

Сәулет, қала құрылысы және құрылыс  
саласындағы мемлекеттік нормативтер  
**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ**

---

Государственные нормативы в области  
архитектуры, градостроительства и строительства  
**СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ ОБЪЕКТІЛЕРІ**

---

**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ҚР КН 3.02-21-2011\***

**СН РК 3.02-21-2011\***

**Ресми басылым  
Издание официальное**

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің  
Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер  
ресурстарын басқару комитеті

Комитет по делам строительства, жилищно-коммунального  
хозяйства и управления земельными ресурсами  
Министерства национальной экономики Республики Казахстан

Астана 2018

## АЛҒЫ СӨЗ

- 1 **ӘЗІРЛЕГЕН:** «ҚазҚСҒЗИ» АҚ, «ИННОБИЛД» ЖШС
- 2 **ҰСЫНҒАН:** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер ресурстарын басқару комитетінің Техникалық реттеу және нормалау басқармасы
- 3 **БЕКІТІЛГЕН ЖӘНЕ ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛГЕН:** Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Құрылыс, тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері және жер ресурстарын басқару комитетінің 2014 жылғы 29-желтоқсандағы № 156-НҚ бұйрығымен 2015 жылғы 1-шілдеден бастап

Осы мемлекеттік нормативті Қазақстан Республикасының сәулет, қала құрылысы және құрылыс істері жөніндегі уәкілетті мемлекеттік органның рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толық немесе ішінара қайта басуға, көбейтуге және таратуға болмайды

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Құрылыс және тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық істері комитетінің 2018 жылғы 15 қарашадағы №235-НҚ бұйрығына сәйкес өзгертулер мен толықтырулар енгізілді

## ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 **РАЗРАБОТАН:** АО «КазНИИСА», ТОО «ИННОБИЛД»
- 2 **ПРЕДСТАВЛЕН:** Управлением технического регулирования и нормирования Комитета по делам строительства, жилищно-коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства национальной экономики Республики Казахстан
- 3 **УТВЕРЖДЕН (Ы) И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ:** Приказом Комитета по делам строительства, жилищно-коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами Министерства Национальной экономики Республики Казахстан от 29.12.2014 № 156-НҚ с 1 июля 2015 года.

Настоящий государственный норматив не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Уполномоченного государственного органа по делам архитектуры, градостроительства и строительства Республики Казахстан

Внесены изменения и дополнения в соответствии с приказом Комитета по делам строительства и жилищно-коммунального хозяйства Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 15 ноября 2018 года №235-НҚ

## МАЗМҰНЫ

КІРІСПЕ .....	IV
1 ҚОЛДАНЫЛУ САЛАСЫ.....	1
2 НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР .....	1
3 ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР .....	2
4 МАҚСАТЫ ЖӘНЕ ФУНКЦИОНАЛДЫҚ ТАЛАПТАРЫ .....	4
4.1 Нормативтік талаптардың мақсаты .....	4
4.2 Функционалдық талаптар .....	4
5 ЖҰМЫС СИПАТТАМАЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР .....	5
5.1 Жалпы ережелер .....	5
5.2 Ғимараттың сенімділігі мен орнықтылығын қамтамасыз ету бойынша талаптар.....	6
5.3 Өрт кезіндегі ғимараттардың қауіпсіздік талаптары .....	7
5.4 Ғимараттар мен құрылыстарды пайдалану барысында адамдардың денсаулығын қорғауды қамтамасыз ету бойынша талаптар .....	10
5.4.1 Тамақтандыру объектілерін орналастыруға қойылатын талаптар .....	10
5.4.2 Көлемдік-жоспарлық шешімдер .....	12
5.4.3 Кіреберістер, өту жолдары (дәліздер), баспалдақтар, лифтілер.....	13
5.4.4 Келушілерге арналған жайлар .....	14
5.4.5 Өндірістік және қызметтік-тұрмыстық жайлар .....	14
5.4.6 Жарықтандыру .....	15
5.4.7 Пайдалану кезіндегі қауіпсіздік .....	16
5.5 Инженерлік қамтамасыз ету бойынша талаптар .....	16
5.5.1 Сумен жабдықтау және канализация.....	16
5.5.2 Жылыту, желдету және ауа баптау және газбен жабдықтау.....	18
5.5.3 Электрлік және әлсіз тоқты құрылғылар .....	21
5.5.4 Қоқысты шығару және шаңды тазалау .....	22
5.6 Халықтың мүмкіндігі шектеулі топтары үшін қолжетімділікті қамтамасыз ету бойынша талаптар.....	22
5.7 Қоршаған ортаны қорғау .....	23
6 ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ ЖӘНЕ ТАБИҒИ РЕСУРСТАРДЫ ҰТЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР.....	23
6.1 Энергия тұтынуды қысқарту бойынша талаптар .....	23
6.2 Табиғи ресурстарды тиімді пайдалану .....	24

## КІРІСПЕ

Осы құжат Қазақстан Республикасының құрылыс саласындағы нормативтік базаны реформалау шегінде адамның өмір тіршілігі мен қолайлы тұру ортасын құру мақсатында әзірленді.

Осы құрылыс нормаларында:

- нормативтік талаптардың мақсаты;
- функционалдық талаптар;
- жұмыс сипаттамаларына қойылатын талаптар бар.

Осы ҚР ҚН «Қоғамдық тамақтану объектілері» «Ғимараттар мен құрылыстардың, құрылыс материалдары мен бұйымдарының қауіпсіздігі туралы» техникалық регламентінің дәлелдемелік базасына кіретін нормативтік құжаттардың бірі болып табылады және құрылыс саласындағы техникалық кедергілерді жоюға бағытталған.

Осы құрылыс нормалары Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын құрылыс саласының нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес әзірленген және Қазақстан Республикасының аумағында жобаланатын және салынатын қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жобаларын әзірлеуге арналған.

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ**  
**СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

---

**ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ ОБЪЕКТІЛЕРІ**  
**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

---

Енгізілген күні - 2015-07-01

**1 ҚОЛДАНЫЛУ САЛАСЫ**

1.1 Осы құрылыс нормалары қоғамдық тамақтандыру объектілерінің жайларын орналастыруға, жер теліміне, көлемдік-жоспарлық шешіміне, инженерлік қамтамасыз етуге, ішкі ортасына, құрамы мен алаңына қойылатын негізгі талаптарды белгілейді.

1.2 Құрылыс нормасы 16 қабатты қоса алғандағы биіктікке дейінгі әртүрлі ұйымдық-құқықтық нысандағы тамақтандыру объектілерін (алғаш рет салатын, қайта салатын, реконструкциялайтын немесе техникалық жарақтайтын), сондай-ақ тұрғын үйлерге және оларға кіріктірілме-жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің жайларын, мектеп ғимараттарын, қонақ үйлерді, спорт объектілерін және өзге де мақсаттағы ғимараттарды жобалауға таратылады.

1.3 Құрылыс нормаларының талаптары мыналарға таратылмайды:

- тамақтандырудың жылжымалы және маусымдық объектілерін жобалауға;
- бірегей тамақтандыру объектілерін жобалауға.

**\*2 НОРМАТИВТІК СІЛТЕМЕЛЕР**

Осы құрылыс нормаларын қолдану үшін мынадай нормативтік құжаттар қажет:

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2010 жылғы 17 қарашадағы № 1202 қаулысымен бекітілген «Ғимараттар мен құрылыстардың, құрылыс материалдары мен бұйымдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2013 жылғы 28 тамыздағы № 876 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының террористік тұрғыдан осал объектілерінің тізбесі.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 3 сәуірдегі № 191 қаулысымен бекітілген Террористік тұрғыдан осал, терроризмге қарсы объектілерді қорғау жүйесіне қойылатын талаптар.

Қазақстан Республикасы Энергетика министрінің 2015 жылғы 20 наурыздағы № 230 бұйрығымен бекітілген Электр қондырғыларын орнату қағидалары.

Қазақстан Республикасы Ішкі істер министрінің 2016 жылғы 29 қарашадағы № 1111 бұйрығымен бекітілген «Ғимараттарда, бөлмелер мен құрылыстарда өрт кезінде адамдарды ақпараттандыру және эвакуациялауды басқару автоматтандырылған өрт белгілері мен автоматтандырылған өрт сөндіру жүйелерімен жабдықтау бойынша талаптар» техникалық регламенті.

## ҚР ҚН 3.02-21-2011\*

Қазақстан Республикасы Ішкі істер министрінің 2017 жылғы 23 маусымдағы № 439 бұйрығымен бекітілген «Өрт қауіпсіздігіне қойылатын жалпы талаптар» техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары.

ҚР ҚН 2.01-01-2013 Құрылыс конструкцияларын тот басудан қорғау.

ҚР ҚН 2.02-02-2012 Ғимараттар мен имараттардың өрттік автоматикасы.

ҚР ҚН 2.04-01-2011 Табиғи және жасанды жарықтандыру.

ҚР ҚН 2.04-03-2011 Ғимараттардың жылу қорғанысы.

ҚР ҚН 3.01-01-2013 Қала құрылысы. Қалалық және ауылдық елді мекендерді жоспарлау және құрылысын салу.

ҚР ҚН 3.06-01-2011 Ғимараттар мен имараттардың қимылы шектеулі топтар үшін қолжетімділігі.

ҚР ҚН 4.01-01-2011 Ғимараттар мен имараттардың ішкі су құбыры және кәрізі.

ҚР ҚН 4.02-01-2011 Ауаны жылыту, желдету және кондиционерлеу.

ҚР ҚН 4.02-02-2011 Жабдықтар мен құбыр жолдарын жылумен оқшаулау.

ҚР ҚН 4.02-04-2013 Жылу желілер.

ҚР ҚН 4.03-01-2011 Газ тарату жүйелері.

ҚР ҚН 4.04-04-2013 Қалаларды, поселкелерді және ауылдық елді мекендерді сыртқы электрмен жарықтандыру.

ҚР ҚН 4.04-07-2013 Электр техникалық құрылғылар.

Ескертпе - Осы мемлекеттік нормативті пайдалану кезінде жыл сайын ағымдағы жылдың жағдайы бойынша жасалған және ай сайын шығарылатын ақпараттық бюллетень-журналына сәйкес келетін «Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы нормативтік құқықтық және нормативтік-техникалық актілердің тізбесі» ақпараттық каталог бойынша сілтемелік құжаттардың қолданылуын тексерген жөн. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы нормативті пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алған жөн. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, онда оған сілтеме жасалған ереже, сілтемені қозғамайтын бөлігінде қолданылады

(*Өзгерт.ред.* – ҚТҮКШІК 15.11.2018 ж. №235-НҚ бұйрық)

### 3 ТЕРМИНДЕР МЕН АНЫҚТАМАЛАР

Осы құрылыс нормаларында тиісті анықтамалары бар мынадай терминдер қолданылады (*Өзгерт.ред.* – ҚТҮКШІК 15.11.2018 ж. №235-НҚ бұйрық):

**3.1 Бар:** Тұтынушыларға жеңіл тамақтар, десерттер мен кондитерлік өнімдер, сондай-ақ, алкогольдік өнімдер ұсынатын қоғамдық тамақтандыру және демалу объектісі.

**3.2 Дәліз:** Ғимаратқа жапсыра немесе кіріктірме салынған терезеленген жылытылмайтын жай.

**3.3 Тамақтандыру объектісінің сыйымдылығы:** Залдағы орын саны.

**3.4 Дәмхана:** Келушілерге жылдам қызмет көрсетуге арналған және белгілі шикізат түрінен оңай дайындалатын тағамдардың шектеулі түрі бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Сатылатын өнімдердің түрлері бойынша дәмханалар жалпы типті және

мамандандырылған болып бөлінеді: тұшпара, сосиска, құймақ, бәліш, бауырсақ, самса, кәуап, шәй т. б. дайындайтын орындар; сату типі бойынша – дәмхана, бистро, кафетерий және т. б.

**3.5 Кафе:** Мейрамханамен салыстырғанда өнімнің шектеулі түрі ұсынылатын және тұтынушылардың тамақтануы мен демалысын ұйымдастыратын кәсіпорын. Фирмалық, тапсырыстық тағамдарды, өнімдерді және сусындарды өткізеді.

**3.6 Лифт холы:** Лифтілерге кіре беріс орын.

**3.7 Өрт қауіпсіздік шаралары:** Өрт қауіпсіздігі талаптарын орындау бойынша іс-әрекеттер.

**3.8 Көп функционалды ғимарат:** Функционалдық өрт қауіпсіздігі бойынша әртүрлі топтағы бөлмелер немесе бөлмелер тобы жататын ғимарат.

Көп қызметтік ғимараттарды жобалаған кезде тиісті ғимарат топтары, ғимараттар, ғимарат бөлімдері немесе бөлме топтарына қатысты функционалдық өрт қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды орындау қажет.

**3.9 Қоғамдық тамақтандыру:** Тамақ өнімдерін өндіру, өңдеу, өткізу және пайдалануды ұйымдастыруға байланысты кәсіпкерлік қызмет.

**3.10 Қоғамдақ тамақтандыру объектілері:** Азық-түлік тағамдарын өндіру, қайта өңдеу, сату және ұйымдастыру үшін пайдаланылатын мүліктік кешендер.

**3.11 Жабық жүйедегі тамақтандыру объектілері:** Белгілі мекемелер мен кәсіпорындардың қызметкерлеріне қызмет көрсетуге арналған объектілер.

**3.12 Жалпыға қолжетімді тамақтандыру объектілері:** Белгілі мекемелер мен кәсіпорындардың қызметкерлеріне қызмет көрсетуге арналған жалпы тамақтандыру объектілерінен айырмашылығы халықтың барлық топтары үшін қолжетімді тамақтандыру объектілері.

**3.13 Өрт:** Адамдардың өмірі мен денсаулығына, қоғам мен мемлекеттің мүддесіне материалдық зиян келтіретін басқарылмайтын өртену.

**3.14 Өрт қауіпсіздігі:** Жеке тұлғалардың, мүліктің, қоғам мен мемлекеттің өрттен қорғану жағдайы.

**3.15 Тамақтандыру объектілері ғимаратының пайдалы ауданы:** Үй-жай ғимаратында орналасқан барлық орындардың жиынтығы, сонымен қоса, баспалдақ торлары, лифт шахталары, ішкі ашық басқыштардан басқа залдардағы балкон және антресоль, фойе және т. б.

**3.16 Реконструкциялау:** Бастапқы түрін, габаритін, ғимараттың техникалық көрсеткіштерін немесе мақсатын өзгерту; қайта қалпына келтіру, жапсыра салу, қондырма салу, сонымен қатар конструкцияны және инженерлік жүйелерді өзгерту және жою.

**3.17 Мейрамхана:** Тапсырыстық және фирмалық, сондай-ақ даяшылар қызметін міндетті ұсыну арқылы алкоголь өнімдерін қоса алғанда, әртүрлі тағамдар түрін ұсынатын қоғамдық тамақтандыру мен демалу объектілері.

**3.18 Асхана:** Тұтынушылардың өз-өзіне қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру объектісі.

**3.19 Тағамдарды тарату асханасы:** Дайын аспаздық өнімдерді тасымалдауды іске асыратын тамақтандыру объектісі.

**3.20 Дайындау-асханасы:** Объекті залында дайын тамақтарды, дайындыққа жеткізетін тамақтандыру объектілерінің желілерін жабдықтау үшін жартылай фабрикаттар мен ұн өнімдерін, тағамдарды тарату асханаларын, барларды жабдықтау үшін дайын тамақтарды өндіру мен сатуды жүзеге асыратын объекті.

**3.21 Тамбур:** Ғимаратқа, баспалдақ торларына немесе басқа жайларға кіреберісте суық ауаның, түтіннің және иістің енуінен қорғайтын есіктердің арасындағы өту кеңістігі.

**3.22 Терраса:** Шатыры бар демалуға арналған алаң түріндегі ғимаратқа жапсыра салынған ашық қоршалған жай.

**3.23 Жертөле қабаты:** Жердің жоспарланған белгісінен төмен биіктігі бөлме биіктігінің жартысынан артық бөлме еденінің белгісі бар қабат.

**3.24 Цокольдық қабат:** Жердің жоспарланған белгісінен төмен биіктігі бөлме биіктігінің жартысынан артық емес бөлме еденінің белгісі бар қабат.

## **4 МАҚСАТЫ ЖӘНЕ ФУНКЦИОНАЛДЫҚ ТАЛАПТАРЫ**

### **4.1 Нормативтік талаптардың мақсаты**

Осы құрылыс нормасының нормативтік талаптарының мақсаты келушілер мен қызметкерлерді ғимараттың құрылыс конструкциясының ақаулығы немесе бұзылуы кезінде туындауы ықтимал қолайсыз салдардан, өрт пен басқа да қауіпті жағдайлардан қорғауды ескере отырып, қоғамдық тамақтандыру объектілерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау, қоршаған ортаны қорғауды, энергетикалық тиімділік пен ресурсты үнемдеуді қамтамасыз ету болып табылады.

### **4.2 Функционалдық талаптар**

**4.2.1** Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің ғимараты негіздер мен көтергіш конструкциялардың жобалық мерзімнің ішінде құрылыс салу немесе реконструкциялау және пайдалану кезінде сыналатын болжамдық әсерлер тіркесіміне төзімді болатындай жобалануы және салынуы тиіс.

**4.2.2** Тамақтандыру объектілерінің ғимаратында оған барлық жағынан өрт техникасының, техникалық құтқару құралдары мен медициналық қызметтердің кедергісіз мүмкіндігін қамтамасыз ететін өткелдер, жолдар мен кіреберістер болуы тиіс.

**4.2.3** Ғимараттар жану ошағын жылдам өшіру мүмкін болмаған жағдайда, өрттің таралуын шектейтіндей жобалануы және салынуы тиіс.

**4.2.4** Қоғамдық тамақтандыру объектілері адамдардың қажеттілігін қанағаттандыратын әлеуметтік ортаны құрумен толықтырылған әртүрлі қызметтерге және процестерге кешенді мүмкіндікті қамтамасыз ететін коммуникативтік құрылымның бірыңғай жүйесін құратындай жобалануы және салынуы тиіс.

**4.2.5** Қоғамдық тамақтандыру объектілерінде келушілер үшін және ғимаратты пайдалану барысында аумақты көріктендіруді, сәулет-жоспарлау шешімін, санитарлық-гигиеналық талаптарды ескере отырып, адамдардың өмірі мен денсаулығын қорғауды қамтамасыз ететін еңбек процесі үшін қажетті жағдай жасалуы тиіс.



4.2.6 Сумен жабдықтау жүйелері судың талап етілген көлемде үздіксіз берілуі қамтамасыз етілетіндей жобалануы және салынуы тиіс.

4.2.7 Канализация жүйелері сұйық ағындарды судың ағуынсыз, олардың сумен жабдықтау жүйесіне, топыраққа, қоршаған ортаға түсуінсіз, ортаға иіс шығармай өз уақытында кетіруді қамтамасыз ететіндей жобалануы және салынуы тиіс.

4.2.8 Ғимаратты ылғалдан қорғау жайға атмосфералық ылғалдың енуін, онда дымқылдың пайда болуын болдырмауды, ал сумен жабдықтау жүйелері мен канализациядан су немесе сұйық ағындар аққан жағдайда – апат ошағын үй-жай шегінде оқшаулауды қамтамасыз ететіндей орындалуы тиіс.

4.2.9 Ғимаратқа және оған жылытуды, салқындатуды, жарықтандыруды және желдетуді орнату пайдалануға талап етілген энергия көлемі климаттық жағдайдың төмен болуын ескере отырып, жобалануы және салынуы тиіс.

4.2.10 Қоғамдық тамақтандыру объектілері және оған іргелес аумақтар қозғалу мүмкіндігі шектеулі адамдарды қоса алғанда, барлық адамдардың мақсаттарына сәйкес жерлерге кедергісіз мүмкіндікті қамтамасыз ететіндей жобалануы және салынуы тиіс.

4.2.11 Ғимараттар онда табиғи ресурстарды тиімді пайдалану бойынша талаптар сақталатындай және қоршаған ортаны қорғау қамтамасыз етілетіндей жобалануы, салынуы және бұзылуы тиіс.

4.2.12 Ғимараттар онда энергетикалық ресурстарды қысқарту, сондай-ақ жылу шығынын азайту қамтамасыз етілетіндей жобалануы, салынуы және пайдаланылуы тиіс.

\*4.2.13 Қоғамдық тамақтану объектілерін жобалау кезеңінде объектінің Қазақстан Республикасының террористік тұрғыдан осал, объектілері тізіміне жататынын анықтау және объектінің терроризмге қарсы қорғаудың тиісті жүйесін жасау үшін Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 3 сәуірдегі № 191 қаулысымен бекітілген Террористік тұрғыдан осал объектілердің терроризмге қарсы қорғалу жүйесіне қойылатын талаптарға сәйкес шаралар қабылдау қажет *(Толықтырылды – ҚТҮКШК 15.11.2018 ж. №235-НҚ бұйрық).*

## **5 ЖҰМЫС СИПАТТАМАЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР**

### **5.1 Жалпы ережелер**

5.1.1 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалауды өртке қарсы, «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережесін сақтай отырып, сондай-ақ «Ғимараттар мен құрылыстардың, құрылыс материалдары мен бұйымдарының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентіне сәйкес орындау қажет.

5.1.2 Табиғаттың қолайсыз жағдайлары мен процестері көбірек болатын сейсмикалық, сел, көшкін болу, карстық қауіпті аймақтарда тамақтандыру объектілерінің ғимараттарын жобалау кезінде қауіп деңгейін азайтатын және олардың жұмыс істеу тұрақтылығын қамтамасыз ететін шараларды қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес қарастыру керек.

## **ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

5.1.3 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттары мен құрылыстарының инженерлік қамтамасыз етілуін жобалау ҚР ҚН 4.01-01, ҚР ҚН 4.02-01, ҚР ҚН 4.04-07 және ҚР ҚН 4.03-01 талаптарына сәйкес орындалуы тиіс.

5.1.4 Тамақтандыру объектілерінің жобаларында ҚР ҚН 3.06-01, өрт қауіпсіздігі, ҚР ҚН 2.02-02 сәйкес мүгедектер мен халықтың мүмкіндігі шектеулі топтарына қолжетімділікті қамтамасыз етуге, төтенше жағдайда адамдарды қорғауға, табиғи ресурстарды тиімді пайдалану және қоршаған ортаны қорғауға айрықша назар аудару керек.

5.1.5 Тамақтандыру объектілерінің қабаттылығы мен типтерін айналадағы құрылыстың қабаттылығы есебінен қала құрылысының шарттары негізінде анықтау керек.

5.1.6 Аспаздық дүкендер көлемін сауда залы алаңының көлемінен немесе жұмыс орнының санынан шығатын көлеммен анықтау керек.

5.1.7 Тамақтандыру объектілерінің жаздық алаңқайларын орналастыруға, ас пісіру бойынша технологиялық жабдықтарды мен дыбыс шығаратын жабдықтарды тұрғын үй ғимараттарының терезелері мен жаяу жүргінші жолдарына орнатуға тыйым салынады. Тамақтандыру объектілерінің ғимараттарында тұрғын бөлмелерін, қоғамдық тамақтандыруға қатысы жоқ жұмыс пен қызмет көрсетуге арналған бөлмелерді орналастыруға, хайуанаттар мен құстар ұстауға тыйым салынады.

5.1.8 Тамақтандыру объектілерінің аумағы көріктендірілуі тиіс.

5.1.9 Тамақтандыру объектілерінің өндірістік бөлмелерін, келушілерге арналған жайларды салған, реконструкциялаған және пайдаланған кезде шудан қорғау бойынша шаралар орындалуы тиіс.

5.1.10 Тамақтандыру объектілері аумағында инженерлік желілердің жерасты орналасуын қарастыру қажет.

5.1.11 Басқар құрылыстар мен инженерлік желілер арасындағы арақашықтықты ҚР ҚН 3.01-01 бойынша қабылдау керек.

5.1.12 Жерасты желілерін жолдың жүргінші өтетін тұсынан тыс, құрылыстан еркін аймаққа жобалау қажет.

## **5.2 Ғимараттың сенімділігі мен орнықтылығын қамтамасыз ету бойынша талаптар**

5.2.1 Конструкцияларды жобалауды геотехникалық жағдайды, өртке қарсы қорғанысты, сейсмикалық әсерді, сондай-ақ, пайдалану мерзімі шектелген көтергіш конструкцияларды ескере отырып жүзеге асыру керек.

5.2.2 Конструкциялардың құрама жүйесі негізінде тұрғын үй немесе қоғамдық ғимарат конструкцияларына, қабат биіктігіне қарай кіріктірілме-жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің жобалауды жүзеге асыру керек.

5.2.3 Көтергіш конструкциялар қауіпсіздік коэффициенті мен әсер етудің өзіне тән сандық мәнін пайдалану арқылы жобалануы, технологиялық нормаларды сақтай отырып салынуы және ескерту және қорғаныс шараларын сақтай отырып пайдаланылуы тиіс.

5.2.4 Ғимараттар мен құрылыстарды сейсмикалық қауіпті аудандарда жобалаған кезде сейсмикалық жүктемелердің барынша аз мәнін қамтамасыз етуі тиіс құрылыстың

жер сілкінісіне төзімділік талаптарын барлық пайдаланылатын құрылыс материалдарына, конструкциялар мен конструктивтік схемаларға сәйкес сақтау керек.

5.2.5 Конструкциялар мен бөлшектер ҚР ҚН 2.01-01 талаптарына сәйкес ылғалдың, төмен температураның, агрессивтік ортаның биологиялық және басқа да қолайсыз факторлардың ықтимал әсеріне төзімділікке ие материалдардан орындалуы тиіс.

### **5.3 Өрт кезіндегі ғимараттардың қауіпсіздік талаптары**

5.3.1 Ғимараттың өрт қауіпсіздігі және көлемдік-жоспарлық шешімі «Өрт қауіпсіздігіне қойылатын жалпы талаптар», «Ғимараттарды, үй-жайларды және құрылыстарды автоматты түрде өрт сөндіру және автоматты өрт дабылымен, өрт кезінде адамдарға хабарлау және оларды эвакуациялауды басқару жүйелерімен жабдықтау жөніндегі талаптар» техникалық регламенттерінің және Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын басқа да нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес болуы тиіс.

5.3.2 Тамақтандыру объектілері ғимаратының нормативтік және техникалық құжаттамасы, оның құрылысында пайдаланылатын құрылыс конструкциялары, бұйымдар мен материалдар қолданыстағы нормативтермен реттелетін өртке қарсы және техникалық сипаттамаға ие болуы керек.

5.3.3 Тамақтандыру объектілерінің жобалық құжаттама құрамында оны пайдалану барысында өртке қарсы талаптардың орындалуын анықтайтын тарау (немесе объекті, ғимарат немесе құрылыс паспорты) қарастырылуы керек.

5.3.4 Қолданыстағы ғимараттың немесе жеке жайдың функционалдық мақсатын тамақтандыру объектісіне өзгерткен жағдайда, оның көлемдік-жоспарлық және конструктивтік шешімін өзгерткенде, осы ғимараттың немесе үй-жайдың жаңа мақсатына сәйкес нормативтік құжаттарды басшылыққа алу қажет.

5.3.5 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттарында конструкциялық, көлемдік-жоспарлық және инженерлік-техникалық шешімдерді және өрт қауіпсіздігін қамтамасыз ететін шараларды қарастыру қажет.

5.3.6 Тамақтандыру объектілерінің өрт-техникалық жіктемесі объектінің, ның элементтерінің, материалдары мен конструкцияларының отқа төзімділік деңгейін анықтау негізінде, сондай-ақ өрт қаупінің санатына байланысты жүргізіледі.

Тамақтандыру объектілері ғимараттарын жобалауда өрт-техникалық жіктемені басшылыққа алу керек.

5.3.7 Ғимарат пен өрттен сақтану орны отқа төзімділік дәрежесі бойынша, конструктивтік және функционалдық өрт қауіптілігіне қарай өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға сәйкес бөлінеді.

5.3.8 Тамақтандыру объектілері функционалдық өрт қаупінің өзге санатына жататын ғимараттар құрамына кіруі мүмкін. Осындай жағдайда, өртке қарсы талаптарды орындау шаралары ғимараттар мен құрылыстардың нақты типтері туралы тиісті құрылыс нормаларының, өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға, сондай-ақ осы норма ережелеріне сәйкес қарастырылуы қажет.

## ҚР ҚН 3.02-21-2011\*

5.3.9 Өрттің таралуының алдын алуға арналған өртке қарсы тосқауылдарды (өртке қарсы қабырғалар, арақабырғалар, аражабындар, аймақтар, тамбур-шлюздер, есіктер, терезелер, люктер және клапандар) өрт қауіпсіздігі бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес жобалау қажет.

5.3.10 Қолданылатын құрылыс конструкциялары өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға сәйкес отқа төзімділіктің ең төменгі шегін қамтамасыз етуі тиіс.

5.3.11 Ғимарат өрт туралы хабарлау жүйелерімен жабдықталуы тиіс.

5.3.12 Автоматты өрт сөндіру, өрт сигнализациясы мен хабарлау әдісі тамақтандыру объектілері ғимараттарының көлемдік-жоспарлық шешіміне байланысты «Ғимараттарды, үй-жайларды және құрылыстарды автоматты түрде өрт сөндіру және автоматты өрт дабылымен, өрт кезінде адамдарға хабарлау және оларды эвакуациялауды басқару жүйелерімен жабдықтау жөніндегі талаптар» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес анықталады.

5.3.13 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттары алғашқы өрт сөндіру құралдарымен «Өрт қауіпсіздігіне қойылатын жалпы талаптар» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес жабдықталуы тиіс.

5.3.14 Табиғи жарықсыз жертөле қабаттарында жобалауға рұқсат етілген тамақтандыру объектілерінің жайлары түтінді жою құрылғыларымен жабдықталуы тиіс.

5.3.15 Осы нормалардың талаптарында қарастырылмаған жағдайларда, тамақтандыру объектілерінің ғимараттар мен жекелеген жайларды түтіннен қорғау ҚР ҚН 4.02-01 талаптарына сәйкес орындалуы тиіс.

5.3.16 Тамақтандыру объектілерінің ғимараты мен жайларындағы эвакуациялық жолдарды қоғамдық ғимараттарға қойылатын өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтай отырып жобалау керек.

5.3.17 Эвакуациялық жолдарда ҚР ҚН 2.04-01 талаптарына сәйкес табиғи немесе апаттық жарықтандырудың тәуелсіз көзінен шығатын апаттық жарықтандыру болуы керек.

5.3.18 Эвакуациялық жолдары бойынша тамақтандыру нысандарының алшақ жайлары есіктерінің арақашықтығы (дәретхана, жуынатын, темекі шегетін, душ қабылдау және өзге де қызметтік бөлмелерден басқа) қолданыстағы қоғамдық ғимараттарға нормативтік-техникалық құжаттарда көзделгеннен аспауы тиіс.

5.3.19 Эвакуациялық жолдар тамақтандыру объектілері бөлмелеріндегі барлық адамдарды эвакуациялық шыға берістер арқылы қауіпсіз эвакуациялауды қамтамасыз етуі керек. Эвакуациялық жолдарды анықтау, сондай-ақ, оларды орналастыруға талаптар өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға сәйкес келуі тиіс.

5.3.20 Өртке қарсы бөгеттермен бөлінген функционалдық өрт қауіпінң әртүрлі санатына жататын ғимарат бөліктері жеке эвакуациялық жолдармен қамтамасыз етілуі керек.

5.3.21 Тамақтандыру объектісінің ғимаратынан шығатын эвакуациялық жолдар саны ғимараттың кез-келген қабатының эвакуациялық жолдар санынан кем болмауы тиіс.

5.3.22 Тамақтандыру объектілерінің ғимаратынан, бөлмелерінен және қабаттарынан шығатын жолдар одан эвакуацияланатын адамдардың ең жоғарғы ықтимал санына,

эвакуациялау уақытына және адамдардың ықтимал болатын барынша алыс жерлерден жақын шығабәріске дейінгі шекті жол берілген арақашықтыққа байланысты есептеледі.

5.3.23 Төтенше жағдайларда өртке қарсы қорғаныс пен адамдарды құтқаруды қамтамасыз ету мақсатында баспалдақтар мен баспалдақ торлардың әртүрлі түрлерін қолдануды қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарға, өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға сәйкес жүзеге асыру керек.

5.3.24 Баспалдақ басқыштары мен алаңдарының таяныштары бар қоршауы болуы керек.

5.3.25 Баспалдақ торда орналасқан жолаушылар лифтілері металл торлармен, сонымен қатар, арматураланған әйнектерден және өзге де отқа төзімділіктің нормаланбаған шегі бар жанбайтын материалдардан жасалған арақабырғалармен қоршалуы мүмкін; ғимараттан тыс орналасқан лифтілерді отқа төзімділіктің нормаланбаған шегі бар жанбайтын материалдардан жасалған арақабырғалармен қоршауға болады.

5.3.26 Лифт холдары мен тамбур-шлюздердің есіктері өртке қарсы болуы, өздігінен жабылуы тиіс. Лифтілік холдар мен тамбур-шлюздердің есіктерін лифті шахтасы жағынан жанғыш материалдардан терезесіз жасауға рұқсат етіледі.

5.3.27 Егер көрсетілген лифті шахтадан шыға берісте өрт кезінде ауа тұтқышы бар тамбур-шлюздер болмаған жағдайда лифті шахтасының түтінге қарсы автоматты қорғанышты түтінденбейтін баспалдақ торлары бар ғимараттарда қарастырған жөн.

5.3.28 Тамақтандыру объектілері ғимаратының өрт сөндіру қиын болатын бөліктері (техникалық бөлме мен қабаттар, жертөле және цокольдық қабаттар және т.б) өрттің ауданын, қарқынын және ұзақтылығын шектеуге бағытталған қосымша құралдармен жабдықтау керек.

5.3.29 Функционалдық өрт қауіптілігі мен отқа төзімділік дәрежелерінің әртүрлі класына жататын тамақтандыру объектілері ғимаратының бөлігін отқа төзімділіктің нормаланған шегі және конструктивтік өрт қауіптілік класы немесе өртке қарсы аражабын арқылы қоршау конструкциялармен бөлу керек.

5.3.30 Тамақтандыру объектілерінің құрылысы барысында өрттің жасырын таралуына әсер ететін құрылыс конструкцияларын қолдануға болмайды.

5.3.31 Құрылыс конструкцияларының бекіту торабының отқа төзімділігі сол конструкцияның талап етілген отқа төзімділігінен төмен болмауы керек.

5.3.32 Құрылыс конструкцияларында сол конструкциялардың отқа төзімділік шегін төмендететін электр желісін төсеуге арналған каналдарды орналастыруға болмайды.

5.3.33 Конструкцияларды әрлеу барысында конструкциялардың ашық бетіне жағылатын арнайы өрттен қорғайтын жабын мен жағынға қойылатын талапты орындау қажет.

5.3.34 Конструкциялардың отқа қауіптілік тобын төмендету немесе отқа төзімділік шегін арттыру мақсатында конструкцияларды кезеңдік ауыстыруға немесе қалпына келтіруге мүмкіндіктер болдырмайтын орындарға арнайы өрттен қорғайтын жабындар мен жаққыштарды пайдалануға болмайды.

5.3.35 Аспалы төбелер өрт қауіптілігі бойынша аражабындар мен жабындарға қойылатын талаптарға сәйкес болуы тиіс.

## **ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

5.3.36 Аспалы төбелер үстіндегі кеңістікке жанғыш газдарды, шаңды ауа қоспаларын, сұйықтық пен материалдарды тасымалдауға арналған каналдар мен құбырларды орналастыруға болмайды.

5.3.37 Тамақтандыру объектілері ғимаратындағы конструкцияларды өрттен қорғайтын тосқауылдар мен қоршайтын конструкциялардың шектескен жерлерінде (оның ішінде ғимарат пішіні өзгерген жерлерде) осы қоршауларды бұзып, өрттің таралмауын қамтамасыз ететін шараларды қарастыру қажет.

5.3.38 Ғимарат объектісін өрт бөліктеріне бөлетін өртке қарсы қабырғаларды өрт ошағы жағынан ғимарат конструкциясы қираған кезде, аралас өрт бөліктеріне олардың өртті таратпауын қамтамасыз ететіндей жобалау керек.

5.3.39 Өртке қарсы тосқауылдардағы ойықтар өрт кезінде жабылатын болуы керек.

5.3.40 Есіктерді, қақпаларды, люктер және клапандарды өрт кезінде автоматты жабылатын құрылғылармен жабдықтау қажет.

5.3.41 Өртке қарсы кедергілердің терезелері ашылмауы, ал есіктері, қабырғалары, люктері мен клапандары өздігінен жабылуға және жабылатын жері тығыздалатын құрылғылармен қамтамасыз етілуі керек.

5.3.42 Негізгі және арнайы өрт машиналарына арналған жолдарды ҚР ҚН 3.01-01 талаптарына сәйкес қарастыру қажет.

5.3.43 Ықтимал өртті сөндіруге және құтқару жұмыстарын жүргізуге арналған конструктивтік, көлемдік-жоспарлық, инженерлік-техникалық және ұйымдық шараларды өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға сәйкес жобалауға жатады.

5.3.44 Жертөлеге және цокольдық қабаттарға жанғыш газдар, жарылғыш заттар, сонымен қатар, жылдам жанатын материалдар қолданылатын немесе сақталатын бөлмелерді орналастыруға болмайды.

5.3.45 Құс үйту үшін қолданылатын жанғыш газдар баллондарын тамақтандыру объектілерінің жайларына орналастыруға жол берілмейді.

5.3.46 Азық-түлік жайлары бөлмедегі газдарды, түтін мен буды жою үшін табиғи немесе механикалық жолмен желдетілуі тиіс.

## **5.4 Ғимараттар мен құрылыстарды пайдалану барысында адамдардың денсаулығын қорғауды қамтамасыз ету бойынша талаптар**

### **5.4.1 Тамақтандыру объектілерін орналастыруға қойылатын талаптар**

5.4.1.1 Тамақтандыру объектілерін қала және қоныс аумағына орналастыруды ҚР ҚН 3.01-01 талаптарына сәйкес нормативтік-құқықтық актілердің ережелерін міндетті түрде сақтай отырып, елді-мекендер бас жоспарларын дамытуда сауда-тұрмыстық қызмет көрсетудің болашақ схемасын басшылыққа ала отырып жүзеге асыру қажет.

5.4.1.2 Тамақтандыру объектілерін кез-келген орналастыру кезінде халықтың өмір тіршілігінің санитарлық-гигиеналық шарттарының нашарлауына рұқсат етілмейді.

5.4.1.3 Тамақтандыру объектілерін тиісті қалпына келтіретін шараларсыз қолайсыз экологиялық аймақтарға орналастыруға (ШРК және зиянды әсердің рұқсат етілген деңгейлердің артуына) жол берілмейді.

5.4.1.4 Тамақтандыру объектілерін ғимараттың санитарлық-қорғау аймағында, органикалық және радиоактивті қалдықтармен ластанған (Қазақстан Республикасының экологиялық және санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау бойынша уәкілетті мемлекеттік органдарымен белгіленген мерзім аяқталғанға дейін) жер телімдерінде, көмір және басқа да шахталардың, байытылған фабрикалар жыныстары үйінділерінің қауіпті аймақтарында, сел, көшкіндер, қар көшкіндері болатын аумақтарда, ықтимал апатты су басу аймақтарында, магистральдік азық-түлік жолдарының және гидрометеостанцияның күзет аймақтарында орналастыруға жол берілмейді.

5.4.1.5 Суды қорғау белдеулерінің су жағалауы аумағында табиғи ортаға әлеуетті зиян келтіруі мүмкін тамақтандыру объектілерін жобалауға және құрылысын салуға тыйым салынады.

5.4.1.6 Тамақтандыру объектілері ғимараттары мен құрылыстарының жаңасын орналастыру, жобалау, салу, ал қолданыстағысын реконструкциялау барысында, оның ішінде, жердің жағдайына кері әсерін тигізетін жаңа технологияларды енгізе отырып, қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес жерді қорғау бойынша шаралар қарастырылуы және жүзеге асырылуы тиіс.

5.4.1.7 Тамақтандыру мен тұрғын үй объектілері ғимараттары, өндірістік ғимараттар арасындағы арақашықтықты инсоляция және жарықтандыру есебінің негізінде ҚР ҚН 2.04-01, сондай-ақ өртке қарсы талаптарға сәйкес қабылдау керек.

5.4.1.8 Терезе ойықтары арқылы жарықтандырылатын тамақтандыру объектілерінің ғимараттары мен құрылыстарының арасындағы арақашықтық көршілес ғимараттар мен құрылыстардың жоғарғы ернеуіне дейінгі ең үлкен биіктігінен аспауы керек.

5.4.1.9 Жалпыға қолжетімді тамақтандыру объектілеріне қойылатын қолданыстағы нормативтік құжаттарда белгіленген қажетті санитарлық-гигиеналық, өртке қарсы және басқа да талаптарды сақтай отырып, тұрғын немесе өндірістік қоғамдық ғимараттарға кіріктірме немесе жапсарлас салуға жол беріледі. Бұл жағдайда тамақтандыру объектілерінің, сондай-ақ, ол кіріктірме салынатын ғимараттың барлық функционалдық сипаттамалары сақталынуы тиіс.

Аспаздық өнімдер өндірісі бойынша тамақтандыру объектілерінің аспаздық цехтарын тұрғын ғимараттың кіріктірме немесе кіріктірме-жапсарлас үй-жайларға орналастыруға жол берілмейді.

5.4.1.10 Тамақтандыру объектілері жер телімдерінің бас жоспарын жобалаған кезде, осы нормалар талаптарынан басқа ҚР ҚН 3.01-01, ҚР ҚН 3.06-01 талаптары сақталуы тиіс.

5.4.1.11 Тамақтандыру объектілері жер телімдерінің бас жоспарларында аумақты көріктендіруді қарастыру керек.

5.4.1.12 Тамақтандыру объектілері жер телімінің құрамында мыналар болуы тиіс:

- а) кіре беріс алдында көгалдандырылған алаңқай;
- б) автомобиль қоюға арналған алаңдар;
- в) ішкі өтпелер, ғимаратқа кіретін негізгі және өзге де кіре берістер;

г) қонақтарға арналған аймақтан оқшауланған, жүк тиейтін орын мен дебаркадерге автокөлікпен келуге арналған өтпелері бар шаруашылық аймақ; ауылдық жерлерде шаруашылық аймақта қатты отынды сақтауға арналған орын қарастырылуы керек.

## **ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

5.4.1.13 Таулы жерде, сондай-ақ, күрделі құрылысты аймақта тамақтандыру объектілерінің құрылысына арналған аймақта қорғау құрылғыларын және қауіпті телімдерде қоршаулар (көтергіштердің, арқан жолдардаң, тау шаңғысы жолдарында, шөгінділердің, тас құлайтын, су қоймаларының және т. б. аймақтарында) қарастырылуы қажет.

5.4.1.14 Тамақтандыру объектілерінің жер теліміне өткелдер, жаяу жүргіншілер жолдарын, жасанды жарық және көгалдандыру қарастырылуы тиіс.

5.4.1.15 Ірі тамақтандыру объектілерінің ғимараттарына, ғимараттар тобына, сонымен бірге көп қызметтік ғимараттарға (жапсарлас және жеке жапсарлас салынған тамақтандыру объектілеріне) кіру үшін негізгі жолдар, ал жеке тұрған тамақтандыру объектілерінің ғимараттарына көмекші жолдар қарастыру керек.

5.4.1.16 Мүгедектер қозғалысын есепке ала отырып жүргінші жолдарымен біріктірілген жол салуға жол беріледі.

5.4.1.17 Өткелдер мен жүргінші жолдарын жобалауда тамақтандыру объектілеріне, оның ішінде, кіріктіріме-жапсарлас салынған бөлмелерге өрт сөндіру машиналарының кіру мүмкіндігін, сонымен бірге кез келген бөлмеге автосатылы немесе автокөтергіші бар өрт сөндіру машиналарының кіруін қамтамасыз ету керек.

5.4.1.18 Тамақтандыру объектілерінің аумағында орналасқан автокөлік тұрағына арналған алаңдар қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарды, өрт қауіпсіздігі бойынша қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарын және осы нормалар ережелерін ескере отырып есептелінеді.

5.4.1.19 Ғимараттың жерасты және цокольдық қабаттарында орналасқан жеңіл автокөлікке арналған тұрақтарды қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес орналастыру керек.

5.4.1.20 Тамақтандыру объектілерінің аумағын көріктендіру мен көгалдандыру ҚР ҚН 3.01-01 талаптарына сәйкес іске асырылады.

5.4.1.21 Жер теліміне шағын сәулет формаларын, сонымен қатар қысқы бақ, жылыжай, жасыл партер және өзге де демалыс пен уақытты көңілді өткізу аумағын орналастыру қажеттілігі әрбір нақты жағдайда анықталады.

### **5.4.2 Көлемдік-жоспарлық шешімдер**

5.4.2.1 Көлемдік-жоспарлық және конструктивтік шешімдер санитарлық-гигиеналық, өрт, экология және электрлік қауіпсіздік бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес болуы тиіс.

5.4.2.2 Бөлмелердің құрамы, ғимараттардың аудандары мен құрылыс көлемі, тамақтандыру объектілерінің технологиялық құрал-жабдығы қызмет көрсетілетін контингентті, ұсынылатын есептік көрсеткіштерді, объектінің функционалдық құрылымын, қажетті коммерциялық тиімділікті, қызмет көрсетілетін адам құрамын ескере отырып анықталады.

5.4.2.3 Тамақтандыру объектілерінің көлемдік-жоспарлық шешімдері мынадай талаптардың орындалуын қамтамасыз етуі тиіс:

а) технологиялық процестің ағымдылығын;



- б) технологиялық негіз бен дайын өнімнің қарама-қарсы ағынын болдырмауды;
- в) пайдаланылған және таза ыдыстың қарама-қарсы ағынын болдырмауды;
- г) қызметкер мен келушілер қозғалысы жолдарын қиылыстырмауды.

5.4.2.4 Тамақтандыру объектілерін жобалауды сыйымдылық негізінде тамақтану залындағы орын санына байланысты жобалауға жол беріледі.

5.4.2.5 Екі мақсатты тамақтандыру объектілерінің ғимаратын (азаматтық қорғанысты) азаматтық қорғаныстың қорғаныс құрылысына қойылатын қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес жобалау қажет.

5.4.2.6 Өзінің аспаздық өнімдерін объектіден тыс орналасқан сауда бөлімі мен дүкендер арқылы тарататын тамақтандыру объектілері ғимараттарының құрамына өнімді қаптау, таңбалау, сақтау және жеке есік арқылы сауда желісіне өнім жіберу бөлмелерін қарастыру керек.

5.4.2.7 Тамақтандыру объектілері ғимараттарының терезелері мен витраждарын жобалауда терезе мен витраждарды жеке элементтерге бөлу арқылы санитарлық өңдеу үшін қауіпсіз түрде кезенді ашу мүмкіндігін қамтамасыз ете отырып іске асыру қажет.

5.4.2.8 Ылғалды процестерде жұмыс жасайтын бөлмелерде (өндірістік ғимарат, санитарлық желі және душ), сонымен қатар, басқыш орнатқан орындарға едендерге гидроқшаулау қарастыру қажет.

5.4.2.9 Өндірістік бөлмелер мен өзіне-өзі қызмет көрсету залдары едендерінің еңіс болуына жол берілмейді.

### **5.4.3 Кіреберістер, өту жолдары (дәліздер), баспалдақтар, лифтілер**

5.4.3.1 Тамақтандыру объектілерінің ғимаратындағы лифтілер қоғамдық ғимараттарға және өрт қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес болуы тиіс.

Тамақтандыру объектілерінің ғимаратында лифті құрылғысының және басқа да тік көлік құралдарының қажеттігі осы бөлімнің талаптарымен және әрбір нақты жағдайда белгіленеді.

5.4.3.2 Жолаушылар лифтісінің санын қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарға сәйкес есеп негізінде анықтау керек.

5.4.3.3 Жолаушылар лифтісінен шыға берістерді лифт холы арқылы жобалау керек.

5.4.3.4 Адамдарды эвакуациялауға арналған тамақтандыру объектілерінің ғимаратындағы баспалдақ сатыларының ені өрт қауіпсіздігі бойынша немесе қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарға сәйкес анықталады.

5.4.3.5 Баспалдақ торларға, әр типтегі баспалдақтарға қойылатын талаптар, сонымен қатар эвакуация жолындағы баспалдақтардың еңістігі өрт қауіпсіздігі бойынша талаптарға сәйкес анықталады.

5.4.3.6 Объектінің өндірістік ғимаратының барлық функционалдық тобы адамдар мен жүк ағыны қозғалыс жолының шектесуін болдыртпайтын өндірістік дәліз арқылы қолайлы қызметтік-технологиялық өзара байланысқа ие болуы керек.

5.4.3.7 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттарында жүк лифтісін қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес қарастыру қажет.

5.4.3.8 Жүк лифтілерінің жүк көтерімділігі мен кабина габариттері жіктеу топтарын - лифтілердің жүктерді тиеу мен түсіру үшін қарастырылған тамақтандыру объектілері мен механикаландыру құралдарын ескере отырып белгіленеді. Жүк лифтілерінің қажетті ең төменгі санын жүк ағынының есебімен анықтау керек.

5.4.3.9 Әр қабатта жүк лифтілеріне кіре беріс алдына жүк тиейтін алаң қарастыру керек. Жүк түсіретін аймақтар сатуға арналған тауарларды қабылдау, сақтау және дайындауға арналған бөлмелер тобының минималды нормаланған аудандар құрамына жатпайды.

5.4.3.10 Лифтілердің машина бөлімдерін және жүк көтергіштерді тұрғын үй ғимаратының астына тікелей орнатуға болмайды.

#### **5.4.4 Келушілерге арналған жайлар**

5.4.4.1 Келушілерге арналған жайлардың жиынтығын төмендегідей көрсеткішке қарай жобалау қажет: нысан типі, оның сыйымдылығы, формасы мен қызмет көрсету әдістері, келушілер құрамы.

5.4.4.2 Өнімді жіберуге арналған бөлме залға қарап орналасуы және салқындататын витриналарымен бірге бар бағанымен жабдықталған болуы керек; өнімді сақтауға арналған бөлме мұздатқыш шкафтармен, мұз генератор стеллаждармен және тауар қоюға арналған сөрелермен жабдықталуы керек. Тауарлардың тасымалдау жолы мен келушілердің жүру жолын қиылыстыруға болмайды.

5.4.4.3 Даяшы қызмет көрсететін тамақтандыру объектілерінің тарату аймағы мен барлар өндірістік бөлмелер тобы аймағында орналасуы тиіс.

5.4.4.4 Қосымша қызмет көрсету жайына санитарлық тораптар, тұрмыстық қызмет көрсету бөлмесі және т. б. жатады.

#### **5.4.5 Өндірістік және қызметтік-тұрмыстық жайлар**

5.4.5.1 Өндірістік жайлар өнімді дайындау процесінің үздіксіздігі мен үзіліссіздігін қамтамасыз ету мақсатында бірегей функционалдық аумақта орналастыру қажет. Функционалдық қабатты аумаққа бөлудің осындай принципін өндірістік жайларды бірнеше қабатқа орналастыру керек.

5.4.5.2 Оқшауланған функционалдық аумаққа шикізатпен жұмыс жасайтын дайындау цехтарын жүк пен адамдардың қозғалыс жолдарының қиылысуына жол бермей орналастыруға болады.

5.4.5.3 Өндірістік цехтарды жеке жайларға орналастыру қажет.

5.4.5.4 Өндірістік жайлар мынадай функционалдық шағын топтардан тұруы тиіс: негізгі өндірістік, қойма және қызметтік-тұрмыстық бөлме.

5.4.5.5 Функционалдық байланыстардың ең төменгі ұзақтығының барысында және технологиялық және көлік ағынының қиылысуы болмаған жағдайда, технологиялық процестің үздіксіздігі мен үзіліссіздігі цехтардың тамақтандыру объектілері ғимараттарының жоспарлық құрылымында тиісті орналасуын қамтамасыз етуі тиіс.

Технологиялық процестің үздіксіз кезеңін ұсынатын цехтардың бөлімдерінен басқа цехтарды өтпелі етіп жобалауға болмайды.

5.4.5.6 Даяшы қызмет көрсететін тамақтандыру объектілеріндегі тарату бөлмелерін ыстық тамақ, суық тамақ цехы, ыдыс жуатын орын, бар бөлмелеріне шығатын технологиялық ойықтармен (есіктермен) жобалау керек.

5.4.5.7 Тарату ауданын тамақтандыру нысанның типіне, оның сыйымдылығы, келушілер ағыны мен құрамына, тарату жабдығының типіне, тамақ түрлері, есептік тораптарға т.б. байланысты анықтау қажет.

5.4.5.8 Көмір немесе отынмен жанатын асүйлік пешті жеке есігі бар өзге бөлмеге жобалау керек.

5.4.5.9 Тұрғын үй ғимаратына кіріктірілме және кіріктірілме-жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің шаруашылық аймағы мен жүк түсіретін алаңдарды терезесі жоқ және тұрғын бөлмеге кіре берісі жоқ бөлігіне орналастыру керек.

5.4.5.10 Жүк түсіру (өнімді қабылдауға арналған) және қойма (өнімді сақтауға арналған) жайларын жүк лифтілеріне тікелей кіру және өндірістік дәліз арқылы басқа жайлармен өзара байланыс арқылы бірыңғай функционалдық аймаққа біріктіру керек.

5.4.5.11 Тұрғын үйлер мен олардың құрылысында орналасқан тамақтандыру объектілерінің жүк түсіретін орындары мен платформалары бөлмелерде немесе шатыр астында қарастырылуы керек. Жүк түсіретін платформалар (алаңдар) бөлмелері желдетілуі тиіс.

5.4.5.12 Цокольдық және жертөле қабаттарында орналасқан жүк түсіретін жайды тік есігі және пандустар бар люктермен жабдықтау керек.

5.4.5.13 Жекелеген салқындатылатын камералар алаңын объекті сыйымдылығының нәтижесінде анықтау керек.

5.4.5.14 Салқындататын камералар температурасы мен ылғалдылығы жоғары бөлмелерге жақын, сондай бөлмелердің астына және үстіне орналастыруға болмайды.

5.4.5.15 Өтпе жолдарда камераларды жобалауға жол берілмейді.

5.4.5.16 Тоңазытқыш машиналарын баспалдақ алаңдарына, баспалдақ астына, кіре беріс есіктерге жақын, салқындатқыш камера тамбурына, шаң көп жиналатын бөлмелерге орналастыруға болмайды.

5.4.5.17 Ерлер мен әйелдердің киім ілетін бөлмелерінің жанынан душ кабиналарымен іргелес киім ауыстыруға арналған бөлме қарастыру қажет.

5.4.5.18 Кір жуатын орын құрамына таза және таза емес кірге арналған бөлімше жобалау керек.

#### **5.4.6 Жарықтандыру**

5.4.6.1 Тамақтандыру объектілерінің бөлмелерін табиғи және жасанды жарықтандыруды жобалау ҚР ҚН 2.04-01 талаптарын сақтай отырып орындалуы керек.

5.4.6.2 Инсоляцияның қажетті ұзақтығын тамақтандыру объектілерінің ғимараттарын орналастыру мен бағдары арқылы қамтамасыз ету қажет.

## **ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

5.4.6.3 Қоғамдық ғимараттар мен құрылыстарға қойылатын қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттарда көзделген барлық жайларды табиғи жарықтандырусыз жобалауға жол беріледі.

### **5.4.7 Пайдалану кезіндегі қауіпсіздік**

5.4.7.1 Адамдар мен ғимарат элементтері тоққа қосылған құрал-жабдықтың ыстық және электрлі бөлігімен байланысынан қорғалуы қажет.

5.4.7.2 Ғимарат құрылысында пайдаланылатын газ, сұйықтық, радиация немесе материалдар бөлінетін қатты бөліктер көлемі материалдың бетіндегі зиянды шоғырланымынан аспауы тиіс.

5.4.7.3 Эвакуациялық, танымдық, бағдарлық белгілер анық көрінуі қажет және осы белгілердің белгіленген жағдайларында сәйкесінше танымды болуы керек.

5.4.7.4 Белгілер шыға берістер мен қауіпсіз жерлерді белгілеуі қажет және эвакуация жолдарын анықтайтындай және адамдарды шыға берістер мен қауіпсіз жерлерге бағыт көрсететіндей орналасуы және электр энергиясы өшкен жағдайда да көрінетіндей қалуы тиіс.

\*5.4.7.5 Жүйе мен құралдарды қорғаудың дабыл жүйесін, кіруді бақылау жүйесін, ескерту жүйесі мен құралдарын, теледидарлық бейнебақылау жүйелерін жабдықтау қажеттілігі Қазақстан Республикасы Үкіметтің 2015 жылғы 3 сәуірдегі № 191 қаулысымен белгіленген талаптарға сәйкес анықталады (*Өзгерт.ред. – ҚТҮКШК 15.11.2018 ж. №235-НҚ бұйрық*).

5.4.7.6 Жарық және дыбыстық дабылдама көмегімен өрт туралы қызметкерлер мен келушілерге хабарлау қарастырылуы керек.

5.4.7.7 Өрт сигнализациясын және өртті хабарлау типін «Ғимараттарды, үй-жайларды және құрылыстарды автоматты түрде өрт сөндіру және автоматты өрт дабылымен, өрт кезінде адамдарға хабарлау және оларды эвакуациялауды басқару жүйелерімен жабдықтау жөніндегі талаптар» техникалық регламентінің және белгіленген тәртіпте бекітілген өзге де нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес анықтайды.

5.4.7.8 Инженерлік қондырғыларды автоматтандыру жүйесінде автоматтандыру көлемін таңдау (бақылау, реттеу, қорғау, құрсаулау, басқару және сигнализация) қажетті параметрлерді ұстау, сенімділікті қамтамасыз ету, өртке қарсы талаптарды, жылуды, суықты және электр энергиясын үнемдеуді орындау мақсатында жүзеге асырылуы тиіс.

## **5.5 Инженерлік қамтамасыз ету бойынша талаптар**

### **5.5.1 Сумен жабдықтау және канализация**

5.5.1.1 Тамақтандыру объектілерінің ғимаратында қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарға, ҚР ҚН 4.01-01 және қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттарға сәйкес келетін шаруашылық ауыз су, өртке қарсы және ыстық сумен жабдықтау, канализация мен суағарларды қарастыру қажет.

5.5.1.2 Күрделі топырақ жағдайындағы құрылыс учаскелеріндегі өту тоннельдеріне су көтергіш инженерлік желілерді төсеуді қарастыру қажет. Топырақтың айрықша сипаттамасын қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес анықтау керек.

5.5.1.3 Су құбыры жоқ елді мекендердегі тамақтандыру объектілерін сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көздері санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органының қорытындысы негізінде таңдалуы тиіс.

5.5.1.4 Тағам даярлауға және ыдыс жууға пайдаланылатын су ауыз суға ұсынылатын нормативтік талаптарға жауап беруі тиіс.

5.5.1.5 Ыстық және суық судың ағуы араластырғыштарды орнату арқылы барлық жу ванналары мен раковиналарда, сондай-ақ қажетті технологиялық қондырғыларда қарастырылуы тиіс. Технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсаттар үшін ыстық суды жылытудың ыстық су жүйесінен пайдалануға тыйым салынады.

5.5.1.6 Тамақтандыру объектілеріндегі су шығынын шаруашылық-тұрмыстық қажеттіліктер мен өртке қарсы мақсаттар үшін қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарға сәйкес анықтау керек.

5.5.1.7 Тұрғын үйге кіріктіріме-жапсарлас орналасқан тамақтандыру объектілерінде сумен жабдықтау мен канализация жүйесі жеке болуы керек.

5.5.1.8 Тамақтандыру объектілерінің сумен жабдықтау жүйесі суға арналған есептегіш құралмен жабдықталуы керек.

Кіріктіріме, кіріктіріме-жапсарлас салынған, жеке тұрған ғимараттағы тамақтандыру объектілері әрбір жеке абонентке жеке су есептегіш құралы қойылуы керек.

5.5.1.9 Санитарлық тораптарды және ылғал процесті бөлмелерді тамақтандыру объектілері қоймаларының, технологиялық бөлмелерінің және суытатын камералардың үстіне орналастырмау қажет.

5.5.1.10 Ішкі канализацияны төбенің астына, қабырғаларда, едендерде, сонымен қатар, тамақтану залдарында, өндірістік бөлмелер мен тамақ өнімдері бар қойма бөлмелерінде транзиттік су құбыры магистралін жүргізуге болмайды.

5.5.1.11 Тоңазытқыш камераларының қоршау конструкцияларын, сонымен бірге осындай камералар мен тамбурлар арқылы су құбыры мен кәрізді жүргізуге болмайды.

5.5.1.12 Тамақтандыру объектілерінің тұрмыстық және өндірістік су ағысы бөлек құбырлармен сыртқы канализацияға шығуы керек.

5.5.1.13 Тамақтандыру объектілерін ыстық сумен жабдықтау жүйесін циркуляциясыз жобалау керек.

5.5.1.14 Тамақтандыру объектілерінің өндірістік бөлмелерінде технологиялық трап болған жағдайда, бөлмелерді жинастыруға арналған қосымша трап орналастыру ұсынылмайды.

5.5.1.15 Өндірістік және ағын су сыртқы канализацияға түскенге дейін отыратын орын саны, пайдаланылған су мен басқа параметрлер шығындарының нәтижесінде майдан, крахмалдан, топырақтан, құм мен ластан тазалау үшін май мен тас құмды сүзіп алу құралын ғимараттың сыртындағы канализация желісінің шығатын тұсына (қажет жағдайда) жобалау керек.

5.5.1.16 Тоңазытқыш камераларында буландыруды азайтуда конденсатты ағызу үшін тамбурда, жапсарлас бөлмелердің камераларымен немесе кей жағдайда дәлізде орналасқан трап арқылы ағызылатын поддон жобалау керек.

### **5.5.2 Жылыту, желдету және ауа баптау және газбен жабдықтау**

5.5.2.1 Тамақтандыру объектілері жайларын жылыту, желдету және ауа баптау ҚР ҚН 4.02-01, ҚР ҚН 2.04-03 талаптарына, осы құрылыс нормаларының және басқа да қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес жобалау керек.

5.5.2.2 Жылыту, желдету және ауа баптау жүйесін, тамақтандыру объектілері жайларының барлығын микроклиматтың қажет көрсеткіштерімен қамтамасыз ету мақсатында, сонымен қатар құрылғылар мен жылыту, желдету және ауа баптау жұмыстарынан шығатын шу мен дiрiлдiң нормаланған деңгейiн, ҚР ҚН 4.02-01 сәйкес ерекше талаптар қойылатын апаттық желдету мен түтiнге қарсы қорғау жүйесiнен басқаларын жобалау қажет.

5.5.2.3 Жылыту, желдету және салқындату жүйесін жобалау барысында тамақтандыру нысандары құрылысы ауданының климаттық параметрлерін құрылыс климатологиясы бойынша қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес қабылдау керек.

5.5.2.4 Тамақтандыру объектілері жобасында жылыту, желдету және ауа баптау жүйесінің жарылыс-өрт қауіпсіздігі мен жөндеуге жарамдылығын қамтамасыз ету керек.

5.5.2.5 Объекті ғимаратын жылыту жүйесі жайлардың ауасын біртекті жылыту, гидравликалық және жылу берiктiгi, жарылыс-өрт қауiпсiздiгi, тазалау мен жөндеуге қолжетiмдiлiгi қарастырылуы керек.

5.5.2.6 Кiрiктiрме, кiрiктiрме-жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерінің жылыту жүйесі басқа мақсаттағы ғимараттарға қарағанда, жеке жобалануы қажет, ал оларды басқару негiзгi ғимаратты басқарумен бiрiктiрiлуi мүмкiн.

5.5.2.7 Автоматтандырылған жеке жылу пункттерін қоғамдық ғимараттарға қойылатын қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес қарастыру және жобалау керек.

5.5.2.8 Жылытуды қоршау конструкциялары арқылы жылу шығынын, жиналатын сыртқы ауаны қыздыруға арналған жылу шығынын, материалдарды, қондырғыларды және технологиялық қондырғылардан, жарықтандырудан, электрлік аспаптардан және адамдардан алынатын жылудың қосылуын ескере отырып жобалау керек.

5.5.2.9 Ылғалды және сулы режимді жайларда жылыту аспаптарын орналастыру үшін құрылғылар астын сыртқы қабырғаларға құруға болмайды.

5.5.2.10 Құрастырылған жылыту элементі орналастырылған құрылыс конструкциялар бетінің орта температурасын ҚР ҚН 4.02-01 талаптарына сәйкес қабылдау керек.

5.5.2.11 Жылу тасымалдау, жылу тасымалдағыш параметрлері ҚР ҚН 4.02-01 талаптарына сәйкес болуы керек.

5.5.2.12 Сумен жылытылатын жүйедегі жылу ағынын және жылу тасымалдау шығынын ҚР ҚН 4.02-04 талаптарына сәйкес анықтау керек.

5.5.2.13 Жылу ұстағышымен тамақтандыру нысандарының жүк қоймасы, вестибюль жайлары жабдықталуы керек.

5.5.2.14 Жылумен оқшаулағыш конструкцияларды ҚР ҚН 4.02-02 талаптарына сәйкес жобалау керек.

5.5.2.15 Салқындату жүйесі құрылғысын тамақтандыру нысандарының тамақтану залымен өндірістікті жайларда көптеп жылу бөлінетін кезде қарастыру керек. Қалған қызметтік жайларды сору-шығару желдеткіш жүйесімен жабдықтау керек.

5.5.2.16 Желдету мен ауа баптау жүйесінің өнімділігі өңделген сыртқы ауаның ең төменгі қажетті көлемнің негізінде ауаны айырбастаудың санитарлық талаптарымен анықталады.

Ауаны айырбастауды есептеу үшін адамдардан, күн радиациясы немесе электр жарықтарынан және технологиялық жылу құрал-жабдығынан артық жылудың сіңірілуіне негіздеу қажет.

5.5.2.17 Жайлардағы ауаның есептік температурасы және ауаны алмасу еселігін ҚР ҚН 4.02-01 ережелеріне сәйкес қабылдау керек.

5.5.2.18 Тамақтандыру объектілерінің сату бөлімінен бөлінетін ауа температурасын биіктігі бойынша есепке ала отырып анықтайды.

5.5.2.19 Мектеп тамақ блогындағы ауа алмасу есебін асханадағы технологиялық құрал-жабдықтан бөлінетін жылу шығынының сіңірілуін ескере жасау керек. Тамақ блогы өндірістік жайларында ауа жіберуді ұйымдастыруды тамақтанатын зал арқылы қарастыру қажет.

5.5.2.20 Жылу, ылғал және газ көзі болатын құрал-жабдықтарды жергілікті ауа соратын жүйелермен жабдықтау қажет.

5.5.2.21 Желдету, ауа арқылы жылыту және душ әдісімен ауаны жылыту тамақтандыру объектілері жайларына талап етілетін микроклимат көрсеткіштерімен, қызмет көрсету аумағын да, сонымен бірге жұмыс аумағын қамтамасыз ету мақсатында жобалау керек.

5.5.2.22 Тамақтандыру объектілерінің желдету жүйесін жобалаған кезде санитарлық-техникалық талаптар мен өртке қарсы норма және энергия үнемділік сақталуы тиіс.

5.5.2.23 Басқа мақсатта салынған ғимаратқа кіріктірме немесе кіріктірме-жапсарлас салынған тамақтандыру объектілерін желдету жүйесін жеке жобалануы қажет.

Тұрғын үй ғимаратына кіріктірме немесе кіріктірме-жапсарлас тамақтандыру объектілерде тұрғын үйді шу мен дірілден қорғайтын шараларды қарастыру қажет.

5.5.2.24 Өндірістік, қосалқы және санитарлық-тұрмыстық жайлар нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес сору-тарту механикалық желдеткішімен жабдықталуы тиіс.

5.5.2.25 Желдеткіштерді, ауа баптағыштарды, сору камерасын, ауа қыздырғыштарды, жылуды кәдеге жаратушыларды, шаң ұстағыштарды, сүзгілерді, клапандарды, шу бәсеңдеткіштерді және т. б. тығыз еместік арқылы ажыраулар мен шығынды ескере отырып, ауаның есептік шығыны нәтижесінде таңдау керек.

5.5.2.26 Желдету қондырғыларын орналастыру, жөндеу және техникалық тексеру үшін монтаж иірімдерін, жылжымалы және стационарлық көтеру-көлік құралдарын қарастыру қажет.

## **ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

5.5.2.27 Білім беру мекемесінің тамақ блогынан шығатын ауа сорғыштарды топтық немесе жатын бөлме арқылы жобалауға рұқсат етілмейді.

5.5.2.28 Ішкі канализацияны төсеуді ағынды камералар ішімен жүргізуге болмайды.

5.5.2.29 Табиғи қозғаушысы бар сору желдеткіші үшін пайдаланылатын қабылдау құрылғыларын, ашылатын терезелер мен ойықтарды орналастыру және жобалау ҚР ҚН 4.02-01 және қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптар бойынша жобаланады.

5.5.2.30 Тамақтандыру объектілері жайларындағы ауаның енуіне ықпал ететін фрамуга, желкөз немесе өзге де құрылғыларды қарастыру қажет, тек технологиялық талаптар бойынша ауаны енгізуге болмайтын жайларды есептемегенде немесе ауаны салқындату шараларын қарастыру қажет.

5.5.2.31 Тамақтандыру объектілері ғимараттарын газбен жабдықтау жүйелерін ҚР ҚН 4.03-01 талаптарына сәйкес жобалау керек.

5.5.2.32 Тоннельдің астына газ құбырын тартуға жол берілмейді.

5.5.2.33 Кабельдік желілері бар жеңіл жанатын және жанғыш сұйықтықтарды тасымалдайтын газ және құбыр өткізгіштерді бірге төсеуге жол берілмейді.

5.5.2.34 Металл емес құбырлардан жасалған газ құбырларын орналастыруды ҚР ҚН 4.03-01 сәйкес қарастыру керек.

5.5.2.35 Газбен қамтамасыз ету жүйесін және газ пайдаланатын құрылғыларды олардың қызмет ету мерзімінің ішінде қауіпсіздік талаптарына сәйкес беріктілігі, орнықтылығы мен саңылаусыздығы қамтамасыз етілетіндей жобалау қажет.

5.5.2.36 Ішкі газ құбырындағы және газ пайдалану құрылғыларына дейінгі газ қысымы осы қондырғылардың тұрақты жұмыс істеуі үшін қажет қысымға сәйкес болуы тиіс.

5.5.2.37 Тамақтандыру объектілері ғимараттарының жертөле және цокольдық қабаттардағы бөлмелерге табиғи немесе күйдірілген көмірсутекті газ пайдаланатын құралды орналастыруға тыйым салынады, тек тұрғын үйлердің окшауланған бөлмелерінен басқа немесе тамақтандыру объектісі ретінде реконструкцияланатын ғимарат болған жағдайда орналастыруға болады.

5.5.2.38 Күйдірілген көмірсутекті газ балонды шатырға, тамақтандыру объектілерінің тамақтану залының астыңғы және үстіңгі жағына, табиғи жарық түспейтін бөлмеге, апатты шығу есік алдына, негізгі қасбет жағына қоюға жол берілмейді.

5.5.2.39 Қызмет көрсетуші қызметкерлердің тұрақты болуынсыз автоматты тәртіпте жұмыс істейтін газ пайдаланатын қондырғыларды орнататын тамақтандыру объектісінің жайын газдың берілуін автоматты өшіретін газдылық бақылау жүйесімен және диспетчерлік пунктке немесе қызметкерлер тұрақты болатын жайға газдылық туралы сигнал беретін құралмен жабдықтау керек.

5.5.2.40 Театр және кинотеатрдың барлары мен кафесіне газ құрылғысын қоюға жол берілмейді.

5.5.2.41 Емдеу және амбулаториялық-емханалық мекемелерде тек жеке тұрған ғимаратта орналасқан тамақ жасайтын, орталық тамақ дайындайтын жайларда ғана орталықтандырылған газбен жабдықтауды қарастыруға жол беріледі.



### 5.5.3 Электрлік және әлсіз тоқты құрылғылар

5.5.3.1 Тамақтандыру объектілері ғимаратында электр жабдықтарын, электрлік жарық, байланыс құрылғысы, ақпараттандыру және телевидение қоюды қарастыру керек. Тамақтандыру объектілері жергілікті электр құрылғыларымен, байланыс жүйелерімен және ақпараттандырумен жабдықталуы мүмкін.

5.5.3.2 Ішкі электр жүйелерін «Ғимараттарды, үй-жайларды және құрылыстарды автоматты түрде өрт сөндіру және автоматты өрт дабылымен, өрт кезінде адамдарға хабарлау және оларды эвакуациялауды басқару жүйелерімен жабдықтау жөніндегі талаптар» техникалық регламентінің, ҚР ҚН 2.02-02 және басқа да нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес жобалау керек.

5.5.3.3 Тамақтандыру объектілері ғимаратының жасанды жарықтандыру және электротехникалық құрылғыларын ҚР ҚН 2.04-01, ҚР ҚН 4.04-07, ҚР ҚН 4.04-04 және электр қондырғылары бойынша қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттар талаптарына сәйкес жобалау керек.

5.5.3.4 Жайлардағы электр желісін, жарықтандырушы электр құрылғыларын жерге тұйықтау және нөлдендіру Электр қондырғыларын орнату ережесіне сәйкес орындау керек.

5.5.3.5 Тамақтандыру нысандарының барлық жайларында жұмыс жасайтын электрлік жарықтандыру құрылғысы қарастырылуға міндетті.

5.5.3.6 Күштік және жарық беруші құрылғыларды жобалауда тұрғын үйдің және қоғамдық ғимараттардың электр қондырғылары бойынша талаптар орындалуы тиіс.

5.5.3.7 Тамақтандыру объектісінің ғимаратында бір енгізу-таратқыш құрылғысы орнатылуы тиіс.

5.5.3.8 Тарату пунктiнiң және топтық қалқандардың ену тұсына басқару аппараты бекітілуі тиіс.

5.5.3.9 Жарық көздерін функционалдық талаптарды, оның жарық беруін, қызмет ету мерзімін, спектрлік және электрлік сипаттамаларын ескере отырып, сонымен қатар, конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты таңдау қажет.

Мейрамхана, кафе, бар залында жарық берудің жоғары талабын ұстап тұру қажеттілігін, энергия үнемдеуші шамдарын қолдану артықшылығы ұсынылады.

5.5.3.10 Жайларды, эвакуация жолындағы дәліздерді апатты жарықтандыру, сыртқы есіктегі жарық көрсеткіштер, жұмыс жарығын өшірген кезде жұмысты жалғастыруға арналған қосылатын қауіпсіз жарықтандыру, сонымен қатар күзет және кезекші жарық ҚР ҚН 2.04-01 сәйкес қарастырылуы тиіс.

5.5.3.11 Объектілерді жарықпен қуаттандыру тұрғын үй мен қоғамдық ғимараттардың электр қондырғыларына қойылатын талаптарға сәйкес есептеу және жобалау керек.

5.5.3.12 Қойма жайларын, сондай-ақ тауар дайындауға арналған жайларды жарықтандыруды басқару объекті жұмысының аяқталуы бойынша орталықтандырылған өшіру мүмкіндігі бар әрбір жайда тұрақты болуы тиіс.

5.5.3.13 Байланыс пен сигнализацияны жобалауды ҚР ҚН 2.02-02 сәйкес жүзеге асыру қажет.

## **ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

5.5.3.14 Ішкі әкімшілік-шаруашылық байланысының қажеттілігі әрбір нақты жағдаймен анықталады.

5.5.3.15 Күштеу кабельдік желілерін орналастыру нұсқаларын ҚР ҚН 4.04-07 талаптарына сәйкес қарастыру керек.

5.5.3.16 Инженерлік қондырғыларды жобалаған кезде қайталама энергия ресурстарын пайдалану және санитарлық-техникалық агрегаттардың прогрессивті типтерін және жоғары сипаттамасымен айрықшаланатын, оның ішінде металл мен энергия сыйымдылығы бойынша барынша үнемді электр техникалық және басқа қондырғылардың әртүрлі құрылғыларын қолдану керек.

### **5.5.4 Қоқысты шығару және шаңды тазалау**

5.5.4.1 Тамақтандыру объектісінің қоқысын жою және шаң тазарту қоғамдық ғимараттар мен құрылыстарға қойылатын талаптарға сәйкес қарастырылуы тиіс.

5.5.4.2 Қоқыс жоюдың пневматикалық жүйесі құрылғысының қажеттілігін әрбір нақты жағдаймен анықтау керек.

5.5.4.3 Қоқыс құбырының діңгегін отқа жанбайтын материалдардан жасау қажет.

5.5.4.4 Қоқыс құбырымен жабдықталмаған ғимараттар үшін қоқыс жинайтын камера немесе алаң қарастыру керек.

5.5.4.5 Қоқыс камерасының су құбыры желісіне автоматты спринклерлер орналастырылуы керек.

5.5.4.6 Қоқыс камерасынан шығатын жерді тікелей сырттан қарастыру және ғимаратқа кіреберістен бітеу қабырғамен (экранмен) бөлу керек; қоқыс камерасының шығаберісінде жанбайтын материалдардан жасалған күнқағар қойылуы тиіс.

### **5.6 Халықтың мүмкіндігі шектеулі топтары үшін қолжетімділікті қамтамасыз ету бойынша талаптар**

5.6.1 Тамақтандыру объектілерінің ғимараттары мен жайларын, олардың жүру жолдарының кіреберістерін, баспалдақтарды, пандустарды, лифтілерді, көтергіштерді, ішкі қондырғыларды, санитарлық тораптарды және өндірістік жайларды жобалаған кезде қоғамдық ғимараттарға қойылатын талаптарды, осы нормаларды және ҚР ҚН 3.06-01 басшылыққа алу керек.

5.6.2 Учаскенің элементтері ҚР ҚН 3.06-01 сәйкес мүгедектерге қолжетімді болуы тиіс.

5.6.3 Тамақтанатын зал деңгейі (белгісі) қабат биіктігінен төмен түскенде және пандустарды орнату мүмкін болмаған кезде, мүгедектерге (оның ішінде арбамен жүретіндерге) арналған баспалдақ маршының бойында тік немесе еңіс жылжитын арнайы көтергіштер қарастырылуы керек.

5.6.4 Келушілердің мүмкіндігі шектеулі топтарына қызмет көрсету аймағын, олар үшін жұмыс орындарын жобалаған кезде ҚР ҚН 3.06-01 талаптарын басшылыққа алу керек.

5.6.5 Автотұрақтарда мүгедектер көлік құралдарына арналған орын қарастырылуы тиіс. Мүгедектер көлік құралдарына арналған тұрақтарды барынша тамақтану объектісінің ғимаратына кіре беріске жақын орналастыру керек. Мүгедектер үшін тамақтану объектісінің ғимараты мен аумағына қолжетімділікті қамтамасыз ететін арнайы құрылғыларды (пандустарды, көтергіштерді) ҚР ҚН 3.06-01 сәйкес жабдықтау керек.

## **5.7 Қоршаған ортаны қорғау**

5.7.1 Тамақтандыру объектілерін жобалау, салу, реконструкциялау және жою кезінде Қазақстан Республикасының қоршаған ортаны қорғау және халықтың экологиялық әлауқатын арттыру саласындағы қолданыстағы заңнамамен бекіткен экологиялық, санитарлық-эпидемиологиялық және өзге де талаптарды сақтау қажет.

5.7.2 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалауда табиғи экологиялық жүйе бұзылуының алдын-алу, өсімдік әлемінің жойылуы, қоршаған ортаның өзгеруін болдырмайтын шараларды қарастыру қажет.

5.7.3 Шу, діріл, магниттік өріс және өзге де зиянды физикалық әсердің алдын алу және болдырмау шараларын қоғамдық тамақтандыру объектілерінде, соған тиісті аумақта жүргізу қажет.

5.7.4 Өнімдерді экологиялық қауіпсіз сақтау, тасымалдау, кәдеге жарату бойынша талаптарды орындауға қоршаған ортаны кері әсерлерден қорғаудың (сақтаудың) қажетті әдістерін қолдану жолымен қол жеткізілуі тиіс.

5.7.5 Объектілерді жобалау мен пайдалану кезінде қоршаған ортаға шекті жол берілген әсерлер ескерілуі, зиянды қалдықтармен ластануды ескертудің, жоюдың, оларды зарарсыздандыру мен кәдеге жаратудың сенімді және тиімді шаралары қарастырылуы, ресурс үнемдейтін, аз қалдықты және қалдықсыз технология мен өндірісті енгізу қарастырылуы тиіс.

## **6 ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ ЖӘНЕ ТАБИҒИ РЕСУРСТАРДЫ ҰТЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР**

### **6.1 Энергия тұтынуды азайту бойынша талаптар**

6.1.1 Энергияны үнемдеу және жылу шығынын азайту жағынан қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалау энергетикалық ресурстарды үнемдеуге және тиімді пайдалануға бағытталған нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес орындалуы тиіс.

6.1.2 Тамақтандыру объектілерін жобалау барысында Қазақстан Республикасының аумағындағы қолданыстағы тиісті нормативтік құжаттарды есепке ала отырып, объектінің энергия тиімділігін арттыру шаралары қарастырылуы тиіс.

6.1.3 Тамақтандыру объектілерін жобалауда міндетті түрде энергия үнемдейтін материалдар, энергетикалық ресурстарды есепке алатын құрылғыларды орнату, жылу тұтынуды реттейтін автоматты жүйені пайдалану қарастырылуы тиіс.

6.1.4 Қызудың алдын алатын, сондай-ақ бәсең салқындататын технологияны дамыту мен қолдану шараларын өткізу қажет, олар бірінші кезекте, ғимараттың ішіндегі климаттық жағдайды және ғимараттың айналасындағы микроклиматты жақсартады.

6.1.5 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін пайдалану энергия ресурстарын үнемді жұмсауды қамтамасыз етуді ескере отырып жүзеге асырылуы тиіс.

## **6.2 Табиғи ресурстарды тиімді пайдалану**

6.2.1 Қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалағн кезде табиғи ресурстарды тиімді пайдалану үшін табиғат пайдалану саласындағы Қазақстан Республикасының нормативтік-техникалық құжаттарының талаптарын орындауды қамтамасыз ету керек.

6.2.2 Ресурстарды үнемдеуді қамтамасыз ету үшін ғимараттарды, құрылыстарды салу, реконструкциялау, күрделі жөндеу барысында, сондай-ақ оларды пайдалану барысында ресурстардың тиімсіз шығынын болдырмауға мүмкіндік беретін технологиялар мен материалдарды қарастыру қажет.

6.2.3 Аумақтарды жобалаған кезде өсімдіктерді кесу аймақтарын ықшамдау керек.

6.2.4 Жобалаған кезде шикізаттың, материалдар мен энергия тасымалдағыштардың үнемді жұмсалуды, ресурстарды қайта пайдалануды және қалдықтарды кәдеге жаратуды қамтамасыз ететін технологияны пайдалану керек.

6.2.5 Ландшафтық жоспарларды климаттық жағдайды, топырақ типін, жауын-шашын көлемін, желдің бағытын, өсімдіктерге қызмет көрсетуді, келушілер мен қызметкерлер қауіпсіздігін ескере отырып қарастыру керек.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВЕДЕНИЕ .....	IV
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ .....	1
2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ.....	1
3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.....	2
4.ЦЕЛЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
4.1 Цель нормативных требований .....	4
4.2 Функциональные требования .....	4
5 ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ.....	6
5.1 Общие положения .....	6
5.2 Требования по обеспечению надежности и устойчивости зданий.....	7
5.3 Требования безопасности зданий при пожарах.....	7
5.4 Требования по обеспечению охраны здоровья людей в процессе эксплуатации зданий и сооружений.....	11
5.4.1 Требования к размещению объектов питания .....	11
5.4.2 Объемно-планировочные решения .....	13
5.4.3 Входы, проходы (коридоры), лестницы, лифты .....	14
5.4.4 Помещения для посетителей .....	14
5.4.5 Производственные и служебно-бытовые помещения.....	15
5.4.6 Освещение .....	16
5.4.7 Безопасность при эксплуатации .....	16
5.5 Требования по инженерному обеспечению .....	17
5.5.1 Водоснабжение и канализация .....	17
5.5.2 Отопление, вентиляция, кондиционирование и газоснабжение .....	18
5.5.3 Электрические и слаботочные устройства.....	21
5.5.4 Мусороудаление и пылеуборка .....	23
5.6 Требования по обеспечению доступности для маломобильных групп населения ...	23
5.7 Охрана окружающей среды.....	23
6 ТРЕБОВАНИЯ ПО ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ И РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ .....	24
6.1 Требования по сокращению энергопотребления .....	24
6.2 Рациональное использование природных ресурсов.....	24

## **ВВЕДЕНИЕ**

Настоящий документ разработан с целью создания высокого качества строительства и благоприятной искусственной среды обитания и жизнедеятельности человека, в рамках реформирования нормативной базы строительной сферы Республики Казахстан.

Настоящие строительные нормы содержат:

- цель нормативных требований;
- функциональные требования;
- требования к рабочим характеристикам.

Настоящие СН РК «Объекты общественного питания» являются одним из нормативных документов, входящих в доказательную базу технического регламента «Требования к безопасности зданий и сооружений, строительных материалов и изделий», и направлены на устранение технических барьеров в области строительства.

Настоящие строительные нормы разработаны в соответствии с требованиями нормативных документов в строительстве, действующих на территории Республики Казахстан, и предназначены для разработки проектов объектов общественного питания, проектируемых и строящихся на территории Республики Казахстан.

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ**  
**СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

---

**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**OBJECTS OF PUBLIC FOOD CONSUMPTION**

---

Дата введения - 2015-07-01

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящие строительные нормы устанавливают основные требования к размещению, участку, объемно-планировочным решениям, инженерному обеспечению, внутренней среде, составу и площадям помещений объектов общественного питания.

1.2 Строительные нормы распространяются на проектирование объектов питания различных организационно-правовых форм (возводимых впервые, перестраиваемых, реконструируемых или технически перевооружаемых) высотой до 16 этажей включительно, а также помещений объектов питания, встроенных в жилые здания и встроенно-пристроенных к ним, зданиям школ, гостиниц, объектов спортивного и иного назначения.

1.3 Требования строительных норм не распространяются:

- на проектирование мобильных и сезонных объектов питания;
- на проектирование уникальных объектов питания.

**\*2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Для применения настоящих строительных норм необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Технический регламент «Требования к безопасности зданий и сооружений, строительных материалов и изделий», утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 ноября 2010 года № 1202.

Перечень объектов Республики Казахстан, уязвимых в террористическом отношении, утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 28 августа 2013 года № 876.

Требования к системе антитеррористической защиты объектов, уязвимых в террористическом отношении, утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 3 апреля 2015 года № 191.

Правила устройства электроустановок, утвержденные приказом Министра энергетики Республики Казахстан от 20 марта 2015 года №230.

Технический регламент «Требования по оборудованию зданий, помещений и сооружений системами автоматического пожаротушения и автоматической пожарной

---

**Издание официальное**

## СН РК 3.02-21-2011\*

сигнализации, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре», утвержденный приказом Министра внутренних дел Республики Казахстан от 29 ноября 2016 года № 1111.

Технический регламент «Общие требования к пожарной безопасности», утвержденный приказом Министра внутренних дел Республики Казахстан от 23 июня 2017 года № 439.

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186.

СН РК 2.01-01-2013 Защита строительных конструкций от коррозии.

СН РК 2.02-02-2012 Пожарная автоматика зданий и сооружений.

СН РК 2.04-01-2011 Естественное и искусственное освещение.

СН РК 2.04-03-2011 Тепловая защита зданий.

СН РК 3.01-01-2013 Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских населенных пунктов.

СН РК 3.06-01-2011 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения.

СН РК 4.01-01-2011 Внутренний водопровод и канализация зданий и сооружений.

СН РК 4.02-01-2011 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

СН РК 4.02-02-2011 Тепловая изоляция оборудования и трубопроводов.

СН РК 4.02-04-2013 Тепловые сети.

СН РК 4.03-01-2011 Газораспределительные системы.

СН РК 4.04-04-2013 Наружное электрическое освещение городов, поселков и сельских населенных пунктов.

СН РК 4.04-07-2013 Электротехнические устройства.

Примечание - При пользовании настоящим государственным нормативом целесообразно проверить действие ссылочных документов по информационному каталогу «Перечень нормативных правовых и нормативно-технических актов в сфере архитектуры, градостроительства и строительства, действующих на территории Республики Казахстан», составляемому ежегодно по состоянию на текущий год и соответствующему ежемесячно издаваемому информационному бюллетеню-журналу. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим нормативом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

*(Изм.ред. – Приказ ҚДСиЖКХ от 15.11.2018 г. №235-НҚ)*

### 3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

\*В настоящих строительных нормах применяются следующие термины с соответствующими определениями *(Изм.ред.–Приказ ҚДСиЖКХ от 15.11.2018 г. №235-НҚ)*:

**3.1 Бар:** Объект общественного питания и отдыха, предлагающий потребителям закуски, десерты и кондитерские изделия, а также алкогольную продукцию.

**3.2 Веранда:** Застекленное неотапливаемое помещение, пристроенное к зданию или встроенное в него.

**3.3 Вместимость объекта питания:** Количество мест в зале.



**3.4 Закусочная:** Объект питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления, предназначенный для быстрого обслуживания посетителей. По ассортименту реализуемой продукции закусочные подразделяются на закусочные общего типа и специализированные: пельменную, сосисочную, блинную, пирожковую, пончиковую, чебуречную, шашлычную, чайную и пр.; по типу реализации - закусочная, бистро, кафетерий и т.д.

**3.5 Кафе:** Объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд несложного приготовления, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов.

**3.6 Лифтовой холл:** Помещение перед входами в лифты.

**3.7 Меры пожарной безопасности:** Действия по выполнению требований пожарной безопасности.

**3.8 Многофункциональное здание:** Здание, включающее в себя помещения или группы помещений различных классов по функциональной пожарной опасности.

При проектировании многофункциональных зданий необходимо выполнять требования, предъявляемые к тому классу функциональной пожарной опасности, к которому относятся соответствующие группы зданий, здания, части зданий или группы помещений.

**3.9 Общественное питание:** Предпринимательская деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания.

**3.10 Объекты общественного питания:** Имущественные комплексы, используемые для производства, переработки, реализации и организации потребления продуктов питания.

**3.11 Объекты питания закрытой сети:** Объекты, предназначенные для обслуживания работников определенных учреждений и предприятий.

**3.12 Объекты питания общедоступные:** Массовые объекты питания, доступные для всех групп населения, в отличие от объектов питания, предназначенных для обслуживания работников определенных учреждений и предприятий.

**3.13 Пожар:** Неконтролируемое горение, причиняющее вред жизни и здоровью, материальный ущерб людям, интересам общества и государства.

**3.14 Пожарная безопасность:** Состояние защищенности людей, имущества, собственности, общества и государства от пожаров.

**3.15 Полезная площадь здания объекта питания:** Сумма площадей всех размещаемых в здании помещений, а также балконов и антресолей в залах, фойе и т. п., за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц.

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

**3.17 Ресторан:** Объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также алкогольную продукцию с обязательным предоставлением услуг официантов.

**3.18 Столовая:** Объект общественного питания с самостоятельным обслуживанием потребителей.

**3.19 Столовая раздаточная:** Объект питания, реализующий привозимую готовую кулинарную продукцию.

**3.20 Столовые-заготовочные:** Объекты, осуществляющие производство и реализацию готовых блюд в зале объекта, полуфабрикатов и мучных изделий для снабжения сети доготовочных объектов питания, готовых блюд для снабжения столовых-раздаточных, баров.

**3.21 Тамбур:** Проходное пространство между дверями, служащее для защиты от проникновения холодного воздуха, дыма и запахов при входе в здание, лестничную клетку или другие помещения.

**3.22 Терраса:** Огражденная открытая пристройка к зданию в виде площадки для отдыха, которая может иметь крышу, размещается на земле или над нижерасположенным этажом.

**3.23 Этаж подвальный:** Этаж при отметке пола помещений ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещения.

**3.24 Этаж цокольный:** Этаж при отметке пола помещений ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений.

## **4 ЦЕЛЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

### **4.1 Цель нормативных требований**

Целью нормативных требований настоящих строительных норм является обеспечение безопасности объектов общественного питания с учетом защиты посетителей и персонала от возможных неблагоприятных последствий, возникающих при повреждениях или разрушениях строительных конструкций здания, пожарах и других опасных ситуациях, соблюдение санитарно-гигиенических требований, обеспечение охраны окружающей среды, энергетической эффективности и ресурсосбережения.

### **4.2 Функциональные требования**

**4.2.1** Здания объектов общественного питания должны проектироваться и возводиться таким образом, чтобы основание и несущие конструкции выдерживали сочетание предполагаемых воздействий, которые они могут испытывать во время строительства или реконструкции и эксплуатации в течение проектного срока.

**4.2.2** Здания объектов питания должны иметь проходы, проезды и подъезды, обеспечивающие беспрепятственный доступ к ним со всех сторон пожарной техники, технических средств спасательных и медицинских служб.

**4.2.3** Здание должно быть спроектировано и построено таким образом, чтобы в случае невозможности быстрой ликвидации очага возгорания ограничивалось распространение пожара.

4.2.4 Объекты общественного питания должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы была создана единая организация коммуникативной структуры, обеспечивающая комплексность доступа людей к различным услугам и процессам, дополненная созданием социальной среды, удовлетворяющей потребностям человека.

4.2.5 В объектах общественного питания должны создаваться необходимые условия для пребывания и трудового процесса, обеспечивающие защиту жизни и здоровья людей в процессе эксплуатации здания, с учетом благоустройства территории, архитектурно-планировочных решений, санитарно-гигиенических требований.

4.2.6 Системы водоснабжения должны быть запроектированы и построены таким образом, чтобы обеспечивалась непрерывная подача воды в необходимом количестве.

4.2.7 Системы канализации должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы обеспечивалось своевременное удаление жидких стоков без протечек, без попадания их в систему водоснабжения, почву, окружающую среду, без выделения в среду запахов.

4.2.8 Влагозащита зданий должна быть выполнена таким образом, чтобы обеспечивалось отсутствие проникновения атмосферной влаги в помещения, проявлений в них сырости, а в случае протечек воды или жидких стоков из систем водоснабжения и канализации - локализация очага аварии в пределах помещения.

4.2.9 Здания и их установки обогрева, охлаждения, освещения и вентиляции должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы количество энергии, которое они требуют в использовании, было низким с учетом климатических условий.

4.2.10 Объекты общественного питания и прилегающие территории должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы обеспечивался беспрепятственный доступ всех людей, включая людей с ограниченными возможностями передвижения, к местам в соответствии с их назначением.

4.2.11 Здания должны быть спроектированы, построены и снесены таким образом, при котором соблюдались требования по рациональному использованию природных ресурсов и обеспечивалась охрана окружающей среды.

4.2.12 Здания должны проектироваться, строиться и эксплуатироваться таким образом, при котором обеспечивается сокращение энергетических ресурсов, а также уменьшение потерь тепла.

\*4.2.13 На этапе проектирования объектов общественного питания необходимо определить относимость объекта к перечню объектов Республики Казахстан, уязвимых в террористическом отношении и принять меры для выстраивания соответствующей системы антитеррористической защиты объекта согласно Требованиям к системе антитеррористической защиты объектов, уязвимых в террористическом отношении, утвержденным постановлением Правительства Республики Казахстан от 3 апреля 2015 года № 191 (*Дополнен – Приказ КДСиЖКХ от 15.11.2018 г. №235-НК*).

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ

### 5.1 Общие положения

5.1.1 Проектирование объектов общественного питания необходимо выполнять с соблюдением противопожарных, санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», а также в соответствии с техническим регламентом «Требования к безопасности зданий и сооружений, строительных материалов и изделий».

5.1.2 При проектировании зданий объектов питания в сейсмических, селеопасных, оползневых, карстоопасных и других районах, где возможны неблагоприятные природные явления и процессы, следует предусматривать мероприятия, уменьшающие степень риска и обеспечивающие устойчивость их функционирования в соответствии с действующими нормативными документами.

5.1.3 Проектирование инженерного обеспечения зданий и сооружений объектов питания должно соответствовать СН РК 4.01-01, СН РК 4.02-01, СН РК 4.04-07 и СН РК 4.03-01.

5.1.4 В проектах объектов питания особое внимание следует уделять обеспечению доступности инвалидам и маломобильным группам населения в соответствии с СН РК 3.06-01, пожарной безопасности, СН РК 2.02-02, защите людей при чрезвычайных ситуациях, рациональному использованию природных ресурсов и охране окружающей среды.

5.1.5 Этажность и типы объектов питания следует определять на основе градостроительных условий с учетом этажности окружающей застройки.

5.1.6 Величину магазинов кулинарии следует определять исходя из размера площади торгового зала или количества рабочих мест.

5.1.7 Запрещается размещать летние площадки объектов питания, устанавливать технологическое оборудование по приготовлению пищи и звукопроизводящую аппаратуру под окнами жилых зданий и на тротуарах. В зданиях объектов питания не допускается размещение жилых помещений, помещений для предоставления работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

5.1.8 Территория объекта питания должна быть благоустроена.

5.1.9 При строительстве, реконструкции и эксплуатации производственных помещений, помещений для посетителей объектов питания должны выполняться мероприятия по защите от шума.

5.1.10 На территории объектов питания следует предусматривать подземное размещение инженерных сетей.

5.1.11 Расстояния между другими сооружениями и инженерными сетями следует принимать по СН РК 3.01-01.

5.1.12 Подземные сети необходимо проектировать вне проезжей части дорог в местах, свободных от застройки.

## **5.2 Требования по обеспечению надежности и устойчивости зданий**

5.2.1 Проектирование конструкций следует осуществлять с учетом геотехнических условий, противопожарной защиты, сейсмических воздействий, включая несущие конструкции с ограниченным сроком эксплуатации.

5.2.2 На основе комбинированной системы конструкций в зависимости от конструкций жилого или общественного здания и принятой высоты этажа следует осуществлять проектирование встроено-пристроенных объектов питания.

5.2.3 Несущие конструкции должны быть запроектированы с использованием характерных численных значений воздействий и коэффициентов безопасности, возведены с соблюдением технологических норм и эксплуатироваться с соблюдением предупреждающих и защитных мероприятий.

5.2.4 При проектировании зданий и сооружений в сейсмически опасных районах следует соблюдать требования сейсмостойкого строительства, в соответствии с которыми все используемые строительные материалы, конструкции и конструктивные схемы должны обеспечивать наименьшее значение сейсмических нагрузок.

5.2.5 Конструкции и детали должны быть выполнены из материалов, обладающих стойкостью к возможным воздействиям влаги, низких температур, агрессивной среды, биологических и других неблагоприятных факторов в соответствии с требованиями СН РК 2.01-01.

## **5.3 Требования безопасности зданий при пожарах**

5.3.1 Пожарная безопасность и объемно-планировочные решения здания должны соответствовать требованиям технических регламентов «Общие требования к пожарной безопасности», «Требование по оборудованию зданий, помещений и сооружений системами автоматического пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре» и других нормативно-технических документов, действующих на территории Республики Казахстан.

5.3.2 Нормативная и техническая документация на здание объекта питания, строительные конструкции, изделия и материалы, используемые при его строительстве, должна содержать пожарно-технические характеристики, регламентируемые действующими нормативами.

5.3.3 В составе проектной документации объекта питания должен быть предусмотрен раздел (или паспорт объекта, его здания и сооружения), определяющий выполнение противопожарных требований при его эксплуатации.

5.3.4 При изменении функционального назначения существующих зданий или отдельных помещений в них под объекты питания, а также при изменении объемно-планировочных и конструктивных решений необходимо руководствоваться нормативными документами в соответствии с новым назначением этих зданий или помещений.

5.3.5 Необходимо предусмотреть в зданиях объектов питания конструктивные, объемно-планировочные и инженерно-технические решения и мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность.

5.3.6 Пожарно-техническая классификация объектов питания проводится на основе определения степени огнестойкости объекта, его элементов, материалов и конструкций, а также в зависимости от класса пожарной опасности.

При проектировании зданий объектов питания следует руководствоваться пожарно-технической классификацией.

5.3.7 Здания и пожарные отсеки подразделяются по степеням огнестойкости, по конструктивной и функциональной пожарной опасности в соответствии с требованиями по пожарной безопасности.

5.3.8 Объекты питания могут входить в состав зданий, относящихся к другим классам функциональной пожарной опасности. В таких случаях мероприятия по выполнению противопожарных требований должны быть предусмотрены в соответствии с требованиями соответствующих строительных норм о конкретных типах зданий и сооружений согласно требованиям по пожарной безопасности, а также положениями настоящих норм.

5.3.9 Противопожарные преграды (противопожарные стены, перегородки, перекрытия, зоны, тамбуры-шлюзы, двери, окна, люки и клапаны), предназначенные для предотвращения распространения пожара, надлежит проектировать соответственно требованиям действующих нормативно-технических документов по пожарной безопасности.

5.3.10 Применяемые строительные конструкции должны обеспечить минимальные пределы огнестойкости согласно требованиям по пожарной безопасности.

5.3.11 Здания должны быть оборудованы системами оповещения о пожаре.

5.3.12 Автоматическое пожаротушение, пожарная сигнализация и способ оповещения определяются в зависимости от объемно-планировочного решения здания объекта питания согласно требованиям технического регламента «Требование по оборудованию зданий, помещений и сооружений системами автоматического пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре» и других нормативных документов.

5.3.13 Здания объектов питания должны быть оборудованы первичными средствами пожаротушения в соответствии с требованиями технического регламента «Общие требования к пожарной безопасности».

5.3.14 Помещения объектов питания, которые допускается проектировать в подвальных этажах без естественного освещения, должны быть обеспечены устройствами дымоудаления.

5.3.15 В случаях, не предусмотренных требованиями настоящих норм, противоподымная защита зданий и отдельных помещений объектов питания должна выполняться в соответствии с требованиями СН РК 4.02-01.

5.3.16 Эвакуационные пути в зданиях и помещениях объектов питания следует проектировать с соблюдением требований пожарной безопасности к общественным зданиям.

5.3.17 Пути эвакуации должны иметь естественное или аварийное освещение от независимого источника аварийного освещения в соответствии с требованиями СН РК 2.04-01.

5.3.18 Расстояние путей эвакуации от дверей наиболее удаленных помещений объектов питания (кроме туалетов, умывальных, курительных, душевых и других обслуживающих помещений) должно быть не более указанных в действующих нормативно-технических документах к общественным зданиям.

5.3.19 Эвакуационные пути должны обеспечивать безопасную эвакуацию всех людей, находящихся в помещениях объекта питания, через эвакуационные выходы. Определение выходов, являющихся эвакуационными, а также требования к их размещению должны соответствовать требованиям по пожарной безопасности.

5.3.20 Части здания, относящиеся к различным классам функциональной пожарной опасности, разделенные противопожарными преградами, должны быть обеспечены самостоятельными эвакуационными выходами.

5.3.21 Число эвакуационных выходов из здания объекта питания должно быть не менее числа эвакуационных выходов с любого этажа здания.

5.3.22 Эвакуационные выходы из помещений, с этажей и из здания объекта питания рассчитываются в зависимости от максимально возможного числа эвакуирующихся через них людей, времени эвакуации и предельно допустимого расстояния от наиболее удаленного места возможного пребывания людей до ближайшего выхода.

5.3.23 Применение различных типов лестниц и лестничных клеток в целях обеспечения противопожарной защиты и эвакуации людей при чрезвычайных ситуациях следует осуществлять в соответствии с требованиями по пожарной безопасности к общественным зданиям и настоящими нормами.

5.3.24 Лестничные марши и площадки должны иметь ограждения с поручнями.

5.3.25 Пассажирские лифты, размещаемые в лестничных клетках, могут быть ограждены как металлическими сетками, так и перегородками из армированного стекла и других негорючих материалов с ненормируемыми пределами огнестойкости; лифты, размещаемые вне зданий, допускается ограждать только перегородками из негорючих материалов с ненормируемыми пределами огнестойкости.

5.3.26 Двери лифтовых холлов и тамбур-шлюзов должны быть противопожарными, samozакрывающимися с уплотнением в притворах. Допускается выполнять двери лифтовых холлов и тамбур-шлюзов со стороны лифтовых шахт из горючих материалов без остекления.

5.3.27 Автоматическую противодымную защиту лифтовых шахт необходимо предусматривать в зданиях с незадымляемыми лестничными клетками, если указанные лифтовые шахты не имеют у выхода из них тамбур-шлюзов с подпором воздуха при пожаре.

5.3.28 Части здания объекта питания, тушение пожара в которых затруднено (технические помещения и этажи, подвальные и цокольные этажи и др.), следует оборудовать дополнительными средствами, направленными на ограничение площади, интенсивности и продолжительности горения.

## **СН РК 3.02-21-2011\***

5.3.29 Части здания объекта питания, относящиеся к различным классам функциональной пожарной опасности и степеням огнестойкости, следует разделять ограждающими конструкциями с нормируемыми пределами огнестойкости и классами конструктивной пожарной опасности или противопожарными перегородками.

5.3.30 При строительстве объектов питания не допускается применять строительные конструкции, способствующие скрытому распространению горения.

5.3.31 Огнестойкость узла крепления строительной конструкции должна быть не ниже требуемой огнестойкости самой конструкции.

5.3.32 В строительных конструкциях не допускается устраивать каналы для прокладки электропроводки, снижающие предел огнестойкости данных конструкций.

5.3.33 При отделке конструкций необходимо соблюдать требования, предъявляемые к специальным огнезащитным покрытиям и пропиткам, нанесенным на открытую поверхность конструкций.

5.3.34 Не допускается использование специальных огнезащитных покрытий и пропиток в местах, исключаяющих возможность их периодической замены или восстановления в целях увеличения пределов огнестойкости или снижения классов пожарной опасности конструкций.

5.3.35 Подвесные потолки по пожарной опасности должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перекрытиям и покрытиям.

5.3.36 В пространстве за подвесными потолками не допускается размещение каналов и трубопроводов, применяемых для транспортирования горючих газов, пылевоздушных смесей, жидкостей и материалов.

5.3.37 В местах сопряжения противопожарных преград и ограждающих конструкций здания объектов питания (в том числе в местах изменения конфигурации здания) необходимо предусматривать мероприятия, обеспечивающие нераспространение пожара, минуя эти преграды.

5.3.38 Противопожарные стены, разделяющие здание объекта на пожарные отсеки, следует проектировать таким образом, чтобы они обеспечили нераспространение пожара в смежный пожарный отсек при обрушении конструкций здания со стороны очага пожара.

5.3.39 Проемы в противопожарных преградах должны быть закрывающимися при пожаре.

5.3.40 Двери, ворота, люки и клапаны, которые могут эксплуатироваться в открытом положении, следует оборудовать устройствами, обеспечивающими их автоматическое закрывание при пожаре.

5.3.41 Окна противопожарных преград должны быть неоткрывающимися, а двери, ворота, люки и клапаны должны быть обеспечены устройствами для самозакрывания и уплотнениями в притворах.

5.3.42 Проезды для основных и специальных пожарных машин необходимо предусматривать в соответствии с требованиями СН РК 3.01-01.

5.3.43 Конструктивные, объемно-планировочные, инженерно-технические и организационные мероприятия для тушения возможного пожара и проведения спасательных работ надлежит проектировать согласно требованиям по пожарной безопасности.



5.3.44 В подвальных и цокольных этажах не допускается размещать помещения, в которых применяются или хранятся горючие газы, взрывчатые вещества, а также легковоспламеняющиеся материалы.

5.3.45 Баллоны с горючими газами, применяемые для опаливания птиц, располагать в помещениях объектов питания не допускается.

5.3.46 Продовольственные помещения должны быть вентилируемыми естественным или механическим путем для удаления газов, дыма, пара из помещений.

## **5.4 Требования по обеспечению охраны здоровья людей в процессе эксплуатации зданий и сооружений**

### **5.4.1 Требования к размещению объектов питания**

5.4.1.1 Размещение объектов питания на территории городов и поселений следует осуществлять в соответствии с требованиями СН РК 3.01-01, руководствуясь перспективными схемами торгово-бытового обслуживания в развитии генеральных планов населенных пунктов при условии обязательного соблюдения положений нормативных правовых актов.

5.4.1.2 При любом размещении объекта питания не допускается ухудшение санитарно-гигиенических условий жизнедеятельности населения.

5.4.1.3 Размещение объекта питания в экологически неблагоприятной зоне (с превышением ПДК и допустимых уровней вредных воздействий) без соответствующих компенсационных мероприятий не допускается.

5.4.1.4 Не допускается размещение зданий объектов питания в санитарно-защитной зоне, на земельных участках, загрязненных органическими и радиоактивными отходами (до истечения сроков, установленных уполномоченными государственными органами по санитарно-эпидемиологическому надзору и экологии Республики Казахстан), в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт, обогатительных фабрик, схода оползней, селевых потоков и снежных лавин, в зонах возможного катастрофического затопления, в охранных зонах магистральных продуктопроводов и гидрометеостанций.

5.4.1.5 На территории прибрежных водоохраных полос запрещается проектирование и строительство объектов питания, которые потенциально могут нанести ущерб природной среде.

5.4.1.6 При размещении, проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих зданий и сооружений объектов питания, в том числе с внедрением новых технологий, отрицательно влияющих на состояние земель, должны предусматриваться и осуществляться мероприятия по охране земель в соответствии с действующими нормативными документами.

5.4.1.7 Расстояния между зданиями объектов питания и жилыми, производственными зданиями следует принимать на основе расчетов инсоляции и освещенности в соответствии с СН РК 2.04-01, а также противопожарными требованиями.

## **СН РК 3.02-21-2011\***

5.4.1.8 Расстояние между зданиями и сооружениями объектов питания, освещаемыми через оконные проемы, не должно быть менее наибольшей высоты до верха карниза соседних зданий и сооружений.

5.4.1.9 Общедоступные объекты питания допускается встраивать или пристраивать к жилым, общественным или производственным зданиям при соблюдении необходимых санитарно-гигиенических, противопожарных и других требований, установленных действующими нормативными документами к объектам питания. При этом должны сохраняться все функциональные характеристики как самого объекта питания, так и здания, в которое оно встраивается.

Не допускается размещение кулинарных цехов объектов питания по производству кулинарной продукции во встроенных или встроенно-пристроенных помещениях жилых зданий.

5.4.1.10 При проектировании генерального плана участков объектов питания кроме требований настоящих норм должны соблюдаться требования СН РК 3.01-01, СН РК 3.06-01.

5.4.1.11 В генеральных планах участков объектов питания следует предусматривать благоустройство территории.

5.4.1.12 В составе участка объекта питания должны быть предусмотрены:

- а) благоустроенные площадки перед входами;
- б) площадки для стоянки автомобилей;
- в) внутренние сквозные проезды, подъезды к главному и другим входам в здание;
- г) хозяйственная зона, изолированная от зоны гостей, с подъездами для автотранспорта к разгрузочным площадкам и дебаркадерам; в сельских населенных пунктах на хозяйственном дворе предусмотреть место для хранения твердого топлива.

5.4.1.13 На территориях объектов питания, предназначенных для строительства в горной местности, а также на других площадках со сложным рельефом необходимо предусматривать защитные устройства и ограждения на опасных участках (в зоне подъемников, канатных дорог, горнолыжных трасс, осыпей, камнепадов, водоемов и т.п.).

5.4.1.14 На участке объекта питания следует предусматривать проезды, пешеходные дорожки, искусственное освещение и озеленение.

5.4.1.15 Для подъезда к крупным объектам питания, группам зданий, а также к многофункциональным зданиям (с встроенными и встроенно-пристроенными объектами питания) следует предусматривать основные проезды, а к отдельно стоящим зданиям объектов питания - второстепенные проезды.

5.4.1.16 С учетом передвижения инвалидов допускается устройство проездов, совмещенных с тротуарами.

5.4.1.17 При проектировании проездов и пешеходных путей необходимо обеспечивать возможность проезда пожарных машин к зданиям объектов питания, в том числе со встроенно-пристроенными помещениями, и доступ пожарных с автолестниц или автоподъемников в любое помещение.

5.4.1.18 Площадки для автомобильных стоянок, располагаемые на территориях объектов питания, рассчитываются с учетом требований к общественным зданиям и

действующих нормативных документов по пожарной безопасности, а также положений настоящих норм.

5.4.1.19 Размещение стоянок для легковых автомобилей в подземных и цокольных этажах зданий объектов питания следует принимать в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

5.4.1.20 Работы по благоустройству, озеленению территории объекта питания необходимо осуществлять в соответствии с требованиями СН РК 3.01-01.

5.4.1.21 Необходимость размещения на участке малых архитектурных форм, а также зимних садов, оранжерей, зеленых партеров и других зон отдыха и досуга определяется в каждом конкретном случае.

#### **5.4.2 Объемно-планировочные решения**

5.4.2.1 Объемно-планировочные и конструктивные решения должны соответствовать требованиям действующих нормативно-технических документов по санитарно-гигиенической, пожарной, экологической и электрической безопасности.

5.4.2.2 Состав помещений, площади и строительный объем зданий, технологическое оборудование объектов питания определяются с учетом обслуживаемого контингента, рекомендуемых расчетных показателей, функциональной структуры объекта, необходимой коммерческой эффективности.

5.4.2.3 Объемно-планировочные решения объектов питания должны обеспечивать выполнение следующих требований:

- а) поточность технологического процесса;
- б) исключение встречных потоков технологической основы и готовой продукции;
- в) исключение встречных потоков использованной и чистой посуды;
- г) исключение пересечения путей движения посетителей и персонала.

5.4.2.4 Проектирование объектов питания должно осуществляться на основе вместимости - количества мест в обеденном зале.

5.4.2.5 Здания объектов питания с двойным назначением (гражданской обороны) необходимо проектировать в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов к защитным сооружениям гражданской обороны.

5.4.2.6 В составе помещений объекта питания, реализующего свою кулинарную продукцию через торговые отделы и магазины, расположенные вне объекта, следует предусматривать помещения фасовки, маркировки, хранения и отпуска продукции в торговую сеть через отдельный вход.

5.4.2.7 Проектирование окон и витражей зданий объектов питания следует осуществлять, обеспечивая возможность их безопасного периодического открывания для санитарной обработки посредством разделения окон и витражей на отдельные элементы.

5.4.2.8 В помещениях с мокрыми процессами (производственные помещения, санитарные узлы и душевые), а также в местах установки трапов необходимо предусматривать гидроизоляцию в полах.

5.4.2.9 Не допускаются перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах с самообслуживанием.

### **5.4.3 Входы, проходы (коридоры), лестницы, лифты**

5.4.3.1 Лифты в зданиях объектов питания должны соответствовать требованиям к общественным зданиям и пожарной безопасности.

Необходимость устройства лифтов и других средств вертикального транспорта в зданиях объектов питания устанавливается требованиями настоящего раздела и в каждом конкретном случае.

5.4.3.2 Число пассажирских лифтов следует определять на основе расчета в соответствии с требованиями к общественным зданиям.

5.4.3.3 Выходы из пассажирских лифтов следует проектировать через лифтовый холл.

5.4.3.4 Ширина лестничного марша в зданиях объектов питания, предназначенного для эвакуации людей, определяется в соответствии с требованиями по пожарной безопасности или к общественным зданиям.

5.4.3.5 Требования к лестничным клеткам, лестницам каждого типа, а также уклон лестниц на путях эвакуации определяется согласно требованиям по пожарной безопасности.

5.4.3.6 Все функциональные группы производственных помещений объекта должны иметь удобную функционально-технологическую взаимосвязь посредством производственных коридоров, исключая пересечение путей движения людей и грузовых потоков.

5.4.3.7 Грузовые лифты в зданиях объектов питания следует предусматривать в соответствии с технологическими требованиями согласно действующим нормативным документам.

5.4.3.8 Грузоподъемность грузовых лифтов и габариты кабин устанавливаются с учетом классификационных групп - объектов питания и средств механизации, предусматриваемых для разгрузки и загрузки лифтов. Минимально необходимое число грузовых лифтов следует определять с учетом расчета грузопотоков.

5.4.3.9 Перед входами в грузовые лифты на каждом этаже следует предусматривать площадки для разгрузки. Разгрузочные зоны не включаются в состав минимальной нормируемой площади группы помещений для приема, хранения и подготовки товаров к продаже.

5.4.3.10 Машинные отделения лифтов и грузоподъемники не допускается располагать непосредственно под жилыми помещениями.

### **5.4.4 Помещения для посетителей**

5.4.4.1 Набор помещений для посетителей следует проектировать в зависимости от следующих показателей: типа объекта, его вместимости, форм и методов обслуживания, контингента посетителей.

5.4.4.2 Помещение для отпуска продукции должно быть обращено в зал и оборудовано барной стойкой, охлаждаемыми витринами; помещение для хранения продукции должно быть оснащено холодильными шкафами, ледогенераторами, стеллажами и подтоварниками.

При этом не допускается пересечение путей перемещения товаров и путей следования посетителей.

5.4.4.3 Раздаточные зоны и бары объектов питания, обслуживаемых официантами, должны размещаться в зоне групп производственных помещений.

5.4.4.4 Помещения дополнительного обслуживания включают в себя санузлы, помещения бытовых услуг и пр.

#### **5.4.5 Производственные и служебно-бытовые помещения**

5.4.5.1 Производственные помещения следует располагать в единой функциональной зоне с целью обеспечения последовательности и непрерывности процесса приготовления продукции. Данный принцип функционального поэтажного зонирования следует сохранять при размещении производственных помещений на нескольких этажах.

5.4.5.2 Разрешается размещать в обособленной функциональной зоне заготовочные цеха, работающие на сырье, не допуская при этом пересечения путей движения грузов и людей.

5.4.5.3 Производственные цеха следует располагать в отдельных помещениях.

5.4.5.4 Производственные помещения должны состоять из следующих функциональных подгрупп: основных производственных, складских и служебно-бытовых помещений.

5.4.5.5 Последовательность и непрерывность технологического процесса при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствии пересечения технологических и транспортных потоков должна обеспечиваться соответствующим расположением цехов в планировочной структуре здания объекта питания.

Не допускается проектирование цехов проходными, за исключением отделений цехов, представляющих собой последовательные стадии технологического процесса.

5.4.5.6 На объектах питания, обслуживаемых официантами, помещение раздаточной необходимо проектировать с технологическими (дверными) проемами, выходящими в помещения горячих, холодных цехов, моечную посуды, бар.

5.4.5.7 Площадь раздаточных следует определять в зависимости от типа объекта питания, его вместимости, потока и контингента посетителей, типа раздаточного оборудования, ассортимента блюд, расчетных узлов и т.п.

5.4.5.8 Топки кухонных плит на угле или дровах следует проектировать в отдельном помещении, имеющем самостоятельный вход.

5.4.5.9 Хозяйственную зону и разгрузочные площадки объектов питания, встроенных и встроенно-пристроенных к жилым зданиям, следует располагать в части здания, где нет окон и входов в жилые помещения.

## **СН РК 3.02-21-2011\***

5.4.5.10 Помещения загрузочной (для приема продуктов) и складских (для хранения продуктов) следует объединить в единую функциональную зону с непосредственными подходами к грузовым лифтам и взаимосвязью с другими помещениями через производственные коридоры.

5.4.5.11 Разгрузочные места и платформы объектов питания, размещаемые в жилых зданиях и в пристройках к ним, должны предусматриваться в помещениях или под навесом. Помещения разгрузочных платформ (площадок) должны иметь сквозное проветривание.

5.4.5.12 Помещения разгрузочных, расположенных в цокольных и подвальных этажах, следует оборудовать люками с вертикальными дверями и пандусами.

5.4.5.13 Площадь отдельной охлаждаемой камеры следует определять исходя из вместимости объекта.

5.4.5.14 Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с помещениями с повышенной температурой и влажностью, а также под и над такими помещениями.

5.4.5.15 Проектирование проходных камер не допускается.

5.4.5.16 Холодильные машины не допускается размещать на лестничных площадках, под лестницами, в непосредственной близости к входным дверям, в тамбурах охлаждаемых камер, в помещениях и местах большого скопления пыли.

5.4.5.17 При гардеробных для мужчин и женщин следует предусматривать раздельные помещения для переодевания, смежные с душевыми кабинами.

5.4.5.18 В составе бельевой следует проектировать отделения для чистого и грязного белья.

### **5.4.6 Освещение**

5.4.6.1 Проектирование естественного освещения и инсоляции помещений объектов питания должно выполняться с соблюдением требований СН РК 2.04-01.

5.4.6.2 Необходимую продолжительность инсоляции следует обеспечивать посредством размещения и ориентации зданий объектов питания.

5.4.6.3 Без естественного освещения допускается проектировать все помещения, указанные в действующих нормативно-технических документах к общественным зданиям и сооружениям.

### **5.4.7 Безопасность при эксплуатации**

5.4.7.1 Люди и элементы здания должны быть защищены от контактов с горячими и электрическими частями оборудования под током.

5.4.7.2 Количество газа, жидкости, радиации или твердых частиц, выделяемых материалами, используемыми в строительстве здания, не должны превышать вредной концентрации на поверхности материала.

5.4.7.3 Эвакуационные, опознавательные, ориентировочные знаки должны быть ясно видимы и соответственно узнаваемы в условиях, ожидаемых для назначения этих знаков.

5.4.7.4 Знаки должны обозначать выходы и безопасные места и должны располагаться так, чтобы определить пути эвакуации и направлять людей к выходу и безопасным местам и оставаться видимыми в случае отключения электроэнергии.

\*5.4.7.5 Необходимость оснащения системой и средствами охранной сигнализации, системой контроля и управления доступом, системой и средствами оповещения, телевизионной системой видеонаблюдения определяется по требованиям, установленным в постановлении Правительства Республики Казахстан от 3 апреля 2015 года № 191 (Изм.ред. – Приказ КДСиЖКХ от 15.11.2018 г. №235-НК).

5.4.7.6 Следует предусматривать оповещение персонала и посетителей о пожаре посредством световой и звуковой сигнализации.

5.4.7.7 Пожарную сигнализацию и тип пожарного извещателя определяют в соответствии с требованиями технического регламента «Требования по оборудованию зданий, помещений и сооружений системами автоматического пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре» и других нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.

5.4.7.8 В системах автоматизации инженерного оборудования выбор объема автоматизации (контроля, регулирования, защиты, блокировок, управления и сигнализации) должен осуществляться в целях поддержания необходимых параметров, обеспечения надежности, выполнения противопожарных требований, экономии тепла, холода и электроэнергии.

## **5.5 Требования по инженерному обеспечению**

### **5.5.1 Водоснабжение и канализация**

5.5.1.1 В зданиях объектов питания необходимо предусматривать хозяйственно-питьевое, противопожарное и горячее водоснабжение, канализацию и водостоки, соответствующие требованиям к общественным зданиям, СН РК 4.01-01 и действующим нормативно-техническим документам.

5.5.1.2 На участках застройки в сложных грунтовых условиях необходимо предусматривать прокладку водонесущих инженерных сетей в проходных тоннелях. Особые характеристики грунта следует определять в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

5.5.1.3 Для обеспечения водой объектов питания в населенных пунктах, где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться на основании заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора.

5.5.1.4 Вода, используемая для приготовления блюд и мытья посуды, должна отвечать нормативным требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

5.5.1.5 Подвод горячей и холодной воды должен быть предусмотрен ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

## **СН РК 3.02-21-2011\***

5.5.1.6 Расход воды на объектах питания следует определять в соответствии с требованиями к общественным зданиям для хозяйственно-бытовых нужд и для противопожарных целей.

5.5.1.7 Системы водоснабжения и канализации встроенно-пристроенных к жилым зданиям объектов питания должны быть самостоятельными.

5.5.1.8 Система водоснабжения объекта питания должна быть оборудована счетчиками для воды.

Во встроенных, встроенно-пристроенных и отдельно стоящих зданиях объектов питания должны быть установлены счетчики воды для каждого абонента отдельно.

5.5.1.9 Не допускается размещать санузлы и помещения с мокрыми процессами над складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми камерами объектов питания.

5.5.1.10 Не допускается прокладка внутренней канализации под потолками, в стенах, полах, а также транзитных водопроводных магистралей в обеденных залах, производственных помещениях и складских помещениях пищевых продуктов.

5.5.1.11 Не допускается прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры.

5.5.1.12 Бытовые и производственные стоки объекта питания должны быть отведены в наружную канализацию отдельными выпусками.

5.5.1.13 Систему горячего водоснабжения объектов питания следует проектировать без циркуляции.

5.5.1.14 При наличии в производственных помещениях объектов питания технологических трапов для уборки помещений дополнительные трапы устанавливать не рекомендуется.

5.5.1.15 Для очистки производственных и сточных вод до поступления в наружную канализационную сеть от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи следует проектировать установку жиरो- и мезгоуловителей (при необходимости) вне зданий на выпусках канализационной сети, исходя из количества посадочных мест, расходов стоков и других параметров.

5.5.1.16 Для отвода конденсата при оттаивании испарителей в холодильных камерах следует проектировать поддоны с отводом воды из них в трапы, располагаемые в тамбурах, соседних с камерами помещений или, в исключительных случаях, в коридорах.

### **5.5.2 Отопление, вентиляция, кондиционирование и газоснабжение**

5.5.2.1 Отопление, вентиляцию и кондиционирование воздуха в помещениях объектов питания следует проектировать в соответствии с требованиями СН РК 4.02-01, СН РК 2.04-03, требованиями настоящих строительных норм и других действующих нормативных документов.

5.5.2.2 Системы отопления, вентиляции и кондиционирования следует проектировать в целях обеспечения необходимых показателей микроклимата во всех помещениях объектов питания, а также нормируемые уровни шума и вибрации от работы оборудования и систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, кроме



систем аварийной вентиляции и противодымной защиты, для которых установлены особые требования согласно СН РК 4.02-01.

5.5.2.3 При проектировании систем отопления, вентиляции и кондиционирования климатические параметры района строительства объекта питания следует принимать согласно требованиям действующих нормативных документов по строительной климатологии.

5.5.2.4 В проектах объектов питания необходимо обеспечить ремонтпригодность и взрывопожаробезопасность систем отопления, вентиляции и кондиционирования.

5.5.2.5 Система отопления здания объекта должна предусматривать равномерное нагревание воздуха помещений, гидравлическую и тепловую устойчивость, взрывопожарную безопасность и доступность для очистки и ремонта.

5.5.2.6 Системы отопления встроенных, встроенно-пристроенных объектов питания к зданиям иного назначения должны проектироваться раздельными, а их управление может быть совмещено с управлением основного здания.

5.5.2.7 Автоматизированные индивидуальные тепловые пункты следует предусматривать и проектировать согласно требованиям действующих нормативных документов к общественным зданиям.

5.5.2.8 Отопление следует проектировать с учетом потери теплоты через ограждающие конструкции, расхода теплоты на нагревание инфильтрующегося наружного воздуха, материалов, оборудования и притока теплоты от технологического оборудования, освещения, электрических приборов, людей.

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

5.5.2.10 Среднюю температуру поверхности строительных конструкций со встроенными нагревательными элементами следует принимать в соответствии с требованиями СН РК 4.02-01.

5.5.2.11 Теплоноситель, параметры теплоносителя должны соответствовать требованиям СН РК 4.02-01.

5.5.2.12 Тепловой поток в системе водяного отопления и расход теплоносителя следует определять в соответствии с требованиями СН РК 4.02-04.

5.5.2.13 Тепловыми завесами должны быть оборудованы помещения загрузочной, вестибюлей объектов питания.

5.5.2.14 Теплоизоляционные конструкции следует проектировать в соответствии с СН РК 4.02-02.

5.5.2.15 Устройство системы кондиционирования следует предусматривать в обеденных залах и производственных помещениях объектов питания при значительных тепловыделениях. Остальные служебные помещения необходимо оснащать системой приточно-вытяжной вентиляции.

5.5.2.16 Производительность систем вентиляции и кондиционирования воздуха определяется на основе минимально необходимого количества обрабатываемого наружного воздуха, санитарных требований воздухообмена.

Расчет воздухообмена следует производить на поглощение теплоизбытка от людей, солнечной радиации или электроосвещения и технологического теплового оборудования.

## **СН РК 3.02-21-2011\***

5.5.2.17 Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях следует принимать в соответствии с положениями СН РК 4.02-01.

5.5.2.18 Температуру воздуха, удаляемого из торговых залов объектов питания, следует определять с учетом градиента по высоте.

5.5.2.19 Расчет воздухообмена в пищеблоках школ следует производить на поглощение теплоизбытков, выделяемых технологическим оборудованием столовой. Организацию притока воздуха в производственные помещения пищеблока следует предусматривать через обеденный зал.

5.5.2.20 Оборудование, являющееся источником тепла, влаги и газов, необходимо оснащать локальными вытяжными системами.

5.5.2.21 Вентиляцию, воздушное отопление, воздушное душирование и воздушно-тепловые завесы следует проектировать с целью обеспечения требуемых показателей микроклимата в помещениях объектов питания как в зоне обслуживания, так и в рабочей зоне.

5.5.2.22 При проектировании систем вентиляции объектов питания должны соблюдаться требования санитарно-технических и противопожарных норм и энергоэкономичности.

5.5.2.23 Системы вентиляции объектов питания, встроенных или встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения, следует проектировать самостоятельными.

На объектах питания, встроенных или встроенно-пристроенных к жилым зданиям, необходимо предусматривать меры по защите жилых помещений от шума и вибрации.

5.5.2.24 Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

5.5.2.25 Вентиляторы, кондиционеры, приточные камеры, воздухонагреватели, теплоутилизаторы, пылеуловители, фильтры, клапаны, шумоглушители и др. следует выбирать исходя из расчетного расхода воздуха с учетом подсосов и потерь через неплотности.

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

5.5.2.27 Не допускается проектировать вытяжные воздуховоды, идущие из пищеблоков учреждений образования, через групповые или спальные помещения.

5.5.2.28 Прокладка внутренней канализации в пределах приточных камер не допускается.

5.5.2.29 Размещение и проектирование приемных устройств, открываемых окон и проемов, используемых для приточной вентиляции с естественным побуждением, проектируется по СН РК 4.02-01 и требованиям к общественным зданиям.

5.5.2.30 В помещениях объектов питания следует предусматривать фрамуги, форточки или другие устройства для поступления приточного воздуха, за исключением помещений, куда по технологическим требованиям не допускается проникание воздуха, или необходимо предусматривать кондиционирование воздуха.

5.5.2.31 Системы газоснабжения зданий объектов питания следует проектировать в соответствии с требованиями СН РК 4.03-01.

5.5.2.32 Прокладка газопроводов под тоннелями не допускается.

5.5.2.33 Совместная прокладка газо- и трубопроводов, транспортирующих легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, с кабельными линиями не допускается.

5.5.2.34 Размещение газопроводов из неметаллических труб следует предусматривать согласно СН РК 4.03-01.

5.5.2.35 Системы обеспечения газом и газоиспользующие установки необходимо проектировать так, чтобы в течение срока их службы были обеспечены их прочность, устойчивость и герметичность в соответствии с требованиями безопасности.

5.5.2.36 Давление газа во внутренних газопроводах и перед газоиспользующими установками должно соответствовать давлению, необходимому для устойчивой работы этих установок.

5.5.2.37 Запрещается размещение газоиспользующего оборудования природного газа и сжиженного углеводородного газа в помещениях подвальных и цокольных этажей зданий объектов питания, кроме блокированных помещений жилых зданий, включающих в себя объекты питания или подлежащих реконструкции под объекты питания.

5.5.2.38 Не разрешается установка баллонов сжиженного углеводородного газа в чердаках, в помещениях, расположенных под и над обеденными залами объектов питания, в помещениях без естественного освещения, у аварийных выходов, со стороны главных фасадов.

5.5.2.39 Помещение объекта питания, где устанавливается газоиспользующее оборудование, работающее в автоматическом режиме без постоянного присутствия обслуживающего персонала, следует оснащать системами контроля загазованности с автоматическим отключением подачи газа и выводом сигнала о загазованности на диспетчерский пункт или в помещение с постоянным присутствием персонала.

5.5.2.40 Установка газового оборудования в барах и кафе театров и кинотеатров не допускается.

5.5.2.41 В лечебных и амбулаторно-поликлинических учреждениях допускается предусматривать централизованное газоснабжение только в помещениях приготовления пищи, центральных заготовочных, размещаемых в отдельно стоящих зданиях.

### **5.5.3 Электрические и слаботочные устройства**

5.5.3.1 В зданиях объектов питания следует предусматривать электрооборудование, электроосвещение, устройства связи, информатизации и телевидения. Объекты питания могут быть оборудованы локальными электроприборами, средствами связи и информатизации.

5.5.3.2 Внутренние электрические системы следует проектировать с соблюдением требований технического регламента «Требование по оборудованию зданий, помещений и сооружений системами автоматического пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре», СН РК 2.02-02 и других нормативных документов.

## **СН РК 3.02-21-2011\***

5.5.3.3 Искусственное освещение и электротехнические устройства зданий объектов питания следует проектировать в соответствии с требованиями СН РК 2.04-01, СН РК 4.04-07, СН РК 4.04-04 и действующих нормативно-технических документов по электрооборудованию.

5.5.3.4 Электропроводку в помещениях, заземление и зануление осветительных электроустановок надлежит выполнять в соответствии с Правилами устройства электроустановок.

5.5.3.5 Во всех помещениях объектов питания обязательно устройство рабочего электрического освещения.

5.5.3.6 При проектировании силового и осветительного оборудования должны выполняться требования по электрооборудованию жилых и общественных зданий.

5.5.3.7 В здании объекта питания должно устанавливаться вводно-распределительное устройство.

5.5.3.8 На вводах распределительных пунктов и групповых щитков должны устанавливаться аппараты управления.

5.5.3.9 Источники света следует выбирать, исходя из функциональных требований с учетом их световой отдачи, срока службы, спектральных и электрических характеристик, а также конструктивных особенностей.

В залах ресторанов, кафе, баров, где необходимо выдержать высокие требования к цветопередаче, рекомендуется отдавать предпочтение энергосберегающим лампам.

5.5.3.10 Аварийное освещение в помещениях, коридорах на путях эвакуаций, световые указатели у выходных дверей, освещение безопасности, включаемое при отключении рабочего освещения для продолжения работы, а также охранное и дежурное освещение должны быть предусмотрены в случаях, изложенных в СН РК 2.04-01.

5.5.3.11 Питание освещения объектов следует рассчитывать и проектировать согласно требованиям к электрооборудованию жилых и общественных зданий.

5.5.3.12 Управление освещением складских помещений, а также помещений для подготовки товаров должно быть местным для каждого помещения с возможностью централизованного отключения по окончании работы объекта.

5.5.3.13 Проектирование устройств связи и сигнализации надлежит осуществлять в соответствии с СН РК 2.02-02.

5.5.3.14 Необходимость во внутренней административно-хозяйственной связи определяется в каждом конкретном случае.

5.5.3.15 Варианты размещения силовых кабельных линий следует предусматривать в соответствии с требованиями СН РК 4.04-07.

5.5.3.16 При проектировании инженерного оборудования следует использовать вторичные энергоресурсы и применять прогрессивные типы санитарно-технических агрегатов и различных установок, электротехнического и другого оборудования, отличающегося высокими характеристиками, в том числе более экономичных по металло- и энергоемкости.

### **5.5.4 Мусороудаление и пылеуборка**

5.5.4.1 Мусороудаление и пылеуборка объектов питания должны предусматриваться в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям.

5.5.4.2 Необходимость устройства пневматических систем мусороудаления и мусоропроводов следует определять в каждом конкретном случае.

5.5.4.3 Ствол мусоропровода необходимо выполнять из негорючих материалов.

5.5.4.4 Для зданий, не оборудованных мусоропроводами, следует предусматривать мусоросборную камеру или площадку.

5.5.4.5 На сети водопровода в мусорокамере необходимо установить автоматические спринклеры.

5.5.4.6 Выход из мусорокамеры следует предусматривать непосредственно наружу и отделять от входа в здание глухой стеной (экраном); над выходом из мусорокамеры должен быть установлен козырек из негорючих материалов.

### **5.6 Требования по обеспечению доступности для маломобильных групп населения**

5.6.1 При проектировании зданий, помещений объектов питания, их входов, путей движения, лестниц, пандусов, лифтов, подъемников, внутреннего оборудования, санитарных узлов и производственных помещений следует руководствоваться требованиями к общественным зданиям, настоящими нормами и СН РК 3.06-01.

5.6.2 Элементы участка должны быть доступны для инвалидов в соответствии с СН РК 3.06-01.

5.6.3 При наличии перепадов уровней (отметок) обеденных залов менее высоты этажа и невозможности устройства пандусов следует предусматривать специальные подъемники для инвалидов (в том числе колясочников), перемещающиеся вертикально или наклонно вдоль лестничного марша.

5.6.4 При проектировании зон обслуживания маломобильных групп посетителей, рабочих мест для них следует руководствоваться требованиями СН РК 3.06-01.

5.6.5 На автостоянках должны быть предусмотрены места для транспортных средств инвалидов. Стоянки для транспортных средств инвалидов следует размещать максимально приближенно к входу в здание объекта питания. Специальные устройства (пандусы, подъемники), обеспечивающие доступность зданий и территории объекта питания для инвалидов, следует оборудовать в соответствии с СН РК 3.06-01.

### **5.7 Охрана окружающей среды**

5.7.1 При проектировании, строительстве, реконструкции и ликвидации объектов питания необходимо соблюдать экологические, санитарно-эпидемиологические и иные требования, установленные законодательством Республики Казахстан, в области охраны окружающей среды и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5.7.2 При проектировании объектов общественного питания необходимо предусматривать меры по предотвращению разрушения естественных экологических систем, уничтожения растительного мира, изменения окружающей среды.

5.7.3 Необходимо принимать соответствующие меры по предупреждению и устранению вредного влияния шума, вибрации, магнитных полей и иных вредных физических воздействий в объектах общественного питания на прилегающей территории.

5.7.4 Выполнение требований по экологической безопасности хранения, перевозки, утилизации продукции должны достигаться путем применения необходимых способов защиты (охраны) окружающей среды от негативного воздействия.

5.7.5 При проектировании и эксплуатации объектов должны учитываться предельно допустимые воздействия на окружающую среду, предусматриваться надежные и эффективные меры предупреждения, устранения загрязнения вредными отходами, их обезвреживание и утилизация, внедрение ресурсосберегающих, малоотходных и безотходных технологий и производств.

## **6 ТРЕБОВАНИЯ ПО ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ И РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ**

### **6.1 Требования по сокращению энергопотребления**

6.1.1 Проектирование объектов общественного питания в части экономии энергии и сокращения расхода тепла должно выполняться в соответствии с требованиями нормативных документов, направленных на эффективное использование и экономию энергетических ресурсов.

6.1.2 При проектировании объектов питания должен быть предусмотрен комплекс мероприятий по повышению энергоэффективности объекта с учетом соответствующих нормативных документов, действующих на территории Республики Казахстан.

6.1.3 При проектировании объектов питания должно предусматриваться обязательное использование энергосберегающих материалов, установка приборов учета энергетических ресурсов, автоматизированных систем регулирования теплотребления.

6.1.4 Необходимо проводить мероприятия, предотвращающие перегрев, а также развитие и применение технологий пассивного охлаждения, в первую очередь те, которые улучшают климатические условия внутри здания и микроклимат вокруг здания.

6.1.5 Эксплуатация объектов общественного питания должна осуществляться с учетом обеспечения экономного расходования энергоресурсов.

### **6.2 Рациональное использование природных ресурсов**

6.2.1 Для рационального использования природных ресурсов при проектировании объектов общественного питания следует обеспечить выполнение требований нормативно-технических документов Республики Казахстан в области природопользования.

6.2.2 Для обеспечения ресурсосбережения необходимо предусматривать технологии и материалы, позволяющие исключить нерациональный расход ресурсов как в процессе строительства, реконструкции, капитального ремонта зданий, строений, сооружений, так и в процессе их эксплуатации.

6.2.3 При проектировании территорий следует минимизировать зоны для вырубki растительности.

6.2.4 При проектировании следует использовать технологии, обеспечивающие экономное расходование сырья, материалов и энергоносителей, вторичное использование ресурсов и утилизацию отходов.

6.2.5 Ландшафтные планы следует предусматривать с учетом климатических условий, типа почвы, количества осадков, направления ветра, обслуживания растений, безопасности для посетителей и персонала.

---

УДК 725 (083)

МКС 93.040.10

**Ключевые слова:** общественное питание, предприятия общественного питания, оборудование пищевых предприятий, кулинария, классификация предприятий.

---



*Ресми басылым*

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҰЛТТЫҚ ЭКОНОМИКА МИНИСТРЛІГІНІҢ  
ҚҰРЫЛЫС, ТҰРҒЫН ҮЙ-КОММУНАЛДЫҚ ШАРУАШЫЛЫҚ ІСТЕРІ ЖӘНЕ  
ЖЕР РЕСУРСТАРЫН БАСҚАРУ КОМИТЕТІ**

**Қазақстан Республикасының  
ҚҰРЫЛЫС НОРМАЛАРЫ**

**ҚР ҚН 3.02-21-2011\***

**ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНУ ОБЪЕКТІЛЕРІ**

Басылымға жауаптылар: «ҚазҚСҒЗИ» АҚ

050046, Алматы қаласы, Солодовников көшесі, 21  
Тел./факс: +7 (727) 392-76-16 – қабылдау бөлмесі

*Издание официальное*

**КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА, ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО  
ХОЗЯЙСТВА И УПРАВЛЕНИЯ ЗЕМЕЛЬНЫМИ РЕСУРСАМИ МИНИСТЕРСТВА  
НАЦИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ  
Республики Казахстан**

**СН РК 3.02-21-2011\***

**ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Ответственные за выпуск: АО «КазНИИСА»

050046, г. Алматы, ул. Солодовникова, 21  
Тел./факс: +7 (727) 392-76-16 – приемная