ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА

ГОССТРОЙ СССР

СНиП II-77-80

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Часть II

Нормы проектирования

Глава 77

Магазины

Москва 1981

gost.e-ecolog.ru

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	3
2. Генеральные планы	3
3. Объемно-планировочные и конструктивные решения	3
Торговые помещения	6
Помещения для приема и хранения товаров и для подготовки товаров к продаже	8
Подсобные помещения	11
Служебные и бытовые помещения	12
4. Водопровод и канализация	12
5. Теплоснабжение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха	14
6. Электроснабжение и электротехнические устройства	15
Приложение 1. Термины и определения	16
Приложение 2. Состав и площадь помещений магазинов заказов	16

Государственный комитет СССР по делам строительства (Госстрой СССР)

СНиП II-77-80
СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА
Часть II
Нормы проектирования
Глава 77
Магазины

Редакция инструктивно-нормативной литературы
Зав. редакцией Г. А. Жигачева
Редактор В. В. Петрова
Мл. редактор А. Н. Ненашева
Технический редактор Н. Г. Новак
Корректор З. Г. Ляпорова

Н/К

Сдано в набор 22.04.81. Подписано в печать 09.10.81. Формат 84×108$^{1}/_{16}$. Бумага тип. № 2. Гарнитура «Литературная». Печать высокая. Усл. печ. л. 1,68. Усл. кр. отт. 2,1. Уч.-изд. л. 1,66. Тираж 97 000 экз. Изд. № XII-9428. Зак. № 741. Цена 10 коп.

Стройиздат
101442, Москва, Каляевская, 23а

Владимирская типография «Союзполиграфпрома» при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, 7

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА
(ГОССТРОЙ СССР)

СНиП II-77-80

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Часть II

НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

Глава 77

Магазины

Утверждены
постановлением
Государственного комитета СССР
по делам строительства
от 4 сентября 1980 г. № 139

МОСКВА СТРОЙИЗДАТ 1981

УДК 725.21.011(083.75)

СНиП II-77-80. Магазины/Госстрой СССР. — М.: Стройиздат, 1981. — 16 с.

Глава СНиП II-77-80 «Магазины» разработана ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Госгражданстроя, Гипроторгом Минторга СССР, институтом Центрсоюзпроект Центросоюза.

С введением в действие этой главы утрачивает силу глава СНиП II-Л.7-70 «Магазины. Нормы проектирования».

Редакторы — архит. *Ю. Н. Пастухов* (Госстрой СССР), инж. *Т. П. Слободенюк* (Госгражданстрой), архит. *В. В. Вержбицкий* (ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов).

С $\frac{30213-520}{047(01)-81}$ Инструкт.-нормат., II вып. — 1.6.—81. 3201000000

© Стройиздат, 1981

Государственный комитет СССР по делам строительства (Госстрой СССР)	Строительные нормы и правила	СНиП II-77-80
	Магазины	Взамен СНиП II-Л.7-70

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие нормы должны соблюдаться при проектировании вновь строящихся и реконструируемых зданий и помещений магазинов, за исключением зданий и помещений магазинов автомобилей и магазинов производственных фирм.

Определения терминов приведены в прил. 1.

1.2. Магазины следует проектировать как объекты общей системы комплексного обслуживания населения и размещать в отдельно стоящих зданиях, в составе зданий общественных и торговых центров, рынков, а также в жилых и общественных зданиях и в пристройках к этим зданиям.

Магазины легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, а также лаков, красок и растворителей следует размещать в отдельно стоящих зданиях. В этих зданиях допускается размещать другие магазины, предприятия общественного питания и бытового обслуживания при условии отделения их противопожарной стеной.

1.3. Величина магазина (кроме магазинов заказов) характеризуется размером его торговой площади.

Величина магазина заказов характеризуется количеством заказов в день.

Состав и площадь помещений магазинов заказов следует принимать согласно прил. 2.

2. ГЕНЕРАЛЬНЫЕ ПЛАНЫ

2.1. В проекте генерального плана участка магазина следует предусматривать пешеходные и транспортные пути, не допуская их пересечений.

2.2. На земельном участке магазина следует предусматривать зону для покупателей с площадками для отдыха, для торговых автоматов, отдельно стоящих витрин и других средств рекламы, зону подъезда и разгрузки автомобилей.

Площадки для стоянки легковых автомобилей следует предусматривать согласно главе СНиП по планировке и застройке городов, поселков и сельских населенных пунктов.

3. ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

3.1. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий магазинов должны приниматься из условий обеспечения прогрессивных методов торговли (самообслуживание, применение тары-оборудования и др.), комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ и применения средств транспорта и предусматривать возможность увеличения торговой площади за счет кладовых, подсобных, служебных и других помещений.

Проход в кладовые, помещения для подготовки товаров к продаже, служебные, бытовые, подсобные и технические помещения не допускается предусматривать через торговые залы.

3.2. Торговые залы, кладовые и помещения для подготовки товаров к продаже универсамов торговой площадью до 1500 м^2 следует размещать, как правило, на одном этаже. Допускается при обоснованиях (приведенные затраты, площадь земельного участка) размещать указанные помещения универсамов торговой площадью свыше 1000 до 1500 м^2 на двух этажах. При торговой площади уни-

Внесены	Утверждены	Срок введения в действие
Государственным комитетом по гражданскому строительству и архитектуре при Госстрое СССР	постановлением Государственного комитета СССР по делам строительства от 4 сентября 1980 г. № 139	1 января 1982 г.

версамов свыше 1500 м² эти помещения должны располагаться в двух этажах.

3.3. Высота этажа, где размещаются торговые залы, должна быть:

3,3 м — при площади торговых залов до 1000 м²;

4,2 м — » » » » более 1000 м².

Допускается при обосновании (габариты оборудования, конструкции) принимать высоту этажа 3,6 м при площади торговых залов свыше 300 до 1000 м².

Высота этажа для размещения других помещений должна быть 3,3 м; допускается принимать высоту этажа равной высоте этажа для торговых залов.

Высота торговых залов в чистоте (до низа выступающих конструкций и подвесных потолков) должна быть не менее 2,7 м. Высоту до низа подвесных коробов допускается принимать 2,5 м.

Высоту технических и подсобных помещений допускается принимать 2,2 м.

3.4. Наибольшую площадь этажа между противопожарными стенами в зависимости от степени огнестойкости и этажности зданий следует принимать по табл. 1.

Таблица 1

Степень огнестойкости здания	Количество этажей	Наибольшая площадь этажа между противопожарными стенами, м²
I—II	1—5	2500
III	1—2	1000
IV—V	1	500

Примечания: 1. Наибольшую площадь этажа между противопожарными стенами зданий I и II степени огнестойкости допускается увеличивать на 100% при условии оборудования помещений установками автоматического пожаротушения согласно п. 3.21 настоящей главы.

2. Допускается увеличивать высоту зданий магазинов I и II степени огнестойкости на один этаж для размещения кладовых, помещений для подготовки товаров к продаже, подсобных, служебных, бытовых и технических помещений.

3.5. Магазины, располагаемые в зданиях иного назначения или пристраиваемые к ним, должны отделяться от помещений этих зданий несгораемыми стенами и перекрытиями с пределом огнестойкости не менее 1 ч.

Звукоизоляция указанных стен и перекрытий должна соответствовать нормам главы СНиП по проектированию защиты от шума.

3.6. Входы и лестницы для обслуживающего персонала должны быть отдельными от входов и лестниц для покупателей.

3.7. В зданиях I и II степени огнестойкости в торговых залах допускаются открытые главные лестницы (или пандусы) с первого до второго или из цокольного до первого этажа.

Между первым и подвальным (цокольным) этажами допускается предусматривать внутреннюю лестничную клетку, не учитываемую в расчете эвакуации из подвала.

3.8. В проектах магазинов, предназначенных для строительства в климатическом подрайоне IIIБ и в IV климатическом районе, допускается предусматривать открытые железобетонные наружные эвакуационные лестницы.

3.9. В магазинах торговой площадью 4500 м² и более, торговые залы которых расположены на трех и более этажах, должны быть эскалаторы.

3.10. Пассажирские лифты для персонала следует предусматривать в магазинах, служебные и бытовые помещения которых располагаются на четвертом этаже и выше.

3.11. Торговые залы, комплектовочные, гладильные, конторские помещения и мастерские должны иметь, как правило, естественное освещение. Для торговых залов и гладильных допускается не предусматривать естественное освещение или предусматривать совмещенное освещение. Освещение следует предусматривать по нормам главы СНиП по проектированию естественного и искусственного освещения.

3.12. Витрины непродовольственных магазинов должны иметь экспозиционные площадки глубиной до 1,5 м, а в универмагах — до 2,5 м в зависимости от ассортимента товаров. Пол экспозиционной площадки должен быть на высоте не более 0,6 м над тротуаром. Горизонтальное членение переплетов витрин на высоте менее 2 м над уровнем пола экспозиционной площадки не допускается. В продовольственных магазинах и в магазинах заказов экспозиционные площадки, как правило, предусматривать не следует.

В витринах следует предусматривать меры для защиты стекол от запотевания и обледенения, а при необходимости — устройства для защиты от прямых солнечных лучей.

3.13. Полы на путях перемещения товаров не должны иметь порогов. Асфальтовые полы допускаются только в разгрузочном помещении и на разгрузочных платформах.

Полы в помещениях с трапами следует предусматривать с уклонами в сторону трапов не менее 1%. Отметка пола в моечных, уборных и душевых должна быть на 2 см ниже отметки пола соседних помещений.

3.14. Стены и колонны в помещениях для приема, хранения продовольственных товаров и подготовки их к продаже, в комплектовочных, в моечных и в других помещениях с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту 1,6 м.

3.15. Внутренняя отделка торговых залов и путей эвакуации должна предусматриваться из несгораемых или трудносгораемых материалов, каркасы подвесных потолков — из несгораемых материалов. Полимерные отделочные материалы следует применять в соответствии с перечнем полимерных материалов и изделий, разрешенных для применения в строительстве, утвержденным в установленном порядке Минздравом СССР.

3.16. Для расчета путей эвакуации количество покупателей, одновременно находящихся в торговом зале, следует определять исходя из расчета — 1,35 м^2 площади торгового зала на одного человека (с учетом будущего расширения торгового зала согласно п. 3.1 настоящей главы).

3.17. Из торгового зала должны быть предусмотрены эвакуационные выходы непосредственно наружу или в лестничную клетку по расчету, но не менее двух. Эвакуационные выходы должны располагаться рассредоточенно.

При расчете эвакуационных выходов допускается учитывать служебные лестничные клетки, связанные прямым проходом (коридором) с торговым залом, при условии, что расстояние от наиболее удаленной точки торгового зала до ближайшей служебной лестничной клетки не более указанного в табл. 2.

Главные открытые лестницы или пандусы в торговом зале допускается учитывать в расчете путей эвакуации только для эвакуации со второго этажа не более половины количества покупателей.

3.18. Ширину основных эвакуационных проходов в торговом зале следует принимать не менее 2,5 м, ширину маршей открытых лестниц — не менее 1,45 м.

При объединении двух и более основных эвакуационных проходов в общий проход его ширина должна быть не менее суммарной ширины объединяющихся проходов.

3.19. Расстояние от наиболее удаленной точки торгового зала до ближайшего эвакуационного выхода следует принимать по табл. 2.

Таблица 2

Объем торгового зала, тыс. м^3	Степень огнестойкости здания	Расстояние от наиболее удаленной точки торгового зала до ближайшего эвакуационного выхода, м, при площади основных эвакуационных проходов, в процентах площади торгового зала	
		25 и более	менее 25
До 5	I—II	50	25
	III—IV	35	15
	V	25	10
10	I—II	65	30
	III—IV	45	20
20 и более	I—II	80	35

Примечания: 1. При промежуточных значениях объема торгового зала длину пути следует определять по интерполяции.

2. В площадь основных эвакуационных проходов не включается площадь проходов между кабинами контролеров-кассиров и проходов вдоль этих кабин с внешней стороны от торгового зала.

3. Длина открытой лестницы или пандуса включается в расстояние от наиболее удаленной точки пола второго этажа до эвакуационного выхода наружу на первом этаже, но их площадь не учитывается в площади основных эвакуационных проходов.

3.20. Ширину эвакуационных выходов (дверей) из торгового зала, а также проходов (коридоров), соединяющих торговый зал со служебной лестницей (п. 3.17 настоящей главы), следует определять по расчету согласно табл. 3, но принимать не менее 1,2 м.

Таблица 3

Объем торгового зала, тыс. м^3	Степень огнестойкости здания	Количество человек на 1 м ширины эвакуационного выхода из торгового зала при площади основных эвакуационных проходов, в процентах площади торгового зала	
		25 и более	менее 25
До 5	I—II	165	75
	III—IV	115	50
	V	80	40
10	I—II	220	100
	III—IV	155	70
20 и более	I—II	275	125

Ширина лестничного марша должна быть не менее наибольшей ширины эвакуационного выхода в данную лестничную клетку.

3.21. Установками автоматического пожаротушения должны быть оборудованы следу-

ющие помещения в зданиях непродовольственных магазинов торговой площадью 3500 м² и более или высотой в три этажа и более (независимо от торговой площади): торговые залы, помещения для приема, хранения и подготовки товаров к продаже, для хранения тары, упаковочных материалов и инвентаря, обменного фонда контейнеров (кроме несгораемых), для прессования бумажных и древесностружечных отходов, для мусора, мастерские ремонта оборудования и инвентаря, рекламно-декорационные мастерские, экспедиции по доставке товаров на дом.

Автоматической пожарной сигнализацией должны быть оборудованы помещения непродовольственных магазинов (при отсутствии в этих помещениях установок автоматического пожаротушения) и продовольственных магазинов (при оборудовании магазина охранной сигнализацией), за исключением помещений уборных, душевых, моечных, охлаждаемых камер, хранения и подготовки к продаже мяса, рыбы, фруктов (в несгораемой упаковке), овощей, металлической посуды, несгораемых строительных материалов.

ТОРГОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.22. Торговые залы для продажи продовольственных товаров, а также посуды и других несгораемых товаров допускается размещать в подвалах.

Из торговых залов, размещаемых в подвалах (или на других этажах без естественного освещения), следует предусматривать дымоудаление через окна с приямками или шахты.

3.23. В универсамах и в магазинах (отделах) продовольственных товаров широкого ассортимента торговой площадью 400 м² и более (в проектах магазинов, предназначенных для строительства в сельских населенных пунктах, торговой площадью 250 м² и более) должны быть отделы заказов.

Состав и площадь помещений отделов заказов следует принимать по табл. 4.

3.24. Кафетерии допускается предусматривать в следующих магазинах:

а) в универсамах торговой площадью 400 м² и более (в проектах магазинов, предназначенных для строительства в сельских населенных пунктах, 250 м² и более);

б) в булочных, кондитерских и в молочных магазинах торговой площадью 250 м² и более;

Таблица 4

Торговая площадь магазина, м²	Площадь помещений отделов заказов, м²			
	прием и выдача заказов	комплектовочная	фасовочная	экспедиция
250	8	6	6	—
400	12	8	8	—
650	18	12	10	—
1000	36	18	12	5
1500	54	30	15	8
2000	72	45	20	12

Примечания: 1. Комплектовочную и фасовочную не следует предусматривать, если комплектация заказов предусмотрена централизованной.

2. Для отделов заказов в магазинах торговой площадью 1000 м² и более должны предусматриваться холодильные установки (в пределах площади, указанной в табл. 4).

в) в магазинах детских товаров торговой площадью 1000 м² и более;

г) в универмагах торговой площадью 3500 м² и более (в проектах универмагов, предназначенных для строительства в сельских населенных пунктах, 1000 м² и более).

Состав и площадь помещений кафетериев следует принимать по табл. 5.

Таблица 5

Торговая площадь магазина, м²	Площадь помещений кафетерия, м²	
	зал	подсобное помещение и моечная
До 650	18	8
Свыше 650 до 1500	24	8
» 1500 » 3500	36	10
» 3500 » 8500	54	15
» 8500	72	18

Примечание. Моечную допускается отделять от основной части подсобного помещения перегородкой высотой 1,6 м.

3.25. В непродовольственных магазинах должны быть предусмотрены помещения (площадь) для дополнительных услуг покупателям согласно табл. 6.

Таблица 6

Дополнительные услуги покупателям, помещения и магазины	Площадь, м²
1. Раскрой тканей и подшивка штор	
Магазины и отделы площадью торгового зала для продажи тканей, м²:	
от 100 до 400	12
свыше 400 до 1000	18
» 1000	30
2. Подгонка готового платья	
Магазины и отделы площадью торгового зала для продажи готового платья, м²:	
от 200 до 500	8
свыше 500 до 1000	12
» 1000 » 2000	18
» 2000 » 3000	30
» 3000 — на каждые 100 м² площади торгового зала для продажи готового платья	1,3
3. Демонстрация новых товаров	
Непродовольственные магазины торговой площадью, м²:	
от 1500 до 3500	18
свыше 3500 до 7500	36
» 7500 » 14000	54
» 14000	72
Магазины товаров для молодежи, товаров для дома торговой площадью 1000 м² и более	18
Магазины товаров для детей торговой площадью, м²:	
от 2500 до 3500	18
свыше 3500	36
4. Бюро обслуживания (хранение личных вещей покупателей, упаковка товаров, информация для покупателей, прием предварительных заказов на товары, вызов такси, стол находок, оформление кредита, доставки товаров на дом и установки на дому технически сложных товаров и т. п.)	
На каждые 100 м² торговой площади в непродовольственных магазинах торговой площадью, м²:	
от 1000 до 1500	0,7
свыше 1500 до 3500	0,6
» 3500 » 7500	0,5
» 7500	0,45
5. Растяжка головных уборов и обуви	
Магазины и отделы головных уборов площадью торгового зала 100 м² и более, магазины и отделы обуви площадью торгового зала 400 м² и более	6

Продолжение табл. 6

Дополнительные услуги покупателям, помещения и магазины	Площадь, м²
6. Гардероб для покупателей	
На каждые 100 м² торговой площади:	
а) в магазинах товаров для детей торговой площадью 2500 м² и более	0,6
б) в универмагах торговой площадью 11000 м² и более	0,3
7. Комната для обслуживания покупателей с детьми	
На каждые 100 м² торговой площади:	
а) в магазинах товаров для детей торговой площадью 2500 м² и более	0,6
б) в универмагах торговой площадью 8500 м² и более (при наличии отделов товаров для детей)	0,2
8. Помещение для хранения детских колясок	
На каждые 100 м² торговой площади:	
а) в магазинах товаров для детей торговой площадью 2500 м² и более	0,4
б) в универмагах торговой площадью 8500 м² и более (при наличии отделов товаров для детей)	0,1
9. Гравировка изделий	
Магазины подарков торговой площадью 250 м² и более, товаров для дома торговой площадью более 650 м², другие непродовольственные магазины торговой площадью 2500 м² и более	3
10. Музыкальные записи на магнитную пленку	
Универмаги торговой площадью 8500 м² и более, магазины культтоваров торговой площадью 400 м² и более	6
11. Сберкасса, телефонный пункт	
Универмаги торговой площадью, м²:	
от 11000 до 15500	24
свыше 15500	36

Примечания: 1. В непродовольственных магазинах торговой площадью 3500 м² и более должны быть уборные для покупателей из расчета 1 санитарный прибор (унитаз, писсуар) на 800 м² торговой площади, но не меньше 4 санитарных приборов в одной уборной.

2. Площадь гардероба и уборных не включается в торговую площадь.

3.26. Ширину проходов между оборудованием в торговых залах следует принимать по табл. 7.

Таблица 7

Проходы между оборудованием в торговых залах	Ширина, м
1. Между стеллажами для инвентарных корзин и стеной (проход для покупателей в торговый зал)	1,7; 1,5
2. Между линиями кассовых кабин расчетного узла и стеллажами для инвентарных корзин или столами для покупателей	2; 1,6
3. Между параллельно расположенными островными горками или контейнерами	1,4; 1,2
4. Между островными горками (контейнерами) и пристенным охлаждаемым оборудованием	2; 1,5
5. Между кассовыми кабинами расчетного узла или прилавками обслуживания и установленными параллельно им горками или контейнерами	3; 2
6. Между прилавками и оборудованием за прилавком	0,9
7. Между кабинами контролеров-кассиров	0,6

Примечания: 1. Меньшее значение ширины прохода следует принимать в проектах магазинов, предназначенных для строительства в сельских населенных пунктах.

2. При доставке контейнеров в торговый зал с помощью подъемно-транспортных средств расстояние между торговым оборудованием допускается увеличивать до 2,3 м.

ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ И ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ

3.27. Разгрузочные платформы, как правило, должны быть на 1,1—1,2 м выше уровня площадки для автомобилей. У платформы следует предусматривать лестницу, пандус для электрокаров и при необходимости стационарные или передвижные устройства, уравнивающие пол платформы с полом кузова автомобиля.

Ширина платформы прямоугольной формы должна быть 4 м (в проектах магазинов, предназначенных для строительства в сельских населенных пунктах, 3 м), пилообразной формы — 3 м (в наиболее узком месте). В продовольственных магазинах торговой площадью 1500 м² и более, в непродовольственных (кроме мебельных) — 4500 м² и более, в мебельных — 1000 м² и более, в магазинах заказов на 6000 и более заказов в день ширину платформы допускается увеличивать до 6 м.

Платформы должны проектироваться из условия разгрузки автомобилей с заднего или с заднего и правого борта.

Количество разгрузочных мест и площадь платформы следует принимать согласно табл. 8.

3.28. Разгрузочные места и платформы должны размещаться в зависимости от района строительства магазина:

I климатический район — в помещениях;

II и III (кроме климатического подрайона IIIБ) климатические районы — в продовольственных магазинах торговой площадью до 1000 м² и в непродовольственных магазинах торговой площадью до 2500 м² — под навесами, перекрывающими полностью платформу и на 1 м кузов автомобиля; в магазинах большей величины — в помещениях;

IIIБ климатический подрайон, IV климатический район — под навесами, перекрывающими полностью платформу и на 1 м кузов автомобиля, а в отдельных случаях при соответствующих обоснованиях для продовольственных магазинов торговой площадью 2000 м² и более и для непродовольственных магазинов торговой площадью 4500 м² и более — в неотапливаемых помещениях.

3.29. Для магазинов, размещаемых в жилых зданиях и в пристройках к ним, разгрузочные места и платформы должны предусматриваться в помещениях.

3.30. Помещение приемочной площадью 16 м² на одно разгрузочное место следует предусматривать, если разгрузочные места предусмотрены под навесами.

3.31. У грузовых лифтов следует предусматривать разгрузочные площадки на каждом этаже из расчета 6 м² на один лифт грузоподъемностью до 2000 кг и 8 м² — грузоподъемностью более 2000 кг, не считая площадь примыкающих коридоров. Ширина площадки (перпендикулярно проему шахты лифта) должна составлять не менее 2 м.

3.32. Уклон пандуса для въезда автомобилей в подземные разгрузочные помещения и к разгрузочным платформам должен быть не более 16% при размещении пандуса в здании и под навесами и не более 8% — под открытым небом.

3.33. Ширину коридоров в группе помещений для хранения товаров и подготовки това-

Таблица 8

Магазины	Количество разгрузочных мест при торговой площади магазинов, м² / Площадь платформ, м²														
	до 650	1000	1500	1650	2000	2150	2500	3500	4500	5500	6500	8500	11 000	15 500	22 000
1. Продовольственные (кроме универсамов)	1/24	2/48	2/72	—	3/108	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2. Универсамы	1/24	2/48	3/108	—	4/144	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3. Непродовольственные (кроме универмагов и мебельных)	1/24	1/24	2/48	—	2/48	—	2/48	3/72	3/108	4/144	—	—	—	—	—
4. Универмаги	—	—	—	2/48	—	2/48	—	3/72	3/108	4/144	5/180	6/216	7/252	8/288	9/324
5. Мебельные:															
для разгрузки	2/24	1/36	2/72	—	—	—	2/72	3/108	—	—	—	—	—	—	—
для отправки	1/24	1/36	1/36	—	—	—	2/72	2/72	—	—	—	—	—	—	—

Примечания: 1. В магазинах с отделами мебели следует предусматривать дополнительно одно разгрузочное место на каждые 500 м² площади зала для продажи мебели.

2. Для магазинов, предназначенных для строительства в сельских населенных пунктах, площадь разгрузочной платформы следует принимать из расчета 18 м² на одно разгрузочное место (количество мест — по табл. 8).

Таблица 9

Группа товаров	Площадь, м², на каждые 10 м² площади торгового зала для продажи соответствующей группы товаров, не более		
	кладовые		охлаждаемые камеры
	всего	в том числе помещения (площадь) для подготовки товаров к продаже	
1. Мясо	0,9	0,9—разрубочная	2,4
2. Рыба	2,4	0,5	1,9
3. Гастрономия	2,8	0,5	2,4
4. Молоко	0,9	0,9	2,4
5. Фрукты	3,8	0,6	3,7
6. Овощи	8	1,2	1,9
7. Вина, пиво, напитки	4,3	—	1,4
8. Хлеб	4,7	—	—
9. Бакалея	6,1	—	—
10. Кондитерские изделия	3,3	—	—

Примечания: 1. В продовольственных магазинах торговой площадью 1000 м² и более для мяса и рыбы следует предусматривать низкотемпературные камеры из расчета не менее 15% площади охлаждаемых камер.

Продолжение табл. 9

2. Если площадь зала для продажи кондитерских изделий с кремом более 54 м², на каждые 18 м² этого зала следует предусматривать охлаждаемую камеру площадью 1 м².

3. Площадь охлаждаемых камер в проектах магазинов диетических продуктов, а также продовольственных магазинов, предназначенных для строительства в IIIБ климатическом подрайоне и в IV климатическом районе, допускается увеличивать на 20% за счет сокращения площади соответствующих кладовых.

4. Помещения для подготовки товаров к продаже должны быть площадью не менее 4 м².

ров к продаже, в зависимости от применяемой механизации, следует принимать:

до 2 м — при использовании ручных тележек и колесных контейнеров;

до 3 м — при использовании электрокаров и вилочных погрузчиков.

3.34. На путях проезда автомобилей и других транспортных средств колонны, стены и перегородки должны быть защищены от механических повреждений.

3.35. Площадь кладовых, охлаждаемых камер и помещений для подготовки товаров к продаже в продовольственных магазинах следует принимать согласно табл. 9.

3.36. Площадь кладовых и помещений для подготовки товаров к продаже в непродовольственных магазинах следует принимать согласно табл. 10.

Таблица 10

Группа товаров	Площадь кладовых, м², на каждые 10 м² площади торгового зала для продажи соответствующей группы товаров, не более	
	всего	в том числе помещения для подготовки товаров к продаже
1. Готовое платье	4,8	0,2 — гладильная
2. Ткани, обувь, музыкальные товары, радиотовары	3,7	0,4 — мастерская радиотоваров 0,3 — помещение для нарезки тканей
3. Трикотажные изделия, белье, головные уборы, галантерея, парфюмерия, фото- и кинотовары, оптика; часы и ювелирные изделия	2,8	—
4. Спортивные товары	8,5	—
5. Канцелярские товары	4,2	—
6. Игрушки, книги, строительные материалы, электротовары и электробытовые машины	5,7	0,3 — мастерская электробытовых машин
7. Посудохозяйственные товары, товары бытовой химии	7	—
8. Мебель	7,8	—

Примечания: 1. Площадь помещений для подготовки товаров к продаже должна быть не менее 6 м².

2. В непродовольственных магазинах торговой площадью до 650 м² допускается хранить все товары в общем помещении.

3. Помещения для подготовки товаров к продаже, кроме указанных в табл. 10, допускается предусматривать за счет кладовых (до 20% площади кладовой).

3.37. Допускается в соответствии с заданием на проектирование сокращать площади кладовых и охлаждаемых камер, указанные в табл. 9 и 10.

3.38. В проектах магазинов, предназначенных для строительства в населенных пунктах, по географическим и другим условиям не обеспеченных постоянными транспортными связями с базами снабжения, допускается состав и площадь кладовых и охлаждаемых камер принимать по заданию на проектирование.

3.39. Допускается предусматривать хранение в общей кладовой различных групп продовольственных товаров, за исключением хлебобулочных изделий, овощей и фруктов или различных групп непродовольственных товаров, за исключением целлулоидных, парфюмерных, аэрозолей и горючих жидкостей. Площадь общих кладовых, включая площадь для подготовки товаров к продаже, следует принимать на 10% меньше суммарной площади отдельных кладовых.

3.40. Кладовые и помещения для подготовки товаров к продаже не должны быть проходными.

Помещения для хранения и подготовки к продаже продовольственных товаров не допускается размещать под уборными, душевыми и под помещениями с трапами.

3.41. Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над такими помещениями или под ними.

Размещать охлаждаемые камеры магазинов под жилыми комнатами и под другими помещениями, где постоянно находятся люди, допускается при условии устройства над камерами перекрытия, отделенного от междуэтажного перекрытия здания; пространство между этими перекрытиями должно проветриваться.

3.42. Теплоизоляцию ограждающих конструкций охлаждаемых камер следует проектировать из несгораемых и трудносгораемых материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой воздуха в камерах, но не выше минус 15° С в камерах для хранения замороженных продуктов и мороженого (низкотемпературные камеры) и не выше минус 2° С в остальных охлаждаемых камерах.

3.43. Компрессоры должны устанавливаться на отдельных фундаментах, не связанных с зданием. Для уменьшения шума и вибрации от компрессора следует применять виброизолирующие устройства.

3.44. Кладовые, как правило, следует располагать у наружных стен. Кладовые сгораемых товаров или товаров в сгораемой упаковке должны отделяться противопожарными перегородками от торговых залов площадью 250 м² и более и разделяться противопожарными перегородками на отсеки площадью не более 700 м².

Положение противопожарной перегородки, отделяющей кладовые от торгового зала, определяется с учетом возможного расширения торгового зала (п. 3.1). В пределах каждого отсека могут устанавливаться сетчатые или не доходящие до потолка перегородки.

При размещении таких кладовых в подвале для каждого отсека следует предусматривать окна с приямками размером 1,2×0,9 м.

Площадь отсеков может быть увеличена вдвое в случае, если кладовые оборудованы установками автоматического пожаротушения.

Дымоудаление из кладовых площадью до 50 м², расположенных в подвале или на других этажах и имеющих выход в коридоры, допускается предусматривать через окна, расположенные в торцах коридоров.

Для кладовых, примыкающих к разгрузочным платформам, дымоудаление предусматривать не требуется.

Для легковоспламеняющихся товаров (целлулоидных и тому подобных) следует предусматривать отдельные кладовые с окнами в наружных стенах, отделенные от других помещений противопожарными перегородками.

ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.45. Состав и площадь подсобных помещений следует принимать согласно табл. 11.

Таблица 11

Помещения и магазины	Площадь, м², не более
1. Помещение для хранения тары и контейнеров обменного фонда, в том числе в непродовольственных магазинах — помещение для прессования бумажных и древесно-стружечных отходов	
На каждые 10 м² торговой площади:	
а) в продовольственных магазинах торговой площадью, м²:	
до 1000	0,8
свыше 1000 до 1500	0,7
» 1500	0,6
б) в плодоовощных магазинах	1
в) в непродовольственных магазинах торговой площадью, м²:	
до 1000	0,5
свыше 1000 до 2500	0,4
» 2500 » 5500	0,3
» 5500 » 11000	0,25
» 11000 » 16000	0,2
» 16000	0,15
г) в магазинах товаров для дома и в других, торгующих хозяйственными товарами и товарами бытовой химии	0,7
2. Помещение для хранения упаковочных материалов и инвентаря	
Магазины торговой площадью до 400 м²	5
Продовольственные магазины торговой площадью свыше 400 до 1000 м² и непродовольственные магазины торговой площадью свыше 400 до 2500 м²	10
Продовольственные магазины торговой площадью, м²:	
свыше 1000 до 1500	15
» 1500	25
На каждые 100 м² торговой площади в непродовольственных магазинах торговой площадью, м²:	
свыше 2500 до 5500	1
» 5500 » 11000	0,7
» 11000	0,5
3. Моечная	
Продовольственные магазины торговой площадью, м²:	
до 250	6
свыше 250 до 1000	8
» 1000	10
4. Бельевая	
Продовольственные магазины торговой площадью, м²:	
от 250 до 1000	8
свыше 1000	12
5. Помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств (на каждом этаже)	
Магазины торговой площадью, м²:	
до 400	4
свыше 400 до 1000	7
» 1000 » 3500	10
» 3500 » 6500	15
» 6500 » 11000	25
» 11000 » 15500	35
» 15500	50
6. Мастерская мелкого ремонта оборудования и инвентаря	
Продовольственные магазины торговой площадью 1000 м² и более	10
Непродовольственные магазины торговой площадью, м²:	
от 1000 до 2500	10
свыше 2500 до 4500	15
» 4500 » 8500	20
» 8500 » 15500	40
» 15500	60

Продолжение табл. 11

Помещения и магазины	Площадь, м², не более
7. Рекламно-декорационная мастерская	
Продовольственные магазины торговой площадью 1500 м² и более	10
Непродовольственные магазины торговой площадью, м²:	
от 1000 до 2500	15
свыше 2500 до 4500	25
» 4500 » 8500	40
» 8500 » 15500	60
» 15500	80
8. Камера пищевых отходов	
Продовольственные магазины торговой площадью, м²:	
до 400	5
свыше 400 до 1000	7
» 1000	10
9. Камера для мусора	
Непродовольственные магазины торговой площадью, м²:	
от 250 до 2500	5
свыше 2500 до 6500	10
» 6500 » 8500	15
» 8500 » 15500	20
» 15500	25
10. Экспедиция по доставке товаров на дом	
На каждые 100 м² торговой площади:	
а) в магазинах товаров для дома и радиотоваров торговой площадью 650 м² и более	1
б) в мебельных магазинах (отделах мебели)	6
в) в других непродовольственных магазинах торговой площадью, м²:	
от 1650 до 6500	0,5
свыше 6500 до 11000	0,4
» 11000	0,3
11. Помещения для приема стеклянной тары от населения	
Продовольственные магазины. (кроме универсамов), торгующие товарами в стеклянной таре, торговой площадью, м²:	
до 400	18
свыше 400 до 1000	24
» 1000 » 2000	36
Специализированные винно-водочные магазины на каждые 10 м² площади торгового зала	1
Универсамы торговой площадью, м²:	
до 650	36
от 1000 до 2000	60

Примечания: 1. В продовольственных магазинах торговой площадью не более 400 м² бельевую и помещения для хранения упаковочных материалов и инвентаря допускается объединять.

2. В соответствии с заданием на проектирование допускается не предусматривать помещения для приема стеклянной тары от населения.

3.46. В зданиях универмагов, имеющих три и более этажей, следует предусматривать мусоропроводы. Допускается предусматривать мусоропроводы для двухэтажных зданий универмагов.

СЛУЖЕБНЫЕ И БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.47. Состав и площадь служебных и бытовых помещений для персонала следует принимать по табл. 12.

4. ВОДОПРОВОД И КАНАЛИЗАЦИЯ

4.1. Здания магазинов должны оборудоваться системами водопровода и канализации.

Допускается не предусматривать внутренний водопровод и канализацию в проектах зданий непродовольственных магазинов торговой площадью до 150 м², предназначенных для размещения в районах, не имеющих сетей канализации.

4.2. При расходах воды 4 м³/ч и более для охлаждения следует предусматривать систему оборотного водоснабжения.

4.3. Смотровые колодцы на сетях производственной канализации допускается предусматривать в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей при высоте разгрузочных платформ не менее 0,6 м.

4.4. В помещениях для прессовки бумажных и картонных отходов должны быть установлены поливочный кран и раковина.

4.5. На каждом этаже в помещениях для хранения уборочного инвентаря должны быть предусмотрены мойки, а также поливочные краны холодной и горячей воды.

4.6. Помещения подготовки продовольственных товаров к продаже, помещения уборочного инвентаря, кафетерии, столовые, буфеты и комнаты персонала должны быть оборудованы умывальниками.

4.7. Шлюз камеры для пищевых отходов следует оборудовать мойкой для мытья бачков и умывальником (раковиной).

4.8. Системы канализации магазинов, расположенных в зданиях иного назначения или пристройках к ним, следует предусматривать отдельными от систем канализации этих зданий.

4.9. При наличии систем автоматического пожаротушения следует предусматривать присоединение к этим системам пожарных кранов.

Таблица 12

Помещения	Площадь служебных и бытовых помещений, м², и количество санитарных приборов при торговой площади магазинов, м²																					
	продовольственные магазины								непродовольственные магазины													
	100	150	250	400	650	1000	1500	2000	100	150	250	400	650	1000	1500	2500	3500	5500	7500	10 000	14 000	20 000
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Служебные и бытовые помещения																						
1. Кабинет директора					6	11	16	18					6	12	15	18	21	27	36	36	36	40
2. Конторские помещения		6	12	23	32	48	72	90		6	6	13	16	24	42	72	100	165	225	300	420	600
3. Комната персонала (прием пищи, отдых)	11	6	9	21	43	—	—	—	9	6	9	18	24	36	54	—	—	—	—	—	—	—
4. Буфет или столовая (столовая-раздаточная) для персонала	—	—	—	—	—	*	*	*	—	—	—	—	—	—	—	*	*	*	*	*	*	*
5. Красный уголок	—	—	—	—	—	24	36	36	—	—	—	—	—	—	24	36	36	36	—	—	—	—
6. Зал собраний	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100	130	150	200
7. Помещения общественных организаций	—	—	—	—	—	—	12	18	—	—	—	—	—	—	—	12	24	30	36	42	48	60
8. Главная касса	—	—	—	—	8	11	12	15	—	—	—	—	—	—	12	12	18	24	30	36	42	48
9. Пожарно-сторожевая охрана	—	—	—	—	—	—	6	6	—	—	—	—	—	—	6	8	9	12	12	15	15	18
10. Здравпункт	—	—	—	—	—	—	12	18	—	—	—	—	—	—	—	12	12	18	18	24	48	60
11. Помещение для личной гигиены женщин	—	—	—	—	12	12	15	18	—	—	—	—	—	—	12	15	18	21	24	27	30	54
12. Гардеробные	13	18	24	36	63	90	110	140	7	9	15	21	20	30	45	60	90	135	180	220	260	400
13. Уборные	4	6	6	13	15	21	36	48					12	16	24	36	48	54	60	70	90	120
14. Душевые					6	12	16	20	—	—	—	—						6	8	12	18	24
Санитарные приборы																						
15. Умывальники в гардеробных	1	1	2	2	2	2	3	4	1	1	1	2	2	2	3	4	4	5	6	8	12	16
16. Унитазы в уборных	1	2	2	3	6	9	14	18	1	1	2	2	2	3	6	8	12	16	18	24	30	40
17. Душевые кабины	1	1	1	2	3	5	8	10	—	—	—	—	1	1	2	2	3	3	4	6	9	12

* Буфет или столовая (столовая-раздаточная) предусматривается в зависимости от количества работающих в наиболее многочисленной смене, согласно главе СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий. Состав и площадь помещений буфетов или столовых (столовых-раздаточных) следует принимать по главе СНиП по проектированию предприятий общественного питания. Количество мест следует определять из расчета 18 мест в зале на 100 работающих в наиболее многочисленной смене. Буфет или столовую (столовую-раздаточную) для магазинов торговой площадью до 3500 м² не следует предусматривать, если на расстоянии не более 300 м от магазина расположено предприятие общественного питания общей сети; в этом случае в магазине следует предусматривать комнату персонала площадью 24—36 м².

Примечания: 1. Допускается по заданию на проектирование для магазинов торговой площадью 1000 м² и более предусматривать помещения для учебных занятий, а для универмагов торговой площадью 8500 м² и более — парикмахерскую для персонала.

Продолжение табл. 12

2. Для универмагов с продовольственным отделом и универсамов с непродовольственным отделом площадь служебных и бытовых помещений следует определять как сумму площади для продовольственных и непродовольственных магазинов, сокращая при этом общую площадь служебных помещений на 10%. Предприятие общественного питания при этом должно быть общим.

3. Площадь гардеробных указана с учетом кабин (помещений) для переодевания и камер хранения личных вещей. В продовольственных магазинах торговой площадью 250 м² и более кроме общего помещения гардеробной уличной одежды следует предусматривать отдельные гардеробные для мужчин и для женщин.

4. Для магазинов торговой площадью, не указанной в табл. 12, площадь служебных и бытовых помещений определяется по интерполяции.

5. ТЕПЛОСНАБЖЕНИЕ, ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

5.1. Отдельные ветви системы водяного отопления следует предусматривать:

для торговых залов площадью 400 м² и более;

для разгрузочных помещений.

5.2. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях магазинов следует принимать в соответствии с табл. 13.

Таблица 13

Помещения	Расчетная температура воздуха в помещении (для холодного периода года), °С	Кратность воздухообмена в час	
		приток	вытяжка
1. Торговые залы площадью 150 м² и менее в магазинах:			
продовольственных	12	—	1
непродовольственных	15	—	1
2. Торговые залы площадью более 150 м² в магазинах:			
продовольственных	12	По расчету	
непродовольственных	15	То же	
3. Разгрузочные помещения	10	»	
4. Помещения для подготовки товаров к продаже, комплектовочные	16	2	1
5. Приемочные	16	2	1
6. Демонстрационные залы	18	По расчету	
7. Гладильные	16	То же	
8. Разрубочные	10	3	4
9. Кладовые:			
а) бакалея, хлеб, кондитерские изделия	16	—	0,5
б) гастрономия, рыба, молоко, фрукты, вина, пиво, напитки	8	—	1
в) обувь, парфюмерия, товары бытовой химии	16	—	2
г) прочие товары	16	—	0,5
10. Камеры для мусора (неотапливаемые)	—	—	1
11. Моечные	20	4	6
12. Охлаждаемые камеры овощей, ягод, фруктов и квашений	4	4 (в сутки)	4
13. Охлаждаемые камеры для хранения пищевых отходов	2	— (в сутки)	10
14. Помещения для хранения тары, упаковочных материалов и инвентаря	12	—	1
15. Бельевые	18	—	0,5
16. Машинное отделение холодильных камер с воздушным охлаждением агрегатов	12	По расчету	
17. То же, с водяным охлаждением	12	—	3
18. Мастерские	18	2	3
19. Экспедиции и пункты приема стеклянной тары	18	—	1

5.3. Дежурное отопление в торговых залах должно быть рассчитано на температуру воздуха в торговом зале 10° С.

5.4. В магазинах с торговыми залами площадью 150 м² и менее должна проектироваться вентиляция с естественным побуждением.

5.5. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена для служебных и бытовых помещений следует принимать в соответствии с главой СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

5.6. Расчет воздухообмена в торговых залах следует производить на поглощение теплоизбытков от людей, оборудования, солнечной радиации и электроосвещения с проверкой на предельно допустимую концентрацию углекислоты.

5.7. В помещениях магазинов торговой площадью 400 м² и более, оборудованных вентиляцией с механическим побуждением, объем вытяжки должен быть полностью компенсирован притоком.

5.8. При расчете вентиляции и кондиционирования воздуха количество людей, находящихся в торговых залах, следует определять, исходя из площади торгового зала на одного человека:

3,5 м² — для магазинов мебели, музыкальных, электро- и радиотоваров, книжных, спортивных, ювелирных;

2,5 м² — для других непродовольственных и продовольственных магазинов.

5.9. Для торговых залов с товарами бытовой химии не допускается применять рециркуляцию воздуха.

5.10. Температуру приточного воздуха в холодный период года для расчета вентиляции следует принимать не ниже 12° С.

5.11. Системы вентиляции для залов продажи продовольственных и непродовольственных товаров должны быть раздельными.

5.12. Система вентиляции магазинов, расположенных в зданиях иного назначения, должна быть отдельной от системы вентиляции этих зданий.

5.13. В помещениях кладовых следует, как правило, предусматривать естественную вытяжную систему вентиляции с раздельными каналами.

Общеобменные системы вытяжной вентиляции с механическим побуждением из кладовых и подсобных помещений допускается проектировать общими при условии установки в воздуховодах огнезадерживающих клапанов в местах пересечения стен и перегородок этих помещений.

Допускается не предусматривать огнезадерживающие клапаны в указанных воздуховодах из несгораемых материалов с пределом огнестойкости 0,5 ч.

5.14. В магазинах торговой площадью 3500 м² и более при расчетной температуре наружного воздуха для теплого периода года (параметры А) 25°С и выше следует предусматривать системы кондиционирования воздуха. В IV климатическом районе кондиционирование воздуха допускается предусматривать для магазинов торговой площадью 1000 м² и более.

5.15. Тамбуры входов для покупателей в магазинах торговой площадью 100 м² и более при расчетной температуре наружного воздуха для холодного периода года (расчетные параметры Б) минус 15°С и ниже должны быть оборудованы воздушными или воздушно-тепловыми завесами.

6. ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ И ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Электроприемники магазинов в отношении обеспечения надежности электроснабжения следует относить:

к I категории — электродвигатели пожарных насосов, аварийное освещение, питающие устройства пожарной и охранной сигнализации в магазинах торговой площадью более 2000 м²;

ко II категории — электроприемники в магазинах торговой площадью от 250 до 2000 м²;

к III категории — электроприемники в магазинах торговой площадью до 250 м².

6.2. Питающие линии холодильных установок, аварийного освещения, световой рекламы, освещения витрин, охранной и пожарной сигнализации должны быть самостоятельными, начиная от вводно-распределительного устройства. Отключение указанных потребителей не должно быть связано с отключением остальных потребителей.

6.3. В торговых залах часть светильников аварийного освещения следует устанавливать над кассовыми аппаратами.

6.4. Магазины должны быть оборудованы городской телефонной связью и радиотрансляцией. Другие виды связи, озвучивание торговых залов, электрочасификацию, охранную сигнализацию и другие виды сигнализации следует предусматривать по заданию на проектирование (пожарную сигнализацию — в соответствии с п. 3.21 настоящей главы).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Торговая площадь — сумма площади торговых залов, залов отделов заказов и кафетериев и помещений для дополнительных услуг покупателям.

Универмаг — магазин непродовольственных товаров универсального ассортимента с отделом продовольственных товаров общей торговой площадью 1650 м² и более.

Универсам — магазин продовольственных товаров универсального ассортимента с отделом непродовольственных товаров повседневного спроса общей торговой площадью 400 м² и более, торгующий по методу самообслуживания.

Основные эвакуационные проходы — проходы в торговом зале, связывающие проходы между торговым оборудованием или выходы из секций и отделов с эвакуационными выходами из торгового зала.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

СОСТАВ И ПЛОЩАДЬ ПОМЕЩЕНИЙ МАГАЗИНОВ ЗАКАЗОВ

Помещения	Площадь, м², при количестве заказов в день			
	2000	4000	6000	8000
1. Зал приема и выдачи заказов	90	110	130	150
2. Разгрузочные платформы	1/24	2/48	3/72	4/144
3. Кладовые продовольственных товаров и фасовочные	150	300	400	600
4. Охлаждаемые камеры	50	100	150	200
5. Цех комплектации	600	950	1200	1350
6. Помещения для хранения заказов	50	100	100	100
7. Экспедиция (с охлаждаемыми камерами)	50	100	150	200
8. Погрузочные платформы	1/24	2/48	3/72	4/144

Продолжение прил. 2

Помещения	Площадь, м², при количестве заказов в день			
	2000	4000	6000	8000
9. Помещение для хранения тары	50	80	100	120
10. Помещение для хранения упаковочных материалов и инвентаря	6	10	15	20
11. Бельевая	4	6	8	10
12. Мастерская мелкого ремонта инвентаря и оборудования	7	10	12	14
13. Помещение для хранения уборочного инвентаря	4	6	8	10
14. Камера для мусора	4	5	6	7
15. Кабинет директора	8	10	12	14
16. Контора	12	20	30	40
17. Комната персонала (буфет)	20	40	70	100
18. Прием заказов по телефону и обработка документации	12	25	35	45
19. Красный уголок	—	15	20	25
20. Главная касса	4	6	8	10
21. Диспетчерская	8	10	12	15
22. Пожарно-сторожевая охрана	6	8	10	12
23. Гардероб, душевые, уборные	40	80	100	120
24. Помещения личной гигиены женщин	—	12	15	18

Примечания: 1. В пп. 2 и 8 над чертой указано количество разгрузочных или погрузочных мест, под чертой — площадь платформы.

2. Состав и площадь помещений определены из условия комплектации 25% индивидуальных и 75% стандартных заказов. При других соотношениях количества комплектуемых заказов состав и площадь помещений следует уточнять расчетом.

gost.e-ecolog.ru