

Ресторан на 100-200 посадочных мест

асс. Солобай А.Ю

2015

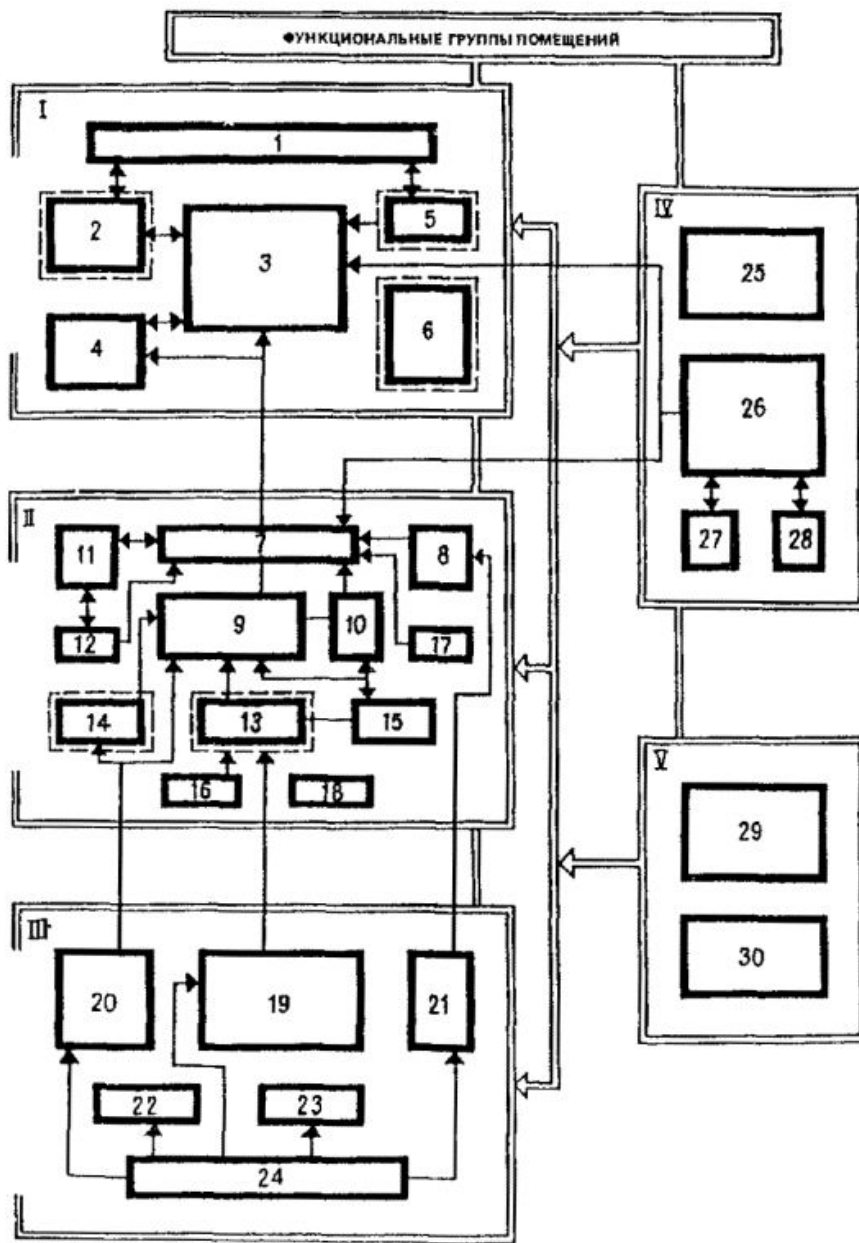


Схема взаимосвязи функциональных групп помещений доготовочных предприятий общественного питания обслуживаемых официантами

I - помещения для посетителей; II - производственные; III - для приема и хранения продуктов; IV - служебные и бытовые; V - технические; 1 - вестибюль с гардеробом, умывальнями, туалетами; 2 - аванзал; 3 - обеденный зал; 4 - банкетный зал; 5 - бар; 6 - магазин кулинарии; 7 - раздаточная; 8 - буфет; 9 - горячий цех; 10 - холодный цех; 11 - моечная столовой посуды; 12 - сервизная; 13 - доготовочный цех с отделением обработки зелени; 14 - цех мучных изделий; 15 - моечная кухонной посуды; 16 - моечная тара полуфабрикатов; 17 - помещение резки хлеба; 18 - помещение заведующего производством; 19 - охлаждаемые камеры с машинным отделением; 20 - кладовая сухих продуктов; 21 - кладовая напитков; 22 - кладовая инвентаря; 23 - кладовая и моечная тары; 24 - загрузочная; 25 - кабинет директора и служебноканторские помещения; 26 - гардеробы для персонала и официантов; 27 - душевые и санузлы для персонала; 28 - бельевая; 29 - вентиляционные камеры; 30 - электрощитовая

- Проектирование зданий общественного питания может осуществляться на основе применения самых разнообразных конструктивных систем и материалов. На основе полносборных железобетонных систем, каркасно-панельных и крупнопанельных конструкций, монолитного железобетона, кирпича, местных строительных материалов, из металлических облегченных конструкций, в том числе - большепролетных, из деревоклееных конструкций, на основе применения смешанных конструктивных систем и материалов и пр .

- При проектировании зданий на основе использования индустриальных конструкций рекомендуется применять самый распространенный для предприятий питания шаг опор 6 X 6 м. При этом в залах большой вместимости может быть принята ориентация на увеличение сеток опор (6 X 9, 9 X 9, 6 X 12 и пр.).
- Внедрение в строительство эффективных конструкций и строительных материалов, в том числе модульных и передвижных перегородок должно обеспечивать возможность создания гибких планировочных решений предприятий и зданий, допускающих максимальную трансформацию пространств при эксплуатации, а также перепланировку при последующей реконструкции.

- Высота помещений предприятия питания до низа выступающих конструкций и подвесных потолков должна быть не менее 2,7 м.
- При этом рекомендуется для производственных помещений принимать:
 - 2,7 м – в предприятиях до 150 мест;
 - 3 м - в предприятиях от 150 до 300 мест;
 - 3,6 м - в предприятиях от 300 мест и более.
- Высоту помещений горячих цехов и моечных не рекомендуется проектировать ниже высоты смежных с ним обеденных залов и выше 3,6 м (для объектов массового строительства).
- Высоту до низа выступающих вентблоков в производственных, складских и бытовых помещениях допускается принимать 2,5 м.

- Все основные функциональные группы помещений в структуре предприятия (здания) должны иметь четкое зонирование и удобную функционально-технологическую взаимосвязь по средствам производственных коридоров, исключая пересечение людо- и грузопотоков.
- Ширину коридоров при этом по группам помещений принимать согласно табл.2

| Группы помещений | Ширина коридора при количестве мест в залах, не менее, м | | |
|--|--|----------------|--------|
| | До 100 | св. 100 до 200 | св 200 |
| 1. Производственные, для приема и хранения продуктов | 1.3 | 1.5 | 1.8 |
| 2. Служебные и бытовые | 1.2 | 1.2 | 1.2 |

- Входы в здание общественного питания и лестницы для посетителей и персонала должны проектироваться автономными.
- Вход для персонала в предприятиях до 100 мест допускается проектировать через приемочные помещения.
- Отдельно стоящие, пристроенные и в составе торгово-общественных центров предприятия общественного питания массового строительства (т.е. до 300 мест) рекомендуется проектировать не более чем в двух наземных уровнях. При этом рекомендуется предусматривать проектирование эксплуатируемых кровель, веранд и открытых площадок для оборудования дополнительных мест сезонной посадки.

- Предприятия, проектируемые в два и более уровня, в том числе с подземным пространством, должны быть оснащены грузовыми лифтами;
- Как правило, не менее чем одним грузовым, грузоподъемностью 500 кг для транспортировки продуктов, с устройством перед лифтом разгрузочной площадки 2,7 X 2,7 м, не считая ширины примыкающих коридоров; и грузоподъемностью 100 кг для транспортировки отходов с разгрузочной площадкой 2X1,5 м.

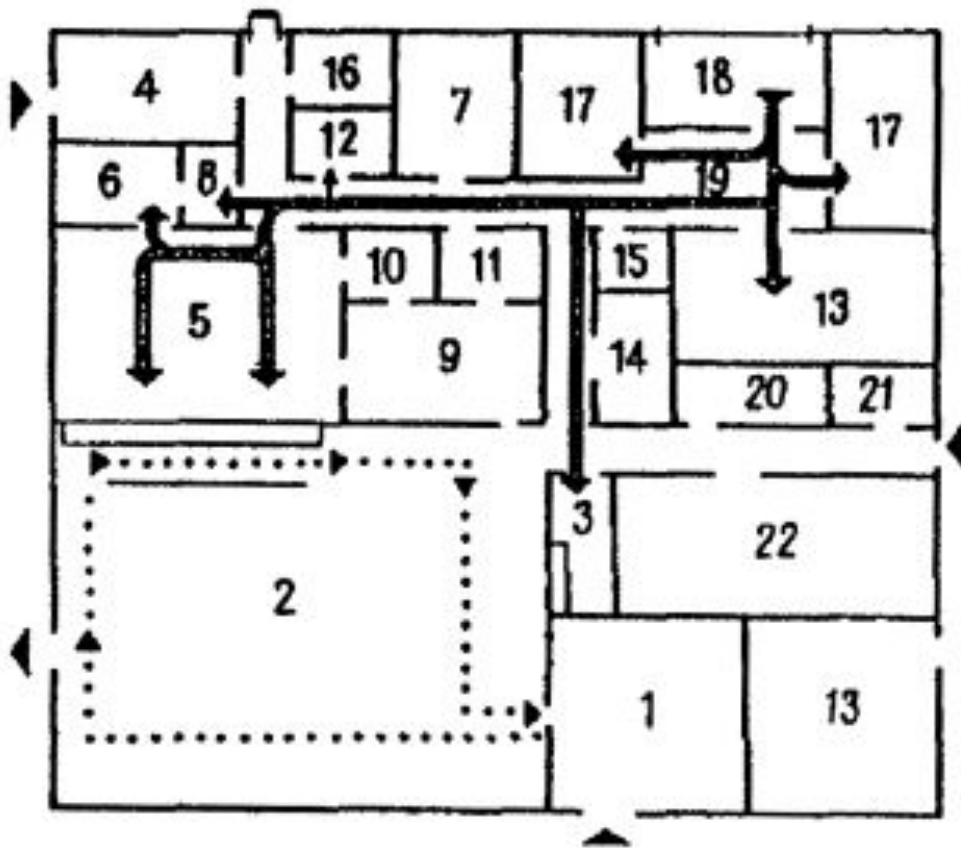


Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 100 мест, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности

1 - вестибюль с гардеробом и санузлами; 2 - обеденный зал с раздаточной; 3 - буфет; 4 - помещение продажи обедов на дом; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех и хлебозрезка; 7 - техническое помещение; 8 - доготовочный цех; 9 - моечная столовой посуды; 10 - моечная кухонной посуды; 11 - моечная тара полуфабрикатов; 12 - помещение заведующего производством; 13 - охлаждаемые камеры; 14 - машинное отделение охлаждаемых камер; 15 - техническое помещение; 16 - камера отходов; 17 - кладовые продуктов; 18 - крытая разгрузочная площадка; 19 - загрузочная; 20 - служебные помещения; 21 - 22 - гардеробы и санузлы персонала.

- В предприятиях общественного питания не допускается проектировать помещения площадью менее 5 м². В производственных помещениях, в помещениях приема и хранения продуктов, площадью до 10 м² двери проектируются шириной не менее 0,9 м, площадью более 10 м² - не менее 1,2 м; двери для тележек с поддонами следует принимать шириной 1,8 м.

Для крупногабаритного оборудования в стенах помещений предусматриваются монтажные проемы

- Окна и витражи зданий объектов общественного питания должны быть расчленены на элементы, обеспечивающие их безопасность периодического открывания для санитарной обработки.
- Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот; в покрытиях полов не допускается применение дегтей и дегтевых мастик.
- Полы, ограждающие конструкции помещений и вентиляционные короба, должны быть защищены от проникновения грызунов.

- Устройство порогов на путях перемещения продуктов, готовых блюд и использованной посуды не допускается.
- На путях проезда транспортных средств колонны, стены и перегородки должны быть защищены от механических повреждений.
- Гидроизоляция в полах предусматривается 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 проектируются с уклонами к трапам не менее 1‰. Отметка пола в моечных уборных и душевых должна быть на 2 см ниже отметки пола соседних помещений. Покрытие полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагоустойчивых материалов.

- При проектировании и реконструкции общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать также интересы социально незащищенных групп населения, в частности - инвалидов. В этой связи рекомендуется учитывать при проектировании следующие позиции:
- при входах в здания (предприятия) общественного питания, вместимостью от 100 мест лестницы дублировать пандусом с шероховатой поверхностью, шириной не менее 1,2 м для доступа посетителей в инвалидных колясках, при этом ширина полотна двери должна быть не менее 0,9 м;
- в этих типах предприятий питания рекомендуется отводить до 10 мест для инвалидов на колясках, при этом выделенная зона в зале должна иметь удобный доступ к раздаточной и по планировочным решениям и площадям обеспечивать разворот коляски с диаметром окружности 1,5 м, т.е. не менее 3 м² на одно место; Места для инвалидов следует размещать на первом этаже (при отсутствии в здании пассажирских лифтов)

- проектирование уборных для инвалидов в таких предприятиях должно учитывать следующие специфические требования; площадь кабины должна рассчитываться исходя из размера инвалидной коляски со свободным подходом с трех сторон к унитазу (для сопровождающего человека); кабины необходимо оборудовать специальными откидывающимися поручнями около унитаза и жестко укрепленными на стенах кабины, также крючками для одежды и костылей.

- Предприятие общественного питания - это сложный тип, совмещающий функции производственного и обслуживающего предприятия. Поэтому в его функционально-планировочной структуре (в отечественных типах) традиционно выделяются две основные категории помещений: помещения для посетителей (вестибюли, обеденные залы, холлы и пр.), наличие которых обусловлено функцией обслуживания значительного контингента посетителей; помещения непосредственно связанные с приготовлением пищи: производственные цеха и помещения, складские, административно-бытовые и технические.
- В этой связи к этим принципиально разным по функции группам помещений предъявляются при проектировании соответственно принципиально различные требования.

Помещения для посетителей

- Раздаточные линии рекомендуется отделять от обеденного зала барьерами, декоративными перегородками и экранами, цветочницами и т.п.
- При этом ширина прохода (расстояние от раздаточного оборудования до ограничивающих экранов) принимается при однорядовой очереди - 0,9 м, с предусмотренным обгоном очереди - 1,2 м.

Ширину проходов в обеденных залах рекомендуется принимать не менее указанной в таблице

| | Ширина проходов в залах, м | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|-----------|------|------------|
| проходы | столовые | рестораны | кафе | закусочные |
| Основной | 1.35 | 1.5 | 1.2 | 1.2(1.6) |
| Дополнительные: | | | | |
| Для распределения потоков посетителей | 1.2 | 1.2 | 0.9 | 0.9(1.1) |
| Для подхода к отдельным местам | 0.6 | 0.6 | 0.4 | 0.4(0.8) |

Ширина проходов определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами столов. Проходы должны обеспечивать эвакуацию людей из залов

- В столовых ширину основного прохода, обслуживающего более 200 мест, допускается увеличивать на 0,2 м на каждые 100 мест св. 200, но не более, чем на 1,2 м.
- В скобках указана ширина проходов между

- В общедоступных предприятиях общественного питания количество мест в гардеробе для верхней одежды посетителей должно соответствовать вместимости зала с коэффициентом $K=1,1$, учитывающим задержку посетителей в зале, а также тех, которые в данный момент находятся в вестибюле, на лестницах и т.п. Общую длину вешалок следует определять из расчета 6 крючков для одежды на 1 м вешалки.
- Входы в уборные для посетителей предусматриваются из вестибюля.
- В общедоступных предприятиях до 300 мест количество унитазов в уборных для посетителей принимается из расчета 1 унитаз на каждые 60 мест, свыше 300 - дополнительно 1 унитаз на каждые 100 мест. В предприятиях менее 50 мест допускается проектировать две уборных (для мужчин и женщин).

- В мужских уборных на каждый унитаз предусматривается 1 писсуар (в уборных пивных баров - 2 писсуара).
- В шлюзах уборных предусматривается 1 умывальник на каждые 4 унитаза, но не менее одного.
- В вестибюлях или в отдельных помещениях предусматривается для посетителей дополнительно по одному умывальнику на каждые 50 мест. В закусочных без вестибюлей умывальники допускается устанавливать в зале.
- В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами в шлюзах уборных предусматривается дополнительная площадь не менее 4 м² для туалетной.
- В предприятиях общественного питания, располагаемых в зонах массового туризма, на автотрассах и в других местах со значительным одновременным потоком посетителей, рекомендуется удваивать количество санитарных приборов, а площадь вестибюля при этом увеличивать до 30% против установленной настоящими правилами.

Производственные помещения

- Группу производственных помещений, как правило, следует планировочно размещать в единой функциональной зоне, с целью сохранения непрерывности производственных процессов.
- *При размещении производственных помещений в двух-трехэтажных предприятиях питания принцип функционального поэтажного зонирования групп производственных помещений необходимо сохранять.*

- Исключение могут составлять заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой и кондитерский, работающих на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, также не допускающей пересечения людо- и грузопотоков.

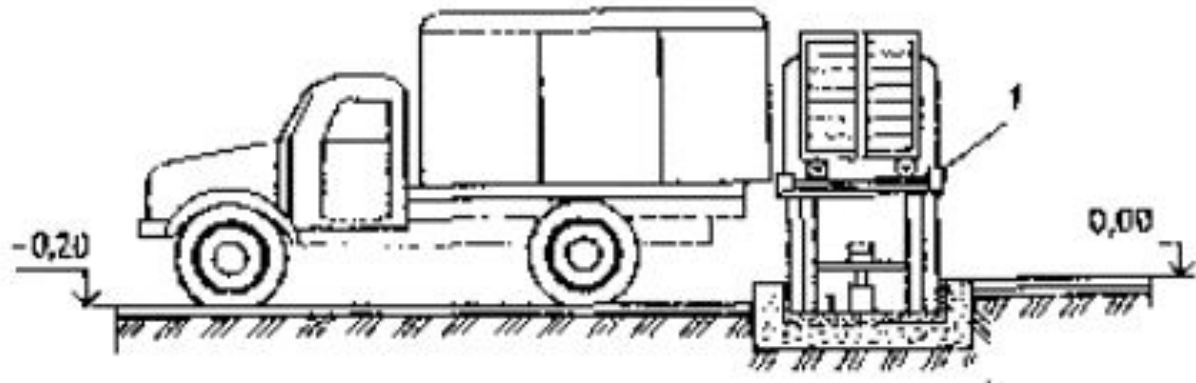
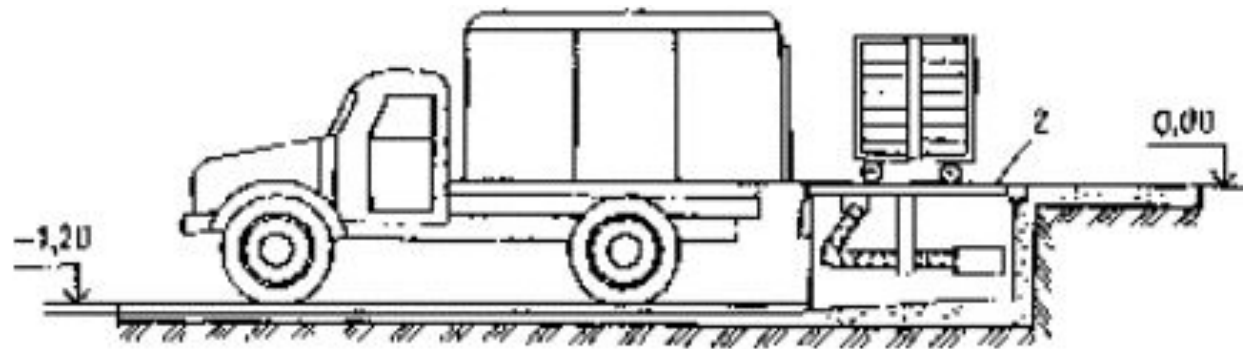
- Цехи не должны быть проходными, исключение могут составлять отделения цехов, связанные последовательными технологическими процессами.
- Производственные помещения должны быть удобно связаны с рядом других помещений производственными коридорами.

- Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами располагается таким образом, чтобы через технологические и дверные проемы оно имело непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервизной, моечной посуды и буфетом.
- Если указанные помещения расположены с одной стороны раздаточной, то помещение раздаточной проектируется шириной не менее 2 м. При расположении этих помещений с двух и более сторон раздаточной - не менее 3 м.
- Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами принимается: для горячих цехов не менее 0,03 м, для холодных цехов - 0,015 м и для буфетов - 0,01 м на 1 место в зале
- Моечные столовой, кухонной посуды (в том числе функциональных емкостей), тары полуфабрикатов допускается размещать в одном помещении; в этом случае моечные разделяются барьерами высотой не менее 1,6 м.

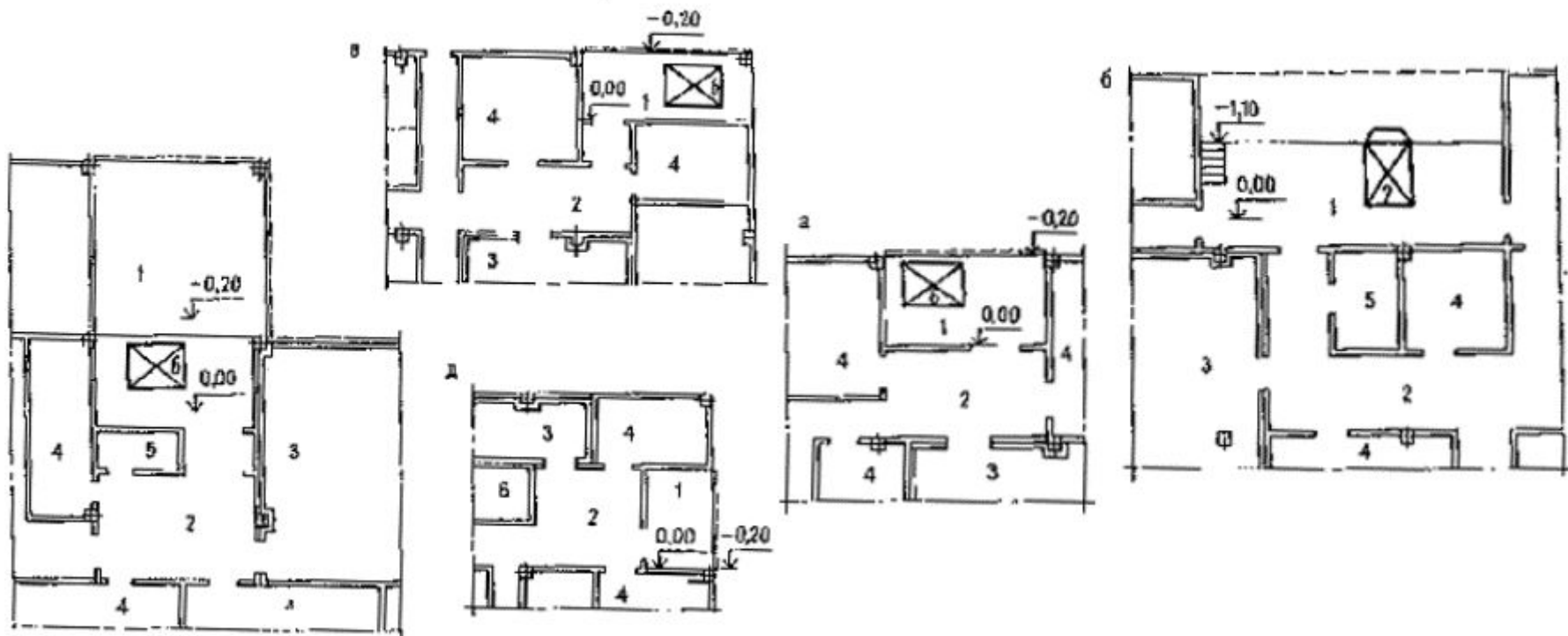
| проходы | Ширина, м, не менее |
|---|---------------------|
| Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т. п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования, м: | |
| До 3 | 1.2 |
| Более 3 | 1.5 |
| Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест) | 1 |
| Между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т.п.) и линиями оборудования, выделяющими тепло | 1.3 |
| Между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия): | |
| При твердом топливе | 1.5 |
| При других видах топлива | 1.25 |

Помещения для приема и хранения продуктов

- Помещения для приема (загрузочную) и хранения продуктов (кладовые охлаждаемые и неохлаждаемые) необходимо проектировать единым блоком - функциональной зоной, имеющей непосредственную связь с грузовыми лифтами и связь с другими помещениями через производственные коридоры.
- Площади помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях общественного питания принимать по приложению 1.
- В предприятиях с количеством мест 500 и более перед помещением загрузочной (приема продуктов) следует проектировать платформу высотой 1,1 - 1,2 м, шириной 3 м и длиной по расчету, но не менее 3 м (для разгрузки одного автомобиля), оборудованную при необходимости стационарными или передвижными устройствами, уравнивающими пол платформы с полом кузова автомобиля.
- В предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, предусматриваются разгрузочные площадки с подъемно-опускными механизмами (рис. 12, 13, 14).



Принципиальная схема организации погрузочно-разгрузочных работ в доготовочных предприятиях общественного питания
 1 - подъемный стол ПС - 600; 2 - площадка уравнивательная стационарная ПУС - 3000



Примеры функционально-технологических схем разгрузочных площадок и платформ для предприятий общественного питания
а - кафе общего типа на 150 мест; б - столовая на 500 мест; в - столовая на 100 мест; г - ресторан на 200 мест; д - закусочная на 100 мест; 1 - площадка разгрузочная под навесом; 2 - загрузочное помещение; 3 - охлаждаемые камеры; 4 - кладовые; 5 - помещение кладовщика; 6 - подъемный стол ПС-600; 7 - площадка уравнивательная стационарная ПУС-3000
Количество разгрузочных мест следует принимать 1 для ресторана с вместимостью до 500.

Служебные и бытовые помещения

- В предприятиях общественного питания группу служебных и бытовых помещений рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с группами других помещений производственными коридорами.
- Площади служебно-бытовых помещений принимать согласно прил. 1
Гардеробные проектируются из расчета хранения одежды в них 85 % общего (списочного) числа работающих в предприятии общественного питания, и отдельным хранением на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работающего); домашней и спецодежды (два крючка на одного работающего).
- Количество мест в гардеробных для верхней одежды принимается равным 100 % работающих в максимальной смене и 25 % смежной смены

- В предприятиях с общим числом работающих более 100 предусматриваются гардеробные для раздельного хранения на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работника), домашней и специальной одежды (два крючка на одного работающего).
- Длина вешалки определяется из расчета 5 крючков на 1 м вешалки.
- В предприятиях с общим числом работающих 100 и менее в гардеробной для хранения всех видов одежды предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего.
- При гардеробных для мужчин и женщин предусматриваются раздельные помещения для переодевания, смежные с душевыми кабинами.
- При расчете бытовых помещений принимается следующее соотношение работающих: женщин - 70%, мужчин - 30%.
- Число работающих в наиболее многочисленной смене в столовых высших учебных заведений принимается равным 75%, в остальных предприятиях общественного питания - 60% общего числа работающих.

- Количество мест на скамьях для переодевания принимается равным 30 % числа работающих в наиболее многочисленной смене.
- В гардеробных для домашней и специальной одежды предусматривается по одному умывальнику.

- Площадь бельевой принимать из расчета 10 м² на 100 чел. производственного персонала. В бельевой выделяются отделения для чистого и грязного белья.
- Количество санитарных приборов принимать на 100 % работающих в максимальную смену из расчета 30 чел. на один санитарный прибор.
- Количество душевых сеток принимается на 50 % производственного персонала, работающего в максимальную смену, из расчета 15 чел. на одну душевую сетку.
- Помещение для личной гигиены женщин необходимо проектировать при числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене от 100 и более. При числе женщин в многочисленной смене от 50 до 100 можно заменять помещение личной гигиены индивидуальной кабиной для процедур, проектируемой при уборной.

