

ТЕХНИЧЕСКИЙ КОДЕКС  
УСТАНОВИВШЕЙСЯ ПРАКТИКИ

ТКП 45-3.02-36-2006 (02250)

**ЗДАНИЯ И ПОМЕЩЕНИЯ  
ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
Правила проектирования

**БУДЫНКИ І ПАМЯШКАННІ  
АБ'ЕКТАЎ ГРАМАДСКАГА ХАРЧАВАННЯ**  
Правілы праектавання

Издание официальное

Министерство архитектуры и строительства Республики Беларусь  
Минск 2006

УДК [69+725.71.011](083.74)

МКС 91.040.10

КП 06

**Ключевые слова:** объект общественного питания, размещение объектов питания, требования к земельному участку, объемно-планировочные и конструктивные решения, требования к инженерному обеспечению.

### Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН РУП «Стройтехнорм», техническим комитетом по стандартизации в области архитектуры и строительства «Проектирование зданий и сооружений» (ТКС 04).

ВНЕСЕН Министерством архитектуры и строительства Республики Беларусь.

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 27 октября 2006 г. № 291.

В Национальном комплексе технических нормативных правовых актов в области архитектуры и строительства настоящий технический кодекс установившейся практики входит в блок 3.02 «Жилые, общественные и производственные здания и сооружения, благоустройство территорий».

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.

Настоящий технический кодекс установившейся практики не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь.

Издан на русском языке.  
© Минстройархитектуры, 2006

## Содержание

|     |                                                                                                                    |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1   | Область применения                                                                                                 |  |
| 2   | Нормативные ссылки                                                                                                 |  |
| 3   | Термины и определения                                                                                              |  |
| 4   | Требования к размещению объектов питания и к земельному участку                                                    |  |
| 4.1 | Требования к размещению                                                                                            |  |
| 4.2 | Требования к участку                                                                                               |  |
| 5   | Объемно-планировочные и конструктивные решения                                                                     |  |
| 5.1 | Общие требования                                                                                                   |  |
| 5.2 | Помещения для обслуживания покупателей (потребителей)                                                              |  |
| 5.3 | Залы объектов питания                                                                                              |  |
| 5.4 | Помещения вспомогательного назначения                                                                              |  |
| 5.5 | Помещения магазина (отдела) кулинарии                                                                              |  |
| 5.6 | Производственные помещения                                                                                         |  |
| 5.7 | Помещения приема и хранения продуктов                                                                              |  |
| 5.8 | Служебные и бытовые помещения                                                                                      |  |
| 5.9 | Требования к акустике                                                                                              |  |
| 6   | Требования к инженерному обеспечению объектов питания                                                              |  |
| 6.1 | Общие требования                                                                                                   |  |
| 6.2 | Теплоснабжение, отопление и вентиляция                                                                             |  |
| 6.3 | Водопровод и канализация                                                                                           |  |
| 6.4 | Электроснабжение и электротехнические устройства                                                                   |  |
|     | (рекомендуемое)                                                                                                    |  |
|     | Показатели для расчета площади земельных участков для размещения объектов питания                                  |  |
|     | (рекомендуемое)                                                                                                    |  |
|     | Типы объектов питания и их нормативные характеристики для различных организаций и учреждений                       |  |
|     | (обязательное)                                                                                                     |  |
|     | Состав помещений для обслуживания покупателей (потребителей) объектов питания разных типов и наценочных категорий  |  |
|     | (рекомендуемое)                                                                                                    |  |
|     | Минимально необходимая площадь помещений для обслуживания покупателей (потребителей) объектов питания разных типов |  |
|     | (рекомендуемое)                                                                                                    |  |
|     | Состав производственных помещений объектов питания разных типов                                                    |  |
|     | <b>Приложение Е</b>                                                                                                |  |
|     | (рекомендуемое)                                                                                                    |  |
|     | Минимально необходимая площадь производственных помещений объектов питания разных типов                            |  |
|     | (обязательное)                                                                                                     |  |
|     | Состав помещений цехов кондитерских, булочных и мучных изделий                                                     |  |
|     | (рекомендуемое)                                                                                                    |  |

**ТКП 45-3.02-36-2006**

Минимально необходимая площадь помещений приема и хранения продуктов объектов питания разных типов

(рекомендуемое)

Состав служебных и бытовых помещений объектов питания разных типов

(рекомендуемое)

Минимально необходимая площадь служебных и бытовых помещений объектов питания разных типов

Приложение Н

(рекомендуемое)

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

(рекомендуемое)

Минимальные удельные показатели расчетной площади объектов питания для сельских населенных пунктов

(справочное)

Примерные схемы функционально-технологических и планировочных взаимосвязей помещений объектов питания

(обязательное)

Расчетная температура и кратность воздухообмена в помещениях для обслуживания посетителей и производственных помещениях объектов питания

(обязательное)

Расчетная температура и кратность воздухообмена в помещениях приема и хранения продуктов, служебных и бытовых помещениях объектов питания

(справочное)

Таблица соотношения количества блюд/мучных изделий в сутки и вместимости залов объектов питания разных типов

ТЕХНИЧЕСКИЙ КОДЕКС УСТАНОВИВШЕЙСЯ ПРАКТИКИ

**ЗДАНИЯ И ПОМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
Правила проектирования

**БУДЫНКИ І ПАМ'ЯШКАННІ ОБ'ЄКТАЇ ГРАМАДСЬКАГО ХАРЧУВАННЯ**  
Прави́лы праектавання

Buildings and premises object public feeding  
Rules of designing

Дата введения 2007-01-01

## 1 Область применения

Настоящий технический кодекс установившейся практики (далее — технический кодекс) распространяется на здания и помещения торговых объектов общественного питания (далее — объектов питания) и устанавливает правила проектирования вновь строящихся и реконструируемых объектов питания как отдельно стоящих, так и встроенных (пристроенных) в здания другого назначения, а также объектов питания, которые находятся в составе торговых, общественных и других многофункциональных предприятий комплексного обслуживания населения, включая магазины и рыночные комплексы, вокзалы, гостиницы.

Настоящий технический кодекс не распространяется на проектирование заготовочных объектов питания, комбинатов питания, школьных кулинарных фабрик, вагонов-ресторанов, цехов бортового питания, мобильных и сезонных предприятий питания временного функционирования, пищеблоков общеобразовательных и дошкольных учреждений, служб приготовления пищи лечебно-профилактических организаций. В настоящем техническом кодексе не регламентируются требования к подбору и расстановке технологического оборудования в помещениях объекта питания.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем техническом кодексе использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее — ТНПА): <sup>1)</sup>

ТКП 45-3.02-1-2004 (02250) Состав и площади помещений общеобразовательных школ, учебно-педагогических комплексов, детских садов-школ

ТКП 45-3.02-2-2004 (02250) Проектирование зданий и помещений профессионально-технических, средних специальных и высших учебных заведений, институтов повышения квалификации

ТКП 45-4.04-27-2006 (02250) Устройства связи и диспетчеризации инженерного оборудования жилых и общественных зданий. Правила проектирования

СТБ 1209-2005 Общественное питание. Термины и определения

СТБ 1381-2003 Ограждения лестниц, балконов и крыш стальные. Технические условия

ГОСТ 13109-97 Электрическая энергия. Совместимость технических средств электромагнитная.

Нормы качества электрической энергии в системах электроснабжения общего назначения

ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц

СНБ 1.03.02-96 Состав, порядок разработки и согласования проектной документации в строительстве

СНБ 2.02.01-98 Пожарно-техническая классификация зданий, строительных конструкций и материалов

СНБ 2.02.02-01 Эвакуация людей из зданий и сооружений при пожаре

<sup>1)</sup> СНБ, СНиП, Пособия к СНиП, РДС имеют статус технического нормативного правового акта на переходный период до их замены техническими нормативными правовыми актами, предусмотренными Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

## ТКП 45-3.02-36-2006

СНБ 2.02.03-03 Ограничение распространения пожара в зданиях и сооружениях. Объемно-планировочные и конструктивные решения

СНБ 2.02.04-03 Противопожарная защита населенных пунктов и территорий предприятий

СНБ 2.02.05-04 Пожарная автоматика

СНБ 2.04.05-98 Естественное и искусственное освещение

СНБ 3.01.04-02 Градостроительство. Планировка и застройка населенных пунктов

СНБ 3.02.03-03 Административные и бытовые здания

СНБ 3.02.04-03 Жилые здания

СНБ 3.03.02-97 Улицы и дороги городов, поселков и сельских населенных пунктов

СНБ 4.01.02-03 Противопожарное водоснабжение

СНБ 4.02.01-03 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

СНиП 2.01.02-85\* изд. 1991 г. Противопожарные нормы

СНиП 2.03.13-88 Полы

СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий

СНиП 2.04.02-84 Водоснабжение. Наружные сети и сооружения

СНиП 2.08.02-89 Общественные здания и сооружения

СНиП II-12-77 Защита от шума

П2-2000 к СНБ 3.02.04-03 Электроустановки жилых и общественных зданий

П2-2000 к СНиП 2.08.02-89 Проектирование спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений

П5-03 к СНиП 2.08.02-89 Проектирование зданий банков

П7-04 к СНиП 2.08.02-89 Проектирование учебно-педагогических организаций. Здания и помещения специализированных лечебно-диагностических подразделений

Пособие 3.02.01-96 к СНиП 2.08.02-89 Состав и площади помещений детских дошкольных учреждений

П1-99 к СНиП II-12-77 Проектирование звукоизоляции и звукопоглощения конструкциями зданий и сооружений

РДС 1.01.14-2000 Технические указания по экономному расходованию основных строительных материалов в гражданском строительстве.

*Примечание* — При пользовании настоящим техническим кодексом целесообразно проверять действие ТНПА по Перечню технических нормативных правовых актов по строительству, действующих на территории Республики Беларусь, и каталогу, составленным по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим техническим кодексом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем техническом кодексе применяют термины, установленные в СТБ 1209, СНБ 3.01.04 и [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 объект общественного питания городского значения:** Объект питания, предназначенный для обслуживания населения города в целом с учетом его транспортной доступности.

**3.2 объект общественного питания местного (приближенного) значения:** Объект питания, предназначенный для обслуживания покупателей (потребителей) жилой зоны (микрорайона, жилого района, жилого комплекса и т. д.).

**3.3 продовольственное сырье:** Исходные пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей переработки (кулинарной обработки).

**3.4 транзитная продажа:** Отпуск кулинарных изделий, мучных кулинарных изделий, кондитерских изделий и скомплектованной кулинарной продукции покупателям (потребителям) для последующего потребления за пределами зала объекта питания. Транзитная продажа не должна препятствовать свободному выбору блюд покупателями (потребителями) в зале объекта питания и применяется на объектах питания с высокой плотностью потока людей (вокзалы, пешеходные переходы, спортивно-демонстрационные сооружения и пр.).

**3.5 красные линии:** (СНБ 3.01.04).

## 4 Требования к размещению объектов питания и к земельному участку

### 4.1 Требования к размещению

4.1.1 Размещение общедоступных объектов питания, относящихся к классу по функциональной пожарной опасности Ф.3.2 по СНБ 2.02.01, следует предусматривать, руководствуясь перспективными схемами развития генеральных планов городов и сельских поселений, с учетом как нового строительства, так и реконструкции действующих объектов с возможным изменением их специализации, с соблюдением требований СНБ 3.01.04, СНБ 3.03.02, СНБ 2.02.04, СНБ 1.03.02.

4.1.2 Объекты питания городского значения (рестораны, кафе, бары, как правило, с большим количеством мест в зале) целесообразно размещать в общественных и торговых центрах, на магистралях и площадях, вблизи остановок городского транспорта, станций метрополитена, вокзалов и в аналогичных местах оживленного движения населения, а также на рекреационных территориях.

4.1.3 Объекты питания местного (приближенного) обслуживания с вместимостью залов от 25 до 75 мест — кафе, закусочные, бары, магазины (отделы) кулинарии, столовые общедоступные, диетические, в том числе для пенсионеров, инвалидов, — следует размещать на территории жилых районов в пределах пешеходной доступности (до 500 м). Эти объекты питания должны рассчитываться на приближенное обслуживание работников предприятий, организаций и учреждений, находящихся в районе их расположения.

4.1.4 Помещения для продажи кулинарных полуфабрикатов и изделий — магазин (отдел) кулинарии — следует проектировать в составе ресторанов, кафе и столовых. Допускается эти помещения предусматривать в зданиях другого назначения по заданию на проектирование.

4.1.5 Общедоступные объекты питания допускается встраивать или пристраивать к жилым, общественным или производственным зданиям при соблюдении необходимых санитарно-гигиенических и противопожарных требований действующих ТНПА (СНБ 3.02.04, СНБ 3.02.03, СНБ 2.02.03 и др.). Объекты питания, расположенные в зданиях другого назначения, следует отделять от других помещений противопожарными преградами в соответствии с требованиями СНБ 2.02.03. Степень огнестойкости встроенно-пристроенной части здания для объекта питания должна соответствовать степени огнестойкости основного здания либо указанная часть здания должна выделяться противопожарными преградами (с учетом требований действующих ТНПА). При этом должны сохраняться все функциональные параметры как самого объекта питания, так и здания, в которое он встраивается.

4.1.6 При новом строительстве и реконструкции в жилых домах допускается размещать объекты питания с вместимостью зала не более 50 мест и режимом функционирования с 7 до 23 часов, магазины (отделы) кулинарии, а также кафетерии в составе предприятий торговли. При этом должны предусматриваться самостоятельные эвакуационные выходы из объекта питания, изолированные от жилой части здания. Не допускается размещать объекты питания на придомовых территориях жилых зданий.

4.1.7 Объекты питания допускается размещать в подземных и цокольных этажах в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

4.1.8 Не допускается размещение общедоступного объекта питания в экологически неблагоприятной зоне (с превышением ПДК и допустимых уровней вредных воздействий) без соответствующих компенсационных мероприятий.

4.1.9 Ориентировочные расчеты степени обеспеченности общедоступными объектами питания следует производить с учетом рекомендаций приложения А.

4.1.10 Столовые промышленных и других предприятий и организаций следует размещать в соответствии с требованиями СНБ 3.02.03, СНБ 2.02.03, СНБ 3.02.04, столовые высших учебных заведений — в соответствии с требованиями ТКП 45-3.02-2.

### 4.2 Требования к участку

4.2.1 Расчет площади участка объекта питания следует производить, учитывая нормы площади земельных участков для объектов питания в зависимости от вместимости зала (таблица А.2 (см. приложение А)) в соответствии с заданием на проектирование и архитектурно-планировочным заданием (АПЗ).

4.2.2 При проектировании объекта питания следует предусматривать четкое зонирование территории участка с выделением:

- зоны для покупателей (потребителей), при необходимости, с площадкой для сезонного размещения дополнительных столиков на открытом воздухе;
- производственной зоны, куда могут входить:
  - а) хозяйственный двор с подъездными путями для грузовых автомобилей;

отформатировано: выделение цветом

отформатировано: выделение цветом

отформатировано: выделение цветом

- б) разгрузочная площадка, примыкающая к группе складских помещений;
- в) мусоросборник;
- г) площадки отдыха для персонала;
- д) стоянки для индивидуального автотранспорта.

В сельских населенных пунктах на хозяйственном дворе объекта питания допускается выделять зону для хранения твердого топлива, а также, при необходимости, предусматривать овощехранилище, объем которого определяется заданием на проектирование.

*Примечания*

- 1 Необходимость ограждения участка и степень его защиты от несанкционированного проникновения устанавливается заказчиком в задании на проектирование.
- 2 Площадки для сезонного расширения, размещаемые со стороны проезжей части, должны проектироваться с мероприятиями, исключающими случайный (аварийный) наезд автотранспорта.

**4.2.3** Загрузку объектов питания, размещаемых в жилых зданиях, следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, или из подземных тоннелей, а также со стороны магистралей при наличии закрытых разгрузочных помещений. Допускается не предусматривать закрытые разгрузочные помещения при общей площади объекта питания до 150 м<sup>2</sup>. Расстояние от окон и дверей помещений объектов питания до площадок с мусоросборником должно быть не менее 20 м.

**4.2.4** Расчетное количество машино-мест на стоянке должно приниматься в зависимости от вместимости зала, типа и наценочной категории объекта питания по таблице 1, учитывая требования СНБ 3.01.04. Для кафе городского значения допускается предусматривать одно машино-место на каждые 11–12 мест в зале.

Площадки для стоянок автомобилей и мотоциклов следует располагать с учетом требований СНБ 3.01.04.

**Таблица 1**

| Наименование типа объекта питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Количество мест в зале объекта питания, приходящихся на одно машино-место стоянки, в зависимости от его наценочной категории |        |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Люкс                                                                                                                         | Высшая | Первая |
| Ресторан, кафе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6–7                                                                                                                          | 8–9    | 10–12  |
| Бар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 9–10                                                                                                                         | 11–12  | —      |
| <p><i>Примечания</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Необходимость площадки для стоянки автомобилей, мотоциклов и велосипедов, размещаемой вблизи объектов питания других типов, определяется заданием на проектирование.</li> <li>2 При размещении объекта питания в зоне сложившейся застройки, а также для реконструируемых зданий допускается сокращение расчетного количества машино-мест на 10 %.</li> </ol> |                                                                                                                              |        |        |

**4.2.5** На участке объекта питания следует предусматривать пешеходные дорожки и проезды с твердым покрытием с учетом возможности проезда пожарных машин в соответствии с требованиями СНБ 2.02.04, СНБ 3.03.02, СНБ 3.01.04, а также искусственное освещение и озеленение. Элементы участка должны быть запроектированы с учетом доступности их для инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках.

**4.2.6** Здания и постройки, в которых размещаются объекты питания, должны располагаться на расстоянии не менее 6 м от красных линий. Расстояния между отдельно стоящими зданиями объектов питания и другими зданиями (сооружениями) должны приниматься с учетом требований СНБ 2.02.04 и СНБ 3.01.04.

**4.2.7** Здания объектов питания рекомендуется ориентировать таким образом, чтобы производственные и складские помещения были обращены на север и северо-восток, а залы и помещения для персонала — на юг и юго-восток.

## **5 Объемно-планировочные и конструктивные решения**

### **5.1 Общие требования**

**5.1.1** В настоящем техническом кодексе изложены минимально необходимые требования к проектированию объектов питания, которые не исключают других дополнительных, в том числе повышенных требований, определяемых заданием на проектирование объекта питания конкретного типа. Эти требования не должны противоречить требованиям настоящего технического кодекса и действующих ТНПА.

**5.1.2** Объекты питания по степени централизованности производства и в зависимости от организации технологического процесса приготовления и отпуска кулинарной продукции подразделяются на:

- заготовочные — работающие на сырье и осуществляющие централизованное производство кулинарной продукции (блюд, изделий, полуфабрикатов, хлебобулочных и кондитерских изделий) для снабжения ею доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, розничной торговой сети;
- доготовочные — работающие на полуфабрикатах (в том числе высокой степени готовности) промышленного производства и (или) вырабатываемых заготовочными объектами питания;
- с законченным производственным циклом — осуществляющие все стадии переработки сырья и организующие выпуск кулинарной продукции для реализации на месте или отпуска на дом, в розничную торговую сеть;
- не имеющие производства — столовые-раздаточные, буфеты.

**5.1.3** По характеру обслуживаемого контингента покупателей (потребителей) объекты питания подразделяются на:

- общедоступные;
- объекты питания «закрытой» сети (на промышленных предприятиях, в учреждениях, организациях).

**5.1.4** По признаку специализации объекты питания подразделяются на:

- объекты общего типа;
- объекты, специализированные по ассортименту реализуемой продукции и способу ее приготовления, специфике обслуживания потребителей.

**5.1.5** По формам и методам обслуживания потребителей объекты питания подразделяются на:

- с обслуживанием официантами, барменами;
- с самообслуживанием, обслуживанием работниками бригад;
- с применением торговых автоматов.

По заданию на проектирование допускается применение нескольких форм обслуживания покупателей (потребителей), например, самообслуживание в дневное время и обслуживание официантами в вечернее время.

**5.1.6** По уровню и условиям обслуживания, комфортности, номенклатуре и качеству предоставляемых услуг объекты питания подразделяются на объекты соответствующих наценочных категорий по [1] и [2]:

- люкс;
- высшей;
- первой;
- второй;
- третьей

либо без наценочных категорий.

**5.1.7** Объекты питания подразделяются на:

- стационарные и нестационарные;
- постоянно действующие и сезонные;
- мобильные, функционирующие, как правило, на базе павильонов, палаток, торговых модулей.

**5.1.8** Объекты питания характеризуются вместимостью (количеством мест в зале объекта) и/или производительностью (количеством выпускаемых блюд, продукции в сутки), и/или количеством рабочих мест. Эти показатели определяются заданием на проектирование. В задании на проектирование при необходимости дополнительно указывается количество мест для сезонного расширения, а также количество блюд для отпуска на дом или обеспечения продукцией столовых-раздаточных и доготовочных объектов питания.

**5.1.9** Помещения объектов питания при проектировании следует группировать по функциональному назначению:

- обслуживание покупателей (потребителей);
- изготовление кулинарной продукции;
- технические (электрощитовые, насосные, вентиляционные камеры, машинные отделения охлаждаемых камер, лифтов и др.).

Помещения для обслуживания покупателей (потребителей) подразделяются на две функциональные подгруппы:

- зал объекта питания, в том числе с эстрадой, аванзалом и т. п.;
- вспомогательные помещения — вестибюль, гардероб, туалеты, помещения дополнительного обслуживания.

отформатировано: выделение цветом

# ТКП 45-3.02-36-2006

Помещения для изготовления кулинарной продукции подразделяются на три функциональные подгруппы:

- производственные помещения;
- помещения приема и хранения продуктов;
- служебные и бытовые помещения.

**5.1.10** При проектировании комплексных объектов общественного питания рекомендуется, как правило, помещения приема и хранения продуктов, служебные, бытовые и технические помещения проектировать едиными для всего комплекса с возможным сокращением их совокупной площади до 10 %–15 %.

**5.1.11** Оптимальное количество мест в зале для различных типов объектов питания и количество рабочих мест в магазине (отделе) кулинарии и буфете приведено в таблице 2.

Таблица 2

| Типы объектов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Наименование показателя, единицы измерения | Значение показателя |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------|
| Ресторан                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Вместимость зала, мест                     | 50–300              |
| Столовая (общедоступная, диетическая, раздаточная)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | То же                                      | 25–300              |
| Кафе (общего типа), в том числе специализированное (бульбяная, молодежное, детское, кондитерская, мороженое, молочная и др.)                                                                                                                                                                                                                                      | "                                          | 25–200              |
| Мини-кафе, летнее кафе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | "                                          | 3–25                |
| Кафетерий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | "                                          | 8–100               |
| Закусочная (общего типа), в том числе специализированная (бульбяная, сосисочная, котлетная,пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, смажанка, чебуречная, вареничная, гамбургерная, бутербродная, рюмочная, кофейня и др.)                                                                                                       | "                                          | 8–150               |
| Объект питания быстрого обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | "                                          | 2–150               |
| Бар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | "                                          | 4–150               |
| Магазин кулинарии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Количество рабочих мест                    | 2–8                 |
| Отдел кулинарии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | То же                                      | 1–2                 |
| Буфет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | "                                          | 1–2                 |
| <p><i>Примечания</i></p> <p>1 Количество залов и их вместимость в комплексе объектов общественного питания, а также вместимость закусочных (кафе)-автоматов устанавливается заданием на проектирование.</p> <p>2 Допускается, в отличие от указанной в таблице, другая вместимость зала, устанавливаемая заказчиком (инвестором) в задании на проектирование.</p> |                                            |                     |

**5.1.12** Состав помещений объектов питания следует принимать в зависимости от типа объекта питания, форм и методов обслуживания потребителей, а также с учетом основных требований к архитектурно-планировочным решениям и оформлению объектов в зависимости от их типа и наценочной категории по [1].

**5.1.13** На производственных предприятиях, в организациях и учреждениях для работающих (сотрудников) следует предусматривать объекты питания или помещения для организации питания в соответствии с требованиями действующих ТНПА по проектированию соответствующих объектов и требованиями настоящего технического кодекса.

Учреждения по обслуживанию населения с длительным нахождением в них посетителей (библиотеки, театры и т. д.) должны иметь, как правило, помещения для организации питания.

**5.1.14** При отсутствии в действующих ТНПА по проектированию зданий и помещений различного назначения требований к объектам питания типы объектов питания, нормативные характеристики следует принимать по таблицам Б.1 и Б.2 (приложение Б).

**5.1.15** Применяемые материалы и строительные конструкции зданий объектов питания должны иметь необходимые прочность и долговечность, обеспечивающие безопасность функционирования здания и сохранение здоровья его посетителей в пределах нормативного срока эксплуатации.

**5.1.16** Здания объектов питания должны соответствовать эксплуатационным требованиям по приему, хранению, производству и реализации продукции, а также условиям труда персонала — по [3], [4], независимо от форм их собственности и ведомственной принадлежности.

**5.1.17** Объемно-планировочные решения помещений объектов питания должны предусматривать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также исключать пересечение путей движения покупателей (потребителей) и персонала.

**5.1.18** При проектировании объектов питания следует предусматривать устройства и мероприятия в целях создания условий (обеспечение беспрепятственного доступа и удобное пользование помещениями), отвечающих как практически здоровым, так и физически ослабленным посетителям — престарелым, больным, взрослым с детскими колясками, инвалидам, в том числе слепым и передвигающимся на креслах-колясках. В дополнение к требованиям СНиП 2.08.02 по организации среды обитания, отвечающей потребностям физически ослабленных лиц, необходимо учитывать следующее:

— в зданиях объектов питания вместимостью более 100 мест рекомендуется предусматривать не менее 10 % мест для инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках; при этом выделенная зона в зале должна иметь удобный доступ к раздаточной и по планировочным решениям и площади должна обеспечивать разворот коляски диаметром 1,5 м, т. е. не менее 3 м<sup>2</sup> на одно место;

— в объектах питания всех типов, специально предназначенных для обслуживания инвалидов, необходимо предусматривать обслуживание официантами или работниками бригад и размещать залы исходя из норматива площади не менее 3 м<sup>2</sup> на одно место и только на первых этажах (при отсутствии в здании пассажирских лифтов).

**5.1.19** Необходимость в пассажирских лифтах и других средствах вертикального транспорта, в том числе в автономных лифтах, при размещении объектов питания на верхних этажах здания другого назначения, устанавливается заданием на проектирование. Грузовые лифты должны предусматриваться при размещении производственной группы помещений в двух и более уровнях, в том числе — в подвальных и цокольных этажах. При этом должны соблюдаться требования СНБ 2.02.03 и СНБ 2.02.01.

**5.1.20** Состав и минимально необходимую площадь помещений общедоступных объектов питания следует принимать по приложениям В, Г, Д, Е, Ж, К, Л, М, Н, П в зависимости от типа и наценочной категории объекта питания (ресторан, кафе, столовая, бар и т. д.), обрабатываемой продукции (сырье, полуфабрикаты) и формы обслуживания (самообслуживание, официантами). Примерные схемы функционально-технологической и планировочной взаимосвязи помещений объектов питания приведены в приложении Р.

Состав и площадь помещений объектов питания учебных заведений, больниц и медицинских учреждений с интернатами, культурно-зрелищных учреждений, физкультурно-спортивных сооружений, гостиниц, транспортных предприятий, воинских частей и организаций, административных, научных, проектных, юридических, финансовых и других организаций следует принимать в соответствии с требованиями действующих ТНПА по проектированию соответствующих объектов, а при отсутствии — по заданию на проектирование с учетом требований настоящего технического кодекса.

**5.1.21** Проектирование объектов питания, размещаемых в цокольных и подвальных этажах жилых зданий, следует осуществлять в соответствии с требованиями СНБ 3.02.04 и действующих ТНПА системы противопожарного нормирования и стандартизации.

**5.1.22** Этажность здания объекта питания определяется градостроительными, функционально-технологическими и противопожарными требованиями. При этом должны соблюдаться требования СНиП 2.08.02.

**5.1.23** Высота помещений объектов питания (от пола до потолка) должна быть не менее 3,0 м.

**5.1.24** Высота производственных помещений (горячие цеха и моечные) должна быть не менее высоты смежных с ними залов объекта питания. В помещении с наклонным потолком или разными по высоте частями помещения требованиям к наименьшей высоте должна отвечать средняя (приведенная) высота помещения. При этом высота помещения в любой его части должна быть не менее 2,5 м.

## ТКП 45-3.02-36-2006

### Примечания

1 В отдельных помещениях вспомогательного назначения и коридорах в зависимости от объемно-планировочного решения зданий и технологических требований допускается соответствующее уменьшение высоты. При этом высота должна быть не менее 1,9 м. Высота помещений хранения продуктов должна быть не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций.

2 Высоту помещений объектов питания вместимостью до 50 мест, встроенных в жилые здания, допускается принимать по высоте помещений жилого здания.

**5.1.25** В здании объекта питания следует предусматривать отдельные входы и лестницы для покупателей (потребителей) и персонала.

**5.1.26** На эксплуатируемых плоских кровлях, балконах, лоджиях и открытых лестничных маршах и площадках, а также у открытых приямков или при перепаде отметок площадок более 0,45 м должны быть предусмотрены ограждения, выполненные в соответствии с СТБ 1381.

**5.1.27** Выбор конструктивного решения определяется назначением, типом, вместимостью (производительностью) и этажностью проектируемого объекта, размещением объектов питания в отдельно стоящих зданиях, в помещениях, встроенных и пристроенных к жилым домам и общественным зданиям, и требованиями РДС 1.01.14.

**5.1.28** Ширину коридоров в группе производственных помещений, помещений приема и хранения продуктов, служебных и бытовых помещений следует принимать по таблице 3.

Таблица 3

В метрах

| Группа помещений                                                                   | Ширина коридора (не менее) при количестве блюд в сутки* |                 |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|------------|
|                                                                                    | до 3000                                                 | от 3001 до 6000 | более 6000 |
| Производственные                                                                   | 1,3                                                     | 1,5             | 1,8        |
| Приема и хранения продуктов                                                        | 1,3                                                     | 1,5             | 1,8 (2,7)  |
| Служебные и бытовые                                                                | 1,3                                                     | 1,3             | 1,3        |
| * Или мест в зале, соответственно: до 100; от 101 до 200; более 200.               |                                                         |                 |            |
| Примечание — В скобках указана ширина коридора при применении тележек с поддонами. |                                                         |                 |            |

**5.1.29** Ширина дверей в производственных помещениях и в помещениях приема и хранения продуктов, в зависимости от их площади, должна быть, м, не менее:

0,9 — при площади до 10 м<sup>2</sup>.

1,2 — то же более 10 м<sup>2</sup>.

Высота дверей в этих помещениях — не менее 2,0 м.

Двери для проезда тележек с поддонами следует принимать шириной не менее 1,5 м и высотой не менее 2,0 м, в соответствии с требованиями СНБ 2.02.02.

Для установки и ремонта крупногабаритного оборудования в стенах помещений следует предусматривать монтажные проемы.

**5.1.30** Помещения залов, производственные и служебные помещения с постоянным пребыванием людей, как правило, должны иметь естественное освещение (боковое, верхнее). Защиту этих помещений от прямых солнечных лучей рекомендуется обеспечивать применением соответствующих планировочных и конструктивных решений. Без естественного освещения допускается проектировать все помещения, указанные в приложении 4 СНиП 2.08.02. Помещения без естественного освещения должны быть обеспечены аварийной противодымной вентиляцией в соответствии с требованиями раздела 8 СНБ 4.02.01.

**5.1.31** Конструкции полов во всех помещениях объектов питания не должны иметь пустот; в покрытиях полов не допускается применение дегтей и дегтевых мастик. В полах, ограждающих конструкциях помещений и в вентиляционных коробах следует предусматривать защиту от проникновения грызунов.

**5.1.32** Покрытия полов помещений должны быть долговечными, беспыльными, нетоксичными, нескользкими, исключать травматизм и обеспечивать влажную уборку и дезинфекцию. Не допускаются перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах с самообслуживанием.

**5.1.33** Гидроизоляцию в полах следует предусматривать в помещениях с мокрыми процессами и там, где требуется установка трапов, т. е. в производственных помещениях, в санитарных узлах

и душевых. Полы в помещениях с мокрыми процессами должны проектироваться с уклоном к трапам 1 %–2 % в соответствии с требованиями СНиП 2.03.13. Отметка пола в моечных, уборных и душевых должна быть на 2 см ниже отметки пола в соседних помещениях. Покрытие полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагоустойчивых материалов.

**5.1.34** Стены и колонны в производственных помещениях, в помещениях для приема и хранения продуктов, моечных, душевых, уборных и в помещениях с влажным режимом следует защищать влагостойкой отделкой на высоту не менее 1,6 м, а стены в охлаждаемых камерах — на всю высоту помещения.

Влагостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами.

**5.1.35** На путях проезда транспортных средств колонны, стены и перегородки должны быть защищены от механических повреждений.

**5.1.36** Отделка потолков и стен помещений для обслуживания покупателей (потребителей), кладовых, путей эвакуации, каркасы подвесных потолков (и заполнения в них) в помещениях и на путях эвакуации, а также свойства применяемых материалов (токсичность, дымообразующая способность и распространение пламени по поверхности) должны соответствовать требованиям СНБ 2.02.02, СНиП 2.08.02, СНиП 2.01.02.

**5.1.37** Материалы и конструктивное решение потолков, стен и перегородок в группе помещений для обслуживания покупателей (потребителей) должны обеспечивать акустический комфорт, оптимальный микроклимат, быть экологически безвредными. Форма и фактура вертикальных поверхностей в местах скопления посетителей и на путях передвижения на высоту до 2 м должны быть травмобезопасными.

**5.1.38** Применяемые в отделке интерьеров зданий объектов питания полимерные материалы должны отвечать требованиям действующих ТНПА.

## **5.2 Помещения для обслуживания покупателей (потребителей)**

**5.2.1** Состав помещений для обслуживания покупателей (потребителей) объектов питания разных типов и наценочных категорий следует принимать по приложению В.

Допускается расширять состав помещений при обосновании в задании на проектирование.

**5.2.2** Минимально необходимую площадь помещений для обслуживания покупателей (потребителей) объектов питания разных типов следует принимать по приложению Г.

Для проведения целевых досуговых мероприятий следует либо увеличивать площадь залов объектов питания, либо включать в их состав дополнительные помещения. Площадь помещений для обслуживания покупателей (потребителей) в этом случае может быть увеличена до 25 %.

## **5.3 Залы объектов питания**

**5.3.1** Площадь зала объекта питания (без раздаточной) следует принимать согласно требованиям СНиП 2.08.02, м<sup>2</sup> на одно место в зале, не менее:

|                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| — в ресторанах                                                                                 | — 1,8; |
| — в столовых общедоступных и при высших учебных заведениях                                     | — 1,6; |
| — в кафе, закусочных и пивных барах                                                            | — 1,4; |
| — в закусочных (кафе)-автоматах, объектах питания быстрого обслуживания и безалкогольных барах | — 1,2. |

Площадь залов специализированных объектов питания следует принимать по заданию на проектирование с учетом требований СНиП 2.08.02.

Площадь залов объектов питания для общеобразовательных учебных заведений следует принимать по СНиП 2.08.02, для других учебных заведений — по заданию на проектирование с нормативом площади не менее, чем для общеобразовательных учебных заведений.

**5.3.2** При проектировании диетических столовых рекомендуется предусматривать дополнительно помещение для отдыха покупателей (потребителей) из расчета 0,2 м<sup>2</sup> на одно место в зале и кабинет врача площадью не менее 9 м<sup>2</sup>.

В кафе молодежном рекомендуется предусматривать помещение совета кафе из расчета 0,1 м<sup>2</sup> на одно место в зале, в кафе детском — помещение для игр из расчета 0,24 м<sup>2</sup> на одно место в зале.

На площади зала объектов питания допускается предусматривать размещение буфета, бара.

**5.3.3** Залы объектов питания с самообслуживанием необходимо располагать в одном уровне с горячим и холодным цехами, а также с моечной столовой посуды.

**5.3.4** На площади зала объекта питания с самообслуживанием в непосредственной связи с горячим цехом необходимо размещать раздаточные линии, отделяя их от зала барьером, экраном. Расстояние от раздаточного оборудования до ограничивающих барьеров в зале необходимо принимать, м, не менее:

- при проходе покупателей (потребителей) в один ряд — 0,9;
- с предусмотренным обгоном очереди — 1,2.

Ширина рабочей зоны (расстояние от раздаточной линии до стены) для обслуживающего персонала должна быть не менее 1,0 м.

**5.3.5** В ресторанах и кафе допускается предусматривать банкетные залы, разделять залы на кабинеты (в т. ч. на 1-2 чел.) или зоны стационарными или раздвижными перегородками с целью создания комфорта и уюта, а также для делового общения.

**5.3.6** Ширину проходов в залах разных типов объектов питания следует принимать по таблице 4 и в соответствии с требованиями СНБ 2.02.02.

Таблица 4

В метрах

| Проходы в зале                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ширина (не менее) для объектов питания типа |      |          |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|----------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ресторан, бар                               | кафе | столовая | закусочная |
| Основной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,5                                         | 1,2  | 1,35     | 1,2 (1,6)  |
| Дополнительные:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                             |      |          |            |
| для распределения потоков посетителей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1,2                                         | 0,9  | 1,2      | 0,9 (1,1)  |
| для подхода к отдельным местам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,6                                         | 0,4  | 0,6      | 0,4 (0,8)  |
| <p><i>Примечания</i></p> <p>1 В скобках указана ширина проходов между столами, предназначенными для питания стоя.</p> <p>2 Ширина прохода определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами (углами) столов.</p> <p>3 В столовых ширину основного прохода, обслуживающего более 200 мест, допускается увеличивать на 0,2 м на каждые последующие 100 мест св. 200, но не более чем на 1,2 м.</p> |                                             |      |          |            |

**5.3.7** В зале объекта питания, связанного с организацией отдыха покупателей (потребителей), или в непосредственной близости с ним следует предусматривать эстраду и танцевальную площадку в соответствии с требованиями СНиП 2.08.02 и СНиП 2.01.02. При определении площади танцевальной площадки следует исходить из нормы площади от 0,15 до 0,2 м<sup>2</sup> на одну танцевальную пару из расчета 50 %–70 % от общего количества мест в зале.

#### 5.4 Помещения вспомогательного назначения

**5.4.1** В состав помещений вспомогательного назначения для обслуживания покупателей (потребителей) объектов питания входят вестибюль (холл, аванзал, фойе), гардероб, туалетные комнаты или туалеты, помещения (места) для отдыха и т. п. в соответствии с приложением В, а также помещения дополнительного обслуживания (помещения по предоставлению услуг покупателям (потребителям)), которые устанавливаются заданием на проектирование. В комплексах объектов питания и в объектах питания с двумя и более залами рекомендуется объединять помещения вспомогательного назначения.

**5.4.2** В вестибюлях или отдельных помещениях (нишах) перед залами в столовых производственных предприятий и учебных заведений следует предусматривать умывальники из расчета один умывальник на 50 мест в зале. В объектах питания без вестибюлей умывальники допускается устанавливать в зале.

**5.4.3** В объектах питания в зависимости от типа объекта питания и его наценочной категории должны предусматриваться гардеробы с оборудованными местами для хранения головных уборов и обуви, гардеробы и вешалки в зале в соответствии с приложением 1 [1] и приложением В.

Количество мест в гардеробе верхней одежды для покупателей (потребителей) должно на 10 % превышать вместимость зала. Длина вешалок определяется из расчета шесть крючков на 1 пог. м вешалки.

**5.4.4** Входы в отдельные туалеты для мужчин и женщин (покупателей (потребителей)) следует предусматривать из вестибюля. Количество унитазов в них следует принимать не менее:

- при общем количестве мест в залах до 300 включ. — один унитаз на каждые 60 мест в мужских туалетах и один унитаз на каждые 40 мест в женских туалетах;
- то же св. 300 — дополнительно один унитаз на каждые последующие 100 мест.

В мужских туалетах на каждый унитаз следует предусматривать один писсуар (в туалетах пивных баров — два писсуара).

В шлюзах туалетов следует предусматривать не менее одного умывальника на каждые два унитаза.

В ресторанах, барах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах туалетов следует предусматривать дополнительную площадь не менее 4 м<sup>2</sup> — для туалетной комнаты. Рекомендуется предусматривать в блоке туалетов для покупателей (потребителей) помещение для хранения уборочного инвентаря.

*Примечания*

- 1 При количестве мест в залах менее 50 допускается проектировать один туалет на один унитаз с умывальником.
- 2 При количестве мест в залах более 100 следует дополнительно предусматривать специальную кабину для покупателей (потребителей)-инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках. При меньшей вместимости зала необходимость кабины оговаривается в задании на проектирование.

**5.4.5** В объектах питания, располагаемых на автотрассах, в зонах массового туризма и других местах со значительным одновременным потоком покупателей (потребителей), рекомендуется удваивать количество санитарных приборов в туалетах, а площадь вестибюля увеличивать до 30 % сверх установленной нормы.

## 5.5 Помещения магазина (отдела) кулинарии

**5.5.1** Магазины кулинарии следует размещать, как правило, в составе объекта питания. При торговой площади зала св. 130 м<sup>2</sup> магазины кулинарии могут размещаться отдельно. При отдельном размещении магазина следует дополнительно предусматривать приемочную продуктов площадью 16 м<sup>2</sup>, служебные и бытовые помещения из расчета 1,4 м<sup>2</sup> на 10 м<sup>2</sup> торговой площади.

**5.5.2** В магазинах кулинарии на три и более рабочих мест следует проектировать на площади подсобного помещения охлаждаемую камеру из расчета 1,5 м<sup>2</sup> на одно рабочее место.

**5.5.3** Допускается при магазине кулинарии предусматривать кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом.

## 5.6 Производственные помещения

**5.6.1** Состав производственных помещений следует определять исходя из типа объекта питания, вида поступающих пищевых продуктов, предназначенных для последующей кулинарной обработки (сырье, полуфабрикаты) и формы обслуживания. Рекомендуемый состав производственных помещений по типам объектов питания приведен в приложении Д. Минимально необходимые площади производственных помещений приведены в приложении Е. Минимальную площадь производственного помещения следует принимать, как правило, 7 м<sup>2</sup>, при реконструкции допускается ее сокращать до 5 м<sup>2</sup>.

**5.6.2** Производственные помещения, как правило, следует размещать в единой функциональной зоне. При размещении производственных помещений в двух- и трехэтажных зданиях объектов питания принцип функционального поэтажного зонирования производственных помещений необходимо сохранять.

**5.6.3** Размещение производственных помещений в структуре здания должно обеспечивать последовательность технологических процессов обработки продуктов и изготовления изделий при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствии пересечения технологических и транспортных потоков. Производственные помещения не должны быть проходными, исключение могут составлять отдельные помещения, связанные последовательными технологическими процессами.

**5.6.4** Производственные помещения для объектов питания производительностью 1500 и более блюд в сутки (или вместимостью 50 и более мест) рекомендуется предусматривать обособленными. В объектах питания меньшей производительности, работающих на сырье и/или полуфабрикатах, допускается объединять в одном помещении:

- горячий и холодный или горячий, холодный и доготовочный цеха;
- моечные столовой и кухонной посуды.

**5.6.5** При соответствующем обосновании допускается применять бесцеховую структуру производства — объединение в одном помещении цехов (участков) различного назначения при обеспечении последовательности технологических процессов обработки продуктов и изготовления изделий.

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

**5.6.7** Состав помещений цехов кондитерских, булочных и мучных изделий, в зависимости от их производительности (количества выпускаемых изделий в смену), следует принимать по приложению Ж.

**5.6.8** Рекомендуемые значения площади основных помещений цеха мучных изделий приведены в таблице 5.

Таблица 5

В квадратных метрах

| Помещения                     | Площадь помещений цеха мучных изделий |                                                  |
|-------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                               | на 1000 изделий                       | с увеличением на каждую последующую 1000 изделий |
| Помещения для выпечки изделий | 22                                    | 10                                               |
| Кладовая и моечная тары       | 6 (до 3000 изделий)                   | 2                                                |

**5.6.9** При включении цехов кондитерских и мучных изделий в состав производственных помещений объекта питания следует увеличивать площади следующих помещений:

- кладовой сухих продуктов;
- охлаждаемой камеры молочно-жировых продуктов;
- гардероба персонала;
- душевых и санитарных узлов —

из расчета 1 м<sup>2</sup> на каждые 1000 изделий, выпускаемых цехами.

**5.6.10** Для выработки и реализации мягкого мороженого в состав производственных помещений следует включать:

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

**5.6.11** Моечные кухонной посуды (в т. ч. функциональных емкостей), внутрицеховой тары полуфабрикатов и столовой посуды допускается размещать в одном блоке при производстве менее 1500 блюд в сутки. При этом моечную столовой посуды следует отделять барьером высотой не более 1,6 м от пола.

**5.6.12** Помещение раздаточной в объектах питания с обслуживанием официантами должно иметь непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервисной, моечной столовой посуды и буфетом через технологические или дверные проемы. В раздаточной следует предусматривать место для установки кассовых аппаратов и умывальника для официантов. При размещении указанных помещений с одной стороны раздаточной ширина раздаточного помещения должна быть не менее 2,0 м, при размещении с двух и более сторон — не менее 3,0 м. Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами следует принимать в зале, м на одно место, не менее:

- для горячих цехов — 0,03;
- для холодных цехов — 0,015;
- для буфетов — 0,01.

**5.6.13** В столовых и ресторанах, приготавливающих 5000 и более блюд в сутки (с вместимостью зала 150 мест и более), при обосновании допускается предусматривать пищевую лабораторию площадью 24 м<sup>2</sup>.

**5.6.14** Ширину проходов в производственных помещениях следует принимать по таблице 6.

Таблица 6

В метрах

| Проходы                                                                                                                                                                                                          | Ширина (не менее) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и машинами и т. п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда:<br>при длине линии оборудования до 3 м включ.<br>то же, более 3 м | 1,2<br>1,5        |
| Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)                                                                                                                                     | 1,0               |
| Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными машинами и т. п.) и линиями оборудования, выделяющими тепло                                                                                       | 1,3               |
| Между технологическими линиями оборудования и раздаточной линией                                                                                                                                                 | 1,5               |
| Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия):<br>при твердом топливе<br>при других видах топлива                                                                                                       | 1,5<br>1,25       |

**5.6.15** Топки кухонных плит на угле, торфе или дровах должны располагаться в отдельном помещении, имеющем самостоятельный вход. Устройство дымоходов кухонных плит должно быть выполнено в соответствии с противопожарными требованиями СНБ 4.02.01.

**5.6.16** Окраску стен, перегородок, конструкций и оборудования в производственных помещениях рекомендуется предусматривать в светлых холодных тонах.

**5.6.17** Полы во всех производственных помещениях должны быть гладкими, без щелей, выбоин, с поверхностью, удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (из расчета один трап на 100 м<sup>2</sup> площади, но не менее одного на помещение). При наличии технологических трапов в объектах питания дополнительные трапы для уборки помещений не устанавливаются.

## 5.7 Помещения приема и хранения продуктов

**5.7.1** Минимально необходимую площадь помещений для приема и хранения продуктов в объектах питания разного типа следует принимать по приложению К.

**5.7.2** Помещения хранения продуктов должны быть максимально приближены к загрузочной и не должны быть проходными. Помещения для хранения продуктов и охлаждаемые камеры не допускается размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

Эвакуация обслуживающего персонала не должна осуществляться через помещения загрузочной (разгрузочной), т. к. складированная тара и упакованные продукты препятствуют безопасной эвакуации людей.

**5.7.3** Следует предусматривать раздельное хранение продуктов согласно принятым условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи — в соответствии с [3].

*Примечание* — Для хранения хлеба рекомендуется отдельная кладовая или специальные шкафы с раздельным хранением ржаного и пшеничного хлеба.

**5.7.4** Минимальную ширину коридоров в помещениях для приема и хранения продуктов в зависимости от количества производимых блюд в сутки (или от количества мест в зале) следует принимать по таблице 3.

**5.7.5** Объем охлаждаемых камер (стационарных и сборно-разборных) следует определять технологическими расчетами, высота камер — не более 3,5 м (при большей высоте применяется подшивной потолок).

**5.7.6** Охлаждаемые камеры в объектах питания производительностью более 1500 блюд в сутки следует проектировать раздельными в соответствии с товарными группами хранящихся продуктов. При меньшей производительности допускается предусматривать раздельные холодильные шкафы — по одному на каждую группу продуктов.

отформатировано: выделение цветом

**5.7.7** Стационарные охлаждаемые камеры рекомендуется размещать в виде единого блока со входом через тамбур глубиной от 1,6 до 1,9 м.

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

**5.7.8** Охлаждаемые камеры не допускается размещать над, под или смежно с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью. Размещать охлаждаемые камеры под помещениями, где находятся люди, как правило, не следует. Такое размещение допускается при условии соблюдения требований, обеспечивающих защиту помещений от вредных физических факторов (устройство вентилируемой воздушной прослойки, изоляции и т. п.). Машинные отделения охлаждаемых камер с конденсаторами воздушного охлаждения, как правило, следует размещать рядом с наружными ограждающими конструкциями.

**5.7.9** В охлаждаемых камерах следует проектировать теплоизоляцию из негорючих материалов в соответствии с расчетной внутренней температурой в камерах, но не выше минус 15 °С в низкотемпературных камерах и не выше минус 2 °С — в остальных камерах.

**5.7.10** При разности расчетных температур воздуха в соседних охлаждаемых камерах 4 °С и менее теплоизоляцию перегородок между ними можно не предусматривать. Полы на грунте в охлаждаемых камерах при расчетной температуре воздуха в них минус 2 °С и выше допускается проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляционный слой стен камеры или блока камер должен быть на 15 см ниже уровня пола.

**5.7.11** Двери в охлаждаемые камеры должны быть специальными теплоизолированными, с двойным резиновым уплотнением по всему периметру притвора, с пружинными затворами и открываться только в сторону выхода из камер.

**5.7.12** В ограждающих конструкциях охлаждаемых камер, через камеры и тамбуры не допускается прокладка трубопроводов отопления, водопровода, канализации, газа, воздуховодов вентиляции и электрических кабелей.

**5.7.13** При размещении охлаждаемых камер на междуэтажном перекрытии теплоизоляция пола в камерах должна выполняться из плит теплоизоляционного материала с устройством поверх нее армированной цементной стяжки. Перед входом в такие камеры необходимо устраивать пандусы; наличие порогов и ступеней перед входом в камеры не допускается.

**5.7.14** Устройство проходных охлаждаемых камер не допускается.

**5.7.15** Низкотемпературная камера должна быть расположена в общем блоке охлаждаемых камер с входом в нее через общий тамбур. При размещении низкотемпературной камеры отдельно от блока вход в нее следует предусматривать через специальный тамбур.

**5.7.16** Холодильные агрегаты следует размещать в специальном машинном отделении, расположенном, как правило, рядом с камерами (по периметру стен, ограничивающих блок камер) или в специальном месте рядом с камерами, отделенном от коридора металлическим ограждением высотой 1,5 м с входной дверью. Холодильные агрегаты могут быть установлены на отдельных фундаментах, выполненных из негорючих материалов (группа НГ), в ограждающих конструкциях охлаждаемых камер или навесными. В последних двух случаях устройство машинных отделений и мест с устройством металлических ограждений допускается не предусматривать.

**5.7.17** Высота машинного отделения должна быть не менее 2,7 м для системы непосредственного охлаждения. Двери машинных отделений должны открываться в сторону выхода. При проектировании машинных отделений следует руководствоваться Правилами техники безопасности для холодильных холодильных установок.

**5.7.18** Холодильные агрегаты с конденсаторами водяного охлаждения должны обеспечиваться системой оборотного водоснабжения с устройством градирни или бассейна.

**5.7.19** Холодильные агрегаты с конденсаторами воздушного охлаждения, устанавливаемые в помещениях, должны быть обеспечены приточно-вытяжной вентиляцией с подачей воздуха через зонт, расположенный над конденсатором, из расчета 800 м<sup>3</sup> воздуха (или от 20 до 35 м<sup>3</sup> помещения) на каждые 1,163 кВт/ч (1000 ккал/ч) холодопроизводительности агрегата.

**5.7.20** Вместо стационарных охлаждаемых камер допускается устанавливать сборно-разборные камеры заводского исполнения с выносными компрессорно-конденсаторными агрегатами или встроенными моноблоками.

**5.7.21** Охлаждаемые камеры для хранения мяса должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием (моющим), а при необходимости — подвесными балками с крючками.

**5.7.22** Для пищевых отходов следует предусматривать охлаждаемую камеру (стационарную) или другое специальное помещение (с установкой сборно-разборной камеры или холодильного шкафа) с выходом через тамбур в другое помещение, коридор или наружу (при размещении на первом этаже) с количеством мест в зале не менее:

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

В сельских населенных пунктах охлаждаемая камера для пищевых отходов может предусматриваться в хозяйственной зоне участка объекта питания.

При меньшей вместимости зала в помещении моечной столовой посуды следует предусматривать участок с установкой бытового холодильного шкафа, отходы в котором должны храниться в герметически закрытых полиэтиленовых пакетах (емкостях). Отходы от холодильных шкафов до машины рекомендуется выносить в закрытых бачках.

Необходимо предусматривать специально выделенное место с установкой мойки для бачков (поливочного крана с бортиком и трапом) и раковины.

**5.7.23** Запрещается располагать холодильные агрегаты на лестничных площадках, под лестницами, вблизи входных дверей, в тамбурах охлаждаемых камер, в помещениях и местах большого скопления пыли.

**5.7.24** В объектах питания производительностью 15 000 блюд в сутки и более (или на 500 мест и более) перед помещением загрузочной (приема продуктов) следует проектировать разгрузочную платформу, которая должна быть выше уровня площадки для автомобилей на 1,1–1,2 м. Разгрузочная платформа должна быть оборудована, при необходимости, стационарными или передвижными устройствами, уравнивающими ее пол с полом кузова автомобиля. Ширина платформы и фронт разгрузки одного автомобиля должны быть не менее 3 м (до 4,5 м — в объектах питания производительностью более 15 000 блюд в сутки (или вместимостью более 500 мест), длина — не менее 3 м. Разгрузочные платформы следует проектировать для разгрузки автомобилей с заднего или с заднего и правого бортов. В объектах питания с меньшим количеством мест и при доставке продуктов малотоннажными автомобилями, как правило, предусматриваются разгрузочные площадки (высотой от 0,2 до 1,0 м) с подъемно-опускными механизмами и уравнительными площадками, которые не допускаются устанавливать на путях эвакуации. На разгрузочных платформах и площадках должны быть предусмотрены ограждения (при перепаде отметок от площадки для автомобилей более 0,45 м).

**5.7.25** Разгрузочные места и платформы в объектах питания (отдельно стоящих и встроенных в здания другого назначения) производительностью до 15 000 блюд в сутки (или до 500 мест) следует размещать под навесом высотой не менее 3,6 м, перекрывающим полностью платформу и кузов автомобиля не менее чем на 1 м или в закрытом неотапливаемом помещении (дебаркадере). Для объектов питания производительностью 15 000 и более блюд в сутки (или 500 мест и более) разгрузку рекомендуется предусматривать в отапливаемых помещениях.

**5.7.26** Для объектов питания, встроенных или встроенно-пристроенных к жилым зданиям, разгрузочные места и платформы следует предусматривать, как правило, в закрытых помещениях. Конструкции этих помещений должны быть из негорючих материалов. Допускается не проектировать указанные загрузочные помещения при общей площади объектов питания до 150 м<sup>2</sup>. При организации загрузки продуктов через транспортные тоннели или подземные стоянки машин загрузочный бокс следует выделять в закрытое помещение.

**5.7.27** Перед грузовыми лифтами в здании следует предусматривать площадки (не считая ширину примыкающих коридоров) размерами, м, не менее:

- для лифтов грузоподъемностью, кг менее 500 — 2,0×1,5;
- то же 500 и более — 2,7×2,7.

При сообщении грузовых лифтов с подвалом перед лифтами необходимо предусматривать устройство тамбур-шлюзов с подпором воздуха в случае возникновения пожара.

**5.7.28** Максимальные уклоны (в процентах) прямых пандусов и рампы для въезда автомобилей в разгрузочные помещения или подъезда к разгрузочным платформам должны приниматься не более:

- в здании или отапливаемом помещении — 16;
- снаружи зданий (в пространстве, не защищенном от атмосферных осадков) или в неотапливаемом помещении — 10.

**5.7.29** Количество разгрузочных мест в зависимости от количества блюд в сутки (мест в зале) для объектов питания следует принимать по таблице 7.

Таблица 7

| Количество блюд в сутки*                                                                                                                                                                                                                             | Количество разгрузочных мест |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| До 15 000 включ.                                                                                                                                                                                                                                     | 1                            |
| Св. 15 000 " 30 000 "                                                                                                                                                                                                                                | 2                            |
| " 30 000                                                                                                                                                                                                                                             | 3                            |
| * Или, соответственно, до 500 включ., св. 500 до 1000 включ., св. 1000 мест в залах.                                                                                                                                                                 |                              |
| <i>Примечание</i> — Для объектов питания, работающих на сырье, на 15 000 и более блюд в сутки (или 500 и более мест в залах) следует предусматривать дополнительное место для разгрузки овощей и возможность их загрузки непосредственно в кладовую. |                              |

**5.7.30** Помещения загрузочных, размещаемых в цокольных или подвальных этажах, необходимо оборудовать люками с вертикальными дверями и пандусами. При этом рекомендуется предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовые, минуя загрузочную, в том числе и на первом этаже. Пандусы для транспортирования сырья и полуфабрикатов допускается устраивать вдоль загрузочной лестницы, ведущей в цокольный или подвальный этаж, с бортом, исключающим травматизм.

#### 5.8 Служебные и бытовые помещения

**5.8.1** Служебные и бытовые помещения объектов питания рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с другими помещениями коридорами. Состав и площадь служебных и бытовых помещений следует принимать в соответствии с приложениями Л и М.

**5.8.2** Проектирование бытовых помещений объектов питания (гардеробные, душевые, санитарные узлы, помещения личной гигиены женщин), а также расчет санитарных приборов следует выполнять в соответствии с требованиями 5.8.3–5.8.10 настоящего технического кодекса, СНБ 3.02.03, [3] и [4] — в зависимости от группы производственного процесса.

**5.8.3** В объектах питания св. 200 мест служебный вход в кассу следует предусматривать только через бухгалтерию, при условии выполнения требований СНБ 2.02.02.

**5.8.4** Площадь бельевой следует принимать из расчета 5 м<sup>2</sup> на 50 мест в зале объекта питания с последующим увеличением на 1 м<sup>2</sup> на каждые последующие 10 мест в зале. В бельевой выделяются отделения для чистого и грязного белья.

**5.8.5** В составе служебных и бытовых помещений объектов питания на 100 мест и более рекомендуется предусматривать места (помещения) кратковременного отдыха (для персонала, работающего в обеденных залах), оборудованные средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

**5.8.6** Гардеробные объектов питания следует проектировать общими для хранения всех видов одежды — уличной (верхней), домашней, специальной, санитарной и форменной.

**5.8.7** При предварительном расчете бытовых помещений объектов питания допускается принимать:

- количество работающих в наиболее многочисленной смене для всех объектов питания, за исключением столовых высших учебных заведений — 60 % от списочной численности работающих;
- количество работающих в наиболее многочисленной смене в столовых высших учебных заведений — 75 % от списочной численности работающих;
- соотношение работающих (по полу) — 70 % женщин и 30 % мужчин;
- количество расчетных мест в гардеробных для хранения всех видов одежды — 85 % от списочной численности работающих.

**5.8.8** В гардеробных для хранения всех видов одежды следует предусматривать один закрытый шкаф с отделениями на одно расчетное место. Количество отделений в шкафах предусматривается в зависимости от видов одежды, используемых работником (как правило — два отделения). Специальная одежда должна храниться отдельно как от домашней, так и от санитарной одежды.

**5.8.9** При общих гардеробных для мужчин и женщин следует предусматривать отдельные помещения для переодевания, смежные с душевыми кабинами.

**5.8.10** Количество мест на скамьях для переодевания рекомендуется принимать до 30 % от количества работающих в наиболее многочисленной смене. В гардеробных для хранения всех видов одежды должно предусматриваться по одному умывальнику.

## 5.9 Требования к акустике

**5.9.1** Допустимые уровни шума в производственных помещениях объектов питания должны соответствовать санитарным нормам. Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука не должны превышать 70 дБА. В помещениях с оборудованием, генерирующим шум, необходима отделка звукопоглощающими материалами и использование амортизирующих устройств.

**5.9.2** Звукопоглощающая способность материалов отделки стен и потолка в помещениях объектов питания с избытками шума должна быть в диапазоне от 250 до 300 Гц.

**5.9.3** Звукоизоляция стен и перекрытий от источников шума объектов питания, встроенных или встроенно-пристроенных (пристроенных) в жилые здания и здания другого назначения, должна соответствовать требованиям П1 к СНиП II-12.

## 6 Требования к инженерному обеспечению объектов питания

### 6.1 Общие требования

**6.1.1** В зданиях и помещениях объектов питания следует предусматривать системы теплоснабжения, отопления и вентиляции, водоснабжения и канализации, электроснабжения, пожарной сигнализации, телефонную сеть. Объекты питания, в соответствии с заданием на проектирование, дополнительно могут быть оборудованы устройствами кондиционирования воздуха, системами проводного вещания и телевидения, в том числе местными, внутренней телефонной связью, системами автоматизации и диспетчеризации инженерного оборудования, а также системами пылеудаления и уборки мусора.

При этом рестораны, кафе, бары наценочных категорий «люкс» и «высшая», рестораны быстрого обслуживания первой наценочной категории должны быть обеспечены системами кондиционирования с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности воздуха согласно приложениям 1 и 2 [1].

**6.1.2** Инженерное обеспечение объектов питания следует проектировать в соответствии с требованиями СНБ 4.02.01, СНиП 2.04.02, СНиП 2.04.01, СНБ 4.01.02, СНБ 2.02.02, СНБ 2.02.03, СНБ 2.02.05, СНиП 2.08.02, П2 к СНБ 3.02.04, ТКП 45-4.04-27, [5] и настоящего технического кодекса.

**6.1.3** При проектировании зданий объектов питания следует предусматривать мероприятия по энергосбережению, в том числе по теплозащите ограждающих конструкций, установке приборов регулирования, контроля и учета расхода энергоресурсов и воды в соответствии с требованиями действующих ТНПА. При проектировании систем вентиляции и кондиционирования воздуха допускается, как правило, использовать тепловые вторичные энергетические ресурсы.

### 6.2 Теплоснабжение, отопление и вентиляция

**6.2.1** Теплоснабжение объектов питания может осуществляться как от внешних сетей, так и от собственных автономных источников.

**6.2.2** При теплоснабжении от внешних сетей в объектах питания устраивается индивидуальный тепловой пункт (ИТП).

Системы теплоснабжения объектов питания, встроенно-пристроенных к зданиям другого назначения, проектируются раздельными и присоединяются к вводу теплоносителя этих зданий через индивидуальные узлы управления, регулирования и учета отпуска тепловой энергии.

Для встроенных, встроенно-пристроенных объектов питания вместимостью до 50 мест допускается устройство общего с основным зданием ИТП с отдельными для объекта питания узлами учета тепловой энергии и воды.

**6.2.3** Для объектов питания с расчетным потреблением тепла св. 50 кВт при регулировании отпуска тепловой энергии следует предусматривать снижение температуры воздуха в помещениях в нерабочее время (режим дежурного отопления).

**6.2.4** Системы отопления объектов питания, встроенно-пристроенных к зданиям другого назначения, следует проектировать раздельными с системами отопления этих зданий.

Системы отопления в помещениях для покупателей (потребителей) и в производственных помещениях следует проектировать самостоятельными ветками.

Для объектов питания вместимостью до 50 мест допускается проектировать единую систему отопления для всех помещений.

**6.2.5** Система отопления производственных помещений объектов питания, как правило, должна быть водяной. Нагревательные приборы должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для осмотра и очистки.

**6.2.6** При расчетной температуре наружного воздуха минус 21 °С и ниже тамбуры входов для покупателей (потребителей) для объектов питания с вместимостью залов 100 мест и более должны проектироваться с тепловыми завесами. Потери тепла через наружные двери входа покупателей (потребителей), не оборудованные тепловыми завесами, следует принимать с коэффициентом 5.

**6.2.7** Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в производственных помещениях объектов питания следует принимать по приложению С, в помещениях приема и хранения продуктов — по приложению Т. Допустимые параметры микроклимата в помещениях объектов питания следует принимать по таблице 8.

Таблица 8

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

**6.2.8** Системы вентиляции объектов питания должны обеспечивать содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений, не превышающее предельно допустимые концентрации в соответствии с [6].

**6.2.9** Системы вентиляции объектов питания, встроено-пристроенных к зданиям другого назначения, должны быть отдельными с системами вентиляции этих зданий. Выброс воздуха следует организовывать с учетом воздухоприемных устройств зданий основного назначения.

**6.2.10** Системы вентиляции горячих и кондитерских цехов следует проектировать, в соответствии с технологическим заданием, с применением приточно-вытяжных локализирующих устройств, оснащенных фильтрами для улавливания жиров.

**6.2.11** Расчет воздухообмена в залах объектов питания, горячих и кондитерских цехах, разгрузочных помещениях следует производить на поглощение избыточных выделений тепла, влаги и вредных веществ (от людей, солнечной радиации, электроосвещения, технологического оборудования и автотранспорта).

**6.2.12** Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выпечки кондитерских изделий следует принимать:

- температуру воздуха, удаляемого через зонты, завесы и локализирующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, — +42 °С;
- температуру воздуха под потолком — +30 °С;
- коэффициент одновременности работы электрического и газового оборудования: в столовых, кафе и закусочных — 0,8; в ресторанах — 0,7;
- коэффициент загрузки электрооборудования: плит, мармитов, тепловых шкафов, сковород и фритюрниц — 0,5; прочего оборудования — 0,3.

Тепловая напряженность горячих и кондитерских цехов, как правило, не должна превышать 210 Вт/м<sup>2</sup>.

**6.2.13** Расход воздуха по основным видам теплового оборудования, оснащенного приточно-вытяжными локализирующими устройствами, принимается по таблице 9.

Таблица 9

| Наименование оборудования | Марка    | Установленная мощность, кВт | Расход воздуха, м³/ч |            |
|---------------------------|----------|-----------------------------|----------------------|------------|
|                           |          |                             | вытяжного            | приточного |
| Плита электрическая       | ПЭ-0,17  | 4                           | 250                  | 200        |
|                           | ПЭМ 2-01 | 6                           | 350                  | 250        |

Окончание таблицы 9

| Наименование оборудования                                                                           | Марка     | Установленная мощность, кВт | Расход воздуха, м³/ч |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|----------------------|------------|
|                                                                                                     |           |                             | вытяжного            | приточного |
| Плита электрическая                                                                                 | ПЭ-0,51   | 12                          | 750                  | 400        |
|                                                                                                     | ЭП-4Ш     | 16,6                        | 950                  | 400        |
| Шкаф жарочный                                                                                       | ШЖЭ-0,51  | 8                           | 400                  | —          |
|                                                                                                     | ШЖЭ-2     | 9,2                         | 450                  | —          |
|                                                                                                     | ШЖЭ-0,85  | 12                          | 500                  | —          |
|                                                                                                     | ШЖЭ-3     | 13,8                        | 550                  | —          |
| Устройство варочное электрическое                                                                   | УЭВ-60    | 9,45                        | 650                  | 400        |
| Котел передвижной                                                                                   | КП-60     | —                           | —                    | —          |
| Фритюрница                                                                                          | ФЭ-20     | 7,5                         | 350                  | 200        |
| Котел пищеварочный                                                                                  | КЭ-100    | 18,9                        | 550                  | 400        |
|                                                                                                     | КЭ-160    | 24                          | 650                  | 400        |
|                                                                                                     | КЭ-250    | 30                          | 750                  | 400        |
| Аппарат пароварочный                                                                                | АПЭ-0,23А | 7,5                         | 650                  | 400        |
| Сковорода электрическая                                                                             | СЭ-0,22   | 5                           | 450                  | 400        |
|                                                                                                     | СЭСМ-0,2  | 6                           | 500                  | 400        |
|                                                                                                     | СЭ-0,45   | 11,5                        | 700                  | 400        |
|                                                                                                     | СЭЧ-0,45  | 12                          | 700                  | 400        |
| Мармит                                                                                              | МСЭ-0,84  | 2,5                         | 300                  | 200        |
|                                                                                                     | МСЭ-112   | 4                           | 450                  | 250        |
| Мармит передвижной                                                                                  | МП-28     | 0,63                        | —                    | —          |
| Примечание — Расход воздуха по оборудованию, не указанному в таблице, определяется расчетным путем. |           |                             |                      |            |

**6.2.14** Система приточной вентиляции должна проектироваться отдельной для:

- помещений для обслуживания покупателей (потребителей);
- производственных, служебных помещений, помещений приема и хранения продуктов.

**6.2.15** В объектах питания на 50 мест и менее допускается предусматривать единую приточную систему для всех помещений.

**6.2.16** При расположении горячего и кондитерского цехов в изолированных помещениях вытяжка должна превышать приток не менее чем на два объема этих помещений. При расположении горячего цеха смежно с залом объекта питания (с устройством раздаточных помещений или проемов) с целью создания разрежения в горячем цехе в зал следует подавать от 30 % до 60 % приточного воздуха, предназначенного для вентиляции горячего цеха.

**6.2.17** Системы вытяжной вентиляции следует проектировать отдельными для следующих групп помещений и оборудования:

- а) помещений для обслуживания покупателей (потребителей);
- б) производственных, служебных помещений и помещений приема и хранения продуктов;
- в) местных отсосов горячих цехов;
- г) местных отсосов от посудомоечных машин (воздуховоды прокладывать с уклоном в сторону посудомоечной машины);
- д) санитарных узлов, умывальных и душевых;
- е) охлаждаемых камер фруктов, овощей, ягод и напитков;
- ж) охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов.

# ТКП 45-3.02-36-2006

В объектах питания с вместимостью залов 50 мест и менее допускается объединять в одну вытяжную систему вентиляции помещения, указанные в перечислениях а), б) и в), а также допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

**6.2.18** В объектах питания, оборудованных системами вентиляции с искусственным побуждением, в холодный период года следует обеспечивать баланс между расходом приточного и вытяжного воздуха.

**6.2.19** При проектировании устройств для забора и удаления воздуха следует предусматривать мероприятия, предотвращающие несанкционированное проникновение посторонних лиц в помещения объекта питания (устройство защитных решеток, сетчатых ограждений и т. п.).

## 6.3 Водопровод и канализация

**6.3.1** Качество холодной и горячей воды, подаваемой на хозяйственно-питьевые и производственные нужды, должно соответствовать требованиям [7] и [8].

**6.3.2** Системы водоснабжения и канализации объектов питания, встроенно-пристроенных к зданиям другого назначения, следует предусматривать отдельными с системами водоснабжения и канализации этих зданий и с отдельным учетом расхода воды и тепла.

**6.3.3** Расход воды на технологические нужды для объектов питания следует определять в соответствии с требованиями СНиП 2.04.01 в зависимости от количестваготавливаемых блюд или количества перерабатываемой продукции и норм водопотребления. Соотношение количества блюд/мучных изделий в сутки и вместимости залов объектов питания следует принимать по приложению У. Расчетное количество блюд в час определяется отношением:

$$\frac{\text{Количество блюд в сутки} \times k}{\text{Время работы объекта питания}},$$

где  $k$  — коэффициент часовой неравномерности, принимаемый равным 1,5.

**6.3.4** Определение расчетных расходов воды в объединенном хозяйственно-питьевом и производственном водопроводе, вычисление вероятности одновременного действия приборов следует производить с учетом всех потребителей.

**6.3.5** Расчетный расход воды и коэффициент одновременности действия оборудования следует принимать по таблице 10, нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов — по таблице 11.

Таблица 10

| Оборудование                                    | Расход воды, л/с | Коэффициент одновременности действия, % |
|-------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| 1 Моечные ванны, мойки                          | 0,3              | 0,3                                     |
| 2 Посудомоечные машины                          | 0,3              | 1                                       |
| 3 Кипятильники, картофелемойки, картофелечистки | 0,2              | 1                                       |
| 4 Варочные котлы                                | 0,2              | 0,6                                     |
| 5 Льдогенераторы                                | 0,1              | 0,5                                     |

Таблица 11

В литрах

| Полуфабрикаты | Норма расхода воды на 1 т полуфабрикатов |
|---------------|------------------------------------------|
| 1 Мясные      | 1500                                     |
| 2 Рыбные      | 2000                                     |
| 3 Овощные     | 2200                                     |
| 4 Кулинарные  | 1000                                     |

**6.3.6** В производственных помещениях холодная и горячая вода должна подаваться к санитарным приборам, поливочным кранам и технологическому оборудованию, а также ко всем мойкам, моечным ваннам и умывальникам для мытья рук в соответствии с технологическим заданием.

**6.3.7** Для мытья кухонной посуды следует обеспечивать температуру воды не ниже 40 °С, а ополаскивание проточной водой — не ниже 65 °С.

**6.3.8** В моечных столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроподогреватели на случай отсутствия горячей воды и для ополаскивания кухонной посуды.

**6.3.9** В соответствии с технологическим заданием в производственных помещениях, санитарных узлах, помещениях уборочного инвентаря следует устанавливать поливочные краны диаметром 15 мм на высоте 0,5 м от пола, с подводом холодной и горячей воды. В помещениях уборочного инвентаря следует предусматривать полотенцесушители для сушки уборочного инвентаря.

**6.3.10** Для объектов питания следует проектировать отдельные системы хозяйственно-бытовой и производственной канализации.

Для объектов питания, встроенно-пристроенных к зданиям другого назначения, система канализации должна быть отдельной с канализацией этих зданий.

**6.3.11** Необходимость установки санитарно-бытовых и производственных приборов, а также трапов в полу производственных и бытовых помещений определяется технологическим заданием.

**6.3.12** Для очистки производственных сточных вод (до их поступления в наружную канализационную сеть) следует проектировать на выпусках за пределами зданий объектов питания установку:

— жиросепараторов — для объектов питания на полуфабрикатах с количеством блюд в сутки 15 000 и более (или 500 мест и более) и для объектов питания на сырье с количеством блюд в сутки 6000 и более (или 200 мест и более);

— грязеотстойников и мезоуловителей — для объектов питания с овощными цехами производительностью более 2 т в смену.

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

**6.3.13** Для отвода конденсата при оттаивании испарителей или воздухоохладителей в охлаждаемых камерах следует предусматривать поддоны с отводом воды из них в трапы, расположенные в тамбурах, соседних с камерой помещений, коридорах или с разрывом струи в канализационную сеть.

**6.3.14** Технологическое оборудование для приготовления пищевой продукции, требующее подвода воды, мойки и моечные ванны следует присоединять к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм.

**6.3.15** При проектировании объектов питания в районах, не оснащенных сетями водопровода и канализации, следует руководствоваться требованиями [3].

#### 6.4 Электроснабжение и электротехнические устройства

**6.4.1** Объекты питания, в зависимости от вместимости, должны обеспечиваться электроприемниками, категории надежности электроснабжения которых приведены в таблице 12.

Таблица 12

| Типы объектов питания и электроприемников                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Категория надежности электроснабжения |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Комплекс электроприемников столовых, кафе и ресторанов с вместимостью залов, мест:<br>св. 100<br>до 100 включ.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | II<br>III                             |
| <i>Примечание</i> — Электроприемники технических средств противопожарной защиты (пожарных насосов*, систем подпора воздуха*, дымоудаления*, пожарной сигнализации и оповещения о пожаре), охранной сигнализации, лифтов, предназначенных для инвалидов или подъема пожарных подразделений, огней светового ограждения по степени обеспечения надежности электроснабжения должны относиться к I категории. |                                       |
| * При определении категории надежности электроснабжения технических средств противопожарной защиты следует также учитывать требования СНиП 2.04.01 и СНБ 4.02.01.                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |

**6.4.2** При невозможности в местных условиях осуществить питание электроприемников I категории надежности электроснабжения от двух независимых источников допускается питание их от разных трансформаторов двухтрансформаторных подстанций или от двух близлежащих однострансформаторных подстанций (ТП), подключенных к разным линиям 10(6)–20 кВ, с устройством автоматического

отформатировано: выделение цветом

включения резервного питания (АВР). Распределение электроэнергии к силовым распределительным щитам, пунктам и групповым щиткам освещения осуществляется по магистральной схеме (кроме потребителей I категории надежности электроснабжения, питаемых по радиальной схеме). Подключение силовых электроприемников и линий освещения рекомендуется осуществлять от общих трансформаторов. При этом частота размахов изменения напряжения в сети освещения не должна превышать значений по ГОСТ 13109. Питание штепсельных розеток для подключения электрических уборочных механизмов и электросушителей для рук (электрополотенец) допускается осуществлять от сети электрического освещения.

**6.4.3** Питающие линии эвакуационного и аварийного освещения, рекламы, иллюминации, встроенных индивидуальных тепловых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от вводно-распределительного устройства (ВРУ) или главного распределительного щита (ГРЩ). Сети и щитки эвакуационного и аварийного освещения могут быть общими. Светильники эвакуационного освещения, световые указатели эвакуационных и (или) запасных выходов, снабженные автономными источниками питания, в нормальном режиме могут питаться от сетей любого вида освещения, не отключаемых во время функционирования зданий объектов питания.

**6.4.4** Следует предусматривать блокирование электропитания систем вентиляции с устройствами автоматической пожарной сигнализации (АПС). Должно предусматриваться централизованное отключение систем вентиляции. Рекомендуется предусматривать автоматическое регулирование для систем приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования воздуха.

**6.4.5** В зданиях объектов питания разрешается встраивать и пристраивать к ним трансформаторные подстанции, в том числе комплектные трансформаторные подстанции, при условии соблюдения требований ПУЭ, санитарных и противопожарных норм и правил.

**6.4.6** В здании объекта питания должно устанавливаться одно ВРУ или один ГРЩ, которые следует размещать, как правило, в специально выделенных помещениях (электрощитовых) со степенью защиты IP00. Увеличение количества ВРУ допускается при нагрузке на каждом из вводов в нормальном или аварийном режиме более 630 А.

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

**6.4.8** Аппараты защиты и управления должны устанавливаться в металлическом шкафу или в нише стены, снабженных запирающимися дверцами. При этом рукоятки аппаратов управления не должны выводиться наружу, они должны быть съемными или запираются на замки.

**6.4.9** Осветительные проводки в небольших зданиях объектов питания могут выполняться скрытыми, несменяемыми, с прокладкой специальных проводов с двойной изоляцией с номинальным напряжением изоляции не менее напряжения сети. Силовые распределительные и питающие сети должны выполняться сменяемыми.

**6.4.10** Коэффициент спроса для расчета силовых сетей для подключения технологического оборудования объектов питания определяется согласно 7.21 и таблицы 14 П2 к СНБ 3.02.04.

**6.4.11** Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру. Размещение светильников над котлами и плитами запрещается. В помещениях отделки изделий кондитерских цехов рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

**6.4.12** Отключение силовых электроприемников в пожароопасных складских помещениях (помещениях приема и хранения продуктов) следует осуществлять общим аппаратом управления, установленным вне этих помещений.

**6.4.13** Дистанционное централизованное управление освещением рекомендуется предусматривать в залах вместимостью более 300 мест. При проектировании осветительных устройств в залах не следует превышать восьми-десятикратный перепад освещенности на столах и в проходах. Освещенность помещений для покупателей (потребителей) следует принимать по СНБ 2.04.05.

**6.4.14** Сети связи и сигнализации в залах и служебных помещениях рекомендуется выполнять скрытым способом. В залах ресторанов и кафе вместимостью более 50 мест следует предусматривать звукофикацию от усилителя с использованием звуковых колонок необходимой мощности.

**6.4.15** Охранная сигнализация объектов питания проектируется на основании технического задания, утвержденного заказчиком и согласованного с областными (Минским городским) управлениями объединения «Охрана» при МВД РБ (для объектов, охраняемых или подлежащих передаче под охрану подразделениям объединения «Охрана» при МВД РБ).

**Приложение А**  
(рекомендуемое)

**Показатели для расчета площади земельных участков  
для размещения объектов питания**

Количество посадочных мест в общедоступной сети объектов общественного питания на 100 чел. обслуживаемого контингента рекомендуется принимать в пределах 30<sup>1)</sup>.

**Таблица А.1 — Нормы площади земельных участков для размещения объектов питания в зависимости от количества мест в зале** В гектарах

| Количество мест в зале | Норма площади земельного участка на 100 посадочных мест в зале* |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| До 50 включ.           | 0,25–0,20                                                       |
| Св. 50 " 150 "         | 0,20–0,15                                                       |
| " 150                  | 0,10                                                            |

\* При определении площади следует также учитывать требования СНБ 3.01.04.

<sup>1)</sup> Данный норматив соответствует [8] и является справочным, принимаемым для ориентировочных расчетов.

**Приложение Б**  
(рекомендуемое)

**Типы объектов питания и их нормативные характеристики  
для различных организаций и учреждений**

**Таблица Б.1 — Объекты питания для обслуживания работающих (сотрудников, учащихся) на предприятиях, в организациях и учреждениях («закрытая сеть»)**

| Наименование организаций и учреждений                                                                                                                                  | Тип рекомендуемых объектов питания и их нормативные характеристики                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 Административные и промышленные объекты</b>                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.1 Промышленные предприятия (административные и бытовые здания, цеха и т. п.)                                                                                         | Столовая, комната приема пищи — из расчета 25 % от количества работающих в максимальную смену                                                                                                                                                      |
| 1.2 Конструкторские и проектные организации                                                                                                                            | Столовая — из расчета 20 % от количества сотрудников                                                                                                                                                                                               |
| 1.3 Здания управления и юридические учреждения                                                                                                                         | Комната приема пищи — до 50 сотрудников<br>Буфет — от 50 до 200 сотрудников<br>Столовая — более 200 сотрудников<br>Столовая + (дополнительно) буфеты на этажах — более 1500 сотрудников — из расчета 25 % от количества сотрудников                |
| 1.4 Научно-исследовательские учреждения                                                                                                                                | Столовая — из расчета 25 % от количества работающих                                                                                                                                                                                                |
| 1.5 Научно-учебные центры подготовки специалистов                                                                                                                      | Столовая — 20 % от количества сотрудников и кафетерии (бары): 2 % — от количества сотрудников, 3 % — от количества слушателей. Всего — 1,6 м <sup>2</sup> на одно место (без раздаточной) — из расчета 25 % от количества слушателей и сотрудников |
| 1.6 Банки                                                                                                                                                              | По П5 к СНиП 2.08.02                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2 Учебные заведения</b>                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2.1 Дошкольные учреждения                                                                                                                                              | По Пособию 3.02.01 к СНиП 2.08.02                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.2 Общеобразовательные учреждения                                                                                                                                     | По ТКП 45-3.02-1                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.3 Средние специальные учебные заведения                                                                                                                              | По ТКП 45-3.02-2                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.4 Учебные комбинаты                                                                                                                                                  | По заданию на проектирование                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.5 Высшие учебные заведения                                                                                                                                           | По ТКП 45-3.02-2                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.6 Институты повышения квалификации                                                                                                                                   | То же                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>3 Лечебные организации и дома для инвалидов</b>                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.1 Лечебно-профилактические организации                                                                                                                               | Служба приготовления пищи (по П7 к СНиП 2.08.02)                                                                                                                                                                                                   |
| 3.2 Хосписы                                                                                                                                                            | То же                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.3 Дома-интернаты для детей-инвалидов                                                                                                                                 | “                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.4 Дома-интернаты для инвалидов и престарелых                                                                                                                         | “                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Примечание — Для организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях рекомендуется отводить 20 % от общего количества мест. |                                                                                                                                                                                                                                                    |

Таблица Б.2 — Объекты питания для посетителей учреждений и объектов обслуживания населения

| Перечень учреждений и объектов | Тип рекомендуемых объектов питания и их нормативные характеристики                                |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Библиотеки                   | Кафе или буфет — из расчета 10 % читательских мест; 1,6 м <sup>2</sup> на одно читательское место |
| 2 Кинотеатры                   | Буфет — из расчета от 0,55 до 0,7 м <sup>2</sup> на одного зрителя; подсобные буфета*             |
| 3 Клубы                        | Буфеты                                                                                            |
| 4 Театры                       | Буфеты                                                                                            |
| 5 Спортивные сооружения        | По П2 к СНиП 2.08.02                                                                              |
| 7 Гостиницы, мотели            | Рестораны, бары, кафе, столовые, буфеты**                                                         |
| 8 Вокзалы                      | Буфеты, кафе или рестораны***                                                                     |

\* Площадь подсобных буфета следует принимать: при зале до 300 мест — 11 м<sup>2</sup>, при зале до 500 мест — 15 м<sup>2</sup>, при зале на 800 мест — 24 м<sup>2</sup>. Подсобная буфета состоит из трех помещений: доеготовочной, моечной и кладовой с тарной. При автономном функционировании буфетов следует дополнительно предусматривать бытовые помещения для персонала: комнату персонала-гардеробную, санитарный узел, помещение (место) уборочного инвентаря.

\*\* Тип объекта питания, состав и площадь помещений устанавливаются в зависимости от категории гостиницы по уровню комфорта в соответствии ГОСТ 28681.4.

\*\*\* В проектах малых вокзалов (кроме аэровокзалов) следует предусматривать буфеты, средних вокзалов — кафе самообслуживания и буфеты. В проектах больших и крупных железнодорожных и речных вокзалов дополнительно следует предусматривать ресторан.

**Приложение В**  
(обязательное)

**Состав помещений для обслуживания покупателей (потребителей)  
объектов питания разных типов и наценочных категорий**

**Таблица В.1 — Состав помещений для обслуживания покупателей (потребителей) ресторанов, кафе, баров, столовых\***

| Наименование помещений                                                                                                                                                                                                                                                                          | Типы объектов питания                                               |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|-----------------------------------|---------|---------|---------|------|---------|---------|---------|----------|---------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ресторан                                                            |         |         |         | Кафе (в т. ч. специализированные) |         |         |         | Бар  |         |         |         | Столовая |         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | категории                                                           |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | люкс                                                                | выс-шая | пер-вая | втор-ая | люкс                              | выс-шая | пер-вая | втор-ая | люкс | выс-шая | пер-вая | втор-ая | втор-ая  | треть-я |
| Вестибюль (холл, аванзал) для приема и ожидания потребителей                                                                                                                                                                                                                                    | +                                                                   | +       | +(1)    | +       | +                                 | +       | +       | —       | +    | +       | +(2)    | —       | +        | —       |
| Гардероб с оборудованными местами для хранения головных уборов и обуви                                                                                                                                                                                                                          | +                                                                   | +       | +(1)    | +       | +                                 | +       | +       | —       | +    | +       | +(2)    | —       | —        | —       |
| Гардероб                                                                                                                                                                                                                                                                                        | —                                                                   | —       | —       | —       | —                                 | —       | —       | —       | —    | —       | —       | —       | +        | —       |
| Зона для установки вешалок в зале объекта общественного питания                                                                                                                                                                                                                                 | —                                                                   | —       | —       | —       | —                                 | —       | —       | +       | —    | —       | —       | +       | —        | +       |
| Туалетные комнаты, оснащенные современными приспособлениями, проточной горячей и холодной водой                                                                                                                                                                                                 | +                                                                   | +       | +(1)    | —       | +                                 | +       | +       | —       | +    | +       | +(2)    | —       | —        | —       |
| Туалеты                                                                                                                                                                                                                                                                                         | —                                                                   | —       | —       | +       | —                                 | —       | —       | +(2)    | —    | —       | —       | —       | +        | +(2)    |
| Эстрада и (или) танцевальная площадка                                                                                                                                                                                                                                                           | +                                                                   | +       | +(1)    | +       | +                                 | +       | +       | —       | +    | +       | —       | —       | —        | —       |
| Банкетный зал, отдельные кабины                                                                                                                                                                                                                                                                 | Определяется с учетом конкретных условий заданием на проектирование |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
| * При организации работы объекта как одного из залов комплексного предприятия помещения для потребителей могут быть общими.                                                                                                                                                                     |                                                                     |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
| Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                     |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
| 1 Знак «+» — наличие помещения обязательно; знак «—» — наличие помещения не обязательно. Остальные требования к архитектурно-планировочным решениям, оформлению объектов питания различных наценочных категорий, требования к мебели, методам обслуживания потребителей и т. п. — согласно [1]. |                                                                     |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
| 2 Цифры в скобках означают:                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                     |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
| 1 — кроме вагонов-ресторанов;                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                     |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |
| 2 — для объектов питания, размещенных при учебных заведениях, производственных предприятиях, в общественных местах (гостиницы, вокзалы, кинотеатры, театры, стадионы и другие спортивные и зрелищные комплексы, центры и комплексы отдыха), наличие помещения не обязательно.                   |                                                                     |         |         |         |                                   |         |         |         |      |         |         |         |          |         |

**Таблица В.2 — Состав помещений для обслуживания покупателей (потребителей) закусочных, буфетов, кафетериев, ресторанов быстрого обслуживания, мини-кафе, летних кафе\***

| Наименование помещений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Типы объектов питания |        |        |        |           |        |        |                                |        |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|--------|--------|-----------|--------|--------|--------------------------------|--------|------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Закусочная            |        | Буфет  |        | Кафетерий |        |        | Ресторан быстрого обслуживания |        | Мини-кафе, летнее кафе |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | категории             |        |        |        |           |        |        |                                |        |                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | первая                | вторая | первая | вторая | третья    | вторая | третья | первая                         | вторая | вторая                 |
| Вестибюль (фойе) для приема и ожидания потребителей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | +                     | —      | —      | —      | —         | —      | —      | —                              | —      | —                      |
| Гардероб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | +                     | —      | —      | —      | —         | —      | —      | +                              | —      | —                      |
| Зона для установки вешалок в зале объекта общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | —                     | +      | +      | —      | —         | —      | —      | —                              | +      | +(1)                   |
| Туалетные комнаты, оснащенные современными приспособлениями, проточной горячей и холодной водой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | —                     | —      | —      | —      | —         | —      | —      | +                              | —      | —                      |
| Туалеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | +                     | +(2)   | —      | —      | —         | —      | —      | —                              | +      | —                      |
| * При организации работы объекта как одного из залов комплекса объектов питания помещения для потребителей могут быть общими.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |        |        |        |           |        |        |                                |        |                        |
| <p><i>Примечания</i></p> <p>1 Знак «+» — наличие помещения обязательно; знак «—» — наличие помещения не обязательно. Остальные требования к архитектурно-планировочным решениям, оформлению объектов питания различных наценочных категорий, требования к мебели, методам обслуживания потребителей — согласно [1].</p> <p>2 Цифры в скобках означают:</p> <p>1 — кроме летних (сезонных) кафе;</p> <p>2 — кроме торговых объектов питания, расположенных в павильонах, подъездах и других приспособленных помещений.</p> |                       |        |        |        |           |        |        |                                |        |                        |

**Приложение Г**  
(рекомендуемое)

**Минимально необходимая площадь помещений для обслуживания покупателей  
(потребителей) объектов питания разных типов**

Таблица Г.1

| Типы объектов питания<br>и их вместимость, мест       | Площадь помещений, м <sup>2</sup> |                              |                             |                                |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
|                                                       | с самообслуживанием               |                              | с обслуживанием официантами |                                |
|                                                       | Всего                             | В т. ч. зал<br>с раздаточной | Всего                       | В т. ч. зал<br>без раздаточной |
| Рестораны:                                            |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | —                                 | —                            | 144                         | 90                             |
| “ 75                                                  | —                                 | —                            | 199                         | 135                            |
| “ 100                                                 | —                                 | —                            | 254                         | 180                            |
| “ каждое последующее св. 100                          | —                                 | —                            | 2,2                         | 1,8                            |
| Столовые общедоступные:                               |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | 118                               | 90                           | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 50                           | 2,12                              | 1,8                          | —                           | —                              |
| Столовые ВУЗов:                                       |                                   |                              |                             |                                |
| на 100                                                | 214                               | 180                          | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 100                          | 2,08                              | 1,8                          | —                           | —                              |
| “ 200                                                 | 422                               | 360                          | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 200                          | 2,08                              | 1,8                          | —                           | —                              |
| Столовые-раздаточные:                                 |                                   |                              |                             |                                |
| на 25                                                 | 47                                | 45                           | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 25                           | 1,84                              | 1,8                          | —                           | —                              |
| Кафе, закусочные, кафе молодеж-<br>ные, кафе детские: |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | 100                               | 80                           | 91                          | 70                             |
| “ каждое последующее св. 50                           |                                   |                              |                             |                                |
| до 200                                                | 1,96                              | 1,6                          | 1,75                        | 1,4                            |
| на 200                                                | 390                               | 320                          | 353                         | 280                            |
| Кафе-кондитерские:                                    |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | 100                               | 80                           | 91                          | 70                             |
| “ каждое последующее св. 50                           | 1,84                              | 1,6                          | 1,75                        | 1,4                            |
| Кафе-мороженое:                                       |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | 96                                | 70                           | 91                          | 70                             |
| “ каждое последующее св. 50                           | 1,68                              | 1,4                          | 1,75                        | 1,4                            |
| Объекты питания быстрого обслу-<br>живания:           |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | 84                                | 70                           | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 50                           | 1,64                              | 1,4                          | —                           | —                              |
| Пивные бары:                                          |                                   |                              |                             |                                |
| на 50                                                 | 106                               | 80                           | 96                          | 70                             |
| “ каждое последующее св. 50                           | 1,88                              | 1,6                          | 1,68                        | 1,4                            |

Окончание таблицы Г.1

| Типы объектов питания<br>и их вместимость, мест                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Площадь помещений, м <sup>2</sup> |                              |                             |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | с самообслуживанием               |                              | с обслуживанием официантами |                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Всего                             | В т. ч. зал<br>с раздаточной | Всего                       | В т. ч. зал<br>без раздаточной |
| Бары: *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                              |                             |                                |
| на 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | —                                 | —                            | 46                          | 33                             |
| “ каждое последующее св. 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | —                                 | —                            | 1,8                         | 1,3                            |
| Кафетерии:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                              |                             |                                |
| на 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 18                                | —                            | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,2                               | —                            | —                           | —                              |
| Магазины кулинарии:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |                              |                             |                                |
| на 1 рабочее                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18                                | —                            | —                           | —                              |
| “ каждое последующее св. 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 18                                | —                            | —                           | —                              |
| Буфеты:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |                              |                             |                                |
| до 8 включ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 21                                | —                            | —                           | —                              |
| на каждое последующее св. 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1,4                               | —                            | —                           | —                              |
| * Для баров наценочных категорий «люкс» и «высшая».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |                              |                             |                                |
| <i>Примечания</i><br>1 Для определения площади групп помещений объектов питания вместимостью, менее указанной, применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.<br>2 Для зала кафетерия с раздаточной при количестве мест 8, 12 и 16 расчетная площадь, соответственно, — 18, 22 и 28 м <sup>2</sup> , площадь подсобного помещения и моечной — 8 м <sup>2</sup> . |                                   |                              |                             |                                |

**Приложение Д**  
(рекомендуемое)

**Состав производственных помещений объектов питания разных типов**

Таблица Д.1

| Наименование помещений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ресторан | Кафе    | Бар  | Столовая | Закусочная | Буфет | Кафетерий | Ресторан быстрого обслуживания |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|------|----------|------------|-------|-----------|--------------------------------|
| Буфет, бар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | +        | +(1)    | +    | +(8)     | +(1)       | —     | —         | +(8)                           |
| Горячий цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | +        | +       | +(8) | +        | +          | —     | —         | +                              |
| Холодный цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | +        | +       | +    | +        | +          | —     | —         | +                              |
| Помещение для резки хлеба                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | +        | +       | —    | +        | +          | —     | —         | +                              |
| Доготовочный цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | +(2)     | +(2)    | +(8) | +(2)     | +(2)       | —     | —         | +(2)                           |
| Цех обработки зелени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | +(2)     | +(2)    | —    | +(2)     | —          | —     | —         | —                              |
| Мясной цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | +(3)     | +(3)    | —    | +(3)     | —          | —     | —         | —                              |
| Рыбный цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | +(3)     | +(3)    | —    | +(3)     | —          | —     | —         | —                              |
| Помещение заведующего производством                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | +        | +       | —    | +        | —          | —     | —         | —                              |
| Моечная столовой посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | +        | +       | +    | +        | +          | +     | +         | +                              |
| Сервизная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | +        | +(1)    | —    | —        | —          | —     | —         | —                              |
| Моечная кухонной посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | +        | +       | +(8) | +        | +          | —     | —         | +                              |
| Моечная и кладовая тары                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | +        | +       | +(8) | +        | +          | —     | —         | +                              |
| Раздаточная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | +        | +(1)    | —    | —        | +(1)       | —     | —         | —                              |
| Кондитерский цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | +(8)     | +(5)(8) | —    | +(8)     | +(8)       | —     | —         | +(8)                           |
| Помещение для мучных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | —        | +       | —    | +        | +          | —     | —         | +(8)                           |
| Овощной цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | +(3)     | +(3)    | —    | +(3)     | —          | —     | —         | +(3)                           |
| Помещение для подготовки мороженого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | —        | +(4)    | —    | —        | —          | —     | —         | —                              |
| Цех приготовленияпельменей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | —        | —       | —    | —        | +(6)       | —     | —         | —                              |
| Пищевая технологическая лаборатория                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | +(7)     | —       | —    | +(7)     | —          | —     | —         | —                              |
| Заготовочный цех                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | —        | —       | —    | —        | +(3)       | —     | —         | +(3)                           |
| <p>Примечание — цифры в скобках означают:</p> <div> <div>1 — при обслуживании официантами;</div> <div>2 — для объектов питания на полуфабрикатах;</div> <div>3 — для объектов питания на сырье;</div> <div>4 — для кафе-мороженого;</div> <div>5 — для кафе-кондитерской;</div> <div>6 — для пельменной на сырье;</div> <div>7 — при производстве 5000 и более блюд в сутки;</div> <div>8 — по заданию на проектирование.</div> </div> |          |         |      |          |            |       |           |                                |

**Приложение Е**  
(рекомендуемое)

**Минимально необходимая площадь производственных помещений  
объектов питания разных типов**

Таблица Е.1

| Типы объектов питания и их вместимость, мест           | Площадь производственных помещений, м²,<br>при форме производства |               |           |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
|                                                        | полуфабрикаты<br>высокой степени<br>готовности                    | полуфабрикаты | на сырье  |
| Рестораны:                                             |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 100                                                               | 125           | 140       |
| “ 100                                                  | 189                                                               | 200           | 211       |
| “ каждое последующее св. 100                           | 0,67                                                              | 0,73          | 0,78      |
| Столовые общедоступные:                                |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 70                                                                | 78            | 95        |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,5                                                               | 0,6           | 0,62      |
| Столовые ВУЗов:                                        |                                                                   |               |           |
| на 100                                                 | 98                                                                | 112           | 125       |
| “ каждое последующее св. 100                           | 0,5                                                               | 0,51          | 0,54      |
| “ 200                                                  | 148                                                               | 163           | 179       |
| “ каждое последующее св. 200                           | 0,5                                                               | 0,51          | 0,54      |
| Столовые-раздаточные: *                                |                                                                   |               |           |
| на 25                                                  | 52                                                                | —             | —         |
| “ каждое последующее св. 25                            | 0,54                                                              | —             | —         |
| Кафе, закусочные, кафе молодежные, кафе<br>детские: ** |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 57/75                                                             | 58/76         | 65/83     |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,44/0,66                                                         | 0,50/0,72     | 0,61/0,67 |
| “ 200                                                  | 120/172                                                           | 132/184       | 157/209   |
| Кафе-кондитерские:                                     |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | —                                                                 | 72            | 79        |
| “ каждое последующее св. 50                            | —                                                                 | 0,84          | 0,84      |
| Кафе-мороженое:                                        |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 40                                                                | —             | —         |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,26                                                              | —             | —         |
| Объекты питания быстрого обслуживания:                 |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 26                                                                | 27            | 34        |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,3                                                               | 0,32          | 0,34      |
| Пивные бары:                                           |                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | —                                                                 | 23/29         | —         |
| “ каждое последующее св. 50                            | —                                                                 | 0,40/0,48     | —         |

Окончание таблицы Е.1

| Типы объектов питания и их вместимость, мест                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Площадь производственных помещений, м,<br>при форме производства |               |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | полуфабрикаты<br>высокой степени<br>готовности                   | полуфабрикаты | на сырье |
| Бары: *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                  |               |          |
| на 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 22                                                               | 24            | —        |
| “ каждое последующее св. 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,28                                                             | 0,24          | —        |
| Кафетерии: *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  |               |          |
| до 16 включ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8                                                                | —             | —        |
| на каждое последующее св. 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,1                                                              | —             | —        |
| Магазины кулинарии:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                  |               |          |
| на каждые 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала<br>(до 40 м <sup>2</sup> торговой площади зала)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | —                                                                | 2             | —        |
| на каждые 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала<br>(св. 40 м <sup>2</sup> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | —                                                                | 0,8           | —        |
| Буфеты: *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                  |               |          |
| до 8 включ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | —                                                                | 10            | —        |
| на каждое последующее св. 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | —                                                                | 0,4           | —        |
| * Площадь дана для производственных, служебных и бытовых помещений (см. приложение М).<br>** В числителе — при самообслуживании, в знаменателе — при обслуживании официантами.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                  |               |          |
| <p><i>Примечания</i></p> <p>1 Для определения площади групп помещений объектов питания вместимостью, менее указанной, применяется один и тот же нормативный показатель, но по принципу вычитания.</p> <p>2 При изготовлении мучных изделий на объектах питания площадь производственных помещений следует увеличивать на 15 %.</p> <p>3 При работе закусочных с обслуживанием официантами следует предусматривать буфет площадью не менее 7 м<sup>2</sup>.</p> |                                                                  |               |          |

**Приложение Ж**  
(обязательное)

**Состав помещений цехов кондитерских, булочных и мучных изделий**

Таблица Ж.1

| Наименование помещений                                                                                                                                                | Состав помещений цехов                                            |                                                                    |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                       | кондитерских изделий с кремом (производительностью до 500 кг/сут) | кондитерских изделий без крема (производительностью до 500 кг/сут) | булочных и мучных изделий (производительностью до 3 т/сут) |
| Помещение суточного хранения сырья с холодильными камерами (оборудованием) для хранения скоропортящегося сырья                                                        | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение (участок) зачистки масла                                                                                                                                    | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение (участок) для растаривания сырья и подготовки его к производству                                                                                            | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Яйцебитня из трех помещений (участков):<br>для хранения и распаковки яиц (с холодильным оборудованием);<br>для мойки и дезинфекции яиц;<br>для получения яичной массы | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение (участок) для приготовления теста с участком для просеивания муки                                                                                           | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение (участок) разделки теста и выпечки бисквитов, других полуфабрикатов, готовой продукции                                                                      | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение (участок) выстойки и резки бисквита                                                                                                                         | +                                                                 | —                                                                  | —                                                          |
| Помещение (участок) приготовления (варки) отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, желе                                                                            | +                                                                 | +                                                                  | ±                                                          |
| Помещение (участок) приготовления крема (с холодильным оборудованием)                                                                                                 | +                                                                 | —                                                                  | —                                                          |
| Помещение (участок) для отделки готовых изделий кремом                                                                                                                | +                                                                 | —                                                                  | —                                                          |
| Помещение (участок) для хранения упаковочных материалов (кроя и картонной тары, бумаги)                                                                               | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение обработки (мойки) внутрицеховой тары и инвентаря                                                                                                            | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Помещение (участок) обработки (мойки) и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря                                                             | +                                                                 | —                                                                  | —                                                          |
| Помещение для мойки оборотной тары                                                                                                                                    | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |
| Экспедиция (кладовая) готовой продукции с холодильным оборудованием для изделий с кремом                                                                              | +                                                                 | +                                                                  | +                                                          |

ТКП 45-3.02-36-2006

Окончание таблицы Ж.1

| Наименование помещений                                | Состав помещений цехов                                                       |                                                                               |                                                                       |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                       | кондитерских<br>изделий с кремом<br>(производитель-<br>ностью до 500 кг/сут) | кондитерских<br>изделий без крема<br>(производитель-<br>ностью до 500 кг/сут) | булочных<br>и мучных изделий<br>(производитель-<br>ностью до 3 т/сут) |
| Технологическая и микробиологическая лабо-<br>ратория | + (при произво-<br>дительности<br>более 300 кг/сут)                          | —                                                                             | —                                                                     |

**Приложение К**  
(рекомендуемое)

**Минимально необходимая площадь помещений приема и хранения продуктов  
объектов питания разных типов**

Таблица К.1

| Типы объектов питания и их вместимость, мест                                                                  | Площадь помещений приема и хранения продуктов, м <sup>2</sup> , при форме производства |               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
|                                                                                                               | полуфабрикаты высокой степени готовности                                               | полуфабрикаты | на сырье  |
| Рестораны:                                                                                                    |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | 70                                                                                     | 75            | 80        |
| “ каждое последующее св. 50                                                                                   | 0,33                                                                                   | 0,41          | 0,52      |
| “ 100                                                                                                         | 90                                                                                     | 92            | 95        |
| “ каждое последующее св. 100                                                                                  | 0,30                                                                                   | 0,37          | 0,47      |
| Столовые общедоступные:                                                                                       |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | 37                                                                                     | 40            | 50        |
| “ каждое последующее св. 50                                                                                   | 0,26                                                                                   | 0,30          | 0,36      |
| Столовые ВУЗов:                                                                                               |                                                                                        |               |           |
| на 100                                                                                                        | 38                                                                                     | 41            | 45        |
| “ каждое последующее св. 100                                                                                  | 0,38                                                                                   | 0,41          | 0,45      |
| “ 200                                                                                                         | 76                                                                                     | 82            | 90        |
| “ каждое последующее св. 200                                                                                  | 0,10                                                                                   | 0,13          | 0,16      |
| Кафе, закусочные, кафе молодежные, кафе детские: *                                                            |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | 22/24                                                                                  | 22/24         | 39/41     |
| “ каждое последующее св. 50 до 200                                                                            | 0,26/0,30                                                                              | 0,26/0,30     | 0,27/0,31 |
| “ 200                                                                                                         | 62/68                                                                                  | 62/68         | 80/87     |
| Кафе-кондитерские:                                                                                            |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | —                                                                                      | 19            | 20        |
| “ каждое последующее св. 50                                                                                   | —                                                                                      | 0,18          | 0,20      |
| Кафе-мороженое:                                                                                               |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | 18                                                                                     | —             | —         |
| “ каждое последующее св. 50                                                                                   | 0,16                                                                                   | —             | —         |
| Объекты питания быстрого обслуживания:                                                                        |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | 10                                                                                     | 10            | 17        |
| “ каждое последующее св. 50                                                                                   | 0,20                                                                                   | 0,20          | 0,18      |
| Пивные бары: **                                                                                               |                                                                                        |               |           |
| на 50                                                                                                         | —                                                                                      | 35/32         | —         |
| “ каждое последующее св. 50                                                                                   | —                                                                                      | 0,4           | —         |
| Магазины кулинарии:                                                                                           |                                                                                        |               |           |
| на каждые 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала (до 40 м <sup>2</sup> торговой площади зала)                | —                                                                                      | 1,5           | —         |
| на каждые 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала св. 40 м <sup>2</sup>                                       | —                                                                                      | 1,45          | —         |
| * Значения в числителе — при самообслуживании, в знаменателе — при обслуживании официантами.                  |                                                                                        |               |           |
| ** Значения в числителе — при хранении пива в изотермических емкостях, в знаменателе — при хранении в бочках. |                                                                                        |               |           |

**Приложение Л**  
(рекомендуемое)

**Состав служебных и бытовых помещений  
объектов питания разных типов**

Таблица Л.1

| Наименование помещений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ресторан | Кафе | Бар  | Столовая | Закусочная | Буфет | Ресторан быстрого обслуживания |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|------|----------|------------|-------|--------------------------------|
| Кабинет директора                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | +        | +    | +    | +        | +          | —     | +                              |
| Помещение для ИТР                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | +        | +(1) | —    | +(1)     | +(5)       | —     | +(1)                           |
| Касса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | +(7)     | +(7) | —    | +(7)     | —          | —     | —                              |
| Помещение официантов и барменов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | +        | +(2) | +(2) | +(9)     | +(2)       | —     | —                              |
| Гардероб официантов и барменов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | +        | +(2) | +(2) | +(9)     | +(2)       | —     | —                              |
| Помещение персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | +        | +(4) | +(1) | +(5)     | +(5)       | —     | +(5)                           |
| Гардероб персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | +        | +    | +    | +        | +          | +     | +                              |
| Душевые, туалеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | +        | +    | +    | +        | +          | +     | +                              |
| Помещение личной гигиены женщин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | +(8)     | +(8) | +(8) | +(8)     | +(8)       | —     | +(8)                           |
| Бельевая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | +        | +(4) | —    | +        | +(5)       | —     | +(5)                           |
| Помещение кладовщика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | +(3)     | +(3) | —    | +(3)     | —          | —     | —                              |
| Помещение технической службы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | +(1)     | +(3) | —    | +(3)     | —          | —     | —                              |
| Радиопункт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | +        | +(3) | —    | +(9)     | —          | —     | —                              |
| Помещение для игр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | —        | +    | —    | —        | —          | —     | —                              |
| Кладовая (помещение) уборочного инвентаря и оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | +        | +    | +    | +        | +          | +     | +                              |
| Помещение заведующего хозяйством                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | +(6)     | +(7) | —    | +(6)     | —          | —     | —                              |
| * При автономном функционировании.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |      |      |          |            |       |                                |
| <p>Примечание — Цифры в скобках означают:</p> <div> <div> 1 — при вместимости 100 мест и более;<br/> 2 — при обслуживании официантами;<br/> 3 — при вместимости 150 мест и более;<br/> 4 — при вместимости 50 мест и более;<br/> 5 — при вместимости 75 мест и более; </div> <div> 6 — при вместимости 250 мест и более;<br/> 7 — при вместимости 200 мест и более;<br/> 8 — при количестве женщин в максимальную смену 15 и более;<br/> 9 — при проектировании столовых, используемых в вечернее время в качестве ресторанов или кафе. </div> </div> |          |      |      |          |            |       |                                |

**Приложение М**  
(рекомендуемое)

**Минимально необходимая площадь служебных и бытовых помещений  
объектов питания разных типов**

Таблица М.1

| Типы объектов питания и их вместимость, мест           | Площадь служебных и бытовых помещений, м <sup>2</sup> ,<br>при форме производства |               |           |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
|                                                        | полуфабрикаты<br>высокой степени<br>готовности                                    | полуфабрикаты | сырье     |
| Рестораны:                                             |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 46                                                                                | 46            | 48        |
| “ 100                                                  | 50                                                                                | 51            | 53        |
| “ каждое последующее св. 100                           | 0,32                                                                              | 0,38          | 0,40      |
| Столовые общедоступные:                                |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 26                                                                                | 28            | 29        |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,30                                                                              | 0,28          | 0,30      |
| Столовые ВУЗов:                                        |                                                                                   |               |           |
| на 100                                                 | 24                                                                                | 25            | 26        |
| “ каждое последующее св. 100                           | 0,24                                                                              | 0,25          | 0,26      |
| “ 200                                                  | 48                                                                                | 50            | 56        |
| “ каждое последующее св. 200                           | 0,16                                                                              | 0,17          | 0,17      |
| Столовые-раздаточные: *                                |                                                                                   |               |           |
| на 25                                                  | 52                                                                                | —             | —         |
| “ каждое последующее св. 25                            | 0,54                                                                              | —             | —         |
| Кафе, закусочные, кафе молодежные, кафе<br>детские: ** |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 30/35                                                                             | 30/35         | 32/37     |
| “ каждое последующее св. 50 до 200                     | 0,28/0,32                                                                         | 0,28/0,32     | 0,28/0,32 |
| “ 200                                                  | 72/82                                                                             | 72/82         | 74/85     |
| Кафе-кондитерские:                                     |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | —                                                                                 | 26            | 29        |
| “ каждое последующее св. 50                            | —                                                                                 | 0,48          | 0,48      |
| Кафе-мороженое:                                        |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 20                                                                                | —             | —         |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,08                                                                              | —             | —         |
| Объекты питания быстрого обслуживания:                 |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | 12                                                                                | 12            | 14        |
| “ каждое последующее св. 50                            | 0,20                                                                              | 0,20          | 0,20      |
| Пивные бары: **                                        |                                                                                   |               |           |
| на 50                                                  | —                                                                                 | 23/24         | —         |
| “ каждое последующее св. 50                            | —                                                                                 | 0,40          | —         |
| Бары: *                                                |                                                                                   |               |           |
| на 25                                                  | 22                                                                                | 24            | —         |
| “ каждое последующее св. 25                            | 0,28                                                                              | 0,24          | —         |

Окончание таблицы М.1

| Типы объектов питания и их вместимость, мест                                                                                                                                            | Площадь служебных и бытовых помещений, м <sup>2</sup> ,<br>при форме производства |               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
|                                                                                                                                                                                         | полуфабрикаты<br>высокой степени<br>готовности                                    | полуфабрикаты | сырье |
| Магазины кулинарии:<br>на 10 м <sup>2</sup> торговой площади зала                                                                                                                       | —                                                                                 | 1,40          | —     |
| * Площадь дана для производственных, служебных и бытовых помещений (см. приложение Е).<br>** Значения в числителе — при самообслуживании, в знаменателе — при обслуживании официантами. |                                                                                   |               |       |
| Примечание — В кафе молодежном возможно наличие помещения совета кафе (ориентировочные размеры принимаются из расчета 0,1 м <sup>2</sup> на одно место в зале).                         |                                                                                   |               |       |

**Приложение Н**  
(рекомендуемое)

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

Таблица Н.1

| Типы объектов питания                           | Вместимость залов, мест | Площадь, м² на одно место                |           |                                          |           |
|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|-----------|
|                                                 |                         | расчетная                                |           | общая                                    |           |
|                                                 |                         | при форме производства                   |           |                                          |           |
|                                                 |                         | полуфабрикаты высокой степени готовности | сырье     | полуфабрикаты высокой степени готовности | сырье     |
| 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       |
| Столовые общедоступные                          | 50                      | 4,96                                     | 5,84      | 6,5                                      | 7,6       |
|                                                 | 100                     | 4,01                                     | 4,6       | 5,2                                      | 6,0       |
|                                                 | 200                     | 3,53                                     | 3,98      | 4,6                                      | 5,2       |
|                                                 | 300                     | 3,41                                     | 3,82      | 4,4                                      | 5,0       |
| 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       |
| Столовые-раздаточные                            | 25                      | 2,92                                     | —         | 3,75                                     | —         |
|                                                 | 50                      | 2,66                                     | —         | 3,4                                      | —         |
|                                                 | 75                      | 2,56                                     | —         | 3,2                                      | —         |
|                                                 | 100                     | 2,51                                     | —         | 3,2                                      | —         |
| Кафе, закусочные, кафе детские, кафе молодежные | 50                      | 4,30/4,58                                | 4,72/5,04 | 5,6/5,6                                  | 6,13/6,50 |
|                                                 | 100                     | 3,58/3,77                                | 3,92/4,05 | 4,7/5,0                                  | 5,10/5,26 |
|                                                 | 150                     | 3,34/3,55                                | 3,65/3,71 | 4,3/4,6                                  | 4,75/4,80 |
|                                                 | 200                     | 3,21/3,40                                | 3,52/3,55 | 4,2/4,4                                  | 4,58/4,60 |
| Кафе-мороженое                                  | 50                      | 3,48                                     | —         | 4,5                                      | —         |
|                                                 | 75                      | 3,03                                     | —         | 3,9                                      | —         |
|                                                 | 100                     | 2,81                                     | —         | 3,7                                      | —         |
| Кафе-кондитерские                               | 50                      | 4,50                                     | 4,56      | 5,9                                      | 5,92      |
|                                                 | 75                      | 4,11                                     | 4,16      | 5,3                                      | 5,40      |
|                                                 | 100                     | 3,91                                     | 3,96      | 5,1                                      | 5,14      |

Окончание таблицы Н.1

| Типы объектов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Вместимость залов, мест | Площадь, м² на одно место                |       |                                          |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------|------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         | расчетная                                |       | общая                                    |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         | при форме производства                   |       |                                          |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         | полуфабрикаты высокой степени готовности | сырье | полуфабрикаты высокой степени готовности | сырье |
| 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                                  | —     |
| Бары                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 25                      | 2,68                                     | —     | 3,2                                      | —     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 50                      | 2,38                                     | —     | 2,9                                      | —     |
| Объекты питания быстрого обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 25                      | 2,96                                     | 3,60  | 3,5                                      | 4,68  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 50                      | 2,66                                     | 2,98  | 3,2                                      | 3,87  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 75                      | 2,56                                     | 2,77  | 3,1                                      | 3,60  |
| Буфеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8                       | 3,86                                     | —     | 4,7                                      | —     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 20                      | 2,65                                     | —     | 3,2                                      | —     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 50                      | 1,94                                     | —     | 2,3                                      | —     |
| Магазины кулинарии                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | —                       | 26,8<br>на одно рабочее место            | —     | 32,1<br>на одно рабочее место            | —     |
| <b>Примечания</b><br>1 В числителе приведена площадь помещений при самообслуживании, в знаменателе — при обслуживании официантами.<br>2 В случаях, когда в задании на проектирование площадь групп помещений отличается от указанной в приложениях настоящего технического кодекса, удельные показатели следует корректировать. |                         |                                          |       |                                          |       |

**Приложение П**  
(рекомендуемое)

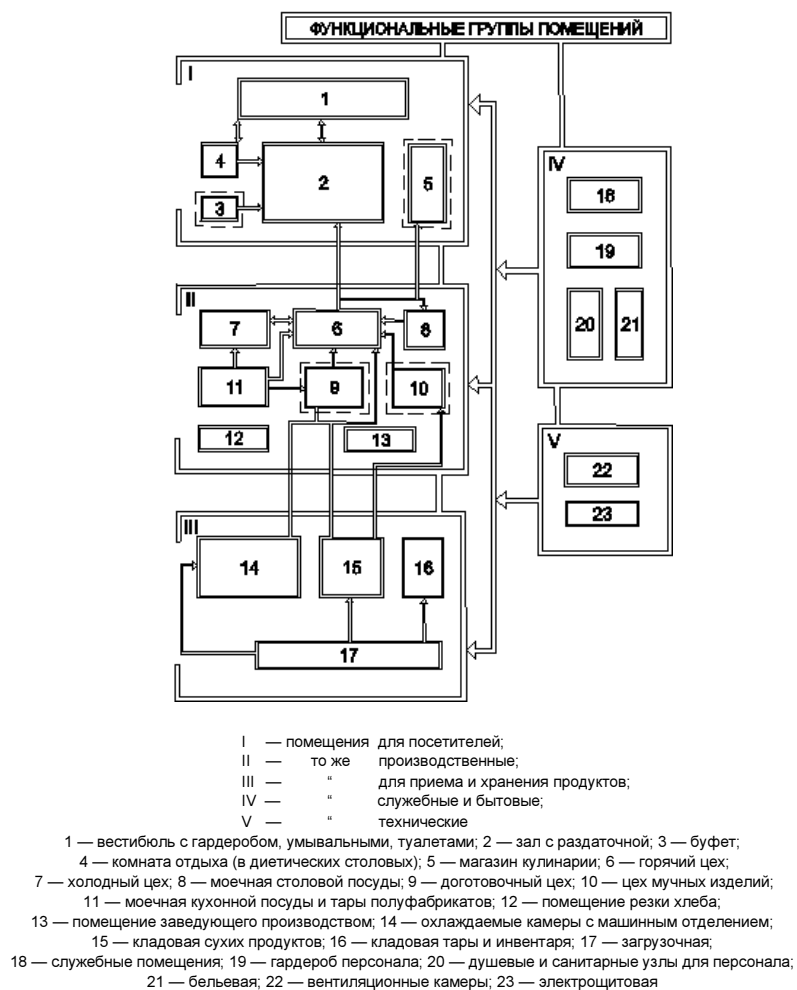
**Минимальные удельные показатели расчетной площади объектов питания  
для сельских населенных пунктов**

Таблица П.1

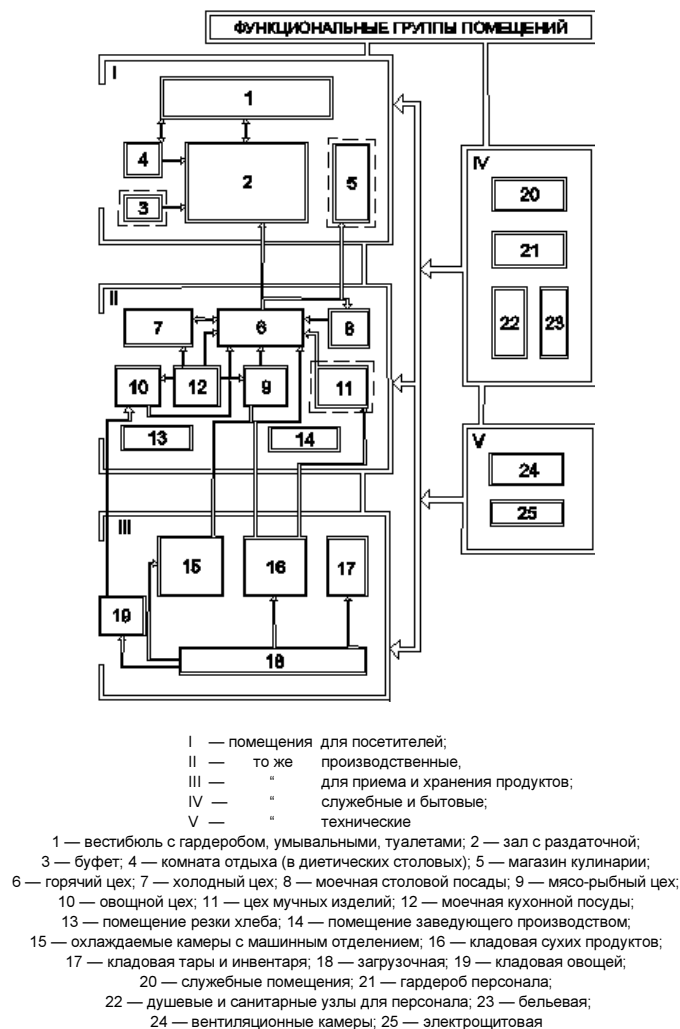
| Типы объектов питания<br>и их вместимость, мест                                                                                              | Площадь, м² на одно место, помещений |                                       |                         |       |                                |       |                         |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------|--------------------------------|-------|-------------------------|-------|
|                                                                                                                                              | для обслуживания<br>посетителей      |                                       | производственных        |       | приема и хранения<br>продуктов |       | служебных<br>и бытовых  |       |
|                                                                                                                                              |                                      |                                       | при форме производства  |       |                                |       |                         |       |
|                                                                                                                                              | с самообслу-<br>живанием             | с обслужи-<br>ванием офици-<br>антами | полу-<br>фаб-<br>рикаты | сырье | полу-<br>фаб-<br>рикаты        | сырье | полу-<br>фаб-<br>рикаты | сырье |
| Рестораны:                                                                                                                                   |                                      |                                       |                         |       |                                |       |                         |       |
| на 75                                                                                                                                        | —                                    | 175 (135)                             | 120                     | 138   | 40                             | 41    | 27                      | 28    |
| “ каждое после-<br>дующее св. 75                                                                                                             | —                                    | 2,24 (1,8)                            | 0,8                     | 0,8   | 0,17                           | 0,18  | 0,21                    | 0,21  |
| Столовые обще-<br>доступные:                                                                                                                 |                                      |                                       |                         |       |                                |       |                         |       |
| на 35                                                                                                                                        | 78/63                                | —                                     | 47                      | 61    | 19                             | 19    | 15                      | 15    |
| “ каждое после-<br>дующее св. 35                                                                                                             | 2,09/1,80                            | —                                     | 0,7                     | 0,94  | 0,92                           | 0,32  | 0,1                     | 0,2   |
| Столовые-загото-<br>вочные:                                                                                                                  |                                      |                                       |                         |       |                                |       |                         |       |
| на 35                                                                                                                                        | 78/63                                | —                                     | —                       | 76    | —                              | 44    | —                       | 21    |
| “ каждое после-<br>дующее св. 35                                                                                                             | 2,09/1,80                            | —                                     | —                       | 0,5   | —                              | 0,1   | —                       | 0,4   |
| Кафе, закусовые,<br>кафе-кондитерские:                                                                                                       |                                      |                                       |                         |       |                                |       |                         |       |
| на 25                                                                                                                                        | 52/40                                | —                                     | 35                      | 49    | 17                             | 24    | 10                      | 12    |
| “ каждое после-<br>дующее св. 25                                                                                                             | 1,86/1,60                            | —                                     | 0,34                    | 0,4   | 0,06                           | 0,1   | 0,28                    | 0,2   |
| Примечания<br>1 Цифры в скобках — в том числе зал объекта питания без раздаточной.<br>2 Цифры в знаменателе — в том числе зал с раздаточной. |                                      |                                       |                         |       |                                |       |                         |       |

Приложение Р  
(справочное)

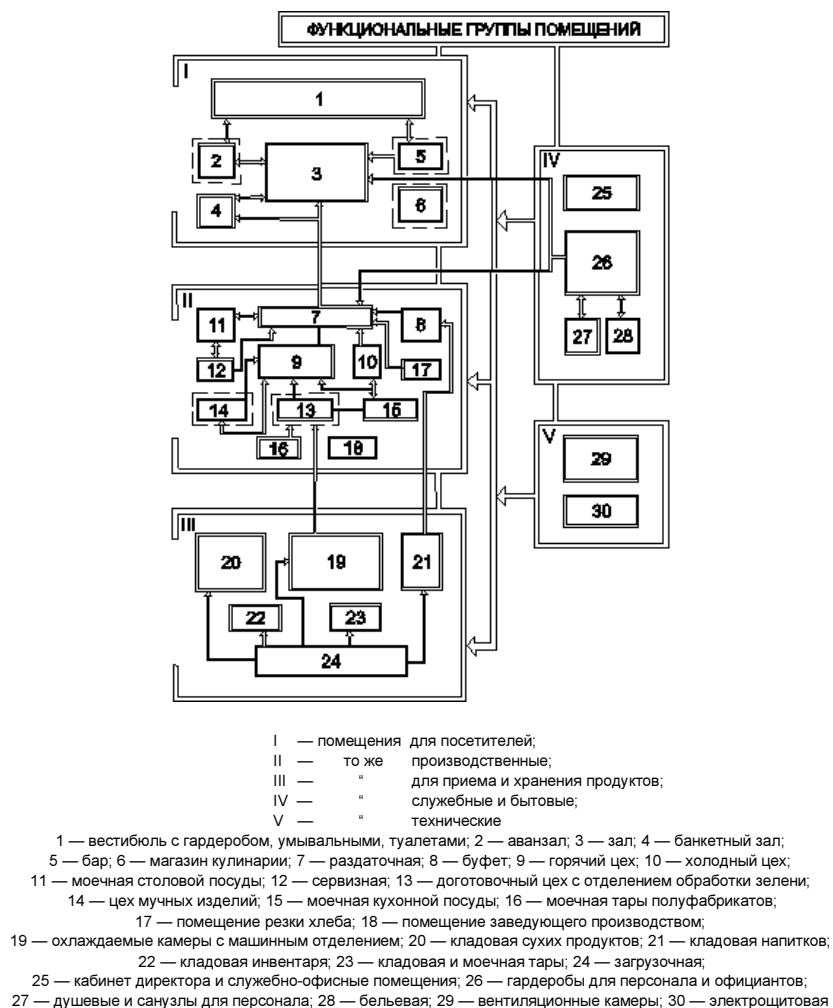
Примерные схемы функционально-технологических  
и планировочных взаимосвязей помещений объектов питания



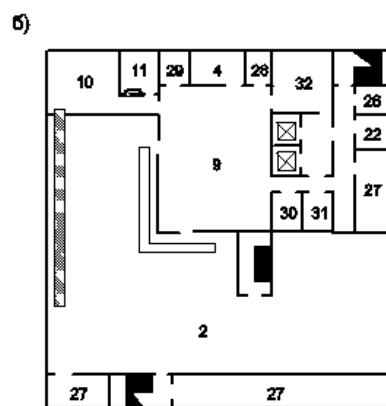
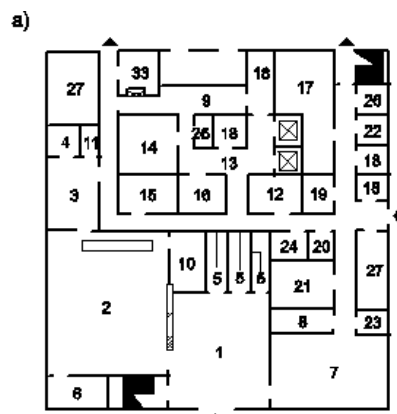
**Рисунок Р.1 — Схема взаимосвязи функциональных групп помещений  
дотоготовочных объектов питания (работающих на полуфабрикатах)  
с самообслуживанием**



**Рисунок Р.2 — Схема взаимосвязи функциональных групп помещений объектов питания, работающих на сырье, с законченным производственным циклом (с самообслуживанием)**

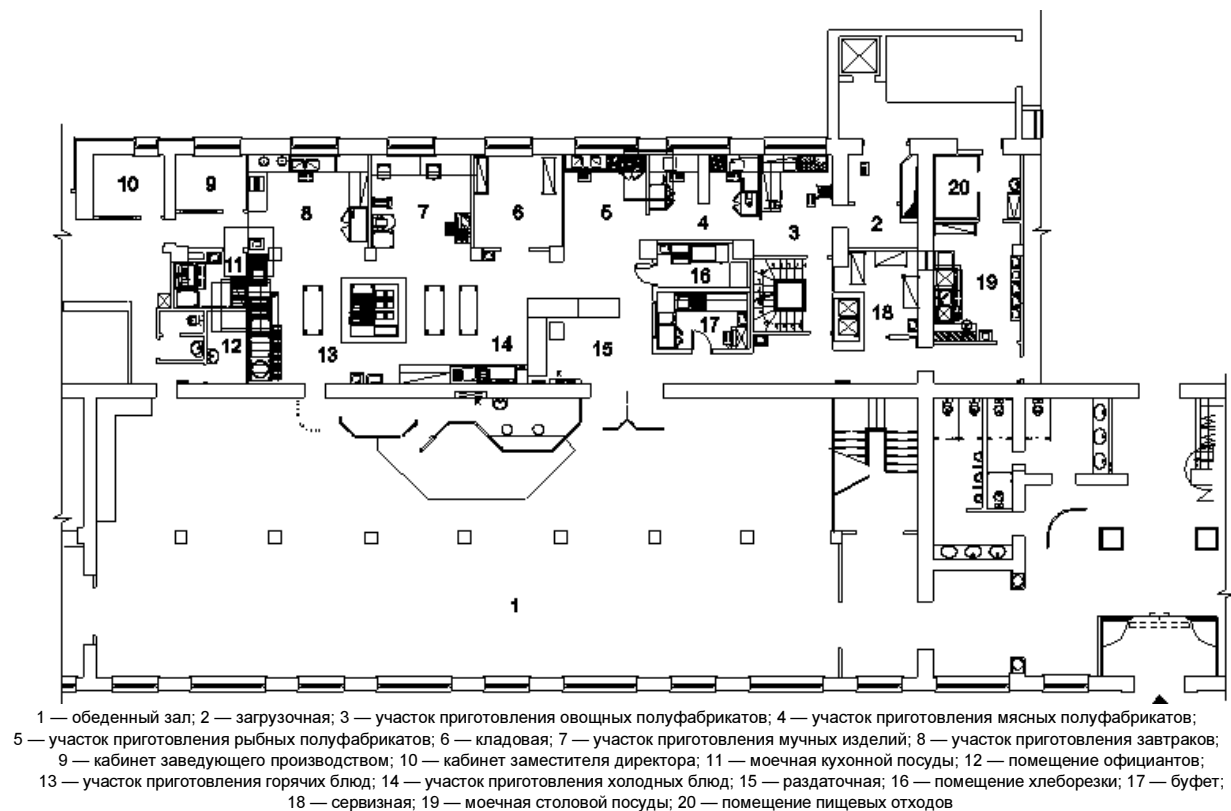


**Рисунок Р.3 — Схема взаимосвязи функциональных групп помещений доготовочных объектов питания (работающих на полуфабрикатах), обслуживаемых официантами**



- 1 — вестибюль с гардеробом; 2 — зал; 3 — горячий цех;  
 4 — холодный цех; 5 — туалеты и умывальники для посетителей;  
 6 — помещение для диетврача и отдыха посетителей; 7 — магазин кулинарии;  
 8 — подсобное помещение магазина кулинарии; 9 — разгрузочная платформа и загрузочное помещение;  
 10 — моечная столовой посуды; 11 — моечная кухонной посуды; 12 — кладовая и моечная тары полуфабрикатов;  
 13 — загрузочная; 14 — охлаждаемые камеры; 15 — машинное отделение охлаждаемых камер; 16 — кладовые продуктов;  
 17 — бытовые помещения; 18 — служебные помещения; 19 — бельевая; 20 — помещения технической службы;  
 21 — электрощитовая; 22 — помещение для уборочного инвентаря; 23 — комплектующая; 24 — радиоузел;  
 25 — помещение кладовщика; 26 — санузлы персонала; 27 — технические помещения; 28 — доготовочный цех;  
 29 — помещение для резки хлеба; 30 — помещение заведующего производством; 31 — буфет; 32 — цех мучных изделий;  
 33 — помещение для временного хранения пищевых отходов

**Рисунок Р.4 — Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 500 мест (работающей на полуфабрикатах) для высших учебных заведений:**  
 а — план первого этажа;  
 б — план второго этажа



**Рисунок Р.5 — Функционально-технологическая схема ресторана на 120 мест при гостинице (бесцеховая структура производства)**

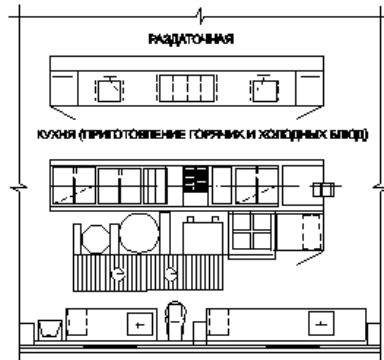


Рисунок Р.6 — Схема функционально-технологической взаимосвязи кухни и раздаточной («американское оформление»)

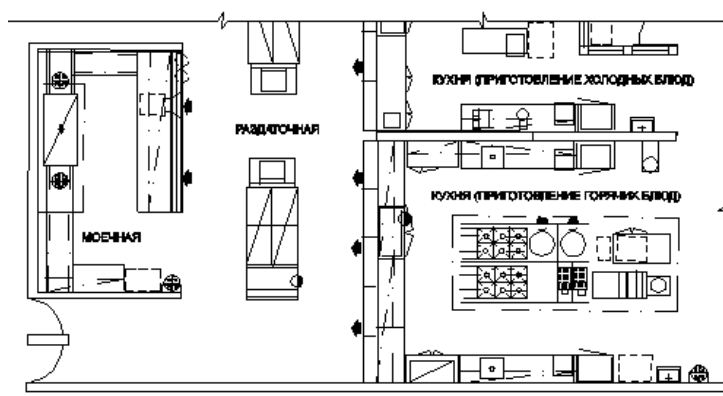


Рисунок Р.7 — Схема функционально-технологической взаимосвязи кухни и раздаточной («европейское оформление»)

**Приложение С**  
(обязательное)

**Расчетная температура и кратность воздухообмена  
в помещениях для обслуживания посетителей  
и производственных помещениях объектов питания**

Таблица С.1

| Наименование помещения                                                                                      | Расчетная температура воздуха для холодного периода года, °С | Кратность воздухообмена в 1 ч            |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|                                                                                                             |                                                              | Приток                                   | Вытяжка                                             |
| Зал, раздаточная                                                                                            | +16                                                          | По расчету                               |                                                     |
| Аванзал, холл, вестибюль                                                                                    | +16                                                          | 2                                        | —                                                   |
| Помещения музыкальных автоматов, видео-воспроизводящей аппаратуры                                           | +16                                                          | 3                                        | 5                                                   |
| Банкетный зал, отдельные кабинеты, буфет, бар, коктейль-бар                                                 | +16                                                          | 3                                        | 3                                                   |
| Помещения отдыха посетителей, помещение игр, кабинет врача                                                  | +18                                                          | 2                                        | 2                                                   |
| Гардероб                                                                                                    | +16                                                          | —                                        | 2                                                   |
| Дамская комната при гардеробе                                                                               | +18                                                          | —                                        | 2                                                   |
| Курительная*                                                                                                | +16                                                          | —                                        | 10                                                  |
| Туалеты, санитарные узлы                                                                                    | +16                                                          | —                                        | 50 м³/ч<br>на один унитаз<br>или<br>на один писсуар |
| Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий                                                         | +5<br>(для расчета дежурного отопления)                      | По расчету                               |                                                     |
| Цеха: доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки зелени, овощной                                     | +18                                                          | 3                                        | 4                                                   |
| Помещение подготовки яиц                                                                                    | +18                                                          | 3                                        | 5                                                   |
| Помещения для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная                                  | +18                                                          | 1                                        | 1                                                   |
| Помещения для мучных изделий, помещения отделки кондитерских изделий, бельевая, цех приготовления пельменей | +18                                                          | 1                                        | 2                                                   |
| Моечные: столовой, кухонной посуды, тары полуфабрикатов                                                     | +18                                                          | По расчету<br>не менее 4      не менее 6 |                                                     |
| Пищевая технологическая лаборатория                                                                         | +16                                                          | 2                                        | 2                                                   |

\* В курительной 2/3 воздуха удаляется из верхней зоны, 1/3 — из нижней.

**Приложение Т**  
(обязательное)

**Расчетная температура и кратность воздухообмена  
в помещениях приема и хранения продуктов,  
служебных и бытовых помещениях объектов питания**

Таблица Т.1

| Наименование помещения                                                                                                                                                                                                                                                              | Расчетная температура воздуха для холодного периода года, °С | Кратность воздухообмена в 1 ч |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              | Приток                        | Вытяжка                                    |
| Кладовые сухих продуктов, инвентаря, винно-водочных изделий; помещение для хранения пива                                                                                                                                                                                            | +12                                                          | —                             | 1                                          |
| Кладовая овощей, солений; кладовая тары                                                                                                                                                                                                                                             | +5                                                           | —                             | 2                                          |
| Загрузочная (приемочная)                                                                                                                                                                                                                                                            | +16                                                          | 3                             | —                                          |
| Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов                                                                                                                                                                                                                | +16                                                          | 3                             | 4                                          |
| Охлаждаемые камеры для хранения:                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                              |                               |                                            |
| мяса                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0                                                            | —                             | —                                          |
| рыбы                                                                                                                                                                                                                                                                                | –2                                                           | —                             | —                                          |
| молочно-жировых продуктов, гастрономии                                                                                                                                                                                                                                              | +2                                                           | —                             | —                                          |
| полуфабрикатов, в т. ч. высокой степени готовности                                                                                                                                                                                                                                  | 0                                                            | —                             | —                                          |
| овощей, фруктов, ягод, напитков                                                                                                                                                                                                                                                     | +4                                                           | 4                             | 4                                          |
| пищевых отходов                                                                                                                                                                                                                                                                     | +2                                                           | —                             | 10                                         |
| Шлюз при камере пищевых отходов                                                                                                                                                                                                                                                     | +5                                                           | —                             | —                                          |
| Разгрузочные помещения                                                                                                                                                                                                                                                              | +10                                                          | По расчету                    |                                            |
| Помещение заведующего производством                                                                                                                                                                                                                                                 | +18                                                          | 2                             | —                                          |
| Артистическая, помещение для хранения музыкальных инструментов, радиоузел                                                                                                                                                                                                           | +16                                                          | 1                             | 1                                          |
| Кабинет директора; касса; помещения официантов, персонала, кладовщика                                                                                                                                                                                                               | +18                                                          | 1                             | 1                                          |
| Ремонтная мастерская                                                                                                                                                                                                                                                                | +16                                                          | 2                             | 3                                          |
| Гардероб персонала                                                                                                                                                                                                                                                                  | +16                                                          | —                             | 1                                          |
| Комната личной гигиены                                                                                                                                                                                                                                                              | +23                                                          | —                             | 3                                          |
| Душевые                                                                                                                                                                                                                                                                             | +25                                                          | —                             | 75 м³/ч на одну душевую сетку              |
| Туалеты                                                                                                                                                                                                                                                                             | +16                                                          | —                             | 50 м³/ч на один унитаз или на один писсуар |
| <p><i>Примечания</i></p> <p>1 Указанные значения температуры воздуха помещений (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проектировании систем отопления.</p> <p>2 В охлаждаемых камерах указанную температуру следует поддерживать круглосуточно в течение всего года.</p> |                                                              |                               |                                            |

**Приложение У**  
(справочное)

**Таблица соотношения количества блюд/мучных изделий в сутки  
и вместимости залов объектов питания разных типов**

Таблица У.1

| Типы объектов питания                         | Вместимость залов, мест | Оборачиваемость места за день, раз | Количество блюд/ количество мучных изделий, шт | Доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, % | Продолжительность часов пик, ч |
|-----------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| Рестораны                                     | 50                      | 7                                  | 1500/105                                       | 40                                                | 3                              |
|                                               | 100                     |                                    | 3000/210                                       |                                                   |                                |
|                                               | 150                     |                                    | 4500/315                                       |                                                   |                                |
|                                               | 200                     |                                    | 6000/420                                       |                                                   |                                |
|                                               | 250                     |                                    | 7500/525                                       |                                                   |                                |
|                                               | 300                     |                                    | 9000/620                                       |                                                   |                                |
| Кафе (с обслуживанием официантами)            | 25                      | 9                                  | 425                                            | 50                                                | 3                              |
|                                               | 50                      |                                    | 900/250                                        |                                                   |                                |
|                                               | 75                      |                                    | 1350/375                                       |                                                   |                                |
|                                               | 100                     |                                    | 1800/500                                       |                                                   |                                |
|                                               | 150                     |                                    | 2700/750                                       |                                                   |                                |
|                                               | 200                     |                                    | 3600/1000                                      |                                                   |                                |
| Кафе (с самообслуживанием)                    | 25                      | 15                                 | 425                                            | 40                                                | 3                              |
|                                               | 50                      |                                    | 1200/350                                       |                                                   |                                |
|                                               | 75                      |                                    | 1800/525                                       |                                                   |                                |
|                                               | 100                     |                                    | 2400/700                                       |                                                   |                                |
|                                               | 150                     |                                    | 3600/1050                                      |                                                   |                                |
|                                               | 200                     |                                    | 4800/1400                                      |                                                   |                                |
| Кафе молодежные (с обслуживанием официантами) | 50                      | 7                                  | 560                                            | 40                                                | 1,5                            |
|                                               | 75                      |                                    | 840                                            |                                                   |                                |
|                                               | 100                     |                                    | 1200                                           |                                                   |                                |
|                                               | 150                     |                                    | 1680                                           |                                                   |                                |
| Кафе детские                                  | 50                      | 13                                 | 750                                            | 50                                                | 2                              |
|                                               | 75                      |                                    | 1125                                           |                                                   |                                |
|                                               | 100                     |                                    | 1500                                           |                                                   |                                |
| Кафе-молочные                                 | 50                      | 13                                 | 1200/350                                       | 40                                                | 1,5                            |
|                                               | 75                      |                                    | 1800/525                                       |                                                   |                                |
|                                               | 100                     |                                    | 2400/700                                       |                                                   |                                |
|                                               | 150                     |                                    | 3600/1050                                      |                                                   |                                |

Окончание таблицы У.1

| Типы объектов питания                  | Вместимость залов, мест | Оборачиваемость места за день, раз | Количество блюд/ количество мучных изделий, шт | Доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, % | Продолжительность часов пик, ч |
|----------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| Кафе-кондитерские                      | 50                      | 19                                 | 300/1650                                       | 50                                                | 3                              |
|                                        | 75                      |                                    | 450/2500                                       |                                                   |                                |
|                                        | 100                     |                                    | 600/3350                                       |                                                   |                                |
|                                        | 150                     |                                    | 900/5000                                       |                                                   |                                |
| Столовые                               | 50                      | 11                                 | 1650/170                                       | 50                                                | 3                              |
|                                        | 100                     |                                    | 3300/340                                       |                                                   |                                |
|                                        | 150                     |                                    | 4950/510                                       |                                                   |                                |
|                                        | 200                     |                                    | 6600/680                                       |                                                   |                                |
|                                        | 250                     |                                    | 8250/850                                       |                                                   |                                |
|                                        | 300                     |                                    | 9900/1200                                      |                                                   |                                |
| Столовые при высших учебных заведениях | 100                     | 11                                 | 2190                                           | 70                                                | 1,5                            |
|                                        | 200                     |                                    | 4080                                           |                                                   |                                |
|                                        | 300                     |                                    | 6570                                           |                                                   |                                |
|                                        | 400                     |                                    | 8760                                           |                                                   |                                |
|                                        | 500                     |                                    | 10 950                                         |                                                   |                                |
| Закусочные (с самообслуживанием)       | 25                      | 20                                 | 400                                            | 45                                                | 4                              |
|                                        | 50                      |                                    | 1500                                           |                                                   |                                |
|                                        | 75                      |                                    | 2500                                           |                                                   |                                |
|                                        | 100                     |                                    | 3000                                           |                                                   |                                |

### Библиография

- [1] Инструкция по классификации торговых объектов общественного питания (с изменениями и дополнениями)  
Утверждена постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 9 июня 2004 г. № 21.
- [2] Инструкция о порядке отнесения торговых объектов общественного питания к соответствующим наценочным категориям по уровню обслуживания потребителей  
Утверждена постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 8 июня 2004 г. № 1.
- [3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 2.3.4.15-32-2005 Гигиенические требования к объектам общественного питания.
- [4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 2.3.4.13-20-2002 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
- [5] Правила устройства электроустановок (ПУЭ).
- [6] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 11-19-94 Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ  
Утверждены постановлением Главного государственного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998 г. № 53.
- [7] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения. Контроль качества.
- [8] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 8-83-98 РБ Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Требования к качеству воды при нецентрализованном водоснабжении. Санитарная охрана источников.
- [9] Рациональные нормативы потребления платных услуг  
Разработаны НИЭИ Минэкономики Республики Беларусь — Мн., 2001.