

Ресторан на 100-200 посадочных мест

асс. Солобай А.Ю

2015

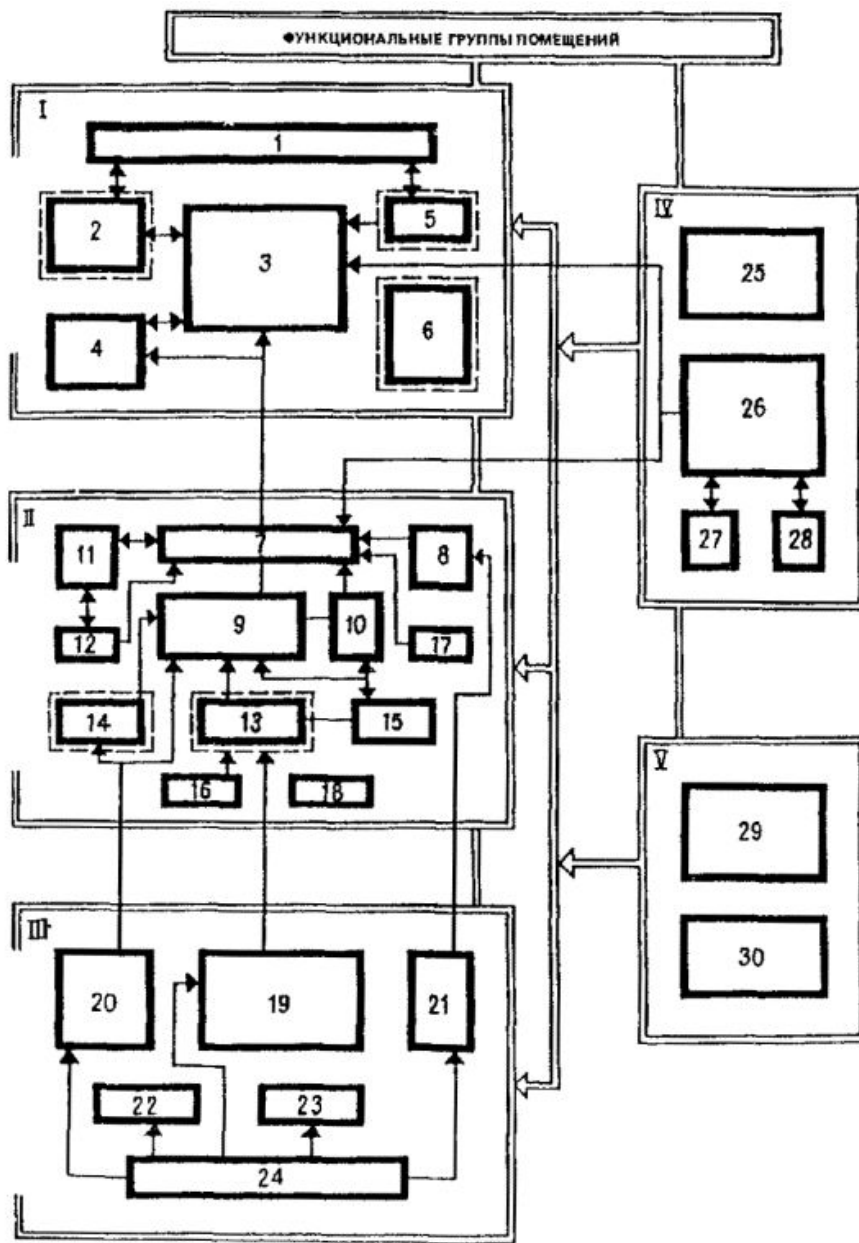


Схема взаимосвязи функциональных групп помещений доготовочных предприятий общественного питания обслуживаемых официантами

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.

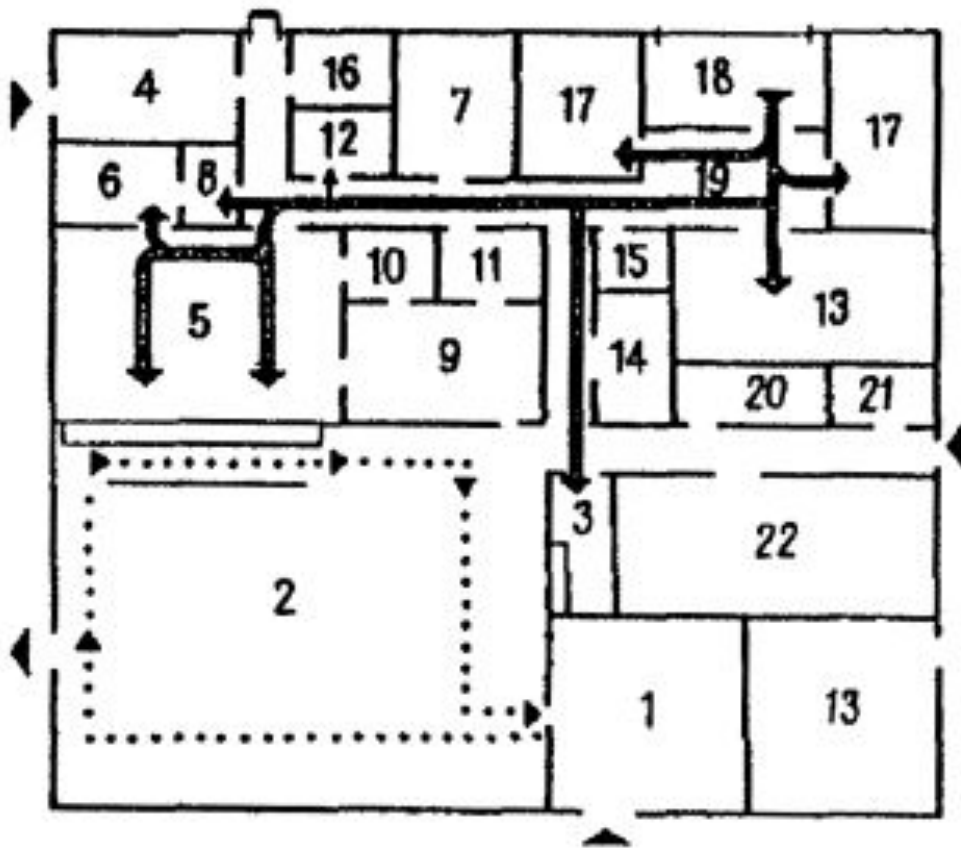


Схема планировочной функционально-технологической структуры столовой на 100 мест, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности

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 хлебобрезка; 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.

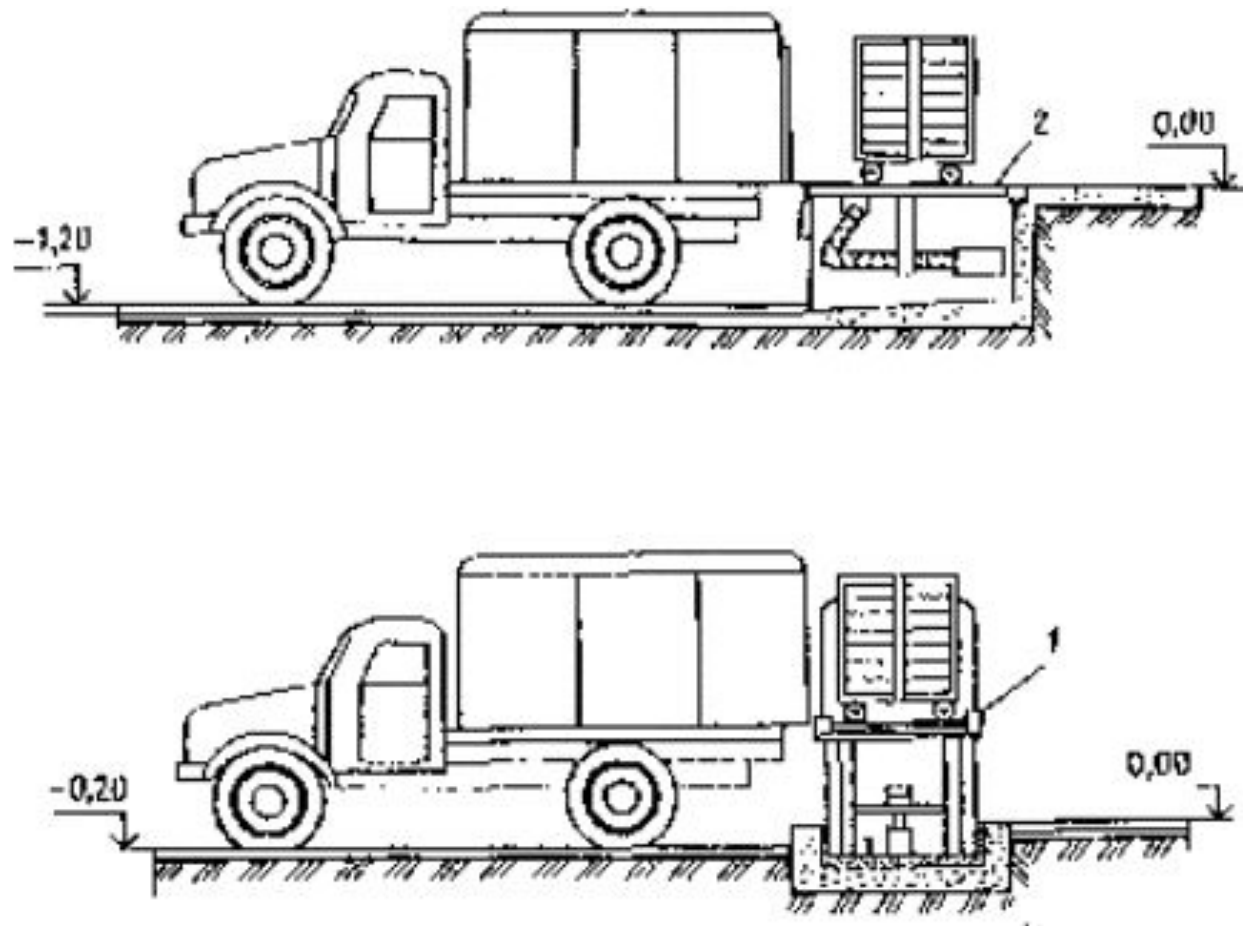
- Цехи не должны быть проходными, исключение могут составлять отделения цехов, связанные последовательными технологическими процессами.
- Производственные помещения должны быть удобно связаны с рядом других помещений производственными коридорами.

- 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.

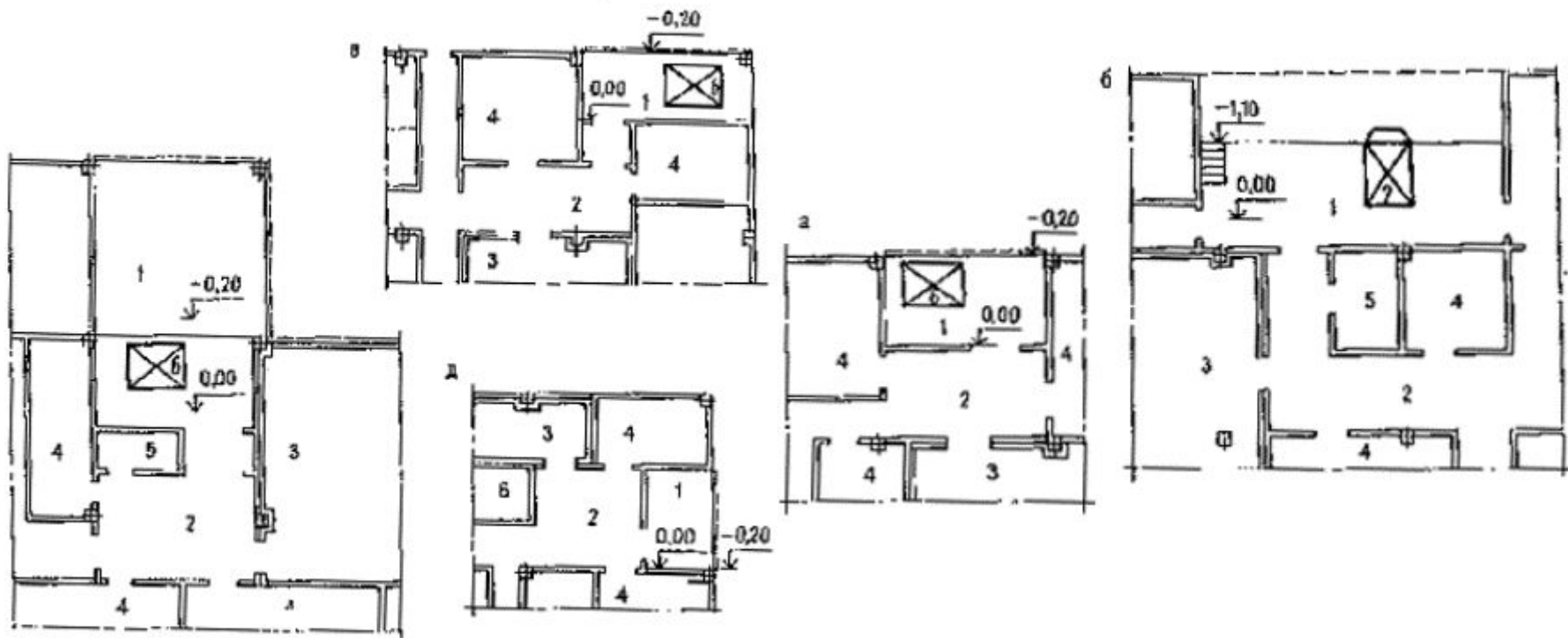
проходы	Ширина, м, не менее
Между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т. п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда при длине линии оборудования, м:	
До 3	1.2
Более 3	1.5
Между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1
Между технологическими 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.

