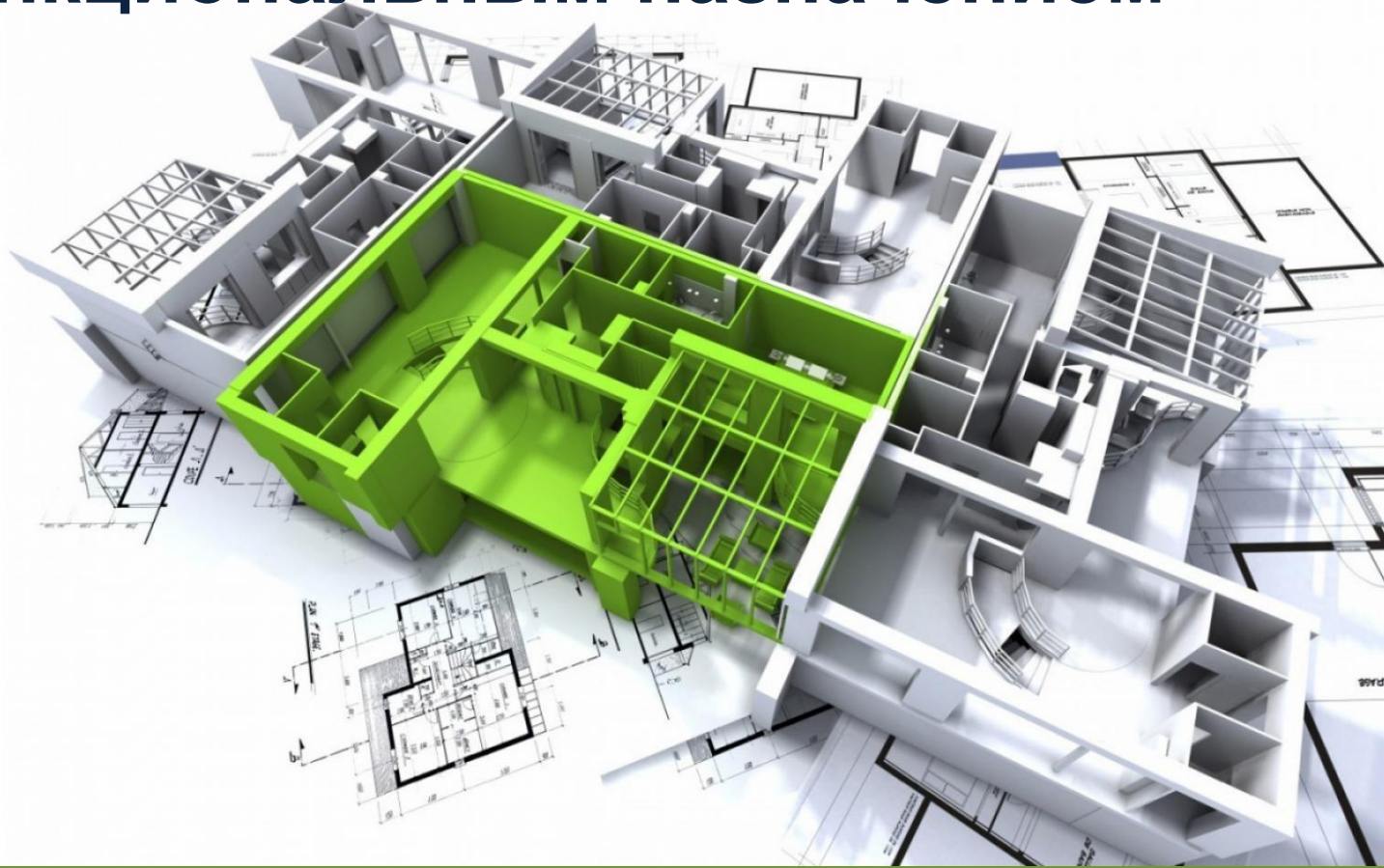


Объёмно-планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением

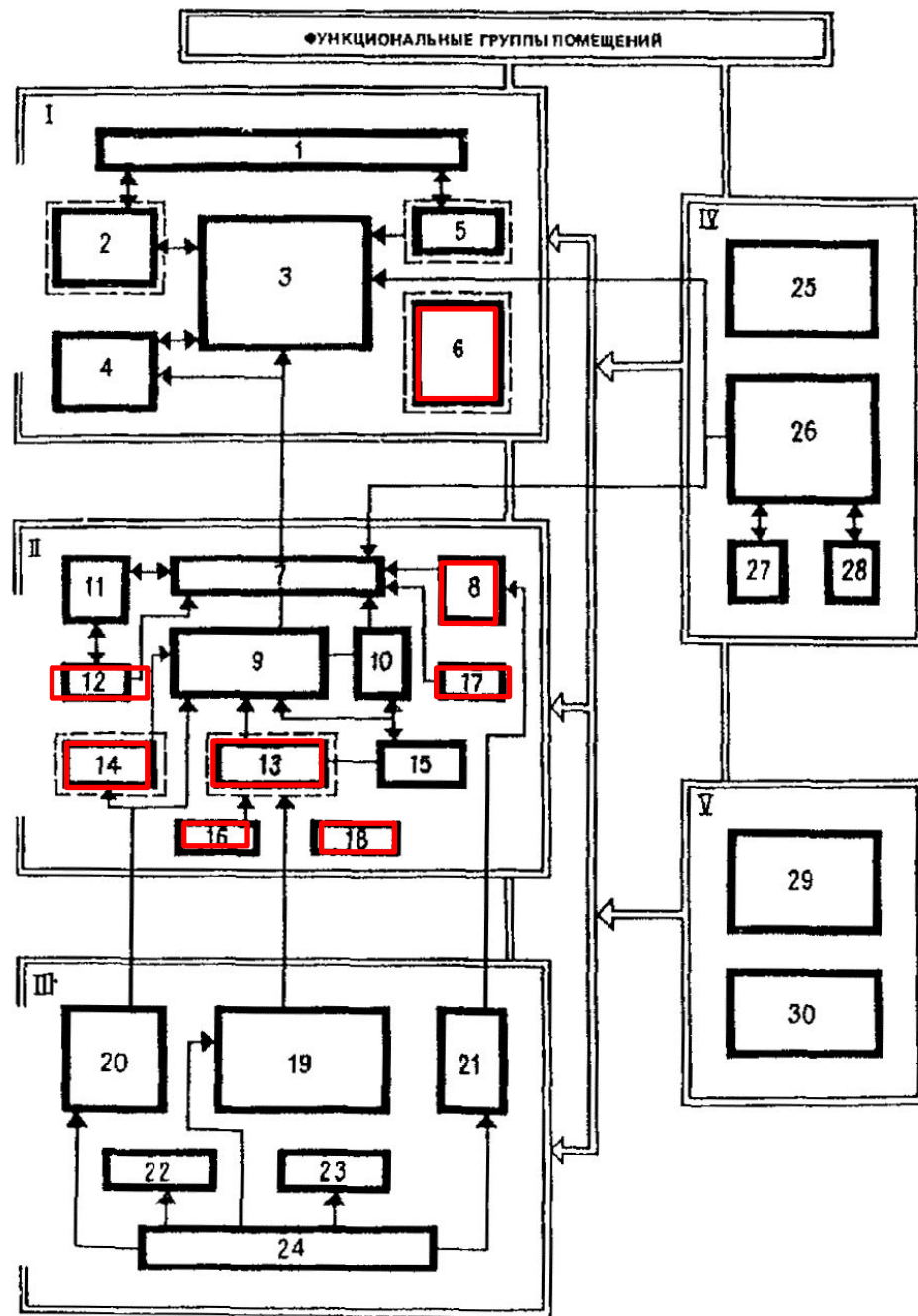


04.09.2017

Инженерная графика в строительстве

1 ... и их взаимосвязь

- 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; 14 - цех мучных изделий;
15 - моечная кухонной посуды; 16 - моечная тара полуфабрикатов; 17 - помещение резки хлеба; 18 - помещение заведующего производством; 19 - охлаждаемые камеры; 20 - кладовая сухих продуктов; 21 - кладовая напитков; 22 - кладовая инвентаря;
23 - кладовая и моечная тары; 24 - загрузочная; 25 - кабинет директора и служебно-конторские помещения; 26 - гардеробы для персонала и официантов; 27 - душевые и санузлы для персонала; 28 - бельевая;
29 - вентиляционные камеры; 30 - электрощитовая



2 Помещения для посетителей

Залы

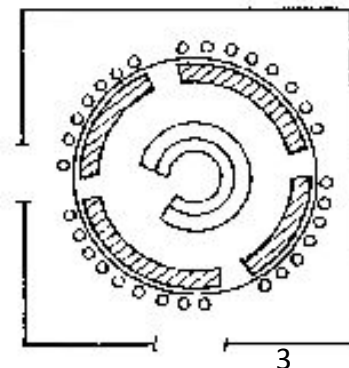
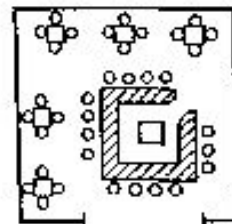
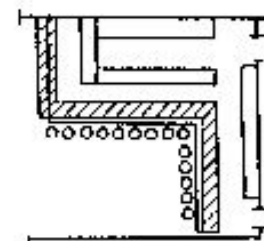
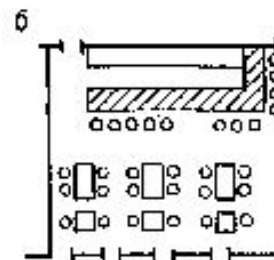
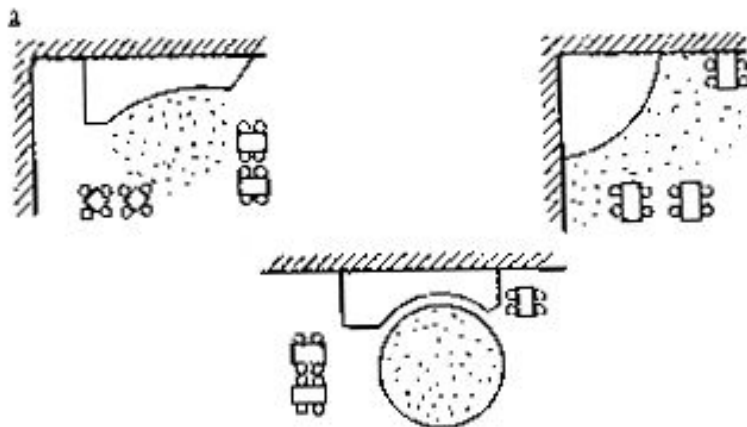
Аванзал

- предназначен для сбора гостей, ожидания освобождения мест в зале.
- размещают на одном этаже с залами.

Банкетный зал

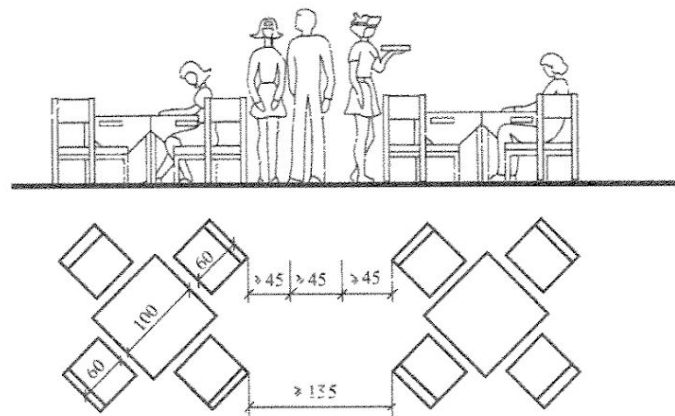
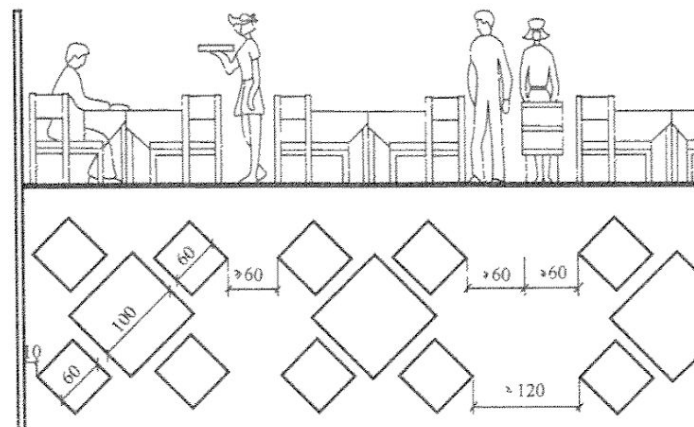
- 15 - 20 % проектируемого числа мест предусматривают для банкетных залов;

Эстрада и танцевальная площадка



2 Помещения для посетителей

Расстановка мебели в зале



2 Помещения для посетителей

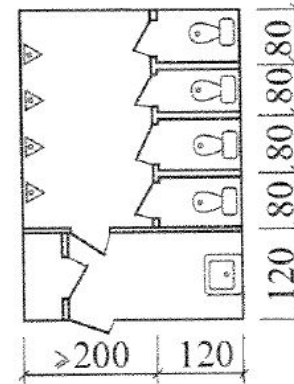
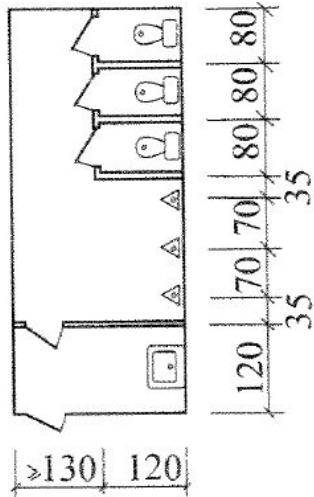
Вестибюль

- служит входной частью предприятия;
- вестибюль должен иметь четкую организацию потоков движения потребителей;
- гардероб располагают при входе в вестибюль;
- от гардероба далее по пути движения потребителей в зал или к лестничной клетке предусматривают санузлы;
- санитарные узлы запрещается располагать у наружных стен здания; их размещают внутри вестибюля одним блоком.

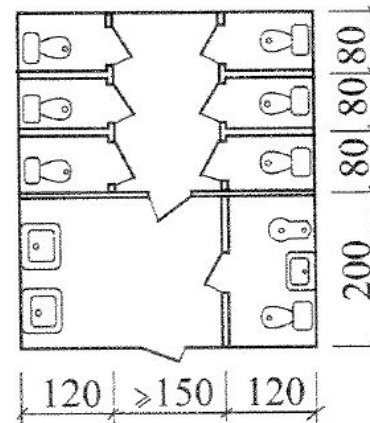
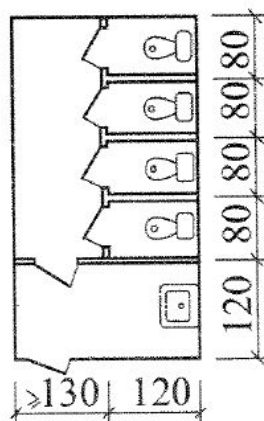


2 Помещения для посетителей

Планировка уборных комнат



Санитарные блоки для мужчин



Санитарные блоки для женщин

3 Производственные помещения

Производственные помещения должны:

- иметь достаточную естественную освещенность;
- быть взаимосвязаны, иметь удобную связь с необходимыми группами помещений

Овощной цех

Горячий цех

Холодный цех

Раздаточная

Моечная столовой посуды

Моечная кухонной посуды



4 Помещения для приема и хранения продуктов

Общие положения

Помещения для приема и хранения продуктов необходимо проектировать единым блоком - функциональной зоной, имеющей непосредственную связь с другими помещениями через производственные коридоры.

4.1 Загрузочная

Размещение:

- между охлаждаемыми и неохлаждаемыми складскими помещениями, в подвале или на 1-м этаже здания;
- при размещении на первом этаже загрузочные помещения должны примыкать к разгрузочной платформе и иметь двери, открывающиеся на разгрузочную платформу.

Разгрузочную платформу проектируют шириной 2 м и высотой 1,2 м до уровня кузова автомашины. На платформу должна идти лестница шириной 0,9 м.

4 Помещения для приема и хранения продуктов

Разгрузочные площадки оборудуют подъемно-опускными механизмами (рис.1).

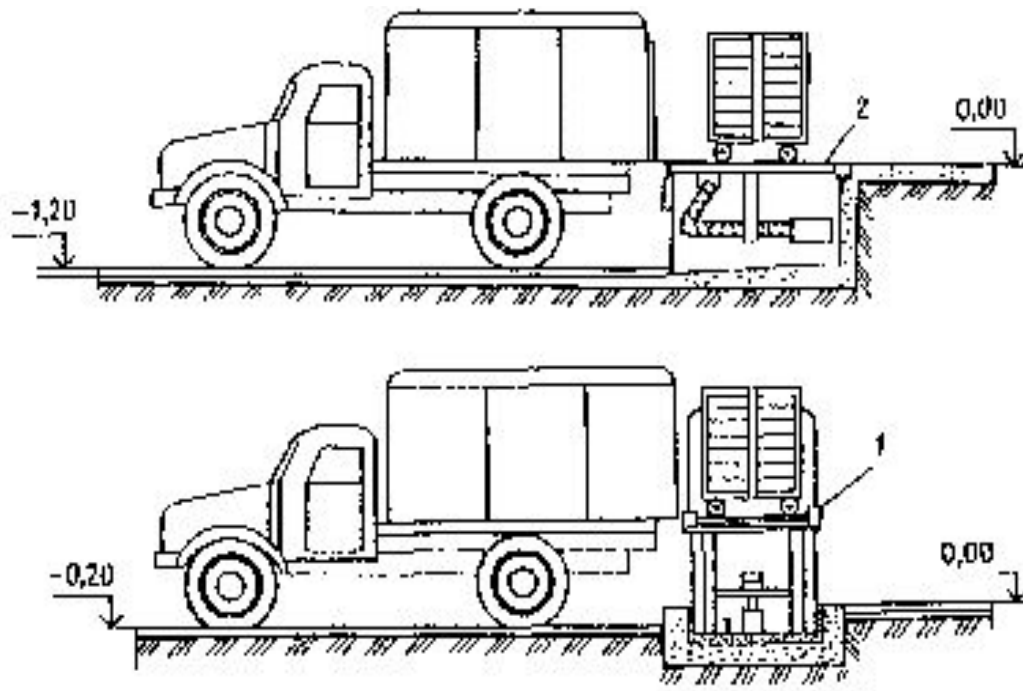


Рис.1 Принципиальная схема организации погрузочно-разгрузочных работ в доготовочных предприятиях общественного питания:

1 - подъемный стол ПС-600; 2 - площадка уравнительная стационарная ПУС-3000

4 Помещения для приема и хранения продуктов

4.2 Кладовые

Размещение:

- в подвальном, цокольном или *первом этаже со стороны хозяйственного двора*, в северной, северо-восточной или северо-западной части здания;
- НЕ допускается размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами;
- НЕ должны быть проходными.

Помещения для хранения продуктов следует располагать компактно, обеспечивая при этом удобную взаимосвязь с производственными помещениями и загрузочной.



4 Помещения для приема и хранения продуктов

4.2.1 Кладовая овощей

Размещение: не выше первого этажа.

Освещение: искусственное.



4.2.2 Кладовая сухих продуктов

Размещение: в сухом светлом помещении.

Не рекомендуется делать кладовую сухих продуктов рядом с помещениями с высокой влажностью воздуха, канализационными трапами или под ними.



4 Помещения для приема и хранения продуктов

4.3 Охлаждаемые камеры

Размещение:

- необходимо размещать в виде единого блока с входом через тамбур, глубиной не менее 1,6-1,9 м;
- НЕ допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над этими помещениями или под ними;
- устройство проходных камер не допускается;



4 Помещения для приема и хранения продуктов

4.3 ...Охлаждаемые камеры

- могут размещаться на вышележащих этажах здания, но при обязательном объединении камер в блоки с поэтажной накладкой;
- отдельно размещаемые охлаждаемые камеры при расчетной температуре воздуха в них 2 °С и выше допускается проектировать без тамбуров.

Площадь и высота:

- площадь охлаждаемой камеры принимать не менее 5 м² при внутренних размерах в плане не менее 2,4х2,2 м;
- высота камер от уровня чистого пола до выступающих частей конструкции перекрытия должна быть не менее 2,7 и не более 3,5 м.

Освещение и конфигурация:

- без естественного освещения;
- конфигурацию помещений принимают прямоугольной, без выступов.

4 Помещения для приема и хранения продуктов

4.4 Охлаждаемая камера пищевых отходов

Размещение:

- проектируют на первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания;
- в блоке с моечными кухонной и столовой посуды с выходом через тамбур наружу.
- должны быть обеспечены подъездные пути к камере пищевых отходов.
- камеру оборудуют разгрузочной площадкой размером 1,2 x 2 м.
- наружные двери камеры допускается размещать со стороны хозяйственного двора и в виде исключения с торцов здания.



5 Служебные и бытовые помещения

Размещение:

группу служебных и бытовых помещений рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с группами других помещений производственными коридорами.

Освещение в помещениях с постоянным пребыванием людей – естественное.