

СВОД ПРАВИЛ**ЗДАНИЯ ТОРГОВО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ КОМПЛЕКСОВ****Правила проектирования****Buildings of shopping and entertainment complexes. Regulations of design**

ОКС 91.040.10

Дата введения 2020-06-03

Предисловие**Сведения о своде правил**

1 ИСПОЛНИТЕЛЬ - АО "Центральный научно-исследовательский и проектно-экспериментальный институт промышленных зданий и сооружений - ЦНИИПромзданий"

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 465 "Строительство"

3 ПОДГОТОВЛЕН к утверждению Департаментом градостроительной деятельности и архитектуры Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации (Минстрой России)

4 УТВЕРЖДЕН приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации от 2 декабря 2019 г. N 750/пр и введен в действие с 3 июня 2020 г.

5 ЗАРЕГИСТРИРОВАН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего свода правил соответствующее уведомление будет опубликовано в установленном порядке. Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте разработчика (Минстрой России) в сети Интернет

ВНЕСЕНО Изменение N 1, утвержденное и введенное в действие приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации (Минстрой России) от 15 декабря 2023 г. N 930/пр с 16.01.2024

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту М.: ФГБУ "РСТ", 2024

Введение

Настоящий свод правил разработан в целях обеспечения соблюдения требований Федерального закона от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений". Кроме того, применение настоящего свода правил обеспечивает соблюдение федеральных законов от 22 июля 2008 г. N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности", от 23 ноября 2009 г. N 261-ФЗ "Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации" .

Свод правил выполнен АО "ЦНИИПромзданий" (руководитель работы - д-р техн. наук, проф. *В.В.Гранев*, канд. архитектуры *Д.К.Лейкина*, ответственный исполнитель - канд. архитектуры *Н.В.Дубынин*, исполнители - канд. архитектуры *Е.И.Кочешкова*, канд. архитектуры, проф. *А.М.Гарнец*, канд. техн. наук *Д.Г.Пронин*, канд. техн. наук *Л.В.Иванихина*, канд. техн. наук *А.С.Стронгин*, *А.И.Хорунжая*), ФГАОУ ВО "Сибирский федеральный университет, Институт архитектуры и дизайна" (канд. архитектуры *Л.В.Гайкова*), АНО "ВАНКБ" (*А.В.Зоткин*), ООО "ИНРАСП ЭКСПЕРТ" (*И.Ю.Сарычев*), ООО "Главный конструктор" (*С.А.Тимонин*).

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*).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1 Область применения

1.1 Настоящий свод правил распространяется на проектирование новых, реконструируемых и капитально ремонтируемых торгово-развлекательных комплексов высотой до 50 м, с заглублением подземной части до 15 м от уровня земли.

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

(Измененная редакция, Изм. N 1).

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В настоящем своде правил использованы термины по ГОСТ Р 51303, ГОСТ 30389, СП 118.13330, СП 160.1325800, СП 309.1325800, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 торгово-развлекательный комплекс; ТРК: Здание или комплекс зданий, помещения которого (которых) предназначены для размещения предприятий торговли, общественного питания, бытового обслуживания населения, реализующих универсальный или специализированный ассортимент товаров и услуг, объектов физкультурно-спортивного назначения, культурно-досуговых учреждений, которые связаны между собой через коммуникационные пространства в виде помещений общего пользования для передвижения покупателей (посетителей), персонала.

3.1.2 базовое (основное) предприятие (учреждение): Предприятие (учреждение), обеспечивающее постоянный (ежедневный) поток покупателей (посетителей) и занимающее 5% и более общей площади ТРК.

3.1.3 гибкая планировочная структура: Архитектурно-планировочное и конструктивное решение, обеспечивающее возможность выполнять перепланировку помещений, не затрагивая несущие конструкции.

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

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.).

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

3.2 В настоящем своде правил использованы следующие сокращения:

АТС - автоматическая телефонная станция;

МГН - маломобильные группы населения;

СМИК - система мониторинга инженерных (несущих) конструкций, опасных природных процессов и явлений;

СМИС - структурированная система мониторинга и управления инженерными системами зданий и сооружений;

СУКС - система связи и управления в кризисных ситуациях;

ТКО - твердые коммунальные отходы.

4 Общие положения

4.1 Правила определения общей, полезной, расчетной и торговой площадей, строительного объема, площади застройки, этажности, высоты и заглубления зданий ТРК приведены в приложении А.

4.2 Этажность ТРК (с учетом числа надземных и подземных этажей) определяется градостроительными, функциональными, технологическими, противопожарными требованиями в задании на проектирование.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

4.3 Доступность участка ТРК со стоянками автомобилей для посетителей, а также помещений для пребывания МГН и их оборудование должны соответствовать СП 59.13330, СП 136.13330, СП 138.13330, СП 140.13330.

4.4 При сдаче ТРК в эксплуатацию заказчику предоставляется инструкция по эксплуатации его помещений, которая разрабатывается проектировщиком, заказчиком или иной организацией по поручению заказчика согласно СП 255.1325800, и должна содержать данные, необходимые арендаторам (владельцам) торговых и общественных помещений и эксплуатирующим организациям для обеспечения безопасности в процессе эксплуатации.

4.5 Безопасность при пользовании ТРК обеспечивают в соответствии с требованиями [1] и разделом 12.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.).

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.).

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

5 Требования к участкам размещения торгово-развлекательных комплексов

5.1 На участках ТРК в соответствии с СП 42.13330 следует размещать:

- места для стоянки и остановок легковых автомобилей посетителей (покупателей) и

сотрудников ТРК (на открытых площадках, встроенных, в том числе на подземных уровнях, пристроенных или отдельно стоящих стоянках автомобилей);

- места для стоянки грузовых автомобилей, обслуживающих здание ТРК (во встроенных и встроенно-пристроенных помещениях, в том числе на подземных уровнях).

5.2 ТРК допускается проектировать как отдельно стоящими, так и в составе многофункциональных комплексов, высотных комплексов, транспортно-пересадочных узлов, согласно СП 160.1325800, СП 267.1325800, СП 401.1325800, СП 395.1325800.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

5.4 Благоустройство территории ТРК следует проектировать в соответствии с СП 42.13330, СП 82.13330.

5.5 Функционально-планировочная организация и застройка земельного участка должны обеспечивать удобство и безопасность посетителей ТРК в соответствии с СП 42.13330, [1], [2], [3].

5.6 При разработке схемы планировочной организации земельного участка следует предусматривать:

- подъезды транспорта, такси к местам остановок; легкового транспорта к местам стоянки и погрузки купленных товаров; грузовых машин к зоне разгрузки товаров, по возможности исключая их пересечения;

- функциональное зонирование с разделением потоков движения покупателей (посетителей) и товаров, пешеходных и транспортных потоков, в том числе в зоне подвоза и разгрузки товаров, с учетом обеспечения безопасности для пешеходов.

5.7 Открытые разгрузочные площадки следует размещать в изолированных хозяйственных дворах ТРК.

Примечание - Допускается предусматривать открытые разгрузочные площадки, ориентированные в сторону общественных зданий или на глухие торцы жилых зданий.

5.8 При размещении на территории ТРК площадок для контейнеров с отходами ТКО расстояние от них следует предусматривать не менее 20 м до окон жилых зданий, границ территорий детских дошкольных и образовательных организаций, медицинских организаций стационарного типа.

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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

6.1 Состав, площади и взаиморасположение различных функциональных групп помещений определяются заданием на проектирование.

6.2 Объемно-планировочной и конструктивной структурой ТРК должна обеспечиваться возможность изменения функционального назначения групп помещений в процессе эксплуатации на основе принципов гибкой планировочной структуры, в процессе комплексной механизации и автоматизации торговых и производственных процессов с учетом конъюнктуры рынка.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.3 Высота этажей и помещений определяется заданием на проектирование, но не менее значений, установленных СП 118.13330 для общественных помещений, СП 332.1325800 для спортивных помещений, СП 309.1325800 для театрально-зрелищных помещений.

6.4 Высоту технического этажа (при наличии) назначают в задании на проектирование в зависимости от вида, размещаемого в нем оборудования, инженерных сетей и условий их эксплуатации, но не менее установленной в СП 118.13330.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.6 Сквозные проезды и проходы в ТРК, в том числе на уровне земли или первого этажа, следует проектировать в соответствии с СП 118.13330.

6.7 Кровли, в том числе эксплуатируемые, следует проектировать согласно СП 17.13330, СП 160.1325800.

6.8 Пассажирские лифты и параметры лифтовых холлов следует предусматривать в соответствии с СП 118.13330.

6.9 Методика расчета пассажирского вертикального транспорта (эскалаторов и лифтов) приведена в приложении Б.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.10 В ТРК с торговыми залами, расположенными в двух и более уровнях, следует устанавливать расчетное число пассажирских лифтов, предназначенных для пользования МГН в соответствии с СП 59.13330.

6.11 В ТРК допускается устройство детских игровых зон (для временного пребывания и досуга детей без организации питания и сна), в соответствии с СП 118.13330, СП 160.1325800, противопожарные требования к организации путей эвакуации приведены в СП 1.13130, СП 59.13330.

6.12 Требования к помещениям предприятий торговли следует принимать в соответствии с ГОСТ Р 51773, к предприятиям общественного питания - ГОСТ 30389.

6.13 Встроенные, пристроенные и отдельно стоящие стоянки автомобилей должны соответствовать СП 113.13330.

6.14 Помещения спортивного и физкультурного-досугового назначения должны соответствовать СП 332.1325800.

6.15 Значения площадей и параметров зрительных залов и кинотеатров следует принимать в соответствии с СП 309.1325800; конференц-залов, читальных залов - в соответствии с СП 118.13330.

6.16 Перечень помещений, которые допускается располагать в цокольном и подвальном этажах торгово-развлекательных комплексов, следует принимать в соответствии с СП 118.13330.

6.17 Расчетные значения параметров уборных, комнат матери и ребенка, помещений уборочного инвентаря следует принимать в соответствии с СП 118.13330.

6.18 Грузоподъемность грузовых лифтов и габариты кабин устанавливаются заданием на проектирование с учетом средств механизации, предусматриваемых для разгрузки и загрузки лифтов. Минимальное число грузовых лифтов следует определять с учетом расчета грузопотоков.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.19 По заданию на проектирование следует предусматривать траволаторы, грузовые лифты и отдельный выход на встроенную, подземную, встроенно-пристроенную или пристроенную стоянку автомобилей для посетителей (покупателей) ТРК.

6.20 В ТРК следует предусматривать разгрузочные помещения, общее число которых принимается как сумма расчетных значений по каждому предприятию и учреждению ТРК с учетом приложения В.

Разгрузочные помещения допускается проектировать закрытыми или открытыми, отапливаемыми или неотапливаемыми, в том числе с загрузкой через туннели или специальные хозяйственные дворы, а также в подземном уровне. Высоту, габариты и количество разгрузочных платформ определяют заданием на проектирование с учетом приложения В.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.21 Разгрузочные места на открытых разгрузочных площадках оборудуют навесом.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.22 В ТРК предусматривают помещения СММК* и СММС* с учетом пунктов 11.8, 11.18.

* Допускается не предусматривать при наличии систем автоматизации и диспетчеризации; в этом случае требования к оснащению зданий СММС, в том числе СУКС, определяются заданием на проектирование в соответствии с [1] и ГОСТ 31937.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

6.23 Помещения СММК и СММС допускается устраивать в едином блоке, возможно их совмещение в блоке с центральной диспетчерской. Блок следует проектировать площадью не менее 20 м². Блок должен включать серверную комнату (от 6 м²), комнату автоматической телефонной станции (АТС) СУКС (от 10 м²), общий тамбур с СУКС (от 4 м²). Эти помещения должны быть размещены на первом или цокольном этаже с выходом непосредственно наружу или на лестничную клетку, ведущую наружу, с защитой от несанкционированного проникновения посторонних лиц как в блок, так и в отдельные помещения блока.

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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 устанавливают максимальные и минимальные параметры вместимости и производительности предприятий общественного питания, а также необходимость вариантных проектных решений.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.				

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

7 Требования к функциональному составу зданий торгово-развлекательных комплексов

7.1 Классификация ТРК по функциональному составу и профилю приведена в приложении Г.

7.2 Размеры ТРК и его профиль следует определять заданием на проектирование в соответствии с таблицами Г.1 и Г.2.

7.3 Функционально-типологические группы предприятий и учреждений, которые допускается включать в состав ТРК, приведены в таблице Г.3. В составе ТРК должны быть предусмотрены стоянки автомобилей согласно 5.3.

7.4 Классификацию предприятий торговли и общественного питания следует принимать в соответствии с ГОСТ Р 51773 и ГОСТ 30389, физкультурно-спортивных объектов, в том числе физкультурных, спортивных и физкультурно-досуговых - по ГОСТ Р 52024.

Номенклатура и функциональные особенности театрально-зрелищных групп помещений должны соответствовать СП 309.1325800.

7.5 ТРК формируют на основе не менее двух базовых предприятий и учреждений согласно таблице Г.2, при этом одно из них должно быть предприятием торговли.

В качестве базового предприятия (учреждения) допускается использовать объекты различного профиля или их совокупность (предприятия торговли - супермаркет или специализированный магазин; предприятия общественного питания - кафе, ресторан и т.п.; культурно-досуговые учреждения - кинотеатр, досуговый центр и т.п.; объекты физкультурно-спортивного назначения - спортивный зал, каток и т.п.).

7.6 Допускается устройство общих коммуникационных путей для покупателей (посетителей) торговых, культурно-досуговых, физкультурно-спортивных и других предприятий и учреждений, входящих в состав ТРК.

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

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

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

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

8 Требования к конструктивным решениям

8.1 Элементы, детали и оборудование со сроками службы меньшими, чем предполагаемый срок службы зданий ТРК, должны быть заменяемы в соответствии с установленными в проекте межремонтными периодами и с учетом требований задания на проектирование. Правила эксплуатации зданий - согласно СП 255.1325800.

8.2 Конструкции и детали зданий и их оборудования должны быть выполнены из материалов, обладающих стойкостью к возможным воздействиям влаги, низких температур, агрессивной среды, биологических и других неблагоприятных факторов или защищены от их влияния в соответствии с СП 28.13330, ГОСТ 28574, ГОСТ 28575.

8.3 При расчете конструкций ТРК должны быть рассмотрены аварийные ситуации, возникающие в результате взрыва, столкновения, пожара, приводящие к отказу или ослаблению какого-либо элемента конструкции и служить причиной прогрессирующего обрушения согласно ГОСТ 27751.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

8.4 На путях проезда автомобилей и других транспортных средств колонны, стены, перегородки и откосы проемов должны быть защищены от механических повреждений на высоту не менее 1,6 м.

8.5 В ТРК при проектировании витрин с экспозиционными площадками следует предусматривать применение стекла, обеспечивающего безопасность и надежность в эксплуатации в соответствии с ГОСТ 30826.

При расположении витрин с экспозиционными площадками со стороны улицы следует предусматривать защиту охлаждаемых поверхностей витрин от запотевания и обледенения, по заданию на проектирование - от прямых солнечных лучей.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

8.6 Пути эвакуации из торговых залов в зонах перемещения товаров и покупателей (посетителей), в том числе с тележками, следует выполнять без порогов. Материалы полов на путях эвакуации должны быть из негорючих материалов в соответствии с [3] и СП 1.13130.

Асфальтовые полы допускается устраивать только в разгрузочном помещении на площадке для автомобилей. В остальных помещениях ТРК материал полов определяется заданием на проектирование.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

9 Требования по обеспечению пожарной безопасности

9.1 По обеспечению пожарной безопасности ТРК следует относить к общественным зданиям многофункционального назначения класса функциональной пожарной опасности Ф3.1 согласно [3].

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

9.3 Кинотеатры, концертные залы, фитнес-центры, предприятия общественного питания и т.п., выделенные в пожарные отсеки, следует проектировать в соответствии с их классом функциональной пожарной опасности. При площади пожарного отсека, не превышающей требуемую для торгового здания класса функциональной пожарной опасности Ф3.1, допускается в его составе предусматривать помещения класса функциональной пожарной опасности Ф2, кроме специально оговоренных в нормативных документах случаев.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

9.4 При устройстве общих коммуникационных путей для торговых и зрелищных помещений, размещении зрелищных зон и зон питания в общих с торговой зоной залах, следует предусматривать ширину проходов на путях эвакуации по наиболее высоким требованиям для таких помещений с устройством системы противодымной вентиляции в соответствии с СП 7.13130, а также оборудовать здание системой автоматического пожаротушения в соответствии с СП 484.1311500, СП 485.1311500, СП 486.1311500.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

9.5 Противопожарные расстояния до соседних зданий и сооружений, требования к подъездам и проездам для пожарных подразделений следует предусматривать в соответствии с СП 4.13130.

9.6 Степень огнестойкости и класс конструктивной пожарной опасности зданий ТРК следует предусматривать по СП 2.13130 с учетом площадей пожарных отсеков. При размещении зрелищных помещений следует учитывать требования к высоте (этажности) размещения залов по СП 118.13330.

9.7 Требования к путям эвакуации следует предусматривать в соответствии с СП 1.13130 и СП 118.13330.

9.8 Помещения встроенных стоянок автомобилей должны быть выделены в пожарные отсеки с самостоятельными путями эвакуации.

9.9 Требования к наружному пожаротушению следует принимать по СП 8.13130.

9.10 Внутренний противопожарный водопровод должен проектироваться в соответствии с СП 10.13130.

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

(Измененная редакция, Изм. N 1).

9.12 Системы электромагнитных замков должны разблокировать двери на путях эвакуации при пожаре.

10 Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований

10.1 Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологических норм для помещений ТРК следует принимать в соответствии с СП 118.13330, кроме того, для предприятий торговли - [5], общественного питания - [6], СанПиН 2.3/2.4.3590, спортивных и физкультурно-досуговых объектов - [7].

(Измененная редакция, Изм. N 1).

10.2 При проектировании ТРК обеспечивают защиту от источников внешнего шума общественных помещений. Значение снижения шума, выбор мероприятий и средств шумозащиты следует определять с учетом характеристик источников внешнего шума.

Допустимые уровни шума для общественных помещений следует принимать в соответствии с СП 51.13330, ГОСТ 12.1.036. Требования к уровню шума приведены в [8].

(Измененная редакция, Изм. N 1).

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).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

10.4 При проектировании элементов конструкций, узлов их соединений, вентиляционных решеток следует предусматривать защиту помещений от проникновения животных и насекомых.

10.5 Общественные уборные, комнаты матери и ребенка для посетителей (покупателей) в ТРК следует проектировать для всего комплекса предприятий и учреждений из расчета их суммарной общей площади. Допускается их поэтажное размещение.

В общественных уборных следует предусматривать расчетное число кабин, доступных для МГН, по СП 59.13330.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

10.6 (Исключен, Изм. N 1).

10.7 Для предотвращения формирования зон загазованности и их локализации следует разрабатывать планировочные решения зданий и территорий, учитывающие условия аэрации и обеспечивающие санитарно-гигиенические нормативы качества атмосферного воздуха.

10.8 Детские игровые зоны в ТРК (6.11) следует проектировать согласно СП 118.13330, [16].

(Измененная редакция, Изм. N 1).

10.9 Централизованную или комбинированную систему вакуумной пылеуборки следует предусматривать в функционально-типологических группах помещений площадью 6500 м² и более. Систему пылеуборки при меньшей площади предусматривают заданием на проектирование.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

10.10 При отсутствии централизованной или комбинированной системы пылеуборки устройство камеры чистки фильтров пылесосов определяется заданием на проектирование.

10.11 Хранение, сбор, вывоз и обращение с ТКО следует осуществлять в соответствии с [4].

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

11 Требования к инженерному оборудованию

11.1 Проектирование и монтаж систем внутреннего теплоснабжения, отопления, общеобменной и противодымной вентиляции, кондиционирования воздуха в помещениях ТРК следует выполнять в соответствии с СП 7.13130, СП 60.13330, СП 73.13330, СП 118.13330.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.2 При проектировании систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха в помещениях ТРК следует обеспечивать оптимальные значения параметров микроклимата в соответствии с ГОСТ 30494.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.3 Проектирование и монтаж внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, канализации и водостоков ТРК должны осуществляться в соответствии с СП 10.13130, СП 30.13330, СП 73.13330, СП 118.13330.

11.4 При открытой прокладке через междуэтажные перекрытия стояков канализации из полимерных материалов [9] следует использовать противопожарные муфты не ниже пределов огнестойкости пересекаемых строительных конструкций согласно СП 73.13330.

11.5 Инженерные коммуникации следует проектировать с обеспечением доступа к ним для проведения ремонтных и регламентных работ.

11.6 Правила проектирования тепловых пунктов изложены в [10]. Прокладку трубопроводов перегретой воды в помещениях для посетителей и обслуживающего персонала выполняют скрытой в каналах или шахтах.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.7 Расчетные климатические параметры наружного климата для проектирования инженерных систем следует принимать по СП 131.13330.

11.8 При проектировании ТРК следует применять СМИС на базе алгоритмов безопасного и энергосберегающего управления инженерными системами.

11.9 Системой кондиционирования воздуха следует оборудовать помещения для покупателей (посетителей) всех групп предприятий и учреждений.

11.10 Проектирование систем холодоснабжения [11] должно осуществляться в соответствии с ГОСТ 34891.1, ГОСТ 34891.2, ГОСТ 34891.3.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.11 Систему холодоснабжения допускается устраивать от центральной холодильной станции и от мультизональных фреоновых систем с переменным расходом хладагента.

11.12 Для ТРК следует применять холодильное оборудование класса энергоэффективности не ниже "А".

11.13 Системы приточно-вытяжной механической вентиляции для торговых залов, предприятий быстрого обслуживания общественного питания, кинотеатров, спортивных залов и катков следует проектировать с рекуперацией теплоты вытяжного воздуха. Для кондиционируемых помещений следует предусматривать системы утилизации холода.

11.14 Системы отопления, общеобменной и противодымной вентиляции, кондиционирования

воздуха следует проектировать отдельными для помещений и зон различного функционального назначения и эксплуатационного режима.

11.15 Проектирование инженерного оборудования встроенных в ТРК стоянок автомобилей следует выполнять согласно СП 113.13330, СП 154.13130.

11.16 В помещениях с переменным числом посетителей (торговые залы, предприятия общественного питания, спортивные залы) допускается применять адаптивные системы вентиляции с регулированием расхода приточного и рециркуляционного воздуха по датчикам углекислого газа и температуры, в зависимости от реального заполнения помещений людьми.

11.17 В помещениях СМИС, СМИК, серверных, кроссовых, диспетчерских и т.п. предусматривают систему круглогодичного технологического кондиционирования со 100%-ным резервированием оборудования.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.18 Проектирование электроустановок зданий ТРК следует выполнять в соответствии с СП 52.13330, СП 256.1325800, [12].

11.19 При проектировании электрооборудования систем противопожарной защиты учитывают СП 6.13130.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.20 Проектирование электроустановок встроенных стоянок автомобилей следует выполнять по СП 113.13330, СП 154.13130.

11.21 При проектировании для электроснабжения ТРК электроустановок встроенных, пристроенных трансформаторных подстанций в них следует применять сухие трансформаторы.

11.22 Кабели и провода, применяемые в зданиях ТРК, должны быть с медными жилами. Выбор кабельных изделий производят с учетом требований ГОСТ 31565.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.23 При проектировании электроустановок помещений различных функциональных зон (торговли, предприятий питания, и т.п.) применяют нормативные документы для конкретного помещения.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

11.24 Управление освещением коммуникационных пространств, включая коридоры, холлы, вестибюли, лестницы и т.п., должно быть централизованным, управление аварийным освещением следует дублировать из диспетчерской.

11.25 Наружное освещение участка ТРК должно иметь дистанционное управление.

11.26 Требования к молниезащите зданий ТРК приведены в [13], [14].

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].

(Измененная редакция, Изм. N 1).

12 Требования к мероприятиям по комплексному обеспечению безопасности и

антитеррористической защищенности

12.1 ТРК представляет собой здание или комплекс зданий, предназначение которого предполагает одновременное нахождение в его внутренних пространствах и помещениях большого количества покупателей (посетителей) и обслуживающего персонала.

12.2 Требования к проектным решениям, позволяющие обеспечивать антитеррористическую защищенность помещений ТРК, в которых, согласно заданию на проектирование, предполагается одновременное нахождение более 50 чел. согласно СП 132.13330.

12.3 Минимальные требования к проектным решениям, позволяющим обеспечивать антитеррористическую защищенность ТРК устанавливаются в зависимости от класса комплекса по значимости согласно СП 132.13330.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

12.4. Перечень мероприятий по обеспечению антитеррористической защищенности объекта должен содержать: мероприятия организационного и режимного характера; мероприятия инженерно-технического характера; обоснование проектных решений и мероприятий по охране объекта в период строительства.

12.5 С целью существенного снижения вероятности осуществления теракта на территории ТРК и усиления защищенности находящихся на его территории людей, наряду с техническими средствами обнаружения, предусмотренными СП 132.13330.2011 (раздел 7), следует предусматривать оснащение постов при входах (въездах) на территорию ТРК следующими приборами и устройствами:

- переносным постановщиком радиопомех;
- дозиметрами-радиометрами;
- устройствами для защиты от взрыва;
- ручными и подкатными досмотровыми зеркалами*.

* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

12.6 Проектные решения по противодействию террористическим актам должны предусматривать организацию постоянных и временных постов охраны (размещения сотрудников службы безопасности), оснащение каждого из постов охраны техническими средствами обнаружения взрывных устройств, оружия, боеприпасов согласно приложению Д.

12.7 Проектные решения по оснащению территории и помещений ТРК техническими средствами комплексного обеспечения безопасности должны предусматривать:

- систему охранную телевизионную;
- систему охранно-тревожной сигнализации;
- систему контроля и управления доступом;
- систему охранного освещения;
- систему экстренной связи;
- центральный пункт управления системой безопасности.

Уровень оснащения объекта компонентами технических систем комплексного обеспечения безопасности и степень их интеграции определяется заданием на проектирование.

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

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

Приложение А

Правила определения общей, полезной, расчетной и торговой площадей, строительного объема, площади застройки, этажности, высоты и заглубления торгово-развлекательных комплексов

А.1 Определять общую, полезную, расчетную и торговую площади, строительный объем, площадь застройки, этажность, высоту и заглубление ТРК следует в соответствии с СП 118.13330, с учетом [1].

А.2 Определять высоту, заглубление и этажность при проектировании зданий на участке с рельефом следует по СП 118.13330 и СП 160.1325800.

А.3 Площадь витрин со стороны улицы, выступающих в сторону торгового зала или из плоскости стены магазина, следует учитывать в площади торгового зала, если отметка пола витрины не выше пола торгового зала. При этом не учитывается площадь витрины в пределах конструкции наружной стены.

Приложение Б

Расчет вертикального транспорта (эскалаторов и лифтов)

Поток посетителей между этажами определяется заданием на проектирование с учетом расположения функциональных групп помещений ТРК и соответствующего им числа посетителей предприятий торговли, питания, бытового обслуживания, зрелищных и досугово-развлекательных учреждений.

Б.1 Расчет числа лифтов

Б.1.1 Число пассажирских лифтов и их грузоподъемность в ТРК следует предусматривать в соответствии с СП 118.13330 и заданием на проектирование с учетом расчета пассажиропотоков.

Б.1.2 В ТРК, расположенных в двух и более уровнях, следует устанавливать не менее одного пассажирского лифта для каждой функциональной группы помещений, предназначенного для перемещения МГН в соответствии с СП 59.13330, СП 136.13330.

Б.1.3 Грузоподъемность грузовых лифтов и габариты кабин устанавливаются заданием на проектирование с учетом функционального назначения помещений и средств механизации, предусматриваемых для их разгрузки и загрузки. Минимальное число грузовых лифтов следует определять с учетом расчета грузопотоков.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

Б.1.4 Провозную способность и число пользователей вертикального транспорта рассчитывают по СП 267.1325800.2016 (приложение Д).

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.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

Б.2 Расчет числа эскалаторов

Б.2.1 Для функциональных групп помещений ТРК, расположенных на четырех и более этажах, следует предусматривать эскалаторы. В расчете путей эвакуации эскалаторы не учитываются.

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

Провозная способность определяется из условия, что на одной ступени эскалатора глубиной 400 мм или на 400 мм длины полотна пассажирского конвейера транспортируется:

1 человек - при номинальной ширине 0,6 м;

1,5 человека - при номинальной ширине 0,8 м;

2 человека - при номинальной ширине 1,0 м.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

Б.2.3 Провозная способность определяется по формуле

$$c_i = v \cdot 3600k / 0,4, \quad (\text{Б.1})$$

где c_i - провозная способность, чел./ч;

v - номинальная скорость, м/с;

k - коэффициент, который для наиболее распространенных значений ширины эскалатора равен:

1 - при номинальной ширине эскалатора 0,6 м;

1,5 - при номинальной ширине эскалатора 0,8 м;

2 - при номинальной ширине эскалатора 1,0 м.

Б.2.4 Значения провозной способности, рассчитанные по формуле (Б.1), приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Номинальная ширина, м	Теоретическая провозная способность, чел./ч, при		
	номинальной скорости, м/с		
	0,5	0,65	0,75
0,6	4500	5850	6750
0,8	6750	8775	10125
1,0	9000	11700	13500

Б.2.5 Основные значения параметров эскалаторов следует принимать в соответствии с ГОСТ 33966.1.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

Приложение В

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

В.1 Расчетное число разгрузочных мест для предприятий торговли следует принимать по таблице В.1. Допускается сокращение их общего числа не более чем на 15% за счет возможности совместного использования несколькими предприятиями торговли.

Таблица В.1 - Расчетное число разгрузочных мест для предприятий торговли в составе ТРК

Наименование предприятия торговли	Торговая площадь, м ²	Расчетное число разгрузочных мест, не менее
Продовольственное с универсальным	До 400	1

ассортиментом	400-1000	2
	1001-1500	3
	1501 и более	4
Продовольственное специализированное (кроме "Овощи-фрукты") с широким, узким или ограниченным ассортиментом	До 100	1
Продовольственное специализированное "Овощи-фрукты"	До 400	1
	401 и более	2
Непродовольственное с универсальным ассортиментом и специализированное с расширенным ассортиментом	До 650	1
	651-1500	2
	1501-4500	3
	4501-6500	4
	6501-8500	5
	8501-13500	7
Непродовольственное специализированное с полным ассортиментом (кроме "Мебель", "Строительные материалы")	650 и менее	1
	651 и более	2
Непродовольственный специализированный с полным ассортиментом "Мебель", "Строительные материалы"	До 650	1
	651-1500	2
	1501 и более	3
Непродовольственное специализированное с узким и ограниченным ассортиментом ("Книги", "Цветы", "Природа" и др.)	Не нормируется	1
<p>Примечания</p> <p>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).</p> <p>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).</p>		

Таблица В.1 (Измененная редакция, Изм. N 1).

В.2 Уровень разгрузочных платформ должен быть:

- выше уровня площадки для автомобилей, на 1,1-1,2 м;

- выше уровня площадки для автомобилей на 0,6-0,8 м - при использовании для доставки товаров малотоннажных и легковых автомобилей;

- на одном уровне с площадкой для автомобилей - при наличии по заданию на проектирование разгрузочно-подъемных средств.

Минимальная глубина платформы прямоугольной формы должна быть равной 4,0 м, пилообразной формы - 2,5 м в наиболее узком месте.

В.3 Закрытое разгрузочное помещение при тупиковом расположении машин следует проектировать глубиной не менее 8 м (от ворот до разгрузочной платформы) для малотоннажных (или легковых) автомашин и не менее 12 м - для большегрузных автомашин (рефрижераторов, автомашин с прицепом).

Высота разгрузочного помещения или пространства под навесом от уровня проезжей части до выступающих конструкций должна быть не менее 4,2 м при ширине въездных ворот - не менее 3,6 м и высоте - не менее 4,2 м. Допускается принимать высоту разгрузочного помещения, равной 3,6 м, ширину и высоту въездных ворот - не менее 3,6 м, если заданием на проектирование не предусматривается использование большегрузных автомашин.

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 доквеллерами (уровнительные платформы) и докшеллерами (герметизаторы проемов ворот).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

В.4 Ширину коридоров в группе помещений для хранения и подготовки товаров к продаже в зависимости от площади ТРК и применяемых транспортных средств следует принимать не менее 1,6 м при площади обслуживаемого торгового зала до 250 м²; не менее 1,8 м - при площади более 250 м² и не менее 2,3 м при любой площади торгового зала, при использовании электрифицированного транспорта.

В помещениях для хранения товаров и кладовых площадью более 10 м² двери должны быть двухстворчатыми шириной не менее 1,3 м и высотой не менее 2,3 м, при меньшей площади кладовых допускаются одностворчатые двери шириной не менее 0,9 м и высотой не менее 2,3 м. Двери между разгрузочной платформой, располагаемой под навесом, и помещениями магазина должны быть двухстворчатыми или раздвижными шириной не менее 1,6 м и высотой - не менее 2,3 м.

В.5 В общей кладовой допускается складирование товаров:

- для продовольственных предприятий торговли при площади торгового зала не более 100 м² и при соблюдении правил товарного соседства;

- для непродовольственных предприятий торговли при любых площадях торговых залов, исключая складирование целлюлозных, парфюмерных и аэрозольных пахучих товаров, горючих жидкостей.

На площади кладовых допускается предусматривать подготовку товаров к продаже.

Охлаждаемые камеры допускается объединять по признакам расчетной температуры и с учетом характеристики продуктов.

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).

При наличии технического этажа над магазинами (встроенно-пристроенными или встроенными в здания иного функционального назначения) размещение помещений для хранения и подготовки товаров к продаже не ограничивается, при прокладке канализационных стояков вне пределов этих помещений.

В моечных, уборных и душевых следует предусматривать трапы для выпуска воды в канализацию, а отметка пола должна быть на 2 см ниже отметки пола соседних помещений.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

В.7 Охлаждаемые камеры следует проектировать единым блоком со входом в него через шлюз шириной не менее 1,3 м.

Вне единого блока допускается располагать не более двух камер со входом в них через соответствующую кладовую. Допускается не предусматривать шлюз при входе в охлаждаемую камеру при расчетной температуре в ней 2°C и выше.

Вход в низкотемпературную камеру (или блок камер) следует предусматривать через отдельный шлюз.

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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

В.9 Теплоизоляцию ограждающих конструкций охлаждаемых камер следует проектировать в соответствии с расчетной внутренней температурой в камерах.

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

(Измененная редакция, Изм. N 1).

В.10 Высота охлаждаемых камер в чистоте должна быть не менее 2,7 м, но не более 3,5 м. При большей высоте допускается предусматривать самостоятельное перекрытие над камерами с проветриваемым пространством между камерами и вышележащим этажом, а при их размещении под жилыми этажами перекрытие камер должно быть отделено от междуэтажного перекрытия здания вентилируемым пространством.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

В.11 В машинных отделениях охлаждаемых камер предусматривают централизованную систему охлаждения прилавков в торговом зале с установкой агрегатов в специальном помещении рядом с торговым залом или под ним.

При системе воздушного охлаждения камер высота машинных отделений должна быть в чистоте не менее 2,7 м, но не более 3,5 м.

Хладоновые агрегаты следует устанавливать в машинном отделении рядом с камерой или на выделенной площадке около камеры, отгороженной от коридора металлической решеткой высотой не менее 1,5 м (с двустворчатыми дверями).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

Приложение Г

Классификация торгово-развлекательных комплексов

Таблица Г.1 - Типы ТРК по функциональному составу и общей площади

Тип ТРК	Функциональный состав - группы* предприятий и учреждений/профиль** ТРК	Общая площадь
---------	--	---------------

I	1-4,5/A-Б	от 10000 до 30000 м ²
II	1-4,5/A-В	более 30000 до 50000 м ²
III	1-4,5/A-В	более 50000 м ²
* Группы предприятий и учреждений по таблице Г.3.		
** Профиль ТРК по таблице Г.2.		

Таблица Г.1 (Измененная редакция, Изм. N 1).

Таблица Г.2 - Профиль ТРК по базовому предприятию или учреждению

Профиль ТРК	Базовые предприятия или учреждения ТРК
А - торгово-досуговый	Из группы 1 и группы 2
Б - торгово-спортивный	Из группы 1 и группы 3
В - смешанный	Из группы 1, группы 2 и 3
Примечание - Группы предприятий и учреждений по таблице Г.3.	

Таблица Г.3 - Функционально-типологические группы предприятий и учреждений, входящие в состав ТРК

Группа предприятий и учреждений ТРК	Состав помещений или функциональных зон ТРК
1 - торговые функции	Предприятия торговли (ГОСТ Р 51303); предприятия общественного питания (ГОСТ 30389); предприятия бытового обслуживания населения: номенклатура согласно (ГОСТ Р 57137).
2 - культурно-досуговые функции	Зрелищные учреждения (СП 309.1325800); здания и помещения культурно-просветительного назначения: выставки, музеи, медиатеки и т.п.; клубные и досугово-развлекательные учреждения: детские игровые зоны, аттракционы и т.п.
3 - физкультурно-спортивные функции	Объекты физкультурного, спортивного и физкультурно-досугового назначения: фитнес-центр, батутный центр, боулинг и т.п.
4 - функции обслуживания общества	Учреждения управления фирм, организаций, предприятий, агентства и т.п.; отделения кредитно-финансовых и страховых организаций, банков
5 - медицинские организации	Аптеки
Примечание - В функциональный состав ТРК по заданию на проектирование дополнительно включают другие учреждения.	

Таблица Г.3 (Измененная редакция, Изм. N 1).

Проектные решения по противодействию террористическим актам

В проектных решениях по противодействию террористическим актам должны быть отражены следующие положения:

- особенности объекта, оказывающие существенное влияние на состояние антитеррористической защищенности, в том числе: перечень помещений с возможностью одновременного нахождения 50 и более человек; пешеходные подходы к помещениям с возможностью одновременного нахождения 50 и более человек; вертикальные транспортные коммуникации, включая лифты и лестницы, ведущие к помещениям с возможностью одновременного нахождения 50 и более человек;

- технические решения по оснащению входных групп здания и зон въезда на территорию объекта техническими средствами обнаружения взрывных устройств, оружия, боеприпасов и других средств совершения террористических актов;

- определение алгоритмов допуска людей и автотранспорта на территорию и в выделенные зоны объекта;

- описание технических средств противодействия террористическим актам, их назначение и основные технические характеристики.

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</p>			

отдельно, в составе помещений ТРК.

Приложение Е (Введено дополнительно, Изм. N 1).

Библиография

- [1] Федеральный закон от 29 декабря 2004 г. N 190-ФЗ "Градостроительный кодекс Российской Федерации"
- [2] Федеральный закон от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений"
- [3] Федеральный закон от 22 июля 2008 г. N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"
- [4] Федеральный закон N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"
- [5] СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [6] СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- [7] СП 2.1.2.3304-15 Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта
- [8] СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки
- [9] СП 40-107-2003 Проектирование, монтаж и эксплуатация систем внутренней канализации из полипропиленовых труб
- [10] СП 41-101-95 Проектирование тепловых пунктов
- [11] ПБ 09-592-03 Правила устройства и безопасной эксплуатации холодильных систем
- [12] ПУЭ Правила устройства электроустановок
- [13] РД 34.21.122-87 Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений
- [14] СО 153-34.21.122-2003 Инструкция по устройству молниезащиты зданий, сооружений и промышленных коммуникаций
- [15] НПБ 104-03 Проектирование систем оповещения людей о пожаре в зданиях и сооружениях
- [16] СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Библиография (Измененная редакция, Изм. N 1).

УДК 725.2

ОКС 91.040.10

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