ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ГРАЖДАНСКОМУ СТРОИТЕЛЬСТВУ И АРХИТЕКТУРЕ
ПРИ ГОССТРОЕ СССР

ТЕМА:

"ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ЕДИНАЯ МЕТОДОЛОГИЯ ТИПИЗАЦИИ, УНИФИКАЦИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ЖИЛИЩНО-ГРАЖДАНСКОМ СТРОИТЕЛЬСТВЕ"

НОРМАЛИ

ОСНОВНЫХ ПЛАНИРОВОЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ЖИЛЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НП-3.2.1-72

СТОЛОВЫЕ ОТКРЫТОГО ТИПА С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

РАЗРАБОТАНЫ ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПРИ КОНСУЛЬТАЦИИ ЦНИИЭП ЖИЛИЩА, ЦНИИЭП УЧЕБНЫХ ЗДАНИЙ И МИНИСТЕРСТВА ТОРГОВЛИ

ОДОБРЕНЫ ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ
ПРИКАЗ ОТ 30 НОЯБРЯ 1972 Г № 227

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ТИПОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

Серия нормалей планировочных элементов жилых и общественных зданий разработана в развитие норм проектирования СНиП в соответствии с программой комплексной темы "Основные направления и единая методология типизации, унификации и стандартизации в жилищно-гражданском строительстве". Ведущие организации по разработке темы – ЦНИИЭП жилища (директор института доктор архитектуры Б.Р.Рубаненко) и ЦНИИЭП учебных зданий (директор института доктор архитектуры Г.А.Градов).

В работе принимают участие институты: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, ЦНИИЭП зрелищных зданий и спортивных сооружений, ЦНИИЭП лечебно-курортных зданий, ЦНИИЭП граждансельстрой, КиевЗНИИЭП, Гипроздрав, Союзспортпроект, МНИИТЭП ГлавАПУ г.Москвы, МИСИ им.Куйбышева.

Методическое руководство авторским коллективом по разработке Нормалей и их редактирование осуществляют руководитель отдела норм, стандартов и каталогов ЦНИИЭП жилища кандидат архитектуры Д.Б.Хазанов, руководитель сектора нормализации и стандартизации планировочных элементов кандидат архитектуры Е.С.Раева, руководитель сектора унификации ЦНИИЭП учебных зданий кандидат архитектуры Н.С.Богданов.

Выпуск НП-3.2.I-72 «Столовые открытой сети" разработан ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов: директор института архитектор М.А.Орлов, зам.директора по научной работе кандидат архитектуры В.И.Музычкин, заведующий отделом типологии зданий предприятий общественного питания кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев, начальник технологического отдела Е.В.Калугин, зав.комплексным отделом экономики, к.э.н. М.В.Долинская.

НП-3.2.I-72 является одним из выпусков раздела, посвященного торговым зданиям.

Руководитель выпуска НП-3.2.I-72 – кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев

Ответственный исполнитель разделов: н.о. старшего научного сотрудника Н.С.Никитина.

Авторский коллектив:
н.с. В.Ф.Алексеев, н.о. ст.н.с. Н.С.Никитина, ст.инж.-техн. Т.П.Мудрецова, рук.гр.арх.М.Н.Тюричева, гл.инж.-техн.пр. Г.Г.Бескурникова, М.С.Патрик.

Исполнители: арх. Б.В.Дмитриев, рук.гр.инж.-техн. В.В.Миролюбова, ст.инж.-техн.Н.Н.Гребенникова, инж.В.И.Степанова, инж. О.В.Алексеев, стажеры-архитекторы: Г.Н.Киселева, О.А.Марканова, ст.инж.-экономист О.Г.Сотникова.

Выпуск одобрен научно-техническим советом ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов (протокол № 9 от 5I мая I972 года).

Нормали предназначены для архитекторов, инженеров, техников, преподавателей, студентов архитектурных, строительных и торговых вузов и учащихся техникумов, а также работников торговли соответствующих министерств и ведомств.

Отзывы и замечания по Нормалям планировочных элементов просьба направлять по адресам:

I. Москва, И-434, Дмитровское шоссе, 9, кор."Б", Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования жилища (ЦНИИЭП жилища). Отдел норм, стандартов и каталогов.

2. Москва, I03001, Вспольный пер., I6, Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Научное отделение.

Заявки на приобретение выпусков Нормалей следует направлять в Центральный институт типового проектирования по адресу: I07066, Москва, Б-66, Спартаковская ул., 2-а, корп.В.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нормали планировочных элементов общедоступных столовых входят в состав серии нормалей объемно-планировочных элементов жилых и общественных зданий и сооружений.

Целью разработки нормалей является внедрение в типовое проектирование и строительство прогрессивных функциональных и технических решений на основе действующих норм проектирования (СНиП), Государственных стандартов, единой модульной системы в строительстве (СНиП II-А.4-62), унифицированных параметров, с учетом действующих каталогов строительных изделий, оборудования и мебели.

Нормали разрабатываются с учетом полносборного строительства зданий с применением крупнопанельной и каркасной конструкции, а также с учетом строительства зданий с несущими стенами из кирпича или блоков. Планировочные решения в основном исходят из обычных условий строительства во II-й климатических районах СССР, в соответствии со СНиП II-А.I-7I.

Разработка нормалей проведена на основе опыта проектирования, материалов научно-исследовательских работ и практики эксплуатации зданий.

При разработке нормалей учитывались следующие общие условия:

- габариты человека и группы людей в различных рабочих положениях, в том числе связанных с работой с механизмами и оборудованием;
- функциональные и технологические процессы, в т.ч. процессы, связанные с приготовлением, потреблением пищи и складированием продуктов;
- санитарно-гигиенические нормы площади помещений, естественной и искусственной освещенности;
- нормы оснащенности предприятий технологическими теплоемкими, охлаждаемыми, механическими, немеханическими и торговым оборудованием;
- каталоги и рекомендации по типам и габаритам технологического оборудования, встроенной и передвижной мебели;
- противопожарные требования к ширине и длине эвакуационных путей;
- правила техники безопасности при размещении технологического оборудования;
- технико-экономические показатели (объемно-планировочные), установленные нормами и правилами проектирования.

В полный состав нормали планировочного элемента входят:

I. Схема функциональной взаимосвязи помещений в соответствии с общей объемно-планировочной структурой здания.

2. Исходные данные, основные нормативы.

3. Исходные габариты, антропометрические данные.

4. Номенклатура мебели и оборудования (со ссылками на соответствующие каталоги).

5. Типы и габариты мебели (передвижной и встроенной) и оборудования (технологического, санитарно-технического, электротехнического и др.) со схематическими чертежами и размерами.

6. Основные функциональные рабочие зоны с размещением мебели и оборудования.

7. Габаритная схема помещения или объемно-планировочного элемента с расположением оборудования и мебели, с указанием их размеров и минимальных нормативных расстояний между предметами мебели и оборудования.

8. Планировка помещения применительно к основным конструктивным системам и унифицированным модульным параметрам.

9. Схема электротехнического и слаботочного оборудования.

I0. Схема технологического оборудования, механическое, тепловое, холодильное и др.специальное оборудование.

II. Требования к отделке помещений.

I2. Примеры планировок с применением нормалей.

На чертежах оборудования указаны основные габаритные размеры. На схемах планировочных узлов и на общих габаритных схемах указываются две категории размеров:

а) размеры элементов оборудования и отдельные твердо установленные параметры;

б) минимальные размеры со знаком " $\geqslant$ " (т.е. более или равно) расстояний между оборудованием.

Ширина и длина помещений на габаритных схемах также являются минимальными и указываются со знаком " $\geqslant$ ". На некоторых листах минимальные размеры оговорены специальным примечанием, в этом случае знак " $\geqslant$ " опущен.

На схемах планировки помещений, разработанных применительно к основным конструктивным системам, указаны унифицированные модульные параметры, соответствующие главе СНиП II-А.4-62 "Единая модульная система. Основные положения проектирования", с учетом практического опыта проектирования и рекомендаций научно-исследовательских институтов. В связи с этим на чертежах приводятся точные размеры всех элементов планировки и привязка конструктивных элементов к модульным разбивочным осям.

Размеры на чертежах планировочных нормалей указаны в см, размеры на чертежах оборудования - в мм.

В законченном виде серия нормалей будет содержать унифицированные объемно-планировочные решения помещений, соответствующих номенклатуре массовых типов жилых и общественных зданий.

Подготовленная для издания серия нормалей состоит из следующих глав:

I. Нормали основных помещений жилых зданий.

2. Нормали основных помещений зданий учебно-воспитательного назначения.

3. Нормали основных помещений торговых зданий и предприятий общественного питания.

4. Нормали основных помещений предприятий бытового обслуживания.

5. Нормали основных помещений зданий культурно-просветительного назначения и спортивных сооружений.

6. Нормали основных помещений научно-исследовательских институтов, проектных организаций и административных зданий.

Нормали выходят в свет отдельными выпусками по разделам: жилые дома, гостиницы, общежития, дома для престарелых, детские ясли-сады, школы, профессионально-технические училища, средние и высшие учебные заведения, магазины, столовые, помещения предприятий бытового обслуживания, клубы, спортивные сооружения различного назначения, административные здания и др.

Для маркировки разделов серии приняты следующие буквенные и цифровые обозначения: НП - нормали планировочные; следующие цифры означают: первая - порядковый номер главы, охватывающей ряд зданий, объединяемых по однородным функциональным признакам, вторая - порядковый номер раздела, включающего определенный вид здания, третья - порядковый номер подраздела, включающего типы зданий. После дефиса указан год утверждения нормалей.

Например, маркой НП-3.2.I-72 обозначено:

НП - нормали планировочные,

3 - нормали основных помещений торговли и общественного питания,

2 - здания предприятий общественного питания,

I - столовые открытой сети,

72 - год утверждения.

Внутри каждого выпуска нормалей листы альбома имеют свои порядковые номера.

Общие положения по нормализации помещений столовых открытой сети

Выпуск НП-3.2.I-72 "Столовые открытой сети" является пособием по проектированию новых и реконструкции столовых данного типа в городах и поселках городского типа.

"Нормали" разработаны с учетом требований СНиП II-A.8-71 "Предприятия общественного питания. Нормы проектирования".

В данном выпуске учтены материалы научно-исследовательских работ, обобщения опыта проектирования и эксплуатации передовых предприятий общественного питания, а также натурные обследования и рекомендации практических работников.

Выпуск включает нормали следующих функциональных групп и отдельных помещений столовых, работающих на полуфабрикатах и на сырье:

I. Помещения для посетителей:
   I. Обеденные залы с раздаточными
II. Производственные помещения:
   I. Горячие цеха
   2. Заготовочные цеха (мясо-рыбные, овощные)
   3. Доготовочные цеха
   4. Холодные цехи
   5. Моечные столовой посуды
III. Складские помещения
   I. Охлаждаемые камеры
   2. Кладовые (сухих продуктов, овощей, тары)
   3. Загрузочные

Перечисленные функциональные группы помещений разработаны для столовых вместимостью на 100, 150, 200, 300, 400, 500 мест.

Обеденный зал. Функционально габаритные схемы обеденных залов разработаны исходя из требований к организации процесса питания методом самообслуживания, габаритов торгового оборудования, мебели и нормативных проходов в обеденных залах. Самообслуживание охватывает процессы получения и потребления пищи и уборку использованной посуды с помощью конвейера. На случай невозможности организации механической уборки посуды предусматривается её уборка персоналом с помощью тележек. Оплата за обед производится после выбора блюд в конце раздаточных линий самообслуживания.

Обеденные залы, в зависимости от вместимости, решены правильной геометрической формы (прямоугольные, Г- или П-образные), позволяющей оптимально решить основные требования к удобству обслуживания посетителей, а именно:

- рациональную направленность потоков посетителей,
- ориентацию посетителей в зале,
- кратчайшие пути движения посетителей в зале,
- применение средств механизации для транспортировки использованной посуды из зала. *

Обеденные залы оборудованы раздаточными линиями прилавков самообслуживания (ЛПС), рассчитанными (в зависимости от количества прилавков в линии) на обслуживание каждой линией 75, 100, 125 мест в зале со свободным выбором блюд и скомплектованными обедами. Соответственно упомянутым типам раздаточных (по их пропускной способности) определено зонирование площади залов.

В схемах торговых залов даны планировки с применением прямоугольных и квадратных столов.

Для удобства пользования нормалями залов с квадратными столами в дополнительных проходах добавочно показаны размеры между углами столов и произведено уменьшение указанных проходов в соответствии с "Предложениями по сокращению ряда отдельных нормативов главы СНиП II-A.8-71."

Производственные помещения. В соответствии со СНиП II-A.8-71 "Предприятия общественного питания. Нормы проектирования" разработаны нормали производственных помещений для работы предприятия на полуфабрикатах и для работы на сырье.

Из состава производственных помещений нормализуются все основные помещения, в том числе горячий, доготовочный, мясо-рыбный, овощной, холодный цеха и помещение моечной столовой посуды.

Оптимальные условия для названных технологических процессов обеспечиваются за счет:

- максимального использования рабочей площади помещения,
- рациональной расстановки модульного оборудования, обеспечивающей минимальные затраты движений и последовательность операций,
- доступность его для профилактического ремонта и монтажа,
- соблюдения правил техники безопасности.

В качестве вариантов нормалей производственных помещений даются помещения различных габаритов.

Складские помещения. При разработке нормалей кладовых, охлаждаемых камер и загрузочных помещений учтены следующие основные требования:

I) Оптимальные условия хранения сырья и полуфабрикатов при соблюдении размеров проходов для работы с погрузо-разгрузочным оборудованием.

2) Создание кратчайших путей для транспортировки сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры.

3) Механизация наиболее трудоемких работ.

Для столовых вместимостью 400 и 500 мест даны положительные варианты нормалей кладовых овощей и овощных цехов с подачей и обработкой картофеля на механизированной линии.

Учитывая тенденцию проектирования складских помещений блоками, в нормалях приведены примеры оптимальных решений таких блоков.

Для подтверждения рациональности решения конструктивно-планировочных схем помещений приведены площадные и объемные показа-

тели в сопоставлении со СНиП II-Л.8-71.

Приведенные нормали не исчерпывают всех возможных вариантов проектных решений нормализуемых помещений столовых и в конкретных проектах допускаются их модификации.

Технологическое оборудование, используемое в данном разделе "нормалей", принято в соответствии со следующими нормативными документами и материалами:

1) "Нормы оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием". Приказ МТ СССР 26 ноября 1971 г.№ 187.

2) "Альбом торгового, механического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания. ТП-27-0-1/71.

3) "Секционное модульное оборудование предприятий торговли и общественного питания" (ч.I).Гипроторг МТ СССР, М-1970 г.

4) "Секционное модульное оборудование предприятий торговли и общественного питания". Дополнение к части I. Гипоторг МТ СССР. М.-1971 г.

5) "Альбом секционного модульного оборудования для предприятий общественного питания". ТП-70-081/0.Гипроторг МТ СССР.

6) "Торгово-технологическое оборудование". Справочник. М.-1969.

Конструктивные решения. Здания столовых до 200 мест включительно выполняются в основном с наружными стенами из кирпича и с внутренним железобетонным каркасом, а здания столовых более 300 мест - в каркасно-панельных конструкциях с сеткой колонн в двух вариантах 6,0 х 6,0 м и 6,0х12,0 м.

Высота наземных этажей зданий принимается 8,8 м.

Для столовых с залами более 150 мест допускается применять высоту этажа 4,2 м. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ним залов. Высота фонарных помещений в подвалах принимается не менее 2,5 м от низа выступающих конструкций перекрытия.

Требования к отделке помещений. В раздел включена номенклатура материалов, рекомендуемых для покрытия полов, отделки стен и потолков (см.приложение № 5).

В номенклатуру включены некоторые новые материалы, хорошо зарекомендовавшие себя на ряде экспериментальных объектов. К ним относятся: тонкие каменные плиты (10-12 мм), полимергипсовая штукатурка с покрытием ПВХ-пленкой, мастичные полимерные покрытия, некоторые синтетические краски.

Материалы подбирались с учетом их эксплуатационных характеристик, обеспечивающих их определенную долговечность и минимальную величину эксплуатационных расходов.

При выборе отделочных материалов следует учитывать не только их первоначальную стоимость и эксплуатационную стоимость, но и экономию трудозатрат, транспортно-строительных расходов, сокращение сроков строительства, снижение расходов в сфере производства, а также эстетические и гигиенические качества.

Древесно-стружечные, древесно-волокнистые и столярные плиты, применяемые для облицовки, необходимо обработать со всех сторон огнезащитными составами. Указанная облицовка должна крепиться плотно, без пустот, к ограждающим конструкциям. Пустоты между облицовкой и ограждающими конструкциями заполнить несгораемыми материалами./при их наличии/

Каркасы подвесных потолков должны быть выполнены только из несгораемых материалов.

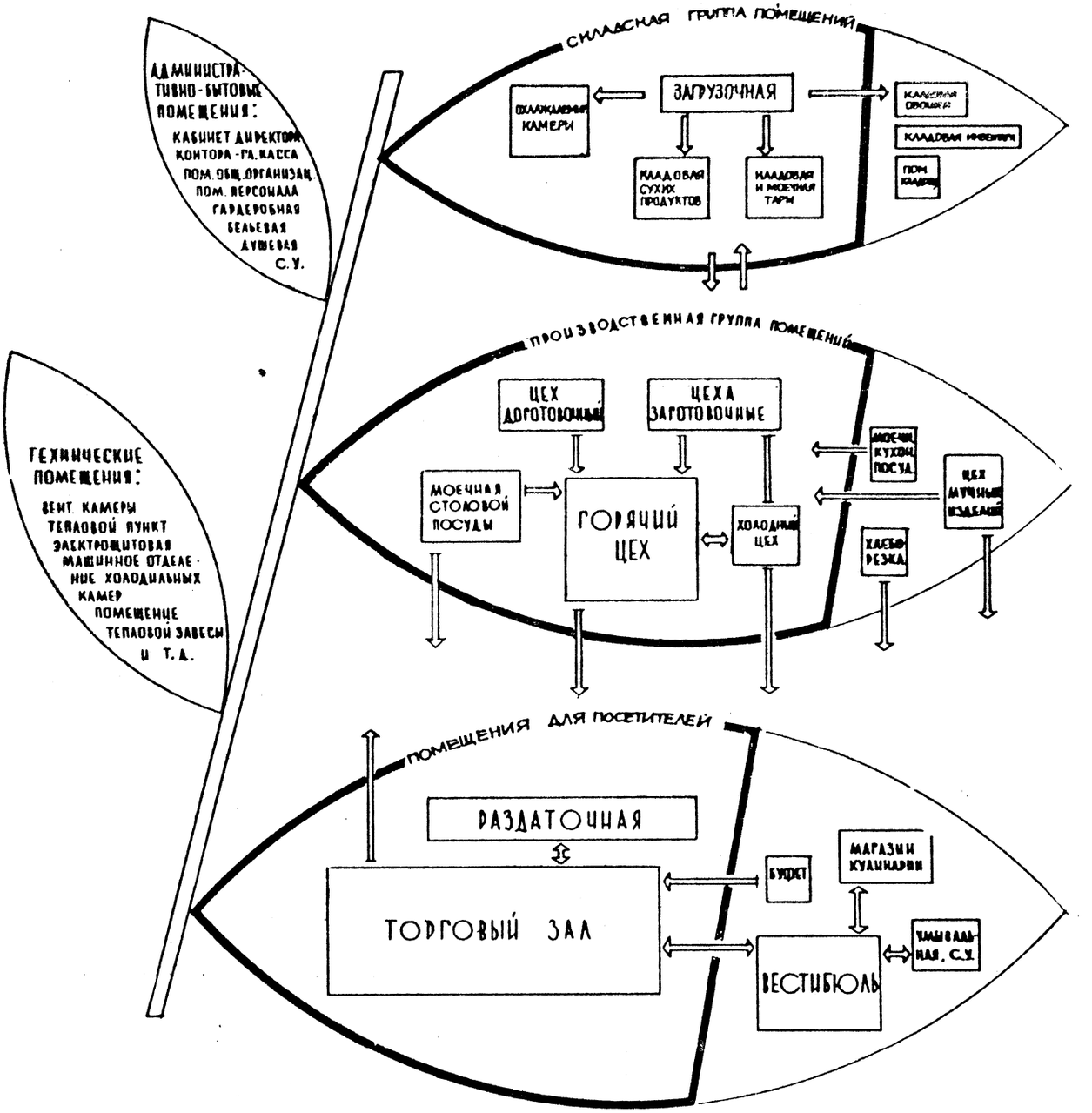
Отделка ограждающих конструкций сгораемыми материалами на путях эвакуации не допускается.

В помещениях залов на 100,150 и 200 мест (листы 18,19,20, 26,27,28) при проектировании необходимо предусмотреть устройство вторых эвакуационных выходов, которые должны быть расположены рассредоточенно.

Руководитель темы

В.Ф.Алексеев

ОБЩАЯ ЧАСТЬ



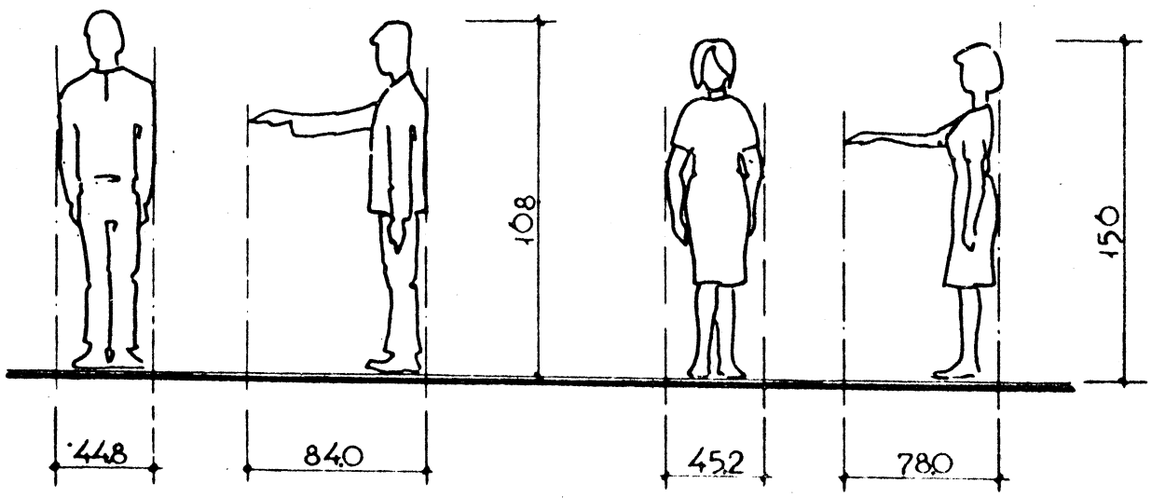
ТОЛСТОЙ ЧЕРТОЙ ОБВЕДЕНЫ ПОМЕЩЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ДАННЫЕ НОРМАЛИ

СТРУКТУРА ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ

(по СНиП II-Л. 8-71)

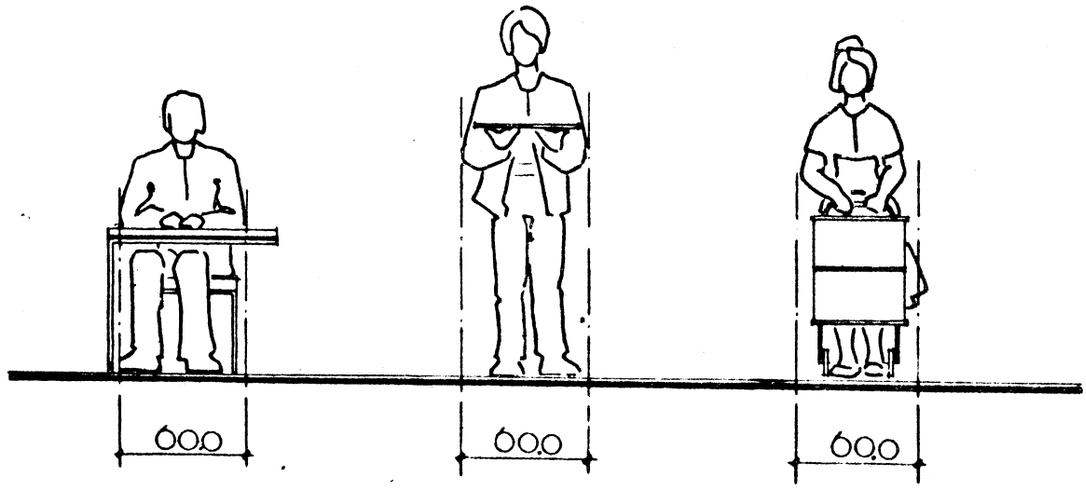
ВМЕСТИМОСТЬ /ПОСАД. МЕСТ/	ТОРГОВАЯ ГРУППА		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА							СКЛАДСКАЯ ГРУППА			АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВАЯ ГРУППА						
	ЗАЛ С РАЗДАТОЧН.	ВЕСТИБЮЛЬ	ГОРЯЧ. ЦЕХ	ХОЛОД. ЦЕХ	ЦЕХ ОБРАБ. ЗЕЛЕНИ	ЦЕХ МУЧНЫХ ИЗД.	ДОГОТОВ. ЦЕХ	МОЕЧНАЯ СТОЛ. ПОС.	МОЕЧНАЯ КУХ. ПОС.	ОХЛАЖД. КАМЕРЫ	НЕОХЛАЖД. КЛАДОВЫЕ	ЗАГРУЗОЧ. ЗАЛ	КАБИНЕТ ДИРЕКТОРА КОНТОРЫ	РАЗН. КАССА	КОМНАТА ПЕРСОНАЛА	КОМН. ОБЩ. ОРГ-ЦИЙ	БЕЛЬЕВАЯ	ГАРДЕРОБ ПЕРСОНАЛА	ДУШЕВАЯ УБОРНАЯ
	ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ / КВ. М /																		
100	180	34	50	10	–	–	10	24	6	21	32	18	9	–	–	–	5	22	8
150	270	51	60	11	–	–	10	26	8	29	40	18	12	–	8	–	7	30	11
200	360	68	75	13	–	–	13	28	10	34	45	21	15	5	9	–	9	39	15
300	540	102	102	20	7	15	16	60	12	49	68	28	18	5	13	–	14	58	20
400	720	136	130	22	8	20	20	64	15	60	79	33	24	5	15	12	15	73	22
500	900	170	155	25	10	24	24	78	17	72	92	33	27	5	18	12	17	80	26

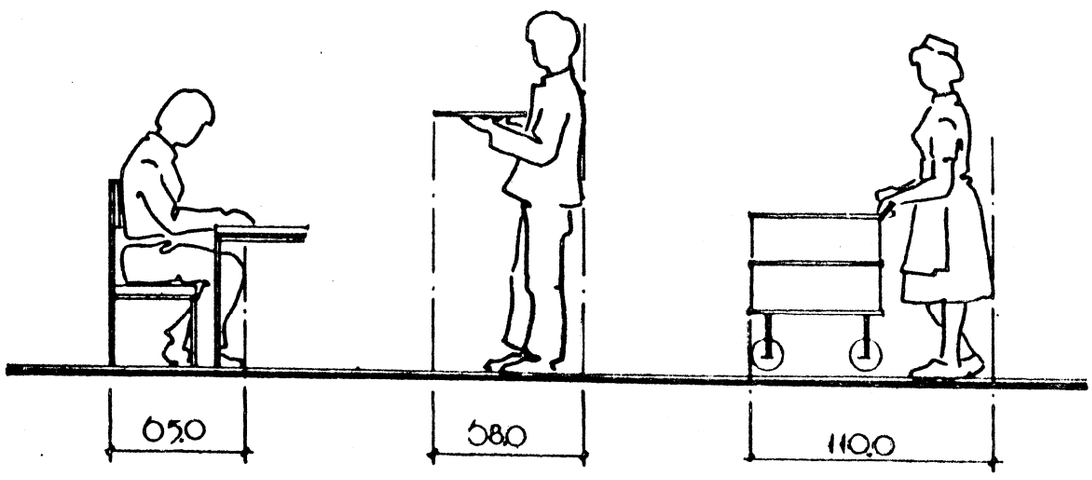
НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА



ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

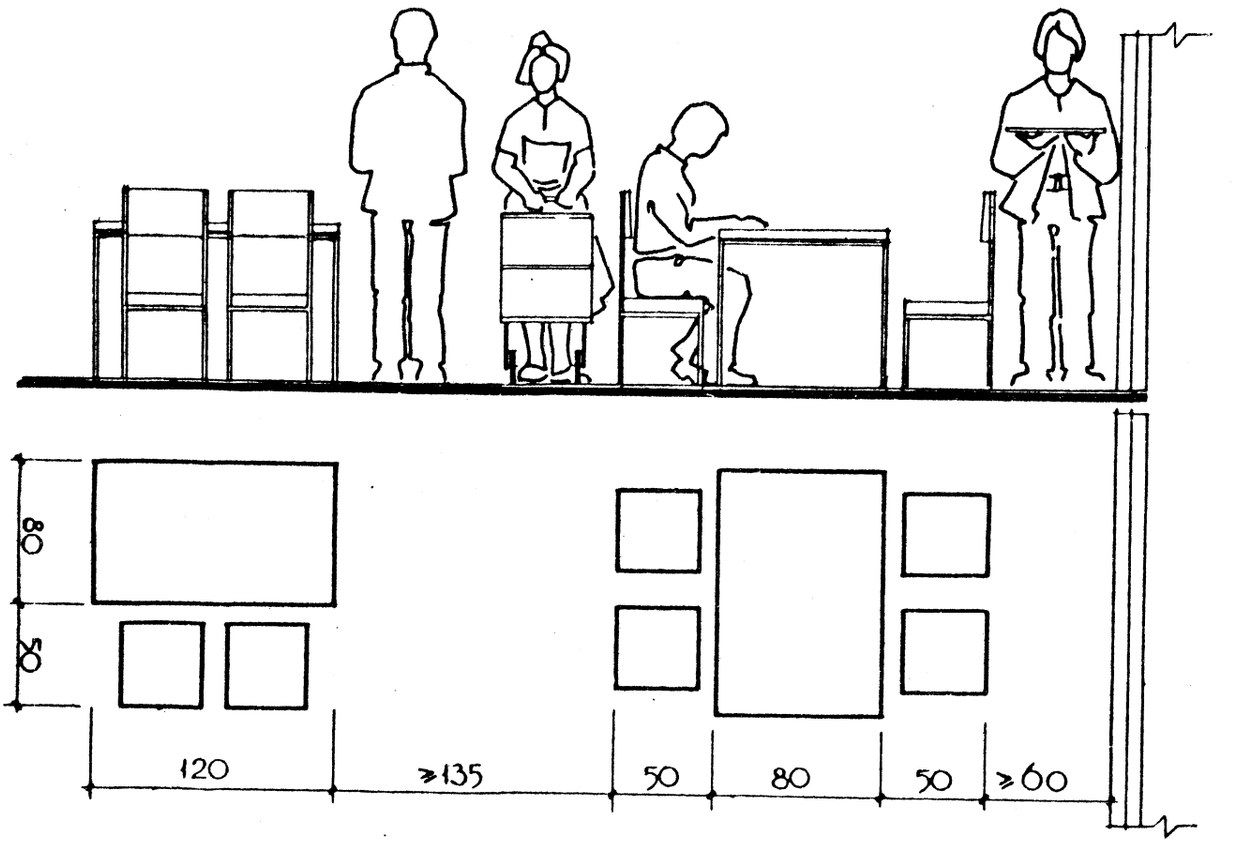
ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА В РАЗЛИЧНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ

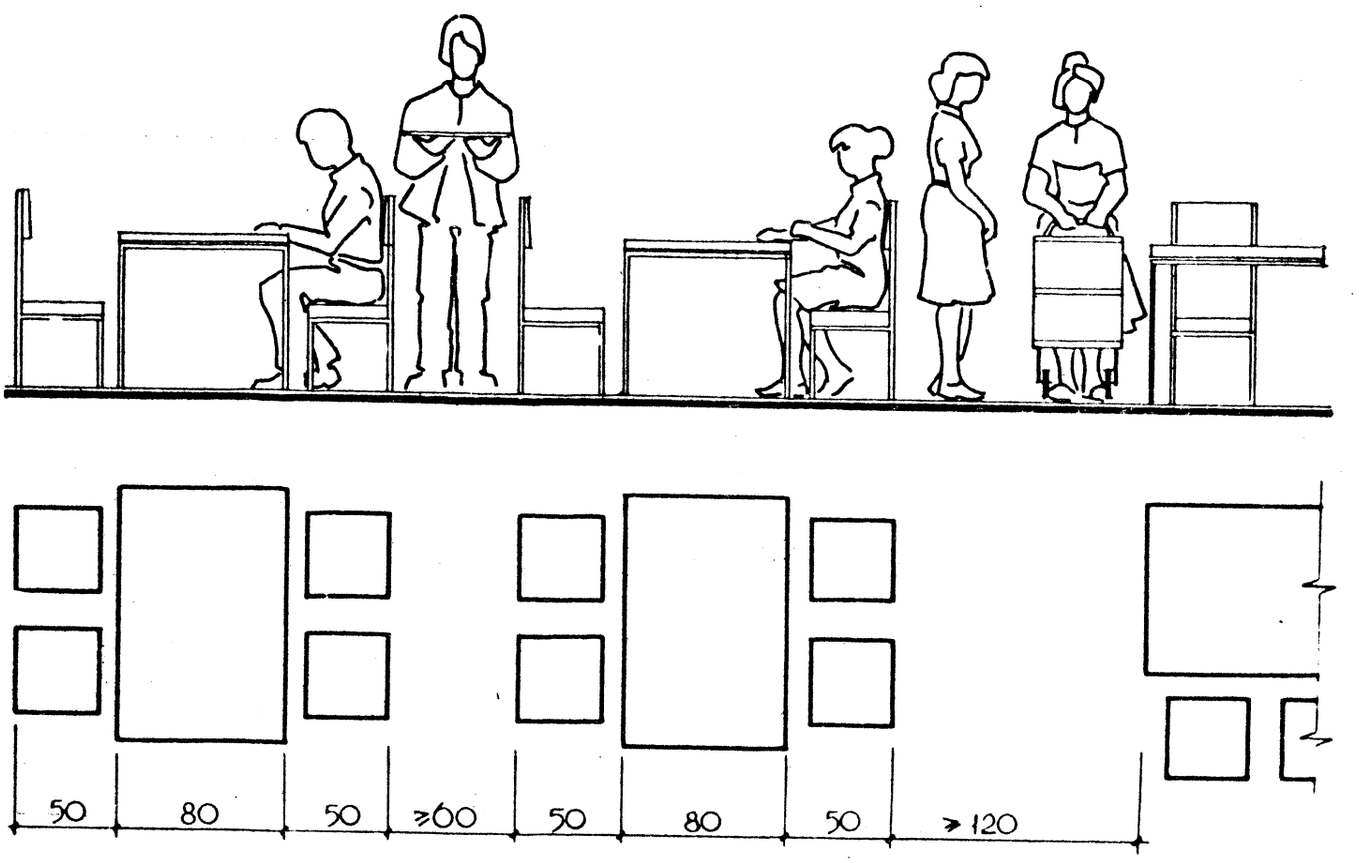




ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

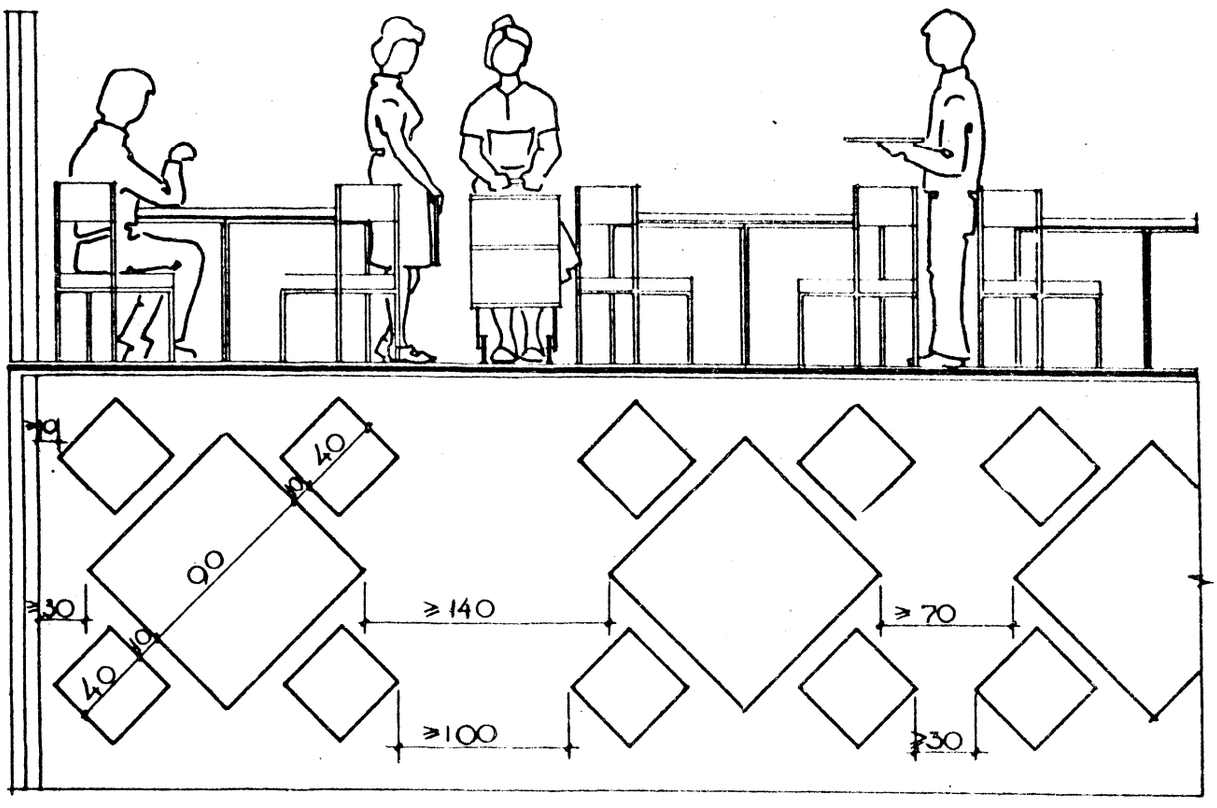
С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ

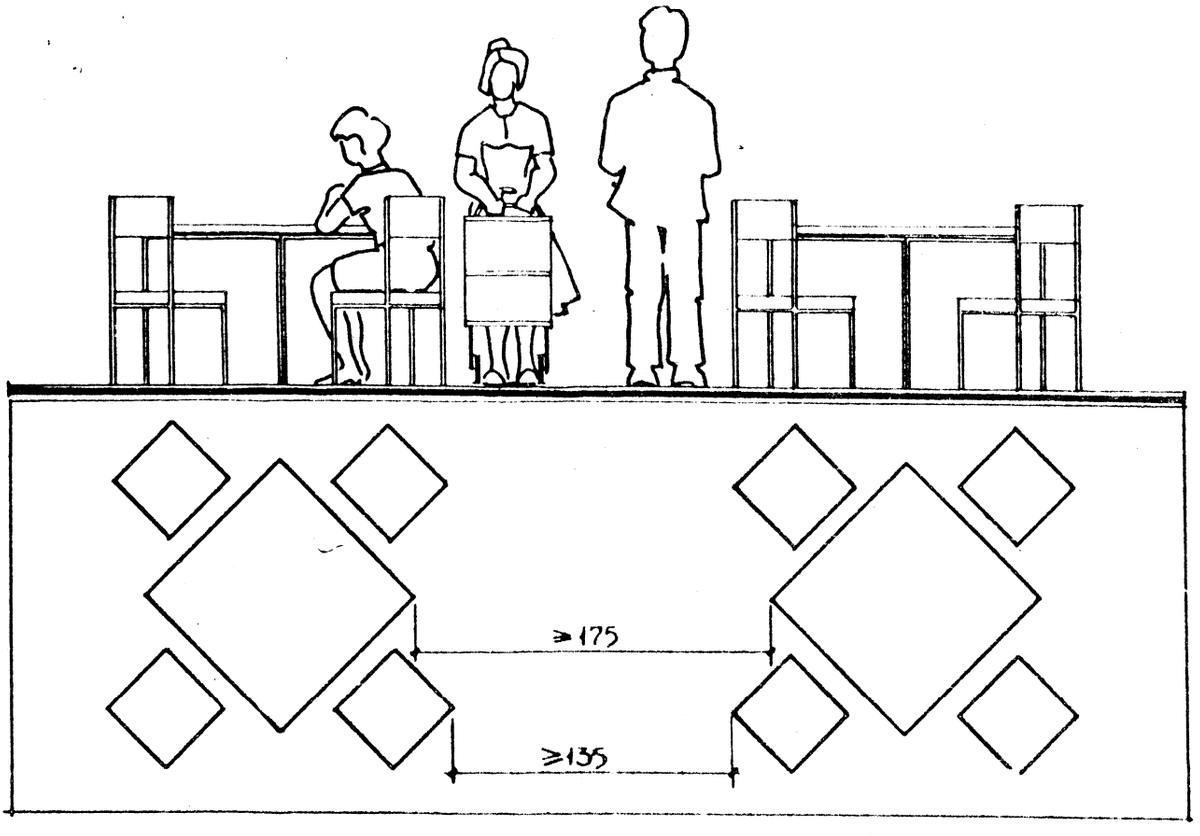




ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

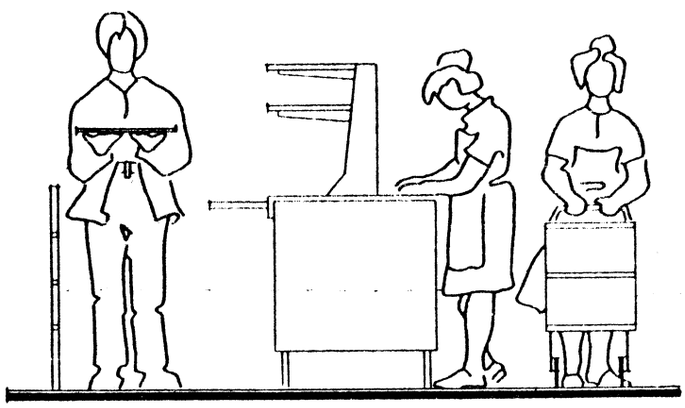
С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ



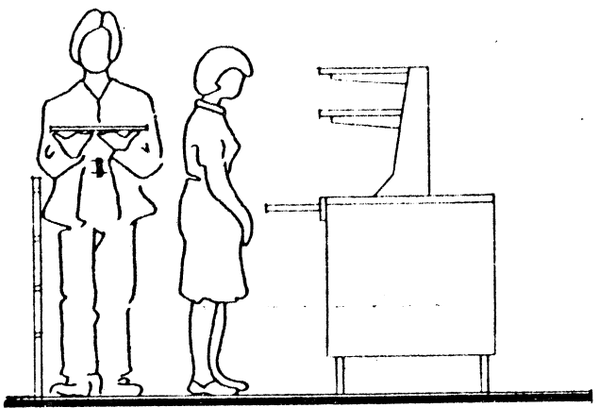


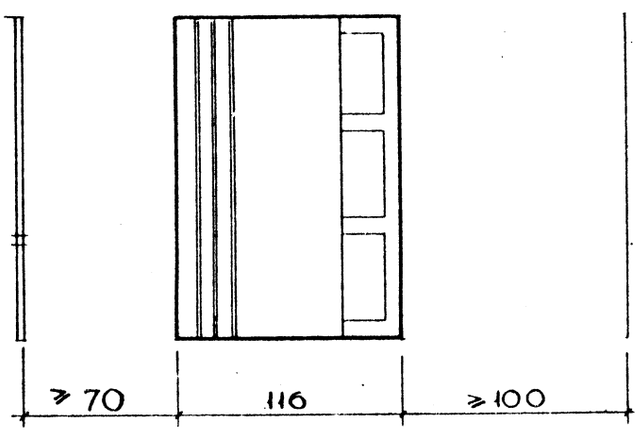
РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

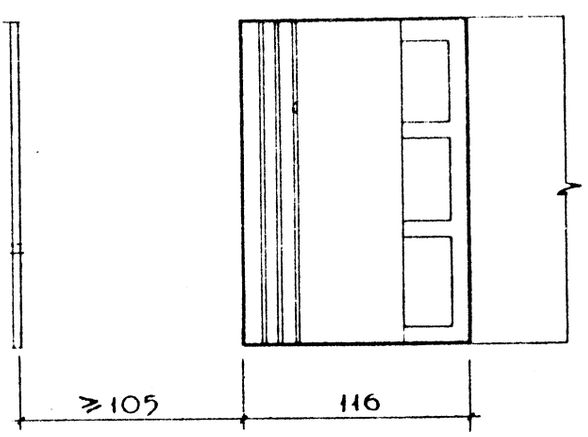
БЕЗ ОБГОНА



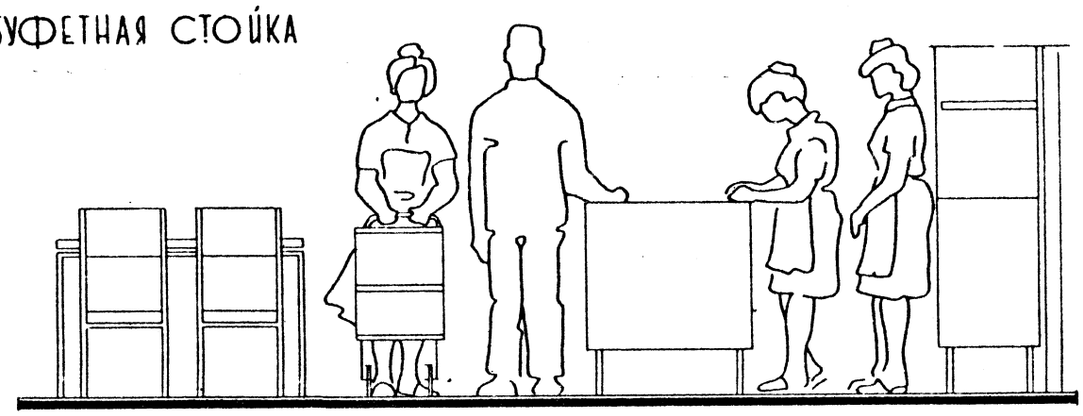
С ОБГОНОМ

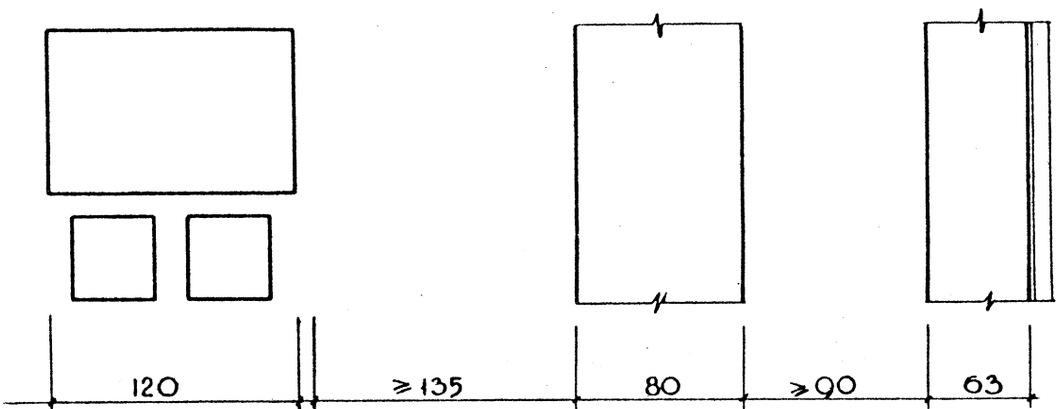






БУФЕТНАЯ СТОЙКА



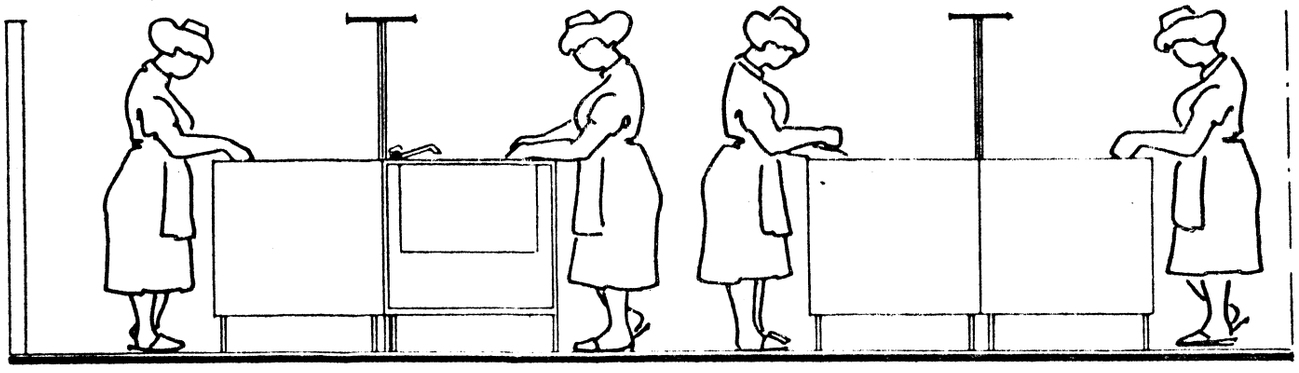


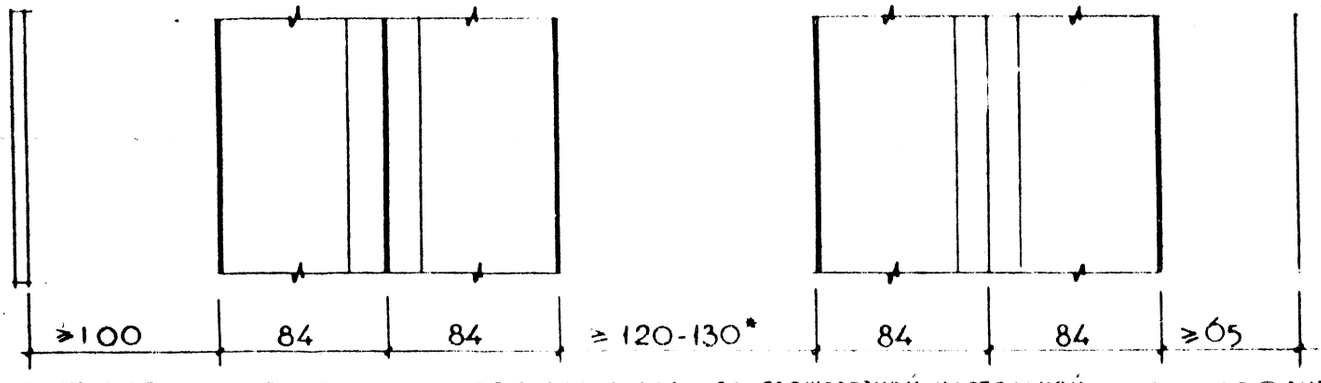
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ СТОЛОМ, МОЙКОЙ ИСТЕНОЙ

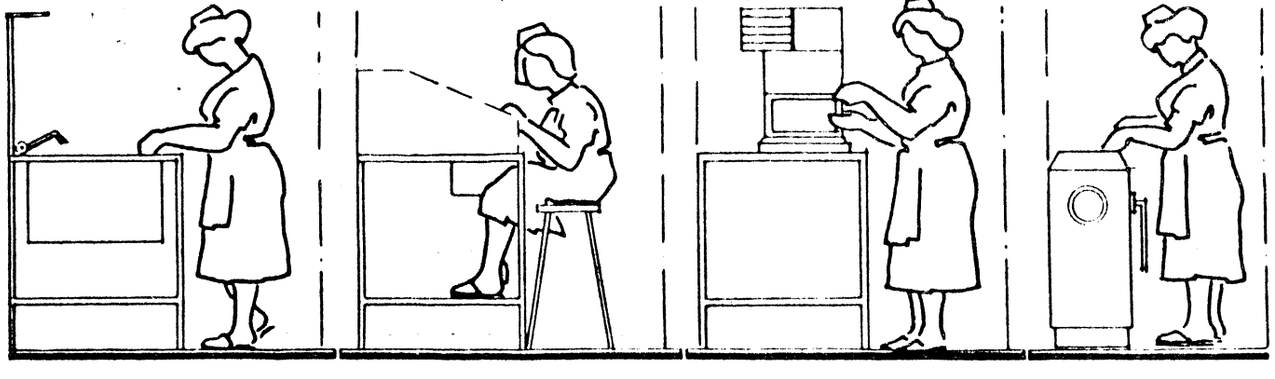
МЕЖДУ РЯДАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ, МОЕК

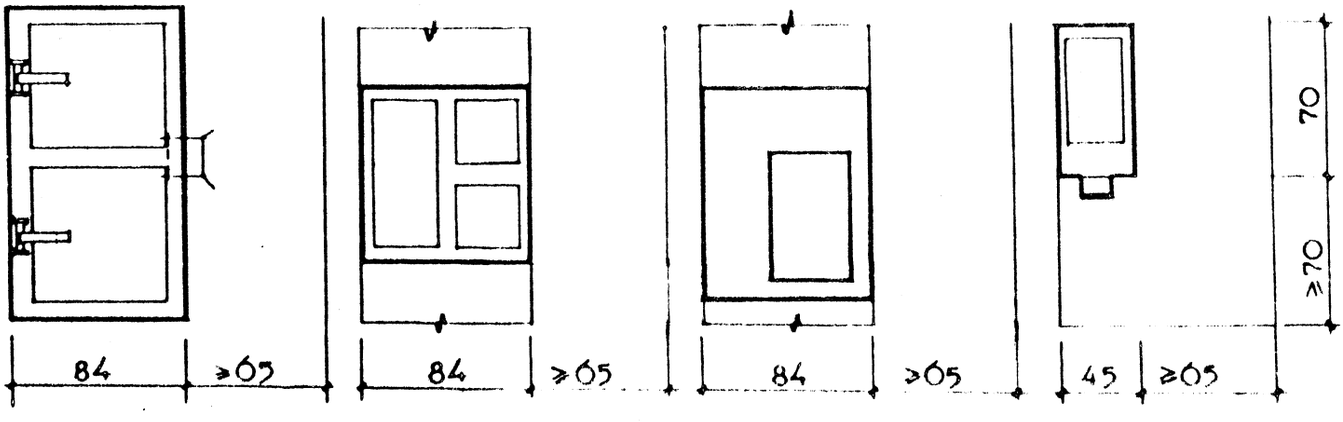
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗОНА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА





ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ:
-У МОЕЧНОЙ ВАННЫ
-ЗА СТОЛАМИ ДЛЯ ДОЧИСТКИ ЛУКА И КАРТОФЕЛЯ
-ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ, НАСТОЛЬНОЙ МЯСОРУБКОЙ, МАШИНОЙ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОТЛЕТ
-ЗА МЯСОРУБКОЙ НАПОЛЬНОГО ТИПА

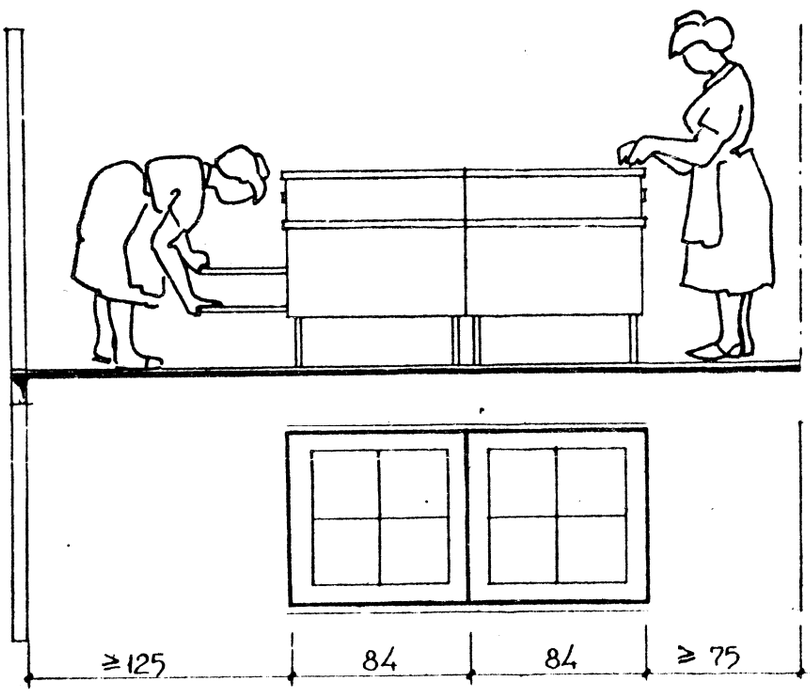




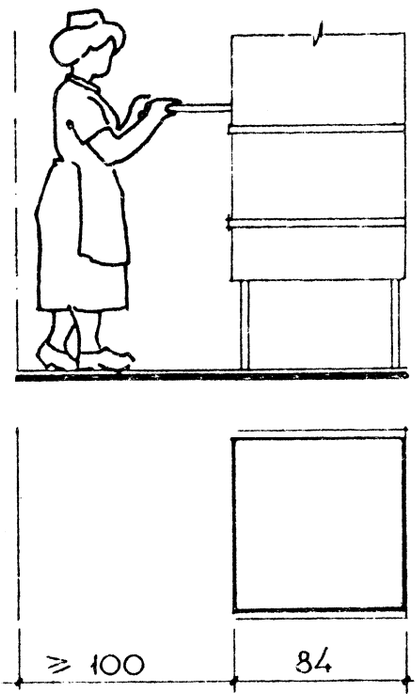
* ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3 МЕТРОВ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

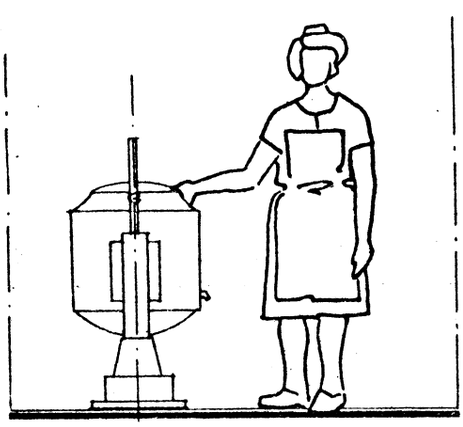
У ДУХОВОГО ШКАФА У ПЛИТЫ

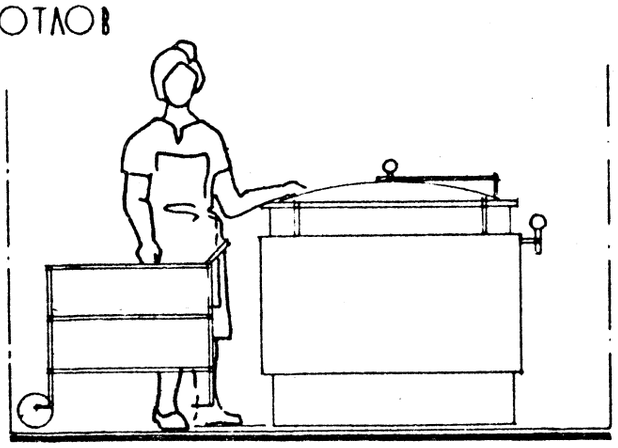


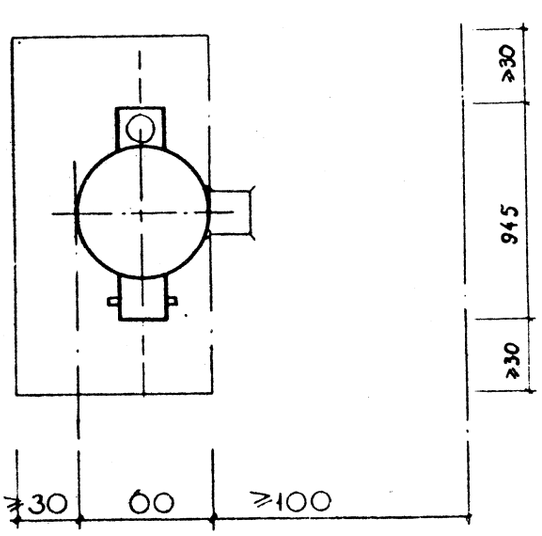
У ЖАРОЧНОГО ШКАФА

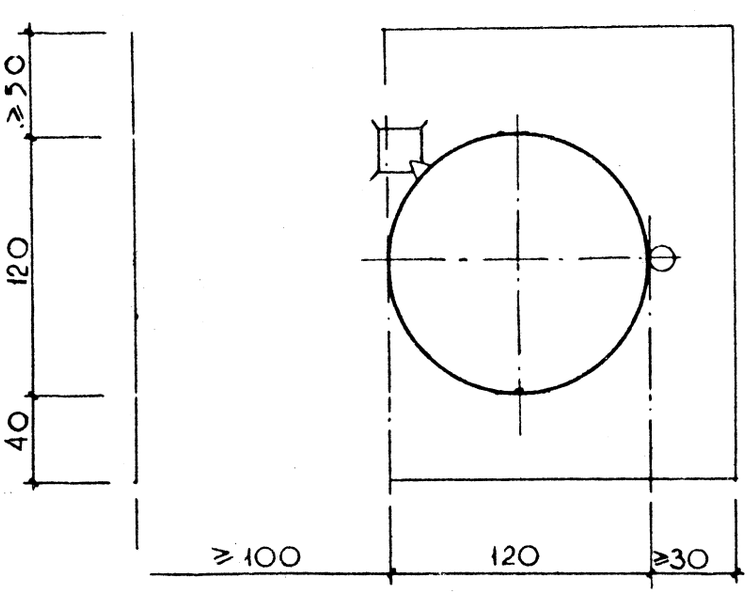


У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ









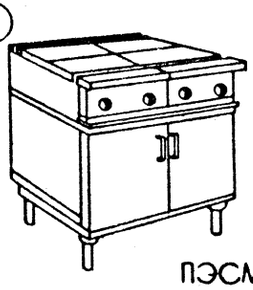
	Наименование оборудования	Тип или марка	Габаритные размеры в мм	Емкость, л Производительность кг/ч Жаровая поверхность, м2	Мощность одиницы оборудования в квт	Напряжение вольт	Вес кг	Завод-изготовитель
I	2	3	4	5	6	7	8	9
			I. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
I	Плита электрическая секционная модулированная	ПЭСМ-4	840x840x860	0,48	I4	220/380	I90	Душанбинский з-д торгового машиностроения
		ПЭСМ-4м	840x840x860	0,48	I8,8		2I0	
2	Плита электрическая секционная модулированная для непосредственного жарения	ПЭСМ-2нж	420x840x860	0,24		220/380	90	- " -
3	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСМ-2к	420x840x860	0,I2	8,8	220/380	70	- " -
4	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-05	I470x840x860	0,5	I2,0	220/380	875	Комиссаровский з-д торгового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-02	I050x840x860	0,2	6,0	220/380	I85	- " -
6	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Люберецкий з-д торгового машиностроения
7	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЖЭСМ-2	830x800xI500	0,09	9,6	220/380	250	- " -
8	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-50	395x303x693	50 л/час	5,5	220/380	I7	Калининградский з-д торгового машиностроения
9	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-I00	485x5I5xI250	I00 л/час	I2	220/380	48	г.Челябинск, МВД
I0	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-I00	I050xII00xI220	I00	I5	220/380	220	Сокурский з-д торгового машиностроения
II	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-I60	I200xII50xI2I0	I60	2I	220/380	300	- " -
I2	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-250	I200xII50xI280	250	800	220/380	400	- " -
I3	Котел пищеварочный электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	I050x840x860	60	8	220/380	I80	- " -
I4	Прилавок для холодных закусок	ЛПС-2	I600xII65xI420	-	0,4I	220/380	290	Харьковский з-д торгового машиностроения
I5	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-I7	I250xII65xI420	-	5,26	220/380	I80	- " -
I6	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-8	I600xII65xI420	-	6,4	220/380	245	- " -
I7	Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-2I	440xII65x860	-	0,8	220	50	- " -
I8	Прилавок-мармит для первых блюд	ЛПС-I0	I000xII65xI420	-	4,62	220/380	I40	- " -
I9	Прилавок-мармит для первых блюд	ЛПС-II	I600xII65xI420	-	5,25	220/380	I75	- " -
20	Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-20	440xII65x860	-	0,8	220	50	- " -
2I	Прилавок для горячих напитков	ЛПС-5	I000xII65xI420	-	0,8	220	200	- " -
22	Прилавок для тележек с выжимным устройством для чашек и стаканов	ЛПС-22	440xII65x860	-	0,8	220	40	- " -
23	Прилавок кассовый с кассовым аппаратом	ЛПС-7	I260xII65x860	-	0,06	220	75	- " -
24	Прилавок для столовых приборов	ЛПС-6	600x800x900	-	-	-	54	- " -
25	Прилавок для подносов	ЛПС-I	600x800x900	-	-	-	54	- " -
26	Прилавок-вставка	ЛСП-I2	600xII65xI420	-	-	-	67	- " -
27	Прилавок-вставка	ЛПС-I8	I000xII65xI420	-	-	-	92	- " -
28	Барьер	ЛПС-8	В зависимости от длины линии	-	-	-	-	- " -
29	Машина для мытья посуды	ММТУ-2000	4840xI090xI870	2000	40,0	220/380	I500	Гродненский з-д торгового машиностроения
30	Машина для мытья посуды	ММУ-2000	4840xI082xI350	2000	4I,0	220/380	I200	- " -
3I	Машина для мытья посуды	ММТУ-I000	3800xI030xI870	I000	40,0	220/380	II00	- " -
32	Машина для мытья посуды	ММУ-I000	3800xI082xI350	I000	38,6	220/380	I000	- " -
33	Машина для мойки приборов	ММП	2I30x744xII50	2500	I6,8	220/380	850	- " -

I	2	3	4	5	6	7	8	9
			II. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
34	Холодильный шкаф	ШХ-I2с	I530x810x2035	I,2	-	220/380	430	Свердловский з-д торгового машиностроения
35	Холодильный шкаф	ШХ-08м	I500x750xI820	0,8	-	220/380	800	- " -
36	Холодильный шкаф	ШХ-07м	II20x800xI930	0,7	0,37	220/380	275	- " -
37	Холодильный шкаф	ШХ-06М2	II20x786xI725	0,6	-	220/380	2I0	Киевский опытный з-д
38	Холодильный шкаф	ШХ-04М1	800x560xI930	0,4	0,22	220	I75	Марийский з-д торгового машиностроения
39	Секция-стол с охлаждаемым шкафом	СОЭСМ-2	I680x840x860	0,28	0,3I	220/380	275	Люберецкий з-д торгового машиностроения
40	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ-8	I680x840x860	0,28	0,42	220/380	3I5	- " -
4I	Прилавок витрина для буфетов	ПВ-Б	I500x800xI365	0,6	-	220/380	200	
42	Низкотемпературный прилавок	СН-0I5	I260x840x860	0,I5	0,37	220/380	200	
			III. МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
43	Универсальный привод общего назначения	ПУ-06	II00x900xI000	60-80	0,6	220/380	I60	Пермский завод торгового машиностроения
44	Универсальный привод для мясо-рыбного цеха	ПМ-II	II00x900xI000	I70	I,I	220/380	II0	- " -
45	Универсальный привод	МУ-I000	780x440xI000	600-800	I,I	220/380	I00	- " -
46	Мясорубка механическая	М-2(764)	840x3I0x420	I80	I	220/380	72	Барановичский з-д торгового машиностроения
47	Мясорубка механическая	632М тип II	850x450xI000	400	2,2	220/380	2I0	- " -
48	Мясорыхлитель	МРМ-I5	560x260x390	I5	0,27	220	35	Кибартайский з-д торгового машиностроения
49	Машина для формовки и панировки котлет	МФК-2240	6I0x392x630	2240	0,4	220/380	78	Пермский з-д торгового машиностроения
50	Овощерезательная машина	МРО50-200	530x335x360	200	0,4I	220/380	85	Барановичский з-д торгового машиностроения
5I	Машина универсальная для резки овощей	МРО-400--I000	750x5I0x7I0	2000	0,8	220/380	90	- " -
52	Машина для резки вареных овощей	МРОВ-I60	475x370x500	I60	0,I8	220/380	2I	Калининград,п/я 2I6/9
53.	Картофелечистка	МОК-50	8I5x485xI000	400	I,I	220/380	I90	Барановичский з-д торгового машиностроения
54	Картофелечистка	МОК-28	750x420x945	250	0,6	220/380	I45	- " -
55	Картофелечистка	МОК-I6	5I5x375x900	I25	0,4	220/380	I05	- " -
56	Маслоделитель ручной	РДМ-5	370x380x620	порц-мин I50	-	-	50	Кибартайский з-д торгового машиностроения
57	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	II80x945xI385	80-50	I,I	-	330	Пермский з-д торгового машиностроения
58	Приспособление для очистки рыбы	РО-Iм	250xI85x250	50-60	0,05	-		Кибартайский з-д торгового машиностроения
59	Транспортер секционный ленточный	ТСЛ	2000x640x860	-	0,6	220/380		Гродненский з-д торгового машиностроения
60	Транспортер бункерный	$ТрБ_{в}$-66--$Б_{с}$	3765x4I5x730	-	0,7	220/380	-	Киевский опытный з-д
6I	Транспортер ленточный передвижной складывающийся	922	4I00x700xI800-2900	-	I,0	220/380	290	З-д № 9,г.Харьков
62	Транспортер наклонный	ТрН-65--I5с	2I25x725x3II0	-	0,4	220/380	-	Киевский опытный з-д
63	Элеватор вертикальный секционный	ЭВС-I500/ /Пк	700x430x3890	-	0,8	220/380		- " -
64	Конвейер инспекции и дочистки картофеля	КИД-6	4500xI280x8I0	-	I,5	220/380		- " -
65	Приводная секция	ТСП-I,5	I500x630x875	-	-	-		Гродненский з-д торгового машиностроения
66	Поворотная секция	ТСП-05	I250x630x875	-	-	-		- " -
67	Натяжная секция	ТСП-02	500x630x875	-	-	-		- " -
68	Промежуточная секция	ТСП-08	500x630x875	-	-	-		- " -
69	Промежуточная секция	ТСП-05	I000x630x875	-	-	-		- " -
70	Рольганг	РМ	I260x630x860	-	-	-		- " -
7I	Тележка	ТМ-I50	I650x450xI52					Ленинградский з-д торгового оборудования

I	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	I500x2000x400	-	2,5	-	-	Свердловский з-д
73	Поддон колесный	-	765x545x234	-	-	-	-	Сокинвентарь
74	Водило		200xI50xI070	-	-	-	-	- " -
75	Бункер загрузочный	Бз-2,5	2600xI800x2I00	-	-	-	-	Киевский опытный з-д
76	Бочкоподъемник		I750xI450x2250	-	I,7	-	350	Борский з-д торгового машиностроения
77	Тележка для вывоза остатков пищи	ТВО	400xI035x860					
78	Грузовая ручная тележка	ТГ-I30	I025x625x750	-	-	-	-	г.Брянск,МВД
79	Ручная тележка	ТГ-400	II00x800xI000	-	-	-	-	- " -
80	Тележка с подъемной платформой	ТПП	9I0x7I5xI2I5	-	-	-	40	Перовский машзавод
8I	Тележка с выкатным устройством для стаканов	ТПС-22Т	400x630x860	-	-	-	-	Харьковский з-д торгового машиностроения
82	Тележка с выкатным устройством для тарелок	ТПС-20Т	400x630x860	-	-	-	-	- " -
83	Передвижной подъемник грузов	ПЭП-200	II6xII45xI3I0	-	-	-	-	Свердловский з-д торгового машиностроения
84	Весы товарные	РП-500	I240xII30xI435	-	-	-	-	Армавирский приборостроительный з-д
85	Подвесной путь	-	В зависимости от длины камеры	-	-	-	-	
86	Точка	-	-	-	-	-	-	
			IУ. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
87	Стол для установки средств малой механизации	СММСМ	I470x840x860	-	2	220	I70	Люберецкий з-д торгового машиностроения
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	I470x840x860	-	-	-	I60	- " -
89	Стол производственный	СП-I050	I050x840x860	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-03I/0
90	Стол производственный	СП-I050А	I050x630x860	-	-	-	-	- " -
9I	Стол производственный	СП-I470	I470x840x860	-	-	-	-	- " -
92	Стол производственный	СП-I470А	I470x630x860	-	-	-	-	- " -
93	Стол для сбора остатков пищи	СО-I	I050x630x860	-	-	-	-	- " -
94	Стол производственный с нишей для доски	СПН	I470x840x860	-	-	-	-	- " -
95	Стол для чистки рыбы	СПР	I470x840x860	-	-	-	-	- " -
96	Стол для чистки лука	СПЛ	840x840x860	-	-	-	-	- " -
97	Стол для дочистки картофеля	СПК	840x840x860	-	-	-	-	- " -
98	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем	ВКСМ	2I0x840xI450	-	-	-	-	Люберецкий з-д торгового машиностроения
99	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-2I0	2I0x840x860	-	-	-	36	- " -
I00	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-420	420x840x860	-	-	-	70	Типовой проект Гипроторга 70-03I/0
I0I	Ванна моечная на I отделение	ВМ1-ICM	I050x840x860	-	-	-	I20	- " -
I02	Ванна моечная на I отделение	ВМ2-ICM	I680x840x860	-	-	-	I35	- " -
I03	Ванна моечная на I отделение	ВМ3-ICM	I680x840x860	-	-	-	I35	- " -
I04	Ванна моечная на 2 отделения	ВМ-2СМ	I680x840x860	-	-	-	I45	- " -
I05	Ванна моечная на I отделение	ВМ-I	840x840x860	-	-	-		- " -
I06	Кассета настенная для тарелок	КТ-I	I470x295x340	-	-	-		- " -
I07	Кассета настенная для тарелок	КТ-2	I050x295x340	-	-	-		- " -
I08	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	840x630x860	-	-	-		- " -
I09	Ванна передвижная для промывки гарниров	ВПГ-СМ	630x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-03I/0
II0	Ванна моечная на I отделение со съемной чашей	ВМ-IА	630x630x860	-	-	-	-	- " -
III	Ванна моечная передвижная со съемной чашей	ВМ-2А	I260x630x860	-	-	-	-	- " -

1	2	3	4	5	6	7	8	9
II2	Ванна для дефростации рыбы	ВДРСМ	I680x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-05I/0
II3	Стеллаж кондитерский передвижной	СКП	I050x630xI750	-	-	-	-	- " -
II4	Стул к конвейеру дочистки	ПИСК-6	520x400x950	-	-	-	-	Киевский опытный з-д торгового машиностроения
II5	Стеллаж производственный передвижной	СПП	II98x630xI750	-	-	-	-	Типовой проект Гипроторга 70-05I/0
II6	Стеллаж производственный стационарный	СПС-I	I470x840x2000	-	-	-	-	- " -
II7	Стеллаж производственный стационарный	СПС-2	I050x840x2000	-	-	-	-	- " -
II8	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	I050x630x2000	-	-	-	-	- " -
II9	Шкаф подвесной для посуды	ШПП	I050x420xI000	-	-	-	-	- " -
I20	Стол для разрубки мяса	СР-2	500x500x800	-	-	-	-	Всесоюзная контора "Союзинвентарь"
I2I	Ларь для овощей	ЛО-I	I470xI050xI500	-	-	-	-	- " -
I22	Ларь для овощей	ЛО-2	I050xI050xI500	-	-	-	-	- " -
I23	Ларь для овощей	ЛО-3	I050x630xI500	-	-	-	-	- " -
I24	Подтоварник	ПТ-I	I470x840x280	-	-	-	-	- " -
I25	Подтоварник	ПТ-IA	I470x630x280	-	-	-	-	- " -
I26	Подтоварник	ПТ-2	I050x840x280	-	-	-	-	- " -
I27	Подтоварник	ПТ-2А	I050x630x280	-	-	-	-	- " -
I28	Опалочный горн		555x6I0xI255	-	-	-	-	- " -
I29	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПП-I	I470x630x2000	-	-	-	-	- " -
I30	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПО-2	I050x630x2000	-	-	-	-	- " -
I3I	Обеденный стол 6-местный		I800x800x730	-	-	-	-	- " -
I32	Обеденный стол 4-местный		I200x800x730	-	-	-	-	- " -
I33	Обеденный стол 4-местный		900x900x730	-	-	-	-	- " -
I34	Обеденный стол 2-местный		600x800x730	-	-	-	-	- " -
I35	Стул		400x400x730	-	-	-	-	- " -

(1)

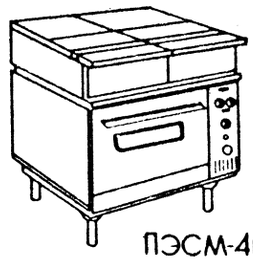


ПЭСМ-4

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Длина	840
Ширина	840
Высота	860

(1)

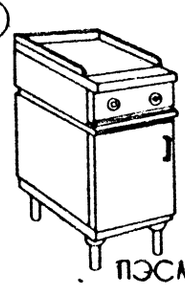


ПЭСМ-4ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Длина	840
Ширина	840
Высота	860

(2)

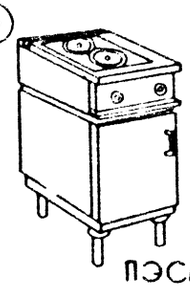


ПЭСМ-2ШМ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Длина	420
Ширина	840
Высота	860

(3)

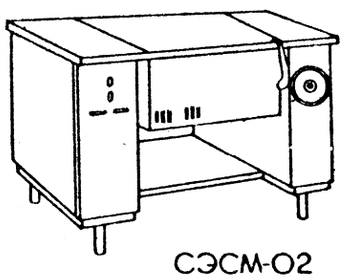


ПЭСМ-2к

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Длина	420
Ширина	840
Высота	860

(5)

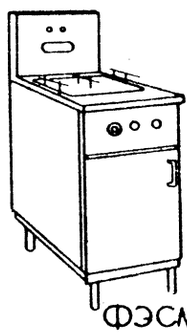


СЭСМ-02

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Длина	1050
Ширина	840
Высота	860

(6)

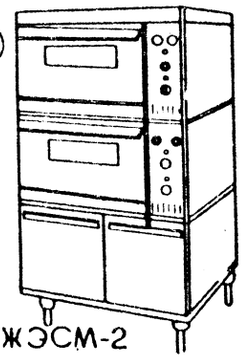


ФЭСМ-20

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Длина	420
Ширина	840
Высота	860

(7)

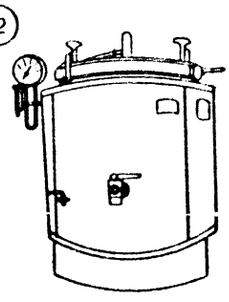


ШЖЭСМ-2

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

Длина	830
Ширина	800
Высота	1500

(12)



КПЭ-250

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ

Длина	1200
Ширина	1150
Высота	1280

(13)

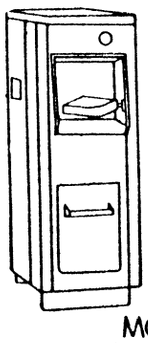


КПЭСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

Длина	1050
Ширина	840
Высота	860

(55)

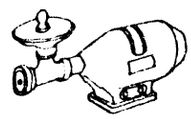


МОК-16

МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

Длина	515
Ширина	375
Высота	900

(46)

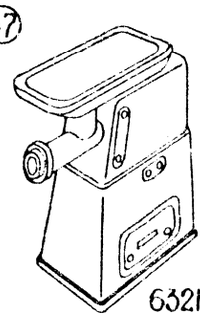


М-2/764

МЯСОРУБКА НАСТОЛЬНАЯ

Длина	840
Ширина	310
Высота	420

(47)

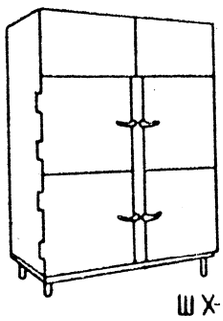


632М тип III

МЯСОРУБКА НАПОЛЬНАЯ

Длина	850
Ширина	450
Высота	1000

(34)

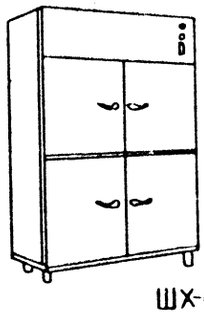


ШХ-1,2с

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Длина	1550
Ширина	810
Высота	2035

(36)

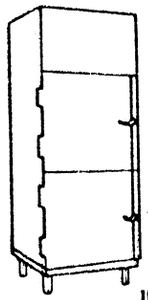


ШХ-0,710

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Длина	1120
Ширина	800
Высота	1950

(38)

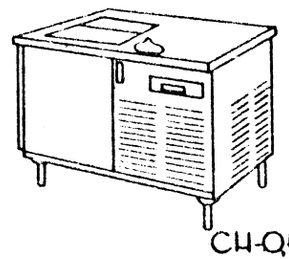


ШХ-04м1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Длина	800
Ширина	560
Высота	1930

(42)

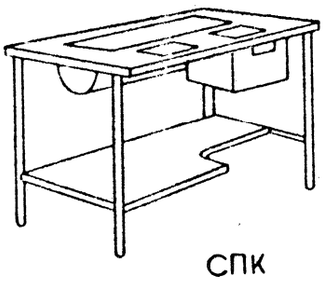


СН-0,15

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК

Длина	1260
Ширина	840
Высота	860

(97)

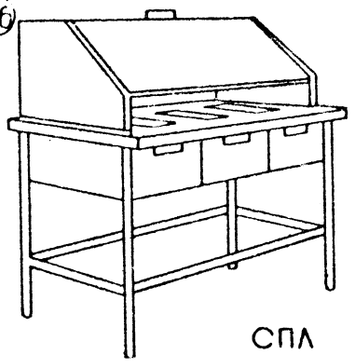


СПК

СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

Длина	840
Ширина	840
Высота	860

(96)

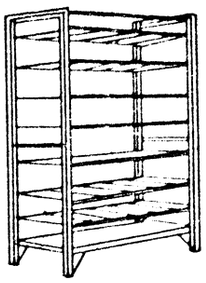


СПЛ

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА

Длина	840
Ширина	840
Высота	860

(117)

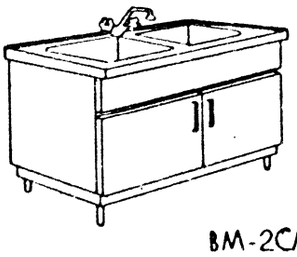


СПС-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦИОНАРНЫЙ

Длина	1050
Ширина	840
Высота	2000

(104)

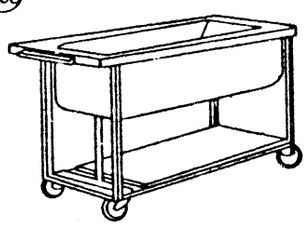


ВМ-2СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина	1680
Ширина	840
Высота	860

(108)

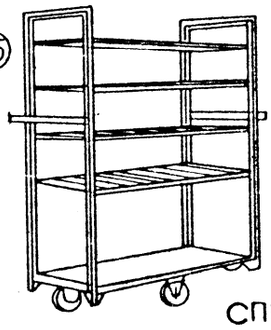


ВПСМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина	840
Ширина	630
Высота	860

(115)

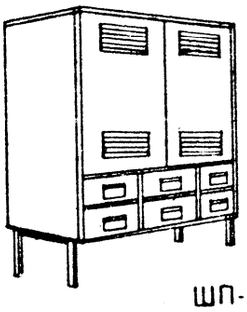


СПП

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ

Длина	1198
Ширина	630
Высота	1750

(118)

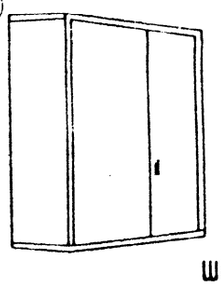


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

Длина	1050
Ширина	630
Высота	2000

(119)

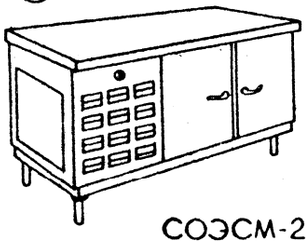


ШПП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

Длина	1050
Ширина	420
Высота	1000

(39)

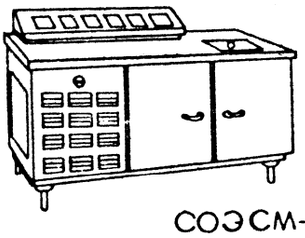


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

Длина	1680
Ширина	840
Высота	860

(40)

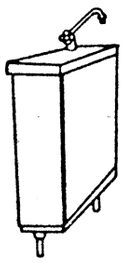


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРКОЙ

Длина	1680
Ширина	840
Высота	860

(98)

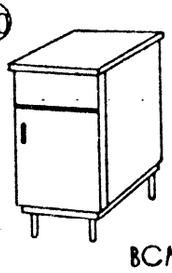


ВКСМ-210

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Длина	210
Ширина	840
Высота	1450

(100)

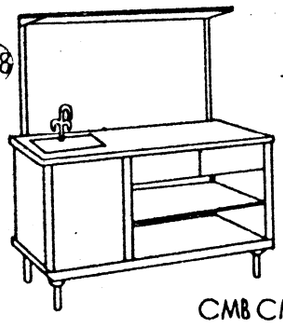


ВСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Длина	420
Ширина	840
Высота	860

(88)

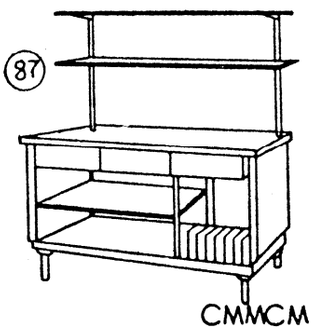


СМВСМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ

Длина	1470
Ширина	840
Высота	1630

(87)

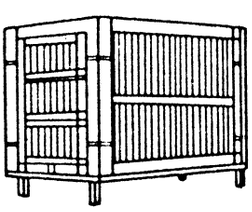


СММСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ СТОЛ

Длина	1470
Ширина	840
Высота	1630

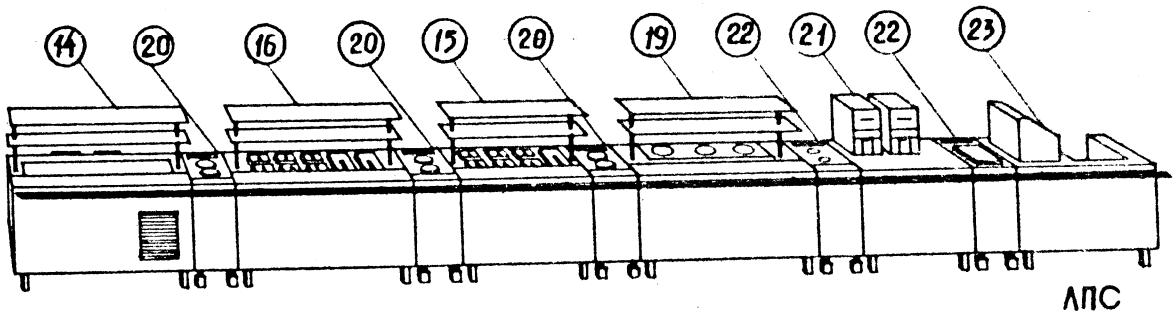
(121)



ЛО-1

ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

ДЛИНА	1470
ШИРИНА	1050
ВЫСОТА	1500

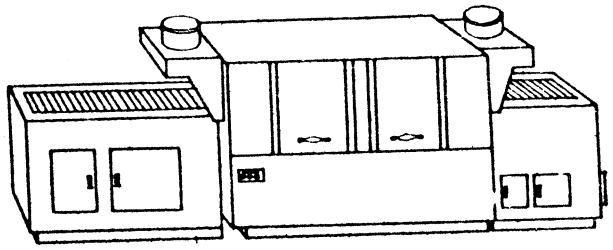


ЛПС

ЛИНИЯ ПРИДАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Длина	10500
Ширина	840
Высота	1420

29

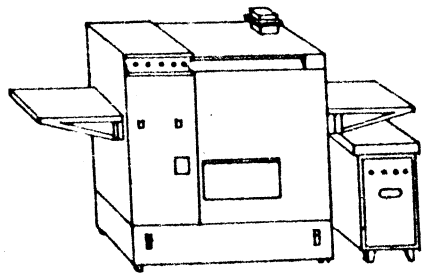


ММТУ-2000

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Длина	4840
Ширина	1030
Высота	1870

33

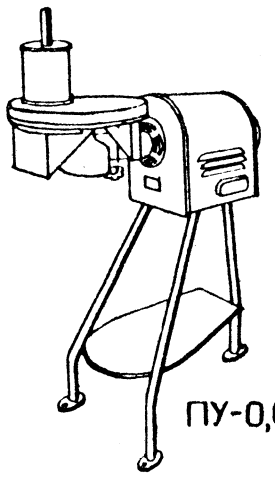


ММП

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ

Длина	2150
Ширина	744
Высота	1150

43

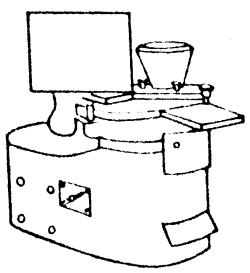


ПУ-0,6

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

Длина	620
Ширина	440
Высота	910

49

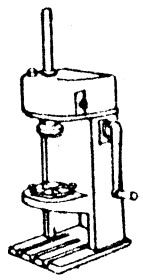


МФК-2240

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ

Длина	610
Ширина	392
Высота	650

56

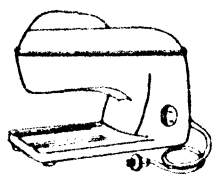


РДМ-5

МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ

Длина	570
Ширина	380
Высота	620

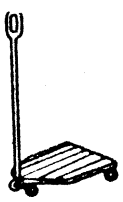
48



МРМ-15

МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ

Длина	560
Ширина	260
Высота	590

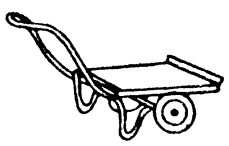


ТГ-100

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

Длина	1600
Ширина	450
Высота	1200

78

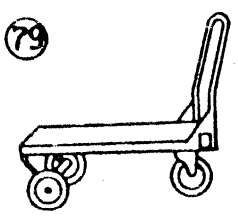


ТГ-130

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

Длина	1600
Ширина	625
Высота	750

79

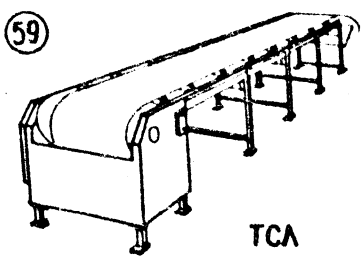


ТГ-400

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

Длина	1600
Ширина	800
Высота	950

59



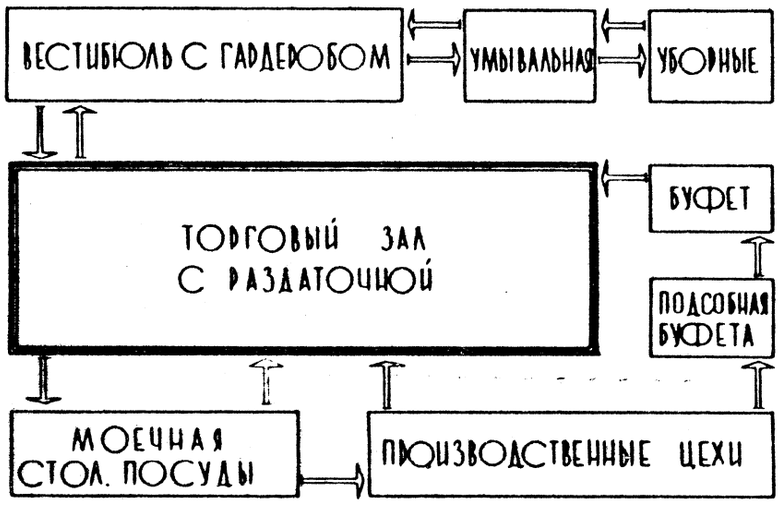
ТСЛ

ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ

Длина	2000
Ширина	640
Высота	860

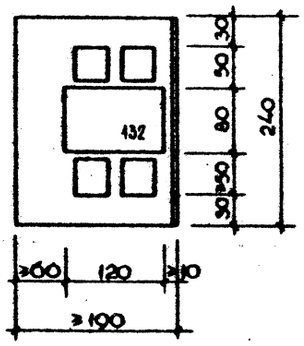
ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

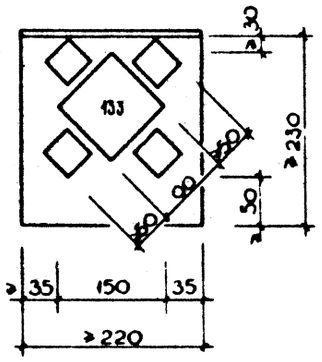
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



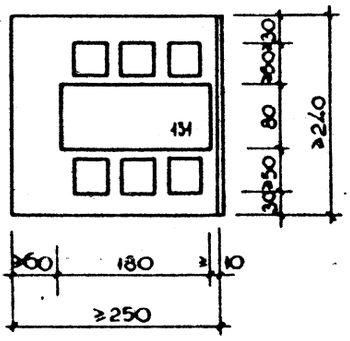
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 4-Х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

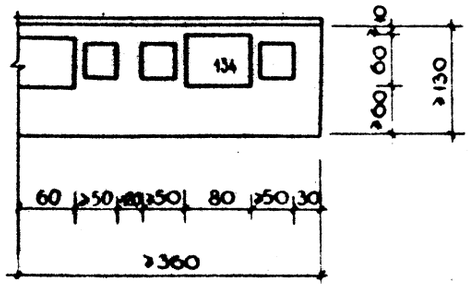




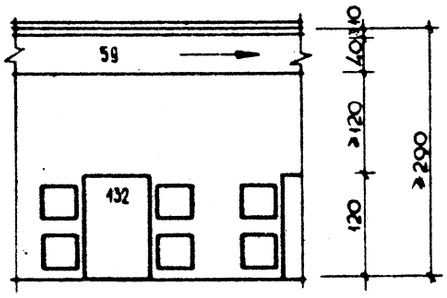
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 6-Ю МЕСТНЫМ СТОЛОМ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 2-Х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

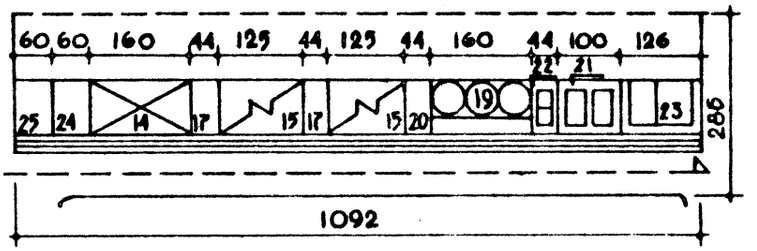


ЗОНА СБОРА ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

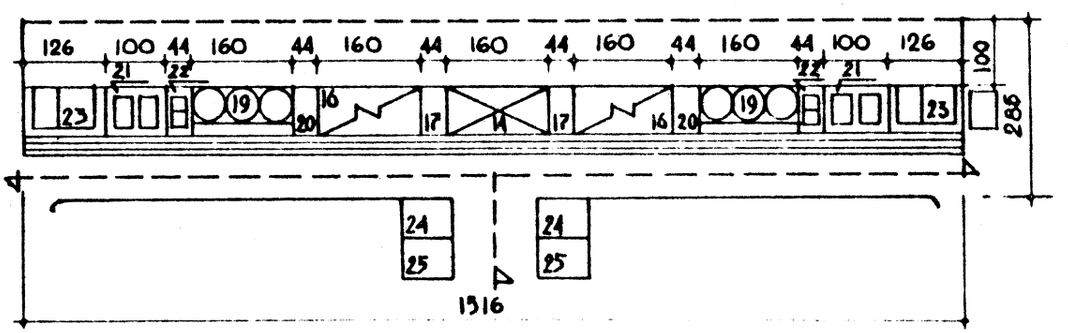


РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

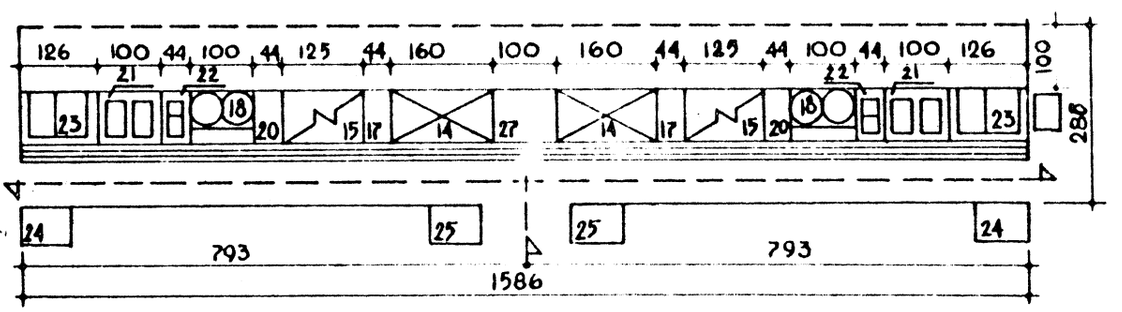
НА 100 МЕСТ



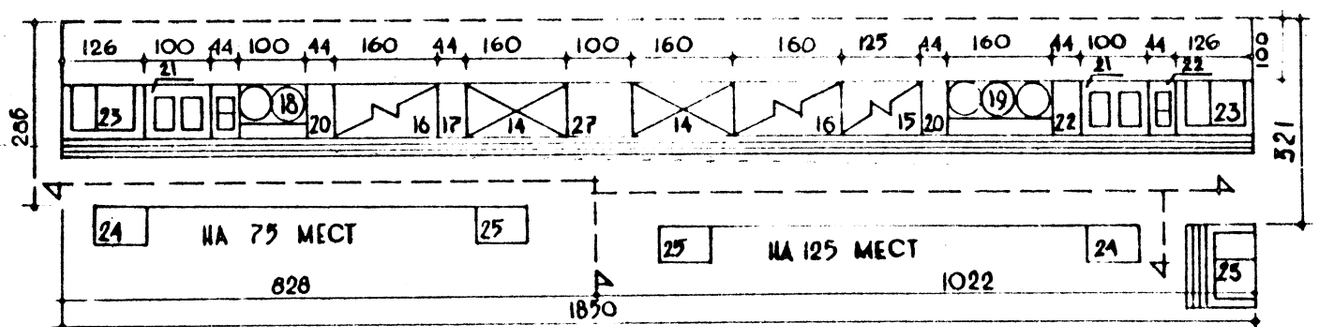
НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



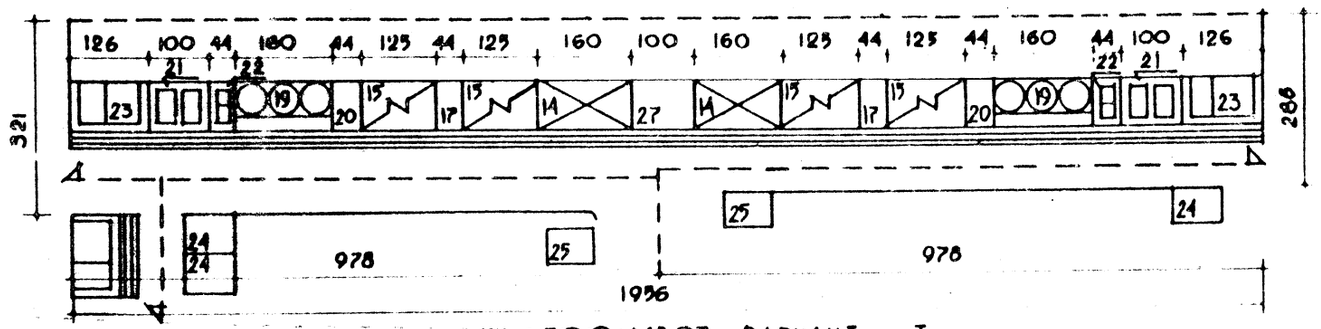
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 100	100	150	150	200
		КОЛ-ВО ОБОРУД.				
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ АПС-7	2	1	2	2	3
21	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ АПС-5	1	1	2	2	2
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ АПС-22	1	1	2	2	2
18	ПРИЛАВОК-ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД АПС-10				2	1
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД АПС-11	1	1	2		1
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД АПС-3			2	2	2
	ВАРИАНТ	I	II	I	II	I

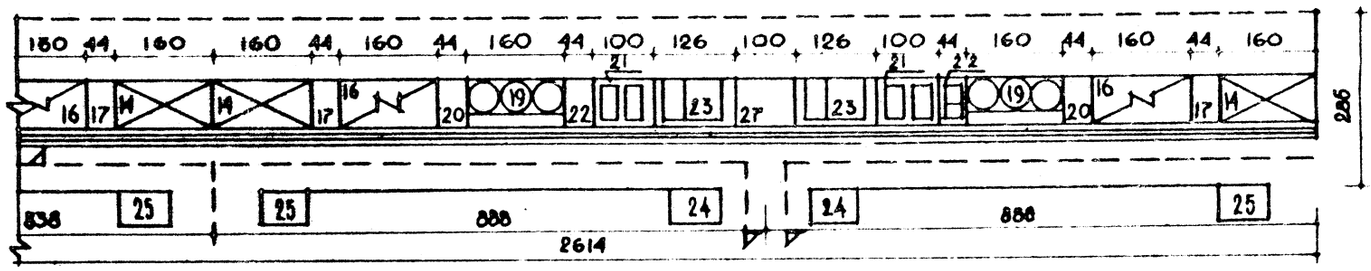
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 100	100	150	150	200
		КОЛ-ВО ОБОРУД.				
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК АПС-2	1	1	1	2	2
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА АПС-13				1	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	1		2	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	1		2	2	2
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД АПС-17	2	2			
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ АПС-20	2	2	2	2	2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ АПС-21	4	4	2	2	3

РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I

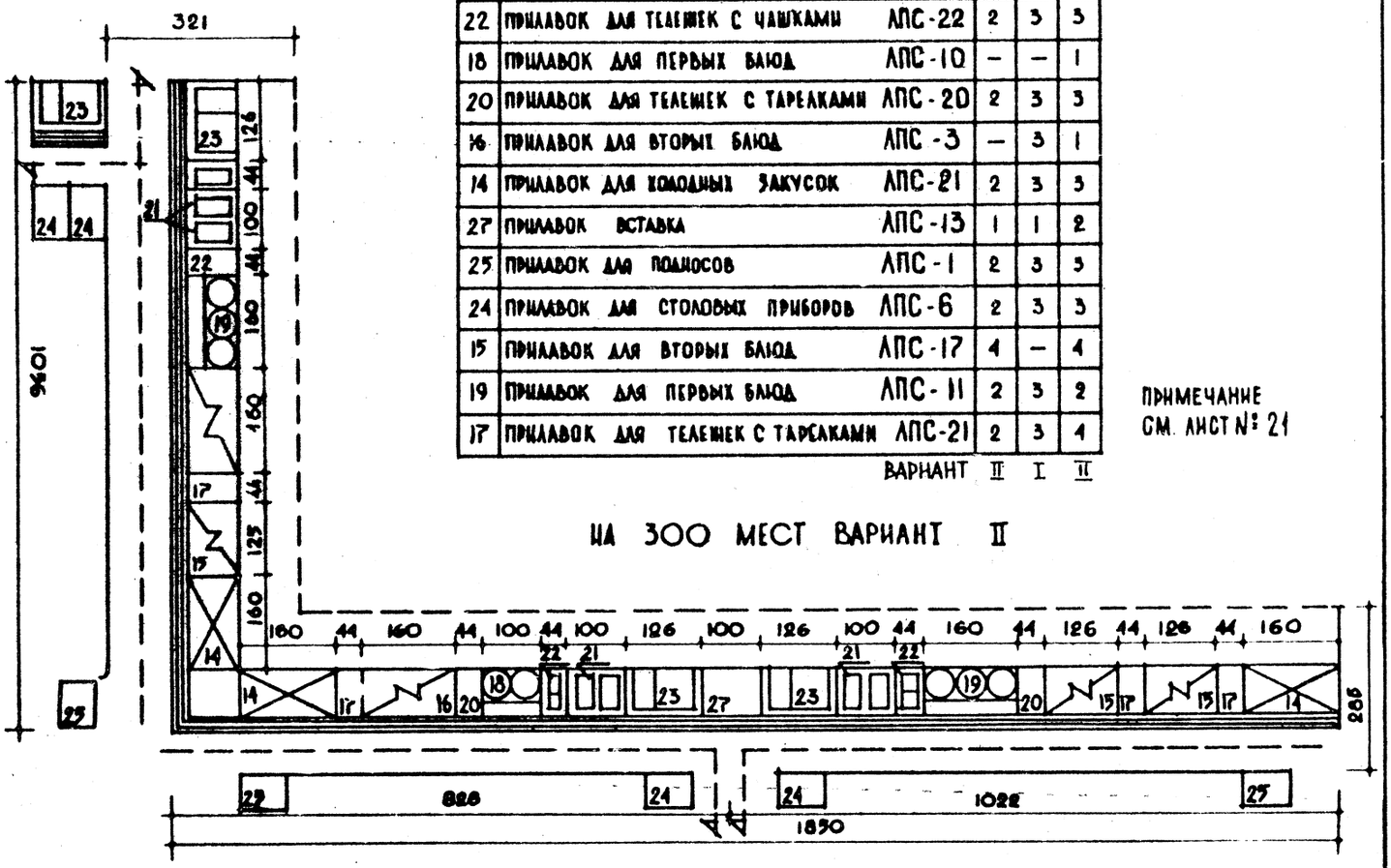


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

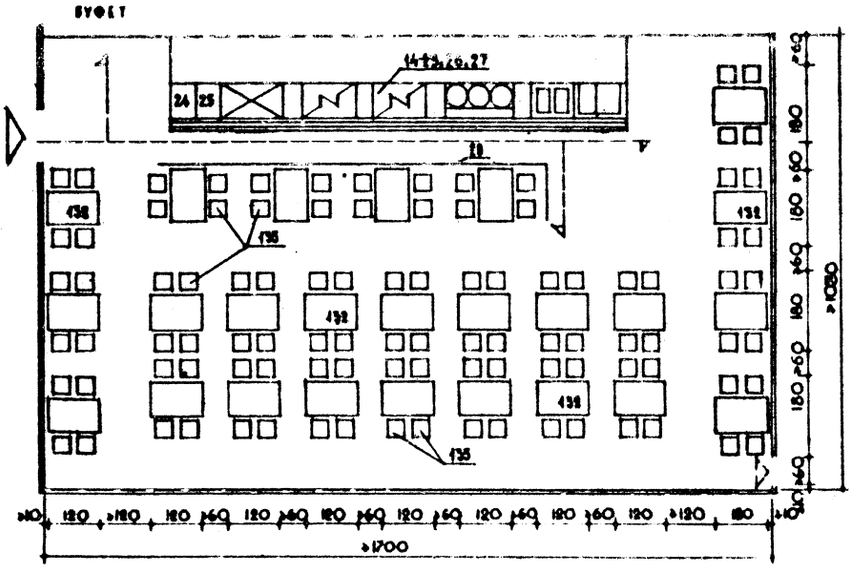
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВЫЧИСЛИТЕЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ 200	300	500
			КОЛ-ВО ОБОРУД		
23	ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ	АПС-7	3	3	4
21	ПРИЛАВОК С ГОРЯЧИМИ НАПИТКАМИ	АПС-5	2	3	3
22	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ	АПС-22	2	3	3
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД	АПС-10	—	—	1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ	АПС-20	2	3	3
16	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД	АПС-3	—	3	1
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	АПС-21	2	3	3
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА	АПС-13	1	1	2
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ	АПС-1	2	3	3
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	АПС-6	2	3	3
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД	АПС-17	4	—	4
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД	АПС-11	2	3	2
17	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ТАРЕЛКАМИ	АПС-21	2	3	4
	ВАРИАНТ		II	I	II

ПРИМЕЧАНИЕ СМ. ЛИСТ № 21

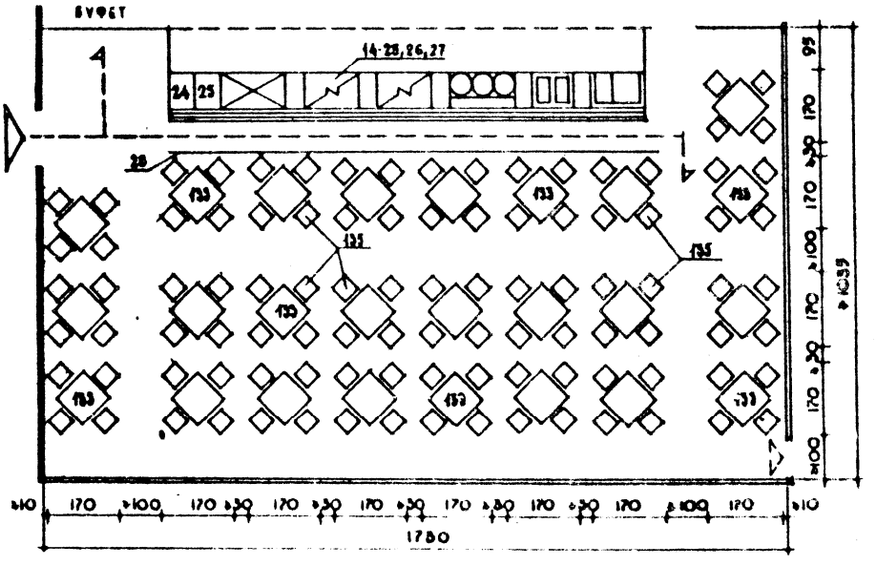
НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ II

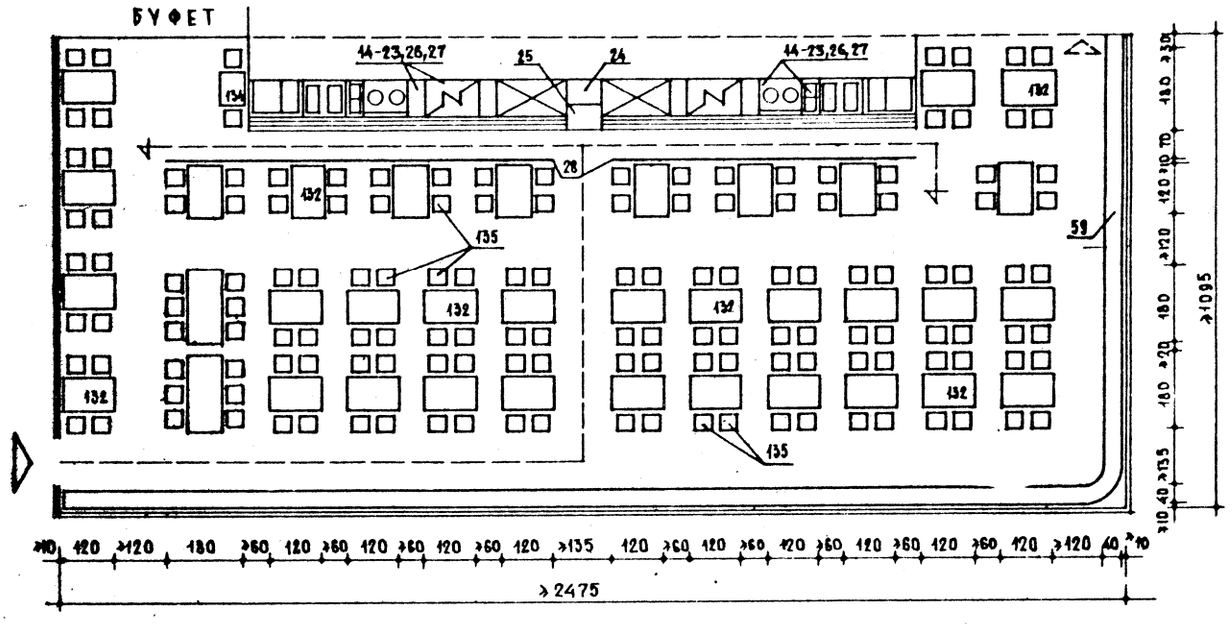


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

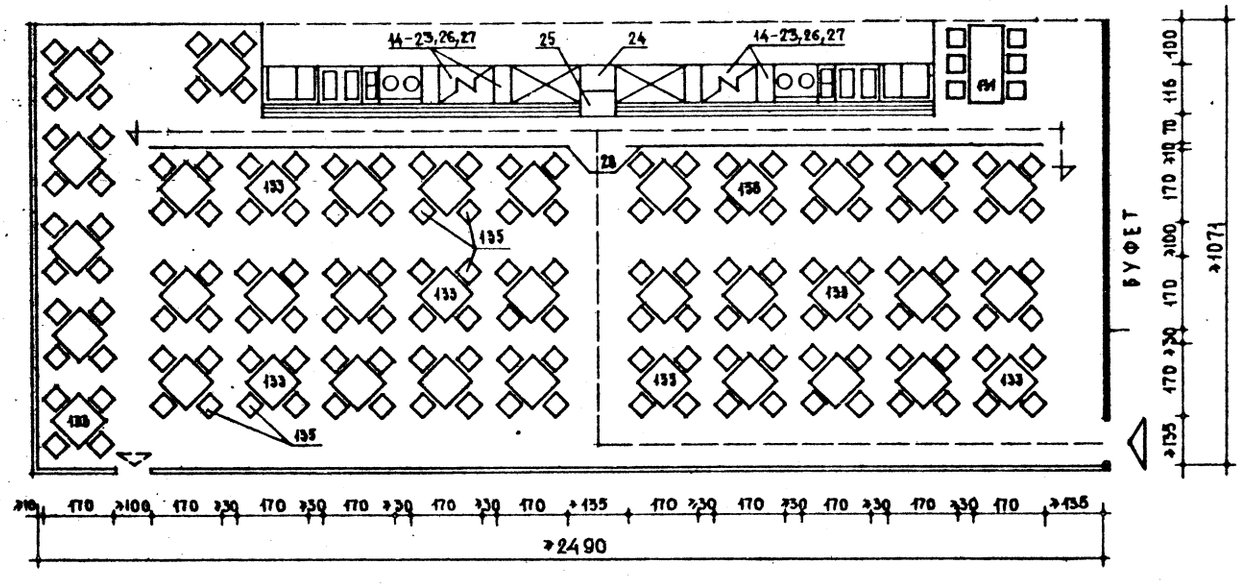
	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
14-23,26,27	Линия прилавков самообслуживания АПС	1	1
28	Барьер АПС-6	1	1
24	Прилавок для столовых приборов АПС-6	1	1
25	Прилавок для подносов АПС-1	1	1
133	Обеденный стол 4-местный	25	99
135	Стул	100	100

М 1:100
1 0 1 2 3 4 5м

НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ II



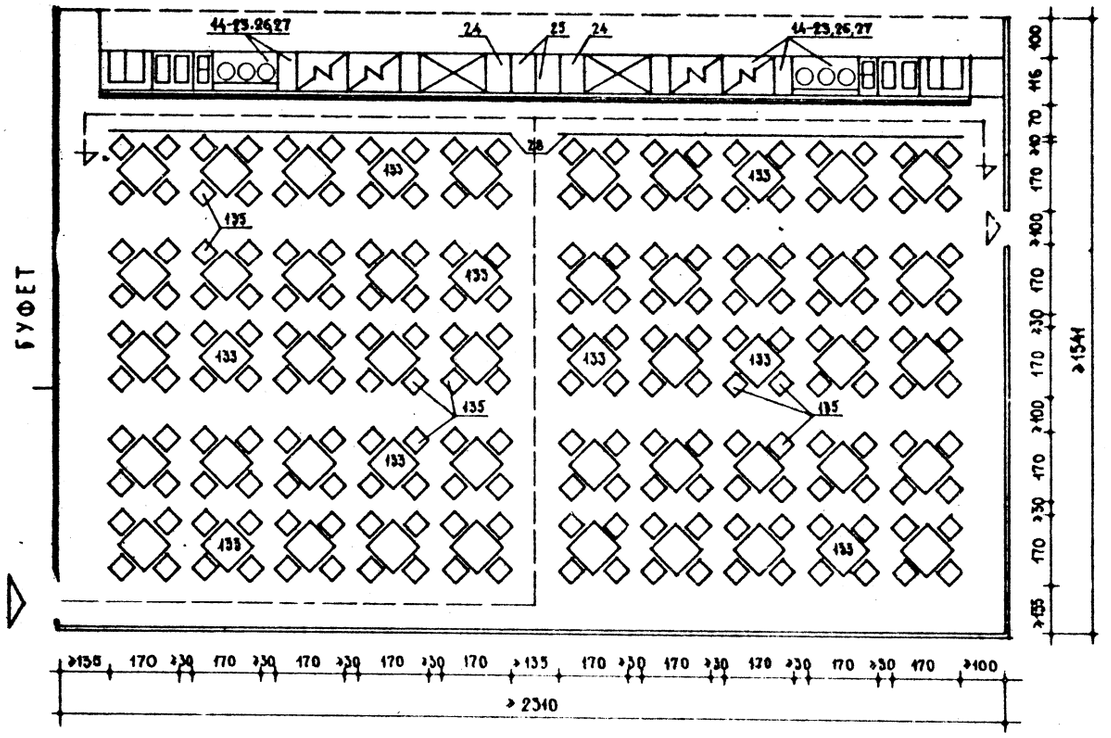
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	I ВАРИАНТ	II ВАРИАНТ
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
28	БАРЬЕР АПС-8	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-8	1	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-4	1	3
59	ТРАНСПОРТЕР ТСЛ	1	—
132/133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ	34	35
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-ТИ МЕСТНЫЙ	2	1
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-Х МЕСТНЫЙ	1	—
135	СТУЛ	150	150

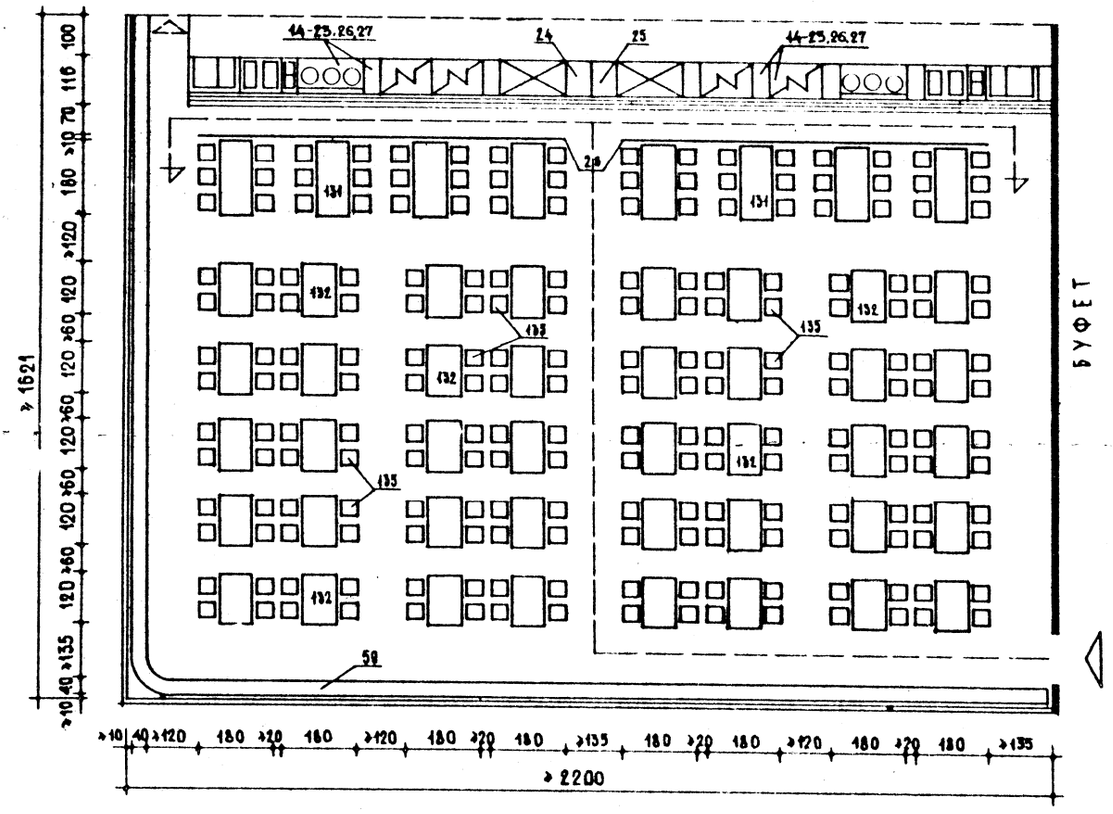
М 1:100

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
44-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
28	БАРЬЕР АПС-8	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	2	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ	2	1

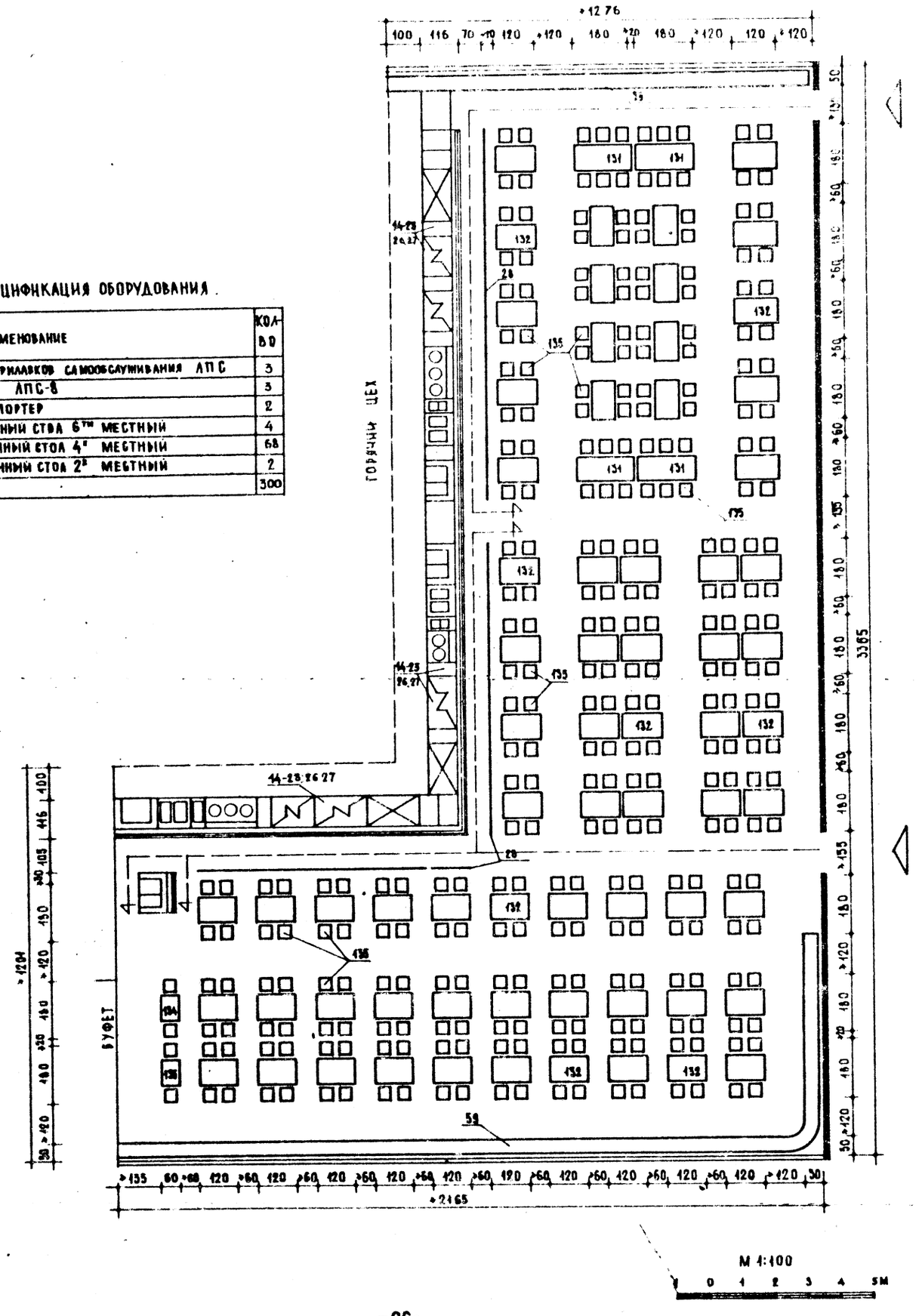
	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
59	ТРАНСПОРТЕР	-	1
132/135	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ	50	40
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-Х МЕСТНЫЙ	-	8
133	СТУЛ	200	208

М 1:400

1 0 1 2 3 4М

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



М 1:100

0 1 2 3 4 5М

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

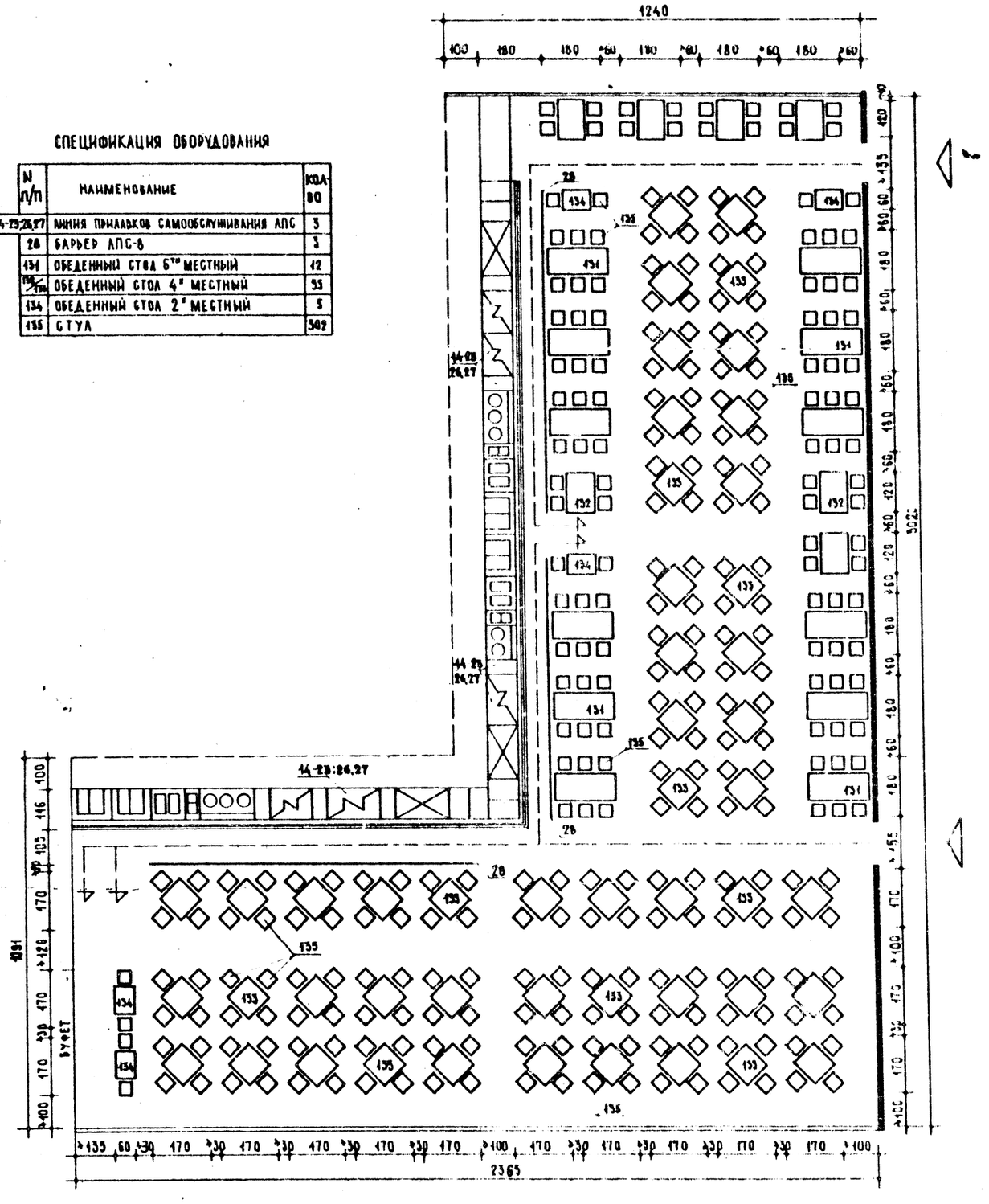
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23,26-27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	3
28	БАРЬЕР ЛПС-8	3
59	ТРАНСПОРТЕР	2
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-ТИ МЕСТНЫЙ	4
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ	68
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-Х МЕСТНЫЙ	2
139	СТУЛ	300

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

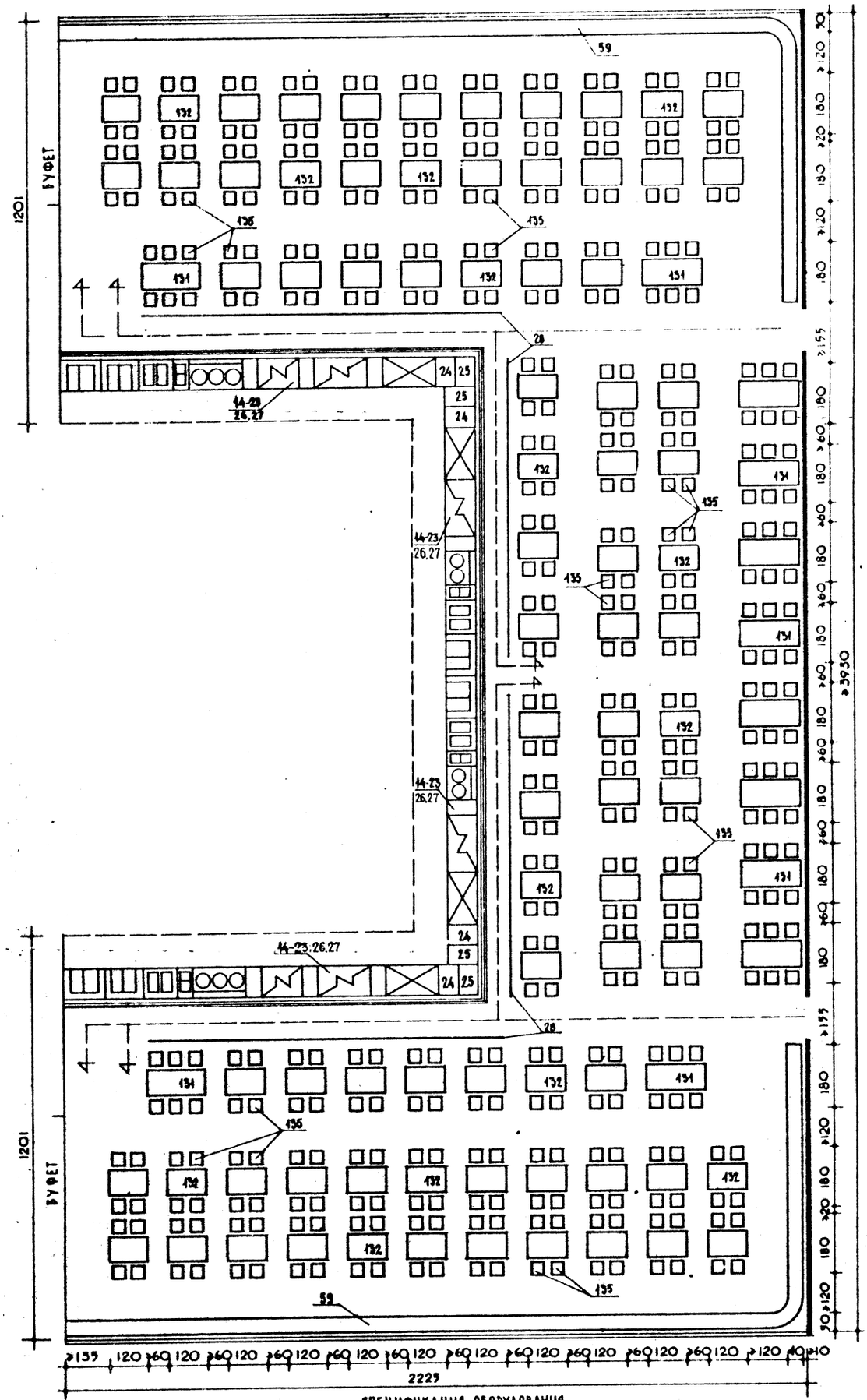
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23;26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	3
28	БАРЬЕР ЛПС-8	3
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-МЕСТНЫЙ	12
132/133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ	33
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-МЕСТНЫЙ	5
135	СТУЛ	342



М 1:100

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I

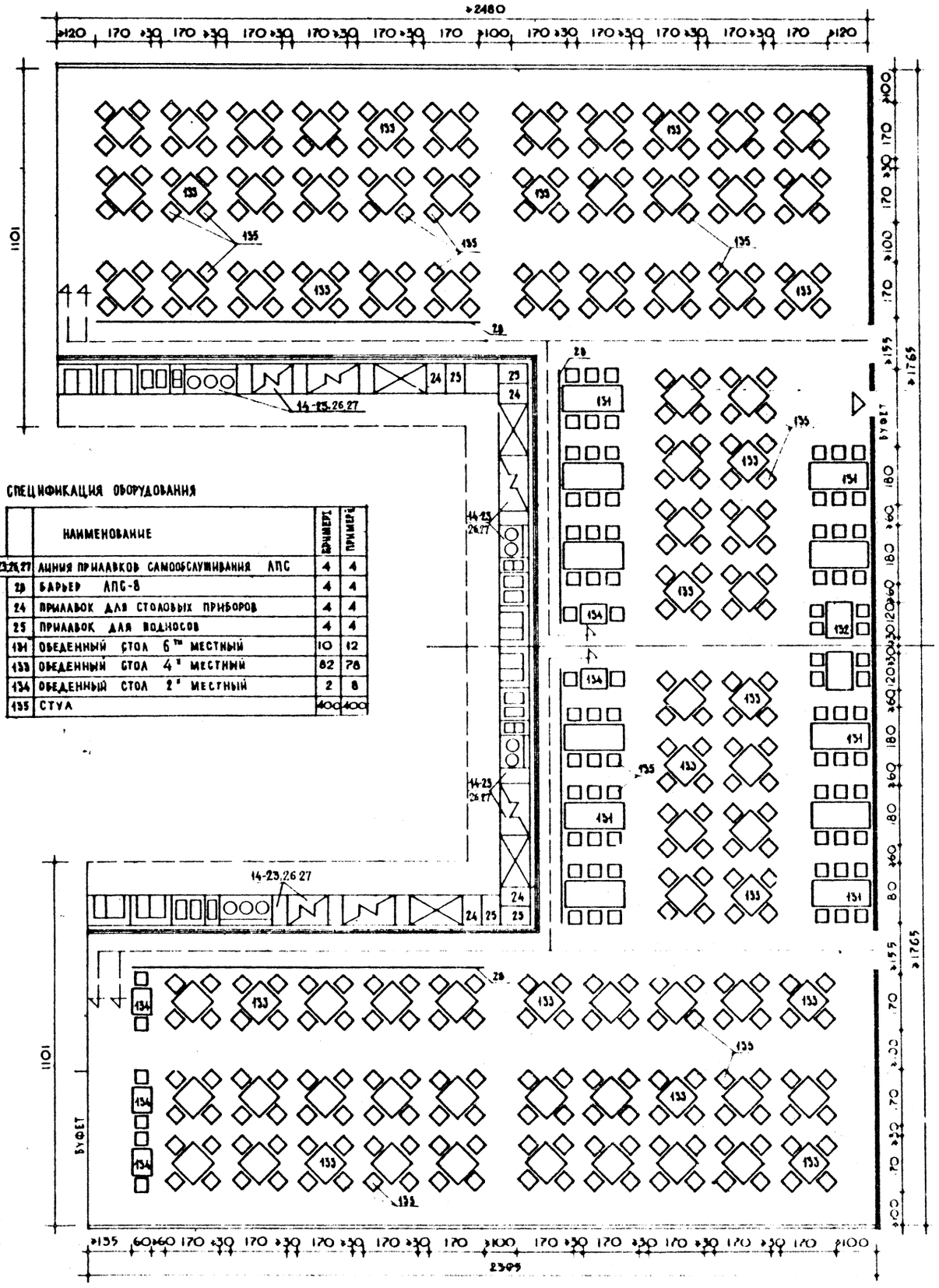
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-6	4
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	4
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	4

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО
59	ТРАНСПОРТЕР	2
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-ТИ МЕСТНЫЙ	12
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ	84
135	СТУЛ	400

М 1:100

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II

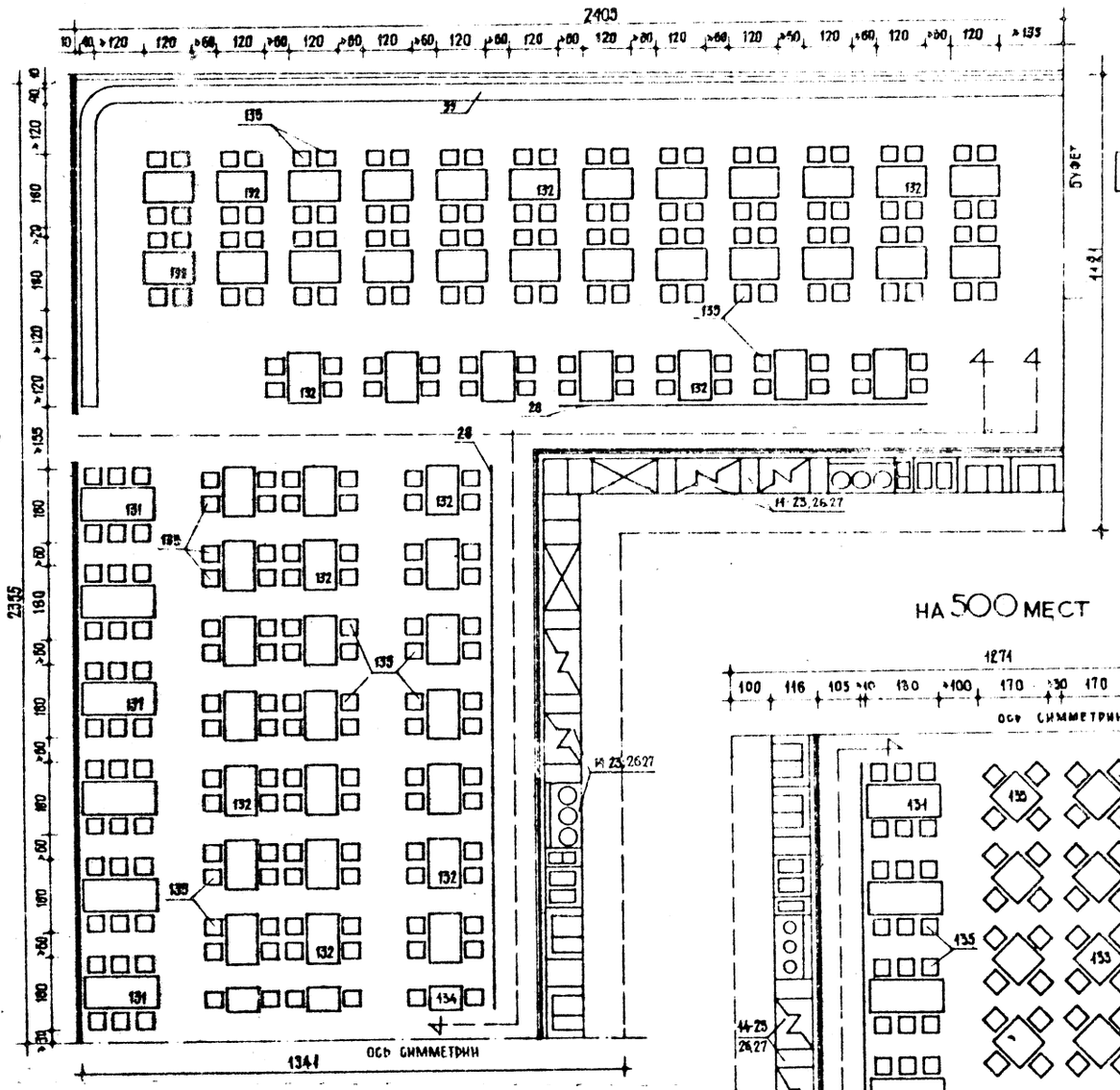


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ПРИМЕР II
14-23,26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4	4
28	БАРЬЕР АПС-8	4	4
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	4	4
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ НАПИТКОВ	4	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-ти МЕСТНЫЙ	10	12
133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-х МЕСТНЫЙ	82	78
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-х МЕСТНЫЙ	2	8
135	СТУЛ	400	400

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

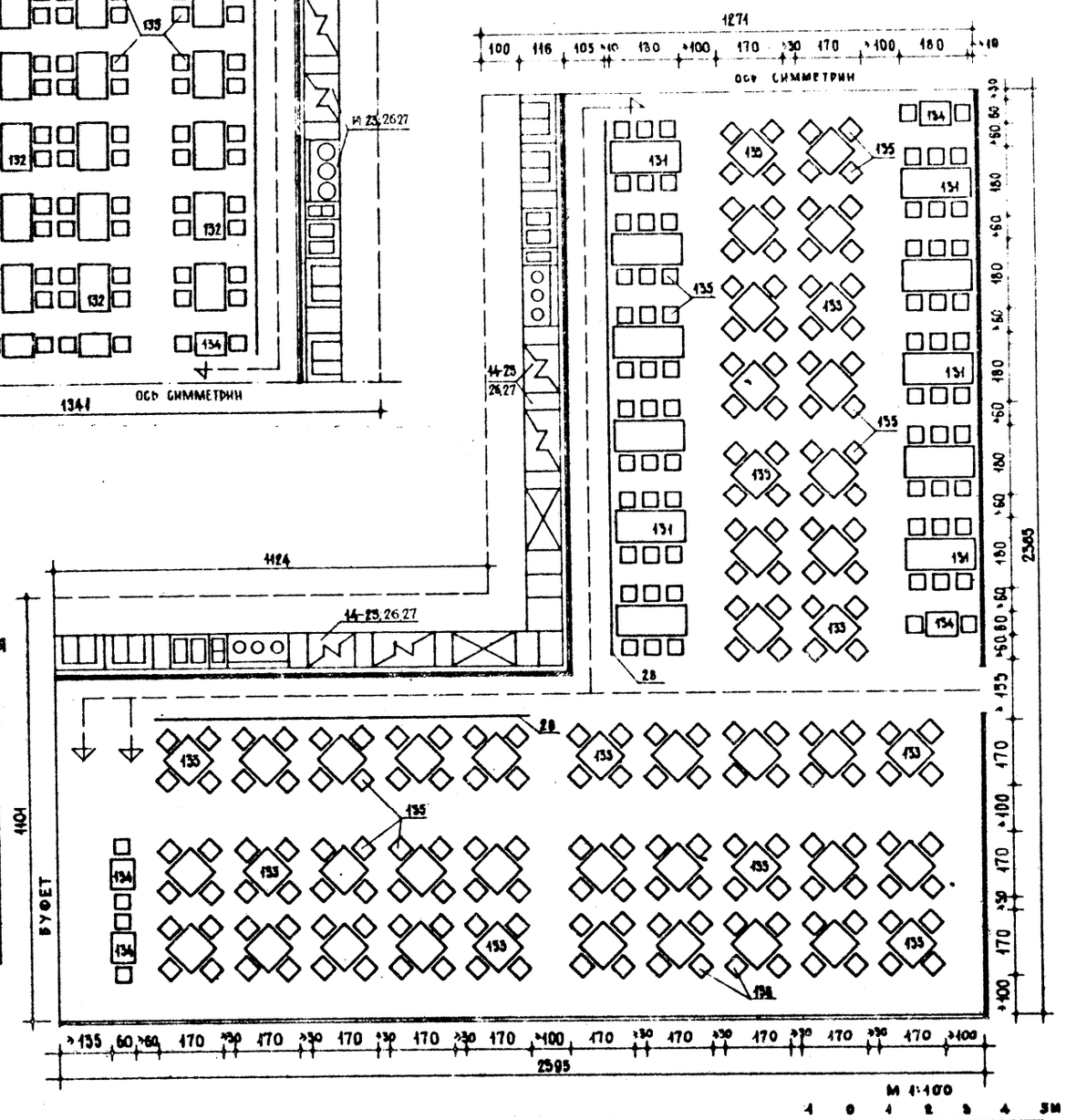
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-8	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-МЕСТНЫЙ	12
132	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ	104
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-МЕСТНЫЙ	6
135	СТУЛ	500
59	ТРАНСПОРТЕР	2

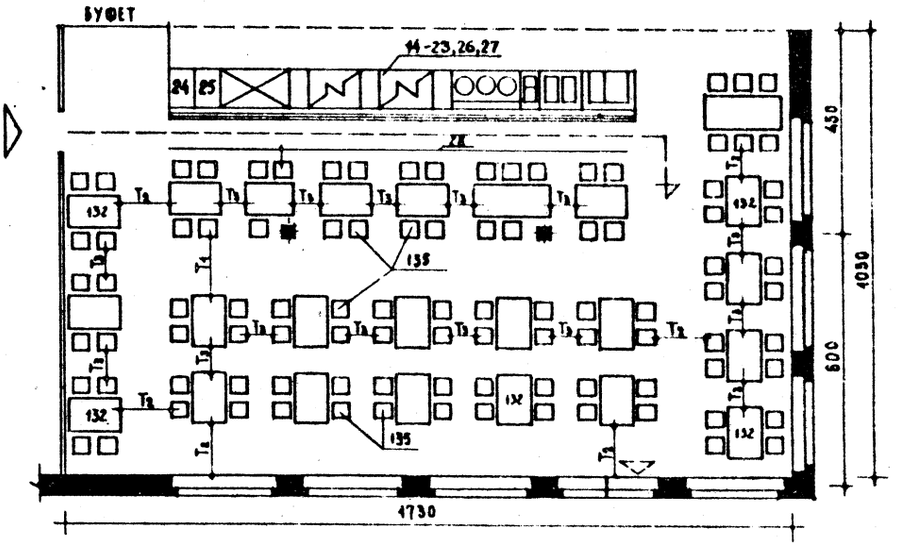
НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



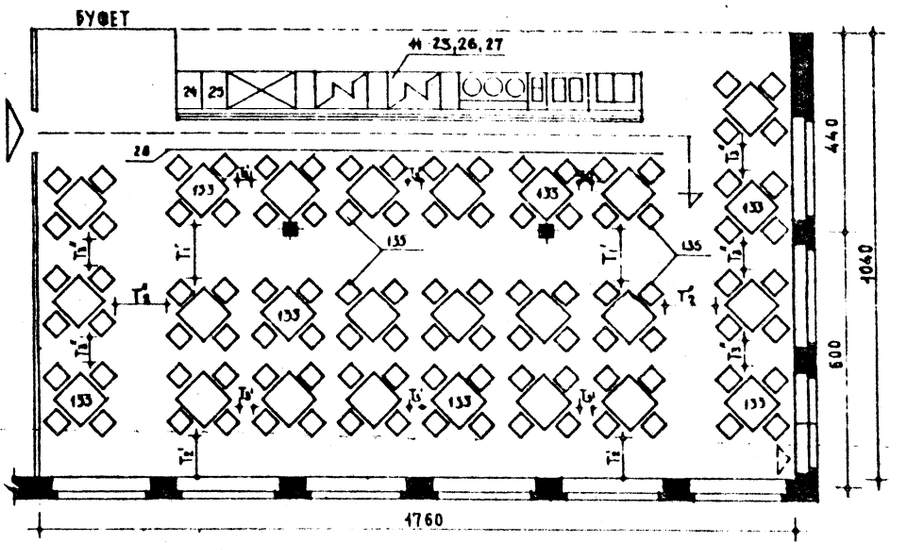
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
14-23, 26,27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС	4
28	БАРЬЕР АПС-8	4
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-МЕСТНЫЙ	22
133	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ	86
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-МЕСТНЫЙ	8
135	СТУЛ	500

НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	по схеме I	по схеме II
T_1	135	135
T_2	120	120
T_3	60	60

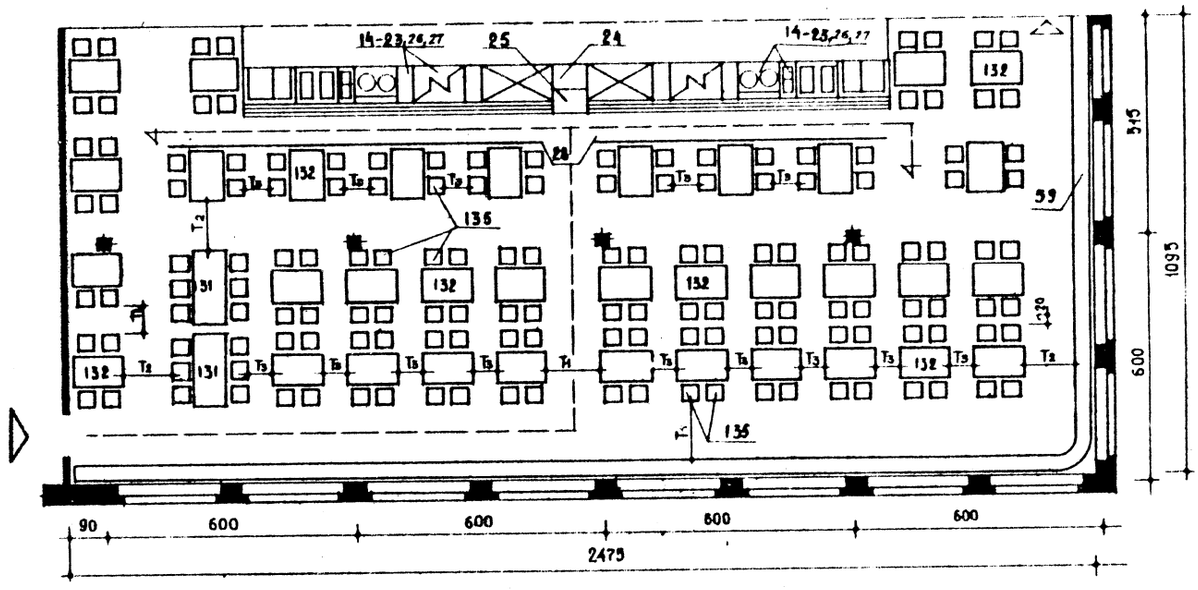
Условные обозначения проходов	по схеме I	по схеме II	
T_1	135	135	
T_2, T_2'	100	100	120
T_3, T_3'	30	30	60

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

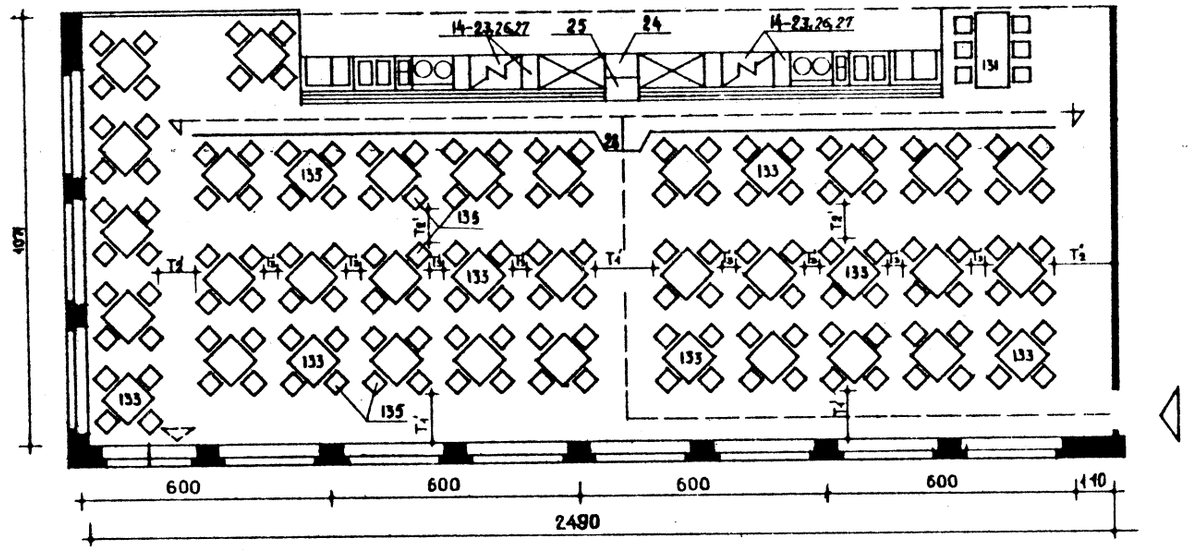
Наименование	по схеме I	по схеме II	по схеме III
Площадь в м²	140	164	183
Площадь на 1 м	1,8	1,61	1,8
Объем в м³	5,94	5,07	6,03
Объем на 1 м	5,94	5,01	6,03

М 1:100

НА 150 МЕСТ
СХЕМА I



НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ II
T_1, T_1'	135	135	135	135
T_2, T_2'	120	120	100	100
T_3, T_3'	60	60	30	30
T_4'	—	—	100	120

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

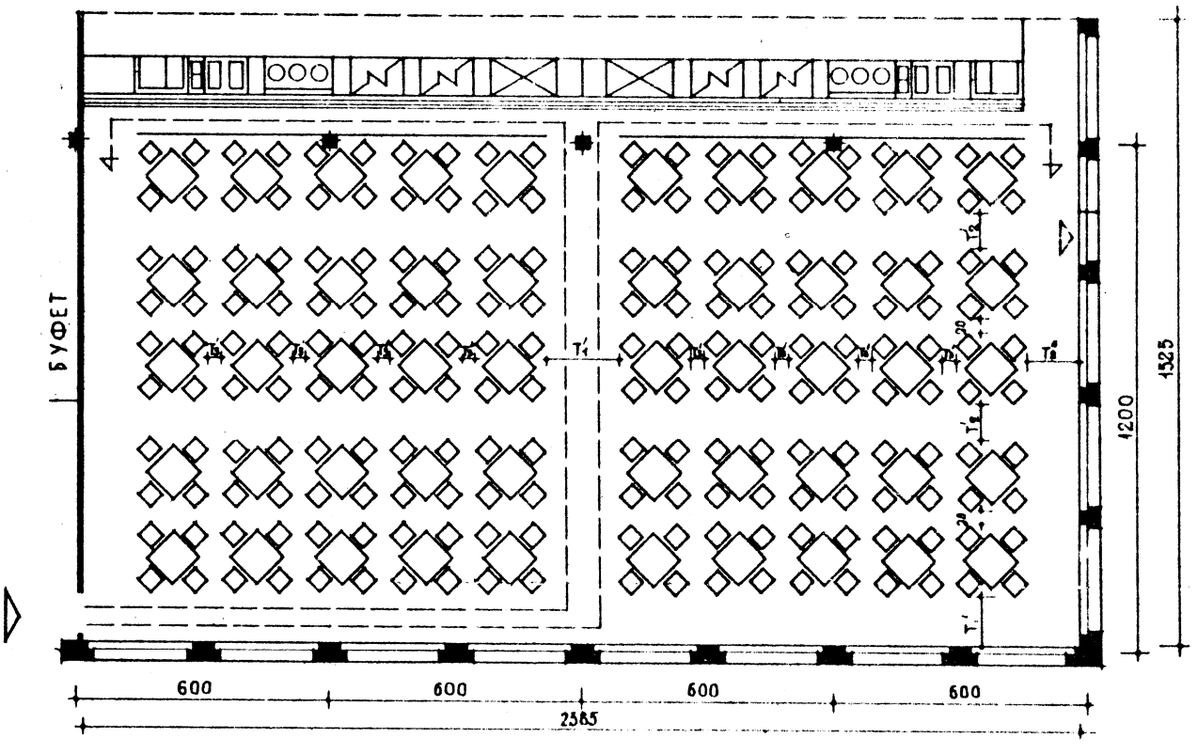
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	270	271.0	259.7
ОБЪЕМ В $м^3$	891	894.3	857
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.73
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	5.94	5.96	5.71

М 1:100

1 0 1 2 3 4 5М

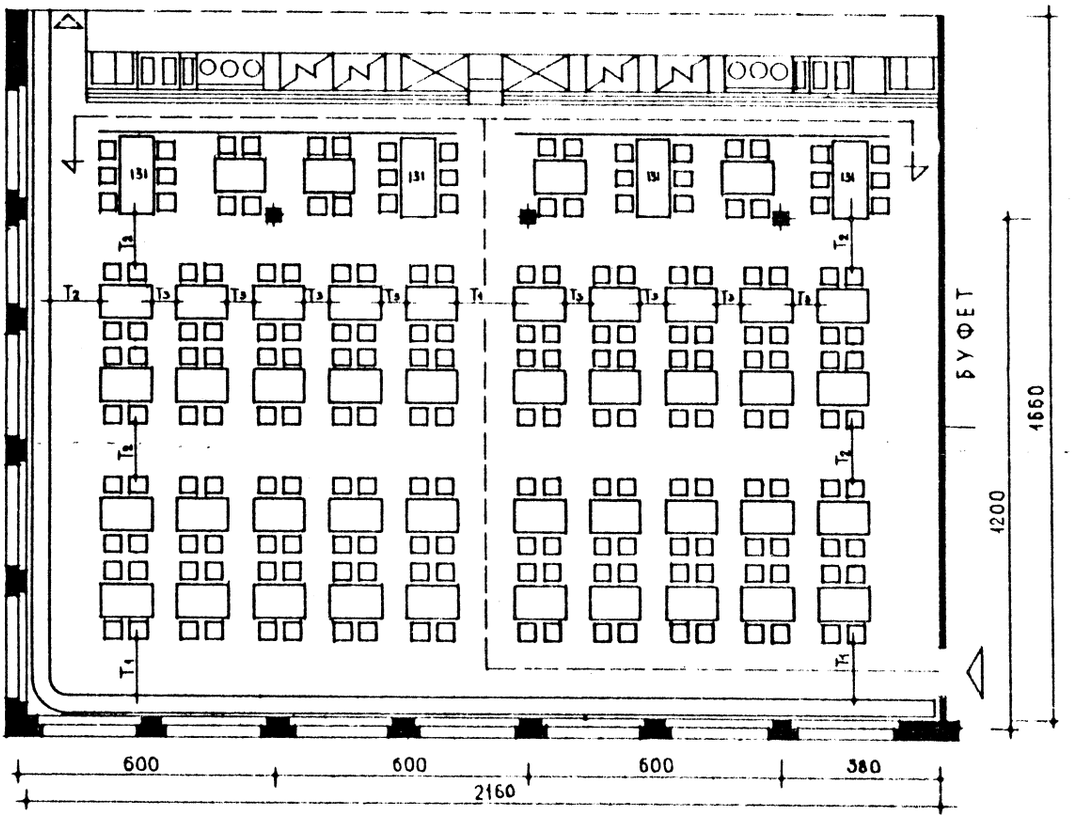
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА I



Сетка колонн 6,0×12 м

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА II



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по СНиП	по СЭВ	по СНиП	по СЭВ
T'_1, T_1	135	170 / 135	135	135
T'_2, T_2	100	100	120	120
T'_3, T_3	30	30	60	60
T_4	100	120	—	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СЭВ	по СЭВ
ПЛОЩАДЬ В М²	360	360.6	3685
ОБЪЕМ В М³	1512	1514.5	1546.7
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.79
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	7.56	7.57	7.73

М 1:100

0 1 2 3 4 5м

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО- ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА

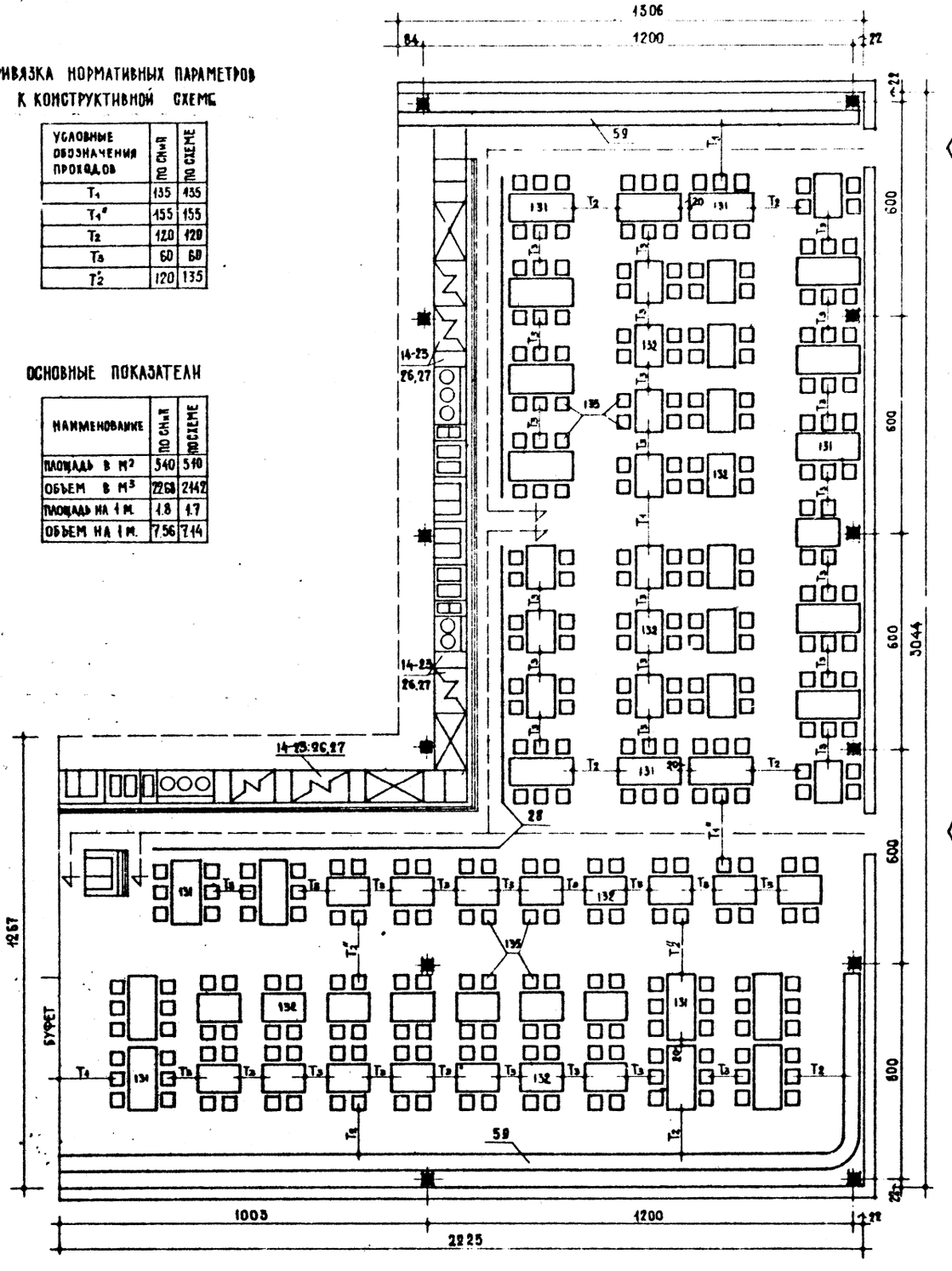
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	135	135
T_1^a	155	155
T_2	120	120
T_3	60	60
T_2'	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	540	510
ОБЪЕМ В $м^3$	2268	2142
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1.8	1.7
ОБЪЕМ НА 1 М.	7.56	7.14



М 1:100
4 0 1 2 3 4 5м

ПРИМЕЧАНИЕ
Залы вместимостью 300; 400 и 500 мест решены в каркасно-панельных конструкциях.
См. листы №№ с 29 по 36

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА

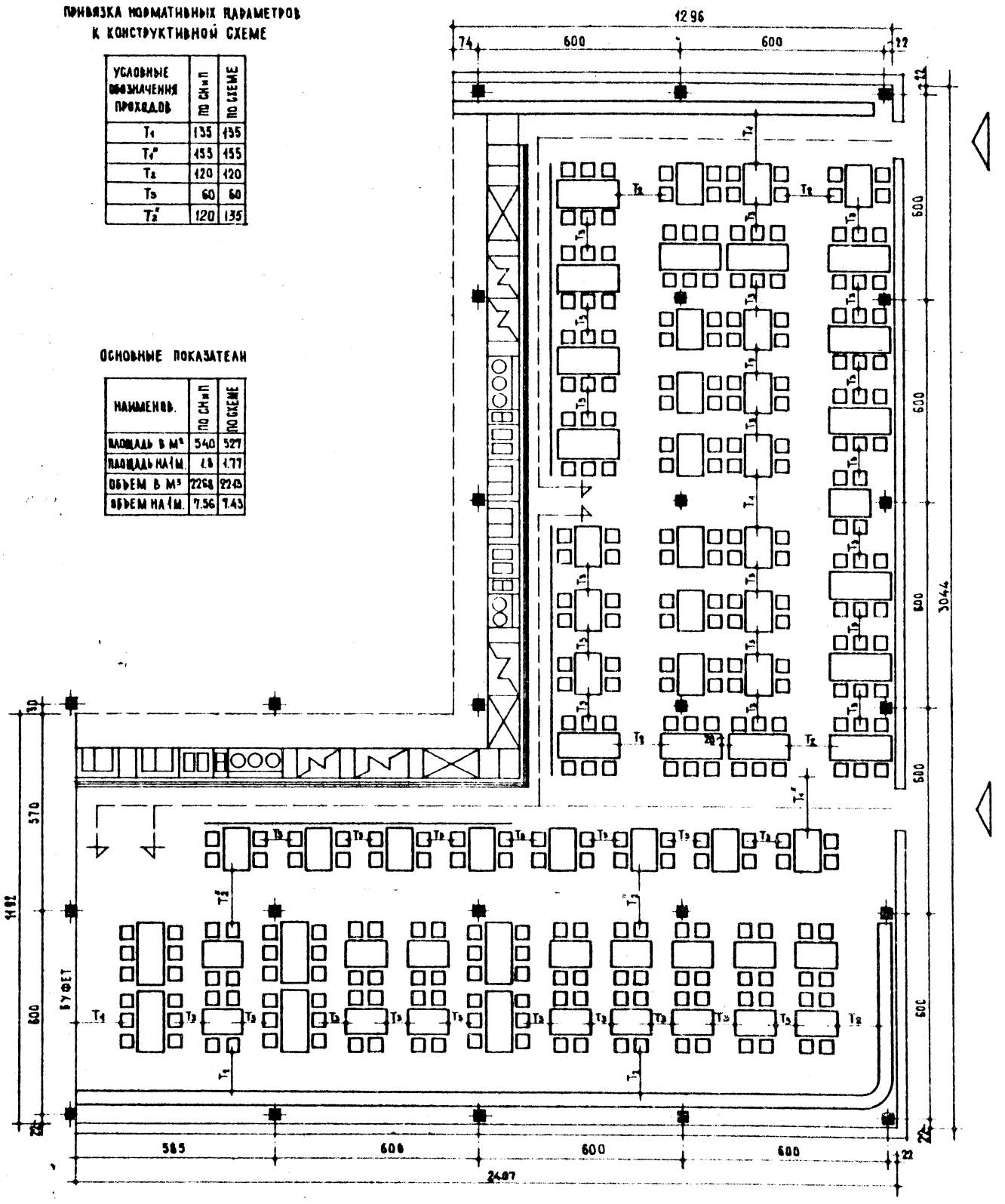
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	135	135
T_1''	155	155
T_2	120	120
T_3	60	60
T_2''	120	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВ.	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В $М^2$	540	527
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1.8	1.77
ОБЪЕМ В $М^3$	2268	2213
ОБЪЕМ НА 1 М.	7.56	7.43



ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА

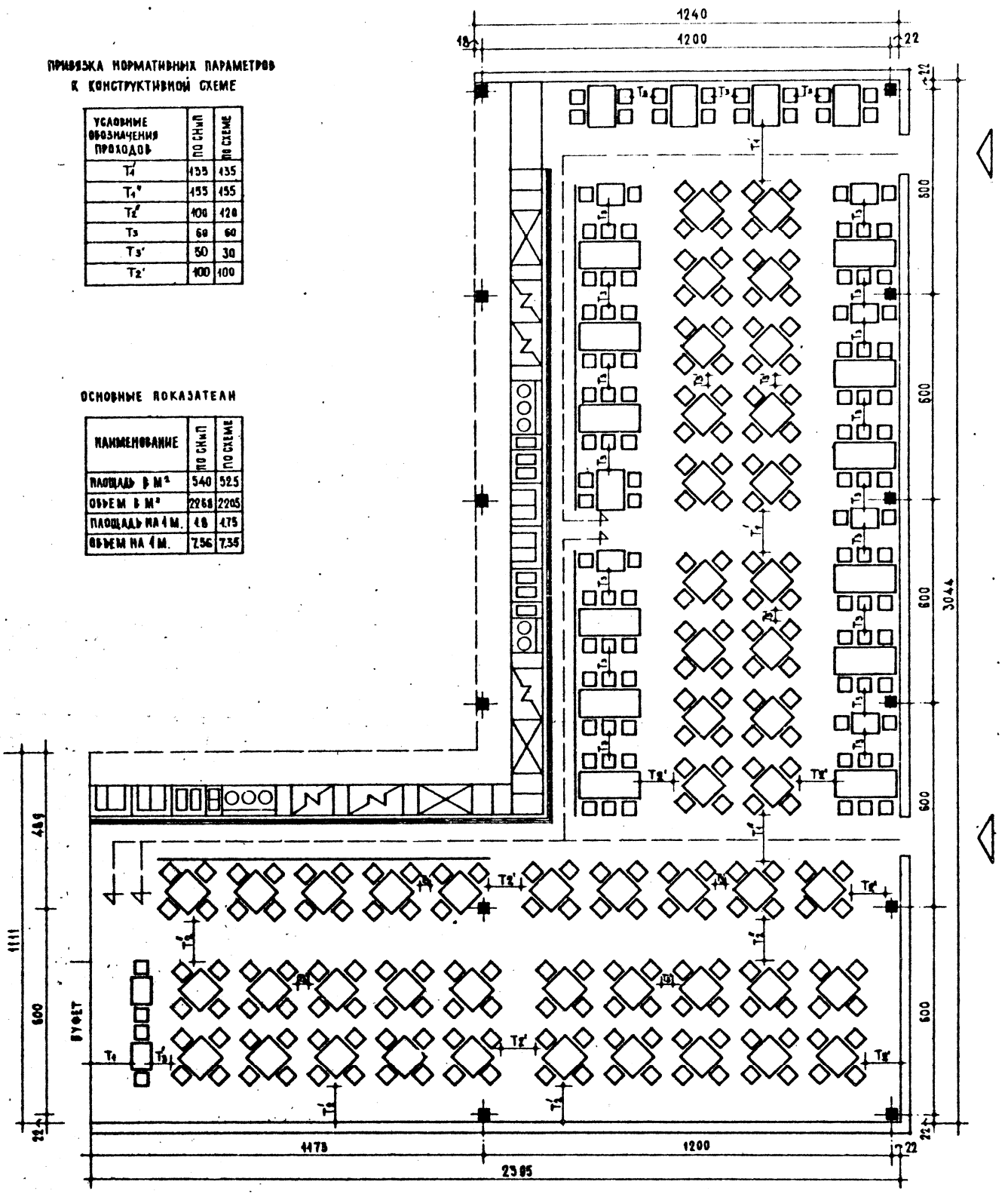
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1'	135	135
T_1''	155	155
T_2'	100	120
T_3	60	60
T_3'	30	30
T_2'	100	100

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

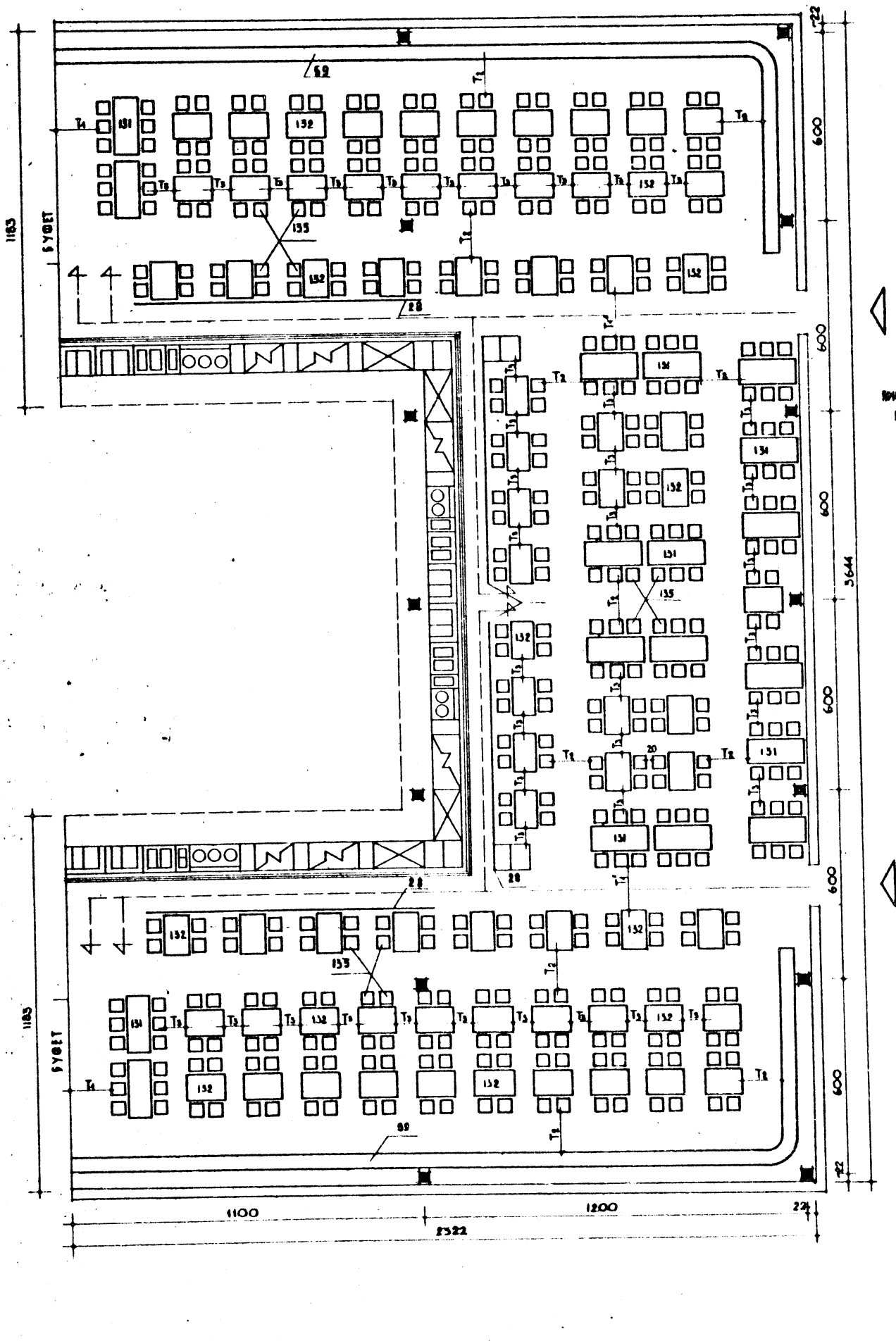
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	540	525
ОБЪЕМ В М³	2268	2205
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1.8	1.75
ОБЪЕМ НА 1 М.	7.56	7.35



М 1:100
4 0 1 2 3 4 5М

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12М



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

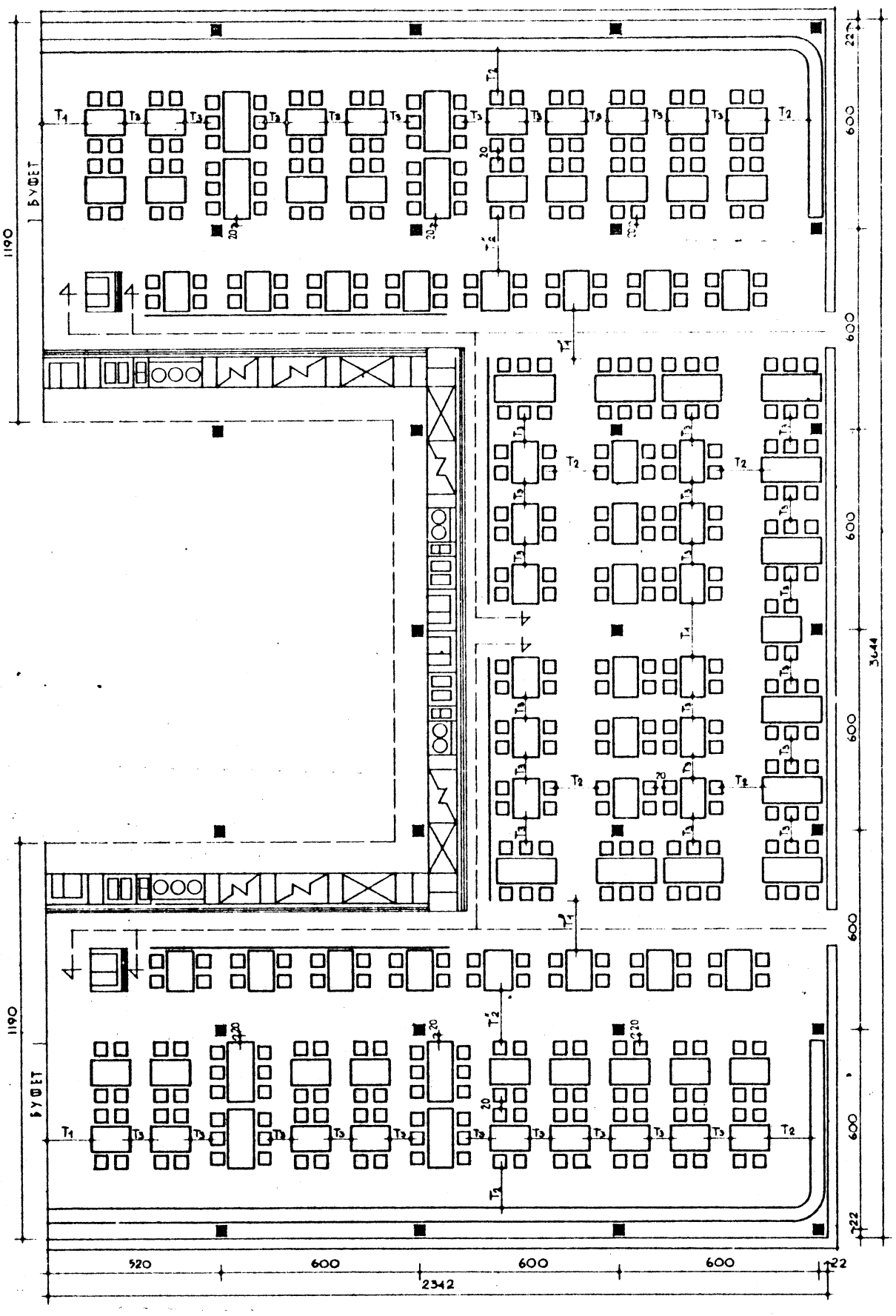
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЕМОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	159	159
T_2	120	120
T_3	60	60
T_4	135	135

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В $М^2$	780	716
ОБЪЕМ В $М^3$	5024	5008
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,79
ОБЪЕМ НА 1 М	7,56	7,51

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6М



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЕМОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1'	155	155
T_1	135	135
T_2	120	120
T_3	60	60
T_2'	120	150

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

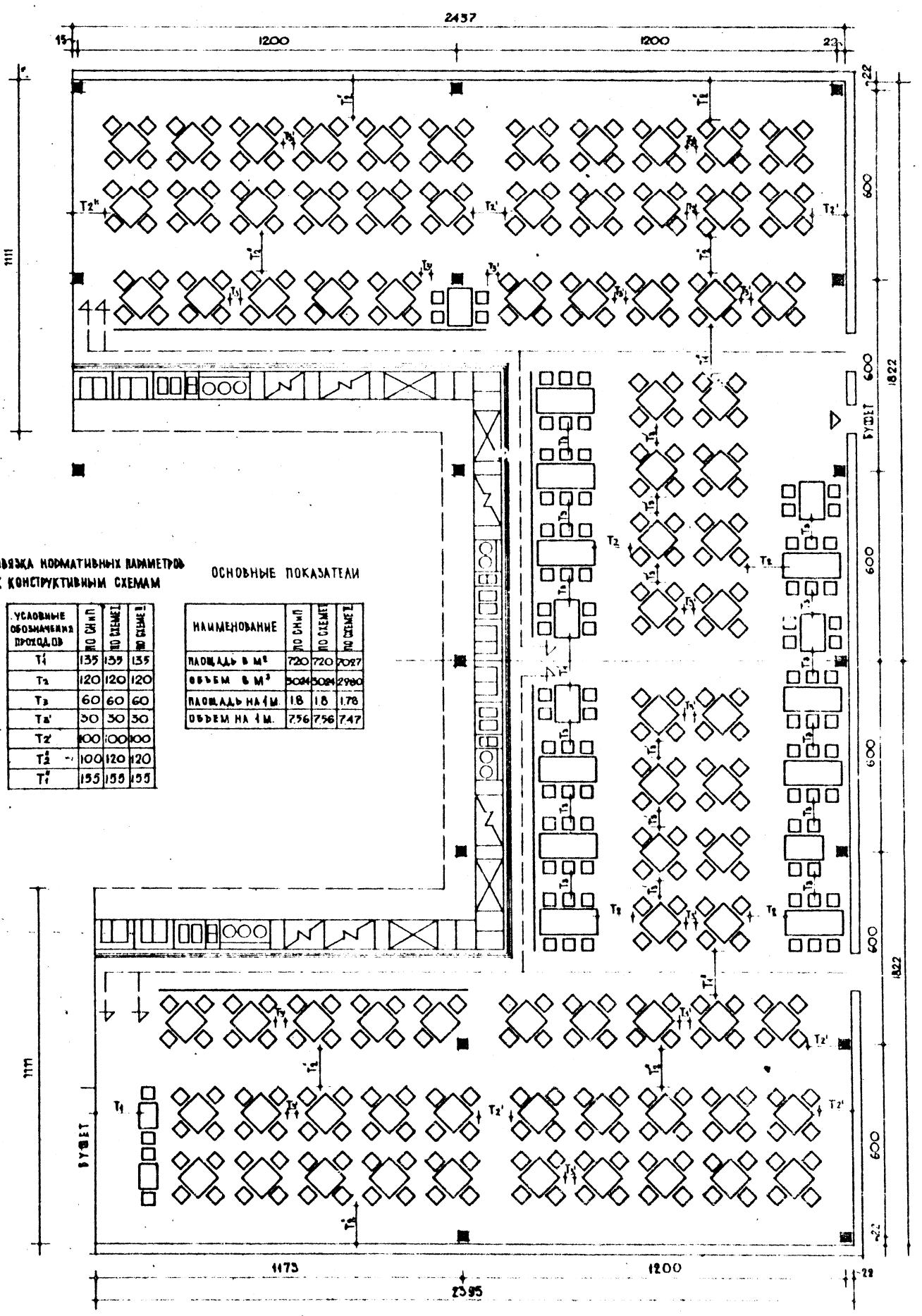
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	720	720
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1.8	1.78
ОБЪЕМ В $м^3$	3024	3024
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.47

М 1:100
1 0 1 2 3 4 5М

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
T_1'	135	135	135
T_2	120	120	120
T_3	60	60	60
T_3'	30	30	30
T_2'	100	100	100
T_2''	100	120	120
T_1''	155	155	155

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

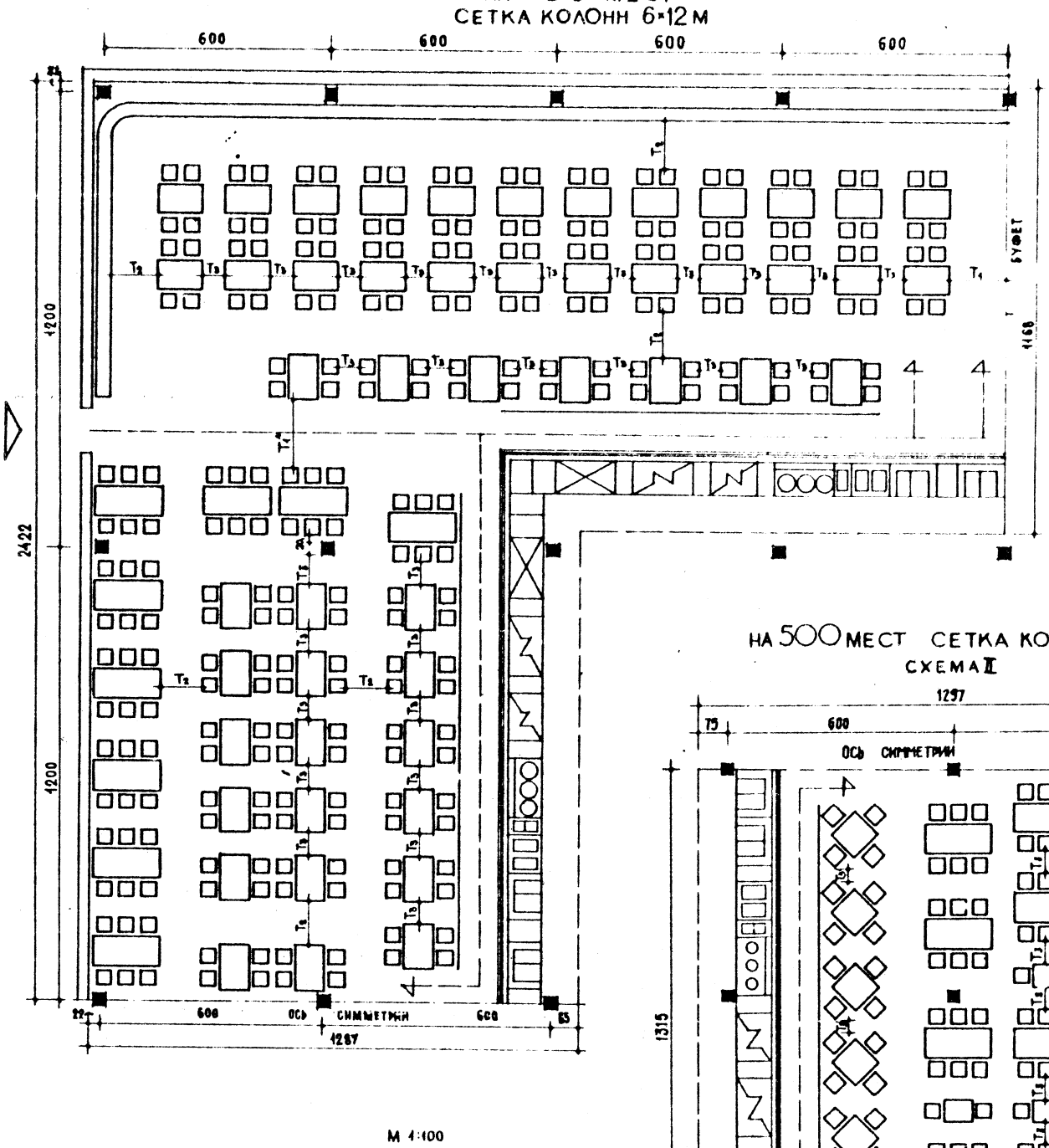
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	720	720	7027
ОБЪЕМ В $м^3$	5024	5024	2980
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	18	18	1.78
ОБЪЕМ НА 1 М.	7.56	7.56	7.47

М 1:100

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М



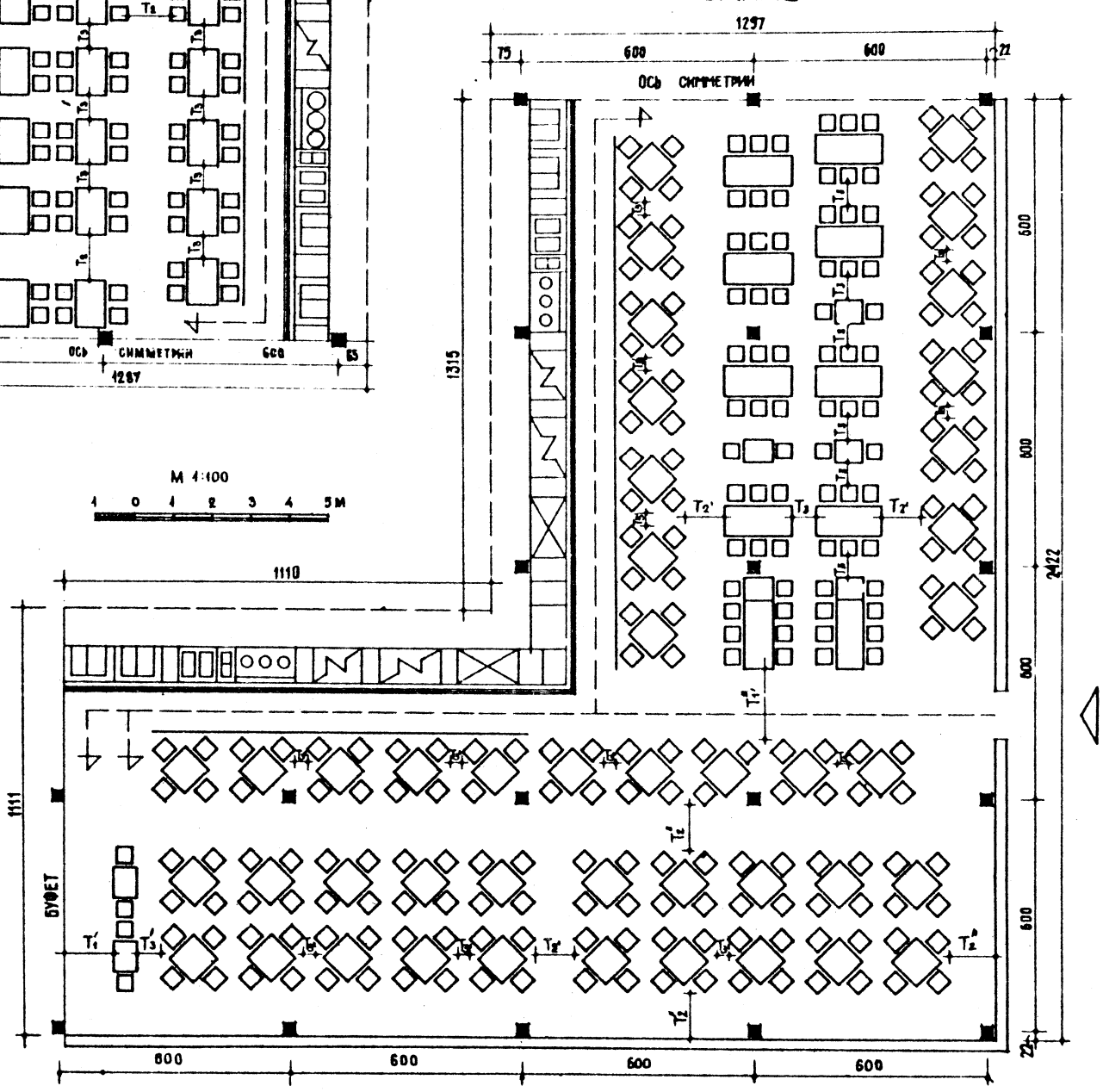
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ I

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	155	175
T_4	135	155
T_2	120	120
T_3	60	60

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	900	888
ОБЪЕМ В $м^3$	3780	3729
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4.8	4.77
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.43

НА 500 МЕСТ СЕТКА КОЛОНН 6×6
СХЕМА II



М 1:100
1 0 1 2 3 4 5М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ II

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T_1	135	135
T_1''	155	180
T_2''	100	120
T_3	60	60
T_3'	30	30
T_2'	100	100

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВ.	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	900	876
ОБЪЕМ В $м^3$	3780	3679
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	4.8	4.71
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.43

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 М

СХЕМА I

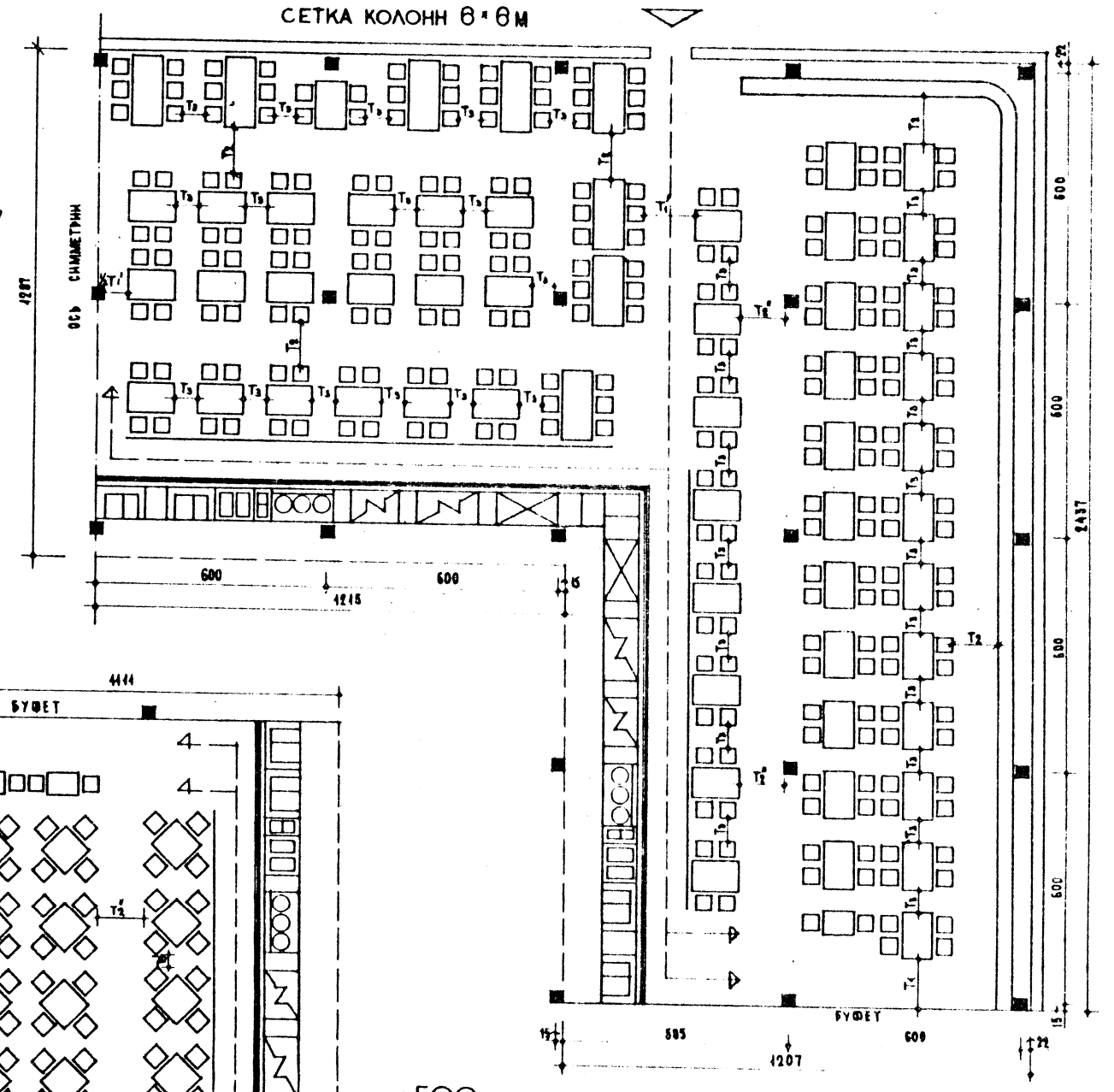


СХЕМА II

НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
T_1'	135	135	135
T_1''	155	155	155
T_2, T_2''	120	120 / 155	—
T_3	60	80	60
T_3'	30	—	30
T_2'	100	—	100
T_2''	100	—	120

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

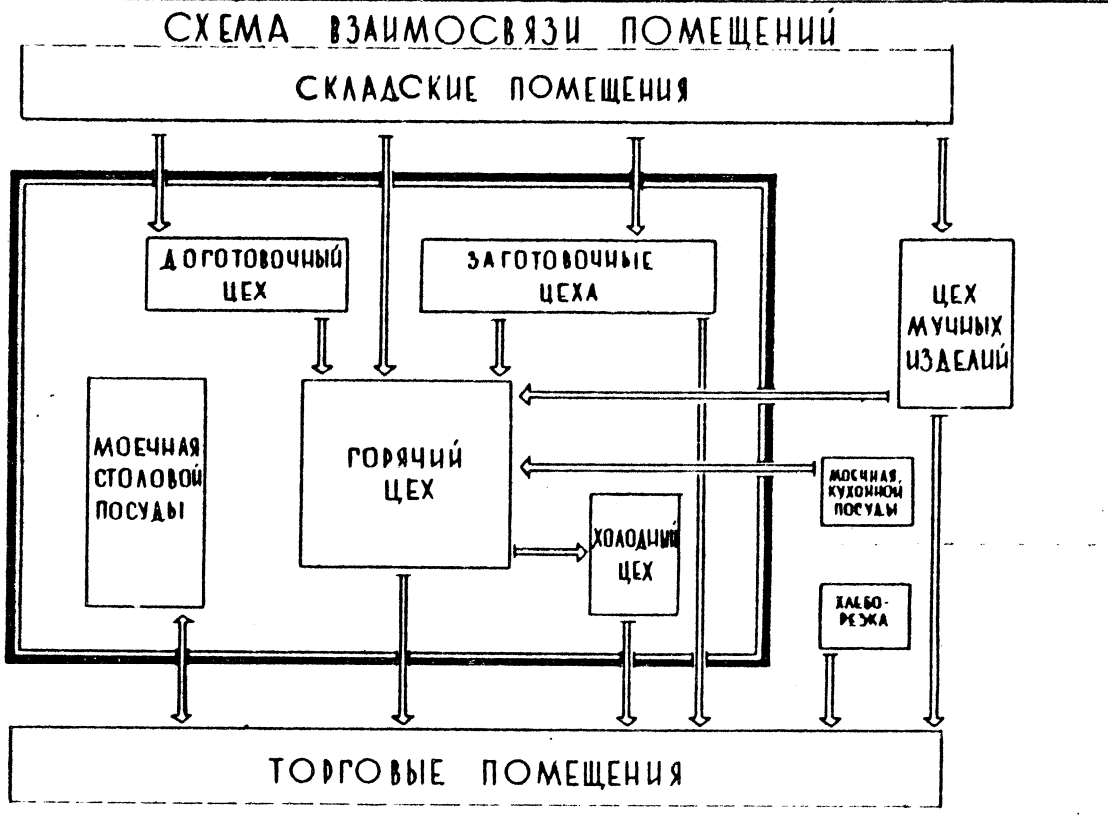
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	800	800	877
ОБЪЕМ В $м^3$	3780	3780	3665
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1.8	1.8	1.76
ОБЪЕМ НА 1 М	7.56	7.56	7.33

М 1:100

1 0 1 2 3 4М

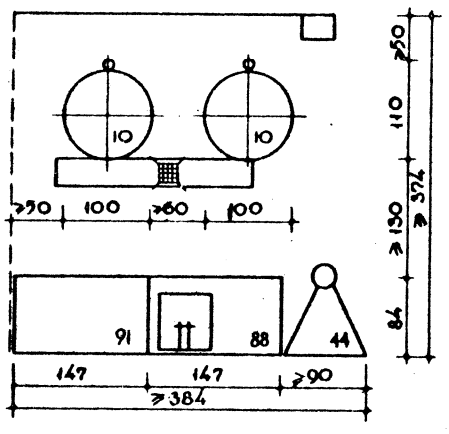
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

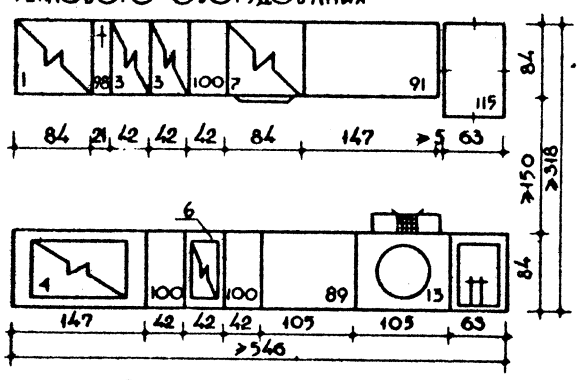


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

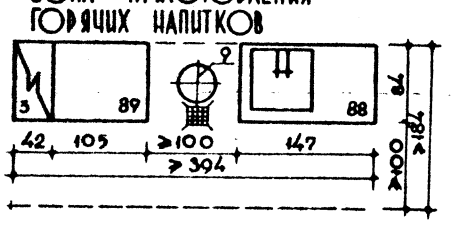
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I[х] БЛЮД В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-250 Л



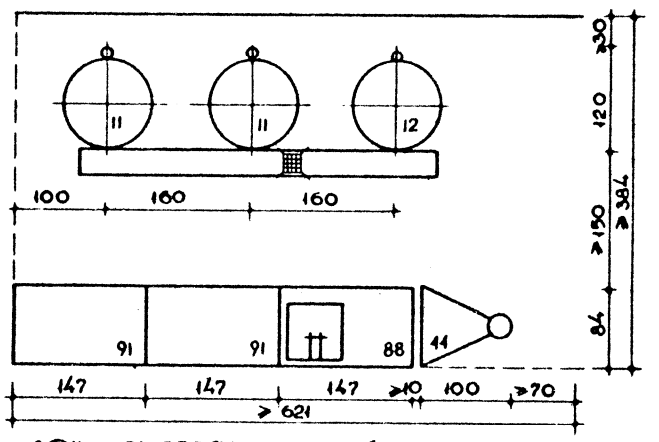
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II[х] БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ II[х] СТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

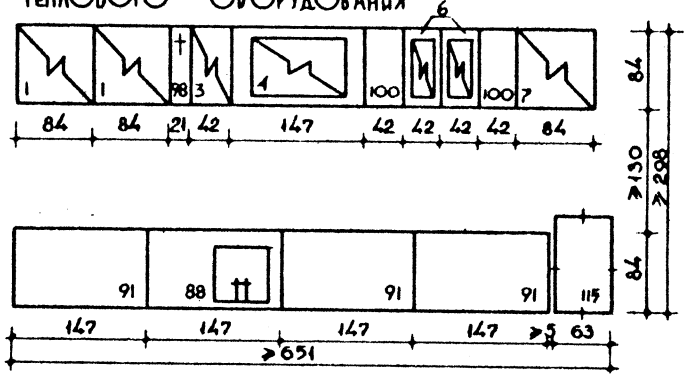


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II[х] БЛЮД ПРИ ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

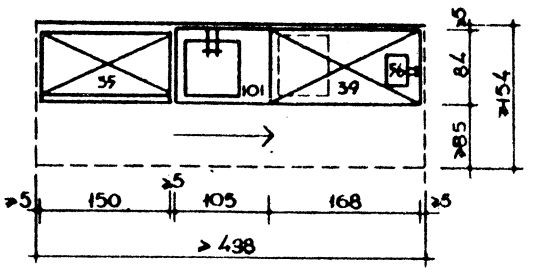




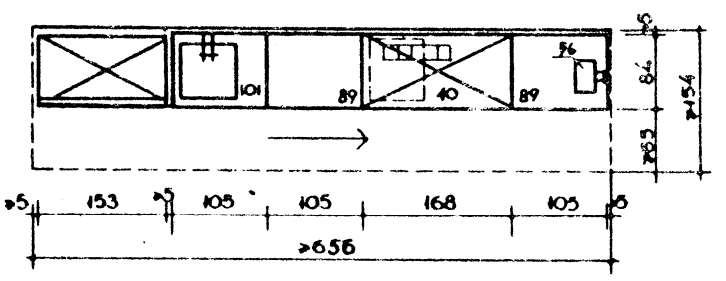
ПРИМЕЧАНИЕ:
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3[х] МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥130 см.
БОЛЕЕ 3[х] МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥150

ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 100 МЕСТ

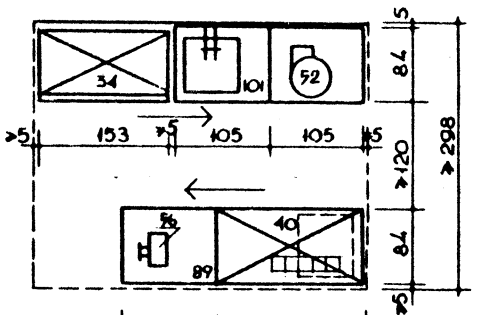


НА 150-200 МЕСТ

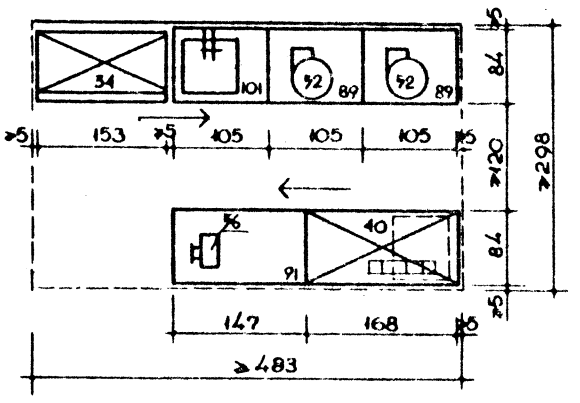


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-400 МЕСТ

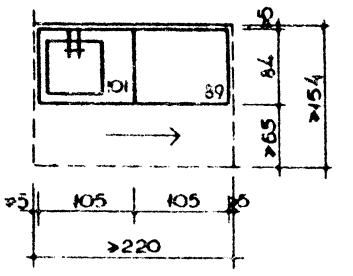


НА 500 МЕСТ



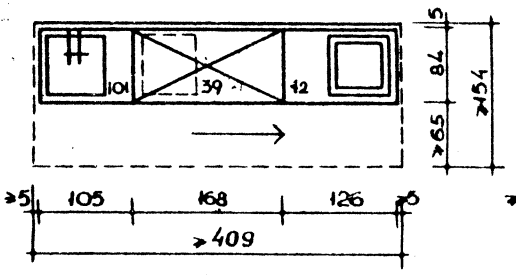
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАДКИХ БЛЮД

НА 100-200 МЕСТ



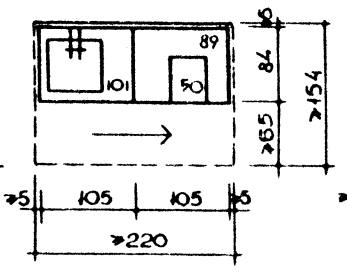
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-500 МЕСТ

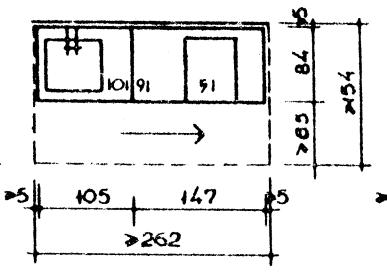


ЗОНА ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-200 МЕСТ

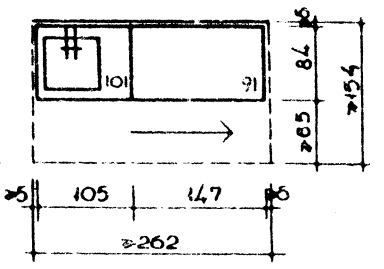


НА 300-500 МЕСТ



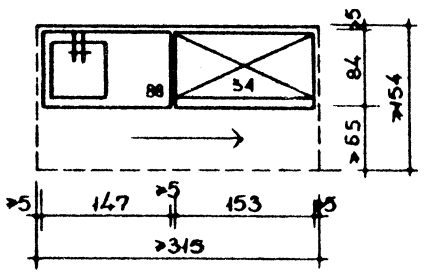
ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-150 МЕСТ

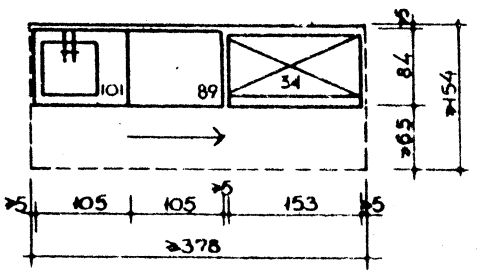


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200-300 МЕСТ

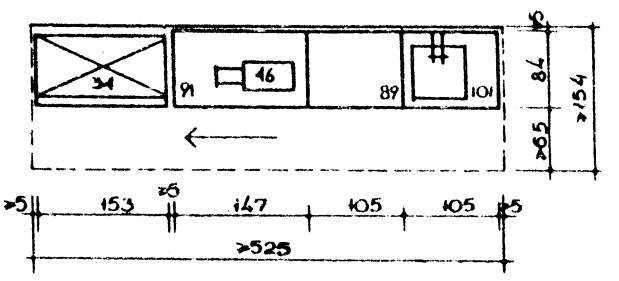


НА 400-500 МЕСТ



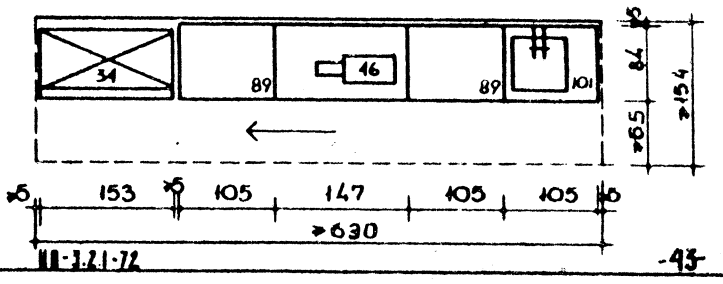
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200 МЕСТ

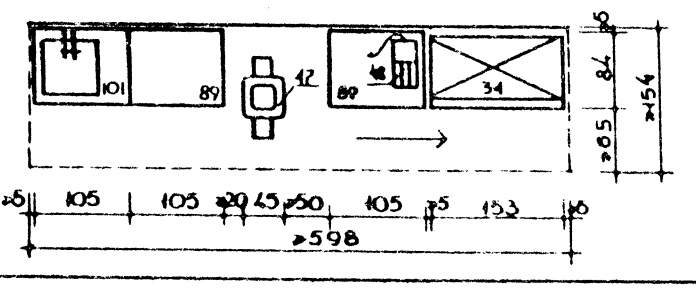


ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300 МЕСТ

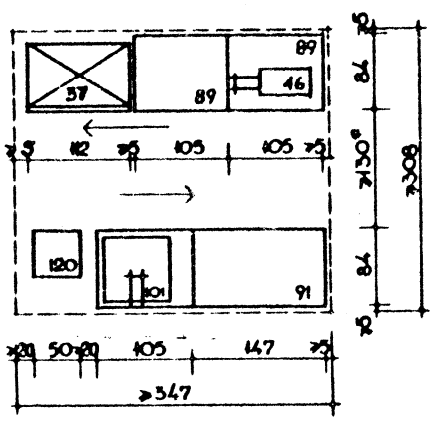


НА 400-500 МЕСТ

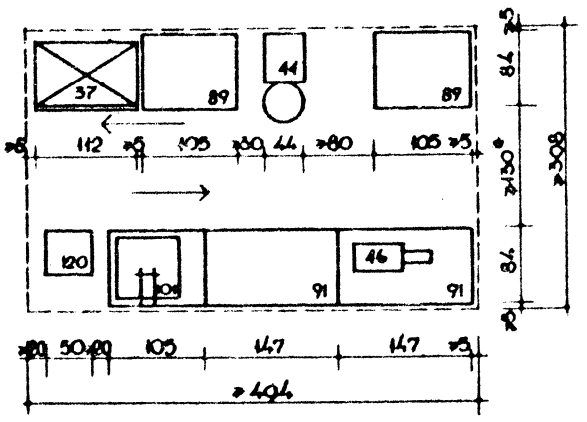


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ

НА 100 МЕСТ

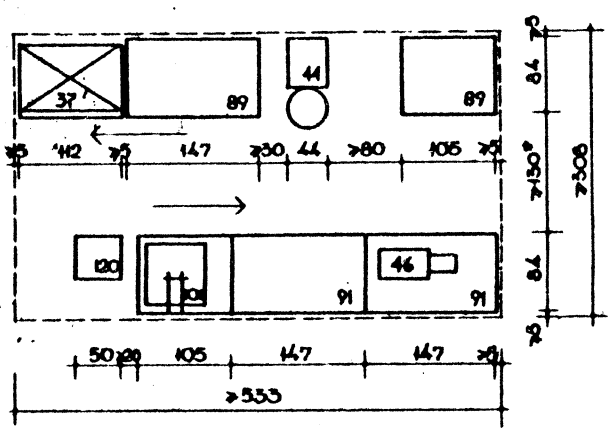


НА 150-200 МЕСТ

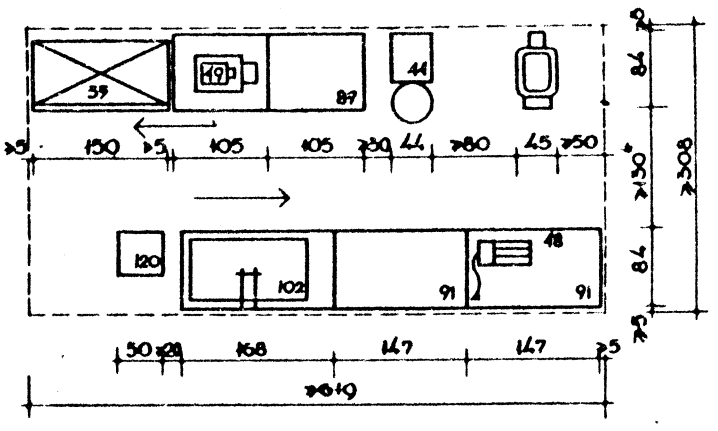


ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

НА 300 МЕСТ

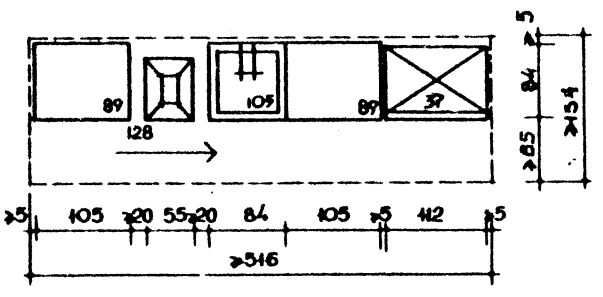


НА 400-500 МЕСТ

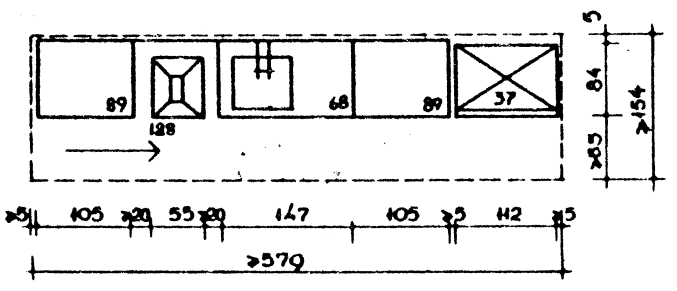


ЗОНА ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

НА 300 МЕСТ

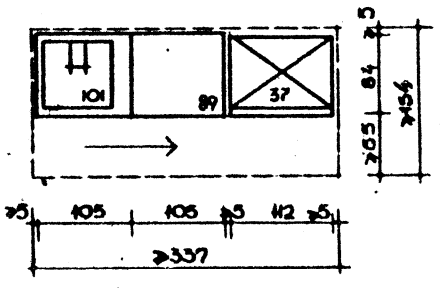


НА 400-500 МЕСТ

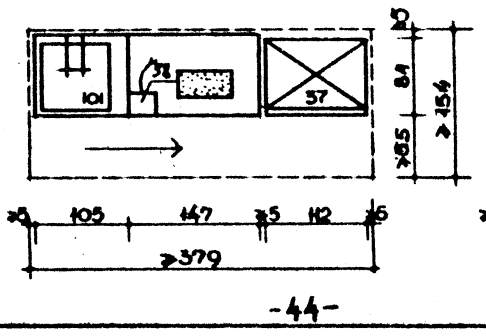


ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБЫ

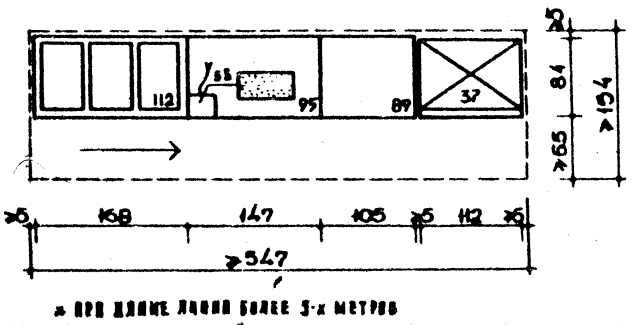
НА 100-200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



НА 400-500 МЕСТ

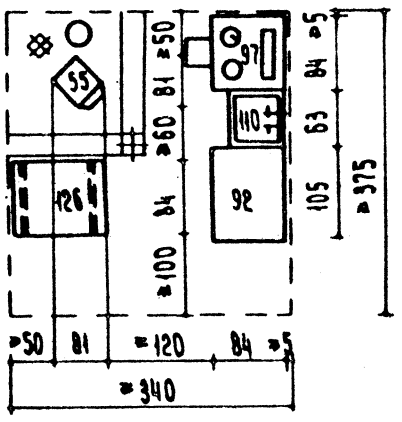


88-321-72

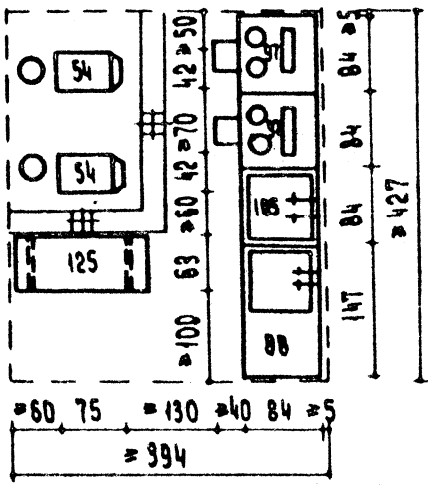
* ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ БОЛЕЕ 3-Х МЕТРОВ

ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 100, 150, 200 МЕСТ

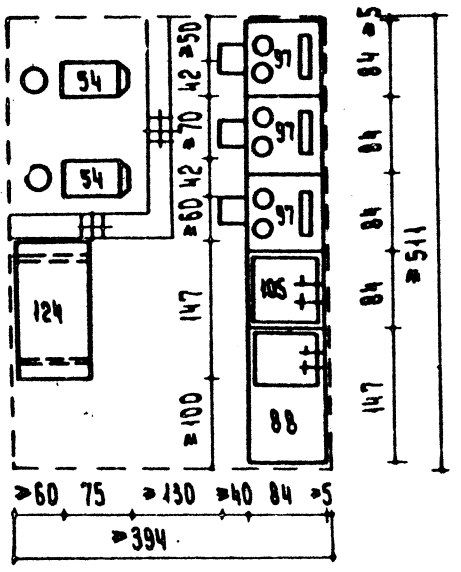


НА 300 МЕСТ



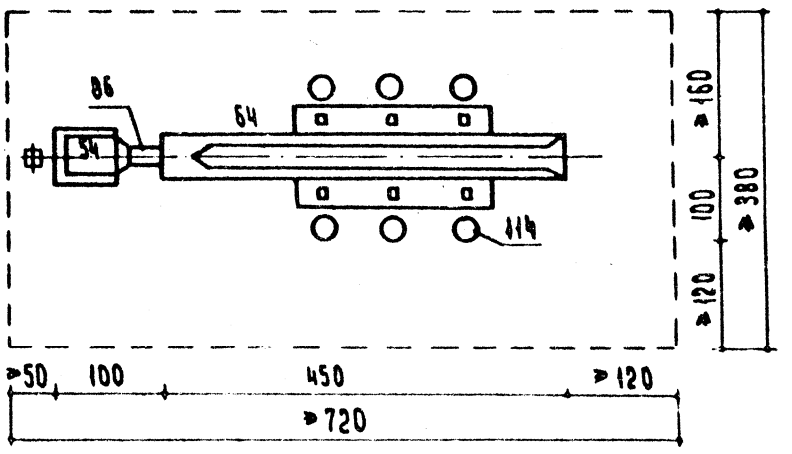
ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 400 МЕСТ



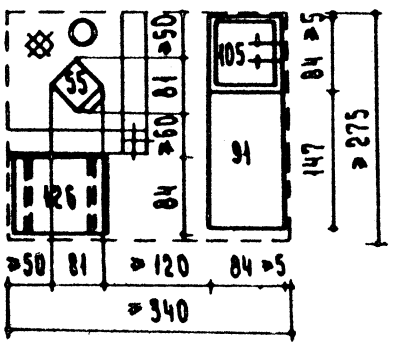
ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ

НА 500 МЕСТ

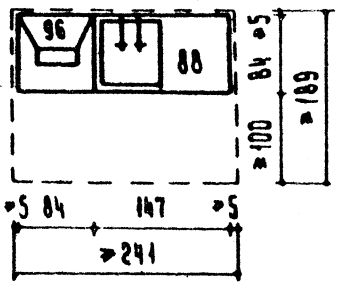


ЗОНА ОБРАБОТКИ КОРНЕПЛОДОВ

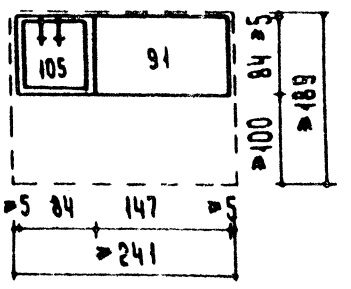
НА 500 МЕСТ



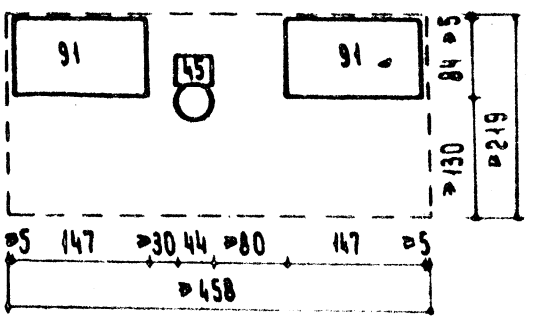
ЗОНА ОЧИСТКИ ЛУКА



ЗОНА ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ

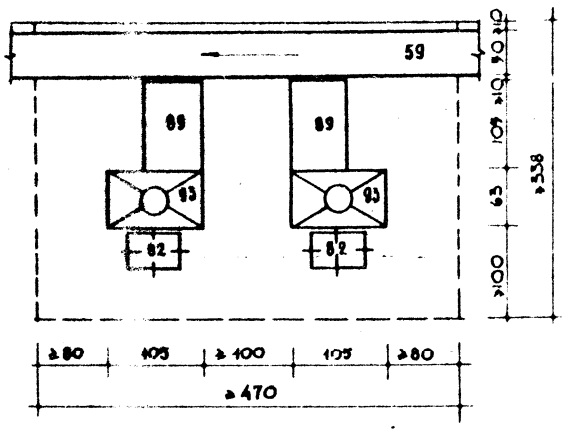


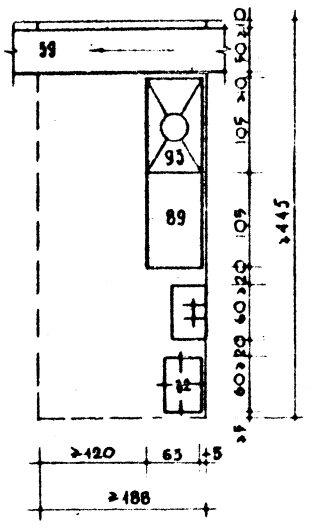
ЗОНА НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



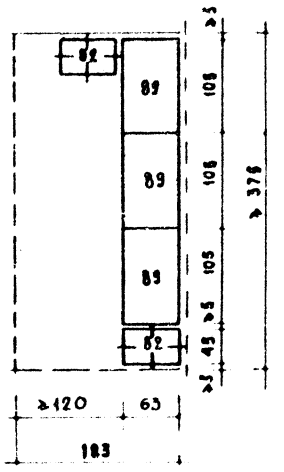
ЗОНА ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНОЙ

ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ



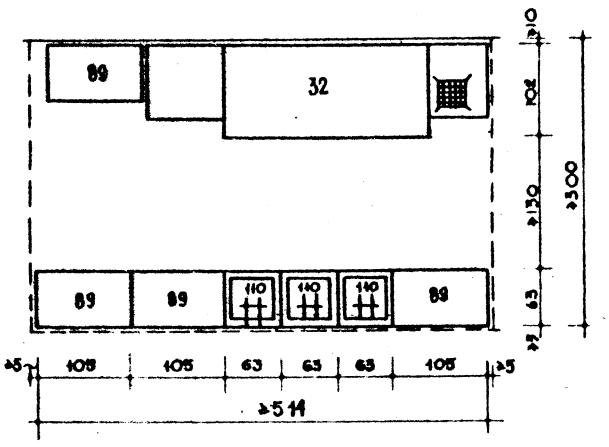


ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТЕЛЕЖКАМИ

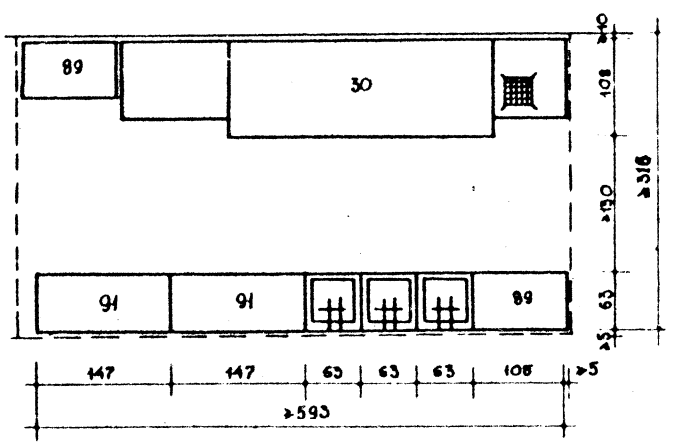


ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

НА 100-150 МЕСТ



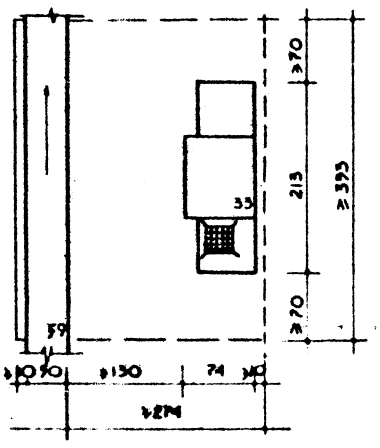
НА 200-300 МЕСТ



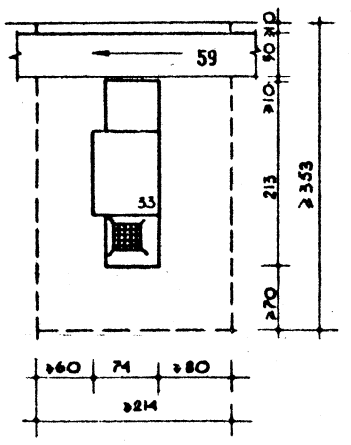
ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ В МОЕЧНЫХ

В СТОЛОВЫХ БОЛЕЕ 300 МЕСТ

ПРИ ФРОНТАЛЬНОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МАШИН

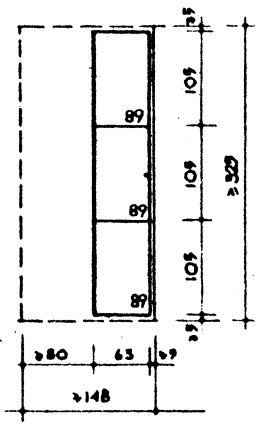


ПРИ ТОРЦОВОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МАШИН

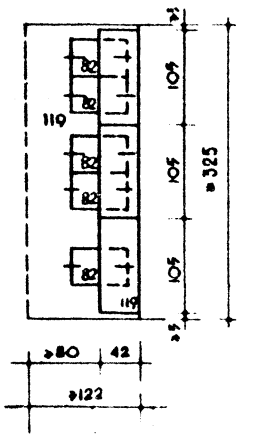


ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

В НАПОЛЬНЫХ ШКАФАХ

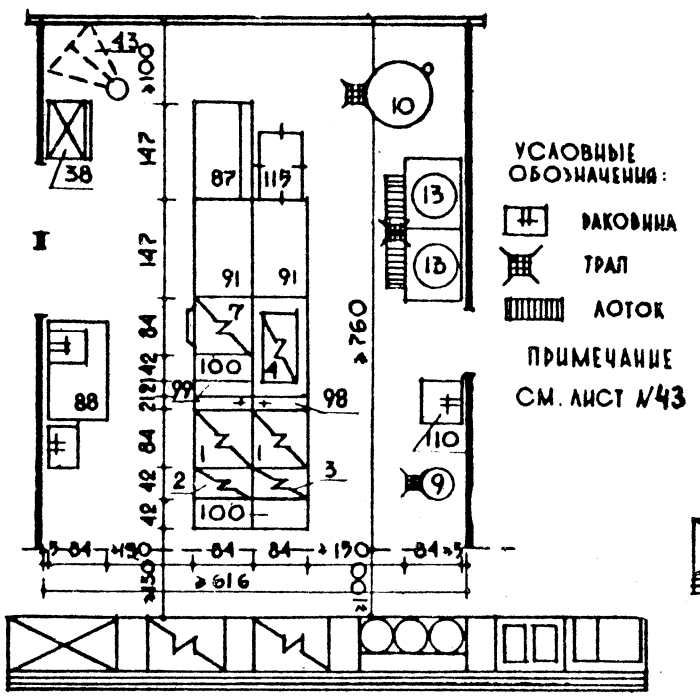


В НАВЕСНЫХ ШКАФАХ

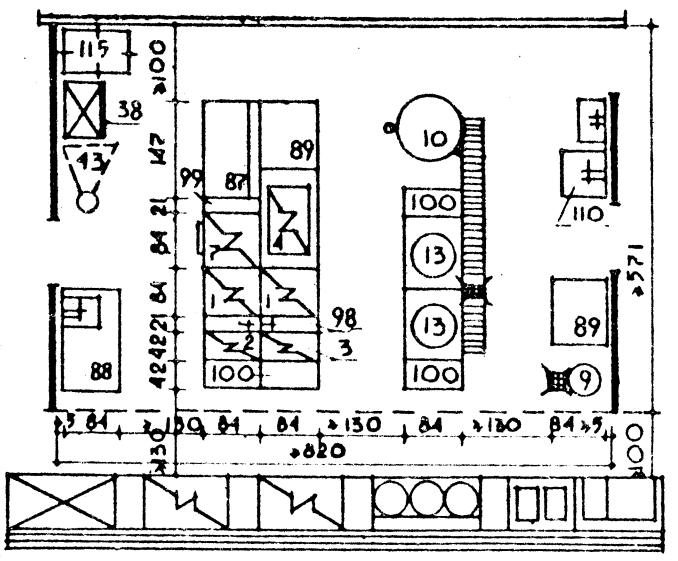


ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

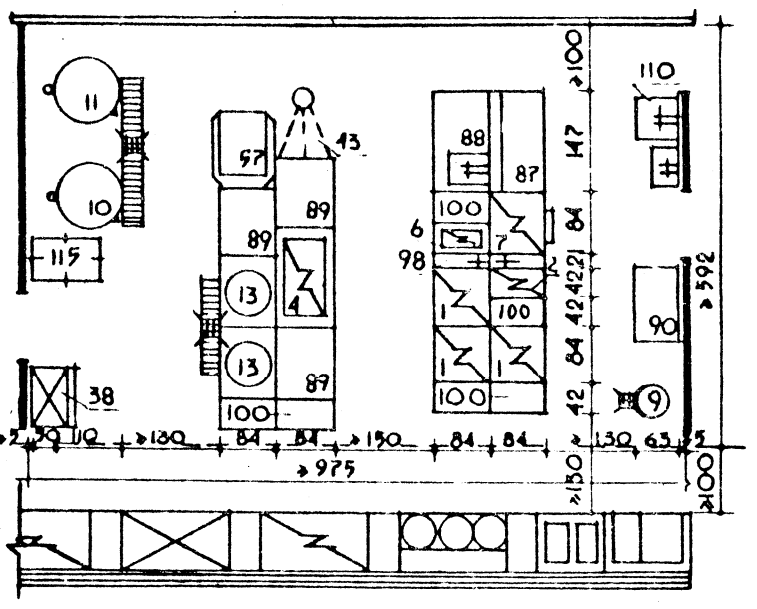
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



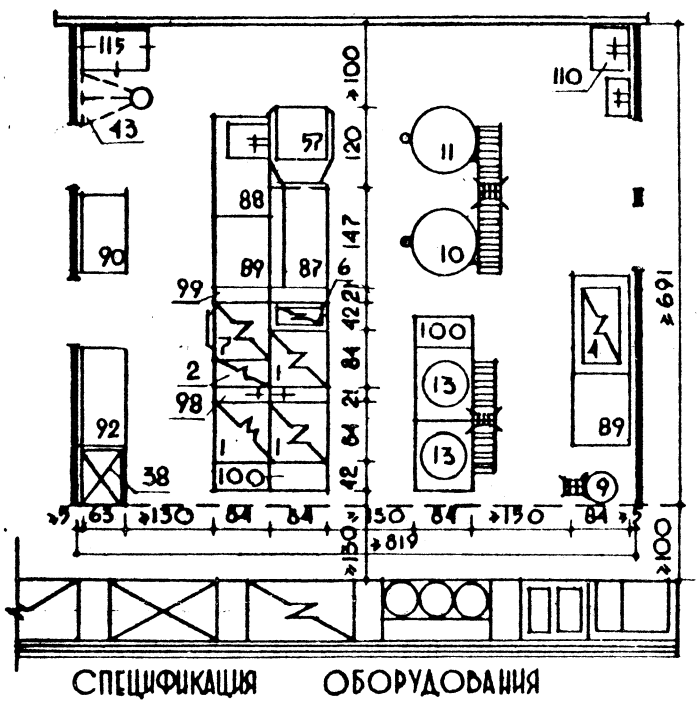
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I

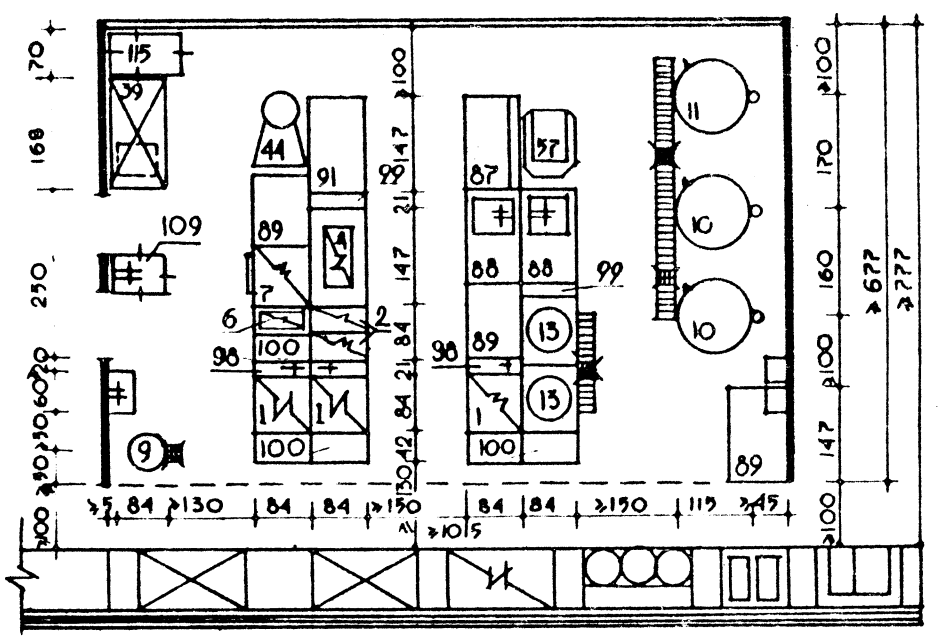


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛ-ВО ОБОРУД. I	II	I	II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ.	ПЭСМ-4	2	2	3	3
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ.	ПЭСМ-2	1	1	—	—
2	ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. НАГРЕВАНИЯ	ПЭСМ-2нн	1	1	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ.	СЭСМ-0,5	1	1	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ.	ФЭСМ-20	—	—	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧН. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ.	ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	КНОПОЧНЫЙ ШЕПРЕР ДЕЙСТВИЯ	КНЭ-100	1	1	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-100	1	1	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-160	—	—	1	1
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭСМ-80	2	2	2	2
	СХЕМЫ:		100		150	

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛ-ВО ОБОРУД. I	II	I	II
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	1	1	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МЕХАНИЗАЦИИ	СММСМ	1	1	1	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	2	—	—	—
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	—	2	2	3
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470А	—	—	1	—
90	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050А	—	—	1	1
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С КРАНОМ СМЕСИТЕЛЕМ	ВКСМ	2	2	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	ВСМ-210	1	1	2	—
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	ВСМ-420	3	4	3	5
38	УГЛОВОЙ ШКАФ	ШХ-04М1	1	1	1	1
43	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩ. НАЗНАЧЕНИЯ		1	1	1	1
110	ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ	ВМ-1А	1	1	1	1
115	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ		1	1	1	1
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ	МКП-60	1	1		

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ

ПУНКТИРНОЙ ЛИНИЕЙ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗОНА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

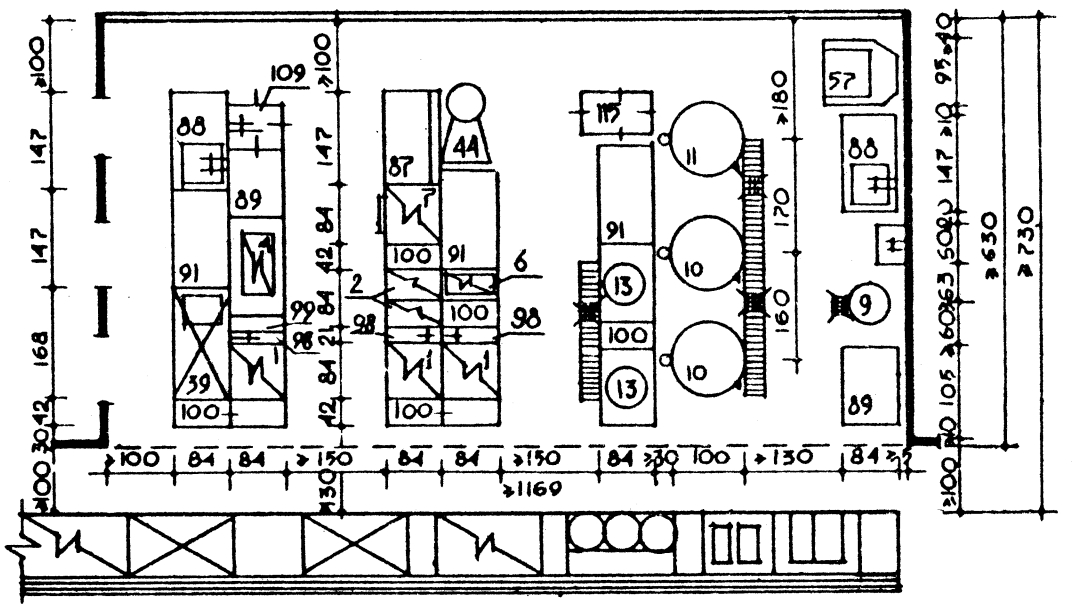
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

ТРАП

ЛОТОК

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



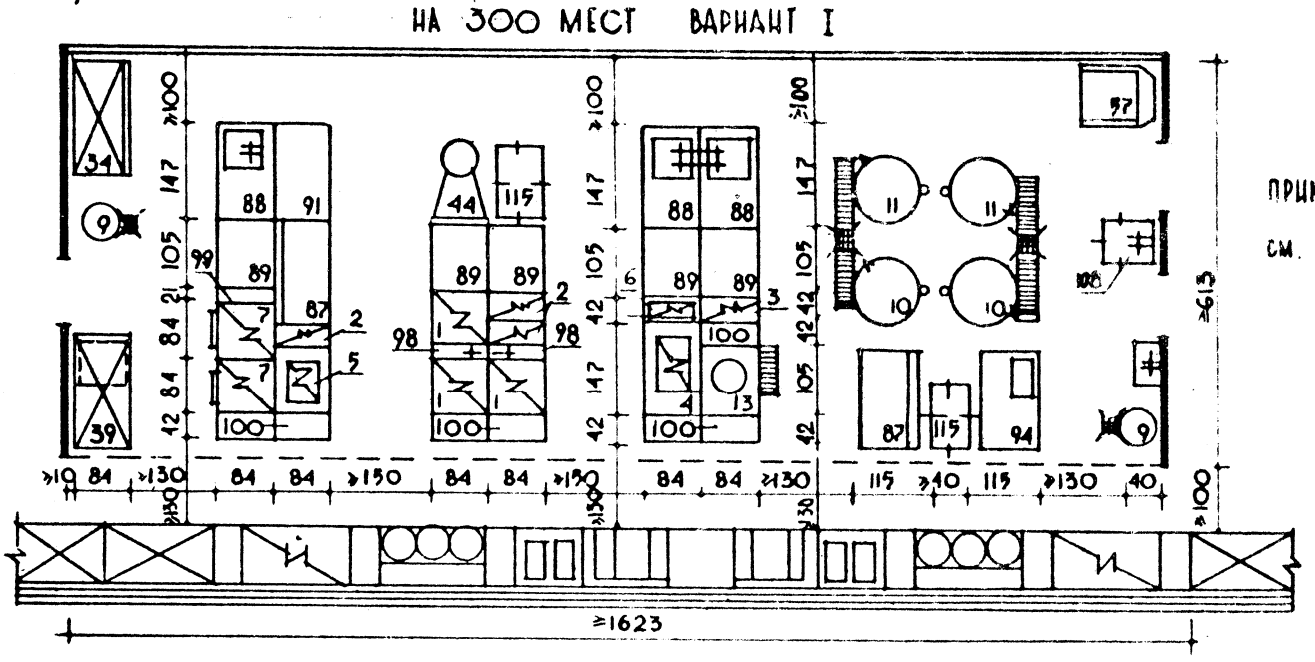
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО I	КОЛ-ВО II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР ПЭСМ4; ПЭСМ-4Ш	3	3
2	ПЛИТА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. Д/ЖЕЛОСР. ШАР ПЭСМ-2Ш	2	2
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. СЭСМ-0,5	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ФЭСМ-20	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ЩЖСМ-2	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-160	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-100	2	2
13	КОТЕЛ ПИЩЕВ. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. КПЭСМ-60	2	2
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖД. ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1
9	КИПЯТИЛЬНИК КНЭ-100	1	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО I	КОЛ-ВО II
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1
44	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬН. Д/МЯСОРЫБНОГО ЦЕХА ПМ-Ц	1	1
87	СТОЛ Д/УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МАЛОЙ МЕХ. СМИСМ	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СМВСМ	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОР. С КРАНОМ СВКСМ	3	3
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-210	2	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-420	5	7
109	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ Д/ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА АПС	2	2

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

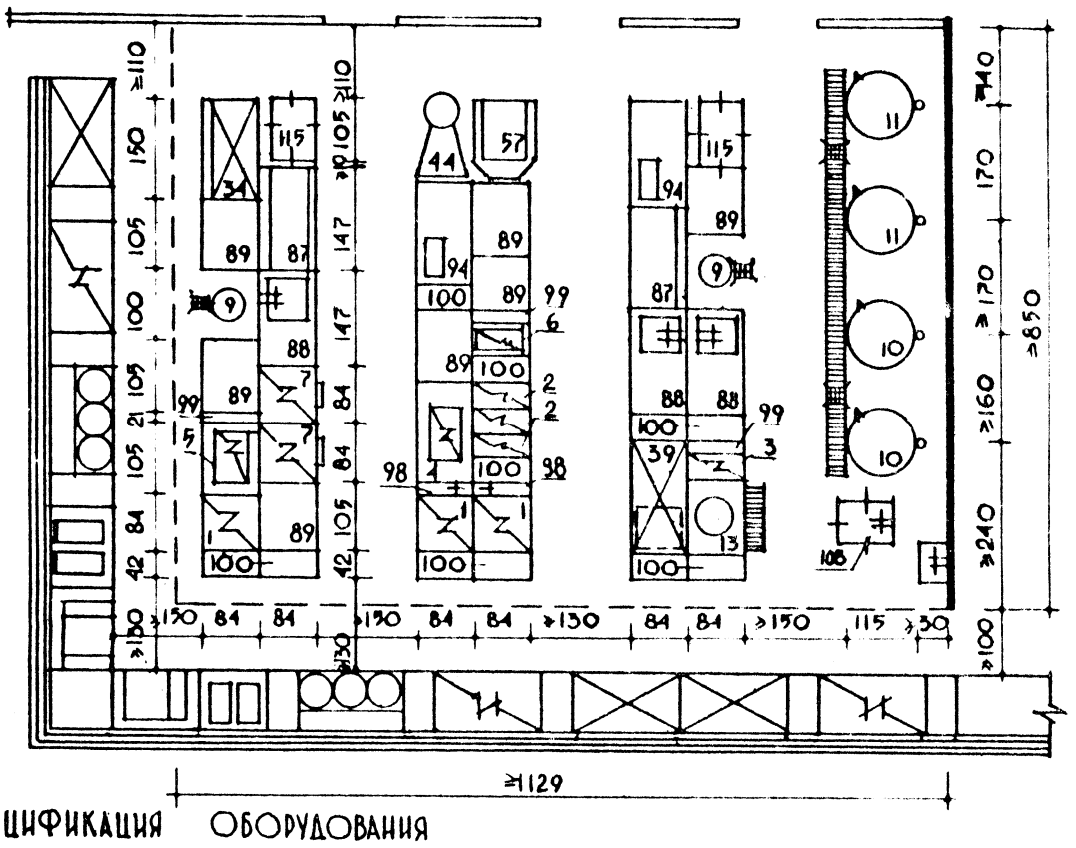
НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ:

СМ. АЛЬБ. N 43

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

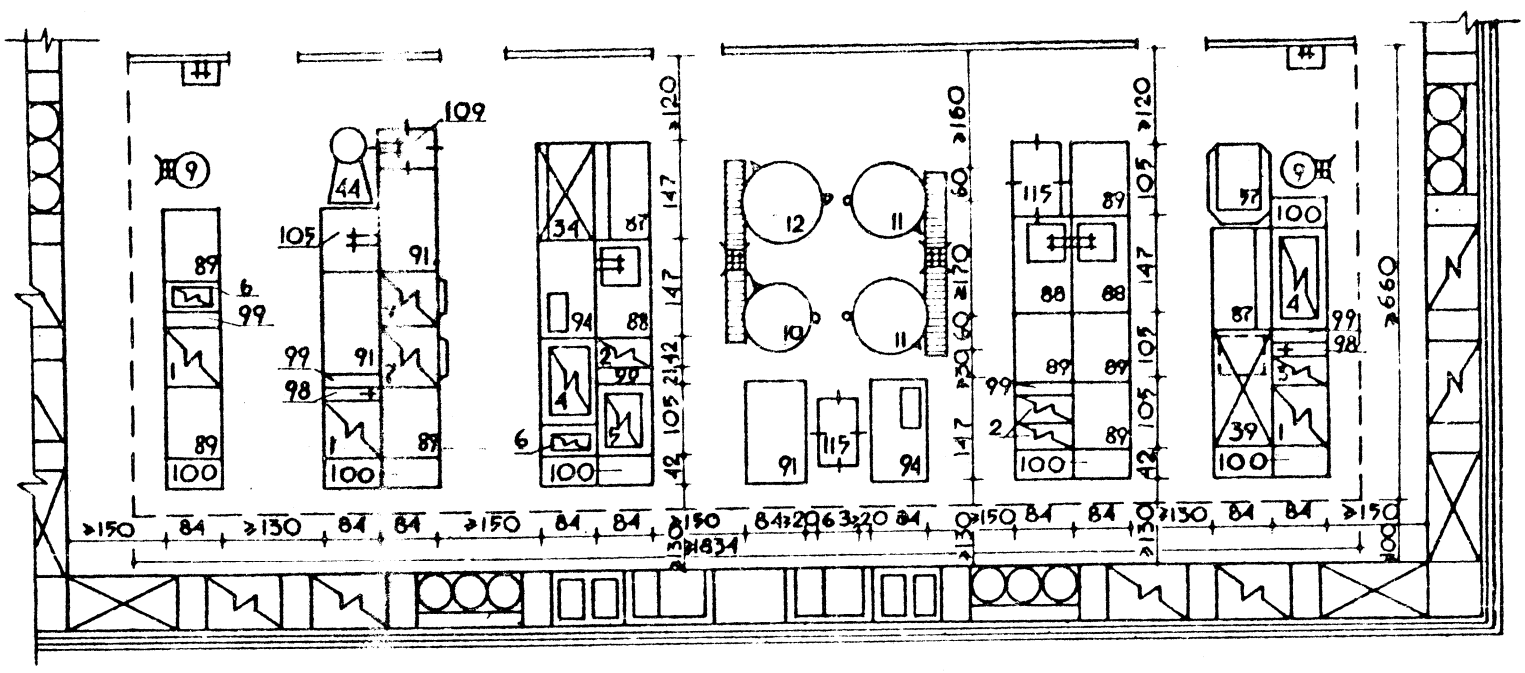
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

поз. п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛИЧЕСТВО I	КОЛИЧЕСТВО II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИР.	ПЭСМ-4; ПЭСМ-4ш	3	3
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИР.	ПЭСМ-2к; ПЭСМ-2	1	1
2	ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ЖАРЕНИЯ	ПЭСМ-2нш	3	3
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ.	СЭСМ-02	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИР.	СЭСМ-0,5	1	1
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИР.	ФЭСМ-20	1	1
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2-СЕКЦИОН.	ШНЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР. ДЕЙСТВИЯ	КНЭ-100	2	2
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР.	КПЭ-100	2	2
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР.	КПЭ-160	2	2
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАР. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД.	КПЭСМ-60	1	1
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМ. ШКАФОМ	СОЭСМ-2	1	1

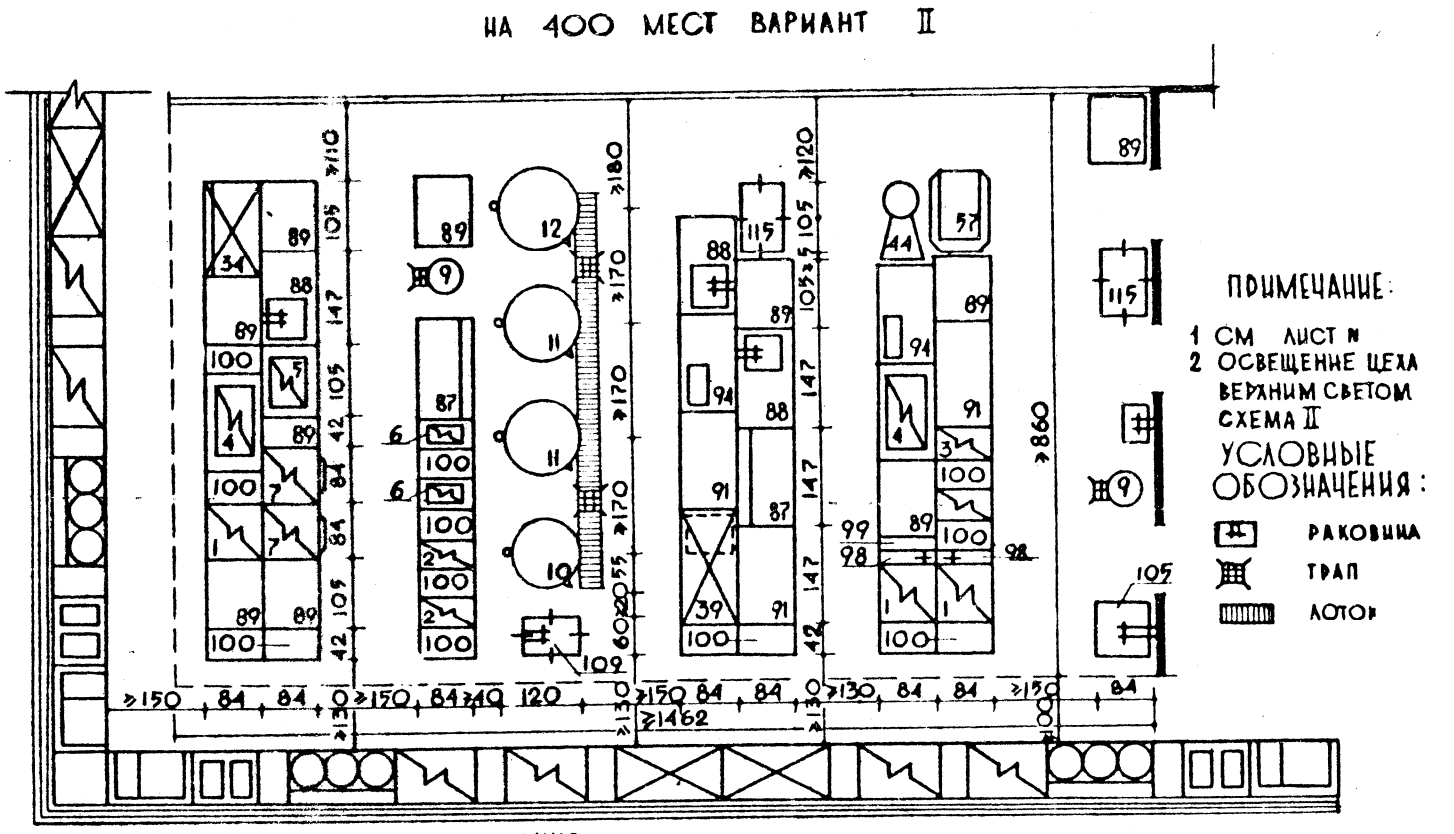
	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛИЧЕСТВО I	КОЛИЧЕСТВО II
34	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ	ШХ-1,2 С	1	1
44	ПРИВОД УНИВЕРС. Д/МЯСО-РЫБН. ЦЕХА	ПМ-1.1	1	1
57	МАШИНА Д/ПРИГОТ. КАРТОФ. ПЮРЕ	МКП-60	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ М МЕХАНИЗ.	СММСМ	2	2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕН. ВАННОЙ	СМВСМ	3	3
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ Д/ДОСКИ	СПН	1	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	5	6
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С КРАНОМ СМЕС.	ВКСМ	2	2
100 99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	СВСМ-420 ВСМ-210	7 1	10 2
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА	АПС	3	3

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ:

1 СМ ЛИСТ N
2 ОСВЕЩЕННЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ СХЕМА II

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

РАКОВИНА
ТРАП
ЛОТОК

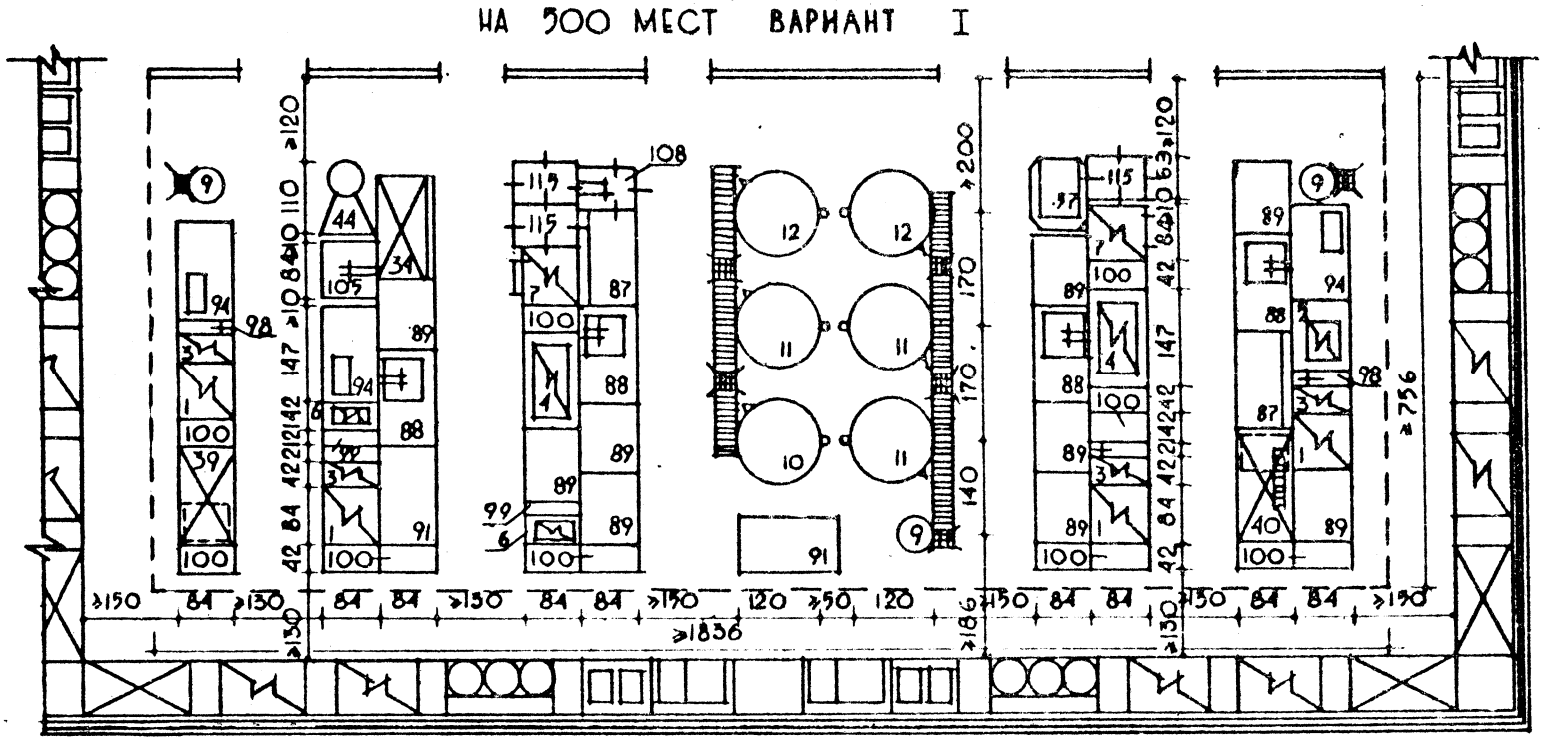
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

NN п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛ-ВО I	КОЛ-ВО II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР	ПЭСМ-4	3	3
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР	ПЭСМ-2	1	1
2	ПЛИТА ЭЛ. СЕКЦ. МОД ДЛЯ НЕПОСР. МАРКИ	ПЭСМ-2нм	3	3
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР	СЭСМ-02	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ МОДУЛИР	СЭСМ-05	2	2
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР.	ФЭСМ-20	2	2
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2" СЕКЦИОННЫЙ	ШЖЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ	КНЭ-100	2	2
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КПЭ-100	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КПЭ-160	2	2
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	КПЭ-250	1	1
39	СЕКЦИЯ СТОЛА С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ	СОЭСМ-2	1	1
34	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ	ШХ-12С	1	1

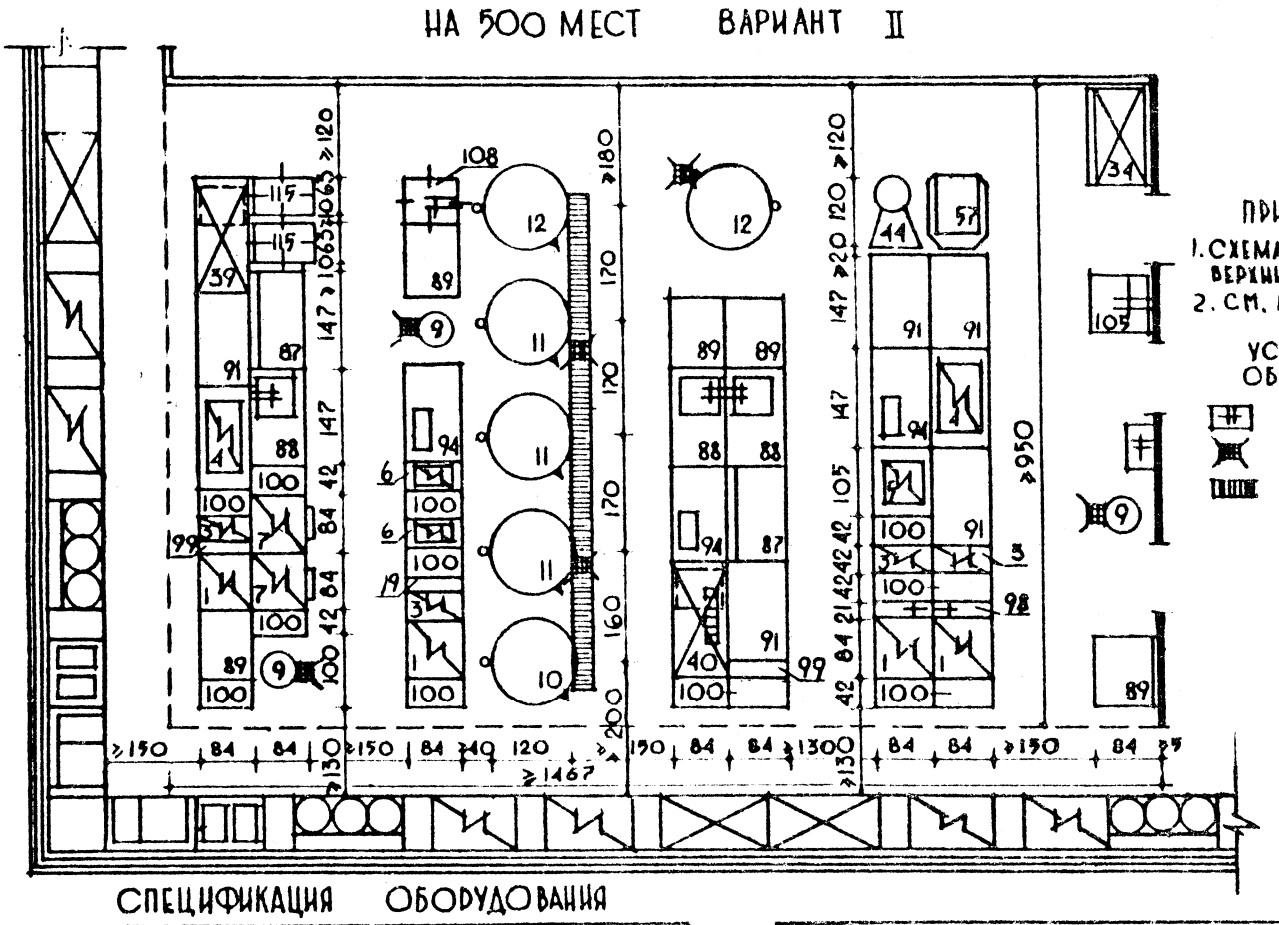
	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛ-ВО I	КОЛ-ВО II
44	ПРИВОД УНИВЕРС ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-1,1	1	1
57	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛ. КАРТОФЕЛЯ ФРИ	МКП-60	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ	СМЦСМ	2	2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	3	5
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ	СПН	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	3	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	7	9
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОР. С КРАНОМ СМЕСИТ	ВКСМ	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	ВСМ-210	5	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	ВСМ-420	10	15
109	ВАННА ДЛЯ ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ	ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА	ЛПС	4	4
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СЛП	2	2

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ:
1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. СМ. ЛИСТ N 43

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

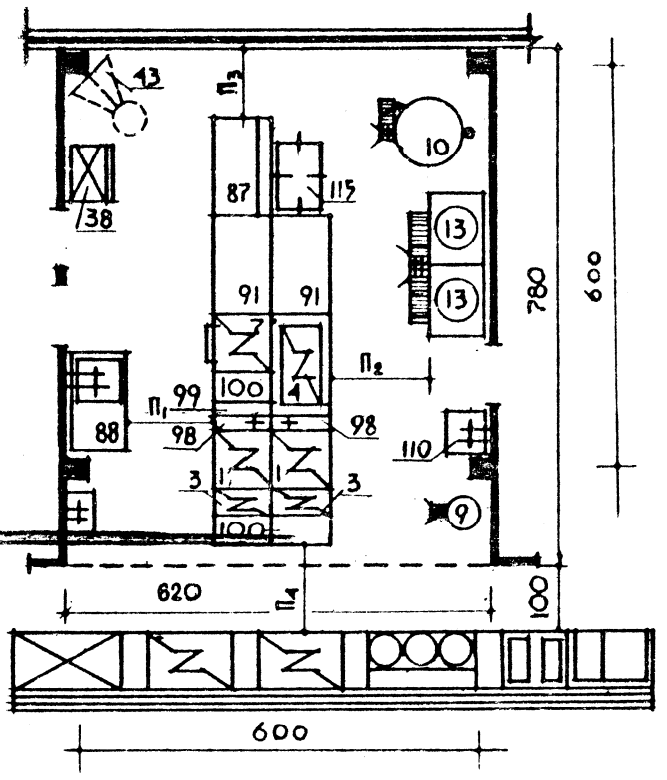
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

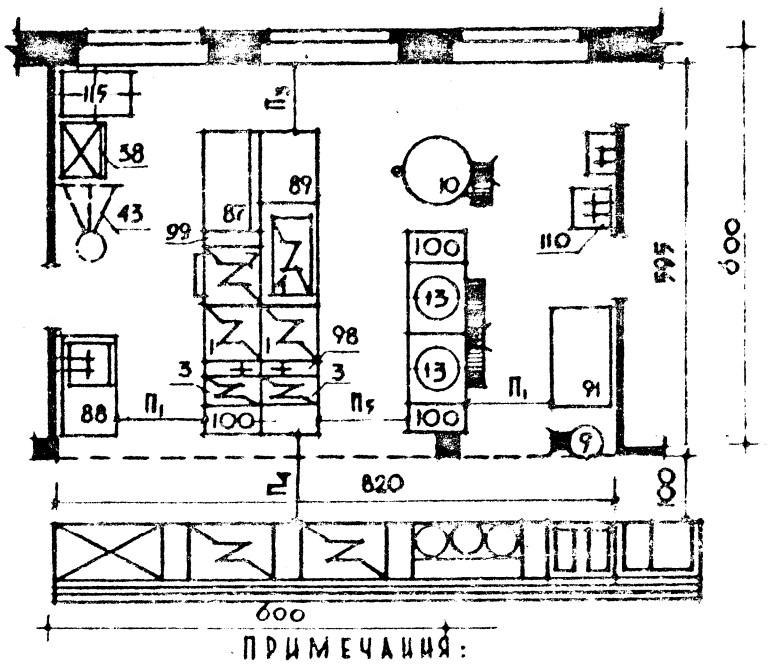
№№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛ-ВО I	КОЛ-ВО II
1	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-4	4	4
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-2н	4	4
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН.	СЭСМ-0,2	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН.	СЭСМ-0,5	2	2
6	ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН МОДУЛИРОВАН	ФЭСМ-20	2	2
7	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ДВУХСЕКЦИОН. МОДУЛЬ ЭЛЕКТР	ШЖЭСМ-2	2	2
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ	КНЭ-100	3	3
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-100	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-160	5	5
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-250	2	2
39	СЕКЦИЯ СТОД С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ	СОСМ-2	1	1
40	СЕКЦИЯ СТОД С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ	СОСМ-3	1	1
34	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ	ШХ-12С	1	1

	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		КОЛ-ВО I	КОЛ-ВО II
44	ПРИВОД УНИВЕРС. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-1.1	1	1
57	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛ. КАРТОФЕЛЬН. ПЮРЕ	МКП-60	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ	СМЬСМ	2	2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАННОЙ	СМЬСМ	4	5
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ	СПН	5	5
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	2	5
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	9	5
98	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОР. С КРАНОМ СМЕС.	ВКСМ	3	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ	ВСМ-210	3	3
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ ОБОРУДОВАНИЮ	ВСМ-420	14	14
108	ВАННА ПЕРЕКАТНАЯ. СЕКЦИОН МОДУЛИР.	ВПСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНЫЕ СТОЙКИ	АПС	4	4
115	СТЕЛЛАЖ ПРОВОЗ ПЕРЕКАТНОЙ	СПЯ	3	2

НА 100 МЕСТ СХЕМА I



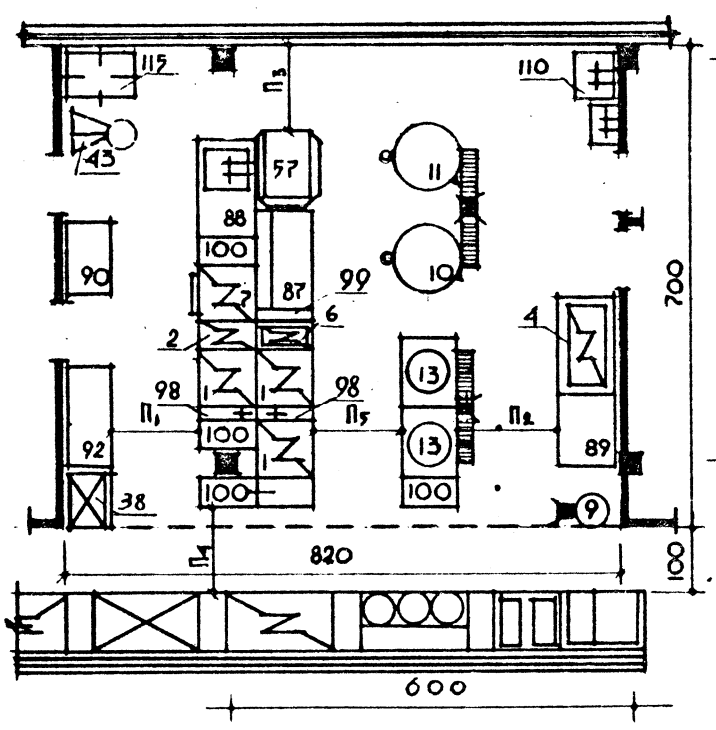
НА 100 МЕСТ СХЕМА II



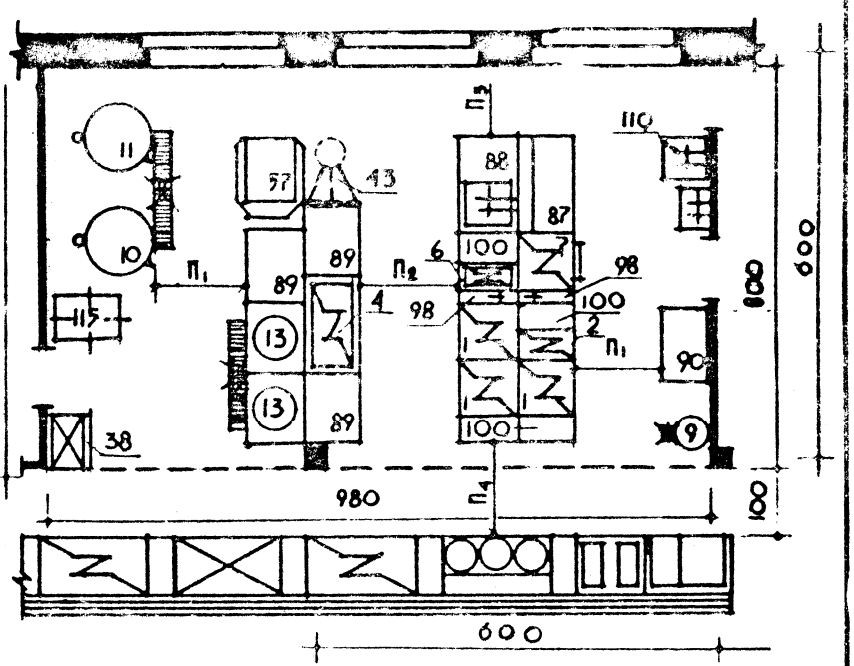
ПРИМЕЧАНИЯ:

ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ-СХЕМЫ I; III
ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ - СХЕМЫ II; IV

НА 150 МЕСТ СХЕМА III



НА 150 МЕСТ СХЕМА IV



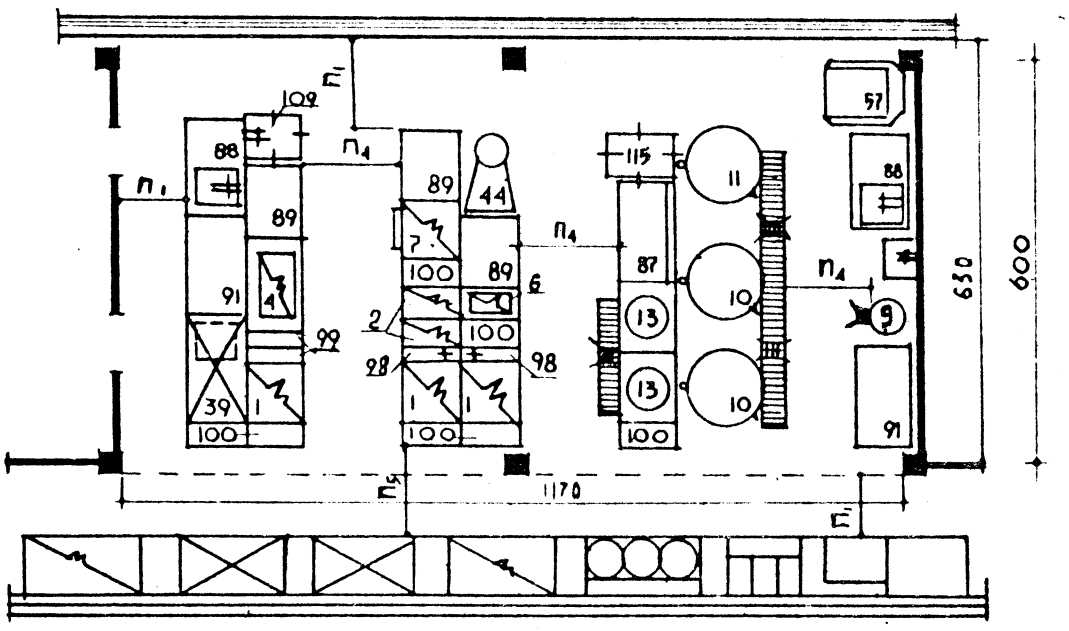
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	на 100 мест по схеме I	на 100 мест по схеме II	на 100 мест по схеме III	на 150 мест по схеме I	на 150 мест по схеме II	на 150 мест по схеме III
ПЛОЩАДЬ В $М^2$	50,0	48,5	48,8	60,0	57,5	59,0
ОБЪЕМ В $М^3$	165,0	160,0	161,0	198,0	189,0	194,0
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,5	0,48	0,48	0,4	0,39	0,30
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,65	1,60	1,61	1,32	1,28	1,29

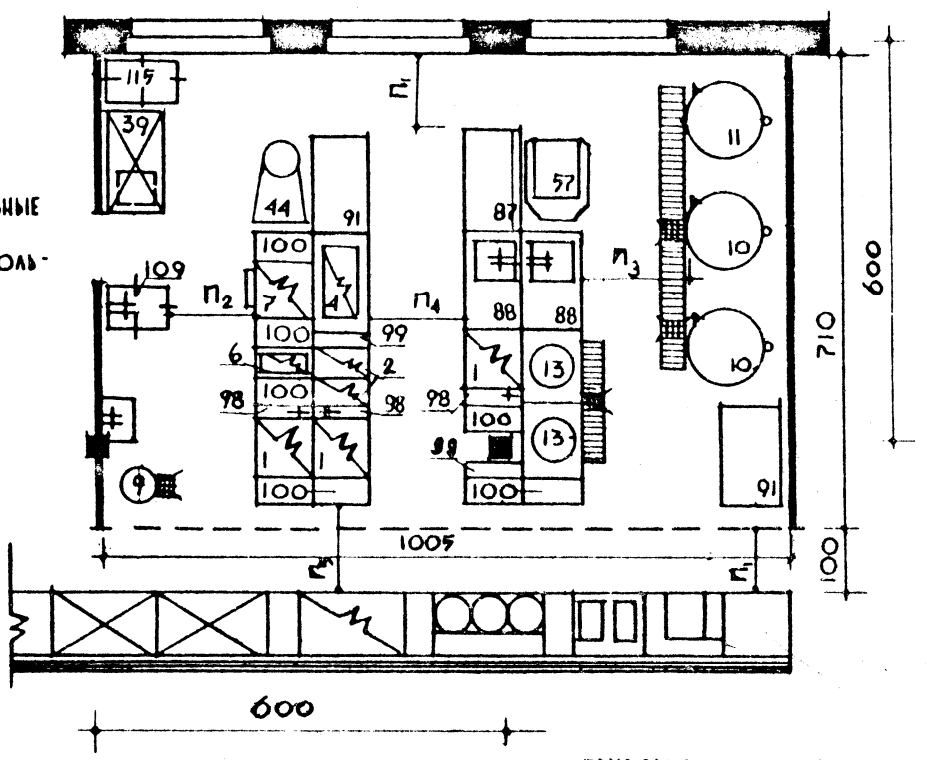
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по (Н) п по схеме I	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV
$П_1$	130	130	130	130	130
$П_2$	150	150	—	150	150
$П_3$	100	100	110	110	100
$П_4$	130	130	130	130	130
$П_5$	130	—	130	130	—

НА 200 МЕСТ СХЕМА I



НА 200 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА I
   ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА II
2. См Лист №43

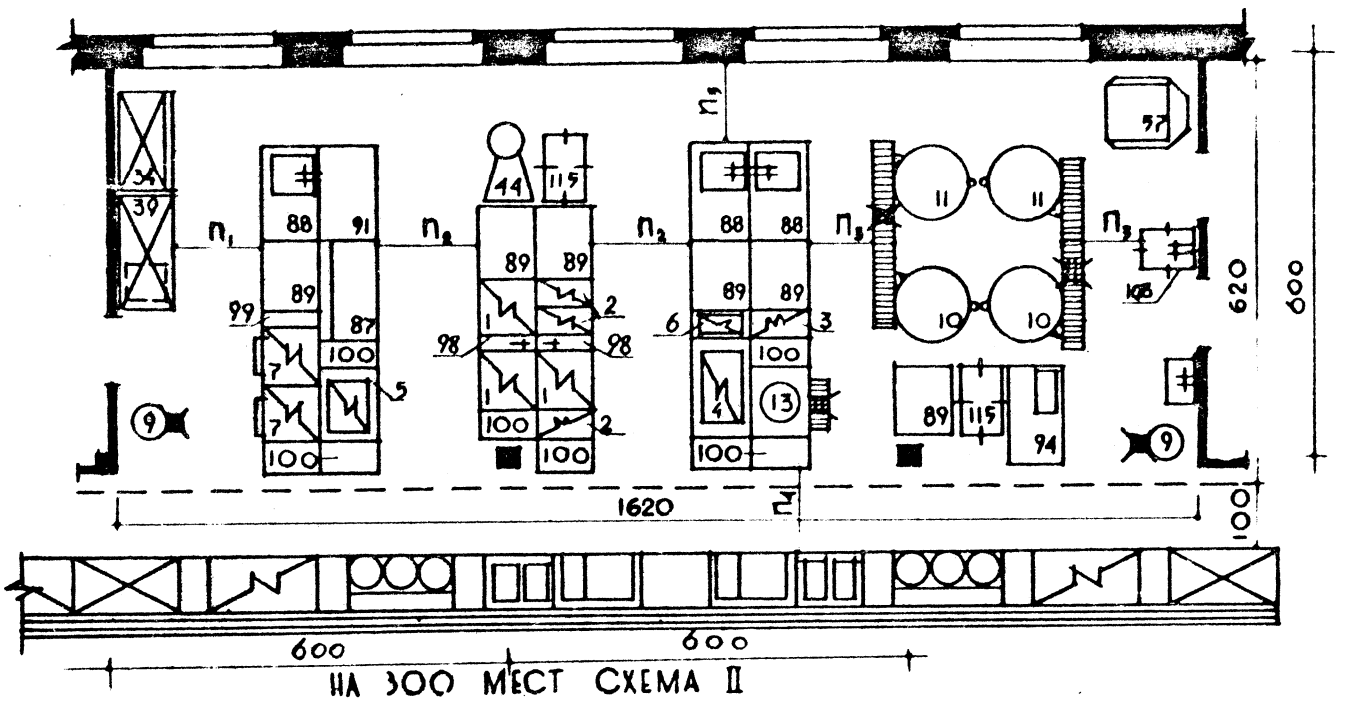
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	79.0	73.6	71.3
ОБЪЕМ В $м^3$	247	246	234
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,37	0,37	0,35
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,24	1,23	1,17

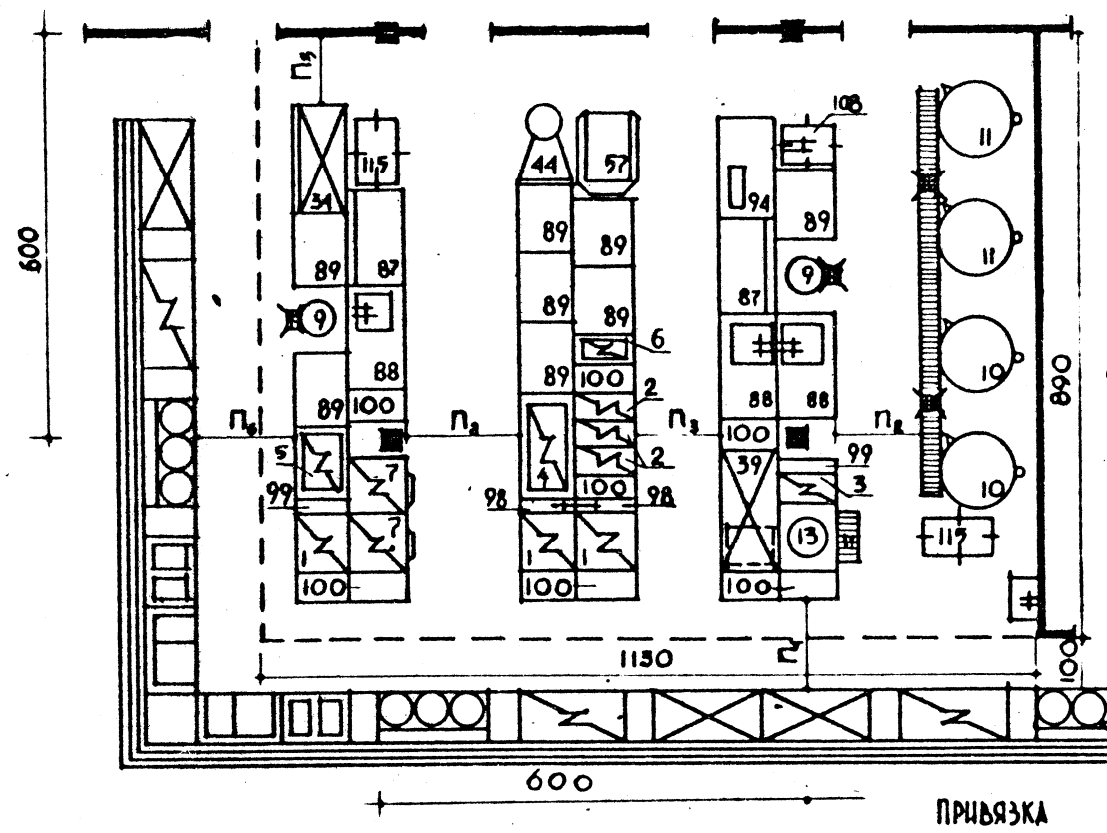
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по НОРМЕ	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
$п_1$	100	100	100
$п_2$	130	—	130
$п_3$	150	—	150
$п_4$	150	190	190
$п_5$	130	130	130
$п_6$	150	190	150

НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 300 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. ВАРИАНТ II ДАН С ВЕРХНИМ ОСВЕЩЕНИЕМ КУХНИ
2. ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА II
3. ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА I
4. СМ. ЛИСТ N 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

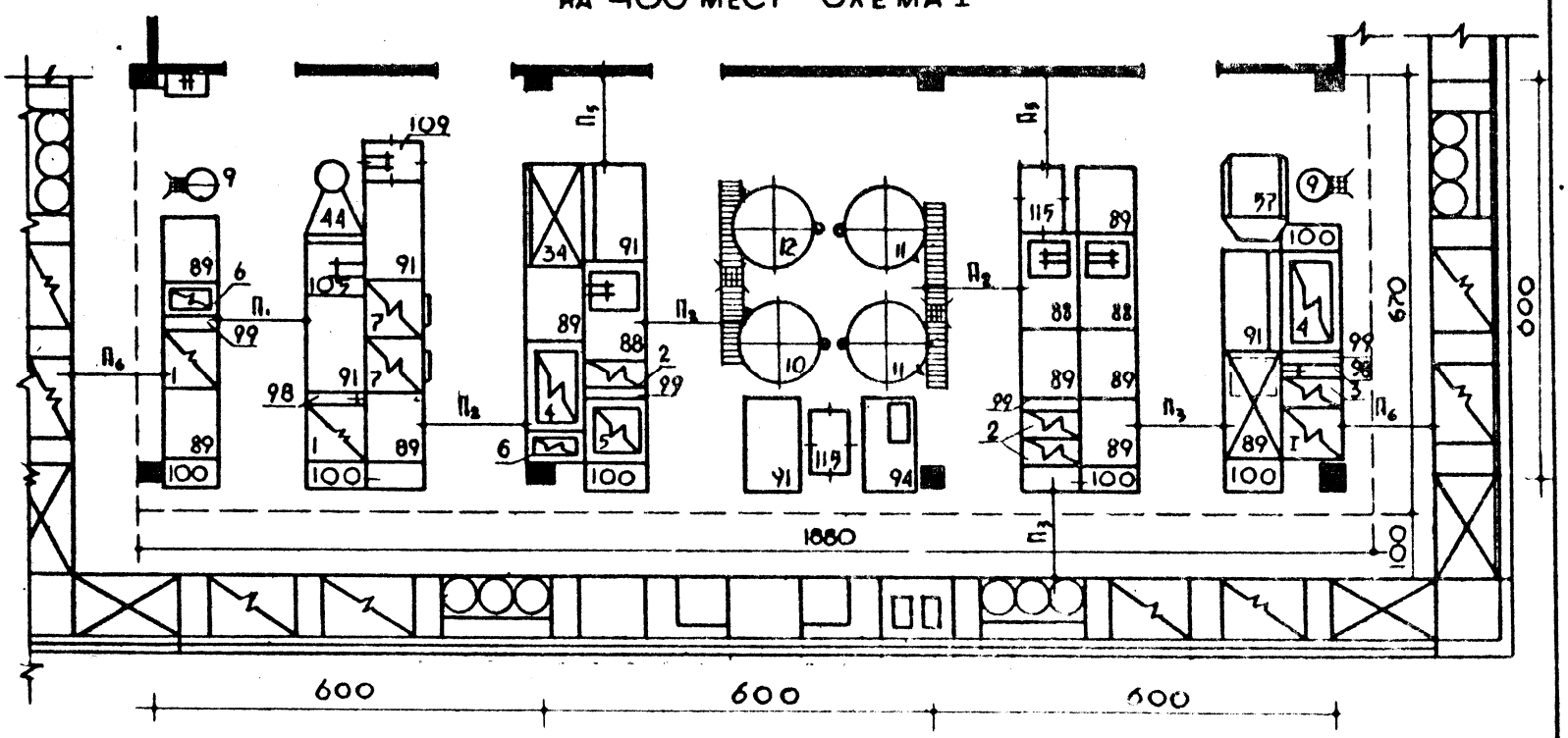
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	102,0	100,8	100,1
ОБЪЕМ В $м^3$	330,7	330,3	330,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,34	0,33	0,33
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,15	1,1	1,1

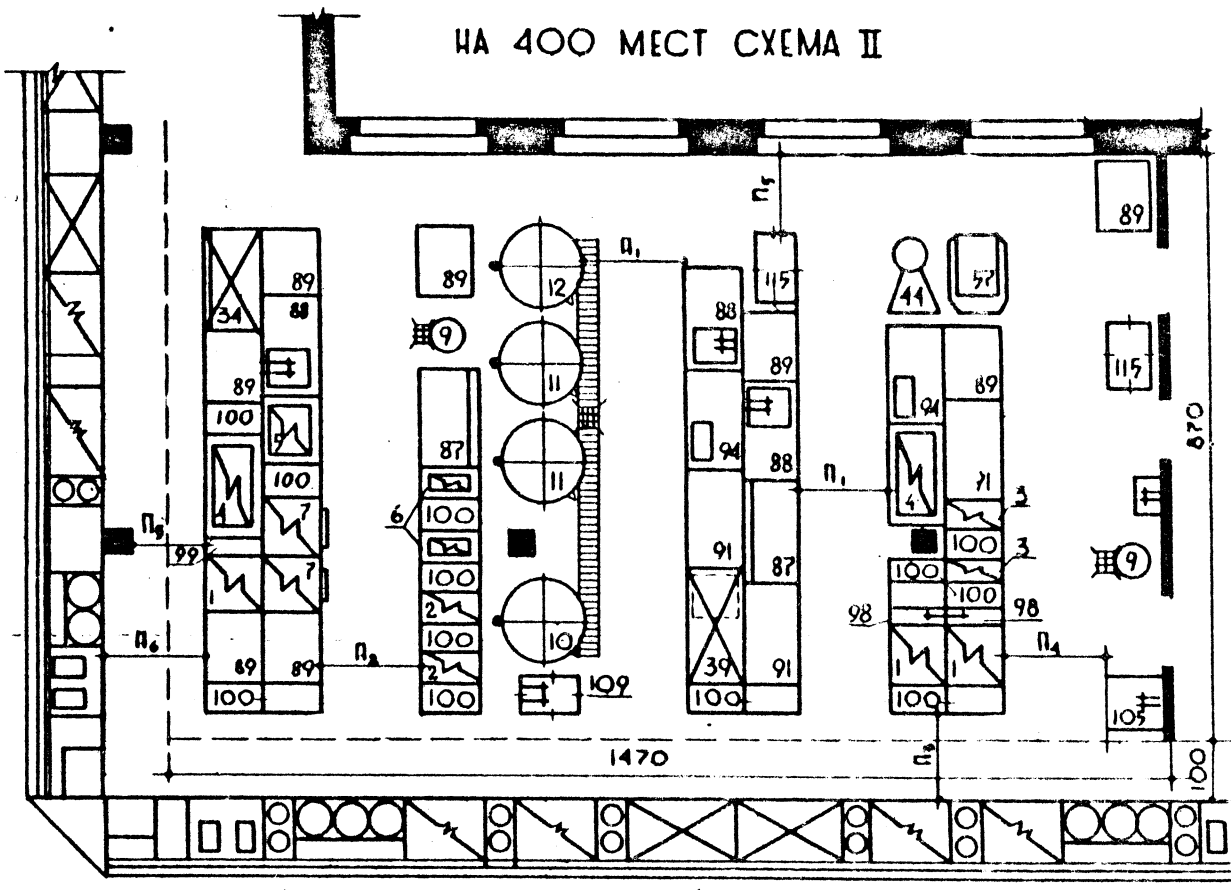
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
$П_1$	130	130	—
$П_2$	150	150	150
$П_3$	130	130	130
$П_4$	130	130	130
$П_5$	110	110	110
$П_6$	150	—	150

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 400 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЯ:

СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ

ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА I

ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА II

СМ. ЛИСТ N 43

ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

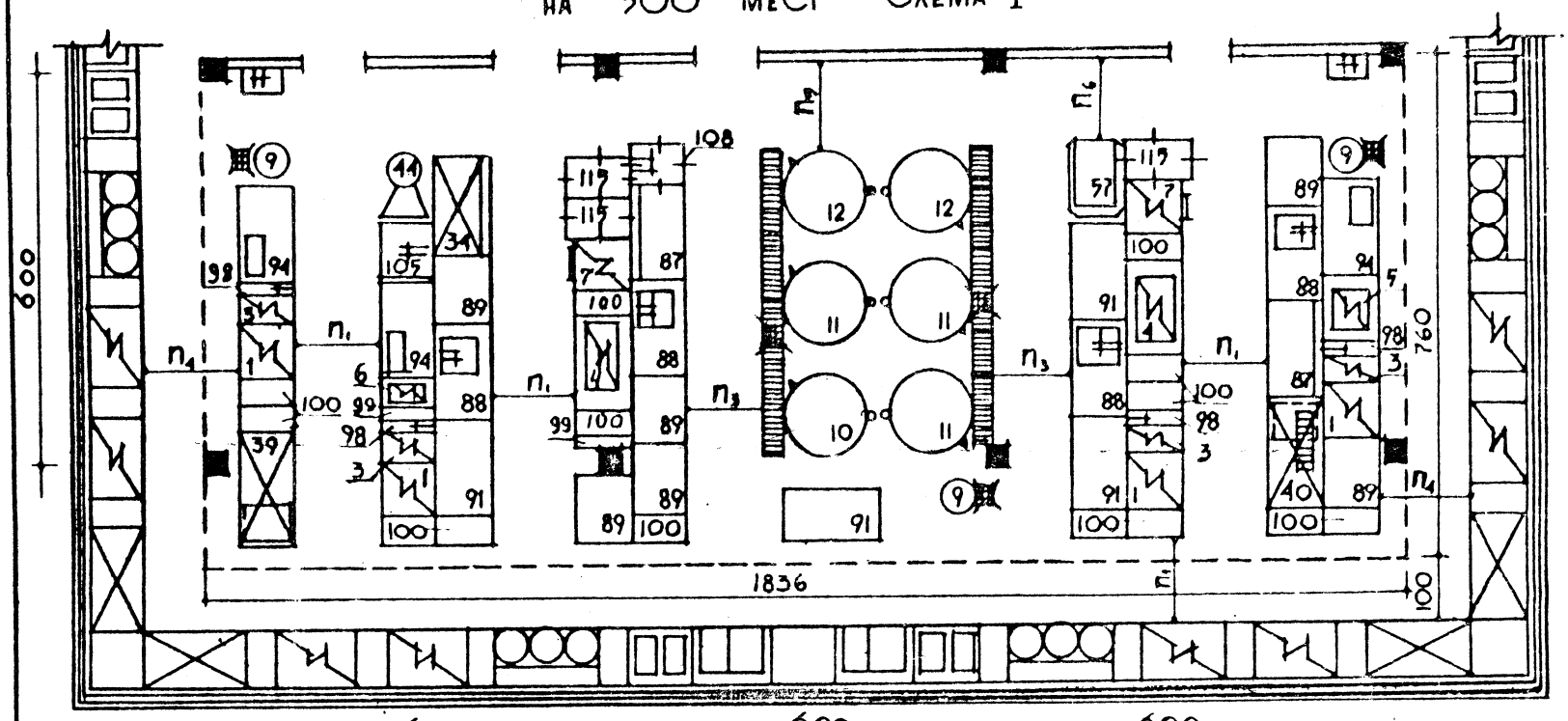
НАИМЕНОВАНИЕ	на (Тип I)	на (СХЕМА II)	на (СХЕМА II)
ПЛОЩАДЬ $м^2$	130	126	126
ОБЪЕМ $м^3$	346	329	329
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,32	0,31	0,31
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,36	1,32	1,32

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

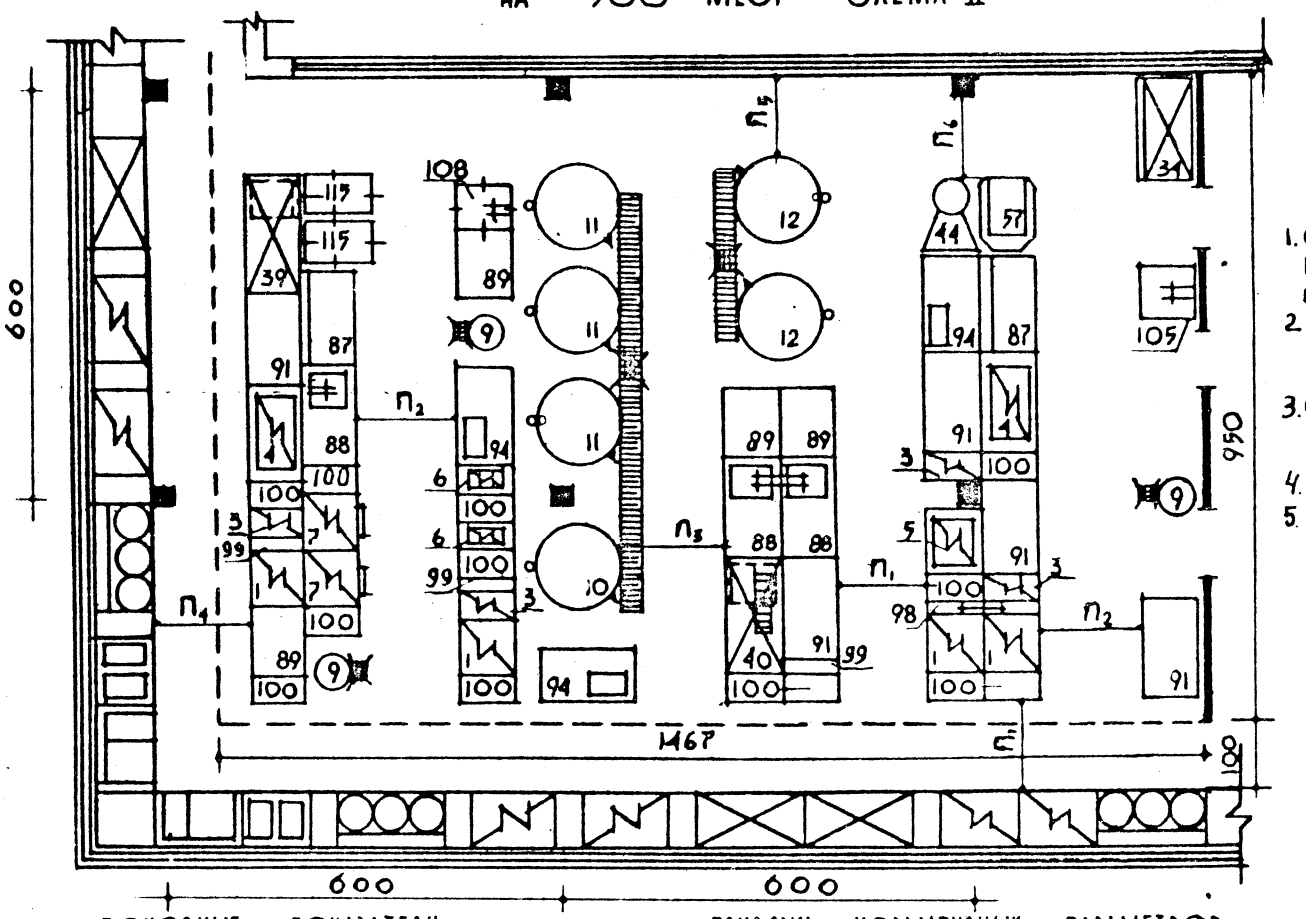
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЕМОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	по НОРМЕ	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II
$П_1$	130	130	130
$П_2$	150	150	150
$П_3$	130	130	130
$П_4$	150	—	160
$П_5$	120	120	110
$П_6$	150	150	130

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 500 МЕСТ СХЕМА I



НА 500 МЕСТ СХЕМА II



ПРИМЕЧАНИЕ:

1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
3. СХЕМА II ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
4. СМ. ЛИСТ N 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

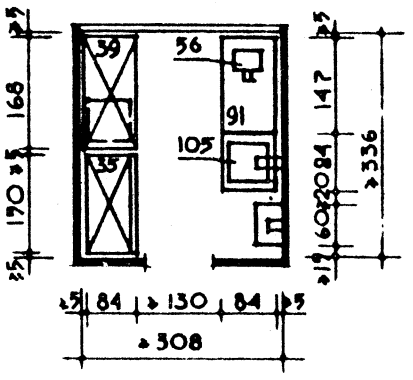
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	159	140,5	140,4
ОБЪЕМ В $м^3$	651	587	585,5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,31	0,28	0,28
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,50	1,17	1,17

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

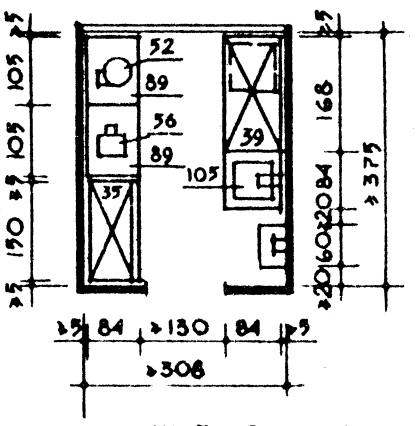
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
$п_1$	130	130	130
$п_2$	150	—	150
$п_3$	150	150	150
$п_4$	150	150	150
$п_5$	120	139	130
$п_6$	120	120	120

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

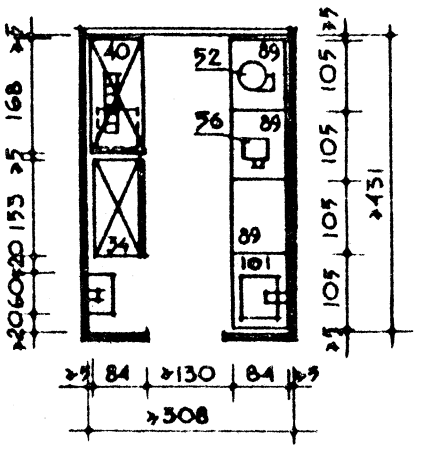
НА 100 МЕСТ



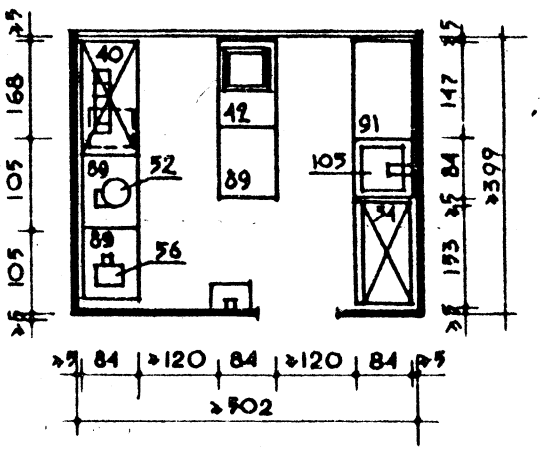
НА 150 МЕСТ



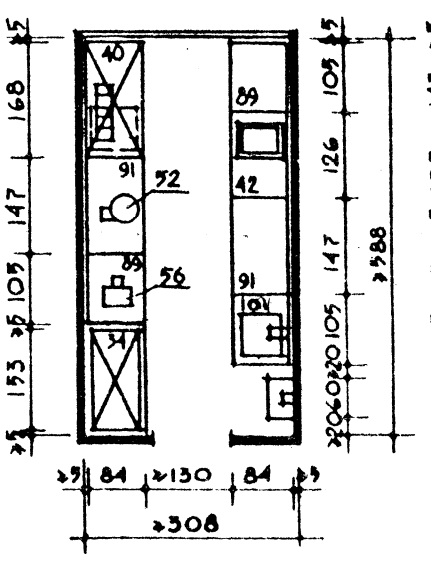
НА 200 МЕСТ



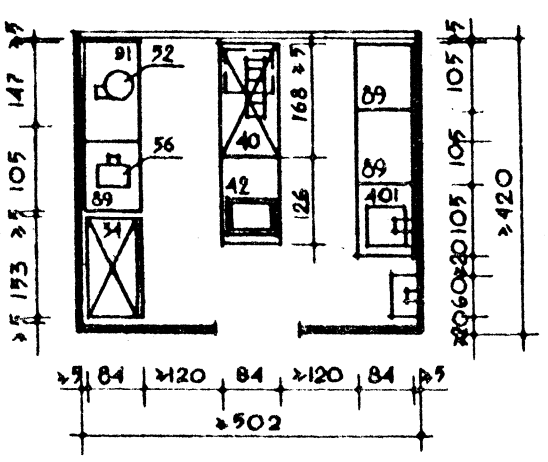
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ I



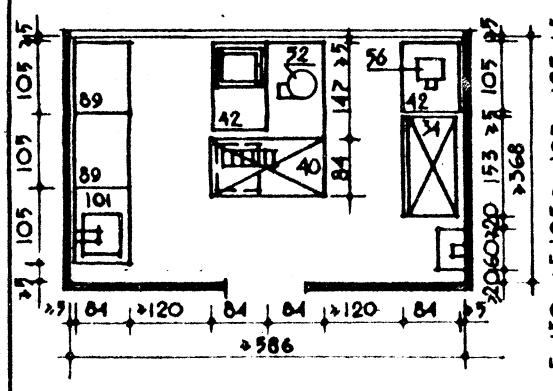
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ II



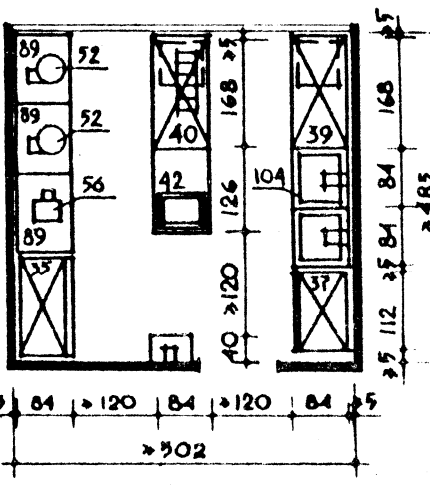
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



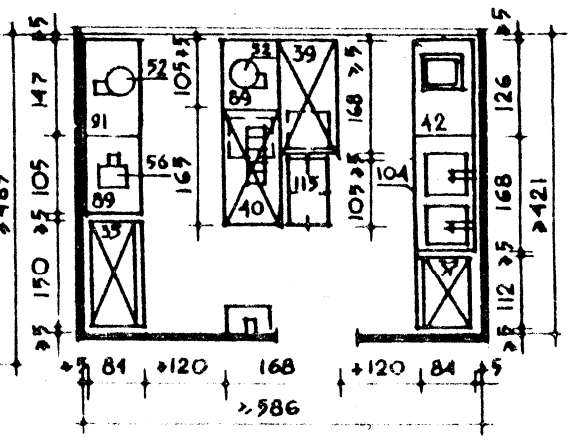
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

NN п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
		КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ					
52	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ МРОВ-М	—	1	1	1	1	2
56	МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ РДМ-5	1	1	1	1	1	1
35	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-08М	1	1	—	—	—	1
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,2	—	—	1	1	1	—
42	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕР. СН-0,15	—	—	—	1	1	1
40	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ. ШК. И ГОРКОЙ СОЭСМ-3	—	—	1	1	1	1
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1	—	—	—	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-06	—	—	—	—	—	1

NN п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					
		100	150	200	300	400	500
		КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ					
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	—	2	3	3	3	2
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	—	—	1	1	1	—
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	—	—	—	—	—	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	1	1	—	—	—	—
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	—	—	—	—	—	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	—	—	1	1	1

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

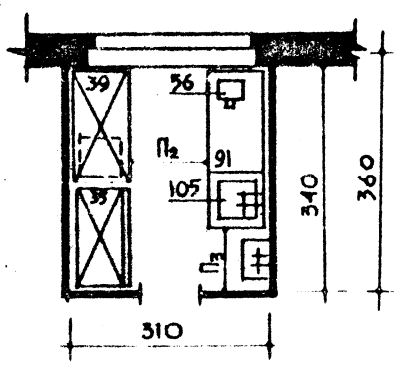


СХЕМА II НА 150 МЕСТ

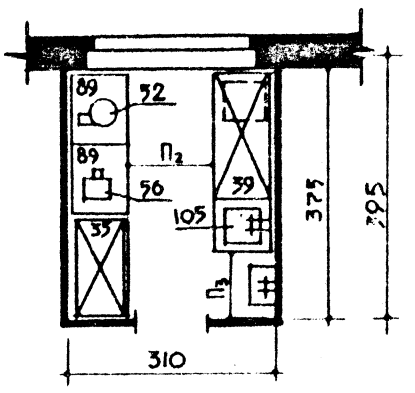


СХЕМА III НА 200 МЕСТ

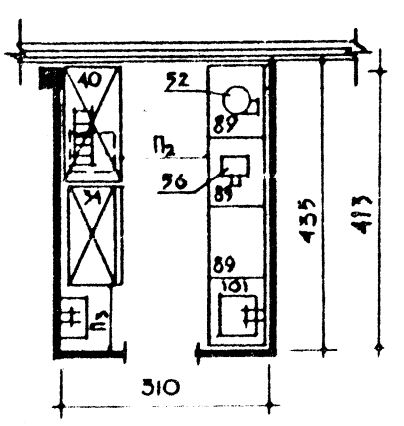
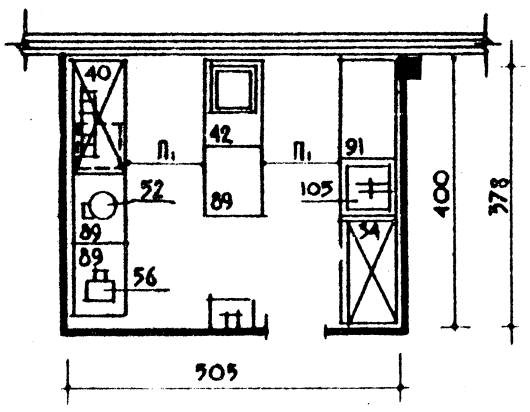
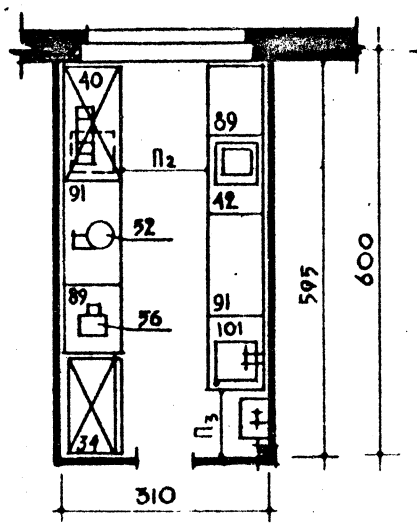


СХЕМА IV
НА 300 МЕСТ

СХЕМА V.
НА 300 МЕСТ

СХЕМА VI
НА 400 МЕСТ





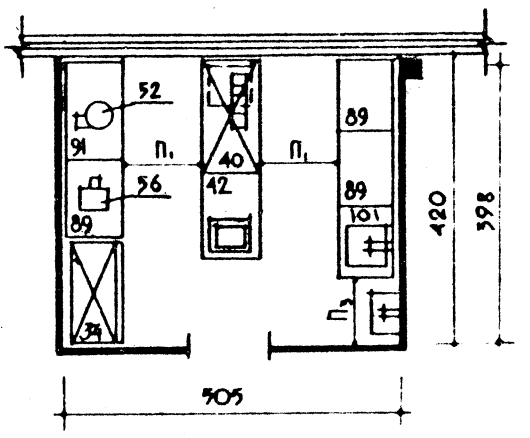
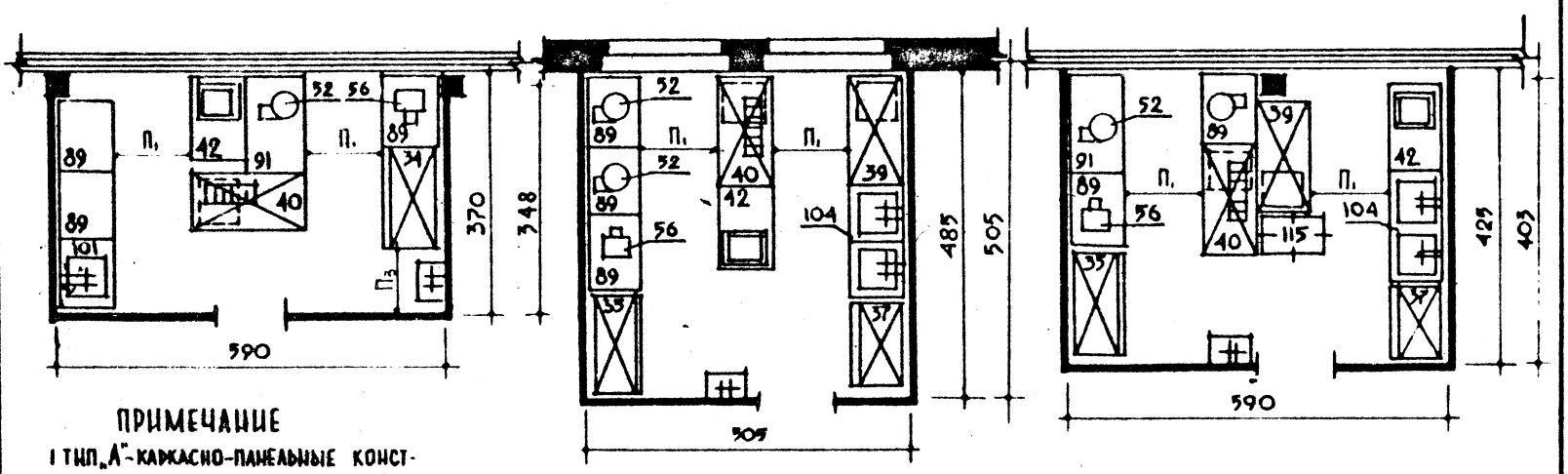


СХЕМА VII
НА 400 МЕСТ

СХЕМА VIII
НА 500 МЕСТ

СХЕМА IX
НА 500 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЕ

1 ТИП „А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ III; IV; VI; VIII; IX

2 ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I; II; V; VIII

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

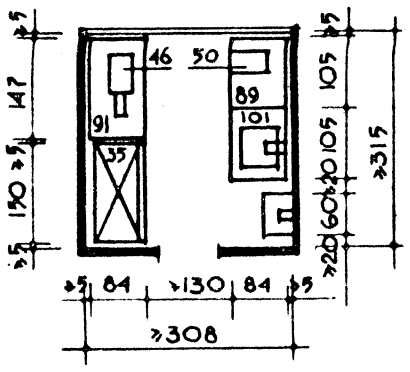
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по схеме I	по СНиП	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по СНиП	по схеме IV	по СНиП	по схеме V	по СНиП	по схеме VI	по СНиП	по схеме VII	по СНиП	по схеме VIII	по СНиП	по схеме IX
ПЛОЩАДЬ В М²	10	10,9	11,0	11,6	13,0	13,5	20,0	20,2	18,9	22,0	21,2	21,8	25,0	24,4	25,0			
ОБЪЕМ В М³	33	34,7	36,2	38,3	54,5	56,7	84	84	77,7	92,4	89	91,5	105	102,4	105			
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	0,10	0,10	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,07			
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,33	0,35	0,24	0,25	0,27	0,28	0,28	0,28	0,26	0,23	0,22	0,23	0,21	0,20	0,21			

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

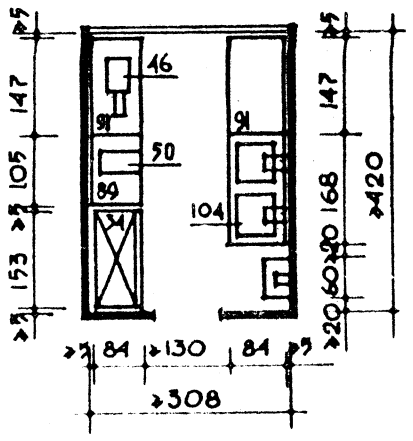
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ									
	по СНиП	по схеме I	по СНиП	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по СНиП	по схеме IV	по СНиП	по схеме V
$П_1$	120	—	—	—	120	—	120	120	120	120
$П_2$	130	132	132	132	—	132	—	—	—	—
$П_3$	100	100	100	100	100	100	100	100	—	—

ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

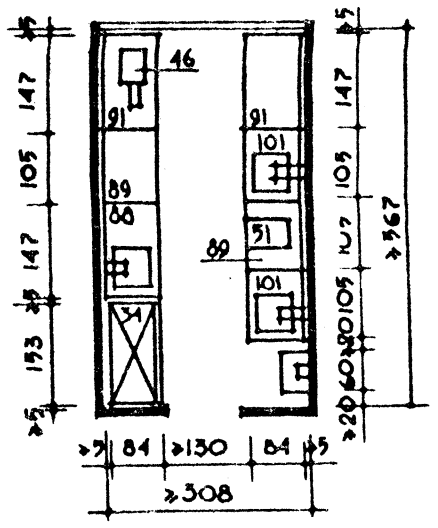
НА 100-150 МЕСТ



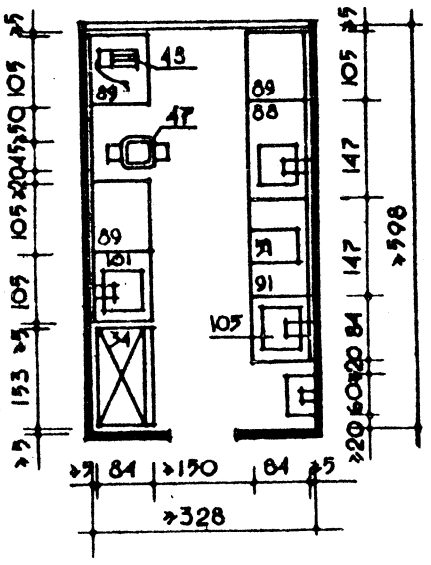
НА 200 МЕСТ



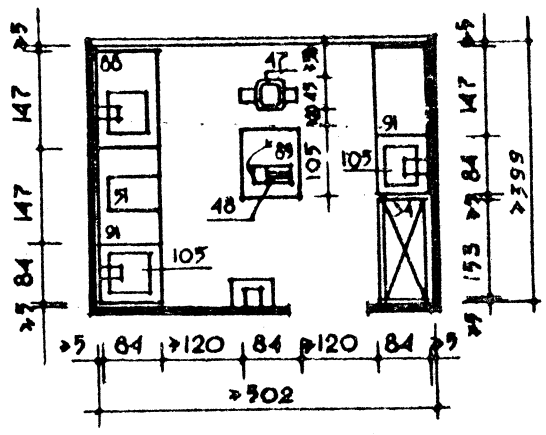
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



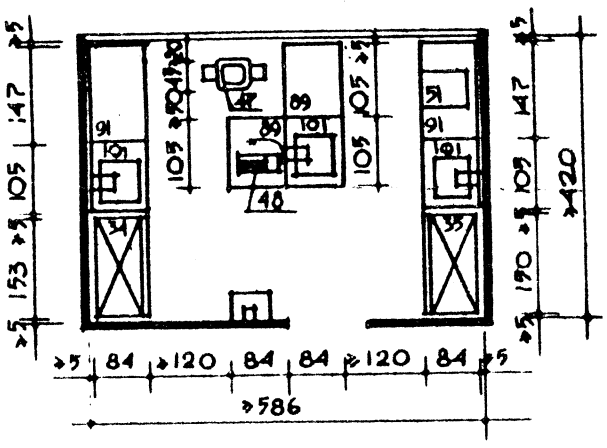
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

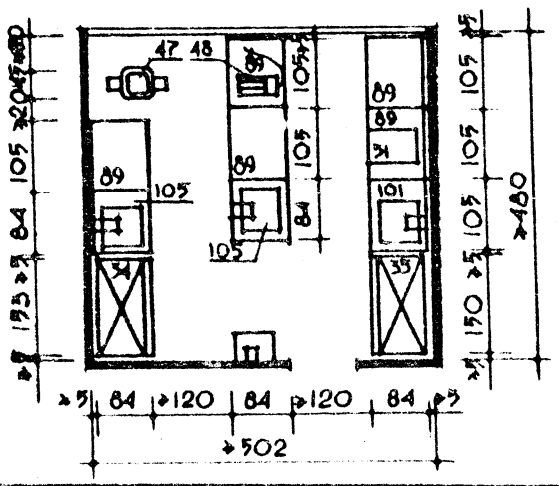
ПРИМЕЧАНИЕ

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ В СТОЛОВЫХ СО 150 МЕСТ

НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		Вместимость 100	150	200	300	400	500
			Кол-во оборудования					
91	Овощерезательная машина	МРО-400-1000	—	—	—	1	1	1
50	Овощерезательная машина	МРО-50-200	1	1	1	—	—	—
46	Мясорубка механическая	М-2964	1	1	1	1	—	—
47	Мясорубка механическая	632 тип III	—	—	—	—	1	1
48	Мясорыхлитель	МРМ-15	—	—	—	—	1	1
35	Шкаф холодильный	ШХ-0,8М	1	—	—	—	—	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		Вместимость 100	150	200	300	400	500
			Кол-во оборудования					
34	Шкаф холодильный	ШХ-1,2	—	1	1	1	1	1
88	Стол со встроенной моечн. ванной	СМВСМ	—	—	—	1	1	—
91	Стол производственный	СП-1470	1	1	2	2	1	2
89	Стол производственный	СП-1050	1	1	1	2	3	2
101	Ванна моечная	ВМ1-1СМ	1	1	—	2	1	2
104	Ванна моечная	ВМ-2СМ	—	—	1	—	—	—
105	Ванна моечная	ВМ-1	—	—	—	—	1	1

ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

СХЕМА I
НА 100-150 МЕСТ

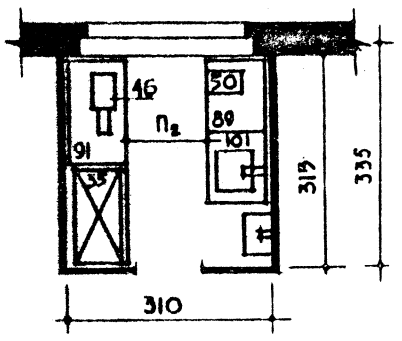


СХЕМА II
НА 200 МЕСТ

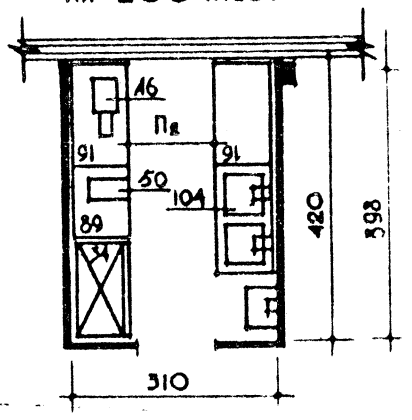
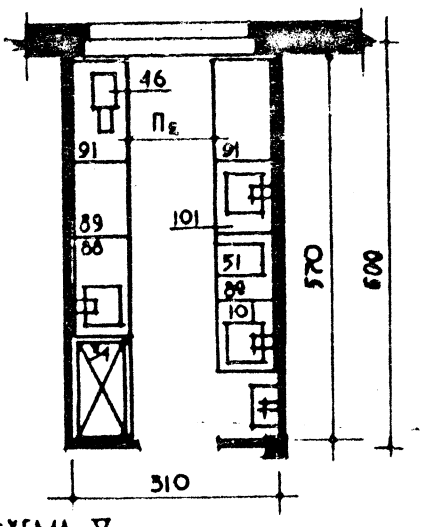


СХЕМА III
НА 300 МЕСТ



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ II V VII

2 ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I III IV VI

СХЕМА IV
НА 400 МЕСТ

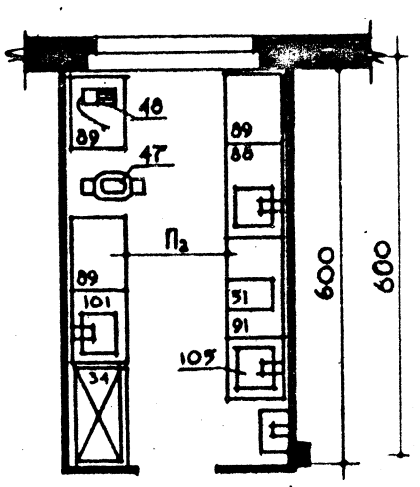


СХЕМА V
НА 400 МЕСТ

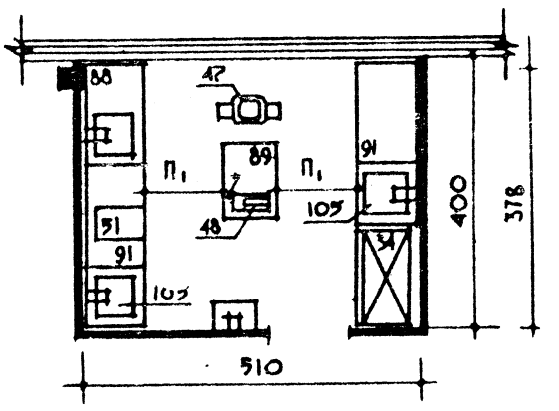


СХЕМА VI
НА 500 МЕСТ

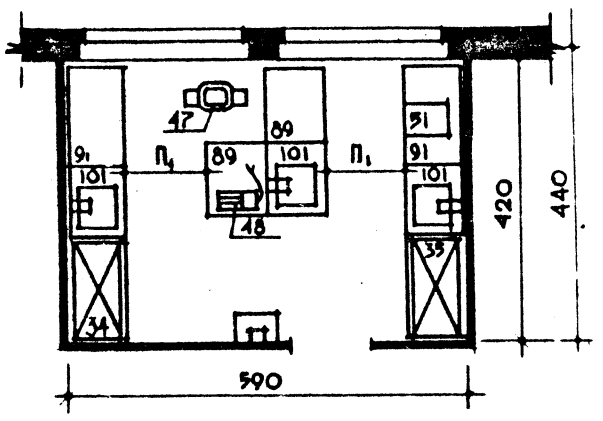
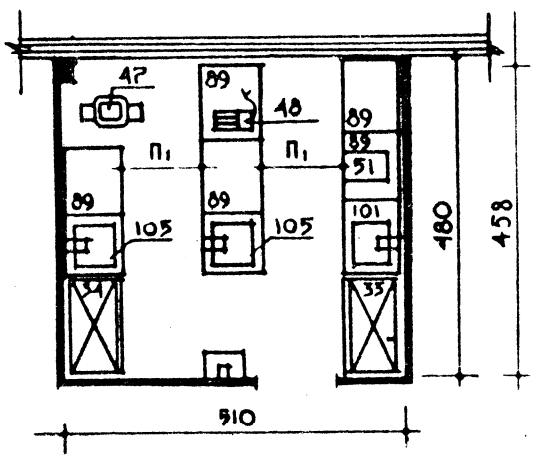


СХЕМА VII
НА 500 МЕСТ



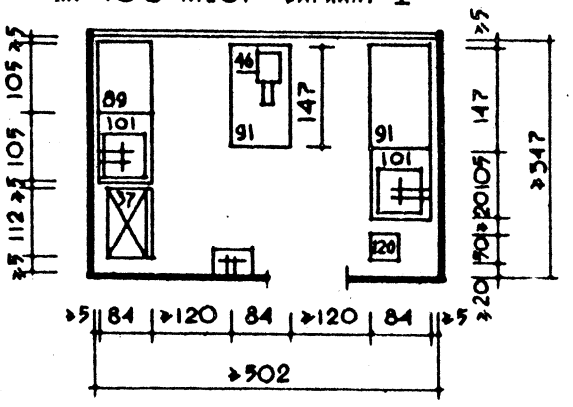
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ							
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII
П1	120	—	—	—	—	124	124	124
П2	130	132	132	132	132	—	—	—

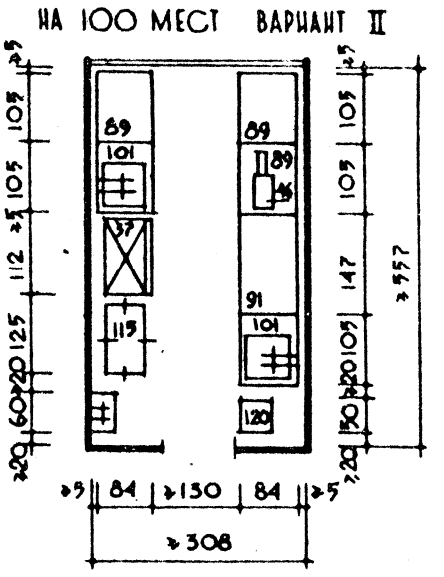
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по схеме I	по СНиП	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по СНиП	по схеме IV	по СНиП	по схеме V	по СНиП	по схеме VI	по СНиП	по схеме VII
ПЛОЩАДЬ В М²	10	9.8	15	13	16	17.6	20	19.8	20.4	24	24.8	24.4		
ОБЪЕМ В М³	33	32.4	54.6	54.6	67.2	74	84	83.2	89.7	100.8	104.0	102.5		
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.10	0.10	0.07	0.07	0.05	0.06	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05		
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.33	0.33	0.27	0.27	0.22	0.25	0.21	0.21	0.21	0.20	0.21	0.20		

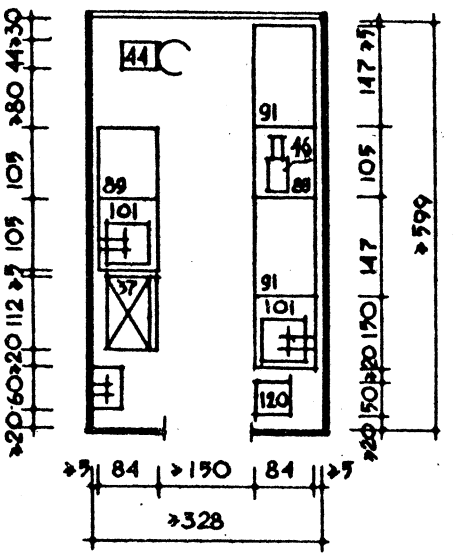
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



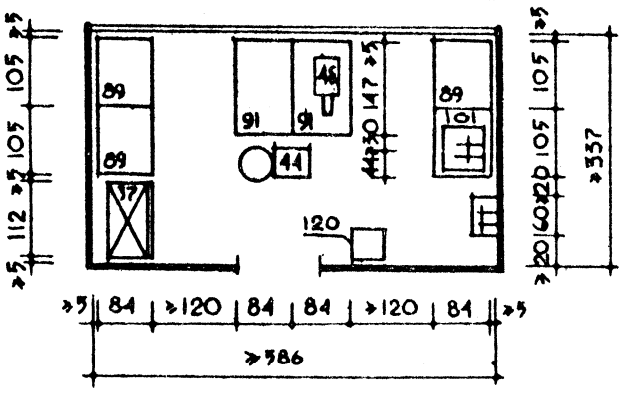
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



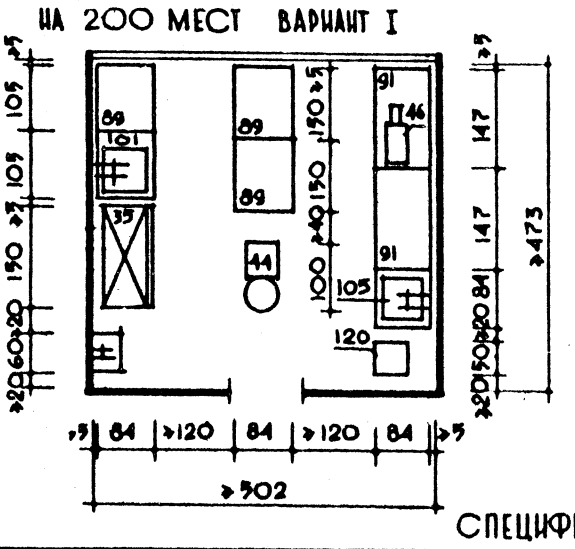
НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



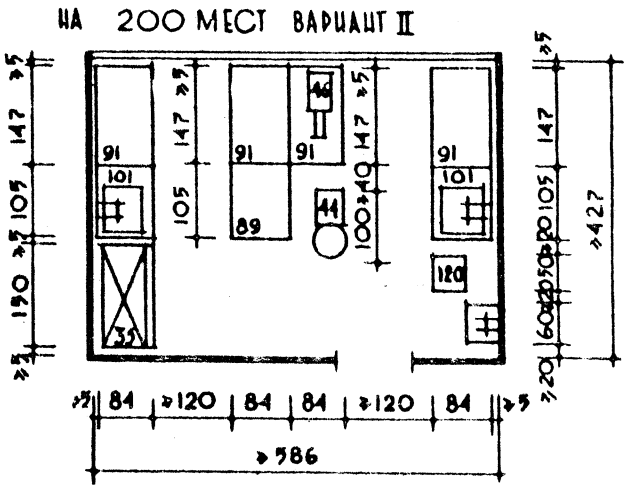
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II

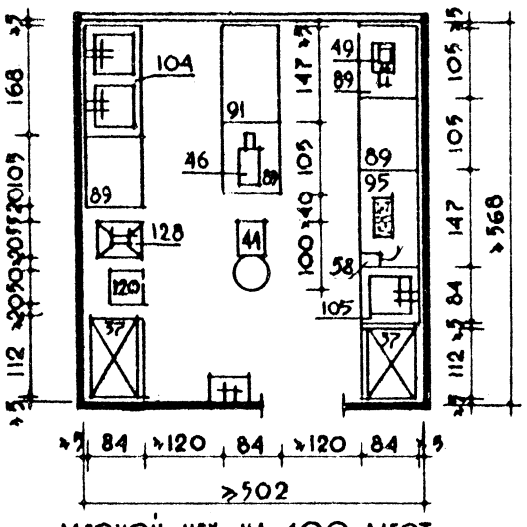


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

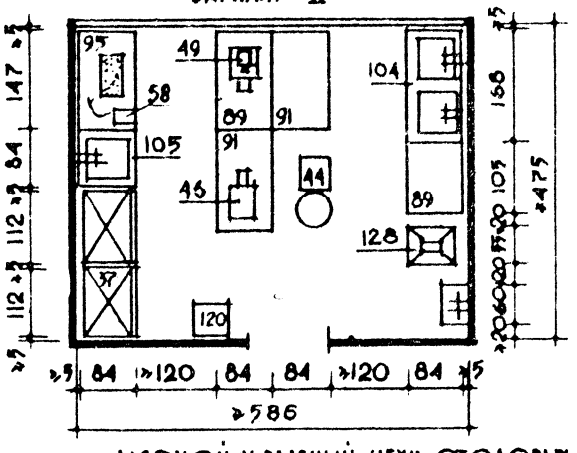
	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ 100	150	200
			КОЛИЧЕСТВО		
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	ПМ-11	—	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	М-2	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,6М2	1	1	—
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,8М	—	—	1
120	СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА	СР-2	1	1	1

	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВМЕСТИМОСТЬ 100	150	200
			КОЛИЧЕСТВО		
101	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ 1-1СМ	1	1	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	—	—	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	2	2	3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2	2
115	СТЕЛЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ	СПП	1	—	—

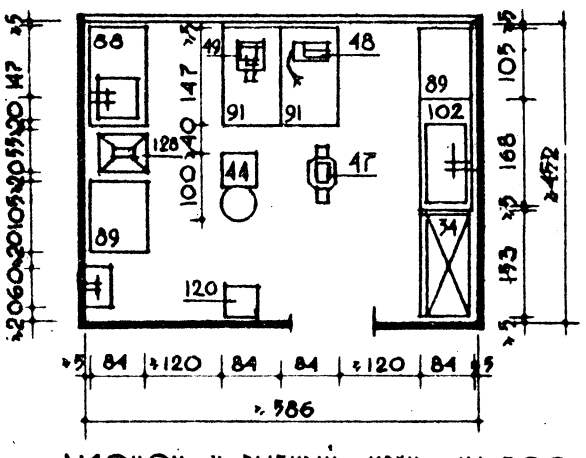
МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ I



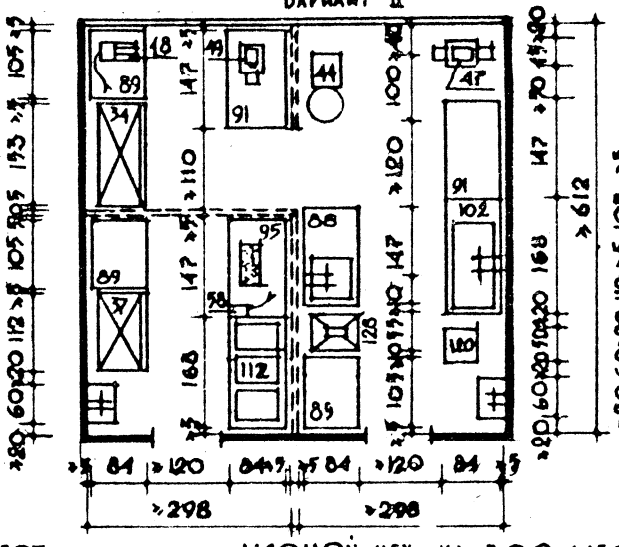
ВАРИАНТ II



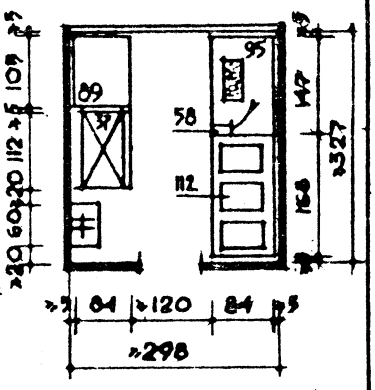
МЯСНОЙ ЦЕХ НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I



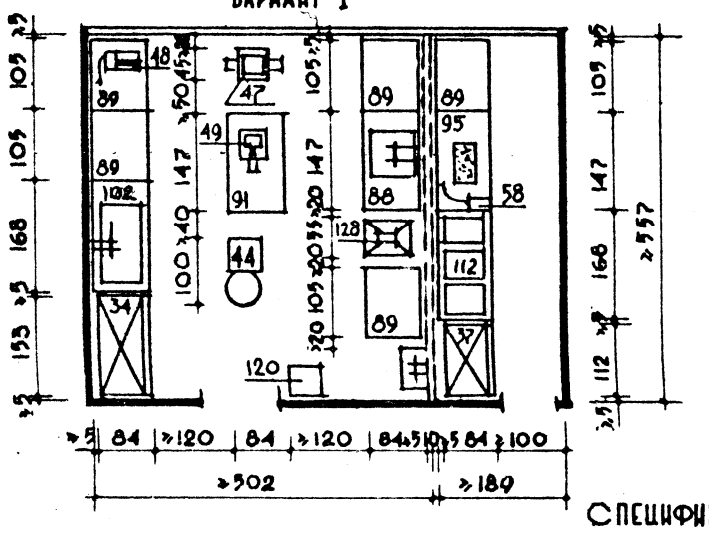
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ II



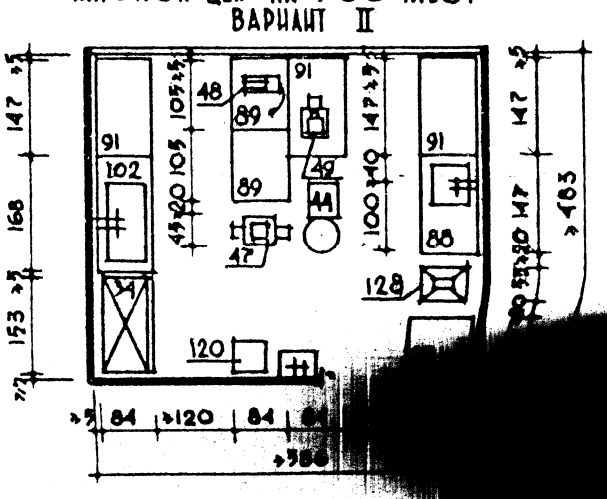
РЫБНЫЙ ЦЕХ
400-500 МЕСТ



МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I



МЯСНОЙ ЦЕХ НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ

В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		Вместимость 300	Вместимость 400	Вместимость 500
			Количество		
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ М. ЦЕХОВ	ПМ-1,1	1	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	М-2 (764)	1	—	—
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	632М ТИП III	—	1	1
48	МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ	МРМ-15	—	1	1
49	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ		1	1	1
128	ОПАЛОЧНЫЙ ГОРН		1	1	1
58	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ		1	1	1
57	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-06М2	2	1	1
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-12С	—	1	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		Вместимость 300	Вместимость 400	Вместимость 500
			Количество		
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2	1
95	СТОЛ ПРОИЗВ. ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ	СПР	1	1	1
88	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	—	1	1
102	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ2-1СМ	—	1	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	1	—	—
104	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2СМ	1	—	—
112	ВАННА ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ РЫБЫ	ВДРСМ	—	1	1
120	СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА	СР-2	1	1	1

МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

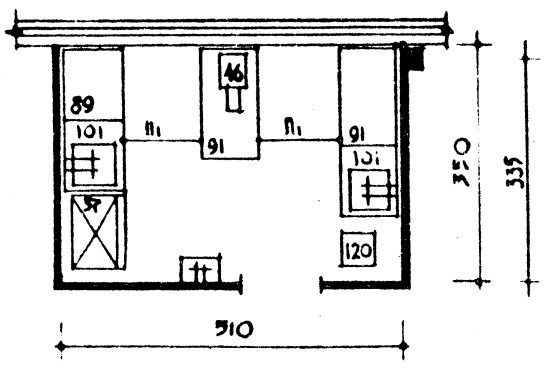


СХЕМА II

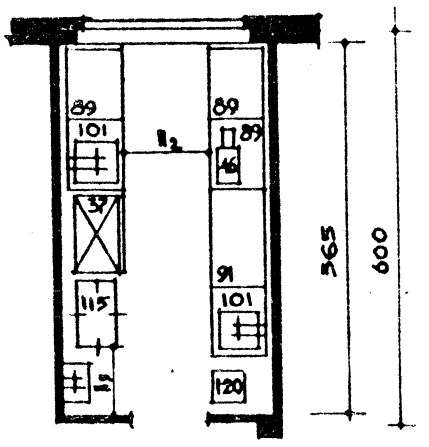


СХЕМА III

НА 150 МЕСТ

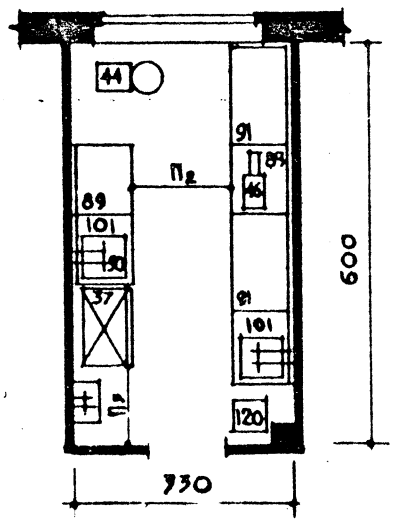
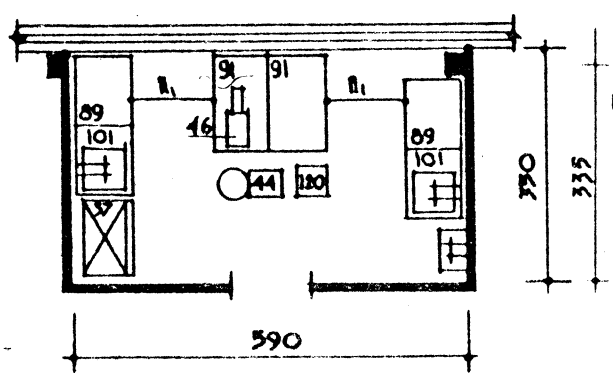


СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЕ

1 ТИП „А" – КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ I, IV, V

2 ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ II, III, VI

НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

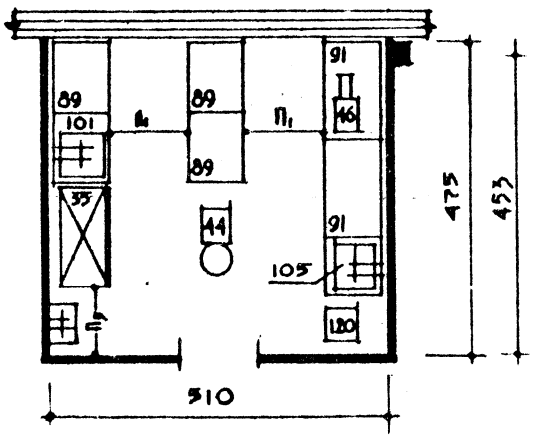
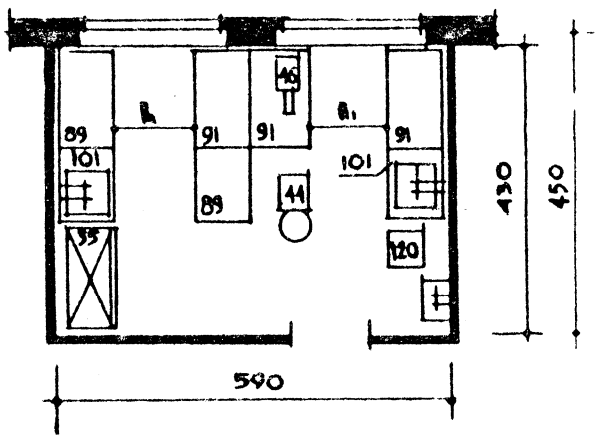


СХЕМА VI



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЯ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СНиП	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	18	17.7	17.5	20	19.8	20.6	25	20.2	26.3
ОБЪЕМ В $м^3$	99.4	98.4	97.7	66	65.3	68	105	103.6	106.3
ПЛОЩАДЬ НА 1М	0.18	0.18	0.18	0.13	0.13	0.14	0.13	0.12	0.13
ОБЪЕМ НА 1 М	0.59	0.58	0.57	0.44	0.43	0.45	0.53	0.51	0.52

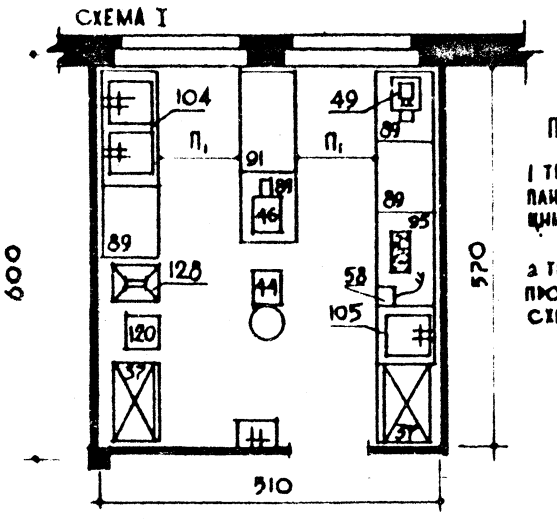
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III	по СХЕМЕ IV	по СХЕМЕ V	по СХЕМЕ VI
$П_1$	120	124	—	—	124	124	124
$П_2$	130	—	132	152	—	—	—
$П_3$	100	—	100	100	100	100	—

МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ

СХЕМА I

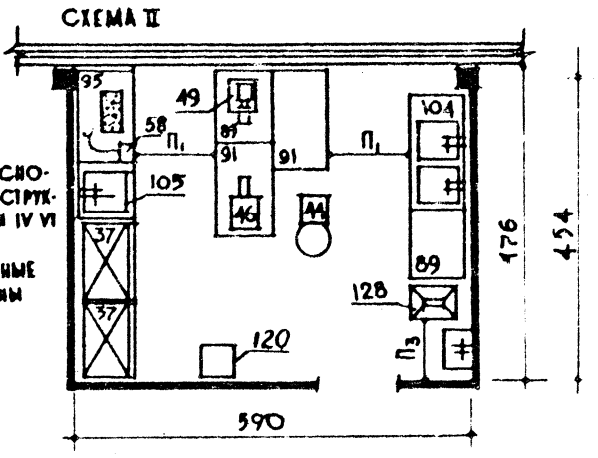


ПРИМЕЧАНИЕ

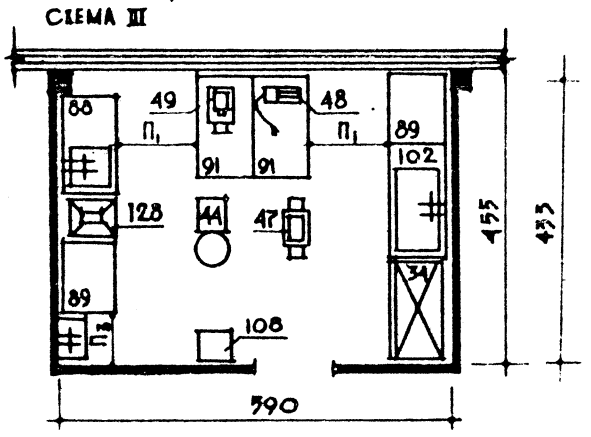
I тип „А" - каркасно-панельные конструкции схемы II III IV VI

а тип „Б" - кирпичные продольные стены схемы I V

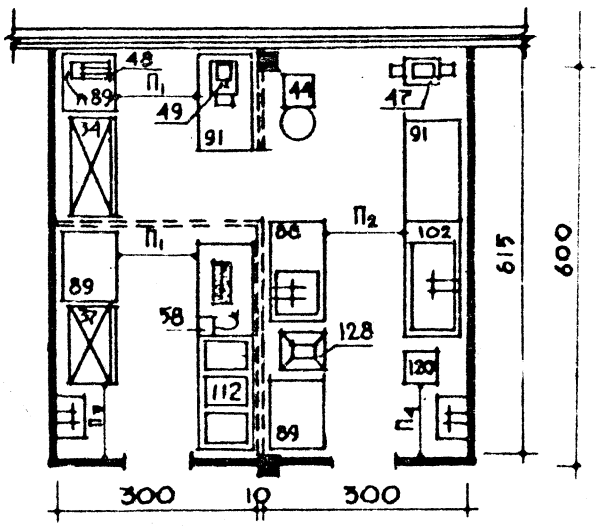
СХЕМА II



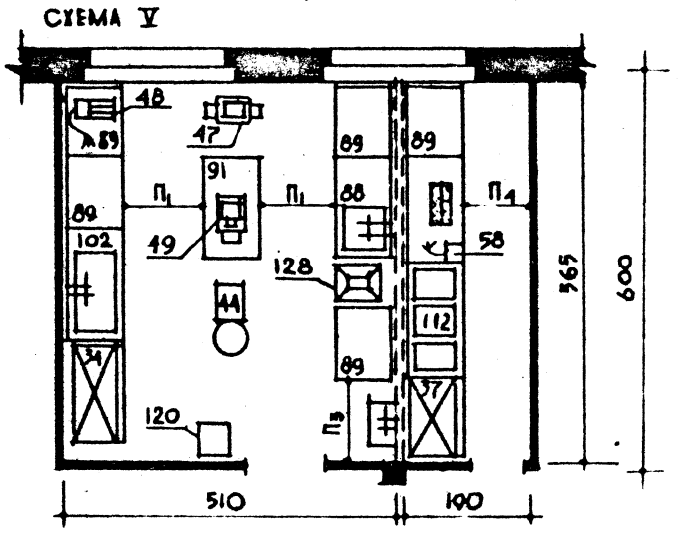
МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



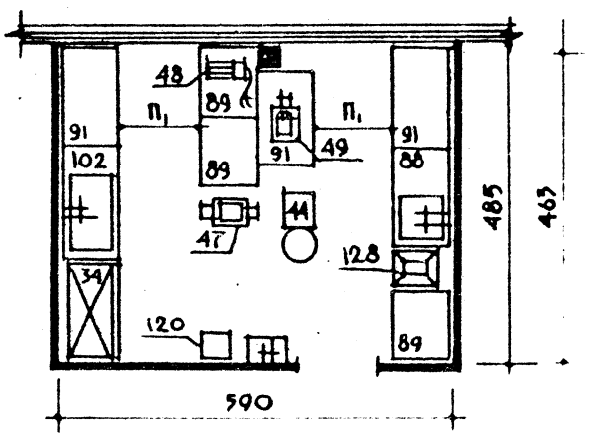
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV



МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ
СХЕМА V



МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



ПРИМЕЧАНИЕ: В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ.

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

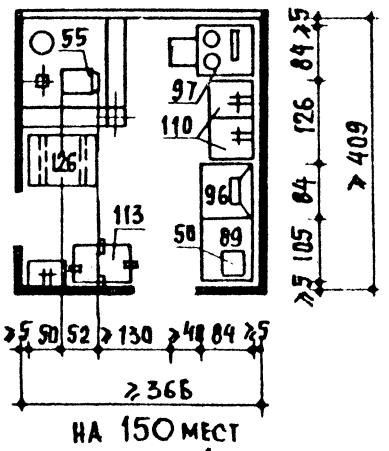
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI
$П_1$	120	124	122	—	122	120	122
$П_2$	130	—	—	—	—	—	—
$П_3$	100	—	100	100	100	100	—
$П_4$	—	—	—	—	—	100	—

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

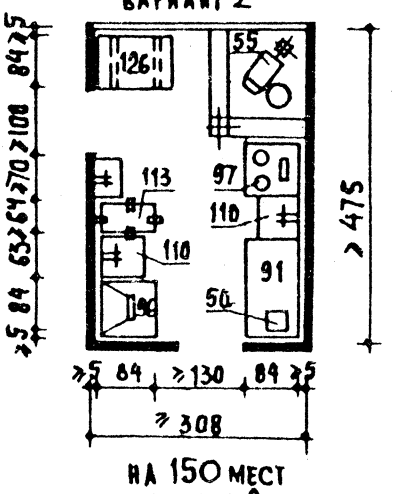
НАИМЕНОВАНИЕ	по (Н)иП	по схеме I	по схеме II	по (Н)иП	по схеме III	по (Н)иП	по схеме IV	по (Н)иП	по схеме V	по (Н)иП	по схеме VI
ПЛОЩАДЬ В $м^2$	30,0	29,0	28,0	28,0	26,9	37,0	37,0	40,0	39,6	30,0	20,6
ОБЪЕМ В $м^3$	126	121,8	117,6	113,4	109,2	155,4	153,3	168	161,7	126	120,1
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,10	0,07	0,07	0,09	0,09	0,08	0,08	0,06	0,06
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,42	0,41	0,39	0,28	0,27	0,39	0,38	0,34	0,32	0,25	0,24

ОВОЩНОЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

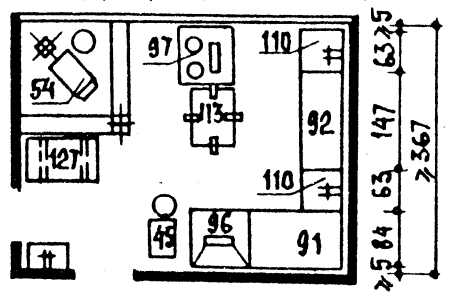
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



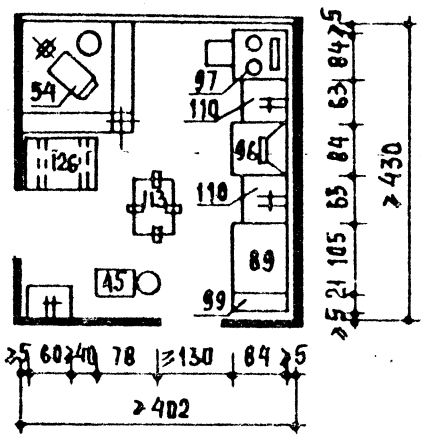
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



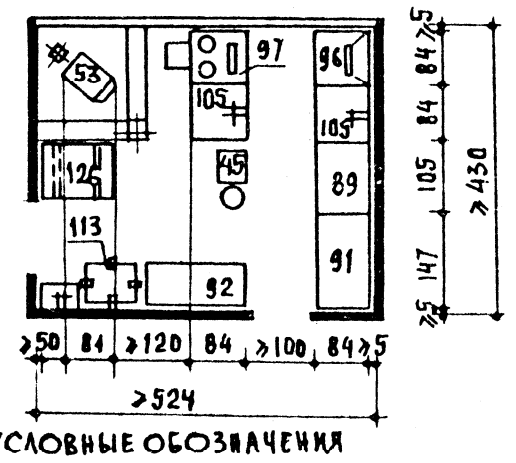
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



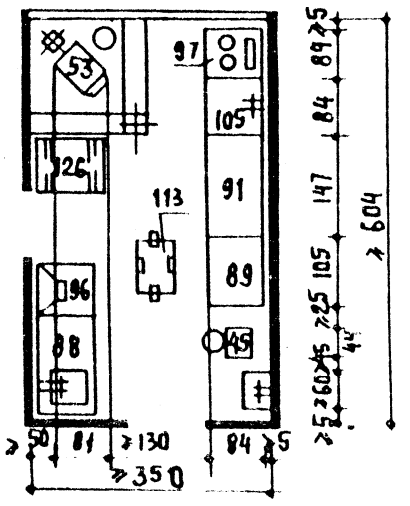
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

— РАКОВИНА

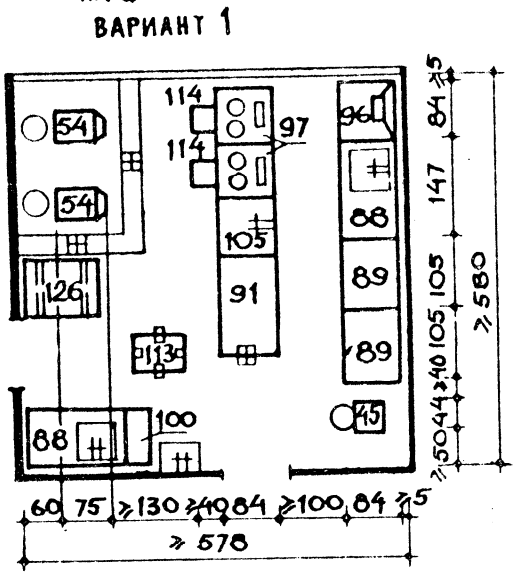
— ТРАП С ЛОТКОМ

Спецификация оборудования

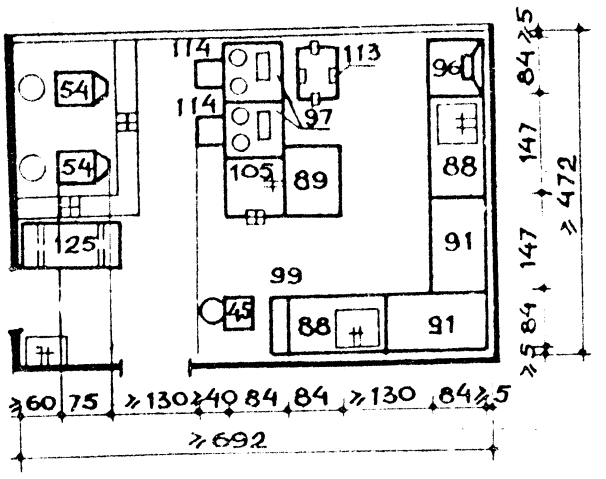
№ поз	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 100		150		200	
45	Универсальный привод	МУ-1000	-	-	1	1	1	1
54	Картофелечистка	МОК-250	-	-	1	1	-	-
53	Картофелечистка	МОК-500	-	-	-	-	1	1
97	Стол для дочистки картофеля со стулом	СПК	1	1	1	1	1	1
89	Стол производственный	СП.1050	1	-	-	1	1	1
91	Стол производственный	СП-1410	-	1	1	-	1	1
92		СП-1470	-	-	1	-	1	-
99	Секция вставка с гладким столом	ВСМ-210	-	-	-	1	-	-
96	Стол для чистки лука	СЛЛ	1	1	1	1	1	1
105	Ванна моечная	ВМ-1	-	-	-	-	2	1
110		ВМ-1А	2	2	2	2	-	-
50	Овощерезка	МРО-200	1	1	-	-	-	-
113	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	1	1	1	1	1	1
88	Секция стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	-	-	-	-	-	1
126	Подтоварник	ПТ-1А	1	1	-	1	1	1
127		ПТ-2А	-	-	1	-	-	-
55	Картофелечистка	МОК-16	1	1	-	-	-	-

ОВОЩНОЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

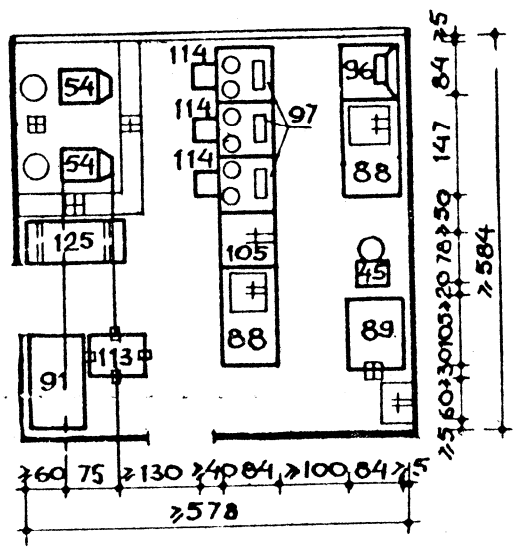
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



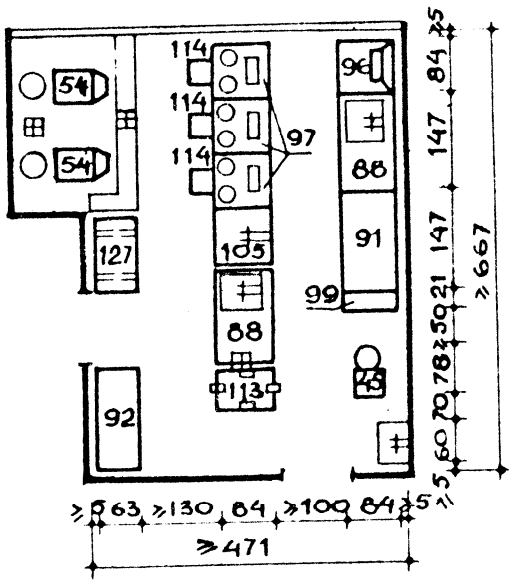
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

— РАКОВИНА

— ТРАП С ЛОТКОМ

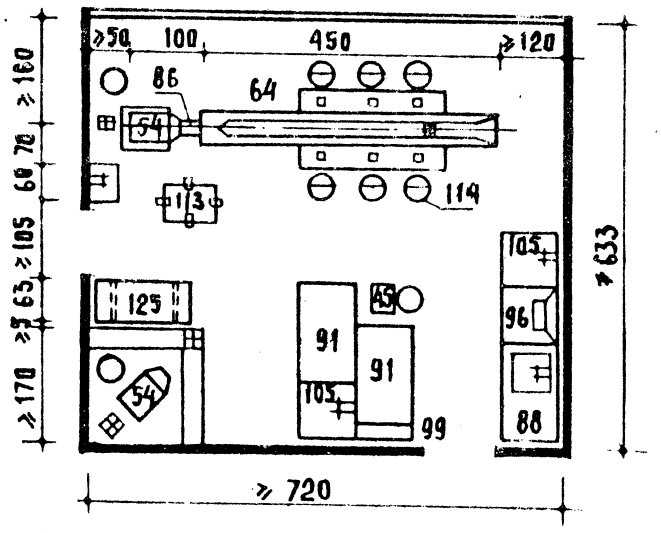
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 300	Вместимость 400	Количество шт.	
127	Подтоварник	ПТ-2А	–	–	–	1
45	Универсальный привод	МУ-1000	1	1	1	1
54	Картофелечистка	МОК-28	2	2	2	2
114	Стул	—	2	2	3	3
113	Ванна передвижная	ВПСМ	1	1	1	1
96	Стол для чистки лука	СПЛ	1	1	1	1
97	Стол для дочистки картофеля	СПК	2	2	3	3
89	Стол производственный	СП-1050	2	1	1	–

N поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 300	Вместимость 400	Количество шт.	
88	Стол с моечной ванной	СМВСМ	2	2	2	2
91	Стол производственный	СП-1470	1	2	1	1
92	Стол производственный	СП-1470а	–	–	–	1
105	Ванна моечная	ВМ-1	1	1	1	1
99	Вставка с гладким	ВСМ-210	–	1	–	1
100	Столом	ВСМ-420	1	–	–	–
126	Подтоварник	ПТ-2	1	–	–	–
125	Подтоварник	ПТ-1А	–	1	1	–

НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

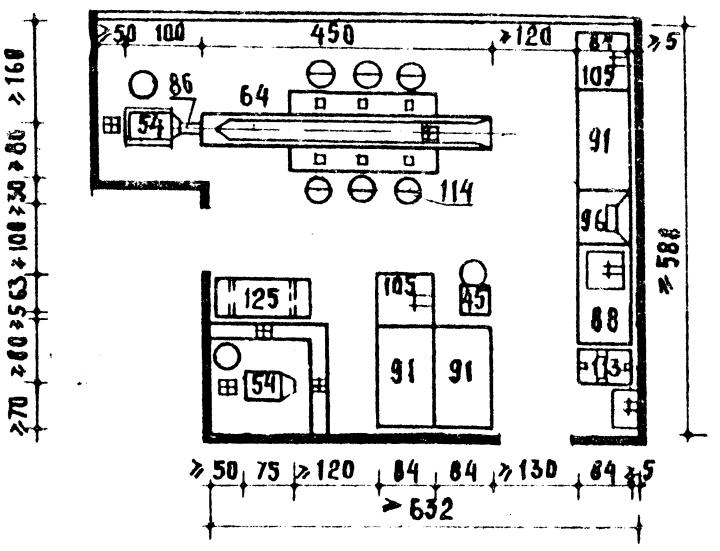


Условные обозначения

- раковина
- трап с лотком

НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 2



Спецификация оборудования

№ поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 500	
			Количество шт.	
64	Конвейер инспекции и дочистки	КИД-6	1	1
114	Стул	ПАСК-С	6	6
54	Картофелечистка	МОК-28	2	2
45	Универсальный привод	МУ-1000	1	1
105	Ванна моечная	ВМ-1	2	2
88	Стол со встроенной моечной ванной.	СМВСМ	1	1

№ поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 500	
			Количество шт.	
113	Ванна моечная передвижн	ВПСМ	1	1
96	Стол для чистки лука	СПА	1	1
91	Стол производственный	СП-1470	2	3
125	Подтварник	ПТ-1А	1	1
99	Вставка с гладким столом	ВСМ-210	1	—
86	Течка	—	1	1

ОВОЩНОЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

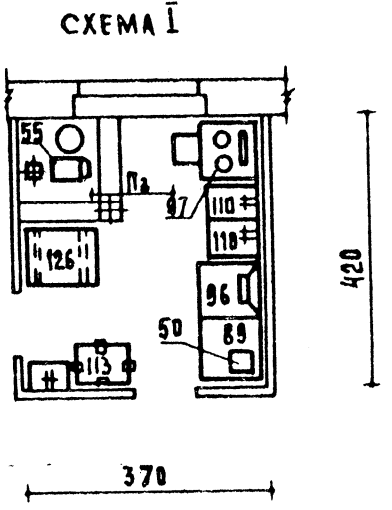
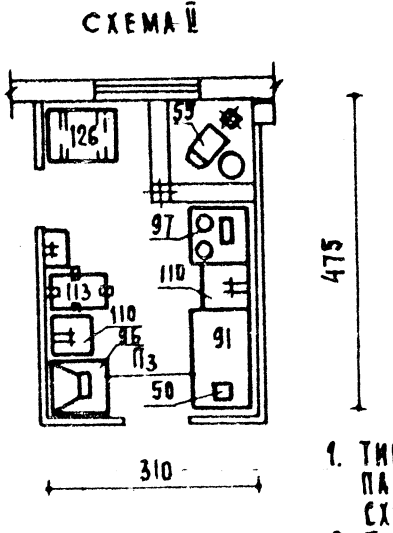


СХЕМА II



Примечание

1. Тип „А" - каркасно-панельные конструкции схемы II, IV, VI
2. Тип „Б" - кирпичные продольные стены схемы I, III, V

НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

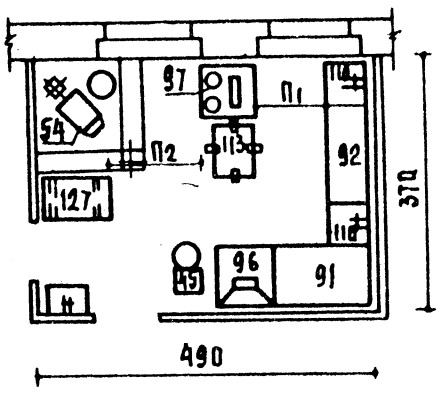
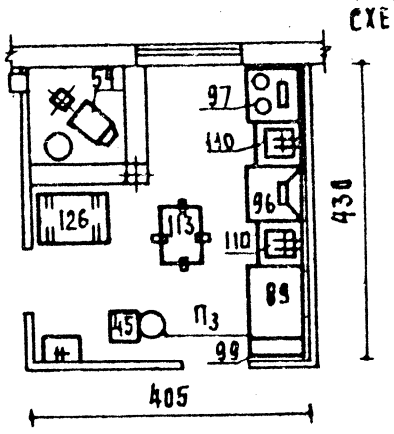


СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

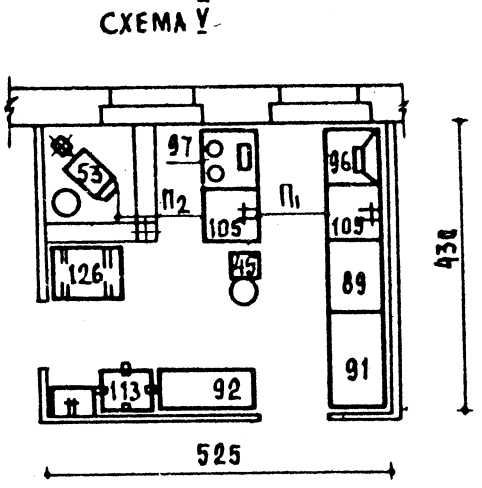
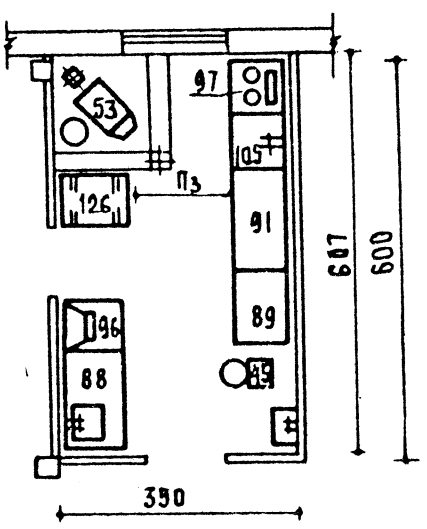


СХЕМА VI



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

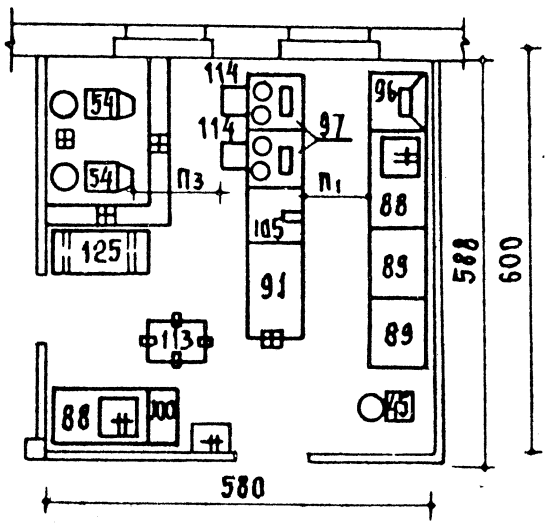
НАИМЕНОВАНИЕ	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме I	по схеме II	по схеме III
ПЛОЩАДЬ В М.^{2}	14.0	15.5	14.7	18.0	18.1	17.4	22.0	22.5	21.2
ОБЪЕМ В М.^{3}	46.2	51.1	48.5	59.4	59.7	57.4	72.6	74.2	59.9
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М.^{2}	0.14	0.15	0.15	0.12	0.12	0.12	0.11	0.11	0.18
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М.^{3}	0.46	0.49	0.48	0.39	0.39	0.38	0.36	0.37	0.35

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

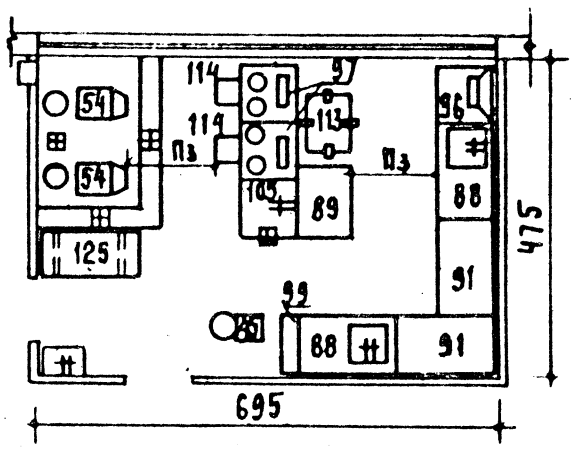
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.						
	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII
$П_1$	100	—	—	100	—	100	—
$П_2$	120	—	—	120	—	120	—
$П_3$	130	130	132	—	133	—	130

ОВОЩНОЙ ЦЕХ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

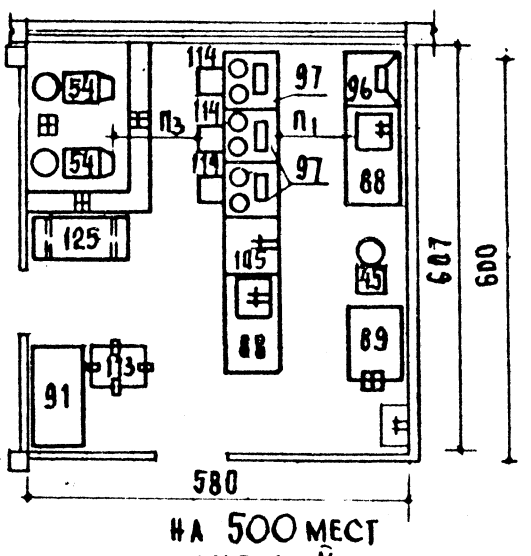
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



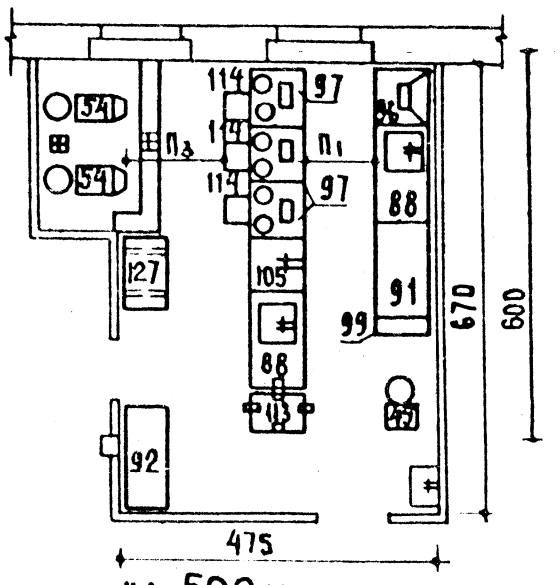
НА 300 МЕСТ
СХЕМА II



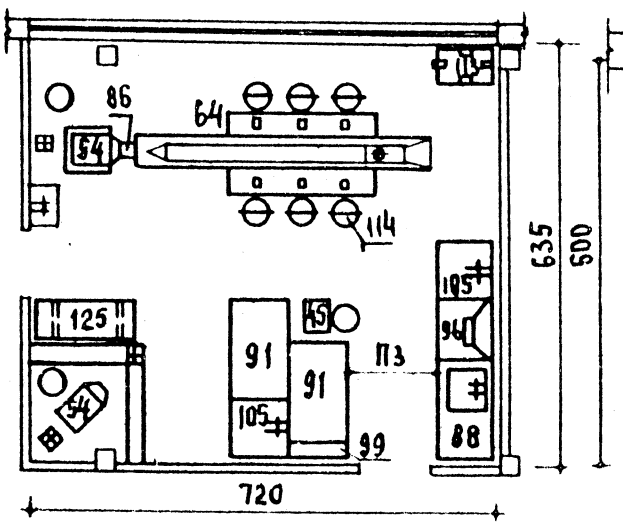
НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



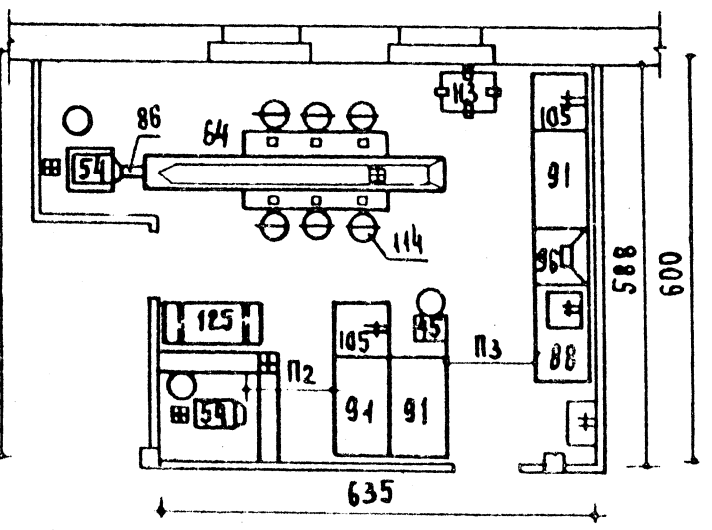
НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 500 МЕСТ
СХЕМА V



НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI



Основные показатели

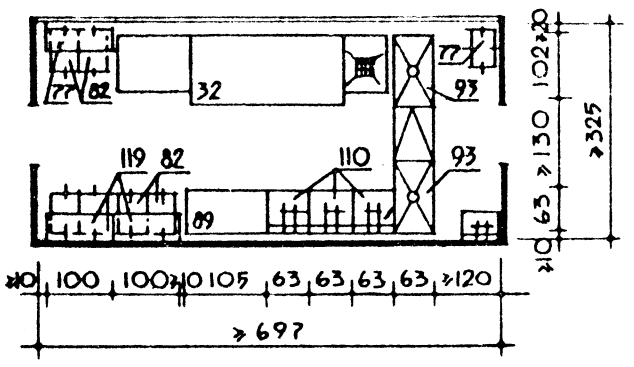
Наименование	По схеме I	По схеме II	По схеме III	По схеме IV	По схеме V	По схеме VI	По схеме VII	По схеме VIII	По схеме IX
площадь в м²	33,0	34,1	33,0	35,0	35,2	34,2	38,0	45,8	40,7
объем в м³	108,9	112,5	108,9	115,5	115,5	116,1	125,4	148,5	134,3
площадь на 1 место	0,11	0,11	0,11	0,09	0,09	0,09	0,08	0,09	0,08
объем на 1 место	0,36	0,37	0,36	0,29	0,29	0,28	0,25	0,29	0,27

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

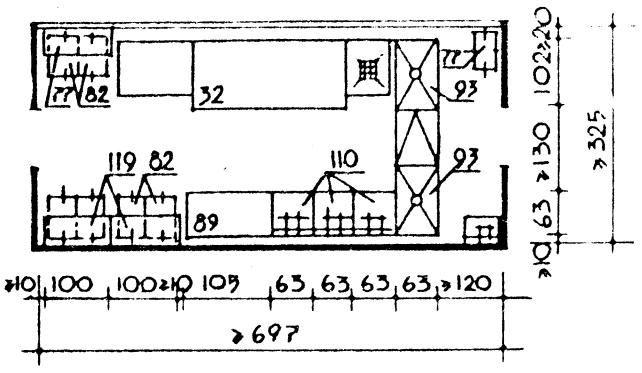
Условные обозначения проходов	Размеры в см. По форме	По схеме I	По схеме II	По схеме III	По схеме IV	По схеме V	По схеме VI
П1	100	101	–	100	100	–	–
П2	120	-	–	–	–	–	122
П3	130	131	132	130	130	130	131

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

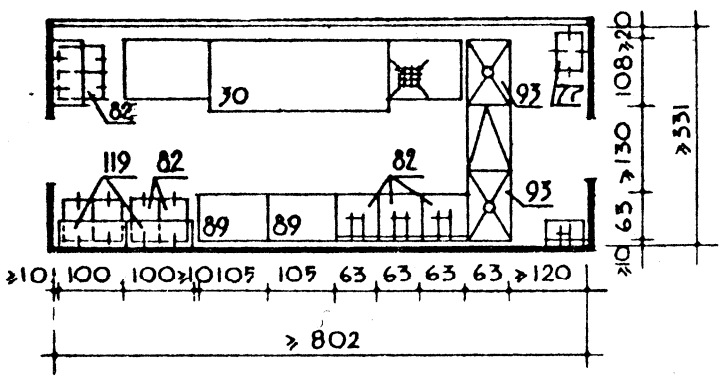
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

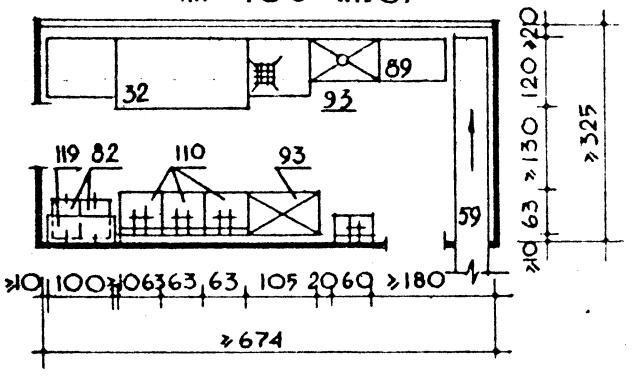


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

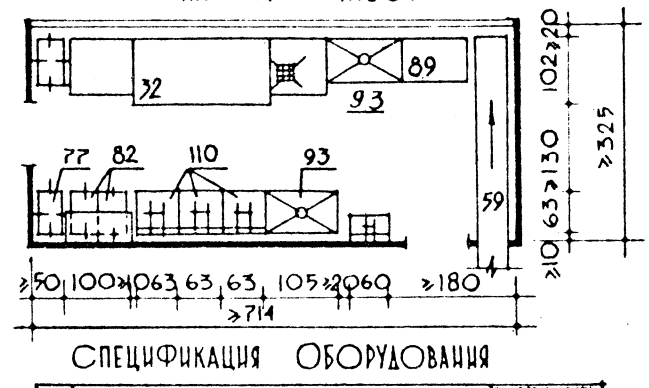
	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 100	150	200
		КОЛ-ВО		
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77	ТЕЛЕЖКА Д/ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050А	1	1	2
93	СТОЛ Д/СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110	ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
119	ШКАФ ПОДВ. Д/ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	3	3	3
82	ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-20Т	6	6	6
	ПРОХОДНОЙ ПРИЛАВОК	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

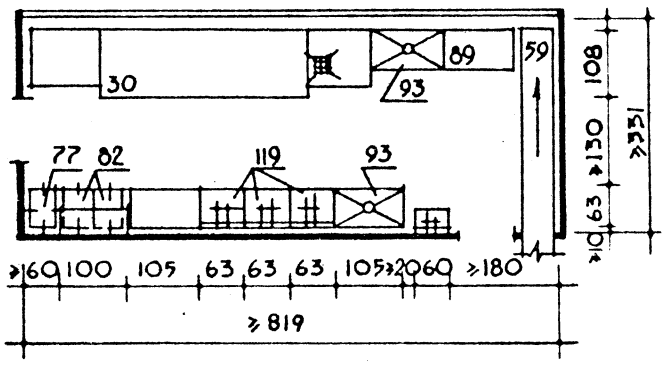
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

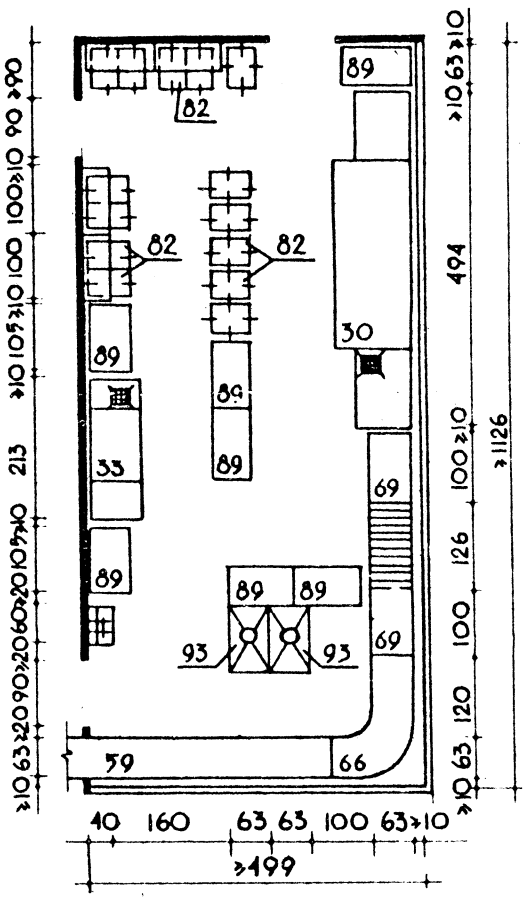


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 100	150	200
		КОЛ-ВО		
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	—	—	1
32	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1	1	—
77	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	—	2
82	ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТАРЕЛОК ЛПС-20Т	2	4	3
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
110	ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3	3	3
59	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖ	1	1	1
119	ШКАФ Д/ХРАН. ПОСУДЫ ПОДВЕСНОЙ ШПП	1	1	1

С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

НА 300 МЕСТ

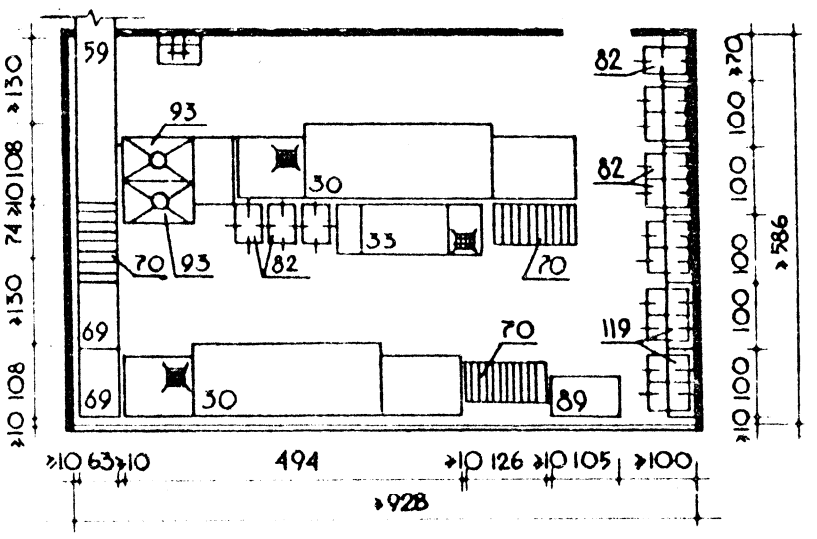


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

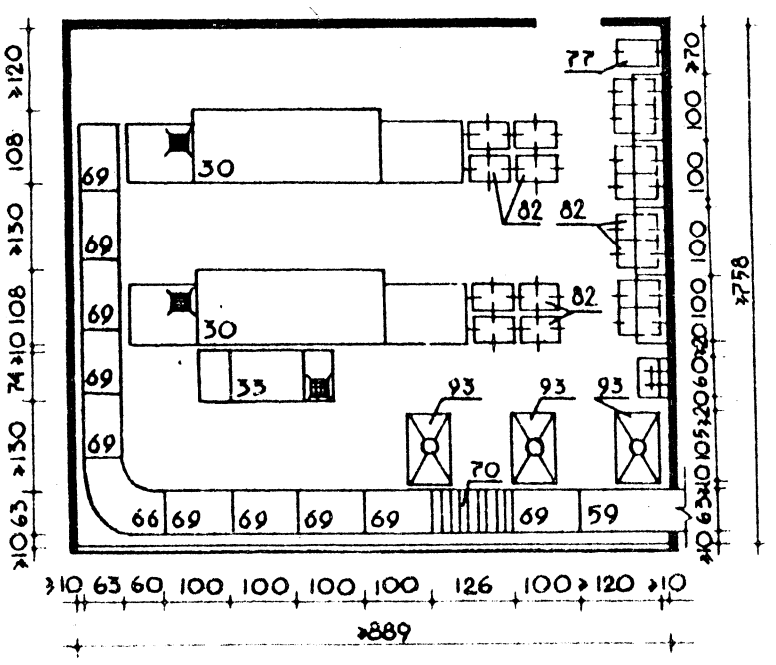
ТРАП

РАКОВИНА

НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ

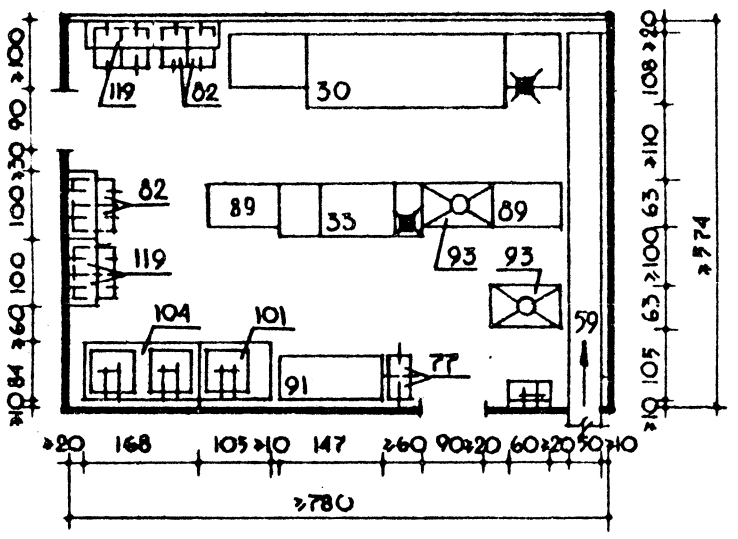


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

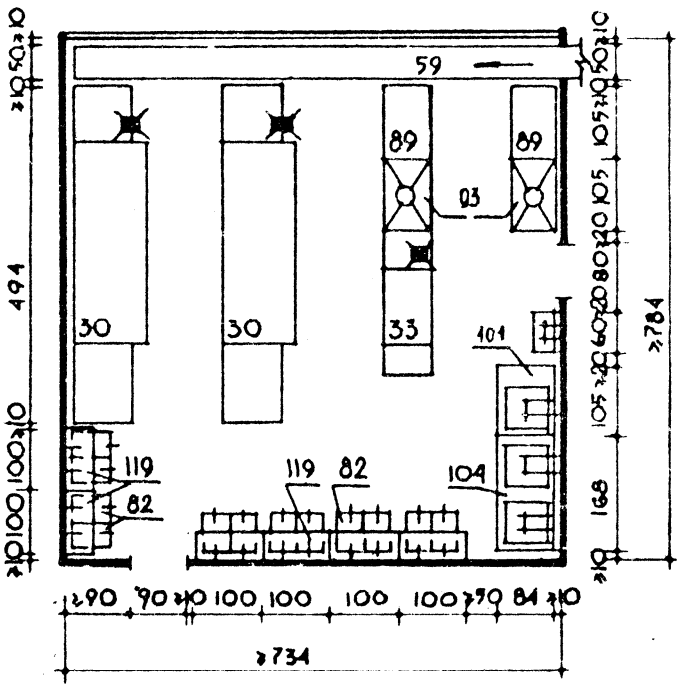
NN п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 300	400	500
		КОЛ-ВО		
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
33	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	3
69	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	7	2	—
119	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	4	6	4
77	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
82	ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТРОЙСТВОМ Д/ТАРЕЛОК	7	8	8
81	ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/СТАКАНОВ	4	6	6
70	РОЛЬГАНГ РМ	1	2	2
66	СЕКЦИЯ ПОВОРОТНАЯ ТСП-0,5	1	—	1
69	СЕКЦИЯ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ТСП-0,5	2	4	7
59	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ТСА	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ

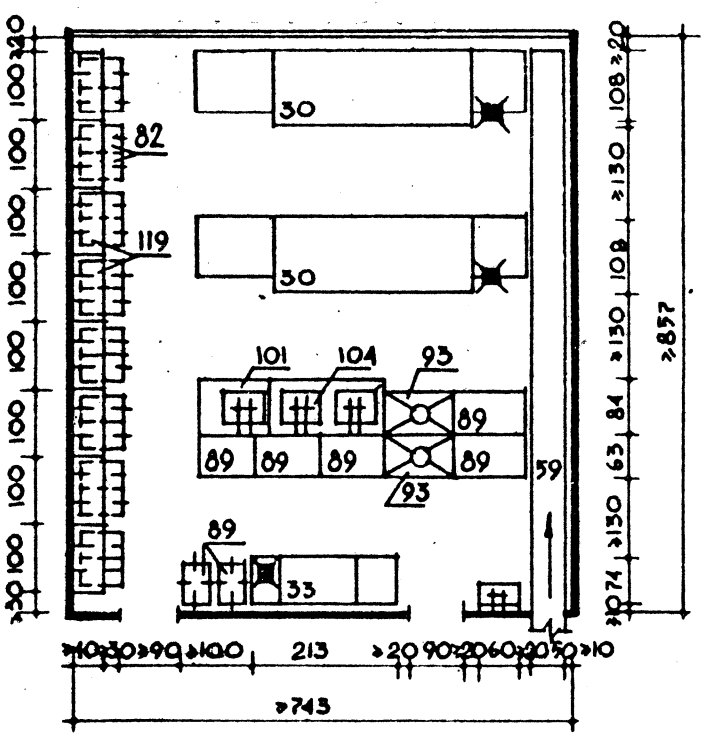


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

ТРАЯ

НА 500 МЕСТ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ 300	400	500
		КОЛ-ВО ОБОР.		
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
33	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
77	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2	5
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	—	—
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
104	ВАННА МОЕЧНАЯ 2-Я ГНЕЗДНАЯ ВМ-2СМ	1	1	1
101	ВАННА МОЕЧНАЯ 1 ГНЕЗДНАЯ ВМ-1СМ	—	1	2
119	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	1	6	8
82	ТЕЛЕЖКА С ВЫН. УСТР. Д/ТЕЛЕЖЕК АПС-20	8	12	16
59	ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ	1	1	1

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

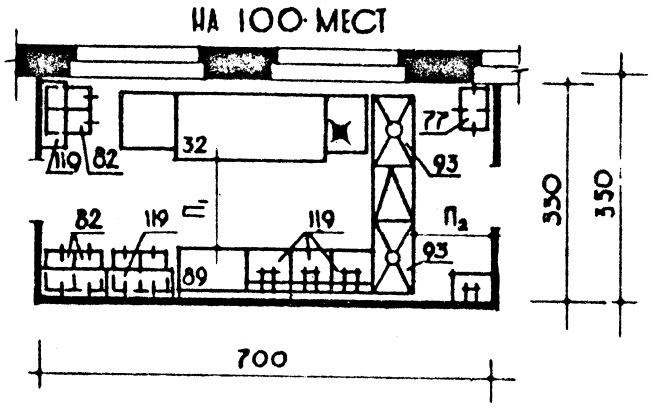


СХЕМА II НА 150 МЕСТ

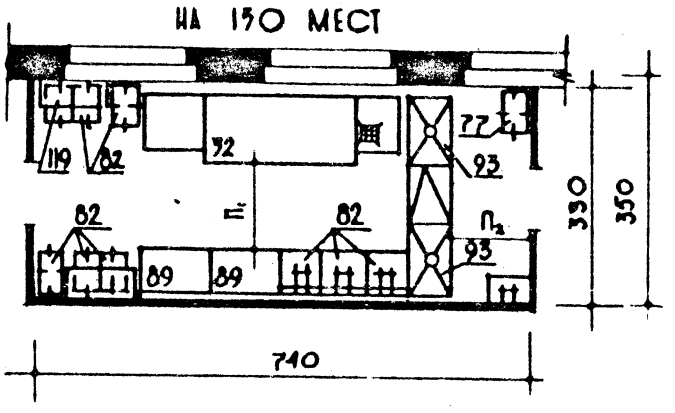
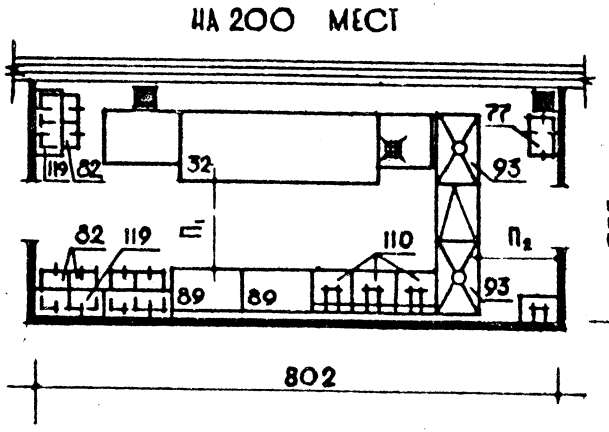


СХЕМА III НА 200 МЕСТ



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI
$П_1$	130	130	130	130	130	130	130
$П_2$	120	120	120	120	—	—	—

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

СХЕМА IV НА 100 МЕСТ

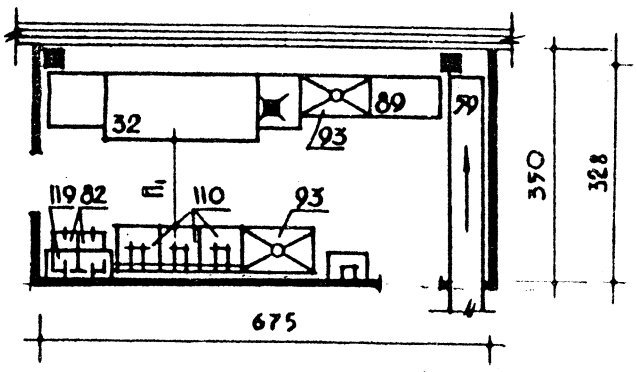


СХЕМА V НА 150 МЕСТ

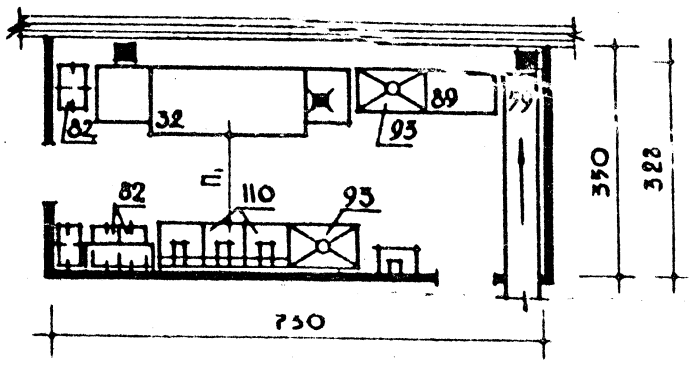
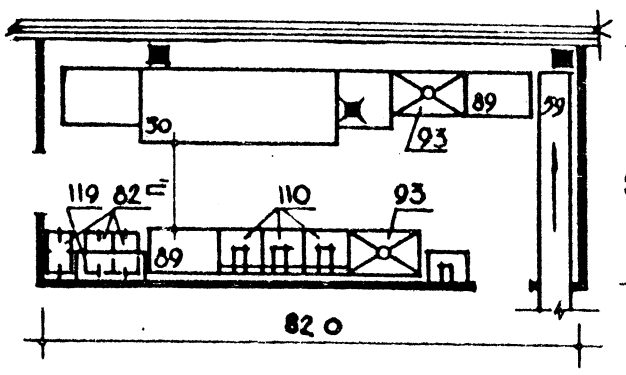


СХЕМА VI НА 200 МЕСТ

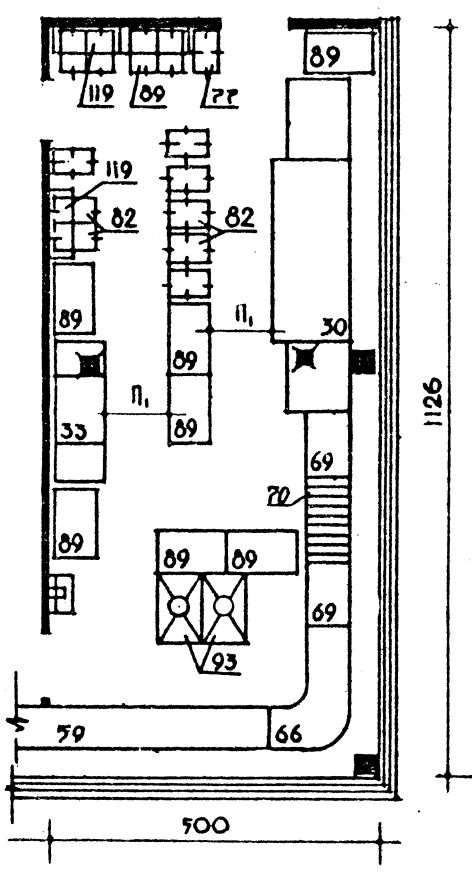


ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

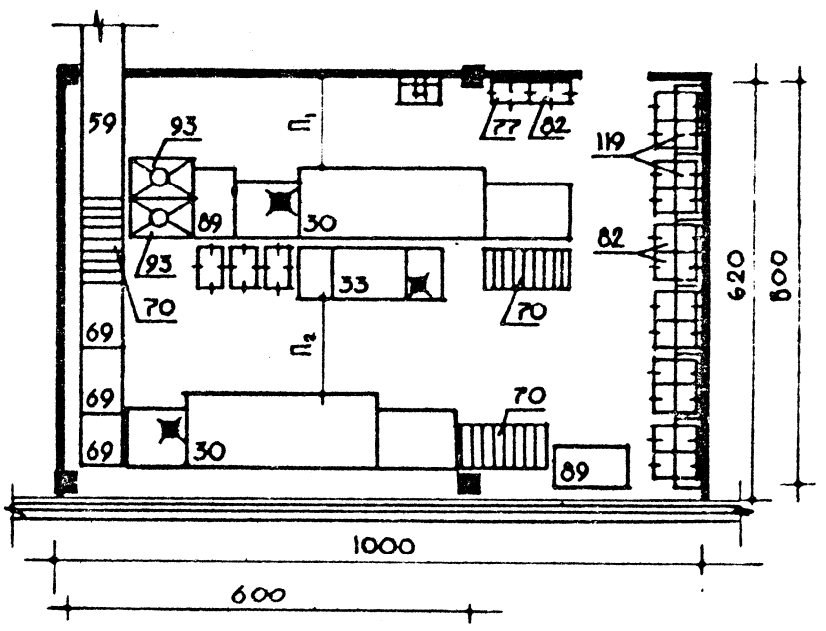
НАИМЕНОВАНИЕ	(СНиП)	ПО СХЕМЕ I	(СНиП)	ПО СХЕМЕ II	(СНиП)	ПО СХЕМЕ III	(СНиП)	ПО СХЕМЕ IV	(СНиП)	ПО СХЕМЕ V	(СНиП)	ПО СХЕМЕ VI
ПЛОЩАДЬ В М²	24	23	26	24	28	26,4	24	23	26	25	38	28
ОБЪЕМ В М³	79,2	76	85,8	79	92,4	87,1	79,2	76	85,8	82,5	125,4	92,4
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,24	0,23	0,17	0,15	0,14	0,13	0,24	0,23	0,17	0,16	0,19	0,14
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,79	0,76	0,57	0,53	0,46	0,43	0,79	0,76	0,57	0,55	0,63	0,46

С КОМЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

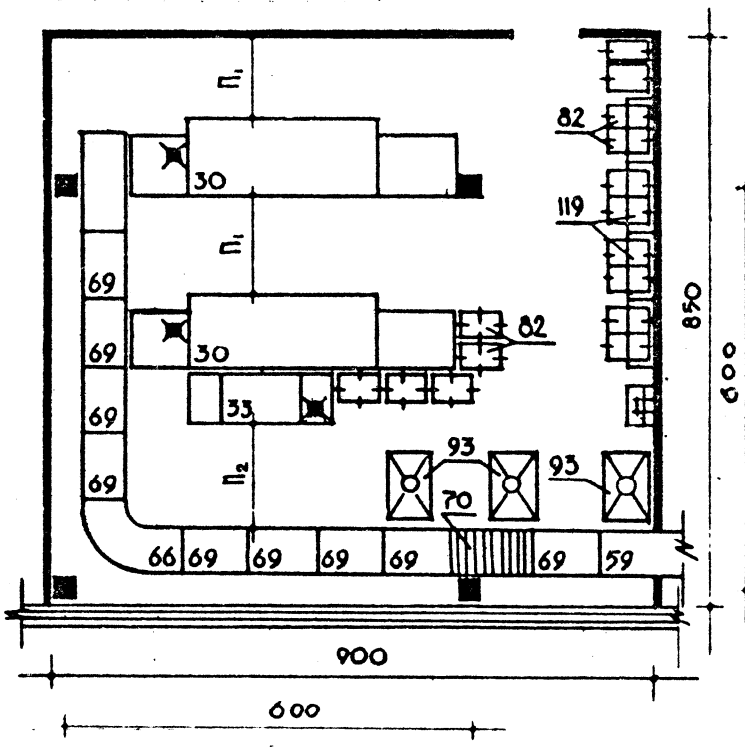
НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



НА 500 МЕСТ СХЕМА III



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

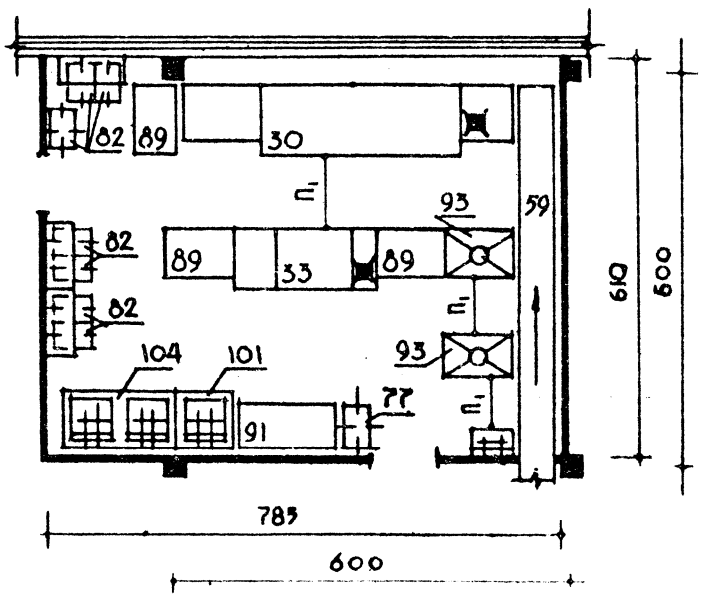
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III
$П_1$	110	110	110	190
$П_2$	130	—	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

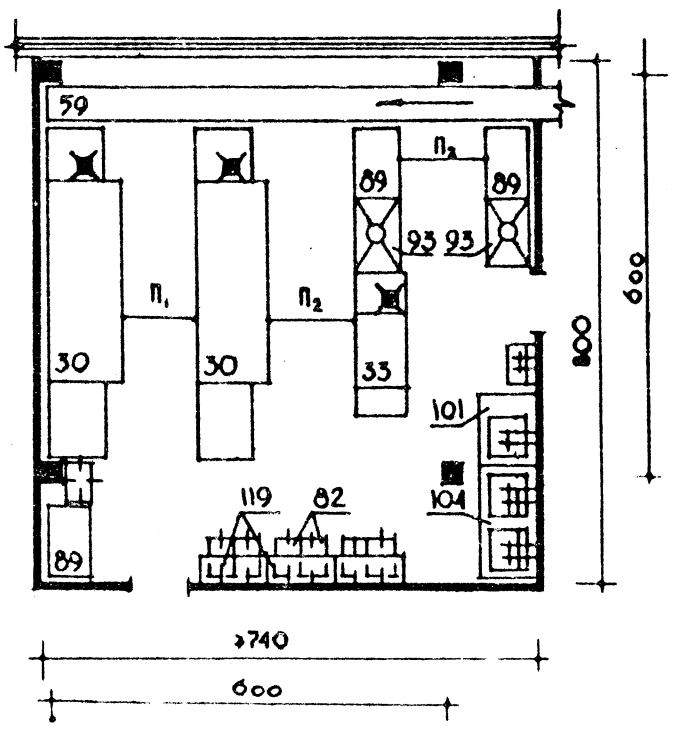
НАИМЕНОВАНИЕ	по (НиП)	по схеме I	по (НиП)	по схеме II	по (НиП)	по схеме III
ПЛОЩАДЬ В $М^2$	60	56	64	62	78	77
ОБЪЕМ В $М^3$	252	235	269	260	328	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,19	0,16	0,15	0,16	0,15
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,83	0,78	0,67	0,64	0,66	0,65

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАНОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

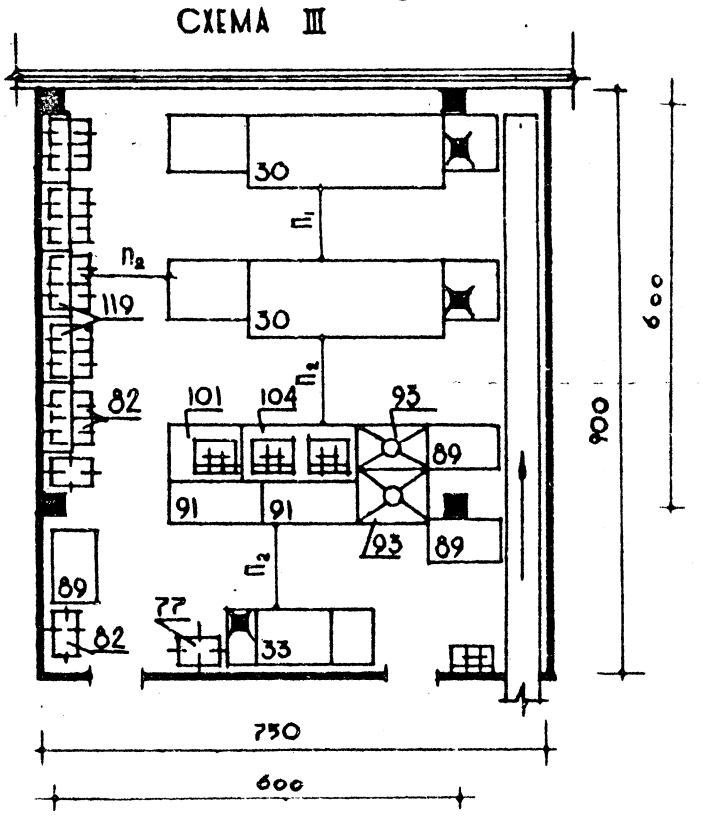
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

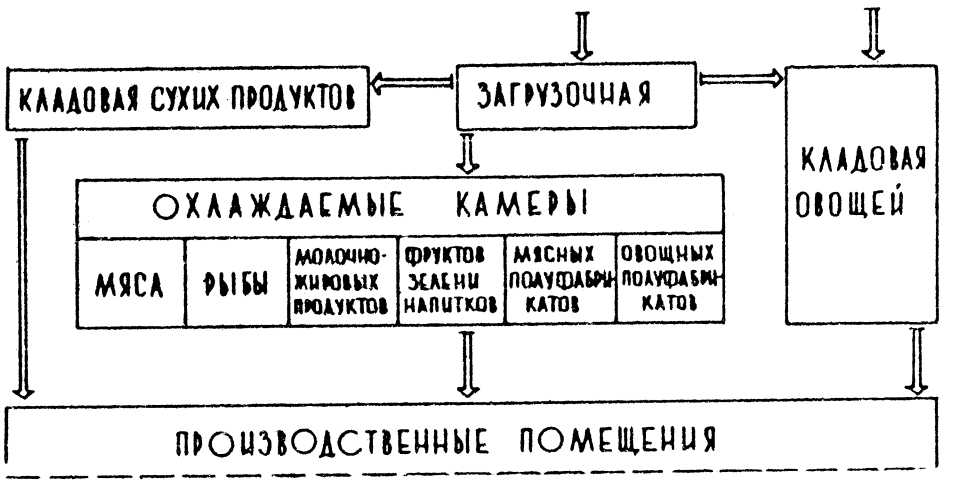
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по (НиП)	по СХЕМЕ I	по СХЕМЕ II	по СХЕМЕ III
$П_1$	110	110	110	110
$П_2$	130	130	130	130

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по (НиП)	по СХЕМЕ I	по (НиП)	по СХЕМЕ II	по (НиП)	по СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В $М^2$	60	46.6	64	58.4	78	66
ОБЪЕМ В $М^3$	252	196	268	245.3	327.6	277
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0.15	0.16	0,15	0.16	0.13
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.80	0.65	0.67	0.60	0.65	0.55

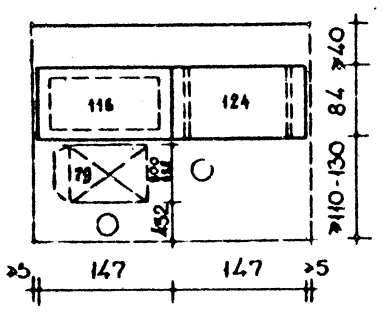
СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

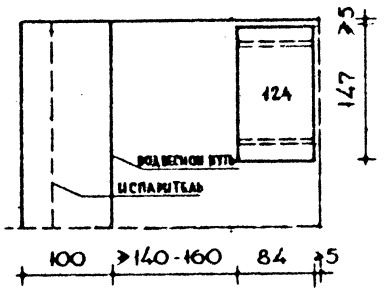


ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ:

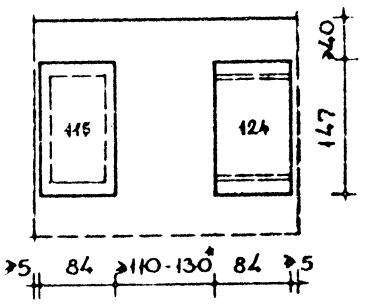
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛАЖАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ-ИСПАРИТЕЛЕМ



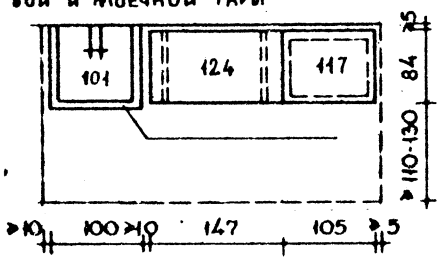
НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ И НА ПОДТОВАРНИКАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



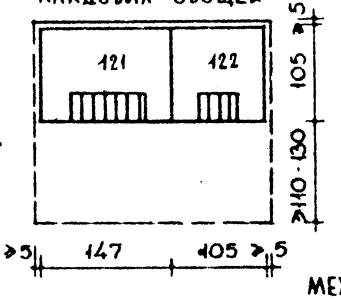
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛАЖАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



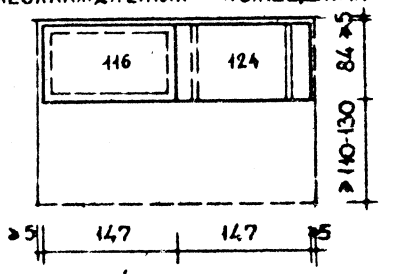
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ



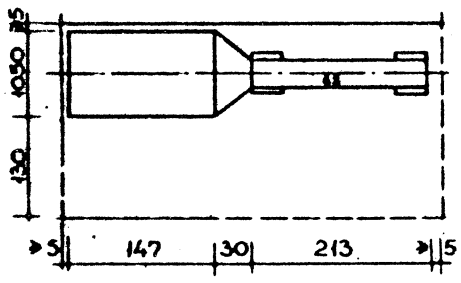
ОВОЩЕЙ В ЯЩИКАХ В КЛАДОВЫХ ОВОЩЕЙ



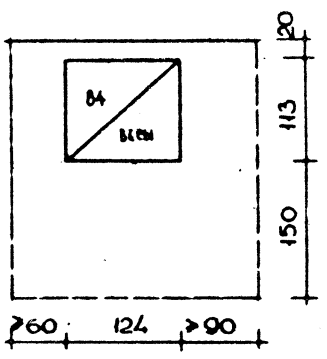
ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



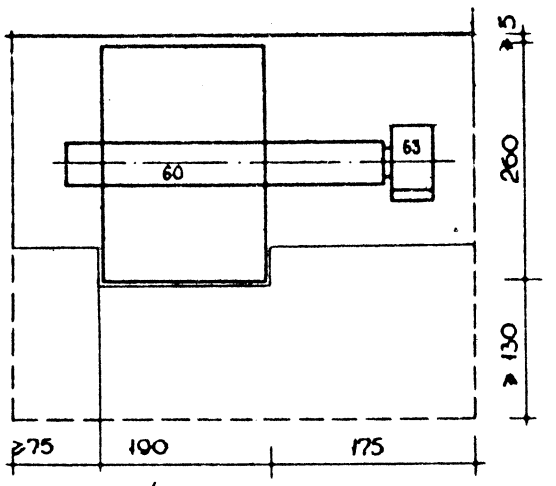
МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА НАКЛОН.



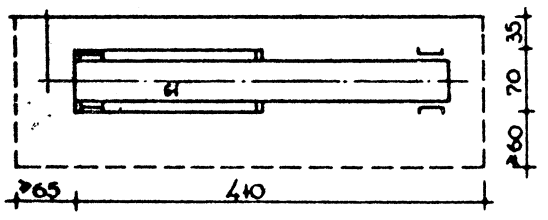
ВЗВЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ



МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА БУНКЕРА ТР-65-Т А. ЭЛЕВАТОРА СЕКЦИОННОГО ЭВС-1500/II-К



ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ ТР-РА -922



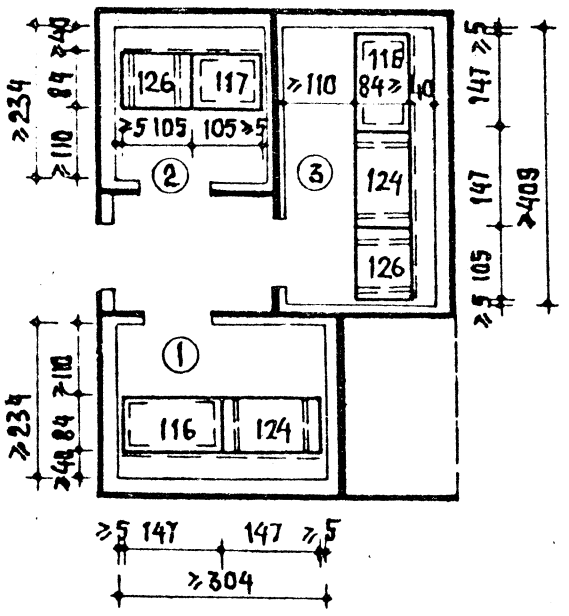
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ.
2. РАЗМЕР ПРОХОДА -130 ОТНОСИТСЯ К СТОЛОВЫМ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ.
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 СМ

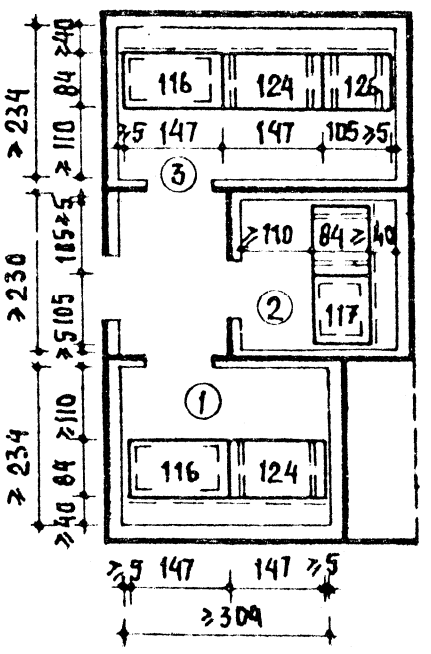
СТОЛОВЫЕ

ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

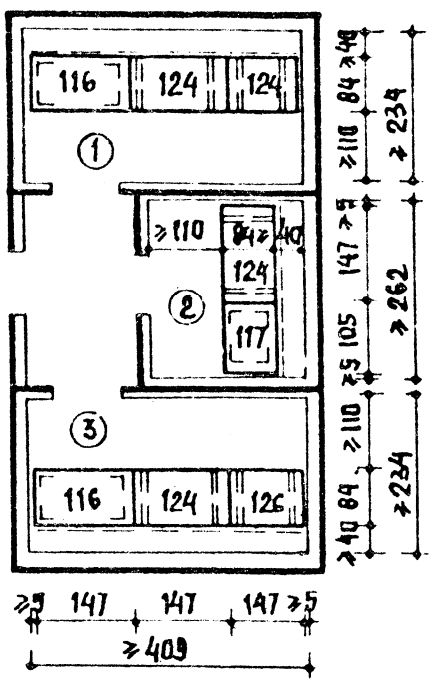
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



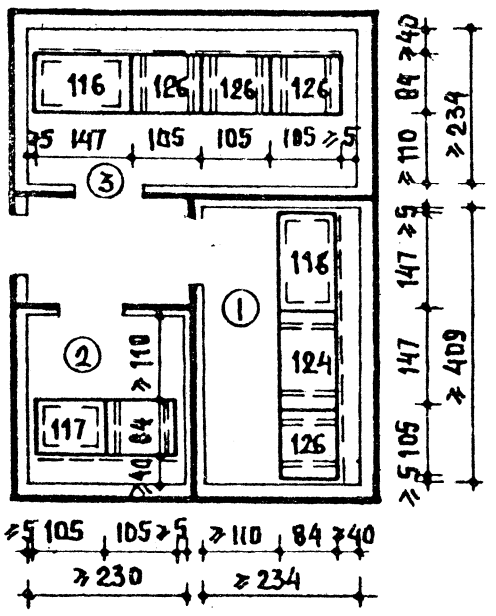
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



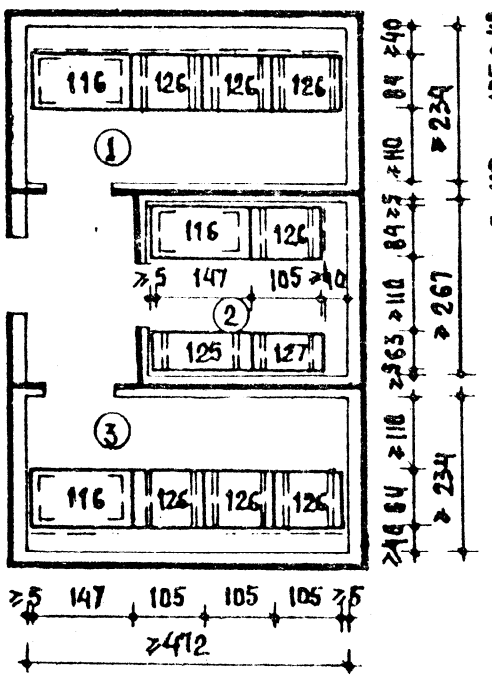
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



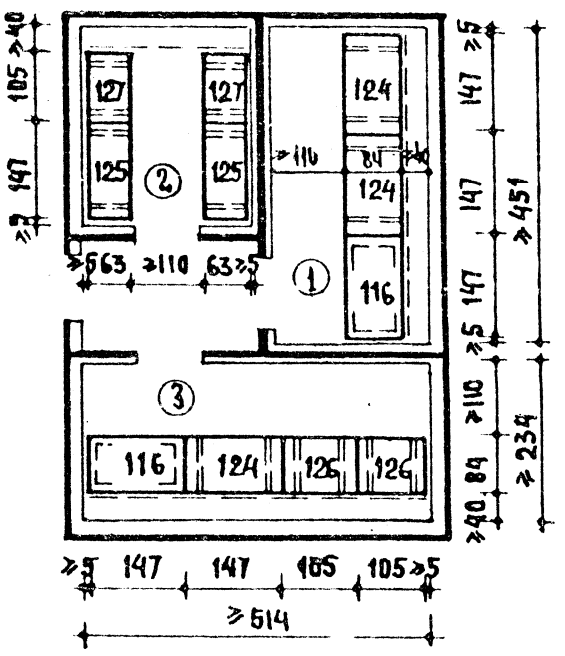
НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



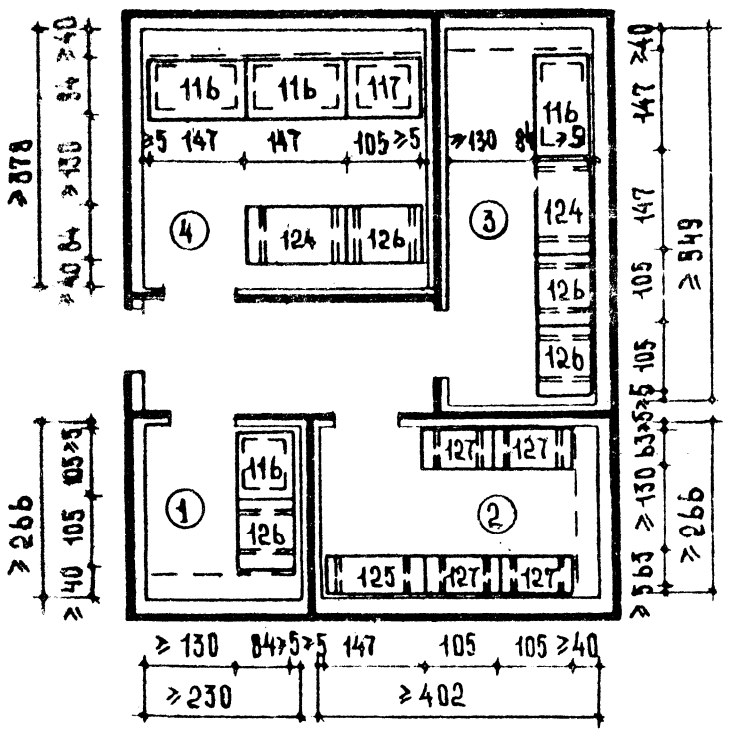
Спецификация оборудования

NN поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 100		150		200	
			Количество шт.					
116	Стеллаж производственный	СПС-1	2	2	2	2	3	2
117	Стеллаж производственный	СПС-2	1	1	1	1	—	—
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	2	2	3	1	—	3
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	2	2	2	5	7	2
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	—	—	—	—	1	2
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	—	—	—	—	1	2
	Варианты		I	II	I	II	I	II

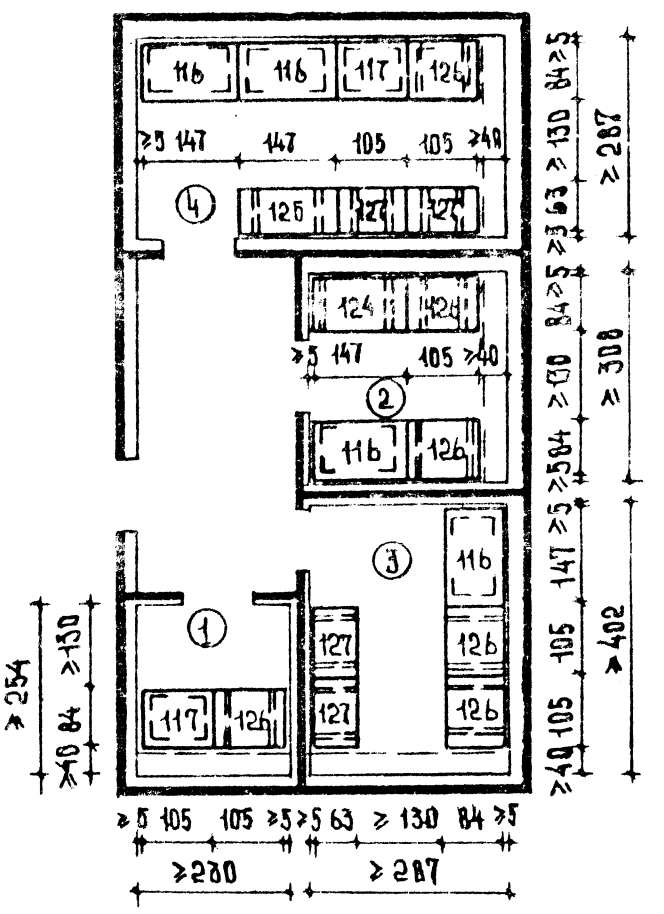
Экспликация охлаждаемых камер

1 - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов.
2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии.

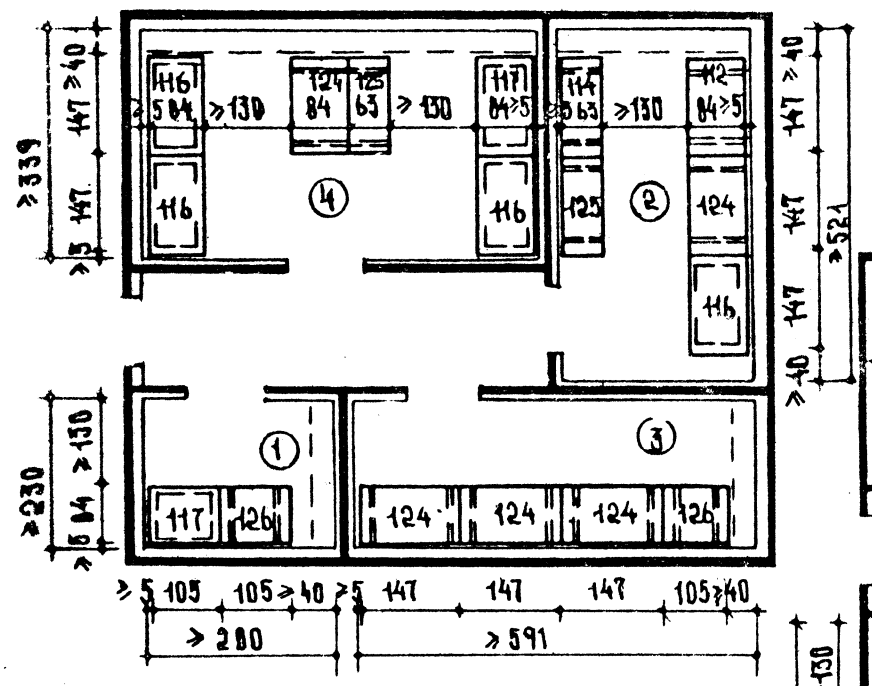
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



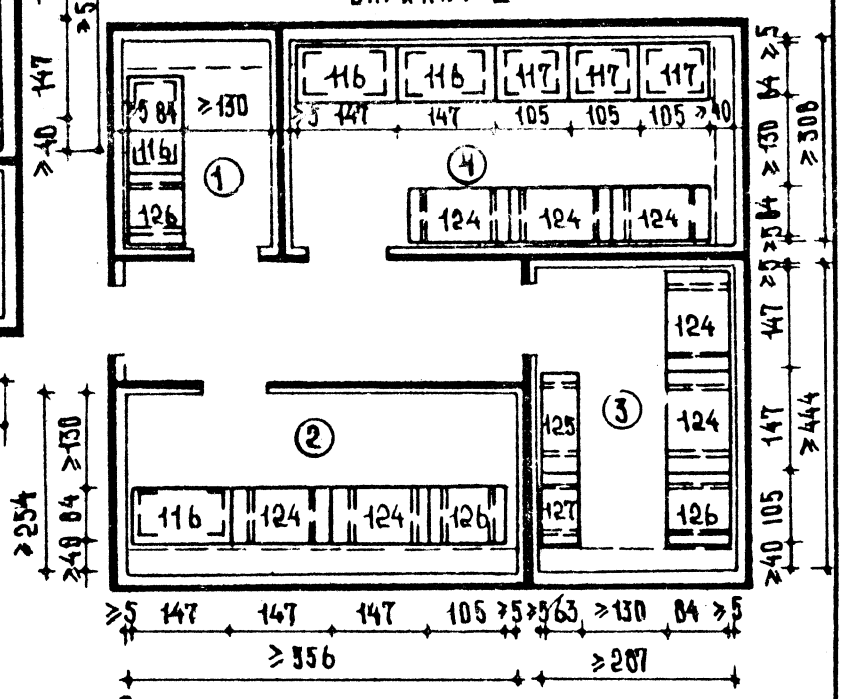
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



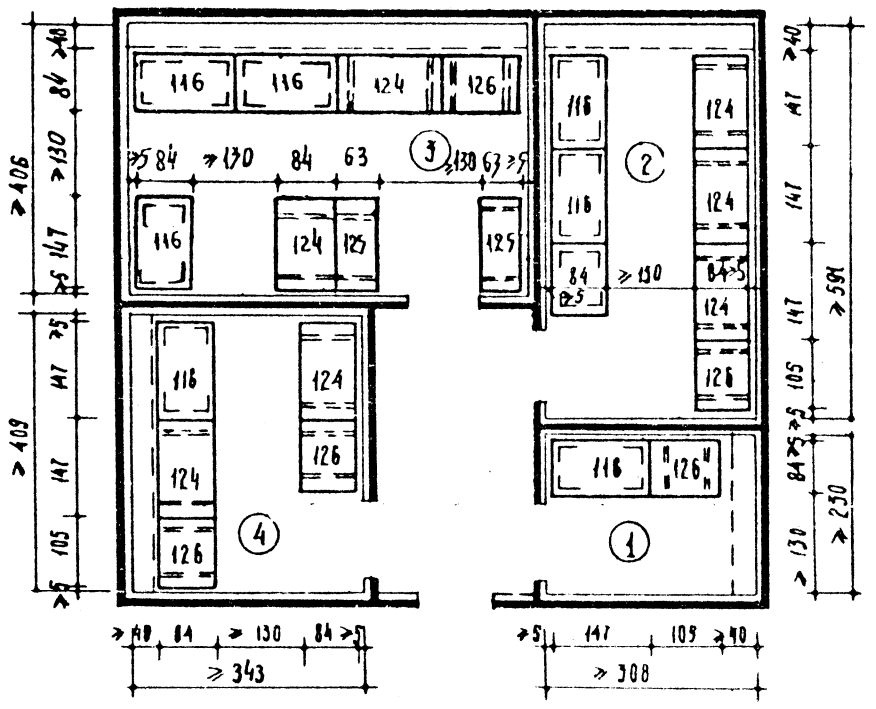
Спецификация оборудования

NN поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 300		Вместимость 400	
			количество шт.			
116	Стеллаж производственный	СПС-1	3	4	5	4
117	Стеллаж производственный	СПС-2	2	2	1	3
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	2	1	6	7
115	Подтоварник металлический	ПТ-2А	4	6	2	3
124	Подтоварник металлический	ПТ-1А	1	1	2	1
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	4	4	1	1
	Варианты		I	II	I	II

Экспликация охлаждаемых камер

1 – Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
2 – Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3 – Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
4 – Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

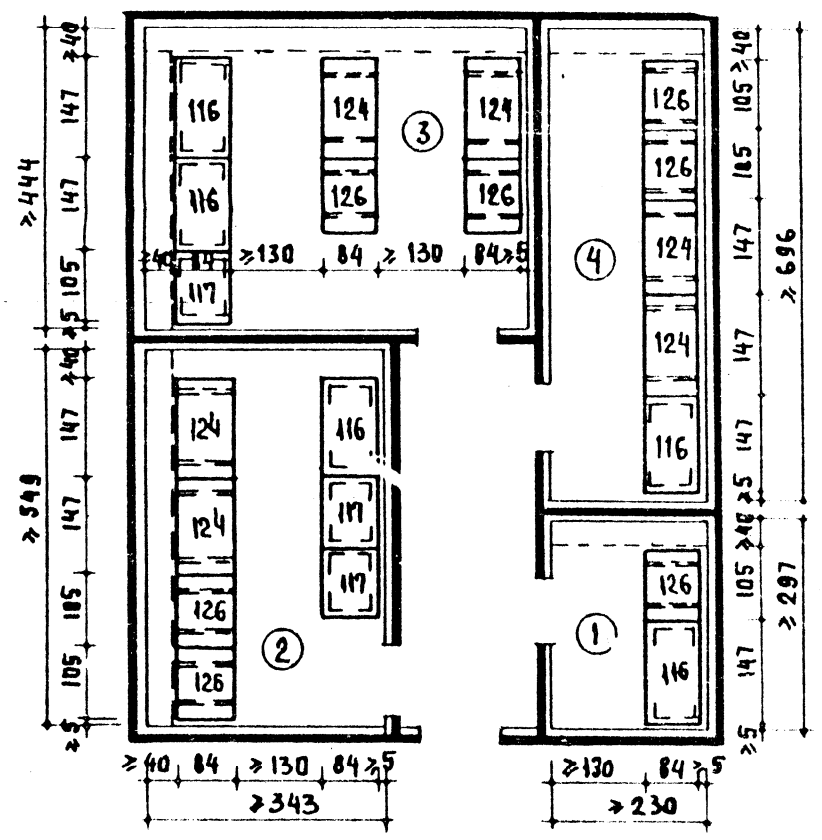
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



Экспликация охлаждаемых камер

1. Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов.
2. Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, напитков и овощей

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

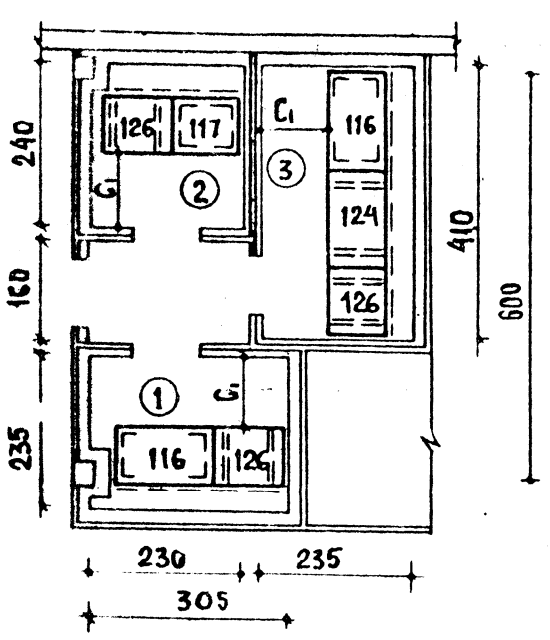


Спецификация оборудования

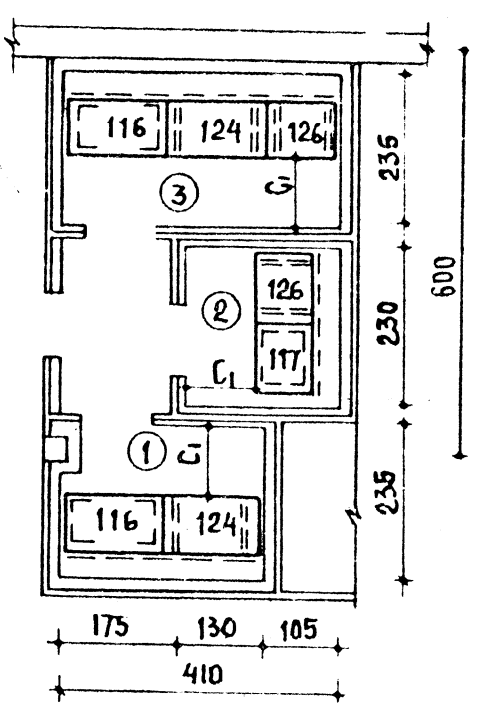
NN поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместим. 500 Количество шт.	
116	Стеллаж производственный	СПС-1	7	5
117	Стеллаж производственный	СПС-2	1	3
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	7	6
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	5	7
125	Подтоварник металлический	ПТ-2А	2	—

Варианты I II

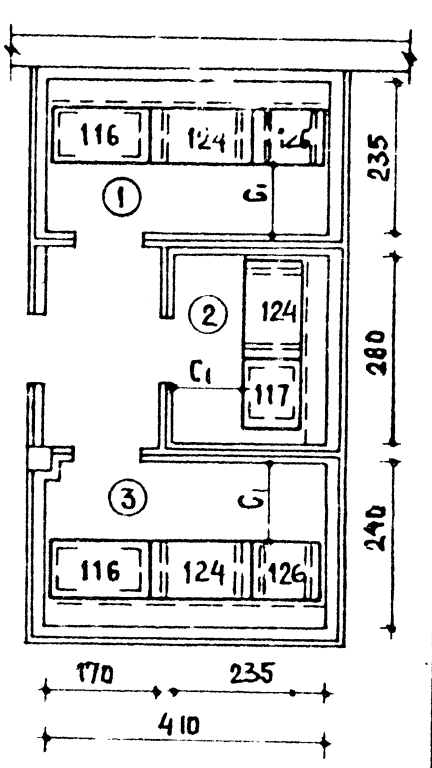
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



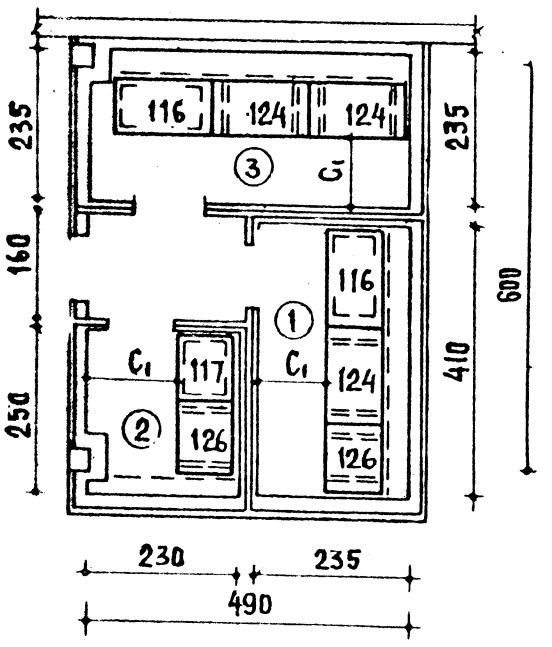
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



Экспликация
ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

① - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов
② - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
③ - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

Примечания

1. Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схемы I, IV
2. Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы II, III

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	По норме	Камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов. Размеры в см				Камера фруктов, ягод, напитков, овощей. Размеры в см				Камера молочных продуктов, жиров, гастрономии. Размеры в см			
		по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV
C1	110	111	111	111	111	116	111	111	141	111	111	116	111

Основные показатели

Наименование	Камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов						Камера фруктов, ягод, напитков, овощей						Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии					
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
Площадь в м²	7.0	7.2	7.2	9.0	9.6	9.4	5.0	5.5	5.3	6.0	6.6	6.1	9.0	9.6	9.6	10.0	9.8	11.5
Объем в м³	23.1	23.8	23.8	29.7	31.7	31.0	16.5	18.1	17.5	19.8	21.8	20.1	29.7	31.7	31.7	33.0	32.3	37.9
Площадь на 1 место в м²	0.07	0.07	0.07	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.09	0.09	0.09	0.07	0.06	0.08
Объем на 1 место в м³	0.23	0.23	0.23	0.19	0.20	0.20	0.16	0.18	0.17	0.13	0.14	0.13	0.29	0.31	0.31	0.22	0.20	0.25

НА 200 МЕСТ

Схема I

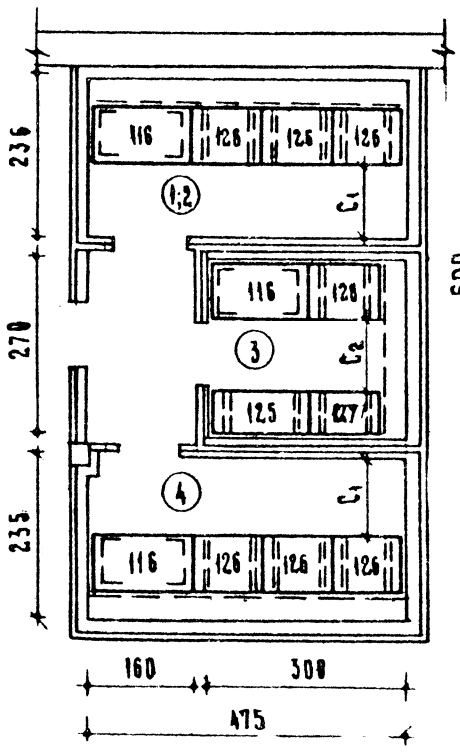
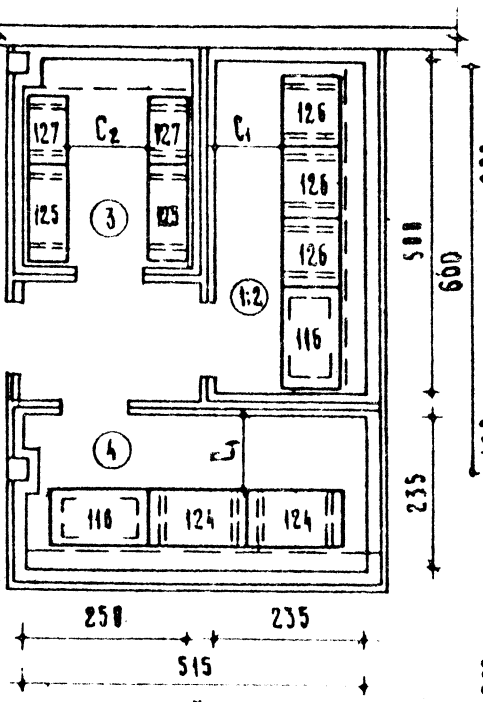
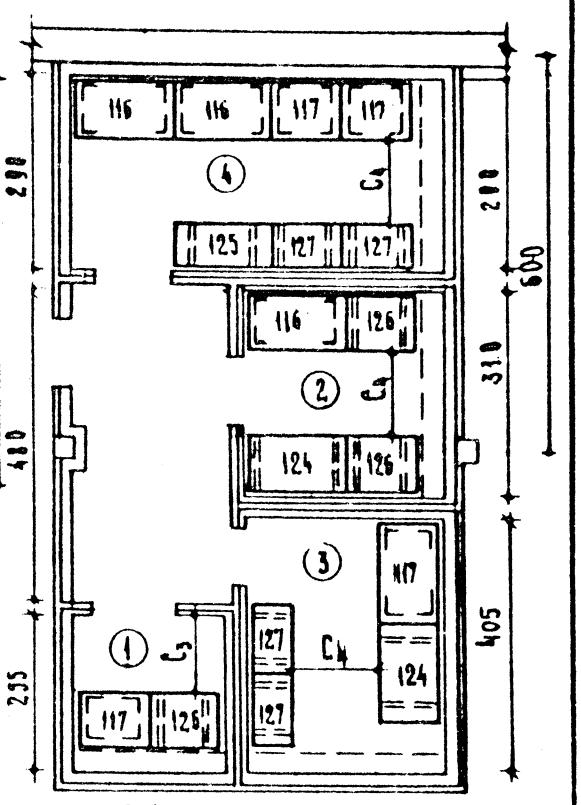


Схема II



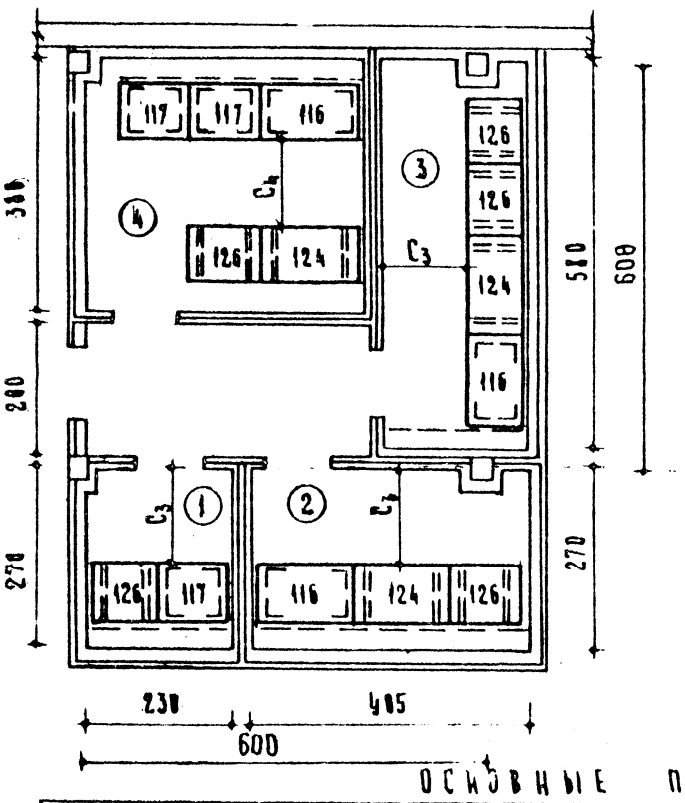
НА 300 МЕСТ

Схема III



НА 300 МЕСТ

Схема IV



Примечания:

1. Тип А - каркасно-панельные конструкции - схемы II, IV
2. Тип Б - кирпичные продольные стены - схемы I; III.

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР.

(1) - Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов.
(2) - Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов.
(3) - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
(4) - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии.

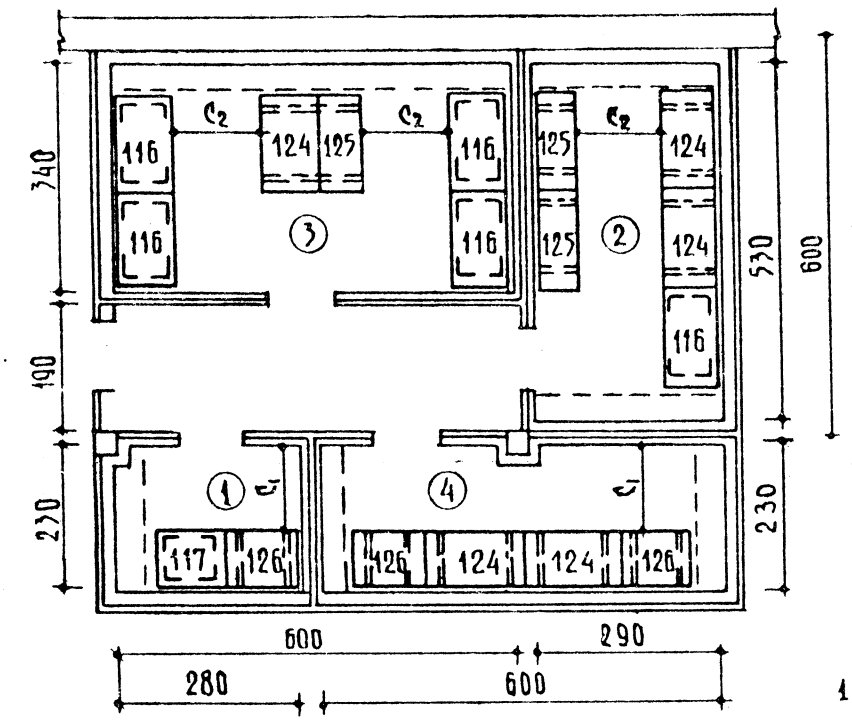
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	По норме	Камера мясных и рыбных п/ф				Камера овощных п/ф		Камера фруктов, ягод, напитков и овощей				Камера мол. пр-ов, жиров, гастрономии			
		Размеры в см													
		по норме		по схеме		по норме	по схеме	по норме		по схеме		по норме		по схеме	
		шир.	выс.	шир.	выс.	шир.	шир.	шир.	выс.	шир.	выс.	шир.	выс.	шир.	выс.
C_1	110	116	111	–	–	–	–	–	–	–	–	111	111	–	–
C_2	110	–	–	–	–	–		113	114	–	–	–	–	–	–
C_3	130	–	–	131	146	132	–	–	–	–	141	–	–	–	–
C_4	130	–	–	–	–	–	146	–	–	143	–	–	–	133	132

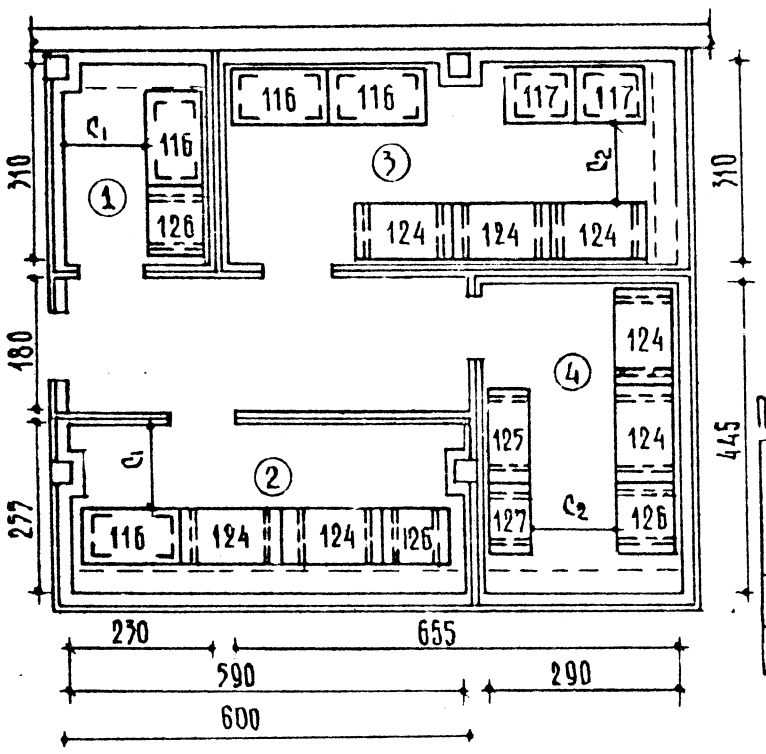
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	Камера мясных, рыбных и овощ. п/ф			Камера мясных и рыбных п/ф.			Камера овощных п/ф			Камера фруктов, ягод, напитков и овощей			Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии					
	по норме	по схеме I	по схеме II	по норме	по схеме III	по схеме IV	по норме	по схеме III	по схеме IV	по норме	по схеме I	по схеме II	по норме	по схеме III	по схеме IV	по норме	по схеме I	по схеме II
Площадь в $м^2$	11,0	11,2	11,7	6,0	5,8	6,2	10,0	9,3	10,9	8,0	8,1	7,8	11,0	12,1	12,3	11,0	11,0	12,2
Объем в $м^3$	36,3	36,3	38,6	19,8	19,5	20,5	33,0	30,7	35,9	26,4	26,7	25,7	36,3	39,9	40,5	36,3	36,3	40,3
Площадь на 1 место в $м^2$	0,06	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,05	0,06
Объем на 1 место в $м^3$	0,18	0,18	0,19	0,07	0,06	0,07	0,11	0,10	0,11	0,13	0,13	0,13	0,12	0,13	0,13	0,18	0,18	0,21

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



Примечания

1. Тип „А" - каркасно-панельные конструкции - схема II
2. Тип „Б" - кирпичные продольные стены - схема I

Экспликация охлаждаемых камер

1. Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
2. Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

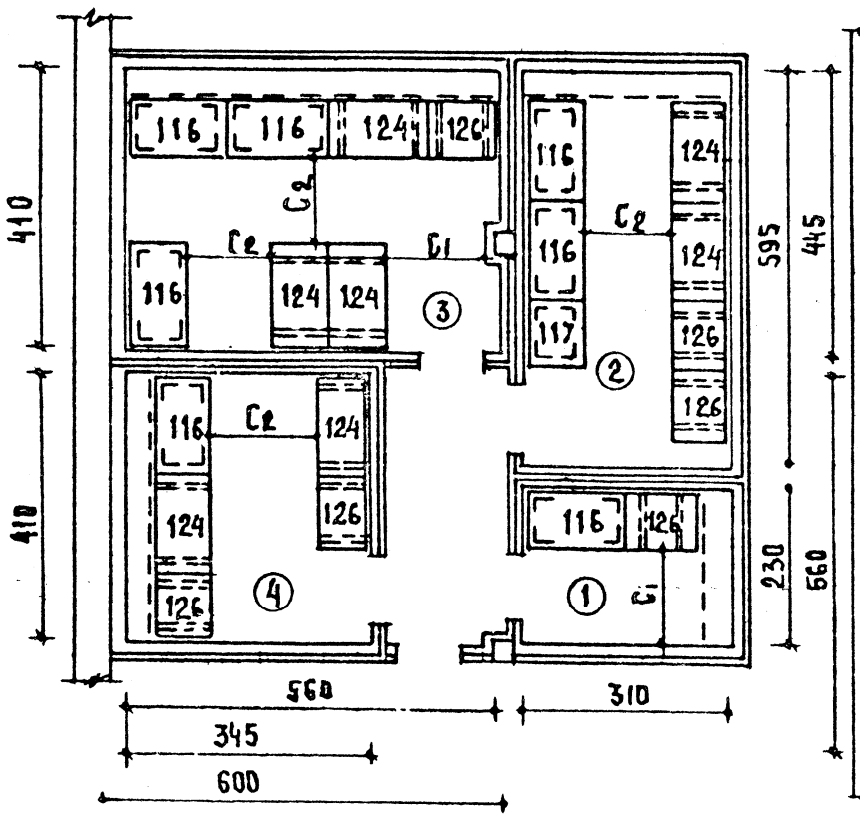
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	По норме	Камера мясных и рыбных полуфабрикатов		Камера овощных полуфабрикатов		Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии		Камера фруктов, ягод, напитков, овощей	
		Размеры в см.							
		по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II
C_1	130	141	141	—	—	—	—	141	133
C_2	130	—	—	133	131	137	132	—	—

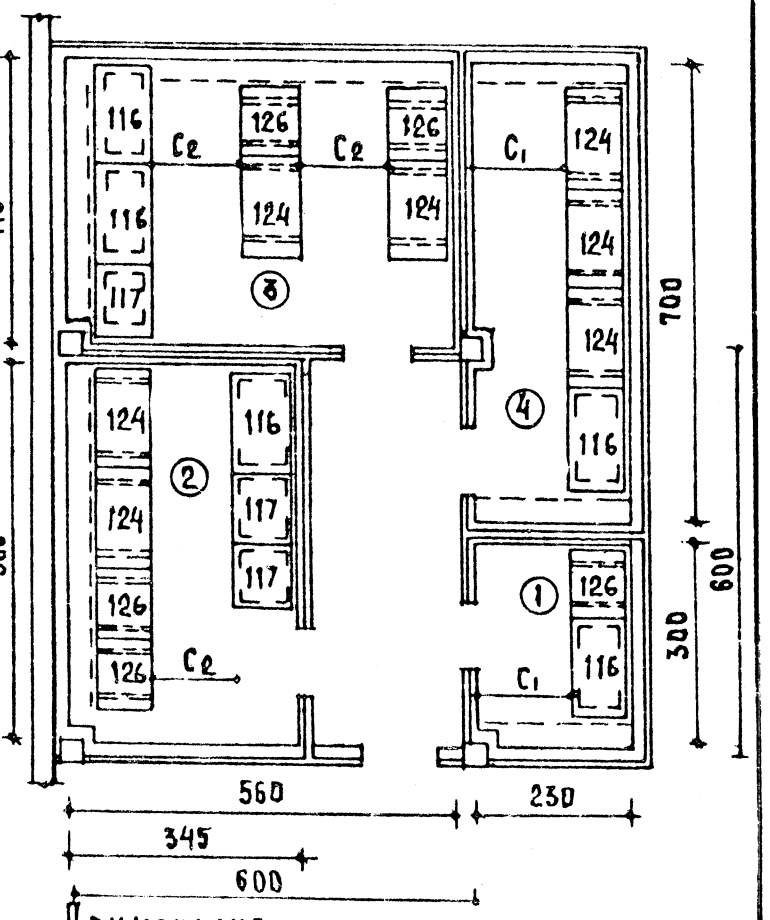
Основные показатели

Наименование	Камера мясных и рыбных полуфабрикат.			Камера овощных полуфабрикатов			Камера молочных продук-тов, жиров, гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
площадь в м²	6.0	6.4	7.1	13.0	13.3	13.0	20.0	20.4	20.4	13.0	13.8	12.9
объем в м³	19.8	21.1	23.4	49.5	50.5	43.5	66.0	67.3	67.3	42.9	45.5	42.6
площадь на 1 место в м²	0.02	0.02	0.02	0.04	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05	0.03	0.03	0.03
объем на 1 место в м³	0.05	0.05	0.06	0.12	0.13	0.12	0.16	0.17	0.17	0.10	0.11	0.10

НА 500 МЕСТ
СХЕМА I



НА 500 МЕСТ
СХЕМА II



Экспликация охлаждаемых камер

1- Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов
2- Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов
3- Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4- Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков и овощей

Примечания

1. Тип „А" - каркасно-панельные конструкции - схема II
2. Тип „Б" - кирпичные продольные стены - схема I

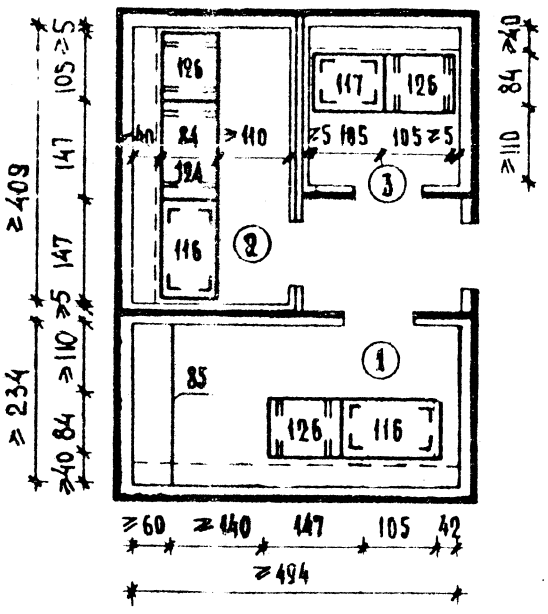
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	По СНиП	Камера мясных и рыбных п/ф		Камера овощных п/ф		Камера мол. прод., жиров		Камера фруктов, ягод, нап.	
		по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II
C_1	130	141	141	—	—	138	—	—	141
C_2	130	—	—	132	132	134	134	132	—

Основные показатели

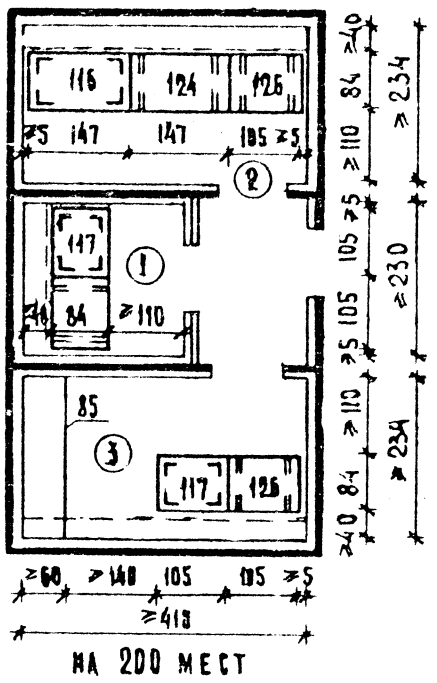
Наименование	Камера мясных и рыбных полуфабрикатов			Камера овощных полуфабрикатов			Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
Площадь в $м^2$	7.0	7.1	6.9	19.0	18.4	19.3	24.0	23.0	24.9	16.0	14.2	15.6
Объем в $м^3$	23.1	23.4	22.8	62.0	60.7	63.7	79.2	75.9	82.2	52.8	46.8	51.5
Площадь на 1 место в $м^2$	0.01	0.01	0.01	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.05	0.03	0.03	0.03
Объем на 1 место в $м^3$	0.05	0.05	0.04	0.12	0.12	0.13	0.16	0.15	0.16	0.10	0.09	0.10

НА 100 МЕСТ



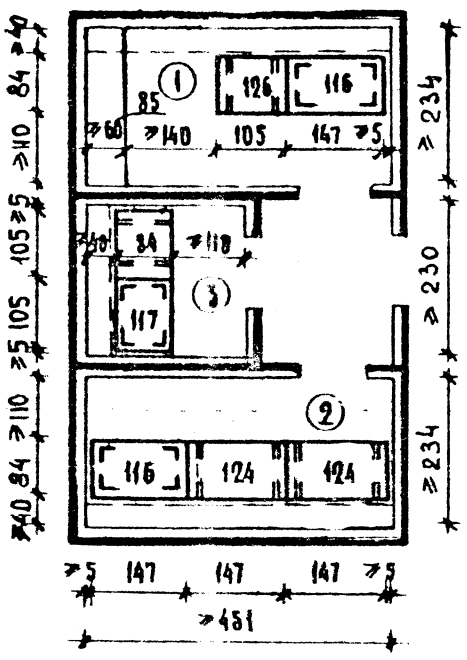
НА 150 МЕСТ

НА 100 МЕСТ

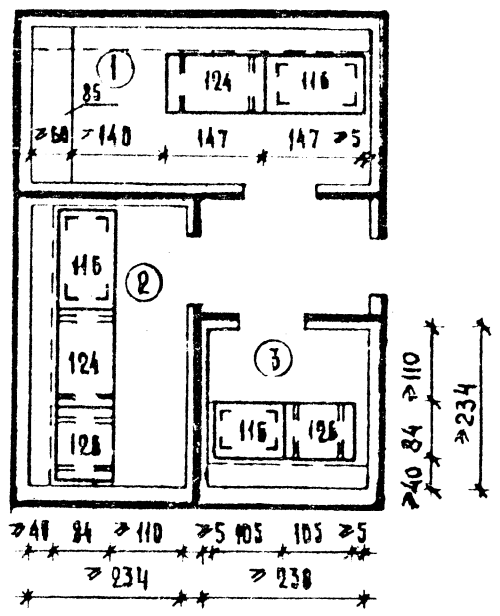


НА 200 МЕСТ

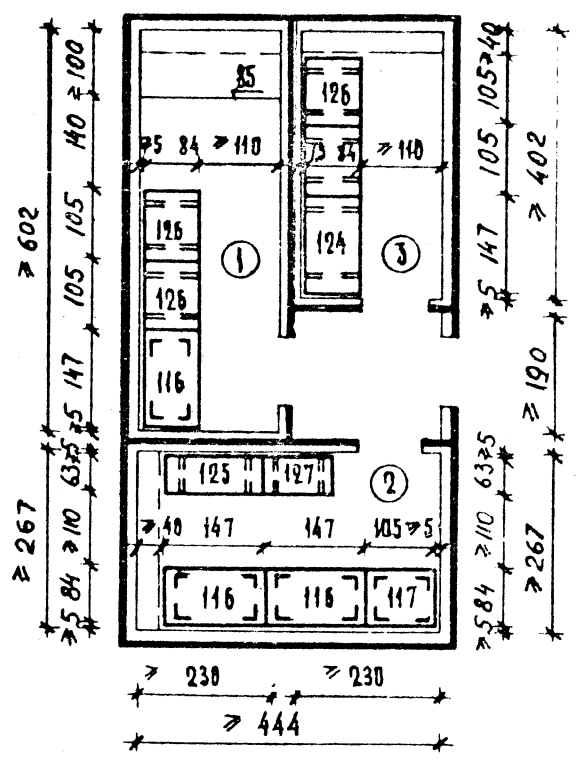
НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



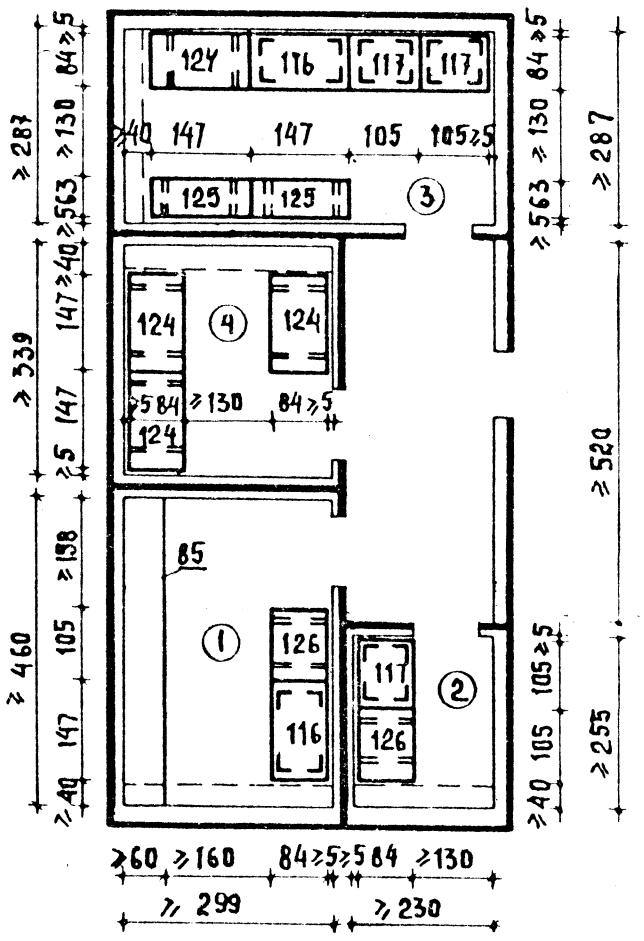
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

NN поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 100		150		200	
			количество шт.					
85	Подвесной путь		1	1	1	1	1	1
116	Стеллаж производственный	СПС-1	2	1	2	2	3	1
117	Стеллаж производственный	СПС-2	1	2	–	1	1	2
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	1	1	2	2	1	2
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	3	3	2	2	4	3
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	–	–	–	–	1	1
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	–	–	–	–	1	1
	варианты		I	II	I	II	I	II

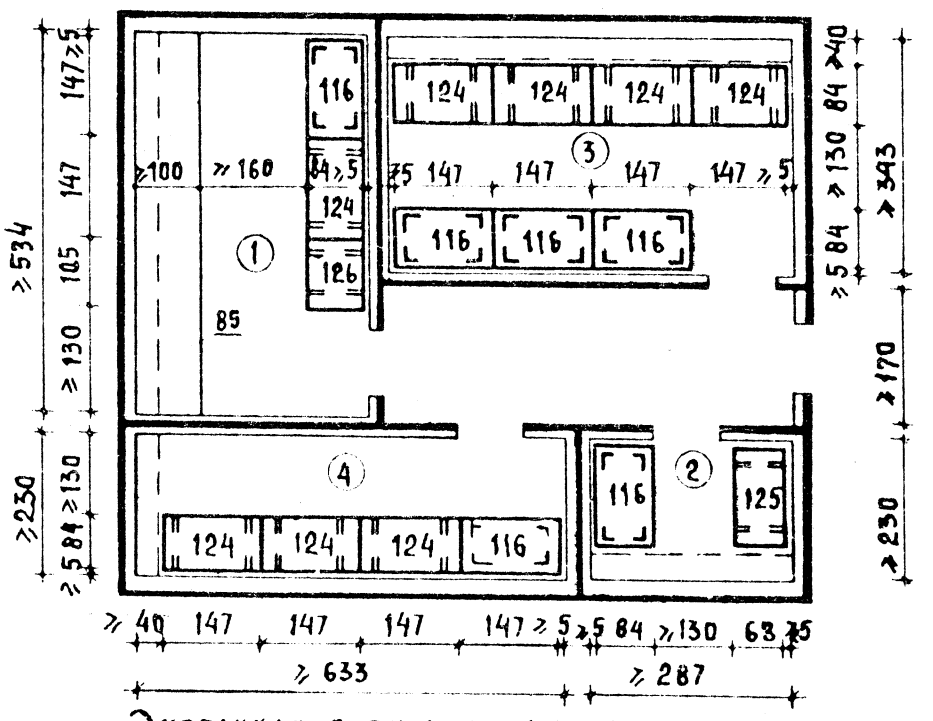
Экспликация охлаждаемых камер

1.–Охлаждаемая камера мяса, рыбы.
2.–Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
3–Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



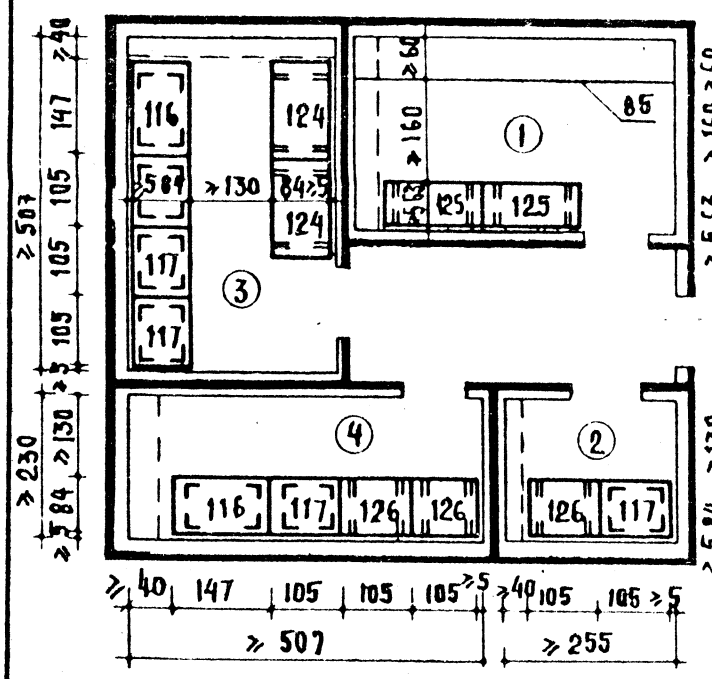
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



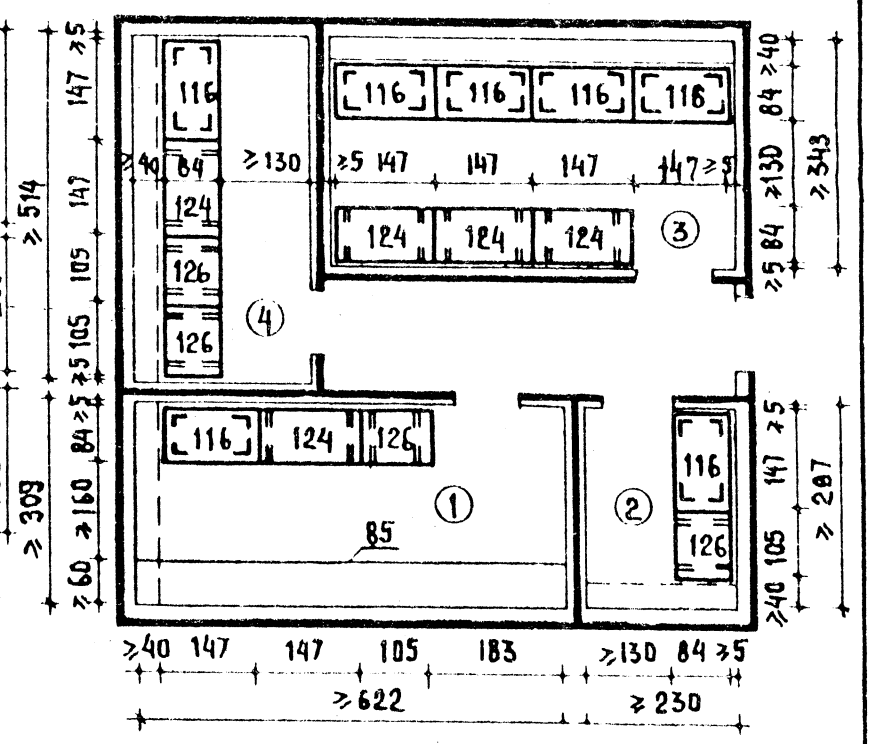
Экспликация охлаждаемых камер

1 - Охлаждаемая камера мяса
2 - Охлаждаемая камера рыбы
3. - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

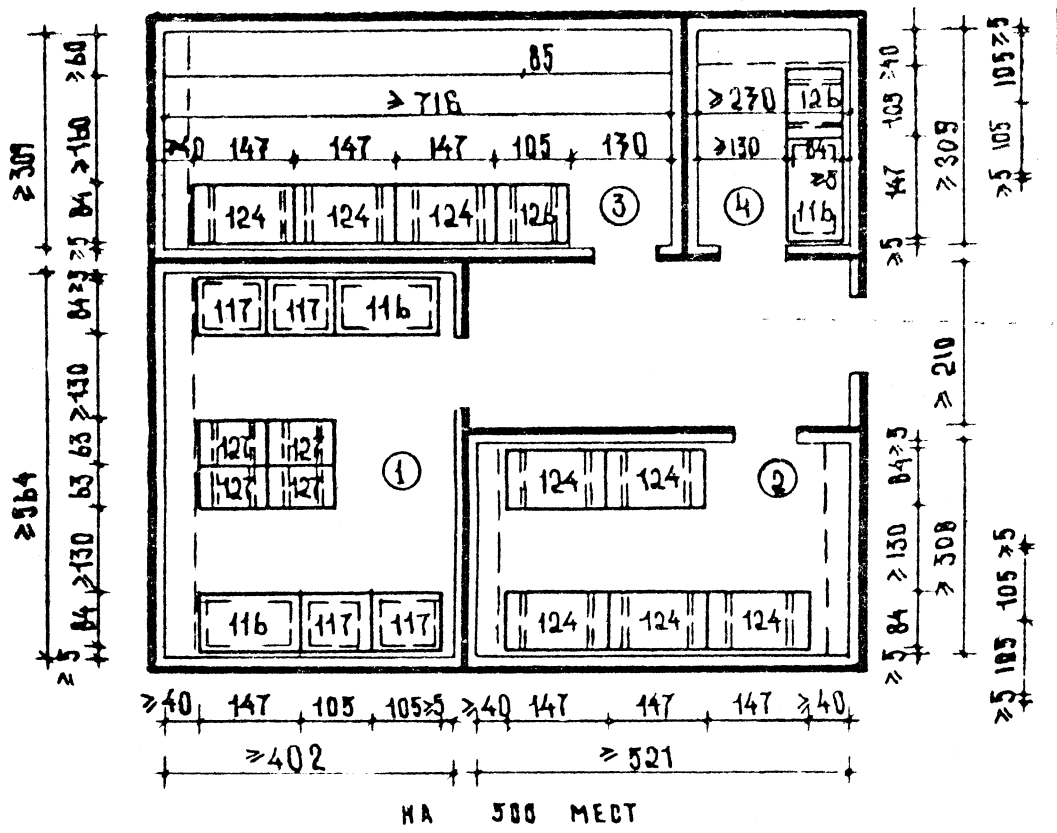


Спецификация оборудования

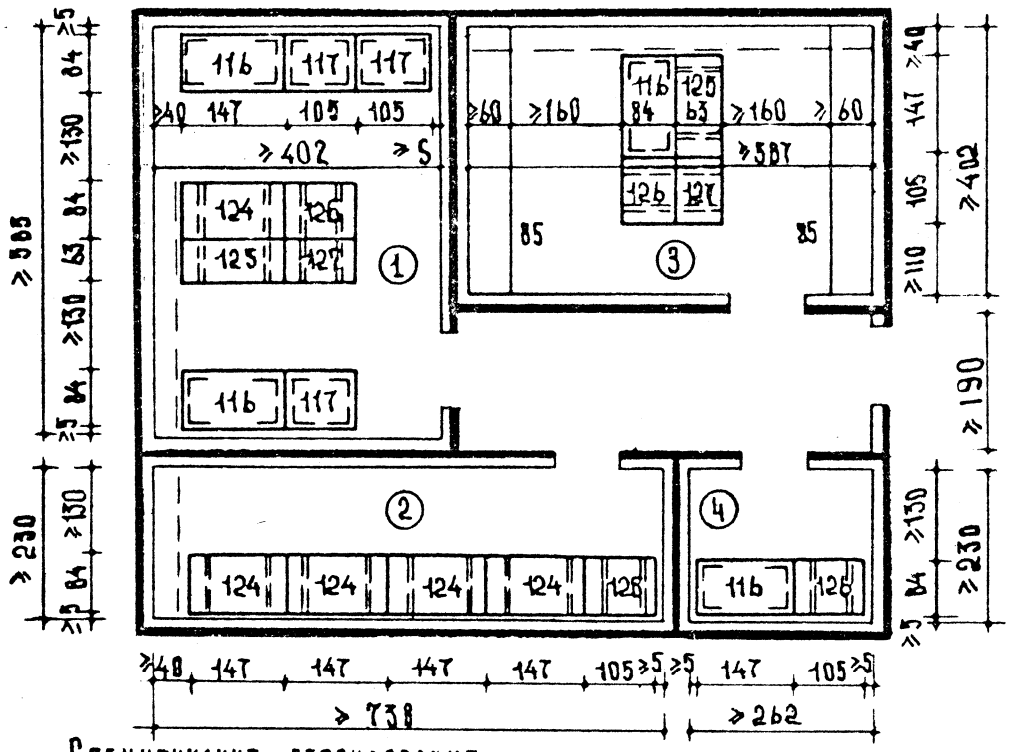
№№ поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 300	Вместимость 400
			Количество шт.	
1	2	3	4	5
85	Подвесной путь		1	1
116	Стеллаж производственный	СПС-1	2	2

1	2	3	4	5	6	7
117	Стеллаж производственный	СПС-2	3	5	–	–
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	4	2	8	10
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	2	3	2	4
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	2	1	–	–

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 300, 400, 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2

Экспликация охлаждаемых камер

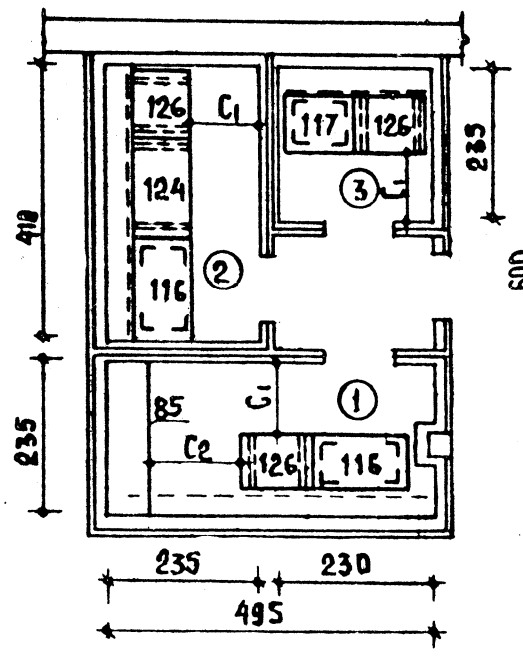
1 – Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
2 – Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
3 – Охлаждаемая камера мяса.
4 – Охлаждаемая камера рыбы.
5 – Охлаждаемая камера отходов

Спецификация оборудования

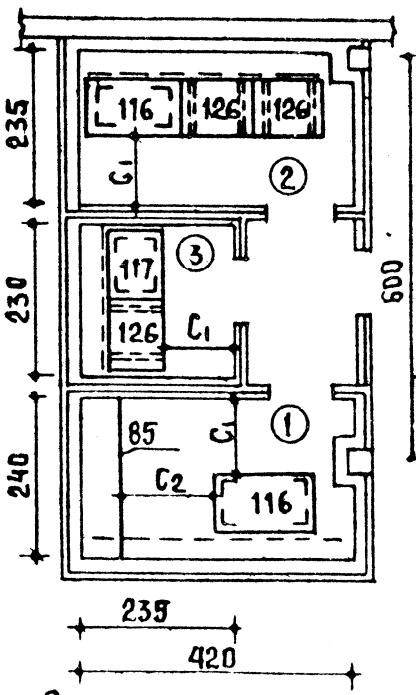
№ поз	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 200	300	400	500
			Количество, шт.			
1	2	3	4	5	6	7
85	Подвесной путь		–	–	1	1
116	Стеллаж производственный	СПС-1	–	–	2	4
117	Стеллаж производственный	СПС-2	–	–	4	3

1	2	3	4	5	6	7
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	–	–	8	5
126	Подтоварник металлический	ПТ-2	2	–	2	4
125	Подтоварник металлический	ПТ-1А	–	–	–	2
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	–	3	4	2

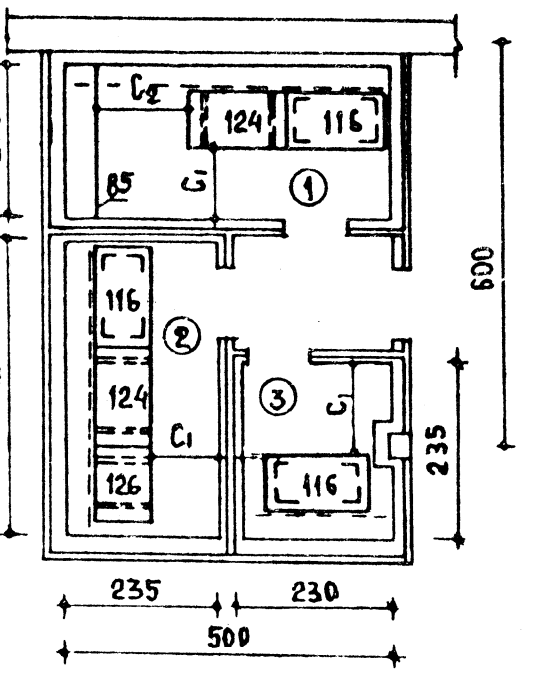
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



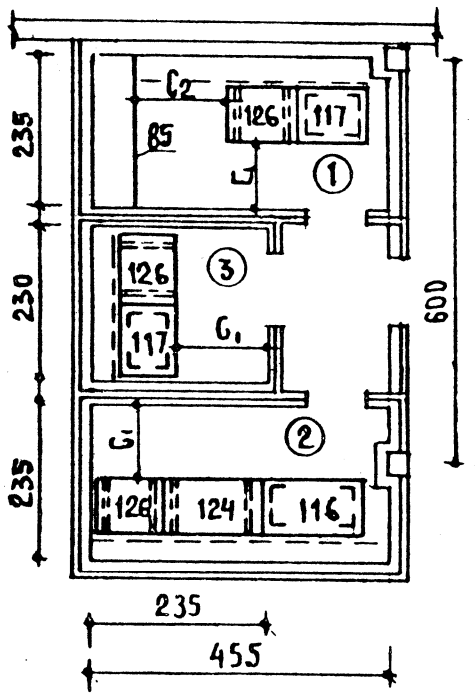
НА 100 МЕСТ
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV



Экспликация охлаждаемых камер

(1) - Охлаждаемая камера мяса, рыбы
(2) - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
(3) - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

Примечания

1. Тип "А" - каркасно-панельные конструкции - схемы II; IV
2. Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схемы I; III

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

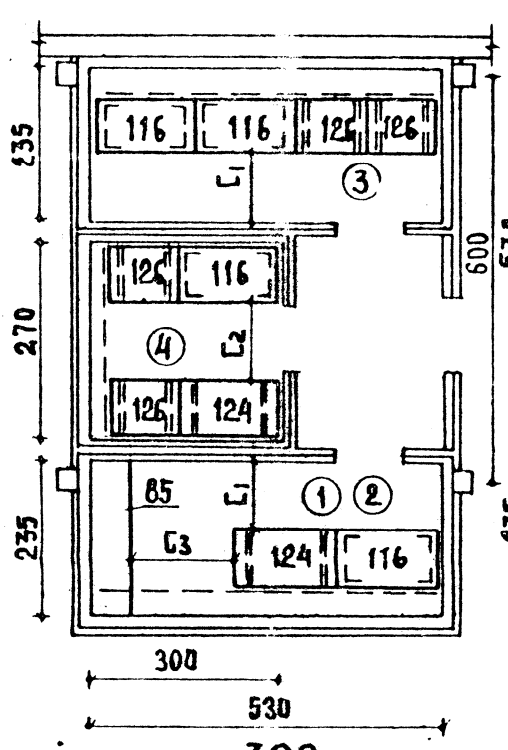
Условные обозначения проходов	По норме	Камера мяса, рыбы (размеры в см.)				Камера мол. прод. жиров и гастрон. (размеры в см.)				Камера фруктов, ягод напит. овощ. (размеры в см.)			
		по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III
C_1	110	111	116	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111
C_2	140	140	140	141	150	-	-	-	-	-	-	-	-

Основные показатели

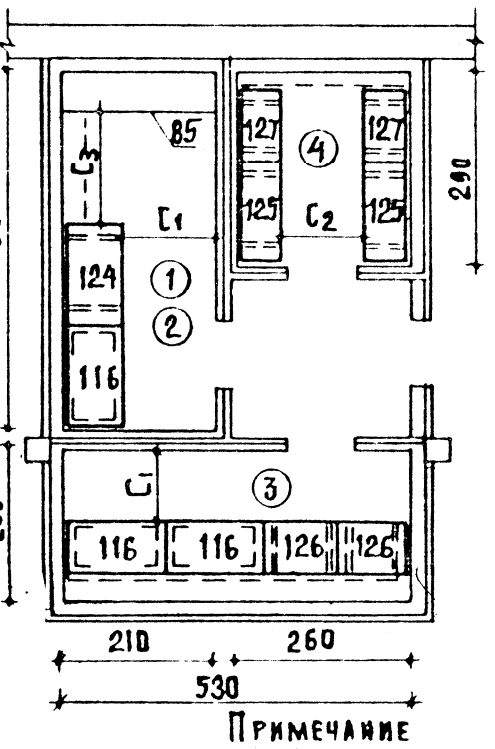
Наименование	Камера мяса, рыбы						Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии						Камера фруктов, ягод, напитков, овощей					
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
Площадь в $м^2$	10.0	11.5	9.9	10.0	11.7	10.7	9.0	9.6	9.9	10.0	9.9	10.7	5.0	5.4	5.4	6.0	5.4	5.4
Объем в $м^3$	33.0	37.9	32.7	33.0	38.6	35.3	29.7	31.6	32.7	33.0	32.7	35.3	16.5	17.8	17.8	19.8	17.8	17.8
Площадь на 1 место в $м^2$	0.1	0.1	0.1	0.07	0.07	0.07	0.09	0.09	0.1	0.07	0.07	0.07	0.03	0.03	0.03	0.04	0.04	0.04
Объем на 1 место в $м^3$	0.33	0.38	0.33	0.22	0.25	0.23	0.29	0.31	0.33	0.22	0.22	0.23	0.16	0.17	0.17	0.13	0.12	0.12

ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /СЫРЬЕ/
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

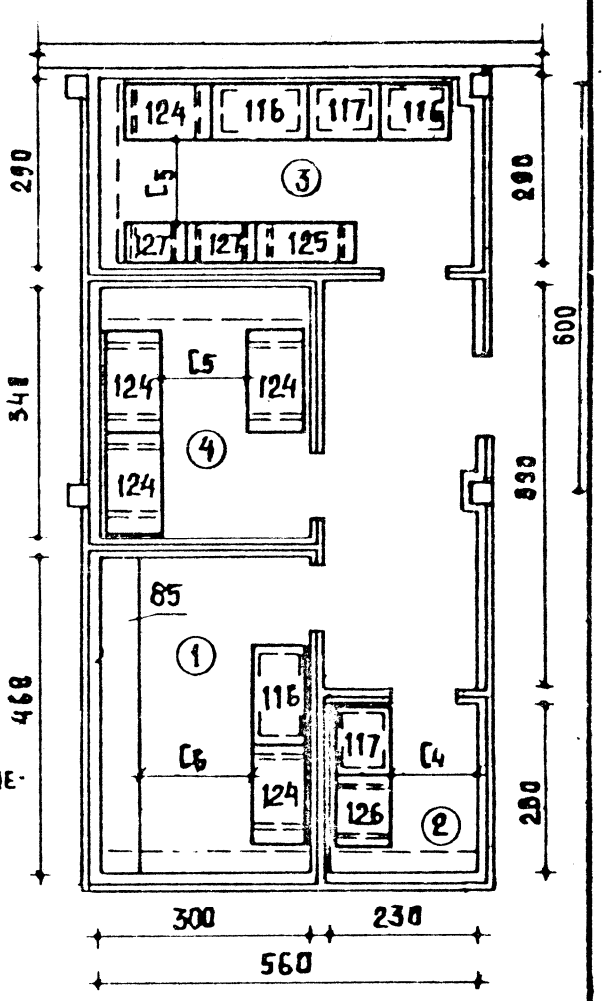
НА 200 МЕСТ
СХЕМА I



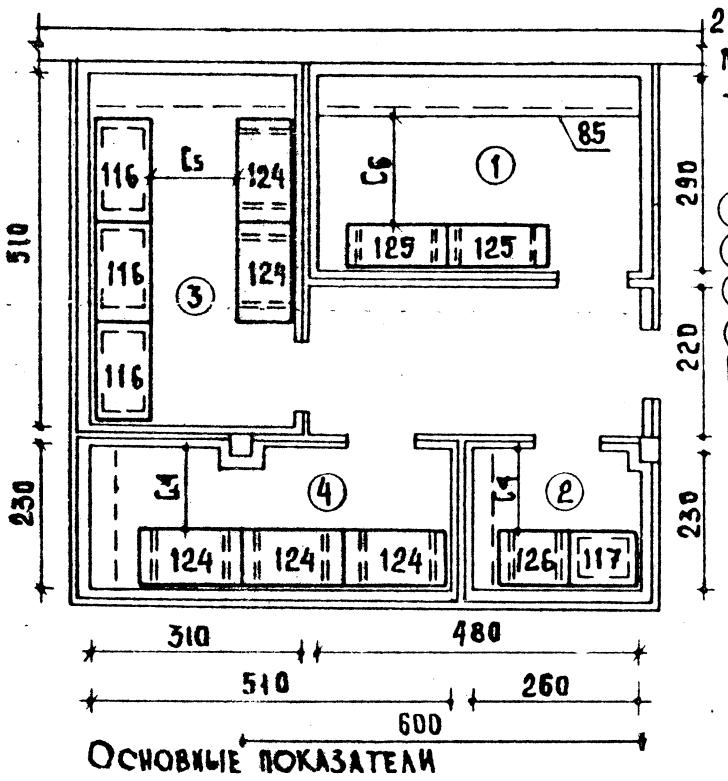
НА 200 МЕСТ
СХЕМА II



НА 300 МЕСТ
СХЕМА III



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



Примечание

1. Тип „А" - каркасно-панельные конструкции - схемы I, III
2. Тип „Б" - кирпичные продольные стены - схемы II, IV

Экспликация охлаждаемых камер

1. Охлаждаемая камера мяса
2. Охлаждаемая камера рыбы
3. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
4. Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

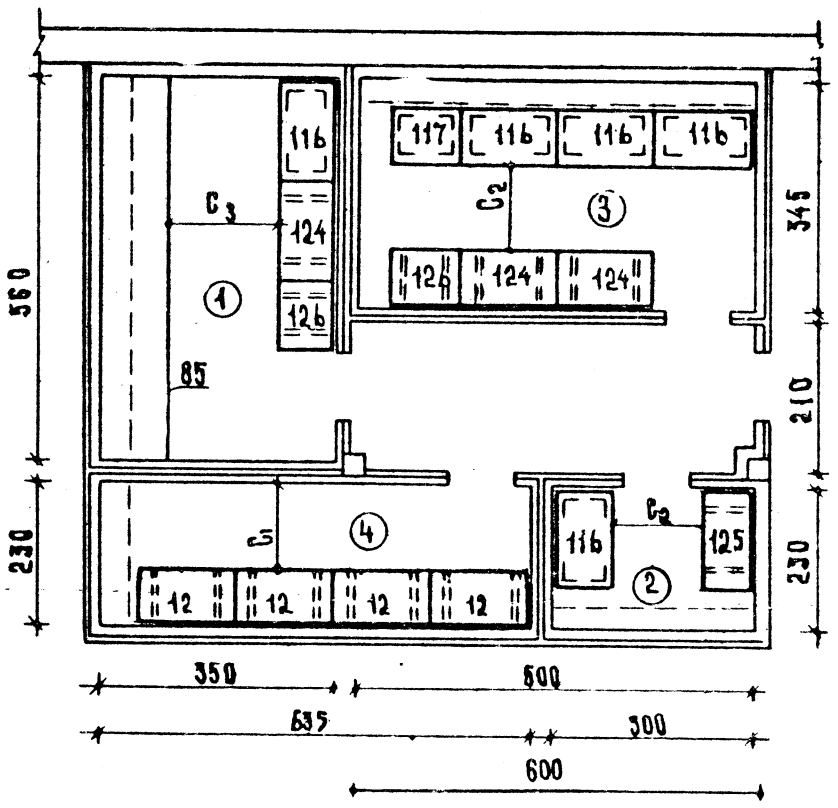
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	По норме	Камера мяса, рыбы		Камера мяса		Камера рыбы		Камера молоч. прод. жиров и гастрономии		Камера фруктов, ягод, напитков			
		Размеры в см.											
		по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме
		III	IV	I	II	I	II	III	IV	III	IV	II	IV
C1	110	111			–	–	–	111	111	–	–	–	–
C2	110	–	–	–	–	–	–	–	–	111	124	–	–
C3	140	111	155	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
C4	130	–	–	–	–	141	141		–	–	–	–	141
C5	130	–	–	–	–	–	–	–	–	133	132	–	132	–
C6	150	–	–	161	162	–	–	–	–	–	–	–	–	–

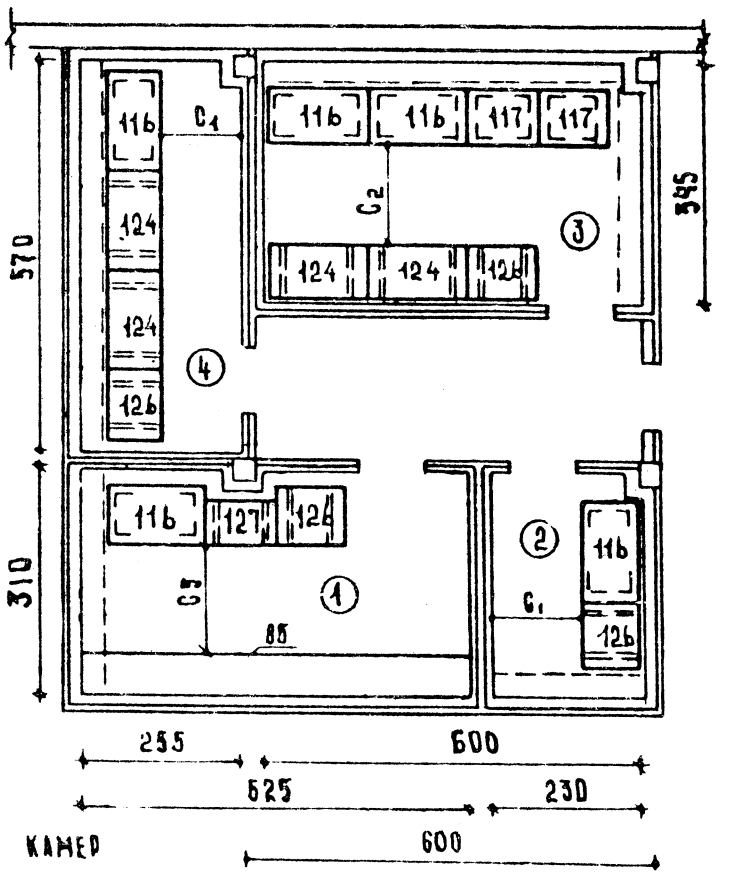
Основные показатели

Наименование	Камера мяса, рыбы			Камера мяса			Камера рыбы			Камера молочн. прод. жиров и гастрономии				Камера фруктов, ягод напитков					
	по сниП	по схеме II	по схеме IV	по сниП	по схеме II	по схеме IV	по сниП	по схеме II	по схеме IV	по сниП	по схеме I	по схеме II	по сниП	по схеме III	по схеме IV	по сниП	по схеме I	по схеме II	по сниП	по схеме III	по схеме IV
Площадь в м²	12.0	12.4	11.1	14.0	13.8	13.9	5.0	5.9	5.9	11.0	12.4	11.9	16.0	16.2	15.8	8.0	8.1	7.5	11.0	10.2	11.7
Объем в м³	38.6	40.9	36.6	46.2	45.5	45.9	16.5	19.4	19.4	36.3	40.9	39.3	52.8	53.5	52.1	26.4	26.7	24.7	36.3	33.7	38.6
Площадь на 1 место в м²	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.02	0.02	0.02	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.04	0.03	0.04
Объем на 1 место в м²	0.20	0.20	0.18	0.15	0.16	0.18	0.06	0.06	0.06	0.18	0.20	0.19	0.17	0.18	0.18	0.13	0.13	0.12	0.12	0.11	0.13

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



Экспликация охлаждаемых камер

1 – Охлаждаемая камера мяса
2 – Охлаждаемая камера рыбы
3 – Охлаждаемая камера молочных продуктов жиров и гастрономии
4 – Охлаждаемая камера фруктов, ягод напитков, овощей

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	По форме	Камера мяса		Камера рыбы		Камера мол. прод. жиров и гастрон.		Камера фруктов ягод, напит. овощ.	
		Размеры в см.							
		По схеме I	По схеме II	По схеме I	По схеме II	По схеме I	По схеме II	По схеме I	По схеме II
C1	130	–	–	–	141	–	–	141	131
C2	130	–	–	143	–	132	132	–	–
C3	160	161	161	–	–	–	–	–	–

Примечания

1. – Тип „А" каркасно – панельные конструкции – схемы II, III
2 – Тип „Б" – кирпичные продольные стены – схемы I

Основные показатели

Наименование	Камера мяса			Камера рыбы			Камера молочных прод. жиров и гастрономиц			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей		
	По СНиП	По схеме I	По схеме II	По СНиП	По схеме I	По схеме II	По СНиП	По схеме I	По схеме II	По СНиП	По схеме I	По схеме II
Площадь в м²	20,0	19,6	20,7	6,0	6,9	7,1	20,0	20,7	20,6	13,0	14,8	14,5
Объем в м³	66,0	64,7	68,3	19,8	22,8	23,4	66,0	68,3	68,3	42,9	47,8	47,8
Площадь на 1 место в м²	0,05	0,05	0,05	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
Объем на 1 место в м³	0,16	0,16	0,17	0,05	0,06	0,06	0,16	0,17	0,17	0,11	0,12	0,12

СХЕМА I НА 500 МЕСТ

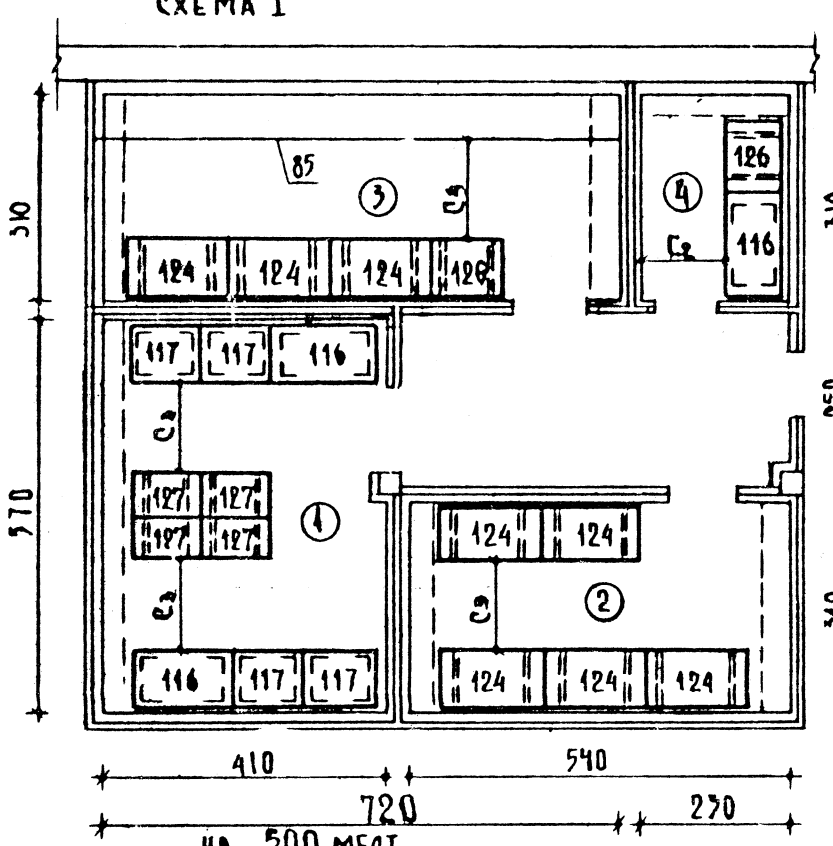


СХЕМА II НА 500 МЕСТ

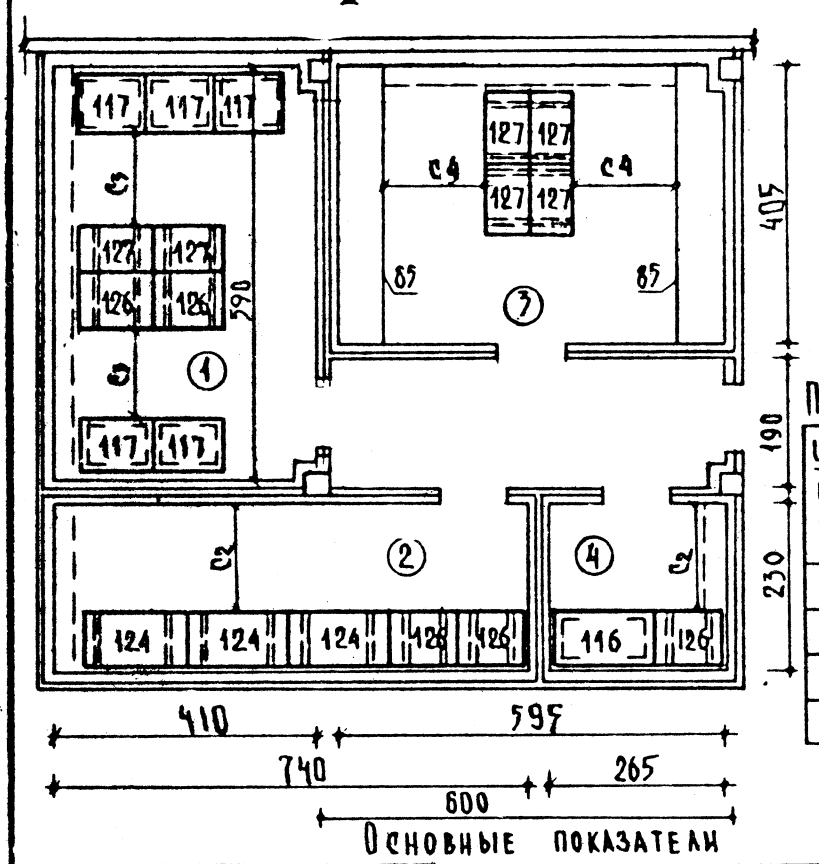


СХЕМА III НА 200 МЕСТ

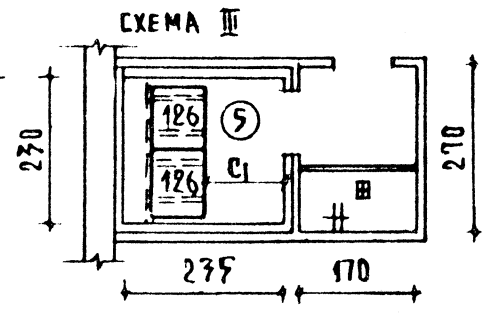
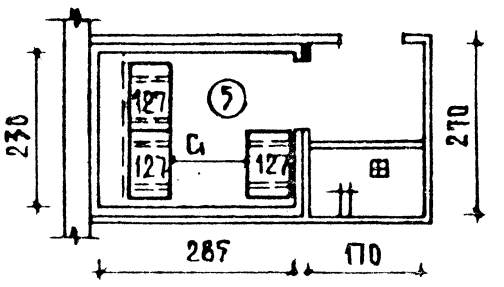


СХЕМА IV ВАРИАНТ 2 НА 300,400,500 МЕСТ



Экспликация помещений

1 – Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
2 – Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
3 – Охлаждаемая камера мяса
4 – Охлаждаемая камера рыбы
5 – Охлаждаемая камера отходов

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	По норме	Камера мяса		Камера фруктов, ягод, напитк. овощей		Камера рыбы		Камера молочных пр-ов		Камера отходов	
		Размеры в см.									
		по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме	по схеме
C1	110	–	–	–	–	–	–	–	–	111	114
C2	130	–	–	–	141	141	141	–	–	–	–
C3	150	–	–	132	–	–	–	133	132	–	–
C4	160	161	1745	–	–	–	–	–	–	–	–

Основные показатели

Наименование	Камера мяса			Камера рыбы			Камера молочных продуктов, жиров, гастрономии			Камера фруктов, ягод, напитков, овощей			Камера отходов		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
Площадь в м²	23.0	22.3	24.1	6.0	7.1	6.1	24.8	23.4	24.2	16.0	16.7	17.0	5.8	5.4	6.6
Объем в м³	77.9	73.6	79.5	19.8	23.4	20.1	79.2	77.2	79.9	52.8	55.1	56.1	16.5	18.0	19.6
Площадь на 1 место в м²	0.09	0.04	0.05	0.01	0.01	0.01	0.05	0.05	0.05	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.02 0.02 0.01 0.01
Объем на 1 место в м³	0.15	0.15	0.16	0.04	0.05	0.04	0.16	0.15	0.16	0.10	0.11	0.11	0.03	0.09	0.05 0.04 0.03 0.03

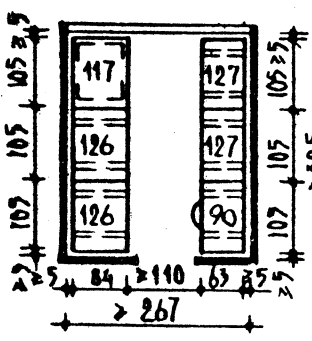
Примечания

1 – Тип „А" – каркасно-панельные конструкции – схема II, IV
2 – Тип „Б" – кирпичные продольные стены – схемы I, III

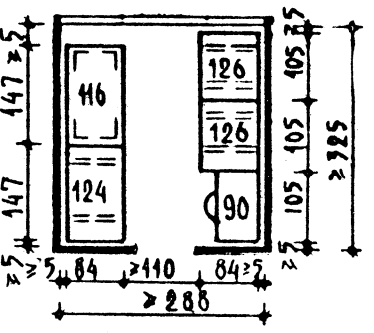
КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

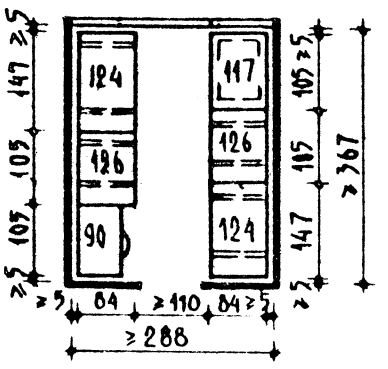


ВАРИАНТ 2

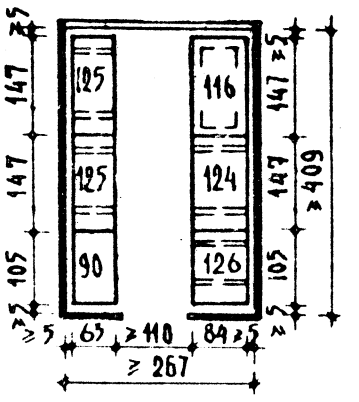


НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

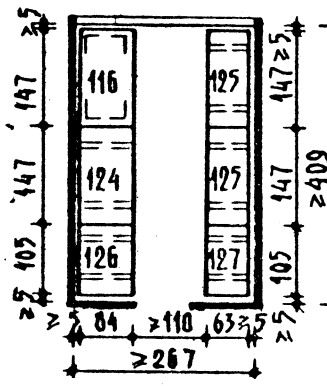


ВАРИАНТ 2

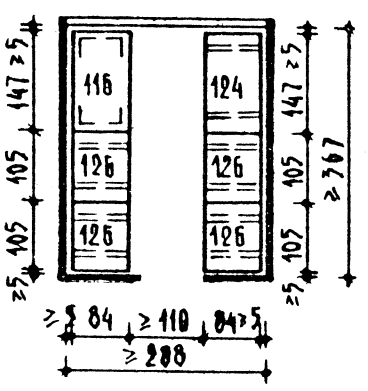


НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

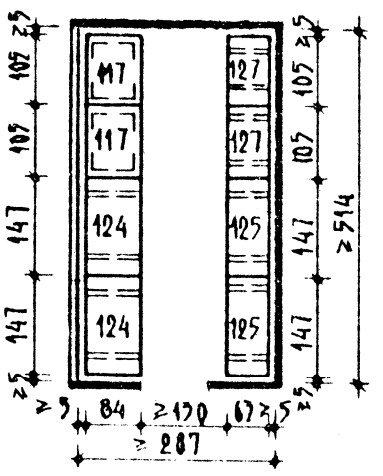


ВАРИАНТ 2

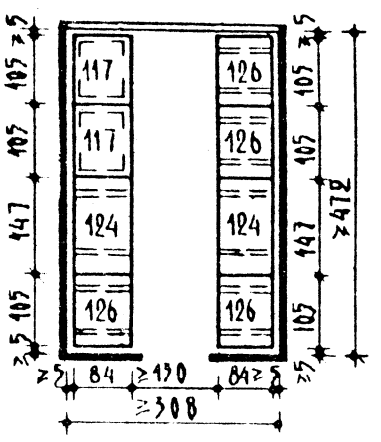


НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

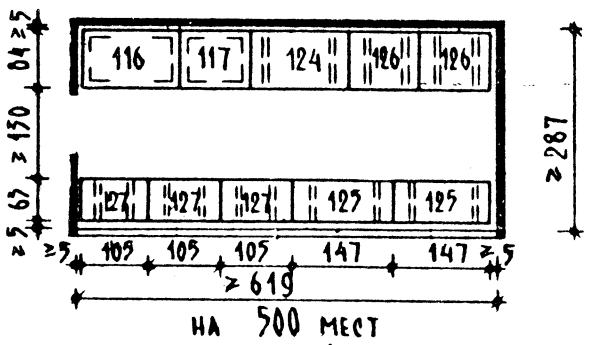


ВАРИАНТ 2

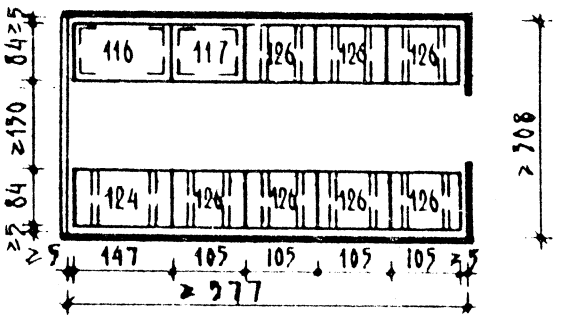


НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

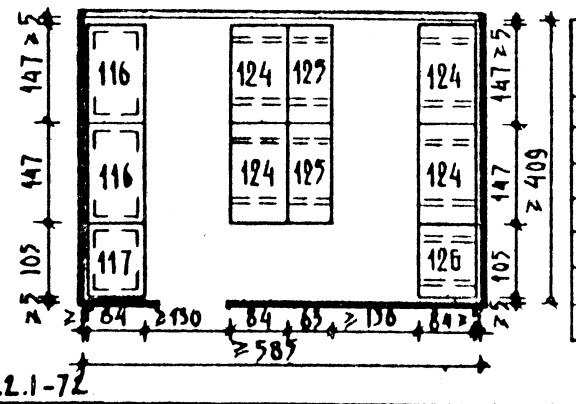


ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз	Наименование	Марка	Вместимость 100	150	200	300	400	500
			Количество шт.					
116	Стеллаж	спс-1	– 1 – 1 1 1 – – 1 1 2					
117		кнс-2	1 – 1 – – – 2 2 1 1 1					
124	Подтоварник	пт-1	– 1 2 1 1 1 2 2 1 1 4					
126		пт-2	2 2 2 1 1 4 – 4 2 7 1					
127		пт-1а	– – – 2 2 – 2 – 2 – 2					
127		пт-2а	2 – – – 1 – 2 – 2 – –					
90	Стол кладовщика	–	1 1 1 1 – – – – – – –					
		Варианты	I II I II I II I II I II I					

КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

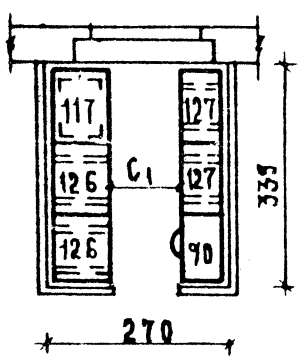
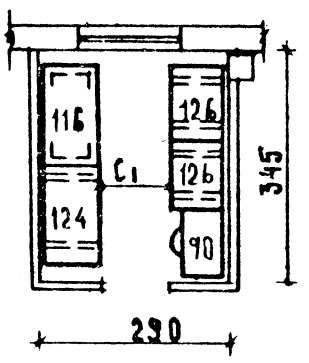


СХЕМА II



НА 150-200 МЕСТ

СХЕМА III

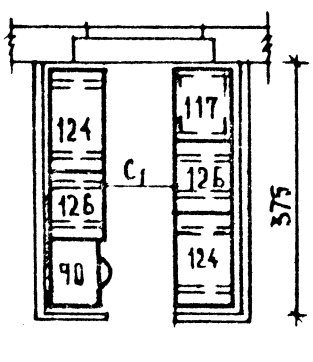
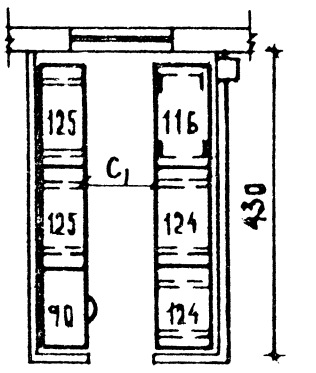


СХЕМА IV



НА 300 МЕСТ

СХЕМА V

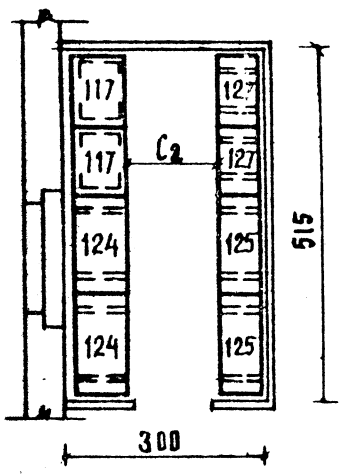
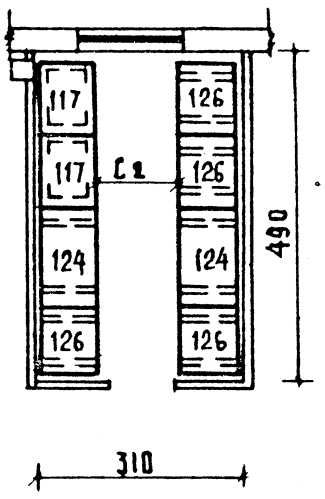


СХЕМА VI



НА 400 МЕСТ

СХЕМА VII

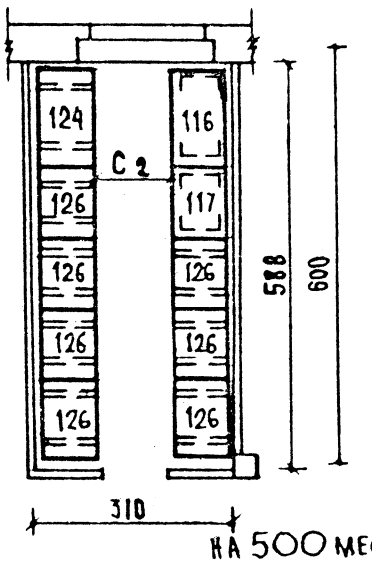
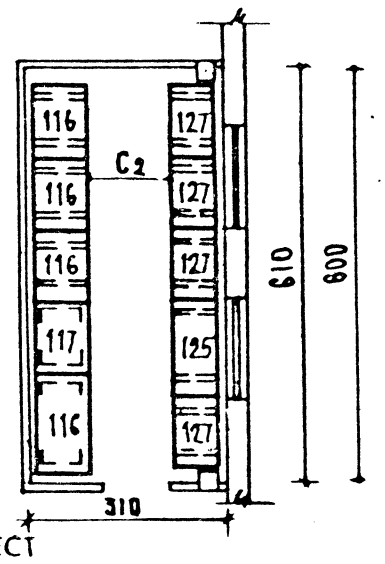


СХЕМА VIII



НА 500 МЕСТ

СХЕМА IX

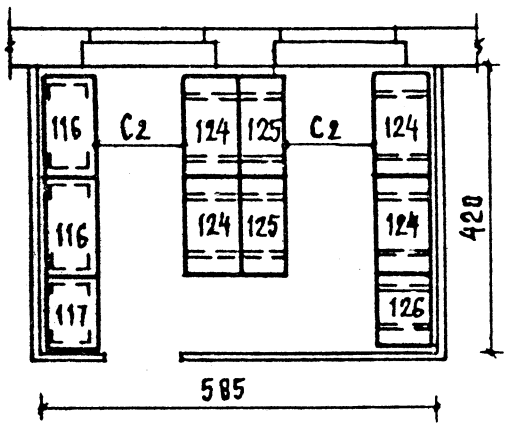
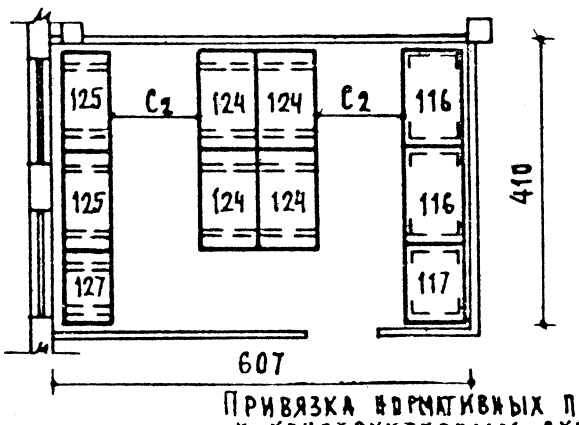


СХЕМА X



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме V	по схеме VI	по СНиП	по схеме VII	по схеме VIII	по СНиП	по схеме IX	по схеме X
Площадь в м²	9.0	9.0	10.8	11.0	11.8	11.6	14.0	15.2	15.0	17.0	18.2	18.9	23.0	24.5	24.8
Объем в м³	29.7	29.7	33.3	36.3	38.9	38.3	46.2	50.2	49.5	56.1	60.1	62.4	75.9	80.8	81.8
Площадь на 1 место в м²	0.09	0.09	0.1	0.07 0.05	0.08 0.06	0.08 0.06	0.05	0.05	0.05	0.04	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05
Объем на 1 место в м³	0.3	0.3	0.3	0.24 0.18	0.25 0.19	0.25 0.19	0.17	0.17	0.16	0.14	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

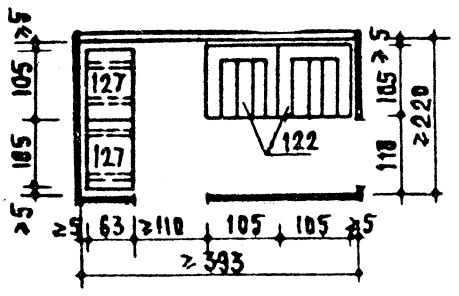
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЕМОВ	по норме	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
C_1	1100	1130	1120	1120	1130	-	-	-	-	-	-
C_2	1300	-	-	-	-	1330	1320	1520	1330	1300	1320

ПРИМЕЧАНИЯ

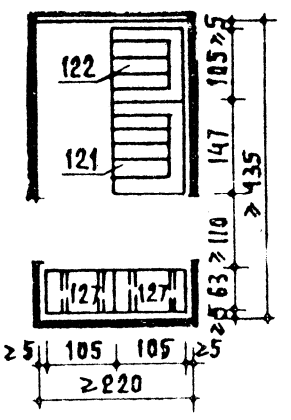
1. ТИП „А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ II, IV, VI, VIII
2. ТИП „Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I, III, V, VII, IX

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

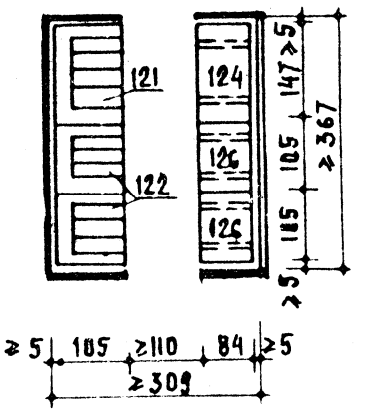


ВАРИАНТ 2

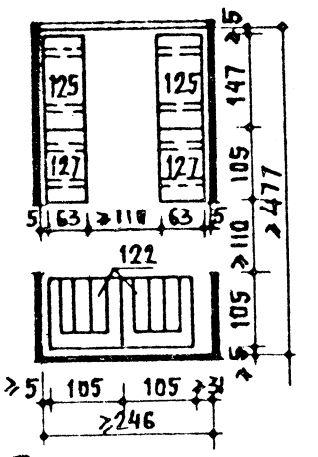


НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

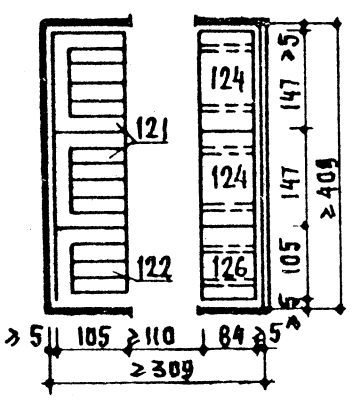


ВАРИАНТ 2

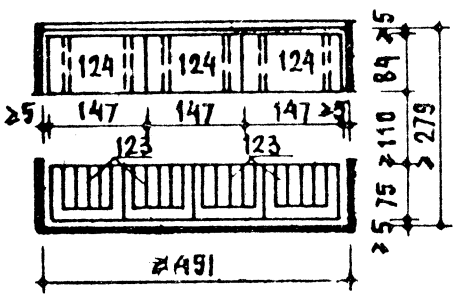


НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

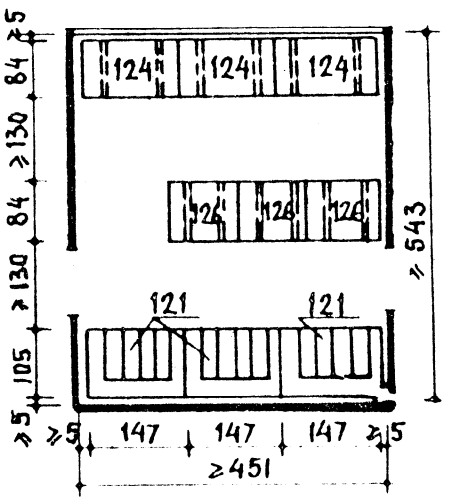


ВАРИАНТ 2



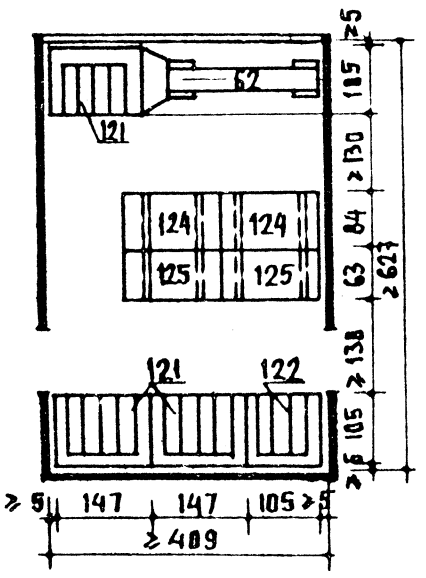
НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



НА 300 МЕСТ

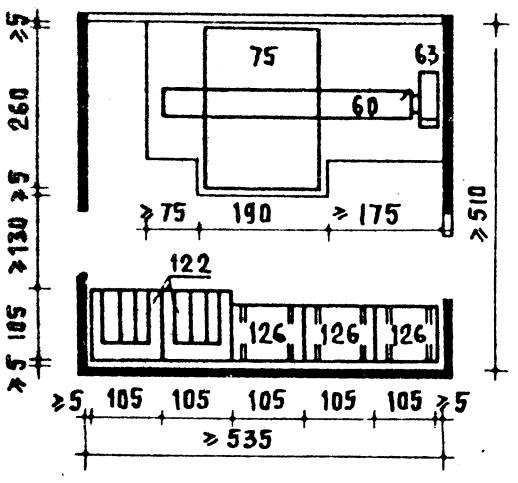
ВАРИАНТ 2



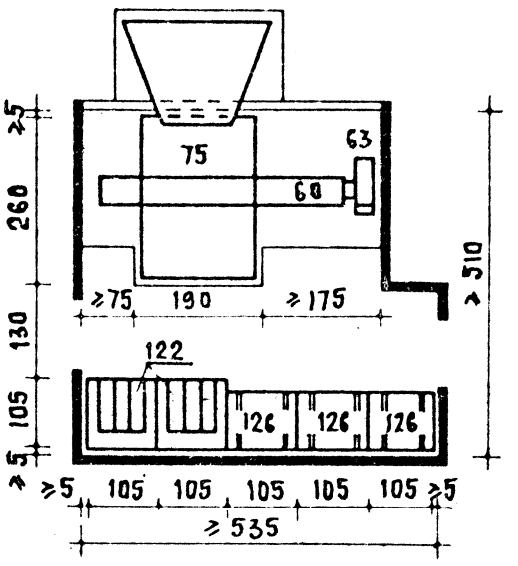
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 100	150	200	300
			Количество шт.			
62	Транспортер наклонный	ТРН-65-150	– – – – – – – 1			
127	Подтоварник	ПТ-2А	2 2 – 2 – – – –			
124		ПТ-1	– – 1 – 2 3 3 2			
126		ПТ-2	– – 2 – 1 – 3 –			
125		ПТ-1А	– – – 2 – – – 2			
123	Ларь для овощей	АО-3	– – – – – 4 – –			
121		АО-1	– 1 1 – 2 3 3 3			
122		АО-2	2 1 2 2 1 – – 1			
	Варианты		I II I II I II I II			

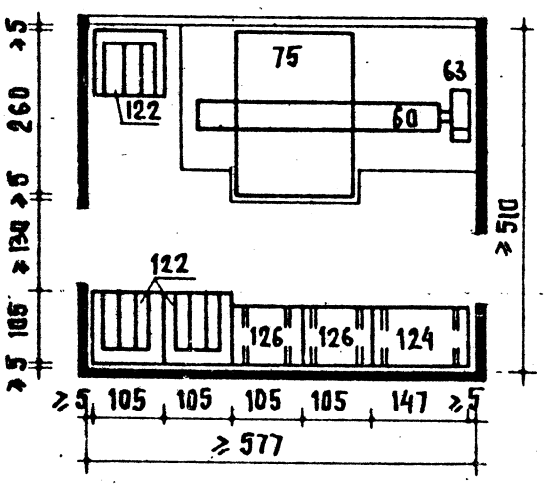
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



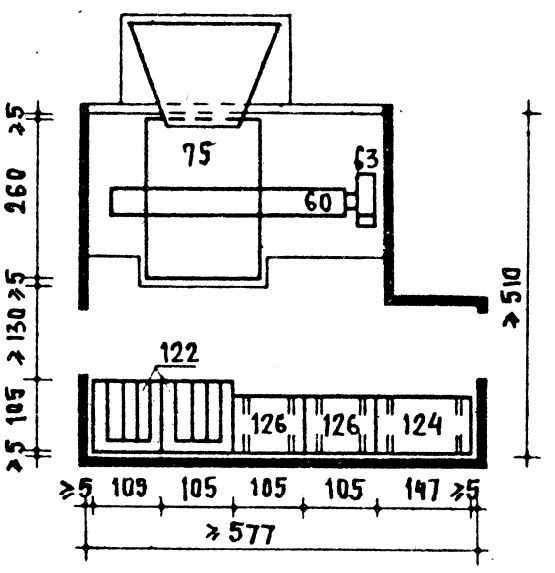
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз	Наименование оборудования	Марка	Вместимость 400		500	
			Количество шт			
124	Подтоварник	ПТ-1	–	–	1	1
126		ПТ-2	3	3	2	2
122	Ларь для овощей	Л0-2	2	2	2	2
	Варианты		I	II	I	II

№ поз.	Наименование оборудование	Марка	Вместимость 400		500	
			Количество шт			
63	Элеватор вертикальный	ЭВС 1500/80	1	1	1	1
60	Транспортер бункера	ТРБ3 -66-50	1	1	1	1
75	Бункер загрузочный	$Б_3$-2,5	1	1	1	1
	Варианты		I	II	I	II

КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

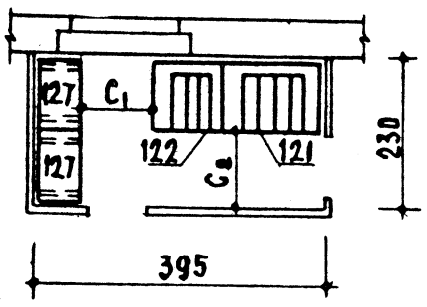
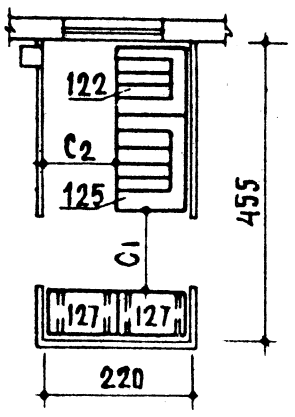


СХЕМА II



НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

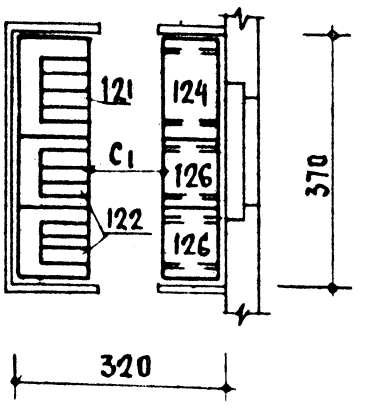
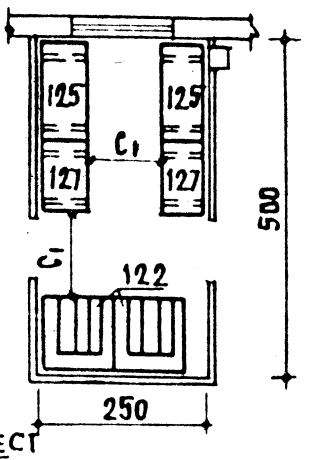


СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

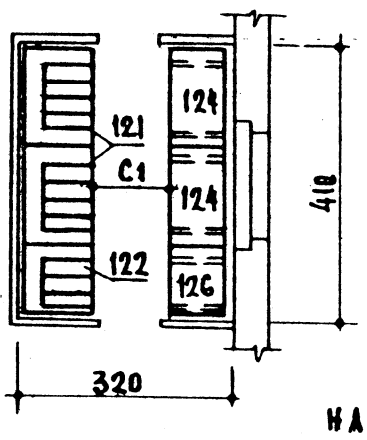
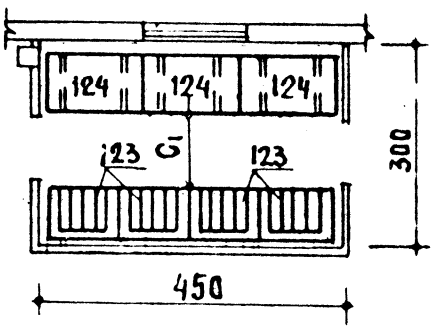
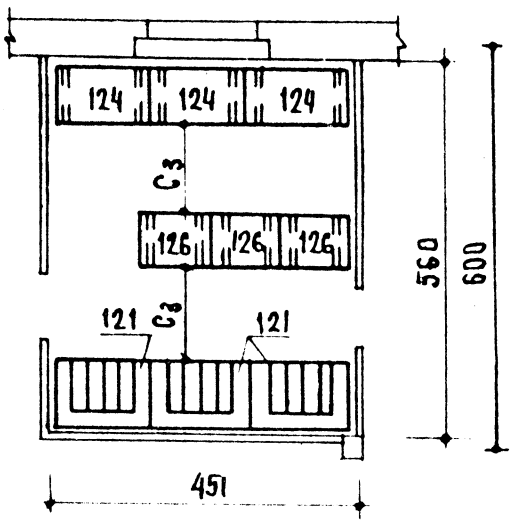


СХЕМА VI



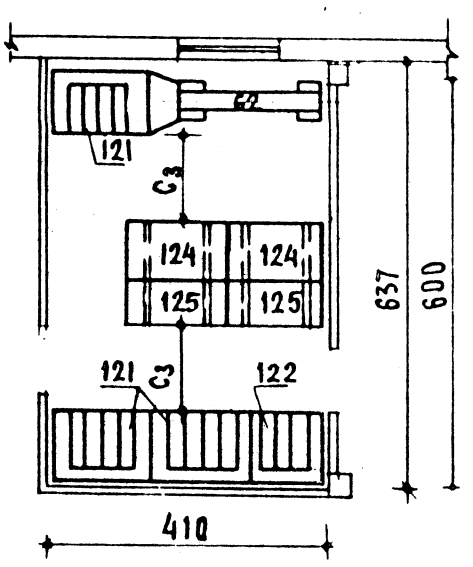
НА 300 МЕСТ

СХЕМА VII



НА 300 МЕСТ

СХЕМА VIII



Примечания

1. Тип „А" – каркасно-панельные конструкции
   схемы: II IV VI VIII
2. Тип „Б" – кирпичные продольные стены
   схемы I, III, V, VII

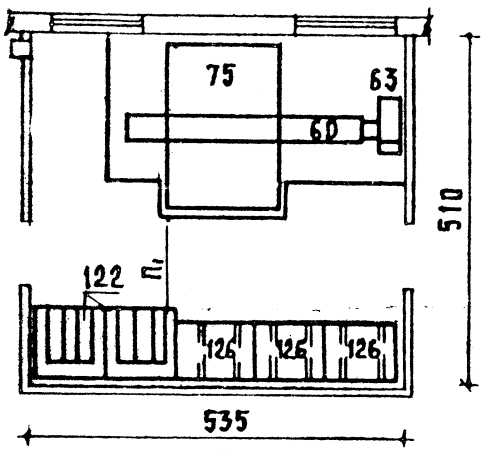
Основные показатели

Наименование	по схеме I	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме III	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII	по схеме VII	по схеме VIII	по схеме VIII
Площадь в м²	9.0	9.8	10.8	11.8	11.8	12.5	13.0	13.3	13.5	23.0	25.2	25.2	26.1
Объем в м²	29.7	29.7	33.8	36.3	38.9	41.2	42.9	43.8	44.5	82.5	83.1	83.1	86.1
Площадь на 1 место в м²	0.09	0.09	0.1	0.07	0.08	0.06	0.07	0.06	0.07	0.08	0.08	0.08	0.09
Объем на 1 место в м³	0.29	0.29	0.33	0.24	0.26	0.27	0.21	0.21	0.22	0.28	0.28	0.28	0.29

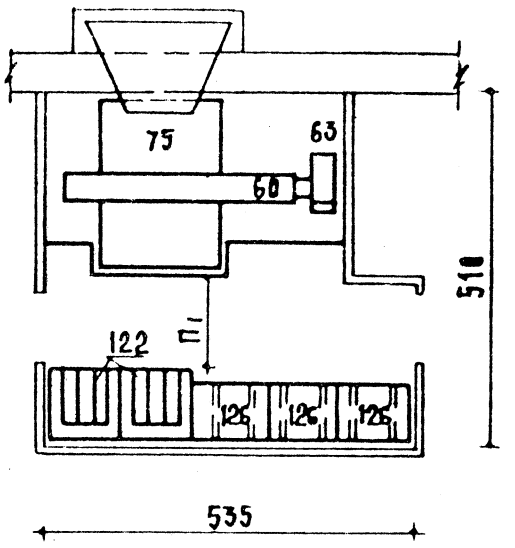
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	Размеры в см,								
	по норме	по схеме I	по схеме I	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII	по схеме VIII
C1	110	112	110	111	114	111	111	—	—
C2	110	118	110	—	—	—	—	—	—
C3	130	—	—	—	—	—	—	133	130

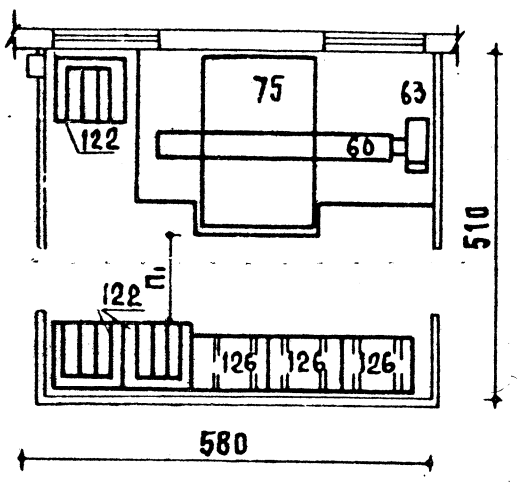
НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



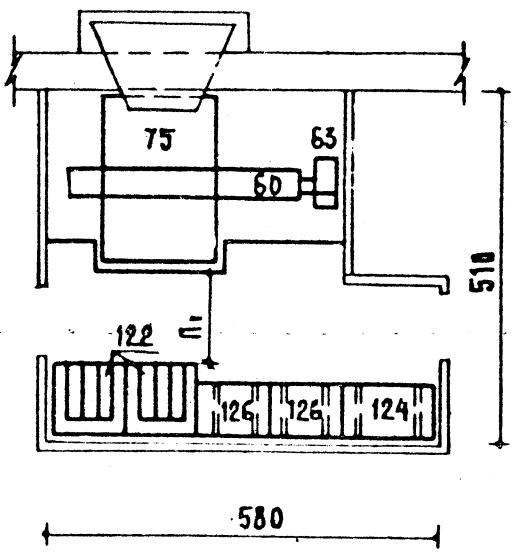
НА 400 МЕСТ
СХЕМА II



НА 500 МЕСТ
СХЕМА III



НА 500 МЕСТ
СХЕМА IV



Примечания

1. тип „А" - каркасно-панельные конструкции схема II IV
2. тип „Б" - кирпичные продольные стены схема I, III.
3. В конструктивных схемах на листах №90, 92, 96 расстановка оборудования дана с учетом размещения отопительных батарей

Основные показатели

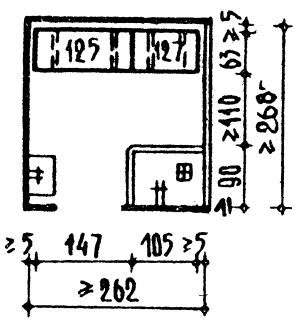
Наименование	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV
площадь в м.²	27,0	27,5	24,3	30,0	31,3	27,0
объем в м.³	89,1	90,1	80,2	99,0	103,3	89,1
площадь на 1 место в м.²	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05
объем на 1 место в м.³	0,22	0,22	0,20	0,20	0,21	0,18

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

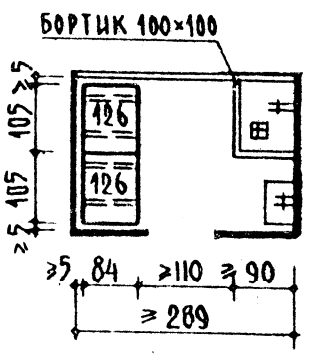
Условные обозначения проходов	Размеры в см.				
	по норме	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV
$П_1$	130	130	130	130	130

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

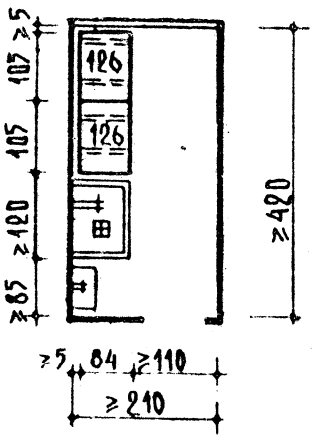


ВАРИАНТ 2

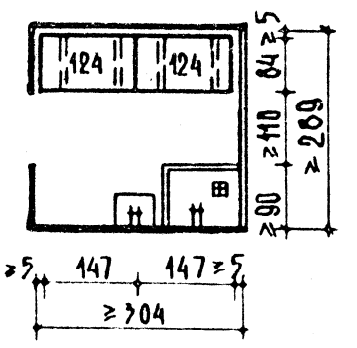


НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

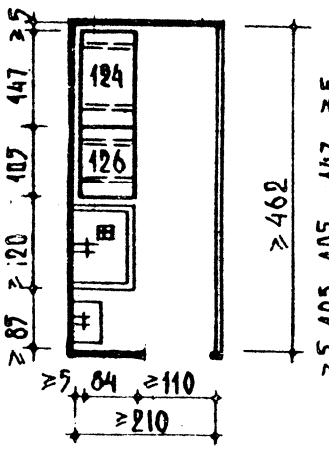


ВАРИАНТ 2

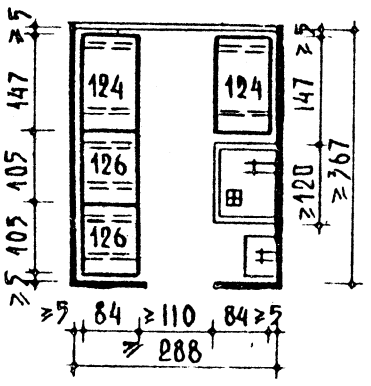


НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

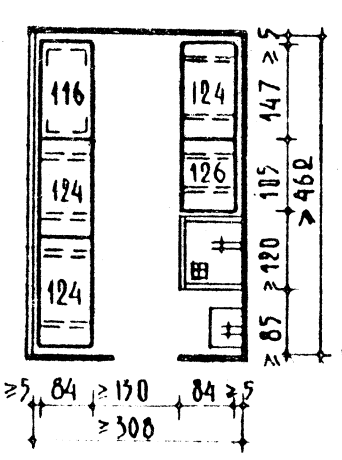


ВАРИАНТ 2

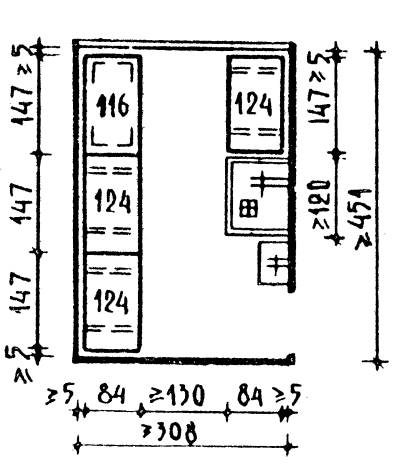


НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

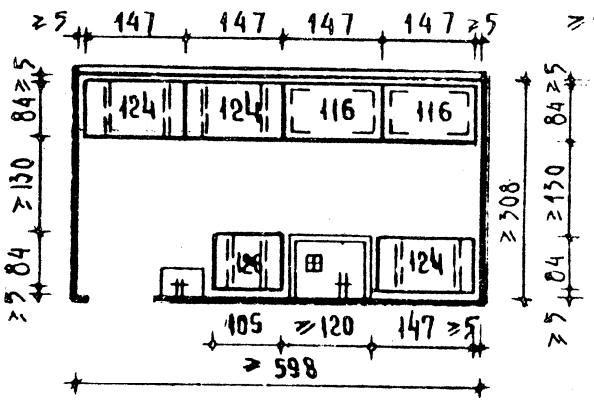


ВАРИАНТ 2

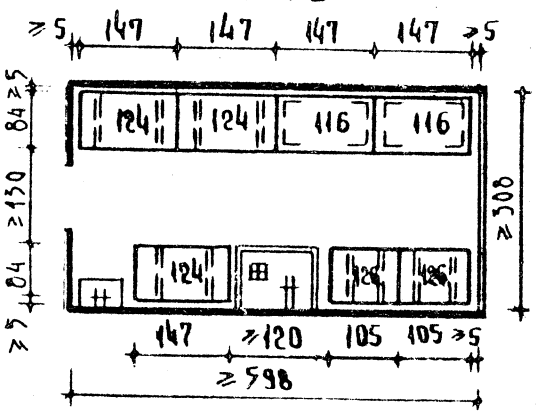


НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

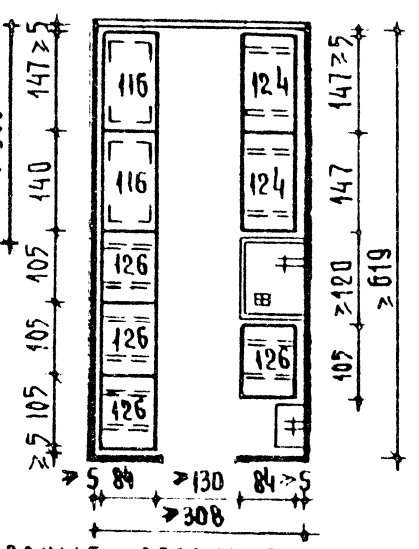


ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз.	Наименование	Марка	Вместимость 100	150	200	300	400	500
			Количество шт.					
116	СТЕЛАЖ	СПС-1	– – – – – – 1	1	2	2	2	
124	ПОДТОВАРНИК	ПТ-1	– – – 2	1	2	3	3	3	2	2
126		ПТ-2	– 2	2	–	1	2	1	–	1	2	4
125		ПТ-1А	1 – – – – – – – – – –
127		ПТ-2А	1 – – – – – – – – – –
	Варианты		I	II	I	II	I	II	–	II	I	II	I

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



— РАКОВИНА

— ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

— ТРАП d = 100

СТОЛОВЫЕ

КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

93

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I
ВАРИАНТ 1

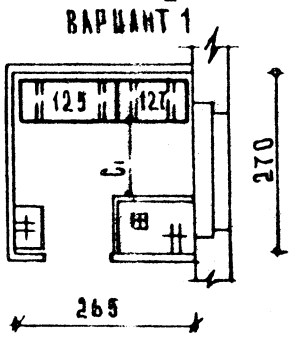
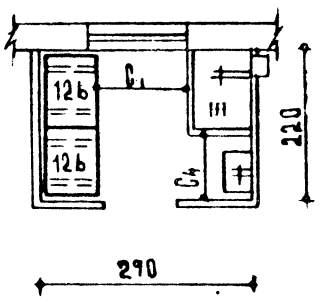


СХЕМА II
ВАРИАНТ 1



НА 150 МЕСТ

СХЕМА III
ВАРИАНТ 1

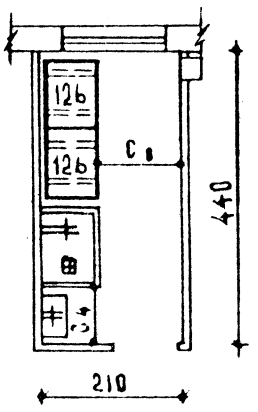
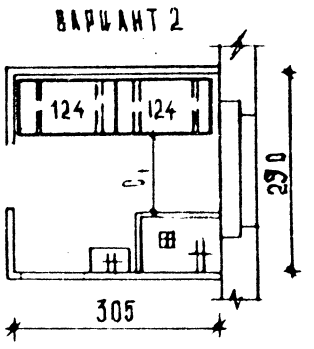


СХЕМА IV
ВАРИАНТ 2



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V
ВАРИАНТ 1

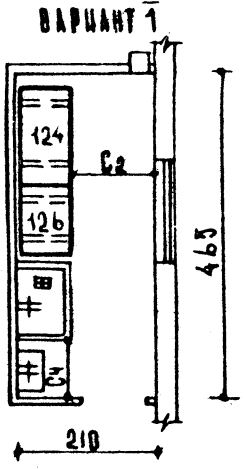
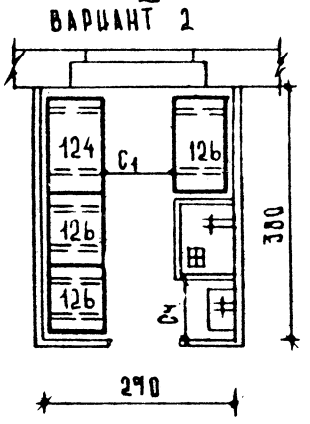


СХЕМА VI
ВАРИАНТ 2



НА 300 МЕСТ

СХЕМА VII
ВАРИАНТ 1

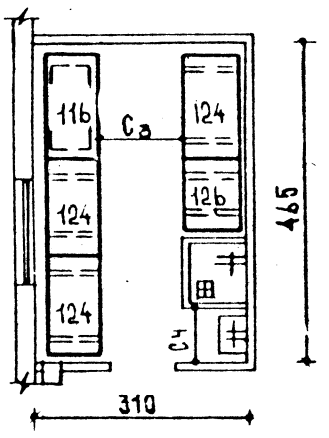
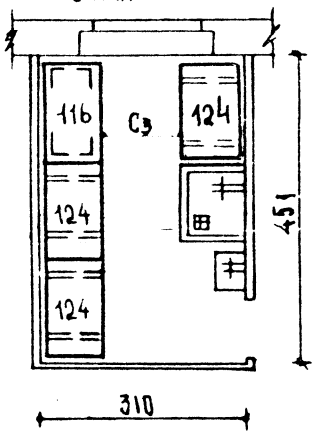


СХЕМА VIII
ВАРИАНТ 2



НА 400 МЕСТ

СХЕМА IX
ВАРИАНТ 1

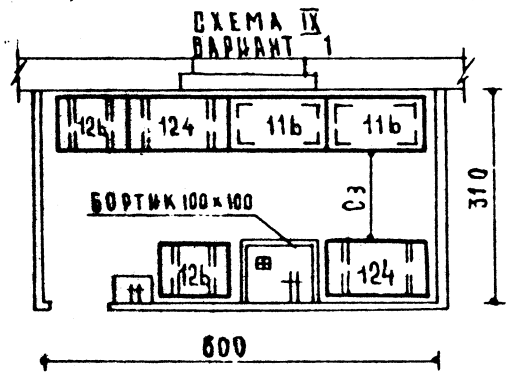
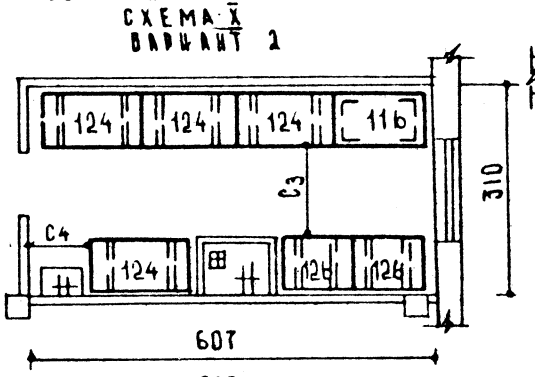


СХЕМА X
ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ

СХЕМА XI
ВАРИАНТ 1

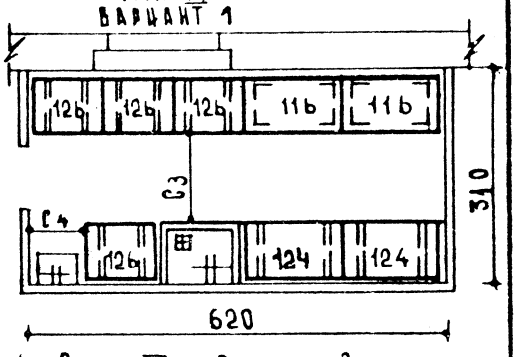


СХЕМА XII ВАРИАНТ 2

Примечания:
1. Тип „А" – каркасно-панельные конструкции схемы II, III, V, VII, X, XII
2. Тип „Б" – кирпичные продольные стены схемы I, IV, VI, VIII, IX, XI

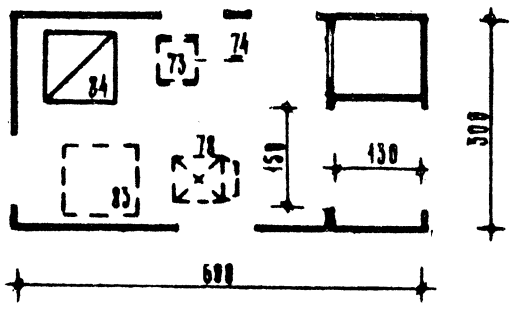
Основные показатели

Наименование	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме III	по схеме IV	по СНиП	по схеме V	по схеме VI	по СНиП	по схеме VII	по СНиП	по схеме VIII	по СНиП	по схеме IX	по СНиП	по схеме X	по СНиП	по схеме XI	по СНиП	по схеме XII
Площадь в м²	7,0	7,0	6,4	9,0	9,0	8,8	10,0	9,8	11,0	14,0	15,3	13,9	18,0	18,6	18,5	20,0	19,2	19,7			
Объем в м³	23,1	23,1	21,1	29,7	30,3	29,0	33,0	32,3	36,3	46,2	50,5	45,8	59,4	61,4	61,0	66,0	63,4	65,0			
Площадь на 1 место в м²	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04			
Объем на 1 место в м³	0,23	0,23	0,21	0,19	0,19	0,19	0,16	0,17	0,18	0,15	0,16	0,15	0,15	0,15	0,15	0,13	0,13	0,13			

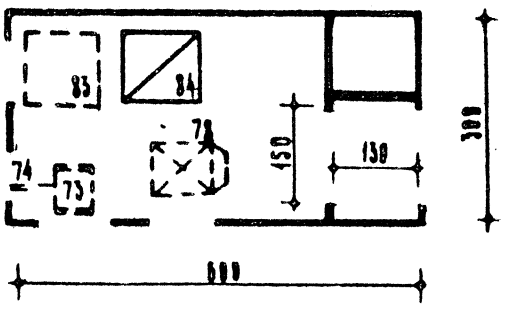
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Условные обозначения проходов	Размеры в см.																				
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	по схеме VII	по схеме VIII	по схеме IX	по схеме X	по схеме XI	по схеме XII								
C1	110	112	111	–	111	–	112	–	–	–	–	–	–								
C2	110	–	–	110	–	110	–	–	–	–	–	–	–								
C3	130	–	–	–	–	–	–	132	132	132	132	132	132								
C4	85	–	85	85	–	88	88	88	–	–	110	101	96								

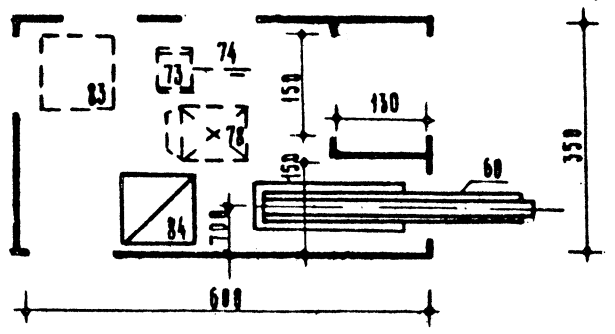
НА 100 МЕСТ



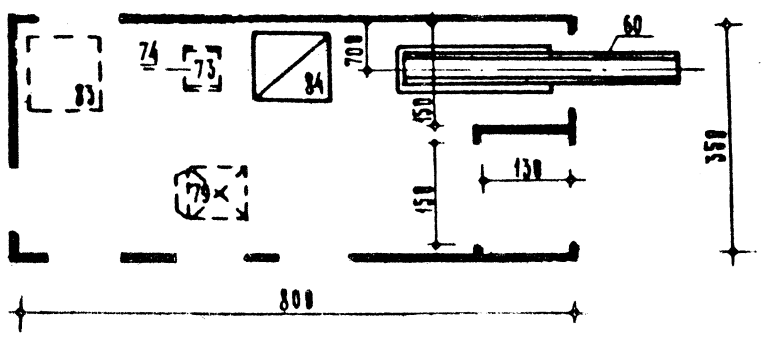
НА 150 МЕСТ



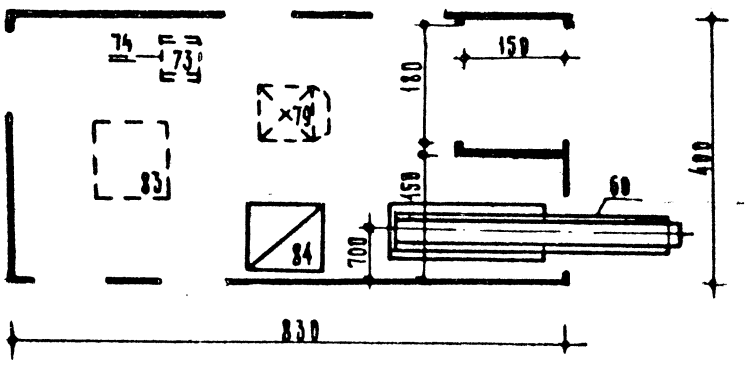
НА 200 МЕСТ



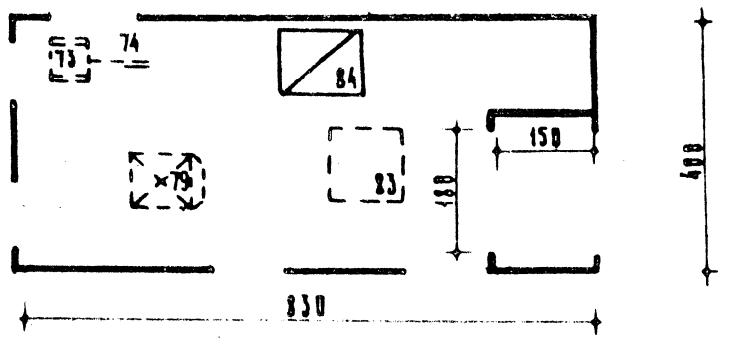
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



Примечание: В загрузочной столовой на 500 мест отсутствует транспортер ленточный, т.к. для разгрузки предусмотрена рампа

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	Наименование оборудования	Марка	Вместимость: 100	150	200	300	400	500
			Количество, шт					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
83	Передвижной подъемник грузов	ПОГ-200	1	1	1	1	1	1
73	Подвал колесный	—	18	18	18	18	26	28
74	Вводная	—	1	1	1	1	2	2

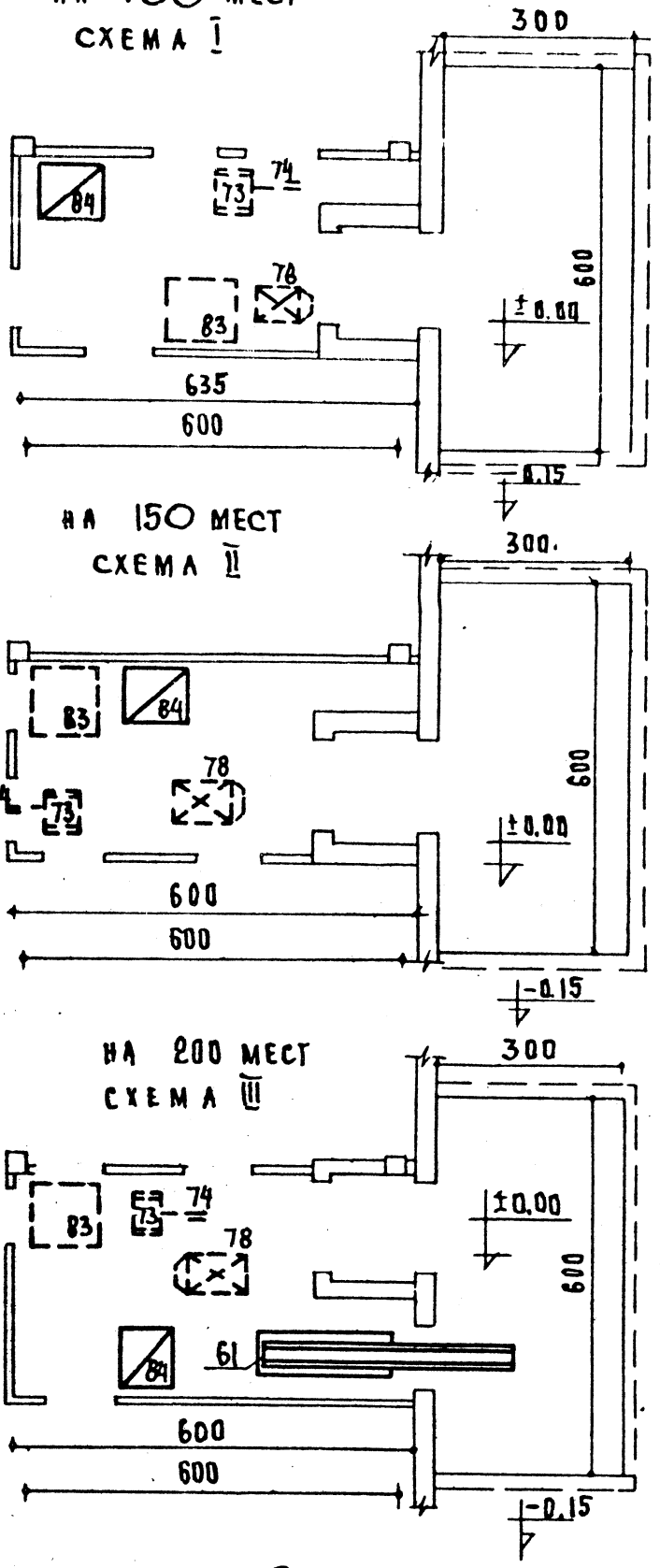
1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	–	–	–	–	1	–
78	Тележка грузовая	ТГ-130	1	1	1	3	3	3
79	Тележка грузовая	ТГ-400	1	2	2	3	3	3
61	Транспортер ленточный скатывающий	922	–	–	1	1	1	–
84	Весы товарные	РН-500	1	1	1	1	1	1

СТОЛОВЫЕ

ЗАГРУЗОЧНАЯ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

95

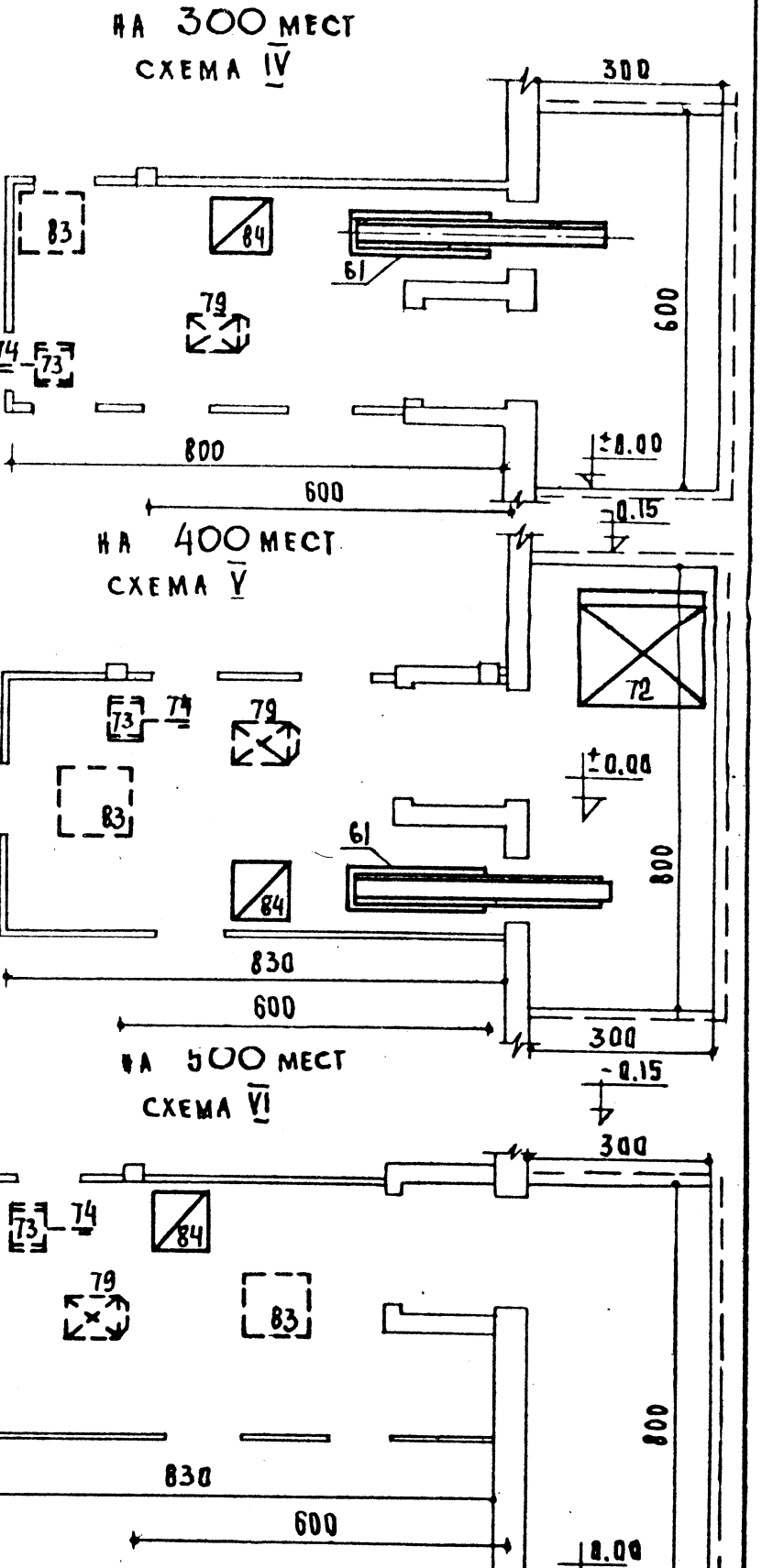
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



НА 150 МЕСТ
СХЕМА II

НА 200 МЕСТ
СХЕМА III

НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 400 МЕСТ
СХЕМА V

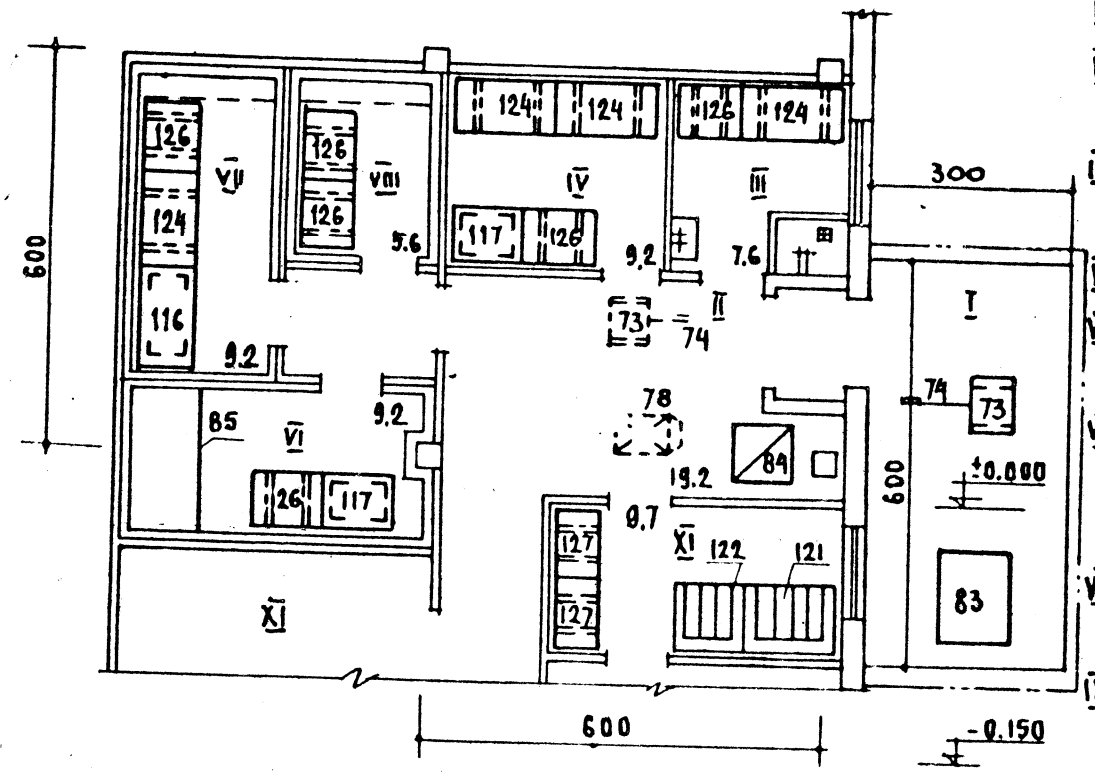
НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	По СНиП	По схеме I	По схеме II	По СНиП	По схеме III	По схеме IV	По СНиП	По схеме V	По схеме VI
Площадь в м²	18.0	19.0	18.2	21.0	22.0	28.2	33.0	33.0	33.0
Объем в м³	55.8	58.9	56.4	65.1	68.2	87.4	102.3	102.3	102.3
Площадь на 1 место в м²	0.18	0.19	0.12	0.10	0.11	0.09	0.08	0.08	0.07
Объем на 1 место в м³	0.55	0.58	0.38	0.32	0.34	0.29	0.25	0.25	0.20

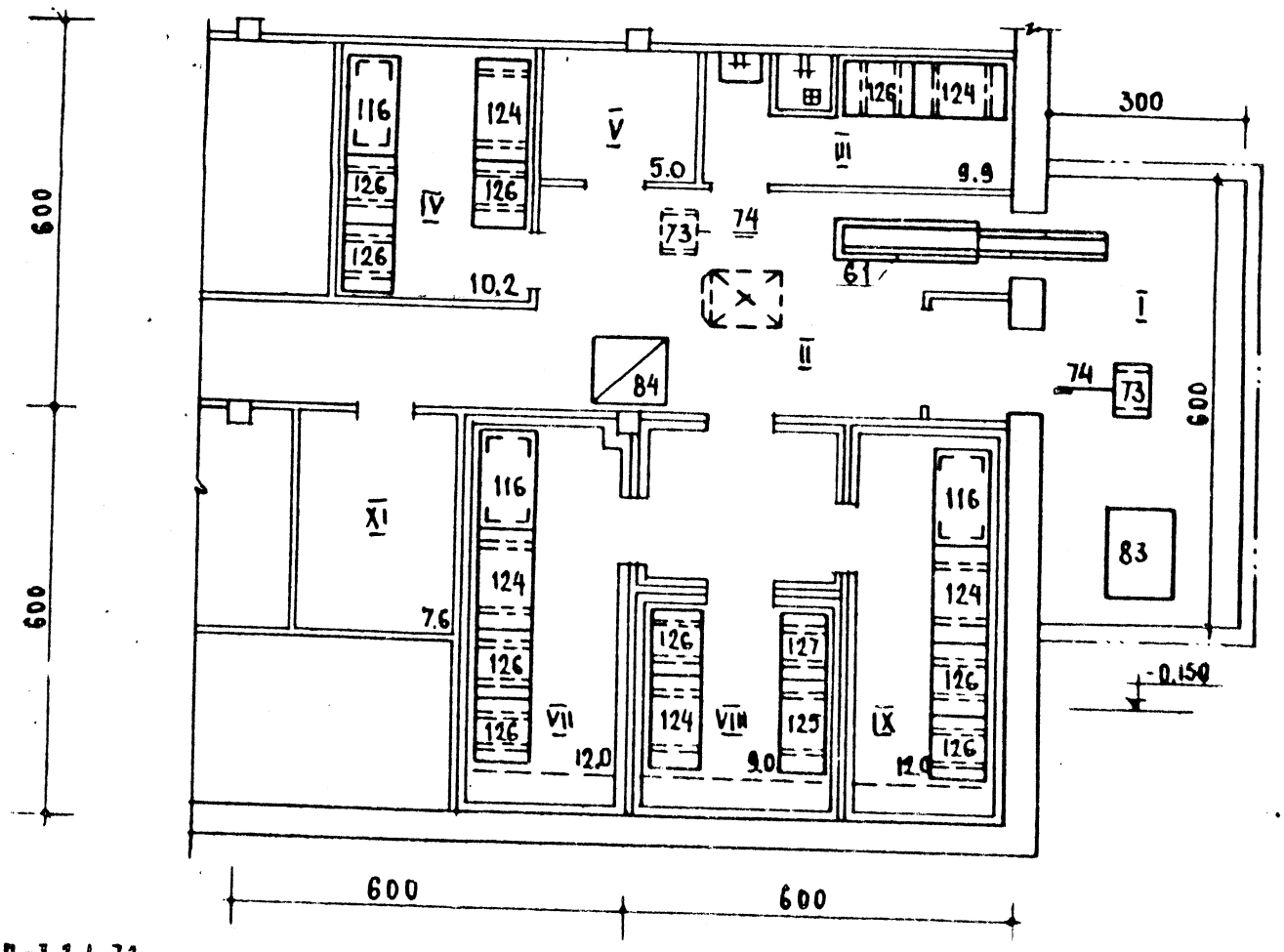
НА 100 МЕСТ

РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ



НА 200 МЕСТ

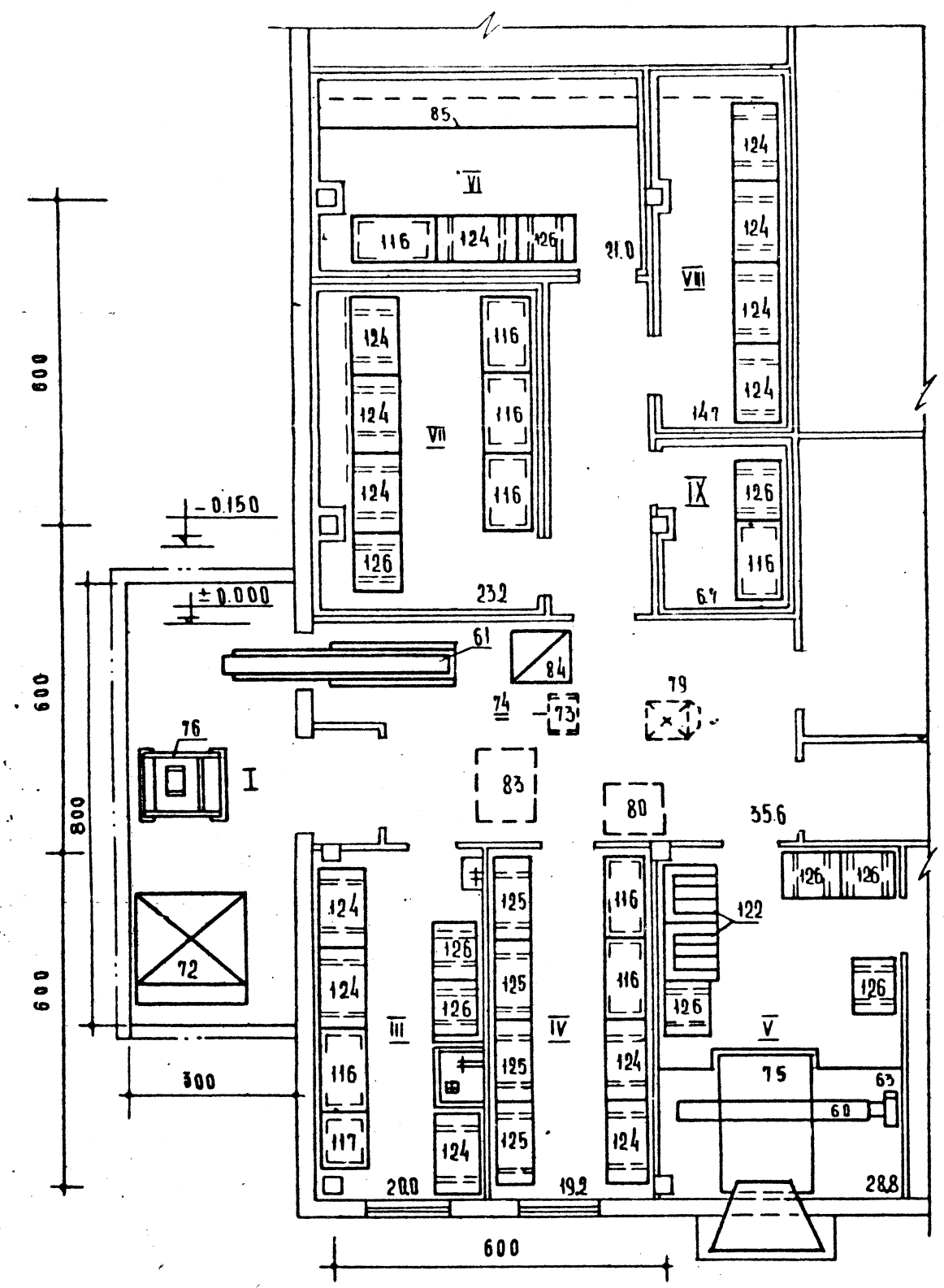
РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



Экспликация помещений

I Рампа
II Загрузочная
III Кладовая и моечная тары
IV Кладовая сухих продуктов
V Комната кладовщика
VI Охлаждаемая камера мяса, рыбы
VII Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
VIII Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков
IX Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатах
X Машинное отделение
XI Кладовая овощей

НА 400 МЕСТ
РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

I РАМПА

II ЗАГРУЗОЧНАЯ

III КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ

IV КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ

V КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ

VI ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА

VII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ

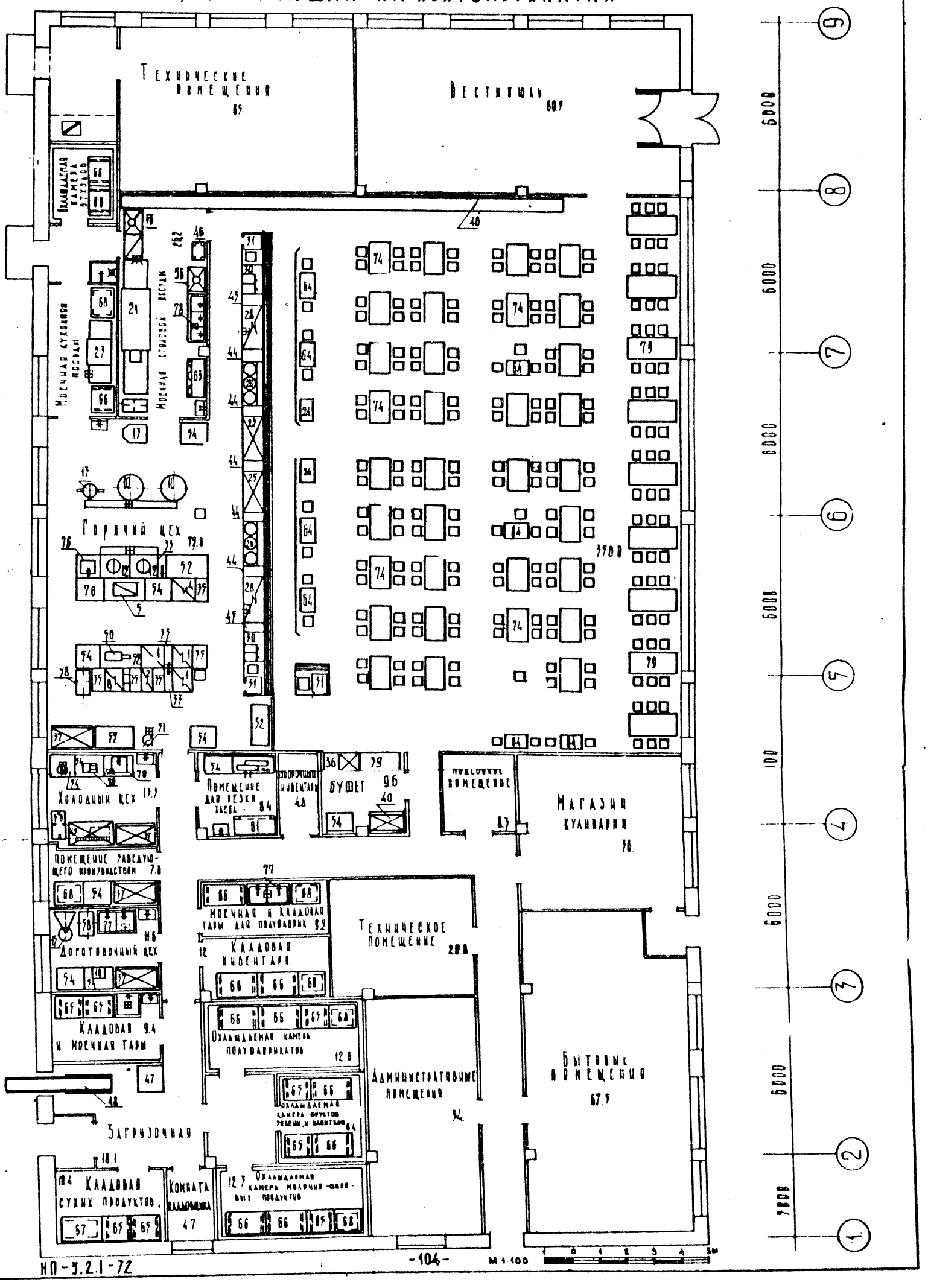
VIII ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ ЯГОД, НАПИТКОВ

IX ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА РЫБЫ

НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ

ПРИЛОЖЕНИЕ

НА 200 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



НП-3.2.1-72

М 1:100

СТОЛОВЫЕ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

100

№№ поз	Наименование оборудования	Марка тип	Мощн. ед. обор кВт	Вместимость 100	200	300
				Количество оборудования		
1	Плита электрическая секционная модулированная	ПЭСМ-4Ш	18,6	2	3	4
2	Плита электрическая секционная модулированная	ПЭСМ-2К	8,12	1	1	—
3	Плита кухонная для непосредственного варения	ПЭСМ-2	7,0	1	—	1
4	Плита кухонная для непосредственного варения	ПЭСМ-2ПШ	12,0	—	1	1
5	Сковорода электрическая секционная модулированная	СНЭСМ-0,5	12	1	1	1
6	——— ———	СЭСМ-02	6	—	—	1
7	Фритюрница секционная модулированная	ФЭСМ-20	7,5	—	—	1
	Шкаф жарочный секционный модулированный	ШЖЭСМ-2	9,6	1	1	1
9	Электроотдел со станцией управления	КПЭ-250	30	—	—	1
10	——— ———	КПЭ-160	21	—	2	—
11	——— ———	КПЭ-100	15	1	—	2
12	Котел электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	8	2	2	—
13	Машина для взбивания картофельного пюре	МКП-60	0,1	—	1	1
14	Машина для резки вареных овощей	МРОВ-160	0,18	—	1	—
15	Универсальный привод для мясо-рыбного цехи	ПМ-1,1	1,1	—	1	—
16	Универсальный привод для горячего цеха	ПГ-06	0,6	—	—	1
17	Универсальный привод для холодного цеха	ПХ-0,6	0,6	—	—	1
18	Машина для резки сырых овощей	МРО-50-200	0,4	—	1	1
19	Универсальный привод общего назначения	ПУ-0,6	0,6	1	—	—
20	Хлеборезка	ХРМ-300	0,27	1	1	1
21	Посудомоечная машина	ММУ-2000	40,8	—	1	1
21	Посудомоечная машина	ММУ-1000	38,6	1	—	—
22	Машина для мойки приборов	ММП	1,7	—	—	1
23	Машина для мытья кухонной посуды	МИКП-20	21,2	—	1	1
24	Прилавок для подносов	АПС-1	—	2	4	6
25	Прилавок для холодных закусок	АПС-2	0,41	1	2	3
26	Прилавок-мармит для I блюд	АПС-14	5,25	—	2	—
27	Прилавок-мармит для I блюд	АПС-16	4,62	1	—	3
28	Прилавок-мармит для II блюд	АПС-3	6,4	—	2	—
29	Прилавок-мармит для II блюд	АПС-17	5,26	2	—	4
30	Прилавок для горячих напитков	АПС-5	0,8	1	2	3
31	Прилавок-касса	АПС-7	0,05	2	3	4
32	Прилавок для столовых приборов	АПС-6	—	1	2	3
33	Вставка с краном-смесителем секционная модулированная	ВКСМ	—	2	3	3
34	Вставка с гладким столом секционная модулированная	ВСМ-210	—	1	—	1
35	——— ———	ВСМ-420	—	3	5	7
36	Секция низкотемпературная	СН-0,15	0,37	1	1	—
37	Шкаф холодильный	ШХ-0,8М	0,4	2	3	3
37а	Электрокофеварка	Бушлет супер	0,45	—	—	1
38	Шкаф холодильный	ШХ-0,4М	0,22	1	—	1
39	Буфетная стойка	БС-1	—	—	1	—
40	Шкаф холодильный	ШХ-0,6М2	0,24	2	1	—
41	Стол с охлаждаемым шкафом секционный модулированный	СОЭСМ-2	0,31	—	1	3
42	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой секц модулир	СОЭСМ-3	0,42	1	1	1
43	Секция-стол со встроенной ванной секционная модулиров	СМВСМ	—	1	—	2
44	Прилавок с вымимым устройством для тарелок	АПС-20	0,8	4	5	7
45	Прилавок с выжимным устройством для чашек и стакан.	АПС-22	—	—	3	3
46	Тележка для сбора посуды		—	3	4	4
47	Весы товарные		—	1	1	1
48	Конвейер ленточный складывающийся	922	—	—	1	1
49	Прилавок низкотемпературный	ПМ-0,4	0,39	—	—	1
50	Мясорубка	М-2	1,0	1	1	1
51	[illegible]					
52	Стол производственный	СП-1470	—	4	2	11
53	Стол производственный	СП-1470А	—	1		2
54	Стол производственный	СП-1050	—	1	10	9
55	Стол производственный	СП-1050А	—		—	4
56	Стол для сбора остатков пищи	СО-1	—	2	2	2
57	Стол для хлеборезки	СХ-1	—	1	1	1
58	Стеллаж производственный передвижной	СПП	—	1	1	2
59	Стеллаж кондитерский передвижной	СКП	—	—	—	1
60	Ванна передвижная	ВПСМ	—	—	—	1
61	Шкаф для хлеба	ШХ-1	—	—	1	1
62	Шкаф для хлеба	ШХ-2	—	1	—	2
63	Шкаф для хранения посуды	ШП-1	—	1	—	2
64	Стол со стульями	———	—	2	9	4
65	Подтоварник	ПТ-1	—	3	8	8
66	Подтоварник	ПТ-2	—	4	12	12
67	Стеллаж производственный стац.	СПС-1	—	7	1	9
68	Стеллаж производственный стац.	СПС-2	—	4	5	6
69	Тестораскаточная машина	ТРМ-А-2	0,6	—	—	1
70	Маслоделитель ручной	———	—	—	1	1
71	Тестомесительная машина	ТММ-1М	1,7	—	—	1
72	Вибросито	В9-ЗБВ	0,08	—	—	1
73	Электрошкаф пекарский	ЭШ-3М	16,2	—	—	1
74	Стол со стульями	———	—	12	34	61
75	Ванна моечная	ВМ3-1СМ	—	—	—	1
76	Ванна моечная	ВМ-1	—	2	—	—
77	Ванна моечная	ВМ-2А	—	2	2	1
78	Ванна моечная	ВМ-3	—	1	1	—
79	Стол со стульями			6	9	8

А. Материалы для покрытия полов

Наименование материала покрытия. Вид прослойки под покрытие	Толщина (мм)	Марка	Годовая приведенная стоимость (руб./м2) 1)					
			Торговые залы	Производственные помещения			Складские помещения	
				горячие цехи	моечные	прочие	с механизацией	без механизации
Бетонно-мозаичное покрытие типа "Терраццо"	25	300	0,20	0,34	0,51	0,21		0,35
То же, полимерцементнобетонное покрытие 2)	20	-	0,25			0,45	0,58	0,30
Мастичное покрытие на эпоксидных смолах "ЭД-5", "ЭД-6"	8	-	0,29	0,8	0,8	0,25	0,4	0,25
Бетонно-мозаичные плитки шлифованные	25	200-300	0,31					0,54
цементно-песчанный раствор	I5	I00						
Полимерцементнобетонное покрытие рядовое 2)	20					0,I8	0,68	0,I3
Покрытие "брекчия" из отходов тонких мраморных плит	25	300		0,29	0,29	0,29		
Плиты "брекчия" из мрамора (типа коелгинского)	40	-	0,43					
цементно-песчанный раствор	I5	I00						
Тонкие мраморные плиты с лощеной поверхностью	I2	-	0,60					
цементно-песчанный раствор	I5	I00						
Керамические плитки размером I50xI50 мм	I8	___	0,48	0,52	0,52	0,52		0,58
цементно-песчанный раствор с латексом "СКС-65ГП" 8)	I5	200 (I00)						
То же, размером I00xI00 мм	I0	-	I,82					0,64
цементно-песчанный раствор с латексом "СКС-657П" 3)	I5	200 (I00)						
Плитки ПВХ прессованные, размером 500x500 мм	5	-	2,I6					
мастика КН-3	-	-						

Б. Материалы для отделки стен и потолков

Наименование материала покрытия и метод крепления к основанию	Торговые залы		Производственные помещения		Складские помещения			
					охлаждаемые		неохлаждаемые	
	стены 4)	потолок 4)	стены	потолок	стены	потолок	стены	потолок
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Облицовочные материалы								
-Керамическая плитка облицовочная типа "Кабанчик" на цементно-песчанном растворе М50	0,I8							
-Тонкие мраморные плиты (6-I0 мм) шлифованные, покрытые лаком на цементно-песчанном растворе М50	0,28							
-Коврово-мозаичная керамическая плитка на цементно-песчанном растворе М50	0,87		0,49		0,64			
-Керамическая плитка глазурованная на цементно-песчанном растворе М50	0,63		I,0		I,5		0,45	
-То же, стеклянная плитка эмалированная	0,63		I,0		I,5			
-Профильные рейки - ПВХ по деревянной обрешетке	0,7I	0,55						
-Асбестоцементные листы толщиной 8 мм с бумажно-смоляным покрытием (типа "Декап") на расшивках по деревянной обрешетке 5)	0,5							
-То же, декоративная фанера "ДФ-I", "ДФ-2" (толщиной 5 мм)	0,68							
-То же, бумажно-слоистый пластик (толщиной 2 мм)	0,9							
-Керамическая плитка метлахская на цементно-песчанном растворе М50					0,45			
-Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на мастике КН-3 по бетону							0,75	
-Древесно-стружечные или столярные плиты		0,48						
-То же, полимергипсовая сухая штукатурка с окисной пленкой -ПВХ на бумажной подоснове ("Декарот-I")		0,65						

1	2	3	4	5	6	7	8	9
-Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на мастике КН-5 по выровненной поверхности								
-Асбестоцементные листы плоские с окраской водостойкими эмалями на раскладках по деревянной обрешетке				0,27				
2. Окрасочные и отделочные составы по бетону и штукатурке 6)								
-Синтетические эмали общего назначения	0,25							
-Алкидно-стирольная эмаль "МС-17", "МС-226" (по бетону и асбоцементу)			0,13-0,16		0,26			
-Нефтеполимерная краска "СПП"		0,1	0,2-0,27	0,13				
-Кумарово-каучуковая краска в 3 слоя		0,12	0,33-0,25	0,16				
-Масляные или [illegible] краски в 3 слоя 7)	0,35	0,12	0,35-0,7	0,35-0,12			0,13	0,8
-Водоэмульсионные краски "КЧ-26", "ВА-17"		0,13					0,13	
-Полимерцементный красочный состав на "СКС-65ГП" в 1-2 слоя 8)		0,03						
-Силикатная краска в 2 слоя (только по бетону) 9)		0,06		0,08		0,1	0,08	0,6
-Известковая побелка								

ПРИМЕЧАНИЯ: 1) Годовая приведенная стоимость отделки указана только для рекомендуемых в данных помещениях материалов. Показатель может быть использован только для экономического сравнения.

Расчет годовых приведенных расходов производился по методике, разработанной в диссертации С.В.Смирновой "Экономическая оценка долговечности и уровня комфортабельности жилых домов на стадии проектирования" (НИИЭС, 1972).

2) Стоимость полимерцементных покрытий бралась из условия применения в них ПВА-эмульсии.

3) Марка указана для случая применения обычного раствора без добавки "СКС-65ГП". В торговых помещениях применяется раствор М.100, в производственных и складских - М.200.

4) Материалы для стен могут быть использованы для панелей стен высотой от пола 1,8 м. Материалы для потолка могут быть использованы для покрытия стен выше указанной отметки.

5) В приведенные расходы по окраске не включена стоимость выравнивания основания: затирка, шпаклевка.

6) Масляные краски в моечных и горячих цехах следует заменять нефтеполимерными или кумарово-каучуковыми.

7) Полимерцементный красочный состав не требует выравнивания основания.

8) В охлаждаемых камерах следует применять красочные составы, предназначаемые для наружной отделки зданий.

ПРИМЕРНАЯ СУТОЧНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВЫХ /ПО ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦЕХАМ/

	Наименование блюд или изделий	Вместимость / посадочных мест /					
		I00	I50	200	300	400	500
	Горячего цеха (блюд)						
I	Первые блюда	880	I320	I760	2640	3520	4400
2	Вторые блюда	II70	I750	2340	3500	4680	5840
3	Горячие напитки	550	825	II00	I650	2200	2750
	Холодного цеха (блюд)						
I	Холодные закуски	440	660	880	I320	I760	2200
2	Сладкие блюда	550	825	II00	I650	2200	2750
	в т.ч. компоты, кисели	390	285	770	II50	I590	I920
	Доготовочного цеха (кг)						
I	Говядина, свинина, баранина /крупный кусок/	48	73	97	I46	I94	242
2	Птица дичь	8	II	I5	23	3I	38
3	Рыба свежемороженая	I3	I9	26	39	52	65
4	Овощи	I20	I80	240	360	480	600
	Мясо-рыбного цеха (кг)						
I	Говядина, свинина, баранина	9	I3	I8	27	36	45
2	Субпродукты	9	I4	I8	27	36	45
3	Птица, дичь	I9	29	38	58	76	96
4	Рыба свежемороженая						
	Овощного цеха (кг)						
I	Картофель	I50	220	300	450	600	750
2	Корнеплоды	50	60	80	II5	I55	I90
3	Прочие овощи	90	I30	I80	265	350	440
	Моечных столовой посуды (шт.)						
I	Тарелки	978	I460	I950	3934	4000	5884
2	Стаканы	450	675	900	I350	I800	2250
3	Приборы	900	I350	I800	2700	3600	4500

Наименование чертежей	№ № листов
Схема функциональной взаимосвязи помещений. Нормативы площадей помещений.	I
Исходные данные. Антропометрические размеры	2
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	3
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	4
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	5
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	6
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	7
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	8
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	9
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	I0
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	II
Исходные данные. Технологическое оборудование	I4
Схема взаимосвязи помещений. Функциональные зоны	I5
Функциональные зоны. Раздаточные линии прилавков самообслуживания	I6
Функциональные зоны. Раздаточные линии прилавков самообслуживания	I7
Обеденный зал на I00 мест. Функционально-габаритные схемы	I8
Обеденный зал на I50 мест. Функционально-габаритные схемы	I9
Обеденный зал на 200 мест. Функционально-габаритные схемы	20
Обеденный зал на 300 мест. Функционально-габаритные схемы	2I
Обеденный зал на 300 мест. Функционально-габаритные схемы	22
Обеденный зал на 400 мест. Функционально-габаритные схемы	23
Обеденный зал на 400 мест. Функционально-габаритные схемы	24
Обеденный зал на 500 мест. Функционально-габаритные схемы	25
Обеденный зал на I00 мест. Конструктивно-планировочные схемы	26
Обеденный зал на I50 мест. Конструктивно-планировочные схемы	27
Обеденный зал на 200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	28
Обеденный зал на 300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	29
Обеденный зал на 300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	30
Обеденный зал на 300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	3I
Обеденный зал на 400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	32
Обеденный зал на 400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	33
Обеденный зал на 400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	34
Обеденный зал на 500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	35
Обеденный зал на 500 мест. Констративно-планировочные схемы	36

Наименование чертежей	№ № листов
Схема взаимосвязи помещений. Функциональные зоны	37
Функциональные зоны производственных помещений	38
Функциональные зоны производственных помещений	39
Функциональные зоны производственных помещений	40
Функциональные зоны производственных помещений	4I
Горячий цех на I00,I50 мест. Функционально-габаритные схемы	42
Горячий цех на 200 мест. Функционально-габаритные схемы	43
Горячий цех на 300 мест. Функционально-габаритные схемы	44
Горячий цех на 400 мест. Функционально-габаритные схемы	45
Горячий цех на 500 мест. Функционально-габаритные схемы	46
Горячий цех на I00,I50 мест. Конструктивно-планировочные схемы	47
Горячий цех на 200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	48
Горячий цех на 300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	50
Горячий цех на 500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	5I
Холодный цех на I00,I50,200,300,400,500 мест. Функционально-габаритные схемы	52
Холодный цех на I00,I50,200,300,400,500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	53
Доготовочный цех на I00,I50,200,300,400,500 мест. Функционально-габаритные схемы	54
Доготовочный цех на I00,I50,200,300,400,500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	55
Мясо-рыбный цех на I00,I50,200 мест. Функционально-габаритные схемы	56
Мясо-рыбный цех на 300,400,500 мест. Функционально-габаритные схемы	57
Мясо-рыбный цех на I00,I50,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	58
Мясо-рыбный цех на 300,400,500 мест. Конструктивно-планировочные смехы	59
Овощной цех на I00,I50,200 мест. Функционально-габаритные схемы	60
Овощной цех на 300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	6I
Овощной цех на 500 мест. Функционально-габаритные схемы	62
Овощной цех на I00,I50,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	63
Овощной цех на 300,400,500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	64
Моечная столовой посуды на I00,I50,200 мест. Функционально-габаритные схемы	65
Моечная столовой посуды на 300,400,500 мест. Функционально-габаритные схемы	66
Моечная столовой посуды на 300,400,500 мест. Функционально-габаритные схемы	67
Моечная столовой посуды на I00,I50,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	68
Моечная столовой посуды на 300,400,500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	69
Моечная столовой посуды на 300,400,500 мест. Конструктивно-планировочные схемы	70
Схема взаимосвязи помещений. Функциональные зоны	7I
Охлаждаемые камеры на I00,I50,200 мест (полуфабрикаты). Функционально-габаритные схемы	72