

ИЗМЕНЕНИЕ N 1

к СП 464.1325800.2019 "Здания торгово-развлекательных комплексов. Правила проектирования"

ОКС 91.040.10

Дата введения 2024-01-16

УТВЕРЖДЕНО И ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации (Минстрой России) от 15 декабря 2023 г. N 930/пр

Содержание

Дополнить наименованием Приложения Е "Требования к предприятиям общественного питания, размещенным в ТРК".

Введение

Дополнить третьим абзацем в следующей редакции:

"Изменение N 1 к своду правил разработано АО "ЦНИИПромзданий" (канд. архитектуры *Д.К.Лейкина*, канд. архитектуры *Н.В.Дубынин*, канд. архитектуры *Е.И.Кочешкова*, *Ю.Л.Кашулина*).".

1 Область применения

Пункт 1.1. Дополнить вторым абзацем в следующей редакции:

"Допускается применение положений настоящего свода правил при проектировании предприятий торговли и общественного питания, встроенных в здания другого назначения или включаемых в состав их помещений.".

2 Нормативные ссылки

Изложить в новой редакции:

"2 Нормативные ссылки

В настоящем своде правил приведены нормативные ссылки на следующие документы:

ГОСТ 12.1.036-81 Система стандартов безопасности труда. Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях

ГОСТ 27751-2014 Надежность строительных конструкций и оснований. Основные положения

ГОСТ 28574-2014 Защита от коррозии в строительстве. Конструкции бетонные и железобетонные. Методы испытаний адгезии защитных покрытий

ГОСТ 28575-2014 Защита от коррозии в строительстве. Конструкции бетонные и железобетонные. Испытания паропроницаемости защитных покрытий

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

ГОСТ 30826-2014 Стекло многослойное. Технические условия

ГОСТ 31565-2012 Кабельные изделия. Требования пожарной безопасности

ГОСТ 31937-2011 Здания и сооружения. Правила обследования и мониторинга технического состояния

ГОСТ 33966.1-2020 (EN 115-1:2017) Эскалаторы и пассажирские конвейеры. Часть 1. Требования безопасности к устройству и установке

ГОСТ 34891.1-2022 (EN 378-1:2016) Системы холодильные и тепловые насосы. Требования безопасности и охраны окружающей среды. Часть 1. Основные требования, определения, классификация и критерии выбора

ГОСТ 34891.2-2022 (EN 378-2:2016) Системы холодильные и тепловые насосы. Требования безопасности и охраны окружающей среды. Часть 2. Проектирование, конструкция, испытания, маркировка и документация

ГОСТ 34891.3-2022 (EN 378-3:2016+A1:2020) Системы холодильные и тепловые насосы. Требования безопасности и охраны окружающей среды. Часть 3. Размещение оборудования и защита персонала

ГОСТ Р 51303-2023 Торговля. Термины и определения

ГОСТ Р 51773-2009 Услуги торговли. Классификация предприятий торговли

ГОСТ Р 52024-2003 Услуги физкультурно-оздоровительные и спортивные. Общие требования

ГОСТ Р 57137-2016 Бытовое обслуживание населения. Термины и определения

СП 1.13130.2020 Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы

СП 2.13130.2020 Системы противопожарной защиты. Обеспечение огнестойкости объектов защиты (с изменением N 1)

СП 3.13130.2009 Системы противопожарной защиты. Система оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре. Требования пожарной безопасности

СП 4.13130.2013 Системы противопожарной защиты. Ограничение распространения пожара на

объектах защиты. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям (с изменениями N 1, N 2, N 3, N 4)

СП 6.13130.2021 Системы противопожарной защиты. Электроустановки низковольтные. Требования пожарной безопасности

СП 7.13130.2013 Отопление, вентиляция и кондиционирование. Требования пожарной безопасности (с изменениями N 1, N 2)

СП 8.13130.2020 Системы противопожарной защиты. Наружное противопожарное водоснабжение. Требования пожарной безопасности

СП 10.13130.2020 Системы противопожарной защиты. Внутренний противопожарный водопровод. Нормы и правила проектирования

СП 17.13330.2017 "СНиП II-26-76 Кровли" (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 28.13330.2017 "СНиП 2.03.11-85 Защита строительных конструкций от коррозии" (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 29.13330.2011 "СНиП 2.03.13-88 Полы" (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 30.13330.2020 "СНиП 2.04.01-85* Внутренний водопровод и канализация зданий" (с изменениями N 1, N 2)

СП 42.13330.2016 "СНиП 2.07.01-89* Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений" (с изменениями N 1, N 2, N 3, N 4)

СП 44.13330.2011 "СНиП 2.09.04-87* Административные и бытовые здания" (с изменениями N 1, N 2, N 3, N 4)

СП 51.13330.2011 "СНиП 23-03-2003 Защита от шума" (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 52.13330.2016 "СНиП 23-05-95* Естественное и искусственное освещение" (с изменениями N 1, N 2)

СП 59.13330.2020 "СНиП 35-01-2001 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения" (с изменением N 1)

СП 60.13330.2020 "СНиП 41-01-2003 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха" (с изменениями N 1, N 2)

СП 73.13330.2016 "СНиП 3.05.01-85 Внутренние санитарно-технические системы зданий" (с изменением N 1)

СП 82.13330.2016 "СНиП III-10-75 Благоустройство территорий" (с изменениями N 1, N 2)

СП 113.13330.2023 "СНиП 21-02-99* Стоянки автомобилей"

СП 118.13330.2022 "СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения" (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 131.13330.2020 "СНиП 23-01-99* Строительная климатология" (с изменениями N 1, N 2)

СП 132.13330.2011 Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений.

Общие требования проектирования

СП 136.13330.2012 Здания и сооружения. Общие положения проектирования с учетом доступности для маломобильных групп населения (с изменениями N 1, N 2)

СП 138.13330.2012 Общественные здания и сооружения, доступные маломобильным группам населения. Правила проектирования (с изменением N 1)

СП 140.13330.2012 Городская среда. Правила проектирования для маломобильных групп населения (с изменением N 1)

СП 160.1325800.2014 Здания и комплексы многофункциональные. Правила проектирования (с изменениями N 1, N 2)

СП 255.1325800.2016 Здания и сооружения. Правила эксплуатации. Основные положения (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 256.1325800.2016 Электроустановки жилых и общественных зданий. Правила проектирования и монтажа (с изменениями N 1, N 2, N 3, N 4, N 5)

СП 267.1325800.2016 Здания и комплексы высотные. Правила проектирования (с изменением N 1)

СП 309.1325800.2017 Здания театрально-зрелищные. Правила проектирования

СП 332.1325800.2017 Спортивные сооружения. Правила проектирования (с изменениями N 1, N 2, N 3)

СП 395.1325800.2018 Транспортно-пересадочные узлы. Правила проектирования

СП 401.1325800.2018 Здания и комплексы высотные. Правила градостроительного проектирования

СП 456.1311500.2020 Многофункциональные здания. Требования пожарной безопасности

СП 484.1311500.2020 Системы противопожарной защиты. Системы пожарной сигнализации и автоматизация систем противопожарной защиты. Нормы и правила проектирования

СП 485.1311500.2020 Системы противопожарной защиты. Установки пожаротушения автоматические. Нормы и правила проектирования

СП 486.1311500.2020 Системы противопожарной защиты. Перечень зданий, сооружений, помещений и оборудования, подлежащих защите автоматическими установками пожаротушения и

системами пожарной сигнализации. Требования пожарной безопасности

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Примечание - При пользовании настоящим сводом правил целесообразно проверить действие ссылочных документов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте федерального органа исполнительной власти в сфере стандартизации в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный документ, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого документа с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого документа с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего свода правил в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку. Сведения о действии сводов правил целесообразно проверить в Федеральном информационном фонде стандартов."

3 Термины и определения

Дополнить раздел пунктами 3.1.4-3.1.7 в следующей редакции:

"3.1.4 **фуд-корт (ресторанный дворик):** Функциональная зона, расположенная в общественном здании, где посетителям предлагают услуги нескольких предприятий общественного питания, имеющих общую обеденную зону (обеденный зал).

3.1.5 **фуд-корт свободной планировки:** Фуд-корт с техническими возможностями изменения в процессе эксплуатации площади, количества, мощности, взаиморасположения предприятий питания и конфигурации обеденной зоны с посадочными местами, в зависимости от потребностей предоставляемых услуг.

3.1.6 **кейтеринг:** Тип (или специальный сервис) общественного питания с оказанием услуг по организации питания в удаленных помещениях, выездным обслуживанием, обслуживанием мероприятий различного назначения, включающий все основные и сопутствующие услуги (приготовление пищи, доставка, сервировка, аренда посуды, розлив и подача напитков, обслуживание официантами, услуги обслуживающего персонала и т.д.).

3.1.7 **обеденная зона (обеденный зал):** Зона (зал) для обслуживания посетителей предприятия общественного питания с посадочными местами."

4 Общие положения

Пункт 4.2. Исключить слова: "и функциональной целесообразностью".

Пункт 4.5. Заменить слова: "необходимо обеспечивать" на "обеспечивают".

Дополнить раздел пунктами 4.6-4.8 в следующей редакции:

"4.6 Классификацию предприятий общественного питания в ТРК принимают в соответствии с ГОСТ 30389. Классификационные признаки предприятий общественного питания в ТРК представлены в приложении Е.

4.7 Предприятия общественного питания подразделяют по размещению в помещениях ТРК встроенных, встроенно-пристроенных, пристроенных.

В зависимости от режима функционирования предприятия общественного питания в ТРК подразделяют на постоянно действующие и сезонные (летние, тематические и т.д.).

4.8 По заданию на проектирование предусматривают помещения предприятий общественного питания с оказанием дополнительных услуг:

- кейтеринг для арендаторов в ТРК или на его территории;
- с зоной специального обслуживания, в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента (детское питание, диетическое питание, фитнес-бары и т.д.)."

5 Требования к участкам размещения торгово-развлекательных комплексов

Пункт 5.3. Изложить в новой редакции:

"5.3 Требуемое число машино-мест для стоянки легковых автомобилей посетителей и сотрудников ТРК, в том числе оборудованных устройствами для заряда электромобилей, определяется для каждой функциональной группы в соответствии с заданием на проектирование, но не менее установленных СП 42.13330 или региональными (местными) нормативами градостроительного проектирования.

Размещение машино-мест в составе стоянок автомобилей в виде отдельно стоящих зданий, встроенных, пристроенных, встроенно-пристроенных, а также на эксплуатируемой кровле покрытий (крыш) ТРК выполняют согласно СП 113.13330."

Дополнить раздел пунктом 5.9 в следующей редакции:

"5.9 На земельном участке ТРК по заданию на проектирование предусматривают зоны для сезонного расширения обеденной зоны предприятий общественного питания на открытом воздухе с

учетом следующих требований:

- площадки сезонного расширения должны быть защищены от повреждения автотранспортными средствами со стороны улиц, проездов и автомобильных стоянок;
- тип ограждения и организацию доступа на площадки сезонного расширения принимают по заданию на проектирование;
- на площадке сезонного расширения допускается устройство временной производственной зоны для изготовления сезонной кулинарной продукции с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590."

6 Требования к объемно-планировочным решениям зданий торгово-развлекательных комплексов

Пункт 6.2. Дополнить вторым и третьим абзацами в следующей редакции:

"Объемно-планировочные решения помещений или зон расположения предприятий общественного питания выполняют с учетом последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

По заданию на проектирование предусматривают возможность изменения месторасположения, вместимости и производительности предприятий общественного питания в структуре ТРК."

Пункт 6.5. Изложить в новой редакции:

"6.5 При всех наружных входах в ТРК предусматривают входные двери и тамбуры или воздушно-тепловые завесы в соответствии с СП 1.13130, СП 118.13330."

Пункт 6.9. Дополнить слово: "расчета" словом: "пассажирского".

Пункт 6.18. Второе предложение. Заменить слова: "Минимально необходимое" на "Минимальное".

Пункт 6.20. Дополнить третьим абзацем в следующей редакции:

"Разгрузочные зоны допускается проектировать в виде открытых разгрузочных площадок или помещений, отапливаемыми или неотапливаемыми, проезды к которым предусматривают через туннели или хозяйственные дворы. Разгрузочные зоны оборудуют разгрузочными платформами или дебаркадерами, высоту, габариты и количество разгрузочных платформ определяют заданием на проектирование с учетом приложения В."

Пункт 6.21. Изложить в новой редакции:

"6.21 Разгрузочные места на открытых разгрузочных площадках оборудуют навесом."

Пункт 6.22. Заменить слова: "необходимо предусматривать" на "предусматривают".

Дополнить раздел пунктами 6.24-6.32 в следующей редакции:

"6.24 Размещение и тип предприятий общественного питания в составе ТРК, их вместимость, состав и площади помещений принимают по заданию на проектирование с учетом требований ГОСТ 30389, СанПиН 2.3/2.4.3590.

6.25 Зону фуд-корта следует располагать так, чтобы исключить транзитное движение посетителей здания ТРК, не пользующихся услугами предприятий питания фуд-корта.

6.26 Входы для посетителей в предприятия общественного питания проектируют как отдельными со стороны улицы, так и совмещенными с основными входами в ТРК или из коммуникационных пространств ТРК.

6.27 В случае расположения предприятий питания на эксплуатируемых кровлях, террасах (при перепаде отметок у площадок более 0,45 м) должна быть обеспечена безопасность пользования путем устройства ограждений, а также доступность для МГН в соответствии с СП 59.13330.

Производственные зоны и залы самообслуживания предприятий питания проектируют без перепадов в уровне пола.

6.28 Место размещения предприятия или группы предприятий общественного питания в составе ТРК допускается проектировать как зону без конкретной технологии, предусматривая обеденную и производственную зону.

В производственной зоне предусматривают санитарно-бытовые помещения для персонала по СП 44.13330 и СП 118.13330, которые допускается выполнять общими для всех или нескольких предприятий питания фуд-корта. Количество и размещение точек подключения инженерных систем определяют по заданию на проектирование.

Площадь обеденного зала/зоны следует принимать в зависимости от вместимости по заданию на проектирование согласно СП 118.13330, но не менее 1,4 м² на одно место.

6.29 При проектировании фуд-корта свободной планировки точки подключения инженерных систем предусматривают с учетом вариантов перемещения производственных зон предприятий питания, установленных заданием на проектирование. Обеденные и производственные зоны допускается разделять на отсеки стационарными или раздвижными (нестационарными) перегородками. Нестационарные перегородки для обеспечения безопасности оборудуют креплениями к несущим конструкциям.

6.30 Объемно-планировочная и конструктивная структура помещения, в котором размещают предприятия общественного питания, по заданию на проектирование, должна обеспечивать возможность изменения зон расположения, состава, вместительности и производительности

функциональных групп предприятий общественного питания в процессе эксплуатации на основе принципов гибкой планировочной структуры, включая возможности переноса оборудования и изменения расположения точек подключения инженерных систем производственных зон.

Заданием на проектирование устанавливаются максимальные и минимальные параметры вместимости и производительности предприятий общественного питания, а также необходимость вариантных проектных решений.

6.31 Ширину прохода в обеденных залах или зонах принимают не менее указанной в таблице 6.1.

Таблица 6.1

Проходы в зале	Ширина, м, не менее			
	Ресторан, бар	Кафе	Столовая, фуд-корт, предприятие быстрого обслуживания	Закусочная, кафетерий, буфет
Основной	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*
Дополнительные:				
- для распределения потока посетителей;	1,2	0,9	1,2	0,9 (1,1)*
- для подхода к одиночным местам	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8)*

* В скобках указана ширина проходов между столами, предназначенными для питания стоя.

Примечания

1 Ширина прохода определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами (углами) столов.

2 В предприятиях питания ширину основного прохода, обслуживающего более 200 мест, допускается увеличивать на 0,2 м на каждые 100 мест свыше 200, но не более, чем на 1,2 м.

6.32 Высота этажа, на котором располагаются предприятия питания в составе ТРК (от пола до пола), должна составлять не менее 3,3 м. Высота помещений (от уровня пола до низа несущих конструкций или подвесного потолка) для размещения производственных цехов в предприятиях питания принимается по технологическим требованиям, но не менее: 3,0 м - до 150 посадочных мест включительно, 3,3 м - 151-300 мест и 3,9 м - свыше 300 мест. В помещениях горячих цехов и моечных высота должна быть не менее высоты в смежных с ними обеденных залах."

7 Требования к функциональному составу зданий торгово-развлекательных комплексов

Дополнить раздел пунктами 7.7-7.9 в следующей редакции:

"7.7 Вспомогательные помещения предприятий общественного питания (детские игровые зоны, места отдыха) допускается объединять с вспомогательными помещениями ТРК.

7.8 Производственную группу помещений предприятий общественного питания допускается выполнять в виде единой функциональной зоны. При объединении в одной функциональной зоне цехов с различными температурно-влажностными режимами, а также моечных различного назначения следует размещать оборудование и инженерные системы, обеспечивающие в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданные параметры внутренней среды согласно СанПиН 2.3/2.4.3590.

7.9 Стены и колонны в производственных зонах с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту не менее 1,8 м."

8 Требования к конструктивным решениям

Пункт 8.3. Заменить слова: "которые могут привести" на "приводящие".

Пункт 8.5. Второй абзац. Заменить слова: "а при необходимости" на "по заданию на проектирование".

Пункт 8.6. Первый абзац. Первое предложение. Изложить в новой редакции:

"8.6 Пути эвакуации из торговых залов в зонах перемещения товаров и покупателей (посетителей), в том числе с тележками, следует выполнять без порогов."

Дополнить раздел пунктом 8.7 в следующей редакции:

"8.7 При проектировании зданий ТРК предусматривают конструктивные возможности изменения месторасположения предприятий общественного питания и переноса точек подключения их технологического оборудования с учетом 6.2."

9 Требования по обеспечению пожарной безопасности

Пункт 9.2. Изложить в новой редакции:

"9.2 Требования по обеспечению пожарной безопасности следует предусматривать в соответствии с [2], [3], нормативными документами по пожарной безопасности, в т.ч. СП 456.1311500, а также СП 118.13330 и СП 160.1325800."

Пункт 9.3. Первое предложение. Дополнить слова: "фитнес-центры" словами: ", предприятия общественного питания".

Пункт 9.4. Заменить слово: "дымоудаления" на "противодымной вентиляции"; заменить ссылку: "СП 5.13130" на "СП 484.1311500, СП 485.1311500, СП 486.1311500".

Пункт 9.11. Изложить в новой редакции:

"9.11 Систему оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре следует предусматривать в соответствии с требованиями [3] и СП 3.13130."

10 Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований

Пункт 10.1. Дополнить библиографическую ссылку: "[6]" ссылкой: ", СанПиН 2.3/2.4.3590".

Пункт 10.2. Заменить слова: "необходимо обеспечивать" на "обеспечивают".

Пункт 10.3. Изложить в новой редакции:

"10.3 Технические помещения, в которых размещается оборудование - источники шума и вибраций (вентиляционные камеры, шахты и машинные отделения лифтов, насосные, машинные отделения холодильных установок, тепловые пункты и другие), допускается размещать смежно, а также над и под общественными помещениями с учетом СП 118.13330.2022 (пункт 5.72)."

Пункт 10.5. Дополнить третьим абзацем в следующей редакции:

"Уборные, комнаты матери и ребенка для посетителей предприятий общественного питания проектируют как отдельно выделенными (в составе предприятий общественного питания), так и общими с санитарными группами помещений ТРК."

Пункт 10.6. Исключить.

Пункт 10.8. Заменить ссылки: "СанПиН 2.4.1.3049, СанПиН 2.4.2.2821 и СанПиН 2.4.4.3172." на "[16]".

Пункт 10.9. Второе предложение. Изложить в новой редакции:

"Систему пылеуборки при меньшей площади предусматривают заданием на проектирование."

Дополнить раздел пунктом 10.12 в следующей редакции:

"10.12 В случае организации кейтеринга в ТРК в месте проведения мероприятия предусматривают отдельное помещение или зону для подготовки кулинарных изделий и напитков согласно СанПиН 2.3/2.4.3590."

11 Требования к инженерному оборудованию

Пункт 11.1. Заменить ссылку: "60.13330" на "СП 60.13330".

Пункт 11.2. Дополнить вторым - четвертым абзацами в следующей редакции:

"Системы вентиляции предприятий общественного питания в составе ТРК проектируют отдельными от систем других функциональных групп помещений согласно СанПиН 2.3/2.4.3590, возможно их присоединение к узлам управления ТРК.

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования предприятий общественного питания в составе ТРК проектируют с учетом предусмотренной в объемно-планировочных решениях возможности изменения зон расположения, состава, вместительности и производительности функциональных групп в процессе эксплуатации на основе принципов гибкой планировочной структуры согласно 6.30, включая возможности изменения расположения точек подключения инженерных систем (приборов отопления, приточных и вытяжных решеток, блоков систем кондиционирования) и их необходимой производительности.

Необходимость вариантных проектных решений, максимальные и минимальные параметры систем отопления, вентиляции и кондиционирования устанавливаются заданием на проектирование."

Пункт 11.6. Второе предложение. Изложить в новой редакции: "Прокладку трубопроводов перегретой воды в помещениях для посетителей и обслуживающего персонала выполняют скрытой в каналах или шахтах."

Пункт 11.10. Заменить ссылки: "ГОСТ EN 378-1, ГОСТ EN 378-2, ГОСТ EN 378-3" на "ГОСТ 34891.1, ГОСТ 34891.2, ГОСТ 34891.3".

Пункт 11.17. Заменить слова: "необходимо предусматривать" на "предусматривают".

Пункт 11.19. Заменить слова: "необходимо учитывать" на "учитывают".

Пункт 11.22. Заменить слова: "необходимо производить" на "производят".

Пункт 11.23. Заменить слова: "необходимо применять" на "применяют".

Пункт 11.27. Изложить в новой редакции:

"11.27 На встроенных и открытых стоянках автомобилей ТРК допускается устройство автоматической системы информации с использованием информационных указателей, в т.ч.

электронных, о наличии свободных мест для стоянки и направлении движения к ним, выполняемых по заданию на проектирование. Также применяют ориентирующие указатели, выполняемые с учетом СП 113.13330.

В торговых залах и других помещениях ТРК используют эвакуационные знаки пожарной безопасности, которые следует выполнять согласно [15], [12]."

12 Требования к мероприятиям по комплексному обеспечению безопасности и антитеррористической защищенности

Пункт 12.3. Заменить слова: "Минимально необходимые" на "Минимальные".

Дополнить раздел пунктом 12.8 в следующей редакции:

"12.8 Организацию доступа в помещения и зоны предприятий общественного питания предусматривают согласно заданию на проектирование с учетом СП 132.13330."

Приложение Б **Расчет вертикального транспорта (эскалаторов и лифтов)**

Б.1 Расчет числа лифтов

Пункт Б.1.3. Второе предложение. Заменить слова: "Минимально необходимое" на "Минимальное".

Дополнить пунктом Б.1.5 в следующей редакции:

"Б.1.5 При размещении предприятий общественного питания и помещений их загрузки на разных этажах предусматривают грузовые лифты. Грузоподъемность, количество и габариты кабин для предприятий питания устанавливаются заданием на проектирование."

Б.2 Расчет числа эскалаторов

Пункт Б.2.2. Первый абзац. Изложить в новой редакции:

"Б.2.2 Провозная способность эскалатора - число людей, которое теоретически способен перевезти эскалатор или пассажирский конвейер за 1 ч."

Пункт Б.2.5. Заменить ссылку: "ГОСТ Р 54765" на "ГОСТ 33966.1".

Приложение В Параметры помещений для приема и хранения товаров и для подготовки товаров к продаже

Таблица В.1. Примечание. Изложить в новой редакции:

"Примечания

1 В специализированных непродовольственных магазинах полного ассортимента следует дополнительно предусматривать разгрузочные места для отправки купленных товаров (при торговой площади до 1000 м² включительно - 1 разгрузочное место, более 1000 м² - 2 разгрузочных места).

2 Допускается принимать число разгрузочных мест по расчету, учитывающему планируемый грузооборот предприятий торговли и общественного питания в составе ТРК, технологическое оборудование и механизацию процесса разгрузки, а также график работы разгрузочных мест (исключающий час-пик)."

Пункт В.3. Дополнить третьим абзацем в следующей редакции:

"Открытую разгрузочную площадку следует оборудовать навесом. Для изоляции внутреннего пространства помещения разгрузки или временного хранения от воздействий внешней среды и приемки грузового транспорта с различными габаритами обеспечивается за счет устройства ворот с доклевеллерами (уровнительные платформы) и докшеллерами (герметизаторы проемов ворот)."

Пункт В.6. Первый абзац. Изложить в новой редакции:

"В.6 Помещения для хранения и подготовки товаров к продаже проектируют под помещениями, в которых отсутствуют мокрые зоны (уборные, душевые и трапы для выпуска воды в канализацию)."

Дополнить четвертым абзацем в следующей редакции:

"В моечных, уборных и душевых следует предусматривать трапы для выпуска воды в канализацию. Уровень пола в этих помещениях проектировать с учетом требований СП 29.13330."

Пункт В.8. Изложить в новой редакции:

"В.8 Охлаждаемые камеры отделяют техническими и служебными помещениями от котельных, бойлерных, душевых и других помещений с повышенной температурой, влажностью, над и под этими помещениями охлаждаемые камеры также не располагают".

Пункт В.9. Второй абзац. Изложить в новой редакции:

"Прокладку трубопроводов водопровода и канализации, коробов вентиляции и электрических кабелей выполняют вне ограждающих конструкций охлаждаемых камер."

Пункт В.10. Второе предложение. Заменить слова: "при необходимости их размещения" на "при их размещении".

Пункт В.11. Первый абзац. Заменить слова: "необходимо предусматривать" на "предусматривают".

Приложение Г Классификация торгово-развлекательных комплексов

Таблица Г.1. Графа "Общая площадь".

Строка 1. Заменить значения: "10000-30000 м²" на "от 10000 до 30000 м²".

Строка 2. Заменить значения: "30000-50000 м²" на "более 30000 до 50000 м²".

Строка 3. Заменить значения: "50000 м² и более" на "более 50000 м²".

Таблица Г.3. Примечание. Изложить в новой редакции:

"Примечание - В функциональный состав ТРК по заданию на проектирование дополнительно включают другие учреждения."

Дополнить свод правил приложением Е в следующей редакции:

"Приложение Е

Требования к предприятиям общественного питания, размещенным в ТРК

Таблица Е.1 - Требования к предприятиям общественного питания, размещенным в составе ТРК

Требования	Ресторан, кафе	Столовая, предприятие быстрого обслуживания, фуд-корт	Кафетерий, буфет, бар
Требования к зданиям			
Вход для потребителей отдельный от служебного входа для персонала/вход для потребителей, совмещенный с входами или коммуникационными пространствами для посетителей в ТРК	+	+	+
Вход с улицы для потребителей отдельный от служебного входа для персонала (для встроенно-пристроенных, пристроенных и сезонных предприятий питания)	+	+	+
Наличие зон на улице (сезонные площадки)	-	-	-
Наличие зон на открытых террасах, балконах, галереях	-	-	-
Тип предприятий общественного питания:			
Размещаемые в помещениях:			
встроенных	-	-	-
встроенно-пристроенных	-	-	-
пристроенных	-	-	-
Сезонные	+	-	+
Предоставляющие дополнительные услуги (доставка, кей-теринг и т.д.)	+	+	-
Имеющие гибкую планировочную структуру	+1)	+1)	+
Требования к помещениям для потребителей			
Входная зона	+	-	-
Гардероб/вешалки в зале	+	+	-
Обеденный зал (посадочные места)	+	+ 2)	-
Детская зона	+ 3)	+ 3)	-
Уборные/туалеты	+	для предприятий общественного питания, размещенных в ТРК, возможно	

		использование общих уборных (туалетов), расположенных в составе ТРК	
Требования к инженерному оборудованию и оснащению			
Аварийное освещение	+	+	+
Естественное освещение	-	-	-
Искусственное освещение	+	+	+
Горячее и холодное водоснабжение	+	+	+
Канализация	+	+	+
Отопление, обеспечивающее температуру воздуха 19°C-23°C	+	+	+
Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием комфортных параметров температуры и влажности	+	-	-
Система вентиляции, обеспечивающая нормативные параметры температуры и влажности	+	+	+
Охранная сигнализация	+	+	+
Услуги интернета и телевидения	Для интернет-кафе обязательно, в остальных предприятиях питания - согласно техническому заданию на проектирование.		
<p>Условные обозначения:</p> <p>"+" - обязательно,</p> <p>"-" - по заданию на проектирование.</p> <p>1) Применение гибкой планировочной структуры ограничено технологическим процессом и техническими требованиями для предприятий питания, работающих на сырье (с полным технологическим циклом).</p> <p>2) На предприятиях общественного питания быстрого обслуживания проектируют собственный обеденный зал или зону в составе фуд-корта (ресторанного дворика).</p> <p>3) Детскую игровую зону проектируют как в составе помещений предприятий общественного питания, так и отдельно, в составе помещений ТРК.</p>			

"

Библиография

Дополнить библиографической позицией [16] в следующей редакции:

"

[16] СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

"

Ключевые слова: торгово-развлекательные комплексы, проектирование, предприятия торговли, предприятия общественного питания
