

10. ПОДСОБНЫЕ И ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ЖИЛОГО ДОМА

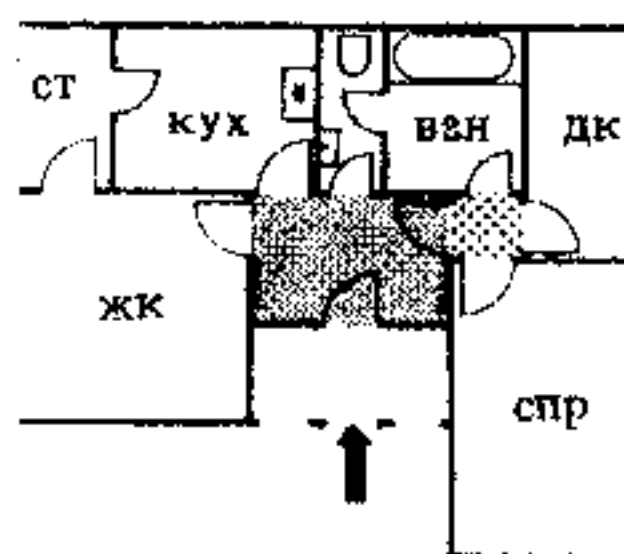


1. Схема взаимосвязи помещений жилого дома

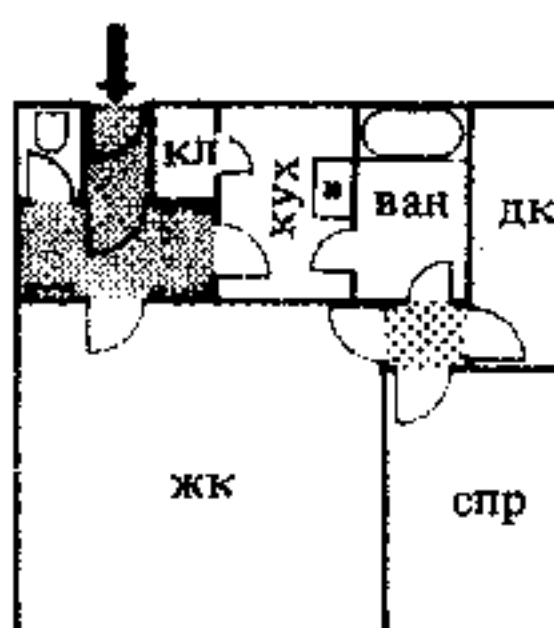
ПРИХОЖИЕ

Вход

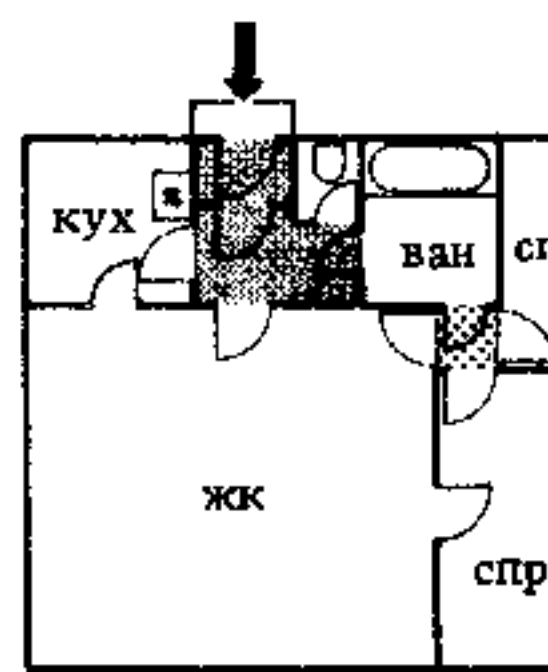
На юге прихожие можно устраивать без входного тамбура. В неблагоприятных климатических условиях устройство тамбура обязательно. Вход в прихожую должен быть по возможности защищен от действия господствующих ветров, но хорошо виден с улицы или от входной калитки. К прихожей должны примыкать основные помещения 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.



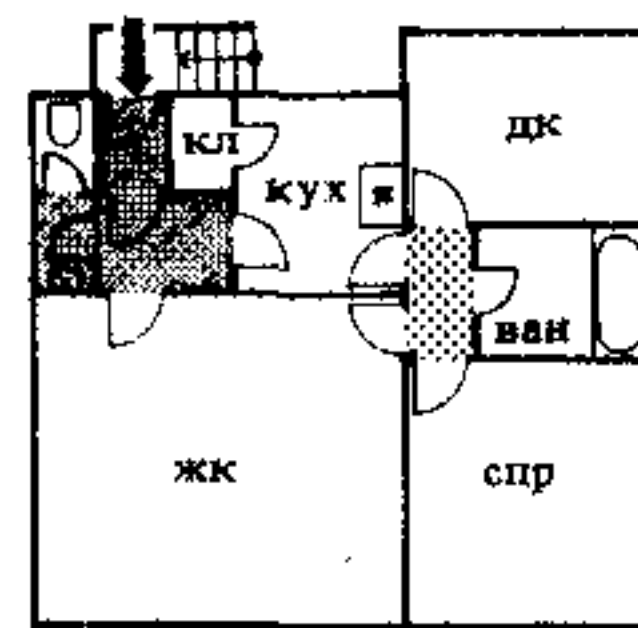
2. Прихожая расположена между комнатами дневного пребывания и спальнями, со входом в кухню и уборную (ванную)



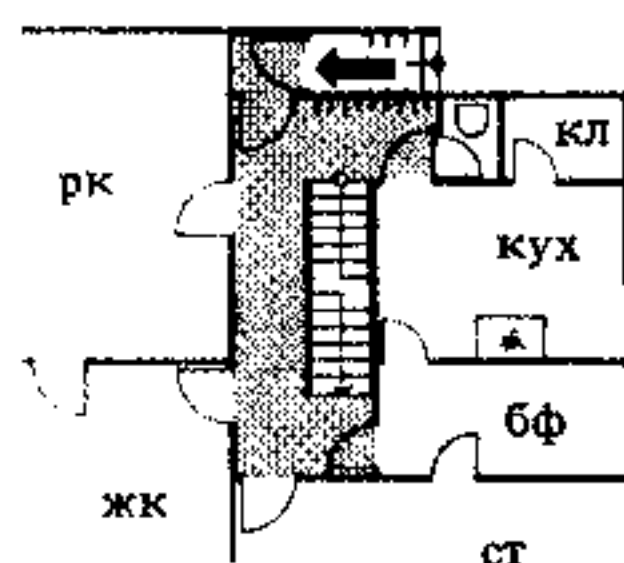
3. Прихожая отделена от спален; однако из спален можно пройти в прихожую через кухню и ванную



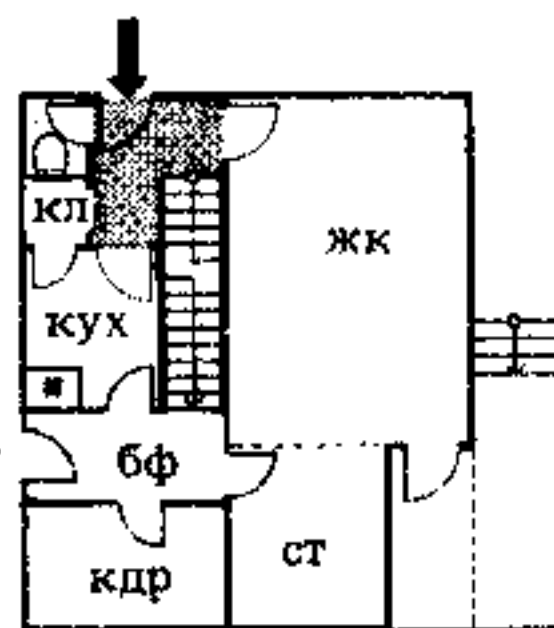
4. Прихожая отделяет кухню от ванной; возможен проход в спальню через подсобные помещения



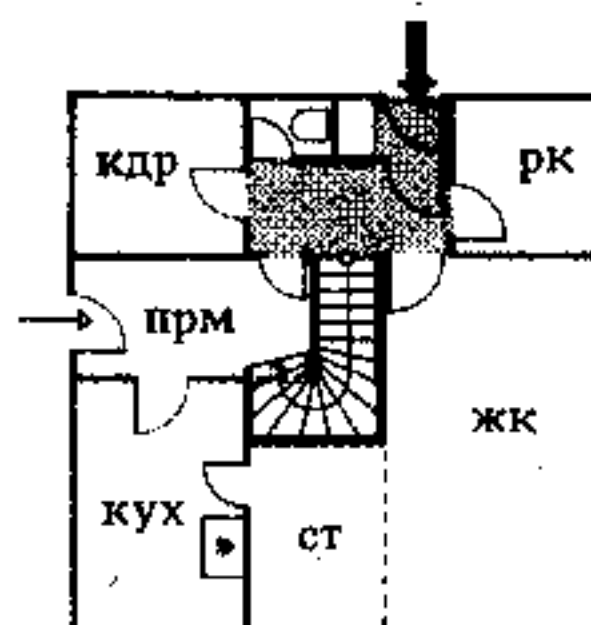
5. Ванная между спальнями; из кухни можно пройти в любое помещение дома



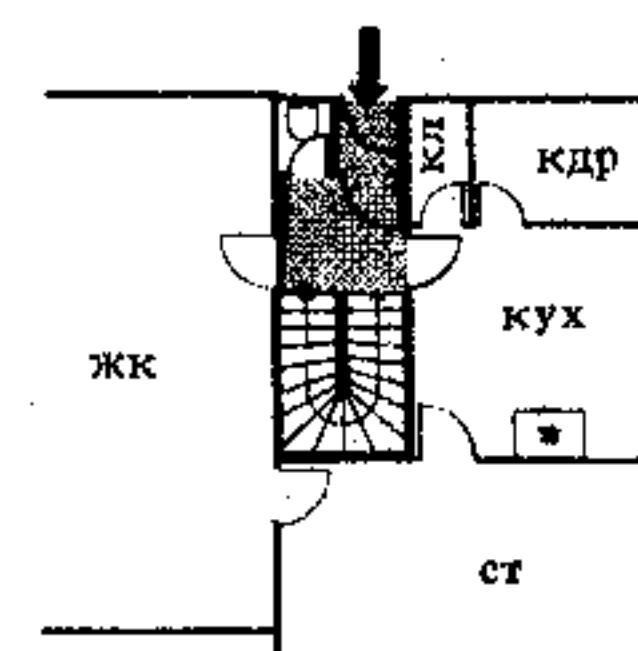
6. Открытая одномаршевая лестница требует большой площади коридора; применяется только в больших домах



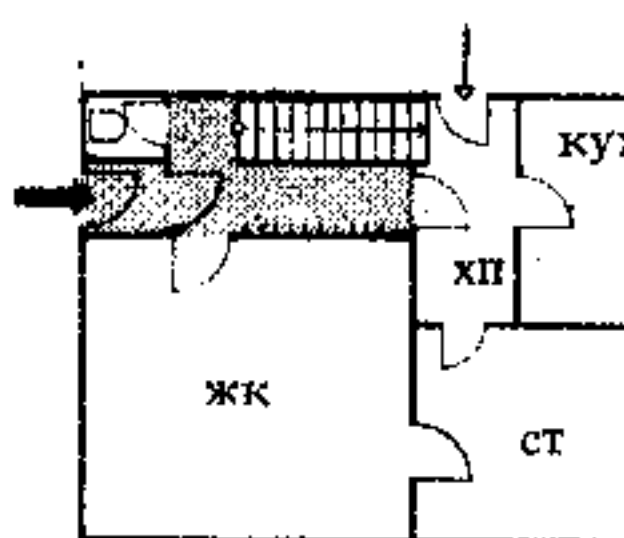
7. Одномаршевая лестница в стенах между жилыми и подсобными помещениями занимает минимальную площадь



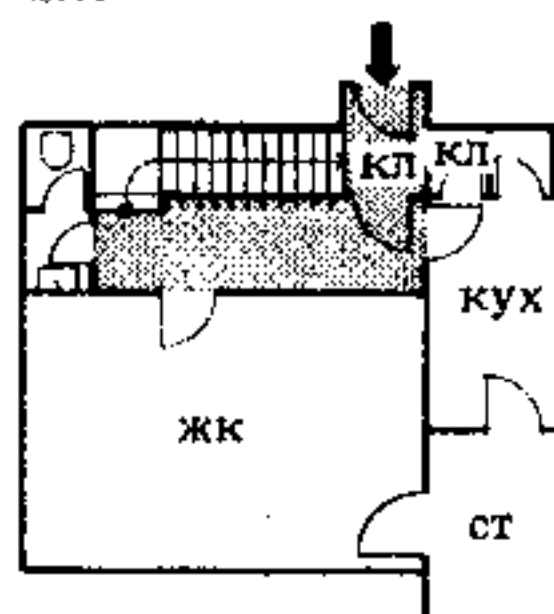
8. Вход в подвал из подсобного помещения по лестнице с забежными ступенями



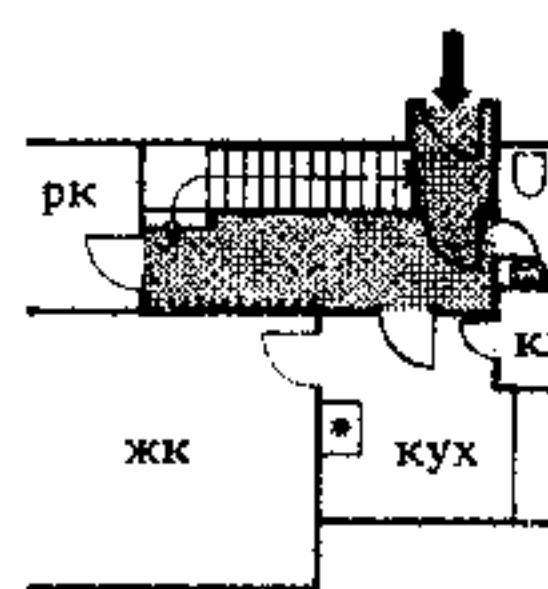
9. Экономичная планировка первого и второго этажа с применением лестницы с забежными ступенями



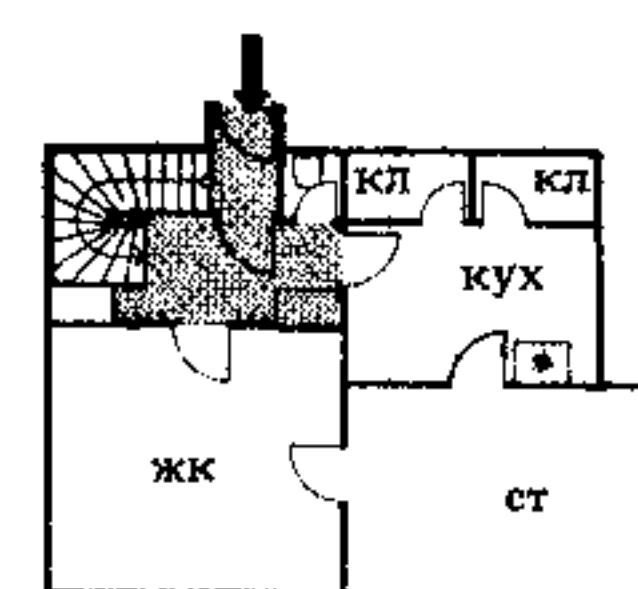
10. При достаточной площади входной зоны и хозяйственного помещения целесообразно размещать одномаршевую лестницу у наружной стены



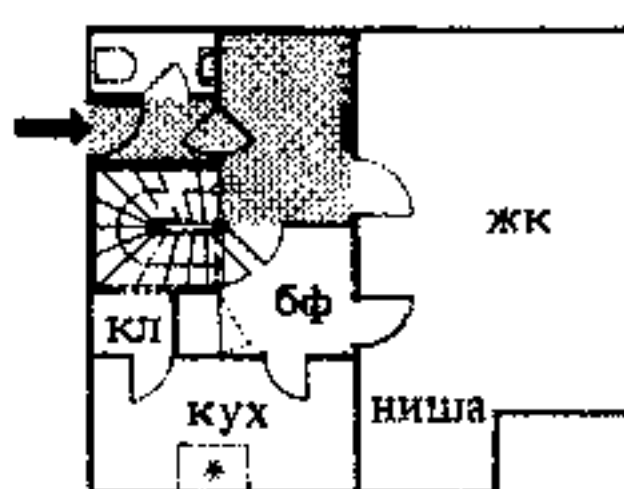
11. При недостаточной площади тамбур может быть частично вынесен наружу



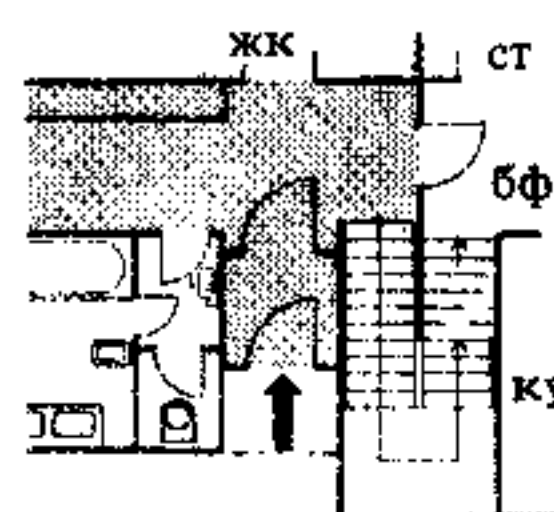
12. Уборная размещается по возможности рядом с кухней, а входы в жилые помещения - в другой части передней



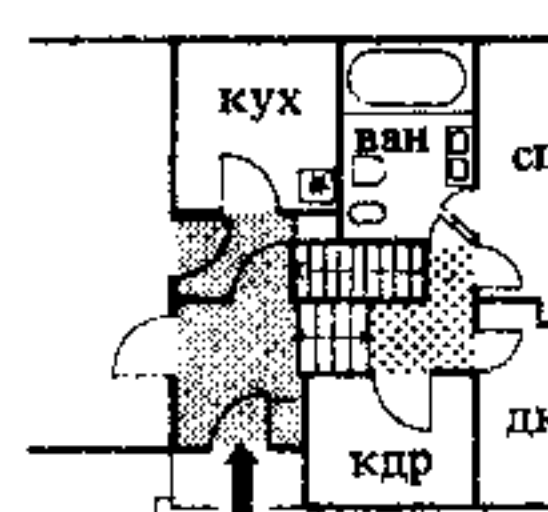
13. Размещение лестницы с забежными ступенями в углу дома является наиболее экономичным и не нарушает покой в жилых комнатах



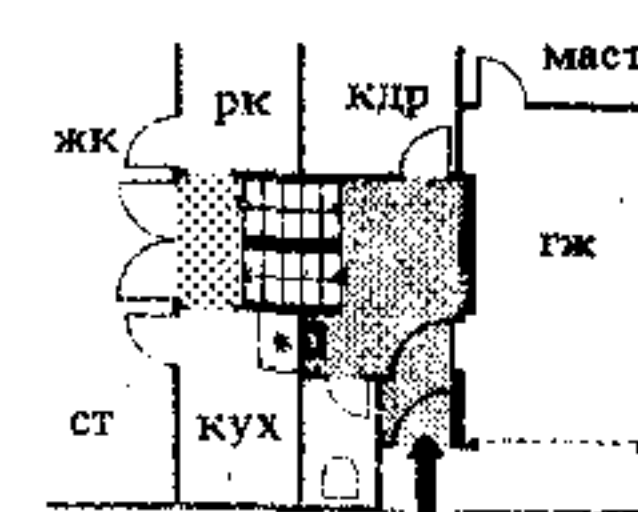
14. При входе с лестницы в среднюю зону верхнего этажа достигается экономичная планировка здания



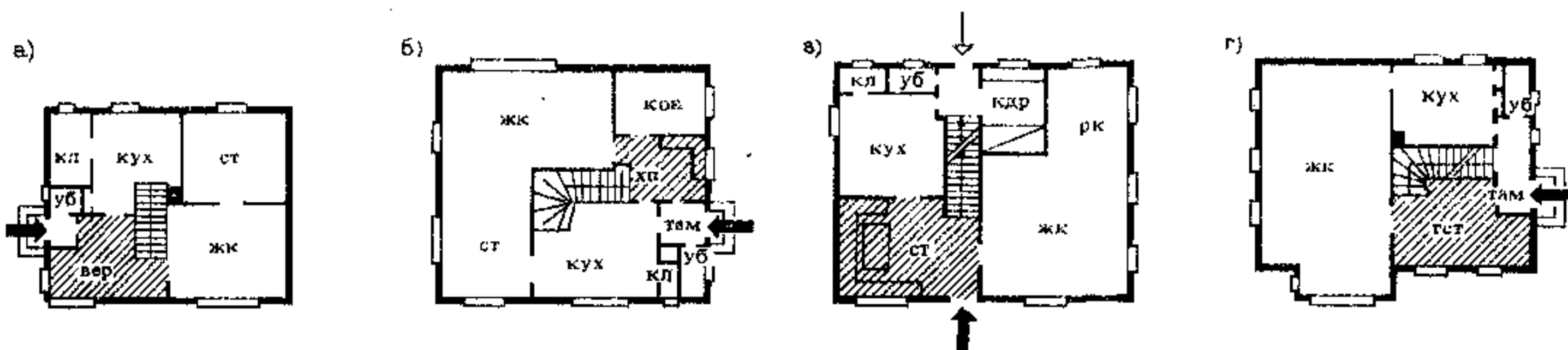
15. При такой планировке вход в подвал можно устроить также из средней зоны дома



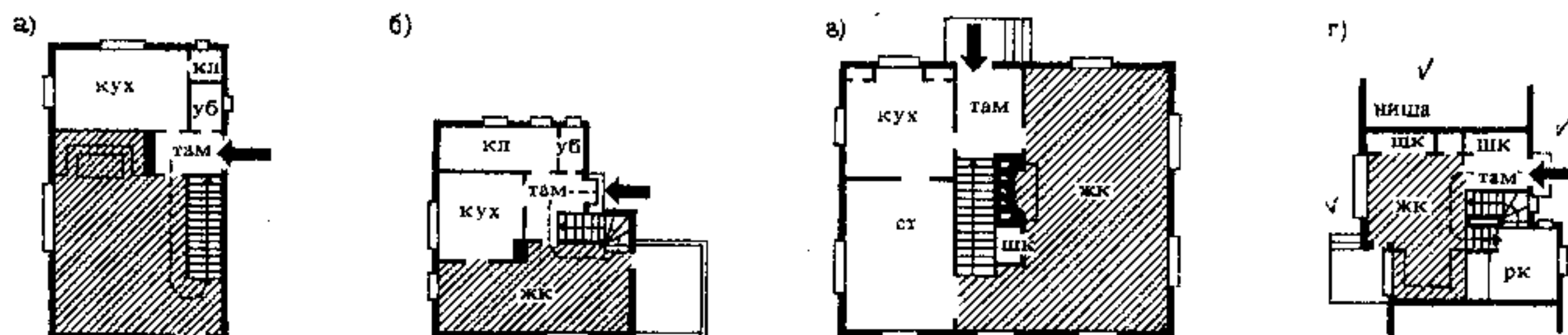
16. При смешанных уровнях этажей применение удобных коротких лестничных маршей облегчает группировку помещений



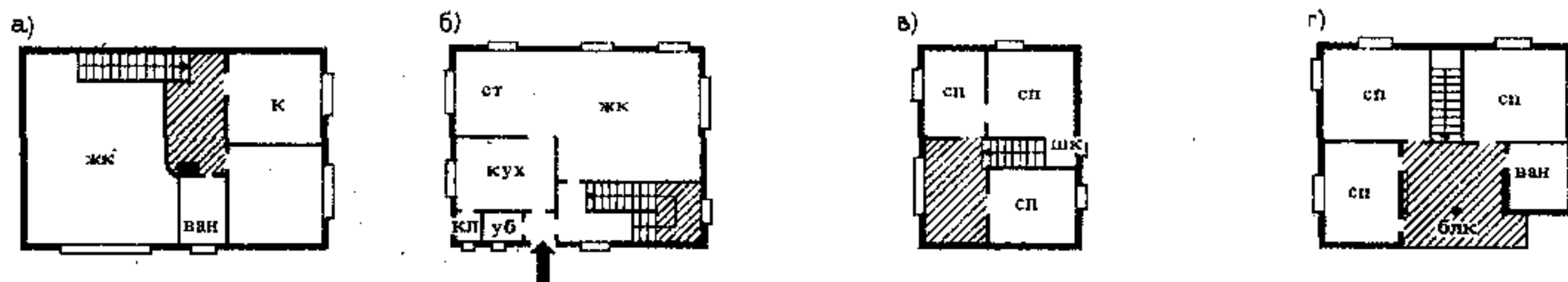
17. В данном случае целесообразно устроить подвал под частью дома и расположить гараж на уровне земли (см. с. 188)



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).

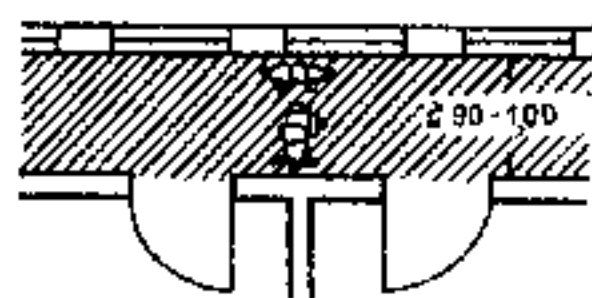


19. Холл с открытой лестницей, ведущей на 2-й этаж, особенно четко выражает связь между этажами дома. Лестницу следует располагать так, чтобы путь к ней от входной двери не пересекал холла и был по возможности коротким (а, б). Распространенный в Америке планировочный прием показан на плане в. Общая комната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

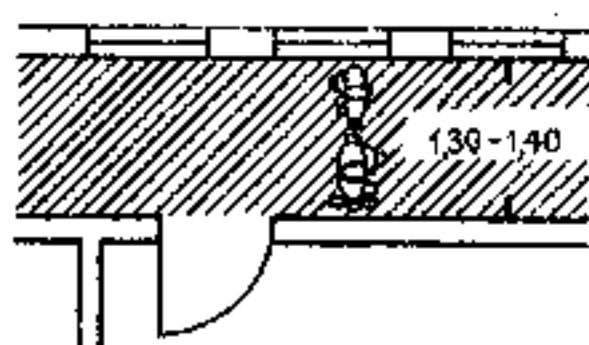


20. Площадки перед лестницами в верхнем этаже, и также промежуточные лестничные площадки в небольших домах полезно увеличивать и использовать в качестве мест (на рис. заштрихованы) для рукоделия, чтения и письма (а, б, в) или для занятий спортом (г).

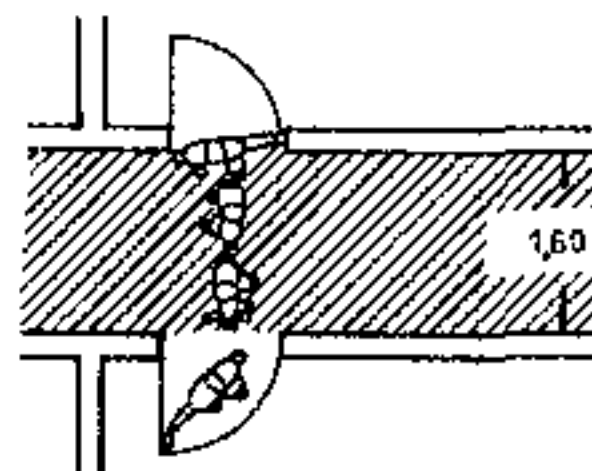
ДВЕРИ ОТКРЫВАЮТСЯ В ПОМЕЩЕНИЕ



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



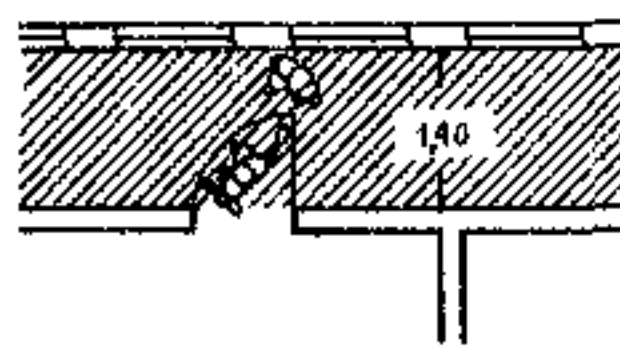
2. При односторонней застройке коридора с интенсивным движением для свободного встречного прохода 2 чел. необходимая ширина коридора равна 1,3-1,4 м



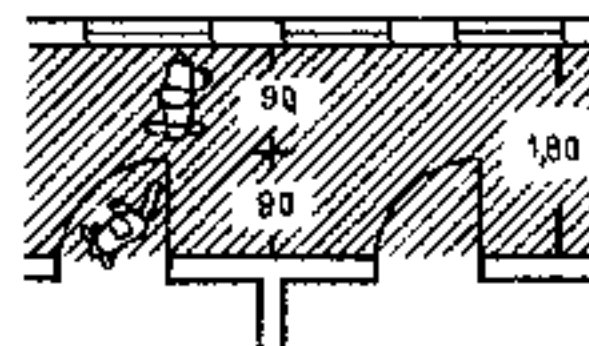
3. При двусторонней застройке коридора с интенсивным движением для прохода 2 чел. необходима ширина коридора 1,6 м, для 3 чел. - 2 м

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 пилоаст 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).

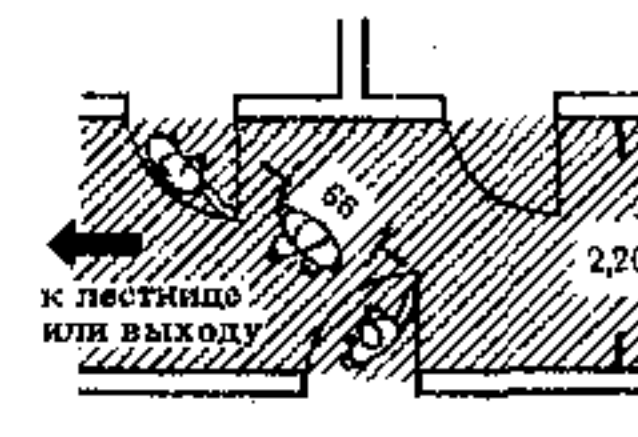
ДВЕРИ ОТКРЫВАЮТСЯ В КОРИДОР



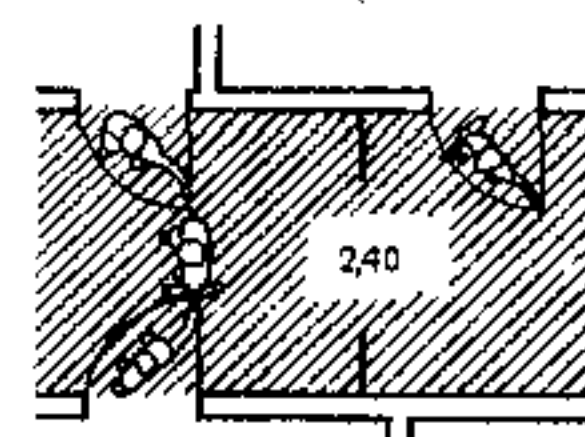
4. При односторонней застройке коридора с незначительным движением ширина коридора равна ширине двери + 50 см; при ширине двери 90 см ширина коридора $\geq 1,4$ м



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

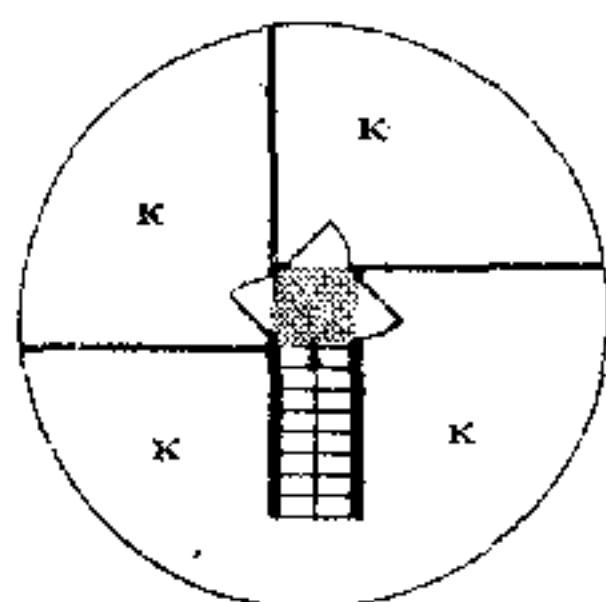


6. При двусторонней застройке коридора с интенсивным движением и при смещенном расположении дверей требуемая ширина коридора 2 м

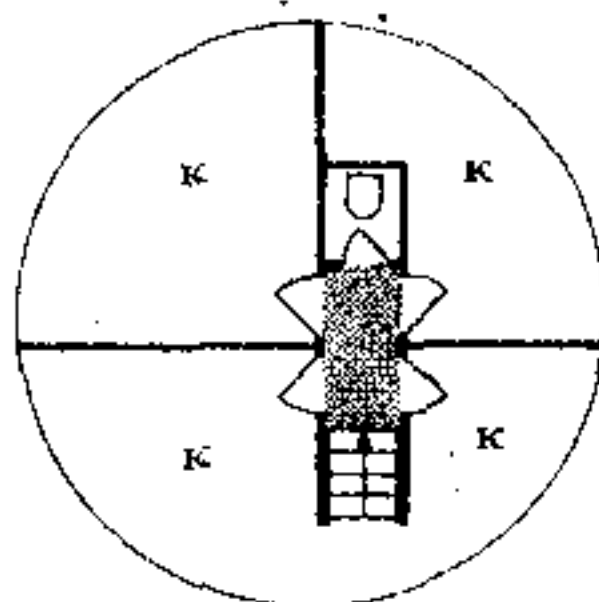


7. При двусторонней застройке коридора с расположением дверей друг против друга обычно принимается ширина коридора 2,4-2,6 м. Расстояние между осями стен 2,5 м (см. с. 39)

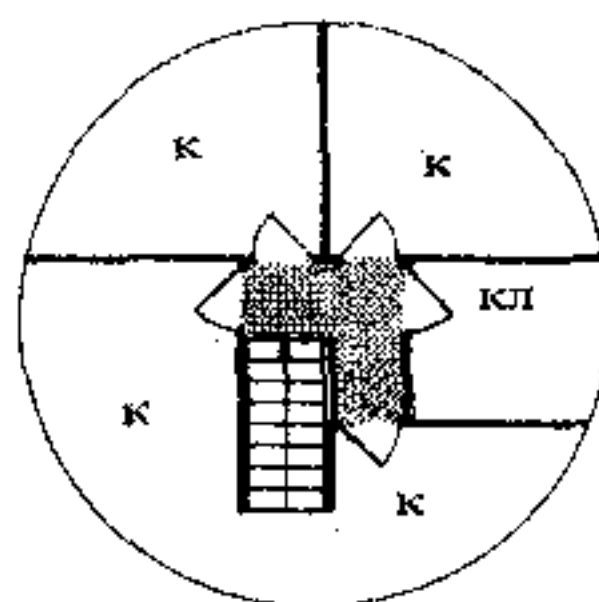
Необходимая площадь коридоров и площадок при разном числе выходящих в них комнат



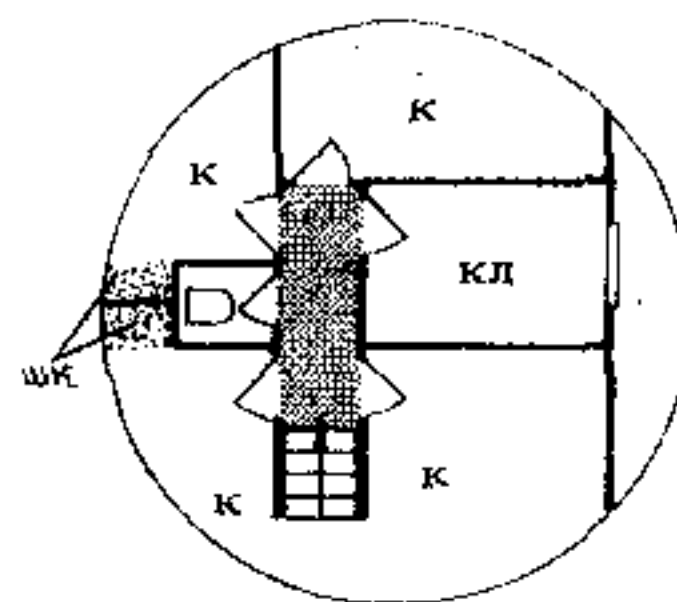
1. Площадка последнего марша внутренней лестницы имеет площадь 1 м² на 3 большие комнаты верхнего этажа квартиры



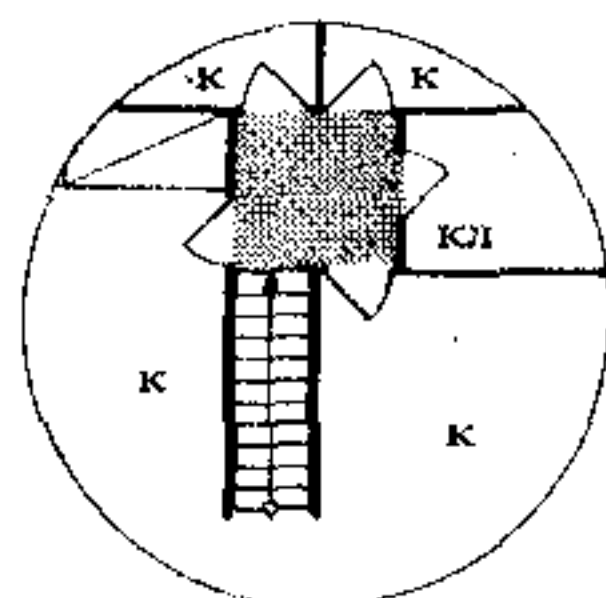
2. Коридор площадью 2 м² на 4 большие комнаты и уборную; коридор имеет удачные пропорции и используется как продолжение марша



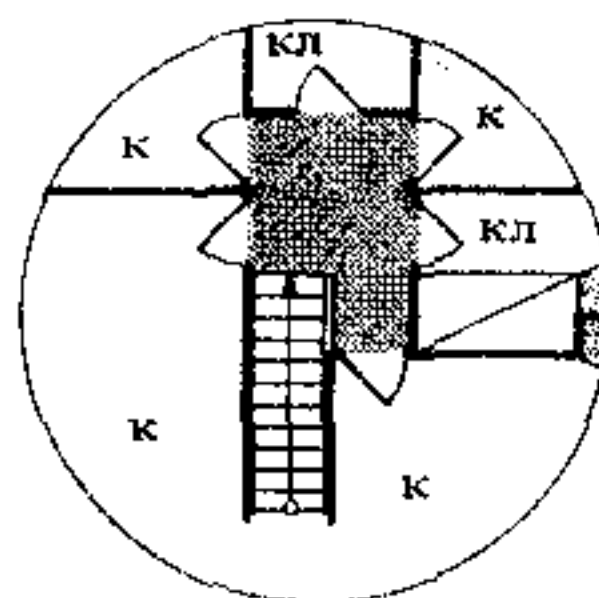
3. Коридор площадью 3 м² на 4 большие и 1 малую комнаты. Открытое положение лестницы создает впечатление, что площадь коридора около 4 м²



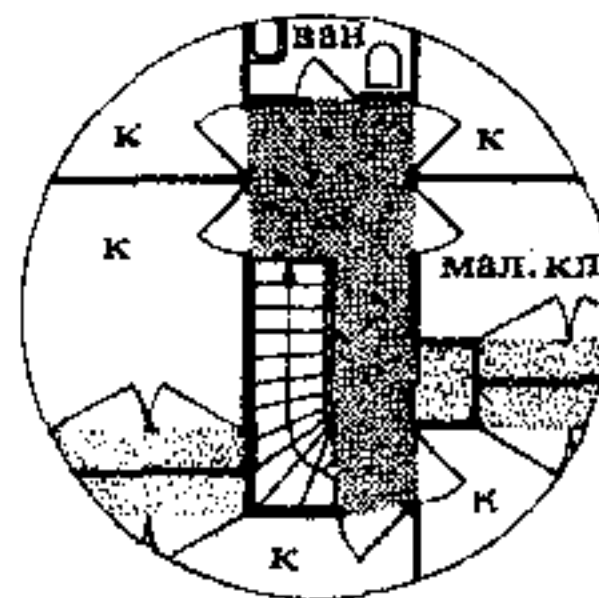
4. Коридор площадью 3 м² на 4 большие и 1 малую комнаты, и в зависимости от условий на уборную, встроенный шкаф, умывальную и т.п.



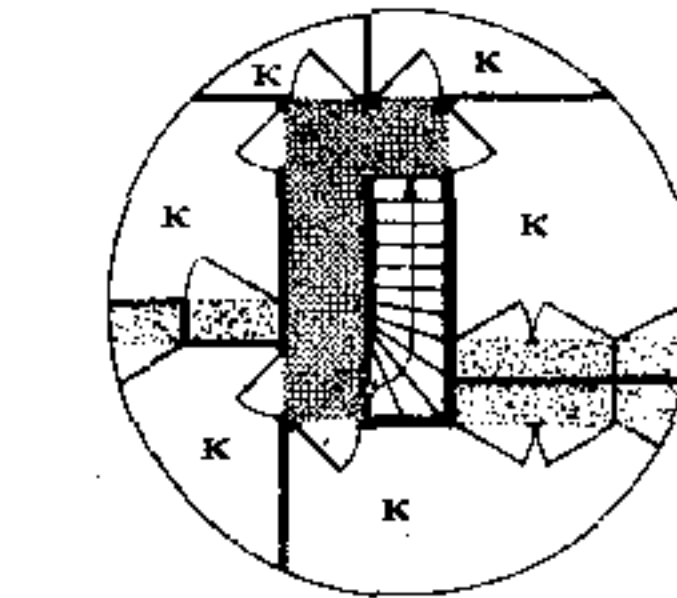
5. Площадка 4 м² на то же число помещений, как и на рис. 3, 4: четкое пространственное решение



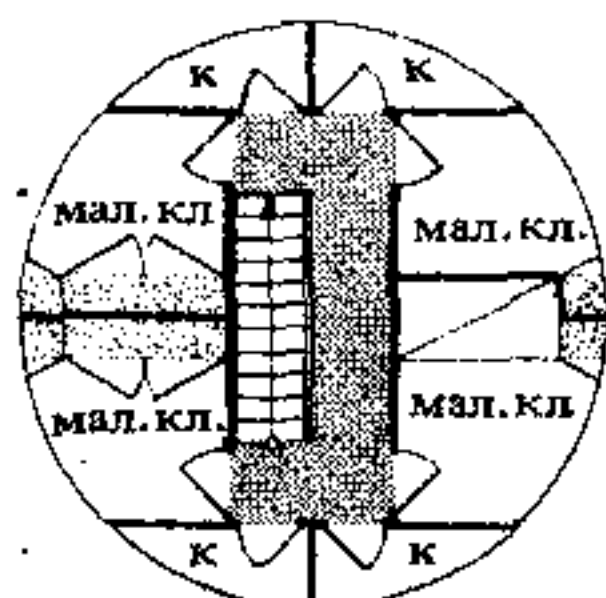
6. Площадка 5 м² на 4 большие и 2 малые комнаты



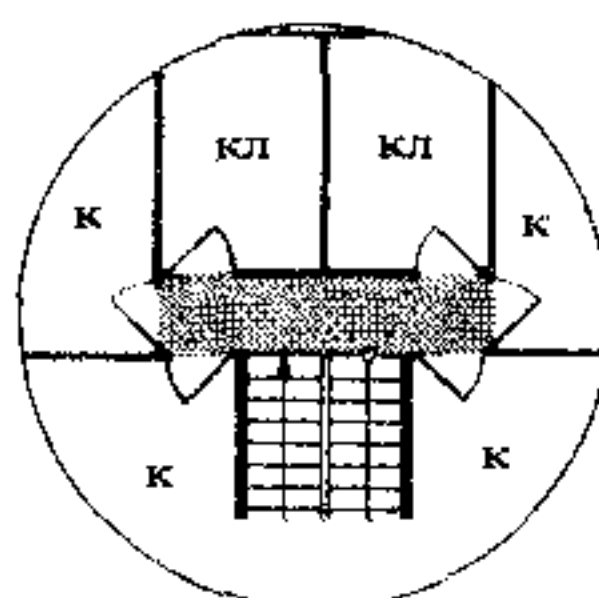
7. Коридор 7 м² на 5 больших и 2 малые комнаты с лестницей на чердак



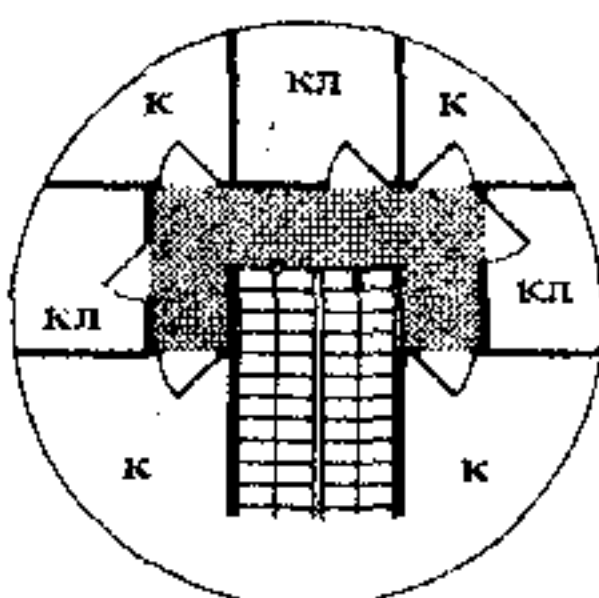
8. Коридор 5 м² на 5 больших и 1 малую комнаты со встроенными шкафами и лестницей на чердак (лучшее решение)



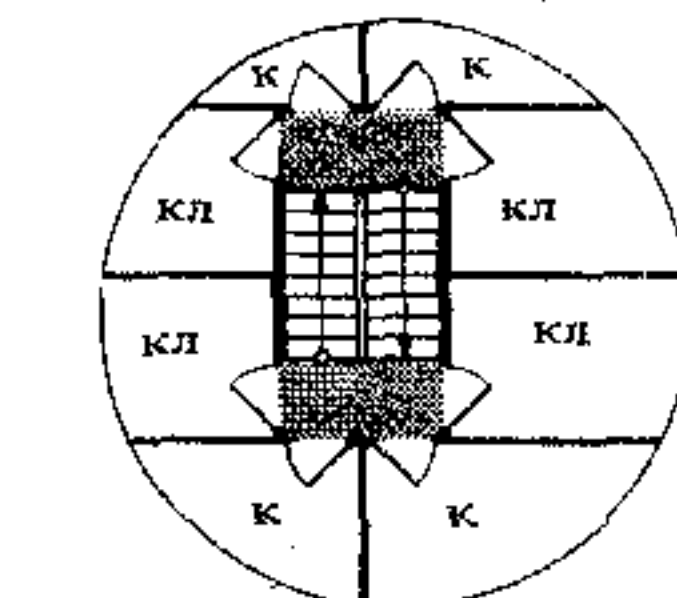
9. Коридор 7 м² на 8 помещений с лестницей на чердак



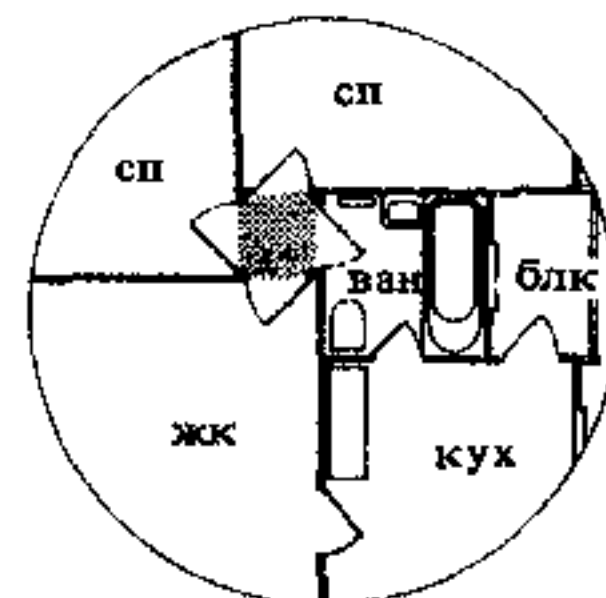
10. Коридор 4 м² на 4 большие и 2 малые комнаты с выходом на лестницу



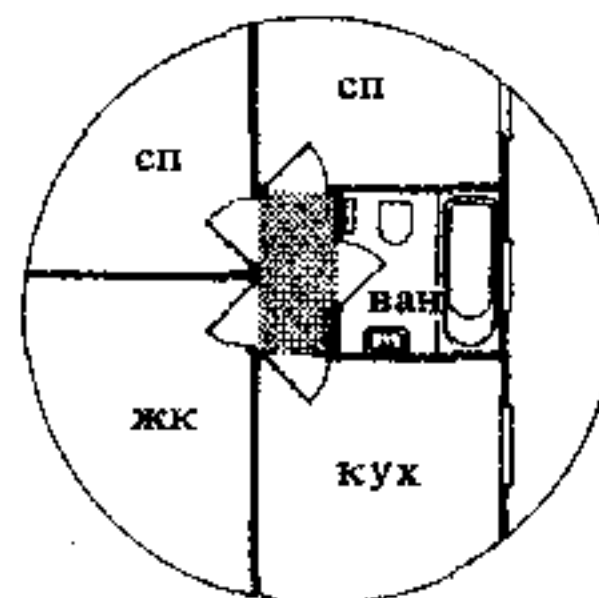
11. Коридор 6 м² на 4 большие и 3 малые комнаты, примыкающие к лестнице



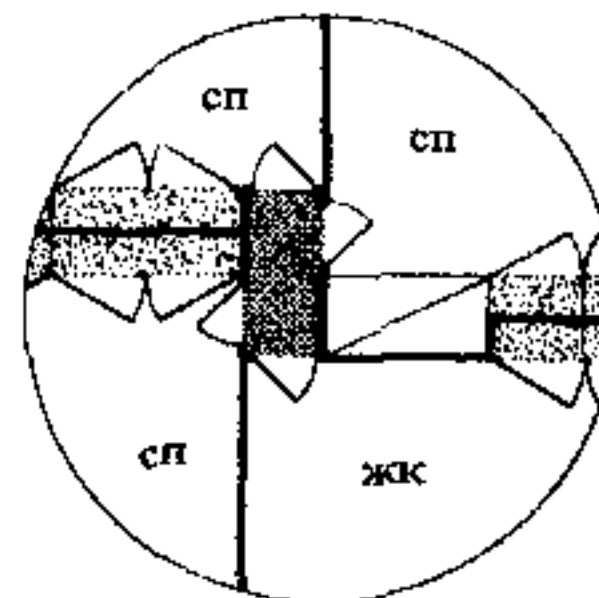
12. Смещенные площадки общей площадью 4 м² на 4 большие и 4 малые комнаты (целесообразное решение, уменьшаются площади лестничных площадок)



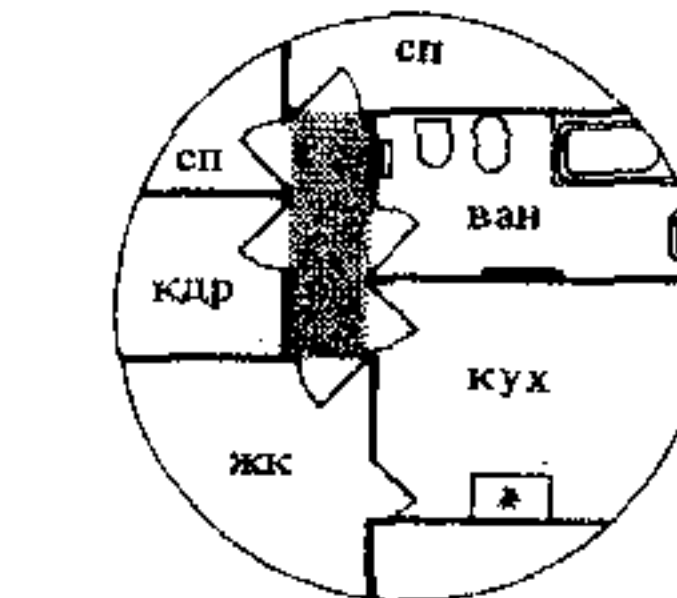
13. Коридоры площадью 1 м² в качестве связи между спальнями, ванной и общей комнатой



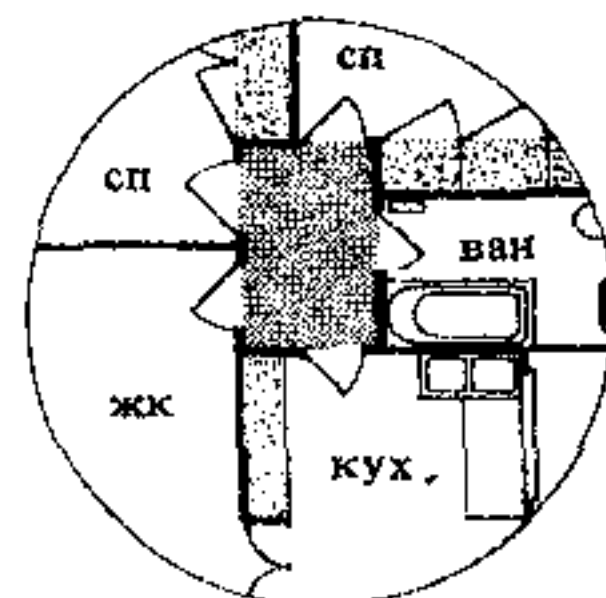
14. Коридор 2 м² на 5 помещений, размещенных аналогично рис. 13. Выход из жилой комнаты, двух спален, кухни и ванной



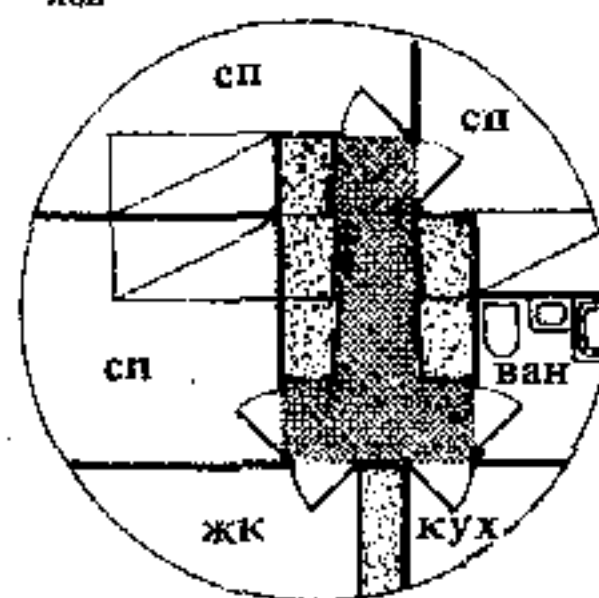
15. Коридор 2 м² на 4 помещения со встроенными шкафами и спальными нишами. Планировка аналогична рис. 14



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

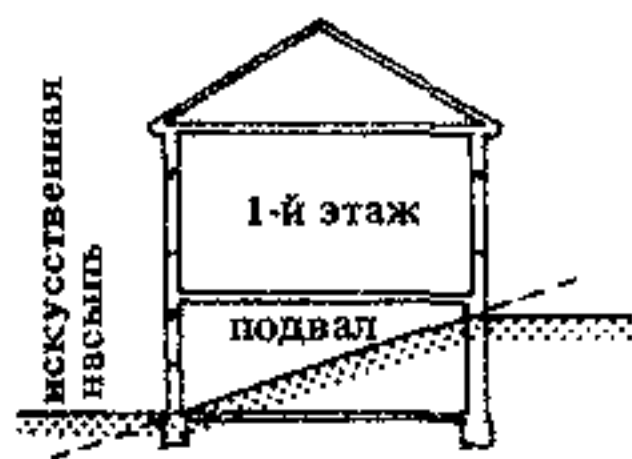


17. Коридор 4 м² на 5 помещений со встроенными шкафами



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

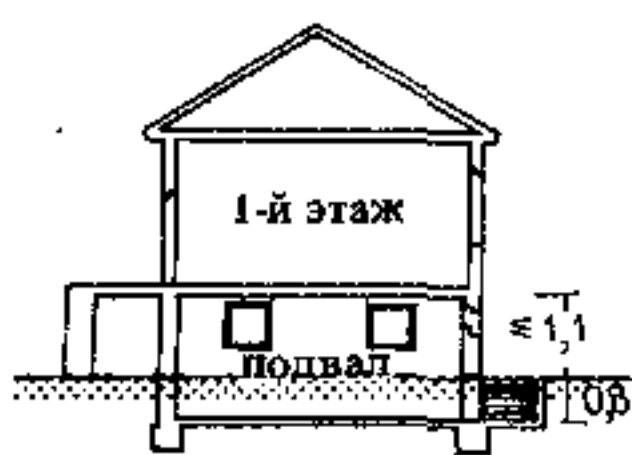
На рис. 1-18 показано наибольшее число входов в помещения шириной более 2 м из коридоров и лестничных площадок различного размера и формы. (Помещения шириной 2-3 м в данном случае считаются малыми). На рис. 4, 8, 12 и 16 показаны самые экономичные формы коридоров и площадок. В этих примерах минимальная 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).



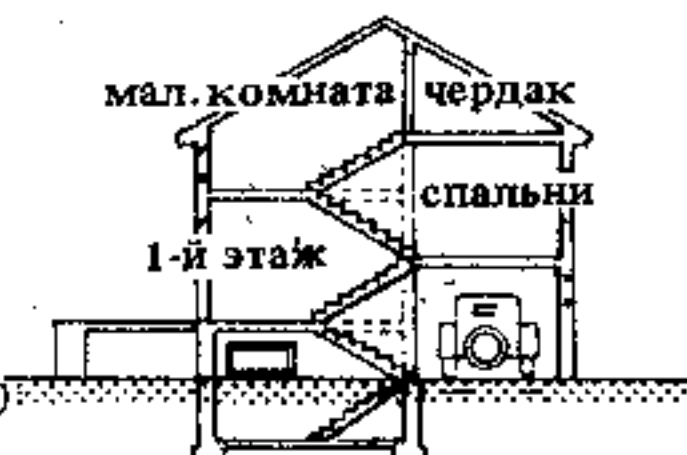
1. Значительные уклоны местности позволяют получить удобный для использования подвал при небольшом объеме земляных работ



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



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



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



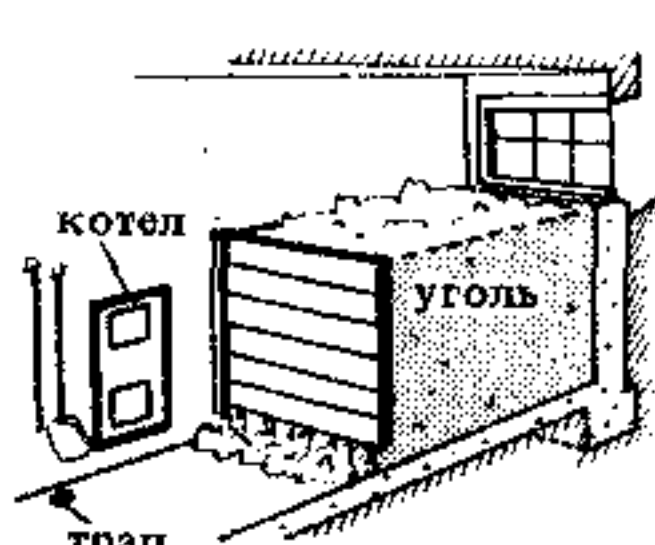
5. Окна подвала следует поднимать под самое перекрытие; решетки приямка не должны мешать прониканию света



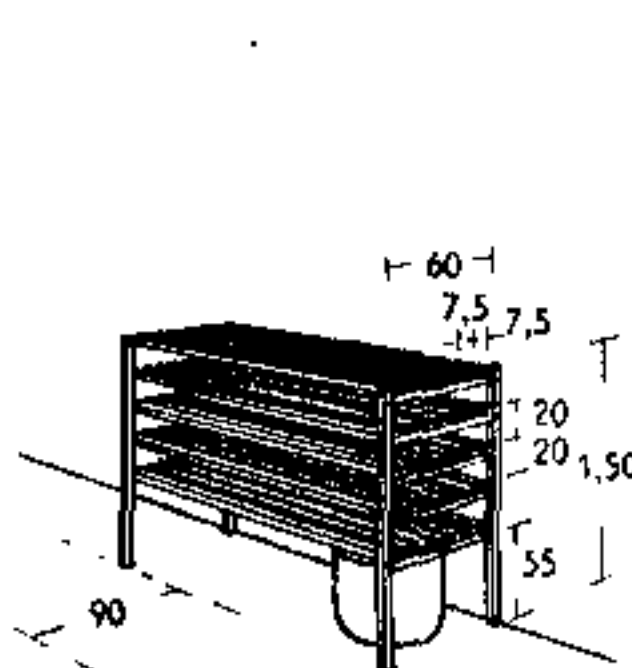
6. При низкой отметке пола 1-го этажа окна в подвал располагают в подоконных частях стен 1-го этажа и закрывают их вертикальной решеткой. Возможен конденсат



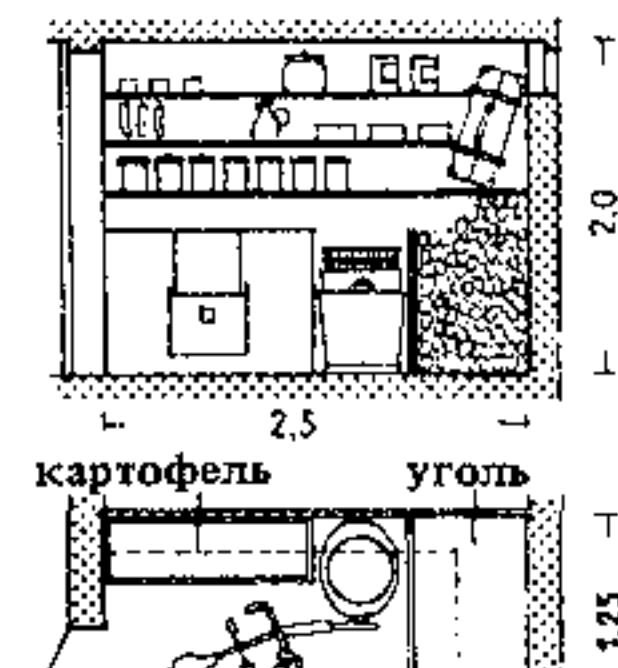
7. Котел может быть установлен в лестничной клетке с топкой из подвального помещения; при этом ниль остается в подвальном помещении, а тепло поступает в лестничную клетку



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. 15) достигается размещением по стенам стеллажей, на которых могут храниться различные предметы



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

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 закрываемый 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.

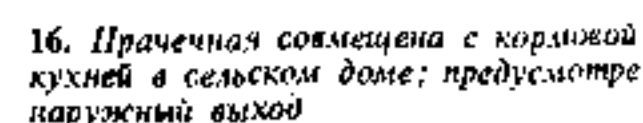
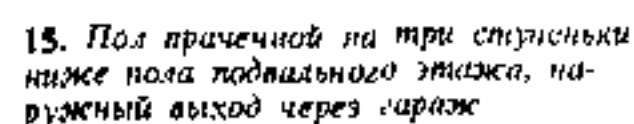
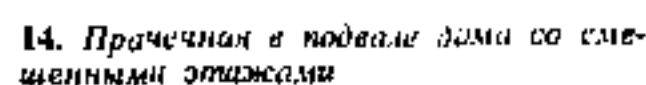
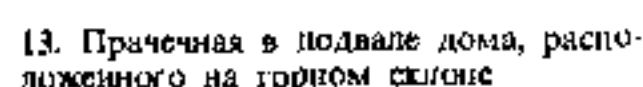
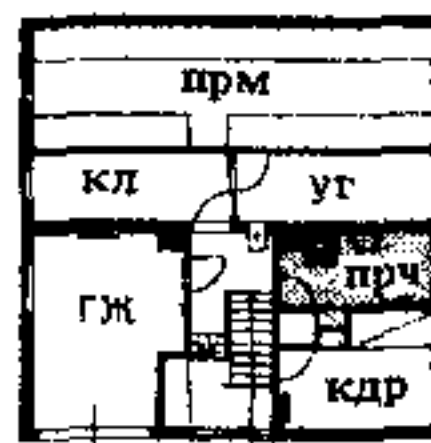
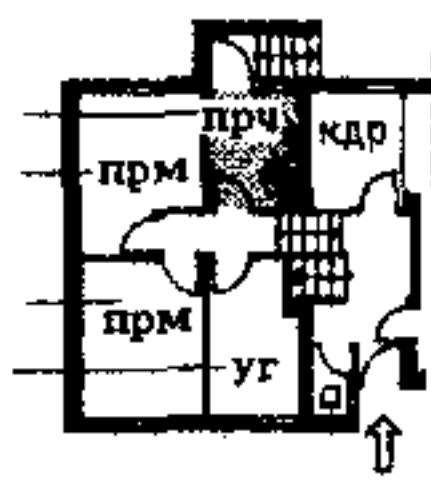
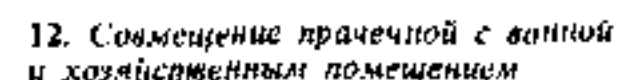
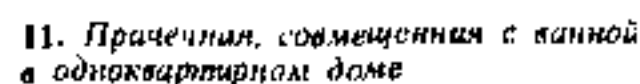
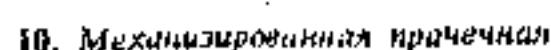
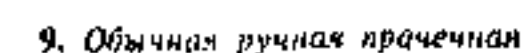
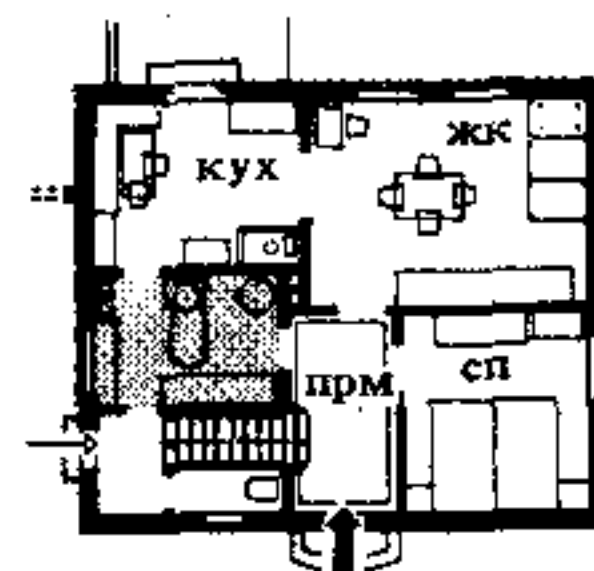
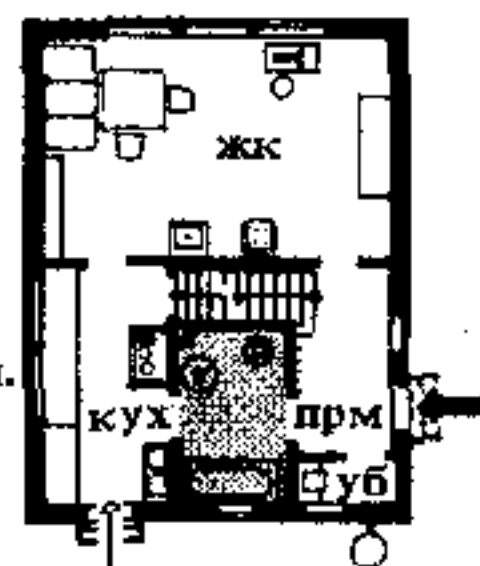
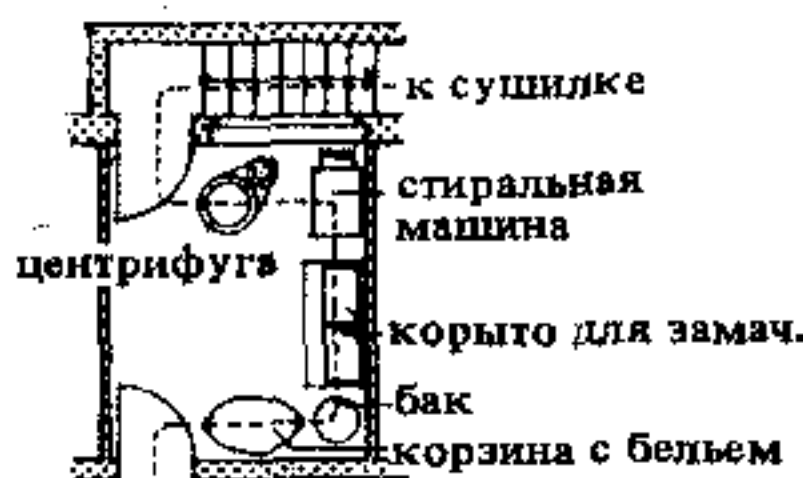
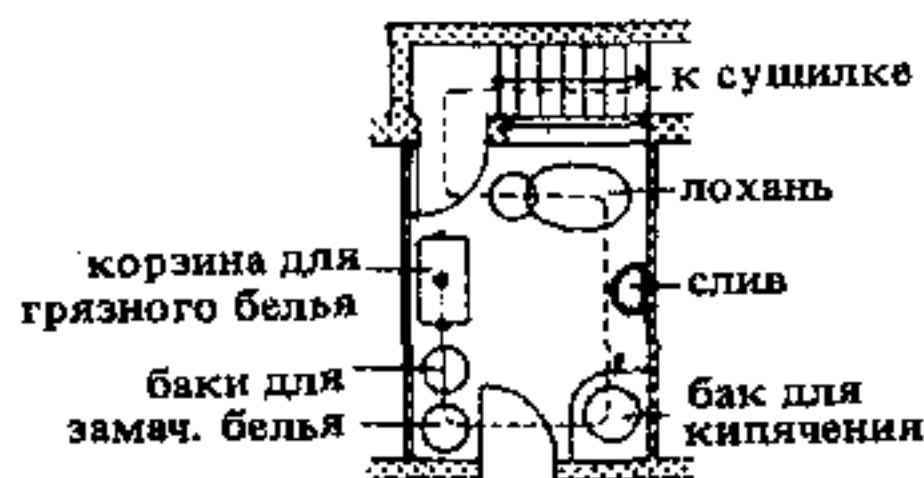
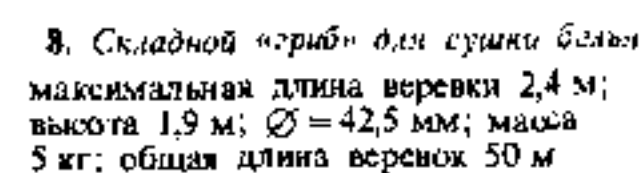
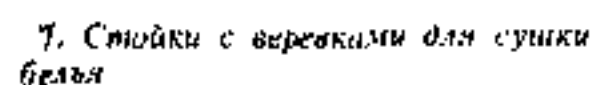
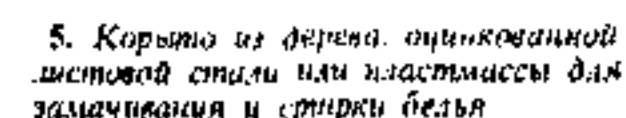
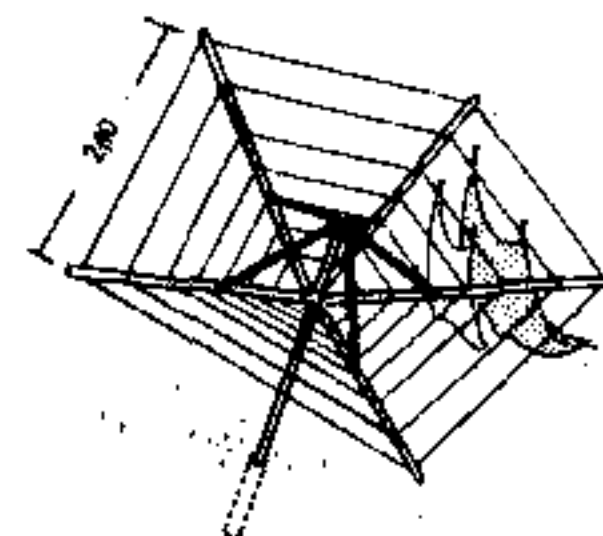
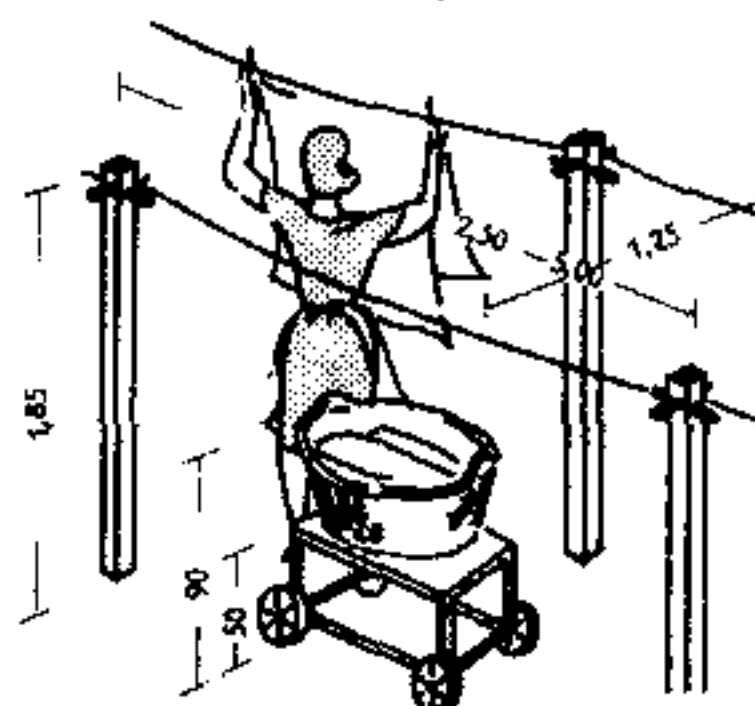
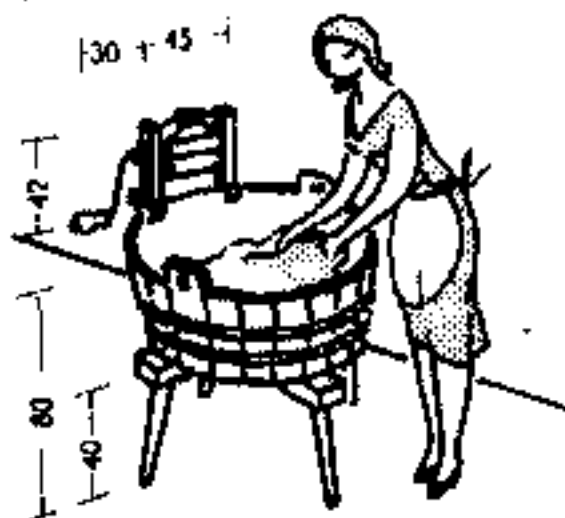
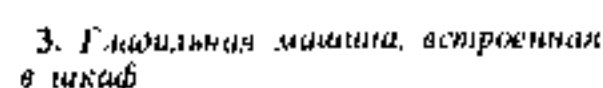
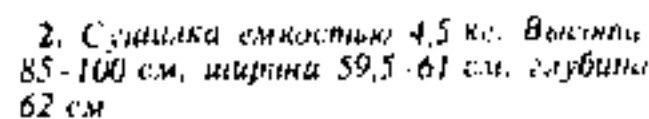
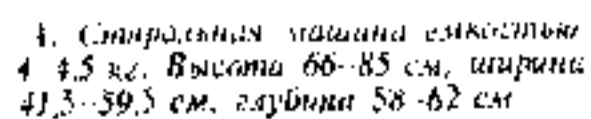
Трубы отопления не должны проходить через продуктовые кладовые или винный погреб; лучше всего их провести под перекрытием угольного склада, коридора, прачечной, гаража и т.д. В помещениях с котлом на жидком топливе не должно быть дождеприемников.

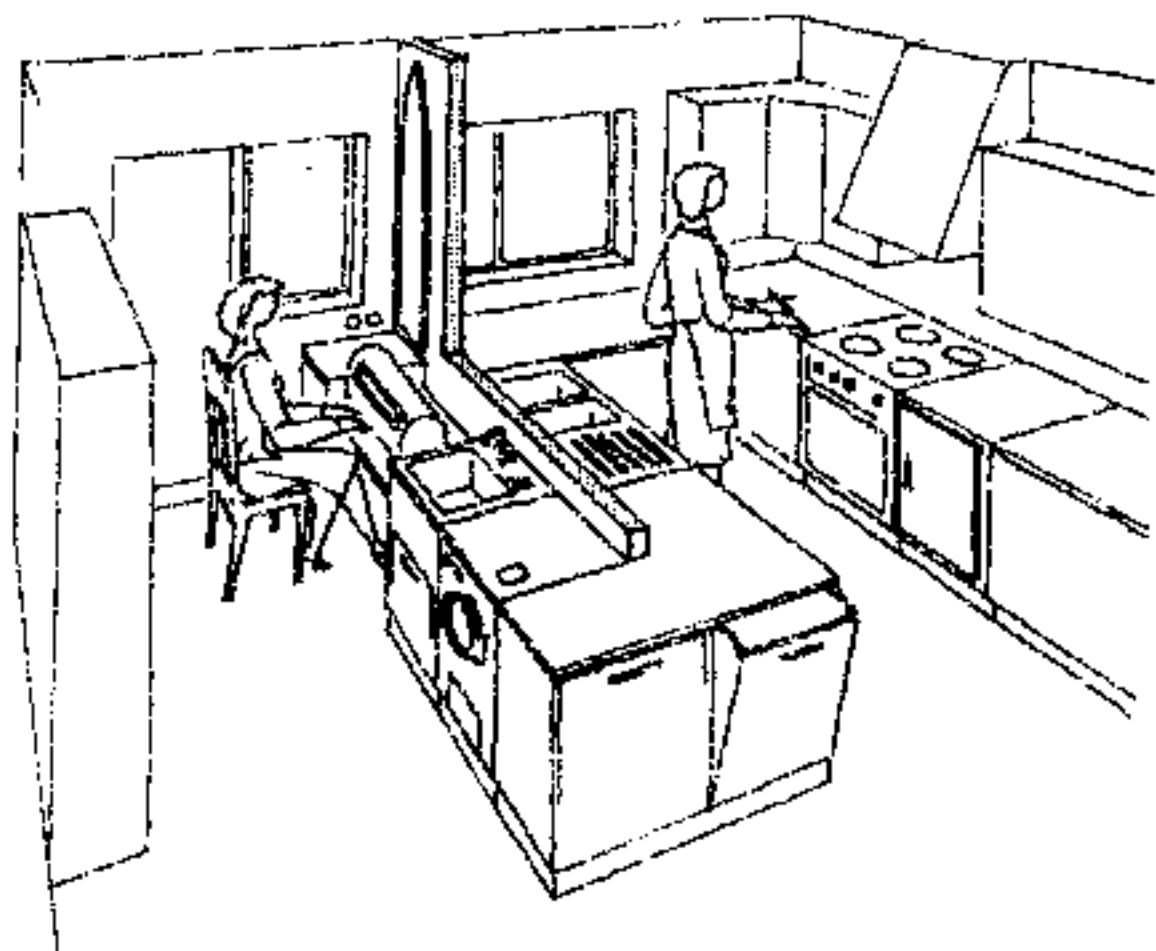
Для кладовых картофеля и овощей (рекомендуется северная ориентация) более подходит глинобитный или кирпичный пол, чем бетонный. В других помещениях – бетонные полы толщиной не менее 8 см с цементной стяжкой в 2 см и плинтусом высотой 10 см в виде выкружки.

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

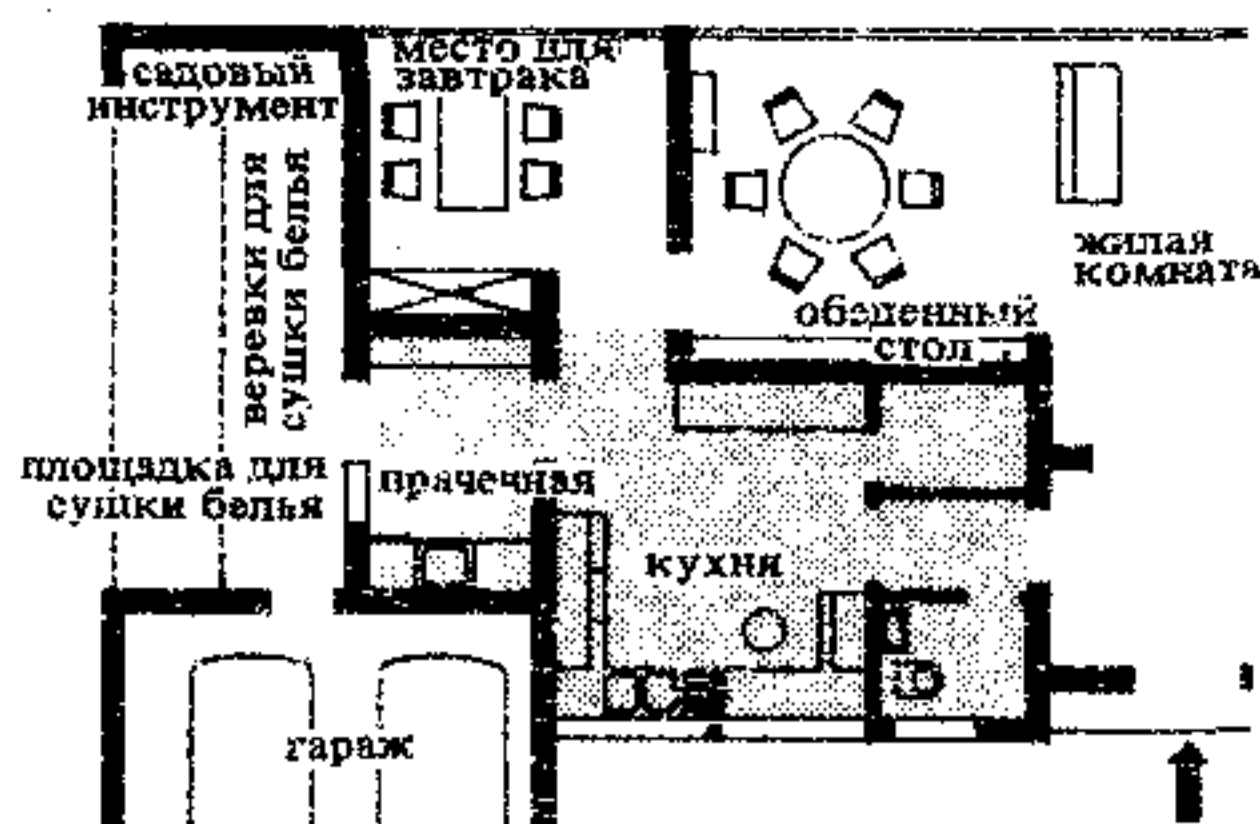
Стеллажи для хранения фруктов целесообразно располагать в длинных и узких подвальных помещениях (рис. 9); стеллажи проще всего делать из реек с неподвижными или выдвижными полками (см. с. 148).

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).

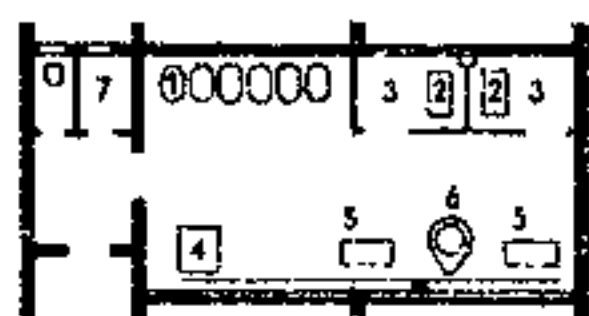




1. Место для загрузки и стирки на кухне

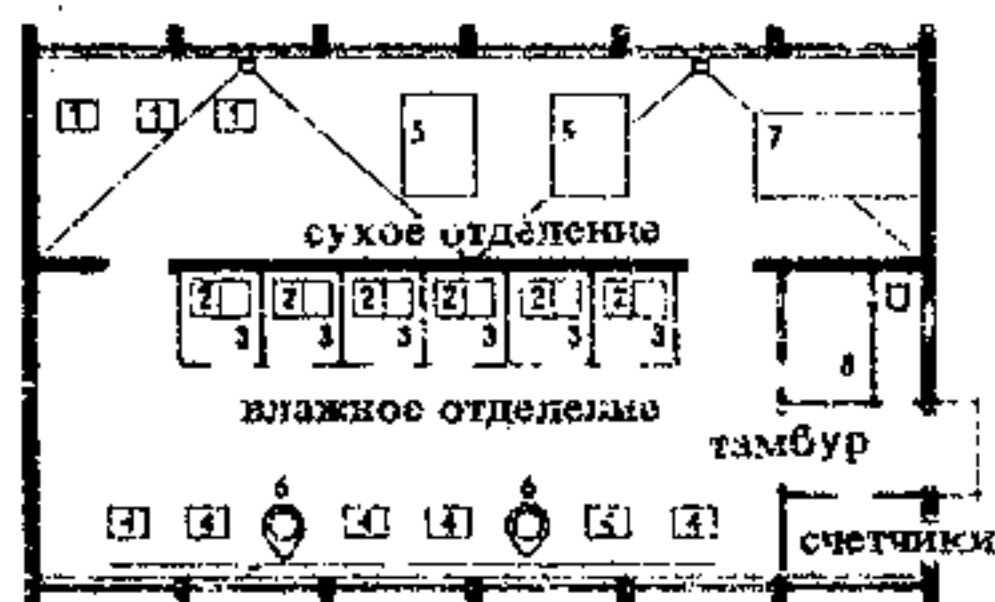


2. Хозяйственный выход из кухни через прачечную М 1:200



1-бухальные чаны; 2-машины для стирки; 3-помещение постирочной; 4-машина 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-локаль для стирки; 3-помещение постирочной; 4-стиральная машина; 5-каток 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 электроэнергии; отопление - электрическое, газовое или паровое.

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

Домовая прачечная может работать в три смены.

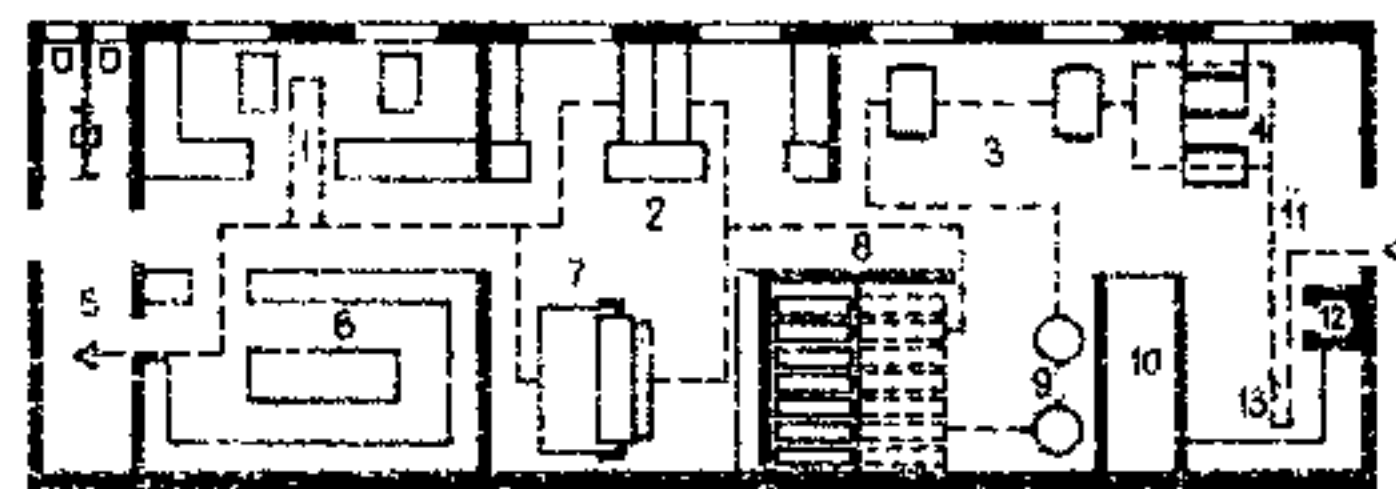
Групповая прачечная. При числе квартир порядка 70 прачечную проектируют с расчетом на обработку белья одной семьи за один прием.

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.

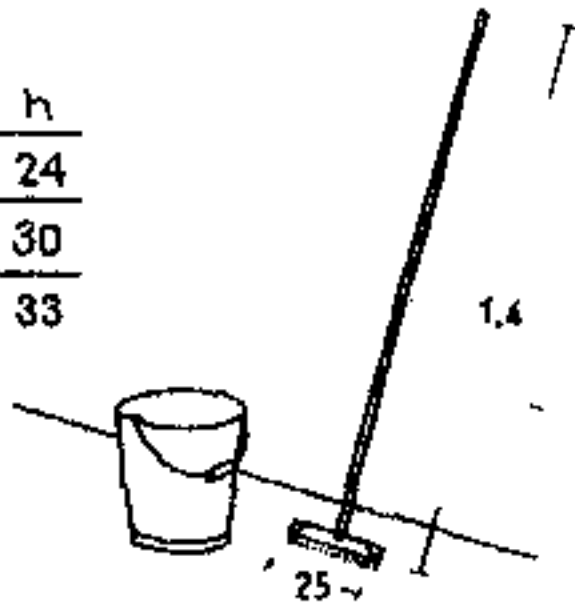
Коммунальные прачечные в последнее время вытесняют центральные прачечные. Они экономически выгоднее, там производят ремонт белья, химическую чистку и т.п.



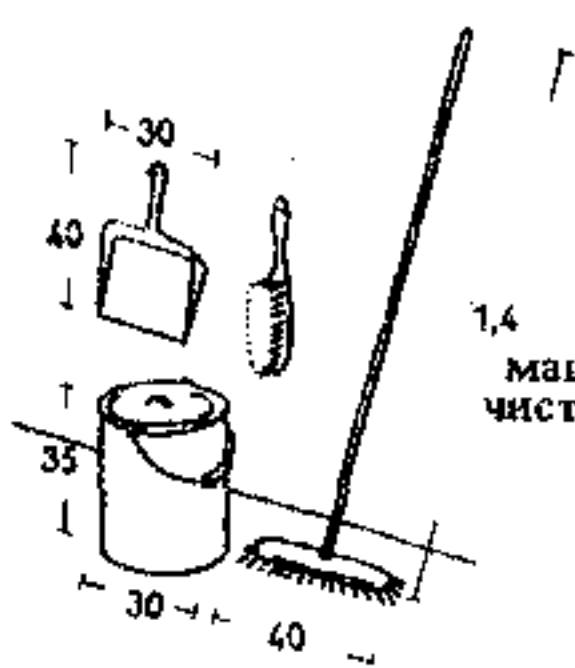
5. Прачечная при большой средней вместимости М 1:400

1-ремонт; 2-глажение; 3-стиральные машины; 4-сортировка; 5-выдача; 6-склад белья; 7-каток; 8-сушилка; 9-центрифуга; 10-моющие средства; 11-прием; 12-шкаф для обсыхания белья; 13-дезинфекционная

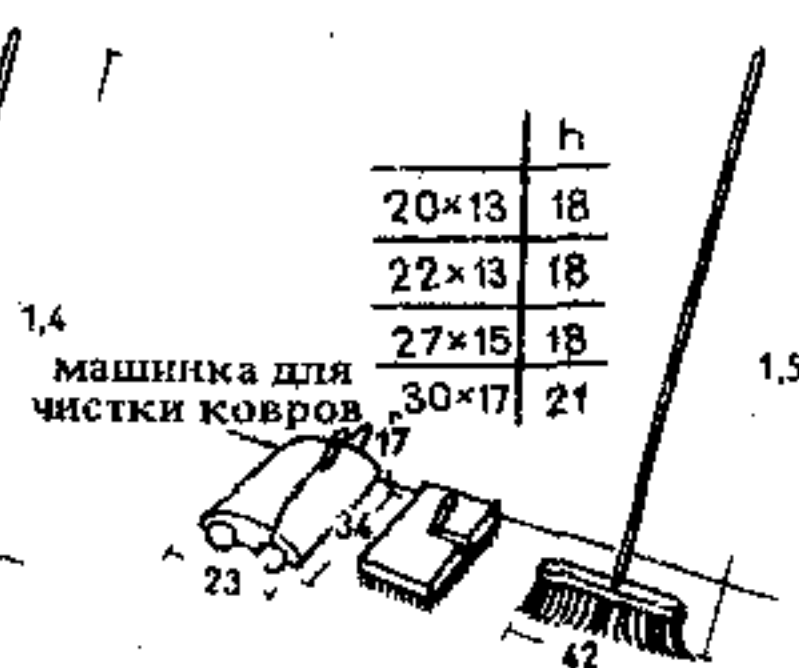
Ø	h
20	24
28	30
30	33



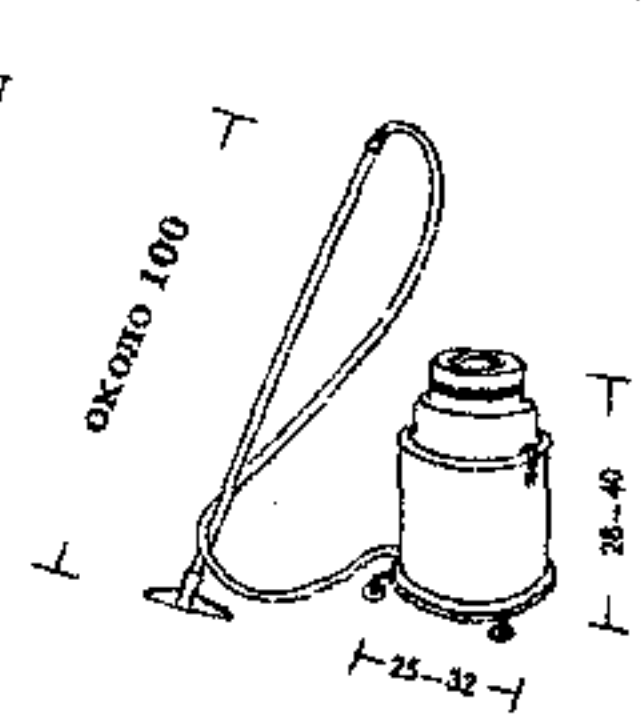
1. Ведро, швабра



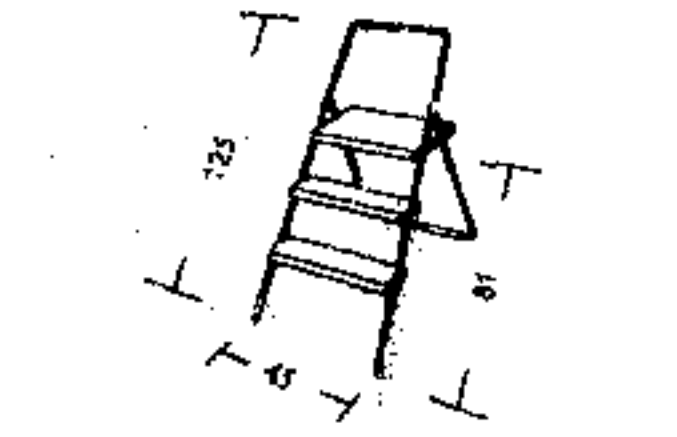
2. Мусорное ведро



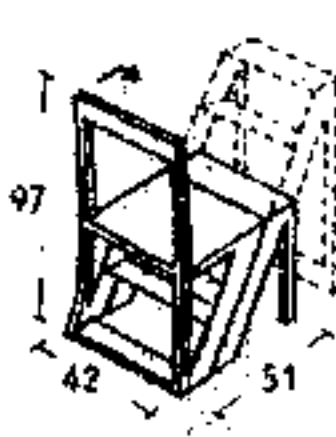
3. Щетка для натирки полов



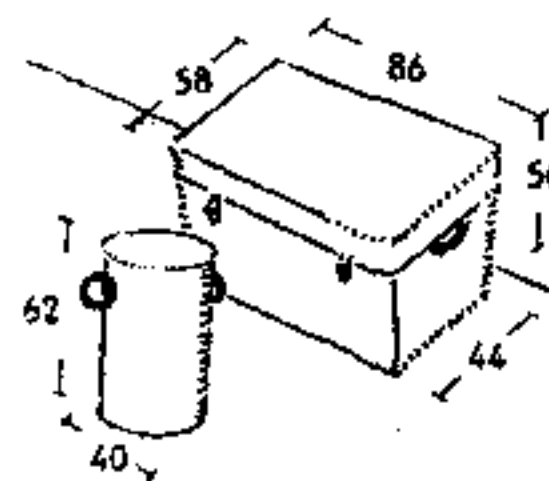
4. Пылесос типа А



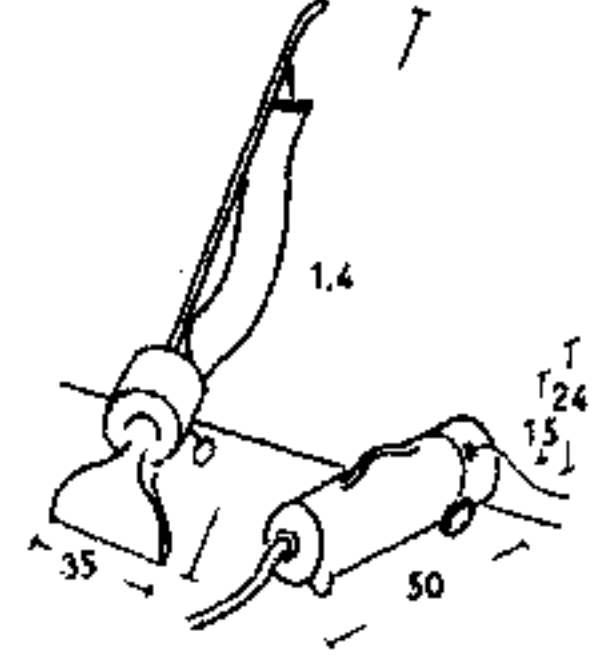
5. Домашняя складная стремянка из стальных труб



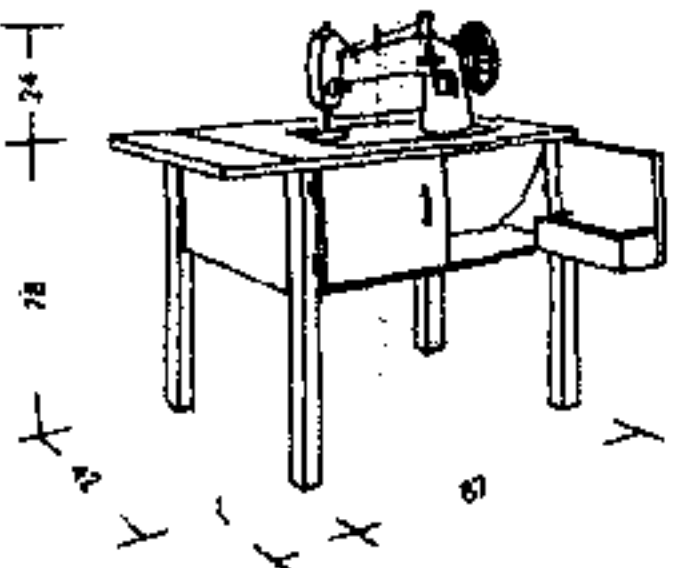
6. Струй-стрелялка



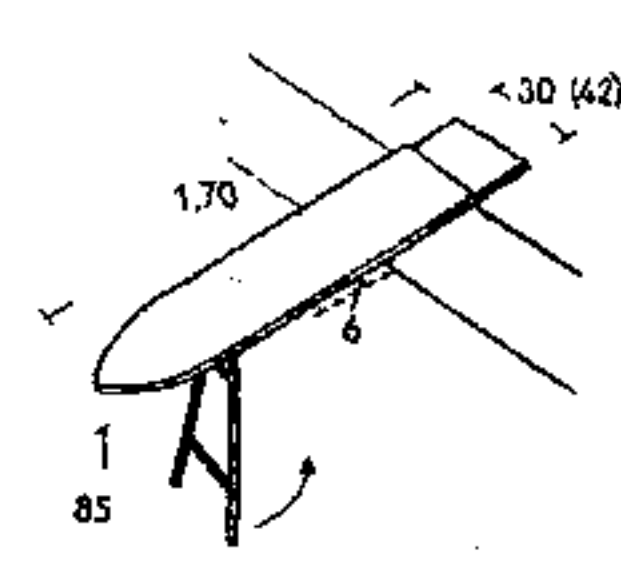
7. Ведро и корзина для грязного белья



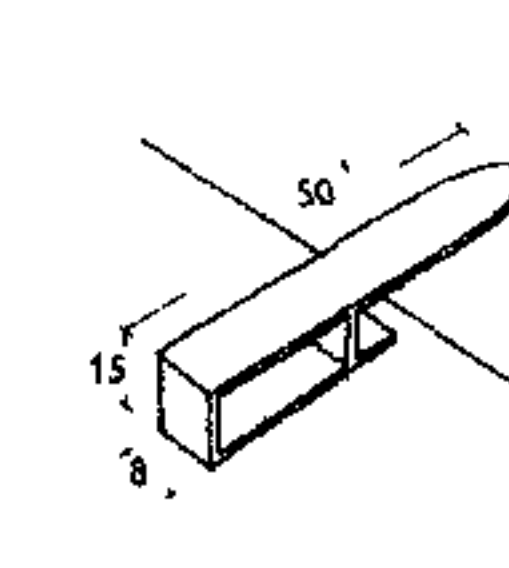
8. Пылесосы типа В и С



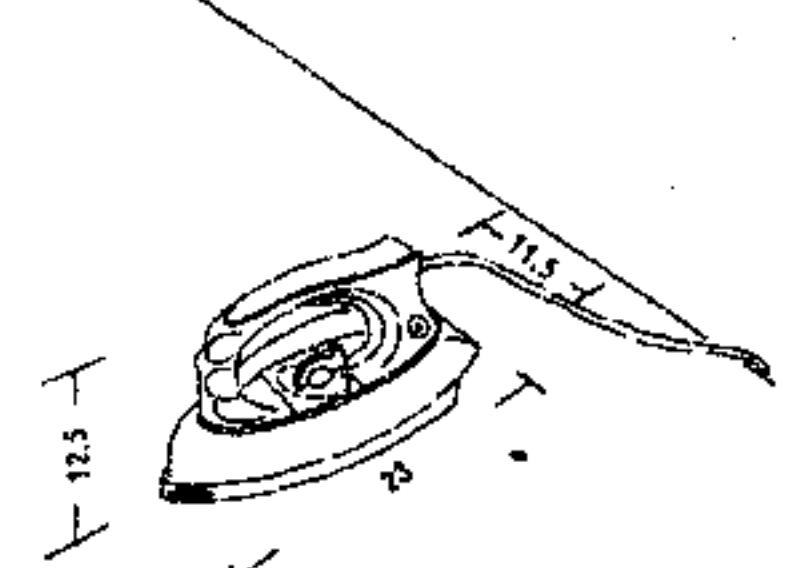
9. Швейная машина



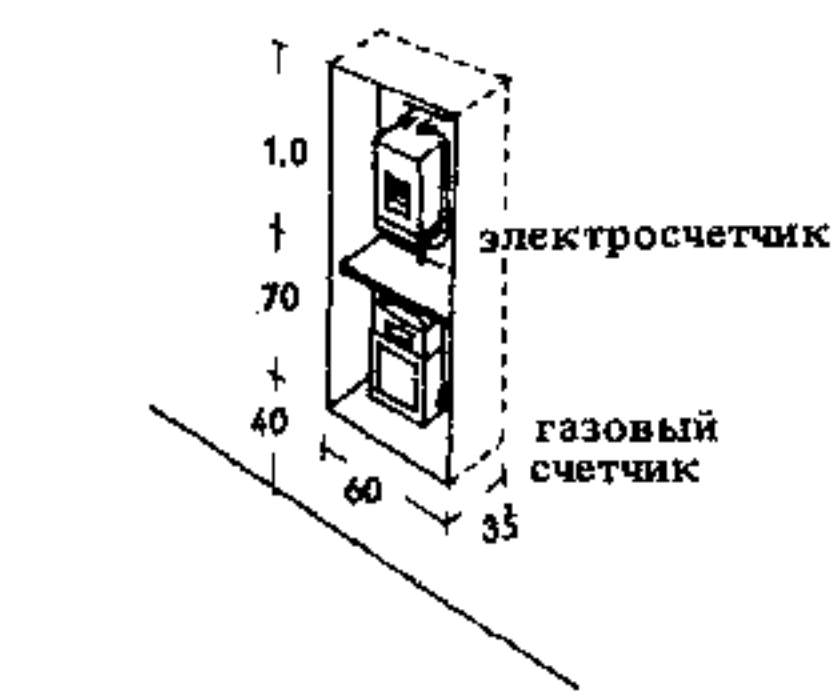
10. Гладильная доска



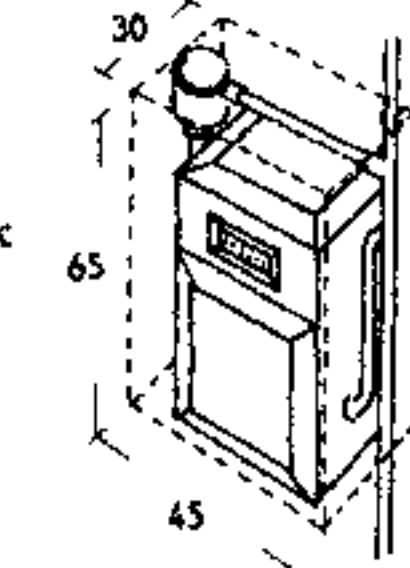
11. Гладильная доска для рукавов



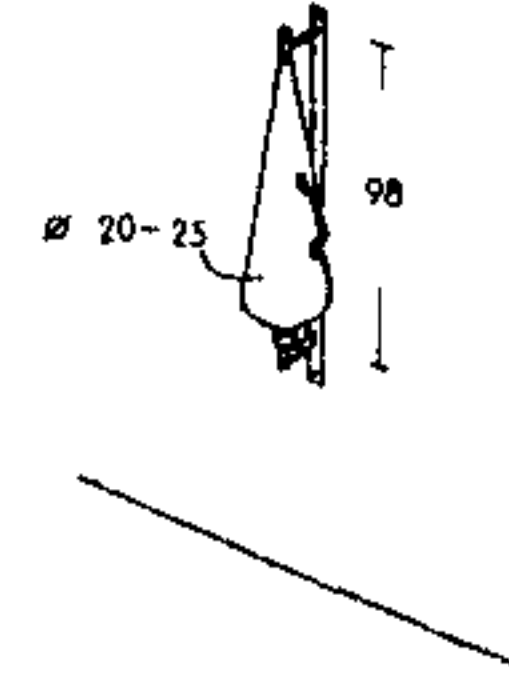
12. Электроутюг



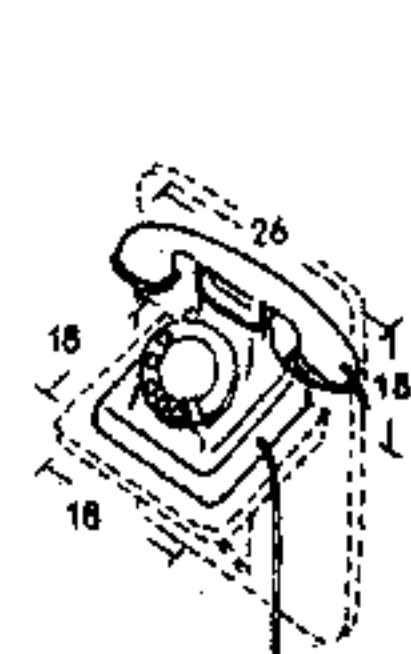
13. Шкаф для счетчиков. По нормам для Берлина шкал газосчетчика должна быть на уровне глаз (1,65-1,75 м от пола)



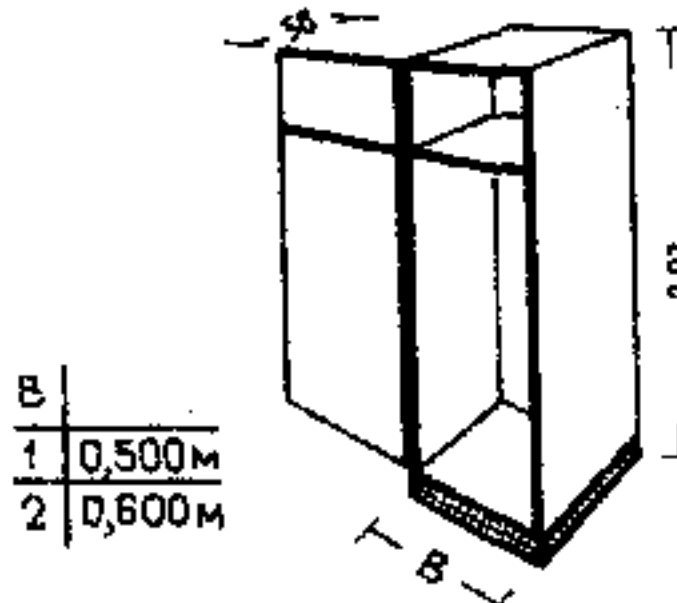
14. Газовый счетчик



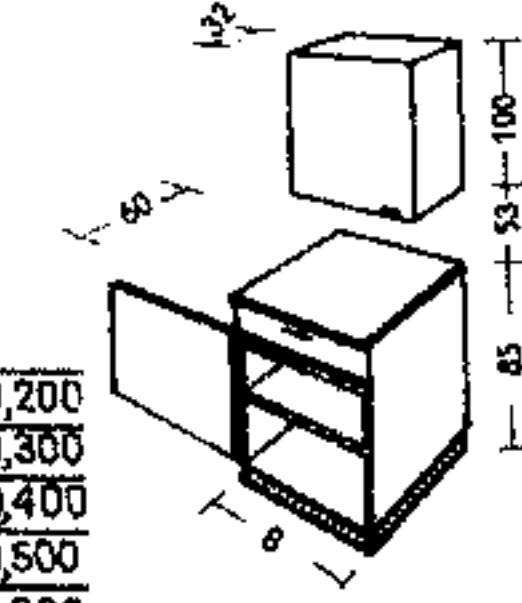
15. Огнетушитель



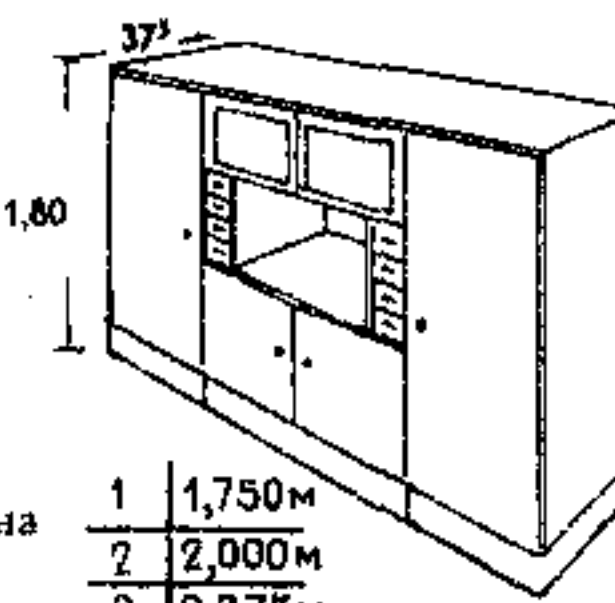
16. Настенный телефон



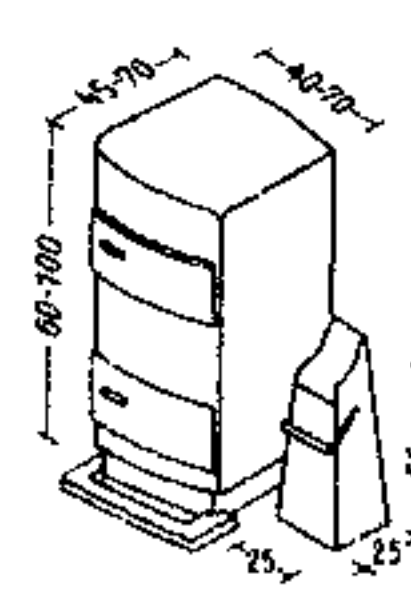
17. Шкаф для щеток



18. Тумба и настенный шкаф



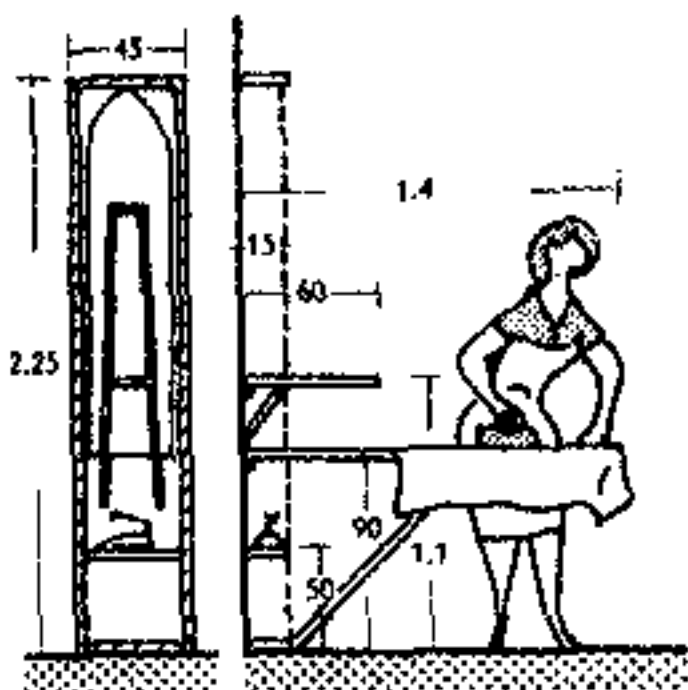
19. Сервант



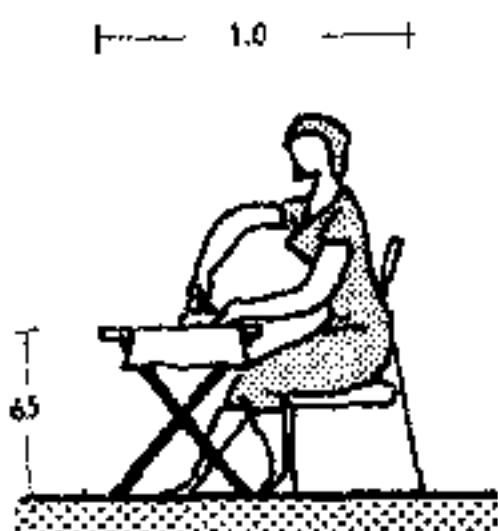
20. Печь с длительной топкой на угле и совок для угля



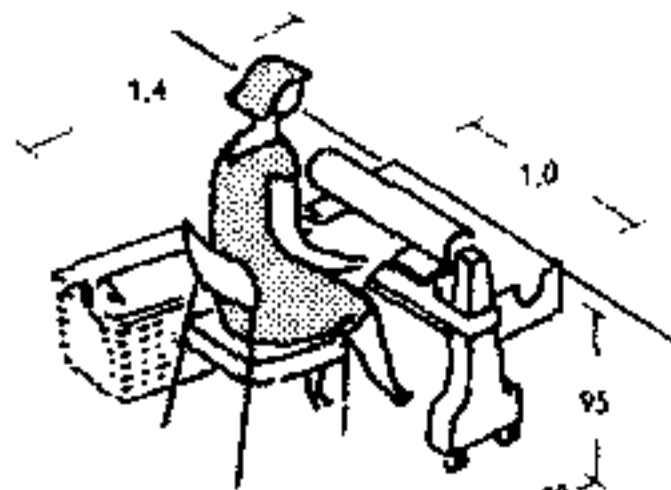
1. Схема взаимосвязей хозяйственного помещения



2. Откидная гладильная доска, укрепленная на стене

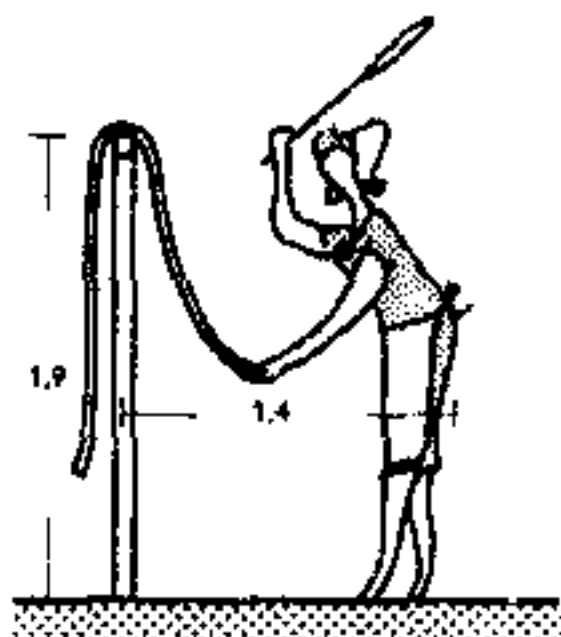


3. Плоская рабочая зона при глажении сидя

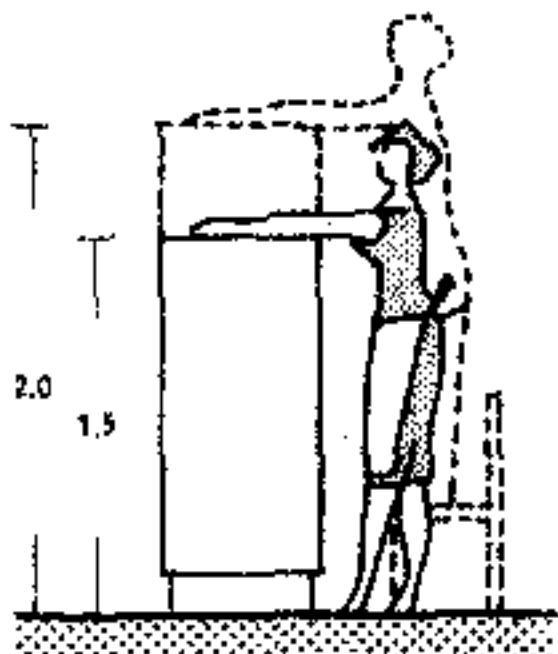


электроголадилка фирмы "Протос"

4. Плоская рабочая зона при глажении электрической машиной



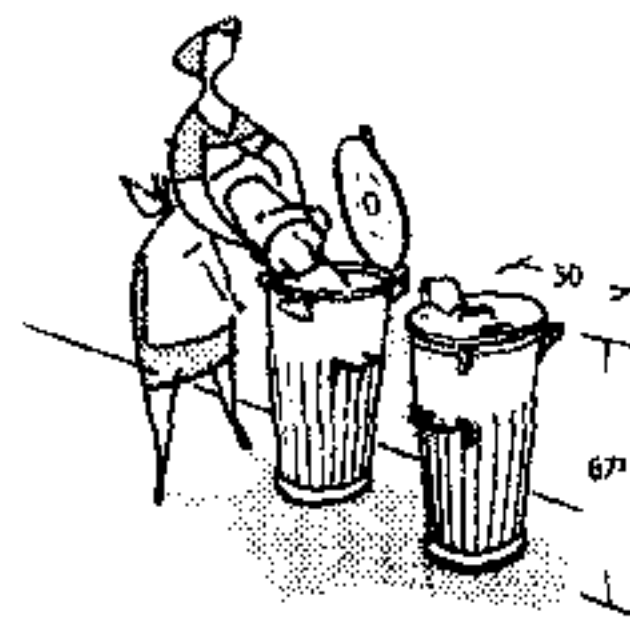
5. Перекидывание ковров



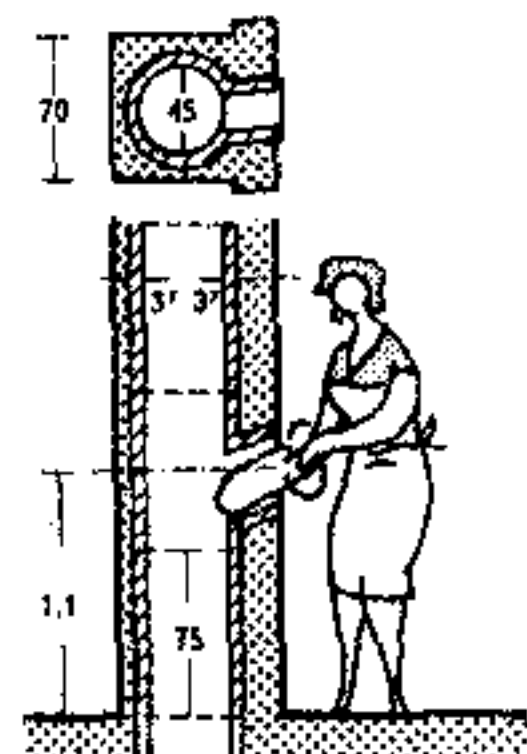
6. Целесообразные высоты шкафов



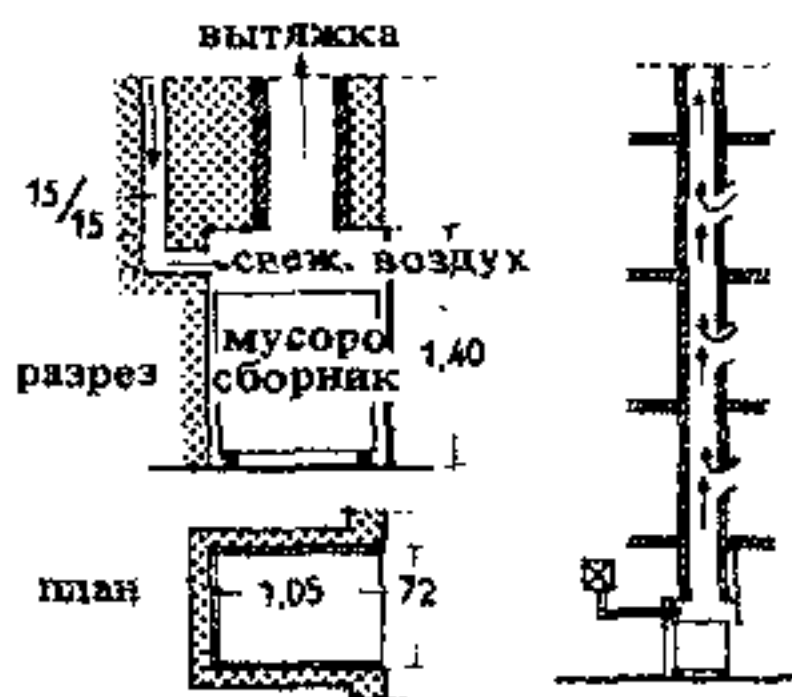
7. Удобная высота установки мусорного ведра и т.п.



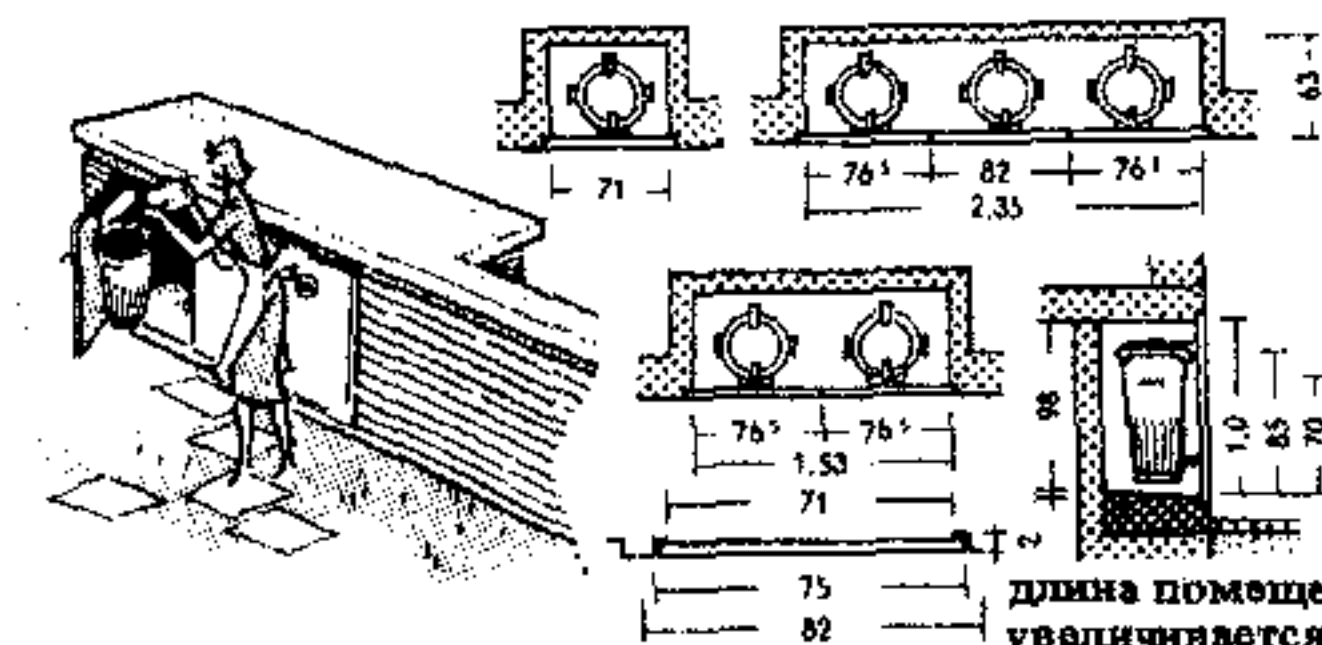
8. Стиральные мусоросборники



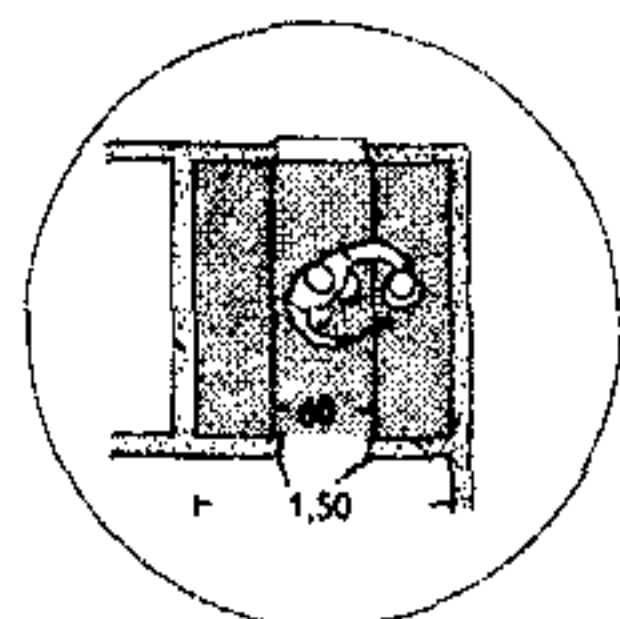
9. Сбрасывание мусора в бумажных пакетах



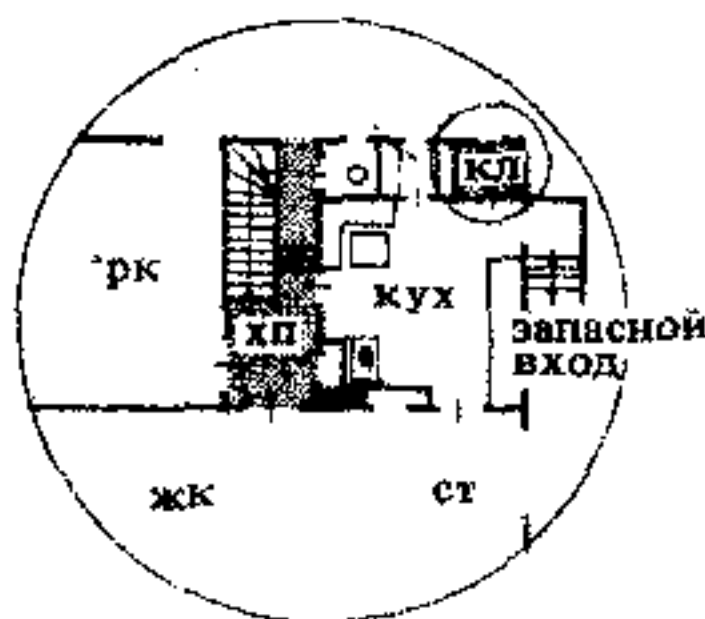
10. Мусоросборник в подвале. Схематическое устройство мусоропровода в многоэтажном здании



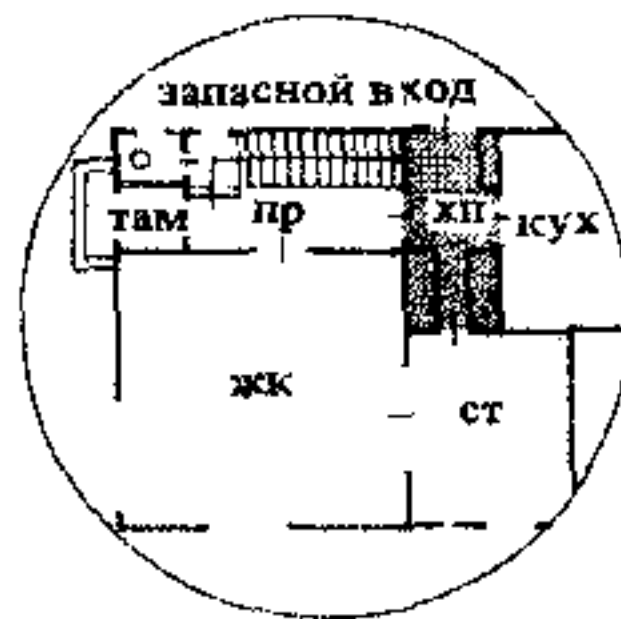
11. Потребность в площадях для размещения на дверцы мусоросборников



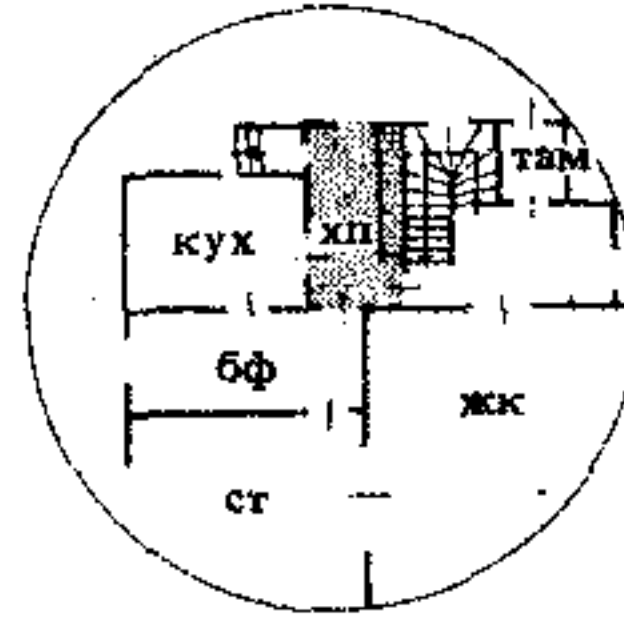
12. Простейшая хозяйственная кладовая



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

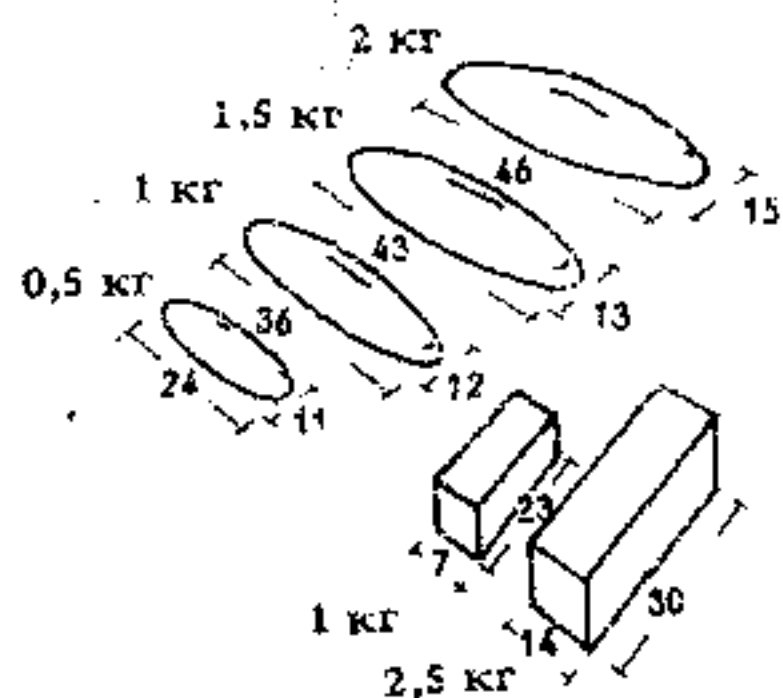


14. Хозяйственное помещение одновременно служит буфетной в доме средних размеров

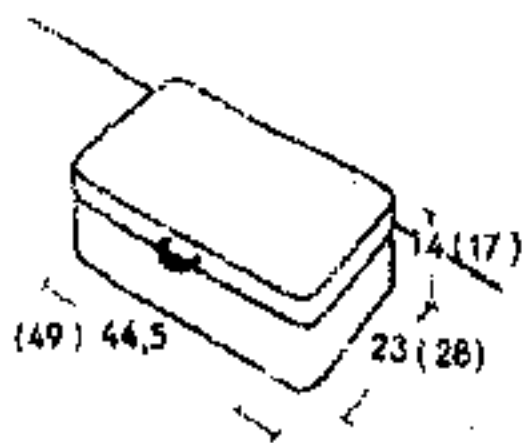


15. Хозяйственное помещение между кухней и буфетной в большом доме

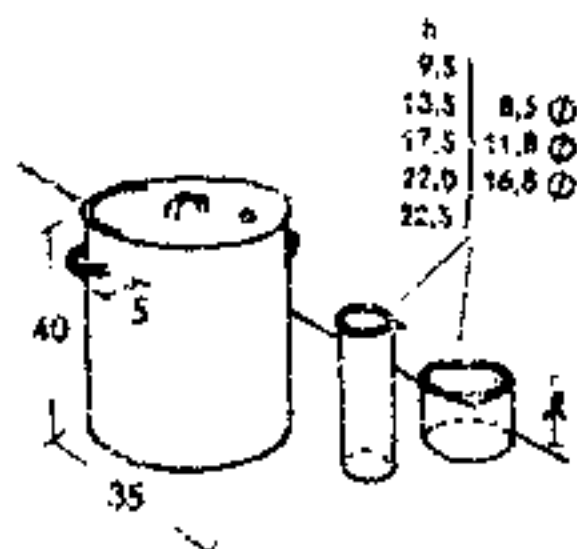
Предметы, хранящиеся в кладовых



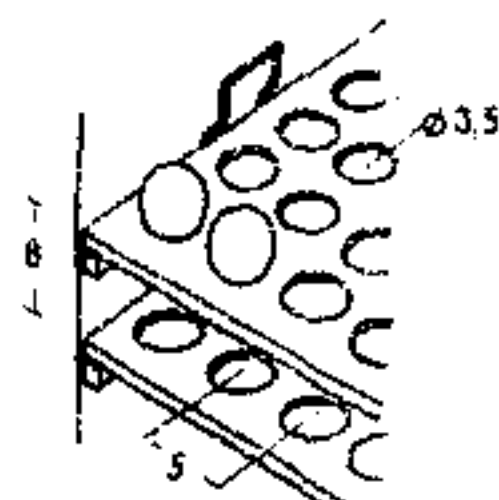
1. Хлеб



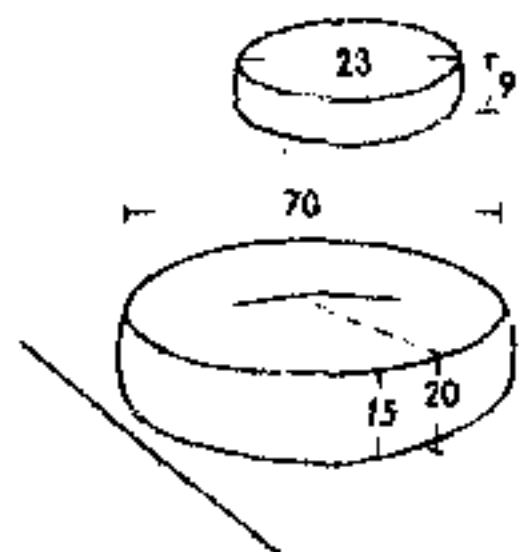
2. Хлебница



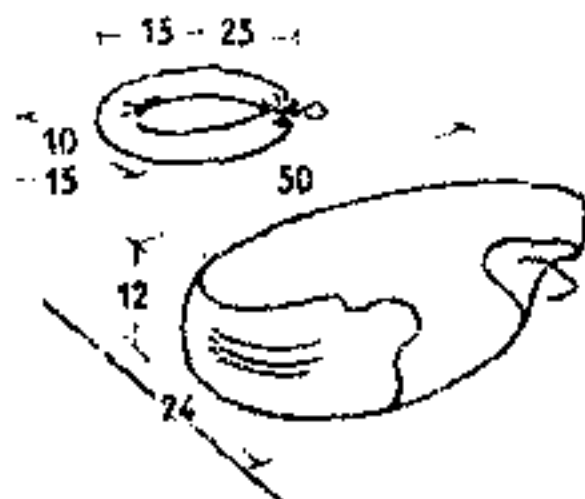
3. Кухоня и емкости для разведения дезинфекции



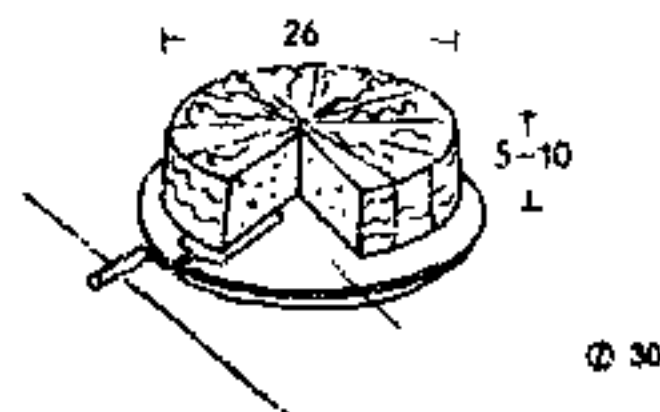
4. Рамка с оплоскиванием для хранения дезинфекции. Размер рамки на 100 л и 50 х 50 см



5. Сыр



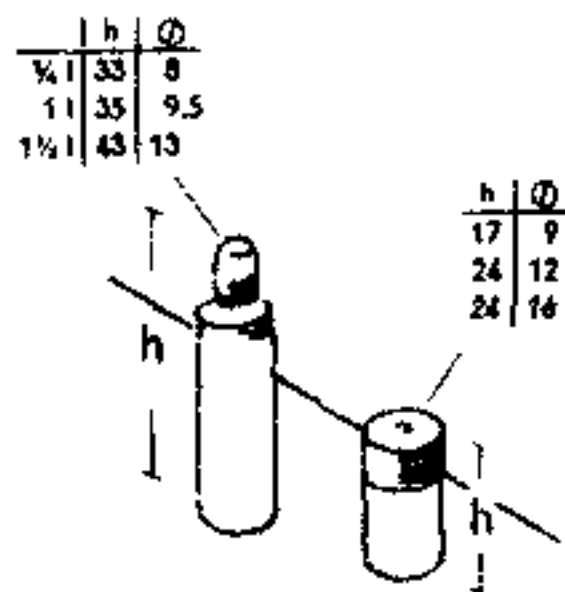
6. Мясные продукты: колбаса и окорок



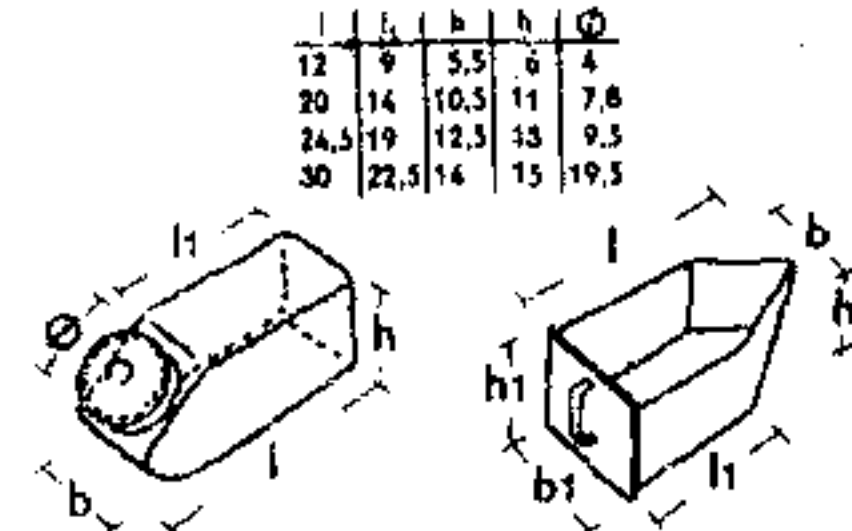
7. Торт и блюдо для торта Ø 30



8. Мороженники

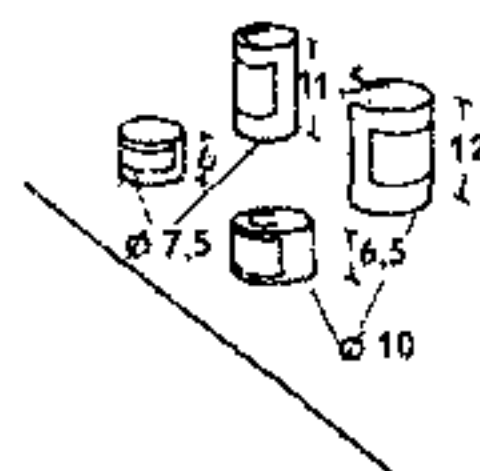


9. Термос для питья и еды



10. Видовые емкости кухонных шкафов для хранения сыпучих продуктов: стеклянные, жестяные, алюминиевые и пластмассовые

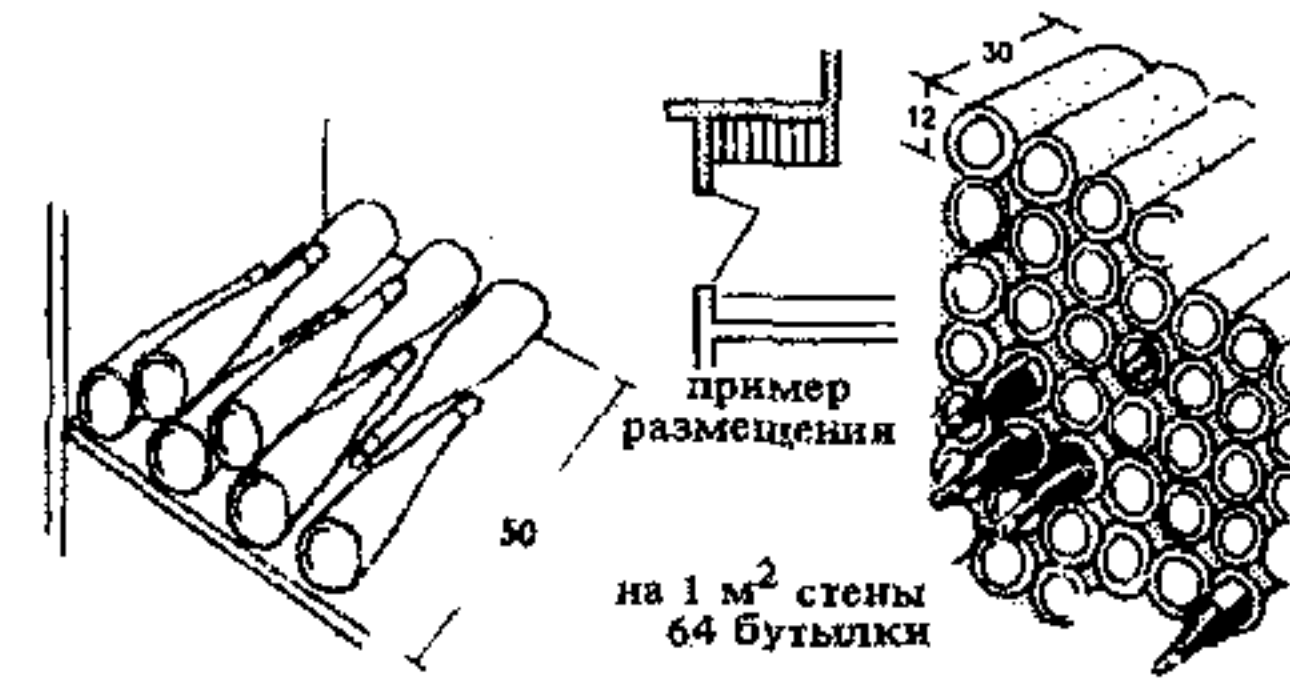
емкость, кг	ширина	высота	глубина
1/4-2	10	13.2	25
1 1/4-3	12.5	15	30
2.5-6	15	20	35



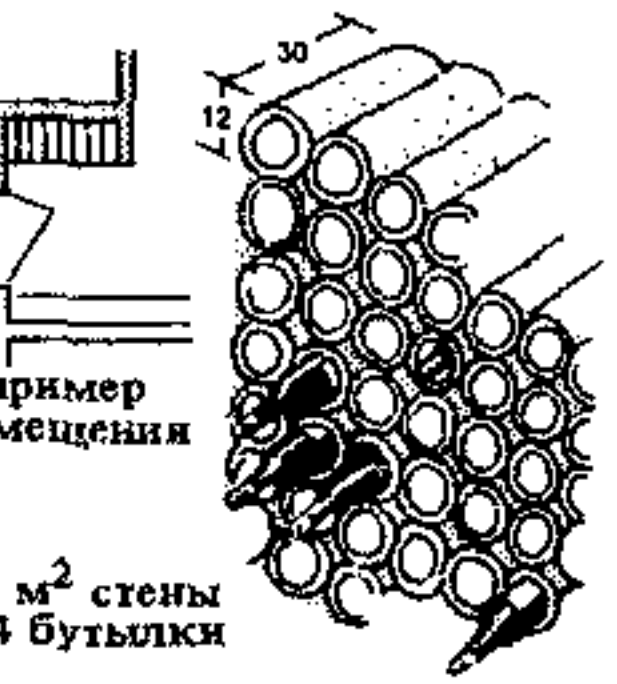
11. Консервы



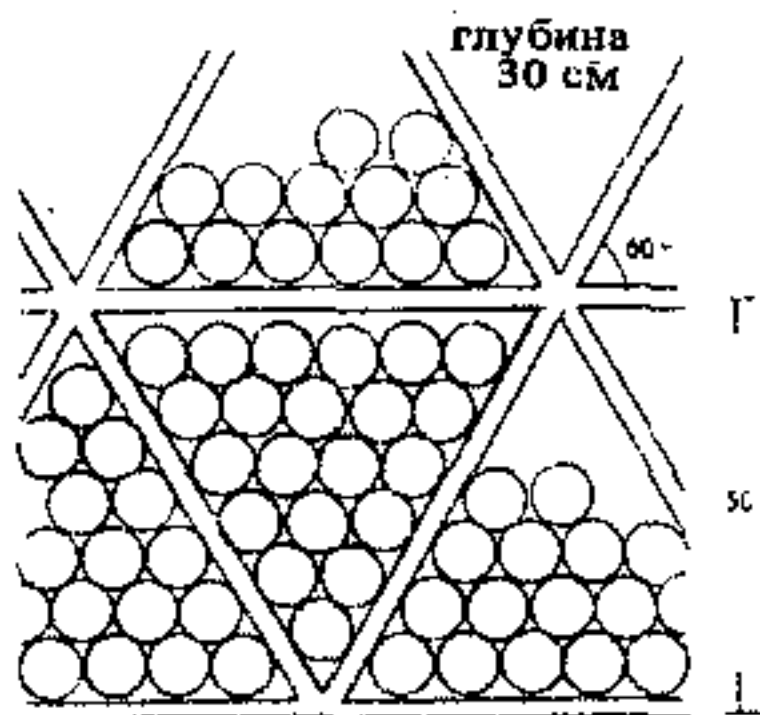
12. Бутылки



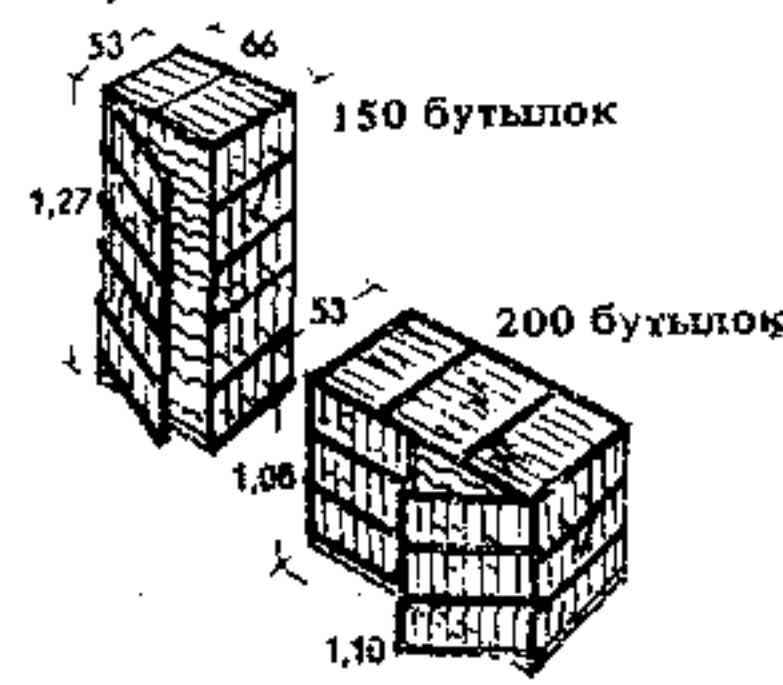
13. Полки для хранения винных бутылок



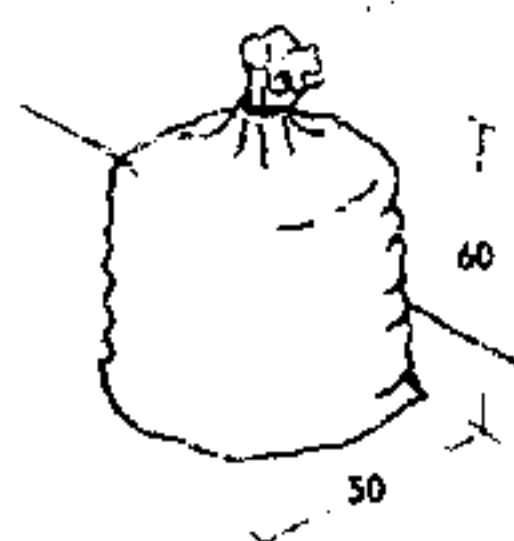
14. Стеллаж из деревянных труб для хранения вина и бутылок



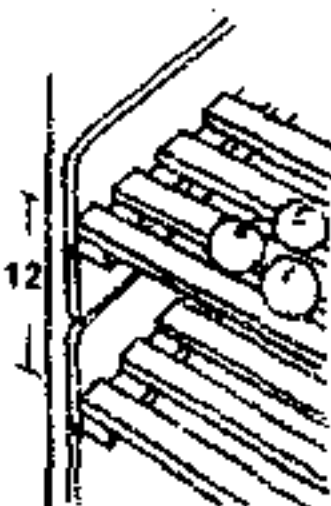
15. Стеллаж для хранения вина и бутылок



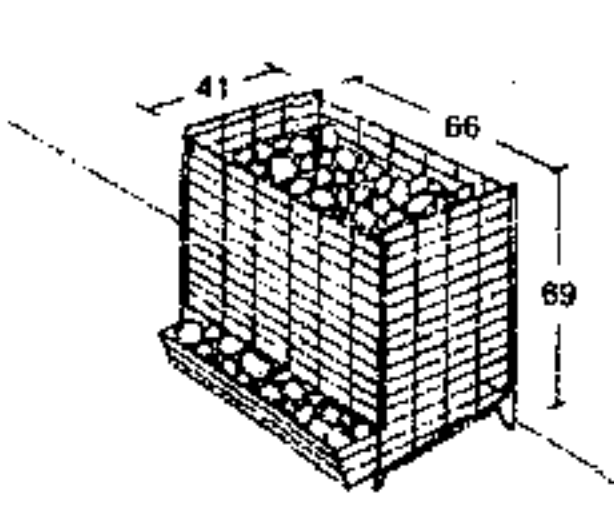
16. Металлические шкафы для хранения вина в бутылках



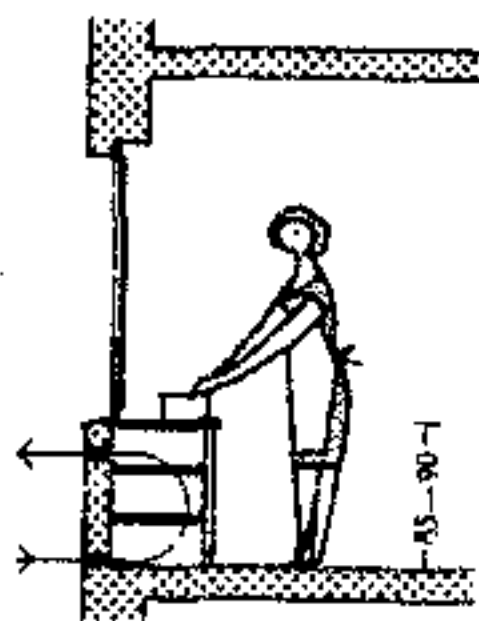
17. Картофельный мешок на 50 кг



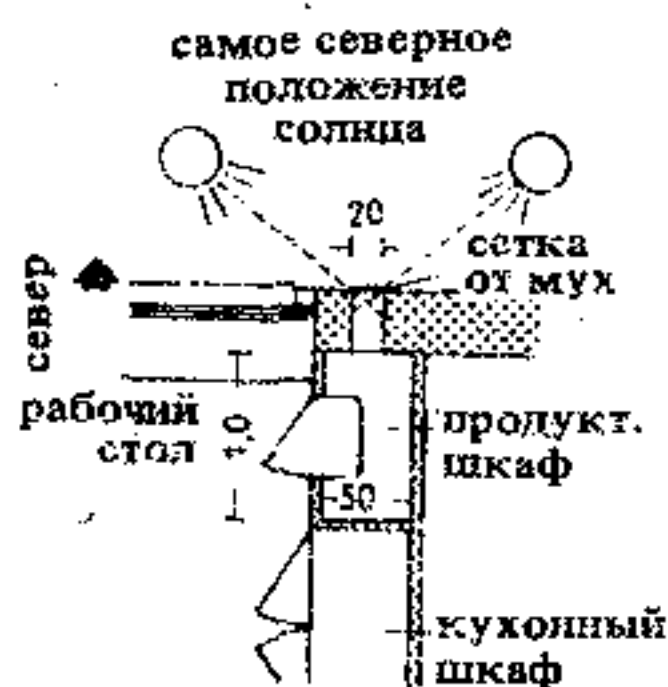
18. Стеллаж для фруктов 80 x 42



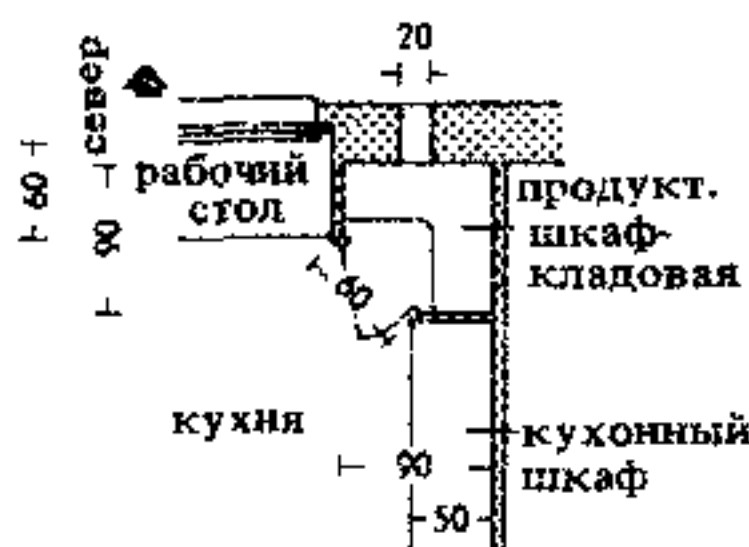
19. Картофельный мешок на 2 кг



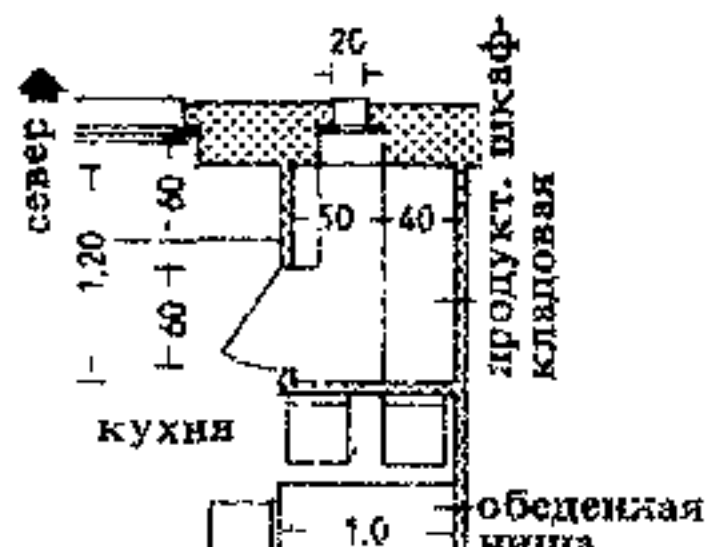
1. Экономичное использование нижней части рабочего пространства у окна для хранения продукции; в стене два отверстия для проветривания; решенные выданные задачи



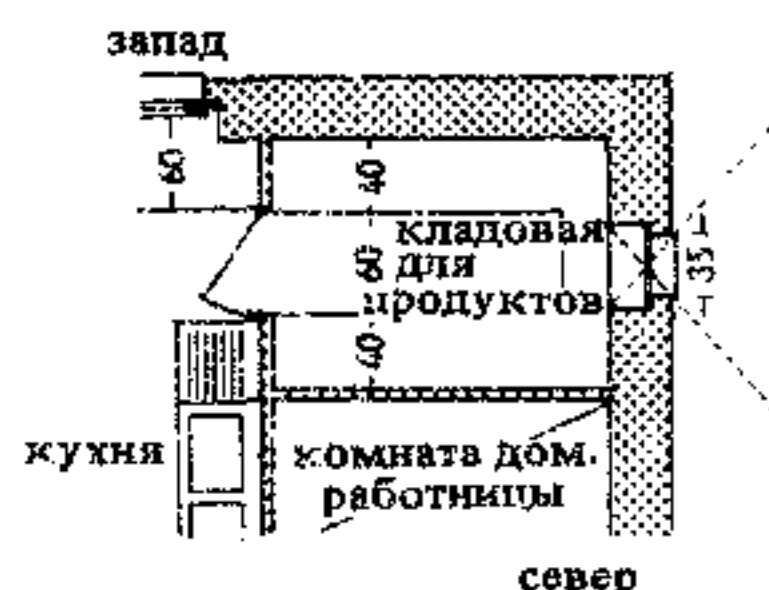
2. Узкий шкаф для продуктов, примыкающий к кухонному шкафу; узкие высокие окна предохраняют от попадания прямых солнечных лучей



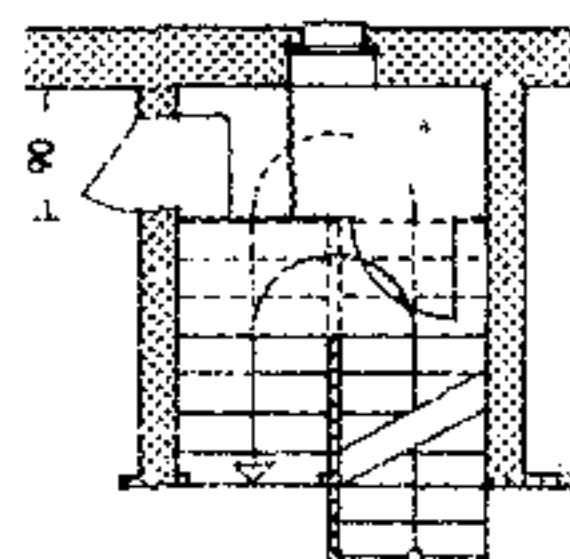
3. Удобное угловое расположение шкафа (кладовой) для продуктов у окна между рюбочки столом и кухонным шкафом.



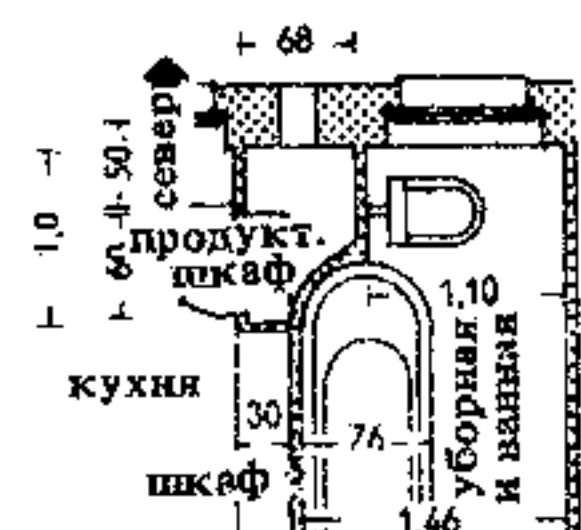
4. Просторная кладовая для продуктов, чайный столик для удобного отдыха на 5 мест.



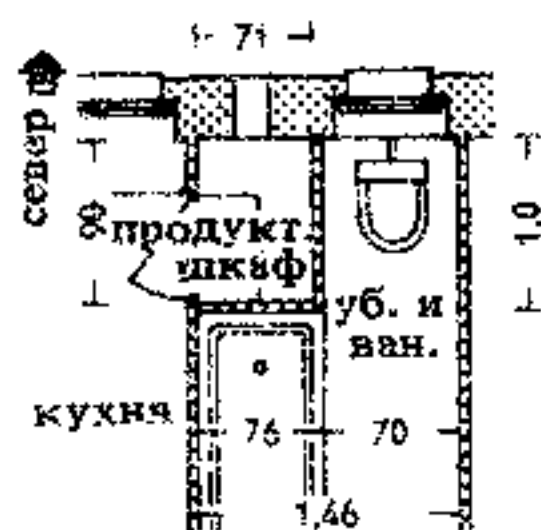
5. Очень большая кладовая для продуктов в домах без подвала. Максимальная площадь пола, которую можно освещать благодаря размещению окна против двери



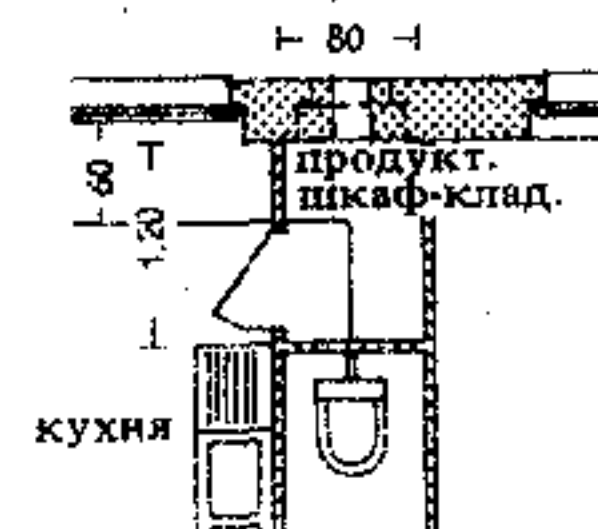
б. Кладовая для продуктов (с) лестничной клеткой: вход в левую (маленькую) часть из кухни; в правую — с площадки лестницы, ведущей в подвал



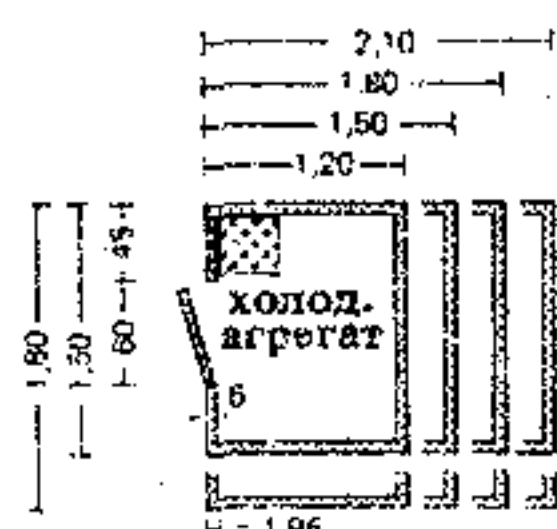
7. Обычное размещение кладовой для продуктов в многоквартирных домах рядом с размещенным санузлом;



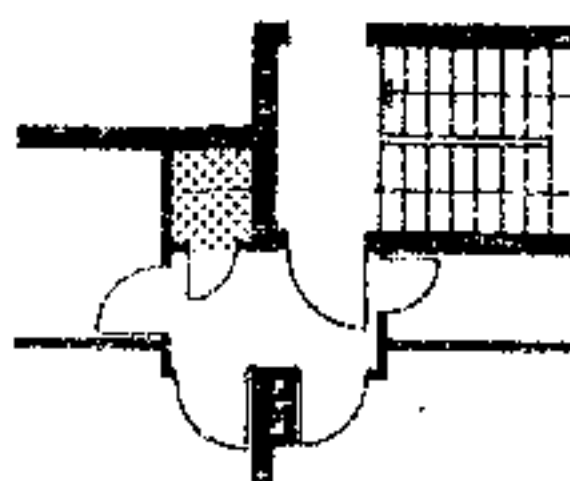
• 8. Размещение кладовой для продуктов и ванной комнаты и экономит площадь



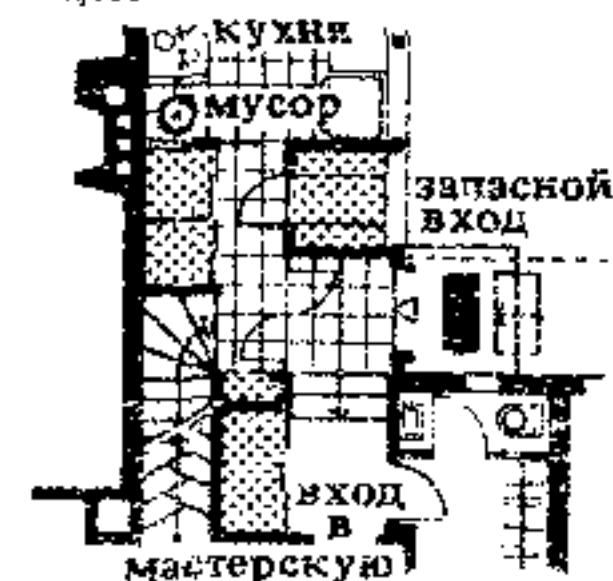
9. Вытяжка из урбонной через смежные кладовую (см. в тексте)



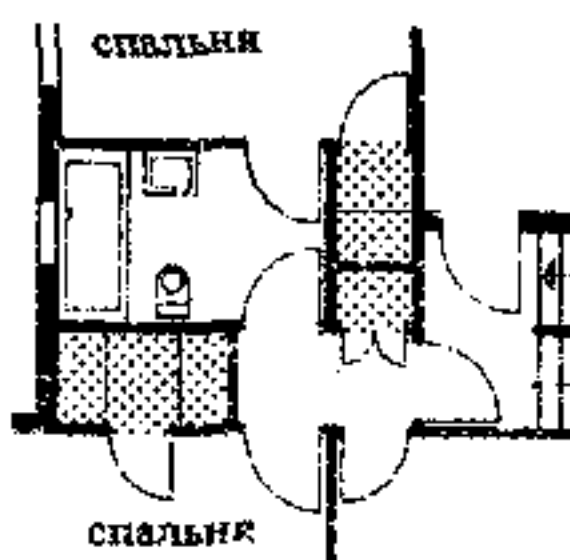
10. Холодильная камера



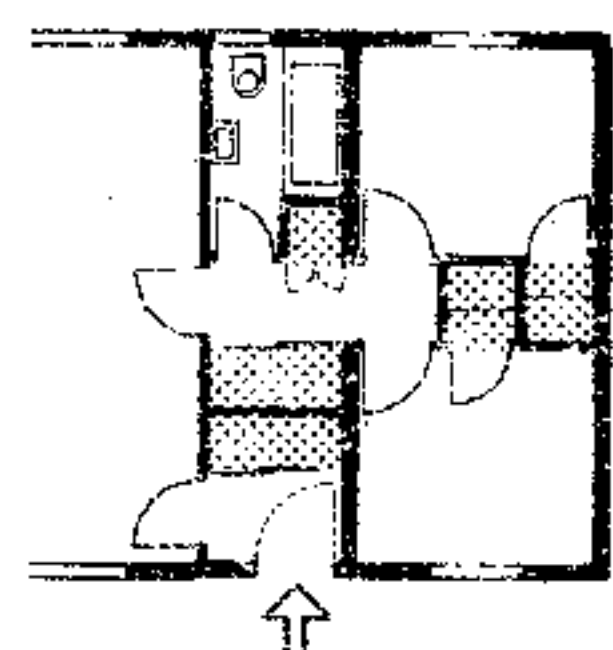
1. Хозяйственный складочный в передней



2. Кладовые в хозяйственной части жилого дома с художественной мастеровской (см. с. 243). Архив. Ной-ферт



3. Кладовые рядом с коридором, ванной и спальнями



4. Размещение встроенных шкафов в американском однотомном доме.

ЧУЛДНЫ

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.

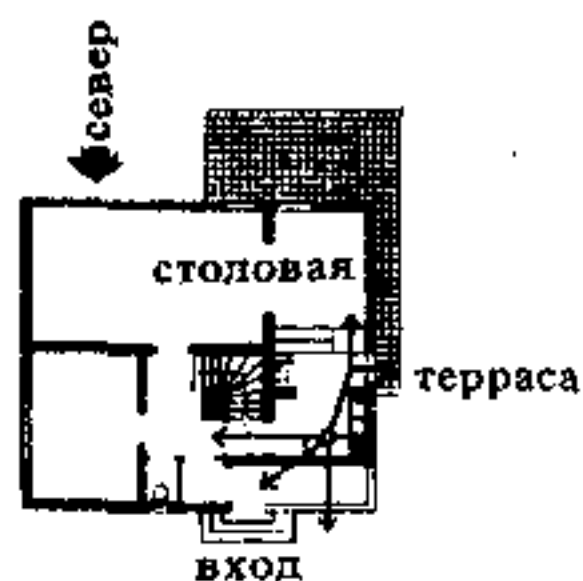
Двери кладовой делают открывающимися наружу или раздвижными, чтобы полностью использовать ее площадь. В стены забивают крючья и устанавливают съемные полки для максимального использования площади хранения и возможности проветривания.

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

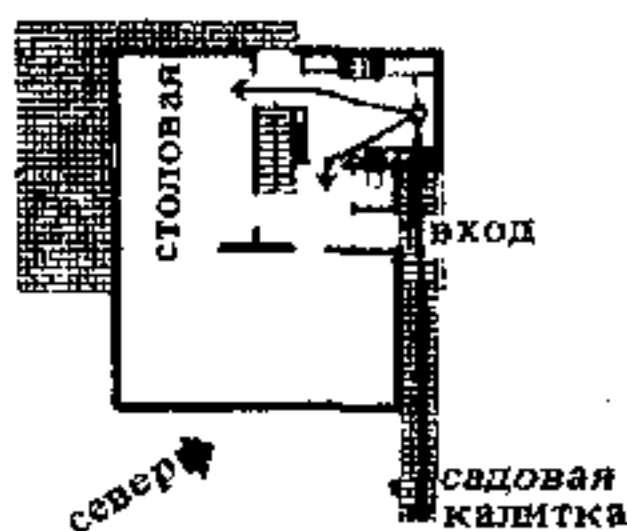


- зрительная связь из кухни
 — пути сообщения с другими помещениями
 - - - помещения, предусматриваемые только в больших домах

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



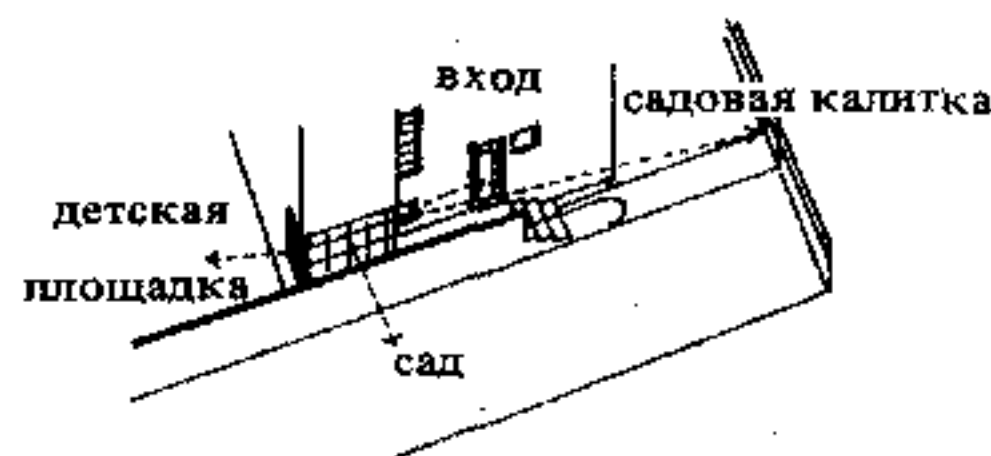
2. С рабочего места в кухне видны вход, лестничная клетка, столовая и терраса



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.

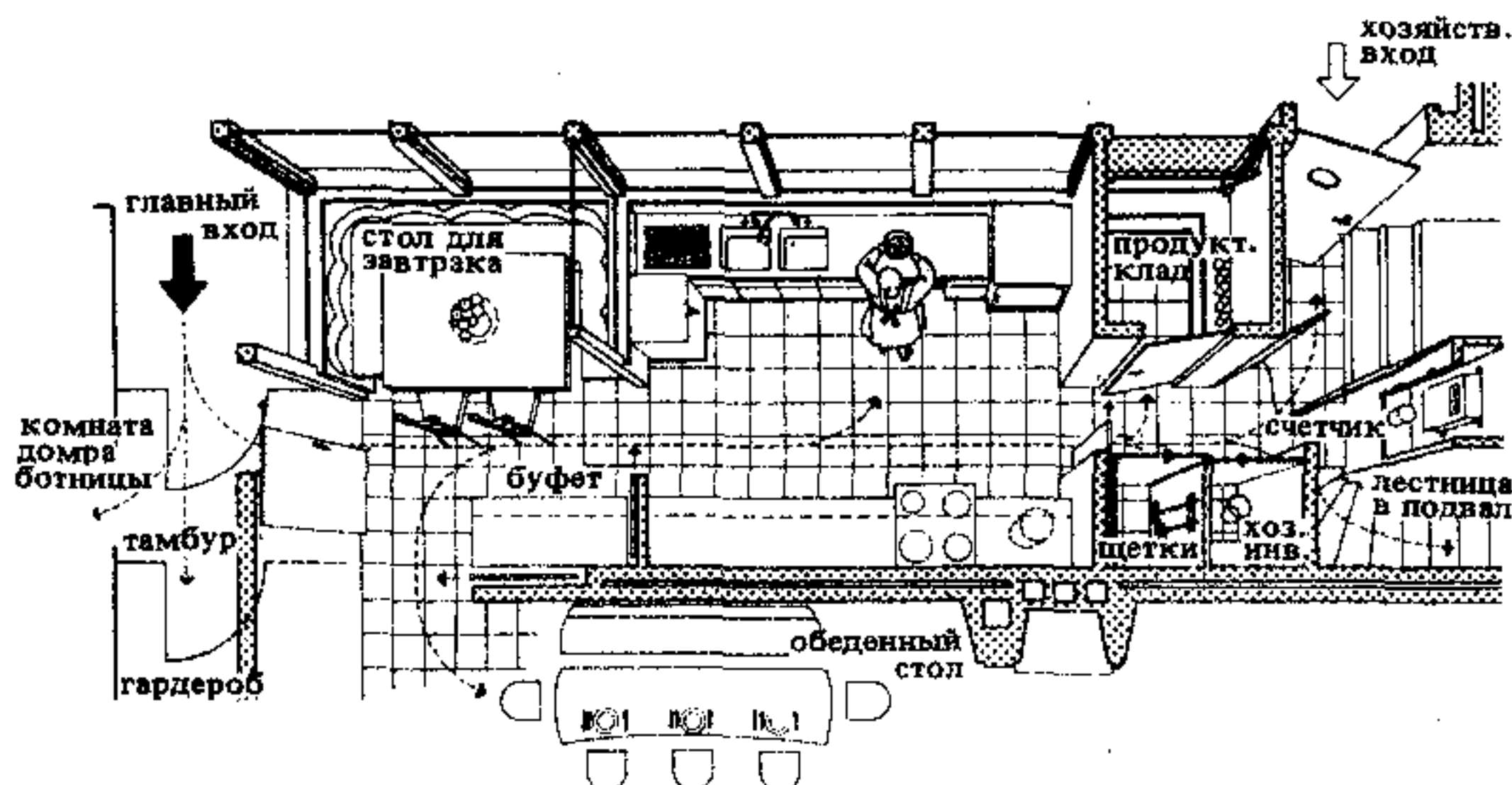
Для оборудования кухни в квартире на 4 чел. требуется рабочий фронт длиной ≥ 7 м, шириной 60 см у стены; при удобной планировке кухни ее площадь должна составлять $\geq 8,4$ м² (без обеденного стола). Отделка стен и мебели в кухне должна быть водостойкой и допускать влажную уборку; напольное оборудование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

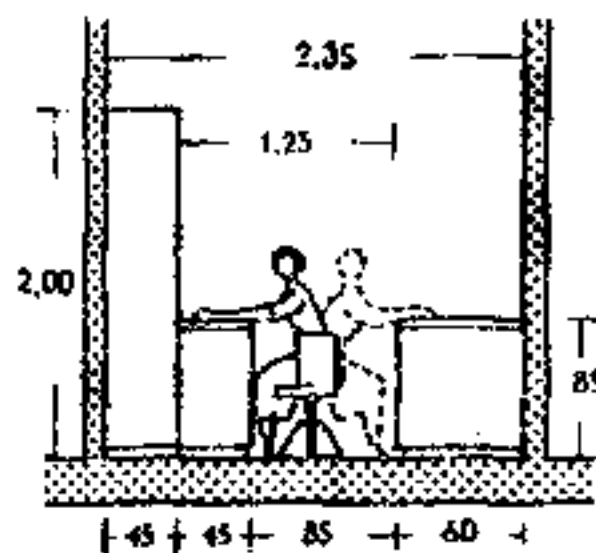
Кухня с двухрядным оборудованием: важнейшие рабочие зоны у двух противоположных стен показаны на с. 153, рис. 10. Ширина прохода ≥ 120 см.

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.

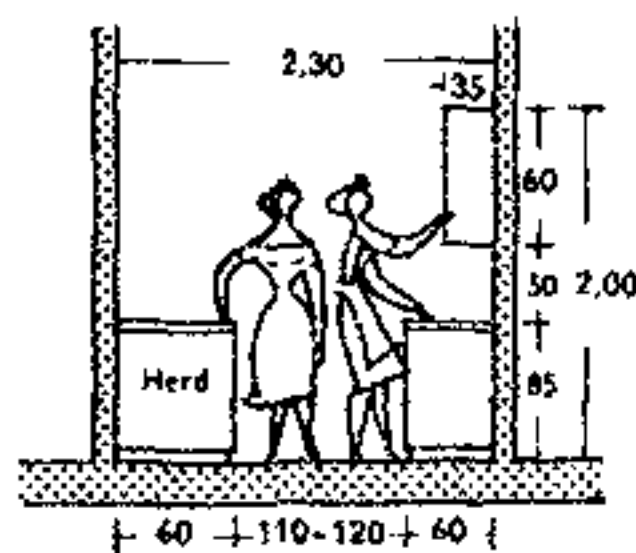
Кухня с П-образно установленным оборудованием: модификация кухни с двухрядным оборудованием, однако имеет дополнительное рабочее место у окна (см. с. 153, рис. 11). Навлучшая планировка кухни - с окнами, расположенными с левой стороны по отношению к основному оборудованию кухни.



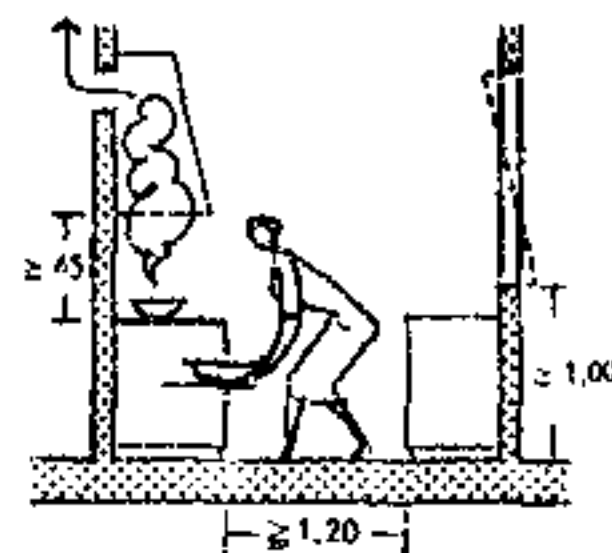
7. Кухня с буфетной в большом многоквартирном доме с хорошей связью со входом, обеденными столами и хозяйственными помещениями, с удобным наблюдением за главным и второстепенным входами. Шаг колонн 1,25 м (см. стр. 243, рис. 1) Архит. Нойферт



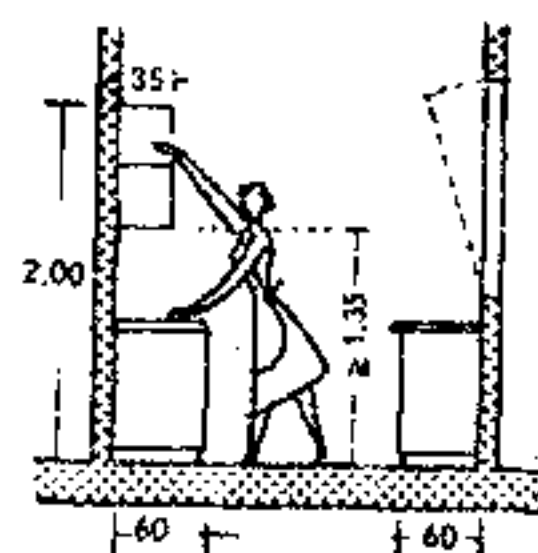
1. Разрез кухни, рассчитанной на работу 2 чел.



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



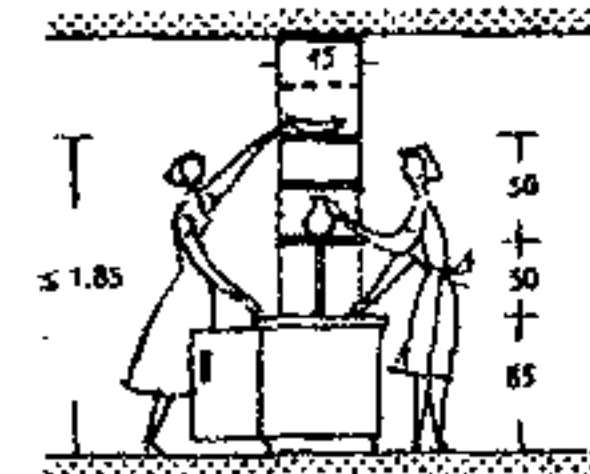
3. При низком размещении духового шкафа необходимо предусмотреть достаточно свободного места для работы. Над плитой следует предусмотреть вытяжку



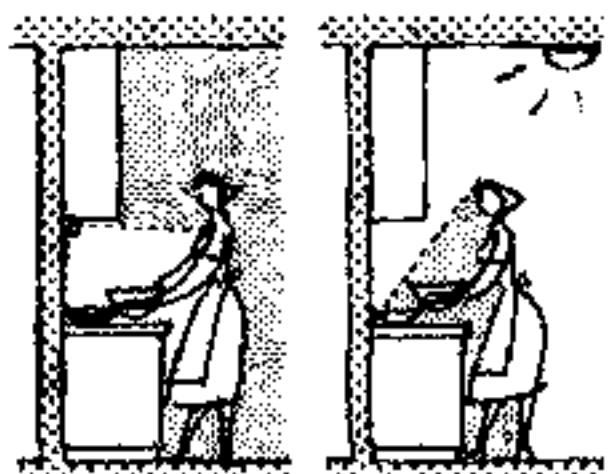
4. Ширина рабочего стола 60 см, вспомогательного стола — 60 см



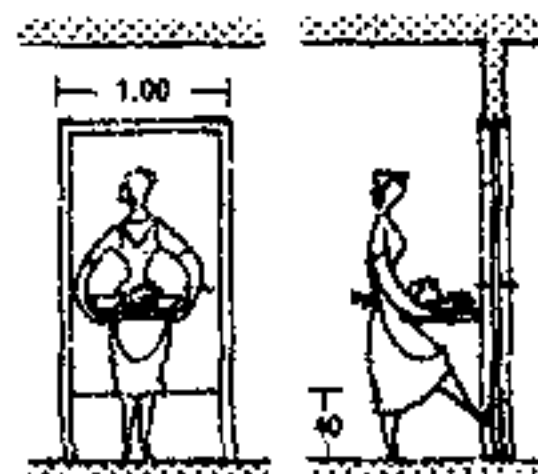
5. В кухне следует предусмотреть место для работы сидя. Лучше всего установить выдвижную доску под ящиком рабочего стола; сверху устраивается выдвижная доска для разделки продуктов



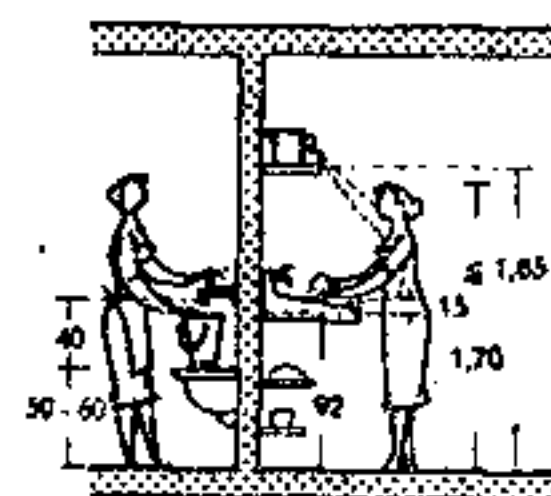
6. Передоконное окно из кухни, моечной или буфетной в столовую или к обеденному столу; над ним устроены полки для посуды, открывающиеся в обе стороны



7. Правильное и неправильное устройство искусственного освещения на кухне



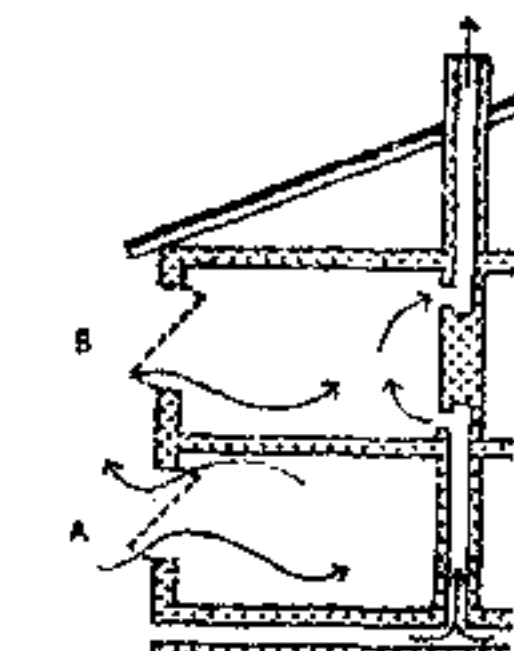
8. Между буфетной и столовой удобнее всего применять качающиеся двери. Поскольку руки заняты, то дверь чисто открывает проход, поэтому ее оббивают внизу металлом или пластиком



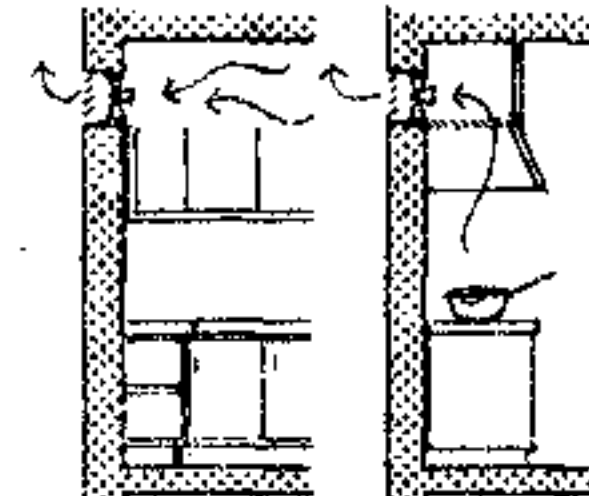
9. Нормальная высота рабочей поверхности и максимальная высота мойки; над ней полки для редко употребляемой посуды



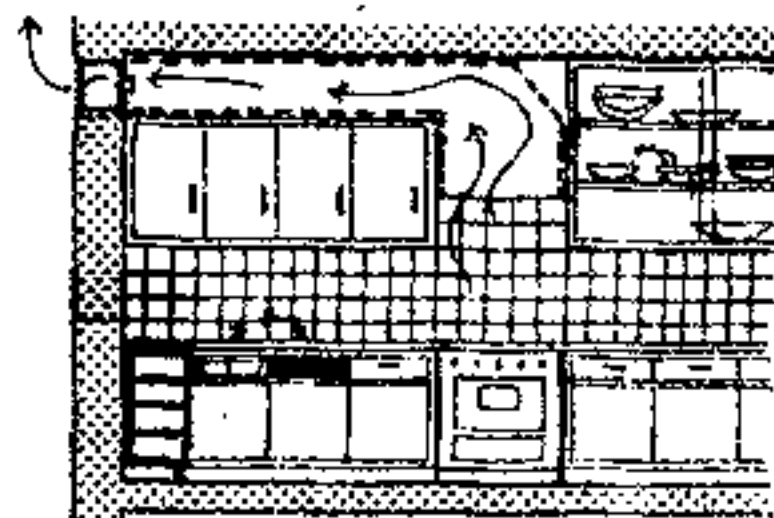
10. Обычная высота рабочего стола 85 см является средней величиной между удобными высотами столов для разделки теста и мойки



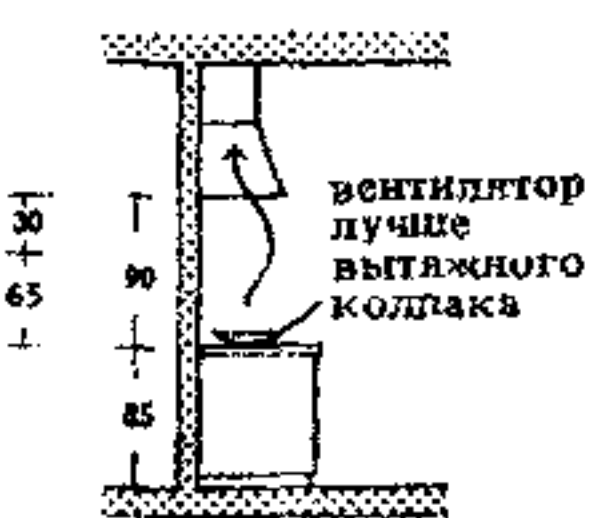
11. Естественная вентиляция в кухне; система В лучше системы А



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

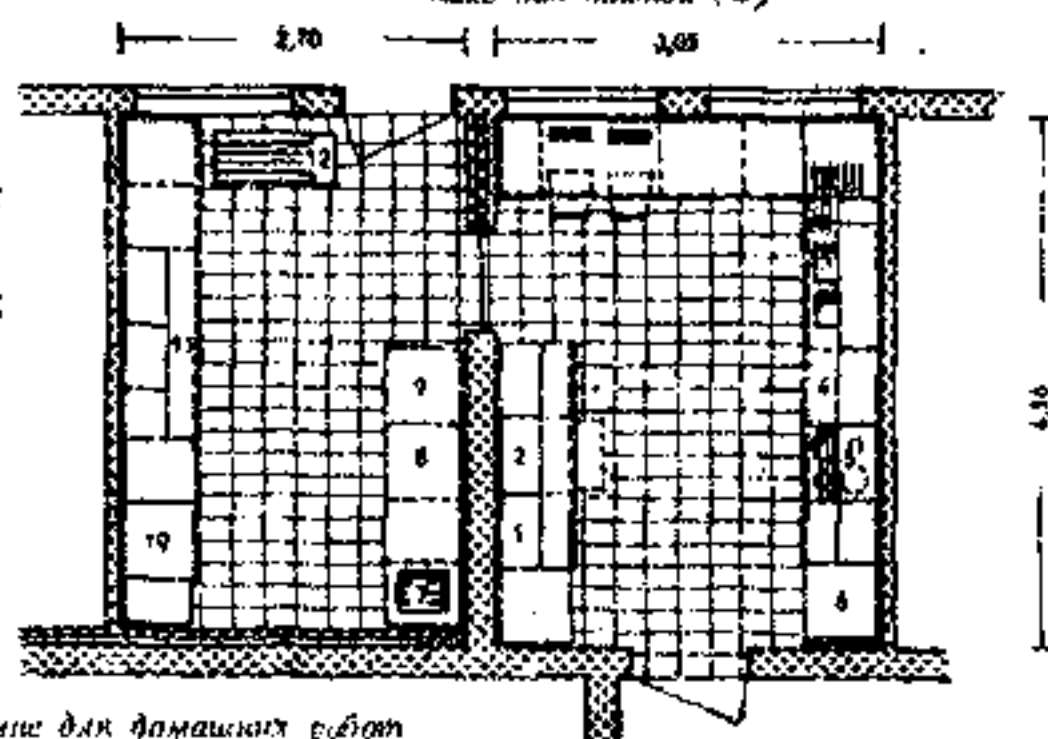


13. При отсутствии специальной вытяжки воздух, насыщенный продуктами сгорания и паром, попадает на канал к отверстию в наружной стене. Справа разрез

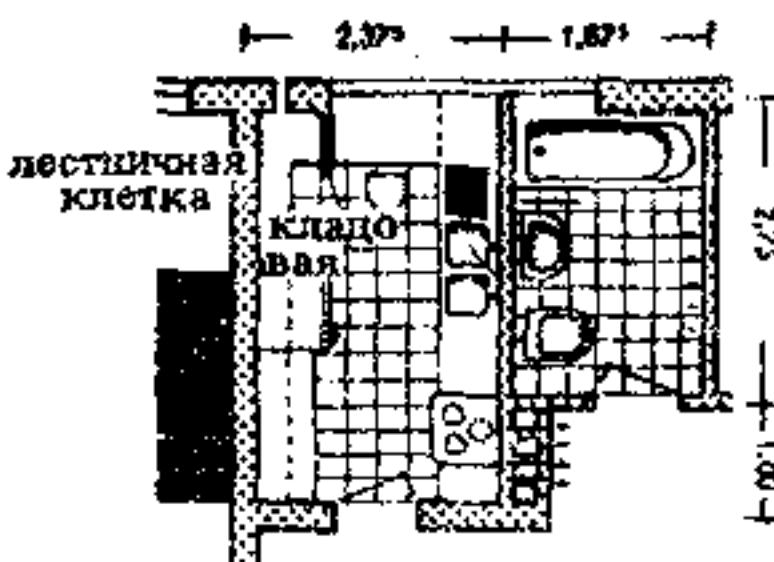


14. Кухня и помещение для домашних работ

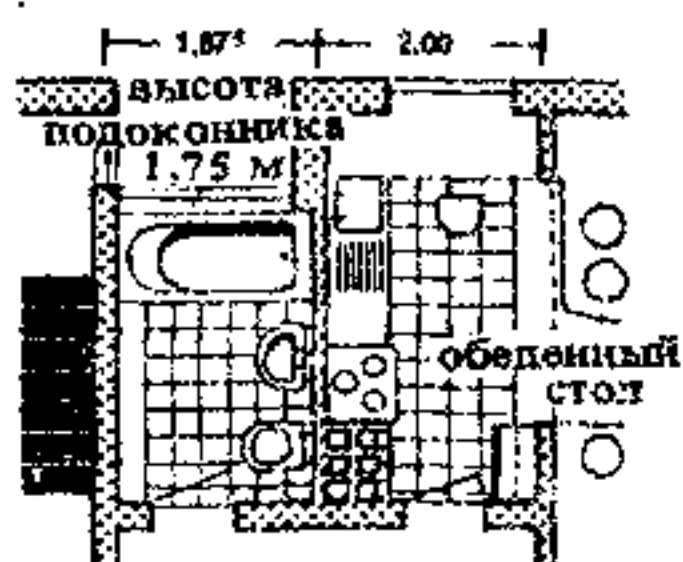
- 1 — холодильник;
- 2 — вытяжной колпак;
- 3 — мойка; 4 — мойка для посуды;
- 5 — встроенная плита;
- 6 — встроенный духовой шкаф;
- 7 — слив; 8 — стиральный автомат;
- 9 — сушильный автомат; 10 — шкаф для посуды; 11 — выдвижной стол; 12 — стиральная машина



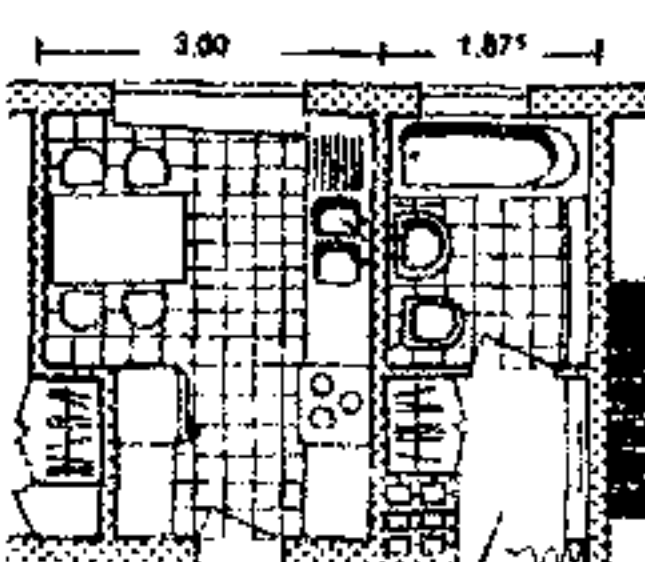
14. Кухня и помещение для домашних работ



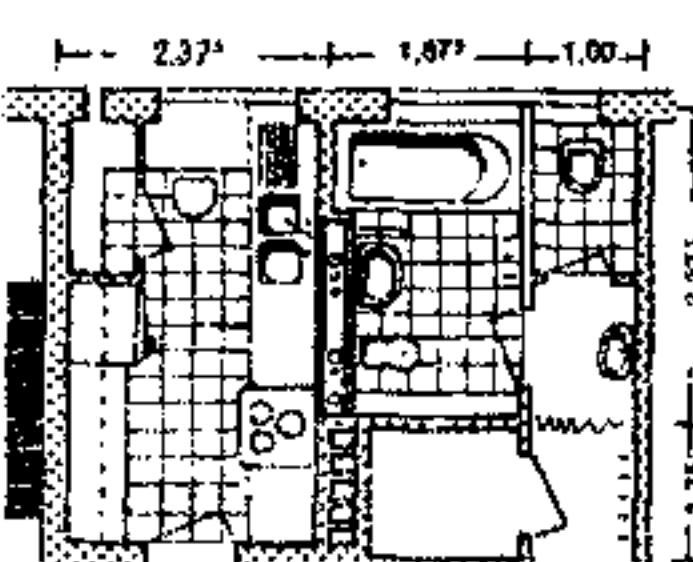
15. Кухня со встроенными шкафами для продуктов. Небольшая глубина ванной позволяет расширить коридор для устройства гардероба



16. Кухня с широким проемом для передачи блюд к столу

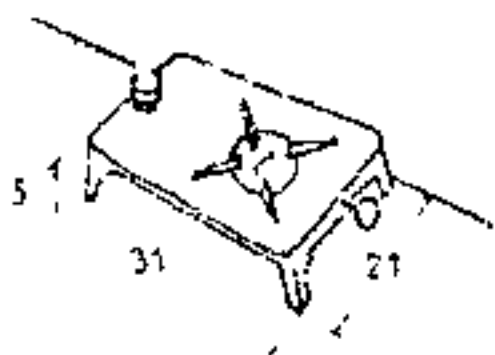


17. Кухня с обеденной нишей



18. Общие санитарно-гигиенические требования к кухне и ванной. Зеркало и умывальник требуют установки отдельного шкафа

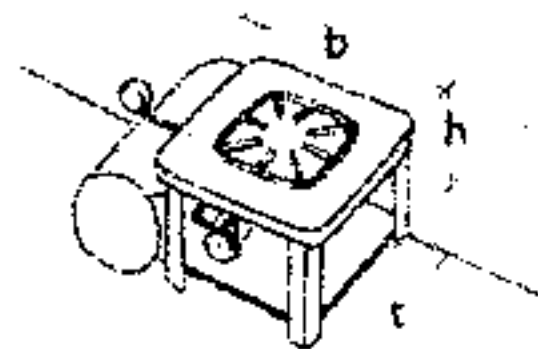
Кухни и ванны, особенно в многоэтажных домах, должны иметь общую стену, в которой проходит скрытая проводка всех трубопроводов (газ, вода, электричество, канализация) со смотровыми дверцами.



1. Спиртовая плитка

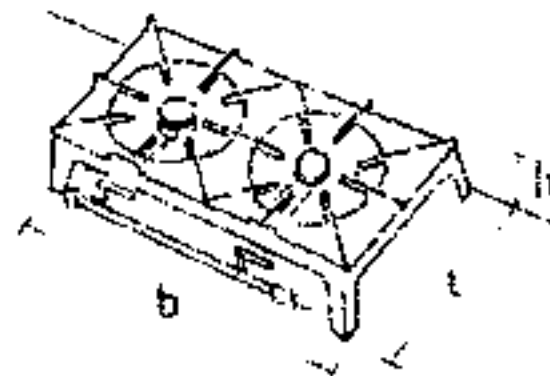
конфорки

h	b	t
24	50	50
26	75	50
24	100	50



2. Керосиновая плитка

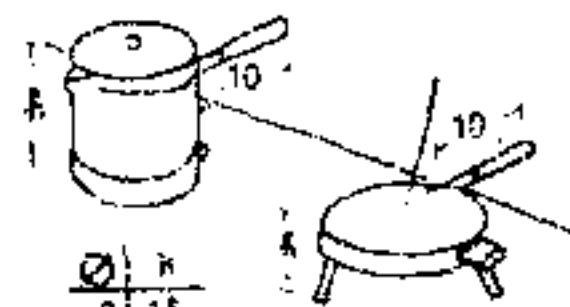
h	b	t
8	18	18
9	27	27
10	52	28
10	80	30
10	54	50



3. Газовая плитка (настольная)

Кухонное оборудование

электрокастрюля

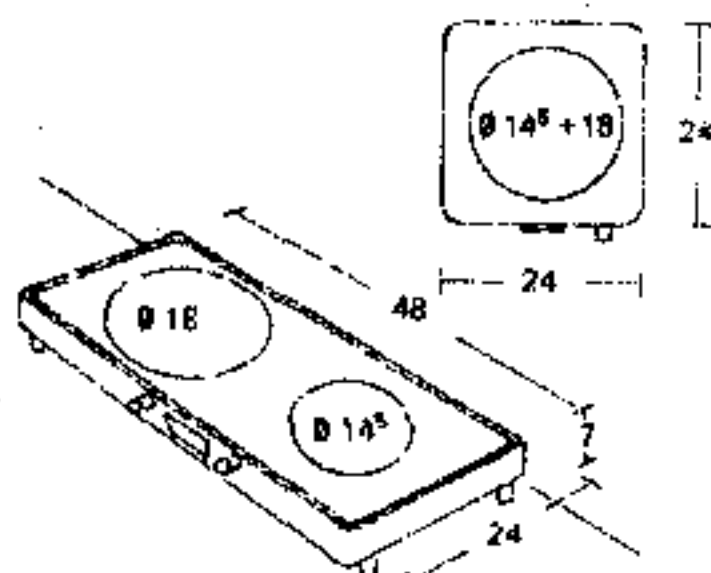


h	t
2	15
13	15
15	17,5
16	21

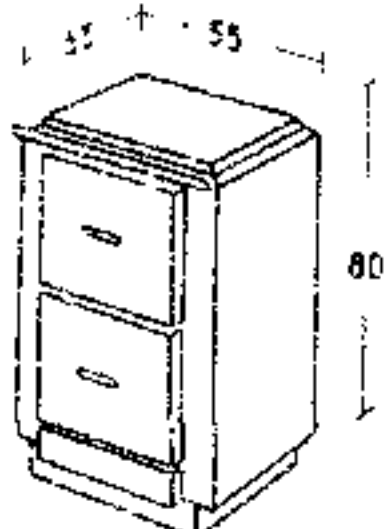
электроплита

h	t
20	13
16	12,5

4. Электрические приборы

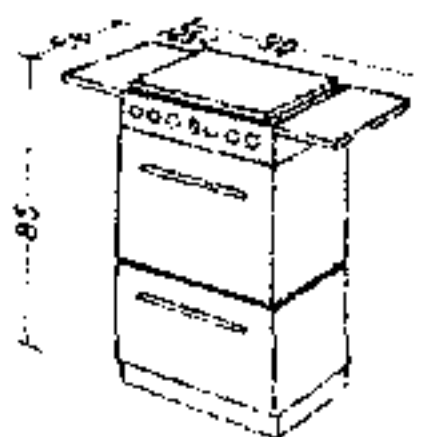


5. Электроплита (настольная) с двумя и одной конфоркой

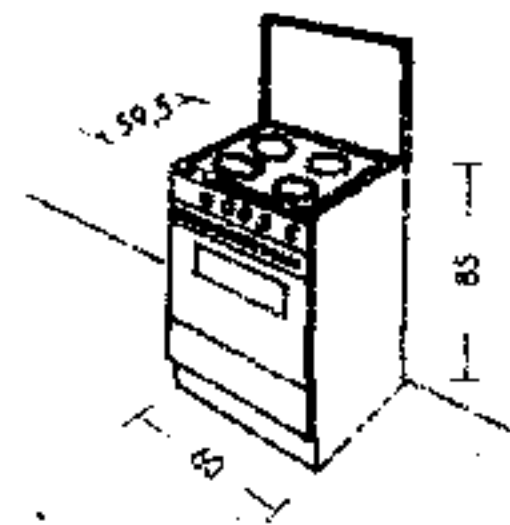


6. Печь длинной плиты

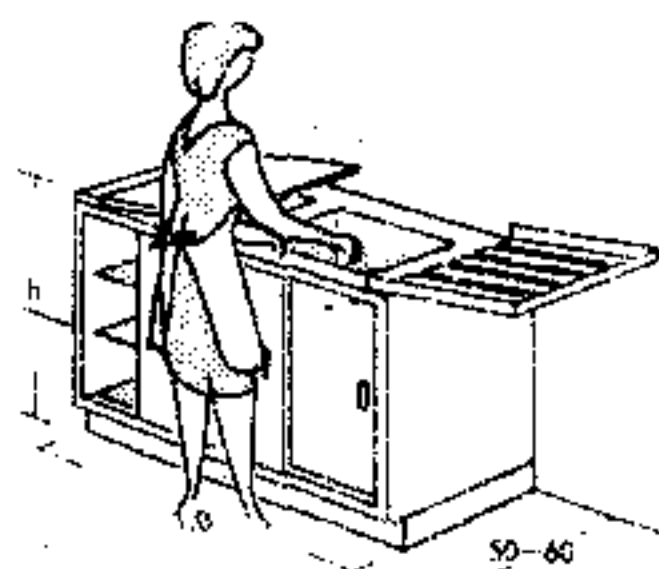
h	b	t
150	93	55
150	73	50
150	63	30
118	58	45



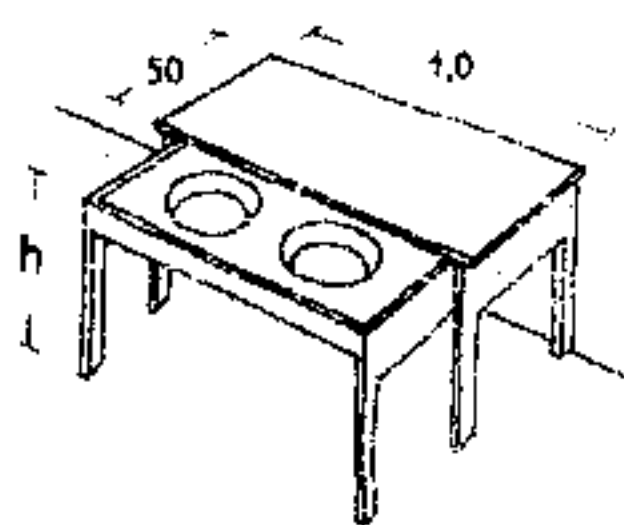
7. Газовая плитка



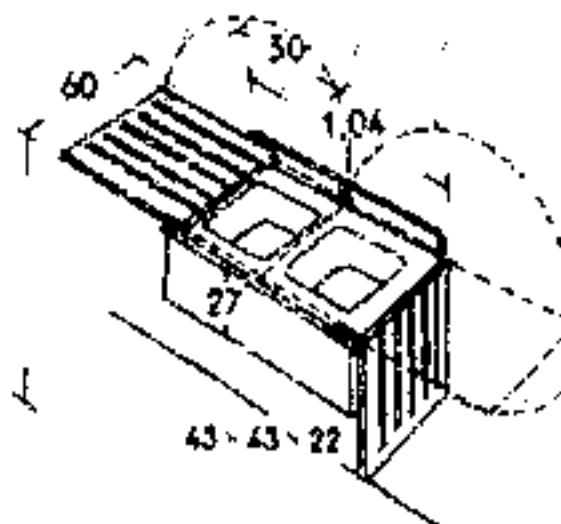
8. Электрическая плитка



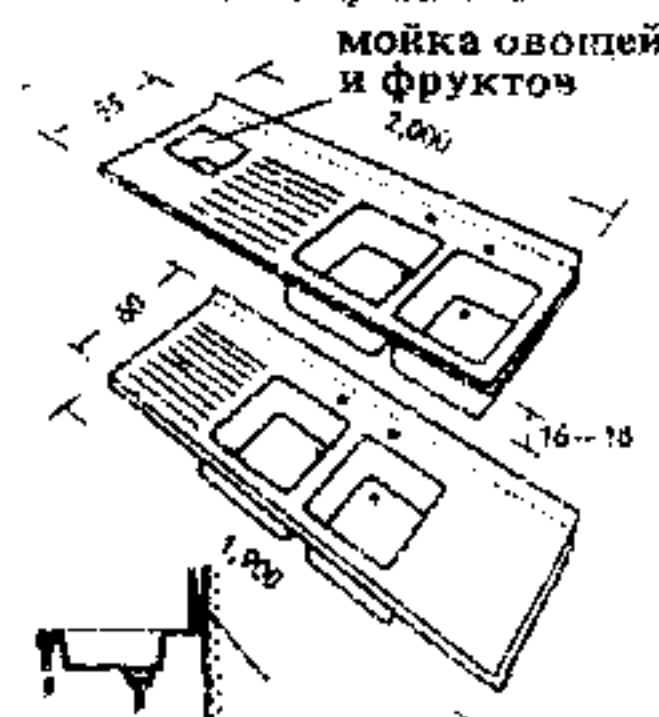
9. Рабочий стол с откидными досками



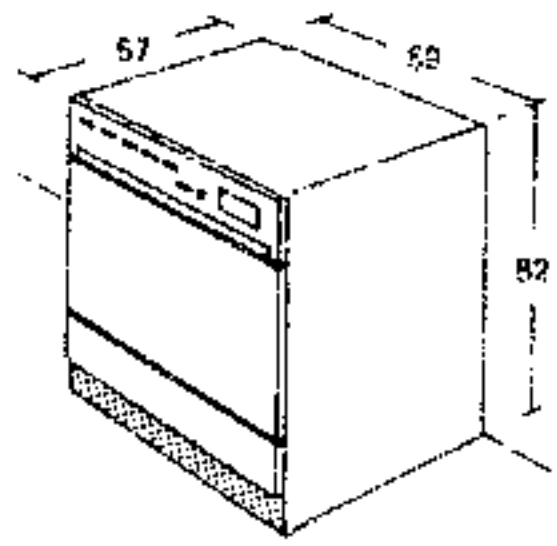
10. Выдвижной стол для работы сидя



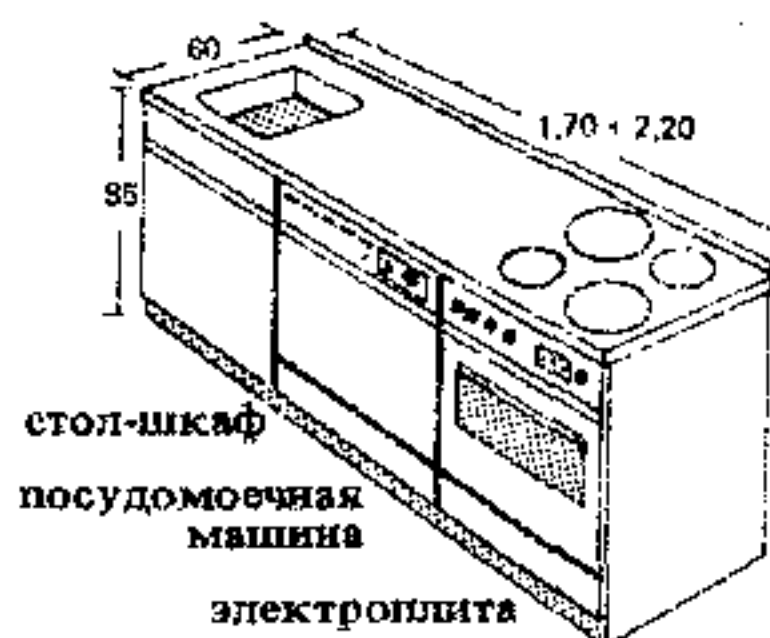
11. Двойная кухонная мойка с откидными досками. Размер чаши 43 x 43 x 22 см. С закрытыми досками используется как стол



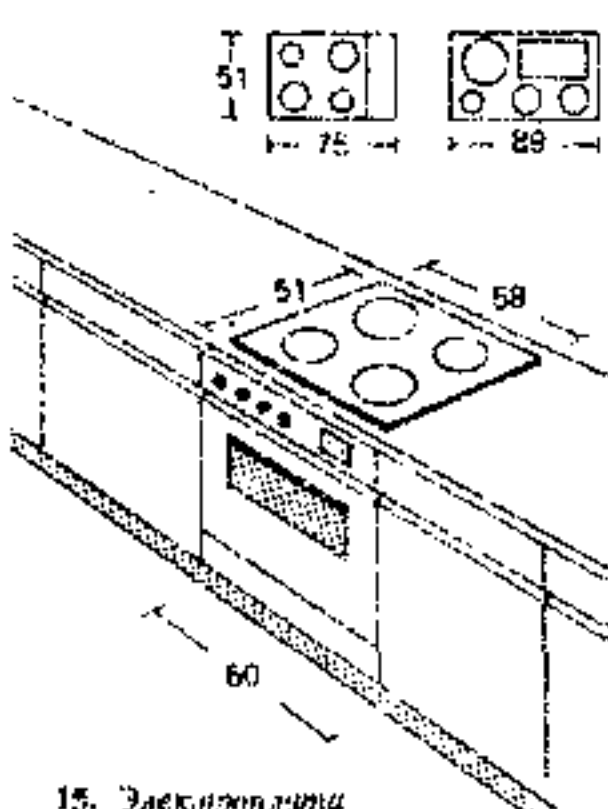
12. Размеры кухонных моек



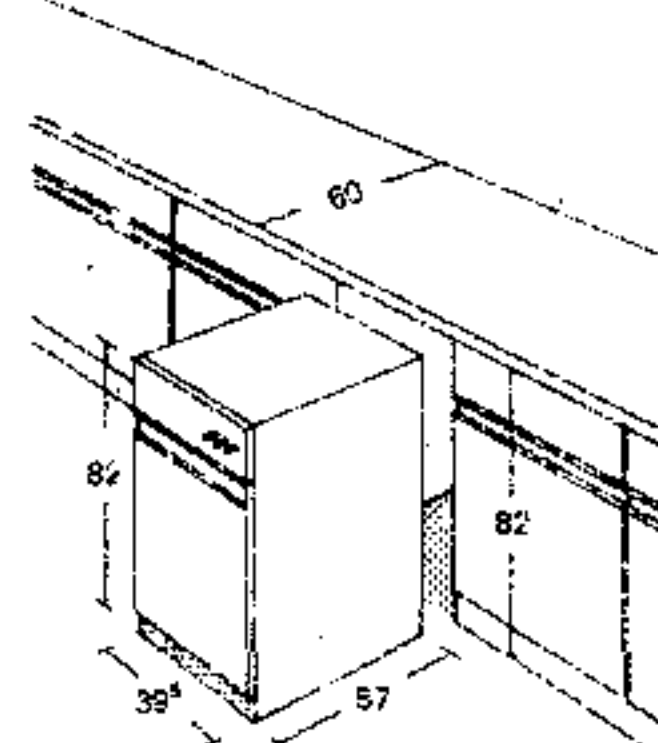
13. Посудомоечная машина



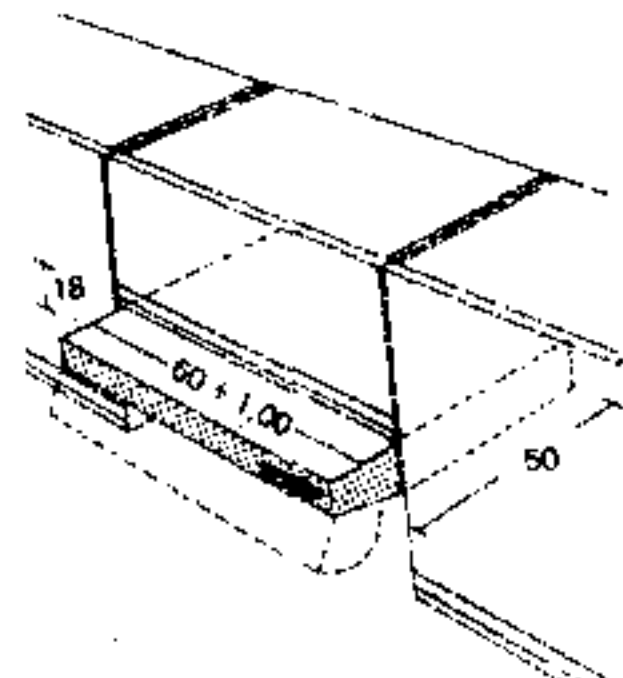
14. Кухонный шкаф посудомоечная машина электроплита



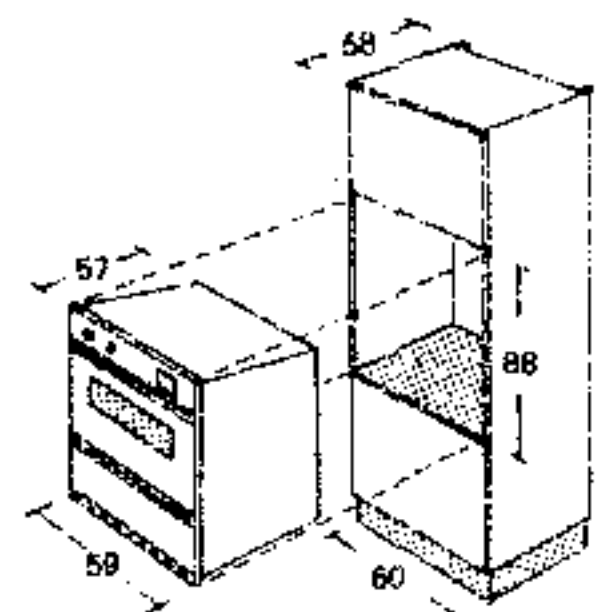
15. Электроплита



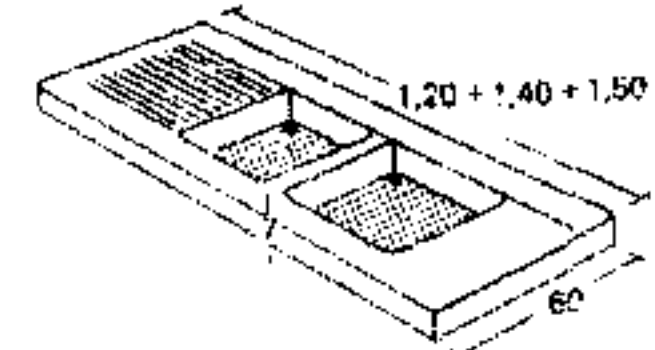
16. Электрическая машина для прессования теста



17. Вытяжной шкаф или электродухочиститель

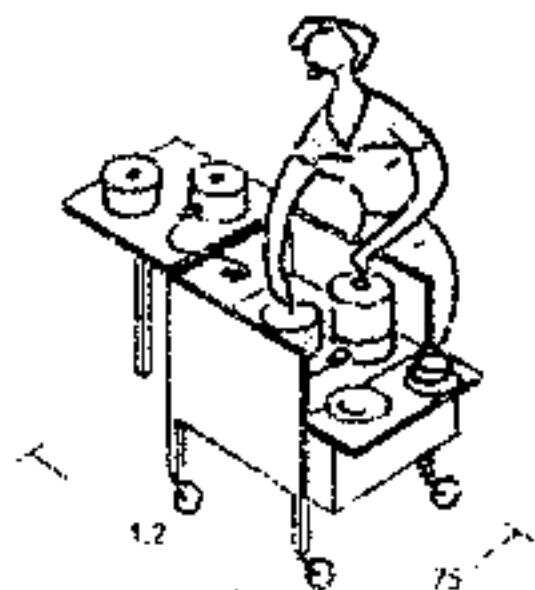


18. Встроенная духовая печь



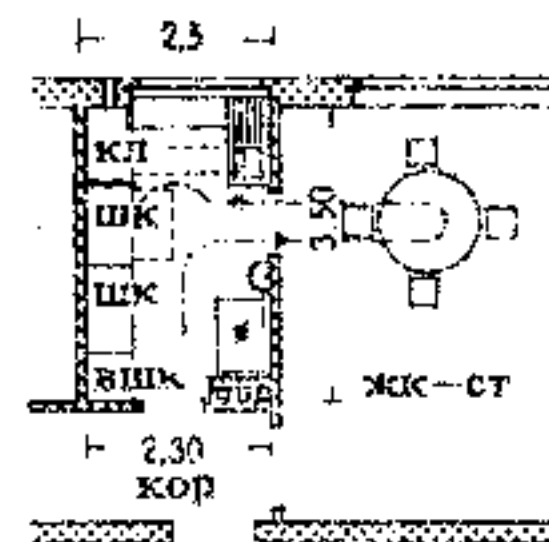
19. Двойная мойка из огнеупорной керамики

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 вымытой 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.

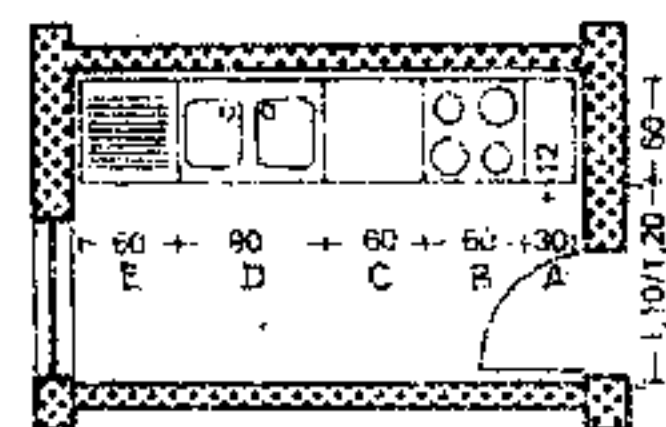


1. В квартирах для одиноких достаточно передвижной электромашины, не требующей присоединения к дымоходу

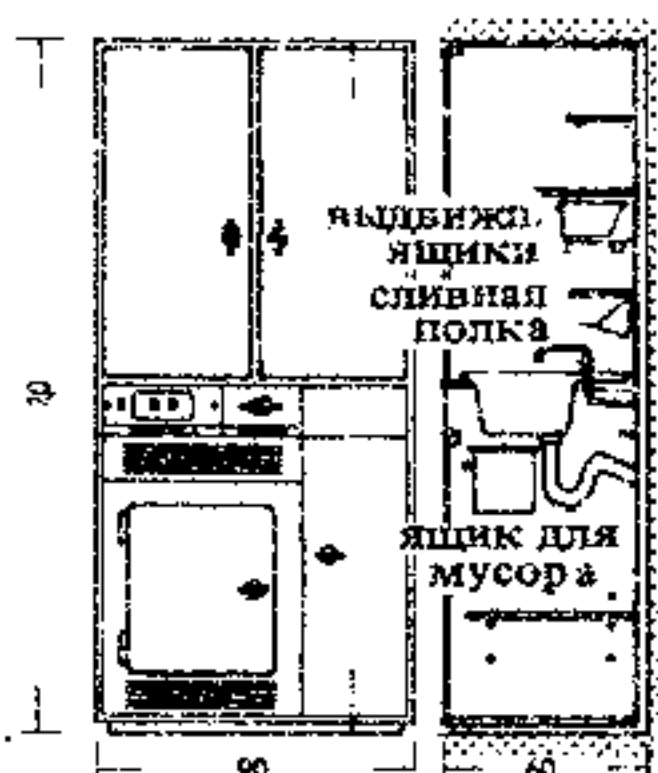
2. Кухня-шкаф (фирма «Хюкс и сын»)



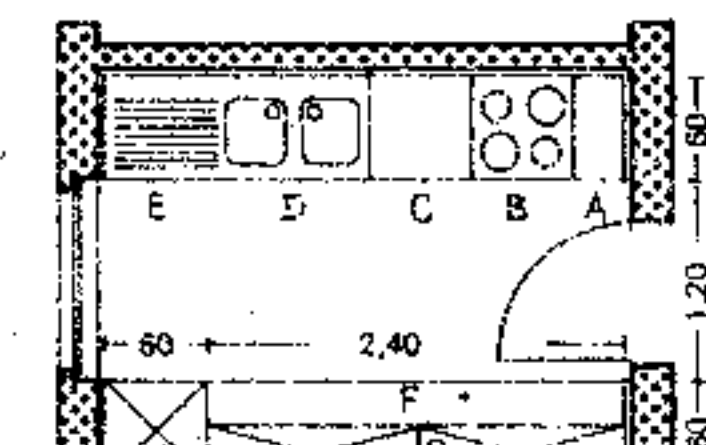
4. Кухня с образцовой организацией рабочего процесса (архит. Рай и Шефел)



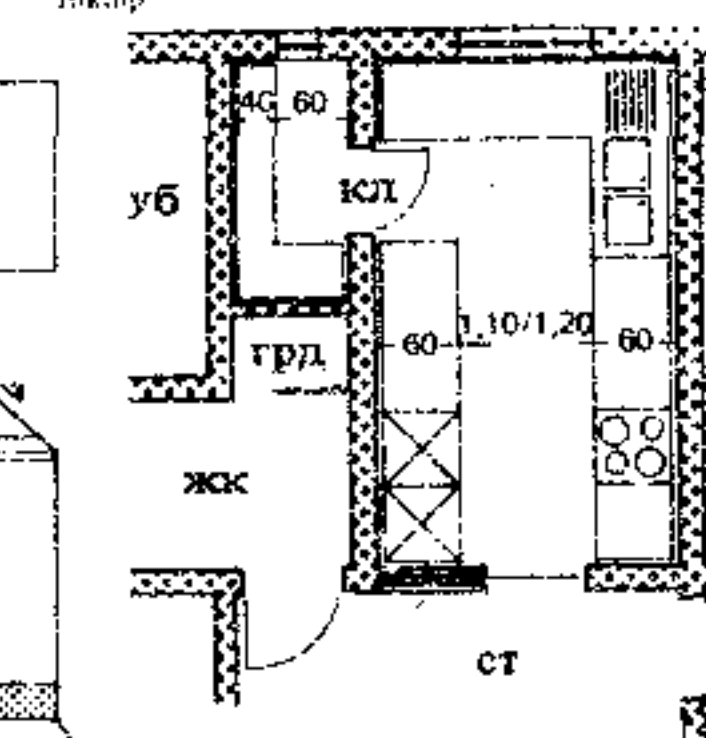
8. Кухня с односторонним расположением оборудования
Длина основного оборудования:
А - вспомогательный стол ≥ 30 см;
В - плита 60 см; С - рабочий стол ≥ 60 см; D - мойка для посуды стандартная 90 см; E - дополнительный стол и разделочная доска 60 см



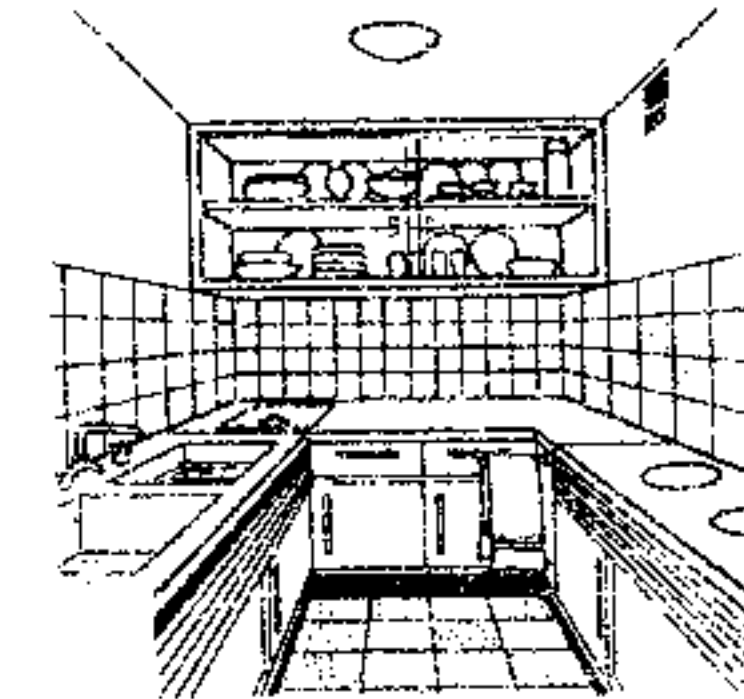
5. Стандартная американская кухня. Все трубопроводы и электропроводы для кухни и ванной на общей сборной перегородке



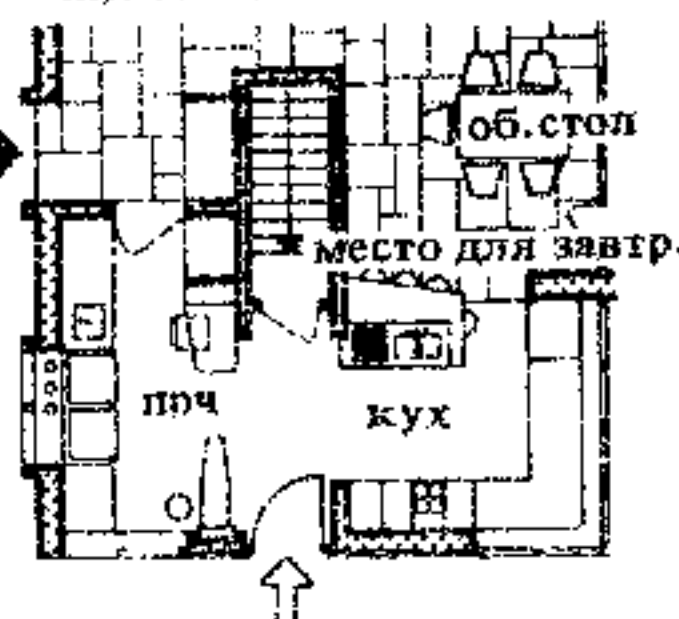
9. Кухня с двухрядным расположением оборудования
А - Е - как односторонней кухни; F - большая рабочая полка со шкафами снизу; G - подвесные шкафы; H - высокий шкаф



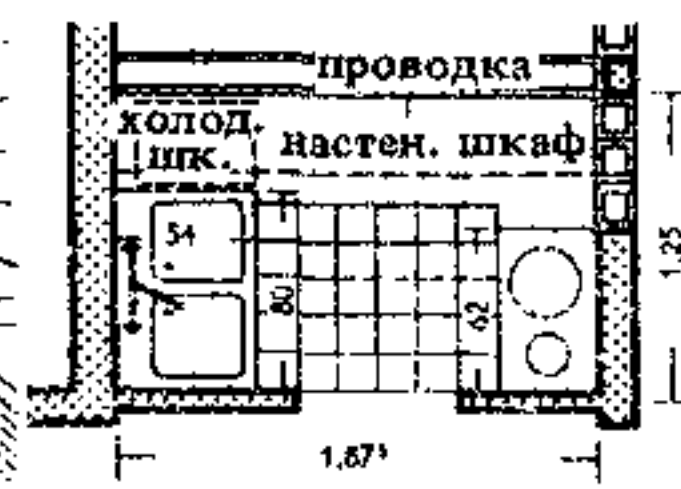
13. Схема взаимосвязи помещений кухни, кладовой для продуктов, столовой



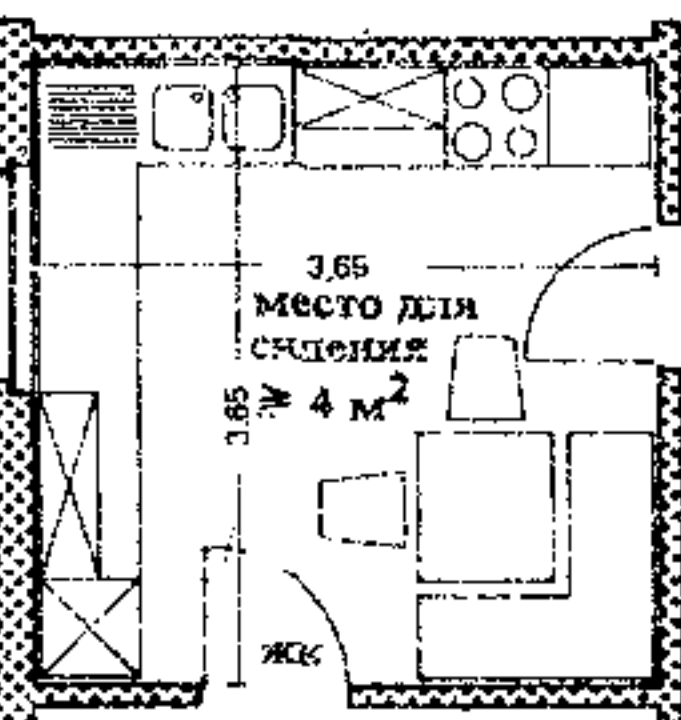
3. Минималистская кухня с вытяжной и приточной вентиляцией (архит. Нотферт). Перспектива и план



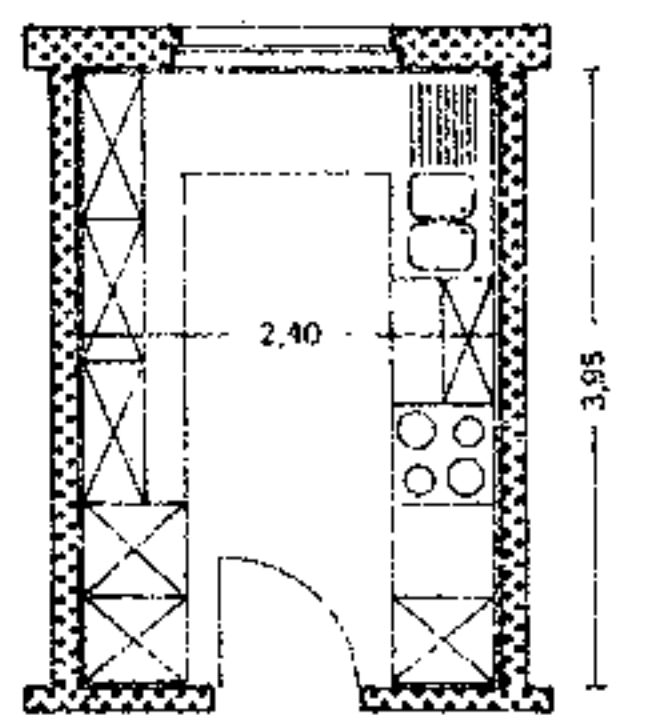
6. Американская кухня с выделенными местами для стирки, приготовления пищи и завтраков (предварительная связь со столовой)



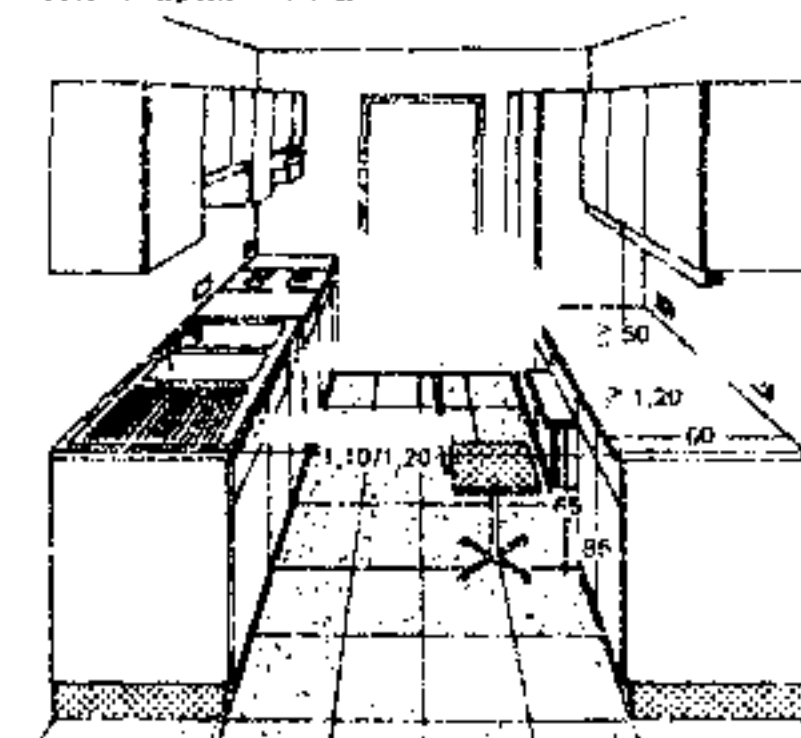
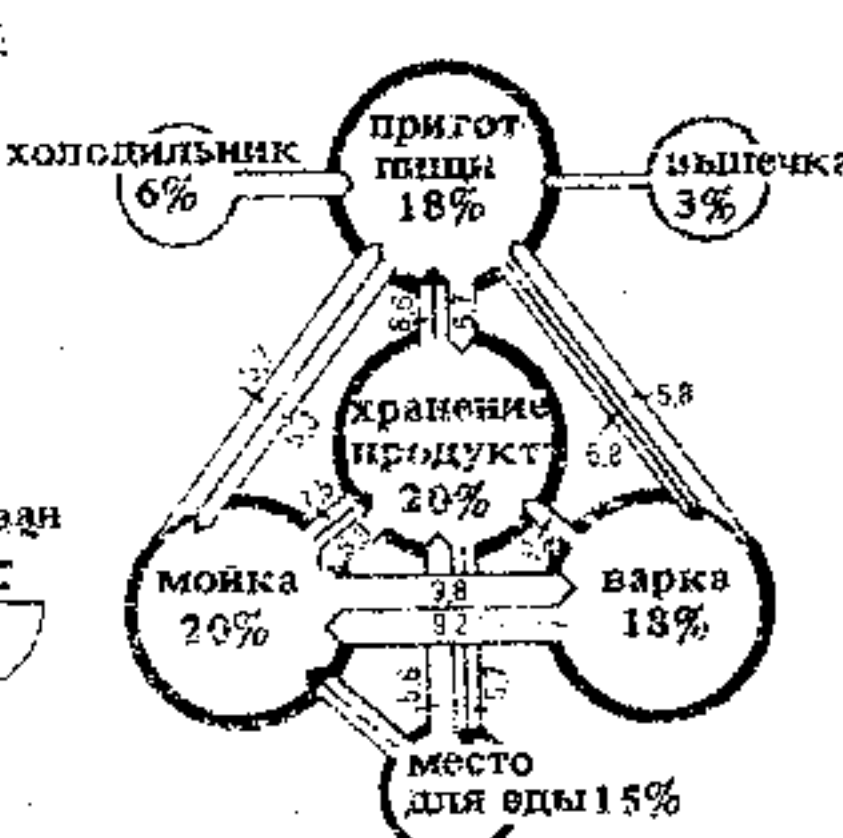
7. Шведская кухня с освещением вторым светом через столовую и вентиляционными каналами в стене



11. Кухня с Г-образным расположением оборудования и угловым расположением обеденной зоны



10. Кухня с П-образным расположением оборудования



12. Перспектива к рис. 9
дополнительный стол ≥ 30 см, стандартная плита, вспомогательный стол ≥ 60 см, стандартная мойка. Справа - основное рабочее место $\geq 1,2$ м.

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

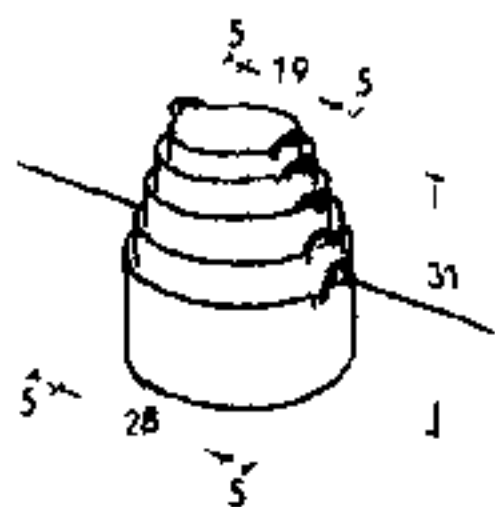
1. Размеры помещения. Абсолютные размеры не имеют решающего значения. Важно иметь достаточно места для установки мебели и оборудования и передвижения хозяйки. Для семьи из 4 человек длина фронта для установки кухонного оборудования должна равняться 7 м при глубине шкафов и столов 60 см. Целесообразная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

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

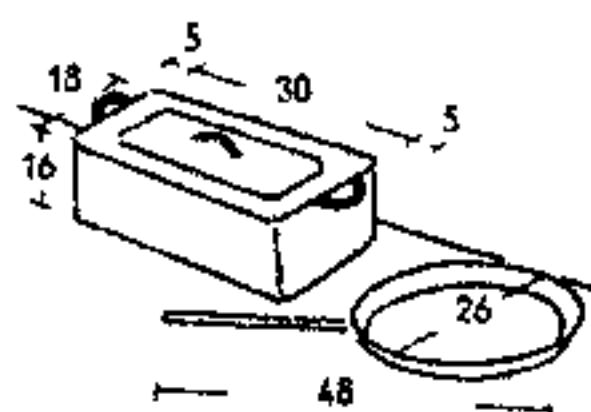
Плита, место для приготовления пищи - 60 см; место для мойки с двумя чашами и дренажной полочкой (включая посудомоечную машину) - 150 см; плита с духовкой, холодильник, мо-

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.

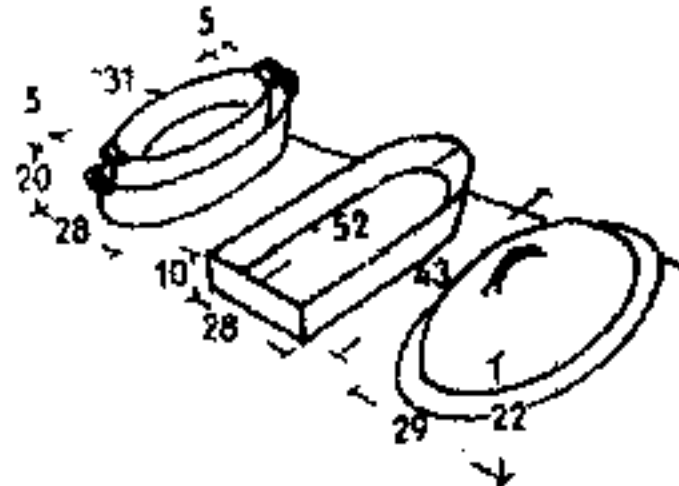
3. Указания по планировке. Посудный шкаф и выдвижной ящик - рядом с плитой. Посудомоечная машина рядом с мойкой, например под вспомогательным или запасным столом слева от мойки. Необходимо предусмотреть горячее водоснабжение или возможность подогрева воды. Вытяжной колпак или электровоздухоочиститель - 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).



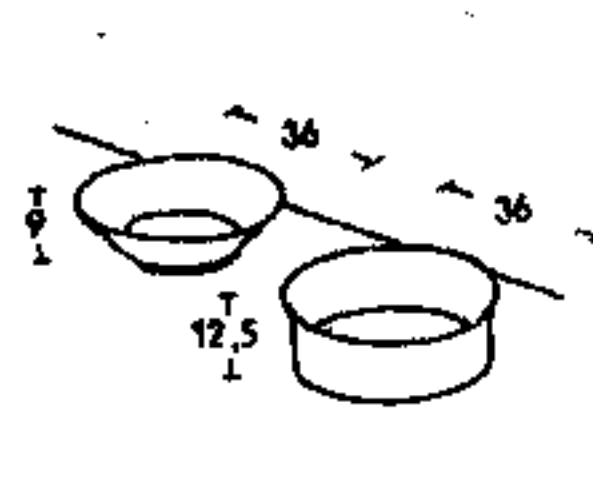
1. Набор кастрюль



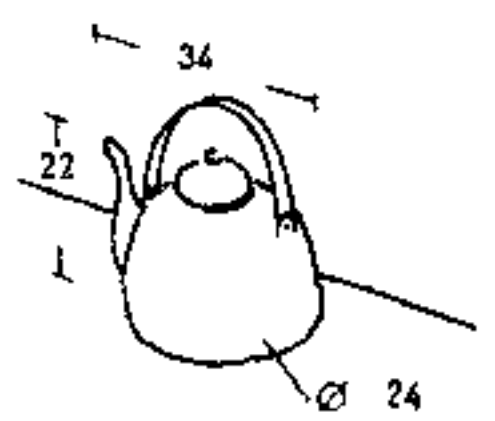
2. Кастрюля для приготовления рыбы или супа. Скворода



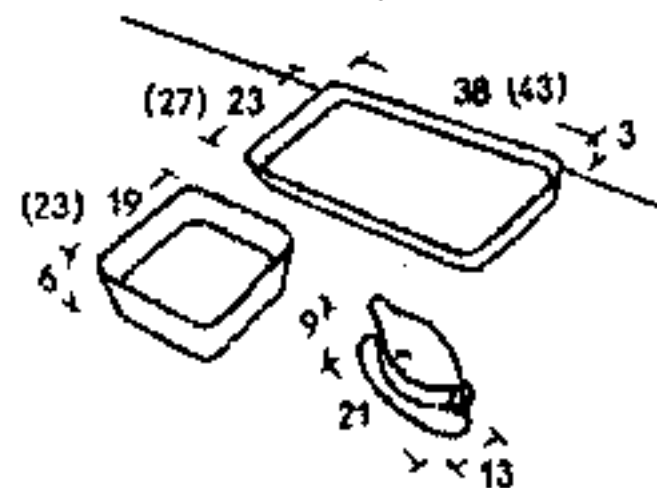
3. Посуда для приготовления пищи в духовках



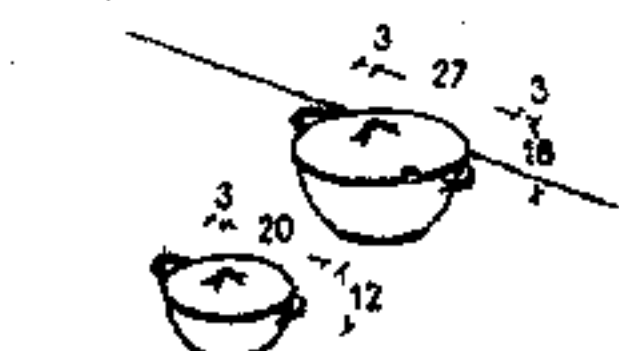
4. Миски



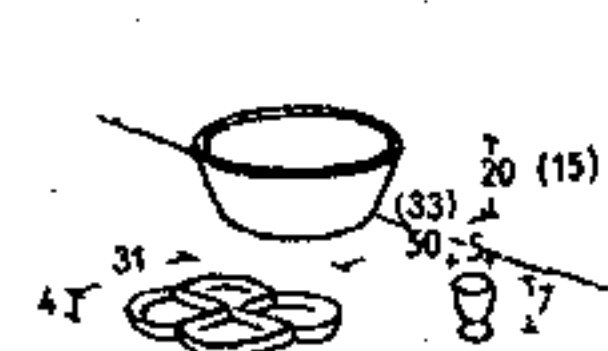
5. Чайник



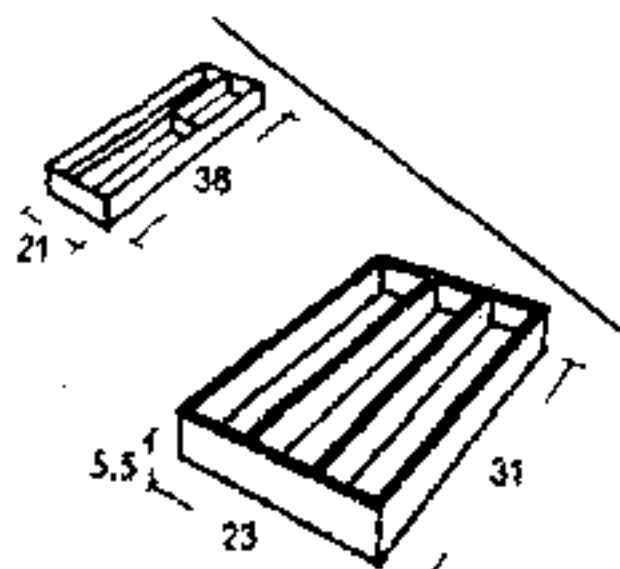
6. Салатница, плоское блюдо и соусник



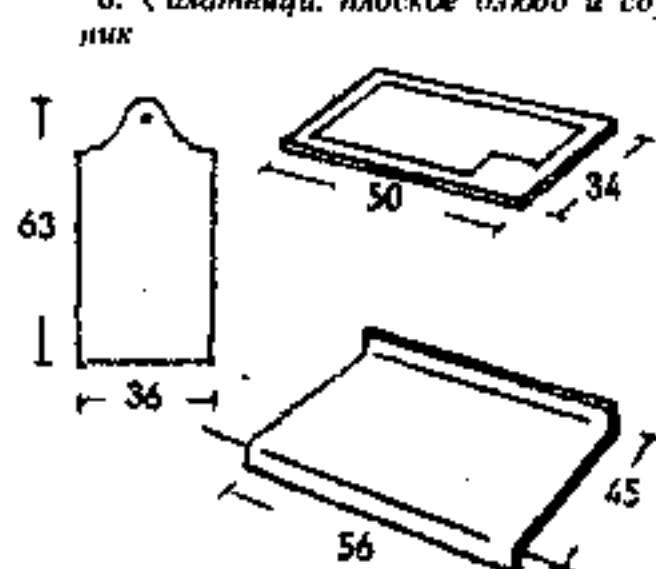
7. Миска для овощей и суповая миска



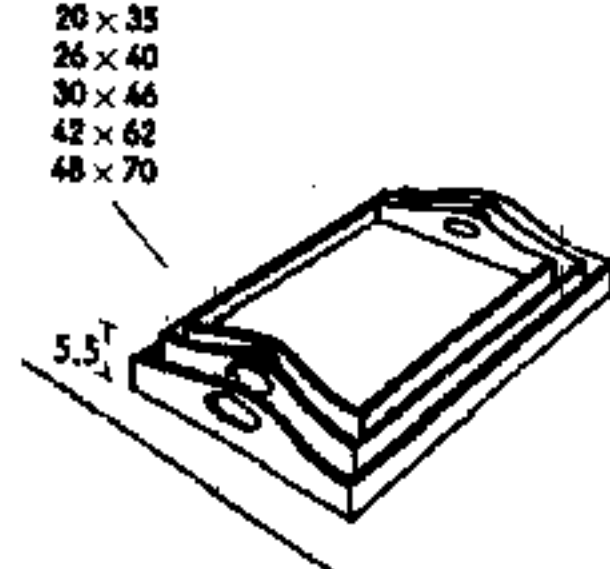
8. Салатница, хлебница и рюмка для супа



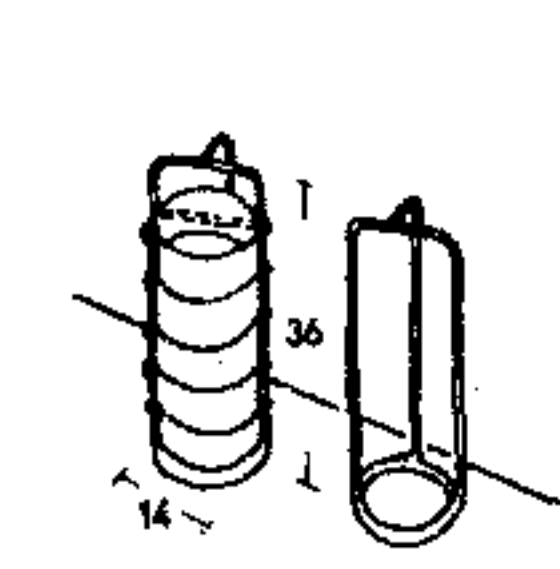
9. Ящик для столового прибора



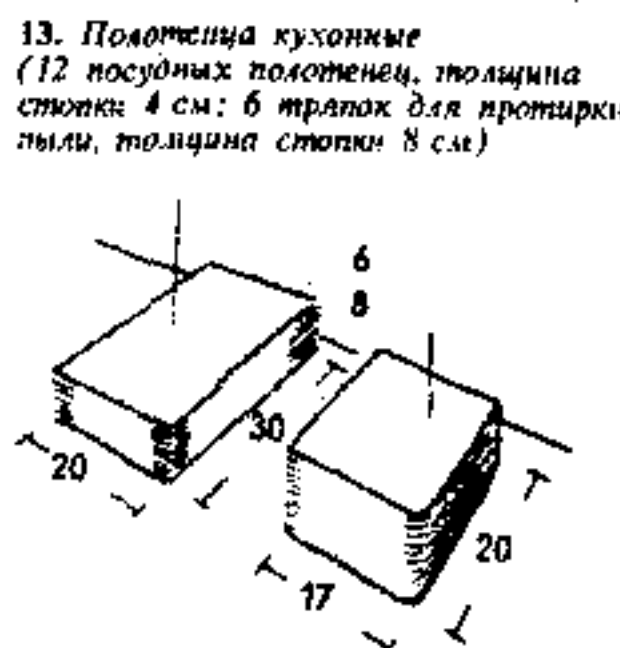
10. Доски для мяса, для разделки и для раскатывания теста



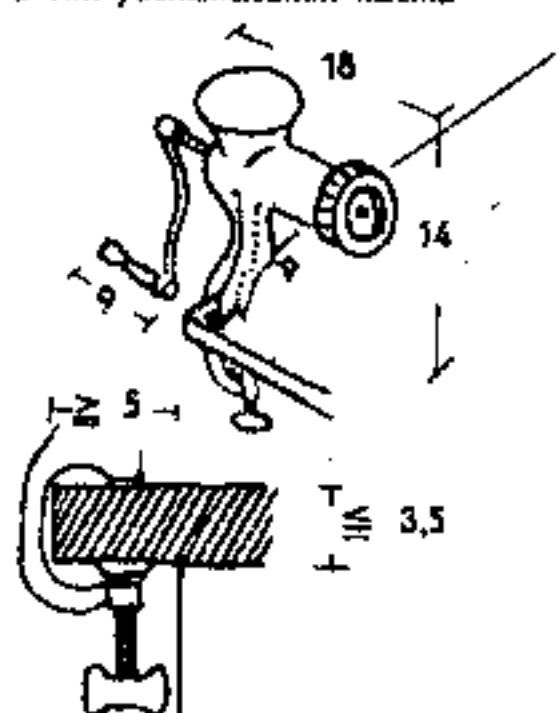
11. Деревянные подносы



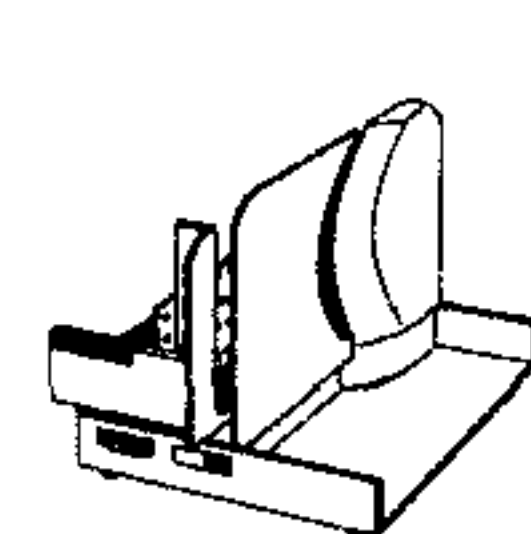
12. Судки (стандартные размеры по DIN 6038)



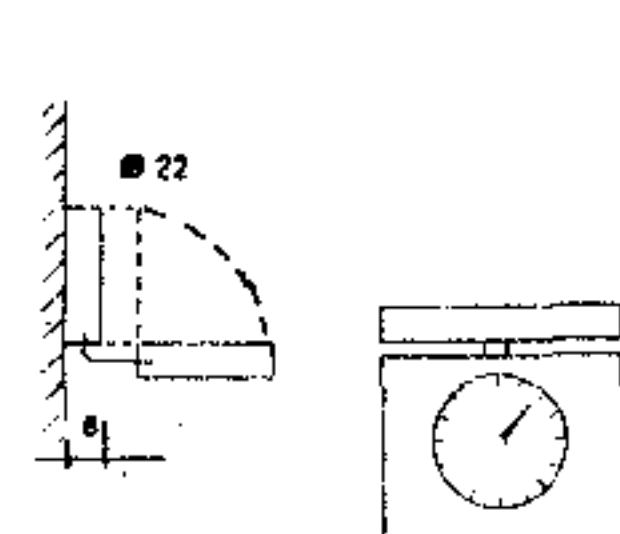
13. Полотенца кухонные (12 посудных полотенец, толщина сточки 4 см; 6 тряпок для протирки пыли, толщина сточки 8 см)



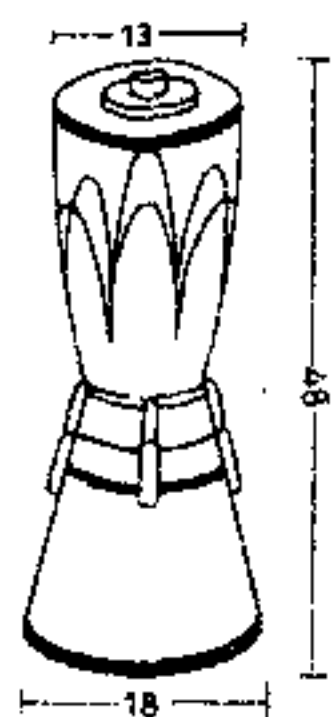
14. Мясорубка



15. Электромясорубка



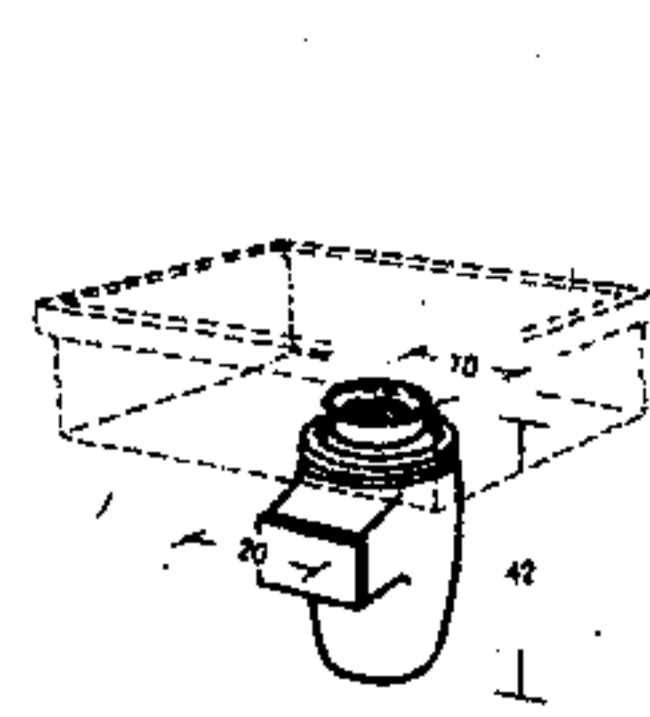
16. Кухонные весы: настольные и настенные



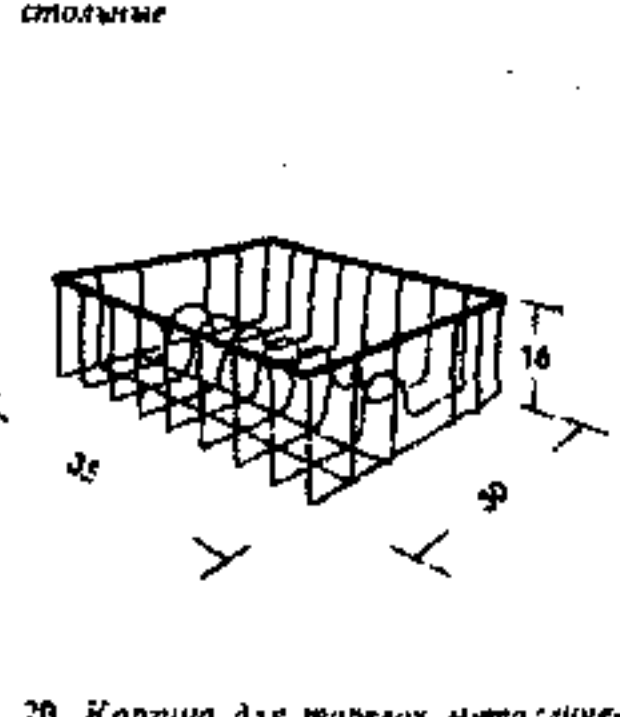
17. Миксер



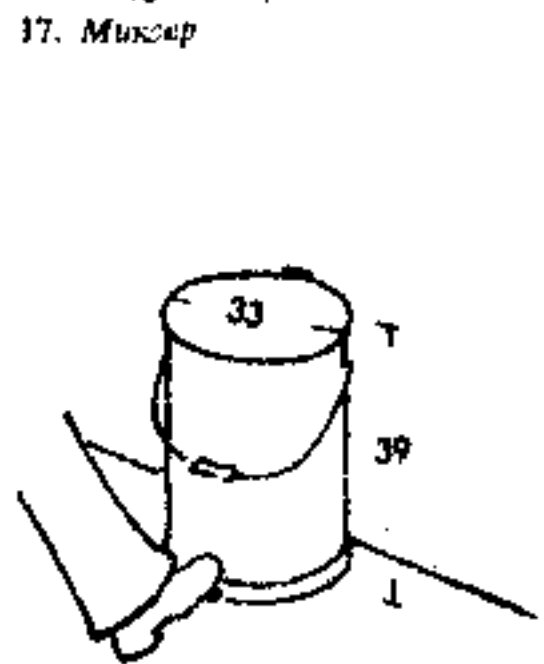
18. Кухонный комбайн



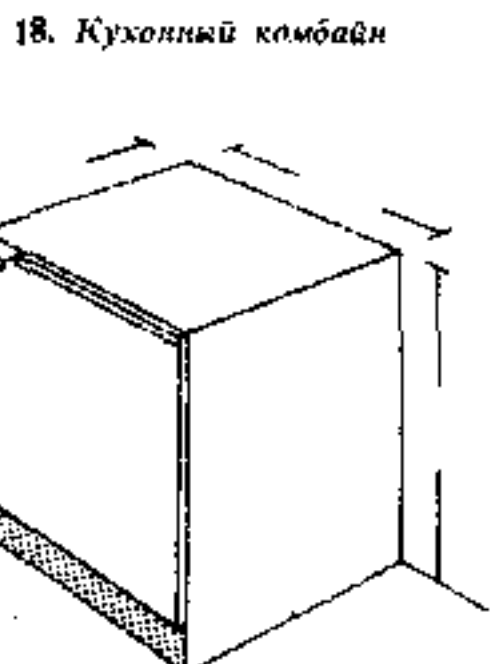
19. Мусородробилка



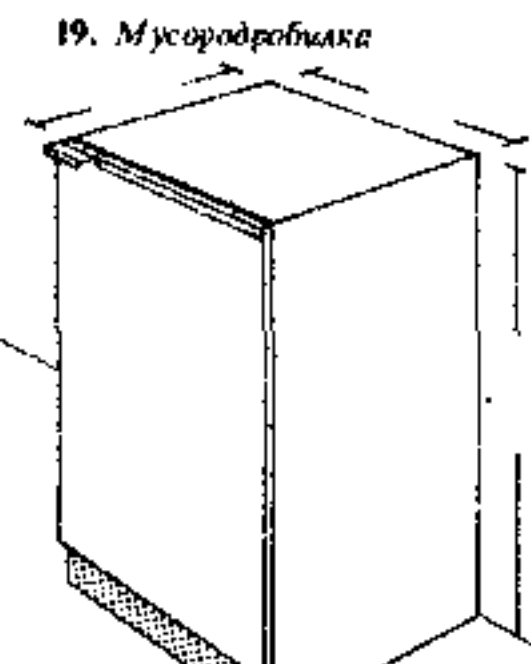
20. Корзина для тарелок металлическая или пластмассовая



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



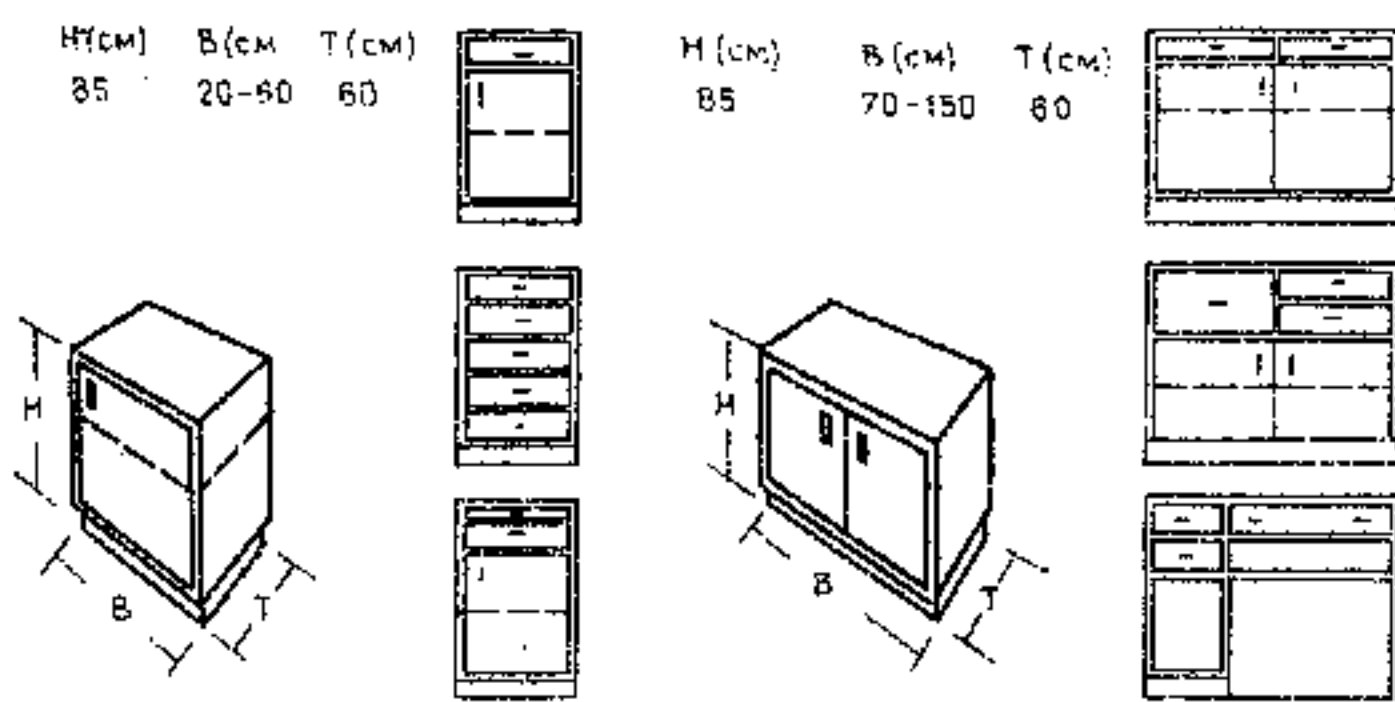
22. Холодильник



23. Морозильник

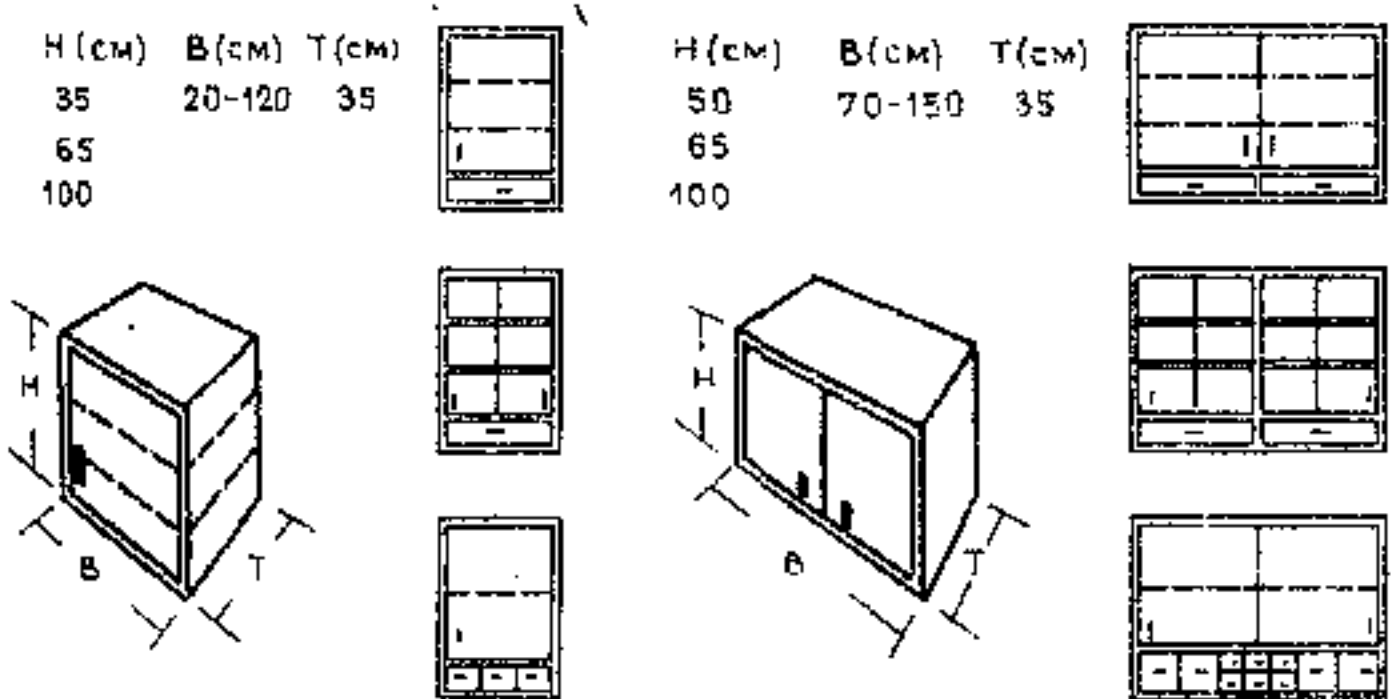
Таблица 1. Размеры холодильников и морозильников (к рис. 22-23)

Холодильники			
Емкость, л	Ширина, см	Глубина, см	Высота, см
50	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



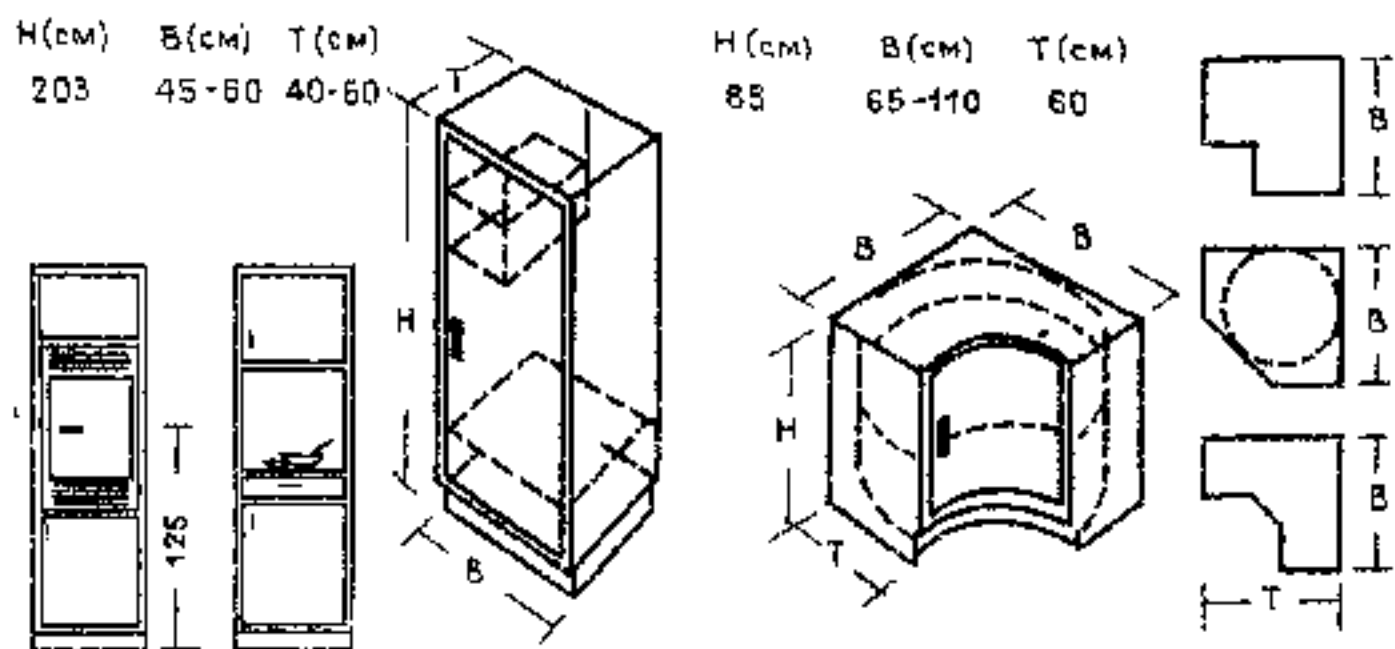
1. Стол-шкаф однодверный: $H = 85$ см; $B = 20 - 60$ см; $T = 60$ см

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



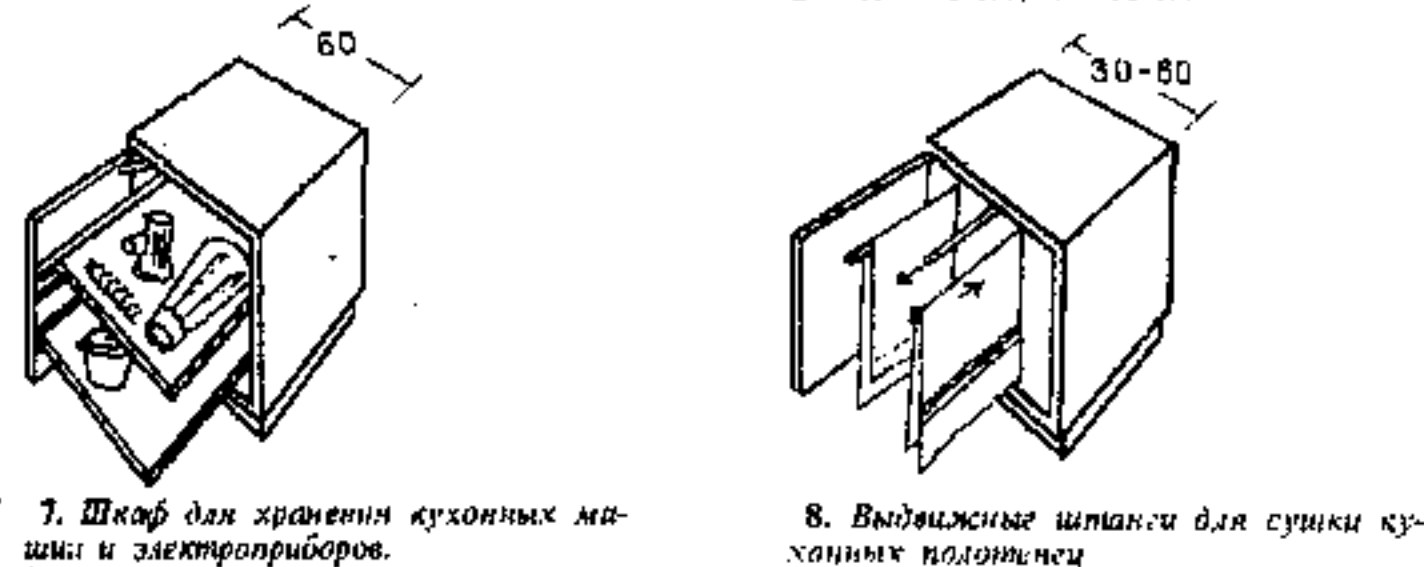
3. Настенный шкаф однодверный: $H = 35, 65, 100$ см; $B = 20 - 120$ см; $T = 35$ см

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



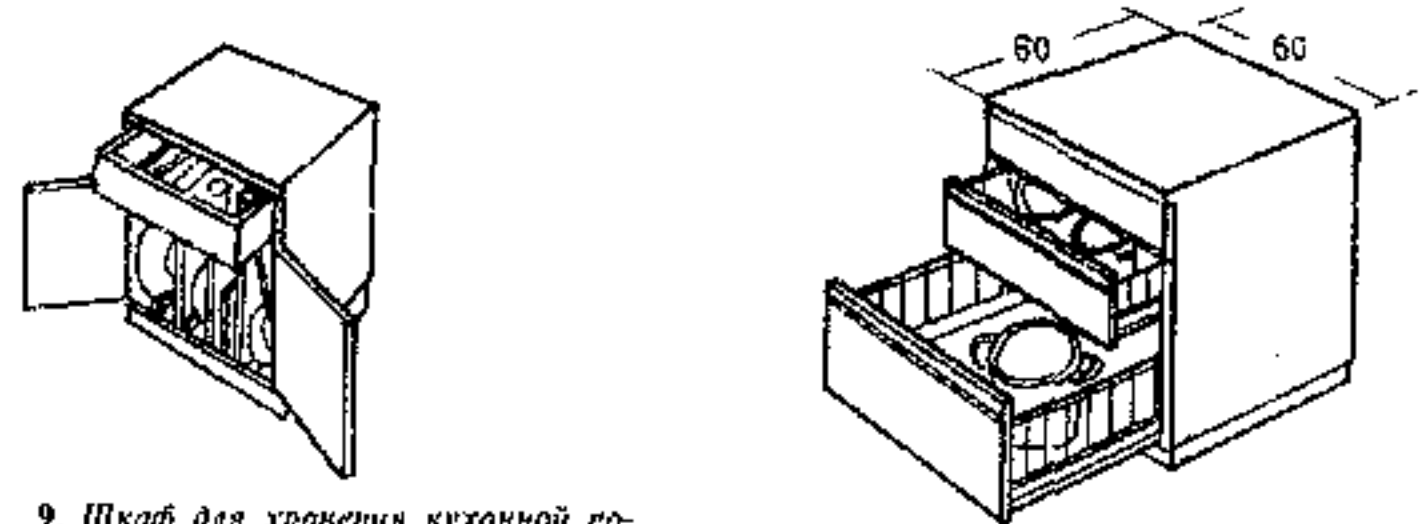
5. Высокий шкаф: $H = 203$ см; $B = 45 - 60$ см; $T = 40 - 60$ см

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



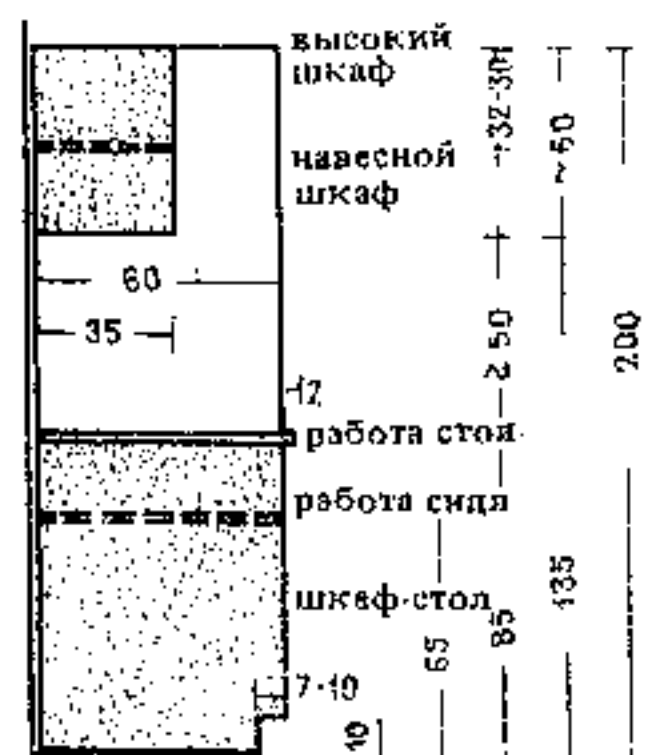
7. Шкаф для хранения кухонных машин и электроприборов. Выдвижные полки по металлическим или деревянным направляющим

8. Выдвижные штанги для сушки кухонных полотенец

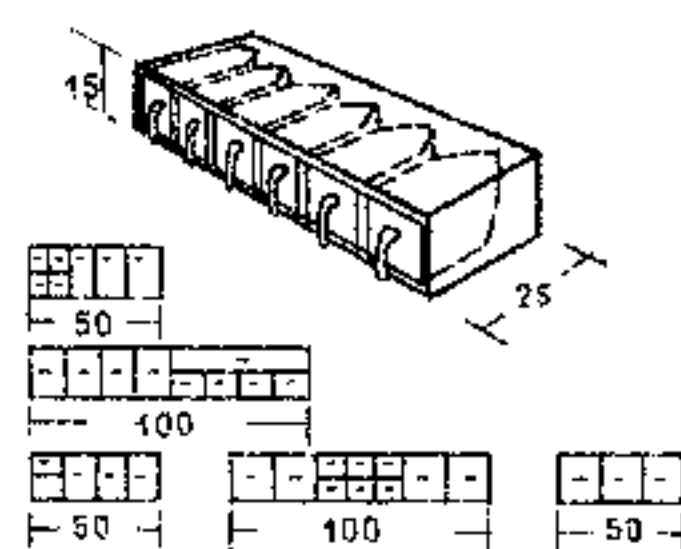


9. Шкаф для хранения кухонной посуды и подносов в вертикальном положении (для экономии места)

10. Шкаф для посуды



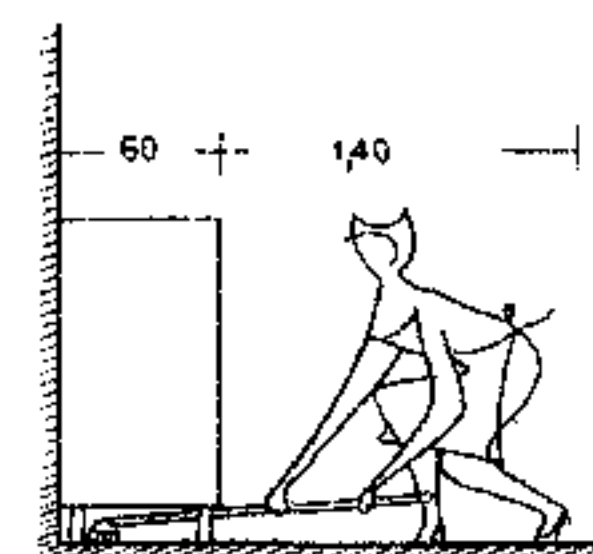
11. Разрез по кухонной мебели со стандартными размерами по DIN 68901



12. Емкости из стекла или пластмассы для сыпучих продуктов



13. Правильное устройство цоколя 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 дверцы удобнее распашных, так как не отнимают места при открывании.

Стол-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 хлебозерка 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.