

# **Расчет административно-бытовых, подсобных и технических помещений**

Данный тип помещений рассчитывается по нормативным данным по формуле:

$$F = P \times d$$

где  $P$  – число мест в зале;

$d$  – норма площади на одно место в зале, м<sup>2</sup>

# Административно-бытовые помещения

В состав этой группы помещений входят: контора или бухгалтерия, кабинет директора, комната персонала, кабинет врача, гардероб для персонала, гардероб для официантов (на предприятиях с обслуживанием официантами), бельевая, душевые, уборные, комнаты личной гигиены женщин и т. д. Полный состав помещений этой группы зависит от типа предприятия и определяется соответствующим СНиП 11-Л. 8–71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.

Помещения административной и бытовой группы проектируют таким образом, чтобы в них можно было пройти, минуя производственные и складские помещения

# Административные помещения (служебные)

Административные помещения размещают на любом этаже здания так, чтобы вход в них был не через производство. Они должны иметь удобную связь со всеми группами помещений и естественное освещение.

Площадь административных помещений (контора, кабинет директора,) определяют из расчета 4 м<sup>2</sup> на одного служащего.

В группу административных помещений входит комната персонала, основное назначение которой – прием пищи работниками предприятия. Площадь этого помещения принимают 12 м<sup>2</sup> независимо от мощности предприятия. Комнату персонала размещают в группе производственных цехов. Она должна иметь непосредственную связь с горячим, холодными цехами и моечной столовой посуды.

Проход работников доготовочных и заготовочных цехов в это помещение через горячий цех или раздаточную не допускается.

# Бытовые помещения

Бытовые помещения для персонала (гардеробы, душевые, санузлы, бельевые) размещают единым блоком и таким образом, чтобы обслуживающий персонал смог пройти в них, минуя складские и производственные помещения, и в то же время они должны быть удобно связаны со всеми группами помещений. Гардеробы предназначены для хранения верхней, домашней и спецодежды работников предприятия. Гардеробы для мужчин и женщин следует проектировать отдельно, причем соотношение между мужским и женским гардеробами составляет 30 : 70. Гардеробы проектируют отдельно для официантов и отдельно для работников производства. В гардеробе производственных работников предусматривают душевую кабину.

На доготовочных предприятиях площадь гардероба определяют из расчета хранения одежды для 85 % общего числа работающих. На предприятиях, с общим числом работающих 100 и менее предусматривают совместно с хранением всех видов одежды. Для этого устанавливают двойной шкаф на одного работника. На предприятиях с общим числом работающих более 100 предусматривают отдельно гардеробные для хранения верхней одежды и для хранения домашней и спецодежды.

На заготовочных предприятиях число мест в гардеробных определяют из расчета на 100 % работающих в максимальную смену и 25 % от смежной смены

Площадь гардеробных определяют исходя из следующих норм на одного работника 0,575 м<sup>2</sup>:

- 0,125 м<sup>2</sup> – гардероб верхней одежды
- 0,25 м<sup>2</sup> – гардероб домашней и спецодежды (на 100 % производственного персонала);

0,05 м<sup>2</sup> – помещение для хранения личных вещей (на 100 % производственного персонала).

- 0,15 м<sup>2</sup> – помещение для переодевания (на 100 % производственного персонала).

Душевые размещают смежно с гардеробными домашней и спецодежды. Число душевых сеток рассчитывают на 50 % персонала, работающего в наиболее многочисленной смене (15 человек на одну душевую сетку). Размер душевой **1 x 1м**

При душевых проектируют преддушевые, предназначенные для вытирания тела и переодевания, оборудованные вешалками для полотенец и скамьями.

Уборные проектируют как в блоке бытовых помещений, так и самостоятельно. Уборные для мужчин и женщин предусматривают раздельно. Число санитарных приборов рассчитывают на 100 % работающих в наиболее многочисленной смене из расчета 30 человек на один санитарный прибор.

Уборные в зданиях многоэтажных предприятий размещают на каждом этаже. Допускается размещение уборных через один этаж лишь в том случае, если число работающих на двух смежных этажах не превышает 30 человек, причем располагать их следует на этаже с большим числом работающих. Расстояние от рабочих мест до уборных не должно превышать 75 м. Входы в уборные устраивают через тамбуры (шлюзы), где размещают один умывальник на четыре кабины. Размеры кабины принимают равными **1,2 x 0,8 м**.

В предприятиях с обслуживанием официантами необходимо предусмотреть помещение для официантов и гардероб; во всех остальных предприятиях запроектировать бельевую — 5 м<sup>2</sup> на 50 мест в зале с последующим увеличением площади на каждые 10 мест — до 10 м<sup>2</sup>.

# **Технические помещения**

На предприятиях общественного питания в состав технических помещений входят: машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры (приточная и вытяжная), камеры тепловых завес.

При размещении технических помещений в плане здания должно соблюдаться требование удобного доступа к ним и самостоятельных входов из производственных коридоров или со стороны хозяйственной зоны предприятия.

Площадь технических помещений формируется компоновочным путем исходя из общей нормы площади технических помещений в м<sup>2</sup> на одно место в зале

Общую площадь технических помещений для предприятий, работающих на сырье, и доготовочных определяют в соответствии с данными СНиПа на одно место в зале.

Машинное отделение холодильных камер следует размещать в непосредственной близости к холодильным камерам. Площадь машинного отделения составляет  $1/3$  площади охлаждаемых камер, но не менее 6 м<sup>2</sup>.

Тепловой пункт (бойлерная) проектируют из расчета 0,1-0,15 м<sup>2</sup> на одно место в зале, но не менее 12 м<sup>2</sup> с размером в плане 3 × 4 м.

Электрощитовую также желательно располагать у наружных стен и по возможности вблизи группы помещений с наибольшей установочной мощностью оборудования. Данное помещение должно иметь выход в коридор, сообщающийся с улицей.

Не допускается располагать электрощитовую под моечными, санузлами и другими помещениями, где имеются производственные трапы. Площадь электрощитовой принимают из расчета 0,08-0,1 м<sup>2</sup> на одно место в зале. Двери электрощитовой должны иметь ширину не менее 0,75 м и открываться наружу.

На предприятиях предусматривают две вентиляционные камеры: приточную и вытяжную, располагаемые на разных уровнях (приточная – в подвале или на первом этаже, вытяжная – на втором этаже или чердаке). Вентиляционные камеры располагают у наружных стен здания.

На предприятиях общественного питания малой мощности допускается проектирование приточно-вытяжной вентиляционной камеры, однако этом необходимо учитывать, чтобы забор воздуха и вытяжка осуществлялись с разных сторон.

Камеру тепловых завес проектируют рядом с вестибюльной группой. Предназначена она для подогрева воздуха у входа. Площадь камеры тепловых завес принимают 6-10 м<sup>2</sup> в зависимости от мощности предприятия общественного питания.

В группу технических помещений для предприятий общественного питания мощностью более 150 мест входят помещение слесаря и электрика площадью не менее 6 м<sup>2</sup> и радиоузел не менее 6 м<sup>2</sup>.

# Примерная площадь технических помещений

| Наименование помещения               | Число мест |    |     |
|--------------------------------------|------------|----|-----|
|                                      | 50         | 75 | 100 |
| Тепловой и водомерный узел           | 10         | 14 | 14  |
| Вентиляционные камеры:               |            |    |     |
| приточная                            | 50         | 25 | 30  |
| Вытяжная                             | —          | —  | 10  |
| Камера тепловых завес                | —          | —  | 5   |
| Электрощитовая                       | 8          | 10 | 10  |
| Машинное отделение холодильных камер | 7          | 10 | 10  |

# Подсобные помещения

Эти помещения предназначены для хранения уборочного инвентаря, мусора и сушки спецодежды.

Помещения для хранения, мытья и сушки уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств предусматривают на каждом этаже предприятия отдельно для производственных и складских помещений, для санитарных узлов. Помещения оборудуют поливочными кранами с трапом и регистром для сушки. Площадь помещения составляет 6—8 м<sup>2</sup>.

Сушку спецодежды осуществляют в специальном помещении, оборудованном вытяжной вентиляцией. Площадь помещения составляет 6—9 м<sup>2</sup>. Помещение располагают в подвальном, цокольном или первом этаже здания со стороны хозяйственного двора или боковых фасадов здания.

# Состав и площадь проектируемого предприятия

| Помещения                  | Площадь, м <sup>2</sup> |               |
|----------------------------|-------------------------|---------------|
|                            | Расчетная               | Компоновочная |
| Для посетителей            |                         |               |
| .....                      |                         |               |
| Производственные           |                         |               |
| .....                      |                         |               |
| Складские                  |                         |               |
| .....                      |                         |               |
| Административные и бытовые |                         |               |
| .....                      |                         |               |
| Технические помещения      |                         |               |
| .....                      |                         |               |
| Итого                      |                         |               |

После проведения расчетов площадей помещений, входящих в состав проектируемого предприятия, составляют сводную таблицу состава и площадей помещений для определения площади всего здания.

Общая площадь предприятия рассчитывается путем умножения суммы расчетных площадей на коэффициент равный 1.2, учитывающий коридоры.

