

Министерство образования и науки Российской Федерации

Владивостокский государственный университет  
экономики и сервиса

---

**И.Л. ФОМИНЫХ**

**ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
ТУРИСТСКИХ, ГОСТИНИЧНЫХ  
И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ**

Учебное пособие

Владивосток  
Издательство ВГУЭС  
2007

ББК 36.874

Ф 76

Рецензенты: В.С. Подольский, канд. техн. наук,  
доцент каф. туризма и гостеприимства  
(ВГУЭС);  
Л.В. Лемисова, канд. техн. наук, доцент  
каф. предпринимательской деятельности  
(ТГЭУ)

**Фоминых И.Л.**

Ф 76      **ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ,  
ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ:**  
Учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС,  
2007. – 104 с.

Содержит основные сведения в области проектирования рекреационных комплексов, в частности планировочной организации туристских, санаторных комплексов, комплексов отдыха и автотуристских комплексов. Отдельно рассматриваются вопросы проектирования гостиничных предприятий и предприятий общественного питания разных типов, даны сведения об основах конструктивных решений зданий и сооружений гостиниц и туркомплексов.

Предназначено для студентов специальностей 230500 «Социально-культурный сервис и туризм»; 100200 «Туризм»; 060800 «Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства».

ББК 36.874

Печатается по решению РИСО ВГУЭС

© Издательство Владивостокского  
государственного университета  
экономики и сервиса, 2007

## ВВЕДЕНИЕ

Формирование условий для притока иностранного капитала, развитие международных связей обуславливают объективные предпосылки интенсивного развития въездного туризма и внутреннего рынка туристских услуг. Решение этой задачи возможно при обязательном условии обеспечения качества обслуживания туристов, в том числе качества гостиничного и ресторанного сервиса. Комплекс услуг, предоставляемых туристскими и гостинично-ресторанными комплексами для туристов, является ключевым фактором, определяющим перспективы развития въездного туризма и внутреннего рынка туристских услуг, конкурентоспособность отечественного туризма на мировом рынке.

Современный туристско-гостинично-ресторанный комплекс представляет собой сложное предприятие, в котором заняты сотни людей различных профессий для обеспечения обслуживания туристов. Кадровый состав туристских и гостинично-ресторанных комплексов достаточно сложен и многообразен. В него входят специалисты разного уровня квалификации и разной профессиональной направленности. По сути своих функциональных обязанностей одна часть персонала общается непосредственно с клиентами, предоставляя им определённые услуги, другая часть персонала не общается с туристами, но от качества его работы зависят удовлетворённость клиентов уровнем сервиса, их отношение к данному предприятию.

На сегодняшний день возрастают требования к специалистам в области туризма и гостинично-ресторанного сервиса. Современный менеджер должен не только владеть технологией обслуживания клиентов, но и иметь чёткое представление о планировочной организации предприятий, входящих в состав туристских и гостинично-ресторанных комплексов, их материально-технической базе, техническом оснащении, требованиях к проектированию и эксплуатации жилых и общественных помещений комплекса, прекрасно разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся на отдыхе людей.

Данное учебное пособие имеет целью формирование у студентов знаний об основах проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и их технической эксплуатации. Особое внимание уделено изучению нормативной базы, регламентирующей данное направление.

## Тема 1. ВИДЫ И КЛАССИФИКАЦИЯ РЕКРЕАЦИОННЫХ КОМПЛЕКСОВ

Рекреационные комплексы представляют собой градостроительные образования различного функционального профиля, состоящие из рекреационных учреждений, объединённых единым архитектурно-планировочным решением, общей пространственной композицией и организацией обслуживания (табл. 1.1).

Рекреационные комплексы являются наиболее перспективной формой планировочной организации рекреационной территории.

Таблица 1.1

### Классификация рекреационных комплексов

Функциональный профиль	Вид учреждения	Вместимость учреждения, кол-во мест	Сезонность
1	2	3	4
Санаторные комплексы	Санаторий	300, 500, 1000	Круглогодичные
	Санаторный лагерь		
	Санаторий-профилакторий	100, 200, 500	
Комплексы отдыха	Дом отдыха (пансионат)	300, 500, 100	круглогодичные
	База отдыха	100, 500, 1000	Сезонные
	Детский лагерь	120, 160, 300, 400	
	Молодёжный лагерь	100, 500, 1000	
	Курортная гостиница	300, 600, 1000	Круглогодичные

1	2	3	4
Туристские комплексы	Туристская база	200, 500, 1000	Круглогодичные
	Туристская гостиница	200, 500, 1000	Круглогодичные
	Мотель	50, 100, 300	Круглогодичные
	Кемпинг	100, 600, 1000	Сезонные
	Ротель		Сезонные
	Флотель, фло-токемпинг	100–200, 25–50	Сезонные
	Ботель, бото-кемпинг	200–500, 50–100	Сезонные
	Приют, хижина	25, 50, 100	Преимущественно круглогодичные

Критерии классификации рекреационных комплексов группируют на основе градостроительных и социально-экономических факторов (рис. 1.1).

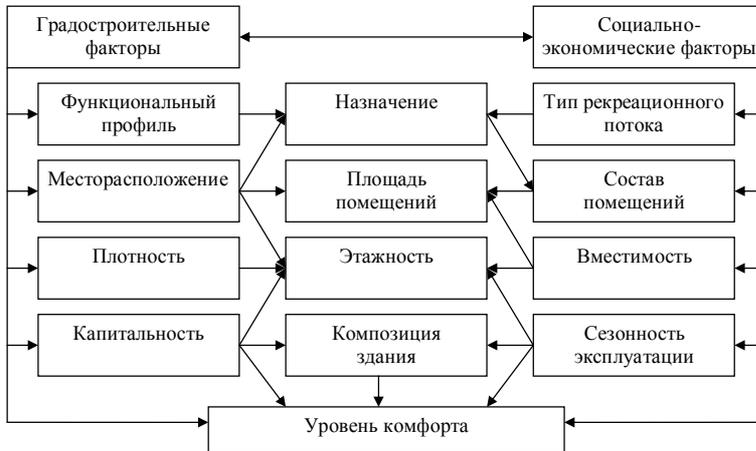


Рис. 1.1. Условия формирования рекреационных комплексов

*Градостроительные факторы* непосредственно определяют месторасположение, композицию и величину рекреационного комплекса; опосредованно связаны с видами рекреационных ресурсов и уровнем развития инфраструктуры.

*Социально-экономические факторы* влияют на формирование рекреационного комплекса через структуру рекреационных потребностей; качественные и количественные характеристики рекреационного потока; экономическую возможность и целесообразность организации рекреационного комплекса.

Градостроительные факторы группируют по:

- функциональному профилю;
- месторасположению;
- плотности;
- капитальности застройки.

Социально-экономические факторы группируют по:

- типу рекреантов;
- составу функциональных групп помещений;
- вместимости;
- уровню комфорта;
- сезонности эксплуатации.

Все критерии классификации рекреационных комплексов находятся между собой в сложной зависимости и соподчинённости.

Функциональный профиль, месторасположение и контингент рекреантов определяют назначение рекреационного комплекса. От назначения комплекса зависит состав функциональных групп и площади помещений, которые, в свою очередь, определяются уровнем комфорта.

Уровень комфорта отражается на объёмных и планировочных решениях зданий и сооружений рекреационных комплексов, на степени благоустройства их участков.

Вместимость рекреационного комплекса определяется количеством спальных мест и лежит в основе градации различных видов рекреационных учреждений:

- малая вместимость от 25 до 120 мест;
- средняя вместимость от 160 до 300 мест;
- крупная от 400 до 100 мест.

Вместимость рекреационного комплекса зависит от его функционального профиля, состава рекреационных учреждений и месторасположения в определённом географическом ландшафте.

## Тема 2. ПЛАНИРОВОЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РЕКРЕАЦИОННЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Современные рекреационные учреждения являются многофункциональными зданиями универсального характера.

Многофункциональность заключается в совмещении в одном здании функций жилых, общественных и административных зданий.

Универсальность рекреационного учреждения состоит в возможности выбора любых форм отдыха в любые временные периоды.

Критерием универсальности являются наличие в одном учреждении следующих рекреационных процессов: приём, проживание, питание и дополнительное обслуживание. Выделяют два типа рекреационных учреждений:

- гостиничного типа;
- предприятия обслуживания.

Данные типы рекреационных учреждений могут иметь различные модификации в зависимости от наличия групп помещений и сооружений, формируемых в соответствии с потребностями в уровне и степени развития рекреационного обслуживания.

Внутренняя функционально-планировочная организация определяется взаимосвязью основных функциональных групп помещений:

- группа жилых помещений;
- помещений общественного назначения;
- группа помещений административно-хозяйственного назначения.

Различное взаимное расположение функциональных групп помещений обуславливает различные виды объёмно-планировочных структур – рекреационных комплексов (рис. 2.1).

Первый и второй виды структур используют в пригородной или малозаселённой зоне при значительных размерах участка застройки. Это могут быть одноэтажные мотели, ботели, кемпинги.

В стеснённой городской застройке чаще всего используют третий вид объёмно-планировочной структуры.

Большинство современных гостиниц, построенных в 70–80-х годах XX века, спроектированы по четвёртому виду: общественные и административно-хозяйственные помещения имеют большую площадь застройки, но меньшую этажность по сравнению с жилой группой помещений.

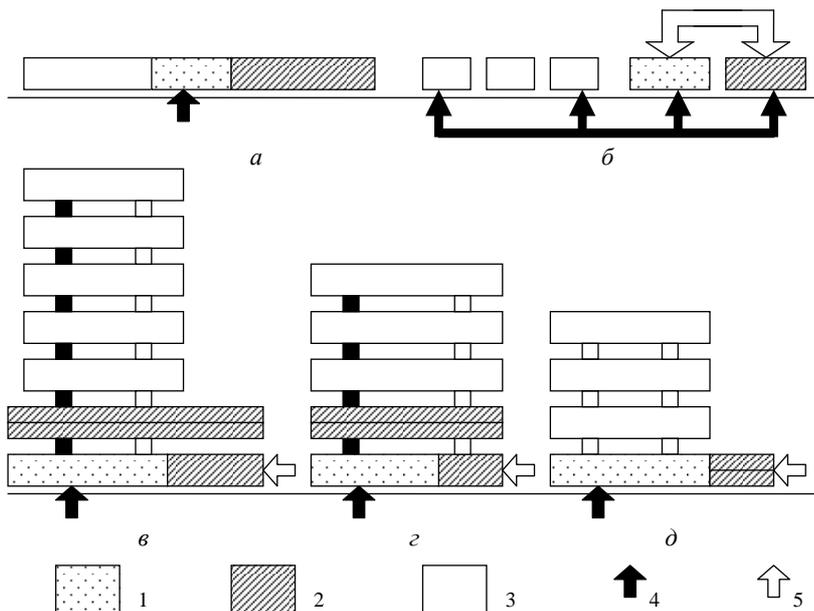


Рис. 2.1. Схемы объёмно-планировочной структуры рекреационных учреждений: *а* – все функциональные группы помещений располагаются на одном уровне в одном объёме; *б* – все функциональные группы помещений располагаются на одном уровне в разных объёмах; *в* – все функциональные группы помещений располагаются на разных уровнях, общественная часть развивается по горизонтали; *г* – все функциональные группы помещений располагаются на разных уровнях: жилые развиваются по вертикали, общественные – по горизонтали; 1 – административные помещения; 2 – предприятия питания; 3 – жилые помещения; 4 – главный вход; 5 – служебный вход

## **Тема 3. НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСТВА**

При создании новых реконструкций действующих предприятий, их архитектурно-планировочных решений конструктивные элементы здания и техническое оборудование принимаются в соответствии с нормативными документами.

Нормативные документы содержат комплекс количественных и качественных показателей, регулирующих разработку и реализацию градостроительной документации. В Российской Федерации введены в практику проектирования и строительства нормы и правила, обязательные для всех проектных и строительных организаций и предприятий.

### **3.1. Виды нормативных документов. Область применения**

1. Государственный стандарт. «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц» (ГОСТ Р 50645–94).

2. Государственный стандарт. «Общественное питание. Классификация предприятий» (ГОСТ Р 50762–95).

3. Государственный стандарт. «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения» (ГОСТ Р 286810–90).

4. Строительные нормы и правила. «Общественные здания и сооружения» (распространяются на проектирование общественных зданий, высотой до 16 этажей включительно, и сооружений, а также помещений общественного назначения, встроенных в жилые здания) (СНиП 2.08.02.–89).

5. Строительные нормы и правила. «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений» (СНиП 2.07.01–89).

6. Московские городские строительные нормы. «Гостиницы» (МГСН 4.16–98):

– распространяются на проектирование вновь строящихся и реконструкцию гостиничных зданий и комплексов, а также гостиниц, входящих в состав многофункциональных зданий;

– распространяются на все типы гостиничных зданий (мотелей) вместимостью не менее 10 номеров и высотой до 16 этажей включительно. Проектирование гостиниц большей этажности должно проводиться в соответствии с утвержденным заданием и с учетом требований настоящих норм;

– не распространяются на проектирование уникальных гостинично-туристских комплексов, гостиниц, размещенных в некапитальных зданиях (временных, мобильных, сборно-разборных и др.);

– устанавливают основные положения и общие требования к организации территории гостиниц и гостиничных комплексов, к отдельным функционально-планировочным элементам здания, оборудованию, комплексу безопасности;

– нормы содержат *обязательные, рекомендательные и справочные* положения.

7. Московские городские строительные нормы. «Предприятия общественного питания» (МГСН 4.14–98):

– предназначены для разработки и экспертизы проектов вновь строящихся и реконструируемых зданий;

– распространяются на проектирование всех типов предприятий общественного питания независимо от их организационно-правовой формы и формы собственности, в том числе отдельно стоящих, встроенных и пристроенных зданий;

– не распространяются на проектирование мобильных, сезонных предприятий питания временного функционирования;

– нормы содержат *обязательные, рекомендательные и справочные* положения.

8. Справочное пособие к СНиП «Проектирование предприятий общественного питания» (М., 1992):

– изложены общие положения, объемно-планировочные и конструктивные решения, рекомендации по инженерному оборудованию при проектировании предприятий общественного питания общедоступной сети;

– включены основные нормативы расчета предприятий общественного питания.

9. Московские городские строительные нормы. «Нормы допустимых уровней шума, виброизоляции, звукоизоляции жилых и общественных зданий» (МГСН 2.04–97).

10. Строительные нормы и правила. «Пожарная безопасность зданий и сооружений» (СНиП 21 – 01–97).

11. Строительные нормы и правила. «Пожарная автоматика зданий и сооружений» (СНиП 2.04.09–94).

12. Строительные нормы и правила. «Отопление, вентиляция и кондиционирование» (СНиП 2.04.05–91).

13. Строительные нормы и правила. «Внутренний водопровод и канализация» (СНиП 2.04.01–85).

14. Строительные нормы и правила. «Естественное и искусственное освещение» (СНиП 23.05–95).

15. Санитарные правила и нормы. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СанПиН 23.6–959–00).

Настоящие нормы и правила устанавливают строительные и потребительские требования к зданиям (помещениям), оказывающим различные услуги населению (отдых, размещение, питание, оздоровление и т.д.). Они включают требования к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площади помещений, объемно-планировочным решениям, внутренней среде и инженерному оборудованию зданий.

Строительные нормы и правила включают в себя ранжирование предприятий по уровням качества обслуживания и комфорта для потребителей. Это позволяет унифицировать требования к предприятиям одного уровня (класса) обслуживания; расширить группу сертификационных требований к зданиям, площади и отделке помещений и обеспечить четкое соответствие качества обслуживания уровню (классу) предприятия.

Требования норм обеспечивают:

– качество построек, гарантирующее пользователю безопасность, удобство, комфорт, надежность и долговечность сооружений;

– соблюдение общественно-социальных и государственных интересов в области экологии, энергосбережения и в архитектурной среде пребывания людей;

– многообразие проектных решений при соблюдении и однозначном толковании нормативных требований;

– нормы используют не только при строительстве и реконструкции зданий и сооружений, но и для экспертной оценки действующих предприятий.

## Тема 4. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ САНАТОРНЫХ КОМПЛЕКСОВ

Санаторный комплекс включает в себя четыре типа санаторных учреждений: санатории, санатории-профилактории, санаторные лагеря, лечебные учреждения.

*Санатории* – круглогодичные учреждения, предназначенные для лечения больных природными лечебными факторами в сочетании с физиотерапией, лечебной физкультурой, диетическим питанием в условиях санаторного режима.

Санатории различают по медицинскому профилю, по видам заболеваний, по возрастному составу рекриантов и т.д.

*Санатории-профилактории* – предназначены для упреждающего лечения и определяются связью с производством. Санатории-профилактории с отрывом от производства могут размещаться в санаторном комплексе; на размещение санатория-профилактория без отрыва от производства влияет его транспортная доступность.

*Санаторный лагерь* – особая группа санаторного учреждения круглогодичного функционирования, предназначенная для отдыха и оздоровления детей 7–14 лет. Планировочная организация санаторных комплексов определяется курортологическим ресурсом, т.е. наличием благоприятного для лечения климата, минеральных источников, лечебных грязей.

В соответствии с определяющими видами природно-климатических компонентов различают санаторные комплексы: климатические и бальнеологические, бальнеопитьевые, грязевые и смешанного профиля.

Санаторный комплекс может размещаться в курортном районе, курортном городе, курортной зоне, являясь основной структурной единицей в их архитектурно-планировочной организации (рис. 4.1).

Все типы санаторных учреждений включают одинаковые функциональные группы помещений:

- приемные;
- проживание;
- питание;
- лечебно-диагностического назначения;
- культурно-массового назначения;
- административно-хозяйственного назначения;
- инженерно-технического обслуживания.

Организация взаимосвязи всех функциональных групп помещений определяет *архитектурную композицию* санаторного учреждения.

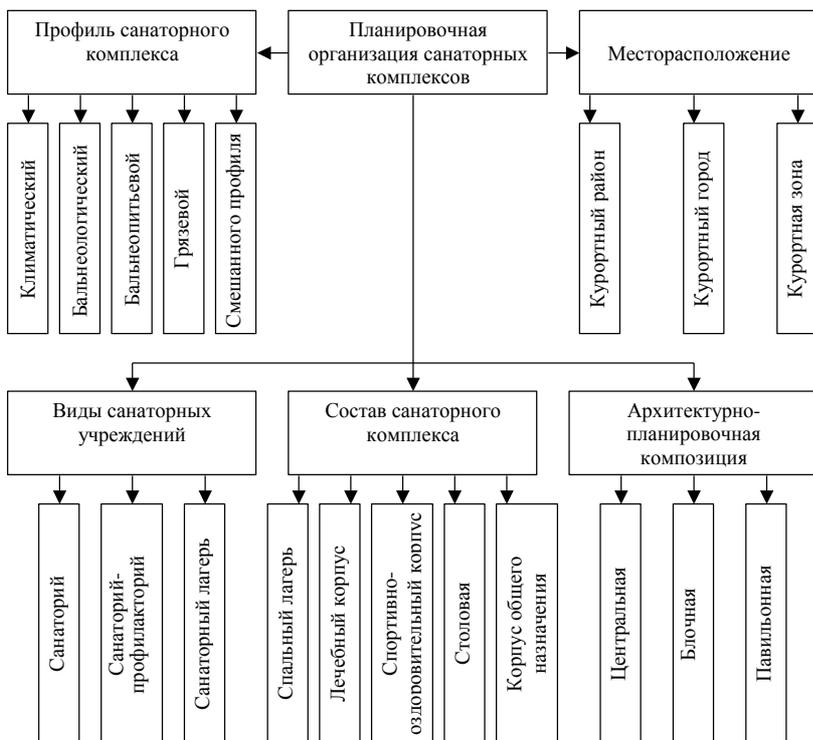


Рис. 4.1. Структура планировочной организации санаторных комплексов

Различают три композиционных приема (рис. 4.2):

- централизованный;
- блочный;
- павильонный.

При централизованной композиции все группы помещений (за исключением хозяйственных) размещаются в одном здании, при блочной композиции основные группы помещений (питание, проживание, культурно-массового и лечебно-диагностического назначения) располагаются в отдельных корпусах, соединенных между собой переходами; при павильонной композиции основные группы помещений находятся в отдельных зданиях – павильонах, не связанных между собой.

Централизованная композиция обеспечивает удобную связь основных групп помещений и может быть решена симметрично. Блочные композиции могут быть симметричными и асимметричными. Павильонная компо-

зация наиболее целесообразна для размещения санаторных учреждений сезонного функционирования и детских санаторных лагерей.

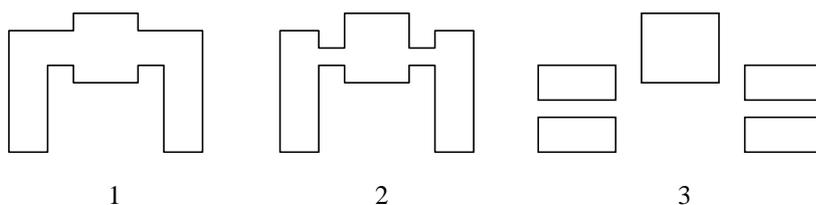


Рис. 4.2. Архитектурно-планировочные композиции санаторных учреждений: 1 – централизованная; 2 – блочная; 3 – павильонная

Архитектурно-планировочная композиция санаторного учреждения влияет на размещение всего курортного комплекса на участке стройки, зависит от местных природных условий: климата, характера рельефа участка, наличия искусственных или естественных акваторий, зеленых массивов.

Природные условия также влияют на выбор ориентации основных помещений, имеется в виду обеспечение достаточной изоляции помещений, отсутствие сильных ветров, раскрытие помещений в стороны наиболее эстетических видов и т.д.

Для композиции участка застройки большое значение имеет и *рельеф*. Например, в условиях горного рельефа с учетом направления склонов используют террасную композицию застройки участка.

В современных курортных комплексах, расположенных в условиях природного дискомфорта (резкий перепад температур, продолжительные холода), создают искусственную среду, восполняющую недостающие природные факторы. Так, в районах с продолжительной холодной зимой в санаторных комплексах проектируются зимние сады, крытые прогулочные галереи, закрытые плавательные бассейны. В районах с жарким климатом в санаторных комплексах размещают внутренние дворики с водоемами и затененными пространствами.

В настоящее время повысились требования к комфортности санаториев, составу помещений, уровню лечебно-диагностического, культурно-массового и бытового обслуживания, внешней и внутренней архитектуре санаторных зданий. Кроме того, в санаторные комплексы все чаще включают санатории-профилактории, в которых могут осуществляться как лечение, так и отдых.

Новым перспективным направлением в проектировании санаторных комплексов является включение в их состав детских санаторных лагерей.

## Тема 5. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ

Современные нормы регламентируют следующие типы туристских учреждений:

- туристские гостиницы;
- туристские базы;
- мотели;
- кемпинги;
- приюты;
- хижины;
- туристские молодежные лагеря и др.

Туристские гостиницы размещаются в основном в городе, могут быть прибрежными, горными и головными на маршруте.

Туристские базы могут находиться в любых природно-климатических условиях, располагаться в пригороде, на туристском маршруте; могут быть головными и промежуточными.

Туристские учреждения, рассчитанные на прием автотуристов, называются учреждениями автотуризма. К ним относятся мотели и кемпинги, размещение которых определяется близостью автодорог: в пригороде, в городской черте или межзаселенной зоне.

Туристские приюты и хижины рассчитаны на кратковременный отдых туристов различных видов маршрутов и расположены в труднодоступных межзаселенных зонах туризма.

В последнее время приобрел популярность водный туризм, для которого разработаны новые типы туристских учреждений: ботель (круглогодичная гостиница на берегу водоема), аквагель (гостиница на воде или на берегу водоема), флотель (сезонная гостиница на воде), ботокемпинг (учреждение типа кемпинга на берегу водоема), флотокемпинг (сезонная туристская база на воде).

В зарубежной практике получили развитие туристские учреждения, предназначенные для обслуживания владельцев личных самолетов, – флайтели (например, флайтель-мотель близ Таласа, Оклахома, США).

Состав туристских учреждений, обеспечивающих условия проживания и обслуживания туристов, определяется характером обслуживания, способом передвижения на маршруте, назначением маршрута.

От назначения маршрута зависит состав помещений туристского обслуживания туристских учреждений. Например, для обслуживания на курортно-познавательном маршруте необходимо предоставление значительной информации, услуг по организации экскурсий, обеспечение транспортом и медобслуживание и т.д.; для обслуживания туристов на спортивно-оздоровительном маршруте необходимо создать условия для хранения, сушки, ремонта, проката снаряжения и инвентаря, а также для

обеспечения системы контрольно-спасательной службы, услуг тренинско-инструкторского состава и медицинских услуг с оказанием помощи при возможном травматизме.

Состав помещений культурно-массового назначения в туристских учреждениях спортивно-оздоровительных маршрутов более разнообразный, чем для туристских учреждений культурно-познавательных маршрутов. На состав помещений культурно-массового назначения оказывают влияние различные требования разных маршрутов: для туристов культурно-развлекательных маршрутов – требования активного отдыха (танцевальные, игровые, развлекательные залы); для туристов спортивно-оздоровительных маршрутов – удовлетворение информационного «голода» и снятие физической усталости (зрительные залы, телевизионные холлы, библиотеки, салоны игровых автоматов, гостиные, каминные, сауны, бассейны).

Специализированные маршруты (бизнес-тур, сафари-тур, свадебный тур, шоп-тур) обусловили расширение или изменение состава помещений и появление новых типов туристских учреждений: экзотическая гостиница, экспресс-гостиница, челночная гостиница, гостиница-апартамент, конгресс-отель, бизнес-отель.

Функциональная типология туристского учреждения связана с его архитектурно-композиционным решением:

Тип первый: здания современных архитектурных форм, учитывающих особенности природного ландшафта с применением современных материалов и конструкций на основе индивидуального или типового проектирования. К таким типам относятся почти все туристские гостиницы и мотели городской застройки.

Тип второй: новые здания туристских учреждений с использованием основных принципов и архитектурных форм этнографической или региональной архитектуры, синтеза современных и национальных форм. К таким типам относят туристские базы, кемпинги, приюты, хижины, молодежные лагеря.

Тип третий: старые здания, имеющие историческое или этнографическое значение, приспособленные под туристские учреждения; новые здания, полностью повторяющие формы и приемы региональной архитектуры с сохранением традиционных материалов и конструкций.

Тип четвертый: здания и сооружения сезонного или мобильного типа (палатки, автоприцепы, туристские суда, поезда).

Тип пятый: здания и сооружения туристского назначения, формы которых имеют аттрактивный характер. Например, комплекс «Аэропарк» на озере Рильдгунт (США) организован в условиях высокоаттрактивной природной среды. На болотистой местности у сильно изрезанных берегов озера расположен аэродром для спортивных самолетов, стоянка для автоприцепов, домики-гостиницы, небольшой мотель, пло-

щадка для палаток и пикников, поля для игр, мостики для рыболовов-любителей.

Взаимосвязь зданий туристских учреждений с окружающей природной средой обеспечивает сохранность наиболее ценных природных ландшафтов, создание целостных архитектурно-пространственных композиций и оптимальных условий для организации различных форм туристской деятельности (рис. 5.1).

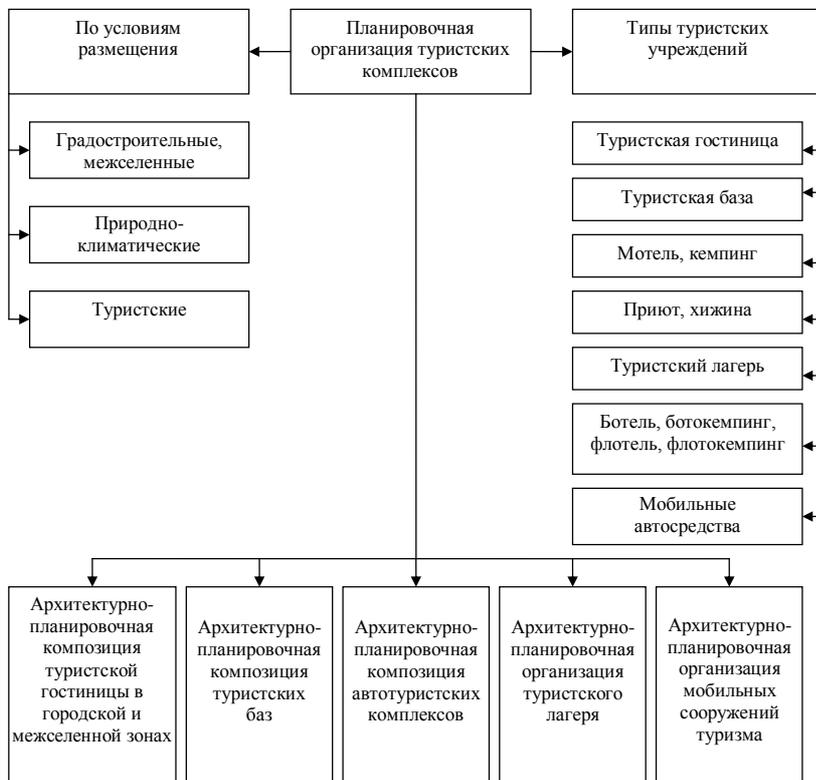


Рис. 5.1. Структура планировочной организации туристских комплексов

### 5.1. Планировочная организация туристских гостиниц

На архитектурно-планировочную композицию туристских гостиниц оказывают влияние условия их расположения в городской застройке, в загородных зонах отдыха и туризма, специализированных спортивно-оздоровительных районах. Особое значение придается градо-

строительному размещению туристской гостиницы. При проектировании тургостиницы в городе (в центре или на окраине, вблизи достопримечательностей, транспортных узлов, в природной или парковой зоне) ее расположение следует согласовать с архитектурным ансамблем улицы, площади, городских зданий.

Туристская гостиница может быть архитектурным акцентом в застройке микрорайона или транспортной магистрали. Иногда такие гостиницы размещаются в зданиях-памятниках архитектуры или входят в историко-туристский комплекс города.

Архитектурные композиции зданий тургостиниц могут быть:

– централизованными с размещением основных функций в едином объеме на одном или разных уровнях;

– блочными (рассредоточенная, павильонная или сблокированная), когда основные функции размещаются в различных объемно-пространственных блоках;

– подиумными, когда общественная часть здания, развитая по горизонтали, является основанием для жилой части здания, развитой по вертикали.

Подиумные композиции получили наибольшее распространение для гостиниц повышенного комфорта, занимающих значительную территорию с многочисленными подъездами и свободным пространством.

В городской застройке чаще используется централизованная или блочная композиция. При ограниченной площади городской застройки используют прием уменьшения размеров первого этажа в общей композиции здания. Так, в 11-этажной гостинице «Дю-Лак» в Тунисе по мере увеличения высоты здания возрастает протяженность жилых этажей: каждый следующий этаж нависает над предыдущим.

Стесненная городская застройка обусловила появление компактных многоэтажных (цилиндрических, кубических объемов) туристских гостиниц централизованной композиции.

Общественные помещения в таких гостиницах располагают на последних или в подвальных и цокольных этажах. Размещение помещений общественного назначения в подземной части здания характерно для большинства гостиниц башенной формы. В последнее время используют новые приемы организации пространства зданий туристских гостиниц атриумного типа.

Многообразии целей туристских путешествий обусловило появление многофункциональных туристских гостиниц, объединенных с учреждениями иного назначения: административными и торговыми учреждениями, учебными и конгресс-центрами общежитиями и квартирами, концертными и выставочными залами, банками и гаражами. Примером такой кооперации в Москве является Центр международной торговли, в составе которого две гостиницы (атриумного типа и квартирная), дело-

вой центр с выставочным и конгресс-залами, помещения для офисов и торговли.

В межзаселенных зонах туристские гостиницы включаются в туристские комплексы, которые находятся в туристско-оздоровительных районах. Традиционно такими районами являются горно-рекреационные районы, в которых размещают туристские гостиницы. Пространственная организация туристских гостиниц в этих районах должна находиться во взаимосвязи с окружающим ландшафтом.

Туристские комплексы в межзаселенных зонах объединяют следующие типы туристских учреждений:

- молодежный туристский комплекс (тургостиница, турбаза, туристская станция, туристский лагерь);
- туристско-спортивный комплекс (тургостиница, турбаза, спортивно-оздоровительный лагерь);
- горно-спортивный туристский комплекс (тургостиница, турбаза, горнолыжная станция);
- водно-спортивный туристский комплекс (тургостиница, водная турбаза, водная станция).

## **5.2. Планировочная организация туристических баз**

Турбазы являются туристскими учреждениями гостиничного типа, отличаясь от гостиниц назначением, комфортностью, вместительностью, этажностью, месторасположением.

Современные нормативы предусматривают повышение этажности туристских баз (до 9 этажей), вместимости (200, 500, 1000 мест), комфортности номеров (жилой номер с санузлом).

До настоящего времени большая часть турбаз сезонного функционирования. Современные нормы предусматривают организацию турбаз со смешанным режимом функционирования: летние с круглогодичным «ядром» или круглогодичные с летним расширением. На архитектурно-планировочную организацию турбаз в значительной степени влияют природно-климатические и ландшафтно-географические факторы. Турбазы формируются на более низких отметках по сравнению с горнолыжными и альпинистскими, располагаясь в живописных местах, откуда ведут различные пешеходные и транспортные пути к природным достопримечательностям, архитектурным памятникам, видовым площадкам. Турбазы проектируются круглогодичными, приближаясь по комфорту к туристским гостиницам.

В комплексе турбаз могут включаться туристские приюты и хижины. Последние могут располагаться на маршруте в труднодоступных местностях в качестве транзитного учреждения. Туристские приюты и хижины предназначены для кратковременного отдыха на спортивных маршрутах.

Длительность пребывания и вместительность определяют состав помещений и уровень комфорта. Приюты вместимостью 50, 75, 100 чел. круглогодичного действия могут иметь 4-местные номера с санузлом. Приюты и хижины вместимостью 25 чел. могут иметь спальные комнаты на 5–10 мест или на туристскую группу до 20 мест.

Существующие современные турбазы (равнинные и прибрежные) круглогодичной эксплуатации имеют типовые архитектурные формы: двух-, пятиэтажные, прямоугольные в плане спальные корпуса, отдельно стоящие или сблокированные с корпусом столовой. Такое архитектурное решение имеет турбаза «Тихий океан» во Владивостоке.

Принцип массового применения типовых проектов туристических баз неприемлем в сфере туризма. Уникальность ансамблей туристских баз, контрастность по отношению к городской застройке, сохранение региональных и национальных черт – основа формирования полноценной среды для отдыха.

Одним из важнейших направлений организации турбаз является сохранение исторических ансамблей и отдельных памятников архитектуры с включением их в структуру туристских комплексов.

Развитие водного туризма способствовало формированию специальных туристских учреждений – прибрежных и наплавных.

Прибрежные (ботель, ботокемпинг) формируются по аналогам с туристскими гостиницами и турбазами, но размещаются на участках ограниченных размеров и имеют более компактную композицию.

Наплавные учреждения водного туризма (флотели, флотокемпинги) компактно размещаются на дебаркадерах или рассредоточиваются вдоль береговой линии и обладают значительными преимуществами: возможностью изменения месторасположения, трансформацией структуры, мобильностью.

### **5.3. Планировочная организация автотуристских комплексов**

Мобильность, свойственная туризму, привела к развитию систем автотуризма: мотелей, кемпингов, трейлерных парков, размещаемых на туристских маршрутах, проходящих по автомагистрали.

Автотуристский комплекс должен отвечать следующим условиям размещения:

- на въезде в населенный пункт размещаться справа по движению на пересекающей населенный пункт магистрали;
- на въезде в населенный пункт, расположенный вне магистрали, находиться справа в пределах подъездной дороги;
- соответствовать правостороннему размещению относительно основного потока движения к населенному пункту;

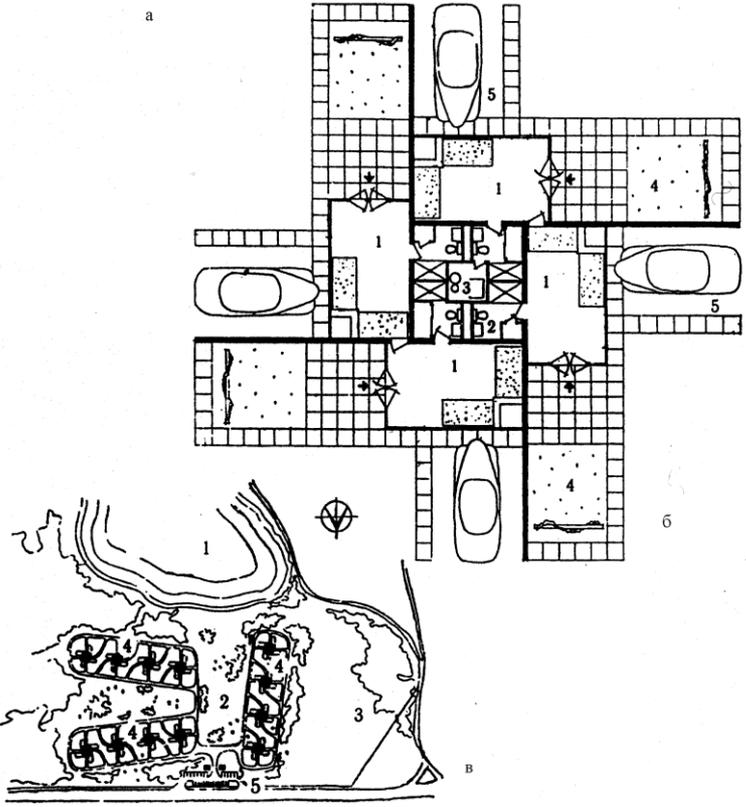


Рис. 5.2. Павильонная планировка кемпинга:

а) общий вид; б) планировочное решение помещений кемпинга: 1 – жилая комната; 2 – санузел; 3 – сауна; 4 – зона отдыха; 5 – стоянка для автомобиля; в) генплан участка кемпинга: 1 – пруд; 2 – площадка для игр; 3 – зеленые насаждения; 4 – номера; 5 – стоянка для автомобилей

– находиться на пересечении подъездной дороги и кольцевой автомагистрали вокруг населенного пункта;

– необходима изоляция от шума со стороны автомагистрали.

Автотуристский комплекс включает несколько функциональных зон:

– зона проживания и культурно-бытового обслуживания;

– административно-хозяйственная зона;

– зона общественного питания (торговая зона);

– зона технического обслуживания.

Зона проживания и культурно-бытового обслуживания включает различные типы учреждений автотуризма (мотель, кемпинг, ротель), спортивные площадки, плавательный бассейн, стоянки для автомобилей, зеленые насаждения общественного пользования. Зона общественного питания состоит из производственных и торговых зданий с отдельными подъездными путями и автостоянкой.

Зона технического обслуживания включает ремонтные мастерские или станции техобслуживания, бензозаправочные колонки.

Планировочное решение участка зависит от технологической последовательности размещения функциональных зон относительно автодороги. Административно-хозяйственную зону и зону технического обслуживания размещают непосредственно возле дороги; затем – зону общественного питания, а в глубине участка – зону проживания и курортно-массового обслуживания. На взаиморасположение функциональных зон оказывают влияние тип автотуристского учреждения и его планировочная организация (рис. 5.2).

## Тема 6. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Проектирование гостиниц включает в себя определение внешнего вида и форм здания, планировку внутренних помещений, проведение расчетов с целью создания здания, отвечающего требованиям прочности и устойчивости.

В процессе проектирования должны быть выбраны материалы и конструкции, обладающие необходимыми свойствами, рассчитаны затраты рабочей силы и материалов.

Проектирование гостиничного предприятия является процессом длительным и состоит из нескольких этапов, во время которых в определенной последовательности решаются вопросы создания оптимального архитектурного объекта. Схематично процесс можно представить следующим образом.

### **Предпроектные работы:**

1. Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия.

2. Выбор участка.

3. Сбор исходных данных.

4. Задание на проектирование.

### **Проект:**

1. Технический проект: технико-экономическое обоснование (ТЭО), проектное предложение, сметная документация.

2. Рабочие чертежи.

**Состав предпроектных работ.** Предпроектные работы осуществляет заказчик при участии проектной организации.

1. Обоснование целесообразности строительства.

Обоснование целесообразности строительства (реконструкции) объекта заказчик готовит в виде справки, в которой должны быть отражены:

– природные особенности и климатические особенности района строительства;

– наличие охранных зон в районе будущего строительства;

– контингент отдыхающих зимой и летом;

– возможность принятия иностранных туристов;

– назначение туристского учреждения, расчет вместимости в летнее и зимнее время;

– наличие подъездных путей к объекту;

– наличие сетей водопровода, канализации, энергоснабжения, связи;

– необходимость сноса жилых и нежилых зданий и условия компенсации за снос;

– ориентировочная стоимость строительства.

## 2. Выбор участка.

При проектировании гостиницы архитекторы добиваются рациональности сооружения, его максимального благоустройства и комфортабельности. Важно еще до начала разработки проекта выбрать участок под строительство гостиницы, привязать новое здание к местности, обеспечить его гармоничное сочетание с другими зданиями так, чтобы не нарушать существующий архитектурный ансамбль.

Наиболее благоприятными при этом следует считать участки, защищенные от сильных ветров, где нет резких перепадов температуры в течение суток, которые расположены на равных площадках или склонах до 10° и покрыты растительностью, ориентированы на восток, юго-восток, юг и юго-запад.

Положительными качествами считаются: проницаемость почвы для воды, низкий уровень грунтовых вод с учетом неблагоприятных периодов, отсутствие насыпных грунтов.

В обязательном порядке проверяются: воздух, поверхность и грунтовые воды, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности.

Таким образом, при выборе участка проверяются:

- экологичность участка;
- транспортные связи;
- наличие зеленых насаждений;
- затопляемость паводковыми водами;
- качество основания с точки зрения сейсмичности.

Серьезным этапом при проектировании является использование особенностей рельефа и пейзажа. Во многих проектах они являются составной частью внешнего вида гостиницы, его декоративными элементами.

При проектировании городских гостиниц необходимо учитывать, что участок должен быть недалеко от центральной части города, но желательно не на шумной улице. Большим удобством является близость вокзала, торговых, культурных учреждений. Очень важно, чтобы рядом был парк, сад или гостиничный сквер. Выбор участка закрепляется актом межведомственной комиссии, после чего заказчик оформляет согласование места расположения участка в исполнительных органах.

## 3. Сбор исходных данных.

Сбор исходных данных заключается в получении документов – согласований с заинтересованными организациями, разрешающими проведение работ, связанных с проектированием и строительством объекта на выбранном участке. Среди таких документов можно выделить:

- технические условия на электроснабжение, водоснабжение, канализацию, теплоснабжение, телефонизацию и др.;
- материалы по существующей застройке и зеленым насаждениям;

- материалы по подземным сооружениям и коммуникациям;
- технические условия штаба гражданской обороны и т.д.

#### 4. Задание на проектирование.

Задание на проектирование составляется заказчиком при участии проектной организации, которой поручается его разработка. При составлении задания руководствуются «Инструкцией о составе, порядке разработки, согласования и утверждения градостроительной документации».

**Виды проектов.** Проект – научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта. Задача архитектора, приступающего к проектированию гостиничных зданий, заключается в тщательном изучении жизненного процесса гостиницы и его закономерностей. Необходимо ознакомиться с фактическим состоянием процесса в данное время и тенденциями его развития, так как каждое здание рассчитывается на длительный срок эксплуатации. Существует два одинаково необходимых вида ознакомления:

- Изучение отечественного и зарубежного опыта строительства гостиничных зданий с помощью литературы, проектов, фотографий.
- Изучение эксплуатации зданий туристских учреждений, знакомство с планировкой зданий, их оборудованием и конструкцией.

По возможности разрабатываются несколько независимых проектов, из которых выбирают лучший по экономическим, техническим и функциональным показателям. Используя выбранные и утвержденные проектные предложения, разрабатывают рабочие чертежи, необходимые для производства работ строительной организацией.

Проект, разработанный для однократного применения, называют *индивидуальным*. Здания массового строительства строят, как правило, по *типовым* проектам, рекомендованным как наиболее экономичные, технически совершенные для многократного использования (жилые дома, школы, больницы, детские учреждения).

В настоящее время вновь открываемые гостиницы могут занимать новые здания, нередко переоборудуются старые постройки.

**Принципы проектирования.** Проектирование гостиничных предприятий должно основываться на следующих основных принципах:

- *Последовательность.* Первоначально решаются вопросы обоснования целесообразности строительства, а затем определяются основные технологические, объемно-планировочные, конструкторские, архитектурные и другие решения.
- *Вариантность.* Разрабатываются несколько вариантов проектов с целью выбора наиболее эффективного.
- *Этапы процесса проектирования.* Перед проектированием конкретного гостиничного предприятия должна выполняться схема разви-

тия туризма и МТБ в регионе, затем проект комплексной районной планировки местности, имеющей рекреационные ресурсы, а после этого выполняется генеральный план района и проект детальной планировки гостиничного комплекса.

– *Соблюдение одних предпочтений над другими.* В первую очередь выполняются нормативные требования СНиП и ГОСТ, обеспечивающие безопасность эксплуатации, а затем учитывается интерес посетителей. Создание комфортных условий пребывания в гостиничном предприятии является приоритетным перед хозяйственными и инженерными нуждами.

– *Возможность перспективного изменения предприятия.* При проектировании гостиничного предприятия необходимо предусматривать возможность его дальнейшего развития с целью повышения вместимости и комфорта в связи с постоянно возрастающими потребностями.

## **6.1. Требования к зданиям гостиничных предприятий**

Основная задача проектирования гостиничных учреждений – создание наиболее благоприятной среды пребывания человека, отвечающей его функциональным, физиологическим и эстетическим потребностям. Здания должны отвечать техническим и экономическим требованиям. Все виды зданий должны быть прочными, долговечными, экономичными при строительстве и эксплуатации, должны обеспечиваться инженерным оборудованием, отвечать требованиям пожарной безопасности. Все эти требования учитывают при проектировании комплексно, во взаимосвязи с окружающей средой. Для обеспечения функциональных требований, которые связаны с созданием максимально удобных условий для жизнедеятельности при проектировании здания гостиницы необходимо:

– учесть влияние природно-климатических условий на процессы, происходящие в гостинице;

– определить основные функциональные группы помещений и обеспечить требуемые взаимосвязи между ними в соответствии с протекающими в них процессами. Согласно СНиП (МГСН-4.16-98 «Гостиницы») в состав гостиниц входят следующие группы помещений и служб: приемно-вестибюльная; жилая; культурно-досуговая; культурно-оздоровительная; помещения бытового и медицинского обслуживания; предприятия питания и торговли; встроено-пристроенные предприятия и учреждения; помещения деловой деятельности, администрации и служб эксплуатации гостиницы. Пространственная структура гостиниц должна обеспечить четкое разделение потоков гостей, обслуживающего персонала и посетителей блоков общественного назначения, работающих на город;

– учесть особенности режима проживающих и режима работы обслуживающего персонала. При проектировании необходимо исключить совмещение и пересечение хозяйственных и производственных маршрутов с маршрутами проживающих и посетителей.

Физиологические потребности людей находят свое отражение в санитарных требованиях, связанных с естественным освещением, инсоляцией, звукоизоляцией, воздухообменом, температурно-влажностным режимом.

В СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение» определено, что все жилые помещения обязательно должны иметь естественное освещение, санитарные узлы могут быть освещены «вторым» светом через фрамуги в верхней части стены между санитарным узлом и комнатой.

Кроме того, все жилые помещения должны быть инсолированы в течение определенного времени. Инсоляция – освещение помещения прямыми солнечными лучами. Например, для средней полосы РФ инсоляция должна составлять 2,5 часа в сутки в период с 22 марта по 22 сентября. Для обеспечения этого требования необходимо при проектировании ориентировать здание по сторонам света или в объемно-планировочном решении расположить жилые помещения с той стороны здания, которая больше будет освещаться солнцем.

Согласно СНиП 02-08-89\* «Общественные здания и сооружения», в гостиницах должна быть обеспечена изоляция жилых и общественных помещений от шума. Шумы могут быть внешние (близко расположенные предприятия или шумные улицы) и внутренние (оборудования, технические помещения). Гостиницы необходимо располагать на участках, удаленных от промышленных предприятий, или проектировать разделительные зеленые полосы между ними. Для уменьшения внешних шумов следует использовать шумоизолирующие материалы. При расположении инженерного оборудования рекомендуется применять шумопоглощающие прокладки. Шахты лифтов, рестораны, банкетные и танцевальные залы проектируют в изоляции от жилых номеров.

Противопожарные мероприятия имеют целью предупреждения возникновения пожаров, локализацию очагов возгорания, ограничение возможности распространения огня по зданию, облегчение пожаротушения, сохранение устойчивости конструкций в условиях воздействия высоких температур, огня и воды, создание условий для безопасной эвакуации людей из горящих зданий, обеспечение подъезда и доступа пожарных средств к огню пожара. (СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений»).

Противопожарные требования ко всем зданиям зависят от степени их огнестойкости, этажности и общих размеров. Противопожарные требования обеспечиваются в объемно-планировочном решении путем ог-

раничения общих объемов помещений, разделения их на части противопожарными стенами, выделения путей эвакуации.

Поскольку при пожаре особую опасность представляет дым, а его распространение происходит в первую очередь по вертикали, то основные ограничения со стороны противопожарных норм относятся к вертикальным коммуникациям. Лестничные клетки должны быть незадымляемыми, выходы из коридоров должны быть отделены трудно сгораемыми samozакрывающимися дверями. Для удаления дыма коридоры должны быть снабжены принудительной вентиляцией.

Прилегающая инфраструктура здания гостиницы проектируется с учетом противопожарных требований. К зданиям гостиниц по всей их длине должен быть обеспечен подъезд пожарных автомобилей. Регламентируется расстояние от здания до ближнего края проезжей части и ширина проезда, которая зависит от этажности здания. В частности, ширина проезда в здании до 9 этажей должна быть не менее 4,2 м и не менее 6 м в зданиях большей этажности. При количестве этажей более 16 на 10-м и через каждые десять этажей устраивают зоны безопасности с противопожарными перекрытиями. На перекрытии верхнего этажа предусматривают площадку для эвакуации людей пожарными вертолетами.

## **6.2. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия**

Проект любого объекта должен содержать генеральный план участка, предназначенного под строительство (рис. 6.1). Генеральный план – это горизонтальная проекция вида сверху всего участка, который отведен под гостиничное предприятие. На нем в масштабе 1:500 или 1:1000 изображают все здания и сооружения, относящиеся к гостиничному предприятию, проходы, проезды и участки озеленения.

Генеральный план необходим для того, чтобы правильно расположить необходимые здания, сооружения, оборудование. К генеральным планам предъявляются санитарные, функциональные и противопожарные требования. Для выполнения данных требований, взаимосвязи с окружающей средой и создания оптимальных условий эксплуатации территория гостиничного предприятия подлежит зонированию. На участке гостиничного предприятия выделяют следующие зоны: жилая, общественная, спортивно-оздоровительная, отдыха (зеленых насаждений).

Функциональные требования заключаются в создании оптимальных условий эксплуатации здания и обслуживания туристов. Должны быть предусмотрены удобные подходы и подъезды к зданиям.

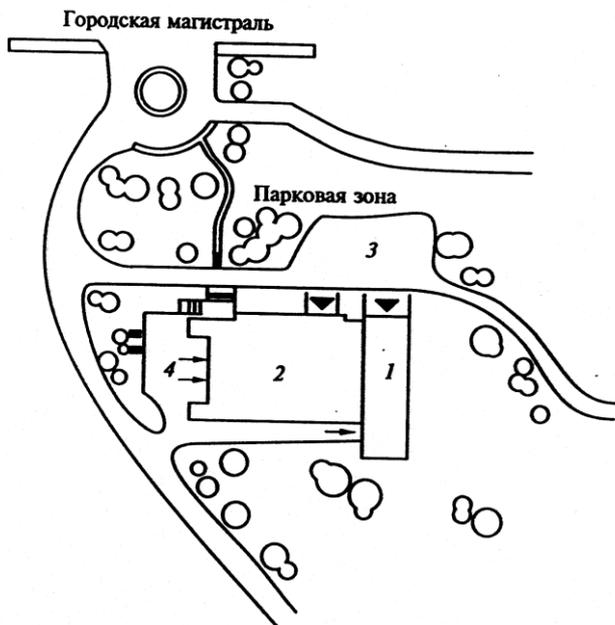


Рис. 6.1. Генеральный план городской гостиницы: 1 – жилой корпус; 2 – ресторан и клуб; 3 – автомобильная стоянка у главного входа; 4 – хозяйственный двор; → – главный вход; ▶ – служебный вход

Здания и сооружения должны быть расположены так, чтобы соблюдать санитарные требования. Все жилые номера должны иметь естественное освещение и инсоляцию в соответствии со СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение». При проектировании гостиничного предприятия могут быть применены следующие системы застройки: централизованная, блочная, павильонная, смешанная.

*Централизованная система* застройки характеризуется тем, что общественная и жилая части находятся в объеме одного здания, это позволяет более четко организовать свободную от застройки территорию, увеличить зону зеленых насаждений и отдыха, спортивно-оздоровительную зону, сохранить естественный ландшафт. Но при этом типе застройки недостаточно изолированы функциональные группы помещений, возможны нежелательные пересечения людских потоков. Помимо этого возникает необходимость устройства лифтов и происходит усложнение инженерных систем.

При *блочной системе* застройки гостиничный комплекс разделен на несколько корпусов, соединенных между собой. Блочная система застройки требует большей площади устройства для строительства, но

при правильной планировке зданий позволяет изолировать функциональные группы помещений. Эта система встречается чаще, чем централизованная. Блочная система застройки наиболее подходит для сложного рельефа, т.к. здания могут быть расположены на разных уровнях без ущерба для ландшафта.

*Павильонную систему* застройки составляют отдельно стоящие здания. Связь между ними осуществляется по пешеходным дорожкам. Такую систему застройки целесообразно применять при строительстве гостиничных предприятий для отдыха в условиях сложного рельефа.

*Смешанная система* застройки является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем. При выборе лучшего проекта следует обращать внимание на наличие стоянки автомобилей, спортивных и детских площадок, на выбор возможного подключения к городским инженерным коммуникациям или необходимость сооружения собственных подстанций.

При решении генеральных планов гостиничных предприятий необходимо предусмотреть возможности перспективного развития проектируемого объекта и трансформации учреждения на иной режим функционирования.

### **6.3. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц**

Объемно-планировочное решение – взаиморасположение помещений на этажах, которые соединены коммуникационными помещениями в определенную форму здания.

Все гостиничные предприятия состоят из жилой и общественной частей, которые могут быть расположены друг относительно друга следующим образом:

- общественная часть служит основанием для жилой части;
- общественная часть примыкает к жилому комплексу;
- общественная часть состоит из нескольких частей и является частью жилой или примыкает к жилой части;
- общественная часть с внутренними дворами.

Обычно жилая часть здания имеет значительную этажность, а общественная, исходя из функциональных соображений, проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений. Часто назначение зданий диктует определенные, выработанные опытом проектирования и строительства сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций. Сочетания помещений называются *композиционными схемами*.

Композиционные схемы специфичны. Следует выделить следующие схемы, которые могут быть изолированы при проектировании различных видов зданий (рис. 6.2):

- зальная – все функции здания сосредоточены в едином помещении;
- центрическая – все функциональные помещения группируются вокруг большого главного помещения;
- анфиладная – помещения располагаются одно за другим и связаны в единое целое проходами или проемами;
- коридорная – помещения располагаются с одной или с двух сторон связывающего их коммуникационного коридора;
- секционная – здание состоит из изолированных друг от друга одинаковых планировочных элементов – секций.

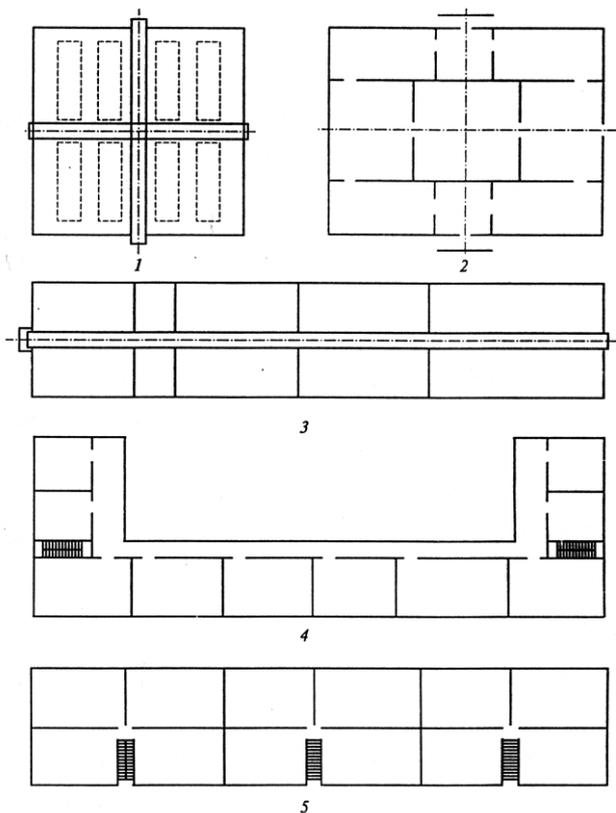


Рис. 6.2. Приемы планировок зданий гостиничных предприятий:  
 1 – зальная композиция; 2 – центрическая композиция; 3 – анфиладная композиция; 4 – коридорная композиция; 5 – секционная композиция;  
 □ – функциональная зона

В практике строительства и проектирования все эти схемы встречаются как в чистом виде, так и в различных сочетаниях, образуя смешанные композиции.

Здание гостиниц состоит из жилой и общественных частей, поэтому при их создании используются смешанные варианты объемно-планировочных решений.

Общественная часть здания (чаще всего занимает первый этаж) состоит из помещений приёмно-вестибюльной группы, предприятий питания, помещений, связанных с предоставлением различных услуг, и административных помещений. Обычно вестибюль является центральным помещением, вокруг которого располагаются остальные. Административные помещения удобнее размещать с двух сторон коридора. Предприятия питания могут составлять анфиладную композицию: бар, залы ресторана, кухня, подсобные помещения располагаются одно за другим. Если в гостинице есть большой зал (зал конференций, демонстрации кинофильмов), который занимает целый этаж, то можно говорить и о зальной композиции. Жилые номера могут размещаться с одной и двух сторон коридора.

Сложность и многообразность функциональных процессов в гостинице вызывают необходимость соблюдения взаимосвязи помещений и правильного их расположения. Размещают помещения с учетом функциональных процессов и схемы перемещения людей в здании.

**Требования к проектированию общественной части гостиничного предприятия.** Общественные помещения гостиницы могут быть расположены в подвальных, цокольных и надземных этажах здания. Высота этажа, в котором размещаются помещения, определяется в зависимости от их назначения и предъявляемых требований и может приниматься равной 3,6; 4,2; 4,8 метра.

Гостиничные учреждения представляют собой предприятия со специфическими технологическими связями и четко выраженной функциональной структурой.

К общественным помещениям относятся помещения приёмно-вестибюльной группы, предприятия быстрого обслуживания, общественного питания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовые и технические.

Для успешной эксплуатации здания уже в процессе формирования необходимо решить вопросы относительно функционального деления гостиницы и обеспечить оптимальные условия для работы и взаимодействия каждой части. Различные группы помещений связывают между собой внутренние, входные и выходные потоки.

*Внутренние потоки* – перемещение людей и предметов между помещениями и группой помещений.

*Входные потоки* образуют люди, входящие в гостиницу (постояльцы, служащие, посетители ресторанов и т.д.), и предметы, ввозимые в гостиницу (мебель, инвентарь, продукты, багаж и т.д.).

*Выходные потоки* – обратные потоки людей и предметов, направленные из гостиниц во внешнюю среду.

Каждый из этих потоков имеет строго определенное место назначения и отправления. Технологические потоки различного вида могут объединяться или должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости.

Основной поток – поток приезжих – через главный вход направляется к стойке ресепшн, затем к лифту и в номера. При отъезде этот поток имеет противоположное направление. Кроме того, поток гостей перемещается с жилых этажей к помещениям питания, бытового, развлекательного и спортивно-оздоровительного назначения. Наряду с перемещением проживающих происходит движение потоков служащих.

В гостинице должны постоянно функционировать минимум три входа (главный, вход в ресторан, служебный вход) и один выезд, а также площадка для разгрузки машин для ресторана. Необходимо иметь входы и подъезды, которые открываются эпизодически (для белья, отходов, оборудования).

Приёмно-вестибюльная группа занимает наиболее ответственное место среди общественной части гостиницы, так как является местом прибытия и отъезда гостей и основным распределительным узлом между группами помещений.

При проектировании вестибюльной группы следует выдерживать следующие положения. Непосредственно в вестибюле обязательно расположены главный вход, ресепшн, узел вертикальных коммуникаций (лифтовые холлы), зоны отдыха и сбора организованных групп, информации, установки телефонов-автоматов, банкоматов и торговых киосков, зоны входа в предприятия питания и бытового обслуживания.

Допускается частичное взаимопроникновение функциональных зон без нарушения системы коммуникации вестибюля. Зона отдыха и сбора организованных групп и место перед стойкой не должны быть проходными (рис. 6.3).

С вестибюлем должны быть удобно связаны ресторан, бар или кафе, парикмахерская, комната подносчиков багажа, пункт проката инвентаря, медицинский пункт для обслуживания гостей и персонала.

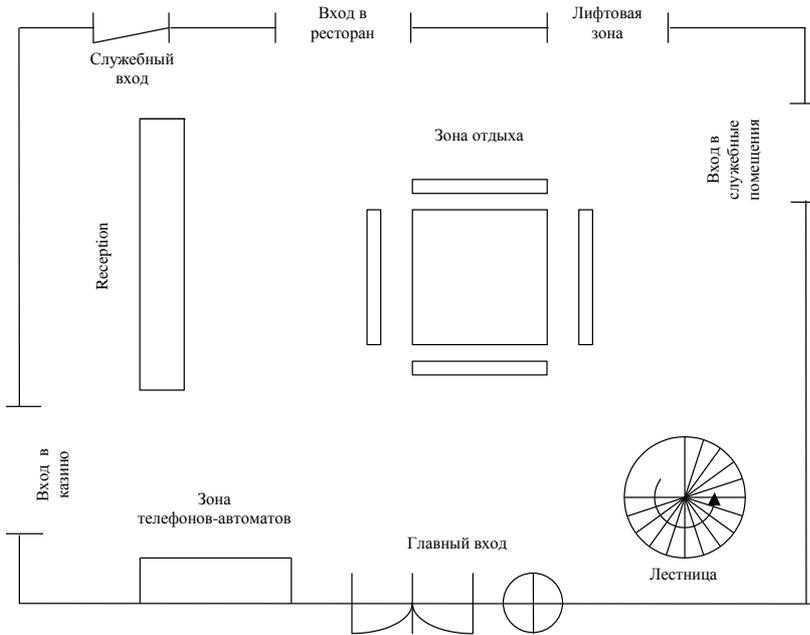


Рис. 6.3. Объёмно-планировочная композиция вестибюля отеля «Хёнде» (г. Владивосток)

#### 6.4. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия

Жилой этаж гостиничного предприятия состоит из жилых номеров, вспомогательных помещений, горизонтальных и вертикальных коммуникаций (рис. 6.4).

Стандартный гостиничный номер состоит из санитарного узла, прихожей и жилой комнаты, площадь которой должна соответствовать требованиям Положения «О государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения» от 21.06.2003 г. Разнообразные виды планировочных решений жилого этажа (рис. 6.5) можно сгруппировать по геометрическим признакам:

- упрощённая конфигурация;
- компактная;
- усложнённая;
- атриумная.

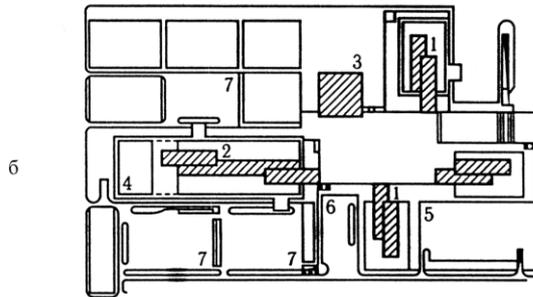
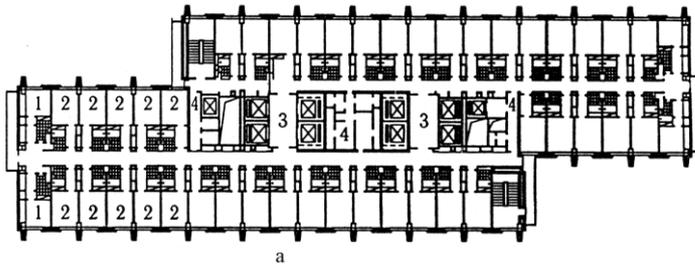


Рис. 6.4. Гостиничный комплекс «Измайлово»: а – планировочное решение типового этажа гостиницы: 1 – номер на одного человека; 2 – то же на два человека; 3 – лифтовой холл; 4 – обслуживающие помещения на этаже; б – генеральный план участка гостиничного комплекса: 1 – жилой корпус на 2000 мест; 2 – блочные корпуса на 4000 мест; 3 – киноконцертный зал; 4 – фабрика-кухня; 5 – подземная стоянка автобусов; 6 – подземная автостоянка; 7 – то же, наземная

Упрощённая конфигурация жилого этажа (в виде прямоугольника) получила очень большое распространение.

Компактная отличается разнообразием геометрических фигур: квадратная, треугольная, многогранная, эллипсовидная, кольцевая.

Усложнённая конфигурация жилого этажа обусловлена разнообразной блокировкой номеров или жилых этажей со смещением: Т-, П-, Х-, Н-, Z-образная, трапециевидная, криволинейная и сотовидная блокировка.

Атриумная конфигурация определяется наличием внутреннего двора, при этом само планировочное решение жилого этажа может быть от упрощённого до усложнённого.

На выбор конфигурации жилого этажа влияют и экономические, и градостроительные факторы. Возведение гостиницы в стеснённой городской застройке обуславливает компактную конфигурацию плана этажей.

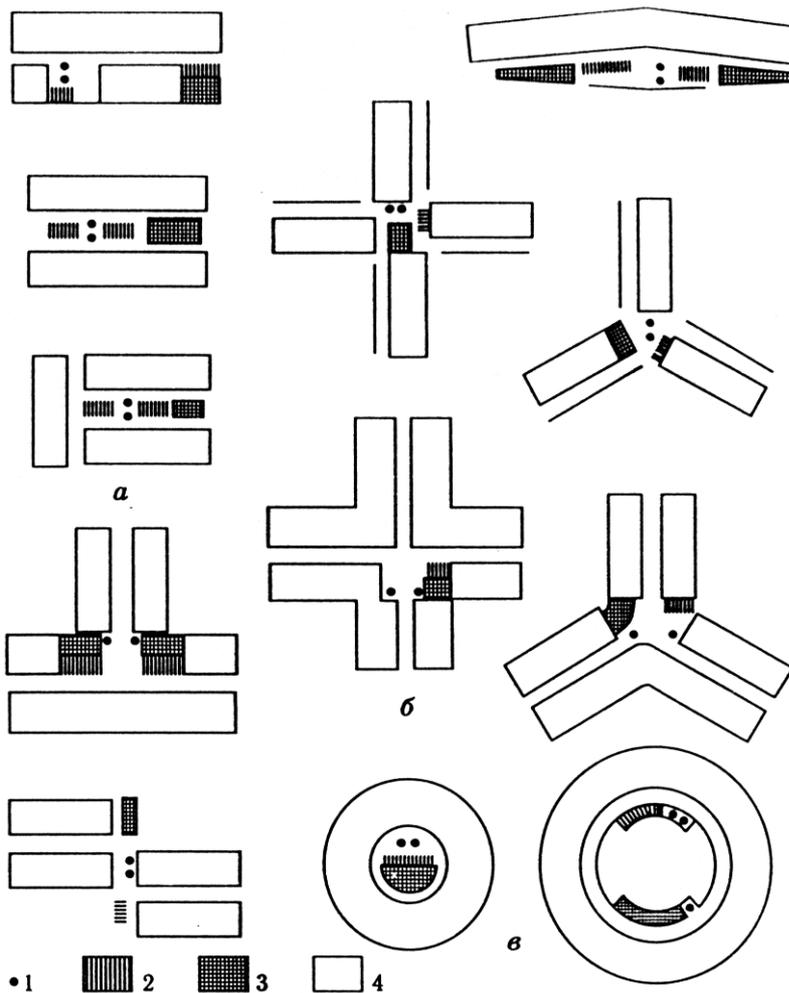


Рис. 6.5. Виды планировочных решений жилого этажа: а – упрощенная конфигурация; б – то же, усложненная; в – то же, компактная;  
 1 – лифты; 2 – лестницы; 3 – обслуживающие помещения;  
 4 – жилые номера

Экономические факторы влияют на структуру жилого этажа и его состав: номера, помещения обслуживающего персонала, гостиные, лифтовые или лестнично-лифтовые холлы, горизонтальные коммуникации.

От вида горизонтальных коммуникаций зависит общая планировочная структура жилого этажа: коридорная, галерейная, секционная, комбинированная.

Коридорная планировочная структура является наиболее простой и экономичной и имеет три варианта своего решения:

- один общий протяжённый коридор;
- два параллельных коридора;
- периметральный (замкнутый по периметру) коридор.

Один общий промежуточный коридор отличается двусторонним расположением номеров, и его ширина регламентируется сезонностью функционирования гостиницы: круглогодичное – 1,8 м; сезонное – 1,6 м.

Два параллельных коридора предполагают одностороннее расположение номеров с размещением между коридорами вертикальных коммуникаций, холлов, помещений поэтажного обслуживания.

Планировочная структура жилого этажа с замкнутым по периметру коридором также определяется односторонним расположением номеров и централизованным размещением вертикальных коммуникаций и помещений для обслуживающего персонала.

Одностороннее размещение номеров применяют в тех случаях, когда необходима определённая их ориентация. Такое решение создаётся при галерейной планировке жилого этажа. При этом увеличивается протяжённость жилого этажа, уменьшается глубина жилого корпуса, сокращается площадь номера по отношению к площади застройки жилого этажа. Поэтому галерейную структуру плана жилого этажа применяют чаще для сезонных рекреационных учреждений, при организации входа в номер с открытой или остеклённой галереей.

Галерейную планировку жилого этажа применяют также в гостиницах атриумного типа. Галерея может быть расположена со стороны внутреннего пространства с выходом на атриум в виде балкона (рис. 6.6) или по внешнему периметру здания при ориентации номеров в атриумное пространство (рис. 6.7).

Секционная планировочная структура определяется размещением жилых помещений вокруг вертикальных коммуникаций (лифтов или лестниц). Секционную планировку используют в основном для жилых корпусов сезонных рекреационных учреждений, например, при компоновке летних павильонов учреждений автотуризма. В некоторых планировочных решениях жилого этажа можно использовать комбинированное сочетание планировочных структур, например, одновременное использование коридорной и галерейной планировочных структур в усложнённых конфигурациях планов жилого этажа.



На жилом этаже находятся и вспомогательные помещения, состав которых определяется формой обслуживания в гостинице: автономной, полуавтономной или централизованной. Автономная форма обслуживания характеризуется тем, что все функциональные помещения сосредоточены на жилом этаже (комната горничных, помещение для хранения уборочного инвентаря, помещение официантов, ключевое хозяйство), здесь же возможно предоставление большого количества услуг.

Централизованная форма представляет собой интеграцию всех функций в общественной части гостиницы. Полуавтономная форма является промежуточной между автономной и централизованной. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания на этаже приведён в табл. 6.1. При размещении вспомогательных помещений следует помнить о том, что обслуживающий персонал не должен быть замечен для проживающих в гостинице.

Таблица 6.1

**Состав вспомогательных помещений на жилом этаже  
в зависимости от формы обслуживания на этаже**

Вспомогательные помещения	Форма обслуживания на этаже		
	Автономная	Полуавтономная	Централизованная
Комната горничных	+	+	
Комната хранения инвентаря	+	+	+
Бельевая для чистого белья	+		
Бельевая для грязного белья	+		
Санузел и душ персонала	+	+	
Помещение мусороприёмника	+	+	+
Комната официантов	+		
Комната для глажения одежды	+		

К горизонтальным коммуникациям относятся коридоры, холлы. Вертикальными коммуникациями являются лестницы (главные и дополнительные хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепро-

воды. Хозяйственные лестницы и лифты, мусоропровод и бельепровод должны располагаться так, чтобы потоки персонала не пересекались с гостевыми потоками.

Ширина коридора рассчитывается так, чтобы в нём могли развернуться два человека с чемоданами (рис. 6.9).

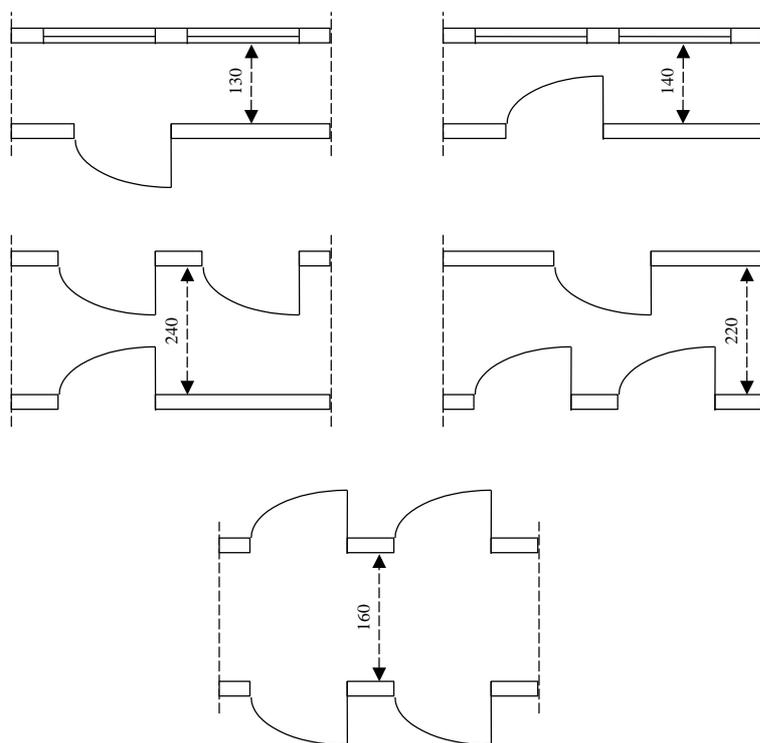


Рис. 6.9. Зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания дверей

При определении местоположения вертикальных коммуникаций руководствуются правилом сокращения горизонтальных коммуникаций и противопожарными требованиями, определяющими расстояние от наиболее удалённых помещений до выхода.

Количество лифтов зависит от вместимости гостиницы и грузоподъёмности самих лифтов. Рекомендуется располагать лифты рядами, не более четырёх в одном ряду. Перед лифтами должна быть свободная

зона 2,2 м; если лифты располагают друг напротив друга, то свободная зона должна быть не менее 3,3 м.

На жилых этажах могут быть расположены кафе, комнаты переговоров небольших размеров.

При выборе объёмно-планировочного решения гостиничного здания должны быть учтены функциональные, санитарно-гигиенические и противопожарные требования; ещё на этапе проектирования должны быть определены форма обслуживания в гостинице и состав общественных помещений, в которых будут оказываться услуги. Если все эти факторы учтены в процессе проектирования, то и эксплуатация здания, и проживание в нём гостей будут вызывать только положительные эмоции.

## **6.5. Планировочная организация номера гостиницы**

Основой планировочной структуры жилого этажа является ряд повторяющихся планировочных элементов – номеров.

Номер – элементарная жилая ячейка, обеспечивающая основную функцию рекреационного учреждения – предоставление крова. Планировочное решение номера определяется его составом: жилая комната, санузел, прихожая (передняя), кухня (кухня-ниша).

Взаиморасположение всех составляющих номера, их количество, габариты обуславливают планировочную композицию номера. Существуют различные приёмы взаимосвязи жилой комнаты и санузла (рис. 6.10):

- вход в санузел из жилой комнаты, без передней;
- вход в санузел из передней; санузел общий между номерами;
- вход в санузел из передней; санузел индивидуальный для каждого номера.

Последний вариант получил наибольшее распространение.

На планировочное решение номера оказывает влияние количество жилых комнат (одна, две, три и более). Площади жилых комнат зависят от их вместимости, категории номера, уровня комфорта гостиничного учреждения и его назначения. Вместимость жилых комнат зависит от количества спальных мест.

Однокомнатные номера могут проектироваться:

- одноместными (9–11 м<sup>2</sup>);
- двухместными (12–14 м<sup>2</sup>);
- трёхместными (15 м<sup>2</sup>);
- четырёхместными (18 м<sup>2</sup>).

В рекреационных учреждениях гостиничного типа, предназначенных для спортсменов, молодёжи, проектируются номера-общежития на 5 мест. Такие номера обычно создают из двух жилых комнат с общей передней и санузлом.

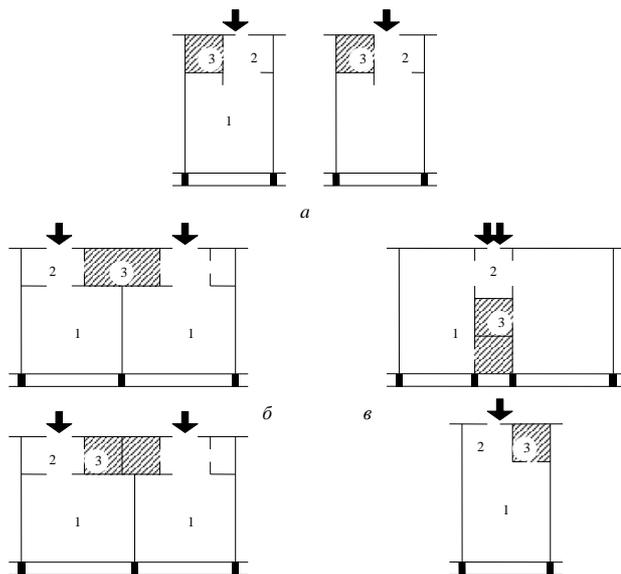


Рис. 6.10. Приёмы взаиморасположения жилой комнаты и санузла в номере: а – вход в санузел из передней; б – вход в общий санузел из передней, в – вход в санузел из жилой комнаты; 1 – жилая комната; 2 – передняя (прихожая); 3 – санузел

Двухкомнатный номер состоит из спальни, гостиной, передней, одного (иногда двух) санузла. Санузел может иметь две двери – в переднюю и спальню (рис. 6.10).

Трёхкомнатные номера состоят из спальни, гостиной, кабинета, передней, одного или двух санитарных узлов.

Многокомнатные номера – номера-апартаменты могут иметь до 8 комнат: несколько спален, гостиную, кабинет, гардеробную, кухню (кухню-нишу). Такие многоквартирные номера бывают, в основном, в гостиницах квартирного типа.

Многокомнатные номера в гостиницах номерного типа могут быть образованы соединением обычных номеров с помощью дверей в номера-комплексы. Номера-комплексы могут быть трансформированы в несколько одно- или двухкомнатных номеров.

Многокомнатные номера могут проектироваться на двух уровнях: на первом уровне располагают переднюю, гостиную, кабинет, кухню, санузел; на втором – спальню и ещё один санузел.

Планировка санузлов зависит от вида оборудования и может быть решена в совмещённом или раздельном варианте. Площадь санузлов – 2,4-4,6 м<sup>2</sup>. Вход в санузел обычно планируется из передней. В много-

комнатных номерах санузел практикуется раздельным: туалет – в передней; в спальне – ванная комната.

В туристских и гостиничных комплексах сезонной эксплуатации или предназначенных для кратковременного отдыха предусматривают неполные санузлы в номере (душ, умывальник, унитаз или только умывальник и унитаз) или общие санузлы на этаже.

В современных рекреационных учреждениях помещения передней имеют небольшие размеры (шириной 1,05 м). В однокомнатных номерах передняя проектируется как пространство и не отделяется от комнаты дверным полотном.

Для автотуристских учреждений в структуру номера включают стоянку автомашины. Планировочная организация такого жилого объёма зависит от выбора вида совмещения номера со стоянкой: стоянка перед номером, стоянка рядом с номером, стоянка под номером, стоянка над номером.

## **6.6. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера**

Важным средством формирования интерьера жилой комнаты является мебель и вариант её установки.

В номерах гостиниц должна находиться мебель для сна, отдыха, работы, приёма пищи и хранения вещей. Состав мебели для сна, работы и хранения вещей постоянный, то есть не зависит от категории и вместимости номера. Другие предметы мебели предусматриваются в зависимости от категории номера и минимальных требований к оснащению номера, определенных Положением от 21.06.2003 г.

При проектировании мебели строго соблюдаются функциональные нормы, обеспечивающие комфорт и удобство в эксплуатации. Этим нормам должны соответствовать высота, глубина, ширина, угол наклона сидений, высота подлокотников и т.д.; длина, ширина и высота рабочей плоскости столов, соотношение с высотой сиденья, размеры отделений и ящиков шкафов.

Кроме размерных норм при проектировании отдельных предметов мебели существуют требования к размещению мебели.

Группируя мебель, необходимо соблюдать правила рационального взаиморасположения отдельных предметов мебели, чтобы было удобно их использовать. При расстановке мебели следует учитывать её назначение и связанные с этим требования.

*Мебель для сна.* Расстояние от стены с окном до торца кровати должно быть не менее 40–50 см, а до продольной стороны – не менее 70–80 см. Около одной из боковых сторон кровати должно быть не менее 50 см свободного пространства.

*Стол.* Расстояние от рабочего стола до окна должно быть не более 100–120 см, для удобства сидения и выхода из-за стола ширина свободного пространства должна быть не менее 75 см.

*Шкафы.* Располагают недалеко от спальных мест. Свободная зона перед шкафом должна быть не менее 50 см, чтобы можно было полностью открыть и закрыть дверцу.

При расстановке мебели надо оставлять место для удобной подвески штор. Поэтому мебель, примыкающая к наружной стене с окнами, должна отстоять от неё на 10–20 см.

Для обеспечения комфортных условий проживания перед меблировкой номера следует сделать её план в масштабе, оставляя место для свободного пространства. Если на плане видно, что намеченная мебель не размещается или размещается плохо и нельзя организовать проходы, то следует отказаться от мебели или изменить её вид (рис. 6.11).

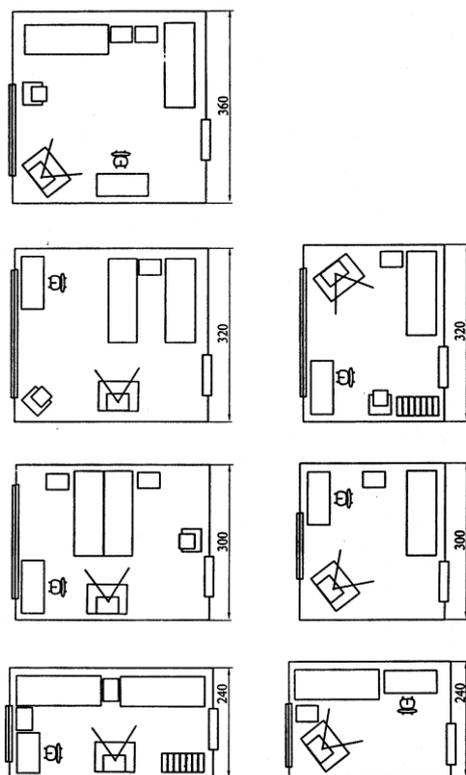


Рис. 6.11. Схемы расстановки мебели в одноместном и двухместном номерах различной площади

## Тема 7. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Объёмно-планировочная структура помещений предприятий питания представляет собой два крупных элемента, имеющих гибкую планировочную связь. Первый структурный элемент выполняет функции пространства для потребителей (вестибюль, аванзал, торговый и банкетные залы). Этот структурный элемент обладает планировочной гибкостью, подвижностью, конфигурация его зависит от связи с рекреационными учреждениями (встроенное, отдельно стоящее, заблокированное).

Второй структурный элемент выполняет функции пространства для обслуживания, образуемого из группы производственных помещений для обслуживающего персонала. Планировочная организация этого элемента подчинена жёстким технологическим связям.

Группа торговых помещений связана с группой производственных помещений через зону раздаточных, на расположение которых влияют принятые формы обслуживания (рис. 7.1).

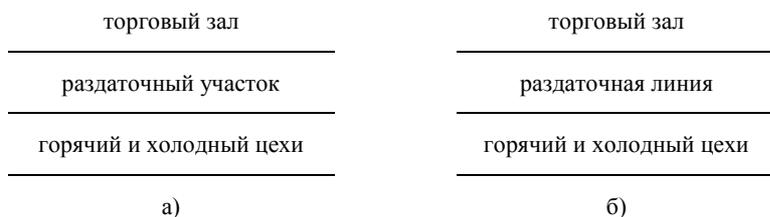


Рис. 7.1. Связь торговых помещений с производственной группой через зону раздаточных: а) обслуживание официантами (рестораны, бары, кафе); б) самообслуживание (столовые, закусочные, предприятия типа fast-food)

Площадь обеденного зала предприятия питания проектируется из расчёта норматива площади на 1 место в зале (рестораны –  $1,8 \text{ м}^2$ ; кафе-бары –  $1,6 \text{ м}^2$ ; fast-food –  $1,4 \text{ м}^2$ ; столовые –  $1,8 \text{ м}^2$ ).

Обеденные залы располагают, как правило, на одном уровне с горячим и холодным цехами, с моечной кухонной и столовой посуды. В предприятиях самообслуживания обеденный зал располагают в непосредственной связи с горячим цехом. При проектировании внутреннего пространства торгового зала следует выделять основной, дополнительный (для распределения потоков потребителей) проход и проход для подхода к отдельному месту в зале (табл. 7.1).

Таблица 7.1

**Ширина проходов в торговых залах п.о.п.**

Проход	Предприятия общественного питания			
	Ресторан	Бар (кафе)	Закусочная	Столовая
Основной	1,5	1,2	1,2	1,35
Дополнительный	1,2	0,9	0,9	1,2
Для подхода к отдельному месту	0,6	0,4	0,4	0,6

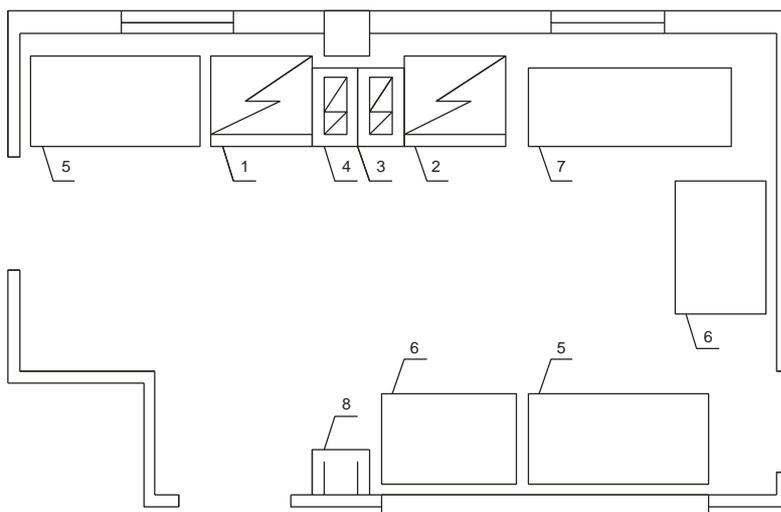
В предприятиях, связанных с отдыхом посетителей, предусматривают танцевальную площадку из расчёта 0,2 м<sup>2</sup> (на пару танцующих) для 50–70% мест от общего количества в зале.

Группа производственных помещений включает различные цехи по приготовлению пищи (горячий, холодный, доготовочный, мясной, рыбный), помещения моечной и сервизной и находится в технологической и функциональной связи с группой складских помещений. Производственные помещения проектируют с естественным освещением и ориентируют окнами на север или северо-восток. Цехи не должны быть проходными. Их размещают в составе предприятия единой функциональной зоной, что должно обеспечивать последовательность технологического процесса обработки продуктов, выпуска полуфабрикатов и готовой продукции при минимальной протяжённости. Состав помещений определяется исходя из типа предприятия питания, вида обрабатываемого сырья и форм обслуживания. Развёрнутый перечень производственных помещений в зависимости от типа и мощности указан в СНиП. В предприятиях общественного питания большой мощности (1500 блюд в сутки) предусматривают обработку сырья в отдельных помещениях (мясной, рыбный, овощной цех, обработки зелени). В предприятиях меньшей производительности и работающих на полуфабрикатах допускается их доработку объединять в одном помещении (догоготовочный, горячий и холодный цехи). При применении передвижных тележек и стеллажей ширина коридоров в производственной зоне должна быть не менее 1,3 м и до 1,8 м.

Полы в производственных помещениях должны быть гладкими, без щелей и выбоин, с уклоном пола к трапам (моечные, мясной, горячий, холодный, овощной цехи).

Основным принципом планировочных решений производственных помещений является обеспечение поточности технологического

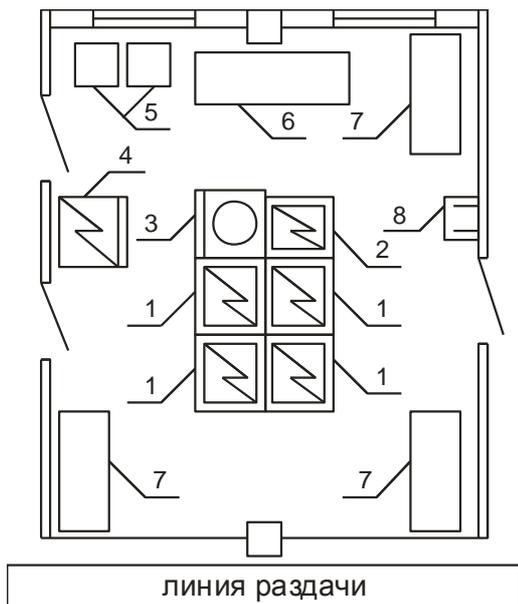
процесса приготовления полуфабрикатов или выпуска готовой продукции (рис. 7.2 и 7.3).



### Спецификация оборудования

Позиция	Наименование оборудования	Тип, марка	Кол-во	Габариты, мм		
				длин.	шир.	выс.
1	Плита электрическая	ПЭ-051 СП	1	865	830	850
2	Шкаф жарочный	ШЖЭ СП	1	885	800	1520
3	Фритюрница	ЭФК-40	1	400	700	850
4	Сковорода электрическая	АКО-40	1	400	700	850
5	Стол производственный	SBSP157	2	1500	700	850
6	Стол производственный	ВВ127	2	1200	700	850
7	Стол для средств малой механизации	ВВ186	1	1800	700	850
8	Раковина для рук	PM-1	1	540	400	300

Рис. 7.2. План горячего цеха ресторана на 50 мест



### Спецификация оборудования

Позиция	Наименование оборудования	Тип, марка	Кол-во	Габариты, мм		
				длин	шир.	выс.
1	Плита электрическая	ПЭ-051 СП	4	865	830	850
2	Сковорода электрическая	ERS 107S	1	700	700	850
3	Котёл электрический	ЕКН-60R	1	800	900	850
4	Шкаф жарочный	ШЖЭ-1	1	840	840	1040
5	Фритюрница	FA 25M	2	420	400	490
6	Стол производственный	SBSP186	1	1800	600	850
7	Стол производственный	SBSP156	3	1500	600	850
8	Раковина для рук	PM-1	1	540	400	300

Рис. 7.3. План горячего цеха кафе на 50 мест

Группа складских помещений, предназначенных для хранения продуктов, включает в себя охлаждаемые (камеры) и неохлаждаемые (кладовые) помещения, которые размещаются в подвальном, цокольном или первом этажах здания со стороны хозяйственного двора с северо-восточной части здания.

Конфигурация всех помещений должна быть прямоугольной, без выступов, другая приводит к нерациональному использованию площади помещений.

Охлаждаемые камеры не следует размещать под, над, рядом с мочными, сануздами, душевыми помещениями с повышенной температурой и трапами для слива воды. Ширина проходов в складских помещениях от 1,3 до 1,8 м. Вертикальная транспортировка сырья и продуктов производится с помощью грузовых лифтов грузоподъемностью 500 кг и более. Перед ними следует проектировать разгрузочную площадку размером 2,7 x 2,7 м.

Помещение для приёма и отпуска продуктов со склада на производство называют загрузочной. Загрузочная предусматривается на каждом предприятии питания вместимостью 50 и более мест. В загрузочной устанавливают товарные весы и средства малой механизации для взвешивания поступающих продуктов и их транспортировки в пределах складской группы помещений. Перед загрузочной проектируется разгрузочная платформа шириной не менее 3 м, длиной до 7,5 м. Загрузочную площадку проектируют с хозяйственной стороны здания.

Помещение экспедиции предназначено для кратковременного хранения и отпуска другим предприятием полуфабрикатов и готовых изделий. В состав экспедиции входят: охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных и кондитерских изделий, мочная тары, помещение экспедитора. Группа помещений экспедиции должна располагаться единым блоком на первом этаже здания, максимально приближаться к загрузочной площадке.

Группа административно-бытовых помещений включает кабинеты администрации, бухгалтерию, помещения персонала, помещения общественных организаций, зав. хозяйством и т.д.

Кабинеты администрации размещают в составе предприятия так, чтобы легко осуществлялась связь со всеми помещениями предприятия и имелось естественное освещение.

Помещения персонала предназначены для приёма пищи и отдыха сотрудников предприятия. Их размещают на одном уровне с основными производственными цехами (горячим, холодным, мочной столовой посуды). Желательно естественное освещение.

Бытовые помещения (гардеробы персонала, туалеты, душевые, бельевая) проектируются единым блоком вблизи входа для обслуживающего персонала. В предприятиях питания большой мощности (более 100 мест) проектируется отдельный вход. Бытовые помещения должны

быть изолированы от складской, производственной группы помещений, могут располагаться в подвальных, полуподвальных, цокольных и первых этажах здания вблизи лестничных клеток.

Гардеробы для мужчин и женщин следует проектировать отдельно (вместе только для предприятий малой мощности). В ресторанах, барах и кафе с обслуживанием официантами предусматривается отдельный гардероб для официантов.

Душевые кабины должны быть непосредственно связаны с гардеробом (1 кабина на 10 работников). Размещать их у наружных стен не разрешается, т.к. это приводит к увлажнению наружных стен летом, а зимой – к промерзанию. Стандартный размер душевой кабины – 0,9 x 0,9 м.

Бельевая должна располагаться между гардеробами или быть на пути к ним. Площадь помещения принимается из расчёта 5 м<sup>2</sup> на 50 мест в зале с увеличением на 1 м<sup>2</sup> на каждые следующие 10 мест. Выделяют отдел чистого и грязного белья.

Ширина производственных коридоров в данной зоне составляет 1,2 м.

Функциональные и технологические связи между всеми группами помещений питания (рис. 7.4) образуют функциональную схему, в которой отсутствует пересечение потоков рекреантов, обслуживающего персонала, сырья, готовой продукции и отходов.

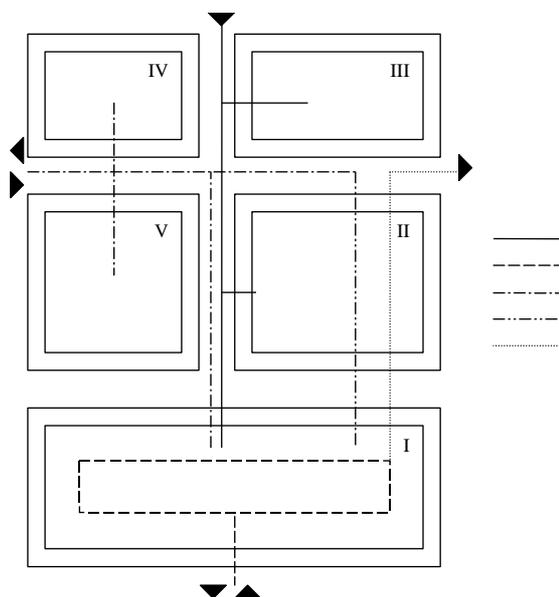


Рис. 7.4. Функциональные и технологические связи групп помещений питания: I – торговые, II – производственные, III – складские, IV – административно-бытовые, V – технические

## 7.1. Композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания

Планировка предприятия осуществляется после проведения всех технологических расчётов и означает соединение в единое целое всех групп помещений, входящих в состав данного предприятия, и обеспечение их связи (прил. 3).

Взаимное расположение структурных элементов здания формирует объёмно-планировочные схемы:

- центрическую;
- продольную;
- поперечную;
- угловую.

Центрическая композиция предусматривает централизованное размещение производственных помещений, вокруг которых группируются торговые помещения (рис. 7.5).

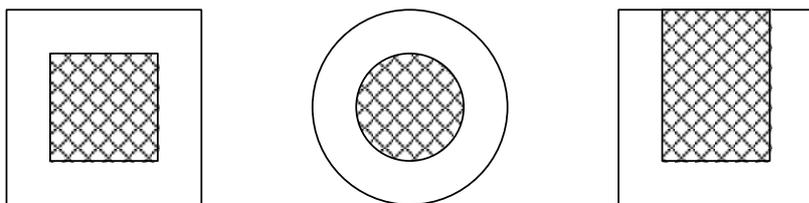


Рис. 7.5. Центрическая композиционно-планировочная схема

При такой планировке здание может быть круглой, прямоугольной или квадратной форм. Так проектируют многозальные предприятия большой мощности. Каждый зал имеет свою раздаточную, примыкающую к горячему цеху. Помещения, расположенные в центре здания, имеют верхнее боковое естественное освещение за счёт увеличения высоты средней части здания. Залы и помещения, располагающиеся вокруг центральной части здания, имеют боковое естественное освещение.

Продольная композиция предусматривает взаимное расположение торговых и производственных помещений параллельно продольной оси. В этой схеме возможно одностороннее или двустороннее размещение торговых помещений (рис. 7.6).

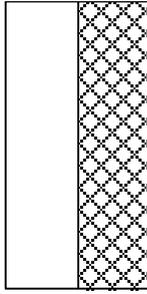


Рис. 7.6. Продольная композиционно-планировочная схема

Поперечная композиция делит планировочное решение помещений питания на две части – торговую и производственную – вдоль поперечной оси. Такую композицию ещё называют глубинной, так как производственные помещения располагают в глубине пространства для потребления (рис. 7.7).

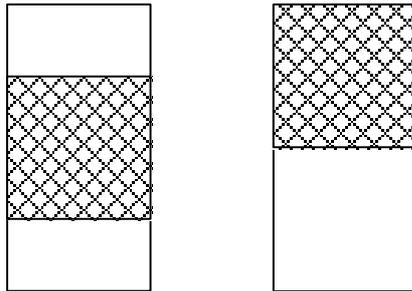


Рис. 7.7. Поперечная композиционно-планировочная схема

Угловая композиция образуется при расположении производственных помещений в углу плана (рис. 7.8). Горячий цех и другие производственные помещения могут иметь верхнее боковое освещение за счёт увеличения высоты средней части здания.

По современным нормам в рекреационных учреждениях гостиничного типа с высоким уровнем комфорта предусмотрены все типы предприятий питания: ресторан с банкетными и обеденными залами; бар – дневной и ночной, поэтажные буфеты, кафе с самообслуживанием, столовая – для обслуживающего персонала.

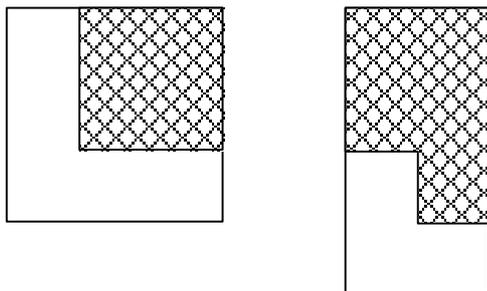


Рис. 7.8. Угловая композиционно-планировочная схема

В рекреационных учреждениях для отдыха и профилактики (санатории, профилактории, пансионаты) основным помещением питания является столовая, но с обслуживанием официантами. Для баз отдыха, молодежных лагерей, кемпингов, приютов организуют кухни для самостоятельного приготовления пищи. На турбазах кроме столовой предусмотрены кафе, буфет, дневной бар.

В современных рекреационных учреждениях предприятия питания используются также в качестве мест для проведения досуга, общения, развлечения. Состав помещений развлекательного питания зависит от уровня комфорта, месторасположения и назначения рекреационного учреждения: рестораны национальной кухни, ночные рестораны, концертные рестораны, ночные варьете и шоу, безалкогольные танцбары и дискотеки, экспресс-кафе, кафе-кондитерские, чайные.

Технология современных предприятий питания развивается в трёх направлениях: наличие развлекательного питания, ускоренное и удешевлённое обслуживание (кафе самообслуживания, «дежурное меню»), возможность трансформации торговых залов.

## 7.2. Требования к размещению предприятий питания

Размещение предприятий общественного питания предусматривают, руководствуясь перспективными схемами развития генеральных планов городов, районов с учётом нового строительства, реконструкции действующих предприятий, применяя анализ рынка имеющихся предложений (СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, посёлков и сельских населённых пунктов. Нормы проектирования»).

Предприятия питания городского значения целесообразно размещать в общественных и торговых центрах, на магистралях и площадях, вблизи остановок городского транспорта, вокзалов и других аналогич-

ных местах оживлённого движения населения, а также рекреационных территориях.

Предприятия питания повседневного обслуживания небольшой вместимости (от 25 до 50 мест) обычно размещают на территории жилых районов («приближённое обслуживание»).

Общедоступные предприятия допускается встраивать или пристраивать к жилым, общественным или производственным зданиям при соблюдении необходимых санитарно-технических и противопожарных норм. Например, в жилых домах можно размещать предприятия общественного питания вместимостью не более 50 мест, с режимом функционирования до 23 часов, без оркестрового сопровождения.

Предприятия питания разрешено размещать в подземном пространстве при возможности подключения всех инженерных систем к городским коммуникациям.

Для ориентировочных расчётов степени обеспеченности общедоступными предприятиями питания следует пользоваться показателями числа мест на 1000 жителей. В среднем в России этот показатель составляет 40 мест, в то время как в городах с численностью населения до 50 тысяч эта цифра составляет – 32, с численностью от 500 тысяч до 1 миллиона человек – 52. Потребность в предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне, определяется по формуле

$$P = \frac{N \times P_n}{1000},$$

где  $P$  – число мест в предприятиях питания;

$N$  – численность населения города;

$P_n$  – норматив мест на 1000 жителей.

При расчёте сети предприятий общественного питания принимаются следующие примерные соотношения между основными типами предприятий (количество мест в %): рестораны – 35–40%; кафе-закусочная – 35%; столовые – 25–30%. Нормативные показатели являются средними. Они могут быть уточнены расчётами в зависимости от конкретных условий.

Для городов-курортов расчёт сети предприятий общественного питания производится с учётом количества отдыхающих и потока туристов. Расчётная численность населения города-курорта складывается из численности местного населения и всех групп организованно и неорганизованно отдыхающих и принимающих лечение в пересчёте на заезд в месяц «пик» курортного сезона.

При гостиницах проектируются все типы предприятий питания: рестораны и кафе – для проживающих и населения близлежащих районов; бары, буфеты – для жителей гостиниц; столовые – для питания

обслуживающего персонала гостиниц. Вместимость торговых залов предприятий питания при гостинице должна равняться количеству человек, проживающих в гостиницах. Вместимость может быть изменена с помощью соответствующих технико-экономических расчётов. Все предприятия питания гостиниц проектируются с общими складскими, административно-бытовыми и производственными помещениями.

Предприятия питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях проектируются в двух вариантах: «закрытого» и «полузакрытого» типа, другими словами, услугами могут воспользоваться жители близлежащих районов в определённые часы. Исходные данные для расчётов: количество работающих в максимальную схему, количество учащихся, студентов и т.д., а также обрачиваемость посадочных мест.

При домах отдыха, пансионатах, мотелях, кемпингах, туристских базах и приютах, летних городках отдыха проектируются столовые, рестораны, кафе.

Вместимость залов столовых домов отдыха должна соответствовать количеству отдыхающих из расчёта 100%-го обеспечения питания при однократной обрачиваемости мест; в столовых при остальных учреждениях отдыха – 50%.

В столовых при турбазах следует предусматривать пункт отпуска сухих пайков туристам, отправляющимся в походы. В санаториях следует проектировать столовые для больных и отдыхающих, буфеты, столовые для персонала. Вместимость обеденных залов должна соответствовать количеству мест в санатории, а залов буфетов – 5% от количества отдыхающих.

Тип предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях железнодорожных, речных вокзалов, аэропортов, и их вместимость определяются в зависимости от пассажиропотока.

## Тема 8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ

**Порядок ввода зданий и сооружений в эксплуатацию.** Все объекты туристских учреждений принимают в эксплуатацию при условии выполнения всех видов работ, предусмотренных проектно-сметной документацией, и возможности их нормального функционирования.

По окончании строительства (реконструкции) зданий их принимает рабочая, государственная и ведомственная комиссии.

Рабочая комиссия в составе представителя заказчика, генерального подрядчика, субподрядных организаций, проектной организации, органов санитарного надзора, инспекции пожарного надзора и других организаций определяет готовность к эксплуатации зданий или комплекса.

Государственная комиссия рассматривает представленные заказчиком акты и документы, устанавливает соответствие объекта и проектной документации, проверяет качество работ и готовность объекта к вводу в действие согласно правилам и нормам технической эксплуатации и техники безопасности. В состав государственной комиссии входят представители архитектурного комитета, инспекции государственного санитарного и пожарного надзора, могут быть включены представители организаций, финансирующих строительство.

Государственная комиссия составляет акт приёмки объекта в эксплуатацию. При подписании акта председателем государственной комиссии объект считается введённым в эксплуатацию и принимается на баланс туристского учреждения.

**Срок службы здания.** Способность здания длительное время сохранять прочность и устойчивость называется *долговечностью*. Долговечность здания зависит от качества строительства и используемых материалов, а также от условий эксплуатации. По сроку службы здания делят на 3 группы:

- более 100 лет;
- от 50 до 100 лет;
- от 20 до 50 лет.

Здания, возводимые на срок службы менее 20 лет, по долговечности не нормируются.

С течением времени здания и сооружения утрачивают свои первоначальные качества и стоймость. Происходит физический и моральный износ.

Физический износ – потеря зданием прочности, устойчивости, снижение водо- и воздухопроницаемости, тепловых, звукоизоляционных и других свойств.

При соблюдении норм и правил эксплуатации здания, своевременном выполнении качественного ремонта интенсивность физического износа

снижается и происходит нормальный физический износ, который должен соответствовать нормативному усреднённому сроку службы здания.

Период от момента государственной приёмки здания до того, когда его эксплуатация невозможна из-за ветхого состояния или нецелесообразности по экономическим причинам, называется *фактическим сроком службы*. Фактический срок службы может не совпадать с нормативным.

По срокам службы и техническому состоянию конструкций определяют процент физического износа здания. Если процент износа превышает 80%, то состояние здания может быть признано аварийным.

С течением времени здания, сооружения и оборудование стареют не только физически, но и морально.

Моральный износ заключается в несоответствии зданий, сооружений и инженерного оборудования современным требованиям. Моральный износ характеризуется степенью комфорта, удобства и рациональности, соответствием здания своему назначению.

Физический износ устраняют путём выполнения всех мероприятий технической эксплуатации, включающих в себя капитальный ремонт, при проведении которого заменяют изношенные детали конструкций и частей здания. Моральный износ можно ликвидировать частично при капитальном ремонте, а полностью – при проведении реконструкции.

**Система плано-предупредительного ремонта.** По техническому состоянию зданий, сооружений определяют, насколько рационально их используют, правильно ли осуществляют необходимые мероприятия по предупреждению преждевременного износа, аварийного состояния.

Каждое предприятие туристских и гостинично-ресторанных комплексов проходит техническую паспортизацию. Чем полнее и тщательнее составлен паспорт, тем легче планировать и осуществлять мероприятия по эксплуатации. В паспорт вносят все изменения по техническому состоянию основных фондов, т.к. данные паспорта используют при выполнении мероприятий по эксплуатации и решении вопросов по реконструкции и перспективному развитию учреждения.

Система плано-предупредительного ремонта включает:

- наблюдение за сохранностью зданий, сооружений и оборудования;
- технические осмотры;
- выполнение норм и правил эксплуатации;
- ремонт.

Ремонт подразделяется на текущий и капитальный.

Текущий ремонт заключается в систематически и своевременно проводимых работах по предохранению конструктивных элементов и частей зданий, сооружений и инженерного оборудования от преждевременного износа путём профилактических мероприятий по устранению мелких повреждений и неисправностей. Текущий ремонт подразделяется на два вида:

- непродвиженный (выявленный в процессе эксплуатации);

– планово-предупредительный (планируемый по объёму и времени выполнения);

Планово-предупредительный текущий ремонт направлен на устранение преждевременного износа конструкций, частей здания и оборудования и характеризуется большим объёмом работ по сравнению с непредвиденным текущим ремонтом. Важнейшей частью планово-предупредительного ремонта является капитальный ремонт, при котором заменяют изношенные конструкции, детали более современными, прочными и экономичными, улучшающими эксплуатационные возможности ремонтируемых объектов.

Определяющим фактором назначения комплексного капитального ремонта является техническое состояние капитальных стен и фундаментов. Если физический износ стен и фундамента составляет 25 и 35% соответственно, а в целом по зданию – 60%, то целесообразно проводить комплексный капитальный ремонт.

Для осуществления капитального ремонта разрабатывается проектно-сметная документация и план капитального ремонта. Приёмка объекта после ремонта проводится приёмочной комиссией, которая составляет акт приёмки.

**Конструктивные элементы зданий** подразделяются на несущие и ограждающие.

Несущие элементы (фундамент, стены, перекрытия) воспринимают нагрузки от веса лежащих выше конструкций, находящихся в здании людей, оборудования, снега, ветра и образуют пространственную систему – несущий остов здания, который должен отвечать требованиям прочности и устойчивости.

Ограждающие элементы зданий (стены, перегородки, оконные и дверные заполнения) защищают помещения от воздействия окружающей среды, а также отделяют одно помещение от другого. Ограждающие элементы зданий должны быть стойкими к атмосферным воздействиям и обладать хорошими тепло- и звукоизоляционными свойствами. Некоторые элементы зданий могут выполнять одновременно функции ограждающих и несущих конструкций.

*Фундамент* – подземная конструкция, воспринимающая на себя всю нагрузку от здания и действующих на него сил и передающая их на грунт. По конструктивной схеме фундаменты делят на ленточные (в виде непрерывной ленты под всеми несущими стенами), столбчатые (в виде отдельных столбов-колонн) и сплошные (в виде сплошной плиты под всем зданием).

*Стены* являются неотъемлемой частью зданий. Они ограничивают архитектурный объём, защищают внутреннее пространство от неблагоприятных внешних воздействий, расчленяют здание на отдельные помещения в соответствии с назначением здания, поддерживают перекрытия и кровлю. Различают стены наружные и внутренние. Наружные и внутренние стены связаны между собой, а также с перекрытиями и создают жёсткую коробку,

способную сопротивляться горизонтальным нагрузкам. Они обеспечивают неизменяемость конструктивной схемы здания.

Наружные стены имеют оконные и дверные проёмы, которые располагаются рядами по этажам и заполняются оконными и дверными блоками. Стены, опирающиеся на фундамент и воспринимающие, кроме собственной массы, нагрузки от перекрытий, крыши и других конструкций, называются несущими. Стены, опирающиеся на другие конструкции здания и выполняющие только ограждающие функции, называются ненесущими. Внутренние стены зданий могут быть несущими или ненесущими (перегородки). Перегородки – лёгкие по массе, более тонкие, чем несущие стены, не несут никакой посторонней нагрузки, а потому не могут служить опорами. Их устанавливают непосредственно на несущие конструкции перекрытий.

*Окна* являются ограждающим элементом здания, должны не только обеспечивать помещение естественным освещением и вентиляцией, но и обладать соответствующими теплотехническими и акустическими качествами. Окно состоит из оконной коробки, остеклённых переплётов, подоконной доски; подразделяются на одно-, двух- и трёхстворчатые, с балконной дверью, стеклопакеты, стеклоблоки.

*Двери* различают по назначению: наружные, входные в помещения, межкомнатные, балконные, тамбурные, дымозащитные. По способу открывания различают двери:

- распашные;
- раздвижные;
- вращающиеся;
- складные.

Стандарты предусматривают высоту двери от 200 до 240 см, ширину одностворчатых дверей – 600, 700, 800, 900, 1100 мм и двухстворчатых – от 1200 до 1900 мм.

*Лестницы* служат для сообщения между этажами, а также для эвакуации людей из здания. Они состоят из маршей, лестничных площадок и ограждений с перилами. Лестничные площадки на уровне каждого этажа называют этажными, а площадки между этажами – промежуточными. Помещения, в которых размещают лестницы, называются лестничными клетками. Марш представляет собой конструкцию, состоящую из ступеней и поддерживающих их балок. По количеству маршей в пределах одного этажа лестницы подразделяются на одно-, двух- и трёхмаршевые. Наиболее распространены двухмаршевые лестницы. По расположению в здании лестницы могут быть наружными и внутренними, а по назначению – основными, запасными, пожарными и аварийными. Аварийные и пожарные лестницы могут быть без лестничных клеток и располагаться снаружи здания. Количество лестниц в здании и их размеры зависят от этажности здания, интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию.

# СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

## Нормативная литература

ГОСТ Р 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».

ГОСТ Р 286810-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения».

МГСН 4.16-98 «Гостиницы».

МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания».

СНиП 2.08.02.-89 «Общественные здания и сооружения».

СНиП 2.07.01.-89 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».

СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».

СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».

СНиП 23.6-95/99-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СНиП П=Л-8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».

Все нормативные документы по ресторанному бизнесу / Л.И. Сорокина, Н.Ф. Тычинина, Е.В. Абрамова: Справочник. – М.: Изд. дом «Веди», 2001.

Положение «О государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения». Утверждено приказом Минэкономразвития России от 21.06.2003 г. № 197

## Основная литература

Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление. 2-е изд. – М.: Изд-во Проспект, 2004. – 392 с.

Лукиянова Л.Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учеб. пособие / Под общ. ред. В.К. Федченко. – К.: Виша школа, 2004. – 346 с.

Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Изд. центр «Академия», 2004. – 256 с.

## Дополнительная литература

Баймек С.М. Гостиничное хозяйство. Освещение. Евроремонт. Эксплуатация. – К.: Дакор, 2003. – 334 с.

Богалдин-Малых В.В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы. – М.: Изд-во Московского психолого-социального ин-та; Воронеж: Изд-во НПО «МОДЭК», 2004. – 560 с. (Сер. Культура и туризм).

Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. 2-е изд. / Сер. Высшее профессиональное образование. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 352 с.

Гранильщиков Ю.В. Проектирование объектов туристского назначения (гостиничного учреждения): Учеб. пособие. – М.: ЦРИБ «Турист», 1982.

Гранильщиков Ю.В. Проектирование объектов туристского назначения. – М.: Туризм, 1982.

Дашков Л.П., Пахбухчиянц П.Я. Организация, технология и проектирование торговых предприятий. – М.: Маркетинг, 2001. – 339 с.

Кириянова Н.И., Быльчинская А.С. Физкультурно-оздоровительный комплекс: вопросы проектирования. – Киев, 1988.

Никуленкова Т.Т., Лавриенко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 216 с.

Ольхова А.П. Гостиницы. – М.: Стройиздат, 1983.

Пипер Г., Рохач М., Лемме Ф. Проектирование предприятий общественного питания / Пер. с нем. М.: Стройиздат, 1985. – 192 с.

Семенов В.С., Калинин И.М. Гостиничное хозяйство: Справочное пособие. – М.: Стройиздат, 1985. – 278 с.

Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. А.В. Чудновского. – М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», 2001.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат: ИПРО, 2002. – 414 с.

Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2005. – 55 с.

Фоминых И.Л. Основы проектирования туристских, гостиничных и ресторанных комплексов: Учебная программа. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005.

// [http:// www. gh – hotel/ ru/ about](http://www.gh-hotel.ru/about).

// [http:// www. gh – hotel/ ru/ proekt](http://www.gh-hotel.ru/proekt).

// [http:// www. Intekta/ ru / doc / 1](http://www.Intekta.ru/doc/1).

# ПРИЛОЖЕНИЯ

## Приложение 1

### СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Общественные здания и сооружения

СНиП 2.08.02-89\*

(выдержки)

Настоящие нормы и правила распространяются на проектирование общественных зданий (высотой до 16 этажей включительно) и сооружений, а также помещений общественного назначения, встроенных в жилые здания. При проектировании помещений общественного назначения, встроенных в жилые здания и встроено-пристроенных к ним, следует дополнительно руководствоваться СНиП 2.08.01-89.

Размещение в здании и сооружении помещений производственного и складского назначения, не входящих в его состав, не допускается.

#### 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Правила подсчета общей, полезной и расчетной площадей, строительного объема, площади застройки и этажности зданий приведены в обязательном прил. 3.

1.2. Уменьшение от норм площадей, установленных для отдельных помещений или групп помещений, не должно превышать 5%; для помещений, встроенных в жилые дома, – 15%.

1.4. Высоту помещений от пола до потолка общественных зданий и жилых помещений санаториев следует принимать не менее 3 м, а жилых помещений в других общественных зданиях – в соответствии со СНиП 2.08.01-89. Высоту основных помещений бань и банно-оздоровительных комплексов на 100 и более мест следует принимать не менее 3,3 м, а производственных помещений прачечной – не менее 3,6 м.

#### *Примечания:*

1. В отдельных помещениях вспомогательного назначения и коридорах в зависимости от объемно-планировочного решения зданий и технологических требований допускается соответствующее уменьшение высоты. При этом высота должна быть не менее 1,9 м.

2. Высоту помещений в общественных зданиях общей вместимостью до 40 чел., а предприятий розничной торговли площадью до 250 м<sup>2</sup> допускается принимать по высоте помещений жилых зданий.

3. В помещении с наклонным потолком или разными по высоте частями помещений требованиям к наименьшей высоте должна отве-

чать средняя (приведенная) высота помещений. При этом высота помещений в любой его части должна быть не менее 2,5 м.

1.6. Сквозные проезды в зданиях следует принимать шириной не менее 3,5 м, высотой не менее 4,25 м.

Это требование не распространяется на сквозные проемы в зданиях и сооружениях на уровне земли или первого этажа (пешеходные проходы и другие, не предназначенные для проезда пожарных машин).

1.7. Отметка пола помещений у входа в здание должна быть выше отметки тротуара перед входом не менее чем на 0,15 м.

Допускается принимать отметку пола у входа в здание менее 0,15 м (в том числе и заглубление ниже отметки тротуара) при условии предохранения помещений от попадания осадков.

1.8. Перечень помещений общественных зданий, которые допускается располагать в цокольных и подвальных этажах, приведен в обязательном Приложении 4. Проектирование общественных сооружений, размещаемых полностью или преимущественно в подземном пространстве, производится по специальным заданиям на проектирование.

1.10. Размещение мастерских, кладовых и других помещений, предназначенных по заданию на проектирование для хранения или переработки горючих материалов, под зрительными и актовыми залами, а также в подвальных и цокольных этажах зданий детских дошкольных учреждений, школ, спальных корпусов школ-интернатов и интернатов для школ, стационаров лечебных учреждений и спальных корпусов санаториев не допускается.

Размещение лыжехранилищ непосредственно под спальными помещениями не допускается.

1.11. Техническое подполье, в котором проложены инженерные сети, должно иметь выходы наружу (через люки размером не менее 0,6×0,6 м или двери).

1.12. В каждом отсеке подвальных или цокольных этажей (заглубленных более чем на 0,5 м) должно быть не менее двух люков или окон шириной 0,9 м и высотой 1,2 м, кроме случаев, оговоренных в СНиП 11-11-77. Площадь такого отсека должна быть не более 700 м<sup>2</sup>.

1.13. Вентиляционные камеры, насосные, машинные отделения холодильных установок, тепловые пункты и другие помещения с оборудованием, являющимся источником шума и вибрации, не следует располагать смежно, над и под зрительными и репетиционными залами, сценами, звукоаппаратными, читальными залами, палатами, комнатами врачей, операционными, помещениями с пребыванием детей в детских учреждениях, учебными помещениями, рабочими помещениями, размещенными в общественных зданиях.

**Этажность общественных зданий, степень огнестойкости зданий  
и их элементов**

1.14. Площадь этажа между противопожарными стенами 1-го типа в зависимости от степени огнестойкости и этажности зданий должна быть не более указанной в табл. 1, зданий предприятий бытового обслуживания – в табл. 2.

Таблица 1

Степень огнестойкости здания	Наибольшее число этажей	Площадь этажа, м <sup>2</sup> , между противопожарными стенами				
		1-этажном здании	2-этажном здании	3–5-этажном здании	6–9-этажном здании	10–16-этажном здании
I	16	6000	5000	5000	5000	2500
II	16	6000	4000	4000	4000	2200
III	5	3000	2000	2000		
III <sub>а</sub> , III <sub>б</sub>	1*	2500				
IV	2	2000	1400			
IV	1	800				
V	2	1200	800			

Таблица 2

Степень огнестойкости здания	Наибольшее число этажей	Площадь этажа, м <sup>2</sup> , между противопожарными стенами
I, II	6	23 000
III	2	1000
III <sub>а</sub> , III <sub>б</sub>	1	1000
IV, IV <sub>а</sub> , V	1	500

*Примечания:*

1. В зданиях I и II степеней огнестойкости при наличии автоматического пожаротушения площадь этажа между противопожарными стенами может быть увеличена не более чем вдвое.

2. Площадь этажа между противопожарными стенами одноэтажных зданий с двухэтажной частью, занимающей менее 15% площади застройки здания, следует принимать как для одноэтажных зданий.

3. Степень огнестойкости пристроенных к зданию навесов, террас, галерей, а также отдаленных противопожарными стенами служебных и других зданий и сооружений допускается принимать на одну степень огнестойкости ниже, чем степень огнестойкости здания.

4. В спортивных залах, залах крытых катков и залах ванн бассейнов (с местами для зрителей и без них), а также в залах для подготовительных занятий бассейнов и огневых зонах крытых тиров (в том числе размещаемых под трибунами или встроженных в другие общественные здания) при превышении их площади по отношению к установленной в табл. 1 противопожарные стены следует предусматривать между зальными (в тирах – огневой зоной со стрелковой галереей) и другими помещениями. В помещениях вестибюлей и фойе при превышении их площади по отношению к установленной в табл. 1 вместо противопожарных стен можно предусматривать светопрозрачные противопожарные перегородки 2-го типа.

1.15\*. Ограждающие конструкции переходов между зданиями (корпусами) должны иметь пределы огнестойкости, соответствующие основному зданию (корпусу). Пешеходные и коммуникационные тоннели следует проектировать из негорючих материалов. Стены зданий в местах примыкания к ним переходов и тоннелей следует предусматривать из негорючих материалов с пределом огнестойкости 2 ч. Двери в проемах этих стен, ведущие в переходы и тоннели, должны быть противопожарными 2-го типа.

1.16. Аудитории, актовые и конференц-залы, залы собраний и зальные помещения спортивных сооружений необходимо размещать по этажам в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Степень огнестойкости здания	Число мест в аудитории или зале	Предельный этаж размещения
I, II	до 300	16
	свыше 300 до 600	5
	до 600	3
III	до 300	3
	свыше 300 до 600	2
III <sub>а</sub> , IV, V	до 300	1
III <sub>б</sub>	до 500	1
IV <sub>а</sub>	до 100	1

При градостроительном обосновании этажность зданий может быть более девяти этажей по согласованию с территориальными органами Государственного пожарного надзора.

1.34. Здания летних пионерских лагерей, оздоровительных лагерей старшеклассников и туристские хижины следует проектировать высотой не более двух этажей, здания пионерских лагерей круглогодичного использования I и II степеней огнестойкости – не более трех этажей.

1.35. Здания учреждений отдыха летнего функционирования V степени огнестойкости, а также здания пионерских лагерей и санаториев IV и V степеней огнестойкости следует проектировать только одноэтажными.

1.36. Число мест в жилых корпусах санаториев и учреждений отдыха и туризма I и II степеней огнестойкости не должно превышать 1000; III степени огнестойкости – 150; III<sub>а</sub>, III<sub>б</sub>, IV<sub>а</sub>, IV и V степеней огнестойкости – 50.

1.37. Спальные помещения в зданиях санаториев, учреждений отдыха и туризма должны быть отделены противопожарными стенами от помещений столовой с пищеблоком и помещений культурно-массового назначения (с эстрадой и киноаппаратной).

1.38. Спальные комнаты, предназначенные для отдыха семей с детьми, следует размещать в отдельных зданиях или отдельных частях зданий высотой не более шести этажей, имеющих отдельную лестничную клетку (вторая лестничная клетка – общая для корпусов). При этом спальные комнаты должны иметь лоджии или балконы.

1.59. При размещении над зрительными залами помещений несущие конструкции перекрытия (фермы, балки и т.п.) должны быть защищены сверху и снизу настилами из негорючих материалов с пределом огнестойкости не менее 0,75 ч.

Помещения для освещения сцены, расположенные в пределах габаритных размеров перекрытия зрительного зала, должны иметь противопожарные перегородки I-го типа.

1.60. Применение ковровых покрытий легковоспламеняемых и с высокой дымообразующей способностью, чрезвычайно и высокоопасных по токсичности в общественных зданиях не допускается. В коридорах и холлах общественных зданий, за исключением зрелищных, клубных, крытых спортивных сооружений с местами для зрителей, дошкольных учреждений, спальных корпусов школ-интернатов, детских оздоровительных лагерей и стационаров лечебных учреждений, допускается использовать ковры из горючих материалов с умеренной дымообразующей способностью, умеренно опасных по токсичности, а в зданиях высотой 10 этажей и более – трудногорючих с малой дымообразующей способностью и малоопасных по токсичности. Ковровые покрытия

должны быть наклеены на негорючее основание (кроме зданий V степени огнестойкости).

1.71. Предприятия розничной торговли торговой площадью более 100 м<sup>2</sup>, расположенные в зданиях иного назначения, следует отделять от других предприятий и помещений противопожарными стенами 2-го типа и перекрытиями 2-го типа. При размещении предприятий розничной торговли в зданиях иного назначения (кооперативные здания, торговые центры и другие многофункциональные здания) допускается предусматривать входы с samozакрывающимися дверями в торговый зал из общего вестибюля при условии устройства самостоятельных эвакуационных выходов из торгового зала без учета выходов через общий вестибюль.

1.72. Торговые залы без естественного освещения должны быть обеспечены устройствами для дымоудаления.

1.76. Предприятия бытового обслуживания, в которых применяются легковоспламеняющиеся вещества (за исключением парикмахерских, мастерских по ремонту часов площадью до 300 м<sup>2</sup>), не допускается размещать в общественных зданиях иного назначения.

1.78. Предприятия бытового обслуживания населения площадью более 200 м<sup>2</sup>, размещаемые в составе торговых и общественных центров или общественных зданиях другого назначения, следует отделять от других предприятий и помещений противопожарными стенами 2-го типа и перекрытиями 2-го типа.

При кооперировании предприятий бытового обслуживания с другими учреждениями допускается объединять помещения для посетителей различных учреждений, предусматривая при этом samozакрывающиеся двери из основных помещений.

1.80. Степень огнестойкости зданий бань и банно-оздоровительных комплексов вместимостью более 20 мест должна быть не ниже III.

1.81. Помещения встроенных бань сухого жара (сауна) могут размещаться в общественных зданиях и сооружениях, перечень которых устанавливается республиканскими и местными органами архитектуры и строительства совместно с заинтересованными республиканскими органами государственного надзора.

Не допускается размещение встроенных саун в подвалах, под трибунами, в спальнях корпусах детских оздоровительных лагерей, школ-интернатов, дошкольных учреждений, стационарах больниц, а также под помещениями и смежно с ними, в которых находится более 100 чел.

При устройстве встроенных саун необходимо соблюдение следующих требований: вместимость парильной – не более 10 мест; выделение парильной и комплекса помещений сауны в зданиях I, II, III степеней огнестойкости противопожарными перегородками 1-го типа и перекры-

тиями 3-го типа; в зданиях III<sub>а</sub>, III<sub>б</sub>, IV, IV<sub>а</sub> степеней огнестойкости – противопожарными перегородками и перекрытиями с пределом огнестойкости не менее 1 ч;

устройство из помещений комплекса сауны обособленного эвакуационного выхода; не допускается устройство выходов непосредственно в вестибюли, холлы, лестничные клетки, предназначенные для эвакуации людей из зданий;

оборудование печью заводского изготовления с автоматической защитой и отключением до полного остывания через 8 ч. непрерывной работы;

устройство в парильной перфорированных сухотрубов, присоединенных к внутреннему водопроводу;

применение для отделки парильной лиственных пород древесины;

устройство в парильной естественной приточно-вытяжной вентиляции кратностью 1.

1.89. В отделке зданий следует применять полимерные материалы, разрешенные органами Государственного санитарного надзора.

### **Пути эвакуации**

1.90. Число подъемов в одном марше между площадками (за исключением криволинейных лестниц) должно быть не менее 3 и не более 16. В одномаршевых лестницах, а также в одном марше двух- и трехмаршевых лестниц в пределах первого этажа допускается не более 18 подъемов.

1.91. Лестничные марши и площадки должны иметь ограждения с поручнями.

При расчетной ширине лестниц, проходов или люков на трибунах открытых и крытых спортивных сооружений более 2,5 м следует предусматривать разделительные поручни на высоте не менее 0,9 м. При расчетной ширине люка или лестницы до 2,5 м для люков или лестниц шириной более 2,5 м устройство разделительных поручней не требуется.

1.96. Ширина лестничного марша в общественных зданиях должна быть не менее ширины выхода на лестничную клетку с наиболее населенного этажа, но не менее:

1,35 м – для зданий с числом пребывающих в наиболее населенном этаже более 200 чел., а также для зданий клубов, кинотеатров и лечебных учреждений независимо от числа мест;

1,2 м – для остальных зданий, а также в зданиях кинотеатров, клубов, ведущих в помещения, не связанные с пребыванием в них зрителей и посетителей, и в зданиях лечебных учреждений, ведущих в помещения, не предназначенные для пребывания или посещения больных;

0,9 м – во всех зданиях, ведущих в помещение с числом одновременно пребывающих в нем до 5 чел.

Промежуточная площадка в прямом марше лестницы должна иметь ширину не менее 1 м.

Ширина лестничных площадок должна быть не менее ширины марша.

1.97. В лестничных клетках, предназначенных для эвакуации людей как из надземных этажей, так и из подвального или цокольного этажей, следует предусматривать обособленные выходы наружу из подвального или цокольного этажей, отделенные на высоту одного этажа глухой противопожарной перегородкой 1-го типа.

Отдельные лестницы для сообщения между подвалом или цокольным и первым этажами, ведущие в коридор, холл или вестибюль первого этажа, в расчете эвакуации людей из подвала или цокольного этажа не учитываются.

Если лестница из подвала или цокольного этажа выходит в вестибюль первого этажа, то все лестницы надземной части здания, кроме выхода в этот вестибюль, должны иметь выход непосредственно наружу.

1.101. Лестничные клетки следует проектировать с естественным освещением через проемы в наружных стенах (кроме лестниц подвалов, а также колосниковых лестниц в зданиях зрелищных предприятий).

В не более чем 50% лестничных клеток 2-этажных зданий I и II степеней огнестойкости, а также 3-этажных зданий при устройстве просвета между маршами лестниц, равного не менее 1,5 м, может быть предусмотрено только верхнее освещение.

1.102. Одна из внутренних лестниц в зданиях I и II степеней огнестойкости высотой до девяти этажей может быть открытой на всю высоту здания при условии, если помещение, где она расположена, отделено от примыкающих к нему коридоров и других помещений противопожарными перегородками.

При устройстве автоматического пожаротушения во всем здании отделять помещения с открытой лестницей от коридоров и других помещений не обязательно.

1.104. Наружные пожарные лестницы следует располагать на расстоянии между ними не более 150 м по периметру зданий (за исключением главного фасада). Необходимость устройства наружных пожарных лестниц определяется СНиП 2.01.02-85 и п. 1.103 настоящих строительных норм и правил.

1.105. Ширину эвакуационного выхода из коридора на лестничную клетку, а также ширину маршей лестниц следует устанавливать в зависимости от числа эвакуирующихся через этот выход из расчета на 1 м ширины выхода (двери) и степени огнестойкости зданий.

В заведениях I–III степеней огнестойкости высотой не более 4 этажей должно быть не более 125 чел. При этом расстояние от дверей наи-

более удаленных помещений до выхода в дальнюю лестничную клетку должно быть не более 10 м.

1.120. Расчет суммарной ширины эвакуационных выходов из раздевальных при гардеробных, расположенных отдельно от вестибюля в подвальном или цокольном этаже, следует выполнять исходя из числа людей перед барьером, равного 30% количества крючков в гардеробной.

1.126. При проектировании помещений с разделением на части трансформирующими перегородками следует предусматривать эвакуационные выходы из каждой части.

1.130. Входы и лестницы для обслуживающего персонала должны быть отдельными от входов и лестниц для покупателей, а также для посетителей предприятий бытового обслуживания расчетной площадью более 200 м<sup>2</sup>.

1.131. Гостиницы, размещаемые в зданиях вокзалов, должны иметь самостоятельные пути эвакуации.

Выходы из 50% лестничных клеток, а также из коридоров зданий вокзалов в объединенный пассажирский зал, имеющий выходы непосредственно наружу, на наружную открытую эстакаду или на платформу, считаются эвакуационными.

1.132. Коридоры при длине более 60 м следует разделять перегородками с samozакрывающимися дверями, располагаемыми на расстоянии не более чем 60 м одни от других и от торцов коридора.

### **Дополнительные требования к зданиям высотой 10 этажей и более**

1.137. В зданиях высотой 10 надземных этажей и более лестничные клетки следует предусматривать незадымляемыми.

Одна из двух лестничных клеток (или 50% лестничных клеток при большем их числе) должна быть незадымляемой 1-го типа.

Расстояние в осях между дверями поэтажных выходов и входов в эти лестничные клетки должно быть не менее 2,5 м. Входы в незадымляемые лестничные клетки не допускается проектировать через поэтажные лифтовые холлы. Не следует размещать незадымляемые лестничные клетки во внутренних углах наружных стен здания.

1.138. Выходы из незадымляемой лестничной клетки 2-го типа в вестибюль следует устраивать через тамбур-шлюз с подпором воздуха во время пожара.

### **Лифты**

1.141. Число пассажирских лифтов следует устанавливать расчетом, но, как правило, не менее двух. Допускается второй лифт заменять грузовым, в котором разрешено транспортировать людей, если по расчету вертикального транспорта в здании достаточно установки одного пассажирского лифта.

Один из лифтов в здании (пассажирский или грузовой) должен иметь глубину кабины не менее 2100 мм для возможности транспортирования человека на носилках.

Грузовые лифты следует предусматривать в соответствии с технологическими требованиями.

1.142. Пассажирские лифты следует предусматривать в следующих зданиях:

пассажирский лифт с кабиной глубиной не менее 2100 мм в зданиях (санаториев и санаториев-профилакториев) высотой 2 и 3 этажа;

пассажирские лифты:

в зданиях высотой 3 этажа и более;

гостиницах и мотелях высших разрядов «А» и «Б» высотой 2 этажа и более;

гостиницах, турбазах и мотелях I разряда высотой 3 этажа и более;

там же II разряда и ниже, а также во всех других учреждениях отдыха и туризма высотой 4 этажа и более;

предприятий общественного питания при размещении залов выше третьего этажа;

предприятий бытового обслуживания высотой 4 этажа и более.

*Примечание:* необходимость устройства лифтов и других средств вертикального транспорта в общественных зданиях меньшей этажности и высоты, а также не указанных в настоящем пункте, устанавливается заданием на проектирование.

1.143. В общественных зданиях высотой 10 этажей и более один из пассажирских лифтов должен быть рассчитан на перевозку пожарных подразделений.

1.144. Расстояние от дверей наиболее удаленного помещения до двери ближайшего пассажирского лифта должно быть не более 60 м.

1.145. Выходы из пассажирских лифтов следует проектировать через лифтовый холл.

В зданиях высотой до 10 этажей выходы из не более двух лифтов допускается располагать непосредственно на лестничной площадке.

Ширина лифтового холла пассажирских лифтов должна быть не менее:

при однорядном расположении лифтов – 1,3 наименьшей глубины кабины лифтов;

при двухрядном расположении – удвоенной наименьшей глубины кабины, но не более 5 м.

Перед лифтами с глубиной кабины 2100 мм и более ширина лифтового холла должна быть не менее 2,5 м.

Из кладовых и других помещений для хранения и переработки горючих материалов выход непосредственно в лифтовой холл не допускается.

1.146. Шахты и машинные помещения лифтов не должны примыкать непосредственно к помещениям для пребывания детей в детских

дошкольных учреждений; к учебным помещениям в учебных заведениях, к жилым помещениям, размещенным в общественных зданиях, к зрительным залам и читальням, клубным помещениям, рабочим помещениям и кабинетам с постоянным пребыванием людей.

1.147. Двери шахт лифтов в подвальных и цокольных этажах должны выходить в холлы или тамбур-шлюзы, огражденные противопожарными перегородками. Двери лифтовых холлов и тамбур-шлюзов должны быть противопожарными, самозакрывающимися, с уплотненными притворами, а со стороны шахт лифтов могут быть из горючих материалов (без остекления).

### **Мусороудаление и пылеуборка**

1.148. В общественных зданиях следует предусматривать систему очистки от мусора и пылеуборку, временное (в пределах санитарных норм) хранение мусора и возможность его вывоза.

В крупных общественных зданиях и комплексах устройство пневматических систем мусороудаления следует определять заданием на проектирование исходя из технико-экономической целесообразности их эксплуатации.

1.150. Систему удаления мусора из здания следует рассчитывать исходя из региональных нормативов суточного накопления мусора (с учетом степени благоустройства здания).

Средства удаления мусора из здания должны быть увязаны с системой очистки населенного пункта.

1.151. Ствол мусоропровода должен быть воздухонепроницаемым и звукоизолированным от строительных конструкций и не должен прижиматься к жилым, а также к служебным помещениям с постоянным пребыванием людей.

1.152. Мусоросборную камеру следует размещать непосредственно под стволом мусоропровода.

Мусоросборную камеру не допускается располагать под жилыми комнатами или смежно с ними, а также под помещениями с постоянным пребыванием людей.

Высота камеры к свету должна быть не менее 1,95 м.

Мусоросборная камера должна иметь самостоятельно открывающийся наружу вход, изолированный от входа в здание глухой стеной (экраном), и выделяться противопожарными перегородками и перекрытием с пределом огнестойкости не менее 1 ч и нулевыми пределами распространения огня.

Отметка пола мусоросборной камеры должна возвышаться над уровнем тротуара или прилегающей проезжей части дороги в пределах 0,05 – 0,1 м. Допускается размещение камер на другом уровне при обеспечении механизации мусороудаления.

## Естественное освещение и инсоляция помещений

1.156. В дополнение к СНиП II-4-79 допускается проектировать без естественного освещения: помещения, размещение которых допускается в подвальных этажах; актовые залы; конференц-залы, лекционные аудитории и кулуары; торговые залы магазинов; салоны для посетителей предприятий бытового обслуживания; демонстрационные, спортивно-демонстрационные и спортивно-зрелищные залы и катки; комнаты инструкторского и тренерского составов; массажные помещения, парильные, а также помещения бань сухого жара; помещения для стоянки машин, буфетные, приемные изолятора и комнаты персонала детских дошкольных учреждений; наркозные, предоперационные, аппаратные, весовые, термостатные, микробиологические боксы, санитарные пропускники, а также в соответствии с заданием на проектирование операционных, процедурных, рентгенодиагностических кабинетов и других подобных кабинетов и помещений.

Освещение только вторым светом можно предусматривать: в помещениях, в которые допускается проектировать без естественного освещения (кроме кладовых, торговых залов магазинов и книгохранилищ); в туалетных и моечных кухонной посуды детских дошкольных учреждений, проектируемых для строительства в IA, IB, IC климатических подрайонах, а также в раздевальных и ожидальных в банях и банно-оздоровительных комплексах.

1.157. В зданиях, проектируемых для строительства в районах со среднемесячной температурой июля  $21^{\circ}\text{C}$  и выше, световые приемы помещений с постоянным пребыванием людей в помещении и помещений, где по технологическим и гигиеническим требованиям не допускается проникновение солнечных лучей или перегрев помещения, при ориентации проемов в пределах  $130\text{--}315^{\circ}\text{C}$  проемы должны быть оборудованы солнцезащитой.

Защита от солнца и перегрева может быть обеспечена объемно-планировочным решением здания. В зданиях I и II степеней огнестойкости высотой 5 этажей и более наружную солнцезащиту следует выполнять из негорючих материалов. В одно-, двухэтажных зданиях солнцезащиту допускается обеспечивать средствами озеленения.

1.158. В зданиях высотой менее 10 этажей в коридорах без естественного освещения, предназначенных для эвакуации 50 и более человек, должно быть предусмотрено дымоудаление. Коридоры, используемые в качестве рекреации в учебных зданиях, должны иметь естественное освещение.

1.159. Помещения, имеющие естественное освещение, следует проветривать через фрамуги, форточки или другие устройства, за исключением помещений, где по технологическим требованиям не допускается

проникание воздуха или необходимо предусматривать кондиционирование воздуха.

1.160. В зданиях, проектируемых для III и IV климатических районов, должно быть предусмотрено сквозное или угловое проветривание помещений с постоянным пребыванием людей (в том числе через коридор или смежное помещение).

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К ОСНОВНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ**

2.16. Площадь жилой комнаты должна быть не менее 9 м<sup>2</sup>.

2.17. Под и над жилыми помещениями и помещениями культурно-массового назначения кладовые, камеры хранения и другие пожароопасные помещения располагать не допускается.

2.19. Площадь конференц-залов следует принимать на одно место не менее, кв. м.

в залах до 150 мест:

с пюпитрами у кресел – 1,25

без пюпитров – 1,1

в залах свыше 150 мест:

с пюпитрами у кресел – 1,1

без пюпитров – 1,0

2.29. Площадь обеденного зала (без раздаточной) следует принимать на одно место в зале не менее, кв. м.

в ресторанах – 1,8

в столовых, доступных при высших учебных заведениях – 1,6

в кафе, закусочных, пивных барах – 1,4

в кафе-автоматах, предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах, в туристских хижинах и приютах – 1,2

в пионерских лагерях (летних) и оздоровительных лагерях старшеклассников – 1,0

в санаторных пионерских лагерях – 1,4

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

при самообслуживании – 1,8

(включая раздаточную линию)

при обслуживании официантами – 1,4

*Примечание.* Площадь залов в специализированных предприятиях общественного питания следует принимать по заданиям на проектировании.

2.30. Помещения уборных в общественных зданиях и сооружениях (кроме открытых спортивных сооружений) следует размещать на расстоянии, не превышающем 75 м от наиболее удаленного места постоянного пребывания людей.

На открытых плоскостных сооружениях, лыжных и гребных базах расстояние от мест занятий или трибун для зрителей до уборных не должно превышать 200 м.

2.31. Помещения или кабины личной гигиены женщин следует предусматривать при числе женщин более 14 из расчета: один гигиенический душ на каждые 100 женщин, работающих в общественном здании (в наиболее многочисленной смене).

### **3. ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

#### **Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха**

3.1. Отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха и аварийную противодымную вентиляцию общественных зданий следует проектировать в соответствии со СНиП 2.04.05-86 и требованиями настоящего раздела.

3.7. В помещениях общественных зданий следует применять воздухораспределители, изменяющие аэродинамические и тепловые характеристики приточных струй, а также радиус обслуживаемой зоны при изменении количества и температуры приточного воздуха. Максимальную скорость притока воздуха определяют акустическим расчетом и расчетом воздухораспределения.

3.37. В спортивных и физкультурно-оздоровительных сооружениях подвижность воздуха в зонах нахождения занимающихся не должна превышать, м/с:

0,2 – в залах ванн бассейнов (в том числе для оздоровительного плавания и обучения людей, не умеющих плавать);

0,3 – в спортивных залах для борьбы, настольного тенниса, в крытых катках и залах гребных бассейнов;

0,5 – в остальных спортивных залах, залах для подготовительных занятий в бассейнах и помещениях для физкультурно-оздоровительных занятий.

3.38. Относительную влажность воздуха следует принимать, %:

30–60 – в спортивных залах без мест для зрителей, помещениях для физкультурно-оздоровительных занятий и залах для подготовительных занятий в бассейнах;

50–60 – в залах ванн бассейнов (в том числе гребных).

При теплотехническом расчете ограждающих конструкций залов ванн бассейнов относительную влажность следует принимать 67%, а температуру 27<sup>0</sup>С. При применении клеено-деревянных конструкций в зоне их расположения должна круглосуточно обеспечиваться относительная влажность не менее 45%, а температура не должна превышать 35<sup>0</sup>С.

3.40. В помещениях с влажным и мокрым режимами устройство ниш в наружных стенах для размещения нагревательных приборов не

допускается. Систему вытяжной вентиляции из санитарных узлов и курительных допускается объединять с системой вытяжной вентиляции из душевых.

Удаление воздуха из зальных помещений, за исключением залов ванн бассейнов, следует, как правило, предусматривать вытяжными системами с естественным побуждением.

3.42. В системах воздушного отопления спортивных залов, совмещенных с вентиляцией и кондиционированием воздуха, допускается применение рециркуляции воздуха.

3.43. Системы отопления следует предусматривать для зданий и сооружений отдыха и туризма круглогодичного функционирования, а также следующих помещений зданий летнего функционирования:

изоляторов и медицинских пунктов во всех климатических районах, за исключением IV;

помещений пионерских лагерей.

В жилых комнатах и обеденных залах летних домов отдыха, турбаз и пансионатов, проектируемых для I и II климатических районов, допускается предусматривать отопление в соответствии с заданием на проектирование.

3.44. Вытяжную вентиляцию из спальных комнат санаториев и учреждений отдыха следует предусматривать, как правило, с естественным побуждением.

*Примечание.* В жилых комнатах учреждений отдыха, проектируемых для IV климатического района, допускается предусматривать вытяжную вентиляцию с механическим побуждением.

3.45. Удаление воздуха из жилых комнат и номеров, имеющих санитарные узлы, следует предусматривать через санитарные узлы.

3.46. В гостиницах высших (А, Б) разрядов, размещаемых в любом климатическом районе, должны быть предусмотрены кондиционирование воздуха в обеденных залах и в производственных помещениях предприятий общественного питания при значительных тепловыделениях, а также приточно-вытяжная вентиляция в остальных служебных помещениях.

### **Водоснабжение и канализация**

3.51. В общественных зданиях следует предусматривать хозяйственно-питьевое, противопожарное и горячее водоснабжение, канализацию и водостоки, которые необходимо проектировать в соответствии со СНиП 2.04.01-85 и обязательным Приложением 8.

Установку жироуловителей на выпусках производственных стоков следует предусматривать для следующих предприятий общественного питания:

работающих на полуфабрикатах – при количестве мест в залах 500 и более;

работающих на сырье – при количестве мест в залах 200 и более.

### **Электротехнические устройства**

3.52. В общественных зданиях следует предусматривать электрооборудование, электроосвещение, устройства городской телефонной связи, проводного вещания и телевидения. При технико-экономическом обосновании, а также в соответствии со специальными требованиями ведомственных строительных норм или заданием на проектирование комплексы зданий, отдельные здания или помещения оборудуются устройствами местной (внутренней) телефонной связи, местными установками проводного вещания и телевидения, звукофикации, усиления и синхронного перевода речи, установками сигнализации времени, пожарной и охранной сигнализациями, системами оповещения о пожаре, устройствами сигнализации загазованности, задымления и затопления, системами автоматизации и диспетчеризации инженерного оборудования зданий и другими видами устройств, а также комплексной электрослаботочной сетью.

3.53. Электротехнические свойства общественных зданий следует проектировать в соответствии со СНиП II-4-79, ВСН 59-88, Правилами устройства электроустановок (ПУЭ), ВСН 60-89, а также другими действующими нормами и правилами, утвержденными (согласованными) Госстроем СССР и Госкомархитектурой.

3.54. Молниезащита общественных зданий должна быть выполнена с учетом наличия телевизионных антенн и трубостоек телефонной сети или сети проводного вещания в соответствии с инструкцией РД 34.21.122-87.

### *ПРИЛОЖЕНИЕ 3\**

Обязательное

### **ПРАВИЛА ПОДСЧЕТА ОБЩЕЙ, ПОЛЕЗНОЙ И РАСЧЕТНОЙ ПЛОЩАДЕЙ, СТРОИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА, ПЛОЩАДИ ЗАСТРОЙКИ И ЭТАЖНОСТИ ЗДАНИЙ**

1. Общая площадь общественного здания определяется как сумма площадей всех этажей (включая технические, мансардные, цокольные и подвальные).

Площадь этажей зданий следует измерять в пределах внутренних поверхностей наружных стен. Площадь антресолей, переходов в другие здания, остекленных веранд, галерей и балконов зрительных и других залов следует включать в общую площадь здания в пределах только одного этажа.

При наклонных наружных стенах площадь этажа измеряется на уровне пола.

2. Полезная площадь общественного здания определяется как сумма площадей всех размещаемых в нем помещений, а также балконов и антресолей в залах, фойе и т.п., за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов.

3. Расчетная площадь общественных зданий определяется как сумма площадей всех размещаемых в нем помещений, за исключением коридоров, тамбуров, переходов, лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц, а также помещений, предназначенных для размещения инженерного оборудования и инженерных сетей.

Площадь коридоров, используемых в качестве рекреационных помещений в зданиях учебных заведений, в зданиях больницы, санаториев, домов отдыха, кинотеатров, ниш шириной не менее 1 и высотой 1,8 м и более (за исключением ниш инженерного назначения), а также встречных шкафов (за исключением встроенных шкафов инженерного назначения) включается в нормируемую площадь здания.

4. Площадь подполья для проветривания здания, проектируемого для строительства на вечномёрзлых грунтах, чердака, технического подполья (технического чердака) при высоте от пола до низа выступающих конструкций менее 1,8 м, а также лоджий, тамбуров, наружных балконов, портиков, крылец, наружных открытых лестниц в общую, полезную и расчетную площадь зданий не включается.

5. Площадь помещений зданий следует определять по их размерам, измеряемым между отдельными поверхностями стен и перегородок на уровне пола (без учета плинтусов). При определении площади мансардного помещения учитывается площадь этого помещения с высотой наклонного потолка не менее 1,6 м.

6. Строительный объем здания определяется как сумма строительного объема выше отметки  $\pm 0,00$  (надземная часть) и ниже этой отметки (подземная часть).

Строительный объем надземной и подземной частей здания определяется в пределах ограничивающих поверхностей с включением ограждающих конструкций, световых фонарей, куполов и других элементов, начиная с отметки чистого пола каждой из частей здания, без учета выступающих архитектурных деталей и конструктивных элементов, подпольных каналов, портиков, террас, балконов, объема проездов и пространства под зданием на опорах (в чистоте), а также проветриваемых подполий под зданием, проектируемых для строительства на вечномёрзлых грунтах.

7. Площадь застройки здания определяется как площадь горизонтального сечения по внешнему обводу здания на уровне цоколя, включая выступающие части. Площадь под зданием, расположенным на столбах, а также проезды под зданием включаются в площадь застройки.

8. При определении этажности здания в число этажей включаются все надземные этажи, в том числе технический этаж, мансардный, а также цокольный, если верх его перекрытия находится выше средней планировочной отметки земли не менее чем на 2 м.

Подполье для проветривания под зданиями, проектируемыми для строительства на вечномёрзлых грунтах, независимо от его высоты, в число надземных этажей не включается.

При различном числе этажей в разных частях здания, а также при размещении здания на участке с уклоном, когда за счет уклона увеличивается число этажей, этажность определяется отдельно для каждой части здания.

Технический этаж, расположенный над верхним этажом, при определении этажности здания не учитывается.

9. Торговая площадь магазина определяется как сумма площадей торговых залов, помещений приема и выдачи заказов, зала кафетерия, площадей для дополнительных услуг покупателям.

#### *ПРИЛОЖЕНИЕ 4\**

Обязательное

### ПЕРЕЧЕНЬ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ, РАЗМЕЩЕНИЕ КОТОРЫХ ДОПУСКАЕТСЯ В ПОДВАЛЬНЫХ И ЦОКОЛЬНЫХ ЭТАЖАХ

#### Подвальные этажи

1. Бойлерные; насосные водопровода и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; машинное отделение лифтов.

2. Вестибюль при устройстве выхода из него наружу через первый этаж; гардеробные, уборные, умывальные, душевые; курительные; раздевательные; кабины личной гигиены женщин.

3. Кладовые и складские помещения (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей).

4. Помещения магазинов продовольственных товаров; магазинов непродовольственных товаров торговой площадью до 400 м<sup>2</sup> (за исключением магазинов и отделов по продаже легковоспламеняющихся материалов, горючих жидкостей); помещения приема стеклопосуды, хранения контейнеров, уборочного инвентаря.

5. Предприятия общественного питания.

6. Санитарные пропускники; дезинфекционные; кабинеты труда и техники безопасности; бельевые; помещения хранения вещей больных; помещения временного хранения трупов; разгрузочные; распаковочные; помещения хранения и мытья мармитных тележек, гипса; хранилища

радиоактивных веществ; помещения хранения радиоактивных отходов и белья, загрязненного радиоактивными веществами, стерилизованных суден и клеенок; помещения дезинфекции кроватей и стерилизации аппаратуры; помещения хранения, регенерации и нагрева лечебной грязи; помещения мойки и сушки простынь, холстов и брезентов; компрессорные.

7. Комнаты для глажения и чистки одежды; помещения для сушки одежды и обуви; постирочные.

10. Комплексные приемные пункты бытового обслуживания; помещения для посетителей, демонстрационные залы, съемочные, залы фотоателье с лабораториями; помещения пунктов проката; залы семейных торжеств.

11. Радиоузлы, кинофотолаборатории, помещения для замкнутых систем телевидения.

12. Тирь для пулевой стрельбы; спортивные залы и помещения для тренировочных и физкультурно-оздоровительных занятий (без трибун для зрителей); помещения для хранения лыж; бильярдные; комнаты для игры в настольный теннис, кегельбан.

13. Книгохранилище, архивохранилище, медицинские архивы.

14. Кинотеатры или залы с числом мест до 300; выставочные залы; помещения для кружковых занятий взрослых, фойе.

15. Залы игровых автоматов, помещения для настольных игр, репетиционные залы (при числе одновременных посетителей в каждом отсеке не более 100 человек). При этом следует предусматривать отделку стен и потолков из негорючих материалов.

16. Трюм сцены, эстрады и арены, оркестровая яма, комнаты директора оркестра и оркестрантов.

17. Дискотеки на 50 пар танцующих.

19. Камеры хранения багажа; помещения для разгрузки и сортировки багажа.

#### Цокольный этаж

1. Все помещения, размещение которых допускается в подвалах.

2. Бюро пропусков, справочные, регистратура, сберегательные и другие кассы; транспортные агентства; помещения выписки больных; центральные бельевые.

3. Служебные и конторские помещения.

4. Бассейны, крытые катки с искусственным льдом без трибуны для зрителей.

5. Помещение копировально-множительных служб.

6. Регистрационные залы.

7. Бани сухого жара.

8. Лаборатории по приготовлению радоновых и сероводородных вод в водолечебницах.

## Приложение 2

### Минимальные требования к средствам размещения различных категорий

ТРЕБОВАНИЕ	КАТЕГОРИЯ					
	Без звезд	*	**	***	****	*****
1	2	3	4	5	6	7
1. ЗДАНИЕ И ПРИЛЕГАЮЩАЯ К НЕМУ ТЕРРИТОРИЯ						
Вывеска: – с наименованием средства размещения – освещаемая или светящаяся	+ #	+	+	+	+	+
Вход для гостей: – отдельный от служебного входа – с козырьком для защиты от атмосферных осадков, на пути от автомобиля – воздушно-тепловая завеса – в ресторан (кафе, бар) <1> из гостиницы			+	+	+	+
					+	+
				+	+	+
2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ						
Аварийное освещение и энергоснабжение: - аварийное освещение (аккумулятор, фонари); - стационарный генератор <2>, обеспечивающий основное освещение и работу основного оборудования (в том числе лифтов) в течение не менее 24 часов	+	+	+	+	+	+
				+	+	+
Водоснабжение: – горячее, холодное – горячее от резервной системы ГВС на время аварии, профилактических работ – установка по обработке воды с целью обеспечения ее пригодности для питья <3> – наличие бутилированной питьевой воды в номере <3>	+	+	+	+	+	+
				+	+	+
Кондиционирование воздуха во всех помещениях круглогодично					+	+
Внутреннее радиовещание с возможностью радиотрансляции во всех помещениях, включая лифты					+	+

Продолжение прил. 2

1	2	3	4	5	6	7
<p>Лифт &lt;4&gt; в здании:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– более 5 этажей</li> <li>– более 4 этажей</li> <li>– более 3 этажей</li> <li>– более 2 этажей</li> <li>– более 1 этажа</li> <li>– служебный, грузовой (или грузоподъемник) &lt;5&gt;</li> </ul>	+	+	+	+	+	+
<ul style="list-style-type: none"> <li>– время ожидания:</li> <li>– не более 45 сек.</li> <li>– не более 30 сек.</li> <li>– круглосуточная работа лифта</li> </ul>	+	+	+	+	+	+
<p>Телефонная связь из номера:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– внутренняя (без выхода за пределы гостиницы) или кнопка вызова обслуживающего персонала в 100% номеров</li> <li>– внутренняя в 100% номеров</li> <li>– внутренняя и городская в 100% номеров</li> <li>– внутренняя, городская, междугородная и международная в 100% номеров</li> </ul>	+	+	+	+	+	+
<p>Телефоны коллективного пользования в общественных помещениях (вестибюле), в кабинете или под акустическим колпаком:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– городской, междугородный</li> <li>– городской, междугородный, международный</li> <li>– городской: на менее одного на этаж при отсутствии телефона в номере</li> </ul>	+	+	+	+	+	+
<b>3. НОМЕРНОЙ ФОНД</b>						
<p>Мест в одно- и двухместных номерах, не менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 60%</li> <li>– 80%</li> <li>– 100%</li> </ul>		+	+	+	+	+
<p>Многокомнатные номера или номера, которые могут быть соединены</p>				+		
<p>Многокомнатные номера</p>					+	
<p>Многокомнатные номера и номера, которые могут быть соединены</p>						+
<p>Не менее 5% от общего количества номеров – многокомнатные номера</p>						+

Продолжение прил. 2

1		2	3	4	5	6	7
Площадь номера должна позволять гостю свободно, удобно и безопасно передвигаться и использовать все оборудование и мебель		+	+	+	+	+	+
Площадь номера (не учитывая площадь санузла, лоджии, балкона), кв. м, не менее							
Однокомнатного одноместного	Однокомнатного двухместного						
9	12	+	+	+			
10	14				+		
12	15					+	
14	16						+
Номера, предназначенные для приема большого числа гостей, должны иметь площадь, определяемую из расчета на каждого проживающего							
– 6 м <sup>2</sup> – для средств размещения круглогодичного функционирования		+	+	+			
– не менее 4,5 м <sup>2</sup> – для средств размещения сезонного (летнего) функционирования		+	+	+			
Санузел в номере: – умывальник, унитаз, ванна или душ: – не менее 25% номеров – не менее 50% номеров – 100% номеров			+	+	+	+	+
Площадь санузла, не менее м <sup>2</sup> – 1,75 – 2,5 – 3,8		+	+	+	+	+	+
<b>4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ</b>							
Двери и замки с внутренним предохранителем			+	+	+	+	+
Охранная сигнализация, электронные средства контроля за безопасностью или видекамера в коридоре						+	+

Продолжение прил. 2

1	2	3	4	5	6	7
Звукоизоляция: – на уровне 35 дБ – повышенная, обеспечивающая уровень шума менее 35 дБ	+	+	+	+	+	+
Отопление	+	+	+	+	+	+
Вентилятор (в районах с жарким климатом)	+	+	+	+	+	+
Охлаждение (или кондиционирование) воздуха для обеспечения теплового комфорта 18–25°С (в районах с жарким климатом <6>)				+		
Термостат для индивидуальной регулировки температуры					+	+
<b>5. САНИТАРНЫЕ ОБЪЕКТЫ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ</b>						
Туалеты: – общий туалет из расчета один на 20 человек, проживающих в номерах без туалета, но не менее двух на этаж – вблизи общественных помещений	+	+	+	+	+	+
Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло, махровые или бумажные полотенца (или электрополотенце), крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+	+	+	+
Ванная или душевая общего пользования из расчета одна на 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа			+			
Оборудование ванных комнат/душевых: ванные, душевые кабины, умывальник с зеркалом и полкой для туалетных принадлежностей, крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+			
<b>6. ОБЩЕСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>						
Общественные помещения должны иметь мебель и другое оборудование, соответствующее функциональному назначению помещения	+	+	+	+	+	+
Наличие холла в службе приема	+					

1	2	3	4	5	6	7
<p>Площадь холла:</p> <p>– не менее 9 м<sup>2</sup> плюс 1 м<sup>2</sup> из расчета на каждый номер, начиная с 21-го. Рекомендуемая максимальная площадь – 25 м<sup>2</sup></p> <p>– не менее 20 м<sup>2</sup> плюс 1 м<sup>2</sup> из расчета на каждый номер, начиная с 21-го. Рекомендуемая максимальная площадь – 40 м<sup>2</sup></p> <p>– не менее 30 м<sup>2</sup> плюс 1 м<sup>2</sup> из расчета на каждый номер, начиная с 21-го. Рекомендуемая максимальная площадь – 80 м<sup>2</sup></p> <p>– не менее 30 м<sup>2</sup> плюс 1 м<sup>2</sup> из расчета на каждый номер, начиная с 21-го. Рекомендуемая максимальная площадь – 120 м<sup>2</sup></p> <p>– не менее 30 м<sup>2</sup> плюс 1 м<sup>2</sup> из расчета на каждый номер, начиная с 21-го. Рекомендуемая максимальная площадь – 160 м<sup>2</sup></p>		+	+	+	+	+
Служба приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания		+	+			
Служба приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания с соответствующей мебелью (кресла, диваны, стулья, журнальные столики), газетами, журналами – с подачей напитков, музыкальным вещанием				+	+	+
Ковры, ковровое или иное напольное покрытие в зоне отдыха				+	+	+
Декоративное озеленение, художественные композиции, музыкальное вещание				+	+	+
Индивидуальные сейфовые ячейки для хранения ценностей гостей				+	+	+
Гардероб вблизи общественных помещений <sup>7</sup>					+	+
Вешалки в холле и в общественных помещениях	+	+	+	+		
Помещение (часть помещения) для просмотра телепередач			+	+		

Продолжение прил. 2

1	2	3	4	5	6	7
Конференц-зал с соответствующим оборудованием						+
Бизнес-центр (электронные средства связи, копировальная техника, помещение для переговоров, компьютеры)					+	+
Спортивно-оздоровительный центр с тренажерным залом					+	+
Плавательный бассейн						+
Плавательный бассейн или сауна с мини-бассейном					+	
Ковровое покрытие (ковры) в коридорах				+	+	+
Медицинский кабинет						+
Магазины и торговые киоски					+	+
<b>7. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ</b>						
Ресторан или кафе			+	+		
Ресторан – несколько залов – банкетный зал (залы), возможен трансформируемый в конференц-зал – ночной клуб (бар)					+	+
Кафе, бар					+	+
<b>8. УСЛУГИ</b>						
Служба приема (круглосуточный прием)		+	+	+	+	+
Вручение корреспонденции гостям		+	+	+	+	+
Служба поиска проживающих					+	+
Швейцар					+	+
Поднос багажа (из машины в номер и из номера в машину) круглосуточно: – обязательно <sup>8</sup> – по просьбе			+	+	+	+
Утренняя побудка (по просьбе)		+	+	+	+	+
Ежедневная уборка номера горничной, включая заправку постелей	+	+	+	+	+	+

Продолжение прил. 2

1	2	3	4	5	6	7
Вечерняя подготовка номера					+	+
Смена постельного белья: – один раз в семь дней – один раз в пять дней – один раз в три дня – ежедневно	+	+	+	+	+	+
Смена полотенец: – один раз в три дня – ежедневно	+	+	+	+	+	+
Стирка и глажение: – исполнение в течение суток – экспресс-обслуживание		+	+	+	+	+
Глажение: – исполнение в течение 1 ч. – предоставление утюга, гладильной доски	+	+	+	+	+	+
Химчистка: – исполнение в течение суток – экспресс-обслуживание				+	+	+
Мелкий ремонт одежды				+	+	+
Автомат для чистки обуви				+	+	+
Почтовые и телеграфные услуги: – отправление и доставка корреспонденции, телексов, телефаксов		+	+	+	+	+
Хранение ценностей в сейфе администрации	+	+	+	+	+	+
Хранение багажа	+	+	+	+	+	+
Обмен валюты <sup>9</sup>				+	+	+
Прием платежей по кредитным картам					+	+
Организация встреч и проводов (в аэропорту, на вокзале и т.д.)					+	+
Вызов такси				+	+	+
Аренда (прокат) автомашин					+	+
Бронирование билетов на различные виды транспорта				+	+	+
Бронирование и (или) продажа билетов в театры, на спортивные, зрелищные мероприятия					+	+

1	2	3	4	5	6	7
Туристские услуги: – туристская информация – экскурсии, гиды-переводчики		+	+	+	+	+
Медицинские: вызов скорой помощи, пользование аптечкой	+	+	+	+	+	+
<b>9. УСЛУГИ ПИТАНИЯ</b>						
Обслуживание: – возможность выбора любого из вариантов предоставляемого питания (завтрак, двухразовое, трехразовое питание) – предоставление завтрака (7.00–10.00) – круглосуточное предоставление услуг питания			+	+	+	+
Обслуживание в номере: – в часы завтрака – круглосуточно – меню завтрака в номере				+	+	+
<b>10. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ЕГО ПОДГОТОВКЕ</b>						
Письменные стандарты (инструкции) для персонала, фиксирующие функциональные обязанности и установленные правила работы	+	+	+	+	+	+
Квалификация: руководители, персонал должны соответствовать квалификационным требованиям (профессиональным стандартам) к основным должностям работников туристской индустрии – сектор «Гостиницы»	+	+	+	+	+	+
Внешний вид персонала: – форменная одежда, служебные значки			+	+	+	+

*Примечание.* Знак «+» означает необходимость выполнения требования.

<sup>1</sup> При наличии ресторана (кафе, бара).

<sup>2</sup> Необязателен при использовании централизованного аварийного электроснабжения.

<sup>3</sup> В районах, где отсутствует гарантия качества питьевой воды.

<sup>4</sup> Требование не является обязательным в случае невозможности установки лифта по техническим причинам (при наличии документального подтверждения). При отсутствии лифта обеспечивается бесплатная доставка багажа.

<sup>5</sup> Не обязательно для гостиниц с количеством номеров менее 20.

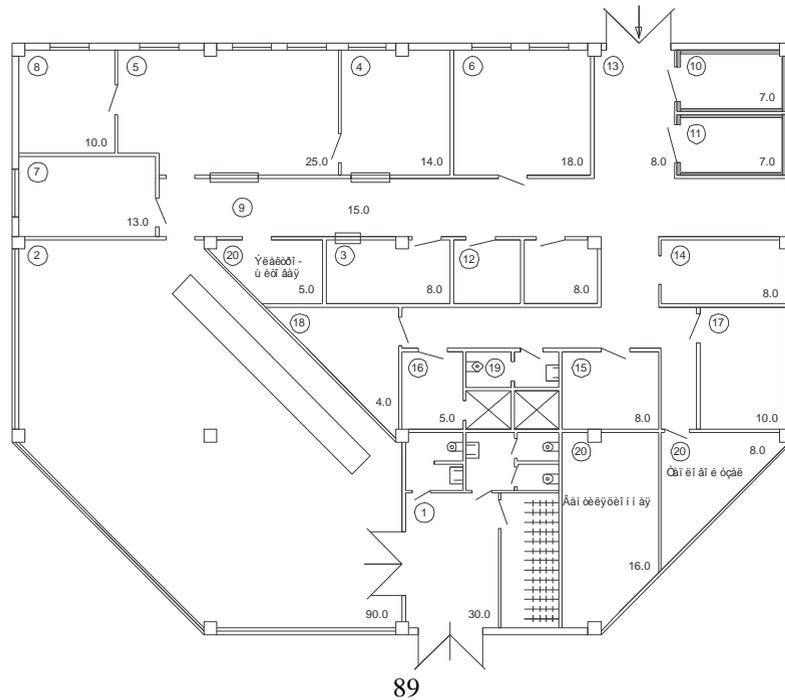
<sup>6</sup> Районы на широтах южнее г. Волгограда.

<sup>7</sup> Не обязательно для гостиниц с количеством номеров менее 50.

<sup>8</sup> Для всех категорий при отсутствии лифта.

<sup>9</sup> Требование не является обязательным для гостиниц с количеством номеров менее 50.

Компоновочное решение кафе общего типа на 50 мест



## Окончание прил. 3

№ по плану	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Примечание
1	Вестибюль (гардероб, умывальные, туалет)	30	
2	Торговый зал	90	
3	Буфет	8	
4	Холодный цех	14	Совмещен с помещением для нарезки хлеба
5	Горячий цех	25	
6	Доготовочный цех	18	
7	Моечная столовой посуды	13	Совмещена с сервизной
8	Моечная кухонной посуды	10	
9	Раздаточная	15	
10	Охлаждаемая камера полуфабрикатов	7	
11	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, овощей	7	
12	Кладовая сухих продуктов	8	С отдельным входом для кладовой винно-водочных изделий
13	Загрузочная	8	
14	Кабинет директора, контора	8	
15	Гардероб персонала	8	
16	Гардероб официантов	5	
17	Комната персонала	10	
18	Бельевая	4	
19	Душевые, уборные и комната гигиены	6	
20	Технические помещения	29	Вентиляционная, тепловой узел, электрощитовая
	ИТОГО	310	



Продолжение прил. 4

Экспликация помещений пивного ресторана на 80 мест

№ п/п	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Примечание
1	2	3	4
Торговые помещения			
1	Вестибюль (гардероб; умывальные комнаты; туалет)	45	
2	Аванзал	15	
3	Торговый зал ресторана на 80 мест	144	
4	Торговый зал бара на 20 мест	36	На площади бара расположена барная стойка
5	Подсобное помещение бара	18	
6	Загрузочная	12	
Охлаждаемые камеры			
7	Камера мясных полуфабрикатов	9	
8	Камера молочно-жировых продуктов	9	
9	Камера фруктов и ягод	9	
Неохлаждаемые помещения			
10	Кладовая сухих продуктов	5	
11	Кладовая и моечная тары	6	
12	Кладовая пива	15	
13	Кладовая винно-водочных изделий	7	
14	Кладовая овощей	9	

Продолжение прил. 4

1	2	3	4
Производственные помещения			
15	Овощной цех	20	
16	Доготовочный цех	14	
17	Горячий цех	36	
18	Холодный цех	20	
19	Моечная столовой посуды	14	
20	Моечная кухонной посуды	10	
21	Сервизная	8	
22	Буфет	18	Совмещён с помещением для нарезки хлеба
23	Раздаточная	18	
Административно-бытовые помещения			
24	Кабинет директора	}20	
25	Контора		
26	Гардероб персонала	21	
27	Гардероб официантов	16	
28	Комната отдыха персонала	6	
29	Комната отдыха официантов	7	Расположена в группе производственных помещений
30	Бельевая	7	
31	Туалетные комнаты	8	
32	Помещение заведующего производством	7	

**Окончание прил. 4**

1	2	3	4
Технические помещения			
33	Машинное отделение холодильных камер	7	
34	Тепловой узел	8	
35	Вентиляционная камера	15	
36	Электрощитовая	5	
	ИТОГО:	608	

### Контрольные вопросы по курсу «Основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов»

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. Почему туристские и гостинично-ресторанные комплексы относят к рекреационным?
3. Перечислите градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.
4. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
5. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Расшифруйте аббревиатуру, дайте точное название и область применения СНиП 2.08.02-89\*.
8. Как вы понимаете пункт СНиП, гласящий, что «нормы содержат обязательные рекомендательные и справочные положения».
9. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
10. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
11. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.
12. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
13. Дайте определение туристского комплекса.
14. Назовите существующие типы туристских учреждений.
15. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
16. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
17. Что входит в понятие «проектирования здания»?
18. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
19. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
20. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.
21. Какой проект называют типовым?
22. Чем типовый проект отличается от индивидуального?
23. Что графически отображено на генеральном плане?
24. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.

25. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?

26. Какие группы помещений включает СНиП в состав гостиничного предприятия?

27. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.

28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?

29. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?

30. Что понимается под «долговечностью» здания?

31. Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?

32. Назовите факторы, влияющие на физический износ здания.

33. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.

34. Какие конструктивные элементы составляют здание?

35. Перечислите виды планировочных решений жилого этажа.

36. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.

37. В чём преимущество коридорной системы планировки жилого этажа гостиницы?

38. Охарактеризуйте зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания двери.

39. Дайте определение номера гостиничного предприятия.

40. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.

41. Назовите требования к проектированию внутреннего пространства жилого номера.

42. Назовите минимально-необходимые сведения, которые должно содержать задание на проектирование предприятий общественного питания.

43. Какие группы помещений предусматривает СНиП в составе предприятий общественного питания?

44. Как влияют на расположение зоны раздаточной в составе предприятий питания принятые в нём формы обслуживания?

45. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?

46. Почему группу производственных помещений ресторанов рекомендуют располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?

47. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.

48. Охарактеризуйте группу административно-бытовых помещений и раскройте требования к её проектированию в составе предприятия.

49. Перечислите композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания.

50. Назовите основные требования к размещению ресторанных комплексов и отдельных предприятий в составе городов и посёлков.

51. Как принято рассчитывать потребность в предприятиях питания в городах и посёлках?

52. Что берётся за основу при расчёте потребностей в предприятиях питания при домах отдыха, туристских базах, санаториях, курортах?

53. Сформулируйте основной принцип компоновочного решения здания или сооружения.

54. Охарактеризуйте основные противопожарные требования к проектированию общественных зданий и сооружений.

### Краткий словарь терминов

**Агломерация** – скопление срастающихся друг с другом населенных мест, объединенных в единое целое интенсивными хозяйственными связями.

**Агломерация рекреационная** – взаимосвязанная система рекреационных комплексов, природных рекреационных ландшафтов, коммуникаций, туристских трасс и центров обслуживания.

**Анимация** – комплекс услуг по разработке и предоставлению специальных программ проведения свободного времени.

**Анфилада** – ряд комнат (залов), расположенных по одной оси и соединенных друг с другом дверями.

**Арка** – криволинейное перекрытие проема в стене или пространства между двумя опорами.

**Атрий, атриум** – закрытый внутренний двор (пространство).

**База** – опорная часть колонны, полуколонны, пилястры, пилона.

**Балюстрада** – ограждение лестниц, террас, балконов, состоящее из невысоких фигурных столбиков (балясин), соединенных сверху горизонтальной балкой или перилами.

**Барокко** – стиль в архитектуре и искусстве, появившийся в странах Европы конца XVI – середины XVIII в. Характерны подчеркнутая торжественность, пышная декоративность, динамичность композиции.

**Вместимость** – количество постоянных спальных мест (гостиница), посадочных мест (п.о.п.).

**Галерея** – 1) длинное крытое помещение, ограниченное с одной или с двух продольных стен опорами (чаще колоннами); 2) удлиненный зал со сплошным рядом больших окон в одной из продольных стен.

**Генеральный план** – общий план города или отдельных его частей, а также участков местности со схематическим изображением (в определенном масштабе) зданий, зеленых массивов, магистралей и т.д.

**Гостиница** – здание или комплекс помещений для временного проживания.

**Гостиничный комплекс** – несколько зданий различного функционального назначения, связанных с оказанием гостиничных услуг.

**Деятельность рекреационная** – совокупные действия по восстановлению жизнедеятельных сил человека посредством лечения, профилактики, отдыха-релаксации, туризма, физической реакции.

**Зона коммунально-хозяйственная** – часть рекреационного района, представляющая собой территорию, в которой размещаются все коммунальные и хозяйственно-производственные предприятия, обслуживающие рекреационную и селитебную зоны.

**Зона рекреационная** – основная структурно-планировочная единица рекреационного района с благоприятными условиями для лечения, отдыха и туризма.

**Зона селитебная** – часть территории рекреационного района, определяемая системой расселения.

**Инсоляция** – освещение помещения солнечными лучами.

Интенсивность рекреационной нагрузки – количественный показатель использования рекреационной территории человеком (чел./км<sup>2</sup>).

**Интерьер** – архитектура внутреннего пространства здания или помещения в здании.

**Капитальность рекреационных учреждений** определяется требованиями прочности, огнестойкости и долговечности. Рекреационные комплексы подразделяются на следующие группы: капитальные (круглогодичные, сезонные); некапитальные (стационарные, временного типа); мобильные (на земле – стоянки автоприцепов, туристские поезда; на воде – стоянки катеров, яхт, туристских судов, плавучих домов отдыха).

**Капитель** – венчающая часть колонны, столба или пилястры.

**Караван-сарай** – постоялый двор, место остановки путешественников и купцов в городах и на торговых путях (Средний Восток, Закавказье).

**Карниз** – выступающий край крыши; предназначен для защиты стен от дождя.

**Категории гостиницы** – классификационная группировка, характеризующая определенным комплексом требований. Категории обозначают символом «\*» (звезда). Количество звезд увеличивается в соответствии с повышением уровня качества обслуживания.

**Кемпинг** – автотуристское учреждение сезонной эксплуатации с ограниченным набором услуг культурно-бытового и технического характера, предназначенное для кратковременного проживания в стационарных домиках или палатках.

**Колонна** – архитектурно обработанная круглая в сечении вертикальная опора, состоящая из ствола, капители и базы.

**Комплекс отдыха** – совокупность рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – отдых-релаксация.

**Комплекс санаторный** – совокупность рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – лечение-профилактика (санатории, санатории-профилактории, санатории, лагеря, лечебные учреждения).

**Комплекс туристский** – совокупность рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой, – туризм.

**Комплексы интегрированные** – совокупность рекреационных комплексов вместимостью более 100 000 мест.

**Комплексы рекреационные** – 1) градостроительные образования различного функционального профиля, состоящие из рекреационных учреждений, объединенные общим архитектурно-планировочным решением, общей пространственной композицией и организацией обслуживания; 2) совокупность разных по функциям рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой (туризм, лечение, отдых).

**Купол** – свод, образуемый вращением кривой (дуги, окружности и др.) вокруг вертикальной оси.

**Лоджия** – помещение, открытое с одной или нескольких сторон. Обычно представляет собой балкон, углубленный в здание.

**Мансарда** – используемые для жилья или хозяйственных целей чердачные помещения.

**Модерн** – направление в искусстве, в основном в архитектуре и декоративно-прикладном искусстве начала XX в., для которого характерны стилизаторство и символика.

**Мозаика** – изображение или орнамент, выполненные из маленьких кусочков мрамора, смальты (цветного непрозрачного стекла).

**Мотель** – автотуристское учреждение гостиничного типа круглогодичной эксплуатации, предназначенное для длительного проживания с полным комплексом услуг культурно-бытового и технического обслуживания, расположенное вблизи автомобильной дороги.

**Новое строительство** – строительство здания, осуществляемое на новых площадях и по первоначально разработанному и утвержденному проекту.

**Общая площадь здания** – сумма площадей всех этажей, включая технические, мансардные, цокольные и подвальные.

**Панель** – 1) нижняя часть стены, нередко во внутренних помещениях, отделанная под дерево и члененная рамками-филенками; 2) тротуар; 3) крупно-размерный плоский элемент строительной конструкции заводского изготовления.

**Пандус** – наклонная плоскость, заменяющая лестницу, а также служащая для въезда к парадному входу здания.

**Парки природные** – объекты охраняемой природы ограниченного рекреационного пользования.

**Площадь застройки здания** – площадь горизонтального сечения по внешнему обводу здания на уровне цоколя, включая выступающие части. Площадь под зданием, расположенным на колоннах, а также проезды под зданием включаются в площадь застройки.

**Полезная площадь здания** – сумма площадей всех размещенных в нем помещений, за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов.

**Портал** – архитектурно оформленный вход в здание.

**Проект** – научно обоснованный комплекс технической документации (бизнес-план, расчеты, чертежи, смета расходов), необходимой для осуществления строительства нового или реконструкции действующего предприятия.

**Проектирование** – взаимосвязанный комплекс работ, цель которого создать техническую документацию (проект), на основе которой можно осуществлять строительство нового или реконструкцию действующего предприятия.

**Проект типовой** – предназначен для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов.

**Проект индивидуальный** – разрабатывается для одноразового строительства в определенном районе с учетом всех установленных к проектированию требований.

**Район рекреационный** – основная структурно-планировочная единица рекреационного региона, включающего значительные территории рекреационных агломераций, рекреационных зон, рекреационных комплексов и центров, туристских трасс, рекреационных ресурсов, объединенных ведущей функцией и социально-экономическим развитием.

**Расширение действующего предприятия** – осуществляемое по утвержденному новому проекту строительство вторых и последующих очередей действующего предприятия, дополнительных зданий, а также расширение действующих зданий с увеличением пропускной способности.

**Реконструкция** – изменение первоначального вида, габаритов и технических показателей или назначения здания, перепрофилирование, пристройка или надстройка, а также изменение или удаление инженерных конструкций и систем.

**Рекреант** – человек отдыхающий.

**Рекреационные учреждения нестационарные** – сооружения, которые могут быть перенесены на другое место: стабильные (дома отдыха, туристские базы летнего типа) и мобильные (туристские поезда, туристские суда).

**Рекреационные учреждения стационарные** – здания и сооружения, рассчитанные на постоянную эксплуатацию в данном месте до полной амортизации. Стационарными являются все капитальные здания, возведенные на фундаментах.

**Рекреация** – восстановление природной и урбанизированной среды и жизнедеятельных сил человека.

**Ренессанс (Возрождение)** – архитектурный стиль искусства Западной и Центральной Европы XIV–XVI вв., основанный на возрождении античных (древнегреческих и древнеримских) архитектурных форм.

**Ресторан** – предприятие общественного питания с широким выбором блюд сложного приготовления.

**Ресторанный комплекс** – объединение в одном здании нескольких типов п.о.п. различного профиля.

**Ресурсы рекреационные** – 1) средства (природные, трудовые, культурно-исторические, финансовые, материально-технические, био-социальные), определяющие существование рекреационной деятельности; 2) сочетание различных природных и антропогенных факторов, создающее благоприятные условия для рекреационной деятельности: отдых-релаксация, лечение-профилактика, туризм, физическая рекреация.

**Ресурсы туристские** – совокупность природных и антропогенных (культурно-исторических, социально-экономических) средств, определяющих целевые программы туристской деятельности.

**Рококо** – стиль европейского искусства (зарождение во Франции) первой половины XVIII в., представляющий собой позднюю стадию барокко. Отличается мелкомасштабностью форм (в частности орнамента).

**Ротонда** – круглое здание (храм, мавзолей, зал, вилла), обычно увенчанное куполом.

**Санаторий** – круглогодичное учреждение, предназначенное для лечения природными лечебными факторами в сочетании с физиотерапией, лечебной физкультурой, диетическим питанием в условиях санаторного режима.

**Санаторий-профилакторий** – учреждение, предназначенное для упреждающего лечения; определяется связью с производством (санатории-профилактории с отрывом от производства и без отрыва от производства).

**Свод** – перекрытие или покрытие сооружений, имеющее криволинейные очертания и порождающее горизонтальное давление – распор.

**Система рекреационная** – совокупность взаимодействующих структур, элементов и явлений, направленная на обеспечение рекреационных потребностей общества.

**СНиП** (Строительные нормы и правила): *нормы* – обоснованные и узаконенные оптимальные меры площади, объема, веса, количества различных материалов, приходящихся на определенную принятую единицу: на одного человека, квадратный или кубический метр и т.д.;

*правила* – требования по технике безопасности в строительстве, требования к качеству работ, организации производства различных видов строительных работ.

**Средства размещения** – учреждения, предоставляющие условия проживания: коллективные (туристский комплекс, санаторный ком-

плекс, комплекс отдыха, мобильный комплекс, общежитие); индивидуальные (палатка, бунгало, автофургон, ротель, караван, квартира, комната, дача, яхта); частные (кондотели).

**Структура рекреационного учреждения объемно-пространственная** – определяется планировочной организацией и композиционным решением рекреационного учреждения.

**Техническое перевооружение действующего предприятия** – осуществление в соответствии с планом развития учреждения по проектам и сметам отдельных видов работ по повышению до современных требований технического уровня путем внедрения новой техники и новых технологий.

**Трейлерный парк** – автотуристское учреждение сезонной эксплуатации, предназначенное для длительного проживания туристов.

**Туристский лагерь** – учреждение сезонной эксплуатации, предназначенное для массового отдыха молодежи.

**Фасад** – внешний вид, внешняя поверхность наружных стен здания.

**Центр рекреационный** определяется агломерацией рекреационных учреждений и является одновременно административным центром. В зависимости от месторасположения может быть региональным, зональным, районным.

**Центр спортивно-оздоровительный** – совокупность рекреационных учреждений, обеспечивающих выполнение программы физического восстановления жизнедеятельности человека.

**Эклектика** – смешение стилей, сочетание разнородных стилиевых элементов.

**Экстерьер здания** – внешний вид здания, входящего в рекреационный комплекс, имеет большое значение для туристов при выборе места размещения.

**Эркер** – часть внутреннего объема здания, вынесенная за пределы его наружных стен и выступающая на фасаде в виде закрытого балкона.

**Этаж подвальный** – этаж, частично заглубленный в землю на глубину более 0,5 этажа.

**Этаж подземный** – этаж, полностью заглубленный в землю.

**Этаж цокольный** – этаж, частично заглубленный в землю на глубину менее 0,5 высоты этажа.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	1
Тема 1. ВИДЫ И КЛАССИФИКАЦИЯ РЕКРЕАЦИОННЫХ КОМПЛЕКСОВ.....	4
Тема 2. ПЛАНИРОВОЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РЕКРЕАЦИОННЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ.....	7
Тема 3. НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСТВА.....	9
Тема 4. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ САНАТОРНЫХ КОМПЛЕКСОВ.....	12
Тема 5. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ.....	15
Тема 6. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.....	23
Тема 7. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	45
Тема 8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ.....	56
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	60
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	62

---

Учебное издание

**Фоминых Ирина Леонидовна**

### **ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ, ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ**

Учебное пособие

Редактор М.А. Шкарубо

Корректор Л.З. Анипко

Компьютерная верстка М.А. Портновой

Лицензия на издательскую деятельность ИД № 03816 от 22.01.2001

Подписано в печать .03.07. Формат 60×84/16.

Бумага писчая. Печать офсетная. Усл. печ. л..

Уч.-изд. л. Тираж экз. Заказ

---

Издательство Владивостокского государственного университета  
экономики и сервиса

690600, Владивосток, ул. Гоголя, 41

Отпечатано в типографии ВГУЭС

690600, Владивосток, ул. Державина, 57