

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Справочное пособие к СНиП
2.08.02-89

Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

4.2. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях принимать по табл. 6.

Системы отопления во встроенных, встроенно-пристроенных предприятиях общественного питания к зданиям иного назначения проектируются отдельными и присоединяются к узлам управления этих зданий.

4.3. Тамбуры входов для посетителей в предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более при расчетной температуре наружного воздуха (для проектирования отопления) минус 15 °С и ниже проектируются с тепловыми завесами.

Таблица 6

Помещения	Расчетная температура воздуха, °С для холодного периода года	Кратность воздухообмена в 1 ч.	
		приток	вытяжка
1	2	3	4
Зал раздаточный	16	По расчету (но не более 80 м ³ на человека)	
Вестибюль, аванзал	16	2	-
Магазин кулинарии	16	3	2
Помещения для хранения музыкальных инструментов	16	1	1
Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий	5	По расчету дежурного отопления	
Цехи: доготовочный, холодный, мясной, птицегольевой, рыбный, обработки зелени, овощей	16	3	4
Помещение заведующего производством	18	2	-
Помещение подготовки яиц	16	3	5
Помещение для мучных изделий и отделка кондитерских изделий, бельевая	16	1	2
Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная	16	1	1
Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары)	20	4	6
Кабинет директора, контора, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	18	1	1
Кладовая сухих продуктов, кладовая инвентаря, кладовая вино-водочных изделий, помещение для хранения пива	12	-	1
Кладовая овощей, солений, тары	5	-	2
Приемочная	16	3	-
Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов	-	По расчету	
Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов	-	3	4
Ремонтные мастерские	16	2	3
Помещение общественных организаций	16	1	1
Охлаждаемые камеры для хранения:			
мяса	±0	-	-
рыбы	-2	-	-

молочно-жировых продуктов, овощных полуфабрикатов	2	-	-
полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	±0	-	-
овошей, фруктов, ягод, напитков	4	4	4
кондитерских изделий	4	-	-
вин и напитков	6	-	-
мороженого и замороженных фруктов	-15	-	-
пищевых отходов	2	10	10
Курительная комната	16	-	10
Разгрузочные помещения	10	По расчету	

Примечания: 1. Указанные в таблице температуры воздуха в помещениях (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проектировании систем отопления.

2. В буфетах, барах, коктейль-холлах, банкетных залах, размещаемых в отдельных помещениях, принимается кратность воздуха минус 3.

3. Указанные в таблице температуры воздуха в охлаждаемых камерах поддерживаются круглосуточно в течение всего года. В камерах для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных, рыбных полуфабрикатов принимать температуры ± 0 °С; для овощных полуфабрикатов +2 °С; для хранения всех продуктов (1 камера в предприятии) ± 2 °С.

4.4. Системы вентиляции предприятий общественного питания во встроенных, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения должны быть отдельными от этих зданий. При этом должны предусматривать меры по защите жилых помещений от шума и вибрации.

4.5. Системы вытяжной вентиляции проектируются отдельными для следующих групп помещений:

для посетителей;

производственных (допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию, горячих, холодных, доготовочных, моечных и других производственных помещений);

местных отсосов от посудомоечных машин;

уборных и душевых с раздевалками;

камер пищевых отходов;

охлаждаемых камер фруктов, овощей и зелени.

В кафе и столовых на 50 мест и менее допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

4.6. Расчет воздухообмена в торговых залах, горячих и кондитерских цехах производить на поглощение теплоизбытка от людей, солнечной радиации (или электроосвещения) и технологического теплового оборудования.

4.7. Системы вентиляции в горячих цехах проектируются с применением приточно-вытяжных локализирующих устройств.

4.8. Теплопотери наружных дверей, не оборудованных тепловыми завесами для входа покупателей, и у загрузочных дверей принимать с коэффициентом 5.

4.9. Тепловыделения от технологического оборудования определяются с учетом коэффициентов одновременности работы и загрузки оборудования.

4.10. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выпечки кондитерских изделий принимать: температуру воздуха, удаляемого через зонты, завесы и локализирующие устройства над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, 42 °С; температуру воздуха под потолком 30 °С.

4.11. В залах и горячих цехах соответственно нормативным требованиям кондиционирование воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.

4.12. Для монтажа, ремонта и технического осмотра вентиляционного оборудования необходимо предусматривать монтажные проемы, передвижные и стационарные подъемно-транспортные средства.

4.13. Прокладка внутренней канализации в пределах приточных камер не допускается.

4.14. Системы приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования воздуха рекомендуется проектировать с автоматическим регулированием.

4.15. В мелких предприятиях общественного питания рекомендуется для торгового зала и горячего цеха проектировать единую приточную систему.

4.16. Коэффициенты одновременности работы и коэффициенты загрузки технологического теплового оборудования см. ниже.

Коэффициенты одновременности работы электрического и газового оборудования: в столовых, кафе и закусочных - 0,8; в ресторанах - 0,7.

Коэффициент загрузки электрооборудования: электроплиты - 0,65; электрические мармиты и тепловые шкафы, электросковороды и электрофритюрницы - 0,5; прочее оборудование - 0,3.

4.17. Расходы воздуха по модулированному оборудованию принимаются по табл. 7.

Таблица 7

№ пп	Оборудование	Марка	кВт	Количество воздуха, м ³ /ч	
				вытяжного	приточного
1	2	3	4	5	6
1.	Плита электрическая	ПЭ-0,17	4	250	200
2.		ПЭ-0,17-01	4	25	200
3.	Плита электрическая	ПЭ-0,51	12	750	400
4.		ПЭ-0,51-01	12	750	400
5.	Шкаф жарочный	ШЖЭ-0,51	8	400	-
6.		ШЖЭ-0,51-01	8	400	-
7.		ШЖЭ-0,85	12	500	-
8.		ШЖЭ-0,85-01	12	500	-
9.	Устройство электрическое, варочное	УЭВ-60	9,45	650	400
10.	Котел передвижной	КП-60	-	-	-
11.	Фритюрница	ФЭ-20	7,5	350	200
12.	Котел пищеварочный вместимостью, л:				
	100	КЭ-100	18,9	550	400
	160	КЭ-160	24	650	400
	250	КЭ-250	30	750	400
13.	Аппарат пароварочный	АПЭ-0,23А	7,5	650	400
		АПЭ-0,23А-01	7,5	650	400
14.	Сковорода электрическая	СЭ-0,22	5	450	400
		СЭ-0,22-01	5	450	400
		СЭ-0,45	11,5	700	400
		СЭ-0,45-01	11,5	700	400
15.	Мармит	МСЭ-0,84	2,5	300	200
		МСЭ-0,84-01	2,5	300	200
16.	Мармит передвижной	МП-28	0,63	-	-

4.18. В залах и горячих цехах ресторанов, кафе и общедоступных столовых с общим количеством мест более 300 допускается, а в IV климатическом районе с общим количеством мест в залах более 200 предусматривается кондиционирование воздуха.

4.19. Тепловыделение в залах принимается 0,116 кВт/ч (100 ккал/ч) от одного посетителя.

4.20. Температура воздуха, удаляемого из торговых залов предприятий общественного питания, определяется с учетом градиента по высоте.

4.2. Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования следует принимать по табл. 7.

Таблица 7

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

Оборудование	Расход воды в л/сек	Процент одновременного действия
1. Моечные ванны	0,3	30
2. Раковины (производственные)	0,2	40
3. Машины посудомоечные	0,3	100
4. Картофелемойки, картофелечистки и кипяtilьники	0,2	100
5. Котлы варочные	0,2	60
6. Льдогенераторы	0,1	50

Примечания: 1. Расход воды холодильными установками следует принимать по технической характеристике этих установок.

2. Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жируловителей, грязеотстойников и мезгосборников

4.3. Технологическое оборудование для приготовления пищевой продукции и мойки посуды следует присоединять к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

4.4. Для очистки производственных сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи следует проектировать установку вне зданий на выпусках из соответствующих помещений,

жируловителей — для предприятий на полуфабрикатах с количеством мест в залах 500 и более и для предприятий на сырье с количеством мест в залах 200 и более;

грязеотстойников и мезгоуловителей — для предприятий с овощными цехами производительностью более 2 т в смену.

Примечание. Установки для очистки сточных вод овощных цехов производительностью до 2 т в смену предусматриваются в составе технологического оборудования этих цехов.

ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

4.5. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях следует принимать по табл. 8.

Таблица 8

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

Помещения	Температура воздуха в °С	Кратность воздухообмена в 1 ч	
		приток	вытяжка
1. Зал, раздаточная, буфет	+16	По расчету	
2. Вестибюль, аванзал	+16	2	
3. Помещение для отдыха посетителей, помещение для игр	+18	2	2
4. Кабинет врача	+20	—	1
5. Помещение для продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий (в т.ч. обедов), бельевая, помещение для отделки кондитерских изделий	+16	2	2
6. Горячий цех, помещение для выпечки кондитерских изделий	+5 (для расчета дежурного отопления)	По расчету	
7. Цехи доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки зелени, овощной и птицеполевой, помещение для фреоновых холодильных установок	+16	3	4
8. Помещение для подготовки яиц	+16	3	5
9. Помещения для мучных изделий и приготовления пельменей	+16	1	2
10. Моечные: столовой и кухонной посуды, судков, тары	+20	По расчету, но не менее 4	
11. Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого сервизная, помещение для хранения музыкальных инструментов	+16	1	1
12. Помещение заведующего производством	+18	2	—
13. Кабинет директора, контора, главная касса; помещения официантов, персонала, Совета кафе, кладовщика	+18	—	1
14. Кладовая сухих продуктов	+12	—	2
15. Кладовая инвентаря	+12	2	2
16. Кладовые овощей, соленый квашений, тары	+5	—	2
17. Кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива	+12	—	1
18. Экспедиция, загрузочная	+16	3	—
19. Охлаждаемые камеры для хранения:			
а) мяса	±0	—	—
б) рыбы	-2	—	—
в) мясных и рыбных полуфабрикатов	±0	—	—
г) овощных полуфабрикатов	+2	—	—

Продолжение табл. 8

Помещения	Температура воздуха в °С	Кратность воздухообмена в 1 ч	
		приток	вытяжка
д) молочных продуктов, жиров, гастрономии	+2	—	—
е) кондитерских изделий	+6	—	—
ж) фруктов, ягод, овощей, напитков	+4	4 (в сут-ки)	4 (в сут-ки)
з) продуктов при низкой температуре (мороженого, пельменей и т. п.)	-15	—	—
и) пищевых отходов	+2	—	10
20. Шлюз при камере пищевых отходов	+5	—	—

Примечания: 1. Указанные в таблице температуры воздуха в помещениях (кроме охлаждаемых камер) являются расчетными при проектировании систем отопления и вентиляции для холодного и переходного периодов года.

2. Указанные в таблице температуры воздуха в охлаждаемых камерах следует поддерживать круглосуточно в течение всего года. В камерах для одновременного хранения мяса и рыбы или мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов следует принимать температуру $\pm 0^\circ\text{C}$; для хранения всех продуктов (1 камера в предприятии) $\pm 4^\circ\text{C}$.

3. В залах и горячих цехах ресторанов, кафе и столовых открытой сети с количеством мест более 300 (в IV климатическом районе с количеством мест более 200) допускается при обосновании принимать оптимальные параметры внутреннего воздуха в соответствии с главой СНиП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, при этом работу в горячих цехах относить к работам средней тяжести

4.6. Теплотери через наружные двери без воздушно-тепловых завес и через загрузочные люки следует принимать с коэффициентом 5.

4.7. Тепловыделения от технологического оборудования следует определять с учетом коэффициентов одновременности работы и загрузки оборудования, приведенных в приложении 14.

Тепловыделения в залах следует принимать 100 ккал/ч от одного посетителя (включая 25 ккал/ч скрытого тепла от пищи).

4.8. Системы отопления предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях иного назначения или в пристройках, и системы отопления этих зданий, как правило, следует проектировать отдельными (при одном теплоносителе и источнике теплоснабжения).

4.9. Входы для посетителей в предприяти-

ях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более в районах с расчетной температурой наружного воздуха (для проектирования отопления) — 15°C и ниже следует проектировать с воздушно-тепловыми завесами (с забором воздуха, как правило, из верхней зоны вестибюля).

4.10. Системы вентиляции предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях иного назначения или в пристройках, и системы вентиляции этих зданий следует проектировать отдельными.

4.11. Системы вытяжной вентиляции следует проектировать отдельными для следующих групп помещений:

а) помещений для посетителей (за исключением уборных и умывальных), горячих цехов и моечных;

б) производственных (за исключением горячих цехов и моечных), складских (за исключением охлаждаемых камер для хранения овощей, фруктов и пищевых отходов) и административных;

в) уборных, умывальных и душевых;

г) охлаждаемых камер для хранения овощей и фруктов;

д) охлаждаемых камер для хранения пищевых отходов.

Примечание. В предприятиях с обслуживанием официантами системы вытяжной вентиляции в помещениях для посетителей и в помещениях горячих цехов, моечных и раздаточных следует проектировать отдельными.

4.12. Количество тепла для подогрева приточного воздуха следует определять по «параметрам А» для холодного периода года, воздухообмен — по «параметрам А» для теплого и холодного периодов года.

4.13. Для расчета воздухообмена в горячих цехах и в помещениях для выпечки кондитерских изделий следует принимать:

температуру воздуха, удаляемого через кольцевые воздуховоды, завесы и зонты над технологическим оборудованием, выделяющим тепло, $+42^\circ\text{C}$;

температуру воздуха под потолком вне завес или кольцевых воздуховодов $+30^\circ\text{C}$;

количество удаляемого воздуха через кольцевые воздуховоды, завесы и зонты — 65%, а общеобменной вентиляцией из верхней зоны — 35% общего количества воздуха, удаляемого из указанных помещений.

Примечание. Кольцевые воздуховоды должны быть размерами в плане на 0,5 м больше размеров обо-

рудования, выделяющего тепло, иметь регулируемые вытяжные отверстия и примыкать вплотную (без зазоров) к потолку.

4.14. При расчете воздухообмена в залах следует принимать превышение притока над вытяжкой в размере не менее двух объемов помещений горячего цеха и моечных.

В горячих цехах, в помещениях для выпечки кондитерских изделий и в моечных вытяжка должна превышать приток не менее чем на два объема этих помещений.

В предприятиях с самообслуживанием следует принимать подачу приточного воздуха в горячий цех в размере 65% через зал (дополнительно к расчетному притоку в зал) и 35% непосредственно в цех; удаление воздуха из зала и горячего цеха предусматривать через горячий цех.

В предприятиях с обслуживанием официантами следует принимать подачу приточного воздуха в горячий цех в размере 35% через помещение раздаточной и 65% непосредственно в цех; удаление воздуха из горячего цеха и раздаточной — через горячий цех.

Примечание. Температуру воздуха, удаляемого из залов столовых, ресторанов и кафе, следует определять с учетом градиента по высоте.

4.15. Приточный воздух в горячий цех и в помещение для выпечки кондитерских изделий следует подавать в рабочую зону, в остальные помещения — в верхнюю зону.

5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

5.1. Электроприемники предприятий общественного питания с количеством мест в залах

100 и более по обеспечению надежности электроснабжения следует относить ко II категории; электроприемники предприятий с количеством мест в залах менее 100, а также магазинов кулинарии и домашних кухонь — к III категории.

5.2. Линии, питающие холодильные установки, а также установки аварийного и рекламного освещения, должны быть отдельными, начиная от вводно-распределительного устройства.

5.3. Групповые осветительные и силовые щитки следует, как правило, размещать вне залов.

5.4. Кассовые аппараты, торговые автоматы, электрополотенца и т. п. электроприемники не допускается присоединять к групповой сети электрического освещения.

5.5. Рабочее освещение залов и производственных цехов в предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более следует проектировать с централизованным управлением от групповых щитков; освещение охлаждаемых камер — с управлением выключателями, срабатывающими при открывании и закрывании дверей камер.

5.6. В помещениях для хранения сгораемых продуктов и тары или продуктов в сгораемой упаковке допускается установка только трехполюсных штепсельных розеток с заземляющим контактом для подключения средств механизации.

Установка штепсельных розеток в сети аварийного освещения не допускается.

5.7. Предприятия общественного питания следует проектировать с телефонной связью и радиовещанием от внешней сети.

Приложение Д
 (обязательное)

Таблица Д. 1 - Расчетные температуры, кратности воздухообмена, категории по чистоте помещений

Наименование помещения	Т°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
Больницы, поликлиники, станции неотложной и скорой медицинской помощи						
Палаты для взрослых больных, помещение для матерей акушерских отделений, помещение гипотермии	20	60 м ³ на койку		Ч	2	2
Палаты для туберкулезных (взрослых и детей)					2	2
Палаты для больных гипотиреозом	24	60 м ³ на койку		Ч	2	2
Палаты для больных тиреотоксикозом	15	60 м ³ на койку		Ч	2	2
Операционные, послеоперационные палаты, реанимационные залы, палаты интенсивной терапии, родовые, родовые боксы, операционно-диализационные, наркозные, ожоговые палаты	22	По расчету, но не менее десятикратного обмена		ОЧ	Не допускается	
Палаты послеродовые, для детей, для детей с матерями	22	60 м ³ на койку		Ч	2	2
Палаты для новорожденных, недоношенных, травмированных детей; палаты для совместного пребывания матерей и новорожденных	25	По расчету, но не менее 80 м ³ на кровать		ОЧ	Не допускается	
Боксы и полубоксы, фильтр-боксы, предбоксы	22	2,5 подача воздуха в коридор	-	Г	-	2,5
Палатные секции инфекционного отделения	20					
Предродовые, фильтры, приемно-смотровые боксы, смотровые, перевязочные, манипуляционные, предоперационные, процедурные, помещения для сцеживания грудного молока, комнаты для кормления детей в возрасте до 1 года, помещение для прививок	22	1,5	2	Ч	1	1,5
Манипуляционные туалетные для новорожденных	25	-	2	Ч	-	1,5
Манипуляционные с применением аминазина	22	8	10	Г	Не допускается	
Кабинеты врачей, комнаты персонала, комнаты отдыха для больных, пользующихся процедурами водолечения и грязелечения, кабинеты иглотерапии, помещения выписки, кабинеты аудиометрии, антропометрии, диспетчерские приема вызовов и направления бригад, комната заполнения документов, комната отдыха диспетчеров, врачей, фельдшеров, санитаров, шоферов, выездных бригад, медицинской статистики	20	Приток из коридора	1	Ч	Приток из коридора	
Кабинеты ангиографии, процедурные рентгенодиагностических кабинетов, процедурные и раздевальные флюорографических кабинетов, кабинеты электросветолечения, массажная	20	3	4	Г	Не допускается	
Кабинеты для раздевания при рентгенодиагностических кабинетах	20	3	-	Ч	Не допускается	
Процедурные для рентгеновских снимков зубов, моечные лабораторной посуды патолого-анатомических отделений, комнаты управления рентгеновских кабинетов и радиологических отделений, фотолаборатория	18	3	4	Г	Не допускается	

Продолжение таблицы Д.1

Парканы -
 В - 300 м³/ч ; 11 - 200 м³/ч ; 10 - 100 м³/ч

Наименование помещения	Т°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
Стерилизационные при операционных септических отделений	18	-	3	Г	Не допускается	
То же асептических отделений	18	3	-	Ч	Не допускается	
Барозал	20-26	1,5	2	Ч	1	1,5
Лаборатории и помещения для проведения анализов, кабинеты (помещения) радиотелеметрических, эндокринологических и др. исследований, помещения для приема, сортировки и взятия проб для лабораторных анализов, монтажные и моечные кабинеты искусственной почки и помещения аппарата искусственного кровообращения, растворно-дозаторские лаборатории, помещения минерализационные, препараторские для окраски мазков, весовые, колориметрические, средоварки, материально-аппаратные лаборатории, фиксационные, помещения для подготовки перевязочных и операционных материалов и белья, контроля, комплектования и упаковки инструментов, приема, разборки, мытья и сушки хирургических инструментов, шприцев, игл, катетеров, процедурные для лечения нейролептиками, радиопост, диктофонный центр, помещения текущей стерилизации аппаратная	18	1	3	Б	1	1,5
Залы лечебной физкультуры	18	50 м ³ /ч на 1 чел		Г	1	1,5
		80%	100%			
Кабинеты функциональной диагностики, помещения для ректороманоскопии	22	1	3	Г	-	1,5
Кабинеты лечебной физкультуры, механотерапии, зубокабинеты, комнаты зондирования, помещения для дегельминтизации	20	2	3	Г	1	1,5
Помещения (комнаты) для санитарной обработки больных, <u>душевые</u> , кабины личной гигиены	25	3	5	Г	-	2, но не более 100 м ³ /ч
Помещения субкавальных, сероводородных и других ванн (кроме радоновых), помещения подогрева парафина и озокерита, лечебные плавательные бассейны	25	3	5	Г	Не допускается	
Помещения для хранения гипсовых бинтов, гипса, <u>музеи</u> и препараторские при них в патолого-анатомических отделениях, компрессорные ингаляторы, центральные бельевые, кладовые инфицированного белья и постельных принадлежностей, кладовые хозяйственного инвентаря, кладовые вещей больных и гладильные, инструментальные, кладовые реактивов и аппаратуры в патолого-анатомических отделениях для текущего ремонта физиотерапевтической аппаратуры, хранения ящиков выездных бригад, текущего запаса медикаментов, аптечная комната, кладовая месячного запаса медикаментов, кладовая нестерильных материалов и белья	18	-	1	Г	-	1
Помещения стерилизационных-автоклавных центральных стерилизационных:	18	По расчету			Не допускается	
а) чистое отделение		100%	-	Ч		
б) грязное отделение		-	100%	Г		

Продолжение таблицы Д.1

Наименование помещения	Т°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
Помещение для мытья, стерилизации и хранения суден, горшков, мытья и сушки клеенок, сортировки и временного хранения предметов уборки, кладовые кислот и дезинфицирующих средств, помещения мойки носилок и клеенок, помещение сушки одежды и обуви выездных бригад	18	-	5	Г	-	2
Помещения для временного хранения белья и твердых отходов, загрязненных радиоактивными веществами	18	-	5	Г	Не допускается	
Регистратуры, справочные, <u>вестибюли</u> , гардеробные, помещения для приема передач больным, ожидальные, кладовые теплых вещей при верандах, <u>буфетные, столовые для больных</u> , раздаточные с подсобным помещением в молочно-раздаточных пунктах	18	-	1	Г	-	1
Медицинские архивы	18	-	0,5	Г	-	0,5
Помещение для обработки резиновых перчаток, для мытья и стерилизации столовой и кухонной посуды при буфетных и столовых отделениях, парикмахерские для обслуживания больных, муляжные	18	2	3	Г	1	2
Хранилища радиоактивных веществ, фасовочные и моечные в радиологических отделениях, моечные в лабораториях	18	5	6	Г	Не допускается	
Процедурные в кабинетах для статической и подвижной теле-гамма-терапии, комнаты для центрирования в кабинетах для подвижной теле-гамма-терапии, процедурные рентгенотерапии, кабинеты микроволновой терапии, кабинеты ультравысокочастотной терапии, кабинеты теплолечения, кабинеты укутывания, помещения приготовления растворов для радоновых ванн, кабинеты лечения ультразвуком	20	4	5	Г	Не допускается	
Раздевальные и кабины для раздевания в отделениях водолечения	23	Приток по балансу вытяжки из залов с ванными, грязевых процедур		Ч	Не допускается	
Помещения радоновых ванн, грязелечебные залы, душевой зал с кафедрой, кабинеты грязелечения для гинекологических процедур	25	4	5	Г	Не допускается	
Помещение для хранения и регенерации грязи	12	2	10	Г	Не допускается	
Помещения хранения трупов ¹⁾	2	-	3	Г	-	1,5
Помещения одевания трупов, выдачи трупов, кладовые похоронных принадлежностей, для обработки и подготовки к захоронению инфицированных трупов, помещения для хранения хлорной извести	14		3	Г	Не допускается	
Помещение дезинфекционных камер:	16					
а) приемные		Из чистого отд.	3	Г	Не допускается	
б) грязные отделения		Из чистого отд.	5	Г	Не допускается	

Продолжение таблицы Д.1

Наименование помещения	t °С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
в) разгрузочные (чистые) отделения		5	Через грязн. отд.	Ч	Не допускается	
Шлюзы при сероводородных ваннах	25	3	4	Ч	Не допускается	
Кабинеты для раздевания при сероводородных ваннах	25	3	3	Ч	Не допускается	
Помещение приготовления раствора сероводородных ванн и хранения реактивов	18	5	6	Г	Не допускается	
Помещения для мойки и сушки простыней, холстов, брезентов, грязевые кухни	16	6	10	Г	Не допускается	
Ингалятории (процедурные)	20	8	10	Г	Не допускается	
Секционные	16	1	4	Г	Не допускается	
Шлюзы перед палатами для новорожденных	22	По расчету, но не менее 5-кратного обмена		Ч	Не допускается	
Помещения выписки родильниц и облучения детей кварцевой лампой	22	-	1	Ч	-	1
Санузлы	20		50 м ³ /ч на 1 унитаз и 20 м ³ /ч на 1 писсуар	Г	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз и 20 м ³ /ч на 1 писсуар
Умывальные комнаты	20	-	3	Г	-	1,5
Клизменная	20	-	5	Г	-	1,5
Малые операционные	22	10	5	Ч	Не допускается	
Виварий						
Карантинное отделение для въезда машин с животными:						
Приемная с теплым тамбуром для въезда машин с животными	16	1	1	Г	Не допускается	
Мойка для собак, кошек, карликовых свиней с ванной и циркуляционным душем	22	3	5	Г	Не допускается	
Тепловоздушная сушка для собак и карликовых свиней	25	3	5	Г	Не допускается	
Помещение для содержания лабораторных животных:						
а) мышей	20÷22	10	12	Г	Не допускается	
б) хомяков	20	10	12	Г	Не допускается	
в) морских свинок	14÷16	8	10	Г	Не допускается	
г) кроликов	5	8	10	Г	Не допускается	
д) собак (с выходом на выгул)	14	8	10	Г	Не допускается	
с) кошек	18	10	12	Г	Не допускается	
ж) баранов (с выходом на выгул)	5	10	12	Г	Не допускается	
з) карликовых свиней	18	10	12	Г	Не допускается	
и) петухов	18	10	12	Г	Не допускается	
Помещение персонала	18	1	1	Ч	-	1
Склад клеток и инвентаря	10	-	1	Г	-	1
Осмотр больных животных и их дезинфекция	20	8	10	Г	Не допускается	
Изолятор для крупных животных	15	8	10	Г	Не допускается	
Помещения для хранения и приготовления дезсредств (с вытяжным шкафом)	18	По расчету		Г	-	2
Хранение кормов и подстилок	10	-	1	Г	-	1
Дезинфекционно-моечное отделение						
Очистка и мойка инвентаря:						
а) ручная мойка	16	3	5	Г	Не допускается	

Продолжение таблицы Д. 1

Наименование помещения	t°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
б) машинная мойка:						
помещение грубой очистки	16	3	5	Г	Не допускается	
моечная	16	5	6	Г	Не допускается	
Стерилизация и сушка инвентаря	18	По расчету		Ч	Не допускается	
Хранение чистых клеток, стеллажей, контейнеров, кормушек, носилок, подстилок	10	-	1	Г		1
Загрузка в клетки кормов, воды, подстилок	18	-	1	Г	-	1
Временное хранение трупов животных	2-4	-	3	Г	-	1
Отделение содержания подопытных животных						
Блок для содержания мелких лабораторных грызунов (мышей, крыс, морских свинок) в условиях, исключающих проникновение патогенной флоры)²⁾ Помещения барьерной зоны						
Принудительный санпропускник	25	3	5	Г	Не допускается	
Одевание стерильной одежды:						
а) чистая зона	25	По расчету		Ч	Не допускается	
б) грязная зона	25	По расчету		Г	Не допускается	
Стерилизационная с паровым автоклавом	18	По расчету		Г	Не допускается	
Бактерицидный гидрошлюз:						
а) чистая зона	18	3	-	Ч	Не допускается	
б) грязная зона	18	-	3	Г	Не допускается	
Бактерицидный аэрошлюз	18	По расчету		Ч	Не допускается	
Помещения забарьерной зоны³⁾						
Помещение для содержания животных СВИБ и проведения экспериментов:						
а) для мышей	20 +22	15	10	ОЧ	Не допускается	
б) для крыс	18	15	10	ОЧ	Не допускается	
в) для морских свинок	14+ 16	15	10	ОЧ	Не допускается	
Помещение для экспериментов	20	15	10	ОЧ	Не допускается	
Помещение персонала	18	1	1	ОЧ	Не допускается	
Склад стерильного инвентаря, кормов, подстилок	18	1	1	ОЧ	Не допускается	
Распределение и раздача кормов	18	1	1	ОЧ	Не допускается	
Стерилизация воды	18	1	1	ОЧ	Не допускается	
Блок для содержания лабораторных животных в обычных условиях						
Помещения для экспериментов	18	1	3	Г	1,5	2
Помещения хирургической секции:						
а) предоперационная со стерилизационной	18	1	2,5	Ч	Не допускается	
б) операционная, послеоперационная, помещение интенсивного ухода за выздоравливающими животными	20 +22	По расчету		ОЧ	Не допускается	
Помещения для инфицирования животных и работы с ними:						
а) помещения для токсикологических исследований	18	1	3	Г	1,5	2
б) помещения для заражения животных (манипуляционная, боксы для контрольных животных)	18	5	6	Г	Не допускается	
в) персонал и специалисты	18	-	1,5	Ч	Не допускается	
г) хранение чистых: инвентаря, кормов, подстилки	18		1	Г	Не допускается	
д) сбор отходов	10	-	10	Г	Не допускается	
Отделение ветеринарного обслуживания						
Кабинет врача	18	1	1	Ч	Не допускается	
Секционная	16	3	3	Г	Не допускается	
Лабораторная диагностика с боксом для вскрытий животных	18	1	3	Г	Не допускается	

1 продолжение таблицы Д. 1

Наименование помещения	t°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
Хранение медикаментов	18	1	3	Г	Не допускается	
Блок изоляции больных животных:						
а) помещение больных со шлюзом ⁴⁾						
б) хранение кормушек, клеток, инвентаря, подстилки и кормов	10	-	1	Г	-	1
в) персонал	18	1	1	Ч	-	1
г) предметы уборки с краном, трапом и сушкой	10	-	10	Г	-	3
Отделение подготовки кормов						
Подготовка овощей с моечной, подготовка зерносмесей	16	3	4	Г	Не допускается	
Пищеварочный зал	16	По расчету		Не допускается		
Моечная кухонной посуды	18	4	6	Г	Не допускается	
Стерилизация кормов	18	1	3	Г	Не допускается	
Охлаждаемая камера для пищевых продуктов	2÷ 4	Периодическое проветривание		Г	Не допускается	
Аптеки						
Залы обслуживания населения	16	3	4	Г	1	1,5
Рабочие помещения или изолированные рабочие зоны в зале обслуживания, экспедиционные помещения для приема и оформления заказов прикрепленного учреждения, рецептурная	18	2	1	Ч	1,5	1
Ассистентская, асептическая, дефектарская, проходной шлюз; заготовочная и фасовочная со шлюзом, закаточная и контрольно-маркировочная стерилизационная-автоклавная, стерилизационная, дистилляционная	18	4	2	Ч	2	1
Расфасовочная, контрольно-аналитический кабинет, моечная, стерилизационная растворов, дистилляционно-стерилизационное помещение, кокторий, распаковочная	18	2	3	Г	1	1,5
Помещения для приготовления лекарственных форм в асептических условиях	18	4	2	ОЧ	Не допускается	
Помещения для хранения лекарственных средств и изделий медицинского назначения: ⁶⁾						
а) лекарственных веществ, готовых лекарственных препаратов в т.ч. и термолabileльных и предметов медицинского назначения; перевязочных средств; пакетированных лекарственных средств растительного происхождения	18	2	3	Г	-	1
б) лекарственного растительного сырья	18	3	4	Г	1	1,5
в) минеральных вод, медицинской стеклянной и оборотной транспортировочной тары, очков и других предметов оптики, вспомогательных материалов, чистой посуды	18	-	1	Г	-	1
г) ядовитых препаратов и наркотиков	18	-	3	Г	-	1,5
Легковоспламеняющихся и горючих жидкостей	18	-	8	Г	-	1
Дезинфицирующих средств и кислот, дезинфекционная со шлюзом	18	-	5	Г	-	1,5
Аптечный киоск (пункт)	18	-	1	Г	-	1
Электроцитовая	15	-	1	Г	-	1

Продолжение таблицы Д. 1

Наименование помещения	Т°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
Санитарно-эпидемиологические станции (СЭС)						
Радиологическая группа						
Лабораторное помещение	18	3	5	Г	Не допускается	
Бактериологическая группа. Помещение врачей и лаборантов, комнаты для занятий.	18	-	1.5	Ч	Не допускается	
Помещение для серологических исследований, посевные, помещения для экспресс-диагностики	18	5	6	Г	Не допускается	
Боксы	18	6	5	Ч	Не допускается	
Предбоксы	18	-	10	Г	Не допускается	
Помещения энтомологии, для гельминтологических исследований, средоварные	18	5	6	Г	Не допускается	
Моечные:						
а) без моечной машины	18	5	6	Г	Не допускается	
б) с моечной машиной	18	3	5	Г	Не допускается	
Стерилизационные автоклавные	18	-	3	Г	Не допускается	
Термальные комнаты	По технологическим требованиям					
Комнаты для приема, регистрации, сортировки и выдачи результатов анализов	18	-	3	Г	Не допускается	
Вирусологическое отделение и лаборатория отделения особо опасных инфекций						
Помещения для идентификации респираторных, энтеральных вирусов, для приготовления культуры тканей:						
а) рабочие комнаты врачей и лаборантов	18	5	6	Г	Не допускается	
б) боксы	18	5	6	Г	Не допускается	
в) предбоксы	18	6	5	Ч	Не допускается	
г) боксы	18	6	5	Ч	Не допускается	
д) предбоксы для приготовления культуры тканей	18	-	10	Г	Не допускается	
Помещения для идентификации арбовирусов:						
а) рабочие комнаты врачей и лаборантов	18	5	6	Г	Не допускается	
б) боксы	18	5	6	Г	Не допускается	
в) предбоксы	18	-	10	Г	Не допускается	
Комнаты для проведения бактериологических исследований, комнаты для обработки ловушек и приготовления приманок, вскрывочные	18	3	6	Г	Не допускается	
Комнаты для заражения грызунов (биопробная)	18	8	10	Г	Не допускается	
Коридоры	18	По балансу отделения		Ч	Не допускается	
Молочно-раздаточные пункты						
Раздаточная	16	2	2	Ч	1	
Холодильная камера (для готовой продукции)	2	Периодическое проветривание				
Помещение приема и хранения посуды от населения	12	-	1	Г	-	1
Касса	18	-	1	Ч	-	1
Кладовая дезинфицирующих растворов и уборочного инвентаря	16	-	5	Г	-	5
Сауна						
Ожидальная	18	-	3	Ч	-	1
Коридор	18	-	2	Ч	-	1
Раздевалка	22	-	3	Ч	-	1
Душевая	22	-	8	Г	-	5
Парная ⁵⁾	100/ 80 (85/ 80)			Г		3
Комната отдыха	26	-	3	Ч	-	1
Комната для массажа	25	-	4	Г	-	2
Солярий	23	-	3	Ч	-	1.5

Окончание таблицы Д. 1

Наименование помещения	t°С	Кратность воздухообмена при механической вентиляции		Категория по чистоте помещения	Кратность при естественном воздухообмене	
		приток	вытяжка		приток	вытяжка
Уборная	22	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз	Г	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз
Санаторно-курортные учреждения						
Вестибюльная группа						
Почта, сберкасса, транспортное агентство						
Пункт приема вещей в химчистку, белья - в прачечную, обуви - в ремонт						
Камера хранения						
Парикмахерская (рабочих мест)						
Спальные помещения (секция)						
Спальные комнаты (палаты)	18	-	1	Ч	-	1
Гостиная	18	-	2	Ч	-	2
Помещения культурно-массового назначения						
Комната для игры в настольный теннис	18	-	1,5	Г	—	1,5
Кружковые комнаты	18	-	1,5	Г	—	1,5
Библиотека:						
а) помещение для выдачи книг	18	2	1,5	Б	2	1,5
б) читальный зал	18	по расчету, но не менее 20 м ³ /ч окружающего воздуха на 1 чит. место		Б	2	1,5
в) книгохранилище	18	1	1	Б	1	1
Комната культурно-массового работника	18	1,5	-	Б	-	1,5

В соответствии со СНиП 2.08.02

- ¹⁾ Естественная вентиляция допускается только для помещений временного хранения трупов.
- ²⁾ Естественная вентиляция для вивариев, свободных от возбудителей инфекционных болезней (СВиБ), не допускается.
- ³⁾ Предусматривается подача стерильного воздуха.
- ⁴⁾ Сммотри данные помещений для содержания лабораторных животных.
- ⁵⁾ В числителе указаны верхний предел температуры, в знаменателе - нижний. В скобках даны значения температур для детей.
- ⁶⁾ Распространяется на аптечные склады по температурному режиму; кратность воздухообмена принимать для распакованных товаров в соответствии с приложением Д, табл. Д. 1, а в других случаях - согласно СНиП 2.11.01.

Примечание 1. Температуру воздуха в коридорах необходимо принимать равной температуре воздуха наиболее чистого помещения с целью предотвращения перетоков воздуха за счет разности гравитационных сил.

Примечание 2. При определении температурного режима помещений (отделений), изолированных от других помещений (отделений) шлюзами, температуру воздуха во всех помещениях с общим коридором необходимо принимать равной температуре наиболее чистого из них (для патолого-анатомических отделений - наиболее грязного).

Примечание 3. Коридоры в зданиях с механической вентиляцией вне стерильных отделений необходимо рассматривать, как помещения "чистые" с подачей в них воздуха по балансу примыкающих к нему помещений, но не менее однократного воздухообмена.

Примечание 4. В вивариях приток воздуха в помещение осуществляется в верхнюю зону, а вытяжка - 2/3 из нижней зоны и 1/3 из верхней. Скорости выпуска воздуха из приточных отверстий должны устанавливаться заданием и создавать подвижность воздуха у клеток 0,1 - 0,3 м в секунду.

Примечание 5. К "особо чистым" помещениям (категория ОЧ) относятся помещения с особыми требованиями по обеспечению стерильности среды в них. К "чистым" помещениям (категория Ч) относятся помещения, в которых отсутствуют: выделения резких запахов, паров, влаги, приводящие к увеличению относительной влажности сверх допустимой тепловыделения, которые создают тепловое напряжение, вызывающей необходимость устройства местных отсосов или интенсивного воздухообмена (более 2 кратностей), вредных веществ в концентрациях сверх ПДК, микробных загрязнений, способных вызвать вспышки внутрибольничных эпидемий. К "грязным помещениям" (категория Г) относятся помещения, в которых может присутствовать хотя бы одна из нежелательных вредностей, недопустимых для категорий "Ч" и "ОЧ".

Примечание 6. В ассистентских комнатах аптек, размещаемых в IV климатической зоне, необходимо предусматривать кондиционирование воздуха.

4. ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

4.1. При проектировании систем отопления и вентиляции зданий и помещений следует соблюдать требования СНиП 2.04.05-86.

Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях в холодный период года следует принимать по табл. 19.

4.2. В холодный период года подачу подогретого приточного воздуха следует предусматривать в верхнюю зону помещений и, при необходимости, в коридор для возмещения объема воздуха, удаляемого из помещений, воздухообмен в которых установлен по вытяжке.

4.3. Для возмещения воздуха, удаляемого из душевых, приток следует предусматривать в помещения гардеробных.

В верхней части стен и перегородок, разделяющих душевые, преддушевые и гардеробные, следует предусматривать установку жалюзийных решеток.

4.4. В зданиях общей площадью помещений не более 108 м², в которых размещено не более двух уборных, в холодный период года допускается предусматривать естественный приток наружного воздуха через окна.

4.5. В теплый период года в помещения следует предусматривать естественное поступление наружного воздуха через открывающиеся окна. Подачу наружного воздуха системами с механическим побуждением следует предусматривать для помещений без окон, а также при необходимости обработки наружного воздуха.

4.6. В районах с расчетной температурой наружного воздуха в теплый период года выше 25° С (параметр А) в помещениях с постоянным пребыванием людей следует предусматривать установку потолочных вентиляторов для повышения скорости движения воздуха до 0,3 - 0,5 м/сек.

Таблица 19

Помещения	Температура в холодный период года, °С	Кратность в 1 ч или объем воздухообмена, м ² /ч	
		приток	вытяжка
1. Вестибюли	16	2	-
2. Отапливаемые переходы	Не ниже чем на 6 °С расчетной температуры помещений, соединяемых отапливаемыми переходами	-	-
3. Гардеробные уличной одежды	16	-	1
4. Гардеробные для совместного хранения всех видов одежды с неполным переодеванием работающих	18	Из расчета компенсации вытяжки из душевых (но не менее однократного воздухообмена в 1 ч)	Согласно п. 4.8.
5. Гардеробные при душевых (преддушевые), а также с полным переодеванием работающих			
а) гардеробные спецодежды	23	5	5
б) гардеробные домашней (уличной и домашней) одежды	23	Из расчета компенсации вытяжки из душевых (но не менее однократного воздухообмена в 1 ч)	Согласно п. 4.8.

Продолжение таблицы 19

Помещения	Температура в	Кратность в 1 ч или объем воздухообмена, м ² /ч
-----------	---------------	--

	холодный период года, °С		
		приток	вытяжка
6. Душевые	25	-	75 м ³ /ч на 1 душевую сетку
7. Уборные	16	-	50 м ³ /ч на один унитаз и 25 м ³ /ч на один писсуар
8. Умывальные при уборных	16	-	1
9. Курительные	16	-	10
10. Помещения для отдыха, обогрева или охлаждения	22	2 (но не менее 30 м ³ /ч на 1 чел.)	3
11. Помещения для личной гигиены женщин	23	2	2
12. Помещения для ремонта спецодежды	16	2	3
13. Помещения для ремонта обуви	16	2	3
14. Помещения управлений, конструкторских бюро, общественных организаций площадью: а) не более 36 м ² б) более 36 м ²	18 18	1,5 По расчету	- По расчету
15. Помещения для сушки спецодежды	По технологическим требованиям в пределах 16-33 °С	То же	То же
16. Помещения для обеспыливания спецодежды	16	То же	То же

Примечание. Расчетная температура воздуха в теплый период года и влажность в помещениях не нормируются, кроме указанных в поз. 10-13, 14б, в которых расчетную температуру следует принимать в соответствии с указаниями СНиП 2.04.05-86, а воздухообмен определять расчетом.

4.7. Удаление воздуха следует предусматривать, как правило, непосредственно из помещений системами с естественным или механическим побуждением. В душевых и уборных при трех санитарных приборах и более системы с естественным побуждением использовать не допускается.

4.8. Удаление воздуха из гардеробных следует предусматривать через душевые. В случаях, когда воздухообмен гардеробной превышает воздухообмен душевой, удаление воздуха следует предусматривать через душевую в установленном для нее объеме, а разницу - непосредственно из гардеробной.

4.9. Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для помещений фельдшерских и врачебных здравпунктов, душевых, уборных. Допускается устройство совмещенной вытяжной вентиляции для душевых и уборных при гардеробных по поз. 4, 5а табл. 19.

4.10. В гардеробных помещениях по поз. 4, 5 табл. 19 на 5 чел. и менее, работающих в одной смене, в холодный период допускается принимать однократный воздухообмен, предусматривая естественный приток наружного воздуха через окна.

В помещениях гардеробных при обосновании допускается предусматривать установку шкафов для сушки спецодежды в нерабочее время, оборудованных вытяжной вентиляцией с естественным побуждением в объеме 10 м³/час воздуха от каждого шкафа.

4.11. Расчетную температуру воздуха и воздухообмен в помещениях машинописных бюро, копировально-множительных служб, прачечных, химчисток, столовых (комнат приема пищи - по нормам для столовых), здравпунктов, радиоузлов, телефонных станций, библиотек, архивов, киноаппаратных, студий, вычислительных техник, торговых и бытового обслуживания залов собраний и совещаний, конференц-залов следует принимать в соответствии со СНиП по проектированию соответствующих зданий.

Таблица 15 - Температура воздуха в помещениях для проектирования систем отопления, вентиляции и кратность воздуха в помещениях

Помещение	Температура воздуха в помещениях, °С	Кратность воздухообмена в помещениях	
		приток	вытяжка
ОСНОВНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ			
Изготовление и ремонт одежды, головных уборов и трикотажных изделий:			
- изготовление и ремонт легкого платья, верхней одежды, головных уборов, ремонт трикотажных изделий	18	По расчету на удаление теплоизбытков	
- гофре и плиссе, скорняжные работы	18	2	2
Демонстрационный зал	18	По расчету	
Костюмерные	18	1	2
Изготовление и ремонт обуви и кожаной галантереи	18	2	2
Помещение	Температура воздуха в помещениях, °С	Кратность воздухообмена в помещениях	
		приток	вытяжка
Ремонт металлоизделий, бытовых электроприборов, часов, ремонт фото-, кино-, видеоаппаратуры, оптики, музыкальных инструментов, переплетные работы	18	2	3
Ремонт радиоаппаратуры и телевизоров	18	4	5
Фотосалон для съемок на документы	18	1	2
Фотосалон для групповых съемок	18	По расчету	
Обработка фотоматериалов:			
- черно-белых	18	2	3
- цветных	18	8	10
Ремонт изделий из пластмасс, ювелирные и граверные работы	18	1	2
Прокат предметов домашнего обихода и культурно-бытового назначения:			
- салон	18	1	2
- почасовой прокат клавишных инструментов	18	-	1
Парикмахерские с количеством рабочих мест:			
- до 3	18	-	1
- свыше 3 до 5	18	1	2
- свыше 5	18	2	3
- помещение для сушки волос	18	По расчету	

Бюро компьютерных услуг и набора текста	18	3	3
Ломбард	18	-	1
ПОМЕЩЕНИЯ БАННО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ			
Вестибюль с гардеробом	18	2	-
Ожидальные	18	2	-
Раздевальные	25	2,5	2
Мыльные	30	8	9
Тамбуры между мыльной и раздевальной	25	10	-
Душевые с открытыми кабинами	25	10	-
Парильные	40	-	1
Ванные кабины (закрытые)	25	6	7
Душевые кабины (закрытые)	25	10	11
Помещения купально-плавательных бассейнов	26	По расчету	
Помещения оздоровительных душей	26	10	11
Помещения оздоровительных ванн	25	5	4
Массажные	22	2	3
Фотарии	25	По расчету	
Комнаты отдыха	22	3	3
Парикмахерские	18	-	2
Мастерские мелкого ремонта одежды	16	-	1
Буфет, кафе	18	2	3
Кабинет врача	20	-	1
Комнаты обслуживающего персонала	18	-	1
Комната приема пищи	18	-	1
Уборные при раздевальных (норма вытяжки на 1 унитаз)	20	-	50 м ³ /ч

Окончание таблицы 15

Помещение	Температура воздуха в помещениях, °С	Кратность воздухообмена в помещениях	
		приток	вытяжка
Помещения для запасных уравнильных баков для воды	5	-	0,5
Насосно-фильтровальное помещение	16	2	3
Хлораторные	16	5	12
Склады баллонов с хлором	10	5	12
Склады реагентов, хозяйственных химикатов и краски	10	-	2
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СТИРКИ И ХИМЧИСТКИ			
Цех приема белья:			
- помещения приёма, учета, сортировки и хранения белья	18	4	5
Стиральный цех, помещения:		По расчету, но не менее	

- стирки, полоскания и отжима	18	10	13
- приготовления технологических растворов	18	2	3
- хранения стиральных материалов	18	1	1
Сушильно-гладильный цех	15	По расчету, но не менее	
		6	5
Цех разборки, починки и упаковки белья	18	1	1
Цех выдачи белья, помещения:			
- хранения белья	18	1	1
- выдачи белья	18	1	1
Химическая чистка и крашение одежды:		По расчету на удаление и разбавление вредных веществ по предельно допустимой концентрации	
- предварительная пятновыводка и зачистка	16		
- чистка на хлористых растворителях	16		
- чистка на уайт-спирите	16		
- обработка в водных растворах	16		
- крашение	16		
- сушильное отделение	15		
Технические помещения для обезжиривающих машин	16	4	15
Лаборатория	18	2	3
Срочное выведение пятен	16	8	10
Стирка белья и химчистка одежды с самообслуживанием	18	По расчету на удаление избытков тепла и влаги	
Помещение запасных уравнивательных баков	5	-	0,5
Диспетчерская	18	1	1
Аппаратная	15	1	1
Ремонтно-механическая и электромеханическая мастерские	18	1	1
Приёмные пункты, помещения:			
- приёма, сортировки и хранения грязного белья и одежды	18	3	5
- разборки и хранения чистого белья и одежды	18	-	1
ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И КЛАДОВЫЕ			
Помещения для посетителей	18	-	1
Кладовые	15	-	0,5
Кладовые химикатов	15	-	1,5

11.1.2. За завданням на проектування допускається улаштування системи кондиціювання повітря.

11.1.3. При будівництві СІЗО для забезпечення будинків тепловою енергією необхідно передбачити проектування котельні з водогрійними котлами.

11.1.4. Мережі газопостачання, котельні та топкові на газовому паливі для опалювання будинків допускається розміщувати в режимній зоні за умови їх розташування поза межами місць, у яких постійно перебувають особи, взяті під варту, та засуджені.

11.1.5. Обладнання, яке використовується для забезпечення побутових потреб осіб, взятих під варту та засуджених, залишених для робіт з господарського обслуговування СІЗО потрібно проектувати лише з використанням електричної енергії, а також альтернативних видів палива та відновлювальних видів енергії.

11.2. Теплопостачання, опалення, вентиляція та кондиціонування повітря

11.2.1. Теплопостачання, опалення та вентиляцію будинків СІЗО необхідно проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5-39 і ДБН В.2.5-67, включаючи вимоги щодо протипожежної безпеки та енергозбереження.

11.2.2. Систему опалення будинків СІЗО необхідно проектувати водяну з улаштуванням елеваторних вузлів та системи регулювання температури теплоносія. Параметри теплоносія обирають згідно із завданням на проектування та технічними умовами.

11.2.3. Індивідуальні теплові пункти слід проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5-20, ДБН В.2.5-39 та ДБН В.2.5-67. Котельні слід проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5-77.

11.2.4. У приміщеннях з постійним перебуванням осіб, взятих під варту, та засуджених допускається встановлення запірної арматури на трубопроводах до нагрівальних приладів.

11.2.5. Розрахункова температура в опалювальний період та кратність обміну повітря в приміщеннях слід приймати згідно з **таблицею 17**.

Розрахункову температуру інших приміщень, в залежності від їх призначення, необхідно приймати у відповідності з вимогами будівельних норм за видами будинків та споруд.

Таблиця 17

Найменування приміщень	Розрахункова температура повітря, °С	Кратність обміну повітря за годину	
		приплив	витяжка
1	2	3	4
Кімната зберігання зброї і боєприпасів	16	-	1
Приміщення для чищення зброї	16	-	1
Кімната для зберігання спецзасобів	16	-	1,5
Шлюз для огляду і пропуску автотранспорту	передбачається вентиляція оглядової ями		
Кімната приймання, зберігання і видачі посилок (передач) та бандаролей	18	-	1
Приміщення для зберігання і миття інвентарю, використовується для перевірки передач	18	1,5	1,5
Приміщення короткострокових побачень	18	70-80 м ³ /г на 1 кабінку	
Кухня при кімнатах тривалих побачень	18	-	1,5

Кінець таблиці 17			
1	2	3	4
9. Дитяча ігрова кімната	22	-	1,5
10. Мийна	18	2	3
11. Процедурна	18	2	1
12. Розпакувальна	18	2	3
13. Приміщення для персоналу	18	1	1
14. Радіовузол	18	-	2
15. Майстерня ремонту ТЗОП	18	-	2
16. Акумуляторна	15	з розрахунку	
17. Пункт зв'язку	18	2	2
18. Приміщення приготування електроліту (лугу)	18	1	3
19. Архів	18	1	1
20. Кімната обшуку з металошукачем	18	1,5	1,5
21. Майстерня для ремонту взуття та одягу	20	2	3
22. Приміщення для відбору і тимчасового зберігання аналізів	20	2	3
23. Комора для деззасобів	18	-	5
24. Санпропускник з дезкамерами, душовими сітками і кабінами	25	3	5
25. Фотодактилоскопічна	18	1	1,5
26. Кімната роздачі їжі та миття посуду	18	4	6
27. Камера карантину	18	приплив і витяжка – 46 м ³ на 1 особу	
28. Напівбокс для хворих	22	2,5	2,5
29. Збірна камера	18	приплив і витяжка – 46 м ³ на 1 особу	
30. Приміщення камер	18	приплив і витяжка – 46 м ³ на 1 особу	
31. Спальні кімнати	18	-	1,5
32. Сушарня	див. прим. 2	приплив і витяжка – розрахунком	

Примітка 1. Опалення та вентиляція приміщень, не включених до цієї таблиці, приймаються згідно з вимогами відповідних розділів ДБН В.2.5-67.

Примітка 2. Розрахункова температура повітря в сушарні не повинна перевищувати сушінні взуття +40° С, при сушінні шерстяних та хутряних виробів +60° С, при сушінні вовняного обмундирування + 110° С.

Примітка 3. В таблиці наведені мінімальні нормативні показники температури повітря в приміщеннях. З поправками на пору року (холодний, перехідний період) нормативна температура може збільшуватись на кілька градусів в залежності від призначення приміщення та часу перебування людей у відповідності з вимогами відповідних ДБН В.2.5-67 та ДСП 173-96

11.2.6. У приміщеннях камерного типу опалювальні прилади розташовуються в нішах і закриваються сталевим листом з отворами, або металевими решітками з розмірами чарунок 0,006 м × 0,006 м, виконаною з дроту діаметром менше 0,002 м.

11.2.8. У приміщеннях камерного типу (грубопроводи опалення (стояки і підводки) прокладаються закритого типу або вмонтованими в стіну.

11.2.9. У приміщеннях будинків, залежно від їх призначення, повинна передбачатися припливно-витяжна вентиляція. При цьому в камерних приміщеннях слід передбачати:

1) припливну вентиляцію з механічним спонуканням, з підігріванням припливного повітря в холодну пору року і розташуванням повітроводів у коридорах вздовж поздовжньої стіни з розміщенням припливних отворів у стінах камер;

2) витяжну вентиляцію з природним спонуканням через окремі для кожної камери витяжні канали, розташовані в стіні.

11.2.10. Припливні і витяжні отвори розташовуються в стінах під стелею на відстані не менше 1 м один від одного і огорожуються ґратами.

11.2.11. Самостійні вентиляційні системи повинні передбачатися для їдальні, медичних приміщень, санітарного пропускника та комори для зберігання мийних і дезінфікуючих засобів.

11.2.12. При проектуванні вентиляційних систем передбачаються заходи щодо зниження шуму і вібрації, а також система видалення диму з коридорів, що не мають природного освітлення.

11.3. Водопостачання та каналізація

1) припливну вентиляцію з механічним спонуканням, з підігріванням припливного повітря в холодну пору року і розташуванням повітроводів у коридорах вздовж поздовжньої стіни з розміщенням припливних отворів у стінах камер;

2) витяжну вентиляцію з природним спонуканням через окремі для кожної камери витяжні канали, розташовані в стіні.

11.2.10. Припливні і витяжні отвори розташовуються в стінах під стелею на відстані не менше 1 м один від одного і огорожуються ґратами.

11.2.11. Самостійні вентиляційні системи повинні передбачатися для їдальні, медичних приміщень, санітарного пропускника та комори для зберігання мийних і дезінфікуючих засобів.

11.2.12. При проектуванні вентиляційних систем передбачаються заходи щодо зниження шуму і вібрації, а також система видалення диму з коридорів, що не мають природного освітлення.