ПРАВИТЕЛЬСТВО ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 11 февраля 2008 г. N 45-п

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ О ПЛАНИРОВКЕ И ЗАСТРОЙКЕ РЫНКОВ

(в ред. постановлений Правительства Тюменской области

от 24.11.2009 N 337-п, от 26.03.2012 N 101-п)

В соответствии с Федеральным законом от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации":

(в ред. постановления Правительства Тюменской области от 24.11.2009 N 337-п)

1. Утвердить [Положение](#Par32) о планировке и застройке рынков согласно приложению.

2. Настоящее постановление вступает в силу с момента его опубликования.

3. Контроль за исполнением постановления возложить на начальника главного управления строительства и жилищно-коммунального хозяйства Тюменской области.

(п. 3 в ред. постановления Правительства Тюменской области от 24.11.2009 N 337-п)

Губернатор области

В.В.ЯКУШЕВ

Приложение

к постановлению Правительства

Тюменской области

от 11 февраля 2008 г. N 45-п

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПЛАНИРОВКЕ И ЗАСТРОЙКЕ РЫНКОВ

(в ред. постановлений Правительства Тюменской области

от 24.11.2009 N 337-п, от 26.03.2012 N 101-п)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает основные требования к планировке, перепланировке и застройке рынка, реконструкции и модернизации зданий, строений, сооружений и находящихся в них помещений. Положение включает требования к планировочной организации земельных участков, на которых располагаются или планируются размещением рынки, устанавливают предельные (минимальные и максимальные) размеры площади рынков, основные требования к характеристике и объемно-планировочным решениям зданий, строений и сооружений рынков, характеристики и предельные (минимальные и максимальные) площади торговых мест, складских, подсобных и иных помещений.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями действующих законодательных и нормативных правовых актов, строительных норм и правил, стандартов, других нормативных документов в области проектирования и строительства.

1.3. Действие настоящего Положения регулирует отношения субъектов права, возникающие и осуществляемые на территории Тюменской области.

1.4. Требования настоящего Положения должны учитываться при проектировании и строительстве вновь строящихся, реконструируемых, расширяемых и модернизируемых зданий, строений или сооружений рынков, находящихся в них помещений торговли, общественного питания, здравоохранения, бытового и коммунального обслуживания, и иных объектов вспомогательного значения.

1.5. С 01.01.2013 оборудование и застройка рынков на территории Тюменской области, за исключением сельскохозяйственных рынков и сельскохозяйственных кооперативных рынков, осуществляется управляющими рынками компаниями при обязательном соблюдении основных требований настоящего Положения. Для сельскохозяйственных рынков и сельскохозяйственных кооперативных рынков указанные нормы применяются с 01.01.2015.

(в ред. постановлений Правительства Тюменской области от 24.11.2009 N 337-п, от 26.03.2012 N 101-п)

1.6. Настоящее Положение не распространяется на деятельность по планировке и застройке оптовых рынков.

1.7. Нормы, устанавливающие требования к размещению, конструктивным характеристикам временных сооружений рынков - временных торговых павильонов, рыночных лотков, палаток, киосков, используемых для организации деятельности по продаже товаров (выполнению работ, оказанию услуг) на рынках, за исключением сельскохозяйственных рынков и сельскохозяйственных кооперативных рынков, действуют до 01.01.2013. В отношении сельскохозяйственных рынков и сельскохозяйственных кооперативных рынков эти нормы действуют до 01.01.2015. С указанных сроков использование на рынках для организации деятельности по продаже товаров (выполнению работ, оказанию услуг) временных сооружений запрещается.

(в ред. постановлений Правительства Тюменской области от 24.11.2009 N 337-п, от 26.03.2012 N 101-п)

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях реализации настоящего нормативного правового акта используются основные термины и определения, принятые Федеральным законом от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации", ГОСТ Р 51303-99 "Торговля. Термины и определения", а также следующие понятия:

Рыночный комплекс - включает в себя набор отдельных торговых, складских, холодильных, санитарно-контрольных, подсобных, коммунально-бытовых и административных зданий и помещений, а также площадки для сезонной торговли.

Крытый рынок - рынок, представляющий преимущественно единое сооружение, защищенное от атмосферных осадков и включающее весь необходимый набор помещений.

Открытый рынок - рынок, на котором торговля производится полностью на открытой площадке с крытых или открытых рыночных лотков, палаток, киосков, павильонов.

Комбинированный рынок - рынок, включающий как крытые отдельно стоящие рыночные павильоны, так и открытую торговую площадку.

Передвижной сборно-разборный рынок открытого типа - рынок, организуемый в отдельных районах населенных пунктов с целью оперативного обслуживания населения.

Торговый зал - часть здания, строения, сооружения рынка, занятая оборудованием для выкладки, демонстрации товаров, проведения денежных расчетов и обслуживания покупателей, включающая помещения контрольно-кассовых узлов и кассовых кабин, рабочие места обслуживающего персонала, проходы для покупателей. Подсобные помещения, административно-бытовые помещения, помещения для приема и хранения товаров и подготовки их к продаже, иные вспомогательные помещения, в которых не производится обслуживание покупателей, не относятся к помещениям торгового зала.

Торговая площадь - сумма площадей торговых залов, помещений приема и выдачи заказов, зала кафетерия, площадей для дополнительных услуг покупателям.

Площади основных эвакуационных проходов - площадь проходов, предназначенных для эвакуации людей при пожаре, являющихся основным местом слияния людских потоков при организации движения людей из опасной зоны, где имеется возможность воздействия на них опасных факторов пожара.

Атриум - часть здания в виде многосветного пространства, как правило, развитого по вертикали с поэтажными галереями, на которые выходят помещения различного назначения. Атриум, развитый по горизонтали в виде многосветного прохода, может быть назван пассажем.

Замок "антипаника" - дверной замок, позволяющий открывать запертую дверь без ключа только с одной стороны.

Опорный пункт пожаротушения - помещение для размещения первичных средств пожаротушения, индивидуальных и коллективных спасательных устройств, другого инвентаря, который необходим в случае пожара для персонала и службы пожарной безопасности.

Пожарный отсек - здание, а также части зданий, обособленные от других зданий или их частей противопожарными стенами и перекрытиями.

Лифтовая установка - объемно-планировочный элемент здания (сооружения), содержащий лифт (лифты), шахту (шахты), машинное помещение (помещения) при его (их) наличии, а также лифтовые холлы (посадочные площадки).

3. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЫНКАМ

3.1. Нормы настоящего Положения предназначены для использования в области проектирования, строительства и эксплуатации рыночной сети населенных пунктов Тюменской области, относящейся к IВ строительно-климатической зоне (в соответствии со СНиП 23-01-99\* "Строительная климатология").

3.2. В Положении приведены необходимые минимальные и максимальные расчетные показатели для проектирования новых и реконструкции существующих сетей и объектов рыночной торговли.

3.3. Архитектурно-планировочное, объемное и конструктивное решение рыночных зданий, строений, сооружений, а также их инженерное оборудование должны удовлетворять специфическим требованиям IВ строительно-климатической зоны.

3.4. Рыночные комплексы и павильоны следует решать компактно, преимущественно в виде одноэтажных бесподвальных зданий.

При больших мощностях рынков допускается:

а) устройство складских (неохлаждаемых и охлаждаемых) и подсобных помещений в подвальных или цокольных этажах при наличии удобной связи для загрузки товарами соответствующих торговых площадей;

б) в отдельных случаях при соответствующем обосновании допускается устройство антресольного этажа. Возможность устройства антресольного этажа должна в обязательном порядке согласовываться с уполномоченным органом МЧС РФ по Тюменской области.

3.5. В зависимости от мощности рынка, радиуса обслуживания, объемов продажи товаров одного класса, устройства зданий, строений, сооружений различают несколько типов рынков:

а) по признаку мощности и радиусу обслуживания:

- малые рынки (рыночные павильоны) мощностью 50 - 100 торговых мест;

- средние рынки (рыночные комплексы) мощностью 100 - 600 торговых мест;

- большие рынки (рыночные комплексы) мощностью 600 и более торговых мест;

б) исходя из объемов продажи товаров одного класса:

- универсальный рынок;

- специализированный рынок;

в) по виду и устройству зданий, строений, сооружений:

- крытый рынок;

- открытый рынок;

- комбинированный рынок.

3.6. Рынки, как правило, должны строиться в виде отдельно стоящих объектов, их блокировка допускается только с торговыми комплексами и отдельными зданиями торговли (торговые центры, универмаги, магазины).

Отделы по реализации горючих жидкостей, парфюмерии, пиротехнических изделий следует размещать в соответствии с требованиями СНиП 21-01-97\*, ППБ 01-03.

3.7. Рыночные здания, строения, сооружения, как правило, должны быть подключены к сетям инженерно-технического обеспечения.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ ТЕРРИТОРИИ РЫНКОВ.

РАСЧЕТНЫЙ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ РЫНОЧНОЙ СЕТИ

4.1. Размещение рынков осуществляется в соответствии с утвержденным планом организации рынков на территории Тюменской области.

4.2. План организации рынков утверждается с учетом нормативов, предусмотренных настоящим Положением.

4.3. Здания, строения, сооружения рынков на территории населенного пункта следует размещать с учетом обеспечения равномерного обслуживания населения и удобных транспортных связей.

4.4. Участок под размещение рынка располагается на расстоянии не менее 50 метров от селитебной зоны. Рынки не должны выходить непосредственно на "красную линию" магистралей, проспектов и основных улиц и должны отстоять от проезжих дорог и улиц на расстояние не менее 30 м.

В населенных пунктах со сложившейся застройкой рекомендуется сохранять для строительства новых рынков традиционные территории рыночной торговли.

4.5. Радиус обслуживания рынков определяется их оптимальной мощностью, плотностью жилого фонда обслуживаемого района и корректируется конкретными природными и территориальными условиями.

Оптимальным радиусом обслуживания рынков с учетом пешеходной доступности и использования современных транспортных средств принимается расстояние в 2,0 км, т.е. промежуток времени в 25 минут, являющийся суммарным временем, затрачиваемым человеком на передвижение от места жительства до рынка пешком и на транспорте (пешком от жилья до остановки транспорта, на транспорте, пешком от остановки транспорта до рынка).

4.6. При разработке схемы планировочной организации земельного участка для строительства рынка, земельный участок необходимо четко разграничить на функциональные зоны:

- торговая зона;

- административно-складская;

- хозяйственная;

- благоустроенная предрыночная пешеходная зона;

- стоянка для автотранспортных средств лиц, с которыми заключены договоры о предоставлении торговых мест, продавцов, покупателей;

- другие зоны.

4.7. Территория рынка должна иметь твердое покрытие, подъезды, подходы и дорожки пешеходной зоны должны быть благоустроены.

4.8. На территории рынка для строгого соблюдения санитарных требований в хозяйственной зоне должны быть устроены навесы для хранения тары и площадки для мусора и пищевых отходов.

Контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов должны быть раздельными, оборудованы крышками, установлены на площадках с твердым покрытием. Размеры площадок должны превышать площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны.

Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии 25 метров от зоны торговли и предрыночной зоны для покупателей.

4.9. Необходимая территория для размещения рынка определяется из расчета 50 - 60 м2 на одно торговое место (без учета площадки для автостоянок).

4.10. Автостоянки следует проектировать из расчета - 20 - 25 машино-мест на 50 торговых мест (СНиП 2.07.01-89\*). Площадь на одну автомашину - 20 - 25 м2.

4.11. Допускаемая плотность застройки земельного участка под рыночное строительство - 40 - 50 процентов.

4.12. Расчетный градостроительный показатель рыночной сети для Тюменской области составляет 4.0 рыночных торговых места на каждые 1000 жителей, в том числе:

 - овощи, фрукты, зелень, бахчевые 2,2 - 2,4

 - молоко и молочные продукты 0,4 - 0,5

 - мясо и мясные продукты 0,2 - 0,4

 - бакалея 0,2 - 0,4

 - непродовольственные товары 0,3

 - вещевой рынок 0,3 - 0,4.

4.13. Расчетный градостроительный показатель рыночной сети является средней величиной для населенного пункта в целом.

Для отдельных районов населенного пункта этот показатель можно увеличить или уменьшить в зависимости от степени насыщенности населенного пункта продовольственными магазинами и объектами общественного питания, при условии сохранения общей расчетной мощности рыночной сети в целом.

4.14. Номенклатура рынков для новых и сложившихся населенных пунктов Тюменской области дана в [таблице 1](#Par131).

Таблица 1

Номенклатура рынков для строящихся и сложившихся городов,

жилых районов и других населенных пунктов Тюменской области

┌─────────────┬───────────────┬───────────────┬───────────────────────────┐

│ Типы рынков │Мощность рынков│ Обслуживаемое │ Типы рынков по │

│ │ (количество │ население │ объемам продажи │

│ │торговых мест) │(тысяч жителей)│ товаров одного класса │

├─────────────┼───────────────┼───────────────┼───────────────────────────┤

│Большие рынки│ 1200 и более │ 300,0 │Торгующие всеми видами │

│ │ 800 │ 200,0 │продуктов питания, │

│ │ 600 │ 150,0 │непродовольственными │

│ │ │ │товарами (смешанная │

│ │ │ │торговля) │

├─────────────┼───────────────┼───────────────┼───────────────────────────┤

│Средние рынки│ 400 │ 100,0 │То же │

│ │ 250 │ 60,0 │ │

│ │ 150 │ 40,0 │ │

├─────────────┼───────────────┼───────────────┼───────────────────────────┤

│Малые рынки │ 100 │ 25,0 │Торгующие несколькими │

│ │ 75 │ 20,0 │видами продуктов │

│ │ до 50 │ до 15,0 │(специализированная │

│ │ │ │торговля) │

└─────────────┴───────────────┴───────────────┴───────────────────────────┘

4.15. Соотношение крытых и открытых рыночных торговых мест следует принимать 1:0,5, 1:1, 1:2 в зависимости от задания на проектирование и местных условий.

4.16. Средняя мощность комбинированных рынков определяется суммированием количества торговых мест в торговом зале и 50% мест на открытой площадке.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА РАСПОЛОЖЕННЫХ НА РЫНКЕ ЗДАНИЙ,

СООРУЖЕНИЙ И НАХОДЯЩИХСЯ В НИХ ПОМЕЩЕНИЙ

5.1. Состав и площади помещений рынков

Здания, строения, сооружения рынков должны содержать следующие помещения и площадки:

5.1.1. Основные торговые и обслуживающие помещения и площадки:

- крытый торговый зал;

- торговое место;

- открытая торговая площадка для установки автолавок, автоприцепов, палаток, лотков для реализации картофеля, свежей плодово-овощной продукции в период массового поступления (сельскохозяйственные рынки);

- сектор обслуживания (временное хранение личных вещей и покупок, упаковка, продажа упаковочных материалов, служба доставки товаров);

- помещения общественного питания.

5.1.2. Помещения и площадки для приема товара:

Приемно-разгрузочные помещения и площадки:

- разгрузочная площадка (дебаркадер);

- разгрузочное помещение.

5.1.3. Помещение ветеринарно-санитарного контроля (если осуществляется продажа пищевых продуктов животного и (или) растительного происхождения), хранения и подготовки товаров к продаже:

5.1.3.1. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы:

1) смотровой зал для экспертизы мяса;

2) смотровой зал для экспертизы молочных и растительных продуктов;

3) лаборатория;

4) отделение хранения конфискованных продуктов и обеззараживания мяса;

5) моечная;

6) кабинет ветеринарного врача;

7) охлажденная камера-изолятор для бракованного мяса (со вторым выходом на территорию рынка);

8) гардероб персонала;

9) санузел;

10) душевая;

11) хозяйственное помещение;

5.1.3.2. Помещения для хранения пищевых продуктов:

1) кладовые для хранения продуктов неохлаждаемые;

2) охлаждаемые кладовые (холодильные камеры) для плодоовощной продукции;

3) охлаждаемые камеры для молочных продуктов, гастрономических товаров (раздельно);

4) охлаждаемые камеры для мяса, рыбы (раздельно);

5) отдельная холодильная камера для хранения птицы;

6) морозильная низкотемпературная камера для замороженных пищевых продуктов;

7) холодильная камера для пищевых отходов;

5.1.3.3. Помещения для подготовки продуктов питания к продаже:

1) моечная и сортировочная для фруктов и овощей;

2) морозильная камера для мяса;

3) дефростерная;

4) разрубочная мяса;

5) помещение для подготовки к продаже молочных жировых продуктов, гастрономических продуктов с моечным отделением для обработки инвентаря;

5.1.3.4. Помещения для хранения непродовольственных товаров:

1) одежды и обуви;

2) детских товаров;

3) товаров бытовой химии;

4) хозяйственных товаров;

5) строительных материалов;

6) бытовой техники;

7) помещения для хранения прочих групп товаров в соответствии с заданием на проектирование;

5.1.3.5. Примерочные (если осуществляется продажа непродовольственных товаров).

5.1.4. Подсобно-хозяйственные помещения:

1) помещение хранения тары;

2) помещение для хранения торгового инвентаря, оборудования;

3) помещение мойки и санитарной обработки торгового инвентаря;

4) помещение хранения и приготовления дезинфицирующих средств;

5) кладовая уборочной техники и уборочного инвентаря;

6) стоянка внутрирыночного транспорта и других средств механизации транспортно-разгрузочных работ;

7) помещение сбора мусора.

5.1.5. Коммунально-бытовые помещения:

1) камера хранения личных вещей продавцов;

2) туалеты для покупателей с раковинами для мытья рук (рассчитываются на 25% покупателей в пиковое время);

3) туалеты для продавцов с раковинами для мытья рук (рассчитываются на 100% продавцов);

4) туалеты для персонала рынка с раковинами для мытья рук (рассчитываются на 100% персонала в максимальную смену);

5) гардероб для продавцов:

а) раздевальная со шкафчиками - рассчитывается на 100% торговых мест в крытом торговом зале;

б) туалет с умывальной раковиной (входит в общее количество для данной категории);

6) гардероб для персонала:

а) раздевальная со шкафчиками - рассчитывается на 100% персонала;

б) душевые - 1 на 15 чел.;

в) туалет при душевой;

7) комната гигиены женщины (возможно размещение при туалетах);

8) комната приема пищи продавцов;

9) прочие помещения:

- почта-сберкасса;

- пункт бытового обслуживания;

- парикмахерская;

- комната матери и ребенка.

5.1.6. Административные помещения:

1) кабинет руководителя управляющей рынком компании (директора рынка);

2) контора рынка (кабинеты администраторов, бухгалтерия, касса и пр. по заданию на проектирование);

3) комната персонала;

4) здравпункт;

5) пункт охраны общественного порядка, милиции;

6) комната охраны (проходная);

7) комната психологической разгрузки и т.д. - необходимость дополнительных помещений определяется заданием на проектирование.

5.1.7. Технические помещения:

1) тепловой узел,

2) электрощитовая,

3) аппаратная связи,

4) машинное отделение холодильных камер,

5) машинное отделение подъемных механизмов,

6) вентиляционные камеры и т.д.

5.1.8. Необходимость размещения в зданиях, строениях, сооружениях рынка объектов общественного питания, бытового обслуживания, гостиницы для продавцов, пункта охраны общественного порядка, комнаты психологической разгрузки, здравпункта, комнаты матери и ребенка, технических помещений предусматривается в задании на проектирование. При этом используются нормы проектирования для конкретного вида объекта.

5.1.9. Все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

5.1.10. В случае осуществления деятельности по продаже товаров (выполнению работ, оказанию услуг) с использованием средств измерений (весов, гирь, мерных емкостей, метров и т.д.) на рынке оборудуется общедоступное место для установки соответствующих метрологическим правилам и нормам измерительных приборов в целях проверки покупателями правильности цены, меры, веса приобретенных товаров (работ, услуг).

5.1.11. Состав и расчетные показатели площади помещений рынков приведены в [таблице 2](#Par264). Расчетные показатели площадей помещений являются рекомендуемыми и могут приниматься по заданию на проектирование, при этом минимальный размер торгового места должен составлять не менее 1 кв. м.

5.1.12. Помещения лабораторий в составе рыночных комплексов выделяются в самостоятельную секцию, выгороженную противопожарными перегородками первого типа и противопожарными перекрытиями 3-го типа.

Лабораторные работы допускается проводить только в части соответствия реализуемой продукции ГОСТ и ТУ.

Использование газобаллонного оборудования в лабораториях не допускается.

Лаборатории должны быть обеспечены самостоятельными входами и выходами, изолированными от входов и выходов от покупателей.

Инженерные системы лабораторий необходимо выполнять отдельными от инженерных сетей здания.

Таблица 2

Состав и расчетные показатели площади помещений рынков

┌───────────────────────┬───────────────────────────────────────────────┬──────────────────────────┬─────────────────┐

│ Наименование групп │ Мощность рынков по номенклатуре │ Нормативные показатели │ Примечание │

│ помещений и их состав │ (количество торговых мест) │ │ │

│ ├────┬────┬────┬────┬────┬────┬─────┬─────┬─────┼─────────┬────────┬───────┤ │

│ │ 50 │ 75 │100 │150 │250 │400 │ 600 │ 800 │1200 │ Единица │Измери- │ Норма │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ и │ │ тель │на ед. │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │более│ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │ 10 │ 11 │ 12 │ 13 │ 14 │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│А. Основные торговые и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│обслуживающие │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│помещения и площади │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Крытый торговый зал │ 8 │ 8 │ 8 │ 8 │ 8 │ 8 │ 6 │ 6 │ 6 │ 1 │ м2 │ 6,0 - │Предусматривается│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │торговое │ │ 8,0 │размещение: │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ место │ │ │прилавка, │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │продавца, │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │покупателей и │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │проходов │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│2. Открытая торговая │ - │ - │ - │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 9,0 │То же │

│площадка │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│3. Сектор обслуживания │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 20 │ м2 │ 0,7 │Общая площадь │

│(упаковка, продажа │ │ │ │ │ │ │ │ │ │торговых │ │ │помещения не │

│упаковочных материалов,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ мест │ │ │менее 5,0 м2 │

│служба доставки на дом,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│временное хранение │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│личных вещей и покупок)│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│4. Помещение │ - │ - │ 20 │ 30 │ 40 │ 60 │ 80 │ 100 │ 120 │ │ поса- │ │Проектировать в │

│общественного питания │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ дочных │ │соответствии с │

│(кафе, буфет) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ мест │ │Пособием │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │"Проектирование │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │предприятий │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │общественного │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │питания" │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│Б. Помещения и площадки│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│для приема товара, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ветеринарно-санитарного│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│контроля, хранения и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│подготовки товаров к │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продаже │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Приемо-разгрузочные │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 1 │ м2 │ 0,3 │ │

│помещения и площадки │ │ │ │ │ │ │ │ │ │торговое │ │ │ │

│В том числе: │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ место │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) разгрузочная │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 0,2 │ │

│площадка (дебаркадер) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) разгрузочное │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 0,1 │ │

│помещение │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│2. Лаборатория │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ветеринарно-санитарной │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│экспертизы │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) кабинет │ - │ - │ - │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 100 │ м2 │ 12 │Количество │

│ветеринарного врача │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ эксп. в │ │ │экспертиз │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ сутки │ │ │определяется по │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤каждой │

│б) комната персонала │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 6 │продовольственной│

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤группе, │

│в) лаборатория │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 8 │подлежащей │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤санитарному │

│г) хозяйственное │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 4 │контролю в │

│помещение │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │соответствии с │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤количеством │

│д) смотровой зал для │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 40 │торговых мест. │

│экспертизы мяса │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │При количестве │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤экспертиз более │

│е) смотровой зал для │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 20 │или менее 100 │

│экспертизы молочных и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │подсчет │

│растительных продуктов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │необходимой │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤площади │

│ж) отделение хранения │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 12 │производится │

│конфискованных │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │путем │

│продуктов и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │экстраполяции или│

│обеззараживания мяса │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │интерполяции │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│з) охлажденная камера- │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 6 │ │

│изолятор для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│бракованного мяса (со │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│вторым выходом на │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│территорию рынка) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│и) моечная │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 5 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│к) санитарный узел │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 3 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│л) душевая │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 4 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│3. Помещения для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│хранения пищевых │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) неохлаждаемые │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 1 │ м2 │ 1,5 │ │

│кладовые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ торг. │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ место │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) охлаждаемые камеры │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 2 т │ м2 │ 12 │Общая площадь │

│для плодоовощной │ │ │ │ │ │ │ │ │ │продуктов│ │ │помещения не │

│продукции │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │менее 5,0 м2 │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│в) охлаждаемые камеры │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 2 т │ м2 │ 10 │ │

│для мяса, рыбы │ │ │ │ │ │ │ │ │ │продуктов│ │ │ │

│(раздельно) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│г) охлаждаемые камеры │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 10 │ │

│для молочных продуктов,│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│гастрономических │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│товаров │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│д) отдельная │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 5 │ │

│холодильная камера для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│хранения птицы │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 Литерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

│ж) морозильная │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 5 │ │

│низкотемпературная │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│камера для замороженных│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│пищевых продуктов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│з) холодильная камера │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 1 т │ м2 │ 10 │Площадь не менее │

│для пищевых отходов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ отходов │ │ │4 м2 │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│4. Помещения для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│подготовки продуктов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│питания к продаже │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) моечная и │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ На 2 т │ м2 │ 16 │ │

│сортировочная для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │продуктов│ │ │ │

│фруктов и овощей │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) морозильная камера │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 5 │ │

│для мяса │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│г) дефростерная │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 5 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│д) разрубочная мяса │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 10 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│ж) помещение для │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ То же │ м2 │ 5 │ │

│подготовки к продаже │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│молочных жировых │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продуктов, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│гастрономических │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продуктов с моечным │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│отделением для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│обработки инвентаря │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│5. Помещения для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│хранения │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│непродовольственных │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│товаров │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) одежды и обуви │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │на 10 м2│ 2,5 │Площади могут │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ торг. │ │уточняться │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ зала │ │заданием на │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤проектирование │

│б) детских товаров │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │ то же │ 3,3 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│в) товаров бытовой │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │ то же │ 3,2 │ │

│химии │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│г) хозяйственных │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │ то же │ 4,1 │ │

│товаров │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│д) строительных │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │ то же │ 3,3 │ │

│материалов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│е) бытовой техники │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │ то же │ 2,0 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│ж) помещение для │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ │ то же │ 2,0 │ │

│хранения прочих групп │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│товаров │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│6. Примерочные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ кабина │ 1 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│В. Подсобно- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│хозяйственные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│помещения │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Хранение тары │20,0│20,0│20,0│50,0│50,0│50,0│80,0 │80,0 │85,0 │ │ м2 │ │Допускается │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │рассредоточенно │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│2. Хранение торгового │12,5│12,5│12,5│22,5│22,5│22,5│35,0 │35,0 │35,0 │ │ м2 │ │ │

│инвентаря и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│оборудования │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│3. Мойка и санитарная │4,5 │4,5 │4,5 │6,5 │6,5 │6,5 │10,0 │10,0 │10,0 │ │ м2 │ │ │

│обработка торгового │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│инвентаря │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│4. Кладовая уборочной │4,0 │4,0 │4,0 │6,5 │6,5 │6,5 │13,0 │13,0 │13,0 │ │ м2 │ │ │

│техники и уборочного │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│инвентаря │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│5. Помещение хранения и│4,5 │4,5 │4,5 │6,5 │6,5 │6,5 │10,0 │10,0 │10,0 │ │ м2 │ │ │

│приготовления │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│дезинфицирующих средств│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│6. Стоянка │ - │ - │ - │7,0 │7,0 │7,0 │10,0 │10,0 │10.0 │ │ м2 │ │ │

│внутрирыночного │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│транспорта и других │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│средств механизации │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│разгрузочных работ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│7. Помещение сбора │7,5 │7,5 │7,5 │ 20 │ 20 │ 22 │ 32 │ 32 │ 32 │ │ м2 │ │ │

│мусора │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│Г. Коммунально-бытовые │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│помещения │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Почта-сберкасса │ - │ - │ - │ 2 │ 2 │ 3 │ 3 │ 4 │ 4 │ │ раб. │ │По заданию на │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ место │ │проектирование │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤предусматривается│

│2. Пункт бытового │ - │ - │ - │18,0│20,0│28,0│32,0 │36,0 │40,0 │ │ м2 │ │в отдельном │

│обслуживания (ремонт │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │помещении │

│часов, обуви, одежды) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│3. Парикмахерская │ - │ - │ - │ 2 │ 2 │ 3 │ 3 │ 4 │ 4 │ │ раб. │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ место │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│4. Комната матери и │ - │ - │ - │16,0│16,0│16,0│30,0 │30,0 │30,0 │ │ м2 │ │По заданию на │

│ребенка │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │проектирование │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│5. Камера хранения │ - │ - │ - │14,0│14,0│14,0│20,0 │20,0 │20,0 │ │ м2 │ │ │

│личных вещей продавцов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│6. Туалеты для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│покупателей │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) уборные общественные│2/2 │2/2 │2/2 │6/8 │6/8 │6/8 │20/28│20/28│20/28│Муж./жен.│ очко │ │Рассчитывается на│

│(указаны только │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │25% покупателей в│

│унитазы) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │"пиковое" время │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) рукомойники │2/2 │2/2 │2/2 │5/7 │5/7 │5/7 │30/25│30/25│30/25│ На 20 │ кран │ │По СНиП │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ чел. │ │ │2.09.04-87\* │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│7. Туалеты для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продавцов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) уборные (указаны │2/2 │2/2 │2/2 │5/7 │5/7 │5/7 │16/21│16/21│16/21│30 м./20 │ очко │ │ │

│только унитазы) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ ж. │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) рукомойники │2/2 │2/2 │2/2 │10/7│10/7│10/7│32/21│32/21│32/21│ На 15 │ кран │ │По СНиП │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ чел. │ │ │2.09.04-87\* │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│8. Туалеты для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│персонала │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) уборные общественные│ 1 │ 1 │ 1 │1/1 │1/1 │1/1 │ 1/1 │ 1/1 │ 1/1 │ │ очко, │ │Рассчитывается на│

│(указаны только │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │добавить│ │10% персонала │

│унитазы) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ по │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │писсуару│ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) рукомойники │ 1 │ 1 │ 1 │ 2 │ 2 │ 2 │ 3 │ 3 │ 3 │ │ кран │ │По СНиП │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │2.09.04-87\* │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│9. Гардероб для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│продавцов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) раздевальная (со │7,0 │7,0 │7,0 │33,0│33,0│33,0│105,0│105,0│105,0│ На │ м2 │ 0,5 │Рассчитывается на│

│шкафчиками) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ каждого │ │ │10% персонала по │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │раздева- │ │ │СНиП 2.09.04-87\* │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ ющегося │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) уборные при душевых │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │См. [п. 8а](#Par523)│ очко │ 1 - 2 │Унитазы, писсуары│

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤и рукомойники - │

│в) рукомойники при │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │См. [п. 8б](#Par528)│ кран │ 1 - 2 │из количества, │

│раздевальных │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │указанного в [п. 8](#Par520)│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │(в том числе) │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│г) душевые │ 1 │ 1 │ 2 │ 2 │ 4 │ 7 │ 10 │ 16 │ 20 │ На 15 │душевая │ 1 │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ чел. │ сетка │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│10. Гардероб для │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│персонала │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│а) раздевальная (со │5,0 │5,0 │5,0 │13,0│13,0│13,0│20,0 │20,0 │20,0 │ На │ м2 │ 0,5 │Рассчитывается на│

│шкафчиками) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ каждого │ │ │100% персонала по│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ служащ. │ │ │СНиП 2.09.04-87\* │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│б) уборные при душевых │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │См. [п. 9а](#Par534)│ очко │ 1 - 2 │Унитазы, писсуары│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │и рукомойники - │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │из количества, │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │указанного в [п. 9](#Par531)│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │(в том числе) │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│в) рукомойники при │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │См. [п. 9б](#Par539)│ кран │ 1 - 2 │ │

│раздевальных │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│г) душевые │ 1 │ 1 │ 1 │ 1 │ 2 │ 2 │ 2 │ 3 │ 3 │ На 15 │душевая │ 1 │ │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ чел. │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│11. Комната для личной │13,0│13,0│13,0│13,0│13,0│13,0│20,0 │20,0 │20,0 │Помещение│ м2 │ │по СНиП │

│гигиены женщин │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │2.09.04-87\* │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│12. Комната приема пищи│6,0 │6,0 │6,0 │16,0│16,0│16,0│22,0 │22,0 │22,0 │ То же │ м2 │ │ │

│продавцов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│Д. Административные │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│помещения │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Кабинет руководителя│ - │ - │ - │12,0│12,0│12,0│18,0 │18,0 │18,0 │Помещение│ м2 │ │ │

│управляющей рынком │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│компании (директора │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│рынка) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│2. Контора рынка │6,0 │6,0 │6,0 │16,0│16,0│16,0│22,0 │22,0 │22.0 │Помещение│ м2 │ │По заданию на │

│(кабинеты │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │проектирование │

│администраторов, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│бухгалтерия, касса и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│пр.) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│3. Комната персонала │6,0 │6,0 │6,0 │16,0│16,0│16,0│22,0 │22,0 │22.0 │Помещение│ м2 │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│4. Комната │ - │ - │ - │16,0│16,0│16,0│40,0 │40,0 │40,0 │Помещение│ м2 │ │По заданию на │

│психологической │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │проектирование │

│разгрузки │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│5. Здравпункт │ │ │ │ │ │ │ + │ + │ + │Помещение│ м2 │ 15 │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│6. Пункт охраны │ - │ - │ - │8,0 │8,0 │8,0 │12,0 │12,0 │12,0 │Помещение│ м2 │ │По заданию на │

│общественного порядка, │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │проектирование │

│милиции │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│7. Комната охраны │ - │ - │ - │8,0 │8,0 │8,0 │12,0 │12,0 │12,0 │Помещение│ м2 │ │ │

│(проходная) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│Е. Технические │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│помещения │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Тепловой узел │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │На объект│ м2 │ См. │Габариты и │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │примеч.│площади указанных│

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤помещений │

│2. Электрощитовая │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │На объект│ м2 │ См. │устанавливаются в│

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │примеч.│процессе │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤проектирования │

│3. Аппаратная связи │ - │ - │ - │ + │ + │ + │ + │ + │ + │На объект│ м2 │ См. │согласно │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │примеч.│действующим │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤нормам │

│4. Машинное отделение │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │На объект│ м2 │ См. │ │

│холодильных камер │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │примеч.│ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│5. Машинное отделение │ - │ - │ - │ + │ + │ + │ + │ + │ + │На объект│ м2 │ См. │ │

│подъемных механизмов │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │примеч.│ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┤ │

│6. Вентиляционные │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │ + │На объект│ м2 │ См. │ │

│камеры │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │примеч.│ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│Ж. Данные о количестве │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│персонала и покупателей│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│1. Обслуживающий │ 5 │ 10 │ 15 │ 20 │ 25 │ 30 │ 35 │ 40 │ 50 │На объект│человек │ │ │

│персонал рынка │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│(ориентировочно) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────────────┼────┼────┼────┼────┼────┼────┼─────┼─────┼─────┼─────────┼────────┼───────┼─────────────────┤

│2. Максимальное │250 │375 │500 │750 │1250│2000│3000 │4000 │6000 │ На 1 │человек │ 5 │ │

│количество покупателей │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ торг. │ │ │ │

│на рынке одновременно │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ место │ │ │ │

│(ориентировочно) │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└───────────────────────┴────┴────┴────┴────┴────┴────┴─────┴─────┴─────┴─────────┴────────┴───────┴─────────────────┘

Условные обозначения:

"-" - не требуется для данной мощности.

"+" - требуется для данной мощности, если здание рынка предназначено для торговли соответствующей группы.

"8" или любая другая цифра - требуется для данной мощности соответственно цифровому выражению.

5.2. Требования к архитектурно-планировочным решениям

зданий, строений, сооружений и находящихся в них помещений

При планировке помещений рынков необходимо соблюдать следующие основные требования:

5.2.1. Торговые залы и торговые места должны быть удобно связаны с разгрузочными, контрольными и складскими помещениями и помещениями подготовки товаров к продаже, в то же время они должны быть расположены так, чтобы по окончании рабочего дня они могли быть изолированы от прочих помещений.

5.2.2. Проход в кладовые, помещения подготовки товаров к продаже, подсобные, бытовые и технические помещения не допускается предусматривать через торговые залы.

5.2.3. Помещения, входящие в одну функционально-технологическую группу, следует по возможности объединять в один планировочный блок.

Складские помещения для продовольственных и непродовольственных групп товаров должны быть раздельными.

5.2.4. Административные, коммунально-бытовые, подсобно-хозяйственные и технические помещения должны располагаться так, чтобы в них можно было попасть, минуя торговые залы и складские помещения.

5.2.5. Разгрузочные и приемочные площадки и помещения следует максимально приближать к помещениям для хранения.

5.2.6. Разгрузочные платформы, как правило, должны быть выше уровня площадки для автомобилей на 1,1 - 1,2 м. У платформы следует предусматривать лестницу, пандус для средств механизации разгрузочных работ и при необходимости стационарные или передвижные устройства, уравнивающие пол платформы с полом кузова. Платформы должны проектироваться из условий разгрузки автомобилей с заднего или правого борта.

5.2.7. Разгрузочные места и платформы должны размещаться в отапливаемых помещениях.

5.2.8. Для продажи продовольственных товаров промышленного изготовления (гастрономических, кисло-молочных, бакалейно-кондитерских, хлебобулочных и пр.), для продажи соленых, квашенных и маринованных овощей; свежих овощей, фруктов и зелени; продукции животноводства, птицеводства должна быть выделена отдельная группа торговых мест, примыкающих к специальному складскому помещению дневного запаса. Такие помещения должны быть оборудованы канализацией, горячим и холодным водоснабжением, моечными отделениями, раковинами для мытья рук.

5.2.9. Для продажи бахчевых культур необходимо отводить специальные места (преимущественно на открытой торговой площадке), огороженные специальными металлическими или деревянными запираемыми закромами (количество закромов устанавливается заданием на проектирование).

5.2.10. Реализация непродовольственных товаров не должна предусматриваться в непосредственной близости от групп торговых мест по реализации продовольственных товаров.

5.2.11. Уровень полов торговых, приемочных, складских и подсобных помещений, а также разгрузочных площадок должен устанавливаться на одной отметке, а в случае невозможности допускается соединение перепадов пандусами с уклоном не более 1:6 или устройством подъемных механизмов.

5.2.12. В крайне необходимых случаях возможно устройство лестниц на путях следования покупателей и обслуживающего персонала, при этом количество ступеней должно быть не менее 3-х.

5.2.13. Для продажи дичи в перьях и живой домашней птицы необходимо отводить специальные места (преимущественно на открытой торговой площадке), оборудованные ярусными клетками из расчета 1,0 м2 площади клетки на 10 - 15 птиц (количество клеток устанавливается заданием на проектирование).

5.2.14. Рыночные торговые места могут быть разового пользования и стационарными.

Торговые места разового пользования составлены из отдельных секций-прилавков, за которыми торговля осуществляется в течение одного дня (продажа продукции растениеводства с дачных и приусадебных участков).

Стационарные торговые места являются группой самостоятельных торговых точек, которые предоставляются в пользование на длительный срок.

5.2.15. Секции прилавков проектируются трех габаритов согласно продовольственным группам (смотри [таблицу 3](#Par666)).

Таблица 3

Габариты прилавков [<\*>](#Par669)

--------------------------------

<\*> Продовольственные и непродовольственные группы, не указанные в таблице 3, комплектуются в соответствии с заданием на проектирование технологическим оборудованием промышленного производства.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Наименование продовольственных групп  |  Длина, м  | Ширина, м  | Высота, м  |
| Овощи, фрукты, зелень  |  1,20  |  0,80  |  0,90  |
| Мясо и мясные продукты  |  1,00  |  0,80  |  0,90  |
| Молоко и молочные продукты  |  0,80  |  0,80  |  0,90  |

5.2.16. Набор секции прилавков составляет блок рыночных торговых мест, которые могут быть островного или пристенного типа:

- островной блок создается размещением прилавков на нормативном расстоянии друг против друга, с двух или четырех сторон.

- пристенные прилавки устраиваются с отступом от стены с таким расчетом, чтобы между стеной и прилавком или витриной, кроме рабочего места продавца, можно было разместить стеллажи, холодильные емкости, подтоварники или закрома.

Для реализации непродовольственных товаров могут предусматриваться как блоки рыночных торговых мест, так и отдельные торговые павильоны.

5.2.17. Наименьшая ширина проходов в торговых залах, на открытых торговых площадках принимается согласно [таблице 4](#Par689), но не менее расчетной по ГОСТ 12.1.004-91 приложение 2 и СНиП 2.08.02-89\*.

Таблица 4

Наименьшая ширина проходов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Виды проходов  |  Ширина проходов в крытых торговых залах (м)  | Ширина проходов наоткрытых площадках (м)  |
| Центральные  |  4,0  |  6,0  |
| Для покупателей между прилавками  |  3,0  |  4,0  |
| Для продавцов между прилавками островного типа  |  2,4  |  2,4  |
| Для продавцов между прилавком и стеной или стеллажом (пристенное расположение)  |  2,0  |  2,0  |
| Для покупателей между прилавком и стеной  |  2,0  |  2,0  |
| Боковые - для покупателей между торцом прилавка и стеной  |  1,5  |  2,0  |

Примечание:

Общая площадь проходов по отношению к площади торговых мест должна составлять не менее 125%.

Ширина основных эвакуационных проходов должна быть не менее, м:

1,4 - при торговой площади до 100 м2

1,6 - при торговой площади св. 100 до 150 м2

2 - при торговой площади св. 150 до 400 м2

2,5 - при торговой площади св. 400 м2

5.2.18. Наименьшая ширина проходов в складских помещениях должна приниматься согласно [таблице 5](#Par726).

Таблица 5

Наименьшая ширина проходов в складских помещениях

|  |  |
| --- | --- |
|  Виды проходов  | Наименьшая ширина прохода (м)  |
| Основной проход при размещении оборудования и продуктов на складах  |  1,8  |
| Вспомогательные проходы на складах  |  1,0  |

5.2.19. Ширину коридоров в группе помещений для хранения товаров и подготовки товаров к продаже, в зависимости от применяемой механизации, следует принимать:

- до 2 м - при использовании ручных тележек;

- до 3 м - при использовании электрокаров или вилочковых погрузчиков.

5.2.20. На путях движения средств механизации, транспортных средств колонны, стены и перегородки должны быть защищены от механических повреждений.

5.2.21. Входы, выходы, лестницы и пандусы для покупателей должны быть отделены от входов, выходов, лестниц для обслуживающего персонала.

5.2.22. Общая ширина эвакуационных выходов из помещений должна определяться согласно СНиП 21-01-97\* и [разделом 5.6](#Par872) настоящего Положения.

Для расчета путей эвакуации число покупателей, одновременно находящихся в торговом зале, следует принимать из расчета на одного человека 1,6 м2 торгового зала.

5.2.23. Лестницы в помещении рынка следует проектировать согласно СНиП 2.08.02-89\*.

5.2.24. Лестницы и пандусы для покупателей в торговых залах надлежит проектировать открытыми. Ширина маршей и пандусов, а также их уклоны следует принимать согласно СНиП 21-01-97\*, СНиП 2.08.02-89\*, СНиП 35-01-2001.

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

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

В зданиях I - III степеней огнестойкости внутренняя лестница из вестибюля до второго этажа может быть открытой, если вестибюль отделен от коридоров и других помещений противопожарными перегородками с обычными дверями и противопожарными перекрытиями.

В зданиях I и II степеней огнестойкости лестница с первого до второго этажа может быть открытой и при отсутствии вестибюля. При этом эти лестницы или пандусы можно учитывать в расчете путей эвакуации только для половины количества покупателей, находящихся в соответствующем торговом зале, а для эвакуации остальных покупателей следует предусматривать не менее двух закрытых лестничных клеток. Длину открытой лестницы (или пандуса) следует включать в расстояние от наиболее удаленной точки пола до эвакуационного выхода наружу, но ее площадь не включается в площадь основных эвакуационных проходов.

Из торговых помещений один из выходов может быть непосредственно в вестибюль, гардеробную, поэтажный холл и фойе, примыкающие к открытым лестницам.

5.2.25. Количество и необходимость лифтов, эскалаторов и подъемного оборудования устанавливается заданием на проектирование.

5.2.26. Охлаждаемые камеры, кладовые продуктов питания, помещения подготовки товаров к продаже, также торговые места не допускается размещать под санитарными узлами и душевыми.

5.2.27. Торговые залы, разгрузочные, санитарно-контрольные и административные помещения, помещения подготовки товаров к продаже должны иметь естественное освещение согласно СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" и СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение". При этом необходимо учесть солнцезащитные устройства от прямого попадания солнечных лучей на торговые прилавки.

5.2.28. Остальные помещения рынков допускается оборудовать искусственным освещением.

5.2.29. Оконные переплеты в помещениях с естественным освещением должны быть створными с фрамугами или форточками. Фрамуги и оконные проемы, расположенные на высоте более 2,2 м от уровня пола, должны иметь устройство автоматического (от систем автоматической пожарной сигнализации), ручного и дистанционного открывания.

5.2.30. В зданиях рынков следует предусматривать устройства и мероприятия, обеспечивающие возможность для инвалидов и маломобильных групп населения доступа и пользования торговыми помещениями и помещениями дополнительного обслуживания согласно требованиям ВСН 62-91\*.

5.2.31. Двери в помещения приема и хранения продуктов должны быть двупольные с шириной не менее 1,20 м и высотой не менее 2,20 м.

5.2.32. Высоту торговых залов необходимо принимать с таким расчетом, чтобы кубатура зала на одно торговое место составляла:

 - 50 м3 - при мощности зала 50 - 100 торговых мест;

 - 60 м3 - 100 - 250 торговых мест;

 - 70 м3 - 250 - 400;

 - 80 м3 - 400 - 800;

 - 100 м3 - 800 и более.

Примечание:

1. При наличии антресольного этажа высота основного торгового зала устанавливается по вышеприведенному нормативу с добавлением на антресольный этаж 3,3 - 4,2 м.

2. Высота цокольных этажей должна быть не менее 2,7 м при высоте до низа выступающих конструкций 2,5 м. Высоту подвального этажа принимать расчетом из учета необходимого объема резервуара дыма. Высоту безопасной зоны принять не менее 2,5 м.

3. Высота охлаждаемых камер должна быть не менее 2,4 м от пола до потолка.

5.2.33. При организации разгрузки товаров в подвальных и цокольных помещениях уклон пандуса для въезда транспорта должен быть: в здании - не более 16%, под навесом - 12%, уклон открытого пандуса - 08%. Поверхность пандуса на ширину колеи должна быть шероховатой.

5.3. Требования к холодильным установкам

5.3.1. При проектировании холодильных установок для рынков надлежит дополнительно руководствоваться СНиП 2.11.02-87 "Холодильники. Нормы проектирования".

5.3.2. На рынках должны применяться фреоновые холодильные установки.

5.3.3. Охлаждаемые камеры надлежит рассчитывать на кратковременное (2 - 3 суток) хранение скоропортящихся продуктов.

5.3.4. Расчетную температуру воздуха в охлаждаемых камерах следует принимать по [таблице 6](#Par781).

Таблица 6

Расчетная температура воздуха в охлаждаемых камерах

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Камеры для хранения  |  Температура  камер в °C  |  Кратность воздухообмена  в сутки  |
|  Приток  |  Вытяжка  |
| Мяса  |  0  |  -  |  -  |
| Рыбы  |  -2  |  -  |  -  |
| Гастрономических товаров  |  +2 - +6  |  -  |  -  |
| Молочно-жировых продуктов  |  +2  |  -  |  -  |
| Фруктов, ягод, овощей и зелени  |  +4  |  4  |  4  |
| Квашений, солений  |  0  |  4  |  4  |
| Замороженных продуктов  |  -15  |  -  |  -  |

Примечание: Для реализации живой рыбы необходимо предусматривать аквариум с чистой водой и аэрацией при температуре +10 °C.

5.3.5. Охлаждаемые камеры рекомендуется располагать в виде единого блока с входом через шлюз шириной не менее 1 м.

5.3.6. Вход в охлаждаемые камеры допускается предусматривать через помещения для подготовки к продаже соответствующих групп товаров.

Также допускается предусматривать вход через соответствующие кладовые, а при расположении одной - двух камер вне единого блока при расчетной температуре +2 °C шлюз не предусматривать.

Входы в низкотемпературные камеры должны предусматриваться через отдельный шлюз.

5.3.7. Площадь охлаждаемой камеры должна быть не менее 6 м2. Один из размеров должен быть в плане не менее 2,4 м.

5.3.8. Ограждающие конструкции камер должны предусматриваться из несгораемых влагостойких материалов.

5.3.9. Охлаждаемые камеры не должны располагаться рядом с помещениями с повышенной температурой и влажностью, под такими же помещениями и над ними, а также под помещениями, имеющими канализационные трапы.

5.3.10. Устройство порогов и ступеней перед входом в охлаждаемые камеры не разрешается. При необходимости следует предусматривать пандусы.

5.3.11. Тепло- и пароизоляция камер должна быть непрерывной.

5.3.12. Выбор материалов для изоляции ограждающих конструкций камер и расчетных коэффициентов теплоизоляции надлежит производить в соответствии со СНиП "Холодильники. Нормы проектирования".

5.3.13. При разности расчетных температур охлаждаемых камер в 4 °C и менее разделяющие их перегородки могут быть не изолированы при условии непрерывности остальной изоляции.

5.3.14. Двери охлаждаемых камер должны открываться в сторону выхода из камер, снабжаться двойным резиновым уплотнителем и прижимным затвором.

5.3.15. В ограждающих конструкциях и внутри камер не допускается прокладка трубопроводов отопления, водопровода, канализации, газа, а также воздуховодов вентиляции и кабелей.

Внутри охлаждаемых камер допускается прокладка трубопроводов и воздуховодов, обслуживающих только эти камеры.

5.3.16. При использовании рассольной системы охлаждения. Все рассольные трубопроводы, кроме оттаивательных, а также все аппараты низкого давления испарители и другие, должны быть теплоизолированы с последующей штукатуркой и окраской наружных поверхностей масляной краской.

При этом теплоизоляцию трубопроводов надлежит предусматривать только вне охлаждаемых помещений и непрерывно на всем протяжении трубопроводов вплоть до изоляции ограждающих конструкций камер.

5.3.17. Установка выносных холодильных фреоновых агрегатов охлаждаемых прилавков и холодильных шкафов должна предусматриваться рядом с объектом охлаждения или же в подвальных помещениях под вышеперечисленным оборудованием либо располагаться в едином помещении.

Шум торгового холодильного оборудования, установленного в торговом зале, не должен превышать 60 дБ на расстоянии 1 метра от оборудования.

5.3.18. Охлаждаемые холодильные камеры необходимо оборудовать термореле и системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

5.3.19. Автоматические холодильные агрегаты для охлаждения камер при помощи фреоновых испарителей должны устанавливаться либо в непосредственной близости от них, либо в отдельном помещении (центральная холодильная машина).

Расстояние от стен помещений до агрегатов должно быть не менее 250 мм. При установке сразу нескольких агрегатов расстояние между ними должно быть не менее 500 мм.

Место установки агрегатов должно быть ограждено металлическим ограждением высотой 1,5 м с входной дверцей.

5.3.20. Компрессор и его двигатель должны устанавливаться на специальном фундаменте, не связанном со стенами здания.

Компрессоры, создающие динамические нагрузки, а также генерирующие шум и вибрацию, должны устанавливаться на виброизолирующих фундаментах или иметь специальные амортизаторы.

5.3.21. При проектировании машинных отделений необходимо руководствоваться правилами техники безопасности по холодильным установкам, "Правилами устройства и безопасной эксплуатации аммиачных холодильных установок" ВНИКТИхолодпром, 1981, "Правилами техники безопасности на фреоновых холодильных установках" (ВНИКТИхолодпром,1981).

5.3.22. Охлаждаемые камеры, кладовые продуктов питания, помещения для подготовки продуктов к продаже, а также торговые места (прилавки) не допускается размещать под уборными и душевыми.

5.4. Требования к механизации транспортировки

продуктов питания

5.4.1. В зданиях рынков и на открытых торговых площадках должны быть предусмотрены следующие средства механизации погрузочно-разгрузочных работ, вертикального и горизонтального перемещения сельскохозяйственных продуктов питания в таре и без тары:

а) открытые грузоподъемные (опускные) площадки мощностью 100 - 500 кг;

б) встроенные грузоподъемные (опускные) площадки мощностью 100 - 500 кг;

в) механизмы тельферного типа, перемещающие грузы в горизонтальном направлении;

г) транспортеры ленточные;

д) роликовые дорожки;

е) тележки грузовые грузоподъемностью 200 кг;

ж) автокары и автопогрузчики мощностью 500 - 1000 кг.

5.4.2. Для автокаров и автопогрузчиков необходимо предусматривать кольцевые обходные асфальтовые дорожки.

5.4.3. На горизонтальных путях механизмов тельферного типа допускается устройство разветвления путей со стрелочными переходами.

5.4.4. Торгово-технологическое и транспортно-механическое оборудование надлежит подбирать в каждом конкретном случае с учетом задания на проектирование.

5.5. Требования к конструкциям и отделке зданий, строений,

сооружений рынков и расположенных в них помещений

5.5.1. Конструкции междуэтажных перекрытий должны быть рассчитаны на следующие нормативные полезные нагрузки:

- в торговых помещениях, на приемочных площадках, в коридорах и кладовых - не менее 400 кг/м2;

- в административных и бытовых помещениях - 400 кг/м2;

- в торговых залах, где предусмотрено передвижение механического транспорта - 1000 кг/м2 или по заданию на проектирование в зависимости от используемого транспорта.

Примечание.

Для перехода к расчетным полезным нагрузкам надлежит принимать коэффициент надежности по нагрузке в соответствии со СНиП "Нагрузки и воздействия".

5.5.2. Перекрытия и перегородки моечных, душевых и уборных должны проектироваться из влагостойких материалов с соответствующей гидроизоляцией.

5.5.3. Влагостойким должен быть также и потолок в непосредственной близости от входов с улицы и от больших площадей открываемого остекления.

5.5.4. Деревянные части зданий, стены, перегородки моечных, душевых и уборных должны быть предохранены от увлажнения и гниения устройством специальной изоляции, эффективной вентиляцией и антисептированием конструкций, а также обработаны огнезащитными составами в зависимости от степени огнестойкости и класса конструктивной пожарной опасности здания.

5.5.5. Покрытия полов в торговых залах следует проектировать из износостойких и бетонно-мозаичных, влаго-, кислото- и щелочноустойчивых материалов, крупноразмерных керамических плиток, шлакоситалла, прессованных ПВХ плиток толщиной 5 мм, прессованных резиновых плиток толщиной не менее 6 мм.

Керамические плитки должны иметь рифленую поверхность; каменные и мозаичные покрытия полов должны иметь шероховатую поверхность.

Отделка торговых залов зданий I - II степени огнестойкости должна выполняться негорючими или трудногорючими материалами.

5.5.6. Коэффициент поверхностного трения покрытия полов не должен быть менее 0,2, а на пандусах, лестницах и в местах, где движение с грузом создает особую опасность при падении, не менее 0,3.

5.5.7. Показатель теплоусвоения полов на торговых местах, в местах постоянного пребывания персонала рынка (более 30 мин.) должен соответствовать действующим нормативным требованиям.

5.5.8. При определении типов полов следует руководствоваться СНиП 2.03.13-88.

5.5.9. Отделка торговых залов должна решаться в увязке с размещением инженерных коммуникаций (водопровод, канализация, вентиляция, отопление, электроснабжение); необходимость устройства подвесных потолков определяется при решении интерьеров.

5.5.10. В торговых залах, помещениях для приема, хранения и подготовки товаров к продаже, душевых, санитарных узлах, моечных, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы стены должны иметь влагостойкую отделку на высоту 1,8 м, а в душевых на 2,5 м.

5.5.11. Стены холодильных камер могут быть оштукатурены и покрашены масляной краской или облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, разрешенными органами здравоохранения.

5.5.12. В отделке зданий рынка, а также в интерьерах залов допускается использование приемов декоративно-художественного оформления.

5.6. Противопожарные требования к зданиям, строениям,

сооружениям рынков, расположенным в них помещениям

5.6.1. Для зданий с числом надземных этажей более двух и зданий с числом подземных этажей более одного, а также для особо сложных и уникальных зданий, кроме соблюдения требований настоящих норм, должны быть разработаны технические условия, отражающие специфику и включающие комплекс дополнительных инженерно-технических и организационных мероприятий, в том числе по обеспечению пожарной безопасности. Указанные технические условия должны быть согласованы в порядке, установленном действующим законодательством.

Здания высотой более трех этажей могут проектироваться при условии их размещения на расстоянии до 2 км от пожарного депо.

5.6.2. Мероприятия по противопожарной защите зданий при проектировании и строительстве (реконструкции) предусматриваются с учетом технического оснащения пожарных подразделений и их расположения.

5.6.3. При анализе пожарной опасности зданий могут быть использованы расчетные сценарии, основанные на соотношении временных параметров развития и распространения опасных факторов пожара, эвакуации людей и борьбы с пожаром, с учетом настоящих норм.

 5.6.4. Проектная документация, выполненная на основании настоящего

Положения, должна соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.004\*, СНиП 21-01\*,

ППБ 01 и технических регламентов по обеспечению зданий системами

предотвращения пожара и противопожарной защиты. Причем требуемый уровень

обеспечения пожарной безопасности людей с помощью указанных систем должен

быть не менее 0,999999 предотвращения воздействия опасных факторов в год в

расчете на каждого человека, а допустимый уровень пожарной опасности для

 -6

людей должен быть не более 10 в год воздействия опасных факторов пожара

(ОФП), превышающих предельно допустимые значения, в год в расчете на

каждого человека.

5.6.5. Техническая документация на строительные конструкции, изделия и материалы, к которым предъявляются противопожарные требования, должна содержать их пожарно-технические характеристики.

Строительные, отделочные и теплоизоляционные материалы, подлежащие обязательной сертификации в области пожарной безопасности, средства огнезащиты строительных конструкций и материалов (составы, покрытия, краски, пропитки), заполнение проемов в противопожарных преградах (противопожарные двери, ворота, люки, клапаны, окна и занавесы), оборудование противопожарных систем должны иметь сертификаты пожарной безопасности РФ.

Строительные конструкции и материалы, не подлежащие обязательной сертификации в области пожарной безопасности, могут применяться только при подтверждении возможности их применения расчетным методом (согласно пособиям по определению пределов огнестойкости и распространению пламени строительных конструкций) в зависимости от степени огнестойкости здания и класса конструктивной пожарной опасности.

5.6.6. В состав рабочей документации должен входить проект огнезащиты строительных конструкций, пределы огнестойкости которых необходимо повысить для достижения пределов огнестойкости, установленных в настоящем Положении и проектной документации.

5.6.7. Возможность применения фасадной системы для облицовки и утепления зданий должна быть определена организацией - изготовителем фасадной системы либо другой организацией, которой предоставлено право на производство работ по монтажу этой системы.

В состав рабочей документации должен входить проект, содержащий и отражающий требования пожарной безопасности к фасадной системе, с учетом ее применения для облицовки и утепления зданий на основании технической оценки и технического свидетельства на данную фасадную систему.

5.6.8. Проектные решения зданий и сооружений должны обеспечивать безопасность маломобильных групп населения (МГН) в соответствии с требованиями СНиП 21-01\* и ГОСТ 12.1.004\*, с учетом мобильности инвалидов различных категорий, установленных СНиП 35-01, их численности и места нахождения (работы, обслуживания, отдыха и т.п.) в здании или сооружении.

5.6.9. Минимальное расстояние от здания (комплекса) рынка до жилых, общественных, складских, производственных зданий и сооружений следует принимать в соответствии с требованиями СНиП 2.07.01\*, СНиП II-89\* и СНиП II-97.

5.6.10. Подъезды пожарных автомашин следует предусматривать в соответствии с действующими нормативными документами:

- к основным эвакуационным выходам из зданий, строений, сооружений;

- к входам, ведущим к лифтам для пожарных подразделений - пожарным лифтам.

Подъезды к фасадам здания, строения, сооружения пожарных автолестниц и автоподъемников допускается проектировать по эксплуатируемым кровлям стилобатов и пристроек, рассчитанным на соответствующие нагрузки.

5.6.11. При проектировании зданий, строений и сооружений рынков через каждые 300 м по фронту следует предусматривать сквозные проезды (или туннели) для пожарных автомашин.

При устройстве въездов, выездов, входов и выходов из туннелей в примыкающие объекты рынка при длине туннелей (без разрывов) более 100 м в них необходимо предусматривать:

- установку одного пожарного гидранта и одного пожарного крана на 100 м протяженности туннеля;

- устройство телевизионного контроля;

- оборудование системой противодымной защиты, которая может быть совмещена с системой вентиляции, соответствующей [требованиям](#Par1691) обязательного приложения N 3;

- сообщение туннелей и примыкающих объектов рынка следует предусматривать через тамбуры, наружные двери которых должны быть противопожарными с пределом огнестойкости не менее EI 45.

5.6.12. Размер (вместимость) открытых и закрытых (в том числе подземных) автостоянок в составе зданий, строений, сооружений рынков определяется с учетом эксплуатационной необходимости (в задании на проектирование) и требований СНиП 21-02\*.

Расстояние от окон зданий, строений, сооружений до автостоянок, до въездов на них и выездов должно быть не менее 9 метров для зданий I - II степени огнестойкости класса конструктивной пожарной опасности С0 и не менее 15 метров для зданий других степеней огнестойкости и классов пожарной опасности, а также при условии обеспечения подъездов пожарных автомашин согласно [пункту 5.6.10](#Par898) настоящего Положения.

5.6.13. Части зданий, строений, сооружений и помещения в них различных классов функциональной пожарной опасности должны быть разделены между собой ограждающими конструкциями с нормируемыми пределами огнестойкости и классами конструктивной пожарной опасности или противопожарными преградами. При этом требования к таким ограждающим конструкциям и типам противопожарных преград устанавливаются с учетом функциональной пожарной опасности помещений, величины пожарной нагрузки, степени огнестойкости и класса конструктивной пожарной опасности здания.

5.6.14. Стоянки легковых автомобилей следует проектировать в соответствии со СНиП 21-02\* и СНиП 2.07.01-89\*, [табл. 10](#Par1082).

5.6.15. Возможность устройства атриумных пространств определяется на основе разработанных технических условий, отражающих специфику их противопожарной защиты, включая комплекс дополнительных инженерно-технических и организационных мероприятий. Указанные технические условия должны быть согласованы с органом управления Государственной противопожарной службы МЧС России и с Госстроем России и утверждены заказчиком.

5.6.16. Пожарные отсеки должны быть оснащены автономными секциями средств пожарной защиты, а также опорным пунктом пожаротушения (согласно [приложению N 8](#Par1935) к настоящему Положению).

5.6.17. Наибольшая площадь этажа между противопожарными стенами трехэтажных зданий может быть не более 2500 м2 независимо от наличия установок автоматического пожаротушения.

Площадь подземных этажей между противопожарными стенами не должна превышать 2500 м2 (независимо от надземной этажности здания). Предел огнестойкости противопожарных стен в подземной части зданий и сооружений должен составлять не менее REI 150.

В подземном этаже допускается размещение секций продовольственных товаров и непродовольственных товаров торговой площадью до 400 м2.

5.6.18. Сообщение между пожарными отсеками (в том числе пожарными отсеками с атриумами) может осуществляться:

по горизонтали - через проемы, защищенные противопожарными дверями (раздвижными перегородками, воротами) с пределом огнестойкости согласно действующим противопожарным нормам;

по вертикали - через незадымляемые лестничные клетки и лифтовые шахты с подпором воздуха при пожаре с дверями, имеющими предел огнестойкости не менее EI 60.

5.6.19. Наибольшую площадь этажа между противопожарными стенами в зависимости от степени огнестойкости и этажности зданий рынков следует принимать по [табл. 7](#Par922).

Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Степень огнестойкости здания |  Наибольшее число  этажей  |  Площадь, м2, этажа пожарного отсека |
|  I, II  |  2  |  3000  |
|  I, II  |  1  |  3500  |
|  III  |  1  |  2000  |
|  IIIа, IIIб  |  1  |  1000  |
|  IV, IVа и V  |  1  |  500  |

Примечания:

1. Степень огнестойкости здания здесь и далее см. СНиП 2.01.02-85\*.

2. Наибольшую площадь этажа между противопожарными стенами зданий I и II степеней огнестойкости допускается увеличивать не более чем вдвое при условии оборудования помещений установками автоматического пожаротушения; при увеличении нормативной интенсивности орошения автоматического пожаротушения на 100%.

3. Допускается увеличивать количество этажей на один этаж зданий I степени огнестойкости для размещения на этом этаже кладовых, помещений для подготовки товаров к продаже, служебных, бытовых и технических помещений.

4. Здания, при торговой площади более 800 м2 и рассчитанные на одновременное пребывание более 500 чел. при площади этажа пожарного отсека 2500 м2 и более, должны выполнятся с особой степенью огнестойкости ([приложение 1](#Par1633) к настоящему Положению).

5.6.20. Предел огнестойкости применяемых конструкций и конструктивных систем подтверждается справочными данными либо расчетным путем по утвержденным методикам или огневыми испытаниями натурных фрагментов зданий с учетом требований НПБ 233.

5.6.21. Из торговых залов должны быть предусмотрены эвакуационные выходы непосредственно наружу или на лестничную клетку 1-го типа с выходом наружу по расчету, но не менее двух. Эвакуационные выходы следует располагать рассредоточено. Устройство эвакуационных выходов через разгрузочные помещения не допускается.

При расчете эвакуационных выходов в зданиях допускается учитывать служебные лестничные клетки и выходы, связанные с торговым залом непосредственно или с коридором, при условии, что расстояние от наиболее удаленной точки торгового зала до ближайшей служебной лестницы или выхода из здания не более указанного в [таблице 8](#Par952).

В торговых залах и на путях эвакуации следует устанавливать информационные знаки, указывающие направление эвакуации людей в экстремальных ситуациях.

Лестницы для сообщения между подземным и первым этажом выполняются в соответствии со СНиП 21-01\* и в расчете эвакуации людей из подземного этажа не учитываются.

5.6.22. Максимальное расстояние от наиболее удаленной точки торгового зала до ближайшего эвакуационного выхода следует принимать по [таблице 8](#Par952).

Таблица 8

┌─────────┬─────────────┬─────────────────────────────────────────────────┐

│ Объем │ Степень │ Максимальное расстояние от наиболее удаленной │

│торгового│огнестойкости│точки торгового зала до ближайшего эвакуационного│

│ зала, │ здания │ выхода в метрах при площади основных │

│ тыс. м3 │ │ эвакуационных проходов в % от площади торгового │

│ │ │ зала │

│ │ ├───────────────────────┬─────────────────────────┤

│ │ │ 25% и более │ менее 25% │

├─────────┼─────────────┼───────────────────────┼─────────────────────────┤

│ До 5 │ I, II │ 50 │ 25 │

│ │III, IIIб, IV│ 35 │ 15 │

│ │IIIа, IVа, V │ 25 │ 10 │

├─────────┼─────────────┼───────────────────────┼─────────────────────────┤

│ До 10 │ I, II │ 65 │ 30 │

│ │III, IIIб, IV│ 45 │ 20 │

├─────────┼─────────────┼───────────────────────┼─────────────────────────┤

│Более 10 │ I, II │ 80 │ 35 │

└─────────┴─────────────┴───────────────────────┴─────────────────────────┘

5.6.23. В полу на путях эвакуации не допускаются перепады высот менее 45 см и выступы, за исключением порогов в дверных проемах. В местах перепада высот следует предусматривать лестницы с числом ступеней не менее трех или пандусы с уклоном не более 1:6.

При высоте лестниц более 45 см следует предусматривать ограждения с перилами.

На путях эвакуации не допускается устройство винтовых лестниц, лестниц полностью или частично криволинейных в плане, а также забежных и криволинейных ступеней, ступеней с различной шириной проступи и различной высоты в пределах марша лестницы и лестничной клетки.

Двери эвакуационных выходов из здания оборудуются замками "антипаника" или механическими устройствами с возможностью открывания изнутри без ключа.

5.6.24. В расчете путей эвакуации эскалаторы не учитываются. При пожаре эскалаторы должны останавливаться автоматически после срабатывания пожарных извещателей, а также по сигналу из центрального пункта управления средств противопожарной защиты.

КонсультантПлюс: примечание.

В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: вероятно, имеется в виду приложение N 12 к настоящему Положению, а не приложение N 10.

Пассажирские и грузовые лифты с автоматическими дверями кабины и шахты, предназначенные для установки в зданиях, строениях и сооружениях, выполняются с режимом работы "пожарная опасность", согласно [приложению N 10](#Par2042) к настоящему Положению.

Конструкции лифтовых шахт выполняются в соответствии со СНиП 21-01\*.

5.6.25. Для расчета путей эвакуации количество покупателей, одновременно находящихся в торговом зале, следует принимать из расчета 1 человек на 1,6 м2 торговой площади.

При определении параметров путей эвакуации расчетное количество людей в здании, строении, сооружении или помещении необходимо увеличивать против проектной вместимости в 1,25 раза. Это требование не распространяется на помещения с регламентируемым количеством мест и торговые залы.

5.6.26. Ширину основных эвакуационных проходов в торговом зале следует принимать по расчету, но не менее:

1,4 м - при торговой площади до 100 м2 (включительно);

1,6 м - при торговой площади от 100 м2 до 150 м2;

2,0 м - при торговой площади от 150 м2 до 400 м2;

2,5 м - при торговой площади свыше 400 м2.

Площадь проходов между турникетами, кабинами контролеров-кассиров и проходов с наружной стороны торгового зала вдоль расчетного узла в площадь основных эвакуационных проходов не включается.

5.6.27. Ширину эвакуационных выходов (дверей) из торгового зала, а также проходов (коридоров), соединяющих торговый зал со служебной лестницей, следует определять по расчету согласно [таблице 9](#Par995), но не менее 1,2 м.

Ширину марша лестницы (или пандуса) следует принимать не менее наибольшей ширины эвакуационного выхода на лестницу (или пандус).

Таблица 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Назначение залов  |  Степень огнестойкости здания  |  Число человек на 1 м  ширины эвакуационного  выхода (двери) в залах  объемом, тыс. м3  |
|  до 5  |  св. 5  до 10  |  св. 10  |
| 1. Торговые - при площади основных эвакуационных проходов -25% и более площади зала  |  I, II  | 165  | 220  | 275  |
| III, III6, IV | 115  | 155  | -  |
| IIIа, IVа, V  | 80  | -  | -  |
| 2. Торговые - при площади основных эвакуационных проходов менее 25% площади зала  |  I, II  | 75  | 100  | 125  |
| III, III6, IV | 50  | 70  | -  |
| IIIа, IVа, V  | 40  | -  | -  |

Примечание:

При промежуточных значениях объема торгового зала максимальное расстояние от наиболее удаленной точки следует определять по интерполяции с округлением до целых величин в большую сторону.

5.6.28. Коридоры длиной более 60 м следует разделять противопожарными перегородками 2-го типа с пределом огнестойкости EI 15 на участки, длина которых определяется по СНиП 41-01-2003, но не должна превышать 60 м.

5.6.29. В зданиях, строениях, сооружениях с уклоном кровли до 12% включительно, высотой до карниза или верха наружной стены (парапета) более 10 м, а также в зданиях с уклоном кровли свыше 12% и высотой до карниза более 7 м следует предусматривать ограждения на кровле в соответствии с ГОСТ 25772\*. Ограждения, соответствующие требованиям этого стандарта, независимо от высоты здания, строения, сооружения, следует предусматривать для эксплуатируемых плоских кровель, балконов, лоджий, наружных галерей, открытых наружных лестниц, лестничных маршей и площадок.

5.6.30. Секции по продаже легковоспламеняющихся товаров, а также горючих жидкостей (масел, красок, растворителей и т.п.) следует размещать в отдельно стоящих зданиях (пожарных отсеках) со степенью огнестойкости не ниже II.

5.6.31. Кладовые легковоспламеняющихся товаров и горючих жидкостей следует располагать у наружных стен с оконными проемами и отделять их противопожарными перегородками 1-го типа (EI 45) и перекрытиями 3-го типа (EI 45), предусматривая вход в эти кладовые через тамбур-шлюз с подпором воздуха при пожаре.

5.6.32. Кладовые горючих товаров и товаров в горючей упаковке следует, как правило, размещать у наружных стен, отделяя их противопожарными перегородками 1-го типа от торгового зала площадью 250 м2 и более.

Указанные кладовые следует разделять на отсеки площадью не более 700 м2. В пределах каждого отсека допускается установка сетчатых или не доходящих до потолка перегородок. Дымоудаление при этом предусматривается на отсек в целом.

Дымоудаление из указанных выше кладовых следует предусматривать согласно СНиП 41-01-2003, а при размещении таких кладовых в подземном этаже - через люки или окна шириной 0,9 м и высотой 1,2 м в количестве не менее двух на отсек.

Допускается проектировать дымоудаление из этих кладовых площадью до 50 м2 через окна, расположенные в конце коридоров, при наличии выходов из кладовых в коридоры.

Не требуется дымоудаление из кладовых согласно требованиям СНиП 41-01-2003, а также из кладовых, соединенных дверными и оконными проемами с разгрузочными помещениями и платформами.

Кладовые и складские помещения площадью более 36 метров квадратных без естественного освещения должны быть оборудованы системой автоматического дымоудаления.

5.6.33. Двери электрощитовых, вентиляционных камер, кладовых для хранения горючих материалов и других пожароопасных технических помещений должны иметь предел огнестойкости не менее EI 30.

5.6.34. Заполнение проемов в противопожарных преградах выполняется в соответствии со СНиП 21-01\*.

5.6.35. В систему противопожарной защиты зданий, строений, сооружений и их комплексов входят:

а) противодымная защита ([приложение N 3](#Par1691) к настоящему Положению);

б) источники наружного пожаротушения ([приложение N 4](#Par1751) к настоящему Положению);

в) внутренний противопожарный водопровод и автоматическое пожаротушение ([приложение N 5](#Par1807) к настоящему Положению);

г) лифты для пожарных подразделений - пожарные лифты по НПБ 250 (в зданиях, рассчитанных на нахождение маломобильных групп населения);

д) автоматическая пожарная сигнализация ([приложение N 6](#Par1829) к настоящему Положению);

е) оповещение о пожаре и управление эвакуацией людей ([приложение N 7](#Par1910) к настоящему Положению);

ж) средства индивидуальной и коллективной защиты и спасения людей;

КонсультантПлюс: примечание.

Литерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

и) объемно-планировочные и технические решения, обеспечивающие своевременную эвакуацию людей и их защиту от опасных факторов пожара;

к) регламентация огнестойкости и пожарной опасности конструкций и отделочных материалов;

л) устройства, ограничивающие распространение огня и дыма (противопожарные преграды, противопожарные отсеки и др.).

Управление системами противопожарной защиты ([пункты а](#Par1035), [в](#Par1037), [г](#Par1038), [д](#Par1039), [е пункта 5.6.35](#Par1040) настоящего Положения) должно осуществляться из одного центрального пульта управления средств противопожарной защиты, [требования](#Par1966) к которому изложены в приложении N 9 к настоящему Положению.

Применение средств противопожарной защиты (отдельных или всех комплексно) регламентируется действующими строительными нормами и правилами и настоящим Положением.

5.6.36. Электроснабжение противопожарных устройств зданий, строений, сооружений рынков должно осуществляться от двух независимых трансформаторов с автоматическим переключением с основного на резервный.

Ограждения каналов для прокладки электросети противопожарных устройств должны иметь предел огнестойкости не менее EI 45.

5.6.37. Категории помещений по взрывопожарной и пожарной опасности класса функциональной пожарной опасности Ф. 5 определяются по методике, изложенной в НПБ 105.

5.6.38. Помещения предприятий бытового обслуживания должны отделяться от помещений торговли противопожарными стенами 2-го типа и противопожарным перекрытием второго типа и обеспечиваться самостоятельными путями эвакуации.

5.6.39. В здания с открытым многосветным пространством, лестницами открытого типа, атриумами, пассажами лестницы закрытого типа должны быть выполнены незадымляемыми типа Н-2 или Н-3.

5.7. Теплоснабжение зданий и сооружений

5.7. Источником теплоснабжения зданий, строений и сооружений рынков могут служить:

- централизованные сети теплофикации от ТЭЦ или квартальных котельных с параметрами теплоносителя 150 - 70 °C или 130 - 70 °C;

- локальные котельные с параметрами теплоносителей 95 - 70 °C (при условии отсутствия внешней теплосети и по согласованию с соответствующими инстанциями).

5.8. Отопление

5.8.1. В зданиях, строениях и сооружениях рынков могут применяться следующие виды отопления:

- водяное;

- воздушное (рециркуляционное или совмещенное с вентиляцией);

- комбинированное (водяное и воздушное).

5.8.2. В системе водяного отопления могут применяться радиаторы, конвекторы, гладкие трубы.

5.8.3. Нагревательные приборы следует размещать вдоль наружных ограждающих конструкций (витрин, окон).

5.8.4. Размещение нагревательных приборов и воздухонагревателей должно обеспечить доступ для их осмотра, ремонта, очистки.

5.8.5. При нагревании поверхности прибора выше 110 °C необходимо устройство ограждающих экранов с применением коэффициента на увеличение подсчитываемой поверхности нагрева прибора не более 1,15.

5.8.6. В торговых помещениях, оборудованных системами водяного отопления и вентиляцией, системы отопления следует проектировать из расчета поддержания температуры дежурного отопления 10 °C. При этом внутреннюю температуру воздуха следует обеспечивать за счет повышения температуры воздуха, подаваемой системой приточной вентиляции.

5.8.7. Тамбуры входов для покупателей должны быть оборудованы тепловыми завесами в соответствии с СНиП 41-01-2003.

5.8.8. Воздушно-тепловые завесы ворот разгрузочных помещений следует проектировать в зданиях, строениях, сооружениях рынков, на которых осуществляется торговля продовольственными товарами, общей торговой площадью 1500 м2 и более, а также на которых осуществляется торговля непродовольственными товарами, общей торговой площадью 2500 м2 и более.

5.8.9 Открывание ворот, оборудованных тепловыми завесами, следует блокировать с пуском воздушно-тепловых завес, а также предусматривать включение воздушно-тепловой завесы при понижении температуры внутреннего воздуха в месте расположения ворот до 10 °C.

5.8.10. В зданиях, строениях, сооружениях рынка следует предусматривать учет расхода тепла и теплоносителя.

5.8.11. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в неторговых помещениях следует принимать по [таблице 10](#Par1082), в торговых помещениях - по таблице 24 СНиП 2.08.02-89\*.

Таблица 10

Внутренние расчетные температуры

и кратности воздухообмена помещений

┌──┬───────────────────────────────────────────┬───────────┬──────────────┐

│N │ Помещения │ Расчетная │ Кратность │

│пп│ │температура│воздухообмена │

│ │ │ воздуха в ├──────┬───────┤

│ │ │помещениях │приток│вытяжка│

│ │ │ для │ │ │

│ │ │ холодного │ │ │

│ │ │ периода │ │ │

│ │ │ года, °C │ │ │

├──┼───────────────────────────────────────────┼───────────┼──────┼───────┤

│1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├──┼───────────────────────────────────────────┼───────────┼──────┴───────┤

│1 │Помещения и площадки для приема товаров │ 10 │ По расчету │

│2 │Для подготовки товаров к продаже (при │ 16 │ 2 │ 1 │

│ │размещении в отдельном помещении), │ │ │ │

│ │комплектовочные, приемочные, экспедиции │ │ │ │

│3 │Для демонстрации новых товаров (при │ 16 │ 2 │ 2 │

│ │размещении в отдельном помещении) │ │ │ │

│4 │Кладовые (неохлаждаемые): │ │ │ │

│ │хлеб, кондитерские изд. │ 16 │ - │ 0,5 │

│ │гастрономия, рыба, молоко, фрукты, овощи, │ 8 │ - │ 1 │

│ │соления, вин, пиво, напитки │ │ │ │

│ │обувь, парфюмерия, товары бытовой химии, │ 16 │ - │ 2 │

│ │химчистки │ │ │ │

│ │прочие товары │ 16 │ - │ 0,5 │

│5 │Охлаждаемые камеры: │ │ │ │

│ │мясо, полуфабрикаты, гастрономия │ 0 │ - │ - │

│ │рыба │ 2 │ - │ - │

│ │фрукты, овощи, кондитерские изделия, │ 4 │ 4 │ 4 │

│ │напитки │ │ │ │

│ │Молочные продукты и т.п. │ 12 │ Периодически │

│ │пищевые отходы │ 2 │ - │ 10 │

│6 │Разрубочная │ 10 │ 3 │ 4 │

│7 │Камера для мусора (неотапливаемая) │ - │ - │ 1 │

│8 │Помещения для хранения упаковочных │ 8 │ - │ 1 │

│ │материалов, инвентаря и т.п. │ │ │ │

 КонсультантПлюс: примечание.

 Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

│10│Помещения для хранения непродовольственных │ 18 │ - │ 0,5 │

│ │товаров │ │ │ │

│11│Здравпункт │ 20 │ 1 │ 1 │

│12│Машинное отделение с воздушным охлаждением │ По расчету │

│13│Машинное отделение охлаждаемых камер с │ 5 │ 2 │ 3 │

│ │водяным охлаждением │ │ │ │

└──┴───────────────────────────────────────────┴───────────┴──────┴───────┘

Примечания:

1. Расчетная температура для охлаждения камер принята на все периоды года.

2. В кладовых с химическими, синтетическими и иными пахучими веществами при размещении товаров на площади кладовых и при наличии постоянных рабочих мест следует предусматривать подачу приточного воздуха (для постоянно работающих) из расчета 60 м3/ч. на 1 рабочее место.

5.9. Вентиляция и кондиционирование помещений рынка

5.9.1. В помещениях рынков, где осуществляется торговля продовольственными и непродовольственными товарами, надлежит проектировать приточно-вытяжную.

5.9.2. В административных и вспомогательных помещениях допускается устройство вытяжной вентиляции без организованного притока.

5.9.3. Расчет воздухообменов в торговых залах должен производиться на поглощение теплоизбытков от людей и солнечной радиации с проверкой на поглощение углекислого газа до допустимой концентрации.

5.9.4. При расчете воздухообменов следует учитывать следующие явные тепловыделения:

 - от одного покупателя - 75 ккал/ч.;

 - от работающего физически - 100 ккал/ч.;

 - от солнечной радиации - согласно климатическому справочнику.

5.9.5. Компоновку вентиляционных систем и размещение вентиляционных камер следует выполнять в соответствии со следующими рекомендациями: приточные камеры должны располагаться с учетом забора воздуха из незагрязненных зон; приточные системы рекомендуется располагать в нижних этажах здания, вытяжные - в верхних. При установке теплоутилизаторов допускается приточные и вытяжные камеры располагать в одном помещении.

5.9.6. В загрузочном помещении следует предусматривать общеобменную приточно-вытяжную вентиляцию, рассчитанную на разбавление и удаление вредных газов, выделяющихся при работе автомобилей.

5.9.7. Охлаждаемые камеры допускается проектировать без устройства приточно-вытяжной вентиляции, за исключением камер для хранения фруктов, ягод и овощей, в которых предусматривается приток без подогрева и вытяжка за счет подпора. Приточный вентилятор устанавливается непосредственно у воздухозабора.

Вентиляция камер для хранения фруктов, ягод и овощей через наружные отверстия не допускается.

Системы вентиляции охлаждаемых камер не должны быть связаны с другими системами.

Приточные и вытяжные воздуховоды охлаждаемых камер изолируются.

5.9.8. При наличии в машинных отделениях холодильных агрегатов с воздушным охлаждением следует проектировать самостоятельную систему приточно-вытяжной вентиляции, поглощающую тепло от конденсаторов воздушного охлаждения и электродвигателей.

Приточный воздух подается в нижнюю зону, а извлекается вытяжкой из верхней зоны.

Пуск вентиляторов надлежит блокировать с пуском холодильных агрегатов.

В машинных отделениях охлаждаемых камер при компрессорах с водяным охлаждением должна предусматриваться вытяжка в трехкратном объеме и аварийная механическая вытяжка в десятикратном.

5.9.9. Для обеспечения бесшумной работы вентиляционных систем необходимо предусматривать ограничение окружных скоростей вентиляторов, установку виброизолирующих оснований под вентиляторы, устройство гибких вставок, а в необходимых случаях - шумоглушителей.

5.9.10. Общеобменную систему вытяжной вентиляции с механическим побуждением из кладовых и подсобных помещений допускается проектировать общими при условии установки в воздуховодах огнезадерживающих клапанов в местах пересечения стен и перегородок этих помещений.

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

5.6.11. В случаях, когда продажа продовольственных и непродовольственных товаров предусмотрена в одном зале, система вентиляции должна соответствовать требованиям к непродовольственным магазинам.

5.6.12. Рекомендуется применять комбинированные отопительно-вентиляционные системы (система дежурного отопления, воздушного отопления, совмещенного с вентиляцией).

В торговых помещениях рынков кроме торговых помещений с химическими или иными пахучими веществами допускается применять рециркуляцию воздуха, при этом наружный воздух должен подаваться в объеме не менее 20 м3/ч. на одного человека.

Вытяжную вентиляцию из кладовых для хранения товаров в сгораемой упаковке следует, как правило, выполнять с естественным побуждением раздельными каналами.

В случае проектирования раздельных каналов вытяжки вентиляции для кладовых и подсобных помещений требуется выполнение воздуховодов из несгораемых материалов с пределом огнестойкости EI 30 при отсутствии огнезадерживающих клапанов у каждого обслуживаемого помещения.

Приток воздуха в кладовые при наличии в них постоянных рабочих мест следует подавать непосредственно над рабочими местами.

5.9.13. Конструктивное решение систем вентиляции должно соответствовать общему архитектурно-планировочному оформлению интерьеров помещений.

5.9.14. Кондиционирование воздуха в помещениях зданий, строений, сооружений рынков предусматривается в соответствии с заданием на проектирование.

5.9.15. Холодильные установки компрессионного типа с хладагентом типа хладон при содержании масла в любой из холодильных машин 250 кг и более не допускается размещать над и под помещениями с массовым постоянным или временным (кроме аварийных ситуаций) пребыванием людей.

5.9.16. Системы вентиляции встроенных автостоянок следует предусматривать в соответствии со СНиП 21-02-99 "Стоянки автомобилей".

5.10. Холодное водоснабжение

5.10.1. В зданиях, строениях, сооружениях проектируемых и реконструируемых рынков следует предусматривать хозяйственно-питьевое, противопожарное и горячее водоснабжение.

5.10.2. Трубы, арматура, оборудование и материалы, применяемые при устройстве внутреннего водопровода, должны соответствовать государственным стандартам, нормам и техническим условиям.

5.10.3. При транспортировании и хранении воды питьевого качества применяются трубы, материалы, арматура, прокладки и другие детали и покрытия, контактирующие с водой питьевого качества, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное в установленном законодательством порядке.

5.10.4. В рыночных комплексах водоснабжение следует предусматривать во всех входящих в его состав объектах.

Водоснабжение рынков осуществляется путем присоединения к действующим инженерным сетям или строительства локальных сооружений.

5.10.5. На рынках должны быть предусмотрены поливочные краны для уборки территории, питьевые фонтанчики и специальные установки для обрызгивания и обмывания зелени водой. Загрузочную камеру хранения пищевых отходов, тамбуры, туалеты для персонала следует оборудовать кранами со смесителями на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним.

5.10.6. Нормы водопотребления и коэффициенты часовой неравномерности следует принимать по [таблице 11](#Par1185).

Таблица 11

Нормы водопотребления и коэффициенты часовой неравномерности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Характер потребления  |  Единица потребления  в день  |  Норма водопотребления  в л  |  Коэффициент  часовой неравномерности |
| Хозяйственно-питьевые нужды | 1 чел./сут.  |  25  |  2,5  |
| Мытье полов  |  литр/м2  |  1,5  |  -  |
| Поливка территории рынка  |  литр/м2  |  2,0 - 3,0  |  -  |
| Расход воды на одну мойку  |  литр/час  |  120  |  1,5  |
| Расход воды на одну душевуюсетку  |  литр/час  |  100  |  -  |
| Питьевой фонтанчик  |  литр/час  |  72  |  -  |

Примечание: Нормы водопотребления на пожаротушение и соответствующие технические требования в [разделе](#Par872) "Противопожарные требования".

5.10.7. Расходы воды для торговых павильонов, реализующих промышленные товары, принимать согласно пункту 21 приложения N 3 СНиП 2.04.01-85\*.

5.10.8. Для водопотребителей, связанных с приготовлением и реализацией продукции общепита, нормы расхода воды принимать согласно СНиП 2.04.01-85\*.

Расходы воды для торговых павильонов, реализующих промышленные товары, принимать согласно пункту 21 приложения N 3 СНиП 2.04.01-85\*.

5.10.9. На каждом крупном объекте рынка необходимо предусматривать установку водосчетчиков. Общий водомерный узел следует установить на вводе в рыночный комплекс от наружной сети водопровода.

Установка механических фильтров на водоизмерительные устройства обязательна.

5.10.10. Для холодильных агрегатов, как правило, следует предусматривать воздушное охлаждение. При невозможности его устройства необходимо предусматривать систему оборотного водоснабжения.

5.10.11. При недостаточном напоре воды в наружной сети предусматривается установка насосов. Напор для системы холодного водоснабжения, развиваемый повысительной насосной установкой, определяется с учетом наименьшего гарантированного напора в наружной водопроводной сети.

5.10.12. Для систем холодного и горячего водоснабжения применяются трубы из полимерных материалов. В объединенных хозяйственно-питьевых и противопожарных водопроводах участки сетей, предназначенные для подачи воды для тушения огня, вводы и сети водопровода в подвалах и технических этажах выполняются из стальных труб, а стояки и разводки, подающие воду на хозяйственно-питьевые нужды, - из труб, изготовленных из полимерных материалов.

5.11. Горячее водоснабжение

5.11.1. Устройство горячего водоснабжения в зданиях, строениях, сооружениях рынков обязательно. Температура горячей воды в точках разбора должна быть не ниже 65 °C.

5.11.2. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

5.11.3. Норму горячей воды для мясо-молочной группы продуктов питания следует принимать: на каждые 6 торговых мест одна водоразборная точка с расходом воды 250 - 300 л.

5.11.4. Норму расхода горячей воды для душевых следует брать из расчета 50 л на одного человека (продавца и персонала).

5.11.5. Подводку горячей воды следует предусматривать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жироуловителей и мезгосборников.

5.11.6. Прокладка трубопроводов сетей водопровода холодной и горячей воды в рыночных комплексах предусматривается в подпольях, подвалах, технических этажах, на первом этаже или под полом с устройством съемного фриза, а также по конструкциям зданий, по которым допускается открытая прокладка трубопроводов или под потолком верхнего этажа. Для помещений, к отделке которых предъявляются повышенные требования, предусматривается скрытая прокладка труб.

Трубопроводы, подводящие воду к технологическому оборудованию, допускается прокладывать в полу или под полом.

5.11.7. Трубопроводы, кроме пожарных стояков, прокладываемые в каналах, шахтах, а также в помещениях с повышенной влажностью, следует изолировать от конденсации влаги.

Тепловую изоляцию необходимо предусматривать для подающих и циркуляционных трубопроводов системы горячего водоснабжения, включая стояки, кроме подводок к водоразборным приборам.

5.11.8. Установку запорной арматуры на внутренних водопроводных сетях надлежит предусматривать согласно пункту 10.5 СНиП 2.04.01-85\*.

5.11.9. Запорную арматуру на водопроводных стояках, проходящих по помещениям, недоступным для осмотра в ночное время, следует устанавливать в подвале, подполье или техническом этаже, куда имеется постоянный доступ.

5.12. Канализация

5.12.1. В зависимости от назначения здания, строения, сооружения и предъявляемых требований к отведению сточных вод в рыночных комплексах предусматриваются следующие системы внутренней канализации:

- бытовая - для отведения сточных вод от санитарно-технических приборов (унитазов, умывальников, ванн, душей и т.д.);

- производственная - для отведения производственных сточных вод;

- внутренние водостоки - для отведения дождевых и талых вод с кровли зданий (необходимость устройства внутренних водостоков архитектурной частью проекта).

5.12.2. Внутренняя система канализации производственных и бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

5.12.3. Для безнапорных систем канализации применяются чугунные трубы. Трубы пластмассовые безнапорные используются при соответствующем обосновании надежности и пожаробезопасности их работы в процессе эксплуатации.

5.12.4. Прокладка внутренних канализационных сетей под потолком торговых помещений, помещений для приема, хранения и подготовки товаров к продаже не допускается.

Канализационные стояки с производственными и условно чистыми стоками допускается прокладывать в помещениях для приема, хранения и подготовки к продаже и в подсобных помещениях рынков без устройства ревизий.

5.12.5. Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств должны иметь устройства для прочистки труб.

5.12.6. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

5.12.7. Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

5.12.8. Присоединение внутренней производственной канализации (от мясо-молочной группы помещений, а также от пищеблока с числом посадочных мест 200 и более) к общей дворовой сети следует осуществлять через жироуловитель, а от овоще-фруктовой группы помещений - только через решетки - отходоуловители.

Установка жироуловителей и отстойников внутри здания не допускается.

5.12.9. На территории рынка следует предусмотреть устройство ливневой канализации, а также поливочных кранов для уборки территории.

5.12.10. Ливневая канализация с устройством приемной решетки необходима также на площадке для сбора и хранения пищевых отходов (в частности, овощной гнили).

5.12.11. В зданиях, строениях, сооружениях рынков и их помещениях устанавливаются санитарно-технические приборы и приемники сточных вод, виды, типы и количество которых указываются в архитектурно-строительной и технологической частях проекта.

5.12.12. Установка санитарно-технических приборов в подземных и цокольных этажах рынков должна выполняться согласно пунктам 17, 27 СНиП 2.04.01-85\*.

5.12.13. Во всех помещениях рынка, связанных с торговлей пищевыми продуктами, унитазы и раковины следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.д.).

5.12.14. Санузлы должны быть расположены на расстоянии не ближе 20 м от крайних мест торговли пищевыми продуктами.

5.12.15. При проектировании аквариумов для живой рыбы необходимо предусматривать трубы для отвода воды в производственную канализацию.

5.13. Электроснабжение

5.13.1. Степень обеспечения надежности электроснабжения рынков:

- электроприемники противопожарных устройств и охранной сигнализации, лифты - I;

- комплекс остальных электроприемников - II.

5.13.2. Питание силовых электроприемников и освещения рекомендуется осуществлять от общих трансформаторов.

В зданиях рынков разрешается размещать встроенные и пристроенные трансформаторные подстанции (ТП), в том числе комплектные трансформаторные подстанции (КТП), при условии соблюдения требований Правил устройства электроустановок (ПУЭ), соответствующих санитарных и противопожарных норм, требований свода правил СП 31-110-2003.

Главные распределительные щиты (ГРЩ) при применении встроенных ТП должны размещаться, как правило, в смежном с трансформаторами помещении.

Для встроенных ТП, КТП и закрытых распределительных устройств (ЗРУ) напряжением до 10 кВ в дополнение к требованиям пункта 4.2 ПУЭ необходимо предусматривать следующее:

- не размещать их под помещениями с мокрыми технологическими процессами, под душевыми, ванными и уборными;

- выполнять надежную гидроизоляцию над помещениями ТП, КТП и ЗРУ, исключающую возможность проникновения влаги в случае аварии систем отопления, водоснабжения и канализации;

- полы камер трансформаторов и ЗРУ напряжением до и выше 1000 В со стороны входов должны быть выше полов примыкающих помещений не менее чем на 10 см. Если вход в ТП предусмотрен со стороны снаружи здания, отметка пола помещения ТП должна быть выше отметки земли не менее чем на 30 см. При расстоянии от пола подстанции до пола примыкающих помещений или земли более 40 см для входа следует предусматривать ступени;

- устраивать дороги для подъезда автотранспорта к месту расположения подстанции.

Компоновка и размещение ТП должны предусматривать возможность круглосуточного беспрепятственного доступа в нее персонала эксплуатирующей организации.

5.13.3. На встроенных ТП и КТП следует устанавливать не более двух масляных или заполненных негорючим экологически безопасным жидким диэлектриком трансформаторов мощностью до 1000 кВА каждый. Число сухих трансформаторов не ограничивается, а мощность каждого из них свыше 1000 кВА не рекомендуется.

5.13.4. Подстанции с масляными трансформаторами, как правило, должны размещаться на первом этаже или в цокольной части здания (выше планировочной отметки земли). Двери камер трансформаторов должны располагаться на одном из фасадов здания.

5.13.5. Подстанции с сухими трансформаторами допускается размещать в подвалах при условии:

- соблюдения требований пункта 5.9 СП 31-110-2003;

- исключения возможности их затопления грунтовыми и паводковыми водами, а также при авариях систем водоснабжения, отопления и канализации;

- обеспечения подъема трансформаторов на поверхность земли с помощью передвижных или стационарных механизмов и устройств;

- что расстояние между наружными стенами и стенами подстанции должно быть, как правило, не менее 800 мм. Допускается уменьшение этого расстояния до 200 мм, если обеспечивается требуемая вентиляция пространства между стенами.

При наличии технико-экономических обоснований допускается установка подстанций на верхних этажах здания, строения, сооружения, если обеспечивается возможность транспортировки трансформаторов. В этом случае отделения помещений подстанции от наружных стен не требуется.

5.13.6. В ТП, как правило, следует устанавливать силовые трансформаторы с глухозаземленной нейтралью со схемами соединения обмоток "звезда-зигзаг" при мощности до 250 кВА и "треугольник-звезда" при мощности 400 кВА и более.

5.13.7. Место установки автоматического включения резерва (АВР) (централизованно на вводах в здание, строение, сооружение или децентрализованно у электроприемников I категории по надежности электроснабжения) выбирается в проекте в зависимости от их взаимного расположения, условий эксплуатации и способов прокладки питающих линий до удаленных электроприемников.

При наличии АВР на стороне низшего напряжения встроенной ТП установка его на ГРЩ, расположенном в смежном с ТП помещении, не требуется.

В случае, когда электроприемники I категории не могут быть запитаны от двух независимых источников, должно быть осуществлено технологическое резервирование, включаемое автоматически.

5.13.8. Схемы электрических сетей должны строиться исходя из требований, предъявляемых к электробезопасности и надежности электроснабжения электроприемников здания.

5.13.9. Вводное распределительное устройство (ВРУ) или ГРЩ, как правило, должны размещаться в специально выделенных запирающихся помещениях (электрощитовых). Двери из этих помещений должны открываться наружу.

Электрощитовые, а также ВРУ и ГРЩ не допускается располагать непосредственно под уборными, ванными комнатами, душевыми, кухнями пищеблоков, моечными и другими помещениями, связанными с мокрыми технологическими процессами, за исключением случаев, когда приняты специальные меры по надежной гидроизоляции, предотвращающие попадание влаги в помещения, где установлены распределительные устройства. Следует исключать возможность проникновения шумов от оборудования электрощитовых, расположенных рядом с помещениями, в которых уровень шума ограничивается санитарными нормами.

5.13.10. Категория по надежности электроснабжения для питания электроприемников противопожарных устройств должна соответствовать требованиям пункта 5.1 СП 31-110-2003.

5.13.11. При наличии в здании, строении, сооружении электроприемников, требующих первой категории по степени надежности электроснабжения, рекомендуется выполнять питание всего здания, строения, сооружения от двух независимых источников с устройством АВР независимо от требуемой степени обеспечения надежности электроснабжения других электроприемников в соответствии с пунктом 5.1 СП 31-110-2003.

5.13.12. При отсутствии АВР на вводе в здание, строение, сооружение питание электроприемников первой категории по надежности электроснабжения следует выполнять от самостоятельного щита (панели) с устройством АВР.

При наличии на вводе аппаратов защиты и управления этот щит (панель) с устройством АВР следует подключать после аппарата управления и до аппарата защиты.

При наличии на вводе автоматического выключателя, выполняющего функции управления и защиты, это подключение должно производиться до автоматического выключателя.

Панели щита противопожарных устройств должны иметь отличительную окраску (как правило, красную).

Аппараты защиты и управления линий, питающих противопожарные устройства, расположенные на ВРУ (ГРЩ), должны иметь отличительную окраску (как правило - красную).

5.13.13. Включение и отключение электродвигателей пожарных насосов должно быть местное, непосредственно у электродвигателей. Кроме того, необходимо предусматривать их дистанционное включение со шкафов пожарных кранов и поста безопасности.

Управление системами дымоудаления и подпора воздуха должно быть автоматическим и дублироваться дистанционным управлением. Автоматический запуск систем автоматической противодымной защиты должен осуществляться от дымовых пожарных извещателей.

5.13.14. Питание аварийного освещения должно быть независимым от питания рабочего освещения и выполняться: при двух вводах - от разных вводов.

5.13.15. Распределительные линии сетей рабочего, эвакуационного и освещения безопасности, освещения витрин, рекламы и иллюминации в зданиях должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ или ГРЩ.

Сети эвакуационного освещения и освещения безопасности могут быть общими.

5.13.16. Питающие линии холодильных установок должны быть самостоятельными, начиная от ВРУ или ГРЩ.

5.13.17. На вводах распределительных пунктов и групповых щитков должны устанавливаться аппараты управления.

5.13.18. Силовые распределительные пункты, щиты и щитки следует располагать, как правило, на тех же этажах, где размещены присоединенные к ним электроприемники.

Присоединенные к силовым распределительным пунктам, щитам и щиткам электроприемники рекомендуется объединять с учетом их технологического назначения.

5.13.19. Аппараты управления силовыми электроприемниками должны устанавливаться возможно ближе к месту расположения управляемых механизмов:

- рассредоточенно или группами на специальных конструкциях в шкафах станций управлений;

- в напольных или навесных шкафах, устанавливаемых в нишах строительных конструкций, или открыто.

5.13.20. Коэффициенты спроса для расчета осветительных сетей следует принимать согласно пунктам 6.13, 6.14 СП 31-110-2003.

5.13.21. Коэффициенты спроса для расчета нагрузки вводов, питающих и распределительных линий силовых электрических сетей следует определять по таблице 6.7 СП 31-110-2003.

5.13.22. Расчетную нагрузку питающих линий и вводов в рабочем и аварийном режимах при совместном питании силовых электроприемников и освещения следует определять по пункту 6.28 СП 31-110-2003.

5.13.23. Групповые осветительные щитки рекомендуется размещать вне торговых залов. Установка их в указанных помещениях допускается как исключение при невозможности принять иное решение. При установке в торговых залах они должны размещаться в нишах строительных конструкций с запирающимися дверцами и иметь надлежащее архитектурное оформление.

5.13.24. Рекомендуются следующие виды искусственного освещения: рабочее, аварийное (освещение безопасности и эвакуационное), дежурное, рекламное и наружное.

5.13.25. Рабочее освещение должно быть предусмотрено во всех помещениях.

5.13.26. Освещенность, создаваемая общими источниками, должна быть не менее величин, указанных в [таблице 12](#Par1312).

Таблица 12

Наименьшая освещенность от общего освещения помещений рынков

┌────────────────────────────────┬──────────────────────────┬─────────────┐

│ Помещение │ Наименьшая освещенность, │ Уровень │

│ │ лк │ рабочей │

│ ├──────────────┬───────────┤поверхности, │

│ │ при │при лампах │ м │

│ │люминесцентных│накаливания│ │

│ │ лампах │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│А. Основные торговые и │ │

│обслуживающие помещения │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│1. Крытый торговый зал │ 400 │ 300 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│2. Открытая торговая площадка │ Не нормируется │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│3. Сектор обслуживания │ │ │0,8 м от пола│

│(временное хранение личных вещей│ 200 │ 150 │ │

│и покупок, упаковка, продажа │ │ │ │

│упаковочных материалов, доставка│ │ │ │

│товаров) │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│4. Помещение общественного │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│питания (кафе, буфет) │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│Б. Помещения и площадки для │ │

│приема, ветеринарно-санитарного │ │

│контроля, хранения и подготовки │ │

│товаров к продаже │ │

├────────────────────────────────┼────────────────────────────────────────┤

│1. Приемо-разгрузочные помещения│ │

│и площадки │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│а) разгрузочная площадка │ 75 │ 50 │ На полу │

│(дебаркадер) │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│б) разгрузочное помещение │ 75 │ 50 │ На полу │

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│2. Лаборатория ветеринарно- │ │

│санитарной экспертизы │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│- смотровой зал для экспертизы │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

│мяса │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- смотровой зал для экспертизы │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

│молочных и растительных │ │ │ │

│продуктов │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- лаборатория │ 400 │ 300 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- отделение хранения │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│конфискованных продуктов и │ │ │ │

│обеззараживания мяса │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- охлажденная камера - изолятор │ 50 │ 30 │0,8 м от пола│

│для бракованного мяса │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- моечная │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- кабинет ветеринарного врача │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- комната персонала │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- санитарный узел │ 75 │ 50 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- душевая │ 50 │ 30 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│- хозяйственное помещение │ 50 │ 30 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│3. Помещения для хранения │ │

│пищевых продуктов │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│а) кладовые для продуктов │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│неохлаждаемые │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│б) охлаждаемые кладовые │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│(холодильные камеры) для │ │ │ │

│плодоовощной продукции │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│в) охлаждаемые камеры для │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│молочных продуктов, │ │ │ │

│гастрономических товаров │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│г) охлаждаемые камеры для мяса, │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│рыбы │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│д) отдельная холодильная камера │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│для хранения птицы │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 Литерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

│ж) морозильная │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│низкотемпературная камера для │ │ │ │

│замороженных пищевых продуктов │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│з) холодильная камера для │ 20 │ 15 │0,8 м от пола│

│пищевых отходов │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│4. Помещения для подготовки │ │

│продуктов питания к продаже │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│а) моечная и сортировочная для │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

│фруктов и овощей │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│б) морозильная камера для мяса │ 30 │ 20 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│в) дефростерная │ 30 │ 20 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│г) разрубочная мяса │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│д) помещение для подготовки к │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│продаже молочных жировых │ │ │ │

│продуктов, гастрономических │ │ │ │

│продуктов с моечным отделением │ │ │ │

│для обработки инвентаря │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│5. Помещения для хранения │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│непродовольственных товаров │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┴───────────┴─────────────┤

│В. Подсобно-хозяйственные │ │

│помещения │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┬───────────┬─────────────┤

│1. Хранение тары │ 75 │ 50 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│2. Хранение торгового инвентаря,│ 75 │ 50 │ Пол │

│оборудования │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│3. Мойка и санитарная обработка │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│торгового инвентаря │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│4. Помещение хранения и │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│приготовления дезинфицирующих │ │ │ │

│средств │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│5. Кладовая уборочной техники и │ 50 │ 30 │ Пол │

│уборочного инвентаря │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│6. Стоянка внутрирыночного │ │ 4 │ Пол │

│транспорта и др. средств │ │ │ │

│механизации разгрузочных работ │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│7. Помещение сбора мусора │ │ 2 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│Г. Коммунально-бытовые помещения│ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│1. Почта-сберкасса │ 400 │ 300 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│2. Пункт бытового обслуживания │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│(ремонт часов, обуви, одежды) │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│3. Парикмахерская │ 400 │ 300 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│4. Комната матери и ребенка │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│5. Камера хранения личных вещей │ 50 │ 30 │0,8 м от пола│

│продавцов │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│6. Туалеты для покупателей с │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│раковинами для мытья рук │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│7. Туалеты для продавцов с │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│раковинами для мытья рук │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│8. Туалеты для персонала рынка с│ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│раковинами для мытья рук │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│9. Гардероб продавцов │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

│а) раздевальная со шкафчиками │ 75 │ 50 │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│б) туалет с умывальной раковиной│ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│10. Гардероб для персонала │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│а) раздевальная со шкафчиками │ 75 │ 50 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│б) душевые │ 50 │ 30 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│в) туалет при душевой │ 50 │ 30 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│11. Комната гигиены женщины │ 75 │ 50 │ Пол │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│12. Комната приема пищи │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│продавцов │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│Д. Административные помещения │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│1. Кабинет руководителя │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

│управляющей рынком компании │ │ │ │

│(директора) │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│2. Контора рынка │ │ │ │

│- кабинеты администраторов │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

│- бухгалтерия, касса │ 400 │ 300 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│3. Комната персонала │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│4. Здравпункт │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│5. Комната психологической │ 200 │ 100 │0,8 м от пола│

│разгрузки │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│6. Пункт охраны общественного │ 200 │ 150 │0,8 м от пола│

│порядка, милиции │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│7. Комната охраны (проходная) │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

 КонсультантПлюс: примечание.

 Литерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

│В. Технические помещения │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│1. Тепловой узел │ 50 │ 30 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│2. Электрощитовая │ 50 │ 30 │0,8 м от пола│

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│3. Аппаратная связи │ 300 │ 200 │0,8 м от пола│

│ │ - │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│4. Машинное отделение │ - │ 30 │0,8 м от пола│

│холодильных камер │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│5. Машинное отделение подъемных │ │ 30 │0,8 м от пола│

│механизмов │ │ │ │

├────────────────────────────────┼──────────────┼───────────┼─────────────┤

│6. Вентиляционные камеры │ 50 │ 30 │0,8 м от пола│

└────────────────────────────────┴──────────────┴───────────┴─────────────┘

5.13.27. Освещение безопасности следует устраивать в помещениях электрощитовых, здравпунктах, дежурных пожарных постах, на постах постоянной охраны, в гардеробах с числом мест хранения 300 и более, в главных кассах.

5.13.28. В помещениях насосных, тепловых пунктов, бойлерных освещение безопасности предусматривается только при постоянном пребывании дежурного персонала или если электроприемники данных помещений относятся к нагрузкам первой категории по надежности электроснабжения.

5.13.29. Эвакуационное освещение следует устраивать: в проходных помещениях, коридорах, холлах, фойе и вестибюлях, на лестницах, служащих для эвакуации людей из зданий, где работают или постоянно пребывают одновременно более 50 человек, а также и здравпунктов; в торговых залах общей площадью 90 м2 и более и на путях выхода из них; в транспортных тоннелях.

5.13.30. Световые указатели "Выход" следует устанавливать:

- у выходов из коридоров, к которым примыкают помещения с общей численностью постоянно пребывающих в них более 50 человек;

- вдоль коридоров длиной более 25 м; при этом световые указатели должны устанавливаться на расстоянии не более 25 м друг от друга, а также в местах поворотов коридоров;

- у выходов для покупателей из торговых залов общей площадью 180 м2 и более.

5.13.31. Световые указатели "Выход" должны быть присоединены к сети аварийного освещения. При наличии в указателях автономных источников питания они могут питаться от осветительной сети любого вида и устанавливаться на высоте не менее 2 м.

5.13.32. Для дежурного освещения вестибюлей, коридоров и торговых залов следует использовать светильники эвакуационного освещения или часть светильников рабочего освещения с питанием их от самостоятельной групповой линии.

5.13.33. Входы в здания, мусоросборные камеры, а также номерные знаки указатели пожарных гидрантов (если для них не используются световые указатели) должны освещаться светильниками, присоединенными к сети аварийного освещения.

5.13.34. При выборе источников света для освещения торговых залов следует применять:

- при обычных требованиях к цветопередаче - люминесцентные лампы типа ЛБ или лампы накаливания;

- для помещений торговли мясо-молочными продуктами - смешанное освещение люминесцентными лампами типа ЛХБ, ЛБ или лампами накаливания.

5.13.35. Система освещения торговых залов должна предусматривать общее или комбинированное (общее и местное) освещение. Наличие только местного освещения прилавков, стеллажей и торгового оборудования не допускается.

5.13.36. Управление рабочим освещением торговых залов должно быть централизованным и осуществляться с групповых щитков или с панелей управления.

Управление рабочим освещением всех прочих помещений должно осуществляться на месте.

5.13.37. Управление освещением складских помещений, а также помещений для подготовки товаров к продаже должно быть местным для каждого помещения с возможностью дистанционного отключения по окончании работы предприятия. Выключатели местного управления освещением должны быть расположены вне помещений на несгораемых конструкциях и заключены в шкафы или ниши с приспособлением для пломбирования.

5.13.38. Управление аварийным освещением осуществляется: выключателями, установленными в помещениях; с групповых щитков; с распределительных пунктов, ВРУ или ГРЩ; централизованно из пунктов управления освещением с использованием системы дистанционного или автоматического управления в зависимости от функционального назначения здания и помещений и наличия в них служб эксплуатации и диспетчеризации.

5.13.39. Выключатели освещения взрыво- и пожароопасных, сырых, влажных и других помещений с тяжелыми условиями среды, как правило, должны устанавливаться в близкорасположенных помещениях с нормальной средой.

5.13.40. Кабельные вводы в здания следует выполнять в трубах на глубине не менее 0,5 м и не более 2 м от поверхности земли. При этом в одну трубу следует затягивать один силовой кабель.

Прокладку труб следует выполнять с уклоном в сторону улицы. Концы труб, а также сами трубы при прокладке через стену должны иметь тщательную заделку для исключения возможности проникания в помещения влаги и газа.

5.13.41. По подвалу и техническому подполью здания допускается прокладка силовых кабелей напряжением до 1 кВ, питающих электроэнергией другие секции здания.

5.13.42. Внутренние электрические сети должны быть не распространяющими горение и выполняться кабелями и проводами с медными жилами в соответствии с требованиями ПУЭ, разделы 2.1 и 7.1.

5.13.43. Групповые сети в помещениях следует выполнять сменяемыми: скрыто - в специальных каналах строительных конструкций, замоноличенных трубах; открыто - в электротехнических плинтусах, коробах и т.п.

5.13.44. Распределительные сети следует выполнять сменяемыми:

открыто - проводами в пластмассовых трубах и коробах, а также кабелями. В технических подпольях и этажах, помещениях инженерных служб, технических коридорах, подвалах и подпольях допускается прокладка на лотках в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50571.15;

скрыто - в специальных каналах и пустотах строительных конструкций, в бороздах, штрабах, в слое подготовки пола кабелем или изолированными проводами в защитной оболочке.

Горизонтальные участки распределительных линий при отсутствии подвала или технического подполья разрешается прокладывать в полу, выполненном из негорючих материалов вышележащего этажа.

5.13.45. В лестничных клетках открытая прокладка кабелей и проводов не допускается.

5.13.46. Совместная прокладка взаиморезервируемых питающих и распределительных линий электроприемников противопожарных устройств, охранной сигнализации и других сетей в одном канале или трубе не допускается. Допускается их совместная прокладка в одном коробе или лотке при наличии разделительной в противопожарном отношении перегородки с огнестойкостью ЕI 45.

5.13.47. Места проходов в защитной оболочке и кабелей через стены, перегородки, междуэтажные перекрытия должны иметь уплотнения в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50571.15 и пунктом 2.1 ПУЭ. Для обеспечения возможности смены электропроводки проход кабелей и проводов в защитной оболочке должен быть выполнен в трубах или коробах; огнестойкость прохода должна быть не менее огнестойкости строительной конструкции, в которой он выполнен. Зазоры между проводами, кабелями и трубой или коробом следует заделывать легкоудаляемой массой из негорючего материала. Допускается прокладывать кабели и провода в защитной оболочке через строительные конструкции в специально выполненных отверстиях.

5.13.48. Электрические сети в пожаро- и взрывоопасных зонах должны выполняться в соответствии с требованиями пунктов 7.3 и 7.4 ПУЭ.

5.13.49. Внутренние электрические сети должны быть защищены устройствами защитного отключения (УЗО) в соответствии с разделами 6 и 7 ПУЭ (изд. 7).

5.13.50. Учет электроэнергии следует осуществлять в соответствии с требованиями пунктов 1.5 и 7.1 ПУЭ и СП 31-110-2003.

5.13.51. Здания, строения и сооружения рыночных комплексов должны оборудоваться системой молниезащиты, для устройства которой рекомендуется руководствоваться СО 153-34.21.122-2003.

5.14. Устройства связи

5.14.1. Рынки должны быть оснащены городской и местной телефонной связью, радиофикацией от городских радиотрансляционных сетей, местной радиотрансляционной сетью, электрочасофикацией.

Оборудование должно размещаться в специально предусмотренных помещениях (аппаратных связи).

Таблица 11

Перечень помещений с оснащением устройствами связи

┌──────────────────┬─────────┬─────────┬────────────┬─────────┬───────────┐

│ Наименование │Городская│ Местная │ Городская │ Местная │ Электро- │

│ групп помещений │телефони-│телефони-│радиофикация│радиосеть│часофикация│

│ │ зация │ зация │ │ │ │

├──────────────────┼─────────┼─────────┼────────────┼─────────┼───────────┤

│ │ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├──────────────────┼─────────┼─────────┼────────────┼─────────┼───────────┤

│Кабинет директора │ + │ + │ + │ + │ + │

│ │ │ │ │ │ │

│Контора рынка │ + │ + │ + │ + │ + │

│ │ │ │ │ │ │

│Комната персонала │ + │ + │ + │ + │ - │

│ │ │ │ │ │ │

│Пункт охраны │ + │ + │ + │ + │ + │

│общественного │ │ │ │ │ │

│порядка, милиции │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │

│Комната охраны │ + │ + │ + │ + │ + │

│проходная │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │

│Аппаратная │ + │ + │ + │ + │ + │

│ │ │ │ │ │ │

│Кафе (буфет) │ + │ + │ + │ + │ + │

│ │ │ │ │ │ │

│Здравпункт │ + │ + │ + │ │ + │

│ │ │ │ │ │ │

│Торговый зал │ + │ + │ + │ + │ + │

└──────────────────┴─────────┴─────────┴────────────┴─────────┴───────────┘

Примечание: 1. Знаки "+" или "-" означают соответственно наличие или отсутствие данного вида устройств связи.

5.14.2. Проводки сетей связи выполняются скрытыми (сменяемыми).

В подсобных, технических и т.п. помещениях сети можно прокладывать открытым способом.

5.14.3. Заземление оборудования должно производиться в соответствии с ГОСТ 464-79\*Е.

Приложение N 1

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К ЗДАНИЯМ ОСОБОЙ СТЕПЕНИ ОГНЕСТОЙКОСТИ

|  |
| --- |
|  Предел огнестойкости строительных конструкций, мин., не менее  |
| Несущие элементы здания  | Наружные ненесущие стены  |  Перекрытия междуэтажные (в том  числе чердачные и  над  подвалами)  |  Элементы  бесчердачных  покрытий  |  Лестничные клетки  |
|  настилы,  плиты (в  том числе сутеплителем) | фермы, балки, прогоны | внутренние стены  |  марши и площадки  лестниц  |
|  R 180  |  Е 60  |  REI 180  |  RE 120  |  R 180  |  REI 180  |  R 60  |

В зданиях особой степени огнестойкости:

двери выходов из помещений на пути эвакуации должны иметь уплотнения в притворах, предел их огнестойкости должен быть не менее EI 30;

двери лестничных клеток должны иметь предел огнестойкости не менее EI 60 по признаку потери целостности;

двери (люки) коммуникационных шахт должны быть противопожарными с пределом огнестойкости не менее EI 45;

допускается применять двери с ненормируемым пределом огнестойкости в коммуникационных шахтах, предназначенных только для трубопроводов водоснабжения и канализации с применением труб из негорючих материалов и с уплотнением узлов их пересечения с перекрытиями негорючими материалами;

в других случаях двери, люки и другие заполнения проемов в ограждающих конструкциях с нормируемым пределом огнестойкости REI 90 и более должны быть противопожарными, предел их огнестойкости должен составлять не менее 60% нормируемого предела огнестойкости конструкций, но может быть не более EI 75;

в остальных случаях пределы огнестойкости дверей не нормируются.

Приложение N 2

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К ПРОЕКТИРОВАНИЮ АТРИУМОВ

1. Сообщение помещений и коридоров подземной части здания с атриумом не допускается.

2. Все помещения, выходящие в атриум, должны иметь не менее двух путей эвакуации по горизонтальному проходу (галерее). Протяженность такого прохода должна быть не более 60 м.

3. Конструкции перекрытия атриумов должны быть особой степени огнестойкости согласно [приложению N 1](#Par1633). Конструкции покрытия атриумов должны выполняться из негорючих материалов. Остекление проемов в ограждающих конструкциях (покрытий) атриумов должно быть силикатным.

4. Отделка внутренних поверхностей атриумов должна выполняться из негорючих материалов.

5. Ограждение конструкций помещений и коридоров, примыкающих к атриуму, должно иметь предел огнестойкости не менее EI 45, а двери, выходящие из этих помещений в атриум, - EI 30. Допускается применение остекленных перегородок и дверей с пределом огнестойкости не менее EI 15, защищенных дренчерными завесами.

6. Открывание клапанов дымоудаления должно осуществляться автоматически от сигналов дымовых пожарных извещателей, дистанционно (от кнопок, установленных в лестничных клетках) и вручную. Открыванию клапанов в покрытии не должны препятствовать атмосферные осадки.

7. Проход через атриум из помещений, не выходящих в атриум, путем эвакуации не считается.

8. Управление СПЗ должно обеспечивать различные варианты (автоматического и из ЦПУ СПЗ) включения СПЗ в зависимости от места возникновения пожара: в атриуме, на галереях, в выходящих в атриум помещениях.

9. Площадь атриумов противопожарными преградами не разделяется.

10. Пол атриума не может быть ниже уровня земли.

11. Закрытые лестничные клетки, примыкающие к атриумному пространству, должны выполняться типа Н-2 или Н-3.

12. Во всех случаях возможность проектирования атриумного и многосветного пространства, равно и открытых лестниц, должна быть изложена в составе технических условий и согласована УГПН в соответствии с действующим законодательством.

Приложение N 3

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К СИСТЕМАМ ПРОТИВОДЫМНОЙ ЗАЩИТЫ

1. Противодымная защита зданий и комплексов проектируется для обеспечения эвакуации людей из помещений наружу и в пожаробезопасные зоны, а также для содействия успешному тушению пожара и должна выполняться в соответствии со СНиП 41-01-2003.

2. Противодымную защиту представляют системы приточно-вытяжной вентиляции, включаемые в случае пожара автоматически от сигналов пожарных извещателей и дистанционно, а также конструктивные элементы с пониженной дымогазопроницаемостью.

3. Вытяжную вентиляцию для удаления дыма при пожаре следует предусматривать:

из торговых залов без естественного освещения (с учетом требований пункта 8.3 СНиП 41-01-2003);

коридоров, предназначенных для эвакуации 50 и более человек, без естественного освещения через окна в наружных ограждениях здания;

из коридоров длиной более 15 м без естественного освещения для зданий высотой 6 этажей и более;

из коридоров (туннелей) подвальных и цокольных этажей без естественного освещения при выходах в эти коридоры из помещений, предназначенных для постоянного пребывания людей (независимо от количества людей в этих помещениях);

из атриумов (пассажей);

из кладовых (см. п. 5.8.32);

из встроенных гаражей-автостоянок (согласно СНиП 21-02-99).

4. Вытяжную вентиляцию следует проектировать, как правило, с механическим побуждением. Для помещений надземных частей зданий, рассчитанных на единовременное пребывание до 300 чел., допускается предусматривать удаление дыма через фрамуги с автоматическим, дистанционным и ручным управлением приводов.

5. Для систем вытяжной вентиляции с механическим побуждением необходимо предусматривать:

установку вентиляторов специального исполнения, сохраняющих работоспособность в зависимости от расчетной температуры перемещаемых газов согласно НПБ 253 в течение 2 часов;

 дымовые клапаны с пределом огнестойкости не менее EI 30 с

 -1 -1

сопротивлением дымогазопроницанию не менее 8000 кг x м на 1 м2 площади

сечения с автоматическим, дистанционным и ручным управлением приводов;

соотношение площадей сечения дымовых клапанов и шахт при принятой в расчете

дымогазопроницаемости их конструкций должно обеспечивать предотвращение

задымления верхних этажей зданий, строений, сооружений;

воздуховоды класса П с пределами огнестойкости согласно п. 8.10 СНиП 41-01-2003.

6. Требуемые параметры оборудования вытяжной вентиляции следует рассчитывать на параметры Б наружного воздуха в теплый период года при условии возникновения пожара в одном из помещений. Число дымовых клапанов, скорость движения дымовых газов в каналах вытяжной вентиляции следует определять по расчету.

7. Приточную вентиляцию следует проектировать для подачи при пожаре наружного воздуха:

в лифтовые шахты, соединяющие подземную и надземную части зданий, строений, сооружений;

в незадымляемые лестничные клетки 2-го типа и в тамбур-шлюзы при незадымляемых лестничных клетках 3-го типа;

в тамбур-шлюзы при переходах между зданиями, строениями, сооружениями.

8. Для систем приточной вентиляции необходимо предусматривать:

установку радиальных или осевых вентиляторов в обособленных помещениях с ограждающими конструкциями, имеющими предел огнестойкости не менее EI 45; допускается подача наружного воздуха с нижним расположением вентиляторов;

воздуховоды класса П с пределом огнестойкости EI 30 для подачи воздуха в зоны незадымляемых лестничных клеток 2-го типа, тамбур-шлюзы и лифтовые холлы;

клапаны в воздухозаборных и воздухоприточных отверстиях каналов приточной вентиляции с автоматическим, дистанционным и ручным управлением приводов.

9. Зонирование незадымляемых лестничных клеток 2-го типа осуществляется согласно расчету при избыточном давлении в верхней части каждой зоны лестничной клетки не более 150 Па.

 10. Подача воздуха в тамбур-шлюзы при незадымляемой лестничной клетке

3-го типа должна обеспечиваться на всех этажах данной лестницы. Допускается

для подачи воздуха в указанные объемы использование лифтовых шахт

посредством присоединения к ним ответвлений воздуховодов с клапанами

согласно [п. 8](#Par1720). При этом двери тамбур-шлюзов и лифтовых холлов должны

 -1 -1

обеспечивать сопротивление дымогазопроницанию не менее 50000 кг x м .

 11. Требуемые параметры оборудования систем приточной вентиляции

следует определять при параметрах Б наружного воздуха в холодный период

 -1

года в расчете на скорость истечения не менее 1,3 м x с через открытые

двери защищаемых объемов по [пункту 7](#Par1716) при величинах давления в них,

соответствующих давлению на наветренных фасадах зданий.

12. В качестве противодымной вентиляции допускается использование систем кондиционирования, обеспечивающих расчетные параметры и соответствующих изложенным выше требованиям.

13. Пространство над подвесными потолками коридора следует отделять от примыкающих холлов, тамбуров и лестничных клеток дымонепроницаемыми перегородками из негорючих материалов с уплотнением зазоров в местах прохода инженерных коммуникаций.

14. При прокладке кабелей, воздуховодов и трубопроводов через ограждающие конструкции с нормируемыми пределами огнестойкости и распространения огня рекомендуется применять для заполнения зазоров между ними унифицированные узлы промышленного изготовления, обеспечивающие дымонепроницаемость мест прохода инженерных коммуникаций.

15. Для противодымной защиты атриумов следует применять вытяжные системы с естественным и механическим побуждением тяги. В нижнюю часть атриума должна предусматриваться подача наружного воздуха в соответствии с расчетом воздухообмена.

Приложение N 4

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К ИСТОЧНИКАМ НАРУЖНОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ

1. Расход воды для наружного пожаротушения определяется согласно СНиП 2.04.02\*.

|  |  |
| --- | --- |
|  Назначение зданий  |  Расход воды на один пожар, л/с, на наружное пожаротушение общественных зданий независимо от их степеней огнестойкости при объемах зданий, тыс. м3  |
|  до 1  | св. 1 до 5 | св. 5 до 25 | св. 25 до 50 |  св. 50  |
| Общественные здания при количестве этажейдо 2  |  10  |  10  |  15  |  -  |  -  |
| св. 2 до 3  |  10  |  15  |  20  |  25  |  30  |
| Примечание. Расходы воды на наружное пожаротушение зданий объемом свыше 25 тыс. м3 надлежит принимать и согласовывать в установленном порядке.  |

2. При определении расхода воды для наружного пожаротушения за исключением городских поселений допускается принимать наружное противопожарное водоснабжение из емкостей (резервуаров, водоемов) с учетом требований пунктов 9.27 - 9.33 СНиП 2.04.02\*.

При расчетах рекомендуется применять следующую формулу:

 V = V / 0,9

 общ

 V = Q x 60 x t x n / 1000, где:

 т

 V - общий объем емкости (резервуара, водоема) с учетом, что

 общ

некоторое количество (не менее 10%) запаса воды не используется из-за

невозможности ее полного отбора по разным причинам;

 V - объем воды для наружного пожаротушения (м3);

 Q - нормативный расход воды на один пожар на наружное пожаротушение

(л/с) согласно [табл. 1](#Par1754) приложения N 4;

 t - продолжительность тушения пожара (мин.) должна приниматься 3 ч;

 т

для зданий I и II степеней огнестойкости с несгораемыми несущими

конструкциями и утеплителем - 2 ч.;

n - расчетное количество одновременных пожаров, которое должно приниматься согласно требованию пункта 2.23 СНиП 2.04.02\*;

Примечание: Максимальный срок восстановления пожарного объема воды принимается в соответствии с пунктами 2.25 и 9.31 СНиП 2.04.02\*.

3. Количество пожарных гидрантов принимается по расчету.

4. На стенах зданий, строений, сооружений световые указатели пожарных водоисточников устанавливаются в соответствии с требованиями НПБ 160\*.

Приложение N 5

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К СИСТЕМАМ ВНУТРЕННЕГО ПРОТИВОПОЖАРНОГО ВОДОПРОВОДА

И АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ

1. Внутренний противопожарный водопровод выполняется в соответствии со СНиП 2.04.01\*.

2. Для тушения и локализации пожаров в зданиях применяются только спринклерные и дренчерные установки водяного пожаротушения. При расчетном обосновании возможно применение установок пожаротушения тонкораспыленной водой.

Системы автоматического пожаротушения выполняются в соответствии с НПБ 110 и НПБ 88\*.

3. В здании, строении, сооружении должно быть не менее двух вводов. Вводы подключаются к различным участкам наружной кольцевой сети.

4. Внутренняя водопроводная сеть должна быть кольцевой.

5. Для обеспечения безопасной работы с пожарным стволом необходимо предусмотреть установку диафрагм между пожарным краном и соединительной головкой. Напор перед стволом должен быть не более 40 м.

6. Насосные станции с пожарными насосами должны оборудоваться внутренним противопожарным водопроводом, а также углекислотными огнетушителями и размещаются на первом или цокольном этаже. Помещение насосной должно быть изолировано от других помещений противопожарными перегородками с пределом огнестойкости не менее EI 45. Выход из помещения насосной следует предусмотреть непосредственно наружу или в лестничную клетку, над входом в помещение насосной должно быть установлено световое табло "Станция пожаротушения".

7. Расход воды на внутреннее пожаротушение и число струй принимаются согласно СНиП 2.04.01\*.

8. Управление дренчерными завесами должно осуществляться автоматически и дистанционно в ручном режиме.

Приложение N 6

к Положению

о планировке и застройке рынков

ПЕРЕЧЕНЬ

ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ОБОРУДОВАНИЮ СИСТЕМАМИ

АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ

┌──────────────────────────────────────┬──────────────────────────────────┐

│ Объект защиты │ АУПТ │

│ ├──────────────────────────────────┤

│ │ Нормативный показатель │

├──────────────────────────────────────┴──────────────────────────────────┤

│1. Здания рынков и рыночных комплексов (за исключением помещений с │

│мокрыми процессами (душевые, санузлы, охлаждаемые камеры, помещения мойки│

│и т.п.); венткамер (приточных, а также вытяжных, насосных водоснабжения, │

│помещений для инженерного оборудования здания, в которых отсутствуют │

│горючие материалы; категории В4 и Д по пожарной опасности; лестничных │

│клеток и помещений хранения и подготовки к продаже мяса, рыбы, фруктов и │

│овощей (в негорючей упаковке), металлической посуды, негорючих │

│строительных материалов) │

├──────┬───────────────────────────────┬──────────────────────────────────┤

│ │1.1. Одноэтажные: │ │

│ ├─────┬─────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │ │1.1.1. При размещении │200 м2 и более │

│ │ │торгового зала и │ │

│ │ │подсобных помещений в │ │

│ │ │цокольном или подвальном │ │

│ │ │этажах │ │

│ │ ├─────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │ │1.1.2. При размещении │При площади здания 2500 м2 и более│

│ │ │торгового зала и │ │

│ │ │подсобных помещений в │ │

│ │ │наземной части здания │ │

│ ├─────┴─────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │1.2. Двухэтажные: │ │

│ ├─────┬─────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │ │1.2.1. Общей торговой │2500 м2 и более │

│ │ │площадью │ │

│ │ ├─────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │ │1.2.2. При размещении │Независимо от величины торговой │

│ │ │торгового зала в │площади │

│ │ │цокольном или подвальном │ │

│ │ │этажах │ │

│ ├─────┴─────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │1.3. Трехэтажные │Независимо от величины торговой │

│ │ │площади │

├──────┼───────────────────────────────┼──────────────────────────────────┤

│ │1.4. Наличие в здании │Во всех случаях │

│ │многосветного пространства │ │

├──────┴───────────────────────────────┴──────────────────────────────────┤

│Помещения складского назначения │

├───────────────────────────────────────────────┬─────────────────────────┤

│2.1. Для хранения каучука, целлулоида и изделий│Независимо от площади │

│из него, спичек │ │

├───────────────────────────────────────────────┼─────────────────────────┤

│2.2. Для хранения шерсти, меха и изделий из │То же │

│него; фото-, кино-, аудиопленки на горючей │ │

│основе │ │

├───────────────────────────────────────────────┼─────────────────────────┤

│2.3. Категории В1 по пожарной опасности при их │ │

│размещении в этажах: │ │

├──────────────────────────┬────────────────────┼─────────────────────────┤

│ │2.3.1. В цокольном и│Независимо от площади │

│ │подвальном │ │

│ ├────────────────────┼─────────────────────────┤

│ │2.3.2. В надземных │300 м2 и более │

├──────────────────────────┴────────────────────┼─────────────────────────┤

│2.4. Категорий В2-В3 по пожарной опасности при │ │

│их размещении в этажах: │ │

├──────────────────────────┬────────────────────┼─────────────────────────┤

│ │2.4.1. В цокольном и│300 м2 и более │

│ │подвальном │ │

│ ├────────────────────┼─────────────────────────┤

│ │2.4.2. В надземных │1000 м кв. и более │

└──────────────────────────┴────────────────────┴─────────────────────────┘

Приложение N 7

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К СИСТЕМАМ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ (АПС)

1. Системы автоматической пожарной сигнализации выполняются в соответствии с НПБ 110 и НПБ 88\*.

Пожарные извещатели должны размещаться таким образом, чтобы обеспечить выполнение требований (по времени срабатывания) к системам противопожарной защиты, при этом расстояния между извещателями согласно НПБ 88\* при необходимости следует уменьшить.

2. Типы извещателей для помещений разного функционального назначения должны соответствовать требуемой инерционности систем противопожарной защиты в зависимости от расчетного и необходимого времени эвакуации.

3. Системы АПС должны иметь выходные сигналы на управление технологическим, электротехническим и другим оборудованием (помимо СПЗ) и обеспечивать непосредственное управление системами противопожарной защиты.

4. Сигналы о срабатывании всех СПЗ должны поступать в ЦПУ СПЗ.

5. Расположенные в ЦПУ СПЗ приемные станции автоматической пожарной сигнализации должны:

расшифровывать номер луча и извещателя;

осуществлять контроль за линией и извещателем;

обеспечивать включение устройств и отключение энергоснабжения;

автоматически включать сигналы противопожарной защиты;

автоматически отключать вентиляцию при пожаре;

обеспечивать срабатывание СПЗ, в том числе системы оповещения, позонно.

6. Здания, оборудованные системами автоматической противодымной защиты, должны быть оборудованы дымовыми пожарными извещателями. Допускается устройство других типов датчиков автоматической пожарной сигнализации при проведении соответствующих обоснований.

Приложение N 8

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К СИСТЕМАМ ОПОВЕЩЕНИЯ О ПОЖАРЕ И УПРАВЛЕНИЯ ЭВАКУАЦИЕЙ ЛЮДЕЙ

(СОУЭ)

1. СОУЭ выполняются в соответствии с НПБ 104.

СОУЭ должны обеспечивать:

передачу звуковых, а в необходимых случаях и световых сигналов, во все помещения здания;

трансляцию речевых сообщений в случае пожара (в том числе на иностранных языках);

передачу в отдельные зоны здания, строения, сооружения или помещения сообщений о месте возникновения загорания, о путях эвакуации и действиях, обеспечивающих личную безопасность;

включение звуковых и световых указателей рекомендуемого направления эвакуации;

включение эвакуационного освещения;

двустороннюю связь со всеми помещениями здания, в которых находится персонал, ответственный за обеспечение безопасной эвакуации людей (администрация, пожарная охрана, милиция, инженерные службы).

2. По принципу управления СОУЭ могут быть полуавтоматические и с ручным пуском.

3. При возникновении пожара в здании или сооружении СОУЭ должны функционировать в течение всего времени эвакуации.

4. СОУЭ совместно с фотолюминесцентной эвакуационной системой, выполняемой по ГОСТ Р 12.2.143, должны обеспечивать реализацию разработанных для каждого здания планов эвакуации.

5. Трансляционная сеть и аппаратура СОУЭ должны обеспечить передачу сигналов оповещения одновременно по всему зданию, строению, сооружению, а при необходимости - последовательно в отдельные его части (этажи, секции и т.п.).

6. Количество оповещателей звуковых, речевых, их расстановка и мощность должны обеспечивать необходимую слышимость во всех местах пребывания людей. Оповещатели не должны иметь регуляторов громкости и должны подключаться к сети без разъемных устройств.

7. При наличии на объекте радиотрансляционного узла оповещение людей о пожаре может осуществляться через него.

8. СОУЭ должны обеспечивать оперативную корректировку управляющих команд в случае изменения обстановки или нарушения нормальных условий эвакуации, для чего кроме трансляции фонограммы с магнитофона следует предусматривать прямую трансляцию речевого оповещения и управляющих команд через микрофон.

9. Управление СОУЭ должно осуществляться из центрального пункта управления системами противопожарной защиты (ЦПУ СПЗ). [Требования](#Par1966) к ЦПУ СПЗ даны в приложении N 9 к Положению о планировке и застройке рынков.

10. Радиотрансляционные узлы следует проектировать с возможностью их включения в СОУЭ.

11. В состав проекта СОУЭ следует включать инструкцию по эксплуатации СОУЭ.

Приложение N 9

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К ОПОРНОМУ ПУНКТУ ПОЖАРОТУШЕНИЯ

1. Размещение опорных пунктов следует предусматривать в специальных помещениях, расположенных:

на 1-м этаже, смежно с помещениями ЦПУ СПЗ;

вблизи незадымляемых лестничных клеток или пожарного лифта.

2. Оснащение опорных пунктов:

огнетушители порошковые - 10 шт.;

огнетушители углекислотные - 10 шт.;

пожарные напорные рукава длиной 20 м - 5 шт.;

противогазы на сжатом воздухе - 10 шт.;

электрические фонари - 10 шт.;

спасательные устройства:

а) коллективные;

б) индивидуальные (на период строительства из расчета не менее 50% от максимального количества рабочих в зоне);

в) надувной мат (надувная подушка) - 1 - 2 шт.

Приложение N 10

к Положению

о планировке и застройке рынков

ПЕРЕЧЕНЬ

ЗДАНИЙ, НА КОТОРЫХ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ СОЗДАЮТСЯ

ОПОРНЫЕ ПУНКТЫ ПОЖАРОТУШЕНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
|  Объект защиты  |  Опорный пост пожаротушения  |
|  Нормативный показатель  |
| Здание рынка или рыночных комплексов  |  Торговая площадь более 1500 м кв.  |
|  Этажностью 2 и более этажей  |
| Наличие в здании подвального или цокольного этажа |

Примечание:

При строительстве трехэтажных зданий рынков и рыночных комплексов оснащение опорного пункта требуется увеличить на 50%.

При оборудовании здания системами автоматического пожаротушения оснащение пожарного поста допускается уменьшать на 25%.

Опорные пункты пожаротушения следует размещать в пределах пожарного отсека, количество опорных постов должно быть не менее количества пожарных отсеков.

Приложение N 11

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

К ЦЕНТРАЛЬНОМУ ПУЛЬТУ УПРАВЛЕНИЯ СИСТЕМАМИ

ПРОТИВОПОЖАРНОЙ ЗАЩИТЫ (ЦПУ СПЗ)

1. Функции ЦПУ СПЗ:

управление системами противопожарной защиты;

управление системами, не входящими в число СПЗ, но связанными с обеспечением безопасности в здании при пожаре;

координация действий всех служб, ответственных за обеспечение безопасности людей и ликвидацию пожара.

2. ЦПУ СПЗ следует размещать в здании вблизи от главного входа или в помещении первого или цокольного этажа с выходом непосредственно наружу. ЦПУ СПЗ не допускается совмещать с диспетчерской инженерных служб.

3. Ограждающие конструкции помещения, в котором размещается ЦПУ СПЗ, должны иметь предел огнестойкости не менее EI 60.

4. При входе в ЦПУ СПЗ (при главном входе) на фасаде здания следует размещать мини-схемы СПЗ.

5. Электроснабжение ЦПУ СПЗ должно быть предусмотрено по 1-й категории надежности.

6. ЦПУ СПЗ должен иметь прямую телефонную связь с ближайшей пожарной частью.

Приложение N 12

к Положению

о планировке и застройке рынков

ТРЕБОВАНИЯ

ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЛИФТОВЫХ УСТАНОВОК

1. Стены, потолок и пол кабины, а также двери кабины выполняются из негорючих или трудногорючих материалов по ГОСТ 12.1.044 или материалов группы горючести не ниже Г1 по ГОСТ 30244.

При наличии облицовочного слоя на стенах, потолке и дверях кабины показатели его пожарной опасности принимаются не ниже:

 группа горючести по ГОСТ 30244.......................................Г2

 группа воспламеняемости по ГОСТ 30402................................В2

 группа дымообразующей способности по ГОСТ 12.1.044...................Д2

 группа токсичности продуктов горения по ГОСТ 12.1.044................Т2

Пожарно-технические характеристики материалов покрытия пола кабины допускаются не ниже:

 группа распространения пламени по поверхности по ГОСТ Р 51032.......РП2

 группа дымообразующей способности по ГОСТ 12.1.044..................Д2

 группа токсичности при горении по ГОСТ 12.1.044.....................Т2.

В зданиях, оборудованных системами контроля и управления доступом населения и посетителей, показатели пожарной опасности облицовочного слоя толщиной 1,0 мм и менее не нормируются.

2. Плафоны устройств стационарного электрического освещения кабины лифта выполняются из материалов групп воспламеняемости не ниже В 2 по ГОСТ 30402.

3. Ограждающие конструкции и заполнения дверных проемов шахт и лифтовых холлов должны отвечать требованиям СНиП 21-01\*, СНиП 2.08.02\*, НПБ 250.

4. Машинные помещения гидравлических лифтов могут размещаться на любых этажах зданий, включая подвальные. Каналы для прокладки гидроприводов выполняются с пределом огнестойкости не менее REI 60 по СНиП 21-01\*, ГОСТ 30247.1, НПБ 239, а двери машинных помещений - EI 60 по ГОСТ 30247.2.

5. На посадочных площадках лифтов, в лифтовых холлах и в лифтовых шахтах предусматривается установка извещателей автоматических систем пожарной сигнализации зданий и сооружений в соответствии с требованиями НПБ 110. При применении систем пожарной сигнализации адресно-аналогового типа допускается установка одного извещателя в каждом лифтовом холле. Для лифтовых шахт следует предусматривать дымовые пожарные извещатели (по одному извещателю на лифтовую шахту, устанавливаемому в ее оголовке - зоне верхнего этажа).

6. На посадочных площадках лифтов и в лифтовых холлах можно размещать только сети освещения этих площадок, холлов и сообщающихся с холлами коридоров, а также системы видеонаблюдения, охранной и звонковой сигнализации; размещение других сетей не рекомендуется с точки зрения пожарной безопасности.

7. Системы приточной противодымной вентиляции для создания избыточного давления воздуха в шахтах, лифтовых холлах или тамбур-шлюзах цокольных и подземных этажей следует предусматривать в соответствии с требованиями СНиП 21-01\*, СНиП 41-01-2003, СНиП 2.08.02\*.

Конструкции воздуховодов этих систем выполняются класса П по СНиП 41-01-2003 с пределами огнестойкости не менее EI 30 по НПБ 239, для вентиляторов пределы огнестойкости не нормируются.

8. Подача наружного воздуха в лифтовые шахты осуществляется исходя из условия обеспечения величины избыточного давления не менее 20 Па в шахте относительно лифтового холла, расположенного над (или под) основным посадочным этажом, при открытых дверях шахты на основном посадочном этаже и указанного лифтового холла. Воздухоприточные отверстия в лифтовых шахтах могут быть выполнены на уровне любого этажа при обеспечении требуемого избыточного давления, максимально допустимое значение которого не более 70 Па.

9. При необходимости подача наружного воздуха в лифтовые холлы или тамбур-шлюзы цокольных и подземных этажей производится для обеспечения величины избыточного давления не менее 20 Па в этих холлах (тамбур-шлюзах) при закрытых дверях относительно смежных помещений. Допускается применение нормально закрытых противопожарных клапанов для перетекания воздуха из шахт в лифтовые холлы (тамбур-шлюзы). Конструкции этих клапанов выполняются с пределами огнестойкости по НПБ 241 не менее пределов огнестойкости ограждающих конструкций лифтовых шахт и подлежат оснащению автоматически и дистанционно управляемыми приводами. Приводы выполняются без применения термочувствительных элементов.

10. Правила пользования лифтом, которые разрабатываются и вывешиваются в соответствии с требованиями ПУБЭЛ, целесообразно дополнить следующей информацией, которая позволит повысить безопасность людей в здании в случае пожара:

"при возникновении пожара в здании лифт будет принудительно направлен на основной посадочный этаж. По прибытии кабины на этот этаж вы должны покинуть кабину и выйти из здания; использование лифтов во время пожара не допускается ввиду большой опасности.".

11. На посадочных площадках перед входом в лифты вывешиваются таблички:

|  |
| --- |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛИФТОВ ВО ВРЕМЯ ПОЖАРА ЗАПРЕЩЕНО! |

Допускается вывешивать на этаже одну табличку на группу лифтов с выходами в общий лифтовой холл (посадочную площадку).

12. Аппараты и устройства лифта, расположенные на этажных площадках и дверях шахты (фотоэлементы, сенсорные кнопки и т.п.), на работу которых могут оказать вредное воздействие дым и повышенная температура, не должны препятствовать работе лифта в режиме "пожарная опасность".

13. Режим "пожарная опасность" автоматически включается при возникновении пожара в здании (сооружении) по команде от автоматической системы пожарной сигнализации здания (сооружения).

Перевод лифта в режим нормальной работы может быть осуществлен после выявления отсутствия риска для пассажиров при использовании этого лифта.

14. Включение режима "пожарная опасность" должно сопровождаться звуковым и/или световым сигналами в кабине лифта.

15. В режиме "пожарная опасность" выполняется следующий алгоритм работы лифта.

15.1. При возникновении пожара из автоматической системы пожарной сигнализации здания (сооружения) в систему управления лифтом подается электрический сигнал.

15.2. После принятия команды о возникновении пожара система управления лифтом автоматически переходит в режим "пожарная опасность", при котором обеспечивается принудительное движение кабины на основной посадочный этаж.

15.3. Если кабина находится в надземной части здания, строения, сооружения необходимо соблюдать следующие условия.

15.3.1. При движении вверх кабина останавливается на ближайшем по ходу движения этаже, двери не открываются, кабина не реагирует на приказы и попутные зарегистрированные вызовы и отправляется вниз на основной посадочный этаж.

15.3.2. При движении кабины вниз или стоянке на любом этаже, кроме основного посадочного, кабина отправляется на основной посадочный этаж, не реагируя на приказы и зарегистрированные попутные вызовы. Если кабина стояла на этаже с открытыми дверями и в ней находились пассажиры, двери автоматически закроются и кабина также отправится на основной посадочный этаж.

15.4. Если кабина находится в подземной части здания, строения, сооружения, соблюдаются следующие условия.

15.4.1. При движении вниз кабина останавливается на ближайшем по ходу движения этаже, двери не открываются, кабина не реагирует на приказы и попутные зарегистрированные вызовы и отправляется на основной посадочный этаж.

15.4.2. При движении кабины вверх или стоянке на любом этаже, кроме основного посадочного, кабина отправляется на основной посадочный этаж, не реагируя на приказы и зарегистрированные попутные вызовы. Если кабина стояла на этаже с открытыми дверями и в ней находились пассажиры, двери автоматически закроются и кабина также отправится на основной посадочный этаж.

15.5. Во всех случаях после прибытия кабины на основной посадочный этаж двери кабины и шахты автоматически открываются и остаются открытыми, после чего возможность дальнейшего движения кабины в этом режиме исключается.

15.6. Если в кабине предусмотрена кнопка "Стоп", согласно п. 6.4.17 ПУБЭЛ, то при движении кабины с пассажирами в режиме "пожарная опасность" действие ее исключается.

При установке в здании, строении, сооружении двух и более лифтов, имеющих общее машинное помещение (включая лифты, имеющие систему группового управления), сигнал на включение режима "пожарная опасность" подается для каждого лифта отдельно. Работоспособность системы группового управления не должна оказывать влияния на включение режима "пожарная опасность".

При возникновении пожара в здании, строении, сооружении во время выполнения режима "ревизия", в момент технического обслуживания или остановки лифта от срабатывания устройства безопасности подается звуковой сигнал, после чего, если это возможно, лифт должен быть переведен в режим нормальной работы, что позволит выполнить команду на включение режима "пожарная опасность".

Приложение N 13

к Положению

о планировке и застройке рынков

ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

К УСТРОЙСТВУ ОТКРЫТЫХ РЫНКОВ

1. При проектировании открытых рынков необходимо руководствоваться НПБ 103\*.

2. На отведенной территории допускается установка киосков, палаток, лотков, а также одноэтажных павильонов площадью 20 м2 и менее группами. В одной группе может размещаться не более 10 сооружений I, II, III, IIIа степеней огнестойкости или 6 - IIIб, IV, IVа, V степеней огнестойкости. Расстояния между ними в группе не нормируются.

3. Расстояние между группами, указанными в [пункте 2](#Par2104), между павильонами площадью более 20 м2, а также между павильонами и киосками, предназначенными для продажи горючих жидкостей и газов (независимо от их площади), следует принимать в соответствии с таблицей.

|  |  |
| --- | --- |
| Степень огнестойкости сооружений  | Расстояние, м, при степени огнестойкости киосков  |
| в группе  | I, II, III  | IIIа, IIIб, IV, IVа, V |
| I, II, III  | 6  | 8  |
| IIIа, IIIб, IV, IVа, V  | 8  | 10  |

Примечание:

При наличии в группе киосков и павильонов различных степеней огнестойкости расстояние от группы до соседних зданий принимается по сооружению, имеющему наиболее низкую степень огнестойкости.