

ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ

Будинки і споруди

**ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ
(ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)**

ДБН В.2.2-25:2009

Київ

Мінрегіонбуд України

2010

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство "Український зональний науково-дослідний і проектний інститут по цивільному будівництву" (ВАТ "КиївЗНДІЕП")

РОЗРОБНИКИ: **В. Куцевич**, д-р архітектури (науковий керівник); **Б. Губов**, **І. Чернядьєва**, архітектори; **Л. Довгаль**, **О. Московських**, **Ю. Сіземов**, **Б. Польчук**, **Б. Ступаченко**, інженери

За участю:

Інститут гігієни і медичної екології ім. О.М. Марзеєва АМН України (**В. Акіменко**, д-р мед. наук; **П. Семашко**, канд. мед. наук; **С. Харченко**, **О. Коваленко**, інженери);

УкрНДІ пожежної безпеки МНС України (**Я. Новак**, **О. Сізіков**, кандидати техн. наук; **Є. Степанюк**, **В. Коваленко**, **Я. Нижник**, **Р. Уханський**, **О. Гутник**, інженери);

ПП "Енергомінимум" (**В. Гершкович**, канд. техн.наук);

Держпожбезпеки МНС України (**О. Євсеєнко**, **О. Гладишко**, **С. Мусійчук**, **В. Сокол**, інженери)

ВНЕСЕНІ Управлінням архітектурно-конструктивних та
ТА ПІДГОТОВЛЕНІ інженерних систем будинків і споруд Міністерства
ДО ЗАТВЕРДЖЕННЯ: регіонального розвитку та будівництва України

2 ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства регіонального розвитку та
ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: будівництва України від 30.12.2009 р. № 703, чинні
з 2010-09-01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ

Будинки і споруди	ДБН В.2.2-25:2009
Підприємства харчування	Вводяться вперше
(заклади ресторанного господарства)	

Чинні від 2010-09-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Ці Норми встановлюють вимоги до проектування нових і тих, що реконструюються, підприємств харчування (закладів ресторанного господарства, далі - закладів РГ), які знаходяться у будинках, що стоять окремо, входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення, вбудовуються та прибудовуються до житлових будинків.

1.2 Вимоги цих Норм поширюються на проектування всіх типів підприємств харчування (закладів РГ), незалежно від їх організаційно-правової форми і форми власності.

1.3 Ці Норми не поширюються на проектування мобільних (згідно з ДСТУ Б В.2.2-22) і сезонних підприємств харчування (закладів РГ) тимчасового функціонування, фабрик-заготівельних (за ДСТУ 3862).

1.4 Під час проектування будинків підприємств харчування (закладів РГ) поряд з положеннями цих Норм слід також виконувати вимоги ДБН 360, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5, СанПиН 2605 та інших чинних нормативних документів у галузі будівництва.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цих Нормах є посилання на такі нормативні документи:

ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень

ДБН А.2.2-1-2003 Проектування. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. Основні положення проектування

ДВН В.1.4-1.01-97 СРББ. Регламентовані радіаційні параметри. Допустимі рівні

ДВН В.1.4-2.01-97 СРББ. Радіаційний контроль будівельних матеріалів та об'єктів будівництва

ДБН В.1.1-5-2000 Захист від небезпечних геологічних процесів. Будинки та споруди на підроблюваних територіях і просідаючих ґрунтах

ДБН В.1.1-7-2002 Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва

ДБН В.1.1-12:2007 Захист від небезпечних геологічних процесів. Будівництво у сейсмічних районах України

ДБН В.1.2-2:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Навантаження і впливи. Норми проектування

ДБН В.1.2-10-2008 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Основні вимоги до будівель і споруд. Захист від шуму

ДБН В.1.2-14-2008 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Загальні принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель, споруд, будівельних конструкцій та основ.

ДБН В.2.1-10:2009 Основи та фундаменти споруд. Основні положення проектування

ДБН В.2.2-3-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів

ДБН В.2.2-4-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди дошкільних навчальних закладів

ДБН В.2.2-9:2009 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення

ДБН В.2.2-10-2001 Будинки і споруди. Заклади охорони здоров'я

ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення

ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди

ДБН В.2.2-15-2005 Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення

ДБН В.2.2-16-2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади

ДБН В.2.2-17:2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення

ДБН В.2.2-18:2007 Будинки і споруди. Заклади соціального захисту населення

ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі

ДБН В.2.2-23:2009 Будинки і споруди. Підприємства торгівлі.

ДБН В.2.2-24:2009 Будинки і споруди. Проектування висотних житлових і громадських будинків

ДБН В.2.3-4:2007 Споруди транспорту. Автомобільні дороги

ДБН В.2.3-5-2001 Споруди транспорту. Вулиці та дороги населених пунктів

ДБН В.2.3-15:2007 Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів

ДБН В.2.5-13-98* Інженерне обладнання будинків і споруд. Пожежна автоматика будинків і споруд

ДБН В.2.5-20-2001 Інженерне обладнання будинків і споруд. Газопостачання

ДБН В.2.5-23:2010 Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення

ДБН В.2.5-24-2003 Інженерне обладнання будинків і споруд. Електрична кабельна система опалення

ДБН В.2.5-27-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд

ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

ДБН В.2.6-31:2006 Конструкції будинків і споруд. Теплова ізоляція будівель

ВБН В.2.2-45-1-2004 Проектування телекомунікацій. Лінійно-кабельні споруди

ДСТУ Б В. 1.1-4-98* Захист від пожежі. Будівельні конструкції. Методи випробувань на вогнестійкість. Загальні вимоги

ДСТУ Б В. 1.2-3:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Прогини і переміщення. Вимоги проектування

ДСТУ Б В.2.2-22:2008 Будинки і споруди. Будівлі мобільні (інвентарні). Загальні технічні умови

ДСТУ Б В.2.5-34:2007 Сміттєпроводи житлових і громадських будинків. Загальні технічні умови

ДСТУ Б В.2.5-38:2008 Інженерне обладнання будинків і споруд. Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд

ДСТУ 3862-99 (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення

ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги

ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів

ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація

ДСТУ ISO 4190-1-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 1. Ліфти класів I, II, III і VI (ISO4190-1:1999, IDT)

ДСТУ ISO 4190-2-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 2. Ліфти класів IV (ISO 4190-2:2001, IDT)

ДСТУ ISO 4190-3-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 3. Ліфти службові класу V (ISO 4190-3:1982, IDT)

ДСТУ ISO 4190-6-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 6. Ліфти пасажирські для встановлення в житлових будинках. Планування і вибір (ISO 4190-6:1984, IDT)

ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форма та колір (ISO 6309:1987, IDT)

ДСТУ ISO 9386-1:2005 Приводні підймальні платформи для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Правила безпеки, розміри та функціонування. Частина 1. Вертикальні підймальні платформи

ДСТУ ISO 9386-2:2005 Приводні підймальні платформи для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Правила безпеки, розміри та функціонування. Частина 2. Приводні сходові підйомники для пересування по нахиленій площині користувачів, що сидять, стоять та перебувають в інвалідних колясках

ДСТУ ISO 9589:2005 Ескалатори. Будівельні розміри.(ISO 9589:1994, IDT)

ДСТУ EN 81-1:2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Частина 1. Ліфти електричні (EN 81-1:1998, IDT)

ДСТУ EN 81-2:2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів.
Частина 2. Ліфти гідравлічні (EN 81-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 115:2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації
ескалаторів і пасажирських конвеєрів (EN 115:1995, IDT)

НПАОП 0.00-1.02-08 Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів

НПАОП 40.1-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок
споживачів

НПАОП 40.1-1.32-01 Правила будови електроустановок.
Електрообладнання спеціальних установок

НАПБ Б.01.003-2009 Правила улаштування та експлуатації систем
оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей в будинках і спорудах

НАПБ Б.01.007-2004 Правила облаштування та застосування ліфтів для
транспортування пожежних підрозділів у будинках та спорудах

НАПБ Б.02.014-2004 Положення про порядок погодження з органами
державного пожежного нагляду проектних рішень, на які не встановлено норми
та правила, обґрунтованих відхилень від обов'язкових вимог нормативних
документів

НАПБ Б.06.004-2005 Перелік однотипних за призначенням об'єктів, які
підлягають обладнанню автоматичними установками пожежогасіння та
пожежної сигналізації

НАПБ Б.07.025-2004 Пропозиції щодо протипожежного захисту та
безпечної експлуатації у випадках надзвичайних ситуацій висотних житлових і
громадських будинків, торгових та виставкових центрів, на які відсутні норми
проектування

ПУЕ:2009 Правила улаштування електроустановок

ДГН 6.6.1-6.5.001-98 (НРБУ-97) Норми радіаційної безпеки України.
Державні гігієнічні нормативи

ДСП 173-96 Державні санітарні правила планування та забудови
населених пунктів

ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря
населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)

ДСанПіН 239-96 Державні санітарні норми і правила захисту населення
від впливу електромагнітних випромінювань

ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму,
ультразвуку та інфразвуку

ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної і
локальної вібрації

ДСНіП 3.3.6-096-2002 Державні санітарні норми і правила при роботі з
джерелами електромагнітних полів

СНиП II-12-77 Здания и сооружения. Защита от шума (Будинки і споруди.
Захист від шуму)

СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий
(Внутрішній водопровід і каналізація будинків)

СНиП 2.04.02-84 Водоснабжение. Наружные сети и сооружения
(Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди)

СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція і кондиціонування)

СНиП 2.09.04-87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові будинки)

СНиП 3.05.06-85 Электротехнические устройства (Електротехнічні пристрої)

СНиП 3.05.07-85 Системы автоматизации (Системи автоматизації)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.006-84 ССБТ. Электромагнитные поля радиочастот. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля (ССБП. Електромагнітні поля радіочастот. Допустимі рівні на робочих місцях і вимоги до проведення контролю)

ГОСТ 12.1.045-84 ССБТ. Электрические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля (ССБП. Електричні поля. Допустимі рівні на робочих місцях і вимоги до проведення контролю)

ГОСТ 12.4.026-76 ССБТ. Цвета сигнальные и знаки безопасности (ССБП. Кольори сигнальні та знаки безпеки)

ГОСТ 14202-69 Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупредительные знаки и маркировочные щитки (Трубопроводы промислових підприємств. Розпізнавальне забарвлення, застережливі знаки і маркувальні щитки)

ПУЭ-86 Правила устройства электроустановок (Правила будови електроустановок)

СанПиН 2605-82 Санитарные нормы и правила обеспечения инсоляцией жилых и общественных зданий и территории жилой застройки (Санітарні норми і правила забезпечення інсоляцією житлових та громадських будинків і території житлової забудови)

СанПиН 6027.А-91 Санитарные правила и нормы по применению полимерных материалов в строительстве (Санітарні правила і норми щодо застосування полімерних матеріалів у будівництві)

СанПиН 42-120-4948-89 Санитарные нормы допустимых уровней инфразвука и низкочастотного шума на территории жилой застройки (Санітарні норми допустимих рівнів інфразвуку і низькочастотного шуму на території житлової забудови)

СанПиН 42-123-4240-86 Санитарные нормы допустимого количества миграции (ДКМ) химических веществ, выделяющихся из полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и методы их определения (Санітарні норми допустимої кількості міграції (ДКМ) хімічних речовин, що виділяються з полімерних та інших матеріалів, які контактують з харчовими продуктами, та методи їх визначення)

СанПиН 42-128-87 Санитарные нормы допустимой громкости звучания

звукозаписывающих и звуковоспроизводящих устройств (Санітарні норми допустимої гучності звучання звукозаписних і звуковідтворювальних пристроїв)

СН 1304-75 Санитарные нормы допустимых вибраций в жилых помещениях (Санітарні норми допустимих вібрацій у житлових приміщеннях)

СН 1757-77 Санитарно-гигиенические нормы допустимой напряженности электростатического поля (Санітарно-гігієнічні норми допустимої напруженості електростатичного поля)

СН 2152-80 Санитарно-гигиенические нормы допустимых уровней ионизации воздуха производственных и общественных помещений (Санітарно-гігієнічні норми допустимих рівнів іонізації повітря виробничих і громадських приміщень)

СН 3077-84 Санитарные нормы допустимого шума в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки (Санітарні норми допустимого шуму в приміщеннях житлових та громадських будинків і на території житлової забудови)

СП 5781-91 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли (Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі)

СП 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цих Нормах використані терміни, установлені в ДСТУ 4281 та ДСТУ 3862: заклад швидкого обслуговування РГ, загальнодоступний заклад РГ, закритий заклад РГ, ресторан-бар, кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, пивна зала.

Нижче подано терміни, вжиті в цих Нормах, та визначення позначених ними понять.

3.1 Ресторанне господарство (РГ) - вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

***Примітка.** Суб'єкти господарської діяльності здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через заклади РГ (ДСТУ 3862)*

3.2 Підприємство харчування (заклад РГ) - організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

***Примітка.** Заклад РГ розміщується в окремій капітальній будівлі або*

спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або некапітальної споруди виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури, або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо (ДСТУ 3862)

3.3 **Тип закладу РГ** - сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ (ДСТУ 3862)

3.4 **Клас закладу РГ** - сукупність відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Примітка. За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяють на три класи: **люкс, вищий і перший** (ДСТУ 3862)

3.5 **Повносервісний заклад РГ** - різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

Примітка. Повносервісним можуть бути, як правило, ресторани, бари, кафе (ДСТУ 4281)

3.6 **Заклад швидкого обслуговування РГ** - різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування (ДСТУ 4281)

3.7 **Загальнодоступний заклад РГ** - заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач (ДСТУ 4281)

3.8 **Закритий заклад РГ** - заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

Примітка. Закриті заклади РГ можуть організувати харчування особистого складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, на промислових підприємствах тощо (ДСТУ 4281)

Ресторан - заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів

Примітка. "Ресторан" від франц. "restorantes" - укріплювальний, відновлювальний.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування і звичайні; «за методами обслуговування - обслуговування

офіціантами і самообслуговування.

Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо (**ДСТУ 3862**)

3.9 Ресторан-бар - різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану (**ДСТУ 4281**)

3.10 Кафе - заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами

***Примітка.** Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо (**ДСТУ 3862**)*

3.11 Кав'ярня - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави (**ДСТУ 4281**)

3.12 Кафе-бар - різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе (**ДСТУ 4281**)

3.13 Кафе-пекарня - різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці (**ДСТУ 4281**)

3.14 Кафетерій - заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

***Примітка.** У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через кафетерійну стойку (**ДСТУ 3862**)*

3.15 Закусочна; шинок - заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів (**ДСТУ 3862**)

***Примітка.** Розрізняють спеціалізовані закусочні: "Галушки", "Куліш", "Деруни", "Сосиски" (або сосискова), "Млинці" (млинцева), "Пиріжки" (пиріжкова), "Чебуреки" (чебуречна), "Шашлики" (шашлична), "Вареники", "Пельмені" (пельменна), "Піцерія", котлетна, пончикова тощо.*

3.16 Бар - заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку.

***Примітка.** Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо (**ДСТУ 3862**)*

3.17 Нічний клуб - різновид бару або ресторану, який працює переважно

в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

Примітка. Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля: кабаре, більярд, диско тощо (ДСТУ 4281)

3.18 Пивна зала - різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива (ДСТУ 4281)

3.19 Їдальня - заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Примітка. Функціює, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки мало-забезпечених верств населення тощо. В їдальнях можуть функціювати зали оздоровчої, лікувальної та лікувально-профілактичної призначеності. В якості спеціалізованих їдалень розрізняють дієтичні їдальні (ДСТУ 3862)

3.20 Буфет - заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос (ДСТУ 3862)

3.21 Фабрика-заготівельня - заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів РГ та об'єктів роздрібної торгівлі (ДСТУ 4281)

3.22 Фабрика-кухня - заклад РГ, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця (ДСТУ 4281)

3.23 Домова кухня - заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам.

Примітка. Приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочки і борошняні кондитерські вироби, організує консультації з питань готування їжі, може організувати споживання їжі на місці (ДСТУ 4281)

3.24 Ресторан за спеціальними замовленнями (catering) - заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями.

Примітка. Такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо (ДСТУ 4281)

3.25 Розрахунковий показник підприємства харчування (потужність):

місткість - кількість місць в обідній залі;

продуктивність - кількість страв, які виробляються у зміну.

3.26 Багатофункціональні будинки - згідно з *ДБН В.2.2-9*.

4 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1.1 Підприємства харчування (заклади РГ) складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для **обслуговування відвідувачів** (розділ 6.2); б) призначених для **виготовлення** кулінарної продукції (розділ 6.3). Відповідно до цього величина підприємств харчування (закладів РГ) характеризується **місткістю** (кількістю місць в обідній залі) і **продуктивністю** (кількістю страв, що випускаються в зміну).

Місткість і продуктивність підприємств харчування (закладів РГ) визначаються завданням на проектування або проектом. У завданні, за необхідності, додатково вказується кількість місць для сезонного розширення, а також кількість страв для відпуску додому або забезпечення продукцією роздавальних і доготівельних підприємств харчування (закладів РГ).

4.1.2 **Оптимальні величини кількості місць в залі** загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ) вказані в таблиці 1.

Таблиця 1

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
1. Ресторан	50-200
2. Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25-50
пивний	25-100
3. Кафе:	
загального типу	50-200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100
4. Їдальня:	
загальнодоступна	50-200
дієтична	50-100
роздавальна	25-50
5. Закусочна:	
загального типу	25-50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25-50
6. Кафетерій	8-50
7. Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною площею	40-180 м ²
<i>Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</i>	

Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.

*Примітка 3. **Допускаються інші місткості залу**, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.*

4.1.3 **Склад приміщень** підприємств харчування (закладів РГ) **слід приймати залежно від типу закладів, форми обслуговування**, а також, **залежно від встановленої класності закладу**. Перелік додаткових послуг, які потребують спеціальних приміщень або зон, наведені у *Додатку А*.

4.1.4 На підприємствах, в організаціях і закладах для працюючих (співробітників) слід передбачати підприємства харчування (заклади РГ) або приміщення харчування відповідно до вимог ДБН В.2.2-3, ДБН В.2.2-4, ДБН В.2.2-10, ДБН В.2.2-11, ДБН В.2.2-13, ДБН В.2.2-16, ДБН В.2.2-18, ДБН В.2.2-20, ДБН В.2.2-23, а також інших НД за видами громадських будинків і споруд за переліком додатка А ДБН В.2.2-9. Заклади обслуговування населення з тривалим знаходженням відвідувачів з контролем (бібліотеки, театри тощо) повинні, як правило, мати приміщення для організації харчування.

4.1.5 За відсутності відомчих вимог і норм тип і місткість підприємств харчування (закладів РГ), вказаних в 4.1.4, слід приймати за *Додатком Б*, таблиці Б.1 і Б.2.

4.1.6 При проектуванні приміщень обідніх залів і виробничих приміщень підприємств харчування (закладів РГ), вказаних в 4.1.4, слід враховувати вимоги цього Нормативного документа.

4.1.7 При проектуванні будинків підприємств харчування (закладів РГ) повинні бути передбачені необхідні надійність, міцність і довговічність функціонування будівель, що забезпечують безпеку і збереження здоров'я його відвідувачів в межах нормативного терміну експлуатації згідно з вимогами ДБН В.1.2-2, ДБН В.1.2-14, ДБН В.2.1-10, ДСТУ Б В.1.2-3.

4.1.8 В особливих умовах будівництва (просідаючі ґрунти, підроблювані території, сейсмічні райони) слід керуватися ДБН В.1.1-5 і ДБН В.1.1-12.

4.1.9 Будинки підприємств харчування (закладів РГ) повинні відповідати експлуатаційним вимогам до території, приміщень приймання, зберігання, виробництва і реалізації продукції, а також до умов праці персоналу - за СП 42-123-5777 незалежно від форм власності і організаційно-правових форм.

5 РОЗМІЩЕННЯ БУДИНКІВ, ЗЕМЕЛЬНІ ДІЛЯНКИ

5.1 Вимоги до розміщення

5.1.1 Розміщення загальнодоступних підприємств харчування (закладів

РГ), їх місткість і тип слід передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нового будівництва, так і реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище.

5.1.2 Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць (таблиця 1) (ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях.

5.1.3 Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць (кафе і закусочні спеціалізовані, бари, магазини кулінарії, їдальні загальнодоступні, дієтичні і роздавальні - зокрема для пенсіонерів, інвалідів і добродійні), а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.

5.1.4 Приміщення для продажу кулінарних напівфабрикатів і виробів (магазин кулінарії) слід передбачати, у складі ресторанів і їдалень, допускається ці приміщення розміщувати в будинках іншого призначення.

5.1.5 Загальнодоступні підприємства харчування (заклади РГ) допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємств харчування (закладів РГ) з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проектування. При цьому мають зберігатися усі функціональні параметри як самого підприємства, так і об'єкту, у який воно (він) вбудовується.

5.1.6 У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години (згідно з вимогами СН 3077) та ДБН В.2.2-15 і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м² відповідно до ДБН В.2.2-9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.

5.1.7 Не допускається розміщувати підприємства харчування (заклади РГ) на прибудинкових територіях житлових будинків.

5.1.8 Розміщення загальнодоступного підприємства харчування (закладу РГ) в екологічно несприятливій зоні (з перевищенням ГДК і допустимих рівнів шкідливих впливів) без відповідних компенсаційних заходів не допускається*.

5.1.9 Для орієнтовних розрахунків ступеня забезпеченості загальнодоступними підприємствами харчування (закладами РГ) слід користуватися розрахунковими показниками кількості місць на 1000 жителів за ДБН 360.

5.1.10 Їдальні промислових підприємств слід розміщувати відповідно до вимог СНиП 2.09.04, їдальні вищих навчальних закладів - відповідно до вимог ДБН В.2.2-3, їдальні лікувальних та оздоровчих закладів - відповідно до вимог ДБН В.2.2-10.

5.2 Вимоги до ділянки

5.2.1 Площі земельних ділянок при проектуванні будинків загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ), що стоять окремо, слід приймати за завданням на проектування і МУ ОЗД (містобудівними умовами і обмеженнями забудови ділянки) згідно з ДБН 360.

***Примітка 1.** Розрахункові показники площі ділянок для прибудованих підприємств харчування (закладів РГ) допускається зменшувати на 25 %, для вбудовано-прибудованих - до 50 %.*

***Примітка 2.** При реконструкції, що приводить до збільшення місткості підприємства харчування (закладу РГ), або при пристосуванні будинку іншого призначення для підприємств харчування (закладів РГ) допускається приймати площі ділянки, скорочені до функціонально необхідних розмірів.*

5.2.2 На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі (відповідно до 4.1.1); виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. При проектуванні вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування (закладів РГ) необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування (закладу РГ).

***Примітка 1.** Необхідність огорожування ділянки і ступінь його захисту від несанкціонованого проникнення встановлюється замовником в завданні на проектування або проектом.*

***Примітка 2.** Майданчики сезонного розширення, що розміщуються з боку проїзної частини, повинні бути захищені від випадкового (аварійного) наїзду автотранспорту.*

5.2.3 **Господарську зону і розвантажувальні майданчики** підприємств харчування (закладів РГ), **що розміщуються в житлових будинках, слід розташовувати** з того боку житлового будинку, де **немає вікон і входів в житлові приміщення**.

5.2.4 Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств харчування (закладів РГ) до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше 20 м. Лінійні розміри майданчиків в плані повинні з усіх боків на 1,5 м перевищувати

площу сміттєзбірника. **Майданчики із сміттєзбірниками** підприємств харчування (закладів РГ) **повинні** мати свою систему збирання і накопичення сміття, та бути відокремленими від сміттєзбиральних майданчиків житлового будинку.

5.2.5 **Розрахункова кількість машино-місць** на автостоянках та в гаражах ресторанів і кафе приймається за завданням на проектування, але **не менше ніж вимагається за ДБН 360**.

Необхідність майданчика для стоянки автомобілів, мотоциклів і велосипедів, розміщеного поблизу інших типів підприємств харчування (закладів РГ), визначається за ДБН В.2.3-15, [5] та завданням на проектування або проектом.

Майданчик для стоянки автомобілів і мотоциклів від будинку підприємства харчування (закладу РГ) повинен розташовуватися на відстані згідно з вимогами ДБН 360, але не далі ніж 200 м.

Автостоянки для особистого транспорту інвалідів при підприємствах харчування (закладах РГ) слід розраховувати згідно з В.1 додатка В цих Норм.

5.2.6 На ділянці підприємства харчування (закладу РГ) слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Освітлення фасадної групи підприємств харчування (закладів РГ) повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28, не створювати негативного впливу (світлове навантаження в нічний час доби) на приміщення прилеглих житлових будинків.

5.2.7 **Елементи ділянки повинні бути доступні для інвалідів** згідно з вимогами ДБН В.2.2-17:

а) відкриті сходи і пандуси на ділянці повинні забезпечувати безпеку і зручність пересування;

б) огорожі, поручні і пристосування, повинні використовуватися також для руху індивідуальних колясок;

в) матеріали покриття і їх фактура, що застосовуються на шляху руху людей, повинні запобігати ковзанню і тому подібне.

***5.2.8 Будинки і споруди, в яких розміщуються підприємства харчування (заклади РГ), повинні розташовуватися не менше ніж в 6 м від червоної лінії.** Відстані між будинками підприємств харчування (закладів РГ) і іншими будинками (житловими, громадськими, виробничими) повинні прийматися з урахуванням протипожежних розривів за ДБН 360 та інших НД.

6 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ

6.1 Загальні вимоги

6.1.1 Об'ємно-планувальні рішення приміщень **повинні** передбачати **потоківий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу.** Слід виключити

перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі) згідно з вимогами СП 42-123-5777 та СП 5781.

6.1.2 Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цієї категорією відвідувачів: пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; пристрої вертикального підйому в будинках заввишки більше ніж один поверх (за відсутності в них пасажирських ліфтів); пристрої і пристосування для інвалідів; необхідну інформацію згідно з ДБН В.2.2-17 та додатком В.

6.1.3 Необхідність в пасажирських ліфтах і інших засобах вертикального транспорту, зокрема в автономних ліфтах, при розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) на верхніх поверхах будинку іншого призначення, встановлюється завданням на проектування або проектом.

6.1.4 Вантажні ліфти повинні передбачатися при розміщенні виробничої групи приміщень в двох і більше рівнях, зокрема - в підвальному просторі.

6.1.5 Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: **обідня зала** з естрадою, аванзалом і тому подібне та **допоміжні приміщення** (вестибюль, гардероб, туалети, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

6.1.6 Приміщення для **виготовлення кулінарної продукції** поділяються на три функціональні підгрупи: основні **виробничі** приміщення, **складські** приміщення і **службово-побутові** приміщення.

6.1.7 **Склад і площі приміщень підприємств харчування** (закладів РГ) загальнодоступної мережі **слід приймати за розділами 6.2 і 6.3** цих Норм.

6.1.8 Склад і площі приміщень підприємств харчування (закладів РГ) дошкільних і навчальних закладів, лікарень і закладів соціального захисту населення, культурно-видовищних закладів, фізкультурно-спортивних споруд, готелів, транспортних підприємств, військових частин і організацій, адміністративних, наукових, проектних, юридичних, фінансових і ін. установ слід приймати за нормами проектування відповідних об'єктів, а за їх відсутності - за завданням на проектування або за проектом.

6.1.9 Проектування підприємств харчування (закладів РГ), що розміщуються в **цокольних і підвальних поверхах**, слід здійснювати відповідно до вимог **ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-10, ДБН В.2.2-15 та розділу 9** цих Норм.

6.1.10 Поверховість будинку визначається містобудівними і функціонально-технологічними вимогами.

Висота розміщення приміщень підприємств харчування (закладів РГ) в будинках обмежується технічними і технологічними можливостями.

6.1.11 **Висота поверху підприємств харчування (закладів РГ) (від підлоги до підлоги)**, за винятком висоти технічного поверху, повинна бути **не менше ніж 3,3 м.**

Висота приміщень для розміщення виробничих цехів у підприємствах

харчування (закладах РГ) приймається за технологічними вимогами, але **не менше ніж**: 3,0 м - за кількості місць до 150 включно; 3,3 м - більше 150 до 300 місць і 3,9 м - понад 300 місць. У приміщеннях **гарячих цехів і мийних** висота повинна бути **не менше суміжних з ними обідніх залів**.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами приміщення вимогам до найменшої висоти повинна відповідати середня (приведена) висота приміщення. При цьому висота приміщення в будь-якій його частині повинна бути не менше ніж 2,5 м.

Примітка 1. В окремих приміщеннях допоміжного призначення і коридорах залежно від об'ємно-планувальних рішень будинків і технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,2 м, а в складських і службово-побутових приміщеннях - до 2,5 м до низу виступних конструкцій.

Примітка 2. **Висоту приміщень** вбудованих підприємств харчування (закладів РГ) місткістю **до 50 місць** **допускається приймати за висотою приміщень житлових будинків**.

6.1.12 В будинках підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу.

Входи в підприємства харчування (заклади РГ), що розміщуються **в житлових будинках**, повинні бути відокремлені від входу до житлового будинку. Входи в підприємства харчування (заклади РГ), що розміщуються в адміністративних і побутових будинках виробничих підприємств, допускається суміщувати з входами в ці будинки.

Вхід для персоналу через приміщення завантажувальної **допускається** для підприємств харчування (закладів РГ) з продуктивністю **не більше 3000 страв на добу**.

6.1.13 На експлуатованих плоских покрівлях, балконах, лоджіях і відкритих сходових маршах і майданчиках, а також біля відкритих приямків або в разі перепаду позначок у майданчиків більше 0,45 м повинні бути передбачені заходи від випадкового падіння людини.

При розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) на експлуатованих покрівлях підземних автопаркінгів необхідно керуватись вимогами щодо одночасного перебування людей на експлуатованій покрівлі, під якою розміщений автопаркінг згідно з ДБН В.2.3-15.

При розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) на експлуатованих покрівлях підземних автопаркінгів слід керуватись вимогами щодо якості повітря згідно з ДСП 201.

6.1.14 У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє).

Приміщення залів, виробничі і адміністративні приміщення рекомендується захищати планувальними і конструктивними заходами від прямих сонячних променів.

Без природного освітлення допускається проектувати всі приміщення,

вказані в **ДБН В.2.5-28 і ДБН В.2.2-9.**

6.1.15 У випадку природного освітлення приміщень будинок підприємства харчування (закладу РГ) орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу - на південь і південний схід. У разі несприятливої орієнтації слід застосовувати сонцезахисні пристрої.

6.1.16 Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Підлоги і огорожувальні конструкції повинні бути захищені від проникнення гризунів.

Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію.

Полімерні матеріали для покриття підлоги повинні відповідати вимогам СанПіН 6027.А.

Не допускаються перепади рівнів підлоги у складських, виробничих приміщеннях і в залах з самообслуговуванням.

6.2 Приміщення для відвідувачів

6.2.1 Склад та основні вимоги

6.2.1.1 **Перелік приміщень** для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування (закладах РГ) різного **типу і класу** **слід приймати за таблицею 2.**

Допускається **розширювати** склад приміщень в завданні на проектування або в проекті.

Таблиця 2

Приміщення для відвідувачів	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Клас						Кафе	Їдальня	Закусочна
	Ресторани			Бари					
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹⁾	+ ¹⁾ *	*	+ ²⁾	*	*
Обідня зала	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Естрада та танцмайданчик	+	+		+	+		+ ²⁾		
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ⁴⁾	+ ⁴⁾					+ ²⁾		
Зона музичних автоматів, звуковідео-відтворювальної апаратури тощо			+	+	+	+	+ ²⁾		
Банкетна зала, окремі кабінети	+	+	+						
Роздавальні						+ ³⁾		+	+
Приміщення для цільових заходів	+	+		+	+		+		

дозвілля ⁵⁾									
Вестибюль	+	+	+	+1)	+1)	+1)	+6)	+	
Гардероб	+	+	+	+1)	+1)D	+1)	+6)	+7)	
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+	+	+	+1)	+1)		+6)		
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+	+7)	+7)	
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+		+7)		
Кімната для куріння	+	+		+	+		+		
Приміщення відпочинку для відвідувачів та кабінет лікаря								+8)	
Приміщення для ігор								+9)	
Приміщення для надання додаткових послуг	+	+	+	+	+		+	+	
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+					+	
¹⁾ тільки при автономному функціонуванні; ²⁾ встановлюється завданням на проектування; з виключенням впливу негативних факторів фізичної, хімічної та біологічної природи; ³⁾ обслуговування барменом за стійкою бару; ⁴⁾ у залах на 200 місць і більше; ⁵⁾ вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень встановлюється завданням на проектування; ⁶⁾ у підприємствах харчування (закладу РГ) типу "кафе", де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова ; ⁷⁾ для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць ; ⁸⁾ для їдалень з дієтичним харчуванням; ⁹⁾ для дитячих кафе.									
Примітка. + - наявність приміщення обов'язкова * - наявність приміщення необов'язкова .									

6.2.1.2 Площі групи приміщень для відвідувачів слід приймати за додатком Г.

Для проведення цільових заходів дозвілля допускається або збільшувати площу обідньої зали, або включати додаткові приміщення. Площа групи приміщень для відвідувачів в цьому випадку може бути збільшена до 25 %.

6.2.2 Обідні зали

6.2.2.1 **Площу обідньої зали** (без роздавальної) слід приймати **на 1 місце** в залі, **не менше, м²**:

- в ресторанах.....**1,8**;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком**2,0**;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах...**1,8**;
- у кафе, закусочних і пивних барах.....**1,6**;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах**1,4**.

Примітка 1. Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Примітка 2. Площу залів в спеціалізованих підприємствах харчування (закладах РГ) приймають за завданням на проектування.

Примітка 3. Площу залів в загальноосвітніх навчальних закладах приймають згідно з ДБН В.2.2-3, а в інших навчальних закладах - відповідно до завдань на проектування.

6.2.2.2 У підприємствах харчування (закладах РГ) незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах (переважно в окремих приміщеннях) відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять.

6.2.2.3 При проектуванні дієтичних їдалень слід передбачати додатково приміщення для відпочинку відвідувачів з розрахунку 0,2 м²/місце в залі і кабінет лікаря-дієтолога площею 9 м².

У кафе молодіжному слід передбачати приміщення Ради кафе з розрахунку 0,1 м² на одне місце в залі; у кафе дитячому - приміщення для ігор з розрахунку 0,24 м² на одне місце в залі.

У загальнодоступних їдальнях і кафе на площі зали допускається передбачати буфет (сік-бар) площею 6-12 м².

6.2.2.4 Обідні зали слід, як правило, розташовувати в одному рівні з гарячим і холодним цехами, а також мийною столового посуду.

6.2.2.5 У підприємствах харчування (закладах РГ) з самообслуговуванням роздавальну слід розміщувати на площі зали в безпосередньому зв'язку з гарячим цехом.

Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне. Відстань від роздавального обладнання до обмежуючих бар'єрів в залі слід приймати:

- при проході відвідувачів в один ряд - 0,9 м;
- з передбаченим обгоном черги - 1,2 м.

Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1 м.

6.2.2.6 Роздавальні зони і буфети в підприємствах харчування (закладах РГ) з обслуговуванням офіціантами розміщуються на площах груп виробничих приміщень (див. розділ 6.3.1).

6.2.2.7 Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

Ширину проходу в залах слід приймати не менше вказаної в таблиці 3.

6.2.2.8 У підприємствах харчування (закладах РГ), пов'язаних з відпочинком відвідувачів, слід передбачати естради і танцювальні майданчики.

При визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на пару - 0,15-0,2 м² з розрахунку 50-70 % загальної кількості місць в залі.

Таблиця 3

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6) ^{*)}
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1) ^{*)}
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8) ^{*)}
*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.				
Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

6.2.3 Допоміжні приміщення

6.2.3.1 До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

У багатозальних підприємствах харчування (закладах РГ) допоміжні приміщення слід об'єднувати.

6.2.3.2 У вестибюлях або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі.

У закусочних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі.

6.2.3.3 Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки.

6.2.3.4 Входи в туалети (вбиральні) для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць.

У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості).

У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази.

У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах

туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м² для туалетної.

Примітка 1. За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником.

Примітка 2. За кількості місць в залах більше 100 слід додатково передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. За меншої місткості необхідність кабінки обумовлюється завданням на проектування.

6.2.3.5 У підприємствах харчування (закладах РГ), що розташовуються на автотрасах, в зонах масового туризму і інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних приладів туалетів, а площу вестибюля збільшувати до 30 % понад встановлену норму.

6.2.3.6 Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів повинні забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних поверхонь в місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2 м повинні бути травмобезпечними.

6.2.3.7 У приміщеннях для відвідувачів опорядження стін на висоту до 2 м повинно бути водостійким. Вологостійким повинно бути опорядження стель над роздавальними і буфетними (кафетерійними) стопками.

6.2.4 Приміщення магазину (відділу) кулінарії

6.2.4.1 Магазины кулінарії слід розміщувати, як правило, у складі підприємства харчування (закладу РГ). За торговельної площі зали понад 130 м² магазини кулінарії можуть розміщуватися самотійно.

При самотійному розміщенні магазину слід додатково передбачити приймальню продуктів площею 16 м² і службово-побутові приміщення з розрахунку 1,4 м² на 10 м² торговельної площі.

6.2.4.2 У магазинах кулінарії на три і більше робочих місць слід проектувати на площі підсобного приміщення охолоджувану камеру з розрахунку 1,5 м² на одне робоче місце.

Примітка. На одному робочому місці слід передбачати реалізацію 600 страв на день.

6.2.4.3 Допускається при магазині кулінарії передбачити кафетерій, відділи замовлень і відпуску обідів додому.

6.3 Приміщення з виготовлення кулінарної продукції

6.3.1 Виробничі приміщення

6.3.1.1 Склад приміщень виробничого призначення визначається виходячи з прийнятих: **типу підприємства** харчування (закладу РГ), **оброблюваної продукції** (сировина, напівфабрикати) і **форми обслуговування**.

Розгорнутий перелік виробничих приміщень за типами підприємств харчування (закладів РГ) наведений у *Додатку Д*.

Площі виробничої групи приміщень приймаються згідно з додатком Е.

Мінімальний розмір виробничого приміщення слід приймати, як правило, не менше 7 м².

6.3.1.2 Виробничу групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

При розміщенні виробничих приміщень в дво-триповерхових підприємствах харчування (закладах РГ) принцип функціонального поповерхового зонування груп виробничих приміщень необхідно зберігати.

6.3.1.3 Розміщення цехів в структурі будинку повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і **відсутності перетину технологічних і транспортних потоків**.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, зв'язані послідовними технологічними процесами.

6.3.1.4 Виробничі цехи для підприємств харчування (закладів РГ) продуктивністю **більше за 1500 страв на добу (або 50 і більше місць)** рекомендується передбачати в роздільних приміщеннях.

У підприємствах харчування (закладах РГ) меншої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового і кухонного посуду.

6.3.1.5 При **об'єднанні в одному приміщенні цехів** з різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових страв задані параметри внутрішнього середовища. **У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.**

6.3.1.6 **Ширина коридорів** у виробничій групі приміщень повинна бути **не менше** наведеної в таблиці 4.

Таблиця 4

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу *)
------------	--

	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7**)
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3

*) Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.

**) При застосуванні візків з піддонами.

6.3.1.7 Склад приміщень кондитерського і борошняного цехів, залежно від їх потужності, слід приймати за додатком Ж.

6.3.1.8 Рекомендовані розміри площ приміщень цеху борошняних виробів наведені в таблиці 5.

Таблиця 5

Приміщення	Площі приміщень цеху борошняних виробів, м ²	
	на 1000 виробів	збільшення на кожні подальші 1000 виробів
Приміщення для випічки виробів	22	10
Комора і мийна тари	6 (до 3000 виробів)	2

6.3.1.9 При включенні до складу виробничих приміщень кондитерського цеху і цеху борошняних виробів слід збільшувати площі таких приміщень:

- комори сухих продуктів;
- охолоджуваної камери молочно-жирових продуктів;
- гардероба персоналу;
- душових і туалетів (вбиралень) з розрахунку 1 м² на кожні 1000 виробів.

6.3.1.10 Для вироблення і реалізації м'якого морозива до складу виробничих приміщень слід включати:

- приміщення для зберігання і обробки сировини з холодильною камерою;
- приміщення для відновлення молочної суміші і приготування гарнірів з холодильним обладнанням;
- мийну інвентаря і посуду.

6.3.1.11 Мийні кухонного посуду, внутрішньоцехової тари напівфабрикатів і столового посуду за виконання санітарно-гігієнічних вимог допускається розміщувати в одному блоці при виробництві менше 1500 страв на добу (50 місць та менше), при цьому мийну столового посуду слід відокремлювати бар'єром заввишки не більше 1,6 м від підлоги.

6.3.1.12 Приміщення роздавальної в підприємствах харчування (зкладах РГ) **з обслуговуванням офіціантами повинно мати безпосередній зв'язок** з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом **через технологічні або дверні прорізи.**

У **роздавальній** **слід передбачити місце для встановлення касових**

апаратів і умивальник для офіціантів.

Якщо вказані приміщення розташовані з одного боку роздавальної, то ширина роздавального приміщення повинна бути не менше 2 м. При розташуванні цих приміщень з двох і більше боків роздавальної - не менше 3 м.

Фронт видачі страв в роздавальній у разі обслуговування офіціантами слід приймати: для гарячих цехів не менше ніж 0,03 м; для холодних цехів - 0,015 м і для буфетів - 0,01 м на одне місце в залі.

6.3.1.13 У їдальнях і ресторанах, що готують 5000 і більше страв на добу, за обґрунтування допускається передбачати харчову лабораторію площею 24 м².

6.3.1.14 **Ширина проходів** у виробничих приміщеннях повинна бути **не менше** наведеної в таблиці 6.

Таблиця 6

Проходи	Ширина, м, не менше
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) при розташуванні робочих місць в проході у два ряди:	
при довжині лінії обладнання до 3 м	1,2
те саме, більше 3 м	1,5
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією	1,5
Між стіною і плитою (з боку топкового отвору):	
при твердому паливі	1,5
при інших видах палива	1,25

6.3.1.15 Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м.

6.3.1.16 Пофарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується передбачати в світлих холодних тонах. Фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище регламентованих ДСП 201. Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

6.3.1.17 Колірне опорядження інтер'єрів виробничих частин будинків слід передбачати відповідно до ГОСТ 14202 і ГОСТ 12.4.026.

6.3.1.18 Підлога у всіх приміщеннях повинна бути гладенькою без щілин, вибоїн, з поверхнею, зручною для миття, з уклоном підлоги до трапів (з розрахунку один трап на 100 м² площі, але не менше одного на приміщення).

За наявності технологічних трапів в підприємствах харчування (зкладах

РГ) додаткові трапи для прибирання приміщень не встановлюються.

6.3.2 Приміщення приймання і зберігання продуктів

6.3.2.1 Площі груп приміщень для приймання і зберігання продуктів слід визначати за питомими показниками *Додатка И*.

6.3.2.2 Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними.

Приміщення для зберігання продуктів і охолоджуваних камер не допускається розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами.

6.3.2.3 **Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання:** сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Примітка. Для зберігання хліба рекомендується окрема комора з роздільним зберіганням житнього і пшеничного хліба.

6.3.2.4 **Мінімальна ширина коридорів** в приміщеннях для приймання і зберігання продуктів приймається, залежно від кількості вироблюваних страв на добу, такою:

- до 3000 - **1,3м** (до 100 місць в залі);
- більше 3000 до 6000 - 1,5 м (більше 100 до 200 місць в залі);
- понад 6000 - 1,8 м (понад 200 місць в залі).

6.3.2.5 **Площу охолоджуваної камери** слід приймати з внутрішніми розмірами в плані не менше 2,4 м х 2,2 м, висотою не менше 2,2 м і не більше 2,7 м (за більшої висоти застосовується підшивна стеля).

6.3.2.6 **Охолоджувані камери** в підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю більше 1500 страв на добу (500 місць в залі) слід проектувати роздільними відповідно до товарних груп продуктів, що зберігаються. За меншої продуктивності допускається передбачати роздільні холодильні шафи за групою продуктів.

6.3.2.7 Охолоджувані камери необхідно розміщувати у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менше 1,6 м.

Примітка. Тамбур допускається не передбачати при камерах з температурою повітря в них 2 °С і вище.

6.3.2.8 Охолоджувані камери не допускається розміщувати поряд з котельними, бойлерними, душовими та іншими приміщеннями з підвищеною температурою і вологість, над цими приміщеннями або під ними.

Не слід розміщувати охолоджувані камери під житловими приміщеннями та іншими приміщеннями, де постійно знаходяться люди. За необхідності розміщення їх там перекриття камер повинно бути відокремлене від

міжповерхового перекриття будинку вентиляльованим повітряним прошарком. Рівні шуму повинні відповідати вимогам СН 3077 (поправка мінус 5 дБА для нічного часу).

6.3.2.9 В охолоджуваних камерах слід проектувати теплоізоляцію з негорючих матеріалів або матеріалів із показниками пожежної небезпеки не вище ніж Г2, В2, Д2,Т2. Теплоізоляцію проектують відповідно до розрахункової внутрішньої температури в камерах, але не вище -15°C в низькотемпературних камерах і не вище -2°C - в решті камер.

6.3.2.10 За різниці розрахункових температур повітря в сусідніх охолоджуваних камерах в 4°C і менше теплоізоляцію перегородок між ними не передбачають.

Підлоги на ґрунті в камерах при розрахунковій температурі повітря в них -2°C і вище допускається проектувати без теплоізоляції, при цьому теплоізоляційний шар стін камери або блоку камер повинен бути на 0,15 м нижче за рівень підлоги.

6.3.2.11 Стіни і колони в приміщеннях приймання і зберігання продуктів з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м, а в охолоджуваних камерах - на всю висоту приміщення.

6.3.2.12 Технологічно необхідні розміри прорізу в приміщеннях приймання і зберігання продуктів мають бути не менше 0,9 м, а при застосуванні вилкових навантажувачів - 1,5 м.

6.3.2.13 Камери для зберігання м'яса повинні бути обладнані стелажми з гігієнічним покриттям (що миється), а за необхідності - підвісними балками з гачками. Матеріал покриття стелажів повинен відповідати нормам, регламентованим в СанПиН 42-123-4240.

6.3.2.14 Для харчових відходів слід передбачати охолоджувану камеру або інше спеціальне приміщення з виходом через тамбур в інше приміщення, коридор або назовні (при розміщенні на першому поверсі) з кількістю місць в залі, не менше:

- у ресторанах - 100;

- у кафе і їдальнях - 150.

За меншої місткості зали в приміщенні мийної столового посуду слід передбачати встановлення побутових холодильних шаф, відходи в яких повинні зберігатися в герметичне закритих поліетиленових пакетах. Відходи від холодильника до машини виносяться в закритих бачках.

Охолоджувані камери та холодильні шафи слід передбачити з урахуванням потужності підприємства харчування (закладу РГ), тобто обсягів і термінів зберігання відходів.

Допускається не передбачати охолоджувальну камеру або холодильну шафу для відходів при застосуванні утилізаторів для переробки харчових відходів, що встановлюються в мийній столового посуду.

6.3.2.15 Забороняється розташовувати холодильні машини на сходових площадках, під сходами, в безпосередній близькості до входних дверей, в тамбурах охолоджуваних камер, в приміщеннях і місцях великого скупчення пилу.

6.3.2.16 У підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю 15000 страв на добу і більше (500 місць і більше) перед приміщенням розвантажувальною (прийому продуктів) слід проектувати розвантажувальну платформу, яка повинна бути на 1,1-1,2 м вище за рівень майданчика для автомобілів, обладнану при необхідності стаціонарними або пересувними пристроями, що зрівнюють підлогу платформи з підлогою кузова автомобіля.

Ширина платформи і фронт розвантаження одного автомобіля повинні бути не менше 3 м (до 4,5 м в підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю більше 15000 страв на добу або за кількості місць 500 і більше), довжина - не менше 3 м.

Платформи слід проектувати для розвантаження автомобілів із заднього або заднього і правого борту.

У підприємствах харчування (закладах РГ) з меншою кількістю місць, як правило, передбачаються розвантажувальні майданчики з підйомно-опускними механізмами.

Режим роботи розвантажувальних платформ та майданчиків повинен передбачати виконання вимог щодо рівнів шуму згідно з СН 3077 та вібрації відповідно до СН 1304 в прилеглих житлових і громадських приміщеннях.

6.3.2.17 Розвантажувальні місця і платформи в підприємствах до 15000 страв на добу (до 500 місць) рекомендується розміщувати під навісом заввишки 3,6 м, що перекриває повністю платформу і кузов автомобіля не менше ніж на 1 м.

Для підприємств харчування (закладів РГ) продуктивністю 15000 і більше страв на добу (500 місць і більше) розвантаження рекомендується в опалюваних приміщеннях.

6.3.2.18 Для підприємств харчування (закладів РГ), вбудованих або прибудованих до житлових будинків, розвантажувальні місця і платформи слід передбачати в спеціальних приміщеннях (при завантаженні з боку фасадів будинків, де є вікна) або під навісом (при розвантаженні з торців, де немає вікон). Конструкції цих приміщень та їх опорядження повинні бути з негорючих матеріалів.

Допускається не проектувати вказані завантажувальні приміщення при загальній площі підприємства харчування (закладів РГ) до 150 м².

При організації завантаження продуктів через транспортні тунелі або підземні стоянки машин завантажувальний бокс слід виділяти в закриті приміщення.

6.3.2.19 Перед вантажними ліфтами в будинку слід передбачати площадки розміром не менше: для ліфтів вантажопідйомністю менше 500 кг - 2,0 м x 1,5 м; 500 кг і більше - 2,7 м x 2,7 м, не рахуючи ширину прилягаючих коридорів.

При сполученні вантажних ліфтів з підвалом, на кожному надземному

або підвальному поверсі перед ліфтами необхідно влаштувати протипожежні тамбур-шлюзи 1-го типу з підпором повітря у разі пожежі.

6.3.2.20 Максимальні уклони прямих пандусів і рамп для в'їзду автомобілів в розвантажувальні приміщення або під'їзду до розвантажувальних платформ:

- у будинку або опалюваному просторі - не більше 18 %;
- просто неба або в неопалюваному просторі - 10 %.

6.3.2.21 Кількість розвантажувальних місць слід приймати за таблицею 7.

Таблиця 7

Кількість страв на добу / місць у залах	Кількість розвантажувальних місць
до 15000/ до 500	1
більше 15000 до 30000 / більше 500 до 1000	2
понад 30000 / понад 1000	3
<i>Примітка. У підприємствах харчування (закладах РГ) на 15000 і більше страв на добу, що працюють на сировині, слід передбачати додаткове місце для розвантаження овочів і можливість їх розвантаження безпосередньо в комору.</i>	

6.3.3 Службово-побутові приміщення

6.3.3.1 Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

Склад і площі приміщень службово-побутової підгрупи приймаються відповідно до **Додатків К та Л**.

6.3.3.2 **Проектування побутових приміщень** (гардеробні, душові, туалети, кімнати особистої гігієни жінок), а також розрахунок санітарних приладів слід проводити згідно із вимогами **СНиП 2.09.04** і санітарними характеристиками виробничих процесів.

6.3.3.3 У підприємствах харчування (закладах РГ) понад 200 місць службовий вхід до каси слід передбачати тільки через бухгалтерію.

6.3.3.4 Площу **білизняної** слід приймати з розрахунку **5 м² на 50 місць в залі** з подальшим збільшенням на 1 м² на кожні подальші 10 місць в залі. У білизняній виділяються відділення для чистої і брудної білизни.

6.3.3.5 У групі службово-побутових приміщень підприємств харчування (закладів РГ) на 100 місць і більше рекомендується передбачати місця короткотривалого відпочинку (для персоналу, що працює в обідніх і торговельних залах), обладнані засобами звукоізоляції і звукопоглинання.

6.3.3.6 За відсутності відповідних вимог у завданні на проектування **слід приймати:**

- кількість працюючих у максимальну зміну - 60 % загальної кількості працюючих;
- у тому числі в їдальнях вищих навчальних закладів - 75 % загальної

кількості працюючих;

- співвідношення працюючих за статтю - 70 % жінок, 30 % чоловіків;
- гардеробні для зберігання одягу - 85 % загальної кількості працюючих.

7 ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ

7.01 Підприємства харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані системами водопостачання (господарсько-питного, протипожежного і гарячого), каналізації, вентиляції, опалення, електроосвітлення, телефонної мережі, системою автоматичної пожежної сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, системою оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, системами протидимного захисту, охоронної сигналізації, сміттєвидаляння і пилоприбирання.

Відповідно до завдання на проектування будинки або групи приміщень підприємств харчування (закладів РГ) можуть бути додатково обладнані: пристроями кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, у тому числі місцевими, внутрішнім телефонним зв'язком, установками звукофікації і посилення мови, системами автоматизації і диспетчеризації інженерного обладнання, офіціантськими станціями замовлення страв при системі обслуговування офіціантами, а також системами газопостачання.

Проектування цих систем слід вести з урахуванням вимог відповідних нормативних документів.

7.1 Водопостачання і каналізація

7.1.1 Підприємства харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані системами господарсько-питного і протипожежного водопостачання, каналізації, які необхідно проектувати відповідно до вимог норм проектування внутрішніх систем водопостачання СНиП 2.04.01. Розрахунок витрат холодної і гарячої води слід проводити згідно із вимогами СНиП 2.04.01 з урахуванням технологічного завдання.

7.1.2 На вводі холодної води має встановлюватися сітчастий фільтр. Облік витрат води слід проектувати відповідно до вимог діючих нормативних документів.

7.1.3 Усі умивальники мають проектуватися з підведенням гарячої і холодної води до змішувачів. Для миття підлоги у заготівельних і овочевому цехах, а також в шлюзах туалетів слід встановлювати на рівні 0,5 м від підлоги поливальні крани холодної і гарячої води з розрахунку один кран на кожні 100 м² площі, але не менше одного крана в приміщенні. У коморі прибирального інвентаря слід передбачити підведення холодної і гарячої води і відведення стоків, а також сушильник і місце для зберігання дезінфікуючих засобів. У камері харчових відходів необхідно передбачити мийку для бачків і раковину.

7.1.4 Прокладання внутрішньої побутової каналізації під стелями, в стінах і в підлогах, а також транзитних водопровідних магістралі у виробничих приміщеннях, обідніх залах і складах (коморах) харчових продуктів не

допускається.

7.1.5 Побутові і виробничі стоки повинні відводитися до зовнішньої каналізації роздільними випусками. Допускається приєднання двох роздільних випусків в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі.

7.1.6 Для очищення виробничих стічних вод слід проектувати на випусках поза будівлею:

- уловлювачі жиру - для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах з кількістю місць 500 місць і більше і для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині з кількістю місць 200 місць і більше;

- грязевідстійники і мезгоуловлювачі - для підприємств харчування (закладів РГ) з овочевими цехами продуктивністю за зміну 2 тони і більше.

7.1.7 Підключення технологічного обладнання для приготування кулінарної продукції і миття посуду слід проектувати з повітряним розривом струменя. Для кожного відділення виробничої мийки слід передбачати окремий сифон діаметром 50 мм.

7.2 Опалення, вентиляція і кондиціонування

7.2.1 Підприємства харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані системами опалення і вентиляції, які необхідно проектувати згідно із вимогами СНиП 2.04.05, ДБН В.2.5-20. Розрахункову температуру взимку і кратність повітрообміну приміщень слід приймати за таблицею М. 1 додатка М.

Відповідно до завдання на проектування будинки або групи приміщень підприємств харчування (закладів РГ) можуть бути обладнані системами кондиціонування другого класу, які мають підтримувати оптимальні параметри внутрішнього повітря відповідно до вимог СНиП 2.04.05.

7.2.2 Теплопостачання підприємств харчування (закладів РГ) має здійснюватися від теплової мережі, а за її відсутності - від власного джерела. При теплопостачанні від зовнішньої мережі в підприємствах харчування (закладах РГ) влаштовується індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Допускається влаштування загального ІТП для підприємства харчування (закладу РГ) і будинку, в який воно вбудоване чи до якого прибудовано, з окремим для підприємства харчування (закладу РГ) лічильником теплової енергії. Власні джерела теплопостачання (котельні або теплові насоси) мають проектуватися згідно з вимогами відповідних нормативних документів.

7.2.3 Системи опалення і вентиляції у підприємствах харчування (закладах РГ), які вбудовані в будинки іншого призначення або прибудовані до них повинні проектуватися роздільними з відповідними системами цих будинків. Викиди витяжних систем підприємства харчування (закладу РГ), яке вбудовано у житловий будинок або прибудовано до нього, мають розміщуватися над дахом житлового будинку.

7.2.4 Опалення виробничих приміщень, залів для відвідувачів і службових приміщень має здійснюватися окремими системами, які обладнуються самостійними приладами групового регулювання. У виробничих

приміщеннях слід встановлювати опалювальні прилади з гладенькою поверхнею. На усіх опалювальних приладах мають встановлюватися індивідуальні автоматичні регулятори температури за винятком тих приладів, які встановлені у приміщеннях, де температурний режим автоматично контролюється системою кондиціонування.

У залах місткістю більше 100 місць слід передбачати чергову систему опалення, розраховану на підтримку внутрішньої температури приміщення 10°C за відсутності відвідувачів. В робочий час тепловіддача системи чергового опалення поєднується з тепловіддачею припливної вентиляції даного приміщення.

7.2.5 Всі нагрівальні прилади, при будь-якому виді опалення, повинні бути доступні для регулярного очищення від пилу.

Технологічне обладнання із значними тепло- і вологовиділеннями повинно оснащуватися укриттями, обслуговуваними місцевими системами, які слід проектувати окремо від загально-обмінних.

Місцеві укриття від технологічного обладнання повинні бути оснащені фільтрами для уловлювання жирів.

7.2.6 Системи витяжної вентиляції повинні проектуватися самостійними для:

- приміщення для відвідувачів (за винятком туалетів і умивальних);
- гарячих цехів і мийних;
- місцевих відсосів, які вбудовані у технологічне обладнання;
- виробничих (за винятком гарячих цехів і мийних), складських (за винятком охолоджуваних камер) приміщень;
- адміністративних приміщень;
- туалетів, умивальних і душових;
- охолоджуваних камер для зберігання овочів і фруктів;
- охолоджуваних камер для зберігання харчових відходів.

Повітря має подаватися до приміщень для відвідувачів і до виробничих приміщень окремими припливними системами.

7.2.7 Розрахунок повітрообміну в гарячому і кондитерському цехах проводиться на поглинання тепловидлишку в робочій зоні від людей, сонячної радіації (або електроосвітлення) і технологічного обладнання. Для розрахунку повітрообміну в цих цехах температуру повітря, що видаляється через місцеві відсоси технологічного обладнання, слід приймати 42 °C, а температуру повітря під стелею 30 °C. Повний тепловий потік від одного працівника приймається 210 Вт.

Розрахунок повітрообміну в обідніх залах слід проводити на поглинання тепловидлишку від людей, сонячної радіації або електроосвітлення. Повний тепловий потік від одного відвідувача приймається 116 Вт.

7.2.8 Кількість повітря, що видаляється місцевими відсосами, які вбудовані в технологічне обладнання, має визначатися відповідно до вимог виробника обладнання. Системами загально-обмінної витяжної вентиляції має видалятися розрахункова кількість повітря за винятком повітря, що видаляється місцевими відсосами.

7.2.9 У гарячому цеху повинно бути забезпечене розрідження, що досягається подаванням безпосередньо в цех 40 % припливного повітря, призначеного для його вентиляції. Залишок припливного повітря подається через обідню залу. Припливне повітря слід подавати в робочу зону гарячого і кондитерських цехів і у верхню зону інших приміщень.

7.2.10 При проектуванні системи кондиціонування застосовують центральні і місцеві кондиціонери з охолодженням припливного і рециркуляційного повітря. Рециркуляція допускається лише в межах одного приміщення. При цьому обмін повітря в обідній залі, а також в гарячому і кондитерському цехах має визначатися з урахуванням подавання у приміщення охолодженого повітря.

Місцеві кондиціонери мають застосовуватися у холодний період року для підігріву повітря.

7.2.11 Тамбури входів в приміщення для відвідувачів з кількістю місць в залах 100 і більше слід проектувати з тепловими завісами. Відповідно до завдання на проектування теплові завіси можуть проектуватися на інших входах.

Тепловтрати зовнішніх дверей для входу відвідувачів, не обладнаних тепловими завісами, і у завантажувальних дверей, слід приймати з коефіцієнтом 5.

7.2.12 Для монтажу, ремонту і технічного огляду вентиляційного обладнання необхідно передбачати монтажні прорізи, пересувні і стаціонарні підйомно-транспортні засоби.

7.3 Електропостачання та електрообладнання

7.3.1 Підприємства харчування (заклади РГ) повинні забезпечуватися електроприймачами певної категорії надійності електропостачання згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ПУЭ, ПУЕ, залежно від загальної кількості місць в підприємствах харчування (закладах РГ) та їх комплексах.

7.3.2 Електрообладнання будинків підприємств харчування (закладів РГ) слід проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-24, ПУЭ, ПУЕ, НПАОП 40.1-1.21, НПАОП 40.1-1.32, СНиП 3.05.06.

7.3.3 Освітленість приміщень для відвідувачів слід приймати за вимогами ДБН В.2.5-28.

7.3.4 Автоматизація та диспетчеризація інженерного обладнання, контроль та сигналізація довибухонебезпечних концентрацій паливного газу виконується у відповідності з вимогами ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.5-13, ДБН В.2.5-20, ДБН В.2.5-23, СНиП 2.04.01, СНиП 2.04.05, СНиП 3.05.06, СНиП 3.05.07, СНиП II-35, ПУЭ, ПУЕ, НПАОП 40.1-1.32, [6], [7].

7.4 Системи зв'язку та сигналізації

7.4.1 Будинки підприємств харчування (закладів РГ) повинні

обладнуватися мережами і пристроями, а за необхідності мати окремі приміщення, для організації телекомунікацій загального користування (зв'язку, телебачення, проводового мовлення).

7.4.2 Згідно з завданням на проектування будинки підприємств харчування (закладів РГ) можуть бути обладнані додатково мережами і пристроями:

- відомчої АТС;
- звукопідсилення для трансляції фонових музикальних програм та відомчих повідомлень;
- технічних засобів охоронної сигналізації;
- відеонагляду;
- системи контролю доступу.

7.4.3 Системи звукопідсилення будинків підприємств харчування (закладів РГ) можуть виконуватися суміщеними з комунікаціями систем оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей, при забезпеченні вимог ДБН В.1.1-7 та НАПБ Б. 01.003.

7.4.4 Розрахунок ємності лінійних споруд мереж зв'язку будинків підприємств харчування (закладів РГ) слід виконувати згідно з ВБН В.2.2-45-1 із забезпеченням можливості обов'язкового встановлення абонентських кінцевих пристроїв у приміщеннях адміністрації та чергового персоналу, а також в приміщеннях інформаційних та технологічних служб.

7.4.5 Приєднувальні пристрої проводового мовлення встановлюються в адміністративних приміщеннях, приміщеннях чергового персоналу.

7.4.6 Вертикальне прокладання мереж зв'язку та сигналізації у будинках підприємств харчування (закладів РГ), як правило, повинно передбачатися приховано в окремих трубах-стояках із влаштуванням у відповідності з [8] окремих поверхових розподільних монтажних шаф систем зв'язку та сигналізації.

7.4.7 Прокладання мереж зв'язку та сигналізації від поверхових розподільних шаф і вводи їх до адміністративних та службових приміщень повинні виконуватися приховано.

Конструкції вводів повинні мати можливість вільного прокладання, доповнення і заміни кабелів і проводів абонентських мереж.

7.4.8 Проектом необхідно передбачати заходи, що захищають від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи і інші споруди, приміщення та до обладнання мереж зв'язку і сигналізації.

7.4.9 Антенні пристрої систем ефірного телебачення, супутникового зв'язку і телебачення повинні розташовуватися в тих місцях, де вони не погіршують архітектурний вигляд будинків. Як правило, розміщувати їх необхідно на покрівлі будинків, з урахуванням додаткових механічних навантажень. Розміщення антенних пристроїв на фасадних стінах, балконах не допускається.

7.4.10 Блискавкозахист радіостояків ліній мережі проводового мовлення, щогл телеантен (у тому числі і супутникових) виконується згідно з ДСТУ Б В.2.5-38, [4], [6].

Заходи щодо вирівнювання потенціалів металевих частин обладнання систем зв'язку та сигналізації, згідно з НПАОП 40.1-1.32, визначаються комплексно для усього електрообладнання будинків та комплексів, а також інших металевих конструкцій.

7.4.11 Будинки і споруди підприємств харчування (закладів РГ) рекомендується обладнувати відомчою охоронною сигналізацією. Обсяги охоронної сигналізації визначаються завданням на проектування. У приміщеннях, де зберігаються матеріально цінні продукти, передбачаються додаткові рубежі захисту

7.4.12 Охоронною сигналізацією повинні обладнуватися приміщення протипожежної автоматики, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів тощо з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

Організаційно-технічні заходи щодо передавання сигналів охоронної сигналізації службам відомчої або державної охорони визначаються взаємно погодженим завданням на проектування.

7.4.13 Мережі зв'язку і сигналізації в обідніх залах, адміністративних приміщеннях і в місцях скупчення людей рекомендується виконувати прихованим способом.

У залах ресторанів і кафе слід передбачати звукопідсилення. Як абонентські пристрої звукопідсилючої системи використовуються звукові колонки або гучномовці потужністю 2 кВт кожен.

7.5 Ліфти та інші види механічного транспорту

7.5.1 Потреба в ліфтах залежно від поверховості будинків підприємств харчування (закладів РГ), кількість, типи, швидкість та час очікування повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-9, НПАОП 0.00-1.02, ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO 4190-2, ДСТУ ISO 4190-3, ДСТУ ISO 4190-6, ДСТУ EN 81-1, ДСТУ EN 81-2. Протипожежні вимоги до влаштування ліфтів слід виконувати згідно з вказівками НПАОП 0.00-1.02, ДБН В.1.1-7 і НАПБ Б.01.007.

7.5.2 Ескалатори встановлюються відповідно до ДСТУ ISO 9589 і ДСТУ EN 115.

7.5.3 Приводні підймальні платформи та приводні сходові пійомники для маломобільних груп населення повинні встановлюватися згідно з вимогами ДСТУ ISO 9386-1 і ДСТУ ISO 9386-2.

7.6 Сміттєвидаляння

7.6.1 У будинках і приміщеннях підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачати системи очищення від сміття і пилоприбирання (вологе прибирання, сухе прибирання з застосуванням пилососів або систем

централізованого пиловидалання), тимчасового (у межах санітарних норм) зберігання сміття і можливість його вивозу.

7.6.2 Стовбур сміттепроводу та приміщення сміттезбірної камери повинні відповідати вимогам, викладеним у ДБН В.2.2-9, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

7.6.3 Усі опоряджувальні і герметизуючі матеріали сміттепроводу та покриття повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Опоряджувальні матеріали та покриття повинні бути стійким до дезінфекції.

7.6.4 Сміттепроводи не повинні створювати рівні шуму вище 25 дБА в прилеглих житлових і громадських приміщеннях.

7.6.5 За узгодженням з органами Держсанепіднагляду в конкретних проектних рішеннях допускається застосувати альтернативні методи сміттевидалання, де мають бути визначені вимоги до організації процесу сміттевидалання (збору, накопичення, утилізації сміття) і санітарно-епідеміологічні вимоги до застосування методів та умов праці обслуговуючого персоналу.

7.7 Інженерно-технологічні вимоги

7.7.1 Для холодильних агрегатів слід передбачати повітряне охолодження. Допускається застосовувати систему оборотного водопостачання, за умови узгодження витрати води оборотного водопостачання на підживлення системи з відповідними службами водопостачальної організації. Рекомендується проектувати систему охолодження з можливістю використання тепла в системах теплопостачання.

7.7.2 Не допускається прокладання трубопроводів опалення, водопроводу, каналізації в огорожувальних конструкціях охолоджуваних камер, а також через камери і їх тамбури.

7.7.3 Для відведення конденсату при розморожуванні випарників в охолоджуваних камерах слід передбачати піддони з відведенням води з них в трапи, розташовані в тамбурах, в сусідніх з камерами приміщеннях і, у виняткових випадках, в коридорах.

Відведення води під час розморожування випарних батарей в холодильних камерах, розташованих на першому і розміщених вище поверхах, повинно здійснюватися з розривом струменя в каналізаційну у водостічну мережу.

7.7.4 Обробка внутрішньоцехової тари і інвентаря проводиться в спеціальних 3-секційних мийних машинах (або мийках великого розміру).

Для сушіння слід передбачати спеціальні зони, обладнані стелажми на висоті від підлоги не менше 0,5 - 0,7 м.

У мийних столового і кухонного посуду необхідно передбачати додатково електроводонагрівачі.

7.7.5 Овочеві цехи продуктивністю до 2 т на зміну слід обладнати піскоуловлювачами у складі технологічного обладнання цих цехів.

7.7.6 Для вузькоспеціалізованих підприємств харчування (закладів РГ), кафетеріїв і буфетів допускається миття всього посуду в трисекційній ванні.

Незалежно від наявності посудомийної машини в мийній столового посуду рекомендується мати п'ятисекційну мийну ванну.

7.7.7 Коефіцієнти одночасності роботи електричного і газового обладнання в їдальнях, кафе і закусочних - 0,8; у ресторанах - 0,7.

Коефіцієнт завантаження електрообладнання для електроплити 0,65; для електричних мармітів, теплових шаф, електросковорід і електрофритюрниць - 0,5; для іншого обладнання - 0,3.

7.7.8 Для загального освітлення виробничих приміщень в цехах холодних страв і закусок та в обробних цехах кондитерських виробництв слід застосовувати світильники, що мають захисну арматуру. Розміщення світильників над казанами, плитами і тому подібне забороняється.

В обробних цехах кондитерських виробництв рекомендується встановлювати бактерицидні лампи.

7.7.9 Для обладнання, що генерує шум, необхідно використовувати амортизуючі пристрої.

8 САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ ВИМОГИ

8.1 При проектуванні освітлення характеристики освітленості робочих зон і основних приміщень підприємств харчування (закладів РГ) слід приймати згідно з вимогами СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28.

8.2 У разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) в підвальному поверсі слід передбачати інженерно-технічні заходи, що забезпечують безпеку і комфортний волого-температурний і світловий режим в приміщеннях.

8.3 У підприємствах харчування (закладах РГ) будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції повинні відповідати вимогам ДГН 6.6.1-6.5.001, ДБН В.1.4-1.01, ДБН В. 1.4-2.01 (рівні фонові радіоактивності, питома ефективна активність природних радіонуклідів (ПРН) у будівельних матеріалах і сировині).

В опорядженні інтер'єрів будинків слід застосовувати полімерні матеріали, що відповідають вимогам державних стандартів, які діють в Україні, і мають документи, що засвідчують якість і безпеку матеріалів для споживача.

Полімерні матеріали повинні бути дозволеними до використання у підприємствах харчування (закладах РГ), на підприємствах харчової промисловості, не виділяти в продукти харчування хімічних речовин вище нормативів, регламентованих СанПиН 42-123-4240.

Полімерні матеріали у внутрішньому опорядженні слід використовувати згідно з переліком полімерних матеріалів та виробів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для використання в будівництві (СанПиН 6027.А).

Опорядження приміщень повинно відповідати вимогам СП 42-123-5777 та бути стійким до дезінфекції. Використані матеріали, фурнітура, арматура, регулювальні пристрої, покриття підлоги повинні виключати можливість травматизму.

8.4 При проектуванні елементів конструкцій, вузлів їх з'єднань, а також вентиляційних ґрат слід враховувати вимоги щодо захисту приміщень від проникнення паразитуючих тварин і комах.

Системи вентиляції, кондиціювання та опалення, теплотехнічні характеристики огорожу-вальних конструкцій повинні бути такими, щоб не допускати зволоження (шляхом конденсації, капілярності, затікання дощових і талих вод тощо) внутрішніх поверхонь і елементів будинків підприємств харчування (закладів РГ) та створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

8.5 У виробничій зоні потрібно дотримуватись вимог щодо рівнів шуму (рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку) згідно з ДБН В.1.2-10, СН 3077 та вібрації від зовнішніх джерел згідно із вимогами СН 1304.

Допустимі рівні шуму, що створюються системами вентиляції та іншими інженерно-технічними системами підприємств харчування (закладів РГ) у випадку, коли вони відбудовуються чи прибудовуються до житлових будинків, необхідно приймати в житлових приміщеннях на 5 дБА нижче (поправка мінус 5 дБА) відповідних норм для нічного часу згідно з вимогами ДСН 3.3.6.037.

При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачити заходи (плаваючі фундаменти, гнучкі вставки, амортизатори) щодо захисту житлових та громадських приміщень від впливу обладнання, що є джерелом шуму та вібрації відповідно до вимог ДБН В.1.2-10, СНиП II-12, СН 1304, СН 3077, ДСН 3.3.6.037, ДСН 3.3.6.039, СанПиН 42-120-4948.

Акустичний вплив на приміщення підприємств харчування (закладів РГ) від музичного обладнання має відповідати вимогам СанПиН 42-128.

8.6 Звукоізоляція і віброізоляція будівельних конструкцій окремо розташованих підприємств харчування (закладів РГ) та вбудовано-прибудованих (прибудованих) або вбудованих у житлові будинки чи будинки іншого призначення повинні забезпечувати виконання гігієнічних норм СН 1304, СН 3077.

8.7 Рівні напруженості електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 500 В/м згідно з вимогами ДСанПиН 239.

Рівні магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 1,0 мкТл.

Рівні напруженості статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не повинні перевищувати 15 кВ/м при відносній вологості повітря в межах 30-60 % згідно з вимогами ГОСТ 12.1.045 і СН 1757.

8.8 У приміщеннях, де працює персонал, слід виконувати вимоги ДСНіП 3.3.6-096, ГОСТ 12.1.005 та ГОСТ 12.1.006.

8.9 При використанні в системі кондиціювання коронних іонізаторів повітря в зоні дихання людини необхідно створювати концентрації легких

позитивних і негативних аероіонів не більше 1000-3000 іонів/см³ згідно із СН 2152.

8.10 При використанні індивідуального водонагрівача для гарячого водопостачання підприємств харчування (закладів РГ) необхідно передбачити такі інженерно-технічні рішення, які б унеможливили застій води в системі (в години неробочого часу) та додатковий нагрів труб холодного водопостачання за рахунок проходження їх поряд з трубами гарячого водопостачання, для попередження зміни фізичних (температура) та мікробіологічних показників якості води.

За умови використання індивідуального водонагрівача, система гарячого водопостачання повинна включати в себе систему введення дезінфікуючих реагентів.

9 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА

9.1 При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ) слід дотримуватися протипожежних вимог ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-20, ДБН В.2.2-24, ГОСТ 12.1.004, ДСТУ Б В.1.1-4, інших чинних нормативних документів та цього розділу.

9.2 При проектуванні окремо розташованих будинків підприємств харчування (закладів РГ) ступінь вогнестійкості будинків, найбільшу кількість поверхів та площу поверху або його частини між протипожежними стінами 1-го типу (далі - площа протипожежного відсіку) слід передбачати відповідно до вимог таблиці 8.

Таблиця 8

Ступінь вогнестійкості будинку	Найбільша кількість поверхів	Площа протипожежного відсіку в будинку (м ²)	
		одноповерховому	2-5-ти поверховому
I	5	6000	5000
II	5	6000	4000
III	5	3000	2000
IIIa, IIIб	1	2500	-
IV	2	2000	1400
IVa	1	800	-
V	2	1000	800

Примітка 1. У будинках I та II ступенів вогнестійкості за наявності систем автоматичного пожежогасіння площа поверху протипожежного відсіку може бути збільшена не більше ніж удвічі.

Примітка 2. При визначенні поверховості будинку, як окремий поверх враховуються антресолі, площа яких складає понад 40 % площі поверху. У випадку, якщо площа антресолей менше 40 % площі

поверху, їх площа додається до загальної площі поверху в межах протипожежного відсіку.

Примітка 3. При розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) у будинках іншого функціонального призначення (вбудовано-прибудовані заклади ресторанного господарства) ступінь вогнестійкості будинків, гранична поверховість будинків та площа поверху в межах протипожежного відсіку приймаються згідно з ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-23, ДБН В.2.2-24 та іншими чинними нормативними документами за видами будинків та споруд.

9.3 Найбільша відстань від будь-якої точки приміщень підприємств харчування (закладів РГ) об'ємом зали до 5000 м³, де можуть знаходитися відвідувачі, до найближчого евакуаційного виходу у сходову клітку або назовні слід приймати за таблицею 9.

Таблиця 9

Ступінь вогнестійкості будинку	Відстань, м, не більше
I, II	65
III, IIIб, IV	45
IIIа, IVа, V	30

При об'ємі зали понад 5000 м³ допускається визначати відстані до найближчого евакуаційного виходу розрахунком з урахуванням вимог ГОСТ 12.1.004 та узгодженням прийнятих проектних рішень з органами державного пожежного нагляду у порядку, встановленому НАПБ Б.02.014.

9.4 У разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) у будинках на висоті понад 50 м відстань від входу до приміщень цих підприємств (закладів) до незадимлюваних сходових кліток та кількість виходів слід приймати:

- для будинків умовною висотою до 73,5 м - відповідно до ДБН В.2.2-9;
- для будинків умовною висотою від 73,5 до 100 м - відповідно до ДБН В.2.2-24.

9.5 При розміщенні підприємства харчування (закладів РГ) або його частини у підвальних поверхах, його площа на цьому поверсі не повинна перевищувати 300 м². При цьому з приміщень для відвідувачів слід передбачати не менше двох евакуаційних виходів, один із них має вести безпосередньо назовні.

9.6 Ширину евакуаційних виходів з коридорів на сходові клітки, а також ширину маршів сходів, інші вимоги до шляхів евакуації слід приймати згідно з ДБН В.1.1-7 та ДБН В.2.2-9.

Під час розрахунку евакуаційних проходів у залах підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачати не менше 0,2м² площі шляху евакуації на кожну людину, що евакуюється ним.

9.7 У підприємствах харчування (зкладах РГ) із кількістю місць у залах понад 50 слід передбачати окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу.

За кількості місць у залах 50 та менше допускається один з евакуаційних виходів для відвідувачів сумішувати з евакуаційним виходом для обслуговуючого персоналу.

У цьому випадку при розрахунку шляхів евакуації відвідувачів допускається враховувати виходи та сходи для обслуговуючого персоналу, якщо вони сполучаються із залами безпосередньо або за допомогою коридору та дотримуються вимоги таблиці 9 цих Норм.

При розміщенні залів підприємств харчування (закладів РГ) у підвальних поверхах, з приміщень для відвідувачів слід передбачати не менше двох евакуаційних виходів, один із них повинен вести безпосередньо назовні.

Улаштування евакуаційних виходів через завантажувальні приміщення не допускається.

9.8 Сходові клітки типу СК1 підприємств харчування (закладів РГ) повинні бути відокремлені від інших приміщень (у то му числі коридорів) глухими або заскленими армованим склом дверима, обладнаними пристроями для самозачинення та ущільненням в притулах.

Допускається у будинках I та II ступенів вогнестійкості проектувати відкриті сходи типу С2, що використовуються відвідувачами, для сполучення між першим та другим або першим та цокольним (підвальним) поверхами. У цьому випадку довжину відкритих сходів слід враховувати у відстань від найбільш віддаленої точки приміщення, де можуть знаходитися відвідувачі, до евакуаційного виходу назовні, але їх площа не включається до площі основних евакуаційних проходів. Сходові клітки типу С2 допускається враховувати для евакуації не більше 50 % відвідувачів.

9.9 У обідніх залах підприємств харчування (закладів РГ) допускається влаштування антресолей. При цьому клас вогнестійкості основних конструкцій антресолей повинен відповідати вимогам таблиці 4 ДБН В.1.1-7 відповідно до ступеня вогнестійкості будинку.

Евакуація людей (відвідувачів та персоналу) з антресолей допускається здійснювати:

- при кількості людей до 25 включно - одними відкритими сходами типу С2;
- при кількості людей від 26 до 50 включно - не менше ніж двома відкритими сходами типу С2;
- при кількості людей понад 50 або при площі антресолей понад 40 % площі зали - не менше ніж двома відкритими сходами типу С2 та додатково евакуаційною сходовою кліткою або двома евакуаційними сходовими клітками.

Примітка 1. Відстань від найвіддаленішої точки на антресолях до виходу безпосередньо назовні або у сходову клітку не повинна перевищувати значень, наведених у таблиці 9 цих Норм.

Примітка 2. Влаштування шляхів евакуації з антресолей **гвинтовими** сходами та сходами з **забіжними** сходами **не допускається**.

9.10 Найбільшу розрахункову кількість місць для відвідувачів підприємств харчування (закладів РГ), що розміщуються у громадських будинках іншого функціонального призначення, слід приймати в залежності від висоти їх розташування згідно з вимогами ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-24.

9.11 Матеріали, які застосовуються для опорядження приміщень та шляхів евакуації підприємств харчування (закладів РГ) повинні мати показники пожежної небезпеки, що відповідають вимогам ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-24.

9.12 В разі розміщення підприємств харчування (закладів РГ) на експлуатованих покрівлях поверхневий шар покрівлі слід влаштовувати з негорючих матеріалів.

9.13 У будинках підприємств харчування (закладів РГ), у технологічному процесі яких використовуються газові прилади, виробничі приміщення слід відокремлювати від приміщень для відвідувачів протипожежними перегородками 1-го типу та протипожежними перекриттями 3-го типу.

Слід передбачати пристрої для автоматичного припинення подачі газу у випадку пожежі, зблоковані з автоматичною пожежною сигналізацією, а також ручного припинення подачі газу, розміщенні на рівні землі.

Розміщення газового обладнання у підвальних поверхах не допускається.

9.14 Для гасіння локальних пожеж при загорянні жиру в зонах з кухонним обладнанням із використанням газу, дерева, кам'яного вугілля та відкритого вогню, системи вентиляції, витяжні труби та шафи на об'єктах при кількості **посадочних місць 50 та більше** необхідно захищати спеціальними **автоматичними установками пожежогасіння** згідно із вимогами **ДБН В.2.2-9**.

9.15 Підприємства харчування (заклади РГ) **слід обладнувати** системами **автоматичної пожежної сигналізації** та системами **автоматичного пожежогасіння** згідно з вимогами **НАПБ Б.06.004, ДБН В.2.2-24, ДБН В.2.5-13**.

9.16 Підприємства харчування (заклади РГ) **необхідно** обладнувати системами **внутрішнього протипожежного водопроводу** відповідно до вимог **СНиП 2.04.01** та **зовнішнім протипожежним водопроводом** відповідно до вимог **СНиП 2.04.02**. Вимоги до влаштування пожежних кранів та їх шаф наведені у **ДБН В.2.2-9**.

9.17 При проектуванні будинків і споруд підприємств харчування (закладів РГ) слід виконувати вимоги до систем протидимного захисту, викладені у **СНиП 2.04.05**.

9.18 Пожежна безпека електричних мереж повинна відповідати вимогам

ДБН В.2.5-23.

9.19 Необхідність обладнання будинків і споруд підприємств харчування (закладів РГ) системами оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей визначається згідно з **ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-24.**

9.20 Будинки і споруди підприємств харчування (закладів РГ) повинні бути обладнані знаками безпеки за **ДСТУ ISO 6309** та забезпечені аварійним освітленням згідно з вимогами **ДБН В.2.5-28.**

10 ВИМОГИ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

10.1 У будинках і спорудах підприємств харчування (закладів РГ) за відсутності в районі будівництва централізованого джерела теплопостачання слід при обґрунтуванні застосовувати відновлювані джерела енергії, у тому числі енергію навколишнього середовища, перетворену в теплових насосах.

10.2 Огороджувальні конструкції будинку, у тому числі світлопрозорі огороження, слід проектувати так, щоб розрахункові значення величин опору теплопередачі, визначені з урахуванням теплопровідних включень, були не менше нормативних значень, установлених ДБН В.2.6-31. Перевищення площ світлопрозорих огорожень понад значення, які визначаються вимогами достатнього денного освітлення, мають бути обґрунтовані.

10.3 Величини теплової потужності системи опалення і річного теплоспоживання системами опалення будинку, віднесені до одного квадратного метра загальної площі, не повинні перевищувати контрольних показників, установлених СНиП 2.04.05 і ДБН В.2.6-31.

10.4 Кожна система теплоспоживання має проектуватися з пристроями для автоматичного погодного і програмного регулювання теплової потужності. Індивідуальні регулятори теплової потужності слід передбачати біля кожного калорифера систем припливної вентиляції.

10.5 Припливні вентиляційні системи повинні проектуватися з утилізаторами тепла витяжного повітря. Забруднене витяжне повітря виробничих приміщень повинне очищуватися у фільтрах перед подаванням на утилізатори. Застосовувати роторні утилізатори тепла на витяжному повітрі від виробничих приміщень не допускається.

10.6 Холодильні машини центральної і місцево-центральної систем кондиціонування повинні, як правило, проектуватися з пристроями, що забезпечують повне або часткове відведення теплоти конденсації холодильного агента до системи гарячого водопостачання. Холодильні машини систем технологічного холодопостачання холодильних камер повинні, як правило, проектуватися з пристроями, що забезпечують у холодний період року повне відведення теплоти конденсації холодильного агента до систем теплоспоживання.

10.7 Підвищувальні насоси систем водопостачання повинні проектуватися з автоматикою, що забезпечує зменшення споживання електроенергії при скороченні споживання води. При тиску води на вводі

водопроводу до будинку, який перевищує потрібний проектний напір більше ніж на 0,1 МПа, необхідно встановлювати на вводі регулятори тиску "після себе".

10.8 Водопідігрівачі гарячого водопостачання повинні проектуватися з пристроями, що автоматично перекривають потік теплоносія в години неробочого часу.

ДОДАТОК А

(обов'язковий)

Таблиця А. 1 - Перелік додаткових послуг у підприємствах харчування (закладах РГ), які потребують спеціальних приміщень або зон

Види послуг	Ресторан			Бар			Кафе	Їдальня	Закусочна
	Клас підприємств харчування (закладів РГ)								
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Організація обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, свят, сімейних обідів і ритуальних заходів	+	+	+	-	-	-	±	-	-
Бронювання місць у залі підприємства харчування (закладах РГ)	+	+	+	-	-	-	-	-	-
Продаж талонів та абонементів на обслуговування укомплектованими раціонами	-	+	+	-	-	-	±	-	-
Організація проведення концертів, програм вар'єте і відеопрограм	+	+	+	+	±	-	±	-	-
Надання гральних автоматів ¹⁾ , настільних ігор, більярду тощо	±	±	±	±	±	-	±	-	-
Реалізація кулінарної продукції (відпустка обідів додому)	+	+	+	-	-	-	-	+	-
Продаж фірмових значків, квітів, сувенірів	+	+	+	+	+	-	±	-	-
Надання парфумів, приладдя для чищення взуття тощо	+	+	-	+	-	-	-	-	-
Дрібний ремонт одягу	+	+	-	-	-	-	-	-	-
Надання споживачам телефонного і факсимільного зв'язку на підприємстві харчування (закладі РГ)	+	+	-	+	-	-	-	-	-
Гарантоване зберігання особистих речей (верхнього одягу), сумок і цінностей споживачів	+	+	+	+	+	+	+	-	-
Паркування особистих автомобілів споживачів на організовану стоянку біля підприємства харчування (закладу РГ)	+	+	+	+	-	-	±	-	-
Виступи вокальних інструментальних ансамблів, солістів, танцювальних груп	+	+	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-
Музичне обслуговування (музичні автомати, звуковідеовідтворювальна апаратура тощо)	-	-	+	+	+	+	±	-	-
Обслуговування офіціантами, барменами, метрдотелями	+	+	+ ³⁾	+	+	+	±	-	-
Самообслуговування	-	-	-	-	-	-	±	+	+
¹⁾ Надання гральних автоматів передбачається без отримання виграшу (призу) або з отриманням виграшу (призу) виключно як матеріальних речей (іграшок, цукерок тощо).									
²⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) певної спрямованості, наприклад, артистичне кафе.									
³⁾ У ресторанах при готелях, аеропортах, крупних торговельних центрах допускається самообслуговування.									
Примітка 1. Перелік послуг може бути розширений залежно від типу і класу підприємств харчування (закладів РГ), а також від специфіки обслуговуваного контингенту відвідувачів і організованих заходів.									
Примітка 2. Знак <+> - послуга передбачається; знак <-> - послуга не передбачається; <±> - встановлюється завданням на проектування.									
Примітка 3. У додатку представлений мінімальний обов'язковий перелік послуг за таблицею 2 ДСТУ 4281, для реалізації яких потрібне спеціальне місце, зона або приміщення.									

Найменування організацій, установ і	Нормативна величина і тип рекомендованих підприємств харчування (закладів РГ)
-------------------------------------	---

Таблиця Б.2 - Підприємства харчування (заклади РГ) для відвідувачів закладів та об'єктів обслуговування населення

<i>Перелік закладів, установ і об'єктів</i>	<i>Нормативні характеристики рекомендованих підприємств харчування (заклади РГ)</i>
1	2
1 Бібліотеки	Кафе або буфет - 10 % читацьких місць; 1,6 м ² /чит.місце
2 Кінотеатри	Фойє + буфет 0,55-0,7 м ² /глядача Підсобні буфету
3 Клуби	Буфети "Проектування клубів" Довідковий посібник 1991 р., відповідно до ДБН В.2.2-16
4 Театри	Буфети відповідно до ДБН В.2.2-16
5 Спортивні споруди	16 % одночасної пропускної спроможності осіб, що займаються. Кафетерії, бари, кафе відповідно до ДБН В.2.2-13
6 Готелі, мотелі	Ресторани, бари, кафе, їдальні кафетерії відповідно до ДБН В.2.2-20
7 Вокзали	Кафетерії, кафе або ресторани
Примітка 1. Кінотеатри. Підсобні буфетів приймати за кількості місць у залі для глядачів: до 300 - 11 м², до 500 - 15м², до 800 - 24 м². Підсобна буфету складається з двох приміщень: доготівельної з мийкою і комори з тарною. Примітка 2. Готелі. Кількість посадочних місць, тип підприємства харчування (закладу РГ), склад і площі приміщень встановлюються залежно від категорії готелю за рівнем комфорту згідно з вимогами ДБН В.2.2-20 та ДСТУ 4268, ДСТУ 4269. Примітка 3. Вокзали. У проектах малих вокзалів (окрім аеровокзалів) слід передбачати кафетерії, середніх вокзалів - кафе самообслуговування і кафетерії. У проектах великих і крупних залізничних і річкових вокзалів додатково слід передбачати ресторани.	

ДОДАТОК В
(обов'язковий)

**ВИМОГИ ДОСТУПНОСТІ ДЛЯ ІНВАЛІДІВ ТА ІНШИХ
МАЛОМОБІЛЬНИХ ГРУП НАСЕЛЕННЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ
ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДАХ РГ)**

В.1 Для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць на автостоянках при підприємствах харчування (закладах РГ) слід виділяти за їх місткості: менше 100 місць - не менше 1 місця; від 100 до 200 місць - не менше 15 % місць; більше 250 місць - не менше 10 % місць.

В.2 У доступних інвалідам підприємствах харчування (закладах РГ) при обслуговуванні офіціантами не менше 5 % кількості місць в залах повинно бути пристосовано для обслуговування відвідувачів на кріслах-колясках.

В.3 Обладнання місць, пристосованих для маломобільних груп населення, розміщених на основному поверсі (переважно першому), повинно відповідати аналогічному обладнанню місць, розміщених на антресольних поверхах, лоджіях і подіумах. Комунікаційні шляхи руху і проходи між столиками повинні забезпечувати можливість проходу маломобільних груп населення, у тому числі і тих, що пересуваються на кріслах-колясках, до призначених для них місць обслуговування.

В.4 У підприємствах харчування (закладах РГ) і їх зонах, призначених для спеціалізованого обслуговування маломобільних відвідувачів, рекомендується передбачати обслуговування офіціантами. Обідні зали слід розміщувати тільки на першому поверсі (за відсутності в будівлі пасажирських ліфтів). Площа таких обідніх залів визначається виходячи з нормативу площі не менше 3 м² на місце.

В.5 У підприємствах харчування (закладах РГ) з самообслуговуванням рекомендується відводити до 10 % місць, але не менш одного для осіб, що пересуваються на кріслах-колясках, і сліпих з площею не менше 3 м² на кожне місце.

В.6 У підприємствах харчування (закладах РГ), пов'язаних з тривалим перебуванням відвідувачів (ресторани, їдальні), гардеробні стойки в місцях обслуговування маломобільних груп населення слід влаштовувати відповідно до вимог 7.2.4 ДБН В.2.2-17.

В.7 Вестибюлі, холи, аванзали, туалети, умивальні і інші допоміжні приміщення для маломобільних груп населення слід проектувати з урахуванням вимог розділів 6.5 і 6.6 ДБН В.2.2-17.

В.8 Інформація про підприємство харчування (заклад РГ) - тип, клас, форму обслуговування, доступність для маломобільних груп населення, а також меню повинні бути легко визначувані і доступні для інвалідів на кріслі-колясці і з вадами зору.

В.9 Специфічні засоби інформації для маломобільних груп населення повинні вирішуватися у контексті з основною дизайнерською концепцією інтер'єру.

ДОДАТОК Г
(довідковий) *(згідно п. 6.2.1.2 – обов'язковий)*

Таблиця Г.1 - Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів (м²)

Підприємства харчування (заклади РГ)	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування (заклади РГ) з самообслуговуванням		Підприємства харчування (заклади РГ) з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
1	2	3	4	5
1 Ресторани				
а) на 50 місць			163	141
б) на 75 місць (розрахункова площа)			175	135
в) на 100 місць (розрахункова площа)			254	180
г) на подальше місце понад 100			2,2	1,8
2 Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
3 Кафе-автомати				
а) на 75 місць (розрахункова площа)	168	150		
б) на подальше місце понад 75	2,08	2,0		
4 Кафе-морозиво				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	70		
б) на подальше місце понад 50	1,68	1,4		
5 Кафе-кондитерські				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80		
б) на подальше місце понад 50	1,84	1,6		
6 Пивні бари:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	106	80	96	70
б) на подальше місце понад 50	1,88	1,6	1,68	1,4
7 Спеціалізовані закусочні				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80		
б) на подальше місце понад 50	1,8	1,6		
7 Підприємства швидкого обслуговування				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	84	70		
б) на подальше місце понад 50	1,64	1,4		
8 Їдальні загальнодоступної мережі				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	118	90		
б) на подальше місце понад 50	2,12	1,8		

Кінець таблиці Г.1

Підприємства харчування (заклади РГ)	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування (заклади РГ) з самообслуговуванням		Підприємства харчування (заклади РГ) з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
1	2	3	4	5
10 Їдальні вузів				
а) на 100 місць (розрахункова площа)	214	80		
б) на подальше місце понад 100	2,08	1,8		
в) на 200 місць (розрахункова площа)	422	360		
г) на подальше місце понад 200	2,08	1,8		
11 Їдальні-роздавальні				
а) на 25 місць (розрахункова площа)	47	45		
б) на подальше місце понад 25	1,84	1,8		
Примітка 1. Для визначення площ груп приміщень підприємств харчування (закладів РГ) менше вказаної місткості застосовується один і той же нормативний показник, але за принципом віднімання. Примітка 2. Для зали кафетерію з роздавальною за кількості місць 8, 12 і 16 розрахункова площа відповідно (м²) - 18, 22 і 28.				

ДОДАТОК Д

(ДОВІДКОВИЙ)

Таблиця Д.1 - Перелік виробничих приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна		
		загального типу	молодіжні, дитячі	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська		загального типу, пельмена, сосискова	піріжкова, блина, пончикова	шашлична, чебуречна, пивний бар
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Буфет	+	+ ³⁾							
2 Гарячий цех	+	+	+		+	+	+	+	+
3 Холодний цех	+	+	+		+	+	+	+	+
4 Приміщення для різання хліба	+	+	+		+ ⁴⁾	+	+	+	+
5 Доготівельний цех	+ ¹⁾	+				+ ¹⁾			+ ¹⁾
6 Цех обробки зелені	+ ¹⁾	+				+ ¹⁾			
7 М'ясний цех	+ ²⁾					+ ²⁾			
8 Рибний цех	+ ²⁾					+ ²⁾			
9 Птицегольєвий цех	+ ²⁾								
10 Приміщення завідуючого виробництвом	+	+	+		+	+			
11 Мийна столового посуду	+	+	+	+		+	+	+	+
12 Сервізна	+	+ ³⁾							
13 Мийна кухонного посуду	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14 Мийна і комора тари	+ ¹⁾	+	+	+	+	+	+	-	+
15 Роздавальна	+		+ ³⁾	+	+				+
16 Кондитерський цех	+	+			+ ⁵⁾				
17 Приміщення для борошняних виробів		+							
18 Овочевий цех						+ ²⁾			
19 Приміщення для готування морозива				+					
20 Цех приготування пельменів							+ ⁶⁾		
21 Харчова технологічна лабораторія	+ ⁷⁾					+ ⁷⁾			
22 Заготівельний цех									+ ²⁾

¹⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах

²⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині

³⁾ При обслуговуванні офіціантами

⁴⁾ Для кафе-молочної

⁵⁾ Для кафе-кондитерської

⁶⁾ Для пельменної на сировині

⁷⁾ При виробництві більше 5000 страв на добу

ДОДАТОК Е
(довідковий) *(згідно п. 6.3.1.1 – обов'язковий)*

Таблиця Е.1 - Мінімально необхідні площі безпосередньо виробничих приміщень (м²)

Типи підприємств харчування (закладів РГ) і їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
1	2	3	4
1 Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
а) на 50 місць	100	125	140
б) на 100 місць	189	200	211
в) на подальше місце понад 100	0,67	0,73	0,78
2 Їдальні загальнодоступні			
а) на 50 місць	70	78	95
б) на подальше місце понад 50	0,5	0,6	0,62
3 Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			
а) на 50 місць	57/75	58/76	
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,44/0,66	0,5/0,72	
в) на 200 місць	120/172	132/184	
г) на подальше місце понад 200	0,29/0,38	0,3/0,39	
4 Кафе-автомати			
а) на 75 місць	66	66	
б) на подальше місце понад 75	0,4	0,4	
5 Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	40	40	
б) на подальше місце понад 50	0,26	0,26	
6 Кафе-кондитерська			
а) на 50 місць	79	79	
б) на подальше місце понад 50	0,84	0,84	
7 Пивні бари			
а) на 50 місць	23/29	23/29	23/29
б) на подальше місце понад 50	0,4/0,48	0,4/0,48	0,4/0,48
8 Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові **)			
а) на 50 місць		26	
б) на подальше місце понад 50		0,32	
9 Шашличні			
а) на 50 місць		39	
б) на подальше місце понад 50		0,32	

10 Бутербродні **)			
на 25 місць	24	24	
11 Бари денні **)			
а) на 25 місць	22	22	
б) на подальше місце понад 25	0,28	0,28	
12 Бари нічні **)			
а) на 50 місць	35	35	
б) на подальше місце понад 50	0,3	0,3	
*) У чисельнику - при самообслуговуванні, в знаменнику - для обслуговування офіціантами. **) Площі наведено для виробничо-побутової групи приміщень (див. додатки И, Л).			

ДОДАТОК Ж

(довідковий)

Таблиця Ж.1 - Склад приміщень цехів кондитерського і борошняних виробів

Склад приміщень	Потужність, тис.вир. /зміну		
	понад 10	від 5 до 10	менше 5
1	2	3	4
1 Комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів (к; б)	+	+	+
2 Приміщення для зачистки масла (к)	+	+	ділянка
3 Приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси (к; б)	+	+	+
4 Приміщення для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна (к; б)	+	+	+ або ділянка
5 Відділення оброблення тіста і випічки (к; б)	+	+	+ або ділянка
6 Відділення вистойки і різання бісквіта (к; б)	+	+	+
7 Відділення приготування оздоблювальних напівфабрикатів: сиропів, помади, желе (к)	+	+	+
8 Відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою (к)	+	+	+
9 Приміщення для зберігання упаковки (к)	+	+	+ або ділянка
10 Мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентаря (к; б)	+	+	+
11 Мийна і стерилізація дрібного інвентаря (к)	+	+	+ або ділянка
12 Приміщення для миття і сушіння оборотної тари (к)	+	+	+
13 Експедиція кондитерських виробів з холодильною камерою для кремових виробів (к)	+	+	-
14 Комора готової продукції (к; б)	-	-	+
15 Відділення приготування крему з холодильним обладнанням (к)	+	+ або ділянка	+ або ділянка
Примітка 1. При виробленні борошняних і булочних виробів без крему можуть бути виключені: приміщення (ділянка) для приготування крему, комора готових кремових виробів, мийна і стерилізація дрібного інвентаря, холодильна камера для кремових виробів в експедиції. Примітка 2. Для цеху борошняних виробів потужністю понад 10 тис. вир. /зміну в приміщенні для обробки яєць слід передбачати холодильне обладнання у відділенні для приготування яєчної маси. Примітка 3. (к) - для кондитерського цеху; (б) - для цеху борошняних виробів.			

ДОДАТОК И

(обов'язковий)

Таблиця И.1 - Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів (м²)

Типи підприємств харчування (закладів РГ) та їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикат и з високим ступенем готовності	напів- фабрикати	на сировині
1	2	3	4
1 Ресторани			
а) на 50 місць	70	75	80
б) на подальші місця понад 50	0,33	0,41	0,52
в) на 100 місць	90	92	95
г) на подальші місця понад 100	0,3	0,37	0,47
2 Їдальні загальнодоступні			
а) на 50 місць	37	40	50
б) на подальші місця понад 50	0,26	0,3	0,36
3 Кафе, закусочні, кафе-молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі ^{*)}			
а) на 50 місць	22/24	22/24	
б) на подальші місця понад 50	0,26/0,3	0,26/0,3	
в) на 200 місць	62/68	62/68	
г) на подальші місця понад 200	0,15/0,17	0,15/0,17	
4 Кафе-автомати			
а) на 75 місць	28	28	
б) на подальші місця понад 75	0,21	0,21	0,21
5 Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	18	18	
б) на подальші місця понад 50	0,16	0,16	
6 Кафе-кондитерські			
а) на 50 місць	20	20	
б) на подальші місця понад 50	0,2	0,2	
7 Пивні бари ^{**)}			
а) на 50 місць	46/43	46/43	
б) на подальші місця понад 50	0,4	0,4	
8 Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові			
а) на 50 місць		10	
б) на подальші місця понад 50		0,2	
9 Шашличні			
а) на 50 місць		12	
б) на подальші місця понад 50		0,24	
10 Бутербродні ^{***)}			
а) на 25 місць	24	24	
б) на подальші місця понад 25	0,24	0,24	

Кінець таблиці И.1

Типи підприємств харчування (закладів РГ) та їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрика ти з високим ступенем готовності	напів- фабрикати	на сиро- вині
1	2	3	4
11 Бари денні ***)			
а) на 50 місць	22	22	
б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	
12 Бари нічні ***)			
а) на 50 місць	35	35	
б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	
*) Значення в чисельнику - при самообслуговуванні, в знаменнику - при обслуговуванні офіціантами. **) у чисельнику - при зберіганні пива в ізотермічних ємностях, в знаменнику - у бочках. ***) Площі наведено на всі групи виробничо-побутових приміщень (див. додатки Е, Л).			

ДОДАТОК К (довідковий)

Таблиця К.1 - Розгорнутий перелік службово-побутових приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)									
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна			Бар
		загального типу	молодіжне, молочне, дитяче	кафе-конди-терська	кафе-морозиво		загального типу	спеціалізоване	швидкого обслуговування	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 Адміністративні приміщення:										
1.1 кабінет директора	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.2 контора (бухгалтерія)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.3 головна каса	Для місткості більше 200 місць									
2 Службові приміщення і приміщення персоналу:										
2.1 кабінет зав. виробництвом	+	-	+ ⁶⁾			+				
2.2 приміщення офіціантів і барменів	+	+ ²⁾	+ ²⁾							+ ²⁾
2.3 гардероб офіціантів і барменів	+	+ ²⁾	+ ²⁾							+ ²⁾
2.4 приміщення персоналу	+ ¹⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾		+ ³⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾
2.5 гардероб персоналу	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.6 душові, туалети	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.7 особистої гігієни жінок	За кількості жінок у максимальну зміну 15 і більше (згідно з ДБН В.2.2-9)									
2.8. білизняна	+	Для місткості 50 місць і більше				+ ³⁾				
2.9 комірника	+									
2.10 слюсаря-механіка	+	+ ³⁾	+ ³⁾							
2.11 ремонтна майстерня	Для кафе-автоматів і за наявності автоматів у залі									
2.12 радіовузол, диспетчерські	+	+ ³⁾	+ ³⁾			+ ³⁾				
2.13 приміщення ради кафе і подібні		+	+							
2.14 комора (приміщення) прибирального інвентаря і обладнання	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.15 завідувач господарством	+ ⁸⁾									

¹⁾ Для місткості 100 місць і більше

²⁾ При обслуговуванні офіціантами

³⁾ Для місткості 150 місць і більше

⁴⁾ Для місткості 50 місць і більше

⁵⁾ Для місткості 70 місць і більше

⁶⁾ Для кафе-молодіжного, починаючи з 150 місць

⁷⁾ Для шашличні, починаючи з 75 місць

⁸⁾ Для місткості 300 місць і більше

ДОДАТОК Л

(довідковий)

Таблиця Л.1 - Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень (м²)

Типи підприємств харчування (заклади РГ)	Розрахункові показники	Площа розрахункова, м ²		
		Форма виробництва		
		напівфабрикати високого ступеня готовності	напів-фабрикати	на сировині
1	2	3	4	5
1 Ресторани	на 50 місць	46	46	48
	на 100 місць	50	51	53
	на кожне подальше місце	0,32	0,38	0,4
2 Їдальні	на 50 місць	26	28	29
	на кожне подальше місце	0,33	0,28	0,3
3 Кафе, закусочні	на 50 місць	30/35	30/35	
	на кожне подальше місце до 200	0,28/0,32	0,28/0,32	
	на 200 місць	72/82	72/82	
	на кожне подальше місце	0,25/0,29	0,25/0,29	
4 Пивні бари	на 50 місць	23		
	на кожне подальше місце	0,4		
5 Кафе-автомати	на 75 місць	42		
	на кожне подальше місце	0,12		
6 Кафе-морозиво	на 50 місць	20		
	на кожне подальше місце	0,8		
7 Кафе-кондитерські	на 50 місць	26		
	на кожне подальше місце	0,48		
<i>Примітка 1. Дані в чисельнику - при самообслуговуванні; у знаменнику - при обслуговуванні офіціантами.</i>				
<i>Примітка 2. У кафе-молодіжному можлива наявність приміщення ради кафе (орієнтовні розміри приймаються з розрахунку 0,1 м²/місце в залі).</i>				

ДОДАТОК М

(обов'язковий)

Таблиця М.1 - Розрахункова температура, t°C, взимку і кратність повітрообміну, 1/година, приміщень підприємств харчування (закладів РГ)

Приміщення	t°C	Кратність	
		Приплив	Витяжка
1 Обідня зала, роздавальна, естрада, танцмайданчик	18	За розрахунком	
2 Аванзал, хол, вестибюль з гардеробом	18	2	-
3 Артистична, зберігання музичних інструментів	18	1	1
4 Музичні автомати, аудіо- і відеотехніка	18	1	1
5 Банкетна зала, окремі кабінети, бар, буфет	20	3	3
6 Приміщення для відпочинку та ігор відвідувачів	20	2	2
7 Туалети, кімнати для паління	18	-	10
8 Кабінет лікаря	22	1	2
9 Відділ кулінарії	18	2	2
10 Цехи гарячий і кондитерський	5	За розрахунком	
11 Інші цехи	18	3	4
12 Мийні	20	4	6
13 Кабінет завідуючого виробництвом	20	2	-
14 Сервізна	18	1	1
15 Харчова технологічна лабораторія	20	2	3
16 Адміністративні і службові приміщення, радіовузол	20	1	1
17 Гардероб персоналу	20	5	-
18 Душові	25	-	5
19 Кімната особистої гігієни жінок	22	1	2
20 Білизняна	18	2	2
21 Ремонтні майстерні	18	За розрахунком	
22 Комори сухих і бутильованих продуктів, інвентарю	12	-	1
23 Комори овочів, солінь, тари	5	-	2
24 Завантажувальна, експедиція	16	3	-
25 Зал холодильних машин з водяним охолодженням	16	3	4
26 Охолоджувальні камери для овочів	-*)	0,17	0,17
27 Охолоджувальні камери харчових відходів	-*)	-	10
28 Шлюз при камері харчових відходів	5	-	-
*) Температура в охолоджуваних камерах визначається технологічним проектом			

ДОДАТОК Н

(довідковий)

Таблиця Н. 1 - Співвідношення кількості страв і борошняних виробів на день до кількості місць у залах підприємств харчування (закладів РГ)

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць у залах	Кількість страв
		Кількість борошняних виробів
1	2	3
1 Ресторани	50	1500/105
	100	3000/210
	150	4500/315
	200	6000/420
	250	7500/*525
	300	9000/620
	400	12000/840
	500	15000/1050
2 Кафе загального типу (з офіціантами)	25	425
	50	900/250
	75	1350/375
	100	1800/500
	150	2700/750
	200	600/1000
	250	4500/1250
	300	5400/1500
3 Кафе загального типу (з самообслуговуванням)	400	7200/2000
	25	425
	50	1200/350
	75	1800/525
	100	2400/700
	150	3600/1050
	200	4800/1400
	250	6000/1750
4 Кафе молодіжні	300	7200/2100
	400	9600/2800
	50	560
	75	840
5 Дитячі кафе	100	1200
	150	1680
	50	750
	75	1125
	100	1500

Кінець таблиці Н.1

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць у залах	Кількість страв
		Кількість борошняних виробів
1	2	3
6 Кафе-молочні	50	1200/350
	75	1800/525
	100	2400/700
	150	3600/1050
7 Кафе-кондитерські	50	300/1650
	75	450/2500
	100	600/3350
	150	900/5000
8 їдальні	50	1650/170
	100	3300/340
	150	4950/510
	200	6600/680
	250	8250/850
	300	9900/1200
	400	13200/1360
	500	16500/1700
9 Закусочні загального типу	25	400
	50	1500
	75	2500
	100	3000
10 Закусочні спеціалізовані: пельменні, сосискові, шашличні, чебуречні	25	1250
	50	1875
	75	2500
	100	2750
пиріжкові	50	2500
	100	3750
	150	5000
млинцеві	25	550
	50	1100
	75	1650
пончикові	25	6125
	50	12250

ДОДАТОК П

(ДОВІДКОВИЙ)

Таблиця П.1 - Мінімальні питомі показники розрахункової і загальної площі підприємств харчування (закладів РГ) (на одне місце в залі)

Типи підприємств харчування (заклади РГ)	Кількість місць в залі	Площа, м²			
		розрахункова		загальна	
		форма виробництва			
		напівфабрикат и високого ступеня готовності	сировина	напівфабрика ти високого ступеня готовності	сировина
1	2	3	4	5	6
1 Ресторани	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
2 Їдальні загальнодоступні	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	34,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
3 їдальні-роздавальні	25	2,92		3,75	
	50	2,66		3,4	
	75	2,56		3,2	
	100	2,51		3,2	
4 Кафе, закусочні, кафе-молочні, кафе дитячі	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	
5 Кафе-морозиво	50	3,48		3,48	
	75	3,03		3,9	
	100	2,81		3,7	
6 Кафе кондитерські	50	4,5		5,9	
	75	4,11		5,3	
	100	3,91		5,1	
7 Кафе-автомати	75	4,05		5,3	
	100	3,74		4,9	
	150	3,43		4,5	

Кінець таблиці П.1

Типи підприємств харчування (заклади РГ)	Кількість місць в залі	Площа, м ²			
		розрахункова		Загальна	
		форма виробництва			
		напівфабрикат и високого ступеня готовності	сировина	напівфабрикат и високого ступеня готовності	сировина
1	2	3	4	5	6
8 Спеціалізовані закусочні	25	4,04		4,1	
	50	3,32		4,1	
	75	3,08		3,9	
	100	2,96		3,7	
9 Пивні бари	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	
10 Спеціалізовані безалкогольні бари	25	2,68		3,2	
	50	2,38		2,9	
11 Спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування	25	2,96		3,5	
	50	2,66		3,2	
	75	2,56		3,1	
Примітка 1. У чисельнику наведено площі за самообслуговування, у знаменнику - за обслуговування офіціантами.					
Примітка 2. У випадках, коли в завданні на проектування площі груп приміщень відрізняються від вказаних у додатках цих Норм, питомі показники слід коректувати.					

ДОДАТОК Р
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. № 219 "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування"
- 2 Наказ Мінекономіки України від 03.01.2003 р. № 2 "Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування"
- 3 Наказ Мінекономіки України від 10.11.2009 р. № 1239 "Про внесення зміни до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства"
- 4 ВСН 1-77 / Минсвязи СССР Инструкция по проектированию молниезащиты радиообъектов (Інструкція з проектування блискавкозахисту радіооб'єктів)
- 5 ВСН 01-89 / Росавтотранс Предприятия по обслуживанию автомобилей (Підприємства з обслуговування автомобілів) .
- 6 ВСН 60-89 / Госкомархитектуры Устройство связи, сигнализации и диспетчеризации инженерного оборудования жилых и общественных зданий. Нормы проектирования (Улаштування зв'язку, сигналізації та диспетчеризації інженерного обладнання житлових і громадських будинків. Норми проектування)
- 7 ВСН 205-84 / ММСС СССР Инструкция по проектированию электроустановок, систем автоматизации технологического оборудования (Інструкція з проектування електроустановок, систем автоматизації технологічного обладнання)
- 8 ВСН 600-81/Минсвязи СССР Инструкция по монтажу сооружений устройств связи, радиовещания и телевидения (Інструкція з монтажу споруд пристроїв зв'язку, радіомовлення і телебачення)

Ключові слова: нормативні вимоги, будинки і споруди, підприємства харчування, заклади ресторанного господарства, загальні положення, організація земельних ділянок, об'ємно-планувальні та конструктивні рішення, склад та площі приміщень, пожежна безпека, інженерне обладнання

ЗМІСТ

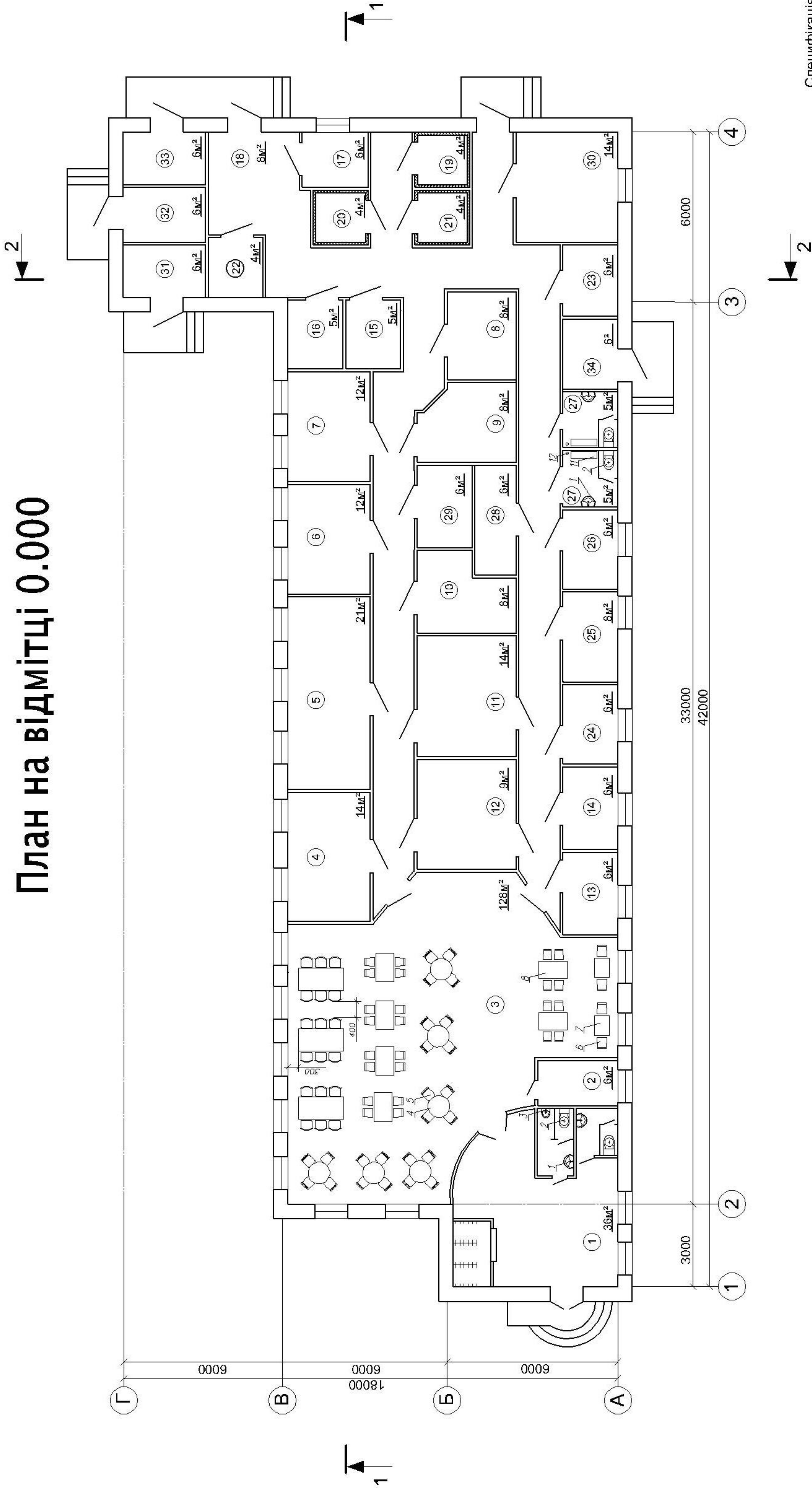
	с.
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Терміни та визначення понять	6
4 Загальні положення	10
5 Розміщення будинків, земельні ділянки	11
5.1 Вимоги до розміщення.....	11
5.2 Вимоги до ділянки.....	13
6 Об'ємно-планувальні рішення.....	14
6.1 Загальні вимоги.....	14
6.2 Приміщення для відвідувачів.....	17
6.2.1 Склад та основні вимоги	17
6.2.2 Обідні зали	18
6.2.3 Допоміжні приміщення	20
6.2.4 Приміщення магазину (відділу) кулінарії	21
6.3 Приміщення з виготовлення кулінарної продукції.....	22
6.3.1 Виробничі приміщення.....	22
6.3.2 Приміщення приймання і зберігання продуктів	25
6.3.3 Службово-побутові приміщення	28
7 Інженерне обладнання	29
7.1 Водопостачання і каналізація.....	29
7.2 Опалення, вентиляція і кондиціонування	30
7.3 Електропостачання та електрообладнання	32
7.4 Системи зв'язку та сигналізації.....	32
7.5 Ліфти та інші види механічного транспорту	34
7.6 Сміттєвидавання.....	34
7.7 Інженерно-технологічні вимоги.....	35
8 Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги.....	36
9 Пожежна безпека	38
10 Вимоги до енергозбереження.....	42
ДОДАТОК А	
Таблиця А. 1 - Перелік додаткових послуг у підприємствах харчування (закладах РГ), які потребують спеціальних приміщень або зон	44
ДОДАТОК Б	
Таблиця Б.1 - Підприємства харчування (заклади РГ) для обслуговування працюючих (співробітників, осіб, що назначаються) на підприємствах, в організаціях, установах і закладах ("Закрита мережа").....	46
Таблиця Б.2 - Підприємства харчування (заклади РГ) для відвідувачів закладів та об'єктів обслуговування населення	46
ДОДАТОК В	
Вимоги доступності для інвалідів та інших маломобільних груп населення в підприємствах харчування (закладах РГ)	47
ДОДАТОК Г	
Таблиця Г.1 - Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів	

(м ²).....	48
ДОДАТОК Д	
Таблиця Д.1 - Перелік виробничих приміщень.....	50
ДОДАТОК Е	
Таблиця Е.1 - Мінімально необхідні площі безпосередньо виробничих приміщень (м ²).....	51
ДОДАТОК Ж	
Таблиця Ж.1 - Склад приміщень цехів кондитерського і борошняних виробів	53
ДОДАТОК И	
Таблиця И.1 - Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів (м ²)	54
ДОДАТОК К	
Таблиця К.1 - Розгорнутий перелік службово-побутових приміщень	56
ДОДАТОК Л	
Таблиця Л.1 - Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень (м ²).....	57
ДОДАТОК М	
Таблиця М.1 - Розрахункова температура, t°С, взимку і кратність повітрообміну, 1/година, приміщень підприємств харчування (закладів РГ)	58
ДОДАТОК Н	
Таблиця Н. 1 - Співвідношення кількості страв і борошняних виробів на день до кількості місць у залах підприємств харчування (закладів РГ)	59
ДОДАТОК П	
Таблиця П.1 - Мінімальні питомі показники розрахункової і загальної площі підприємств харчування (закладів РГ) (на одне місце в залі)	61
ДОДАТОК Р	
Бібліографія.....	63

з **01.10.2018** року до ДБН В.2.2-25:2009 буде внесено наступні зміни:

1. Пункт 5.1.6 буде **вилучено** (*У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години (згідно з вимогами СН 3077) та ДБН В.2.2-15 і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м² відповідно до ДБН В.2.2-9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.*)
2. Пункт 5.2.8 буде викладено в новій редакції: **«Будинки, в яких розташовані заклади громадського харчування, допускається розташовувати по червоній лінії, при цьому входи та крильця не мають виходити за межі червоних ліній».**

План на відмітці 0.000



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м.²
Приміщення для відвідувачів		
1	Вестиболь	36
2	Кімната для куріння	6
3	Торгівельна зала	128
Виробничі приміщення		
4	Холодний цех	14
5	Гарячий цех	21
6	М'ясо-рибний цех	12
7	Овочевий цех	12
8	Мийна та комора тари	8
9	Приміщення для обробки яєць	8
10	Мийна кухонного посуду	8

11	Мийна столового посуду та сировина	14
12	Роздавальня	9
13	Буфет	6
14	Приміщення для нарізання хліба	6
Складські приміщення		
15	Комора сипучих продуктів	5
16	Комора бакалійних товарів, напоїв	5
17	Приміщення для комірника	6
18	Розвантажувальня	8
19	Охолоджувальня на газифікацію кухонь та гастрономів	4
20	Охолоджувальня м'ясо-рибна камера	4
21	Охолоджувальня камера овочів, фруктів та зелени	4
22	Комора овочів та корнеплодів	4
23	Комора матеріального забезпечення	6

Адміністративні приміщення		6
24	Приміщення для персоналу	8
25	Кабінет директора	6
26	Бухгалтерія	5
27	Вбиральні	6
28	Білезняна	6
29	Кабінет завідувачого виробництва	6
30	Гардероб для персоналу та офісців	14
Технічні приміщення		
31	Приміщення вентиляція	6
32	Теплопункт	6
33	Електроцитава	6
34	Витяжна вентиляція	6

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Раковина	КОЛО СОЛО 7116501	470×600×770	4
2	Унітаз	КОЛО РИНО КЕВМ8	385×650×790	4
3	Плюсар	ДЕЛТ САНІТ-01139	325×353×418	1
4	Столик	РЕЛІ-4	800×800×770	6
5	Стілець	ТРЕУ	300×300×870	24
6	Стілець	УЗМЕТО	300×300×960	28
7	Столик	ТОРТО	500×700×800	2
8	Столик	УЗМЕТО	600×1000×800	6
9	Столик	В-362	800×1600×750	3
10	Стілець	СОК-1060	400×400×92	18
11	Пава	ZEBOO	200×800×500	2
12	Вішалка	AC-LLES	100×100×1700	2

Проектування підприємств галузі									
							Старший	Маса	Наштаб
								Н	1:100
								Архшт 4	Архштв 6
							План на відмітці 0.000		
									НУХТ ТХ-4-1
						</			