

建筑设计指导：饮食建筑 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/90/2021\\_2022\\_\\_E5\\_BB\\_BA\\_E7\\_AD\\_91\\_E8\\_AE\\_BE\\_E8\\_c57\\_90765.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/90/2021_2022__E5_BB_BA_E7_AD_91_E8_AE_BE_E8_c57_90765.htm)

为人们 in 公共场所提供宴请、就餐、零餐、零饮的建筑称作饮食建筑。饮食建筑

分类：1. 营业性餐馆（简称餐馆）。2. 营业性冷、热饮食店（简称饮食店）。3. 非营业性食堂（简称食堂）。饮食

建筑分级：1. 营业性餐馆分为三级：一级餐馆为接待宴请和零餐的高级餐馆。餐厅座位比较宽敞，环境舒适，设施、设备完善。二级餐馆为接待宴请和零餐的中级餐馆，餐厅座位比较舒适，设施、设备比较完善。三级餐馆，以零餐为主

的一般餐馆。2. 饮食店建筑分为二级：一级饮食店有宽敞、舒适环境的高级饮食店，设施、设备标准较高。二级饮食店为一般饮食店。3. 食堂建筑分二级：一级食堂餐厅座位

布置比较舒适。二级食堂餐厅座位满足基本要求。饮食建筑

选址和总平面设计应考虑：1. 选择群众使用方便，通风良好，并具有给水排水条件和电源供应的条件。2. 严禁建于产生有害、有毒物质的工业企业防护地段内，与有碍公共卫

生的污染源应保持一定距离；3. 基地出入口应按人流、货流分别设置，妥善处理易燃、易爆物品及废弃物等的运存路线与堆场。4. 在总平面布置上，应防止厨房的油烟、气味、

噪声及废弃物对邻近建筑物的影响。5. 一、二级餐馆和一级饮食店建筑宜有适当的停车空间。饮食建筑建筑设计要点

如下：1. 饮食建筑包括餐厅或饮食厅、公用部分厨房和辅助部分组成。2. 餐厅或饮食厅每座最小使用面积分别是：

一级餐馆和饮食店为1.3平方米，一级食堂、二级餐馆和饮

食店为1.3平方米，一级食堂、二级餐馆和饮

食店为1.1平方米，二级食堂为0.85平方米，三级餐馆为1平方米。3. 饮食建筑有关用房应采取防蝇、鼠、虫、鸟及防尘、防潮措施。4. 餐厅和饮食厅的净高、餐桌布置、采光、通风应有规范要求。5. 食堂售饭口数量可按50人设一个考虑。间距不小于1.1米。6. 餐厨面积比应根据级别、经营品种、原料贮存、加工方式、燃料等不同情况调整。一般100座以上的饮食建筑，餐厨面积比约为1:1。7. 厨房空间一般包括主食加工间、副食加工间、备餐间、消毒间与食具存放间、烧火间等。厨房应按原料处理、主食加工、副食加工、备餐、食具洗存等工艺流程工序合理布置，严格做到原料与成品分离、生食与熟食分离、洁污分离。8. 厨房净高不应低于3米。9. 各加工间均应处理好通风排气，并应防止厨房油烟污染餐厅。热加工间应设机械排风或采用出屋面的竖向通风道和设有挡风板的天窗等自然通风措施。10. 以燃煤和柴为燃料的热加工间应设烧火间。烧火间应设于下风向。严寒和寒冷地区宜采用封闭式烧火间。11. 辅助部分一般包括各类库房、办公用房、更衣室、厕所、淋浴间等。还应设开水供应点，还可设置音响设备用房。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)