# ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

# 416 – 8 – 11.92

# КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА 300 МЕСТ

## ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

## АЛЬБОМ I

ПЗ Пояснительная записка стр. 3÷11

АР Архитектурные решения стр. 12÷62

25474-01

gost.e-ecolog.ru

# ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

# 416 – 8 – 11.92

# КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА 300 МЕСТ

## ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

## АЛЬБОМ I

Перечень альбомов

| | | |
|---|---|---|
| Альбом I | ПЗ | Пояснительная записка. |
| | АР | Архитектурные решения |
| Альбом II | КЖ | Конструкции железобетонные |
| Альбом III | ТХ | Технологическая часть. |
| | ХС | Холодоснабжение |
| Альбом IV | ОВ | Вентиляция и отопление |
| Альбом V | ВК | Водопровод и канализация |
| Альбом VI | ЭМ, ЭП, ЭО | Электроснабжение |
| Альбом VII | АУЧ, СС | Автоматизация, связь и сигнализация |
| Альбом VIII | С | Смета<br>Книги 1, 2 |
| Альбом IX | КЖИ | Конструкции железобетонные, индивидуальные |
| Альбом X | СО | Спецификация оборудования |
| Альбом XI | ВМ | Ведомости потребности в материалах |

Разработан
Государственным проектным институтом „ГИПРОТОРГ"

Главный инженер института
Е.Е. Никитин

Главный архитектор проекта
Г.С. Галочкина

Утвержден
приказом Министерства торговли СССР
№ 105 от 15.11.91г.

Рабочий проект введен
в действие приказом
№ 20 от 25.XI.91г. по институту
ГИПРОТОРГ

Альбом I


| №№ лист | Наименование и обозначение документов Наименование листа | Стр. |
|---|---|---|
| ПЗ-1 | Пояснительная записка (начало) | 3 |
| ПЗ-2 | Пояснительная записка (продолжение) | 4 |
| ПЗ-3 | Пояснительная записка (продолжение) | 5 |
| ПЗ-4 | Пояснительная записка (продолжение) | 6 |
| ПЗ-5 | Пояснительная записка (продолжение) | 7 |
| ПЗ-6 | Пояснительная записка (окончание) | 8 |
| ПЗ-7 | Основные положения по организации строительства | 9 |
| ПЗ-8 | Генплан участка и благоустройство (варианты 1,2) | 10 |
| ПЗ-9 | Сводный генплан коммуникаций | 11 |
| АР-1 | Общие данные (начало) | 12 |
| АР-2 | Общие данные (окончание) | 13 |
| АР-3 | План 1-го этажа в осях 1-8, А-В | 14 |
| АР-4 | План 1-го этажа в осях 1-8, В-Ж | 15 |
| АР-5 | План 2-го этажа в осях 1-8, А-В | 16 |
| АР-6 | План 2-го этажа в осях 1-8, В-Д | 17 |
| АР-7 | План 3-го этажа в осях 1-8, А-В | 18 |
| АР 8 | План 3-го этажа в осях 1-8, В-А | 19 |
| АР 9 | План технического этажа | 20 |
| АР 10 | Фасад в осях „1-8" | 21 |
| АР 11 | Фасад в осях „А-Ж" | 22 |
| АР 12 | Фасад в осях „Ж-А" | 23 |
| АР 13 | Фасад в осях „8-1" | 24 |
| АР 14 | Разрез „1-1" | 25 |
| АР 15 | Разрез „2-2" | 26 |
| АР 16 | План кровли, венткшахты №1, №2 | 27 |
| АР 17 | Спецификация элементов заполнения проемов, ведомость проемов, сечения I-I, II-II, узлы I, II | 28 |
| АР 18 | Ведомость отделки помещений | 29 |
| АР 19 | Экспликация помещений | 30 |
| АР 20 | План полов 1-го этажа | 31 |
| АР 21 | План полов 2-го и 3 этажей | 32 |
| АР 22 | План полов на отм. н. час Экспликация типов полов (начало) | 33 |
| АР 23 | Экспликация типов полов (окончание) | 34 |
| АР 24 | Напольные лотки (спецификация) | 35 |
| АР 25 | Фрагменты плана 1-го этажа №1, №2, спецификации подоконных плит, шкафов ПК, оборудования гардероба, материалов на обшивку коробов | 36 |

| №№ лист | Наименование и обозначение документов Наименование листа | Стр. |
|---|---|---|
| 26 | Щиты санузлов, детали | 37 |
| 27 | План отверстий и перемычек 1-го этажа в осях „А-В", „1-8" | 38 |
| 28 | План отверстий и перемычек 1-го этажа в осях „В-Ж", „1-8" | 39 |
| 29 | План отверстий и перемычек 2-го этажа в осях „А-В", „1-8" | 40 |
| 30 | План отверстий и перемычек 2-го этажа в осях „В-Д", „1-8" | 41 |
| 31 | План отверстий и перемычек 3-го этажа в осях „А-В", „1-8" | 42 |
| 32 | План отверстий и перемычек 3-го этажа в осях „В-Д", „1-8" | 43 |
| 33 | План отверстий и перемычек технического этажа в осях „В-Д", „1-8" | 44 |
| 34 | Ведомость и спецификация перемычек | 45 |
| 35 | Схемы расположения гипсобетонных перегородок на плане 1-го этажа в осях „1-8", „А-В" | 46 |
| 36 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 1-го этажа в осях „1-8", „В-Ж" | 47 |
| 37 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 2-го этажа в осях „1-8", „А-В" | 48 |
| 38 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 2-го этажа в осях „1-8", „В-Д" | 49 |
| 39 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 3-го этажа в осях „1-8", „А-В" | 50 |
| 40 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 3-го этажа в осях „1-8", „В-Д" | 51 |
| 41 | Спецификация гипсобетонных перегородок (начало) | 52 |
| 42 | Спецификация гипсобетонных перегородок (окончание) | 53 |
| 43 | План подвесного потолка 1-го этажа, сечения I-I, II-II, узлы I, II | 54 |
| 44 | План подвесного потолка 2-го этажа. Спецификация элементов подвесного потолка | 55 |
| 45 | Решетка „АЛР-1" для подвесного потолка. Спецификации | 56 |
| 46 | Планы охлаждаемых камер | 57 |
| 47 | Разрезы „I-I", „II-II" | 58 |
| 48 | Узлы и спецификация на установку двери ПО-1 | 59 |
| 49 | Фрагменты венткамер, спецификация рам | 60 |
| 50 | Передаточные окна „ОД-1", „ОД-2", декоративные экраны „Э-1", „Э-2" | 61 |
| 51 | Фрагменты плана 1-го этажа, варианты II, III вариант тамбура главного входа для расчетной зимней t° воздуха -40° | 62 |


Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Альбом I

# Пояснительная записка
## Общая часть

### I. Исходные данные, область применения

Типовой проект комплексного предприятия общественного питания на 300 мест для промышленных площадок разработан в соответствии с заданием на проектирование, утвержденным Минтрагет СССР

Области применения: II – III

Климатические районы с расчетной температурой -30°(основной вариант) и -20°, -40°(подварианты) для нормальной зоны влажности; при обычных геологических условиях, скоростном напоре ветра - для I-го географического района ( 0.23 кПа / 23 кгс/м² ), вес снегового покрова - 1.0 кПа / 100 кгс/м² );

требования к грунтам в соответствии с п. 2.3 СН 227-82

Класс здания - II

Степень огнестойкости - II

Планировочная отметка земли - 0.15 м

### II. Характеристика объекта, его состав, проектная мощность формы оборудования

Комплексное предприятие общественного питания рассчитано для питания работников производственного предприятия с количеством работающих в наиболее многочисленную смену – 1200 человек

Разработано согласно заданию 3 варианта состава предприятия:

I-й вариант: а) столовая на 250 мест, в том числе зал диетического питания на 80 мест с фитобаром; б) кафе с обслуживанием официантами на 50 мест; в) магазин кулинарии торговой площадью 100 кв.м со столом заказов и кафетерием

II-й вариант: а) столовая на 250 мест с диетзалом на 80 мест и фитобаром; б) зал на 50 мест типа „Шведский стол"

III-й вариант: а) столовая на 250 мест с диетзалом на 80 мест и фитобаром; б) гриль-бар на 25 мест и в) кафе-кондитерская на 25 мест

Предусмотрен кондитерский цех мощностью 6 тыс. изделий в смену

Работа предприятия запроектирована на сырье, снабжение сырьем - от соответствующих городских предприятий

Предусмотрено модулированное секционное оборудование отечественного производства, работающее на электроэнергии

Форма обслуживания посетителей:
- столовая - самообслуживание;
- кафе - обслуживание официантами (вариант - по типу „Шведский стол");
- магазин кулинарии - самообслуживание

### III. Сведения о потребности в воде, тепловой и электрической энергии, топливе, трудовых ресурсах

1) Расход холодной воды:
- суточный - 73.4 м³/сут
- часовой - 3.4 м³/ч
- годовой - 26645 м³/год

Расход горячей воды:
- суточный - 36.4 м³
- часовой - 3.28 м³/ч

расход тепла на горячее водоснабжение - 164000 ккал/ч

2) Тепловой энергии:

а) на отопление при теплоносителе 105°-70° - 1127 Гдж
- 269 Гкал/год

б) на вентиляцию при теплоносителе 150-70°С - 10094 Гдж
- 2409 Гкал/год

в) на горячее водоснабжение при теплоносителе - 55°С - 5070 Гдж/год
- 1210 Гкал/год

Итого: - 16291 Гдж
- 3888 Гкал/год

3) Электрической энергии:

а) установленная мощность - 763 кВт
в том числе:
1) силового оборудования - 705.6 кВт
2) электроосвещения - 57.4 кВт

б) потребляемая мощность - 534 кВт
1) электроосвещение - 51.0 кВт
2) силовое оборудование - 483 кВт

в) общий годовой расход электроэнергии - 2289000 кВт
1) электроосвещение - 112200 кВт
2) силовое электрооборудование - 1449000 кВт

г) установленная мощность трансформаторов - 2 х 250 кВА (вариант 2х400 кВА)

### IV. Основные технико-экономические показатели:

| | |
|---|---|
| Площадь застройки | - 1387.7 м² |
| Строительный объем | - 13872 м³ |
| Общая площадь | - 3423.5 м² |
| Общая стоимость | - 1440.81 тыс. руб |
| В т.ч. СМР | - 1165.71 тыс. руб |
| оборудование и мебели | - 237.09 тыс. руб |
| Численность персонала | - 95 чел. |
| В т.ч. рабочих | - 75 " |
| В максимальную смену | - 70 " |
| В т.ч. рабочих | - 45 чел. |

### V. Использование вторичных ресурсов

Проектом предусматривается использование тепловых вторичных энергетических ресурсов, содержащихся в воздухе, удаляемом системами местной и общеобменной вентиляции из горячих цехов и кондитерского цеха

Утилизация тепла удаляемого воздуха производится по схеме систем утилизации с промежуточным теплоносителем в соответствии с типовой серией 904-02-10

Количество утилизированного тепла при расчете начальной температуры - 30°С составляет 115.6 кВт

### VI. Мероприятия по защите окружающей среды

а) Генплан

Вентиляционные выбросы от технологических процессов не являются вредными и не отражаются на привязках здания на генплане

Расположение здания выбирается таким образом, чтобы „горячие цеха" были ориентированы на север

б) Охрана водоемов от загрязнения сточными водами

Источником водоснабжения является городской водопровод

Расходы воды составляют:
- суточный - 73.4 м³/сут
- часовой - 3.45 м³/ч

Количество сточных вод, отводимых в городскую канализацию:
- в сутки - 109.8 м³/сут
- в час - 6.73 м³/ч

Производственные воды проходят очистку через нефтеуловитель

### VII. Сведения о соблюдении противопожарных мероприятий

Степень огнестойкости здания - II

Для эвакуации работающих и посетителей предусмотрены равномерно расположенные лестничные клетки

В помещениях предусмотрена расстановка пожарных кранов согласно СНиП 2.04-01-85, вар. 6.12, 6.13

## Архитектурная часть

а) Генплан

Согласно заданию на проектирование разработаны 2 варианта размещения здания на генплане:

1) Вариант расположения по периметру застройки, когда им пользуются не только работники предприятия, но и посетители с улицы;

2) Вариант расположения здания внутри территории предприятия

По второму этажу здание увязывается с производственными цехами и заводоуправлением (инженерным корпусом) переходными галереями

Загрузка сырьем предусматривается в крытом дебаркадере

Транспортная площадка для маневрирования машин должна быть увязана дорогами с ближайшим выездом с территории предприятия

Привязан

Инв. N

| | | | |
|---|---|---|---|
| ТП 416-8-11.92 | | | ПЗ |
| ГИП | Голочикина | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| Рук. маст. | Тюликов | | |
| ГАП | Голочикина | | Стадия / Лист / Листов: РП / 1 / 9 |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Пояснительная записка (начало) | | | Минтрагет СССР ГИПРОТОРГ Москва |

25474-01 4

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

Альбом I

### б) Архитектурно-планировочные решения

Здание комплексного предприятия общественного питания размерами 48.12х 44.64 3-х этажное, 4 этаж - технический ( с одноэтажной пристройкой )

На первом этаже размещается хранение и переработка сырья, бытовые помещения, магазин кулинарии со столом заказов и кафетерием площадью торгового зала 100м² и кафе на 60 мест

На втором этаже располагаются: зал общего питания на 170 мест и диетзал на 80 мест со своими горячими цехами и общей моечной

В холл перед залами проходят переходы, связывающие столовую с производственной зоной и заводоуправлением

На третьем этаже находится кондитерский цех со своими подсобными помещениями, технические помещения (венткамеры), а также административные помещения

На чертвертом, техническом этаже, располагаются машинные отделения лифтов и венткамер

На кровлю выходят лестницы у осей 1 и В

Композиция главного фасада решена сочетанием горизонтального объема здания и фланкирующих вертикалей боковых лестниц и выступающим объемом главной лестницы

### Отделочные работы

Панели облицовываются мелкой керамической плиткой „Ириска" контрастных тонов

Стены лестниц выполняются из облицовочного кирпича

Цоколь облицовывается коричневым „Кабанчиком"

Внутренние отделочные работы - см. таблицу отделочных работ

В залах предусматриваются подвесные потолки из гипсовых плит

### Вертикальный транспорт

В здании предусмотрена 2 лифта грузоподъемностью по 500кг и один лифт для отходов грузоподъемностью 100кг

### Конструктивные решения и защита строительных конструкций от коррозии

Здание запроектировано в конструкциях серии 1.020-1/83

Наружные стены - панельные, частично кирпичные

Здание - 3-х этажное, без техподполья, 4 этаж - технический

Пространственная устойчивость и геометрическая неизменяемость здания обеспечивается системой вертикальных диафрагм жесткости, работающих совместно с дисками перекрытий на восприятие горизонтальных усилий

Сетка колонн - 6.0х 6.0; 3.0х6.0; 3.0х9.0 и 6.0х9.0

Фундаменты - сборные башмаки по монолитным ж/б плитам

Колонны - сборные железобетонные по серии 1.020-1/83

Панели перекрытия и покрытия - сборные железобетонные по серии 1.041.1-2

Лестничные марши и площадки - по сериям 1.251.1-4 и 1.252.1-4

Наружные стены - сборные керамзитобетонные панели по серии 1.030.1-1

Перемычки - сборные железобетонные по ГОСТ 948-84

Антикоррозийную защиту узлов каркаса и перекрытий выполнять в соответствии с указаниями серии 1.020-1/83.6-1 и указаниями, приведенными в общих данных на листе КЖ-4

### Технологическое решение

I. Исходные данные

Типовой проект комплексного предприятия общественного питания на 300 мест выполнен на основании:

1. Задания на проектирование
2. Технологических норм и правил

II. Сведение, характеризующее проектную мощность, сырьевую базу, организацию производства, ассортимент выпускаемой продукции

Типовой проект комплексного предприятия на 300 мест разработан в 3-х вариантах. В каждом варианте в состав комплексного предприятия входит:

1. Столовая на 250 мест, в том числе зал диетического питания на 80 мест с фито-баром
2. Магазин кулинарии торговой площадью 100кв.м со столом заказов и кафетерием. Кроме того, в состав комплексного предприятия входят следующие предприятия общественного питания:

- в первом варианте - кафе с обслуживанием официантами на 50 мест;
- во втором варианте - зал на 50 мест типа „Шведский стол";
- в третьем варианте - вриль-бар на 50 мест и кафе-кондитерская на 25 мест

Для обеспечения кондитерскими изделиями запроектирован кондитерский цех мощностью 6 тыс. изд. в смену

Примерный ассортимент кондитерского цеха

| Наименование изделий | Удельный вес | % от мощности цеха |
|---|---|---|
| Изделия из дрожжевого теста: | | 55 |
| булочки разные | 15 | |
| пирожные разные | 30 | |
| ромовые бабы | 3 | |
| ватрушки | 4 | |
| кексы | 3 | |
| Изделия из песочного теста: | | 30 |
| пирожные | 6 | |
| торты | 10 | |
| печенье | 6 | |
| сочники | 8 | |
| Изделия из слоеного теста | | 7 |
| Изделия из бисквитного теста | | 2 |
| Изделия из заварного теста | | 6 |

Работа предприятия предусмотрена на сырье

Общее количество выпускаемых блюд - 9100

Штат предприятия - 95 человек, в том числе производственный - 75 чел.

Все производственные помещения оснащены модулированным оборудованием отечественного производства

Тепловое оборудование - электрическое

### III. Основные технологические решения и механизация производственных процессов

Комплексное предприятие запроектировано 3-х этажным

На 1 этаже предусмотрены в 1 варианте - кафе с обслуживанием официантами на 50 мест, во втором варианте - зал на 50 мест типа „Шведский стол", в третьем варианте - вриль-бар на 50 мест и кафе-кондитерская на 25 мест, а также магазин кулинарии с отделом заказов и кафетерием; овощной и мясо-рыбный цеха, складская и бытовая группа помещений, загрузочное помещение

На втором этаже запроектированы зал общего питания на 270 мест и зал диет питания на 80 мест с производственными помещениями, фито-бар

На 3-м этаже предусмотрен кондитерский цех производительностью 6 тыс. штук изделий в смену

Для вертикальной связи между этажами запроектированы два подъемника г/п 500 кг каждый

Для погрузочно-разгрузочных работ предусмотрен бокс для въезда автомашин, оборудованный уравнительной площадкой (для уравнивания пола кузова автомашины и загрузочной платформы) Запроектированное тепловое оборудование с использованием функциональных емкостей позволит механизировать трудоемкие процессы

Установка секционного модулированного оборудования позволит создать четкость и поточность технологических процессов, создать оптимальные микроклиматические условия, сократить энергозатраты

### Механизация погрузочно-разгрузочных работ

Доставка продуктов в общепит осуществляется автотранспортом

Для разгрузки автомашин предусмотрен вентилируемый отапливаемый бокс на одно разгрузочное место. Данное разгрузочное место оборудовано специальной уравнительной площадкой (платформой) марки ЯГ-ФПД грузоподъемностью 3500 кг

Уравнительная площадка предназначена для выравнивания пола кузова автомобиля с уровнем разгрузочного бокса с помощью специального приспособления (рычага) Она может быть приподнята выше уровня средней отметки на 300 мм и опущена ниже на 290 мм, что позволяет производить разгрузку автомобилей разных марок

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Привязан

Инв.№

| | | | |
|---|---|---|---|
| ТП 416-8-11.92 | | | ПЗ |
| ГИП | Голочкина | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| Рук.м. | Голиков | | |
| ГАП | Голочкина | | Стадия / Лист / Листов: РП / 2 |
| Гл.спец. | Кушнер | | Пояснительная записка (продолжение) |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Альбом I

При подъезде автомашины к разгрузочной платформе задним бортом козырек уравнительной площадки опускается на пол кузова автомашины. Тележка с гидравлическим подъемом вил марки ТГВ-500М с установленным на ней поддоном заезжается в кузов автомобиля и поступивший товар перекладывается на поддон. При поступлении товара на поддонах данная операция отсутствует. Затем тележка вывозится из автомашины и транспортируется в кладовую или в цех переработки

Для выгрузки хлебобулочных изделий, доставляемых специализированным автотранспортом, в лотках предусмотрен специальный уступ, возвышающийся над уровнем проезжей части на 0.7 метра

При подъезде хлебного автофургона правым бортом разгрузка лотков с хлебом производится в специальный контейнер или на тележку, которые транспортируются в кладовую хлеба. При поступлении хлеба в контейнерах их разгрузка производится с помощью уравнительной площадки

Горизонтальная транспортировка продукции производится также с помощью ручных грузовых тележек марки ТГ-250 и ТГМ-125

Вертикальная транспортировка продуктов производится грузовыми лифтами общего назначения грузоподъемностью 500кг с кабиной 1500×2000×2000мм в количестве 2-х штук

Вертикальная транспортировка отходов (спуск) осуществляется малым грузовым лифтом грузоподъемностью 100кг, а вывоз бачков с отходами на платформу ручной грузовой тележкой ТГ-250

## Отопление и вентиляция

### I. Общие данные

Рабочий проект отопления и вентиляции разработан в соответствии с заданием на проектирование, технологическим заданием, архитектурно-строительными чертежами с учетом действующих Общесоюзных Строительных Норм и Правил СНиП 2.04.05-86, 2.08.02-89, а также действующих ведомственных нормативных материалов ВНТП-04-86

Расчетные параметры наружного воздуха для проектирования отопления и вентиляции приняты:

а) расчетная зимняя температура -30°С (основное решение), -20°С, -40°С (варианты);

б) расчетная летняя температура +22°С;

в) средняя температура отопительного периода - 6.2°С;

г) продолжительность отопительного периода - 232 дня;

д) расчетное барометрическое давление - 990 ГПа

Теплоснабжение здания производится от внешних источников с температурой теплоносителя 150-70°С

Горячее водоснабжение централизованное от тепловых сетей

Теплоноситель принят:

- для системы отопления - горячая вода с параметрами 105-70°С
- для систем теплоснабжения отопительно-вентиляционных установок - горячая вода с параметрами 150-70°С

### Основные технико-экономические показатели (при $t_н$ = -30°С)

| №№ п/п | Наименование | Единица измерения | Количество | Примечание |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Расход тепла: | | | |
| | - отопление | кВт | 116.3 | |
| | - вентиляция | " | 1190 | |
| | - горячее водоснабжение | " | 181 | |
| 2. | Удельный расход тепла на: отопление | кВт/м³ ч | | |
| | вентиляцию | " | | |
| 3. | Установленная мощность электродвигателей | кВт | 83.6 | |

## II. Отопление

Система отопления - однотрубная, вертикальная, с нижней разводкой

В качестве нагревательных приборов приняты стальные настенные конвекторы типа „Универсал"

Для отопления лестничных клеток применены конвекторы островные напольные высокие типа КВ20-13-1200

Магистральные трубопроводы в подпольных каналах теплоизолируются шнуром минераловатным толщиной 40мм с обверткой рубероидом РПП-300А и рулонным стеклопластиком РСТ-Б по типовой серии 7.903.9-2

## III. Вентиляция

Вентиляция помещений проектируется приточно-вытяжная с механическим побуждением. Воздухообмены определены по расчету и по кратностям в соответствии со СНиП

Основными вредностями в обеденных залах и горячих цехах являются теплоизбытки от людей, технологического оборудования, электроосвещения и солнечной радиации

Воздухообмены в дебаркадерах рассчитаны на допустимую концентрацию окиси углерода в рабочей зоне

У ворот дебаркадера и дверей главного входа предусматривается установка воздушно-тепловых завес

Приточные вентиляционные установки оборудуются калориферами, фильтрами, утепленными клапанами с электроприводом

Проектом предусмотрена автоматизация работы вентиляционных установок, см. раздел „Автоматизация сантехсистем"

### Мероприятия по сокращению теплоэнергетических ресурсов

Проектом предусмотрено использование тепловых вторичных энергоресурсов, содержащихся в воздухе, удаляемом вытяжной системой В5 из горячего цеха столовой

Вторичные энергоресурсы используются для предварительного нагрева приточного воздуха системы П5

Утилизация тепла производится по схеме „Воздух-воздух"

В качестве теплообменников в системе утилизации тепла применены теплоутилизаторы ТКТ-Б

Установка утилизации тепла обеспечена средствами контроля и автоматического регулирования, см. раздел „Автоматизация сантехсистем"

Кроме того, предусмотрено использование тепловых ресурсов, содержащихся в воздухе, удаляемом вытяжной системой В3 из машинного отделения холодильных установок путем рециркуляции

Экономия энергоресурсов за счет утилизации и рециркуляции составляет 115.6 кВт

### Мероприятия по уменьшению шума и вибрации вентустановок

Проектом предусмотрены мероприятия для снижения шума от вентиляционных установок. Снижение шума осуществляется вследствие:

- размещения вентустановок в выгороженных помещениях с звукопоглощающей облицовкой;
- установки вентиляторов на виброизолирующих основаниях;
- присоединения воздуховодов к вентагрегатам с помощью гибких вставок;
- установки шумоглушителей пластинчатых ГП-2 для вентсистем, обслуживающих обеденные залы столовой и помещения кафе

### Материал трубопроводов и воздуховодов Теплоизоляция и антикоррозийная защита

Воздуховоды систем вентиляции приняты металлические из тонколистовой оцинкованной и черной стали

Воздуховоды вытяжной системы для удаления вредностей от кондитерской печи применены класса II (плотные) из стали толщиной 1.5мм

Трубопроводы отопления и теплоснабжения изготовляются из электросварных труб по ГОСТ 10704-76. Для внутых участков и соединений с арматурой приняты водогазопроводные трубы по ГОСТ 3262-75 диаметром до 50мм, трубы диаметром свыше 50мм по ГОСТ 10704-76 термообработанные

Трубопроводы теплоснабжения калориферов диаметром до 50мм и трубопроводы отопления, проходящие в подпольных каналах, изолировать шнуром минераловатным толщиной 40мм, для труб диаметром свыше 50мм - матами минераловатными, толщиной 40мм с обверткой рубероидом РПП-300А и рулонным стеклопластиком РСТ-Б

Неизолированные трубопроводы, нагревательные приборы и воздуховоды из черной стали окрасить грунтом ГФ-021 и масляной краской за два раза

## IV. Теплоснабжение

Источником теплоснабжения и горячего водоснабжения здания являются наружные тепловые сети

В качестве теплоносителя для нужд отопления и вентиляции используется перегретая вода с параметрами 150-70°С

Для присоединения систем отопления, вентиляции и горячего водоснабжения в здании проектируется индивидуальный тепловой пункт

Присоединение местных теплопотребителей к тепловым сетям осуществляется следующим образом:

- отопление по зависимой схеме с регулятором температуры „Электроника Р-5";
- вентиляция непосредственно из теплосети по зависимой схеме;
- горячее водоснабжение централизованно от теплосетей

Для учета расхода тепла в тепловом пункте устанавливается водосчетчик СТВГ1-80 и показывающие контрольно-измерительные приборы. Тепловой узел оборудован регуляторами и приборами контроля

Трубопроводы, арматура и оборудование теплового узла изолируются плитами минераловатными толщиной 40мм с обверткой стеклопластиком РСТ-Б

В помещении теплового пункта предусматривается устройство водопровода, канализации, приточно-вытяжной вентиляции и электроосвещения

Привязан

Инв.№

Взам.инв.№ | Подпись и дата | Инв.№подл.

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | ТП 416-8-11.92 ПЗ |
| Рук.маст. | Толиков | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкина | | Стадия: РП; Лист: 3; Листов: |
| Гл.спец. | Кушнер | | Пояснительная записка (продолжение) |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Альбом I

Таблица потребности в тепле - 30°

| | Вид теплопотребления | Теплоноситель местной системы | Расход тепла по режимам кВт (тыс. ккал/час) | | Годовой расход Гдж (Гкал |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | максимальный | среднеотопительный | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Отопление | Вода 105-70°С | 116.3 (100) | 56.2 (48.3) | 1125.8 (268.7) |
| 2 | Вентиляция | Вода 150-70°С | 1190 (1023) | 574.5 (494) | 5760.8 (1374.9) |
| 3 | Горячее водоснабжение | Вода 55°С | 191 (164) | 191 (164) | 2691.7 (642.4) |
| | Итого: | | 1497.3 (1287) | 821.7 (706.3) | 9578.3 (2286) |

## Основные решения по водопроводу и канализации

### 1. Общая часть

Проект водоснабжения, канализации и водостока разработан в соответствии с заданием на проектирование, технологическим заданием, архитектурно-строительными чертежами и с учетом действующих Общесоюзных Норм и Правил: СНиП 2.04.01-85, 2.04.02-84, 2.04.03-85 и ВНТП 04-86 Минторга СССР

Проект состоит из следующих частей:

1) Водоснабжение:
   а) холодный водопровод
   б) горячий водопровод
2) Канализация
3) Водосток
4) Охрана водоемов от загрязнения сточными водами

## Водоснабжение

### а) Холодный водопровод

Водоснабжение здания производится от городских сетей двумя вводами ф 100 мм

Для учета расхода воды в помещении теплового пункта устанавливается водомер ВТ-50

Наружное пожаротушение осуществляется пожарными гидрантами, установленными на наружной водопроводной сети

Расход воды на наружное пожаротушение здания (строительный объем V = 20000 м³) составляет 20 л/с

В здании запроектирована система объединенного хозяйственно-питьевого и противопожарного водопровода

Внутреннее пожаротушение осуществляется пожарными кранами ф50мм со спрыском ф16мм и пожарным рукавом длиной 20м, присоединенными к объединенному хозяйственно-питьевому и противопожарному водопроводу

Магистраль проектируется кольцевой и прокладывается по первому этажу из стальных водогазопроводных оцинкованных легких труб ГОСТ 3262-75

Расчетный секундный расход на хозяйственно-питьевые нужды определяется по СНиП 2.04.01-85 и по вероятности действия санитарно-технических приборов и составляет 1.47 л/с

Расход на внутреннее пожаротушение принят 2.5 л/с

Расчетный секундный расход воды на вводе при пожаре в час максимального водопотребления составляет: 1.47+5.0=5.47 л/с

Суточный и максимальный часовой расходы воды составляют соответственно:

Qсут. = 73.4 м3/сут
Qчас = 3.45 м3/ч

Годовой расход: 26645 м3/год

Необходимый напор на вводе при хозяйственно-питьевом водопотреблении - 12.0 м

Необходимый напор на вводе при пожаре в час максимального водопотребления - 20.0 м

Гарантийный напор в сети - 25.0 м (согласно Инструкции по типовому проектированию)

Магистральные трубопроводы холодного и горячего водоснабжения изолируются шнуром из минеральной ваты в оплетке марки 200, толщиной δ=40 мм с последующей обверткой рулонным стеклопластиком РСТ ТУ6-11-145-80 (см. л. 7.903-12.л.2.1-13, л.2.1-14)

### б) Горячий водопровод

Здание оборудуется централизованным горячим водопроводом

Расход горячей воды:

Qсут. = 36.4 м3/сут.
Qчас = 3.28 м3/ч
сек. = 1.47 л/с

Расход тепла на горячее водоснабжение составляет:

Q т = 164.000 ккал/час

## Канализация

Отвод сточных вод от столовой проектируется в городскую канализационную сеть

Внутренние сети канализации проектируются раздельными: бытовая и производственная

Расходы сточных вод составляют:

Qсут. = 109.8 м³, из них: Qсут.быт. = 3.6 м³

Qчас = 6.73 м³

q сек = q водопотр. + q пр. = 2.94+1.6 = 4.54 л/с

Производственные стоки от кухонь, производственных цехов и моечных проходят через жироуловитель с последующим поступлением в дворовую сеть канализации (жироуловитель см. черт. КН)

Внутренняя бытовая сеть канализации монтируется из пластмассовых канализационных труб ГОСТ 22689-77

Внутренняя сеть производственной канализации монтируется из чугунных канализационных раструбных труб ГОСТ 6942.3-80 с заделкой раструбов цементом

## Водостоки

Для отвода атмосферных и талых вод в кровли проектируется сеть внутренних водостоков с выпуском на отмостку

На кровле здания устанавливаются водосточные воронки Вр-95

Расчетный расход дождевых вод с водосборной площади определяется по формуле:

$$Q = \frac{F \cdot q_{20}}{10.000}$$

F - водосборная площадь, м²

$q_{20}$ - интенсивность дождя, л/с с 1га (для данной местности) продолжительностью 20 мин, при периоде однократного превышения расчетной интенсивности, равной 1 году (принимая согласно СНиП 2.04.03-85)

По конструктивным соображениям на кровле устанавливаются 4 водосточные воронки

## Охрана водоемов от загрязнения сточными водами

Вода для столовой используется на хозяйственно-питьевые, производственные и противопожарные нужды

Источником водоснабжения предприятий является городской водопровод

Расходы воды составляют:

Qсут. = 73.4 м³
Qчас = 3.45 м³

Внутренняя сеть канализации проектируется раздельной: бытовая и производственная

Бытовые стоки сбрасываются в городскую сеть

Сточные производственные воды от кухонь, цехов и моечных проходят локальную очистку в жироуловителе, и спускаются в городскую сеть, по составу приближенные к бытовым сточным водам

## Холодоснабжение

Холодильная установка комплексного предприятия общественного питания предназначается для создания оптимальных условий хранения скоропортящихся продуктов в охлаждаемых камерах

Охлаждаемые камеры имеют следующие площади, температуры и наименования:

Камера № 1 - зелени, фруктов - F = 8.5 м²; t = +4°С
Камера № 2 - мяса, рыбы - F = 15.6 м²; t = t 0°С

На эти камеры устанавливается холодильная машина 1МВВ6-1-2 № 1

Камера № 3 магазина F = 7.2 м²; t = +2°С - МВВ4-1-2 № 2
Камера № 21 суточного запаса - F = 9.1 м²; t = +2°С - МВВ4-1-2 № 4

Камера № 22 - молочно-жировых изделий F = 14.7 м²; t = +2°С
Камера № 23 - кондитерских изделий F = 7.0 м²; t = +4°С
На эти две камеры устанавливается холодильная машина 1МВВ6-1-2 № 3

### Режим работы холодильной установки

Температура конденсации фреона $t_к$ = +30°С;
—"— переохлаждения —"— $t_п$ = +25°С;
—"— кипения фреона $t_о$ = -15°С

Привязан

Инв. №

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | ТП 416-8-11.92 ПЗ |
| Рук.маст. | Голиков | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | Стадия: РП; Лист: 4; Листов: |
| | | | Пояснительная записка (продолжение) |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

### Система охлаждения

Охлаждение камер осуществляется непосредственным испарением фреона в батареях-испарителях и воздухоохладителях, комплектно поставляемых с агрегатами

Жидкий фреон поступает в аппараты через терморегулирующие вентили, в которых происходит дросселирование холодильного агента с давления конденсации до давления кипения. В аппаратах жидкий фреон кипит при давлении кипения, а пары фреона отсасываются компрессором. Автоматическое оттаивание аппаратов в камерах осуществляется с помощью горячих паров холодильного агента, подаваемых через соленоидные вентили

В качестве изоляционного материала для стен, пола и потолка камер приняты плиты из минеральной ваты марки 100 размером 1000×500×50 мм по ГОСТ 10140-80 объемным весом $\gamma = 100$ кг/м$^3$, коэффициентом теплопроводности $\lambda = 0.04$ ккал/м ч °С

Стены камер облицовываются глазурованной плиткой на h = 1.8м от пола

Полы в камерах и машинном отделении выкладываются керамической плиткой

### Сведения о потребности в электроэнергии

Установленная мощность электродвигателей агрегатов составляет:

для агрегата АВ3-1-2 - 2.2 кВт × 2 = 4.4 кВт;
для агрегата 1АВ6-1-2 - (4 кВт + 0.25 кВт) × 2 = 8.5 кВт;
для электродвигателей воздухоохладителей -
0.25 кВт × 5 = 1.5 кВт
Всего : 14.4 кВт

### Вентиляция

Вентиляция охлаждаемых камер и машинных отделений выполняется согласно СНиП (см. проект ОВ)

### Характеристика коммуникаций

Коммуникации по холодоснабжению решаются медными трубами по ГОСТ 617-72

### Мероприятия по охране труда и технике безопасности

Мероприятия по технике безопасности предусмотрены проектом в соответствии с действующими „Правилами техники безопасности на фреоновых холодильных установках"

### Электрооборудование

Настоящий раздел типового рабочего проекта комплексного предприятия общественного питания на 300 мест (для промпредприятий) разработан на основании следующих исходных данных:

1. Задания на проектирование
2. Генплана участка
3. Заданий сменных отделов: архитектурно-строительной, сантехнической, холодильной, а также разделов автоматики и слабых токов

Типовой проект электрооборудования комплексного предприятия общественного питания на 300 мест отвечает требованиям СНиП-П-Л-8-71 „Предприятия общественного питания", ВСН-59-88 „Электрооборудование жилых и общественных зданий", действующих ПУЭ-85

По степени надежности электроснабжения объект в целом относится к II-й категории, за исключением электроприемников - пожарных насосов, охранно-пожарной сигнализации и аварийно-эвакуационного освещения, которые относятся к I-й категории

Напряжение электрической сети внутреннего электрооборудования принято 380/220 В с глухо заземленной нейтралью питающих трансформаторов

### Основные показатели

| | |
|---|---|
| 1. Общая установленная мощность | - 763.0 кВт |
| В том числе : | |
| а) электрическое освещение | - 47.0 кВт |
| б) силовое оборудование | - 716.0 кВт |
| 2. Общая потребная мощность | - 534.0 кВт |
| В том числе: | |
| а) электрическое освещение | - 51.0 кВт |
| б) силовое оборудование | - 483.0 кВт |
| 3. Удельная установленная мощность электроосвещения, отнесенная к общей освещаемой площади составляет | - 21 Вт/м$^2$ |
| 4. Коэффициент мощности ( cos φ ) | - 0.95 |
| 5. Годовой расход электроэнергии при односменной работе | - 2289000 кВт. час |
| 6. Мощность, приведенная к шинам КТП | - 575.0 кВа |

### Электроснабжение

В соответствии с заданием на проектирование электроснабжение предприятия общественного питания на 300 мест принято через встроенную трансформаторную подстанцию

Напряжение высоковольтных сетей и мощность трансформаторов выбирается при привязке проекта

### Электрическое освещение

В целом для предприятия принята система общего равномерного освещения помещений

Освещенность помещений принята в соответствии со СНиП, глава 4, часть II „Искусственное освещение", а также ведомственных норм ВСН 59-88

Подсчет мощности освещения приведен по удельному расходу мощности, Вт/м$^2$

В качестве источников света в проекте приняты лампы накаливания, а также и люминесцентные лампы

Тип светильников выбран в зависимости от характера назначения и категории помещений

Групповая сеть освещения выполняется: проводом марки АПВ в винипластовых трубах, прокладываемых скрыто в стенах и подготовке пола следующего этажа, а также АППВ - скрыто в пустотах плит перекрытия. Род прокладки проводов указан на планах

Питающие сети освещения выполняются проводом АПВ в винипластовых трубах с прокладкой в каналах

В качестве групповых щитов приняты щиты серии 8049501 и 8049503

### Силовое оборудование

Электрические потребители предприятия состоят из электродвигателей, предназначенных для технологического, холодильного, вентиляционного, сантехнического и подъемно-транспортного оборудования, а также нагревательных аппаратов (котлы, плиты и т.д.) и приборов автоматики и слаботочных устройств

Пусковая аппаратура, в основном поставляется комплектно с оборудованием

В проекте силового оборудования и автоматики предусмотрено автоматическое отключение вентустановок, в случае возникновения пожара

Управление электродвигателями холодильных установок и вентиляции принято автоматическое с переходом на ручное (см. раздел автоматики)

Питающие и групповые электрические сети выполняются проводом марки АПВ, в винипластовых трубах. Частично предусмотрено применение стальных труб для защиты электропроводки от механических повреждений

В качестве распределительных щитов приняты щиты серии ШР-11 и ПР-11

### Учет электроэнергии

Учет электроэнергии осуществляется счетчиками, устанавливаемыми на вводной панели в помещении КТП. Тариф на оплату электроэнергии принят одноставочный для силовых и осветительных нагрузок

### Защитные мероприятия

В качестве защитных мероприятий от поражения электрическим током принято заземление. Заземление выполняется в соответствии с действующими ПУЭ

Молниезащиту здания предусмотрено выполнить согласно инструкции РД 34-21-122-87 по III-й категории

### Основные решения по связи и сигнализации

Проект выполнен в соответствии с действующими нормативными документами и на основании задания на проектирование, строительных и технологических планировок здания

Настоящим проектом предусматриваются следующие виды связи и сигнализации:

- телефонизация от городской телефонной сети;
- директорская связь;
- радиофикация от городской радиотрансляционной сети;
- местная радиофикация для обеспечения оповещения о пожаре;
- пожарная сигнализация;
- охранная сигнализация

Для обеспечения предприятия городскими телефонами предусматривается устройство телефонно-кабельного ввода емкостью 10 кг

Распределительный кабель ТПП-10×2×0.4, вводимый в здание, заканчивается телефонными распределительными коробками КРТ-10×2

В коробки КРТ-10×2 абонентским проводом ТРП-1×2×0.5 включаются телефонные аппараты, устанавливаемые в административных и служебных помещениях

Для прямой оперативной связи директора с подчиненными службами предприятия в его кабинете устанавливается пульт комплекса оперативной связи „Каскад-205", а в административных и служебных помещениях - телефонные аппараты. Распределительная сеть директорской связи выполняется кабелями ТПП с диаметром жил 0.4 мм, а абонентская - проводом ТРП-1×2×0.5

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ТП 416-8-11.92 | ПЗ |
| ГИП | Галочкина | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст | Поликов | | |
| ГАП | Галочкина | | Стадия / Лист / Листов |
| Кл.спец. | Кушнер | | РП / 5 / |
| Привязан | | Пояснительная записка (продолжение) | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| Инв.№ | | | |

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Альбом I

Для радиофикации от городского радиотрансляционного узла предусматривается устройство воздушного радиотрансляционного ввода с радиостойки РС 1-1900 через абонентский трансформатор ТАМУ-10Т и установка громкоговорителей 3-х программного вещания в административных помещениях. Сеть городской радиофикации выполняется проводами ПТПЖ-2х1.2 и ПТПЖ-2х0.6 Для защиты от атмосферных разрядов радиостойка и абонентский трансформатор подключаются к молниезащитной сетке здания

Для оповещения при пожаре предусматривается усилитель ВУПР-х-50-102 мощностью 100Вт, магнитофонная приставка „Яуза-221", которые устанавливаются в помещении пожарно-сторожевой охраны. звуковые колонки ЗК3-3 устанавливаются в служебных помещениях и залах, а абонентские громкоговорители - в административных помещениях. Вся сеть оповещения выполняется принудительной, т.е. звуковые колонки и абонентские громкоговорители включаются в сеть без соединительных розеток и отключающих устройств. При поступлении сигналов тревоги со станции пожарной сигнализации дежурный персонал должен немедленно включить усилитель и магнитофон с заранее записанным на магнитную ленту текстом оповещения. Текст оповещения должен передаваться непрерывно с интервалом 20-30 сек.

Сеть оповещения выполняется проводом ПТПЖ-2х0.6

Электропитание от сети 220В и заземление аппаратуры связи предусматривается в электротехнической части проекта

Установка и крепление кильзы для радиостойки, анкеров для оттяжек, подключение их к молниезащитной сетке, устройство ниш, пробивка отверстий для стояков- предусматривается в архитектурно-строительной части проекта

Пожарной сигнализацией оборудуются помещения здания в соответствии с „ Перечнем зданий и помещений, подлежащих оборудованию установками автоматической пожарной сигнализацией в системе Минторга СССР "

В качестве приемного прибора предусматривается концентратор ППС-3 на 20 номеров, который устанавливается в помещении пожарно-охранной сигнализации, с круглосуточным дежурством обслуживающего персонала

В проекте предусматривается установка тепловых пожарных извещателей ИП104-1 и дымовых- ДИП-2 Дымовые извещатели устанавливаются в пространстве за подвесными потолками

Пожарные извещатели выбраны и расставлены в соответствии со СНиП-2-04.09-84„ Пожарная автоматика зданий и сооружений "

При возникновении пожара концентратор выдает команду на автоматическое отключение электропитания вентиляции и воздушного отопления

Сети пожарной сигнализации выполняются кабелями ТПП с диаметром жил 0.4мм и проводом ТРП-1х2х0.5

Охранной сигнализацией оборудуются места возможного проникновения лиц в некоторые помещения комплексного предприятия общественного питания через оконные и дверные проемы

Помещения магазина „Кулинария", кафе, зала общего питания блокируются по периметру

В качестве приемного устройства предусматривается концентратор „Топаз "на 30 номеров, который устанавливается в помещении пожарно-охранной сигнализации

Помещение главной кассы блокируется двумя рубежами защиты с подключением на объектовые приборы „Сигнал-37А" и „ Фотон-1 " и с выводом на ПЦН

В качестве основных датчиков охранной сигнализации приняты:

- сигнализатор магнитоконтактный СМК-1- для блокировки на открывание;
- фольга алюминиевая 10х0.01 - блокировка остекленных поверхностей окон- и дверей на развитие;
- провод ПЭВ2-0.2 -для блокировки на полотнах дверей и стен главной кассы

Сети охранной сигнализации выполняются кабелями ТПП с диаметром жил 0.4мм и проводами ТРП-1х2х0.5, НВ-0.35 и ПЭВ2-0.2

Электропитание приборов пожарной и охранной сигнализации выполняется по 1-й категории надежности от двух независимых источников 220В

Сети связи, пожарной и охранной сигнализации прокладываются открыто по стенам и в защитных винипластовых трубах. Открытые проводки выполнять на высоте 2.5м от уровня пола

### Указания по привязке

При привязке проекта уточнить место ввода телефонной канализации и место установки радиостойки в зависимости от технических условий на подключение к городским сетям телефонизации и радиофикации

Сдача охранной и пожарной сигнализации на ПЦН вневедомственной охраны по линиям ГТС решается при привязке проекта с органами охраны

### Основные решения по автоматизации

Автоматизация инженерных систем и оборудования осуществляется по заданиям смежных отделов и в соответствии с действующими нормативными документами

В объем автоматизации входят:

I. Отопление и вентиляция, в том числе:
- десять приточных систем;
- шестнадцать вытяжных систем;
- одна тепловая завеса главного входа;
- две тепловые завесы дебаркадера;
- регулирование температуры воды в систему отопления

II. Водоснабжение, в том числе:
- электрифицированная задвижка на вводе водомерного узла

III. Холодоснабжение, в том числе:
- две холодильные машины 5МВ86-1-2
- две холодильные машины МВВ4-1-2

### I. Отопление и вентиляция

Управление приточными системами П1... П7, вытяжными системами В1... В7, В15, В16, В17 и тепловой завесой У1 централизованное со щита дистанционного управления из щитовой автоматики

Приточная система П10 и вытяжные системы В11, В12, В18 управляются из обслуживаемых помещений. Приточные системы П8, П9 включаются автоматически по температуре воздуха в обслуживаемых помещениях

### Приточные системы

Для приточных систем предусматривается регулирование температуры приточного воздуха в заданных пределах и защита калориферов от замораживания. Регулирование температуры приточного воздуха осуществляется с помощью трехпозиционных регуляторов температуры типа ТЭУП3, путем изменения расхода теплоносителя через калориферы. Система регулирования статическая. Для защиты от замораживания калориферов используются двухпозиционные приборы ТУДЭ, контролирующие температуру обратного теплоносителя и температуру воздуха перед калориферами

У приточной системы П5, работающей с использованием тепла воздуха, удаляемого вытяжной системой В5 из горячих цехов, наружный воздух подогревается проходя через теплоутилизатор горячим вытяжным воздухом и далее догревается за счет тепла калорифера до заданной температуры с помощью системы автоматического регулирования

Приточные системы П8, П9 включаются автоматически по заданной температуре воздуха в обслуживаемых помещениях с помощью двухпозиционных датчиков температуры Т419-М1-02

Система регулирования приточного воздуха и защита калориферов от замораживания аналогична остальным приточным системам

У тепловой завесы главного входа осуществляется регулирование температуры воздуха в тамбуре главного входа с помощью трехпозиционного регулятора температуры ТЭУП3. Система регулирования аналогично регулированию приточного воздуха у приточных систем

Воздушно- тепловые завесы дебаркадеров управляются автоматически от двухпозиционных датчиков температуры Т419-М1-02, контролирующих температуру воздуха в дебаркадерах и от конечных выключателей положения створок ворот

### Вытяжные системы

Работа вытяжных систем В5, В9, В8 сблокирована с приточными системами П5, П9, П8

Отключение электропитания вентиляции при пожаре

При срабатывании станции пожарной сигнализации при пожаре автоматически отключается электропитание систем вентиляции и воздушного отопления

### Система отопления

Для поддержания заданной температуры в системе отопления с коррекцией по температуре наружного воздуха и по температуре в помещениях предусматривается регулятор отопления „ Электроника Р-5 "

### II. Водоснабжение

Электрифицированная задвижка на вводе водомерного узла управляется дистанционно кнопочными постами, устанавливаемыми в шкафах пожарных кранов

### III. Холодоснабжение

В объем проекта входит автоматизация холодильных машин МВВ4-1-2 и 5МВВ6-1-2, работающих на охлаждаемые камеры

Холодильные машины МВВ4-1-2 и 5МВВ6-1-2 поставляются комплектно со шкафами управления, запорной и регулирующей арматурой и автоматизируются по принципиальным схемам завода-изготовителя

По настоящему проекту осуществляется установка приборов температуры в охлаждаемых камерах и электропроводки, связывающие приборы и арматуру со щитами управления холодильных машин

### Сети автоматизации

Проводки цепей управления выполняются контрольными кабелями с алюминиевыми жилами марки АКРВГ и проводом с алюминиевыми жилами марки АПВ1-380, защищенным винипластовыми трубами, цепей измерения - проводом с медными жилами марки ПВ1-380 в стальных защитных трубах. Кроме того, к приборам и аппаратам, к зажимам которых по условиям заводов-изготовителей разрешается подключать жилы сечением 1.5мм и меньше, прокладывается кабель или провод с медными жилами до ближайшей соединительной коробки

### Указания по привязке

Задание заводу на изготовление щитов автоматизации выполняется при привязке настоящего проекта к конкретному объекту

Привязан

Инв.№

| | | | |
|---|---|---|---|
| ТП 416-8-11.92 | | | ПЗ |
| ГИП | Голочкина | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| Рук.мас. | Тюликов | | |
| ГАП | Голочкина | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| | | | Стадия: РП; Лист: 6; Листов: |
| Пояснительная записка (продолжение) | | | Минторга СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

Альбом I

## Основные положения по организации строительства

Раздел „Организация строительства" разработан в составе типового проекта комплексного предприятия общественного питания на 300 мест для промышленных предприятий, разработанного институтом „Гипроторг" на стадии РП

При разработке основных положений были использованы следующие материалы:

- проектно-сметная документация;
- СНиП 3.01.01-85 „Организация строительного производства, М, 1985г;
- СНиП 1.02.01-85 „Инструкция о составе, порядке разработки согласования и утверждения проектно-сметной документации на строительство предприятий зданий и сооружений;
- СНиП 04.03-85 „Нормы продолжительности строительства и задела в строительстве предприятий зданий и сооружений;
- СНиП III-4-80* „Техника безопасности в строительстве";
- Расчетные нормативы для составления проектов организации строительства", часть I РН-1973г.

## Строительный генеральный план

Монтажная площадка в пределах опасной зоны ограждается, грунт на подъездах транспорта и кранов, а также на стоянках и площадках под складирование материалов планируется бульдозером. Места стоянок кранов выкладываются железобетонными плитами по песчаному основанию толщиной 150мм временные дороги сооружаются из сборных железобетонных плит, уложенных на песчаную подсыпку. Перечень основных механизмов и потребность во временных зданиях и сооружениях приведена в таблице. Рабочие пользуются санитарно-бытовыми помещениями и столовой, предназначенными для рабочих строителей подрядной организации. Детальная разработка стройгенплана производится в проекте производства работ

## Основные методы производства работ

### Земляные работы

До начала производства земляных работ производится разбивка осей здания и закрепление кольями контуров котлована. Все построения, выполняемые при разбивке должны сопровождаться контрольными измерениями. Результаты всех измерений должны заноситься в журналы и отражаться в исполнительной документации. Разработка котлована ведется экскаватором 30-3322 с обратной лопатой с ковшом емкостью 0,5м³ Грунт вывозится с площадки автосамосвалами. Грунт, в объеме необходимом для обратной засыпки, складируется в непосредственной близости на свободной территории. Котлован следует разрабатывать без нарушения естественной структуры грунта в основном недобором грунта не превышающим 10см для экскаватора с обратной лопатой. Разработка недобора грунта (зачистка) под фундаменты производится вручную. Обратная засыпка грунта пазух котлована производится после окончания строительно-монтажных работ по устройству нулевого цикла. Обратную засыпку следует выполнять послойно, с тщательным уплотнением. Грунт применять сыпучий, не слеживающийся (в зимних условиях талый), средней влажности. Качество разработки грунта и обратной засыпки должно соответствовать требованиям главы СНиП III-8-76 „Правила производства и приемки работ „Земляные сооружения"

### Устройство подземной и надземной части здания

Производства работ по устройству подземной части сторовой предусмотрено пневмоколесным краном КС-4362 с длиной стрелы 17,5м грузоподъемностью 16т В проекте предусмотрены сборно-монолитные фундаменты. бетон для устройства фундаментов доставляется в автомобилях-самосвалах с бетона-растворного узла. Уплотнение бетонной смеси производится электровибраторами различных типов. На подаче сборных железобетонных конструкций, вспомогательных погрузочно-разгрузочных работах задействован автокран СМК-10, грузоподъемностью 10т Монтаж надземной части осуществляется башенным краном КБ-401(К5-160.е) с двумя секциями, с длиной стрелы 25м грузоподъемностью 8т Кран устанавливается внутри здания, в пролете „В"-„Г" Монтаж ведется методом на „кран". Монтаж надземной части начинать только после постоянного закрепления элементов нулевого цикла, обратной засыпки пазух котлована с тщательным уплотнением и после составления актов по приемке скрытых работ. Технология монтажа должна осуществляться с учетом обеспечения устойчивости смонтированных участков здания на всех стадиях монтажа, необходимого фронта работ по герметизации стыков, а также постоянному закреплению элементов. Кирпичную кладку вести с подмостей

## Указания по технике безопасности

При выполнении строительно-монтажных работ руководствоваться основными требованиями „Техники безопасности в строительстве" СНиП III-4-80*, „Правилами устройства и безопасной эксплуатации грузоподъемных кранов" Госгортехнадзора 1979г.

Территория в пределах опасной зоны должна быть ограждена. Должны быть сооружены временные дороги из сборных железобетонных плит, обеспечивающих свободный доступ транспортных средств к строящемуся объекту.

На территории строительства должны быть установлены указатели проездов и проходов. Опасные для движения зоны следует ограждать, либо выставлять на их границах предупредительные плакаты и сигналы, видимые как в дневное, так и в ночное время. Скорость движения транспорта не более 5км/час

Проходы, проезды и погрузочно-разгрузочные площадки необходимо очищать от мусора, строительных отходов и не загромождать Производство работ в зоне расположения подземных коммуникаций (электрокабели, газопроводы и др.) допускается только с письменного разрешения организаций, ответственных за эксплуатацию этих сооружений.

Перед допуском к работе монтажники должны быть проинструктированы безопасным приемам работ. Запись о проведении инструктажа фиксируется в специальном журнале с отметкой даты инструктажа, содержания и росписью инструктора

Работы производятся только под руководством лица, ответственного за безопасное перемещение грузов. Нахождение людей под стрелой крана категорически запрещается

Строительная площадка должна быть оборудована комплектом первых средств пожаротушения - песок, лопаты, багры, огнетушители

До начала строительства должна быть выполнена прокладка постоянной сети водопровода (или временной) и установлены пожарные гидранты

Передвижные вагончики должны располагаться на расстоянии 9м от строящихся зданий

Для нужд пожаротушения ориентировочная потребность в воде 20л/сек

## Производство работ в зимнее время

При производстве работ в осенне-зимний период необходимо выполнять дополнительные требования по организации строительной площадки и выполнению работ

Отрывку котлована под фундаменты производить непосредственно перед их установкой, не допуская между этими процессами интервала более 2-х часов. При необходимости применять меры по утеплению оснований под фундаменты матами и опилками

Обратную засыпку производить только талым грунтом. Применять раствор с противоморозными добавками.

Толщина растворных швов должна быть выдержана строго по проекту. Укладка и разравнивание раствора должны производиться непосредственно перед посадкой элемента на место. Посадка элементов на слой замерзшего, а также применение замерзшего, а затем оттаявшего раствора категорически запрещается, возможно применение обыкновенного раствора, при этом раствор в момент укладки должен иметь температуру:

| температура наружного воздуха °С | минимальная температура раствора в момент укладки °С |
|---|---|
| до -10 | 10 |
| от -11 до -25 | 10÷20 |

Замоноличивание стыков производить раствором (бетоном) противоморозными добавками нитрита кальция и нитрита натрия

При возведении монолитных железобетонных конструкций и замоноличивании стыков применять метод электропрогрева и утепление бетона матами и опилками

Продолжительность строительства определена по СНиП 1.04.03-85 и равна - 15 мес.
в том числе подготовительный период - 2 мес.
Максимальная численность работающих - 90 чел.
Общие затраты труда на строительство - 28620 чел. дн.

### Основные механизмы

| Наименование | Марка | Кол. |
|---|---|---|
| Экскаватор | ЭО-3322 | 1 |
| Бульдозер | Д-275 | 1 |
| Кран пневмоколесный | КС-4362 | 1 |
| Кран автомобильный | СМК-10 | 1 |
| Кран башенный | КБ-401 | 1 |
| Компрессор | ЗИФ-55 | 1 |
| Сварочный трансформ. | ПСО-500 | 1 |

### Временные сооружения

| Наименование | Ед. изм. | Кол. |
|---|---|---|
| I Бытовые помещения | м² | 240 |
| II Уборная | | |
| III Помещения для приема пищи | | |
| IV Открытые складские площадки | м² | 500 |
| V Закрытые складские помещения | м² | 210 |

Привязан

Инв. N

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | |
| Рук. м. | Тюликов | | |
| ГИП | Голочкина | | |
| Зав. гр. | Девшина | | |

ТП 416-8-11.92 ПЗ

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 7 | |

Основные положения по организации строительства

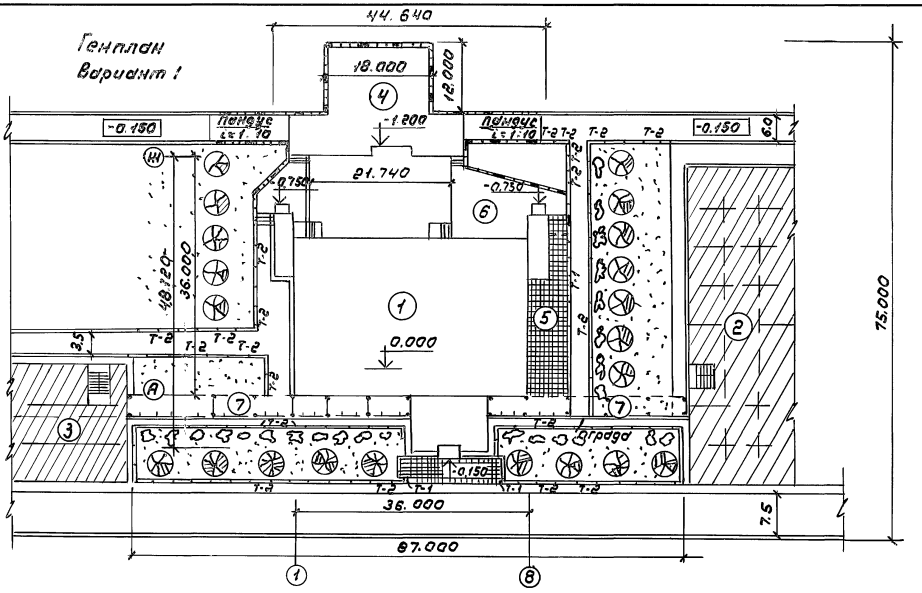
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 10

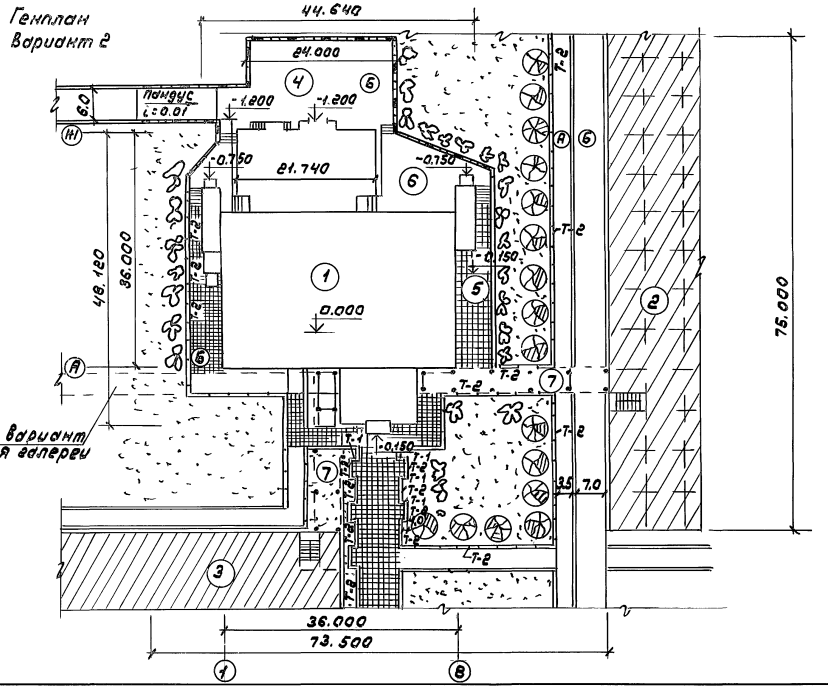
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Альбом

Генплан
Вариант 1




Генплан
Вариант 2




Возможный вариант расположения галереи

Основные показатели

| Показатели | Вар.1 | Вар.2 |
|---|---|---|
| Площадь участка | 0.65 га | 0.52 га |
| Площадь застройки | 3423,5 м² | 3423,5 м² |
| Плотность застройки | 48% | 41% |

Экспликация объектов генплана

| N по генплану | Наименование | N N ТП |
|---|---|---|
| 1 | Здание комплексного предприятия | |
| 2 | Промзона | |
| 3 | Инженерный корпус (завводоуправ) | |
| 4 | Транспортная площадка | |
| 5 | Летняя площадка | |
| 6 | Внутренний двор | |
| 7 | Переходные галереи | |

Условные обозначения, объемы благоустройства, озеленения

| N N п/п | Обозначение | Наименование | Объемы Вар1 / Вар2 |
|---|---|---|---|
| | | Подпорная стенка | см.л. КЖ |
| | | Ограждение / металл. ограда серия | 1гтм 027 / — |
| | | Озеленение / газон альп. многолетний | 975 / 1045 м² |
| | | Тротуарная плитка (бетонная гост 17608-81 500×500) | 380 / 560 шт |
| | | Деревья с комом земли | 20 / 16 шт |
| | Т-1 | Бортовой камень БР-100.30-15 гост 6665-82 | 20 / 52 шт |
| | Т-2 | Бортовой камень БР-300-30-15 гост 6665-80 | 104 / 75 шт |
| | | Кустарник с свободной посадки | 330 / 320 м² |

Примечания

1. В общую площадь застройки включены: площадь здания, площадка транспортная, пандусы въезда и выезда с площадки, летняя площадка
2. Типы дорожного покрытия (Б), тротуаров (А) разработать при привязке проект
3. Плиточные покрытия устраиваются из бетонных тротуарных плит, уложенных на песчаном или укатанном щебеночном основании. Между плитами оставляется свободный шов 3-5 см для посева травы

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | |
| Нач.м.1 | Тюликов | | |
| ГАП | Галочкина | | |
| Зав.гр. | Козлекова | | |

Привязан

Инв. N

ТП 416-8-11.92 ПЗ

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 8 | |

Генплан участка и благоустройство (Варианты 1, 2)

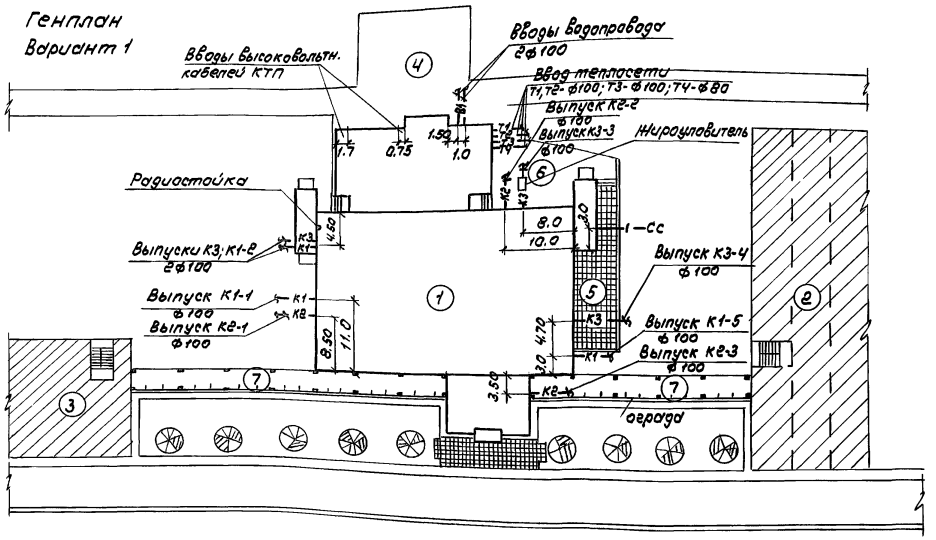
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 11

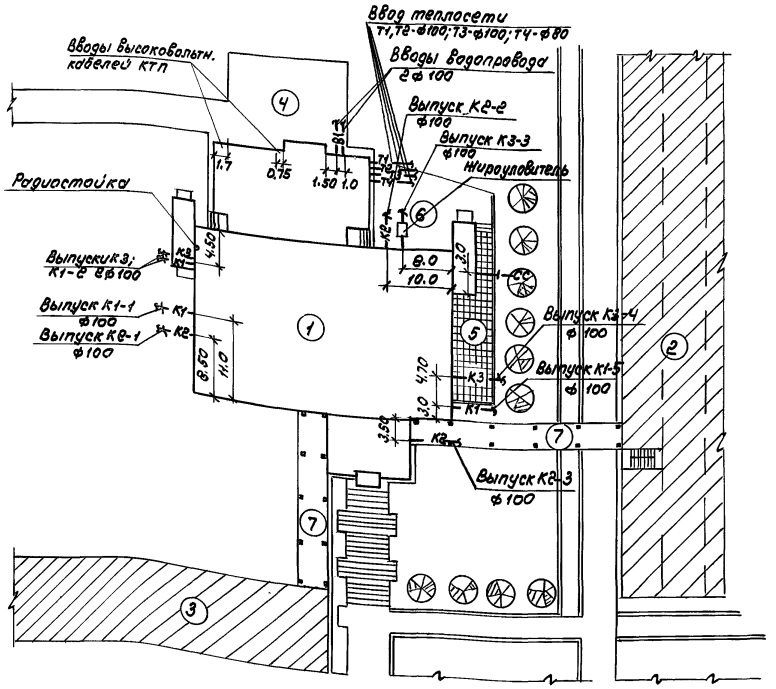
Инв.N подл. | Подпись и дата | Взам.инв.N

Альбом I

Генплан
Вариант 1




Генплан
Вариант 2




Экспликация объектов генплана

| N по генплану | Наименование | N N ТП |
|---|---|---|
| 1 | Здание комплексного предприятия | |
| 2 | Промзона | |
| 3 | Инженерный корпус (заводоуправление) | |
| 4 | Транспортная площадка | |
| 5 | Летняя площадка | |
| 6 | Внутренний двор | |
| 7 | Переходные галереи | |

Условные обозначения

| | |
|---|---|
| —— Во —— | Водоснабжение |
| —— К1 —— | хозяйственно-фекальная канализация |
| —— К2 —— | Водосток |
| —— К3 —— | производственная канализация |
| —— W —— | электроснабжение, кабельные линии 6-10 кВ |
| | теплосеть |

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Привязан | | | ТП 416-8-11.92 | ПЗ |
| | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| | | | | Стадия: РП; Лист: 9; Листов: |
| Инв.№ | ГИП | Голочкина | Сводный генплан коммуникаций | Минтяжстроя СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| | Нач.отд. | Лапкин | | |
| | Нач.отд.30 | Шапигузов | | |
| | Нач.отд. | Зонд | | |

25474-01 12

Альбом I

## Ведомость основных комплектов рабочих чертежей

| Обозначение | Наименование | Примечание |
|---|---|---|
| ПЗ, АР | Пояснительная записка, архитектурные решения | Альбом I |
| КЖ | Конструкции железобетонные | Альбом II |
| ТХ, ХС | Технологическая часть, холодоснабжение | Альбом III |
| ОВ | Вентиляция и отопление | Альбом IV |
| ВК | Водопровод и канализация | Альбом V |
| ЭС | Электроснабжение | Альбом VI |
| АИУ, СС | Автоматизация, связь и сигнализация | Альбом VII |
| | Смета | Альбом VIII книга 1, 2 |
| | | |

## Ведомость чертежей основного комплекта АР

| Лист | Наименование | Примечан. |
|---|---|---|
| 1 | Общие данные (начало) | |
| 2 | Общие данные (окончание) | |
| 3 | План 1-го этажа в осях 1-8, А-В | |
| 4 | План 1-го этажа в осях 1-8, В-Ж | |
| 5 | План 2-го этажа в осях 1-8, А-В | |
| 6 | План 2-го этажа в осях 1-8, В-Д | |
| 7 | План 3-го этажа в осях 1-8, А-В | |
| 8 | План 3-го этажа в осях 1-8, В-Д | |
| 9 | План технического этажа | |
| 10 | Фасад в осях „1-8" | |
| 11 | Фасад в осях „А-Ж" | |
| 12 | Фасад в осях „Ж-А" | |
| 13 | Фасад в осях „8-1" | |
| 14 | Разрез „1-1" | |
| 15 | Разрез „2-2" | |
| 16 | План кровли, вентшахты №1, №2 | |
| 17 | Спецификация элементов заполнения проемов, ведомость проемов, сечения I-I, II-II, узлы I, II | |
| 18 | Ведомость отделки помещений | |
| 19 | Экспликация помещений | |
| 20 | План полов 1-го этажа | |
| 21 | План полов 2-го и 3 этажей | |
| 22 | План полов на отм. 11,400 Экспликация типов полов (начало) | |
| 23 | Экспликация типов полов (окончание) | |
| 24 | Напольные лотки (спецификация) | |
| 25 | Фрагменты плана 1-го этажа №1, №2, спецификации: подоконных плит, шкафов ПК, оборудования гардероба, материалов на обшивку коробов | |
| 26 | Щиты санузлов, детали | |
| 27 | План отверстий и перемычек 1-го этажа в осях „А-В", „1-8" | |
| 28 | План отверстий и перемычек 1-го этажа в осях „В-Ж", „1-8" | |

## Ведомость чертежей основного комплекта АР — продолжение

| Лист | Наименование | Примечан. |
|---|---|---|
| 29 | План отверстий и перемычек 2-го этажа в осях „А-В, 1-8" | |
| 30 | План отверстий и перемычек 2-го этажа в осях „В-Д, 1-8" | |
| 31 | План отверстий и перемычек 3-го этажа в осях „А-В, 1-8" | |
| 32 | План отверстий и перемычек 3-го этажа в осях „В-Д, 1-8" | |
| 33 | План отверстий и перемычек технического этажа в осях „В-Д, 1-8" | |
| 34 | Ведомость и спецификация перемычек | |
| 35 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 1-го этажа в осях „1-8, А-В" | |
| 36 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 1-го этажа в осях „1-8, В-Ж" | |
| 37 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 2-го этажа в осях „1-8 и А-В" | |
| 38 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 2-го этажа в осях „1-8, В-Д" | |
| 39 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 3-го этажа в осях „1-8, А-В" | |
| 40 | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 3-го этажа в осях „1-8, В-Д" | |
| 41 | Спецификация гипсобетонных перегородок (начало) | |
| 42 | Спецификация гипсобетонных перегородок (окончание) | |
| 43 | План подвесного потолка 1-го этажа, сечения I-I, II-II, узлы I, II | |
| 44 | План подвесного потолка 2-го этажа. Спецификация элементов подвесного потолка | |
| 45 | Решетка „АПР-1" для подвесного потолка Спецификации | |
| 46 | Планы охлаждаемых камер | |
| 47 | Разрезы „I-I, II-II", спецификации | |
| 48 | Узлы и спецификация на установку двери ПС-1 | |
| 49 | Фрагменты венткамер, спецификация рам | |
| 50 | Передаточные окна „ПД-1, ОД-2", декоративные экраны „Э-1, Э-2" | |
| 51 | Фрагменты плана 1-го этажа, варианты II, III Вариант тамбура главного входа для расчетной зимней t° воздуха -40° | |

Проект разработан в соответствии с действующими нормами и правилами и предусматривает мероприятия, обеспечивающие взрывобезопасность и пожаробезопасность при эксплуатации здания

Главный инженер проекта /Галочкина/

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Привязан

Инв.№

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| | | | Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | РП | 1 | 51 |
| Рук. мас. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Галочкина | | | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | | | |
| Зав. гр. | Казбекова | | | | |

Общие данные (начало)

Минторга СССР ГИПРОТОРГ Москва

Альбом I

## Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

| Обозначение | Наименование | Примечание |
|---|---|---|
| ГОСТ 6629-88 | Двери деревянные внутренние для жилых и общественных зданий | |
| ГОСТ 24698-81 | Двери деревянные наружные для жилых и общественных зданий | |
| ГОСТ 11214-88 | Окна и балконные двери деревянные с двойным остеклением для жилых и общественных зданий | |
| ГОСТ 26919-86 | Плиты подоконные железобетонные для жилых, общественных и вспомогательных зданий | |
| ГОСТ 6786-80 | Плиты парапетные железобетонные для производственных зданий | |
| ГОСТ 6665-82 | Камни бортовые бетонные и железобетонные | |
| ГОСТ 948-84 | Перемычки железобетонные для зданий с кирпичными стенами | |
| Серия 1.231.9-7 в.1,2 | Панели перегородок гипсобетонные | |
| Серия 1.235.3-1 | Ворота распашные глухие с дистанционным управлением | |
| Серия 1.236-5 | Противопожарные двери для общественных зданий | |
| Серия г.290-4 в.1,2 | Охлаждаемые камеры | |
| Серия г.244-1 в.3 | Детали полов общественных зданий | |
| Серия г.260-1 в.2,3,5 | Детали покрытий общественных зданий | |
| Серия 1.138.1-1 в.1 | Перемычки железобетонные | |
| Нормаль 13205-СД | Двери охлаждаемых камер | |
| Серия 1.279.9-2 в.1 | Строительные штучные изделия для зданий торговли, общественного питания и бытового обслуживания | |
| Серия 1.271-4 в. 6, 7 | Встроенно-пристроенное и стационарное оборудование для предприятий общественного питания | |
| Серия 2.236-2 в.1 | Детали примыкания дверных и оконных блоков общественных зданий | |
| Серия 2.230-1 в.5 | Детали стен и перегородок общественных зданий | |
| Серия 1.045.9-1 в. 1, 2 | Непроходные подвесные потолки для общественных зданий, производственных и вспомогательных зданий промышленных предприятий | |
| Прилагаемые документы | | |
| Альбом XI | Ведомость потребности в материалах | |

## Ведомость спецификаций

| Лист | Наименование | Примечание |
|---|---|---|
| 16 | Спецификация изделий на кровлю | |
| 17 | Спецификация элементов заполнения проемов | |
| 24 | Спецификация к схемам расположения лотков | |
| 25 | Спецификации: подоконных плит, шкафов ПК, оборудования для гардероба верхней одежды, материалов на обшивку коробов | |
| 26 | Спецификация на металлические изделия, спецификация материалов на один элемент | |
| 31 | Спецификация на закладные трубы, гильзы и детали автоматики | |
| 34 | Спецификация перемычек | |
| 41 | Спецификация гипсобетонных перегородок (начало) | |
| 42 | Спецификация гипсобетонных перегородок (окончание) | |
| 43 | Спецификация элементов | |
| 45 | Спецификация элементов на изготовление и монтаж решетки „АЛР-1" спецификация решеток „АЛР-1" и рамок „Р-1" на 2 этаже | |
| 47 | Спецификация элементов охлаждаемых камер | |
| 48 | Спецификация на установку двери ПС-1 | |
| 49 | Спецификация рам | |
| | Спецификация на передаточные окна „ОД-1, ОД-2", спецификация на декоративные экраны „Э-1, Э-2" | |

## Таблица толщин стен и утеплителя

| $t^{\circ}$ нар. воздуха | Материал стен | Толщ. при $t^{\circ}_{вн}$ +20° | Материал стен | Толщ. при $t^{\circ}_{вн}$ +20° | Утеплитель кровли | Толщ. при $t^{\circ}_{вн}$ +20° |
|---|---|---|---|---|---|---|
| -10 | Полнотелый глиняный кирпич $\gamma = 1800$ кг/м³ | 510 | Панели керамзитобетонные $\gamma = 900$ кг/м³ | 250 | Пенобетон $\gamma = 400$ кг/м³ | 80 |
| -20 | | 640 | | 300 | | 120 |
| -21 -30 | | 770 | | 350 | | 140 |
| -31 -40 | | | | | | |

## Условные обозначения

— кладка стен из кирпича

## Общие указания

1. Типовой проект комплексного предприятия общественного питания на 300 мест для промышленных предприятий разработан в соответствии с заданием на проектирование, утвержденным Минторгом СССР
2. За нулевую отметку принят уровень чистого пола 1-го этажа, которая соответствует [ ]
3. Планировочная отметка земли - 0.150 м
4. Класс здания - II
5. Степень огнестойкости здания - II
6. Климатические районы - с расчетной температурой -30°(основной вариант) и -20°-40° (2 варианты) для нормальной зоны влажности; при обычных геологических условиях нормативное значение ветрового давления $\frac{0.23\ кПа}{23\ кгс/м^2}$

   Нормативное значение веса снегового покрова на 1 м² горизонтальной поверхности земли $\frac{1.0\ кПа}{100\ кгс/м^2}$

   Рельеф площадки спокойный, территория без подработки горными выработками. Грунты непучинистые, нескальные, однородные с условными расчетными характеристиками: $\varphi^{н} = 0.49$ рад (28°), $C^{н} = 2$ кПа (0.02 кгс/см²), $E = 14.7$ МПа (150 кгс/см²) $\gamma = 1.8$ т/м³ $Kp = 1$ Грунтовые воды отсутствуют
7. Кирпичные участки наружных стен выполняются из полнотелого глиняного кирпича пластического прессования марки 75 (ГОСТ 530-80) на цементном растворе М50 с наружным слоем из керамического облицовочного кирпича
8. Кирпичные перегородки δ=120 мм выполняются из кирпича М75 на растворе М50 с армированием тремя стержнями ф4А-I через 5 рядов кладки по высоте
9. Крепление кирпичных перегородок к конструкциям каркаса выполнить через 1.5 м к перекрытиям и в трех местах по высоте по деталям серии 2.230-1
10. Фасадные поверхности и потолок козырька главного входа оштукатуриваются декоративной терразитовой штукатуркой с включением мраморной крошки
11. Наружные панели облицовываются керамической глазурованной плиткой типа „Ириска"
12. Для крепления оконных и дверных блоков в проемах кирпичных стен заложить антисептированные пробки не менее трех по высоте
13. При производстве работ в зимних условиях кирпичную кладку выполнять, руководствуясь СНиП 3.03.01-87

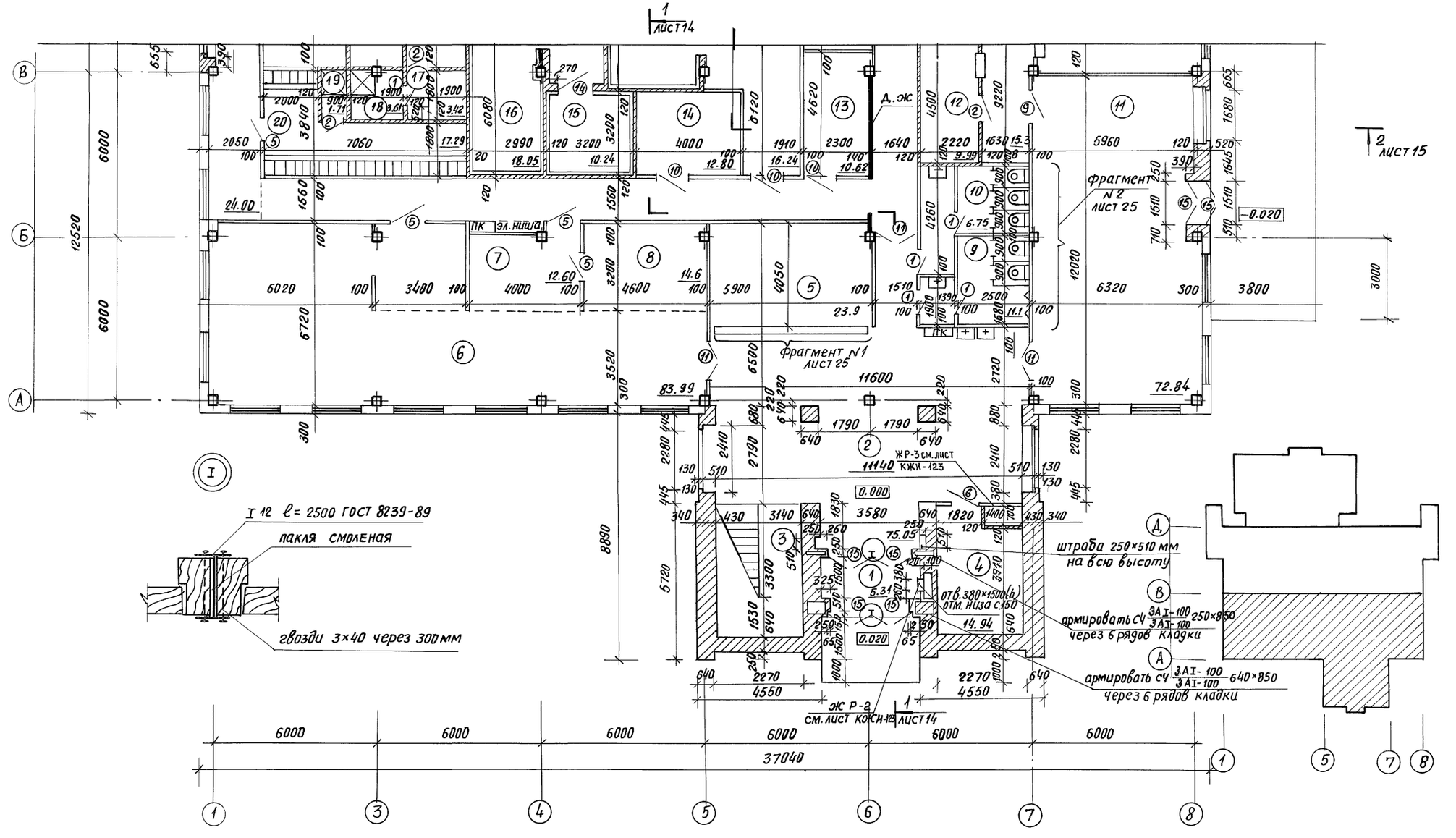
Привязан

Инв. №

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Точкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук. маст. | Тапиков | | | | |
| ГАП | Точкина | | | | Стадия: РП; Лист: 2; Листов: |
| Гл. спец. | Кушнер | | | | |
| Зав. гр. | Кузбекова | | | Общие данные (окончание) | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

25474-01 14

Альбом I




| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галичкина | | |
| Рук.м. | Тюликов | | |
| ГАП | Галичкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Казбекова | | |

Привязан

Инв. №

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 3 | |

План 1 го этажа в осях 1-8, А-В

Минторг РСФСР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 15

Согласовано:

| Инв. № подл. | Подп. и дата | Взам. инв. № | Сантехн. отд. |
|---|---|---|---|

Альбом I

Металлическая площадка МП-1
см. лист КЖ-73

МН 517 серия 1.400-15 В. 1.520
заложить в кирпичную кладку
на всю высоту проема

Лестница №2
лист КЖ-56

Крыльцо №1
см. лист КЖ-78

Приямок ПР-1
см. лист КЖ-24

Крыльцо №2
см. лист КЖ-78

Лестница №3
лист КЖ-57

Лифт №3 Q=100кг
см. лист КЖ-60

Лифт №1 Q=500кг
см. лист КЖ-58

Лифт №2 Q=500кг
см. лист КЖ-58

Лоток №2

Лоток №3
лист 24

Лоток №1 лист 24

Штраба 400×130
отм. низа 1.975

Штраба 130×400
низ на отм. 1.975

Ниша 375×790×130мм

Заложить сетку с 5АI-100 510×510 через 6 рядов кладки

Заложить сетку с 5АI-100 250×640 через 6 рядов кладки

ОД-1 лист 50

ОД-2 лист 50

Штраба 400×130мм заложить после прокладки труб сс

Ниша сс 375×790×130мм

Вид по „Б" зеркально виду по „А"

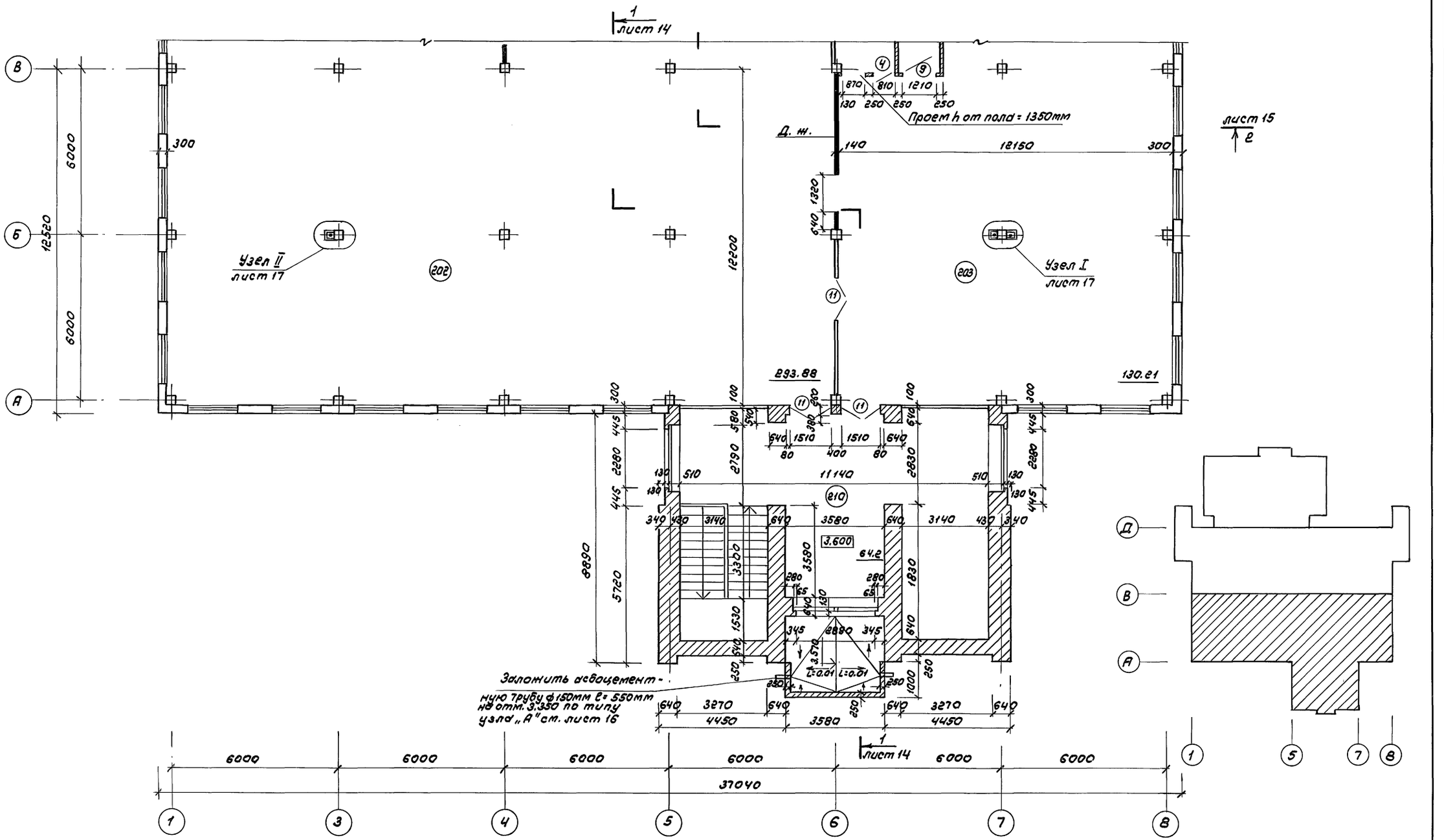
| | | |
|---|---|---|
| ТП 416-8-11.92 | | АР |
| Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | | |
| ГИП Галочкина | Стадия | Лист | Листов |
| Рук.маст. Тюпиков | РП | 4 | |
| ГАП Галочкина | | | |
| Гл.спец. Кушнер | | | |
| Зав.гр. Кузбекова | | | |
| Привязан | План 1-го этажа в осях 1-8, В-Н | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва | |
| Инв.№ | | | |

25474-01 16

Согласовано

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Альбом I




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Голочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Голочкина | | | | |
| Пр. спец. | Кушнер | | | | Стадия: РП; Лист: 5; Листов: |
| Зав.гр. | Козбекова | | | | |
| Техник | Короткова | | | План 2-го этажа в осях 1-8, А-В | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

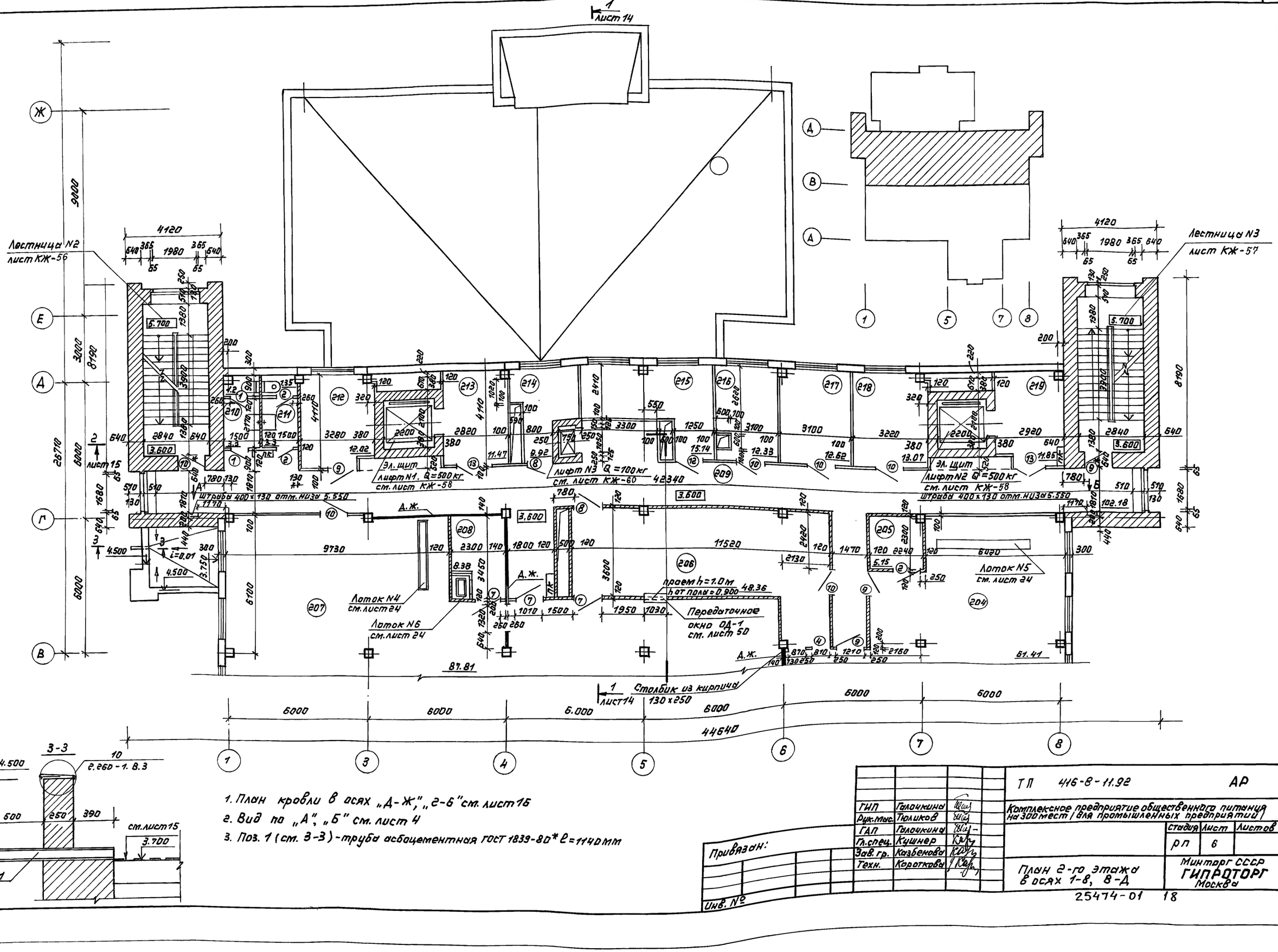
Привязан

Инв.№

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№ | Сантех. отд.

25474-01 17

Альбом I







1. План кровли в осях „Д-Ж", „2-6" см. лист 15
2. Вид по „А", „Б" см. лист 4
3. Поз. 1 (см. 3-3) - труба асбоцементная ГОСТ 1839-80* l=1140мм

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук.мас. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест для промышленных предприятий |
| ГАП | Галочкина | | стадия: РП; лист: 6; листов: |
| Гл.спец. | Кушнер | | План 2-го этажа в осях 1-8, В-Д |
| Зав.гр. | Казбекова | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| Техн. | Короткова | | |

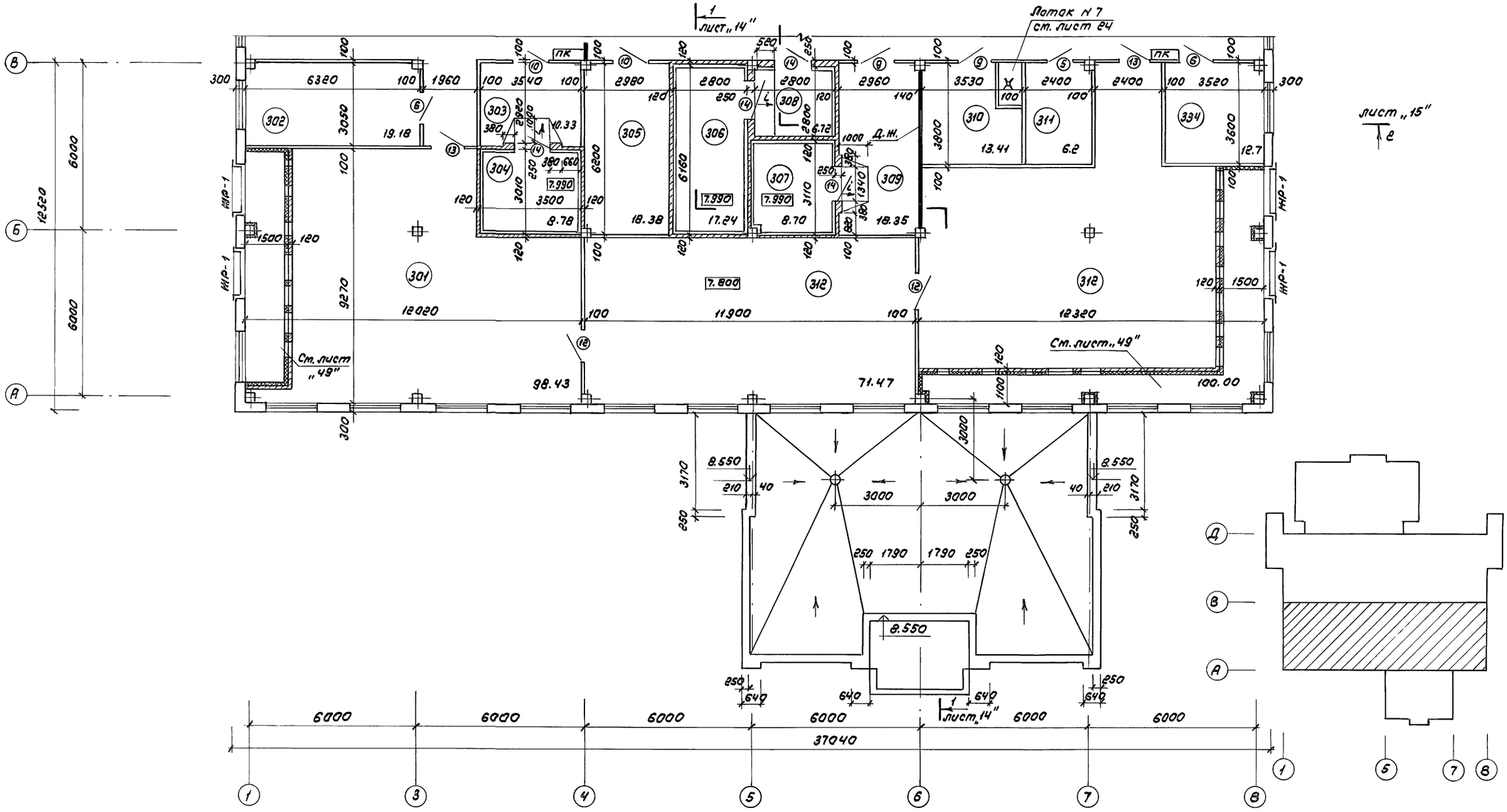
Привязан:

Инв. №

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N | Синтехмонтаж

25474-01 18

Альбом I



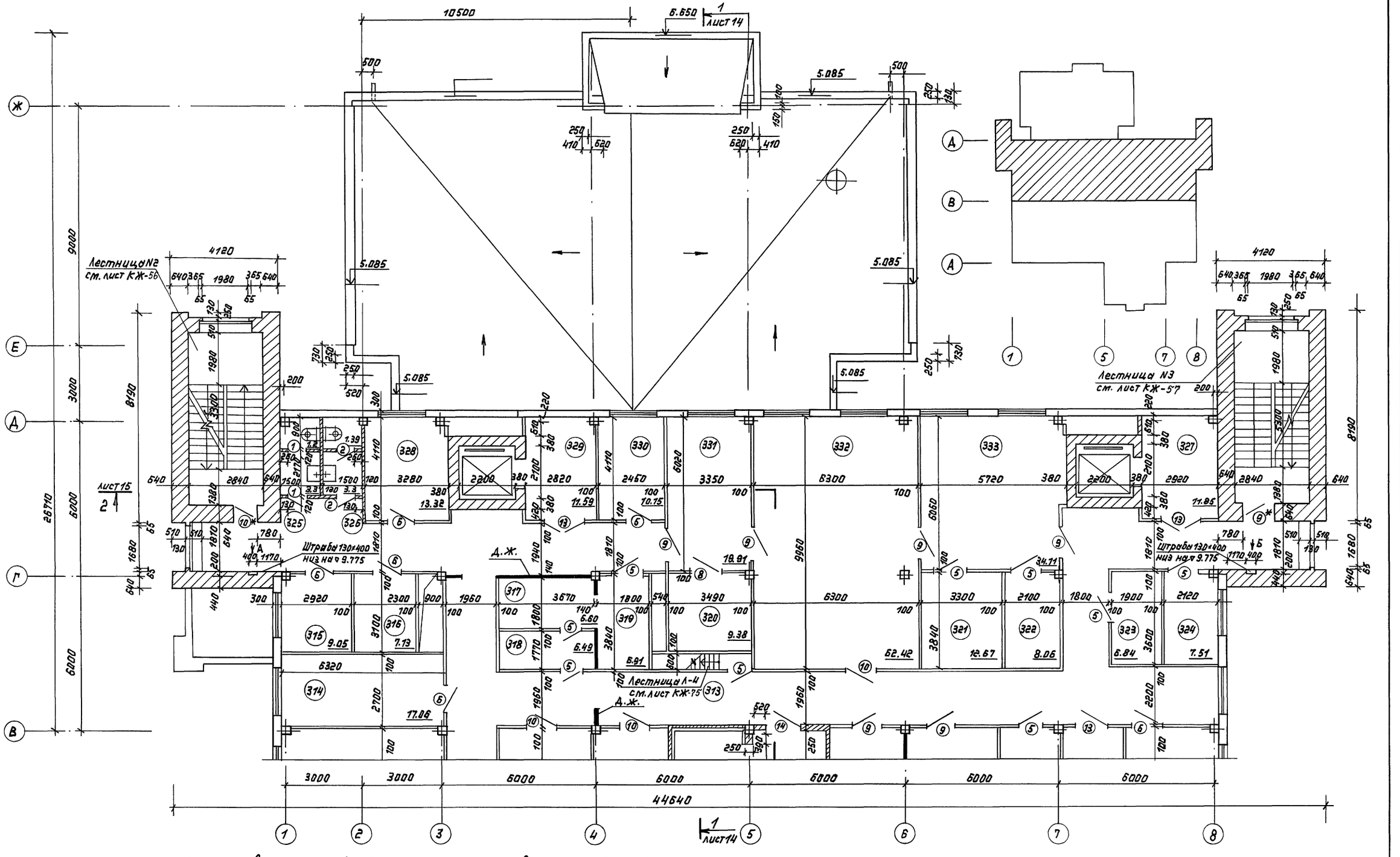

1. План кровли в осях „5-7" с раскладкой парапетных плит см. лист 16

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | | АР |
| ГИП | Голочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | | |
| Рук. маст. | Тюликов | | | | | |
| ГАП | Голочкина | | | | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Зав. ер. | Кузбекова | | | | РП | 7 | |
| Привязан | | | | План 3-го этажа в осях 1-8, А-В | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва | |
| Инв. N | | | | | | |

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N | Синтех отд.

25474-01 19

Альбом I



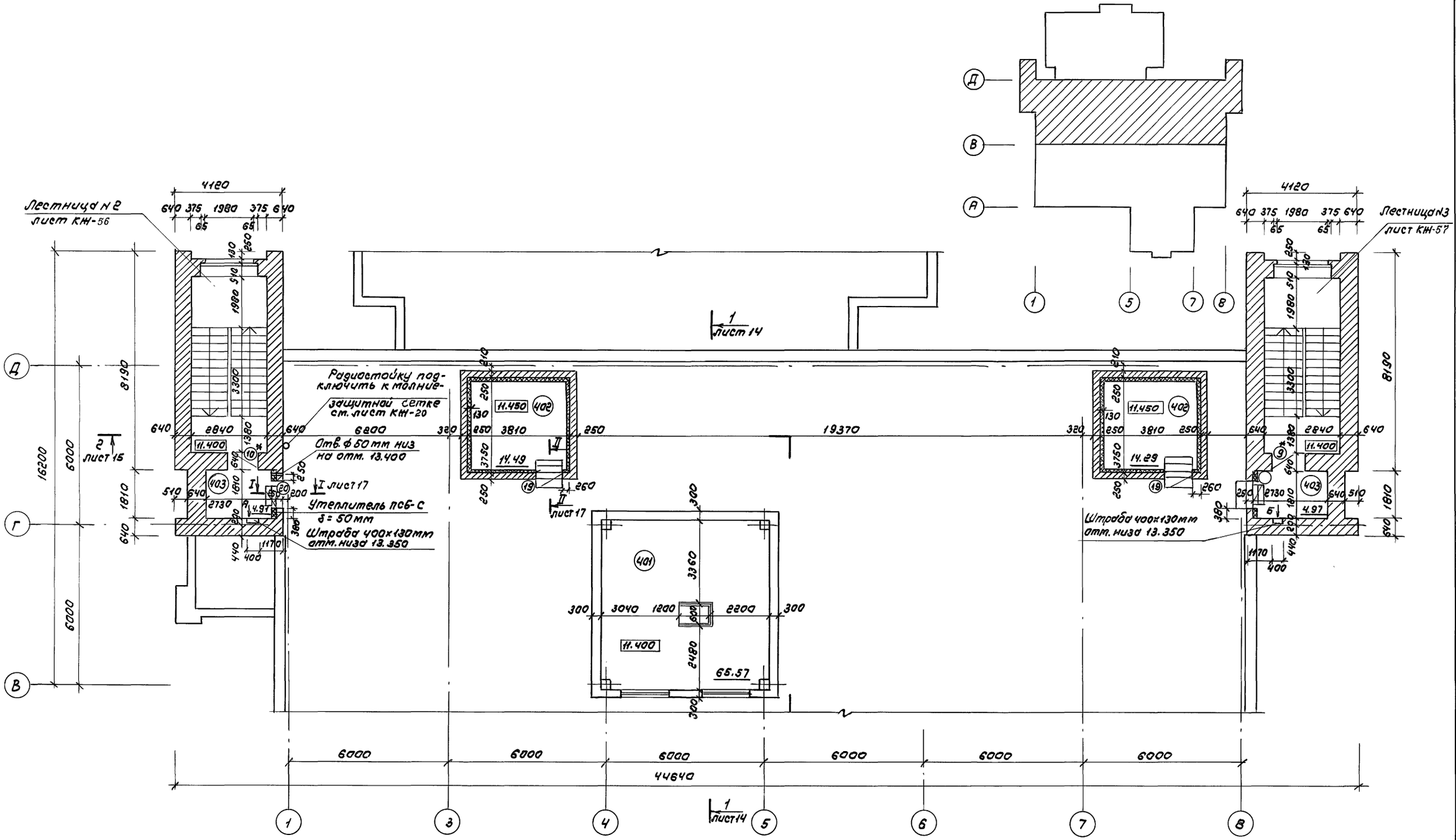

1. План кровли с раскладкой парапетных плит в осях „Е-Ж", „2-6" см. лист 16
2. Вид по „А", „Б" см. лист 4

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкины | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук.мас. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкины | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | Стадия Р; Лист 8; Листов |
| Зав.гр. | Казбекова | | План 3-го этажа в осях 1-8, В-А |
| Привязан | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| Инв.№ | | | |

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

25474-01 20

Альбом I




1. Вид по „А", „Б" см. лист 4

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Голочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук. маст. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Голочкина | | | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | | | Стадия: РП; Лист: 9; Листов: |
| Зав. гр. | Козбекова | | | | |
| Техник | Каркова | | | План технического этажа | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

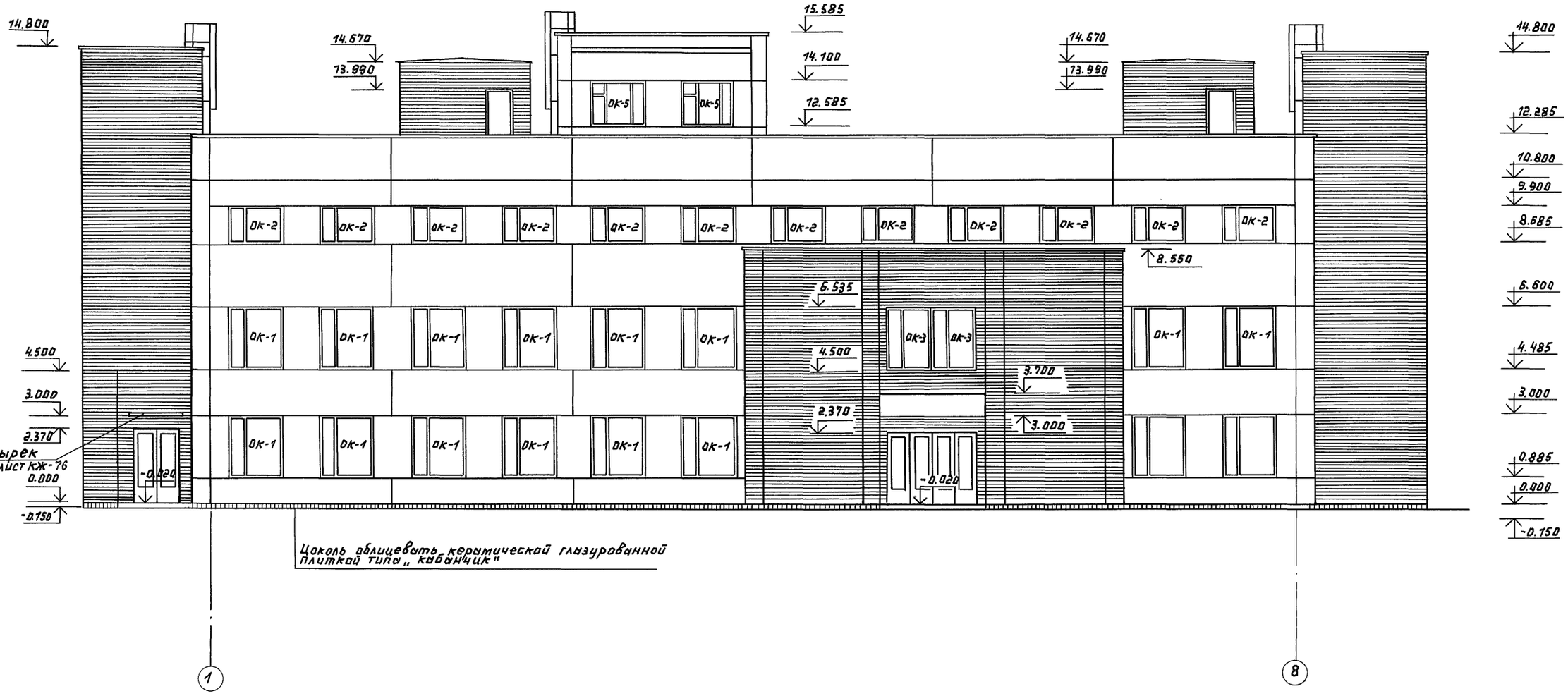
Привязан

Инв. №

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. № | Сан. тех. отд.

25474-01 21

Альбом I

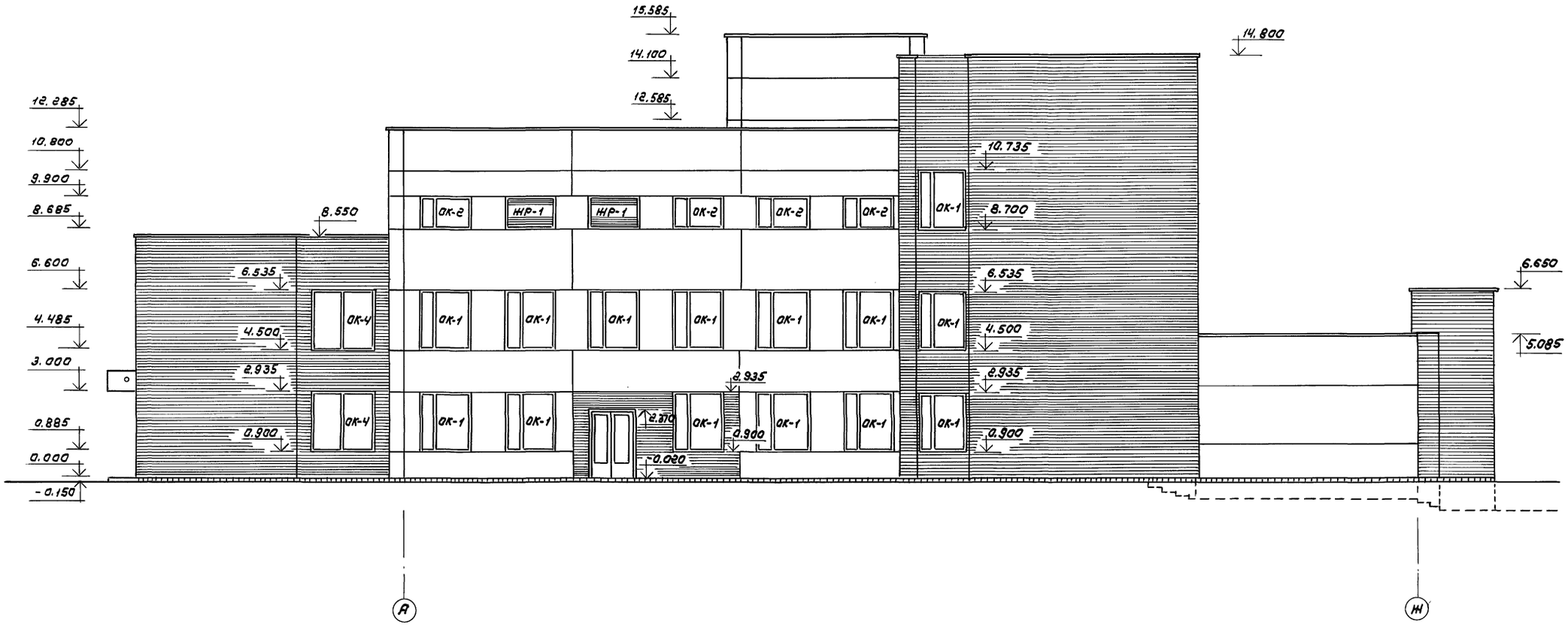



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Галочкины | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Галочкины | | | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | Стадия: РП; Лист: 10; Листов: |
| Зав.гр. | Казбекова | | | Фасад в осях 1-8 | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| Привязан: | | | | | |
| Инв. № подл. | | | | | |

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

25474-01 22

Альбом I




| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 АР | | |
| ГИП | Голочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | | |
| Рук.маст. | Тюликов | | | | | |
| ГАП | Голочкина | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | РП | 11 | |
| Зав.гр. | Казбекова | | | Фасад в осях А-Ж | Минтяжстроя СССР ГИПРОТОРГ Москва | | |

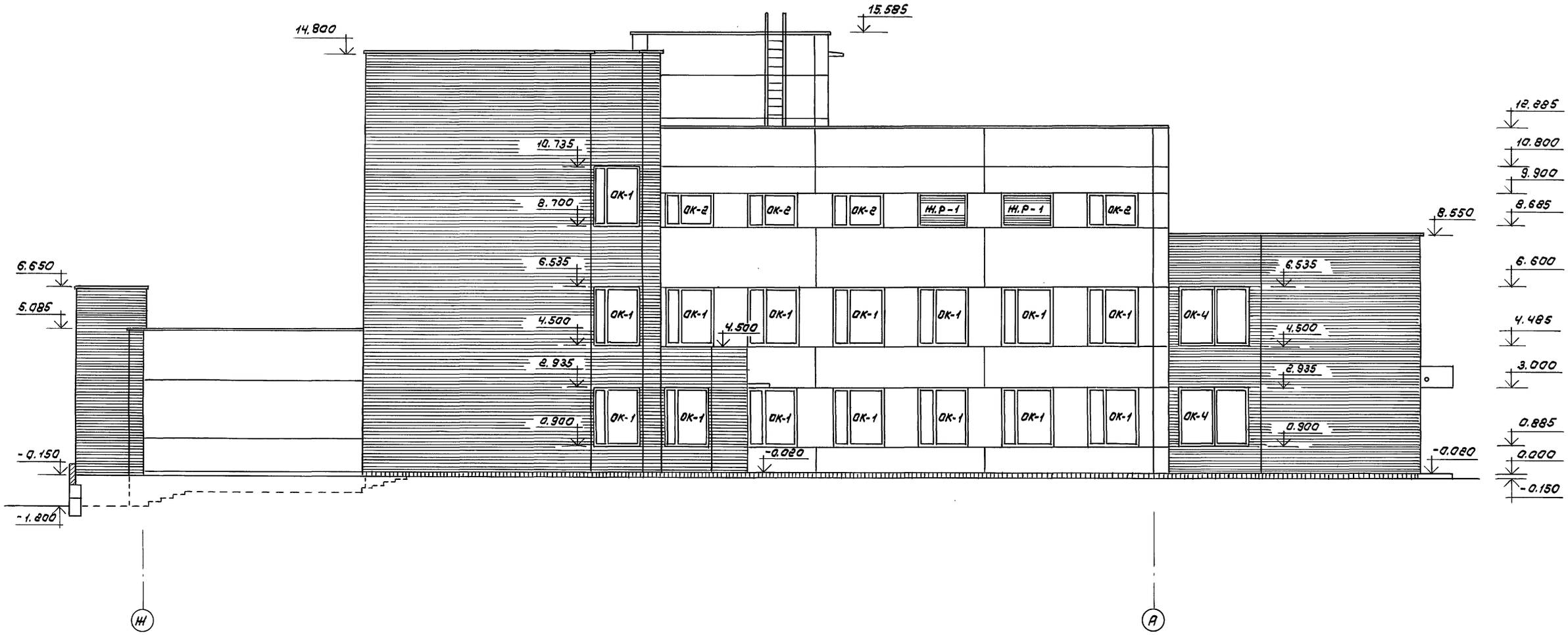
Привязан

Инв.№

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

25474-01 23

Альбом I

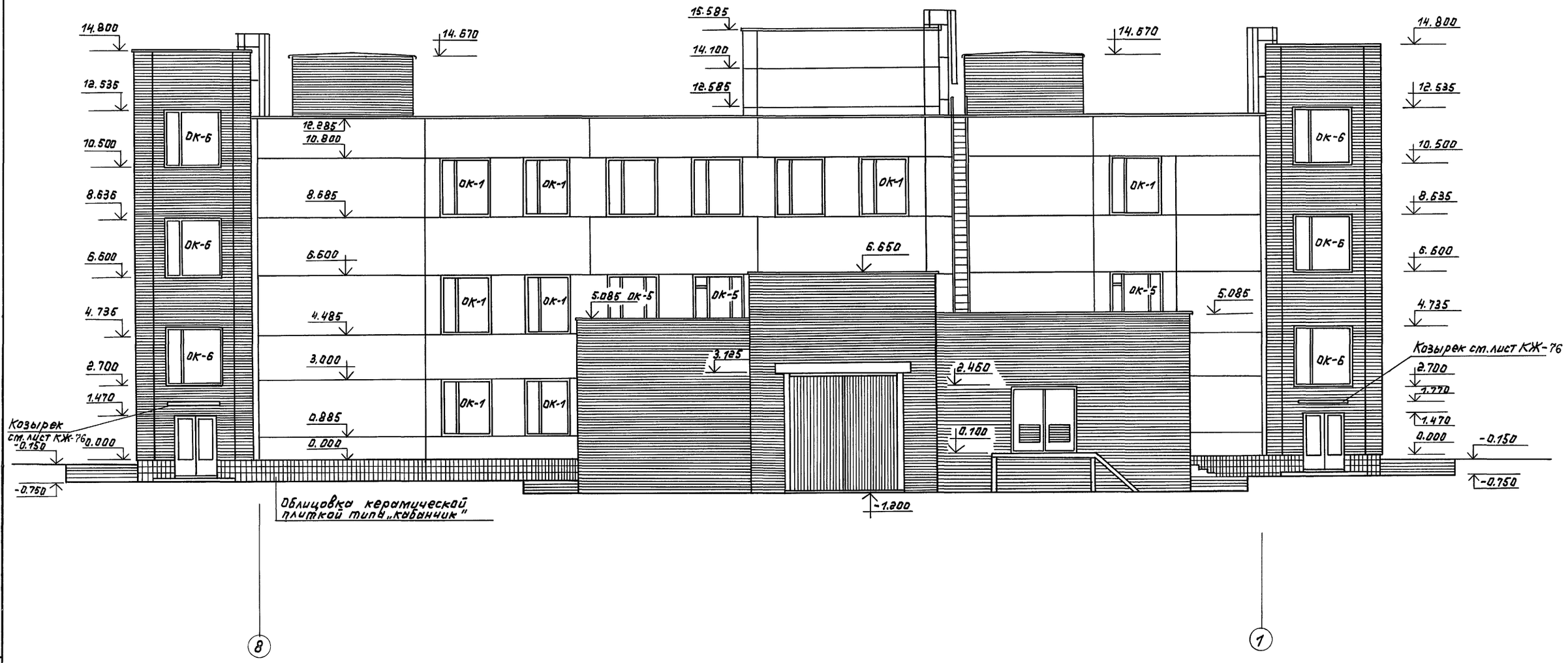



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Галочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст | Тюликов | | | | |
| ГАП | Галочкина | | | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | |
| Зав.гр. | Казбекова | | | | |
| Привязан | | | | | |
| | | | | Стадия: РП; Лист: 12; Листов: | |
| | | | | Фасад в осях Н1-А | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| Инв.№ | | | | | |

25474-01 24

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Альбом I




| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | | АР |
| | | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | | |
| ГИП | Гилочкина | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Рук.мет. | Тюликов | | | | РП | 13 | |
| ГАП | Гилочкина | | | | | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | | | |
| Зав.гр. | Казбекова | | | Фасад в осях 8-1 | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва | |

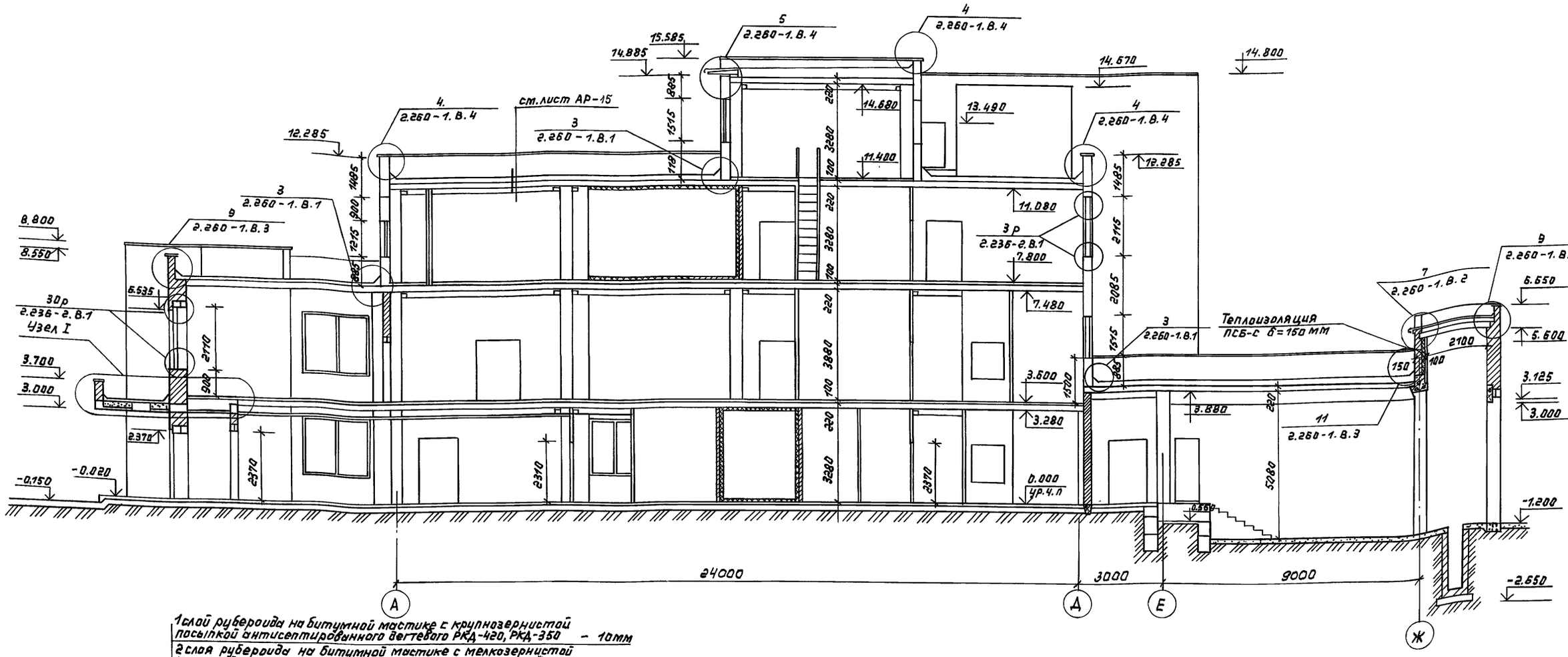
Привязан:

Инв.№

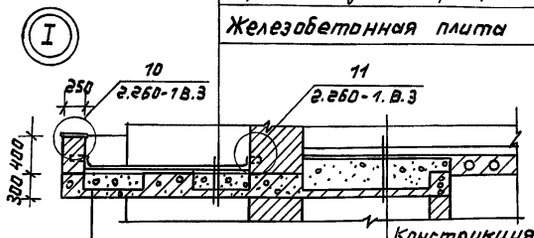
Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

25474-01 25

Альбом I




| | |
|---|---|
| 1слой рубероида на битумной мастике с крупнозернистой посыпкой антисептированного дегтевого РКД-420, РКД-350 | – 10мм |
| 2слоя рубероида на битумной мастике с мелкозернистой посыпкой марок РКМ-350Б, РКМ-350В (ГОСТ 10923-82*) | – 15мм |
| Стяжка из цементно-песчаного раствора повышенной жесткости М100 | – 25 мм |
| Керамзит $\gamma = 600\ кг/м^3$ (ГОСТ 9759-83) | – 200 мм |
| Железобетонная плита | – 100 мм |




| | |
|---|---|
| Конструкция пола см. деталь „9" лист 23 | – 100 мм |
| Стяжка из цементно-песчаного раствора М150-20 мм | |
| Керамзит $\gamma = 600\ кг/м^3$ (ГОСТ 9759-83) | – 380 мм |
| Железобетонная плита монолитная | – 100 мм |

Привязан:

Инв. №

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галикина | | |
| Рук.мас. | Тюликов | | |
| ГАП | Галикина | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Казбекова | | |
| Техн. | Короткова | | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| стадия | лист | листов |
|---|---|---|
| рп | 14 | |

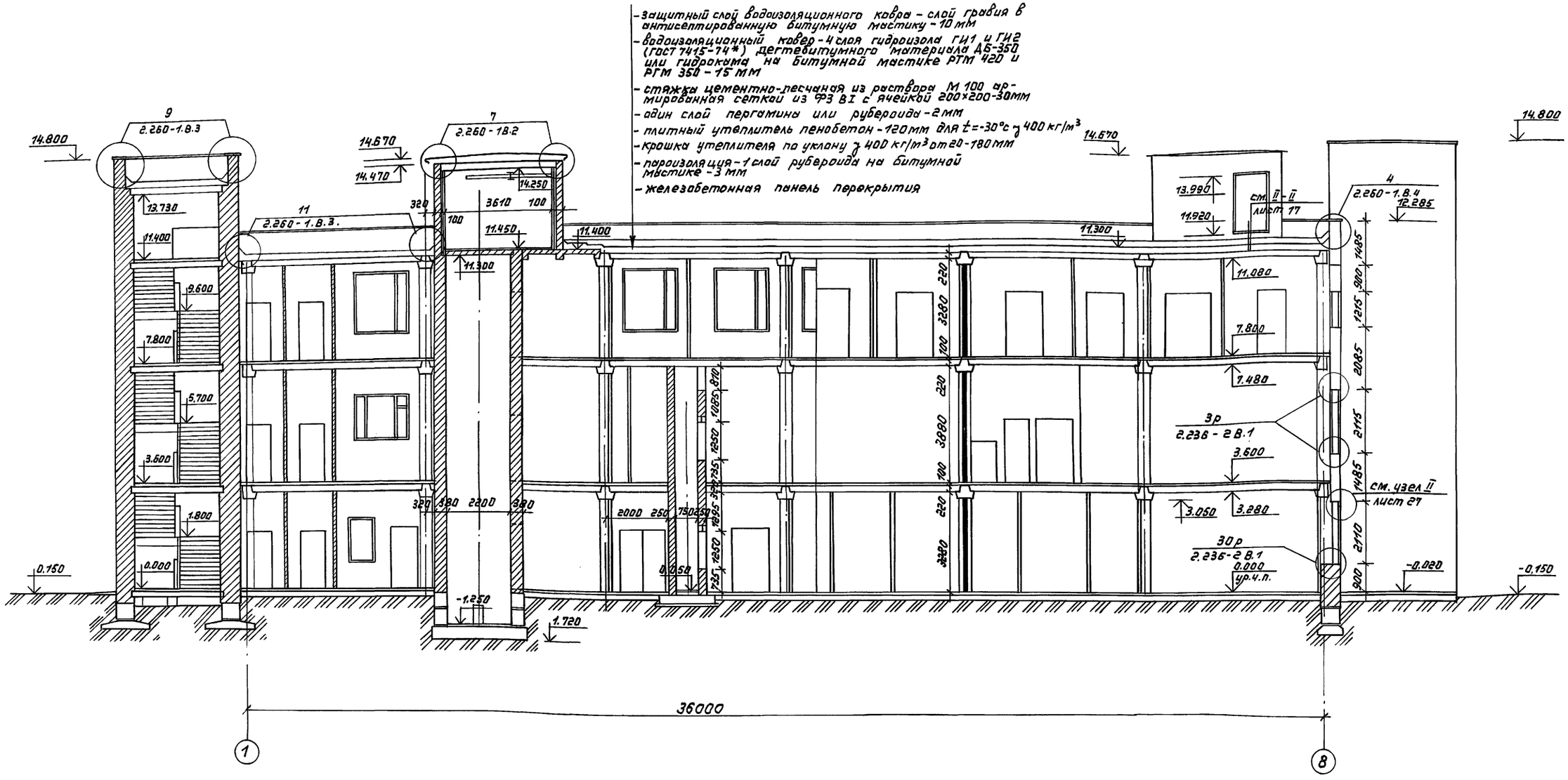
Разрез 1-1

минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 26

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Альбом I




| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | |
| Рук.маст. | Тюликов | | |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Кязбекова | | |
| Техн. | Короткова | | |

Привязан:

Инв. №

ТП 416-В-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест / для промышленных предприятий /

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 15 | |

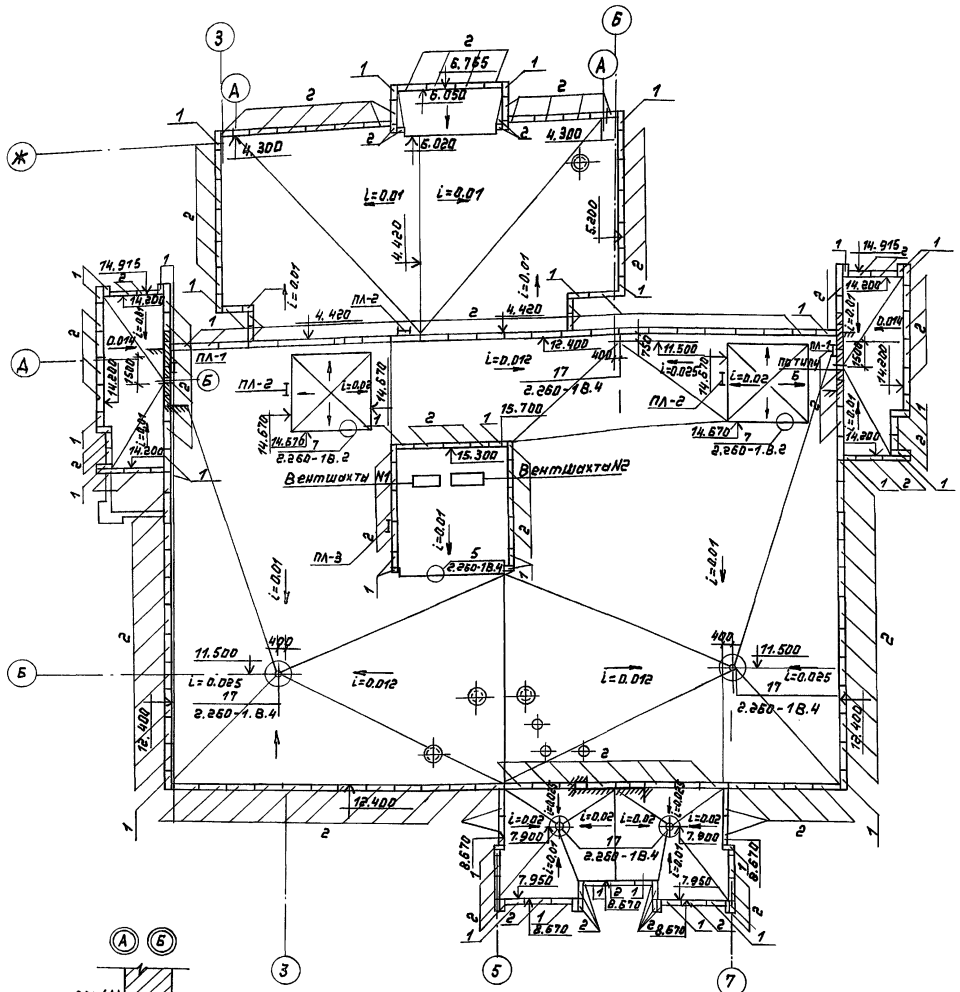
Разрез 2-2

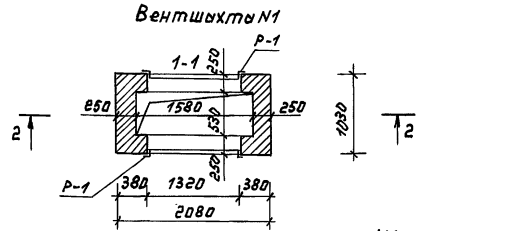
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

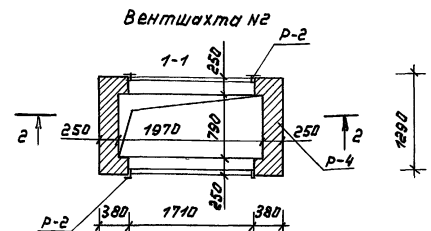
25474-01 27

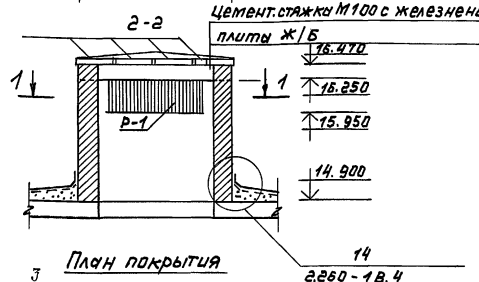
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

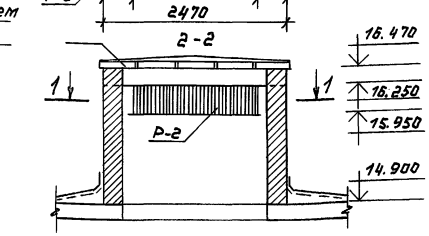
Альбом I

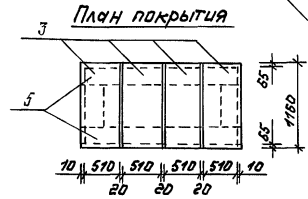


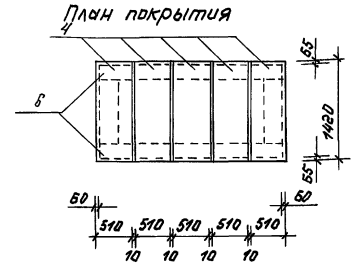



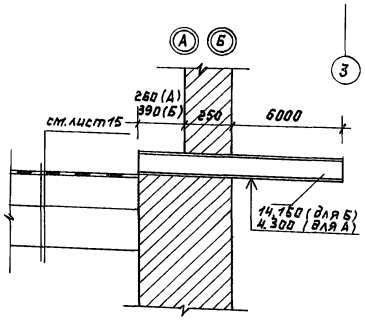




Спецификация изделий на кровлю

| Марка поз. | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса ед. вес кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ГОСТ 6786-80* | Плита парапетная ППУ 10.4-7 | 33 | 80 | |
| 2 | ГОСТ 6786-80* | Плита парапетная ПП15.4-7 | 169 | 120 | |
| 3 | ГОСТ 948-84 | Перемычка Ж/Б 4ПП 12-4 | 4 | 95 | |
| 4 | ГОСТ 948-84 | Перемычка Ж/Б 5ПП 14-5 | 5 | 253 | |
| 5 | ГОСТ 948-84 | Перемычки Ж/Б 5ПБ 21-27 | 2 | 285 | |
| 6 | ГОСТ 948-84 | Перемычки Ж/Б 5ПБ 25-27 | 2 | 388 | |
| 7 | ГОСТ 1839-80* | Труба асбоцем. ф150 L=1100 | 4 | | |

1. Конструкцию кровли см. лист 15
2. Металлические лестницы ПЛ-1 ÷ ПЛ-3 см. лист КЖ-74.
3. Вентшахты выкладывать из кирпича М100 на растворе М50
4. При устройстве кровли необходимо строго соблюдать требования производства работ и правил техники безопасности, содержащиеся в главах СНИП III-4-80.*
5. В выравнивающей стяжке сделать температурные швы шириной 10мм, разделяющие основание под кровлю и цементно-песчаного раствора на участки не более 6×6 м
6. Молниезащиту см. лист КЖ-20.
7. Металлические рамки Р-1, Р-2 см. лист КЖИ-109.
8. Привязку парапета для участков кровли в осях „3-5", „Д-Ж" и „5-7" см. листы 7, 8.

Согласовано:

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Привязан:

Инв. №

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | |
| Рук. мас. | Тюликов | | |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав. гр. | Кизбекова | | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

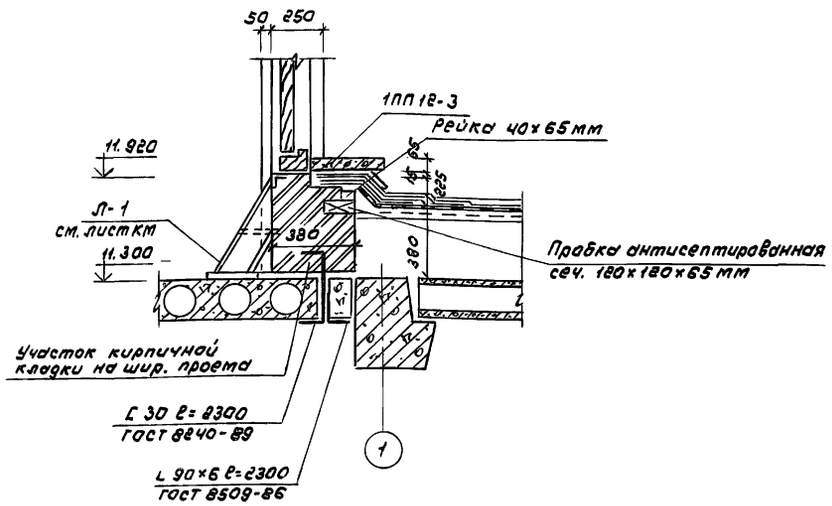
| стадия | лист | листов |
|---|---|---|
| РП | 16 | |

План кровли, вентшахт N1, N2

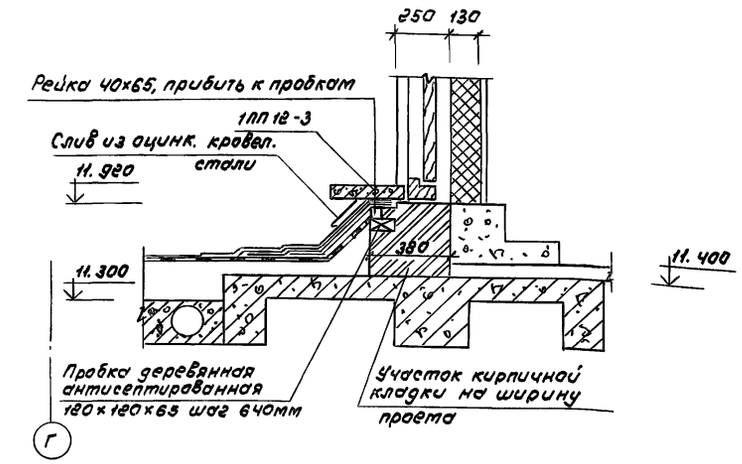
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

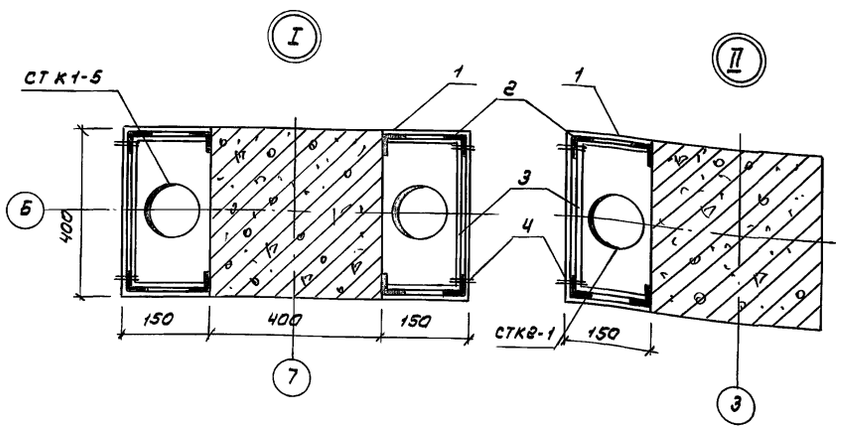
Альбом I

I - I
(лист 8)




II - II
(лист 8)




## Спецификация элементов заполнения проемов

| Марка поз. | Обозначение | Наименование | Кол. на этаж 1 | 2 | 3 | тех. | маш. отд. | Всего | Масса кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-8 лл | 8 | 2 | 2 | — | — | 12 | | |
| 2 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-8 п | 7 | 3 | 2 | — | — | 12 | | |
| 3 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-8 л | 1 | — | — | — | — | 1 | | |
| 4 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-8 | 1 | 1 | — | — | — | 2 | | |
| 5 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-9 | 7 | — | 10 | — | — | 17 | | |
| 6 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-9 л | 2 | — | 6 | — | — | 8 | | |
| 7 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-10 | 1 | 3 | — | — | — | 4 | | |
| 8 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-10 л | — | 2 | 1 | — | — | 3 | | |
| 9 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-12 | 7/1* | 3/1* | 6/1* | — | — | 19 | | |
| 10 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ21-12 л | 4/1* | 5/1* | 2/1* | — | — | 14 | | |
| 11 | ГОСТ 6629-88 | Дверной блок ДГ24-15 | 5 | 3 | — | — | — | 8 | | |
| 12 | 1.236-5 Вып.2 | Дверной блок ДП 2.16 | 2 | 1 | 2 | — | — | 5 | | |
| 13 | 1.236-5 Вып. 1 | Дверной блок ДП 1.13 | 2 | 2 | 4 | — | — | 8 | | |
| 14 | Нормаль 13615-СД | Дверной блок ПС-1 | 4 | — | 4 | — | — | 8 | | |
| 15 | ГОСТ 24698-81 | Дверной блок ДН24-15А | 8 | — | — | — | — | 8 | | |
| 16 | ГОСТ 24698-81 | Дверной блок ДН21-15А | 2 | — | — | — | — | 2 | | |
| 17 | Тип. проект 407-3-41/75-45/75 | Ворота распашные В-2Н | 1 | — | — | — | — | 1 | | |
| 18 | ГОСТ 24698-81 | Дверной блок ДН21-10 Ал | 2 | — | — | — | — | 2 | | |
| 19 | ГОСТ 24698-81 | Дверной блок ДН21-10А | 2 | — | — | | 2 | 4 | | |
| 20 | ГОСТ 24698-81 | Дверной блок ДС16-9 | — | — | — | 1 | | 1 | | |
| 21 | ГОСТ 24698-81 | Дверной блок ДС16-9л | — | — | — | 1 | | 1 | | |
| 22 | 1.235.3-1 Вып. 1 | Ворота распашные 3.6×4.2 | 1 | — | — | — | — | 1 | | |
| ОК-1 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР21-18Г | 24 | 24 | 9 | — | — | 57 | | |
| ОК-2 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР12-18В | — | — | 20 | — | — | 20 | | |
| ОК-3 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР21-15Г | — | 2 | — | — | — | 2 | | |
| ОК-4 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР21-24Г | 2 | 2 | — | — | — | 4 | | |
| ОК-5 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР15-18 | — | 5 | — | 2 | — | 7 | | |
| ОК-6 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР21-21Г | 2 | 2 | 2 | — | — | 6 | | |
| ОК-7 | ГОСТ 11214-86 | Оконный блок ОР15-6 | 1 | — | — | — | — | 1 | | |

1. Двери, отмеченные * оборудовать доводчиками и уплотнительными прокладками
2. Спецификацию на обшивку стояков (узлы I, II) см. лист 25

## Ведомость проемов

| Марка поз. | Размер проема B×h |
|---|---|
| 1 | 810×2070 |
| 2 | 810×2070 |
| 3 | 810×2070 |
| 4 | 810×2070 |
| 5 | 910×2070 |
| 6 | 910×2070 |
| 7 | 1010×2070 |
| 8 | 1010×2070 |
| 9 | 1210×2070 |
| 10 | 1210×2070 |
| 11 | 1510×2070 |
| 12 | 1210×2070 |
| 13 | 1510×2070 |
| 14 | 1340×2220 |
| 15 | 1510×2370 |
| 16 | 1510×2070 |
| 17 | 2200×2360 |
| 18 | 1010×2070 |
| 19 | 1010×2070 |
| 20 | 910×1570 |
| 21 | 910×1570 |
| 22 | 4300×4325 |
| ОК-2 | 1810×1210 |
| ОК-3 | 1510×2110 |
| ОК-4 | 2410×2110 |
| ОК-4 | 2410×2110 |
| ОК-5 | 1810×1510 |
| ОК-6 | 2110×2110 |
| ОК-7 | 610×2110 |

Привязан

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук.мас. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкина | | Стадия Р Лист 17 Листов |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Казбекова | | Спецификация элементов заполнений проемов, ведомость проемов, сеч. I-I, II-II, узлы I, II |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Альбом I

| Наименование или номер помещения | Потолок | | Стены или перегородки | | Низ стен или перегородок (панель) | | | Колонны | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Площадь | Вид отделки | Площадь | Вид отделки | Площадь м² | Вид отделки | Высота мм | Площадь м² | Вид отделки | |
| 1 этаж | | | | | | | | | | |
| 1 | 5.31 | Затирка водоэм. окр. | 20.98 | Облицевать травертином | | — | | | — | — |
| 2, 5, 6, 7, 8, 11 | 281.48 | Подвесной потолок сер. 1.045.9-1 | 21.6<br>5.4<br>391.54 | Затирка штукатурка облицевать травертином | | — | | | — | — |
| 3, 26, 35 | 53.37 | Затирка водоэм. окр. | 568.4 | Улучшенная штукатурка водоэм. окр. | | — | | | — | — |
| 4, 14, 50 | 83.75 | Затирка известков. побелка | 88.52<br>103.93 | Затирка кладка под „Расшивку" | | — | | | — | — |
| 9, 10, 27, 28 | 29.35 | Затирка известков. побелка | 55.49<br>34.91<br>90.40 | Затирка улучшенная штукатурка извест. окр. | 102.92 | Глазуров. плитка | 1800 | | — | — |
| 12, 17, 18, 19, 29, 31, 32, 33, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48 | 175.7 | Затирка водоэм. окр. | 180.92<br>112.15<br>293.07 | Затирка улучшенная штукатурка водоэм. окр. | 318.33 | Глазуров. плитка | 1800 | | — | — |
| 15, 16, 39 | 38.88 | Штукатурка по сетке клеевая окр. | 97.21 | Глазуров. плитка на всю высоту | | — | | | — | Тамбур охл. камеры: затирка - 6.54 штукатурка - 12.49 водоэм. окр. - 19.03 глазуров. плитка h: 1800 - 10.73 |
| 21, 51, 49 | 78.2 | Затирка водоэм. окр. | 30.76<br>158.22<br>188.98 | Затирка штукатурка водоэм. окр. | | — | | | — | — |
| 13, 30, 34, 40, 53 | 51.82 | Затирка клеевая окр. | 109.84<br>43.15<br>152.99 | Затирка штукатурка водоэм. окр. | | — | | | — | — |
| 20, 23 | 56.35 | Затирка водоэм. окр. | 104.17<br>62.85<br>78.02 | Затирка штукатурка водоэм. окр. | 90.45 | Масляная окр. | 1800 | | — | — |
| 24, 25, 29, 36, 37, 38, 44 | 208.14 | Затирка клеевая окр. | 535.07<br>242.31<br>777.38 | Затирка улучшенная штукатурка клеевая окр. | | — | | | — | — |
| 52 | 81.57 | Затирка Извест. побелка | 75.34<br>58.58<br>133.92 | Затирка штукатурка извест. окр. | | — | | | — | — |
| 2 этаж | | | | | | | | | | |
| 201, 209, 216 | 178.68 | Затирка клеевая окр. | 293.82<br>361.39<br>655.21 | Затирка улучшенная штукатурка клеевая окр. | | — | | | — | — |
| 202, 203 | 424.09 | Подвесной потолок сер. 1.045.9-1 | 28.8<br>831.42 | Затирка облицевать травертином | | — | | 24.8 | Облицевать травертином на всю h | — |
| 210, 211 | 8.18 | Затирка известковая побелка | 7.9<br>49.6<br>57.5 | Затирка улучшенная штукатурка известков. окр. | 46.26 | Глазуров. плитка | 1800 | | — | — |
| 204, 205, 206, 207, 208, 212, 214, 217, 218 | 258.74 | Затирка водоэм. окр. | 174.36<br>161.26<br>335.62 | Затирка улучшенная штукатурка водоэм. окр. | 238.26 | Глазуров. плитка | 1800 | 6.64<br>5.76 | Затирка водоэм. окр.<br>Глазуров. плитка | — |
| 213, 215, 219 | 40.53 | Затирка клеевая окр. | 128.01<br>35.02<br>163.03 | Затирка штукатурка водоэм. окр. | | — | | | — | — |

| Наименование или номер помещения | Потолок | | Стены или перегородки | | Низ стен или перегородок (панель) | | | Колонны | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Площадь | Вид отделки | Площадь | Вид отделки | Площадь м² | Вид отделки | Высота мм | Площадь м² | Вид отделки | |
| 3 этаж | | | | | | | | | | |
| 301, 305, 312, 334 | 325.63 | Затирка известков. побелка | 388.18<br>71.40 | Затирка кладка под „Расшивку" | | — | | 10.48 | Затирка | — |
| 304, 306, 307 | 34.72 | Штукатурка по сетке клеевая окр. | 95.87 | Глазуров. плитка на всю высоту | | — | | | — | — |
| 308 | 6.72 | Затирка водоэм. окр. | 13.2 | Штукатурка водоэм. окр. | 12.6 | Глазуров. плитка | 1800 | | — | — |
| 302, 303, 309, 310, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 331, 332, 333 | 240.61 | Затирка водоэм. окр. | 316.38<br>18.91<br>335.29 | Затирка улучшенная штукатурка водоэм. окр. | 336.28 | Глазуров. плитка | 1800 | 2.36<br>2.88 | Затирка водоэм. окр.<br>глазуров. плитка | — |
| 311, 327, 329 | 29.63 | Затирка клеевая окр. | 83.74<br>29.65<br>113.39 | Затирка штукатурка водоэм. окр. | | — | | | — | — |
| 314, 315, 316, 328, 330 | 56.71 | Затирка водоэм. окр. | 191.81<br>22.96<br>214.77 | Затирка улучшенная штукатурка водоэм. окр. | | — | | | — | — |
| 313 | 102.18 | Затирка клеевая окр. | 229.57<br>90.66<br>320.23 | Затирка улучшенная штукатурка клеевая окр. | | — | | | — | — |
| 325, 326 | 8.18 | Затирка известковая побелка | 5.62<br>34.91<br>40.53 | Затирка улучшенная штукатурка извест. окр. | 46.26 | Глазуров. плитка | 1800 | | — | — |
| Технический этаж | | | | | | | | | | |
| 401, 402, 403 | 48.49 | Затирка клеевая окр. | 80.63<br>111.59<br>192.12 | Затирка штукатурка клеевая окр. | | — | | | — | — |

Привязан

Инв. N

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук. маст. | Тюпиков | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | Стадия: РП; Лист: 18; Листов: |
| Зав. гр. | Казбекова | | |
| Техник | Короткова | | Ведомость отделки помещений |

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

Альбом I

| Номер на плану | Наименование | Площадь м² |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | 1-ый этаж | |
| 1 | Тамбур главного входа | 5.31 |
| 2 | Вестибюль | 75.05 |
| 3 | Лестница н1 | 15.29 |
| 4 | Венткамера тепловой завесы | 14.94 |
| 5 | Гардероб верхней одежды | 22.4 |
| 6 | Магазин кулинарии | 83.99 |
| 7 | Отдел заказов | 12.6 |
| 8 | Подсобное помещение кафе- | |
| | терия | 14.6 |
| 9 | Мужской санузел | 11.1 |
| 10 | Женский санузел | 6.75 |
| 11 | Кафе на 50 мест | 72.84 |
| 12 | Моечная столовой посуды | 9.99 |
| 13 | Подсобное помещение | 10.62 |
| 14 | Машинное помещение ох- | |
| | лаждаемых камер | 12.00 |
| 15 | Охлаждаемая камера | |
| | зелени, фруктов | 10.24 |
| 16 | Охлаждаемая камера мяса, | |
| | рыбы | 18.05 |
| 17 | Преддушевая | 3.42 |
| 18 | Душевая | 3.61 |
| 19 | Душевая | 1.71 |
| 20 | Мужской гардероб | 17.29 |
| 21 | Бельевая | 8.75 |
| 22 | Комната личной гигиены | 5.47 |
| 23 | Женский гардероб | 33.06 |
| 24 | Коридор | 24.00 |
| 25 | Тамбуры | 8.84<br>6.43<br>4.56 |
| 26 | Лестница н2 | 19.04 |
| 27 | Мужской санузел | 4.50 |
| 28 | Женский санузел | 4.65 |
| 29 | Пункт пожарно-охранной | |
| | сигнализации | 12.02 |
| 30 | Разгрузочная | 11.36 |
| 31 | Помещение для хранения | |
| | отходов и тойки бачков | 14.06 |
| 32 | Овощной цех | 23.83 |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 33 | Мясо-рыбный цех | 24.99 |
| 34 | Разгрузочная | 11.85 |
| 35 | Лестница н3 | 19.04 |
| 36 | Коридор | 131.52 |
| 37 | Кладовщик | 3.64 |
| 38 | Слесарная | 3.6 |
| 39 | Охлаждаемая камера | 10.53 |
| 40 | Кладовая инвентаря | 14.13 |
| 41 | Подсобное помещение | 16.24 |
| | магазина | |
| 42 | Кладовая и моечная тары | 14.24 |
| 43 | Буфет | 9.81 |
| 44 | Раздаточная | 15.3 |
| 45 | Горячий цех | 21.67 |
| 46 | Холодный цех | 8.5 |
| 47 | Моечная кухонной посуды | 5.0 |
| 48 | Кладовая овощей | 13.16 |
| 49 | Ротпа | 28.29 |
| 50 | Тепловой пункт | 56.81 |
| 51 | Дебаркадер | 41.16 |
| 52 | КТП | 81.57 |
| 53 | Кладовая инвентаря | 3.71 |
| | 2-ой этаж | |
| 201 | Холл | 64.17 |
| 202 | Зал общего питания на 170 мест | 283.88 |
| 203 | Зал диетического питания | |
| | на 80 мест | 130.21 |
| 204 | Горячий цех | 61.41 |
| 205 | Моечная кухонной посуды | 5.15 |
| 206 | Моечная столовой посуды | 48.36 |
| 207 | Горячий цех | 87.81 |
| 208 | Моечная кухонной посуды | 8.38 |
| 209 | Коридор | 102.18 |
| 210 | Мужской санузел | 4.50 |
| 211 | Женский санузел | 4.65 |
| 212 | Холодный цех | 12.02 |
| 213 | Разгрузочная | 11.47 |
| 214 | Хлеборезка | 9.92 |
| 215 | Кладовая суточного запаса | 15.14 |
| 216 | Помещение реэкспедиции | 18.33 |
| 217 | Доготовочный цех | 18.62 |
| 218 | Холодный цех | 13.07 |
| 219 | Разгрузочная | 11.85 |
| | 3-ий этаж | |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 301 | Венткамера | 98.43 |
| 302 | Кладовая сухих продуктов | 19.18 |
| 303 | Кладовая суточного запаса | 10.33 |
| 304 | Охлаждаемая камера су- | |
| | точного запаса | 8.78 |
| 305 | Машинное отделение | |
| | охлаждаемых камер | 18.38 |
| 306 | Охлаждаемая камера мо- | |
| | лочно-жировых продуктов | 17.24 |
| 307 | Охлаждаемая камера гота- | |
| | вой продукции | 8.70 |
| 308 | Тамбур охлаждаемой | |
| | камеры | 6.72 |
| 309 | Кладовая готовой продукции | 18.35 |
| 310 | Моечная тары и инвентаря | 13.41 |
| 311 | Кладовая упаковочных | |
| | материалов | 6.2 |
| 312 | Венткамера | 171.47 |
| 313 | Коридор | 102.18 |
| 314 | Комната персонала | 17.06 |
| 315 | Кабинет директора | 9.05 |
| 316 | Главная касса | 7.13 |
| 317 | Помещение тойки и дез- | |
| | инфекции яиц | 6.60 |
| 318 | Помещение распаковки яиц | 6.49 |
| 319 | Помещение подготовки | |
| | яичной массы | 5.35 |
| 320 | Помещение расстойки | 9.38 |
| 321 | Помещение взбивания крема | 12.67 |
| 322 | Помещение нарезки бисквитов | 8.06 |
| 323 | Помещение приготовления | |
| | сиропов | 6.84 |
| 324 | Помещение обработки од- | |
| | садочных мешочков | 7.51 |
| 325 | Мужской санузел | 4.50 |
| 326 | Женский санузел | 4.65 |
| 327 | Разгрузочная | 11.84 |
| 328 | Контора | 13.32 |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| 329 | Разгрузочная | 11.59 |
| 330 | Помещение начальника | |
| | цеха | 10.15 |
| 331 | Помещение затеса теста | 19.31 |
| 332 | Отделение разделки и | |
| | выпечки | 62.42 |
| 333 | Помещение отделки | 34.11 |
| 334 | Щитовая автоматики | 12.70 |
| | Технический этаж | |
| 401 | Венткамера | 65.57 |
| 402 | Машинное отделение | |
| | лифта | 14.29 |
| 403 | Тамбур лестниц н2 и н3 | 4.97 |

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Привязан

Инв.№

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | |
| Рук.маст. | Тюликов | |
| ГАП | Галочкина | |
| Гл.спец. | Кушнер | |
| Зав.гр. | Казбекова | |

ТП 416-8-11.92 АР

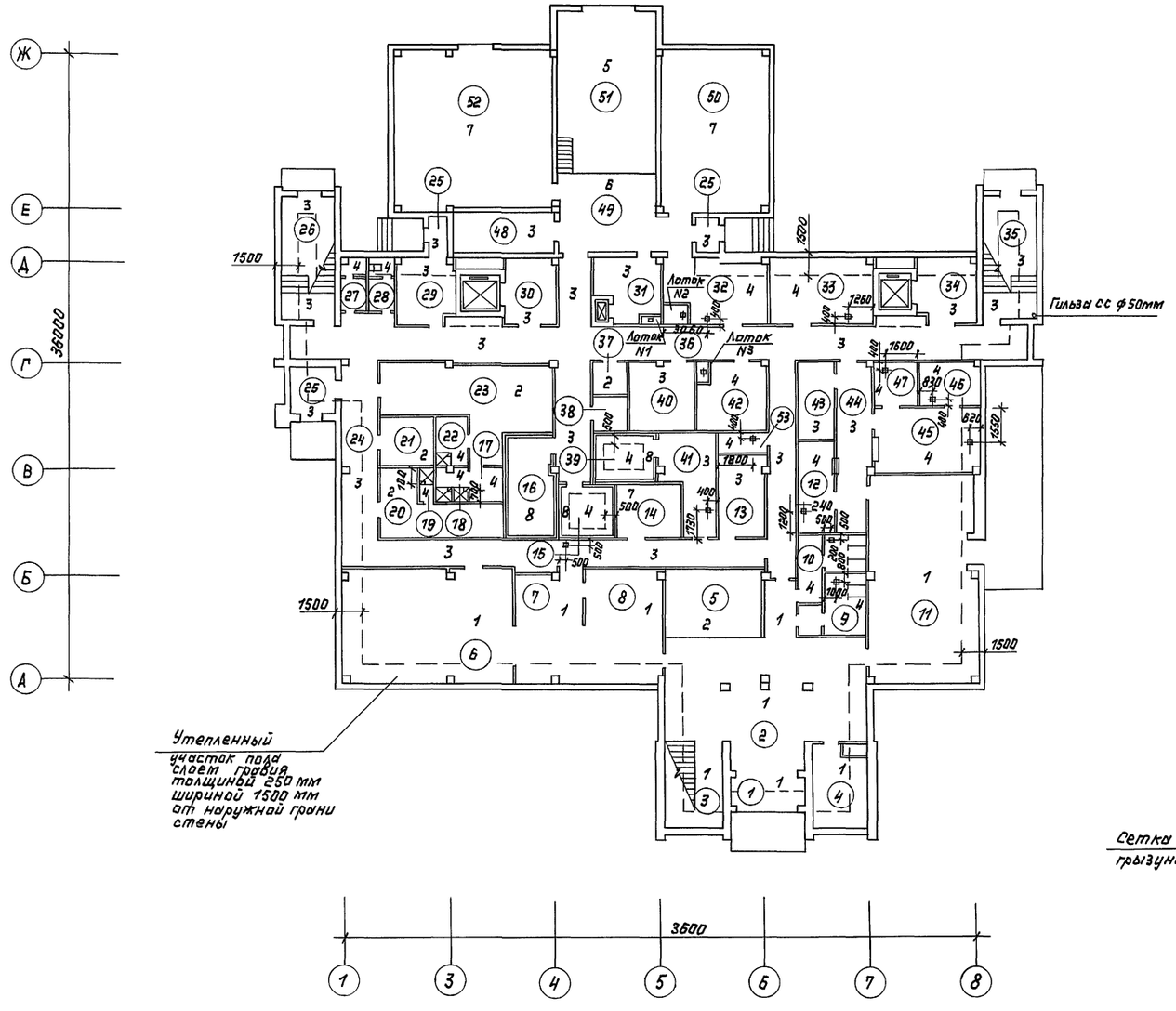
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 12 | |

Экспликация помещений

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

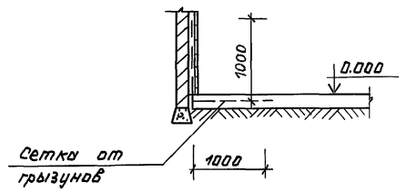
Альбом I




1. Привязку лотков N 1, 2, 3 см. лист „24"

1. Нумерация помещений дана в экспликации на листе 19
2. Экспликацию типов полов см. листы 22, 23
3. Детали полов запроектированы по серии 2.244-1, выпуск 4, а также по СНИП 2.03.13-88
4. В охлаждаемых камерах (см. деталь „А") по периметру стен заложить сетку от грызунов шириной 2м N5 ф 1,6 ГОСТ 3826-82* на высоту 1.0 м с заведением в пол на 1,0 м
5. В санузлах, душевых, моечных гидроизоляцию завести с пола на стены на высоту 300 мм от уровня чистого пола
6. Разбивку трапов в перекрытиях см. листы „КЖ"
7. Напольные лотки см. лист 24
8. В полах 1 этажа для утепления пола уложить по грунту основания под конструкцию пола на ширину 1,5 м по контуру наружных стен слои керамзитового гравия толщиной 250 мм в местах, указанных на плане

Деталь „А"




Условные обозначения:

(1) — номер помещения

1 — тип пола

Согласовано:
Техн. отд.
Спец. ВК
Иванова
Тонкачева

Инв.N подл. | Подпись и дата | Взам. инв.N

Привязан:

Инв.N

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Гилочкина | | |
| Рук. маст. | Тюликов | | |
| ГАП | Гилочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав. гр. | Кузбекова | | |
| Исполн. | Румянцева | | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| стадия | лист | листов |
|---|---|---|
| Р | 20 | |

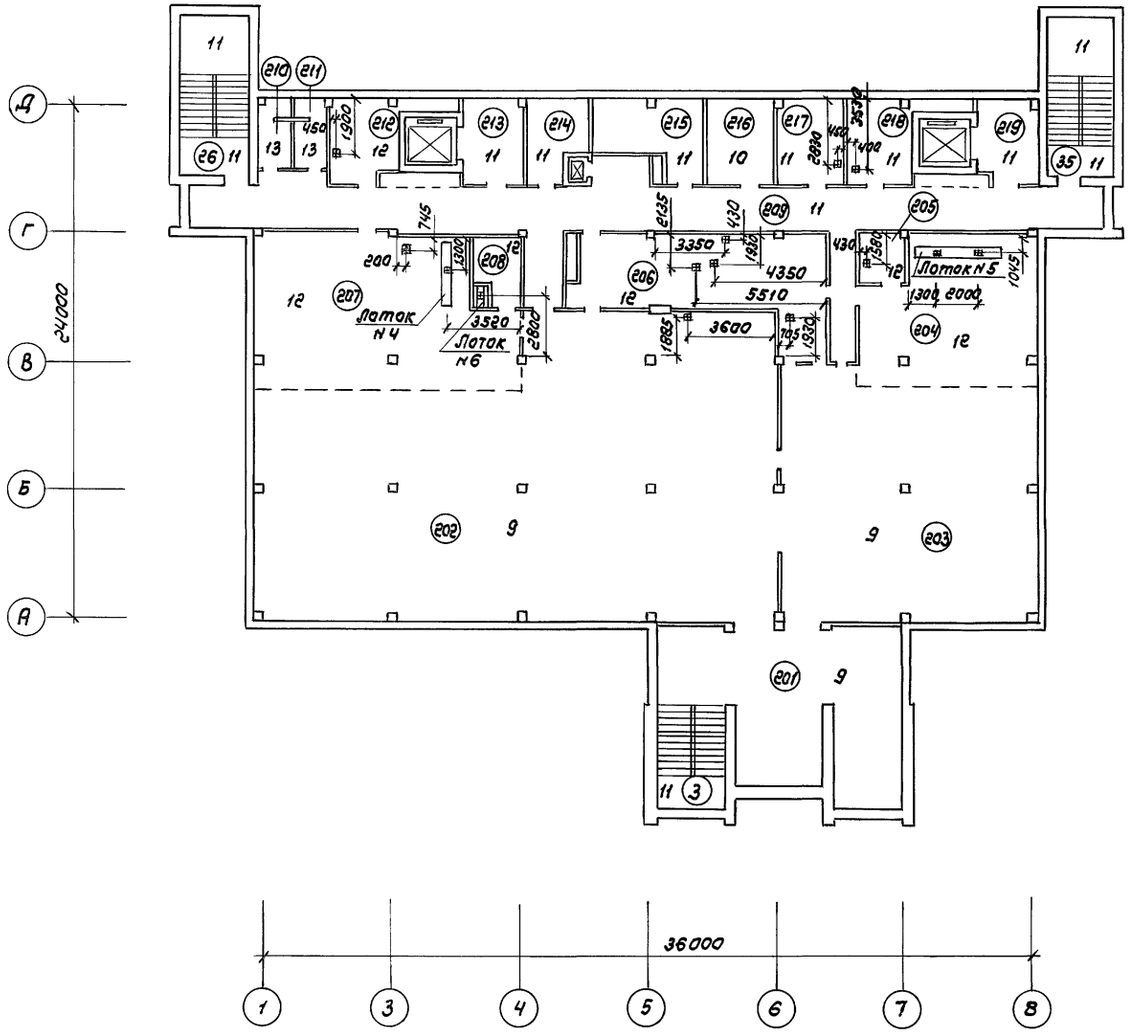
План полов 1 этажа

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

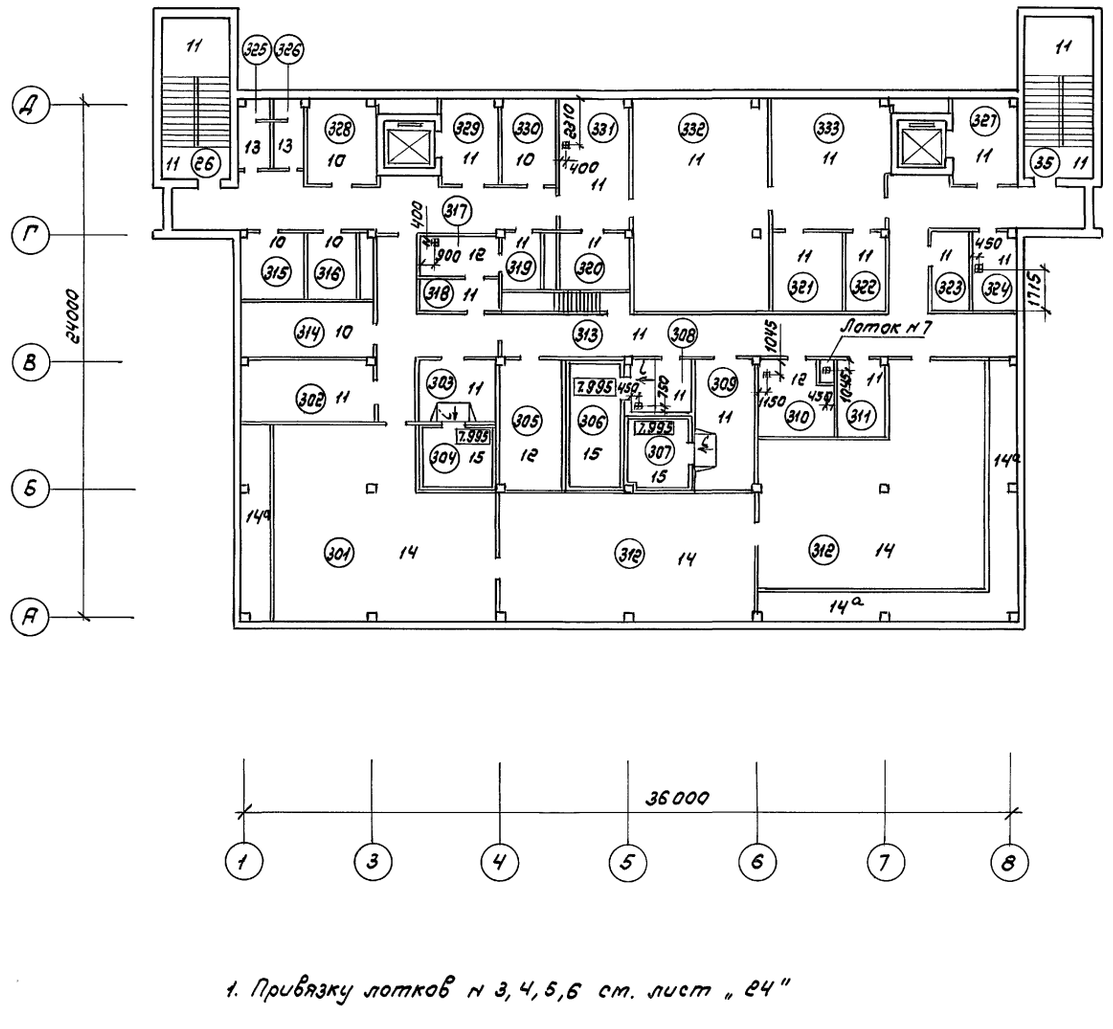
25474-01 32

Альбом I

## План полов 2 этажа на отметке 3.600




## План полов 3 этажа на отметке 7.800




1. Привязку лотков N 3, 4, 5, 6 см. лист „24"

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Голочкина | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.мост. | Тюликов | | | |
| ГАП | Голочкина | | | Стадия / Лист / Листов |
| Гл. спец. | Кушнер | | | РП / 21 / |
| Зав. гр. | Козбекова | | | |
| Исполн. | Румянцева | | Планы полов 2 и 3 этажей | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Привязан

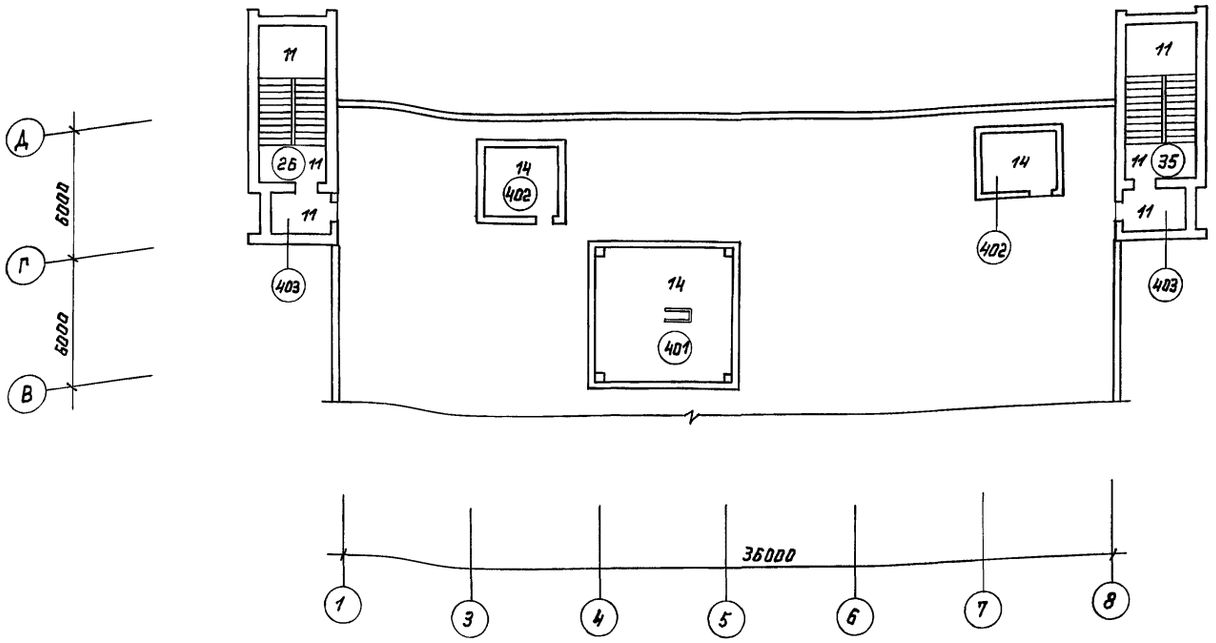
Инв. N

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N | Технол. отд. Цвонова | Спец. ВК Гончукина | Изменения

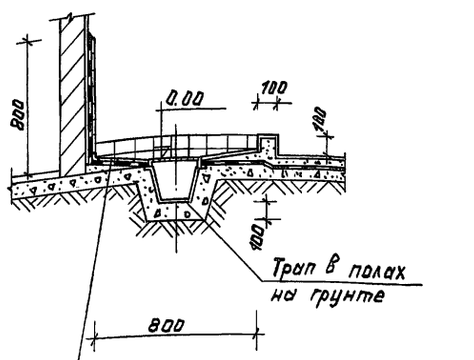
25474-01 33

Альбом I

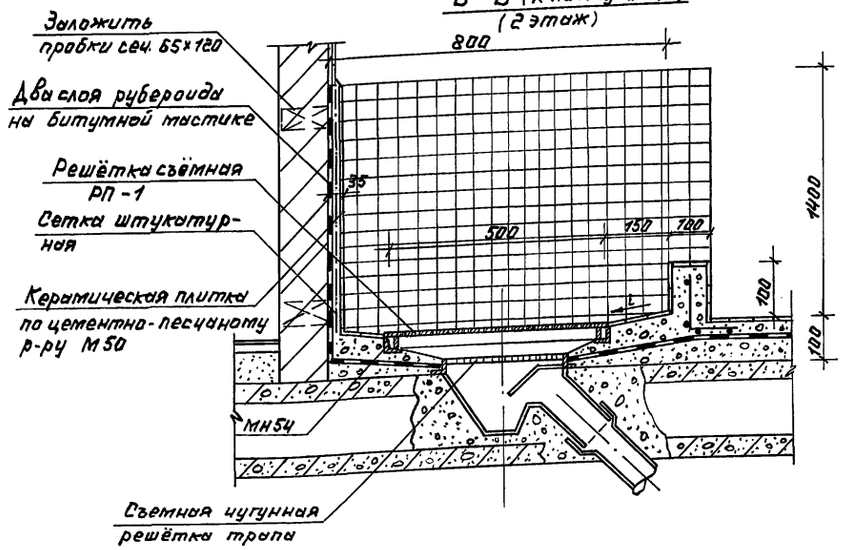
## План полов на отметке 11.40




## А – А (к листу „24")
(1 этаж)

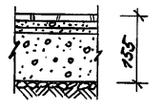
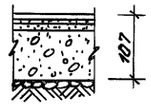
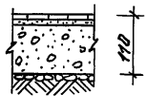
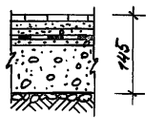
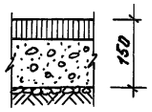



## В – В (к листу „24")
(2 этаж)




1. Работать совместно с листами „20"–„24"

## Экспликация типов полов (начало)

| Номер помещения по проекту | Тип пола по проект. | Схема пола или номер детали по серии | Элементы пола и их толщина | Площадь пола м² |
|---|---|---|---|---|
| 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11 | 1 |  | 1. Брекчия мраморная – 20 мм<br>2. Прослойка и заполнение швов цементно-песчаным раствором М-200 – 20мм<br>3. Стяжка из цементно-песчаного раствора М-150 – 15 мм<br>4. Подстилающий слой из бетона В-7,5 – 80мм<br>5. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60мм | 294,3 |
| 5, 20, 21, 23, 37 | 2 | По серии 2.244-1, выпуск 4. По детали 222  | 1. Линолеум ГОСТ 18108-80 – 6 мм<br>2. Прослойка из холодной мастики на водостойких вяжущих – 1мм<br>3. Стяжка из цементно-песчаного раствора М-150 – 20мм<br>4. Бетонный подстилающий слой М-7,5 80мм<br>5. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60мм | 91,2 |
| 13, 24, 25, 26, 36, 35, 40, 41, 43, 44, 34, 29, 30, 31, 48 | 3 | По серии 2.244-1, выпуск 4. По детали 240  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М-150 – 15мм<br>3. Подстилающий слой из бетона В 7,5 – 80мм<br>4. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60мм | 330,3 |
| 9, 10, 17, 18, 19, 22, 12, 45, 46, 47, 42, 32, 33, 27, 28, 53 | 4 | По серии 2.244-1, выпуск 4. По детали 250  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М-150 – 15мм<br>3. Стяжка цементно-песчаная из растворы М-150 – 20мм<br>4. 2 слоя рубероида на горячей битумной мастике – 5 мм<br>5. Стяжка цементно-песчаная из растворы М-150 – 20 мм<br>6. Подстилающий слой из бетона В 7,5 – 80мм<br>7. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60 мм | 155,5 |
| 51 | 5 |  | 1. Асфальтобетон – 50мм<br>2. Бетон В 15 – 100 мм<br>3. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60 мм | 41,2 |

Согласовано:
Технол. отд. Иванова

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Привязан:

Инв. №

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Гилочкина | |
| Рук. мас | Тюликов | |
| ГАП | Гилочкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Кузбекова | |
| Исполн. | Румянцева | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

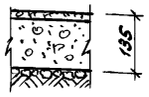
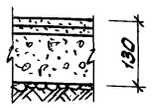
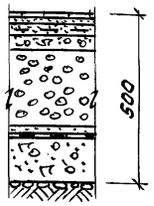
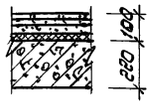
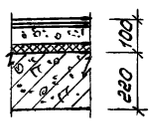
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| Р | 22 | |

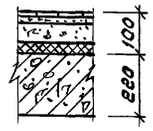
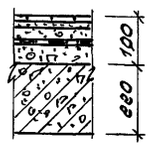
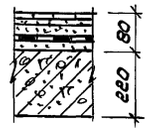
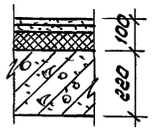
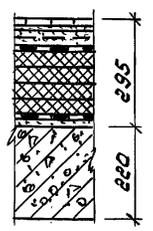
План полов на отметке 11.40
Экспликация типов полов (начало)

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

Альбом I

# Экспликация типов полов (окончание)

| Номер помещения по проекту | Тип пола по проекту | Схема пола или номер узла по серии | Элементы пола и их толщина | Площадь пола м² |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 49 | 6 |  | 1. Бетон со шлифованной поверхностью В 25 – 35мм<br>2. Бетонная подготовка В 15 – 100мм<br>3. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60мм | 28.3 |
| 38, 50, 52, 14 | 7 |  | 1. Цементно-песчаное покрытие м 300 – 30мм<br>2. Стяжка из цементно-песчаного раствора м 100 – 20мм<br>3. Бетонная подготавка В15 - 80мм<br>4. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60мм | 154.0 |
| 39, 15, 16 | 8 |  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М 150 – 20мм<br>3. Стяжка из бетона В15, армированная сеткой 100/100/5/5 ГОСТ 8478-81* – 40мм<br>4. Стяжка из керамзитобетона В 7.5 – 50мм<br>5. Керамзитовый гравий $\lambda = 0.7$ – 250мм<br>6. Цементно-песчаный раствор М 150 – 20мм<br>7. 2 слоя рубероида на горячей битумной мастике – 5мм<br>8. Бетонная подготовка с выравненной поверхностью В15 - 100мм<br>9. Грунт основания с втрамбованным щебнем или гравием крупностью 40-60мм | 38.9 |
| 202, 203, 201 | 9 |  | 1. Брекчия тротарная – 20мм<br>2. Прослойка и заполнение швов цементно-песчаным раствором м 200 – 20мм<br>3. Стяжка из цементно-песчаного раствора М 150 – 35мм<br>4. Звукоизолирующий слой из древесноволокнистой плиты ГОСТ 4598-86* – 25мм<br>5. Железобетонная плита перекрытия – 220мм | 488.3 |
| 216, 328, 330, 315 316, 314 | 10 |  | 1. Линолеум с теплозвукоизоляционным слоем ГОСТ 18108-80 – 6 мм<br>2. Прослойка из быстротвердеющей мастики на водост. вяж. - 1мм<br>3. Стяжка из легкого бетона $\gamma = 1200$ кг/м³ марки В 3.5 – 68мм<br>4. Звукоизоляционный слой из древесноволокнистой плиты ГОСТ 4598-86* – 25мм<br>5. Железобетонная плита перекрытия – 220мм | 69.0 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 3, 26, 35, 213, 214, 215, 209, 217, 218, 219, 303, 302, 313, 308, 309, 311, 332, 318÷324, 329, 331, 333, 327, 403 | 11 |  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М 150 – 15мм<br>3. Стяжка из цементно-песчаного раствора М 150 – 45мм<br>4. Звукоизоляционный слой из древесноволокнистой плиты ГОСТ 4598-86* – 25мм<br>5. Железобетонная плита перекрытия – 220мм | 611.78 |
| 204, 205, 206, 207, 208, 212, 310, 305, 317 | 12 |  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М 150 – 15мм<br>3. Стяжка из цементно-песчаного раствора М 150 – 30мм<br>4. 2 слоя рубероида на горячей битумной мастике – 5мм<br>5. Стяжка из цементно-песчаного раствора М 150 – 35мм<br>6. Железобетонная плита перекрытия – 220мм | 261.5 |
| (санузлы) 210, 211, 325, 326 | 13 |  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М 150 – 15мм<br>3. Стяжка из цементно-песчаного раствора М 150 – 25мм<br>4. 2 слоя рубероида на горячей битумной мастике – 5мм<br>5. Стяжка из цементно-песчаного раствора М 150 – 20мм<br>6. Железобетонная плита перекрытия – 220мм | 16.4 |
| 301, 312, 401, 402 | 14<br>14а |  | 1. Цементно-песчаное покрытие из раствора М 150 с железнением – 30 мм<br>2. Стяжка цементно-песчаная М 100 – 20 мм<br>3. Звукотеплоизоляция-минераловатные плиты жесткие $\gamma = 350$ кг/м³ ГОСТ 10140-80 – 50мм<br>4. Железобетонная плита перекрытия – 220мм | 384.2 |
| 304, 306, 307 | 15 |  | 1. Керамическая плитка по ГОСТ 6787-89 – 15мм<br>2. Прослойка из цементно-песчаного раствора М 150 – 20мм<br>3. Стяжка из бетона В 15, армированная сеткой 100/100/5/5 ГОСТ 8478-81* – 40мм<br>4. 1 слой пергамина насухо с промазкой швов – 1мм<br>5. 4 слоя минераловатных плит марки 100 $\gamma = 100$ кг/м³, $\lambda = 0.04$ ккал/м час °С – 200мм<br>6. 2 слоя рубероида на горячей битумной мастике – 4 мм<br>7. Стяжка цементно-песчаная М 150 – 15мм<br>8. Железобетонная плита – 220мм | 34.7 |

1. Работать совместно с листами „20" – „22"
2. Полы 14а выполнить с звукотеплоизоляцией толщиной 150мм

Привязан

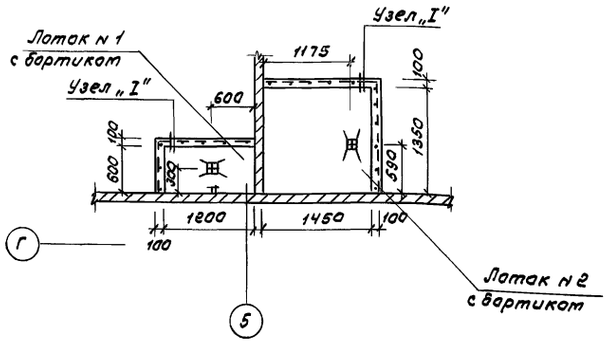
Инв.№

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

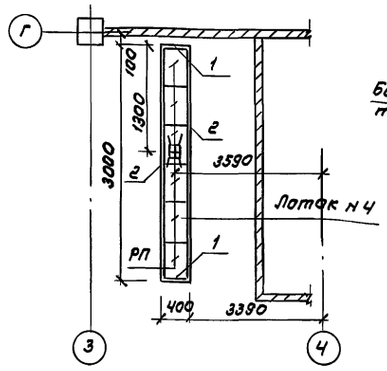
| | | | |
|---|---|---|---|
| ТП 416-8-11.92 | | | АР |
| ГИП | Голочкино | | Комплексное предприятие общественного питания на 300мест (для промышленных предприятий) |
| Рук.мас. | Тяликов | | |
| ГАП | Голочкина | | Стадия: РП; Лист: 23; Листов: |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Козлекова | | |
| Исполн. | Рутянцева | | Экспликация типов полов (окончание) |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Альбом I

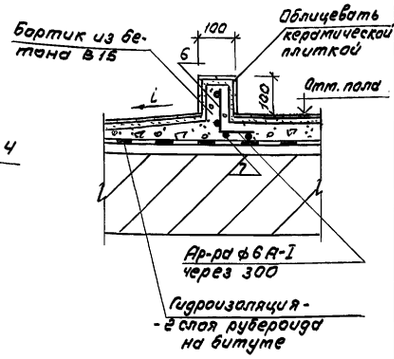
Фрагмент плана 1 этажа




Фрагмент плана 2 этажа



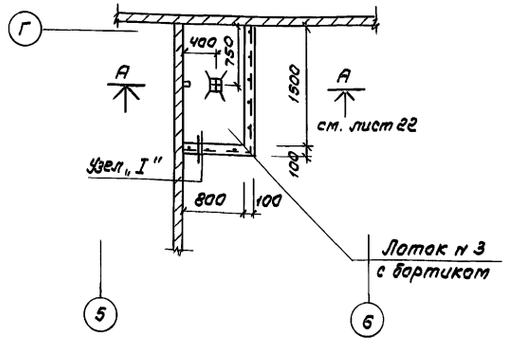

Узел „I"



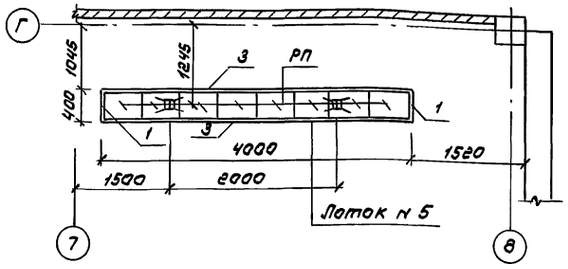

Спецификация к схемам расположения лотков

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса ед., кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Обрамление лотков № 4, 5, 6 | | | |
| 1 | 1.400-15 В.1 550-05 | Мн 554 | | | |
| | | ℓ = 415 | 4 | 1.70 | |
| 2 | | ℓ = 3015 | 2 | 12.36 | |
| 3 | | ℓ = 4015 | 2 | 16.42 | |
| 4 | | ℓ = 815 | 2 | 3.33 | |
| 5 | | ℓ = 515 | 2 | 2.11 | |
| | | | | | |
| | | Перекрытие лотков № 4, 5, 6 | | | |
| РП | КЖИ - 101 | Решетка съемная РП-1 | 16 | 6.65 | |
| | | Устройство лотков № 1, 2, 3, 6, 7 | | | |
| 6 | | А-I-6 ГОСТ 5781-82* | | | |
| | | ℓ = 620 | 42 | 0.05 | |
| 7 | | А-I-6 ГОСТ 5781-82* с общая - 12.0 м п | - | 2.7 | |
| | | | | | |

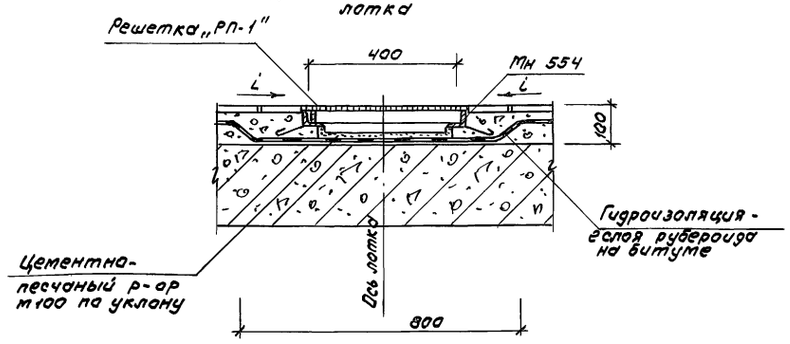
Фрагмент плана 1 этажа




Фрагмент плана 2 этажа

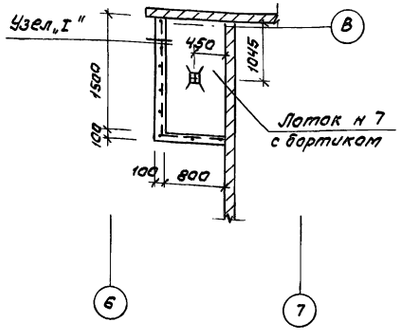



Деталь установки лотка

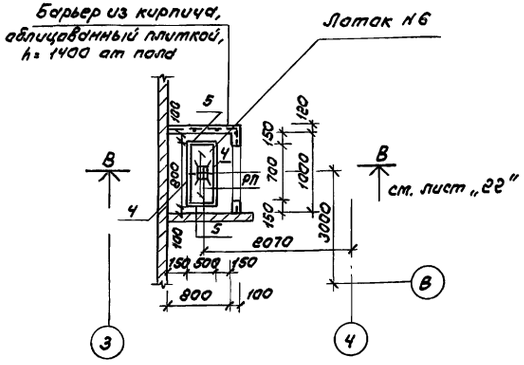



Продольный уклон по лоткам выполнять с уклоном 0.005 в направлении к тралу
Решетку съемную „РП-1" см. лист КЖИ-101.

Фрагмент плана 3 этажа




Фрагмент плана 2 этажа




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Гип | Галочкина | | ТП 416-8-11.92 АР | | |
| Рук. маст. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | | |
| ГАП | Галочкина | | | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | | Стадия | Лист | Листов |
| Зав. гр. | Козбекова | | | РП | 24 | |
| Исполн. | Рутанцева | | Напольные лотки Спецификация | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва | | |

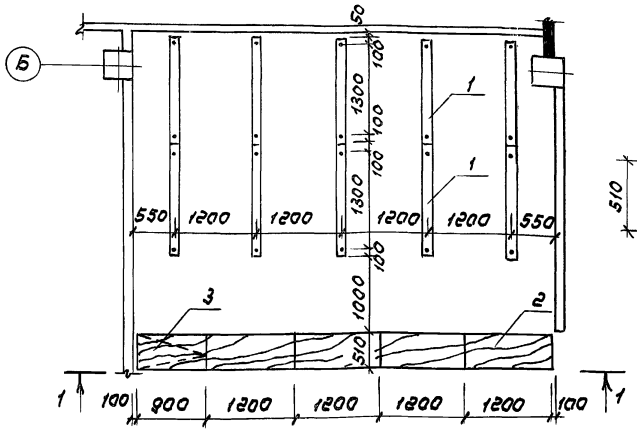
Привязан

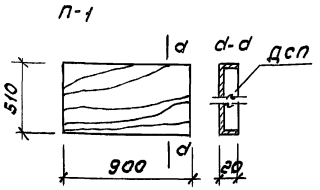
Инв. №

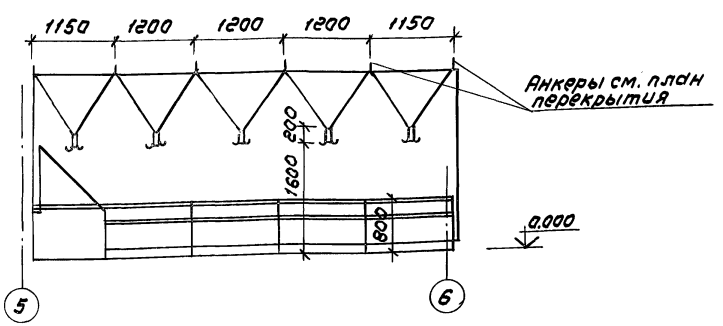
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. № | Спец. ВК | Технол. отд. | Иванова | Гончаренко

Альбом I

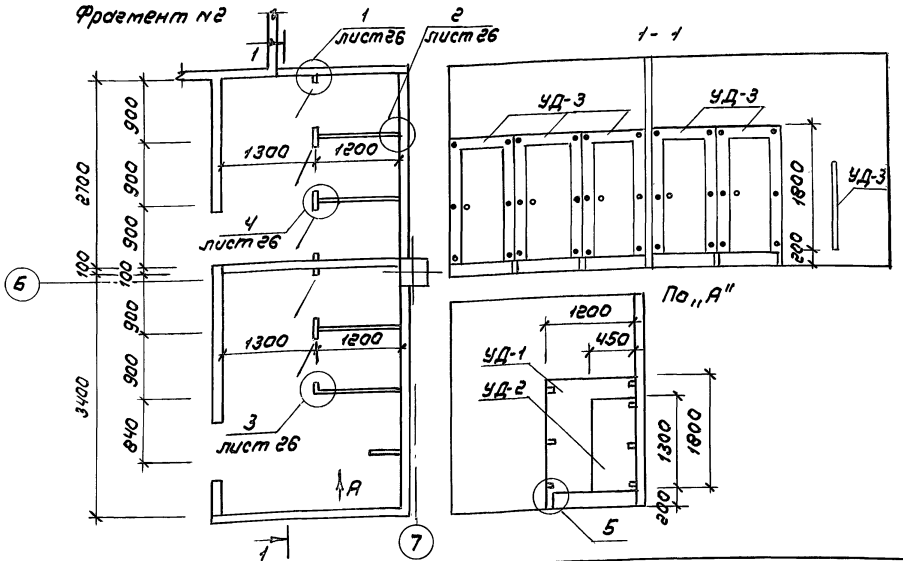
## Фрагмент №1




## Фрагмент №2




## Спецификация подоконных плит

| Марка поз. | Наименование | Обозначение | Кол. на этаж 1 | 2 | 3 | тех. | Всего | Масса ед., кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ГОСТ 26919-86 | ПОШ 19.20-1 | 19 | 27 | 27 | 2 | 75 | | Выполнить со срезом торцов по 5 см |
| | ГОСТ 26919-86 | ПОШ 19.45-1 | 5 | 2 | 2 | — | 9 | | |
| | ГОСТ 26919-86 | ПОШ 16.45-1 | — | 2 | — | — | 2 | | |
| | ГОСТ 26919-86 | ПОШ 25.45-1 | 2 | 2 | — | — | 4 | | |
| | ГОСТ 26919-86 | ПОШ 22.45-1 | 2 | 2 | 2 | — | 6 | | |
| | ГОСТ 26919-86 | ПОШ 7.15 | 1 | | | | 1 | | |

## Спецификация шкафов ПК

| Марка поз. | Обозначение | Наименование | Кол. на этаж 1 | 2 | 3 | тех. | Всего | Масса ед., кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК | 1.279.9-2 | Шкаф пожарного крана 1050×1830 | 4 | 3 | 4 | — | 11 | | |

## Спецификация оборудования для гардероба верхней одежды

| Марка поз. | Наименование | Обозначение | Кол. на этаж 1 | 2 | 3 | тех. | Всего | Масса ед.кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1.271-4 Вып.6 | Вешалка „ВГ-06" | 10 | — | — | — | 10 | | Отделка лицевых поверхностей шпоном светлого ясеня |
| 2 | 1.271-4 Вып.7 | Прилавок гардеробн. „ПГ-03" | 4 | — | — | — | 4 | | |
| 3 | см. эскиз | Откидной прилавок П-1 | 1 | — | — | — | 1 | | |

## Спецификация материалов на обшивку стояков (узлы I, II)

| Марка поз. | Наименование | Обозначение | Кол. на этаж 1 | 2 | 3 | тех. | Всего шт. | Масса ед., кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ГОСТ 8509-86 | Уголок 50×50×5 ℓ=3880 мм | — | 12 | — | — | 12 | 189.0 | |
| 2 | ГОСТ 5781-82* | Арматура ⌀8 А-I ℓ=780 мм | — | 51 | — | — | 51 | 6.0 | |
| 3 | ГОСТ 18124-75* | Лист асбоцементный 600×1000 | — | 6 | — | — | 6 | 108 | δ=6мм |
| 4 | ГОСТ 10619-80 | Винт самонарезающий 4×40 | — | 42 | — | — | 42 | | |

1. Данный лист см. совместно с листами 3, 17, 26
2. Разделительные щиты выполнить в количестве: УД-1 - 4шт, УД-2 - 1шт, УД-3 - 5шт

Привязан

Инв.№

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Гапачкин | |
| Рук.маст. | Тюпиков | |
| ГАП | Гапачкина | |
| Гл.спец. | Кушнер | |
| Зав.гр. | Козбекова | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 25 | |

Гардероб верхней одежды, специализация горячих цехов, шкафов ПК, оборудование гардеробной, материалы на обшивку каркасов, кабины санузл.

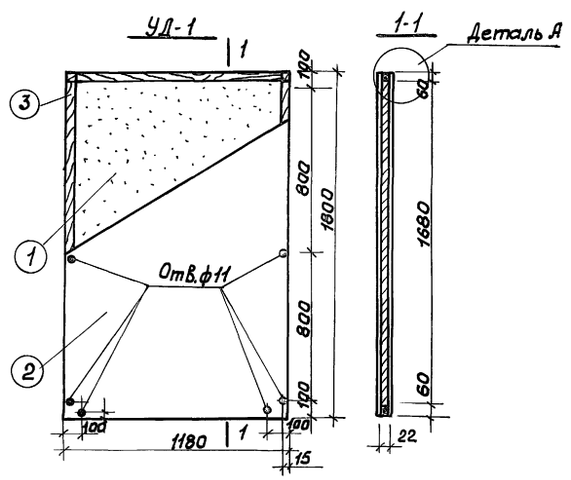
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

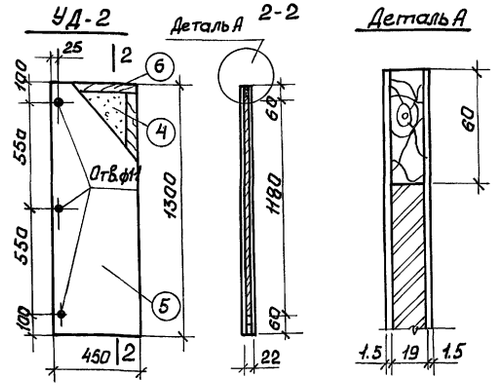
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

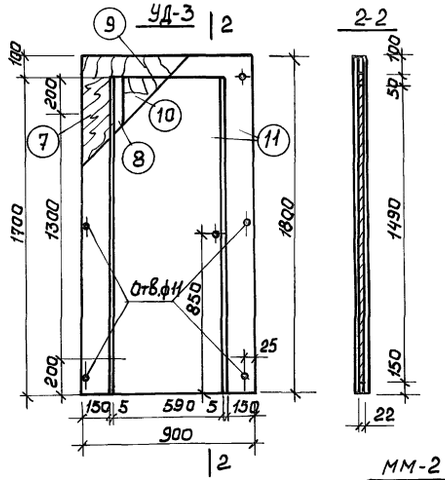
Альбом I

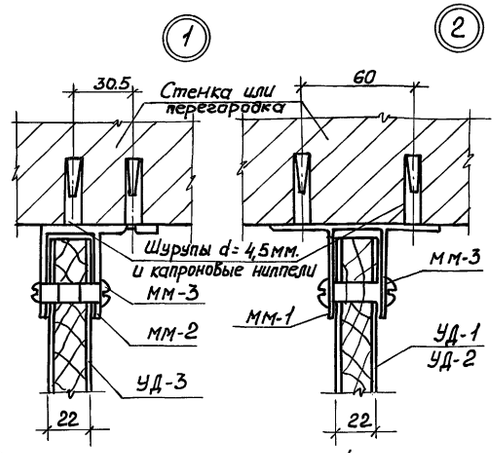
## Спецификация материалов на один элемент

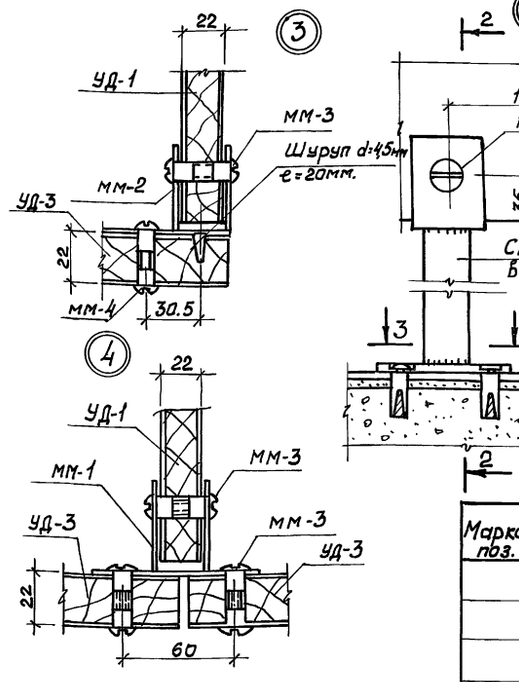
| Марка эл-та | № поз. | Материал | Сечение | Длина мм. | Кол. шт. | Вес, кг. поз. | Вес, кг. всех поз. | Марки |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| УД-1 | 1 | Древесно-стружечная плита | 19×1090 | 1680 | 1 | 20,2 | 20,2 | 33,1 |
| | 2 | Бумажно-слоистый пластик | 1,5×1180 | 1800 | 2 | 4,5 | 9,0 | |
| | 3 | Древесина твердая лиственных пород | 19×60 | 5720 | 1 | 3,9 | 3,9 | |
| УД-2 | 4 | см. поз. 1 | 19×350 | 1160 | 1 | 4,4 | 4,4 | 8,8 |
| | 5 | см. поз. 2 | 1,5×450 | 1300 | 2 | 1,1 | 2,2 | |
| | 6 | см. поз. 3 | 19×60 | 3260 | 1 | 2,2 | 2,2 | |
| УД-3 | 7 | См. поз. 3 | 19×150 | 3400 | 1 | 5,8 | 5,8 | 24,8 |
| | 8 | См. поз. 3 | 19×60 | 4580 | 1 | 3,1 | 3,1 | |
| | 9 | См. поз. 3 | 19×100 | 900 | 1 | 1,0 | 1,0 | |
| | 10 | См. поз. 1 | 19×490 | 1580 | 1 | 8,5 | 8,5 | |
| | 11 | См. поз. 2 | 1,5×900 | 1800 | 2 | 3,4 | 6,4 | |

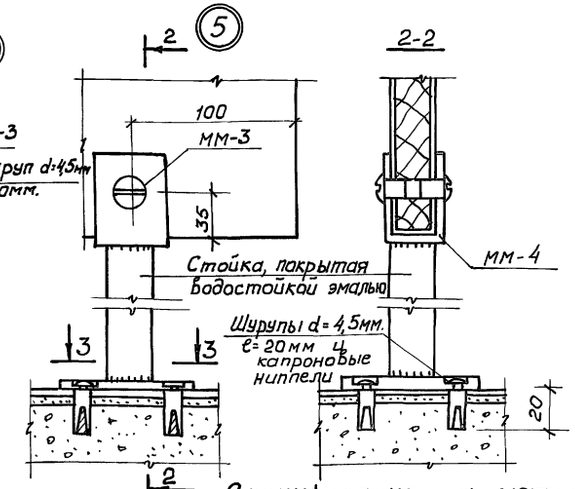


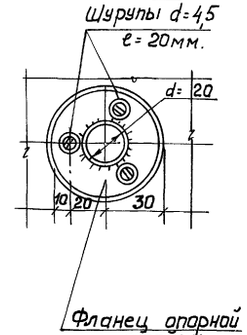



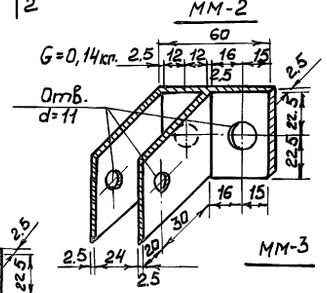



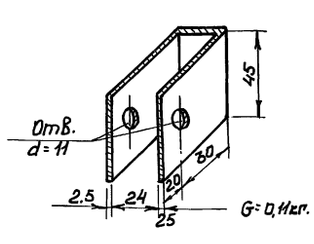



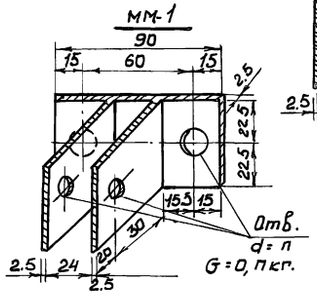



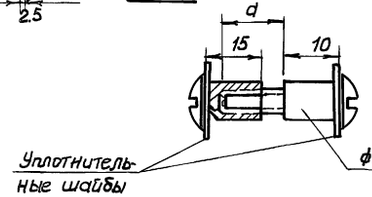




## Спецификация на металлические изделия

| Марка поз. | Обозначение | Наименование | Кол-во | Масса кг. | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| | См. АР | мм-1 | 24 | 0,17 | |
| | —"— | мм-2 | 12 | 0,14 | |
| | —"— | мм-3 | 90 | 0,22 | |
| | —"— | мм-4 | 16 | 0,16 | |
| | АР | Фланец опорной стойки ф60 | 4 | 0,115 | |
| | ГОСТ 3262-75* | Стойку e=2.00 мм из трубы Д=26,75, S=2,75 | 4 | 0,23 | |

1. Данный лист рассматривать совместно с лист. 25
2. Крепление опорных стоек с фланцем с помощью шурупов d=4,5мм e=20м и капроновых ниппелей
3. Крепление разделительных щитов УД-1, УД-2, УД-3 с помощью шурупов d=4,5мм. e=40мм. и капроновых ниппелей.
4. Щиты изготовлять с помощью водостойк. клея

Привязан

Инв.№

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | |
| Рук. м. | Тюликов | |
| ГАП | Галочкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Казбекова | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

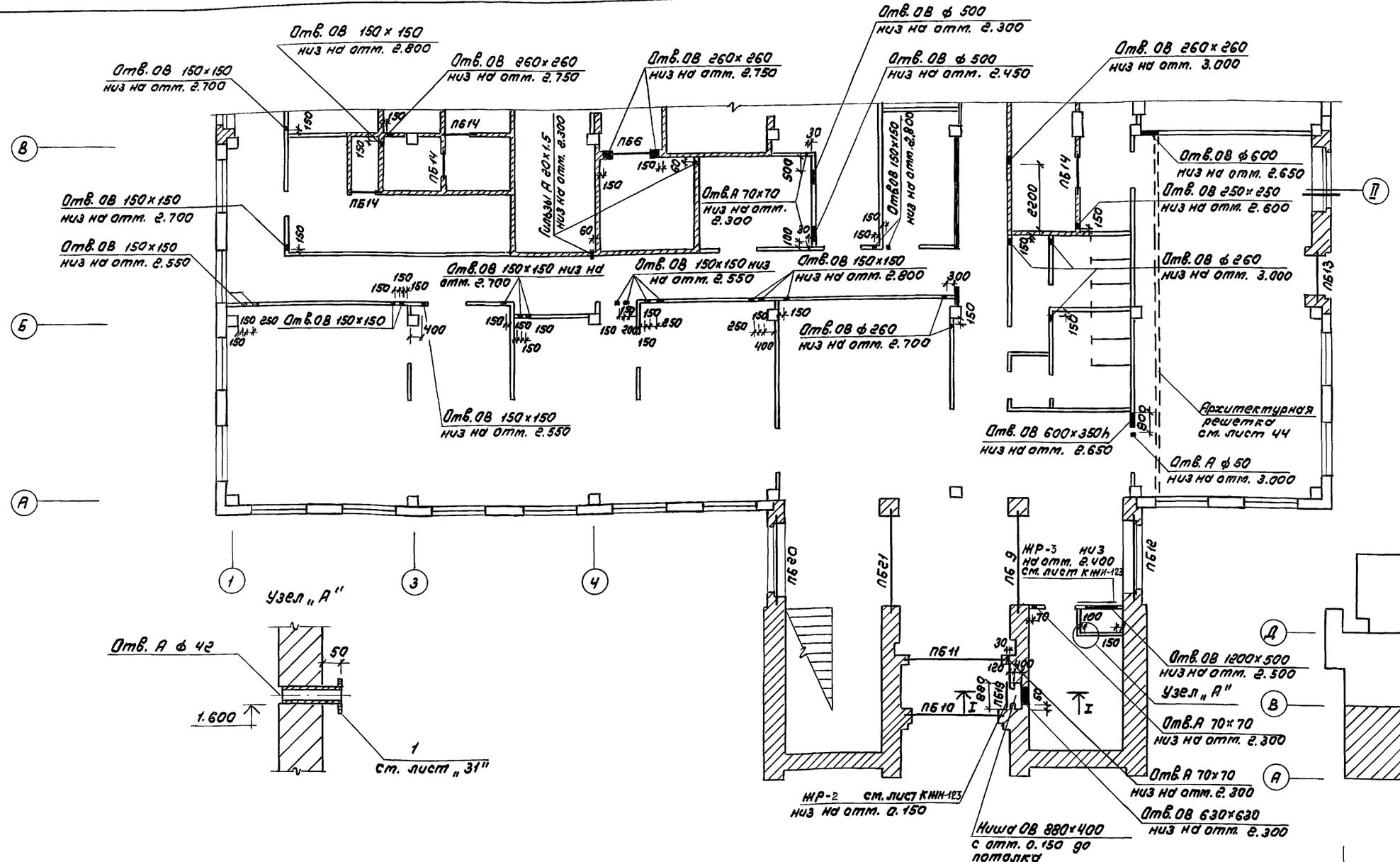
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| Р.П | 26 | |

Щиты санузлов. Детали.

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

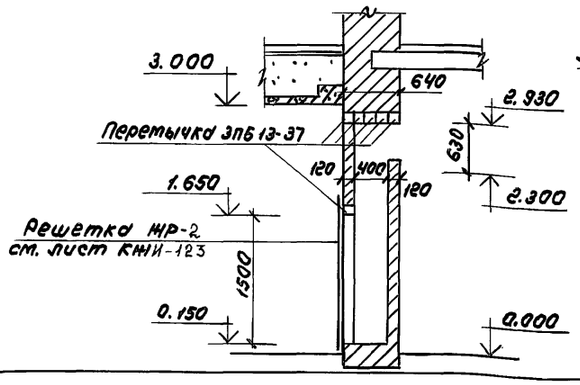
Альбом I



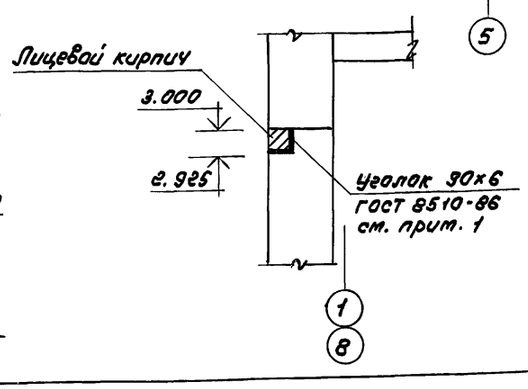

Узел „А"




I - I




II (к листам 27, 28)



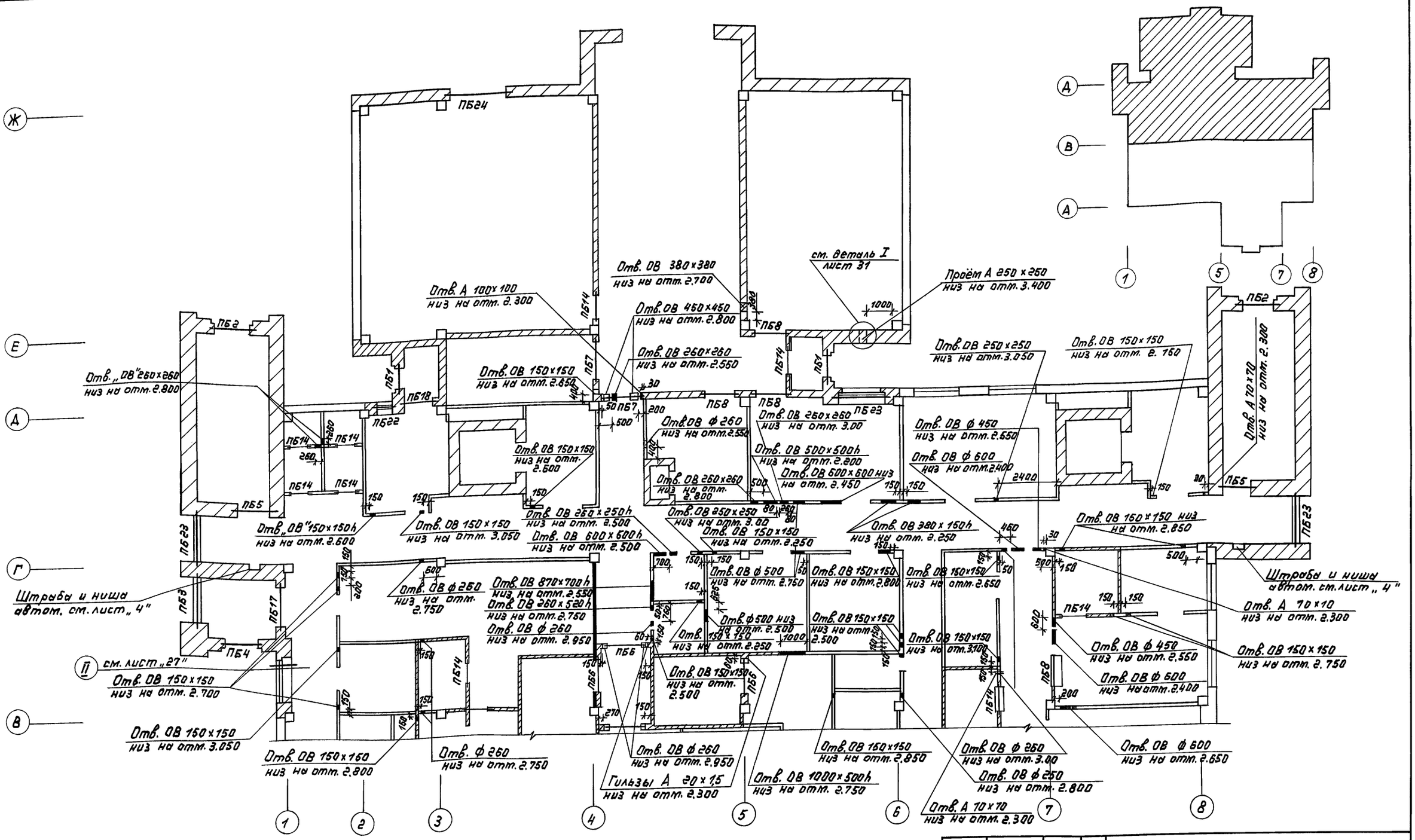

1. Расход: уголок $\frac{90\times90\times6\ \text{ГОСТ 8510-86}}{\text{Вст 3пс6-1 ТУ 14-1-3023-80}}$ $\ell$= 2100
Всего 2 шт., масса одного уголка 17.49 кг

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Привязан | | | | ТП 416-8-11.92 АР | |
| | | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| | | | | | Стадия: РП; Лист: 27; Листов: |
| | ГИП | Голочкина | | План отверстий и перемычек 1 этажа в осях „А-В", „1-8" | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| | Рук. мас | Тюликов | | | |
| | ГАП | Голочкина | | | |
| | Гл. спец. | Кушнер | | | |
| | Здв. гр. | Казбекова | | | |
| | Исполн. | Румянцева | | | |
| Инв. № | | | | | |

Спец. ОВ Шестопал; Спец. автом. Герасв; Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

25474-01 39

Альбом I




| | | | |
|---|---|---|---|
| Согласовано: | | | |
| Спец. ОВ | Шестакова | | |
| Спец. Авт. | Гедов | | |
| Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. № | |

Привязан:

Инв. № подл.

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | |
| Рук. мас. | Тюликов | | |
| ГАП | Голочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав. гр. | Кузбекова | | |
| Исполн. | Румянцева | | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

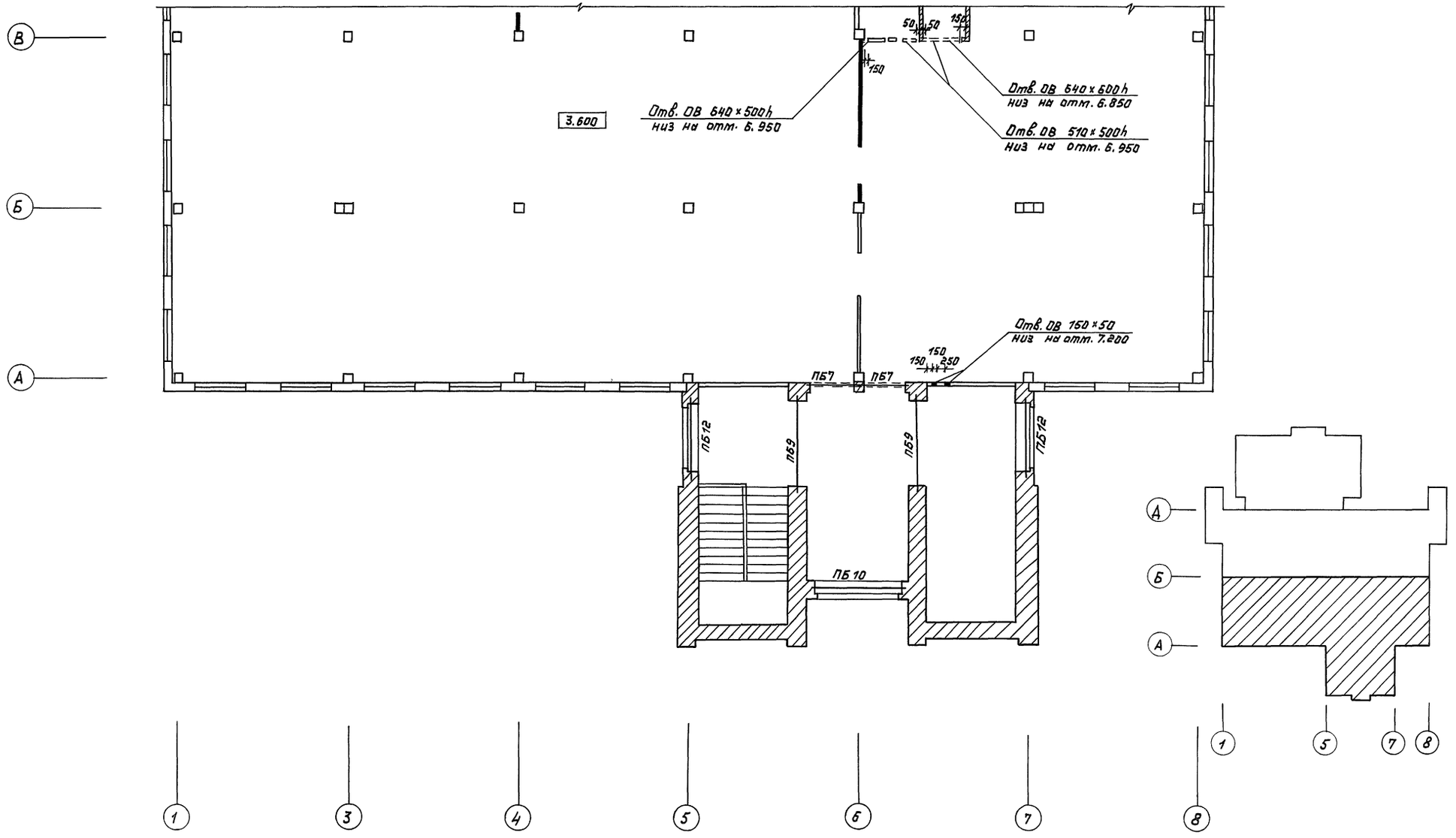
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| р.п. | 28 | |

План отверстий и перемычек 1 этажа в осях „В-Ж", „1-8"

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 40

Альбом I




Согласовано:

| | | |
|---|---|---|
| Спец. ОВ | Шестаков | |
| Спец. сметч. | Гелов | |

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Привязан:

Инв. №

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галочкины | |
| Рук. мас | Тюликов | |
| ГАП | Галочкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Кузбекова | |
| Исполн. | Румянцева | |

ТП 416-8-71.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

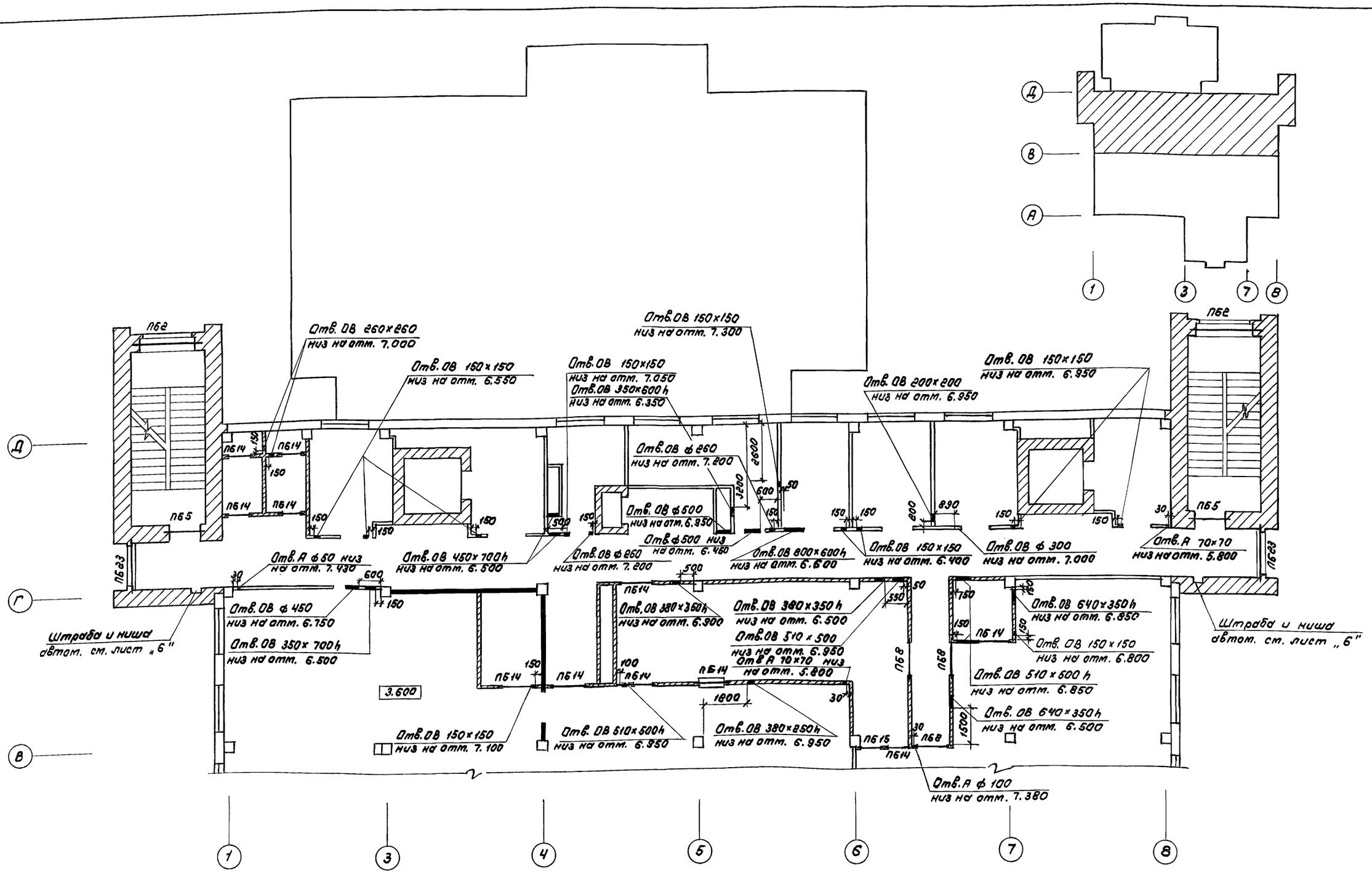
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 29 | |

План отверстий и перемычек 2 этажа в осях „1-8", „А-В"

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 41

Альбом I




| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук. маст. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | Стадия: РП; Лист: 30; Листов: |
| Зав. гр. | Козбекова | | |
| Исполн. | Румянцева | | План отверстий и перемычек 2 этажа в осях „1-8"; „В-Д" |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Привязан

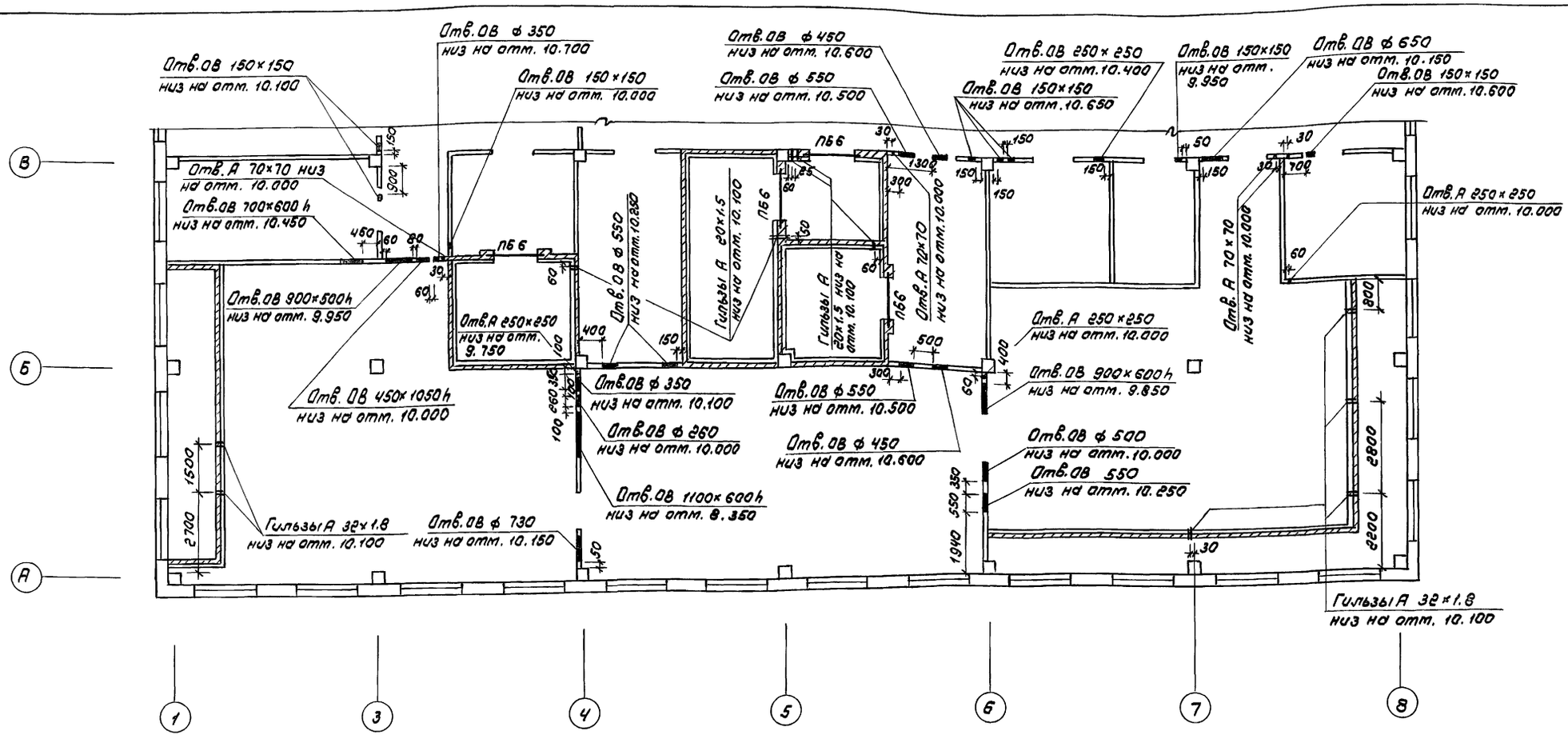
Инв. N

Спец. ОВ Шестопал
Спец. автом. Гераев

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

25474-01 42

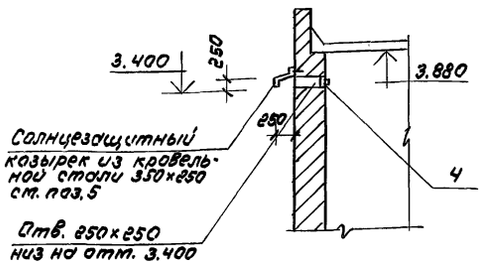
Альбом I

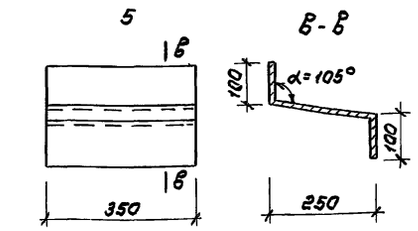



## Спецификация на закладные трубы, гильзы и детали автоматики

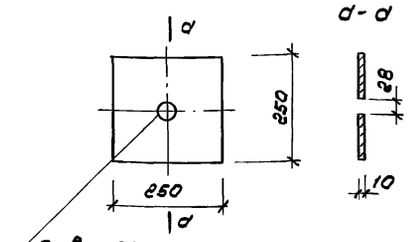
| Поз. | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ТУ 36.1138-83 | Труба закладная 312-С | 1 | 1.67 | |
| 2 | ТУ6.19.215-83 | Гильза винипластовая из ф 20 δ = 1.5 ℓ общ. = 3.15 мп | 9 | 0.148 | |
| 3 | ТУ6.19 215-83 | Гильза винипластовая из ф 32 δ = 1.8 ℓ общ = 1.5 мп | 6 | 0.280 | |
| 4 | | Лапоса 610×250 ГОСТ 19903-74К Вст 3кп2 ГОСТ 380-71К ℓ = 250 | 1 | 4.91 | |
| 5 | ГОСТ 14918-80 | Оцинкованная сталь δ = 1, разм. 650×450 | 1 | 0.88 | |
| 6 | ТУ 36.1097-85 | Бабышка БП1 М20×1.5-55 УХЛ3 | 1 | | См. прим. 1 |

Деталь I
к листу „28"




4




1. Бабышку БП1 установить по чертежам автоматики
2. Перемычки воздухозаборных камер см. лист „49"

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук. маст. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкина | | Стадия: РП; Лист: 31; Листов: |
| Гл. спец. | Кушнер | | План отверстий и перемычек 3 этажа в осях „А-В"; „1-8" |
| Зав. гр. | Казбекова | | Минтяжстроя СССР ГИПРОТОРГ Москва |
| Исполн. | Румянцева | | |

Привязан

Инв. №

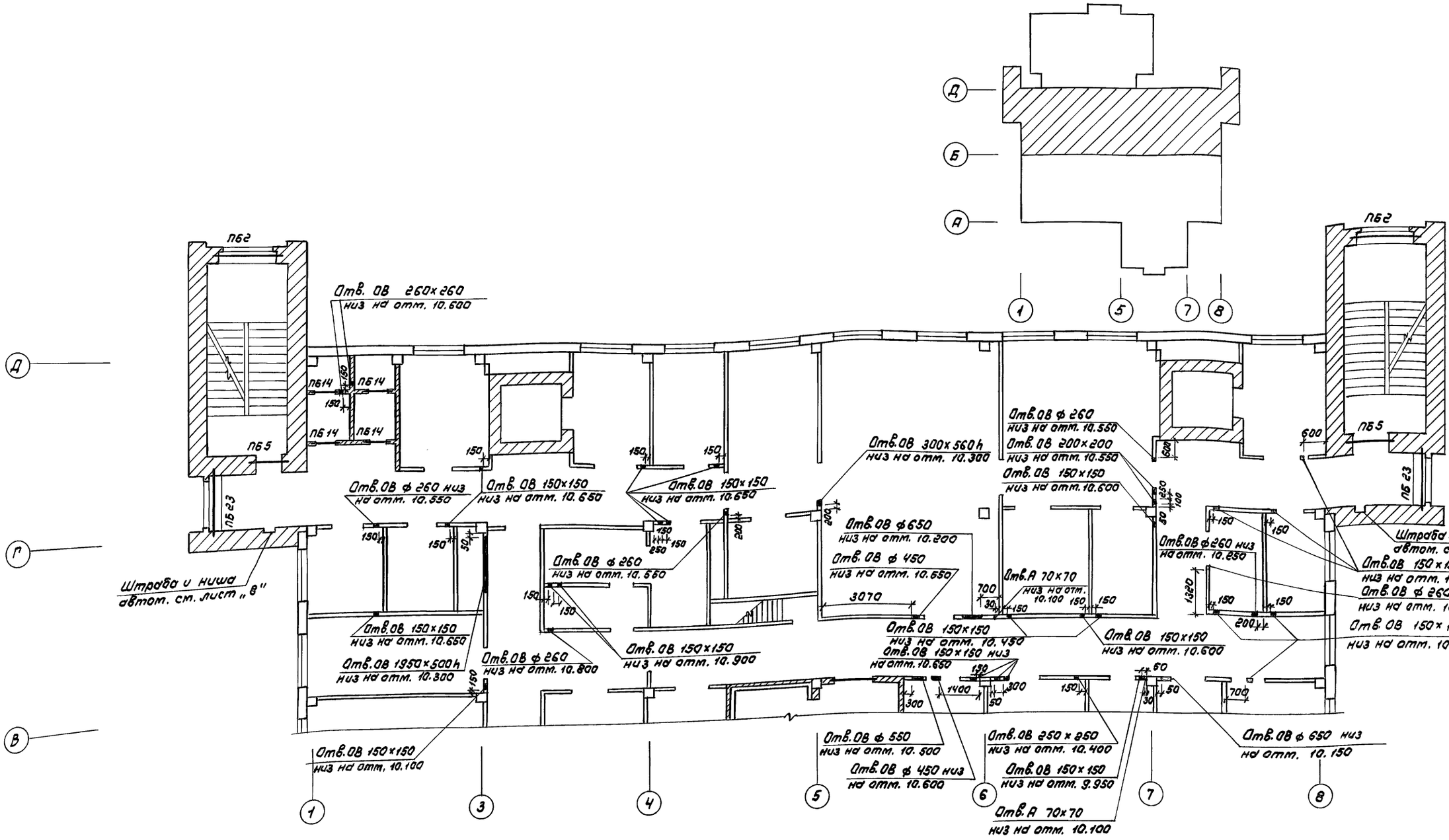
25474-01 43

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Изм. | Кол. уч. | Лист | № док. | Подпись | Дата

Изм. ОВ Шестопал
Спец. автомат. Герой

Альбом I




| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | |
| Рук. маст. | Тюликов | | |
| ГАП | Голочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав. гр. | Казбекова | | |
| Исполн. | Румянцева | | |

Привязан

Инв. N

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 32 | |

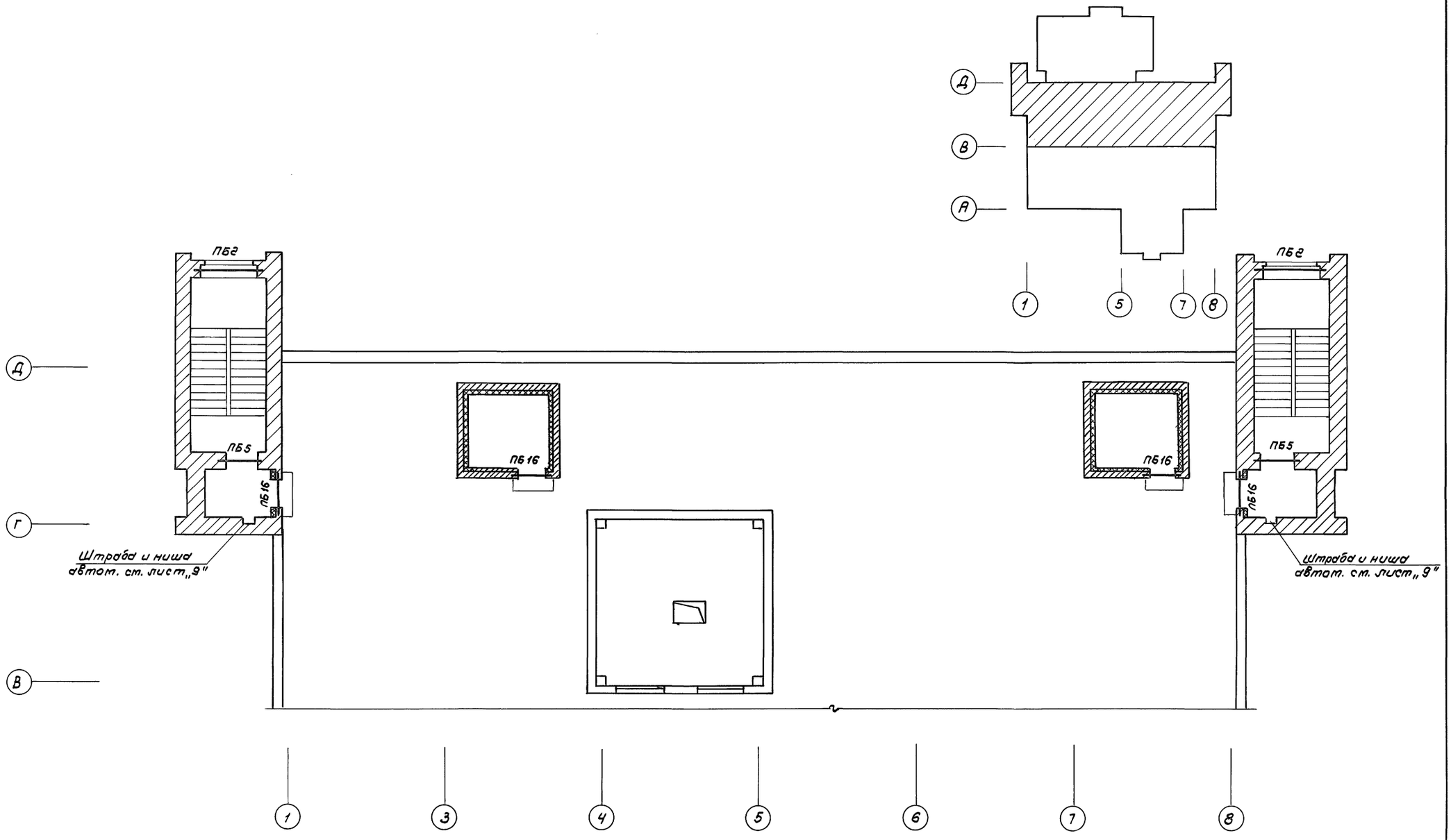
План отверстий и перемычек 3 этажа в осях „В-Д", „1-8"

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 44

Спец. ОВ Шестопал
Спец. автом. Героев
Взам. инв. N
Подпись и дата
Инв. N подл.

Альбом I




Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№ | Спец. ОВ Шевелюхов | Спец. автом. Героев

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Гылочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст | Тюликов | | | | |
| ГАП | Гылочкина | | | | Стадия Лист Листов |
| Гл. спец. | Кушнер | | | | РП 33 |
| Зав. гр. | Кызбекова | | | | |
| Исполн. | Румянцева | | | План отверстий и перемычек технического этажа в осях „В-Д", „1-8" | Минторге СССР ГИПРОТОРГ Москва |

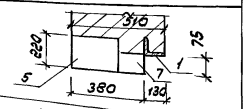
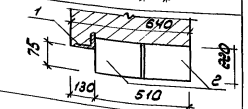
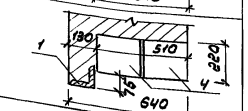
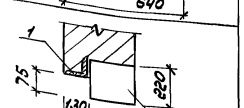
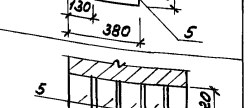
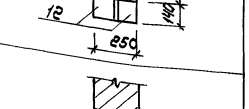
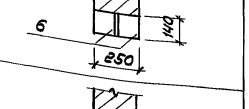
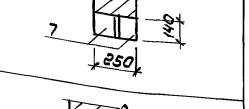
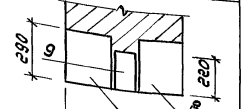
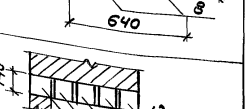
Привязан

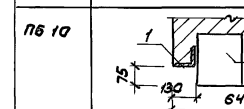
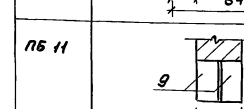
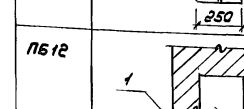
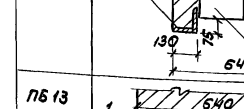
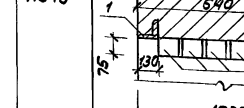
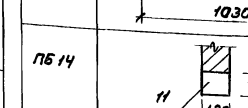
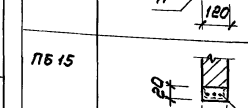
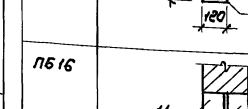
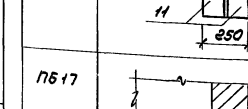
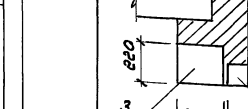
Инв. №

25474-01 45

Альбом I

## Ведомость перемычек

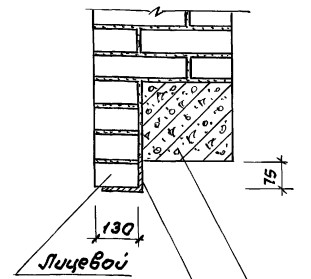
| Тип | Схема сечения |
|---|---|
| ПБ1 |  |
| ПБ2 |  |
| ПБ3 |  |
| ПБ4 |  |
| ПБ5 |  |
| ПБ6 |  |
| ПБ7 |  |
| ПБ8 |  |
| ПБ9 |  |
| ПБ19 |  |
| ПБ20<br>ПБ21 |  |

| Тип | Схема сечения |
|---|---|
| ПБ10 |  |
| ПБ11 |  |
| ПБ12 |  |
| ПБ13 |  |
| ПБ14 |  |
| ПБ15 |  |
| ПБ16 |  |
| ПБ17 |  |
| ПБ18 |  |
| ПБ24 |  |

## Спецификация перемычек

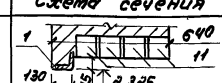
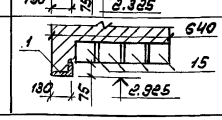
| Тип перем. | Марка | Обозначение | Наименование | Кол. на 1 марку шт | Количество марок на этаж 1 | 2 | 3 | техн. | Всего перем. шт. | Масса ед., кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПБ1 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 1800 | 1 | 2 | — | — | — | 2 | 14.99 | |
| | 5 | ГОСТ 948-84 | 3ПБ16-37 (1550×250×220) | 1 | | | | | 2 | 102 | |
| | 7 | —"— | 2ПБ16-2 (1550×120×140) | 1 | | | | | 2 | 65 | |
| ПБ2 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 2100 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | 17.49 | |
| | 2 | ГОСТ 948-84 | 5ПБ18-27 (1810×250×220) | 2 | | | | | 16 | 250 | |
| ПБ3 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 2100 | 1 | 1 | — | — | — | 1 | 17.49 | |
| | 4 | ГОСТ 948-84 | 5ПБ25-27 (2460×250×270) | 2 | | | | | 2 | 338 | |
| ПБ4 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 1800 | 1 | 1 | — | — | — | 1 | 14.99 | |
| | 5 | ГОСТ 948-84 | 3ПБ16-37 (1550×250×220) | 1 | | | | | 1 | 102 | |
| ПБ5 | 5 | —"— | 3ПБ16-37 (1550×120×220) | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 40 | 102 | |
| ПБ6 | 12 | —"— | 2ПБ17-2 (1680×120×140) | 2 | 4 | — | 4 | — | 16 | 71 | |
| ПБ7 | 6 | —"— | 2ПБ19-3 (1940×120×140) | 2 | 2 | 2 | — | — | 8 | 81 | |
| ПБ8 | 7 | —"— | 2ПБ16-2 (1550×120×140) | 2 | 4 | 4 | — | — | 16 | 65 | |
| ПБ9 | 8 | —"— | 6ПБ35-37 (3500×250×290) | 2 | 1 | 2 | — | — | 6 | 634 | |
| | 9 | —"— | 3ПБ34-4 (3370×120×220) | 1 | | | | | 3 | 222 | |
| ПБ10 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 3500 | 1 | 1 | 1 | — | — | 2 | 29.16 | |
| | 8 | ГОСТ 948-84 | 6ПБ35-37 (3500×250×290) | 2 | | | | | 4 | 634 | |
| ПБ11 | 9 | —"— | 3ПБ34-4 (3370×120×220) | 2 | 1 | — | — | — | 2 | 222 | |
| ПБ12 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 2980 | 1 | 1 | 2 | — | — | 3 | 24.82 | |
| | 10 | ГОСТ 948-84 | 5ПБ30-27 (2980×250×220) | 2 | | | | | 6 | 410 | |
| ПБ13 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 1900 | 1 | 1 | — | — | — | 1 | 15.83 | |
| | 6 | ГОСТ 948-84 | 2ПБ19-3 (1940×120×140) | 7 | | | | | 7 | 81 | |
| ПБ14 | 11 | —"— | 2ПБ13-1 (1290×120×140) | 1 | 13 | 11 | 4 | — | 28 | 54 | См. лист „43" |
| ПБ15 | 14 | —"— | Стальн. арм. ф 10 В III ℓ = 900 | 2 | — | 1 | — | — | 2 | 1.12 | |
| ПБ16 | 11 | —"— | 2ПБ13-1 (1290×120×140) | 2 | — | — | — | 4 | 8 | 54 | |
| ПБ17 | 3 | —"— | 5ПБ21-27 (2070×250×220) | 1 | 1 | — | — | — | 1 | 285 | |
| | 6 | —"— | 2ПБ19-3 (1940×120×140) | 1 | | | | | 1 | 81 | |
| ПБ18 | 13 | —"— | 3ПБ13-37 (1290×120×220) | 2 | 1 | — | — | — | 2 | 85 | |
| ПБ19 | 13 | —"— | 3ПБ13-37 | 6 | 1 | — | — | — | 6 | 85 | |
| ПБ20<br>ПБ21 | | См. лист „КЖИ" | | —<br>— | 1<br>1 | —<br>— | —<br>— | —<br>— | —<br>— | —<br>— | |
| ПБ22 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 900 | 1 | 1 | — | — | — | 1 | 7.5 | |
| | 11 | ГОСТ 948-84 | 2ПБ13-1 | 4 | | | | | 4 | 54 | |
| ПБ23 | 1 | ГОСТ 8510-86 | Стальн. L 90×6, ℓ = 2100 | 1 | 2 | 2 | 2 | — | 6 | 17.49 | |
| | 15 | ГОСТ 948-84 | 2ПБ22-3 (2200×120×140) | 4 | | | | | 24 | 92 | |
| ПБ24 | 16 | ГОСТ 948-84 | 3ПБ27-8 (2720×120×220) | 4 | 1 | — | — | — | 4 | 180 | |

Деталь устройства перемычки в наружных стенах




Работать совместно с листами „27 ÷ 33"

Ведомость перемычек (продолжение)

| Тип | Схема сечения |
|---|---|
| ПБ22 |  |
| ПБ23 |  |

Привязан

Инв. №

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | |
| Рук. маст. | Галиков | |
| ГАП | Галочкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Казбекова | |
| Исполн. | Рутанцева | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 34 | |

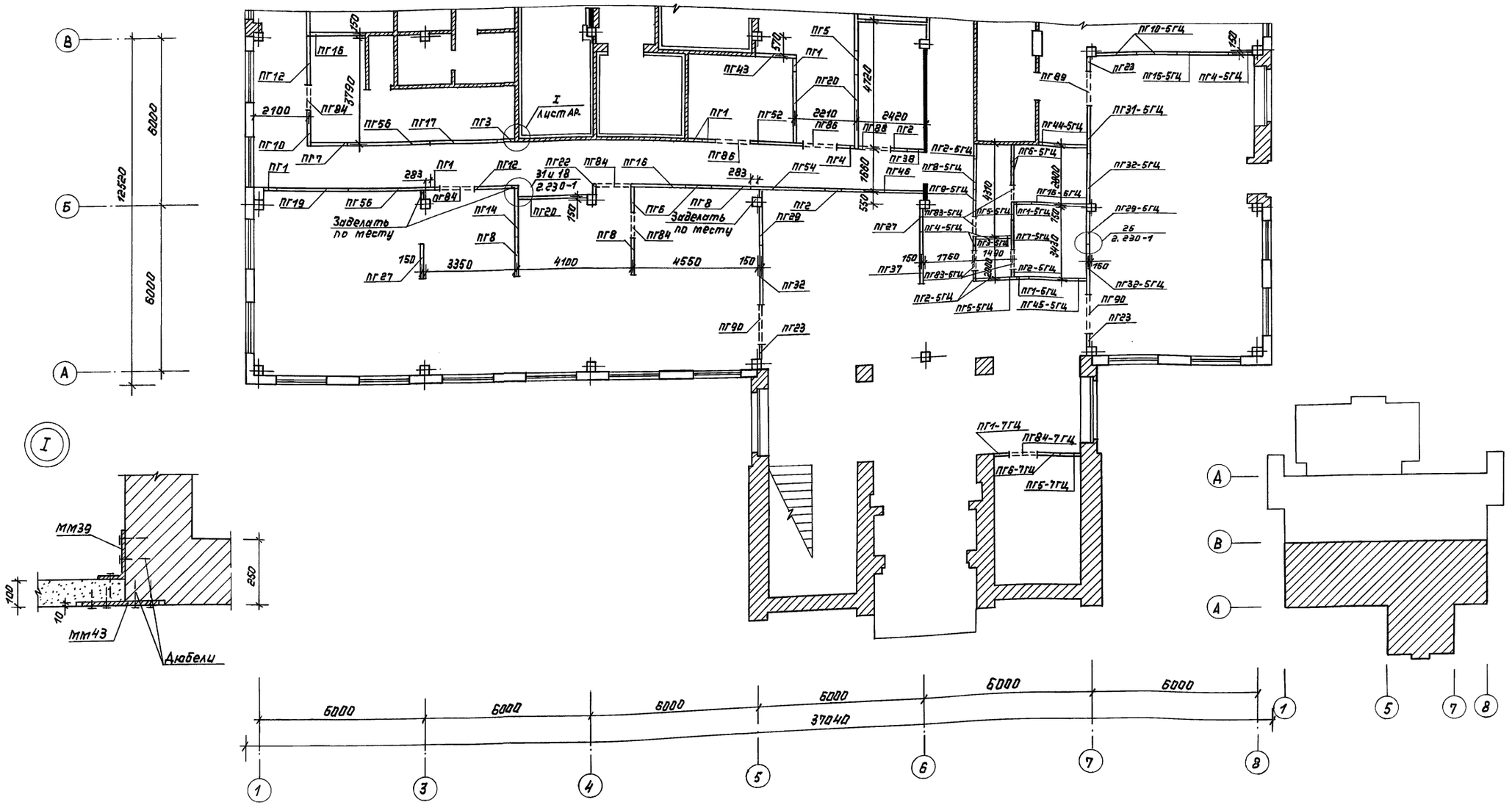
Ведомость и спецификация перемычек

Минторга СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 46

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Альбом I




Перегородки в проекте приняты по серии 1.231.9-7 „Панели перегородок гипсобетонные" выпуски „2" и „1." Из выпуска „1" применены панели-вставки над дверными проёмами, устанавливаемые под плитами перекрытия

Детали сопряжения гипсобетонных перегородок между собой и с элементами здания решены по аналогии с типовыми деталями серии 2.230-1, выпуск 10

В местах, указанных на схемах перегородок, как заделка по месту, делать по узлам 55,57 по серии 2.230-1, выпуск 10

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | |
| Рук. мас. | Тюликов | | |
| ГАП | Голочкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав. гр. | Казбекова | | |
| Техник | Короткова | | |

Привязан:

Инв. №

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| стадия | лист | листов |
|---|---|---|
| Р | 35 | |

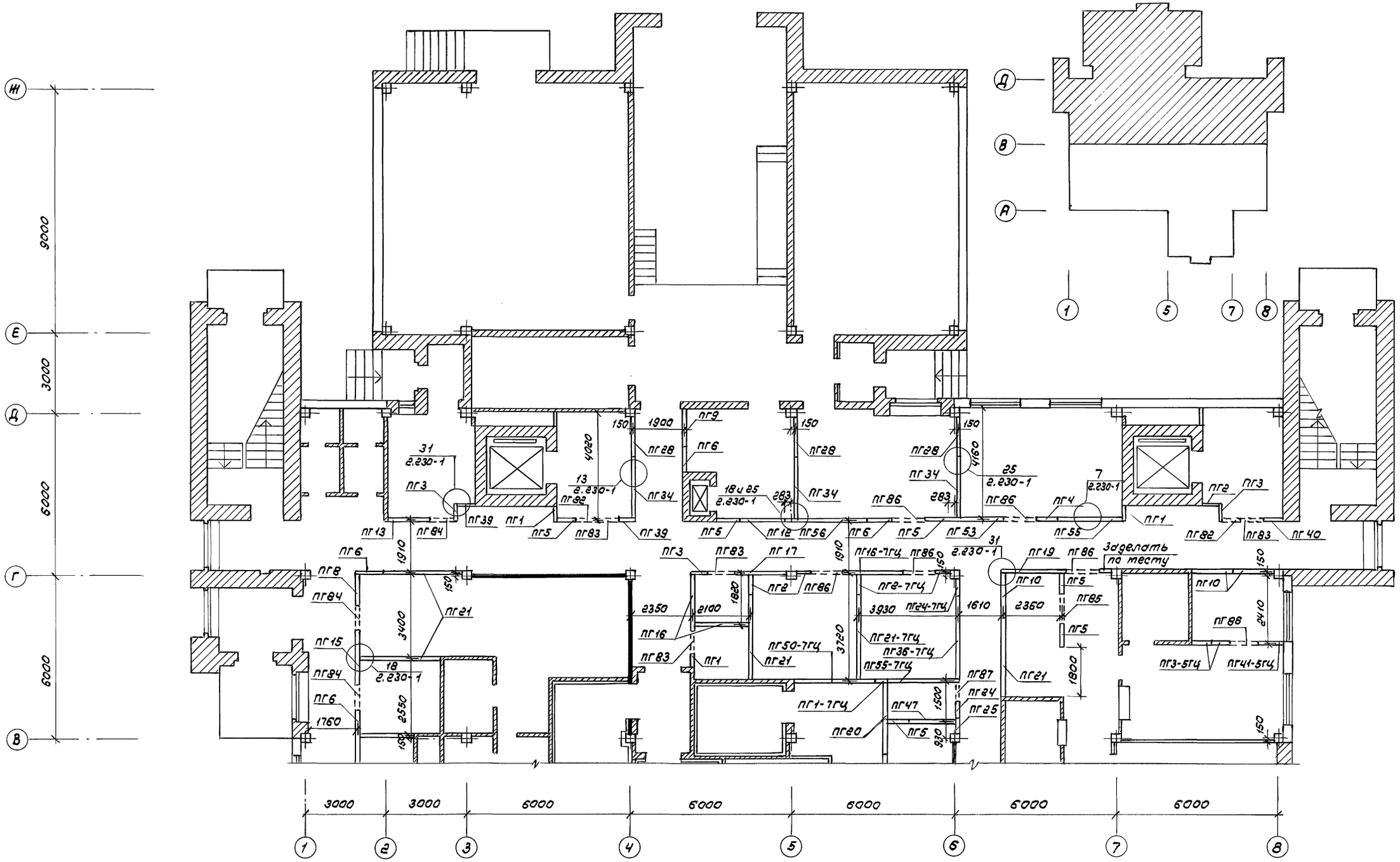
Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 1 этажа в осях „1-8", „А-В"

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01 47

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

Альбом I




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 АР | |
| ГИП | Гылочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Галочкина | | | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | Стадия: РП; Лист: 36; Листов: |
| Зав.гр. | Казбекова | | | | |
| Техник | Короткова | | | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 1 этажа в осях „1-8", „В-Ж" | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

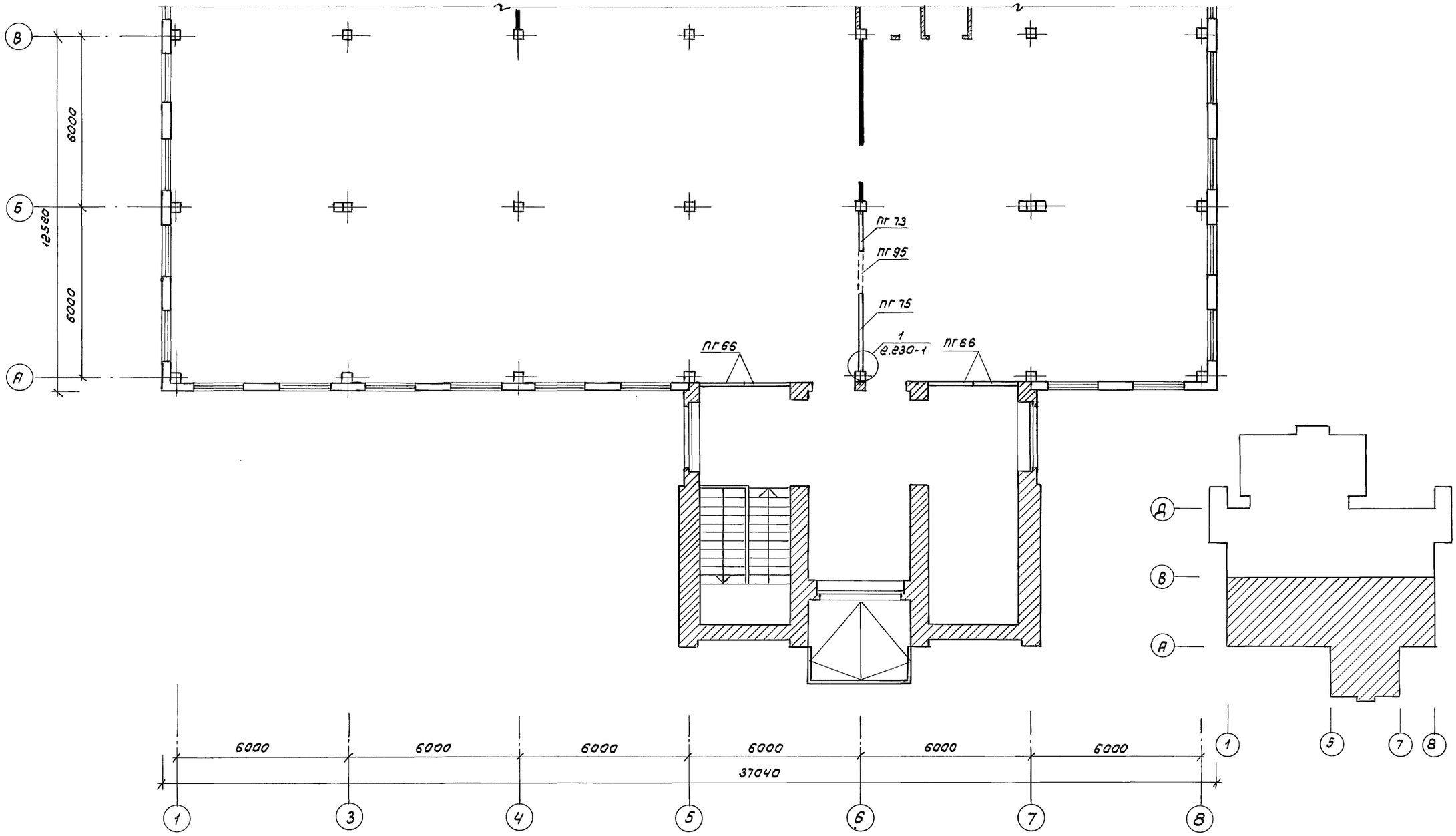
Привязан

Инв.№

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

25474-01 48

Альбом I



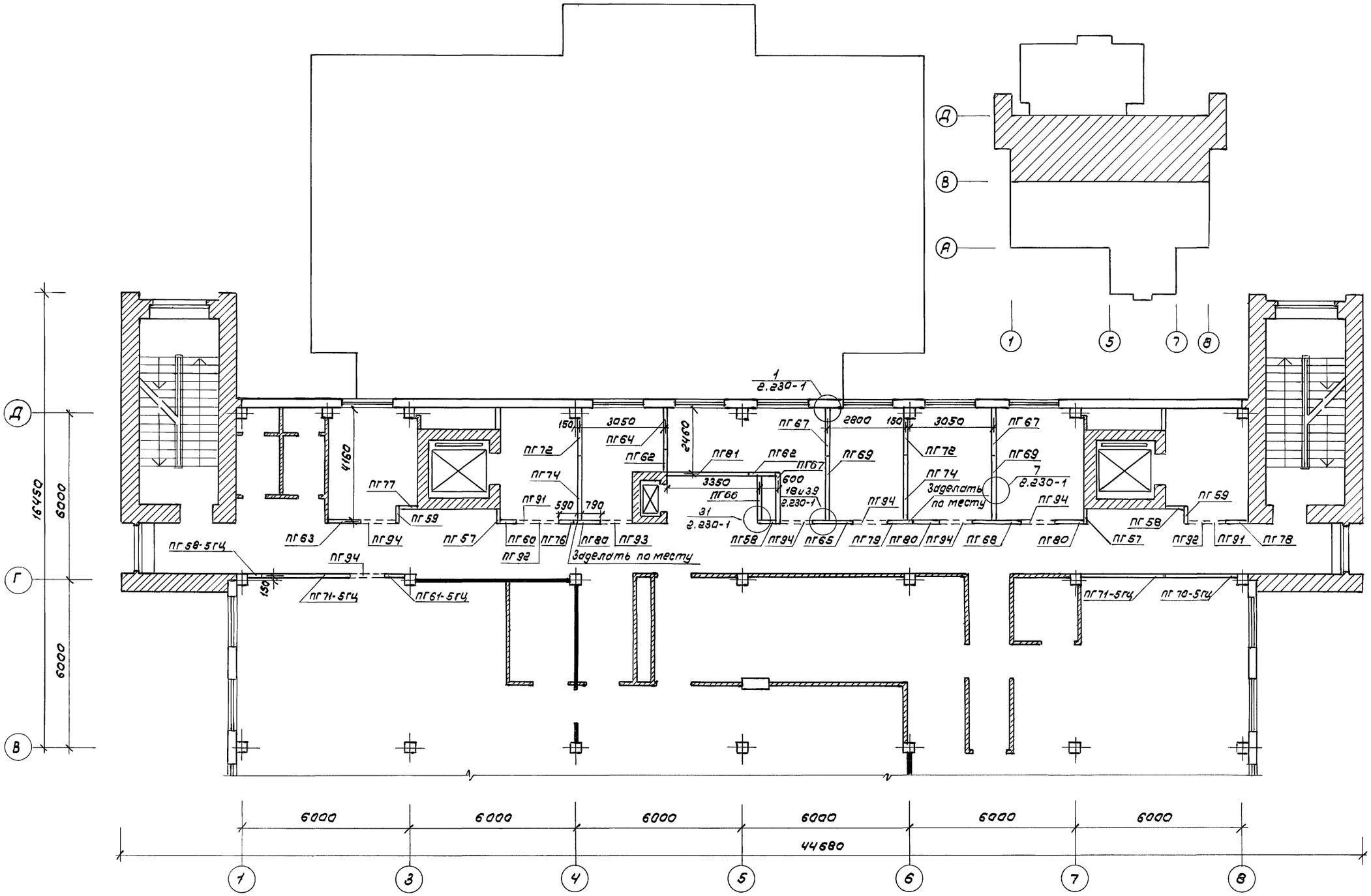

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-В-11.92 | АР |
| ГИП | Галочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Галочкина | | | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | Стадия: РП; Лист: 37; Листов: |
| Зав.гр. | Казбекова | | | | |
| Техник | Короткова | | | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане этажа вокруг осей „1-8", „А-В" | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

Привязан

Инв.№

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Альбом I




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | ТП 416-8-11.92 АР | | |
| Рук. мас. | Тюликав | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | | |
| ГАП | Галочкина | | | Стадия | Лист | Листов |
| Гл. спец. | Кушнер | | | РП | 38 | |
| Зав. гр. | Козбекова | | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 2 этажа б осях „1-8", „В-Д" | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва | |
| Техник | Короткова | | | | |

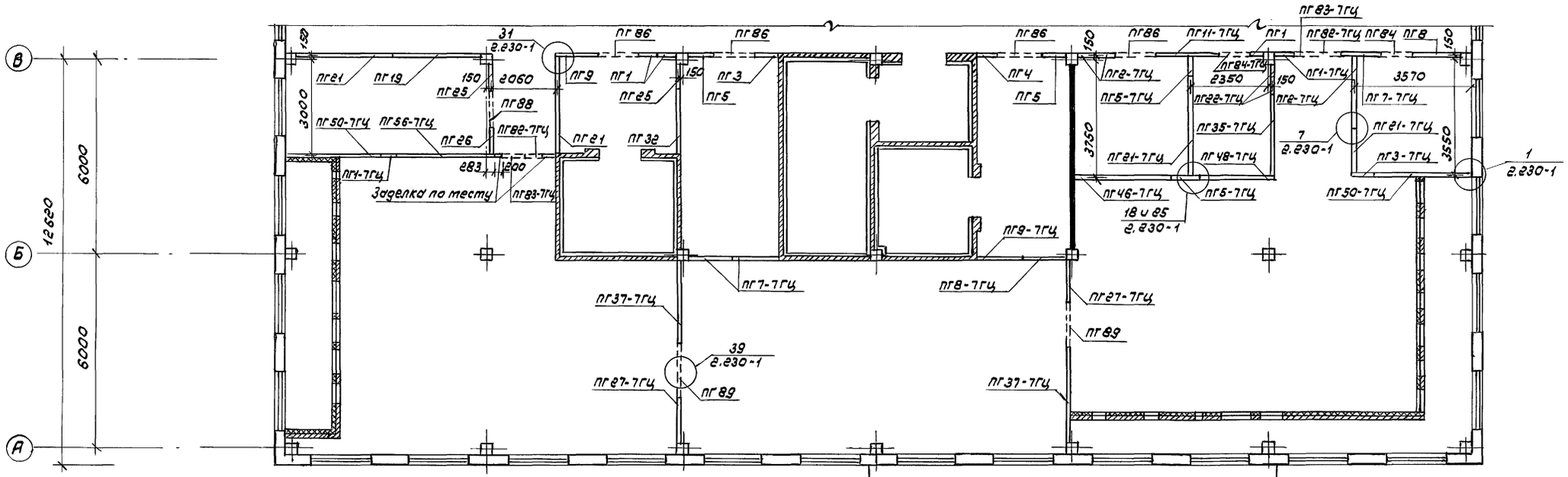
Привязан

Инв. N

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

25474-01 50

Альбом I




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Галочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук. мас. | Тюпиков | | | | |
| ГАП | Галочкина | | | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | | | Стадия / Лист / Листов |
| Рук. гр. | Казбекова | | | | РП / 39 / |
| Техник | Короткова | | | Схема расположения гипсобетонных перегородок на плане 3 этажа в осях „1-8", „А-В" | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

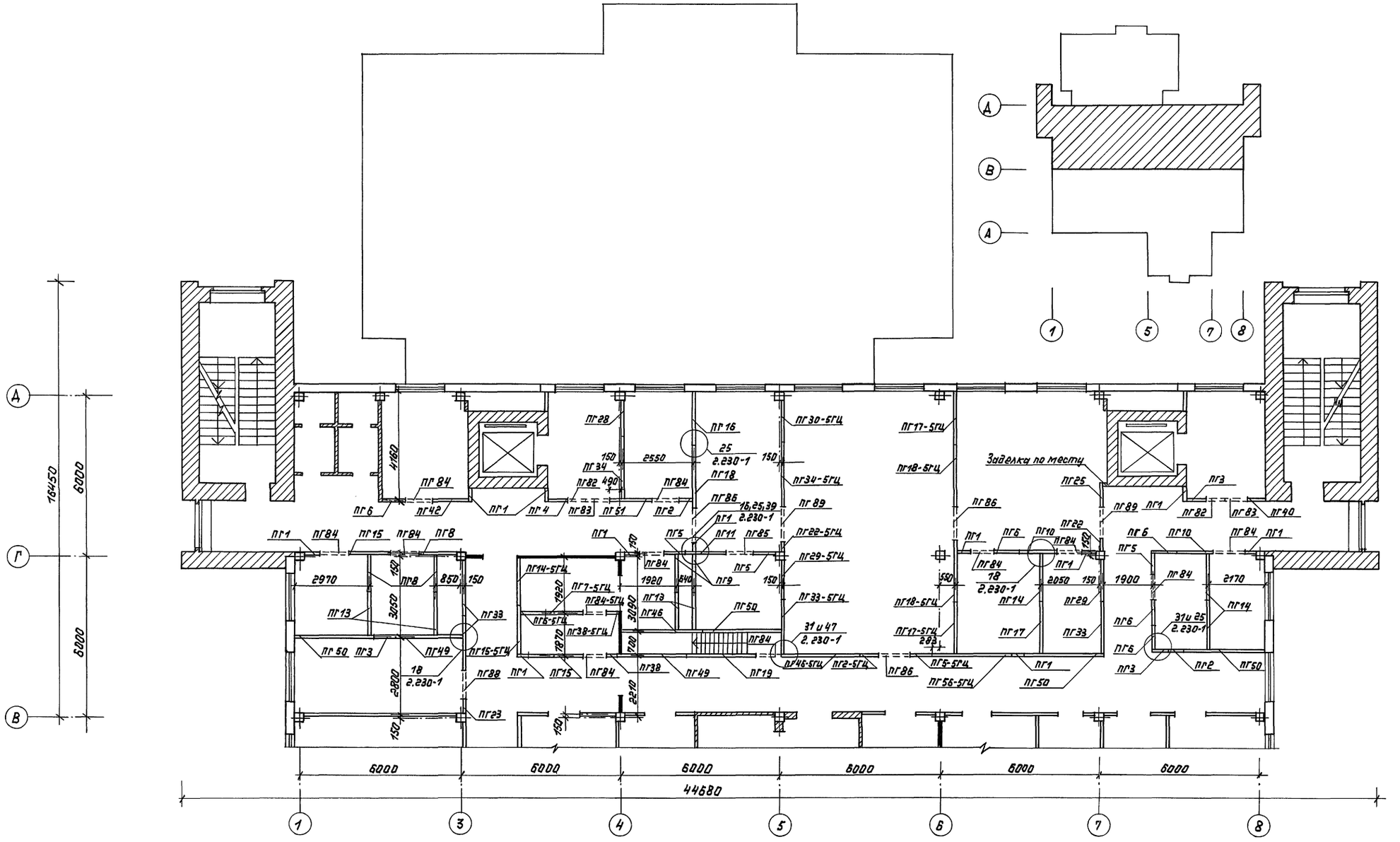
Привязан

Инв. н

Инв. н подл. | Подпись и дата | Взам. инв. н

25474-01 51

Альбом I




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ТП 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Голочкина | | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) | |
| Рук.маст. | Тюликов | | | | |
| ГАП | Голочкина | | | | Стадия: РП; Лист: 40; Листов: |
| Гл.спец. | Кушнер | | | | |
| Зав. гр. | Кузбекова | | | | |
| Техник | Короткова | | | Схемы расположения гипсобетонных перегородок на плане 3 этажа в осях „1-8", „В-Д" | Минторг СССР ГИПРОТОРГ г. Москва |

Привязан:

Инв. №

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

25474-01 52

Альбом I

## Спецификация гипсобетонных панелей перегородок

| Марка позиций | Обозначение | Наименование | Кол. на этаж 1эт | 2эт | 3эт | Всего шт | Масса кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПГ1 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ4,7.33.10-5Г | 8 | — | 13 | 21 | 195 | |
| ПГ1-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ4,7.33.10-5ГЦ | 2 | — | — | 2 | 195 | |
| ПГ1-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ4,7.33.10-7ГЦ | 2 | — | 2 | 4 | 195 | |
| ПГ2 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ5,7.33.10-5Г | 5 | — | 2 | 7 | 235 | |
| ПГ2-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ5,7.33.10-5ГЦ | 4 | — | 1 | 5 | 235 | |
| ПГ2-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ5,7.33.10-7ГЦ | 2 | — | 3 | 5 | 235 | |
| ПГ3 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ6,2.33.10-5Г | 4 | — | 4 | 8 | 255 | |
| ПГ3-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ6,2.33.10-5ГЦ | 3 | — | — | 3 | 255 | |
| ПГ3-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ6,2.33.10-7ГЦ | — | — | 1 | 1 | 255 | |
| ПГ4 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ7,2.33.10-5Г | 2 | — | 2 | 4 | 300 | |
| ПГ4-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ7,2.33.10-5ГЦ | 3 | — | — | 3 | 300 | |
| ПГ5 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ8,2.33.10-5Г | 7 | — | 5 | 12 | 345 | |
| ПГ5-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ8,2.33.10-5ГЦ | 2 | — | 1 | 3 | 345 | |
| ПГ5-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ8,2.33.10-7ГЦ | 1 | — | 2 | 3 | 345 | |
| ПГ6 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ9,2.33.10-5Г | 6 | — | 5 | 11 | 385 | |
| ПГ6-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ9,2.33.10-5ГЦ | 2 | — | 1 | 3 | 385 | |
| ПГ6-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ9,2.33.10-7ГЦ | 1 | — | — | 1 | 385 | |
| ПГ7 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,2.33.10-5Г | 1 | — | — | 1 | 560 | |
| ПГ7-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,2.33.10-5ГЦ | 1 | — | 1 | 2 | 560 | |
| ПГ7-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,2.33.10-7ГЦ | — | — | 3 | 3 | 560 | |
| ПГ8 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,7.33.10-5Г | 4 | — | 4 | 8 | 580 | |
| ПГ8-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,7.33.10-5ГЦ | 1 | — | — | 1 | 580 | |
| ПГ8-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,7.33.10-7ГЦ | — | — | 1 | 1 | 580 | |
| ПГ9 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,2.33.10-5Г | 1 | — | 3 | 4 | 605 | |
| ПГ9-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,2.33.10-5ГЦ | 1 | — | — | 1 | 605 | |
| ПГ9-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,2.33.10-7ГЦ | — | — | 1 | 1 | 605 | |
| ПГ10 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,6.33.10-5Г | 4 | — | 2 | 6 | 625 | |
| ПГ10-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,6.33.10-5ГЦ | 2 | — | — | 2 | 625 | |
| ПГ11 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ15,2.33.10-5Г | — | — | 1 | 1 | 650 | |
| ПГ11-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ15,2.33.10-7ГЦ | — | — | 1 | 1 | 650 | |
| ПГ12 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ15,6.33.10-5Г | 3 | — | — | 3 | 685 | |
| ПГ13 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ16,6.33.10-5Г | 1 | — | 4 | 5 | 710 | |
| ПГ14 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ17,8.33.10-5Г | 1 | — | 3 | 4 | 760 | |
| ПГ14-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ17,8.33.10-5ГЦ | — | — | 1 | 1 | 760 | |
| ПГ15 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ18,6.33.10-5Г | 1 | — | 2 | 3 | 795 | |
| ПГ15-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ18,6.33.10-5ГЦ | 1 | — | 1 | 2 | 795 | |
| ПГ16 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ19,8.33.10-5Г | 4 | — | 1 | 5 | 845 | |
| ПГ16-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ19,8.33.10-5ГЦ | 1 | — | — | 1 | 845 | |
| ПГ16-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ19,8.33.10-7ГЦ | 1 | — | — | 1 | 845 | |
| ПГ17 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ20,3.33.10-5Г | 2 | — | 1 | 3 | 865 | |
| ПГ17-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ20,3.33.10-5ГЦ | — | — | 2 | 2 | 865 | |
| ПГ18 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ22,9.33.10-5Г | — | — | 1 | 1 | 980 | |
| ПГ18-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ22,9.33.10-5ГЦ | — | — | 2 | 2 | 980 | |
| ПГ19 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ25,6.33.10-5Г | 2 | — | 2 | 4 | 1100 | |
| ПГ20 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ26,6.33.10-5Г | 4 | — | — | 4 | 1145 | |
| ПГ21 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ29,8.33.10-5Г | 4 | — | 2 | 6 | 1280 | |
| ПГ21-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ29,8.33.10-7ГЦ | 1 | — | 2 | 3 | 1280 | |
| ПГ22 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ4,7.31.10-5Г | 1 | — | 1 | 2 | 185 | |
| ПГ22-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ4,7.31.10-5ГЦ | — | — | 1 | 1 | 185 | |
| ПГ22-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ4,7.31.10-7ГЦ | — | — | 2 | 2 | 185 | |
| ПГ23 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ5,7.31.10-5Г | 3 | — | 1 | 4 | 225 | |
| ПГ24 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ6,2.31.10-5Г | 1 | — | — | 1 | 245 | |
| ПГ24-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ6,2.31.10-7ГЦ | 1 | — | — | 1 | 245 | |
| ПГ25 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ7,2.31.10-5Г | 1 | — | 2 | 3 | 285 | |
| ПГ26 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ8,2.31.10-5Г | — | — | 1 | 1 | 325 | |
| ПГ27 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,2.31.10-5Г | 2 | — | — | 2 | 530 | |
| ПГ27-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,2.31.10-7ГЦ | — | — | 2 | 2 | 530 | |
| ПГ28 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ13,7.31.10-5Г | 3 | — | 1 | 4 | 550 | |
| ПГ29 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,6.31.10-5Г | 1 | — | 1 | 2 | 585 | |
| ПГ29-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ14,6.31.10-5ГЦ | 1 | — | 1 | 2 | 585 | |
| ПГ30-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ15,6.31.10-5ГЦ | — | — | 1 | 1 | 625 | |
| ПГ31-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ17,8.31.10-5ГЦ | 1 | — | — | 1 | 715 | |
| ПГ32 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ19,8.31.10-5Г | 1 | — | 1 | 2 | 805 | |
| ПГ32-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ19,8.31.10-5ГЦ | 2 | — | — | 2 | 805 | |
| ПГ33 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ20,3.31.10-5Г | — | — | 3 | 3 | 845 | |
| ПГ33-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ20,3.31.10-5ГЦ | — | — | 1 | 1 | 845 | |
| ПГ34 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ22,9.31.10-5Г | 3 | — | 1 | 4 | 925 | |
| ПГ34-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ22,9.31.10-5ГЦ | — | — | 1 | 1 | 925 | |
| ПГ35-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ25,6.31.10-7ГЦ | — | — | 1 | 1 | 1030 | |
| ПГ36-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ26,6.31.10-7ГЦ | 1 | — | — | 1 | 1070 | |
| ПГ37 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ29,8.31.10-5Г | 1 | — | — | 1 | 1200 | |
| ПГ37-7ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГ29,8.31.10-7ГЦ | — | — | 2 | 2 | 1200 | |
| ПГ38 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГВ 4,7.33.10-5Г-1 | 1 | — | 1 | 2 | 190 | |
| ПГ38-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГВ 4,7.33.10-5ГЦ-1 | — | — | 1 | 1 | 190 | |
| ПГ39 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГВ 5,7.33.10-5Г-1 | 2 | — | — | 2 | 230 | |
| ПГ40 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГВ 7,2.33.10-5Г-1 | 1 | — | 1 | 2 | 295 | |
| ПГ41-5ГЦ | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГВ 8,2.33.10-5ГЦ-1 | 1 | — | — | 1 | 380 | |
| ПГ42 | Серия 1.231.9-7 Вып.2 | ПГВ 14,2.33.10-5Г-1 | — | — | 1 | 1 | 600 | |

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Привязан

Инв.№

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Гилочкина | |
| Рук.мас. | Тюликов | |
| ГАП | Гилочкина | |
| Гл.спец. | Кушнер | |
| Зав.гр. | Казбекова | |
| Техник | Каратова | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 41 | |

Спецификация гипсобетонных панелей перегородок (начало)

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

Альбом I

## Спецификация гипсобетонных панелей перегородок

| Марка позиций | Обозначение | Наименование | Кол. на этаж 1эт. | 2эт. | 3эт. | Всего шт | Масса кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПГ 43 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 14,6.33.10-5Г-1 | 1 | — | — | 1 | 620 | |
| ПГ 44-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 15,6.33.10-5ГЧ-1 | 1 | — | — | 1 | 660 | |
| ПГ 45-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 20,3.33.10-5ГЧ-1 | 1 | — | — | 1 | 860 | |
| ПГ 46 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-5Г-1 | 1 | — | 1 | 2 | 1275 | |
| ПГ 46-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-5ГЧ-1 | — | — | 1 | 1 | 1275 | |
| ПГ 46-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-7ГЧ-1 | — | — | 1 | 1 | 1275 | |
| ПГ 47 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 17,8.33.10-5Г-2 | 1 | — | — | 1 | 745 | |
| ПГ 48-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 22,9.33.10-7ГЧ-2 | — | — | 1 | 1 | 965 | |
| ПГ 49 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 26,6.33.10-5Г-2 | — | — | 2 | 2 | 1130 | |
| ПГ 50 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-5Г-2 | — | — | 4 | 4 | 1265 | |
| ПГ 50-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-7ГЧ-2 | 1 | — | 2 | 3 | 1265 | |
| ПГ 51 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 16,6.33.10-5Г-3 | — | — | 1 | 1 | 695 | |
| ПГ 52 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 18,6.33.10-5Г-3 | 1 | — | — | 1 | 780 | |
| ПГ 53 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 19,8.33.10-5Г-3 | 1 | — | — | 1 | 830 | |
| ПГ 54 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 25,6.33.10-5Г-3 | 1 | — | — | 1 | 1085 | |
| ПГ 55 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 26,6.33.10-5Г-3 | 1 | — | — | 1 | 1130 | |
| ПГ 55-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 26,6.33.10-7ГЧ-3 | 1 | — | — | 1 | 1130 | |
| ПГ 56 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-5Г-3 | 3 | — | — | 3 | 1265 | |
| ПГ 56-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-5ГЧ-3 | — | — | 1 | 1 | 1265 | |
| ПГ 56-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.33.10-7ГЧ-3 | — | — | 1 | 1 | 1265 | |
| ПГ 57 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 4,7.39.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 230 | |
| ПГ 58 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 5,7.39.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 280 | |
| ПГ 58-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 5,7.39.10-5ГЧ | — | 1 | — | 1 | 280 | |
| ПГ 59 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 6,2.39.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 305 | |
| ПГ 60 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 7,2.39.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 360 | |
| ПГ 61-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 8,2.39.10-5ГЧ | — | 1 | — | 1 | 410 | |
| ПГ 62 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 9,2.39.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 460 | |
| ПГ 63 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 13,7.39.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 690 | |
| ПГ 64 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 14,2.39.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 715 | |
| ПГ 65 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 14,6.39.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 735 | |
| ПГ 66 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 15,6.39.10-5Г | — | 5 | — | 5 | 785 | |
| ПГ 67 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 17,8.39.10-5Г | — | 3 | — | 3 | 895 | |
| ПГ 68 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 20,3.39.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 1030 | |
| ПГ 69 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 22,9.39.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 1165 | |
| ПГ 70-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 25,6.39.10-5ГЧ | — | 1 | — | 1 | 1290 | |
| ПГ 71-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 29,8.39.10-5ГЧ | — | 2 | — | 2 | 1510 | |
| ПГ 72 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 13,7.37.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 650 | |
| ПГ 73 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 14,2.37.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 670 | |
| ПГ 74 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 22.9.37.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 1095 | |
| ПГ 75 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 26,6.37.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 1275 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПГ 76 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 4,7.39.10-5Г-1 | — | 1 | — | 1 | 220 | |
| ПГ 77 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 5,7.39.10-5Г-1 | — | 1 | — | 1 | 270 | |
| ПГ 78 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 7,2.39.10-5Г-1 | — | 1 | — | 1 | 350 | |
| ПГ 79 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 8,2.39.10-5Г-1 | — | 1 | — | 1 | 400 | |
| ПГ 80 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 9,2.39.10-5Г-1 | — | 3 | — | 3 | 450 | |
| ПГ 81 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГВ 29,8.39.10-5Г-3 | — | 1 | — | 1 | 1500 | |
| ПГ 82 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 7,12.10-5Г | 2 | — | 2 | 4 | 105 | |
| ПГ 82-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 7.12.10-7ГЧ | — | — | 2 | 2 | 105 | |
| ПГ 83 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 8.12.10-5Г | 4 | — | 2 | 6 | 120 | |
| ПГ 83-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 8.12.10-5ГЧ | 4 | — | — | 4 | 120 | |
| ПГ 83-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 8.12.10-7ГЧ | — | — | 2 | 2 | 120 | |
| ПГ 84 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 9.12.10-5Г | 7 | — | 12 | 19 | 135 | |
| ПГ 84-5ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 9.12.10-5ГЧ | — | — | 1 | 1 | 135 | |
| ПГ 84-7ГЧ | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 9.12.10-7ГЧ | 1 | — | 1 | 2 | 135 | |
| ПГ 85 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 10.12.10-5Г | 1 | — | 1 | 2 | 150 | |
| ПГ 86 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 12.12.10-5Г | 9 | — | 7 | 16 | 182 | |
| ПГ 87 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 7,9.10.10-5Г | 1 | — | — | 1 | 85 | |
| ПГ 88 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 8,9.10.10-5Г | — | — | 2 | 2 | 105 | |
| ПГ 89 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 11,9.10.10-5Г | 1 | — | 4 | 5 | 140 | |
| ПГ 90 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 14,9.7.10-5Г | 2 | — | — | 2 | 120 | |
| ПГ 91 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 7.18.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 160 | |
| ПГ 92 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 8.18.10-5Г | — | 2 | — | 2 | 185 | |
| ПГ 93 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 10.18.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 230 | |
| ПГ 94 | Серия 1.231.9-7 Вып. 1 | ПГ 12.18.10-5Г | — | 6 | — | 6 | 280 | |
| ПГ 95 | Серия 1.231.9-7 Вып. 2 | ПГ 14,9.13.10-5Г | — | 1 | — | 1 | 240 | |
| | | | | | | | | |
| | | Соединительные изделия | | | | | | |
| | 2.230.1 В.10 ГОСТ 6009-74* | ММ 39 | — | — | — | 800 | 0.16 | |
| | 2.230.1 В.10 ГОСТ 6009-74* ГОСТ 5781-82* | ММ 41 | — | — | — | 50 | 0.30 | |
| | 2.230.1 В.10 ГОСТ 6009-74* | ММ 43 | — | — | — | 10 | 0.16 | |
| | 2.230.1 В.10 ГОСТ 6009-74* | ММ 44 | — | — | — | 1600 | 0.15 | |
| | ГОСТ 4028-63* | К 2.5×50 | — | — | — | 17400 | | |
| | ГОСТ 4028-63* | К 5×120 | — | — | — | 450 | | |
| | ГОСТ 1144-70 | А5×60 | — | — | — | 450 | | |

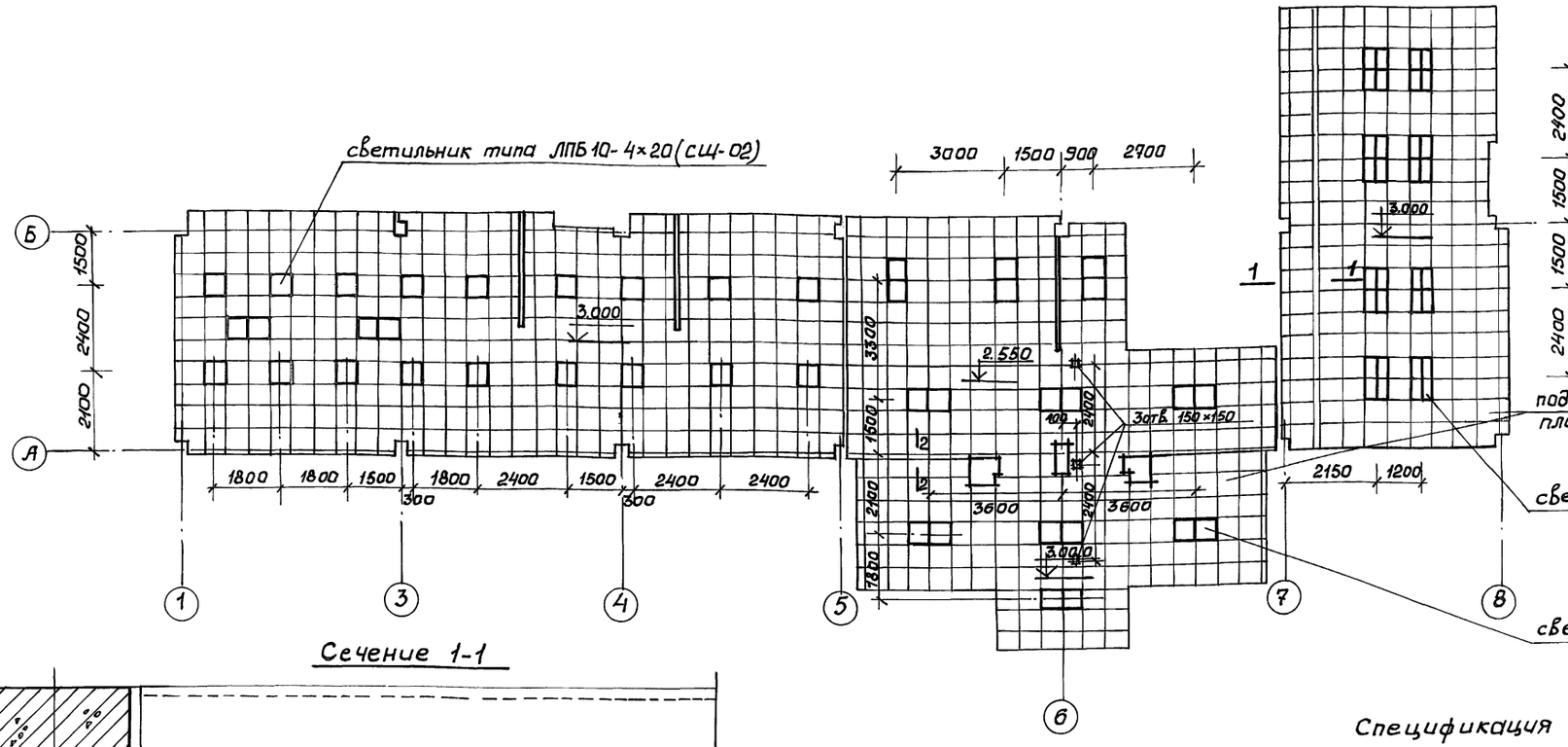
Инв.N подл. | Подпись и дата | Взам.инв.N

Привязан

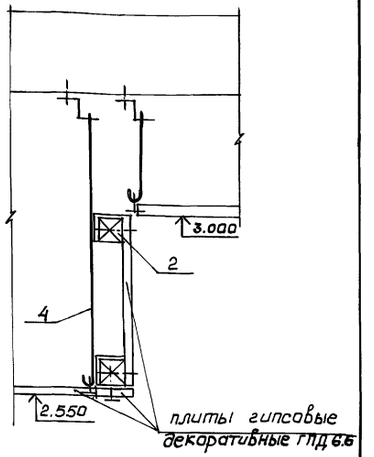
Инв.N

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук.мост. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкина | | Стадия Р | Лист 42 | Листов |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Казбекова | | |
| Техник | Караткова | | Спецификация гипсобетонных панелей перегородок (продолжение) | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

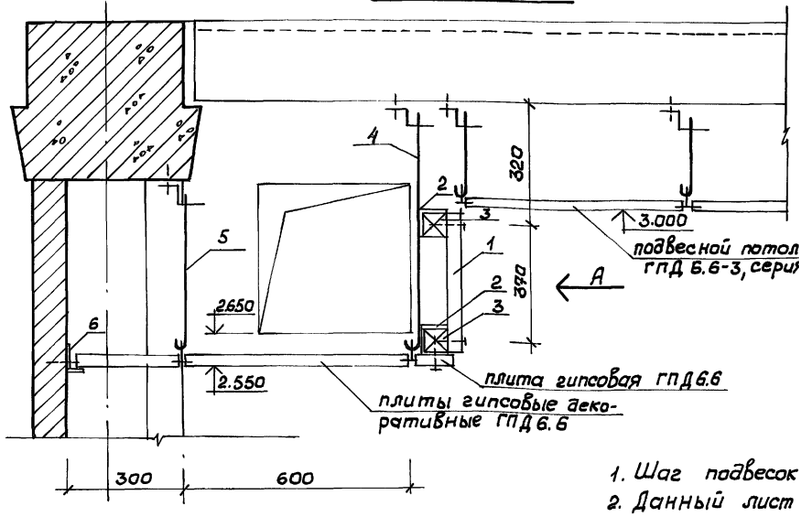
Альбом I



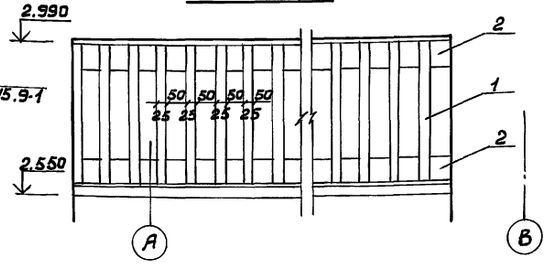

## Сечение 2-2




## Сечение 1-1




## Вид по „А"




## Спецификация элементов /см. сечения 1-1, 2-2/

| Поз. | Обозначение | Наименование | Кол-во | Масса кг. | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ГОСТ 8486-86* Е | сосновая рейка сеч. 30×25мм. ℓ=400мм. | 0,09 м³ | | покрыть лаком |
| 2 | ГОСТ 8509-86 | L50×50×3 | | 97 | |
| 3 | ГОСТ 8486-86* Е | сосновый брус сеч.50×50мм. | 0,09 м³ | | пропитать антипирен. |
| 4 | ГОСТ 15892-70* | подвеска ф5мм. ℓ=700мм. | | 0,7 | |
| 5 | ГОСТ 15892-70* | подвеска ф5мм. ℓ=500мм. | | 0,28 | |
| 6 | ГОСТ 19904-90 | профиль пристенный ПП-2 | | 8,8 | |

1. Шаг подвесок поз. 4,5 - 1,0 м.
2. Данный лист см. совместно с лист. 44

привязан

Инв.N

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | |
| Рук. мас. | Тюликов | |
| ГАП | Галочкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Казбекова | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 43 | |

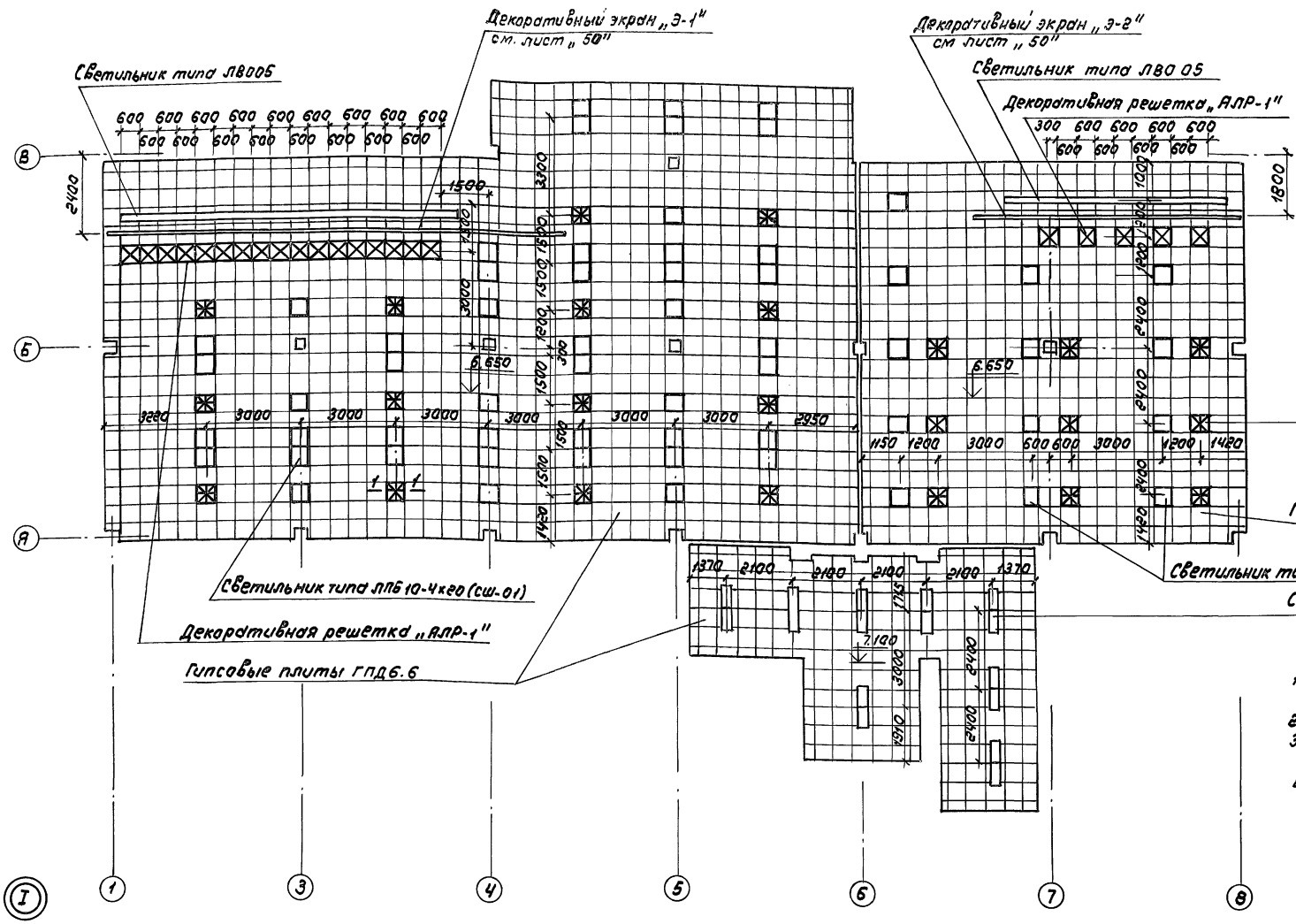
План подвесного потолка 1-го этажа.

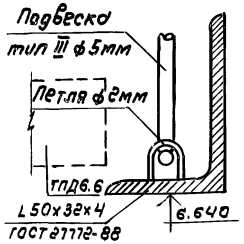
Минтяжстроя СССР ГИПРОТОРГ Москва

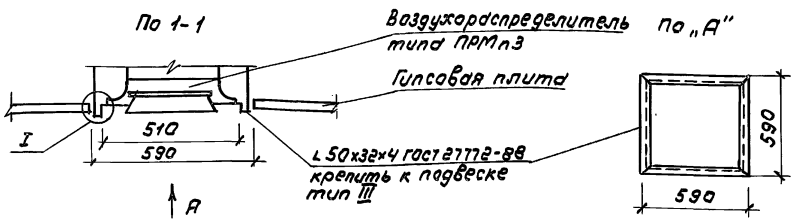
25474-01 55

Инв.№подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№ | электротех.отд. | санехн. отд. | Чиликина | Шестопал

Альбом I




## Спецификация элементов подвесного потолка

| NN поз. | Наименование элемента | | Сечение мм | Кол-во на 100м² шт |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Профиль несущий ℓ=3600мм | | 20 δ=1.0 | 47 |
| 2 | Распорка ℓ=600мм | | 15 δ=0.5 | 76 |
| 3 | Накладка стыковая | | 80х20х2 | 47 |
| 4 | Подвеска | Тип III | ф5 | 167 |
| 5 | Серьга ℓ=180мм | | 40 25 δ=2 | 167 |
| 6 | Дюбель-винт ДВНМ8х35 | | М8 | 334 |
| 7 | Гайка | | М5 | 94 |
| 8 | Шайба | | 5 | 94 |
| 9 | Болт | | М5х16 | 94 |
| 10 | Плита гипсовая литая | | 600х600х30 | 278 |
| 11 | ф5 ВрI ГОСТ 6727-80* ℓ=900мм | | | 63 |
| 12 | Уголок 50х32х4 ГОСТ 8510-86 ℓ=590 мм / Ст3кпс ГОСТ 380-71* | | | 39 |

1. Подвесной потолок выполняется из гипсовых декоративных плит по серии 1.045.9-1
2. Тип подвесного потолка ГПД 6.6-3
3. Общая площадь подвесного потолка 2 этажа 489.0м², 1 этажа - 257.0м²
4. Декоративную решетку „АЛР-1" см. лист 45

Электропотребление

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Привязан

Инв.№

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | |
| Рук.маст | Поликов | | |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Козбекова | | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

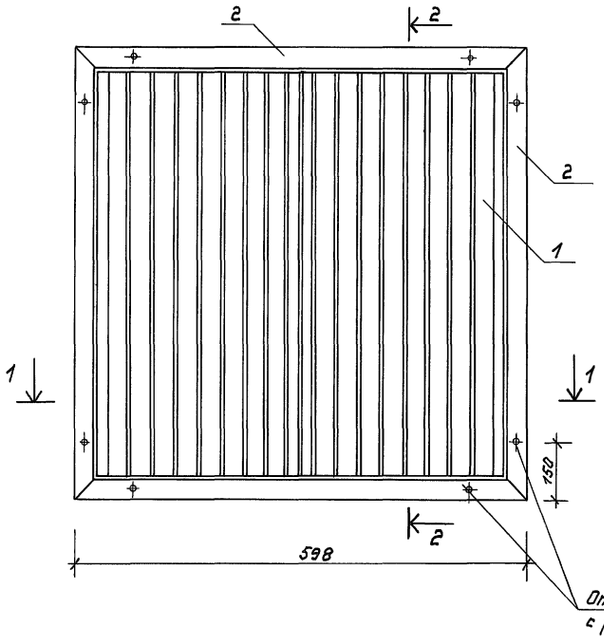
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 44 | |

План подвесного потолка 8-го этажа. Спецификация элементов подвесного потолка

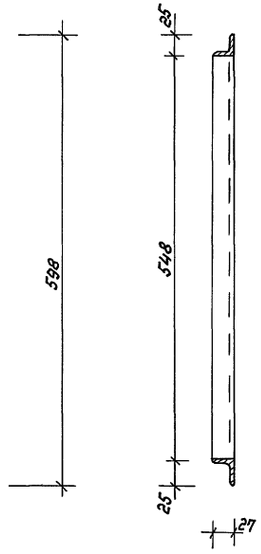
Минтяжстроя СССР ГИПРОТОРГ Москва

Альбом I

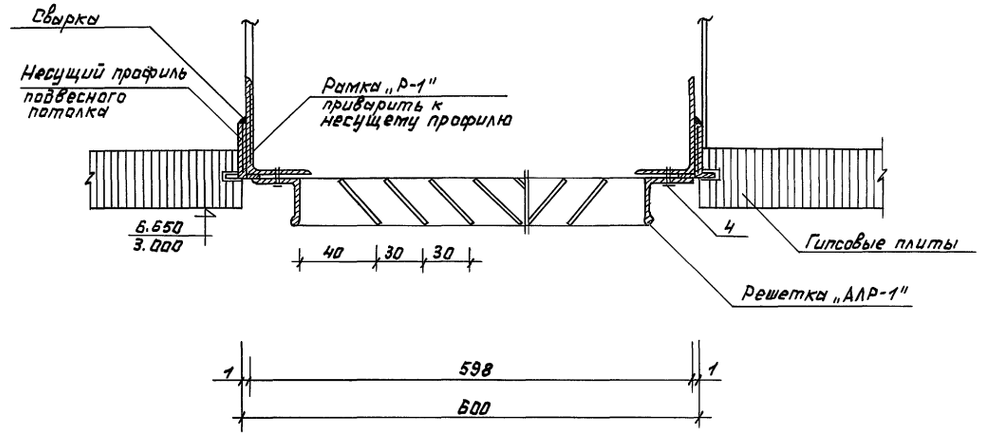
## Алюминиевая решетка „АЛР-1"



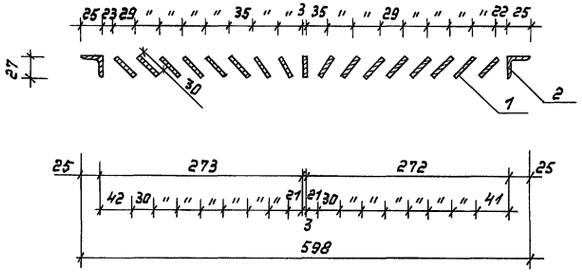

## 2 - 2



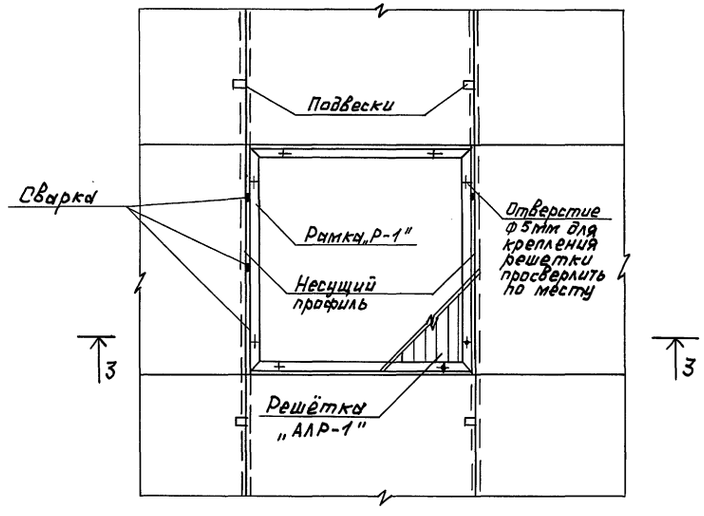

## 3 - 3



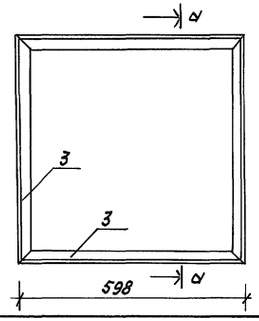

## 1 - 1



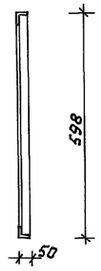

## Фрагмент подвесного потолка 2 этажа




## Рамка „Р-1"




## а - а




1. Работать совместно с лист. 44

## Спецификация элементов на изготовление и монтаж решетки „АЛР-1"

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса ед. (кг) | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Решётка „АЛР-1" разм. 598×598×25 | | | |
| 1 | | Полоса АД31-400Г21-548 ГОСТ 22233-83 ГОСТ 13673-78* | 17 | 0,14 | |
| 2 | | Уголок АД31-Т100Г27-598 ГОСТ 22233-83 ГОСТ 13673-78* | 4 | 0,21 | |
| | | Рамка „Р-1" разм. 598×598×50 | | | |
| 3 | | Уголок 50×32×4 ГОСТ 8510-86* ВСт3пс6-1ГУ14-1-3023-80 ℓ = 598 | 4 | 1,49 | |
| 4 | | Винт 4×1,5×10.01.016 ГОСТ 10619-80 | 8 | — | Покрыть цинком |

## Спецификация решеток „АЛР-1" и рамок „Р-1" на 2 этаже

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса ед. кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|
| АЛР-1 | см. чертеж | Решетка „АЛР-1" разм. 598×598×27 | 22 | 3,21 | |
| Р-1 | см. чертеж | Рамка металлическая „Р-1" разм. 598×598×50 | 22 | 5,96 | |

Согласовано: Спец. ОВ Шестопал

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N

Привязан:

Инв. №

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | |
| Рук. мас. | Тюликов | |
| ГАП | Галочкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Кязбекова | |
| Исполн. | Румянцева | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест /для промышленных предприятий/

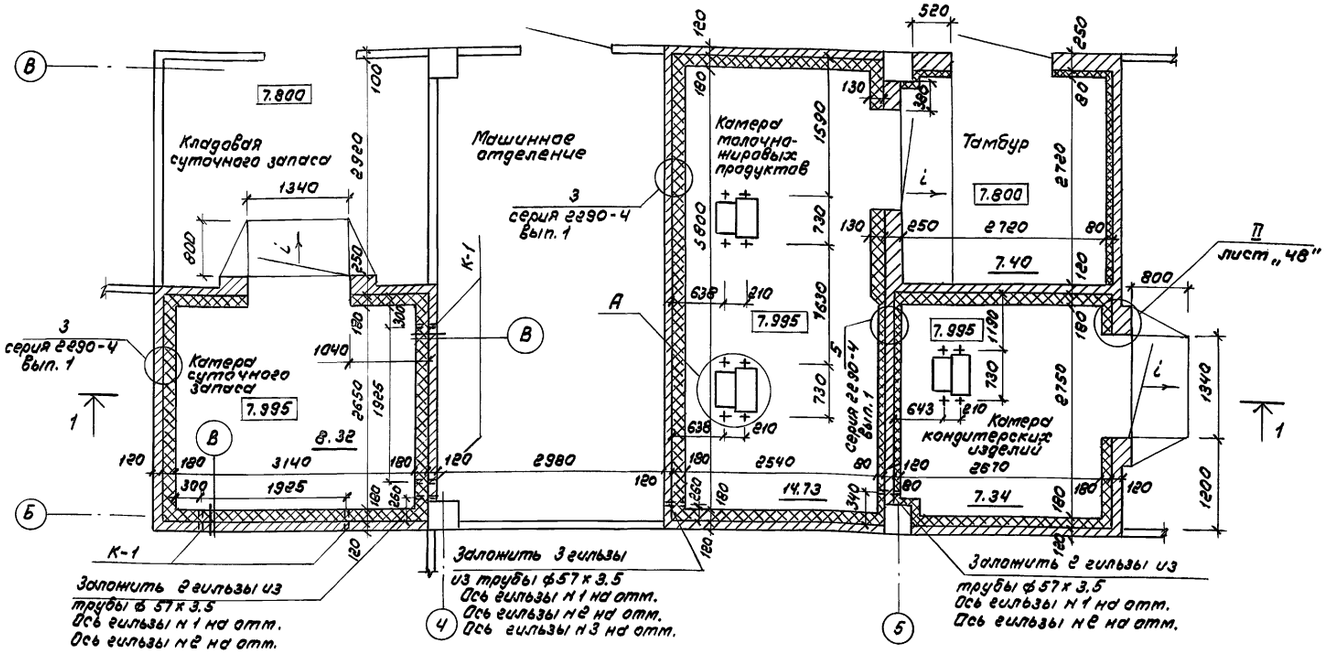
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| Р | 45 | |

Решётка „АЛР-1" для подвесного потолка Спецификации

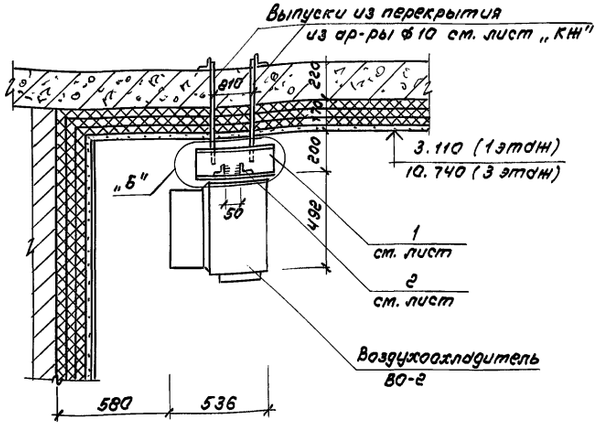
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

Альбом I

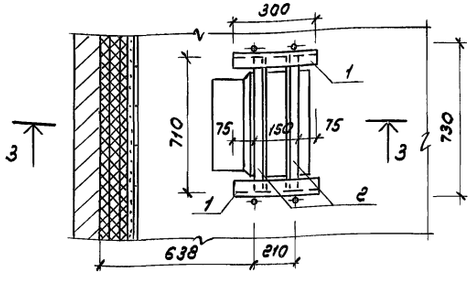
## План охлаждаемых камер 3 этажа



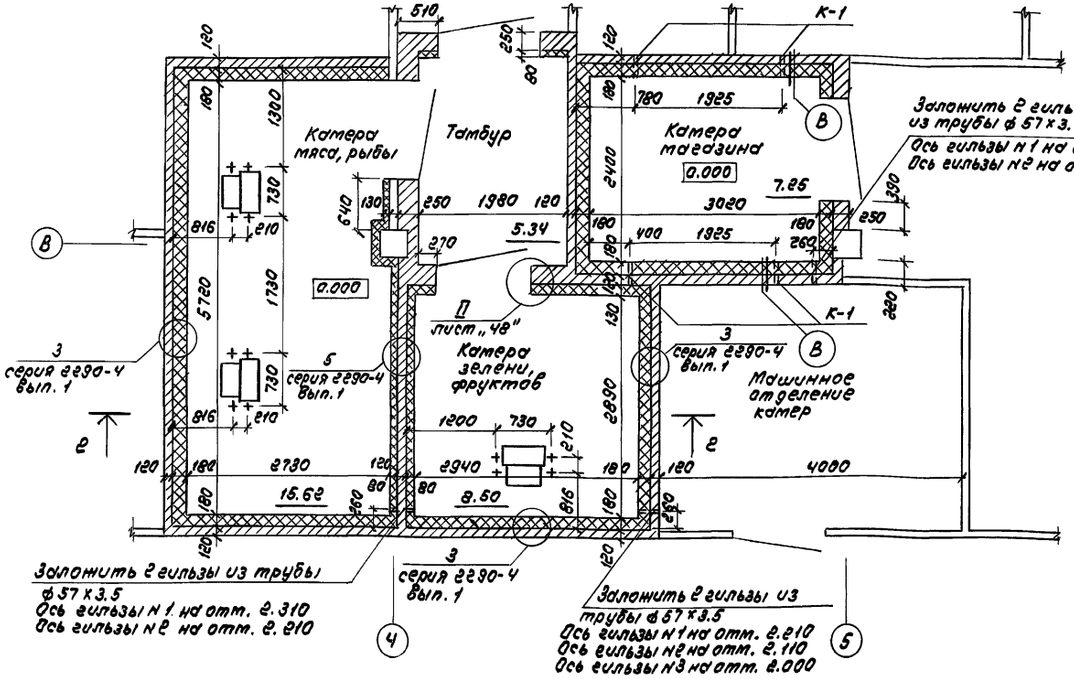

## 3 – 3



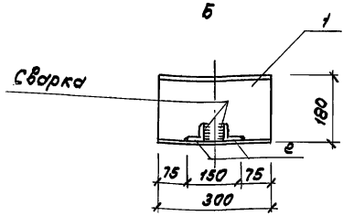

## А




## План охлаждаемых камер 1 этажа




## Б




1. Работать совместно с листами „47"; „48"
2. Изоляционный материал камер - минераловатные плиты м 100 размером 1000 х 500 х 50 ГОСТ 10140-80 $\gamma = 100\ кг/м^3$, $\lambda = 0.04\ \frac{ккал}{м\ час\ °C}$
3. Потолок в камерах (кроме тамбуров) - подшивной из минераловатных плит по серии 2.290-4, вып. 1

Привязан

Инв. №

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Тычкина | | |
| Рук. маст. | Тюликов | | |
| ГАП | Тычкина | | |
| Гл. спец. | Кушнер | | |
| Зав. гр. | Кузбекова | | |
| Исполн. | Рутянцева | | |

416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

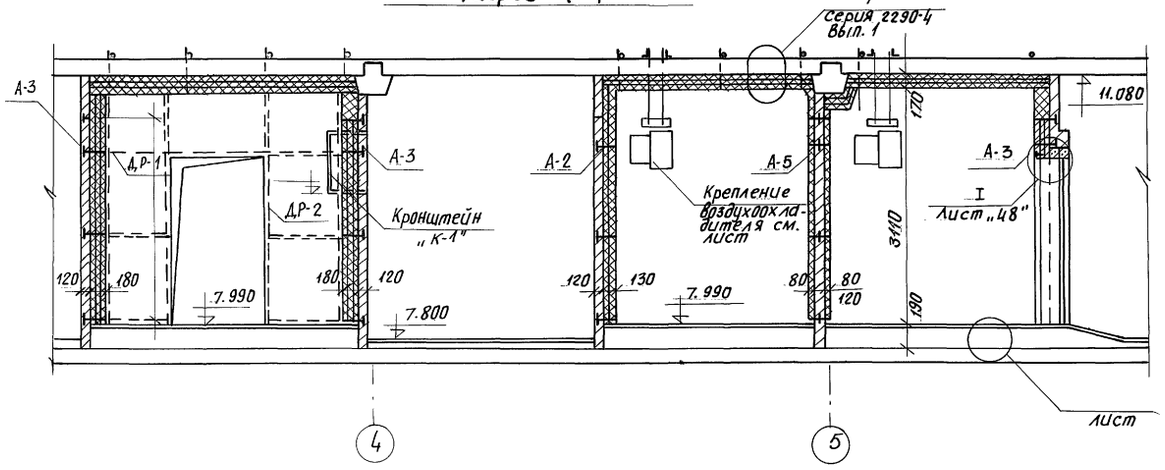
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 46 | |

Планы охлаждаемых камер и машинных помещений

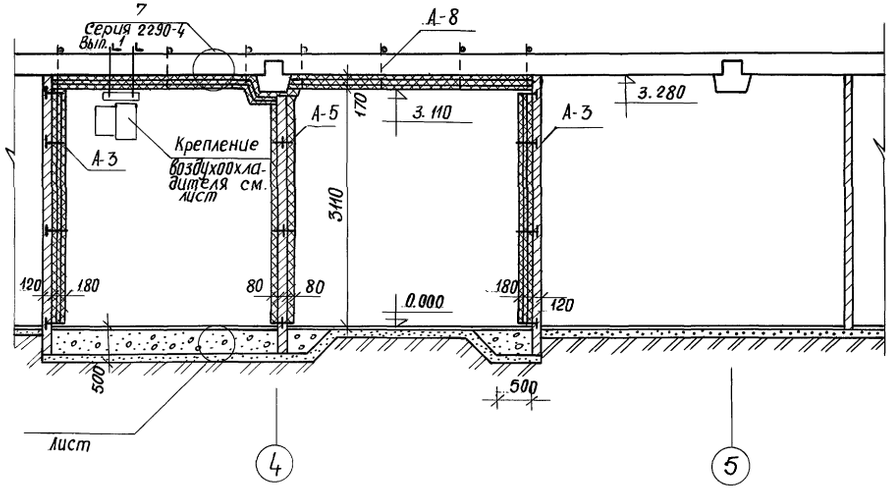
Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

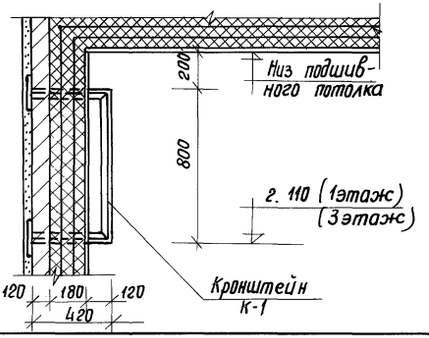
Альбом I

## Разрез 1-1

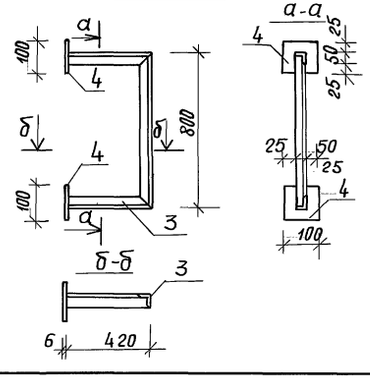



## Разрез 2-2




Кронштейн „К-1"




## Спецификация элементов охлаждаемых камер

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса ед. кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Элементы крепления изоляции к стенам | | | |
| А-1<br>А-2<br>А-3<br>А-5 | Серия 2290-4 вып. 1 | Анкер из А-I-10 ГОСТ 5781-82*<br>ℓ = 180<br>ℓ = 230<br>ℓ = 280<br>ℓ = 260 | 56<br>52<br>340<br>32 | 0,31<br>0,34<br>0,37<br>0,36 | |
| | | Гайка М10 ГОСТ 5915-70* | 512 | | |
| | | Шайба М10 ГОСТ 11371-78* | 512 | | |
| ДР-1 | ГОСТ 5306-83** | Рейка из хвойных пород сеч. 50×50 ℓ = 370 м.п. | — | — | V = =0,93 м³ |
| ДР-2 | ——— " ——— | Рейка из хвойных пород сеч. 50×100 ℓ = 330 м.п. | — | — | V = =1,65 м³ |
| | | | | | |
| | | Элементы крепления изоляции к потолку | | | |
| А-8 | Серия 2290-4 вып. 1 | Анкер из А-I-10 ГОСТ 5781-82* ℓ = 320 | 109 | 0,40 | |
| | | Гайка М10 ГОСТ 5915-70* | 218 | | |
| | | Шайба М10 ГОСТ 11371-78* | 218 | | |
| ДР-1 | ГОСТ 5306-83** | Рейка из хвойных пород сеч. 50×50 ℓ = 190,0 м.п. | — | — | V = = 0,48 м³ |
| ДР-2 | ГОСТ 5306-83* | Рейка из хвойных пород сеч. 50×100 ℓ = 290,0 м.п. | — | — | V = = 1,48 м³ |
| | | | | | |
| | | Элементы крепления воздухоохладителя к потолку | | | |
| 1 | ГОСТ 8240-89 | Швеллер 18 ГОСТ 8240-89 с 245 ГОСТ 27772-88* ℓ = 300 | 12 | 4,89 | |
| 2 | ГОСТ 8509-86 | Уголок 50×50×5 ГОСТ 8509-86 с 245 ГОСТ 27772-88* ℓ = 710 | 12 | 2,68 | |
| | | Крепление рассольных батарей к стенам | | | |
| К-1 | | Кронштейн разм. 420×800 | 8 | | |
| 3 | ГОСТ 8509-86 | Уголок 50×50×5 ГОСТ 8509-86 с 245 ГОСТ 27772-88* ℓ = 1640 | 1 | 6,18 | |
| 4 | ГОСТ 19903-74* | Лист 6×100×100 ГОСТ 19903-74* с 390 ГОСТ 27772-88 | 2 | 0,471 | |
| | | Материалы | | | |
| | | Минеральватные плиты М100 δ = 50 | — | — | Площадь 580,0 м² |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Т.П. 416-8-11.92 | АР |
| ГИП | Галочкина | Комплексное предприятие общественного питания (для промышленных предприятий) | |
| Рук.мас | Тюликов | | |
| ГАП | Галочкина | Стадия / Лист / Листов | |
| Гл.спец. | Кушнер | Р.П. / 47 | |
| Зав.гр. | Казбекова | | |
| Исполн. | Румянцева | Разрезы охлаждаемых камер. Детали | ГИПРОТОРГ Москва 1991г. |

привязан:

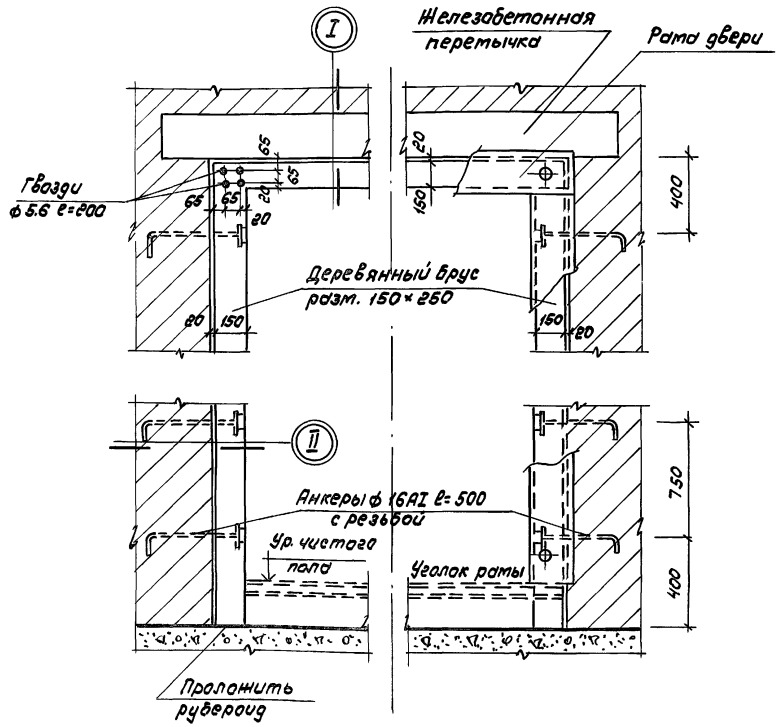
Инв. N

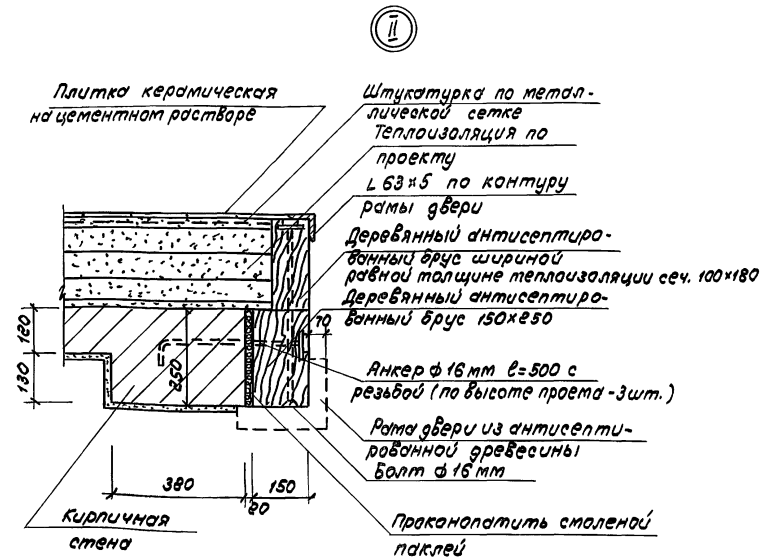
Инв. N подл. | Подп. и дата | Взам. инв. N | Спец. холод | Изм. | Кол. уч. | Лист | N док. | Подп. | Дата

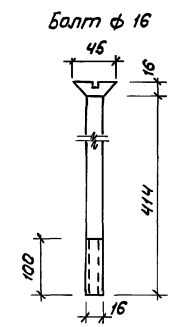
25474-01 59

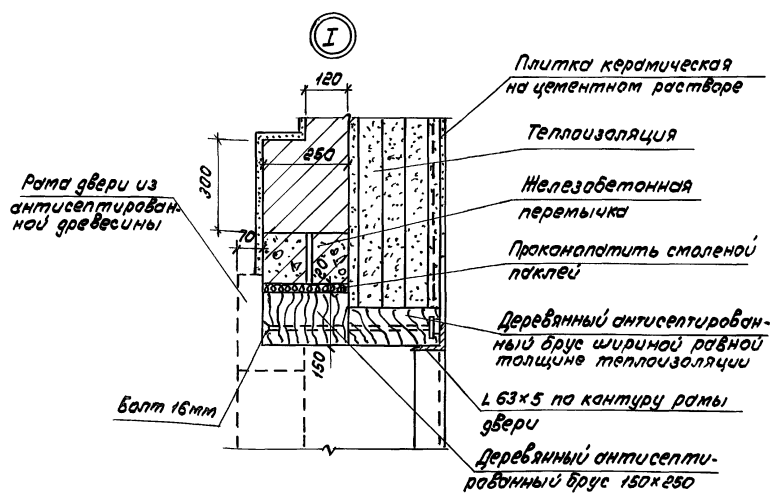
Альбом I

## Дверь в охлаждаемые камеры
### Общий вид




1. Работать совместно с листами „46", „47"

Спецификация материалов на установку одной двери „ПС-1" (всего 8 дверей)

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт | Масса ед., кг | Примеч |
|---|---|---|---|---|---|
| | ГОСТ 24454-80 | Брус сеч. 150×250, l = 6.0 м п | 1 | — | V = 0.23 м3 |
| | ГОСТ 24454-80 | Брус сеч. 100×180 l = 6.0 м п | 1 | — | V = 0.11 м3 |
| | | | | | |
| | | Шайба М 60×5 ГОСТ 103×76* | 13 | 0.79 | |
| | | Уголок 63×63×5 ГОСТ 8509-86* Ст 3пс6-1 ТУ 14-1-3023-80* l = 7200 | 1 | 34.6 | |
| | Серия 2.290-4, Вып. 1 | Анкер из AI-16 ГОСТ 5781-82*, l = 500 с резьбой | 6 | 0.95 | |
| | См. эскиз | Болт из ар-ры А-I-16 ГОСТ 5781-82*, l = 430 | 7 | 0.36 | |
| | | Гайка М 12.5 ГОСТ 15521-70* | 13 | — | |

Привязан

Инв. N

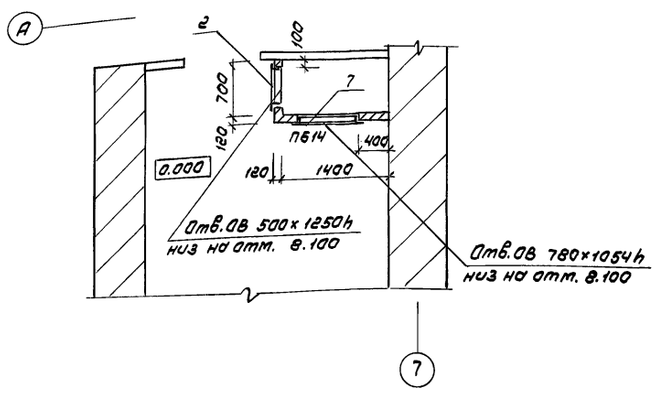
| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Голочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук. маст. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Голочкина | | Стадия: РП; Лист: 48; Листов: |
| Гл. спец. | Куфнер | | |
| Зав. гр. | Козбекова | | Узлы и спецификация на установку двери „ПС-1" |
| Испол. | Румянцева | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

25474-01 60

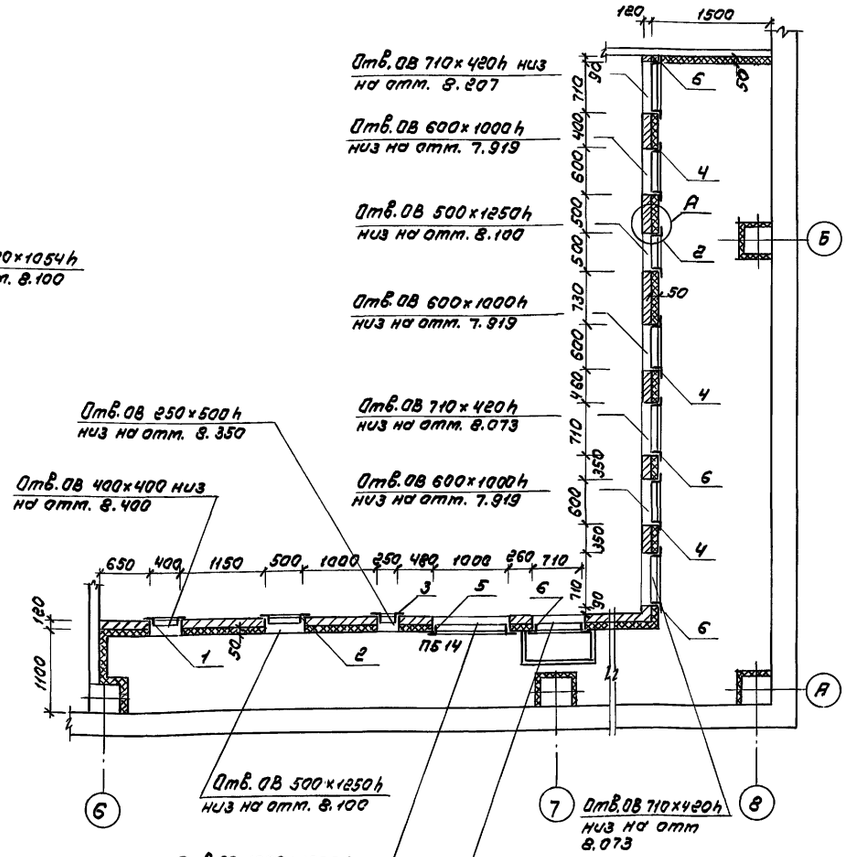
Инв. N подл. | Подпись и дата | Взам. инв. N | Спец. заводск.

Альбом I

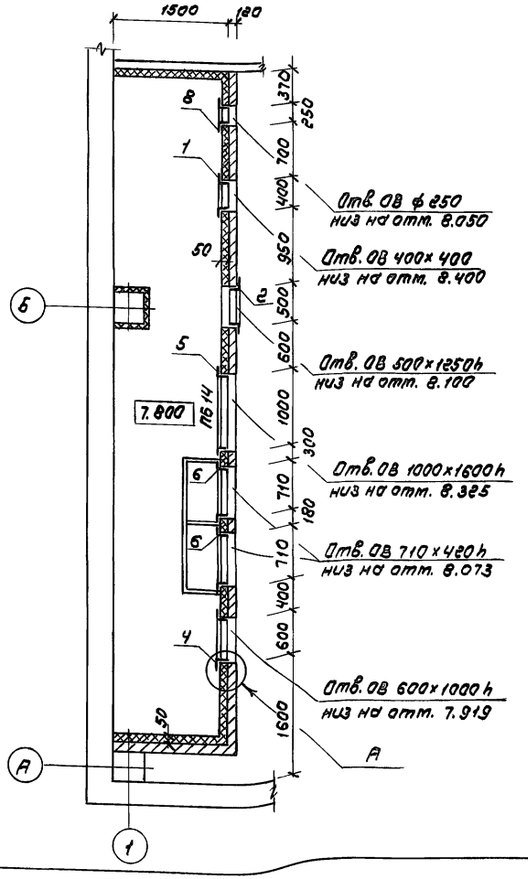
Фрагмент плана 1 этажа




Фрагмент плана 3 этажа



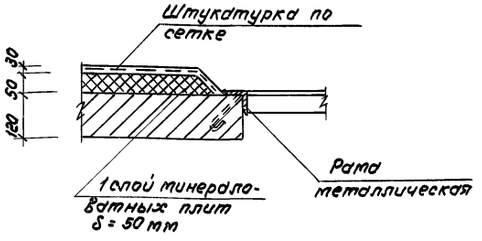

Фрагмент плана 3 этажа




Спецификация

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт | Масса ед., кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Рамы металлические | | | |
| 1 | КЖИ-127 | РМ-1 (400×400) | 2 | 8.02 | |
| 2 | КЖИ-128 | РМ-2 (500×1250h) | 4 | 15.42 | |
| 3 | КЖИ-129 | РМ-3 (250×500h) | 1 | 7.52 | |
| 4 | КЖИ-130 | РМ-4 (600×1000h) | 4 | 14.30 | |
| 5 | КЖИ-131 | РМ-5 (1000×1600h) | 2 | 20.56 | |
| 6 | КЖИ-132 | РМ-6 (710×420h) | 6 | 10.63 | |
| 7 | КЖИ-133 | РМ-7 (780×1054h) | 1 | 16.06 | |
| 8 | КЖИ-134 | РМ-8 (250×250) | 1 | 5.52 | |
| | | | | | |
| | | Отделка стен воздухозаборных камер | | | |
| 10 | ГОСТ 10140-80 | Минераловатные плиты толщ. 50мм γ = 4.4 кг/м3 | — | — | |
| | | | | | |
| | | Перемычки | | | |
| ПБ14 | ГОСТ 948-84 | 2ПБ13-1 (1290×120×140) | 3 | 54 | См. лист „30" |

А




Отверстия шириной 700мм и менее перекрывать арматурой 3ф10 В III

Привязан

Инв. №

| | | |
|---|---|---|
| ГИП | Галачкина | |
| Рук. маст. | Тюликов | |
| ГАП | Галачкина | |
| Гл. спец. | Кушнер | |
| Зав. гр. | Козбекова | |
| Исполн. | Румянцева | |

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 49 | |

Фрагменты венткамер. Спецификация рам

Минторге СССР ГИПРОТОРГ Москва

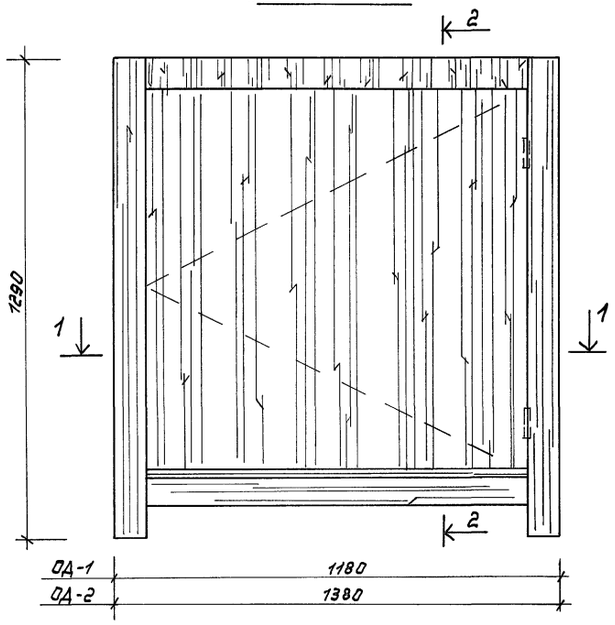
25474-01 61

Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

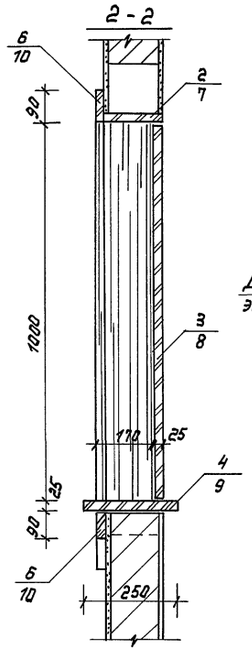
Спец. ОВ Изм. Кол. Лист № док. Подпись Дата

Альбом I

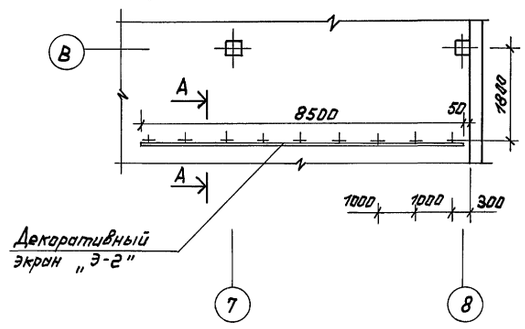
## „ОД-1", „ОД-2"



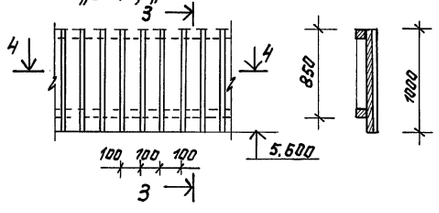

## 2 - 2




## Схема расположения декоративного экрана „Э-2" на 2 этаже



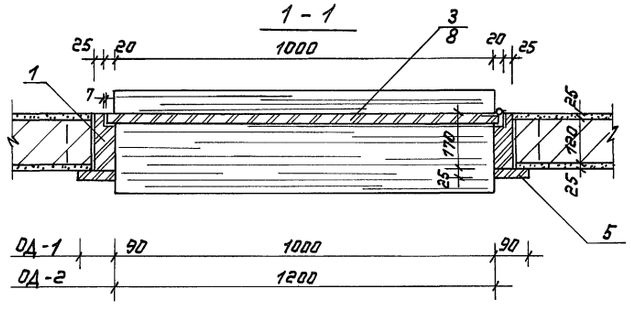

## Фрагмент экранов „Э-1", „Э-2"



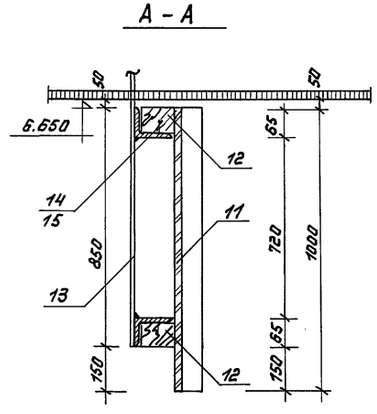

## 3 - 3



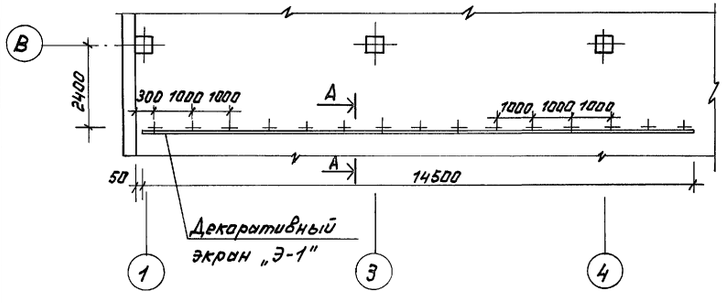

## 1 - 1



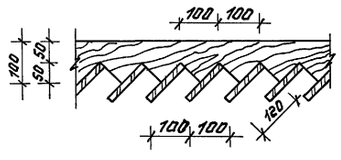

## А - А




## Схема расположения декоративного экрана „Э-1" 2 этажа




## 4 - 4




## Спецификация

| Марка | Обозначение | Наименование | Кол. шт. | Масса ед. кг | Примеч. |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Окно передаточное „ОД-1" разм. 1180×1205×250 Изготовить - 2 окна | | | |
| 1 | ГОСТ 2695-83 | Стойки коробки сеч. 45×170, ℓ = 1050 | 2 | — | V=0,008м³ |
| 2 | —— " —— | Планка коробки сеч. 25×170, ℓ = 1090 | 1 | — | V=0,005м³ |
| 3 | —— " —— | Дверь разм. 1030×905h δ=25 | 1 | — | V=0,023м³ |
| 4 | —— " —— | Доска сеч. 25×250 ℓ = 1000 | 1 | — | V=0,006м³ |
| 5 | —— " —— | Наличник сеч. 25×90, ℓ = 1290 | 2 | — | V=0,003м³ |
| 6 | —— " —— | Наличник сеч. 25×90, ℓ = 1180 | 1 | — | V=0,003м³ |
| | | | | | |
| | | Окно передаточное „ОД-2" разм. 1380×1205×250 Изготовить - 1 окно | | | |
| 1 | ГОСТ 2695-83 | см. марку „1" | 2 | — | V=0,008м³ |
| 7 | —— " —— | Планка коробки сеч. 25×170, ℓ = 1290 | 1 | — | V=0,005м³ |
| 8 | —— " —— | Дверь разм. 1230×905h δ=25 | 1 | — | V=0,028м³ |
| 9 | —— " —— | Доска сеч. 25×250, ℓ = 1200 | 1 | — | V=0,008м³ |
| 10 | —— " —— | Наличник сеч. 90×25, ℓ = 1380 | 2 | — | V=0,003м³ |
| 5 | —— " —— | см. марку „5" | 1 | — | V=0,003м³ |
| | | | | | |
| | | Подвеска декоративного экрана „Э-1" | | | |
| 11 | ГОСТ 2695-83 | Рейка сеч. 20×120, ℓ = 1000 | 146 | — | V=0,0024м³ |
| 12 | —— " —— | Брус сеч. 100×60, ℓ = 14500 | 2 | — | V=0,09м³ |
| 13 | | А-I-10 ГОСТ 5781-82* ℓ = 1150 | 15 | 0,71 | |
| 14 | | Уголок 75×50×5 ГОСТ 8509-86* / ВСт3пс6-17Ч14-1-3023-80 ℓ = 14500 | 2 | 69,46 | |
| | | | | | |
| | | Подвеска декоративного экрана „Э-2" | | | |
| 11 | ГОСТ 2695-83 | Рейка сеч. 20×120, ℓ = 1000 | 86 | — | V=0,002м³ |
| 12 | —— " —— | Брус сеч. 100×60, ℓ = 8500 | 2 | — | V=0,05м³ |
| 13 | | А-I-10 ГОСТ 5781-82* ℓ = 1150 | 9 | 0,71 | |
| 15 | | Уголок 75×50×5 ГОСТ 8509-86* / ВСт3пс6-17Ч14-1-3023-80 ℓ = 8500 | 2 | 40,7 | |
| | | | | | |

1. Окна „ОД-1", „ОД-2" и экраны „Э-1" и „Э-2" покрыть матирующим лаком за 2 раза

Привязан:

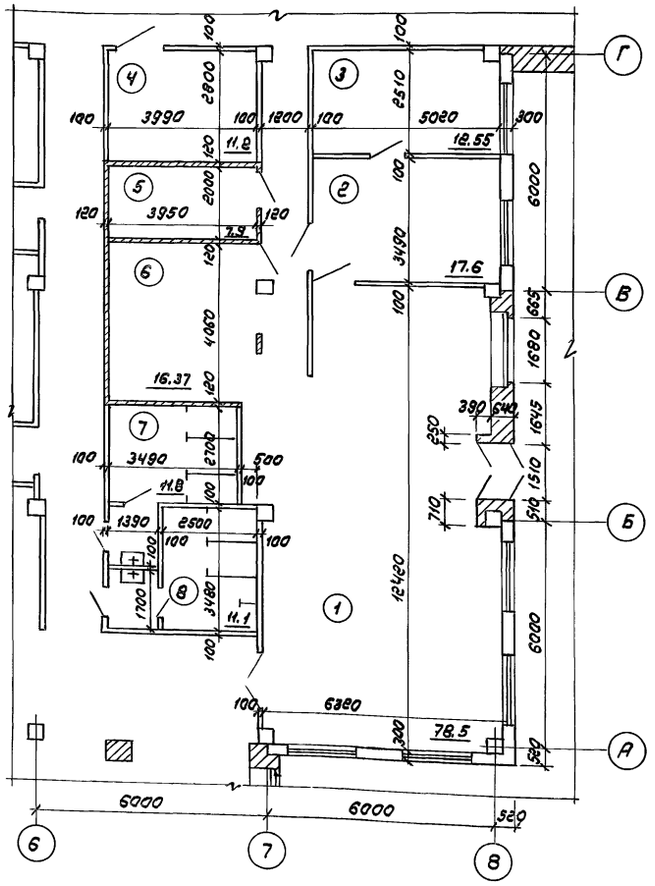
Инв. №

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | ТП 416-8-11.92 АР |
| Рук.мас. | Тюликов | | Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий) |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | Стадия Р.П. Лист 50 Листов |
| Зав.гр. | Кязбекова | | |
| Исполн. | Румянцева | | Передаточные окна „ОД-1, ОД-2" Декоративные экраны „Э-1," „Э-2" на 2 этаже |
| | | | Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва |

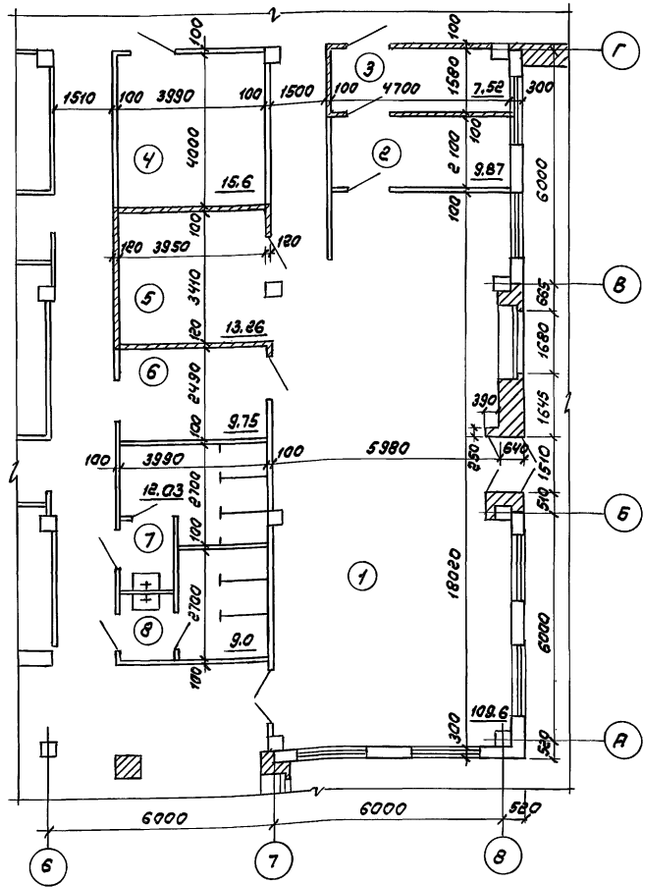
Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам. инв.№

Альбом I

Фрагмент плана 1-го этажа со „Шведским столом" на 50 мест (Вариант II)

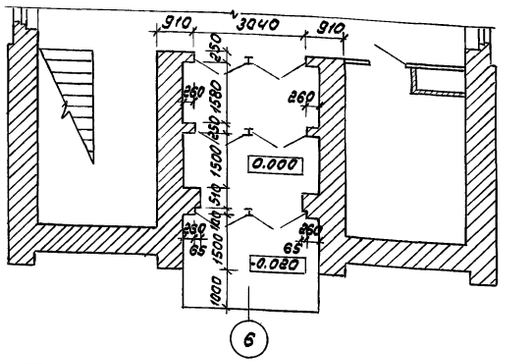



Фрагмент плана 1-го этажа с гриль-баром на 50 мест и кафе-кондитерской на 25 мест (Вариант III)




Экспликация помещений

| Номер по плану | Наименование | Площадь м² |
|---|---|---|
| | Вариант II | |
| 1 | Шведский стол на 50 мест | 78.5 |
| 2 | Горячий цех | 17.6 |
| 3 | Холодный цех | 12.55 |
| 4 | Кладовая инвентаря | 11.2 |
| 5 | Моечная кухонной посуды | 7.9 |
| 6 | Моечная столовой посуды | 16.37 |
| 7 | Женский сан. узел | 11.8 |
| 8 | Мужской сан. узел | 11.1 |
| | Вариант III | |
| 1 | Кафе-кондитерская на 25 мест | 109.6 |
| 2 | Подсобное помещение | 9.87 |
| 3 | Моечная кухонной посуды | 7.52 |
| 4 | Кладовая инвентаря | 15.6 |
| 5 | Моечная столовой посуды | 13.86 |
| 6 | Подсобное помещение | 7.75 |
| 7 | Женский сан. узел | 12.03 |
| 8 | Мужской сан. узел | 9.0 |




Вариант тамбура главного входа для расчетной зимней t° воздуха -40°

| | | | |
|---|---|---|---|
| ГИП | Галочкина | | |
| Рук.маст. | Тюликов | | |
| ГАП | Галочкина | | |
| Гл.спец. | Кушнер | | |
| Зав.гр. | Каздекова | | |

Привязан

Инв.№

ТП 416-8-11.92 АР

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест (для промышленных предприятий)

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| РП | 51 | |

Фрагменты плана 1-го этажа. Варианты II, III. Вариант тамбура главного входа для расчетной зимней t° воздуха -40°

Минторг СССР ГИПРОТОРГ Москва

25474-01

63

Инв.№ | Подпись и дата | Взам.инв.№

gost.e-ecolog.ru