*^{3}, брюква, редька и лук 600 *кг/м*^{3}, капуста 400 *кг/м*^{3}, петрушка и сельдерей 350 *кг/м*^{3}).

6. Технологические процессы, связанные с эксплуатацией хранилищ (загрузка, выгрузка, перемещение) должны быть, как правило, механизированы.

7. Для механизации работ в хранилищах допускается применение как стационарных, так и передвижных механизмов.

Примечание. Выбор системы механизации хранилищ должен быть обоснован рациональностью ее применения, с обеспечением санитарно-гигиенического режима работы в хранилищах и с учетом биологических особенностей овощей.

II. ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ

8. Земельный участок для строительства картофелехранилищ и овощехранилищ должен отвечать следующим требованиям:

а) участок должен быть расположен в сухом, незатопляемом месте, по возможности защищен от холодных ветров и иметь уклон, обеспечивающий сток поверхностных вод;

б) инженерно-геологические и гидрогеологические условия участка должны допускать строительство хранилищ без устройства дорогостоящих оснований;

в) уровень грунтовых вод на участке должен быть: для заглубленных хранилищ — ниже уровня пола хранилищ не менее чем на 1,5 *м*; для наземных хранилищ — ниже поверхности спланированной земли не менее чем на 2 *м;*

г) рельеф участка должен допускать выполнение планировочных работ с наименьшим объемом.

9. При выборе земельного участка для строительства хранилищ следует учитывать необходимость:

а) обеспечения удобного подъезда автомобильного и гужевого транспорта к хранилищам и наименьших расстояний перевозок картофеля и овощей;

б) расположения выбираемого участка вблизи существующих автомобильных дорог, железнодорожных станций и пристаней, естественных водоемов и источников снабжения электроэнергией.

Примечание. На участке с резко выраженным уклоном следует предусматривать устройство нагорных канав для отвода поверхностных вод от хранилища.

III. САНИТАРНЫЕ И ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

10. Картофелехранилища и овощехранилища должны располагаться с подветренной стороны по отношению к жилым и общественным зданиям и с наветренной стороны по отношению к животноводческим постройкам, навозохранилищам, полям орошения, ассенизации, фильтрации и компостным полям и свалкам.

По рельефу местности хранилища надлежит располагать выше животноводческих построек, навозохранилищ и мест сброса сточных вод.

Хранилища картофеля и корнеплодов, предназначенных для скармливания скоту, допускается устраивать в

составе постройки для приготовления кормов животным или в подвальном этаже этого здания.

Хранилища должны располагаться продольной осью, по возможности, с севера на юг. Направлению господствующих холодных ветров рекомендуется противопоставлять один из углов хранилищ.

11. Санитарные разрывы между зданиями хранилищ и зданиями, сооружениями и объектами другого назначения должны приниматься согласно табл. 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование зданий, сооружений и объектов	Санитарный разрыв в м до зданий хранилищ
1	Жилые и общественные здания	50
2	Животноводческие постройки	50
	Навозохранилища:	
3	оборудованные	100
4	не оборудованные	300
5	Кладбища, поля орошения и компостные поля	300
6	Скотомогильники и поля фильтрации	500
7	Свалки и поля ассенизации	1 000
	Дороги:	
8	районного значения	50
9	областного	50
10	республиканского значения	100
11	Оросительные каналы	30
12	Мастерские по ремонту сельскохозяйственных машин и тракторов	50
13	Кирпичные, лесопильные, шиферные и тому подобные заводы; склады цемента и извести	100
	Скотопрогонные тракты:	
14	районного значения	300
15	областного	500
16	республиканского значения	1 000
17	Сыроваренные, спиртовые, крахмалопаточные заводы и другие предприятия по обработке пищевых продуктов	100
18	Склады горючих и смазочных материалов	60

Примечание. В санитарнозащитных зонах между зданиями хранилищ и зданиями, сооружениями и объектами другого назначения разрешается размещать сады, огороды и полосы зеленых насаждений.

12. Противопожарные разрывы между зданиями хранилищ, между хранилищами и другими зданиями и сооружениями, входящими в состав производственно-хозяйст-

венных комплексов, а также между хранилищами и жилыми и общественными зданиями принимаются согласно п. 3 табл. 2 «Противопожарных норм планировки сельских населенных мест» (Н 130-55).

13. Площадь застройки хранилищ или части хранилищ между брандмауэрами не должна превышать:

в зданиях V степени огнестойкости . . . 1 500 $м^2$
» » IV » » . . . 2 400 $м^2$
» » III » » . . . 4 000 $м^2$
» » I и II степеней » . . не ограничивается

Примечание. Площадь застройки хранилищ для лука-репки и лука-севка не должна превышать 1 000 $м^2$.

14. Противопожарное водоснабжение хранилищ должно предусматриваться согласно указаниям раздела IV «Противопожарных норм планировки сельских населенных мест» (Н 130-55).

IV. СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ ХРАНИЛИЩ, ИХ РАЗМЕРЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

15. Состав и размеры помещений картофелехранилищ и овощехранилищ следует принимать по табл. 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование помещений	Наименование хранилищ	Общая площадь в $м^2$
1	Помещение для хранения	Во всех хранилищах	По емкости хранилища
2	Помещение для печи и топки	В хранилищах для картофеля и слаболежких корнеплодов (морковь и т.д.) в центральных и северных районах	На каждую печь 7—8
3	Помещение для топки	В хранилищах для лука-репки и лука-севка	5—7
4	Котельная	То же	В зависимости от емкости хранилищ
5	Сушилка	В хранилищах для лука-репки	По заданию
6	Сортировочная	В хранилищах для лука-репки и лука-севка	35 на 50 $м$ и на каждые следующие 50 $м$ прибавляется по 5 $м^2$

Продолжение табл. 2

№ п/п	Наименование помещений	Наименование хранилищ	Общая площадь в $м^2$
7	Помещение для инвентаря, весов, временного хранения затаренных овощей и сортировки	В хранилищах для картофеля, капусты и корнеплодов	10—30 в зависимости от емкости хранилищ
8	Навес	Для отдельно стоящих хранилищ	30—50
		Для группы хранилищ на одном участке	Из расчета 0,05$м^2$ на 1 $т$ общей емкости
9	Помещение для яровизации	В хранилищах для семенного картофеля	По заданию
10	Тамбуры	Во всех хранилищах	4—9
11	Помещение для холодильной установки		По заданию

Примечания. 1. Вместимость хранилищ и состав помещений устанавливаются в задании на проектирование.

2. Хранилища для лука-севка одновременно должны служить и для сушки его и отвечать требованиям п. 51 настоящих норм и технических условий.

3. При устройстве отдельного помещения сушилки в хранилищах для лука-репки площадь ее входит в общую площадь хранилища и используется по окончании сушки лука как помещение для его хранения.

4. В хранилищах емкостью более 1 000 $т$ для постоянного обслуживающего персонала должны предусматриваться гардеробная и комната для приема пищи.

16. Размеры закромов и их расположение в хранилищах следует принимать по табл. 3.

Таблица 3

№ п/п	Размеры	Наименование овощей	
		Картофель, свекла и брюква	Лук-репка
1	Емкость в $т$	До 20 (для семенного картофеля — до 12—15)	До 10
2	Отступы в $см$ не менее:		
	а) от стен смежных закромов	15	15
	б) от наружных стен .	20	20
	в) „ пола хранилищ .	20	20
3	Высота загрузки в $см$ . .	200 (для семенного картофеля — 150)	100—150
4	Просветы в щитах стенок и днищ закромов в $см$	2—3	1,5—2

Примечания. 1. При устройстве механической вентиляции в хранилищах I и II климатических районов высота загрузки картофеля, свеклы и брюквы может быть увеличена до 300 см, а емкость закромов до 40 т.

2. В III и IV климатических районах высота загрузки семенного картофеля не должна превышать 100 *см*, продовольственного картофеля и овощей—150 см, а при устройстве механической вентиляции высота загрузки может быть увеличена на 50 см. Емкость закромов для семенного и продовольственного картофеля в этих районах не должна превышать соответственно 8 и 12 т.

3. Закрома для хранения редьки должны быть высотой не более 1 м и шириной не более 2 м.

4. При устройстве решетчатых каналов в закромах просветы в боковых стенках закромов не делаются.

17. Размер стеллажей и деталей их устройства следует принимать по табл. 4.

Таблица 4

№ п/п	Размеры	Для яровизации картофеля	Наименование овощей			
			Лук-репка	Лук-севок	Капуста	Морковь и репа со сроком хранения до 3 мес.
1	Ширина в *см* . . .	120	200—220	200—220	200—220	150
2	Число ярусов (полок)	5	3	6	3	3
3	Расстояние между ярусами (полками) в *см*	75	100	50	100	100
4	Отступы в *см* не менее:					
	а) от смежных стеллажей . . .	80	20; 80—100	20; 80—100	50	20; 70
	б) от наружных стен	75	75	75	20	20
	в) от пола хранилищ (до нижней полки) . . .	25	25	25	25	25
5	Высота загрузки в *см*	2—3 клубня или 15 *см*	70	25—35	75	60—65
6	Просветы в щитах в *см*	2	1,5—2	1—1,5	8	1,5—2

Примечания. 1. Лук-выборок, предназначенный для выгонки пера, хранится в таких же условиях, как лук-репка.

2. Борты и дно стеллажей для яровизации картофеля изготовляются из планок шириной 4—5 см, а для лука дно стеллажей — из планок или металлической сетки.

3. В помещении для яровизации картофеля оборудование должно быть разборным.

4. Отступы от пола до нижней полки стеллажей для лука-севка при боровых обогревателях принимаются 75 см.

18. Размеры штабелей и их расположение в хранилищах следует принимать по табл. 5.

Таблица 5

Размеры	Штабели моркови, петрушки, сельдерея и репы с длительным сроком хранения
Высота	100 *см*
Ширина понизу	150 „
„ поверху	100 „
Отступы:	
а) от смежных штабелей . . .	не менее 50 „
б) „ наружных стен	„ 25 „

19. Ширина центрального коридора хранилищ должна приниматься в зависимости от способа транспортирования овощей, но не менее 150 *см*, а при въезде в хранилища транспорта — 350 *см*.

20. Внутренняя высота помещений у наружных стен в хранилищах принимается в зависимости от высоты закрома или стеллажей, но не менее 1,8 *м*.

Примечание. Внутренняя высота в тамбурах и в проездах хранилищ при въезде автомобилей должна быть не менее 3 *м*.

V. ОСВЕЩЕНИЕ

21. Нормы естественного освещения различных помещений хранилищ (отношение площади окон по размерам оконных проемов с внешней стороны к площади пола) принимаются по табл. 6.

Таблица 6

№ п/п	Наименование помещений	Хранилища		
		для картофеля, корнеплодов и капусты	для лука-репки	для лука-севка
1	Для хранения	—	1/25—1/35	1/15—1/20
2	Для топок печей	1/20—1/25	1/20—1/25	1/20—1/25
3	Сушилка	—	1/15—1/20	—
4	Сортировочная	—	1/8—1/10	1/8—1/10
5	Для инвентаря, весов и тамбуры . .	1/10	—	—
6	Для яровизации картофеля	1/3—1/4	—	—

22. Во всех хранилищах, как правило, должно предусматриваться электрическое освещение.

Норма искусственного освещения лампами накаливания должна приниматься на уровне пола хранилища не менее:

5 люкс в складских помещениях
20 » » сушильных »
30 » » сортировочных »
10 » » тамбурах »

Примечания. 1. Электрооборудование и арматура в хранилищах устанавливаются герметического типа.

2. Отключение электросетей должно предусматриваться снаружи хранилища.

VI. ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

23. В зависимости от назначения и района строительства в соответствии с теплотехническими расчетами хранилища устраиваются с отоплением и без отопления.

24. Внутреннюю расчетную температуру воздуха в помещениях для хранения различных овощных культур следует принимать по табл. 7.

Таблица 7

№ п/п	Наименование хранилищ	Внутренняя расчетная температура воздуха в град.
1	Для картофеля	+ 1 — + 4
2	„ корнеплодов	0 — + 2
3	„ лука-репки:	
	а) продовольственного на период хранения	— 3 — — 1
	б) то же, семенного	+ 1 — + 6
	в) то же, на период подсушки лука	+ 35 — + 45
4	Для лука-севка или „выборка":	
	а) на период хранения осенью и весной, зимой	+ 18 — + 22 — 1 — — 3
	б) на период подсушки	+ 35 — + 45
5	Для капусты:	
	а) продовольственной	— 1 — + 1
	б) семенников	0 — + 1
6	Помещения для яровизации картофеля	+ 7 — + 18

Примечание. В период подсушки лука в I и II климатических районах первые 12 часов следует поддерживать температуру 45°.

25. Отопление в хранилищах устраивается печное, а в лукохранилищах допускается устройство центрального отопления от местной или центральной котельной.

Примечания. 1. При расстановке приборов отопления необходимо предусматривать защиту овощных культур от вредного влияния лучистой теплоты.

2. Топки печей в хранилищах для лука должны выходить в несгораемые тамбуры, а котельные центрального отопления должны отделяться от остальных помещений брандмауэрами.

3. В хранилищах для картофеля, корнеплодов и капусты отопление устраивается только в I климатическом районе при расчетной температуре — 30—40°.

26. В помещениях для хранения картофеля и овощей устраивается приточно-вытяжная вентиляция с естественным или механическим побуждением. Вентиляция должна обеспечивать сохранение необходимой внутренней температуры и оптимальной относительной влажности.

Вытяжные отверстия вентиляционных каналов располагаются в верхней зоне хранилищ.

Наружный воздух должен поступать в нижнюю зону хранилищ по приточным трубам, проложенным в полу под закромами или стеллажами. Выходные отверстия приточных труб располагаются вдоль центрального коридора хранилища, а при активной вентиляции — в закромах.

Перекрытие решетчатых вентиляционных каналов должно обеспечивать беспрепятственное прохождение воздуха и не допускать попадания овощей в каналы. Перекрытие каналов должно быть съемным для обеспечения возможности очистки и дезинсекции каналов.

В хранилищах емкостью более 500 *т*, а также во всех сушилках и хранилищах для лука рекомендуется предусматривать установки для механической вентиляции с автоматическим регулированием температуры и режима влажности воздуха.

27. В помещениях для хранения картофеля, корнеплодов и капусты емкостью до 100 *т* допускается устройство только вытяжной вентиляции с естественной циркуляцией воздуха. В помещениях для сушки и хранения лука допускается совмещение естественной и механической вентиляции. При механической вентиляции допускается подогрев воздуха, подаваемого в хранилище.

28. Устройство установок для охлаждения воздуха в I и II климатических районах допускается только в хранилищах емкостью более 1 000 *т*, а в III и IV климатических районах — вне зависимости от емкости хранилищ.

29. Для обеспечения равномерного вентилирования овощей и картофеля расстояние между каналами не должно превышать 1,5 *м*. При устройстве перекрытий каналов, выступающих над поверхностью пола закромов на высоту не менее 40 *см*, расстояние между каналами может быть увеличено до 2 *м*.

Примечания. 1. Сечение приточных каналов в хранилищах должно быть не менее сечения вытяжных каналов.

2. Все приточно-вытяжные устройства в хранилищах должны быть снабжены регулирующими клапанами и задвижками.

3. В закромах шириной до 2,5 *м* допускается устройство одного вентиляционного канала с перекрытием, не выступающим над плоскостью пола; в закромах шириной до 3,5 *м* допускается прокладка одного канала с перекрытием, выступающим над полом.

30. Норма подачи воздуха в хранилища при побудительной вентиляции, а также количество и размеры приточных и вытяжных устройств при естественной вентиляции определяются из условия обеспечения воздухообмена для сохранения устанавливаемых настоящими НиТУ температур и влажности воздуха в хранилищах.

Относительная влажность в хранилищах принимается по табл. 8.

Таблица 8

Наименование хранилищ	Оптимальная относительная влажность в %
Для картофеля	85—90
„ корнеплодов	85—95
„ лука-репки: а) продовольственного	80—90
б) семенного	70—80
„ лука-севка при внутренней температуре помещения в град.: + 18 — + 22	50—70
— 1 — — 3	70—80
„ капусты	90—95

VII. КОНСТРУКТИВНЫЕ УКАЗАНИЯ

31. Хранилища для картофеля и овощей должны проектироваться с учетом использования местных строительных материалов, стандартных унифицированных заводских изделий, обеспечения высокой степени сборности и наименьшей трудоемкости, а также наибольшей возможности взаимозаменяемости конструкций.

32. Объемно-планировочные решения хранилищ должны предусматривать наименьшее количество типоразмеров пролетов и высот помещений. При проектировании хранилищ следует применять единую модульную сетку и унифицированные высоты помещений.

В наземных хранилищах с искусственным охлаждением планировочные решения следует принимать с наименьшим периметром наружных стен.

33. Наружные ограждающие конструкции хранилищ должны проектироваться с учетом внутреннего влажностного и температурного режима и наружных расчетных температур.

34. Покрытие в хранилищах может устраиваться совмещенным с кровлей или чердачным перекрытием.

Примечание. Кровли из соломы и камыша, без защиты их глиной, не допускаются.

35. Стены заглубленных хранилищ (при всех грунтах, кроме глинистых) должны быть надежно защищены от поверхностных вод во избежание просачивания их внутрь помещений.

36. Вокруг хранилищ с наружной стороны должна устраиваться отмостка шириной 70 *см* и водоотводные канавы.

37. Полы в проходах хранилищ и под закромами могут быть глинобетонными или глинобитными, а в проездах, помещениях для яровизации и сортировки — грунтобетонными.

При въезде в хранилища транспорта полы в центральном коридоре и пандусы в тамбурах устраиваются замощенными или асфальтовыми.

Примечание. Допускается применение деревянных полов в помещениях для сортировки в районах, где лес является местным строительным материалом.

38. Тамбуры должны устраиваться у торцовых стен хранилищ по их продольной оси.

В хранилищах для картофеля и корнеплодов небольших емкостей (до 100 *т*) устраивается только один тамбур. Для проветривания и для загрузки таких хранилищ надлежит устраивать дверцу-люк в стене, противоположной тамбуру. В хранилищах для лука во всех случаях должно устраиваться не менее двух выходов, в остальных хранилищах два выхода устраиваются при емкости хранилища более 100 *т*.

Примечания. 1. В хранилищах большой емкости могут устраиваться утепленные тамбуры — проезды как в торце, так и в середине хранилища.

2. Подпольные каналы в механизированных хранилищах, служащие для выгрузки картофеля и корнеплодов вагонетками или транспортерами, должны заканчиваться утепленными тамбурами.

39. В тамбурах должны устраиваться две входные двери: одна, открывающаяся внутрь тамбура, — решетчатая, вторая, открывающаяся наружу, — сплошная.

40. Наружная дверь тамбура и дверь непосредственно в хранилище должны быть утепленные.

41. Размеры проемов дверей в хранилищах должны приниматься: ширина 100 и 150 *см*, высота 200 и 240 *см*.

Примечание. Ширина дверей 150 *см* принимается при ширине центрального прохода 200 *см* для выгрузки овощей вагонетками, а высота дверей 240 *см* принимается при устройстве подвесной однорельсовой дороги.

42. Ворота при въезде автомобилей должны устраиваться шириной 300 *см* и высотой 300 *см* (с калиткой 70×180 *см*). Ворота должны обиваться листовой сталью по слою теплоизоляции.

43. Ширина тамбура для въезда автомобилей должна быть 400 *см*. Уклон пандуса в тамбурах для въезда автомобилей должен быть не более 15%.

44. В районах с расчетной зимней температурой ниже —20°, а также в хранилищах наземного типа окна должны быть с двойными переплетами.

45. Для загрузки хранилищ заглубленного типа картофелем, корнеплодами и капустой следует предусматривать люки в стенах или кровле хранилищ.

В хранилищах для лука люки следует предусматривать в стене сортировочного помещения с устройством бункеров и приемных площадок.

Каждый люк должен иметь два глухих щита — наружный и внутренний.

Пространство между щитами на зиму должно заполняться теплоизоляционным материалом.

46. Во фронтонах хранилищ должны устраиваться дверцы-жалюзи для проветривания чердачного помещения.

47. Конструкция закромов и стеллажей должна обеспечивать возможность легкой их очистки и дезинсекции, для чего стены, полы и полки их устраиваются разборными. Пол закромов может быть как горизонтальным, так и наклонным (бункерного типа).

Стены закромов могут быть деревянными или железобетонными.

48. Помещения с деревянными стенами и потолками, в которых устраиваются печи или из которых производится топка печей, должны быть оштукатурены и иметь двери наружу здания или в коридор.

49. Стены, потолки и закрома в помещениях хранилищ должны быть побелены известью за два раза.

50. Поверхности печей должны быть гладкие без карнизов. Печи, борова и трубы при них должны быть оштукатурены и побелены.

51. Помещение сушилки для лука-репки должно быть выделено от остальной части хранилища конструкциями с пределом огнестойкости не менее 1 часа. Дверные проемы в помещение сушилки должны быть защищены противопожарными дверями с пределом огнестойкости не менее 0,75 часа.

52. Во всех местах, где деревянные части хранилищ расположены у дымовых каналов печей, боровов и труб, должны быть устроены соответствующие разделки.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
I. Общие указания	3
II. Требования к земельному участку	5
III. Санитарные и противопожарные требования	—
IV. Состав помещений хранилищ, их размеры и оборудование	7
V. Освещение	10
VI. Отопление и вентиляция	11
VII. Конструктивные указания	14

ГОССТРОЙ СССР
НОРМЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ПРОЕКТИРОВАНИЯ КАРТОФЕЛЕХРАНИЛИЩ
И ОВОЩЕХРАНИЛИЩ

Госстройиздат
Москва, Третьяковский проезд, д. 1

* * *

Редактор издательства *Б. Н. Хавин*
Технический редактор *Е. Л. Темкина*
Корректор *О. В. Стигнеева*

Сдано в набор 14/IX 1959 г. Подписано к печати 16/X 1959 г.
Т-10177 Бумага 84×108$^{1}/_{32}$=0,25 бум. л.-0,82 усл. печ. л. (1,0 уч.изд. л.)
Тираж 5000 экз. Изд.№ VI-4734 Зак. № 1081 Цена 50 коп.

Типография № 2 Госстройиздата
Старопанский пер., д. 3

gost.e-ecolog.ru