

**Оборудование и
организация
жилой среды**



Основные функции современного жилища:

- защита от внешних климатических воздействий, проявлений стихии;
- обеспечение комфортных условий в функционально-утилитарном и санитарно-гигиеническом аспектах;
- создание уюта, лада в духовно-эстетическом, а по возможности и в художественном плане.

При проектировании квартиры необходимо чётко представлять размещение зон бытовых процессов, их разумное сочетание в целях экономии пространства, предусматривать *удобство сообщения между зонами и оптимальные условия для выполнения каждого процесса.*

Зонирование квартиры в целом состоит в делении её на две **основные зоны.**

- Одну из них составляют **спальные комнаты и сопутствующие им помещения** (туалетная комната, гардеробное помещение или встроенные шкафы). Это *зона отдыха, покоя, индивидуальных занятий.* размещение ее предпочтительней в глубине квартиры, подальше от прихожей.
- Другая зона – **зона общесемейных общений**, получения информации, приёма гостей, приготовления пищи и других подобных процессов. В состав этой зоны, примыкающей к входу в квартиру, входят прихожая, общая комната, кухня, встроенные емкости, коммуникационные коридоры.

Расстановка мебели и функциональная организация отдельных зон квартиры

Мебель должна помогать правильно зонировать каждое помещение квартиры, максимально раскрыв зоны активных действий, и создав уют и некоторое уединение “тихий” зон. При этом в процессе такого зонирования, важно, чтобы мебель не стояла “на проходе” и не мешала удобным связям между микрizonaми помещения.

Наряду с зонированием в горизонтальной плоскости можно применить зонирование помещений по вертикали.

Целесообразно выделение трех основных ярусов:

- рабочая зона (нижний ярус, где происходят наиболее активно все основные процессы);
- информационный пояс (средний ярус на высоте 0,7 – 1,8 м, где целесообразно вешать зеркала, картины и др. информацию)
- “технический уровень” (самый верхний ярус, менее всего используемый постоянно).

ПРИХОЖАЯ

К её традиционным функциям сейчас прибавилась еще одна – **место кратковременных деловых контактов:**

- ✓ занести-забрать бумаги,
- ✓ зайти на пару минут, не раздеваясь и не проходя в квартиру,
- ✓ и т.д.

При невозможности организации такой зоны краткосрочного контакта в прихожей ее целесообразно предусмотреть поблизости – в холле, входной части общей комнаты, в кабинете и т.д.

ГОСТИННАЯ

Центр общения, отдыха, досуга, культурного времяпровождения семьи и ее гостей.

Учитывая ее функциональные особенности, гостиную целесообразно размещать ближе к входу, рядом с прихожей и кухней.

Гостиная относится к репрезентативной части дома, являясь, как правило, **ее главным ядром**, и к организации ее пространства, отделки интерьера предъявляются особые требования.

КУХНЯ

занимает одно из центральных мест квартиры. *Первостепенной задачей в организации интерьера здесь встает рациональное размещение оборудования в пространстве.*

Эргономическая оценка кухонного оборудования

В центре внимания дизайнера:

- правильное расстояние, позволяющее двигаться между шкафами и приборами,
- высота кухонных рабочих поверхностей,
- хороший доступ к находящимся вверху и внизу полкам и ящикам;
- нормальная видимость.



Если мы хотим добиться **качественного взаимодействия пользователя и элементов интерьера**, эти элементы должны соответствовать параметрам человеческого тела.

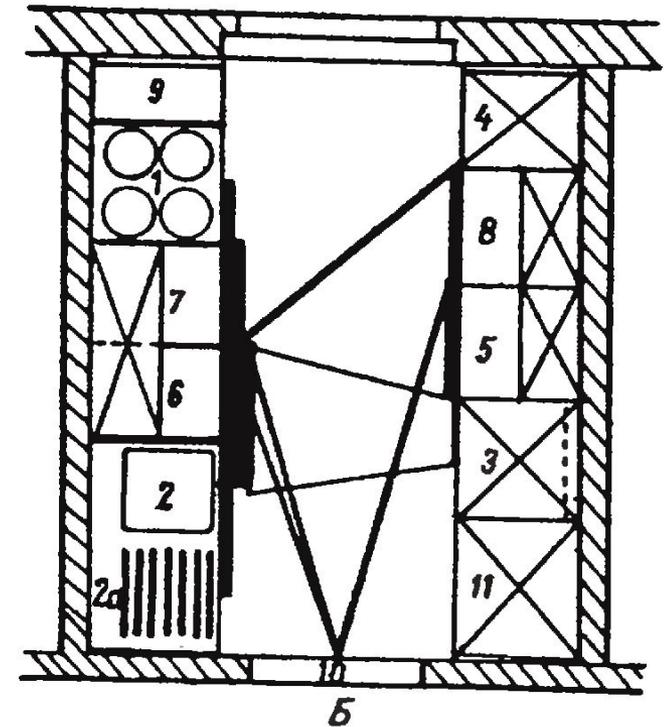
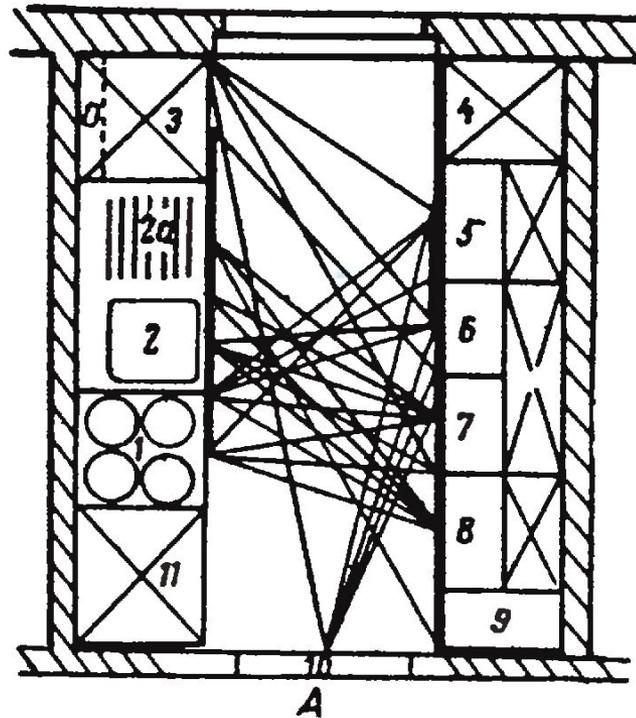
Рассчитывая расстояния между столами, необходимо учитывать максимальную ширину и толщину тела крупного пользователя (95-й), а также выступающие части бытовых приборов.

Открытые дверцы холодильников, посудомоечных машин, шкафчиков и выдвижные ящики также занимают часть пространства, по которому движется и в которое должен вписываться пользователь.

Виды деятельности проходящие на кухне:

- приготовление пищи,
- приём пищи
- хранение вещей и оборудования.

Зависимость количества движений от размещения оборудования в кухне с ограниченной площадью без обед. стола и стульев.



- 1 – **плита** с духовым шкафом;
- 2 – **мойка**, подстолье с ведром для мусора;
- 2а – «дренажная доска», под ней место для посудомоечной машины;
- 3 – высокий шкаф со встроенным **ХОЛОДИЛЬНИКОМ**;
- 4 – шкаф для хранения продуктов;
- 5 – рабочая плоскость;
- 6-7 – верхние и нижние шкафы для посуды;
- 8 – верхние и нижние шкафы для продуктов;
- 9 – шкаф для полотенец; 10 – вход

При расстановке кухонного оборудования существует ряд схем его рационального размещения. Желательно, чтобы минимальные размеры кухни превышали 7 м².

Основные схемы расположения кухонного оборудования

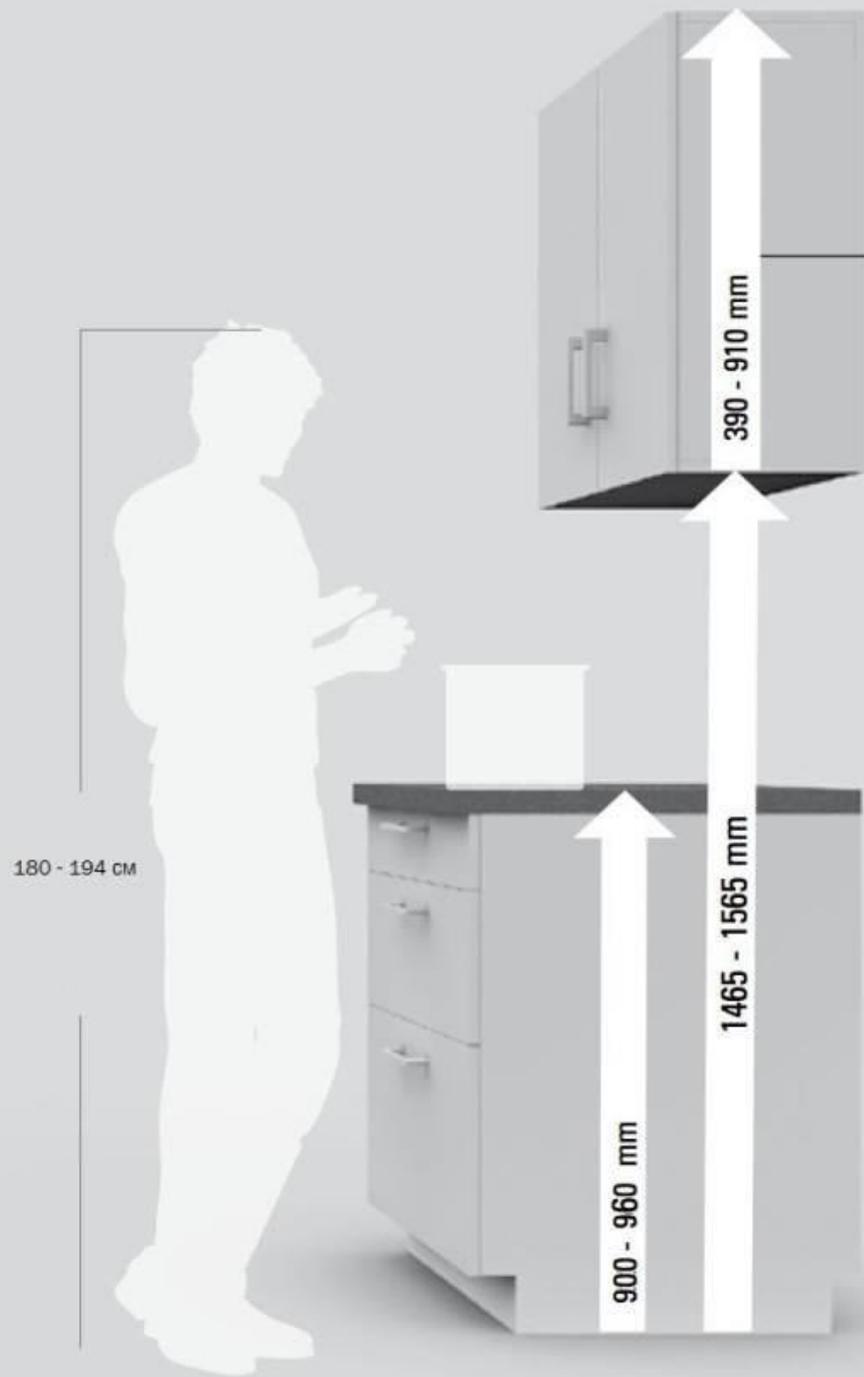
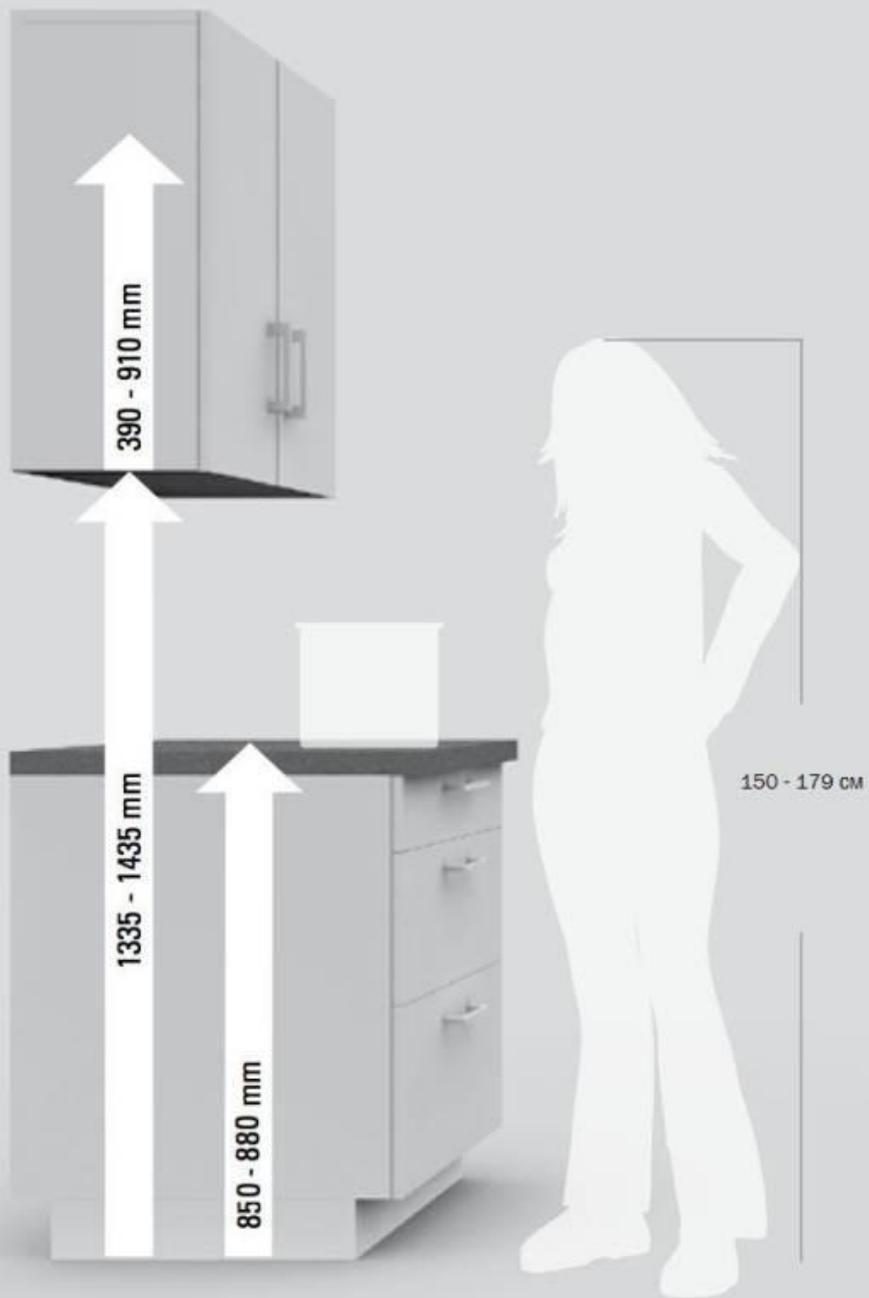
Вид расположения оборудования	Рекомендации
С однорядным оборудованием	Ширина кухни- 1,7-1,8 м. Важнейшие рабочие зоны располагаются справа налево (у левши - зеркально) у одной стены. Расстояние между кухонным оборудованием и обеденным столом не менее 90 см
С двухрядным оборудованием	Важнейшие рабочие зоны -у двух противоположных стен, ширина кухни минимум 2,4 м, ширина прохода - 120 см
С Г-образно установленным оборудованием	Удобно и экономично угловое расположение оборудования
С П-образно установленным оборудованием	Дополнительное рабочее место возникает около окна

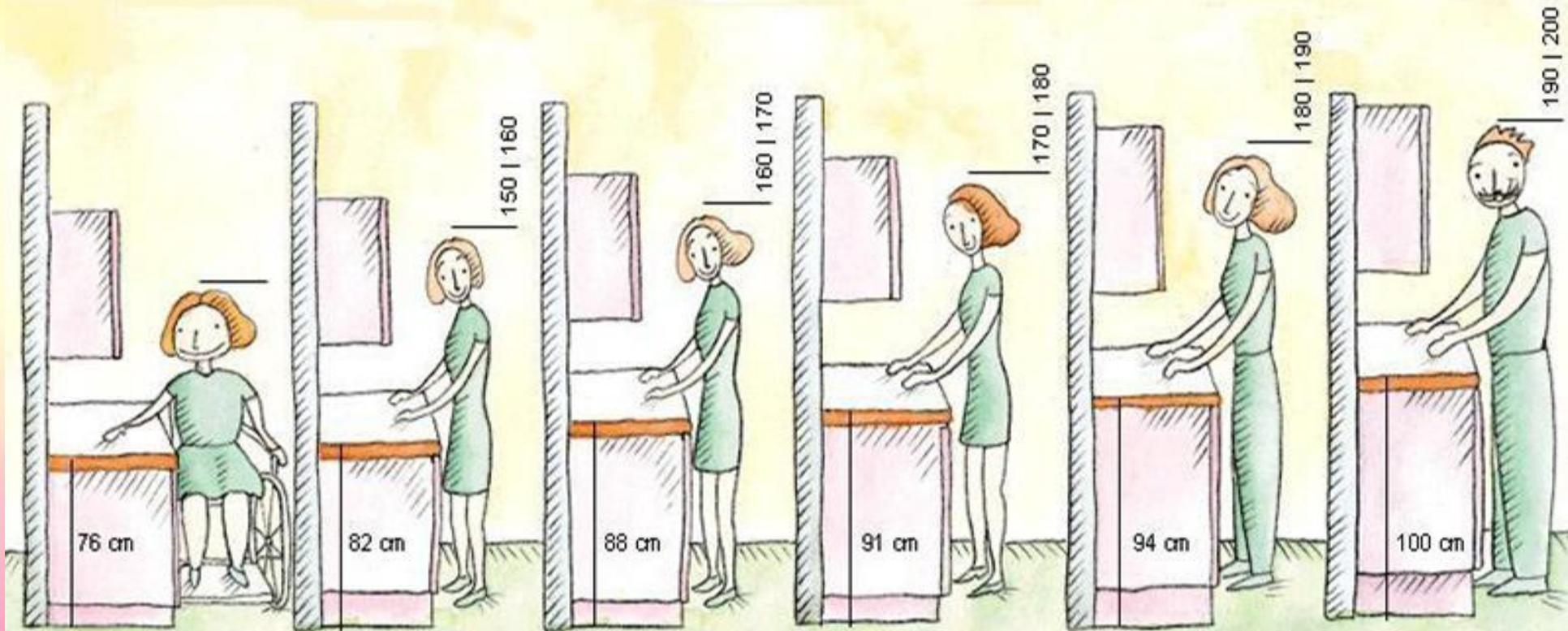
Главные правила по расстановке мебели:

- **Столешница** – это рабочая зона, у которой хозяйка проводит максимальное количество времени, поэтому данное оборудование устанавливается в зависимости от ее роста. Самая распространенная высота составляет 85 см. Для определения подходящей высоты столешницы руку сгибают в локте на 90° параллельно полу и отмеряют 15 см, вниз.

В наше время рост женщин в основном превышает средние показатели, высота столешницы должна быть выше показателя в 87 сантиметров. В среднем же высота столешницы должна быть не ниже 85 сантиметров, но и не выше 92.

- При росте человека **160 сантиметров**, рабочая поверхность должна быть **не выше 87 сантиметров**;
- Если рост **170 сантиметров** – рабочая зона **в пределах 88-90 сантиметров**;
- Для высоких людей, рост которых **180 сантиметров и выше**, высота столешницы должна быть на уровне **90-92 сантиметра** от пола.

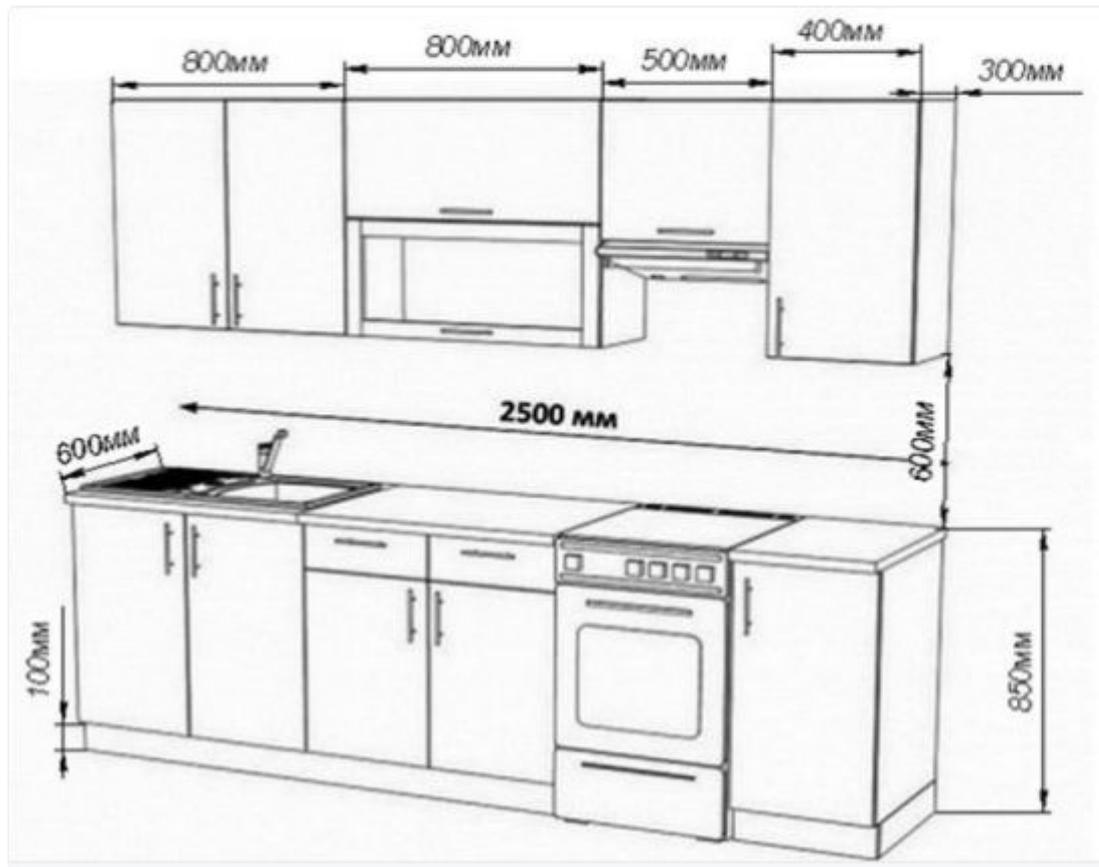




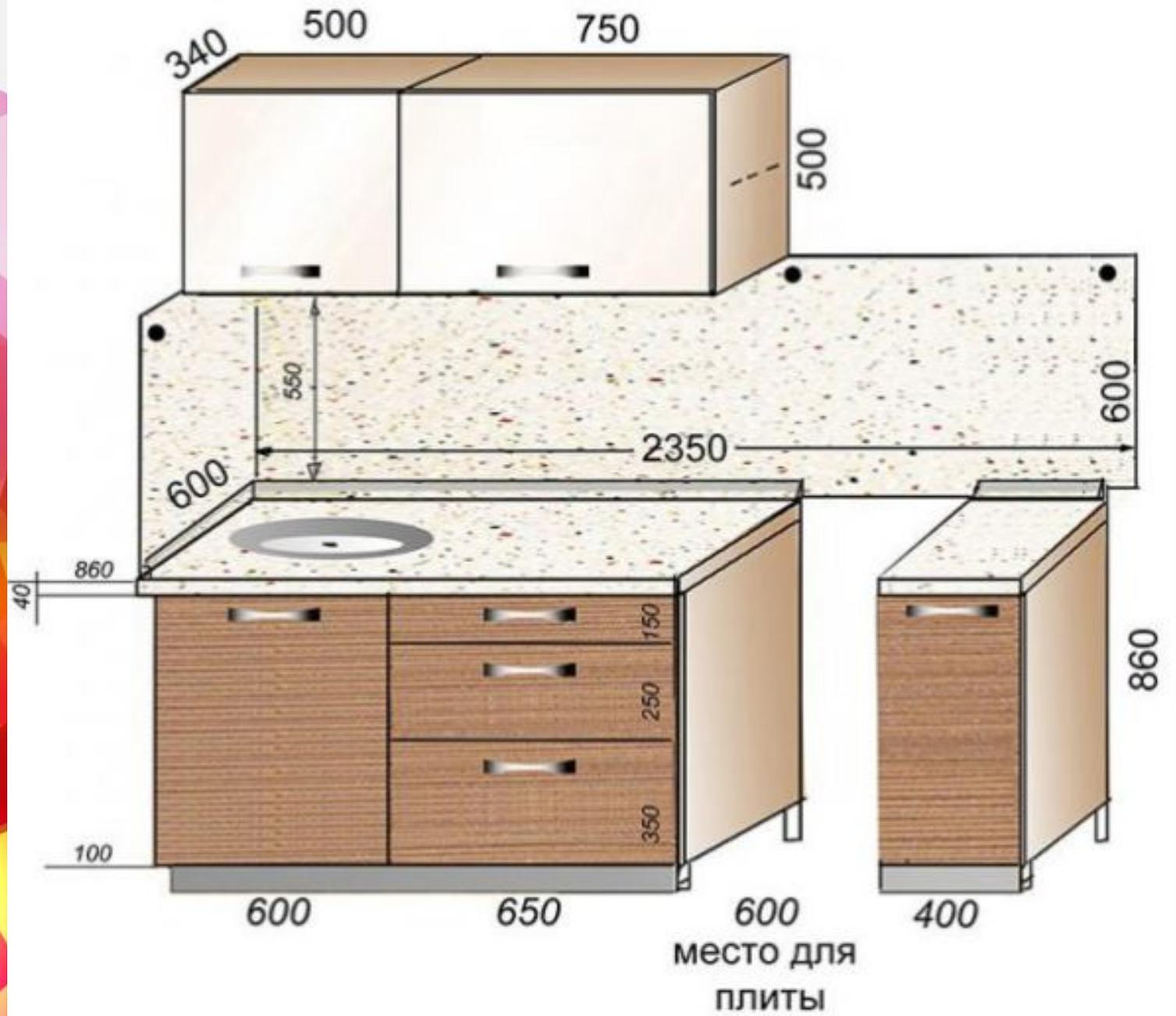
**И если высота столешницы не подходящая
теряется вся эргономика кухни.**

Кроме того, неудобная рабочая зона делает работу крайне утомительной и даже вредной для вашего организма.

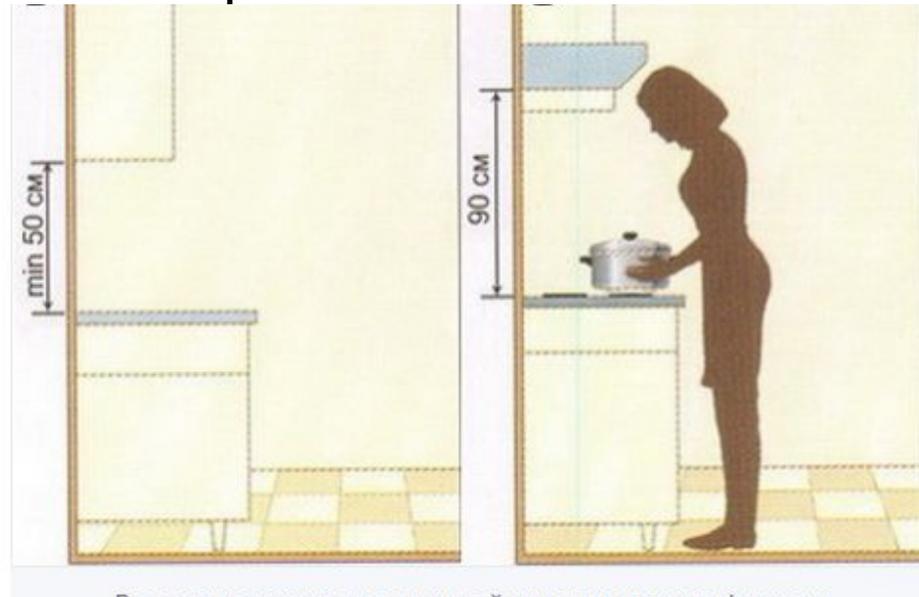
- **Обеденный стол** выбирается ниже, чем столешница. Самая распространенная высота кухонного стола это 70 – 80 см.



- 
- Одним из самых важнейших параметров, является **глубина столешницы**. Здесь нужно обратить внимание на глубину верхних шкафчиков, которые не должны выступать больше чем удобство превратится в громоздкость.
 - Выбирая глубину столешницы, необходимо отталкиваться в первую очередь **от ширины помещения**. Оптимальная ширина столешницы 50-60 сантиметров. А на небольшой кухне столешницу следует немного «урезать», около 40-50 сантиметров.



- Вторым по важности показателем является **расстояние между столешницей и навесными шкафчиками**. Казалось бы, что сложного – оттолкнуться от роста. Но это только на первый взгляд, но в то же время расстояние между столешницей и шкафчиками не должно быть меньше 40 сантиметров. **Оптимальная высота, является 60 сантиметров**. Хозяйка должна свободно доставать до первой полки и удобно работать со второй.



□ Глубина верхних шкафов.

почему-то это параметр всегда остается «забытым»,

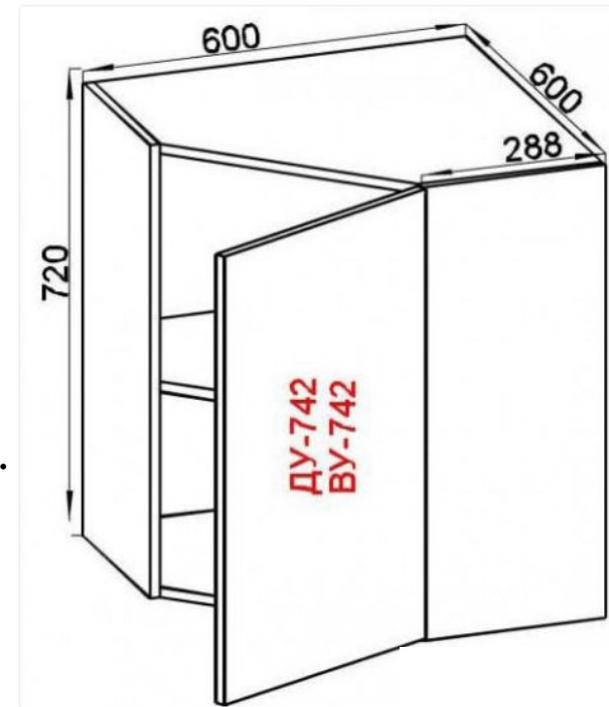
но о слишком широкие верхние шкафчики, вы будете постоянно ударяться головой об угол шкафчика, приоткрытые дверцы.

Слишком широкий шкафчик неудобен для хранения мелкой посуды (чашек, стаканов, рюмок и т.д).

Правильно рассчитать ширину верхних шкафчиков просто – нужно всего лишь **разделить глубину нижнего шкафа пополам.**

Верхние шкафчики **не должны превышать** 5 сантиметров от половины.

То есть если столешница имеет 60 сантиметров в глубину, но верхние шкафчики должны быть 30-35 сантиметров.



- 
- **Обеденный стол** выбирается ниже, чем столешница. Самая распространенная высота кухонного стола это 70 – 80 см.
 - **Газовая плита.** В целях техники безопасности на кухне её установка происходит минимум на 50 см, от открытых балконных дверей или окон, где потоком воздуха может задуть пламя огня.

Вариант, когда плита находится в углу тоже не совсем подходит.

- ❖ Первая причина, это расстояние в 7 см. от стены, которое указано в инструкциях, а это значит, что теряется драгоценная площадь.
- ❖ Во-вторых, брызги, что будут попадать на боковую стену тяжелее отмыть, чем их попадание на столешницу.



- **Вытяжка монтируется тоже в зависимости от роста хозяев.**

Самый распространенный вариант, это 60 – 70 см, в высоту от плиты. Люди более высокого роста устанавливают на 10 – 15 см, выше. Но при данном виде монтажа действует правило, чем выше вытяжка, тем мощнее она должна быть.

- **Мойка для кухни выбирается глубокая, а смеситель высокий.**

Это позволит ставить в нее более большие по объему кастрюли. Размеры угловой мойки можно подбирать в зависимости от рабочего места столешницы. Не стоит забывать, что и канализационный стояк должен находиться от мойки не более чем 2,5 метра.

- 
- Посудомоечная машина лучше всего впишется возле раковины, что позволит облегчить ее подключение к коммуникациям.
 - **Для холодильника самое подходящее место это угол**, а чтоб было удобнее ним пользоваться, не занимая лишнего пространства, нужно перевесить дверку так чтоб она открывалась в сторону ближайшей стены (*современные модели холодильников имеют такую функцию как перенавешивание дверей*).
 - Подбирая вариант с расстановкой мебели, стоит сразу исключить решение, где **мойка будет располагаться рядом с газовой плитой**. Брызги что могут попасть на раскаленную поверхность сковороды начнут интенсивно разбрызгиваться.

Планировка по треугольнику

(холодильник, мойка, столешница на вершинах.)



В рабочем треугольнике существует три вершины, которые и играют главную роль в зонировании:

- ❖ **вершина первая – хранение продуктов, а именно холодильник;**
- ❖ **в качестве второй вершины выступает мойка, где продукты подготавливаются к приготовлению;**
- ❖ **и для приготовления еды, конечно же, нужна плита, что и выступает в качестве третьей вершины.**

Чтоб добиться максимального удобства все вершины должны находиться близко друг от друга, это избавит хозяйку от лишней беготни по кухне.

Расположение этого оборудования рядом тоже недопустимо, в целях безопасности. Самое оптимальное расстояние составляет 60 см.

Так как главой всего рабочего процесса является мойка, то именно она и занимает почетное место в центре.

По бокам от нее устанавливается холодильник и плита.

Действие рабочего треугольника в разных планировках кухни:

- ❖ **Линейная кухня.** Треугольник размещается по одной стороне кухни. В центре устанавливается мойка, а от нее по обе стороны, рабочий стол и лишь затем холодильник и плита.



- ❖ **Вытянутая «двухрядная» кухня.** Так как вся мебель размещается по обе стороны то и вершины соответственно тоже. Хорошим вариантом будет, когда мойка и плита находятся по одной стороне, а холодильник по другой. При этом соблюдаем расстояние между рядами, которое не должно быть меньше чем 120 см. *(Двурядная кухня больше подойдет для узких кухонь)*



❖ **П-образная кухня.** Мебель занимает три стены, а значить и вершины устанавливаются соответственно. Средний ряд подходящее место для раковины, а два противоположных для холодильника и плиты. (*П-образная кухня для больших помещений*).



- ❖ **Кухня Г-образная.** Самый распространенный и удобный вариант кухни. В углу по центру помещается мойка, а плита и холодильник по обе стороны от нее.



Советы для маленькой и узкой кухни

Хозяева что имеют маленькую и узкую кухню часто разочаровываются, пытаясь всунуть в нее всю современную технику.

Сэкономить пространство для нужного оборудования, можно с применением нескольких хитростей. Главное, это использовать каждый незадействованный сантиметр. А именно:

- ❖ если есть возможность, **можно расширить подоконник**, из которого получится прекрасная столешница;
- ❖ каждый сантиметр между имеющимися шкафчиками можно использовать для различных полочек;
- ❖ мебель желательно подбирать многофункциональную;
- ❖ все дверцы неплохо бы иметь в раздвижном варианте или чтоб открывались поднятием вверх;

- ❖ визуально поможет увеличить пространство мебель, что имеет прозрачные столешницы и спинки, подойдут маленькие кухонные уголки;
- ❖ дверь на кухню делается аркой или раздвижным вариантом;
- ❖ посудомоечную и стиральную машины лучше разместить под столешницей, лучше оборудовать кухню встраиваемой техникой;
- ❖ для микроволновки можно выделить место за фасадом шкафчика;
- ❖ **используем стены в высоту, где монтируются дополнительные шкафчики;**
- ❖ шкафы можно заменить настенными пеналами.

Правила удобной кухни и экономии пространства



▲ Навесные шкафы

«Умная» фурнитура в навесном шкафу поможет Вам дотянуться до предметов на самых верхних полках.



▲ Рабочая поверхность

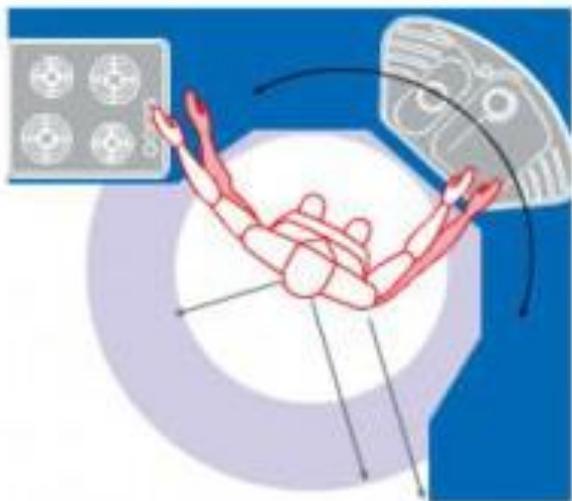
Высота рабочей поверхности определяется, ориентируясь на рост человека, работающего на кухне. Рабочая поверхность должна быть на 10 – 15 см ниже локтя. Варочную па-



▲ Высота

Для удобства работы на кухне необходимо размещать часто используемые предметы в средней зоне кухни. В верхней и нижней частях кухни остается место для того, что используется реже.

Правила удобной кухни и экономии пространства



▲ Высота рабочей поверхности

Рабочая поверхность должна быть на 10 – 15 см ниже локтя; варочную панель следует расположить ниже, а встроенную технику и мойку – выше.



▲ Ящики полного выдвижения

Намного проще и удобнее найти и извлечь нужный предмет из ящика, нежели из шкафа с распашными дверцами.



▲ Выдвижные корзины

Выдвижные корзины предоставляют полный обзор и беспрепятственный доступ ко всему содержимому.

Рейлинги — один из наиболее удобных приспособлений на кухне





Удобно разместить всю кухонную мебель и утварь не сложно, если обдумать чем хозяйка пользуется очень часто, чем меньше и чем вообще редко.

Рядом с мойкой должен висеть шкафчик для только что помытых тарелок, чашек, ложек и т.д. Желательно чтоб под мойкой было отведено пространство для мусорного ведра и бытовой химии.

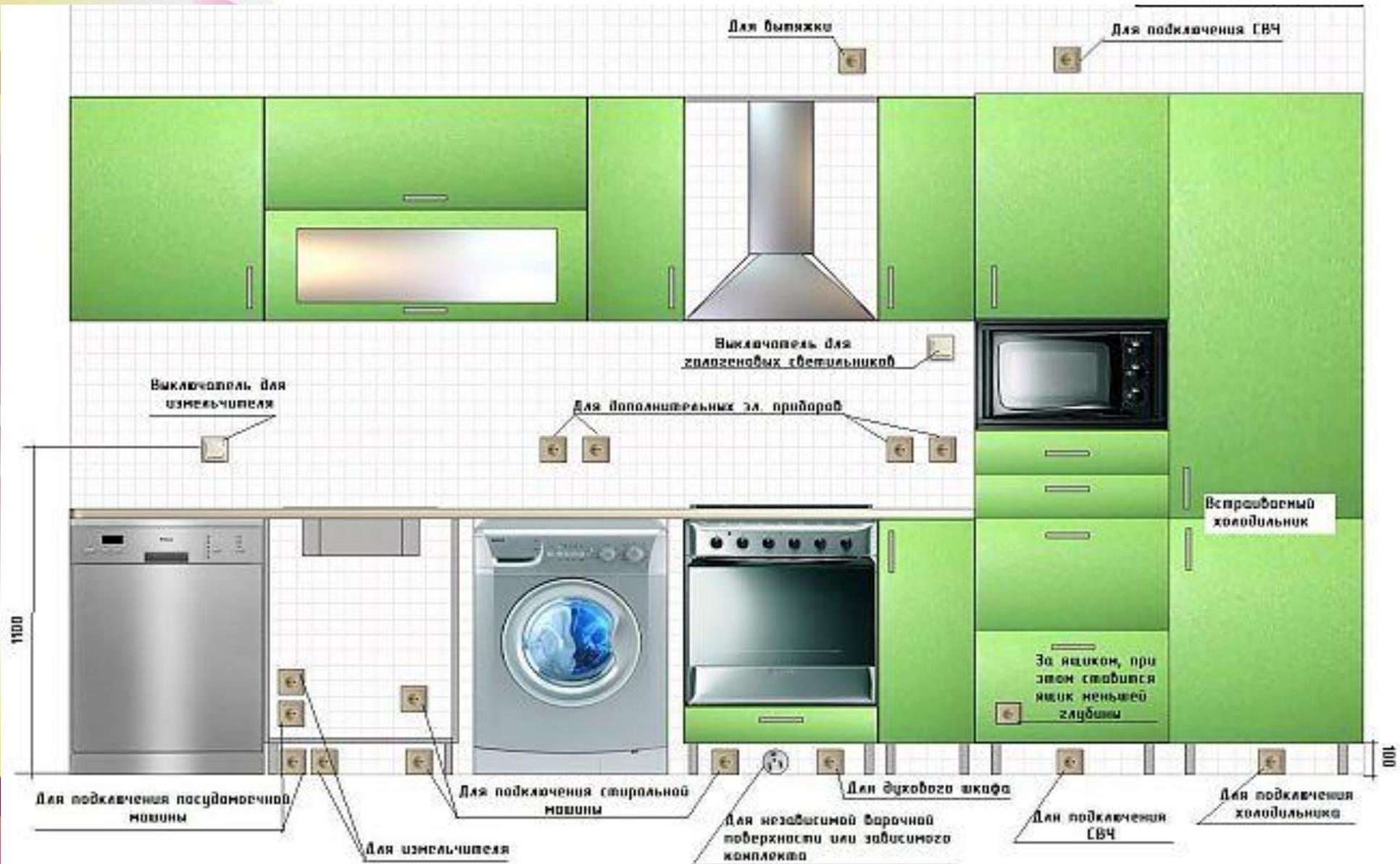
Около плиты лучше всего разместить баночки с приправами и специями.

Возле плиты размещаются шкафы: нижние для хранения кастрюль, сковородок и т.д., а боковые для круп, приправ и прочих мелочей, нужных для готовки. Верхние шкафы отводятся под кухонную утварь, которая находится редко в обиходе.

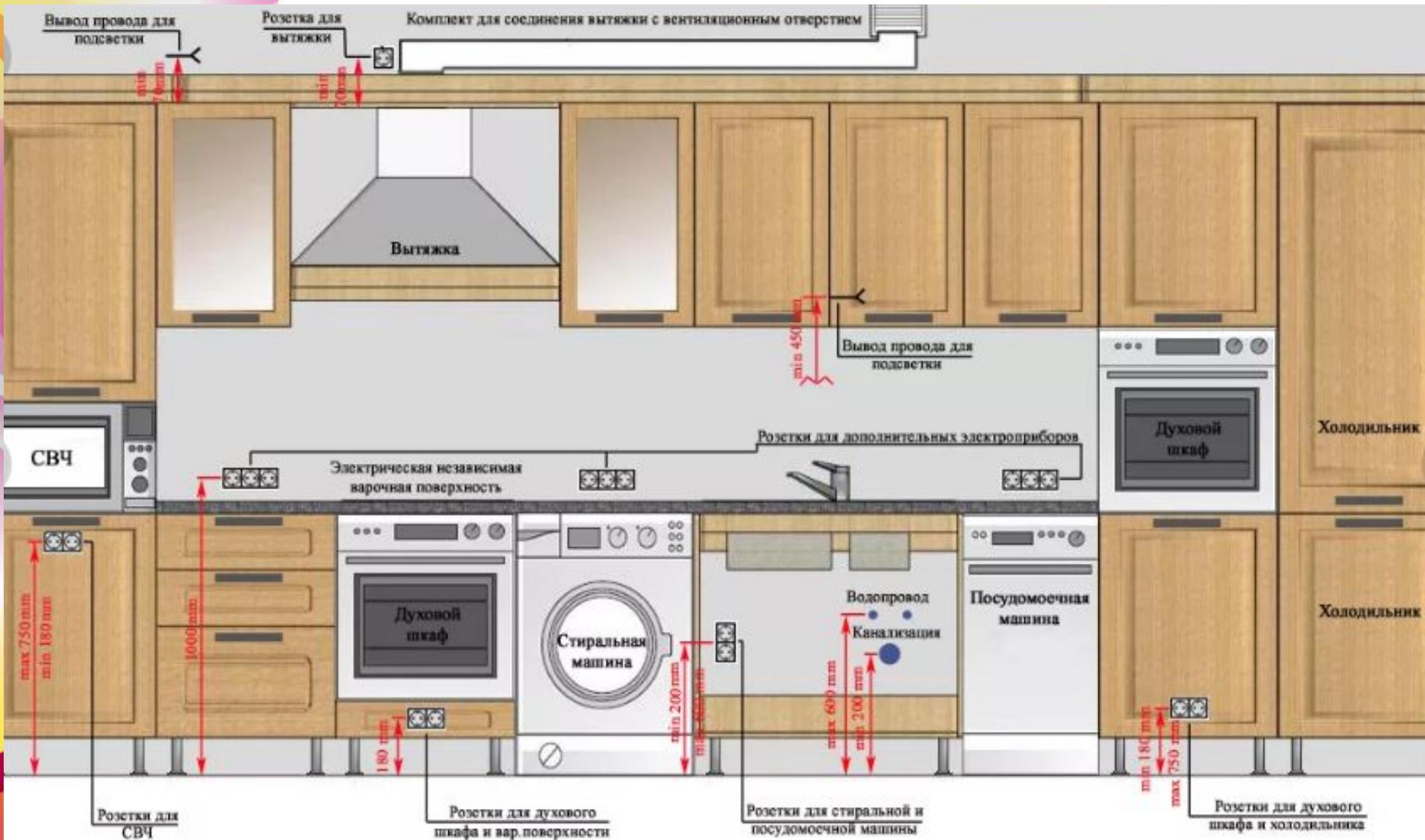
Нижние, для тяжелых предметов, а вот чтоб разместить поварешки, ножи, прихватки и другую мелочь можно воспользоваться не шкафчиком, который придется постоянно открывать, а рейлингом.



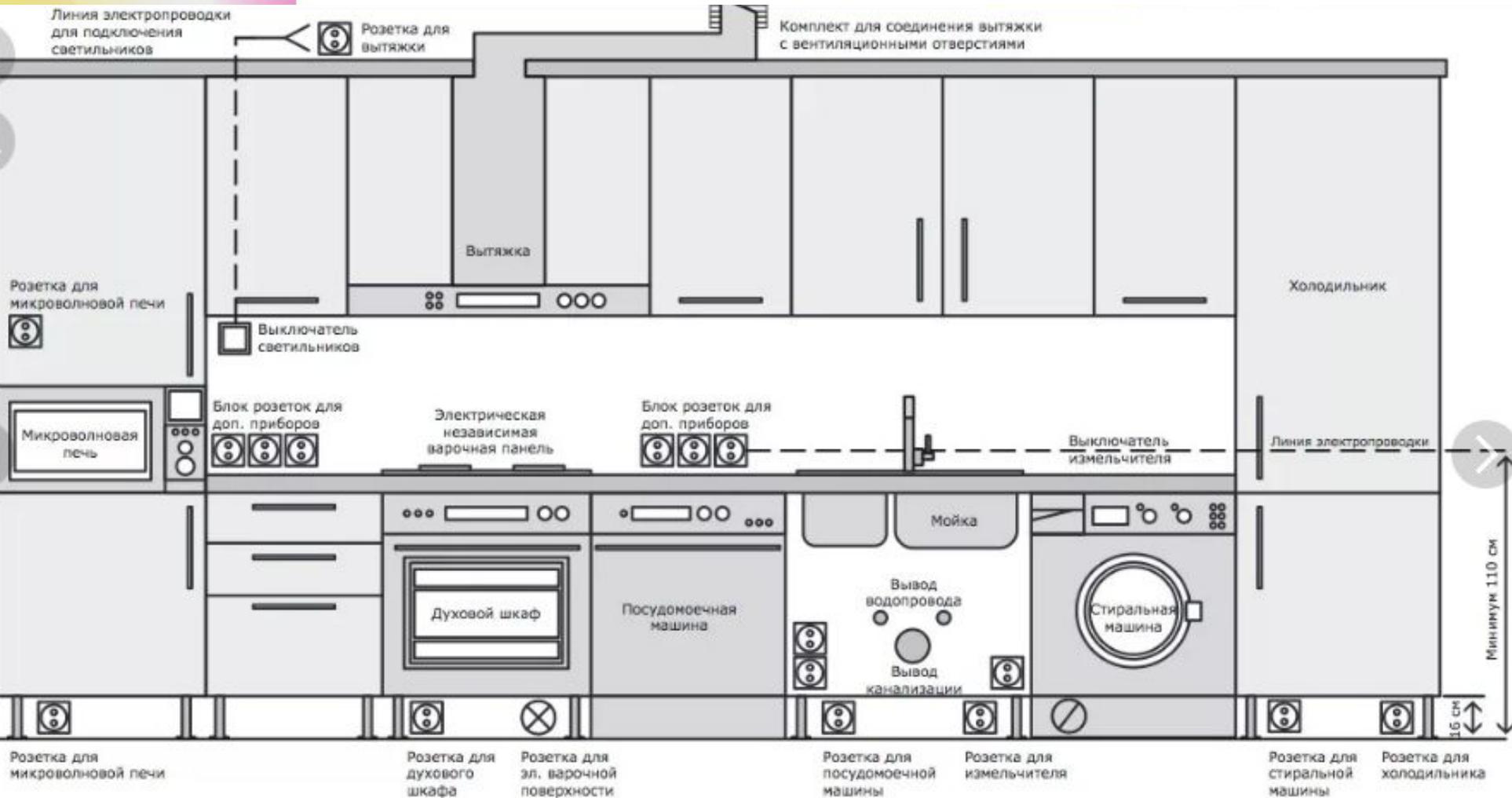
Немаловажно, для удобства правильно размещение розеток.

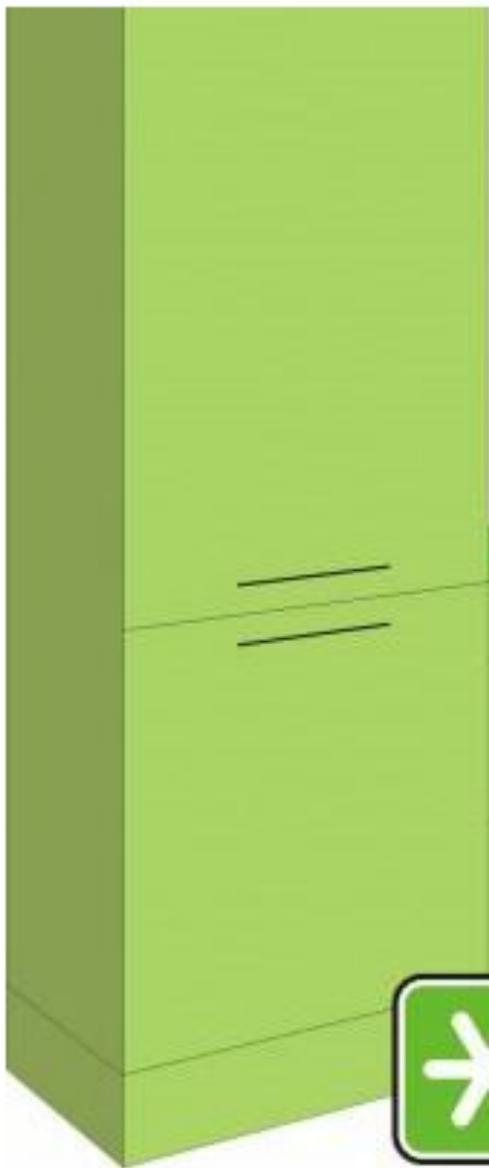


размещение розеток

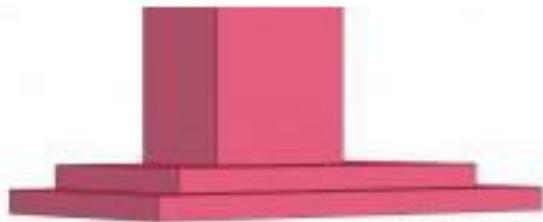


размещение розеток





Хранение
продуктов
питания



Посуда для
приготовления
пищи



Приготовление
пищи



Система
для сортировки
мусора и
бытовая химия

Посуда для
сервировки
и столовые
приборы



- 
- **Рабочей зоной** называется то пространство, где происходит приготовление пищи. Именно тут должна находиться соответствующая кухонная утварь, а не возле холодильника или обеденного стола.
 - **Зона хранения** вмещает в себя холодильник, где сберегаются замороженные и скоропортящиеся продукты, и рядом стоящий пенал. В нем хранятся продукты, что не требуют низкого температурного режима, а также различные контейнеры, пакеты, салфетки и т.д.
 - **В идеале, обеденная зона должна находиться в другой комнате**, а не на кухне, но, к сожалению, такой вариант не всем подходит из-за маленькой площади квартиры. Для обеденной зоны потребуется всего-навсего стол и стулья.

Если рабочую зону и зону хранения можно соединить в одно целое, просто расположив их рядом, то обеденный стол вместе со стульями, будет мешать перемещению в рабочем процессе.



Место для обеденной зоны

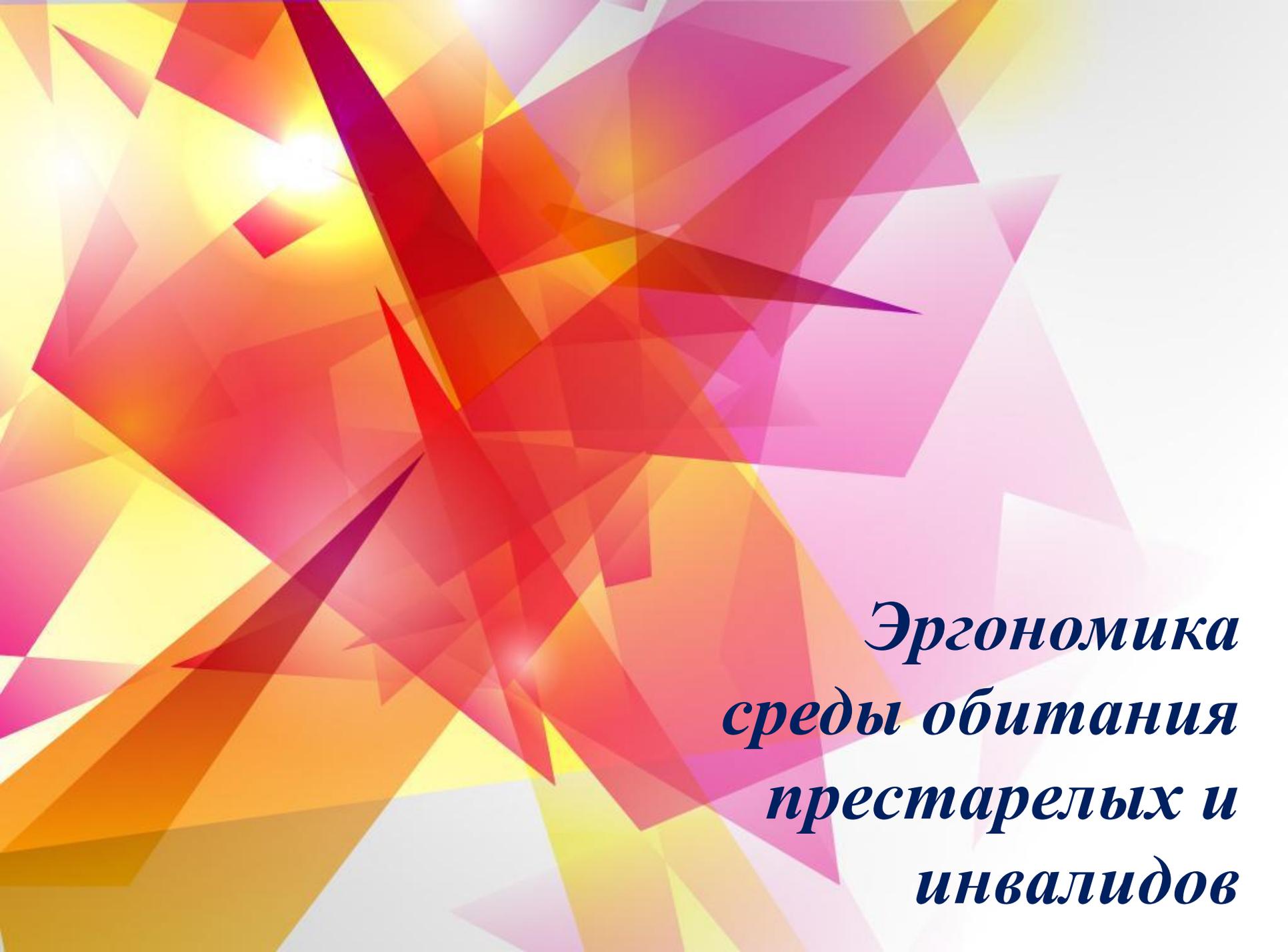
вариант для наилучшего расположения обеденного стола:

- **у окна.** Стол может стать продолжением подоконника, а за трапезой можно будет любоваться пейзажем за окном, если он, конечно, представляет ценность. К тому же естественное освещение обеденного стола позволит до самых сумерек обходиться без искусственного освещения. Вариант подходит для кухонь площадью более 7 м² с двухрядным, однорядным и Г-образным расположением мебели;
- **посередине.** Такое расположение стола подходит для больших кухонь и больших семей. Расположение остальной мебели может быть каким угодно, главное, чтобы оставалось место для свободного передвижения;
- **стол в углу** – отличный вариант для небольших кухонь, мебель в которых располагается Г-образным образом или линейно. Дополнить такой стол можно угловым диванчиком;
- **стол под стенкой** – вариант для узких кухонь, при этом он может быть любой формы, даже складным, если площадь совсем маленькая.

Для отделки кухни можно использовать как натуральные, так и искусственные материалы. По возможности поверхности делают более гладкими с минимальной фактурой, что облегчает процесс поддержания чистоты поверхностей.

Для работы вечером кухня должна быть хорошо освещена, т.к. она может стать зоной для гостей, деловых переговоров.

- Кухонное освещение включает в себя не только основное, но и хорошее рабочее освещение. На кухне наиболее предпочтительна **комбинированная** (несколько источников света) система освещения. Основной потолочный светильник дает рассеянный свет, поэтому в рабочей зоне необходимо устраивать направленное освещение на рабочие поверхности.
- Направленный свет на рабочую плоскость обеспечивается подсветкой под навесными шкафами с помощью ламп накаливания или дневного света (установленными, например, на переднем ребре нижней плоскости шкафа).
- Широко используется подсветка галогенными точечными светильниками, встроенными в навесной карниз кухонной мебели или на потолке. Над обеденным столом часто располагают локальный источник искусственного света, который регулируется по высоте.



***Эргономика
среды обитания
престарелых и
инвалидов***

- 
- **Проблема функциональной и структурной адаптации** окружения для предотвращения ограничения общения и возможностей перемещения инвалидов и престарелых.
 - Эргономика вносит свой вклад **в разработку научно-обоснованных рекомендаций по реабилитации** лиц с пониженной трудоспособностью, формирование среды, не создающей препятствий в жилом помещении, на рабочем месте, в общественных местах, учреждениях обслуживания, а также улучшение путей коммуникаций.
 - Решения этих проблем эргономикой – это **изучение психофизиологических возможностей и особенностей различных категорий инвалидов и пожилых людей и создание методики учёта, полученных данных при проектировании оборудования для общественных, административных и жилых зданий, рабочих мест, орудий труда и промышленных изделий.**

Старение - это результат биологических и социальных изменений.

Старение не болезнь, которая может быть вылечена, это процесс, который отличается усилением болезней, неспособности и физических ограничений.

- Примером удачного ***архитектурно-планировочного решения*** таких комплексов, функционально состоящих из компактных или рассредоточенных объектов будут предпочтительно *одноэтажные здания в нулевом уровне*, обеспечивающие удобство перемещения, связь с природой, психологически благоприятные визуальные впечатления.
- В организации внутреннего пространства актуальной остается задача удобного и безопасного перемещения, в т.ч. и для инвалидов-колясочников.
- ***Уединение и независимость*** – важные критерии для проектирования жилища для пожилых людей, а также жилых районов, клубов здоровья, парков.
- При выборе ***цветового решения*** интерьеров рекомендуется учитывать ***эффект лучшего распознавания*** объектов красного и желтого цветов на ахроматическом фоне, а ахроматических объектов - на синем и желтом фоне.

Антропометрическая информация

О ПОЖИЛЫХ ЛЮДЯХ:

- Пожилые люди обоих полов ниже, чем молодые. Есть и интересная версия о том, что люди невысокого роста с меньшим весом живут дольше.
- Границы досягаемости у пожилых людей меньше, чем у молодых. *Пределы досягаемости у пожилых очень разнятся в зависимости от того, болят ли они артритом или другими заболеваниями суставов. Особенно это касается максимального вертикального захвата.*

- 
- При проектировании **путей эвакуации** инвалидов следует исходить из того, что эти пути должны соответствовать требованиям обеспечения их доступности и безопасности для передвижения инвалидов.
 - Все здания и сооружения, которыми могут пользоваться инвалиды, должны иметь **не менее одного доступного для них входа**, который при необходимости должен быть оборудован **пандусом** или другим устройством, обеспечивающим возможность подъема инвалида на уровень входа в здание, его первого этажа или лифтового холла.
 - Во всех зданиях, помещения которых расположены **выше первого этажа** и предназначены для пользования инвалидами на креслах-колясках, следует предусматривать **лифты, кабины которых должны иметь размеры, не менее: ширину — 1,1м; глубину — 1,5м; ширину дверного проема — 0,85м.**
 - В **туалетах общего пользования**, включая туалеты в общественных зданиях, следует предусматривать **не менее одной кабины шириной не менее 1,65 м и глубиной не менее 1,8 м для инвалидов**, пользующихся при передвижении креслами-колясками и другими приспособлениями.

- 
- Двери из санитарно-гигиенических кабин и помещений для инвалидов должны открываться **наружу**.
 - Ручки, рычаги, крапы, кнопки электрических выключателей и различных аппаратов, электрические розетки, отверстия торговых, билетных и т.п. автоматов и прочие устройства, предназначенные для обслуживания инвалидов и престарелых, следует располагать **на высоте не более 1 м от уровня пола и на расстоянии не менее 0,4 м от боковой стены помещения**.
 - При проектировании жилых, общественных, производственных и транспортных зданий и сооружений следует **учитывать возможности использования** их инвалидами, в том числе передвигающимися с помощью кресел-колясок или других вспомогательных средств и приспособлений.

Требования эргономики к городской среде, учитывающей нужды пожилых людей и инвалидов.

- При проектировании среды для лиц пожилого возраста необходимо учитывать как функциональные особенности организма, так и ценностные ориентации личностей (социально- психологический аспект).

Люди старшей возрастной группы обладают различной степенью активности:

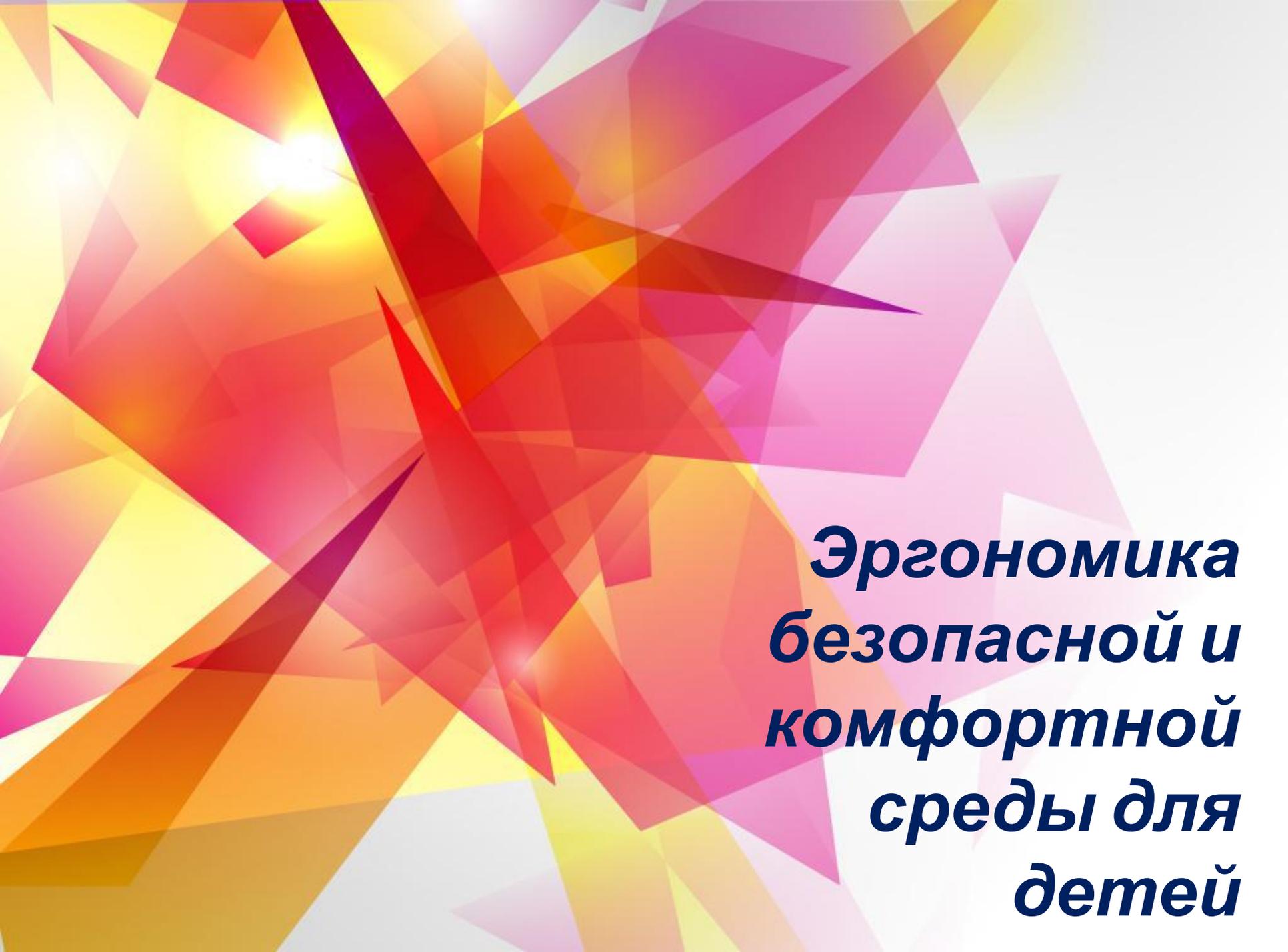
- нулевая — сохранены только биологические потребности;
- слабовыраженная — осуществление доступного самообслуживания;
- низкая активность — жизнь в мире прошлых переживаний, чтение, просмотр телепередач, случайные общественные контакты;
- средняя активность — досуговая деятельность без участия в трудовой и общественной деятельности;
- относительно сохранная активность — стремление к активному образу жизни, к сохранению трудовой активности.

Знаки визуальной коммуникации

должны позволять людям легко ориентироваться в пространстве, определять местонахождение учреждений обслуживания, обозначать входы в здание, его функциональное назначение, информировать об услугах и способствовать выбору кратчайших путей для передвижения.

Общие требования к знакам коммуникации:

- знаки должны быть разборчивыми и легко воспринимаемыми;
- знаки должны представлять систему с общим характером рисунка и соблюдением иерархии;
- для лиц с плохим зрением могут быть использованы знаки с выпуклыми буквами, размещаемые на высоте 1,5 м над уровнем замощения, чтобы их можно было потрогать рукой;
- висящие знаки должны находиться на высоте 2—2,1 м от поверхности земли для обеспечения безопасности;
- буквы должны быть простыми по начертанию, без усложняющих элементов;
- лучше всего читаются белые буквы и знаки на темно-синем или черном фоне, не дающем блеска;
- знаки для того, чтобы быть легко различимыми вечером, должны быть оборудованы светильниками.



***Эргономика
безопасной и
комфортной
среды для
детей***

- Комната ребенка, вышедшего из грудного возраста,





- 
- Детская мебель должна соответствовать всем *требованиям безопасности, быть экологически чистой, не должна иметь острых углов и выступающих деталей* (болтов, гаек, механизмов и т.д.).
 - Поверхности мебели должны быть гладкими, хорошо отшлифованными, без ворсистости, легкими и доступными для проведения уборки.
 - При использовании мебели с трансформируемыми элементами **в шарнирных соединениях должны быть предусмотрены фиксирующие устройства.**

- 
- При размещении **настенной визуальной информации** в детской комнате нужно учитывать особенности восприятия ребенка.
 - Оптимальный угол восприятия в вертикальной плоскости лежит в пределах $0-30^\circ$, допустимый угол — 30° вверх и 40° вниз от линии взора. В связи с этим вся визуальная информация должна располагаться *в пределах оптимальной зоны видения*.
 - В детской комнате, помимо общего **освещения**, следует предусмотреть т.н. “**дежурный свет**” в виде настольной лампы или бра.
 - Светильники-ночники создают минимальный уровень освещенности и помогают ориентироваться ребенку в случае его внезапного пробуждения.

- 
- Выключатель света следует размещать на высоте 114 см от чистого пола, что позволяет ребенку самому включать и выключать " свет по своему желанию.
 - При выборе **цветового решения**, акцентов и деталей необходимо учитывать следующую динамику цветовых предпочтений здоровых детей. И мальчикам, и девочкам 7-8 лет нравятся яркие, открытые спектральные цвета и отвергаются черные, серые, коричневые.
 - Шкала цветовых предпочтений детей 9—10 лет смягчается, в ней больше сиреневых, голубых, зеленых оттенков; в область отверженных, помимо черных и серых, попадают розовые и желтые цвета.

- 
- Мальчики 14 лет предпочитают жёлтые, зеленые, голубые цвета; девочки — интенсивные и насыщенные зеленые, синие, фиолетовые, розовые, отвергая бледно-зеленые цвета.
 - При этом надо помнить об общем спокойном цветовом климате в детской комнате и обширные поверхности оформлять в светлых тонах, а цветовые акценты использовать в элементах меньшей площади.

ВЫДЕРЖКИ ИЗ НОРМ ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ СНИП 23-05-95

Наименование помещений и зданий	Освещенность рабочих поверхностей, лк		Цилиндрическая освещенность, лк
	При комбинированном освещении	При одном общем освещении	
Административные здания, проектные и научно-исследовательские организации			
Офисы и другие рабочие комнаты	400*/200**	300	-
Проектные, конструкторские и чертежные бюро	600*/400**	500	-
Читальные залы	400*/200**	300	100
Помещения с персональными компьютерами, дисплейные залы	750*/300**	400	-
Конференц-залы, залы заседаний	-	200	75
Лаборатории	750*/300**	300	-
Финансовые учреждения, организации кредитования и страхования			
Операционные залы, кассовые помещения	400*/200**	300	-
Инкассаторная	-	300	-
Школы, средние и высшие учебные заведения			
Классные комнаты, аудитории, учебные кабинеты, лаборатории	-	500 (вертикальная на середине доски)	-
Классные комнаты, аудитории, учебные кабинеты, лаборатории	-	300 (горизонтальная на столах и партах)	-
Кабинеты и комнаты преподавателей	-	200	-
Спортзалы	-	200	-

Рекреации	-	150	-
Детские дошкольные учреждения			
Приемные, раздевальные групповые комнаты, игральные комнаты, столовые	-	200	-
Спальные комнаты	-	75	-
Санатории, дома отдыха			
Палаты и спальные комнаты	-	150	-
Зрелищные здания			
Зрительные залы для мероприятий республиканского значения	-	500***	150
Зрительные залы театров, концертные залы	-	300***	100
Зрительные залы клубов, фойе театров	-	200***	75
Выставочные залы	-	200***	75
Фойе кинотеатров, клубов	-	150	50
Магазины			
Торговые залы продовольственных магазинов самообслуживания	-	400	100
Торговые залы магазинов готового платья, белья, обуви, тканей, меховых изделий, головных уборов, парфюмерных, ювелирных, электро-радиотоваров, продовольственных без самообслуживания	-	300	100
Торговые залы посудных, мебельных, спорттоваров, эл. бытовых машин, мебельных и посудных магазинов	-	200	75
Примерочные кабины	-	300 (вертикальная на уровне 1,5 м от пола)	-
Помещения (или зоны) главных касс	-	300	-

Гостиницы			
Бюро обслуживания	-	200	-
Гостиные	-	150	-
Номера	-	100	-
Вспомогательные здания и помещения			
Умывальные, уборные, курительные	-	75	-
Душевые, гардеробные	-	50	-
Здравпункты, ожидальные	-	150	-
Регистратура	-	200	-
Кабинеты врачей	-	300	-
Процедурные кабинеты	-	300	-

Вестибюли и гардеробы в школах, вузах, театрах, клубах, гостиницах и главных входах в крупные промышленные и общественные здания	-	150	-
Вестибюли и гардеробы в прочих промышленных, вспомогательных и общественных зданиях	-	75	-
Главные лестничные клетки общественных и производственных зданий	-	100	-
Лестницы жилых домов	-	10	-
Остальные лестницы	-	50	-
Коридоры и проходы: главные	-	75	-
Коридоры и проходы: поэтажные в жилых домах	-	20	-
Коридоры и проходы: остальные	-	50	-

Примечание:

* - горизонтальная освещенность на уровне 0,8 м от пола при совместном действии общего и местного освещения;

** - то же, но только от общего освещения;

*** - при использовании ламп накаливания уровень нормируемой освещенности может быть понижен на одну ступень.

