

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения.....	2
4 Размещение объектов питания	2
5 Объемно-планировочные и конструктивные решения	3
6 Инженерное обеспечение объектов питания	12
Приложение А Показатели для расчета площади земельных участков для размещения объектов питания	18
Приложение Б Состав помещений, технического оборудования и оснащение объектов питания	19
Приложение В Минимальная площадь помещений для обслуживания покупателей (потребителей) объектов питания.....	21
Приложение Г Состав производственных помещений объектов питания	23
Приложение Д Минимальные площади производственных помещений объектов питания.....	24
Приложение Е Состав помещений цехов кондитерских, булочных и мучных изделий	26
Приложение Ж Минимальная площадь помещений для приема и хранения продуктов объектов питания разного типа	28
Приложение К Состав служебных и бытовых помещений объектов питания.....	30
Приложение Л Минимальная площадь служебных и бытовых помещений объектов питания	31
Приложение М Минимальные значения расчетной и общей площади объектов питания	33
Приложение Н Минимальные значения расчетной площади объектов питания для сельских населенных пунктов	35
Приложение П Примерные схемы функционально-технологических и планировочных взаимосвязей помещений объектов питания	36
Приложение Р Типы объектов питания и их характеристики для различных организаций и учреждений	41
Приложение С Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях для обслуживания посетителей и в производственных помещениях объектов питания.....	43
Приложение Т Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях для приема и хранения продуктов, служебных и бытовых помещениях объектов питания	44
Приложение У Таблица соотношения количества блюд/мучных изделий в сутки и вместимости залов объектов питания	45
Библиография	47