РЕКОМЕНДАЦИИ

по планировке и оборудованию подсобных помещений квартир жилых домов массового строительства

ЦНИИЭП жилища

gost.e-ecolog.ru

Государственный комитет по гражданскому строительству
и архитектуре при Госстрое СССР

Центральный ордена Трудового Красного Знамени
научно-исследовательский и проектный институт типового
и экспериментального проектирования жилища
(ЦНИИЭП жилища)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЛАНИРОВКЕ И ОБОРУДОВАНИЮ ПОДСОБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ КВАРТИР ЖИЛЫХ ДОМОВ МАССОВОГО СТРОИТЕЛЬСТВА

Утверждены
председателем Научно-
технического совета,
директором института
С.В.Николаевым
(протокол № 43/5 от 26 ноября 1985 г.)

Москва - 1986

Настоящие Рекомендации направлены на совершенствование функциональных и эксплуатационных качеств массового жилища, улучшение условий хозяйственно-бытовой деятельности семьи, санитарно-гигиенических условий и удобств проживания.

Рассматриваются примерные схемы планировок и рационального оборудования основных типов подсобных помещений городских квартир – кухонь, санитарно-гигиенических помещений и зон хозяйственных работ. Приводится номенклатура кухонной мебели, санитарно-технических и электробытовых приборов и машин, содержатся функциональные, эргономические и основные технические требования к их размещению и установке в помещениях.

Даны рекомендации по приемам формирования рабочего фронта зоны приготовления пищи в различных типах кухонь, примеры размещения санитарно-гигиенических приборов, мебельных изделий и стиральных машин в стандартных и перспективных санитарно-технических кабинах и в зонах хозяйственных работ.

Рекомендации рассчитаны на специалистов, работающих в области проектирования и строительства жилых зданий, а также специалистов в области конструирования и производства изделий бытового оборудования.

С учетом особенностей архитектурно-строительных условий Рекомендации могут быть использованы также при модернизации квартир существующего жилого фонда и при улучшенном оборудовании подсобных помещений квартир, выполняемом по заказам граждан с привлечением их средств.

Рекомендации разработаны архитекторами Р.Н.Блашкевич, Т.И.Звездиной, канд. арх. В.Е.Мельниковым, инж.-худ.В.Б.Бурским при участии канд. искусствоведения Н.В.Поповой.

Графическое оформление выполнено канд.арх.В.Е.Мельниковым.

© ЦНИИЭП жилища, 1986

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Предлагаемый в Рекомендациях качественный уровень организации и оборудования основных подсобных помещений квартир увязан с общими прогнозами развития жилищного строительства в СССР, намечаемым уровнем инженерного оборудования жилых зданий, а также развития материально-технической базы, роста производства товаров культурно-бытового назначения, намеченных в проекте Основных направлений экономического и социального развития СССР на 1986-1990 годы и на период до 2000 года и в Комплексной программе развития производства товаров народного потребления и сферы услуг на 1986-2000 годы.

1.2. При разработке проектов планировки и оборудования подсобных помещений квартир должны учитываться следующие условия:

- планировочная организация и тип квартиры, количество комнат, размеры подсобных помещений;

- уровень инженерного оборудования и размещения инженерных коммуникаций в квартире;

- функциональные бытовые процессы, осуществляемые в этих помещениях.

Должны также учитываться требования унификации планировочных элементов зданий, использования стандартных типов и размеров мебели, электробытовых машин и приборов, санитарно - технического оборудования. При разработке предложений по размещению оборудования и мебели в пределах функциональных зон бытовых процессов необходимо соблюдать требования эргономики, учитывающие антропометрические, физиологические и другие особенности человека в процессе выполнения различных операций.

1.3. При разработке предложений по оборудованию подсобных помещений квартир на основе настоящих Рекомендаций следует руководствоваться нормативными требованиями, действующими в период проектирования, определяющими пространственные и техниче-

ские параметры оборудования помещений, существующими нормами и правилами установки электробытовых машин и приборов,светильников, электроустановочных изделий, газовых, санитарно-технических приборов и др.

1.4. При разработке настоящих Рекомендаций применен метод использования функциональных зон бытовых процессов в качестве расчетных элементов при проектировании помещений. При составлении Рекомендаций учтены функциональные основы проектирования квартиры, которые включают расчетный состав бытовых процессов, осуществляемых в подсобных помещениях, количество и типы функциональных зон, организацию, меблировку, оборудование каждой из зон и их рамеры, варианты взаиморасположения зон в помещениях, необходимые размеры проходов между зонами и др.

Материалом для составления Рекомендаций послужили научно-исследовательские и проектные работы, выполненные ЦНИИЭП жилища и другими организациями, результаты изучения отечественного опыта и зарубежных материалов, разработка авторских проектных предложений и их экспериментальная проверка в практике массового строительства.

2. ПЛАНИРОВКА И ОБОРУДОВАНИЕ КУХОНЬ

2.1. Кухня современной городской квартиры, оснащенная разнообразным оборудованием, мебелью, бытовой техникой, - один из наиболее важных и дорогостоящих элементов, определяющих комфортабельность квартиры и в большой степени влияющих на строительную стоимость и эксплуатационные расходы.

В процессе строительства в кухне устанавливаются плита и мойка на подстолье и предусматривается место для электрохолодильника и рабочего стола. Если допускают конструкции наружных стен, может предусматриваться холодный шкаф для продуктов. Остальная часть оборудования и мебели приобретается и устанавливается за счет квартиросъемщика, и их размещение должно предусматриваться проектом в виде схемы контрольного (рекомендуемого) варианта их расположения в помещении.

Инженерное обеспечение кухни: горячее и холодное водоснабжение, канализация, вентиляция, воздухоочистительные устройства, центральное отопление, электроосвещение, газо- или электроснабжение для приготовления пищи, радиотрансляция. Намечается расширение номенклатуры мебели и бытового оборудования кухни. В перспективе в ней будет предусматриваться возможность

установки морозильника, посудомоечной машины, стационарной универсальной кухонной машины (УКМ), телефона, встроенного радиоприемника и др.

2.2. Кухня современной городской квартиры рассчитывается на работы, связанные в основном с приготовлением и частично – приемом пищи. Однако в практике эксплуатации функции кухонь значительно расширяются: здесь осуществляются и дополнительные виды бытовой деятельности – ремонт и глажение белья, рукоделие, шитье; любительские занятия – коллекционирование, моделирование и т.п. Каждый из этих видов деятельности часто нуждается и в дополнительном оборудовании, дополнительных емкостях для хранения, специальном освещении. В прилож. 1 приведен перечень основных и дополнительных видов бытовой деятельности, осуществляемых в кухне городской квартиры.

2.3. Расположение кухни в квартире и ее связь с остальными помещениями зависит от размера и общего решения плана квартиры и определяются в большой степени общей конструктивной и планировочной структурой жилого здания и системой инженерных коммуникаций.

При размещении кухни следует предусматривать удобные связи с входной частью квартиры, общей комнатой, санитарно – гигиеническими помещениями и зоной хозяйственных работ (при наличии пространственно обособленной зоны). Размещение кухни и связь ее с другими помещениями частично регламентируется действующими нормативными требованиями. Как правило, она должна иметь самостоятельный вход. При оборудовании ее электрической плитой допускается непосредственная связь кухни и общей комнаты. В этом случае кухня должна иметь второй вход для связи с остальными подсобными помещениями – передней, коридором или шлюзом. Второй вход в кухню не является обязательным только в наиболее экономичных однокомнатных квартирах.

2.4. Минимальные площади кухонь, регламентируемые нормативными требованиями, составляют 7–8 м^2. В однокомнатных квартирах допускается уменьшать площадь кухонь до 5 м^2, а также предусматривать кухни-ниши, оборудованные электроплитой и искусственной вытяжной вентиляцией.

2.5. Назначение и использование кухни связано с типом и размерами квартиры, количественным составом, образом жизни семьи и занятостью всех ее членов, расположением кухни в квартире, ее размерами и планировкой. В зависимости от этого различаются несколько типов кухонь: кухни-столовые, кухни рабочие и кухни-ниши.

Кухни-столовые – помещения с полным составом оборудования

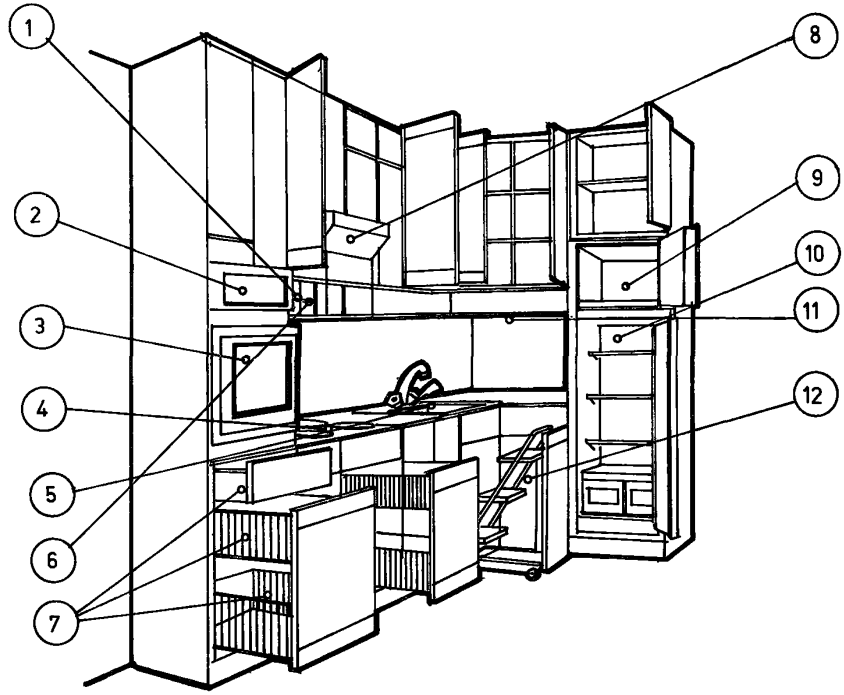


Рис.1. Пример комплексного решения кухонного оборудования (набор "Трапеза" МПО Москомплектмебель" и ЦНИИЭП жилища):

1 – часы, таймер; 2 – пульт управления плитой и жарочным шкафом; 3 – встраиваемый жарочный электрошкаф; 4 – встраиваемая конфорочная электропанель; 5 – мойка; 6 – приемник; 7 – выдвижные ящики для кухонной посуды и электробытовых приборов; 8 – электровоздухоочиститель ; 9 – морозильное отделение; 10 – холодильник; 11 – светильники местного освещения; 12 – выкатная лестница-стремянка

зоны приготовления пищи и с полноценной обеденной зоной, рассчитанной на прием пищи всеми членами семьи одновременно. Здесь часто выполняются и другие домашние работы – шитье, глаженье белья и т.п.

Для городской семьи важной проблемой является сокращение времени на ведение домашнего хозяйства. Устройство кухни-столовой может способствовать решению этой задачи. Пример современного оборудования кухни-столовой дан на рис. 1.

Кухни рабочие – это помещения с полным составом оборудования зоны приготовления пищи и ограниченной обеденной зоной, рассчитанной на прием пищи отдельными членами семьи. Дополнительный обеденный стол в кухне рабочей чаще всего трансформируемый – выдвижной, откидной, складывающийся, на одного – двух человек. Кухня рабочая с электрической плитой, кроме самостоятельного входа из передней или шлюза, может иметь непосредственное сообщение с общей комнатой, где размещается основная обеденная зона для всех членов семьи.

Кухня-ниша – это часть жилого или подсобного помещения, оборудованная электроплитой и искусственной вентиляцией, снабжаемая необходимой мебелью и приборами для приготовления пищи, хранения посуды и продуктов. Состав оборудования рассчитан на рациональное ведение домашнего хозяйства одиночки или небольшой семьи. Наиболее целесообразно используется площадь кухни-ниши при оборудовании в виде компактного комбинированного блока, включающего необходимые приборы и мебель (так называемый "кухонный блок"). При устройстве ниши с кухонным оборудованием в общей комнате допускается применять только электрические приборы. Размеры кухонь-ниш и их оборудование рассматриваются в работах, посвященных специализированным жилым домам.

2.6. Планировочная организация помещений кухонь должна обеспечивать:

– размещение расчетного состава основных функциональных зон – приготовления и приема пищи и коммуникаций;

– рациональное размещение необходимого состава оборудования и мебели; свободный доступ к ним и создание пространства для пользования оборудованием в рабочем состоянии;

– рациональную организацию работ, минимальное количество передвижений человека между основными элементами

Кроме основных зон, размещаемых в кухнях, должно быть зарезервировано место для мелких хозяйственных работ, а также свободная от оборудования площадь у входной и балконной дверей.

2.7. Номенклатура основных элементов оборудования кухонь, включающая мебель, электробытовые машины и приборы, приведена

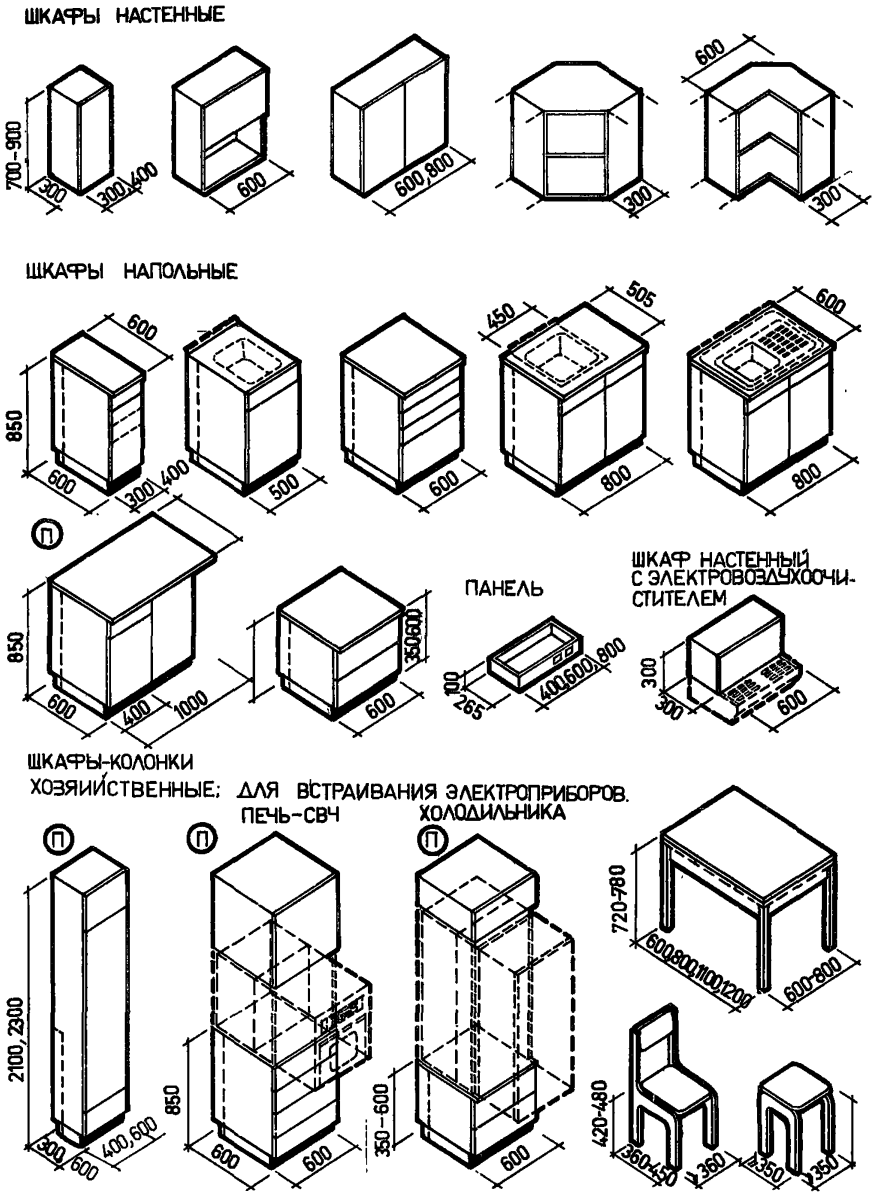


Рис. 2. Оборудование кухонь (номенклатура мебели)

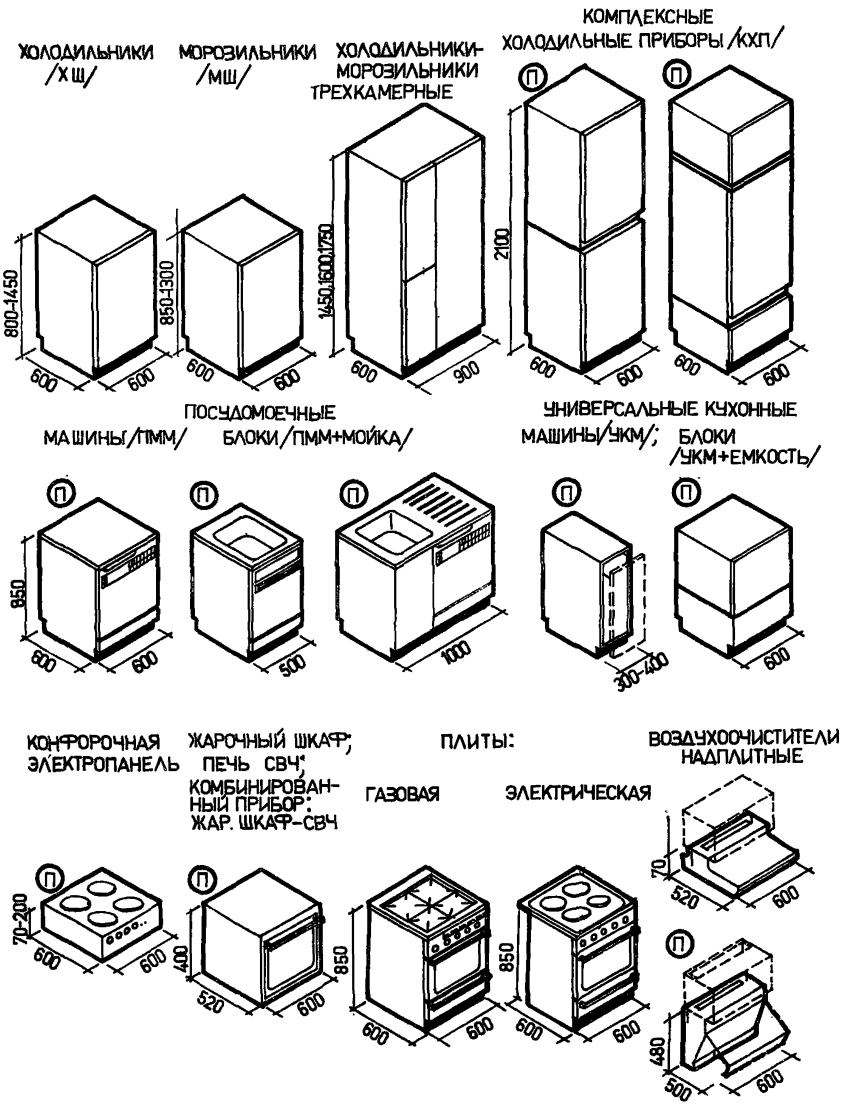


Рис. 3. Оборудование кухонь (электробытовые машины и приборы)

на рис. 2, 3. Основные технические и эксплуатационные характеристики электробытовых машин и приборов даны в прилож. 2.

Типы и размеры изделий в основном соответствуют действующим государственным и отраслевым стандартам на функциональные размеры. Перспективные типы изделий, рекомендуемые для разработки и применения на следующий период строительства, отмечены условным значком (П).

2.8. Оборудование зоны приготовления пищи должно быть скомпоновано в многофункциональный комплекс, включающий стационарную мебель, бытовые санитарно-технические приборы, электробытовые машины и приборы, светильники, комплектующие изделия, образующие единый рабочий фронт.

Рациональной организации процесса приготовления пищи отвечает следующая последовательность осуществления рабочих операций и соответствующее им размещение основного оборудования: холодильник–мойка–рабочий стол–плита.

Таблица 1

Перечень рабочих операций и необходимого оборудования

Рабочие операции	Элементы оборудования
Хранение продуктов при пониженной и комнатной температуре	Холодильник Морозильник Холодный встроенный шкаф Мебельные емкости
Первичная обработка продуктов и мытье посуды	Рабочая плоскость Мойка Посудомоечная машина Шкаф для сушки посуды Устройство для сбора отходов Мебельная емкость для хранения утвари
Доготовка продуктов, холодная их обработка	Рабочая плоскость, разделочная доска Приборы малой механизации Мебельная емкость для хранения утвари, инструментов и кухонной посуды Светильник местного освещения Стул или рабочий табурет

Продолжение табл. 1

Рабочие операции	Элементы оборудования
Тепловая обработка продуктов	Плита газовая или электрическая Жарочный шкаф Гриль, электропосуда СВЧ – печь Воздухоочиститель наплитный Мебельные емкости для бакалеи, приправ и др.
Раскладка и сервировка готовых блюд	Рабочая плоскость Мебельные емкости для хранения столовой посуды, приборов

2.9. Функциональные размеры элементов кухонного оборудования в установке должны соответствовать эксплуатационным требованиям; антропометрическим данным; условиям хранения необходимого набора посуды, утвари, продуктов; эргономическим требованиям, установленным для рационального осуществления данного вида работ. С учетом этих данных и требований регламентируется комфортная высота рабочей плоскости, размещение элементов внутреннего устройства и их размеры, расположение приборов контроля, управления, сигнализации, а также устанавливаются размеры пространства, необходимого для удобного пользования мебелью и приборами (рис. 4, 5).

2.10. Основные эргономические и функциональные требования к кухонному оборудованию сводятся к тому, что все элементы комплекса должны быть легко обозреваемы, доступны и удобны в эксплуатации. Рекомендации по использованию различных зон комплекса кухонного оборудования с учетом степени удобства пользования приводятся на рис. 6 и в табл. 2.

В зоне ограниченной и наименьшей доступности рекомендуется использовать устройства, облегчающие рабочие операции,– выдвижные элементы, выкатные изделия и пр. (рис. 7).

2.11. В современных комплексах кухонного оборудования применяются блокируемые и блочно-встраиваемые электробытовые машины и приборы. Например, в едином агрегате могут быть объединены холодильник, морозильник и мебельные емкости; СВЧ-печь может устанавливаться в мебельном шкафу-колонке на уровне ра-

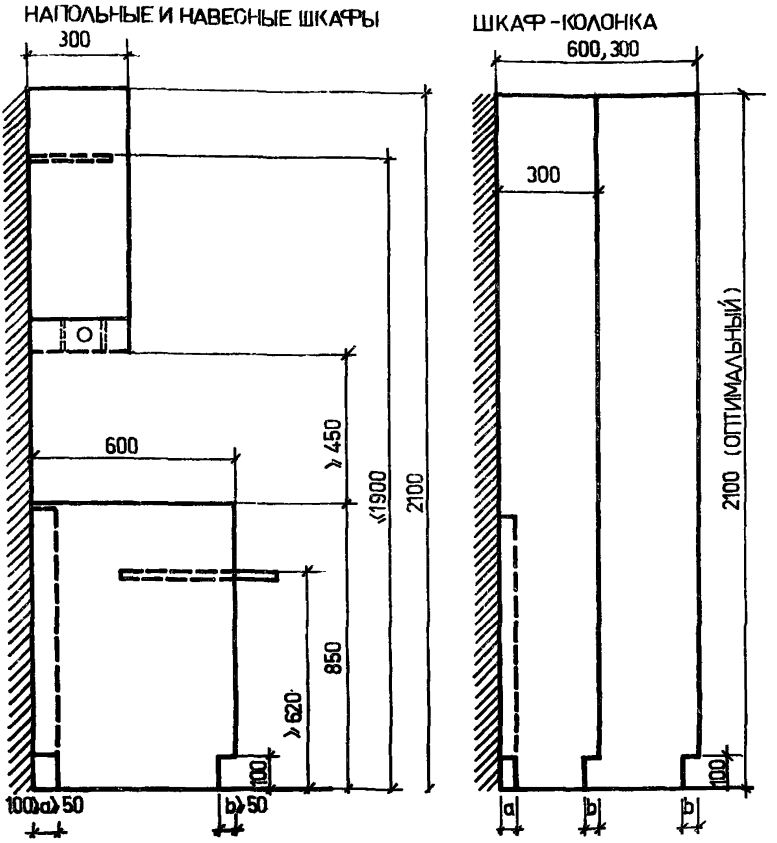


Рис. 4. Размеры стационарной кухонной мебели в установке

бочей плоскости; конфорочная панель электроплиты устанавливается на мебельном изделии; посудомоечная машина может размещаться под рабочей плоскостью, в которую встроена мойка, и т.д.

При проектировании перспективных комплексов кухонного оборудования, оснащенных электробытовыми машинами и приборами, необходимо учитывать следующее:

– высота рабочей плоскости всех напольных шкафов–столов и других изделий и приборов должна приниматься 850 мм;

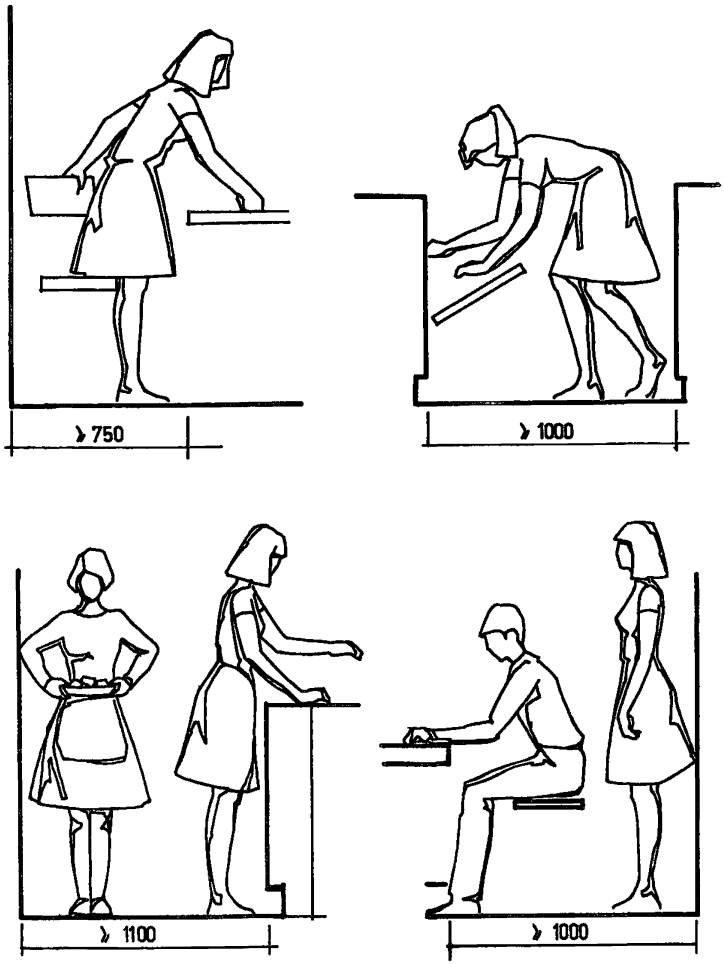


Рис. 5. Эргономические требования к размещению кухонной мебели и оборудования в помещении

– размещение жарочного шкафа и СВЧ-печи рекомендуется на высоте 1000–1100 мм от уровня пола ло центра рабочего объема;

– размещение центра рабочего объема холодильника рекомендуется на высоте 1100–1200 мм от уровня пола;

– размещение органов управления, контрольных приборов, надписей и символов рекомендуется на высоте от 1000 до 1600 мм от уровня пола.

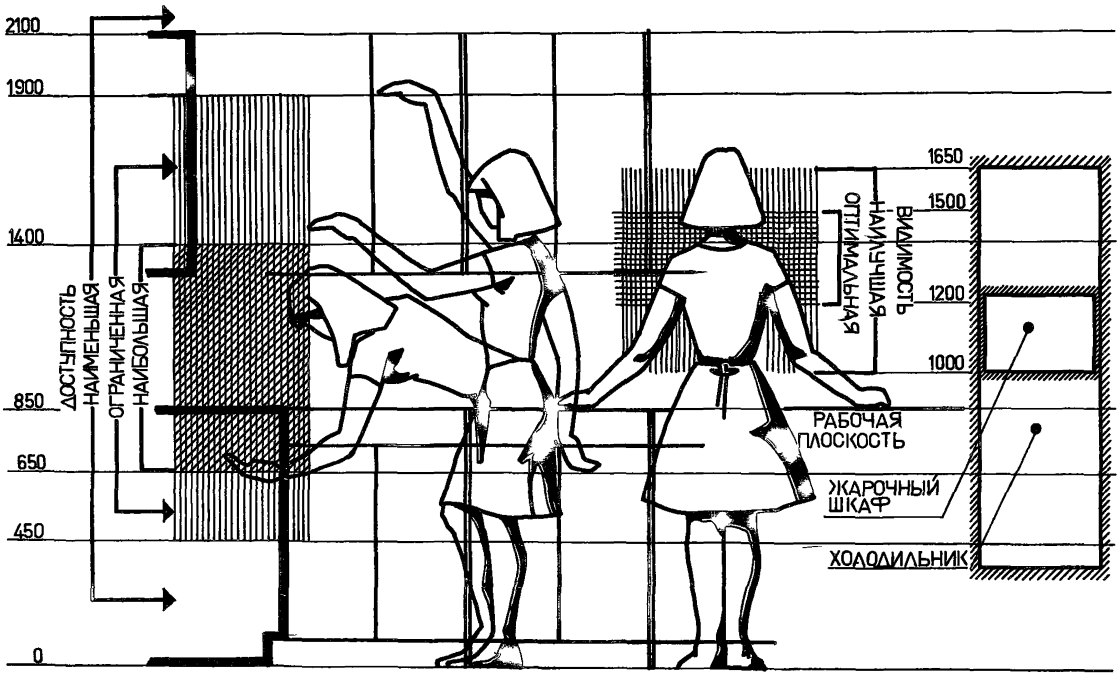


Рис. 6. Эргономические требования к размещению кухонного оборудования в рабочей зоне

Таблица 2

Требования к размещению элементов кухонного оборудования по высоте

Зона	Размеры по высоте над уровнем пола, мм	Функциональное назначение емкости и размещение приборов
Наибольшая доступность	От 650 до 1400	Хранение предметов частого использования Рабочая плоскость напольных шкафов-столов Рабочая плоскость электроплиты Центр рабочего объема холодильника Рабочий объем морозильной камеры Рабочий объем жарочного шкафа УКМ в рабочем положении Элементы управления и контроля
Ограниченная доступность	От 400 до 650	Хранение предметов эпизодического пользования Хранение мелких бытовых электроприборов, кухонной посуды и др. Часть рабочих объемов холодильника, морозильной камеры
Наименьшая доступность	От 0 до 400, выше 1900	Хранение предметов редкого использования

Наиболее ответственные элементы управления и контроля следует располагать на высоте 1200–1500 мм.

2.12. При определении протяженности рабочего фронта кухонного оборудования необходимо учитывать тип квартиры и предполагаемый количественный состав семьи, так как от количества членов семьи зависит характер ведения домашнего хозяйства, состав и размеры санитарно-технических и электробытовых приборов, размеры мебельных изделий, предназначенных для хранения посуды, запасов продуктов и пр. Минимальная протяженность фронта

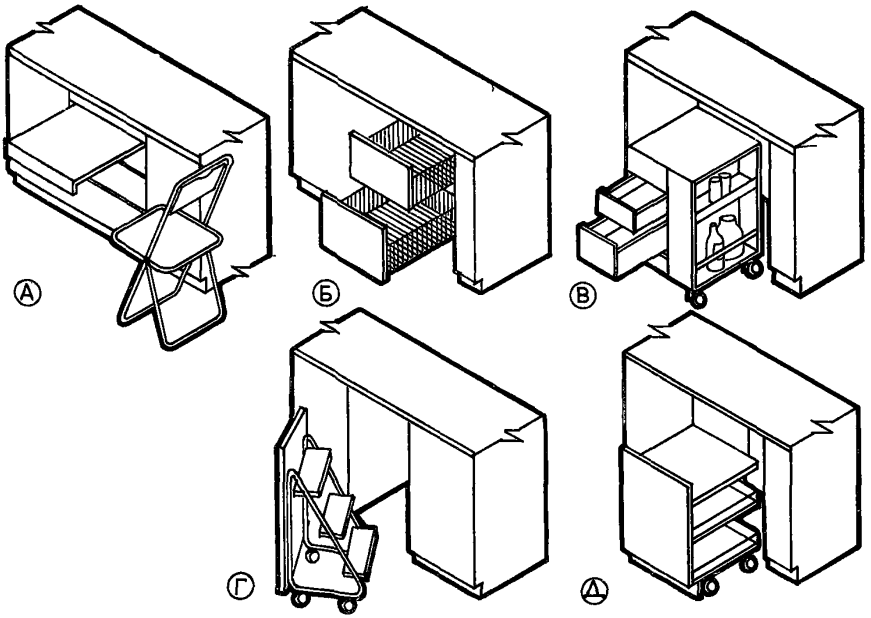


Рис. 7. Примеры решения элементов оборудования в зоне ограниченной доступности:
а – выдвижной стол; б – выдвижные ящики; в – выкатной сервировочный стол; г – выкатная лестница-стремянка; д – выкатная секция для посуды

стены для размещения основного оборудования (плита, мойка, рабочий стол и холодильник) в кухнях рабочих и кухнях-столовых рекомендуется:

для семей из одного-двух человек – 2500–2900 мм, трех-четырех – 3200–3700, пяти и более – 4200–4800 мм.

Схемы компоновки кухонного комплекса при рекомендуемой протяженности приведены на рис. 8,а,б,в. В пределах рекомендуемой протяженности может быть предусмотрено вариантное размещение элементов комплекса и изменение его состава. Это позволяет учесть конкретные потребности семьи и перспективы повышения технической оснащенности зоны приготовления пищи.

Оборудование кухонь-ниш для квартир специализированных жилых домов или квартир модернизируемых зданий рекомендуется

предусматривать в виде кухонных блоков, объединяющих компактные по размерам изделия мебели и электробытовые приборы (рис.9).

2.13. В качестве дополнительного изделия для оборудования кухонь, если это допускают конструкции наружных стен, следует предусматривать возможность установки холодных шкафов для хранения продуктов. Рекомендуемые типы и габариты холодных шкафов в кухнях городских квартир приводятся на рис. 10,а,б.

2.14. При размещении комплекса кухонного оборудования необходимо следовать требованиям пожарной безопасности. Нужно учитывать взаиморасположение деревянных мебельных изделий и нагревательных приборов; электрических приборов и стояков отопления, приборов отопления, газовых стояков.

2.15. Рекомендуемый состав и технические параметры электроустановочных изделий, размещаемых в кухне, должны обеспечивать подключение к ним электробытовых машин и приборов, электроосветительных приборов. Состав и схема размещения электроустановочных изделий (ЭУИ) в кухне с привязкой основных элементов приведены как один из вариантов на рис. 11.

Положение настенного блока розеток (НБР) по горизонтали может изменяться в соответствии с размерами фронта кухонного оборудования в пределах 350 мм от оси вертикального канала электропроводки, что обеспечивает возможность разнообразных решений оборудования с учетом приведенной выше последовательности установки основных элементов.

2.16. В зависимости от планировочной организации помещения, его размеров, пропорций, состава оборудования рабочий фронт зоны приготовления пищи может размещаться: у одной из стен (однорядное размещение); у двух смежных стен (угловое размещение), у двух противоположных стен (двухрядное размещение).

В отдельных случаях, если это необходимо в силу архитектурно-планировочных условий, допускается установка оборудования в виде буквы П.

Ширина кухни при однорядном размещении рабочего фронта оборудования должна быть, как правило, не меньше 1900 мм. Если у противоположной стены устанавливается обеденный стол или второй ряд оборудования, то ширина кухни должна быть не менее 2200 мм.

Угловое размещение рекомендуется применять при ширине кухни не менее 2500 мм (рис. 12,а,б,в).

Ширина кухни-ниши при однорядном или угловом размещении оборудования должна быть не меньше 1600 мм.

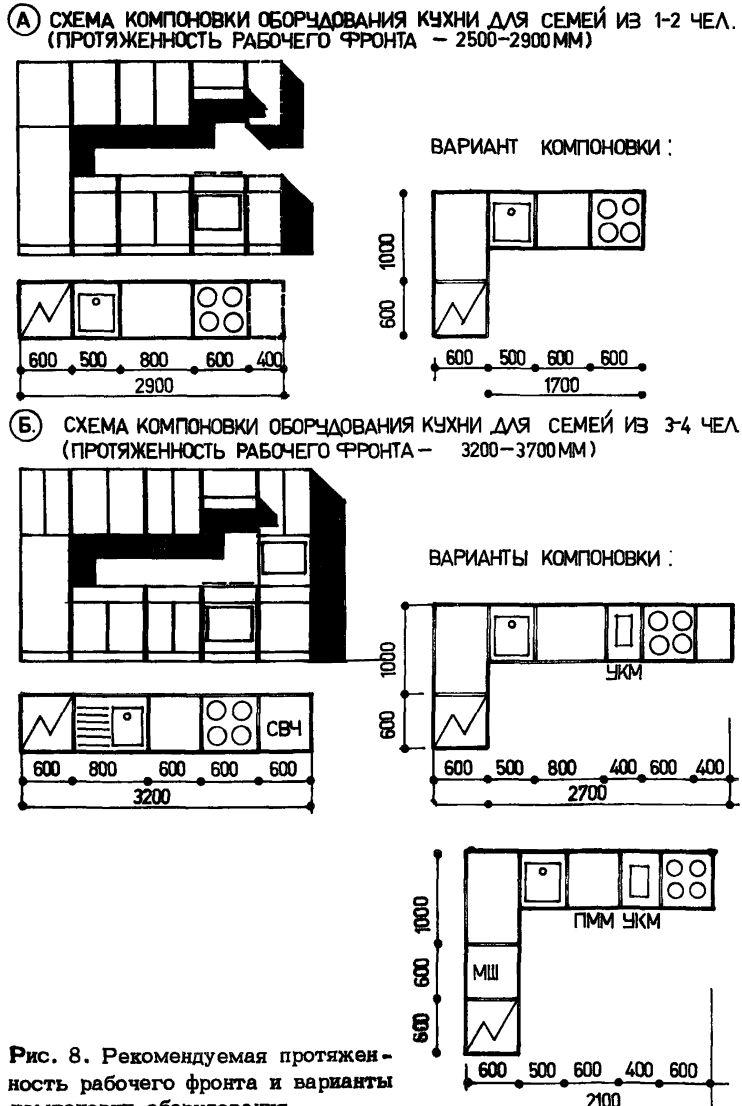
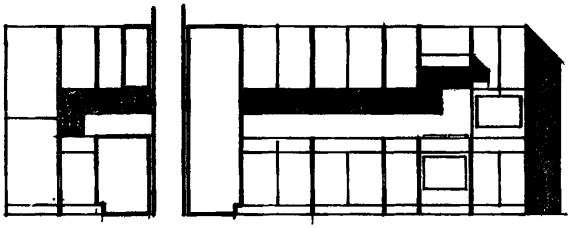
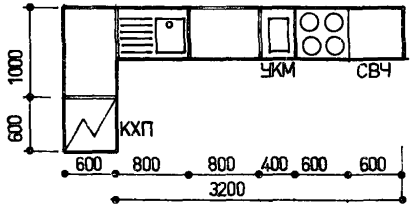


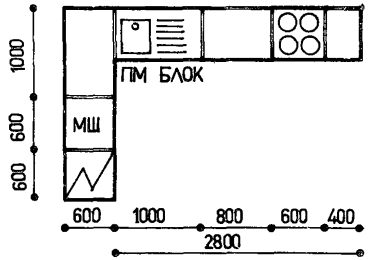
Рис. 8. Рекомендуемая протяженность рабочего фронта и варианты компоновки оборудования

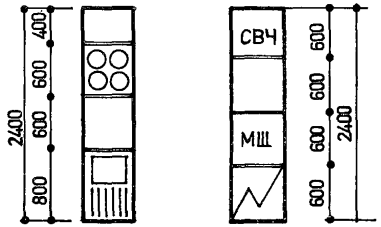
Ⓑ СХЕМА КОМПОНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ ДЛЯ СЕМЕЙ ИЗ 5 И БОЛЕЕ ЧЕЛ.
(ПРОТЯЖЕННОСТЬ РАБОЧЕГО ФРОНТА 4200-4800 ММ)





ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ :





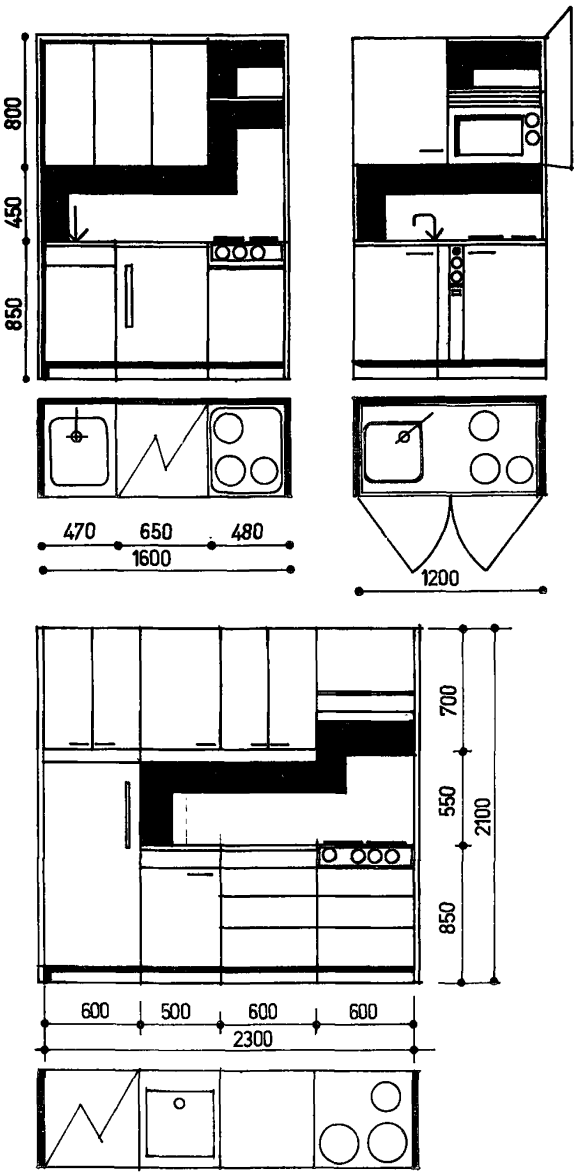


Рис. 9. Варианты минимального оборудования кухонь-ниш

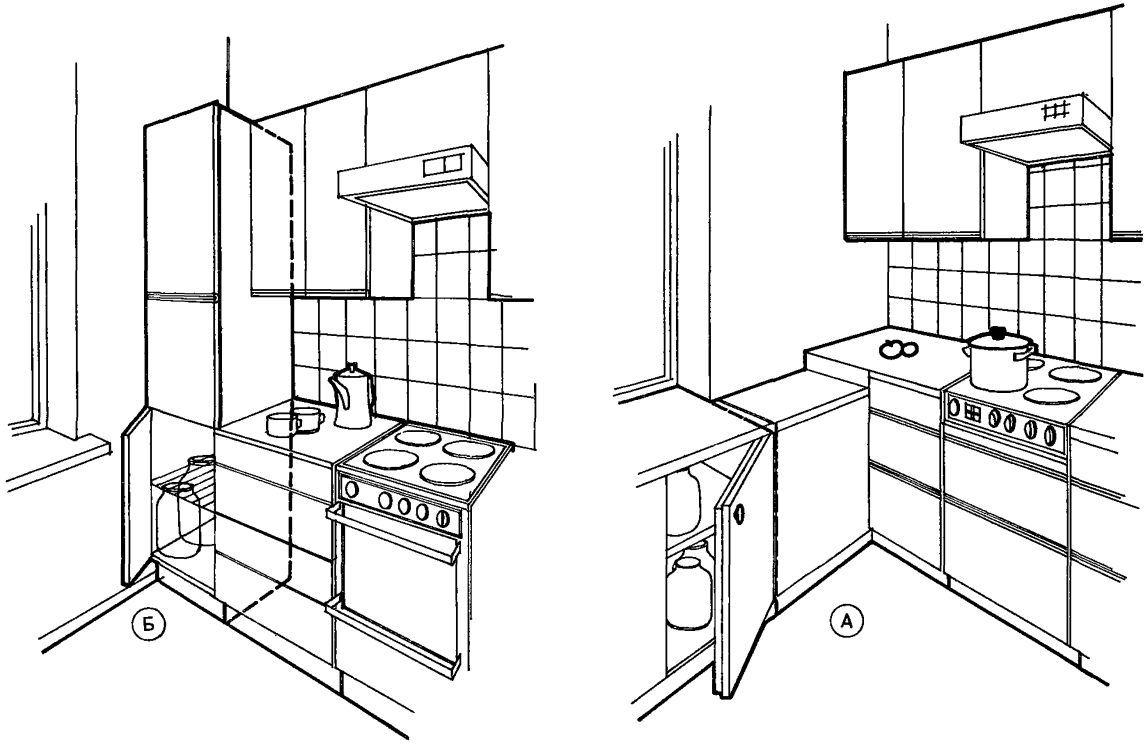


Рис. 10. Примеры решения холодных шкафов для продуктов:
А – подоконный шкаф; Б – шкаф-колонка

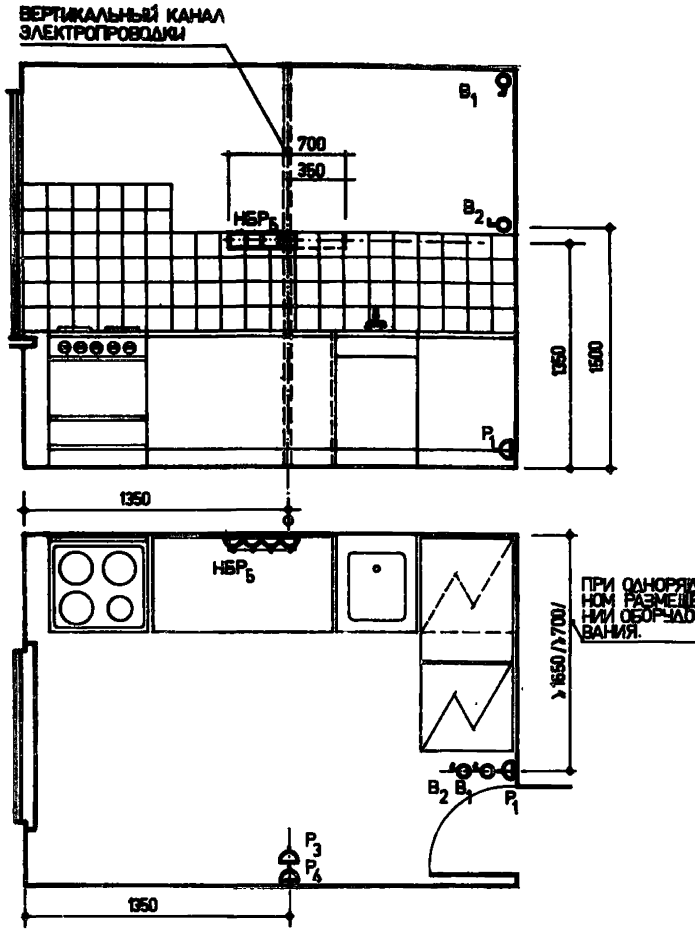


Рис. 11. Рекомендуемая схема размещения электроустановочных изделий в кухне:

$Р_1$ – розетка 10А для подключения холодильника; $Р_2$ – розетка 6А для подключения вентилятора; $Р_3$ – розетка радиотрансляционная, высота установки – 100–300 мм над полом; $Р_4$ – розетка 6А для подключения переносных электробытовых машин и приборов (ЭБМ и П); $НБР_5$ – настенный блок розеток над фронтом кухонного оборудования (подключается к выпуску вертикального канала электропроводки) для подключения к электросети стационарно устанавливаемых электробытовых машин и приборов (состав настенного блока розеток входят: розетка 25А для электроплиты; розетка 6А для воздухоочистителя; розетка 6А для светильника местного освещения; розетка 10А для прочих ЭБМиП); $В_1$ – выключатель подпотолочный для подключения вытяжного электровентилятора; $В_2$ – выключатель общего освещения

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

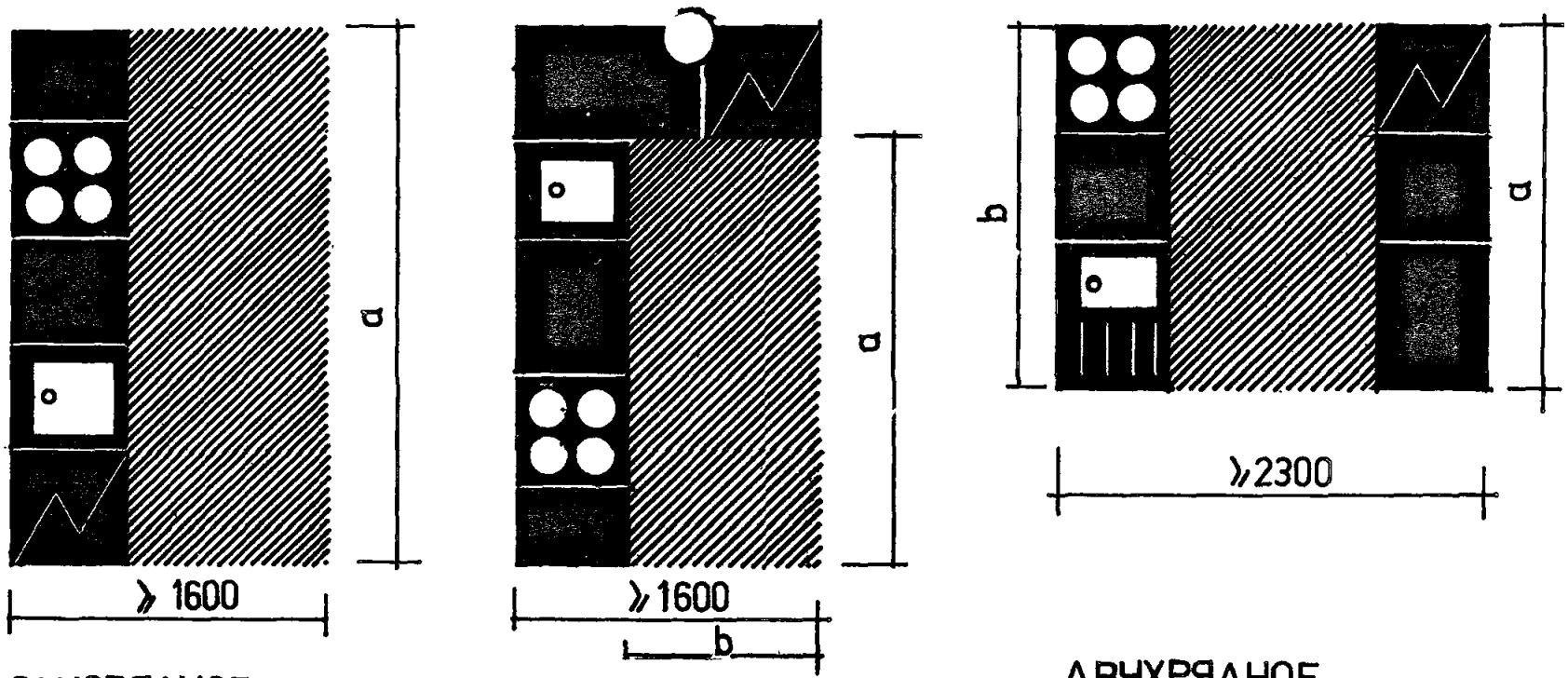


Рис. 12. Минимальные размеры зон приготовления пищи при различных схемах размещения оборудования

2.17. Планировочные параметры кухонь-столовых и кухонь рабочих с эпизодическим приемом пищи следует рассчитывать на размещение обеденной зоны, где устанавливаются обеденный стол, группа стульев и, если позволяет место, дополнительный шкаф для столовой и чайной посуды. Размеры обеденных столов и количество стульев в кухнях-столовых должны соответствовать числу посадочных мест для всех членов семьи. Рекомендуемые размеры столов и обеденных зон приведены на рис. 13.

Ограниченные обеденные зоны в рабочих кухнях рассчитываются на размещение отдельных членов семьи при эпизодическом приеме пищи в кухне. Поэтому обеденная зона в этих случаях может быть организована в виде стола-прилавка, примыкающего к комплексу основного оборудования, высокой барной стойки, выдвижного стола, входящего в состав оборудования зоны приготовления пищи, и т.п. Применение такой компактной, комбинированной и трансформируемой мебели уместно в кухнях с относительно небольшими площадями. В этих случаях основную обеденную зону для членов семьи следует предусматривать в общей жилой комнате или в специально выделенном для этого помещении - столовой.

2.18. Размещение основных функциональных зон в кухне должно обеспечивать:

- возможность одновременной эксплуатации зоны приготовления пищи и обеденной зоны;
- удобство проходов и связи между зонами.

Рекомендуется предусматривать непосредственную и кратчайшую связь между зонами приема и приготовления пищи.

2.19. Планировочная организация приготовления пищи включает:

- часть площади, предназначенной для стационарного размещения мебели и приборов оборудования,
- часть площади для размещения мебели и приборов в рабочем состоянии (с учетом открывания дверок, выдвижения емкостей), а также для размещения людей, работающих у оборудования;
- резервную часть площади - для прохода в другую зону.

Перед фронтом стационарного кухонного оборудования в соответствии с эргономическими требованиями должно быть обеспечено свободное пространство шириной не менее 1000 мм.

Эргономические требования к пространственным условиям работы у различных по назначению элементов оборудования в зоне

приготовления пищи приведены на рис. 5, 6. Там же показаны размеры основных функциональных зон в кухне с учетом стационарного размещения оборудования и его элементов в рабочем состоянии, организации проходов и т.д.

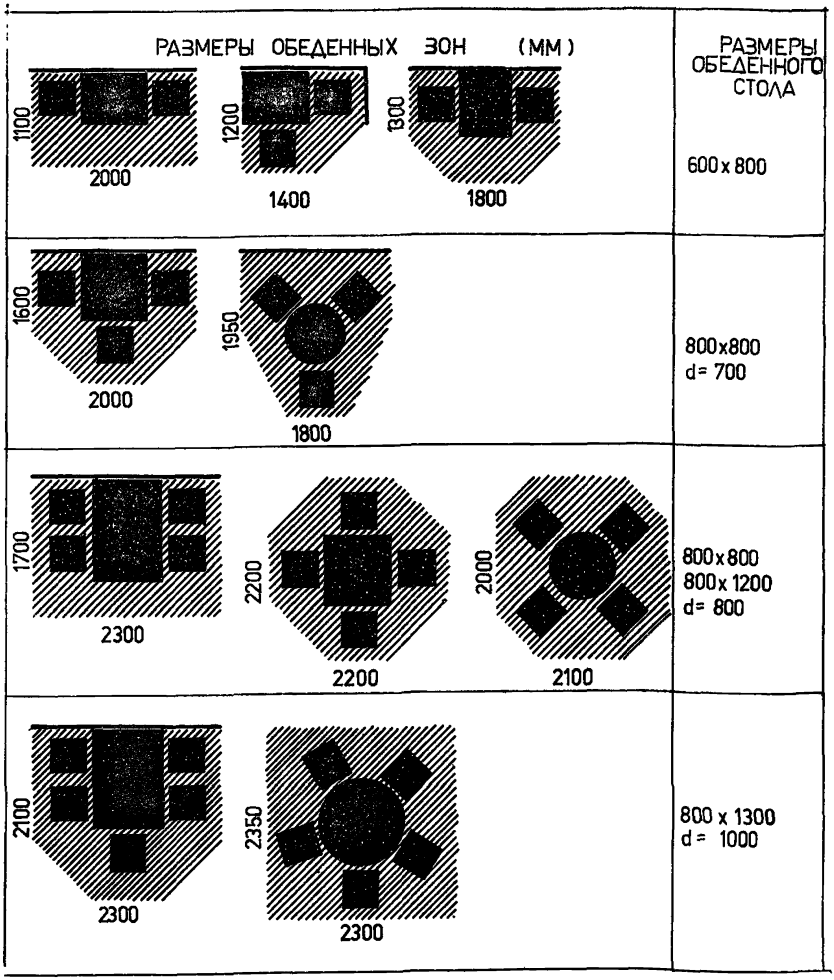


Рис. 13. Размеры обеденной зоны

2.20. В зависимости от типа и размера квартиры, количества членов семьи, рекомендуемой протяженности рабочего фронта оборудования могут быть рекомендованы следующие площади кухонь:

кухни - столовой

- на 1-2 человека 6-8 $м^2$,
- на 3-4 человека 9-10 $м^2$,
- на 5 и более человек 10-12 $м^2$,

рабочей кухни с ограниченной обеденной зоной

- на 1-2 человека 5-6 $м^2$,
- на 3-4 человека 8 $м^2$,
- на 5 и более человек - 9 $м^2$.

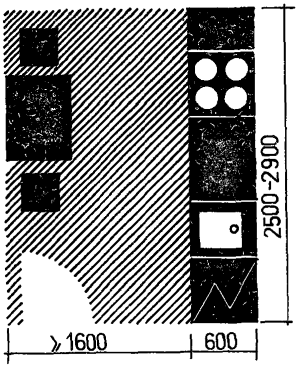
На рис. 14-16 приведены примеры планировочных решений и рационального размещения оборудования кухонь, учитывающие изложенные выше рекомендации. Выделены предпочтительные приемы, допускающие вариантную компоновку взаимозаменяемых изделий с учетом перспективы развития технической оснащенности квартир.

* *

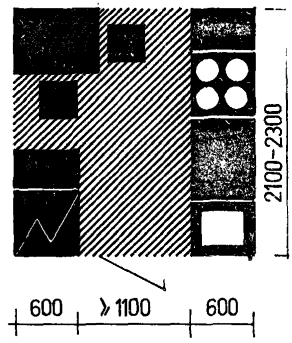
*

Основные направления совершенствования планировки и оборудования кухонь квартир городских жилых домов массового строительства:

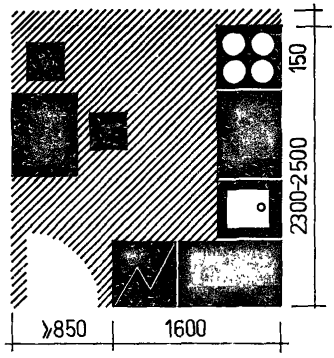
- обеспечение рационального размещения основных функциональных зон - приготовления пищи и обеденной (полной или ограниченной), возможность пространственного обособления этих зон в помещении;
- дифференциация размеров и оборудования кухонь в зависимости от типа и размера квартиры, количества членов семьи, с учетом расчетной номенклатуры мебели и оборудования для каждого типа квартиры;
- вынесение из кухни ряда хозяйственных процессов, не связанных с приготовлением и приемом пищи;
- выделение в будущем отдельного помещения столовой;
- вынесение из кухни процессов, связанных с обработкой белья, выделение в квартире обособленной зоны или помещения для хозяйственных работ;
- повышение уровня бытового оборудования и инженерного оснащения кухни, рассчитанного на широкое применение электробытовых машин и приборов.



S » 5,5 КВ.М

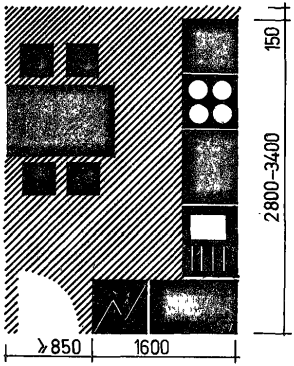


S » 5,0 КВ.М

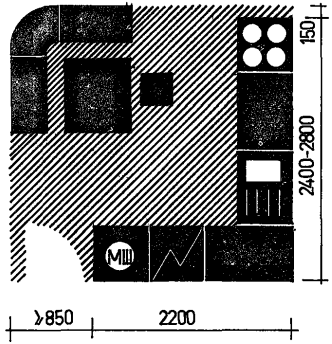


S » 5,7 КВ.М

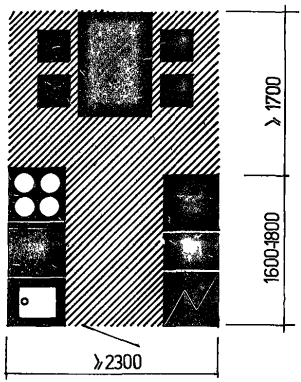
Рис. 14. Примерные схемы меблировки и оборудования кухни на одного–двух человек



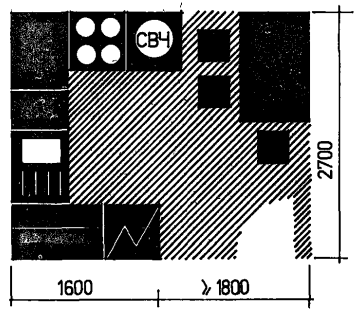
S⩾7,5 КВ.М



S⩾8,4 КВ.М



S⩾7,6 КВ.М



S⩾9,2 КВ.М

Рис. 15. Примерные схемы меблировки и оборудования кухонь на три–четыре человека

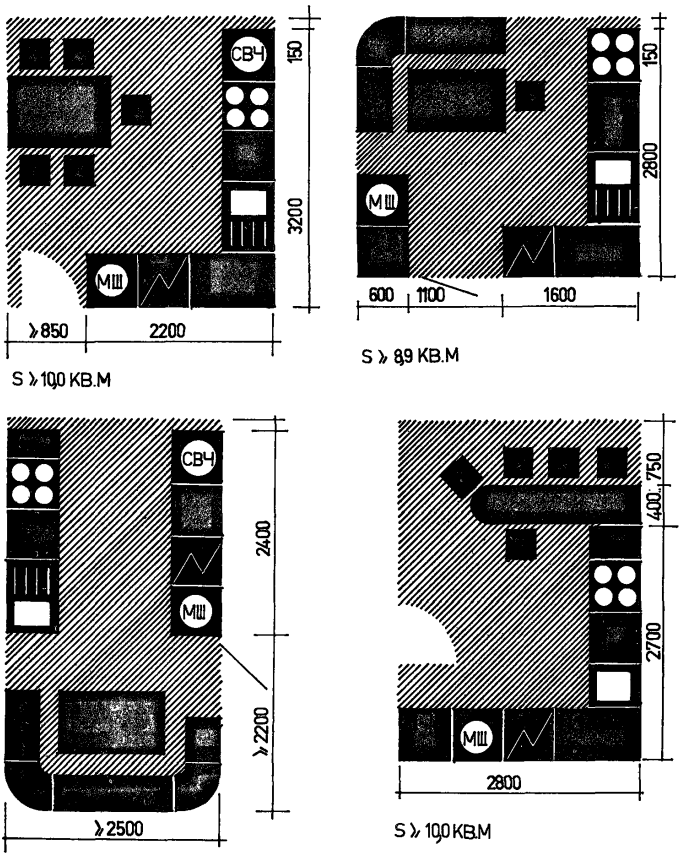


Рис. 16. Примерные схемы меблировки и оборудования кухонь на пять и более человек

3. ПЛАНИРОВКА И ОБОРУДОВАНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

3.1. Типы, планировка и техническое оснащение санитарно-гигиенических помещений в большой степени определяют уровень комфортабельности квартир, состояние воздушной среды, эксплуатационные качества жилища.

Санитарно-гигиенические помещения городских квартир имеют следующее инженерное оснащение: горячее и холодное централизованное водоснабжение, канализацию, вентиляцию, электроосвещение.

В процессе строительства в санитарных узлах в настоящее время устанавливаются ванна, умывальник, полотенцесушитель, унитаз, рукомойник (в туалетных комнатах), уплотненные светильники. В перспективе намечается расширение номенклатуры санитарно-технических приборов за счет применения душевых поддонов, биде, новых видов приборов лечебного и хозяйственного назначения (тепловые воздушные души, ультрафиолетовые излучатели, приборы для ухода за оборудованием и помещением и т.п.), а также стационарных мебельных изделий – шкафов для чистого и использованного белья, туалетного шкафа и др.

В квартирах жилых домов массового строительства предусматриваются следующие типы санитарно-гигиенических помещений (рис. 17,а):

– ванная комната, оборудованная ванной и умывальником;

– совмещенный санитарный узел, оборудованный ванной, умывальником и унитазом;

– уборная, оборудованная унитазом (при размещении рядом с ванной комнатой);

– туалетная комната, оборудованная унитазом и рукомойником (при обособленном размещении санитарного узла).

Перечень основных и дополнительных видов бытовой деятельности, связанных с личной гигиеной и хозяйственными процессами, осуществляемыми в санитарных узлах, приводится в прилож. 1.

3.2. Совмещенные санитарные узлы допускаются в однокомнатных квартирах. В остальных типах квартир предусматриваются раздельные санитарные узлы. Вход в ванную комнату должен быть из передней, коридора или шлюза. Допускается дополнительный вход в ванную комнату (но не в совмещенный санитарный узел или уборную) из спальни или кухни. В ванной комнате и совмещенных санитарных узлах рекомендуется предусматривать место для размещения стиральной машины размером не менее 750х600мм. В совмещенных санитарных узлах однокомнатных квартир допускается установка ванны длиной 1500 мм или душевого поддона.

При размещении санитарно-гигиенических помещений различных типов в плане квартиры следует предусматривать удобные их связи с входной частью квартиры, спальными комнатами, кухней, зоной хозяйственных работ. Туалетную комнату рекомендуется располагать во входной зоне квартиры, предусматривая удобную ее связь с кухней.

В зависимости от типа квартиры на перспективу рекомендуются следующие типы санитарно-гигиенических помещений (табл.3).

Таблица 3

Типы санитарно-гигиенических помещений, рекомендуемых для применения на перспективу

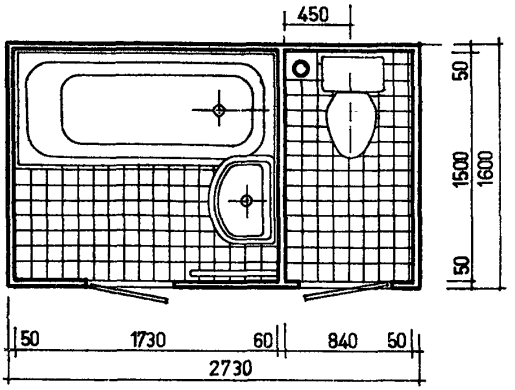
Тип помещения	Количество комнат в квартире				
	1	2	3	4	5 и более
Совмещенный санузел	+	–	–	+	+
Ванная комната	–	+	+	–	–
Уборная	–	+	+	–	–
Туалетная комната	–	–	–	+	+

В квартирах для больших семей рекомендуется предусматривать на более отдаленную перспективу устройство дополнительного санитарного узла в зоне жилых комнат для детей, рассчитанного на установку душевой кабины или душевого поддона, умывальника и унитаза.

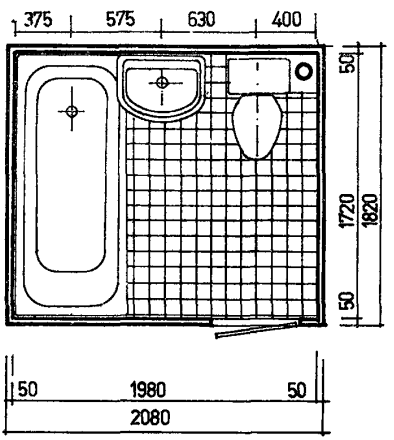
3.4. В массовом городском жилищном строительстве, осуществляемом индустриальными методами, санитарно-гигиенические помещения выполняются, как правило, в виде объемных санитарно-технических кабин полной заводской готовности. При этом монтажные и ремонтные работы, требующие доступа к магистральным трубопроводам, осуществляется вне помещения, с наружной стороны кабины.

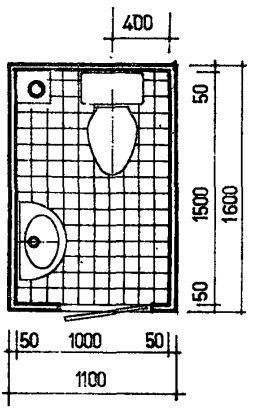
Один из примеров решения объемной санитарно-технической кабины, предусмотренной для применения в массовом строительстве, показан на рис. 17,б.

3.5. Планировочная организация санитарно-гигиенических помещений должна обеспечивать:



ВАННАЯ КОМНАТА УБОРНАЯ





СОВМЕЩЕННЫЙ САНУЗЕЛ ТУАЛЕТНАЯ КОМНАТА

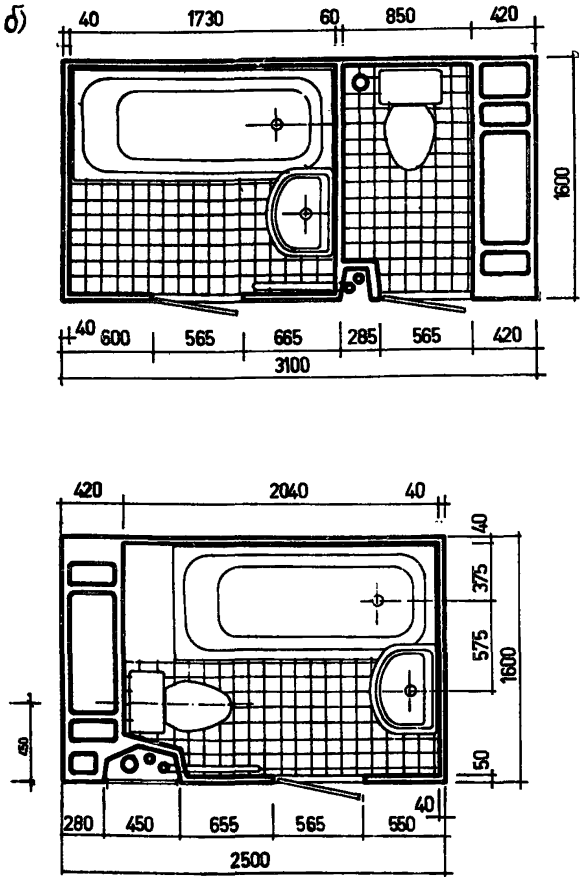


Рис. 17. Типы снитарно-гигиенических помещений:
а – стандартизованные железобетонные санитарно-технические кабины; б – санитарно-технические кабины, включающие блоки инженерных коммуникаций (проектное предложение ЦНИИЭП жилища)

– рациональное размещение необходимого состава оборудования – санитарно-технических приборов, стиральной машины, дополнительных мебельных изделий (туалетные шкафы, емкости для использованного белья, емкости для моющих средств и др.);

– взаиморасположение элементов оборудования должно обеспечить свободный доступ к ним, создание пространства для пользования оборудованием в рабочем положении;

– экономию времени и труда, затрачиваемых на поддержание санитарно-гигиенических условий в помещениях.

3.6. При проектировании санитарно-гигиенических помещений необходимо учитывать состав и габариты приборов, эргономически обоснованные размеры зон пользования ими и требования к их взаимному расположению, показанные на рис. 18,а,б,в.

В санитарно-гигиенических помещениях квартир, особенно на перспективный период строительства, рекомендуется предусматривать планировочно-пространственные и технические возможности стационарной установки дополнительного оборудования сверх номенклатуры, предусмотренной сметой на общестроительные работы: стиральных машин и сушильных устройств, мебельных изделий различного назначения.

3.7. Габариты и основные технические данные стиральных машин, установка которых рекомендуется в ванных комнатах и совмещенных санузлах, приведены на рис. 19.

Рекомендуется предусматривать возможность стационарной установки стиральных машин всех типов (за исключением переносных СМ-1 и СМ-1,5), обеспечивая удобство их подключения к системам инженерных коммуникаций (горячее и холодное водоснабжение, канализация, электросеть).

Наиболее крупногабаритные стиральные машины СМА-4 требуют для стационарной установки и подключения к сетям инженерных коммуникаций площади размером не менее 650 мм по фронту и глубиной 550 мм.

Для удобства пользования стиральной машиной с передней загрузкой перед рабочим фронтом машины должно быть обеспечено свободное пространство не менее 900 мм, для машин с верхней загрузкой – не менее 600 мм.

На рис. 20 и в табл. 4 приведены схемы установки стиральных автоматических и полуавтоматических машин и рекомендации по их размещению в существующих и перспективных типах ванных комнат и совмещенных санитарных узлов.

Номенклатура, типы и габариты стационарных мебельных изделий, рекомендуемых для размещения в санитарно-гигиенических помещениях, и их размеры в установке приведены на рис. 21.

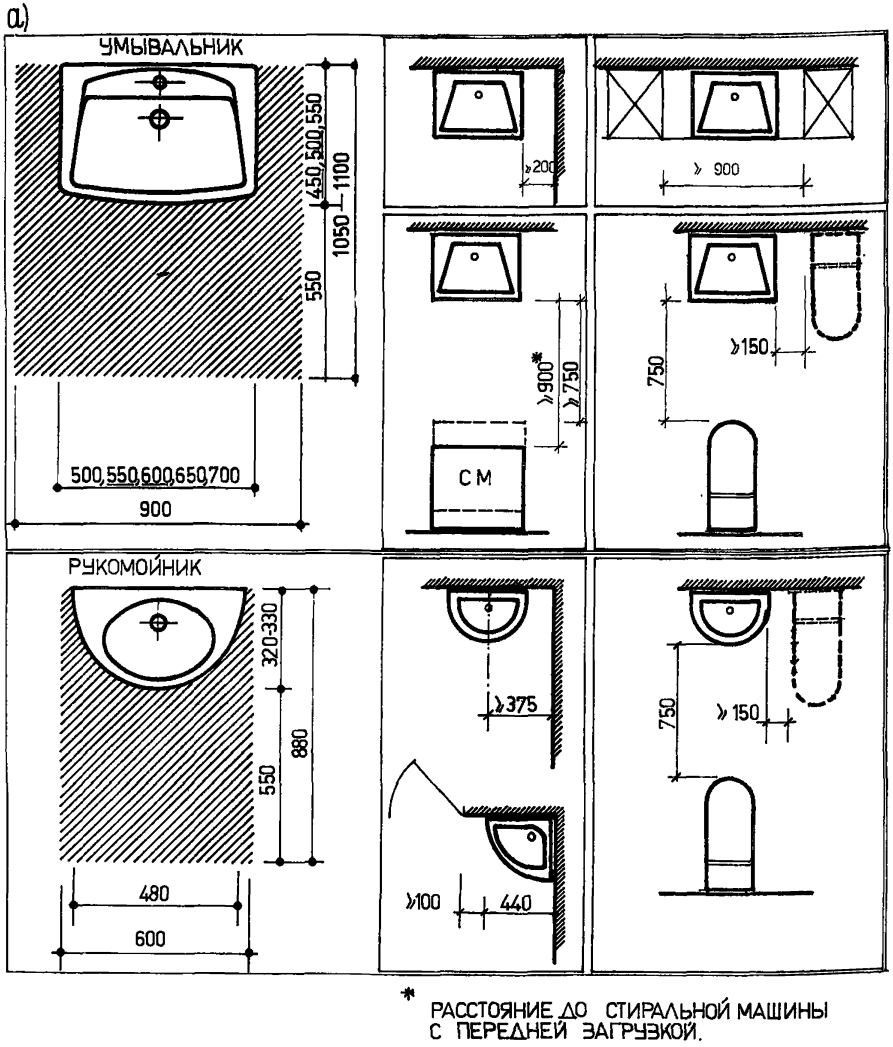
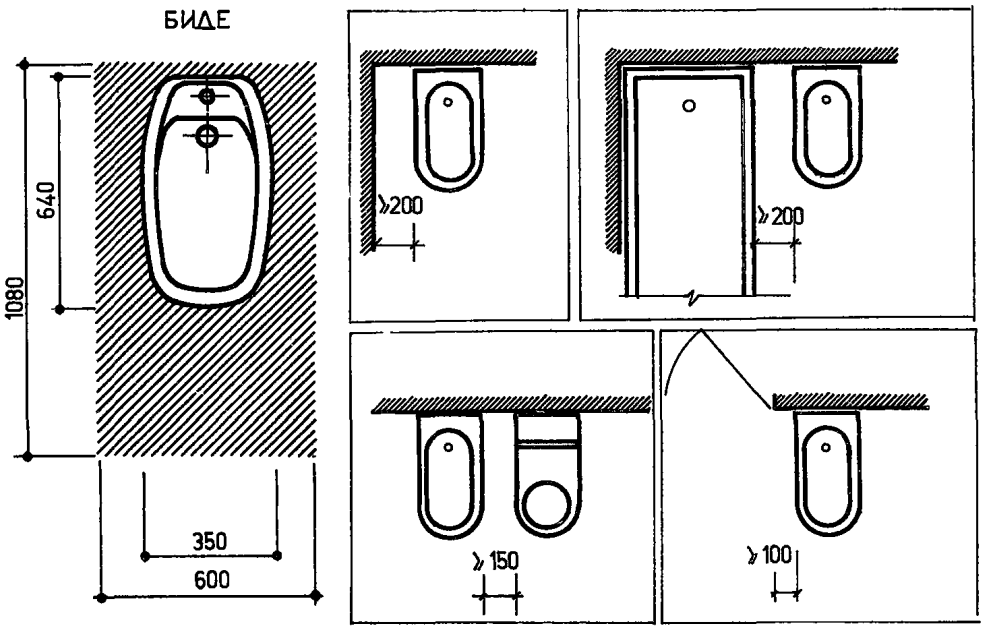


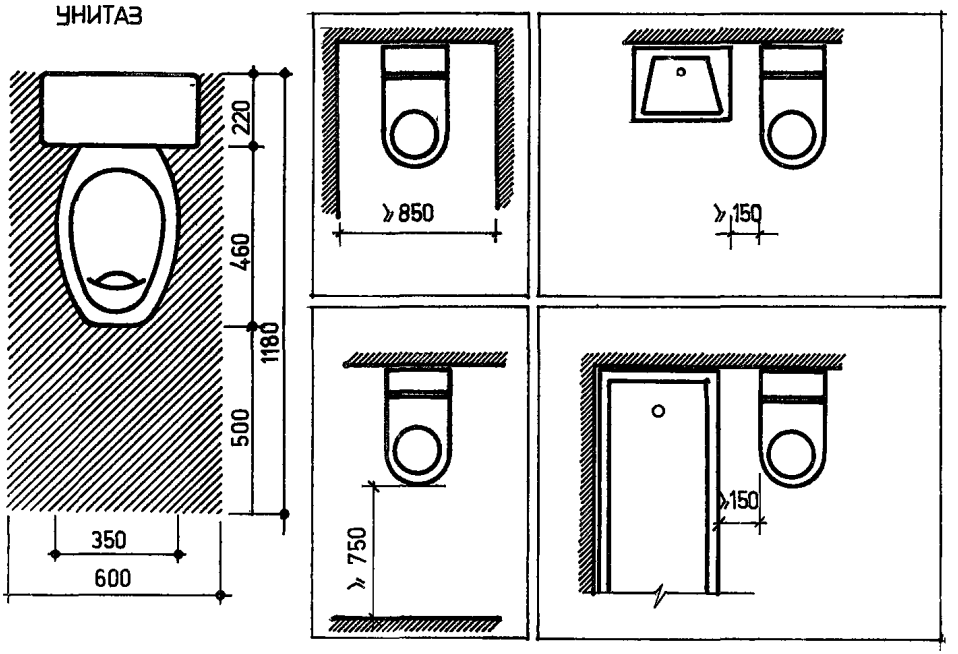
Рис. 18. Габариты санитарно-гигиенических приборов, минимальные размеры зон пользования ими, рекомендации по размещению:
а – умывальник, рукомойник; б – унитаз, биде; в – ванна, душевой поддон

б)

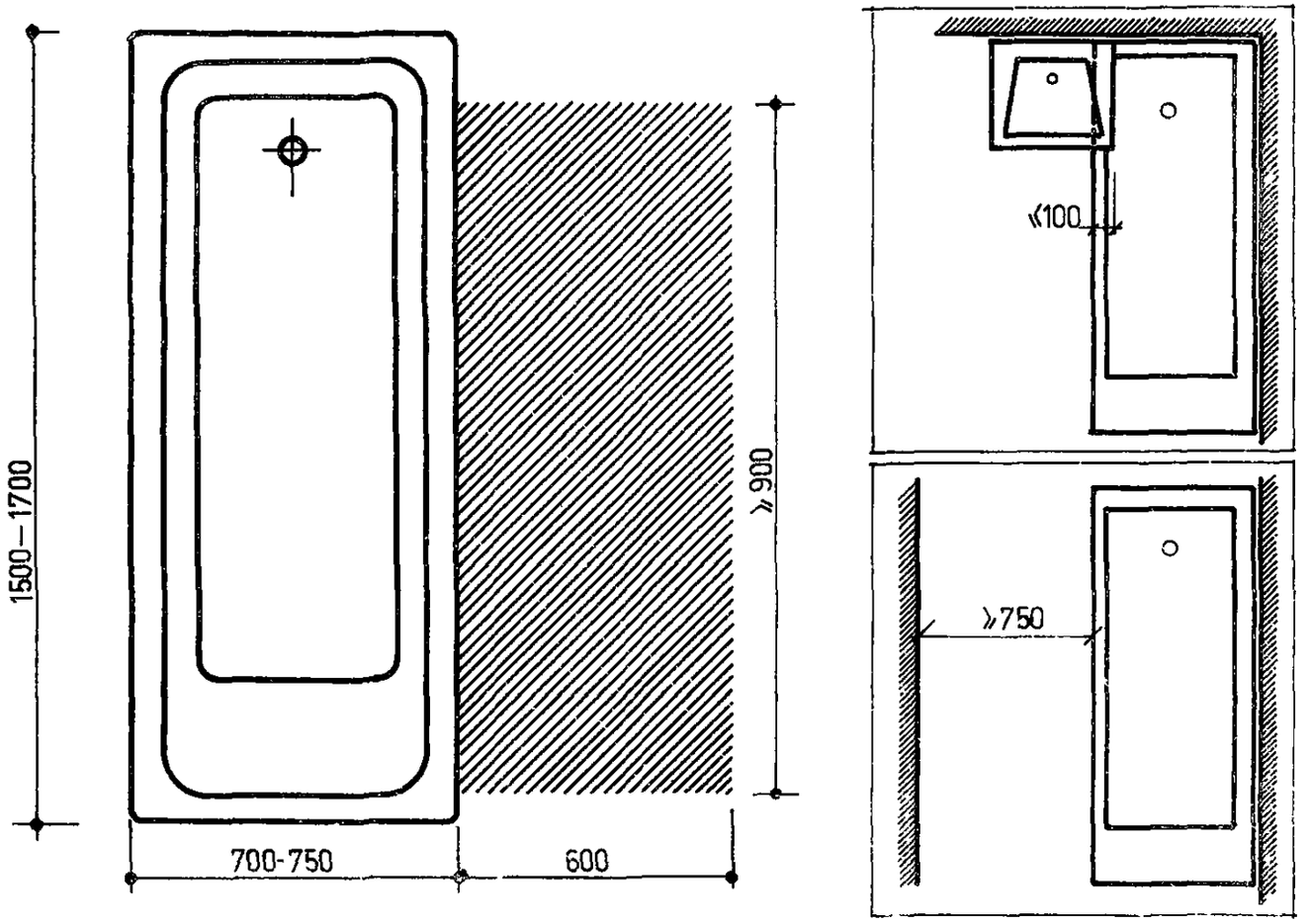
БИДЕ

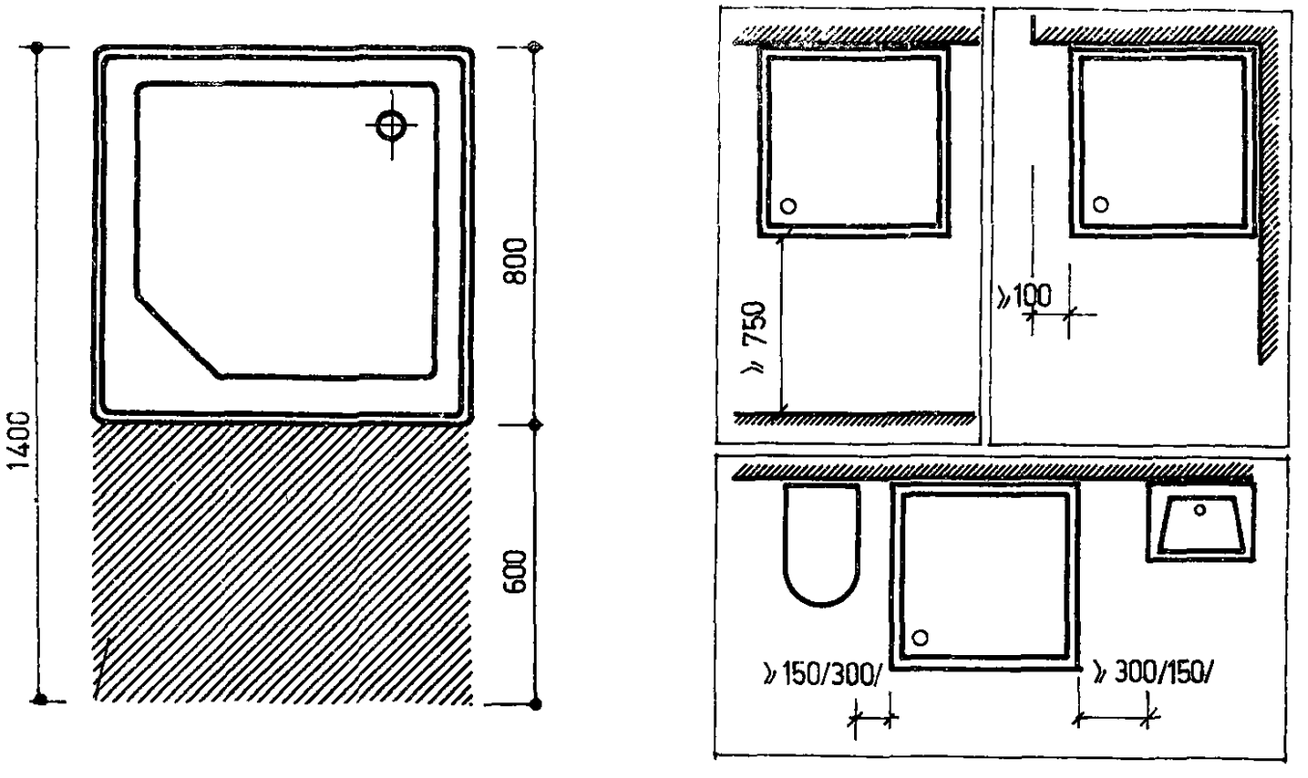


УНИТАЗ



b)


1500—1700
700-750
600
» 900
«100
» 750


1400
800
600
» 750
» 100
» 150/300/
» 300/150/

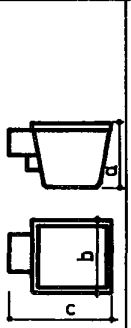
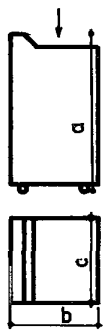
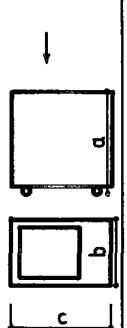
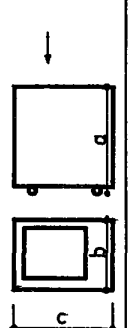
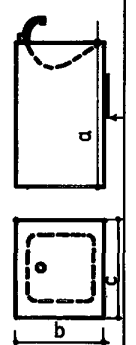
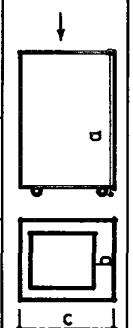
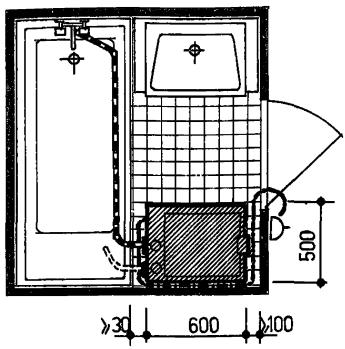
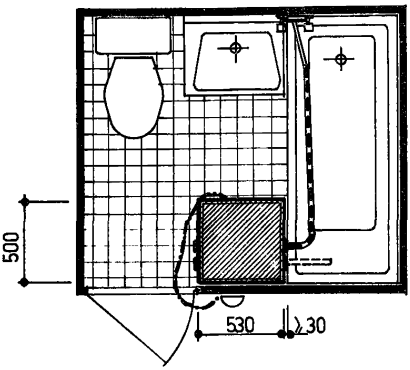
ШИФР В СООТВЕТСТВИИ С ОСТ	СМ-1 СМ-1,5	СМП-2	СМП-2	СМП-3	СМА-3	СМА-3	СМА-4
СХЕМА ОБЩЕГО ВИДА							
ГАБАРИТЫ /axbxc/	400x 450x570	965x530x530	670x470x380	615x415x625	625x430x625	900x550x600	850x500x600
ЁМКОСТЬ /кг/	1,0 1,5	2,0	2,0	3,0	3,0	3,0	4,0
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ /wт/	0,25 0,37	0,4	0,37	1,95	2,85	3,0	3,0
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ СЕМЕЙ/чел/	1–2	2–3	2–3	2–3	3 И БОЛЕЕ	3 И БОЛЕЕ	4 И БОЛЕЕ

Рис. 19. Рекомендуемые типы бытовых стиральных машин

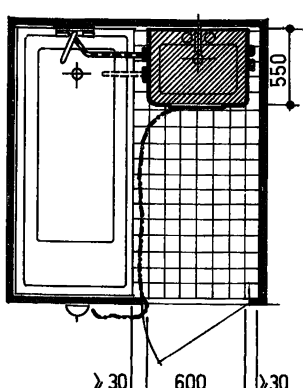
УСТАНОВКА СМА-4



УСТАНОВКА СМП-2



УСТАНОВКА СМА-3
СОВМЕЩЕННОЙ С УМЫВАЛЬНИКОМ



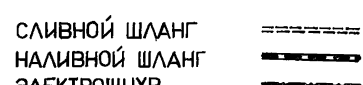


Рис. 20. Варианты размещения автоматических и полуавтоматических стиральных машин в санитарно-технических кабинах

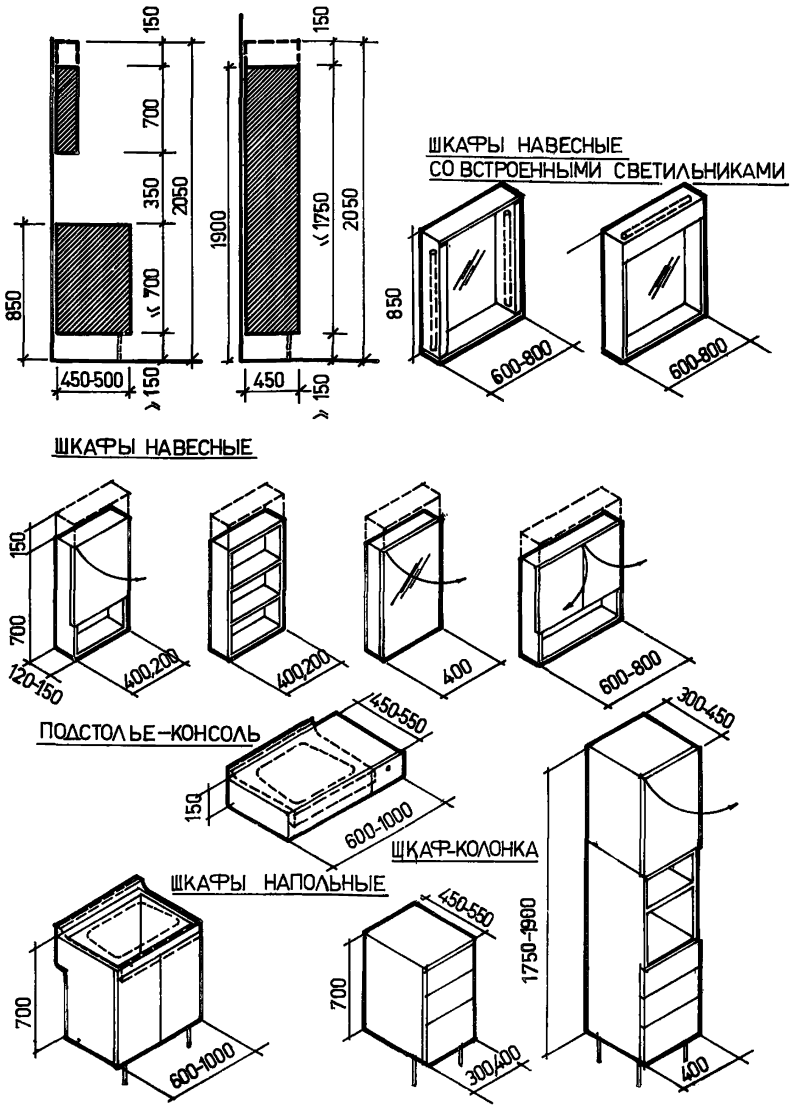


Рис. 21. Номенклатура мебели для санитарно-гигиенических помещений и размеры мебели в установке

Таблица 4

Возможность размещения перспективных типов стиральных машин в различных планировочных ситуациях

Типы стиральных машин	Существующие планировочные решения помещений			Перспективные планировочные решения помещений	
	ванная комната		совмещенный санитарный узел	ванная комната	совмещенный санитарный узел
	продольное размещение ванны	поперечное размещение ванны		поперечное размещение ванны	
СМ-1, СМ-1,5	+	+	+	+	+
СМП-2	–	+	+	+	+
СМП-3	–	+	+	+	–
СМА-3, совм. с умывальн.	+	+	+	+	+
СМА-4	–	+	+	+	–

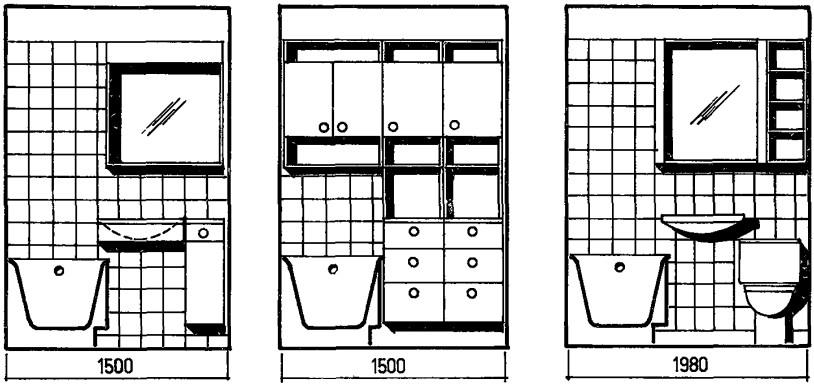
Шкафы предназначены для хранения белья, мелких переносных электроприборов, туалетных принадлежностей, моющих средств и др.

Унификация габаритов обеспечивает взаимозаменяемость шкафов различного назначения, что позволяет создавать комплекты шкафного оборудования, отличающиеся функциональным назначением и внешним видом. Примеры размещения мебельных элементов в санитарно-гигиенических помещениях различных типов приведены на рис. 22.

3.9. Для удобства пользования санитарно-техническими приборами большое значение имеет оптимальное их размещение в установке. Чаша умывальника и рукомойника размещается на высоте 850 мм над уровнем пола. При использовании перспективной модели стиральной машины СМА-3, совмещенной с умывальником, высоту агрегата допускается принимать 900 мм.

При раздельных смесителях для умывальника и ванны смеситель для ванны размещается на высоте 660–860 мм, что позволяет человеку, сидящему в ванне, удобно пользоваться им. При раз -

В СУЩЕСТВУЮЩИХ ПЛАНИРОВОЧНЫХ РЕШЕНИЯХ



В ПЕРСПЕКТИВНЫХ ПЛАНИРОВОЧНЫХ РЕШЕНИЯХ

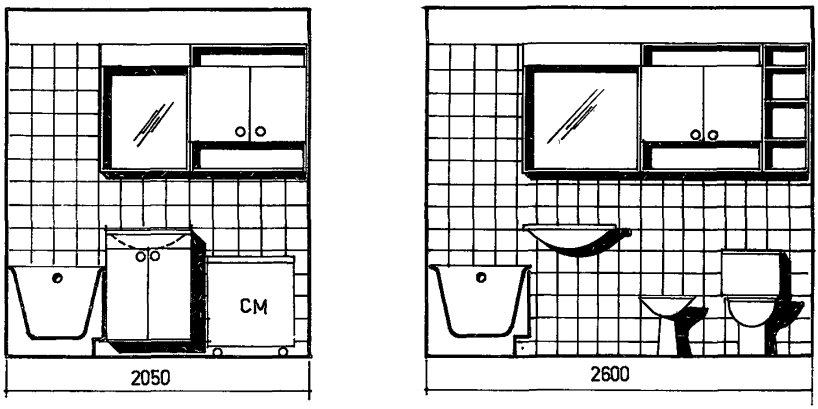


Рис. 22. Варианты размещения мебельных элементов в санитарно-гигиенических помещениях

дельных смесителях для ванны и умывальника желательно предусмотреть возможность установки умывальника на шкаф или подстолье.

Общий смеситель для ванны и умывальника размещается на высоте 1100 мм. В этом случае умывальник должен заходить за край ванны на 50–100 мм. Душевую сетку с регулируемой высотой излива рекомендуется устанавливать на высоте от 1400 до 1900 мм (рис. 23).

3.10. Ванные комнаты, туалетные и уборные могут быть дополнительно оборудованы штангами или кольцами для полотенец, вешалками, крючками для одежды, полками, мыльницами и т.п., изготовляемыми из керамики, стекла, металла, пластмасс и других материалов. Эти детали либо встраивают при облицовке помещения, либо монтируют на отделанной поверхности стен.

3.11. В туалетных комнатах и уборных предусматриваются светильники общего освещения, размещаемые над входной дверью, мощностью на менее 60 Вт.

В ванной комнате и совмещенном санузле предусматривается размещение светильника общего освещения над входной дверью или над умывальником на высоте 1900–2200 мм мощностью не менее 60 Вт.

При размещении светильника общего освещения над входной дверью в ванных комнатах и совмещенных санузлах рекомендуется предусматривать установку дополнительных светильников местного освещения, размещаемых по обеим сторонам зеркала над умывальником. В случае использования люминесцентных ламп светильник местного освещения может располагаться горизонтально над верхней кромкой зеркала. Рекомендуется также применение навесных шкафов с зеркалом и встроенными люминесцентными светильниками (см. рис. 21).

Суммарная мощность источников света для ванных и совмещенных санузлов должна быть не менее 100 Вт.*

Выключатели и штепсельные розетки в виде единого блока электроустановочных изделий (ЭУИ) следует размещать вне санитарно-гигиенических помещений, у входа в них. В блок ЭУИ должна быть вмонтирована розетка 10А, что обеспечит возможность подключения к электросети стиральных машин мощностью до 2,2 кВт.

---

*Рекомендации по мощности источников света рассчитаны на светлую отделку помещений. В случае применения отделки темных тонов мощность источников света должна быть увеличена в три-пять раз.

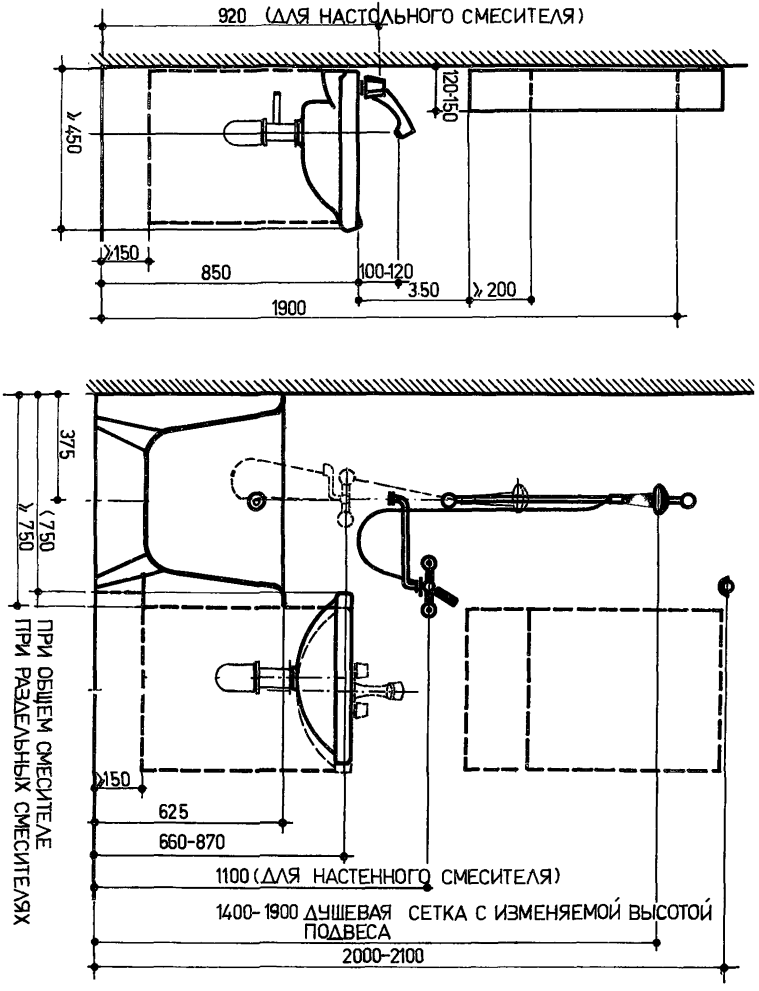


Рис. 23. Размеры санитарно-гигиенических приборов в установке

3.14. На следующий период массового жилищного строительства намечается значительное расширение функций санитарно-гигиенических помещений за счет оздоровительно-профилактических и лечебных процедур.

Предполагаемые направления совершенствования комплекса санитарно-гигиенических помещений:

- вынесение процессов стирки и сушки белья в обособленную зону хозяйственных работ;
- расширение номенклатуры типов санитарно-гигиенических помещений в соответствии с потребностями различных типов семей (выделение зоны гигиены для детей или для пожилых членов семьи):
- увеличение площадей помещений в соответствии с дополнительными их функциями и расширением состава оборудования (рис. 24).

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗОН ХОЗЯЙСТВЕННЫХ РАБОТ

4.1. Хозяйственная деятельность семьи в городской квартире связана с уходом за одеждой, бельем, уборкой квартиры, уходом за мебелью и бытовым оборудованием. Каждая из этих работ требует значительного количества приборов, машин, инвентаря, мебельных емкостей для хранения инструментов, средств для уборки, чистки, стирки, глажения и т.п. Перечень работ, связанных с хозяйственной деятельностью в жилище, а также приборов, аппаратов и приспособлений, необходимых для их осуществления, приведен в прилож. 1.

В настоящее время часть хозяйственных работ выполняется в санитарно-гигиенических помещениях (стирка, сушка белья), часть - в кухне (ремонт и шитье одежды, кипячение и глажение белья, мелкий ремонт приборов и т.д.). Эти работы не являются основными в кухнях и санитарных узлах, поэтому для их осуществления здесь не предусмотрено необходимое пространство и оборудование. Организация обособленных зон хозяйственных работ в подсобных помещениях квартиры обеспечит рациональное их проведение и улучшение санитарно-гигиенических и эксплуатационных условий в квартире, концентрацию необходимого оборудования.

4.2. Рекомендуется в первую очередь обеспечить рациональную организацию работ по уходу за бельем. Эти работы наиболее трудоемки, негигиеничны и утомительны. В большинстве семей эти работы проводятся в домашних условиях регулярно.

В квартирах для семей численностью менее трех человек и на перспективный период осуществление основной части хозяйственных

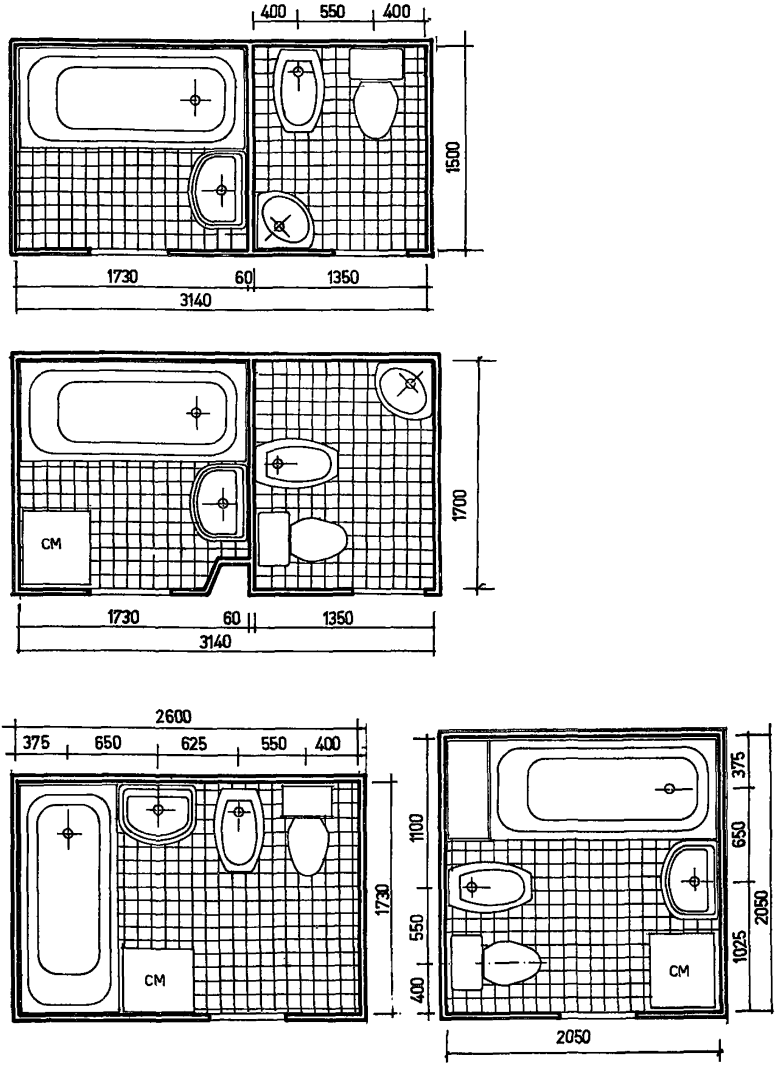


Рис. 24. Варианты планировочных решений санитарно-гигиенических помещений повышенной комфортности

процессов по уходу за бельем допускается в ванной комнате или совмещенном санитарном узле. Для этих целей рекомендуется применять автоматические стиральные машины, совмещенные в одном агрегате с умывальником, а также малогабаритные переносные стиральные машины и центрифуги (разд. 3 настоящих Рекомендаций).

4.3. В перспективных планировочных решениях квартир для семей из трех и более человек желательно предусматривать пространственно обособленную зону хозяйственных работ, рассчитанную на размещение:

- автоматических стиральных и сушильных машин или агрегатов, обеспечивающих стирку, отжим и сушку белья;
- емкости для хранения использованного белья;
- емкостей для хранения бытовых химических средств, необходимых для стирки;
- гладильных машин и устройств.

Допускается хранение в зоне хозяйственных работ неавтоматических и полуавтоматических стиральных машин, перемещаемых на время стирки в санитарно-гигиенические помещения.

4.4. Зона хозяйственных работ организуется как в отдельном помещении вблизи санитарно-гигиенических помещений и кухни, так и на площади, смежной с ними. Допускается размещать хозяйственные зоны с минимальным составом оборудования в коммуникационных пространствах квартиры – коридорах и шлюзах. Варианты размещения хозяйственных зон приведены на рис. 25, 26.

4.5. Зона хозяйственных работ должна быть обеспечена подводками инженерных коммуникаций (горячее, холодное водоснабжение, канализация, вентиляция, электроснабжение), рассчитанных на стационарную установку автоматических стиральных, сушильных и гладильных машин. В дальнейшем можно использовать гибкие подводки санитарно-технических коммуникаций, обеспечивающих эпизодическое подключение к ним автоматических стиральных машин. При этом допускается слив отработанной в стиральной машине воды в ванну или другие санитарно-гигиенические приборы.

Зона хозяйственных работ должна быть обеспечена розеткой 10А для подключения электробытовых приборов мощностью до 2,2кВт и светильников местного освещения мощностью не менее 80 Вт.

4.6. При выборе размеров зоны хозяйственных работ должны учитываться габариты рекомендуемых видов оборудования, приведенные на рис. 27.

Элементы оборудования зоны хозяйственных работ желательно блокировать в едином фронте без зазоров и разрывов, аналогично рабочему фронту кухонного оборудования.

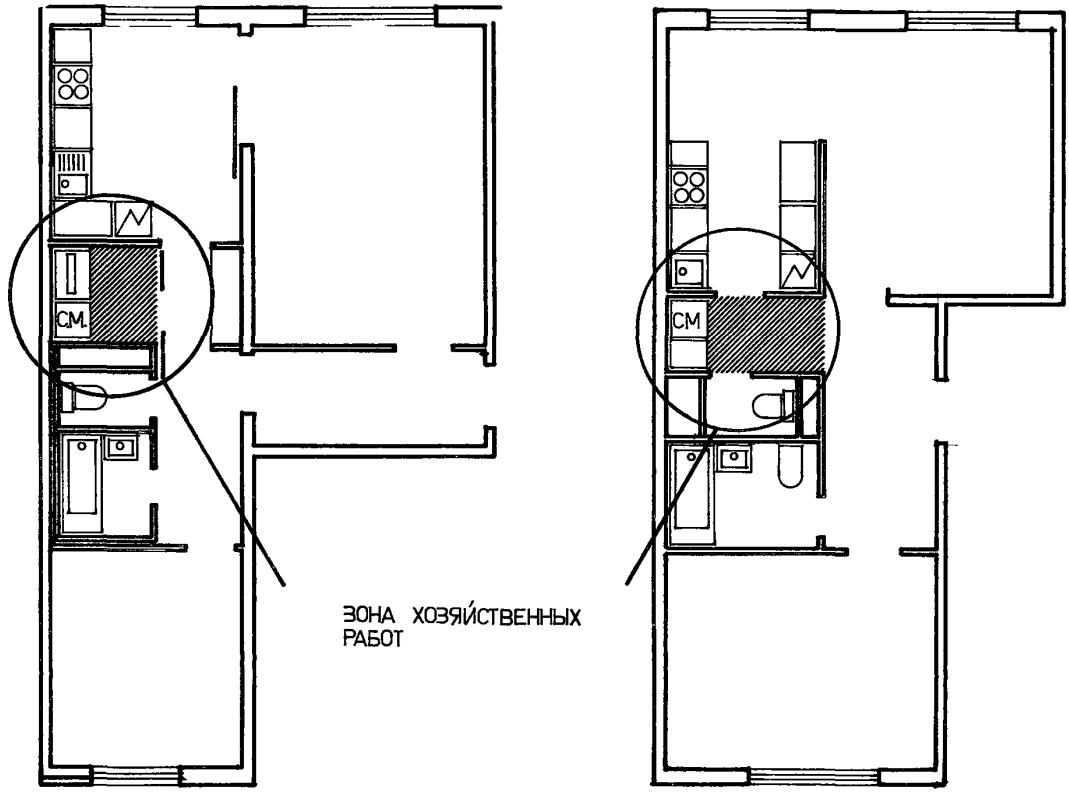


Рис. 25. Варианты размещения зоны хозяйственных работ в плане квартиры

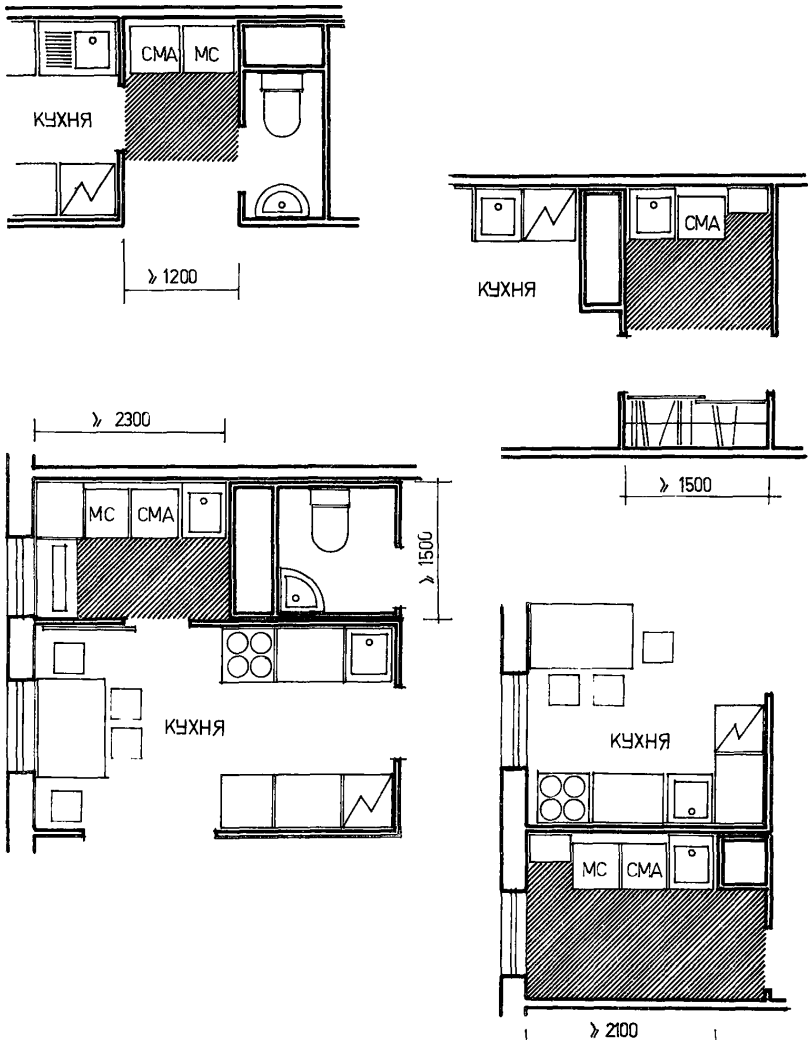


Рис. 26. Примеры организации зон хозяйственных работ

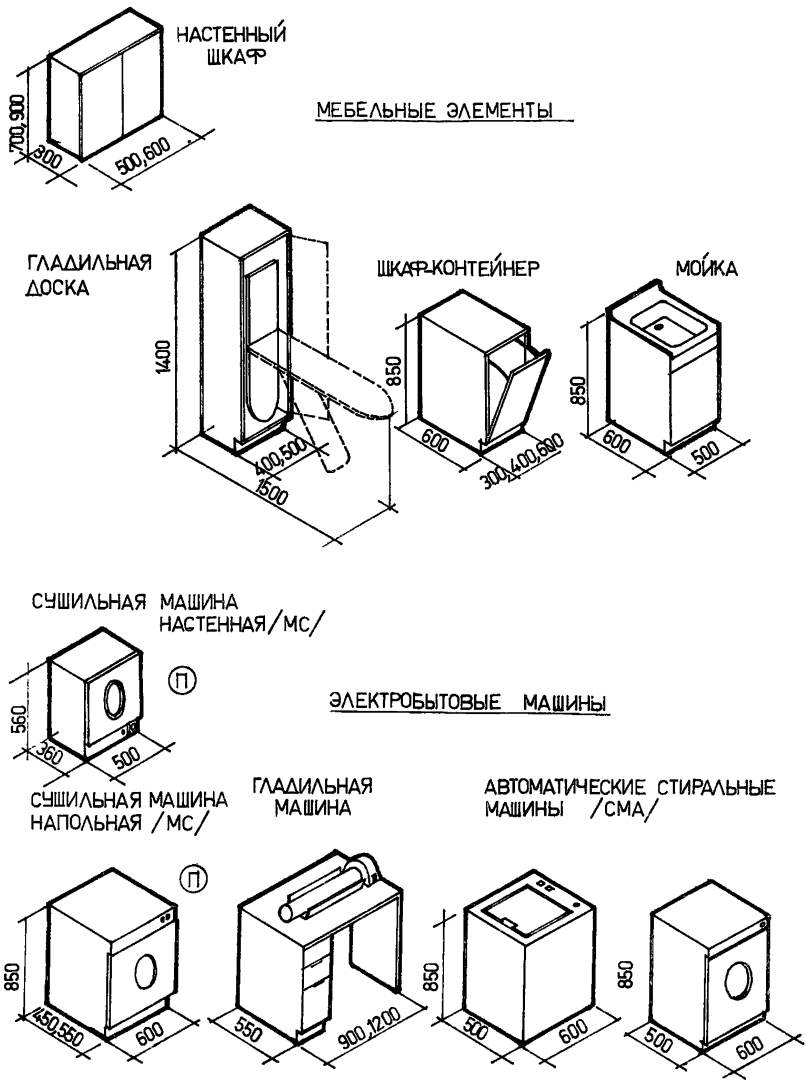


Рис. 27. Оборудование зоны хозяйственных работ

4.7. Размещение зоны хозяйственных работ должно обеспечивать удобство при эксплуатации электробытовых приборов и машин и прочих элементов оборудования, для чего следует учитывать размеры эргономически обоснованных зон пользования оборудованием, приведенные в разд. 3.

4.8. Размеры фронта и состав оборудования зон хозяйственных работ желательно дифференцировать в соответствии с численностью семьи, заселяющей квартиру.

Для семей из трех-четырех человек рекомендуется предусматривать зону хозяйственных работ с фронтом оборудования 1200-1500 мм, для семей из пяти и более человек - 1500-1800 мм. В пределах рекомендуемой длины следует предусматривать возможность размещения различного состава оборудования при обязательной установке автоматической стиральной машины. Варианты организации зон хозяйственных работ приведены на рис. 28.

4.9. В соответствии с индивидуальными предпочтениями и образом жизни семьи пространство, выделенное для размещения хозяйственной зоны, может быть использовано по желанию жильцов не только для размещения оборудования по обработке белья, но и для организации кладовой, места любительских занятий и т.п.

Совершенствование зон хозяйственных работ рекомендуется осуществлять за счет:

- автоматизации процессов стирки, отжима и сушки белья;
- пространственной изоляции зон хозяйственных работ по обработке белья от зон приготовления пищи и санитарно-гигиенических процессов;
- концентрации инженерных коммуникаций, оборудования для хозяйственных процессов и сопутствующих им мебели и емкостей для хранения.

* *

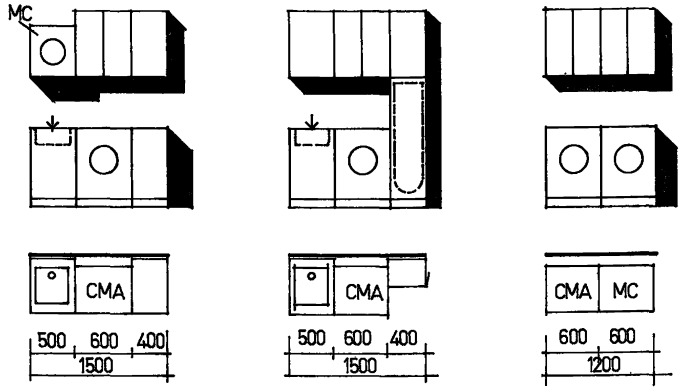
*

Рациональная планировочная организация подсобных помещений и их целесообразное оборудование должны обеспечить:

- повышение функциональных, эксплуатационных и эстетических качеств массовых квартир; рациональное использование площадей помещений; улучшение санитарно-гигиенических условий проживания;

ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ ЗОНЫ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ РАБОТ

ДЛЯ СЕМЕЙ ИЗ 3–4 ЧЕЛОВЕК:



ДЛЯ СЕМЕЙ ИЗ 5 И БОЛЕЕ ЧЕЛОВЕК:

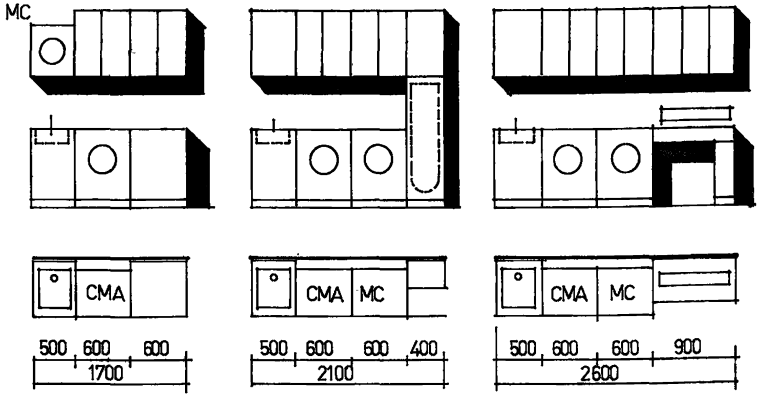


Рис. 28. Рекомендуемая протяженность фронта оборудования зон хозяйственных работ и варианты компоновки оборудования

– сокращение времени и труда, затрачиваемых на ведение домашнего хозяйства, за счет использования бытовой техники;

– снижение физического и нервно-психического напряжения при осуществлении домашних работ за счет механизации длительных трудоемких процессов, внедрения автоматического контроля, сигнализации и др.;

– экономию энергетических ресурсов за счет применения энергосберегающих электроприборов, систем автоматизированного управления и регулирования расхода энергии;

– эффективное использование материальных и трудовых ресурсов, ликвидацию потерь материалов и оборудования при выполнении работ по улучшенному оборудованию и отделке помещений по заказам граждан с привлечением их средств.

БЫТОВЫЕ ПРОЦЕССЫ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫЕ В КУХНЕ, САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ И ЗОНЕ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ РАБОТ

Виды бытовой деятельности	Бытовые процессы, посредством которых может осуществляться данный вид бытовой деятельности	Мебель, приборы и машины, бытовые предметы, которые могут использоваться при осуществлении бытовых процессов
1	2	3
Приготовление пищи	Хранение продуктов при комнатной температуре Хранение продуктов при пониженной температуре	Мебельные емкости для хранения бакалеи, специй, консервов, овощей и т.п. Приборы для хранения охлажденных и замороженных продуктов (рыбы, мяса, молока, фруктов): холодильник, морозильник
	Предварительная подготовка продуктов: мытье, очистка и т.п. Разделка и холодная обработка продуктов: шинковка, приготовление теста, фарша и т.п., приготовление холодных блюд	Рабочая плоскость, кухонная посуда, инструменты, инвентарь и т.п. Емкости для сбора отходов Мойка Мебельные емкости для хранения посуды, аппаратов, приборов и пр. Машины, приборы, аппараты для очистки, разделки, предварительной обработки продуктов: УКМ, мясорубки, миксеры и т.п. Осветительные приборы
	Тепловая обработка пищи: варка, жарение, выпечка, консервирование и т.п.	Приборы для тепловой обработки: плита газовая или электрическая, жарочный шкаф, печь-СВЧ, гриль,

1	2	3
	Очистка воздуха	электропосуда и т.п. Кухонная посуда, утварь Мебельные емкости для хранения посуды и др. Приборы для очистки воздуха: электровоздухоочиститель надплитный; вытяжной вентилятор и т.п.
	Контроль времени	Приборы для контроля времени: часы, таймер
	Раскладка, сервировка готовых блюд	Рабочая плоскость Столовая посуда, инструменты, утварь Мебельные емкости для хранения посуды и утвари
	Мытье и сушка кухонной посуды, приборов, инструментов, машин, утвари и т.п.	Рабочая плоскость Мойка Емкость для сбора отходов Посудомоечная машина Полотенца, салфетки Мебельные шкафы для сушки посуды Осветительные приборы Средства для мытья и чистки посуды Емкость для их хранения
	Хранение кухонной посуды, приборов, инструмен-	Мебельные емкости для их размещения и хранения

1	2	3
	тов, утвари для приготовления пищи	
Организация приема пищи	Прием пищи взрослыми членами семьи Кормление ребенка, больного (вне кухни) и т.п. Торжественное застолье, прием гостей (вне кухни) Сервировка и подача блюд Уборка посуды и приборов	Мебель для обеденной зоны: стол, стулья Сервировочная плоскость Осветительный прибор Столовая, чайная посуда, столовые приборы Столовое белье Посуда для торжественного застолья Декоративная посуда для экспозиции и убранства стола Сервировочный стол (передвижной). Мебельные емкости для хранения столовой посуды, белья и т.п.
	Мытье и сушка столовой, чайной посуды, столовых приборов и т.п.	Рабочая плоскость для складирования Мойка Емкость для сбора отходов Посудомоечная машина Полотенца, салфетки Мебельные шкафы для сушки посуды Осветительные приборы Средства для мытья и чист-

1	2	3
		ки столовой посуды Емкость для их хранения
Личная гигиена, уход за ребенком, больным	Гигиенические процедуры с использованием воды: умывание, мытье тела, ножные ванны; пользование унитазом, бидэ; уход за волосами Купание ребенка, больного и т.п. Гигиенические лечебные процедуры: лечебные ванны, массаж, облучение и т.п. Оздоровительная гимнастика Контролирование веса тела Хранение бытовых предметов и аппаратов для гигиенических процедур Хранение белья для водных процедур Хранение принадлежностей и средств для мытья, чистки приборов и т.п. Хранение использованного белья	Санитарно-гигиенические приборы: ванна, душевой поддон, умывальник, унитаз, бидэ Приборы и аппараты для гигиенических и лечебных процедур Мебельные емкости для хранения белья, приборов и аппаратов, средств для мытья и чистки Осветительные приборы Домашняя аптечка, медицинские приборы и средства Предметы ухода за ребенком
Туалет	Косметические процедуры: причесывание, бритье, де-	Зеркало, туалетный шкаф

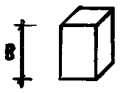
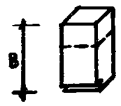
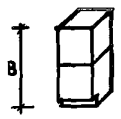
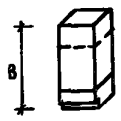
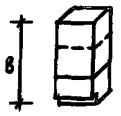
1	2	3
	кoративная косметика, уход за лицом, маникюр и т.п. Смена белья, одежды Хранение бытовых предметов и средств для туалета	Открытая полка для туалетных принадлежностей Приборы и средства для косметических процедур: парфюмерия, косметика, бритвы, фены и пр. Мебельные емкости для хранения предметов и приборов для туалета Осветительные приборы Туалетный стол, банкетка Осветительные приборы
Уход за одеждой и бельем	Стирка платья и белья, предметов убранства квартиры Кипячение белья, крашение Сушка белья, платья и т.п. Глажение Шитье, ремонт одежды Хранение бытовых предметов, машин, приборов для ухода за одеждой Чистка одежды	Стиральная машина Сушильная машина Устройства для сушки белья Инвентарь и средства для стирки и кипячения белья и одежды Приборы и инвентарь для глажения, чистки Рабочая плоскость для шитья и глажения Машина и принадлежности для шитья Осветительные приборы Мебельные емкости для хранения машин, приборов, инвентаря и др. предметов для ухода за одеждой и бельем

1	2	3
Уход за квартирой, мебелью и оборудованием	Уборка помещений квартиры; уход за полами, стенами; чистка ковров, портьер; мытье окон, дверей и т.п. Уход за мебелью: чистка, удаление загрязнений, полировка, протирка стекол Ремонт помещений Уход за оборудованием: мытье и чистка санитарно-гигиенических приборов, инвентаря Уход за приборами освещения, отопления, вентиляции, микроклимата, очистки воздуха Хранение приборов, инструментов, бытовых предметов для ухода за квартирой, мебелью, оборудованием	Приборы, машины и т.п. для уборки помещений: пылесос, полотер, поломоечная машина и т.п. Электроинструмент Инвентарь, средства, инструменты для ухода за бытовыми машинами и приборами и их ремонта Мебельные емкости для хранения приборов, инвентаря и принадлежностей и средств для ухода за квартирой и мебелью
Дополнительные виды бытовой деятельности	Уход за элементами живой природы: комнатными растениями, рыбами, птицами и т.п. Любительские занятия: моделирование, коллекционирование Пользование телефоном Прослушивание радиопередач	Предметы и принадлежности для размещения и ухода за элементами живой природы. Предметы для любительских занятий: инструменты, материалы и т.п. Телефонный аппарат Радиоприемник Справочники: телефонные, кулинарные, по домоводству и др.

Приложение 2

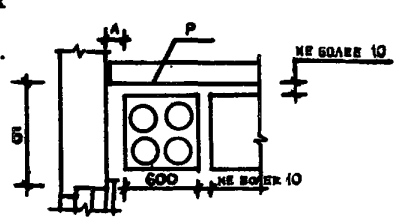
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕРСПЕКТИВНЫХ ЭЛЕКТРОБЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Рекомендуемые бытовые приборы параметрического ряда для хранения продуктов в условиях заданных температур и для операций, сопутствующих хранению

Компоновочные схемы, габаритные размеры	Прибор	Шифр прибора и его условный внутренний объем, $дм^3$	Высота, мм	Мощность, кВт	Энергоемкость, кВт-сутки
	Однокамерные однокорпусные				
	Холодильник	КШ-140	800	0,13	0,9
	-"-	КШ-180	1050	0,13	1
	-"-	КШ-240	1300	0,14	1,1
	-"-	КШ-280	1450	0,18	1,4
	Морозильник	МШ-120	800	0,14	1
	-"-	МШ-160	1050	0,18	1,3
	Сушильный шкаф	СШ-50	300	1	-
	Контейнер для овощей	КО-55	350	-	-
	Термостат для овощей	ТШ-70	500	0,07	-
	Печь СВЧ	СВЧ-70	500	1,3	-
	Двухкамерные однокорпусные				
	Холодильник-морозильник	КШД-270/80	1450	0,2	1,2
	-"-	КШД-300/80	1600	0,25	1,4
	-"-	КШД-350/120	1750	0,25	2,1
	Компоновка двух однокорпусных				
	Холодильни-морозильник	КХП-240/120	2100	0,28	2,1
	-"-	КХП-180/160	2100	0,31	2,3
	Холодильник-морозильник - - термостат для овощей	КХП-300/70	2100	0,32	1,4
	Холодильник-морозильник - - контейнер для овощей	КХП-350/55	2100	0,25	2,1
	Компоновка трех однокамерных				
	Холодильник-морозильник - - печь СВЧ	КХП-140/120/70	2100	1,57	1,9
	Холодильник - сушильный шкаф - термостат для овощей	КХП-240/50/70	2100	1,21	1,1
	Холодильник - сушильный шкаф - контейнер для овощей	КХП-280/50/55	2100	1,18	1,4

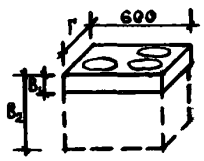
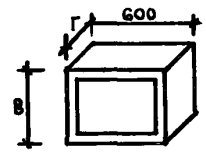
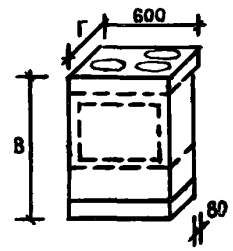
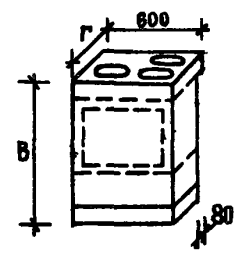
Примечания:

1. Все приборы параметрического ряда имеют глубину 600 мм и ширину 600 мм.
2. Однокорпусные приборы рассчитаны на создание комплексных холодильных приборов (КХП), обеспечивающих возможность хранения недельного запаса продуктов для семьи из 2-6 чел.
3. Уровень звука для прибора, работающего круглосуточно в подсобных помещениях, не более 42 дБА.
4. Прибор КХП-140/120/70 требует для подключения розетку 10 А с третьим заземляющим контактом.
5. При расчете параметров приборов КХП-140/120/70 из всех функций печи СВЧ учитывалась только функция ускоренной разморозки продуктов.



Установка приборов в плане

Рекомендуемые бытовые электронагревательные приборы параметрического ряда и дополнительные емкости, предназначенные для термической обработки пищи

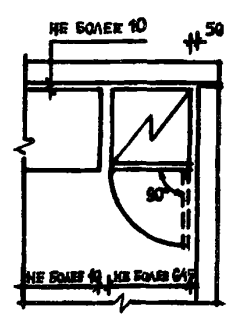
Компоновочная схема, габаритные размеры	Прибор	Размеры, мм: высота, не более	Размеры, мм: глубина, не более	Потребляемая мощность (кВт), не более
	Однофункциональные приборы			
	Электроплита-панель	70-200	600	3; 4
	Жарочный шкаф	400	520	2,2
	Печь СВЧ	500	520	2,2
	Двухфункциональные приборы			
	Комбинированный жарочный шкаф с печью СВЧ	500	520	2,2
	Трехфункциональные приборы			
	Электроплита-панель + жаропрочный шкаф + контейнер	850	600	5,8
	Электроплита-панель + жарочный шкаф + сушильный шкаф	850	600	5,8
	Электроплита-панель + жарочный шкаф + термостат	850	600	5,8
	Четырехфункциональные приборы			
	Электроплита-панель + жарочный шкаф с печью СВЧ + контейнер для хранения	850	600	5,8
	Электроплита-панель + жарочный шкаф с печью СВЧ + сушильный шкаф	850	600	5,8
	Электроплита-панель + жарочный шкаф с печью СВЧ + термостат	850	600	5,8

Примечание.

Размер А зависит от размера простенка Б:

при Б $\geq$ 600 мм А = 150 мм;

при Б $<$ 600 мм А = 300 мм.

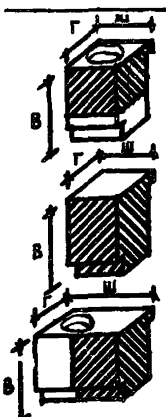


Установка приборов в плане

Рекомендуемые стационарные универсальные кухонные машины

Компоновочные схемы	Тип машины	Габаритные размеры, мм				Единовременно потребляемая мощность (кВт), не более	Функции машины				Предмет кухонного оборудования, заменяемого машиной	
		ширина	глубина	регулируемая высота	расход регулировки		рабочая поверхность 600 х 600 мм	сервировочная поверхность 400 х 600 мм	емкость для хранения насадок	дополнительная емкость для хранения	шкаф-стол рабочий	шкаф-стол сервировочный
	Совмещенная с сервировочной поверхностью	400_{-10}	600_{-5}	850	12	0,4	–	+	+	–	–	+
	Совмещенная с рабочей поверхностью	600_{-10}					+	–	+	+	+	–

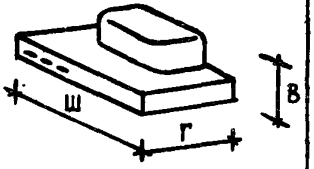
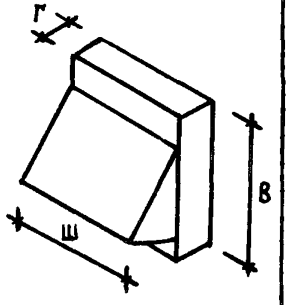
Рекомендуемые бытовые посудомоечные автоматические машины

Компоновочные схемы	Типы машины	Количество комплектов посуды, шт.	Габаритные размеры, мм			Единовременно потребляемая мощность (кВт), не более		Функции машины				
			ширина	глубина	регулируемая высота	с дополнительным подогревом воды	без дополнительного подогрева воды	мойка со смесителем и сливной арматурой	контейнер для отходов	рабочая поверхность 600 х 600 мм	емкость для хранения	контейнер для хранения моющих средств
	Совмещенная с раковиной-мойкой	6	500_{-10}	600_{-5}	850	2,2	1,3	+	+	–	+	–
		8	600_{-10}									
	Совмещенная с рабочей поверхностью	12	600_{-10}					–	–	+	+	–
	Совмещенная с рабочей поверхностью и мойкой	12	1000_{-10}					+	+	+	+	+

Примечания: 1. Посудомоечная машина устанавливается только в домах, имеющих горячее водоснабжение.

2. Дополнительный подогрев воды требуется при применениии специальных моющих средств.

Рекомендуемые электрические бытовые воздухоочистители

Компоновочные схемы	Прибор	Шифр прибора	Габаритные размеры, мм			Способы очистки		
			ширина	глубина	высота	механический	лучевой	химический
	Электровоздухоочистители горизонтальной компоновки (перспективные)	БЭВ-П1	600	550	170	+	+	+
		БЭВ-П2	600	550	170	+	–	+
		БЭВ-П3	600	550	170	+	+	–
	Электровоздухоочиститель вертикальной компоновки (перспективный)	БЭВ-В1	600	200	480	+	+	+
		БЭВ-В2	600	200	480	+	–	+
		БЭВ-В3	600	200	480	+	+	–

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общие положения 3

2. Планировка и оборудование кухонь 4

3. Планировка и оборудование санитарно-гигиенических помещений 30

4. Организация зон хозяйственных работ 45

Приложения 54

Ответственные за выпуск И.З. Балковская, Л.Б. Анисимова

Л-53415 Подписано к печати 11.9.1986г. Формат 70x90/16
Офс. 80 гр. Школьный п./ж. Усл.печ.л. 4 Уч.-изд.л. 4,8
Изд.зак. 49 Тип.зак.№ 575 Тираж 800 экз. Цена 35 коп.

Ротапринт ОМПР и ВП ЦНИИЭП жилища
1274346, МОСКВА, Дмитровское шоссе, 9 корп.Б
Тел. 216-41-20

gost.e-ecolog.ru