

Помещения для потребителей

Расчет и проектирование группы помещений для потребителей

1. Состав и схема взаимосвязи помещений для потребителей
2. Расчет и проектирование залов ПОП
3. Расчет и проектирование раздаточных в предприятиях работающих:
 - А) с обслуживанием официантами;
 - Б) по методу самообслуживания.
4. Расчет и проектирование вестибюльной группы помещений

Состав и схема взаимосвязи помещений для потребителей

К группе помещений для потребителей относятся:

1. Зал (аванзал)
2. Банкетный зал
3. Бар
4. Магазин кулинарии
5. Вестибюль, гардероб, умывальные, туалеты
6. Помещение для отдыха потребителей
7. Кабинет диет-врача
8. Помещение официантов
9. Помещение для игр

Состав и площади группы помещений для потребителей зависят от:

- Типа ПОП;
- Вместимости ПОП

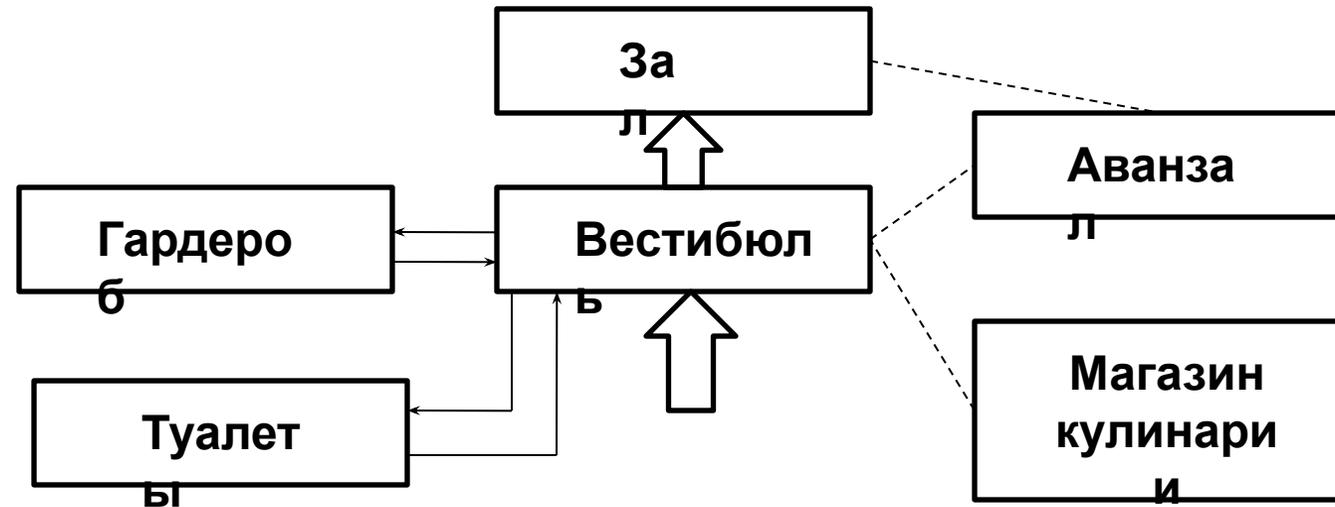


Рисунок - **Схема взаимосвязи группы помещений для потребителей**

Расчет помещений для потребителей

Формула расчета

Площади помещений для потребителей и технических помещений рассчитывают по нормативным данным по формуле:

$$S = P \cdot a$$

где P – число мест в зале предприятия;
 a – норма площади на 1 место в зале

Площадь торгового зала зависит от типа предприятия и количества посадочных мест

Нормы площадей приведены из СНиП 2.08.-02-89. Общественные здания сооружения

Нормы площадей залов (без раздаточной)

Наименование предприятия	Норма площади на 1 место в зале, м ²
Столовые:	
общедоступные и при высших учебных заведения	1,6
в средних специальных учебных заведениях	1,3
в профессионально-технических училищах	0,8
в школах и школах-интернатах:	
до 80 мест в зале	0,7
свыше 80 мест в зале	0,65
в санаториях, санаториях-профилакториях, домах (пансионатах) отдыха, базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах:	
при обслуживании (включая раздаточную линию)	1,8
при обслуживании официантами	1,4
Рестораны	1,8/2 (при наличии танцевальной зоны)

- Эстрада
- Длина – 2,5 м , ширина 1,8 м
- Танцевальная площадка
- Исходя из нормы на одну пару, равной 0,15 – 0,2 м² , из расчета 50- 70 % от общего числа мест в зале. Эту площадь следует приплюсовать к площади зала.

Примерное соотношение столов в зале, % (стр 169)

Тип предприятия	Число столов		
	двухместных	четырёхместных	шестиместных
Ресторан	15	80	5
Кафе	50	50	-
Столовая	5	70	25

Ширина проходов в зале (стр 170)

Проходы	Ширина, м (не менее)			
	Ресторан, бар	Кафе	Столовая	Закусочная
Основной	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*
Дополнительные				
для распределения потокa потребителей	1,2	0,9	1,2	0,9 (1,1)*
для подхода к отдельным местам	0,6	0,4	0,6	0, (0,8)*

- В скобках указана ширина проходов между столами, предназначенными для питания стоя

Расчет количества официантов

Тип предприятия	Количество мест на одного официанта, шт
ресторан класса люкс	12
ресторан первого класса	14 - 16
кафе	16

Для официантов необходимо предусмотреть в зале стайшены - 1 стейшен на 2-3 официанта.

Расчет других помещений для потребителей

Расчет площади вестибюля:

Норма на 1 посадочное место 0,3-0,45м²

Расчет площади гардероба:

Норма на 1 посадочное место 0,1 м²

Расчет туалетных комнат

Туалетные комнаты проектируют отдельно для мужчин и женщин. Число унитазов в каждой из них должно быть не менее числа, принимаемого из расчета один унитаз на 60 мужчин 1 унитаз на 40 женщин.

В мужских уборных на один унитаз приходится один писсуар (в пивных барах два).

В уборных при входе предусматривают умывальные из расчета одна раковина для мытья рук на каждые два унитаза. В ресторанах, кафе и барах с обслуживанием официантами в умывальных выделяют дополнительную зону туалетной площади (не менее 4 м²)

Уборные запрещается располагать у наружных стен здания; их размещают внутри вестибюля одним блоком .

Размеры кабины 1,2 x 0,8 м².

Расчет туалетных комнат

Туалетные комнаты проектируют отдельно для мужчин и женщин. Число унитазов в каждой из них должно быть не менее числа, принимаемого из расчета один унитаз на 60 мужчин 1 унитаз на 40 женщин.

В мужских уборных на один унитаз приходится один писсуар (в пивных барах два).

В уборных при входе предусматривают умывальные из расчета одна раковина для мытья рук на каждые два унитаза. В ресторанах, кафе и барах с обслуживанием официантами в умывальных выделяют дополнительную зону туалетной площади (не менее 4 м²)

Уборные запрещается располагать у наружных стен здания; их размещают внутри вестибюля одним блоком .

Размеры кабины 1,2 x 0,8 м².

В предприятии может быть запроектировано помещение дополнительных услуг, помещение бильярдной, игровых автоматов и др.

При проектировании диетических столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха потребителей из расчета $0,2 \text{ м}^2$ на 1 место в зале и кабинет врача площадью 9 м^2 ; в молодежном кафе — помещение совета кафе из расчета $0,1 \text{ м}^2$ на 1 место в зале; в детском кафе — помещение для игр из расчета $0,24 \text{ м}^2$ на 1 место в зале.

В ресторанах и кафе на площади зала рекомендуется проектировать бар, в столовых — буфет площадью 12 м^2 . В предприятиях с обслуживанием официантами необходимо предусмотреть помещение для официантов и гардероб; во всех остальных предприятиях запроектировать бельевую — 5 м^2 на 50 мест в зале с последующим увеличением площади на каждые 10 мест — до 10 м^2 .

ОПТИМА

Барная
стойка

https://www.mebelit-market.ru/catalog/mebel_dlya_restoranol_barov_i_gostinits_i_doma/barnaya_stoyka_optima/



Пристенная тумба L1000мм
"Оптимa"

★★★★★
11 375 руб.



Пристенный модуль L 1000мм
"Оптимa"

★★★★★
21 125 руб.



Секция для бара угловая "Оптимa"

★★★★★
20 735 руб.



Секция прямолинейная "Оптимa"

★★★★★
7 410 руб.



Стойка "Оптимa" стандартное
решение 1

★★★★★
40 560 руб.



Стойка "Оптимa" стандартное
решение 2

★★★★★
68 510 руб.



Стойка "Оптимa" стандартное
решение 3

★★★★★
90 090 руб.



Стойка "Оптимa" стандартное
решение 4

★★★★★
131 755 руб.



Стойка "Оптимa" стандартное
решение 5

★★★★★
162 695 руб.



Стойка "Оптимa" стандартное
решение 6

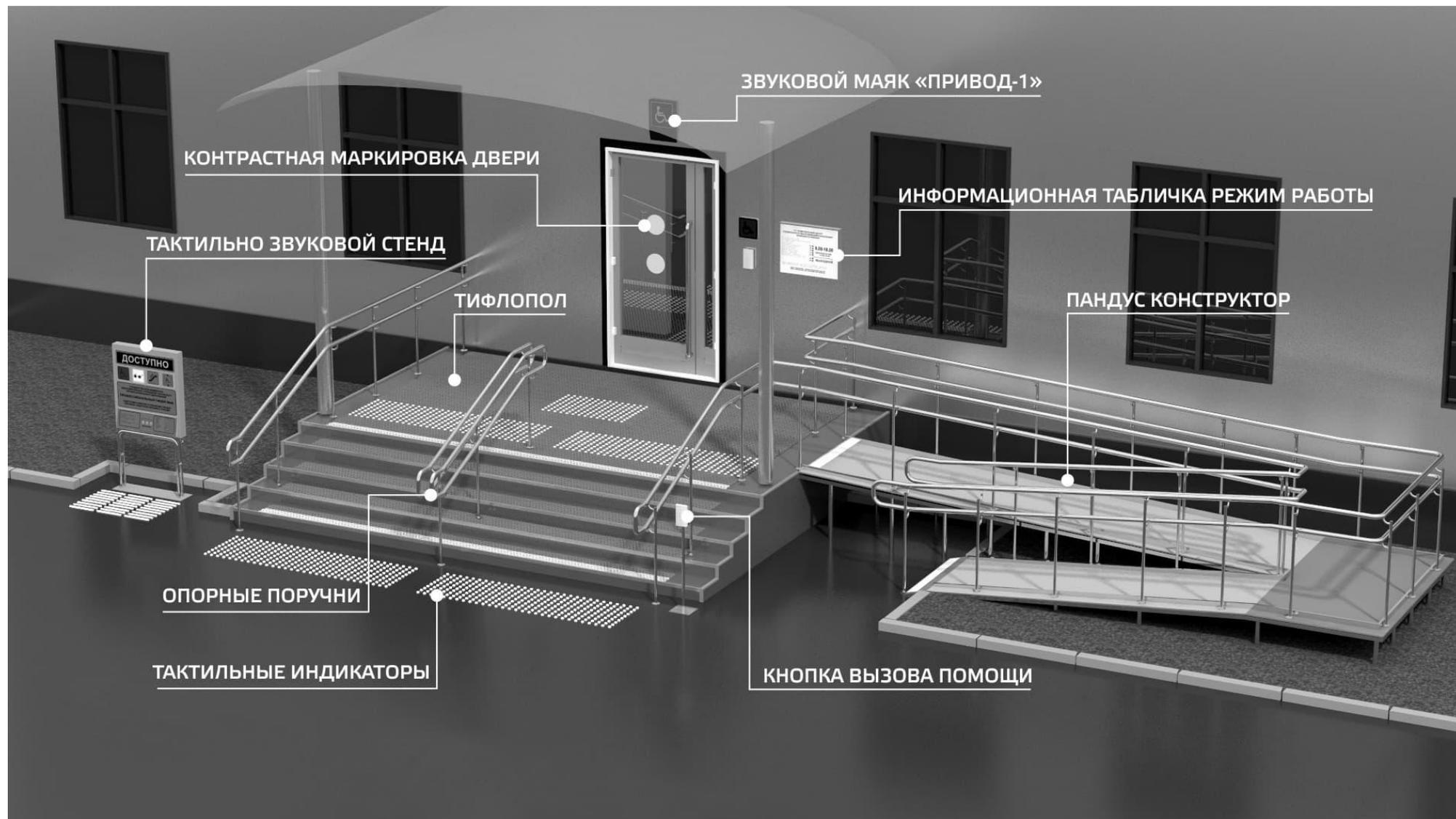
★★★★★
173 650 руб.

Доступная среда

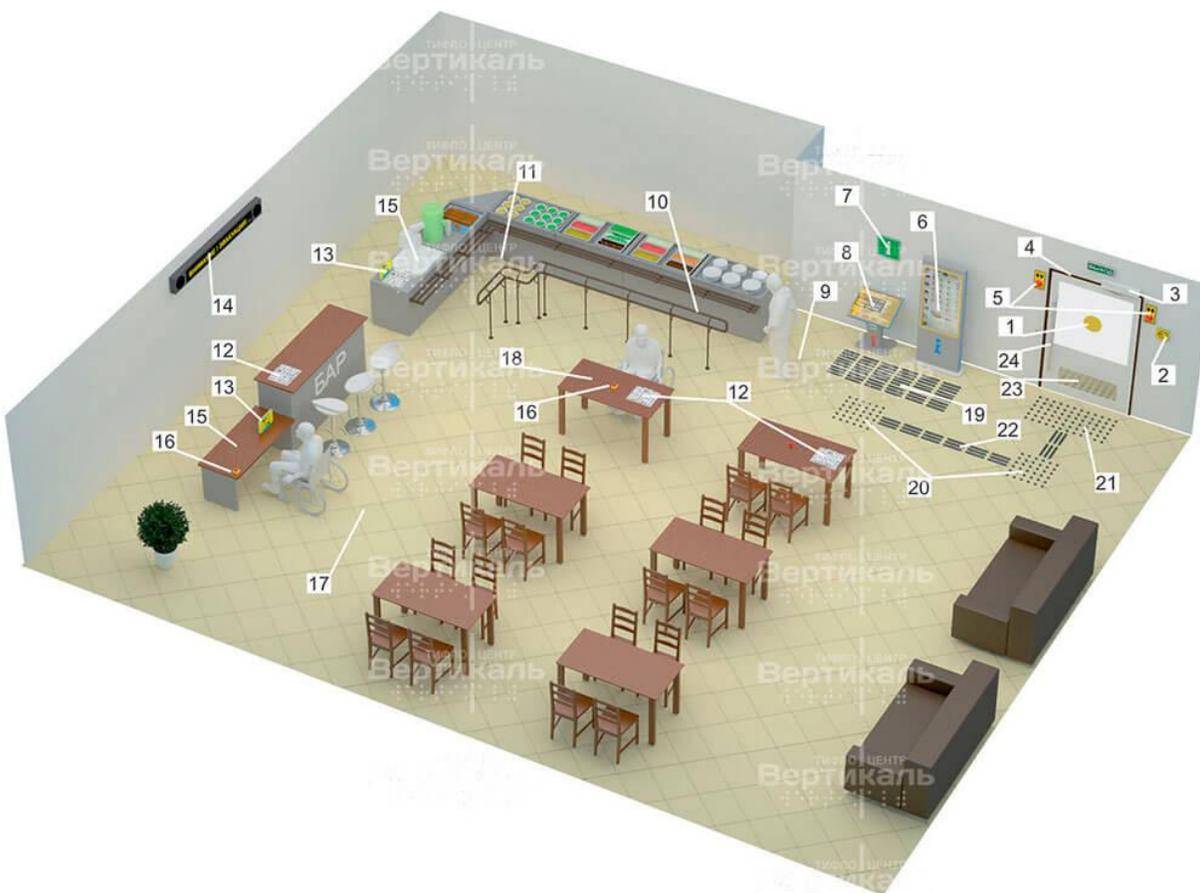
С 1 января 2016 г. вступили в силу основные положения Федерального закона от 1 декабря 2014 г. № 419-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам социальной защиты инвалидов в связи с ратификацией Конвенции о правах инвалидов». Этим Законом и другими нормативно-правовыми актами в течение последних нескольких лет в Российской Федерации с целью реализации положений Конвенции о правах инвалидов создана обновленная правовая база для создания доступной среды для инвалидов.

Обеспечение доступности для инвалидов помещений организаций торговли и общественного питания регулируется Сводом правил «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения (далее – МГН). Актуализированная редакция [СНиП 35-01-2001](#)», применение которого носит обязательный характер, и Сводом правил «Общественные здания и сооружения, доступные маломобильным группам населения. Правила проектирования» [СП 59.13330](#), который носит добровольный характер и устанавливает повышенные требования.

Входная группа



Доступный зал общественного питания для людей с инвалидностью



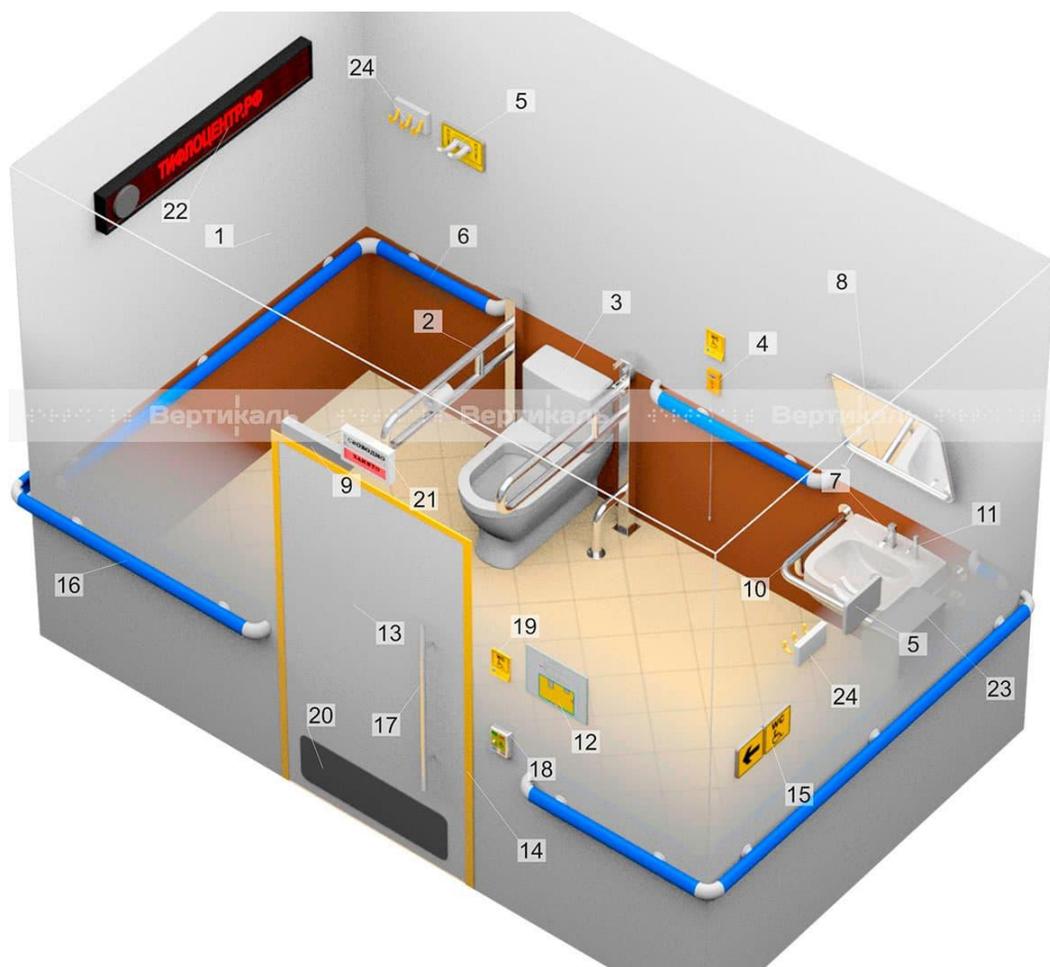
На предприятиях и в залах самообслуживания должно быть отведено для МГН не менее 5% мест от общего их количества, а при вместимости зала более 80 мест – не менее 4%, но не менее одного для инвалида-колясочника и инвалида по зрению. Площадь такого места – не менее 3 кв. м

Расстановка столов, инвентаря и оборудования в помещениях обеденных залов должна обеспечивать беспрепятственное движение инвалидов. При этом, согласно СП [59.13330](#), ширина прохода не может быть менее 0.9 м. Для обеспечения свободного огибания при проезде кресла-коляски ширину прохода увеличить до 1.1 м, а в ресторане – не менее чем до 1.2 м. В барах, буфетах и закусочных должно быть не менее одного стола высотой 0.8-0.85 м и шириной 0,8-1,0 м.

[Свода правил 59.13330.2020 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»](#)

Подробнее: <https://tiflocentre.ru/voprosy-po-adaptacii-st-olovaya.php>

Санитарный узел на предприятии общественного питания для маломобильных групп населения



Кабина, доступная для МГН в общественной уборной должна иметь следующие габариты: ширина – не менее 1.65 м, глубина – не менее 2.2 м, ширина двери – не менее 0.9. В кабине сбоку от унитаза следует предусматривать свободное пространство для размещения кресла-коляски шириной не менее 0.8 м, а также крючки для одежды, костылей и других принадлежностей. Двери должны открываться наружу. Подробнее: <https://tiflocentre.ru/voprosy-po-adaptacii-obshepit-sanuzel.php>

[Свода правил 59.13330.2020 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»](#)

Торговый зал ПОП

, м²:

Столовые:

в школах (на 1/3 численности учащихся, преподавателей, администрации):

до 80 мест в зале - 0,75;

на 80 и более мест в зале - 0,7;

в учреждениях начального профессионального образования - 0,8;

в учреждениях среднего профессионального образования - 1,3;

при высших учебных заведениях - 1,8;

при больницах восстановительного лечения ортопедического и неврологического профилей, при социальных учреждениях с инвалидами на креслах-колясках - 2,5;

при лечебных и социальных учреждениях со стационаром - 1,2;

в ресторанах - 1,8;

то же, с эстрадой и танцплощадкой - 2,0;

в столовых общедоступных - 1,8;

в кафе, закусочных и пивных барах - 1,6;

в кафе-автоматах, предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах, в туристских хижинах и приютах - 1,4;

в детских оздоровительных лагерях (летних) и оздоровительных лагерях для старшеклассников - 1,0;

в санаторных детских оздоровительных лагерях - 1,4;

в санаториях, санаториях-профилакториях, домах (пансионатах) отдыха, базах отдыха, молодежных лагерях, туристских базах:

при самообслуживании (включая раздаточную линию) - 1,8;

при обслуживании официантами - 1,4;

Рестораны – 1,8, если предусмотрены эстрада и площадка для танцев, то норматив на одно место может быть увеличен до 2.

Кафе, закусовые, пивные бары - 1,4;

Кафе-автоматы, безалкогольные бары, туристические хижины - 1,2

Площадь обеденных залов в специализированных предприятиях общественного питания следует принимать по заданию на проектирование.

Нормы площадей приведены из СНиП 2.08.-02-89. Общественные здания сооружения