

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР  
ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА  
(ГОССТРОЙ СССР)

# СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Часть II, раздел Л

Глава 7

**МАГАЗИНЫ**  
НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

**СНиП II-Л.7-70**

*Заменен СНиП II-77-80 пост. № 138 от 04.09.80 с 01.01.82  
— см.: БСТ № 11, 1980 г. с. 25.*



Москва — 1970

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР  
ПО ДЕЛАМ СТРОИТЕЛЬСТВА  
(ГОССТРОЙ СССР)

# СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Часть II, раздел Л

*Разъяснение к п. 4.2 -  
- письмо Госграницастроя  
от 8 февр. 1977 г. № 10Р-4-465  
Высшего учебного - с. 15.  
- БСТ № 11, 1977 г. с. 13.*

Глава 7

МАГАЗИНЫ  
НОРМЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

*Внесены изменения в табл.  
10-посей. № 193 от 9 дек. 1977 г.  
- БСТ № 2, 1978 г. с. 22.*

СНиП II-Л.7-70

Утверждены  
Государственным комитетом Совета Министров СССР  
по делам строительства  
8 января 1970 г.



ИЗДАТЕЛЬСТВО ЛИТЕРАТУРЫ ПО СТРОИТЕЛЬСТВУ  
Москва — 1970

Глава СНиП II-Л.7-70 «Магазины. Нормы проектирования» разработана ЦНИИЭП торговых зданий Государственного комитета по гражданскому строительству и архитектуре при Госстрое СССР при участии Гипроторга Министерства торговли СССР, Московского института народного хозяйства имени Г. В. Плеханова Министерства высшего и среднего специального образования СССР и Проектного института Центросоюза. В работе использованы материалы Научно-исследовательского института торговли и общественного питания, Укргипроторга Министерства торговли СССР и Московского кооперативного института Центросоюза.

С введением в действие настоящей главы утрачивает силу глава СНиП II-Л.7-62 «Магазины. Нормы проектирования».

Редакторы — арх. *Пастухов Ю. Н.* (Госстрой СССР), арх. *Гришин Н. И.* (Госгражданстрой), арх. *Вержбицкий В. В.* (ЦНИИЭП торговых зданий) и инж. *Гулаков Н. К.* (Минторг СССР)

3—2—4

План II—III кв. 1970 г. № 1/7

ГОССТРОЙ СССР  
СНиП II-Л.7-70. Магазины.  
Нормы проектирования

• • •

Строй-дат  
Москва, К-31, Кузнецкий мост, д. 9

• • •

Редактор издательства *Петрова В. В.* Технический редактор *Бочкова Н. Г.* Корректор *Кудрявцева Е. Н.*

Сдано в набор 22/V—1970 г. Подписано к печати 13/VII—1970 г. Бумага 84 × 108<sup>1/16</sup>—0,625 бум. л  
2,10 усл. печ. л. (2,05 уч.-изд. л.) Тираж 60 000 экз. Изд. № XII—2763 Зак. 1871 Цена 10 коп

Типография изд-ва «Московская правда», Потаповский пер., 3.

Государственный комитет Совета Министров СССР по делам строительства (Госстрой СССР)	Строительные нормы и правила	СНиП II-Л.7-70
	Магазины. Нормы проектирования	Взамен главы СНиП II-Л. 7-62

## 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Нормы настоящей главы распространяются на проектирование зданий и помещений магазинов: продовольственных с торговыми залами общей площадью до 900 м<sup>2</sup> включительно и непродовольственных с торговыми залами общей площадью до 5400 м<sup>2</sup> включительно.

Примечания: 1. При проектировании зданий и помещений магазинов следует учитывать также соответствующие требования других глав СНиП и нормативных документов, утвержденных или согласованных Госстроем СССР.

2. Продовольственные магазины с торговыми залами общей площадью более 900 м<sup>2</sup> и непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью более 5400 м<sup>2</sup> допускается проектировать по заданиям, согласованным с Государственным комитетом по гражданскому строительству и архитектуре при Госстрое СССР.

3. При проектировании реконструкции зданий и помещений магазинов и при проектировании магазинов, размещаемых в жилых домах и зданиях иного назначения, должны учитываться требования настоящих норм.

1.2. При проектировании магазинов следует предусматривать наиболее прогрессивные объемно-планировочные и конструктивные решения, обеспечивающие уменьшение веса зданий, снижение расхода материалов и стоимости строительства, а также улучшение технико-экономических показателей объектов строительства в целом. Габариты зданий следует назначать минимальными, обеспечивающими требования технологических процессов. При выборе конструкций и отделочных материалов следует производить для каждого объекта строительства анализ экономической эффективности их применения с учетом наличия соответствующих производственных баз и материальных ресурсов.

1.3. Для характеристики величины магазинов следует принимать:

площадь торгового зала или при нескольких залах — общую площадь всех торговых залов; торговую площадь магазина, являющуюся суммой площадей всех торговых помещений. Площадь торговых залов и торговая площадь магазина считаются с включением площади, занятой торговым оборудованием.

## 2. РАЗМЕЩЕНИЕ МАГАЗИНОВ

2.1. Магазины следует проектировать как элементы общей системы комплексного обслуживания населения и размещать на улицах, магистралях и площадях, вблизи остановок общественного транспорта, на путях движения основных потоков населения.

2.2. Магазины могут быть расположены в составе торговых центров, в отдельно стоящих зданиях, в пристраиваемых зданиях и в первых этажах зданий иного назначения; жилых, гостиниц, административных.

Примечание. Магазины с огнеопасными товарами не допускается располагать в зданиях иного назначения.

2.3. При размещении магазина следует обеспечивать исключение пересечений потоков покупателей с путями грузового транспорта.

2.4. Земельный участок магазина должен состоять из двух зон:

зоны для покупателей (площадки для отдыха, площадки для сезонной торговли, отдельно стоящие витрины);

зоны для разгрузки товаров (подъезды для автотранспорта, разгрузочные места и площадки, разгрузочные платформы).

2.5. Зона для разгрузки товаров у магазинов, встроенных в жилые здания, должна быть изолирована от двора жилого дома и расположена у торцовой части здания, не имеющей окон и входов.

Внесены Государственным комитетом по гражданскому строительству и архитектуре при Госстрое СССР и Министерством торговли СССР	Утверждены Государственным комитетом Совета Министров СССР по делам строительства 8 января 1970 г.	Срок введения 1 октября 1970 г.
--	--	------------------------------------

2.6. Стоянки для автомобилей, мотоциклов и велосипедов должны быть расположены не далее 150 м от входов в магазин.

### 3. ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

3.1. Объемно-планировочное решение магазина должно обеспечивать удобства для покупателей, возможность организации торговли по прогрессивным методам (самообслуживание, свободный доступ к товарам, продажа по образцам и др.), возможность комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ и применения средств горизонтального и вертикального транспорта.

3.2. Помещения магазинов подразделяются на следующие группы:

а) торговые помещения (торговые залы, зал приема и выдачи заказов, зал кафетерия, зал демонстрации новых товаров и другие помещения для обслуживания покупателей);

б) помещения для приемки и хранения товаров и помещения для подготовки товаров к продаже (приемочные, разгрузочные, кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для подготовки товаров к продаже, подсобные помещения кафетериев, фасовочные, комплектовочные и экспедиции отделов заказов);

в) подсобные помещения (помещения для хранения тары, упаковочных материалов, инвентаря, белья, контейнеров, экспедиция по доставке товаров на дом, мастерские ремонта инвентаря и оборудования, рекламно-декорационная мастерская, пункт приема посуды, моечные, камеры для мусора);

г) административные и бытовые помещения (канторские помещения, кабинет директора, столовые и буфеты для персонала, комнаты общественных организаций, красный уголок, главная касса, помещение пожарно-сторожевой охраны, здравпункт, гардеробные, душевые, помещения для личной гигиены женщин, уборные);

д) технические помещения (вентиляционные камеры, машинные отделения лифтов и холодильных установок, камеры кондиционирования воздуха, электрощитовая, телефонный коммутатор, радиоузел, насосная, при централизованном теплоснабжении — тепловой узел, при местном теплоснабжении — котельная и др.).

3.3. Планировку помещений магазинов необходимо осуществлять с соблюдением следующих основных требований:

а) торговые залы должны быть технологически связаны с помещениями для подготовки товаров к продаже, помещениями для хранения товаров и должны быть расположены так, чтобы при необходимости могли быть изолированы от прочих помещений;

б) проход в административные, бытовые, подсобные и технические помещения не допускается проектировать через торговые залы и помещения для хранения и подготовки к продаже товаров;

в) помещения для хранения товаров не должны быть проходными;

г) приемочные следует располагать по возможности ближе к помещениям для хранения товаров.

3.4. Здания магазинов с торговыми залами общей площадью до 540 м<sup>2</sup> следует проектировать одноэтажными без подвалов.

Примечание. Двухэтажные здания или одноэтажные здания с подвалом для таких магазинов допускается проектировать при расположении их на затесненных участках; устройство подвала при отсутствии грунтовых вод допускается также в магазинах, расположенных в сельских населенных местах.

3.5. Высота этажей в зданиях магазинов должна быть 3,3 м, а для торговых залов площадью более 300 м<sup>2</sup> — 4,2 м.

Высота подвальных и цокольных этажей зданий магазинов должна быть не менее 2,7 м, при высоте до низа выступающих конструкций — не менее 2,4 м.

3.6. Входы, выходы и лестницы в магазине должны быть отдельными для покупателей и для обслуживающего персонала.

Служебные входы и лестницы следует, как правило, располагать так, чтобы они могли быть использованы для эвакуации покупателей из торговых залов.

3.7. В магазинах с торговыми залами общей площадью 90 м<sup>2</sup> и более для входа и выхода покупателей следует предусматривать отдельные двери шириной не менее 0,9 м.

Двери для входа и выхода покупателей должны быть оборудованы приборами автоматического планового закрывания.

3.8. Главные лестницы для покупателей с первого до второго этажа зданий магазинов I и II степени огнестойкости допускается проектировать открытыми, без устройства вестибюлей и поэтажных холлов, при этом остальные лестницы должны быть в закрытых лестничных клетках.

В магазинах с торговыми залами общей площадью более 3600 м<sup>2</sup> допускается проектировать эскалаторы.

3.9. В магазинах, располагаемых в климатическом подрайоне III-б и IV климатическом районе, допускается предусматривать открытые железобетонные наружные лестницы.

3.10. Ширина коридоров в группе помещений для хранения товаров и для подготовки товаров к продаже должна быть не менее 1,8 м, в группах административных, бытовых, подсобных и технических помещений — не менее 1,2 м.

3.11. Стены и перекрытия над помещениями магазинов, размещаемых в первых этажах жилых и других зданий, должны обладать звукоизолирующей способностью в соответствии с нормами проектирования ограждающих конструкций этих зданий.

3.12. Конструкции полов в помещениях магазинов не должны иметь пустот.

Применение асфальтовых полов не допускается.

Устройство порогов в помещениях магазинов не допускается, за исключением моечных, уборных и душевых, отметку пола в которых следует принимать на 2 см ниже отметки пола соседних помещений.

3.13. Помещения и вентиляционные короба в продовольственных магазинах должны быть защищены от проникновения грызунов (обшивка низа деревянных перегородок стальным листом, установка стальных сеток).

3.14. Торговые залы, конторские помещения, гладильные и мастерские магазинов должны иметь естественное освещение.

В отдельных случаях и при расположении в подвальных и цокольных этажах торговые залы, гладильные и мастерские допускается проектировать без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением, дополняемым люминесцентным.

3.15. В магазинах должны устраиваться витрины, просматриваемые с улицы и из торгового зала.

Витрины непродовольственных магазинов должны иметь экспозиционные площадки, в витринах продовольственных магазинов устройство экспозиционных площадок не обязательно.

Отметка экспозиционной площадки витрины не должна быть выше чем на 0,8 м от уровня тротуара.

Витрины следует проектировать с учетом стандартных размеров витринных стекол.

3.16. Конструктивное решение витрин должно обеспечивать удобный доступ к вы-

ставленным образцам товаров, возможность протирки стекол и уборки пространства между ними. Для притока воздуха в торговый зал допускается проектировать фрамуги.

В витринах следует предусматривать меры для защиты стекол от запотевания и обледенения и, при необходимости, устройства для защиты от прямых солнечных лучей.

Меры по защите стекол от запотевания и обледенения приведены в приложении 3.

3.17. Отделку торговых залов магазинов следует предусматривать в соответствии с общим архитектурным решением интерьеров, при этом необходимо учитывать технологические требования (размещение торгового оборудования, выставка, реклама и наилучший показ товаров) и рациональное размещение инженерных коммуникаций.

3.18. Стены в торговых залах продовольственных магазинов, в помещениях для приемки, хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже и в моечных должны иметь влагостойкую отделку на высоту не менее 2 м.

## ТОРГОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

3.19. Торговые залы магазинов, в которых не предусматриваются эскалаторы, должны размещаться не выше первых двух этажей. Допускается размещение торговых залов (при отсутствии эскалаторов) в трех наземных этажах при условии резервирования места для установки эскалаторов в будущем.

3.20. При размещении продовольственного и непродовольственного магазинов в одном многоэтажном здании торговые залы продовольственного магазина следует располагать на первом этаже, а торговые залы непродовольственного — на вышележащих этажах.

3.21. Торговые залы магазинов в отдельных случаях допускается располагать в подвальных и цокольных этажах при выполнении указаний п. 3.4 настоящих норм, обеспечении санитарно-гигиенических условий и соблюдении требований противопожарной безопасности в соответствии с главами СНиП.

3.22. В продовольственных магазинах с универсальным ассортиментом товаров при торговых залах общей площадью 200 м<sup>2</sup> и более следует предусматривать отделы заказов. Площади помещений отдела заказов следует принимать по табл. 1.

Таблица 1

Площади помещений отдела заказов

Магазины с торговыми залами общей площадью в м <sup>2</sup>	Количество рабочих мест приемщиков заказов	Количество заказов в день	Площадь в м <sup>2</sup>				Экспедиция	
			зал приема и выдачи заказов	комплектующая	фасовочная	при количестве заказов, доставляемых на дом, в % от общего количества заказов		
						до 25	более 25	
До 330 включ.	1	До 150	18	10	—	—	} По расчету	
До 450 "	1	150	18	10	15	—		
" 540 "	2	300	36	20	30	—		
" 650 "	3	450	54	30	40	8		
" 900 "	4	600	72	40	60	12		

Примечание. В отделах на 450 и более заказов в день 15% площади комплектующей и фасовочной должно предусматриваться для устройства охлаждаемых камер.

3.23. В следующих магазинах допускается предусматривать кафетерии:

а) в продовольственных магазинах с универсальным ассортиментом товаров и в бакалейно-гастрономических магазинах с торговыми залами общей площадью 200 м<sup>2</sup> и более;

б) в хлебобулочных, кондитерских и молочных магазинах с торговыми залами общей площадью 90 м<sup>2</sup> и более;

в) в магазинах детских товаров с торговыми залами общей площадью 900 м<sup>2</sup> и более;

г) в остальных непродовольственных магазинах с торговыми залами общей площадью 1800 м<sup>2</sup> и более в городах, 700 м<sup>2</sup> и более — в сельской местности.

Площади помещений кафетерия следует принимать по табл. 2.

3.24. В непродовольственных магазинах должны быть предусмотрены помещения для

обслуживания покупателей. Состав помещений и их площади следует принимать согласно табл. 3.

Таблица 3

Состав и площади помещений для обслуживания покупателей в непродовольственных магазинах

Наименование помещений и магазинов	Измеритель	Площадь в м <sup>2</sup>
<b>Отдел раскроя тканей</b>		
Магазины с площадью торгового зала для продажи тканей от 90 м <sup>2</sup> до 360 м <sup>2</sup> . . .	Магазин	12
То же, 360 м <sup>2</sup> и более . . .		18
<b>Мастерская подгонки готового платья</b>		
Магазины с площадью торгового зала для продажи готового платья от 90 м <sup>2</sup> до 180 м <sup>2</sup>	Дополнительно на каждые 36 м <sup>2</sup> площади торгового зала для продажи готового платья	8
То же, более 180 м <sup>2</sup> . . . . .		1
<b>Зал демонстрации новых товаров</b>		
Магазины с торговыми залами общей площадью от 1800 м <sup>2</sup> до 2700 м <sup>2</sup> . . . . .	Магазин	36
То же, от 2700 м <sup>2</sup> до 5400 м <sup>2</sup>		54
То же, 5400 м <sup>2</sup> . . . . .		72
<b>Бюро обслуживания и камера хранения</b>		
Магазины с торговыми залами общей площадью 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала	0,6

Таблица 2

Площади помещений кафетерия при магазине

Торговые залы магазинов с общей площадью в м	Количество буфетчиков в кафетерии	Количество мест для посетителей в кафетерии	Площади помещений кафетерия в м <sup>2</sup>	
			зал	подсобное помещение
До 450 включ.	1	8	18	10
" 2700 "	2	16	36	12
" 3600 "	3	24	54	15
" 5400 "	4	32	72	20

Продолжение табл. 3

Наименование помещений и магазинов	Измеритель	Площадь в м <sup>2</sup>
<b>Граверная</b>		
Магазины подарков, хозяйственные магазины с торговыми залами общей площадью 270 м <sup>2</sup> и более, остальные магазины с торговыми залами общей площадью 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	Магазин	3
<b>Мастерская мелкого ремонта бытовых приборов и обуви</b>		
Магазины с торговыми залами общей площадью от 3600 м <sup>2</sup> до 5400 м <sup>2</sup> . . . . .	•	15
То же, 5400 м <sup>2</sup> . . . . .	•	20
<b>Комната матери и ребенка</b>		
Магазины детских товаров с торговыми залами общей площадью 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	•	18
Примечания: 1. В магазинах, торгующих в кредит, следует предусматривать помещение (площадь) отдела оформления кредита из расчета 3 м <sup>2</sup> на одного работника по оформлению кредита. 2. При технико-экономическом обосновании могут предусматриваться помещения и площади для других видов услуг покупателям.		

3.25. Ширину проходов в торговых залах следует принимать согласно табл. 4.

Таблица 4  
Наименьшая ширина проходов в торговых залах

Виды проходов	Наименьшая ширина проходов в м	
	в магазинах в городах	в магазинах в сельских населенных местах
<b>Основные проходы в торговых залах</b>		
Между торговым оборудованием и стенами, перегородками или витринами при размещении торгового оборудования параллельно стенам, перегородкам или витринам:		
в магазинах с торговыми залами площадью до 90 м <sup>2</sup> . . . . .	2,8	2
в магазинах с торговыми залами общей площадью более 90 м <sup>2</sup> . . . . .	3,6	2,8
Между параллельно расположенными прилавками или горками . . . . .	4,2	2,8
Между прилавками или горками и стороной тамбура без двери . . . . .	2,8	2
Между прилавками или горками и стороной тамбура с дверью . . . . .	4,2	3,4

Продолжение табл. 4

Виды проходов	Наименьшая ширина проходов в м	
	в магазинах в городах	в магазинах в сельских населенных местах
<b>Проходы в пределах отделов и секций, торгующих со свободным доступом к товарам, по образцам и через прилавки</b>		
Между параллельно расположенными горками . . . . .	2,6	2
Между параллельно расположенными горками, стендами, витринами с образцами товаров . . . . .	1,4	1,2
Между прилавком и оборудованием, установленным параллельно прилавку . . . . .	2,7	2
Между прилавком и оборудованием, установленным торцом к прилавку . . . . .	2,1	1,4
Между параллельно расположенными вешалами или вешалами и примерочными кабинками . . . . .	1,8	1,8
Между горками и креслами для примерки обуви . . . . .	1,2	1,2
Между прилавками и оборудованием за прилавком . . . . .	0,9	0,9
<b>Проходы в пределах отделов и секций с самообслуживанием</b>		
Между параллельно расположенными горками . . . . .	1,4	1,2
Между кабиной контролера-кассира или прилавком обслуживания и установленной параллельно горкой	2,8	2
Между кабиной контролера-кассира или прилавком обслуживания и установленной торцом к ним горкой . . . . .	2,2	1,4
Между кабинками контролеров-кассиров . . . . .	0,6	0,6
Между кабиной контролера-кассира и стеной, витриной или нерабочей стороной оборудования . . . . .	1,4	1,4

**ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ И ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ**

3.26. Разгрузочные места в магазинах с торговыми залами общей площадью до 1350 м<sup>2</sup> следует устраивать в виде площадок с разгрузочными платформами на уровне первого этажа, при этом необходимо предусматривать помещение приемочной площадью 16 м<sup>2</sup> на одно разгрузочное место. Разгрузочные платформы при необходимости должны устраиваться на уровне кузова автомобиля.

Над разгрузочными местами необходимо устраивать навес, перекрывающий кузов автомобиля, находящегося под разгрузкой.

В магазинах с торговыми залами общей площадью 1350 м<sup>2</sup> и более и в мебельных магазинах следует предусматривать разгрузочные помещения (разгрузочные платформы с площадками для автомобилей и с приемочными) площадью 72 м<sup>2</sup> на одно разгрузочное место.

При устройстве подвала в магазинах с торговыми залами общей площадью 1800 м<sup>2</sup> и более разгрузочные помещения допускается предусматривать на уровне подвального этажа.

3.27. Уклон пандуса для въезда автомобилей в подвальные разгрузочные помещения и для подъезда к разгрузочным платформам должен быть не более 0,16 — в здании, 0,12 — под навесом и 0,08 — открытого.

3.28. При устройстве загрузочных люков с пандусами для грузов ширину пандусов следует принимать не менее 1,2 м, а высоту над пандусом для пропуска груза — не менее 1 м; для рабочих, принимающих грузы, следует предусматривать лестницу шириной 0,6 м, высоту прохода по лестнице необходимо принимать не менее 1,8 м. Люки должны быть защищены от атмосферных осадков.

3.29. Разгрузочные места не допускается располагать со стороны главного входа для покупателей.

3.30. Количество разгрузочных мест следует принимать по табл. 5.

Таблица 5  
Количество разгрузочных мест

Магазины	Торговые залы магазинов общей площадью в м <sup>2</sup> (включительно)						
	220	360	650	900	1800	3600	5400
	Количество разгрузочных мест						
Продовольственные . . .	1	2	3	4	—	—	—
Непродовольственные, кроме мебельных . . . . .	1	1	2	2	3	4	5
Мебельные . . . . .	1	2	2	3	4	—	—

Примечания: 1. В магазинах с отделами мебели следует предусматривать дополнительно одно разгрузочное место на каждые 360 м<sup>2</sup> площади торгового зала для продажи мебели.  
2. В продовольственных магазинах для загрузки хлеба и овощей непосредственно в кладовые следует предусматривать дополнительные разгрузочные места.  
3. В непродовольственных магазинах с торговыми залами общей площадью 1800 м<sup>2</sup> и более необходимо предусматривать отдельное разгрузочное место для загрузки продуктов в буфет или столовую.

3.31. Площади кладовых, охлаждаемых камер и помещений для подготовки товаров к продаже следует принимать согласно табл. 6 и 7.

Если для группы товаров предусматривается торговая площадь не более 18 м<sup>2</sup>, площади кладовых для этой группы товаров допускается увеличить на 50% по сравнению с площадями, определяемыми по табл. 6 и 7.

В магазинах, располагаемых в труднодоступных районах, нормы площадей помещений, приведенные в табл. 6 и 7, допускается увеличивать на 100%.

Таблица 6  
Площади кладовых, охлаждаемых камер и помещений для подготовки товаров к продаже в продовольственных магазинах

Наименование групп товаров	На 10 м <sup>2</sup> площади торгового зала для продажи соответствующей группы товаров		
	кладовые в м <sup>2</sup>	охлаждаемые камеры в м <sup>2</sup>	помещения для подготовки товаров к продаже в м <sup>2</sup>
Мясо . . . . .	—	2,8	1,1 — разрубочная (предусматривать площадь не менее 5 м <sup>2</sup> )
Рыба . . . . .	2,8	2,2	—
Гастрономия . . . . .	3,3	2,8	—
Вина, пиво, безалкогольные напитки . . . . .	5	1,7	—
Кондитерские товары . . . . .	3,9	—	—
Фрукты . . . . .	4,5	4,4	—
Овощи . . . . .	9,4	2,2	—
Бакалея . . . . .	7,2	—	—
Хлеб . . . . .	5,5	—	—
Молочные продукты . . . . .	1,1	2,8	1,1

Примечания: 1. Площадь охлаждаемой камеры должна быть не менее 6 м<sup>2</sup>, наименьший из внутренних размеров камеры в плане должен быть не менее 2,4 м.  
2. Площадь помещений для подготовки товаров к продаже допускается увеличивать на 2 м<sup>2</sup> при устройстве прохода через эти помещения в охлаждаемые камеры.  
3. При площади торгового зала для продажи кондитерских изделий с кремом более 54 м<sup>2</sup> следует предусматривать охлаждаемую камеру из расчета 1 м<sup>2</sup> площади камеры на каждые 18 м<sup>2</sup> площади торгового зала для продажи этих изделий.  
4. Площадь охлаждаемых камер магазинов диетических товаров, а также магазинов в IV климатическом районе допускается увеличивать на 20%, сокращая соответственно площадь кладовых.  
5. При приемке овощей непосредственно в кладовые площади кладовых следует увеличивать на 6 м<sup>2</sup>.  
6. К площади кладовых для хлеба в городских магазинах следует добавлять 1,7 м<sup>2</sup> на каждые 10 м<sup>2</sup> площади торгового зала для продажи хлеба.

Таблица 7

Площади кладовых и помещений для подготовки товаров к продаже в непродовольственных магазинах

Наименование групп товаров	На 10 м <sup>2</sup> площади торгового зала для продажи соответствующей группы товаров	
	кладовые в м <sup>2</sup>	помещения для подготовки товаров к продаже в м <sup>2</sup>
Готовое платье . . . . .	5,6	1,1 — гладильная (предусматривать площадь не менее 6 м <sup>2</sup> )
Обувь . . . . .	4,4	—
Ткани . . . . .	4,4	1,1 — помещение для нарезки тканей (предусматривать площадь не менее 8 м <sup>2</sup> )
Трикотажные изделия, белье, головные уборы, галантерея, парфюмерия, фототовары, оптика, часы и ювелирные изделия . . . . .	3,3	—
Радиотовары . . . . .	4,4	1,7 — мастерская (предусматривать площадь не менее 12 м <sup>2</sup> )
Музыкальные товары (без пианино и роялей)	4,4	—
Спортивные товары . . . . .	10 (помещение кладовой должно быть не менее 24 м <sup>2</sup> )	—
Канцелярские товары . . . . .	5	—
Игрушки, книги . . . . .	6,7	—
Электротовары и электробытовые машины . .	6,7	2,5 — мастерская (предусматривать площадь не менее 12 м <sup>2</sup> )
Посудо-хозяйственные товары . . . . .	8,3	—
Строительные материалы . . . . .	6,7	—
Мебель . . . . .	9,2	—

Примечания: 1. Для хранения громоздких строительных материалов в зоне разгрузки товаров следует предусматривать навес площадью 75 м<sup>2</sup> на каждые 18 м<sup>2</sup> площади торгового зала для продажи указанных материалов.

2. В магазинах с торговыми залами общей площадью 1800 м<sup>2</sup> и более нормы площадей кладовых допускается принимать с коэффициентом 1,6.

3.32. Двери кладовых и помещений для приемки товаров должны быть двупольными шириной не менее 1,3 м и высотой не менее 2,3 м.

3.33. Кладовые продовольственных товаров и помещения для подготовки к продаже продовольственных товаров не допускается размещать под уборными и душевыми.

3.34. В кладовой для хлеба городских магазинов следует предусматривать наружную входную дверь и раздвижную перегородку, отгораживающую не менее 80% площади кладовой, для загрузки хлеба шоферами-экспедиторами в ночное время без участия работников магазина.

3.35. Перед дверями грузовых подъемников, за исключением подъемников для подачи грузов непосредственно на рабочие места, должны быть предусмотрены площадки длиной (вдоль проема шахты подъемника) не менее полуторной ширины двери подъемника и шириной (перпендикулярно проему шахты подъемника) не менее 2 м.

Грузовые подъемники магазинов допускается размещать в лестничных клетках служебных лестниц; ограждения шахт подъемников должны проектироваться из негоряемых материалов.

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

Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над такими помещениями или под ними.

Размещение охлаждаемых камер магазинов под жилыми комнатами допускается при условии устройства над камерами перекрытия, отделенного от междуэтажного перекрытия здания, при этом пространство между перекрытиями должно проветриваться.

3.37. Вход в охлаждаемые камеры необходимо предусматривать через тамбур или через помещения подготовки к продаже товаров, для хранения которых предназначаются охлаждаемые камеры.

Двери охлаждаемых камер должны открываться наружу.

3.38. Теплоизоляцию ограждающих конструкций охлаждаемых камер следует проектировать из негоряемых и трудносгораемых материалов и рассчитывать на расчетную внутреннюю температуру воздуха в камерах, но не выше, чем на  $-15^{\circ}\text{C}$  в камерах для хранения

замороженных продуктов и мороженого и на  $-2^{\circ}\text{C}$  в остальных охлаждаемых камерах.

При разности температур воздуха в охлаждаемых камерах в  $4^{\circ}$  и менее разделяющие их перегородки следует проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляция внешних ограждающих поверхностей камер должна быть непрерывной.

**ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

3.39. Состав и площади подсобных помещений следует принимать согласно табл. 8.

Таблица 8

Состав и площади подсобных помещений

Наименование помещений и магазинов	Измеритель	Площадь в м <sup>2</sup>
<i>Помещение для хранения тары</i>		
Продовольственные магазины	10 м <sup>2</sup> площади торгового зала	1,1*
Непродовольственные магазины	То же	0,6*
<i>Помещение для прессовки бумажных и древесностружечных отходов (входит в норму площади для хранения тары)</i>		
Непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью от 900 м <sup>2</sup> до 5400 м <sup>2</sup> . . . . .	Магазин	25
То же, 5400 м <sup>2</sup> . . . . .	"	40
<i>Помещение для хранения упаковочных материалов и инвентаря</i>		
Магазины с торговыми залами общей площадью до 180 м <sup>2</sup> . . . . .	"	5
Продовольственные магазины с торговыми залами общей площадью от 180 м <sup>2</sup> до 650 м <sup>2</sup> и непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью от 180 м <sup>2</sup> до 1800 м <sup>2</sup> . . . . .	"	10
Продовольственные магазины с торговыми залами общей площадью 650 м <sup>2</sup> и более . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала	1,7

Продолжение табл. 8

Наименование помещений и магазинов	Измеритель	Площадь в м <sup>2</sup>
Непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью 1800 м <sup>2</sup> и более	То же	0,55
<i>Моечная</i>		
Продовольственные магазины с торговыми залами общей площадью до 180 м <sup>2</sup> . . . . .	Магазин	6
То же, 180 м <sup>2</sup> и более . . . . .	"	10
<i>Бельевая</i>		
Продовольственные магазины с торговыми залами общей площадью до 450 м <sup>2</sup> . . . . .	"	5
То же, 450 м <sup>2</sup> и более . . . . .	"	10
<i>Помещение для хранения уборочного инвентаря</i>		
Магазины с торговыми залами общей площадью до 220 м <sup>2</sup> . . . . .	"	4
То же, от 220 м <sup>2</sup> до 900 м <sup>2</sup> . . . . .	"	7
То же, от 900 м <sup>2</sup> до 3600 м <sup>2</sup> . . . . .	"	10
То же, 3600 м <sup>2</sup> и более . . . . .	"	14
<i>Помещение для хранения обменного фонда контейнеров</i>		
Непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала	0,9
<i>Мастерская ремонта оборудования и инвентаря</i>		
Продовольственные магазины с торговыми залами общей площадью 900 м <sup>2</sup> . . . . .	Магазин	10
Непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью от 900 м <sup>2</sup> до 1800 м <sup>2</sup> . . . . .	"	10
То же, 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала	0,6

Наименование помещений и магазинов	Измеритель	Площадь в м <sup>2</sup>
<i>Рекламно-декорационная мастерская</i>		
Непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью от 900 м <sup>2</sup> до 1800 м <sup>2</sup> . . . . .	Магазин	10
То же, 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала	0,6
<i>Пункт приема посуды с отдельным наружным входом</i>		
Продовольственные магазины, торгующие товарами в стеклянной таре . . . . .	Магазин	16
<i>Камера для мусора</i>		
Магазин с торговыми залами общей площадью до 1800 м <sup>2</sup> . . . . .	Магазин	5
То же, 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала	0,28
<i>Экспедиция по доставке товаров на дом</i>		
Непродовольственные магазины с торговыми залами общей площадью 1800 м <sup>2</sup> и более . . . . .	То же	0,7
Мебельные магазины и магазины с отделами мебели . . . . .	100 м <sup>2</sup> площади торгового зала для продажи мебели	7
* Помещение для хранения тары следует принимать площадью не менее 12 м <sup>2</sup> .		

**АДМИНИСТРАТИВНЫЕ И БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

3.40. Площади административных и бытовых помещений для персонала надлежит принимать по табл. 9.



**ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

3.41. Состав и площади технических помещений магазинов должны определяться расчетом в зависимости от устанавливаемого оборудования.

3.42. Фреоновые холодильные агрегаты охлаждаемых камер могут быть установлены в предусмотренном для них помещении или в соседнем с камерами помещении с устройством ограждения из металлической сетки высотой 1,5 м.

Установка агрегатов в кладовых не допускается.

Для уменьшения шума и вибрации от компрессора следует применять виброизолирующие устройства, устанавливать компрессоры на отдельных, не связанных с зданием фундаментах.

**4. ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

4.1. Наибольшие допустимые площади между противопожарными стенами в зависимости от степени огнестойкости и этажности зданий следует принимать согласно табл. 10.

Таблица 10

Наибольшие допускаемые площади между противопожарными стенами

Степень огнестойкости здания	Количество этажей	Наибольшая допустимая площадь между противопожарными стенами в м <sup>2</sup>
I — II	Не огнестойчатся	2200
III	2	1800
IV	1	1400
V	1	500

Примечание. Наибольшую площадь между противопожарными стенами допускается увеличивать на 100% при оборудовании автоматическими средствами пожаротушения.

4.2. Помещения магазинов, размещаемых на первом этаже зданий иного назначения, должны отделяться от других помещений в этих зданиях глухими несгораемыми стенами с пределом огнестойкости 1,5 ч и перекрытиями с пределом огнестойкости не менее 1 ч.

4.3. Перекрытие над подвальным этажом магазина должно быть несгораемым с пределом огнестойкости не менее 1 ч.

4.4. Кладовые при хранении в них сгораемых товаров должны разделяться несгораемыми перегородками с пределом огнестойкости не менее 2 ч на отсеки площадью не более 700 м<sup>2</sup>. При размещении таких кладовых в подвале в каждом отсеке необходимо преду-

сматривать окно размером 1,2×0,9 м с прямоуголом.

Площадь отсеков может быть увеличена вдвое при оборудовании кладовых средствами автоматического пожаротушения.

4.5. Хранение легковоспламеняющихся товаров (целлулоидных и тому подобных) следует предусматривать в отдельных помещениях с несгораемыми ограждениями, имеющими предел огнестойкости не менее 1 ч, с окном в наружной стене; предел огнестойкости дверей этого помещения должен быть не менее 0,75 ч.

4.6. При расчете проходов, лестниц и дверей для эвакуации из торговых залов количество людей, одновременно находящихся в торговом зале, следует определять исходя из нормы на одного человека 1,35 м<sup>2</sup> площади торгового зала.

В общей ширине лестничных маршей для эвакуации следует учитывать ширину маршей главных лестниц, лестниц в лестничных клетках и наружных открытых железобетонных лестниц; ширина эскалаторов при этом не учитывается.

4.7. Лестницы, предназначенные для эвакуации из торговых залов, не должны сообщаться с подвалом.

4.8. В торговых залах без естественного освещения необходимо предусматривать в верхней зоне помещения проемы для выпуска дыма с дистанционными устройствами их открывания. Общая площадь таких проемов должна быть не менее 0,2% площади пола.

4.9. В витражах высотой более одного этажа следует предусматривать на уровне каждого этажа дымонепроницаемые несгораемые диафрагмы.

4.10. Универсальные магазины с торговыми залами общей площадью 3600 м<sup>2</sup> и более и здания универсальных магазинов в три этажа и более, независимо от площади торговых залов, должны быть оборудованы спринклерными установками.

В остальных непродовольственных магазинах должна предусматриваться автоматическая пожарная сигнализация.

**5. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА**

5.1. Здания магазинов должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, канализации, центрального отопления, вентиляции, а при необходимости — системами противопожарного

водопровода, газоснабжения, снабжения сжатым воздухом, пылеудаления и кондиционирования воздуха.

**Примечание.** Допускается не оборудовать внутренним водопроводом и канализацией непродовольственные магазины с торговым залом площадью до 150 м<sup>2</sup>, располагаемые в районах, не имеющих сети канализации.

**5.2. Системы отопления магазинов, располагаемых в жилых домах или в других зданиях, а также в пристройках к ним, следует, как правило, присоединять в виде отдельных ветвей к системам отопления этих зданий.**

**5.3. Тамбуры входов для покупателей в магазинах с торговыми залами общей площадью 150 м<sup>2</sup> и более при расчетной температуре наружного воздуха —15°С и ниже должны быть оборудованы воздушными или воздушно-тепловыми завесами.**

**Примечание.** Теплопотери наружных дверей магазинов с торговыми залами общей площадью до 150 м<sup>2</sup> следует принимать с коэффициентом 5.

**5.4. Разгрузочные помещения должны иметь отдельную ветвь трубопроводов системы отопления.**

**Примечание.** При расчете потерь тепла разгрузочных помещений необходимо учитывать дополнительный расход тепла на нагрев въезжающих автомобилей.

**5.5. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях магазинов следует принимать по табл. 11.**

**Таблица 11**  
**Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях магазинов**

Наименование помещений	Внутренняя температура в °С	Кратность воздухообмена в 1 ч	
		приток	вытяжка
Торговые залы площадью 150 м <sup>2</sup> и менее в магазинах:			
продовольственных	12	—	1,5
непродовольственных . . . . .	15	—	1,5
Торговые залы площадью более 150 м <sup>2</sup> в магазинах:			
продовольственных	12	По расчету	
непродовольственных . . . . .	15	То же	
Разгрузочные помещения . . . . .	10	—	По расчету
Зал демонстрации новых товаров . . . . .	18	По расчету	
Помещения для приемки товаров и для подготовки товаров к продаже . . . . .	16	2	1
Гладильные . . . . .	16	По расчету	
Разрубочные . . . . .	10	3	4

*Продолжение табл. 11*

Наименование помещений	Внутренняя температура в °С	Кратность воздухообмена в 1 ч	
		приток	вытяжка
Помещения для хранения инвентаря, упаковочных материалов и бельевые . . . . .	16	—	1
Помещение для хранения тары . . . . .	10	—	1
Кладовые:			
бакалейных товаров	10	—	0,5
хлебных товаров . . . . .	10	—	0,5
гастрономических товаров . . . . .	10	—	1
рыбных товаров . . . . .	8	—	1
овощей . . . . .	8	—	1
обуви . . . . .	12	—	2
парфюмерных товаров . . . . .	12	—	2
табачных изделий . . . . .	10	—	1
москательных и хозяйственных товаров . . . . .	10	—	2
прочих товаров . . . . .	12	—	0,5
Машинное отделение холодильных камер с воздушным охлаждением агрегатов . . . . .	—	По расчету	
То же, с водяным охлаждением агрегатов . . . . .	—	—	3

**Примечания:** 1. В магазинах с торговыми залами общей площадью 150 м<sup>2</sup> и менее должна предусматриваться естественная вентиляция.

2. Дежурное отопление должно поддерживать в нерабочее время температуру в торговых залах 10°С.

3. В охлаждаемых камерах для хранения овощей и фруктов должна предусматриваться приточно-вытяжная вентиляция.

4. В административных и бытовых помещениях внутреннюю температуру и кратность воздухообмена следует принимать в соответствии с требованиями главы СНиП II-М. 3-68 «Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования».

**5.6. Расчет воздухообмена в торговых залах следует производить на поглощение избытков тепла от людей, оборудования и солнечной радиации с проверкой на предельно допустимую концентрацию углекислоты.**

**Примечания:** 1. Теплопоступления от солнечной радиации через витрины с одинарным остеклением принимаются с коэффициентом 1,15.

2. При расчете кондиционирования учитываются теплопоступления от электроосвещения.

**5.7. Количество людей в торговых залах при расчете вентиляции следует определять исходя из площади торгового зала на одного**

человека (включая площадь, занятую оборудованием): в продовольственных и непродовольственных магазинах — не более  $2,5 \text{ м}^2$ , в магазинах мебели, музыкальных и электротоваров — не более  $3,5 \text{ м}^2$ .

**5.8.** Объем приточного воздуха надлежит определять по расчетной зимней температуре для проектирования вентиляции (параметры А), объем вытяжки — по расчетной летней температуре (параметры А).

**5.9.** В торговых залах магазинов, кроме торговых залов с химическими, синтетическими или иными пахучими веществами, допускается применять рециркуляцию воздуха.

При рециркуляции воздуха необходимо обеспечить подачу наружного воздуха в объеме не менее  $20 \text{ м}^3/\text{ч}$  на каждого человека.

*Примечание.* Двигатели вентиляционных систем, работающих на рециркуляцию, должны быть обесточены с дымовыми датчиками, отключающими систему рециркуляции при появлении дыма в помещении.

**5.10.** Температура приточного воздуха в зимнее время должна быть не ниже  $12^\circ\text{C}$ .

**5.11.** В магазинах с отдельными залами по продаже продовольственных и непродовольственных товаров надлежит проектировать отдельные для каждого зала системы приточно-вытяжной вентиляции.

**5.12.** Магазины, расположенные в первых этажах жилых или других зданий, должны иметь системы вентиляции, независимые от систем вентиляции этих зданий.

**5.13.** В магазинах с торговыми залами общей площадью  $2700 \text{ м}^2$  и более при расчетной наружной температуре для теплого периода года  $25^\circ\text{C}$  и выше (параметры А) надлежит проектировать системы кондиционирования воздуха. В IV климатическом районе кондиционирование воздуха допускается в магазинах с торговыми залами общей площадью  $900 \text{ м}^2$  и более.

**5.14.** В помещениях магазинов, оборудованных вентиляцией с механическим побуждением, объем вытяжки должен быть полностью компенсирован притоком.

## 6. ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

**6.1.** По обеспечению надежности электропитания основные электроприемники магазинов относятся к II категории.

Допускается электроприемники магазинов с торговыми залами общей площадью до  $220 \text{ м}^2$  относить к III категории.

В магазинах с торговыми залами общей площадью  $1800 \text{ м}^2$  и более электродвигатели пожарных насосов, аварийное освещение, питающие устройства пожарной и охранной сигнализации, при отсутствии возможности снабжения их электроэнергией от 2 независимых источников питания, должны быть обеспечены питанием от местного автоматически включаемого независимого источника (дизельная станция, аккумуляторная батарея).

**6.2.** Питающие линии холодильных установок, аварийного и рекламного освещения, освещения витрин, охранной и пожарной сигнализации должны быть самостоятельными, начиная от вводно-распределительного устройства. Отключение указанных потребителей не должно быть связано с отключением остальных потребителей.

**6.3.** Освещенность, создаваемая рабочим освещением, в помещениях магазинов должна приниматься не менее величин, указанных в приложении 2.

**6.4.** Аварийное освещение для эвакуации должно предусматриваться в торговых залах и по путям выхода из них в магазинах с торговыми залами общей площадью  $90 \text{ м}^2$  и более, во всех торговых залах с самообслуживанием. В административных и бытовых помещениях аварийное освещение предусматривается в коридорах и на лестницах.

Выходы для покупателей из магазинов с торговыми залами общей площадью  $180 \text{ м}^2$  и более, а при самообслуживании с торговыми залами общей площадью  $110 \text{ м}^2$  и более должны быть отмечены сигнальными фонарями с надписью «Выход», присоединенными к сети аварийного освещения.

**6.5.** В торговых залах и по путям эвакуации из них рекомендуется устраивать ночное охранное освещение, в качестве которого может быть использовано аварийное освещение.

**6.6.** Для местного освещения прилавков, полок, витрин и другого торгового оборудования следует предусматривать самостоятельные групповые линии.

**6.7.** Для освещения торговых залов и витрин магазинов рекомендуются люминесцентные лампы типа ЛБ или лампы накаливания.

В тех случаях, когда к цветопередаче предъявляются повышенные требования, например при освещении текстиля, мехов, картин, рекомендуются люминесцентные лампы типа ЛДЦ или ЛХБ, а при освещении мясных,

рыбных, гастрономических товаров, изделий из хрусталя, золота, янтаря и серебра рекомендуется смешанное освещение люминесцентными лампами и лампами накаливания.

6.8. В магазинах, где имеются экспозиционные площадки наружных витрин, необходимо предусматривать освещение витрин.

6.9. Во всех магазинах следует предусматривать световую рекламу.

6.10. Кассовые аппараты, торговые автоматы, электрополотенца, электроутюги и т. п. электроприемники не допускается присоединять к групповой сети электрического освещения.

6.11. Групповые осветительные и силовые щитки рекомендуется, как правило, размещать вне торговых залов. При невозможности размещения указанных щитков вне торговых залов допускается установка последних в торговых залах в нишах или шкафах с запирающимися дверцами.

6.12. Управление рабочим освещением торгового зала должно быть централизованным и осуществляться с группового щитка или панели управления. Аппараты управления следует размещать вне торговых залов.

Аппараты управления освещением в кладовых и помещениях для подготовки товаров к продаже (выключатели, рубильники) должны быть расположены вне этих помещений на

несгораемых стенах или опорах и заключены в шкафы или ниши с приспособлением для пломбирования.

6.13. Установка штепсельных розеток в кладовых не допускается. В кладовых и помещениях для подготовки товаров к продаже, кроме помещений с полами на грунте, допускается установка на несгораемых основаниях трехполюсных силовых штепсельных розеток с защитными контактами для питания электроэнергией средств механизации. Штепсельные розетки для подключения электроприборов следует устанавливать в гладильных, мастерских и в специальных местах торговых залов для проверки электро- и радиотоваров.

6.14. В кладовых для хранения сгораемых товаров и товаров в сгораемой упаковке светильники с лампами накаливания должны иметь защитные стекла, а люминесцентные светильники должны быть снабжены бесстартерными пускорегулирующими аппаратами; рассеиватели и отражатели светильников должны быть несгораемыми.

Расстояние от светильников с лампами накаливания до товаров, изделий и тары, находящихся в кладовых и торговых помещениях, должно быть не менее 0,5 м.

6.15. В зданиях магазинов должна быть предусмотрена телефонная связь и радиовещание от городской сети.

Другие виды связи и сигнализации следует проектировать в соответствии с действующими указаниями.

КОЛИЧЕСТВО САНИТАРНЫХ УСТРОЙСТВ В БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

Наименование санитарных устройств и помещений	Единица измерения	Продовольственные магазины								Непродовольственные магазины											
		Количество санитарных устройств в магазинах с площадью торговых залов в м <sup>2</sup>																			
		90	150	220	350	450	540	650	900	90-220	270-320	360	450	540	900	1350	1800	2700	3600	5400	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<i>Магазины в городах</i>																					
Гардеробные:																					
общие . . . . .	Отдельное помещение	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
женские . . . . .	То же	—	—	1	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
мужские . . . . .	•	—	—	1	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Кабины (помещения) для переодевания в гардеробных:																					
общие . . . . .	м <sup>2</sup>	0,8	0,8	—	—	—	—	—	—	0,8	0,8	0,8	0,8	—	—	—	—	—	—	—	
женские . . . . .	•	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,8	3	4	6	9	12	18	
мужские . . . . .	•	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,8	0,8	0,8	2	3	3	5	
Камеры для хранения личных вещей . . . . .	•	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	17	19	25	36	
Унитазы в уборных:																					
общих . . . . .	шт.	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
женских . . . . .	•	—	1	1	2	3	4	5	7	—	1	2	2	2	4	6	7	10	12	17	
мужских . . . . .	•	—	1	1	1	1	1	1	2	—	1	1	1	1	1	1	2	4	5	6	
Душевые кабины:																					
общие . . . . .	•	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	1	2	2	4	
женские . . . . .	•	—	—	—	1	2	2	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
мужские . . . . .	•	—	—	—	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Умывальники в гардеробных:																					
общих . . . . .	•	1	1	—	—	—	—	—	—	1	1	1	2	2	—	—	—	—	—	—	
женских . . . . .	•	—	—	1	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	2	3	3	5	6	9	
мужских . . . . .	•	—	—	1	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	2	2	3	

Наименование санитарных устройств и помещений	Единица измерения	Продовольственные магазины								Непродовольственные магазины										
		Количество санитарных устройств в магазинах с площадью торговых залов в м <sup>2</sup>																		
		90	150	220	350	450	540	650	900	90—220	270—320	360	450	540	900	1350	1800	2700	3600	5400
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Магазины в сельских населенных местах

Гардеробные общие . . . . .	Отдельное помещение	1	1	1							1	1	1	1	1	1						
Кабины для переодевания в гардеробных . . . . .	м <sup>2</sup>	0,8	0,8	0,8							0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6						
Унитазы в уборных:																						
общих . . . . .	шт.	1	1	—	По нормам магазинов в городах						1	—	—	—	—	—	По нормам магазинов в городах					
женских . . . . .	„	—	—	1							—	1	2	2	2	4						
мужских . . . . .	„	—	—	1							—	1	1	1	1	1						
Душевые кабины общие . . .	„	1	1	1							—	—	—	—	1	1						
Умывальники в гардеробных	„	1	1	1							1	1	1	1	2	3						

Примечания: 1. Количество санитарных устройств дано из расчета продолжительности торговли в продовольственных и непродовольственных магазинах с торговыми залами общей площадью 900 м<sup>2</sup> и более в 1,5—2 смены, в непродовольственных магазинах с торговыми залами общей площадью до 900 м<sup>2</sup> — в 1 смену.

2. Душевые кабины рассчитаны: в продовольственных магазинах на 100% продавцов и рабочих, в непродовольственных — на 15% персонала, работающего в наиболее многочисленной смене.

3. В магазинах строительных материалов, москательного-химического и спортивных товаров должны предусматриваться душевые кабины по нормам продовольственных магазинов.

4. Кроме указанного количества умывальников в гардеробных, надлежит предусматривать умывальники в уборных, а в продовольственных магазинах дополнительно вблизи рабочих мест продавцов, в разубочной, в моечной, в комнате персонала. Гардеробные в про-

дольственных магазинах, кабины (помещения) для переодевания и душевые кабины должны быть оборудованы скамьями.

5. Хранение рабочей, домашней и уличной одежды в продовольственных магазинах с торговыми залами общей площадью до 220 м<sup>2</sup> в городах и до 350 м<sup>2</sup> в сельской местности следует предусматривать в индивидуальных двойных шкафах; в остальных магазинах открытым способом — на вешалках. Размеры (в осях) индивидуальных двойных шкафов: глубина 50 см, общая ширина 40 см и высота 165 см.

6. Общие гардеробные в продовольственных магазинах с площадью торговых залов 220 м<sup>2</sup> и более в городах и 350 м<sup>2</sup> и более в сельской местности и в непродовольственных магазинах должны быть оборудованы шкафами с 4-ярусными ячейками для хранения личных вещей; количество ячеек следует принимать на 75% пользующихся гардеробными.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

НАИМЕНЬШАЯ ОСВЕЩЕННОСТЬ ОТ ОБЩЕГО ОСВЕЩЕНИЯ

Наименование помещений	Наименьшая освещенность в лк		Уровень рабочей поверхности, к которой относятся нормы освещенности
	при люминесцентных лампах	при лампах накаливания	
1	2	3	4
<i>Торговые помещения и помещения для обслуживания покупателей</i>			
Торговые залы универмагов, магазинов готового платья, белья, обуви, тканей, меховых изделий, головных уборов, парфюмерных, галантерейных, ювелирных, книжных, электротоваров, фотооптических товаров, игрушек, трикотажных изделий и кустарно-художественных изделий . . . . .	300	150	0,8 м от пола
Торговые залы прочих непродовольственных магазинов . . . . .	200	100	То же
Торговые залы продовольственных магазинов:			
с продавцами . . . . .	300	150	"
с самообслуживанием . . . . .	400	200	"
Примерочные кабины . . . . .	300	100	1,5 м от пола (вертикальная освещенность)
Залы демонстрации новых товаров . . . . .	300	100	0,8 м от пола и 1,5 м от пола (вертикальная освещенность)
Отделы заказов, бюро обслуживания отделы раскроя тканей, здравпункты, комнаты матери и ребенка . . . . .	200	100	0,8 м от пола
Камеры хранения . . . . .	75	20	То же
Пункты приема посуды . . . . .	75	20	"
<i>Помещения для приема и хранения товаров, помещения для подготовки товаров к продаже и подсобные помещения</i>			
Разгрузочные помещения . . . . .	100	30	На полу
Площадки у лифтов, приемочные . . . . .	150	50	То же
Помещения для подготовки товаров к продаже экспедиции и моечные . . . . .	150	50	0,8 м от пола
Разрубочные, фасовочные, комплекточные отделов заказов	200	100	То же
Гладильные, рекламно-декорационные мастерские . . . . .	300	150	"
Мастерские ремонта оборудования и инвентаря . . . . .	200	100	"
Помещения для хранения тары, контейнеров, упаковочного инвентаря . . . . .	75	20	"
Кладовые в непродовольственных магазинах . . . . .	100	30	"
Кладовые в продовольственных магазинах . . . . .	75	20	На полу
Охлаждаемые камеры . . . . .	—	20	То же

Примечания: 1. При отсутствии указаний в графе 4 норма относится к горизонтальной поверхности.

2. В торговых залах следует дополнительно предусматривать местное освещение товаров, расположенных в различном торговом оборудовании.

3. В примерочных кабинках следует дополнительно устанавливать настенные светильники над зеркалом.

4. Для освещения демонстрационной площадки и экспонатов в залах демонстрации новых товаров следует дополнительно устанавливать светильники направленного света.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

## МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ СТЕКОЛ ОТ ЗАПОТЕВАНИЯ И ОБЛЕДЕНЕНИЯ

Для предотвращения конденсации влаги и обледенения стекол витрин рекомендуется:

при одинарном остеклении — в местностях с расчетной наружной температурой для отопления от  $-15$  до  $-22^{\circ}\text{C}$  — применять направленный обдув остекления теплым, с температурой не выше  $50^{\circ}\text{C}$ , воздухом;

при двойном остеклении в верхней обвязке наружного переплета витрин устраивать вентиляционные отверстия. Отверстия надлежит размещать равномерно по длине верхней обвязки наружного переплета. Диаметр круг-

лых отверстий или высота прямоугольных (щелевидных) не должны превышать 12 мм; площадь отверстий следует принимать в соответствии с таблицей:

Отношение общей площади верхних отверстий к площади остекления	Наружные расчетные температуры для отопления в $^{\circ}\text{C}$
1 : 1000	От $-15$ до $-20$
1 : 1500	• $-21$ ; $-25$
1 : 2500	• $-26$ ; $-30$
1 : 5000	• $-31$ и ниже

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
1. Общие указания . . . . .	3
2. Размещение магазинов . . . . .	3
3. Объемно-планировочные и конструктивные решения . . . . .	4
Торговые помещения . . . . .	5
Помещения для приемки и хранения товаров и помещения для подготовки товаров к продаже . . . . .	7
Подсобные помещения . . . . .	10
Административные и бытовые помещения . . . . .	11
Технические помещения . . . . .	13
4. Противопожарные требования . . . . .	13
5. Санитарно-технические устройства . . . . .	13
6. Искусственное освещение и электротехнические устройства . . . . .	15
Приложение 1. Количество санитарных устройств в бытовых помещениях для персонала . . . . .	17
Приложение 2. Наименьшая освещенность от общего освещения . . . . .	19
Приложение 3. Меры по защите стекол от запотевания и обледенения . . . . .	20

## Разъяснение к п. 4.2 СНиП II-Л.7-70

Госгражданстрой письмом от 8 февраля 1977 г. № ЮР-4-465 разъясняет, что п. 4.2 СНиП II-Л.7-70 «Магазины. Нормы проектирования» следует относить только к магазинам, размещаемым в жилых, гостиничных и административных зданиях, указанных в п. 2.2 той же главы.

15

## Дополнения и изменения глав СНиП

Постановлением Госстроя СССР от 1 сентября 1977 г. № 137 утверждены и с 1 января 1978 г. вводятся в действие публикуемые ниже дополнения и изменения ряда глав СНиП в связи с повышением требований к оборудованию жилых и общественных зданий системами автоматической пожарной сигнализации и автоматического пожаротушения:

**пункт 4.10 главы СНиП II-Л.7-70 «Магазины. Нормы проектирования»** изложить в следующей редакции:

«4.10. Установками автоматического пожаротушения должны быть оборудованы следующие помещения зданий универсальных магазинов с торговыми залами общей площадью 3600 м<sup>2</sup> и более и здания универсальных магазинов высотой в 3 этажа и более (независимо от площади торговых залов): торговые залы, помещения для приемки, хранения и подготовки к продаже товаров, для хранения тары, упаковочных материалов и инвентаря, обменного фонда контейнеров, для прессовки бумажных и древесностружечных отходов, для мусора, мастерских ремонта оборудования и инвентаря, рекламно-декорационных мастерских, экспедиций по доставке товаров на дом.

Автоматической пожарной сигнализацией должны быть оборудованы помещения непродовольственных магазинов (при отсутствии в этих помещениях автоматического пожаротушения) и продовольственных магазинов (при оборудовании магазина охранной сигнализацией) за исключением помещений: уборных, душевых, моечных, охлаждаемых камер хранения и подготовки к продаже мяса, рыбы, фруктов (в несгораемой упаковке), овощей, металлической посуды, несгораемых строительных материалов»;

### Изменение в главе СНиП II-Л.7-70

Постановлением Госстроя СССР от 9 декабря 1977 г. № 193 утверждено и с 1 января 1978 г. введено в действие изменение табл. 10 главы СНиП II-Л. 7-70 «Магазины. Нормы проектирования», утвержденной постановлением Госстроя СССР от 8 января 1970 г. № 1, с изложением первой строки этой таблицы в следующей редакции:

Степень огнестойкости зданий	Количество этажей	Наибольшая допустимая площадь между противопожарными стенами в м <sup>2</sup>
I—II	5	2200