



КОДЕКС УСТАЛЕНОЇ ПРАКТИКИ УКРАЇНИ

КОДЕКС 4:2024

**НАСТАНОВА З ПРОЄКТУВАННЯ
ПРИ БУДІВНИЦТВІ
ПРИМІЩЕНЬ ХАРЧОБЛОКІВ
ЗАКЛАДІВ ДОШКІЛЬНОЇ
ТА ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ,
ДИТЯЧИХ ЗАКЛАДІВ ОЗДОРОВЛЕННЯ
ТА ВІДПОЧИНКУ ВІДПОВІДНО
ДО МОДЕЛЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ
ХАРЧУВАННЯ**

Видання офіційне

Київ
ДП «УкрНДНЦ»
2024

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Житлове будівництво» (ТК 313), Державна установа «Інститут громадського здоров'я імені О.М. Марзєєва НАМН України», Інститут державного управління та наукових досліджень з цивільного захисту Державної служби України з надзвичайних ситуацій (ІДУ НД ЦЗ ДСНС України)
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») від 25 березня 2024 р. № 98 з 2024–05–01
- 3 Цей кодекс розроблено згідно з правилами, установленими в національній стандартизації України
- 4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**Право власності на цей кодекс усталеної практики належить державі.
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати
зادля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання
цей кодекс усталеної практики або його частини на будь-яких носіях інформації
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи**

ДП «УкрНДНЦ», 2024

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Позначки та скорочення	4
5 Загальні положення	4
6 Вимоги до проєктування приміщень харчоблоків	8
6.1 Стадії проєктування	8
6.2 Вимоги до проєктної документації	8
6.3 Вимоги до зонування приміщень	8
6.4 Вимоги до оздоблення внутрішніх приміщень	11
7 Вимоги до інженерного обладнання	13
7.1 Водопостачання та каналізація	13
7.2 Вимоги до електропостачання	13
7.3 Вимоги до системи вентиляції	14
8 Пожежна безпека	15
9 Санітарно-гігієнічні вимоги	17
10 Організація харчування	17
10.1 Організація процесу харчування для харчоблоку базової кухні	17
10.2 Організація процесу харчування для харчоблоку опорної кухні	18
10.3 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ	18
10.4 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ	18
10.5 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗДО	18
10.6 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗДО ..	18
10.7 Схеми технологічного руху	19
10.8 Обладнання харчоблоків	19
10.9 Комплектація харчоблоків технологічним обладнанням	26
11 Рекомендації до технічних характеристик гастроємностей та термобоксів	26
11.1 Рекомендації до технічних характеристик гастроємностей	26
11.2 Рекомендації до технічних характеристик термобоксів	27
Додаток А (довідковий) Склад та площі харчоблоків	28
Додаток Б (довідковий) Перелік обладнання, пристосувань та матеріалів	37
Додаток В (довідковий) Кількість необхідного обладнання для комплектування харчоблоків (штук)	40

КОДЕКС 4:2024

Додаток Г (довідковий) Рекомендації до технічних характеристик багатофункційного та традиційного обладнання харчоблоків	44
Додаток Д (довідковий) Бібліографія.....	53
Додаток Е (довідковий) Автори та співвиконавці, які взяли участь у розробленні кодексу усталеної практики	55

КОДЕКС УСТАЛЕНОЇ ПРАКТИКИ УКРАЇНИ

**НАСТАНОВА З ПРОЄКТУВАННЯ ПРИ БУДІВНИЦТВІ ПРИМІЩЕНЬ
ХАРЧОБЛОКІВ ЗАКЛАДІВ ДОШКІЛЬНОЇ ТА ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ
ОСВІТИ, ДИТЯЧИХ ЗАКЛАДІВ ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА ВІДПОЧИНКУ
ВІДПОВІДНО ДО МОДЕЛЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ**

**DESIGN GUIDELINES FOR THE CONSTRUCTION OF PREMISES
FOOD BLOCKS OF PRE-SCHOOL AND GENERAL SECONDARY
EDUCATION INSTITUTIONS, CHILDREN'S HEALTH AND RECREATION
INSTITUTIONS ACCORDING TO FOOD ORGANIZATION MODELS**

Чинний від 2024-05-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей кодекс усталеної практики (далі — кодекс) поширюється на проектування приміщень харчоблоків закладів дошкільної освіти (далі — ДЗО) та закладів загальної середньої освіти (далі — ЗЗСО), дитячих закладів оздоровлення та відпочинку (далі — ДЗОВ).

1.2 Цей кодекс застосовують при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів дошкільної та загальної середньої, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, незалежно від їх форм власності та підпорядкування.

1.3 Цей кодекс установлює загальні підходи до проектування приміщень для організації харчування відповідно до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку [9].

1.4 Цей кодекс установлює комплексний підхід до оновлення інфраструктури харчоблоків та підвищення технологічності виробничих процесів за рахунок переходу на нові стандарти організації харчування.

1.5 Проектування приміщень харчоблоків закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, на які поширюється цей кодекс, передбачає комплексний підхід з урахуванням вимог нормативних документів, що відображають специфіку цих приміщень.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому кодексі наведено посилання на такі національні стандарти:

ДСТУ 7313:2013 Знаки безпеки та системи евакуаційні фотолюмінесцентні. Загальні вимоги та методи контролювання

ДСТУ 8828:2019 Пожежна безпека. Загальні положення

ДСТУ Б В.1.1-36:2016 Визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою

ДСТУ EN 631-1:2022 (EN 631-1:1993, IDT) Матеріали та вироби, що контактують із харчовими продуктами. Контейнери для громадського харчування. Частина 1. Розміри контейнерів

ДСТУ EN 14351-1:2020 (EN 14351-1:2006 + A2:2016, IDT) Вікна та двері. Вимоги. Частина 1. Вікна та зовнішні двері

ДСТУ EN 16798-3:2019 (EN 16798-3:2017, IDT) Енергоефективність будівель. Вентиляція будівель. Частина 3. Вентиляція в нежитлових будівлях. Експлуатаційні вимоги до систем вентиляції та кондиціонування повітря в приміщенні (модулі М5-1, М5-4)

ДСТУ EN ISO 4064-5:2014 Лічильники холодної питної води та гарячої води. Частина 5. Вимоги до встановлення (EN ISO 4064-5:2014, IDT)

ДСТУ EN ISO 7010:2019 (EN ISO 7010:2012; A1:2014; A2:2014; A3:2014; A4:2014; A5:2015; A6:2016; A7:2017, IDT; ISO 7010:2011; Amd 1:2012; Amd 2:2012; Amd 3:2012; Amd 4:2013; Amd 5:2014; Amd 6:2014; Amd 7:2016, IDT) Графічні символи. Кольори та знаки безпеки. Зареєстровані знаки безпеки

ДСТУ EN ISO 22000:2022 (EN ISO 22000:2018, IDT; ISO 22000:2018, IDT) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі

ДСТУ-Н Б В.3.2-4:2016 Настанова щодо виконання ремонтно-реставраційних робіт на пам'ятках архітектури та містобудування.

Примітка. Чинність національних стандартів, на які є посилання в цьому кодексі, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації — каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними покажчиками національних стандартів.

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому кодексі вжито терміни, наведені:

3.1.1 у Законі України «Про регулювання містобудівної діяльності» [7]: будівництво, проєктна документація

3.1.2 у ДБН А.2.2.-3 Склад та зміст проєктної документації на будівництво [13]: нове будівництво, капітальний ремонт, реконструкція, частина об'єкта (будинку, будівлі, споруди), об'єкт

3.1.3 у ДБН В.1.1-7 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги [15]: безпека об'єкта

3.1.4 у постанові КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» [9]: постачальник харчових продуктів та/або послуг харчування, базова кухня, опорна кухня, фабрика-кухня.

Нижче подано терміни, додатково вжиті у цьому кодексі, та наведено визначення позначених ними понять.

3.2.1 зона видавання готових страв

Транспортний коридор, що веде із зони основного приготування страв до зони обіднього залу, у якій розміщено роздаткову лінію готових страв

3.2.2 зона роздаткової лінії в обідньому залі

Розміщена всередині зони обіднього залу безпосередньо біля зони видавання готових страв, призначена для короткочасного зберігання, порціонування і видавання готових страв

3.2.3 заготівельна зона

Сукупність заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, борошняний цехи, які межують з одного боку із зоною отримання та зберігання сировини, з іншого — із зоною основного приготування страв

3.2.4 зона миття рук

Зона миття рук з електросушарками та *диспенсерами* для мила/антисептика, що розміщена перед входом або біля входу в обідній зал

3.2.5 зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю

Розміщена всередині технологічного процесу та має доступ для потрапляння столового і кухонного посуду й інвентарю з обіднього залу та зони основного приготування страв

3.2.6 зона отримання та зберігання сировини

Сукупність окремих приміщень отримання сировини та окремого складу сипкої сировини, складу овочів, приміщення з охолоджувальними шафами

3.2.7 зона основного приготування страв

Сукупність зон теплового оброблення їжі та зони приготування холодних страв, що можуть бути об'єднані або розмежовані. Зона основного приготування страв розміщена біля зони видавання готових страв та межує або сполучається коридором із заготівельною зоною

3.2.8 зона повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі

Має окремий зовнішній вхід для отримання зворотної тари для доставлення їжі, сукупність зон миття термобоксів, обладнана системою миття під високим тиском і миття та зберігання зворотних гастроємностей. Зона повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі може бути об'єднаною із зоною миття та зберігання столового та кухонного посуду й інвентарю або відокремленою, залежно від можливостей та конфігурації приміщень.

3.2.9 зона фасування та пакування готової їжі

Сукупність приміщень фасування готової їжі, що може бути окремим приміщенням або частиною зони основного приготування страв. Зона фасування і пакування готової їжі оснащений окремим входом/виходом для доставлення їжі до прилеглих закладів

3.2.10 зона для розігрівання готової продукції

Зона, якою обладнують харчоблоки отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО для розігрівання готової продукції, оснащена пароконвекційною піччю

3.2.11 зона обіднього залу

Приміщення, у якому розміщено посадкові місця для споживання їжі та роздаткову лінію, що межує із зоною видавання готових страв і розмежовується із зоною миття та зберігання столового посуду

3.2.12 службово-побутова зона

Простір із гардеробом, санвузлом, душовою та місцем відпочинку персоналу, що розміщено в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видавання готових страв

3.2.13 зона приймання готової гарячої їжі

Зона, якою обладнують харчоблоки — отримувачі готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО для приймання термобоксів із готовими стравами

3.2.14 зона приймання та зберігання готової охолодженої їжі

Зона, якою обладнують харчоблоки — отримувачі готової охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО для приймання термобоксів із готовими стравами та для недовготривалого зберігання гастроємностей у холодильних шафах.

3.2.15 зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів

Зона, якою обладнують харчоблоки — отримувачі готової гарячої та охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО для повернення використаних термобоксів до закладу постачальника харчових продуктів та/або послуг із харчування

3.2.16 учасники освітнього процесу

Здобувачі освіти/діти, педагогічний склад та персонал закладу.

3.2.17 харчоблок базової кухні

Харчоблок що забезпечує виключно власні потреби у харчуванні учасників освітнього процесу

3.2.18 харчоблок опорної кухні

Харчоблок, що працює на сировині і забезпечує власні потреби у харчуванні учасників освітнього процесу, і доставляє готові страви до харчоблоків отримувачів готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО

3.2.19 харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ

Харчоблок, що забезпечує приймання готової гарячої їжі з харчоблоку опорної кухні для харчування учасників освітнього процесу, обладнаний приміщенням (зоною) для недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною роздаткової лінії в обідньому залі, зоною обіднього залу та зоною миття та зберігання столового посуду

3.2.20 харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ

Харчоблок, що забезпечує приймання готової охолодженої їжі з фабрики-кухні для харчування учасників освітнього процесу, обладнаний зонами приймання та зберігання охолодженої продукції, недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною розігрівання готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, зоною роздаткової лінії в обідньому залі, зоною обіднього залу та зоною миття та зберігання столового посуду

3.2.21 харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗДО

Харчоблок, що забезпечує приймання готової гарячої їжі з харчоблоку опорної кухні, роздавання у групи дошкільного закладу та повернення використаних термобоксів обладнаний приміщеннями (зонами) приймання готової гарячої їжі, недовготривалого зберігання та видачі використаних термобоксів.

3.2.22 харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗДО

Харчоблок, що забезпечує приймання готової охолодженої їжі з фабрики-кухні та обладнаний зонами приймання та зберігання охолодженої продукції, недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною розігрівання готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, їх роздавання у групи дошкільного закладу та повернення використаних термобоксів.

4 ПОЗНАКИ ТА СКОРОЧЕННЯ

У цьому кодексі вжито такі позначки та скорочення:

ВРП — ввідно-розподільний пристрій;

ГРЩ — головний розподільний щит;

ДЗОВ — дитячі заклади оздоровлення та відпочинку;

ЗДО — заклади дошкільної освіти;

ЗЗСО — заклади загальної середньої освіти;

НАССР — (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізування ризиків, небезпечних чинників і контролювання критичних точок;

РП — розподільний пункт;

GN — (англ. Gastro Norm) — гастрономічні стандарти;

СПЗ — система протипожежного захисту.

5 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

5.1 Метою проектування приміщень харчоблоків є визначення планування згідно з різними моделями організації харчування у закладах дошкільної освіти, закладах загальної середньої освіти і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку для створення умов для здорового харчування учасників освітнього процесу (далі — учасники).

5.2 Планування та організацію харчування здійснюють відповідно до Законів України: [1—5], постанови Кабінету Міністрів України [9] та вимог ДБН [16, 17, 20], ДСТУ ISO 22000, ДСанПіН [24—27].

5.3 Органи місцевого самоврядування, на балансі яких перебувають заклади дошкільної освіти, заклади загальної середньої освіти і дитячі заклади оздоровлення та відпочинку, та власники приватних аналогічних закладів освіти на правах власних (самоврядних) повноважень обирають тип моделі організації приміщень харчоблоків.

5.4 Цей кодекс передбачає можливість обрати одну із шести моделей організації приміщень харчоблоку:

— харчоблок базової кухні;

— харчоблок опорної кухні;

— харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ;

— харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ;

— харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗДО;

— харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗДО.

5.5 У процесі експлуатування без будь-якої реконструкції модель «харчоблок базової кухні» можна змінити тільки на моделі «харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ» та «харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ», модель «харчоблок опорної кухні» можна змінити на модель «харчоблок базової кухні» або «харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО», «харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ДЗОВ» та «харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ», моделі «харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ» та «харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ» не можуть змінювати модель харчування.

5.6 Моделі організації приміщень харчоблоків

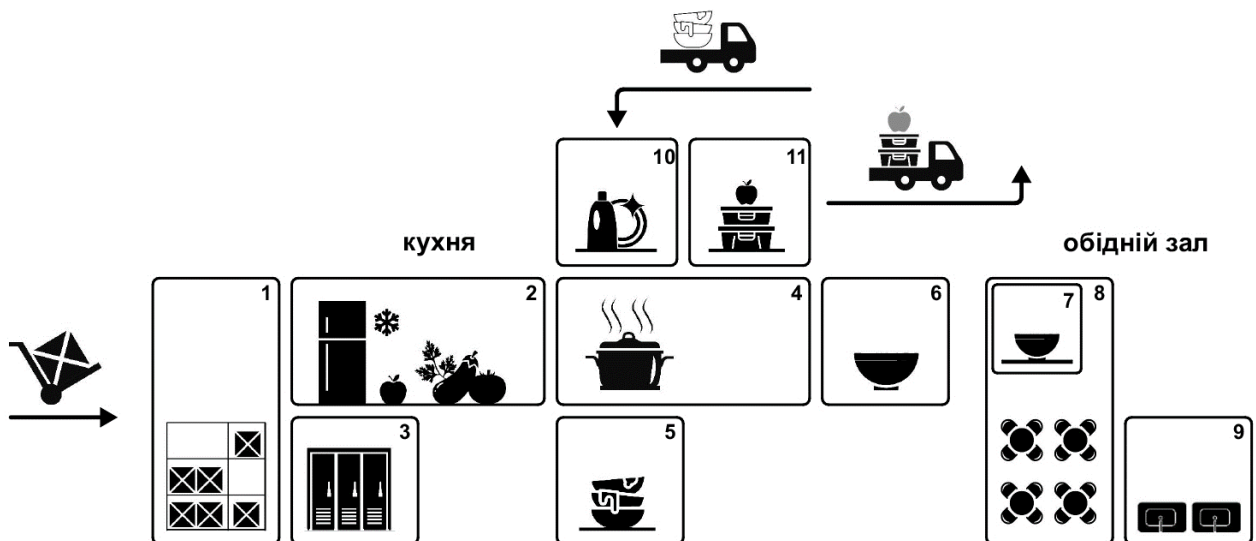
5.6.1 Зонування моделей харчоблоків наведено на рисунках 1—6.



Умовні позначки:

- 1 — зона отримання та зберігання сировини;
- 2 — заготівельна зона;
- 3 — службово-побутова зона;
- 4 — зона основного приготування страв;
- 5 — зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
- 6 — зона видавання готових страв;
- 7 — зона роздаткової лінії в обідньому залі;
- 8 — зона обіднього залу;
- 9 — зона миття рук.

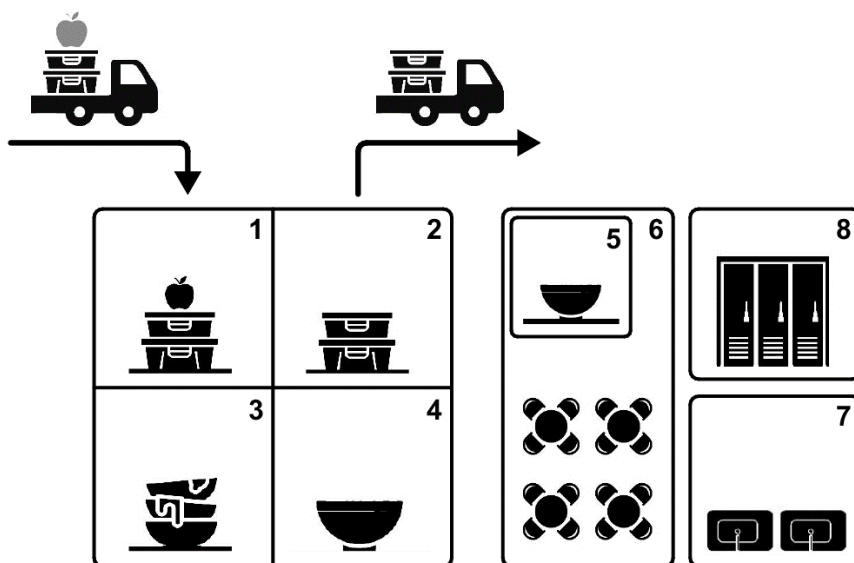
Рисунок 1 — Зонування харчоблоку базової кухні



Умовні позначки:

- 1 — зона отримання та зберігання сировини;
- 2 — заготівельна зона;
- 3 — службово-побутова зона;
- 4 — зона основного приготування страв;
- 5 — зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
- 6 — зона видавання готових страв;
- 7 — зона роздаткової лінії в обідньому залі;
- 8 — зона обіднього залу;
- 9 — зона миття рук;
- 10 — зона повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі;
- 11 — зона фасування і пакування готової їжі.

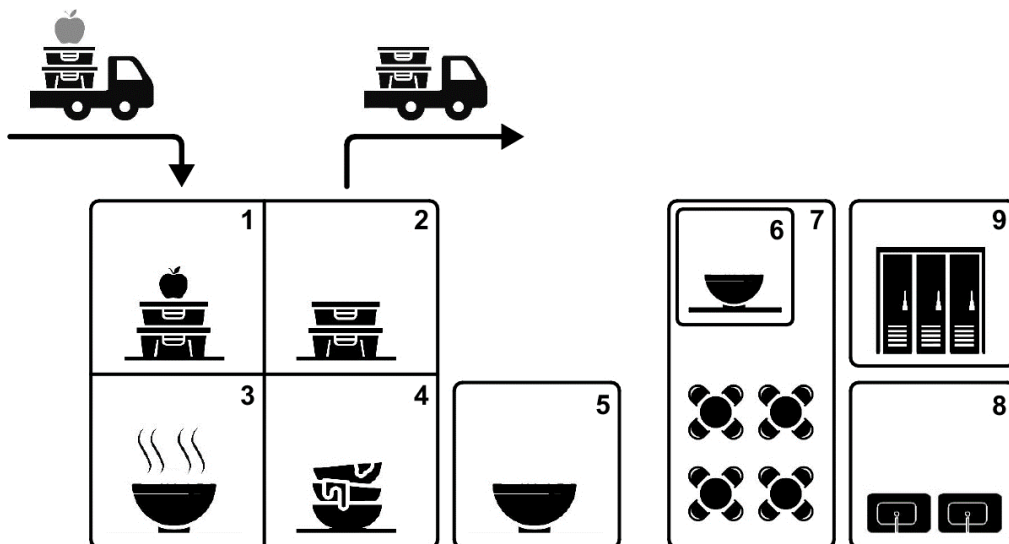
Рисунок 2 — Зонування харчоблоку опорної кухні



Умовні позначки:

- 1 — зона приймання готової гарячої їжі;
- 2 — зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- 3 — зона миття та зберігання столового посуду;
- 4 — зона видавання готових страв;
- 5 — зона роздаткової лінії в обідньому залі;
- 6 — зона обіднього залу;
- 7 — зона миття рук;
- 8 — службово-побутова зона.

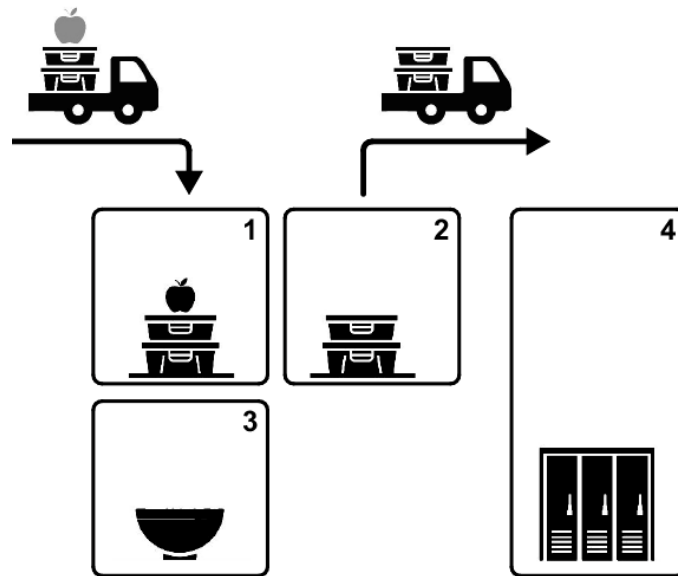
Рисунок 3 — Зонування харчоблоку — отримувача гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ



Умовні позначки:

- 1 — зона приймання та зберігання охолодженої продукції;
- 2 — зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- 3 — зона для розігрівання готової продукції;
- 4 — зона миття та зберігання столового посуду;
- 5 — зона видавання готових страв;
- 6 — зона роздаткової лінії в обідньому залі;
- 7 — зона обіднього залу;
- 8 — зона миття рук;
- 9 — службово-побутова зона.

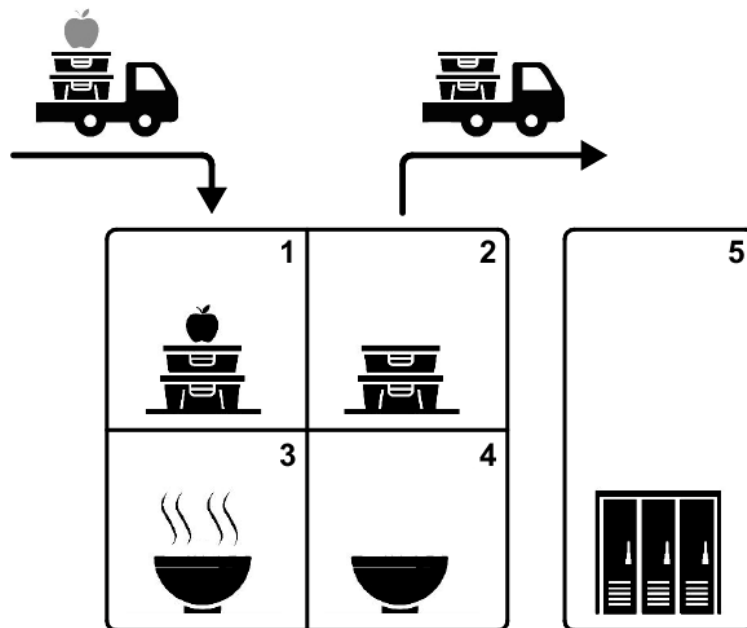
Рисунок 4 — Зонування харчоблоку — отримувача охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ



Умовні позначки:

- 1 — зона приймання готової гарячої їжі;
- 2 — зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- 3 — зона видавання готових страв;
- 4 — службово-побутова зона.

Рисунок 5 — Зонування харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗДО



Умовні позначки:

- 1 — зона приймання та зберігання охолодженої продукції;
- 2 — зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- 3 — зона розігрівання готової продукції;
- 4 — зона видавання готових страв;
- 5 — службово-побутова зона.

Рисунок 6 — Зонування харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗДО

6 ВИМОГИ ДО ПРОЄКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ХАРЧОБЛОКІВ

6.1 Стадії проєктування

6.1.1 Проєктування виконують згідно з ДБН А.2.2-3 [13], ДБН В.2.2-4 [16], ДБН В.2.2-25 [17].

6.1.2 Проєкт розробляють з метою реалізації планування та вибирання моделей організації приміщень харчоблоків у закладах дошкільної освіти, закладах загальної середньої освіти і дитячих закладах оздоровлення та відпочинку відповідно до проєктно-інженерних завдань (архітектурно-естетичних, енергозберігальних, технічних, технологічних, соціальної безпеки).

6.1.3 Проєкт розробляють на підставі завдання на проєктування та вихідних даних, які охоплюють:

- архітектурно-конструктивне рішення харчоблоків;
- розрахункові параметри мікроклімату внутрішніх приміщень, що обумовлюють впливи та навантаження (на підставі вимог будівельної фізики — теплотехніки, акустики, світлотехніки та природного освітлення);
- особливості облаштування систем опалення та вентилявання, у тому числі умов природного повітряного обміну або кондиціювання;
- особливості облаштування водопостачання та каналізації, у тому числі умов фільтрації води (зокрема вода повинна бути пом'якшена, придатна для споживання у сирому вигляді);
- особливості облаштування електрообладнання, у тому числі забезпечення електроприймачами певної категорії надійності електропостачання;
- результати обстеження технічного стану будівельних конструкцій (при реконструкції будівель);
- основні архітектурно-планувальні вимоги та характеристики об'єкта, у тому числі функціональні групи приміщень, назви та площі приміщень;
- вимоги з енергозбереження та енергоефективності;
- вимоги з пожежної безпеки об'єкта;
- технічні характеристики обладнання;
- вимоги щодо створення умов для безперешкодного доступу маломобільних груп населення — згідно з ДБН В.2.2-40 [21];
- інші розрахунки та підтвердження щодо властивостей конструкцій та матеріалів, що застосовують.

6.1.4 Робочу документацію розробляють згідно з ДБН А.2.2-3 [13] для виконання будівельно-монтажних робіт з улаштування харчоблоків. Робочу документацію розробляють на підставі затвердженої попередньої стадії проєктування.

6.1.5 На стадії робочої документації:

- розробляють та визначають необхідні технічні характеристики будівельних конструкцій, залежно від призначення та умов експлуатації харчоблоків;
- розробляють технологічний процес виконання монтажних робіт з улаштування харчоблоків;
- перевіряють прийняте архітектурно-конструктивне рішення харчоблоку на сприйняття всіх експлуатаційних навантажень.

6.2 Вимоги до проєктної документації

6.2.1 Проєктна документація повинна бути виконана згідно з вимогами системи проєктної документації для будівництва.

6.2.2 Проєктна документація повинна містити загальні архітектурно-конструктивні кресленики харчоблоків із зазначенням розмірів усіх зон згідно з ДБН В.2.2-25 [20], ДБН В.2.2-40 [21] та ГВ-2532 [29], з урахуванням додатка А.

6.3 Вимоги до зонування приміщень

6.3.1 У проєктній документації має бути передбачено та розроблено приміщення харчоблоків відповідно до ДБН В.2.2-25[20] та ГВ-2532 [29] з урахуванням додатка А.

а) Зона отримання та зберігання сировини:

- 1) складається з окремих приміщень отримання сировини, складу сипкої сировини, складу овочів та окремого приміщення з охолоджувальними шафами, які поєднані між собою спільним коридором та не є прохідними;
- 2) склади овочів та сипкої сировини, приміщення з охолоджувальними шафами не повинні бути розміщені під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами;

- 3) умови зберігання мають бути сухими, з необхідним рівнем вологості та температурними режимами;
 - 4) мінімальну ширину коридорів розраховують залежно від кількості посадкових місць в обідньому залі:
 - до 100 місць у залі — 1,3 м;
 - більше 100 до 200 місць у залі — 1,5 м;
 - понад 200 місць у залі — 1,8 м.
 - 5) необхідні розміри дверних отворів у приміщеннях отримання та зберігання сировини — не менше ніж 0,9 м;
 - 6) висота стель приміщень харчоблоку повинна становити не менше ніж 2,3 м;
 - 7) холодильні шафи не можна розташовувати на сходових майданчиках, під сходами, у безпосередній близькості до вхідних дверей, у тамбурах, у приміщеннях і місцях великого скупчення пилу, бруду, контакту з токсичними матеріалами, потрапляння частинок до харчових продуктів та формування конденсату чи плісняви на поверхнях, а також без належного робочого простору, достатнього для гігієнічного виконання всіх операцій;
 - 8) площу та кількість приміщень отримання та зберігання сировини необхідно розраховувати згідно з вимогами додатка А;
 - 9) харчоблок повинен мати окремий вхід для персоналу. За неможливості облаштування окремого входу допустимим є суміжний вхід для персоналу із зоною отримання та зберігання сировини.
- б) Заготівельна зона:
- 1) складається із заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, борошняний цехи, які межують з одного боку із зоною зберігання сировини, а з іншого — із зоною основного приготування та поєднані між собою коридором;
 - 2) за неможливості забезпечення заготівельної зони окремими цехами можливе спільне використання однієї зони для первинного оброблення різних груп сировини з розведенням процесів оброблення в часовому діапазоні та забезпеченням санітарного оброблення між такими процесами;
 - 3) для моделі «харчоблок базової кухні» з мінімальною експлуатаційною потужністю до 3 000 одиниць готових страв на добу (для кількості дітей до 750), за неможливості забезпечення окремих заготівельних приміщень (цехів), заготівельна зона складається з одного приміщення первинного оброблення харчових продуктів з виділенням окремих виробничих зон для: овочевих, м'ясо-рибних та борошняних продуктів з окремими для них кухонними столами, умивальниками для рук і мийними ваннами з проточною холодною і гарячою водою;
 - 4) для моделі «харчоблок опорної кухні» із середньою (від 3 000 до 6 000 одиниць готових страв на добу для кількості дітей від 750 до 1 500) та великою експлуатаційною потужністю понад 6 000 одиниць готових страв на добу для кількості дітей понад 1 500) заготівельна зона складається із заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, борошняний цехи, які оснащені відповідним кухонним обладнанням, реманентом та умивальниками для рук і мийними ваннами з проточною холодною і гарячою водою;
 - 5) площу заготівельної зони необхідно розраховувати згідно з вимогами додатка А.
- в) Службово-побутова зона:
- 1) зона із гардеробом, санвузлом, душовою та місцем відпочинку персоналу, що розміщена в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видавання готових страв;
 - 2) розміри службово-побутових приміщень розраховують згідно з додатком А;
 - 3) проектування службово-побутових приміщень, а також розрахунок санітарних приладів слід проводити згідно з вимогами ДБН В.2.2-25 [20] і санітарними характеристиками виробничих процесів.
- г) Зона основного приготування страв:
- 1) складається із зони теплового оброблення їжі та зони приготування холодних страв, що можуть бути об'єднані або розмежовані;
 - 2) зона основного приготування страв розміщена біля зони видавання готових страв та межує або сполучається коридором із заготівельною зоною;

- 3) зона основного приготування страв не може перетинатися з потоками брудного столового посуду та сировини;
 - 4) площу зони основного приготування страв необхідно розраховувати згідно з вимогами додатка А.
- д) Зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю:
- 1) розміщена всередині технологічного процесу;
 - 2) повинна мати доступ для потрапляння столового і кухонного посуду й інвентарю з обіднього зали та зони основного приготування страв;
 - 3) переміщення чистого та брудного столового і кухонного посуду й інвентарю не повинно перетинатися між собою, а також із сировиною для приготування їжі;
 - 4) зони миття столового та кухонного посуду повинні бути розташовані в різних приміщеннях. Якщо забезпечити роздільність неможливо, їх розміщують у різних кінцях мийної з відокремленням перегородками, екранами;
 - 5) зони зберігання столового та кухонного посуду й інвентарю повинні бути в різних приміщеннях. Якщо забезпечити роздільність неможливо, їх розміщують у різних кінцях приміщення (розділені між собою у просторі фізично («розумне сусідство»));
 - 6) зони миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю повинні бути в різних приміщеннях. Якщо забезпечити роздільність неможливо, їх розміщують у різних кінцях приміщення (розділені між собою у просторі фізично («розумне сусідство»));
 - 7) площу зон миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю необхідно розраховувати згідно з вимогами додатка А.
- ж) Зона видавання готових страв:
- 1) транспортний коридор, що веде із зони основного приготування страв до зони обіднього залу, у якій розміщено роздаткову лінію готових страв;
 - 2) зона видавання готових страв не може перетинатися з жодним іншим технологічним процесом.
- к) Зона роздаткової лінії в обідньому залі:
- 1) розміщена всередині зони обіднього залу, призначена для короткочасного зберігання, порціонування і видавання готових страв;
 - 2) зона роздаткової лінії повинна розміщуватися безпосередньо біля зони видавання готових страв;
 - 3) зона роздаткової лінії в обідньому залі не може перетинатися з жодним іншим технологічним процесом.
- л) Зона обіднього залу:
- 1) приміщення, у якому розміщено посадкові місця для споживання їжі та роздаткову лінію, що межує із зоною видавання готових страв;
 - 2) зона обіднього залу розмежується із зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
 - 3) якщо приміщення (зони) харчоблоку розміщені на різних рівнях, зону обіднього залу обов'язково розташовують на одному рівні із зоною основного приготування страв, зоною видавання готових страв, зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
 - 4) відстань від роздаткової лінії до посадкових місць має становити не менше ніж 2 м;
 - 5) кількість посадкових місць зони обіднього залу визначають із розрахунку одне місце на трьох учасників;
 - 6) площу зони обіднього залу (без зони роздаткової лінії) слід приймати з розрахунку не менше ніж 1,0 м² на одне посадкове місце;
 - 7) площу обіднього залу визначають згідно з 6.49 ДБН В.2.2-3 [16] та додатком А;
 - 8) посадкові місця в обідній залі для осіб з інвалідністю та осіб з особливими освітніми потребами приймають з розрахунку від 2,0 м² до 3,0 м² на одне посадкове місце. Ці місця слід розташовувати поблизу від евакуаційного виходу, але в непрохідній зоні згідно з 7.2.19 ДБН В.2.2-40 [21].
- м) Зона миття рук:
- 1) зону обладнують електросушарками для рук та диспенсерами для мила/антисептика, що розміщують перед входом або біля входу в обідній зал;
 - 2) кількість умивальників визначають із розрахунку не менше ніж один умивальник на 40 посадкових місць в обідньому залі;

- 3) кількість електросушарок для рук визначають із розрахунку не менше ніж одна електро-сушарка на три умивальники;
 - 4) площу зони миття рук необхідно розраховувати згідно з вимогами додатка А.
- н) Зона повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі:
- 1) сукупність зон миття термобоксів, обладнаних системою миття під високим тиском і миття та зберігання зворотних гастроємностей;
 - 2) обладнують окремим зовнішнім входом для отримання зворотної тари;
 - 3) зона повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі повинна мати окреме приміщення. Якщо неможливо забезпечити окремим приміщенням, її може бути об'єднаною із зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
 - 4) зона зберігання тари повинна бути відокремленою від зони миття тари для доставлення їжі. Якщо забезпечити роздільність неможливо, їх розміщують у різних кінцях приміщення (розділені між собою у просторі фізично («розумне сусідство»)).
- п) Зона фасування і пакування готової їжі:
- 1) сукупність приміщень фасування готової продукції, що може бути окремим приміщенням або частиною зони основного приготування страв;
 - 2) оснащують окремим входом/виходом для доставлення їжі до прилеглих закладів.
- р) Зона приймання готової гарячої їжі:
- 1) зоною приймання готової гарячої їжі обладнують харчоблок — отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО;
 - 2) може межувати із зоною для недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів.
- с) Зона приймання та зберігання охолодженої продукції:
- 1) зона з охолоджувальними шафами може налічувати одне або кілька приміщень;
 - 2) зоною приймання та зберігання охолодженої продукції обладнують харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО;
 - 3) може межувати із зоною для розігрівання готової продукції та зоною для недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів.
- т) Приміщення (зона) для недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів:
- 1) приміщенням (зоною) для недовготривалого зберігання термобоксів обладнують харчоблоки — отримувачі готової гарячої та охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО.

6.4 Вимоги до оздоблення внутрішніх приміщень

6.4.1 Оздоблення обіднього залу:

а) меблювання обіднього залу необхідно здійснювати меблями, які оздоблені матеріалами, що витримують систематичне вологе прибирання та режим дезінфекції, або виготовлені з таких матеріалів з простими і прямими формами, без додаткових елементів та декорування світлих відтінків. Меблі та оздоблення обіднього залу повинні відповідати вимогам СР-234 [31], СР-2205 [32] та ДСанПіН 8.2.1-181 [26];

б) пріоритетними для оздоблювальних робіт стін обіднього залу є вологостійкі, придатні для вологого прибирання матеріали пастельних, природних кольорів;

в) зона обіднього залу має бути оснащена електричними приладами для знищення комах;

г) перед входом або біля входу в обідній зал розміщена зона миття рук з електросушарками та диспенсерами для мила/антисептика;

д) зона обіднього залу має бути просторою, достатньо освітленою.

е) вікна виконують згідно з ДСТУ EN 14351-1, вікна обіднього залу повинні відчинятися лише на провітрювання (з неможливістю вільного відчинення задля безпеки учнів, з обмежувачами або ключами, до яких мають доступ лише працівники закладу освіти). Вікна, що відчиняються на провітрювання, повинні бути оснащені антимоскітними сітками, які можна легко знімати для очищення. Вікна обіднього залу повинні бути оснащені сонцезахисними системами за типом «жалюзі» або «ролокасети», що придатні для вологого прибирання. Не рекомендовано використання тканинних обмежувачів світла — таких як штори, тюлі тощо. Вікна повинні бути сконструйовані так, щоб перешкоджати накопиченню бруду. Двері обіднього залу мають бути виготовлені з гладких та неабсорбувальних матеріалів, придатних для легкого очищення та дезінфікування.

6.4.2 Вимоги до освітлення та оздоблення основних елементів приміщень харчоблоку

6.4.2.1 Освітлення:

а) пріоритетними для використання є промислові світлодіодні лампи із захисною арматурою, корпус яких має можливість вологого прибирання;

б) рівень освітлення має бути достатнім для комфортної роботи працівників харчоблоку та регульованим залежно від потреб та періоду світлового дня;

в) норми освітленості за природного і штучного освітлення на робочих місцях працівників у приміщеннях харчоблоку становлять:

— зона обіднього залу, зона видавання готових страв, зона роздаткової лінії в обідньому залі — 300 лк;

— зона основного приготування, зона фасування і пакування готової їжі, заготівельні зони, зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю, зона повернення, миття та зберігання тари для доставляння їжі — 200 лк;

— зона отримання та зберігання сировини, зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зона миття рук, службово-побутова зона, вестибюлі, коридори і проходи — 75 лк;

— інші (санвузли, душові) — 50 лк;

г) використання сонцезахисних пристроїв повинні сприяти максимальному використанню денного світла і рівномірному освітленню приміщень залежно від потреб та періоду світлового дня.

6.4.2.2 Стеля:

а) Стелі повинні бути сконструйовані та змонтовані так, щоб на них не накопичувався бруд, не формувався конденсат, не з'являлась пліснява, не розпорошувалися вільні частинки (пил), та мають бути максимально доступними для ретельного вологого прибирання. Якщо вентиляційні повітропроводи не закриті декоративним покриттям, має бути забезпечено максимально легкий доступ для вологого прибирання. Колір матеріалів для стелі — пріоритетно білий;

б) покриття всієї площини стелі має бути виконано з вологостійких, нетоксичних, максимально плоских (без додаткових рельєфів чи отворів) матеріалів, придатних для вологого прибирання.

6.4.2.3 Підлога:

а) покриття підлоги повинно мати бортики (виступи на стіну) не менше ніж 10 см для зручності усунення забруднень зі стиків підлоги та стін. Підлогове покриття має легко митися та бути не слизьким;

б) при реконструкції слід демонтувати пороги, а саму підлогу виготовити з бетонних плит чи іншого матеріалу, придатного для зручної та безпечної експлуатації пересувного обладнання, у якому використовують гумові колеса;

в) підлогове покриття у всіх приміщеннях має бути гладким, без щілин, вибоїн, а також зручним для миття;

г) підлогове покриття фарбують переважно у світлих відтінках бежевого та/або сірого кольорів;

д) підлогове покриття має бути безпороговим по всій площі приміщень (зон) харчоблоку, придатне для зручної та безпечної експлуатації пересувного обладнання на залізних чи гумових коліщатах. Підлогове покриття має забезпечувати належне відведення води з поверхні підлог;

е) підлогове покриття має бути виконане з міцних матеріалів, покрите керамічною плиткою або іншими промисловими покриттями, придатними для використання у приміщеннях (зонах) харчоблоку. Категорично заборонено укладання підлогового покриття приміщень (зон) харчоблоку з дерева (паркет, ламінат) або будь-якого іншого абсорбувального покриття;

ж) підлогове покриття має бути виконане з матеріалів, що придатні для частого контакту з мийними засобами (у тому числі з агресивними) та витримувати проведення регулярної дезінфекції.

6.4.2.4 Стіни:

а) керамічне опорядження стін приміщень (зон) харчоблоку повинно сягати не менше ніж 1,8 м від підлогового покриття. Якщо покриття стін однотипним матеріалом — керамічною плиткою — є неможливим, допустимо використання на висоті більше ніж 1,8 м фарбування поверхонь виключно вологостійкими фарбами білого кольору, придатними для миття;

б) фарбування стін, перегородок, конструкцій та обладнання у приміщеннях (зонах) харчоблоку здійснюють у світлих холодних відтінках;

в) фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічні речовини понад регламентовані ГР-52 [30]. Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

г) стіни та колони в приміщеннях (зонах) харчоблоку потрібно оздоблювати виключно білою керамічною плиткою, шви між якою ізолюють заповнювачем (фугою) білого кольору, задля забезпечення максимально якісного очищення поверхонь;

д) рекомендовано на всіх зовнішніх кутах стін приміщень (зон) харчоблоку облицювання кутниками з нержавійної сталі задля унеможливлення пошкоджень керамічної плитки в разі транспортування візків на коліщатах.

7 ВИМОГИ ДО ІНЖЕНЕРНОГО ОБЛАДНАННЯ

7.1 Водопостачання та каналізація

7.1.1 Слід виконати дві окремі системи холодного водопостачання.

У першу систему водопостачання необхідно інтегрувати систему зворотного осмосу для пом'якшення води. Вона забезпечуватиме обладнання гарячого, котломийного та посудомийного цехів. Вода перед потраплянням до одиниць обладнання проходить процес фільтрації та пом'якшення.

Друга система живить проточною водою всі інші потреби харчоблоку.

7.1.2 Ввід водопостачання у споруду — це ділянка мережі водопроводу від колодязя із запірною арматурою, на якій після перетину зовнішньої стіни споруди встановлюють:

- запірну арматуру;
- вузол обліку витрат води згідно з ДСТУ EN ISO 4064-5;
- фільтр механічного очищення (крім внутрішніх мереж на території закладу).

7.1.3 Умивальники для очищення рук та ванни для миття харчових продуктів у приміщеннях (зонах) харчоблоку повинні бути забезпечені гарячою і холодною проточною водою. Якість та безпечність гарячої і холодної проточної води мають відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171 [25].

7.1.4 Санітарно-технічні прилади та обладнання приймання виробничих стічних вод, конструкція яких не передбачає гідравлічних затворів і приєднується до побутової або виробничої каналізації, повинні бути обладнані гідравлічними затворами-сифонами, які запобігають надходженню каналізаційних газів у приміщення та які розміщують на випусках під обладнанням. Для групи рукомийників (не більше ніж 6 шт.), встановлених в одному приміщенні, або для мийних ванн із кількома відділеннями дозволено встановлювати один загальний сифон із ревізією діаметром 50 мм.

7.1.5 Залежно від якості питної води згідно з ДСанПіН 2.2.4-171 [25] із мережі водопостачання на ввіді водопроводу в харчоблок може бути встановлено індивідуальне (колективне) обладнання (пристрої) доочищення питної води з метою поліпшення її якості.

Проектування встановлення систем доочищення води здійснюють на підставі завдання на проектування та технічних умов.

Якість води, яку подають на виробничі потреби, пов'язані з харчовими продуктами, визначається завданням на проектування (технологічними вимогами), а саме влаштуванням системи зворотного осмосу та інших систем очищення, яку розміщують на ввіді водопостачання в споруду, та повинна відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171 [25].

7.1.6 Трубопроводи виробничих стічних вод у приміщеннях (зонах) харчоблоку допустимо розміщувати в коробах без встановлення ревізій.

Від мереж виробничої і побутової каналізації харчоблоку допустимо приєднання двох роздільних випусків в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі.

7.1.7 Для запобігання утворенню жирових відкладень у каналізаційних трубопроводах на випусках необхідно передбачати встановлення жиरोуловлювачів (сепараторів жиру) для харчоблоків зі щоденним приготуванням 500 і більше одиниць готових страв.

Жиरोуловлювачі треба розташовувати якомога ближче до місць відведення стічних вод, за можливості, на відкритому повітрі та поза межами руху транспорту.

7.2 Вимоги до електропостачання

7.2.1 Забезпечення електроприймачами певної категорії надійності електропостачання, електрообладнанням — згідно з вимогами ДБН [16, 17, 20] та НПАОП 40.1-1.32 [28].

Електрообладнання повинно мати категорії енергоспоживання не нижче ніж А+.

7.2.2 У нових харчоблоках чи при їх реконструкції і капітальному ремонті живлення електроприймачів належить здійснювати від мережі.

7.2.3 До однієї лінії живлення приєднувати декілька стояків мережі освітлення. Також потрібно встановлювати комутаційний апарат, поєднаний з апаратом захисту.

7.2.4 Лінії живлення мережі робочого й аварійного освітлення, лінії живлення холодильного обладнання повинні бути самостійними.

7.2.5 За наявності на сходовій клітці або в холі двох і більше ліфтів одного призначення вони повинні живитися від двох ліній, приєднаних до ВРП або ГРЩ.

7.2.6 Силові РП, щити і щитки розміщують на тих поверхах, де розміщені приєднані до них електроприймачі. Їх варто об'єднувати в групи за призначенням.

7.2.7 Слід застосовувати кабелі і проводи з мідними жилами. Розподільні мережі і живлення, якщо їх розрахунковий переріз становить 16 мм^2 і більше, як правило, виконують кабелями і проводами з алюмінієвими жилами.

7.2.8 Кількість і розташування розеток у приміщеннях (зонах) харчоблоку визначається плануванням харчоблоку, розміщенням кухонного та технологічного обладнання для приготування їжі.

Мінімальна кількість штепсельних розеток — 5 шт.

7.2.9 Одинична потужність електроприймачів по фазах, що живляться за магістральною схемою, не повинна відрізнятись більше ніж на 25 %.

7.2.10 Проектом слід передбачити прокладання кабелів у металорукаві. Розраховуючи потужність ввідного кабелю, слід враховувати запас за потужністю в 25 %. Кожен трифазний споживач електроенергії необхідно живити окремою лінією. Розподільний щит повинен мати сертифікат якості. Потрібно використовувати мідні вогнетривкі кабелі.

7.3 Вимоги до системи вентиляції

7.3.1 Проект повинен відповідати вимогам ДБН В.2.5-67 [23] і СТУ EN 16798-3 та враховувати вимоги роздільності подавання повітря до зони обіднього залу та приміщення (зони) харчоблоку окремими припливними системами.

7.3.2 Припливна система повинна забезпечувати якість повітря, що надходить у приміщення (зони) харчоблоку, з урахуванням очікуваного забруднення від внутрішніх джерел (роботи обладнання, життєдіяльності людей тощо).

7.3.3 Для проектування системи слід визначити необхідні витрати зовнішнього повітря. Якщо припливне повітря містить рециркуляційне повітря, це має бути зазначено у проєктній документації. Також рекомендовано визначати якість припливного повітря та гранично допустимі концентрації забруднювальних речовин. І результати задекларувати відповідно до СР 234 [31] та СР 2205 [32].

7.3.4 Приміщення (зони) харчоблоку мають бути обладнані припливно-витяжною системою з кратністю повітрообміну 12 разів. Механічні повітряні потоки із забруднених зон не повинні потрапляти до чистих зон. Вентиляційна система повинна бути сконструйована так, щоб завжди була можливість легкого доступу до фільтрів та інших частин, які потребують очищення чи заміни.

7.3.5 Системи вентиляції мають бути обладнані фільтрами зовнішнього повітря, повітрянагрівачами та теплоутилізаторами. Установлення витяжних систем без припливних систем та навпаки — припливних систем без витяжних систем — заборонено.

7.3.6 Вентиляція з витяжними парасольками має бути розташована над усіма елементами технологічного обладнання, що вказано в технічному завданні до вентиляції.

Витяжні парасольки мають бути виготовлені повністю з нержавійної сталі та у своєму конструктиві передбачати наявність жируловлювачів.

Розміри витяжних парасольок повинні бути більшими від габаритів технологічного обладнання та виступати по всьому периметру щонайменше на 15 см і вони повинні бути влаштовані на висоті не менше 50 см над обладнанням.

7.3.7 У приміщеннях (зонах) харчоблоку при встановленні вентиляційних систем необхідно додатково враховувати сумарне теплове навантаження на всі одиниці обладнання.

7.3.8 При проектуванні слід визначити функції системи та скласти перелік застосованих способів оброблення повітря:

- вентилявання;
- очищення;
- нагрівання;
- охолодження;
- зволоження;
- осушення.

7.3.9 Дані щодо якості повітря в приміщенні визначають згідно з проектом, урахуваючи викиди пари від технологічного обладнання та різні типи викидів як продуктів термічних процесів, які відбуватимуться в зоні основного приготування страв.

7.3.10 Слід враховувати вхідні дані теплового середовища, а саме:

- на об'єкті влаштовують 3 температурні режими відповідно до сантехнічних зон;
- рівень фізичної активності людей;
- відчуття теплового комфорту в людей з відповідним одягом і рівнем активності.

7.3.11 Необхідні норми зовнішнього і припливного повітря залежать від:

- перебування людей у приміщенні;
- решти певних джерел забруднення;
- надлишків теплоти або холоду, що слід видаляти вентиляванням.

7.3.12 Якість повітря в приміщеннях визначають згідно з проектом, урахуваючи викиди пари від технологічного обладнання та різні типи викидів унаслідок термічних процесів, які відбуватимуться в зоні основного приготування страв.

8 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА

8.1 Харчоблоки слід проектувати з урахуванням вимог цього кодексу, ДБН [15-20], а також інших нормативних документів відповідно до функціонального призначення приміщень (зон) або частин будівлі, до складу якої входить харчоблок, та з урахуванням кількості дітей (учнів) чи загальної кількості місць у будівлі.

8.2 У харчоблоках не допустимо влаштування приміщень виробничого та складського призначення категорій А та Б за вибухопожежною небезпекою згідно з ДСТУ Б В.1.1-36.

8.3 Зону основного приготування страв та зону обіднього залу слід відокремлювати від інших приміщень харчоблоку будівлі протипожежною перегородкою 1-го типу або протипожежною стіною 3-го типу відповідно до ДБН В.1.1-7 [15].

8.4 Класи вогнестійкості будівельних конструкцій харчоблоку, який вбудований, прибудований або вбудовано-прибудований до будівлі, визначають залежно від ступеня вогнестійкості такої будівлі, до складу якої він входить.

8.5 Приміщення для тимчасового зберігання сміття (за наявності) у харчоблоках розташовують на рівні першого поверху поблизу зовнішніх стін з виходом безпосередньо назовні.

8.6 Із приміщень харчоблоку слід передбачати евакуаційні виходи безпосередньо назовні або по окремому шляху евакуації завдовжки не більше ніж 20 м. Не допустимо влаштовувати шляхи евакуації з інших приміщень через приміщення харчоблоку. Заборонено влаштовувати евакуаційний вихід через рампу або зону отримання чи зберігання сировини в харчоблоках за кількості місць у будинку понад 200. У разі влаштування евакуаційного виходу через рампу з неї повинно бути передбачено сходи з поручнями, що ведуть на прилеглу територію.

8.7 Допустимо передбачати із зони основного приготування страв не менше двох розосереджених евакуаційних виходів, один з яких може бути в обідній зал.

8.8 З обіднього залу з кількістю посадкових місць понад 40 слід передбачати не менше двох розосереджених евакуаційних виходів, один з яких має вести безпосередньо назовні або через тепловий тамбур.

Не допустимо передбачати шляхи евакуації з обіднього залу через зону основного приготування страв, службово-побутову зону і зону отримання та зберігання сировини.

8.9 Найбільшу відстань з найвіддаленішого місця обіднього залу до евакуаційного виходу слід визначати згідно з ДСТУ 8828, але не більше ніж передбачено вимогами ДБН В.2.2-25 [20].

8.10 Ширину проходів усередині приміщення обіднього залу харчоблоків між обладнанням та/або меблями слід приймати не менше ніж 1,2 м.

Параметри евакуаційних виходів, висоту дверей та проходів слід приймати згідно з вимогами ДБН [15—19, 21] з урахуванням забезпечення необхідного розрахункового часу евакуації людей з приміщень харчоблоку та будівлі в цілому згідно з вимогами ДСТУ 8828.

8.11 Евакуаційні виходи, шляхи евакуації повинні бути оснащені позначками з використанням знаків безпеки згідно з ДСТУ EN ISO 7010, ДСТУ 7313.

8.12 Обідні зали з кількістю місць до 40 осіб, окрім закладів дошкільної освіти, допустимо розміщувати на другому поверсі будівлі. Для інших випадків обідні зали слід розміщувати тільки на першому поверсі.

Не допустимо розміщувати приміщення харчоблоків у підвальних та цокольних приміщеннях будівлі.

8.13 Оздоблення стін, стелі на шляхах евакуації (коридорах, протипожежних тамбур-шлюзах, холах, вестибюлях, фойє), а також опорядження технічних приміщень, приміщень (зон) харчоблоку, складів треба передбачати з негорючих матеріалів.

В обідніх залах (крім будівель V ступеня вогнестійкості) заборонено застосовувати будівельні матеріали з вищою пожежною небезпекою, ніж:

- Г1, В1, Д1, Т1 (або В-s1,d0) — для опорядження стін, стелі та заповнення підвісної стелі;
- В1, РП1, Д1, Т1 (або В-s1,d0) — для покриття підлоги.

8.14 Підлогу приміщень харчоблоків слід передбачати з негорючих матеріалів. Не допустимо на підлогах приміщень харчоблоків улаштовувати будь-які килимові покриття.

8.15 На пішохідних шляхах руху в харчоблоках не допустимо передбачати перепади висот у вигляді порогів, виступів, східців тощо.

8.16 На шляхах евакуації в харчоблоках не допустимо передбачати місця встановлення електро-технічного, охолоджувального, теплового та будь-якого іншого побутового обладнання.

8.17 В обідніх залах харчоблоків закладів освіти, у тому числі дошкільної освіти, улаштування антресолей заборонено.

8.18 У зоні основного приготування страв харчоблоку з кількістю відвідувачів понад 400 над місцями кухонного та технологічного обладнання для приготування їжі слід передбачати системи локального автономного пожежогасіння, призначеного для гасіння пожеж класу F з урахуванням вимог ДБН В.2.5-56 [22].

8.19 Приміщення харчоблоків обладнують системами протипожежного захисту залежно від будівель, у яких вони вбудовані, згідно з ДБН В.2.5-56 [22] та іншими нормативними документами.

8.20 Системи пожежної сигналізації, автоматичного пожежогасіння, оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, протидимного захисту, аварійного освітлення та інші інженерні системи й технологічне обладнання, що не входять до складу систем протипожежного захисту, але пов'язані з забезпеченням людей у разі виникнення пожежі та інших надзвичайних ситуацій, забезпечують за I категорією надійності електропостачання електроприймачів згідно з ПУЕ [33].

8.21 Електроживлення кухонного та технологічного обладнання для приготування їжі повинно автоматично знеструлюватися в разі спрацювання СПЗ.

8.22 Розміщення газового обладнання та обладнання з відкритим вогнем у харчоблоках не допустимо.

8.23 У приміщеннях (зонах) харчових блоків, коридорах і сходових клітках встановлюють світильники аварійного освітлення та світлові покажчики «Вихід» з автономним джерелом живлення, розрахованим на роботу не менше ніж 2 год.

9 САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

9.1 При проектуванні харчоблоків закладів освіти слід керуватися загальними санітарно-гігієнічними вимогами, викладеними в ДБН [16, 17, 20, 24, 25, 26], спільного наказу МОН, МОЗ і Міністерства молоді та спорту [10].

Дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів здійснюють відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [5], СР-234 [31] та СР 2205 [32].

9.2 У разі проведення реконструкції та капітального ремонту будівель і споруд харчоблоків необхідно виконувати вимоги цього кодексу та вимоги ДБН А.2.2-14 [14], ДСТУ-Н Б В.3.2-4.

9.3 Якість харчування оцінюють за лабораторними дослідженнями (випробуваннями) одного приймання їжі, а також денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень (випробувань) відбирають страви одного приймання їжі, а страви інших приймань їжі цього дня оцінюють теоретично за меню-розкладкою.

Контроль якості харчування здійснюють відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [5], спільного наказу МОН, МОЗ і Міністерства молоді та спорту [10], наказу Мінагрополітики «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» [11].

9.4 Приготування готових страв здійснюють із дотриманням процедур згідно з ДСТУ ISO 22000.

10 ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

10.1 Організація процесу харчування для харчоблоку базової кухні

10.1.1 Сировину доставляють спеціальним транспортом у безпечний спосіб із дотриманням належних умов та температурних режимів.

Транспортні засоби та/або контейнери, що використовують для перевезення харчових продуктів, потрібно утримувати чистими та в належному стані, щоб захищати харчові продукти від забруднення та, якщо необхідно, вони повинні бути спроектовані і сконструйовані так, щоб уможливлувати відповідне очищення та/або дезінфекцію.

10.1.2 Процес отримання сировини проходить в ізольованій зоні з можливістю доступу представників постачальника харчових продуктів, де відбувається перевіряння якості, зважування та фіксування температурних режимів з подальшим транспортуванням її до складських приміщень харчоблоку.

10.1.3 Зберігають сировину із дотриманням належних температурних режимів та режимів вологості залежно від її групи:

- хліб, борошняні вироби;
- крупи, бакалія;
- фрукти, овочі, зелень;
- м'ясо;
- риба;
- молочні продукти.

10.1.4 Первинне оброблення та підготування продуктів — це процес очищення, нарізання, подрібнення сировини та формування всіх необхідних напівфабрикатів перед безпосереднім процесом приготування.

10.1.5 Зберігають підготовлені продукти (напівфабрикати) за температури 0 °С — 5 °С у холодильних шафах, що розміщені в заготівельних зонах.

10.1.6 Основне приготування страв поділяють на теплове оброблення підготовлених продуктів, що в результаті стають готовими гарячими стравами, та приготування салатів і холодних закусок.

Цей процес є останнім етапом перед безпосереднім видаванням готової їжі.

10.1.7 Видавання готових страв до зони обіднього залу — це процес зручного та безпечного отримання/вибору їжі учасниками зі зберіганням до 2 год їжі на роздатковій лінії в обідньому залі та дотримання температурних режимів для гарячих страв (від 65 °С до 70 °С), холодних страв та напоїв (від 12 °С до 14 °С).

10.1.8 Збирання та миття посуду та інвентарю

Збирання і транспортування посуду відбувається за допомогою візків, що полегшує людську працю, мінімізує бій посуду та травматизм. Посуд перед миттям очищають від залишків їжі, які збирають у спеціальний бачок з кришкою. Миття відбувається у посудомийних машинах, за температури 85 °С, задля дезінфекції. Столовий посуд може бути фаянсовим, порцеляновим або з нержавійної сталі. Заборонено застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду повинна відповідати кількості дітей за списком.

10.2 Організація процесу харчування для харчоблоку опорної кухні

10.2.1 Виконують дії, вказані в 10.1.1—10.1.8.

10.2.2 Фасування та пакування готової їжі в герметичні гастроемності та термобокси, що підтримують температурні режими гарячих і холодних страв, та видавання їх для транспортування, проводять у зоні фасування та пакування готової їжі.

10.2.3 Транспортування до харчоблоків — отримувачів гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ чи ЗДО

Сумарний час від моменту приготування, транспортування та видавання не повинен перевищувати 2 год.

10.3 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ

10.3.1 Отримання готової гарячої їжі.

10.3.2 Розпакування термобоксів, контроль температурних режимів і часу від моменту приготування їжі.

10.3.3 Видавання їжі з отриманих гастроемностей на роздаткову лінію.

10.3.4 Миття столового посуду.

10.3.5 Повернення термобоксів і гастроемностей назад до харчоблоку опорної кухні.

10.4 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ

10.4.1 Отримання готової охолодженої їжі.

10.4.2 Зберігання охолодженої продукції.

10.4.3 Розпакування термобоксів, контролювання температурних режимів і часу від моменту приготування їжі.

10.4.4 Розігрівання готової продукції в отриманих гастроемностях.

10.4.5 Видавання їжі з отриманих гастроемностей на роздаткову лінію.

10.4.6 Миття столового посуду.

10.4.7 Повернення використаних термобоксів і гастроемностей назад до фабрики-кухні.

10.5 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗДО

10.5.1 Отримання готової гарячої їжі.

10.5.2 Розпакування термобоксів, контролювання температурних режимів і часу з моменту приготування їжі.

10.5.3 Видавання їжі з отриманих гастроемностей до дитячих груп.

10.5.4 Повернення термобоксів і гастроемностей назад до харчоблоку опорної кухні.

10.6 Організація процесу харчування для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗДО

10.6.1 Отримання готової охолодженої їжі.

10.6.2 Зберігання охолодженої продукції.

10.6.3 Розпакування термобоксів, контролювання температурних режимів і часу від моменту приготування їжі.

10.6.4 Розігрівання готової продукції в отриманих гастроемностях.

10.6.5 Видавання їжі з отриманих гастроемностей до дитячих груп.

10.6.6 Повернення використаних термобоксів і гастроемностей назад до фабрики-кухні.

10.7 Схеми технологічного руху

10.7.1 Схему технологічного руху для харчоблоку базової кухні вказано на рисунку 7.

10.7.2 Схему технологічного руху для харчоблоку опорної кухні вказано на рисунку 8.

10.7.3 Схему технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ вказано на рисунку 9.

10.7.4 Схему технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ вказано на рисунку 10.

10.7.5 Схему технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗДО вказано на рисунку 11.

10.7.6 Схему технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗДО вказано на рисунку 12.

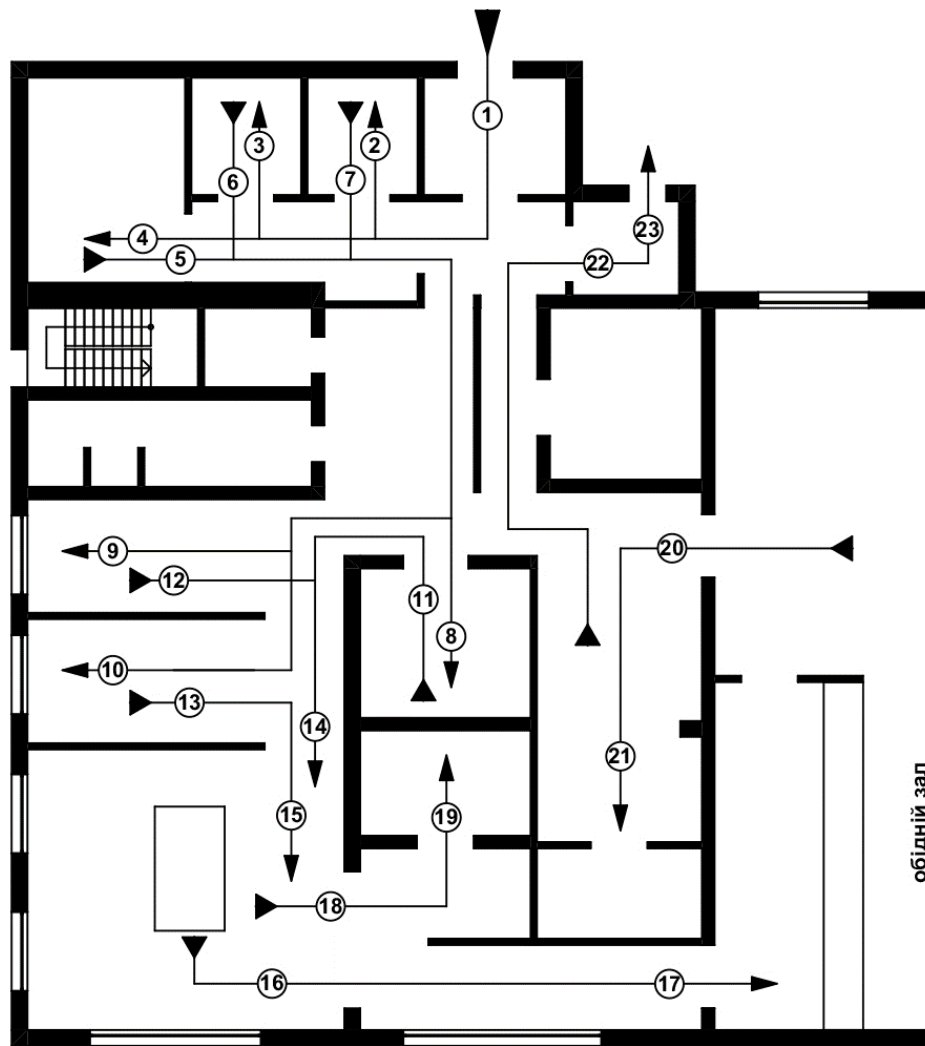
10.8 Обладнання харчоблоків

10.8.1 Рекомендації до технічних характеристик обладнання

10.8.1.1 Обладнання теплове:

а) задля енергоефективності рекомендовано використовувати багатофункційне обладнання, таке як пароконвекційні печі, багатофункційні теплові прилади;

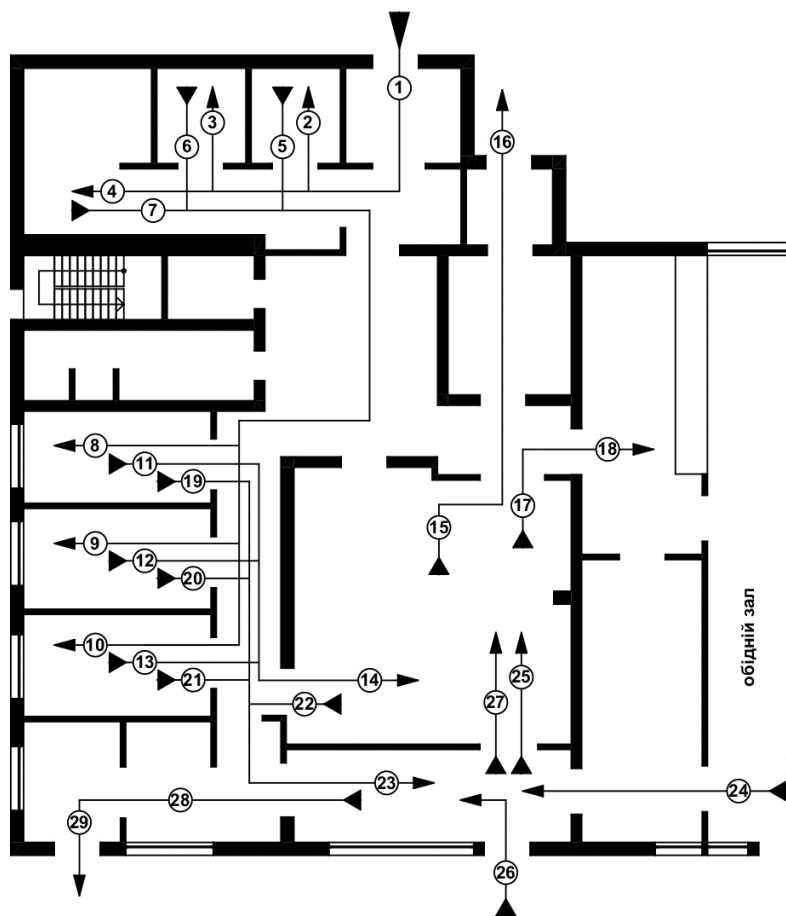
б) задля підвищення продуктивності приготування їжі рекомендовано забезпечити багатофункційність (одночасне приготування кількох видів страв на одному приладі).



Умовні позначки:

- 1 — отримання сировини, її зважування та попередній розподіл;
- 2 — вивантаження та зберігання сипкої сировини, такої як борошняна, крупи, у складі сипкої сировини;
- 3 — вивантаження та зберігання овочів, фруктів в овочевому складі;
- 4 — вивантаження сировини, такої як м'ясо, риба, молоко в охолоджувальні шафи для зберігання в охолоджену стані;
- 5, 6, 7 — переміщення необхідної кількості сировини в заготівельну зону, наприклад:
м'ясо, рибу — у м'ясо-рибний цех, овочі — в овочевий цех,
а необхідні інгредієнти для приготування випічки — у борошняний цех;
- 8, 9, 10 — процес первинного оброблення продуктів: очищення, нарізання, подрібнення та формування усіх необхідних заготовок (напівфабрикатів) перед безпосереднім процесом приготування або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні;
- 11, 12, 13 — переміщення підготовлених продуктів (напівфабрикатів) до зони основного приготування страв;
- 14, 15 — основне приготування: теплове оброблення та приготування холодних страв;
- 16 — транспортування готової їжі до зони видавання готових страв;
- 17 — видавання готових страв на роздаткову лінію;
- 18 — транспортування брудного кухонного посуду й інвентарю в зону миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
- 19 — здійснення миття та дезінфекції кухонного посуду й інвентарю;
- 20 — збирання столового посуду разом із залишками їжі в зону миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю, який попередньо очищують та який проходить повний цикл миття та стерилізації;
- 21 — миття та зберігання столового і кухонного посуду та інвентарю;
- 22 — накопичення харчових відходів;
- 23 — вивантаження відходів через дезінфекційний тамбур у відповідні години за розкладом, після чого миють та очищують безпосередньо сам тамбур.

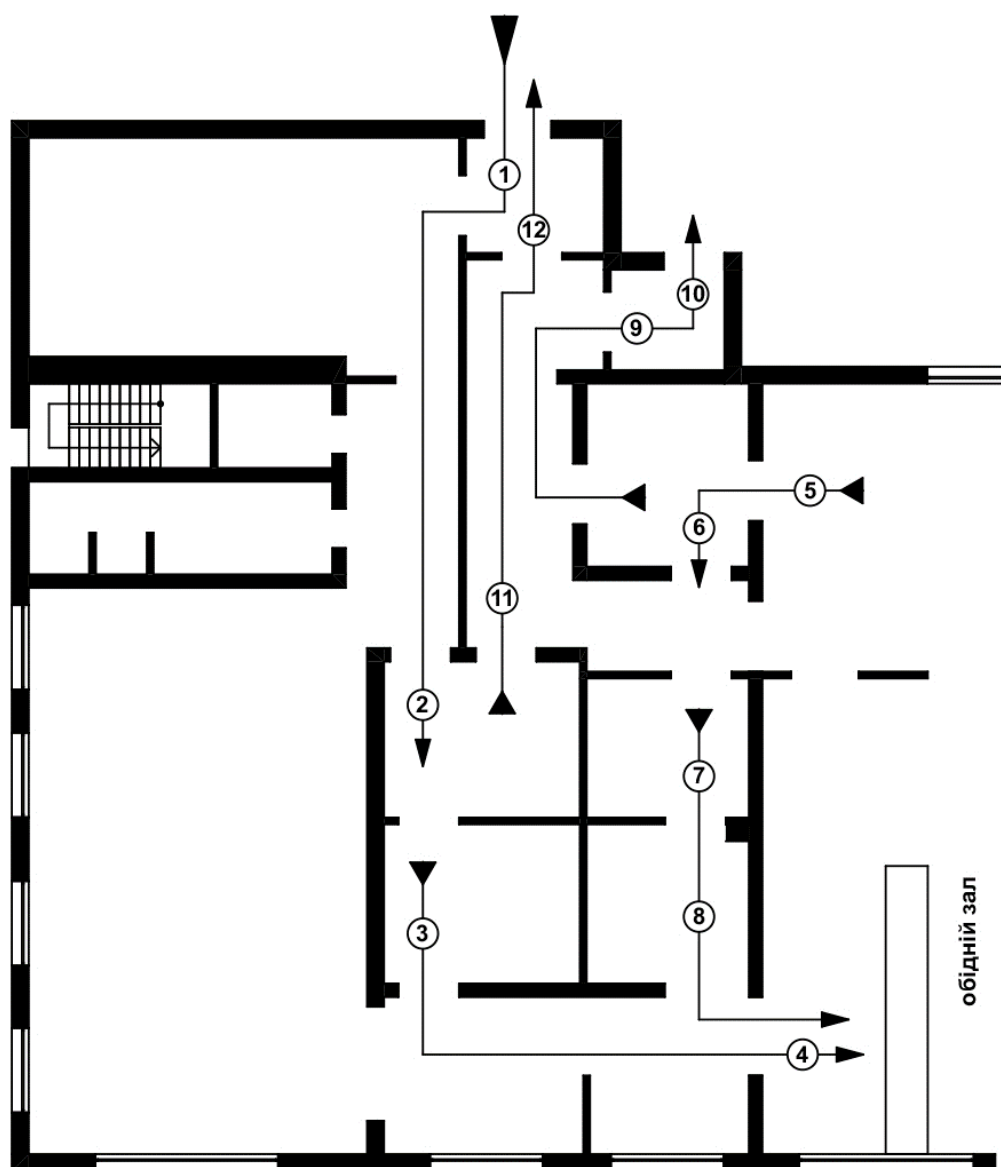
Рисунок 7 — Схема технологічного руху для харчоблоку базової кухні



Умовні позначки:

- 1 — отримання сировини, її зважування та попередній розподіл;
- 2 — вивантаження та зберігання сипкої сировини, такої як борошняна, крупи, у складі сипкої сировини;
- 3 — вивантаження та зберігання овочів, фруктів в овочевому складі;
- 4 — вивантаження сировини, такої як м'ясо, риба, молоко, в охолоджувальні шафи для зберігання в охолоджену стані;
- 5, 6, 7 — переміщення необхідної кількості сировини в заготівельну зону, наприклад: м'ясо, рибу — у м'ясо-рибний цех, овочі — в овочевий цех, а необхідні інгредієнти для приготування випічки — у борошняний цех;
- 8, 9, 10 — процес первинного оброблення продуктів: очищення, нарізання, подрібнення та формування усіх необхідних заготовок (напівфабрикатів) перед безпосереднім процесом приготування або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні;
- 11, 12, 13 — переміщення підготовлених продуктів (напівфабрикатів) до зони основного приготування страв;
- 14 — основне приготування: теплове оброблення та приготування холодних страв;
- 15 — фасування і пакування готової їжі у гастроємності та термобокси;
- 16 — транспортування готової продукції для відвантаження до харчоблоків — отримувачів готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО;
- 17 — транспортування готової їжі до зони видавання готових страв;
- 18 — видавання готових страв на роздаткову лінію;
- 19, 20, 21, 22 — транспортування брудного кухонного посуду й інвентарю в зону миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю;
- 23 — здійснення миття та дезінфекції кухонного посуду й інвентарю;
- 24 — збирання столового посуду разом із залишками їжі в зону миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю, який попередньо очищують та який проходить повний цикл миття та стерилізації;
- 25 — зберігання та видавання чистого посуду в зону видавання готових страв;
- 26 — вивантаження брудних гастроємностей у зону повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі для їх миття;
- 27 — відвантаження чистих термобоксів у склад чистих термобоксів;
- 28 — накопичення харчових відходів;
- 29 — відвантаження відходів через дезінфекційний тамбур у відповідні години за розкладом, після чого мийуть та очищують безпосередньо сам тамбур.

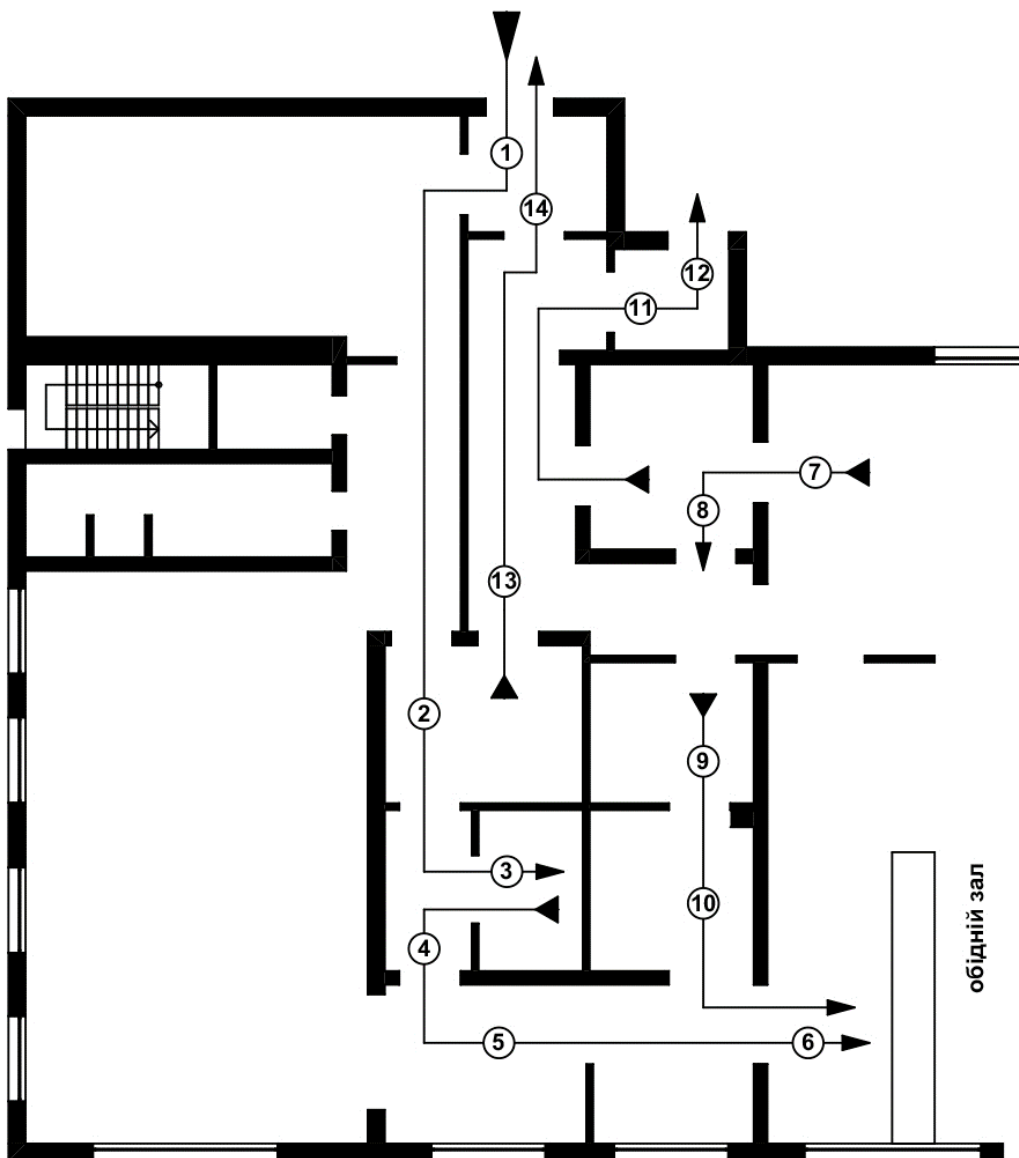
Рисунок 8 — Схема технологічного руху для харчоблоку опорної кухні



Умовні позначки:

- 1 — приймання термобоксів із готовою гарячою їжею;
- 2 — розпакування термобоксів, сортування та підготування до видавання готової їжі;
- 3 — підготування готової їжі для подальшого переміщення її у зону видавання готових страв;
- 4 — видавання готових страв на роздаткову лінію;
- 5 — збирання столового посуду разом із залишками їжі в зону миття та зберігання столового посуду, який попередньо очищують та який проходить повний цикл миття та стерилізації;
- 6 — миття та подальше висушування столового посуду;
- 7 — підготування столового посуду для подальшого переміщення його в зону зберігання столового посуду;
- 8 — зберігання столового посуду;
- 9 — накопичення харчових відходів;
- 10 — відвантаження відходів через дезінфекційний тамбур у відповідні години за розкладом, після чого мийуть та очищують безпосередньо сам тамбур;
- 11 — недовготривале зберігання використаних термобоксів;
- 12 — повернення використаних термобоксів до харчоблоку опорної кухні.

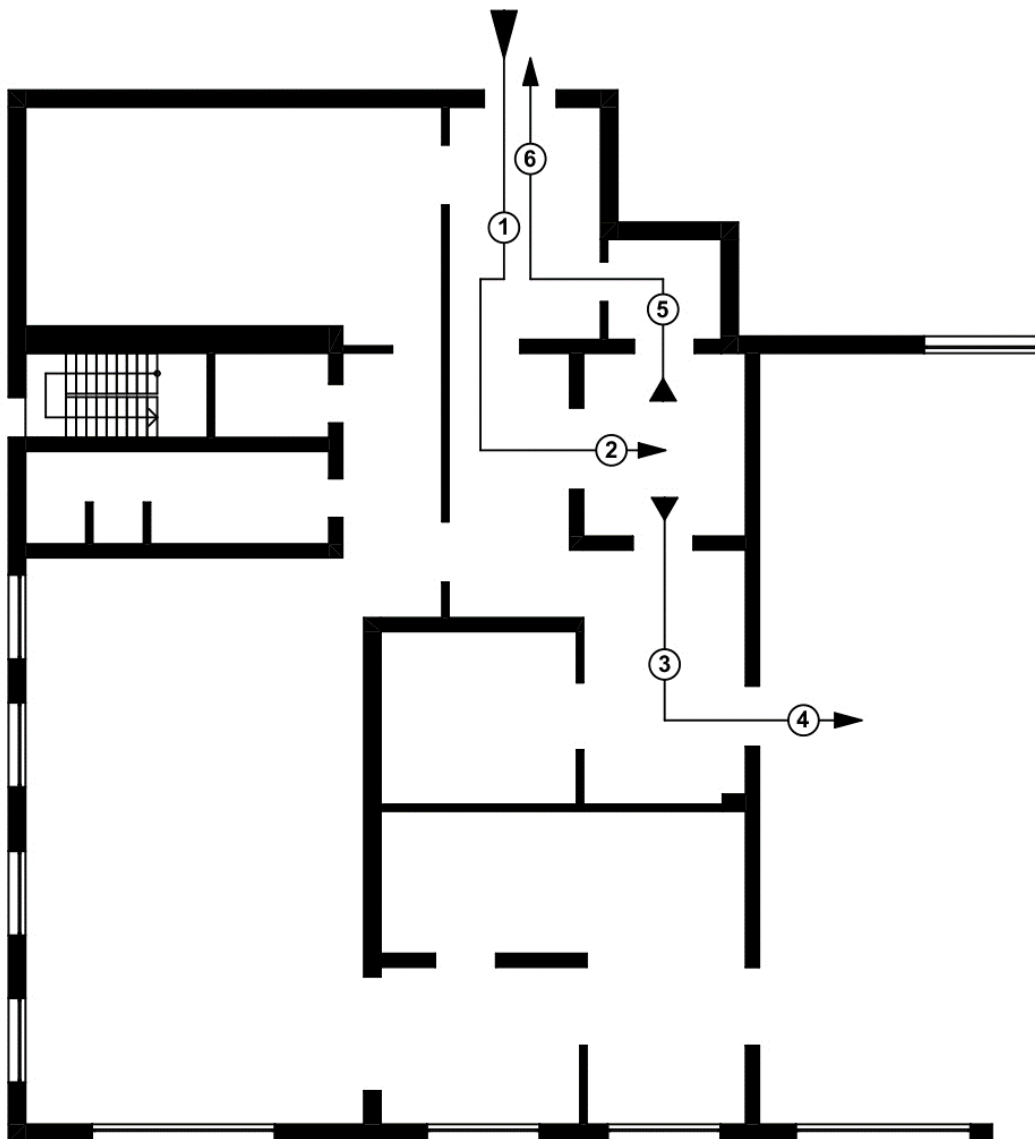
Рисунок 9 — Схема технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ



Умовні позначки:

- 1 — приймання термобоксів з готовою охолодженою продукцією;
- 2 — розпакування термобоксів та переміщення охолодженої продукції до зони зберігання;
- 3 — переміщення охолодженої продукції до зони розігрівання;
- 4 — сортування та підготування до видавання готової продукції;
- 5 — підготування готової їжі для подальшого переміщення її в зону видавання готових страв;
- 6 — видавання готових страв на роздаткову лінію;
- 7 — збирання столового посуду разом із залишками їжі в зону миття та зберігання столового посуду, який попередньо очищують та який проходить повний цикл миття та стерилізації;
- 8 — миття та подальше висушування столового посуду;
- 9 — підготування очищеного столового посуду для подальшого переміщення його в зону зберігання столового посуду;
- 10 — зберігання столового посуду;
- 11 — накопичення харчових відходів;
- 12 — вивантаження відходів через дезінфекційний тамбур у відповідні години за розкладом, після чого миють та очищують безпосередньо сам тамбур;
- 13 — недовготривале зберігання використаних термобоксів;
- 14 — повернення використаних термобоксів до харчоблоку фабрики-кухні.

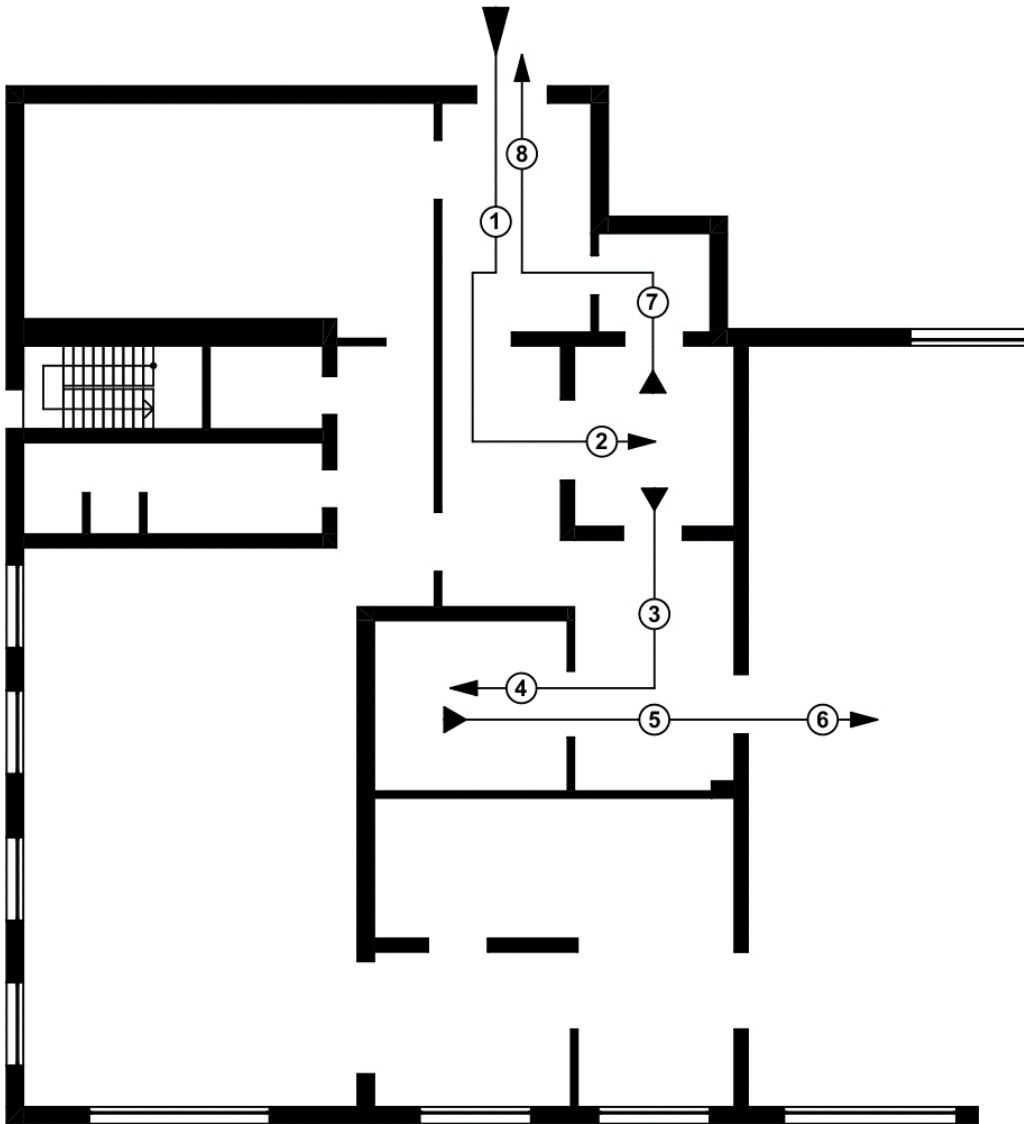
Рисунок 10 — Схема технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ



Умовні позначки:

- 1 — приймання термобоксів із готовою гарячою їжею;
- 2 — розпакування термобоксів, сортування та підготування до видавання готової їжі;
- 3 — підготування готової їжі для подальшого переміщення її в зону видавання готових страв;
- 4 — транспортування готових страв до дитячих груп;
- 5 — недовготривале зберігання використаних термобоксів;
- 6 — повернення використаних термобоксів до харчоблоку опорної кухні.

Рисунок 11 — Схема технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗДО



Умовні позначки:

- 1 — приймання термобоксів із готовою охолодженою продукцією;
- 2 — розпакування термобоксів та переміщення охолодженої продукції до зони зберігання;
- 3 — переміщення охолодженої продукції до зони розігрівання;
- 4 — сортування та підготування до видавання готової продукції;
- 5 — підготування готової їжі для подальшого переміщення її в зону видавання готових страв;
- 6 — транспортування готових страв до дитячих груп;
- 7 — недовготривале зберігання використаних термобоксів;
- 8 — повернення використаних термобоквів до фабрики-кухні.

Рисунок 12 — Схема технологічного руху для харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗДО

10.8.1.2 Обладнання охолоджувальне

а) Рекомендовано використовувати найсучасніше обладнання, у якому застосовують новітні формули холодоагентів, що найменш шкідливі для навколишнього середовища

б) Задля енергоефективності рекомендовано використовувати обладнання із сучасними компресорами та відповідною термоізоляцією. Споживання електроенергії повинно бути не менше класів А+ або А++.

10.8.1.3 Обладнання електромеханічне

а) Рекомендовано застосовувати електромеханічне обладнання, яке економить час на механічну роботу: чищення, нарізання, подрібнення тощо, що забезпечить багатофункційність та мобільність. Як наслідок, це дає змогу кухарям приділити більше уваги безпосередньо процесу приготування, контролюванню якості та безпечності їжі.

10.8.1.4 Обладнання посудомийне

а) Задля економічності рекомендовано використовувати посудомийні машини, що працюють в автоматичному режимі (що економить об'єм використовуваної води та кількість мийного засобу), дезінфікують столовий посуд під час миття чи ополіскування підвищенням температури в робочій камері посудомийної машини не менше ніж до 85 °С.

10.8.2 Рекомендації до технічних характеристик меблів та конструкцій

Матеріали, з яких виготовлено меблі та конструкції, повинні:

- а) відповідати ДСанПіН 8.2.1-181 [26] та мати достатню міцність у широкому діапазоні температур і прийнятний строк служби;
- б) бути нетоксичними, не руйнуватися і бути такими, що не абсорбують, та повинні відповідати вимогам ДСанПіН 8.2.1-181 [26];
- в) бути стійкими до розтріскування, обламування, руйнування корозією і стирання;
- г) запобігати проникненню небажаних речовин у межах передбачуваного використання;
- д) легко піддаватися очищенню і мати здатність набувати заданої форми.

10.8.3 Гігієнічні вимоги до меблів та конструкцій

а) Конструкційні матеріали повинні мати достатню міцність у широкому діапазоні температур, прийнятний строк служби, бути такими, що не руйнуються, корозійно- й абразивностійкими, легко піддаватися очищенню.

б) Кріплення повинні бути по можливості без відкритих різьбових з'єднань, гайок, болтів, гвинтів, заклепок у місцях, що контактують із продуктами.

в) Поверхні повинні бути оброблені до гладенького стану для легкого очищення.

г) Усі трубопроводи та поверхні обладнання повинні бути такими, що легко піддаються звільненню від залишків рідини. Внутрішні кути, де це можливо, повинні бути добре заокруглені для полегшення очищення.

д) Необхідно впевнитися, що конструкції та розташування устаткування після монтажу не передбачають так звані «мертві зони» — усі кути формують ущільнення в точках суміщення.

ж) Нероз'ємні з'єднання за типом «зварних» повинні бути гладенькими і неперервними, без щілин.

10.9 Комплектація харчоблоків технологічним обладнанням

10.9.1 Перелік та позначки обладнання, пристосувань та матеріалів і їхні характеристики наведено в додатку Б.

10.9.2 Кількість необхідного обладнання для комплектації харчоблоків наведено в додатку В.

10.9.3 Комплектацію харчоблоків багатофункційним і традиційним обладнанням з вимогами до їхніх технічних характеристик наведено в додатку Г.

11 РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ТЕХНІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ГАСТРОЄМНОСТЕЙ ТА ТЕРМОБОКСІВ

11.1 Рекомендації до технічних характеристик гастроємностей

11.1.1 Гастроємності для зберігання, первинного та теплового оброблення, транспортування та видавання — згідно з ДСТУ EN 631-1.

11.1.2 Допустимо використання гастроємностей згідно з ДСТУ EN 631-1 різної висоти з нержавійної сталі для розміщення сировини, транспортування, зберігання після первинного оброблення та транспортування до зони основного приготування страв.

11.1.3 Допустимо застосування гастроємностей згідно з ДСТУ EN 631-1 різної висоти та різного покриття, зокрема для тушкування, смаження та варіння в пароконвекційній печі.

11.1.4 Після приготування холодні і гарячі страви видають у гастроємностях згідно з ДСТУ EN 631-1 із нержавійної сталі.

11.1.5 Перелік адаптованого обладнання до гастроємностей:

- пароконвекційні печі;
- багатофункційні теплові прилади;
- холодильне обладнання;
- обладнання шокowego зниження температури;
- візки для транспортування, сервірування, розвантаження;
- термоізоляційні бокси для транспортування готових страв;
- роздаткові лінії для видавання готової їжі.

11.2 Рекомендації до технічних характеристик термобоксів

11.2.1 Термобокс для транспортування гастроємностей з їжею має бути з подвійними стінками та із відповідним термоізолювальним прошарком з надійною системою відкривання/закривання.

11.2.2 Термобокс для транспортування гастроємностей з їжею має зберігати температурний режим від мінус 40 °С до 100 °С, з можливою втратою температури не більше ніж 3 °С за 1 год та з можливістю штабелювання.

11.2.3 Розмір термобоксів повинен відповідати розміру наявного котломийного обладнання для його зручного миття та дезінфекції.

ДОДАТОК А
(довідковий)

СКЛАД ТА ПЛОЩІ ХАРЧОБЛОКІВ

А.1 Склад та площі приміщень (зон) харчоблоку базової кухні слід приймати не меншими від вказаних у таблиці А.1.

Таблиця А.1

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю									
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/720 учасників ²⁾	675/810 учасників ²⁾	900/понад 1 080 учасників ²⁾		
1. Зона обіднього залу (із зоною для учнів 1—4 класів) з роздатковою лінією: — зона МИТТЯ рук — буфетна стійка та підсобне приміщення	35/40+12	70+14/80+14	85+16/100+16	100+18/120+18	150+18/180+18	200+24/240+24	225+24/270+24	300+24/360+24		
	35/40 п.м.	70/80 п.м.	85/100 п.м.	100/120 п.м.	150/180 п.м.	200/240 п.м.	225/270 п.м.	300/360 п.м.		
	4	6/8	8/10	10/12	16/18	20/24	24/28	30/36		
	2 ум-ків	3/4 ум-ків	4/5 ум-ків	5/6 ум-ків	8/9 ум-ків	10/12 ум-ків	12/14 ум-ків	15/18 ум-ків		
2. Зона основного приготування страв: — зона теплового оброблення; — зона приготування холодних страв; — зона видавання готових страв	39	50	50	55	68	68	75	75		
	(20)	(30)	(30)	(35)	(43)	(43)	(50)	(50)		
	(8)	(9)	(9)	(9)	(10)	(10)	(10)	(10)		
	(11)	(11)	(11)	(11)	(15)	(15)	(15)	(15)		

Продовження таблиці А.1

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю								
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/720 учасників ²⁾	675/810 учасників ²⁾	900/понад 1 080 учасників ²⁾	
3. Заготівельна зона:	22	28	28	36	44	44	44	44	
— м'ясо-рибний цех	(5+5)	(6+6)	(6+6)	(8+8)	(10+10)	(10+10)	(10+10)	(10+10)	
— овочевий цех	(6)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)	(12)	
— борошняний цех	(6)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)	(12)	
4. Зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю	19 (9+6+4)	22 (12+6+4)	22 (12+6+4)	22 (12+6+4)	28 (16+7+5)	37 (25+7+5)	37 (25+7+5)	37 (25+7+5)	
5. Охолоджувальна камера ³⁾									
— м'ясних продуктів;	}	}	}	}	}	}	}	}	
— м'ясних продуктів;									7
— молочних продуктів;	}	}	}	}	}	}	}	}	
— молочних продуктів;									7
— жирів;	}	}	}	}	}	}	}	}	
— жирів;									7
— овочів;	}	}	}	}	}	}	}	}	
— овочів;									7
— харчових відходів (у тому числі неохолоджуване приміщення)	2	4	4	4	4	4	4	4	

Кінець таблиці А.1

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю								
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/720 учасників ²⁾	675/810 учасників ²⁾	900/понад 1 080 учасників ²⁾	
6. Зона зберігання сировини: — склад сипкої сировини; — склад овочів; — приміщення з охолодження вальними шафами	20 (8) (6) (6)	20 (8) (6) (6)	20 (8) (6) (6)	20 (8) (6) (6)	26 (10) (8) (8)	32 (12) (10) (10)	32 (12) (10) (10)	32 (12) (10) (10)	32 (12) (10) (10)
7. Зона отримування сировини	12	12	12	12	14	18	18	18	18
8. Службово-побутова зона	10	10	10	10	12	15	15	15	15
Разом:	192/209	268/280	292/309	324/346	426/458	508/552	544/593	625/691	

1) Для закладів загальної середньої освіти на 4 класи наведено два варіанти: буфет на 35 посадкових місць або їдальня на 40 посадкових місць (п.м.).
2) Наведено два варіанти їдальні: для закладів з наповнюваністю класів 25 і 30 дітей.
3) Залежно від завдання на проектування харчоблок може бути обладнано охолоджувальними камерами або приміщеннями з охолоджувальними шафами.

A.2 Склад та площі приміщень (зон) харчоблоку опорної кухні слід приймати не меншими від вказаних у таблиці A.2.

Таблиця A.2

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю							
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/720 учасників ²⁾	675/810 учасників ²⁾	900/понад 1080 учасників ²⁾
1. Зона обіднього залу (із зоною для учнів 1—4 класів) з роздатковою лінією:	35/40 + 12	70 + 14/80+14	85+16/100+16	100+18/120+18	150+18/180+18	200+24/240+24	225+24/270+24	300+24/360+24
	35/40 п.м.	70/80 п.м.	85/100 п.м.	100/120 п.м.	150/180 п.м.	200/240 п.м.	225/270 п.м.	300/360 п.м.
— зона миття рук;	4	6/8	8/10	10/12	16/18	20/24	24/28	30/36
	2 ум-ків	3/4 ум-ків	4/5 ум-ків	5/6 ум-ків	8/9 ум-ків	10/12 ум-ків	12/14 ум-ків	15/18 ум-ків
— буфетна стійка та підсобне приміщення	24 (16+8)	24 (16+8)	24 (16+8)	24 (16+8)	26 (16+10)	26 (16+10)	26 (16+10)	26 (16+10)
	39	50	50	55	68	68	75	75
2. Зона основного приготування страв:	(20)	(30)	(30)	(35)	(43)	(43)	(50)	(50)
— зона теплого оброблення;								
— зона приготування холодних страв;	(8)	(9)	(9)	(9)	(10)	(10)	(10)	(10)
— зона видавання готових страв	(11)	(11)	(11)	(11)	(15)	(15)	(15)	(15)
3. Заготівельна зона:	22	28	28	36	44	44	44	44
— м'ясо-рибний цех	(5+5)	(6+6)	(6+6)	(8+8)	(10+10)	(10+10)	(10+10)	(10+10)
— овочевий цех	(6)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)	(12)
— борошняний цех	(6)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)	(12)

Продовження таблиці А.2

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю							
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/720 учасників ²⁾	675/810 учасників ²⁾	900/понад 1080 учасників ²⁾
4. Зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю	19 (9+6+4)	22 (12+6+4)	22 (12+6+4)	22 (12+6+4)	28 (16+7+5)	37 (25+7+5)	37 (25+7+5)	37 (25+7+5)
5. Охолоджувальна камера ³⁾								
— м'ясних продуктів;	}	}	}	}	}	}	}	}
— рибних продуктів;								
— молочних продуктів;	}	}	}	}	}	}	}	}
— жирів;								
— оwoчів;	}	}	}	}	}	}	}	}
— харчових відходів								
(у тому числі неохолоджуване приміщення)	2	4						
6. Зона зберігання сировини:	20	20	20	20	26	32	32	32
— склад сипкої сировини;	(8)	(8)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)
— склад owoчів;	(6)	(6)	(6)	(6)	(8)	(10)	(10)	(10)

Кінець таблиці А.2

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю							
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/720 учасників ²⁾	675/810 учасників ²⁾	900/понад 1080 учасників ²⁾
— приміщення з охолоджувальними шафами	(6)	(6)	(6)	(6)	(8)	(10)	(10)	(10)
7. Зона отримування сировини	10	12	12	12	14	18	18	18
8. Службово-побутова зона	10	10	10	10	12	15	15	15
9. Зона фасування і пакування готової їжі	—	—	—	—	12	12	12	12
10. Зона повернення, миття та зберігання тари для доставляння їжі	—	—	—	—	12	12	12	12
11. Склад чистих термобоксів	—	—	—	—	7	7	7	7
Разом:	192/209	268/280	292/309	324/346	457/489	539/583	575/624	656/722

¹⁾ Для закладів загальної середньої освіти на 4 класи наведено два варіанти: буфет на 35 посадкових місць або їдальня на 40 посадкових місць (п.м.).
²⁾ Наведено два варіанти їдальні: для закладів з наповнюваністю класів 25 і 30 дітей.
³⁾ Запезначення від завдання на проєктування харчоблок може бути обладнано охолоджувальними камерами або приміщеннями з охолоджувальними шафами.

А.3 Склад та площі приміщень(зон) харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗЗСО або ДЗОВ слід приймати не меншими від вказаних у таблиці А.3.

Таблиця А.3

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю						
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/понад 720 учасників ²⁾	
1. Зона обіднього залу (із зоною для учнів 1—4 класів) з роздатковою лінією:	35/40 + 12	70 + 14/80 + 14	85 + 16/100 + 16	100 + 18/120 + 18	150 + 18/180 + 18	200 + 24/240 + 24	
— зона миття рук;	4	6/8	8/10	10/12	16/18	20/24	
2 ум-ків		3/4 ум-ків	4/5 ум-ків	5/6 ум-ків	8/9 ум-ків	10/12 ум-ків	
— буфетна стійка та підсобне приміщення	24 (16 + 8)	24 (16 + 8)	24 (16 + 8)	24 (16 + 8)	26 (16 + 10)	26 (16 + 10)	
2. Зона приймання готової гарячої їжі	10	12	12	12	14	18	
3. Зона видавання готових страв	11	11	11	11	15	15	
4. Зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів	7	7	7	7	7	7	
5. Зона миття та зберігання столового посуду	13 (9 + 4)	16 (12 + 4)	16 (12 + 4)	16 (12 + 4)	21 (16 + 5)	30 (25 + 5)	
6. Службово-побутова зона	10	10	10	10	12	15	
7. Зона накопичення харчових відходів	2	3	3	4	4	4	
Разом:	116/133	173/185	192/209	212/234	283/315	359/403	

¹⁾ Для закладів загальної середньої освіти на 4 класи наведено два варіанти: буфет на 35 посадкових місць або їдальня на 40 посадкових місць (п.м.).

²⁾ Наведено два варіанти їдальні: для закладів з наповнюваністю класів 25 і 30 дітей.

A.4 Склад та площі приміщень (зон) харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ слід приймати не меншими від вказаних у таблиці A.4.

Таблиця A.4

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю					
	До 100/120 учасників ¹⁾	200/240 учасників ²⁾	250/300 учасників ²⁾	300/360 учасників ²⁾	450/540 учасників ²⁾	600/понад 720 учасників ²⁾
1. Зона обіднього залу (із зоною для учнів 1—4 класів) із роздатковою лінією:	35/40+12	70+14/80+14	85+16/100+16	100+18/120+18	150+18/180+18	200+24/240+24
	35/40 п.м.	70/80 п.м.	85/100 п.м.	100/120 п.м.	150/180 п.м.	200/240 п.м.
— зона миття рук;	4	6/8	8/10	10/12	16/18	20/24
2 ум-ків	3/4 ум-ків	4/5 ум-ків	5/6 ум-ків	8/9 ум-ків	10/12 ум-ків	
— буфетна стійка та підсобне приміщення	24 (16+8)	24 (16+8)	24 (16+8)	24 (16+8)	26 (16+10)	26 (16+10)
2. Зона приймання та зберігання охолодженої продукції	10	12	12	12	14	18
3. Зона для розігрівання готової продукції	7	7	7	7	12	12
4. Зона видавання готових страв	4	4	4	4	4	4
5. Зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів	7	7	7	7	7	7
6. Зона миття та зберігання столового посуду	13 (9+4)	16 (12+4)	16 (12+4)	16 (12+4)	21 (16+5)	30 (25+5)
7. Службово-побутова зона	10	10	10	10	12	15
8. Зона накопичення харчових відходів	2	3	3	4	4	4
Разом:	116/133	173/185	192/209	212/234	283/315	359/403

¹⁾ Для закладів загальної середньої освіти на 4 класи наведено два варіанти: буфет на 35 посадкових місць або їдальня на 40 посадкових місць (п.м.).

²⁾ Наведено два варіанти їдальні: для закладів з наповнюваністю класів 25 і 30 дітей.

А.5 Склад та площі приміщень харчоблоку — отримувача готової гарячої їжі ЗДО слід приймати не меншими від вказаних у таблиці А.5.

Таблиця А.5

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю			
	До 40 учасників	Понад 40 до 120 учасників	Понад 120 до 200 учасників	Понад 200 до 300 учасників
1. Зона приймання готової гарячої їжі	6	8	8	8
2. Зона видавання готових страв	11	11	11	11
3. Зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів	7	7	7	7
4. Службово-побутова зона	10	10	10	12
Разом:	34	36	36	38

А.6 Склад та площі приміщень харчоблоку — отримувача готової охолодженої їжі ЗДО слід приймати не меншими від вказаних у таблиці А.6.

Таблиця А.6

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше ніж), м ² , у закладах місткістю			
	До 40 учасників	Понад 40 до 120 учасників	Понад 120 до 200 учасників	Понад 200 до 300 учасників
1. Зона приймання та зберігання охолодженої продукції	6	8	8	8
2. Зона для розігрівання готової продукції	7	7	7	7
3. Зона видавання готових страв	4	4	4	4
4. Зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів	7	7	7	7
5. Службово-побутова зона	10	10	10	12
Разом:	34	36	36	38

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ПЕРЕЛІК ОБЛАДНАННЯ, ПРИСТОСУВАНЬ ТА МАТЕРІАЛІВ

- Б.1** Піч пароконвекційна на 6 рівнів бойлерного типу.
- Б.1.1** Піч конвекційна на 6 рівнів.
- Б.2** Піч пароконвекційна на 10 рівнів бойлерного типу.
- Б.2.1** Піч конвекційна на 10 рівнів.
- Б.3** Піч пароконвекційна на 20 рівнів бойлерного типу.
- Б.3.1** Піч конвекційна на 20 рівнів.
- Б.4** Багатофункційний тепловий прилад 17 л +17 л.
- Б.5** Багатофункційний тепловий прилад 25 л +25 л.
- Б.6** Багатофункційний тепловий прилад 100 л.
- Б.7** Багатофункційний тепловий прилад 150 л.
- Б.8** Плита електрична на 4 конфорки.
- Б.9** Плита електрична на 6 конфорок.
- Б.10** Шафа холодильна однодверна 700 л.
- Б.11** Шафа холодильна дводверна 1 400 л.
- Б.12** Шафа морозильна однодверна 700 л.
- Б.13** Шафа морозильна дводверна 1 400 л.
- Б.14** Посудомийна машина купольного типу з регульованим термостатом та касетами для миття розміром 500 мм × 500 мм.
- Б.15** Котломийна машина фронтального типу.
- Б.16** Система фільтрації та пом'якшення.
- Б.17** Ваги електронні настільні.
- Б.18** Ваги електронні підлогові.
- Б.19** Тістоміс спіральний із вбудованим таймером 22 л і 33 л.
- Б.20** Картопличка із вбудованим таймером 10 кг і 25 кг.
- Б.21** М'ясорубка електрична з вентиляльованим двигуном 120 кг/год і 300 кг/год.
- Б.22** Овочерізка електрична, для нарізання сирих і відварених овочів.
- Б.23** Комплект дисків для овочерізки.
- Б.24** Набір для картопляного пюре на овочерізку.
- Б.25** Комплект очисних решіток для нарізання кубиків 5 мм, 8 мм і 10 мм.
- Б.26** Візок сервірувальний з хромонікелевої сталі.
- Б.27** Марміт для перших страв.
- Б.28** Марміт з електричним підігрівом (Chafing Dish) настільний GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.29** Марміт перших страв (елемент роздаткової лінії).
- Б.30** Марміт других страв (елемент роздаткової лінії).
- Б.31** Прилавок-вітрина холодильний (елемент роздаткової лінії).

- Б.32** Нейтральний елемент (елемент роздаткової лінії).
- Б.33** Прилавок-помічник (елемент роздаткової лінії).
- Б.34** Корзина для смаження GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.35** Контейнер із гранітно-емалевим покриттям GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 60 мм.
- Б.36** Перфорована ємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 55 мм.
- Б.37** Деко для смаження та випікання з антипригарним покриттям GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.37.1** Скорода промислова 50 літрів.
- Б.37.2** Скорода промислова 80 літрів.
- Б.37.3** Скорода промислова 120 літрів.
- Б.38** Деко для випікання з вісьмома круглими ємностями GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.39** Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 65 мм.
- Б.40** Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 20 мм.
- Б.41** Гастроємність GN 1/2 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 65 мм.
- Б.42** Кришка для гастроємності GN 1/2 — згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.43** Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 100 мм.
- Б.44** Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 150 мм.
- Б.45** Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 200 мм.
- Б.46** Кришка для гастроємності GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.47** Підставка до 6-рівневої пароконвекційної печі.
- Б.48** Підставка до 10-рівневої пароконвекційної печі.
- Б.49** Візок із нержавійної сталі під гастроємності GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 на 18 рівнів, дворядний.
- Б.50** Візок для використання в пароконвекційній печі на 20 рівнів під гастроємності GN 1/1.
- Б.51** Комплект аксесуарів для теплової кулінарної системи з двома тигелями по 25 л кожний.
- Б.51.1** Котел харчовий 50 л.
- Б.52** Комплект аксесуарів для теплової кулінарної системи з одним тигелем на 100 л.
- Б.52.1** Котел харчовий 100 л.
- Б.53** Комплект аксесуарів для теплової кулінарної системи з одним тигелем на 150 л.
- Б.53.1** Котел харчовий 200 л.
- Б.54** Візок під гастроємності GN 1/1 для теплової кулінарної системи.
- Б.55** Очисні таблетки для камери пароконвектоматів бойлерного типу.
- Б.56** Таблетки для очищення парогенератора в пароконвектоматі.
- Б.57** Мийний засіб для столового посуду.
- Б.58** Ополіскувальний засіб для столового та кухонного посуду.
- Б.59** Мийний засіб для котломийної машини.
- Б.60** Стіл з нержавійної сталі з бортом та отвором для збирання відходів.
- Б.61** Стіл з нержавійної сталі з бортом із мийною ванною.
- Б. 62** Стіл з нержавійної сталі з бортом та двома полицями.

- Б.63** Ванна мийна з нержавійної сталі подвійна з бортом.
- Б.64** Стелаж з нержавійної сталі 4-рівневий для сушіння посуду з піддоном для збирання води.
- Б.65** Стелаж з нержавійної сталі 4-рівневий.
- Б.66** Стелаж з нержавійної сталі 3-рівневий.
- Б.67** Полиця настінна з нержавійної сталі.
- Б.68** Підтоварник з нержавійної сталі.
- Б.69** Термобокс для перших страв.
- Б.70** Термобокс для других страв для GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1.
- Б.71** Герметична кришка GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1.

ДОДАТОК В
(довідковий)

КІЛЬКІСТЬ НЕОБХІДНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ КОМПЛЕКТУВАННЯ ХАРЧОБЛОКІВ (ШТУК)

Таблиця В.1

Позначення згідно додатку Б	Кількість учасників, що харчуються в харчоблоці базової та опорної кухні										Кількість учасників, що харчуються у харчоблоці — отримувачі готової гарячої їжі ЗЗСО та ЗДО				Кількість учасників, що харчуються у харчоблоці — отримувачі готової охолодженої їжі ЗЗСО та ЗДО			
	До 100	100—200	300—400	500—600	700—800	900—1 000	1 000—1 200	1 300—1 500	1 600—1 800	Понад 1 800	До 50	50—100	100—150	Понад 150	До 50	50—100	100—600	Понад 600
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Теплове обладнання традиційне ¹⁾																		
Б.1.1	1	1		1														
Б.2.1			1	1	2	2	1	1		1								
Б.3.1							1	1	2	2								
Б.37.1	1	1																
Б.37.2			1			1	1		1	1								
Б.37.3				1	1	1	1	2	2	2								
Б.51.1		1	1				1	1										
Б.52.1				1	1	1	1		1	1								
Б.53.1								1	1	2								
Б.2			1	1	2	2	1	1		1							1	
Б.3							1	1	2	2								1
Б.4			1															
Б.5			1															
Б.6				1	1		2		1									
Б.7						1		1	1	2								
Б.8	1	1	1	1	1			2	2	2								
Б.9						1	1											
Холодильне обладнання																		
Б.10	4	4	5	6	4	4	4	4	2	2					1	1	2	2
Б.11					2	2	2	3	4	4								1
Б.12	1	1	1	1	1	1	1											

Продовження таблиці В.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Б.13								1	1									
Посудоміне обладнання, засоби для чищення																		
Б.14	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Б.15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2								
Б.16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Електромеханічне обладнання, аксесуари, засоби для чищення																		
Б.17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1
Б.18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							
Б.19	1 на 22 л	1 на 22 л	1 на 22 л	1 на 22 л	1 на 22 л	1 на 33 л	1 на 33 л	1 на 33 л	2 на 33 л	2 на 33 л	2 на 33 л							
Б.20	1 на 10 кг	1 на 10 кг	1 на 10 кг	1 на 10 кг	1 на 25 кг	1 на 25 кг	1 на 25 кг	1 на 25 кг	2 на 25 кг	2 на 25 кг								
Б.21	1 120 кг/год	1 120 кг/год	1 120 кг/год	1 120 кг/год	1 120 кг/год	1 300 кг/год	1 300 кг/год	1 300 кг/год	1 300 кг/год	2 300 кг/год								
Б.22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							
Б.23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								
Б.24	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2								
Б.25	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2								
Сервірування																		
Б.26	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1
Б.27	2	2									2	2	2		2			
Б.28	5	5									5	5	5		5			
Б.29			1	1	1	1	1	1	1	1	1			1			1	1
Б.30			1	1	1	1	1	1	1	1				1			1	1
Б.31			1	1	1	1	1	1	1	1				1			1	1
Б.32			1	1	1	1	1	1	1	1				1			1	1
Б.33			1	1	1	2	2	2	2	2				1			1	1
Аксесуари до теплового обладнання																		
Б.34	2	4	6	10	10	14	20	20	20	20								
Б.35	2	6	10	15	20	20	25	30	36	40								

Продовження таблиці В.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Б.36	3	4	10	10	10	10	15	20	20	20								
Б.37	5	6	10	16	20	20	30	30	40	50								
Б.38	2	4	6	12	20	20	20	20	20	20								
Б.39	3	6	10	16	20	30	30	30	40	50								
Б.40	3	6	10	16	20	30	30	30	40	50								
Б.41		6	6	10	10	15	20	20	20	30								
Б.42		6	6	10	10	15	20	20	20	30								
Б.43		2	4	4	6	6	8	8	10	10	16	24	32	32	16	16	24	32
Б.44		4	6					4			6	10	12	12	6	6	10	12
Б.45				6	8	8	10	10	12	14								
Б.46		4	6	6	8	8	10	14	12	14								
Б.47	1	1		1											1	1		
Б.48			1	1	2	2	1	1		1							1	
Б.49	1	2	2	3	3	4	4	4	4	5	1	1	1	1	1	1	1	1
Б.50							1	1	2	2								1
Б.51			1					1										
Б.52				1	1		2		1									
Б.53						1		1	1	2								
Б.54		1	1	1	2	2	2	2	2	2								
Б.55	2	2	2	2	2	3	3	4	4	4					1	1	1	1
Б.56	2	2	2	2	2	3	3	4	4	4					1	1	1	1
Б.57	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8	1	1	1	1	1	1	1	1
Минні засоби																		
Б.58	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1
Б.59	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								

Кінець таблиці В.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Меблі з нержавійної сталі: столи, мийки, стелажі																		
Б.60																		
Б.61																		
Б.62																		
Б.63																		
Б.64																		
Б.65																		
Б.66																		
Б.67																		
Б.68																		
Обладнання для транспортування їжі																		
Б.69											2	4	6	6	2	2	4	6
Б.70											4	6	8	4	4	4	6	8
Б.71											22	34	46	22	22	22	34	46
¹⁾ Традиційне та багатофункційне теплове обладнання є взаємозамінним.																		

ДОДАТОК Г
(довідковий)РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ТЕХНІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК БАГАТОФУНКЦІЙНОГО
ТА ТРАДИЦІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОБЛОКІВ

Таблиця Г.1

Одиниця обладнання	Технологічний опис
1	2
Піч конвенційна на 6 рівнів із функцією пароутворення інжекторного типу	<ul style="list-style-type: none"> — Автоматична система очищення камери апарата — Багатоточковий термозонд, кольоровий сенсорний екран не менше ніж 10 дюймів — Можливість програмування та збереження у пам'яті апарата до 400 програм до 10 кроків кожна — Можливість готування на різних рівнях одночасно включає 3 робочі режими в діапазоні температур від 30 °C до 280 °C — Наявність дверей з потрібним склом — Вбудований USB-порт для виведення протоколів HACCP згідно з ДСТУ ISO 22000 та сервісної інформації, а також для записування програм приготування страв на USB-накопичувач та для зручного оновлення програмного забезпечення — Вбудований інтерфейс WiFi
Піч конвекційна на 10 рівнів із функцією пароутворення інжекторного типу	
Піч конвекційна на 20 рівнів із функцією пароутворення інжекторного типу	
Сковорода промислова 50 літрів	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал каркасу та корпусу — нержавійна сталь марки 08X18H10 (AISI 304) — Матеріал днища: нержавійна сталь — Товщина днища не менше ніж 12 мм — Мінімальна температура приготування — 50 °C — Максимальна температура приготування — 300 °C
Сковорода промислова 80 літрів	
Сковорода промислова 120 літрів	
Котел харчовий 50 літрів	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал каркаса та корпусу — нержавійна сталь марки 08X18H10 (AISI 304) — Днище робочої чаші виготовлено з нержавійної сталі марки 08X16H11M3 (AISI 316) — Регульовані по висоті ніжки з нержавійної сталі — Непряме нагрівання (водяно-парова сорочка) — Регулювання тиску пари запобіжним клапаном — Зливний кран на менше 2" із конусним ущільненням — Наявність запобіжного термостата
Котел харчовий 100 літрів	
Котел харчовий 200 літрів	
Плита електрична на 4 конфорки з духовкою	<ul style="list-style-type: none"> — Корпус з нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304) — 4 або 6 чавунних конфорок 300 мм × 300 мм, потужністю 2,5 кВт кожна — Оснащена внутрішнім термозахистом — Ніжки з нержавійної сталі з можливістю регулювання по висоті — Не менше 6 положень регулювання потужності
Плита електрична на 6 конфорок із духовкою	
Теплове обладнання (багатофункційне)	
Піч пароконвекційна на 6 рівнів бойлерного типу	<ul style="list-style-type: none"> — Бойлерний тип подавання пари — Температурний діапазон від 30 °C до 300 °C — Інтелектуальна система приготування і протоколювання HACCP згідно з ДСТУ ISO 22000 — Можливість віддаленого доступу через Інтернет, автоматичне діагностування сервісних повідомлень та перевіряння функціоналу апарата з доступом до електронних протоколів HACCP згідно з ДСТУ ISO 22000 — Можливість приготування в порівневому режимі — Можливість приготування в нічному режимі без контролю з боку персоналу — Вбудований термощуп з не менше шістьма точками заміряння температур — Функція автоматичного миття камери та видалення накипу з бойлера за допомогою очисних таблеток
Піч пароконвекційна на 10 рівнів бойлерного типу	
Піч пароконвекційна на 20 рівнів бойлерного типу	

Продовження таблиці Г.1

1	2
Багатофункційний тепловий прилад 17 л + 17 л	— Теплова кулінарна система для варіння, смаження, тушкування тощо — Інтелектуальна система приготування та дистанційного керування апаратом
Багатофункційний тепловий прилад 25 л + 25 л	— Електронне HACCP протоколювання згідно з ДСТУ ISO 22000 та дистанційне керування з можливістю віддаленого доступу через Інтернет
Багатофункційний тепловий прилад 100 л	— Можливість приготування в нічному режимі без контролю з боку персоналу — Вбудований термощуп із шістьма точками заміряння температур — Варіанти оснащення тигелями: 17 л + 17 л; 25 л + 25 л; 100 л; 150 л
Багатофункційний тепловий прилад 150 л	— Інтегрована система подавання води — Інтелектуальні системи зливання води, захисту від пригорання та опіків — Швидкість закипання повного об'єму тигеля — до 15 хв — Автоматичний підйимально-опускальний пристрій для зручного вивантаження готової продукції — Комплектація підставкою із нержавійної сталі з полицями для зберігання аксесуарів
Плита електрична на 4 конфорки	— Корпус з нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304) — 4 або 6 чавунних конфорок 300 мм x 300 мм, потужністю 3 кВт кожна — Оснащена внутрішнім термозахистом
Плита електрична на 6 конфорок	— Ніжки з нержавійної сталі з можливістю регулювання по висоті — Не менше 6 положень регулювання потужності
Холодильне обладнання	
Шафа холодильна однодверна 700 л	— Корпус та внутрішня частина холодильної шафи з нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304)
Шафа холодильна дводверна 1 400 л	— Робочий діапазон температур від мінус 2 °C до 8 °C — Реєстратор протоколу HACCP згідно з ДСТУ ISO 22000 зі звуковим сигналізатором, що фіксує та передає дані про підвищення температури в камері, час початку та тривалість відхилення від заданої температури, а також години відсутності електропостачання — Моноблочна система, що дає змогу використовувати шафу в приміщеннях з температурою до 43 °C — Функція регулювання вологості всередині камери та автоматична система розморожування
Шафа морозильна однодверна 700 л	— Корпус та внутрішня частина холодильної шафи з нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304)
Шафа морозильна однодверна 1 400 л	— Робочий діапазон температур від мінус 15 °C до мінус 22 °C — Реєстратор протоколу HACCP згідно з ДСТУ ISO 22000 зі звуковим сигналізатором, що фіксує та передає дані про підвищення температури в камері, час початку та тривалість відхилення від заданої температури, а також години відсутності електропостачання — Моноблочна система дає змогу використовувати шафу в приміщеннях з температурою до 43 °C — Автоматична система розморожування

Продовження таблиці Г.1

1	2
Посудомийне обладнання, засоби для чищення	
<p>Посудомийна машина купольного типу з регульованим термостатом та касетами для миття розміром 500 мм × 500 мм</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Корпус з нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304) — Мийні та ополіскувальні рукави з нержавійної сталі — Чотири програми миття з можливістю регулювання температури та часу — Стіл завантаження з раковиною, ручним душем та столом вивантаження з напрямними під касети — Дисплей, що відображає: час, статус, програму миття, температуру, сервісні помилки — За рахунок дисплея налаштовують дозування мийного та ополіскувального засобів, отримують сервісну інформацію, дані про споживання води та температуру миття (НАССР згідно з ДСТУ ISO 22000) — Помпа для миття потужністю не менше ніж 1 кВт — Комплектація: дві металеві корзини для миття з полімерним покриттям, розміром 500 мм × 500 мм.; одна корзина для миття тарілок та підносів; одна корзина для миття каструль та столових приборів — Корисна висота — не менше ніж 400 мм
<p>Котломийна машина фронтального типу</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Рама та корпус із нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304) — 3 автоматичними дозаторами мийного та ополіскувального засобів — Забезпечує миття каструль діаметром 55 см та заввишки 66 см — Чотири програми миття з можливістю регулювання температури та часу і функцією самоочищення — За рахунок дисплея налаштовують дозування мийного та ополіскувального засобів, отримують сервісну інформацію, споживання води та температуру миття (НАССР згідно з ДСТУ ISO 22000) — Помпа для миття потужністю не менше ніж 2,2 кВт — Об'єм баку котломийної машини не менше 60 л; — Об'єм бойлера 8 літрів та потужністю не менше 8 кВт; — Комплектація: 2 металеві корзини 700 мм × 550 мм та корзиною для миття підносів і гастроемностей, чотири фільтри бака з нержавійної сталі, помпа підсилення тиску ополіскування потужністю не менше ніж 0,37 кВт — Перистальтичний дозатор мийного засобу з електронним управлінням
<p>Система фільтрації та пом'якшення</p>	<p>Оснащена фільтром механічного очищення з характеристиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Пропускна здатність — до 5 м³/год; — Робочий тиск — від 2 бар до 6 бар; — Температура води — від 4 °С до 30 °С; — Рейтинг фільтрації — від 5 мкм до 50 мкм. <p>Оснащена фільтром комплексного очищення з характеристиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Продуктивність робоча — 1 м³/1,5 год; — Обсяг стоків, що утворюються при регенерації фільтра, — 0,5 м³; — Функція регенерації — від 80 хв до 110 хв; — Витрата солі на одну регенерацію — до 4 кг; — Робочий тиск — від 2 бар до 6 бар; — Електроживлення — 230 В, 50 Гц. <p>Оснащена управляючим клапаном:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Кількість стадій регенерації — 9, — Тип регенерації — прямоточний, — Робочий тиск — від 1,4 бар до 8,6 бар, — Електроживлення — 230 В, 50 Гц
Електромеханічне обладнання, аксесуари, засоби для чищення	
<p>Ваги електронні настільні</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Платформа з нержавійної сталі — Точність вимірювання — 1 г — Живлення від мережі — Цифровий дисплей — Функція вирахування маси тари з діапазону зважування

Продовження таблиці Г.1

1	2
Ваги електронні підлогові	<ul style="list-style-type: none"> — Платформа з нержавійної сталі; — Точність вимірювання — від 20 г до 50 г — Функція вирахування маси тари з діапазону зважування — Автоматичне обнуління
Тістоміс спіральний з вбудованим таймером 22 л	<ul style="list-style-type: none"> — Комплектація: рухома верхня частина, висувна чаша, спіраль, решітка, відсікач тіста та чаша — з нержавійної сталі — Знімна діжа
Тістоміс спіральний з вбудованим таймером 33 л	<ul style="list-style-type: none"> — Дві швидкості замішування — Об'єм чаші: не менше 22 л або 33 л (замішування тіста не менше 18 кг або 25 кг)
Картопличестка з вбудованим таймером 10 кг	<ul style="list-style-type: none"> — Укомплектована: стійкою із нержавійної сталі, абразивним диском, ємністю з нержавійної сталі, боковим абразивом та ручним душем — Максимальне завантаження: 10 кг або 25 кг
Картопличестка з вбудованим таймером 25 кг	
М'ясорубка електрична з вентиляльованим двигуном 120 кг/год	<ul style="list-style-type: none"> — Укомплектована знімною горловиною м'ясорубки та насадкою — Повністю виконана з нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304) — Продуктивність 120 кг/год — Споживча потужність — 750 Вт (300 кг/год) або 1,5 кВт
М'ясорубка електрична з вентиляльованим двигуном 300 кг/год	
Овочерізка електрична, для нарізання сирих і відварених овочів. Укомплектована знімною кришкою з двома отворами 300 кг/год	<ul style="list-style-type: none"> — Укомплектована знімною кришкою з двома отворами — Тип електродвигуна асинхронний із захистом від перегрівання — З можливістю встановлення до 50 дисків для різноманітних видів нарізання та встановлення обладнання для протирання картопляного пюре — Продуктивність у режимі протирання картопляного пюре 300 кг/год
Комплект дисків для овочерізки	<p>Комплектація:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Диск-слайсер 2 мм; — Диск-слайсер 4 мм; — Диск-терка 2 мм; — Комплект для нарізання кубиками 10 мм × 10 мм × 10 мм; — Диск для нарізання соломкою 2,5 мм × 2,5 мм; — Диск для нарізання брусками 10 мм × 10 мм; — Леза на дисках слайсера, а також ріжуча частина — з нержавійної сталі, диски для терки — знімні
Набір для картопляного пюре на овочерізку	<p>Комплектація:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Диск-терка 2 мм; — Лопаті; — Диск-скидач; — Воронка для завантаження
Комплект очисних решіток для нарізки кубиків 5 мм, 8 мм і 10 мм	<p>Комплектація:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Безпечний тримач для решіток; — Інструмент для очищення решіток; — Очисний інструмент
Сервірування	
Візок сервірувальний з хромонікелевої сталі	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: хромонікелева або нержавійна сталь — Кількість рівнів — 3 — 4 прорезинені коліщата, 2 з яких оснащені гальмами — Діаметр коліс не менше ніж 100 мм — Максимальне навантаження 90 кг
Марміт для перших страв	<ul style="list-style-type: none"> — Змінна чаша з нержавійної сталі — Температурний режим: від 30 °C до 95 °C — Об'єм: 9 л

Продовження таблиці Г.1

1	2
Марміт з електричним підігріванням (Chafing Dish) настільний GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Призначений для підтримання страв у гарячому стані — Температурний режим: від 30 °C до 95 °C — Оснащений підйомною кришкою (Roltop) з ковзним механізмом — Об'єм: 13,5 л
Марміт перших страв (елемент роздаткової лінії)	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Оснащений напрямними для розносів — Оснащений трьома електричними конфорками 300 мм × 300 мм — Із захисним склом
Марміт других страв (елемент роздаткової лінії)	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Оснащений однією полицею та дверцятами для захисту місця зберігання посуду — Оснащений напрямними для розносів — Оснащений водяним підігрівом з температурним регулюванням у діапазоні від 30 °C до 90 °C — Із захисним склом
Прилавок-вітрина холодильний (елемент роздаткової лінії)	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь; — Оснащений направляючими для розносів; — Оснащений вітриною з трьома полицями, холодильним агрегатом з температурним діапазоном від +2 °C до +14 °C та статичним охолодженням; — Оснащений електронним блоком управління з функцією автоматичної дефростації та випарником у верхній частині вітрини; — Із захисним склом
Нейтральний прилавок (елемент роздаткової лінії)	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Оснащений однією полицею та дверцятами для захисту місця зберігання посуду — Оснащений напрямними для розносів — Оснащений захисним склом
Прилавок-помічник (елемент роздаткової лінії)	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Оснащений однією полицею, напрямними для розносів та ємностями для столових приборів
Акcesуари до теплового обладнання	
Корзина для смаження GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Корзина виготовлена з нержавійної сталі — Придатна для смаження в пароконвекційній печі — З доступом гарячого повітря до продукту з усіх сторін — Для роботи за температур до 300 °C — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Контейнер з гранітно-емалевим покриттям GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 60 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: гранітна емаль — Має високу теплопровідність — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 60 мм — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Перфорована ємність GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 55 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,6 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 55 мм — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Деко для смаження та випікання GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: алюміній — Антипригарне покриття — Для роботи за температур до 300 °C — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм

Продовження таблиці Г.1

1	2
Форма для випікання із заглибленням GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Антипригарне покриття — Площина форми має заглиблення — Для роботи за температур до 300 °C — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Гастроємність GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 65 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,6 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 65 мм — Об'єм: 8 л — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 20 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,6 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 20 мм — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Гастроємність виготовлена GN 1/2 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 65 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,6 мм — Для роботи при температурах до +300 °C; — Висота 65 мм — Об'єм: 3,6 л — Розмір: ширина 325 мм, довжина 265 мм
Кришка для гастроємності GN 1/2 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Для деко GN 1/2 — Розмір: ширина 325 мм, довжина 265 мм
Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 100 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,6 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 100 мм — Об'єм: 13,2 л — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 150 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,7 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 150 мм — Об'єм: 19,8 л — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Гастроємність GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 200 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,7 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Висота 200 мм — Об'єм: 26,4 л — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Кришка для гастроємності GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,7 мм — Для роботи за температур до 300 °C — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Підставка до 6-рівневої пароконвекційної печі	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Міцна конструкція з можливістю навантаження до 200 кг — Оснащений напрямними для гастроємностей GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1
Підставка до 10-рівневої пароконвекційної печі	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Міцна конструкція з можливістю навантаження до 200 кг — Оснащений напрямними для гастроємностей GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1

Продовження таблиці Г.1

1	2
Візок із нержавійної сталі під гастроемності GN 1/1 не менше 18 рівнів, однорядний	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Кількість рівнів 18 — Висота між рівнями не менше ніж 65 мм — Розмір деко GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 — 4 колеса, 2 з яких оснащені гальмівним механізмом
Візок для використання в пароконвекційній печі на 20 рівнів GN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> — Повинен бути того самого виробника, що і й пароконвекційна піч — Матеріал: нержавійна сталь — Знімна ручка для транспортування — Кількість рівнів 20 — Відстань між рівнями 65 мм — Розмір деко GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 — Оснащений чотирма колесами
Комплект аксесуарів для теплової кулінарної системи з двома тигелями по 25 л кожний	<p>Уміщує такі елементи (матеріал — нержавійна сталь):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Шпатель (1 шт.); — Кошик для рису та макаронних виробів (1 шт.); — Сито (1 шт.); — Кронштейн для автоматичного підйимально-опускального пристрою (2 шт.); — Кошик для смаження (1 шт.); — Донна решітка тигля (2 шт.); — Губка для чищення (1 шт.)
Комплект аксесуарів для теплової кулінарної системи з одним тигелем на 100 л	<p>Уміщує такі елементи (матеріал — нержавійна сталь):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Шпатель (1 шт.); — Кошик для рису та макаронних виробів (1 шт.); — Сито (1 шт.); — Губка для чищення (1 шт.); — Кронштейн для автоматичного підйимально-опускального пристрою (2 шт.); — Кошик для смаження (1 шт.); — Донна решітка тигля, тип (2 шт.); — Губка для чищення (1 шт.)
Комплект аксесуарів для теплової кулінарної системи з одним тигелем на 150 л	<p>Уміщує такі елементи (матеріал — нержавійна сталь):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Шпатель (1 шт.); — Кошик для рису та макаронних виробів (1 шт.); — Сито (1 шт.); — Губка для чищення (1 шт.); — Кронштейн для автоматичного підйимально-опускального пристрою (2 шт.); — Кошик для готування у фритюрі (1 шт.); — Донна решітка тигля (2 шт.); — Губка для чищення (1 шт.)
Візок GN 1/1 згідно з ДСТУ EN 631-1 для теплової кулінарної системи	<ul style="list-style-type: none"> — Для розвантаження продукції з багатофункційного теплового приладу та її подальшого транспортування — Матеріал: нержавійна сталь — Місткістю 2 шт GN 1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 — Висота 200 мм — 4 колеса, 2 з яких оснащені гальмівним механізмом діаметром не менше ніж 100 мм
Мийні засоби	
Очисні таблетки для камери пароконвектоматів бойлерного типу	<ul style="list-style-type: none"> — Очисний засіб для пароконвекційних печей — Запобігає утворення накипу — Таблетована форма — Кількість: 150 шт.

Продовження таблиці Г.1

1	2
Таблетки для очищення парогенератора в пароконвектоматі	<ul style="list-style-type: none"> — Очисний засіб для пароконвекційних печей — Запобігає кальцинації бойлера — Таблетована форма — Кількість: 150 шт.
Мийний засіб для столового посуду	<ul style="list-style-type: none"> — Рідкий високолузний активний хлорний універсальний мийний засіб, призначений для професійних посудомийних машин — Придатний для миття посуду, скла, столових приборів та предметів, виготовлених з пластику та нержавійної сталі — З відбілювальним компонентом зі здатністю розчинення жиру та білка — Вага: 25 кг
Ополіскувальний засіб для столового та кухонного посуду	<ul style="list-style-type: none"> — Рідкий нейтральний ополіскувач для використання в професійних посудомийних та котломийних машинах — Придатний для ополіскування посуду, скла, столових приборів та предметів, виготовлених з пластику та нержавійної сталі — Вага: 10 кг
Мийний засіб для котломийної машини	<ul style="list-style-type: none"> — Рідкий мийний засіб з активним піногасінням для використання в професійних котломийних машинах — Придатний для миття кухонного посуду й інвентарю, виготовленого з алюмінієвих сплавів та нержавійної сталі — Підходить для очищення особливо забрудненого кухонного посуду й інвентарю, контейнерів, гастроємностей, каструль та сковорідок — Вага: 25 кг
Меблі з нержавійної сталі: столи, мийки, стелажі	
Стіл з нержавійної сталі з бортом та отвором для збирання відходів	<p>Примітка 1. Розміри, конструктив та кількість меблів з нержавійної сталі проектується індивідуально залежно від конфігурації приміщень</p> <p>Примітка 2. Усі елементи виготовляють виключно з харчової нержавійної сталі марки 08X18H10 (AISI 304)</p>
Стіл з нержавійної сталі з бортом з ванною мийною	
Стіл з нержавійної сталі з бортом та двома полицями	
Ванна мийна з нержавійної сталі подвійна з бортом	
Стелаж з нержавійної сталі 4-рівневий для сушіння посуду з піддоном для збирання води	
Стелаж з нержавійної сталі 4-рівневий	
Стелаж з нержавійної сталі 3-рівневий	
Полиця настінна з нержавійної сталі	
Підтоварник з нержавійної сталі	
Термічні аксесуари для доставляння страв	
Термобокс для перших страв	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Стінки та кришка завтовшки не менше ніж 0,8 мм — Кришка обладнана силіконовим ущільнювачем та 6 защіпками для герметичності закриття — Оснащений вентиляційним клапаном для усунення надлишкового тиску — Основа з гнучкого пластику для захисту від механічних пошкоджень та з можливістю штабелювання — Втрата температур не більше ніж 5 °C за 1 год — Зовнішні розміри: 450 мм × 630 мм × 580 мм — Об'єм: 20 л

Кінець таблиці Г.1

1	2
Термобокс для других страв для GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: поліпропілен — Подвійні стінки з прошарком поліуретанової піни — Надійна система відкриття/закриття — Збереження температури від мінус 40 °С до 100 °С — Втрата температури не більше ніж 3 °С за 1 год — Зовнішні розміри: 450 мм × 630 мм × 580 мм — Можливість укомплектуванням: 4 GN 1/1 заввишки 100 мм або 3GN 1/1 заввишки 150 мм згідно з ДСТУ EN 631-1 — Об'єм: 83 л — Вага не більше ніж 10 кг — 3 можливістю штабелювання
Гастроємність з нержавійної сталі для GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 65 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Товщина нержавійної сталі не менше ніж 0,6 мм — Для роботи за температур до 300 °С — Висота 65 мм — Об'єм: 8 л — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм
Гастроємність з нержавійної сталі для GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 100 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Розмір деко GN 1/1 — Товщина не менше ніж 0,6 мм — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм — Висота 100 мм — Об'єм: 13,2 л
Гастроємність з нержавійної сталі для GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1 заввишки 150 мм	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Розмір деко GN 1/1 — Товщина: 0,7 мм — Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм — Висота 150 мм — Об'єм: 19,8 л
Герметична кришка GN1/1 — згідно з ДСТУ EN 631-1	<ul style="list-style-type: none"> — Матеріал: нержавійна сталь — Зносостійкий силіконовий ущільнювач, придатний для застосування з продуктами харчування за високих температур — З вентиляційним клапаном для герметичності для усунення надлишкового тиску

ДОДАТОК Д
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII (у редакції від 04.01.2024, підстава — 3505-IX)
- 2 Закон України «Про дошкільну освіту» від 11.07.2001 № 2628-III (у редакції від 31.03.2023, підстава — 2849-IX)
- 3 Закон України «Про повну загальну середню освіту» від 16.01.2020 №463-IX (у редакції від 01.01.2024, підстава — 3439-IX)
- 4 Закон України «Про оздоровлення та відпочинок дітей» від 04.09.2008 №375-VI (у редакції від 31.03.2023, підстава — 2849-IX)
- 5 Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (у редакції від 26.10.2023, підстава — 3221-IX)
- 6 Закон України «Про систему громадського здоров'я» від 06.09.2022 № 2573-IX (у редакції від 11.02.2024, підстава — 3269-IX)
- 7 Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» від 17.02.2011 № 3038-VI (у редакції від 04.01.2024, підстава — 3505-IX)
- 8 Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо забезпечення вимог цивільного захисту під час планування та забудови територій» від 29.07.2022 № 2486-IX
- 9 Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 № 305-2021-п (у редакції від 06.06.2023, підстава — 549-2023-п)
- 10 Спільний наказ Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (z0523-06) «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 05.05.2006 за № 523/12397 {із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту від 26.02.2013 № 202/165 (z0440-13)}
- 11 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 (z1704-12) «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016 {із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства від 17.10.2015 № 429 (z1517-15)}
- 12 Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 (z1275-20) «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 22.12.2020 за № 1275/35558 {із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 01.04.2021 № 680 (z0645-21)}
- 13 ДБН А.2.2-3:2014 Склад та зміст проектної документації на будівництво
- 14 ДБН А.2.2-14:2016 Склад та зміст науково-проектної документації на реставрацію пам'яток архітектури та містобудування
- 15 ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги
- 16 ДБН В.2.2-3:2018 Заклади освіти
- 17 ДБН В.2.2-4:2018 Заклади дошкільної освіти
- 18 ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки і споруди. Основні положення
- 19 ДБН В.2.2-10:2022 Заклади охорони здоров'я. Основні положення
- 20 ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
- 21 ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будинків і споруд. Основні положення
- 22 ДБН В.2.5-56:2014 Системи протипожежного захисту
- 23 ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування
- 24 ДСанПіН 145–2011 Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць
- 25 ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною
- 26 ДСанПіН 8.2.1-181–2012 Державні санітарні норми та правила. Полімерні та полімервмісні матеріали, вироби і конструкції, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів. Гігієнічні вимоги

КОДЕКС 4:2024

27 ДСанПіН 2.3-185–2013 Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів

28 НПАОП 40.1-1.32-01 Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок

29 ГВ-2532–2020 Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти

30 ГР-52–2020 Гігієнічні регламенти допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць

31 СР-234–2016 Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів

32 СР-2205–2020 Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти

33 ПУЕ 2017 Правила улаштування електроустановок

34 Харчові блоки в закладах освіти. Посібник для проєктувальників та архітекторів. Розроблено за ініціативи Міністерства розвитку громад та територій, Проєктного офісу Мінрегіону, National Foodservice Association від 31.01.2022 р.

ДОДАТОК Е
(довідковий)

АВТОРИ ТА СПІВВИКОНАВЦІ, ЯКІ ВЗЯЛИ УЧАСТЬ У РОЗРОБЛЕННІ КОДЕКСУ УСТАЛЕНОЇ ПРАКТИКИ

1 РОЗРОБНИКИ:

ДП «УКРНДПЦИВІЛЬБУД»:

І. Белоусова, голова ТК 313 «Житлове будівництво»;

С. Буравченко, канд. арх. (науковий керівник), головний архітектор;

О. Московських, керівник відділу технічного регулювання та стандартизації (відповідальний виконавець);

Н. Авдєєва, канд. арх., головний архітектор;

М. Шульга, провідний архітектор;

Я. Бурачок, вчений секретар.

2 ЗА УЧАСТЮ:

Державна установа «Інститут громадського здоров'я імені О.М. Марзєєва НАМН України»

М. Махнюк, д-р. мед. наук, проф.;

В. Махнюк;

С. Могильний, канд. біол. наук.;

Н. Павленко, канд. біол. наук.

Інститут державного управління та наукових досліджень з цивільного захисту Державної служби України з надзвичайних ситуацій (ІДУ НД ЦЗ ДСНС України)

Я. Балло, к.т.н.;

В. Ніжник, д.т.н.;

Р. Уханський, к.т.н.;

Ю. Фещук, к.т.н.

Код згідно з НК 004: 91.040.30

Ключові слова: будівництво, заклади оздоровлення та відпочинку, заклади освіти, капітальний ремонт, нове будівництво, проектна документація, реконструкція, моделі харчоблоків.

Редактор **О. Бойко**
Верстальник **М. Кравченко**

Підписано до друку 01.04.2024. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 6,97. Зам. ____ . Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)