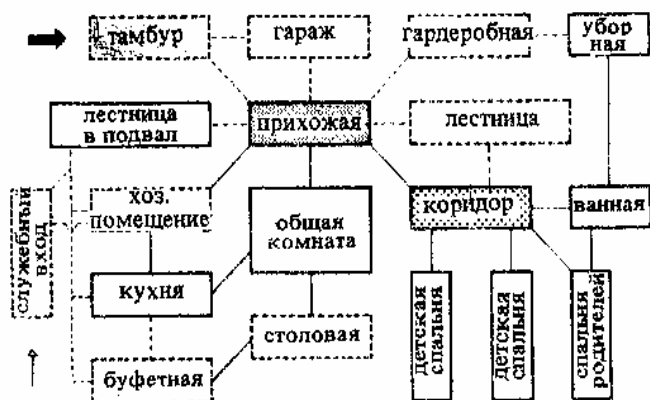


10. ПОДСОБНЫЕ И ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ЖИЛОГО ДОМА

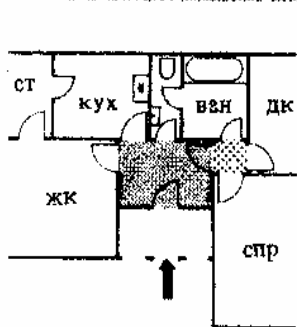


1. Схема взаимосвязи помещений жилого дома

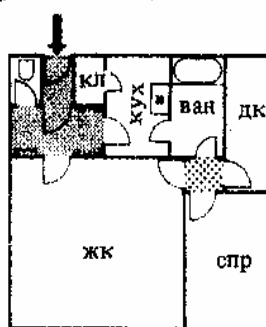
ПРИХОЖИЕ

Вход

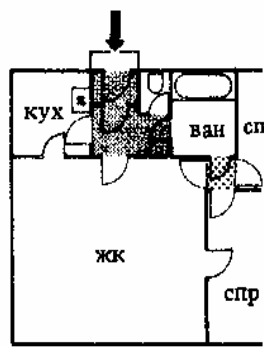
На юге прихожие можно устраивать без входного тамбура. В неблагоприятных климатических условиях устройство тамбура обязательно. Вход в прихожую должен быть по возможности защищен от действия господствующих ветров, но хорошо виден с улицы или от входной калитки. К прихожей должны примыкать основные помещения жилища с интенсивным движением и в первую очередь лестница, связывающая жилые этажи. Кухню следует отделять от прихожей каким-либо хозяйственным помещением с целью защиты от запахов. Отсюда же в этом случае делается и вход в подвал.



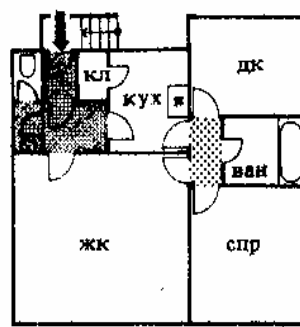
2. Прихожая расположена между комнатами дневного пребывания и спальнями, со входом в кухню и уборную (ванную)



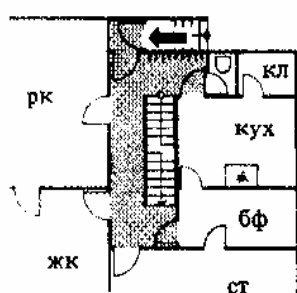
3. Прихожая отделена от спален; однако из спален можно пройти в прихожую через кухню и ванную



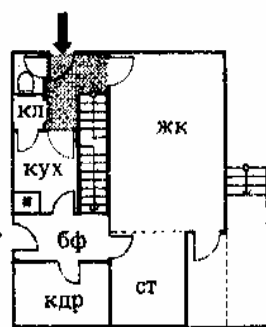
4. Прихожая отделяет кухню от ванной; возможен проход в спальни через подсобные помещения



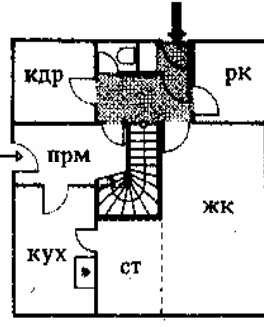
5. Ванная между спальнями; из кухни можно пройти в любое помещение дома



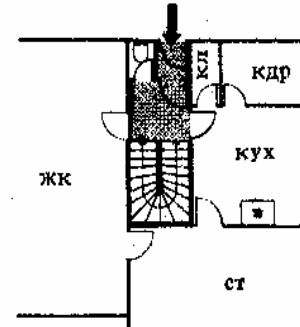
6. Открытая одномаршевая лестница требует большой площади коридора; применяется только в больших домах



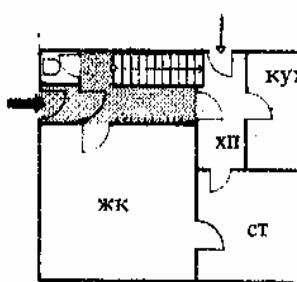
7. Одномаршевая лестница в стенах между жилыми и подсобными помещениями занимает минимальную площадь



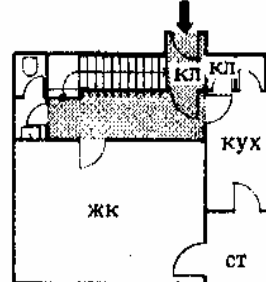
8. Ход в подвал из подсобного помещения по лестнице с забежными ступенями



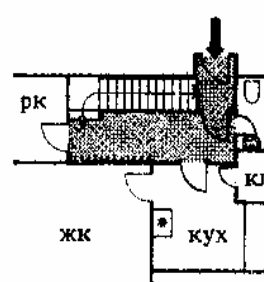
9. Экономичная планировка первого и второго этажей с применением лестницы с забежными ступенями



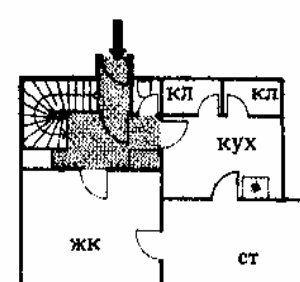
10. При достаточной площади входной зоны и хозяйственного помещения целесообразно размещать одномаршевую лестницу у наружной стены



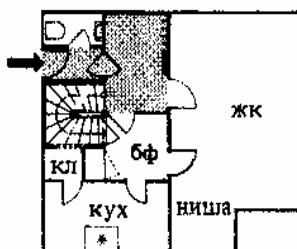
11. При недостаточной площади тамбура может быть частично вынесен наружу



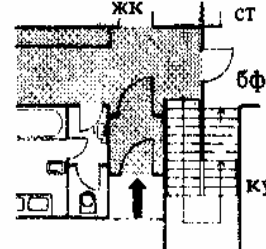
12. Уборная размещается по возможности рядом с кухней, а входы в жилые помещения - в другой части передней



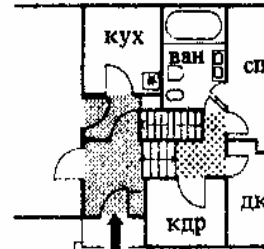
13. Размещение лестниц с забежными ступенями в углу дома является наиболее экономичным и не нарушает покой в жилых комнатах



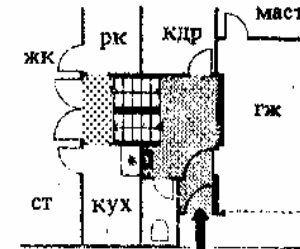
14. При входе с лестницы в среднюю зону верхнего этажа достигается экономичная планировка здания



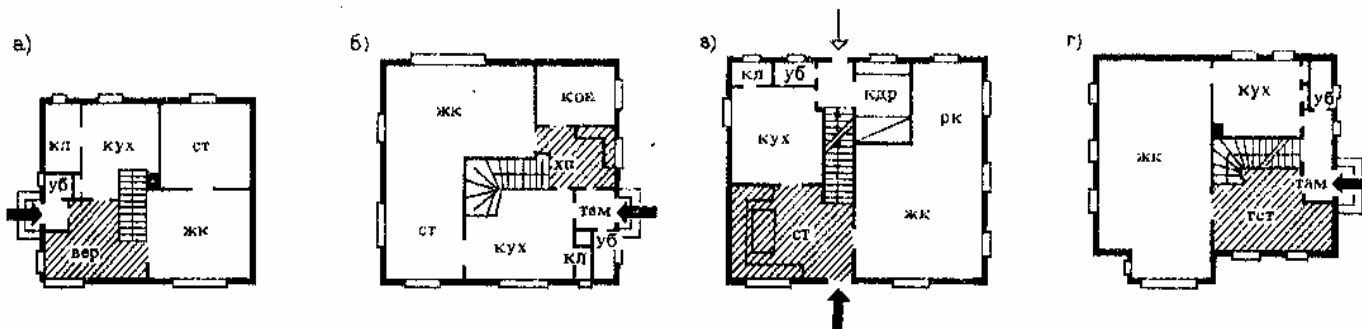
15. При такой планировке вход в подвал можно устроить также из средней зоны дома



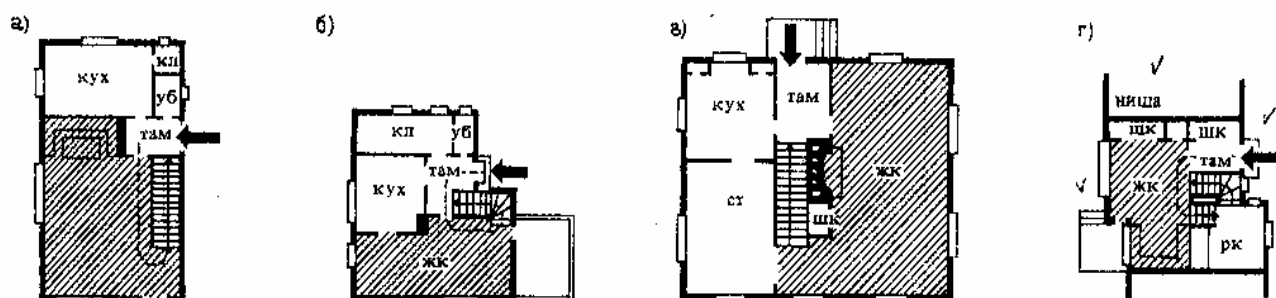
16. При смежных уровнях этажей применение удобных коротких лестничных маршей облегчает группировку помещений



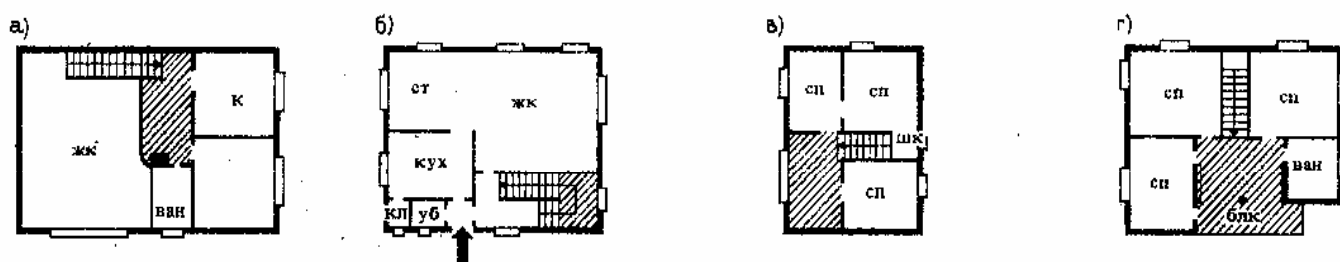
17. В данном случае целесообразно устроить подвал под частью дома и расположить гараж на уровне земли (см. гл. 188)



18. При умеренном движении в доме можно увеличить размеры помещений, предназначенных для связи между комнатами, чтобы использовать их для других целей: например в качестве крытой веранды на даче (а), в качестве приемной перед кабинетом (б), столовой в сельском доме (в), гостиной (г). С помощью этого приема создается впечатление более просторного дома (архит. Л. Рубин).

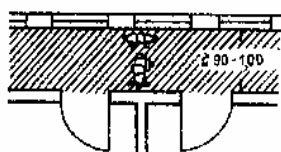


19. Холл с открытой лестницей, ведущей на 2-й этаж, особенно четко выражает связь между этажами дома. Лестницу следует располагать так, чтобы путь к ней от входной двери не пересекал холл и был по возможности коротким (а, б). Распространенный в Америке планировочный прием показан на плане в. Общая комната с кухонной нишей и рабочим местом на повышенной отметке в доме со смещенными этажами показана на плане г.

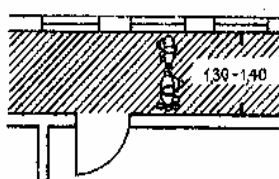


20. Площадки перед лестницами в верхнем этаже, и также промежуточные лестничные площадки в небольших домах полезно увеличивать и использовать в качестве мест (на рис. заштрихованы) для рукоделия, чтения и письма (а, б, в) или для занятий спортом (г).

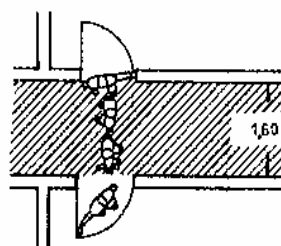
ДВЕРИ ОТКРЫВАЮТСЯ В ПОМЕЩЕНИЕ



1. При односторонней застройке коридора с незначительным движением достаточно ширина 0,9 м, лучше 1 м. Расстояние между осями стен 1,25 м (см. стр. 53)



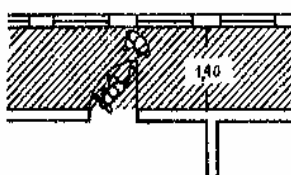
2. При односторонней застройке коридора с интенсивным движением для свободного встречного прохода 2 чел. необходимая ширина коридора равна 1,3-1,4 м



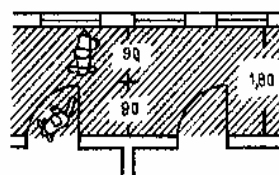
3. При двусторонней застройке коридора с интенсивным движением для прохода 2 чел. необходима ширина коридора 1,6 м, для 3 чел. - 2 м

Ширина коридора зависит от того, застроен он с одной или с двух сторон, от направления открывания дверей (в помещение или в коридор) и от интенсивности движения. Обычно принимают пропускную способность в 60-70 чел. на 1 м ширины коридора в чистоте (без пилястр и т.п.) (см. также разделы «Театры», «Школы», «Лестницы» и др.). Наиболее целесообразная ширина коридоров показана на рис. 1-7. Двери по возможности должны открываться из коридора в помещения (см. с. 142).

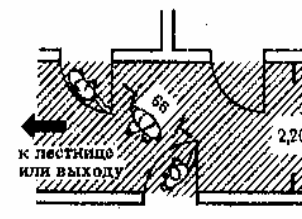
ДВЕРИ ОТКРЫВАЮТСЯ В КОРИДОР



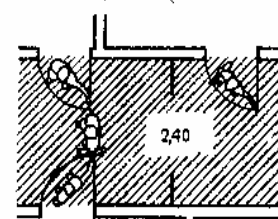
4. При односторонней застройке коридора с незначительным движением ширина коридора равна ширине двери + 50 см; при ширине двери 90 см ширина коридора $\geq 1,4$ м



5. При односторонней застройке коридора с интенсивным движением и ширине двери 90 см необходимая ширина коридора $\geq 1,80$ м

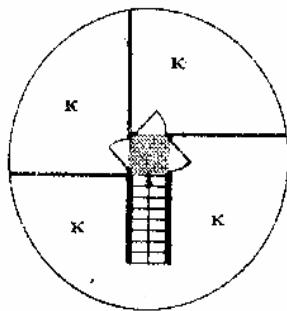


6. При двусторонней застройке коридора с интенсивным движением и при смещенном расположении дверей требуемая ширина коридора 2 м

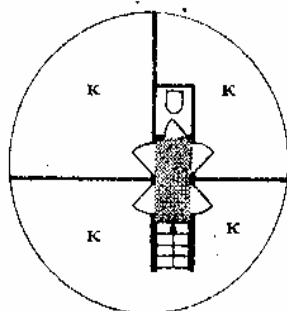


7. При двусторонней застройке коридора с расположением дверей друг против друга обычно принимается ширина коридора 2,4-2,6 м. Расстояние между осями стен 2,5 м (см. с. 39)

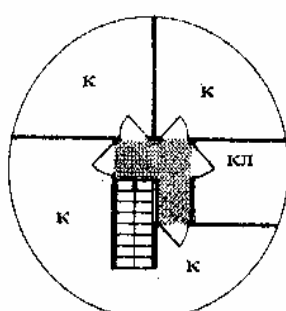
Необходимая площадь коридоров и площадок при разном числе выходящих в них комнат



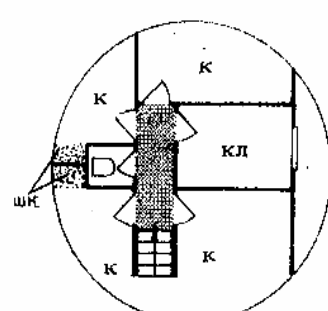
1. Площадка последнего марша внутренней лестницы имеет площадь 1 м² на 3 большие комнаты верхнего этажа квартиры



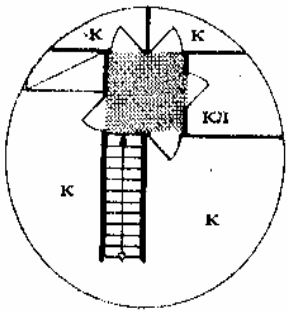
2. Коридор площадью 2 м² на 4 большие комнаты и уборную; коридор имеет удачные пропорции и используется как продолжение марша



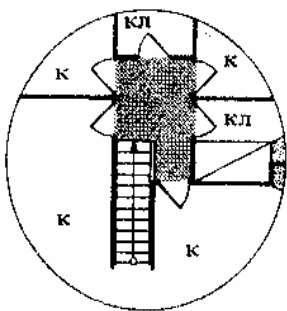
3. Коридор площадью 3 м² на 4 большие и 1 малую комнаты. Открытое положение лестницы создает впечатление, что площадь коридора около 4 м²



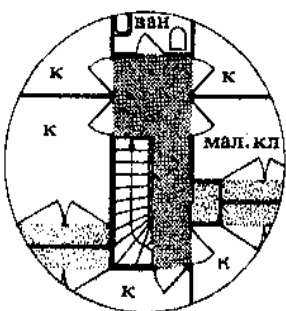
4. Коридор площадью 3 м² на 4 большие и 1 малую комнаты, и в зависимости от условий на уборную, встроенный шкаф, умывальную и т.п.



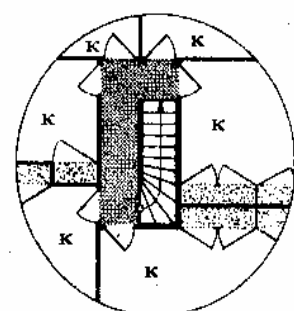
5. Площадка 4 м² на то же число помещений, как и на рис. 3. 4: четкое пространственное решение



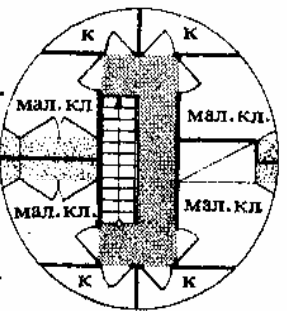
6. Площадка 5 м² на 4 большие и 2 малые комнаты



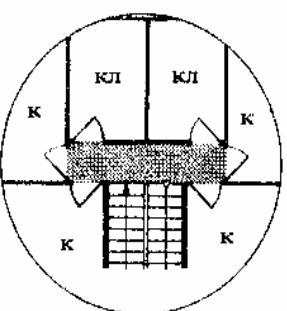
7. Коридор 7 м² на 5 больших и 2 маленькие комнаты с лестницей на чердак



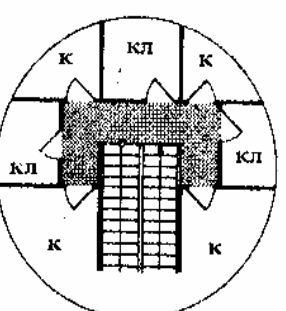
8. Коридор 5 м² на 5 больших и 1 малую комнаты со встроенными шкафами и лестницей на чердак (лучшее решение)



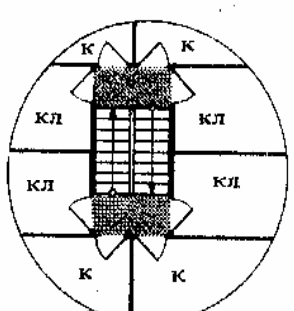
9. Коридор 7 м² на 8 помещений с лестницей на чердак



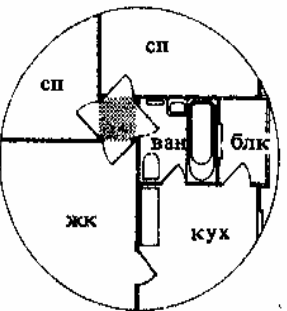
10. Коридор 4 м² на 4 большие и 2 малые комнаты с выходом на лестницу



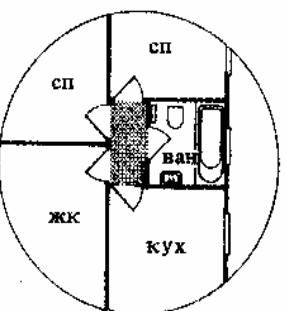
11. Коридор 6 м² на 4 большие и 3 малые комнаты, примыкающие к лестнице



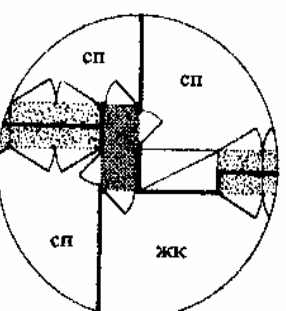
12. Смещенные площадки общей площадью 4 м² на 4 большие и 4 малые комнаты (целесообразное решение, уменьшаются площади лестничных площадок)



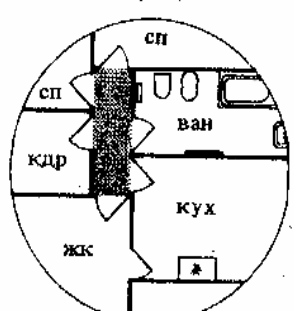
13. Коридоры площадью 1 м² в качестве связи между спальней, ванной и общей комнатой



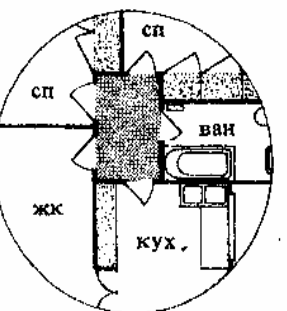
14. Коридор 2 м² на 5 помещений, размещенных аналогично рис. 13. Выход из жилой комнаты, двух спален, кухни и ванной



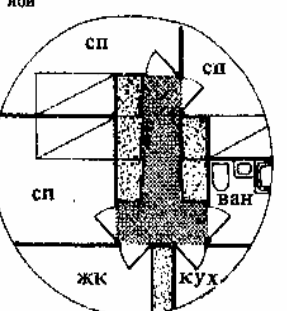
15. Коридор 2 м² на 4 помещения со встроенными шкафами и спальными нишами. Планировка аналогична рис. 14



16. Коридор 3 м² на 6 помещений (кухня, ванная, три спальни, общая комната)

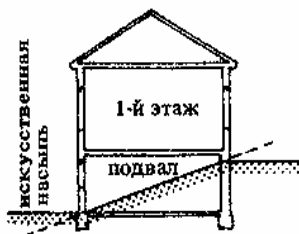


17. Коридор 4 м² на 5 помещений со встроенными шкафами



18. Коридор 5,2 м² на 6 помещений: в коридоре имеются встроенные шкафы

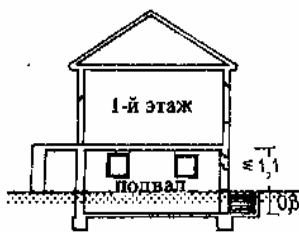
На рис. 1-18 показано наибольшее число входов в помещения шириной более 2 м из коридоров и лестничных площадок различного размера и формы. (Помещения шириной 2-3 м в данном случае считаются малыми). На рис. 4, 8, 12 и 16 показаны самые экономичные формы коридоров и площадок. В этих примерах минимальная ширина коридора принята в 1 м, при которой могут разойтись 2 чел. при встречном движении. При такой ширине возможны только встроенные шкафы (рис. 18). При размещении дверей необходимо учитывать расположение в комнатах кроватей и встроенных шкафов. Небольшое увеличение площади коридоров за счет площади комнат нередко обеспечивает более удачное расположение дверей и рациональную планировку комнат с удобным размещением кроватей и шкафов (рис. 17, 18).



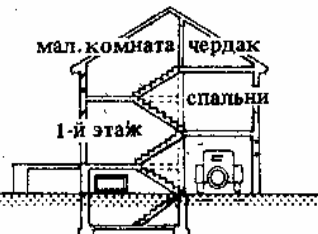
1. Значительные уклоны местности позволяют получить удобный для использования подвал при небольшом объеме земляных работ



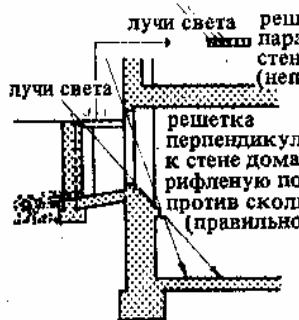
2. При небольших уклонах путем подсыпки вынутой земли можно создать на участке террасу



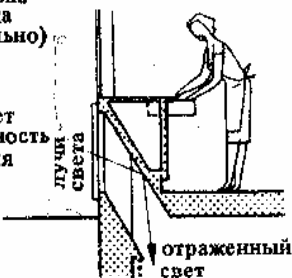
3. При равной местности первый этаж не следует поднимать высоко над землей; подвал подвержен температурным колебаниям



4. В этих условиях удобнее дом со смежными этажами, полузаглубленным подвалом и гаражом на уровне земли; пол 1-го этажа значительно поднят над землей; имеется терраса и обеспечен удобный обзор ландшафта



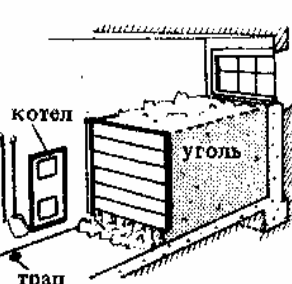
5. Окна подвала следует поднимать над самым перекрытием, решетка при этом не должна мешать прониканию света



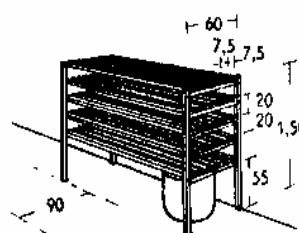
6. При низкой отметке пола 1-го этажа окна в подвале располагают в подоконных частях стен 1-го этажа и закрывают их вертикальной решеткой. Возможен конденсат



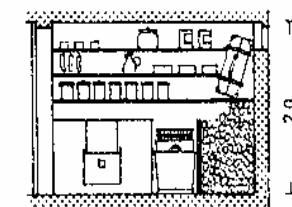
7. Котел может быть установлен в лестничной клетке с топкой из подвального помещения; при этом нмз остается в подвальном помещении, а тепло поступает в лестничную клетку



8. В маленьком подвале можно хранить много угля, если правильно размещены окна и котел, а уголь хранится в закрываемом виде бункера из пластин



9. Полное использование узких подвальных помещений (см. с. 194, рис. 13) достигается размещением по стенам стеллажей, на которых могут храниться различные предметы



10. Типовое решение кладовой минимальной площади в подвале многоквартирного дома (архит. В. Крауц)

Размещение в подвале помещений для длительного пребывания людей, как правило, запрещено и допускается только при определенных условиях (Бавария). Решающими в этом отношении являются местные строительные правила. По единым нормам в подвальных этажах многоквартирных домов допускается размещать жилые и рабочие помещения при условии выполнения соответствующей защиты от сырости и заглублении пола подвала не более 1 м ниже поверхности земли (по нормам земли Гессен заглубление должно быть не более 0,5 м). По этим же правилам полы подвальных помещений, предназначенных для длительного пребывания людей, должны быть не менее чем на 0,4 м выше максимального уровня грунтовых вод (в Берлине и Баварии $\geq 0,5$ м).

По жилищному закону 1918 г. в домах, расположенных на горных склонах, помещения считаются подвальными только в том случае, если их пол на всей площади заглублен ниже поверхности земли.

В подвальных этажах разрешается размещать прачечные.

Наружные стены подвалов следует заглублять ниже глубины промерзания ($\geq 0,6$, лучше 0,8–1 м). С наружной стороны они должны иметь затирку цементным раствором и гидроизоляцию для защиты от влаги. На горных склонах при наличии водоносных горизонтов с интенсивным притоком воды необходимо осуществлять отвод воды от стен подвалов в канализацию (см. с. 41). В существующих зданиях рекомендуется устройство защитных стенок из волнистых асбестоцементных листов.

Для предохранения от капиллярной влаги целесообразно устройство прокладного кирпичного ряда выше уровня пола подвала; второй прокладной ряд устраивают под перекрытием над подвалом на достаточной высоте от уровня земли (см. с. 41–42).

В подвале обычно размещают кладовые, чуланы, прачечные, котельные, дровяные сараи и склады угля, гаражи и небольшие мастерские для работ на дому.

Топку котла следует удалять от загрузочного люка для угля, располагая ее ближе к середине помещения. Для обеспечения достаточного запаса угля перед топкой целесообразно рядом устроить закрыв из пластин с выгрузкой угля снизу (рис. 8). Топка в этом случае выходит в склад угля, но большую часть самого котла лучше располагать в смежном помещении, например в лестничной клетке (рис. 7). Необходимо выполнять нормы по устройству помещений котельных.

Трубы отопления не должны проходить через продуктовые кладовые или винный погреб; лучше всего их провести под перекрытием угольного склада, коридора, прачечной, гаража и т.д. В помещениях с котлом на жидком топливе не должно быть дождеприемников.

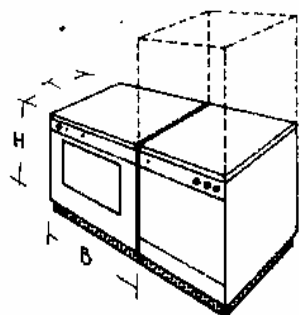
Для кладовых картофеля и овощей (рекомендуется северная ориентация) более подходит глинобитный или кирпичный пол, чем бетонный. В других помещениях – бетонные полы толщиной не менее 8 см с цементной стяжкой в 2 см и плитусом высотой 10 см в виде выкружки.

Стены подвала отделывают с расшивкой швов и побелкой (такая отделка заменяет штукатурку).

Стеллажи для хранения фруктов целесообразно располагать в длинных и узких подвальных помещениях (рис. 9); стеллажи проще всего делать из реек с неподвижными или выдвижными полками (см. с. 148).

Винные погреба требуют постоянной температуры (6–8°C) и изолированного расположения, исключающего какие бы то ни было сотрясения и вибрации. Их целесообразно размещать в очень глубоких подвалах. Бутылки лучше всего хранить в гончарных дренажных трубах или в запирающихся металлических шкафах (см. с. 148).

Оборудование и размещение



1. Стиральная машина емкостью 4,5 кг. Высота 85 см, ширина 66 см, глубина 41,5-59,5 см, глубина 58-62 см

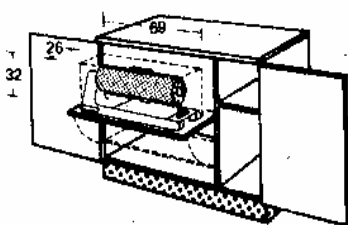
2. Сушилка емкостью 4,5 кг. Высота 85-100 см, ширина 59,5-61 см, глубина 62 см

Прачечные относятся к помещениям для длительного пребывания в них людей. Поэтому их высота должна быть не менее 2,5 м (на 12 квартир—1 прачечная).

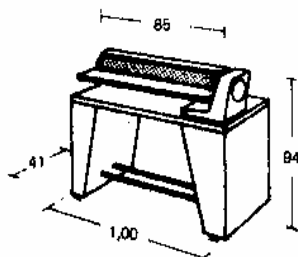
Исключение делается для многоквартирных домов высотой до двух этажей, где помещения прачечной могут иметь высоту 2,1-2,3 м.

Прачечные целесообразно располагать в чердачных помещениях или в надстройках на плоской крыше. На чердаках дождевую воду чаще всего собирают в оцинкованные баки с переливом, защищенные от промерзания.

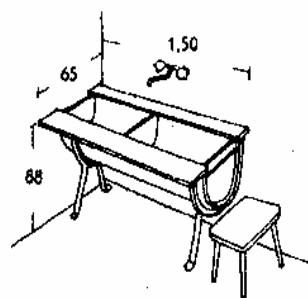
В доме с большим участком, но с недостаточным местом на чердаке для сушки белья соответствующее сушильное помещение размещают в подвале. Оно должно соединяться с чуланом и гладильной или находиться в светлом широком коридоре. В сушильных помещениях необходимо проветривание, поэтому их целесообразно размещать в угловых частях дома с окнами на две стороны горизонта. При размещении прачечной в подвале необходимо учитывать возможность ее канализования и уровень расположения сточного канала. В сельских домах без канализации целесообразно располагать прачечную в первом этаже (рис. 11, 12).



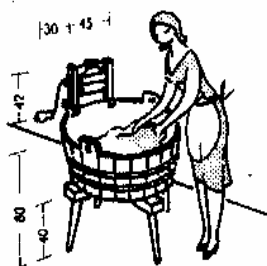
3. Гладильная машина, встроена в шкаф



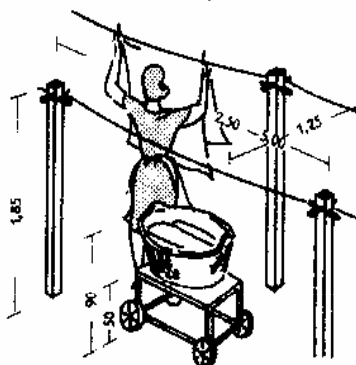
4. Электрическая гладильная машина



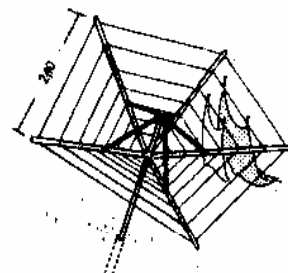
5. Корыто из дерева, оцинкованной стальной стали или пластмассы для замачивания и стирки белья



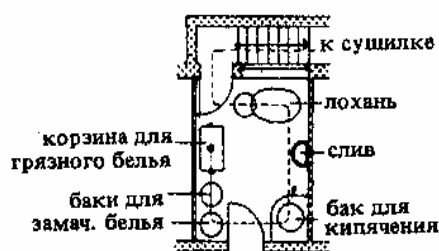
6. Деревянная лохань



7. Стойки с веревками для сушки белья



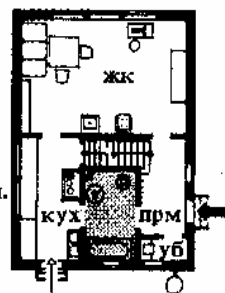
8. Складной «гриб» для сушки белья: максимальная длина веревки 2,4 м; высота 1,9 м; $\varnothing = 42,5$ мм; масса 5 кг; общая длина веревок 50 м



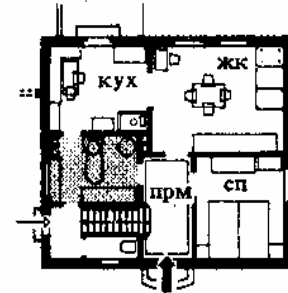
9. Обычная ручная прачечная



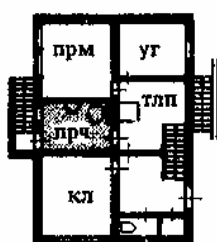
10. Механизированная прачечная



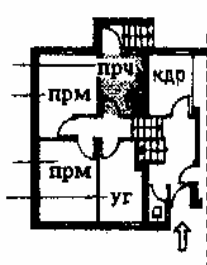
11. Прачечная, совмещенная с ванной в многоквартирном доме



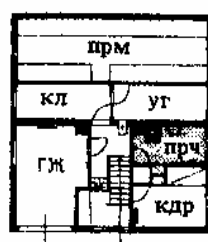
12. Совмещение прачечной с ванной и хозяйственными помещениями



13. Прачечная в подвале дома, расположенного на горном склоне



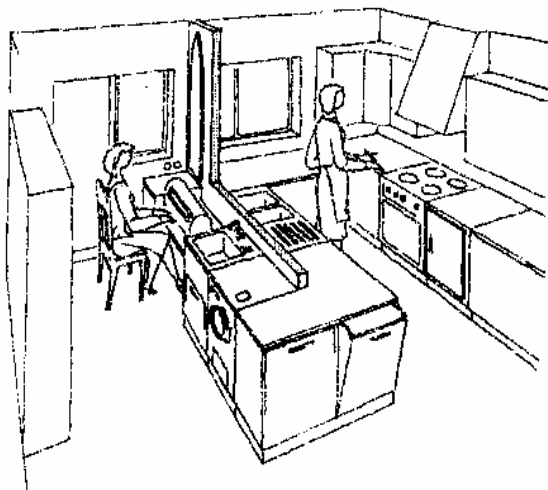
14. Прачечная в подвале дома со смежными этажами



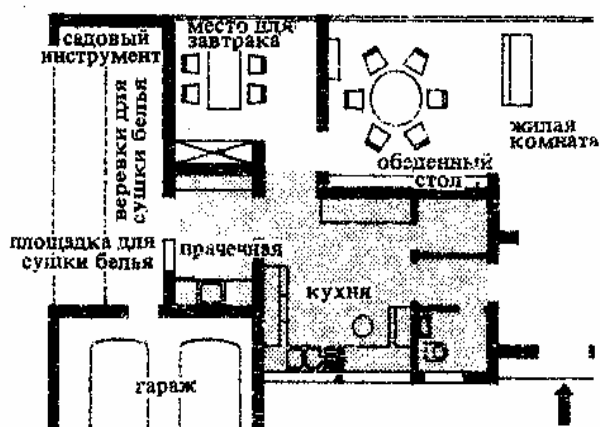
15. Пол прачечной на три ступеньки ниже пола подвального этажа, наружный выход через гараж



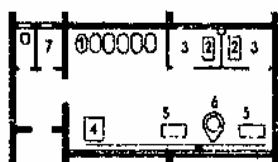
16. Прачечная совмещена с кормовой кухней в сельском доме; предусмотрен наружный выход



1. Место для хранения и стирки на кухне

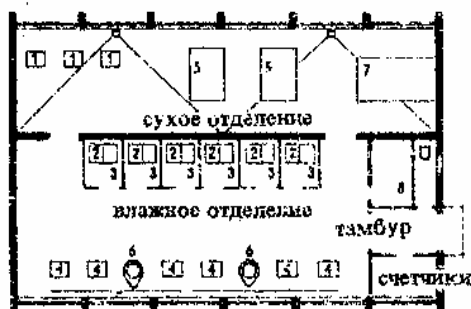


2. Газифицированный выход из кухни через прачечную М 1:200



1 - бачковые чаны; 2 - лотки для стирки; 3 - помещение постирочной; 4 - машины для полоскания белья (тумблер); 5 - стиральная машина; 6 - центрифуга; 7 - инвентарь

3. Оборудование групповой прачечной



4. Оборудование центральной прачечной М 1:400

1 - машина для полоскания белья; 2 - лоток для стирки; 3 - помещение постирочной; 4 - стиральная машина; 5 - лоток для белья; 6 - центрифуга; 7 - гладильный стол; 8 - кабинет заведующего прачечной

Индивидуальная прачечная. С распространением стиральных машин необходимость в особых помещениях для домашней стирки отпала: стиральные машины можно ставить в кухне, ванной и т.п. (рис. 1). Они, как и центрифуги для сушки, действуют по большей части автоматически и не требуют присоединения к вытяжным каналам и дымоходам. Площадки для отбели и сушки белья размещают вблизи хозяйственного входа в кухню во избежание переноса мокрого белья на большое расстояние (рис. 2).

Домовая прачечная. В многоквартирных домах с числом квартир не больше 25 иногда практикуется устройство домовых самостоятельных прачечных, предоставляемых в пользование жильцам дома.

На каждую семью приходится 18-20 кг сухого белья в месяц, в том числе 30-40% цветного (8 кг цветного и 12 кг белого белья), поэтому наиболее подходящей для такой прачечной является стиральная машина емкостью около 20 кг белья или лучше две стиральные машины (на 8 и 12 кг) для одновременной раздельной стирки белого и цветного белья. Все оборудование прачечной работает на электроэнергию; отопление - электрическое, газовое или паровое.

Наиболее целесообразно применять счетчики расхода энергии, включающиеся при опускании монеты.

Домовая прачечная может работать в три смены.

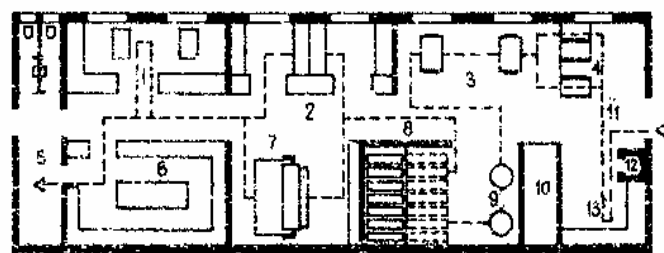
Групповая прачечная. При числе квартир порядка 70 прачечную проектируют с расчетом на обработку белья одной семьи за один прием.

Современные моющие средства позволяют обойтись без замачивания белья и тем не менее для этой цели все же желательно иметь переносные баки. В каждой групповой прачечной предусматривают две стиральные доски для стирки вручную. На каждые две-три стиральные машины устанавливают одну центрифугу и в отдельных случаях сушильный шкаф-тумблер (рис. 3).

Центральная прачечная. Такая прачечная рассчитана на обслуживание до 300 семей (рис. 4). Домашняя хозяйка за 4,5-5 ч может выстирать, высушить, прокатать и выгладить все накопившееся за месяц белье, т.е. унести его домой в готовом виде. Такие прачечные в существующих жилых кварталах блокируют с душевыми и ванными для более целесообразного использования горячей воды.

Конденсат, образующийся в вытяжных каналах вентиляции, и влагу от пара сушки отводят в канализационную сеть.

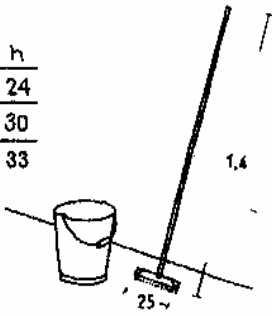
Коммунальные прачечные в последнее время вытесняют центральные прачечные. Они экономически выгоднее, там производят ремонт белья, химическую чистку и т.п.



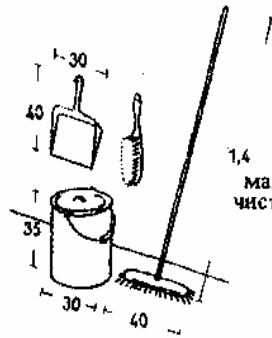
5. Прачечная при большой средней вместимости М 1:400

1 - ремонт; 2 - управление; 3 - стиральные машины; 4 - сушка; 5 - склад белья; 6 - коток; 7 - сушилка; 8 - центрифуга; 9 - моющие средства; 10 - прием; 11 - плата для обмывания белья; 12 - дезинфекционная

Ø	h
20	24
28	30
30	33



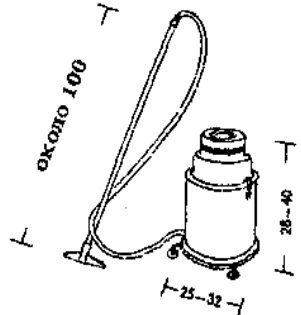
1. Ведро, швабра



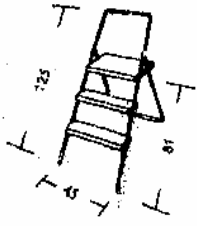
2. Мусорное ведро



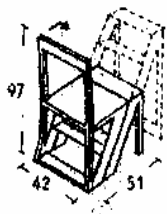
3. Щетка для натирки полов



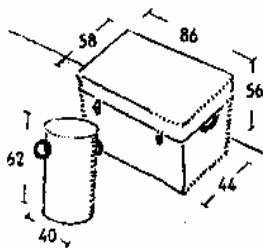
4. Пылесос типа А



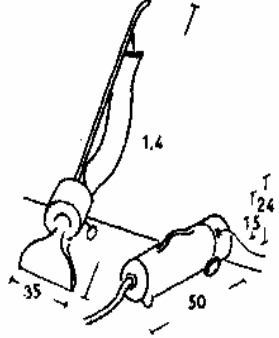
5. Домашняя складная стремянка из стальных труб



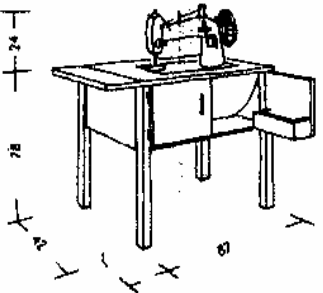
6. Стул-стремянка



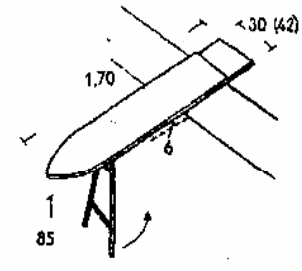
7. Ведро и корзина для грязного белья



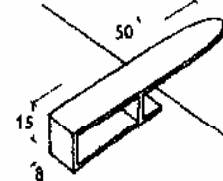
8. Пылесосы типа В и С



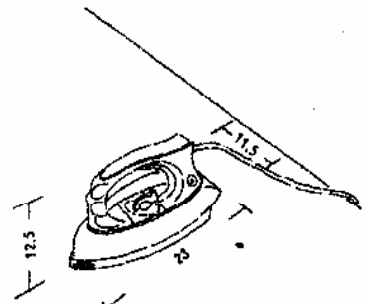
9. Швейная машина



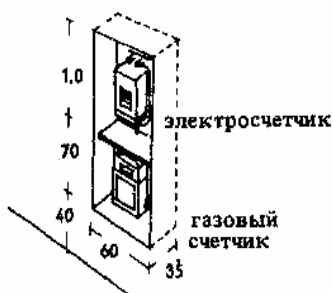
10. Гладильная доска



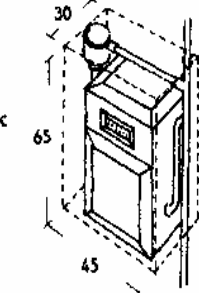
11. Гладильная доска для рукавов



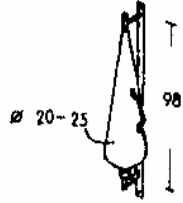
12. Электроутюг



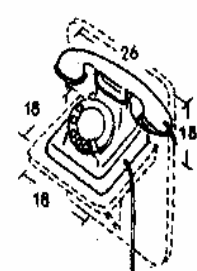
13. Шкаф для счетчиков. По нормам для Берлина шкала газового счетчика должна быть на уровне глаз (1,65-1,75 м от пола)



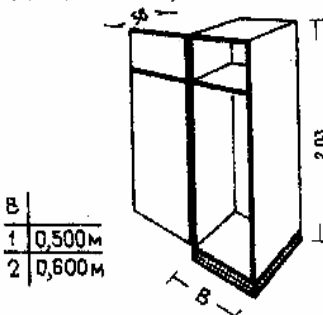
14. Газовый счетчик



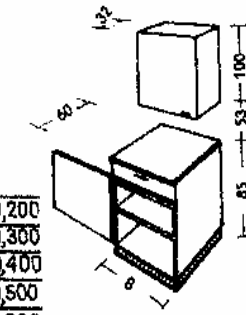
15. Огнетушитель



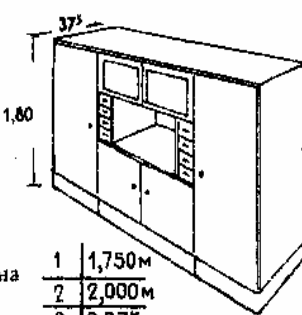
16. Настенный телефон



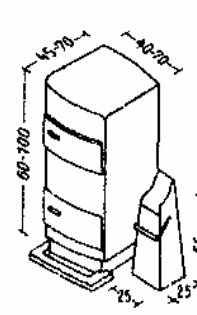
17. Шкаф для щеток



18. Тумба и навесной шкаф



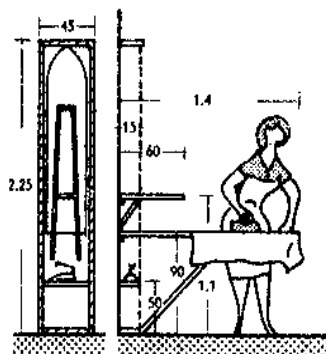
19. Сервант



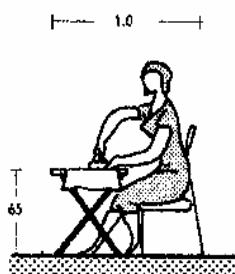
20. Печь с дымовой топкой на угле и совек для угля



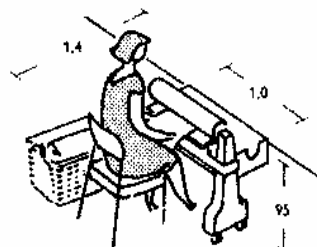
1. Схема взаимосвязей хозяйственного помещения



2. Откидная гладильная доска, укрепленная на стене

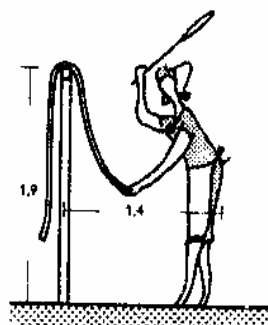


3. Площадь рабочей зоны при глажении сидя

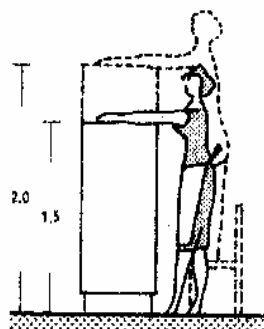


электроголадилка фирмы "Протос"

4. Площадь рабочей зоны при глажении электрической машиной



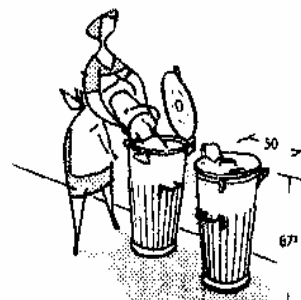
5. Перекидывание для чистки ковров



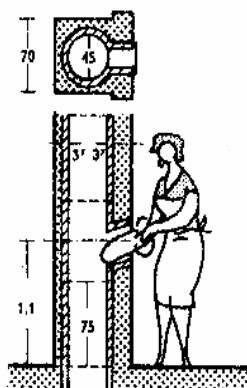
6. Целесообразные высоты шкафов



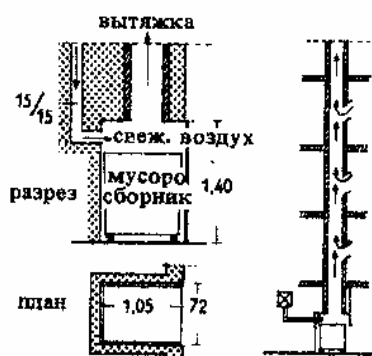
7. Удобная высота установки мусорного ведра и т.п.



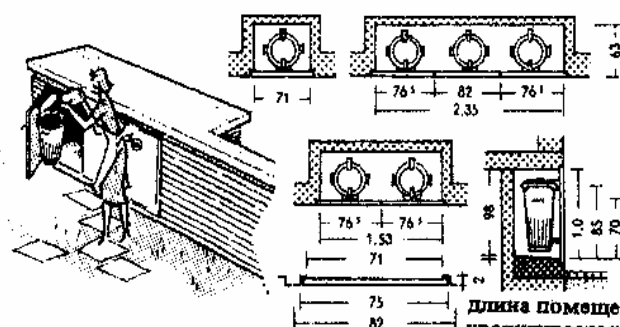
8. Спидертичные мусоросборники



9. Сбрасывание мусора в бумажных пакетах

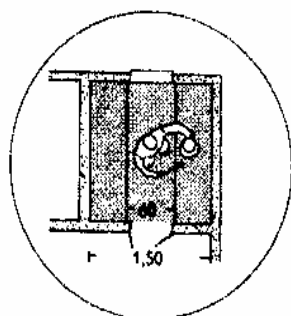


10. Мусоросборник в подвале. Справка - схема устройства мусоропровода в многоквартирном здании

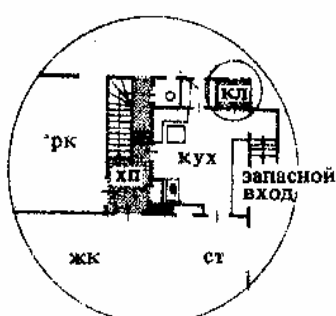


11. Потребность в площадях для внешних на дверцы мусоросборников

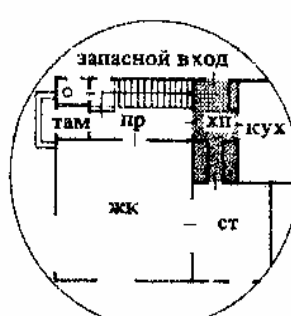
длина помещения увеличивается на 820 мм на каждую дополнительную дверцу



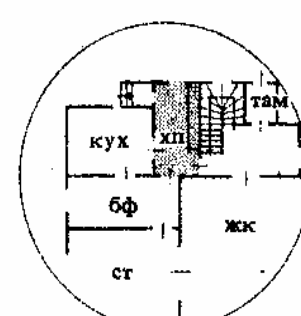
12. Простейшая хозяйственная кладовая



13. Размещение хозяйственной кладовой (рис. 12) в плане дома



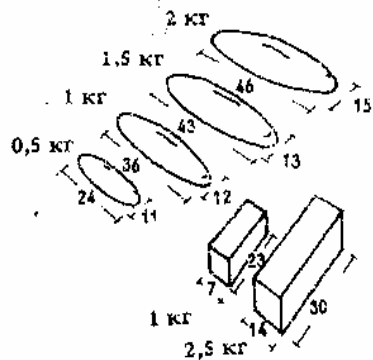
14. Хозяйственное помещение одновременно служит буфетной в доме средних размеров



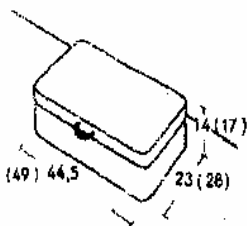
15. Хозяйственное помещение между кухней и буфетной в большом доме

Хозяйственные помещения используются в качестве шлюзов, препятствующих распространению запахов из кухни, для установки шкафов с предметами уборки, счетчиков газа, воды и электроэнергии, а также для чистки и глажения, иногда для стирки белья. В этих помещениях устраивают запасной выход и вход в подвал, где часто установлен мусоросборник. Из-за отсутствия специального места уборочный инвентарь иногда держат на кухне, что неудобно. Между тем, для него достаточно небольшая хозяйственная кладовая с правильным расположением окон и дверей (рис. 12), служащая одновременно для утепления подветренного восточного угла свободно стоящего дома (рис. 13). Еще лучше, когда хозяйственное помещение служит шлюзом между жилыми комнатами и подвалом (рис. 14) или располагается возле хозяйственного входа со шкафами вдоль всей стены (рис. 15). В многоквартирных домах, оборудованных мусоропроводами, следовало бы использовать шведский опыт изготовления их из керамических труб с выводом вытяжки выше крыши (рис. 10. а). Во избежание загрязнения ствола мусоропровода рекомендуется сбрасывать мусор в бумажных пакетах (рис. 9). Форма предметов хозяйственного обихода должна быть удобной, а поверхность - гигиеничной. Гладильная доска, за которой работают стоя (рис. 2), должна быть иной высоты, чем та, за которой работают сидя (рис. 3).

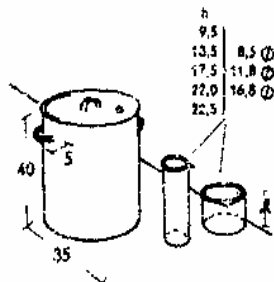
Предметы, хранящиеся в кладовых



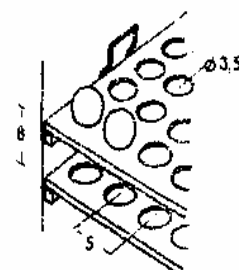
1. Xлел



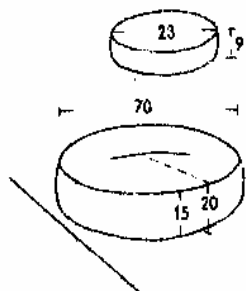
2. Хлебница



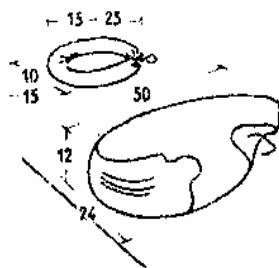
3. Квашня и емкости для разведения дрожжей



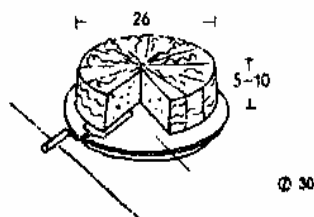
4. Рамка с опертостями для хранения
пл. Размер рамки на 100 пл 50 x
x 50 см



5. Сур



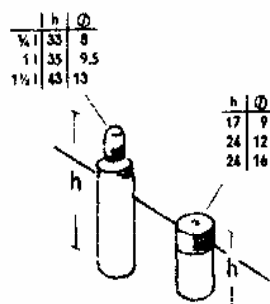
в. Мясные продукты: колбаса и окорок



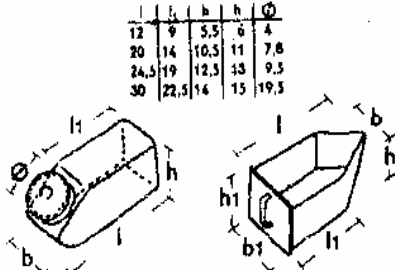
7. Торт и блюдо для торты Ø 30



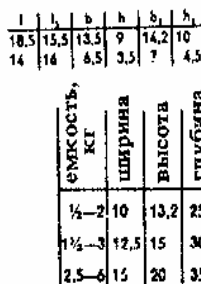
В. Морозенцы



9. Термосы для питья и еды



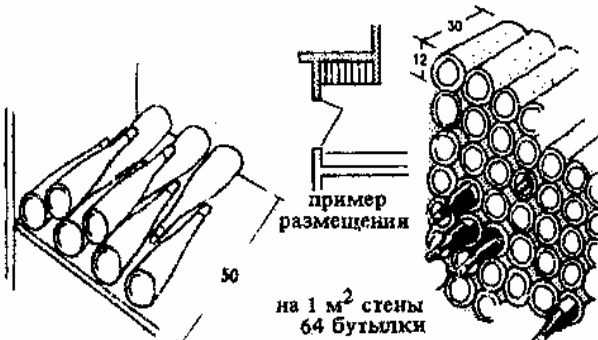
10. Видовые группы кухонных шкафов для хранения сыпучих продуктов: стальные, эмалированные, алюминиевые и пластмассовые



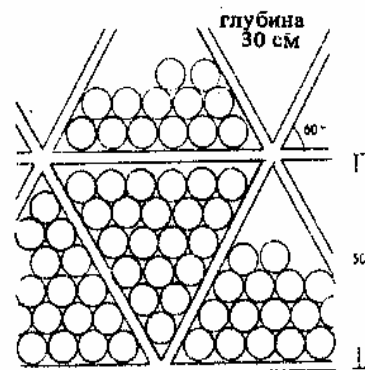
11. Консервы



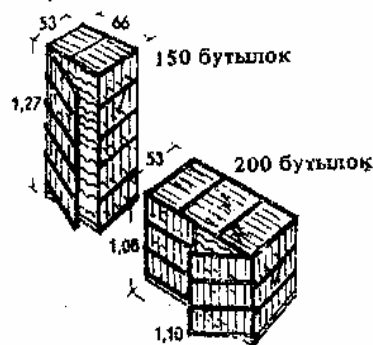
12. Бүтүлүк



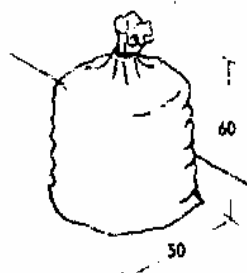
13. Полки для хранения топливных баков



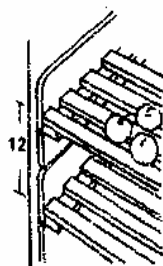
15. Стеллажи для хранения вина
в бутылках



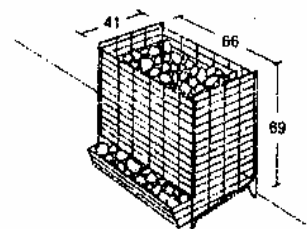
16. Металлические шкафы для хранения вина в бутылках



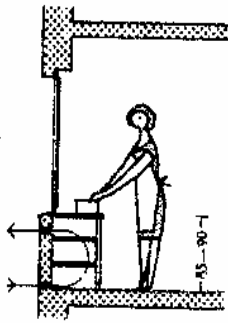
17. Картофельный мешок на 50 кг



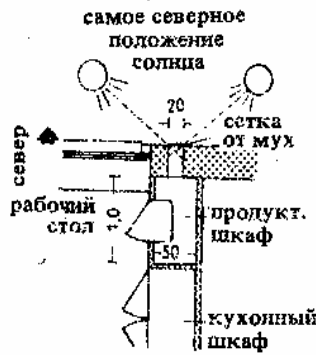
18. Стеллажи для фруктов 80 x 42



19. Картофельный пшух на 2 ч



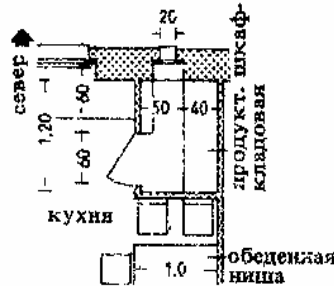
1. Экономичное использование нижней части рабочего стола у окна для хранения продуктов; в стене два отверстия для проветривания; решетки выдвижные полки



2. Узкий шкаф для продуктов, примыкающий к кухонному шкафу; узкие высокие окна предохраняют от попадания прямых солнечных лучей



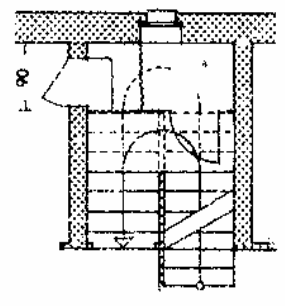
3. Удобное угловое расположение шкафа (кладовой) для продуктов у окна между рабочим столом и кухонным шкафом



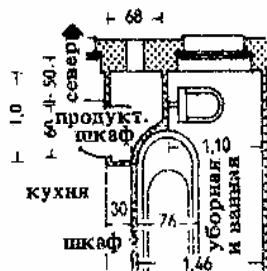
4. Просторная кладовая для продуктов, ниша для обеденного стола на 5 мест



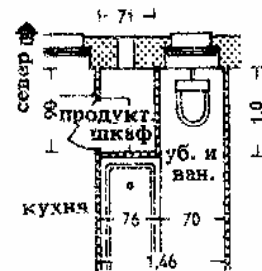
5. Очень большая кладовая для продуктов в домах без подвала. Максимальная площадь пола, которая хорошо освещается благодаря размещению окна против двери



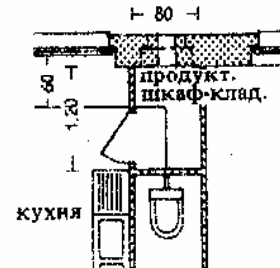
6. Кладовая для продуктов над лестничной клеткой: вход в левую (меньшую) часть из кухни; в правую - площадки лестницы, ведущей в подвал



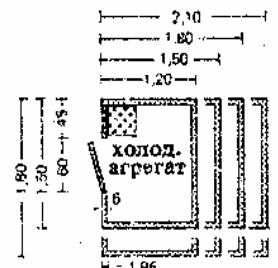
7. Обычное размещение кладовой для продуктов в многоквартирных домах рядом с санузлом



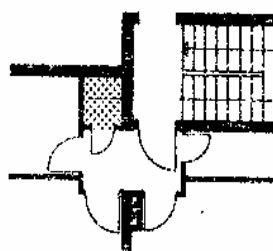
8. Размещение кладовой для продуктов на одной удобной и экономичной площадке



9. Вытяжка из уборной через смежную кладовую (см. в тексте)



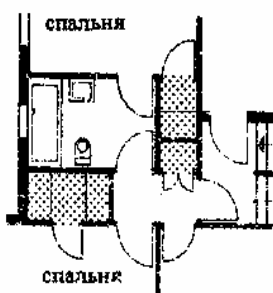
10. Холодильная камера полезная площадь 1,23—3,06 м²



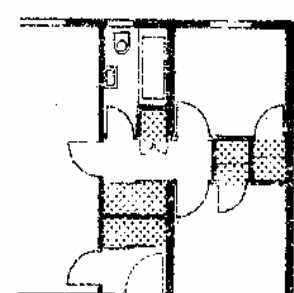
11. Хозяйственная кладовая в передней



12. Кладовые в хозяйственной части жилого дома с художественной мастерской (см. с. 243). Архит. Нойферт



13. Кладовые рядом с коридором, ванной и спальнями



14. Размещение встроенных шкафов в американском одноэтажном доме

ЧУЛАНЫ

В современных квартирах с предельно экономными, как правило, размерами комнат, с малогабаритной мебелью необходимо предусматривать кладовые для таких предметов, которые в прежнее время хранились в просторных подвалах, на чердаках, в прихожих и комнатах большой площади, например: летний спортивный инвентарь (туристские палатки, спальные мешки, походные кухни, надувные матрасы); зимний спортивный инвентарь (санки, лыжи); зимняя одежда (шкаф, защищенный от моли); инвентарь и мебель для садовых участков и террас; детские коляски, ванны, манежи, игрушки и т.д.

Инвентарь для уборки:

ведра, щетки, пылесос (необходимо обеспечить хорошую вентиляцию);

гладильные доски, хозяйственные сумки, чемоданы, бельевые корзины, стремянки, подставки, сложные украшения; ручной столярный и прочий инструмент.

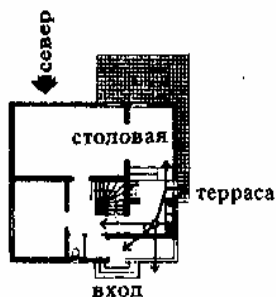
Двери кладовых делают открывающимися наружу или раздвижными, чтобы полностью использовать ее площадь. В стены забивают крючья и устанавливают съемные полки для максимального использования площади хранения и возможности проветривания.

Пол кладовой следует устраивать по возможности в одном уровне с полом коридора, без порога. Освещение включается автоматически при открывании дверей.



- зрительная связь из кухни
- пути сообщения с другими помещениями
- помещения, предусматриваемые только в больших домах

1. Схема размещения кухни и ее связи с другими помещениями квартиры



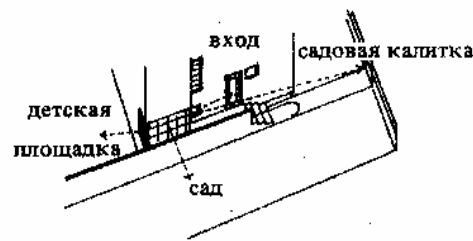
2. С рабочего места в кухне видны вход, лестничная клетка, столовая и терраса



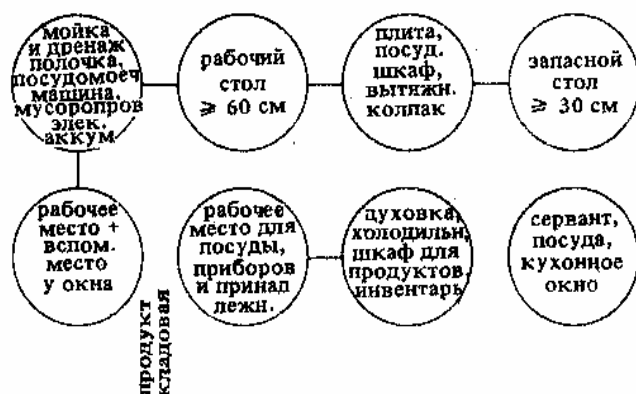
3. С рабочего места в кухне видны входная калитка, дорожка к дому, лестничная клетка, столовая, главный и второстепенный входы



4. С рабочего места в кухне видны входная калитка, дорожка к дому, столовая, терраса, лестничная клетка, игровая площадка для детей, огород



5. Перспективное изображение возможности наблюдения из кухни за участком (по плану на рис. 4). Планы на рис. 2-5 разработаны инж. Э. Кюном



6. Целесообразное размещение рабочего места в кухне (см. с. 203)

минимальные габариты оборудования и мест хранения. Размещение мебели и оборудования по схеме на рис. 6 обеспечивает удобство работы на кухне. При однорядном оборудовании ширина кухни составляет 1,7-1,8 м (см. с. 153, рис. 9). Качество кухни характеризуется не только ее общей площадью, но и удобством размещения мебели и оборудования. Важны также расстояния между ними и ширина проходов.

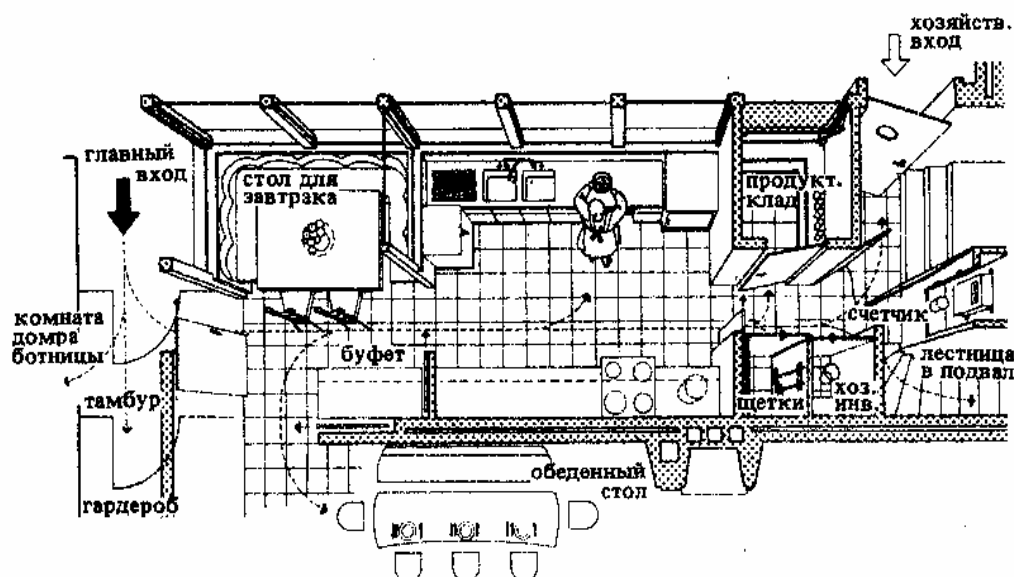
Для оборудования кухни в квартире на 4 чел. требуется рабочий фронт длиной ≥ 7 м, шириной 60 см у стены; при удобной планировке кухни ее площадь должна составлять $\geq 8,4$ м² (без обеденного стола). Отделка стен и мебели в кухне должна быть водостойкой и допускать влажную уборку; напольное оборудование соединяют общим покрытием без швов. Различные типы кухонь см. с. 151-153.

Кухня с однорядным оборудованием: важнейшие рабочие зоны справа налево (для левши — зеркально) у одной стены показаны на с. 203, рис. 9.

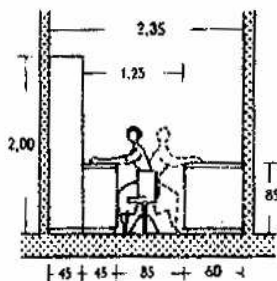
Кухня с двухрядным оборудованием: важнейшие рабочие зоны у двух противоположных стен показаны на с. 153, рис. 10. Ширина прохода ≥ 120 см.

Кухня с Г-образно установленным оборудованием: в такой кухне удобно разместить обеденный стол (см. с. 203, рис. 12), однако для этого требуется дополнительно ≥ 4 м².

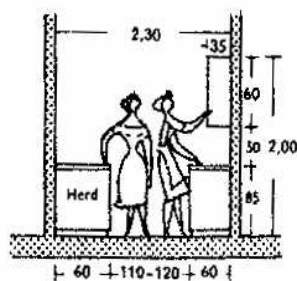
Кухня с П-образно установленным оборудованием: модификация кухни с двухрядным оборудованием, однако имеется дополнительное рабочее место у окна (см. с. 153, рис. 11). Наилучшая планировка кухни — с окнами, расположенными с левой стороны по отношению к основному оборудованию кухни.



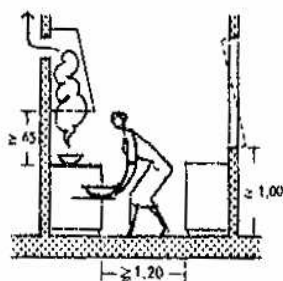
7. Кухня с буфетной в большом многоквартирном доме с хорошей связью со входами, обеденными столами и хозяйственными помещениями, с удобным наблюдением за главным и второстепенными входами. Шаг клетки 1,25 м (см. стр. 243, рис. 1). Архип. Нойферт



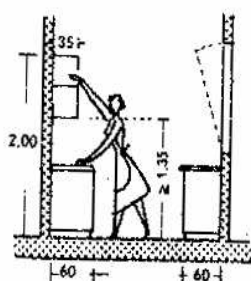
1. Разрез кухни, рассчитанной на работу 2 чел.



2. Разрез кухни в маленьком доме, рассчитанной на работу домашней хозяйки и временной помощницы



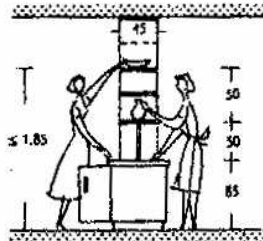
3. При низком размещении газового шкафа необходимо предусмотреть достаточно свободного места для работы. Над плитой следует предусмотреть вытяжку



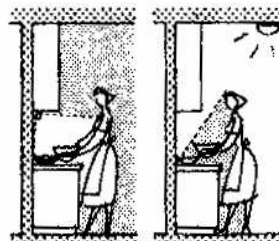
4. Ширина рабочего стола 60 см, вспомогательного стола — 60 см



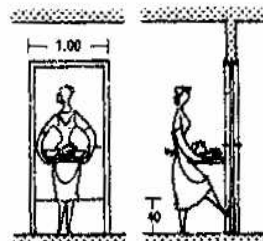
5. В кухне следует предусмотреть место для работы сидя. Лучше всего установить выдвижную доску под локотком рабочего стола; сверху устраивается выдвижная доска для резки продуктов



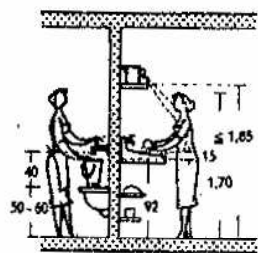
6. Передитиевое окно из кухни, мойки или буфетной в столовую или к обеденному столу; над ним устроены полки для посуды, открывающиеся в обе стороны



7. Правильное и неправильное устройство искусственного освещения на кухне



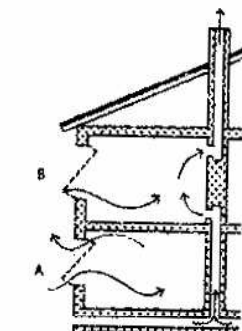
8. Между буфетной и столовой удобнее всего применять качающиеся двери. Поскольку руки заняты, то дверь часто открывается ногой, поэтому ее обивают войлоком или пластиком



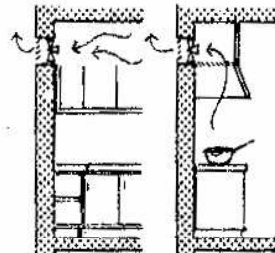
9. Нормальная высота раковины-слива и максимальная высота мойки; над ней полки для редко употребляемых посуды



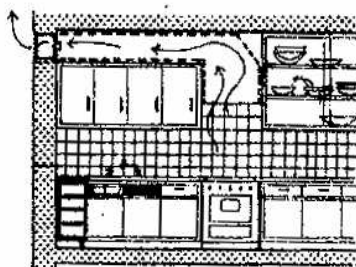
10. Обычная высота рабочих столов 85 см является средней величиной между удобными высотами столов для разделки теста и мойки



11. Естественная вентиляция в кухне; система В лучше системы А



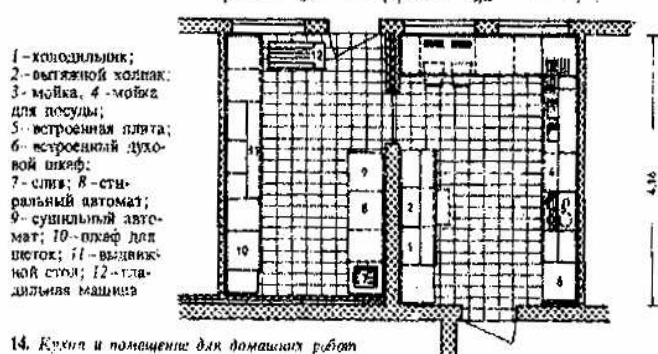
12. Принудительная вентиляция. Вентилятор установлен в наружной стене (А) или лучше в вытяжном козырьке над плитой (В)



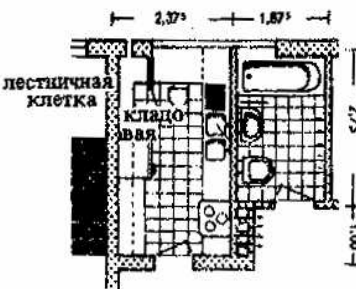
13. При отсутствии специальной вытяжки воздух, насыщенный продуктами сгорания и парами, отходит по каналу к окну в широкую створку. Справ разрез?



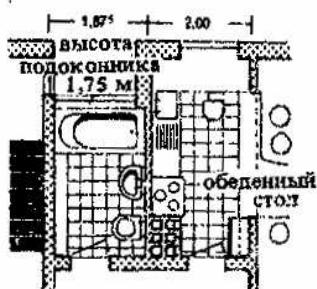
вентилятор лучше вытяжного козырька



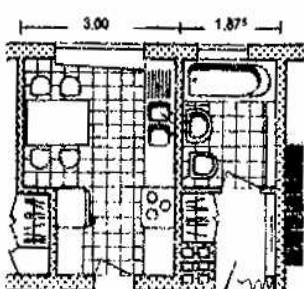
14. Кухня и помещение для домашних работ



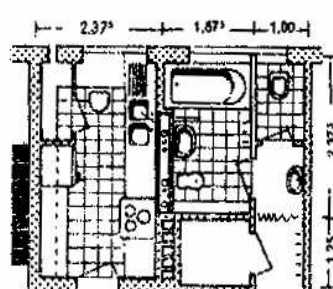
15. Кухня со встроенными шкафами для продуктов. Небольшая глубина винной позволяет расширить коридор для устройства гардероба



16. Кухня с широким проемом для передачи блюд к столу

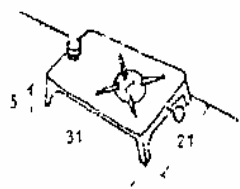


17. Кухня с обеденной нишей



18. Общия сантехническая шахта между кухней и ванной. Зборная и умывальная требуют установки отдельного стояка

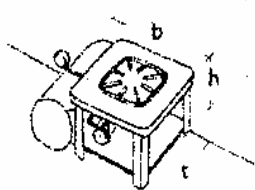
Кухни и ванны, особенно в многоэтажных домах, должны иметь общую стену, в которой проходит скрытая проводка всех трубопроводов (газ, вода, электричество, канализация) со смотровыми дверцами.



1. Спиртовая лампа

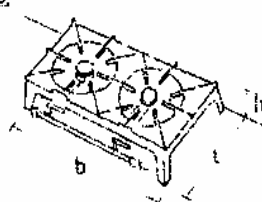
конфорки

h	b	t
24	50	50
24	75	50
24	100	50



2. Керамическая лампа

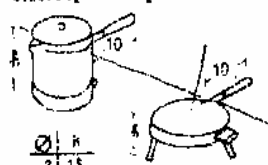
h	b	t
8	18	18
9	27	27
10	52	28
10	80	30
10	54	50



3. Газовая плита (используемая)

Кухонное оборудование

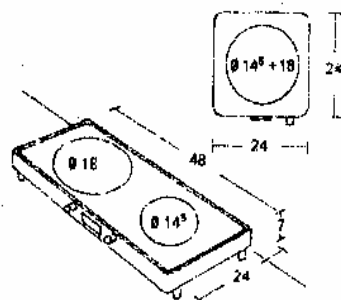
электрокастрюля



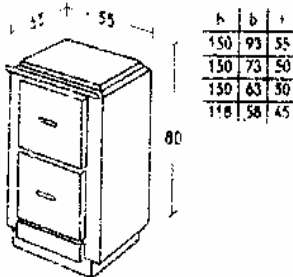
электрическая плита

h	b
2	15
13	15
13	17.5
16	21

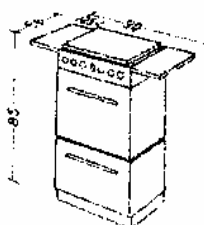
4. Электрические приборы



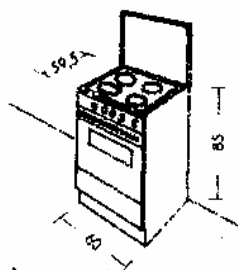
5. Электрическая плита (используемая) с двумя и одной конфоркой



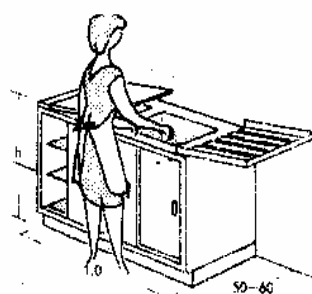
6. Печь для длинной лепешки



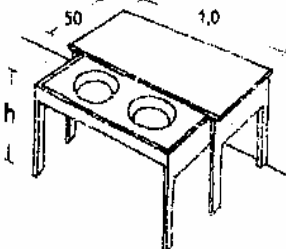
7. Газовая плита



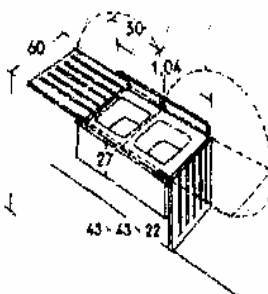
8. Электрическая плита



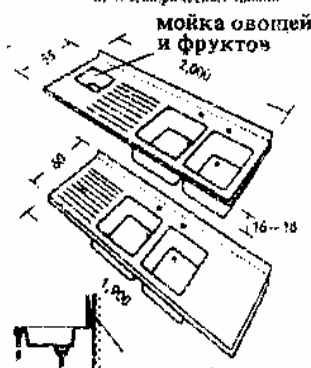
9. Рабочий стол с откидными досками



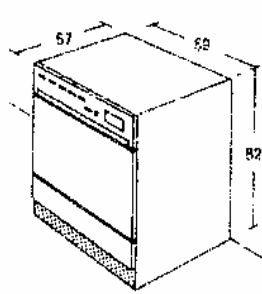
10. Выдвижной стол для работы сидя



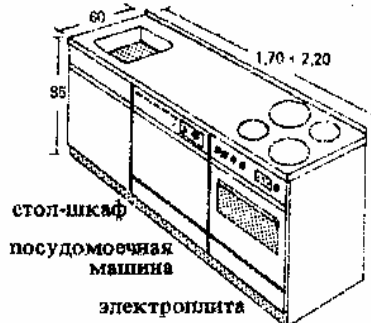
11. Двойная кухонная мойка с откидными досками. Размер чаши 43 x 43 x 22 см. С закрытыми досками используется как стол



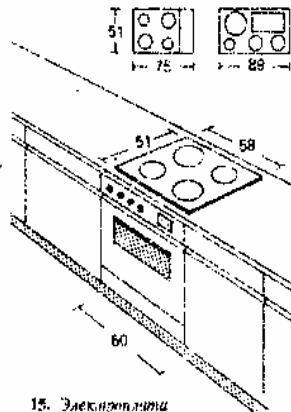
12. Мойка овощей и фруктов



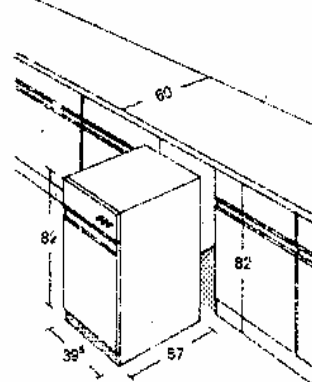
13. Посудомоечная машина



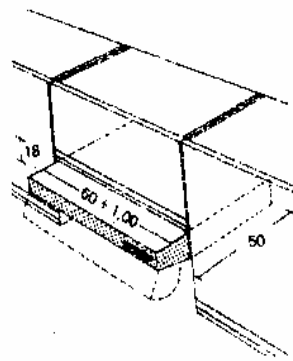
14. Кухонный шкаф



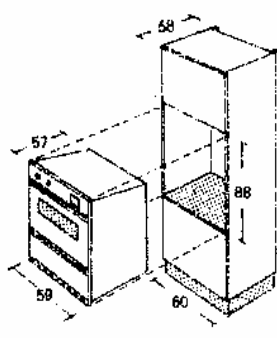
15. Электрическая плита



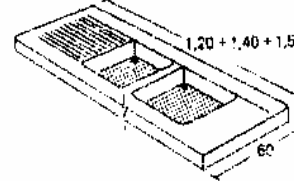
16. Электрическая машина для прессования теста



17. Выдвижной шкаф для электровоздухоочистителя

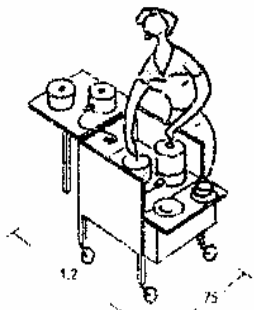


18. Встроенная духовая печь



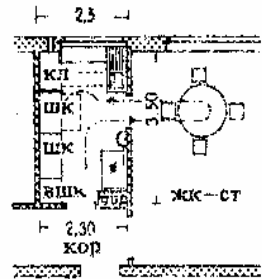
19. Двойная мойка из огнеупорной керамики

Мойки предназначены только для мытья посуды и продуктов питания (рис. 13). Свет должен быть слева сверху или спереди сверху (см. с. 150, рис. 7). Места для мытой и грязной посуды всегда слева от мойки. Грязную посуду ставят на рабочий стол (рис. 9-12) или на передвижной столик; ставить посуду справа неудобно, так как ее берут левой рукой, а моют правой, ставить справа можно лишь громоздкую посуду, которую берут двумя руками.

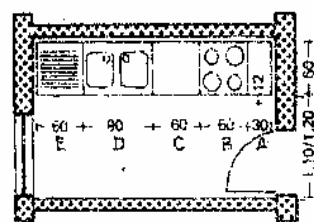


1. В квартирах для одиночек достаточно передвижной электромашин, не требующей приспособления к дымоходу

2. Кухня-шкаф (фирма «Хюс и сын»)

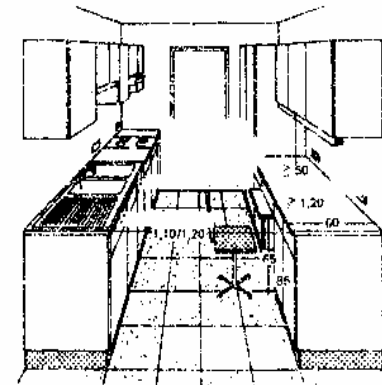


4. Кухня с образцовой организацией рабочего процесса (фирма Ray и Шеф)

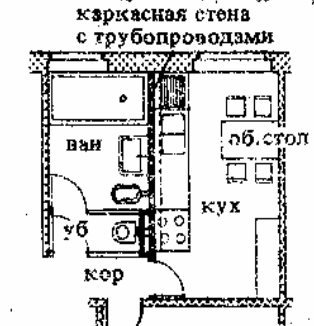
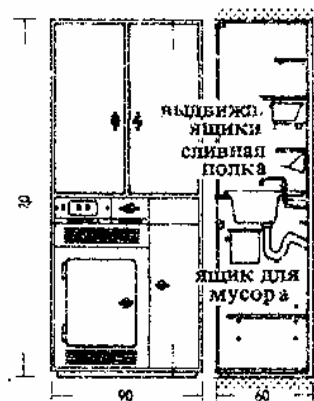


8. Кухня с образцовым расположением оборудования

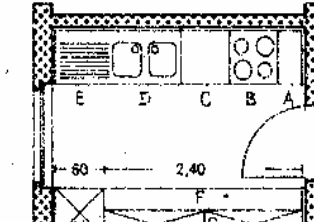
Длина основного оборудования:
А - вспомогательный стол ≥ 30 см;
В - плита 60 см; С - рабочий стол ≥ 60 см; Д - мойка для посуды стандартная 90 см; Е - дополнительный стол и разделочная доска 60 см



12. Перспектива к рис. 9

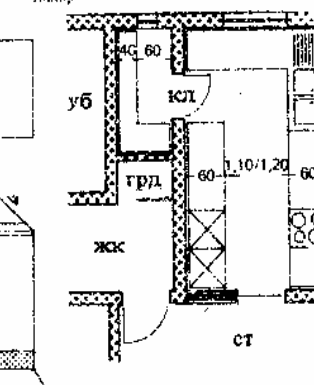


5. Стандартная американская кухня. Все трубопроводы и электропроводы оборудованы для кухни и ванны на общей сборной перегородке

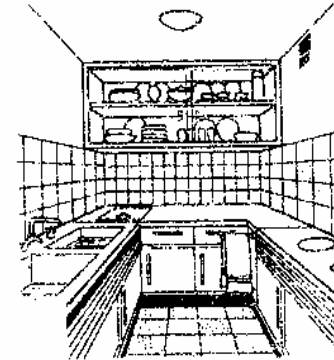


9. Кухня с двухрядным расположением оборудования

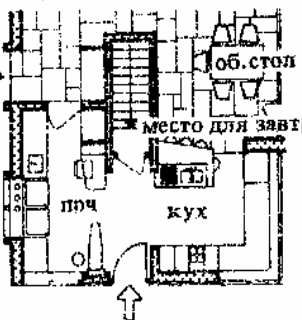
А - Е - как в односторонней кухне; F - большая рабочая полка со шкафами сверху; G - подвесные шкафы; H - высокий шкаф



13. Схема взаимосвязи помещений кухни, кладовой для продуктов, столовой



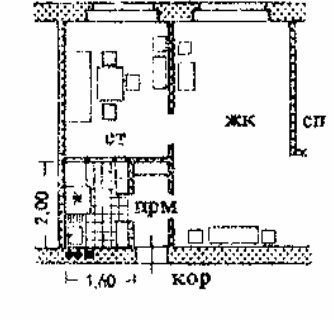
3. Миниатюрная кухня с вытяжной и приточной вентиляцией (прот. Нойферт). Перспектива и план



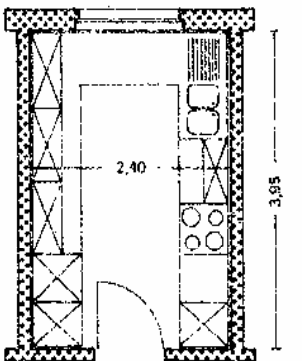
6. Американская кухня с выделенными местами для стирки, приготовления пищи и завтраков (полупристенная связь со столовой)



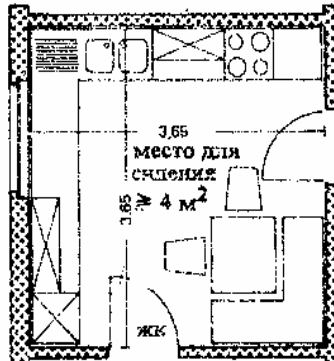
7. Шедевр кухни с освещением витрины светом через столовую и вентиляционными каналами в стене



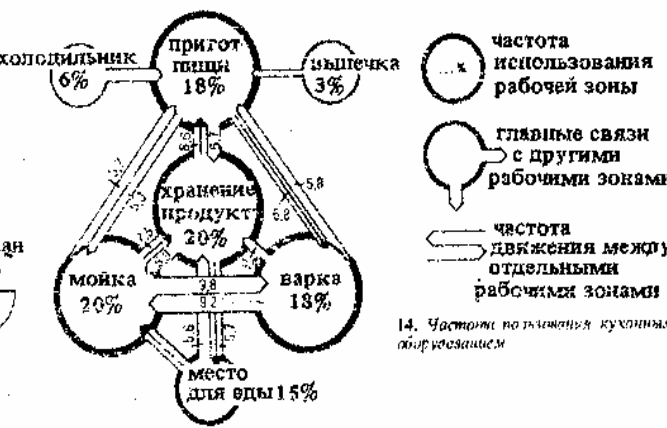
11. Шедевр кухни с освещением витрины светом через столовую и вентиляционными каналами в стене



10. Кухня с П-образным расположением оборудования



11. Кухня с Г-образным расположением оборудования и условным расположением оборудования



14. Частота пользования кухонным оборудованием

При планировке кухни следует соблюдать DIN 18022 и «Указания» АМК.

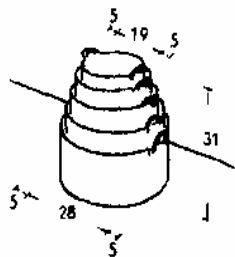
1. Размеры помещения. Абсолютные размеры не имеют решающего значения. Важно иметь достаточно места для установки мебели и оборудования и передвижения хозяйки. Для семьи из 4 человек длина фронта для установки кухонного оборудования должна равняться 7 м при глубине шкафов и столов 60 см. Целесообразная ширина помещения $\geq 2,4$ м.

2. Площадь для мебели и оборудования (рис. 8-11) определяется их глубиной 60 см и размерами по фронту.

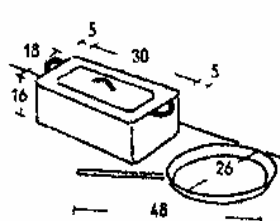
Плита, место для приготовления пищи - 60 см; место для мойки с двумя чашами и дренажной полочкой (включая посудомоечную машину) - 150 см; плита с духовкой, холодильник, мо-

розильник, шкаф для продуктов - 60 см; шкаф для щеток - 50 см; столы-шкафы (посуда, небольшие приборы, инвентарь и приспособления), крышки которых находятся на одном уровне со вспомогательными рабочими и запасными столами - 200 см.

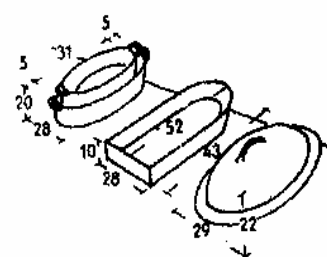
3. Указания по планировке. Посудный шкаф и выдвижной ящик - рядом с плитой. Посудомоечная машина рядом с мойкой, например под вспомогательным или запасным столом слева от мойки. Необходимо предусмотреть горячее водоснабжение или возможность подогрева воды. Вытяжной колпак или электроподогреватель - над горелками плиты. Подвесные шкафы над рабочим фронтом оборудования. Рабочий стол для работы сидя ($H = 65$ см). Естественное и искусственное освещение и удобное расположение приборов отопления. Для обеденной зоны требуется ≥ 4 м² (рис. 11).



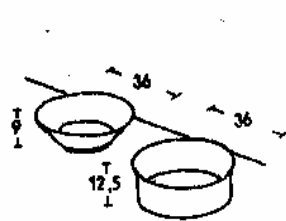
1. Набор кастрюль



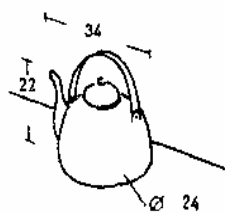
2. Кастрюля для приготовления рыбы или стейков. Скворода



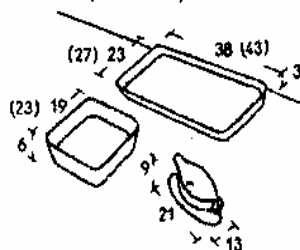
3. Посуда для приготовления пищи в духовках



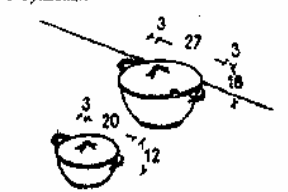
4. Миски



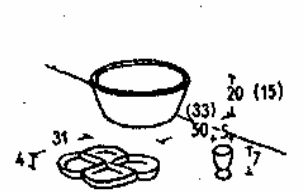
5. Чайник



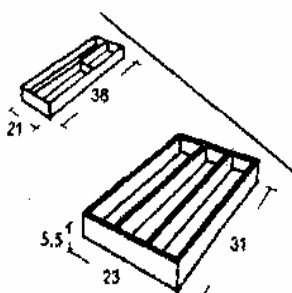
6. Салатница, плоское блюдо и соусник



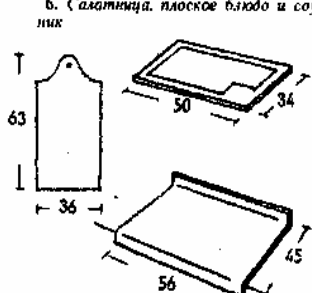
7. Миска для овощей и суповой ложка



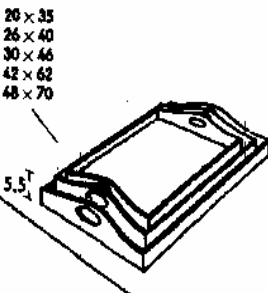
8. Салатница, хлебница и рюмка для лиц



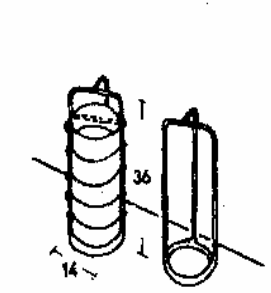
9. Ящик для столового прибора



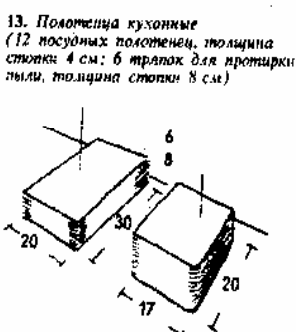
10. Доски для мяса, для разделки и для раскатывания теста



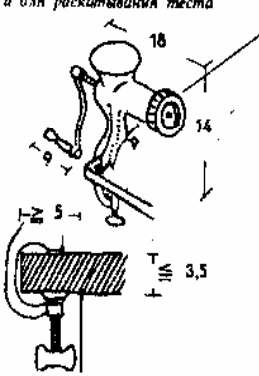
11. Деревянные подносы



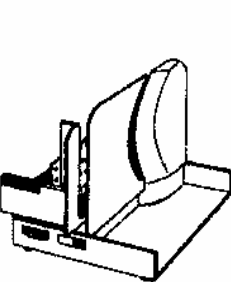
12. Сунки (стандартные размеры по DIN 6038)



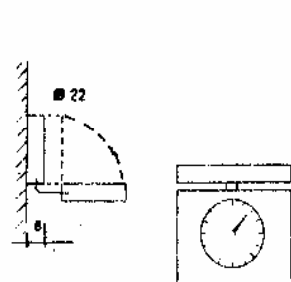
13. Полотенца кухонные (12 посуды полотенеч, толщина сточки 4 см; 6 тряпок для протирки пыли, толщина сточки 8 см)



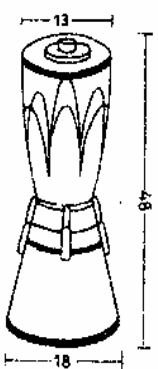
14. Мясорубка



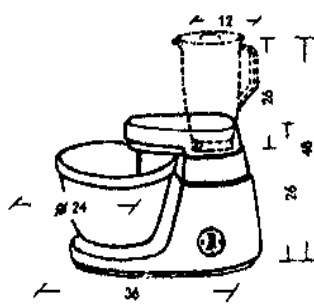
15. Электромясорубка



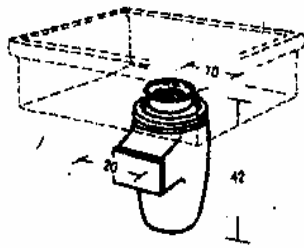
16. Кухонные весы: настольные и настенные



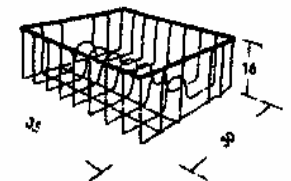
17. Миксер



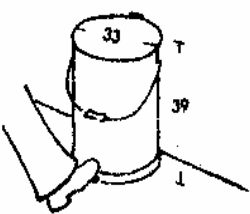
18. Кухонный комбайн



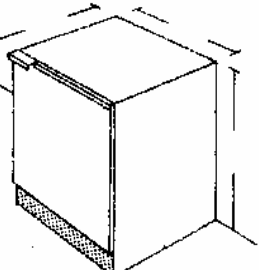
19. Мусородробилка



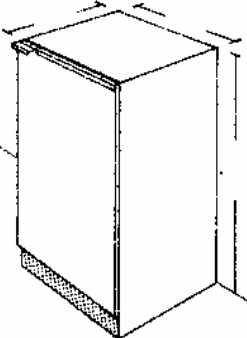
20. Корзина для тарелок металлическая или пластмассовая



21. Ведро для мусора. Крышка открывается при нажатии на педаль ногой



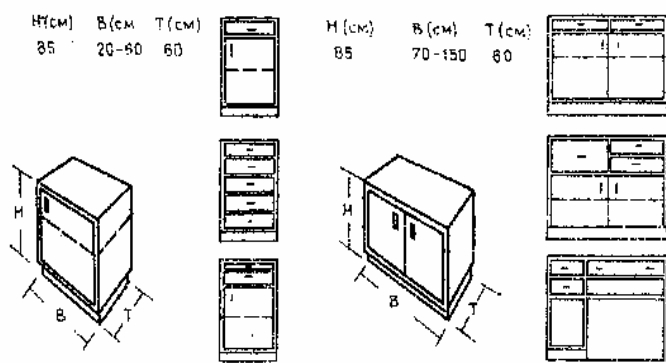
22. Холодильник



23. Морозильник

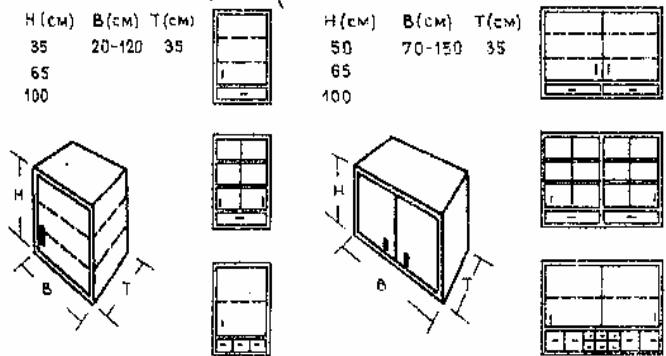
Таблица 1. Размеры холодильников и морозильников (к рис. 22—23)

Холодильники			
Высота, мм	Ширина, см	Глубина, см	Высота, мм
60	55	55—60	80—85
75	55	60—65	85
100	55—60	60—65	85
125	55—60	65—70	90—100
150	60—65	65—70	120—130
200	65—75	70—75	130—140
250	70—80	70—75	140—150
Встроенные холодильники			
50	55	50—55	80—85
75	55	55—60	85—90
100	55	60—65	90



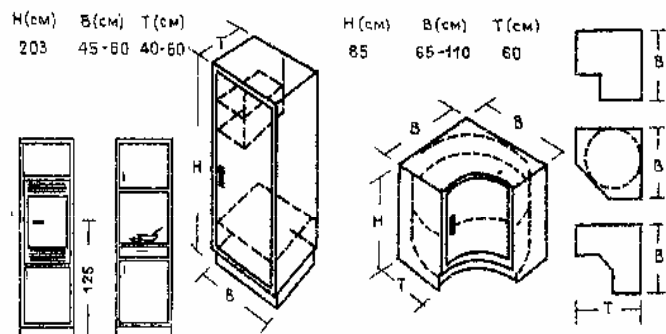
1. Стол-шкаф однодверный: $H = 85$ см; $B = 20-60$ см; $T = 60$ см

2. Стол-шкаф двухдверный: $H = 85$ см; $B = 70-150$ см; $T = 60$ см



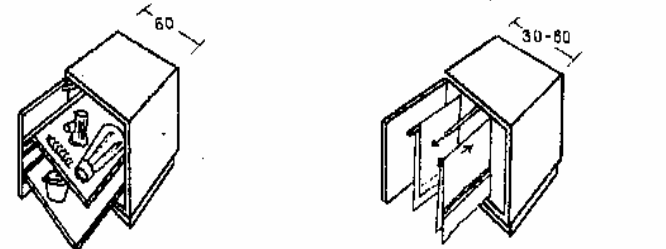
3. Навесной шкаф однодверный: $H = 35, 65, 100$ см; $B = 20-120$ см; $T = 35$ см

4. Навесной шкаф двухдверный: $H = 50, 65, 100$ см; $B = 70-150$ см; $T = 35$ см



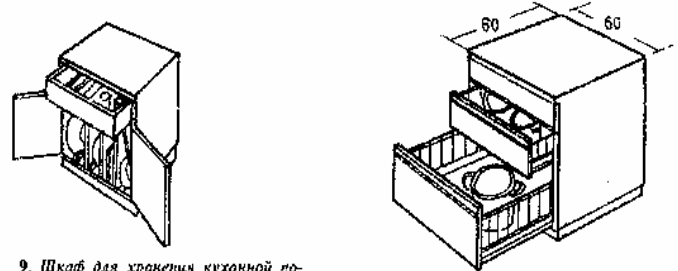
5. Высокий шкаф: $H = 203$ см; $B = 45-60$ см; $T = 40-60$ см

6. Угловой стол-шкаф: $H = 85$ см; $B = 65-110$ см; $T = 60$ см



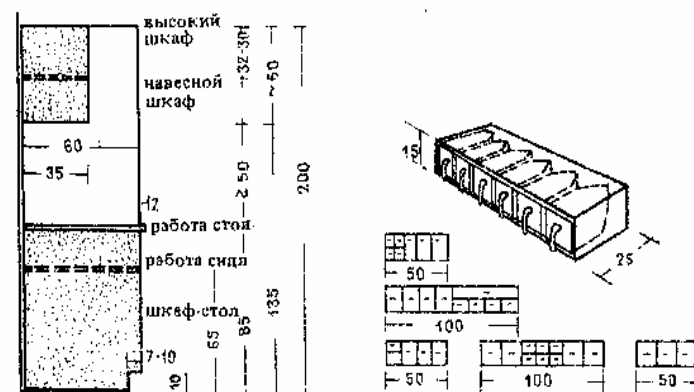
7. Шкаф для хранения кухонных машин и электроприборов. Выдвижные полки по металлическим или деревянным направляющим

8. Выдвижные штанги для сушки кухонных полотенец



9. Шкаф для хранения кухонной посуды и приборов в вертикальном положении (для экономии места)

10. Шкаф для посуды

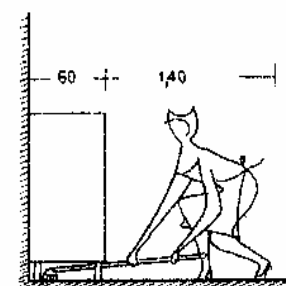


11. Разрез по кухонной мебели со стандартными размерами по DIN 68901

12. Емкости из стекла или пластмассы для сыпучих продуктов



13. Правильное устройство полок столов-шкафов



14. Для удобства уборки высота ножек у столов-шкафов должна быть не менее 8 см

Несмотря на требования стандартизации, встроенное оборудование кухонь далеко не однотипно по размерам. Обычно применяется мебель шириной от 20 до 100 см с градацией 10 см при высоте 85 см. При проектировании оборудования кухни необходимо принимать за основу его типовые элементы, образующие в совокупности единое целое. Рабочие столы, а иногда и электрическая кухонная плита накрываются общей крышкой (с вырезами для горелок).

Материалы: древесина, фанера, столлярная плита, пластмассы. Поверхности: дерево, пластик. Полки в шкафах из дерева или плит, отделанных пластиком; для кухонной посуды — лучше всего металлические решетки. Раздвижные двери удобнее распашных, так как не отнимают места при открывании. Столы-шкафы (рис. 1, 2) служат для хранения, тяжелой, крупной или редко употребляемой посуды и приборов.

Настенные шкафы (рис. 3, 4) имеют меньшую глубину (рис. 8), чтобы не мешать работе на столах под ними. Настенные шкафы повышают использование объема помещения; размещенную в них посуду удобно доставать не нагибаясь.

Высокие шкафы (колонки) (рис. 5) служат для хранения хозяйственной утвари или продуктов. В них на удобной высоте можно установить встроенный холодильник, духовую печь, посудомоечную машину.

Мойки с дренажной доской делают с подстольем, в котором устанавливается мусоросборник, кухонное ведро, а при необходимости аккумуляторная батарея; здесь же размещают моющие и очистительные средства.

К специальному оборудованию кухонь (рис. 7-10), облегчающему труд хозяйки и экономящему ее время, относятся: убирающаяся хлебрезка с ящиком для хлеба, стол с выдвижными полками для кухонных машин и их сменных частей, убирающиеся весы, выдвижные емкости для круп и сушеных овощей, выдвижные сушилки для полотенец и др.