

**Сәулет, қала құрылысы және құрылыс  
саласындағы мемлекеттік нормативтер  
ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕР ЖИНАҒЫ**

---

**Государственные нормативы в области  
архитектуры, градостроительства и строительства  
СВОД ПРАВИЛ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ ОБЪЕКТІЛЕРІ**

---

**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ҚР ЕЖ 3.02-121-2012  
СП РК 3.02-121-2012**

**Ресми басылым  
Издание официальное**

**Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің  
Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер  
ресурстарын басқару комитеті**

**Комитет по делам строительства, жилищно-коммунального  
хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства  
национальной экономики Республики Казахстан**

**Астана 2015**

## АЛҒЫ СӨЗ

1. **ӘЗІРЛЕГЕН:** «ҚазҚСҒЗИ» АҚ, «ИННОБИЛД» ЖШС
2. **ҰСЫНҒАН:** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер ресурстарын басқару комитетінің Техникалық реттеу және нормалау басқармасы
3. **БЕКІТІЛГЕН ЖӘНЕ ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛГЕН:** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер ресурстарын басқару комитетінің 2014 жылғы «29» желтоқсандағы № 156-НҚ бұйрығымен 2015 жылдың 1 шілдесінен бастап

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1. **РАЗРАБОТАН:** АО «КазНИИСА», ТОО «ИННОБИЛД»
2. **ПРЕДСТАВЛЕН:** Управлением технического регулирования и нормирования Комитета по делам строительства, жилищно-коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства национальной экономики Республики Казахстан
3. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ:** Приказом Комитета по делам строительства, жилищно-коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства национальной экономики Республики Казахстан от «29» декабря 2014 года № 156-НҚ с 1 июля 2015 года

Осы мемлекеттік нормативті Қазақстан Республикасының сәулет, қала құрылысы және құрылыс істері жөніндегі Уәкілетті мемлекеттік органның рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толық немесе ішінара қайта басуға, көбейтуге және таратуға болмайды

Настоящий государственный норматив не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Уполномоченного государственного органа по делам архитектуры, градостроительства и строительства Республики Казахстан

## МАЗМҰНЫ

КІРІСПЕ.....	V
1 ҚОЛДАНЫЛУ САЛАСЫ .....	1
2 НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР .....	1
3 ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР .....	2
4 ҚОЛАЙЛЫ ШЕШІМДЕР .....	3
4.1 Жалпы ережелер .....	3
4.2 Өрт қауіпсіздігі.....	6
4.3 Тамақтандыру объектілерін орналастыру .....	11
4.4 Көлемдік-жоспарлық шешім .....	17
4.4.1 Тамақтандыру объектілерінің функционалдық-жоспарлық құрылымы мен түрі.....	17
4.4.2 Кіреберістер, өткелдер (дәліздер), баспалдақтар, лифтілер .....	22
4.4.3 Келушілерге арналған жайлар .....	25
4.4.4 Өндірістік және қызметтік-тұрмыстық жайлар .....	31
4.4.5 Жарықтандыру .....	39
4.5 Сенімділік пен орынқтылықты қамтамасыз ету бойынша ғимараттардың конструктивтік шешімдері, құрылыс конструкциялары мен негіздерін есептеу мен жобалау әдістері .....	41
4.6 Инженерлік желілер мен жүйелерді жобалау .....	42
4.6.1 Сумен қамту және канализация .....	42
4.6.2 Жылыту, желдету жүйесі және газбен жабдықтау .....	43
4.6.3 Электрлік және әлсіз тоқты құрылғылар .....	47
4.6.4 Қоқысты шығару және шаңды жинау .....	49
4.7 Халықтың мүмкіндігі шектеулі топтары үшін қолжетімділікті қамтамасыз ету ....	50
4.8 Қоршаған ортаны қорғау .....	51
5 ЭНЕРГИЯ ҮНЕМДЕУ МЕН ТАБИҒИ РЕСУРСТАРДЫ ҰТЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ .....	52
5.1 Энергия үнемдеу және жылу шығынын азайту .....	52
5.2 Табиғи ресурстарды тиімді пайдалану .....	52
А қосымшасы (ақпараттық) Тамақтандыру объектілері жайларының құрамы.....	54
Б қосымшасы (ақпараттық) Тамақтандыру объектілері жайларының ұсынылатын құрамы .....	56
В қосымшасы (міндетті) Ұсынылатын қызметтер жиынтығына байланысты тамақтандыру объектілерінің класы .....	58
Г қосымшасы (міндетті) Тамақтандыру объектілері алаңының ең төменгі салыстырмалы көрсеткіші.....	60
Д қосымшасы (ақпараттық) Тамақтандыру объектілері әртүрлі типті жайлардың құрамы .....	85
Е қосымшасы (ақпараттық) Тамақтандыру объектілерін класқа және түрге бөлудегі сәулет-жоспарлық шешімдер мен рәсімдеу талаптары .....	94
Ж қосымшасы (ақпараттық) Кондитерлік цехтардағы өндіріс орындарының тізімі.....	96

## **ҚР ЕЖ 3.02-121-2012**

К қосымшасы ( <i>міндетті</i> ) Тамақтандыру объектілері жайларына жарық беру көрсеткіші.....	98
Л қосымшасы ( <i>міндетті</i> ) Тамақтандыру объектілеріндегі микроклимат параметрлері ....	104
М қосымшасы ( <i>міндетті</i> ) Тамақтандыру объектілері жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттар шегі.....	109
Н қосымшасы ( <i>міндетті</i> ) Тамақтандыру объектілерінің технологиялық қажеттіліктеріне жұмсалатын су нормалары .....	110

## КІРІСПЕ

Осы құжат Қазақстан Республикасының құрылыс саласындағы нормативтік базаны реформалау шегінде адамның өмір тіршілігі мен қолайлы тұру ортасын және құрылыстың жоғары сапасын жасау мақсатында әзірленді.

«Ғимараттар мен құрылыстардың, құрылыс материалдарының және бұйымдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің дәлелдемелік базасына кіретін нормативтік құжаттардың бірі болып табылады және құрылыс саласындағы техникалық кедергілерді жоюға бағытталған.

Ережелер жинағы қолайлы шешімдер болып табылатын параметрлерді қамтиды және ҚР ҚН «Қоғамдық тамақтандыру объектілері» құрылыс нормаларының талаптарын орындаудың бірден-бір әдісі болып табылмайды.

Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалаған кезде Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын өртке қарсы, санитарлық, технологиялық жобалау нормаларын басшылыққа ала отырып, қоғамдық ғимараттар мен құрылыстарды жобалау жөніндегі қосымша талаптарды сақтау қажет.



**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕР ЖИНАҒЫ**  
**СВОД ПРАВИЛ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

---

**ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ ОБЪЕКТІЛЕРІ**

---

**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

---

Енгізілген күні - 2015-01-01

**1 ҚОЛДАНЫЛУ САЛАСЫ**

1.1 Осы ережелер жинағы қоғамдық тамақтандыру объектілерін орналастыруға, ғимараттарды жобалауға, жер теліміне, аумағына, функционалдық топтарына, құрамына, жай алаңына, көлемдік-жоспарлық шешіміне, инженерлік жүйелеріне қолайлы шешімдерді белгілейді.

1.2 Осы құжат 16 қабатты қоса алғандағы биіктікке дейінгі тамақтандыру объектілерін қамтитын бірінші рет салынатын, қайта салынатын, реконструкцияланатын немесе техникалық жарактандырылатын ғимараттарды, сондай-ақ тұрғын ғимараттаға кіріктірме және оларға кіріктірме-жапсарлас тамақтандыру объектілер жайларын жобалауға таратылады.

1.3 Осы ереже Қазақстан Республикасының аумағындағы мейрамхана ғимараттары (немесе үй-жайлар) және басқа да қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жобаларын әзірлеу кезінде қолдануға арналған.

1.4 Тұрғын жайларға кіріктірме, кіріктірме-жапсарлас тамақтандыру объектілерінің жайларын, мектеп ғимараттарын, мейманханаларды, спорттық және өзге де мақсаттағы ғимараттарды жобалаған кезде сондай-ақ тиісті нормативтік құжаттарды басшылыққа алу керек.

1.5 Осы ережелер жинағы өнеркәсіптік кәсіпорындар, мобильдік және маусымдық тамақтандыру объектілерінің құрамына кіретін тамақтандыру объектілерін жобалауға, бірегей тамақтандыру объектілерін жобалауға таратылмайды.

**2 НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР**

Осы ережелер жинағын қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

ҚР ЕЖ 2.02-102-2012 Ғимараттар мен имараттардың өрт автоматикасы.

ҚР ЕЖ 2.04-104-2012 Табиғи және жасанды жарықтандыру.

ҚР ЕЖ 3.01-101-2012 Қала құрылысы. Қалалық және ауылдық елді мекендерді жоспарлау және құрылысын салу.

ҚР ЕЖ 3.02-108-2012 Әкімшілік және тұрмыстық ғимараттар.

**Ресми басылым**

---

ҚР ЕЖ 3.06-101-2012 Ғимараттар мен имараттарды халықтың қимылы шектеулі топтары үшін қолжетімділіктің есебімен жобалау.

ҚР ЕЖ 4.01-101-2012 Ғимараттар мен имараттардың ішкі су құбыры және кәрізі.

ҚР ЕЖ 4.04-106-2013 Тұрғын және қоғамдық ғимараттарды электрмен жабықтау. Жобалау ережелері.

Ескертпе - Осы құрылыс нормаларын пайдаланған кезде ағымдағы жылғы жағдай бойынша жасалатын «Сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құқықтық және нормативтік-техникалық актілер тізбесі», «Қазақстан Республикасының стандарттау бойынша нормативтік құжаттар көрсеткіштері» және «Қазақстан Республикасының стандарттау бойынша мемлекетаралық нормативтік құжаттар көрсеткіші» ақпараттық тізімдемесі және ай сайын шығатын тиісті ақпараттық бюллетень-журнал бойынша тексерген жөн. Егер сілтеме құжат ауыстырылса (өзгерсе), онда осы нормативті пайдаланған кезде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме құжат ауыстырусыз күшін жойса, онда оған сілтеме жасалған ереже осы сілтемеге қатысы жоқ бөлігіне қолданылады.

### **3 ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР**

Осы ережелер жинағында осы объектілерге құрылыс нормаларында келтірілген терминдер мен анықтамалар, сондай-ақ тиісті анықтамалары бар мынадай терминдер қолданылады:

**3.1 Дәмхана:** Келушілерге жылдам қызмет көрсетуге арналған және белгілі шикізат түрінен оңай дайындалатын тағамдардың шектеулі түрі бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

**3.2 Жазғы кафе:** Келушілерге тез дайындалатын тағамдардың шектеулі түрі арқылы қызмет көрсету және сол жерде пайдаланылатын ілеспе азық-түлік тауарларын сату мақсатында ұйымдастырылған маусымдық қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

**3.3 Аспаздық дүкендер:** Жартылай фабрикат, аспаздық және кондитерлік өнімдерді және ілеспе тауарларды сатуға арналған. Дүкендерді қоғамдық тамақтандыру (асхана, мейрамхана, басқа мақсаттағы ғимараттар) кәсіпорын, сондай-ақ жеке тұрған ғимараттар құрамында жобалайды.

**3.4 Резервтік жарық:** Қажетті немесе апаттық жарықтандыру ретінде кез келген уақытта барлық эвакуациялық құралдарды анық ажыратуды және қауіпсіз қолдануды қамтамасыз ететін апаттық жарық бөлімі.

**3.5 Жарық шамы:** Баспалдақ торын немесе ішкі ауланы жарықтандыруға арналған жабынның шыныланған конструкциясы.

**3.6 Жарық өткізгіш жабын:** Көтергіш конструкциядан және жарық өткізетін немесе өз-өзіне көтергіш жарық өткізетін элементтерден жасалған кедергілерден тұратын жабын.

**3.7 Фуд-корт:** Сауда орталығындағы тез тамақтандыру объектілері үшін бөлінген аймақ.



## 4 ҚОЛАЙЛЫ ШЕШІМДЕР

### 4.1 Жалпы ережелер

4.1.1 Тамақтандыру объектілерінің жобалық шешімін мыналарды ескере отырып, кешенді тәсіл негізінде әзірлеу керек:

- а) табиғи ресурстарды тиімді пайдалану және қоршаған ортаны қорғау;
- б) құрылысқа белгіленген ауданның жағдайларын барынша пайдалану;
- в) тамақтандыру объектілерін қала және ауылдық мекендер жүйесінде орналастыру;
- г) келушілер, сондай-ақ және қызметкерлер үшін ортаның функционалдық-технологиялық талаптарына сай келетін көлемдік-жоспарлық құрылымды қалыптастыру;
- д) тиімді конструктивтік жүйелерді енгізу, ғимараттың және оның ішкі көрінісінің айқын сәулеттік келбетін жасауға мүмкіндікті қаматамасыз ететін экономикалық және эргономиялық құрылыс және әрлеу материалдарын пайдалану;
- е) санитарлық-гигиеналық, экологиялық, эргономиялық талаптарға сай келетін аса жоғары өндірістік технологиялық және экономикалық-инженерлік жабдықтарды пайдалану;

ж) өндірістік және қосымша аудандарды азайтып, объектінің пайдалылығын арттыратын тағам дайындауға жартылай фабрикаттарды барынша пайдалану;

4.1.2 Ғимаратты жобалаған кезде әртүрлі тамақтандыру объектілерінің саны айқын болуы керек (асхана, мейрамхана, кафе, бар). Бір мекемеде 3 және одан да көп объекті болғанда, тамақтандыру объектілерінің кешені жобаланады.

4.1.3 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттары мен құрылыстарының конструктивтік шешімдерін, материалдары мен жабдықтарын таңдау жобалау ұйымдарының міндетіне жатады және ол Қазақстан Республикасы аумағында қолданыстағы нормативтік құжаттардың талаптарын сақтай отырып жүзеге асуы қажет.

4.1.4 Қалаларда және басқа тұрғылықты елді мекендерде жалпыға қолжетімді тамақтандыру объектілерін салу үшін кәсіпорын желілерінің функционалдық ұйымдарының позицияларына сәйкес жобалау керек, яғни екі деңгейде - жергілікті (стандартты қызмет көрсету - жаяу жүргінші қолжетімділігі шегінде сұраныстың қалыптасу көзінен сұранысты жүзеге асыру) және жалпықалалық (талғамды қызмет көрсету - көлік қолжетімділігі шегінде сұранысты жүзеге асыру, мәдени, бос уақыт, рекреациялық және т.б. қажеттілік түрлерін жүзеге асыру арқылы).

Құрылыс нысаны бойынша екі нұсқа тәжірибеден өтеді - қоғамдық көп функционалды кешендер құрамындағы тамақтандыру объектілерінің жеке тұрған ғимараты (негізінен жалпықалалық кәсіпорындар үшін), тұрғын көп функционалды кешендер құрамындағы тұрғын ғимараттарға кіріктірілме (жапсарлас).

4.1.5 Сыйымдылығы 25 бастап 75 дейінгі орынға дейінгі мамандандырылған кафе мен дәмхана, барлар, аспаздық дүкендер және жалпыға қолжетімді диеталық асханалар, үлестірілме асхана, сондай-ақ тұрғылықты елді мекенге қызмет көрсетуге негізделген үй асханасы және тұрғын үй сияқты тамақтандыру нысандарын тұратын халыққа қызмет көрсетуге бағдарлау, осы аумақтарда орналасқан кәсіпорындар мен мекемелердің

қызметкерлеріне қызмет көрсетуді ескере отырып тұрғын аудандардың аумақтарына орналастыру керек.

4.1.6 Өз-өзіне қызмет көрсету принципі бойынша жұмыс істейтін стандарттық қызмет көрсету кәсіпорындарында (асханада, дәмханада, кафетерийлерде) бірінші жоспарда функционалдық талаптарды алға қою керек. Келушілер үшін оңтайлы өтетін жерлерді, қозғалыс кестесін, функционалдық аймақтарды ұйымдастыруды және олардың өзара байланысын, жиһаздарды топтауды қамтитын айқын функционалдық аймақтарға бөлуді, сондай-ақ жайдың ішкі бұйымдарының барлық элементтерінің көркемдік шешіміндегі кешенділікті қамтамасыз ететін жайдың нақты жоспарлық құрылымын жасау қажет.

4.1.7 Тамақтандыру объектілерінің сыйымдылығы (тамақ ішетін залдағы орындар саны), үй-жайлардың құрамы және ауданы, үй-жайлардың функционалдық өзара байланыс кестелері және принципті жоспарлық шешімдері кәсіпорын түріне, объекті жұмыс істеп тұрған бастапқы өнімге – технологиялық негіздерге, сондай-ақ келушілерге қызмет көрсету түрлері мен әдістеріне байланысты, оны 1-кесте бойынша есептеуге болады.

4.1.8 Келушілерге арналған жайлардың құрамына мынадай топ бөліктері кіреді: түскі ас залы (аванзал, эстрада және т. б.) және қосымша үй-жайлар (вестибюль, холл, гардероб, дәретхана және қосалқы қызмет көрсететін т. б. үй-жайлар).

**1-кесте – Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің типологиясы мен сыйымдылығы**

Тамақтандыру объектілерінің түрлері	Залдағы орындар саны
<b>Мейрамхана:</b>	
- классикалық	50 - 200
- мамандандырылған (ұлттық, крама)	25 - 100
<b>Кафе:</b>	
- жалпы түрдегі	50 - 200
- мамандандырылған (жастар, балалар, кондитерлік, балмұздақ, сүт және басқа)	25 - 100
Тез дайындалатын тамақпен қызмет көрсететін (бистро, т. б.) мамандандырылған кәсіпорын	25 - 150
<b>Бар:</b>	
- классикалық (шарап, сүт, сыра)	25 - 50
- мамандандырылған (түнгі, интернет, спорттық, бейне, гриль, бар-бильярд)	25 - 100

## I-кестенің жалғасы

Тамақтандыру объектілерінің түрлері	Залдағы орындар саны
Кафе-бар	25 - 75
Асхана:	
- таратып беретін жер	50 - 200
- диеталық	50 - 100
Дәмхана:	
- кәуап, котлет, тұшпара, құймақ, бәліш, самса, шай, пицца, гамбургер және басқалар сататын орындар)	25 - 50
Буфет	10 - 50
Кафетерий	10 - 50
Қоғамдық тамақтандыру кешені	Үш және одан көп тамақтандыру объектілері, барлығы 100 - 300
Аспаздық дүкен (өндіріссіз)	Сауда алаңы 40 м <sup>2</sup> - 180 м <sup>2</sup>
<p>Ескертпелер</p> <p>1 10 қабаттан жоғары орналасқан мейрамханадағы орындар саны 50 орыннан аспауы тиіс.</p> <p>2 Автомат-объектілердің (оның ішінде залдар, алаңдар) сыйымдылығы жобалау тапсырмасымен белгіленеді.</p> <p>3 Тапсырысшымен (инвестормен) белгіленетін залдың басқа сыйымдылықтарына жол беріледі.</p> <p>4 Тамақтандыру кешеніндегі залдардың саны, сонымен қатар залдар типтерінің үйлесуі жобалауға берілген тапсырмамен белгіленеді.</p>	

4.1.9 Келушілерге арналған үй-жайлардың аудандарын А, Б, В, Г қосымшаларына сәйкес қабылдау керек.

Тамақтану және бос уақыт өткізу функцияларын біріктіретін орындарда, сонымен қатар, қосымша қызмет көрсететін тамақтандыру объектілеріне келушілер үшін үй-жай аудандарын 25 % дейін арттыруды қарастыру қажет.

4.1.10 Тұрғын ғимараттардың тұрғын емес жайларында жалпы ауданы 700 м<sup>2</sup> аспайтын орындар саны 50-ден аспайтын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнын орналастыруға болады.

4.1.11 Барлық өндірістік цехтарында, жуу бөлмелерінде, азық қалдықтарын сақтайтын камераларда және т. б. жолдардың болуы, олар еденнің еңісімен 100 м<sup>2</sup> ауданға бір есептен (бірақ бөлмеге кемінде бірден) қарастырылған.

4.1.12 ҚР ЕЖ 3.01-101 және қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарға сәйкес тамақтандыру объектілерінің инженерлік желілерін көше мен жолға көлденең

орналастыру қажет; жүргінші жол немесе бөлгіш жолақ астына – коллекторларда, каналдарда немесе туннельдерде инженерлік желілерді; бөлгіш жолақтарда – жылу желісі, су құбыры, газ құбыры, шаруашылық және жауын-шашын канализациясын орналастырған дұрыс.

## **4.2 Өрт қауіпсіздігі**

4.2.1 Биіктігі 10 м артық және бірден артық жер асты қабаты бар, сондай-ақ ерекше күрделі, әрі бірегей ғимараттарға арналған тамақтандыру объектілерінің ғимараттарына қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттардың өртке қарсы талаптарын сақтаудан басқа қосымша инженерлік-техникалық және ұйымдық шаралар жиынтығын қоса алғанда, оның өртке қарсы қорғанысы ерекшелігін бейнелейтін арнайы техникалық шарттар әзірленуі қажет.

4.2.2 9 қабаттан жоғары тамақтандыру объектілерінің ғимараттарын жобалауға және салуға судың есептік шығынын беру, адамдарды ғимараттың жоғары қабатынан эвакуациялау мүмкіндігіне есептелген тапсырысшы объектісін механикалық баспалдақтармен немесе бүгілмелі көтергіштерді (өрт бөлімшелерін пайдалану үшін) қамтамасыз ету шартымен жол беріледі.

4.2.3 Нақты объектілер бойынша өртке қарсы талаптар талабынан ішінара негізді шеттеуге рұқсатты осы шеттеуді өтейтін мемлекеттік өртке қарсы қызметпен және тізбені сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы уәкілетті орган анықтайтын басқа да мүдделі органдармен келісілген шаралар болған кезде, сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы уәкілетті орган жүргізеді.

4.2.4 Отқа төзімділігі I, II дәрежелі тамақтандыру объектілерінің ғимараты мен өндірістік ғимараттар және отқа төзімділігі I, II дәрежелі гараждар арасындағы ең төменгі арақашықтық кемінде 9 м, ал полимерлік немесе жанатын материалдардан жасалған жылытқыштарды қолданатын жабыны бар өндірістік ғимараттарға дейін – 15 м құрауы тиіс.

4.2.5 Тамақтандыру объектілері ғимараттарында конструктивтік, көлемдік-жоспарлық және инженерлік-техникалық шешімдер және өрт болған жағдайда, мыналарды қамтамасыз ететін шаралар қарастырылуы тиіс:

а) адамдарды жас және сыртқы дене пішімінің ерекшелігіне қарамастан, өмірлеріне және денсаулығына өрттің қауіпті факторының әсері салдарынан қауіп төнуіне дейін ғимарат маңындағы аумаққа (бұдан әрі - сыртқа) эвакуациялау мүмкіндігі;

б) адамдарды құтқару мүмкіндігі;

в) өрт бөлімшесінің жеке құрамының қолжетімді болуы және өрт сөндіру құралдарын өрт ошағына жеткізу, сондай-ақ адамдар мен материалдық құндылықтарды құтқару шараларын жасау мүмкіндігі;

г) іргелес ғимаратқа өрттің таралмауы;

д) тура және жанама материалдық шығынды шектеу, оның ішінде ғимараттың ішіндегі мен ғимараттың өзіндегі бұйымдарды экономикалық негізделген қарым-қатынаспен санағанда, шығын көлемі мен өртке қарсы шаралар шығыны.

4.2.6 Тамақтандыру объектілері ғимаратының қабаттылығына байланысты І-ші типті өртке қарсы қабырғалар арасындағы алаңды, ғимараттың және оның элементтерінің отқа төзімділік дәрежесін анықтауды қоғамдық ғимараттар мен құрылыстарға қойылатын талаптарға сәйкес жүргізу керек.

4.2.7 Тамақтандыру объектілері 3.2 Ф класына, ал тамақтандыру объектілерінің өндірістік және қойма жайлары – функционалдық өрт қауіптілігінің 5 Ф класына жатады.

4.2.8 Автоматты өрт сөндіру құралдарын таңдау қорғалатын жайлар мен техника-экономикалық негіздеменің технологиялық және конструктивтік ерекшеліктерін ескере отырып, жобада көрсетілуі тиіс.

4.2.9 Олардың отқа төзімділік дәрежесіне байланысты тұрғын ғимараттар мен тамақтандыру объектілері ғимаратының арасындағы өртке қарсы арақашықтықты 2-кесте бойынша қабылдау керек.

## 2-кесте – Ғимараттар арасындағы өртке қарсы арақашықтықтар

Метрмен

Қоғамдық тамақтандыру объектілері ғимаратының отқа төзімділік дәрежесі	Тұрғын ғимаратының отқа төзімділік дәрежесі кезіндегі арақашықтық		
	I, II	III	IV, V
I, II	6	8	10
III	8	8	10
IV, V	10	10	15
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Ғимарат пен құрылыс арасындағы қашықтық ретінде сыртқы қабырғалар немесе басқа да конструкциялар арасындағы жарықтың қашықтығы есептеледі. Жанатын материалдардан жасалған конструкцияның немесе ғимараттың құрылысы 1 м асып түсетіндей шығыңқы жағдайында болса, осы конструкциялар арасындағы қашықтық есепке алынады.</p> <p>2 Терезе ойықтарын есептемегендегі ғимараттың қабырғалары арасындағы қашықтықты өртке төзімділігі III, IV және V дәрежелі ғимараттарды қоспағанда 20 пайызға азайту керек.</p> <p>3 9 балды сейсмикалық аудандардағы отқа төзімділігі IV, V дәрежелі тамақтандыру объектілерінің ғимараттары мен тұрғын ғимараттары арасындағы қашықтықты 20 пайызға ұлғайту керек.</p> <p>4 IV климаттық шағын аудандардағы отқа төзімділігі IV және V дәрежелі ғимараттар арасындағы қашықтықты 50 % дейін ұлғайтуға болады. Климаттық аудандарды жіктеу құрылыс климатологиясы бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар бойынша жүзеге асырылады.</p> <p>5 Отқа төзімділігі V дәрежелі тамақтандыру объектілерінің екі қабатты ғимараттар үшін ағаш дуалды және қалқанды конструкцияның, сондай-ақ жанатын материалдармен жабылған ғимараттардағы өртке қарсы қашықтықты 20 пайызға дейін ұлғайту керек.</p> <p>6 Отқа төзімділігі I және II дәрежелі ғимараттар арасындағы қашықтық, егер де басқа ғимаратқа қарама-қарсы орналасқан аса жоғары ғимараттың қабырғасы өртке қарсы болған жағдайда, кемінде 6 м қарастыру керек.</p>			

4.2.10 Жылу автоматты өрт сигнализациясы мынадай жайларда қарастырылуы тиіс: тамақтанатын залда, құрғақ азық-түлік қоймасында, жүк қоймасында, ыдыс бөлмесінде, ас үй жанындағы кір жуатын бөлмеде, ас үй жанындағы шаруашылық қоймада.

4.2.11 Шикізат пен дайын өнімді сақтауға арналған қойманы түтінге әсер ететін автоматты өрт сигнализациясы құрылғысымен жабдықтау қажет. Осындай сигнализацияның қосылғандығы туралы белгі тәулік бойы болатын кезекші қызметшінің бөлмесіне немесе жақын маңдағы өрт сөндіру бөлімшесіне берілуі керек.

4.2.12 Қоғамдық ғимараттар мен құрылыстарға қойылатын талаптарға сәйкес 10 қабаттан төмен ғимараттарда табиғи жарық жоқ 50 және одан көп адамдарды эвакуациялауға арналған дәліздерде түтінді шығару қарастырылуы тиіс.

4.2.13 Алаңы 200 м<sup>2</sup> және одан жоғары гардероб бөлмелерін түтін шығару жүйесімен жабдықтау қажет. Түтін шығару желдеткіштері түтінге қашықтықтан әсер ететін өрт туралы хабарлағыш арқылы қосылуы тиіс. Өрт кезінде сору-тарту желдеткіш жүйелерінің баламалы түрде сөндірілуін қарастыру қажет.

4.2.14 Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің ғимараттарындағы эвакуациялық шығатын есікті жобалаған кезде қызметтік баспалдақ торлары мен залдың барынша қашық нүктесінен жақын қызметтік баспалдаққа дейінгі арақашықтық шартымен залмен тікелей немесе өткелмен (дәлізбен) байланысты ғимараттан шығатын есікті немесе кемінде ғимараттар мен құрылыстардың өрт қауіпсіздігі бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттарда келтірілген ғимараттан шығатын есікті ескеруге жол беріледі.

4.2.15 Әрбір қабаттың тамақтандыру объектісінің ғимаратынан кемінде екі эвакуациялық шығатын есік қарастыру керек.

4.2.16 Бірден жоғары эвакуациялық шығатын есікті орнатқан кезде олардың әрқайсысының біреуі жайдағы, қабаттағы немесе ғимараттағы барлық адамдарды қауіпсіз эвакуациялауды қамтамасыз етуі тиіс.

Биіктігі 15 м аспайтын тамақтандыру объектілерінің ғимараттарында алаңы 300 м<sup>2</sup> аспайтын, адам (бұдан әрі – адам) саны 20-дан аспайтын және баспалдақ торындағы шығатын жерді 2 типті есіктермен жабдықтаған кезде, қабаттан (немесе өртке қарсы қоршаулармен қабаттың басқа бөлімдерінен ажыратылған қабаттың бөлігінен) бір эвакуациялық шығатын есік қарастыруға жол беріледі.

4.2.17 Жертөледе немесе астыңғы қабатта орналасқан ауданы 300 м<sup>2</sup> аспайтын бөлмеде, егер онда тұрақты болатын адамдар саны 5 адамнан аспаған жағдайда, бір ғана эвакуациялық шығатын есік жобалауды қарастыруға жол беріледі. 6 адамнан 15 адамға дейін адамдар болған кезде, екінші шығатын есікті тік баспалдақпен кемінде 0,6 м × 0,8 м өлшемдегі люк арқылы немесе кемінде 0,75 м × 1,5 м өлшемдегі терезелер арқылы шығу үшін ыңғайластырылған шығатын жол қарастыруға жол беріледі.

4.2.18 Эвакуациялық жолдарда бұрандалы баспалдақтарды жоспарда толығымен немесе бір бөлігі қисық сызықты баспалдақтарды, сондай-ақ, тайғанақ және қисық сызықты басқыштарды, баспалдақ басқыштары мен баспалдақ торлары арасындағы сатылардың ені мен биіктігі әртүрлі басқыштарды орналастыруға жол берілмейді.

4.2.19 IV климаттық ауданда және IIБ климаттық шағын аудандан эвакуациялық сыртқы ашық баспалдақтарды орнатуға жол беріледі.

4.2.20 Сыртқы өрт баспалдақтарын ғимараттың периметрі бойынша (негізгі қасбетті қоспағанда) бір-бірінен 150 м аспайтын қашықтықта орналастыру керек, бұл жағдайда өрт қауіпсіздігі жөніндегі талаптар сақталуы тиіс.

4.2.21 Биіктігі 9 қабатқа дейінгі отқа төзімділігі I және II дәрежелі тамақтандыру объектілері ғимараттарындағы ішкі баспалдақтардың бірін, егер ол орналасқан бөлмеде оған қатарласа орналасқан жеке вестибюль және басқа да бөлмелер өртке қарсы қоршаулармен қоршалмаған болса, ғимараттың барлық биіктігіне ашық орнатуға жол беріледі.

4.2.22 Ашық баспалдақ арқылы ғимараттағы барлық жайға автоматты өрт сөндіру құрылғысын орнатқан кезде, дәліздерден және басқа да бөлмелерден бөлуге жол берілмейді.

Вестибюльден жасалған ішкі баспалдақ екінші қабатқа дейін вестибюль, дәліз бен басқа жайлар арасында қарапайым есіктер мен өртке қарсы аражабындар бар өртке қарсы арақабырғалардың болу шартымен отқа төзімділігі I - III дәрежелі тамақтандыру объектілерінің ғимаратына ашық болуы мүмкін.

Вестибюль болмаған жағдайда, отқа төзімділігі I және II дәрежелі тамақтандыру объектілері ғимараттарындағы біріншіден екіншіге дейін немесе астыңғы қабаттан бірінші қабатқа дейін ашық баспалдақ орнатуға жол беріледі. Ашық баспалдақтың (немесе пандустың) ұзындығын еденнің алыс нүктесінен сыртқы эвакуациялық шығатын есікке дейінгі қашықтыққа қосу керек, алайда оның алаңы негізгі эвакуациялық өткелдердің аумағына кірмейді.

Жекелеген ашық баспалдақтар жертөледе немесе цокольдық қабатта фойе, гардероб, темекі шегетін орын мен дәретхана орналастырған кезде бірінші қабатқа дейін жертөледен немесе астыңғы қабаттан қарастырылуы мүмкін.

4.2.23 Олардың мақсатына қарамастан, тамақтандыру объектілерінің жайларынан шығатын есіктің бірі ашық баспалдаққа жалғасатын тікелей вестибюльден, гардеробтан, қабаттық холдан және фойеден болуы мүмкін.

4.2.24 Жер үсті қабаттарынан, сондай-ақ жертөледен немесе цокольдық қабаттан адамдарды эвакуациялауға арналған баспалдақ торында 1 типті терең өртке қарсы арақабырғалармен бір қабат биіктікке бөлінген жертөледен немесе цокольдық қабаттан оқшауланған сыртқа шығатын есік қарастыру керек.

Эвакуациялық шығатын есік болып табылатын жертөледен немесе цокольдық қабаттан шығатын есіктерді ғимараттың жалпы баспалдақ торларынан оқшауланған тікелей сыртқа шығатындай қарастыру керек.

4.2.25 Баспалдақ торларынан жалғасатын дәліздерден есіктер бар аражабындармен бөлінген вестибюль арқылы немесе тікелей ғимаратқа іргелес аумақ объектісіне шығатын жер қарастыру керек. Жалпы вестибюль арқылы екі баспалдақ торының бірінен эвакуациялық шығатын жерді орнатқан кезде, вестибюльше шығатын жерден басқа олардың біреуінде тікелей сыртқа шығатын жер болуы тиіс.

Егер жертөледен немесе цокольдық қабаттан шығатын баспалдақ бірінші қабаттың вестибюліне шықса, онда осы вестибюльге шығатын жерден басқа ғимараттың жер үсті бөлігіндегі барлық баспалдақтарда тікелей сыртқа шығатын жер болуы тиіс.

4.2.26 Баспалдақ торларында (түтіндемейтіннен басқа) жанбайтын материалдан жасалған қоршау конструкцияларының лифтілік шахтасы арқылы бірінші қабаттан төмен түсірмейтін кемінде екі жолаушылар лифтісін орналастыруға рұқсат беріледі.

4.2.27 Түтіндемейтін баспалдақ торларында жылыту аспаптарын қарастыруға жол беріледі.

4.2.28 Баспалдақ торларын әрбір қабатқа сыртқы қабырғалардағы (жертөле баспалдақтарынан басқа) ойықтар арқылы табиғи жарықтандырумен жобалау керек. Ойық алаңы кемінде  $1,2 \text{ м}^2$  құрауы тиіс.

Отқа төзімділігі I және II дәрежелі 2-қабатты ғимараттағы, сондай-ақ 3-қабатты ғимараттағы баспалдақ торының 50 % баспалдақ марштары арасында кемінде 1,5 м тең жарықтың болуы кезінде тек жоғарғы жарықтандыруды ғана қарастыруға жол беріледі.

Табиғи жарықтандыру жоқ баспалдақтар 2-ші немесе 3-ші типті түтіндемейтін болуы тиіс.

4.2.29 Жабындағы шыныланған немесе ашық ойықтар арқылы табиғи жарықтандыру бар әдеттегі баспалдақ торларын отқа төзімділігі I, II және III дәрежелі, конструктивтік өрт қауіптілігі C0 және C1 класты тамақтандыру объектілерінің ғимаратында қарастыруға жол беріледі. Бұл жағдайда тамақтандыру объектілерінің ғимаратында мұндай баспалдақтар 50 % аспауы тиіс, қалған баспалдақтарда әрбір қабаттағы сыртқы қабырғаларға жарық ойығы болуы тиіс.

4.2.30 Жер үстіндегі қабаттарының биіктігі 10 және одан көп тамақтандыру объектілері ғимараттарында ашық өткелдер бойынша сыртқы ауа аймағы арқылы қабаттан баспалдақ торға кіретін тұтанбайтын баспалдақтарды қарастыру керек. Қалған жағдайда, өрт қауіпсіздігі бойынша тиісті бөлімді, сондай-ақ биіктігі 10 және одан жоғары қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарда мазмұндалған ерекше талаптарды басшылыққа алу қажет.

4.2.31 Биіктігі 28 м аспайтын отқа төзімділік дәрежесі I және II және конструктивтік өрт қауіптілігі C0 болатын тамақтандыру объектілері ғимараттарында қолданыстағы нормалармен талап етілетін эвакуациялық баспалдақ торларын біріктіретін екі қабаттан жоғары 2-ші типті баспалдақтарды қолдануға жол беріледі.

2-ші типті баспалдақ бойынша эвакуация жолының ұзындығы оның үш еселенген биіктігіне тең қабылдау керек.

Вестибюльден екінші қабатқа шығатын 2-ші типті баспалдақты орналастыру барысында дәліздерден және жапсарлас бөлмелерден 1-ші типті өртке қарсы арақабырлармен оқшаулануы тиіс.

2-ші типті баспалдақ орналасқан жай оған жапсарлас жатқан дәліз және өзге де бөлмелерден 1 типті өртке қарсы арақабырғалар арқылы оқшаулануы тиіс. 2-ші типті баспалдақ орналасқан жайды өртке қарсы арақабырғалармен оқшауламауға болады, егер:

а) автоматты өрт сөндіруді ғимараттың барлық бөлігіне орналастырған кезде;

б) биіктігі 9 м аспайтын қабат ауданы  $300 \text{ м}^2$  болатын тамақтандыру объектілерінің ғимараттарында.

10 қабатты және одан жоғары биіктіктегі тамақтандыру объектілерінің ғимаратындағы жолаушылар лифтілерінің біреуі өрт бөлімшесін тасымалдауға есептелуі тиіс.



4.2.32 Лифтілік шахталардың және лифтілердің машиналық бөлімшелер жайларының (жабында орналасқаннан басқа) қоршау конструкциялары, сондай-ақ коммуникацияны тарту үшін каналдар, шахталар мен қуыстар өртке қарсы 1-ші типті арақабырғалар мен 3-ші типті аражабындарға қойылатын талаптарға сәйкес келуі тиіс. Лифті шахтасы мен лифтінің машиналық бөлімінің арасындағы қоршау конструкциялардың отқа төзімділік шегі нормаланбайды.

4.2.33 Өртке қарсы есіктерді орнату мүмкін болмаған жағдайда, жоғарыда аталған лифті бар шахталар қоршауларында өртке қарсы 3-ші типі аражабындармен және 1-ші типті арақабырғалармен бар холдар немесе тамбурлар немесе өрт кезінде лифті шахталарының есік ойықтарын автоматты жауып тұратын экрандарды қарастыруға жол беріледі. Отқа төзімділік шегі EI 45 кем емес осындай экрандар жанбайтын материалдардан жасалуы тиіс.

4.2.34 Лифтінің алдындағы жертөлелік немесе цокольдық қабаттарда өрт кезінде ауа тұтқышы бар 1-ші типті тамбур-шлюздерді (егер лифті шахтасында ауа тұтқыш қарастырылмаса), өртке қарсы арақабырғамен қоршалған лифтілік холл қарастыру керек.

4.2.35 Функционалдық өрт қауіптілігінің класы мен отқа төзімділік дәрежесі әртүрлі тамақтандыру объектісі ғимаратының бөлігіне, оның қоршау конструкциялары мен өртке қарсы кедергілер типіне қойылатын талаптар жайдың функционалдық өрт қауіптілігіне, өрт жүктемесінің көлеміне, отқа төзімділік дәрежесіне және тамақтандыру объектісі ғимаратының конструктивтік өрт қауіптілігінің класына байланысты белгіленеді.

4.2.36 Ж1 (әлсіз жанатын), Т1 (қиын тұтанатын), РП1 (оттың бетке таралмайтын) топтарынан төмен емес материалдардан жасалған ашық төселген құбырларға электр желілерін төсеуге болады.

4.2.37 Отқа төзімділіктің V басқа барлық дәрежесіне ие тамақтандыру объектілері ғимараттарындағы ортақ дәліздердің, баспалдақ торларының, вестибюльдердің, холдар мен фойелердің қабырғалары мен төбелерін әрлеуді және жапсырма жапсыруды жанғыш материалдардан, сондай-ақ, вестибюль, баспалдақ торлары мен лифті холдары едендерін жанғыш материалдардан орындауға болмайды.

Аспалы төбелерді А және Б санатты жайларда қарастыруға жол берілмейді.

4.2.38 А және Б санатты екі және одан көп жайларда жалпы тамбур-шлюздерді орнатуға жол берілмейді.

### **4.3 Тамақтандыру объектілерін орналастыру**

4.3.1 Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ықшамаудан, тұрғын-үй аудандар және кешендер, тұрғын-үй орамдарының (жергілікті белгідегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорыны) аймақтарында; қала орталығында, жоспарлық аудандардың (аймақ) қоғамдық орталықтарында, қалалық әкімшілік-іскерлік, спорт, мәдени орталықтарда, үлкен көлік ағымдарымен, ірі сауда, мәдени және ағартушылық кәсіпорындармен байланысты халық шоғырланатын жерлерде (әмбебап дүкендер, мұрағат, театрлар, мәдениет сарайлары және т.б.), ірі көлік тораптарына (қалалық маңыздағы кәсіпорын) жақын жерлерде орналастыру ұсынылады.

4.3.2 Қала маңызындағы тамақтандыру объектілерін (мейрамханалар, барлар, 100 және одан көп орынды кафе) жеке тұрған ғимараттарға, сондай-ақ қоғамдық және сауда орталықтарында, вокзалдарда, магистраль және алаңдарда, халық көп жүретін жерлерде, қалалық көлік аялдамасынан 500 м аспайтын қашықтықта, метрополитен станцияларда, сондай-ақ демалу аймақтарында орналастыру керек.

4.3.3 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттары қызыл сызықтан кемінде 6 м қашықтықта орналастырылуы тиіс.

4.3.4 Тамақтандыру объектілерін сумен жабдықтау көзін санитарлық қорғаудың бірінші аймағында және құрылыстың су құбырының алаңында орналастыруға жол берілмейді.

4.3.5 Тамақтандыру объектілерін биіктігі 2 - 3 қабатты тұрғын үй ғимараттарының ұзындығы бойының арасында тұрғын үй ғимараттарына кіріктірме орналастырған жағдайда, арасы кемінде 15 м болуы тиіс, биіктігі 4 қабатты болса кемінде 20 м, терезелері тұрғын бөлмелерден шығатын осы ғимараттардың ұзын жақтары мен жанының арасы 10 м кем болмауы тиіс.

4.3.6 Тамақтандыру объектілерінің бөлек тұрған ғимараттары тұрғын ғимараттардан кем дегенде 50 м арақашықтықта орналасуы керек.

Жертөлелік және цокольдық қабаттарға қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарды сақтай отырып, сыйымдылығы 50 адамға дейінгі тамақтандыру объектілерін орналастыруға жол беріледі.

4.3.7 Тұрғын үйлерде төмендегілерді орналастыруға жол беріледі:

а) өндірістік цехтары жоқ, сыйымдылығы 50 отыратын орыннан аспайтын, 23 сағатқа дейін жұмыс істейтін режимде және қатты (оркестрлік) дыбыс шығармайтындай кіріктірме немесе жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерін;

б) технологиялық процестері жоқ сауда ауданы 150 м<sup>2</sup> аспайтын аспаздық дүкендер;

в) сауда объектілерінің құрамына кіретін кафетерийлер.

4.3.8 Тамақтандыру объектілері тиісті әлеуметтік-экономикалық негіздеме болған жағдайда, осы ережелер жинағының және басқа да нормативтік құжаттар талаптарын сақтай отырып, жер асты кеңістігінде орналастырылуы мүмкін.

4.3.9 Жеке ғимаратта орналастырылатын кәсіпорындар үшін жер телімінің құрылысын шамамен 30 % бастап 40 % дейін жоспарлау ұсынылады.

4.3.10 Жеке тұрған тамақтандыру объектілерінің аумағы қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес келетін талаптарға сәйкес қоршалуы тиіс. Қоршаудағы қақпаның ойықтары 4,5 м × 4,5 м болуы керек.

4.3.11 Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының келушілеріне арналған аймақта қажетке сай үстелдерді ашық ауада мезгілді орналастыру үшін алаң қарастырылады.

4.3.12 Жазғы кафелер тұрақты бөлшек сауда мен қоғамдық тамақтандыру (дүкендер, мейрамханалар, барлар, кафе және т. б.) кәсіпорындарына іргелес аймақтарда орналастырылуы мүмкін.

4.3.13 Көлік және жаяу жүргіншілер жүретін жол қозғалысын қиындататын жерде орналастыруға жол берілмейді. Жазғы кафе мен көлік жүретін жол, сондай-ақ тротуар және жаяу жүргіншілер жолының арасындағы қашықтық 6 м кем болмауы тиіс.

4.3.14 Жазғы кафелер тұрғындар және көлік қозғалысына кедергі келтірмейтін жерде арнайы жабдықталған алаңдарда ұйымдастырылады. Кафе айналасы қорғаушы және эстетикалық функциялары бар қоршаумен қоршалған (автокөлік жолына жақын) және қоғамдық тамақтандыру қызметін көрсету үшін қажет жиһаздармен, тенттермен, шатырмен, сауда және басқа жабдықтармен, тұрақты дәретханамен немесе биодәретханалармен жабдықталуы тиіс.

4.3.15 Жазғы кафелерді жобалаған кезде мыналарды қарастыру керек:

- а) сыртқы қоршауды жасауды;
- б) жолдар, аллея, кіру жолдарын салуды;
- в) гүлзарлар мен гүлбақтарды жайластыруды;
- г) жасанды су қоймаларын (бұрқақ су, сарқырама және т. б.) жасауды;
- д) кіші сәулет үлгілеріндегі инсталляцияны;
- е) кафені көгалдандыруды;
- ж) көмескі жарық жүйесін және т. б. жасауды;
- и) кафенің ауласында қоқыс салатын контейнерлерді орналастыруды.

4.3.16 Жазғы кафе конструкциялары мен қоршауларын барлық қолдану уақыт ішінде сыртқы түрінің сақталуын қамтамасыз ететін қазіргі материалдарды және технологияны қолданып, жоғарғы техникалық және құрылыс деңгейінде дайындау керек.

4.3.17 Жазғы кафелер конструкциясы төмендегідей болуы мүмкін:

- а) вестибюль;
- б) арка үлгісіндегі вестибюльдер;
- в) мембрана түріндегі шатырлар;
- г) жиналатын ағаш қаңқалар;
- д) шатыр;
- е) тентті шатыры бар вестибюль;
- ж) болат қаңқалы, ағаш қоршаулары және тентті төбелері бар вестибюльдер.

Тентті конструкцияларды күндізгі табиғи жарықты өткізетін мүмкіндігінің есебімен қолдану, алайда сондай-ақ тікелей күн сәулесін ұстап тұратын және көшет әсерін бермейтін есеппен қолданылуы тиіс.

4.3.18 Террасаны салу үшін жеңіл қаңқалы-тентті конструкциялар қолданылады. Қатты қаңқа, әдеттегідей, металдан, пластиктен немесе ағаштан жасалады. Арнайы полимерлік мата қаңқаның геометрия есебімен үлгіленеді. Тентті конструкцияларда жабын материалы ретінде мата, поливинилхлоридпен жабылған полиэстер мен шыны талшықтар қолданылуы керек.

4.3.19 Жазғы кафелерді балалар, оқу, емделу мекемелеріне, діни орындарға, тұрғын үй ғимараттарына іргелес аймаққа орналастыруға болмайды.

4.3.20 Шаруашылық аймақта шаруашылық құрылыстар (ыдыс, көмір, құрал-сайман қоюға арналған және т. б.) кешені, гараждар қарастырылады.

4.3.21 Бос алаңды көгалдандыру, автокөлік тұратын және қоқыс салғыштар тұратын алаңдарды бөлуді қарастыру ұсынылады.

4.3.22 Осы бөлімде көзделмеген тамақтандыру объектілерінің ғимаратынан жеке тұрған жер телімінің көлемін қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес қабылдау керек.

4.3.23 Тамақтандыру объектісі құрылысы учаскесінің ең төменгі ауданын 3-кестеден шығатын нәтижеде жүргізу ұсынылады.

**3-кесте – Тамақтандыру объектілері бар ғимараттағы жер телімдерінің өлшемдері**

Залдағы орындар саны	Залдағы 1 орындағы жер телімінің үлестік алаңы, м <sup>2</sup> кем емес
50 дейінгіні қоса алғанда	28
100	23
200	14
300	10
500	9
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Жер телімдері аудандарының аралық көлемін интерполяция әдісімен анықтау керек.</p> <p>2 Жапсарлас тамақтандыру объектілерінің жер телімі аудандарының есептік көрсеткішін 50 % дейін, кіріктіріме-жапсарлас жерлерді 25 % қысқарту керек.</p>	

4.3.24 Жер телімін жоспарлаған кезде шаруашылық аймақ орындарын демалыс аудандарымен және тұтынушыларды жазғы отырғызулар арқылы, сондай-ақ адамдар жүретін көшемен, жаяу жүретін жолдармен, оның ішінде жақын орналасқан қоғамдық ғимараттарға апаратын жолдармен тікелей іргелес болмауы тиіс.

4.3.25 Жерасты өтпе жолдарында олардың инженерлік жүйелерін қалалық коммуникацияларға қосу кезінде, сыйымдылығы 25 орынға дейін тамақтандыру объектілерін орналастыруға жол беріледі.

4.3.26 Тұрғын үй құрылысының құрамындағы тамақтандыру объектілерін жобалаған кезде, өлшемдері мен олардан тамақтандыру ғимаратына дейінгі қашықтықты кемінде 4-кестеде келтірілген аудандарда орналастыру қарастырылады.

4.3.27 Ауылдық елді-мекендерде даярлау асханасындағы учаскелерді көлемі жобалауға берілген тапсырмамен анықталатын көкөніс қоймасын қарастыруға жол беріледі

4.3.28 Картоп, көкөніс және жеміс-жидек сақтау қоймаларына арналған санитарлық-қорғаныс аймақтарының өлшемі кемінде 50 м болуы тиіс.

4.3.29 Кіреберісі жоқ ғимараттың алдына жабын немесе жерге түсетін жүктемені ескере отырып, өрт машиналары өте алатын ені 6 м жол жүргізу қарастырылады.

**4-кесте – Алаңдар мен тамақтандыру объектісінің арасындағы қашықтық**

Метрмен

Алаңдар	Алаңнан бастап тамақтанатын ғимарат терезесіне дейінгі ең төменгі қашықтық
Мектепке дейінгі және кішкентай мектеп жасындағы балалардың ойынына арналған жер	12 - 14
Ересек адамдар демалатын жер	10 - 12
Денешынықтыру сабағы үшін	10 - 40
Шаруашылық мақсаттар үшін	20 - 25
Иттерді серуендету үшін	35 - 40

4.3.30 ҚР ЕЖ 3.01-101 сәйкес жеңіл автокөлікті уақытша сақтау тұрағы мен көлікжай орнынан тамақтандыру объектілері ғимаратының есігіне дейін жаяу жүргіншілер жолының арақашықтығы кем дегенде 150 м қабылдау керек.

4.3.31 Көлік орнының есептік санын 5-кесте бойынша тамақтандыру объектілерінің түрі мен класы бойынша саралап қабылдау ұсынылады.

**5-кесте – Көлік орнының есептік саны**

Тамақтандыру объектісі	Бір көлік орнына арналған залдағы орын саны		
	люкс	жоғарғы	бірінші
Мейрамханалар	4 - 5	6 - 7	8 - 9
Барлар	7 - 8	9 - 10	*
<p>* Бірінші топ барларына арналған көлік орнының есептік саны жобалауға берілген тапсырмамен анықталады.</p> <p>Ескертпелер</p> <p>1 Тамақтандыру орнын қала, елді мекен ортасында, сондай-ақ реконструкцияланатын ғимаратта орналастырған кезде, көлік орнының есептік санын 10 % қысқартуға жол беріледі.</p> <p>Жалпы қалалық маңыздағы кафелер үшін залдағы әрбір 11 - 12 орын үшін бір көлік орнын қарастыруға болады.</p> <p>2 Тамақтандыру объектілеріне жақын кестеде көрсетілмеген түрдегі автокөліктер, мотоцикл және велосипед тұратын алаңдар қажеттілігі жобалауға берілген тапсырмамен анықталады.</p> <p>3 Автокөліктер және мотоциклдер тұратын алаң тамақтанатын ғимараттан 150 м аспайтын қашықтықта орналастырылуы тиіс.</p>			

4.3.32 Негізгі есік алдында қысқамерзімді тұрақ үшін ашық алаң бір уақытта 5 автокөлік орналастыру есебімен жобаланады.

4.3.33 Көше, жергілікті немесе көлденең жолдың негізгі жүргінші бөлігі шетінен құрылыс желісінің ара қашықтығы 25 м аспауы тиіс. Көрсетілген арақашықтықты асырған жағдайда, құрылыс желісінен кем дегенде 5 м арақашықтықта өрт сөндіру машинасы өте алатындай ені 6 м болатын жол қарастыру қажет.

4.3.34 Ғимараттың өтпе жолдарын бір-бірінен кем дегенде 300 м арақашықтықта қарастыру керек, ал реконструкцияланатын аудандарда периметрлік құрылыс кезінде арақашықтық 180 м аспауы керек. Тамақтандыру объектілері аумағында орналасқан жолдардың қозғалысы реттелетін магистральды көшелердің жүргінші бөлігімен ұштасуы көше қиылысының тоқтау сызығынан арақашықтығы 50 м кем болмауы керек. Сондай-ақ қоғамдық көлік аялдамасына дейін 20 м кем болмауы керек.

4.3.35 Жолдың шеті мен ғимарат қабырғасына дейінгі арақашықтық 10 қабатқа дейінгі тамақтандыру объектілерінің ғимараттарына 5 м бастап 8 м дейін және 10 қабаттан жоғары ғимаратқа 8 м бастап 10 м дейін қабылдау керек. Бұл аумаққа қоршаулар, әуе электр қабылдағыш желілерін және ағаштарды қатармен орналастыруға жол берілмейді.

4.3.36 Тамақтандыру объектілерінің аумағында уақытша көлік тұрағының алаңқайы, қоқыс тастау үшін контейнерлерге арналған алфальтталған немесе бетондалған алаңқайлар қарастырылуы керек.

Тамақтандыру объектілері ғимаратының кіре берістеріне, тамақтандыру объектілерінің аумағында орналасқан орындықтардың жанына және автотұрақтарда қоқыс салатын урналар орналастырылуы керек.

4.3.37 Автотұрақтардағы бір автокөлік тұратын жер көлемі  $22,5 \text{ м}^2$  аспауы, автотұрақтардың көше және жүретін жол бөлігіне жанасып орналасқан кезде -  $18 \text{ м}^2$  аспауы тиіс.

4.3.38 Велосипедтерге арналған тұрақ тамақтанатын ғимараттың алдында орналасады.

4.3.39 Ландшафт жобасын электр коммуникацияны, сигнализациялық құрылғыларды, сорғыларды, су сорғыш жүйелерді және т.б. жер бетіндегі жабдықтарды жасырып тұратындай етіп жасау керек.

4.3.40 Қоғамдық тамақтандыру орнына апаратын дала өткелдерін келушілердің ғимараттың есігіне тура, қауіпсіз бағытталуы үшін жарықтандыратын қондырғылармен жабдықтау керек.

4.3.41 Жер үстіндегі және жер үсті-жер астындағы гараждардың, жеңіл автөкөліктерді уақытша және тұрақты сақтауға арналған ашық тұрақтардың және техникалық қызмет көрсету станциялары мен тамақтандыру объектілерінің арақашықтығы 6-кестеде көрсетілгеннен кем болмауы тиіс.

**6-кесте – Гараждар, ашық тұрақтар, ТҚС мен тамақтандыру объектілерінің арақашықтығы**

Метрмен

Ара қашықтығы анықталатын ғимараттар	Қашықтық, кем емес					
	Жеңіл автокөліктер болған кезде гараждар мен ашық тұрақтардан				Бекеттер болған кезде техникалық қызмет көрсету станцияларынан	
	10 және одан аз	11 - 50	51 - 100	101 - 300	10 және одан аз	11 - 30
Кіріктірме немесе кіріктірме салынған тамақтандыру объектілері бар тұрғын үйлер	10*	15	25	35	15	25
Тамақтандыру объектілері бар ғимараттар	10*	10*	15	25	15	20
<p>* Отқа төзімділігі III - V дәрежелі гараж ғимараттары үшін 12 м кем болмауы тиіс.</p> <p>Ескертпе - Қашықтықты тамақтандыру объектілері бар ғимарат терезесінен гараж қабырғасына немесе ашық тұрақ шетіне дейін анықтау керек.</p>						

4.3.42 Тамақтандыру объектілерінің аймағында реконструкция жағдайында, сондай-ақ екі бағыттағы 50 адам/сағ. есепті жаяу жол қозғалысында ені 1 м тротуар және жолдар салуға жол беріледі. Тротуарлар ғимараттардың қабырғасына, тірелген қабырғаларға немесе қоршауларға жанасқан кезде, олардың енін кем дегенде 0,5 м кеңейту керек.

#### **4.4 Көлемдік-жоспарлық шешім**

##### **4.4.1 Тамақтандыру объектілерінің функционалдық-жоспарлық құрылымы мен түрі**

4.4.1.1 Жартылай дайындалған өнімдерді өндіретін өнеркәсіптері жоқ немесе жартылай дайындалған өнімдерді жеткізу қиындық тудыратын елді мекендерде тамақтандыру объектілерін шикізатта жұмыс істеушілермен жобалау қарастырылады. Өртүрлі типті тамақтандыру объектілері ғимараттарының құрамын қоғамдық ғимараттарды жобалау жөніндегі қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар ережесіне және Д қосымшасына сәйкес қабылдау керек.

4.4.1.2 300 орын артық ірі тамақтандыру объектілерінің кешендерін (объектілер кешені) сол жердің жергілікті қала құрылысының жағдайларын, халықтың еңбек және

мәдени-тұрмыстық байланыстарының сипаттарын, келіп-кетушілердің құрамын ескеру арқылы, сондай-ақ орындары мезгіл бойынша кеңейтілетін демалыс орындары үшін талаптарды ескере отырып арнайы тапсырма-бағдарламалармен жобалау қарастырылады.

4.4.1.3 Мейрамханаларды, кафе, барлар мен асханаларды мейманханалардың тұрғын үй-жайларына жапсарлас ғимараттарға орналастыру қарастырылған. Дәмханаларды мейманханалардың тұрғын-жай қабаттарына, ол жерге өндіріс орындары мен қоймалардан өнімдерді тасу үшін және босатылған ыдыстарды сақтау үшін, сондай-ақ ыңғайлы байланысты қамтамасыз ету үшін орналастыруға болады.

4.4.1.4 Мейрамханалар мен асханалардың құрамы ретінде аспаздық өнімдерді сатуға арналған ғимараттарды (аспаздық өнім дүкендері), сондай-ақ басқа да бағыттағы ғимараттар ретінде қарастыруға жол беріледі.

4.4.1.5 Тамақтандыру объектілерінде алаңы 5 м<sup>2</sup> кем жайды жобалауға жол берілмейді.

Қоғамдық ғимараттарды жобалау бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар ережесіне сәйкес жайлар тобы немесе жекелеген жайлар үшін белгіленген нормаланған алаңдарды азайту 5 % аспауы, тұрғын үйлерге кіріктірілме объектілер жайлары үшін - 15 % аспауы тиіс.

4.4.1.6 Тамақтандыру объектілері ғимараттары жайларының функционалдық-жопарлық элементтеріне, есік тораптарына, келушілерге қызмет көрсету аймақтарына, сондай-ақ өрт қауіпсіздігі бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттарда мазмұндалған ақпараттық және инженерлік құрылғыларға қойылатын талаптар мыналарға мүмкіндік береді:

а) қызмет көрсету орындарының қолжетімділігін, тамақтандыру объектілері ғимараттары мен құрылысының ішінде кедергісіз орын алмасуды қамтамасыз етуге;

б) қозғалыс жолының (оның ішінде эвакуациялық), қызмет көрсету және демалыс орнының қауіпсіздігіне;

в) толық әрі сапалы ақпаратпен уақытында қамтамасыз етуге;

г) мүгедектер мен мүмкіндігі шектеулі келушілердің ыңғайлылығы мен жайлылығына.

4.4.1.7 Бастапқы өнімге (шикізат, жартылай фабрикат және дайындықтың жоғары дәрежелі өнімі) байланысты тамақтандыру объектілерінің барлық түрлері төмендегідей топтастырылады:

а) тағамдар дайындау – шикізатты толық технологиялық өңдеу және өнімді дайындау циклі бар және дайынға дейінгі объектілерге қызмет көрсетуге қабілетті және өз өнімімен аспаздық дүкендерді, мейрамханаларды, асханаларды, кафелерді, дәмханаларды, аспаздық цехтарды, бір бағытта мамандандырылған объектілерді жабдықтай алады;

б) тағамдарды дайындағанға дейін – жартылай технологиялық циклі бар және жартылай фабрикат пен дайындаудың жоғары дәрежелі өнімін қолданатындар – кафе, дайынға жеткізетін асхана, дәмхана, жылдам қызмет көрсететін тамақтандыру объектілері.

4.4.1.8 Келушілерге қызмет көрсету формасы мен әдісіне қарай тамақтандыру объектілері келушілерге даяшы арқылы қызмет көрсететін, өзіне-өзі қызмет көрсету объектілері болып бөлінеді.



4.4.1.9 Тамақтандыру объектілерін жобалауда келушілерге қызмет көрсетудің әртүрлі формаларын, тағамды дайындағанға дейін технологиялық негізді жабдықтауды ұйымдастыруды, өнім жеткізу мен өзге де еңбекті қажет ететін процестерді барынша механикаландыруды және автоматтандыруды қарастыру керек.

4.4.1.10 Тамақтандыру объектілерінің функционалдық-жоспарлық құрылымын екі санатты бөлмелерге бөледі: келушілерге арналған бөлмелер (вестибюль, тамақтанатын зал, холл және т. б.) және тамақ дайындауға байланысты бөлмелер (өндірістік, қоймалық, әкімшілік-тұрмыстық және техникалық ғимарат). Сондай-ақ тамақтандыру объектілерінің құрылымына коммуникациялар да (дәліздер, баспалдақтар) кіреді.

4.4.1.11 Жоғарғы оқу орындарында, әдеттегідей, жартылай дайындалған өнімдермен жұмыс істейтін асханаларды жобалайды. Бір ғана жерде дайындалатын өнеркәсіптерден немесе негізгі асханалардан бір немесе бірнеше жоғарғы оқу орындарының ас дайындайтын асханаларын жартылай дайындалған өнімдермен қамтамасыз ету қарастырылады. ЖОО аймақтарында орналасқан қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы жалпы орын саны студенттердің есептік санының 20 % құрайды. Дәмханалар ғимараттары, әдеттегідей, залдан және заттар қоятын қоймалар мен ыдыс жууға арналған арнайы бөлімдері бар қосалқы бөлмеден тұрады.

4.4.1.12 Кәсіптік-техникалық училищелер мен арнайы орта оқу орындарының оқушыларын ыстық тамақтармен қамтамасыз ету үшін асханалар жобаланады. Асханаларды бірінші қабатқа жалпы мектептік бағыттағы бөлменің құрамына орналастырады және оларды оқу және өндірістік корпустармен жылытылған өтпе жолдармен байланыстырады. Асханадағы залдың сыйымдылығы оқушылардың есептелген құрамының үштен біріне тепе тең ретінде қабылдайды. Асханалар, әдеттегідей, жартылай дайындалған өнімдермен жұмыс істейді.

4.4.1.13 Спорттық мекемелердегі дәмханалардың ғимараттары үлестіріп тарататын залдан, қосалқы дәмханадан, ыдыс жуатын орындардан, өнімдерді сақтайтын қоймадан мұздатқыш камерасы мен ыдыс сақтайтын қоймадан тұрады. Дәмханалардың зал бөлмелерін келушілерге арналған кіре беріс бөлмелермен біріктіруге жол беріледі. Дәмханалардан өзге кәсіпорынның қызмет көрсететін мамандарға және спортшыларға өз уақытында қызмет көрсету үшін асханалар да қарастырылған. Қызмет көрсететін мамандар үшін зал сыйымдылығын орындардың төрт есе айналымы кезіндегі аса көптеген ауысымда жұмыс істеушілерді тамақпен қамтамасыз ету есебінен есептейді. Спортпен шұғылданушыларды тамақтандыру үшін зал сыйымдылығы жобалауға берілген тапсырмамен және есептермен анықталады.

4.4.1.14 Әртүрлі типті көрмелерде қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау кезінде көрменің өткізілетін уақыты, келетін кісілердің аймақтар бойынша үлестірілетін саны, қызмет көрсететін мамандардың саны ескеріле отырып есептер жасалады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының саны, сыйымдылығы мен типі анықталғаннан кейін және көрменің бас жоспары таратылғаннан кейін әрбір кәсіпорындарды, яғни мейрамхананы, кафені, дәмхананы немесе асхананы жеке жобалауға көшеді.

4.4.1.15 Демалыс орындарында, пансионаттарда, қонақ үйлерде (автотуристерге арналған мейманханаларда), кемпингтерде (автотуристерге арналған лагерьлерде), туристік базаларда, баспаналарда және шағын жазғы демалыс үйлерінде асханалар

қарастыру ұсынылады. Демалыс орындары асханаларындағы зал сыйымдылығы орынның бір рет айналымы кезіндегі демалушыларды тағаммен 100 % қамтамасыз ету есебінен олардың жалпы санына сәйкес келуі тиіс; қалған демалыс мекемелерінің асханаларында орынның екі рет айналымы кезіндегі демалушылардың 50 % сәйкес келуі тиіс. Асханаларда өзіне-өзі қызмет көрсету де қарастырылады.

Демалушыларға арналған асханалардан өзге дәмханаларды жобалау және сонымен қатар қызмет көрсететін мамандар үшін асханаларды жобалау ұсынылады. Мұндай асхана залының сыйымдылығы орындардың төрт есе айналымы кезіндегі аса көптеген ауысымда жұмыс істеушілерді тамақпен қамтамасыз ету есебінен шығуы керек.

Сауықтыру орындарында науқастар және демалушылар үшін асханалар мен дәмханаларды, сондай-ақ мамандар үшін асханалар жобалауды қарастыру керек. Асханалардағы зал сыйымдылығы сауықтыру орындарындағы орындардың санына сәйкес келуі тиіс, ал дәмханадағы зал сыйымдылығы - демалушылар санының 5 % аспауы тиіс, қызмет көрсететін мамандарға арналған зал сыйымдылығы орындардың төрт есе айналымы кезіндегі аса көптеген ауысымда жұмыс істеушілерді тамақпен қамтамасыз ету есебінен шығуы керек.

4.4.1.16 Балаларға арналған сауықтыру орындарында қызмет көрсететін мамандар мен балаларға арналған асханаларды жобалау қарастырылған. Балаларға арналған асханалардың екі түрін жобалауға болады: бірінші - қарапайым кәсіпорындағы сияқты барлық бөлмелері бар және тағамды босату, қабылдау және асхана ыдыстарын жуу үшін қосымша бөлме. Екінші жағдайда, тағамды орталықтанған ас бөлмелерінде жасайды, мұнда өнімдерді сақтау, оларды өңдеу және тағамдарды дайындау үшін бөлмелер қарастырылған. Асханалардың зал бөлмелеріндегі орындардың саны балалардың 100 % бір уақытта қызмет көрсету есебінен қарастырылған. Жыл бойғы пайдалану лагерьлерінде асханалардың барлық бөлмелері ғимараттың жылытылатын бөлігінде ғана орналасуы керек және залдың 50 % орны ғана вестибюльде немесе террасада орналастырылуы керек.

Лагерьдегі қызмет көрсететін мамандарға арналған асханалар орындардың төрт есе айналымы кезіндегі аса көптеген ауысымда жұмыс істеушілерді тамақпен қамтамасыз ету есебінен жобалайды.

4.4.1.17 Аспаздық дүкен ғимараттарының құрамы жұмысшы орындар санына және олардың орналасу орындарына байланысты болады: жеке тұрған ғимараттардағы немесе басқа бағыттағы ғимараттардағы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының ғимараттарында. Осыларды ескеру арқылы осындай немесе басқа да ғимараттар қарастырылған: зал, тапсырыстар бөлімі, тапсырыстардың жинақталған бөлімі, дүкеннің қосалқы бөлмелері (салқындатылатын және салқындатылмайтын), өнімдерді қабылдау, қаптама материалдар мен ілеспе тауарлар қоймасы, керек-жарақтар мен ыдыстарды жуатын жерлер, қызметкерлер бөлмесі, мамандарға арналған бөлмелер, мамандарға арналған гардероб, душ қабылдайтын бөлмелер мен санитарлық тораптар. Бөлмелер ауданының көлемі дүкендегі жұмысшы орындар санына байланысты болады.

Дүкендердегі қызмет көрсету түрі - сатушылар арқылы немесе өзіне-өзі қызмет көрсету.

Аспаздық дүкен ғимараттың маңдай бетіндегі немесе қабырға жақтан, кәсіпорынның кіре беріс есігімен бірге немесе дербес кіреберіс есігі бар бірінші қабатта орналасады. Дүкеннің залы табиғи жарықтандырылу керек.

4.4.1.18 Даяшылар қызмет көрсететін және өзіне-өзі қызмет көрсету принципі бойынша жұмыс істейтін шикізаттар мен жартылай дайындалған өнімдермен жұмыс істейтін тамақтандыру объектілерінде ғимараттардың әртүрі құрамы бар (А - Е қосымшаларында келтірілген), сондай-ақ функционалдық-технологиялық және жоспарлық өзара байланыстардың алуан түрлі схемалары бар.

4.4.1.19 Тамақтандыру объектілерінің кешеніне (мысалы, сауда орталықтарында) олардың жалпы ауданын 10 % - 15 % дейін қысқарту мүмкіндігімен қоймалық, әкімшілік-тұрмыстық және техникалық ғимараттардың бірыңғай тобын жобалау қарастырылған.

Өндірістік бөлмелер тобы, дайындау және жуу бөлмелері кешеннің құрамына кіретін объектінің әрбір типінде дербес қарастырылуы мүмкін.

4.4.1.20 Өндірістік бөлмелер табиғи жарықтандырылуы керек. Мұндай жерлерге шаң тозаңның жиналмауы және бөлмеге қараңғы түспеуі үшін бөлмелерге су құбырлары өтетін тіреушілерді, құбырларды, тіреуіштерді, ойықшаларды, шығыңқы жерлерді, ернеулерді және басқа да ішкі әрлеудегі күрделі элементтерді орналастырудан сақ болу керек.

4.4.1.21 Өндірістік ғимараттарда жабдықтарды орналастыруды механикаландыру тәсілдерін қолдану арқылы жұмыс орындары мен аумақтар арасындағы дайын өнімдерді, жартылай дайындалған өнімдер мен шикізаттардың тік сызықты және қысқа мерзімде қозғалу жолдарын қамтамасыз етуді ескеру арқылы жүзеге асыру керек.

4.4.1.22 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалаған кезде тағам өнімдерін өңдеу үшін жекелеген өнімдерді сақтау мен олардың бұзылмауын қамтамасыз ететін сақтау орындарына арналған жеткілікті жеке орын қарастыру керек.

4.4.1.23 Белгілі бір келушілер саны үшін арнайы қызмет көрсету аумақтарын қарастыру ұсынылады, мысалы: диеталық, емдеу-сауықтыру, алдын алу бағыттағы тамақтандыру залдары.

4.4.1.24 Тамақтандыру объектілерінің келесі бағдары ұсынылады: мамандар үшін түстену залдары мен бөлмелерді оңтүстікке және оңтүстік-шығысқа қаратып бағдарлау, ал өндірістік және қойма бөлмелерін - солтүстікке және солтүстік-шығысқа қарай бағыттау.

4.4.1.25 Тік бұрышты түстену залдарын жобалаған кезде 2:3 бастап 1:3 дейінгі шектегі ұзындық еніне қатынасты сақтау ұсынылады.

4.4.1.26 Техникалық қабатты қоспағанда, тамақтандыру объектісі қабатының биіктігі (еденнен еденге дейін) кемінде 3,3 м болуы тиіс.

4.4.1.27 Шығыңқы конструкциялар астына және аспалы төбелерге дейінгі тамақтандыру объектісі жайының биіктігі кемінде 3,0 м болуы тиіс.

4.4.1.28 Сыйымдылығы 50 орынға дейінгі тұрғын ғимараттарында орналастырылған тамақтандыру объектілеріндегі бөлмелер биіктігін тұрғын ғимараттар бөлмелерінің биіктігі бойынша қабылдауға жол беріледі.

4.4.1.29 Өндірістік жайлар биіктігін төмендегідей қабылдау ұсынылады, кемінде:

- а) 3,0 м – 150 орынға дейінгі объектілер үшін;
- б) 3,5 м – 150 бастап 300 дейінгі орынға дейінгі объектілер үшін;

в) 3,6 м – 300 орыннан бастап одан көп орындары бар объектілер үшін.

Ыстық цехтар мен жуатын бөлмелердің биіктігін олармен көршілес түстену залдарының биіктігінен төмен емес және 3,6 м жоғары емес деңгейде жобалау ұсынылады.

Өндірістік, қойма және тұрмыстық бөлмелердегі шығып тұратын желдеткіш блогының төменгі табанына дейінгі биіктікті 2,7 м деп алу ұсынылады.

4.4.1.30 Асханаларда, кафелерде және әсіресе мейрамханаларда журнал үстелдерімен және демалу үшін креслоларымен бірге орналастырылған демалыс орнын ұйымдастыру керек.

4.4.1.31 Сауда орталықтарындағы және жекелеген ғимараттардағы жылдам тамақтандыру объектілері тәртіп бойынша кешендерге топталады. Сауда орындарында кем дегенде төрт операторларға фуд-корт аумақтарын жобалау ұсынылады.

#### **4.4.2 Кіреберістер, өткелдер (дәліздер), баспалдақтар, лифтілер**

4.4.2.1 Тұрғын ғимараттарында орналасқан объектілерде ғимараттың тұрғын үй-жай бөлігінен оқшауланған кіре берістер мен эвакуациялық шығатын есіктер болуы тиіс. Тұрғын үйдің аула жағынан тағам өнімдерін және азықтық шикізаттарды қабылдауға жол берілмейді. Жүкті тиеу жұмыстарын арнайы тиеу бөлмелері болған жағдайда магистраль жағынан жерасты туннельдері арқылы, терезелері жоқ тұрғын үй-жай ғимараттарының артқы жақтарынан жүзеге асыру керек. Шағын өнімділік орындар үшін оның жұмысы басталғанға дейін көше жақ кіреберісінен тиеуге жол беріледі.

4.4.2.2 Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне кіреберісті келіп кетушілер үшін ыңғайлы және жеңіл ажырата алатындай етіп ұйымдастыру керек. Тамақтандыру кәсіпорындарына кіреберістің үстіңгі жағына жайма маңдайшаны орналастыру керек.

4.4.2.3 Ғимаратқа кіретін негізгі кіреберіс есік анық көрінуі және мүмкіндігінше жалпы ішкі көрініске сәйкес келуі тиіс. Кіреберіс есік пен қоршаған алаң дизайны мейрамхананың типіне сәйкес келуі және функционалдық талаптарға жауап беруі тиіс. Негізгі талаптар мыналарды қамтиды:

а) есіктің ені қасбеттің көлеміне пропорционалды болуы керек және келушілердің келіп кіруіне ыңғайлы болуы керек. Бір ғана есікті орнату кезінде оның енін 0,85 бастап 0,9 м дейін алу керек, ал екі қақпалы есікті орнату кезінде оның ені - 1,5 м;

б) есік конструкциясы, әдеттегідей, шыныдан жасалған ойықтардан тұруы тиіс;

в) кіреберіс есіктің беріктігі.

4.4.2.4 Тамақтандыру объектілері ғимараттарының кіреберісі бір уақытта тұтынушылардың екі қарама-қарсы ағынының қозғалысын қамтамасыз етуі керек.

Сыйымдылығы 50 адамнан астам тамақтандыру объектілерінде тұтынушы мен қызметкерге арналған жеке есік пен баспалдақ орнату керек.

4.4.2.5 Ірі дәмханаларда келушілердің ағынын бөлу үшін дәмханадан кіреберіс және шығатын жеке есіктің қарастыру ұсынылады.

4.4.2.6 Тамақтандыру объектілерінде кіреберісте маңдайша жазбалардан өзге көзге көрнекі ақпараттарды, мысалы кәсіпорын жіктелімі немесе дәмхананың жұмыс істеу кестесі көрсетілген есіктердегі кестелер, маңдайша жазуларын орналастыру ұсынылады.

4.4.2.7 Вестибюльдің ауданы - 0,2 бастап 0,3 м<sup>2</sup> дейін болуы керек, ал гардероб – бір есептік келушіден 0,15 м<sup>2</sup> кем болмауы керек.

4.4.2.8 Гардероб орнатылатын аумақ маңдай алдынан, тереңдетілген немесе бұрыштан шығарылуы болуы мүмкін. Гардеробтық кедергілер бөлменің ұзындығын бойлай орналасуы, ал киім ілгіштерді оған перпендикуляр бойынша орналастыру жағдайында маңдай алдынан болатын схеманы пайдаланған аса тиімді болады.

4.4.2.9 Гардеробты вестибюльге кіре берісте немесе вестибюльдің зал бөлмесінің өзінде ораластырған жөн, сондай-ақ гардеробты фойеден жеке орналастыруға жол беріледі. Биіктігі бір қабаттан асатын ғимараттарда гардеробты сол қабаттың өзіне ғимаратқа кіре беріс жаққа орналастырған жөн. Гардеробты бойлай тұтынушылардың негізгі ағынынан бос ені 1,5 бастап 2 м дейін кеңістік қарастырылады. Киімдерді қабылдау үшін гардеробқа әрбір 50 орынға ұзындығы 1 м-дей болатын терезені (тосқауыл) орналастырады. Кедергінің конструктивтік негізіне қабат пластиктен жасалған металл немесе ағаш қаңқа қызмет етуі мүмкін.

Ірі мейрамханаларда тұтас кедергілер бар гардеробты орналастыру ұсынылады. Бөлмелердің үлкен саны бар және еден деңгейінің айырмасы бар гардеробты жобалауға болмайды.

4.4.2.10 Кедергі артындағы гардеробтың тереңдігі 6 м аспауы тиіс. Киім ілгіш пен кедергі арасындағы өткелді 1 м аспайтындай етіп жасау керек.

4.4.2.11 Гардероб жылжымалы кронштейндері бар металдан жасалған екі жақты секциялық киім ілгіш құрылғыларымен жабдықталған, олар гигиеналық сипатта және оларды пайдалануға ыңғайлы болады. Киім ілгіштер арасындағы қашықтық кемінде 70 см болуы керек. Киім ілгіштің ілмектері еденнен 1,5 м қашықтықта орналасуы керек. Ауыстырып киетін аяқ киімдер немесе ауқымды емес киімдерді сақтау үшін ұяшықтары бар шкафтарды орналастыруды қарастыру керек.

4.4.2.12 Жалпы қолжетімді тамақтандыру объектілеріне келушілердің сырт киімдеріне арналған гардеробтарда орынның мөлшерін, келушілердің кідірісін қарастыратын 1,1, коэффициентіне көбейтілген залдың сыйымдылығының есебінен анықтау керек. Киім ілгіштердің ұзындығы сырт киім үшін 1 м киім ілгішке 6 ілмек есебінен анықталатын болады.

4.4.2.13 Демалыс орындарының қызметтерін біріктіретін тамақтандыру объектілерінде келушілер ағынын үйлестіру, күту және демалу үшін холлдар мен аванзалдарды құру ұсынылады.

Аванзалдың ішкі көрінісі, оның көркемдік рәсімделуі негізгі залдың сәндік бұйымдарына сәйкес келуі керек. Вестибюльдің немесе аванзалдың бір ауданын тірі табиғат бұрышын жасау үшін пайдалануға болады. Аванзалды жұмсақ жиһаздармен, журнал үстелдерімен және гүлшоғырлармен жабдықтауға болады.

4.4.2.14 100 бастап 150 дейін орынды залдың сыйымдылығы кезіндегі аванзалдың ауданы 15 м<sup>2</sup> кем болмауы тиіс. Залдағы әрбір келесі 50 орынның әрқайсысына орындар санының ұлғаюына байланысты 5 бастап 10 м<sup>2</sup> дейін қосады.

4.4.2.15 Биіктігі 10 қабатқа дейінгі ғимараттағы екі және одан аз лифтілерді тікелей баспалдақ алаңында орналастыруға жол беріледі.

4.4.2.16 Баспалдақ алаңының ені марш енінің кем болмауы тиіс, ал ашылатын есіктері бар лифтілерге кіре беріс алдындағы ені – марш енінің сомасынан және лифті есігі енінің жартысынан кем болмауы, алайда 1,6 м кем болмауы тиіс.

Баспалдақтың тіке маршындағы аралық алаң ұзындығы кемінде 1 м болуы тиіс.

4.4.2.17 Қызметтік бөлмелерден келетін қисық сызықты баспалдақтардың тар бөлігіндегі баспалдақтардың ені ондағы тұрақты келіп жататын адамдар саны 5 адамнан көп болмауы керек, сондай-ақ қисық сызықты көше жақтағы баспалдақтар 0,22 м кем болмауы керек, ал қызметтік баспалдақтар 0,12 м кем болмауы тиіс.

4.4.2.18 Баспалдақтар марштарының еңісін төмендегілерден аспайтындай қабылдау керек:

а) 1/2 - жер үсті қабаттарында;

б) 1/1,5 - шатырға, жертөлеге және жерасты қабаттарына апаратын баспалдақтар, сондай-ақ адамдарды эвакуациялауға арналмаған жер үсті қабаттарындағы баспалдақтар.

Адамдардың қозғалу жолдарындағы пандус еңкіштігі мына төмендегі көрсеткіштерден көп болмауы керек:

а) 1/6 - тамақтандыру объектісі ғимаратының ішінде;

б) 1/8 - сырттан;

в) 1/12 - ғимараттың ішінде және сыртында мүгедектердің арбада қозғалу жолдарында.

4.4.2.19 Жолаушылар лифтісінің санын қоғамдық ғимараттар мен құрылыстарды жобалау бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттарда мазмұндалған есеп негізінде анықтау керека, алайда кемінде екеу. Екінші лифтіні жүк лифтісімен ауыстыруға жол беріледі, оған, егер ғимараттағы тік көлік есебі бойынша бір жолаушылар лифтісін орнату жеткілікті болса, адамдарды тасымалдауға рұқсат берілген.

4.4.2.20 Барынша алыстатылған жай есігінен жақын жолаушылар лифтісіне дейінгі арақашықтық 60 м аспауы тиіс.

4.4.2.21 Жолаушылар лифтісі лифтілік холының ені кемінде мынадай болуы тиіс:

а) лифтілер бір қатарда орналасқан кезде – лифті кабинасының барынша аз тереңдігі 1,3 м;

б) екі қатарда орналасқан кезде – кабина тереңдігінен еселеген аз, алайда 5 м артық емес.

Кабина тереңдігі 2,1 м және одан жоғары лифтілер алдындағы лифтілік холл ені кемінде 2,5 м болуы тиіс.

4.4.2.22 Екі немесе одан да көп деңгейдегі ғимараттардың өндірістік топтарын орналастыру кезінде, сондай-ақ жер асты кеңістігінде жүк тасуға арналған лифтілер қарастырылады. Мұндай жағдайда кемінде 2 жүк лифтісін қарастыру керек: біріншісі, жалғасқан дәліздердің енін есептегенде жүк түсіру ауданы 2,7 м × 2,7 м болатын лифтілер алдындағы құрылғымен өнімдерді тасымалдау үшін жүк көтерімділігі кемінде 500 кг болады және екіншісі жүкті түсіру ауданы 2 м × 1,5 м болатын қалдықтарды тасымалдауға арналған жүк көтерімділігі 100 кг болады.

4.4.2.23 Бөлме топтамалары бойынша дәліздер енін 7-кестеге сәйкес қабылдау ұсынылады.

## 7-кесте – Бөлме топтамалары бойынша дәліздер ені

Метрмен

Үй-жай топтары	Залдағы орындар санына қарай вестибюльдің ені, кем емес		
	100 дейін	100 жоғары 200 дейін	200 жоғары
Өндірістік, өнімдерді қабылдау және сақтау үшін	1,3	1,5	1,8
Қызметтік және тұрмыстық	1,2	1,2	1,2

## 4.4.3 Келушілерге арналған жайлар

4.4.3.1 Өздігінен қызмет көрсететін объектілердің түстену залдары тағамды алу және қабылдау аумақтары болып бөлінеді.

Тағамдардың шектелген немесе кешенді жинағы бар жедел қызмет көрсету тамақтандыру объектілеріне қызмет көрсету бармендер арқылы жүзеге асырылады; мұндай жағдайда тағамды қабылдап алу аумағы бардағы бағандардың айналасында болады.

Тағамды алу аумағы тағамдардың түрлі ассортименти бар (кафе, асханалар) тамақтандыру объектілерінде тағамдарды тарату тізбектерін бойлай орналасуы мүмкін.

4.4.3.2 Өз-өзіне қызмет көрсететін тамақтандыру объектілерінде таратушы желі өндірістік жайлар тобы мен тамақтанатын зал арасындағы байланыстыратын бөлім болып табылады. Тарату желілерін өндірістік жайлармен тікелей біріктірілген тамақтану залында орналастыру керек.

Өз-өзіне қызмет көрсетуі бар тамақтандыру объектілерінің тамақтану залында орналасқан бар екі бөлмеден тұрады: өнімді жіберуге арналған бөлме және өнімді сақтауға арналған бөлме (қойма).

4.4.3.3 Дайын тағамдарды жіберу үшін қызмет көрсетету ағынын бөлуге арналған екі өткел-арка арқылы түстену залынан бөлінеді.

4.4.3.4 Түстену залдарын өндірістік бөлменің негізгі топтарымен бір деңгейде орналастыру ұсынылады: ыстық және суық цехтармен, ыдыс жуу құрылғыларымен, тарататын орындармен.

4.4.3.5 Өз-өзіне қызмет көрстеу кәсіпорындарындағы залдың тереңдігі ыстық цехтың ауданына тарату тізбектерін орналастыру кезінде 6 м жоғары және залдың ауданына тарату тізбектерін орналастыру кезінде 9 м кем болмауы тиіс.

Залдың ұзындығы тарату тізбегінен бастап аса шалғайда орналасқан үстелге дейінгі аралықтағы қашықтықпен есептеледі. Өз-өзіне қызмет көрсету кезінде бұл қашықтық 20 м аспауы керек, ал даяшылар қызмет көрсетуі кезінде бұл қашықтық 30 м аспауы керек.

4.4.3.6 Сауда орталықтарындағы жедел тамақтандыру нысандарындағы бір операторға арналған аудан 15 бастап 120 м<sup>2</sup> дейінгі аралықты алуы мүмкін. Сауда

орталықтарындағы жедел тамақтандыру аумақтарының жалпы ауданы 60 бастап 500 м<sup>2</sup> дейінгі аралықты алуы мүмкін. Әдеттегідей, жалпы ауданның 2/1 бөлігінен кем емес жедел тамақтандыру кешені үшін бөлінген бөлік тарату тізбектері мен өндірістік бөлмелер үшін жабдықталады. Сату сөрелерінің ұзындығы 6 м кем болмауы керек. Әдеттегідей, жедел тамақтандыру пунктінің бір операторы келушілер үшін 80 бастап 160 орынға дейін ауданға орналастыру мүмкіндігіне ие болуы керек.

4.4.3.7 Еркін таңдауы бар ас мәзірімен және тұрақты әрі тұрақты келушілер ағыны бар өздігінен қызмет көрсетумен тамақтандыру объектілерінде өздігінен қызмет көрсетуге тарату тізбектерін қолдану ұсынылады.

Тағамдардың кешенді топтамаларын ұсынатын тамақтандыру объектілерінде, келушілердің қатары көбейген жағдайда механикаландырылған тарату тізбектерін қолдану ұсынылады.

4.4.3.8 Тарату тізбектерінің биіктігін 70 см кем емес етіп жобалау керек, қызмет көрсететін мамандар үшін тарату бағанының кері жағынан 20 см аспайтындай етіп еденге тереңдету мүмкіндігі болады. Тарату үстелінің енін, әдеттегідей, 50 бастап 75 см дейін етіп алады.

4.4.3.9 Ірі дәмханаларда таратуды бойлай қабырғаның бойымен жүзеге асыруға немесе тұйықталған үлгідегі залдың ортасында жасауға болады (шаршы, тікбұрыш, шеңбер, эллипс).

4.4.3.10 Тарату тізбектері өндірістік аумақтан тосқауылдармен ажыратылады, залдағы орындардан бастап 0,7 бастап 0,8 м дейінгі қашықтықта кедергі-тұтқалармен оқшауланған. Тұтынушылардың кезекте еркін айналуы үшін және тарату тізбектерінің өткізіп тұру қабілеттілігін ұлғайту үшін бұл қашықтық 1,4 бастап 1,6 м дейін ұлғайтылуы мүмкін. Тарату тізбегінің сырт жағындағы жұмыс аумағының ені 1 м кем болмауы керек. Тарату тізбегінің сырт жағына қосалқы үстелдерді орналастыру кезінде жұмысшы аумағының ені 0,8 бастап 0,9 м дейін ұлғаятын болады.

4.4.3.11 Бардағы баған өзі екі элементтен тұрады: қабырғаға орнатылған баған, оның жоғарғы бөлігінде тауарлар үшін сөрелер орнатылған, ал төменде шкафтар орнатылған; негізгі бардағы баған, ол екі деңгейлі екі үстіңгі тақтайдан тұрады – жоғарғысы келушілерге қызмет көрсету үшін арналған және төменгі тақтай бармен үшін жұмыс орны болып саналады. Осы екі үстіңгі тақтайлардың ені 0,65 бастап 0,7 м дейін құрайды, осы екі үстіңгі тақтайлар мен қабырғаға орналасқан баған арасындағы қашықтық 1 бастап 1,15 м дейін болуы керек.

4.4.3.12 Әдеттегідей, сәулет-жоспарлау шешімдерін құру үшін барды қабырғаға орнату шешімдері қабылданады, мұнда олар Т және П-үлгілі жоспарларға ие болуы мүмкін. Бар жабдықтарын арал ретінде орналастыру кезінде олардың жоспары шаршы немесе тікбұрышты түрге, дөңгелек немесе сопақша, көп қырлы немесе қисық сызықты түрге ие болуы мүмкін.

4.4.3.13 Бардағы бағандарды табиғи ағаштан, металдан, пластиктен, шыныдан және тастан дайындауға жол беріледі.

Бардағы бағандардың жоғарғы және алдыңғы бөліктерінің беттері жеңіл тазартылатын материалдардан жасалуы керек. Бардағы бағандардың үстіңгі тақтайларын жоғары сапалы және соққыға төзімді материалдардан жасау ұсынылады. Бардағы



бағанның маңдайша бөліктерін айналармен немесе айна беттері бар материалдармен және жарықтандыру аспаптарымен көркемдеуге болады.

4.4.3.14 Бардағы бағандар алуан түрлі арнайы келтірілген модульді жабдықтармен жабдықталуы мүмкін: салқындатылатын және жылу беретін сөрелермен, балмұздаққа арналған витриналармен, орташа және төменгі температуралы шкафтармен, ыдыс жуатын және стакан жуатын машиналармен, екі ұяшықты жуу ваннасымен және мұз генераторымен жабдықталуы мүмкін. Жүзеге асырылатын өнімнің түрлеріне байланысты бардағы баған мынадай жабдықтармен бірге кешенде мыналар болады: кофемашиналар, микро толқынды пештер, гриль, миксер, блендер, шырын дайындағыштар, шырын салқындатқыштар, шарап пен сыраны құюға арналған құрылғылар болады.

Бардағы бағандарда жұмыс істеу ыңғайлы болу үшін қосалқы бөлмені жобалау керек, онда жабдықтардың бір бөлігі орнатылуы керек және өнімдердің белгілі бір қоры сақталуы керек. Бұл бөлме кәсіпорынның өндірістік дәлізімен байланысы болуы керек. Егер де қосалқы бөлме болмаса, онда өнімдер қайырмалы үстіңгі тақтай бетпен жабдықталған бағанның алмалы салмалы құрылғысына тікелей тиеледі.

4.4.3.15 Кіреберісте түстену бөлмесіне бардағы бағанды орналастыруға болады, өйткені бұл аванзалдың қалыптасуына мүмкіндік береді.

4.4.3.16 Демалыспен байланысты тамақтандыру кәсіпорындарында, оның ішінде мейрамханаларда да көпшілікке арналған ойын сауық аумақтарын ұйымдастыру ұсынылады: эстрада мен билейтін алаңдар сияқты.

Мұндай аумақтар бөлменің композициялық орталығы болып саналады, бұл алаң көпшіліктің назарына ілінетіндей жер болуы керек, ол үшін мұндай алаңдарды сәндік, пластикалық, жарық беретін бұйымдармен әшекелеуге болады немесе сол аумақты көтеруге немесе түсіруге болады.

Билеу алаңының ауданын анықтау кезінде залдағы орынның жалпы мөлшерінің 50 % бастап 70 % дейінгі есептен жұпқа 0,15 бастап 0,2 м<sup>2</sup> дейін ауданның нормасынан алу керек, эстрада мен билеу алаңдарының формасы залдың композициясы мен формасына байланысты алуан түрлі болуы мүмкін. Орташа есеппен эстраданың ұзындығы 3 бастап 8 м дейін, ені 1,8 м, ал биіктігі 0,25 бастап 0,45 м дейін болуы керек.

4.4.3.17 Сыйымдылығы шағын мейрамханалар мен кафелерде билеу алаңы үшін басты кіреберісті пайдалануға болады, ол үшін оның енін 2,5 м дейін ұлғайтуға болады. Билеу алаңы эстрадаға жалғаспауы да мүмкін.

Музыкалық аспаптарды сақтау үшін бөлмелер эстрадаға жанаса орналасуы немесе немесе осы бөлмеге кіретін өту жолы ыңғайлы болуы керек.

Эстрада мен билеу алаңын тәртіп бойынша тұтынушылардың көп қозғалатын жерінен еркін жерде орналастырған жөн.

4.4.3.18 Түстену залдарындағы өтетін жолдар енін 8-кестеде көрсетілгеннен кем қабылдамау ұсынылады.

4.4.3.19 Үстелдер арасындағы өткелдерді екі негізгі түрге – геометриялық және еркін деп бөлу керек. Геометриялық нұсқа бойынша үстелдер арасындағы өтетін жолдарды алуан түрлі жоспарлау нұсқаларымен бірге қабырғаға қатар орналастырады: тізбек бойынша; диагональ бойынша; қабырғаны бойлай тізбек бойынша және залдың ортасымен

диогонал бойынша. Өтетін жолдар бос болған кезде үстелдерді кез келген тәртіппен бір бірінен 0,9 м кем болмайтындай қашықтықта орналастыру керек.

### 8-кесте – Түстену залдарындағы өтетін жолдар ені

Метрмен

Өткелдер	Залдағы өткелдің ені, кем емес			
	Асхана	Мейрамхана-лар	Кафе	Дәмханалар
Негізгі	1,35	1,5	1,2	1,2 (1,6)
Қосымша:				
Келушілер ағынын тарату үшін	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
Жекелеген орындарға келу үшін	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,8)
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Жақша ішінде тұрып тамақтануға арналған үстелдер арасындағы өткелдер ені көрсетілген.</p> <p>2 Өткелдер ені орындықтардың арқалары арасындағы қашықтық ретінде анықталады (орындықтың арқасынан үстелдің жиегіне дейінгі қашықтық 0,5 м) немесе үстелдердің бос жақтары арасындағы қашықтықпен анықталады. Өтетін жолдар залдағы адамдардың эвакуациясын қамтамасыз етуі керек.</p> <p>3 200 орыннан асатын сыйымдылықтағы асханаларда негізгі өтетін жолдар енін 200-ден асатын әрбір 100 орынға 0,2 м дейін ұлғайтуға болады, бірақ бұл 1,2 м аспауы керек.</p>				

4.4.3.20 Қоғамдық тамақтандыру объектілерінде темекі шегу үшін жеке орын қарастырылуы тиіс. Темекі шегуге арналған орынды ашық дәліздерден, көше алаңдарынан, жекелеген жайлардан бөлуге жол беріледі, олар өз кезегінде жақын жұмыс орнынан 5 м қашықтықта орналастырылады. Саны 200 адам және одан жоғары қоғамдық тамақтандыру объектілерінде темекі шегу үшін жеке оқшауланған бөлме ұйымдастырылуы тиіс. Темекі шегу үшін бөлінген кеңістік алаңын бір сағатта барынша жиналатын бір шылым шегушіге 1,5 м<sup>2</sup> есебінен қарастыру керек.

Шылым шегуге арналған жайды санитарлық-тұрмыстық жайларда, оның ішінде жалпы пайдаланатын санитарлық тораптарда, асханада, демалыс орындарында орнатпау керек. Шылым шегуге арналған жайдағы қабырғалар, едендер мен аражабындар жанбайтын материалдардан орындалуы тиіс.

4.4.3.21 Шылым шегуге арналған жерлерде еденнен кемінде 1,75 м қашықтықтағы табиғи тарту-сору желдеткішін, табиғи және жасанды жарықтандыруды, өрт сөндіргіш пен құм бар жәшікті қарастыру керек.

4.4.3.22 Даяшылар қызмет көрсетуі 15 % бастап 20 % дейін мейрамханалар мен кафелерде орындардың жобаланатын санын банкет залдары мен кабинеттерге арнайы қарастыру керек. Сыйымдылығы 4 бастап 12 дейін орын болатын кабинеттерді залға бір

немесе екі жақтан ашық тұратындай етіп жобалайды. Банкет залдары арасындағы өзгертуге болатын арақабырғаларды қолдану бірыңғай көлемді ұйымдастыруға мүмкіндік береді, ал бұл олардың саны мен сыйымдылығын түрлендіруге көмектеседі. Банкет залдарына кіретін жолдарды жалпы залға кіретін жақтан ұйымдастырған дұрыс.

4.4.3.23 Өздігінен қызмет көрсететін кәсіпорындар мен үлкен залдарда үстелдерді сызық бойымен қою әдісін қолдану ұсынылады. Даяшылар қызмет көрсететін мейрамханалар мен кафелерде жиһаздарды қызмет көрсету аумағын айқындап алу арқылы еркін схема бойынша қоюға жол беріледі. Композициялық әдіс тәсілдермен, қабырға-экрандарын пайдалану арқылы диван, кресло немесе отырғыштары бар үстелдердің алуан түрлі нұсқаларын пайдалану керек.

Үстелдерді орналастырған кезде тұтынушылар мен әрбір орынға қызмет көрсетуші қызметкерлердің еркін өтуін, залдан адамдарды кедергісіз эвакуациялауды, сондай-ақ пайдаланылған ыдыстарды тасымалдауды қамтамасыз ету керек.

4.4.3.24 Ірі асханалардағы түстену аумақтарында кафетерийлік бағандар мен буфет бар десерттік аумақты ұйымдастыру керек, ал түстену залын экрандармен, сәндік торлармен, көгалдандыру тәсілдерімен бөлу керек.

4.4.3.25 Жиһаздарды топшылаған уақытта бір даяшының 8 бастап 12 дейін адамға қызмет көрсете алатындай мүмкіндігін ескеру керек. Мұндай кәсіпорындарда, параллель және диагональ бойынша орналастырумен қатар жиһаздарды еркін орналастыруды пайдалану мүмкіндігі бар. Жиһаздарды жеке оқшаулап орналастыру үшін мынадай орналастырулар тән болады: қисық сызықты (немесе С-үлгілі); бұрыштық немесе ара тәріздес; П-үлгілі.

4.4.3.26 Мейрамханаларда, кафелер мен асханаларда мынадай үстелдерді пайдалану ұсынылады:

- а) жан жақтары төртбұрышты болып келетін үстелдер, өлшемі 0,6 бастап 0,9 м дейін;
- б) тік бұрышты үстелдері, ені 0,6 бастап 0,9 м дейін және ұзындығы 0,9 бастап 2,2 м дейін;
- в) 1,5 бастап 1,85 м дейінгі дөңгелек.

Көбінесе қолданылатындар ені 0,8 бастап 0,9 м дейінгі тікбұрышты және шаршы тәріздес үстелдер. Банкет үстелдерінің ені 0,95 бастап 1 м дейін болып келеді, бұл үстелді даярлау тәсілінің күрделілігімен түсіндіріледі.

4.4.3.27 «Швед үстелі» типі бойынша қосымша қызмет көрсететін ірі мейрамханалар мен кафетерийлерде залға диаметрі 1 м болатын дөңгелек үстел немесе ұзындығы 5 м-ге дейін жететін банкет үстелін қоюға болады.

Үстел биіктігі 0,69 бастап 0,75 м дейін. Жастар кафесінде ең төмен биіктігі 0,69 мм үстелдерді пайдаланады. Балалар кафесінде 0,6 м × 0,6 м және 0,7 м × 0,7 м және биіктігі 0,54 бастап 0,55 м дейін ясли жастағы балаларға арналған, 0,57 бастап 0,59 м дейін балабақша жасына дейінгі балаларға арналған көлемдегі үстелдер пайдаланылады.

Тағамды тұрып жейтін кафетерийлерде 1 м бастап 1,1 м дейінгі биік үстелдерді қарастыру керек. Мұндай үстелдің беттерінің формасы мен өлшемдері алуан түрлі болып келеді: дөңгелек - 0,75 бастап 1,3 м дейін, шаршы тәріздес - 0,6 бастап 0,9 м дейін және тік бұрышты, ені - 0,5 бастап 0,7 м дейін, ал ұзындығы 4 - 6 адамға есептелген тәртіппен болады.

Орындықтың отыру аумақтарын  $0,38 \text{ м} \times 0,45 \text{ м}$  бастап  $0,35 \text{ м} \times 0,44 \text{ м}$  дейін тең тәртіппен алу керек. Мейрамханалардағы креслолар аса ыңғайлы жағдайларды қамтамасыз етулері керек, сондықтан олардың өлшемдерін  $0,43 \text{ м} - 0,5 \text{ м} \times 0,42 \text{ м} - 0,5 \text{ м}$  қабылдау керек.

4.4.3.28 Кафеге диаметрі  $0,85 \text{ м}$  болатын дөңгелек үстелдерді орналастырған кезде 1 адамға тиесілі аудан кіреберістегі қажетті қосымша ауданды қоса есептегенде,  $0,7 \text{ м}^2$  кем болмауы керек, тарату алдында және қабырғаны бойлай -  $0,75 \text{ м}^2$  кем болмауы керек.

Диаметрі  $0,7 \text{ м}$  болып саналатын жиналмалы үстелді пайдалану кезінде 1 келуші адамға ауданы  $0,65 \text{ м}^2$  кем емес болуы керек, тарату алдындағы және қабырғаны бойлай -  $0,6 \text{ м}^2$  кем болмауы керек.

Ойықшаларға түстену үстелдерін орналастыру кезінде аз аудан кетеді.

Ұзын үстелдері бар банкет залдарында үстелдің қабырғадан қашықтығы 1 бастап  $1,2 \text{ м}$  дейін болады, үстелдердің бір бірінен қашықтығы -  $1,4 \text{ м}$ , жанынан өту жолдарының ені -  $1,6 \text{ м}$  құрайды.

4.4.3.29 Жазғы кафені санитарлық-гигиеналық өңдеуді қамтамасыз ететін материалдардан дайындалған жиһаздармен жабдықтау керек (металл, пластмасса және т. б.).

4.4.3.30 Жазғы кафені сауда-технологиялық жабдықтармен және керек-жарақтармен қамтамасыз ету керек.

4.4.3.31 Туризм, автотрассаларда, көпшілік халық көп жиналатын жерлерде, жаппай демалыс аумақтарында орналасқан тамақтандыру объектілерін екі есеге ұлғайтылған санитарлық аспаптар мөлшерімен жобалау керек. Мұндай объектілерде вестибюльдер ауданын  $30 \%$  дейін ұлғайту керек.

4.4.3.32 Өздігінен қызмет көрсететін жалпы типтегі тамақтандыру объектілерінің түстену залдары үшін еден жабындарын таңдау кезінде тозуға төзімді және суға төзімді материалдардан жасалған материалдарды пайдалану керек. Келушілер көп жиналатын және көп жүретін еденнің аумақтарын қалған еденнің жабынына қарағанда 4 есеге төзімді материалдарды төсеген жөн. Тамақтарды тарататын аумақтар мен басты кіреберістегі жерлердің еденін  $0,2$  бастап және одан жоғары тері тайғанауға қарсы коэффициентпен еденге тайғанамайтын жабындар төселуі керек. Мұндай жерлерге жылтыратылған тастарды, жазық керамикалық және басқа да осындай қасиеттері бар материалдарды пайдалануға жол берілмейді.

Тамақтану мен демалу қызмет түрлері бірге көрсетілетін кафелер мен мейрамханаларда сықырламайтын, дыбыс шығармайтын және жылуды тұрақты ұстап тұратын қасиеттері бар еденнің жабындарын пайдаланған дұрыс.

Мейрамханалардың түстену залдарында қылшықтары аса биік емес, түкті тозуға төзімді кілем жабындарын пайдалануға болады. Тамақ тарататын және залға кіре берісте аса тозуға төзімді материалдан жасалған еден жабынын пайдалану керек. Билеу алаңдарының еден жабындары үшін паркетті немесе қатты мәрмәрді пайдалану ұсынылады. Сыйымдылығы өте жоғары залдарда көбінесе паркетті пайдалануға болады.

4.4.3.33 Тамақтандыру кәсіпорындарындағы қабырғаларды әрлеу кезінде еденнен кемінде  $1,8 \text{ м}$  биіктікке әрлеу материалдарынан суға төзімді қабатпен әрлеу керек. Тарату буфеттерінің төбесіне суға төзімді қабатпен әрлеу керек. Қабырға мен төбені әрлеу

кезіндегі дыбыс шығармайтын қабілеттілік 250 ГЦ бастап 300 ГЦ дейін диапазонында таралуы керек.

4.4.3.34 Темір бетон құрылысындағы бөлмелердің төбесін жобалау кезінде тамақтандыру объектілерінде аспалы, астыңғы жағынан жалғап тігілетін төбелерді пайдалануға болады.

Бөлменің ішкі көрінісіне сәйкес келуі үшін және төбені әрлеу үшін бедермен немесе суреттермен плиталарды пайдалануға болады.

Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің төбелерін сәндеу үшін жарық жіберетін синтетикалық материалдардан жасалған стандартты емес кереге көзді төбелердің стандартты элементтерін пайдалануға жол беріледі, сондай-ақ арнайы жарық плафондар мен дәл түсіретін шамдарды пайдалануға да болады.

4.4.3.35 Санитарлық тораптарды адамдар жиналатын ең қашық орыннан кем дегенде 75 м қашықтықта орналастыру керек.

4.4.3.36 Даяшы қызмет көрсететін мейрамхана мен кафелердің санитарлық тораптар шлюздерінде  $4\text{ м}^2$  кем болмайтындай қосымша алаң қарастырылады.

4.4.3.37 Сыйымдылығы 300 аз орынды тамақтандыру объектілерінде келушілерге арналған санитарлық тораптардағы унитаздар саны әрбір 60 орынға 1 унитаз есебінен анықталады, ал 300 жоғары болса, әрбір 100 орынға қосымша 1 унитаздан келеді. Тамақтандыру объектілерінде екі санитарлық торапты жобалаған жөн: ерлерге және әйелдерге.

4.4.3.38 Ерлер дәретханасында әрбір унитазға 1 писсуар қарастырылады: сыра бары санитарлық торабында – 2 писсуар.

4.4.3.39 Санитарлық торап шлюзіне әрбір 4 унитазға кем дегенде 1 қолжуғыш қарастыру керек.

#### **4.4.4 Өндірістік және қызметтік-тұрмыстық жайлар**

4.4.4.1 Өндірістік жайлар мен басқа да жайлар өндірістік дәліздер қатарымен ыңғайлы байланыста болуы керек.

4.4.4.2 Тамақтандыру объектілеріндегі жайлардың өндірістік топтарының аудандарын Г қосымшасына сәйкес жасау керек.

4.4.4.3 Өндірістік бөлмелердің тобын, әдеттегідей, жоспарда өндірістік процестердің үздіксіздігін сақтау мақсатында бірыңғай функционалдық аймаққа орналастыру керек.

Екі-үш қабатты тамақтандыру кәсіпорындарында өндірістік жайларды орналастыру кезінде функционалдық қабаттар бойынша өндірістік жайлар тобын амақтарға бөлу принципін сақтап қалу керек.

Ерекшелік мынадай дайындау цехтарын құрауы мүмкін: көкөніс, балық, тауық және кондитерлік, оқшауланған функционалдық аймақтарда орналасу мүмкін шикізаттың негізінде жұмыс істейтіндер, сондай-ақ жүктер ағыны мен адамдар ағынын тоқтатуға жол бермейтін.

4.4.4.4 Сыйымдылығы 50 орынды тамақтандыру объектілерінде әртүрлі температуралық-ылғалдық режимі бар цехтарды бір бөлмеге орналастырғанда сол бөлме

өңдеу және өнімді дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейін сақтауды қамтамасыз ететін арнайы құрал-жабдықпен жабдықталуы керек.

4.4.4.5 Өндірістік бөлмелерді бояу үшін ашық түстердің желімді бояуын пайдаланған жөн.

4.4.4.6 Дайындау бөлмелеріндегі өндірістік жайдың ауа температурасы 18 °С, алыстық цехтағы ауа температурасы - 25 °С аспауы тиіс.

4.4.4.7 Жұмыс орындары тағам дайындаудың технологиялық процесін дәйекті орындауға сәйкес орналастырылады, бұл жағдайда машиналар мен механизмдерді орнату мүмкіндігін ескеру керек.

4.4.4.8 Өндірістік цехтарды жекелеген бөлмелерде орналастыру керек.

Сыйымдылығы 50 орынға дейінгі бір жайда ыстық, салқын, шикізатпен жұмыс істейтін объектілерде жартылай фабрикаттармен немесе ыстық және салқын цехтармен жұмыс істейтін объектілердің дайындағанға дейінгі цехтарын орналастыруға жол беріледі.

4.4.4.9 Цехтардың ғимарат құрылымында орналасуы өнімдерді өңдеудің жүйелілігін және функционалдық байланыстардың ең төменгі қашықтығы мен технологиялық және көлік ағынының торабы болмаған кезде бұйымдарды даярлауды қамтамасыз етуі тиіс.

Цехтар өтпелі болмауы тиіс, ерекшелік технологиялық процестермен жүйелі байланысты цех бөлімшелерін құрауы мүмкін.

4.4.4.10 Өндірістік бөлмелер есіктері, ауданы 10 м<sup>2</sup> дейінгі өнімдерді сақтау және қабылдау бөлмелері ені 0,9 м аспайтындай көрсеткішпен жобаланады; ауданы 10 м<sup>2</sup> жоғары - 1,2 м-ден кем болмауы керек; тұғырықтары арбаларға арналған есіктерді ені 1,8 м болатындай жобалау керек.

4.4.4.11 Кондитерлік цехтардағы өндірістік бөлмелерді Ж қосымшасына сәйкес жобалау керек.

4.4.4.12 Өнімдерді, дайын тағамдарды, пайдаланылған ыдыстарды тасу жолдарында табалдырықтарды орнатуға болмайды.

4.4.4.13 Өндірістік жайлар жайлардың басқа да топтарымен өзара байланысы өндірістік дәліздер арқылы қамтамасыз етіледі.

4.4.4.14 Өндірістік жайлардағы өтетін жолдар енін 9-кестеге сәйкес алу керек.

4.4.4.15 Асхана ыдыстарын жуу машиналары, жартылай дайындалған өнімнің сауыттарын бір бөлмеде орналастыру керек; мұндай жағдайда асхананың ыдыстарын жуу құрылғыларын биіктігі 1,6 м аспайтындай кедергімен бөліп қою керек.

4.4.4.16 Даяшылар қызмет көрсететін кәсіпорындардағы үлестіретін бөлмелерді есіктегі немесе технологиялық ойықтар арқылы олардың ыстық және суық цехтармен, нан кесетін бөлмелермен, дастархан даярлау, асхана ыдыстарын жуатын құрылғылар мен буфетпен тікелей байланысатындай етіп орналастыру керек.

Тарату бөлмесінің бір жағынан осы көрсетілген бөлмені орналастыру кезінде тарату бөлмесін ені 2 м аспайтындай етіп жобалау керек, ал екі немесе одан да көп жағынан тарату бөлмесін орналастыру кезінде енін 3 м аспайтындай етіп жобалау керек.

## 9-кесте – Өндірістік бөлмелердегі өтетін жолдар ені

Өтетін жолдар	Метрмен
	Ені, кем емес
Жабдықтың технологиялық тізбектерінің арасына (үстелдер, жуу ванналары) жабдықтар тізбегінің ұзындығы бойымен екі қатарға өтетін жолдарға жұмысшы орындарды орналастыру кезінде:	
3 дейін	1,2
3 жоғары	1,5
Жабдықтың технологиялық тізбектерінің арасына (үстелдер, жуу ванналары) қондырғылар тізбегінің ұзындығы бойымен екі қатарға өтетін жолдарға жұмысшы орындарды орналастыру кезінде:	
Қабырға мен жабдықтың технологиялық тізбегі арасындағы өткел (жұмысшы орынның жағынан)	1
Жылу шығаратын жабдықтың тізбектері мен жабдықтың технологиялық тізбегі арасындағы өткел (үстелдер, жуу ванналары және т. б.)	1,3
Жылу шығаратын жабдықтың тізбектері, сондай-ақ осы жабдық тізбектері мен тарату тізбектері арасындағы өткел	1,5
Қабырға мен плита арасындағы өткел (отты саңылау жағынан):	
Қатты отын кезінде	1,5
Отынның басқа да түрлері кезіндегі	1,3

4.4.4.17 Сыйымдылығы 50 орынға дейінгі шикізатта жұмыс істейтін тамақтандыру объектілеріндегі тағам беру аумағының көлемі залдағы 1 орынға кемінде ыстық цехтар үшін - 0,03, салқын цехтар үшін - 0,015, барлар мен буфеттер үшін - 0,01 м құрауы тиіс.

4.4.4.18 Жылдам тамақтандыру орындарындағы тарату тізбектері үшін арналған кеңістікті тағамдарды жылыту мен суыту үшін арнайы техникалармен, жуу құрылғыларымен, өнімдерді уақытша сақтауға арналған сөрелермен, сондай-ақ кассалық аппараттармен жабдықтау керек.

4.4.4.19 Модульді жабдықтармен басқару, сондай-ақ оларды электр тізбектеріне, су құбырларына және су өткізгіштерге жалғауды алдыңға бет жақтан жүзеге асыру керек, ал бұл оған бір жағынан қызмет көрсетуді және алдыңғы жақтан ғана жөндеуді қамтамасыз етеді (басқа жағынан қызмет көрсетуді талап ететін қарапайым жабдықтарға қарама қарсы). Бұл аспалы және аралдық тәсілмен тұтасымен технологиялық тізбектермен бірін екіншісімен тығыз модульдік жабдықтың секцияларын орнатуға мүмкіндік береді. Осындай жабдықтың секциялығы мен кешендегі жинақта бұрыштық бағандардың болуы технологиялық тізбектердің бағытын 90 ° өзгертуге мүмкіндік береді және осыған сәйкес оны бөлмеде кез келген үйлесімде орнатуға болады, ал кең номенклатура кәсіпорынның сыйымдылығы мен типіне сәйкес қажетті аппараттарды таңдап алуға мүмкіндік береді.

4.4.4.20 Дастархан жабдықтары асхана ыдыстарын жуатын орынға, тарататын орындарға тікелей жақын болуы керек және ол ыстық және суық цехтармен ыңғайлы байланыста болуы керек. Дастархан жабдықтарын шкафтармен және ыдыстарды сақтауға арналған көп сатылы сөрелермен жабдықтауға болады. Дастархан жабдықтары мен асхана ыдыстарын жуатын орынның арасында ауыстырып өткізетін терезелерімен шкафтарды орналастыруға болады.

4.4.4.21 Шағын кәсіпорындардағы асханадағы керек-жарақтар мен ыдыстарды жууға арналған жуу жайларын (мысалы, 25 бастап 50 дейінгі орынға арналған кафелердегі) бір бөлмеге шағын қуатты жартылай дайындалған өнімнің ыдыстары мен асхана ыдыстарын жуатын құрылғының арасына орналастыруға болады. Мұндай жағдайда ыдыстардың барлық түрлерін жуу тізбектерін биіктігі 1,6 м болатын тосқауылдармен бөлуге болады. 100 орынға дейінгі кәсіпорындарда асхана ыдыстарын жуатын орындарда гастротазалықты жуғыш құрылғылары қарастырылған.

4.4.4.22 Өнімдерді қабылдауға (тиеуге) және сақтауға (қоймалық суытылатын және суытылмайтын) арналған бөлмелерді жүк таситын жедел сатымен және өндірістік дәліздер арқылы басқа да бөлмелермен тікелей байланысы бар бірыңғай блок болып саналатын функционалдық аумақпен жобалау керек.

4.4.4.23 Тамақтандыру объектілеріндегі өнімдерді сақтау және қабылдау үшін бөлмелердің аудандарын Г қосымшасына сәйкес алу керек.

4.4.4.24 300 және одан да көп сыйымдылықты тамақтандыру объектілерінде тиеу жайының алдына мынадай төмендегі өлшемді платформаларды қарастыру керек:

а) ені - 3 м; биіктігі 1,1 бастап 1,2 м дейін;

б) ұзындығы – есеп бойынша, бірақ бір авто көліктің жүгін түсіруге 3 м кем болмауы керек.

Мұндай платформа қажет болған жағдайда, платформаның едені мен автокөлік қорабының жартысына тепе тең келетін арнайы құрылғылармен жабдыкталуы керек.

Авто көліктің жүгін түсіру оның артқы және оң жақтағы бортынан жүзеге асырылатындай етіп жүк түсіретін платформаны жобалау керек.

4.4.4.25 Сыйымдылығы 300 орыннан аспайтын тамақтану объектілерінде көтеру-түсіру механизмдері бар тиеу алаңдарында орналастыру ұсынылады.

4.4.4.26 Тиеу алаңдары мен платформалар үстіне биіктігі 3,6 м болатындай бастырма жасау керек. Бастырманың өлшемдері платформаның (алаңның) бетін және автокөлік қорабын 1 м кем емес деңгейде толығымен жауып тұруға мүмкіндіктер береді.

4.4.4.27 Астыңғы қабаттар мен жертөледе орналасқан жүкті тиеу бөлмелерін тік есіктері мен пандустары бар люкпен жабдықтауға болады. Мұнда көкөністерді тікелей қоймаға тиеу мүмкіндігін қарастыру ұсынылады.

4.4.4.28 Тасымалдау құралдарының жүретін жолдарында бағандар, қабырғалар мен арақабырғалар механикалық ақаулардан қорғалған болуы керек.

4.4.4.29 Қойма бөлмелері ғимараттың солтүстік, солтүстік-шығыс немесе солтүстік-батыс бөлігінен, шаруашылық аула жағынан жертөлеге, астыңғы немесе бірінші қабаттарға орналастырылады. Қойма бөлмелерін өтпелі дәліздер арқылы негізгі ғимаратпен жалғасатын жеке орналасқан ғимаратқа және сондай-ақ жалғаспа жайларға орналастыруға болады.



4.4.4.30 Көкөністер қоймасын бірінші қабаттан жоғарыға орналастырмау керек. Дайындау кәсіпорындарында жұмыс істеу үшін ыңғайлы болуы үшін көкөністер қоймасын көкөністер цехының астына немесе онымен қатар орналастырылады. Мұндай жағдайда, қабырғадағы люк арқылы қоймаға көкөністерді тиеу жүзеге асырылады. Қоймада жасанды жарықтандыру қарастыру керек.

4.4.4.31 Құрғақ өнімдердің қоймасын құрғақ әрі жарық бөлмеге орналастырылады. Құрғақ өнімдердің қоймасын ауа ылғалдығымен және канализация тораптарымен қатар және олардың астына жасауға болмайды. Құрғақ өнімдердің қоймасын кондитерлік және ұн өнімдері цехының жанына орналастыру өте тиімді болмақ. Құрғақ өнімдердің қоймасын тиеуді қабырғадағы люк арқылы жүргізуге болады.

4.4.4.32 Қойма бөлмелеріндегі вестибюльдердің енін аккумулятор арбаларының көмегімен өнімдерді тасуды ескеріп 3 м кем болмайтындай алу керек және шағын механикаландыру тәсілдерін пайдалану кезінде оның енін 2 м кем болмайтындай алу керек (қол арбалары мен контейнерлер).

4.4.4.33 Сыйымдылығы 100 орыннан асатын кәсіпорындарда қойма бөлмелеріне кіру қызмет көрсететін маманның кіретін есігінен жеке жобалануы керек.

4.4.4.34 Дайын өнімдерді жүзеге асырғанға дейін оларды уақытша сақтау үшін қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыруда мұздатқыштармен және сөрелермен жабдықталған жайлар қарастырылуы керек.

4.4.4.35 Өнімдерді сақтауға арналған мұздатқыш камераларын оңай жуылатын, жинақтау жүйесі мен конденсат өткізгіші бар сөрелермен жабдықтау керек, ал қажет болған жағдайда, тот баспайтын құрыштан жасалған ілмектермен немесе қалайыланған ілмектері бар аспалы арқалықтармен жабдықтау керек.

Сусымалы өнімдерді сақтау үшін сөрелерді еденге дейін 15 см кем емес қашықтықта орналастыру керек.

4.4.4.36 Суыту камераларын 1,5 м аспайтын тереңдіктегі тамбур арқылы кіріс құрылғысымен бір бағанға орналастыру керек.

Суыту камералары ондағы 2 °C және одан жоғары есептік ауа температурасымен тамбурсыз жобалануы мүмкін.

4.4.4.37 Тамақ қалдықтарының суытқыш камераларын ғимараттың бірінші қабатына орналастыру керек. Осындай камераның сыртқа және бөлмеге немесе дәлізге тамбур арқылы тікелей шығатын есігі болуы керек.

4.4.4.38 Құрама камераларды өздігінен, жалпы тамбурсыз жеке жобалауға болады.

4 °C және одан аз мұздатқыш камералардағы есептік ауа температурасы әртүрлі болған кезде осындай камералар арасындағы арақабырғаларды жылу оқшаулағышсыз жобалау керек, бұл жағдайда камера қабырғасының немесе камера блогының жылу оқшаулау қабаты еден деңгейінен 15 см төмен болуы тиіс.

4.4.4.39 Сыйымдылығы 500 орын болатын тамақтандыру объектілеріндегі суыту камераларын сақтайтын өнімдер тобына сәйкес жеке орналастыруға болады.

4.4.4.40 Жеке суыту камерасының ауданын оның жалпы ауданына пайыздық қатынаста жобалауға берілетін тапсырма бойынша анықтауға болады. Мұндағы суыту камерасының ауданы ішкі көлемі кезінде 5 м<sup>2</sup> кем болмауы керек, жоспарда 2,4 м × 2,2 м кем болмауы керек.

4.4.4.41 Суыту камераларын күнделікті адамдар толастамайтын бөлменің астына орналастыруға болады, бірақ камераның үстіне ғимараттың қабат аралық жабынынан алшақта арнайы жабынмен жасалуы керек. Осы жабындар арасындағы кеңістік әрдайым желдетіліп тұруы керек.

4.4.4.42 Өнімдер қоймасы мен мұздату камераларын жуынатын және санитарлық орындар астына, сондай-ақ басқыштары бар өндірістік жайлардың астына орналастырмау керек.

Мұздатқыш камераларын орталықтан жылыту жүйелері, жуынатын орындар мен қазандықтардың орналасқан жерімен қатар және сондай-ақ осындай жайлардың үстіне немесе астына орналастыруға болмайды.

4.4.4.43 Суыту камерасының жабыны таза еденнен бастап құрылысының шығыңқы жеріне дейінгі биіктігі 2,7 м кем болмауы керек және 3,5 м артық болмауы керек.

4.4.4.44 Камераларда аспалы монорельсті тасымалдау жолдарын орнату кезіндегі қабаттың биіктігін 4,2 м кем жобаламау керек.

4.4.4.45 Ауылдағы елді мекендерде суыту камерасы шаруашылық аймағында орналастырылуы мүмкін.

4.4.4.46 Хладонды агрегаттар орналастырылуы мүмкін:

а) машинадағы бөлімдерде, оларда қарастырылған және камера блогының қабырғасының периметрі бойынша орналасқан;

б) кіретін есіктен биіктігі 1,5 м металл кедергілермен вестибюльден оқшауланған камерамен қатар арнайы орындарда.

4.4.4.47 Машиналық бөлім жайының биіктігі тікелей салқындату жүйесі үшін кемінде 2,7 м құрауы тиіс. Осы жайдың есіктері шығатын жаққа қарай ашылуы тиіс.

4.4.4.48 Суыту камераларының машиналық бөлімін өндірістік вестибюльге немесе сыртқа шығып тұратындай суыту камерасына тікелей жақындатып орналастыруға болады. Машина бөліміндегі өтетін жолдардың ені мынадай көрсеткіштерге ие: 1,5 м кем емес – басты өтетін жол және электр қалқанынан мұздатқыш машинасының шығыңқы бөлігіне дейінгі өтетін жол; 1 м кем емес – машинаның шығыңқы бөлшектері арасындағы; 0,8 м кем емес – жазық қабырға мен машина арасындағы. Қуаты шағын кәсіпорындарда мұздату агрегатын орнату үшін арнайы машина бөлімдерін қарастырудың қажеті жоқ.

Мұздатқыш агрегаттарын баспалдақтарға, сатылы аландарға, сатының астыңғы жақтарына, ғимаратқа кіреберіс есіктерге тікелей жақын жерлерге, лифтінің машиналық бөлімдеріне және вестибюльдерге орналастыруға жол берілмейді. Сондай-ақ мұздату агрегаттарын жылыту шлюздеріне (тамбурларға), мұздату камераларына және мұздатқыш вестибюльдеріне орналастыруға жол берілмейді.

4.4.4.49 Мұздату камераларында оқшауланған еденді жобалау ұсынылады. Мұздатқыштар мен тоңазытқыштарда мырышпен қапталған материалдарды қолдануға жол берілмейді.

4.4.4.50 Мұздатқыш камераларының және тамбурлардың есігі жылу сақтайтындай болуы керек, есіктің жабылатын жерлерінде резеңке тығыздағыштар мен қысатын ысырмалары болуы керек және ол камерада шығатын жаққа қарай ашылуы керек. Есіктің ені 0,9 м болуы, ал тиегішті, тұғырықтар мен контейнерлерді қолдану кезінде 1,5 м кем болмауы керек.

4.4.4.51 Камераларда етті сақтау үшін камераларда аспалы жолдарды немесе қалайыланған немесе тот баспайтын құрыштан жасалған ілмектері бар балкалар немесе жеңіл жуылатын сөрелерді қарастыруға болады. Тұтас еттер бір біріне жанасып тұрмауы керек, олар қабырғамен немесе бөлменің еденімен жанаспауы керек.

4.4.4.52 Сыйымдылығы 100 бастап 300 дейінгі орынды кәсіпорындарда өнімдерге қолжетімділікті қамтамасыз етуді, тауарларды төсеудің тиімді тәсілдерін қолдану мен ауаның температурасы камерада минус 2 °C болғанда, тауарлық көршілестікті сақтау кезінде ет және балық өнімдерін бірге сақтауға жол беріледі.

Сыйымдылығы 50 бастап 100 дейінгі орынды кәсіпорындарда камерада минус 2 °C бастап 4 °C дейінгі ауа температурасын сақтау кезінде сүт-май өнімдерін, гастрономия мен жеміс жидектерді, сусындар мен көкөністерді бірге сақтауға жол беріледі. Кәсіпорынның сыйымдылығына және сақтауға тиесілі жартылай дайын өнімдердің мөлшеріне байланысты, 0 °C температурасы кезінде ет, балық және көкөністі жартылай дайын өнімдерді бірге сақтауға жол беріледі.

4.4.4.53 Мұздатқыш камералары табиғи жарықтандырусыз жұмыс істейді. Аланды тиімсіз пайдаланудан алыс болу үшін бөлменің кескін үйлесімі тік бұрышты әрі шығыңқы жерлерінсіз болады.

4.4.4.54 Өнімдерді қабылдау мен сақтауға, жуу, душ, дәретхана мен басқа да ылғал режимді өндірістік жайлардағы қабырғалар мен колонналарда биіктігі 1,8 м ылғалға төзімді, ал салқындатылатын камераларда – жайдың барлық биіктігіне әрлеу болуы тиіс.

4.4.4.55 Тағамдарды дайындайтын орындар, тауарларды құрғақ сақтайтын орындар, ыдыс жуылатын орындар, дәретхана бөлмелері мен қосалқы бөлмелердің үстіңгі беттері жазық, берік әрі жеңіл тазартылатындай болуы керек, сонымен қатар олар ылғалды сіңірмеуі керек. Едендер жазық, берік әрі ылғалды сіңірмейтін, майларға төзімді және қарапайым күтімді қажет ететін материалдан жасалуы керек. Плиталарға арналған ерітінділер су өткізбейтін полиуретан материалдан немесе қалыңдығы 0,7 см аспайтындай эпоксидті негізде жасалуы керек.

4.4.4.56 Жеке тұрған ғимараттарда орналасқан қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында, қазіргі заманғы жабдықтарды пайдалану арқылы ғана мангалда тағамдарды дайындауға жол беріледі.

4.4.4.57 Тамақтандыру объектілерінің өндірістік жайларын, келушілерге арналған жайларды жобалау, реконструкциялау және пайдалану барысында шудан қорғау бойынша мынадай шаралар орындалуы тиіс:

- жайларды дыбыс оқшаулаушы құрылыс материалдарымен әрлеу;
- дыбыс жұтатын қаптаманы қолдану арқылы амортизаторларға электр қозғалтқыштарды орнату;
- діріл жұтушы іргетастарға қондырғыларды орнату;
- музыкалық безендірудің шығу қуаттылығын шектеу;
- аражабыннан 40 бастап 50 см дейінгі қашықтықтағы аспалы төбелерді орнату;
- өз уақытындағы профилактика және қондырғыларды жөндеу.

Залдарды әрлеу жуу мен зарарсыздандыруға төзімділікті қарастыруы тиіс.

4.4.4.58 Тағам қабылдау мен кәсіпорын қызметкерлерінің демалуына арналған жайларды үстелдермен және раковинамен жабдықтайды.

Мамандар жайы ыстық және суық цехтармен жақсы байланысқа ие болуы тиіс (функционалдық қатынаста) және ол табиғи жарықтандырылуы тиіс. Мамандардың демалуы үшін бөлменің ауданы ауысым құрамының 50 % орналасуы үшін жеткілікті болуы керек.

4.4.4.59 Жоғарғы оқу орындарының асханасында аса көптеген ауысымда жұмыс істейтін адамдардың санын 75 %, ал тамақтандырудың қалған объектілерінде жұмысшылардың жалпы санының - 60 % пайызға тең қабылдау керек.

4.4.4.60 Тамақтандыру объектілеріндегі мамандар үшін гардероб сыйымдылығы жұмыс істеушілердің 85 % жалпы санынан олардағы сақталатын киім есебінен жобаланады.

Сырт киімдерге арналған гардеробтарда орындар санын ең жоғарғы ауысымда жұмыс істейтін 100 % сомасына тең алу керек және аралас ауысымның жұмыскерлерінен 25 % алу керек.

4.4.4.61 Жүз адамға дейінгі жұмыскерлері бар тамақтандыру объектілеріндегі гардеробтарда киімнің барлық түрлері үшін бір ғана жұмыскерге бір жабылатын екі қақпалы шкаф жобалауды қарастыру қажет.

Жүз адамнан асатын жұмыскерлері бар тамақтандыру объектілерінің мамандарына арналған гардеробта көше киім ілгіші (бір адамға бір ілмектен) мен арнайы киімдерді (бір адамға 2 ілмек) жеке жеке сақтауды қамтамасыз ету керек.

4.4.4.62 Киім ауыстыруға арналған отыратын орын санын көп ауысымда жұмыс жасайтын адамдар санын 30 % тең қарастыру керек.

4.4.4.63 Киім ілгіштің ұзындығын 1 м киім ілгішке 5 ілмек есебінен анықтау керек.

4.4.4.64 Арнайы киімдерге арналған гардеробтарда бір қол жуғыш орындарын қарастыру ұсынылады.

4.4.4.65 Санитарлық аспаптар саны көптеген ауысымда жұмыс істеушілердің 100 % бір аспаптан 30 адамның есебі арқылы анықталады.

Душ қабылдау торларының саны көптеген ауысымда жұмыс істеушілердің 50 пайызына бір душ қабылдау торынан 15 адамның есебі арқылы анықталады.

4.4.4.66 Көп ауысымда жұмыс жасайтын әйелдер саны 15 % және одан да көп болса, әйелдердің жеке күтіміне арналған бөлме қарастырған жөн. Көп ауысымда жұмыс жасайтын әйелдер саны 15 % дейін болса, жеке бас күтімі бөлмесін дәретхананың қасына орналасқан процедураларға арналған жеке кабина қарастыруға жол беріледі. Душ торларының санын көп ауысымда жұмыс жасайтын әрбір 15 әйелге шаққанда 1 душтан есептеу керек.

4.4.4.67 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттарында жинастыруға қажетті керек-жарақтарды сақтау, тазалау мен құрғату үшін дәретханалармен аралас және ыстық және суық сумен қамту жүйелерімен жабдықталған арнайы жайларды қарастыру керек. Мұндай жайлардың ауданын әрбір 100 м<sup>2</sup> қабат ауданына 0,8 м<sup>2</sup> есебінен алу керек, бірақ 4 м<sup>2</sup> кем болмауы керек. Егер де қабаттың ауданы 400 м<sup>2</sup> төмен болса, екі аралас қабатқа осындай бір жай қарастыру керек.

4.4.4.68 Объектіде киім-кешек сақтайтын жайды жобалаған кезде оның ауданын 100 жұмыс істеушіге 10 м<sup>2</sup> есебі нәтижесінде анықтау керек.

#### 4.4.5 Жарықтандыру

4.4.5.1 Негізгі өндірістік және әкімшілік жайлар залдарында бүйірлік, жоғарғы табиғи жарықтандыруды - жоспарлық және конструктивтік шаралармен тікелей күн сәулесінен қорғауды қарастыру ұсынылады. Тамақтандыру объектілерінің жайларын жарықтандыру көрсеткішін ҚР ЕЖ 2.04-104 және К қосымшасына сәйкес алу керек.

4.4.5.2 Жертөледе орналасқан бөлмелерді, барларды табиғи жарықтандырусыз жобалауға болады.

4.4.5.3 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттары мен жайларында күніне 2,5 сағаттан кем болмайтын үздіксіз инсоляция қамтамасыз етілуі қажет.

4.4.5.4 Мектепке дейінгі балаларларға арналған мекемелерінде, жалпы білім беретін мектептерде, мектеп-интернаттарда, денсаулық сақтау мен демалыс мекемелерінде орналасқан тамақтандыру объектілерінде ұзақтығы 3 сағатқа созылатын үздіксіз инсоляция қамтамасыз етілуі қажет.

4.4.5.5 Орташа айлық температурасы шілде айында 21 °С және одан да жоғары болатын аудандарда жарық шамдарының ойықтарының бағдары 130 ° бастап 315° дейін болған кезде олар күннен қорғаныс жабдықтарымен қорғалуы керек:

- а) адамдар тұрақты көп болатын бөлмелерде;
- б) санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптар бойынша қызып кету жағдайы мен тікелей күннің түсуіне жол берілмейтін жайлар.

Тиісті көлемдік-жоспарлық шешімдерінің көмегімен қызып кету жағдайы мен жайларды күннен қорғау қарастырылған.

Отқа төзімділігі I және II дәдежедегі биіктігі 5 қабат болатын және одан да биік тамақтандыру объектілерінің ғимараттарын сырттан күннен қорғау жабдықтары жанбайтын материалдардан жасалуы тиіс.

Тамақтандыру объектілерінің бір, екі қабатты ғимараттарын күннен қорғау, көгалдандыру арқылы қарастырылуы керек.

4.4.5.6 Өндірістік бөлмелер мен қоймаларды жарықтандыру үшін ылғалдан қорғаныс материалынан жасалған шамдар қолданылады.

Шамдарды плитаның үстіне, технологиялық жабдықтардың, тарату үстелдерінің үстіне орнатудың қажеті жоқ. Қажет болған жағдайда, жұмысшы орындарды жарықтандырудың қосымша көздерімен жабдықтауға болады. Жарықтандыру құрылғыларын қорғанысты арматурамен орнатуға болады.

4.4.5.7 Жарықтандыруды жобалау кезінде қоғамдық тамақтандыру объектілеріндегі жайлардың функционалдық бағыт бағдарын ескеру керек:

- а) 500 лк - тағамдарды дайындау үшін жайдағы;
- б) 300 лк - ыдыс жуатын бөлмелерге, түстену залдары мен клиенттерге арналған жайларға;
- в) 125 лк - қоқыстарға арналған бөлмелер мен дәретхана бөлмелерге;
- г) 350 лк - асханаға.

4.4.5.8 Табиғи жарықтандыру кезінде жұмысшы орындар 8 м кем емес терезеден алыста орналасуы керек. Жасанды жарықтандыру кезінде жұмысшы орынды жарықтандыру үшін жарықтың сәулесінің тепе тең түсуі қажет.

4.4.5.9 Тағамды дайындау орындарындағы, тағам өнімдерін ашық сақтау орындарындағы, ыдыстарды жуатын жерлердегі жарықтандыру аспаптары сынбайтын материалдардан құрастырылуы керек және олар сынбайтын материалдардан жасалған экрандармен немесе қалқандармен қорғалуы керек.

4.4.5.10 Шамдарды мыналарды қамтамасыз ету үшін орнату керек:

- а) нормаланған және сапалы жарықтандыруды;
- б) олардың сенімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін оларға қауіпсіз және ыңғайлы мүмкіндікті;
- в) олардың сенімді бекітілуін.

4.4.5.11 Тамақ өнімдерін даярлауға арналған өндірістік жайларда жұмыс үстелінің (плитаның, үстелдің және т. б.) үстінде орнатылатын шамдардың төменгі жағында қорғаныс шыны болуы тиіс.

Люминесценттік лампалар бар шамдарда лампалардың түсуін болдырмайтын торлар немесе торқапшық немесе лампа ұстаушылар болуы тиіс.

4.4.5.12 Жайдың апаттық және жұмыс жарығын қуаттандыруды әртүрлі көздерден немесе жұмыс жарығын қуаттандыратын көзді ажырату кезінде қарастыру керек, апаттық жарықтандыру екінші көзге автоматты қосылуы тиіс.

Апаттық жарықтандыруды қуаттандыру үшін дербес көздер құрылғысы (аккумулятор батереясы, дизельдік электр станциясы және т. б.) талап етілмейді.

4.4.5.13 Жарықтандыруды жергілікті басқару ажыратқышы жанбайтын конструкцияларға арналған жайдан тыс орналастырылуы тиіс және шкафтарға немесе пломбалау үшін тегігі бар қуысқа орнатылады.

4.4.5.14 Эвакуациялық және апаттық жарықтандыру қуаттандырғышын жұмыс жарығын қуаттандыруға қарамастан жобалау керек және мыналарды орындау керек:

- а) ғимаратқа екі енгізу кезінде – әртүрлі ендірімелерден;
- б) бір енгізу кезінде – енгізу-тарату құрылғысынан (ЕТҚ) бастап дербес желілермен.

4.4.5.15 Эвакуациялық және апаттық жарықтандырудың қуаттандыру желісі, жарнамалар, иллюминациялар, кіріктіріме жеке жылу пункттері, мұздатқыш қондырғылары ЕТҚ-дан бастап ГРЦ дейін дербес болуы тиіс. Эвакуациялық және апаттық жарықтандырудың торлары мен қалқандары жалпы болуы мүмкін.

4.4.5.16 Жарықтандыру аспаптарын жайлардағы немесе ғимараттан тыс жұмыс өндірісі орындарында эвакуациялық жолдарда жабдықтау керек:

- а) эвакуация өтетін жолдар бойымен вестибюльдер мен өтетін жолдарда;
- б) еден мен еден жабынның деңгейінің өзгерісі (деңгей айырмасы) орындарында;
- в) жолдың бағытын әрбір өзгерту аумақтарында;
- г) өтетін жолдар мен вестибюльдердің қиылысы кезінде;
- д) басқыш алаңы екі алаң арасындағы бөлігінде, мұндағы әрбір саты әрбір эвакуациялық шығатын жер сайын тікелей түсетін жарықтармен қамтамасыз етілуі керек;
- е) әрбір медициналық көмек пунктінің жоғары жағында;
- ж) шұғыл байланыс құралдарын орналастыру орындары мен төтенше жағдайлар туралы баяндау үшін арналған басқа да құралдарды орналастыру орындарында;
- и) алғашқы өрт сөндіру құралдарын орналастыру орындарында;
- к) эвакуация жоспарын орналастыру орындарында.

4.4.5.17 Эвакуациялық жарықтандыруды сақтық жарықтандыру мақсатында пайдалану ұсынылмайды.

4.4.5.18 Сырттай сәулет жарықтандыру кешкі уақыттарда аса маңызды объектілерді айқын көрсететіндей және жақсы көріністі қамтамасыз етуі керек және ол қаланы жарықтандыру сапасын арттыруы тиіс. Сәулет жарықтандыру қондырғылары адам өтетін жолдар мен жол бойындағы жүргізушілердің көздеріне бұлыңғыр жарықтандыру әсерін тигізбеуі керек.

4.4.5.19 Ландшафтық сәулет объектілерін көркемдік-сәндік тұрғыдан жарықтандыру кезінде қызыл түстің көздерін пайдалану ұсынылады.

4.4.5.20 Сәулет-көркемдік талаптарды қамтамасыз ету үшін жалпы жарықтандыру үшін балқыту галоген шамдарын, жарық диодтарымен және разрядты жарық көздері бар шамдарды пайдалану ұсынылады.

4.4.5.21 Тамақтандыру кәсіпорындарына кіре берістегі баспалдақтар адамдарға айқын көрінуі керек, ешқандай көлеңке болмауы керек, шығыңқы жерлер мен баспалдақтарды айқындау үшін жан-жақтан бәсеңдетілген жарықтандыру болуы тиіс.

#### **4.5 Сенімділік пен орнықтылықты қамтамасыз ету бойынша ғимараттардың конструктивтік шешімдері, құрылыс конструкциялары мен негіздерді есептеу мен жобалау әдістері**

4.5.1 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін, оның ішінде сейсмикалық аудандардағы объектілерді жобалаған және салған кезде көтергіш конструкциялардың есебін Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құжаттар ережесін ескере отырып жүргізу керек.

4.5.2 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін толық құрамды темірбетон жүйелерінің негізіне, қаңқалық-панельдік және ірі панельді конструкция, монолитті темірбетон, кірпіш, жеңілдетілген металл құрылысынан, оның ішінде барынша аралық, аралас конструктивтік жүйелер мен материалдарды қолдану негізінде ағаш желім конструкциясынан жасалған жергілікті құрылыс материалдарынан жобалау керек.

4.5.3 Жеңілдетілген металл конструкциялары жеделдетілген құрылыс мақсатында ғана және сондай-ақ қайтадан игерілетін немесе күрделі қолжетімді аудандарда тамақтандыру объектілерінің құрылысында қолданылады.

4.5.4 Қоғамдық тамақтандырудағы кіріктіріме-жапсарлас кәсіпорындар үшін негіз ретінде тұрғын (немесе қоғамдық) ғимарат пен қабаттың қабылданған биіктігінің құрылысын ескере отырып, конструкцияның құрамдастырылған жүйесі болып табылады. Тамақтандыру объектілерін жобалау үшін ауылдық елді мекендерде жергілікті құрылыс материалдары мен кірпіштен қаңқасыз шешімдерді пайдалану ұсынылады немесе толық емес схема бойынша қаңқалы конструкцияны пайдалануға болады, яғни жергілікті материалдан жасалған қабырғалармен.

4.5.5 Құрылысқа модульді және жылжымалы бөгеттерді енгізу эвакуация кезінде кеңістікті ең жоғарғы түрде өзгертуге мүмкіндік беретін ғимараттар мен кәсіпорындардың икемді жоспарлау шешімдерін құру мүмкіндіктерін қамтамасыз етулері керек және

сондай-ақ кейінгі қайта құрылыс кезінде қайта жоспарлау мүмкіндіктерін де қамтамасыз ету керек.

4.5.6 Жеке тұрған, тұрғызылған және саудалық-қоғамдық орталықтың құрамындағы жаппай құрылыстағы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары (яғни 300 орынға дейінгі) жер үсті деңгейінен аспайтындай жобалау ұсынылады. Мұнда қосымша маусымдық отырғызу орындарын жабдықтау үшін ашық алаңдарды, вестибюльдер мен пайдаланылатын қаңылтырларды қарастыру ұсынылады.

#### **4.6 Инженерлік желілер мен жүйелерді жобалау**

##### **4.6.1 Сумен қамту және канализация**

4.6.1.1 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалау кезінде, өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағынды суларды орталықтандырылған канализациялық тазалау құрылыстар жүйесіне немесе ҚР ЕЖ 4.01-101 сәйкес жергілікті тазалау құрылыстарына апаруды қарастыру керек.

4.6.1.2 Өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық ағынды сулардың ішкі канализация жүйесін жеке, канализацияның алаң ішіндегі желісіне өз бетінше шығаруды жобалау керек.

Өндірістік суағарлардың шығу деңгейі, негізі, шаруашылық-фекальді суағарлар шығатын деңгейден жоғары жабдыкталады.

4.6.1.3 Санитарлық-техникалық жабдық санына қарамастан, барлық өндірістік жайлардан көлденең бұрылған кәріздерде құбырларды тазалайтын құрылғылар болады.

4.6.1.4 Тұрмыстық және өндірістік суағарлары бар ішкі канализация желілері біріктірілген залдардың төбесінің астынан, тамақтандыру объектілерінің өндірістік және қойма бөлмелерінің төбелерінің астынан тартуға болмайды.

Өндірістік және қойма жайларындағы канализациялық тіреуіштер тексерусіз сыланбаған қорапта тартылады.

4.6.1.5 Пайдаланылатын су көлемі  $N$  қосымшасына сәйкес су шығынының талабына сәйкес өндіріс қажеттілігін қамтамасыз етуі тиіс.

4.6.1.6 Қызметкерлерге арналған санитарлық торап тамбурына су тарту үшін еденнен 0,5 м кем емес деңгейдегі араластырғышы бар жеке кран, сондай-ақ оған еңісті төгу басқышын қарастыру керек.

4.6.1.7 Ауысымда 2 т дейін өнім өндіретін көкөніс цехынан шығатын ағын суды тазалау үшін осы цехтың технологиялық құралдарының құрамында құм сүзгіш қарастырылуы тиіс.

4.6.1.8 Өндірістік ағынды жіберуде тамақтандыру объектілеріне арналған май сүзетін құрылғының қойылуын қарастыру керек:

а) жартылай фабрикатта жұмыс істейтін, сыйымдылығы 500 және одан көп орын;

б) шикізатта жұмыс істейтін сыйымдылығы 200 және одан көп орын;

в) 5 және одан да көп параллель сыныбы бар жалпы білім беретін мектепке қызмет көрсететін, орталық ыстық сумен қамтамасыз ету жүйесімен жабдықталмаған тамақ блоктары.



Мектепке дейінгі балалар ұйымдарының тағам блоктары май сүзгішпен жабдықталмайды.

4.6.1.9 Тарату нүктесінде ыстық судың температурасы 65 °С кем болмауы керек.

Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықталмаған жағдайда өндірістік цехты және жуғыш бөлмелерді ыстық сумен жеке су көзі арқылы (су жылытқыш) қамтамасыз етуді қарастыру қажет.

4.6.1.10 Объектілерді канализациялық емес елді мекендерде орналастырған кезде өндірістік және тұрмыстық ағын суларды бөлу үшін бөлінген жергілікті канализация құрылғысы қарастырылуы тиіс.

Ағын суларды қабылдау берік жабылатын қақпағы бар люкпен жабдықталған, бетондалған су өткізбейтін жер асты ыдысымен жүзеге асырылады.

#### **4.6.2 Жылыту, желдету жүйесі және газбен жабдықтау**

4.6.2.1 Мейрамханаларда, кафелерде, тез тамақтандыру объектілерінде аралас жылу жүйесін немесе сумен жылыту жүйесін қабылдаған дұрыс. Ауамен жылыту жүйесін есептеген кезде жарықтан шығатын жылуды ескеру керек.

4.6.2.2 Желдетудің ағынды жүйесін, бөлмеге таза ауаның келуін қамтамасыз ететін шаңға қарсы және бактерицид сүзгісімен орындау ұсынылады. Негізі, желдеткіш жүйелердің саңылауы ұсақ ұяшықты полимерлік тормен жабылады.

4.6.2.3 Механикалық нақты желдету жүйелерінде сырттан келетін ауаның тазалануын және оның суық уақыттағы жылынуын қарастыру ұсынылады. Нақты желдеткіштің ауасына тосқауыл жер бетінен биіктіктігі 2 м кем емес ластану аймағында жасалады.

4.6.2.4 Жылыту, желдету және салқындату, ауа-жылу ұстағышын пайдалану бойынша кеңестер, жобалық-сметалық құжаттама құрамына енуі керек.

4.6.2.5 Тамақтандыру объектілерін жобалауда жылыту, желдету және салқындату жүйесін пайдалануға жауапты қызметкер санын қарастыру қажет.

4.6.2.6 50 орыннан артық сыйымдылықтағы тамақтандыру объектісінің бір қабатты ғимаратында пешті жылытуды қарастыруға жол беріледі. А, Б, В санаттағы ғимарат үшін пеш жылытуды қолдануға жол берілмейді.

4.6.2.7 Есептік жылыту шығыны 50 кВт және одан жоғары болғанда, тамақтандыру объектілерін жылытумен жабдықтау жүйесінің жылу ағынын авоматтандырылған реттеу арқылы жобалауға жатады.

4.6.2.8 Баспалдақ торларындағы жылыту құралдарын бірінші қабатқа орналастыру керек, ал баспалдақ торларындағы бөлшекке бөлінген - әрбір бөлшекті өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарды ескере отырып орналастыру керек.

Жылыту құралдарын сыртқы есігі бар тамбур бөлшегіне орналастырмау керек.

Баспалдақ торындағы жылыту құралдарын жылыту жүйесінің жеке тармағына немесе негізіне жалғастыру қажет.

4.6.2.9 Тамақтандыру объектілері ғимаратының жылыту құралдарына автоматты термореттегіш орналастырған жөн.

Киім ілгіш, душ, санитарлық желі, қойма жайларында, сонымен бірге жылу тасымалдаушының қату қаупін туындататын жайларда (баспалдақ торларында, тамбурларда және т. б.) аспаптардан басқаларына реттегіш арматураны жылыту құралдарына бекіту қажет.

4.6.2.10 Ылғалдың, жылудың, газдың көп бөліну көзі болып табылатын жабдық және жуатын ванналар ең жоғарғы ластану аймағында сорып шығарылатын жергілікті сорғыш жүйелермен жабдықталады.

4.6.2.11 Басқа бағыттағы ғимараттарда орналасқан тамақтандыру кәсіпорнының сорып желдету жүйесі осы ғимараттардың желдету жүйесінен жеке жабдықталады. Соратын желдету шахталары шатыр басында немесе 1 м кем емес биіктіктегі беткі жолдан шығады.

4.6.2.12 Соратын желдеткіш жүйелерін келесідей жайлардың топтары үшін жекелей жобалау қажет:

- а) келушілер үшін;
- б) өндірістік;
- в) тағам қалдықтарының камераларын;
- г) жеміс-жидекті, көкөніс пен көк-шөпті салқындататын камераларды;
- д) ыдыс-жуғыш машиналардан жергілікті сорғыштарды;
- е) киім ілгіш бөлмесі бар дәретхана мен душтарды.

Бір сормалы жүйеге ыстық тамақ цехы жергілікті сорғышы мен жалпы айырбастау желдеткіші, ыстық, суық, дайындауға дейінгі цехтар, жуатын және өзге өндірістік жайларды біріктіруге болады.

4.6.2.13 Сыйымдылығы 50 адам болатын кафе мен асханада ұйымдастырылмаған ағынсыз сорғыш желдеткіш құрылғысын пайдалануға жол беріледі.

4.6.2.14 Ағынды желдеткіш жүйесінде ауа рециркуляциясын кең пайдалану қажет (сыртқы және рециркуляциялық ауаның арақатынас талаптарын реттеген кезде).

4.6.2.15 Тамақтандыру кәсіпорындарында бөлменің ауа-жылу балансын қамтамасыз етіп отыру керек.

Ағынды ауаның тірегі таза бөлмелерге келеді. Ауа өткізетін желдеткіш жүйелерде ауа қозғалысының аэродинамикалық қарсылығын азайту үшін бұрылыстардың аз санымен орындау қажет.

4.6.2.16 Жұмыс орындарына өндірістік жабдыктан түсетін жылы сәуле қарқындылығының шамасы адамның денесі 25 % бастап 50 % дейін сәулеленген кезде 70 Вт/м<sup>2</sup> аспауы керек. Аспазшылар және кондитерлер ағзасына инфрақызыл сәуленің қолайсыз әсер етуінің алдын алу үшін:

- а) секциялық-модульді қондырғыны қолдану;
- б) плиталардың жұмыс үстін ең жоғарғы түрде ыдыспен толтыру;
- в) электр плиталардың секцияларын уақытында сөндіру немесе төменгі қуатқа ауыстыру;
- г) пеш, қуыратын шкаф плиталарының және жылытқышпен жұмыс істейтін басқа жабдықтың алдындағы жұмыс орындарында ауа душтарын пайдалану.

4.6.2.17 Берілетін ауа көлемі тамақтанатын залдағы адамға шаққанда 20 м<sup>3</sup>/адам кем болмауы тиіс.

4.6.2.18 Залдан жылу шығаруды келушіге шаққанда 0,116 кВт/сағ (100 ккал/сағ) болуы керек.

4.6.2.19 Тамақтандыру объектілеріндегі микроклимат параметрі Л қосымшасында көзделген.

4.6.2.20 50 орынды қоғамдық тамақтандыру объектілеріндегі ағынды желдеткіш жүйесін асхана және залдар үшін ортақ етіп жасауға болады. Ауа ортасының жайлылық шарттары залдардың адамға толу есебінде үнемі қолданылуы керек.

4.6.2.21 Бөлмелердің мынадай топтары үшін ауаны сорып алмастырудың жеке жүйелері жобаланады:

- а) залдар;
- б) өндірістік жайлар. Бір ауа сорғыш жүйеге біріктіруге жол беріледі;
- в) ыстық цехтардың жергілікті жүйелері және суық цехтардың, дайындағанға дейінгі бөлме, жуу және ыдыс жуатын машиналар (жуатын бөлме) басқа жергілікті сорғыштардың жалпы алмасатын вентиляциясының сорып шығаратын каналдары;
- г) санитарлық тораптар.

Ыстық цехтардағы желдету жүйелері жергілікті ағынды-сорғыш құрылғылар арқылы жобаланады.

4.6.2.22 Жайдың жоғарғы аймағында ауа беру және шығару кезінде ағынды ауаның температурасы қызмет көрсетіп тұрған аймақтың температурасынан 6 °C төмен болмауы тиіс.

4.6.2.23 Түскі ас ішетін залдарда ауаны ығыстыру жолымен бөлу жүйесін пайдалануға жол беріледі, мұндай жүйеде ауаның берілуі төменнен жүзеге асырылады, ауаның келу температурасы ішкі 2 °C - 3 °C төмен болмауы тиіс. Ауаны шығару жайдың жоғарғы аймағында өтеді.

4.6.2.24 Ыстық цехтың желдетілуін және ауа өткізгіш аралық қабаттарын жобалау кезінде келесі шараларды ескеру қажет:

- а) сүзгіні орнату;
- б) ауа өткізгіштің жуғышқа қарай еңісін;
- в) ауа өткізгішті тігінен жоғары қаратып орнату;
- г) жиналған майды жинауға арналған құрылғыны орнату;
- д) ыстық цехтың соратын жүйесінен майсыздандырылған жуатын құралды бұруға арналған сусіңіргіш біріктіру және т. б.

Ыстық цехтардан 150 °C және одан жоғары градустағы ауа температурасын тасымалдау кезінде жылу өткізбейтін ауа өткізгіштерді орнату керек.

4.6.2.25 Ыстық цехтардағы және аспаздық өнімдерді пісіруге арналған бөлмелердегі ауаның есептік температурасы және ауаны алмасу еселігін төмендегідей қабылдау керек:

- а) жылу бөлетін технологиялық құрал-жабдықтың үстін шатыр, перде және жою құралдары арқылы оқшаулау, 42 °C;
- б) 30 °C төбенің астында.

4.6.2.26 Тамақ дайындау үшін үстінен кірлеген ыстық ауаны жою тиімділігін жоғарылату үшін сөрелік және аспалы соратын шатырларды орнату қажет. Әдеттегідей, шатыр өлшемдері кемінде 15 см, тамақ дайындау бетінің өлшемінен артық болуы тиіс.

Сөре түріндегі шатырдың ластануына немесе тиімділіктің жоғалуына жол бермеу үшін соратын шатырды 45 бастап 60 см дейін биіктікте орналастыру қабылданған.

Аспалы түрдегі шатырды орнатудың орташа биіктігі шамамен 100 бастап 120 см дейін тең. Осы түрдегі шатырдың тиімділігін арттыру үшін кейде ауа ағымының жылдамдығы артатын шеткі шымылдықтар қолданылады. Әдеттегідей, май бөліктерінен тұратын ауаны шығарып жіберуге арналған сорғыш шатырлар май сүзгіштерімен жабдықталуы тиіс. Май сүзгіштер 45 ° бастап 60 ° дейінгі бұрышта орналасады. Ауаның сүзгіден өту жылдамдығы 0,8 м/с бастап 1,5 м/с дейінгі диапазонда тұруы қажет. Май сүзгіштердің бетіндегі температура 100 °С аспауы керек.

4.6.2.27 Ауаны сорғыш шатырлар арқылы шығарған кезде, асханадан шығарған ауаның орнын толтыру керек.

Жапсарлас жайлармен салыстырғанда, асханада теріс қысымды ұстау ұсынылады. Осыған байланысты сорғыш шатырлар арқылы асханадан және жалпы ауа алмасатын сорып шығару желдеткіштерінен шығарылатын ауаның орнын толтыру үшін, басқа бөлмелерден ауа келетін орын болуы керек. Асханаға бапталмаған ауаның келуіне жол бермеу керек.

Тамақтандыру объектілерінің жұмыс аймақтарының ауасындағы зиянды заттардың шегін М қосымшасына сәйкес қабылдау керек.

4.6.2.28 Температура сенсорлық бақыланатын асханаларда шатырдан шығатын ауаның орнын толтыру үшін жалпы алмастыру желдеткіш жүйесі қолданылуы мүмкін. Осындай желдеткіштің энергия пайдалануын азайту үшін, жартылай қалпына келтірілген ауаның шатырға жақын нүктесіне барып шатыр арқылы шығып кететін ауаның үлкен бөлігінің орнын толтыратын ағын жүйесін орнату ұсынылады. Келетін ауаның қалпына келуінің жалпы алмастыру жүйесінен бөлініп кетуіне жол бермеу үшін жартылай қалпына келтіру, әдеттегідей, ағынды жүйелердің арнайы дербес құрылғыларды қолдану арқылы жүзеге асырылады.

Тарту құрылғысы техникалық жайда немесе ғимараттың шатырында орналастырылуы мүмкін.

4.6.2.29 Сауда кешендерінде қоғамдық тамақтандыру атриумы бар аймақты ыстық ауаның жоғары көтерілу себебінен ғимараттың жоғарғы қабатында орналастыру қажет және кешеннің қалған бөлігінен бөлінбеген қоғамдық тамақтандыру аймағынан алынатын атриумды ғимарат жобасына қарамастан, иісі және ластаушы заттар бар ауа бөлінеді.

4.6.2.30 Иісті қадағалап отыру және жайлар арасындағы ауаны реттеп отыру, сондай-ақ асхананы басқа жайлардан оқшаулап тұратын есіктерде арнайы саңылаулар және жақсы оқшауланған аспалы төбе орнатылады.

4.6.2.31 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалау кезінде асханаларды тік шахталарға жақын орналастыру ұсынылады. Жүйенің сорғыш шатырмен тиімді жұмыс істеуі және өрт шығу қаупін төмендету үшін сорғыш ауа өткізгіштің тік бөлігі шатырдан қысқа болуы тиіс.

4.6.2.32 Желдеткіш камералар мен жылу пунктін ғимараттың сыртқы қабырғасына орнатады.

4.6.2.33 Полимер және синтетикалық материалдармен жылыту жүйесінің регистр үстінде сәндік экран құрылғысы жүргізілмейді. Осы мақсаттарға арналған декоративтік панельдер металдан және оңай шешілетін болып жасалады.

4.6.2.34 Ауа бапту жүйесін тамақтандырудың барлық объектілерінде қарастыру керек.

4.6.2.35 Ішкі газ құбырындағы және газ пайдаланушы құралдарға дейінгі газ қысымын техникалық төлқұжатта даярлаушы-зауыт көрсеткен, осы құралдардың тұрақты жұмыс жасауына қажетті қысымға сәйкес болуы керек, бірақ, ал жеке тұрған тамақтандыру объектілерінің ғимараты үшін 0,005 МПа аспауы қажет, ал тұрғын үйге кіріктіріме және кіріктіріме-жапсарлас тамақтандыру объектілері үшін 0,003 МПа болуы тиіс.

### **4.6.3 Электрлік және әлсіз тоқты құрылғылар**

4.6.3.1 Инженерлік қондырғыларды жобалаған кезде ҚР ЕЖ 4.04-106 басшылыққа алу керек.

4.6.3.2 Электр қалқанын сырт қабырғаға және барынша қуатты қондырғы орналасқан өндірістік жайлардан тікелей жақын орналастыру ұсынылады.

Электр қалқандарын жер асты су деңгейінен жоғары, ал су басып кетуі мүмкін аймақтарда - су басу деңгейінен жоғары орналастыру керек. Электр қалқандарды жуатын, санитарлық тораптар, душ астына, ыстық цех және басқа да өндірістік орындарға жақын орнатуға болмайды.

4.6.3.3 Дайындайтын кәсіпорындарда электр қалқандарын, әдеттегідей, басқа мақсаттағы орындардан өртке қарсы қалқалармен және жабулармен жеке орнатады.

4.6.3.4 Радиалдық схема бойынша қуаттандырылатын электрмен қамтамасыз ету сенімділігі бойынша І санаттағы тұтынушылардан басқаларына электр энергиясын күштік таратқыш қалқандарына, жарықтандыру пунктіне және топтық қалқандарға тарату магистральдік схема бойынша жүргізілуі тиіс.

4.6.3.5 Бөліп таратқыш орындар, шкафтар және қалқандарды қаптарды, жатын және салқындататын камераларды, зат қоятын және картоп пен көкөніс қоятын қоймаларды қағу үшін бөлменін сыртында орнату қажет. Бөліп таратқыш орындар, шкафтар және қалқандарды жанбайтын конструкциялардан жасалған қуыс вестибюльдерде орнатылады. Оларды ет, балық, көкөніс, кондитерлік және аспаздық цехтарда нығыздалған металдан жасалған шкафта орнатуға жол беріледі.

Электр қалқандардың есігі, әдеттегідей, ені кемінде 0,75 м болады және сыртқа ашылады. Зарядтау станциясын, трансформатор шағын стансасын, сорғыны АТС дайындық жасайтын кәсіпорынның алдындағы, дайындық кәсіпорынның ғимаратына жалғасып салынған жеке орналасқан ғимарат жертөлесінде, астыңғы немесе бірінші қабатында орнатады.

4.6.3.6 Байланыс желілері және залдардағы, әкімшілік жайлардағы және адамдар жиналатын жерлердегі дабылдарды жасырын тәсілмен орындау, ал басқа жерлерде - ашық тәсілмен орындау ұсынылады.

4.6.3.7 Жеке жайларды қорғау (оқшаулау) тәсілін таңдау күзет сигнализациясының техникалық құралдарды қолдану сипаттамасы мен тактикасына байланысты.

4.6.3.8 300 және одан көп орынды тамақтандыру объектілерін күзет сигнализациясымен жабдықтау ұсынылады.

Тамақтандыру объектілерінің аймақтарын периметр бойынша күзет сигнализациясының құралдарымен жабдықтауға болады.

Сыртқы есіктерді, терезелерді, желдеткіштерді, ашылатын төбе есіктерді сындырып оқшаулау ұсынылады.

4.6.3.9 Материалды құндылықтар сақталатын жерлердің күзетін күшейту үшін қосымша қорғаныс шептері қарастырылады.

4.6.3.10 Тамақтандыру объектілерін инженерлік жабдықтау үшін ҚР ЕЖ 2.02-102 талаптары бойынша жобалау қажет, автоматтандырылған электрлік реттеу және қорғау жүйесі ұсынылады.

4.6.3.11 Тамақтандыру объектілерін салу және реконструкциялау жобаларында өнеркәсіптік дайындалған технологиялық жабдықты орнату көзделеді. Жабдықтың жинағы мен қуаты орынның сыйымдылығы мен түрі бойынша анықталады.

4.6.3.12 Бөлшекті сауданың (және сауда орталықтарында) ірі кәсіпорындарындағы жазатайым оқиғаның алдын алу үшін техникалық жарықтандыру кезінде қарастыру керек:

а) түскі ас залдарында, қосалқы бөлмелерде, сонымен қоса бөлменің периметрі бойынша және іргелес аймақтардағы күзетші теледидар жүйесін;

б) көрсетілген орындардың кіріктіріме және жер үсті (бейнежазбаны сақтау мерзімі нақты бір объектіні жобалау мақсатында анықталады) автотұрақтардағы тәулік бойы бейнежазба тәртібі бар теле және бейне бақылау жүйелерін;

в) қаруды, сырты металмен қапталған жарылатын заттарды айқындайтын жабдықты қосатын тексеріс техникаларымен (стационарлық арқа немесе қол металл детекторлар) және сауда орталықтарына кірісте металды толықтырғыштармен жабдықтау;

г) ғимаратқа, қосалқы, қызметтік және тұрмыстық жайларға кіреберісте, сондай-ақ жобалау мақсатына сәйкес шектелген аймақ құрамындағы бөлінетін жайларға кіруді бақылау және басқару жүйесін (КББЖ);

д) объектіні күзететін, бөлімшелердің орталытандырылған күзет орындарына сигнал беретін жедел шақыру сигнал батырмаларымен жабдықтауды;

е) күзет сигнализациясының құрылғысын.

Тексеруге дейінгі техника элементтерінің саны және шектеулі қатысты аймақтары объектінің жалпы көлеміне және оның көлемдік-жоспарлық шешімге байланысты жобалауға берілген тапсырмамен анықталады.

Жазатайым оқиға туындаған кезде, сауда залдарынан және қызметтік жайлардан адамдарды шығару жолдарында орналасқан аймақтарда КББЖ автоматты түрде сөндіру мүмкіндігін қарастыру қажет.

4.6.3.13 Кіріктіріме трансформаторлық шағын станцияны (ТШ) негізгі тарату қалқанымен (НТҚ) бір немесе аралас жайларға орналастыру қажет.

4.6.3.14 Кіріктіріме ТШ, жинақты трансформаторлық шағын станция (ЖТШ) және жабық тарату құрылғылары (ЖТҚ) үшін төмендегідей талаптарды орындауды қамтамасыз ету қажет:

а) ылғалды технологиялық процесті жайлардың астына, душтардың астына, санитарлық тораптардың астына орналастырмау;

б) ТШ, ЖТШ және ЖТҚ жайларының үстіне жылыту, сумен жабдықтау және канализация жүйесінде апат болған жағдайда, ылғалдың ену мүмкіндігін жоятын сенімді гидро окшаулауды орындау;

в) трансформатор камерасы және кернеуі 1000 В және одан жоғары ЖТҚ еденінің белгіленген деңгейі кіріс жағынан ұштасқан жай еденінің жоғарғы белгісінен 10 см және жердің жоғарғы белгісінен 30 см кем болмау;

г) шағын станция еденінен ұштасқан жай еденіне дейін немесе жермен 40 см жоғары арақашықтық кезінде кіріске табалдырық қарастыру;

д) трансформаторды көтеру немесе шағын станция орналасқан орынға дейін автокөліктің келуіне арналған жол қарастыру;

е) ТШ, ЖТШ, ЖТҚ қызмет көрсетушіге тәулік бойы қолжетімділікті қамтамасыз ету.

4.6.3.15 Автоматтандыру құралдарын индустриалды әдістермен монтаждау үшін төмендегілерді қарастыру қажет:

а) жобаның сәулет-құрылыс бөлімінде қабырға мен аражабын арқылы электрлік өтпелер мен құбыр желілеріне арналған ойықтар, қалқандарды орналастыруға арналған конструкциялар, жабық желіге арналған құбыр қосымшаларын;

б) жобаның санитарлық-техникалық бөлімінде біріншілік аспаптарды орнатуға арналған құбыр желілері мен технологиялық салма құрылғыларын орналастыру (бекіткіштер, кеңейткіштер, конусты өтпелер, кері ернемектер, құбырлық байпастар және т. б.) және автоматтандыру құралдары, реттегіш клапандар, соленоидты бұрамалар, электрлі жапқыштар, тікелей әрекетті реттегіштер, орындаушы механизмдер бар жапқыштар;

в) автоматтандыру бөлімінде негізгі монтаждау бұйымдарын таңдау мен төсеу әдісін көрсету арқылы электрлік және құбыр сымдарын үйлестіру; қалқандарды, сондай-ақ қабырғада, еденде, ғимарат бағандарында, технологиялық аппарат пен құбыр желілерінде орналасқан автоматтандырылған аспаптар мен құралдарын үйлестіру.

#### **4.6.4 Қоқысты шығару және шаңды жинау**

4.6.4.1 Тамақтандыру орнының аймағындағы қоқысты және тамақ қалдықтарын жинастыру үшін, алаңдарда орнатылған беті қатты жабылған қақпақтары бар жеке контейнерлерді орнату керек. Санитарлық-эпидемиологиялық тұжырым негізінде жергілікті атқарушы органдардың келісімі бойынша жалпы аулалық қоқыс жинағыш алаңдарда асфальтталған немесе бетонды алаңдарды салуға болады.

Алаңдарда алаңның шетінен ара қашықтығы 1 м және тұрғын-үй объектілерінен, олардың терезесі мен есіктерінен, ойын және демалатын алаңдардан арақашықтығы 25 м жерде қақпақтары бар контейнерлер орнату керек.

Қоқыс және тамақтың қалдықтарын жинау үшін басқа арнайы жабық конструкцияларды қолдануға болады.

4.6.4.2 Қоқысты сақтау үшін тамақ өнімдерін сақтауға және өндеуге арналған бөлмеден аулақ орналасқан орындарды, контейнерлерді немесе басқа сыйымдылықтарды қарастыру керек.

Қоқыс контейнерлерін орнатқан жағдайда, барлық қалдықтарды оқшаулау үшін болжанатын қоқыс көлемін ескеру керек. Қоқысқа арналған бөлмелерді жобалау кезінде тұтанбайтын, оңай тазаланатын құрылыс материалдарын қолдану ұсынылады. Сондай-ақ қоқысты сақтайтын бөлмеде су журетін кран және суағар болуы керек.

4.6.4.3 Дайындайтын кәсіпорындарда қоқысты сақтайтын тамақ қалдықтарының камерасымен іргелес орналасқан жеке бөлме орнату ұсынылады. Құрғақ қоқыс тұратын қойма 10 бастап 12 м<sup>2</sup> дейінгі көлемді құрайды. Бұл жер сыртқа шығатын және кәсіпорынның өндірістік кіре берісіне шығуы, шаруашылық аула жақтан орналасуы керек.

4.6.4.4 Қоқыс құбырын 5 және одан да жоғары ғимаратындағы тамақтандыру объектілеріне қоқысты шығарудың пневматикалық жүйе болмаған жағдайда қарастыру қажет.

4.6.4.5 Қоқыс жинайтын камера қоқыс құбыры дінгегінің астына орналасуы керек және 1-ші типті өртке қарсы арақабырғамен бөлінуі қажет.

4.6.4.6 Ірі қоғамдық тамақтандыру объектілерінде орталықтандырылған немесе біріктірілген вакуумды шаң жинау жүйесін қарастыру керек.

Біріккен вакуумды шаңжинау жүйесін жобалау кезінде бір қабылдағыш клапанмен қызмет көрсету радиусы 50 м аспауы керек.

## **4.7 Халықтың мүмкіндігі шектеулі топтары үшін қолжетімділікті қамтамасыз ету**

4.7.1 Қоғамдық тамақтандырудың қолжетімді кәсіпорындарын жобалау және қайтадан қалпына келтіру барысында мүмкіндігі шектеулі тұрғындар тобы үшін объектілерге қолжетімділікті ҚР ЕЖ 3.06-101 сәйкес есепке алу керек. Жобалау кезінде мынадай позицияларды ескеру қажет:

а) ғимаратта жолаушылар лифтілері болмаған жағдайда, тамақтандыру объектілерінің бірінші қабатында арбадағы мүгедектерге арнап 10 орын жасау ұсынылады, сондй-ақ залдағы белгілі бір аймақ жобалық шешім бойынша тарататын жерге және алаңға баруға оңай орналасуы, айналасындағы жер диаметрі 1,4 м арбаның бұрылуын қамтамасыз етуі тиіс;

б) қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының бірінші қабатында орналастырылған барлық аспаздық дүкендерде түскі асты үйге салып беруді ұйымдастыру қарастырылады.

4.7.2 Мүгедектерді, оның ішінде арбадағы мүгедектерді тасымалдау мүмкіндігі үшін кабинаның ең жоғарғы тереңдігі 2,1 м кемінде бір лифтіні үшінші қабаттан жоғары залға орналастырған кезде тамақтандыру объектісінің ғимаратында қарастыру керек.

4.7.3 Келушілердің мүмкіндігі шектеулі топтары үшін тамақтандыру объектілерінің санитарлық тораптарын жоспарлау шешімдерінде мыналарды қарастыру ұсынылады:

а) кабинаның ені 0,8 м, тереңдігі 1,2 м кем емес;



б) ені 1,7 м кем емес бір кабина және арбада отыратын мүгедектер үшін тереңдігі 1,8 м кем емес, сонымен қатар унитазға үш жағынан еркін келетін жолды (қасындағы адам үшін) қамтамасыз ету қажет;

в) қозғалыс кезінде балдақты немесе басқа құралдарды қолданатын мүгедектерге арналған екі жағында орналасқан тұтқалары бар бір кабина;

г) мүгедектерге арналған тік тіреуіш тұтқалары бар 0,4 м аспайтын биіктіктегі бір писсуар;

д) тіреуіш тұтқалары бар бүйірлік қабырғадан 0,2 м қашықтықтағы және еден деңгейінен 0,8 м биіктіктегі бір қол жуатын ыдыс.

4.7.4 Сыйымдылығы 100 орыннан басталатын қоғамдық тамақтандыру ғимаратының (кәсіпорынның) кіре берісінде баспалдақтарды мүгедектер арбасындағы келушілерге қолжетімділік үшін ені кемінде 1,2 м үстіңгі беті кедір-бұдырлы пандустармен қайталау, бұл жағдайда есік тақтайының ені кемінде 0,9 м болуы тиіс.

#### **4.8 Қоршаған ортаны қорғау**

4.8.1 Қоршаған ортаны қорғау қоршаған ортаға кері әсер ету көзі болып табылатын өндіріс қалдықтарын өз уақытында пайдалануды, сондай-ақ үздік қолжетімді технологияны ескере отырып, аз қалдықты технологияны қолдануды және экологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету шаралары мен әдістерін қолдануды қамтамасыз ету керек.

4.8.2 Қоршаған ортаны қорғау бөлімін әзірлеу мынадай жұмыстардан тұруы тиіс:

- қоршаған ортаның бар жағдайын құрамдық бағалау;
- аумақты функционалдық пайдалану мен аумақ теңгерімін (салынған, ашық және көгалдандырылған құрылыстың арақатынасы, рекреациялық аймақ үлесі) экологиялық және санитарлық-гигиеналық талдау;
- санитарлық қорғау аймағын, тарихи-мәдени объектілерді қорғау аймағын, айрықша қорғалатын табиғи аумақтар мен олардың шекараларын талдау мен бағалау;
- атмосфералық ауаны талдау мен бағалау;
- су ресурстарын талдау мен бағалау;
- аумақ қалдықтары мен санитарлық тазалауды талдау мен бағалау;
- әсер етудің табиғи факторларын талдау мен бағалау;
- топырақты санитарлық-экологиялық бағалау;
- геологиялық және гидрогеологиялық жағдайды бағалау;
- аумақты көріктендіру мен көгалдандыру;
- қабылданған шешімдер бойынша өзгерістерді бағалау.

4.8.3 Барлық кезеңдерде жер жұмыстарын ұйымдастырған кезде қардың еруі мен жауын-шашын кезеңінде құрылыстың төменгі жерінде судың жиналуын және топырақ қабатын шайып кететін көзделмеген су ағынының жиналуын болдырмайтын үстіңгі беттік су ағынын өз уақытында орнату қарастырылуы тиіс.

## **5 ЭНЕРГИЯ ҮНЕМДЕУ МЕН ТАБИҒИ РЕСУРСТАРДЫ ҰТЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ**

### **5.1 Энергия үнемдеу және жылу шығынын азайту**

5.1.1 Тамақтандыру объектілерінде температураны, ылғалдық пен ауа шығынын жеке реттеу мүмкіндігін қарастыру ұсынылады. Жайдағы жылу ылғалдылығының жайлылығын реттеу үшін мыналарды қабылдау керек:

- а) жылу құралдарындағы термостатты элементтер;
- б) жылу-салқындық беретін периметрлерді орталықты реттеу;
- в) сырттан келетін ауаны орталықты реттеу;
- г) басқарылатын терезелерді қолдану;
- д) ауаны қалпына келтіру жүйесін орталықты реттеу;
- е) жұмыс орнына жеке түрде келетін ауаны жеке түрде реттеу мүмкін пайдалану керек.

5.1.2 Түскі тәулік уақытында баратын қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалаған кезде негізгі ретінде табиғи жарықтандыруды қарастыру ұсынылады.

Жасанды жарық ретінде энергияны үнемдеуші шамдарды қолдану ұсынылады.

5.1.3 Қашықтықтан басқарылатын 300 астам орны бар түскі тамақ ішетін залдарда орталықтандырылған жарықты қарастыру ұсынылады.

5.1.4 Түскі ас ішетін залдардың толу есебімен түрлі тәулік уақытында келетін келушілер санына байланысты залдардың желдетілуін реттеу ұсынылады.

5.1.5 Жылыту, желдету және салқындату жобалық шешімінің үнемділігі үшін жылудың екіншілік энергия ресурсын пайдалануды қарастыру керек.

### **5.2 Табиғи ресурстарды тиімді пайдалану**

5.2.1 Құрылыс материалын тиімді пайдалануды қамтамасыз ету мақсатында кәдеге жаратылатын материалдарды өңдеу ұсынылады.

5.2.2 Құрылыс кезеңінде құрылыс алаңындағы құрылыс материалдарын өңдеу үшін, қайта өңдеу, жою және қайта пайдалануға арналған материалдардың жиналатын жерін нақты шектеу ұсынылады.

5.2.3 Қайталама материал қайта өңделген шикізаттың кемінде 25 % болуы тиіс.

5.2.4 Қайта өңдеу үшін материал саны салмақ немесе көлем бойынша белгіленеді және есептеледі.

5.2.5 Ағаш отырғызған кезде климаттық жағдайды, топырақ типін, жауын-шашын мөлшерін, желдің бағытын, балалар мен қызметкерлердің өмір тіршілігі үшін қауіпсіздікті ескеру қажет.

Ғимараттардың бұтақтардан бүлінуін болдырмау үшін биік ағаштарды ғимаратқа тікелей жақын отырғызбау керек.

5.2.6 Су тұтынуды төмендету үшін мыналарды жүзеге асыру ұсынылады:

- а) құю жүйесінде пайдаланылған немесе алдын ала тазартылған және залалсыздандырылған жаңбыр суын пайдалану;

- б) судың жұмсалуды шектегішті және әрбір тұтынушы үшін ыстық және суық су есептегіштерін орнату;
- в) өсімдіктерді жергілікті климатқа бейімделген жер телімінің аумағына отырғызу және оларды суару үшін пайдаланылған немесе тазартылған жаңбыр суын қолдану;
- г) суаруды көп қажет етпейтін өсімдіктерді отырғызу;
- д) канализациялық пайдаланылған суды барынша кәдеге жарату, оны тазарту мен қайта пайдалануды жүргізу.

**А қосымшасы**  
(ақпараттық)

**Тамақтандыру объектілері жайларының құрамы**

**А.1-кесте – Тамақтандыру объектілері жайларының құрамы**

Келушілерге арналған үй-жайлар	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің түрі								
	Мейрамхана			Бар			Кафе	Асхана	Дәмхана
	Класс								
	Люкс	Жоғарғы	Бірінші	Люкс	Жоғарғы	Бірінші			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вестибюль	+	+	+	-	-	+	+	-	-
Гардероб	+	+	+	+ <sup>1</sup>	-	+	+	+ <sup>1</sup>	-
Зал	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Банкет залы	+	+	+	-	-	-	-	-	-
Арнаулы бос уақыт шараларын өткізетін жер	+	+	-	-	-	-	+	-	-
Эстрада және би алаңы	+	+	-	-	-	-	+ <sup>2</sup>	-	-
Артистер алаңы, музыкалық аспаптарды сақтайтын жер	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	-	-	-	-	+ <sup>2</sup>	-	-
Дыбыс шығаратын аппаратура аймағы	-	-	+	-	-	+	+ <sup>2</sup>	-	-
Келушілер демалатын жер және дәрігердің кабинеті	-	-	-	+ <sup>4</sup>	-	-	-	+ <sup>4</sup>	-
Қосымша қызмет көрсететін жер	+	+	+	+	-	-	+	+	-
Аспаздық дүкен (бөлім)	+	+	+	+	-	-	-	+	-
Жеке кабинеттер	+	+	+	-	-	-	-	-	-

## А.1-кестенің жалғасы

Келушілерге арналған үй-жайлар	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің түрі								
	Мейрамхана			Бар			Кафе	Асхана	Дәмхана
	Класс								
	Люкс	Жоғарғы	Бірінші	Люкс	Жоғарғы	Бірінші			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Тарататын жер	-	-	-	+	+	+	-	+	+
Қол жуатын жері бар ерлер дәретханасы	+	+	+	+	-	+	+ <sup>1</sup>	+	-
Қол жуатын жері бар әйелдер дәретханасы	+	+	+	-	-	+	+ <sup>1</sup>	-	-
Темекі шегетін жер	+	+	-	-	-	-	-	-	-
<div><div><sup>1</sup> 50 орыннан көп адам сыятын орындар үшін;</div><div><sup>2</sup> Жобалауға берілген тапсырмамен белгіленеді;</div><div><sup>3</sup> 200 орынды және одан көп орынды залдар үшін;</div><div><sup>4</sup> Диеталық тағам беретін асханалар үшін.</div></div>									

**Б қосымшасы**  
(ақпараттық)

**Тамақтандыру объектілері жайларының ұсынылатын құрамы**

**Б.1-кесте – Тамақтандыру объектілері жайларының ұсынылатын құрамы**

Үй-жайлар	Мейрамхана	Кафе				Асхана	Дәмхана		
		Жалпы түрдегі	Жастарға, балаларға арналған	балмұздақ кафесі	сүт кафесі, кондит. кафе		Жалпы түрдегі, тұшпарахана, сосиска жасайтын	Бәлішхана, құймақхана, дөңгелек бүйрек	Жалпы түрдегі, тұшпарахана, сосиска жасайтын
Бар	+	+3)	+	-	-	-	-	-	-
Ыстық цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
Суық цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
Нан кесетін жер	+	-	-	-	+	+	+	+	+
Дайындық алдындағы цех	+1)	+	-	-	-	+1)	-	-	+1)
Ет цехы	+2)	+	+	-	-	+2)	-	-	-
Балық цехы	+2)	-	-	-	+	+2)	-	-	-
Өндіріс басқарушысының орны	+	+	+	-	+	+	-	-	-
Асхана ыдысын жуатын жер	+	+	+	+	-	+	+	+	+
Сервиз тұратын жер	+	+3)	-	-	-	-	-	-	-
	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Ас үй ыдысын жуатын жер	+1)	+	+	+	+	+	+	-	+
Жуатын және сақтайтын ыдыстар	+	+3)	+	+	-	-	-	-	+
Тарататын жер	+	+	+	-	+5)	-	-	-	-

## Б.1-кестенің жалғасы

Үй-жайлар	Мейрамхана	Кафе				Асхана	Дәмхана		
		Жалпы түрдегі	Жастар, балаларға арналған	Балмұздақ кафесі	сүт кафесі, кондит. кафе		Жалпы түрдегі, тұшпарахана, сосиска жасайтын	Бәлішхана, құймақхана, дөңгелек бүйрек	Жалпы түрдегі, тұшпарахана, сосиска жасайтын
Ұн өнімдері тұратын жер	-	-	-	-	-	+2)	-	-	-
Балмұздақ дайындайтын жер		-	-	-	-	-	+6)	-	-
Тұшпара дайындайтын цех	-		-						
Тағамдық технологиялық лаборатория	+7)	-		-	-	+7)	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	+2)
Дайындық цехы			-						
<p>1) Жартылай фабрикаттағы тамақтандыру объектілері үшін.</p> <p>2) Шикізаттық тамақтандыру объектілері үшін.</p> <p>3) Даяшылар қызмет көрсеткен кезде.</p> <p>4) Сүт кафесі үшін.</p> <p>5) Кондитерлік кафе үшін.</p> <p>6) Шикі тұшпара үшін.</p> <p>7) 150 орын сыятын тамақтандыру объектілері үшін.</p> <p>8) Тапсырыс берушінің тапсырысы бойынша.</p>									

**В қосымшасы**  
(міндетті)

**Ұсынылатын қызметтер жиынтығына байланысты  
тамақтандыру объектілерінің класы**

**В.1-кесте – Ұсынылатын қызметтер жиынтығына байланысты  
тамақтандыру объектілерінің класы**

Арнайы үй-жайларды немесе аймақтарды талап ететін қызмет түрлері	Объектілер түрлері							
	Мейрамхана			Бар			Кафе	Асхана
	объектілер класы							
	люкс	жоғарғы	бірінші	люкс	жоғарғы	бірінші		
Салтанаттар, отбасылық түстіктер, салттық іс-шараларды ұйымдастыру және конференция, семинар, жиналысқа қатсушыларға қызмет көрсету	+	+	+	-	-	-	+	-
Тамақтандыру объектілері залындағы орындарды брондау	+	+	+	-	-	-	-	-
Тағамдардың кешенді жиынтығымен қызмет көрсету үшін талондар мен абонементтерді сату	-	+	+	-	-	-	+	+
Концерттер, шоу-бағдарламаларды ұйымдастыру	+	+	+	+	+	-	+	-
Ойын автоматтарын, бильярд, үстел ойындарын және т.б. ұсыну	+	+	+	+	+	-	+	-
Аспаздық өнімдерді сату (түскі астарды үйге апару), фирмалық базарлықтарды, гүлдерді және т. б. сату	-	-	-	-	-	*	-	*
Аяқ киім және т. б. тазалауға арналған құралдарды, парфюмерийлерді беру	+	+	-	+	-	-	-	-



## В.І-кестенің жалғасы

Арнайы үй-жайларды немесе аймақтарды талап ететін қызмет түрлері	Объектілер түрлері							
	Мейрамхана			Бар			Кафе	Асхана
	объектілер класы							
	люкс	жоғарғы	бірінші	люкс	жоғарғы	бірінші		
Киімдерді ұсақ жөндеу жұмыстары	+	+	-	-	-	-	-	-
Келушілерге сол жердегі телефон және интернет байланыстарын ұсыну	+	+	-	+	-	-	-	-
Келушілердің жеке заттарын (сырт киім, сөмке және т. б.) гардеробта кепілді сақтау	+	+	+	+	+	+	+	-
Келушілердің көліктерін сол жердегі тұраққа қою	+	+	+	+	-	-	+	-
Вокалдық аспаптық ансамбльдердің, жеке орындаушының, биші топтардың қойылымдары	+	+	-	-	-	-	+1)	-
Музыкалық қызмет көрсету (музыкалық автоматтар, дыбыстық бейне ойнатушы аппараттыр және т. б.)	-	-	+	+	+	+	+	-
Даяршылармен, бармендермен, метрдотельмен қызмет көрсету	+	+	+2)	+	+	+	+	-
Өз-өзіне қызмет көрсету	-	-	-	-	-	-	+	+

1) Нақты бағыттағы объектілер үшін мысалы, артистік кафе.

2) Қонақ үйдегі, әуежайдағы, ірі сауда орталықтарындағы мейрамханаларда өз-өзіне қызмет көрсету түріне жол беріледі.

Ескертпелер

1 Көрсетілетін қызметтер тізімі тамақтандыру орнының түріне және класына, сондай-ақ қызмет көрсетілетін келушілер контингентіне және ұйымдастырылатын іс-шараларға байланысты болуы мүмкін.

2 <+> белгісі - қызмет көрсетіледі; <-> белгісі – қызмет көрсетілмейді; <\*> - қызмет көрсету қажеттілігі жобалауға берілген тапсырмамен анықталады.

3 Қосымшада орындалуы үшін арнайы орын, аймақ немесе бөлше қажет ең төменгі міндетті қызметтер тізімі берілген.

**Г қосымшасы**  
(міндетті)

**Тамақтандыру объектілері алаңдарының ең төменгі  
салыстырмалы көрсеткіші**

**Г.1-кесте – Тамақтандыру объектілері алаңдарының (залдағы бір орынға)  
ең төменгі салыстырмалы көрсеткіші**

Шаршы метрмен

Тамақтандыру объектілері	Залдағы орындар саны	Алаң			
		Есептік		Жалпы	
		Өндіріс түрі			
		Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	Шикі зат	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	Шикі зат
1	2	3	4	5	6
Мейрамханалар	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
	500	4,96	5,84	6,5	7,6
Қоғамдық асхана	100	4,01	4,6	5,2	6,0
	200	3,53	3,98	4,6	5,2
	300	3,41	3,82	4,4	5,0
	400	3,3	3,68	4,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
Таратып беретін асхана	25	2,92	●	3,75	●
	50	2,66	●	3,4	●
	75	2,56	●	3,2	●

## Г.1-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4	5	6
	100	2,51	●	3,2	●
Кафе, дәмхана,	50	4,3/4,58	●	5,6/5,6	●
Балалар кафесі	150	3,34/3,55	-	4,3/4,6	-
	200	3,21/3,4	-	4,2/4,4	-
Кафе-балмұздақ	50	3,48	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-
Кондитерлік кафелер	50	4,5	-	5,9	-
	75	4,11	-	5,3	-
	100	3,91	-	5,1	-
Кафе-автоматтар	75	4,05	-	5,3	-
	100	3,74	-	4,9	-
	150	3,43	-	4,5	-
Арнайы	25	4,04	●	4,1	●
Дәмханалар	50	3,32	●	4,1	●
	75	3,08	●	3,9	●
	100	2,96	●	3,7	●
Сыра барлары	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	-
Арнайы	25	2,68	-	3,2	-

## Г.1-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4	5	6
Алкогольсіз барлар	50	2,38	-	2,9	-
Арнайы	25	2,96	●	3,5	●
Қызмет көрсету	75	2,56	●	3,1	●
<p>1 Сызықшаның үстінде өз-өзіне қызмет көрсету алаңдары және сызықша астында даяшылар қызмет көрсететін алаңдар берілген.</p> <p>2 «●» белгісімен белгіленген тамақтанатын орын алаңдарының ең төменгі салыстырмалы көрсеткіштерін жобалау мақсаты бойынша қабылдау керек.</p> <p>3 Топтардың алаңдарын жобалау ғимаратындағы бөлмелер көрсетілгеннен ерекшеленген жағдайда, салыстырмалы көрсеткіштерді түзету керек.</p>					

**Г.2-кесте – Тамақтандыру объектілері алаңдарының (залдағы бір орынға)  
ең төменгі нормалық көрсеткіші**

Шаршы метрмен

Қоғамдық тамақтандыру объектілері	Залдағы орындар саны	Алаң			
		Нормаланатын		Жалпы	
		Өндіріс түрі			
		жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	шикі зат	жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	шикі зат
1	2	3	4	5	6
Мейрамханалар	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
	400	4,08	4,43	5,3	5,75
	500	3,98	4,32	5,2	5,6
Қоғамдық асханалар	50	4,96	5,84	6,5	7,6
	100	4,01	4,6	5,2	6
	200	3,53	3,98	4,6	5,2

## Г.2-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4	5	6
	300	3,41	3,82	4,4	5
Қоғамдық асханалар	400	3,3	3,68	4,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
Жоғарғы оқу орындарындағы асхана	100	3,69	4,1	4,8	5,3
	200	3,47	4,5	4,5	4,9
	300	3,24	3,49	4,2	4,5
	400	3,13	3,35	4,1	4,4
	500	3,07	3,27	4	4,25
Таратушы асханалар	25	2,92	•	3,75	•
	50	2,66	•	3,4	•
	75	2,56	•	3,2	•
Кафе, дәмханалар	50	<u>4,3</u> 4,58	•	<u>5,6</u> 5,6	•
	100	<u>3,58</u>	•	<u>4,7</u>	•
	150	<u>3,34</u> 3,55	•	<u>4,3</u> <u>4,6</u>	•
	200	<u>3,21</u> 3,4	•	<u>4,2</u> 4,4	•
	300	<u>3</u> 3,13	•	<u>3,9</u> 4,1	•
	400	<u>2,89</u> 3	•	<u>3,8</u> 3,9	•
Кафе-балмұздақ	50	3,48	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-

## Г.2-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4	5	6
Кондитерлік кафе	50	4,5	-	5,9	-
	75	4,11	-	5,3	-
Кондитерлік кафе	100	3,91	-	5,1	-
Кафе-автоматтар	75	4,05	-	5,3	-
	100	3,74	-	4,9	-
	150	3,43	-	4,5	-
Арнайы дәмханалар	25	4,04	-	4,1	-
	50	3,32	●	4,1	●
	75	3,08	●	3,9	●
	100	2,96	●	3,7	
Сыра барлары	50	<u>3,96</u> 3,82	-	<u>5,2</u> 5,0	-
	75	<u>3,65</u> 3,52	-	<u>4,7</u> 4,6	-
	100	<u>3,50</u> 3,37	-	<u>4,6</u> 4,4	-
	150	<u>3,34</u> 3,22	-	<u>4,3</u> 4,2	-
Арнайы алкогольсіз барлар	25	2,68	-	3,2	-
	50	2,38	-	2,9	-
Барлар	8	3,88	-	4,7	-
	20	2,65	-	3,2	-
	32	2,34	-	2,8	-
	40	2,23	-	2,7	-
	50	1,94	-	2,3	-
	25	2,96	-	3,5	-

## Г.2-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4	5	6
Арнайы жылдам қызмет көрсету орындары	50	2,66	-	3,2	-
	75	2,56	-	3,1	-
	75	2,56	-	3,1	-
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Сызықшаның үстінде өз-өзіне қызмет көрсету алаңдары және сызықша астында даяшылар қызмет көрсететін алаңдар берілген.</p> <p>2 «●» белгісімен белгіленген тамақтанатын орын алаңдарының ең төменгі салыстырмалы көрсеткіштерін жобалау мақсаты бойынша қабылдау керек.</p> <p>3 Топтардың алаңдарын жобалау ғимаратындағы бөлмелер көрсетілгеннен ерекшеленген жағдайда, салыстырмалы көрсеткіштерді түзету керек.</p>					

## Г.3-кесте – Қызметтік-тұрмыстық жайлардың ең төменгі алаңы

Шаршы метрмен

Тамақтандыру объектілері	Есептік көрсеткіштер	Өндіріс түрі		
		Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	Жартылай фабрикат	Шикі заттағы
Мейрамханалар	50 орын	46	46	48
	әрбір 100 орын	50	51	53
	келесі орын	0,32	0,38	0,4
Асханалар	50 орын	26	28	29
	әрбір келесі орын	0,33	0,28	0,3
Кафе, дәмханалар	әрбір 50 орын	30/35	30/35	●
	200 дейінгі келесі орын	0,28/0,32	0,28/0,32	●
	200 орын	72/82	72/82	●
	әрбір келесі орын	0,25/0,29	0,25/0,29	●
<p>Сыра барлары: 50 орын - 23 м<sup>2</sup>, әрбір келесі орын - 0,4 м<sup>2</sup>  Кафе-автомат: 75 орын - 42 м<sup>2</sup>, әрбір келесі орын - 0,12 м<sup>2</sup>  Кафе-балмұздақ: 50 орын - 20 м<sup>2</sup>, әрбір келесі орын - 0,8 м<sup>2</sup>  Кондитерлік-кафе: 50 орын - 26 м<sup>2</sup>, әрбір келесі орын - 0,48 м<sup>2</sup></p> <hr/> <p>Ескертпелер</p> <p>1 Сызықшаның үстінде (алымында) өз-өзіне қызмет көрсету алаңдары және сызықша астында (бөлгішінде) даяшылар қызмет көрсететін алаңдар берілген.</p> <p>2 «●» белгісімен белгіленген тамақтанатын орын алаңдарының ең төменгі салыстырмалы көрсеткіштерін жобалау мақсаты бойынша қабылдау керек.</p>				



**Г.4-кесте – Азық-түлікті қабылдауға және сақтауға арналған орындардың  
ең төменгі алаңы**

Шаршы метрмен

Объектілердің түрлері және олардың сыйымдылығы	Өндіріс түрі		
	жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	жартылай фабрикат	шикізаттағы
1	2	3	4
Мейрамханалар:			
- 50 орын	70	75	80
- 50 орыннан астам	0,33	0,41	0,52
- 100 орын	90	92	95
- 100 орыннан астам	0,3	0,37	0,47
Қоғамдық асханалар:			
- 50 орын	37	40	50
- 50 орыннан астам	0,26	0,3	0,36
Кафе, дәмханалар:*			
- 50 орын	22/24	22/24	•
- 50 орыннан астам	0,26/0,3	0,26/0,3	•
- 200 орын	62/68	62/68	•
- 200 орыннан астам	0,15/0,17	0,15/0,17	•
Кафе-автоматтар:			•
- 75 орын	28	28	•
- 75 орыннан астам	0,21	0,21	0,21
Кафе-балмұздақ:			
- 50 орын	18	18	-
- 50 орыннан астам	0,16	0,16	-

## Г.4-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4
Кондитерлік-кафе:			
- 50 орын	50	20	-
- 50 орыннан астам	0,2	0,2	-
Сыра барлар: **			
- 50 орын	46/43	46/43	46/43
- 50 орыннан астам	0,4	0,4	0,4
Бәлішхана, самса, тұшпарахана, сосиска жасайтын:			
- 50 орын	-	10	•
- 50 орыннан астам	-	0,2	•
Кәуапхана:			
- 50 орын	-	12	•
- 50 орыннан астам	-	0,24	•
Бутерброд жасайтын орын: ***			
- 25 орын	24	24	-
- 25 орыннан астам	0,24	0,24	-
Түскі барлар: ***			
- 25 орын	22	22	-
- 25 орыннан астам	0,28	0,28	-
Түнгі барлар: ***			
- 50 орын	35	35	-
- 50 орыннан астам	0,3	0,3	-

## Г.4-кестенің жалғасы

\* Сызықшаның үстінде (алымында) өз-өзіне қызмет көрсету алаңдары және сызықша астында (бөлгішінде) даяшылар қызмет көрсететін алаңдар берілген.

\*\* Алымында – сыраны изотермиялық ыдыстарда сақтағанда, бөлгішінде - бөшкелерде.

\*\*\* Алаңдар өндірістік-тұрмыстық бөлімдердің барлық топтарына берілген.

Ескертпе - «●» белгісімен белгіленген тамақтанатын орын алаңдарының ең төменгі салыстырмалы көрсеткіштерін жобалау мақсаты бойынша қабылдау керек.

**Г.5-кесте – Арнайы жабдықты және қызмет көрсету құралдарын орналастыратын шаруашылық жайлардың, алаңдар элементтерінің ең төменгі алаңы**

Шаршы метрмен

Атауы	Құрал-жабдықтың бірлігіне қажетті алаң	
	орналастыру үшін	қызмет көрсету үшін
Жуу	0,24	1
Ағын суды канализация желісіне апаратын басқыш	0,1	-
Ыдысты және басқа жұмыстарды тасымалдауға арналған арба	0,9	1,2
Құрал-жабдықты сақтайтын орын	0,55	1
Қайталама шикізатты сақтайтын жер	3	0,5
Қоқыс жинағыш, сыйымдылығы 0,1 м <sup>3</sup>	0,19	-
Сыйымдылығы 0,3 м <sup>3</sup> контейнер	0,66	-
Сыйымдылығы 0,75 м <sup>3</sup> контейнер	1	1,5
Ескертпе - Алаңдар сомасына жұмыс кезіндегі олардың бірігу мүмкіндігін ескеретін $K_C = 0,9$ коэффициент енгізіледі.		

**Г.6-кесте – Тамақтандыру объектілеріне келушілерге арналған жайлардың  
салыстырмалы ең төменгі алаңы**

Қоғамдық тамақтандыру орнының және келушілерге арналған алаңның типі	Шаршы метрмен Бір орын алаңы, кем емес
Мейрамхана Эстрада және би алаңы бар зал Зал Темекі шегетін орын	2,0 1,8 0,07-0,075
Бар Зал	1,8
Кафе, дәмхана, сыра барлары Зал	1,6
Мектеп және интернат-мектептердегі асхана: - 80 орынға дейінгі зал - 80 астам орынды зал - орта кәсіптік оқу орындарындағы зал - колледждердегі зал - жоғарғы оқу орындарындағы қоғамдық зал	0,75 0,65 1,3 0,8 1,8

**Г.7-кесте – Тамақтанатын орындардың типіне байланысты келушілерге  
арналған жай топтарының ең төменгі алаңы**

Шаршы метрмен

Тамақтандыру объектілері	Келушілерге арналған үй-жайлар тобы			
	Өз-өзіне қызмет көрсету орындары		Даяшы қызмет көрсететін орындар	
	Барлығы	оның ішінде тарататын жері бар зал	Барлығы	оның ішінде тарататын жері жоқ зал
1	2	3	4	5
Мейрамханалар:				
- 50 орын	-	-	163	141
- 75 орын (есептік алаң)	-	-	175	135
-100 орын (есептік алаң)	-	-	254	180
- 100 орыннан астам	-	-	2,2	1,8
Кафе, дәмханалар:				
- 50 орын (есептік алаң)	96	60	91	70
- 50 астам 200 дейінгі, келесі орын	1,96	1,6	1,75	1,4
- 200 орын (есептік алаң)	390	320	353	280
- 200 орыннан астам	1,91	1,6	1,75	1,4
Кафе-автоматтар:				
- 75 орын (есептік алаң)	168	150	-	-
- 75 орыннан астам	2,08	2,0	-	-
Кафе-балмұздақ:				
- 50 орын (есептік алаң)	96	70	-	-
- 50 орыннан астам	1,68	1,4	-	-
Кондитерлік-кафе:				
- 50 орын (есептік алаң)	100	80	-	-

## Г.7-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

1	2	3	4	5
- 50 орыннан астам	1,84	1,6	-	-
Сыра барлары:				
- 50 орын (есептік алаң)	106	80	96	70
- 50 орынның астам	1,88	1,6	1,68	1,4
Арнайы дәмханалар:				
- 50 орын (есептік алаң)	100	80	-	-
- 50 орыннан астам	1,8	1,6	-	-
Жылдам қызмет көрсету орындары:				
- 50 орын (есептік алаң)	84	70	-	-
- 50 орыннан астам	1,64	1,4	-	-
Қоғамдық желідегі асханалар:				
- 50 орын (есептік алаң)	118	90	-	-
- 50 орыннан астам	2,12	1,8	-	-
Оқу орындарындағы асханалар:				
- 100 орын (есептік алаң)	214	180	-	-
- 100 орыннан астам	2,08	1,8	-	-
- 200 орын (есептік алаң)	422	360	-	-
- 200 орыннан астам	2,08	1,8	-	-
Таратушы-асханалар:				
25 орын (есептік алаң)	47	45	-	-
- 25 орыннан астам	1,84	1,8	-	-
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Көрсетілген сыйымдылықтан төмен орындардағы бөлмелер тобының алаңын анықтау үшін бір нормативтік көрсеткіш пайдаланылады, бірақ кеміту принципі бойынша.</p> <p>2 8, 12 және 16 орынды тарататын кафетерий залы үшін есептік алаң (м<sup>2</sup>) сәйкес тиісінше - 18, 22 және 28 болып қабылданады</p>				

## Г.8-кесте – Қоғамдық тамақтанатын жайлар топтарының алаңы

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Өндіріс түрі	Қоғамдық тамақтанатын орындардағы алаңдар							
		мейрамхана		жалпыға қолжетімді қоғамдық желі асханалары		Кафе, дәмханалар			
		100 орын	100 орыннан астам	50 орын	50 орыннан астам	50 орын	50 астам 200 дейінгі орын	200 орын	200 орыннан астам
Келушілер үшін: өз-өзіне қызмет көрсету		-	-	118	2,12	96	1,96	390	1,91
оның ішінде тарататын жері бар зал		-	-	180	1,8	160	1,6	320	1,6
даяшының қызмет көрсетуі		254	2,2	-	-	91	1,75	353	1,75
оның ішінде тарататын жері жоқ зал		180	1,8			70	1,4	280	1,4
Өндірістік	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	189	0,67	70	0,5	$\frac{57}{75}$	$\frac{0,44}{0,66}$	$\frac{120}{172}$	$\frac{0,29}{0,38}$
	Жартылай фабрикаттар	200	0,73	78	0,6	$\frac{58}{76}$	$\frac{0,5}{0,72}$	$\frac{132}{184}$	$\frac{0,3}{0,39}$
	Шикізат	211	0,78	95	0,62	•	•	•	•
Азық-түлікті қабылдайтын және сақтайтын	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	90	0,3	37	0,26	$\frac{22}{24}$	$\frac{0,26}{0,3}$	$\frac{62}{68}$	$\frac{0,15}{0,17}$
	Жартылай фабрикат	92	0,37	40	0,3	$\frac{22}{24}$	$\frac{0,26}{0,3}$	$\frac{62}{68}$	$\frac{0,15}{0,17}$

## Г.8-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Өндіріс түрі	Қоғамдық тамақтандыру объектілеріндегі алаң							
		мейрамхана		жалпыға қолжетімді қоғамдық желідегі асхана		Кафе, дәмханалар			
		100 орын	100 орыннан астам	50 орын	50 орыннан астам	50 орын	50 астам 200 дейінгі орын	200 орын	200 орыннан астам
	Шикізат	95	0,47	50	0,36	•	•	•	•
Қызметтік-тұрмыстық	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	50	0,32	26	0,23	$\frac{30}{35}$	$\frac{0,28}{0,32}$	$\frac{72}{82}$	$\frac{0,25}{0,29}$
	Жартылай фабрикаттар	51	0,38	28	0,28	$\frac{30}{35}$	$\frac{0,28}{0,32}$	$\frac{72}{82}$	$\frac{0,25}{0,29}$
	Шикізат	53	0,4	29	0,3	•	•	•	•
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Көрсетілген сыйымдылықтан төмен орындардағы бөлмелер тобының алаңын анықтау үшін бір нормативтік көрсеткіш пайдаланылады, бірақ есептеу қағидаcы бойынша.</p> <p>2 Сызықшаның үстінде өз-өзіне қызмет көрсету алаңдары және сызықша астында даяшылар қызмет көрсететін алаңдар берілген.</p> <p>3 «•» белгісімен белгіленген тамақтанатын орын алаңдарының ең төменгі салыстырмалы көрсеткіштерін жобалау мақсаты бойынша қабылдау керек.</p> <p>4 Асхананы жобалаған кезде, залдағы 1 орынға 0,2 м<sup>2</sup> есебімен келушілер демалуға арналған қосымша бөлмені және көлемі 9 м<sup>2</sup> дәрігер кабинетін қарастыру керек.</p> <p>5 Балалар кафесінде залдағы бір орынға 0,24 м<sup>2</sup> есебімен ойынға арналған орынды қарастыру керек.</p> <p>6 Жалпыға қолжетімді асхана мен кафелерде көлемі 6 м<sup>2</sup> - 12 м<sup>2</sup> дейінгі бар қарастыруға жол беріледі.</p>									



**Г.9-кесте – Кафе-автомат, кафе-балмұздақ, кондитерлік кафе, сыра бары жайларының алаңы**

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Қала және ауылдардағы қоғамдық тамақтандыру объектілеріндегі алаң							
	кафе-автомат		кафе-балмұздақ		кондитерлік-кафе		Сыра барлары	
	75 орын	75 орыннан астам	50 орын	50 орыннан астам	50 орын	50 орыннан астам	50 орын	50 орыннан
Келушілер үшін: өз-өзіне қызмет көрсету	168	2,08	96	1,68	100	1,84	106	1,88
оның ішінде тарататын жері бар	150	2	70	1,4	80	1,6	80	1,6
Даяшының қызмет көрсетуімен	-	-	-	-	-	-	96	1,68
оның ішінде тарататын жері бар зал	-	-	-	-	-	-	70	1,4
Өндірістік	66	0,4	40	0,26	79	0,84	$\frac{23}{29}$	$\frac{0,4}{0,48}$
Азық-түлікті қабылдайтын және сақтайтын	28	0,21	18	0,16	20	0,2	$\frac{46}{43}$	$\frac{0,4}{0,4}$
Қызметтік-тұрмыстық	42	0,12	20	0,08	26	0,48	23	0,4
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Көрсетілген сыйымдылықтан төмен орындардағы бөлмелер тобының алаңын анықтау үшін бір нормативтік көрсеткіш пайдаланылады, бірақ кеміту принципі бойынша.</p> <p>2 Сыра барлары үшін сызықшаның үстінде сыраны изотермиялық ыдыста сақтаған кездегі, ал сызықшаның астында сыраны бөшкелерде сақтаған кездегі алаңдар берілген.</p>								

**Г.10-кесте – Арнайы дәмханалар және жылдам қызмет көрсететін тамақтанатын жайлар топтарының алаңы**

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Қала және ауылдардағы қоғамдық тамақтандыру объектілеріндегі алаң			
	Арнайы дәмханалар		Жылдам дайындайтын	
	балық, ет, ұн (кәуапхана, палау, құймақхана) және т. б.		ет (котлеттер, сосиска жасайтын, бифштекс және т. б.), ұн (тұшпарахана, бәлішхана, дөңгелек бүйрек және т. б.)	
	50 орын	50 орыннан астам	50 орын	50 орыннан астам
Келушілер үшін	100	1,8	84	1,64
оның ішінде зал	80	1,6	70	1,4
Өндірістік	39	0,32	26	0,32
Азық-түлік қабылдайтын және сақтайтын	12	0,24	10	0,2
Қызметтік-тұрмыстық	15	0,24	12	0,2
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Көрсетілген сыйымдылықтан төмен орындардағы бөлмелер тобының алаңын анықтау үшін бір нормативтік көрсеткіш пайдаланылады, бірақ кеміту принципі бойынша.</p> <p>2 Бұл жерлерде ұн өнімдерін дайындау кезінде өндіріс бөлімдерінің алаңдарын 15 % кеңейту керек.</p> <p>3 Даяшылар қызмет көрсететін арнайы дәмханалармен жұмыс істеген кезде көлемі 6 м<sup>2</sup> кем емес бар орналастыруды қарастыру.</p>				

## Г.11-кесте – Жоғарғы оқу орындарындағы асханалар тобының алаңы

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Өндіріс түрі	Алаң			
		100 орын	100 орыннан астам	200 орын	200 орыннан астам
Келушілер үшін	-	214	2,08	422	2,08
Оның ішінде тарататын жері бар зал		180	1,8	360	1,8
Өндірістік	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	98	1,8	360	1,8
	Жартылай фабрикаттар	112	0,51	164	0,51
	Шикізат	125	0,54	160	0,54
Азық-түлік қабылдайтын және сақтайтын жер	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	38	0,38	76	0,1
Қызметтік-тұрмыстық	Жартылай фабрикаттар	41	0,41	82	0,13
	Шикізат	45	0,45	90	0,16
	Жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар	24	0,24	48	0,16
	Жартылай фабрикаттар	25	0,25	50	0,17
	Шикізат	26	0,26	56	0,17
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Оқу орындарының ғимараттарында немесе оларға жалғанған жабық өтетін жолдардағы асханаларда, вестибюль және гардеробты ҚР ЕЖ 3.02-108 сәйкес жобалау керек.</p> <p>2 Асханалардағы орындардың 20 % диеталық тамақтандыру үшін арнау керек. Диеталық тамақтанатын 100 орын және одан көп орын болған жағдайда, 1 орынға 0,2 м<sup>2</sup> есебімен келушілер демалатын жер және көлемі 9 м<sup>2</sup> дәрігер кабинетін қарастыру керек.</p>					

**Г.12-кесте – Тарататын жерлері бар асхана топтарының алаңдары**

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Алаң	
	25 орын	25 орыннан астам
Келушілер үшін:	47	1,84
оның ішінде		
тарататын жері бар зал	45	1,8
Өндірістік және қызметтік-тұрмыстық	52	0,54

**Г.13-кесте – Бар орындар топтарының алаңдары**

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Алаң	
	8 орын	8 орыннан астам
Тарататын жері бар	21	1,4
Өндірістік	10	0,4

**Г.14-кесте – Ұн өнімдері тұратын цех бөлмелерінің алаңдары**

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Ұн өнімдерінің тұратын цех бөлмелерінің алаңдары	
	1000 өнім	1000 өнімге арттыру немесе азайту
Өнімдерді пісіретін жер	22	10
Ыдысты сақтайтын және жуатын жер	6 (3000 өнімге дейін)	2

Г.15-кесте – Аспаздық дүкен орындарының алаңы

Орындар	Шаршы метрмен	
	Залдың 10 м <sup>2</sup> сауда алаңына өз-өзіне қызмет көрсететін аспаздық дүкен орындарының алаңы	
	Залдың 40 м <sup>2</sup> дейінгі сауда алаңын 40 м <sup>2</sup> астам әрбір 10 м <sup>2</sup> арттыру	
Қосалқы орындар	2	0,8
Азық-түлікті қабылдайтын және сақтайтын жер	1,5	1,45
Түскі асты үйге беретін аймақ	1,2	0,8
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Залдың 130 м<sup>2</sup> астам сауда алаңы бар аспаздық дүкендер қоғамдық тамақтандыру объектілерінен тыс орналасуы мүмкін. Бұл жағдайларда, көлемі 16 м<sup>2</sup> азық-түлікті қабылдайтын бөлмені және сауда залының 10 м<sup>2</sup> алаңына 1,4 м<sup>2</sup> есебімен қызметтік-тұрмыстық орынды қарастыру керек.</p> <p>2 Жобалау мақсаты бойынша, аспаздық дүкен ішінде кафетерийлер, тапсырыс бөлімдерін және үйге түскі ас беру бөлімдерін қарастыруға болады.</p>		

Г.16-кесте – Кафетерий орындарының алаңы

Орындар	Ауданы, кем емес, м <sup>2</sup>
Тарататын кафетерий залындағы орындар:	
8	18
12	22
16	28
Қосалқы орындар және жуатын бөлме	8

## Г.17-кесте – Өндірістік жайлардың ең төменгі алаңы

Шаршы метрмен

Объектілер түрі және олардың сыйымдылығы	Өндіріс түрі								
	жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар			жартылай фабрикаттар			шикізатта		
1	I	II	III	I	II	III	I	II	III
Мейрамханалар (ұлттық ас үйлердің ерекшелігінсіз) - 50 орын	70	100	46	75	125	46	80	140	48
- 50 астам келесі орынға	0,33	-	-	0,41	-	-	-	-	-
- 100 орын	90	189	50	92	200	51	0,52	211	53
- 100 астам келесі орынға	0,3	0,67	0,32	0,37	0,73	0,38	95	0,78	0,4
Қоғамдық асханалар - 50 орын	37	70	26	40	78	28	50	95	29
- 50 астам келесі орынға	0,26	0,5	0,33	0,3	0,6	0,28	0,36	0,62	0,3
Кафе, дәмханалар* - 50 орын	22/24	57/75	30/35	22/24	58/76	30/35	•	•	•
- 50 астам 200 дейінгі келесі орын	0,26/0,3	0,4/0,66	0,28/0,32	0,26/0,3	0,5/0,72	0,28/0,32	•	•	•
- 200 орын	62/68	120/172	72/82	62/68	132/184	72/82	•	•	•
- 200 астам келесі орыннан	0,15/0,17	0,29/0,38	0,25/0,29	0,15/0,17	0,3/0,39	0,25/0,29	•	•	•
Кафе-автомат - 75 орын	28	66	42	28	66	42	•	•	•
- 75 астам келесі орынға	0,21	0,4	0,12	0,21	0,4	0,12	0,21	•	•
Кафе-балмұздақ - 50 орын	18	40	20	18	40	20	•	•	•

## Г.17-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

Объектілер түрі және олардың сыйымдылығы	Өндіріс түрі								
	жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар			жартылай фабрикаттар			шикізатта		
1	I	II	III	I	II	III	I	II	III
- 50 астам келесі орынға	0,16	0,26	0,8	0,16	0,26	0,8	•	•	•
Кондитерлік- кафе - 50 орын	50	79	26	20	79	26	•		-
- 50 астам келесі орынға	0,2	0,84	0,48	0,2	0,84	0,48	•	-	-
Сыра барлары - 50 орын	46/43	23/29	23	46/43	23*29	23	46/43	23/29	•
- 50 астам келесі орынға	0,4	0,4/0,48	04	0,4	0,4/0,48	04	0,4	0,4/0,48	•
Бәлішхана, самса, тұшпарахана, дөңгелек бүйрек, сосиска жасайтын ** - 50 орын	-	-	-	10	26	-	-	-	-
- 50 астам келесі орынға	-	-	-	0,2	0,32	-	-	-	-
Кәуапхана - 50 орын	-	-	-	12	39	-	-	-	-
- 50 астам келесі орынға	-	-	-	0,24	0,32	-	-	-	-
Бутерброд жасайтын** - 25 орын	24	24	-	24	24	-	-	-	-
- 25 астам келесі орынға	0,24	0,24	-	0,24	0,24	-	-	-	-
Түскі барлар ** - 25 орын	22	22	-	22	22	-	-	-	-

## Г.17-кестенің жалғасы

Шаршы метрмен

Объектілер түрі және олардың сыйымдылығы	Өндіріс түрі								
	жоғарғы дайындық деңгейіндегі жартылай фабрикаттар			жартылай фабрикаттар			шикізатта		
1	I	II	III	I	II	III	I	II	III
- 25 астам келесі орынға	0,28	0,28	-	0,28	0,28	-	-	-	-
Түнгі барлар** - 50 орын - 50 астам келесі орынға	35 0,3	35 0,3	- -	35 0,3	35 0,3	-	-	-	-
<p>*Алымында – өз-өзіне қызмет көрсету, бөлімінде – даяшылар қызмет көрсетеді.  **Өндірісті-тұрмыстық орын топтарына берілген алаңдар.  I – Азық-түлікті қабылдау және сақтау үшін ең төменгі қажетті алаңдар (м<sup>2</sup>).  II – Өндірістік орындардың ең төменгі қажетті алаңдары (м<sup>2</sup>).  III – Қызметтік-тұрмыстық орын топтарының ең төменгі қажетті алаңдары (м<sup>2</sup>).  Ескертпе - «●» белгісімен белгіленген тамактанатын орын алаңдарының ең төмен салыстырмалы көрсеткіштерін жобалау мақсаты бойынша қабылдау керек.</p>									



Г.18-кесте – Ауылдық елді мекендердегі тамақтанатын жайлар топтарының алаңы

Шаршы метрмен

Үй-жайлар тобы	Өндіріс түрі	Ауылдық елді мекендердегі тамақтанатын жайлар топтарының алаңы									
		мейрамханалар		Асханалар				кафе, дәмхана, сүт-кафе, кондитерлік-кафе		бәлішхана, дөңгелек бүйрек, самса, құймақхана, тұшпарахана, самса хана	
				қоғамдық		дайындық					
		75 орын	75 орыннан астам	35 орын	35 орыннан астам	35 орын	35 орыннан астам	25 орын	25 орыннан астам	25 орын	25 орыннан астам
Келушілер үшін: өз-өзіне қызмет көрсету	-	-	-	78	2,09	78	2,09	52	1,86	52	1,86
оның ішінде тарататыны бар зал		-	-	63	1,8	63	1,8	40	1,6	40	1,6
Даяшылар қызмет көрсетеді	-	175	2,24	-	-	-	-	-	-	-	-
оның ішінде тарататыны бар зал		135	1,8	-	-	-	-	-	-	-	-

Үй-жайлар тобы	Өндіріс түрі	Ауылдық елді мекендегі тамақтанатын жайлар топтарының алаңы									
		мейрамханалар		асханалар				кафе, дәмханалар, сүт-кафелері, кондитерлік- кафелер		бәлішхана, дөңгелек бүйрек жасайтын, самса, құймақхана, тұшпарахана, самса хана	
				қоғамдық		дайындық					
		75 орын	75 орыннан астам	35 орын	35 орыннан астам	35 орын	35 орыннан астам	25 орын	25 орыннан астам	25 орын	25 орыннан астам
Өнімдерді сақтау мен қабылдауға арналған	Жартылай фабрикаттар	40	0,17	19	0,32	-	-	17	0,06	11	0,21
	Шикізат	41	0,18	19	0,32	44	0,1	-	-	11	0,21
Қызметтік-тұрмыстық	Жартылай фабрикаттар	27	0,21	15	0,1	-	-	10	0,28	10	0,24
	Шикізат	28	0,21	15	0,2	21	0,4	-	-	10	0,24
Ескертпе - Көрсетілген сыйымдылықтан төмен орындардағы жайлар тобының алаңын анықтау үшін бір нормативтік көрсеткіш пайдаланылады, бірақ кеміту принципі бойынша.											

**Д қосымшасы**  
(ақпараттық)

**Тамақтандыру объектілері әртүрлі типті бөлмелер құрамы**

**Д.1-кесте – Тамақтандыру объектілері жайлары топтарының құрамы**

Орындар	Мейрамхана	Асханалар		Кафе, дәмхана	Кондитерлік-кафе
		Жалпыға қолжетімді	Жоғарғы оқу мекемелері		
1	2	3	4	5	6
Келушілер үшін					
Вестибюль (гардероб, қол жуғыш, дәретханалар)	Кез келген сыйымдылықтағы				
Аванзал	Кез келген сыйымдылықтағы	-	-	-	-
Тарататын жері жоқ зал (даяшылар қызмет көрсетеді)	Сол сияқты	-	-	Кез келген сыйымдылықта (дәмхана және сүт-кафелерінен басқа)	-
Тарататын жері бар зал (өз-өзіне қызмет көрсету)	Кез келген сыйымдылықтағы				
Даяшылар отыратын жер	Кез келген сыйымдылықтағы	-	-	Кез келген сыйымдылықта (дәмхана және сүт-кафелерінен басқа)	-
Артистердің және музыкалық аспаптарды сақтайтын жер	Сол сияқты	-	-	Сол сияқты (даяшылар қызмет көрсетеді)	-

## Д.1-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6
Залдағы бар	-	-	-	50 және одан көп орын сиятын (дәмханада және кафеде өз-өзіне қызмет көрсету)	-
Ойнайтын жер (балалар кафесінде)	-	-	-	Сол сияқты	-
Балық цехы (шикізатпен жұмыс істеген кезде)	-	Кез келген сыйымдылықтағы		50 және одан көп сыйымдылық үшін (дәмханада және кафеде өз-өзіне қызмет көрсету)	-
Көкөніс цехы (шикізатпен жұмыс істеген кезде)	-	Кез келген сыйымдылықтағы			-
Кондитерлік цех:					
Жұмыртқаларды дайындайтын жер	-	-	-	-	100 және одан көп орын сиятын жер
Нан илейтін және пісіретін жер	-	-	-	-	Кез келген сыйымдылықтағы
Өнімдерді әрлейтін жер	-		-	-	Сол сияқты
Қызметкерлер бөлмесі	Кез келген сыйымдылықтағы	Кез келген сыйымдылықтағы		150 және одан көп орын сиятын жер	75 және одан көп орын сиятын жер
Қабылдайтын және сақтайтын жер					

## Д.1-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6
Суытқыш камера		Кез келген сыйымдылықтағы			
Тағам қалдықтарын суытқыш камера	100 және одан көп орын сыятын жер	200 және одан көп орын сыятын жер		-	-
Құрғақ азық-түлікті қоятын қойма және қоймашы орыны	Кез келген сыйымдылықтағы				-
Көкөніс қоймасы	Сол сияқты				
Сусындар мен шырындардың қоймасы	Кез келген сыйымдылықтағы				-
Ыдысты сақтайтын және жуатын жер		Кез келген сыйымдылықтағы		75 және одан көп орын сыятын жер	-
Өндірістік					
Бар (кафетерий) (даяшы қызмет көрсетеді)	Кез келген сыйымдылықтағы	-	-	Кез келген сыйымдылықтағы (дәмхана және сүт-кафелерінен басқа)	-
Тарататын жер (даяшы қызмет көрсетеді)	Сол сияқты	-	-	Кез келген сыйымдылықтағы (дәмхана және сүт-кафелерінен басқа)	-
Ыстық цех	Сол сияқты	Кез келген сыйымдылықтағы			
Салқын цех	Сол сияқты	Сол сияқты	Сол сияқты	Сол сияқты	

## Д.1-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6
Нан кесетін жер	Сол сияқты		Сол сияқты	Сол сияқты	
Дайындық алдындағы цех (жартылай фабрикат)	Сол сияқты		Сол сияқты	Тек 100 және одан көп сыйымдылықты кафе үшін	-
Асхана ыдысын жуатын жер	Сол сияқты	Кез келген сыйымдылықтағы			
Сервиз тұратын жер (даяшы қызмет көрсетеді)	Сол сияқты	50 және одан көп орын сыятын жер (дәмхана және сүт-кафелерінен басқа)			
Ас үй ыдысын жуатын жер (функционалды сыйымдылықтар)	Сол сияқты	Кез келген сыйымдылықтағы			-
Жартылай фабрикат ыдыстарын жуатын және сақтайтын жер	Сол сияқты	Кез келген сыйымдылықтағы		50 және одан көп орын сыятын жер	-
Өндіріс меңгерушісінің бөлмесі	Сол сияқты	50 және одан көп орын сыятын жер			-
Ет цехы (шикізатпен жұмыс істеген кезде)	Сол сияқты	Кез келген сыйымдылықтағы			-
Құрал-жабдықты сақтайтын жер	50 және одан көп орын сыятын жер				
Қабылдау бөлмесі	Кез келген сыйымдылықтағы				
Қызметтік және тұрмыстық					

## Д.1-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6
Кеңсе		Кез келген сыйымдылықтағы			
Негізгі касса		50 және одан көп орын сиятын жер			
Қызметкерлердің гардеробы		Кез келген сыйымдылықтағы			
Душ, дәретханалар	-	Сол сияқты	Сол сияқты	Сол сияқты	-
Әйелдер жеке гигиенасына арналған бөлме	Бір мезгілде жұмыс істеген кезде кез-келген сыйымдылық үшін ең жоғарғы ауысымдағы әйелдер саны 15 адам				
Киім-кешек	Кез келген сыйымдылықтағы		75 және одан көп орын сиятын жер		
Даяшылар гардеробы	Сол сияқты	-	-	-	Кез кезлеген сыйымдылықтағы (дәмхана және сүт-кафелерінен басқа)
Слесарь-механик бөлмесі	Кез келген сыйымдылықтағы	150 және одан көп орын сиятын жер	400 және одан көп орын сиятын жер	150 және одан көп орын сиятын жер	-

Д.2-кесте – Тамақтандыру объектілері жайлары топтарының құрамы

Үй-жайлар	Кафе-автомат	Кафе-балмұздақ	Арнайы дәмханалар	Жылдам қызмет көрсететін арнайы тамақтанатын орындар	Арнайы барлар		Тарататын жері бар асханалар	Барлар (кафетерия)	Аспаздық дүкендер
					сырахана	алкоголь-сіз			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Келушілерге арналған									
Вестибюль (гардероб, қол жуғыш, дәретханалар)	50 және одан көп орын сиятын жер			Тек қол жуғыш	50 және одан көп орын сиятын жер		Тек қол жуғыш		-
Тарататын жері бар зал (өз-өзіне қызмет көрсету)	Автоматтар аймағы бар залдар	Кез келген сыйымдылықтағы							
Тарататын жері жоқ зал (даяшы қызмет көрсетеді)	-	Кез келген сыйымдылықтағы	-	-	Кез келген сыйымдылықтағы	-	-	-	-
Залдағы бар	-	Сол сияқты	-	-	Сол сияқты	-	-	-	-
Сауда залы	-	-	-	-	-	-	-	-	Кел келген көлемдегі



## Д.2-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Өндірістік									
Азық-түлікті сақтайтын, өлшеп бөлшектейтін және сатуға дайындайтын жер	Кез келген сыйымдылықтағы								
Асхананың ыдыстарын жуатын жер	Подностарды, құралдарды және кез келген сыйымдылықтағы шыны ыдыстарды жуатын жер	Кез келген сыйымдылықтағы				-	Кез келген сыйымдылықтағы	-	Ыдысты және құрал-жабдықты жуатын жер
Ас үй ыдыстарын жуатын жер (функционалдық сыйымдылықтағы)									Кел келген көлемдегі
Қызметкерлер бөлмесі	Кез келген сыйымдылықтағы								
Азық-түлік қабылдайтын және сақтайтын жер									
Суытқыш камералар	75 және одан көп орын сыятын жер			-	75 және одан көп орын сыятын жер	-	-	-	Кел келген көлемдегі

## Д.2-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Азық-түлік қоймасы	Кез келген сыйымдылықтағы					-	-	-	Кез келген көлемдегі ілеспе тауарлар қоймасы
Төменгі температурадағы камера	-	100 және одан көп орын сыятын жер	-	-	-	-	-	-	-
Сыра сақтайтын жер	-	-	-	-	Кез келген сыйымдылықтағы	-	-	-	-
Қабылдау бөлмесі	Кез келген сыйымдылықтағы		-	-	-	-	-	-	-
Қызметтік және тұрмыстық Қызметтік Қызметкерлердің гардеробы Душ, дәретхана			Кез келген сыйымдылықтағы  Кез келген сыйымдылықтағы  Сол сияқты			- -			Басқа арналым ғимараттарындағы кез келген көлемдегі
Киім-кешек	75 және одан көп орын сыятын жер					- - -			Басқа арналым ғимараттарындағы кез келген көлемдегі

*Д.2-кестенің жалғасы*

Ескертпелер

- 1 Технологиялық үрдістердің тасқындығын сақтаған кезде бір функциялық мақсаттағы және температуралық тәртіптегі орындарды біріктіруге болады (тауарлық көршілес, қойма және суытқыш камералардың өндірістік орындары).
- 2 Диеталық асханаларды жобалау кезінде дәрігердің кабинетін және келушілер демалатын бөлмені қарастыру қажет.
- 3 300 және одан көп орын сыятын мейрамханаларда шаруашылық меңгерушісінің бөлмесін қарастыру керек.

**Е қосымшасы**  
(ақпараттық)

**Тамақтандыру объектілерін класқа және түрге бөлудегі сәулет-жоспарлық шешімдер мен рәсімдеу талаптары**

**Е.1-кесте – Тамақтандыру объектілерін класқа және түрге бөлудегі сәулет-жоспарлық шешімдер мен рәсімдеу талаптары**

Объектіге қойылатын талаптар	Объекті түрлері								
	мейрамхана			мар			кафе	асхана	дәмхана
	люкс	жоғарғы	бірінші	люкс	жоғарғы	бірінші			
Объектінің сыртқы көрінісі									
Безендіру элементтері бар түсті мандайша жазу	+	+	+	+	+	+	-	-	-
Әдеттегі	-	-	-	-	-	-	+	+	+
Келушілерге арналған зал және орындарды безендіру									
Таңдаулы декоративтік элементтерді қолдану									
Түпнұсқалық декоративті элементтерді қолдану (шамдар, драпировка және т. б.)	+	-	-	+	-	-	-	-	-
Бірегей стильді құрайтын декоративтік элементтерді қолдану	-	+	+	-	+	+	-	-	-
Эстрада және би алаңының болуы	-	-	-	-	-	-	+	+	+
Банкет залы, жеке кабиналар (кабинеттердің) болуы	+	+	+	+	-	-	-	-	-

## Е.1-кестенің жалғасы

Объектіге қойылатын талаптар	Объекті түрлері								
	мейрамхана			бар			кафе	асхана	дәмхана
	люкс	жоғарғы	бірінші	люкс	жоғарғы	бірінші			
Микроклимат:									
Температураның және ылғалдылықтың қолайлы параметрлерін автоматты ұстап тұру арқылы ауаны қалпына келтіру жүйесі	+	+	-	+	+	-	-	-	-
Температура және ылғалдылық параметрлерін қамтамасыз ететін вентиляция жүйесі	-	-	+	-	+	+	+	+	+
* Диеталық бөлімдер, арнайы қызмет көрсету аймақтары.									

**Ж қосымшасы**  
(ақпараттық)

**Кондитерлік цехтардағы өндіріс орындарының тізімі**

**Ж.1-кесте – Өнімдерді өндіруге байланысты кондитерлік цехтағы өндіріс орындарының тізімі**

Жеке үй-жай	Өнімдерді өндіретін		
	тәулігіне	креммен	кремсіз
	300 кг дейін	100 кг кем	
*Тоңазытқыш жабдығы бар қоймада шикізатты тәуліктік сақтау	+	+(1+2+8)	+(1+2+8)
Шикізатты ыдыстарға салу және оны өндіруге дайындау	+	-	-
Шикізатты сақтайтын және қаптайтын тоңазытқыш жабдығы бар жұмыртқа тағамдайтын үш бөлме	+	+	+
- жұмыртқаны дезинфекциялайтын және жуатын	+	+	+
-жұмыртқа қоспасын алу	+	+	+
Ұн сеуіп, қамыр дайындау	+	+	+
Өнделетін жартылай фабрикатарды дайындау (шырын, далап, желе, варенье)	+	-	-
*Қамырды және тәтті өнімді өңдеу	+	+(5+6)	+(5+6)
Бисквитті кесетін және қатыратын (суытқыш)	+	+	+
Майды тазалайтын	+	-	-
Тоңазытқыш жабдығымен* кремді дайындау	+	+(9+10)	-
Тоңазытқыш жабдығымен кондитерлік өнімдерді өңдеу	+	+	+
Қаптама материалдарын сақтау	+	+	+

## Ж.І-кестенің жалғасы

Жеке үй-жай	Өнімдерді өндіретін		
	тәулігіне	креммен	кремсіз
	300 кг дейін	100 кг кем	
Кондитерлік қаптарды, ұштарды және ұсақ құрал-жабдықты жуу және стерильдеу	+	+(12+13)	-(12+13)
Цехтың ішіндегі ыдыстарды және үлкен құрал-жабдықтарды жуу және құрғату	+	+	+
Қайтармалы ыдыстарды жуу және құрғату	+	+	+
Тоңазытқыш камерасындағы дайын өнімдерді жөнелту	+	+	+
<p>* - үй-жайларды біріктіруге болады.</p> <p>** - мамандандырылған жабдықтарды қолдану кезінде 12 және 13 тармақтар бойынша орындарды біріктіруге жол беріледі.</p>			

**К қосымшасы**  
(міндетті)

**Тамақтандыру объектілерінің жайларына жарық беру көрсеткіші**

**К.1-кесте – Тамақтандыру объектілерінің негізгі жайларына табиғи және қосалқы жарық берудің нормативтік көрсеткіштері**

Тамақтанатын орын	ТЖК нормалаудың көлденең жазық еден үстіндегі орналасқан биіктігі, м	Көру жұмысының дәрежесі және кіші дәрежесі	Табиғи жарықт. ТЖК, %		Қосалқы жарық, ТЖК, ен, %	
			үстіңгі	бүйіргі	үстіңгі	бүйіргі
Мейрамхана, кафе, барлардағы түскі ас ішетін залдар	0,8	Б-2	2,5	0,7	1,5	0,5
Мейрамханалардағы түскі ас ішетін зал (еден)	0,0		-	0.1		
Асхана, дәмхана, кафетерийлердегі түскі ас ішетін залдар	0,8	Б-2	2,5	0,7	1,5	0,5
Тарататын жерлер	0,8	Б-1	3	0,8	1,8	0,6
Цех: дайындау алдындағы, дайындайтын, ыстық, суық цехтар	0,8	Б-2	3	0,8	1,5	0,5
Кондитерлік цехтар	0,8	Б-1	3	1,0	1,8	0,6
Ас үй және асхана ыдыстарын жуатын бөлме	0,8	Б-2	2	0,4	1,5	0,5
Нан турайтын бөлме	0,8	Б-2	2	0,4	1,5	0,5
Өнімдерді безендіретін бөлме	0,8	Б-2	2	0,4	1,5	0,5
Әкімшілік бөлмелер	0,3	Б-2	2	0,4	-	-
Қызметкерлер бөлмесі	0,8	Б-2	-	0,4	-	-
Кассалар бөлмесі	0,8	Б-1	3	0,8	-	-



**К.2-кесте – Тамақтандыру объектілерінің негізгі жайларына жасанды жарық берудің нормативтік көрсеткіштері**

Тамақтанатын орын	ТЖК нормалаудың көлденең жазық еден үстіндегі орналасқан биіктігі, м	Көру жұмысының дәрежесі және кіші дәрежесі	Табиғи жарықт. ТЖК, %		Қосалқы жарық, ТЖК, ен, %	
			үстіңгі	бүйіргі	үстіңгі	бүйіргі
Асхана, дәмхана, кафетерийлердегі түскі ас ішетін залдар	К-0,8	Б-2	200	75	60	15-20
Мейрамхана, кафе, барлардағы түскі ас ішетін залдар (келушілердің үстелдері)	К-0,8	Б-2				
- 1 санат			300	100	60	20
- 2 санат			200	75	60	20
Мейрамхана, кафе, барлардағы үстелдердің арасындағы өтетін жолдар (еден)	К-0,0		30 кем емес	75	60	15
Мейрамхана, кафе, барлардағы түскі ас ішетін залдардағы би алаңдары	К-0,0		100-400	75	60	15
Эстрада	В-1,75		300	-	-	-
Тарататын жерлер	К-0,8	Б-2*	300	-	40	15
Вестибюль және гардеробтар	К-0,0		75	-	-	-
Дәліз және өтетін жерлер						
- басты	К-0,0		75	-	-	-
- басқалары			50	-	-	-
Кассалар бөлмесі	К-0,8		300	-	40	15
Ыстық цехтер, суық цехтер, алдына ала дайындайтын және дайындайтын цехтер	К-0,8	В-1	200	-	60	15

## К.2-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7
Ас бөлменің және асхананың ыдыс жуатын бөлме	К-0,8	Б-2	200	-	60	20
Нан турайтын бөлме	К-0,8	Б-2	200	-	60	20
Өндіріс менгерушісінің бөлмесі	К-0,8	Б-2	200	-	60	20
Кондитерлік цехтер және ұннан жасалған өнімдер бөлмесі	К-0,8	Б-2	300	-	40	15
Өнімдерді безендіретін бөлме	К-0,8	Б-1	400	-	40	10
Балмұздақ өдірісінің бөлмесі	К-0,8	В-1	200	-	60	20
Сусындар өндірісінің бөлмесі	К-0,8	В-1	200	-	60	20
Азық- түлікті дайындайтын, дайын өнімдерді қаптайтын, тапсырыстарды дайындайтын бөлме	К-0,8	Б-2	200	-	60	20
Жартылай фабрикаттарң ыдысын жуатын бөлме	К-0,8	Б-2	200	-	60	20
Жүктейтін, сақтайтын ыдыстар	К-0,8	-	75	-	-	-
Жанатын қаптамадағы азық-түліктердің қоймасы	К-0,8		50	-	-	-
Қоймалық көкөніс, суытқыш камералары	К-0,0		20	-	-	-
Әкімшілік бөлмелер	К-0,3		200	-	60	20
Қызметкерлер бөлмесі	К-0,8		150	-	60	20
Санитарлық-тұрмыстық бөлме	К-0,0					
- жуынатын, дәретхана			75	-	-	-
- душ, гардероб			50	-	-	-
Ескертпе - Бөлмеде тұрақты табиғи жарықты талап ететін адамдар болмаған кезде, жарық беру нормаларын жарықтық шкаласының бір деңгейіне көтеру керек.						

**К.3-кесте – Тамақтандыру объектілерінің өндірістік жайларын жарықтандыру нормалары және сапалы көрсеткіштері**

Өндірістік үй-жайлар	Жарықтықты нормалау (К – көлденен, Т – тігінен) жазықтығы және ТЖК – еден үстіндегі жазықтық биіктігі, м	Жасанды жарық				Нақты жарық КЕО, %		
		жарық, лк	Цилиндрлік жарық, лк	Қолайсыздық көрсеткіші, аспау керек	Пульстің коэффициенті, % артық емес	Бүйір жарық кезінде		
						Жоғарыдағы бүйір жарығы	Тұрақты қар жабындысы бар аймақ	Басқа аймақтар
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Цехтар: алдын ала дайындайтын, дайындайтын, ыстық, суық	К – 0,8	200	-	60	15	3	0,8	1
Кондитерлік цех	К – 0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Нан турайтын бөлме, Ас бөлменің және асхананың ыдыс жуатын бөлмесі	К – 0,8	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Жуатын ыдыстар	К – 0,8	150	-	60	20	-	-	-
Қызметкерлер бөлмесі	К – 0,8	150	-	60	20	-	0,4	0,5
Әкімшілік бөлмесі	К – 0,3	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Залдағы, дәмханалардағы түскі ас ішетін үстелдер	К – 0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
Мейрамханаларда кафе, барлардағы түскі ас ішетін зал								
Келушілерге арналған үстелдер	К – 0,3	100 – 300 <sup>1</sup>	75	60	15	-	-	-

## К.3-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Үстелдер арасынан өтетін жол	еден	30 кем емес, кез келген жарық көзінде	-	60	15	-	0,1	0,1
Би алаңы	еден	100-200	75	60	15	-	-	-
Эстрада	В-1,75	300 <sup>2</sup> кез келген жарық көзінде	-	-	-	-	-	1
Тарататын жер	К – 0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Жүктейтін, сақтайтын ыдыстар	К – 0,8	75	-	-	-	-	-	-
Жанатын қаптамадағы азық-түліктердің қоймасы	К – 0,8	50	-	-	-	-	-	-
Қоймалық көкөніс, суытқыш камералар	еден	20 <sup>3</sup>	-	-	-	-	-	-
Жөнелтулер	К – 0,8	100	-	60	-	-	0,8	1
Вестибюль және гардеробтар	еден	75	-	-	-	-	-	-
Вестибюль және өтетін жер								
а) басты вестибюль және өтетін жер	еден	75	-	-	-	-	0,1	0,1
б) басқа вестибюльдер мен өтетін жерлер	еден	50	-	-	-	-	0,1	0,1
Санитарлық-тұрмыстық бөлме								

## К.3-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7	8	9
а) қол жуғыш, дәретхана	еден	75	-	-	-	-	0,2	0,2
б) душ, гардероб	еден	50	-	-	-	-	0,2	0,2
Электр қалқандар	В-1,5	50	-	-	-	-	-	-
Кассалар бөлмесі	К – 0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Диспетчер бөлмесі	К – 0,8	150	-	60	20	-	-	-
<sup>1</sup> Жарықтық ұсынылатын деңгейлері берілген, белгілер қабылданған сәулет шешімдерге сәйкес өзгереді. <sup>2</sup> Қызу шамдары үшін көрсетілген жарықтық.								

**Л қосымшасы**  
(міндетті)

**Тамақтандыру объектілеріндегі микроклимат параметрлері**

**Л.1-кесте – Тамақтандыру объектілеріндегі өндірістік жайлар топтары  
микроклиматының есептік параметрлері**

Микроклимат параметрі	Жылдың суық кезі	Жылдың жылы кезі
Ауа температурасы, °С	15 – 26	16 – 27
Салыстырмалы ауа ылғалдығы, %	40 – 75	40 – 70
Ауаның жылжу жылдамдығы, м/с	0,1 – 0,4	0,2 – 0,5

**Л.2-кесте – Жылдың суық және жылы кезеңдеріне арналған микроклиматтың  
қолайлы параметрлері**

Өндірістік үй-жайлар	Энергия қуатының жұмсалуына байланысты жұмыстар дәрежесі, Вт	Суық кезде				Жылы кезде			
		Ауа температурасы, °С	Салыстырмалы ауа ылғалдылығы, %	Беткі температура, °С	Ауаның жылжу жылдамдығы, м/с	Ауа температурасы, °С	Салыстырмалы ауа ылғалдылығы, %	Беткі температура, °С	Ауаның жылжу жылдамдығы, м/с
Түскі ас залдары, тарататын жерлер, барлар	IIa (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40	19-23	0,2
Сервиз тұратын жер, гардероб	IIб (140-174)	21-23	60-40	20-24	0,1	22-24	60-40	21-25	0,1
Цехтар: ет, көкөніс	IIб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40	18-22	0,2
Цехтар: ыстық, кондитерлік өнімдерді пісіретін бөлме	IIб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40	18-22	0,2

## Л.2-кестенің жалғасы

Өндірістік үй-жайлар	Энергия қуатының жұмсалуына байланысты жұмыстар дәрежесі, Вт	Суық кезде				Жылы кезде			
		Ауа температурасы, °С	Салыстырмалы ауа ылғалдылығы, %	Беткі температура, °С	Ауаның жылжу жылдамдығы, м/с	Ауа температурсы, °С	Салыстырмалы ауа ылғалдылығы, %	Беткі температура, °С	Ауаның жылжу жылдамдығы, м/с
Цехтар: алдын ала дайындайтын, суық, балық	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40	19-23	0,2
Асхананың ыдысын жуатын бөлме	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40	19-23	0,2
Ас бөлменің ыдысын жуатын бөлме	Пб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40	18-22	0,2
Әкімшілік бөлмелер	Іа (139 дейін)	22-24	60-40	21-25	0,1	23-25	60-40	22-26	0,1

**Л.3-кесте – Жылдың суық және жылы кезеңдеріне арналған өндірістік жайлар  
жұмыс орындарындағы микроклимат көрсеткіштерінің мүмкін шамалары**

Өндірістік үй-жайлар	Энергия қуатының жұмсалуына байланысты жұмыстар дәрежесі, Вт	Қолайлы шамалардан төмен диапазон	Қолайлы шамалардан жоғары диапазон	Температура, °С	Ауаның салыстырмалы ылғалдығы, %	Қолайлы шамалардан төмен ауа температурасының диапазоны үшін, аспау керек	Қолайлы шамалардан жоғары ауа температурасының диапазоны үшін, аспау керек	Жал кезеңі
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Түстік залдар, тарататын жерлер, барлар	Па (175- 232)	17,0- 18,9	21,1- 23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	Суық
Сервиз тұратын жер, көйлек- көншек, гардероб	Іб (140- 174)	19,0- 20,9	23,1- 24,0	15-25	15-75	0,1	0,2	
Цехтар: ет, көкөніс	Пб (233- 290)	15,0- 16,9	19,1- 22,0	14-23	15-75	0,2	0,4	
Цехтар: ыстық, кондитерлік өнімдерді пісіруге арналған орындар	Пб (233- 290)	15,0- 16,9	19,1- 22,0	14-23	15-75	0,2	0,4	
Цехтар: алдын ала дайындау, суық, балық	Па (175- 232)	17,0- 18,9	21,1- 23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	
Асхана ыдысын жуатын жерлер	Па (175- 232)	17,0- 18,9	21,1- 23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	



## Л.3-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ас үйдің ыдыстарын, ыдыстарды жуатын жер	Пб (233- 290)	15,0- 16,9	19,1- 22,0	14-23	15-75	0,2	0,4	
Әкімшілік бөлмелер	Іа (до 139)	20,0- 21,9	24,1- 25,0	19-26	15-75*	0,1	0,1	
Көкөніс, тұздау, жартылай фабрикаттар, кұрал- жабдықтар, ыдыстарды қоятын қойма	Па (175- 232)	17,0- 18,9	21,1- 23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	
Түстік залдар, тарататын жерлер, барлар	Па (175- 232)	18,0- 19,9	22,1- 27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4	Жылы
Сервиз тұратын жер, киім- кешек, гардероб	Іб (140- 174)	20,0- 21,9	24,1- 28,0	19-29	15-75*	0,1	0,3	
Цехтар: ыстық, кондитерлік өнімдерді пісіретін орындар	Пб (233- 290)	16,0- 18,9	21,1- 27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5	
Цехтар: алдын ала айындау, суық, балық	Па (175- 232)	18,0- 19,9	22,1- 27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4	

## Л.3-кестенің жалғасы

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Асхана ыдыстарын жуатын жер	Па (175- 232)	18,0- 19,9	21,1- 27,0	15-28	15-75*	0,1	0,4	
Ас үйдің ыдыстарын, ыдыстарын жуатын жер	Пб (233- 290)	16,0- 18,9	21,1- 27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5	
Әкімшілік бөлмелер	Іа (139 дейін)	21,0- 22,9	25,1- 28,0	20-29	15-75*	0,1	0,2	
Көкөніс, тұздау, жартылай фабрикаттар, құрал- жабдықтар, ыдыстарды қоятын қойма	Па (175- 232)	18,0- 19,9	22,1- 27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4	
<p>* Ауа температурасы 25 °С және жоғары болған кезде, ауаның салыстырмалы ылғалдығының ең жоғарғы көрсеткіштері Санитарлық ережелерде баяндалған талаптарға сәйкес келуі тиіс.</p> <p>Ауа температурасы 25 °С болған жағдайда, жылдың жылы кезеңіндегі ауаның жылжу жылдамдығы Санитарлық ережелерде көрсетілген мәндерге сәйкес келуі тиіс.</p>								

**М қосымшасы**  
(міндетті)

**Тамақтандыру объектілеріндегі жұмыс аймағының ауасындағы  
зиянды заттар шегі**

**М.1-кесте – Жұмыс аймағының ауасындағы кейбір зиянды заттардың  
қауіптілік класы және шектік мүмкін концентрациясы**

Заттардың атауы	Қауіптілік класы	Ағзаға келетін жолдар	Жұмыс аймағындағы ауадағы ШМК, мг/м <sup>3</sup>	Ағзаға әсер ету сипаты
Акролеин	2	Ингаляциялық	0,2	ЖТЖ және көздің шырышты қабығын тітіркендіреді
Көміртек қышқылы	4	Ингаляциялық	20,0	Қанда карбоксигемоглобиннің пайда болуына әкеледі
Ұн қоқымы (SiO <sub>2</sub> қоспасымен, 2 % кем емес)	4	Ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсерге ие, аллерген
Қант қоқымы	4	Ингаляциялық	6,0	Фиброгенді әсерге ие
Синтетикалық жуатын құралдар (пайдалануға рұқсат берілген)	3	Ингаляциялық	3,0-5,0	Аллерген

**Н қосымшасы**  
(міндетті)

**Тамақтандыру объектілерінің технологиялық қажеттіліктеріне жұмсалатын су нормалары**

**Н.1-кесте – Жартылай фабрикатты дайындауға жұмсалатын судың нормативтік шығыны**

Жартылай фабрикаттар	1 т жұмсалатын судың нормасы, л
Ет	1500
Балық	2000
Көкөніс	2200
Аспаздық	1000
Ескертпе - Су тұтынудың сағаттық әркелкілігінің коэффициентін 1,5 тең қабылдау.	

**Н.2-кесте – Су тұтынудағы есептік мәндер және жабдықтың бір уақыттағы әрекетінің пайыздық көрсеткіші**

Қондырғылар	Судың жұмсалуды, л/сек	Бір уақытта әрекет ету проценті
1 Жуатын ванналар	0,3	30
2 Қол жуатын ыдыстар (өндірістік)	0,2	40
3 Ыдыс жуатын машиналар	0,3	100
4 Картоп жуатын, тазалайтын машиналар және су қайнатқыш	0,2	100
5 Қайнататын қазандар	0,2	60
6 Мұз генераторлары	0,1	50
<p>Ескертпелер</p> <p>1 Тоңазытқыш құрылғылардың суды жұмсауын осы құрылғылардың техникалық сипаттамасы бойынша қабылдау керек.</p> <p>2 Ыстық судың келуін жуатын ванналарға және өндірістік қол жуғыштарға, сондай-ақ майды ұстап қалатын, кірді тұндыру үшін крандарға жобалау керек.</p>		

---

**ӘОЖ 725 (083)**

**МСЖ 93.040.10**

**Түйінді сөздер:** тағам өндірісі, қоғамдық тамақтандыру, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны, тамақтану кәсіпорындарының қондырғылары, аспазхана, кәсіпорындар топтамасы, бар, дәмхана, кафе, мейрамхана, асхана, ас тарату желісі.

---

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	V
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ .....	1
2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ .....	1
3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ .....	2
4 ПРИЕМЛЕМЫЕ РЕШЕНИЯ.....	3
4.1 Общие положения .....	3
4.2 Пожарная безопасность .....	6
4.3 Размещение объектов питания .....	11
4.4 Объемно-планировочные решения .....	17
4.4.1 Функционально-планировочная структура и виды объектов питания.....	17
4.4.2 Входы, проходы (коридоры), лестницы, лифты .....	21
4.4.3 Помещения для посетителей .....	24
4.4.4 Производственные и служебно-бытовые помещения.....	30
4.4.5 Освещение .....	37
4.5 Конструктивные решения зданий по обеспечению надежности и устойчивости, методы расчетов и проектирования строительных конструкций и оснований .....	40
4.6 Проектирование инженерных сетей и систем .....	41
4.6.1 Водоснабжение и канализация .....	41
4.6.2 Системы отопления, вентиляции и газоснабжения.....	42
4.6.3 Электрические и слаботочные устройства.....	46
4.6.4 Мусороудаление и пылеуборка .....	48
4.7 Обеспечение доступности для маломобильных групп населения.....	49
4.8 Охрана окружающей среды.....	50
5 ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ.....	51
5.1 Экономия энергии и сокращение расходов тепла .....	51
5.2 Рациональное использование природных ресурсов.....	51
Приложение А ( <i>информационное</i> ) Состав помещений объектов питания .....	53
Приложение Б ( <i>информационное</i> ) Рекомендуемый состав помещений объекта питания ....	55
Приложение В ( <i>обязательное</i> ) Класс объектов питания в зависимости от набора предоставляемых услуг .....	57
Приложение Г ( <i>обязательное</i> ) Минимальные удельные показатели площадей объектов питания .....	59
Приложение Д ( <i>информационное</i> ) Состав помещений различных типов объектов питания .....	85
Приложение Е ( <i>информационное</i> ) Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению объектов питания различных типов и классов.....	93
Приложение Ж ( <i>информационное</i> ) Перечень производственных помещений кондитерских цехов .....	94
Приложение К ( <i>обязательное</i> ) Показатели освещения помещений объектов питания .....	96
Приложение Л ( <i>обязательное</i> ) Параметры микроклимата на объектах питания .....	103

## **СП РК 3.02-121-2012**

Приложение М ( <i>обязательное</i> ) Пределы вредных веществ в воздухе рабочей зоны объектов питания .....	108
Приложение Н ( <i>обязательное</i> ) Нормы расхода воды на технологические нужды объектов питания .....	109

**ВВЕДЕНИЕ**

Настоящий документ разработан с целью создания высокого качества строительства и благоприятной искусственной среды обитания и жизнедеятельности человека, в рамках реформирования нормативной базы строительной сферы Республики Казахстан.

Настоящий свод правил является одним из нормативных документов доказательной базы технического регламента «Требования к безопасности зданий и сооружений, строительных материалов и изделий» и направлен на устранение технических барьеров в области строительства.

Свод правил включает параметры, которые являются приемлемыми решениями, и не является единственным способом выполнения требований строительных норм СН РК «Объекты общественного питания».

При проектировании объектов общественного питания необходимо соблюдать дополнительные требования по проектированию общественных зданий и сооружений, руководствуясь противопожарными, санитарными, нормами технологического проектирования, действующими на территории Республики Казахстан.





**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕР ЖИНАҒЫ**  
**СВОД ПРАВИЛ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**  
**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

---

**CATERING FACILITIES**

---

Дата введения - 2015-01-01

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящий свод правил устанавливает приемлемые решения к размещению, проектированию зданий, земельному участку, территории, функциональным группам, составу, площадям помещений, объемно-планировочным решениям, инженерным системам объектов общественного питания.

1.2 Данный документ распространяется на проектирование зданий возводимых впервые, перестраиваемых, реконструируемых или технически перевооружаемых, включающих объекты питания, высотой до 16 этажей включительно, а также помещений объектов питания, встроенных в жилые здания и встроенно-пристроенных к ним.

1.3 Настоящий свод правил предназначен для применения при разработке проектов зданий (или помещений) ресторанов и других объектов общественного питания на территории Республики Казахстан.

1.4 При проектировании помещений объектов питания, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания, здания школ, гостиниц, здания спортивного и иного назначения следует также руководствоваться соответствующими нормативными документами.

1.5 Настоящий свод правил не распространяется на проектирование объектов питания, входящих в состав промышленных предприятий, мобильных и сезонных объектов питания, на проектирование уникальных объектов питания.

**2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Для применения настоящего свода правил необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СП РК 2.02-102-2012 Пожарная автоматика зданий и сооружений.

СП РК 2.04-104-2012 Естественное и искусственное освещение.

СП РК 3.01-101-2012 Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских населенных пунктов.

СП РК 3.02-108-2012 Административные и бытовые здания.

СП РК 3.06-101-2012 Проектирование зданий и сооружений с учетом доступности для маломобильных групп населения. Общие положения.

**Издание официальное**

---

СП РК 4.01-101-2012 Внутренний водопровод и канализация зданий и сооружений.

СП РК 4.04-106-2013 Электрооборудование жилых и общественных зданий. Правила проектирования.

Примечание - При пользовании целесообразно проверить действие ссылочных документов по информационным каталогам «Перечень нормативных правовых и нормативно-технических актов в сфере архитектуры, градостроительства и строительства, действующих на территории Республики Казахстан», «Указатель нормативных документов по стандартизации Республики Казахстан» и «Указатель межгосударственных нормативных документов по стандартизации Республики Казахстан», составляемым ежегодно по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным бюллетеням-журналам. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим нормативом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

В настоящем своде правил применяются термины и определения, приведенные в строительных нормах к данному объекту, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 Закусочная:** Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

**3.2 Летнее кафе:** Предприятие общественного питания сезонного функционирования, организованное в целях быстрого обслуживания посетителей ограниченным ассортиментом продукции несложного приготовления и сопутствующими продуктовыми товарами с их потреблением на месте.

**3.3 Магазины кулинарии:** Предназначены для реализации полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и сопутствующих товаров. Магазины проектируют в составе предприятий общественного питания (столовых, ресторанов, зданиях иного назначения), а также в отдельно стоящих зданиях.

**3.4 Резервное освещение:** Часть аварийного освещения, которая обеспечивает надежное различение и безопасное использование всех эвакуационных средств в любое время, как необходимое или аварийное освещение.

**3.5 Световой фонарь:** Остекленная конструкция покрытия для освещения лестничной клетки или внутреннего двора.

**3.6 Светопропускающее покрытие:** Покрытие, состоящее из несущих конструкций и ограждения из светопропускающих элементов или из самонесущих светопропускающих элементов.

**3.7 Фуд-корт:** Зона в торговом центре, выделенная для пунктов быстрого питания.

## 4 ПРИЕМЛЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

### 4.1 Общие положения

4.1.1 Проектные решения объектов питания следует разрабатывать на основе комплексного подхода, учитывая следующее:

- а) охрану окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов;
- б) максимальное использование условий конкретного района строительства;
- в) размещение объектов питания в системе городских и сельских поселений;
- г) формирование объемно-планировочной структуры, отвечающей функционально-технологическим требованиям среды как для посетителей, так и для персонала;
- д) внедрение рациональных конструктивных систем, применение экономичных, эргономичных строительных и отделочных материалов, обеспечивающих возможность создания выразительных архитектурных форм зданий и их интерьеров;
- е) применение высокопроизводительного технологического и экономичного инженерного оборудования, отвечающего санитарно-гигиеническим, экологическим, эргономическим требованиям;
- ж) максимальное использование полуфабрикатов для приготовления пищи, что позволяет уменьшить производственные и вспомогательные площади, повысить рентабельность объекта.

4.1.2 В задании на проектирование должно быть определено количество разнотипных объектов питания (столовая, ресторан, кафе, бар). При количестве 3 и более объектов в едином здании проектируется комплекс объектов питания.

4.1.3 Выбор конструктивных решений, материалов и оборудования зданий и сооружений объектов питания относится к компетенции проектной организации и должен осуществляться с соблюдением требований действующих на территории Республики Казахстан нормативных документов.

4.1.4 Общедоступные объекты питания для строительства в городах и других населенных пунктах рекомендуется проектировать в соответствии с принципами функциональной организации сети предприятий, т.е. на двух уровнях - местном (стандартные услуги - реализация спроса в пределах пешеходной доступности от источника формирования спроса) и общегородском (избирательные услуги - реализация спроса в пределах транспортной доступности в сочетании с реализацией других видов потребностей - культурных, досуговых, рекреационных и пр.).

По форме строительства практикуется два варианта - отдельно стоящее здание объекта питания (в основном для общегородских предприятий) в составе общественных многофункциональных комплексов и встроенные (или пристроенные) к жилым зданиям, в составе жилых многофункциональных комплексов.

4.1.5 Объекты питания вместимостью от 25 до 75 мест такие, как специализированные кафе и закусочные, бары, магазины кулинарии, общедоступные и диетические столовые, столовые-раздаточные, а также домовые кухни следует ориентировать на обслуживание проживающего населения и располагать на территориях

жилых районов с учетом обслуживания работников предприятий и учреждений, размещаемых на этих территориях.

4.1.6 В предприятиях стандартного обслуживания (столовых, закусочных, кафетериях), работающих по принципу самообслуживания, на первый план следует выдвигать функциональные требования. Необходимо создание четкой планировочной структуры помещений для посетителей, обеспечивающей рациональные проходы, графики движения, четкое функциональное зонирование, включающее организацию функциональных зон и их взаимосвязь, группировку мебели, а также комплексность в художественном решении всех элементов внутреннего убранства помещений.

4.1.7 Вместимость объектов питания (количество мест в обеденном зале), состав и площади помещений, схемы функциональной взаимосвязи помещений и принципиальные планировочные решения зависят от типа предприятия, от исходной продукции, на основе которой работает объект, технологической основы, а также форм и методов обслуживания посетителей, что можно рассчитать по таблице 1.

4.1.8 В состав помещений для посетителей входят следующие подгруппы помещений: обеденный зал (включая аванзал, эстраду и т.п.) и вспомогательные помещения (вестибюль, холл, гардероб, туалеты и др. помещения дополнительного обслуживания).

**Таблица 1 - Типология и вместимость объектов общественного питания**

Типы объектов питания	Количество мест в зале
Ресторан:	
- классический	50 - 200
- специализированный (национальный, крама)	25 - 100
Кафе:	
- общего типа	50 - 200
- специализированное (молодежное, детское, кондитерская, мороженое, молочное и пр.)	25 - 100
Специализированное предприятие быстрого обслуживания питанием (бистро, др)	25 - 150
Бар:	
- классический (винный, молочный, пивной)	25 - 50
- специализированный (ночной, интернет, спортивный, видео, гриль, бар-бильярд)	25 - 100
Кафе-бар	25 - 75
Столовая:	

## Продолжение таблицы 1

Типы объектов питания	Количество мест в зале
- с раздаточной	50 - 200
- диетическая	50 - 100
Закусочная:	
- шашлычная, котлетная, сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, чебуречная, чайная, пиццерия, гамбургерная и пр.)	25 - 50
Буфет	10 - 50
Кафетерий	10 - 50
Комплекс объектов общественного питания	Три и более объектов питания, всего 100 - 300
Магазин кулинарии (без производства)	40 - 180 м <sup>2</sup> торговой площади
Примечания 1 Количество мест в ресторане, размещаемом выше 10-го этажа, не должно превышать 50 мест. 2 Вместимость объектов-автоматов (в том числе залов, зон) устанавливается заданием на проектирование. 3 Допускаются иные вместимости зала, устанавливаемые заказчиком (инвестором). 4 Количество залов, а также сочетание типов залов в комплексе питания устанавливается заданием на проектирование.	

4.1.9 Площади помещений для посетителей следует принимать в соответствии с приложениями А, Б, В, Г.

На объектах, совмещающих функции питания и досуга, а также на объектах питания, предоставляющих дополнительные услуги, необходимо предусматривать увеличение площадей помещений для посетителей до 25 %.

4.1.10 В нежилых помещениях жилых зданий допускается размещение предприятия общественного питания общей площадью не более 700 м<sup>2</sup> с количеством мест не более 50.

4.1.11 Во всех производственных цехах, моечных, дефростере, камере хранения пищевых отходов должны быть предусмотрены трапы из расчета один на 100 м<sup>2</sup> площади (но не менее одного на помещение) с уклоном пола к ним.

4.1.12 В соответствии с СП РК 3.01-101 и требованиями к общественным зданиям инженерные сети объектов питания следует размещать в пределах поперечных профилей улиц и дорог, под тротуарами или разделительными полосами - инженерные сети в коллекторах, каналах или тоннелях, в разделительных полосах - тепловые сети, водопровод, газопровод, хозяйственную и дождевую канализацию.

## 4.2 Пожарная безопасность

4.2.1 Для зданий объектов питания высотой более 10 м и зданий с числом подземных этажей более одного, а также для особо сложных и уникальных зданий, кроме соблюдения противопожарных требований действующих нормативно-технических документов, необходимо разрабатывать специальные технические условия, отражающие специфику их противопожарной защиты, включая комплекс дополнительных инженерно-технических и организационных мероприятий.

4.2.2 Проектирование и строительство зданий объектов питания более 9 этажей допускается при условии обеспечения заказчиком объекта механическими лестницами или коленчатыми подъемниками (для использования пожарными подразделениями), рассчитанными на возможность подачи расчетного расхода воды, эвакуации людей из верхних этажей зданий.

4.2.3 Разрешение на частичное обоснованное отступление от требований противопожарных требований по конкретным объектам производит уполномоченный орган в области архитектуры, градостроительства и строительства при наличии мероприятий, компенсирующих эти отступления, согласованных с государственной противопожарной службой и другими заинтересованными органами, перечень которых определяет уполномоченный орган в области архитектуры, градостроительства и строительства.

4.2.4 Между зданиями объектов питания I, II степеней огнестойкости и производственными зданиями и гаражами I, II степеней огнестойкости минимальное расстояние должно составлять не менее 9 м, а до производственных зданий, имеющих покрытие с применением утеплителя из полимерных или горючих материалов - 15 м.

4.2.5 В зданиях объектов питания должны быть предусмотрены конструктивные, объемно-планировочные, инженерно-технические решения и мероприятия, обеспечивающие в случае пожара:

а) возможность эвакуации людей независимо от их возраста и физического состояния наружу на прилегающую к зданию территорию (далее – наружу) до наступления угрозы их жизни и здоровью вследствие воздействия опасных факторов пожара;

б) возможность спасения людей;

в) возможность доступа личного состава пожарных подразделений и подачи средств пожаротушения к очагу пожара, а также проведения мероприятий по спасению людей и материальных ценностей;

г) нераспространение пожара на рядом расположенные здания;

д) ограничение прямого и косвенного материального ущерба, включая содержимое здания и само здание, при экономически обоснованном соотношении величины ущерба и расходов на противопожарные мероприятия.

4.2.6 Определение площади этажа между противопожарными стенами 1 типа в зависимости от этажности зданий объектов питания, степени огнестойкости зданий и их элементов необходимо производить согласно требованиям к общественным зданиям и сооружениям.

4.2.7 Объекты питания относятся к классу Ф 3.2, а производственные и складские помещения объектов питания - к классу Ф 5 функциональной пожарной опасности.

4.2.8 Выбор средств автоматического пожаротушения должен быть указан в проекте с учетом технологических и конструктивных особенностей защищаемых помещений и технико-экономического обоснования.

4.2.9 Противопожарные расстояния между жилыми зданиями и зданиями объектов питания в зависимости от степени их огнестойкости следует принимать по таблице 2.

**Таблица 2 – Противопожарные расстояния между зданиями**

В метрах

Степень огнестойкости здания объекта общественного питания	Расстояние, при степени огнестойкости жилых зданий		
	I, II	III	IV, V
I, II	6	8	10
III	8	8	10
IV, V	10	10	15
<p>Примечания</p> <p>1 Расстоянием между зданиями и сооружениями считается расстояние в свету между наружными стенами или другими конструкциями. При наличии выступающих более чем на 1 м конструкций зданий или сооружений, выполненных из горючих материалов, принимается расстояние между этими конструкциями.</p> <p>2 Расстояние между стенами зданий без оконных проемов допускается уменьшать на 20 %, за исключением зданий III, IV и V степеней огнестойкости.</p> <p>3 В районах сейсмичностью 9 баллов расстояние между жилыми зданиями и зданиями объектов питания IV, V степеней огнестойкости следует увеличивать на 20 %.</p> <p>4 Расстояния между зданиями IV и V степеней огнестойкости в климатическом подрайоне* 1В следует увеличивать на 50 %. Дифференциация климатических районов осуществляется по действующим нормативно-техническим документам по строительной климатологии.</p> <p>5 Для двухэтажных зданий объектов питания каркасной и щитовой конструкции V степени огнестойкости, а также зданий, крытых горючими материалами, противопожарные расстояния необходимо увеличивать на 20 %.</p> <p>6 Расстояния между зданиями I и II степеней огнестойкости допускается предусматривать менее 6 м при условии, если стена более высокого здания, расположенная напротив другого здания, является противопожарной.</p>			

4.2.10 Тепловая автоматическая пожарная сигнализация должна быть предусмотрена в следующих помещениях: обеденном зале, кладовой сухих продуктов, загрузочной, тарной, бельевой при кухне, хозяйственной кладовой при кухне.

4.2.11 Кладовые для хранения сырья и готовой продукции необходимо оборудовать устройствами автоматической пожарной сигнализации, реагирующей на дым. Сигнал о



срабатывании такой сигнализации должен выводиться в помещение с круглосуточным пребыванием дежурного персонала или в ближайшую пожарную часть.

4.2.12 В соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в зданиях высотой менее 10 этажей в коридорах без естественного освещения, предназначенных для эвакуации 50 и более человек, должно быть предусмотрено дымоудаление.

4.2.13 Помещения гардеробных площадью 200 м<sup>2</sup> и более необходимо оборудовать системой дымоудаления. Вентиляторы дымоудаления должны включаться от пожарных извещателей, реагирующих на дым, дистанционно. Необходимо предусматривать аналогичную блокировку систем приточно-вытяжной вентиляции при пожаре.

4.2.14 При проектировании эвакуационных выходов в зданиях объектов общественного питания допускается учитывать служебные лестничные клетки и выходы из здания, связанные с залом непосредственно или проходом (коридором) при условии, что расстояние от наиболее удаленной точки зала до ближайшей служебной лестницы или выхода из здания не более приведенных в действующих нормативно-технических документах по пожарной безопасности зданий и сооружений.

4.2.15 Из зданий объектов питания с каждого этажа следует предусматривать не менее двух эвакуационных выходов.

4.2.16 При устройстве эвакуационных выходов количеством более одного каждый из них должен обеспечивать безопасную эвакуацию всех людей, находящихся в помещении, на этаже или в здании.

В зданиях объектов питания высотой не более 15 м допускается предусматривать один эвакуационный выход с этажа (или с части этажа, отделенной от других частей этажа противопожарными преградами) площадью не более 300 м<sup>2</sup>, с численностью не более 20 человек (далее - чел.) и при оборудовании выхода в лестничную клетку дверями 2 типа.

4.2.17 Допускается предусматривать один эвакуационный выход из помещения площадью до 300 м<sup>2</sup>, расположенного в подвальном или цокольном этаже, если число постоянно находящихся в нем не превышает 5 чел. При числе людей от 6 до 15 второй выход разрешается предусматривать через люк размерами не менее 0,6 м × 0,8 м с вертикальной лестницей или через окно размерами не менее 0,75 м × 1,5 м с приспособлением для выхода.

4.2.18 На путях эвакуации не допускается устройство винтовых лестниц, лестниц полностью или частично криволинейных в плане, а также забежных и криволинейных ступеней, ступеней с различной шириной проступи и различной высоты в пределах марша лестницы и лестничной клетки. На путях эвакуации не допускается предусматривать разрезные лестничные площадки.

4.2.19 В IV климатическом районе и во ПБ климатическом подрайоне допускается устройство эвакуационных наружных открытых лестниц.

4.2.20 Наружные пожарные лестницы следует располагать на расстоянии не более 150 м друг от друга по периметру здания (за исключением главного фасада), при этом должны соблюдаться требования по пожарной безопасности.

4.2.21 Допускается одну из внутренних лестниц в зданиях объектов питания I и II степеней огнестойкости высотой до 9 этажей устраивать открытой на всю высоту здания при условии, если помещение, где она расположена, отделено от примыкающих к нему коридоров и других помещений противопожарными перегородками.

4.2.22 При устройстве автоматического пожаротушения во всем здании помещения с открытой лестницей от коридоров и других помещений допускается не отделять.

Внутренняя лестница из вестибюля до второго этажа может быть открытой в зданиях объектов питания I - III степеней огнестойкости при условии наличия между вестибюлем, коридорами и другими помещениями противопожарных перегородок с обычными дверями и противопожарными перекрытиями.

Допускается устройство открытой лестницы с первого до второго или с цокольного до первого этажа в зданиях объектов общественного питания I и II степеней огнестойкости при отсутствии вестибюля. Длину открытой лестницы (или пандуса) необходимо включать в расстояние от наиболее удаленной точки пола до эвакуационного выхода наружу, однако ее площадь не входит в площадь основных эвакуационных проходов.

Отдельные открытые лестницы могут быть предусмотрены из подвального или цокольного этажа до первого этажа при размещении в подвальном или цокольном этаже фойе, гардеробных, курительных и туалетов.

4.2.23 Из помещений объектов питания независимо от их назначения один из выходов может быть непосредственно в вестибюль, гардеробную, поэтажный холл и фойе, примыкающие к открытым лестницам.

4.2.24 В лестничных клетках, предназначенных для эвакуации людей как из надземных этажей, так и из подвального или цокольного этажей, следует предусматривать обособленные выходы наружу из подвального или цокольного этажей, отделенные на высоту одного этажа глухой противопожарной перегородкой I типа.

Выходы из подвальных и цокольных этажей, являющиеся эвакуационными, следует предусматривать непосредственно наружу, обособленными от общих лестничных клеток здания.

4.2.25 Из лестничных клеток следует предусматривать выход на прилегающую к зданию объекта территорию непосредственно или через вестибюль, отделенный от примыкающих коридоров перегородками с дверями. При устройстве эвакуационных выходов из двух лестничных клеток через общий вестибюль одна из них, кроме выхода в вестибюль, должна иметь выход непосредственно наружу.

Если лестница из подвала или цокольного этажа выходит в вестибюль первого этажа, то все лестницы надземной части здания, кроме выхода в этот вестибюль, должны иметь выход непосредственно наружу.

4.2.26 В лестничных клетках (кроме незадымляемых) разрешается размещать не более двух пассажирских лифтов, опускающихся не ниже первого этажа, с ограждающими конструкциями лифтовых шахт из негорючих материалов.

4.2.27 В незадымляемых лестничных клетках допускается предусматривать приборы отопления.

4.2.28 Лестничные клетки следует проектировать с естественным освещением через проемы в наружных стенах (кроме лестниц подвалов) на каждом этаже. Площадь проема должна составлять не менее  $1,2 \text{ м}^2$ .

В 50 % лестничных клеток 2-этажных зданий I и II степеней огнестойкости, а также 3-этажных зданий допускается предусматривать только верхнее освещение при наличии просвета между маршами лестниц, равном не менее 1,5 м.

Лестницы без естественного освещения должны быть незадымляемыми 2 или 3 типа.

4.2.29 Обычные лестничные клетки с естественным освещением через остекленные или открытые проемы в покрытии допускается предусматривать в зданиях объектов питания I, II и III степеней огнестойкости, классов конструктивной пожарной опасности С0 и С1. При этом в зданиях объектов питания таких лестниц должно быть не более 50 %, остальные лестницы должны иметь световые проемы в наружных стенах на каждом этаже.

4.2.30 В зданиях объектов питания высотой 10 надземных этажей и более следует предусматривать незадымляемые лестничные клетки с входом в лестничную клетку с этажа через наружную воздушную зону по открытым переходам. В остальных случаях необходимо руководствоваться соответствующей частью по пожарной безопасности, а также особыми требованиями, изложенными в требованиях к общественным зданиям высотой 10 этажей и более.

4.2.31 В зданиях объектов питания высотой не более 28 м I и II степеней огнестойкости и конструктивной пожарной опасности С0 допускается применять лестницы 2 типа, соединяющие более двух этажей, при наличии эвакуационных лестничных клеток, требуемых действующими нормами.

Длину пути эвакуации по лестнице 2 типа следует принимать равной ее утроенной высоте.

При устройстве лестниц 2 типа, ведущих из вестибюля до второго этажа, вестибюль должен быть отделен от коридоров и смежных помещений противопожарными перегородками 1 типа.

Помещение, в котором расположена лестница 2 типа, должно быть отделено от примыкающих к нему коридоров и других помещений противопожарными перегородками 1 типа. Допускается не отделять противопожарными перегородками помещение, в котором расположена лестница 2 типа:

- а) при устройстве автоматического пожаротушения во всем здании;
- б) в зданиях объектов питания высотой не более 9 м с площадью этажа не более  $300 \text{ м}^2$ .

В зданиях объектов питания высотой 10 этажей и более один из пассажирских лифтов должен быть рассчитан на перевозку пожарных подразделений.

4.2.32 Ограждающие конструкции лифтовых шахт и помещений машинных отделений лифтов (кроме расположенных на кровле), а также каналов, шахт и ниш для прокладки коммуникаций должны соответствовать требованиям, предъявляемым к противопожарным перегородкам 1 типа и перекрытиям 3 типа. Предел огнестойкости

ограждающих конструкций между шахтой лифта и машинным отделением лифта не нормируется.

4.2.33 В ограждениях вышеуказанных лифтовых шахт при невозможности устройства противопожарных дверей допускается предусматривать тамбуры или холлы с противопожарными перегородками 1 типа и перекрытиями 3 типа, либо экраны, автоматически закрывающие дверные проемы лифтовых шахт при пожаре. Такие экраны с пределом огнестойкости не менее EI 45 должны быть выполнены из негорючих материалов.

4.2.34 В подвальных или цокольных этажах перед лифтами следует предусматривать тамбур-шлюзы 1 типа с подпором воздуха при пожаре (если не предусмотрен подпор воздуха в лифтовой шахте), лифтовые холлы, огражденные противопожарными перегородками.

4.2.35 Требования к частям здания объекта питания, относящиеся к различным классам функциональной пожарной опасности и степеням огнестойкости, его ограждающим конструкциям и типам противопожарных преград устанавливаются в зависимости от функциональной пожарной опасности помещений, величины пожарной нагрузки, степени огнестойкости и класса конструктивной пожарной опасности здания объекта питания.

4.2.36 Допускается прокладка электропроводки в открыто проложенных трубах, выполненных из материалов группы не ниже Г1 (слабогорючие), В1 (трудновоспламеняемые), РП1 (не распространяющие пламени на поверхности).

4.2.37 Не допускается выполнять из горючих материалов облицовку и оклейку стен и потолков в общих коридорах, лестничных клетках, вестибюлях, холлах и фойе зданий объектов питания всех степеней огнестойкости, кроме V, а также устраивать из горючих материалов полы в вестибюлях, лестничных клетках и лифтовых холлах.

Подвесные потолки не допускается предусматривать в помещениях категорий А и Б.

4.2.38 Не допускается устройство общих тамбур-шлюзов для двух и более помещений категорий А и Б.

### **4.3 Размещение объектов питания**

4.3.1 Предприятия общественного питания рекомендуется размещать на территории микрорайонов, жилых районов и комплексов, жилых кварталов (предприятия общественного питания местного значения); в центре города, общественных центрах планировочных районов (зон), городских административно-деловых, спортивных, культурных центрах, местах концентрации населения, связанной с большими транспортными потоками, крупными торговыми, культурными и просветительными предприятиями (универмаги, музеи, театры, дворцы культуры и т.п.), вблизи крупных транспортных узлов (предприятия городского значения).

4.3.2 Объекты питания городского значения (рестораны, бары, кафе вместимостью 100 мест и более) следует размещать в отдельно стоящих зданиях, а также в помещениях общественных и торговых центров, вокзалов, на магистралях и площадях, в местах

оживленного движения населения, на расстоянии не более 500 м от остановок городского транспорта, станций метрополитена, а также на рекреационных территориях.

4.3.3 Здания объектов питания должны располагаться не менее чем в 6 м от красной линии.

4.3.4 Размещение объектов питания не допускается в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения и площадок водопроводных сооружений.

4.3.5 При размещении объектов питания встроенных в жилые здания между длинными сторонами жилых зданий высотой 2 - 3 этажа следует принимать расстояния не менее 15 м, а высотой 4 этажа - не менее 20 м, между длинными сторонами и торцами этих же зданий с окнами из жилых комнат - не менее 10 м.

4.3.6 Отдельно стоящие здания объектов питания должны размещаться на расстоянии не менее 50 м от жилых зданий.

В подвальных и цокольных этажах допускается размещать объекты питания вместимостью до 50 человек, соблюдая требования к общественным зданиям.

4.3.7 Допускается размещать в жилых домах:

а) встроенные или пристроенные объекты питания без производственных цехов вместимостью не более 50 посадочных мест, с режимом функционирования до 23 часов и без громкого звукового (оркестрового) сопровождения;

б) магазины кулинарии без технологических процессов торговой площадью не более 150 м<sup>2</sup>;

в) кафетерии в составе торговых объектов.

4.3.8 Объект питания может быть расположен в подземном пространстве при соответствующем социально-экономическом обосновании, соблюдении требований настоящего свода правил и других нормативных документов.

4.3.9 Для предприятий, размещаемых в отдельно стоящих зданиях, рекомендуется планировать процент застройки участка в пределах от 30 % до 40 %.

4.3.10 Территория отдельно стоящего объекта питания должна иметь ограждение в соответствии с требованиями соответствующих действующих нормативных документов. Проемы ворот в ограде должны быть не менее 4,5 м × 4,5 м.

4.3.11 В зоне для посетителей предприятия общественного питания при необходимости предусматривается площадка для сезонного размещения столиков на открытом воздухе.

4.3.12 Летние кафе могут размещаться на территориях, непосредственно прилегающих к стационарным предприятиям розничной торговли и общественного питания (магазины, рестораны, бары, кафе, и т.д.).

4.3.13 Не рекомендуется размещение летних кафе, затрудняющее движение транспорта и пешеходов. Расстояние от летнего кафе до проезжих частей дорог, а также тротуаров и пешеходных дорожек следует принимать не менее 6 м.

4.3.14 Летнее кафе организуется на специально оборудованных площадках в местах, не препятствующих движению населения и транспорта. Кафе должно иметь ограждение, несущее защитные (вблизи автомобильных дорог) и эстетические функции, и необходимую для оказания услуг общественного питания мебель, тенты, навесы, торговое и иное оборудование, стационарные туалеты или биотуалеты.

4.3.15 При проектировании летних кафе следует предусмотреть:

- а) создание внешнего ограждения;
- б) создание дорожек, аллей, подъездных путей;
- в) обустройство газонов и цветочных клумб;
- г) создание искусственных водоемов (фонтана, водопада и т.д.);
- д) инсталляция малых архитектурных форм;
- е) озеленение кафе;
- ж) создание системы подсветки и т.д.;
- и) размещение контейнеров для мусора.

4.3.16 Ограждения и конструкции летних кафе следует изготавливать с применением современных материалов и технологий, обеспечивающих сохранение внешнего вида в течение всего срока эксплуатации.

4.3.17 Конструкции летних кафе могут быть следующих типов:

- а) веранда;
- б) веранды из арочных модулей;
- в) навесы мембранного типа;
- г) сборный деревянный каркас;
- д) шатер;
- е) веранды с тентовой крышей;
- ж) веранды со стальным каркасом, деревянными ограждениями и тентовым навесом.

Тентовые конструкции следует использовать с учетом ее возможности пропускать естественный дневной свет, но при этом задерживать прямые солнечные лучи и не создавать парникового эффекта.

4.3.18 Для постройки террас используются легкие каркасно-тентовые конструкции. Жесткий каркас, как правило, выполняется из металла, пластика или дерева. Специальная полимерная ткань выкраивается с учетом геометрии каркаса. В качестве кровельного материала в тентовой конструкции принято использовать ткань, полиэстер, покрытый поливинилхлоридом, и стекловолокно.

4.3.19 Летние кафе не должны размещаться на территориях, непосредственно прилегающих к детским, учебным, лечебным учреждениям, объектам религиозного назначения, жилым зданиям.

4.3.20 В хозяйственной зоне предусматривается комплекс хозяйственных построек (для тары, угля, инвентаря и т.п.), гаражи. Желательно предусматривать отдельный въезд в хозяйственную зону.

4.3.21 Рекомендуются предусматривать озеленение свободной площади, выделение площадок для автотранспорта и мусоросборников.

4.3.22 Размеры земельных участков отдельно стоящих зданий объектов питания, не указанные в настоящем разделе, следует принимать согласно требованиям действующих нормативно-технических документов.

4.3.23 Расчет минимальной площади участка застройки объекта питания рекомендуется производить исходя из таблицы 3.

4.3.24 При планировке участка желательно, чтобы объекты хозяйственной зоны не граничили непосредственно с площадками отдыха и летней посадки потребителей, а

также с оживленными улицами и пешеходными проходами, в том числе ведущими к другим, расположенным рядом общественным зданиям.

**Таблица 3 – Размеры земельных участков зданий объектов питания**

Количество мест в зале	Удельные площади земельных участков на 1 место в зале, не менее, м <sup>2</sup>
до 50 включительно	28
100	23
200	14
300	10
500	9
Примечания 1 Промежуточные величины площадей участков следует определять методом интерполяции. 2 Расчетные показатели площадей участков для пристроенных объектов питания следует уменьшать на 25 %, для встроенно-пристроенных - до 50 %.	

4.3.25 В подземных переходах допускается размещать объекты питания вместимостью до 25 мест при подключении их инженерных систем к городским коммуникациям.

4.3.26 При проектировании объектов питания в составе жилой застройки следует предусматривать размещение площадок, размеры которых и расстояния от них до зданий объектов питания принимать не менее приведенных в таблице 4.

**Таблица 4 – Расстояния от площадок до зданий объектов питания**

В метрах

Площадки	Минимальные расстояния от площадок до окон зданий объектов питания
Для игр детей дошкольного и младшего школьного возраста	12 - 14
Для отдыха взрослого населения	10 - 12
Для занятий физкультурой	10 - 40
Для хозяйственных целей	20 - 25
Для выгула собак	35 - 40

4.3.27 На участках столовых заготовочных сельских населенных пунктов допускается предусматривать овощехранилища, объем которых определяется заданием на проектирование.

4.3.28 Размеры санитарно-защитных зон для картофеля-, овоще- и фруктохранилищ следует принимать не менее 50 м.

4.3.29 Вдоль фасадов зданий, не имеющих входов, допускается предусматривать полосы шириной 6 м, пригодные для проезда пожарных машин, с учетом их допустимой нагрузки на покрытие или грунт.

4.3.30 В соответствии со СП РК 3.01-101 расстояние пешеходных подходов от стоянок для временного хранения легковых автомобилей и мест парковки до входов в здания объектов питания следует принимать не более 150 м.

4.3.31 Расчетное количество машино-мест рекомендуется принимать дифференцированно по типам и классам объектов питания по таблице 5.

**Таблица 5 - Расчетное количество машино-мест**

Объект питания	Количество мест в зале на одно машино-место		
	люкс	высший	первый
Рестораны	4 - 5	6 - 7	8 - 9
Бары	7 - 8	9 - 10	*
<p>* Расчетное количество машино-мест для баров первого класса определяется заданием на проектирование.</p> <p>Примечания</p> <p>1 При размещении объекта питания в центре города, населенного пункта, а также в реконструируемом здании допускается сокращение расчетного количества машино-мест на 10 % .</p> <p>Для кафе общегородского значения допускается предусматривать одно машино-место на каждые 11 - 12 мест в зале.</p> <p>2 Необходимость площадки для стоянки автомобилей, мотоциклов и велосипедов, размещаемой вблизи объектов питания типов, не указанных в таблице, определяется заданием на проектирование.</p> <p>3 Площадка для стоянки автомобилей и мотоциклов должна располагаться не далее 150 м от здания объекта питания.</p>			

4.3.32 Открытая площадка для кратковременной стоянки у главного входа проектируется из расчета одновременного размещения не менее 5 автомобилей.

4.3.33 Расстояние от края основной проезжей части улиц, местных или боковых проездов до линии застройки следует принимать не более 25 м. В случаях превышения указанного расстояния следует предусматривать на расстоянии не менее 5 м от линии застройки полосу шириной не менее 6 м, пригодную для проезда пожарных машин.

4.3.34 Сквозные проезды в зданиях следует предусматривать на расстоянии не более 300 м один от другого, а в реконструируемых районах при периметральной



застройке - не более 180 м. Примыкания проездов, расположенных на территории объекта питания, к проезжим частям магистральных улиц с регулируемым движением, допускаются на расстоянии не менее 50 м от стоп-линии перекрестков. При этом до остановки общественного транспорта должно быть не менее 20 м.

4.3.35 Расстояние от края проезда до стены здания следует принимать от 5 до 8 м для зданий объектов питания до 10 этажей включительно и от 8 до 10 м - для зданий свыше 10 этажей. В этой зоне не допускается размещать ограждения, воздушные линии электропередач и осуществлять рядовую посадку деревьев.

4.3.36 На территории объекта питания должна быть предусмотрена площадка временной парковки транспорта, асфальтированная или бетонированная площадка контейнеров для сбора мусора.

При входе в здание объекта питания около скамеек и на автостоянке, расположенных на территории объекта питания, должны быть установлены урны.

4.3.37 Площадь участка для стоянки одного автомобиля на автостоянках следует принимать не более  $22,5 \text{ м}^2$ , при примыкании автостоянок к проезжей части улиц и проездов - не более  $18 \text{ м}^2$ .

4.3.38 Стоянки для велосипедов размещаются непосредственно у входа в здания объектов питания.

4.3.39 Следует разрабатывать проект ландшафта таким образом, чтобы скрыть надземное оборудование, такое как электрические коммуникации, сигнализационные устройства, насосы, дренажные системы и т.д.

4.3.40 Уличные проходы, ведущие к объекту общественного питания, следует оборудовать осветительным оборудованием в целях безопасного направления посетителя относительно входа в здание.

4.3.41 Расстояния от наземных и наземно-подземных гаражей, открытых стоянок, предназначенных для постоянного и временного хранения легковых автомобилей, и станций технического обслуживания до объектов питания следует принимать не менее приведенных в таблице 6.

4.3.42 В условиях реконструкции на территории объекта питания, а также при расчетном пешеходном движении менее 50 чел/ч в обоих направлениях допускается устройство тротуаров и дорожек шириной 1 м. При непосредственном примыкании тротуаров к стенам зданий, подпорным стенкам или оградам следует увеличивать их ширину не менее чем на 0,5 м.

**Таблица 6 – Расстояния от гаражей, открытых стоянок, СТО до объектов питания**

В метрах

Здания, до которых определяется расстояние	Расстояние, не менее					
	от гаражей и открытых стоянок при числе легковых автомобилей				от станций технического обслуживания при числе постов	
	10 и менее	11 - 50	51 - 100	101 - 300	10 и менее	11 - 30
Жилые дома с встроенными или встроенно-пристроенными объектами питания	10*	15	25	35	15	25
Здания объектов питания	10*	10*	15	25	15	20
<p>* Для зданий гаражей III-V степеней огнестойкости расстояния следует принимать не менее 12 м.</p> <p>Примечание - Расстояния следует определять от окон зданий объектов питания до стен гаража или границ открытой стоянки.</p>						

#### 4.4 Объемно-планировочные решения

##### 4.4.1 Функционально-планировочная структура и виды объектов питания

4.4.1.1 В населенных пунктах, где нет предприятий, производящих полуфабрикаты, либо в которые доставка полуфабрикатов затруднена, объекты питания допускается проектировать работающими на сырье. Состав помещений различных типов объектов питания следует принимать в соответствии с положениями действующих нормативно-технических документов по проектированию общественных зданий и приложением Д.

4.4.1.2 Крупные комплексы объектов питания с количеством мест в зале свыше 300 рекомендуется проектировать по специальным программам-заданиям с учетом местных градостроительных условий, характера трудовых и культурно-бытовых связей населения, контингента посетителей и пр., в том числе для курортных зон с сезонным расширением посадки.

4.4.1.3 Рестораны, кафе, бары и столовые рекомендуется располагать в зданиях, пристроенных к жилым зданиям гостиниц. Буфеты можно размещать и на жилых этажах гостиниц при обеспечении удобной связи для доставки в них продуктов из складских и производственных помещений, а также для хранения освободившейся тары.

4.4.1.4 Помещения для продажи кулинарной продукции (магазины кулинарии) допускается предусматривать как в составе ресторанов и столовых, так и в зданиях иного назначения.

4.4.1.5 В объектах питания не допускается проектировать помещения площадью менее 5 м<sup>2</sup>.

Согласно положениям действующих нормативно-технических документов по проектированию общественных зданий уменьшение нормированных площадей, установленных для групп помещений или отдельных помещений, не должно превышать 5 %, для помещений объектов, встроенных в жилые дома - 15 %.

4.4.1.6 Соблюдение требований к функционально-планировочным элементам зданий и помещений объектов питания, входным узлам, зонам обслуживания посетителей, а также к информационным и инженерным устройствам, изложенных в действующих нормативно-технических документах по пожарной безопасности, позволит:

а) обеспечить доступность мест обслуживания, беспрепятственное перемещение внутри здания объекта питания и его сооружений;

б) безопасность путей движения (в том числе эвакуационных), мест обслуживания и отдыха;

в) своевременное обеспечение полноценной и качественной информацией;

г) удобство и комфорт инвалидов и маломобильных посетителей.

4.4.1.7 В зависимости от исходной продукции (сырья, полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности) все типы объектов питания классифицируются на:

а) заготовочные - с полным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции и способные обслуживать доготовочные объекты и снабжать своей продукцией магазины кулинарии, рестораны, столовые, кафе, закусочные, кулинарные цеха, узкоспециализированные объекты;

б) доготовочные - с неполным технологическим циклом, работающие на полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности - кафе, столовые-догоотовочные, закусочные, объекты питания быстрого обслуживания и пр.

4.4.1.8 В зависимости от форм и методов обслуживания посетителей объекты питания делятся на объекты, обслуживающие посетителей через официантов, и объекты, функционирующие по принципу самообслуживания.

4.4.1.9 При проектировании объектов питания следует предусматривать различные формы обслуживания посетителей, организацию снабжения технологической основой доготовочных объектов, максимальную механизацию и автоматизацию процесса доставки продукции и других трудоемких процессов.

4.4.1.10 В функционально-планировочной структуре объекта питания выделяют две категории помещений: помещения для посетителей (вестибюли, обеденные залы, холлы и пр.) и помещения, связанные с приготовлением пищи (производственные, складские, административно-бытовые и технические помещения). Также в структуру объекта питания входят коммуникации (коридоры, лестницы).

4.4.1.11 При вузах проектируют, как правило, столовые, работающие на полуфабрикатах. Предусматривают снабжение полуфабрикатами столовых-догоотовочных

одного или нескольких вузов из одного заготовочного предприятия или базовой столовой. Общее число мест на предприятиях общественного питания, расположенных на территории вуза, должно составлять 20 % от расчетного числа студентов. Помещения буфетов, как принято, включают в себя зал, подсобное помещение с отделением для мойки посуды и кладовую.

4.4.1.12 Для обеспечения учащихся профессионально-технических училищ и средних специальных учебных заведений горячим питанием проектируют столовые. Размещают столовые на первом этаже в составе помещений общешкольного назначения и соединяют их утепленными переходами с учебными и производственными корпусами. Вместимость залов столовых принимают равной одной трети численного состава учащихся. Столовые работают, как правило, на полуфабрикатах.

4.4.1.13 Помещения буфетов при спортивных учреждениях включают зал с раздаточной, подсобную буфета, моечную посуды, кладовую продуктов, холодильную камеру и кладовую тары. Залы буфетов допускается совмещать с холлами для посетителей. Кроме буфетов рекомендуется предусматривать столовые для своевременного обеспечения спортсменов и обслуживающего персонала предприятий. Вместимость залов для обслуживающего персонала вычисляют из расчета обеспечения питанием работающих в наиболее многочисленную смену при четырехкратной оборачиваемости мест. Вместимость залов для питания спортсменов определяется заданием на проектирование и расчетами.

4.4.1.14 При проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа выполняют расчеты, в которых следует учитывать время посещения выставок, потоки посетителей, распределяемые по их территории, численность обслуживающего персонала. После определения числа, вместимости и типов предприятий общественного питания и распределения их на генплане выставок переходят к проектированию каждого отдельного предприятия - ресторана, кафе, закусочной или столовой.

4.4.1.15 При домах отдыха, пансионатах, отелях (гостиницах для автотуристов), кемпингах (лагерях для автотуристов), туристических базах, приютах и летних городках отдыха рекомендуется предусматривать столовые. Вместимость залов столовых домов отдыха должна соответствовать общему числу отдыхающих из расчета 100 % -ного обеспечения их питанием при однократной оборачиваемости мест, в столовых при остальных учреждениях отдыха - 50 % отдыхающих при двукратной оборачиваемости мест. В столовых предусматривают самообслуживание.

Кроме столовых для отдыхающих рекомендуется проектировать буфеты, а также столовую для обслуживающего персонала. Вместимость зала этой столовой определяют из расчета обеспечения питанием всех работающих в наиболее многочисленную смену при четырехкратной оборачиваемости мест.

В санаториях принято проектировать столовые для больных и отдыхающих, буфеты, а также столовые для персонала. Вместимость залов столовых должна соответствовать числу мест в санатории, а залов буфетов - не более 5 % от числа отдыхающих, вместимость залов для обслуживания персонала принимают из расчета обеспечения

питанием работающих в наиболее многочисленную смену при четырехкратной оборачиваемости мест.

4.4.1.16 При детских оздоровительных лагерях принято проектировать столовые для детей и обслуживающего персонала. Столовые для детей проектируют двух видов: первый - со всеми помещениями, как на обычном предприятии, и дополнительно помещения для отпуска, приема пищи и мойки столовой посуды. Во втором случае пищу готовят в централизованных кухнях, где предусматривают помещения для хранения продуктов, их обработки и приготовления блюд. Число мест в залах столовых принимают из расчета одновременного обслуживания 100 % детей. В лагерях круглогодичного использования все помещения столовых должны находиться в отапливаемой части здания и лишь 50 % мест в зале может быть размещено на веранде или террасах.

Столовые для обслуживающего персонала лагерей проектируют из расчета обслуживания всех работающих в наиболее многочисленную смену при четырехкратной оборачиваемости мест.

4.4.1.17 Состав помещений магазина кулинарии зависит от числа рабочих мест и места его размещения: в здании предприятия общественного питания, отдельно стоящем здании или в здании иного назначения. С учетом этого предусматривают те или другие помещения: зал, отдел заказов, комплектовочную отдела заказов, подсобное помещение магазина (охлаждаемое и неохлаждаемое), приемочную продуктов, кладовую сопутствующих товаров и упаковочных материалов, моечную тары и инвентаря, служебное помещение, помещение для персонала, гардероб для персонала, душевые и санузлы. Размеры площадей помещений зависят также от числа рабочих мест в магазине.

Форма обслуживания в магазинах - через продавцов или самообслуживание.

Магазин кулинарии располагается на первом этаже здания с самостоятельным входом или входом из вестибюля предприятия, со стороны главного или бокового фасадов. Зал магазина должен иметь естественное освещение.

4.4.1.18 Объекты питания, работающие на сырье и полуфабрикатах, обслуживаемые официантами и по принципу самообслуживания, имеют различный состав помещений (приведенный в приложениях А - Е), а также различные схемы функционально-технологических и планировочных взаимосвязей.

4.4.1.19 В комплексе объектов питания (например, в торговых центрах) допускается проектировать единую группу складских, административно-бытовых и технических помещений с возможным сокращением их совокупной площади до 10 % - 15 %.

Группы производственных помещений, доготовочные и моечные могут быть предусмотрены самостоятельно при каждом типе объекта, входящем в состав комплекса.

4.4.1.20 Производственные помещения должны иметь естественную освещенность. В них следует избегать размещения канализационных стояков, труб и опор, ниш, выступов, карнизов и других сложных элементов внутренней отделки во избежание затемнения помещений и скопления пыли.

4.4.1.21 Размещение оборудования в производственных помещениях необходимо осуществлять с учетом обеспечения прямолинейного и кратчайшего пути движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции между участками и рабочими местами с применением средств механизации.

4.4.1.22 При проектировании объекта общественного питания следует предусмотреть достаточное место отдельно для обработки продуктов питания и отдельно для их хранения, в целях предотвращения заражения, порчи.

4.4.1.23 Рекомендуется предусматривать специальные зоны обслуживания для определенного контингента посетителей, например, залы диетического, лечебно-профилактического питания.

4.4.1.24 Рекомендуется следующая ориентация объектов питания: обеденных залов и помещений для персонала на юг и юго-восток, а производственных и складских помещений - на север и северо-восток.

4.4.1.25 При проектировании прямоугольных обеденных залов рекомендуется соблюдать отношение длины к ширине в пределах от 2:3 до 1:3.

4.4.1.26 Высота этажа объекта питания (от пола до пола), за исключением технического этажа, должна быть не менее 3,3 м.

4.4.1.27 Высота помещений объекта питания до низа выступающих конструкций и подвесных потолков должна быть не менее 3,0 м.

4.4.1.28 Высоту помещений объектов питания, встроенных в жилые здания, вместимостью до 50 мест допускается принимать по высоте помещений жилых зданий.

4.4.1.29 Высоту производственных помещений рекомендуется принимать, не менее:

- а) 3,0 м - для объектов до 150 мест;
- б) 3,5 м - для объектов от 150 до 300 мест;
- в) 3,6 м - для объектов от 300 мест и более.

Высоту помещений горячих цехов и моечных рекомендуется проектировать не ниже высоты смежных с ними обеденных залов и не выше 3,6 м.

Высоту до низа выступающих вентиляционных блоков в производственных, складских и бытовых помещениях допускается принимать 2,7 м.

4.4.1.30 В столовых, кафе и особенно ресторанах следует организовать места для отдыха с расположением кресел для отдыха и журнальными столами.

4.4.1.31 Пункты быстрого питания в отдельных зданиях и торговых центрах, как правило, группируются в комплексы. В торговых центрах рекомендуется проектировать зоны фуд-кортов не менее чем для четырех операторов.

#### **4.4.2 Входы, проходы (коридоры), лестницы, лифты**

4.4.2.1 Объекты, расположенные в жилых зданиях, должны иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений. Для объектов малой производительности допускается загрузка с парадного входа до начала ее работы.

4.4.2.2 Входы в объект общественного питания следует организовывать легко различаемыми и удобными для посетителей. Над входом в предприятие питания рекомендуется устраивать выносной козырек.

4.4.2.3 Основной вход в здание должен быть четко виден и, по возможности, соответствовать общему интерьеру. Дизайн входной двери и окружающей обстановки должен соответствовать типу ресторана и удовлетворять требованиям функциональности. Основные требования включают:

а) ширина двери должна быть пропорциональна размеру фасада и соответствовать возможному потоку посетителей. При устройстве одиночной двери ширину следует брать от 0,85 до 0,9 м, при двустворчатой - до 1,5 м;

б) конструкция двери, как правило, должна включать в себя стеклянные проемы;

в) прочность входной двери.

4.4.2.4 Вход в здание объекта питания должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей.

В объектах питания с вместимостью залов более 50 следует устраивать отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.

4.4.2.5 В крупных закусочных рекомендуется предусматривать отдельные входы и выходы для разделения потоков посетителей.

4.4.2.6 У входа в объект питания рекомендуется располагать визуальную информацию, к примеру, таблички, вывески на дверях с указанием графика работы заведения или класса предприятия.

4.4.2.7 Площадь вестибюля принимается от 0,2 до 0,3 м<sup>2</sup>, а гардероб – не менее 0,15 м<sup>2</sup> на одного расчетного посетителя.

4.4.2.8 Гардеробная подзона может иметь фронтальное, глубинное или угловое решение. Наиболее рационально применение фронтальных схем, когда гардеробный барьер размещается по длинной стороне помещения, а вешалки - перпендикулярно к нему.

4.4.2.9 Гардероб принято располагать при входе в вестибюль или в самом зале вестибюля, также допускается расположение гардероба отдельно от фойе. В здании высотой более одного этажа рекомендуется размещать гардероб на том же этаже, где находится вход в помещение. Вдоль гардероба предусматривают свободное от основных потоков потребителей пространство шириной от 1,5 до 2 м. Для приема одежды в гардеробе устраивают окно (барьер) длиной 1 м на каждые 50 мест. Конструктивной основой барьера может служить металлический или деревянный каркас, отделанный слоистым пластиком.

В крупных ресторанах рекомендуется располагать гардероб со сплошным барьером. Не следует проектировать гардеробы с большим количеством комнат и перепадами уровня пола.

4.4.2.10 Глубина гардеробной за барьером не должна превышать 6 м. Между барьером и вешалкой следует предусматривать проход не менее 1 м.

4.4.2.11 Гардероб оборудуется металлическими двухсторонними секционными вешалками с раздвижными кронштейнами, они наиболее гигиеничны и удобны для работы. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. Крючки вешалок располагают на расстоянии 1,5 м от пола. Следует предусмотреть расположение шкафов с ячейками для хранения негабаритных вещей или сменной обуви.

4.4.2.12 В гардеробах для верхней одежды посетителей общедоступных объектов питания количество мест следует определять из расчета вместимости зала, умноженного

на коэффициент 1,1, предусматривающий задержку посетителей. Длина вешалок определяется из расчета 6 крючков для верхней одежды на 1 м вешалки.

4.4.2.13 На объектах питания, совмещающих функции досуговых объектов, рекомендуется создавать аванзалы и холлы для ожидания, отдыха и распределения потоков посетителей.

Интерьер аванзала, его художественное оформление должно соответствовать декоративным решениям основного зала. Разрешается часть площади аванзала или вестибюля использовать для создания уголка живой природы. Следует оборудовать аванзал мягкой мебелью, журнальными столиками, цветочницами.

4.4.2.14 При вместимости зала от 100 до 150 мест площадь аванзала принимают равной не менее 15 м<sup>2</sup>. С увеличением числа мест на каждые последующие 50 мест в зале добавляют от 5 до 10 м<sup>2</sup>.

4.4.2.15 В зданиях высотой до 10 этажей выходы из двух и менее лифтов допускается располагать непосредственно на лестничной площадке.

4.4.2.16 Ширина лестничных площадок должна быть не менее ширины марша, а перед входами в лифты с распашными дверями - не менее суммы ширины марша и половины ширины двери лифта, но не менее 1,6 м.

Промежуточные площадки в прямом марше лестницы должны иметь длину не менее 1 м.

4.4.2.17 Ширина ступеней в узкой части криволинейных лестниц, ведущих из служебных помещений с числом постоянно пребывающих в них людей не более 5 человек, а также криволинейных парадных лестниц, должна быть не менее 0,22 м, а служебных лестниц не менее 0,12 м.

4.4.2.18 Уклон маршей лестниц следует принимать не более:

- а) 1:2 - в надземных этажах;
- б) 1:1,5 - лестниц, ведущих в подвальные и цокольные этажи, на чердак, а также лестниц в надземных этажах, не предназначенных для эвакуации людей.

Уклон пандусов на путях передвижения людей следует принимать не более:

- а) 1:6 - внутри здания объекта питания;
- б) 1:8 - снаружи;
- в) 1:12 - на путях передвижения инвалидов на колясках внутри и снаружи здания.

4.4.2.19 Число пассажирских лифтов следует определять на основе расчета, изложенного в действующих нормативно-технических документах по проектированию общественных зданий и сооружений, но не менее двух. Допускается второй лифт заменять грузовым, в котором разрешено транспортировать людей, если по расчету вертикального транспорта в здании достаточно установки одного пассажирского лифта.

4.4.2.20 Расстояние от дверей наиболее удаленного помещения до двери ближайшего пассажирского лифта должно быть не более 60 м.

4.4.2.21 Ширина лифтового холла пассажирских лифтов должна быть не менее:

- а) при однорядном расположении лифтов - 1,3 м наименьшей глубины кабины лифтов;
- б) при двухрядном расположении - удвоенной наименьшей глубины кабины, но не более 5 м.



Перед лифтами с глубиной кабины 2,1 м и более ширина лифтового холла должна быть не менее 2,5 м.

4.4.2.22 Грузовые лифты должны предусматриваться при размещении производственной группы помещений в двух и более уровнях, в том числе в подземном пространстве. В таком случае необходимо предусматривать не менее 2 грузовых лифтов: одного грузоподъемностью не менее 500 кг для транспортировки продуктов с устройством перед лифтом разгрузочной площадки 2,7 м × 2,7 м, не считая ширины примыкающих коридоров, и второго - грузоподъемностью 100 кг для транспортировки отходов с разгрузочной площадкой 2 м × 1,5 м.

4.4.2.23 Ширину коридоров по группам помещений рекомендуется принимать согласно таблице 7.

**Таблица 7 – Ширина коридоров по группам помещений**

В метрах

Группы помещений	Ширина коридора при количестве мест в залах, не менее		
	до 100	св. 100 до 200	св. 200
Производственные, для приема и хранения продуктов	1,3	1,5	1,8
Служебные и бытовые	1,2	1,2	1,2

#### **4.4.3 Помещения для посетителей**

4.4.3.1 Обеденные залы объектов с самообслуживанием подразделяются на зоны получения и приема пищи.

Обслуживание может осуществляться через барменов на объектах питания быстрого обслуживания с ограниченным или комплексным набором блюд, в этом случае зона получения пищи образуется около барной стойки.

Зона получения пищи может располагаться вдоль раздаточной линии на объектах питания с широким ассортиментом блюд (кафе, столовые).

4.4.3.2 На объектах питания с самообслуживанием раздаточные линии являются связующим звеном между группой производственных помещений и обеденным залом. Раздаточные линии следует размещать в обеденном зале, будучи непосредственно связанными с производственными помещениями.

На объектах питания с самообслуживанием бары, расположенные в обеденном зале, состоят из двух помещений: помещения для отпуска продукции и помещения для хранения продукции (подсобное).

4.4.3.3 Раздаточные для отпуска готовых блюд могут сообщаться с обеденным залом двумя арками-проходами для разделения потоков обслуживания.

4.4.3.4 Обеденные залы рекомендуется располагать на одном уровне с основной группой производственных помещений: горячим и холодным цехами, моечными посуду, раздаточными.

4.4.3.5 Глубина зала в предприятиях с самообслуживанием может составлять от 6 м при размещении раздаточной линии на площади горячего цеха и не менее 9 м при размещении раздаточной линии на площади зала.

Длина залов определяется расстоянием от раздаточной до наиболее удаленных столиков. При самообслуживании это расстояние не должно превышать 20 м, а при обслуживании официантами - 30 м.

4.4.3.6 На объектах быстрого питания в торговых центрах площадь для одного оператора может занимать от 15 до 120 м<sup>2</sup>. Общая площадь зоны быстрого питания в торговом центре может занимать от 60 до 500 м<sup>2</sup>. Как правило, не менее 1/2 части от общей площади, выделенной для комплекса быстрого питания, оборудуется для производственных помещений и раздаточных линий. Длина прилавка должна составлять не менее 6 м. Как принято, один оператор пункта быстрого питания должен иметь возможность разместить на площадке для посетителей от 80 до 160 посадочных мест.

4.4.3.7 На объектах питания с самообслуживанием, имеющих равномерный поток посетителей и меню со свободным выбором, рекомендуется применять раздаточные линии самообслуживания.

На объектах питания, предоставляющих комплексные наборы блюд, при большом потоке посетителей могут применяться механизированные раздаточные линии.

4.4.3.8 Высоту раздаточной линии следует проектировать не менее 70 см, для обслуживающего персонала возможно углубление в полу не более чем на 20 см с обратной стороны раздаточной стойки. Ширину раздаточного стола, как правило, принимают от 50 до 75 см.

4.4.3.9 Раздачи в крупных закусочных следует располагать вдоль продольной стены или в середине зала замкнутой формы (квадрат, прямоугольник, круг, эллипс).

4.4.3.10 Раздаточные линии отделяют от производственной зоны перегородками, от мест в зале - барьерами-поручнями на расстоянии от 0,7 до 0,8 м. Для свободного обхода потребителей в очереди и увеличения пропускной способности раздаточных линий это расстояние может быть увеличено от 1,4 до 1,6 м. Ширина рабочей зоны за линией раздачи должна быть не менее 1 м. При установке за линией раздачи подсобных столов ширина рабочей зоны увеличивается на расстояние от 0,8 до 0,9 м.

4.4.3.11 Барная стойка включает два элемента: пристенную стойку, в верхней части которой расположены полки для товара, а внизу шкафы; основную барную стойку, которая имеет две столешницы на двух уровнях - верхнюю для обслуживания потребителей и нижнюю - рабочую поверхность для бармена. Ширина двух столешниц составляет от 0,65 до 0,7 м, расстояние между двумя столешницами и пристенной стойкой от 1 до 1,15 м.

4.4.3.12 Как правило, для создания архитектурно-планировочного решения принимается пристенное решение баров, при этом они могут иметь Т - и П-образные планы. При островном размещении барного оборудования их планы могут иметь

квадратную или прямоугольную форму, круглую или овальную, многогранную или криволинейную.

4.4.3.13 Барные стойки допускается изготавливать из натурального дерева, металла, пластика, стекла, камня.

Поверхности верхней и передней частей барной стойки должны быть изготовлены из легкоочищаемых материалов. Столешницу барной стойки следует устанавливать из высокопрочных и противоударных материалов. Допускается декорирование фасадной части барной стойки зеркалами или материалами с зеркальной поверхностью, осветительными приборами.

4.4.3.14 Барные стойки могут быть укомплектованы различным встроенным модульным оборудованием: охлаждаемыми и тепловыми витринами, витринами для мороженого, средне- и низкотемпературными шкафами, посудомоечной и стаканомоечной машинами, двухгнездной моечной ванной и льдогенератором. В зависимости от ассортимента реализуемой продукции барная стойка комплектуется следующим оборудованием: кофемашинами, микроволновыми печами, грилями, миксерами, блендерами, соковыжималками, сокоохладителями, премиксами для розлива пива и вина и т. п.

Для удобства работы для барной стойки может быть спроектировано подсобное помещение, в котором установлена часть оборудования и хранится запас продуктов. Это помещение должно иметь связь с производственным коридором предприятия. Если подсобное помещение отсутствует, то продукты загружают непосредственно в разъем стойки, который снабжается откидной столешницей.

4.4.3.15 Допускается расположение барной стойки в обеденном зале при входе, что способствует формированию аванзала.

4.4.3.16 В предприятиях питания, связанных с отдыхом, в том числе и в ресторанах, рекомендуется организовывать зоны зрелищ и развлечений: эстрады и танцевальные площадки.

Такие зоны могут являться композиционным центром помещения, чему способствует их местоположение с хорошим обзором, для этого ее поднимают или опускают или подчеркивают комплексом декоративных, пластических, цветовых и световых приемов и решений.

При определении площади танцевальной площадки принято исходить из нормы площади на пару от 0,15 до 0,2 м<sup>2</sup> из расчета от 50 % до 70 % общего количества мест в зале, формы танцевальных площадок и эстрад могут быть различными в зависимости от формы и композиции зала. В среднем длина эстрады составляет от 3 до 8 м, ширина от 1,8 м, а высота от 0,25 до 0,45 м.

4.4.3.17 В кафе и ресторанах малой вместимости допускается использовать для танцев главный проход, для этого его ширину увеличивают до 2,5 м. Танцевальная площадка может не примыкать к эстраде.

Помещение для хранения музыкальных инструментов должно примыкать к эстраде или предусматривается удобный проход к этому помещению.

Размещают эстраду и танцевальную площадку, как правило, в месте, наиболее свободном от движения потребителей.

4.4.3.18 Ширину проходов в обеденных залах рекомендуется принимать не менее указанной в таблице 8.

**Таблица 8 - Ширина проходов в обеденных залах**

В метрах

Проходы	Ширина проходов в залах, не менее			
	столовые	рестораны	кафе	закусочные
Основной	1,35	1,5	1,2	1,2 (1,6)
Дополнительные:				
для распределения потоков посетителей	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
для подхода к отдельным местам	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,8)
<p>Примечания</p> <p>1 В скобках указана ширина проходов между столами, предназначенными для питания стоя.</p> <p>2 Ширина проходов определяется как расстояние между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м) или между свободными сторонами столов. Проходы должны обеспечивать эвакуацию людей из залов.</p> <p>3 В столовых вместимостью более 200 мест ширину основного прохода допускается увеличивать на 0,2 м на каждые 100 мест свыше 200, но не более, чем на 1,2 м.</p>				

4.4.3.19 Проходы между столами следует разделять на два основных вида - геометрический и свободный. При геометрическом варианте проходы между столами устраивают параллельно стенам с различными планировочными вариантами: в линию, по диагонали, в линию вдоль стен и по диагонали в середине зала. При свободном проходе столы в любом порядке следует расставлять на расстоянии не менее 0,9 м друг от друга.

4.4.3.20 В объектах общественного питания должны быть предусмотрены отдельные места для курения. Места для курения допускается выделять на открытых верандах, уличных площадках, отдельных помещениях, которые в свою очередь размещаются от ближайших рабочих мест на расстоянии от 5 м. На объектах общественного питания численностью от 200 человек и более должна быть организована отдельная изолированная комната для курения. Площадь выделенного пространства для курения следует предусматривать из расчета  $1,5 \text{ м}^2$  на одного курящего в часы наибольшего скопления.

Помещения для курения не следует устраивать в санитарно-бытовых помещениях, в том числе санузлах общего пользования, столовых, местах отдыха. Стены, полы, перекрытия в помещениях для курения должны быть выполнены из негорючих материалов.

4.4.3.21 В местах для курения следует предусматривать естественную приточно-вытяжную вентиляцию на расстоянии не менее 1,75 м от пола, естественное и искусственное освещение, огнетушитель и ящик с песком.

4.4.3.22 В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами от 15 % до 20 % проектируемого числа мест рекомендуется предусматривать для банкетных залов и кабинетов. Кабинеты вместимостью от 4 до 12 мест проектируют открытыми одной или двумя сторонами в зал. Применение трансформируемых перегородок между банкетными залами дает возможность организации единого объема, что позволяет варьировать их число и вместимость. Входы в банкетные залы целесообразно устраивать в стороне от входов в общий зал.

4.4.3.23 В предприятиях с самообслуживанием и в больших залах рекомендуется применять линейную расстановку столов. В ресторанах или кафе с обслуживанием официантами мебель допускается расставлять по свободной схеме с выделением зон обслуживания. Следует использовать различные варианты столов с диванами, креслами или скамьями, применяя в композиционных приемах ограждающие стенки-экраны.

При расстановке столов следует обеспечить свободный проход потребителей и обслуживающего персонала к каждому месту, беспрепятственную эвакуацию людей из зала, а также транспортировку использованной посуды.

4.4.3.24 В обеденных зонах крупных столовых следует выделять десертную зону с буфетом и кафетерийной стойкой, а обеденные залы разделять экранами, декоративными решетками, озеленением и пр.

4.4.3.25 При группировке мебели следует учитывать возможность обслуживания одним официантом от 8 до 12 посетителей. В этих предприятиях, наряду с параллельной и диагональной расстановкой возможно применение свободной расстановки мебели. Для боксовой расстановки мебели характерны расстановки: криволинейная (или С-образная); угловая или пилообразная; П-образная.

4.4.3.26 В ресторанах, кафе и столовых рекомендуется использовать столы:

- а) квадратные со сторонами размером от 0,6 до 0,9 м;
- б) прямоугольные с шириной от 0,6 до 0,9 м и длиной от 0,9 до 2,2 м;
- в) круглые от 1,5 до 1,85 м.

Наиболее распространены квадратные и прямоугольные столы шириной от 0,8 до 0,9 м. Банкетные столы имеют ширину от 0,95 до 1 м, что обусловлено сложной сервировкой.

4.4.3.27 В крупных ресторанах или кафетериях с дополнительным обслуживанием по типу «шведский стол» в зале ставят банкетный стол длиной до 5 м или круглый диаметром 1 м.

Высота столов составляет от 0,69 до 0,75 м. В молодежных кафе используют столы минимальной высотой 0,69 мм. В детских кафе применяют столы размерами 0,6 м × 0,6 м и 0,7 м × 0,7 м и высотой от 0,54 до 0,55 м для детей ясельного возраста, от 0,57 до 0,59 м для детей детсадовского возраста.

В кафетериях, где пищу принимают стоя, следует предусматривать высокие столы от 1 до 1,1 м. Форма поверхности и размеры разнообразные: круглые - от 0,75 до

1,3 м, квадратные - от 0,6 до 0,9 м и прямоугольные шириной от 0,5 до 0,7 м, а длиной - из расчета на 4 - 6 человек.

Размеры сиденья стульев рекомендуется принимать равными от 0,38 м × 0,45 м до 0,35 м × 0,44 м. Кресла для ресторанов должны обеспечивать более комфортные условия, поэтому их размеры следует принимать 0,43 - 0,5 м × 0,42 - 0,5 м.

4.4.3.28 При расстановках в кафе круглых столов, диаметром 0,85 м площадь на 1 человека составляет не менее 0,7 м<sup>2</sup>, с учетом необходимой дополнительной площади у входа, перед раздаточной и вдоль стен - не менее 0,75 м<sup>2</sup>.

При использовании складных столов диаметром 0,7 м площадь на 1 посетителя составляет не менее 0,65 м<sup>2</sup>, с учетом необходимой дополнительной площади у входа, перед раздаточной и вдоль стен - не менее 0,6 м<sup>2</sup>.

При установке обеденных столов в нишах требуется меньшая площадь.

В банкетных залах с длинными столами расстояние столов от стены составляет от 1 до 1,2 м, расстояние столов друг от друга - 1,4 м, ширина бокового прохода - 1,6 м.

4.4.3.29 Летнее кафе следует оборудовать мебелью, изготовленной из материалов, обеспечивающих ее санитарно-гигиеническую обработку (металл, пластмасса и т.п.).

4.4.3.30 Летние кафе следует обеспечить торгово-технологическим оборудованием и инвентарем.

4.4.3.31 Объекты питания, расположенные в зонах массового отдыха, туризма, на автотрассах и в других местах с большим одновременным потоком посетителей, следует проектировать с количеством санитарных приборов, увеличенным вдвое. На таких объектах площадь вестибюля рекомендуется увеличивать до 30 %.

4.4.3.32 При выборе покрытия полов для обеденных залов объектов питания общего типа с самообслуживанием следует использовать износостойкие и водостойкие материалы. В местах наибольшей интенсивности потоков посетителей ресурс износа покрытий должен в 4 раза превосходить покрытие остального пола. В проходах у раздач и главных проходах должны использоваться нескользкие покрытия пола с коэффициентом противоскольжения от 0,2 и более. В таких местах не следует применять полированные каменные, гладкие керамические и другие материалы с аналогичными свойствами.

В кафе и ресторанах, совмещающих функции питания и отдыха, покрытия полов следует использовать с бесшумными, звукопоглощающими и теплоустойчивыми характеристиками.

В обеденных залах ресторанов допускается использование ворсовых износостойких ковровых покрытий с невысоким ворсом. У входов в залы и раздаточные рекомендуется использовать более износостойкие покрытия. Для покрытия пола танцевальных площадок рекомендуется паркет или твердый мрамор. В залах большой вместимости предпочтительно применение паркета.

4.4.3.33 При отделке стен в предприятиях питания следует наносить водостойкий слой из отделочных материалов на высоту не менее 1,8 м от пола. Над раздаточными буфетами отделку потолков следует наносить водостойким слоем. Звукопоглощающая способность при отделке стен и потолка должна распространяться в диапазоне от 250 Гц до 300 Гц.

4.4.3.34 При проектировании потолков в помещениях из железобетонных конструкций в объектах питания допускается применение подвесных, подшивных и натяжных потолков.

Могут применяться плиты с рисунком или рельефом для отделки потолка для соответствия с общим решением интерьера.

При декорировании потолков объектов общественного питания допускается применение нестандартных решетчатых потолков стандартных элементов из светопропускающих синтетических материалов, а также встроенные световые плафоны и точечные светильники.

4.4.3.35 Санузлы следует располагать на расстоянии не более 75 м от наиболее удаленного места пребывания людей.

4.4.3.36 В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах санузлов предусматривается дополнительная площадь не менее 4 м<sup>2</sup>.

4.4.3.37 На объектах питания вместимостью менее 300 мест количество унитазов в санузлах для посетителей определяется из расчета 1 унитаз на каждые 60 мест, свыше 300 - дополнительно 1 унитаз на каждые 100 мест. На объектах питания следует проектировать два санузла: для мужчин и женщин.

4.4.3.38 В мужских санузлах на каждый унитаз предусматривается 1 писсуар; в санузлах пивных баров - 2 писсуара.

4.4.3.39 В шлюзах санузлов следует предусматривать 1 умывальник на каждые 4 унитаза, но не менее одного.

#### **4.4.4 Производственные и служебно-бытовые помещения**

4.4.4.1 Производственные помещения должны быть удобно связаны с рядом других помещений производственными коридорами.

4.4.4.2 Площади производственных групп помещений объектов питания необходимо принимать в соответствии с приложением Г.

4.4.4.3 Группу производственных помещений, как правило, в плане следует размещать в единой функциональной зоне с целью сохранения непрерывности производственных процессов.

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

Исключение могут составлять заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицеголевой и кондитерский, работающие на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, не допускающей пересечения людских потоков и грузопотоков.

4.4.4.4 При размещении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными режимами на объектах питания вместимостью более 50 мест данное помещение должно быть оснащено специальным оборудованием, обеспечивающим сохранение температур и уровня влажности в местах обработки и приготовления продукции.

4.4.4.5 Для окрашивания стен производственных помещений рекомендуется применять клеевую окраску светлых тонов.

4.4.4.6 Температура воздуха в заготовочных помещениях не должна превышать 18° С, а в горячем цехе - 25° С.

4.4.4.7 Рабочие места размещаются в соответствии с последовательностью выполнения технологического процесса приготовления пищи, при этом следует учитывать возможность установки машин и механизмов.

4.4.4.8 Производственные цеха следует располагать в отдельных помещениях.

В одном помещении, вместимостью до 50 мест допускается размещение горячего, холодного, доготовочного цехов объектов, работающих на полуфабрикатах, или горячего и холодного цехов на объектах, работающих на сырье.

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

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

4.4.4.10 Двери производственных помещений, помещений приема и хранения продуктов площадью до 10 м<sup>2</sup> проектируются шириной не менее 0,9 м, площадью более 10 м<sup>2</sup> - не менее 1,2 м, двери для тележек с поддонами следует проектировать шириной 1,8 м.

4.4.4.11 Производственные помещения кондитерских цехов следует проектировать в соответствии с приложением Ж.

4.4.4.12 Устройство порогов на путях перемещения продуктов, готовых блюд и использованной посуды не допускается.

4.4.4.13 Взаимосвязь производственных помещений с другими группами помещений обеспечивается через производственные коридоры.

4.4.4.14 Ширину проходов производственных помещений рекомендуется принимать в соответствии с таблицей 9.

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

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

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

4.4.4.17 Размер фронта выдачи блюд на объектах питания, работающих на сырье, с горячим и холодным цехами вместимостью до 50 мест должен составлять на 1 место в зале, не менее, м: 0,03 - для горячих цехов, 0,015 - для холодных цехов; 0,01 - для баров и буфетов.



Таблица 9 - Ширина проходов в производственных помещениях

В метрах	
Проходы	Ширина, не менее
Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т.п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования:	
до 3	1,2
более 3	1,5
Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1
Между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т.п.) и линиями оборудования, выделяющими тепло	1,3
Между технологическими линиями оборудования, выделяющими тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	1,5
Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия):	
при твердом топливе	1,5
при других видах топлива	1,3

4.4.4.18 Пространство, предназначенное для линии раздачи на пунктах быстрого питания, следует оборудовать раковинами, специальной техникой для подогрева и охлаждения пищи, полками для временного хранения продукции, а также кассовыми аппаратами.

4.4.4.19 Управление модульным оборудованием, а также его подключение к электролинии, водопроводу и канализации осуществляют с фронтальной стороны, что обеспечивает одностороннее его обслуживание и ремонт только с фронтальной стороны (в противоположность обычному оборудованию, которое требуется обслуживать и с других сторон). Это позволяет устанавливать секции модульного оборудования вплотную одна к другой в сплошные технологические линии как пристенным, так и островным способом. Секционность этого оборудования и наличие в комплектах угловых стоек позволяют изменять на 90° направление технологических линий и, следовательно, устанавливать его в помещениях любой конфигурации, а широкая номенклатура дает возможность подбирать нужные аппараты в соответствии с типом и вместимостью предприятий.

4.4.4.20 Сервизная должна примыкать непосредственно к моечной столовой посуды, раздаточной и иметь удобную связь с горячим и холодным цехами. Оборудуют сервизную шкафами и многоярусными стеллажами для хранения посуды, столовых приборов, сервизов и другими столами. Между моечной столовой посуды и сервизной предусматривают шкафы с передаточными окнами.

4.4.4.21 Помещение, предназначенное для мойки кухонной посуды и инвентаря, в небольших предприятиях (например, кафе от 25 до 50 мест) можно размещать в одном

помещении с моечной столовой посуды и полуфабрикатной тары небольшой мощности. В этом случае линии мойки всех видов посуды разделяют барьерами высотой 1,6 м. В предприятиях до 100 мест в моечных кухонной посуды допускается мойка гастроемкостей.

4.4.4.22 Помещения для приема (загрузочную) и хранения продуктов (кладовые охлаждаемые и неохлаждаемые) необходимо проектировать единым блоком - функциональной зоной, имеющей непосредственную связь с грузовыми лифтами и связь с другими помещениями через производственные коридоры.

4.4.4.23 Площади помещений для приема и хранения продуктов объектов питания следует принимать в соответствии с приложением Г.

4.4.4.24 На объектах питания вместимостью 300 мест и более перед помещением загрузочной следует предусматривать платформу с размерами:

- а) ширина - 3 м; высота от 1,1 до 1,2 м;
- б) длина - по расчету, но не менее 3 м на разгрузку одного автомобиля.

Данная платформа при необходимости может быть оборудована специальными устройствами, уравнивающими половину кузова автомобиля и пол платформы.

Разгрузочную платформу следует проектировать, исходя из того, что разгрузка автомобилей осуществляется с заднего и правого борта.

4.4.4.25 На объектах питания вместимостью менее 300 мест рекомендуется устраивать разгрузочные площадки с подъемно-опускными механизмами.

4.4.4.26 Над разгрузочными площадками и платформами следует предусматривать навес высотой 3,6 м. Размеры навеса должны позволять перекрывать поверхность платформы (площадки) полностью и кузов автомобиля не менее чем на 1 м.

4.4.4.27 Помещения разгрузочных, расположенные в цокольных, подвальных этажах, следует оборудовать люками с вертикальными дверями и пандусами. При этом рекомендуется предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовую.

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

4.4.4.29 Складские помещения размещают в подвальном, цокольном или первом этажах со стороны хозяйственного двора в северной, северо-восточной или северо-западной части здания. Допускается размещение складских помещений в отдельно расположенных зданиях, соединяемых с основным зданием переходным коридором, а также в пристраиваемых помещениях.

4.4.4.30 Кладовую овощей рекомендуется располагать не выше первого этажа. На заготовочных предприятиях для удобства в работе кладовую овощей размещают под овощным цехом или рядом с ним. В этом случае может происходить загрузка овощей в кладовую через люк в стене. Освещение в кладовой следует предусматривать искусственное.

4.4.4.31 Кладовую сухих продуктов размещают в сухом светлом помещении. Не рекомендуется делать кладовую сухих продуктов рядом с помещениями с высокой влажностью воздуха и с канализационными трапами или под ними. Целесообразно

размещать кладовую сухих продуктов рядом с кондитерским или мучным цехом. Загрузку кладовой сухих продуктов можно проводить также через люк в стене.

4.4.4.32 Ширину коридоров в складских помещениях принимают не менее 3 м с учетом перемещения продуктов с помощью аккумуляторных тележек и не менее 2 м при использовании средств малой механизации (ручные тележки и контейнеры).

4.4.4.33 На предприятиях вместимостью более 100 мест вход в группу складских помещений проектируется отдельно от входа обслуживающего персонала.

4.4.4.34 Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания следует предусматривать помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами.

4.4.4.35 Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Полки для хранения сыпучих продуктов следует располагать на расстоянии до пола не менее 15 см.

4.4.4.36 Охлаждаемые камеры следует размещать в одном блоке с устройством входа в них через тамбур глубиной не менее 1,5 м.

Охлаждаемые камеры с расчетной температурой воздуха в них 2 °С и выше могут проектироваться без тамбура.

4.4.4.37 Охлаждаемую камеру пищевых отходов необходимо размещать на первом этаже здания. Такая камера должна иметь непосредственные выходы через тамбуры наружу и в помещение или коридор.

4.4.4.38 Сборные камеры следует проектировать без общего тамбура самостоятельно.

При разности расчетных температур воздуха в холодильных камерах 4 °С и менее перегородки между такими камерами следует проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляционный слой стен камеры или блока камер должен быть на 15 см ниже уровня пола.

4.4.4.39 На объектах питания вместимостью 500 мест охлаждаемые камеры допускается размещать раздельно в соответствии с группами хранящихся продуктов.

4.4.4.40 Площадь отдельной охлаждаемой камеры следует определять по заданию на проектирование в процентном соотношении от их суммарной площади. При этом площадь охлаждаемой камеры должна составлять не менее 5 м<sup>2</sup> при внутренних размерах в плане не менее 2,4 м × 2,2 м.

4.4.4.41 Охлаждаемые камеры допускается размещать под помещениями, где постоянно находятся люди, только при условии установки над камерами специального перекрытия, отделенного от междуэтажного перекрытия здания. Пространство между этими перекрытиями должно проветриваться.

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

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

4.4.4.43 Высота охлаждаемых камер от чистого пола до выступающих частей конструкции перекрытия должна быть не менее 2,7 м и не более 3,5 м.

4.4.4.44 Высоту этажа при устройстве в камерах подвесных монорельсовых транспортных путей следует проектировать не менее 4,2 м.

4.4.4.45 В сельских населенных пунктах охлаждаемая камера может быть расположена в хозяйственной зоне.

4.4.4.46 Хладоновые агрегаты могут быть размещены:

а) в машинном отделении, предусмотренном для них и расположенном по периметру стен блока камер;

б) в специальном месте рядом с камерами, отделенном от коридора металлическим ограждением высотой 1,5 м от входной дверцы.

4.4.4.47 Высота помещения машинного отделения должна составлять не менее 2,7 м для системы непосредственного охлаждения. Двери этого помещения должны открываться в сторону выхода.

4.4.4.48 Машинное отделение холодильных камер размещают в непосредственной близости к холодильным камерам с выходом наружу или в производственный коридор. Ширина проходов в машинном отделении должна иметь следующие значения: не менее 1,5 м - главный проход и проход от электрощита до выступающих частей холодильной машины; не менее 1 м - между выступающими частями машин; не менее 0,8 м - между гладкой стеной и машинами. В предприятиях малой мощности для установки холодильного агрегата можно не предусматривать специального машинного отделения.

Запрещается располагать холодильные агрегаты на лестницах и лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям зданий, в машинных отделениях лифтов и в вестибюле. Не допускается также размещать холодильные агрегаты в тепловых шлюзах (тамбурах), холодильных камерах и в коридорах холодильников.

4.4.4.49 Рекомендуются проектировать изолированный пол в морозильных камерах. Не допускается применять оцинкованные материалы в холодильниках и морозильниках.

4.4.4.50 Двери холодильных камер и тамбуров должны иметь теплоизоляцию, резиновые уплотнители притворов, прижимные затворы и открываться в сторону выхода из камер. Ширина дверей должна быть не менее 0,9 м, при использовании погрузчиков, контейнеров и поддонов - не менее 1,5 м.

4.4.4.51 Для хранения мяса в камерах предусматривают подвесные пути или балки с крючьями лужеными либо из нержавеющей стали или легко моющиеся стеллажи. Туши не должны соприкасаться между собой, со стенами и полом помещения.

4.4.4.52 На предприятиях вместимостью от 100 до 300 мест допускается совместное хранение мясо- и рыбопродуктов при соблюдении товарного соседства, обеспечении доступа к продуктам, применении рациональных способов укладки товаров и температуры воздуха в камере минус 2 °С.

На предприятиях вместимостью от 50 до 100 мест допускается совместное хранение молочно-жировых продуктов, гастрономии и фруктов, ягод, напитков, овощей при

соблюдении тех же условий и температуры воздуха в камере от минус 2°C до минус 4°C. В зависимости от вместимости предприятия и количества полуфабрикатов, подлежащих хранению, допускается совместное хранение мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов при температуре 0°C.

4.4.4.53 Холодильные камеры следует проектировать без естественного освещения. Конфигурацию помещений принимают прямоугольной, без выступов, чтобы избежать нерационального использования площади.

4.4.4.54 Стены и колонны в производственных помещениях для приема и хранения продуктов, моечных, душевых, уборных и в других с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту 1,8 м, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещения.

4.4.4.55 Места для приготовления пищи, сухого хранения товаров, места для мытья посуды, туалетные комнаты и вспомогательные помещения должны иметь гладкие, прочные и легко очищаемые поверхности, они не должны впитывать влагу. Полы должны быть изготовлены из гладкого, прочного, не впитывающего влагу материала, жиростойкого и простого в уходе. Раствор для плиток должен быть из водонепроницаемого материала полиуретана или на эпоксидной основе, не более 0,7 см толщиной.

4.4.4.56 Допускается приготовление блюд на мангале в организациях общественного питания, размещенных в отдельно стоящих зданиях, при условии использования современного оборудования.

4.4.4.57 При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений, помещений для посетителей объектов питания должны выполняться мероприятия по защите от шума:

- отделка помещений звукоизолирующими строительными материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов;
- установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- ограничение выходной мощности музыкального оформления;
- устройство подвесных потолков на расстоянии от 40 до 50 см от перекрытия;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования.

Отделка залов должна предусматриваться стойкой к мойке и дезинфекции.

4.4.4.58 Помещения, предназначенные для приема пищи и отдыха персонала предприятия, оборудуют столами и раковиной.

Помещение персонала должно иметь хорошую связь (в функциональном отношении) с горячим и холодным цехами, иметь естественное освещение. Площадь помещения для отдыха персонала должна быть достаточной для размещения 50 % состава смены.

4.4.4.59 Число работающих в наиболее многочисленной смене в столовых высших учебных заведений рекомендуется принимать равным 75 %, в остальных объектах питания - 60 % общего числа работающих.

4.4.4.60 Вместимость гардеробных для персонала объектов питания следует проектировать из расчета хранения в них одежды 85 % общего числа работающих.

В гардеробных для верхней одежды количество мест рекомендуется принимать равным сумме 100 % работающих в максимальной смене и 25 % работников смежной смены.

4.4.4.61 В гардеробных объектов питания с числом работающих 100 и менее необходимо предусматривать один закрытый двойной шкаф на одного работающего для всех видов одежды.

В гардеробных для персонала объектов питания с общим числом работающих 100 и более рекомендуется обеспечивать раздельное хранение на вешалках уличной (1 крючок на человека) и специальной (2 крючка на человека) одежды.

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

4.4.4.63 Длину вешалки следует определять из расчета 5 крючков на 1 м вешалки.

4.4.4.64 В гардеробных для специальной одежды рекомендуется предусматривать по одному умывальнику.

4.4.4.65 Количество санитарных приборов рекомендуется определять из расчета 30 человек на один прибор на 100 % работающих в наиболее многочисленной смене.

Количество душевых сеток рекомендуется определять из расчета 15 чел. на одну душевую сетку на 50 % работающих в наиболее многочисленную смену.

4.4.4.66 При числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене 15 % и более, следует предусматривать помещение для личной гигиены женщин. При числе женщин в наиболее многочисленной смене до 15 % допускается вместо помещения личной гигиены предусматривать индивидуальную кабину для процедур, размещаемую при туалете. Количество душевых сеток следует определять из расчета один душ на каждые 15 женщин в наиболее многочисленной смене.

4.4.4.67 В зданиях объектов питания следует предусматривать помещения для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, смежные с туалетами и оборудованные системой горячего и холодного водоснабжения. Площадь таких помещений следует принимать из расчета  $0,8 \text{ м}^2$  на каждые  $100 \text{ м}^2$  площади этажа, но не менее  $4 \text{ м}^2$ . Если площадь этажа составляет менее  $400 \text{ м}^2$ , допускается предусматривать одно такое помещение на два смежных этажа.

4.4.4.68 При проектировании бельевой на объекте ее площадь следует определять из расчета  $10 \text{ м}^2$  на 100 работающих.

#### **4.4.5 Освещение**

4.4.5.1 В залах, основных производственных и административных помещениях рекомендуется предусматривать естественное освещение - боковое, верхнее, а также защиту от прямых солнечных лучей планировочными и конструктивными мероприятиями. Показатели освещения помещений объектов питания следует брать в соответствии с СП РК 2.04-104 и приложением К.

4.4.5.2 Допускается проектировать без естественного освещения помещения, размещение которых возможно в подвальных этажах, бары.

4.4.5.3 В зданиях и помещениях объектов питания должна быть обеспечена непрерывная инсоляция не менее 2,5 часов в день.

4.4.5.4 Объекты питания, расположенные в зданиях детских дошкольных учреждений, общеобразовательных школ, школ-интернатов, учреждений здравоохранения и отдыха должны быть обеспечены непрерывной 3-часовой продолжительностью инсоляции.

4.4.5.5 В районах со среднемесячной температурой июля 21 °С и выше должны быть оборудованы солнцезащитой световые проемы при их ориентации от 130° до 315°:

- а) помещений с постоянным пребыванием людей;
- б) помещений, в которых согласно санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям, не допускается проникновение солнечных лучей или перегрев.

Допускается предусматривать защиту помещений от солнца и перегрева посредством соответствующего объемно-планировочного решения.

Наружная солнцезащита зданий объектов питания высотой 5 этажей и более I и II степеней огнестойкости должна выполняться из негорючих материалов.

Солнцезащита может быть предусмотрена посредством озеленения для одно-, двухэтажных зданий объектов питания.

4.4.5.6 Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагозащитном исполнении.

Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы следует устанавливать с защитной арматурой.

4.4.5.7 При проектировании освещения следует учитывать функциональное назначение помещений объектов общественного питания:

- а) 500 люкс - в помещении для приготовления пищи;
- б) 300 люкс - в помещениях для клиентов, обеденных залах, посудомоечных помещениях;
- в) 125 люкс - в туалетных комнатах, комнатах для мусора;
- г) 350 люкс - на кухне.

4.4.5.8 При естественном освещении рабочие места могут быть удалены от окон не более чем на 8 м. При искусственном освещении необходимо равномерное распределение светового потока для освещения рабочего места.

4.4.5.9 Осветительные приборы в местах приготовления пищи, открытого хранения продуктов питания, мытья посуды должны быть сконструированы из небьющегося материала или должны быть защищены щитами или экранами, изготовленными из небьющегося материала.

4.4.5.10 Светильники следует устанавливать так, чтобы обеспечить:

- а) нормированную и качественную освещенность;
- б) безопасный и удобный доступ к ним для обеспечения их надлежащего функционирования;
- в) надежность их крепления.

4.4.5.11 В производственных помещениях для приготовления продуктов питания светильники, устанавливаемые над рабочими местами (плитами, столами и т.п.), должны иметь защитное стекло снизу.

Светильники с люминесцентными лампами должны иметь решетки или сетки либо ламподержатели, исключающие выпадение ламп.

4.4.5.12 Питание аварийного и рабочего освещений помещений следует предусматривать от разных источников, при отключении источника, питающего рабочее освещение, аварийное освещение должно автоматически переключаться на второй источник.

Для питания аварийного освещения устройство автономных источников (аккумуляторных батарей, дизельных электростанций и т.п.) не требуется.

4.4.5.13 Выключатели местного управления освещением должны быть расположены вне помещений на несгораемых конструкциях и заключены в шкафы или ниши с приспособлением для пломбирования.

4.4.5.14 Питание эвакуационного и аварийного освещения следует проектировать независимым от питания рабочего освещения и выполнять:

- а) при двух вводах в здание - от разных вводов;
- б) при одном вводе - самостоятельными линиями, начиная от вводно-распределительного устройства (ВРУ).

4.4.5.15 Питающие линии эвакуационного и аварийного освещения, рекламы, иллюминации, встроенных индивидуальных тепловых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ до ГРП. Сети и щитки эвакуационного и аварийного освещения могут быть общими.

4.4.5.16 Осветительными приборами следует оборудовать эвакуационные пути в помещениях или в местах производства работ вне зданий:

- а) в коридорах и проходах по маршруту эвакуации;
- б) в местах изменения (перепада) уровня пола или покрытия;
- в) в зоне каждого изменения направления маршрута;
- г) при пересечении проходов и коридоров;
- д) на лестничных маршах, при этом каждая ступень должна быть освещена прямым светом перед каждым эвакуационным выходом;
- е) над каждым пунктом медицинской помощи;
- ж) в местах размещения средств экстренной связи и других средств, предназначенных для оповещения о чрезвычайной ситуации;
- и) в местах размещения первичных средств пожаротушения;
- к) в местах размещения плана эвакуации.

4.4.5.17 Эвакуационное освещение не рекомендуется использовать для целей резервного освещения.

4.4.5.18 Наружное архитектурное освещение должно обеспечивать в вечернее время хорошую видимость и выразительность наиболее важных объектов и повышать комфортность световой среды города. Установки архитектурного освещения не должны производить слепящего действия на водителей транспорта и пешеходов.



4.4.5.19 При художественно-декоративном освещении объектов ландшафтной архитектуры допускается применение источников цветного света.

4.4.5.20 Для обеспечения архитектурно-художественных требований рекомендуется использовать галогенные лампы накаливания для общего освещения, светильники с разрядными источниками света и светодиодами.

4.4.5.21 Ступени у входа в предприятие питания должны быть ясно видимы, без теней, возможно приглушенное боковое освещение для обозначения ступеней и выступов.

#### **4.5 Конструктивные решения зданий по обеспечению надежности и устойчивости, методы расчетов и проектирования строительных конструкций и оснований**

4.5.1 При проектировании и строительстве, в том числе в сейсмических районах, объектов общественного питания расчет несущих конструкций следует производить с учетом положений нормативных документов, действующих на территории Республики Казахстан.

4.5.2 Объекты общественного питания следует проектировать на основе полносборных железобетонных систем, каркасно-панельных и крупнопанельных конструкций, монолитного железобетона, кирпича, местных строительных материалов, из металлических облегченных конструкций, в том числе большепролетных, из деревоклееных конструкций, на основе применения смешанных конструктивных систем и материалов и пр.

4.5.3 Облегченные металлические конструкции могут применяться только в целях ускоренного строительства, а также при строительстве объектов питания во вновь осваиваемых или труднодоступных районах.

4.5.4 Для встроенно-пристроенных предприятий общественного питания основой является комбинированная система конструкций с учетом конструкций жилого (или общественного) здания и принятой высоты этажа. В сельских населенных пунктах для проектирования объектов питания рекомендуется применять бескаркасные решения из кирпича и местных строительных материалов, или применение каркасных конструкций по неполной схеме, т.е. со стенами из местных материалов.

4.5.5 Внедрение в строительство модульных и передвижных перегородок должно обеспечивать возможность создания гибких планировочных решений предприятий и зданий, допускающих максимальную трансформацию пространств при эксплуатации, а также перепланировку при последующей реконструкции.

4.5.6 Отдельностоящие, пристроенные и в составе торгово-общественных центров предприятия общественного питания массового строительства (т.е. до 300 мест) рекомендуется проектировать не более чем в двух наземных уровнях. При этом рекомендуется предусматривать проектирование эксплуатируемых кровель, веранд и открытых площадок для оборудования дополнительных мест сезонной посадки.

## 4.6 Проектирование инженерных сетей и систем

### 4.6.1 Водоснабжение и канализация

4.6.1.1 При проектировании объектов общественного питания следует предусмотреть отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод в систему централизованных канализационных очистных сооружений или в систему локальных очистных сооружений канализации согласно СП РК 4.01-101.

4.6.1.2 Внутреннюю систему канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод следует проектировать раздельной, с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков, как правило, оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

4.6.1.3 Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от количества санитарно-технического оборудования, как правило, имеют устройства для прочистки труб.

4.6.1.4 Прокладку внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками не следует проводить под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений объекта питания. Канализационные стояки с производственными стоками допускается прокладывать в производственных и складских помещениях.

Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладываются в оштукатуренных коробах без ревизий.

4.6.1.5 Количество используемой воды должно обеспечивать потребность производства в соответствии с требованиями расхода воды согласно приложению Н.

4.6.1.6 В тамбуре санузла для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне не менее 0,5 м от пола для забора воды, а также сливной трап с уклоном к нему.

4.6.1.7 Для очистки сточных вод овощных цехов производительностью до 2 т в смену должны предусматриваться песколовки в составе технологического оборудования этих цехов.

4.6.1.8 На выпусках производственных стоков следует предусматривать установку жироседелителей для объектов питания:

- а) работающих на полуфабрикатах с вместимостью залов 500 мест и более;
- б) работающих на сырье с вместимостью залов 200 мест и более;
- в) пищеблоков, обслуживающих общеобразовательные школы на 5 и более параллельных классов, не оборудованных системой централизованного горячего водоснабжения.

Пищеблоки детских дошкольных учреждений жироседелителями не оборудуются.

4.6.1.9 Температура горячей воды в точке разбора должна быть не менее 65 °С.

При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусмотреть обеспечение горячего водоснабжения в производственных цехах и

моечных помещениях посредством установки автономных источников (водонагревателей).

4.6.1.10 При размещении объектов в неканализованных населенных пунктах должно предусматриваться устройство местной канализации, отдельной для отведения производственных и бытовых сточных вод.

Прием сточных вод осуществляется в подземную бетонированную водонепроницаемую емкость, оборудованную люком с плотно закрывающейся крышкой.

#### **4.6.2 Системы отопления, вентиляции и газоснабжения**

4.6.2.1 В ресторанах, кафе, пунктах быстрого питания следует принимать комбинированную систему отопления или систему водяного отопления. При расчете воздушной системы отопления учитывать тепловыделение от освещения.

4.6.2.2 Приточную систему вентиляции рекомендуется выполнять с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в помещении. Как правило, отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

4.6.2.3 В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодное время года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

4.6.2.4 Рекомендации по эксплуатации систем отопления, вентиляции, кондиционирования, воздушно-тепловых завес должны входить в состав проектно-сметной документации.

4.6.2.5 При проектировании объектов питания следует предусматривать численность персонала, ответственного за эксплуатацию систем отопления, вентиляции и кондиционирования.

4.6.2.6 В одноэтажных зданиях объектов питания вместимостью не более 50 мест допускается предусматривать печное отопление. Для помещений категорий А, Б, В печное отопление применять не допускается.

4.6.2.7 При расчетном расходе теплоты 50 кВт и более систему теплоснабжения объекта питания надлежит проектировать с автоматическим регулированием теплового потока.

4.6.2.8 Отопительные приборы на лестничных клетках следует размещать на первом этаже, а на лестничных клетках, разделенных на отсеки, - в каждом из отсеков с учетом требований по пожарной безопасности.

Отопительные приборы не следует размещать в отсеках тамбуров, имеющих наружные двери.

Отопительные приборы на лестничной клетке следует присоединять к отдельным ветвям или стоякам систем отопления.

4.6.2.9 В зданиях объектов питания у отопительных приборов следует устанавливать автоматические терморегуляторы.

Регулирующую арматуру следует устанавливать у отопительных приборов, за исключением приборов в помещениях гардеробных, душевых, санитарных узлов, кладовых, а также в помещениях, где имеется опасность замерзания теплоносителя (на лестничных клетках, в тамбурах и т.п.).

4.6.2.10 Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

4.6.2.11 Система вытяжной вентиляции предприятий питания, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.6.2.12 Системы вытяжной вентиляции необходимо проектировать отдельными для следующих групп помещений:

- а) для посетителей;
- б) производственных;
- в) камер пищевых отходов;
- г) охлаждаемых камер фруктов, овощей и зелени;
- д) местных отсосов от посудомоечных машин;
- е) туалетов и душевых с раздевалками.

В одну вытяжную систему допускается объединять местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию, горячих, холодных, доготовочных цехов, моечных и других производственных помещений.

4.6.2.13 В кафе и столовых вместимостью 50 мест и менее допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

4.6.2.14 В системах приточной вентиляции следует широко использовать рециркуляцию воздуха (при регулировании требованиями соотношения наружного и рециркуляционного воздуха).

4.6.2.15 В предприятиях питания следует обеспечивать воздушно-тепловой баланс помещений.

Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения. Для снижения аэродинамического сопротивления движения воздуха в вентиляционных системах воздуховоды следует выполнять с минимальным числом поворотов.

4.6.2.16 Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м<sup>2</sup> при облучаемой поверхности тела человека от 25 % до 50 % . Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

- а) применять секционно-модульное оборудование;
- б) максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- в) своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;

г) на рабочих местах у печей, плит жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование.

4.6.2.17 Объем подаваемого воздуха должен быть не менее  $20 \text{ м}^3/\text{ч}$  на одно место в обеденном зале.

4.6.2.18 Тепловыделение в залах рекомендуется принимать  $0,116 \text{ кВт/ч}$  ( $100 \text{ ккал/ч}$ ) от одного посетителя.

4.6.2.19 Параметры микроклимата на объектах питания указаны в приложении Л.

4.6.2.20 Приточную систему вентиляции в объектах общественного питания до 50 мест допускается делать общей для кухни и залов. Комфортные условия воздушной среды должны поддерживаться постоянно с учетом заполняемости залов.

4.6.2.21 Проектируются отдельные системы вытяжной вентиляции для следующих групп помещений:

а) залы;

б) производственные помещения. Разрешается объединить в одну вытяжную систему;

в) местные системы от горячих цехов и вытяжные каналы общеобменной вентиляции холодных цехов, доготовочных помещений, моечных и других местных отсосов от посудомоечных машин (помещение моечной);

г) санузлов.

Системы вентиляции в горячих цехах проектируются с применением приточно-вытяжных локализующих устройств.

4.6.2.22 При подаче и удалении воздуха в верхней зоне помещения температура приточного воздуха должна быть не ниже температуры воздуха в обслуживаемой зоне не более чем на  $6^\circ\text{C}$ .

4.6.2.23 В обеденных залах допускается использование системы распределения воздуха путем вытеснения, при такой системе подача воздуха осуществляется снизу, температура приточного воздуха должна быть ниже температуры внутреннего на  $2^\circ\text{C} - 3^\circ\text{C}$ . Удаление воздуха происходит в верхней зоне помещения.

4.6.2.24 При проектировании вентиляции горячего цеха и моечной в прокладке воздуховодов следует учесть следующие меры:

а) установку фильтра;

б) уклон воздуховода в сторону мойки;

в) установку воздуховода швом вверх;

г) установку устройства для сбора жировых отложений;

д) дренажное соединение для отвода обезжиривающего моющего раствора из вытяжной системы горячего цеха, и т.п.;

Следует устанавливать термоизолированные воздуховоды при возможной транспортировке из горячих цехов воздуха температурой  $150^\circ\text{C}$  и выше.

4.6.2.25 Температуру воздуха для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выпечки кондитерских изделий следует принимать:

а) удаляемого через зонты, завесы и локализирующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло,  $42^\circ\text{C}$ ;

б) под потолком  $30^\circ\text{C}$ .

4.6.2.26 Для повышения эффективности удаления загрязненного горячего воздуха от поверхностей приготовления пищи необходимо осуществлять установку вытяжных зонтов

полочного или навесного типа. Как правило, размеры зонта должны быть больше размера поверхности приготовления пищи не менее чем на 15 см во избежание загрязнения зонта полочного типа или потери эффективности, вытяжные зонты принято размещать на высоте от 45 до 60 см.

Средняя высота установки зонтов навесного типа равна от 100 до 120 см. Для повышения эффективности зонтов данного типа иногда используются краевые завесы, с помощью которых увеличивается скорость потока воздуха. Как правило, вытяжные зонты, предназначенные для удаления воздуха с содержанием частиц масла, должны быть оборудованы масляными фильтрами. Масляные фильтры располагаются под углом от 45° до 60°. Скорость прохода воздуха через фильтр должна поддерживаться в диапазоне от 0,8 м/с до 1,5 м/с. Температура поверхности масляных фильтров не должна превышать 100°C.

4.6.2.27 При удалении воздуха через вытяжные зонты целесообразно обеспечить компенсацию расхода воздуха, удаляемого из кухни.

В кухнях рекомендуется поддерживать отрицательное давление по сравнению со смежными помещениями. В связи с этим для компенсации воздуха, удаляемого из кухни через вытяжные зонты и системой общеобменной вытяжной вентиляции, должно иметь место поступление воздуха из других помещений. Следует избегать притока в кухню некондиционированного воздуха.

Пределы вредных веществ в воздухе рабочей зоны объектов питания следует принимать по приложению М.

4.6.2.28 В кухнях, где осуществляется сенсорный контроль температуры, для компенсации воздуха, удаляемого через зонт, может быть использована система общеобменной вентиляции. Для уменьшения энергопотребления такого вида вентиляции рекомендуется устанавливать систему притока, которая основана на компенсации большей части удаляемого через зонт воздуха посредством подачи в ближайшую к зонту точку полукондиционированного воздуха. Во избежание разделения подаваемого воздуха от общеобменной системы кондиционирования, принцип полукондиционирования осуществляется путем использования специальных автономных устройств приточных систем.

Приточные установки могут устанавливаться в техническом помещении или на чердаке здания.

4.6.2.29 В торговых комплексах с атриумом зону общественного питания необходимо помещать на верхних этажах здания по причине того, что горячий воздух поднимается вверх, и, независимо от проекта здания с атриумом, из зоны общественного питания, не отделенной от остальной части комплекса, будет выделяться воздух с запахом и загрязняющими веществами.

4.6.2.30 Для контроля над запахом и управления потоками воздуха между помещениями устраиваются специальные отверстия в дверях, отделяющих кухни от соседних помещений, а также хорошо изолированный подвесной потолок.

4.6.2.31 При проектировании объектов общественного питания рекомендуется размещать кухни вблизи вертикальных шахт. Для эффективной работы системы с

вытяжным зонтом и для минимизации риска возникновения пожара горизонтальная часть вытяжного воздуховода от зонта должна быть короткой.

4.6.2.32 Вентиляционные камеры и тепловой пункт располагают у наружных стен здания.

4.6.2.33 Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкоъемными.

4.6.2.34 Систему кондиционирования воздуха следует предусматривать на всех объектах питания.

4.6.2.35 Давление газа во внутренних газопроводах и перед газоиспользующими установками должно соответствовать давлению, необходимому для устойчивой работы этих установок, указанному заводом-изготовителем в технических паспортах, но не должно превышать значений 0,005 МПа для отдельно стоящих зданий объектов питания и 0,003 МПа для объектов питания, встроенных и встроенно-пристроенных к жилым зданиям.

### **4.6.3 Электрические и слаботочные устройства**

4.6.3.1 При проектировании инженерного оборудования следует руководствоваться СП РК 4.04-106.

4.6.3.2 Электрощитовую рекомендуется располагать у наружных стен и в непосредственной близости от производственных помещений с наибольшей установочной мощностью оборудования.

Электрощитовые принято размещать выше уровня грунтовых вод, а в районах, подверженных затоплению, - выше уровня затопления. Не следует располагать электрощитовые под или рядом с моечными, санузлами, душевыми, горячим цехом и другими производственными помещениями.

4.6.3.3 На заготовочных предприятиях электрощитовые, как правило, отделяют от помещений другого назначения противопожарными перегородками и перекрытиями.

4.6.3.4 Распределение электроэнергии к силовым распределительным щитам, пунктам и групповым щиткам освещения должно осуществляться по магистральной схеме, кроме потребителей I категории по надежности электроснабжения, питаемых по радиальной схеме.

4.6.3.5 Распределительные пункты, шкафы и щитки следует располагать за пределами помещений для выколачивания мешков, моечных, охлаждаемых камер, кладовых и складов картофеля и овощей. Распределительные пункты, шкафы и щитки размещают в коридорах в нишах, выполненных из негорючих конструкций. Установка их в мясном, рыбном, овощном, кондитерском и кулинарном цехах допускается лишь в металлических шкафах с уплотнением.

Двери электрощитовой, как правило, имеют ширину не менее 0,75 м и открываются наружу. Зарядную станцию, трансформаторную подстанцию, насосную АТС размещают во дворе заготовочного предприятия в отдельно расположенном здании, пристроенном к зданию заготовочного предприятия, в подвальном, цокольном или на первом этажах.

4.6.3.6 Сети связи и сигнализации в залах, административных помещениях и в местах скопления людей рекомендуется выполнять скрытым способом, в остальных помещениях - открытым способом.

4.6.3.7 Выбор способа защиты (блокировки) отдельных помещений зависит от характеристик и тактики применения технических средств охранной сигнализации.

4.6.3.8 Объекты питания вместимостью 300 мест и более рекомендуется оборудовать охранной сигнализацией.

Допускается оборудовать территорию объектов питания по периметру устройствами охранной сигнализации.

Рекомендуется блокировать наружные двери, окна, форточки, люки на открывание, на пролом.

4.6.3.9 Для усиления охраны в помещениях, где хранятся материальные ценности, предусматриваются дополнительные рубежи защиты.

4.6.3.10 Для инженерного оборудования объектов питания рекомендуется автоматизированная электрическая система регулирования и защиты, которую надлежит проектировать по требованиям СП РК 2.02-102.

4.6.3.11 В проектах строительства и реконструкции объектов питания рекомендуется предусматривать установку технологического оборудования промышленного изготовления. Набор и мощность оборудования определяются вместимостью и типом объекта.

4.6.3.12 В части технического оснащения для предотвращения чрезвычайных ситуаций на крупных предприятиях розничной торговли (и торговых центрах) следует предусматривать:

а) систему охранного телевидения (СОТ) в обеденных залах, подсобных помещениях, а также по периметру объекта и на прилегающей территории;

б) системы теле- и видеонаблюдения с круглосуточным режимом видеозаписи на встроенных и наземных автостоянках указанных объектов (срок хранения видеозаписи определяется заданием на проектирование конкретного объекта);

в) оснащение средствами досмотровой техники (стационарные арочные или ручные металлодетекторы), включающие оборудование для обнаружения оружия, взрывчатых веществ в металлической оболочке и с металлическими наполнителями перед входами в торговые залы;

г) систему контроля и управления доступа (СКУД) при входах (въезде) в здание, в подсобные, служебные и бытовые помещения, а также согласно заданию на проектирование в помещениях, выделяемых в составе зон ограниченного доступа;

д) оснащение тревожными кнопками экстренного вызова с выводом сигнала на пункты централизованной охраны подразделений, осуществляющих охрану объекта;

е) устройство охранной сигнализации.

Количество элементов досмотровой техники и зоны ограниченного доступа определяются заданием на проектирование в зависимости от общей площади объекта и его объемно-планировочного решения.



При возникновении чрезвычайной ситуации следует предусмотреть возможность автоматического отключения СКУД в зонах, располагаемых на путях эвакуации людей из торговых залов и служебных помещений.

4.6.3.13 Встроенные трансформаторные подстанции (ТП) следует размещать в одном или смежных помещениях с главным распределительным щитом (ГРЩ).

4.6.3.14 Для встроенных ТП, комплектных трансформаторных подстанций (КТП) и закрытых распределительных устройств (ЗРУ) необходимо обеспечить выполнение следующих требований:

а) не размещать их под помещениями с мокрыми технологическими процессами, под душевыми, санитарными узлами;

б) над помещениями ТП, КТП и ЗРУ выполнять надежную гидроизоляцию, исключая возможность проникновения влаги в случае аварии систем отопления, водоснабжения и канализации;

в) отметка пола камер трансформаторов и ЗРУ напряжением 1000 В и выше со стороны входов должна быть выше отметки полов примыкающих помещений не менее чем на 10 см и выше отметки земли не менее чем на 30 см;

г) при расстоянии от пола подстанции до пола примыкающих помещений или земли более 40 см для входа следует предусматривать ступени;

д) необходимо предусмотреть дорогу для подъезда автомашин к месту расположения подстанции или подъема трансформатора;

е) должен быть обеспечен круглосуточный доступ обслуживающего персонала к ТП, КТП, ЗРУ.

4.6.3.15 Для монтажа средств автоматизации промышленными методами необходимо предусматривать:

а) в архитектурно-строительном разделе проекта проемы для прохода электрических и трубных проводок через стены и перекрытия, закладные трубы для скрытых проводок, конструкции для установки щитов;

б) в санитарно-технических разделах проекта закладные устройства (бобышки, расширители, конусные переходы, ответные фланцы, трубные байпасы и др.) на технологическом оборудовании и трубопроводах для установки первичных приборов и средств автоматизации; регулирующие клапаны, соленоидные вентили, электроздвижки, регуляторы непосредственного действия, заслонки с исполнительными механизмами;

в) в разделе автоматизации координацию электрических и трубных проводок с указанием способов прокладки и выбором основных монтажных изделий; координацию щитов, а также приборов и средств автоматизации, устанавливаемых на стенах, полу, колоннах зданий, технологических аппаратах и трубопроводах.

#### **4.6.4 Мусороудаление и пылеуборка**

4.6.4.1 Для сбора мусора и пищевых отходов на территории объекта питания следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Допускается размещение асфальтированной или бетонированной площадки для сбора мусора объекта на общедворовых мусоросборных площадках по

согласованию с местными исполнительными органами на основании санитарно-эпидемиологического заключения.

На площадках следует устанавливать контейнеры с крышками на расстоянии не менее 1 м от краев площадки и не менее 25 м от объектов жилых домов, их окон и дверей, площадок для игр и отдыха.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

4.6.4.2 Следует предусмотреть помещения, контейнеры или другие емкости для хранения мусора, изолированные от помещений, предназначенные для хранения и переработки продуктов питания.

В случае установки мусорных контейнеров следует учесть предполагаемые объемы мусора для изоляции всех отходов. При проектировании комнат для мусора рекомендуется использовать невоспламеняющиеся, легко очищаемые строительные материалы. Также следует предусмотреть наличие водопроводного крана и водостока в комнате для хранения мусора.

4.6.4.3 В заготовочных предприятиях рекомендуется устраивать отдельное помещение для хранения мусора, располагаемое смежно с камерой пищевых отходов. Площадь кладовой сухого мусора составляет от 10 до 12 м<sup>2</sup>. Это помещение должно находиться со стороны хозяйственного двора с выходом наружу и в производственный коридор предприятия.

4.6.4.4 Мусоропроводы следует предусматривать в 5-этажных и более высоких зданиях объектов питания при отсутствии пневматической системы мусороудаления.

4.6.4.5 Мусороуборочная камера должна быть размещена под стволом мусоропровода и выделена противопожарными перегородками 1 типа.

4.6.4.6 В крупных объектах общественного питания следует предусматривать централизованную или комбинированную систему вакуумной пылеуборки.

При проектировании комбинированной системы вакуумной пылеуборки радиус обслуживания одним приемным клапаном должен быть не более 50 м.

#### **4.7 Обеспечение доступности для маломобильных групп населения**

4.7.1 При проектировании и реконструкции общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать доступность к объекту для маломобильных групп населения с соответствии с СП РК 3.06-101 и учитывать при проектировании следующие позиции:

а) при отсутствии в здании пассажирских лифтов на первых этажах объектов питания рекомендуется отводить до 10 мест для инвалидов на колясках, при этом выделенная зона в зале должна иметь удобный доступ к раздаточной по планировочным решениям и площади, обеспечивать разворот коляски с диаметром окружности 1,4 м;

б) во всех магазинах кулинарии, размещаемых при предприятиях общественного питания на первых этажах, предусматривать организацию выдачи обедов на дом.

4.7.2 Не менее одного лифта с минимальной глубиной кабины 2,1 м для возможного перемещения инвалидов, в том числе колясочников, следует предусматривать в зданиях объектов питания при размещении залов выше третьего этажа.

4.7.3 В планировочных решениях санитарных узлов объектов питания для маломобильных групп посетителей рекомендуется предусматривать:

- а) ширину кабины не менее 0,8 м, глубину не менее 1,2 м;
- б) не менее одной кабины шириной не менее 1,7 м и глубиной не менее 1,8 м для инвалидов-колясочников, также следует обеспечить свободный подход с трех сторон к унитазу (для сопровождающего человека);
- в) не менее одной кабины с поручнями, расположенными по боковым сторонам, для инвалидов, использующих при передвижении костыли или другие приспособления;
- г) не менее одного писсуара на высоте не более 0,4 м с вертикальными опорными поручнями с двух сторон для инвалидов;
- д) не менее одной раковины в умывальных на высоте не более 0,8 м от уровня пола на расстоянии от боковой стены не менее 0,2 м с опорными поручнями.

4.7.4 При входах в здания (предприятия) общественного питания вместимостью от 100 мест лестницы дублировать пандусом с шероховатой поверхностью шириной не менее 1,2 м для доступа посетителей в инвалидных колясках, при этом ширина полотна двери должна быть не менее 0,9 м.

#### **4.8 Охрана окружающей среды**

4.8.1 Охрану окружающей среды следует обеспечивать с учетом применения малоотходных технологий, своевременной утилизации отходов производства, являющихся источником негативного воздействия на окружающую среду, а также применением мер и способов обеспечения экологической безопасности с учетом наилучших доступных технологий.

4.8.2 Разработка раздела охраны окружающей среды должны состоять из следующих работ:

- покомпонентная оценка существующего положения окружающей среды;
- экологический и санитарно-гигиенический анализ функционального использования территорий и баланса территорий (соотношение застроенных, открытых и озелененных территорий, доля рекреационных зон);
- анализ и оценка зоны санитарной охраны, охранной зоны историко-культурных объектов, особо охраняемых природных территорий и их границ;
- анализ и оценка атмосферного воздуха;
- анализ и оценка водных ресурсов;
- анализ и оценка отходов и санитарной очистки территорий;
- анализ и оценка физических факторов воздействия;
- санитарно-экологическая оценка почв;
- оценка геологических и гидрогеологических условий;
- благоустройство и озеленение территорий;
- оценка изменений по принятым решениям.

4.8.3 При организации земельных работ на всех этапах должно быть предусмотрено своевременное устройство поверхностного водоотвода, исключающего скопление воды в понижениях рельефа в периоды таяния снега и ливней и образования непредусмотренных водотоков, смывающих почвенный слой.

## **5 ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ**

### **5.1 Экономия энергии и сокращение расходов тепла**

5.1.1 Рекомендуется предусматривать возможность индивидуального регулирования температуры, влажности и расхода воздуха в объектах питания. Для регулирования тепловлажностного комфорта в помещении следует применить:

- а) центральное регулирование параметров подаваемого тепло-холодоносителя;
- б) термостатические элементы на отопительных приборах;
- в) центральное регулирование подачи наружного воздуха в помещение;
- г) использовать управляемые окна;
- д) центральное регулирование системы кондиционирования;
- е) индивидуальную подачу приточного воздуха на рабочее место с возможностью индивидуального регулирования.

5.1.2 При проектировании объектов общественного питания с основным посещением в дневное время суток рекомендуется предусматривать естественное освещение как основное.

В качестве искусственного освещения рекомендуется использовать энергосберегающие лампы.

5.1.3 Рекомендуется предусматривать централизованное освещение в обеденных залах с количеством мест свыше 300 с дистанционным управлением.

5.1.4 С учетом заполняемости обеденных залов рекомендуется регулировать расход вентиляции залов в зависимости от количества посетителей в разное время суток.

5.1.5 Для экономичности проектных решений отопления, вентиляции и кондиционирования следует предусматривать использование тепловых вторичных энергоресурсов.

### **5.2 Рациональное использование природных ресурсов**

5.2.1 Рекомендуется производить переработку утилизированного материала в целях обеспечения рационального использования строительного материала.

5.2.2 Для переработки строительного материала на стройплощадке в период строительства рекомендуется четко разграничивать место сбора материала для переработки, утилизации и повторного использования.

5.2.3 Вторичный материал должен содержать не менее 25 % переработанного сырья.

5.2.4 Количество материала для переработки устанавливается и рассчитывается по весу или объему.

5.2.5 При посадке деревьев необходимо учитывать климатические условия, тип почвы, количество осадков, направление ветра, безопасность для жизнедеятельности детей и служащих.

Во избежание повреждений зданий ветками не рекомендуется высаживать высокие деревья в непосредственной близости от здания.

5.2.6 Для снижения водопотребления рекомендуется осуществлять:

а) использование в системе слива использованной или дождевой воды с предварительной очисткой и обеззараживанием;

б) установку ограничителей расхода воды, установку счетчиков горячей и холодной воды для каждого потребителя;

в) высадку на территории участка растений приспособленных к местному климату, и применение для их полива использованной или очищенной дождевой воды;

г) высадку растений, требующих минимального полива;

д) максимальную утилизацию канализационной использованной воды, проведение ее очистки и повторное использование.

**Приложение А**  
(информационное)

**Состав помещений объектов питания**

**Таблица А.1- Состав помещений для посетителей объектов питания**

Помещения для посетителей	Типы объектов общественного питания								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	Класс								
	Люкс	Высший	Первый	Люкс	Высший	Первый			
Вестибюль	+	+	+	-	-	+	+	-	-
Гардероб	+	+	+	+ <sup>1</sup>	-	+	+	+ <sup>1</sup>	-
Зал	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Банкетный зал	+	+	+	-	-	-	-	-	-
Помещение целевых досуговых мероприятий	+	+	-	-	-	-	+	-	-
Эстрада и танцплощадка	+	+	-	-	-	-	+ <sup>2</sup>	-	-
Артистическая площадка, помещение для хранения музыкальных инструментов	+ <sup>3</sup>	+ <sup>3</sup>	-	-	-	-	+ <sup>2</sup>	-	-
Зона звуковоспроизводящей аппаратуры	-	-	+	-	-	+	+ <sup>2</sup>	-	-
Помещение отдыха посетителей и кабинет врача	-	-	-	+ <sup>4</sup>	-	-	-	+ <sup>4</sup>	-
Помещение по оказанию дополнительных услуг	+	+	+	+	-	-	+	+	-
Магазин (отдел) кулинарии	+	+	+	+	-	-	-	+	-
Отдельные кабинеты	+	+	+	-	-	-	-	-	-

## Продолжение таблицы А.1

Помещения для посетителей	Типы объектов общественного питания								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	Класс								
	Люкс	Высший	Первый	Люкс	Высший	Первый			
Раздаточные	-	-	-	+	+	+	-	+	+
Мужской туалет с помещением для мытья рук	+	+	+	+	-	+	+ <sup>1</sup>	+	-
Женский туалет с помещением для мытья рук	+	+	+	-	-	+	+ <sup>1</sup>	-	-
Помещение для курения	+	+	-	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup> Для объектов вместимостью свыше 50 мест.

<sup>2</sup> Устанавливается заданием на проектирование.

<sup>3</sup> В залах на 200 мест и более.

<sup>4</sup> Для столовых с диетическим питанием.

**Приложение Б**  
(информационное)

**Рекомендуемый состав помещений объекта питания**

**Таблица Б.1 - Рекомендуемый состав помещений объекта питания**

Помещения	Ресторан	Кафе				Столовая	Закусочная		
		Общего типа	Молодежное, детское	Кафе мороженое	кафе-молочная, кафекондитерск.		Общего типа, пельменная, сосисочная	Пирожковая, блинная, пончиковая	Общего типа, пельменная, сосисочная
Бар	+	+ <sup>3)</sup>	+	-	-	-	-	-	-
Горячий цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
Холодный цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
Помещение для резки хлеба	+	-	-	-	+	+	+	+	+
Доготовочный цех	+ <sup>1)</sup>	+	-	-	-	+ <sup>1)</sup>	-	-	+ <sup>1)</sup>
Мясной цех	+ <sup>2)</sup>	+	+	-	-	+ <sup>2)</sup>	-	-	-
Рыбный цех	+ <sup>2)</sup>	-	-	-	+	+ <sup>2)</sup>	-	-	-
Помещение заведующего производством	+	+	+	-	+	+	-	-	-
Моечная столовой посуды	+	+	+	+	-	+	+	+	+
Сервизная	+	+ <sup>3)</sup>	-	-	-	-	-	-	-
	+	+	-	+	+	+	+	+	+
Моечная кухонной посуды	+ <sup>1)</sup>	+	+	+	+	+	+	-	+
Моечная и кладовая тары	+	+ <sup>3)</sup>	+	+	-	-	-	-	+
Раздаточная	+	+	+	-	+ <sup>5)</sup>	-	-	-	-
Кондитерский цех	-	+	-	-	-	+	-	+	+



Продолжение таблицы Б.1

Помещения	Ресторан	Кафе				Столовая	Закусочная		
		Общего типа	Молодежное, детское	Кафе мороженое	Кафе-молочная, кондитерск.		Общего типа,пельменная,сосисочная	Пирожковая, блинная, пончиковая	Общего типа, пельменная, сосисочная
Помещение для мучных изделий	-	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>	-	-	-
Помещение для подготовки мороженого		-	-	-	-	-	+ <sup>6)</sup>	-	-
Цех приготовления пельменей	-		-						
Пищевая технологическая лаборатория	+ <sup>7)</sup>	-		-	-	+ <sup>7)</sup>	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>
Заготовочный цех			-						
<sup>1)</sup> Для объектов питания на полуфабрикатах. <sup>2)</sup> Для объектов питания на сырье. <sup>3)</sup> При обслуживании официантами. <sup>4)</sup> Для кафе-молочной. <sup>5)</sup> Для кафе-кондитерской. <sup>6)</sup> Для пельменной на сырье. <sup>7)</sup> Для объектов питания вместимостью более 150 мест. <sup>8)</sup> По заданию заказчика.									

**Приложение В**  
(обязательное)

**Класс объектов питания в зависимости от набора предоставляемых услуг**

**Таблица В.1 - Класс объектов питания в зависимости от набора предоставляемых услуг**

Услуги, требующие специальных помещений или зон	Типы объектов							
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая
	класс объектов							
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый		
Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий, участников конференций, семинаров, совещаний	+	+	+	-	-	-	+	-
Бронирование мест в зале объекта питания	+	+	+	-	-	-	-	-
Продажа талонов и абонементов на обслуживание комплексными наборами блюд	-	+	+	-	-	-	+	+
Организация проведения концертов, шоу-программ	+	+	+	+	+	-	+	-
Предоставление игровых автоматов, бильярда, настольных игр и т.п.	+	+	+	+	+	-	+	-
Реализация кулинарной продукции (отпуск обедов на дом) продажа фирменных сувениров, цветов и др.	-	-	-	-	-	*	-	*
Предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и пр.	+	+	-	+	-	-	-	-
Мелкий ремонт одежды	+	+	-	-	-	-	-	-
Предоставление потребителям телефонной и интернет связи на объекте	+	+	-	+	-	-	-	-

## Продолжение таблицы В.1

Услуги, требующие специальных помещений или зон	Типы объектов							
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая
	класс объектов							
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый		
Гарантированное хранение личных вещей (верхней одежды, сумок и т.п.) потребителей в гардеробных	+	+	+	+	+	+	+	-
Парковка личных автомобилей потребителей на стоянке объекта	+	+	+	+	-	-	+	-
Выступления вокальных инструментальных ансамблей, солистов, танцевальных групп	+	+	-	-	-	-	+1)	-
Музыкальное обслуживание (музыкальные автоматы, звуковидеовоспроизводящая аппаратура и т.п.)	-	-	+	+	+	+	+	-
Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	+	+	+2)	+	+	+	+	-
Самообслуживание	-	-	-	-	-	-	+	+

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

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

Примечания

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

2 Знак <+> - услуга предусматривается; знак <-> - услуга не предусматривается; <\*> - необходимость предоставления услуги устанавливается заданием на проектирование.

3 В приложении представлен минимальный обязательный перечень услуг, для реализации которых требуется специальное место, зона или помещение.

**Приложение Г**  
(обязательное)

**Минимальные удельные показатели площадей объектов питания**

**Таблица Г.1 – Минимальные удельные показатели расчетной и общей площади объектов питания (на одно место в зале)**

В квадратных метрах

Объекты питания	Количество мест в зале	Площадь			
		расчетная		общая	
		форма производства			
		полуфабрикаты высокой степени готовности	сырье	полуфабрикаты высокой степени готовности	сырье
1	2	3	4	5	6
Рестораны	50	7,41	7,15	9,2	9,5
	100	5,81	6,09	7,6	7,9
	200	4,66	4,88	6,1	6,5
	300	4,27	4,61	5,6	6,0
	400	4,08	4,43	5,3	5,75
	500	4,96	5,84	6,5	7,6
Столовые общедоступные	100	4,01	4,6	5,2	6,0
	200	3,53	3,98	4,6	5,2
	300	3,41	3,82	4,4	5,0
	400	3,3	3,68	4,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7
Столовые раздаточные	25	2,92	●	3,75	●
	50	2,66	●	3,4	●
	75	2,56	●	3,2	●

## Продолжение таблицы Г.1

В квадратных метрах

1	2	3	4	5	6
	100	2,51	●	3,2	●
Кафе, закусочные, кафе детские	50	4,3/4,58	●	5,6/5,6	●
	150	3,34/3,55	-	4,3/4,6	-
	200	3,21/3,4	-	4,2/4,4	-
Кафе-мороженное	50	3,48	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-
Кафе кондитерские	50	4,5	-	5,9	-
	75	4,11	-	5,3	-
	100	3,91	-	5,1	-
Кафе-автоматы	75	4,05	-	5,3	-
	100	3,74	-	4,9	-
	150	3,43	-	4,5	-
Специализированные закусочные	25	4,04	●	4,1	●
	50	3,32	●	4,1	●
	75	3,08	●	3,9	●
	100	2,96	●	3,7	●
Пивные бары	50	3,96/3,82	-	5,2/5,0	-
	75	3,65/3,52	-	4,7/4,6	-
	100	3,50/3,37	-	4,6/4,4	-
	150	3,34/3,22	-	4,3/4,2	-
Специализированные безалкогольные бары	25	2,68	-	3,2	-
	50	2,38	-	2,9	-

## Продолжение таблицы Г.1

В квадратных метрах

1	2	3	4	5	6
Специализированные обслуживания	25	2,96	●	3,5	●
	75	2,56	●	3,1	●
Примечания 1 Над чертой даны площади при самообслуживании, под чертой - при обслуживании официантами. 2 Минимальные удельные показатели площадей объектов питания, обозначенные символом «●», следует принимать по заданию на проектирование. 3 В случаях, когда в задании на проектирование площади групп помещений отличаются от указанных, удельные показатели следует корректировать.					

**Таблица Г.2 – Минимальные удельные показатели нормируемой и общей площади объектов питания (на одно место в зале)**

В квадратных метрах

Объекты общественного питания	Количество мест в зале	Площадь			
		нормируемая		общая	
		форма производства			
		полуфабрикаты высокой степени готовности	сырье	полуфабрикаты высокой степени готовности	сырье
1	2	3	4	5	6
Рестораны	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
	400	4,08	4,43	5,3	5,75
	500	3,98	4,32	5,2	5,6
Столовые общедоступные	400	3,3	3,68	4,3	4,8
	500	3,25	3,61	4,2	4,7

## Продолжение таблицы Г.2

В квадратных метрах

1	2	3	4	5	6
Столовые высших учебных заведений	100	3,69	4,1	4,8	5,3
	200	3,47	4,5	4,5	4,9
	300	3,24	3,49	4,2	4,5
	400	3,13	3,35	4,1	4,4
	500	3,07	3,27	4	4,25
Столовые раздаточные	25	2,92	•	3,75	•
	50	2,66	•	3,4	•
	75	2,56	•	3,2	•
Кафе, закусочные	50	<u>4,3</u> 4,58	•	<u>5,6</u> 5,6	•
	100	<u>3,58</u>	•	<u>4,7</u>	•
	150	<u>3,34</u> 3,55	•	<u>4,3</u> <u>4,6</u>	•
	200	<u>3,21</u> 3,4	•	<u>4,2</u> 4,4	•
	300	<u>3</u> 3,13	•	<u>3,9</u> 4,1	•
	400	<u>2,89</u> 3	•	<u>3,8</u> 3,9	•
Кафе-мороженое	50	3,48	-	4,5	-
	75	3,03	-	3,9	-
	100	2,81	-	3,7	-
Кафе кондитерские	50	4,5	-	5,9	-
	75	4,11	-	5,3	-
	100	3,91	-	5,1	-

## Продолжение таблицы Г.2

В квадратных метрах

1	2	3	4	5	6
Кафе-автоматы	75	4,05	-	5,3	-
	100	3,74	-	4,9	-
	150	3,43	-	4,5	-
Специализированные закусочные	25	4,04	-	4,1	-
	50	3,32	●	4,1	●
	75	3,08	●	3,9	●
	100	2,96	●	3,7	
Пивные бары	50	<u>3,96</u> 3,82	-	<u>5,2</u> 5,0	-
	75	<u>3,65</u> 3,52	-	<u>4,7</u> 4,6	-
	100	<u>3,50</u> 3,37	-	<u>4,6</u> 4,4	-
	150	<u>3,34</u> 3,22	-	<u>4,3</u> 4,2	-
Специализированные безалкогольные бары	25	2,68	-	3,2	-
	50	2,38	-	2,9	-
Бары	8	3,88	-	4,7	-
	20	2,65	-	3,2	-
	32	2,34	-	2,8	-
	40	2,23	-	2,7	-
	50	1,94	-	2,3	-
Специализированные объекты быстрого обслуживания	25	2,96	-	3,5	-
	50	2,66	-	3,2	-
	75	2,56	-	3,1	-



*Продолжение таблицы Г.2*

Примечания

1 Над чертой даны площади при самообслуживании, под чертой – при обслуживании официантами.

2 Минимальные удельные показатели площадей объектов питания, обозначенные символом «●», следует принимать по заданию на проектирование.

3 В случаях, когда в задании на проектирование площади групп помещений отличаются от указанных, удельные показатели следует корректировать.

Таблица Г.3 – Минимальные площади служебно-бытовых помещений

В квадратных метрах

Объекты питания	Расчетные показатели	Форма производства		
		полуфабрикаты высокой степени готовности	полуфабрикаты	на сырье
Рестораны	на 50 мест	46	46	48
	на 100 мест на каждое	50	51	53
	последующее место	0,32	0,38	0,4
Столовые	на 50 мест	26	28	29
	на каждое последующее место	0,33	0,28	0,3
Кафе, закусочные	на 50 мест на каждое	30/35	30/35	●
	последующее место до 200	0,28/0,32	0,28/0,32	●
	на 200 мест	72/82	72/82	●
	на каждое последующее место	0,25/0,29	0,25/0,29	●
<p>Пивные бары: на 50 мест - 23 м<sup>2</sup>, на каждое последующее место - 0,4 м<sup>2</sup>.  Кафе-автоматы: на 75 мест - 42 м<sup>2</sup>, на каждое последующее место - 0,12 м<sup>2</sup>.  Кафе-мороженное: на 50 мест - 20 м<sup>2</sup>, на каждое последующее место - 0,8 м<sup>2</sup>.  Кафе-кондитерские: на 50 мест - 26 м<sup>2</sup>, на каждое последующее место - 0,48 м<sup>2</sup>.</p> <p>Примечания</p> <p>1 Над чертой (в числителе) даны площади при самообслуживании, под чертой (в знаменателе) – при обслуживании официантами.</p> <p>2 Минимальные удельные показатели площадей объектов питания, обозначенные символом «●», следует принимать по заданию на проектирование.</p>				

**Таблица Г.4 – Минимальные площади помещений  
для приема и хранения продуктов**

В квадратных метрах

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

## Продолжение таблицы Г.4

В квадратных метрах

1	2	3	4
- на последующее место свыше 50	0,16	0,16	-
Кафе-кондитерские:			
- на 50 мест	50	20	-
- на последующее место свыше 50	0,2	0,2	-
Пивные бары: **			
- на 50 мест	46/43	46/43	46/43
- на последующее место свыше 50	0,4	0,4	0,4
Пирожковые, чебуречные, пельменные, пончиковые, сосисочные:			
- на 50 мест	-	10	•
- на последующее место свыше 50	-	0,2	•
Шашлычные:			
- на 50 мест	-	12	•
- на последующее место свыше 50	-	0,24	•
Бутербродные: ***			
- на 25 мест	24	24	-
- на последующее место свыше 25	0,24	0,24	-
Бары дневные: ***			
- на 25 мест	22	22	-
- на последующее место свыше 25	0,28	0,28	-

## Продолжение таблицы Г.4

В квадратных метрах

1	2	3	4
Бары ночные: ***			
- на 50 мест	35	35	-
- на последующее место свыше 50	0,3	0,3	-
<p>*Над чертой (в числителе) даны площади при самообслуживании, под чертой (в знаменателе) - при обслуживании официантами.</p> <p>** В числителе - при хранении пива в изотермических емкостях, в знаменателе - в бочках.</p> <p>*** Площади даны на все группы производственно-бытовых помещений.</p> <p>Примечание - Минимальные удельные показатели площадей объектов питания, обозначенные символом «●», следует принимать по заданию на проектирование.</p>			

**Таблица Г.5 – Минимальные площади элементов хозяйственных помещений, площадок для размещения в них специального оборудования и подходов для обслуживания**

В квадратных метрах

Наименование	Необходимая площадь на единицу инвентаря	
	для размещения	для обслуживания
Мойка	0,24	1
Трап для отвода сточной воды в канализационную сеть	0,1	-
Тележка для транспортирования тары и других работ	0,9	1,2
Место для хранения инвентаря	0,55	1
Место хранения вторичного сырья	3	0,5
Мусоросборники вместимостью 0,1 м <sup>3</sup>	0,19	-

Продолжение таблицы Г.5

Наименование	Необходимая площадь на единицу инвентаря	
	для размещения	для обслуживания
Контейнеры вместимостью 0,3 м <sup>3</sup>	0,66	-
Контейнеры вместимостью 0,75 м <sup>3</sup>	1	1,5
Примечание - К сумме площадей вводится коэффициент $K_C = 0,9$ , учитывающий возможность их совмещения при работе.		

**Таблица Г.6 - Удельные минимальные площади помещений для посетителей  
объектов питания**

В квадратных метрах	
Тип объекта общественного питания и площади для посетителей	Площадь на одно место, не менее
Ресторан	
Зал с эстрадой и танцплощадкой	2,0
Зал	1,8
Помещение для курения	0,07 - 0,075
Бар	
Зал	1,8
Кафе, закусочные, пивные бары	
Зал	1,6
Столовые школ и школ-интернатов:	
- зал до 80 мест	0,75
- зал свыше 80 мест	0,65
- зал средних специальных учебных заведений	1,3
- зал колледжей	0,8
- зал общедоступный, при высших учебных заведениях	1,8

**Таблица Г.7 – Минимальные площади групп помещений для посетителей в зависимости от типа объекта питания**

В квадратных метрах

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



## Продолжение таблицы Г.7

В квадратных метрах

1	2	3	4	5
Пивные бары:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	106	80	96	70
- на последующее место свыше 50	1,88	1,6	1,68	1,4
Специализированные закусочные:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	100	80	-	-
- на последующее место свыше 50	1,8	1,6	-	-
Объекты быстрого обслуживания:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	84	70	-	-
- на последующее место свыше 50	1,64	1,4	-	-
Столовые общедоступной сети:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	118	90	-	-
- на последующее место свыше 50	2,12	1,8	-	-
Столовые вузов:				
- на 100 мест (расчетная площадь)	214	180	-	-
- на последующее место свыше 100	2,08	1,8	-	-
- на 200 мест (расчетная площадь)	422	360	-	-
- на последующее место свыше 200	2,08	1,8	-	-
Столовые-раздаточные:				
на 25 мест (расчетная площадь)	47	45	-	-
- на последующее место свыше 25	1,84	1,8	-	-
<p>Примечания</p> <p>1 Для определения площадей групп помещений объектов меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.</p> <p>2 Для зала кафетерия с раздаточной при количестве мест 8, 12 и 16 расчетная площадь (м<sup>2</sup>) принимается соответственно - 18, 22 и 28.</p>				

Таблица Г.8 – Площади групп помещений объектов общественного питания

В квадратных метрах

Группы помещений	Форма производства	Площадь на объектах общественного питания							
		рестораны		столовые общедоступной сети		Кафе, закусочные			
		на 100 мест	на последующее место св. 100	на 50 мест	на последующее место св. 50	на 50 мест	на последующее место св. 50 до 200	на 200 мест	на последующее место св. 200
Для посетителей: с самообслуживанием		-	-	118	2,12	96	1,96	390	1,91
в том числе зал с раздаточной		-	-	180	1,8	160	1,6	320	1,6
с обслуживанием официантами		254	2,2	-	-	91	1,75	353	1,75
в том числе зал без раздаточной		180	1,8			70	1,4	280	1,4
Производственные	Полуфабрикаты высокой степени готовности	189	0,67	70	0,5	$\frac{57}{75}$	$\frac{0,44}{0,66}$	$\frac{120}{172}$	$\frac{0,29}{0,38}$
	Полуфабрикаты	200	0,73	78	0,6	$\frac{58}{76}$	$\frac{0,5}{0,72}$	$\frac{132}{184}$	$\frac{0,3}{0,39}$
	Сырье	211	0,78	95	0,62	•	•	•	•
Для приема и хранения продуктов	Полуфабрикаты высокой степени готовности	90	0,3	37	0,26	$\frac{22}{24}$	$\frac{0,26}{0,3}$	$\frac{62}{68}$	$\frac{0,15}{0,17}$
	Полуфабрикаты	92	0,37	40	0,3	$\frac{22}{24}$	$\frac{0,26}{0,3}$	$\frac{62}{68}$	$\frac{0,15}{0,17}$
	Сырье	95	0,47	50	0,36	•	•	•	•

## Продолжение таблицы Г.8

В квадратных метрах

Группы помещений	Форма производства	Площадь на объектах общественного питания							
		рестораны		столовые общедоступн ой сети		Кафе, закусочные			
		на 100 мест	на последующее место св. 100	на 50 мест	на последующее место св. 50	на 50 мест	на последующее место св. 50 до 200	на 200 мест	на последующее место св. 200
Служебно-бытовые	Полуфабри- каты высокой степени готовности	50	0,32	26	0,23	$\frac{30}{35}$	$\frac{0,28}{0,32}$	$\frac{72}{82}$	$\frac{0,25}{0,29}$
	Полуфабри- каты	51	0,38	28	0,28	$\frac{30}{35}$	$\frac{0,28}{0,32}$	$\frac{72}{82}$	$\frac{0,25}{0,29}$
	Сырье	53	0,4	29	0,3	●	●	●	●
<p>Примечания</p> <p>1 Для определения площадей групп помещений объектов меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.</p> <p>2 Над чертой даны площади при самообслуживании, под чертой – при обслуживании официантами.</p> <p>3 Минимальные удельные показатели площадей объектов питания, обозначенные символом «●», следует принимать по заданию на проектирования.</p> <p>4 При проектировании столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 м<sup>2</sup> на 1 место в зале и кабинет врача площадью 9 м<sup>2</sup>.</p> <p>5 В кафе детском следует предусматривать помещение для игр – 0,24 м<sup>2</sup> на одно место в зале.</p> <p>6 В общедоступных столовых и кафе на площади зала допускается предусматривать бар площадью от 6 - 12 м<sup>2</sup>.</p>									

**Таблица Г.9 – Площади групп помещений кафе-автоматов, кафе мороженных, кондитерских, пивных баров**

В квадратных метрах

Группы помещений	Площадь на объектах общественного питания в городах и поселках							
	кафе-автоматы		кафе-мороженое		кафе-кондитерское		пивные бары	
	на 75 мест	на последующее место св. 75	на 50 мест	на последующее место св. 50	на 50 мест	на последующее место св. 50	на 50 мест	на последующее место св. 50
Для посетителей: с самообслуживанием	168	2,08	96	1,68	100	1,84	106	1,88
В том числе с раздаточной	150	2	70	1,4	80	1,6	80	1,6
с обслуживанием официантами	-	-	-	-	-	-	96	1,68
В том числе зал с раздаточной	-	-	-	-	-	-	70	1,4
Производственные	66	0,4	40	0,26	79	0,84	$\frac{23}{29}$	$\frac{0,4}{0,48}$
Для приема и хранения продуктов	28	0,21	18	0,16	20	0,2	$\frac{46}{43}$	$\frac{0,4}{0,4}$
Служебно-бытовые	42	0,12	20	0,08	26	0,48	23	0,4
<p>Примечания</p> <p>1 Для определения площадей групп помещений объектов меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.</p> <p>2 Для пивных баров над чертой даны площади при хранении пива в изотермических емкостях, под чертой – при хранении пива в бочках.</p>								

**Таблица Г.10 – Площади групп помещений специализированных закусочных и объектов питания быстрого обслуживания**

В квадратных метрах

Группы помещений	Площадь на объектах общественного питания для городов и поселков			
	специализированные закусочные		быстрого обслуживания	
	рыбные, мясные, мучные (шашлычные, пловы, блинные) и т.д.		мясные (котлетные, сосисочные, бифштексные и т.д.), мучные (пельменные пирожковые, пончиковые и т.д.)	
	на 50 мест	на последующее место св. 50	на 50 мест	на последующее место св. 50
Для посетителей	100	1,8	84	1,64
В том числе зал	80	1,6	70	1,4
Производственные	39	0,32	26	0,32
Для приема и хранения продуктов	12	0,24	10	0,2
Служебно-бытовые	15	0,24	12	0,2
<p>Примечания</p> <p>1 Для определения площадей групп помещений объектов меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.</p> <p>2 При изготовлении мучных изделий на объектах площади производственных помещений следует увеличивать на 15 %.</p> <p>3 При работе специализированных закусочных с обслуживанием официантами следует предусматривать бар площадью не менее 6 м<sup>2</sup>.</p>				

Таблица Г.11 – Площади групп помещений столовых высших учебных заведений

В квадратных метрах

Группы помещений	Форма производства	Площадь			
		на 100 мест	на последующее место св. 100	на 200 мест	на последующее место св. 200
Для посетителей	-	214	2,08	422	2,08
В том числе зал с раздаточной	-	180	1,8	360	1,8
Производственные	Полуфабрикаты высокой степени готовности	98	1,8	360	1,8
	Полуфабрикаты	112	0,51	164	0,51
	Сырье	125	0,54	160	0,54
Для приема и хранения продуктов	Полуфабрикаты высокой степени готовности	38	0,38	76	0,1
	Полуфабрикаты	41	0,41	82	0,13
	Сырье	45	0,45	90	0,16
Служебно-бытовые	Полуфабрикаты высокой степени готовности	24	0,24	48	0,16
	Полуфабрикаты	25	0,25	50	0,17
	Сырье	26	0,26	56	0,17
<p>Примечания</p> <p>1 В столовых, размещаемых в зданиях учебных заведений или соединенных с ними крытыми переходами, вестибюль и гардеробные следует проектировать в соответствии с СП РК 3.02-108.</p> <p>2 В столовых не менее 20 % мест следует предусматривать для диетического питания. При количестве мест диетического питания 100 и более следует предусматривать помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 м<sup>2</sup> на 1 место и кабинет врача площадью 9 м<sup>2</sup>.</p>					

**Таблица Г.12 – Площади групп помещений столовых- раздаточных**

В квадратных метрах

Группы помещений	Площадь	
	на 25 мест	на последующее место св. 25
Для посетителей:	47	1,84
в том числе	45	1,8
зал с раздаточной		
Производственные и служебно-бытовые	52	0,54

**Таблица Г.13 – Площади групп помещений баров**

В квадратных метрах

Группы помещений	Площадь	
	до 8 мест	на последующее место св. 8
Зал с раздаточной	21	1,4
Производственные	10	0,4

**Таблица Г.14 – Площади помещений цехов мучных изделий**

В квадратных метрах

Помещения	Площади помещений цеха мучных изделий	
	на 1000 изделий	увеличение или уменьшение на 1000 изделий
Помещение для выпечки изделий	22	10
Кладовая и моечная тары	6 (до 3000 изделий)	2

Таблица Г.15 – Площади помещений магазинов кулинарии

В квадратных метрах		
Помещения	Площадь помещений магазина кулинарии с самообслуживанием на 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала	До 40 м <sup>2</sup> торговой площади зала увеличение на каждые 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала, св. 40 м <sup>2</sup>
Подсобные помещения		0,8
Для приема и хранения продуктов	1,5	1,45
Зона выдачи обедов на дом	1,2	0,8
<p>Примечания</p> <p>1 Магазины кулинарии торговой площадью зала св. 130 м<sup>2</sup> могут размещаться вне объектов общественного питания. В этих случаях при магазине кулинарии следует предусматривать приемочную продуктов площадью 16 м<sup>2</sup> и служебно-бытовые помещения из расчета 1,4 м<sup>2</sup> на 10 м<sup>2</sup> площади торгового зала.</p> <p>2 По заданию на проектирование допускается при магазине кулинарии предусматривать кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.</p>		

Таблица Г.16 – Площади помещений кафетериев

Помещения	Площадь, не менее, м <sup>2</sup>
Зал кафетерия с раздаточной на, мест:	
8	18
12	22
16	28
Подсобные помещения и моечная	8



Таблица Г.17- Минимальные площади производственных помещений

В квадратных метрах

Виды объектов и их вместимость	Формы производства								
	полуфабрикаты высокой степени готовности			полуфабрикаты			на сырье		
1	I	II	III	I	II	III	I	II	III
Рестораны (без специфики национальных кухонь) - на 50 мест	70	100	46	75	125	46	80	140	48
- на последующее место св.50	0,33	-	-	0,41	-	-	-	-	-
- на 100 мест	90	189	50	92	200	51	0,52	211	53
- на последующее место св.100	0,3	0,67	0,32	0,37	0,73	0,38	95	0,78	0,4
Столовые общедоступные - на 50 мест	37	70	26	40	78	28	50	95	29
- на последующее место св.50	0,26	0,5	0,33	0,3	0,6	0,28	0,36	0,62	0,3
Кафе, закусочные* - на 50 мест	22/24	57/75	30/35	22/24	58/76	30/35	●	●	●
- на последующее место св.50 до 200	0,26/0,3	0,4/0,66	0,28/0,32	0,26/0,3	0,5/0,72	0,28/0,32	●	●	●
- на 200 мест	62/68	120/172	72/82	62/68	132/184	72/82	●	●	●
- на последующее место свыше 200	0,15/0,17	0,29/0,38	0,25/0,29	0,15/0,17	0,3/0,39	0,25/0,29	●	●	●
Кафе-автоматы - на 75 мест	28	66	42	28	66	42	●	●	●
- на последующее место св.75	0,21	0,4	0,12	0,21	0,4	0,12	0,21	●	●
Кафе-мороженое - на 50 мест	18	40	20	18	40	20	●	●	●
- на последующее место св.50	0,16	0,26	0,8	0,16	0,26	0,8	●	●	●
Кафе-кондитерская - на 50 мест	50	79	26	20	79	26	●		-

## Продолжение таблицы Г.17

В квадратных метрах

Виды объектов и их вместимость	Формы производства								
	полуфабрикаты высокой степени готовности			полуфабрикаты			на сырье		
1	I	II	III	I	II	III	I	II	III
- на последующее место св.50	0,2	0,84	0,48	0,2	0,84	0,48	●	-	-
Пивные бары - на 50 мест	46/43	23/29	23	46/43	23*29	23	46/43	23/29	●
- на последующее место свыше 50	0,4	0,4/0,48	0,4	0,4	0,4/0,48	0,4	0,4	0,4/0,48	●
Пирожковые, чебуречные,пельменные, пончиковые, сосисочные ** - на 50 мест	-	-	-	10	26	-	-	-	-
- на последующее место свыше 50	-	-	-	0,2	0,32	-	-	-	-
Шашлычные - на 50 мест	-	-	-	12	39	-	-	-	-
- на последующее место св.50	-	-	-	0,24	0,32	-	-	-	-
Бутербродные** - на 25 мест	24	24	-	24	24	-	-	-	-
- на последующее место св.25	0,24	0,24	-	0,24	0,24	-	-	-	-
Бары дневные** - на 25 мест	22	22	-	22	22	-	-	-	-
- на последующее место св.25	0,28	0,28	-	0,28	0,28	-	-	-	-
Бары ночные** - на 50 мест	35	35	-	35	35	-	-	-	-
- на последующее место св. 50	0,3	0,3	-	0,3	0,3	-	-	-	-
*В числителе - при самообслуживании, в знаменателе – при обслуживании официантами **Площади даны для группы производственно-бытовых помещений. I – Минимально необходимые площади помещений приема и хранения продуктов (м <sup>2</sup> ).									

*Продолжение таблицы Г.17*

II – Минимально необходимые площади производственных помещений (м<sup>2</sup>).

III – Минимально необходимые площади группы служебно-бытовых помещений (м<sup>2</sup>).

---

Примечание - Минимальные удельные показатели площадей объектов питания, обозначенные символом «●», следует принимать по заданию на проектирование.

Таблица Г.18 - Площади групп помещений объектов питания в сельских населенных пунктах

В квадратных метрах

Группы помещений	Форма производства	Площади групп помещений объектов питания в сельских населенных пунктах									
		рестораны		столовые				кафе, закусочные, кафе-молочные, кафе-кондитерские		пирожковые, пончиковые, чебуречные, блинные, пельменные, вареничные	
				общедоступные		заготовочные					
		на 75 мест	на последующее место св. 75	на 35 мест	на последующее место св.35	на 35 мест	на последующее место св. 35	на 25 мест	на последующее место св. 25	на 25 мест	на последующее место св. 25
Для посетителей: с самообслуживанием	-	-	-	78	2,09	78	2,09	52	1,86	52	1,86
в том числе зал с раздаточной		-	-	63	1,8	63	1,8	40	1,6	40	1,6
с обслуживанием официантами	-	175	2,24	-	-	-	-	-	-	-	-
в том числе зал без раздаточной		135	1,8	-	-	-	-	-	-	-	-
Производственные	Полуфабрикаты	120	0,8	47	0,7	-	-	35	0,34	35	0,34
	Сырье	138	0,8	61	0,94	76	0,5	-	-	43	0,41

## Продолжение таблицы Г.18

В квадратных метрах

Группы помещений	Форма производства	Площади групп помещений объектов питания в сельских населенных пунктах									
		рестораны		столовые				кафе, закусочные, кафе-молочные, кафе-кондитерские		пирожковые, пончиковые, чебуречные, блинные, пельменные, вареничные	
				Общедоступные		Заготовочные					
		на 75 мест	на последующее место св. 75	на 35 мест	на последующее место св.35	на 35 мест	на последующее место св. 35	на 25 мест	на последующее место св. 25	на 25 мест	на последующее место св. 25
Для приема и хранения продуктов	Полуфабрикаты	40	0,17	19	0,32	-	-	17	0,06	11	0,21
	Сырье	41	0,18	19	0,32	44	0,1	-	-	11	0,21
Служебно-бытовые	Полуфабрикаты	27	0,21	15	0,1	-	-	10	0,28	10	0,24
	Сырье	28	0,21	15	0,2	21	0,4	-	-	10	0,24
Примечание - Для определения площадей групп помещений объектов меньше указанной вместимости применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.											

**Приложение Д**  
(информационное)

**Состав помещений различных типов объектов питания**

**Таблица Д.1 – Состав групп помещений объектов питания**

Помещения	Ресторан	Столовые		Кафе, закусочная	Кафе-кондитерская
		общедоступные	высших учебных заведений		
1	2	3	4	5	6
Для посетителей					
Вестибюль (включая гардероб, умывальные, туалеты)	Для любой вместимости				
Аванзал	Для любой вместимости	-	-	-	-
Залы без раздаточной (с обслуживанием официантами)	То же	-	-	Для любой вместимости (кроме закусочных и кафе молочных)	-
Залы с раздаточной (с самообслуживанием)	Для любой вместимости				
Помещение официантов	Для любой вместимости	-	-	Для любой вместимости (кроме закусочных и кафе молочных)	-
Артистическая и хранение музыкальных инструментов	То же	-	-	То же (с обслуживанием официантами)	-
Бар в зале	-	-	-	Для вместимости 50 мест и более (в кафе и закусочных самообслуживания)	-

Продолжение таблицы Д.1

Помещения	Ресторан	Столовые		Кафе, закусочная	Кафе-кондитерская
		общедоступные	высших учебных заведений		
Помещение для игр (в кафе детском)	-	-	-	То же	-
Рыбный цех (при работе на сырье)	-	Для любой вместимости		Для вместимости 50 мест и более (в кафе и закусочных самообслуживания)	-
Овощной цех (при работе на сырье)	-	Для любой вместимости			-
Кондитерский цех:					
помещение подготовки яиц	-	-	-	-	Для вместимости 100 мест и более
помещение замеса и выпечки	-	-	-	-	Для любой вместимости
помещение отделки изделий	-		-	-	То же
Помещение персонала	Для любой вместимости	Для любой вместимости		Для вместимости 150 мест и более	Для вместимости 75 мест и более
Для приема и хранения					
Охлаждаемые камеры		Для любой вместимости			
Охлаждаемая камера пищевых отходов	Для вместимости 100 мест и более	Для вместимости 200 мест и более		-	-
Кладовая сухих продуктов и место кладовщика	Для любой вместимости				-
Кладовая овощей	То же				

## Продолжение таблицы Д.1

Помещения	Ресторан	Столовые		Кафе, закусочная	Кафе-кондитерская
		общедоступные	высших учебных заведений		
Кладовая напитков и соков	Для любой вместимости				-
Кладовая и моечная тары		Для любой вместимости		Для вместимости 75 мест и более	-
Производственные					
Бар (кафетерий) (с обслуживанием официантами)	Для любой вместимости	-	-	Для любой вместимости (кроме закусочных и кафе молочных)	-
Раздаточная (с обслуживанием официантами)	То же	-	-	Для любой вместимости (кроме закусочных и кафе молочных)	-
Горячий цех	То же	Для любой вместимости			
Холодный цех	То же	То же	То же	То же	
Помещение для резки хлеба	То же		То же	То же	
Доготовочный цех (на полуфабрикатах)	То же		То же	Только для кафе вместимостью 100 мест и более	-
Моечная столовой посуды	То же	Для любой вместимости			
Сервизная (с обслуживанием официантами)	То же	Для вместимости 50 мест и более (кроме закусочной и кафе молочного)			



Продолжение таблицы Д.1

Помещения	Ресторан	Столовые		Кафе, закусочная	Кафе-кондитерская
		общедоступные	высших учебных заведений		
Моечная кухонной посуды (функциональных емкостей)	То же				Для любой вместимости
Моечная и кладовая тары полуфабрикатов	То же	Для любой вместимости		Для вместимости 50 мест и более	-
Помещение заведующего производством	То же	Для вместимости 50 мест и более			-
Мясной цех (при работе на сырье)	То же	Для любой вместимости			-
Кладовая инвентаря	Для вместимости 50 мест и более				
Приемочная	Для любой вместимости				
Служебные и бытовые					
Офисные		Для любой вместимости			
Главная касса		Для вместимости 200 мест и более			
Гардероб для персонала		Для любой вместимости			
Душевые, туалеты	-	То же	То же	То же	-
Помещение личной гигиены женщин	Для любой вместимости при количестве одновременно работающих женщин в максимальную смену 15 чел.				
Бельевая	Для любой вместимости		Для вместимости 75 мест и более		

## Продолжение таблицы Д.1

Помещения	Ресторан	Столовые		Кафе, закусочная	Кафе-кондитерская
		Общедоступные	Высших учебных заведений		
Гардероб для официантов	То же	-	-	-	Для любой вместимости (кроме закусочных и кафе молочных)
Помещение слесаря-механика	Для любой вместимости	Для вместимости 150 мест и более	Для вместимости 400 мест и более	Для вместимости 150 мест и более	-

Таблица Д.2 – Состав групп помещений объектов питания

Помещения	Кафе-автомат	Кафе-мороженое	Специализированные закусочные	Специализированные объекты питания быстрого обслуживания	Специализированные бары		Столовые раздаточные	Бары (кафетерий)	Магазины кулинарии
					пивной	безалкогольный			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Для посетителей									
Вестибюль (включая гардероб, умывальные, туалеты)	Для вместимости 50 мест и более			Только умывальные	Для вместимости 50 мест и более		Только умывальные		-
Зал с раздаточной (с самообслуживанием)	Зал с зоной автоматов	Для любой вместимости							
Зал без раздаточной (с обслуживанием официантами)	-	Для любой вместимости	-	-	Для любой вместимости	-	-	-	-
Бар в зале	-	То же	-	-	То же	-	-	-	-
Торговый зал	-	-	-	-	-	-	-	-	Для любой величины

Продолжение таблицы Д.2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Производственные									
Помещение хранения, расфасовки и подготовки продуктов к реализации	Для любой вместимости								
Моечная столовой посуды	Моечная подносов, приборов и стекло-тары для любой вместимости	Для любой вместимости				-	Для любой вместимости	-	Моечная тары и инвентаря
Моечная кухонной посуды (функциональных емкостей)									Для любой величины
Помещение персонала	Для любой вместимости								
Для приема и хранения продуктов									
Охлаждаемые камеры	Для вместимости 75 мест и более			-	Для вместимости 75 мест и более	-	-	-	Для любой величины

Продолжение таблицы Д.2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Низкотемпературная камера	-	Для вместимости 100 мест и более	-	-	-	-	-	-	-
Помещение для хранения пива	-	-	-	-	Для любой вместимости	-	-	-	-
Приемочная	Для любой вместимости		-	-	-	-	-	-	-
Служебные и бытовые	Для вместимости 75 мест и более		Для любой вместимости  Для любой вместимости  То же			-          -  -  -			Для любой величины в зданиях иного назначения          Для любой величины в зданиях иного назначения
Служебные									
Гардероб для персонала									
Душевые, туалеты									
Бельевая									
<div>Примечания</div> <div>1 Допускается объединять помещения одинакового функционального назначения и температурного режима при соблюдении поточности технологических процессов (производственные помещения товарного соседства, кладовые и охлаждаемые камеры).</div> <div>2 При проектировании диетических столовых необходимо предусматривать кабинет врача и комнату для отдыха посетителей.</div> <div>3 В ресторанах вместимостью 300 мест и более следует предусматривать помещение заведующего хозяйством.</div>									

**Приложение Е**  
(информационное)

**Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению  
объектов питания различных типов и классов**

**Таблица Е.1 - Требования к архитектурно-планировочным решениям и  
оформлению объектов питания различных типов и классов**

Требования к объектам	Тип объекта								
	ресторан			бар			кафе	сто- ловая	заку- сочная
	люкс	выс- ший	первый	люкс	выс- ший	первый			
Внешний вид объекта									
Вывеска световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	-	-	-
обычная	-	-	-	-	-	-	+	+	+
Оформление залов и помещений для посетителей									
Использование изысканных декоративных элементов	+	-	-	+	-	-	-	-	-
Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.)	-	+	+	-	+	+	-	-	-
Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	-	-	-	-	-	-	+	+*	+*
Наличие эстрады и танцевальной площадки	+	+	-	+	-	-	-	-	-
Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	+	+	+	-	-	-	-	-	-
Микроклимат:									
Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	-	+	+	-	-	-	-
Система вентиляции, обеспечивающая параметры температуры и влажности	-	-	+	-	+	+	+	+	+
* Диетические отделения, специальные зоны обслуживания.									

**Приложение Ж**  
(информационное)

**Перечень производственных помещений кондитерских цехов**

**Таблица Ж.1- Перечень помещений кондитерских цехов в связи с производством изделий**

Отдельные помещения	С производством изделий		
	в сутки	кремовых	без
	до 300 кг	менее 100 кг	крема
Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием*	+	+(1+2+8)	+(1+2+8)
Растваривания сырья и подготовки его к производству	+	-	-
Яйцебитни из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой:	+	+	+
-мойки и дезинфекции яиц	+	+	+
-получения яичной массы	+	+	+
Приготовления теста с отделением просеивания муки	+	+	+
Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
Разделки теста и выпечки*	+	+(5+6)	+(5+6)
Выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
Зачистки масла	+	-	-
Приготовления крема с холодильной установкой*	+	+(9+10)	-
Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
Хранения упаковочных материалов	+	+	+
Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря**	+	+(12+13)	-(12+13)
Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
Мытья и сушки оборотной тары	+	+	+

## Продолжение таблицы Ж.1

Отдельные помещения	С производством изделий		
	в сутки	кремовых	без крема
	до 300 кг	менее 100 кг	
Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+
<p>* - допускается совмещение помещений.</p> <p>** - совмещение помещений по пунктам 12 и 13 допускается при использовании специализированного оборудования.</p>			



**Приложение К**  
(обязательное)

**Показатели освещения помещений объектов питания**

**Таблица К.1 – Нормативные показатели естественного и совмещенного  
освещения основных помещений объектов питания**

Помещения объекта питания	Высота расположения над полом горизонтальной плоскости нормирования КЕО, м	Разряд и подразряд зрительной работы	Естественное освещен., КЕО, %		Совмещенное освещение КЕО, %	
			верхнее	боковое	верх- нее	боковое
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров	0,8	Б-2	2,5	0,7	1,5	0,5
Обеденные залы ресторанов (пол)	0,0		-	0,1		
Обеденные залы столовых, закусочных, кафетериев	0,8	Б-2	2,5	0,7	1,5	0,5
Раздаточные	0,8	Б-1	3	0,8	1,8	0,6
Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	0,8	Б-2	3	0,8	1,5	0,5
Цехи кондитерские	0,8	Б-1	3	1,0	1,8	0,6
Моечные кухонной и столовой посуды	0,8	Б-2	2	0,4	1,5	0,5
Помещения для резки хлеба	0,8	Б-2	2	0,4	1,5	0,5
Отделение украшения изделий	0,8	Б-2	2	0,4	1,5	0,5
Административные помещения	0,3	Б-2	2	0,4	-	-
Помещение персонала	0,8	Б-2	-	0,4	-	-
Помещение касс	0,8	Б-1	3	0,8	-	-

**Таблица К.2 – Нормируемые показатели искусственного освещения основных помещений объектов питания**

Помещения объекта питания	Высота расположения над полом горизонтальной плоскости нормирования КЕО, м	Разряд и подразряд зрительной работы	Естественное освещен., КЕО, %		Совмещенное освещение КЕО, %	
			верхнее	боковое	верхнее	боковое
1	2	3	4	5	6	7
Обеденные залы столовых, закусочных, кафетериев	Г-0,8	Б-2	200	75	60	15-20
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров (столики посетителей)	Г-0,8	Б-2				
- 1 категория			300	100	60	20
- 2 категория			200	75	60	20
Проходы между столиками в обеденных залах ресторанов, кафе, баров (пол)	Г-0,0		Не мен. 30	75	60	15
Танцевальные площадки обеденных залов, ресторанов, кафе, баров	Г-0,0		100-400	75	60	15
Эстрада	В-1,75		300	-	-	-
Раздаточные	Г-0,8	Б-2*	300	-	40	15
Вестибюли и гардеробы	Г-0,0		75	-	-	-
Коридоры и проходы - главные	Г-0,0		75	-	-	-

Продолжение таблицы К.2

1	2	3	4	5	6	7
- остальные			50	-	-	-
Помещения касс	Г-0,8		300	-	40	15
Горячие цеха, холодные цеха, догоотовочные и заготовочные цеха	Г-0,8	В-1	200	-	60	15
Моечные кухонной и столовой посуды	Г-0,8	Б-2	200	-	60	20
Помещения для резки хлеба	Г-0,8	Б-2	200	-	60	20
Помещение заведующего производством	Г-0,8	Б-2	200	-	60	20
Кондитерские цехи и помещения для мучных изделий	Г-0,8	Б-2	300	-	40	15
Отделение украшения изделий	Г-0,8	Б-1	400	-	40	10
Отделение производства мороженого	Г-0,8	В-1	200	-	60	20
Отделение приготовления напитков	Г-0,8	В-1	200	-	60	20
Помещения подготовки продуктов, упаковки готовой продукции, комплектации заказов	Г-0,8	Б-2	200	-	60	20
Моечные тары полуфабрикатов	Г-0,8	Б-2	200	-	60	20
Загрузочные, кладовые тары	Г-0,8	-	75	-	-	-
Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г-0,8		50	-	-	-

Продолжение таблицы К.2

1	2	3	4	5	6	7
Кладовые овощей, охлаждаемые камеры	Г-0,0		20	-	-	-
Административные помещения	Г-0,3		200	-	60	20
Помещения персонала	Г-0,8		150	-	60	20
Санитарно-бытовые помещения	Г-0,0					
- умывальные, туалеты			75	-	-	-
- душевые, гардеробные			50	-	-	-
Примечание - Нормы освещенности следует повышать на одну ступень шкалы освещенности при отсутствии в помещениях с постоянным пребыванием людей естественного света.						

**Таблица К.3 – Нормы и качественные показатели освещенности  
производственных помещений объектов питания**

Производственные помещения	Плоскость (Г – горизонтальная, В – вертикальная) нормирования освещенности и КЕО – высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				Естественное освещение КЕО, %		
		освещенность, лк	цилиндрическая освещенность, лк	показатель дискомфорта, не более	коэффициент пульсации, %, не более	при боковом освещении		
						при верхнем боковом освещении	в зоне с устойчивым снежным покровом	на остальной территории
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Цехи: доготовочные, заготовочные, горячие, холодные	Г – 0,8	200	-	60	15	3	0,8	1
Цехи кондитерские	Г – 0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Помещение для резки хлеба, моечной кухонной и столовой посуды	Г – 0,8	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Моечные тары	Г – 0,8	150	-	60	20	-	-	-
Помещение для персонала	Г – 0,8	150	-	60	20	-	0,4	0,5
Административные помещения	Г – 0,3	200	-	60	20	2	0,4	0,5
Обеденные залы столовых, закусочных	Г – 0,8	200	75	60	15	2	0,4	0,5
Обеденные залы ресторанов, кафе, баров								
Столы для посетителей	Г – 0,3	100 – 300 <sup>1</sup>	75	60	15	-	-	-

Продолжение таблицы К.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Проходы между столиками	пол	Не менее 30 при любых источниках света	-	60	15	-	0,1	0,1
Танцевальные площадки	пол	100-200	75	60	15	-	-	-
Эстрада	В-1,75	300 <sup>2</sup> при любых источниках света	-	-	-	-	-	1
Раздаточные	Г – 0,8	300	-	40	15	3	0,8	1
Загрузочные, кладовые тары	Г – 0,8	75	-	-	-	-	-	-
Кладовые продуктов в сгораемой упаковке	Г – 0,8	50	-	-	-	-	-	-
Кладовые овощей, охлаждаемые камеры	пол	20 <sup>3</sup>	-	-	-	-	-	-
Экспедиции	Г – 0,8	100	-	60	-	-	0,8	1
Вестибюли и гардеробы	пол	75	-	-	-	-	-	-
Коридоры, проходы:								
а) главные коридоры, проходы	пол	75	-	-	-	-	0,1	0,1
б) остальные коридоры, проходы	пол	50	-	-	-	-	0,1	0,1
Санитарно-бытовые помещения:								
а) умывальные, туалеты	пол	75	-	-	-	-	0,2	0,2
б) душевые, гардеробные	пол	50	-	-	-	-	0,2	0,2
Электрощитовые	В-1,5	50	-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы К.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Помещение касс	$\Gamma - 0,8$	300	-	40	15	3	0,8	1
Диспетчерские	$\Gamma - 0,8$	150	-	60	20	-	-	-
<p><sup>1</sup> Приведены рекомендуемые уровни освещенности, значения меняются в зависимости от принятого архитектурного решения.</p> <p><sup>2</sup> Освещенность указана для ламп накаливания.</p>								

**Приложение Л**  
(обязательное)

**Параметры микроклимата на объектах питания**

**Таблица Л.1 - Расчетные параметры микроклимата группы  
производственных помещений объектов питания**

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

**Таблица Л.2 - Оптимальные параметры микроклимата для холодного и  
теплого периодов года**

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Холодный период				Теплый период			
		температура воздуха, °С	относительная влажность, %	температура поверхностей, °С	скорость движения воздуха, м/с	температура воздуха, °С	относительная влажность, %	темпера тура поверхностей, °С	скорость движения воздуха, м/с
Обеденные залы, раздаточные, бары	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40	19-23	0,2
Сервизные, бельевые, гардеробные	Іб (140-174)	21-23	60-40	20-24	0,1	22-24	60-40	21-25	0,1
Цехи: мясной, овощной	ІІб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40	18-22	0,2
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	ІІб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40	18-22	0,2
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40	19-23	0,2



## Продолжение таблицы Л.2

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Холодный период				Теплый период			
		температура воздуха, °C	относительная влажность, %	температура поверхностей, °C	скорость движения воздуха, м/с	температура воздуха, °C	относительная влажность, %	температура поверхностей, °C	скорость движения воздуха, м/с
Моечные столовой посуды	Па (175-232)	19-21	60-40	18-22	0,2	20-22	60-40	19-23	0,2
Моечные кухонной посуды, тары	Пб (233-290)	17-19	60-40	16-20	0,2	19-21	60-40	18-22	0,2
Административные помещения	Іа (до 139)	22-24	60-40	21-25	0,1	23-25	60-40	22-26	0,1

**Таблица Л.3 - Допустимые величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений для холодного и теплого периодов года**

Производственные помещения	Категория работ по уровню энергозатрат, Вт	Диапазон ниже оптимальных величин	Диапазон выше оптимальных величин	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %	Для диапазона температур воздуха ниже оптимальных величин, не более	Для диапазона температур воздуха выше оптимальных величин, не более	Период года
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обеденные залы, раздаточные, бары	Па (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	Холодный
Сервизные, бельевые, гардеробные	Іб (140-174)	19,0-20,9	23,1-24,0	15-25	15-75	0,1	0,2	
Цехи: мясной, овощной	Іб (233-290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	0,4	
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	Іб (233-290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	0,4	
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный	Па (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	
Моечные столовой посуды	Па (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	
Моечные кухонной посуды, тары	Іб (233-290)	15,0-16,9	19,1-22,0	14-23	15-75	0,2	0,4	

Продолжение таблицы Л.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Административные помещения	Іа (до 139)	20,0-21,9	24,1-25,0	19-26	15-75*	0,1	0,1	
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	Па (175-232)	17,0-18,9	21,1-23,0	16-24	15-75	0,1	0,3	
Обеденные залы, раздаточные, бары	Па (175-232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4	Теплый
Сервизные, бельевые, гардеробные	Іб (140-174)	20,0-21,9	24,1-28,0	19-29	15-75*	0,1	0,3	
Цехи: горячий, помещение для выпечки кондитерских изделий	ІІб (233-290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5	
Цехи: доготовочный, холодный, рыбный,	Па (175-232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4	
Моечные столовой посуды	Па (175-232)	18,0-19,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,1	0,4	
Моечные кухонной посуды, тары	ІІб (233-290)	16,0-18,9	21,1-27,0	15-28	15-75*	0,2	0,5	
Административные помещения	Іа (до 139)	21,0-22,9	25,1-28,0	20-29	15-75*	0,1	0,2	

## Продолжение таблицы Л.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Кладовые овощей, солений, полуфабрикатов, инвентаря, тары	Па (175-232)	18,0-19,9	22,1-27,0	17-28	15-75*	0,1	0,4	
<p>* При температурах воздуха 25°C и выше максимальные показатели относительной влажности воздуха должны соответствовать требованиям, изложенным в санитарных правилах.</p> <p>При температурах воздуха 25°C скорость движения воздуха в теплый период года должна соответствовать значениям, указанным в санитарных правилах.</p>								

**Приложение М**  
(обязательное)

**Пределы вредных веществ в воздухе рабочей зоны объектов питания**

**Таблица М.1 - Предельно допустимые концентрации и класс опасности  
некоторых вредных веществ в воздухе рабочей зоны**

Наименование вещества	Класс опасности	Пути поступления в организм	ПДК в воздухе рабочей зоны, мг/м <sup>3</sup>	Характер действия на организм
Акролеин	2	Ингаляционный	0,2	Раздражает слизистую оболочку ВДП и глаз
Оксид углерода	4	Ингаляционный	20,0	Образует в крови карбоксигемоглобин
Пыль мучная (с примесью SiO <sub>2</sub> менее 2 %)	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием, аллерген
Пыль сахара	4	Ингаляционный	6,0	Обладает фиброгенным действием
Моющие синтетические средства (разрешенные к применению)	3	Ингаляционный	3,0-5,0	Аллергены

**Приложение Н**  
(обязательное)

**Нормы расхода воды на технологические нужды объектов питания**

**Таблица Н.1 – Нормативный расход воды на приготовление полуфабрикатов**

Полуфабрикаты	Нормы расходов воды на 1 т, л
Мясные	1500
Рыбные	2000
Овощные	2200
Кулинарные	1000
Примечание - Коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать равным 1,5.	

**Таблица Н.2 – Расчетные значения расхода воды и процентный показатель  
одновременного действия оборудования**

Оборудование	Расход воды, л/сек	Процент одновременного действия
Моечные ванны	0,3	30
Раковины (производственные)	0,2	40
Машины посудомоечные	0,3	100
Картофелемойки, картофелечистки и кипятильники	0,2	100
Котлы варочные	0,2	60
Ледогенераторы	0,1	50
Примечания 1 Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок. 2 Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также поливочным кранам для мытья жироуловителей, грязеотстойников.		

---

**УДК 725 (083)**

**МКС 93.040.10**

**Ключевые слова:** пищевое производство, общественное питание, предприятия общественного питания, оборудование пищевых предприятий, кулинария, классификация предприятий, бар, закусочная, кафе, ресторан, столовая, раздаточная линия.

---

*Ресми басылым*

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҰЛТТЫҚ ЭКОНОМИКА МИНИСТРЛІГІНІҢ  
ҚҰРЫЛЫС, ТҰРҒЫН ҮЙ-КОММУНАЛДЫҚ ШАРУАШЫЛЫҚ ІСТЕРІ ЖӘНЕ  
ЖЕР РЕСУРСТАРЫН БАСҚАРУ КОМИТЕТІ**

**Қазақстан Республикасының  
ЕРЕЖЕЛЕР ЖИНАҒЫ**

**ҚР ЕЖ 3.02–121–2012**

**ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ ОБЪЕКТІЛЕРІ**

Басылымға жауаптылар: «ҚазҚСҒЗИ» АҚ

050046, Алматы қаласы, Солодовников көшесі, 21  
Тел./факс: +7 (727) 392-76-16 – қабылдау бөлмесі

*Издание официальное*

**КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА, ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО  
ХОЗЯЙСТВА И УПРАВЛЕНИЯ ЗЕМЕЛЬНЫМИ РЕСУРСАМИ МИНИСТЕРСТВА  
НАЦИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**СВОД ПРАВИЛ  
Республики Казахстан**

**СП РК 3.02–121–2012**

**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Ответственные за выпуск: АО «КазНИИСА»

050046, г. Алматы, ул. Солодовникова, 21  
Тел./факс: +7 (727) 392-76-16 – приемная