МОСКОВСКИЕ ГОРОДСКИЕ СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ

Правительство Москвы

СИСТЕМА НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ
МОСКОВСКИЕ ГОРОДСКИЕ СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МГСН 4.14-98

gost.e-ecolog.ru

1998

ПРАВИТЕЛЬСТВО МОСКВЫ	МОСКОВСКИЕ ГОРОДСКИЕ СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ	МГСН 4.14 -98 РАЗРАБОТАНЫ ВПЕРВЫЕ

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ВНЕСЕНЫ Москомархитектурой	УТВЕРЖДЕНЫ Постановлением Правительства Москвы от 04.08.1998 г. № 612	СРОК ВВЕДЕНИЯ в действие с 4 августа 1998 г.

Предисловие

1. РАЗРАБОТАНЫ Институтом общественных зданий Госстроя России к. арх. Гарнец А. М. (научный руководитель), к. арх. Анисимов В. П., арх. Малиночка Н. П., инж. Барсукова Н. А., инж. Федченко Г. В.; Управлением "Моспроект-2" - арх. Локшин А. Г., инж.-технол. Тулупова А. П. инж.-технол. Киташева Е. М., инж. Кронфельд Я. Г.;

При участии инж.-технол. Варфоломеевой В. Л., инж.-технол. Элиаровой Т. С. (Департамент потребительского рынка и услуг); Сан. врача Чикиной Л. В. (Центр Госсанэпиднадзора в г. Москве) и при консультации преподавателей Российской экономической академии им. Г. В. Плеханова.

2. ВНЕСЕНЫ Москомархитектурой, Департаментом потребительского рынка и услуг г. Москвы.

3. ПОДГОТОВЛЕНЫ к утверждению и изданию Управлением перспективного проектирования и нормативов Москомархитектуры (арх. Шалов Л. А., инж. Щипанов Ю. Б., инж. Ионин В. А.).

4. СОГЛАСОВАНЫ с Департаментом потребительского рынка и услуг, МГЦ Госсанэпиднадзора, УГПС ГУВД г. Москвы, Мосгосэкспертизой, Москомархитектурой.

5. ПРИНЯТЫ И ВВЕДЕНЫ постановлением Правительства Москвы от 4 августа 1998г. № 612.

Настоящий нормативный документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального документа без разрешения Москомархитектуры.

© Государственное унитарное предприятие «Управление экономических исследований, информатизации и координации проектных работ» (ГУП «НИАЦ»), 1998

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Введение..... 5

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ..... 7

2. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ..... 7

3. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ..... 9

Общая часть..... 9

Требования к размещению..... 11

Требования к участку..... 13

Функционально-пространственные требования..... 15

Требования к инженерному обеспечению..... 19

Требования к пожарной безопасности..... 27

4. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ..... 29

Общая часть..... 29

Обеденные залы..... 31

Вспомогательные помещения..... 33

Помещения магазина кулинарии..... 35

Требования к оборудованию помещений..... 36

5. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.... 38

Функционально-планировочные требования..... 38

Параметры внутренней среды..... 48

Инженерно-технологические требования..... 52

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Справочное. Термины и определения, применяемые в тексте..... 57

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Обязательное. Класс предприятий питания в зависимости от набора предоставляемых услуг..... 60

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Рекомендуемое. Таблица 1. Предприятия питания

для обслуживания работающих (сотрудников, учащихся) на предприятиях, в организациях и учреждениях ("закрытая сеть")..... 63

Таблица 2. Предприятия питания для посетителей учреждений и объектов обслуживания населения..... 65

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Рекомендуемое. Площади земельных участков предприятий питания различных вместимостей... 66

ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Рекомендуемое. Минимально необходимые площади групп помещений для посетителей (кв.м.)... 67

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Развернутый перечень производственных помещений..... 69

ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Рекомендуемое. Минимально необходимые площади производственных помещений (кв.м.)..... 71

ПРИЛОЖЕНИЕ 8. Состав помещений цехов кондитерского и мучных изделий 73

ПРИЛОЖЕНИЕ 9. Рекомендуемое. Минимально-необходимые площади помещений приема и хранения продуктов (кв.м.)..... 74

ПРИЛОЖЕНИЕ 10. Развернутый перечень служебно-бытовых помещений..... 76

ПРИЛОЖЕНИЕ 11. Рекомендуемое. Минимально необходимые площади группы служебно - бытовых помещений (кв.м.)..... 78

ПРИЛОЖЕНИЕ 12. Обязательное. Расчетная температура и кратность воздухообмена в производственных помещениях..... 79

ПРИЛОЖЕНИЕ 13. Обязательное. Расчетная температура и кратность воздухообмена в складских помещениях.. 80

ПРИЛОЖЕНИЕ 14. Обязательное.
Таблица 1. Нормируемые показатели естественного и совмещенного освещения основных помещений. 81
Таблица 2. Нормируемые показатели искусственного освещения основных помещений..... 82

ПРИЛОЖЕНИЕ 15. Справочное. Таблица соотношения количества блюд и мучных изделий к числу мест в залах.. 84

ПРИЛОЖЕНИЕ 16. Реконмедуемое. Минимальные удельные показатели расчетной и общей площади предприятий питания на 1 место в зале..... 86

Введение

Настоящие нормы устанавливают строительные и потребительские требования к зданиям (помещениям) организаций, оказывающих услуги общественного питания, далее - предприятия питания. Они включают требования к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений, объемно-планировочным решениям, внутренней среде и инженерному оборудованию зданий массовых типов предприятий питания.

В настоящих нормах предусматривается дифференцированное нормирование раздельно по двум функциональным группам помещений: реализации и организации потребления кулинарной продукции (помещения для посетителей) и изготовлению (производству) кулинарной продукции. Это дает возможность индивидуализировать проектные решения с учетом условий инвестирования, а также архитектурно-градостроительных и организационно-технологических условий.

Впервые в строительные нормы вводится ранжирование предприятий питания по уровням качества обслуживания и комфорта для посетителей. Это позволяет унифицировать требования к предприятиям одного уровня (класса) обслуживания, расширить группу сертификационных требований к зданиям, набору, площади и отделке помещений и обеспечить более четкое соответствие качества обслуживания уровню (классу) предприятия.

Требования настоящих норм обеспечивают:

- качество построек, гарантирующее для пользователей безопасность, удобство и комфорт, надежность и долговечность сооружений;

- соблюдение общественно-социальных и государственных интересов в области экологии, энергосбережения и архитектурной среды пребывания людей;

- многообразие проектных решений при соблюдении и однозначном толковании нормативных требований, в том числе при экспертных и других рассмотрениях.

Проектная документация на предприятия питания, выполненная с учетом требований настоящих норм, должна согласовываться и утверждаться в установленном порядке при обязательном согласовании с Департаментом потребительского рынка и услуг г.Москвы.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие нормы предназначены для разработки и экспертизы проектов вновь строящихся и реконструируемых зданий (помещений) предприятий питания в г. Москве. Они разработаны в соответствии с СНиП 10-01-94 и другими строительными нормами и правилами, действующими на территории Москвы.

* 1.2. Требования настоящих норм распространяются на проектирование всех типов предприятий питания, соответствующих ГОСТ Р 50762-95, независимо от их организационно-правовой формы и формы собственности в том числе, отдельно стоящих, встроенных и пристроенных зданий.

1.3. Настоящие нормы не распространяются на проектирование мобильных и сезонных предприятий питания временного функционирования, фабрик заготовочных, а также на технологические части проекта.

1.4. Настоящие нормы содержат обязательные (отмеченные знаком "*"), рекомендательные и справочные положения.

Примечание. Отступления от обязательных требований настоящих норм допускается при наличии компенсирующих мероприятий, согласованных с органами надзора.

1.5. Определение терминов, используемых в тексте, приведены в справочном приложении 1.

2. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

2.1. В настоящих нормах даны ссылки на следующие нормативные документы по проектированию:

СНиП 10-01-94 "Система нормативных документов в строительстве основные положения".

СНиП 21-01-97 "Пожарная безопасность зданий и сооружений"

СНиП 2.01.02-85* "Противопожарные нормы" (в части требований по проектированию общественных зданий - до пересмотра СНиП 2.08.02-89*) .

СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация".

СНиП 2.04.05-91* "Отопление, вентиляция и кондиционирование".

СНиП 2.04.09-94 "Пожарная автоматика зданий и сооружений".

СНиП 2.08.02-89* "Общественные здания и сооружения".

СНиП 2.09.04-87* "Административные и бытовые здания".

СНиП 23-05-96 "Естественное и искусственное освещение".

МГСН 1.01-97 "Временные нормы и правила проектирования планировки и застройки Москвы".

МГСН 2.01-94 "Энергосбережение в зданиях". Нормативы по теплозащите и тепловодоэлектроснабжению. С учетом изменеений NN 1,2,3

МГСН 2.04-97 "Нормы допустимых уровней шума, виброизоляции и нормы звукоизоляции жилых и общественных зданий".

МГСН 2.06-97 "Естественное и искусственное освещение" (временные).

МГСН 3.01-96 "Жилые здания".

МГСН 4.04-94 "Многофункциональные здания".

МГСН 5.01-94* "Стоянки легковых автомобилей".

ВСН 59-88 "Электрооборудование жилых и общественных зданий".

СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания...".

ВСН 69-91* "Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребности инвалидов и других маломобильных групп населения".

2.2. При исключении из числа действующих нормативных документов, указанных в п.2.1, следует руководствоваться нормами, которые вводятся взамен исключенных, или другими рекомендательными документами.

3. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Общая часть

3.1. Предприятия питания состоят из двух функциональных групп помещений: а) предназначенных для обслуживания посетителей (раздел 4); б) предназначенных для изготовления кулинарной продукции (раздел 5). В соответствии с этим величина предприятия характеризуется вместимостью (количеством мест в обеденном зале) и производительностью (количеством выпускаемых блюд в смену). Вместимость и производительность предприятий определяются заданием на проектирование или проектом. В задании, при необходимости, дополнительно указывается количество мест для сезонного расширения, а также количество блюд для отпуска на дом или обеспечения продукцией раздаточных и доготовочных предприятий.

3.2. Оптимальные величины количества мест в зале общедоступных предприятий питания указаны в табл.1.

Таблица 1.

Типы предприятий питания	Количество мест в зале
1	2
Ресторан	50-200
Бар:	
- винный, молочный, гриль и пр.	25-50
- пивной	25-100
Кафе:	
- общего типа	50-200
- специализированное (молодежное, детское, кондитерская, мороженое, молочное и пр.)	25-100

продолжение табл. 1

1	2
Столовая:	
- общедоступная	50-200
- диетическая	50-100
- раздаточная	25- 50
Закусочная:	
- общего типа	25- 50
- специализированная (шашлычная, котлетная, сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, чебуречная, чайная и пр.)	25-50
Кафетерий	8-50
Магазин кулинарии (без производства)	40-180 кв.м. торговой площади

Примечания:

1. Количество мест в ресторане, размещаемом выше 16-го этажа, не должно превышать 100 мест (в соответствии с МГСН 4.04-94).
2. Вместимость предприятий-автоматов (в том числе залов, зон) устанавливается заданием на проектирование или проектом.
3. Допускаются иные вместимости зала, устанавливаемые заказчиком (инвестором).

Количество залов в предприятии, а также сочетание типов залов в комплексном предприятии питания устанавливается заданием или проектом .

* 3.3. Состав помещений предприятий питания следует принимать в зависимости от типа предприятия, формы обслуживания, а также, в зависимости от установленной классности предприятия, определяемой дополнительным набором услуг и качеством обслуживания. Приложение2.

* 3.4. На предприятиях, в организациях и учреждениях для работающих (сотрудников) следует предусматривать предприятия или помещения питания в соответствии с ведомственными требованиями. Учреждения обслуживания населения с длительным нахождением посетителей за контролем (библиотеки, театры и т.д.) должны, как правило, иметь помещения для организации питания.

* 3.5. При отсутствии ведомственных требований и нормативов тип и вместимость предприятий указанных в п. 3.4., следует принимать по рекомендуемому Приложению 3, табл.1 и 2.

* 3.6. При проектировании помещений обеденных залов и производственных помещений предприятий питания, указанных в п. 3.4, следует учитывать требования настоящего нормативного документа.

* 3.7. При проектировании зданий предприятий питания должны быть предусмотрены необходимые надежность, прочность и долговечность обеспечивающие безопасность функционирования зданий и сохранение здоровья его посетителей в пределах нормативного срока эксплуатации.

* 3.8. Здания предприятий питания должны соответствовать эксплуатационным требованиям к территории, помещениям, приему, хранению, производству и реализации продукции, а также к условиям труда персонала - по СанПИН 42-123-5777-91 (в дальнейшем - СанПИН), независимо от форм собственности и организационно-правовых форм.

Требования к размещению

3.9. Размещение общедоступных предприятий питания, их вместимость и тип следует предусматривать, руководствуясь перспективными схемами развития генеральных планов районов с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих предприятий с возможным изменением их специализации, исходя из инвестиционных предпочтений заказчиков.

3.10. Предприятия питания городского значения (рестораны, бары, кафе, как правило, большой вместимости) целесообразно размещать в общественных и торговых центрах, на магистралях и площадях, вблизи остановок городского транспорта, станций метрополитена, вокзалов и аналогичных местах оживленного движения населения, а также на рекреационных территориях.

3.11. Предприятия питания повседневного обслуживания вместимостью, как правило, от 25 до 75 мест (кафе и закусочные специализированные, бары, магазины кулинарии, столовые общедоступные, диетические и раздаточные - в том числе для пенсионеров, инвалидов и благотворительные), а также домовые кухни следует ориентировать на приближенное обслуживание и размещать на территории жилых (муниципальных) районов с учетом обслуживания работников предприятий и учреждений, размещаемых на этих территориях.

3.12. Помещения для продажи кулинарных полуфабрикатов и изделий (магазин кулинарии) следует предусматривать, как правило, в составе ресторанов и столовых, допускается эти помещения размещать в зданиях иного назначения.

* 3.13. Общедоступные предприятия питания допускается встраивать или пристраивать к жилым, общественным или производственным зданиям при соблюдении необходимых санитарно-гигиенических и противопожарных требований к предприятиям питания с учетом действующих на момент проектирования нормативных документов: СанПиН, СНиП, МГСН (в том числе СНиП 2.08.02-89* и МГСН 3.01-96), а также нормативных правовых актов Московской городской администрации.

При этом должны сохраненяться все функциональные параметры как самого предприятия, так и объекта, вкоторый оно встраивается.

* 3.14. В жилых домах допускается размещать встроенные или пристроенные предприятия питания вместимостью не более 50 посадочных мест, с режимом функционирования до 23 часов и без оркестрового сопровождения, магазины кулинарии без технологических процессов торговой площадью не более 150 кв.м в соответствии с МГСН 3.01-96, а также кафетерии в составе предприятий торговли.

Не допускается размещать предприятия питания на придомовых территориях жилых зданий.

* 3.15. Предприятия питания допускается размещать в подземном пространстве при возможности подключения их инженерных систем к городским коммуникациям.

* 3.16. Размещение общедоступного предприятия питания в экологически неблагоприятной зоне (с превышением ПДК и допустимых уров-

ней вредных воздействий) без соответствующих компенсационных мероприятий не допускается.

3.17. Для ориентировочных расчетов степени обеспеченности общедоступными предприятиями питания следует пользоваться расчетными показателями числа мест на 1000 жителей по МГСН 1.01-97 Часть 2.

3.18. Столовые промышленных предприятий следует размещать в соответствии с требованиями норм по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий. Столовые высших учебных заведений - в соответствии с требованиями по проектированию высших учебных заведений.

Требования к участку

3.19. Площади земельных участков при проектировании отдельно стоящих зданий общедоступных предприятий питания следует принимать по заданию на проектирование и АПЗ. Примерные удельные площади участка приведены в рекомендуемом Приложении 4.

Эти территории должны учитываться в балансе микрорайона и муниципального района, как часть общественной территории.

* 3.20. На земельном участке следует предусмотреть четкое зонирование, с выделением: зоны для посетителей, при необходимости - с площадкой для сезонного размещения дополнительных столиков на открытом воздухе (п.3.1); производственной зоны, куда могут входить - хозяйственный двор с подъездными путями для грузовых автомобилей, разгрузочная площадка, примыкающая к группе складских помещений, мусоросборник, площадка отдыха для персонала; стоянки для индивидуального автотранспорта.

Примечания:

1. Необходимость ограждения участка и степень его защиты от несанкционированного проникновения устанавливается заказчиком в здании на проектирование или проектом.
2. Площадки сезонного расширения, размещаемые со стороны проезжей части, должны быть защищены от случайного (аварийного) наезда автотранспорта.

3.21. Хозяйственную зону и разгрузочные площадки предприятий питания, размещаемых в жилых зданиях, следует располагать с той стороны жилого здания, где нет окон и входов в жилые помещения.

Расстояние от окон и дверей помещений предприятия питания до площадок с мусоросборником должно быть не менее 20 м. Линейные размеры площадок в плане должны со всех сторон на 1,5 м превышать площадь мусоросборника.

3.22. Расчетное количество машино-мест принимается по МГСН 1.01-97 с дифференциацией по типу и классу предприятия питания по табл.2

Таблица 2.

Предприятия питания	Количество мест в зале на 1 машино-место		
	люкс	высший	первый
Ресторан	6-7	8-9	10-12
Бары	9-10	11-12	0

Примечание : При размещении предприятия питания в Центральной планировочной зоне, а также для реконструируемых зданий, допускается сокращение расчетного количества машино-мест на 10%.

Для кафе общегородского значения допускается предусматривать по одному машино-месту на каждые 11-12 мест в зале.

Допускается устройство встроенных автостоянок (без обслуживания автомобилей) с учетом требований МГСН 5.01-94*.

Необходимость площадки для стоянки автомобилей, мотоциклов и велосипедов, размещаемой вблизи других типов предприятий питания, определяется заданием на проектирование или проектом.

Площадка для стоянки автомобилей и мотоциклов должна располагаться не далее 200 м от здания.

* 3.23. На участке предприятия питания следует предусматривать проезды, пешеходные дорожки, искусственное освещение и озеленение.

Элементы участка должны быть доступны для инвалидов:

- открытые лестницы и пандусы на участке должны обеспечивать безопасность и удобство передвижения;

- ограждения, перила и приспособления, должны использоваться также для движения индивидуальных колясок;

- материалы покрытия и их фактура, применяемые на пути движения людей, должны предотвращать скольжение и т.п.

* 3.24. Здания и постройки, в которых размещаются предприятия питания, должны располагаться не менее чем в 6 м от красной линии. Расстояния между зданиями предприятий питания и другими зданиями - жилыми, общественными, производственными - должны приниматься с учетом противопожарных расстояний по МГСН 1.01-97, часть I.

3.25. Здание рекомендуется ориентировать таким образом, чтобы производственные и складские помещения были обращены на север и северо-восток, а обеденные залы и помещения для персонала - на юг и юго-восток.

Функционально пространственные требования

* 3.26. Объемно-планировочные решения помещений должны предусматривать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также исключить пересечение путей движения посетителей и персонала.

* 3.27. Для маломобильных посетителей, следует предусматривать устройства и мероприятия для беспрепятственного доступа и удобного пользования помещениями этой категорией посетителей: пандусы при входах в здание; надлежащие двери и тамбуры; устройства вертикального подъема в зданиях высотой более одного этажа (при отсутствии в них пассажирских лифтов); устройства и приспособления для инвалидов; необходимая информация.

3.28. Необходимость в пассажирских лифтах и других средствах вертикального транспорта, в том числе в автономных лифтах, при размещении предприятий питания на верхних этажах здания другого назначения, устанавливается заданием на проектирование или проектом.

Грузовые лифты должны предусматриваться при размещении производственной группы помещений в двух и более уровнях, в том числе - в подземном пространстве.

3.29. Помещения для посетителей подразделяются на две функциональные подгруппы: обеденный зал, в том числе с эстрадой, аванзалом и т.п. и вспомогательные помещения - вестибюль, гардероб, туалеты, помещения дополнительного обслуживания.

Помещения для изготовления кулинарной продукции подразделяются на три функциональные подгруппы: основные производственные помещения, складские помещения и служебно-бытовые помещения.

3.30. Состав и площади помещений предприятий питания общедоступной сети следует принимать по разделам 4 и 5 настоящего нормативного документа.

Состав и площади помещений предприятий питания дошкольных учреждений и учебных заведений, больниц и медучреждений с интернатами, культурно-зрелищных учреждений, физкультурно-спортивных сооружений, гостиниц, транспортных предприятий, воинских частей и организаций, административных, научных, проектных, юридических, финансовых и др. организаций следует принимать по нормам проектирования соответствующих объектов, а при отсутствии таковых - по заданию на проектирование или по проекту.

3.31. Проектирование предприятий питания, размещаемых в цокольных и подвальных этажах, следует осуществлять в соответствии с требованиями СНиП 2.08.02-89* и пункта 3.15 настоящих норм.

* 3.32. Этажность здания определяется градостроительными и функционально - технологиическими требованиями. При этом должны соблюдаться условия Табл. 3.

Таблица 3.

Степень огнестойкости здания	Наибольшее число этажей	Площадь, кв.м., этажа между противопожарными стенами в здании	
		одноэтажном	2-5 этажном
I	более 5	6000	5000
II	более 5	6000	4000
III	5	3000	2000
IV	2	2000	1400
V	2	1000	800

Примечание: Параметры настоящей таблицы действуют до пересмотра главы СНиП 2.08.02-89*.

Высота размещения помещений предприятия питания в других зданиях ограничивается лишь техническими и технологическими возможностями.

* 3.33. Высота этажа предприятий питания (от пола до пола), за исключением высоты технического этажа, должна быть не менее 3,3 м.

Высота помещений для размещения производственных цехов в предприятиях питания принимается по технологическим требованиям, но не менее: 3,0 м - до 150 мест включительно, 3,3 м - 151-300 мест и 3,9 м - свыше 300 мест. В помещениях горячих цехов и моечных высота должна быть не менее смежных с ними обеденных залов.

В помещении с наклонным потолком или разными по высоте частями помещения требованиям к наименьшей высоте должна отвечать средняя (приведенная) высота помещения. При этом высота помещения в любой его части должна быть не менее 2,5 м.

Примечания:

1. В отдельных помещениях вспомогательного назначения и коридорах в зависимости от объемно-планировочных решений зданий и технологических требований допускается уменьшение высоты до 1,9 м, а в складских помещениях - не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций.

2. Высоту помещений встроенных предприятий питания вместимостью до 40 мест допускается принимать по высоте помещений жилых зданий.

* 3.34. В здании предприятия питания следует предусматривать раздельные входы и лестницы для посетителей и персонала.

Входы в предприятия питания, размещаемые в жилых зданиях, должны быть раздельными. Входы в предприятия питания, размещаемые в административных и бытовых зданиях промпредприятий, допускается совмещать со входами в эти здания.

Вход для персонала через помещение загрузочной допускается для предприятий с производительностью не более 3000 блюд в сутки.

* 3.35. На эксплуатируемых плоских кровлях, балконах, лоджиях и открытых лестничных маршах и площадках, а также у открытых приямков или перепаде отметок у площадок более 0,45 м должны быть предусмотрены мероприятия от случайного падения человека.

3.36. В залах, основных производственных и административных помещениях рекомендуется иметь естественное освещение (боковое, верхнее).

Помещения залов, производственные и административные помещения рекомендуется защищать планировочными и конструктивными мерами от прямых солнечных лучей.

Без естественного освещения допускается проектировать все помещения, указанные в (Приложение 4*) СНиП 2.08.02-89*.

* 3.37. Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот. Полы и ограждающие конструкции должны быть защищены от проникновения грызунов.

Материалы покрытия полов должны быть долговечными, беспыльными, нетоксичными, исключать травматизм и обеспечивать влажную уборку и дезинфекцию.

Не допускаются перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах с самообслуживанием.

* 3.38. Отделка потолков и стен помещений зоны посетителей, кладовых, а также путей эвакуации в зданиях I и II степеней огнестойкости должны предусматриваться из негорючих или трудногорючих материалов. Токсичность, дымообразующая способность и распространение пламени по поверхности применяемых материалов не должны превышать требований п.6.25 СНиП 21-01-97.

Перегородки в производственных помещениях следует выполнять из влаго- и огнестойких материалов - кирпич, бетон и т.п.

3.39. В отделке интерьеров зданий следует применять полимерные материалы, отвечающие требованиям действующих в РФ государственных стандартов и имеющие документы, удостоверяющие качество и безопасность материалов для потребителя, в том числе и по пожаробезопасности.

Требования к инженерному обеспечению

* 3.40. Предприятия питания должны быть оборудованы системами водоснабжения (хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего), канализации, вентиляции, отопления, электроосвещения, телефонной сети.

В соответствии с заданием на проектирование здания или группы помещений предприятий питания могут быть дополнительно оборудованы: устройствами кондиционирования, системами проводного вещания и телевидения, в том числе местными, внутренней телефонной связью,

установками звукофикации и усиления речи, установками сигнализации и оповещения об опасности (пожар, несанкционированное проникновение и т.п.), системами автоматизации и диспетчеризации инженерного оборудования , а также системами газоснабжения, мусороудаления и пылеуборки.

Проектирование этих систем следует вести с учетом требований соответствующих нормативных документов в строительстве действующих на территории Москвы.

* 3.41. При разработке проектов зданий следует предусматривать мероприятия по энергосбережению, в том числе по теплозащите ограждающих конструкций, и обязательной установке приборов регулирования, контроля и учета расхода энергоресурсов и воды в соответствии с требованиями нормативных документов в строительстве, действующих на территории Москвы.

При проектировании систем вентиляции следует рассматривать технико - экономическую целесообразность использования теплоты вытяжного воздуха в общем балансе энергопотребления.

3.42. Теплоснабжение предприятий общественного питания, в том числе встроенных или встроенно-пристроенных в здания различного назначения, может осуществляться:

- от внешних сетей;

- от собственных автономных источников.

3.43. При теплоснабжении от внешних сетей в зависимости от местных условий в предприятии общественного питания устраивается индивидуальный тепловой пункт (ИТП) или узел управления (УУ).В отдельных случаях возможно устройство общего для предприятия питания и здания в которое оно встроено (пристроено) ИТП или УУ с отдельными для предприятия питания счетчиками тепловой энергии и воды.

3.44. Системы отопления и вентиляции во встроенных, встроенно-пристроенных предприятиях питания к зданиям различного назначения должны проектироваться раздельными с системами этих зданий; возможно их присоединение к узлам управления этих зданий.

Предприятия питания встроенные или встроенно - пристроенные в жилые здания должны обрудоваться обособленной вентиляционной системой с выбросом выше конька жилого дома.

3.45. Системы вытяжной вентиляции должны проектироваться самостоятельными для следующих групп помещений:

- помещения для посетителей (за исключением уборных и умывальных);

- горячих цехов и моечных;

- производственных (за исключением горячих цехов и моечных), складских (за исключением охлаждаемых камер: для хранения овощей и фруктов, мяса и рыбы, пищевых отходов) и административных помещений;

- уборных, умывальных и душевых;

- охлаждаемых камер для хранения овощей и фруктов, мяса и рыбы;

- охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов.

3.46. В предприятиях питания на 50 и менее мест приточную вентиляцию обеденного зала и горячего цеха допускается проектировать как единую систему.

3.47. Система отопления в помещениях для посетителей и в производственных помещениях должна проектироваться самостоятельными разводками.

3.48. Расчетные параметры наружного воздуха для проектирования систем отопления, вентиляции и кондиционирования следует принимать по табл. 4.

Таблица 4.

Системы	Холодный период		Теплый период	
	температура °С	удельная энтальпия кДж/кг	температура °С	удельная энтальпия кДж/кг
Отопление	-26	-	-	-
Вентиляция	-15	-11,7	22,3	49,6
Кондиционирование	-26	-25,3	26,5*)	52*)

*) Системы кондиционирования предприятий питания являются системами второго класса, для которых температура и удельная энтальпия принимается ниже установленных для параметров "Б".

3.49. При проектировании ориентировочный расчет расходов воды проводить в соответствии с технологическим заданием.

3.50. В системах водоснабжения следует использовать водосберегающую арматуру, обеспечивающую уменьшение непроизводительных расходов и исключающую утечку воды.

На линии ввода холодной воды следует предусмотреть фильтр - умягчитель.

3.51. Во всех заготовочных цехах для мытья полов следует устанавливать поливочные краны с подводкой к ним холодной и горячей воды из расчета 1 кран на каждые 100 кв.м площади цеха, но не менее одного крана.

3.52. Бытовые и производственные стоки должны отводиться наружную канализацию раздельными выпусками. Допускается присоединение двух раздельных выпусков в один колодец наружной канализационной сети.

3.53. Для очистки производственных сточных вод (до их поступления в наружную канализационную сеть) следует проектировать на

выпусках из соответствующих помещений, вне здания, установку:

жироуловителей - для предприятий на полуфабрикатах с количеством блюд в сутки 15000 и более[1] и для предприятий на сырье с количеством блюд в сутки 6000 и более[2];

грязеотстойников и мезгоуловителей - для предприятий с овощными цехами производительностью более 2т в смену.

3.54. При размещении предприятий на участках с ливневой канализацией необходимо предусматривать устройство поливочных шлангов, соответствующего уклона территории к ливнесбросам.

Количество стоков, отводимых в наружные сети канализации, следует принимать с коэффициентом 0,85 от количества потребляемой воды.

3.55. Предприятия питания должны обеспечиваться электроприемниками определенной категории надежности электроснабжения (табл.5), в зависимости от общего количества мест в предприятиях питания и их комплексах.

3.56. При невозможности осуществить питание электроприемников 1 категории от двух независимых источников допускается питание от разных трансформаторов двухтрансформаторных или от двух близлежащих однотрансформаторных подстанций, подключенных к разным линиям 10 (6) - 20 кВ, с устройством автоматического включения резервного питания.

Распределение электроэнергии к силовым распределительным щитам, пунктам и групповым щиткам освещения осуществляется по магистральной схеме (кроме потребителей 1 категории по надежности электроснабжения, питаемых по радиальной схеме).

---

1) 500 мест и более
2) 200 мест и более

Подключение силовых электроприемников и освещения рекомендуется осуществлять от общих трансформаторов. При этом частота размахов изменения напряжения в сети освещения не должна превышать значений по ГОСТ 13109-67*.

Таблица 5

Наименование предприятий и электроприемников	Категории надежности электроснабжения
Столовые и рестораны с количеством мест свыше 500:	
электроприемники систем противопожарной защиты и охранной сигнализации	1
комплекс остальных электроприемников	II
Предприятия питания с количеством мест от 100 до 500:	
комплекс электроприемников	II
Прредприятия питания с количеством мест менее 100:	
комплекс электроприемников	III

Примечание. Для зданий, в которых противопожарные устройства не отнесены к 1 категории по надежности электроснабжения, эти устройства относятся к той же категории, что и комплекс электроприемников здания.

3.57. Питающие линии эвакуационного и аварийного освещения, рекламы, иллюминации, встроенных индивидуальных тепловых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ до ГРЩ. Сети и щитки эвакуационного и аварийного освещения могут быть общими. Аварийное освещение должно автоматически переключать-

ся на второй источник при отключении источника, питающего рабочее освещение.

3.58. Следует предусматривать блокирование электропитания систем вентиляции с устройствами автоматической пожарной сигнализации. При отсутствии последней предусматривается централизованное отключение

Рекомендуется автоматическое регулирование для систем приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования.

3.59. В здания предприятий питания разрешается встраивать и пристраивать ТП, в том числе комплектные, при условии соблюдения требований ПУЭ, санитарных и противопожарных норм и правил.

3.60. В здании должно устанавливаться одно вводно-распределительное устройство (ВРУ) или главный распределительный щит, которые следует размещать, как правило, в специально выделенных помещениях (электрощитовых) со степенью защиты 1Р00.

Увеличение количества ВРУ допускается при нагрузке на каждом из вводов в нормальном или аварийном режиме более 630 А.

3.61. На вводах распределительных пунктов и групповых щитков должны устанавливаться аппараты управления. За исключением силовых распределительных пунктов горячих цехов, на вводах в которые установка обязательна, допускается не устанавливать аппараты управления на вводах пунктов и щитков, присоединенных к одной питающей линии, при их количестве до пяти включительно.

* 3.62. Общие аппаратуры управления (выключатели, рубильники) должны быть установлены на несгораемых основаниях и заключены в шкафы или ниши с приспособлением для пломбирования.

3.63. Осветительные проводки в небольших зданиях предприятий питания могут выполняться скрытыми несменяемыми с прокладкой спе-

циальных проводов. Силовые распределительные и питающие сети должны выполняться сменяемыми.

3.64. В качестве станционного устройства для административно-хозяйственной связи используется телефонная станция учрежденческого типа, а для директорской связи - коммутатор связи. Их емкость определяется технологическим заданием.

3.65. Здания предприятий рекомендуется оборудовать охранной сигнализацией. С помощью устройства охранной сигнализации блокируются проемы наружных стен вне зависимости от заполнения на открывание и на пролом. Первый (а при необходимости и дополнительные) рубеж защиты должен подключаться по своей абонентской телефонной линии на самостоятельный номер пульта централизованного наблюдения.

3.66. При использовании новейшего технологического оборудования, имеющего специальное инженерное обеспечение, следует при разработке соответствующих разделов проекта руководствоваться требованиями технических паспортов и инструкций по установке и эксплуатации этого оборудования.

При использовании технологического оборудования с более комфортными параметрами (влажность, тепло- и влаговыделения, шум, вибрация) в проекте следует уточнять параметры внутренней среды по сравнению с традиционным оборудованием.

3.67. Звукоизоляция стен и перекрытий от источников шума в предприятиях питания, встроенных или встроенно-пристроенных (пристроенных) в жилые здания и здания другого назначения должна соответствовать требованиям МГСН 2.04-97.

* Требования пожарной безопасности

3.68. Пожарная безопасность строительных конструкций и элементов зданий, планированных и инженерных решений и применяемых материалов должна соответствовать требованиям СНиП 21-01-97, настоящих норм и других документов, позволяющим эвакуировать людей из здания при пожарной опасности.

Для проверки обоснованности принимаемых оригинальных проектных решений, относительно пожарной безопасности, следует также пользоваться Приложением 2 ГОСТа 12.1004-91.

Примечание : До пересмотра СНиП 2.08.02-89* продолжают действовать отдельные положения СНиП 2.01.02-85* на которых основаны требования СНиП 2.08.02-89* в части предприятий питания.

3.69. В зданиях предприятий 1 и П степени огнестойкости эвакуационная лестница с первого до второго или с цокольного до первого этажа может быть открытой и при отсутствии вестибюля.

Длину открытой лестницы (или пандуса) следует включать в расстояние от наиболее удаленной точки пола, где может находиться посетитель, до эвакуационного выхода наружу, но ее площадь не включается в площадь основных эвакуационных проходов.

3.70. В залах объемом до 5 тыс.куб.м наибольшее расстояние от любой точки, где может находиться посетитель, до ближайшего эвакуационного выхода следует принимать по табл.6.

Таблица 6.

	Степень огнестойкости здания	Расстояние, м (не более)
Обеденные залы при площади каждого основного прохода из расчета не менее 0,2 кв.м на каждого эвакуирующегося по нему человека	1, П	65
	Ш, Шб, 1У	45
	Ша, 1Уа, У	30

3.71. При расчете путей эвакуации посетителей допускается учитывать служебные лестничные клетки и выходы из здания, связанные с залом непосредственно или прямым проходом (коридором). При объединении основных эвакуационных проходов в общий проход его ширина должна быть не менее суммарной ширины объединяемых коридоров.

3.72. Устройство эвакуационных выходов через разгрузочные помещения не допускается.

3.73. Тип системы оповещения людей о пожаре в здании следует принимать по НПБ 104-95.

3.74. Автоматическими установками обнаружения пожара в соответствии с НПБ 110-96 следует оборудовать все помещения, кроме:

помещений с мокрыми процессами (душевые, санузлы, помещения мойки и т.п.);

венткамер, насосных, бойлерных и других помещений для инженерного оборудования здания;

помещений, оборудованных автоматическим пожаротушением.

3.75. Предел огнестойкости пристроенных к зданию предприятия питания навесов, террас, галерей, а также отделенных противопожарными стенами служебных и других зданий и сооружений допускается принимать на один предел ниже огнестойкости основных строительных конструкций здания предприятия питания.

3.76. Двери кладовых для хранения горючих материалов, электрощитовых, вентиляционных камер и других пожароопасных технических помещений должны иметь предел огнестойкости не менее 0,6 ч.

3.77. Покрытия полов: ковровые и из других материалов, на путях эвакуации должны быть по пожарной опасности не выше требований п.6.25 СНиП 21-01-97. При этом покрытия полов должны быть по основанию из негорючих материалов.

3.78. Следует предусматривать специальные места для размещения первичных средств пожаротушения, количество которых определяется по Табл.1 Приложения 3 ППБ 01-93.

4. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Общая часть

* 4.1. Перечень помещений для обслуживания посетителей в предприятиях питания разного типа и класса следует принимать по табл.7. Допускается расширять состав помещений в задании на проектирование или в проекте.

Таблица 7.

Помещения для посетителей	Рестораны			Бары			Кафе	Столовая	Закусочная
	к л а с с								
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Аванзал, холл	х	х	–	х1)	х1)	–	х2)	–	–
Обеденный зал	х	х	х	х	х	х	х	х	х
Эстрада и танцплощадка	х	х	–	х	–	–	х2)	–	–

продолжение табл 7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Артистическая, помещение для хранения музыкальных инструментов	х4)	х4)	-	-	-	-	х2)	-	-
Зона музыкальных автоматов, звуко-видеовоспроизводящей аппаратуры и т.п.	-	-	х	х	х	х	х2)	-	-
Банкентный зал, отдельные кабинеты	х	х	х	-	-	-	-	-	-
Раздаточные	-	-	-	-	-	х3)	-	х	х
Помещение целевых досуговых мероприятий 5)	х	х	-	х	х	-	х	-	-
Вестибюль	х	х	х	х1)	х1)	х1)	х	х	-
Гардероб	х	х	х	х1)	х1)	х1)	х	х6)	-
Дамская комната при гардеробе	х	х	-	х1)	х1)	-	х	-	-
Уборная	х	х	х	х	х	х	х6)	х6)	-
Туалетная при уборной	х	х	х	х	х	-	х6)	-	-
Курительная	х	х	-	х	х	-	х	-	-
Помещение отдыха посетителей и кабинет врача	-	-	-	-	-	-	-	х7)	-
Помещение для игр	-	-	-	-	-	-	х8)	-	-
Помещение по оказанию дополнительных услуг	х	х	х	х	х	-	х	х	-
Магазин (отдел) кулинарии	х	х	х	-	-	-	-	х	-

Примечания: х - наличие помещения обязательно,
- - наличие помещения не обязательно;
1) только при автономном функционировании;
2) устанавливается заданием на проектирование;
3) обслуживание барменом за стойкой бара;
4) в залах на 200 мест и более;
5) вид досуговых мероприятий устанавливается заданием на проектирование
6) для предприятий вместимостью более 50 мест;
7) для столовых с диетическим питанием;
8) для детских кафе.

4.2. Площади группы помещений для посетителей следует принимать по рекомендуемому приложению 5.

Для проведения целевых досуговых мероприятий следует либо увеличивать площадь зала, либо включать дополнительные помещения.

Площадь группы помещений для посетителей в этом случае может быть увеличена до 25%.

Обеденные залы

* 4.3. Площадь обеденного зала (без раздаточной) следует принимать на 1 место в зале, не менее, кв.м:

в ресторанах	1,8
то же с эстрадой и танцплощадкой	2,0
в столовых общедоступных и при высших учебных заведениях	1,8
в кафе, закусочных и пивных барах	1,6
в кафе-автоматах, предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах	1,4

Площадь залов в специализированных предприятиях питания следует принимать по заданию на проектирование.

Площадь залов в общеобразовательных учебных заведениях принимать по МГСН 4.06-96, а в других учебных заведениях - по заданиям на их проектирование.

* 4.4. При проектировании диетических столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 кв.м/место в зале и кабинет врача площадью 9 кв.м.

В кафе молодежном следует предусматривать помещение Совета кафе из расчета 0,1 кв.м/1 место в зале; в кафе детском - помещение для игр из расчета 0,24 кв.м/1 место в зале.

В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать буфет (сок-бар) площадью 6-12 кв.м.

* 4.5. Обеденные залы следует, как правило, располагать в одном уровне с горячим и холодным цехами, а также моечной столовой посуды.

* 4.6. В предприятиях с самообслуживанием раздаточную следует размещать на площади зала в непосредственной связи с горячим цехом.

Раздаточные линии рекомендуется отделять от обеденного зала барьером, экраном и т.п. Расстояние от раздаточного оборудования до ограничивающих барьеров в зале следует принимать:

- при проходе посетителей в один ряд - 0,9 м;
- с предусмотренным обгоном очереди - 1,2 м.

Ширина рабочей зоны за технологической раздаточной линией не менее 1 м.

4.7. Раздаточные зоны и буфеты в предприятиях с обслуживанием официантами размещаются на площадях групп производственных помещений (см. раздел 5).

4.8. Зал ресторана или кафе допускается разделять на зоны перегородками (стационарными или раздвижными).

* 4.9. Ширину прохода в залах следует принимать не менее указанной в табл.8.

Таблица 8.

Проходы в зале	Ширина в м (не менее)			
	Ресторан Бар	Кафе	Столовая	Закусочная
Основной	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*)
Дополнительные: - для распределения потоков посетителей	1,2	0,9	1,2	0,9 (1,1)*)
- для подхода к отдельным местам	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8)*)

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

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

4.10. В предприятиях питания, связанных с отдыхом посетителей следует предусматривать эстрады и танцевальные площадки.

При определении площади танцевальной площадки следует исходить из нормы площади на пару - 0,15-0,2 кв.м из расчета 50-70% общего количества мест в зале.

Вспомогательные помещения

4.11. В состав вспомогательных помещений входят вестибюль с гардеробом, туалеты, помещения (места) для отдыха, курительные и т.п., а также помещения по предоставлению услуг посетителям, которые устанавливаются заданием на проектирование.

В многозональных предприятиях питания вспомогательные помещения следует объединять.

* 4.12. В вестибюлях или отдельных помещениях (нишах) перед обеденными залами следует предусматривать умывальники из расчета не менее 1 крана на 50 мест в зале. В закусочных без вестибюлей умывальники допускается устанавливать в зале.

* 4.13. Количество мест в гардеробе верхней одежды для посетителей должно на 10% превышать вместимости зала. Длина вешалок определяется из расчета 6 крючков для одежды на 1 пог.м вешалки.

* 4.14. Входы в уборные для посетителей следует предусматриват из вестибюля. Уборные должны проектироваться раздельными для мужчин и женщин. Количество унитазов в каждой из них следует принимать не менее: при общем количестве мест в залах до 300 - 1 унитаз на каждые 60 мест, свыше 300 - дополнительно 1 унитаз на каждые последующие 100 мест.

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

В шлюзах уборных следует предусматривать не менее 1 умывальника на каждые 4 унитаза. В ресторанах, барах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах уборных следует предусматривать дополнительную площадь не менее 4 кв.м для туалетной.

Примечания: 1. При количестве мест в зале менее 50 допускается проектировать одну уборную на 1 унитаз с умывальником.
2. При числе мест в залах более 100 следует дополнительно предусматривать специальную кабину для посетителей-инвалидов на кресле-коляске. При меньшей вместимости необходимость кабины оговаривается заданием.

4.15. В предприятиях питания, располагаемых на автотрассах, в зонах массового туризма и других местах со значительным одновременным потоком посетителей, рекомендуется удваивать количество са-

нитарных приборов в уборных, а площадь вестибюля увеличивать до 30% сверх установленной нормы.

4.16. Материалы и конструктивное решение потолков, стен и перегородок в посетительской группе помещений должны обеспечить акустический комфорт, оптимальный микроклимат, быть экологически безвредными, а также негорючими или трудногорючими. Форма и фактура вертикальных поверхностей в местах скопления посетителей и на путях передвижения на высоту до 2 м должны быть травмобезопасными.

4.17. В помещениях для посетителей отделка стен на высоту до 2 м должна быть водоустойчивой. Влагостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами.

4.18. Звукопоглащающая способность материалов отделки стен и потолка должна быть в диапазоне 250-300 Гц.

Помещения магазина (отдела) кулинарии

4.19. Магазины кулинарии следует размещать, как правило, в составе предприятия питания. При торговой площади зала свыше 130 м2 магазины кулинарии могут размещаться самостоятельно.

При самостоятельном размещении магазина следует дополнительно предусмотреть приемочную продуктов площадью 16 м2 и служебно - бытовые помещения из расчета 1,4 м2 на 10 м2 торговой площади.

4.20. В магазинах кулинарии на 3 и более рабочих мест следует проектировать на площади подсобного помещения охлажденную камеру из расчета 1,5 м2 на 1 рабочее место.

Примечание. На одном рабочем месте следует предусматривать реадизацию 600 блюд в день.

4.21. Допускается при магазине кулинарии предусмотреть кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

Требования к оборудованию помещений

4.22. Расчет воздухообмена в обеденных залах производить на поглощение теплоизбытка от людей, солнечной радиации или электроосвещения. Тепловыделение одного посетителя принимается 0,116 квт/ч (100 ккал/час).

В буфетах, барах, коктейль-барах, банкентных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность обмена воздуха-3.

4.23 Воздухообмен в помещении обеденного зала и холодных цехах следует предусматривать по схеме "сверху-вверх".

4.24. В залах вместимостью более 100 мест следует предусматривать дежурную систему отопления, рассчитанную на поддержание внутренней температуры помещения при отсутствии посетителей в пределах 5-8° С. В рабочее время теплоотдача системы дежурного отопления совмещается с теплоотдачей приточной вентиляциии данного помещения.

4.25. В залах ресторанов и кафе, а также в залах общедоступных столовых с общим количеством мест более 300 допускается предусматривать кондиционирование воздуха.

Кондиционирование воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.

4.26. Тамбуры входов в помещения для посетителей с количеством мест в залах 100 и более следует проектировать с тепловыми завесами.

Теплопотери наружных дверей для входа посетителей, не оборудованных тепловыми завесами, и у загрузочных дверей, принимать с коэффициентом 5.

4.27. На каждом предприятии питания раковины для мытья рук должны быть предусмотрены с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

4.28. Дистанционное централизованное управление освещением рекомендуется предусматривать в залах с количеством мест свыше 300.

При проектировании осветительных устройств в залах следует не превышать восьми-десятикратный перепад освещенности на столах и в проходах.

4.29. Сети связи и сигнализации в залах, административных помещениях и в местах скопления людей рекомендуется выполнять скрытым способом.

В залах ресторанов и кафе следует предусматривать звукоусиление. В качестве абонентских устройств звукоусилительной системы используются звуковые колонки или громкоговорители мощностью 2 квт каждый.

* 4.30. Освещенность помещений для посетителей принимать по обязательному прил. 14 Табл. 1 и Табл. 2.

При выборе категории освещенности помещений следует учитывать класс предприятия питания :

I категория - рестораны (люкс; высший), бары (люкс; высший), кафе (высший);

II категория - рестораны (первый), бары (первый), кафе (первый) и другие предприятия питания.

5. ПОМЕЩЕНИЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Функционально - планировочные требования

Производственные помещения

* 5.1. Состав помещений производственного назначения определяется исходя из принятых: типа предприятия питания, обрабатываемой продукции (сырье, полуфабрикаты) и формы обслуживания. Развернутый перечень производственных помещений по типам предприятий питания приведен в рекомендуемом приложении 6.

Площади производственной группы помещений принимаются согласно обязательному приложению 7. Минимальный размер производственного помещения следует принимать, как правило, – 7 кв.м. При реконструкции допускается сокращать до 5 кв.м.

* 5.2. Производственную группу помещений, как правило, следует размещать в единой функциональной зоне.

При размещении производственных помещений в двух-трехэтажных предприятиях питания принцип функционального поэтажного зонирования групп производственных помещений необходимо сохранять.

* 5.3. Размещение цехов в структуре здания должно обеспечивать последовательность технологических процессов обработки продуктов и изготовления изделий при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствии пересечения технологических и транспортных потоков.

Цехи не должны быть проходными, исключение могут составлять отделения цехов, связанные последовательными технологическими процессами.

5.4. Производственные цеха для предприятий производительностью 1500 более блюд в сутки[1)] рекомендуется предусматривать в раздельных помещениях.

В предприятиях меньшей производительности, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, допускается объединять в одном помещении:

- горячий и холодный цеха;
- моечную столовой и кухонной посуды.

* 5.5. При объединении в одном помещении цехов с различными температурно - влажностными режимами, а также моечных различного назначения, следует применять технологическое оборудование, обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданные параметры внутренней среды. В таком помещении цеха следует разделять барьерами высотой до 1,6 м или оборудованием.

* 5.6. Ширина коридоров в производственной группе помещений должна быть не менее приведенной в Табл. 9.

Таблица 9.

Помещения	Ширина коридора в м (не менее) при количестве блюд в сутки *)		
	до 3000	3001-6000	более 6000
Производственные	1,3	1,5	1,8
Складские	1,3	1,5	1,8 (2,7)**
Служебно - бытовые	1,3	1,3	1,3

*) Или мест в зале: до 100; 101-200; более 200.
**) При применении тележек с поддонами.

5.7. Состав помещений кондитерского и мучного цехов, в зависимости от их мощности, принимать по рекомендуемому приложению 8.

1) или 50 и более мест.

5.8. Рекомендуемые размеры площадей помещений цеха мучных изделий приведены в табл. 10.

Таблица 10.

Помещения	Площади помещений цеха мучных изделий, кв.м	
	на 1000 издел.	увеличение на каждую последующую 1000 изделий
Помещения для выпечки изделий	22	10
Кладовая и моечная тары	6 (до 3000 изд.)	2

5.9. При включении кондитерского цеха и цеха мучных изделий в состав производственных помещений следует увеличить площади следующих помещений:

- кладовой сухих продуктов;
- охлаждаемой камеры молочно-жировых продуктов;
- гардероба персонала;
- душевых и уборных

из расчета 1 кв.м на каждые 1000 изделий.

5.10. Для выработки и реализации мягкого мороженого в состав производственных помещений следует включить:

- помещение для хранения и обработки сырья с холодильной камерой;
- помещение для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;
- моечную инвентаря и посуды.

5.11. Моечные кухонной посуды, внутрицеховой тары полуфабрикатов и столовой посуды допускается размещать в одном блоке при про-

изводстве менее 1500 блюд в сутки. В этом случае моечную столовой посуды следует отделять барьером высотой не более 1,6 м от пола.

* 5.12. Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами должно иметь непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервизной, моечной столовой посудой и буфетом через технологические или дверные проемы.

В раздаточной следует предусмотреть место для установки кассовых аппаратов и умывальник для официантов.

Если указанные помещения расположены с одной стороны раздаточной, то ширина раздаточного помещения должна быть не менее 2 м. При расположении этих помещений с двух и более сторон раздаточной - не менее 3 м.

Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами следует принимать: для горячих цехов не менее 0,03 м; для холодных цехов - 0,015 м и для буфетов - 0,01 м на 1 место в зале.

5.13. В столовых и ресторанах, приготавливающих 5000 и более блюд в сутки, при обосновании допускается предусматривать пищевую лабораторию площадью 24 кв.м.

5.14. Ширина проходов в производственных помещениях должна быть не менее приведенной в табл.11.

Таблица 11.

Проходы	Ширина в м, (не менее)
1	2
Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными и т.п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда:	
при длине линии оборудования до 3 м	1,2
то же, более 3 м	1,5

продолжение табл. 11

1	2
Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1,0
Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными машинами и т.п.) и линиями оборудования, выделяющими тепло	1,3
Между технологическими линиями оборудования и раздаточными линией	1,5
Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия):	
- при твердом топливе	1,5
- при других видах топлива	1,25

5.15. Стены и колонны в производственных помещениях с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту не менее 1,8 м

5.16. Окраска стен, перегородок, конструкций и оборудования в производственных помещениях рекомендуется в светлых холодных тонах

Цветовую отделку интерьеров производственных частей зданий следует предусматривать в соответствии с ГОСТ 14202-69 и ГОСТ 12.4.026-76.

* 5.17. Полы во всех помещениях должны быть гладкими без щелей выбоин, с поверхностью, удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (из расчета 1 трап на 100 кв.м площади, но не менее одного на помещение).

При наличии технологических трапов в предприятиях дополнительные трапы для уборки помещений не устанавливаются.

Помещения приема и хранения продуктов

* 5.18. Площади групп помещений для приема и хранения продуктов следует определять по удельным показателям рекомендуемого приложения 9.

* 5.19. Помещения хранения продуктов должны иметь непосредственную связь с загрузочной и не должны быть проходными.

Помещения для хранения продуктов и охлаждаемых камер не допускается размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

5.20. Следует предусматривать раздельное хранение продуктов согласно принятым условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи.

Примечание. Для хранения хлеба рекомендуется отдельная кладовая с раздельным хранением ржаного и пшеничного хлеба.

* 5.21. Минимальная ширина коридоров в помещениях для приема и хранения продуктов принимается, в зависимости от количества производимых блюд в сутки, следующей[1]:

до 3000 - 1,3 м,

от 3000 до 6000 - 1,5 м,

свыше 6000 - 1,8 м.

5.22. Площадь охлаждаемой камеры следует принимать с внутренними размерами в плане не менее 2,4х2,2м и высотой не менее 2,7м и не более 3,5м (при большей высоте применяется подшивной потолок).

5.23. Охлаждаемые камеры в предприятиях производительностью более 1500 блюд в сутки[2] следует проектировать раздельно в соответствии с товарными группами хранящихся продуктов. При меньшей производительности допускается предусматривать раздельные холодильные шкафы по группе продуктов.

5.24. Охлаждаемые камеры необходимо размещать в виде единого блока со входом через тамбур, глубиной не менее 1,6-1,9 м.

---

1) до 100, от 100, до 200, св.200 мест в зале.
2) 500 мест в зале.

Примечание. Тамбур допускается не предусматривать при камерах с температурой воздуха в них 2°С и выше.

5.25. Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажность, над этими помещениями или под ними.

Размещать охлаждаемые камеры под жилыми помещениями и другими помещениями, где постоянно находятся люди, как правило, не следует. При необходимости размещения их там перекрытие камер должно быть отделено от междуэтажного перекрытия здания вентилируемой воздушной прослойкой.

* 5.26. В охлаждаемых камерах следует проектировать теплоизоляцию из несгораемых и трудносгораемых материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой в камерах, но не выше -15°С в низкотемпературных камерах и не выше -2°С - в остальных камерах.

5.27. При разности расчетных температур воздуха в соседних охлаждаемых камерах в 4°С и менее теплоизоляцию перегородок между ними не предусматривать.

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.

* 5.28. Стены и колонны в помещениях приема и хранения продуктов с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту не менее 1,8 м, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещения.

* 5.29. Технологически необходимые размеры проема в помещениях приема и хранения продуктов должны быть 0,9 м, а при применении вилочных погрузчиков - не менее 1,5 м.

* 5.30. Камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием (моющимся), а при необходимости - подвесными балками с крючьями.

* 5.31. Для пищевых отходов следует предусматривать охлаждаемую камеру или другое специальное помещение с выходом через тамбур в другое помещение, коридор или наружу (при размещении на первом этаже) с количеством мест в зале, не менее:

- в ресторанах - 100;
- в кафе и столовых - 150.

При меньшей вместимости зала в помещении моечной столовой посуды следует предусматривать установку бытовых холодильных шкофов, отходы в которых должны храниться в герметически закрытых полиэтиленовых пакетах. Отходы от холодильника до машины выносится в закрытых бачках.

* 5.32. Запрещается располагать холодильные машины на лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям, в тамбурах охлаждаемых камер, в помещениях и местах большого скопления пыли.

5.33. В предприятиях производительностью 15000 блюд в сутки и более[1)] перед помещением разгрузочной (приема продуктов) следует проектировать разгрузочную платформу, которая должна быть на 1,1-1,2 м выше уровня площадки для автомобилей, оборудованную при необходимости стационарными или передвижными устройствами, уравнивающими пол платформы с полом кузова автомобиля.

Ширина платформы и фронт разгрузки одного автомобиля должны быть не менее 3 м (до 4,5 м в предприятиях более 15000 блюд в сутки[1)], длина не менее 3 м.

Платформы следует проектировать для разгрузки автомобилей с заднего или заднего и правого борта.

---

1) 500 мест и более

В предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, предусматриваются разгрузочные площадки с подъемно-опускными механизмами

5.34. Разгрузочные места и платформы в предприятиях до 15000 блюд в сутки[1)] рекомендуется размещать под навесом высотой 3,6 м, перекрывающем полностью платформу и кузов автомобиля не менее чем на 1 м.

Для предприятий производительностью 15000 и более блюд в сутки[1)] разгрузка рекомендуется в отапливаемых помещениях.

5.35. Для предприятий питания, встроенных или пристроенных к жилым зданиям, разгрузочные места и платформы предусматривать в специальных помещениях (при загрузке со стороны фасадов домов, где имеются окна) или под навесом (при разгрузке с торцов, где нет окон). Конструкции этих помещений должны быть из несгораемых материалов. Допускается не проектировать указанные загрузочные помещения при общей площади предприятия до 150 кв.м.

При организации загрузки продуктов через транспортные тоннели или подземные стоянки машин загрузочный бокс следует выделять в закрытое помещение.

* 5.36. Перед грузовыми лифтами в здании следует предусматривать площадки размером не менее: для лифтов грузоподъемностью менее 500 кг - 2,0х1,5 м; грузоподъемностью 500 кг и более - 2,7х2,7 метра, не считая ширину примыкающих коридоров.

При сообщении грузовых лифтов с подвалом, перед лифтами необходимо устройство тамбур - шлюзов с подпором воздуха при пожаре.

5.37. Максимальные уклоны прямых пандусов и рамп для въезда автомобилей в разгрузочные помещения или подъезда к разгрузочным платформам:

---

1) 500 мест и более

в здании или отапливаемом пространстве - не более 18%,

под открытым небом или в неотапливаемом пространстве - 10%.

5.38. Количество разгрузочных мест принимать по табл. 12.

Таблица 12.

Количество блюд в сутки[1)]	Количество разгрузочных мест
до 15000	1
от 15000 до 30000	2
свыше 30000	3

Примечание. В предприятиях на 15000 и более блюд в сутки, работающих на сырье, следует предусматривать дополнительное место для разгрузки овощей и возможность их разгрузки непосредственно в кладовую.

Служебно-бытовые помещения

5.39. Группу служебных и бытовых помещений рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с группами других производственных помещений коридорами.

Состав и площади помещений служебно-бытовой подгруппы принимаются в соответствии с рекомендуемыми приложениями 10 и 11.

Высоту помещений допускается принимать 2,2 м, рекомендуемая ширина коридора - 1,2 м.

5.40. Проектирование бытовых помещений (гардеробные, душевые, уборные, комнаты личной гигиены женщин), а также расчет санитарных приборов следует проводить в соответствии с требованиями СНиП 2.09.04-87* и санитарными характеристиками производственных процессов.

5.41. В предприятиях питания свыше 200 мест служебный вход в кассу следует предусматривать только через бухгалтерию.

5.42. Площадь бельевой принимать из расчета 5 кв.м на 50 мест

---

1) до 500, от 500 до 1000, св. 1000 мест в залах.

в зале с последующим увеличением на 1 кв.м. на каждые последующие 10 мест в зале. В бельевой выделяются отделения для чистого и грязного белья.

5.43. В группе служебно - бытовых помещений предприятий питания на 100 мест и более рекомендуется предусматривать места кратковременного отдыха (для персонала, работающего в торговых залах), оборудованные средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

5.44. При отсутствии соответствующих требований в задании на проектирование следует принимать:

количество работающих в максимальную смену	60% общего числа работающих
в т.ч. в столовых вузов	75% общего числа работающих
соотношение работающих по полу	70% женщин, 30% мужчин
гардеробные для хранения одежды	85% общего числа работающих

Параметры внутренней среды

* 5.45. Расчетные параметры микроклимата производственной группы помещений следует принимать в зависимости от категории тяжести выполняемых работ в пределах цифровых значений табл. 13.

Таблица 13.

	Холодный период года	Теплый период года
Температура воздуха °С	15 - 26	16 - 27
Относительная влажность воздуха в %	40 - 75	40 - 70
Скорость движения воздуха, м/с	0,1 - 0,4	0,2 - 0,5

Расчетную температуру и кратность воздухообмена в производственных помещениях следует принимать по обязательному Приложению12.

* 5.46. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях приема и хранения следует принимать по обязательному приложению 13.

Допустимые параметры микроклимата для холодного и теплого периода года в кладовых (овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары) принимаются в соответствии с требованиями СанПиН (табл.14).

Таблица 14.

	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, в %	Скорость движения воздуха, м/с
для холодного периода	15-24	не более 75	0,3
для теплого периода	17-29	не более 65 при 26°С	0,2-0,4

5.47. Расчетные параметры микроклимата для проектирования систем отопления и вентиляции в служебно-бытовых помещениях рекомендуется принимать по табл.15.

Таблица 15.

Помещения	Расчетная температура воздуха, °С, для холодного периода года	Кратность воздухообмена в час	
		приток	вытяжка
1	2	3	4
Помещение заведующего производством	18	2	-
Артистическая, помещение для хранения музыкальных инструментов	16	1	1

продолжение табл 15.

1	2	3	4
Кабинет директора, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	18	1	1
Ремонтные мастерские	16	2	3
Курительная комната	16	-	10

5.48. Допустимые параметры микроклимата для служебно-бытовых помещений предприятий питания принимаются в соответствии с данными табл. 16.

Таблица 16.

Помещения	Холодный период / Теплый период		
	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Административные помещения	21-25 / 22-28	75 / 55 при 28°С	0,1 / 0,1-0,2
Бельевые	20-24 / 21-28	75 / 60 при 27°С	0,2 / 0,1-0,3
Гардеробные	20-24 / 21-28	75 / 60 при 27°С	0,2 / 0,1-0,3

Оптимальные параметры (вне зависимости от сезона): температура не выше 25°С и не ниже 21°С, относительная влажность воздуха - 40-60%, скорость движения воздуха - 0,1-0,2 м/с.

5.49. Расчет воздухообмена в горячих и кондитерских цехах проводится на поглощение теплоизбытка в рабочей зоне от людей, солнечной радиации (или электроосвещения) и технологического теплового оборудования. Кратность воздухообмена см. в приложениях 12 и 13.

* 5.50. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещен ях для выпечки кондитерских изделий принимать:

- температуру воздуха, удаляемого через зонты, завесы и локализующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло +42°С;
- температуру воздуха под потолком +30°С.

В горячих цехах теплонапряженность не должна превышать 200-210 Вт на 1 кв.м производственной площади (170-180 ккал/ч).

5.51. Система вентиляции должна обеспечить содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не привышающее предельно допустимые концентрации, утвержденные Минздравом (см.Приложение 4 СанПин).

5.52. Для мытья кухонной посуды следует обеспечить температуру воды не ниже 40°С, а ополаскивание проточной водой - не ниже 65°С.

* 5.53. При проектировании освещения характеристики освещенности рабочих зон и основных помещений следует принимать согласно требованиям СанПиН и МГСН 2.06-97 по Табл.1 и 2 приложения 14.

* 5.54. Допустимые уровни шума в производственной зоне должны соответствовать санитарным нормам. Оптимальные эквивалентные уровни непостоянкого звука не должны превышать 70 дБА. В помещениях с оборудованием, генерирующим шум, необходима отделка звукопоглащающими материалами.

Инженерно - технологические требования

5.55. Система отопления производственных помещений, как правило, должна быть водяной, с местными гладкими отопительными приборами, теплоотдающая поверхность которых должна быть рассчитана с учетом теплоотступлений от установленного технологического оборудования.

5.56. Для производственных помещений допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию горячих, холодных, доготовочных, моечных.

Местные отсосы от посудомоечных машин проектируются раздельными. Количество воздуха, удаляемого местными системами, определяется по данным технологического проекта.

5.57. Системы вентиляции в горячих цехах следует проектировать с применением приточно-вытяжных локализующих устройств.

В горячем цехе должно быть обеспечено разрежение достигаемое подачей в обеденный зал около 60% приточного воздуха, предназначенного для вентиляции горячего цеха. Подачу приточного воздуха следует осуществлять в рабочую зону.

Для горячего цеха небольшого предприятия питания допускается единая приточная система с обеденным залом.

5.58. В горячих цехах ресторанов, кафе и общедоступных столовых производительностью более 9000 блюд в сутки[1)] рекомендуется предусматривать кондиционирование воздуха. Оно может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.

При установке моечных машин производительностью более 1000 тарелок в час в помещениях следует предусматривать местную вытяж-

1) 300 мест в зале

ную вентиляцию.

* 5.59. Системы вытяжной вентиляции проектируются раздельными для охлаждаемых камер хранения продуктов (фруктов, овощей и зелени) и для камер пищевых отходов.

* 5.60. Следует применять тепловое оборудование с интенсивностью инфракрасной радиации не более 70Вт/кв.м.

На рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, имеющего повышенную теплоотдачу, следует применять воздушное душирование.

5.61. Рабочие места, где проводятся операции по просеиванию муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, следует оборудовать местной вытяжной вентиляцией.

5.62. Все нагревательные приборы, при любом виде отопления, должны быть доступны для регулярной очистки от пыли.

Технологическое оборудование со значительными тепло - и влаговыделениями должно оснащаться укрытиями, обслуживаемыми местными системами, которые следует проектировать отдельно от общеобменных.

Местные укрытия от технологического оборудования должны быть оснащены фильтрами для улавливания жиров.

5.63. Для монтажа, ремонта и технического осмотра вентиляционного оборудования необходимо предусматривать монтажные проемы, передвижные и стационарные подъемно-транспортные средства.

5.64. Для холодильных агрегатов, как правило, следует предусматривать воздушное охлаждение. Допускается применять систему оборотного водоснабжения, при условии согласования расхода воды оборотного водоснабжения на подпитку системы с соответствующими службами МГП "Мосводоканал".

5.65. Прокладка внутренней бытовой канализации под потолками, в стенах и в полах, а также транзитных электросетей, транзитных водопроводных магистралей в производственных помещениях, обеденных залах и складах пищевых продуктов не допускается.

Прокладка горизонтальных участков канализационных труб и стояков производственных сточных вод в производственных и складских помещениях разрешается без установки ревизий и без заделки труб в оштукатуренные короба.

5.66. Не допускается прокладка трубопроводов отпления, водопровода, канализации в граждающих конструкциях охлаждаемых камер, а также через камеры и тамбуры.

5.67. Для отвода конденсата при оттаивании испарителей в охлаждаемых камерах следует предусматривать поддоны с отводом воды из них в трапы, расположенные в тамбурах, в соседних с камерами помещениях и, в исключительных случаях, в коридорах.

Отвод воды во время оттайки испарительных батарей в холодильных камерах, расположенных на первом и вышележащих этажах, должен осуществляться с разрывом струи или в канализационную или в водосточную сеть.

5.68. Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится в специальных 3-секционных моечных машинах.

Для сушки предусматривать специальные зоны, оборудованные стеллажами на высоте от пола не менее 0,5 - 0,7 м.

В моечных столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели.

5.69. В кладовой уборочного инвентаря предусмотреть подводку холодной и горячей воды и отвод стоков, а также сушку уборочного инвентаря.

В камере пищевых отходов предусмотреть мойку для бачков и раковину.

5.70. Для мытья полов в тамбуре туалета для персонала и в овощном цехе следует устанавливать на уровне 0,5 м от пола внутренние поливочные краны диаметром 25 мм с подводом холодной и горячей воды.

5.71. Технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции и мойки посуды (производственные и моечные ванны) должны иметь между выпуском и сифоном (гидравлическим затвором) воздушный разрыв струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Для каждой производственной мойки (моечной ванны) следует предусматривать отдельный сифон диаметром 50 мм для каждого отделения.

5.72. Овощные цеха производительностью до 2 т в смену следует оборудовать песколовками в составе технологического оборудования этих цехов.

5.73. Для узкоспециализированных предприятий питания, кафетериев и буфетов допускается мытье всей посуды в трехсекционной ванне.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну.

5.74. Отключение силовых электроприемников в пожароопасных складских помещениях следует осуществлять общим аппаратом управления, установленным вне этих помещений.

5.75. В помещениях, где хранятся материально ценные продукты, предусматриваются дополнительные рубежи защиты: ультразвуковые датчики на несанкционированное движение или открытое пламя, емкостные датчики на открытие и т.п.

5.76. Коэффициенты одновременности работы электрического и газового оборудования в столовых, кафе и закусочных - 0,8; в ресторанах - 0,7.

Коэффициент загрузки электрооборудования для электроплиты - 0,65, для электрических мармитов, тепловых шкафов, электросковород и электрофритюрниц - 0,5; для прочего оборудования - 0,3.

* 5.77. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. запрещается.

В отделочных цехах кондитерских производств рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

5.78. Для оборудования, генерирующего шум, необходимо использовать амортизирующие устройства.

5.79. В помещениях, где хранятся материальные ценности, предусматриваются дополнительные рубежи защиты, в которые входят: ультразвуковые датчики, выдающие сигнал тревоги при движении нарушителя или появления открытого пламени в охраняемом помещении: емкостные датчики, устанавливаемые непосредственно на местах хранения ценностей.

Каждый рубеж защиты по своей абонентской телефонной линии подключается на самостоятельный номер пульта централизованного наблюдения.

Приложение 1.
Справочное.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ,
применяемые в тексте

1. Предприятие питания - организация, оказывающая услуги общественного питания посредством производства кулинарной продукции, ее реализации и организации питания различных групп населения.

- *Ресторан* - предприятие питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, и повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха посетителей. По ассортименту реализуемой продукции рестораны подразделяются на: рыбный, пивной, с национальной кухней и т.д.

- *Бар* - предприятие питания с ограниченным ассортиментом продукции, реализующее алкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия; способ реализации - через барную стойку. По ассортименту реализуемой продукции бары подразделяются на: молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар и т.п.; по специфике обслуживания: - видеобар, варьете-бар и др.; по времени функционирования - дневной и ночной.

- *Кафе* - предприятие по организации питания и отдыха посетителей с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом продукции. По ассортименту реализуемой продукции подразделяются на: кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная; по контингенту на - молодежное, детское и др.

- *Столовая* - общедоступное или обслуживающее определенной контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию. По ассортименту реализуемых блюд столовые разделяются на общего типа и диетическую. Диетическая столовая специализируется на приготовлении и реализации диетических блюд.

Столовая раздаточная - предприятие питания, реализующее привозимую готовую кулинарную продукцию.

- Закусочная - предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей. По ассортименту реализуемой продукции закусочные подразделяются на предприятия общего типа и специализированные: пельменную, сосисочную, блинную, пирожковую, пончиковую, чебуречную, шашлычную, чайную и пр.; по типу реализации - закусочная, бистро, кафетерий и т.д.

2. Предприятие питания комплексное - объединение в едином комплексе различных типов предприятий питания, например: ресторан, кафе, закусочная и магазин кулинарии.

- предприятий питания, предназначенных для обслуживания работающих определенных учреждений и предприятий (так.наз. "Закрытая сеть).

3. Предприятия питания общедоступные - массовые предприятия питания, доступные для всех групп населения, в отличие от предприятий питания, предназначенных для обслуживания работающих определенных учреждений и предприятий (так.наз. "закрытая сеть").

4. Пользователь - конкретный посетитель или представитель персонала предприятия.

5. Расчетный показатель предприятия питания (мощность):

Вместимость - количество мест в обеденном зале.

Производительность - количество блюд, производимых в смену.

6. Реконструкция - изменение первоначального вида, габаритов и технических показателей, или назначения здания; перепрофилирование, пристройка или надстройка, а также изменение и удаление конструкций и инженерных систем.

7. Сеть предприятий питания - единоуправляемая группа взаимосвязанных организационно и технологически предприятий питания с необходимыми сопутствующими предприятиями (напр. "Русское бистро", "Макдональдс", "Сеть школьных столовых и т.п.).

8. Система предприятий питания - совокупность предприятий питания в городе или в рассматриваемом административном округе, районе.

Приложение 2.
Обязательное.

Класс предприятий питания в зависимости от набора предоставляемых услуг

Услуги, требующие специальных помещений или зон	Типы предприятий								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	класс предприятий								
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий, участников конференций, семинаров, совещаний	+	+	+	–	–	–	+ –	–	–
бронирование мест в зале предприятия питания	+	+	+	–	–	–	–	–	–
продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами	–	+	+	–	–	–	+ –	+ –	–
организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм	+	+	+	+	+ –	–	+ –	–	–
предоставление игровых автоматов, биллиарда, настольных игр и т.п.	+ –	+ –	+ –	+ –	+ –	–	+ –	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
реализация кулинарной продукции (отпуск обедов на дом)	+	+	+	–	–	–	–	+	–
продажа фирменных значков, цветов, сувениров	+	+	+	+	+	–	+ –	–	–
предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и пр.	+	+	–	+	–	–	–	–	–
мелкий ремонт одежды	+	+	–	–	–	–	–	–	–
предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи на предприятии	+	+	–	+	–	–	–	–	–
гарантированное хранение личных вещей (верхней одежды), сумок и ценностей потребителей	+	+	+	+	+	+	+	–	–
парковка личных автомобилей потребителей на организованную стоянку у предприятия	+	+	+	+	–	–	+ –	–	–
выступления вокальных инструментальных ансамблей, солистов, танцевальных групп	+	+	–	–	–	–	+[1)]	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
музыкальное обслуживание (музыкальные автоматы, звуковидеовоспроизводящей аппаратуры и т.п.)	–	–	+	+	+	+	+ –	–	–
обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	+	+	+[2)]	+	+	+	+ –	–	–
самообслуживание	–	–	–	–	–	–	+ –	+	+

1) Для предприятий определенной направленности, например, артистическое кафе.

2) В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных торговых центрах допускается самообслуживание.

Примечания:

1. Перечень услуг может быть расширен в зависимости от типа и класса предприятия питания, а также от специфики обслуживаемого контингента посетителей и организуемых мероприятий.

2. Знак <+> - услуга предусматривается; знак <-> - услуга не предусматривается; <+> - устанавливается заданием.

3. В приложении представлен минимальный обязательный перечень услуг, для реализации которых требуется специальное место, зона или помещение в соответствии с ГОСТ Р 50764-95.

Приложение 3.
Рекомендуемое.

Таблица 1.

Предприятия питания для обслуживания работающих (сотрудников, учащихся) на предприятиях, в организациях и учреждениях ("закрытая сеть")

NN пп	Наименование организаций и учреждений	Нормативная величина и тип рекомендуемых предприятий питания
1	2	3
1.1.	Предприятия, административные здания	25% численности работающих в смену (максимальную). Столовая, комната приема пищи
1.2.	Конструкторские и проектные организации	Столовая - 20% сотрудников
1.3.	Здания управления и юридические учреждения	25% численности сотрудников; до 50 сотрудников - комната приема пищи, от 50 до 200 - кафетерий, более 200 - столовая, более 1500 сотрудников - дополнительно бары на этажах
1.4.	Научно-исследовательские учреждения	Столовая - 25 % от числа работающих
1.5.	Научно-учебные центры подготовки специалистов	25% расчетной численности слушателей и сотрудников. Столовая - 20% и кафетерии (бары): 2% - сотрудники, 3% - слушатели. Всего - 1,6 кв.м на 1 место (без раздаточной)
1.6.	Банки	25% от численности сотрудников. До 50 сотрудников - комната приема пищи; от 50 до 100 - кафетерий (бар); от 100 до 200 - кафе; более 200 - столовая
2.1.	Дошкольные учреждения	По МГСН 4.07-96
2.2.	Общеобразовательные учреждения	Столовая на 50% учащихся МГСН 4.06-96
2.3.	Профтехучилища и техникуммы	Столовая на 33% учащихся ПТУ и на 20% учащихся техникумов

Приодолжение прил. 3
табл. 1

1	2	3
2.4.	Учебные комбинаты	Кафетерий, столовая 14% от числа ученических мест
2.5.	Высшие учебные заведения	Столовая - 20% численности студентов и преподавателей (столовая, буфет, кафе)
2.6.	Институты повышения квалификации	Столовая на 25% учащихся и преподавателей, в т.ч. кафетерий (бар) - 2-3%
3.1.	Лечебно-профилактические учреждения	Служба приготовления пищи по МГСН 4.12-97
3.2.	Хосписы	*Служба приготовления пищи.* Площади помещений по МГСН 4.01-94
3.3.	Дома-интернаты для детей-инвалидов	Перечень и площади помещений по МГСН 4.02-94
3.4.	Дома-интернаты для инвалидов и престарелых	Перечень и площади помещений по МГСН 4.03-94
4.1.	Воинские предприятия общественного питания	Столовая (по нормам довольствия) - одна посадка личного состава. Столовые военторга - 25% довольствующихся. Солдатские чайные - 8% довольствующихся. Офицерские кафе - Буфеты - 16% работающих численностью до 200 человек

Примечание: 1. Для организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях рекомендуется отводить 20% от общего количества мест.

2. В соответствии с ГОСТ Р 50762-95 буфеты, как предприятия питания, отсутствуют. В рекомендуемых типах предприятий питания (столбец 3) они заменены барами или кафетериями.

Приложение 3.
Рекомендуемое.

Таблица 2.

Предприятия питания для посетителей
учреждений и объектов обслуживания населения

NN пп	Перечень учреждений и объектов	Нормативные характеристики рекомендуемых предприятий питания
1.1.	Библиотеки	Кафе или буфет - 10% читательских мест; 1,6 кв.м/чит.место
1.2.	Кинотеатры	Фойе+буфет 0,55-0,7 кв.м/зрителя Подсобные буфета
1 3.	Клубы	Буфеты "Проектирование клубов" Справочное пособие 1991 г. к СНиП 2.08.02-89*
1.4.	Театры	Буфеты "Проектирование театров" Справочное пособие 1990 г. к СНиП 2.08.02-89*
1.5.	Спортивные сооружения	Проектирование спортивных залов, помещений..., СНиП П-76-78 16% единовременной пропускной способности занимающихся. Кафетерии, бары, кафе по МГСН 4.98-97
2.1.	Гостиницы, мотели	Рестораны, бары, кафе, столовые, кафетерии
2.2.	Вокзалы	Кафетерии, кафе или рестораны.

Примечания: 1. В соответствии с ГОСТ Р 50762-95 буфеты, как предприятия питания, отсутствуют. В рекомендуемых типах предприятий питания (столбец 3) они заменены барами или кафетериями.

2. Кинотеатры. Подсобные буфеты принимать: при зале до 300 мест - 11м2, при зале до 500 мест - 15м2, при зале 800 мест - 24м2. Подсобная буфета состоит из двух помещений: доготовочной с мойкой и кладовой с тарной.

3. Гостиницы. Количество посадочных мест, тип предприятия питания, состав и площади помещений устанавливаются в зависимости от категории гостиницы по уровню комфорта.

4. Вокзалы. В проектах малых вокзалов (кроме аэровокзалов) следует предусматривать кафетерии, средних вокзалов - кафе самообслуживания и кафетерии. В проектах больших и крупных железнодорожных и речных вокзалов дополнительно следует предусматривать ресторан.

Приложение 4.
Рекомендуемое

Площади земельных участков предприятий питания различных вместимостей

Количество мест в зале	Удельная площадь земельного участка в кв.м на 1 место в зале
до 50 включительно	28
100	23
200	14
300	10
500	9
боле 500	7

Примечания:

1. Промежуточные величины площади участка принимать по интерполяции.

2. Расчетные показатели площади участков для пристроенных предприятий питания следует уменьшать на 25%, для встроенно-пристроенных - до 50%.

3. При реконструкции, приводящей к увеличению вместимости предприятия питания, или при приспособлении здания иного назначения для предприятия питания допускается принимать площади участка, сокращенные до функционально необходимых размеров.

Приложение 5.
Рекомендуемое

Минимально необходимые площади групп помещений для посетителей, (кв.м)

Предприятия питания	Группа помещений для посетителей			
	Предприятия с самообслуживанием		Предприятия с обслуживанием официантами	
	Всего	в т.ч. зал с раздаточной	Всего	в т.ч. зал без раздаточ
1	2	3	4	5
Рестораны:				
- на 50 мест	-	-	163	141
- на 75 мест (расчетная площадь)	-	-	175	135
- на 100 мест (расчетная площадь)	-	-	254	180
- на последующее место свыше 100	-	-	2,2	1,8
Кафе, закусочные, кафе-молодежные, кафе-молочные, кафе-детские:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	96	60	91	70
- на последующее место свыше 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
- на 200 мест (расчетная площадь)	390	320	353	280
- на последующее место свыше 200	1,91	1,6	1,75	1,4
Кафе-автоматы:				
- на 75 мест (расчетная площадь)	168	150	-	-
- на последующее место свыше 75	2,08	2,0	-	-
Кафе-мороженое:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	96	70	-	-
- на последующее место свыше 50	1,68	1,4	-	-
Кафе-кондитерские:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	100	80	-	-
- на последующее место свыше 50	1,84	1,6	-	-
Пивные бары:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	106	80	96	70
- на последующее место свыше 50	1,88	1,6	1,68	1,4

Продолжение прил. 5

1	2	3	4	5
Специализированные закусочные:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	100	80	-	-
- на последующее место свыше 50	1,8	1,6	-	-
Предприятия быстрого обслуживания:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	84	70	-	-
- на последующее место свыше 50	1,64	1,4	-	-
Столовые общедоступной сети:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	118	90	-	-
- на последующее место свыше 50	2,12	1,8	-	-
Столовые вузов:				
- на 100 мест (расчетная площадь)	214	180	-	-
- на последующее место свыше 100	2,08	1,8	-	-
- на 200 мест (расчетная площадь)	422	360	-	-
- на последующее место свыше 200	2,08	1,8	-	-
Столовые-раздаточные:				
- на 25 мест (расчетная площадь)	47	45	-	-
- на последующее место свыше 25	1,84	1,8	-	-

Примечания:

1. Для определения площадей групп помещений предприятий меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.

2. Для зала кафетерия с раздаточной при количестве мест 8, 12 и 16 расчетная площадь соответственно (кв.м) - 18, 22 и 28.

Развернутый перечень производственных помещений

Помещения	Ресторан	Кафе				Столовая	Закусочная		
		общего типа	молодежное, детское	кафе-мороженое	кафе-молочная, кафе-кондит.		общего типа, пельменная, сосисочн.	пирожковая, блинная, пончиковая	шашлычная, чебуречная, пивной бар
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Буфет	+	+3)	+	–	–	–	–	–	–
Горячий цех	+	+	+	–	+	+	+	+	+
Холодный цех	+	+	+	–	+	+	+	+	+
Помещение для резки хлеба	+	+	+	–	+	+	+	+	+
Доготовочный цех	+1)	+1)	+1)	–	+	+1)	+	+	+1)
Цех обработки зелени	+1)	+1)	+1)	–	–	+1)	–	–	–
Мясной цех	+2)	+2)	+2)	–	–	+2)	–	–	+2)
Рыбный цех	+2)	+2)	+2)	–	–	+2)	–	–	–
Птицегольевый цех	+2)	–	–	–	–	–	–	–	–
Помещение заведующего производством	+	+	+	–	+	+	–	–	–
Моечная столовой посуды	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Сервизная	+	+3)	–	–	–	–	–	–	–
Моечная кухонной посуды	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Моечная и кладовая тары	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Продолжение табл.6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Раздаточная	+	+3)	+	+	-	-	-	-	+
Кондитерский цех	+	+	-	-	+5)	-	-	-	-
Помещение для мучных изделий	-	+	-	-	-	+	-	+	+
Овощной цех	-	-	-	-	-	+2)	-	-	-
Помещение для подготовки мороженного	-	-	-	+	-	-	-	-	-
Цех приготовления пельменей	-	-	-	-	-	-	+6)	-	-
Пищевая технологическая лаборатория	+7)	-	-	-	-	+7)	-	-	-
Заготовочный цех	-	-	-	-	-	-	-	-	+2)

Примечания: 1) Для предприятий на полуфабрикатах
2) Для предприятий на сырье
3) При обслуживании официантами
4) Для кафе-молочной
5) Для кафе-кондитерской
6) Для пельменной на сырье
7) При производстве более 5000 блюд в сутки
8) По заданию заказчика.

Минимально необходимые площади непосредственно производственных помещений (кв.м)

Виды предприятий и их вместимость	Формы производства		
	полуфабрикаты высокой степени готовности	полуфабрикаты	на сырье
1	2	3	4
Рестораны (без специфики национальных кухонь)			
- на 50 мест	100	125	140
- на 100 мест	189	200	211
- на последующее место св.100	0,67	0,73	0,78
Столовые общедоступные			
- на 50 мест	70	78	95
- на последующее место св.50	0,5	0,6	0,62
Кафе, закусочные, кафе-молодежные, кафе-молочные, кафе-детские *)			
- на 50 мест	57/75	58/76	-
- на последующее место св.50 до 200	0,44/0,66	0,5/0,72	-
- на 200 мест	120/172	132/184	-
- на последующее место свыше 200	0,29/0,38	0,3/0,39	-
Кафе-автоматы			
- на 75 мест	66	66	-
- на последующее место св.75	0,4	0,4	-
Кафе-мороженое			
- на 50 мест	40	40	-
- на последующее место св.50	0,26	0,26	-

Продолжение прил. 7

1	2	3	4
Кафе-кондитерская			
- на 50 мест	79	79	-
- на последующее место св. 50	0,84	0,84	-
Пивные бары			
- на 50 мест	23/29	23/29	23/29
- на последующее место свыше 50	0,4/0,48	0,4/0,48	0,4/0,48
Пирожковые, чебуречные, пельменные, пончиковые, сосисочные **)			
- на 50 мест	-	26	-
- на последующее место свыше 50	-	0,32	-
Шашлычные			
- на 50 мест	-	39	-
- на последующее место св. 50	-	0,32	-
Бутербродные **)			
- на 25 мест	24	24	-
- на последующее место св. 25	0,24	0,24	-
Бары дневные **)			
- на 25 мест	22	22	-
- на последующее место св. 25	0,28	0,28	-
Бары ночные **)			
- на 50 мест	35	35	-
- на последующее место св. 50	0,3	0,3	-

*) В числителе - при самообслуживании, в знаменателе - для обслуживания официантами.
**) Площади даны для производственно - бытовой группы помещений (см. прилож. 9, 11).

Состав помещений цехов кондитерского и мучных изделий

Состав помещений	Мощность, тыс.изд./смену		
	свыше 10	от 5 до 10	менее 5
Кладовая суточного запаса сырья с холодильными оборудованием и отделением подготовки продуктов (к;м)	+	+	+
Помещение для зачистки масла (к)	+	+	участок
Помещение для обработки яиц с отделением для приготовления яичной массы (к;м)	+	+	+
Помещение для приготовления теста с отделением для просеивания муки (к;м)	+	+	+ или участок
Отделение разделки теста и выпечки (к;м)	+	+	+
Отделение выстойки и резки бисквита (к)	+	–	–
Отделение приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, желе (к)	+	+	+
Отделение отделки кондитерских изделий с холодильной камерой (к)	+	+	+
Помещение для хранения упаковки (к)	+	+	+ или участ
Моечная внутрицеховой тары и крупного инвентаря (к;м)	+	+	+
Моечная и стерилизация мелкого инвентаря (к)	+	+	+ или участ
Помещение для мытья и сушки оборотной тары (к)	+	+	+
Экспедиция кондитерских изделий с холодильной камерой для кремовых изделий (к)	+	+	–
Кладовая готовой продукции (к;м)	–	–	+
Отделение приготовления крема с холодильным оборудованием (к)	+	+ или участок	+ или участ

Примечания. 1. При выработке мучных и булочных изделий без крема могут быть исключены: помещение (участок) для приготовления крема, кладовая готовых кремовых изделий, моечная и стерилизационная мелкого инвентаря, холодильная камера для кремовых изделий в экспедиции.

2. Для цеха мучных изделий мощностью свыше 10 тыс.изд./смену в помещении для обработки яиц следует предусматривать холодильное оборудование в отделении для приготовления яичной массы.

3. (к) – для кондитерского цеха; (м) – для цеха мучных изделий.

Приложение 9.
Рекомендуемое.

Минимально необходимые площади помещений приема и хранения продуктов (кв.м.)

Виды предприятий и их вместимость	Форма производства		
	полуфабрикаты высокой степени готовности	полуфабрикаты	на сырье
1	2	3	4
Рестораны:			
- на 50 мест	70	75	80
- на последующее место свыше 50	0,33	0,41	0,52
- на 100 мест	90	92	95
- на последующее место свыше 100	0,3	0,37	0,47
Столовые общедоступные:			
- на 50 мест	37	40	50
- на последующее место свыше 50	0,26	0,3	0,36
Кафе, закусочные, кафе-молодежные, кафе-молочные, кафе-детские: *)			
- на 50 мест	22/24	22/24	-
- на последующее место свыше 50	0,26/0,3	0,26/0,3	-
- на 200 мест	62/68	62/68	-
- на последующее место свыше 200	0,15/0,17	0,15/0,17	-
Кафе-автоматы:			
- на 75 мест	28	28	-
- на последующее место свыше 75	0,21	0,21	0,21
Кафе-мороженое:			
- на 50 мест	18	18	-
- на последующее место свыше 50	0,16	0,16	-
Кафе-кондитерские:			
- на 50 мест	20	20	-
- на последующее место свыше 50	0,2	0,2	-

Продолжение прил. 9

1	2	3	4
Пивные бары: **)			
- на 50 мест	46/43	46/43	46/43
- на последующее место свыше 50	0,4	0,4	0,4
Пирожковые, чебуречные, пельменные, пончиковые, сосисочные:			
- на 50 мест	-	10	-
- на последующее место свыше 50	-	0,2	-
Шашлычные:			
- на 50 мест	-	12	-
- на последующее место свыше 50	-	0,24	-
Бутербродные: ***)			
- на 25 мест	24	24	-
- на последующее место свыше 25	0,24	0,24	-
Бары дневные: ***)			
- на 25 мест	22	22	-
- на последующее место свыше 25	0,28	0,28	-
Бары ночные: ***)			
- на 50 мест	35	35	-
- на последующее место свыше 50	0,3	0,3	-

*) Значения в числителе - при самообслуживании, в знаменателе - при обслуживании официантами.

**) В числителе - при хранении пива в изотермических емкостях, в знаменателе - в бочках.

***) Площади даны на все группы производственно-бытовых помещений (см. прилож. 7).

Приложение 10.

Развернутый перечень служебно-бытовых помещений

Помещения	Ресторан	Кафе				Столовая	Закусочная			Бар
		общего типа	молодежное, детское, молочное	кафе-кондитерская	кафе-мороженое		общего типа	специализированная	быстрого обслуживания	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Административные помещения										
- кабинет директора	+	+	+	+	+	+	+	+7)	-	+
- контора (бухгалтерия)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
- главная касса		Для вместимости более 200 мест								
Служебные помещения и помещения персонала										
- кабинет зав. производством	+	-	+6)	-	-	+	-	-	-	-
- помещение официантов и барменов	+	+2)	+2)	-	-	-	-	-	-	+2)
- гардероб официантов и барменов	+	+2)	+2)	-	-	-	-	-	-	+2)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
- помещение персонала	+1)	+5)	+5)	+5)	-	+3)	+5)	+5)	+5)	+5)
- гардероб персонала	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
- душевые, уборные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
- личной гигиены женщин	При количестве женщин в макс. смену 15 и более									
- бельевая	+	Для вместимости 50 мест и более								
- кладовщика	+									
- слесаря-механика	+	+3)	+3)	-	-	+3)	-	-	-	-
Ремонтная мастерская	Для кафе-автоматов и при наличии автоматов в зале									
Радиоузел, диспетчерские	+	+3)	+3)	-	-	+3)	-	-	-	-
Помещение совета кафе и т.п.	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
Кладовая (помещение) уборочного инвентаря и оборудования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Заведующий хозяйством	+8)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Примечания: 1) Для вместимости 100 мест и более
2) При обслуживании официантами
3) Для вместимости 150 мест и более
4) Для вместимости 50 мест и более
5) Для вместимости 75 мест и более
6) Для кафе-молодежного, начиная с 150 мест
7) Для шашлычной, начиная с 75 мест
8) Для вместимости 300 мест и более

Приложение 11.
Рекомендуемое.

Минимально необходимые площади группы служебно - бытовых помещений (кв.м.)

Предприятия питания	Расчетные показатели	форма производства		
		полуфабрикаты высокой степени готовности	полуфабрикаты	на сырье
Рестораны	на 50 мест	46	46	48
	на 100 мест	50	51	53
	на каждое последующее место	0,32	0,38	0,4
Столовые	на 50 мест	26	28	29
	на каждое последующее место	0,33	0,28	0,3
Кафе, закусочные	на 50 мест	30/35	30/35	-
	на каждое последующее место до 200	0,28/0,32	0,28/0,32	-
	на 200 мест	72/82	72/82	-
	на каждое последующее место	0,25/0,29	0,25/0,29	-

Пивные бары: на 50 мест - 23, на каждое последующее место - 0,4.
Кафе-автоматы: на 75 мест - 42, на каждое последующее место -0,12
Кафе-мороженное: на 50 мест - 20, на каждое последующее место -0,8
Кафе-кондитерские: на 50 мест-26, на каждое последующее место -0,48

Примечания: 1. Данные в числителе - при самообслуживании; в знаменателе - при обслуживании официантами.

2. В кафе-молодежном возможно наличие помещения совета кафе (ориентировочные размеры принимаются из расчета 0,1 кв.м/1 место в зале.

Приложение 12.
Обязательное.

Расчетная температура и кратность воздухообмена в производственных помещениях

Производственные помещения	Расчетная t °С воздуха для холодного периода года	Кратность воздухообмена в час	
		приток	вытяжка
Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий	+5 (для расчета дежурного отопления)	по расчету	
Цехи:			
доготовочный, холодный, мясной, птицегольевой, рыбный, обработки зелени, овощей	+18	3	4
Помещение подготовки яиц	+18	3	5
Помещения для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная	+18	1	1
Помещение для мучных изделий, отделка кондитерских изделий, бельевая	+18	1	2
Моечные:			
столовой, кухонной, посуды, судков, тары	+18	4	6

Приложение 13.
Обязательное.

Расчетная температура и кратность воздухообмена в складских помещениях

Помещения	Расчетная t°C воздуха в холодное время года	Кратность воздухообмена в час	
		приток	вытяжка
Кладовые сухих продуктов, кладовая инвентаря, кладовая винно-водочных изделий, помещения для хранения пива	+12	-	1
Кладовая овощей, солений, тары	+5	-	2
Приемочная	+16	3	-
Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов	+16	3	4
Охлаждаемые камеры для хранения:			
а) мяса	+0 -2	-	-
б) рыбы	-2	-	-
в) молочно-жировых продуктов, гастрономий	+2	-	-
г) полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности	+0 -	-	-
д) овощей, фруктов, ягод, напитков	+4	4	4
е) пищевых отходов	+2	-	10
Шлюз при камере пищевых отходов	+5		
Разгрузочные помещения	+10	По расчету	

Примечания:

1. Указанные температуры воздуха помещений (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проектировании систем отопления.
2. В охлаждаемых камерах указанные температуры следует поддерживать круглосуточно в течение всего года.
3. В камерах для одновременного хранения мяса и рыбы (их полуфабрикаты), а также в единственной на предприятии охлаждаемой камере для всех продуктов температура должна быть +2°C.

Приложение 14.
Обязательное.

Таблица 1.

Нормируемые показатели естественного и совмещенного освещения основных помещений

	Помещения предприятия питания	Высота расположения над полом горизонтал. плоскости нормирования КЕО, м	Разряд и подразряд зрительной работы по СНиП 23-05-95	Естественное освещ. КЕО, ен,%		Совмещенное освещение КЕО ен,%	
				верхнее	боковое	верхнее	боковое
1.	Обеденные залы ресторанов, кафе, баров	0.8	Б-2	2,5	0.7	1.5	0.5
2.	Обеденные залы ресторанов (пол)	0.0		-	0.1		
3.	Обеденные залы столовых, закусочных, кафетериев	0.8	Б-2	2.5	0.7	1.5	0.5
4.	Раздаточные	0.8	Б-1	3	0.8	1.8	0.6
5.	Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные.	0.8	Б-2	3	0.8	1.5	0.5
6.	Цехи кондитерские	0.8	Б-1	3	1.0	1.8	0.6
7.	Моечные кухонной и столовой посуды	0.8	Б-2	2	0.4	1.5	0.5
8.	Помещения для резки хлеба	0.8	Б-2	2	0.4	1.5	0.5
9.	Отделение украшения изделий	0.8	Б-2	2	0.4	1.5	0.5
10.	Административные помещения	0.3	Б-2	2	0.4	-	-
11.	Помещение персонала	0.8	Б-2	-	0.4	-	-
12.	Помещение касс	0.8	Б-1	3	0.8	-	-

Приложение 14.
Обязательное.

Таблица 2.

Нормируемые показатели искусственного освещения основных помещениях

Помещения предприятий питания	Плоскость нормирования освещенности (Г-гориз. В-верт.) - высота плоскости над полом, М	Разряд и подразряд зрительной работы по СНиП 23-05-95	Освещенность рабочих поверхностей, ЛК	Цилиндрическая освещенность ЛК	Показатель дискомфорта, не более	Коэффициент пульсации освещенности % не более
1	2	3	4	5	6	7
1. Обеденные залы столовых, закусочных, кафетериев	Г-0.8	Б-2	200	75	60	15-20
2. Обеденные залы ресторанов, кафе, баров (столики посетителей)	Г-0.8	Б-2				
- 1 категория			300	100	60	20
- 2 категория			200	75	60	20
3. Проходы между столиками в обеденных залах ресторанов, кафе, баров (пол)	Г-0.0		Не мен. 30	75	60	15
4. Танцевальные площадки обеден. залов, ресторанов, кафе, баров	Г-0.0		100-400	75	60	15
5. Эстрада	В-1.75		300	-	-	-
6. Раздаточные	Г-0.8	Б-2*	300	-	40	15
7. Вестибюли и гардеробы	Г-0.0		75	-	-	-
8. Коридоры и проходы	Г-0.0					
- главные			75	-	-	-
- остальные			50	-	-	-
9. Помещения касс	Г-0.8		300	-	40	15

Продолжение прил. 14
табл. 2.

1	2	3	4	5	6	7
10. Горячие цехи, холодные цехи, доготовочные и заготовочные цехи	Г-0.8	В-1	200	-	60	15
11. Моечные кухонной и столовой посуды	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
12. Помещения для резки хлеба	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
13. Помещение завед. производством	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
14. Кондитерские цехи и помещения для мучных изделий	Г-0.8	Б-2	300	-	40	15
15. Отделение украшения изделий	Г-0.8	Б-1	400	-	40	10
16. Отделение производства мороженого	Г-0.8	В-1	200	-	60	20
17. Отделение приготовления напитков	Г-0.8	В-1	200	-	60	20
18. Помещения подготовки продуктов, упаковки готовой продукции, комплектации заказов	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
19. Моечные тары полуфабрикатов	Г-0.8	Б-2	200	-	60	20
20. Загрузочные, кладовые тары	Г-0.8	-	75	-	-	-
21. Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г-0.8		50	-	-	-
22. Кладовые овощи, охлажд. камеры	Г-0.0		20	-	-	-
23. Административные помещения	Г-0.3		200	-	60	20
24. Помещения персонала	Г-0.8		150	-	60	20
25. Санитарно-бытовые помещения	Г-0.0					
- умывальные, туалеты			75	-	-	-
- душевые, гардеробные			50	-	-	-

Примечание. Нормы освещенности, приведенные в Табл. 2, следует повышать на 1 ступень шкалы освещенности при отсутствии в помещениях с постоянным пребыванием людей естественного света.

Приложение 15.
Справочное.

Таблица соотношения количество блюд и мучных изделий в день к количеству мест в залах предприятий питания

Предприятия питания	Количество мест в залах	Количество блюд / Количество мучных изделий
1	2	3
Рестораны	50	1500/105
	100	3000/210
	150	4500/315
	200	6000/420
	250	7500/525
	300	9000/620
	400	12000/840
	500	15000/1050
Кафе общего типа (с официантами)	25	425
	50	900/250
	75	1350/375
	100	1800/500
	150	2700/750
	200	3600/1000
	250	4500/1250
	300	5400/1500
	400	7200/2000
Кафе общего типа (с самообслуживанием)	25	425
	50	1200/350
	75	1800/525
	100	2400/700
	150	3600/1050
	200	4800/1400
	250	6000/1750
	300	7200/2100
	400	9600/2800
Кафе молодежные	50	560
	75	840
	100	1200
	150	1680
Детские кафе	50	750
	75	1125
	100	1500
Кафе-молочные	50	1200/350
	75	1800/525
	100	2400/700
	150	3600/1050

Продолжение прил. 15

1	2	3
Кафе-кондитерские	50	300/1650
	75	450/2500
	100	600/3350
	150	900/5000
Столовые	50	1650/170
	100	3300/340
	150	4950/510
	200	6600/680
	250	8250/850
	300	9900/1200
	400	13200/1360
	500	16500/1700
Закусочные общего типа	25	400
	50	1500
	75	2500
	100	3000
Закусочные специализированные:		
- пельменные, сосисочные, шашлычные, чебуречные	50	1250
	75	1875
	100	2500
	150	2750
- пирожковые	50	2500
	75	3750
	100	5000
- блинные	25	550
	50	1100
	75	1650
- пончиковые	25	6125
	50	12250

Приложение 16.
Рекомендуемое.

Минимальные удельные показатели расчетной и общей площади предприятий питания (на одно место в зале)

Предприятия питания	Количество мест в зале	Площадь, кв.м			
		расчетная		общая	
		форма производства			
		полуфабрикаты высокой степени готовности	сырье	полуфабрикаты высокой степени готовности	сырье
1	2	3	4	5	6
Рестораны	50	7,41	7,15	9,2	9,5
	100	5,81	6,09	7,6	7,9
	200	4,66	4,88	6,1	6,5
	300	4,27	4,61	5,6	6,0
	400	4,08	4,43	5,3	5,75
Столовые общедоступные	50	4,96	5,84	6,5	7,6
	100	4,01	4,6	5,2	6,0
	200	3,53	3,98	4,6	5,2
	300	3,41	3,82	4,4	5,0
	400	3,3	3,68	4,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
Столовые раздаточные	25	2,92	-	3,75	-
	50	2,66	-	3,4	-
	75	2,56	-	3,2	-
	100	2,51	-	3,2	-
Кафе, закусочные, кафе-молочные, кафе детские	50	4,3/4,58	-	5,6/5,6	-
	100	3,58/3,77	-	4,7/5,0	-
	150	3,34/3,55	-	4,3/4,6	-
	200	3,21/3,4	-	4,2/4,4	-
Кафе-мороженное	50	3,48	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-
Кафе кондитерские	50	4,5	-	5,9	-
	75	4,11	-	5,3	-
	100	3,91	-	5,1	-

Продолжение прил. 16

1	2	3	4	5	6
Кафе-автоматы	75	4,05	-	5,3	-
	100	3,74	-	4,9	-
	150	3,43	-	4,5	-
Специализированные закусочные	25	4,04	-	4,1	-
	50	3,32	-	4,1	-
	75	3,08	-	3,9	-
	100	2,96	-	3,7	-
Пивные бары	50	3,96/3,82	-	5,2/5,0	-
	75	3,65/3,52	-	4,7/4,6	-
	100	3,50/3,37	-	4,6/4,4	-
	150	3,34/3,22	-	4,3/4,2	-
Специализированные безалкогольные бары	25	2,68	-	3,2	-
	50	2,38	-	2,9	-
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	25	2,96	-	3,5	-
	50	2,66	-	3,2	-
	75	2,56	-	3,1	-

Примечания: 1. Над чертой даны площади при самообслуживании, под чертой - при обслуживании официантами.

2. В случаях, когда в задании на проектирование площад групп помещений отличаются от указанных в приложениях настоящих норм, удельные показатели следует корректировать.

Научно-техническое издание

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МГСН 4.14-98

Ответственная за выпуск Л.А.Бычкова

Управление экономических исследований, информатизации и координации проектных работ ГУП "НИАЦ"

125047, Москва, Триумфальная пл. д.1

Подписано к печати 05.10.98 Бумага писчая. Формат 60x84 1/16

Право распространения указанного сборника принадлежит ГУП «НИАЦ». Любые другие организации, распространяющие сборник нелегально, тем самым нарушают авторские права разработчиков. Материалы издания не могут быть переведены или изданы в любой форме (электронной или механической, включая фотокопию, репринтное воспроизведение, запись или использование в любой информационной системе) без получения разрешения от издателя.

ГУП «НИАЦ» оказывает консультации по применению сборника только своим клиентам.

Для информации о приобретении издания обращаться:
г. Москва, Триумфальная пл., д. 1
(м.Маяковская, Главный вход в здание напротив театра Сатиры. Проход: направо, вниз по лестнице, направо через раздевалку, до лифта, 5 этаж, ком. 517 б).
Часы работы: с 10 до 17, перерыв с 13-00 до 13-45.
тел.(095) 251-99-58, 251-89-66
Факс: 251-31-60

gost.e-ecolog.ru