

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ УКРАИНЫ

Дома и сооружения

**ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ (ЗАВЕДЕНИЯ
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА)**

ДБН В.2.2-25:2009

Киев

Минрегионстрой Украины

2010

(Виписка)**7 ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

7.01 Предприятия питания (заведения РХ) должны быть оборудованные системами водоснабжения (хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего), канализации, вентиляции, отопление, электроосвещение, телефонной сети, системой автоматической пожарной сигнализации, системой автоматического пожаротушения, системой оповещения о пожаре и управлении эвакуацией людей, системами противодымовой защиты, охранительной сигнализации, мусораудаление и пылеудаление.

Согласно задаче на проектирование дома или группы помещений предприятий питания (заведений РХ) могут быть дополнительно оборудованные: устройствами кондиционирования, системами проводной связи и телевидение, в том числе местными, внутренней телефонной связью, установками звукофікації и усиление языки, системами автоматизации и диспетчеризации инженерного оборудования, официантскими станциями заказа блюд при системе обслуживания официантами, а также системами газоснабжения.

Проектирование этих систем нужно вести с учетом требований соответствующих нормативных документов.

7.1 Водоснабжение и канализация

7.1.1 Предприятия питания (заведения РХ) должны быть оборудованные системами хозяйственно-питьевого и противопожарного водоснабжения, канализации, которые необходимо проектировать согласно требованиям норм проектирования внутренних систем водоснабжения Снп 2.04.01. Расчеты затрат холодной и горячей воды нужно проводить согласно требованиям Снп 2.04.01 с учетом технологического задачи.

7.1.2 На вводе холодной воды должен устанавливаться сетчатый фильтр. Учет затрат воды нужно проектировать согласно требованиям действующих нормативных документов.

7.1.3 Все умывальники должны проектироваться с подведением горячей и холодной воды к смесителям. Для мытья пола в заготовительных и овощном цехах,

а также в шлюзах туалетов нужно устанавливать на уровне 0,5 м от пола поливочные краны холодной и горячей воды из расчета один кран на каждое 100 м² площади, но не меньше одного крана в помещении. В амбаре уборочного инвентаря нужно предусмотреть подведение холодной и горячей воды и отвод стоков, а также сушилку и место для хранения дезинфицирующих средств. В камере пищевых отходов необходимо предусмотреть мойку для бачков и раковину.

7.1.4 Прокладывание внутренней бытовой канализации под потолками, в стенах и в подлогах, а также транзитных водопроводных магистрали в производственных помещениях, обеденных залах и составах (амбарах) пищевых продуктов не допускается.

7.1.5 Бытовые и производственные стоки должны отводиться к внешней канализации отдельными выпусками. Допускается присоединения двух отдельных выпусков в один колодец внешней канализационной сети.

7.1.6 Для очищения производственных сточных вод нужно проектировать на выпусках вне здания:

- **улавливатели жира - для предприятий питания (заведений РХ) на полуфабрикатах с количеством мест 500 мест и больше и для предприятий питания (заведений РХ) на сырье с количеством мест 200 мест и больше;**

- **грязеотстойники и мезгоуловлювачі** - для предприятий питания (заведений РХ) с овощными цехами производительностью за изменение 2 тона и больше.

7.1.7 Подключение технологического оборудования для приготавливания кулинарной продукции и мытья посуды нужно проектировать с воздушным разрывом струи. Для каждого отделения производственной мойки нужно предусматривать отдельный сифон диаметром 50 мм.

...

...