

НОРМИ И ПРАВИЛА ЗА ПРОЕКТИРАНЕ НА ТЪРГОВСКИ МАГАЗИНИ

Утвърдени със заповед №3481/25.10.1966 г. на МАБ (отпечатани в БСА, бр.10/1966 г.; изм.1, ДВ бр.3 от, 1996 г.)

Настоящите правила и норми са утвърдени от Министерството на архитектурата и благоустройството със заповед № 3481/25.10.1966 година и са задължителни при проектиране на търговски магазини в градовете и селищата от градски тип.

Същите са в сила от 1 януари 1967 година и отменят действащите за тази цел до сега норми.

I. ОБЩИ И ГРАДОУСТРОЙСТВЕНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА РАЗВИТИЕТО НА ТЪРГОВСКАТА МРЕЖА

1. Най-удобна форма за разполагане на търговската мрежа са търговските центрове.

Микрорайонните търговски центрове имат оптимален радиус на действие 250-400 м и обслужват от 5000 до 10-12000 жители.

Районните търговски центрове имат оптимален радиус на действие 1000-1200 м и обслужват няколко микрорайона, образуващи самостоятелен район. Районните търговски центрове обикновено се устройват в градове с население над 70000 жители.

Общоградският търговски център има район на действие целия град.

2. Относителният дял на стокооборота на двете основни стокови групи (хранителни и нехранителни) между общоградския център от една страна и от друга между районните и микрорайонните центрове, взети заедно, се определя по следната таблица:

Таблица 1

Показатели	Общоградски търговски център	Районни и микрорайонни центрове
Стокооборот - общо при което:	55 - 60%	40 - 45%
от хранителни стоки	20 - 25%	75 - 80%
от нехранителни стоки	70 - 75%	25 - 30%

3. Проектирането на магазините трябва да се съобразява с изискванията за най-добро битово обслужване на населението и в съответствие с градоустройствената структура на населеното място. При магазини за хранителни стоки се спазват действащите санитарни правила за търговия с хранителни продукти.

В зависимост от изискванията магазините се устройват в самостоятелни сгради (в търговски центрове, универсални магазини) или в партерните етажи на жилищни и административни сгради.

4. В зависимост от някои специфични изисквания допуска се по изключение използването и на сутерените и вторите етажи на жилищните и административните сгради. При магазини, разположени в сутерени, да се осигури естествено осветление, добра вентилация и да се избегне овлажняването. Заданията за проектиране трябва да бъдат одобрени по установения от Правилника за капитално строителство ред.

Не се допуска устройването на магазини за продажба на огнеопасни стоки в жилищни и административни сгради. Не се допуска устройването на нови магазини в партерните етажи на сгради, които имат по-малко от три етажа (включително партерния). Това изискване не се отнася за населени места, за които са валидни специални разпореждания.

5. Устройство на магазините и преустройство на съществуващите магазини по правило трябва да е съобразено с изискванията на новите форми на търговско обслужване: самообслужване, открит показ на стоките, продажба на образци, приемане на предварителни поръчки, доставка на стоките по домовете и т.н.

Показатели и норми за оразмеряване на търговската мрежа

6. Необходимата търговска площ за реализиране на определен обем стокооборот се изчислява по следните формули:

а) за търговската площ

$$T_{\text{пл}} = C/K,$$

където: $T_{\text{пл}}$ - площ на търговска зала;

C - годишен стокооборот, който трябва да се реализира в населено място (от магазина или общо от търговската мрежа) и се приема средно 250 лв. на глава от населението за хранителни стоки и от 550 до 700 лв. на глава от населението за нехранителни стоки, считано за края на периода - 1980г.

K - капацитет (стокооборот, който трябва да се реализира на 1 м² от търговската зала и се установява е помощта на таблица 2;

б) за общата площ (търговски запи, складове и други помещения)

$$O_{\text{пл}} = T_{\text{пл}} \cdot 100/45 \text{ до } 65,$$

където: $O_{\text{пл}}$ - обща площ на магазина;

$T_{\text{пл}}$ - площ на търговска зала;

40 до 65 - средният процент, който определя частта на търговската площ в общата площ на магазина. Процентът се взема от нормите за устройство на отделните магазини по т. 69 до т. 81.

Забележка: Получените цифрови значения на $T_{\text{пл}}$ и $O_{\text{пл}}$ са нетни площи без площта за зидове, колони, площадки и др.

За изчисляване на необходимата търговска площ по отделни стокови групи или отделни магазини трябва да се ползват изходните данни на таблици 3 и 4, с помощта на които се намира действителното значение на K (капацитета).

7. Нормата за необходимата площ на едно работно място при магазини за хранителни и нехранителни стоки, включително

площите за складови, административно-битови и други помещения е от 33 до 37 м² на едно работно място или средно 35 м² с изключение на мебелите, при които тя е 160 м². Тази площ се завишава с коректив от средно 15% в случаите, когато се изчислява бруто застроена търговска площ. Корективът включва площта на зидове, колони, вътрешни стълбища, обслужващи само магазина, витрини и др. конструктивни елементи.

Таблица 2

Показатели	Групи градове според броя на жителите												
	до 10 х.ж.				от 10 до 25 х.ж.			от 25 до 70 х.ж.			над 70 х.ж.		
	Мярка	Брой на работните места	Средна площ на 1 р.м. м ²	Обща площ на раб. места м ²	Брой на работните места	Средна площ на 1 р.м. м ²	Обща площ на раб. места м ²	Брой на работните места	Средна площ на 1 р.м. м ²	Обща площ на раб. места м ²	Брой на работните места	Средна площ на 1 р.м. м ²	Обща площ на раб. места м ²
Хранителни стоки		3,0	35,0	105	3,0	35,0	105	3,1	35,0	109	3,2	35,0	112
Реализиран стокооборот на кв.м. от търговската зала на магазина	х.лв.		3,1	-	-	3,5	-	-	3,7	-	-	3,8	-
Нехранителни стоки		3,1	35,0	109	3,0	35,0	105	2,8	35,0	98	2,7	35,0	94,0
Реализиран стокооборот на кв.м. от търговската зала на магазина	х.лв.		5,2	-	-	5,8	-	-	6,5	-	-	7,0	-

Обща площ - хранителни и нехранителни стоки - на 1000 ж.	2 м		214	-	-	210	-	-	207	-	-	207	-
Средна магазинна площ на 1 жител	2 м		0,214	-	-	0,210	-	-	0,207	-	-	0,207	-

Забележки: 1. Посочените в таблицата площи са нетни (без зидове, колони, вътрешни стълбища, обслужващи магазините, площадки и др.). Тъй като будките, павилионите, складовете за топливо и строителни материали са изключени от нормите за броя на работните места, посочени в таблица 3, то и техните площи не влизат в нормите.

2. Съгласно горната таблица може да се изчисли необходимата магазинна площ за обслужване на 1000 жители и размерът на реализирани от 1 кв.м търговска площ едногодишен стокооборот, като се изхожда от нормите за броя на необходимите работни места за обслужване на 1000 жители, средната площ за устройството на едно работно място (35 кв.м.) и от обема на реализирания от него средногодишен стокооборот, увеличен с 20%.

Таблица 3

Брой на обслужваните жители по групи градове и групи стоки от едно работно място и средномесечния стокооборот, реализиран от него

Групи градове	I-ва група до 10 хил. жители		II-ра група от 10 до 25 хил. жители		III-та група от 25 до 70 хил. жители		IV група над 70 хил. жители	
	брой на обслужваните жители от 1 раб. място	реализиран стокооборот от 1 раб. място, хил. лв	брой на обслужваните жители от 1 раб. място	реализиран стокооборот от 1 раб. място, хил. лв	брой на обслужваните жители от 1 раб. място	реализиран стокооборот от 1 раб. място, хил. лв	брой на обслужваните жители от 1 раб. място	реализиран стокооборот от 1 раб. място, хил. лв
Групи стоки	2	3	4	5	6	7	8	9
Хранителни стоки								
Хляб и хлебни изделия	1800 – 2000	4,0 – 5,0	1800 – 2000	4,5 – 5,0	1800 – 1950	4,5 – 5,0	1800 – 1900	4,5 – 5,0
Месо и месни произведения	2000 – 2500	4,0 – 4,5	2000 – 2500	4,5 – 5,0	1900 – 2300	5,0 – 5,5	1900 – 2100	5,0 – 5,5
Мляко и млечни произведения	2700 – 3000	2,5 – 3,0	2700 – 3000	3,0 – 3,5	2700 – 2900	3,0 – 3,5	2600 – 2800	3,5 – 4,0
Плодове и зеленчуци	1700 – 1800	2,0 – 2,5	1700 – 1800	2,0 – 2,5	1700 – 1800	2,0 – 2,5	1550 – 1750	2,0 – 2,5
Бакалия и гастрономи	850 – 1000	4,0 – 5,0	850 – 1000	4,0 – 5,0	800 – 950	4,0 – 5,0	800 – 900	4,5 – 5,0
Захарни изделия	10000 – 12000	5,0 – 5,5	10000 – 12000	5,0 – 5,5	15000 – 20000	5,5 – 6,5	15000 – 20000	5,5 – 5,6
Нехранителни стоки								
Тъкани, в сички видове	2300 – 3300	8,5 – 9,0	2800 – 3500	9,0 – 10,0	3500 – 4000	11,0 – 12,0	3800 – 4300	12,0 – 13,0
Трикотаж и ризи	2200 – 2600	4,5 – 5,0	2500 – 2800	5,0 – 5,5	2800 – 3200	5,5 – 6,0	3000 – 3500	6,0 – 6,5
Готово облекло	5000 – 6000	9,5 – 10,5	5000 – 6500	10,0 – 12,0	5800 – 6500	11,5 – 12,0	6000 – 7000	13,5 – 14,0
Обувки	4500 – 5500	6,0 – 6,5	4500 – 5500	6,5 – 7,0	5000 – 6000	7,0 – 7,5	5500 – 6000	7,5 – 8,0
Домашни потреби	4500 – 5500	3,5 – 4,0	5000 – 6000	4,0 – 4,5	5000 – 6500	4,5 – 5,0	6000 – 7000	5,0 – 5,5
Мебели	8000 – 12000	9,5 – 10,5	10000 – 20000	10,0 – 12,0	16000 – 20000	12,0 – 14,0	20000 – 25000	15,0 – 17,0
Спортни стоки	-	-	-	-	20000 – 25000	9,0 – 10,0	25000 – 30000	10,0 – 12,0
Радиоапарати, телевизори и музикални инструменти	-	-	-	-	20000 – 36000	11,0 – 13,0	25000 – 30000	13,0 – 15,0
Електр. материали (ел. домакински уреди, радиоапарати)	5500 – 6000	8,5 – 9,5	5500 – 6000	9,5 – 10,0	9000 – 10000	8,0 – 9,0	10000 – 12000	9,0 – 10,0
Електродомакински уреди	-	-	-	-	25000 – 30000	12,5 – 14,0	25000 – 30000	13,0 – 15,0
Железария (бои, химикали и авточасти), велосипеди и мотори	3500 – 4500	9,5 – 10,0	3500 – 4500	11,0 – 11,5	8000 – 9000	8,5 – 9,5	9000 – 10000	9,0 – 10,0
Велосипеди, моторни части	-	-	-	-	30000 – 40000	13,0 – 15,0	30000 – 40000	13,0 – 16,0
Бои и химикали	-	-	-	-	16000 – 18000	4,0 – 4,5	18000 – 20000	4,5 – 5,0
Парфюмерия и бижутерия	7000 – 10000	4,5 – 5,0	7000 – 10000	5,0 – 6,0	7000 – 9000	6,0 – 7,0	7000 – 10000	6,5 – 7,0
Конци, прежди, галантерия, кинкалерия, детски играчки и др.	1600 – 2100	4,0 – 4,5	1800 – 2000	4,5 – 5,0	1800 – 2500	5,0 – 5,5	2000 – 2500	5,5 – 6,0
Книжарници	3000 – 4500	2,5 – 3,0	3000 – 4000	3,0 – 3,5	3000 – 4000	3,0 – 3,5	3000 – 4000	3,5 – 4,0
Аптеки	3000 – 4000	2,0 – 3,0	3000 – 4000	2,5 – 3,0	3000 – 5000	2,5 – 3,0	3000 – 5000	2,5 – 3,0

Забележка: Тук не се включват будките, павилионите, временните уиктове и разносната и развозна търговия

Таблица 4

Плътност (гъстота) на работните места и размер на реализирания от тях годишен стокооборот

Основни стокови групи	Групи градове според броя на жителите							
	до 10 хил. жит.		от 10 до 25 хил. жит.		от 25 до 70 хил. жит.		над 70 хил. жит.	
	Брой на работните места на 1000 жит.	Обем на реализ. стокооборот от раб. място (хил. лв)	Брой на работните места на 1000 жит.	Обем на реализ. стокооборот от раб. място (хил. лв)	Брой на работните места на 1000 жит.	Обем на реализ. стокооборот от раб. място (хил. лв)	Брой на работните места на 1000 жит.	Обем на реализ. стокооборот от раб. място (хил. лв)
Хранителни	3,0	47,0	3,0	53,0	3,1	55,0	3,2	56,0
Нехранителни	3,1	79,0	3,0	87,0	2,8	98,0	2,7	110,0
Всичко:	6,1	63,0	6,0	70,0	5,9	75,0	5,9	81,0

Забележка: За създаване на приблизително еднакви условия за работа на продавачите, както и за да не се допуска нецелесъобразното им увеличаване, като коректив на нормите се въвеждат индекси за коригиране гъстотата на работните места в зависимост от реализирания от тях стокооборот. По този начин гъстотата на работните места се поставя в пряка зависимост от два фактора - броя на обслужваните жители и покупателната им способност.

При увеличаване на предвидения по тези норми обем на годишния стокооборот с 16%, 41% и над 61%, индексът за увеличаване гъстотата на работните места е 115, 140 и 160. При намаляване (недостигане) на предвидените по нормите обеми на стокооборота от 10% до 30% и над 30%, индексът за намаляване гъстотата на работните места е 90 и 70. При междинните проценти се ползва този индекс, към който те клонят. Сравнително малките отклонения в обема на стокооборота, реализиран от едно работно място, до 5-10% не се вземат под внимание.

8. Средната отдалеченост на купувачите от магазините за ежедневно търсените хранителни стоки е от 200 до 300 м. Тези разстояния могат да се увеличават с 30-40% при условие, че магазините се комбинират или се създават търговски центрове. Теоретичната степен на уедряване на магазините по признака на работните места се изчислява посредством гъстотата на работните места, определена в таблица 3, и гъстотата на обитаването при спазване на посочения в предшестващата алинея радиус на действие на магазините.

Степента на уедряване на магазините за хранителни стоки по признака на работните места в зависимост от гъстотата на обитаването в различните градове е следната:

Таблица 5

Вид на магазина	Градове с гъстота на обитаването над 200 жители на хка	Градове с гъстота на обитаването 100 - 200 жители на хка	Градове с гъстота на обитаването до 100 жители на хка
I. Специализирани			
Хляб и хлебни изделия	от 3,0 до 3,5	от 2,5 до 3,0	от 1,5 до 2,5
Месо и месни произведения	от 3,0 до 3,5	от 2,5 до 3,0	от 1,0 до 2,5
Мляко и млечни произведения	от 3,0 до 3,5	от 2,5 до 3,0	от 1,0 до 2,5
Плодове и зеленчуци	от 4,0 до 5,5	от 2,5 до 3,5	от 1,0 до 2,5
Захарни изделия	от 2,5 до 3,5	от 1,5 до 2,5	от 1,0 до 2,5
II. Комбинирани			
Бакалия, плодове и зеленчуци, мляко, месо и хляб	от 8,0 до 10,0	от 6,0 до 8,0	от 5,0 до 6,0
Бакалия, плодове и зеленчуци, мляко	от 6,0 до 8,0	от 4,0 до 6,0	от 3,0 до 3,5
Бакалия, хляб и мляко	от 5,0 до 6,0	от 4,0 до 5,0	от 3,0 до 4,0
Бакалия и хляб	от 4,0 до 5,0	от 3,0 до 4,0	от 2,0 до 3,5
Бакалия и мляко	от 4,0 до 5,0	от 3,0 до 4,0	от 2,0 до 3,0
Хляб и мляко	от 4,0 до 5,0	от 3,0 до 4,0	от 2,0 до 3,0

II. УСТРОЙСТВО НА МАГАЗИНИТЕ

Видове магазини

9. В зависимост от продаваните в магазините стокови групи те се разделят на:

а) специализирани - търгуват главно с една стокова група;

б) комбинирани - търгуват с повече от една стокова група, всяка обособена на самостоятелно работно място (щанд, секция и склад);

в) смесени - търгуват с повече от една стокова група, като са застъпени хранителни и нехранителни стоки. Тези магазини се устройват в селища с малък брой жители, където не е целесъобразно поддържането на специализирани или комбинирани магазини. В тях отделните стокови групи са в непълен асортимент, не са обособени самостоятелни работни места и не се обслужват от отделни продавачи. Хранителните стоки се държат отделно от нехранителните стоки и се разполагат в самостоятелни щандове и складове.

г) универсални - големи комбинирани магазини, в които се продават много стокови групи, обособени по работни места и секции.

Тези магазини обикновено се устройват в самостоятелни сгради с два или повече етажи.

Таблица 6

№ по ред	Видове магазини
	А. Специализирани
1	Хляб и хлебни изделия
2	Месо и месни изделия
3	Мляко и млечни произведения
4	Плодове и зеленчуци
5	Бакалия
6	Захарни изделия
7	Тъкани
8	Трикотаж
9	Готово облекло
10	Обувки
11	Мебели
12	Домашни потреби
13	Спортни стоки
14	Електрически материали
15	Електродомакински уреди
16	Радиоапарати и телевизори
17	Музикални инструменти
18	Железария
19	Бои и химикали
20	Галантерия, пасмантерия и кинкалерия
21	Детски играчки
22	Книжарници
23	Дюшеци и юргани

24	Парфюмерия
25	Кожени изделия, чанти
26	Авто, мото, велочасти
	Б. Комбинирани
1	Бакалия (в много случаи тези магазини са повече смесени)
2	Бакалия, плодове и зеленчуци, месо, хляб и мляко
3	Бакалия, плодове и зеленчуци
4	Бакалия и хляб
5	Бакалия и мляко
6	Мляко, млечни произведения и хляб
7	Бакалия и домашни потреби
8	Тъкани, трикотаж, галантерия, пасмантерия и кинкалерия
9	Трикотаж, галантерия, пасмантерия и кинкалерия
10	Електроматериали, железария, бои и химикали, велосипеди и мотори
11	Готово облекло, обувки, тъкани и трикотаж
12	Готово облекло и обувки
13	Парфюмерия, бижутерия, кожени изделия, часовници и фотоапарати
14	Мебели, дюшеци, юргани и пердета

Забележки:

а) Магазините от раздел „Б. Комбинирани“ могат да се устройват и без някои от означените стокови групи.

б) При комбинирани магазини за бакалия, плодове и зеленчуци, месо, хляб и мляко (т. 2) трябва да има обособени отделни щандове (секции) и складове.

в) При комбинирани магазини за бакалия и плодове и зеленчуци (т. 3) бакалските стоки трябва да бъдат пакетирани с изключение на тези, които се продават на обособен щанд за ръчна продажба.

г) При комбинирани магазини за бакалия и мляко (т. 5) прясното мляко да се продава бутилирано или с автомати.

Видове помещения в магазините, връзки, комуникации, инсталации и съоръжения

10. В общата площ на магазина се включват следните групи от помещения:

- а) търговски - търговски зали и други помещения за обслужване на купувачите, демонстрационни и изложбени зали, бюро за приемане на поръчки;
- б) складово-оперативни - приемане на стоките, сортиране, съхраняване, пакетиране и подготвяне за продажба, хладилни камери и амбалаж;
- в) помощни - съхраняване на инвентар, бельо, измиване на инвентар и др.;
- г) административно-битови - канцеларии, стаи за персонала, гардероби, умивални, душове и тоалетни;
- д) технически - вентилационни камери, машинни отделения за хладилни камери, асансьори, котелно и въглищно помещение, стая и тоалетна за огняр, абонатна станция за централно отопление и др.

11. При проектирането на отделните помещения на магазините трябва да се имат предвид следните правила:

- а) устройството и размерите на търговските зали да обезпечават правилното направление на движението от купувачите и да създават условия за тяхното бързо и културно обслужване;
- б) потоците от купувачи и стоки да не се пресичат. За това е необходимо входовете на складовете на магазините да са откъм двора на сградите или откъм странични улици. При сключено улично застрояване тази възможност да се осигурява чрез второстепенни улици, през проходи и коридори в партерните етажи на сградите, които да дават удобни връзки със складовите и административно-битовите помещения. При особени случаи, когато няколко магазина са групирани в търговски комплекс, снабдяването може да става посредством рампи и тунели, обезпечавачи достъпа на транспортните средства направо до складовете, разположени в сутерените;
- в) движението на стоките от складовете на магазините към търговските помещения се извършва по най-краткия път. Складовите помещения на магазините се разполагат непосредствено зад търговските помещения или в сутерените. Да се избягват стъпалата, праговете и др. между отделните помещения в магазините;
- г) административно-битовите и техническите помещения да са отделени от другите помещения, за да се използват и в извънработно време;
- д) помощните, битовите и техническите помещения, както и част от складовете могат да бъдат поместени и в сутерените.

Търговски помещения

12. За търговски зали се предоставят големи и обширни помещения. При магазини, разположени в партерните етажи на жилищните сгради, търговските зали обхващат цялата площ между стълбищата или ако това е възможно, цялата площ между страничните стени на сградите.

При жилищни блокове, където в партерните етажи си предвиждат магазини и може да се подсигури странично или задно влизане, входовете за жилищата се разполагат от задната страна на блока.

13. Площите на търговските зали се определят съгласно нормите за устройване на отделните магазини по т. 69 до т. 81.

При определяне площта на отделните видове магазини се използва формулата от т. 6. При установяване капацитета на търговската зала К да се изхожда от положението, че едно условно работно място (продавач) в магазините за хранителни и нехранителни стоки се устройва на площ от 16 до 20 м². В зависимост от характера на продаваните стоки се приема минималното, максималното или средното значение на нормата. При магазините за бакалски стоки едно условно работно място се устройва на 18 м² площ, за мляко и хляб - на 16 м², за плодове и зеленчуци - на 20 м², за тъкани, готово облекло, радиоапарати, ел. домакински уреди - на 20 м², за домашни потреби, спортни стоки, дребна железария - на 18 м², за стоките от децентрализирания фонд - на 16 м² и само за мебели - на 100 м².

14. Влизането в търговските зали поначало трябва да става в единия от краищата им. При магазини с площ на търговските зали над 80 м² се предвижда удобно входно преддверие, а при магазини с по-малка площ - възможност за устройване на подвижно, разглобяемо предверие. При магазини на самообслужване трябва да се предвиждат входно-изходни възли с две врати, групирани една до друга (за влизане и излизане на купувачите).

15. При магазини на самообслужване касовият възел се устройва непосредствено до входа. За предпочитане е влизането да става от левия край на търговската зала с насочване на движението в дясно, а излизането от лявата страна на касовите кабинки (покрай лявата ръка на касиерите). Щандовете за ръчна продажба се разполагат в дъното на търговската зала, в непосредствена връзка със складовите помещения. Изключение от това правило се допуска при магазините на самообслужване с едно работно място, когато щандът за ръчна продажба е обединен с касата и се разполага в близост до входно-изходния възел.

16. Минималната дълбочина на търговските зали е 4,50 м, а минималната светла височина - 3,00 м. Не се разрешава наклонът на рабицови и други допълнителни тавани на височина по-ниска от 3,00 м.

17. Подовете на търговските зали трябва да бъдат от мозайка, линолеум или специални подови настилки от изкуствени материали, удобни за почистване.

Стените и таваните да бъдат шпакловани или изпълнени с гипсови или декоративни мазилки. Стените в магазините или щандовете за месо и месни произведения, риба, мляко и млечни произведения се облицоват на височина 1,50 м с фаянсови, теракотни и други подходящи облицовки, осигуряващи лесно измиване и поддържане на хигиената.

18. Разполагането на работни маси, островни гондоли, изложбени витрини, щендери и други не трябва да пречи на добрата видимост в търговската зала. Максималната височина на работните маси да не надвишава 90 см, а островните гондоли и вътрешни изложбени витрини (ако не са изцяло остъклени) - 110 до 120 см.

20. Минималните ширини на проходите за движение на купувачите в търговските зали на магазините за хранителни и нехранителни стоки, устроени за продажба със самообслужване, открит показ на стоките, по образци и др. се определят по таблица 7.

Таблица 7

Минимални ширини на проходите за движение при магазините за хранителни и нехранителни стоки със самообслужване, открит показ на стоките и продажба по образци

Видове приходи	Ширина на прохода в м
Между успоредно разположени гондоли	1,2
Между успоредни разположени щендери за готово облекло	1,7
Проход за излизане покрай касовите кабини (или между две касови кабини)	0,6
Между гондолите (островни и крайстенни) и столове за пробване на обувки	1,2
Между щандове за ръчна продажба или работни маси и крайстенни гондоли	0,9
Между щандове за ръчна продажба или работните маси и гондолите, разположени в търговската зала	2,0
Между касовите кабини и гондолите, разположени в търговската зала	1,5
Между успоредно разположени работни маси за продажба с открит показ	3,0
Между гондолите и вратите на входното предверие с отваряне навън	2,0
Между гондолите и вратите на входното предверие с отваряне навътре	3,0
Между работните маси или щандове за ръчна продажба и вратите на входното преддверие с отваряне навън	2,5
Между работните маси или щандовете за ръчна продажба и вратите на входното преддверие с отваряне навътре	3,2

20. Броят на касовите кабини в магазините за хранителни стоки със самообслужване се определя по таблица 8.

Таблица 8

Норми за определяне площта на търговската зала и реализирания стокооборот в магазините за хранителни стоки със самообслужване, който обслужва една касова кабина

Магазини с търговска зала до 150 м²	Магазини с търговска зала над 150 м²
---	--

Обслужвана площ на търговска зала в м ²	Реализиран средномесечен стокооборот, хил. лв	Обслужвана площ на търговска зала в м ²	Реализиран средномесечен стокооборот, хил. лв
от 50 до 60	от 15 до 20	за площта над 150 м ² на всеки 80 м ²	от 21 до 25

Забележка: При надвишаване на един или два показателя трябва да се предвижда нова касова кабина.

Витрини и фасади

21. Лицевата част на магазините трябва да се оформя с витрини, като се търси максимална остъкленост. Да се избягват дебелите шпроси и кемпфери, които разкъсват плоскостите на витрините. Конструкциите на витрините се изпълняват от сборни метални профили. Монтирането на стъклата в рамките става с гумени или други еластични, устойчиви и нестареещи уплътнители. Стъклата на витрините по възможност трябва да бъдат цели, с минимална дебелина 4 мм. При липса на цели стъкла се допуска снаждане най- много на едно място във вертикална или хоризонтална посока. Отстоянието на стъклата от нивото на тротоара да не е по-малко от 30 см и не повече от 60 см. За запазване стоките от слънчево изгаряне се предвиждат сенници, водни завеси, тенти и др. В зависимост от характера на стоките, които се продават в магазините, някои от витринните портали се изпълняват подвижни, например при магазините за плодове и зеленчуци. Не се разрешава направата на ролетки и мрежи за затваряне на витрините на магазините, разположени в чертите на населените места.

Да се избягва направата на бетонови плотове под витрините на магазините. Изключение се допуска само в случаи, когато има отвори за зареждане и вентилиране на мазетата в сутерените. На таваните при витрините да се предвиждат приспособления, скари, пулове, перголи и др. за закрепване на шнурове, найлонови конци и др.

22. При магазини, устроени навътре от външната строителна линия посредством облекчаващи движението проходи, при пасажи и други може да се предвижда направата на самостоятелни изложбени витрини, изцяло остъклени.

23. При устройването на магазини в отделни сгради, разположени една до друга, във всички случаи да се търси изравняване на корнизите, отворите на витрините и други елементи по фасадите на магазините.

Не се допуска изнасянето на витрините пред строителната линия. Изключение се допуска само при специални случаи и то не повече от 15 см, като плановете се одобряват от органите на „Благоустройството и архитектурата“ при народните съвети.

Складово-оперативни помещения

24. Необходимите складово-оперативни помещения и тяхната площ се определят съгласно нормите за устройство на отделните магазини по т. 69 до т.81.

25. Складовете трябва да имат пряка връзка с търговските зали и директен вход за приемане на стоките. При магазини за хранителни стоки помещенията за подготовка и разфасовка са в непосредствена близост до щандовете за ръчна продажба. При възможност за предпочитане е преградата между търговската зала и помещението за подготовка да бъде остъклена, При магазини за нехранителни стоки подръчните складове за текущ сток запас се устройват в пряка връзка с работните маси на продавачите.

Складовете за съхраняване на стоки не трябва да служат като проходни помещения.

26. Подовете на складовете за хранителни стоки трябва да бъдат от мозайка, теракотни плочи и други подходящи твърди настилки, като се предвиждат и подови сифони.

27. На подходящо място в складовете за хранителни стоки, ако не е устроено специално помещение за измиване, се предвижда кран и мивка за измиване на стоките, инвентара и помещенията.

Складовете на магазините за месо, риба, мляко и млечни произведения да се облицоват на височина до 150 см с лесно измиваем цокъл от фаянсови, теракотни и други подходящи облицовки, осигуряващи лесно измиване и поддържане на хигиената.

28. Широчината на коридорите между помещенията за приемане, съхраняване и подготовка на стоките за продажба е минимално 1,50 м.

29. Вратите на помещенията за приемане и съхраняване на стоките трябва да бъдат двукрили с минимални размери: широчина - 130 см и височина - 200 см.

Хладилни площи

30. Всички магазини, в които се продават хранителни стоки, с изключение на хляб, захарни изделия и плодове и зеленчуци, трябва да бъдат съоръжени с хладилни инсталации (хладилни витрини, шкафове и камери). В търговските зали се предвиждат открити хладилни витрини (островни и крайстенни) и хладилни тезгяси (за щандовете за ръчна продажба). За съхраняване на хранителните продукти в складовите помещения се предвиждат хладилни камери и хладилни шкафове. Магазини с обща площ до 120 м² трябва да имат най-малко един хладилен шкаф, а тези с площ над 120 м² - задължително хладилна камера. Броят на хладилните витрини и шкафове се определя от вида на хранителните стоки, с които търгуват магазините, и санитарните изисквания за тяхното съхраняване, отразени в действащите санитарни правила за търговия с хранителни продукти. Когато броят на хладилните камери е повече от един, същите се устройват в общ блок, като в този случай се предвижда предхладилно преддверие.

31. При оразмеряване на хладилните камери стените им трябва да имат най-малък светъл размер от 2,10 м. Конструктивните елементи се изпълняват от влагоустойчиви материали и се обезопасяват против пожар.

Вратите на хладилните камери се изпълняват от топлоизолационни материали и с уплътнители. Отварянето им става навън.

32. Хладилните камери не трябва да се разполагат в близост до котелни помещения, бойлери, душеве и други, в които има повишена температура и влажност, а също под и над такива помещения.

Не се допуска устройството на хладилни камери непосредствено под жилищните помещения. При необходимост от устройването на хладилни камери под жилищни помещения, камерите се отделят от междуетажната конструкция посредством свободно вентилирани пространства, като агрегатите се монтират в сутерена или на такива места, над които няма жилищни помещения.

33. Не се допускат прагове и стъпала пред входовете на хладилните камери, а също и монтирането на агрегатите в хладилните камери или предхладилните предверия. Агрегатите се монтират в машинно отделение, разположено в близост до хладилните блокове, при спазване условията на предидущата точка и с осигуряване на аварийна вентилация.

34. При монтирането на хладилни компресори и агрегати в сгради и помещения, в които не се допуска шум и вибрация, особено в жилищните сгради, компресорите, агрегатите и електромоторите се монтират върху амортизатори и виброизолиращи основи.

35. В конструкциите на хладилните камери не се допуска монтирането на тръбопроводи за отопление, водопровод, канализация и електрически кабели, с изключение на собствените такива, обслужващи хладилната инсталация.

36. Поддържането на необходимата температура в хладилните камери се осигурява посредством пълна автоматизация.

37. Стените, подовете и таваните на хладилните камери се изпълняват от огнеупорни и влагоустойчиви материали: теракотни и фаянсови плочки, циментови замазки и др. Подовете и основите на нискотемпературните камери трябва да се обезпечават против деформации на конструкциите. При по-големи хладилни камери стените и таваните над 2 м височина може да бъдат и без предпазно покритие.

Оразмеряването на площите на хладилните камери става съгласно таблица 9.

Таблица 9

Средни норми за натоварване на хладилните площи в магазините за 1 м²

№	Вид на хранителните продукти	Кг	Температура на съхр. С°	Забележка
1	Охладено месо	150	±0	в окачено състояние
2	Охладени субпродукти от животински произход	130	±0	наредени в касетки върху стилажи
3	Замразено говеждо, телешко и свинско месо	700	-5 до ±0	месото се размразява в камерата
4	Замразено месо на брикети	1000	"	"
5	Замразени агнешко и овче месо	500	"	"
6	Замразени субпродукти на брикети	1000	"	"
7	Свинска мас	1000 600	±0 "	в каси в бурета и качета
8	Охладени колбаси	100	"	в каси

9	Охладени и замразени птици	400	"	в каси
10	Яйца в каси	500	"	7200 бр. или 10 плоски каси
11	Саламурено сирене	500	"	в бурета и качета
12	Кашкавал	1200 700	±0 "	в тенекии наредени на стилажи
13	Масло	600 1000	"	в бурета и качета в каси
14	Охладена риба	200	-5 до ±0	в каси с лед
15	Замразена риба	800	"	в каси
16	Сушена и пушена риба	200 300	±0 "	в торби в каси
17	Доматено пюре и мармалад	600 1000	" "	в бурета и качета в каси
18	Замразени плодове, зеленчуци, сокове	850 - 1000	-18	
19	Грозде	500	±0	в щайги
20	Ябълки, домати и др.	600	"	в щайги

Забележка: Нормите за натоварване са дадени в бруто хладилна площ и бруто продукция и са одобрени от Министерството на вътрешната търговия на 2.01.1961 г.

38. Необходимите температури в хладилните камери за временно съхраняване на различните видове хранителни продукти се определят съгласно санитарните правила за съхраняване на хранителните продукти, издадени от МНЗСГ, а при открити хладилни витрини съгласно таблица 10.

Таблица 10

Необходима температура и продължителност на съхранение на хранителните стоки в открити хладилни витрини

Видове хранителни стоки	Температура на съхр. С°	Максимална продължителност за престояв. в часове
Месо охладено	-1 до +4	8
Варени (малотрайни) колбаси	-1 до +4	16
Птици	-1 до +4	8
Пушени изделия	-1 до +5	16

Мляко и млечни произведения	±1 до +6	16
Риба охладена	-2 до +2	8
Рибни консерви	-2 до +2	16
Плодове и зеленчуци	+2 до +8	26
Яйца	+2 до +8	16
Сладкарски изделия	+2 до +8	16
Бира, минерални води и сокове	+2 до +10	16
Замразени плодове	не повече от -15	16
Месо замразено, разфасовано	"	16
Риба преснозамразена	"	16

Помощни помещения

39. Помощни помещения са помещения за съхраняване на инвентар, белъо, опаковъчни материали и измиване на инвентар. Площта на тези самостоятелни помещения се заделя от общата складова площ, изчислена по нормите за устройството на отделни магазини по т. 69 до т. 81.

Изискванията по отношение на подовете и подовите сифони са същите както при складовите помещения.

Забележка: Самостоятелни помощни помещения се предвиждат при магазини с обща площ над 120 м². При по-малки в общата площ се определят специални места за съхраняване на инвентар, измиване на инвентара и продуктите, като се спазва изискването да не се замърсяват помещенията.

Административно-битови помещения

40. Административно-битовите помещения са: канцеларии, стаи за персонала, гардеробни, умивални, душове и тоалетни. Тези помещения трябва да се разполагат така, че да бъдат достъпни както от търговската зала, така и от складово-оперативните помещения.

41. Площите за административно-битовите помещения, номенклатурата и количеството на санитарните устройства за персонала се определят съгласно таблица 11.

Таблица 11

Необходими площи за административно-битови помещения, номенклатура и количество на санитарните устройства за персонала

Административно-битови помещения													
I. Гардероби, душове и тоалетни за персонала - общо	2 м	11	21	29	40	50	63	6	9	12	15	20	26
в това число:													
а) гардеробно помещение за индивидуалните шкафчета - общо	"	7	13	-	-	-	-	4	7	9	11	14	19
- за мъже	"	-	-	9	10	12	14	-	-	-	-	-	-
- за жени	"	-	-	12	18	22	28	-	-	-	-	-	-
б) тоалетни с душове и клозетни кабини - общо	"	4	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-
- за мъже	"	-	4	4	5	7	9	-	-	1	1	2	2
- за жени	"	-	4	4	7	9	12	-	-	2	3	4	5
Санитарни условия													
Двойни индивидуални шкафчета 35/50 см с изолирани отделения за работно облекло	бр.	5	10	14	17	22	27	-	-	-	-	-	-
Единични индивидуални шкафчета 25/25 см	"	-	-	-	-	-	-	5	10	14	17	22	27
Кабини за преобличане 90/90 см	"	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1
Клозетни кабини в общи тоалетни	бр.	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-
мъжки тоалетни	"	-	1	1	1	1	1	-	-	1	1	1	1
женски тоалетни	"	-	1	1	2	2	3	-	-	1	1	2	2
Кабини с душове - общи	"	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- за мъже	"	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-
- за жени	"	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-
Умивалници в гардеробните помещения - общи	"	1	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1
- за мъже	"	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-
- за жени	"	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-

Умивалници в тоалетни - общи	"	1	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-
- за мъже	"	-	1	1	1	1	1	-	-	-	1	1	1
- за жени	"	-	1	1	1	1	1	-	-	-	1	1	1

Забележки:

а) Оразмеряването на площите за административно-битови помещения е съобразно максималния брой на търговските работници, които работят в една смяна.

б) При магазини с обща площ 120 м^2 (средно 4 търговски работници) стаята за персонал и канцеларията се устройват в общо помещение.

в) В магазини за строителни материали, бояджийски и химически стоки се предвиждат кабини с душове и двойни индивидуални шкафчета по нормите за магазини за хранителни стоки.

г) Площите на гардеробите и тоалетните помещения са определени на базата 85% от общия брой на търговските работници пощата на магазина, а кабините с душове и клозетите - на 75% от максималния брой на търговските работници в една смяна.

д) Площите на административно-битовите помещения и количеството на санитарните устройства за персонала при магазини с повече от 25 търговски работници се оразмеряват и определят в съответствие с настоящата таблица, но не по-малко от тези, определени по нормите за 25 търговски работници.

е) При магазини с по-малко от 4 търговски работници площта за административно-битовите помещения се изчислява съгласно нормите за устройване на отделните магазини по т. 69 до т. 80. Предвижда се само една обща тоалетна кабина и мивка без душове. Съобразно големината на помещенията гардеробните шкафчета се разполагат в преддверието пред тоалетната кабина или общия склад.

За всеки търговски работник се предвижда по едно индивидуално шкафче.

42. Подовете на канцелариите и стаите за персонала са застлани с линолеум или паркет, а тези на останалите помещения - с теракотни плочи или мозайка, като в тях се предвиждат подови сифони.

Стените на тоалетните и душовете се облицоват на височина 1,50 м с фаянсови или други плочи, а нагоре се боядисват с блажна боя.

В тоалетните за персонала се предвиждат седало, като за мъжете се поставят допълнително и писоари. В магазините, където се предвиждат тоалетни за публика, в същите се монтират клекала, като за мъжете се поставят допълнително и писоари.

За душовете се подсигурява топла вода.

За битовите помещения се осигурява естествена или механична вентилация съобразно изискванията на строителните и санитарните норми.

Технически помещения

43. Техническите помещения обхващат: вентилационни камери, машинни отделения за хладилни камери и асансьори, котелни и въглищни помещения, стаи и тоалетни за огньари, абонатни станции за централно отопление и др. Необходимостта от технически помещения към магазините се определя от изискванията на заданията за проектиране.

44. Площите за техническите помещения се оразмеряват съгласно техническите норми и правила за проектиране на отоплителни и вентилационни инсталации и други действащи норми и правилници. Тези площи се включват допълнително към необходимите магазинни площи, оразмерени съгласно нормите за устройство на отделните магазини от т. 69 до т. 81.

45. Техническите помещения по правило се изграждат в сутерените на сградите, в които са магазините. При магазини с обща площ над 120 м² се обезпечават възможност за самостоятелно ползване на машинните помещения и през извънработно време.

Асансьори и товарни съоръжения

46. При магазините, в които се продават обемисти и тежки товари (железария, мебели, хранителни стоки и др.) и се използват складове в сутерена или търговските зали, разположени на различни нива, се предвиждат съоръжения за механизация на товаро-разтоварните операции: вертикални и наклонени асансьори, транспортни ленти, хидравлични, обикновени колички и др.

47. За транспортиране на товарите със стоки в складовете, разположени в сутерените, се предвиждат отвори и шахти за монтиране на транспортните съоръжения.

48. При отворите и шахтите на рампите се предвиждат стълби за ползване от работниците, които приемат товарите. Ширината на рампите да не бъде по-малка от 1,20 м, а светлите отвори в стената са със следните най-малки размери: широчина 1,20 м и височина 1,80 м. Широчините на стълбите да не бъдат по-малки от 0,60 м, а височините на проходите не по-малки от 1,80 м. Шахтите да са добре защитени против атмосферните влияния, като се обезпечи удобен подход на транспортните средства.

49. Не се разрешава направата на шахти и монтирането на асансьори на тротоарите. Те се предвиждат откъм вътрешните дворове, пасажите и проходите.

50. В магазините, разположени в два или повече етажи, се предвиждат товарни асансьори до всеки етаж. Пред вратите на асансьорите има работни площадки с дължина не по-малка 1,5 пъти от широчината на вратите на асансьорите и широчина не по-малка от 2,0 м.

Товарните асансьори може да се устройват и в помещенията на служебните стълби, като шахтите се ограждат с металически прегради или железни мрежи.

51. Минималната товароподемност на асансьорите е 500 кг.

III. ОСВЕТЛЕНИЕ НА МАГАЗИНИТЕ

52. В магазините се осигурява подходящо осветление при спазване изискванията на съществуващите правилници, норми и разпоредби за устройство на вътрешните електрически инсталации.

53. За да се осигури приятно и уютно осветление в търговските зали и витрини на магазините, необходимо е всички осветителни тела и точки да бъдат закрити посредством рефлектори, плексигласови, стъклени и други заслонители, плафониери, аплици, полилеи, луни и др. подобни, които лесно и бързо се почистват от прах.

В търговските зали се обезпечават равномерно осветление, което се съсредоточава над крайстенните и островните гондоли,

работните маси, изложбените витрини и др.

54. Необходимото осветление на магазините и отделните помещения се изчислява по таблица 12.

55. При проектиране на осветлението на търговските магазини се препоръчва да се прилага смесено осветление: луминисцентни тръби с обикновени лампи (в съотношение 3 : 1) и обикновени лампи с живачни лампи (в съотношение 6 : 1). Такова смесено осветление осигурява топла дневна светлина, при която не се променя цвета и вида на стоките.

56. В търговските зали не се разрешава поставянето на главни електрически табла. Таблата за осветителните и силовите инсталации по правило се поставят извън търговските зали, на леснодостъпни места в помощните, административните или техническите помещения. При невъзможност за разполагане на горните табла извън търговската зала допуска се по изключение поставянето им в търговските зали в специални ниши или в шкафове с метални врати.

57. Касовите апарати, търговските автомати и други електрически съоръжения не се свързват с мрежата за електрическото осветление, а на самостоятелни линии. Тези електрически машини и съоръжения, както и луминисцентните осветителни тела се заземяват с оглед да се ограничат смущенията в радиоапаратите и телевизорите в жилищните сгради над и в съседство с магазините.

В случаите, когато луминисцентните тела са монтирани на метални конструкции за директно осветяване на стоките, необходимо е да се заземяват всички метални конструкции, на които са монтирани осветителните инсталации.

Таблица 12

Необходимо осветление в магазините и свързаните с тях помещения

№ по ред	Помещения	Минимална осветеност - луксове	
		луминисцентни лампи	обикновени лампи
1	Търговски зали в универсални магазини за готово облекло, текстил, обувки, трикотаж, кожени изделия, парфюмерия, галантерия, бижутерия, ел. материали, електродомакински уреди, радиоапарати, подаръци, детски играчки и книжарници	300	100
2	Търговски зали на други магазини за нехранителни стоки	200	70
3	Търговски зали на други магазини за нехранителни стоки	250	80
4	Касови кабинни, работни маси и щандове за ръчна продажба	300	150

5	Помещения за приемане на стоки, разфасовка и подготовка на стоките за продажба	150	70
6	Административно-битови помещения и технически помещения	100	50
7	Складове	50	30
8	Хладилни камери	-	10
9	Витрини	500	200

Забележки:

1. Горните норми за осветеност се отнасят за следните повърхности:

а) на 0,80 м от пода (хоризонтална площ) за помещенията по поз. 1, 2, 3, 4, 5 и 6;

б) на пода за помещенията по поз. 7, 8 и 9.

2. На щандовете за ръчна продажба, работните маси, касовите кабини и витрините да се подсигурява допълнително локално осветление на работната площ и стоките.

3. Нормите за минимална осветеност са дадени за светли стени и тавани. В случай, че същите са в по-тъмни цветове, нормите се увеличават със съответните корекционни коефициенти за средно светли и тъмни стени и тавани.

58. Разстоянието от обикновените лампи до стоките и амбалажите, разположени в търговските, складовите и други помещения не трябва да бъде по-малко от 50 см. В случаите, когато лампите са монтирани скрито посредством негорими материали (рабицови и гипсови профили, метални конструкции и др), това разстояние може да се намали до 20 см.

В помещенията, където се излагат и съхраняват лесногорими стоки (платове, готово облекло, бои и др), а също и негорими стоки опаковани в лесногорими амбалажи (хартия, картони и пр.), обикновените лампи се поставят в защитни стъклени тела като плафониери, глобуси, антигронови тела и др.

59. Не се разрешава употребата на електронагревателни съоръжения (електрически ютии, котлони и др.) в складовете и търговските зали. В складовите помещения не се допуска извеждането на контактни излази. Електронагревателните уреди (електрически ютии) за гладене на готово и полуготово облекло, трикотаж и др. може да се използват само в специално пригодените за тази цел помещения. Допуска се използването в търговски зали, административно-битови и технически помещения на електрически печки за отопление, електрически бойлери и др. електронагревателни съоръжения само ако същите са противопожарно обезопасени.

60. Захранването с ток и командването на външни светлинни съоръжения, неоновии реклами и др. трябва да бъде напълно самостоятелно и отделно от електрическата мрежа в магазина. Скъчването на неоновии фирми и други съоръжения става само посредством главното електрическо табло.

61. В търговските зали на магазините, при входно-изходните възли и на витрините да се предвижда дежурно осветление. В складово-оперативните и помощните помещения, където се съхраняват стоки, амбалаж и опаковъчни материали, не се допуска

дежурно осветление.

IV. ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛАЦИЯ НА МАГАЗИНИТЕ

62. Във всички магазини да се предвижда отопление, съобразно конкретните условия за всеки отделен обект, като се използват някои от следните отоплителни устройства и съоръжения: централно или етажно водно отопление, камини, нафтови печки, електрически печки (с и без акумулиране на електрическата енергия) и обикновени печки с твърдо гориво, при спазване на противопожарните норми. Допуска се и използването на съществуващите парни отоплителни инсталации при отопляването на магазините.

63. В магазините се осигурява ефикасна вентилация (естествена или механична). Изборът на вентилацията се съобразява с вида и големината на магазина, неговото разположение и специфични местни климатични условия. По правило, при малките магазини се възприема естествена вентилация, а при по-големите, при магазините за хранителни стоки, тъкани, готово облекло, обувки и др. - механична вентилация. При магазини с механична вентилация се предвижда възможност за аварийно използване и на естествена вентилация.

64. Оразмеряването и изчисляването на отоплителните и вентилационните инсталации става съгласно Технически норми и правила за проектиране на отоплителни, вентилационни и климатични инсталации.

65. Вентилацията на магазините може да бъде обща, с изключение на административно-битовите, помощните и техническите помещения.

66. При универсални магазини, където в една сграда са разположени щандове за хранителни и нехранителни стоки, смукателно-нагнетателните вентилации се проектират разделени за всеки щанд.

67. При магазини с обща площ до 250 м² механичната вентилация може да се проектира само като смукателна.

68. При магазини за хранителни стоки не се разрешава рециркулация на въздуха.

V. НОРМИ ЗА РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПЛОЩТЕ И УСТРОЙСТВО НА ОТДЕЛНИТЕ ВИДОВЕ МАГАЗИНИ

69. Магазини за хляб и хлебни изделия.

Магазините за хляб и хлебни изделия се устройват за продажба по традиционния начин на обслужване или на самообслужване. При втория начин хлябът се излага на гондоли в прозрачен амбалаж или без амбалаж, но в касетки, зареждани откъм склада, което предоставя възможност да се вземе само поредния хляб.

Продажба на закуски става от щанд за ръчна продажба.

При тези магазини се предвижда възможност за нощно зареждане.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²

1. Търговска зала	55	60
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	45	40
а) склад за стоки	23	21
б) склад за амбалаж	10	5
в) помещения за инвентар и опаковъчни материали	-	2
г) канцелария		2
д) помещения за персонал	4	3
е) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

70. Магазини за месо и месни произведения.

Магазините за месо и месни произведения се устройват за продажба по избор на непакетирани и пакетирани продукти, като излагането и размерването става на работни маси. Месните произведения и непакетираното месо се излагат в търговската зала в открити хладилни витрини. За съхраняване на същите се предвижда хладилна камера с отделения за месо и месни произведения. Размразяването и транжирането става в специално помещение, за транжиране, с площ не по-малко от 6 м². Помещенията да се вентилират добре.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	55	60
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	45	40
а) склад за стоки	16	15
б) склад за амбалаж	5	3
в) транжиране на месо	8	4
г) хладилно помещение	4	3
д) помещения за инвентар и	-	3

опаковъчни материали, измиване		
е) канцелария	4	2
ж) помещения за персонал		3
з) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

71. Магазини за риба, птици и карантия.

Тези магазини се изграждат специализирани за всеки отделен вид. Излагането и размерването на стоките става на работни маси, като за птиците може да се предвидят в търговските зали и открити хладилни витрини. Съхраняването на продуктите става в хладилни камери. При магазини за карантия в склада се предвиждат допълнително облицовани бетонови корита, които да се измиват лесно. Минималната площ на помещенията за почистване на риба, птици и карантия е 5 м². При тези магазини се предвижда възможност за нощно зареждане и се подsigурява добра вентилация.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	55	60
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	45	40
а) склад за стоки	19	15
б) склад за амбалаж	5	4
в) помещения за почистване	5	3
г) хладилно помещение	4	3
д) помещения за инвентар и опаковъчни материали, измиване	-	3
е) канцелария	4	2
ж) помещения за персонал		3
з) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

72. Магазини за мляко и млечни произведения.

Магазините за мляко и млечни произведения се устройват за; продажба на пакетирани продукти на самообслужване, като непакетираните продукти се продават на щанд за ръчна продажба. В търговската зала се предвиждат открити хладилни витрини, а съхраняването на млякото и млечните произведения става в хладилна камера.

При магазините за мляко се предвижда възможност за нощно зареждане.

Помещенията да се вентилират добре.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	55	60
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	45	40
а) склад за стоки	21	15
б) склад за амбалаж	8	7
в) хладилно помещение	4	3
г) помещения за инвентар и опаковъчни материали, измиване	-	3
д) канцелария	4	2
е) помещения за персонал }		3
ж) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

73. Магазини за бакалски стоки.

Магазините за бакалски стоки се изграждат за продажба на самообслужване, като се предвижда и щанд за ръчна продажба. Обзавеждането на търговската зала е с островни и крайстенни гондоли и открити хладилни витрини за излагане на бързоразвалящи се хранителни продукти. В пряка връзка щанда за ръчна продажба е помещението за разфасовка на стоките. Входно-изходния и свързания с него касов възел се устройва в един от краищата на търговската зала. При магазини с едно условно работно място щандът за ръчна продажба и касовият възел се обединяват като се разполагат в близост до входно-изходния възел.

Помещението за разфасовка, размерване, опаковка и подготовка на стоките за продажба има минимална площ 6 м².

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	50	55
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	50	45
а) склад за стоки	22	18
б) склад за амбалаж	8	6
в) помещения за разфасовка	4	3
г) хладилно помещение	4	3
д) помещения за инвентар, опаковъчни материали и измиване	-	3
е) канцелария	4	2
ж) помещения за персонал }		3
з) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

74. Комбинирани магазини за хранителни стоки.

При комбинираните магазини за хранителни стоки са застъпени изцяло или някои от следните стокови групи: бакалия, хляб, мляко и млечни произведения, месо и месни произведения и плодове и зеленчуци, като продажбите стават със самообслужване и по изключение на щандове за ръчна продажба.

Големите комбинирани магазини с обща площ над 250-300 м² се изграждат по правило в самостоятелни сгради, разположени в жилищни комплекси, като се подsigурява удобен достъп както на купувачите, така и за зареждането със стоки. За съхраняване на стоките от отделните стокови групи се предвиждат отделни складове, помощни помещения и хладилни площи. В големите комбинирани магазини може да се продава също така риба, карантия, някои дребни промишлени стоки и домашни потреби. В тези случаи продажбата на рибата и карантията става в самостоятелни, отделени от общата търговска зала помещения, свързани със съответните складове и др.помещения, като същите се зареждат директно. Предвижда се и склад (складове) за нощно зареждане. В пряка връзка с търговската зала и разположени на същото ниво се изграждат складовете за стоки с бърза реализация (хляб, мляко и др.), складовете за текущи стокови запаси и помощно-оперативните помещения (транжиране на месо, разфасовка на стоки и др.). В сутерените се изграждат депозитни складове, хладилни камери, битови помещения и др.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	50	53
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	50	47
а) склад за стоки	20	18
б) склад за амбалаж	8	6
в) помещения за разфасовка	4	3
г) помещение за транжиране на месо	-	2
д) хладилни помещения	4	3
е) помещения за инвентар, опаковъчни материали и измиване	-	3
ж) канцелария		2
з) помещения за персонал }	4	3
и) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

Забележка: При комбинирани магазини за хранителни стоки се предвижда помещение за транжиране в случай, че се продава месо. В противен случай, площта на помещението за транжиране се включва в площта на склада за стоки.

75. Магазини за плодове и зеленчуци.

Магазините за плодове и зеленчуци се устройват за продажби по традиционния начин или на самообслужване. При магазини на самообслужване в търговската зала се предвиждат островни и крайстенни гондоли, щанд за ръчна продажба и касови кабинни. При магазините за плодове и зеленчуци се обръща особено внимание на удобната комуникация за зареждането със стоки, като се предвижда възможност и за нощно зареждане. При изграждане на депозитни складове в сутерена на подходящо място в складовите помещения се монтира товарна асансьорна платформа.

Забележка: При магазини за плодове и зеленчуци, в които в съответствие със заданията за проектиране някои стоки ще се продават при хладилни условия и се предвижда хладилна камера, необходимата площ се заделя от тази на склада за стоки. Хладилната камера се монтира в склада за стоки или се изгражда като самостоятелно помещение. В търговската зала се

предвиждат открити хладилни витрини.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	40	45
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	60	55
а) склад за стоки	28	25
б) склад за амбалаж	20	16
в) помещения за инвентар, опаковъчни материали и измиване	-	2
г) канцелария	-	2
д) помещения за персонал	4	3
е) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

76. Магазини за напитки, захарни изделия и др.

Магазините за напитки, захарни изделия и др., в които се продават предимно пакетирани и бутилирани хранителни стоки, се устройват за продажба на самообслужване. Ако в същите се продават и непакетирани и небутилирани стоки (наливно вино, бонбони и др.), предвижда се щанд за ръчна продажба, който при малки магазини (с едно условно работно място) се обединява с касовия възел.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	60	65
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови		

помещения - общо и в това число:	40	35
а) склад за стоки	20	16
б) склад за амбалаж	8	5
в) помещения за инвентар, опаковъчни материали и измиване	-	2
г) канцелария		2
д) помещения за персонал }	4	2
е) тоалетни, гардеробни и душове	8	7

77. Магазини за готово облекло, фотоматериали и апарати, бои и химикали.

Магазините за готово облекло (мъжко, дамско и детско) се устройват за продажба с открит показ, като изборът става самостоятелно от страна на купувачите. Продажбата на отделните видове облекло става на обособени секции (щандове). В търговската зала се предвиждат островни и крайстенни щендери и работни маси (за пакетиране). Инкасирането на продажбите става от търговските работници, отговорници на щандове и в редки случаи на обща каса. Зад работните маси се устройва рафт за някои видове некомплектно облекло (работни панталони, престилки и др.). Към всеки отделен щанд се предвиждат кабинки за проби.

Изглаждането на облеклото става в специално помещение, като площта се определя по буква „в“ от таблицата. При големи магазини (с обща площ над 120 м²), в които се продава полуготово облекло, съобразно заданията за проектиране може да има работно помещение за довършване на облеклото, като площта на същото се включва допълнително.

Магазините за фотоматериали и апарати се устройват за продажба по образци и открит показ. В търговската зала се предвиждат изложбени витрини, гондоли и работни маси. Манипулацията с фотоматериалите и зареждането с филми става в специална тъмна стая, като площта се определя по буква „в“ от таблицата.

Магазините за бои и химикали се устройват за продажба на самообслужване. В търговската зала се предвиждат островни и крайстенни гондоли, на които се излагат пакетирани стоки. Продажбата на някои непакетирани стоки става на щанд за ръчна продажба. При малки магазини (с едно условно работно място) щандът за ръчна продажба и касовият възел се обединяват, като същият се разполага в близост до входно-изходния възел.

За пакетиране, дозиране и размерване на някои стоки се предвижда специално помощно помещение, като площта се определя по буква „в“ от таблицата.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	65	70
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	35	30
а) склад за стоки	15	17
б) склад за амбалаж	5	4
в) помощно помещение	5	3
г) канцелария		1,5
д) помещение за персонал }	5	1,5
е) тоалетни и гардеробни	5	3

78. Магазини за тъкани, трикотаж, галантерия, пасмантерия, кинкалерия, бижутерия, книжарници.

Магазините за тъкани се устройват за продажба по образци или с открит показ. В първия случай платовете или мостри от тях се излагат в търговската зала на гондоли, а продажбата (отрязването) става на работни маси, разположени в отделните щандове (секции) за вълнени, копринени и памучни тъкани. Текущият сток запас е на рафтове зад работните маси или в склад, непосредствено зад тях. Инкасирането на продажбите става от търговските работници на работните маси и в редки случаи на обща каса.

При продажба с открит показ топовете с платовете се излагат на островни и крайстенни гондоли, разположени в търговската зала. Отрязването става на работни маси, разположени в отделните щандове (секции) за вълнени, копринени и памучни тъкани. За малки парчета платове се предвижда специално място в близост до работните маси.

Магазините за трикотаж се устройват за продажба с открит показ или по образци. Вълненият трикотаж се излага на островни и крайстенни гондоли и щендери, като зад работните маси, на които става пакетирането и инкасирането, се предвиждат рафтове за сгънат трикотаж и депо. Памучният и коприненият трикотаж се излагат на работни маси в касетки, на островни и крайстенни гондоли.

В търговската зала се предвиждат изложбени витрини.

Магазините за галантерия, пасмантерия, кинкалория, парфюмерия и бижутерия се устройват за продажба с открит показ.

Стоките се излагат на работни маси с касетки, островни и крайстенни гондоли, а бижутерията - във витрините.

Книжарниците, в които се продават печатни произведения, се устройват на самообслужване. Ако е застъпена продажба на

канцеларски материали и учебни пособия, същите се продават на щанд с открит показ.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	65	70
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	35	30
а) склад за стоки	15	17
б) склад за амбалаж	5	4
в) канцелария	5	1,5
г) помещение за персонал } д) тоалетни и гардеробни	5	1,5 3

79. Магазини за домашни потреби, обувки, спортни стоки, електрически материали, електродомакински уреди, радиоапарати и телевизори, музикални инструменти, железария (едра и дребна), играчки и др.

Магазините за домашни потреби се устройват за продажба на самообслужване, като някои дребни стоки се продават на щанд за ръчна продажба. По правило този щанд е в непосредствена близост до касовия възел. При големи магазини дребните стоки се продават на самостоятелен щанд с открит показ.

Магазините за обувки се устройват за продажба с открит показ, като обувките се излагат на крайстенни и островни гондоли.

Пакетирането и инкасирането става на работните маси, разположени в отделните щандове (секции) за мъжки, дамски и детски обувки. В близост до изложените обувки има специални столове за проби.

Магазините за спортни стоки се устройват за продажба с открит показ и по образци, като се обособяват отделни щандове (секции) за различните стокосни групи (спортно облекло, спортни уреди, велосипеди и т.н.). Дребните стоки се продават на щандове за ръчна продажба с открит показ. Стоките съобразно своя характер се излагат на островни и крайстенни гондоли, щендери, подиуми и витрини.

Магазините за електрически материали, електродомакински уреди, радиоапарати и телевизори, музикални инструменти се устройват за продажба с открит показ и по образци. Дребните електрически материали, радиочасти и др. подобни се продават на щанд за ръчна продажба. Стоките се излагат на крайстенни и островни гондоли, витрини и подиуми. Опаковането и инкасирането става на работни маси. За подготовка на стоките за продажба се предвижда нарочно помещение, площта на което

се определя съгласно буква „в" от таблицата.

Магазините за железария (едра и дребна) се устройват за продажба с открит показ и по образци. Дребната железария се продава на работни маси с касетки. Стоките се излагат на крайстенни и островни гондоли, витрини и подиуми.

Магазините за играчки се устройват за продажба на самообслужване или открит показ. Стоките се излагат на крайстенни и островни гондоли, витрини, подиуми и работни маси с касетки.

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	60	65
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	40	35
а) склад за стоки	20	19
б) склад за амбалаж	10	8
в) помещение за подготовка на стоките за продажба	-	2
г) канцелария	5	1,5
д) помещение за персонал		1,5
е) тоалетни и гардеробни	5	3

80. Магазини за мебели, дюшеци, юргани и др.

Магазините за мебели, дюшеци, юргани и др. се устройват за продажба с открит показ и по образци. В търговската зала се предвиждат подвижни подиуми, върху които се излагат част от мебелите. Дюшеците и юрганите се поставят също на подвижни подиуми. Юрганите и одеалата се поставят на рафтове, а килимите и чергите се окачват на специални конзоли и щендери. При магазините за мебели търговската зала и складът за стоки може да се оформят като едно общо помещение, като по правило се предоставят помещения с не по-малко от 160 м².

Разпределение на площите в %

Видове помещения	Обща площ до 120 м ²	Обща площ над 120 м ²
1. Търговска зала	45	50
2. Складово-оперативни, помощни и административно-битови помещения - общо и в това число:	55	50
а) склад за стоки	48	45
б) канцелария		1,5
в) помещение за персонал }	4	1,5
г) тоалетни и гардеробни	3	2

81. Общи забележки.

а) Определянето на общата площ за отделните магазини, както и броя на необходимите работни места става съгласно формулите в чл. 6 и таблици 2, 3 и 4.

б) Разпределението на площите за отделните групи помещения в магазините в т. 69 до 80 е дадено в проценти. От определените проценти се допуска отклонение $\pm 10\%$.

в) Подробни данни за големината на административно-битовите помещения (канцеларии, помещения за персонал, тоалетни, гардеробни и душеве) са дадени в таблица 11. Изчислените площи за административно-битови помещения по таблиците в т. 69 до 80, които са в повече от предвидените в таблица 11 или в отделни случаи не ще се използват пълноценно поради по-малък брой търговски работници, се прибавят към площта на складовете за стоки.

г) Магазините, неупоменати в настоящите норми, се проектират, като се възприемат площите на магазини с най-близко предназначение.

д) Нормите не се отнасят за проектиране на магазини с обща площ над 700 м² или над 20 условни работни места.

Проектирането на тези обекти става в съответствие със заданията за проектиране, одобрени по установения от Правилника за капитално строителство ред.

е) При магазини, в които се предвиждат технически помещения, необходимата площ се оразмерява съгласно съществуващите норми и правилници, като се включва допълнително.

ж) При магазини, където се изисква помещение (склад) за нощно зареждане, необходимата площ се заделя от тази на склада за амбалаж. Минималната площ на склада за нощно зареждане е 4 м².

з) При магазини за хранителни стоки, в които не се изграждат хладилни камери, а ще се използват хладилни шкафове и др., предвидената площ по таблиците се прибавя към площта на склада за стоки. Хладилните шкафове се монтират в складовете за стоки.

и) При магазини за хранителни стоки с обща площ до 120 м² съхраняването на инвентара, опаковъчните материали и измиването става в склада за амбалаж.

При магазини с хранителни стоки с обща площ над 120 м² помещенията за инвентар и опаковъчни материали се проектират отделно от това за измиване.

к) При преустройство на съществуващи магазини се допускат известни отклонения от настоящите норми при доказана технико-икономическа обосновка и при съгласуване с местните органи на противопожарната защита и санитарния надзор.

л) При проектирането на сгради с магазини и търговски центрове, самостоятелни търговски зали с повече от 20 работни места и универсални магазини се предвижда изграждането на допълнителни помещения извън предвидените по настоящите норми.

Проектирането на тези обекти става в съответствие със заданията за проектиране, одобрени по установения ред от Правилника за капиталното строителство.

82. (Нова - Изм. 1, ДВ бр.3/1996 г., заповед № РД 02-14-65 от 21.11.1995 г. на МТРС). За обекти с разгъната застроена площ до 80 м² се допускат отклонения от нормите и правилата за проектиране на търговски магазини с разрешение на главния архитект на общината и след като проектите са съгласувани от органите на ХЕИ.