ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА
(ГОССТРОЙ СССР)

ЗАМЕНЕН
ОСНОВАНИЕ с 01.01.90 г
(наименование источника,
На СНиП 2.08.02-89 Бюллетень
его №, номер стр., дата)

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Часть II, раздел Л

ГЛАВА 8

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

СНиП II-Л.8-71

ИЗМЕНЕН (дополнен) (чем)
В части (раздел, пункт)
ОСНОВАНИЕ 1) БСТ №11, 1977 г.
(наименов. источн. №, дата, № стр.)

Москва—1972

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА
(ГОССТРОЙ СССР)

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Часть II, раздел Л

Глава 8

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

СНиП II-Л.8-71

Утверждены
Государственным комитетом Совета Министров СССР
по делам строительства
17 августа 1971 г.

ИЗДАТЕЛЬСТВО ЛИТЕРАТУРЫ ПО СТРОИТЕЛЬСТВУ
Москва—1972

УДК 69(083 75)+725 7 011(083 75)

Глава СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания Нормы проектирования» разработана ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Госгражданстроя при Госстрое СССР с участием Московского ордена Трудового Красного Знамени института народного хозяйства им. Г. В. Плеханова, Министерства высшего и среднего специального образования РСФСР, НИИ торговли и общественного питания, Гипроторга и Управления общественного питания Минторга СССР, Центросоюзпроекта и Московского кооперативного института Центросоюза. При разработке главы СНиП использованы материалы научных исследований УкрНИИ торговли и общественного питания и Укргипроторга Минторга СССР.

С введением в действие настоящей главы с 1 января 1972 г. утрачивают силу § 11 «Предприятия общественного питания» главы СНиП II-В 11 (изд. 1954 г.), «Нормы и технические условия проектирования предприятий общественного питания» (СН 87-60) и «Временные указания по проектированию столовых, ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания для сельских населенных пунктов» (СН 408-70).

Редакторы: инж. *Р. Т. СМОЛЬЯКОВ*
и *арх. Ю. Н. ПАСТУХОВ (Госстрой СССР),*
арх. Н. И. ГРИШИН (Госгражданстрой),
канд. архитектуры В. Ф АЛЕКСЕЕВ
(ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий
и туристских комплексов).

3-2-4
План II—III кв 1971 г., № 1/8

Государственный комитет Совета Министров СССР по делам строительства (Госстрой СССР)	Строительные нормы и правила Предприятия общественного питания. Нормы проектирования	СНиП II-Л.8-71 Взамен § 11 главы СНиП II-В.11 (издания 1954 г.), СН 87-60 и СН 408-70

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие нормы распространяются на проектирование вновь строящихся и реконструируемых зданий и помещений предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе, закусочных, буфетов, пивных баров, а также магазинов кулинарии и домовых кухонь.

Примечание. При проектировании зданий и помещений предприятий общественного питания следует также соблюдать требования соответствующих нормативных документов, утвержденных или согласованных Госстроем СССР.

1.2. Предприятия общественного питания следует проектировать с количеством мест в залах, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Количество мест в залах предприятий общественного питания

Предприятия	В городах и поселках	В сельских населенных пунктах
1. Столовые открытой сети общественного питания	От 50 до 500	От 25 до 250
2. То же, диетические	От 50 до 200	
3. То же, базовые	—	От 50 до 200
4. Столовые промышленных предприятий	По расчету, но не менее 50	
5. Столовые высших учебных заведений	По расчету	
6. Рестораны	От 100 до 500	От 100 до 250
7. Кафе общего типа	» 50 » 400	» 25 » 150
8. Специализированные кафе	» 25 » 150	» 25 » 100
9. Закусочные общего типа	» 50 » 100	» 25 » 100
10. Специализированные закусочные	От 50 до 150	От 25 до 100
11. Буфеты[1]	» 8 » 36	До 25
12. Пивные бары	» 50 » 150	От 25 до 50

Продолжение табл. 1

Примечания: 1. Домовые кухни следует проектировать производительностью от 500 до 2000 обедов в сутки.

2. Помещения для продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий (магазины кулинарии) следует проектировать в составе столовых и ресторанов или отдельно в зданиях иного назначения.

3. Здания столовых до 100 мест и кафе до 50 мест следует проектировать только для малых городов, поселков и сельских населенных пунктов.

4. Буфеты на промышленных предприятиях допускается проектировать с количеством мест до 50.

1.3. Предприятия общественного питания, как правило, следует проектировать работающими на полуфабрикатах.

В населенных пунктах, где нет предприятий для производства полуфабрикатов, предприятия общественного питания допускается проектировать работающими на сырье.

2. РАЗМЕЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Предприятия открытой сети общественного питания следует проектировать в системе комплексного обслуживания населения в соответствии с проектами планировки населенных пунктов и проектами застройки районов и микрорайонов в составе общественных и торговых центров, в отдельно стоящих зданиях, в пристройках или в зданиях иного назначения.

Внесены Минторгом СССР и Госгражданстроем при Госстрое СССР	Утверждены Государственным комитетом Совета Министров СССР по делам строительства 17 августа 1971 г.	Срок введения 1 января 1972 г.

2.2. Столовые открытой сети общественного питания и домовые кухни следует, как правило, размещать на территории жилых районов с учетом обслуживания трудящихся предприятий и учреждений, размещенных на этих территориях.

Рестораны, кафе и закусочные следует размещать на магистралях (вблизи остановок общественного транспорта) и в зонах отдыха.

Столовые промышленных предприятий следует размещать в соответствии с требованиями главы СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий, столовые высших учебных заведений — в соответствии с требованиями главы СНиП по проектированию высших учебных заведений.

2.3. Площади земельных участков для отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания следует принимать по табл. 2.

Таблица 2

Площади земельных участков для отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания

Количество мест в зале	Площадь земельного участка в $м^2$ на 1 место в зале
До 50 включительно	28
» 100 »	23
» 200 »	14
» 300 »	10
» 500 »	9
» 1000 »	7

Примечание. Для зданий высотой более двух этажей предусмотренную указанной таблицей площадь земельного участка следует уменьшать на 25%.

2.4. На земельном участке предприятий общественного питания следует предусматривать площадки для отдыха посетителей, площадки для размещения столиков (дополнительных мест) в летнее время (как правило, только для предприятий открытой сети общественного питания) и огражденную хозяйственную зону с подъездными путями, разгрузочными площадками и мусоросборниками.

Хозяйственную зону и разгрузочные площадки предприятий общественного питания, размещаемых в жилых зданиях, следует располагать, как правило, в торцовой части жилого здания, где нет окон и входов в жилые помещения. Над разгрузочными площадками необходимо предусматривать навес.

2.5. Здания и пристройки, в которых размещаются предприятия общественного питания, должны располагаться не менее чем в 6 *м* от красной линии.

2.6. Расстояние от окон и дверей помещений предприятий общественного питания до площадок с мусоросборниками должно быть не менее 20 *м*.

2.7. На участке предприятия общественного питания следует предусматривать проезды, пешеходные дорожки, искусственное освещение и озеленение.

2.8. Стоянки для автомобилей и мотоциклов должны располагаться не далее 200 *м*, а стоянки для велосипедов — вблизи предприятия общественного питания.

2.9. На участках базовых столовых в сельских населенных пунктах допускается предусматривать овощехранилища из расчета 20 *т* овощей на каждую 1000 приготовляемых блюд в сутки и склады топлива площадью до 20 $м^2$.

3. ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

3.1. Состав и площади помещений предприятий общественного питания надлежит принимать согласно приложениям 1—12.

Площади групп помещений на 1 место в залах, а в домовых кухнях на 1 обед приведены в приложении 13.

Примечания: 1. Состав и площади помещений столовых и буфетов в общеобразовательных школах, школах-интернатах, профессионально-технических училищах, средних специальных учебных заведениях, санаториях, учреждениях отдыха, пионерских лагерях, кинотеатрах, театрах, клубах и спортивных сооружениях, а также состав и площади помещений для приготовления пищи в больницах и площади помещений кухонь, буфетов и кладовых в детских яслях-садах следует принимать по соответствующим главам СНиП.

Состав и площади помещений ресторанов, столовых и буфетов в аэропортах и вокзалах следует принимать по нормам проектирования аэропортов и вокзалов.

2. При подсчете количества блюд холодные, первые, вторые и сладкие блюда, а также мучные и кондитерские изделия принимаются за единицу каждое, горячие и холодные напитки не учитываются.

3.2. Высоту надземных этажей зданий следует принимать 3,3 *м*. Для залов с количеством мест более 150 допускается принимать высоту этажа 4,2 *м*. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ними залов.

Высоту складских помещений в подвалах следует принимать не менее 2,5 *м* до низа выступающих конструкций перекрытия.

3.3. Помещения для посетителей, а также производственные и административные поме-

щения, как правило, следует размещать в надземных этажах. Допускается размещать эти помещения в цокольных этажах.

Примечание. Складские, технические, бытовые помещения, а при специальном обосновании — помещения для посетителей, производственные и административные помещения допускается размещать в подвальных этажах при обеспечении необходимых санитарно-гигиенических условий и соблюдении требований пожарной безопасности в соответствии с главами СНиП.

3.4. В предприятиях общественного питания с количеством мест в залах более 50 следует предусматривать отдельные входы и лестницы для посетителей и персонала.

Лестницы для персонала следует располагать с учетом возможности использования их для эвакуации посетителей.

Вход в помещение загрузочной для предприятий с количеством мест в залах более 100 следует проектировать отдельным от входа для персонала.

Тамбуры следует предусматривать при расчетной температуре наружного воздуха (для проектирования отопления) минус 15°С и ниже.

Примечание. Входы в предприятия общественного питания, размещаемые в жилых зданиях, должны быть отдельными. Входы в предприятия общественного питания, размещаемые в общественных зданиях и во вспомогательных зданиях промышленных предприятий, допускается совмещать с входами в эти здания.

3.5. Лестничные клетки должны быть отделены от помещений любого назначения дверями — глухими или с остеклением.

Главные лестницы для посетителей с первого на второй этаж зданий II степени огнестойкости допускается проектировать открытыми, без вестибюлей и поэтажных холлов.

3.6. Лифты для посетителей следует проектировать при размещении залов выше третьего этажа.

3.7. Грузовые лифты следует проектировать при размещении помещений предприятия общественного питания в двух и более уровнях.

Для грузовых лифтов грузоподъемностью 500 *кг* и более следует проектировать разгрузочные площадки размером не менее 2,7×2,7 *м*.

3.8. В загрузочных, складских и производственных помещениях площадью более 10 $м^2$ двери следует проектировать шириной не менее 1,2 *м*, в производственных помещениях площадью до 10 $м^2$ — не менее 0,9 *м*; двери для тележек с поддонами следует принимать шириной 1,8 *м*.

Устройство порогов в залах, в производственных и складских помещениях не допускается.

Примечание. В стенах помещений для крупногабаритного оборудования следует предусматривать монтажные проемы.

3.9. Ширину коридоров следует принимать согласно табл. 3.

Таблица 3

Ширина коридоров в *м*

Помещения	Количество мест в залах		
	до 100	100—200	более 200
Производственные	1,3	1,5	1,8
Складские	1,3	1,5	1,8*
Административные и бытовые	1,3	1,3	1,3

* При применении тележек с поддонами — 2,7 *м*.

3.10. Залы, производственные и административные помещения, как правило, должны иметь естественное освещение (боковое или верхнее).

Примечание. Гардеробные, уборные, умывальные, душевые, бельевые, кладовые, помещения для резки хлеба, буфеты, моечные, помещения заведующих производством, раздаточные, сервизные, экспедиции, технические помещения, коридоры, а также все помещения в подвалах допускается проектировать без естественного освещения.

3.11. В зданиях высотой два этажа и более, проектируемых для строительства в III и IV климатических районах, оконные проемы в залах, в производственных и административных помещениях рекомендуется проектировать с солнцезащитными устройствами.

3.12. Стены и перекрытия помещений предприятий общественного питания, размещаемых в жилых и других зданиях, следует проектировать с учетом норм допустимого шума в помещениях этих зданий.

3.13. Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот; в покрытиях полов не допускается применение дегтей и дегтевых мастик.

Перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах (кроме залов ресторанов) не допускаются.

3.14. Гидроизоляционные слои в полах следует проектировать в производственных помещениях, где требуется установка трапов в полах, а также в санитарных узлах и душевых.

3.15. Ограждающие конструкции и вентиляционные проемы следует проектировать с учетом защиты помещений от проникания грызунов. В складских и производственных помещениях углы колонн, проемов ворот и выступающие элементы конструкций в местах проезда транспортных средств должны быть защищены от повреждений.

3.16. Стены производственных и складских помещений должны быть облицованы или окрашены на высоту 1,8 *м* (коридоров — на высоту 1,5 *м*) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и мытье водой.

ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

3.17. Залы и обслуживающие их горячий и холодный цехи, а также моечную столовой посуды следует располагать, как правило, в одном уровне.

3.18. В предприятиях с самообслуживанием помещения для раздаточной не требуется; раздаточную в этом случае следует размещать на площади зала.

Расстояние от технологической раздаточной линии до барьера в зале следует принимать: при проходе посетителей в один ряд — 0,7 *м*, в два ряда — 1,2 *м*; ширину рабочей зоны за технологической раздаточной линией — не менее 1 *м*.

Над технологическими раздаточными линиями, располагаемыми между горячим цехом и залом (при отсутствии между ними перегородки), следует проектировать экран до потолка (низ экрана должен быть на высоте 2 *м* от пола).

3.19. Залы ресторанов и кафе с количеством мест 200 и более допускается разделять перегородками (стационарными или раздвижными).

3.20. Ширину проходов в залах следует принимать не менее указанной в табл. 4.

Таблица 4

Ширина проходов в залах

Проходы	Ширина в *м*			
	столовые	рестораны	кафе	закусочные
Основной	1,35	1,5	1,2	1,2 (1,6)
Дополнительные: для распределения потоков посетителей	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
для подхода к отдельным местам . .	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,8)

Продолжение табл. 4

Примечания: 1. Ширина проходов определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 *м*), между свободными сторонами столов или между спинками стульев и свободными сторонами (углами) столов.

Проходы должны обеспечивать эвакуацию людей из залов.

2. В столовых ширину основного прохода, обслуживающего более 200 мест, допускается увеличивать на 0,2 *м* на каждые 100 мест свыше 200, но не более чем на 1,2 *м*.

3. В скобках указана ширина проходов между столами, предназначенными для питания стоя.

3.21. Количество унитазов в уборных для посетителей следует принимать: при общем количестве мест в залах до 300 — 1 унитаз на каждые 60 мест, при большем количестве мест в залах — дополнительно 1 унитаз на каждые 100 мест свыше 300. В предприятиях с количеством мест менее 50 допускается проектировать одну уборную (на 1 унитаз).

В мужских уборных на каждый унитаз следует предусматривать 1 писсуар (в уборных пивных баров — 2 писсуара).

В шлюзах уборных следует предусматривать 1 умывальник на каждые 4 унитаза.

В вестибюлях или в отдельных помещениях следует предусматривать для посетителей дополнительно по одному умывальнику на каждые 50 мест в залах. В закусочных без вестибюлей умывальники допускается устанавливать в зале.

В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах уборных следует предусматривать дополнительную площадь 4 $м^2$ для туалетной.

Входы в уборные для посетителей следует предусматривать из вестибюля.

Примечание. В столовых промышленных предприятий уборные и умывальные для посетителей следует проектировать в соответствии с главой СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.22. Производственные цехи допускается размещать в одном помещении.

Примечание. При объединении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными режимами следует применять технологическое оборудование (с местными отсосами, охлаждаемыми поверхностями, инфракрасными излучателями и т. п.), обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов (на рабочих столах) заданные температуры в соответствии с п. 4.5 настоящей главы СНиП.

3.23. Моечные кухонной посуды, тары полуфабрикатов и столовой посуды допускается размещать в одном помещении; в этом случае моечную столовой посуды следует отделять барьером высотой не более 1,6 *м*.

3.24. Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами следует располагать таким образом, чтобы через технологические или дверные проемы оно имело непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервизной, моечной столовой посуды и буфетом.

При расположении указанных помещений с одной стороны раздаточной помещение раздаточной следует проектировать шириной не менее 2 *м*, при расположении этих помещений с двух и более сторон — не менее 3 *м*.

Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами следует принимать: для горячих цехов — 0,025 *м*, для холодных цехов — 0,01 *м* на 1 место в зале.

3.25. В столовых и ресторанах, приготовляющих 5000 и более блюд в сутки, при обосновании допускается предусматривать пищевую технологическую лабораторию площадью 24 $м^2$.

3.26. Топки кухонных плит на угле, торфе или дровах следует располагать в отдельном помещении.

3.27. Ширину проходов в производственных помещениях следует принимать по табл. 5.

Таблица 5

Ширина проходов

Проходы	Ширина в *м*
1. Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т. п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда:	
а) при длине линии оборудования до 3 *м*	1,2
б) то же, более 3 *м*	1,3
2. Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1,0
3. Между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т. п.) и линиями оборудования, выделяющего тепло	1,3
4. Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	1,5
5. Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия):	
а) при твердом топливе	1,5
б) при других видах топлива	1,25

СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.28. В предприятиях с количеством мест в залах 500 и более перед помещением загрузочной следует проектировать платформу высотой 1,1 *м*, шириной 3 *м* и длиной по расчету, но не менее 3 *м*; в предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, — разгрузочные площадки и применять подъемно-опускные механизмы.

Помещения загрузочных, размещаемые в цокольных или подвальных этажах, должны быть оборудованы люками с дверями (вертикальными) и пандусами. Над разгрузочными площадками, платформами и люками следует предусматривать навес для размещения одного грузового автомобиля при разгрузке и погрузке.

Примечания: 1. При проектировании складских помещений следует предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовую, минуя загрузочную.

2. При проектировании предприятий с количеством мест в залах более 500, а при технико-экономических обоснованиях — с количеством мест более 250, допускается предусматривать въезд автомобилей в загрузочные помещения.

3.29. Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

Охлаждаемые камеры не следует размещать рядом с помещениями котельных, бойлерных и душевых, а также над этими помещениями или под ними.

Примечание. Охлаждаемые камеры, как правило, не следует размещать под жилыми помещениями. При необходимости размещения охлаждаемых камер под жилыми помещениями перекрытие камер должно быть отделено от междуэтажного перекрытия здания вентилируемой воздушной прослойкой.

3.30. Охлаждаемые камеры следует, как

правило, объединять одним тамбуром глубиной 1,6 *м*. Камеры должны быть размером в плане не менее 2,1×2,4 *м* и высотой не менее 2,4 *м*.

Отдельно размещаемые охлаждаемые камеры при расчетной температуре воздуха в них +2°С и выше (см..п. 4.5, табл. 8) допускается проектировать без тамбуров.

При разности расчетных температур воздуха в охлаждаемых камерах 4°С и менее перегородки между такими камерами следует проектировать без теплоизоляции. Полы на грунте в камерах при расчетной температуре воздуха в них —2°С и выше допускается проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляционный слой стен камеры или блока камер должен быть на 15 *см* ниже уровня пола.

3.31. Двери охлаждаемых камер и тамбуров должны иметь теплоизоляцию (по расчету), резиновые уплотнители притворов, прижимные затворы и открываться в сторону выхода из камер. Ширина дверей должна быть 0,9 *м*; при применении вилочных погрузчиков и поддонов — не менее 1,5 *м*.

3.32. Камеру пищевых отходов с тамбуром следует проектировать, как правило, в первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания.

БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

3.33. Состав и площади бытовых помещений следует принимать согласно приложениям 1—12.

3.34. Гардеробные следует проектировать из расчета хранения в них одежды 85% общего (списочного) числа работающих в предприятии общественного питания.

В предприятиях с общим числом работающих 100 и менее в гардеробной для хранения всех видов одежды следует предусматривать один закрытый двойной шкаф на одного работающего.

В предприятиях с общим числом работающих более 100 следует предусматривать гардеробные для раздельного хранения на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работающего), домашней и специальной одежды (два крючка на одного работающего).

Длина вешалки определяется из расчета 6 крючков на 1 *пог. м* вешалки.

Количество мест на скамьях для переодевания следует принимать равным 30% числа работающих в наиболее многочисленной смене.

В гардеробных для домашней и специальной одежды следует предусматривать по одному умывальнику.

3.35. Расчетное число человек на одну душевую сетку следует принимать равным 10. Количество душевых сеток следует определять по числу пользующихся душевыми, равному 50% работающих в наиболее многочисленной смене.

Примечание. Число работающих в наиболее многочисленной смене в столовых высших учебных заведений и промышленных предприятий следует принимать равным 75%, в остальных предприятиях общественного питания — 60% общего числа работающих.

3.36. Помещения для личной гигиены женщин следует проектировать при числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, 100 и более. При числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, от 50 до 100 следует предусматривать индивидуальную кабину для процедур в уборной.

3.37. При проектировании бытовых помещений и устройств кроме требований настоящей главы следует учитывать соответствующие требования главы СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.38. Площадь технических помещений следует определять в соответствии с требованиями к размещению оборудования, при этом общая площадь технических помещений предприятия должна быть не более приведенной в приложении 13.

4. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

ВОДОПРОВОД И КАНАЛИЗАЦИЯ

4.1. Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов следует принимать по табл. 6.

Таблица 6

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Нормы расхода воды на 1 т в *л*
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000

Примечание. Коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать равным 1,5

4.2. Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования следует принимать по табл. 7.

Таблица 7

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход воды в *л/сек*	Процент одновременного действия
1. Моечные ванны	0,3	30
2. Раковины (производственные)	0,2	40
3. Машины посудомоечные	0,3	100
4. Картофелемойки, картофелечистки и кипятильники	0,2	100
5. Котлы варочные	0,2	60
6 Льдогенераторы	0,1	50

Примечания: 1. Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок.

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

4.3. Технологическое оборудование для приготовления пищевой продукции и мойки посуды следует присоединять к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 *мм* от верха приемной воронки.

4.4. Для очистки производственных сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи следует проектировать установку вне зданий на выпусках из соответствующих помещений;

жироуловителей — для предприятий на полуфабрикатах с количеством мест в залах 500 и более и для предприятий на сырье с количеством мест в залах 200 и более;

грязеотстойников и мезгоуловителей — для предприятий с овощными цехами производительностью более 2 *т* в смену./

Примечание. Установки для очистки сточных вод овощных цехов производительностью до 2 *т* в смену предусматриваются в составе технологического оборудования этих цехов

ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

4.5. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях следует принимать по табл. 8.

Таблица 8

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

Помещения	Температура воздуха в °С	Кратность воздухообмена в 1 ч	
		приток	вытяжка
1. Зал, раздаточная, буфет	+16	По расчету	
2. Вестибюль, аванзал	+16	2	—
3 Помещение для отдыха посетителей, помещение для игр	+18	2	2
4. Кабинет врача	+20	—	1
5. Помещение для продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий (в т. ч. обедов), бельевая, помещение для отделки кондитерских изделий	+16	2	2
6 Горячий цех, помещение для выпечки кондитерских изделий	+5 (для расчета дежурного отопления)	По расчету	
7 Цехи доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки зелени, овощной и птицегольевой, помещение для фреоновых холодильных установок	+16	3	4
8 Помещение для подготовки яиц	+16	3	5
9 Помещения для мучных изделий и приготовления пельменей	+16	1	2
10. Моечные столовой и кухонной посуды, судков, тары	+20	По расчету, но не менее. 4	6
11. Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, помещение для хранения музыкальных инструментов	+16	1	1
12 Помещение заведующего производством	+18	2	—
13 Кабинет директора, контора, главная касса; помещения официантов, персонала, Совета кафе, кладовщика	+18	1	1
14. Кладовая сухих продуктов	+12	—	2
15. Кладовая инвентаря	+12	2	2
16. Кладовые овощей, солений, квашений, тары	+5	—	2
17. Кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива	+12	—	1
18. Экспедиция, загрузочная	+16	3	—
19. Охлаждаемые камеры для хранения:			
а) мяса	±0	—	—
б) рыбы	—2	—	—
в) мясных и рыбных полуфабрикатов	±0	—	—
г) овощных полуфабрикатов	+2	—	—

Продолжение табл. 8

Помещения	Температура воздуха в °С	Кратность воздухообмена в 1 ч	
		приток	вытяжка
д) молочных продуктов, жиров, гастрономии	+2	—	—
е) кондитерских изделий	+6	—	—
ж) фруктов, ягод, овощей, напитков	+4	4 (в сутки)	4 (в сутки)
з) продуктов при низкой температуре (мороженого, пельменей и т. п.)	—15	—	—
и) пищевых отходов	+2	—	10
20. Шлюз при камере пищевых отходов	+5	—	—

Примечания: 1. Указанные в таблице температуры воздуха в помещениях (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проектировании систем отопления и вентиляции для холодного и переходного периодов года

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

3. В залах и горячих цехах ресторанов, кафе и столовых открытой сети с количеством мест более 300 (в IV климатическом районе с количеством мест более 200) допускается при обосновании принимать оптимальные параметры внутреннего воздуха в соответствии с главой СНиП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, при этом работу в горячих цехах относить к работам средней тяжести

4.6. Теплопотери через наружные двери без воздушно-тепловых завес и через загрузочные люки следует принимать с коэффициентом 5.

4.7. Тепловыделения от технологического оборудования следует определять с учетом коэффициентов одновременности работы и загрузки оборудования, приведенных в приложении 14.

Тепловыделения в залах следует принимать 100 *ккал/ч* от одного посетителя (включая 25 *ккал/ч* скрытого тепла от пищи).

4.8. Системы отопления предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях иного назначения или в пристройках, и системы отопления этих зданий, как правило, следует проектировать раздельными (при одном теплоносителе и источнике теплоснабжения)

4.9. Входы для посетителей в предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более в районах с расчетной температурой наружного воздуха (для проектирования отопления) — 15°С и ниже следует проектировать с воздушно-тепловыми завесами (с забором воздуха, как правило, из верхней зоны вестибюля).

4.10. Системы вентиляции предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях иного назначения или в пристройках, и системы вентиляции этих зданий следует проектировать раздельными.

4.11. Системы вытяжной вентиляции следует проектировать раздельными для следующих групп помещений:

а) помещений для посетителей (за исключением уборных и умывальных), горячих цехов и моечных;

б) производственных (за исключением горячих цехов и моечных), складских (за исключением охлаждаемых камер для хранения овощей, фруктов и пищевых отходов) и административных;

в) уборных, умывальных и душевых;

г) охлаждаемых камер для хранения овощей и фруктов;

д) охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов.

Примечание. В предприятиях с обслуживанием официантами системы вытяжной вентиляции в помещениях для посетителей и в помещениях горячих цехов, моечных и раздаточных следует проектировать раздельными.

4.12. Количество тепла для подогрева приточного воздуха следует определять по «параметрам А» для холодного периода года, воздухообмен — по «параметрам А» для теплого и холодного периодов года.

4.13. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выпечки кондитерских изделий следует принимать:

температуру воздуха, удаляемого через кольцевые воздуховоды, завесы и зонты над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, +42°С;

температуру воздуха под потолком вне завес или кольцевых воздуховодов +30°С;

количество удаляемого воздуха через кольцевые воздуховоды, завесы и зонты — 65%, а общеобменной вентиляцией из верхней зоны — 35% общего количества воздуха, удаляемого из указанных помещений.

Примечание Кольцевые воздуховоды должны быть размерами в плане на 0,5 *м* больше размеров обо-

рудования, выделяющего тепло, иметь регулируемые вытяжные отверстия и примыкать вплотную (без зазоров) к потолку.

4.14. При расчете воздухообмена в залах следует принимать превышение притока над вытяжкой в размере не менее двух объемов помещений горячего цеха и моечных.

В горячих цехах, в помещениях для выпечки кондитерских изделий и в моечных вытяжка должна превышать приток не менее чем на два объема этих помещений.

В предприятиях с самообслуживанием следует принимать подачу приточного воздуха в горячий цех в размере 65% через зал (дополнительно к расчетному притоку в зал) и 35% непосредственно в цех; удаление воздуха из зала и горячего цеха предусматривать через горячий цех.

В предприятиях с обслуживанием официантами следует принимать подачу приточного воздуха в горячий цех в размере 35% через помещение раздаточной и 65% непосредственно в цех; удаление воздуха из горячего цеха и раздаточной — через горячий цех.

Примечание. Температуру воздуха, удаляемого из залов столовых, ресторанов и кафе, следует определять с учетом градиента по высоте.

4.15. Приточный воздух в горячий цех и в помещение для выпечки кондитерских изделий следует подавать в рабочую зону, в остальные помещения — в верхнюю зону.

5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

5.1. Электроприемники предприятий общественного питания с количеством мест в залах 100 и более по обеспечению надежности электроснабжения следует относить ко II категории; электроприемники предприятий с количеством мест в залах менее 100, а также магазинов кулинарии и домовых кухонь — к III категории.

5.2. Линии, питающие холодильные установки, а также установки аварийного и рекламного освещения, должны быть отдельными, начиная от вводно-распределительного устройства.

5.3. Групповые осветительные и силовые щитки следует, как правило, размещать вне залов.

5.4. Кассовые аппараты, торговые автоматы, электрополотенца и т. п. электроприемники не допускается присоединять к групповой сети электрического освещения.

5.5. Рабочее освещение залов и производственных цехов в предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более следует проектировать с централизованным управлением от групповых щитков; освещение охлаждаемых камер — с управлением выключателями, срабатывающими при открывании и закрывании дверей камер.

5.6. В помещениях для хранения сгораемых продуктов и тары или продуктов в сгораемой упаковке допускается установка только трехполюсных штепсельных розеток с заземляющим контактом для подключения средств механизации.

Установка штепсельных розеток в сети аварийного освещения не допускается.

5.7. Предприятия общественного питания следует проектировать с телефонной связью и радиовещанием от внешней сети.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ ОТКРЫТОЙ СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ) В ГОРОДАХ И ПОСЕЛКАХ

Помещения	Количество мест в залах							
	50	100	150	200	250	300	400	500
	Количество блюд в день / количество мучных изделий							
	1650 / 170	3300 / 340	4950 / 510	6600 / 680	8250 / 850	9900 / 1020	13200 / 1360	16500 / 1700
	Площадь в $м^2$							
Для посетителей								
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	25	34	51	68	85	102	136	170
2. Залы с раздаточными	90	180	270	360	450	540	720	900
3. Буфет	8	8	8	8	8	11	11	11
4. Магазин кулинарии	См. приложение 12							
Производственные								
5. Горячий цех	42	50	60	75	85	102	130	155
6. Холодный цех	10	10	11	13	16	20	22	25
7. Помещение для резки хлеба		7	8	9	10	11	14	15
8. Доготовочный цех*	7	10	10	13	16	16	20	24
9. Цех обработки зелени*	—	—	—	—	7	7	8	10
10. Мясной цех**	12	18	20	25	28	30	27	30
11. Рыбный цех**							10	10
12. Овощной цех**	11	14	18	22	26	33	35	38
13. Помещение для мучных изделий	—	—	—	—	—	15	20	24
14. Моечная столовой посуды	16	24	26	28	45	60	64	78
15. Моечная кухонной посуды	6	6	8	10	11	12	15	17
16. Моечная и кладовая тары для полуфабрикатов*		6	7	8	8	9	11	12
17. Помещение заведующего производством	—	6	6	7	8	10	10	10
Складские								
18. Охлаждаемые камеры для хранения: мясных и рыбных полуфабрикатов*	6	7	9	11	6	6	6	7
овощных полуфабрикатов*					8	10	15	19
фруктов, ягод, напитков, овощей		5	6	8	10	11	13	16
молочных продуктов, жиров и гастрономии	9	9	10	11	14	16	20	24
мяса**	7	10	10	12	15	14	20	23
рыбы**						5	6	6
пищевых отходов (в т. ч. неохлаждаемое помещение 4 $м^2$)	—	—	8	8	8	10	10	10
19 Кладовая сухих продуктов	9	9	11	11	14	14	17	23
20 Кладовая овощей, солений и квашений**	8	9	11	13	15	25	27	30
21. Кладовая и моечная тары	6	7	9	10	12	14	18	20
22. Кладовая инвентаря	—	7	9	11	13	15	17	19
23 Помещение кладовщика	—	—	—	5	5	5	5	5
24. Загрузочная	12	18	18	21	28	28	33	33
Административные и бытовые								
25. Кабинет директора	6	9	6	6	6	6	9	9
26 Контора			6	9	9	12	15	18
27. Главная касса	—	—	—	5	5	5	5	5
28. Помещение персонала	—	—	8	9	11	13	15	18
29. Помещение общественных организаций	—	—	—	—	—	—	12	12
30. Бельевая	4	5	7	9	13	14	15	17
31. Гардероб для персонала: в столовых на полуфабрикатах	13	22	30	39	49	58	73	80
» » » сырье	14	24	33	43	54	60	80	90

Продолжение прилож. 1

Помещения	Количество мест в залах							
	50	100	150	200	250	300	400	500
	Количество блюд в день / количество мучных изделий							
	1650 / 170	3300 / 340	4950 / 510	6600 / 680	8250 / 850	9900 / 1020	13200 / 1360	16500 / 1700
	Площадь в $м^2$							
32. Душевые, уборные, помещения (кабины) для личной гигиены женщин . . .	6	8	11	15	17	20	22	26
Всего в столовых								
на полуфабрикатах	275	447	613	787	977	1172	1501	1812
» сырье	301	477	649	831	1021	1233	1573	1887

* Предусматривать только в столовых на полуфабрикатах
** Предусматривать только в столовых на сырье

Примечания: 1. Площади помещений приведены с учетом изготовления 20% дополнительной продукции в виде полуфабрикатов, кулинарных изделий и обедов для продажи на дом или в расчете на увеличение в летнее время посадочных мест в соответствии с п 2.4 настоящей главы СНиП. Количество мест в залах следует увеличивать на 20%, если указанная реализация дополнительной продукции не предусматривается.

2 При проектировании диетических столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 $м^2$ на 1 место в зале и кабинет врача площадью 9 $м^2$.

3. В столовых с количеством мест в залах 150 и более следует предусматривать помещение для слесаря-механика и электромонтера площадью 6 $м^2$

4 При проектировании столовых, используемых в вечернее время в качестве кафе или ресторанов с обслуживанием официантами, следует:

а) раздаточную отделять от зала перегородкой (ширмой) высотой 2 *м*, располагаемой на расстоянии 2 *м* от технологической раздаточной линии;

б) предусматривать дополнительно радиоузел 6 $м^2$ и в столовых на 100 и более мест — кладовую винно-водочных изделий 6 $м^2$, гардероб для официантов в соответствии с приложениями 5 или 6, но не более 10 $м^2$.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ (С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ) В СЕЛЬСКИХ НАСЕЛЕННЫХ ПУНКТАХ

Помещения	Столовые							Базовые столовые				
	Количество мест в залах											
	25—35	50	75	100	150	200	250	50	75	100	150	200
	Количество блюд в день											
	500—700	900	1350	1800	2700	3600	4500	2000	3000	4000	8000	12000
	Площадь в $м^2$											
Для посетителей												
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	12—15	20	25	30	45	60	75	20	25	30	45	60
2. Залы с раздаточными . .	42—58	85	130	170	255	340	425	85	130	170	255	340
3. Буфет	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
4. Магазин кулинарии . .	См. приложение 12											
Производственные												
5. Горячий цех	31	33	35	40	50	70	75	35	40	50	70	90
6. Холодный цех . . .			10	10	12	14	16	10	10	12	16	20
7. Помещение для резки хлеба				6	6	7	7		6	7	9	14
8. Доготовочный цех* . .		6	8	8	10	12	14	—	—	—	—	—

Продолжение прилож. 2

Помещения	Столовые							Базовые столовые				
	Количество мест в залах											
	25—35	50	75	100	150	200	250	50	75	100	150	200
	Количество блюд в день											
	500—700	900	1350	1800	2700	3600	4500	2000	3000	4000	8000	12000
	Площадь в м²											
9 Мясной цех*	—	12	12	14	12	17	18	14	12	17	20	25
10. Рыбный цех**	—						5				5	6
11. Птицегольевой цех**	—				5	5	5		5	5	5	6
12 Овощной цех**	8	10	12	15	18	20	21	15	18	20	25	33
13. Моечная столовой посуды	8	16	18	24	24	26	28	16	18	24	24	26
14 Моечная кухонной посуды	6	6	6	6	8	10	12	6	6	6	8	10
15. Моечная и кладовая тары для полуфабрикатов*				6	6	6	7	6	6	6	8	10
16. Помещение заведующего производством	—	—	—	—	6	6	6	—	6	6	6	6
17 Кондитерский цех	См. приложение 12											
Складские												
18. Охлаждаемые камеры для хранения мяса**	5	7	5	7	8	9	10	7	9	6	10	16
рыбы**										5	5	6
мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов*				6	6	7	8	—	—	—	—	—
фруктов, ягод, напитков, овощей			5	9	5	5	6	9	5	6	10	13
молочных продуктов, жиров и гастрономии					7	9	10		7	9	12	16
пищевых отходов (в т. ч неохлаждаемое помещение 4 м²)	—	—	—	—	8	8	8	—	—	8	8	10
19. Кладовая сухих продуктов	5	6	6	7	9	10	11	9	10	11	14	17
20. Кладовая овощей, солений и квашений**	5	6	6	7	8	10	12	8	9	11	15	27
21. Кладовая и моечная тары*	12	6	6	6	8	11	13	6	7	9	13	15
22. Кладовая инвентаря		—	6	6	6	8	10	6	6	7	9	10
23. Загрузочная		12	12	12	18	18	18	12	18	18	21	28
24 Экспедиция	—	—	—	—	—	—	—	10	15	20	25	30
Административные и бытовые												
25. Кабинет директора	6	6	6	9	9	6	6	9	9	6	6	6
26. Контора						6	6			6	9	9
27. Помещение персонала	—	—	—	6	6	6	8	6	8	9	11	13
28. Бельевая	—	—	—	6	6	6	7	—	6	7	12	14
29 Гардероб для персонала: в столовых на полуфабрикатах	4	6	8	11	16	22	25	—	—	—	—	—
в столовых на сырье	4	8	10	13	19	25	29	13	19	25	45	60
30 Душевые, уборные	4	4	4	4	7	11	14	4	7	11	15	17
Всего в столовых: на полуфабрикатах	141—160	221	298	390	541	686	823	—	—	—	—	—
» сырье	154—173	245	322	415	574	734	869	314	425	535	744	961

* Предусматривать только в столовых на полуфабрикатах

** Предусматривать только в столовых на сырье.

Примечания 1. См. примечание 1 к приложению 1.

2 Количество выпускаемой продукции в базовых столовых рассчитано на снабжение столовых-филиалов.

3 См примечание 4 к приложению 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Помещения	Количество мест в залах						
	50	100	150	200	300	400	500
	Количество блюд за 2 смены / количество мучных изделий						
	1000 / 300	2200 / 750	3300 / 1150	4400 / 1500	6600 / 2350	8800 / 3000	11500 / 3750
	Площадь в м²						
Для посетителей							
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	25	34	51	63	102	136	170
2. Залы с раздаточными	90	180	270	360	540	720	900
3. Буфет	—	—	6	8	11	11	11
4 Магазин кулинарии	См. приложение 12						
Производственные							
5. Горячий цех	35	50	60	75	90	110	130
6 Холодный цех	10	10	11	13	15	16	18
7 Помещение для резки хлеба		7	7	7	8	9	11
8. Доготовочный цех*	—	12	14	18	20	18	25
9. Цех обработки зелени*	—	—	—	—	—	6	6
10. Мясо-рыбный цех**	13	15	17	18	22	23	28
11. Овощной цех**	12	15	18	20	21	25	30
12. Помещение для мучных изделий	—	—	15	22	28	32	40
13. Моечная столовой посуды	16	24	26	28	60	64	78
14. Моечная кухонной посуды	6	6	8	10	12	14	16
15. Моечная и кладовая тары полуфабрикатов*		6	8	10	10	12	12
16. Помещение заведующего производством	—	—	5	6	7	8	10
Складские							
17. Охлаждаемые камеры для хранения мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов*	8	5	6	6	8	9	12
фруктов, ягод, напитков и овощей				5	7	8	9
молочных продуктов, жиров и гастрономии		6	6	8	10	11	13
мяса, рыбы**		6	7	8	11	13	14
пищевых отходов (в т. ч. неохлаждаемое помещение 4 м²)	—	—	—	8	8	10	10
18. Кладовая сухих продуктов	6	7	9	10	11	13	15
19. Кладовая овощей, солений и квашений**	6	7	8	9	12	16	26
20. Кладовая и моечная тары	6	7	8	11	13	15	18
21. Кладовая инвентаря	—	7	9	10	11	13	15
22. Помещение кладовщика	—	—	—	5	5	5	5
23. Загрузочная	12	12	18	21	21	23	28
Административные и бытовые							
24. Кабинет директора	6	8	6	6	6	6	9
25. Контора			6	6	9	12	15
26. Главная касса	—	—	—	5	5	5	5
27. Помещение персонала	—	—	6	8	10	12	15
28. Бельевая	—	4	6	6	7	10	13
29. Гардероб для персонала в столовых на полуфабрикатах	6	11	16	22	30	45	56
» » на сырье	8	13	18	25	33	50	61

Продолжение прилож. 3

Помещения	Количество мест в залах						
	50	100	150	200	300	400	500
	Количество блюд / количество мучных изделий за 2 смены						
	1000 / 300	2200 / 750	3300 / 1150	4400 / 1500	6600 / 2350	8800 / 3000	11500 / 3750
	Площадь в $м^2$						
п 30 Душевые, уборные, помещения (кабины) для личной гигиены женщин	6	6	7	11	14	20	22
Всего в столовых:							
на полуфабрикатах	232	402	586	773	1073	1378	1684
» сырье	265	424	610	797	1109	1415	1735

* Предусматривать только в столовых на полуфабрикатах.
** Предусматривать только в столовых на сырье

Примечания: 1. Нормами предусмотрена работа столовой при 4 посадках в наиболее многочисленной смене.

2 Площадь помещений столовых промышленных предприятий на 600, 800 и 1000 посадочных мест следует принимать в пределах площадей, приведенных в приложении 13.

3. В столовых, размещаемых в производственных зданиях или соединенных с последними крытыми переходами, вестибюль и гардеробные следует проектировать в соответствии с главой СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий только для посетителей, приходящих в уличной одежде.

4. При проектировании столовых с входом с предзаводской территории следует предусматривать помещения для продажи обедов на дом; при этом площади кладовых и охлаждаемых камер для хранения продуктов и гардеробной для персонала допускается увеличивать на 10%.

5. В столовой не менее 20% мест следует предусматривать для диетического питания. При количестве мест диетического питания 100 и более следует предусматривать помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 $м^2$ на 1 место и кабинет врача площадью 9 $м^2$

6. Помещение пищевой лаборатории допускается предусматривать по заданию на проектирование.

7. В столовых с количеством мест в залах 400 и более следует предусматривать помещение для слесаря-механика и электромонтера площадью 6 $м^2$

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

Помещения	Количество мест в залах							
	300	400	500	600	700	800	900**	1000
	Количество блюд / количество мучных изделий в день							
	8 600 / 2 000	11 400 / 3 000	13 400 / 3 500	15 700 / 4 500	18 300 / 5 000	20 800 / 5 500	22 400 / 6 000	24 900 / 6 500
	Площадь в $м^2$							
Для посетителей								
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	78	108	135	162	186	210	240	267
2. Залы:								
для студентов (с раздаточными и буфетами без продавца)	378	540	630	792	900	990	1170	1296
для профессоров и преподавателей (без раздаточной) .	80	96	160	160	64	80	80	96
для диетического питания (без раздаточной)					128	160	160	176

Продолжение прилож. 4

Помещения	Количество мест в залах							
	300	400	500	600	700	800	900	1000
	Количество блюд / количество мучных изделий в день							
	8 600 / 2 000	11 400 / 3 000	13 400 / 3 500	15 700 / 4 500	18 300 / 5 000	20 800 / 5 500	22 400 / 6 000	24 900 / 6 500
	Площадь в $м^2$							
3. Помещение для отдыха посетителей	—	—	—	—	16	20	20	22
4. Кабинет врача	—	—	—	—	9	9	9	9
5. Магазин кулинарии:								
торговый зал	36	36	36	54	54	54	54	70
подсобное помещение	8	8	8	12	12	12	12	16
Производственные								
6. Горячий цех.								
отделение для студенческого зала	60	75	85	102	115	130	140	150
отделение для зала профессоров и преподавателей	25	35	40	42	30	30	30	35
отделение для зала диетического питания					25	35	35	40
6. Холодный цех	16	20	22	25	30	32	34	36
7. Помещение для резки хлеба	10	12	14	15	20	24	26	26
8. Доготовочный цех*	18	22	27	29	34	36	38	42
9. Цех обработки зелени*	6	6	8	8	10	10	12	12
10. Мясной цех**	22	25	30	38	44	50	40	48
11. Рыбный цех**							15	17
12. Овощной цех**	23	29	34	38	40	43	45	48
13. Помещение для мучных изделий	36	39	45	50	56	60	64	66
14. Помещение заведующего производством	6	6	8	8	10	10	12	12
15. Моечные столовой посуды	44	64	78	104	120	130	160	180
16. Моечные кухонной посуды	12	15	17	20	25	30	35	40
17. Моечная и кладовая тары полуфабрикатов*	8	10	12	13	15	16	17	18
18. Экспедиция	8	8	10	10	15	15	15	20
19. Раздаточные:								
для профессоров и преподавателей	8	10	12	12	8	8	8	8
зала диетического питания					12	12	12	12
Складские								
20. Охлаждаемые камеры для хранения:								
мясных полуфабрикатов*	8	9	11	14	14	16	18	18
рыбных полуфабрикатов*					4	5	6	6
овощных полуфабрикатов*	7	8	10	12	12	13	15	16
молочных продуктов, жиров и гастрономии	5	6	7	8	10	11	12	13
фруктов, ягод, напитков, овощей	5	6	8	10	12	13	15	15
мяса**	13	15	18	21	24	26	22	23
рыбы**							6	7
пищевых отходов (в т. ч. неохлаждаемое помещение 4 $м^2$)	8	8	8	8	10	10	10	10
21. Кладовая сухих продуктов	12	12	16	20	22	24	26	31
22. Кладовая овощей, солений и квашений**	14	16	18	25	30	35	40	50
23. Кладовая и моечная тары	10	12	14	16	18	18	20	20

Продолжение прилож 4

Помещения	Количество мест в залах							
	300	400	500	600	700	800	900	1000
	Количество блюд в день / количество мучных изделий							
	8 600 / 2 000	11 400 / 3 000	13 400 / 3 500	15 700 / 4 500	18 300 / 5 000	20 800 / 5 500	22 400 / 6 000	24 900 / 6 500
	Площадь в $м^2$							
24 Кладовая инвентаря	12	14	16	18	20	22	23	24
25. Помещение кладовщика	5	5	5	5	5	5	5	5
26. Загрузочная	21	21	28	28	28	33	33	33
Административные и бытовые								
27. Кабинет директора	6	6	9	9	9	9	9	9
28. Контора	9	12	15	15	18	21	21	27
29. Главная касса	5	5	5	5	7	7	7	7
30. Помещение персонала	6	8	9	12	14	16	18	19
31. Помещение общественных организаций	—	—	—	—	—	10	12	12
32. Бельевая	7	8	11	13	14	15	17	19
33. Гардероб для персонала:								
в столовых на полуфабрикатах	31	45	56	58	62	72	81	86
в столовых на сырье	33	56	61	64	74	91	94	100
34. Душевые, уборные, помещения (кабины) для личной гигиены женщин	11	15	18	20	22	27	42	46
Всего в столовых:								
на полуфабрикатах	1005	1320	1593	1889	2195	2460	2773	3065
» сырье	1032	1351	1630	1941	2256	2537	2848	3160

* Предусматривать только в столовых на полуфабрикатах
** Предусматривать только в столовых на сырье.

Примечания: 1. В зданиях столовых, соединенных теплыми переходами с учебными корпусами, вестибюль и гардероб предусматривать не следует.

2. Помещение пищевой лаборатории допускается предусматривать по заданию на проектирование

3 В столовых с количеством мест в залах более 400 следует предусматривать помещение для слесаря-механика и электромонтера площадью 6 $м^2$; независимо от вместимости залов — помещение радиоузла площадью 6 $м^2$.

4 Один из залов столовой следует проектировать с учетом использования в вечернее время для кафе (см примечание 4 к приложению 1).

5 Вместимость отдельных залов в столовой и количество приготовляемых блюд следует принимать по таблице:

Помещения	Количество мест в залах / количество блюд в день							
	300 / 8600	400 / 11 400	500 / 13 400	600 / 15 700	700 / 18 300	800 / 20 800	900 / 22 400	1000 / 24 900
1. Зал для студентов	210 / 4980	300 / 7110	350 / 8510	440 / 9990	500 / 11 500	550 / 13 000	650 / 14 270	720 / 15 240
2. Зал диетического питания	—	—	—	—	80 / 810	100 / 1200	100 / 1200	110 / 1450
3. Зал для профессоров и преподавателей	50 / 780	60 / 1160	100 / 1310	100 / 1630	40 / 1010	50 / 960	50 / 990	60 / 1280

Продолжение прилож. 4

Помещения	Количество мест в залах / количество блюд в день							
	300 / 8600	400 / 11 400	500 / 13 400	600 / 15 700	700 / 18 300	800 / 20 800	900 / 22 400	1000 / 24 900
4. Буфеты (в отдельном помещении)	40 / 1880	40 / 1880	50 / 2110	60 / 2380	80 / 3050	100 / 3370	100 / 3900	110 / 4280
5. Магазин кулинарии	— / 960	— / 1250	— / 1470	— / 1700	— / 1930	— / 2270	— / 2480	— / 2650

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ РЕСТОРАНОВ

Помещения	Рестораны в городах и поселках							Рестораны в сельских населенных пунктах			
	Количество мест в залах										
	100	150	200	250	300	400	500	100	150	200	250
	Количество блюд / количество мучных изделий в день										
	3000 / 210	4500 / 315	6000 / 420	7500 / 525	9000 / 620	12 000 / 840	15 000 / 1050	1800 / —	2700 / —	3600 / —	4500 / —
	Площадь в м²										
Для посетителей											
1 Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	45	60	90	100	120	135	150	34	51	68	85
2 Аванзал	15	15	20	25	30	40	50	—	—	—	—
3. Залы (без раздаточной)	180	270	360	450	540	720	900	170	255	340	425
4. Помещение для официантов	6	6	6	8	10	10	10	—	—	—	—
5. Помещение для хранения музыкальных инструментов	—	—	6	6	6	6	6	—	—	—	—
6. Магазин кулинарии	См. приложение 12										
Производственные											
7. Буфет	20	24	30	35	40	50	54	18	20	25	30
8. Горячий цех	56	70	77	102	118	155	193	40	55	70	75
9 Холодный цех	18	19	24	26	30	35	38	13	15	18	20
10. Помещение для резки хлеба	7	7	7	7	8	10	11	6	7	7	7
11. Доготовочный цех*	10	12	14	16	18	27	31	8	10	12	14
12 Цех обработки зелени*	7	7	8	10	10	11	13	—	7	7	8
13. Мясной цех**	18	20	25	30	23	20	23	14	12	17	18
14. Рыбный цех**						10	10				
15. Птицегольевой цех**					10	12	14		5	5	5
16. Овощной цех**	17	19	20	22	33	35	38	15	18	20	21
17. Помещение заведующего производством	6	7	8	10	12	14	17	—	6	6	6
18. Моечная столовой посуды	24	24	30	30	55	55	64	24	24	26	28
19. Сервизная	9	9	13	16	16	16	18	6	8	9	10
20. Моечная кухонной посуды	8	10	12	14	16	18	20	6	8	10	12
21 Моечная и кладовая тары полуфабрикатов*	6	6	7	7	9	9	12	6	6	6	7
22. Раздаточная	22	25	30	38	48	53	65	20	25	30	35
23 Кондитерский цех	См. приложение 12										

Продолжение прилож. 5

Помещения	Рестораны в городах и поселках							Рестораны в сельских населенных пунктах			
	Количество мест в залах										
	100	150	200	250	300	400	500	100	150	200	250
	Количество блюд / количество мучных изделий в день										
	3000 / 210	4500 / 315	6000 / 420	7500 / 525	9000 / 620	12 000 / 840	15 000 / 1050	1800 / —	2700 / —	3600 / —	4500 / —
	Площадь в $м^2$										
Складские											
24. Охлаждаемые камеры для хранения.											
мясных и рыбных полуфабрикатов*	5	5	5	6	6	7	9	6	6	9	10
овощных полуфабрикатов*	7	8	8	9	11	15	18				
молочных продуктов, жиров и гастрономии	11	13	15	18	22	27	31	9	7	8	10
фруктов, ягод, напитков, овощей	9	11	13	15	18	21	27		5	7	8
мяса**	7	10	15	18	19	19	25	7	8	6	7
рыбы**						5	6			5	5
пищевых отходов (в т. ч неохлаждаемое помещение 4 $м^2$)	8	8	8	8	8	8	8	—	—	8	8
25. Кладовая сухих продуктов	10	11	13	15	18	20	23	10	11	12	13
26. Кладовая овощей, солений и квашений**	9	12	14	16	25	27	30	7	8	10	12
27. Кладовая винно-водочных изделий	6	7	8	10	12	13	14	6	6	6	7
28. Кладовая и моечная тары	11	16	23	28	32	37	47	6	9	11	16
29. Кладовая инвентаря	6	9	10	12	15	20	25	5	6	8	10
30. Помещение кладовщика	—	—	5	5	5	5	5	—	—	—	—
31. Загрузочная	18	18	21	28	28	33	33	12	12	18	18
Административные и бытовые											
32. Кабинет директора	6	6	6	9	9	12	12	9	6	6	6
33 Контора	12	12	15	22	25	38	42		6	9	12
34. Главная касса	—	—	5	5	5	5	5	—	—	—	—
35. Помещение персонала	6	8	10	13	13	15	18	6	8	9	10
36. Помещение общественных организаций	—	—	—	—	12	12	15	—	—	—	—
37. Помещение заведующего хозяйством	—	—	—	6	9	12	12	—	—	—	—
38. Гардероб для персонала:											
в ресторанах на полуфабрикатах	19	25	31	39	47	58	70	15	22	26	31
» » на сырье	21	28	34	44	51	62	79	16	24	33	38
39. Гардероб для официантов	6	10	13	16	20	28	32	—	6	6	8
40 Душевые, уборные и помещения (кабины) личной гигиены женщин	9	13	13	15	17	22	37	4	7	11	14
41 Бельевая	6	7	12	14	16	20	26	6	7	9	10
Всего в ресторанах:											
на полуфабрикатах	594	758	978	1193	1434	1792	2161	445	621	797	953
» сырье	612	784	1013	1236	1494	1865	2233	475	645	833	994

* Предусматривать только в ресторанах на полуфабрикатах
** Предусматривать только в ресторанах на сырье

Примечания: 1. См. примечание 1 к приложению 1.

2. В ресторанах следует предусматривать помещение радиоузла площадью 6 $м^2$ и помещение для слесаря-механика и электромонтера площадью 6 $м^2$.

3 В нормы площади залов включена площадь для эстрады и танцев, а также банкетных залов

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ ОБЩЕГО ТИПА

Помещения	Количество мест в залах								
	25	50	75	100	150	200	250	300	400
	Количество блюд в день (в кафе с самообслуживанием / с официантами)								
	425 / 425	1200 / 900	1800 / 1350	2400 / 1800	3600 / 2700	4800 / 3600	6000 / 4500	7200 / 5400	9600 / 7200
	Количество мучных изделий в день (в кафе с самообслуживанием / с официантами)								
	—	350 / 250	525 / 375	700 / 500	1050 / 750	1400 / 1000	1750 / 1250	2100 / 1500	2800 / 2000
	Площадь в м²								
Для посетителей									
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	12	20	25	30	45	60	75	90	120
2. Залы в кафе.									
с самообслуживанием (с раздаточными)	40	80	120	160	240	320	400	480	640
с обслуживанием официантами		70	105	140	210	280	350	420	560
3. Комната официантов*	—	—	—	—	6	6	8	8	10
Производственные									
4. Буфет*	—	8	8	10	16	19	19	20	22
5. Горячий цех	25	25	30	35	40	45	55	60	70
6. Холодный цех				8	12	13	13	16	18
7. Помещение для резки хлеба		8	10	6	6	7	7	8	9
8. Доготовочный цех				6	8	10	10	12	15
9 Цех обработки зелени	—	—	—	—	—	—	—	6	6
10. Помещение для мучных изделий	—	—	—	—	15	20	20	20	25
11. Кондитерский цех	См. приложение 12								
12. Помещение заведующего производством	—	—	—	—	7	8	8	9	12
13. Моечная столовой посуды	14	14	17	24	26	28	32	32	32
14. Сервизная*					6	6	8	9	10
15. Моечная кухонной посуды								7	8
16. Моечная и кладовая тары для полуфабрикатов		6	8	8	10	10	10	6	6
17. Раздаточная*	—	10	13	15	18	24	28	32	38
Складские									
18 Охлаждаемые камеры для хранения мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов	—	9	11	8	9	10	5	5	5
молочных продуктов, жиров и гастрономии	—						6	7	11
фруктов, ягод, напитков и овощей	—			6	6	7	8	9	10
пищевых отходов (в т. ч неохлаждаемое помещение 4 м²)	—	—	—	—	—	8	8	8	8
19. Кладовая сухих продуктов	5	5	5	6	6	8	8	9	10
20. Кладовая винно-водочных изделий*	—	—	—	6	6	6	8	8	10
21. Кладовая инвентаря	—	—	6	6	8	10	12	14	16
22. Кладовая и моечная тары	8	8			6	7	7	8	10
23. Загрузочная			8	8	12	12	21	21	21
Административные и бытовые									
24. Кабинет директора	—	6	6	9	6	6	6	6	9
25. Контора	—				6	9	12	15	24
26. Главная касса	—	—	—	—	—	5	5	5	5
27. Помещение персонала	—	—	6	6	8	8	10	12	14
28. Помещение общественных организаций	—	—	—	—	—	—	—	—	10

Продолжение прилож. 6

Помещения	Количество мест в залах								
	25	50	75	100	150	200	250	300	400
	Количество блюд в день (в кафе с самообслуживанием / с официантами)								
	425 / 425	1200 / 900	1800 / 1350	2400 / 1800	3600 / 2700	4800 / 3600	6000 / 4500	7200 / 5400	9600 / 7200
	Количество мучных изделий в день (в кафе с самообслуживанием / с официантами)								
	—	350 / 250	525 / 375	700 / 500	1050 / 750	1400 / 1000	1750 / 1250	2100 / 1500	2800 / 2000
	Площадь в $м^2$								
29. Гардероб для персонала	8	13	18	23	28	36	44	56	60
30. Гардероб для официантов*	—	5	6	7	9	10	12	14	16
31. Бельевая	—	4	6	6	7	10	11	13	15
32. Душевые, уборные и помещения (кабины) для личной гигиены женщин	4	6	7	9	13	14	15	17	22
Всего в кафе:									
с самообслуживанием	116	204	283	364	524	671	808	951	1211
с обслуживанием официантами		222	295	382	555	702	841	982	1237

* Предусматривать только в кафе с обслуживанием официантов

Примечания: 1. В кафе с количеством мест в зале 150 и более следует предусматривать помещение радиоузла площадью 6 $м^2$ и помещение для слесаря-механика и электромонтера площадью 6 $м^2$.

2. В нормы площади залов кафе с обслуживанием официантами включена площадь для танцев, а в кафе с количеством мест в залах 150 и более — также площадь для эстрады.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ МОЛОДЕЖНЫХ И ДЕТСКИХ КАФЕ И КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ

Помещения	Молодежные кафе				Детские кафе			Кафе-мороженое			
	Количество мест в залах										
	50	75	100	150	50	75	100	25	50	75	100
	Количество блюд										
	560	840	1200	1680	750	1125	1500	—	—	—	—
	Площадь в $м^2$										
Для посетителей											
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	20	25	30	45	20	25	30	13	20	25	30
2. Зал	70	105	140	210	60	90	120	33	65	98	130
3. Буфет	8	8	10	10	—	—	8	—	6	6	8
4 Помещение совета кафе	8	8	10	10	—	—	—	—	—	—	—
5. Помещение для игр	—	—	—	—	15	20	24	—	—	—	—
Производственные											
6. Горячий цех	30	35	32	38	31	34	37	—	—	—	—
7 Холодный цех											
8. Помещение для резки хлеба			10	12	9	12	13	—	—	—	—
9. Помещение заведующего производством	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—
10 Моечная кухонной посуды	6	6	8	8	6	6	8	10	7	7	8
11. Моечная и кладовая тары полуфабрикатов											
12. Моечная столовой посуды	14	14	17	26	14	17	24		12	13	14

Продолжение прилож. 7

Помещения	Молодежные кафе				Детские кафе			Кафе-мороженое			
	Количество мест в залах										
	50	75	100	150	50	75	100	25	50	75	100
	Количество блюд										
	560	840	1200	1680	750	1125	1500	—	—	—	—
	Площадь в $м^2$										
13. Помещение для подготовки мороженого	—	—	—	—	—	—	—	10	11	13	16
14. Раздаточная	10	13	15	18	10	13	15	—	10	13	15
Складские											
15. Охлаждаемые камеры для хранения:											
полуфабрикатов	5	7	9	5	6	6	8	—	—	—	—
молочных продуктов, жиров и гастрономии				10				—	—	—	—
фруктов, ягод, напитков, овощей								—	—	4	6
продуктов при низких температурах	—	—	—	—	—	—	—	—	5	5	5
16 Кладовая сухих продуктов	5	5	5	5	5	5	6	5	5	6	7
17. Кладовая инвентаря	—	—	6	8	—	—	6	—	—	—	—
18 Кладовая тары	8	6	6	6	6	6	7	—	—	—	—
19 Загрузочная		8	8	12	—	8	8	6	8	8	8
Административные и бытовые											
20. Кабинет директора	6	6	9	12	6	6	9	6	6	6	9
21. Контора											
22 Помещение для персонала	—	6	6	9	—	6	8	—	—	—	—
23 Гардероб для персонала	16	21	27	32	13	18	30	8	10	12	17
24. Бельевая	5	6	6	9							
25 Душевые и уборные	4	7	11	11	4	5	7	4	4	4	4
Всего	215	286	365	503	205	277	368	95	169	220	280

Примечания 1 В молодежных кафе на 150 мест следует предусматривать помещение радиоузла площадью 8 $м^2$.

2 В нормы площади залов молодежных кафе включена площадь для эстрады и танцев.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ-МОЛОЧНЫХ И КАФЕ-КОНДИТЕРСКИХ

Помещения	Кафе-молочные				Кафе-кондитерские			
	Количество мест в залах							
	50	75	100	150	50	75	100	150
	Количество блюд / количество мучных изделий в день							
	1200/350	1800/525	2400/700	3600/1050	300/1650	450/2500	600/3350	900/5000
	Площадь в $м^2$							
Для посетителей								
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	20	25	30	45	20	25	30	45
2. Зал с раздаточной	80	120	160	240	80	120	160	240

Продолжение прилож. 8

Помещения	Кафе-молочные				Кафе-кондитерские			
	Количество мест в залах							
	50	75	100	150	50	75	100	150
	Количество блюд / количество мучных изделий в день							
	1200 / 350	1800 / 525	2400 / 700	3600 / 1050	300 / 1650	450 / 2500	600 / 3350	900 / 5000
	Площадь в м²							
Производственные								
3. Горячий цех	29	28	35	43	25	30	33	39
4. Холодный цех		8	10	12	6	6	8	8
5. Помещение для резки хлеба					—	—	—	—
6. Кондитерский цех:								
помещение для подготовки яиц	—	—	—	—	—	—	6	6
» » выпечки изделий	—	—	—	—	18	23	23	29
» » отделки изделий	—	—	—	—	10	10	12	12
7. Помещение заведующего производством	—	—	—	6	—	—	—	6
8. Моечная кухонной посуды	8	8	8	10	6	6	8	8
9. Моечная и кладовая тары полуфабрикатов								
10. Моечная столовой посуды	14	17	24	28	14	17	24	28
Складские								
11. Охлаждаемая камера для молочных продуктов, жиров, гастрономии, фруктов, ягод, напитков, овощей	6	8	10	12	6	6	6	7
12. Кладовая сухих продуктов	7	8	9	10	6	6	8	9
13. Кладовая инвентаря	—	—	—	8	—	—	—	6
14. Кладовая и моечная тары	—	6	7	8	—	6	6	7
15. Загрузочная	8	8	8	12	8	8	8	12
Административные и бытовые								
16. Кабинет директора	6	6	6	6	6	6	6	6
17. Контора								
18. Помещение для персонала	—	6	8	11	—	6	8	9
19. Гардероб для персонала	16	18	24	32	16	21	26	36
20 Душевые и уборные	4	4	7	11	4	7	9	16
21. Бельевая	—	6	9	10	—	6	9	10
Всего	196	276	355	504	225	309	390	539

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ЗАКУСОЧНЫХ ОБЩЕГО ТИПА, ПЕЛЬМЕННЫХ И СОСИСОЧНЫХ

Помещения	Закусочные общего типа				Пельменные			Сосисочные
	Количество мест в залах							
	25	50	75	100	50	75	100	50
	Количество блюд в день							
	400	1500	2500	3000	1250	1875	2500	1200
	Площадь в м²							
Для посетителей								
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	12	20	25	30	20	25	30	20
2. Зал с раздаточной	40	80	120	160	80	120	160	80

Продолжение прилож. 9

Помещения	Закусочные общего типа				Пельменные			Сосисочные
	Количество мест в залах							
	25	50	75	100	50	75	100	50
	Количество блюд в день							
	400	1500	2500	3000	1250	1875	2500	1200
	Площадь в $м^2$							
Производственные								
3. Горячий цех	20	29	30	34	17	22	24	30
4. Холодный цех			12	12		7	9	
5. Помещение для резки хлеба								
6. Цех приготовления пельменей**	—	—	—	—	9	24	27	—
7. Моечная столовой посуды	14	14	17	24	14	14	22	14
8. Моечная кухонной посуды		8	8	8	6	6	8	8
9. Моечная и кладовая тары для полуфабрикатов								
Складские								
10. Охлаждаемые камеры для хранения мяса, полуфабрикатов, молочных продуктов, жиров и гастрономии	—	6	8	10	7*	7*	9*	—
фруктов, ягод, напитков, овощей	—				8**	9**	10**	—
11. Кладовая для пельменей	—	—	—	—	6*	8*	10*	—
12. Кладовая сухих продуктов	5	6	7	7	6**	7**	7**	6
13. Кладовая инвентаря	—	—	—	6	—	—	6	—
14. Кладовая и моечная тары	8	8	6	7	8	6	6	8
15. Загрузочная			8	8		8	8	
Административные и бытовые								
15. Кабинет директора	—	6	6	6	6	6	6	6
16. Контора	—							
17. Помещение для персонала	—	—	6	6	—	6	6	—
18. Гардероб для персонала	6	14	18	22	18	24	27	10
19. Бельевая	—	—	5	8	—	6	7	—
20. Душевые и уборные	4	6	6	6	5	7	11	4
Всего в предприятиях.	109	197	282	354	187	272	349	186
на полуфабрикатах	—	—	—	—	197	297	374	—
на сырье								

* Предусматривать только в пельменных на полуфабрикатах

** Предусматривать только в пельменных на сырье.

Примечания: 1. В закусочных с питанием стоя норму площади зала на 1 место принимать 1,4 $м^2$; вестибюль, гардероб и уборные, как правило, не предусматривать.

2. Кладовые для пельменей должны быть оборудованы холодильными камерами (охлаждаемыми прилавками, шкафами и т. п.).

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ПИРОЖКОВЫХ, БЛИННЫХ И ПОНЧИКОВЫХ

Помещения	Пирожковые			Блинные			Пончиковые	
	Количество мест в залах							
	50	75	100	25	50	75	25	50
	Количество изделий в день							
	2500	3750	5000	550	1100	1650	6125	12250
	Площадь в $м^2$							
Для посетителей								
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	20	25	30	13	20	25	13	20
2. Зал с раздаточной	80	120	160	40	80	120	40	80

Продолжение прилож 10

Помещения	Пирожковые			Блинные			Пончиковые	
	Количество мест в залах							
	50	75	100	25	50	75	25	50
	Количество изделий в день							
	2500	3750	5000	550	1100	1650	6125	12250
	Площадь в $м^2$							
Производственные								
3 Холодный цех	—	—	—	29	24	27	—	—
4 Горячий цех	35	48	56				22	30
5. Помещение для мучных изделий	12	15	18		9	11		
6. Моечная столовой посуды	14	14	24	11	14	17	14	14
7. Моечная кухонной посуды	7	8	8	6	6	6	—	—
Складские								
8 Охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов	—	5	5	—	—	5	—	—
молочных продуктов и жиров	—			—	—		—	—
9. Кладовая сухих продуктов	6	8	10	5	5	8	6	8
10. Кладовая и моечная тары	8	5	6	6	6	8	6	8
11. Загрузочная		8	8					
Административные и бытовые								
12. Кабинет директора	6	6	6	—	6	6	—	6
13. Контора				—			—	
14. Гардероб для персонала	10	13	14	5	7	11	5	7
15. Душевые и уборные	6	6	6	4	4	5	4	4
16. Бельевая	—	4	4	—	—	—	—	—
Всего	204	285	355	119	181	249	110	177

Примечание. В закусочных с питанием стоя норму площади зала на 1 место принимать 1,4 $м^2$; вестибюль, гардероб и уборные, как правило, не предусматривать.

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ШАШЛЫЧНЫХ, ЧЕБУРЕЧНЫХ И ПИВНЫХ БАРОВ

Помещения	Шашлычные				Чебуречные			Пивные бары			
	Количество мест в залах										
	50	75	100	150	50	75	100	50	75	100	150
	Количество блюд в день										
	1250	1875	2500	3750	1250	1875	2500	—	—	—	—
	Площадь в $м^2$										
Для посетителей											
1. Вестибюль (включая гардероб, умывальные и уборные)	20	25	30	45	20	25	30	20	25	30	45
2. Залы без раздаточных (в предприятиях с обслуживанием официантами)	70	105	140	210	—	—	—	—	105	140	210
3. Залы с раздаточными (в предприятиях с самообслуживанием)	—	—	—	—	80	120	160	80	—	—	—
4 Буфет	8	8	10	15	—	—	—	7	7	9	9
Производственные											
5. Горячий цех	42	40	56	62	30	33	40	—	—	—	—
6. Холодный цех		10	12	14	—	—	—	10	15	22	25
7. Помещение для резки хлеба					—	—	—	—	—	—	—

Продолжение прилож 11

Помещения	Шашлычные				Чебуречные			Пивные бары			
	Количество мест в залах										
	50	75	100	150	50	75	100	50	75	100	150
	Количество блюд в день										
	1250	1875	2500	3750	1250	1875	2500	—	—	—	—
	Площадь в $м^2$										
8 Доготовочный цех*	10	12	14	16	—	—	—	—	—	—	—
9. Заготовочный цех**	16	18	20	22	—	—	—	—	—	—	—
10. Помещение для мучных изделий	—	—	—	—	16	23	26	—	—	—	—
11 Моечная столовой посуды	14	17	26	26	14	17	24				
12. Моечная кухонной посуды											
13. Моечная и кладовая тары для полуфабрикатов	6	6	6	8	8	8	8	12	14	17	24
14. Раздаточная	10	13	15	18	—	—	—	—	8	10	12
Складские											
15. Охлаждаемые камеры для хранения:											
полуфабрикатов*	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—
молочных продуктов, жиров и гастрономии	5	5	5	5	5	5	6	—	—	—	—
фруктов, ягод, напитков, овощей	9	12	14	18	—			—	—	—	—
мяса**	6	9	11	13	—			—	—	—	—
16. Помещение для хранения пива	—	—	—	—	—	—	—	20	28	36	60
17. Кладовая сухих продуктов	6	7	10	11	7	9	11	9	11	15	17
18. Кладовая инвентаря	—	6	6	8	—	—	6	—	6	6	8
19. Кладовая и моечная тары	8	10	13	15	8	5	6	—	—	—	—
20. Загрузочная	8	8	8	12		8	8	6	6	8	8
Административные и бытовые											
21. Кабинет директора	6	6	6	6	6	6	6	6	6	9	9
22. Контора		6	6	6							
23. Помещение для персонала	6	6	6	9	6	6	6	—	6	6	8
24. Гардероб для персонала:											
в предприятиях на полуфабрикатах	18	24	27	35	9	13	17	14	18	23	30
в предприятиях на сырье	20	26	30	39	—	—	—	—	—	—	—
25. Душевые и уборные	8	9	12	14	6	6	6	4	4	7	11
26. Бельевая	4	7	9	12	4	4	4	—	6	6	9
Всего в предприятиях.											
на полуфабрикатах	258	342	431	570	214	288	364	188	265	344	485
на сырье	272	359	451	588	—	—	—	—	—	—	—

* Предусматривать в предприятиях на полуфабрикатах.
** Предусматривать в предприятиях на сырье.

Примечания: 1. В предприятиях с питанием стоя норму площади залов на 1 место принимать 1,4 $м^2$; гардероб, как правило, не предусматривать.

2. Площадь помещения для хранения пива указана в таблице при применении изотермических емкостей. При хранении пива в бочках вместо этого помещения следует предусматривать охлаждаемую камеру и кладовую тары площадью:

Количество мест в залах	Площадь в $м^2$	
	камеры	кладовой тары
50	11	6
75	14	8
100	17	10
150	20	12

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ДОМОВЫХ КУХОНЬ, МАГАЗИНОВ КУЛИНАРИИ, БУФЕТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ

А. Домовые кухни

Помещения	Количество обедов/блюд в сутки		
	500/1100	1000/2200	2000/4400
	Площадь в $м^2$		
Для посетителей			
1. Зал	30	40	60
Производственные			
2. Горячий цех	38	40	62
3. Холодный цех		8	12
4. Доготовочный цех	—	8	10
5. Моечная кухонной посуды и тары полуфабрикатов	8	8	10
6. Моечная и хранение судков	6	8	10
Складские помещения			
7. Охлаждаемые камеры для хранения:			
полуфабрикатов	5	9	7
молочных продуктов, жиров, фруктов, ягод, напитков, овощей			8
8. Кладовая сухих продуктов	5	5	6
9. Кладовая и моечная тары	—	6	7
10. Загрузочная	8	8	8
Административные и бытовые			
11. Контора	6	6	6
12. Помещение для персонала	—	—	6
13. Гардероб для персонала	7	10	17
14. Душевые и уборные	4	4	4
15 Бельевая	—	—	6
Всего в домовых кухнях	117	160	239

Б. Магазины кулинарии (помещения для продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий)

Помещения	Количество рабочих мест				
	1	2	3	5	8
	Площадь в $м^2$				
1. Зал	18	36	54	90	144
2. Подсобное помещение	4	8	12	20	30
Всего в магазинах кулинарии	22	44	66	110	174

Примечания: 1. Магазины кулинарии следует размещать, как правило, в составе предприятий общественного питания; при размещении магазина кулинарии отдельно от предприятия следует предусматривать дополнительно гардероб и уборные для персонала магазина.

2. В магазинах кулинарии на 3 и более рабочих мест следует проектировать на площади подсобного помещения охлаждаемую камеру (1,5 $м^2$ на 1 рабочее место).

3. На 1 рабочее место принята реализация 600 блюд в день.

В. Буфеты

Помещения	Количество мест в залах									
	8	12	16	20	24	28	32	36	40	50
	Количество блюд в день									
	150	225	300	375	450	520	600	660	750	900
	Площадь в $м^2$									
1. Зал с раздаточной	21	26	31	38	42	49	58	61	68	80
2. Подсобное помещение	5	5	7	8	10	11	12	13	14	18
3. Моечная столовой посуды	5	5	5	6	6	6	7	8	8	12
Всего в буфетах	31	36	48	52	58	66	77	82	90	110

Г. Кондитерские цехи (в составе предприятий общественного питания)

Помещения	Количество кондитерских изделий в день			
	3000	5000	8000	10000
	Площадь в $м^2$			
1. Помещение для подготовки яиц	6	6	6	6
2. Помещение для выпечки кондитерских изделий	29	49	70	82
3. Помещение для отделки изделий	6	10	16	24
4. Кладовая продуктов (суточный запас)	—*	—*	8	10
5. Кладовая кондитерских изделий	4**	7**	10	12
в том числе охлаждаемые камеры	—	—	5	6
6. Кладовая и моечная тары	6	8	12	16
Всего в кондитерских цехах	51	80	122	150

* Кладовая продуктов объединяется с помещением для выпечки изделий

** Кладовая кондитерских изделий может быть объединена с помещением для отделки изделий

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА 1 МЕСТО В ЗАЛАХ

Предприятия	Количество мест в залах или обедов в домовых кухнях	Площадь помещений на 1 место в зале (в домовых кухнях —на 1 обед) в м²												
		для посетителей		производственных		складских		административных и бытовых		итого		технических	всего в предприятиях	
				в предприятиях общественного питания										
		всего	в том числе залы	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье		на полуфабрикатах	на сырье
1. Столовые открытой сети общественного питания (с самообслуживанием) в городах и поселках	50	2,46	1,8	1,62	1,94	0,84	1,02	0,58	0,60	5,50	6,02	0,83	6,33	6,85
	100	2,22	1,8	1,19	1,35	0,62	0,74	0,44	0,46	4,47	4,77	0,71	5,18	5,48
	150	2,19	1,8	0,91	1,05	0,53	0,61	0,45	0,47	4,08	4,32	0,62	4,70	4,94
	200	2,18	1,8	0,82	0,95	0,48	0,55	0,46	0,48	3,94	4,16	0,48	4,42	4,64
	250	2,17	1,8	0,83	0,91	0,47	0,54	0,44	0,46	3,91	4,08	0,46	4,37	4,54
	300	2,17	1,8	0,87	0,98	0,43	0,52	0,43	0,44	3,90	4,11	0,41	4,31	4,52
	400	2,17	1,8	0,78	0,86	0,38	0,47	0,42	0,43	3,75	3,93	0,39	4,14	4,32
	500	2,16	1,8	0,74	0,80	0,35	0,42	0,37	0,39	3,62	3,77	0,33	3,95	4,10
2. Столовые (с самообслуживанием) в сельских населенных пунктах	25	2,4	1,7	1,80	2,12	0,88	1,08	0,56	0,56	5,64	6,16	0,64	6,28	6,80
	35	2,25	1,7	1,28	1,51	0,63	0,77	0,40	0,40	4,56	4,93	0,46	5,02	5,39
	50	2,26	1,7	1,22	1,54	0,62	0,74	0,32	0,36	4,42	4,90	0,61	5,03	5,51
	75	2,17	1,7	1,02	1,24	0,52	0,60	0,24	0,27	3,95	4,28	0,54	4,49	4,82
	100	2,08	1,7	1,00	1,15	0,46	0,54	0,36	0,38	3,90	4,15	0,51	4,41	4,66
	150	2,05	1,7	0,81	0,95	0,45	0,51	0,29	0,32	3,60	3,83	0,40	4,00	4,23
	200	2,04	1,7	0,75	0,87	0,38	0,44	0,28	0,30	3,45	3,65	0,40	3,85	4,05
	250	2,03	1,7	0,66	0,77	0,33	0,40	0,26	0,28	3,28	3,48	0,33	3,61	3,81
3. Базовые столовые в сельских населенных пунктах	50	2,26	1,7	—	2,04	—	1,34	—	0,64	—	6,28	0,93	—	7,21
	75	2,18	1,7	—	1,69	—	1,15	—	0,65	—	5,67	0,69	—	6,36
	100	2,08	1,7	—	1,53	—	1,10	—	0,64	—	5,35	0,62	—	5,97
	150	2,05	1,7	—	1,31	—	0,95	—	0,65	—	4,93	0,57	—	5,50
	200	2,04	1,7	—	1,23	—	0,94	—	0,59	—	4,80	0,42	—	5,22
4. Столовые промышленных предприятий	50	2,30	1,8	1,34	1,84	0,64	0,76	0,36	0,40	4,64	5,30	0,97	5,61	6,27
	100	2,14	1,8	1,15	1,27	0,44	0,52	0,29	0,31	4,02	4,24	0,70	4,72	4,94
	150	2,19	1,8	1,02	1,10	0,37	0,43	0,31	0,33	3,89	4,05	0,59	4,48	4,65
	200	2,18	1,8	0,95	1,00	0,42	0,48	0,32	0,33	3,87	3,99	0,46	4,33	4,45
	300	2,18	1,8	0,83	0,87	0,31	0,36	0,27	0,28	3,59	3,69	0,40	3,99	4,09
	400	2,17	1,8	0,72	0,75	0,28	0,33	0,28	0,29	3,45	3,54	0,34	3,79	3,88
	500	2,16	1,8	0,69	0,72	0,25	0,31	0,27	0,28	3,37	3,47	0,33	3,70	3,80
	600	2,16	1,8	0,71	0,72	0,23	0,27	0,25	0,26	3,35	3,41	0,32	3,67	3,73
	800	2,15	1,8	0,68	0,69	0,22	0,25	0,22	0,23	3,27	3,32	0,31	3,58	3,63
	1000	2,15	1,8	0,65	0,67	0,20	0,23	0,21	0,22	3,21	3,27	0,28	3,49	3,55
5. Столовые высших учебных заведений	300	2,23	1,8	0,86	0,90	0,31	0,35	0,25	0,26	3,65	3,74	0,40	4,05	4,14
	400	2,19	1,8	0,81	0,84	0,25	0,29	0,25	0,27	3,50	3,59	0,36	3,86	3,95
	500	2,15	1,8	0,76	0,79	0,25	0,28	0,24	0,26	3,40	3,48	0,32	3,72	3,80
	600	2,18	1,8	0,73	0,77	0,23	0,26	0,22	0,23	3,36	3,44	0,28	3,64	3,72
	700	2,20	1,8	0,75	0,79	0,23	0,26	0,21	0,23	3,39	3,48	0,24	3,63	3,72
	800	2,19	1,8	0,72	0,76	0,22	0,25	0,22	0,24	3,35	3,44	0,22	3,57	3,66
	900	2,18	1,8	0,71	0,75	0,20	0,24	0,23	0,24	3,32	3,41	0,23	3,55	3,64
	1000	2,19	1,8	0,70	0,74	0,19	0,23	0,22	0,24	3,30	3,40	0,21	3,51	3,61
6. Рестораны в городах и поселках	100	2,46	1,8	1,93	2,05	0,91	0,95	0,64	0,66	4,94	5,12	1,84	6,78	6,96
	150	2,34	1,8	1,47	1,56	0,70	0,76	0,54	0,56	5,05	5,22	0,71	5,76	5,93
	200	2,42	1,8	1,30	1,38	0,64	0,72	0,53	0,54	4,89	5,06	0,59	5,48	5,65
	250	2,35	1,8	1,24	1,32	0,62	0,69	0,55	0,57	4,76	4,93	0,56	5,32	5,49
	300	2,35	1,8	1,27	1,36	0,58	0,68	0,58	0,59	4,78	4,98	0,50	5,28	5,48
	400	2,28	1,8	1,13	1,21	0,52	0,59	0,55	0,56	4,48	4,64	0,43	4,91	5,07
	500	2,23	1,8	1,07	1,13	0,48	0,55	0,54	0,56	4,32	4,47	0,38	4,70	4,85

Продолжение прилож 13

Предприятия	Количество мест в залах или обедов в домовых кухнях	Площадь помещений на 1 место в зале (в домовых кухнях — на 1 обед) в $м^2$												
		для посетителей		производственных		складских		административных и бытовых		итого		технических	всего в предприятиях	
				в предприятиях общественного питания										
		всего	в том числе залы	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье		на полуфабрикатах	на сырье
7. Рестораны в сельских населенных пунктах	100	2,04	1,7	1,47	1,62	0,54	0,62	0,40	0,41	4,45	4,69	0,51	4,96	5,20
	150	2,04	1,7	1,27	1,35	0,41	0,48	0,41	0,42	4,13	4,29	0,40	4,53	4,69
	200	2,04	1,7	1,13	1,21	0,43	0,49	0,38	0,41	3,98	4,15	0,43	4,41	4,58
	250	2,04	1,7	1,01	1,09	0,39	0,45	0,36	0,39	3,80	3,97	0,36	4,16	4,33
8. Кафе общего типа с самообслуживанием	25	2,08	1,6	1,56	—	0,52	—	0,48	—	4,64	—	0,96	5,60	—
	50	2,00	1,6	1,06	—	0,44	—	0,58	—	4,08	—	0,64	4,72	—
	75	1,93	1,6	0,87	—	0,40	—	0,57	—	4,77	—	0,49	4,26	—
	100	1,90	1,6	0,87	—	0,34	—	0,53	—	4,64	—	0,62	4,26	—
	150	1,90	1,6	0,83	—	0,31	—	0,45	—	4,49	—	0,57	4,06	—
	200	1,90	1,6	0,70	—	0,31	—	0,44	—	4,35	—	0,51	3,86	—
	250	1,90	1,6	0,62	—	0,30	—	0,41	—	4,23	—	0,43	3,66	—
	300	1,90	1,6	0,59	—	0,27	—	0,41	—	3,17	—	0,46	3,63	—
	400	1,90	1,6	0,50	—	0,23	—	0,40	—	3,03	—	0,41	3,44	—
9. Кафе общего типа (с обслуживанием официантами)	50	1,80	1,4	1,42	—	0,44	—	0,68	—	4,44	—	0,64	5,08	—
	75	1,73	1,4	1,15	—	0,40	—	0,65	—	3,93	—	0,52	4,45	—
	100	1,70	1,4	1,12	—	0,40	—	0,60	—	3,82	—	0,53	4,35	—
	150	1,74	1,4	1,09	—	0,35	—	0,51	—	3,69	—	0,53	4,22	—
	200	1,73	1,4	0,95	—	0,34	—	0,49	—	3,51	—	0,56	4,07	—
	250	1,73	1,4	0,84	—	0,33	—	0,46	—	3,36	—	0,46	3,82	—
	300	1,72	1,4	0,79	—	0,30	—	0,46	—	3,27	—	0,46	3,73	—
	400	1,72	1,4	0,68	—	0,26	—	0,43	—	3,09	—	0,40	3,49	—
10. Молодежные кафе	50	2,12	1,4	1,20	—	0,36	—	0,62	—	4,30	—	0,61	4,91	—
	75	1,94	1,4	0,91	—	0,35	—	0,61	—	3,81	—	0,58	4,39	—
	100	1,90	1,4	0,82	—	0,34	—	0,59	—	3,65	—	0,52	4,17	—
	150	1,83	1,4	0,73	—	0,30	—	0,49	—	3,36	—	0,46	3,82	—
11. Детские кафе	50	1,90	1,2	1,40	—	0,34	—	0,46	—	4,10	—	0,22	4,32	—
	75	1,80	1,2	1,09	—	0,33	—	0,47	—	3,69	—	0,35	4,04	—
	100	1,82	1,2	0,97	—	0,35	—	0,54	—	3,68	—	0,39	4,07	—
12. Кафе-мороженое	25	1,84	1,3	0,80	—	0,44	—	0,72	—	3,48	—	0,39	3,87	—
	50	1,82	1,3	0,80	—	0,36	—	0,40	—	3,38	—	0,39	3,77	—
	75	1,72	1,3	0,61	—	0,30	—	0,29	—	2,92	—	0,39	3,31	—
	100	1,68	1,3	0,53	—	0,26	—	0,30	—	2,77	—	0,32	3,09	—
13. Кафе-молочные	50	2,00	1,7	1,02	—	0,42	—	0,52	—	3,96	—	0,61	4,57	—
	75	1,93	1,7	0,81	—	0,40	—	0,53	—	3,67	—	0,51	4,18	—
	100	1,90	1,7	0,77	—	0,34	—	0,54	—	3,55	—	0,52	4,07	—
	150	1,90	1,7	0,66	—	0,33	—	0,46	—	3,35	—	0,42	3,77	—
14. Кафе-кондитерские	50	2,00	1,7	1,58	—	0,40	—	0,52	—	4,50	—	0,61	5,11	—
	75	1,93	1,7	1,23	—	0,35	—	0,61	—	4,12	—	0,50	4,62	—
	100	1,90	1,7	1,14	—	0,28	—	0,58	—	3,90	—	0,52	4,42	—
	150	1,90	1,7	0,91	—	0,27	—	0,51	—	3,59	—	0,42	4,01	—
15. Закусочные общего типа	25	2,08	1,6	1,36	—	0,52	—	0,40	—	3,36	—	0,96	5,32	—
	50	2,00	1,6	1,02	—	0,40	—	0,52	—	3,94	—	0,34	4,28	—
	75	1,93	1,6	0,89	—	0,39	—	0,55	—	3,76	—	0,42	4,18	—
	100	1,90	1,6	0,78	—	0,39	—	0,48	—	3,55	—	0,44	3,99	—

Продолжение прилож 13

Предприятия	Количество мест в залах или обедов в домовых кухнях	Площадь помещений на 1 место в зале (в домовых кухнях — на 1 обед) в м²												
		для посетителей		производственных		складских		административных и бытовых		итого		технических	всего в предприятиях	
				в предприятиях общественного питания										
		всего	в том числе залы	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье	на полуфабрикатах	на сырье		на полуфабрикатах	на сырье
16. Пирожковые	50	2,00	1,6	1,36	—	0,28	—	0,44	—	4,08	—	0,29	4,37	—
	75	1,93	1,6	1,13	—	0,35	—	0,39	—	3,80	—	0,42	4,22	—
	100	1,90	1,6	1,06	—	0,29	—	0,30	—	3,55	—	0,44	3,99	—
17. Шашлычные	50	1,96	1,4	1,64	1,76	0,72	0,84	0,84	0,88	5,16	5,44	0,63	5,79	6,07
	75	1,84	1,4	1,30	1,39	0,64	0,76	0,77	0,80	4,55	4,79	0,52	5,07	5,31
	100	1,80	1,4	1,29	1,35	0,56	0,67	0,66	0,69	4,31	4,51	0,54	4,85	5,05
	150	1,80	1,4	0,96	1,00	0,49	0,55	0,55	0,57	3,80	3,92	0,44	4,24	4,36
18. Чебуречные	50	2,00	1,6	1,36	—	0,30	—	0,62	—	4,28	—	0,58	4,86	—
	75	1,93	1,6	1,08	—	0,36	—	0,47	—	3,84	—	0,45	4,29	—
	100	1,90	1,6	0,98	—	0,37	—	0,39	—	3,64	—	0,44	4,08	—
19. Сосисочные	50	2,00	1,6	1,04	—	0,28	—	0,40	—	3,72	—	0,29	4,01	—
20. Пельменные	50	2,00	1,6	0,74	0,92	0,42	0,44	0,58	0,58	3,74	3,94	0,34	4,08	4,28
	75	1,93	1,6	0,65	0,97	0,38	0,40	0,65	0,65	3,61	3,95	0,42	4,03	4,37
	100	1,90	1,6	0,63	0,90	0,39	0,39	0,57	0,57	3,49	3,76	0,44	3,93	4,20
21. Пончиковые	25	2,12	1,6	1,44	—	0,48	—	0,36	—	4,40	—	0,39	4,79	—
	50	2,00	1,6	0,88	—	0,32	—	0,34	—	3,54	—	0,58	4,12	—
22. Блинные	25	2,12	1,6	1,84	—	0,44	—	0,36	—	4,76	—	0,39	5,15	—
	50	2,00	1,6	1,06	—	0,22	—	0,34	—	3,62	—	0,58	4,20	—
	75	1,92	1,6	0,81	—	0,28	—	0,29	—	3,30	—	0,39	3,69	—
23. Пивные бары	50	2,14	1,4	0,44	—	0,70	—	0,48	—	3,76	—	0,53	4,29	—
	75	1,83	1,4	0,49	—	0,68	—	0,53	—	3,53	—	0,39	3,92	—
	100	1,79	1,4	0,49	—	0,65	—	0,51	—	3,44	—	0,36	3,80	—
	150	1,75	1,4	0,40	—	0,62	—	0,44	—	3,21	—	0,31	3,52	—
24. Домовые кухни	500	0,06	0,06	0,10	—	0,04	—	0,03	—	0,23	—	0,05	0,29	—
	1000	0,04	0,04	0,07	—	0,03	—	0,02	—	0,16	—	0,02	0,18	—
	2000	0,03	0,03	0,05	—	0,02	—	0,02	—	0,12	—	0,02	0,14	—

Примечание В площади помещений на 1 место в зале не включена площадь помещений магазинов кулинарии и кондитерских цехов, предусматриваемых в составе предприятий общественного питания в соответствии с приложениями 1, 2, 3, 5

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

КОЭФФИЦИЕНТЫ ОДНОВРЕМЕННОСТИ РАБОТЫ И КОЭФФИЦИЕНТЫ ЗАГРУЗКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

1. Коэффициенты одновременности работы электрического и газового оборудования:

а) в столовых, кафе и закусочных 0,8

б) в ресторанах 0,7

2. Коэффициент загрузки электрооборудования:

а) электроплиты 0,65

б) электрические мармиты и тепловые шкафы, электросковороды и электрофритюрницы 0,5

в) прочее электрооборудование 0,3

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	3
2. Размещение предприятий общественного питания	3
3. Объемно-планировочные и конструктивные решения	4
Помещения для посетителей	6
Производственные помещения	6
Складские помещения	7
Бытовые помещения для персонала	8
Технические помещения	8
4. Санитарно-технические устройства	8
Водопровод и канализация	8
Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха	9
5. Электротехнические устройства	11
Приложение 1. Состав и площади помещений столовых открытой сети общественного питания (с самообслуживанием) в городах и поселках	12
Приложение 2. Состав и площади помещений столовых (с самообслуживанием) в сельских населенных пунктах	13
Приложение 3. Состав и площади помещений столовых промышленных предприятий	15
Приложение 4. Состав и площади помещений столовых высших учебных заведений	16
Приложение 5. Состав и площади помещений ресторанов	19
Приложение 6. Состав и площади помещений кафе общего типа	21
Приложение 7. Состав и площади помещений молодежных и детских кафе и кафе-мороженое	22
Приложение 8. Состав и площади помещений кафе-молочных и кафе-кондитерских	23
Приложение 9. Состав и площади помещений закусочных общего типа, пельменных и сосисочных	24
Приложение 10. Состав и площади помещений пирожковых, блинных и пончиковых	25
Приложение 11. Состав и площади помещений шашлычных, чебуречных и пивных баров	26
Приложение 12. Состав и площади помещений домовых кухонь, магазинов кулинарии, буфетов и кондитерских цехов	28
Приложение 13. Площади помещений предприятий общественного питания на 1 место в залах	29
Приложение 14. Коэффициенты одновременности работы и коэффициенты загрузки технологического теплового оборудования	31

Госстрой СССР

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА. ЧАСТЬ II, РАЗДЕЛ Л

Глава 8

Предприятия общественного питания.
Нормы проектирования
СНиП II-Л.8-71

* * *

Стройиздат
Москва, К-31, Кузнецкий мост, д. 9

* * *

Редактор издательства Л. А. Юдина
Технический редактор Г. Б. Французова
Корректор Л. П. Бирюкова

Сдано в набор 13.XII 1971 г. Подписано к печати 9.II. 1972 г.
Бумага 84×108¹/₁₆ — 1 бум. л. 3, 36 усл. печ. л. (уч.-изд. 4,35 л.)
Тираж 80 000 экз. Изд. XII—3485 Зак. № 557 Цена 22 к.

Подольская типография Главполиграфпрома Комитета по печати при Совете Министров СССР
г. Подольск, ул. Кирова, д. 25

Дополнения и изменения глав СНиП II-Л.8-71

Постановлением Госстроя СССР от 1 сентября 1977 г. № 137 утверждены и с 1 января 1978 г. вводятся в действие публикуемые ниже дополнения и изменения ряда глав СНиП в связи с повышением требований к оборудованию жилых и общественных зданий системами автоматической пожарной сигнализации и автоматического пожаротушения:

раздел 5 главы СНиП II-Л. 8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» дополнить пунктом 5.8 следующего содержания:

БСТ №11, 1977г.

«5.8. Автоматической пожарной сигнализацией должны быть оборудованы следующие помещения предприятий общественного питания на 300 мест и более: залы, кладовые сухих продуктов, помещения для контор и персонала, гардеробные»;

gost.e-ecolog.ru