

2.A.2. НОРМИ И ПРАВИЛА ЗА ПРОЕКТИРАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕ

Утвърдени с решение на Комитета по архитектура и благоустройство по протокол № 65 от 1961г.

I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящите норми и правила са задължителни при проектирането на следните заведения за обществено хранене (нови или реконструкция на съществуващи): а) ресторанти б) гостилници, в) закувални, г) шкембеджийници, д) кебапчийници (бира и скара), е) столове, ж) бирарии, з) пивници, и) аперитиви, к) обществени кухни, л) сладкарници, м) кафе-сладкарници, н) кафенета, о) бюфети и павилиони.

2. Територията, определена за построяване на заведения за обществено хранене, трябва да отговаря на основните технически и санитарни изисквания по отношение оттичането на атмосферните води, нивото на подпочвените води, естественото проветряване, възможността за водоснабдяване и канализация и др. Тя трябва да осигурява възможност за поместване на някои дворни постройки, като навес за опаковъчни материали, съдове за смет и отпадъци и др.

3. За временно съхраняване на съдовете с отпадъци нормално се предвиждат малки помещения с отделна вентилационна шахта или директна вентилация. Отделни малки помещения трябва да се предвиждат също и за съхраняване на инвентара за почистване.

Съдовете за смет и отпадъци, когато се предвиждат в двора при по-малките заведения без централно водоснабдяване и канализация, помийните ями и дворните клозети трябва да се разполагат на разстояние 25 м от помещенията за обработка, съхранение и раздаване на продуктите.

4. Пътеките в дворовете трябва да бъдат застлани с безпрашна настилка, а останалата част да бъде озеленена.

5. Входовете за товарене и разтоварване на продуктите и специалните отвори към избите се препоръчва да бъдат откъм двора.

6. Помещенията за топлата кухня и помещенията за пазене на продукти, полуфабрикати и за съхраняване на студени закуски се разполагат предимно на север, северозапад, североизток или в сутерена.

7. Заведенията за обществено хранене в новоизграждащите се или основно реконструирани жилищни квартали на населените места се изграждат в самостоятелни сгради.

В жилищните и обществени сгради на останалите части от града се допуска изграждането на заведения за обществено хранене при условие че техният капацитет не надвишава 100 места, а при обществените кухни - 500 обеда и при осигуряване на необходимата звукоизолация.

В избите се допуска устройване на помещение за хранене, производствени, подготвителни и други помещения само при терени с денивелация, при условие, че няма влага и се осигури естествено осветление и вентилация за тези помещения, за които се изисква такава.

Допуска се устройването на барове и бирхалета в изби при условие, че подпочвените води са под същите.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

2.A
2
2

Заведенията за обществено хранене, находящи се в жилищните сгради, трябва да бъдат на първия или по изключение на втория етаж с използване на избата.

Самостоятелните сгради, предназначени за заведения за обществено хранене, не трябва да имат повече от 3 етажа.

8. При филиалите на заведенията за обществено хранене, работещи с готова храна и при заведения за обществено хранене с повече от една зала за хранене, когато не са в непосредствена връзка с кухнята, към всяка от тях се предвижда самостоятелно помещение за раздаване на храна (офис) със съоръжение за осигуряване подходяща температура на храната. При капацитет на отделните зали за хранене от 100 места и нагоре при ресторантите и от 150 места и нагоре при останалите заведения към офиса се организира приготвяване на аламинути и скара, в зависимост от вида на заведението.

Измиването на съдовете от залата става в умивални помещения към отделните зали - в непосредствена връзка с съответния офис или в общи умивални. При разполагане на залага за хранене, кухнята и общата умивалня на различни нива се предвиждат отделни асансьори за подаване на храната и за сваляне на мръсни съдове от залата.

9. Височината на салона за различните заведения за обществено хранене е дадена към съответните раздели.

Височината на производствените, спомагателните и битовите помещения е посочена в следната таблица:

№	Наименование на помещението	Минимална височина от пода до тавана в метри	
		в самостоятелни сгради	в други сгради
1	Кухня при капацитет на залата до 400 места	3	2,8
2	Кухня при капацитет на залата от 400 места и нагоре	3,5	3,5
3	Бюфет, офис, умивалня, подготвителна, склад за продукти и напитки	3	2,8
4	Гардероб, тоалетна, клозет, кабина за душ, склад за бельо и малоценни материали, канцелария и помещение за персонала	2,6	2,6

10. Помещенията на заведенията за обществено хранене трябва да бъдат измазани, стените и таванът да се боядисват. Цокълът на производствените помещения да се боядисва с блажна боя или да се облицова с фаянсови плочки на височина минимум 1,60 м или да се употребяват други подходящи и безвредни материални (пластмаси и др.), одобрени от Държавната санитарна инспекция.

Подът на кухните, помещенията за обработка на продуктите, подготвителните и умивалните за съдове трябва да бъде покрит с подходяща настилка, която позволява лесно измиване и поддържане, и с наклон 1,5% към страната за оттичане на водата.

11. Хладилните камери трябва да се разполагат и групират на такива места, където се осигурява минимална загуба на студ.

12. При проектиране на машинно-компресорните отделения трябва да се спазват следните изисквания:

- а) да бъдат в избите или етажа в близост до хладилните камери;
- б) да са направени от негорими материали;
- в) да имат пряк достъп от към коридор и по правило - отделен външен вход при амонячните агрегати;
- г) да не се съобщават с други помещения;
- д) да не се разполагат под помещения, в които пребивават много хора;
- е) да имат съответна вентилация, когато се предвижда по общо действащите нормативи.

13. Относителната влажност на въздуха в топлата кухня, миялните помещения и в нехладилните складове трябва да бъде не повече от 70%, в хладилните складове 80-85%, а в останалите помещения 40-60%.

14. При разполагане на оборудването в някои от производствените помещения се спазват следните изисквания и отстояния:

А. ТОПЛА КУХНЯ

а) Разстоянието от кухненската печка, когато същата има ширина по-голяма от 1 м, до работните места трябва да бъде от 1,10 м (за масите, които обслужват непосредствено печката) до 1,40 м (за останалите маси и преградни стени); разстоянието от кухненската печка, когато същата има ширина по-малка от 1 м, до работните маси се допуска да бъде до 1 м.

б) Разстоянието от вратата на печката, работеща с твърдо гориво, до противоположната стена или преграда трябва да бъде минимум 1,50 м. Това разстояние при проектирането на печките, които работят с друг вид гориво, трябва да бъде 1,25 м.

в) При двустранно разполагане на работните места разстоянието между масите трябва да бъде минимум 1,20 м.

г) Печката трябва да бъде достъпна най-малко от три страни.

Желателно е захранването и почистването с оглед на санитарно-хигиенните изисквания да става извън топлата кухня, ако готварската машина работи с твърдо гориво.

д) Да се осигурят удобни връзки на топлата кухня с помещенията за първична обработка на месото, рибата и зеленчука.

Б. ПОДГОТВИТЕЛНИ ПОМЕЩЕНИЯ

а) Ширината на работното място трябва да бъде 1,25 м.

б) Минималната ширина на основните проходи - ширината на превозното средство плюс по 0,50 м от двете страни.

в) Ширина на спомагателен проход - 1 м.

г) Разстояние между работните маси при двустранна работа и наличие на проход - 1,50 м.

д) Разстояние между машините, разположени на 1 ред - 0,75 м (в случаите, когато там не е работно място), а между машините и стената - 0,40 м.

В. МИЯЛНИ ПОМЕЩЕНИЯ

а) Разстоянието от миялната машина до стената откъм работното място трябва да бъде минимум 1,50 м.

б) Разстоянието между миялната машина и миялните басейни при едностранна работа трябва да бъде 1,50 м, а при двустранна - 2 м.

в) При заведения до 200 места минималното разстояние между две вани при едностранна работа трябва да бъде 0,80 м, а при двустранна - 1,30 м. При заведения над 200 места, разстоянието между две вани при едностранна работа на един и същи мияч да бъде 1,00 м, при двустранна работа на миячите - 1,50 м.

15. При проектиране на заведенията за обществено хранене трябва да се осигурява последователност на технологическия процес при кухненската обработка на хранителните продукти и да не се допуска да се кръстосват пътищата на суровините, готовата продукция и отпадъците, на готовата храна и не измитите съдове, както и на измитите и не измитите съдове и прибори.

16. При проектирането и строежа на производствените помещения трябва да се осигурява разделяне на първичната обработка на продуктите от тяхната топлинна обработка, както и отделни линии за обработка на месото, рибата и зеленчуците. За целта трябва да се проектират отделни помещения за обработка на месото, рибата и зеленчуците.

В по-малките заведения (до 200 места за сядане) месото и рибата могат да се обработват в едно помещение, като за обработването на рибата се предвижда отделен кът с работна маса.

Б още по-малките заведения (до 50 места за сядане) помещението за обработка на месо и риба може да се отдели от помещението за обработка на зеленчук с преграда, висока най-малко 1,5 м.

17. За измиване на съдовете от салона за хранене и на кухненските съдове трябва да се предвиждат две отделни помещения.

Миялната за съдове от салона за хранене трябва да има тригнездов басейн, а при по-големите заведения (с над 100 места) е задължително да има миялна машина и шкафове за съхраняване на измитите съдове. Миялна машина по възможност трябва да се осигурява и за малките заведения.

Миялната за кухненски съдове трябва да има двугнездов басейн и етажерка за изсушаване на съдовете и инвентара.

Миялните могат да се отделят помежду си с ниски, но плътни прегради.

При заведения до 50 места за сядане, миялната за измиване на кухненските съдове може да се отдели от кухнята с ниска преграда минимум 1,5 м.

Миялната за съдове от залата за хранене да има пряка връзка с топлата кухня (мястото на раздаване на храната).

18. Не се допуска съхраняването на готовата продукция и полуфабрикатите в една и съща хладилна камера. Също така не се допуска съхраняването на рибата заедно с други хранителни продукти.

В заведенията под 120 места за сядане или под 300 столуващи се допуска бързоразвалящите се месни и млечни хранителни продукти да бъдат съхранявани в обща хладилна камера, но местата за съхраняване на месото и млечните продукти трябва да бъдат добре разграничени и да се изключи допирването и неблагоприятното взаимно повлияване на различните видове продукти. Нормите за охлаждаемите складове, посочени в таблиците към съответните раздели, се отнасят за чисто охлаждаеми площи.

За съхраняването на хранителните продукти в заведенията за обществено хранене с над 120 места за сядане или над 300 столуващи трябва да се отдели освен обикновените складови помещения, предвидени в съответните раздели на различните видове заведения за обществено хранене, и специални складови помещения:

- а) за сухите продукти;
- б) за зеленчуците и картофите;
- в) хладилна камера (шкаф) за месо (температура 0 до 2°C);
- г) хладилна камера (шкаф) за млечни продукти и мазнини (температура + 2 до +4°C);
- д) хладилна камера (шкаф) за риба (с температура 0 до 2°C); предвижда се само при специална обособка за районите с честа доставка на риба;
- е) в по-големите заведения за обществено хранене (200 и повече места в залата) да се предвижда на подходящо място в близост до топлата кухня хладилен шкаф за съхраняване на полуфабрикатите от месо.

19. В производствените помещения (с изключение на помещенията за топлинна обработка) на всяко заведение за обществено хранене трябва да има хладилни шкафове (или вани с лед) отделно: а) за суровините и полуфабрикатите и б) за готовата продукция.

20. Складовете за съхраняване на продуктите трябва да отговарят на условията, посочени в санитарните правила за заведенията за обществено хранене - раздел VI "Санитарни изисквания при приемането и съхраняването на хранителни продукти", обнародвани в "Известия", бр. 53 от 1961г. и действащите за тази цел БДС, ОТН и ЗТН.

Начинът на складиране на хранителните продукти е указан в следващата таблица:

Вид на продуктите	Начин на съхранение
Хляб	В стени долапи или в отделни складове (за заведение с повече от 200 места) на етажерки – свободно или в каси. Шкафовете да имат замрежени отвори за вентилиране
Зеленчуци	На етажерки, отстоящи от най-долната част на пода мин: 15 см
Месо	В хладилна камера на етажерки и хромникелирани или калайдисани куки. При съхраняване на замразено или охладено месо върху лед, то трябва да се разполага на един ред върху дървени решетки
Птици – замразени или охладени	В каси, отдалечени помежду си, за осигуряване на добро вентилиране
Карантия	В хладилник, сортирани по вид в отделни каси
Риба	В хладилници
Мляко	В гюмове, бутилки или легени
Яйца	В специални опаковки, изолирани от миришещи продукти
Сухи продукти	Сух склад, добре проветряем и обзаведен с етажерки, сандъци и шкафове, на които най-долната част да отстои от пода на 15 см
Продукти в съдове	Върху скари, разположени на 20 см от пода и стените

Забележки:

- 1 Не се допуска съхраняването на неопаковани продукти непосредствено върху лед. Това може да стане само на стелажки, разположени върху леда.
- 2 Всички хранителни продукти се съхраняват съгласно изискванията на БДС, ОТН, ЗТН.

21. Производствените помещения на заведенията за обществено хранене, със съгласие на Държавната санитарна инспекция и Министерството на вътрешната търговия, могат да се обединяват в обща зала, като се отделят едно от друго с ниски металически или други подходящи прегради при условие, че е осигурена пълна механизация, употребяват се електротоплинни съоръжения, устроена е ефективна обща приточно-смукателна и местна вентилация и са спазени изискванията на техниката по безопасността.

22. Гардеробите за персонала могат да бъдат общи за мъже и жени, но в такъв случай трябва да се предвижда кабина за преобличане.

За всеки работник се предвижда двойно шкафче - за съхраняване по отделно на домашното и работното облекло.

23. Броят на душовете в заведенията за обществено хранене се определя в зависимост от броя на местата за сядане, както следва:

до 300 места - 1 душ, а за ресторантите екстра категория - 2 душа;

над 300 места - 2 душа, а за ресторантите екстра категория - 3 душа.

Към душовете се предвиждат съблекални и гардероби по установените минимални норми.

При 2 и 3 душа да се предвиждат отделни душеве за мъже и жени.

При заведенията под 400 места една от душените клетки се приспособява за поддържане хигиената на жената. При заведенията с капацитет над 400 места се устройва отделно помещение за поддържане хигиената на жената, като площта за това помещение е включена в нормите за административно-битовите помещения.

24. Броят на клозетите за персонала зависи от броя на местата за сядане в заведението, както следва:

до 300 места - 1 кабина, а за ресторантите екстра категория - 2 кабинни;

от 300 - 1000 места - 2 кабинни, а за ресторантите екстра категория - 3 кабинни;

над 1000 места - 3 кабинни.

При 2 и 3 кабинни се предвиждат отделни кабинни за мъже и жени.

Клозетите трябва да имат изолационно антре с кран и мивка.

25. Клозетите за посетителите се определят съобразно броя на местата за сядане в заведението-1 клетка за 60 места. Най-малкият брой на клозетите е общо 2.

В мъжкия клозет се предвижда и 1 писоар.

При две и повече клозетни клетки се предвиждат отделни кабинни за мъже и жени с отделни предверия (изолационни антрета).

В предверието (изолационното антре) към всеки клозет трябва да има по един умивалник.

Допуска се в закувалните, кебапчийниците и сладкарниците до 50 места да не се устройват отходни места за посетителите.

26. В по-големите заведения (над 100 места за сядане или над 200 столуващи) се предвиждат отделни умивални, като за всеки 50 места за сядане или за 100 столуващи се предвижда по 1 кран.

В по-големите заведения и особено в столовете задължително трябва да се устройва електрически сушоар за ръцете.

27. При определяне площта на отделните помещения в заведенията за обществено хранене да се има предвид следното:

а) Площта на всички помещения в заведенията с междинен брой на местата се определя чрез интерполиране. Не се допуска екстерполиране на нормите за площите на отделните заведения.

б) Допуска се $\pm 10\%$ отклонение от нормите за площта на всички помещения, без залата за хранене, в заведенията за обществено хранене и $\pm 5\%$ отклонение от общата площ на производствените помещения

в) При наличност на колони в залата за хранене общата им площ се добавя към площта, определена по норми.

г) Всички норми за площите са светли зидарски.

д) При заведенията за обществено хранене, работещи с полуфабрикат, се предвижда задължително помещение за дообработка на полуфабрикати от зеленчук, месо и риба, като в същите се заделя г отделни кътове за дообработка на зеленчуците, месото и рибата. В този случай нормите за тези помещения се намаляват - за зеленчука с 30% и за месо с 40%.

е) В офиса се предвижда мивка за келнерите;

ж) За измиване на кофите за отпадъци и смет се предвижда отделен кран.

В зависимост от количеството на продуктите, които ще се складират в заведенията, работещи с полуфабрикати, при съобразяване със сроковете за съхранение, складовите площи за месото и зеленчуците може също да бъдат намалявани с 20 до 30%.

28. Входът и изходът за посетители трябва да бъде отделен от входовете и изходите за производствени и административно-битовите помещения.

При заведения за обществено хранене, които са в една сграда с обществени, административни и други заведения, входът, изходът и стълбищата могат да бъдат общи за всички заведения в сградата.

29. Естественото изкуственото осветление на отделните помещения трябва да отговаря на условията, посочени в следната таблица:

Вид помещения	Вид осветление		
	Естествено минимум	Изкуствено в луксове	
		с обикновени лампи	с луминисцентни лампи
Зала за хранене	1:8	100	300
Производствени помещения	1:6	75	200
Складови помещения	1:30	30	75
		(на пода)	
Административно-битови помещения	1:8 до 1:10	60	100

В предверията, гардеробите, клозетите, умивалните, коридорите, мокрия бюфет, офиса, складовете за бельо и гориво, помещенията за хляб, инвентар, амбалаж и машинното отделение се допуска непряко или само изкуствено осветление.

В хладилните камери не се допуска естествено осветление.

В по-малките заведения, където не се предвижда отделна стая за почивка, а за такава цел се използва гардеробът на персонала, същият следва да има естествено осветление.

По изключение за специални заведения (бирхалета, барове и други подобни) се допуска само изкуствено осветление за всички помещения.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

30. Водоснабдяването на заведенията за обществено хранене трябва да бъде включено в общата водоснабдителна мрежа, а при липса “а мрежа да се предвижда постройка на кладенци или използване на близки водоноси.

Водата трябва да отговаря на санитарно-хигиенните изисквания за питейна вода.

За производствено-питейните нужди трябва да се осигури вода средно 18-25 литра за обед или 8 литра за 1 блюдо.

В заведенията за обществено хранене трябва да има течаща топла вода средно от 4,5 до 5 л на един обед. Температурата ѝ да не бъде по-ниска от 70°C.

Всички умивалници в производствените помещения да имат кранове за течаща топла и студена вода.

В столовете и заведенията за самообслужване трябва да се устройват фонтанчета за пиене на вода.

31. Канализацията на заведенията за обществено хранене се свързва с общата канализация.

При липса на обща се устройва частична канализация, чрез която нечистите и битови води се отвеждат за обезвреждане в септична яма.

Във всички производствени помещения и предверия на клозетите се устройват подови сифони, осигуряващи бързото оттичане на водите.

32. При проектиране на заведенията за обществено хранене и оборудването им със съответни машини се спазват действащите правила за техниката на безопасността и охраната на труда.

33. Отоплението и вентилацията на заведенията за обществено хранене се проектират съгласно действащите технически норми и правила за проектиране на отоплителни и вентилационни инсталации.

34. Във всички заведения за обществено хранене трябва да се предвиждат мероприятия за предпазване помещенията от гризачи: вратите на складовете да се затварят плътно и в долната си част да бъдат обковани с ламарина, прозорците на избите да имат гъсти мрежи, отворите в местата, където преминават различните тръбопроводи да бъдат плътно затворени, подовете и таваните да са направени така, че да не позволяват проникването на гризачите.

35. При разкриване на нови заведения за обществено хранене броят на местата за сядане в тях на 1000 жители, а отгук и броят на заведенията за обществено хранене, се определят за различните населени места съобразно следната таблица:

№	Наименование на заведението за обществено хранене	Брой на местата за сядане на 1000 жители при населени места с жители в хиляди						
		2-5	5-10	10-20	20-30	30-50	50-100	> 100
1	Ресторанти	12-20	12	12	9	8	7	5-6
2	Гостилници и закусални	16-18	16	15	13	12	12	10
3	Шкембеджийници и кебапчийници	8-12	8	7	6	5	4-5	3-4
4	Пивници, аперитиви и бирарии	16-20	16	15	15	14	12	10
5	Сладкарници и кафе-сладкарници	15-20	12	12	12	10	9	8

36. От нормите, посочени в 35 точка, се изключват заведенията, които работят само през летния сезон (ресторант-градини) и заведенията на “Балкантурист”, които обслужват летовници и туристи.

37. Необходимите основни и спомагателни помещения в заведенията за обществено хранене са посочени в следващите раздели.

В отделните таблици на следващите раздели не са дадени норми за коридорите, стълбищата, асансьорите и други подобни. Тяхната обща площ не трябва да бъде по-голяма от 0,05 м² на един столуващ при столовете и 0,18 м² на едно място в залата за хранене на останалите заведения за обществено хранене.

Нормите за площта на отделните помещения са определени, като за изходна база са послужили данните, отразени в следващата таблица:

Вид на изходните данни		ресторант	гостилница	закусвалня	шкембедж.	кебабчийница	стол	бирария	пивница	аператив	обществена кухня	сладкарница	кафе-сладкарница	
		1. Продължителност на 1 хранене в минута	сутрин	15	15	20	25							
	обед	60	30	20	20		30							
	вечер	120	120	20	20									
2. Време за изпользване в часове	сутрин	1	1											
	обед	2	2	2										
	вечер	4	4											
3. Обороти на едно място бр.	сутрин	0,2	0,2	0,5		-								
	обед	2	4	5		3				1				
	вечер	1,8	1,8	3		-				0,6				
	за целия ден	4	6	8,5	6	6	3	3	3	3	1,6	10	5	
4. Разпределение на блудата за посетител	сутрин													
	чай, мляко	1	1	1										
	обед													
	скара	-	-	0,3	0,5	1								
	супа	0,5	0,3	0,2	1		0,5				0,4			
	ядене	1	1	2	-		1				1			
	десерт	0,5	0,4	0,3	-		0,3				0,4			
	салата	0,2	0,2	0,5	0,5		0,2				0,2			
	общо	2,2	1,9	2	2	1	2,2				2			
	вечеря													
	аламинут	0,3	0,2	0,2		-		0,2		0,8				
	скара	0,7	0,8	0,8		1		0,8			0,6			
	десерт	0,3	0,2	0,2		-		-						
	салата	0,5	0,5	0,5		0,7		0,7	1,5	1				
	общо	1,8	1,7	1,7	2	1,7		1,7	1,5	1,8	0,6	1,5	1,8	

38. Заведенията за обществено хранене могат да се строят и организират комбинирани, например ресторант с кафе-сладкарница, закусвалня със сладкарница и др. При групиране на такива заведения трябва да се комбинират производствените, складовите и другите помещения и се премахнат дублиращите се такива.

II. РЕСТОРАНТИ

39. В ресторантите се приготвява богат асортимент от студени и топли закуски, ястия и десерти, които се сервират с разнообразни алкохолни и безалкохолни напитки. Продукцията се приготвява при сложна технологическа обработка и за всяка порция се отделя голямо внимание за нейното външно оформяване. Голяма част от ястията се приготвяват по поръчка на посетителите (аламинути).

Обслужването в ресторантите се извършва от сервитьори.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

40. При проектиране на ресторантите се спазват следните норми за площи-те на отделните помещения:

№	Помещения	Квадратура в м ² на едно място за сядане при брой на местата в залата		
		100	200	400
1	Зала за хранене	1,200	1,300	1,300
2	Преддверие, гардероб, стая за артисти и инструменти, умивални и тоалетни	0,300	0,250	0,180
Всичко:		1,500	1,550	1,480
Производствени помещения				
3	Офис	0,180	0,140	0,120
4	Мокър бюфет	0,070	0,040	0,030
5	Студена кухня с бюфет и сладкарски бюфет	0,080	0,060	0,050
6	Топла кухня	0,360	0,300	0,230
7	Сладкарска кухня	–	0,100	0,070
8	Умивалня - кухненски съдове	0,080	0,050	0,030
9	Умивалня - съдове от залата	0,100	0,080	0,060
10	Подготвителна - месо	0,090	0,040	0,030
11	Подготвителна - риба	–	0,030	0,020
12	Подготвителна - зеленчук	0,080	0,060	0,040
13	Стая за главния готвач и дневна дажба	–	0,030	0,020
Всичко:		1,040	0,930	0,700
Охлаждаеми складове-камери (шкаф)				
14	За месо	–	0,025	0,015
15	За месни произведения	0,040	0,008	0,005
16	За млечни продукти и мазнини	–	0,015	0,008
17	За напитки	0,020	0,000	0,020
18	За готова продукция и полуфабрикати	0,020	0,020	0,020
19	За сладкарска продукция	–	0,010	0,010
20	Предверие машинно отделение	0,040	0,030	0,020
Всичко:		0,120	0,128	0,092
Неохлаждаеми складове				
21	Приемане на суровини и полуфабрикати	0,080	0,045	0,025
22	За зеленчук и плодове	0,080	0,055	0,035
23	За сухи продукти	0,120	0,100	0,050
24	За вина и други напитки	0,180	0,095	0,050
25	За бира	–	0,045	0,030
26	За гориво	0,140	0,100	0,070
27	За зимнина	0,140	0,100	0,075
28	За амбалаж	0,140	0,100	0,060
29	За бельо и инвентар	0,080	0,050	0,030
30	За отпадъци, метли и кофи	0,040	0,020	0,010
Всичко:		1,000	0,710	0,435
Административно-битови помещения				
31	Канцелария	–	0,050	0,030
32	Стая за персонала и столова	0,120	0,070	0,060
33	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,150	0,140	0,100
Всичко:		0,270	0,260	0,190
Всичко на едно място:		3,930	3,578	2,903

Забележки към таблицата:

1. Височината на залата за хранене се определя на: - минимум 3,5 м при ресторанти до 150 места; - минимум 4 м при ресторанти със 150 места и нагоре.
2. Когато се предвижда бар-бюфет или естрада за оркестър, необходимата за тях площ се прибавя към квадратурата на салона.
3. При планиски или отдалечен от населен пункт ресторант, площта на неохлаждаемите складове се увеличава с 50%.
4. При предвиждане в заданието за проектиране места на открито, техният брой не се взема предвид за увеличение на площите на производствените складове и административно-битови помещения.

41. При проектирането на отделните помещения в ресторантите да се има предвид следното.

а) Бюфетът да се разполага във функционална връзка с офиса чрез шубера и със складовите помещения. В непосредствена връзка с мокрия бюфет се устройва хладилен шкаф (до 100 места в залата) или хладилна камера (над 100 места в залата). На тезгяха се устройват кранове за бира и текуща вода - топла и студена.

б) Топлата кухня по правило се препоръчва да е на нивото на залата за хранене в непосредствена връзка с нея чрез офиса. Топлата кухня се обзавежда с необходимите машини и съоръжения за приготвяне на всички видове топли ястия, аламинути, закуски на скара - с оглед на капацитета и асортимента за съответната категория на ресторанта;

в) Студената кухня се разполага в близост до топлата кухня и се свързва чрез офиса със залата за хранене. В нея се произвеждат и съхраняват всички видове студени закуски и готови сладкарски изделия. При ресторанти с над 400 места да се предвижда хладилна камера за нуждите на студената кухня. При по-малките заведения се предвижда хладилен шкаф.

г) Сладкарската кухня се предвижда, само когато е предвидена в заданието за проектиране. В нея се устройват всички необходими съоръжения за производство на кухненски сладкарски изделия според капацитета на заведението и предписанията на заданието за проектиране.

д) Умивалнята за съдове от залата за хранене да е във връзка с последната чрез офиса, а също така в пряка връзка с топлата кухня (мястото за раздаване на храната).

е) Умивалнята за кухненски съдове да е в непосредствена връзка с топлата кухня, а при по-малките заведения (до 50 места), може да се включи към кухнята, като се отдели с ниска плътна преграда.

ж) Помещенията за обработка на продуктите да имат непосредствена връзка със задния (черен) вход склада за продукти и кухнята.

з) Складът за сухи продукти да има добро проветряване и удобна връзка с черния вход и помещението за обработка на продукти.

и) Складовите помещения за спиртни напитки, туршии, зеленчуци, вялища и инвентар трябва да имат подсигурано добро проветряване (особено склада за спиртни напитки), да са в удобна връзка с черния вход, складовете и сервизните помещения;

к) Помещението за смет и отпадъци да бъде в близост до черния вход и по възможност да има северно изложение.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

42. При проектирането на летните ресторанти с градини на “Балкантурист”. които обслужват летовници и туристи - предимно чужденци, се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещения	Квадратура в м ² на едно място за сядане при брой на местата в залата		
		400	800	1 600
1	Зала за хранене	1,300	1,300	1,300
2	Преддверие, гардероб, стая за артисти и инструменти, умивални и тоалетни	0,100	0,070	0,050
Всичко:		1,500	1,370	1,350
Производствени помещения				
3	Офис	0,130	0,110	0,080
4	Мокър бюфет	0,030	0,020	0,012
5	Студена кухня с бюфет и сладкарски бюфет	0,090	0,074	0,050
6	Топла кухня	0,230	0,160	0,100
7	Сладкарска кухня	0,070	0,050	0,030
8	Умивалня - кухненски съдове	0,030	0,020	0,012
9	Умивалня - съдове от залата	0,060	0,035	0,020
10	Подготвителна - месо	0,030	0,020	0,012
11	Подготвителна - риба	0,020	0,010	0,005
12	Подготвителна - зеленчук	0,040	0,024	0,016
13	Стая за главния готвач и дневна дажба	0,020	0,013	0,009
Всичко:		0,750	0,536	0,346
Охлаждаеми складове-камери (шкаф)				
14	За месо	0,025	0,018	0,012
15	За месни произведения (колбаси, шунки и др.)	0,008	0,006	0,004
16	За млечни продукти и мазнини	0,012	0,009	0,006
17	За сладкарска продукция	0,010	0,007	0,005
18	За напитки	0,030	0,020	0,015
19	За студена кухня	0,013	0,010	0,007
30	Преддверие машинно отделение	0,020	0,015	0,010
Всичко:		0,118	0,085	0,059
Неохлаждаеми складове				
21	Присмане на суровини и полуфабрикати	0,040	0,025	0,015
22	За зеленчук и плодове	0,050	0,040	0,030
23	За сухи продукти	0,065	0,055	0,030
24	За вина и други напитки	0,080	0,063	0,050
25	За бира	0,030	0,020	0,013
26	За гориво въглища	0,080	0,056	0,040
	нафта	0,020	0,016	0,010
27	За зимнина			
28	За амбалаж	0,060	0,045	0,025
29	За бельо и инвентар	0,050	0,045	0,035
30	За отпадъци, метли и кофи	0,015	0,009	0,006
Всичко:		0,470	0,358	0,244
		0,410	0,318	0,214
Административно-битови помещения				
31	Канцелария	0,050	0,030	0,020
32	Стая за персонала и столова	0,050	0,035	0,020
33	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,110	0,090	0,060
Всичко:		0,210	0,155	0,100
Всичко на едно място:		2,945	2,504	2,099
		2,885	2,464	2,069

Забележки към таблицата: Освен забележките към таблицата с нормите за площите на ресторантите, към нормите за летните ресторанти-градини се добавя следните допълнителни забележки:

- А)** В общия брой на местата е включен броят на местата на затворено и вън от залата. Броят на местата на открито и закрито се определя със заданието за проектиране.
- Б)** За база при определяне броя на клозетите, съгласно т. 25 от “Общия част”, се възприема броят на местата на закрито (50% от общия брой на местата).
- В)** При проектирането на летните ресторант-градини, влизат същите изисквания за отделните помещения, които са посочени при обикновените ресторанти.
- Г)** Нормите в горната таблица може да се ползват при проектиране на градските ресторанти на ДСП “Балкантурист” - след предварително съгласуване с Комитета по архитектура и благоустройство, въз основа на мотивирано искане.

III. ГОСТИЛНИЦИ

43. В гостилниците се приготвява по-ограничен асортимент от сравнително евтина кухненска продукция, в сравнение с ресторантите и се сервират безалкохолни питиета и спиртни напитки.

Обслужването в гостилниците става обикновено чрез самообслужване.

44. При проектиране на гостилниците се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на едно място за сядане при брой на местата в залата		
		50	100	150
1	Зала за хранене	1,200	1,200	1,200
2	Преддверие, гардероб, умивалня и тоалетна	0,300	0,250	0,220
	Всичко:	1,500	1,450	1,420
Производствени помещения				
3	Офис или дивия за самообслужване	0,180	0,160	0,140
4	Мокър бюфет	0,090	0,070	0,050
5	Студена кухня с бюфет и сладкарски бюфет	0,090	0,080	0,050
6	Топла кухня	0,550	0,360	0,330
7	Сладкарска кухня	–	–	0,100
8	Умивалня - кухненски съдове	–	0,080	0,000
9	Умивалня - съдове от залата	0,120	0,100	0,080
10	Подготвителна - месо	0,120	0,090	0,070
11	Подготвителна - риба			
12	Подготвителна - зеленчук	0,120	0,080	0,070
13	Стая за главния готвач и за дневна дажба	–	–	0,030
	Всичко:	1,270	1,020	0,990
Охлаждаеми складове-камери (шкаф)				
14	За месо	0,030	0,030	0,020
15	За млечни продукти и мазнини			0,010
16	За напитки	0,020	0,020	0,020
17	За готова продукция и полуфабрикати	0,020	0,020	0,020
18	Преддверие и машинно отделение	–	0,040	0,030
	Всичко:	0,070	0,110	0,110
Нфохлаждаеми складове				
19	Приемане на суровини и полуфабрикати	0,090	0,080	0,060
20	За зеленчук и плодове	0,120	0,080	0,070
21	За сухи продукти	0,140	0,120	0,110
22	За вина и други напитки	0,220	0,180	0,100
23	За бира	–	–	0,050
24	За гориво	0,160	0,140	0,120
25	За зимнина	0,120	0,080	0,070
26	За амбалаж	0,180	0,140	0,120
27	За бельо и инвентар	0,080	0,060	0,050
28	За отпадъци, метли и кофи	0,050	0,040	0,030
	Всичко:	1,160	0,920	0,780
Административно-битови сгради				
29	Канцелария	–	–	0,040
30	Стая за персонала и столова	–	0,120	0,060
31	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,250	0,120	0,100
	Всичко:	0,250	0,240	0,200
	Всичко за едно място:	4,250	3,740	3,500

Забележки към таблицата:

1. Височината на залата за хранене при всички гостилници е минимум 3,50 м.

2. При самообслужването нормите за площите на залата за хранене се увеличават при 50 места на 1,40 м², а при 100 места - на 1,30; умивалнята за съдове при 50 места се увеличава на 0,18 м².

45. При проектиране на отделните помещения в гостилниците важат указанията, дадени в раздел II - Ресторанти.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

2.A
2
14

IV. ЗАКУСВАЛНИ

46. В закусвалните се приготвяват студени закуски и малък асортимент кухненска продукция, която може да се пригответи бързо, поточно и по поръчка на потребителите и същата не изменя много първоначалните си качества при продълго съхранение в готово състояние. В този вид заведения се продават безалкохолни напитки, наливна бира и бира в бутилки.

Закусвалните се организират само на самообслужване, като персоналът на заведението прибира нечистите прибори от залата за хранене и поддържа необходимата чистота.

47. При проектиране на закусвалните се спазват следните норми за площи-те на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата		
		50	100	150
1	Зала за хранене	1,200	1,100	1,100
2	Преддверие, умивалня, тоалетна	0,150	0,130	0,110
Всичко:		1,350	1,230	1,210
Производствени помещения				
3	Линия за самообслужването	0,280	0,200	0,160
4	Подготвителна за месо и риба	0,440	0,260	0,220
5	Подготвителна за зеленчук	0,120	0,090	0,070
6	Кухня -топла и студена	0,120	0,080	0,070
7	Умивалня кухненски съдове	-	0,060	0,050
8	Умивалня съдове от залата	0,180	0,100	0,090
Всичко:		1,140	0,790	0,660
Охлаждаеми складове-камери (шкаф)				
9	За месо	0,060	0,050	0,025
10	За млечни продукти и мазнини			0,020
11	За готова продукция	0,020	0,010	0,010
12	Преддверие и машинно отделение	0,040	0,030	0,025
Всичко:		0,120	0,090	0,080
Неохлаждаеми складове				
13	За зеленчук и плодове	0,100	0,070	0,050
14	За сухи продукти	0,100	0,070	0,050
15	За бира и др. напитки	0,220	0,180	0,150
16	За гориво, зимнина и амбалаж	0,160	0,140	0,120
17	За отпадъци	0,050	0,040	0,030
Всичко:		0,630	0,500	0,400
Административно-битови помещения				
18	Стая за персонала и канцелария	-	0,100	0,080
19	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,250	0,120	0,100
Всичко:		0,250	0,220	0,180
Всичко за едно място:		3,430	2,830	2,530

Забележки към таблицата:

1. Височината на залата за хранене при всички закусвални до 50 места включително е мин. 3,20 м, а над 50 места е минимум 3,50 м.
2. За продажба на внесени готови стоки (тестени закуски и млека) да се предвижда отделен щанд/ чиято площ се включва в квадратурата на салона. Този щанд трябва да има връзка към умивалнята за съдове от към салона.
3. При продаване на наливна бира необходимата площ за устройване на мокър бюфет следва да се предвиди допълнително.

48. При проектиране на отделните помещения в закувалните да се има предвид следното:

- а) В залата храненето става върху специални рафтови маси с ширина:
 - при двустранно ползване - 0,65 до 0,75 м;
 - при едностранно ползване - 0,45 до 0,50 м.

Височината на рафтовите маси е 1,10 м от пода, а дължината им за 1 посетител се предвижда 0,70 м.

За половината от посетителите в залата се предвиждат високи столчета. Също така за майките с деца се предвиждат най-малко 2 обикновени маси със столове.

При зали с капацитет до 100 места се монтират мивки за миене на ръце непосредствено в самата зала, съгласно предписанията на т. 26 от "Общата част".

Подът на залата се застила с мозайка или плочки.

б) Топлата кухня да е в непосредствена връзка с линията за самообслужване, с помещението за измиване на кухненските съдове и с това за измиване и обработка на продуктите, а също така да има удобна връзка с останалите спомагателни помещения. Топлата кухня се обзавежда с необходимите машини и съоръжения за бързо приготвяне на определените ястия, аламинути, закуски на скара - в зависимост от капацитета и асортимента за съответния вид закувалня.

Кухнята е свързана посредством линията за самообслужване със залата за хранене.

в) Подготвителната трябва да има непосредствена връзка със задния (черен) вход, склада за продукти и кухнята.

г) Умивалнята за съдове от залата да има пряка връзка с линията за самообслужване.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

V. ШКЕМБЕДЖИЙНИЦИ

49. В шкембеджийниците се сервират по всяко време на деня топла чорба и ястия от карантия, закуски на скара, салати, безалкохолни напитки и бира в бутилки.

Сервирането в шкембеджийниците става обикновено чрез самообслужване.

50. При проектиране на шкембеджийниците се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата	
		50	100
1	Зала за хранене	1,300	1,200
2	Преддверие, умивалня, тоалетна	0,150	0,130
Всичко:		1,450	1,330
Производствени помещения			
3	Офис с линия за самообслужване (бюфет,	0,300	0,200
4	Топла кухня	0,200	0,160
5	Варилна за шкембета с кът за дообработване	0,180	0,130
6	Подготвителна за месо	0,090	0,070
7	Подготвителна за зеленчук	0,080	0,060
8	Умивалня кухненски съдове	0,080	0,060
9	Умивалня съдове от залата	0,140	0,070
Всичко :		1,070	0,750
Охлаждаеми камери (шкафове)			
10	За месо	0,010	0,010
11	За сурова карантия	0,010	0,010
12	За варена карантия	0,010	0,010
13	Преддверие и машинно отделение	–	0,020
Всичко :		0,030	0,050
Неохлаждаеми складове			
14	За зеленчук и плодове	0,100	0,070
15	За сухи продукти	0,100	0,070
16	За вино, напитки и бира	0,220	0,180
17	За гориво, зимнина и амбалаж	0,160	0,140
18	За отпадъци	0,050	0,040
Всичко:		0,630	0,500
Административно-битови помещения			
19	Стая за персонала и канцелария	–	0,100
20	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,230	0,120
Всичко:		0,220	0,220
Всичко за едно място:		3,400	2,850

Забележки към таблицата: Височината на залата за хранене се определя на: - мин. 3,20 м при шкембеджийници за 50 места; - мин. 3,40 м. при шкембеджийници за 100 места.

51. При проектиране на отделните помещения в шкембеджийниците да се има предвид следното:

а) Линията за самообслужване, която служи за връзка на кухнята със залата за хранене, се организира по начин да дава възможност за снабдяване на посетителите с хляб, чорба, скара и напитки. В случай, че не се предвиди линия за самообслужване, тогава се оформява офис с шубери - не по-къси от 1 м.

б) Кухнята да е в непосредствена връзка с линията за самообслужване (офиса).

в) Кухненските и спомогателните помещения по правило се застилат с мозайка, а цоклите им на височина 1,50 м се облицоват с бели фаянсови плочки.

г) Умивалнята за съдовете от залата трябва да има пряка връзка с кухнята, линията за самообслужване и залата за хранене.

д) Във варилната за шкембета трябва да се вземат мерки за ефикасно обезмъгляване. Тя трябва да има пряка връзка с казана за раздаване на чорбата. Стените на това помещение се облицоват с бели фаянсови плочки, а мозайчният му под трябва да има подов сифон.

е) Хладилната камера или хладилният шкаф за сварена карантия трябва да се устройва в северни или избени помещения.

ж) Масите в залата за хранене са с размери 75/75 см и същите са покрити с линолеум или гетенакс.

VI. КЕБАПЧИЙНИЦИ (БИРА И СКАРА)

52. Кебапчийниците са заведения за обществено хранене, които търгуват със закуски на скара, бира в бутилки и безалкохолни питиета. Кебапчийниците се организират на самообслужване.

53. При проектиране на кебапчийниците се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място при общ брой на местата за сядане	
		25	50
1	Зала за хранене с градината	1,00	1,00
2	Преддверие, умивалня, тоалетна	0,15	0,13
	Всичко:	1,15	1,13
Производствени помещения			
3	Мокър бюфет	0,25	0,18
4	Топла кухня - скара с умивалня кухненски	0,22	0,16
5	Подготвителна за месо	0,16	0,12
6	Подготвителна за зеленчук		
7	Умивалня за съдове от залата и градината	0,12	0,10
	Всичко:	0,75	0,56
Охладителни складове (шкафове)			
8	За месо	0,02	0,03
9	За напитки	0,01	0,02
10	Преддверие с машинно отделение	–	–
	Всичко:	0,03	0,05
Неохлаждаеми складове			
11	За зеленчук и плодове	0,25	0,20
12	За сухи продукти		
13	За бира и др. напитки	0,28	0,22
14	За гориво, зимнина и амбалаж	0,25	0,18
15	За отпадъци	0,05	0,04
	Всичко:	0,83	0,64
Административно-битови помещения			
16	Стая за персонала и канцелария	–	–
17	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,30	0,22
	Всичко:	0,30	0,22
	Всичко за едно място :	3,06	2,60

Забележки към таблицата: А) В общия брой на местата за сядане се включва броят на местата в залата за хранене и градината, ако има такава. Б) Височината на залата за хранене при всички кебапчийници е минимум 3,2 м.

54. При проектиране на отделните помещения в кебапчийниците да се има предвид следното:

- а) В този вид заведения за общ. хранене офис не се устройва.
- б) Топлата кухня-скара се свързва непосредствено със залата за хранене чрез шубера.
- в) Мокрият бюфет с открит към залата за хранене.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

VII. СТОЛОВЕ

55. Столовете се устройват към предприятията, учрежденията, училищата и почивните станции. Те имат за задача да осигурят на столоващите евтина храна, съобразно с естеството на вложения труд. В тях може да се приготвя храна от различен асортимент, както в гостилниците, или типово меню за всички хранещи се. Безалкохолни напитки и бира се продават от бюфетите (лавките) към столовете. От столовете столоващите могат да купуват храна за в къщи и за членовете на своите семейства.

Столовете се организират на самообслужване.

56. При проектиране на столовете се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

а) **Зала за хранене** (съгласно броя на местата за хранене в залата)

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата		
		50	150	400
1	Зала за хранене	1,30	1,20	1,10
2	Преддверие, гардероб, тоалетна и умивалня	0,30	0,25	0,20
Всичко:		1,60	1,45	1,30

б) **Производствени, складови и битови помещения**
(съгласно общия брой на столоващите)

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата		
		100	300	800 и нагоре
Производствени помещения				
1	Раздаване храна за в къщи	–	0,03	0,025
2	Студена кухня	–	–	0,01
3	Топла кухня	0,22	0,12	0,07
4	Сладкарска и млечна кухня	–	0,03	0,02
5	Умивалня кухненски съдове	0,04	0,025	0,015
6	Умивалня съдове от залата	0,075	0,03	0,02
7	Подготвителна за месо	0,04	0,025	0,015
8	Подготвителна за риба	–	–	–
9	Подготвителна за зеленчук	0,045	0,03	0,018
10	Съхраняване и рязане на хляб и др.	–	0,015	0,01
Всичко:		0,425	0,305	0,203
Охлаждащи складове – шкаф или камери				
11	За месо	0,012	0,006	0,005
12	За млечни продукти и мазнини	–	0,004	0,004
13	За готова продукция	0,01	0,005	0,002
14	Преддверие и машинно отделение	–	–	0,005
Всичко:		0,022	0,015	0,016
Необходими складове				
15	Приемане на суровини и полуфабрикати	0,03	0,02	0,01
16	За зеленчук и плодове	0,05	0,03	0,02
17	За сухи продукти	0,055	0,035	0,02
18	За гориво	0,08	0,04	0,025
19	За зимнина	0,08	0,05	0,035
20	За амбалаж	0,1	0,06	0,04
21	За бельо и инвентар	0,03	0,018	0,012
22	За отпадъци	0,02	0,01	0,006
23	За кофи и метли	0,01	0,004	0,002
Всичко:		0,455	0,267	0,17
Административно-битови помещения				
24	Канцелария	–	–	0,01
25	Стая за персонала	0,09	0,05	0,03
Всичко:		0,09	0,05	0,04
Всичко за един столоващ		0,992	0,637	0,424

Забележки към таблицата: Височината на залата за хранене при всички столове вкл. до 100 места в залата е минимум 3,20, а над 100 места - минимум 3,50.

57. При проектиране на отделните помещения в столовете да се ч ма пред- вид следното:

а) При столове с брой на столуващите до 150, квадратурата на помещението за миене на съдове от кухнята може да се включи към квадратурата на кухнята, като съответното място се отдели с ниска преграда с минимална височина до 1,50 м.

б) Помещения за раздаване на храна за в къщи и сладкарска кухня се пред- виждат, само когато се изискват от заданието за проектиране.

в) Квадратурата за разливане и раздаване на храна за столуващите се добавя към квадратурата на кухнята.

г) Гардеробите, душовете и клозети те се устройват съгласно общоприетите норми, като тяхната квадратура се добавя към общата квадратура.

д) При столове до 300 столуващи се предвиждат стенни долапи за съхраняване на хляба, белъто, инвентара, кофите и метлите, вместо отделни помещения за тях.

58. При проектиране на отделните помещения в столовете важат указания- та, дадени в раздел III - Ресторанти.

VIII. БИРАРИИ

59. Бирариите са заведения за обществено хранене, които търгуват с топли и студене закуски, закуски на скара, наливна бира и бира в бутилки и безалкохолни питиета. С разрешение на народните съвети в тях могат да се продават и спиртни напитки.

Този вид заведения се устройват в закрити и търговски зали или като летни заведения на открити площи - тераси, градини и др.

Обслужването в бирариите се извършва от сервитьори.

60. При проектиране на бирариите се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място при общ брой на местата за сядане		
		100	200	400
1	Зала за хранене с градината	1,000	1,000	1,000
2	Предверие, умивалня, тоалетна	0,100	0,090	0,080
Всичко:		1,100	1,090	1,080
Производствени помещения				
3	Мокър бюфет	0,070	0,040	0,030
4	Топла кухня-скара с умивалня, кухня, съдове	0,160	0,130	0,100
5	Подготвителна за месо	0,060	0,035	0,025
6	Подготвителна за зеленчук	0,060	0,025	0,015
7	Умивалня за съдове от залата и градината	0,080	0,060	0,040
Всичко:		0,430	0,290	0,210
Охлаждаеми складове (шкафове)				
8	За месо	0,024	0,018	0,013
9	За напитки	0,020	0,020	0,020
10	Предверие с машинно отделение	0,040	0,030	0,020
Всичко:		0,084	0,068	0,053
Неохлаждаеми складове				
11	За зеленчук и плодове	0,075	0,055	0,035
12	За сухи продукти	0,100	0,080	0,045
13	За бира и др. напитки	0,160	0,120	0,070
14	За гориво, зимнина и амбалаж	0,160	0,130	0,080
15	За отпадъци	0,040	0,020	0,010
Всичко:		0,535	0,405	0,240
Административно-битови помещения				
16	Стая за персонала и канцелария	0,120	0,060	0,050
17	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,150	0,120	0,080
Всичко:		0,270	0,180	0,130
Всичко:		2,419	2,033	1,713

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

2.А
2
20

Забележки към таблицата:

1. В общия брой на местата за сядане се включва броят на местата в залата за хранене и градината, ако има такава.
2. При предвиждане в заданието за проектиране места на открито, техният брой не се взема предвид за увеличение на площите на производствените складове и адм.-битови помещения.
3. Височината на залата за хранене при бирариите бива: - мин. 3,5 м при брой на местата само в залата до 150; - мин. 4 м при брой на местата само в залата 150 и нагоре.

61. При проектиране на отделните помещения в бирариите да се има предвид следното:

- а) В този вид заведения офис не се устройва.
- б) Топлата кухня-скара се свързва непосредствено със залата за хранене чрез шубер.
- в) Мокрият бюфет е открит към залата за хранене.

IX. ПИВНИЦИ

62. Пивницата е заведение, в което се консумират спиртни напитки, безалкохолни питиета и мезета.

Пивниците може да бъдат организирани и на самообслужване.

63. При проектиране на пивниците се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата	
		25	50
1	Зала за консуматори	1,00	1,00
2	Преддверие, умивалня, тоалетна	0,12	0,10
Всичко:		1,12	1,10
Производствени помещения			
3	Бюфет – мокър и мезета (бар)	0,24	0,14
4	Студена кухня	0,22	0,16
5	Подготвителна		
6	Умивалня за съдове от залата	0,18	0,12
Всичко:		0,64	0,42
Охлаждаеми складове (шкафове)			
7	За студена кухня	0,04	0,03
8	За напитки	-	-
Всичко:		0,04	0,03
Неохлаждаеми складове			
9	За хранителни продукти	0,16	0,12
10	За вино и други напитки	0,40	0,32
11	За гориво, зимнина и амбалаж	0,28	0,18
12	За отпадъци	0,04	0,03
Всичко :		0,88	0,65
Административно-битови помещения			
13	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,16	0,16
Всичко за 1 място:		2,84	2,36

Забележки към таблицата:

- А) Височината на залата за консуматори при всички пивници е минимум 3 метра.
- Б) При предвиждане в заданието за проектиране места на открито техният брой не се взема предвид за увеличаване на площите на производствените, складови и адм.-битови помещения.

64. При проектиране на пивниците да се има предвид следното:

Масите в залата за посетители са с размери 75/75 см и същите са покрити с линолеум и гетенакс.

Х. АПЕРИТИВИ

65. Аперитивите са луксозни пивници, където биват предлагани на посетителите най-разнообразни деликатеси, студени закуски от меса, птици, риби и др., салати и широк асортимент от спиртни и безалкохолни напитки, коктейли и др.

Когато в залата за посетители има маси, обслужването се извършва от сервитьори. Залата може да бъде обзаведена вместо с нормални маси - със специални рафтовемаси с високи столчета, в който случай консуматорите се самообслужват.

66. При проектиране аперитивите се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата	
		25	50
1	Зала за консуматори	1,00	1,00
2	Преддверие, умивална тоалетна	0,20	0,14
Всичко:		1,20	1,14
Производствени помещения			
3	Бюфет – мокър и мезета (бар)	0,40	0,28
4	Студена и топла кухня	0,32	0,16
5	Подготвителна		
6	Умивална за съдове от залата	0,18	0,12
Всичко:		0,90	0,66
Охлаждаеми складове (шкафове)			
7	За студената кухня	0,08	0,06
8	За напитки	0,02	0,06
Всичко:		0,10	0,12
Неохлаждаеми складове			
9	За хранителни продукти	0,24	0,16
10	За вино и напитки	0,64	0,60
11	За гориво, зимнина и амбалаж	0,36	0,30
12	За отпадъци	0,04	0,04
Всичко:		1,28	1,10
Административно-битови помещения			
14	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,28	0,22
Всичко за 1 място:		3,76	3,24

Забележка към таблицата: Височината на залата за консуматори при всички аперитиви е минимум 3 метра.

ХІ. ОБЩЕСТВЕНИ КУХНИ

67. Обществените кухни са общодостъпни заведения за обществено хранене, които се откриват близо до жилищата на трудещите се и търгуват със сравнително евтина храна. Те са производствено предприятие за готова храна и към тях в повечето случаи не се обособява зала за хранене. Приготвената храна е предназначена предимно за външна консумация - в къщи, столове и др.

Когато към обществената кухня има устроена зала за хранене и кулинарен магазин, тогава в тях може да се продават готови стоки и напитки с оглед пълноценното използване на тези помещения като заведения за обществено хранене.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

68. При проектиране на обществените кухни се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратури в м ² на 1 обед при общ брой на обедите			
		400	800	2000	4000
Производствени помещения					
1	Раздаване храна за в къщи и експедиция с умивалня за транспортни съдове	0,0500	0,0500	0,0300	0,0180
2	Студена кухня	0,0100	0,0100	0,0070	0,0070
3	Топла кухня	0,1300	0,0800	0,0550	0,0300
4	Сладкарска и млечна кухня	0,0350	0,0200	0,0100	0,0080
5	Умивалня кухненски съдове	0,0250	0,0200	0,0100	0,0060
6	Умивалня за транспортни съдове	–	–	0,0100	0,0080
7	Подготвителна за месо	0,0350	0,0180	0,0080	0,0050
8	Подготвителна за риба	–	0,0050	0,0030	0,0020
9	Подготвителна за зеленчук	0,0350	0,0200	0,0120	0,0060
10	Съхраняване и рязане на хляб и др.	–	–	–	–
Всичко:		0,3200	0,2230	0,1450	0,0880
Охлаждаеми складове – шкаф или камери					
11	За месо	0,0160	0,0110	0,0060	0,0065
12	За млечни продукти и мазнини	0,0070	0,0050	0,0040	0,0035
13	За готова продукция	0,0050	0,0030	0,0015	0,0010
14	Предверие и машинно отделение	0,0150	0,0100	0,0060	0,0040
Всичко:		0,0430	0,0290	0,0175	0,0150
Неохлаждаеми складове					
15	Приемане на суровини и полуфабрикати	0,0300	0,0200	0,0100	0,0060
16	За зеленчук и плодове	0,0350	0,0250	0,0150	0,0120
17	За сухи продукти	0,0400	0,0250	0,0150	0,0120
18	За гориво	0,0400	0,0250	0,0150	0,0100
19	За зимнина	0,0500	0,0350	0,0200	0,0150
20	За амбалаж	0,0600	0,0400	0,0300	0,0200
21	За бельо и инвентар	0,0080	0,0060	0,0040	0,0030
22	За отпадъци	0,0080	0,0060	0,0040	0,0030
23	За кофи и метли	0,0040	0,0020	0,0010	0,0010
Всичко:		0,2750	0,1840	0,1140	0,0820
Административно-битови помещения					
24	Канцелария	0,0200	0,0150	0,0100	0,0060
25	Стая за персонала и трапезария	0,0500	0,0300	0,0200	0,0100
Всичко:		0,0700	0,0450	0,0300	0,0160
Всичко за 1 обед		0,7080	0,4810	0,3065	0,2010

Забележки към таблицата:

1. Минималните височини на отделните помещения в обществените кухни са посочени в т. 9 от раздел I - "Общи положения".
2. Когато към обществената кухня бъде устроена зала за хранене, нейната площ в зависимост от броя на местата и предназначението ѝ (гостилница, закупувалня и пр.) се определя по нормите от съответния раздел. Към залата се предвиждат допълнително, съгласно нормативите от съответния раздел, производствени помещения (офис с линия за самообслужване, умивалня за съдове от залата, мокър бюфет, охлаждаем склад за напитки, складове за вина и напитки, амбалаж и съответни административно-битови помещения).
3. Гардероби, душоове и клозети за персонала се предвиждат съгласно цтата на предприятието и действащите санитарни правила.

69. При проектирането на обществените кухни помещението за продажба на готова и полуготовата храна за в къщи е желателно да има връзка с кухнята посредством шубер.

ХІІ. СЛАДКАРНИЦИ

70. Сладкарниците са заведения за обществено хранене, предназначени да задоволяват нуждите на гражданите със сладкарски, хлебни и захарни изделия, сладолед, кисело и прясно мляко, безалкохолни питиета, бира в бутилки и подсладени спиртни напитки.

Обслужването в сладкарниците се извършва от сервитьори или може да бъде на самообслужване.

71. При проектирането на сладкарниците се спазват следните норми за площите на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата			
		25	50	75	100
1	Зала за консумация	1,000	1,00	1,100	1,100
2	Изложбени щандове и бюфет	0,300	0,240	0,160	0,140
3	Преддверие, гардероб, тоалетна	–	–	0,100	0,100
Всичко:		1,300	1,240	1,360	1,340
Производствени помещения					
4	Офис	–	–	–	–
5	Кухня (топла, студена, млечна, кафе)	–	–	–	–
6	Умивалня за кухненски съдове	–	–	–	–
7	Умивалня за съдове от залата	0,060	0,060	0,050	0,050
Всичко:		0,060	0,060	0,050	0,050
Охлаждаеми складове (шкафове)					
8	Хладилни витрини към щандовете	0,060	0,050	0,045	0,040
9	За продукти	–	–	–	–
Всичко:		0,060	0,050	0,005	0,040
Неохлаждаеми складове					
10	За сухи продукти	–	–	–	–
11	За амбалаж и др.	0,150	0,100	0,080	0,070
Всичко:		0,150	0,100	0,080	0,070
Административно-битови помещения					
12	Канцелария и стая за персонала	–	–	–	–
13	Гардероб, душ и клозет за персонала	–	0,120	0,100	0,090
Всичко:		–	0,120	0,100	0,090
Всичко за 1 място		1,570	1,570	1,635	1,790

Забележки към таблицата:

1. Височината на залата за консуматори при всички сладкарници е минимум 3,20 м.
2. При предвиждане в заданието за проектиране места на открито, техният брой не се взема предвид за увеличение на площите на производствените складове и адм.-битови помещения.
3. В сладкарниците с брой на местата в залата около 100 се предвижда и един душ за персонала.

72. При проектиране на отделните помещения в сладкарниците да се има предвид следното:

- а) гардеробът и тоалетната се устройват към предверието на сладкарницата;
- б) в избата да се предвижда място за съхранение на амбалаж, както и обезопасено място за агрегатите на хладилните съоръжения;
- в) масите в залата за консуматори са с размери 70/70 см и същите са покрити с линолеум, гетенакс или стъкло.

ОБЩЕСТВЕНИ И ЖИЛИЩНИ СГРАДИ

ХIII. КАФЕ-СЛАДКАРНИЦИ

73. Кафе-сладкарниците са такива заведения за обществено хранене, в които основно продукцията, която се предлага в сладкарниците, се приготвяват още кафе, чай, меланж, студени закуски и топли кремвириши. В този вид заведения се създават условия за почивка и развлечение.

Обслужването в кафе-сладкарниците се извършва от сервитьори.

74. При проектирането на кафе-сладкарниците се спазват следните норми за площта на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата		
		100	200	400
1	Зала за консумация	1,200	1,200	1,300
2	Изложбени шандове и бюфет	0,150	0,100	0,080
3	Преддверие, гардероб, тоалетна	0,120	0,250	0,180
Всичко:		1,470	1,550	1,560
Производствени помещения				
4	Офис	0,070	0,050	0,040
5	Кухня (топла, студена, млечна, кафе)	0,140	0,075	0,060
6	Умивалня за кухненски съдове		0,025	0,012
7	Умивалня за съдове от залата	0,050	0,035	0,025
Всичко:		0,260	0,185	0,137
Охлаждаеми камери (шкаф)				
8	Хладилни витрини към шандовете	0,040	0,030	0,020
9	За продукти	0,010	0,020	0,010
Всичко:		0,050	0,050	0,030
Неохлаждаеми складове				
10	За сухи продукти	0,100	0,070	0,050
11	За амбалаж и др.	0,080	0,060	0,050
Всичко:		0,180	0,130	0,100
Административно-битови помещения				
12	Канцелария и стая за персонала	0,080	0,060	0,060
13	Гардероб, душ и клозет за персонала	0,060	0,060	0,060
Всичко:		0,140	0,120	0,120
Всичко на едно място		2,100	2,035	1,947

Забележки към таблицата:

1. Височината на залата за консуматори бива: - мин. 3,5 м при кафе-сладкарници до 150 места; - мин. 4 м при кафе-сладкарници със 150 места и нагоре.
2. При предвиждане в заданието за проектиране места на открито, техният брой не се взема предвид за увеличение на площите за производствените, складовите и адм.-битовите помещения.
3. В кафе-сладкарниците с брой на местата в залата за консуматори около 100 и нагоре се предвижда и един душ за персонала.

75. При проектиране на отделните помещения в кафе-сладкарниците да се има предвид следното:

- а) Гардеробът и тоалетната се устройват към предверието на кафе-сладкарницата.
- б) Да се осигури непосредствена връзка на кухнята с офиса посредством два шубера, а така също и удобна връзка със складовите, хладилни и други помещения. Подът на кухнята, умивалнята и складовите помещения по правило се покрива с теракотни плочки или мозайка.
- в) В избата да се предвижда място за съхранение на амбалаж, както и обезопасено място за агрегатите на хладилните съоръжения.
- г) Масите в залата за консуматори са с размери 70/70 см и същите са покрити с линолеум, гетенакс или стъкло.

XIV. КАФЕНЕТА

76. Предназначението на кафенетата е да осигуряват условия за почивка, културни развлечения и игри за посетителите, като билиард, табла, шах, домино и др. подобни, с изключение на хазартни игри.

б кафенето се предлагат кафе, чай, какао, захарни изделия, сладкарски произведения, разхладителни напитки, бира в бутилки и подсладени спиртни напитки.

От кафенето се разнасят кафе, чай и други в близките домове, учреждения и др. обществени заведения.

Обслужването в кафенетата се извършва от сервитьори.

77. При проектирането на кафенето се спазват следните норми за площта на отделните помещения:

№	Помещение	Квадратура в м ² на 1 място за сядане при брой на местата в залата			
		50	75	100	200
1	Зала за посетители	1,000	1,000	1,100	1,200
2	Изложбени шандове и бюфет	0,160	0,180	0,100	0,080
3	Преддверие, гардероб, тоалетна	–	–	0,120	0,250
Всичко:		1,160	1,180	1,320	1,530
Производствени помещения и складове					
4	Кухня	0,120	0,100	0,090	0,070
5	Умивалня за съдове от залата	0,050	0,040	0,035	0,025
6	Складове	0,080	0,060	0,050	0,030
Всичко:		0,250	0,200	0,175	0,125
Административно-битови помещения		0,160	0,160	0,140	0,120
Всичко за 1 място:		1,570	1,540	1,635	1,775

Забележки към таблицата:

1. Височината на залата за посетителя бива: - мин. 3,5 м при кафенета до 150 места; - мин. 4 м при кафенета със 150 места и нагоре.

2. Когато в кафенето се предвижда игра на билиард, необходимата квадратура за тази игра се прибавя към квадратурата на залата.

78. При проектиране на отделните помещения в кафенетата да се има предвид следното:

а) В производственото помещение - кухнята да има печка с пясъчник за приготвяне на кафе или кафеварна машина и самовар за чай.

б) В умивалнята да има течача топла и студена вода.

ХV. БЮФЕТИ И ПАВИЛИОНИ

79. Бюфетите се организират към театри, кина, училища, учреждения, стадиони, паркове, жп станции, хотели, площади и др. Обикновено бюфетът няма собствена търговска зала, а се използват фойетата на театрите, кината, учрежденията и др. Бюфетите могат да бъдат постоянни, временни, неподвижни или подвижни (автобюфети, колични-бюфети и др.). Временните бюфети се откриват при различни тържества, празненства, панаири, сборове и др.

Бюфетите предлагат студени и топли закуски, сладкарски, хлебни и захарни изделия, цигари, безалкохолни и алкохолни напитки. Обслужването на бюфетите се извършва от продавач.

80. Павилионите са постоянни заведения, които се устройват в самостоятелно помещение на площадите, улиците и други места с голямо движение на гражданите. Витрините им са стъклени, стоките се съхраняват в самото помещение на рафтове.

Асортимента на предлаганите продукти в павилионите е сходен с този на бюфетите.

Обслужването в павилионите се извършва от продавач през шубер.

81. При проектирането на бюфетите да се има предвид следното:

а) Постоянните бюфети да разполагат със студена течаща вода, а при отделни случаи и с топла вода.

б) При постоянните неподвижни бюфети да се предвижда не по-малко от 8 м² складове и работна площ.

82. При проектирането да се има предвид, че павилионите следва да се свържат с водопровод, канализация и електрическо осветление.

83. Производствените и търговски площи за павилионите, бюфетите, motelите и други заведения за обществено хранене със специално предназначение не се обхващат от настоящите норми. При проектирането на такива заведения, в зависимост от технико-икономическите характеристики и изискванията на плано-вото задание се препоръчва да се ползват нормите за сродни на тях заведения.

84. Тези норми и правила за проектиране на заведения за обществено хранене се издават на основание т. 2 на раздел II от постановлението на ЦК на БКП и Министерския съвет за по-нататъшното развитие на социалистическата търговия, за по-пълно задоволяване на материалните и културни потребности на трудещите се и § 1, ал. II и § 7 от Правилника за устройството и задачите на Комитета по архитектура и благоустройство.

Нормите за проектирането на заведения за обществено хранене влизат в сила от 1.I.1962 година.