ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

274-20-144.85

СТОЛОВАЯ НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ, В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ КАК КАФЕ

АЛЬБОМ 1

АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ
ВИТРАЖИ
ТЕХНОЛОГИЯ И МЕХАНИЗАЦИЯ
ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ
ВОДОПРОВОД И КАНАЛИЗАЦИЯ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ
ЭЛЕКТРООСВЕЩЕНИЕ И СИЛОВОЕ
ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ
АВТОМАТИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВ
ИНЖЕНЕРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ
СВЯЗЬ И СИГНАЛИЗАЦИЯ

gost.e-ecolog.ru

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
274-20-144.85
СТОЛОВАЯ НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ, В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ КАК КАФЕ

АЛЬБОМ I

СОСТАВ ПРОЕКТА

АЛЬБОМ I	АС1	АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ
	АС2	ВИТРАЖИ
	ТХМ	ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЗАЦИЯ
	ОВ	ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ
	ВК	ВОДОПРОВОД И КАНАЛИЗАЦИЯ
	ХС	ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ
	ЭОМ	ЭЛЕКТРООСВЕЩЕНИЕ И СИЛОВОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ
	АУ	АВТОМАТИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВ ИНЖЕНЕРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ
	СС	СВЯЗЬ И СИГНАЛИЗАЦИЯ
АЛЬБОМ II	АС1.И1	ИЗДЕЛИЯ ЖЕЛЕЗОБЕТОННЫЕ ЗАВОДСКОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
	АС1.И2	ИЗДЕЛИЯ МОНОЛИТНЫХ ЖЕЛЕЗОБЕТОННЫХ КОНСТРУКЦИЙ
	АС1.И3	ИЗДЕЛИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ
	АС1.И4	ИЗДЕЛИЯ РАЗНЫЕ
АЛЬБОМ III	СО	СПЕЦИФИКАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ
АЛЬБОМ IV	ВМ	ВЕДОМОСТЬ ПОТРЕБНОСТИ В МАТЕРИАЛАХ
АЛЬБОМ V	СМ	СМЕТЫ

ПРИМЕНЕННЫЕ ПРОЕКТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

типовой проект N 272-12-66.84 "Мебельный магазин" торг. пл. 1000 кв.м"
Альбом IV задание заводу на изготовление щитов автоматизации устройств инженерного оборудования распространяет Свердловский филиал ЦИТПА

ПРИМЕНЕННЫЕ ПРОЕКТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:
типовой проект N 272-12-66.84
Альбом IV задание заводу на изготовление щитов автоматизации устройств инженерного оборудования распространяет Свердловский филиал ЦИТПА

Разработан Цинизп торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Гл. инженер института В. Носков
Гл. архитектор проекта Э. Буксон

Технический проект утвержден госгражданстроем приказ N 43 от 6 марта 1968 г.
Рабочие чертежи введены в действие Цинизп торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Приказ N 98 от 8.10.1985 г.

Ал. I

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

274-20-144.85

АС1. Архитектурно-строительные решения

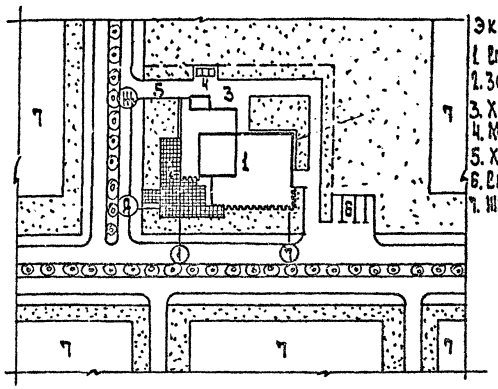
Технический проект утвержден Госгражданстроем Приказ N 43 от 6 марта 1968 г.

Рабочая документация введена в действие ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Приказ N 98 от 8 октября 1985 г.

Авторский коллектив архитекторы: Кунина Ц.В. Каждан Н.А.

Инженер Марковкин В.С.

Схема генплана



Экспликация
1. Столовая на 100 м.
2. Зона отдыха
3. Хоз. двор
4. Мусоросборник
5. Хоз. въезд
6. Стоянка машин
7. Жилая застройка

Таблица 1

Ведомость основных комплектов

Обозначение	Наименование	Примечание
АС1	Архитектурно-строительные решения	Альбом I
АС2	Витражи	
ТХМ	Технология механизация	
ОВ	Отопление и вентиляция	
ВК	Водопровод и канализация	
ХС	Холодоснабжение	
ЭОМ	Электроосвещение и силовое	
	оборудование	
АУ	Автоматизация устройств	
	инженерного оборудования	
СС	Связь и сигнализация	

Таблица 2

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
	Обложка	
	Титульный лист	
1.	Общие данные / начало /	
2.	Общие данные / продолжение /	
3.	Общие данные / продолжение /	
4	Общие данные / окончание /	
5	План на отм. 0,000 в осях А-В	
6	План на отм. 0,000 в осях В-Ж	
7	Фрагменты плана	
8	Охлаждаемые камеры в осях 1-2	
9	План на отм. 3.300. План крыши	
10	Фасад 1-7, Фасад 7-1	
11	Фасад А-Ж, Фасад Ж-А	
12	Разрез 1-1, разрез 2-2, разрез 3-3	
13	Вариант расстановки оборудования в зале столовой	
14	Схема нагрузок на фундаменты	
15	План фундаментов и подпольных каналов в осях А-В	

Продолжение табл. 2

Лист	Наименование	Примечание
16	План фундаментов и подпольных каналов в осях В-Ж. Сечения 13-13 ÷ 15-15	
17	Сечения фундаментов и подпольных каналов	
18	Монтажные схемы каркаса	
19	Развертки каркаса по осям Б, В, Г, Д, 2, 4	
20	Схема перемычек и отверстий в осях А-В	
21	Схема перемычек и отверстий в осях В-Ж	
22	Ведомость перемычек	
23	Спецификация перемычек, элементов плана	
24	План перекрытия и покрытия в осях А-В	
25	План перекрытия и покрытия в осях В-Ж	
26	Сечения 1-1 ÷ 5-5. Спецификация элементов покрытия и перекрытия	
27	Схема козырька	
28	Разбивка закладных деталей для крепления витражей, окон и дверей	

Таблица 3

Сравнительная таблица технико-экономических показателей

Наименование	Контрольный показатель	По утвержден. проекту	По рабочей документации
Строительный объем куб.м		3452.7	
Рабочая площадь кв.м		613.4	
Общая сметная стоимость тыс. руб		124.69	177.25
Стоимость строительно-монтажных работ тыс. руб		130.45	136.45
Расход стали натуральной кгс/м² полезной площади	20	36	18
Расход стали приведенной к А1 и с 38/23 кг/м² полезной площади	27		25
Расход цемента приведенного к М400 на 1м² полезной площади	218	238	193.3
Трудоемкость строительно-монтажных работ чел/час на 1м² пол. площ.	25.8	39.6	24.4

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. арх. пр-та

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. арх. пр-та Биксон Э.Я

Гл. инж. пр-та Марковкин В.С.

Согласовано:

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

Привязан

Инв. N

274-20-144.85 АС-1

Рук. мост.	Биксон	
Н. контр.	Фирсова	
Гл. ин. мост.	Ромовер	
ГИП	Марковкин	
Рук. гр. ар.	Кунина	
Рук. гр. ин.	Прушлякова	
Ст. арх.	Каждан	
Рук. гр. ар.	Кунина	

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	1	28

Общие данные / начало /

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Таблица 4

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
1	2	3
	Ссылочные документы	
1.020-1/83 вып.1-1	Фундаменты сборные железобетонные	
1.020-1/83 вып.2-1	Колонны сборные железобетонные	
1.020-1/83 вып.3-1	Ригели сборные железобетонные	
1.041.1-2 вып.1 вып.3 вып.5	Плиты перекрытий многопустотные длиной 5650 мм с предварительно напрягаемой арматурой из стали класса Ах-IVс	
1.041.1-2 вып.6	Плиты сантехнические длиной 5650 мм с предварительно напрягаемой арматурой из стали класса А-IV	
1.243.1-4	Плиты плоские железобетонные	
1.225-2 вып.11	Опорные плиты	
1.138-10 вып.1	Перемычки брусковые	
1.020-1/83 вып.6-1	Монтажные узлы	
1.238-1 вып.2	Козырьки железобетонные и парапетные плиты	
2.290-4 вып.1,3	Охлаждаемые камеры	
ГОСТ 1839-80	Труба асбестоцементная	
1.269.1-4	Стакан и подстаканник железобетонные для установки крышных вентиляторов	
2.260-1 вып.3	Детали покрытий общественных зданий	
2.230-1 вып.5	Детали стен и перегородок общественных зданий	
2.244-1 вып.4	Детали полов общественных зданий	
ДД-03-03 альбом 71-64	Рабочие чертежи металлических изделий	
1.450.3-3	Стальные детали, переходные площадки и ограждения	

Продолжение таблицы 4

1	2	3
1.136-10	Двери деревянные внутренние для жилых и общественных зданий	
1.136.5-19	Двери деревянные наружные для жилых и общественных зданий	
1.236-6 вып.1	Окна и балконные двери общественных зданий	
1.136-2	Подоконные деревянные доски для жилых и общественных зданий	
1.231-9-8 вып.1	Перегородки поэлементной сборки из гипсокартонных листов на деревянном каркасе	
1.273.9-4 вып.1	Облицовки поэлементной сборки из гипсокартонных листов для общественных зданий на деревянном каркасе	
1.279.9-2	Строительные штучные изделия для зданий торговли, общественного питания и бытового обслуживания	
1.236.4-8 вып.2	Окна и тамбуры из алюминиевых сплавов для общественных зданий	
ГОСТ 17608-81	Тротуарные плиты	
	Прилагаемые документы	
274-20-144.85 Дет.ИЗ	Изделия железобетонные заводского изготовления	альбом II
274-20-144.85 Дет.И2	Изделия монолитных железобетонных конструкций	"
274-20-144.85 Дет.И3	Изделия металлические	"
274-20-144.85 Дет.И4	Изделия разные	"
В.М	Ведомость потребности в материалах	альбом IV
272-12-66.84	Мебельный магазин торг. пл. 1000 кв.м	альбом IV

Продолжение таблицы 5

13	Спецификация оборудования	
13	Спецификация элементов экрана-перегородки	
13	Спецификация элементов крыши	
17	Спецификация к схемам расположения элементов фундаментов	
19	Спецификация элементов каркаса	
26	Спецификация элементов покрытия	
27	Спецификация к схемам козырьков	
8	Спецификация расхода материалов на охлаждаемые камеры	
28	Спецификация к разбивке закладных деталей под остекление	

Таблица 5

Ведомость спецификаций

Лист	Наименование	Примечание
23	Спецификация элементов плана	
23	Спецификация перемычек	
9	Спецификация металлических изделий	
10	Спецификация элементов фасадов	

Таблица 6

Ведомость объемов сборных бетонных и железобетонных конструкций

Наименование группы элементов конструкций	Код	Код м³	Примечания
Фундаменты	581221	14.4	
Колонны	582121	38.3	
Ригели	582511	6.4	
Перемычки	582821	8.3	
Опорные плиты		0.9	
Панели перекрытия	584221	115	
Козырьки железобетонные		6.6	
Всего бетона и железобетона		183.9	

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

Копировал:

Привязан

Рук.м.гс	Быкова		
Н.контр.	Гирсова		
Гл.н.м	Самовер		
ГИП	Мархаенко		
Рук.гр.ОВ	Кунина		
Рук.гр.ЭМ	Крушельская		
Ст.инж.	Кашкаи		
Рук.гр.ВК	Кунина		

274-20-144.85 АС-1

Столовая на 100 мест работающих на сырье, вечернее время используемая как кафе

Общие данные (привязка)

Стадия	Лист	Листов
Р	2	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Ал. I

Общие указания

Проект разработан для строительства в районах с обычными геологическими условиями 1 в подрайона II и III климатических районов с расчетной температурой наружного воздуха -20, -30 (основное решение), -40° С.

Зона влажности нормальная.

Основные исходные данные

Класс здания - II, степень огнестойкости - II, рельеф участка ровный, площадка строительства горизонтальная.

Грунты нескальные, однородные, непучинистые, грунтовые воды отсутствуют.

Расчетные параметры механических свойств грунтов $\gamma = 1800$ кгс/м³ - ниже подошвы фундамента; $\gamma = 1700$ кгс/м³ - выше подошвы фундамента; $c = 0{,}11$ кгс/см², $\varphi = 20°$.

При определении расчетного давления на грунт основания условно принимается $m_1 = 1{,}1$; $m_2 = 1$; $K_H = 1$.

Скоростной напор ветра 45 кгс/м² (0,44 кПа) (III район). Вес снегового покрова 100 кгс/м² (0.98 кПа) (III район).

Чертежи разработаны для расчетной температуры наружного воздуха -30° С.

Указания по производству работ.

1. Строительство здания должно осуществляться в соответствии с проектом производства работ, учитывающим конкретные условия строительства. При производстве работ следует руководствоваться требованиями соответствующих разделов строительных норм и правил.
2. При производстве монтажных работ по каркасу и панелям перекрытий руководствоваться указаниями раздела пояснительной записки серии 1.020-1/83, вып. 0-0.
3. Способы и методы производства кирпичной кладки в зимнее время и временного усиления конструкций для сохранения их прочности и устойчивости определяются проектами привязки и производства работ в зависимости от наружной температуры и применяемых материалов. Настоящим проектом предполагается вести кирпичную кладку с введением поташа на растворе марки 50.
4. Рабочие чертежи, предназначенные к производству работ в зимних условиях, должны иметь указание привязывающей проектной организации о произведенной проверке конструкций и возможности их применения в зимних условиях района строительства.

Указания по антикоррозионной защите.

Мероприятия по антикоррозионной защите выполняются при привязке проекта по СНиП II-28-73.

Указания по привязке проекта.

1. Типовой проект может быть применен в строительстве после выполнения проектных работ по его привязке к конкретному участку.
2. Рабочие чертежи фундаментов должны быть проверены и в необходимых случаях переработаны на основании фактических расчетных данных параметров механических свойств грунтов, определенных на основании гидрогеологических изысканий, а так же с учетом рельефа, климатических и других условий строительной площадки.
3. Чертежи рекламы и ее крепление разрабатываются специализированной организацией при привязке проекта.
4. При строительстве здания в зимний период в зависимости от наружной температуры, сроков возведения и других местных условий назначить способы выполнения фундаментов, кирпичной кладки и при необходимости других конструкций здания и предусмотреть устойчивость их в период оттаивания, а так же дать рекомендации по временному креплению конструкций.
5. При несоответствии теплотехнических качеств материалов и изделий, принятых в типовом проекте для ограждающих конструкций фактическим условиям района строительства, следует выполнить корректировку (привязку) отопления и ограждающих конструкций здания с учетом фактических условий, на основе экономически целесообразного для данного района сопротивления теплопередачи (Ro Эк).

При -40° тройное остекление.

6. Не допускается без согласования с Госгражданстроем предусматривать материалы и конструкции, не отвечающие по своим теплотехническим качествам требованиям климатических условий.
7. Произвести в соответствии с имевшими место после ввода проекта в действие изменениями норм и правил, конструкций, оборудования и т.п.

Таблица 7

Толщина наружных стен

Тип наружных ограждающих конструкций	Объемная масса кгс/м³	Толщ. стен при t наружн. возд. -20	-30	-40
Сплошная кладка из глиняного обыкновенного кирпича М75 (ГОСТ 530-80) с лицевым слоем из облицовочного кирпича на растворе М50 на основе гидравлических известководержащих вяжущих по ГОСТ 2544-76	1800	510	—	—
То же из пустотелого глиняного кирпича М75 (ГОСТ 530-80)	1600	—	510	—
Многослойная облегченная кладка из глиняного обыкновенного кирпича М75 (ГОСТ 530-80) с лицевым слоем из облицовочного кирпича на растворе М50	1800	—	—	640

Таблица 8

Утеплитель кровли

Плиты покрытия	Вид утеплителя	Толщ. слоя утепл. при t°С наружн. возд. -20	-30	-40
Из тяжелого бетона, многопустотные $\delta = 220$, $\gamma = 2500$ кгс/м³	Плиты из ячеистого бетона $\gamma = 400$ кг/м³	100	140	180

Согласовано:

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

Рук. мас.	Биксон	
Гл. инж.	Самовер	
Н. контр.	Фирсова	
ГИП	Маркалкин	
Рук. гр. в	Кунина	
Рук. гр. в	Друшляков	
Ст. инж.	Хацкелевич	
Рук. гр. в	Друшляков	

Привязан

Инв. №

274-20-144.85 АС-1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	3	

Общие данные (продолжение)

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Ал.Т.

Ведомость отделки помещений

Таблица 9

1	2	Площадь м² 3	Пол 4 Номер узла серии или по проекту	Пол 5 Покрытие	Потолок 6	Стены или перегородки 7	Панель h=1800 8	Колонны 9
	План на отм. 0.000							
1	Вестибюль	20.02	2.244-1 вып.4 253	мозаичное	водоэмульс.	декоративн. штукатурка		
2	Гардероб для посетителей	9.53	" 253	"	"	"		
3*	Зал столовой на 100 мест	151.36	" 253	"	"	"		декоративн. штукатурка
4	Раздаточная	15.95	" 240	керамическое	"	водоэмульс.	глазурован. плитка	
5	Моечная столовой посуды	24.68	" 250	"	"	"	"	
6	Помещение для резки хлеба	6.19	" 250	"	водоэмульс.	"	"	
7	Буфет	7.44	" 240	керамическое	"	"	"	
8	Электрощитовая	8.57	" 238	бетон. плитки	"	"		
9	Помещение тепловой завесы	12.99	" 245	бетонное	клеевая	клеевая		
10	Уборная для посетителей	5.16	" 250	керамическ.	водоэмульс.	штукатурка водоэмульс.	глазурован. плитка	
11	Уборная для персонала	6.59	" 250	"	"	"	"	
12	Помещение персонала	6.71	" 230	линолеум	"	водоэмульс.		
13	Подсобное помещение магазина кулинарии	12.41	" 240	керамическ.	"	"	глазурован. плитка	
14	Магазин кулинарии	31.08	" 253	мозаичное	водоэмульс.	декоративн. штукатурка		
15	Моечная кухонной посуды	8.05	" 250	керамическ.	"	водоэмульс.	глазурован. плитка	
16	Помещение зав. производств.	7.43	" 230	линолеум	"	"		
17	Горячий цех	77.46	" 250	керамическ.	"	"	глазурован. плитка	
18	Холодный цех	13.46	" 250	"	"	"	"	
19	Мясо-рыбный цех	17.42	" 250	"	"	"	"	
20	Кладовая винно-водочных изделий	8.55	" 238	бетон. плитка	"	"		
21	Гардероб для персонала женский	16.54	" 240	керамическ.	водоэмульс.	водоэмульс.		
22	Гардероб для персонала мужской	9.46	" 240	керамическ.	"	"		
23	Душевые	5.67	" 250	"	"	штукатурка водоэмульс.	масляная	
24	Контора, кабинет директора	9.01	" 230	линолеум	"	водоэмульс.		
25	Гардероб персонала	6.58	" 230	линолеум	"	"		
26	Бельевая	6.27	" 230	линолеум	водоэмульс.	водоэмульс.		
27	Овощной цех	13.83	" 250	керамическ.	"	"	глазурован. плитка	
28	Кладовая овощей	9.96	" 238	бетон. плитка	"	"		
29	Цех мучных изделий	14.34	" 250	керамическ.	"	"	глазурован. плитка	
30	Моечная инвентаря	6.89	" 250	"	"	"	"	

Продолжение табл. 9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
31	Кладовая инвентаря	7.39	2.244-1 вып.4 238	бетон. плитка	водоэмульс.	водоэмульс.		
32	Кладовая сухих продуктов	7.98	" 238	"	"	"		
33	Охлаждаемая камера мяса и рыбы	9.86	2.290-4. вып.1 15	керамическ.	водоэмульс.	штукатурка водоэмульс.	глазурован. плитка	
34	Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии	6.00	" 15	"	"	"	"	
35	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей	4.00	" 15	"	"	"	"	
36	Тамбур охлаждаемых камер	2.18	" 15	"	"	"	"	
37	Машинное отделение холодильных камер	10.18	2.244-1 вып.4 240	керамическ.	водоэмульс.	водоэмульс.		
38	Кладовая и моечная тары	7.27	" 238	бетон. плитка	"	"		
39	Загрузочная	20.99	" 238	"	"	"		
40	Тамбур загрузочной	2.88	" 238	"	"	"		
41	Тамбур входа персонала	2.34	" 240	керамическ.	"	"		
42	Тамбур столовой	2.71	" 253	мозаичное	водоэмульс.	декоративн. штукат.		
43	Коридоры	56.22	" 238	бетон. плитки	"	водоэмульс.		
44	Тепловой пункт	13.75	" 245	бетонное	клеевая	клеевая		
45	Тамбур магазина кулинарии	7.50	" 253	мозаичное	водоэмульс.	декоративн. штукатурка		
	План на отм. 3.300							
46	Венткамера	134.42	" 135	бетонное	клеевая	клеевая		

* Отделка стен зала столовой высококачественной декоративной штукатуркой с мраморной крошкой, горизонтальным рустом 10 через 150 по высоте, панитус выполнить высотой 100 мм толщиной 20 из белого мрамора.

Согласовано:

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

Привязан

Инв. №

Рук. мас.	Быкова	
Н. контр.	Шарова	
Гл. спец. маст.	Самовер	
ГИП	Марковкин	
Рук. гр. арх.	Кунина	
Рук. гр. инж.	Душанкова	
Гл. арх.	Кандаш	
Рук. гр. ВК	Кучина	

274-20-144.85 АС-1

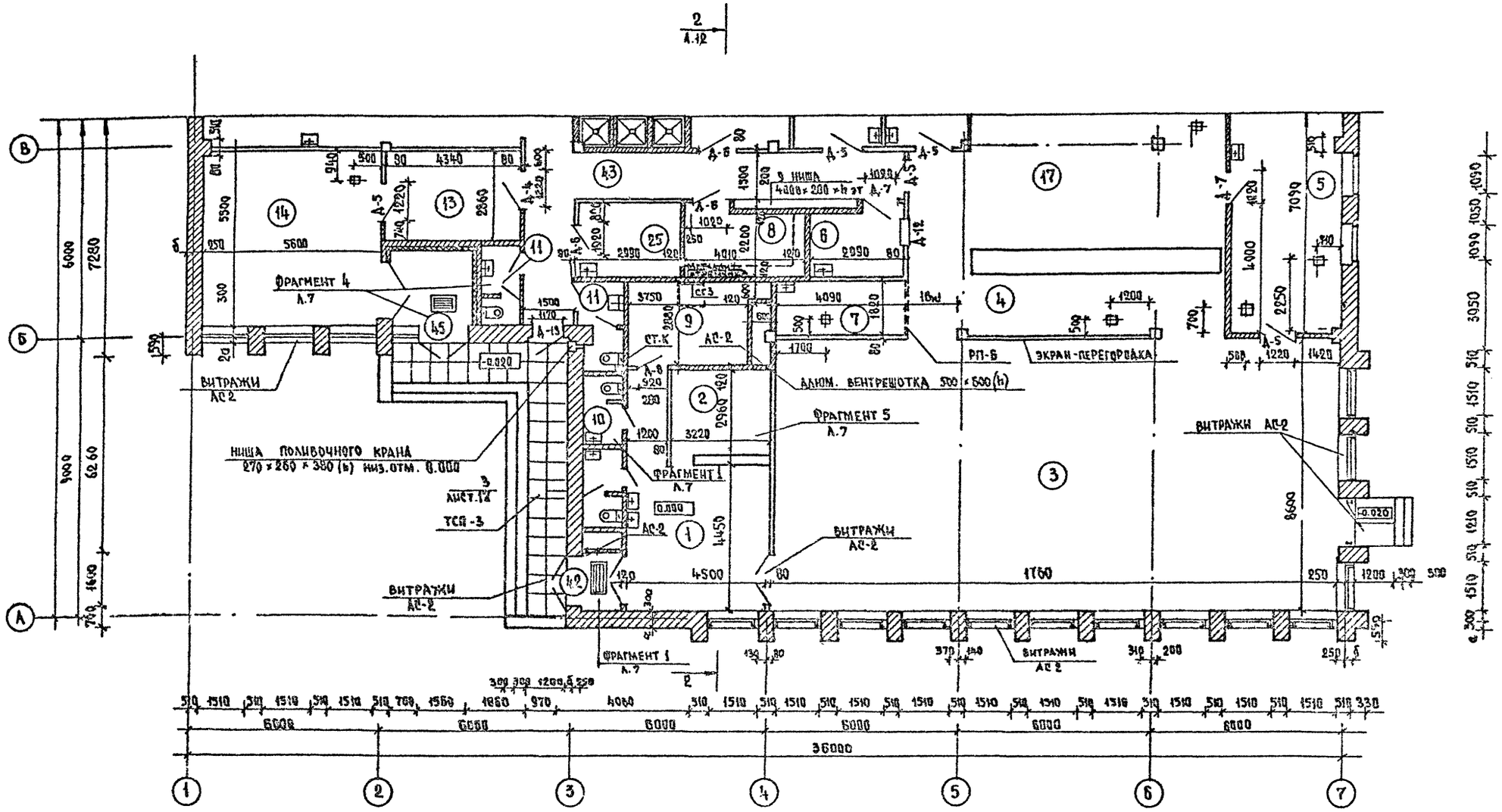
Столовая на 100 мест, работающая на сырье в вечернее время, используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	4	

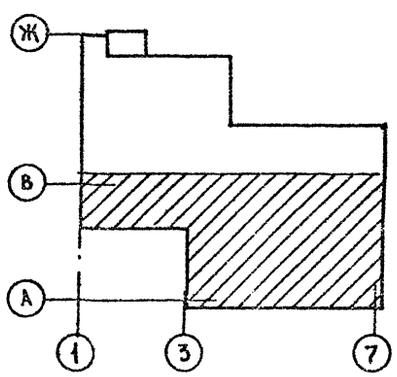
Общие данные (окончание 1.

ЦНИИЭП торговых зданий и бытового обслуживания

20783-01



ДАННЫЙ ЛИСТ СМ. СОВМЕСТНО С Л. 6



РУК. МАСТ	БИКСОН		
ГЛ. ИНЖ. М	САМОВЕР		
Н. КОНТР	ФИРСОВА		
ГИП	МАРКОВКИН		
РУК. ГР. АРХ	КУНИНА		
РУК. ГР. ИНЖ	ДРУШЛЯКОВА		
СТ. АРХ.	КАЖДАН		
РУК. ГР. АРХ	КУНИНА		

ПРИВЯЗАН

ИНВ №

274-20-144.85 АС-1

Столовая на 100 мест работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

План на отм. 0.000 в осях А-В

Стадия	Лист	Листов
Р	5	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Гл. инж. пр. 05 Кробинский

Согласовано

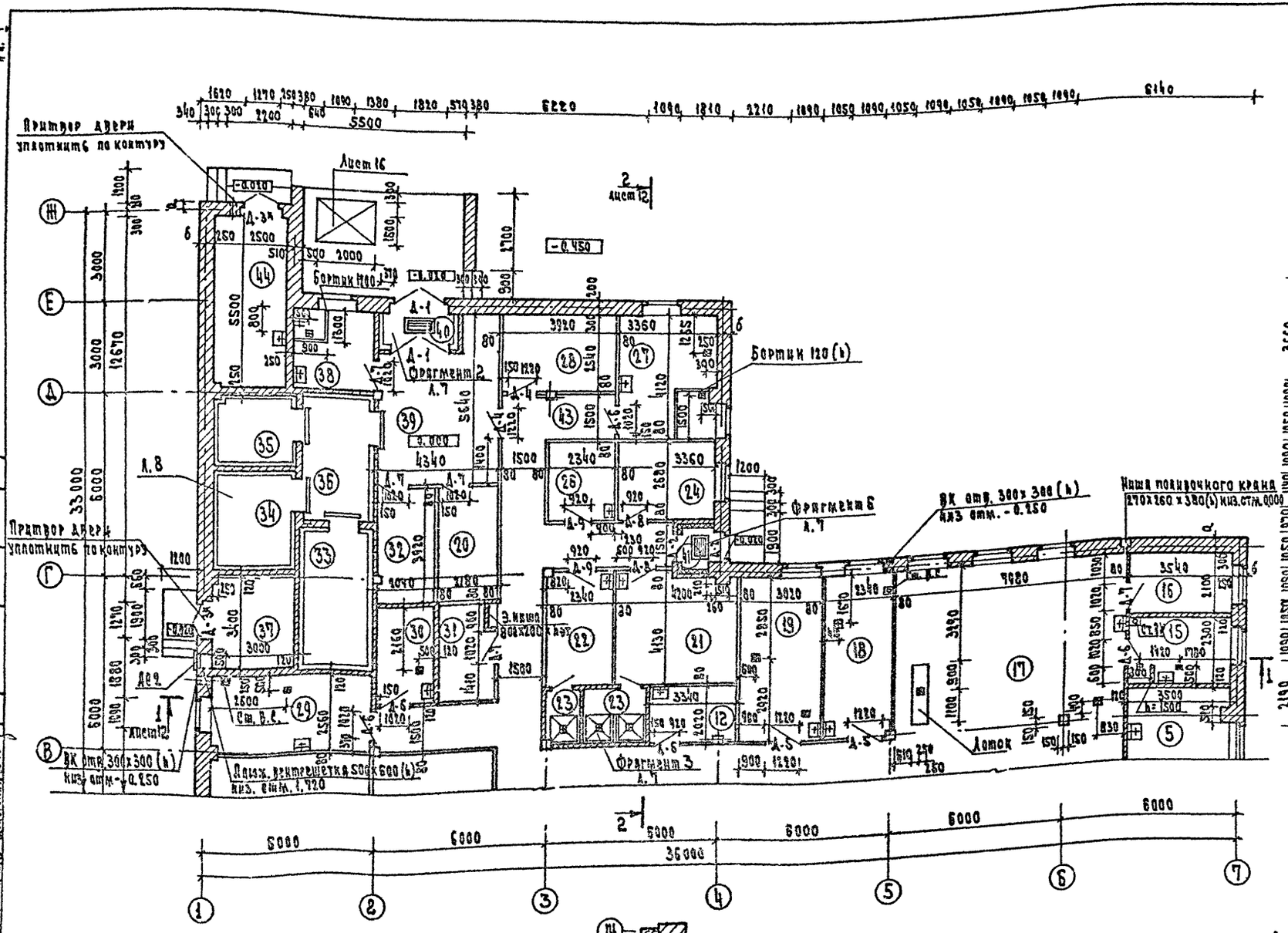
Инж. техн. Бескурников

Гл. инж. пр. ВК Журавлева

Гл. инж. пр. 3 Донорская

Подпись и дата

Взам. инв.



1. За условную отметку ± 0.000 принята отметка чистого пола 1 этажа
2. Экспликация помещений и ведомость отделки помещений даны на листе 4.
3. Спецификация металлических изделий дана на листе 7.
4. Фрагменты плана даны на листе 7
5. Кирпичные перегородки выполнять из полнотелого кирпича ГОСТ 530-80 марки 75 на растворе марки 25 на основе гидравлических известе-содержащих вяжущих ГОСТ 2544-76.
6. Крепление кирпичных перегородок к примыкающим конструкциям выполнять в соответствии с указаниями серии 2.230-1. вып. 5
7. Прочие перегородки выполнять из гипсокартонных листов толщиной 14. ГОСТ 6266-81 по деревянному каркасу из брусков хвойных пород в соответствии с указаниями серии 1.231.9-8 вып. 1 для марки ПД-1.
8. На путях эвакуации поверхности гипсокартонных перегородок защитить путем наклейки стеклоткани на силикатном клею с окраской ПВА.
9. Облицовку стен тамбуров выполнять в соответствии с указаниями серии 1.273.9-4 вып. 1 для марки СД-1 м с использованием полужестких минераловатных плит толщиной 50 γ=125 кг/м³ на синтетической связке ГОСТ 9573-82.
10. Подготовку полов в помещениях с трапами выполнять с уклоном к трапу
11. Охлаждаемые камеры лист 8.
12. Разбивку анкеров по осям 3 и 5 для крепления козырька см. лист 27.

Условные обозначения

Стены и перегородки из кирпича

Перегородки из гипсокартонных листов

t°C	-20°C	-30°C	-40°C
а	210	210	340
б	260	260	390

Данный лист см. совместно с л. 5

274-20-144.85 АС-1

Рук. маст.	Баксон		
Гл. инж. м.	Самовер		
Н. контр.	Пирова		
Гип.	Марковкин		
Рук. гр. ар.	Кукина		
Рук. гр. ин.	Крушанкова		
Ст. арх.	Кашлан		
Рук. гр. арх.	Кукина		

Привязан

Инв. №

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используется как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	6	

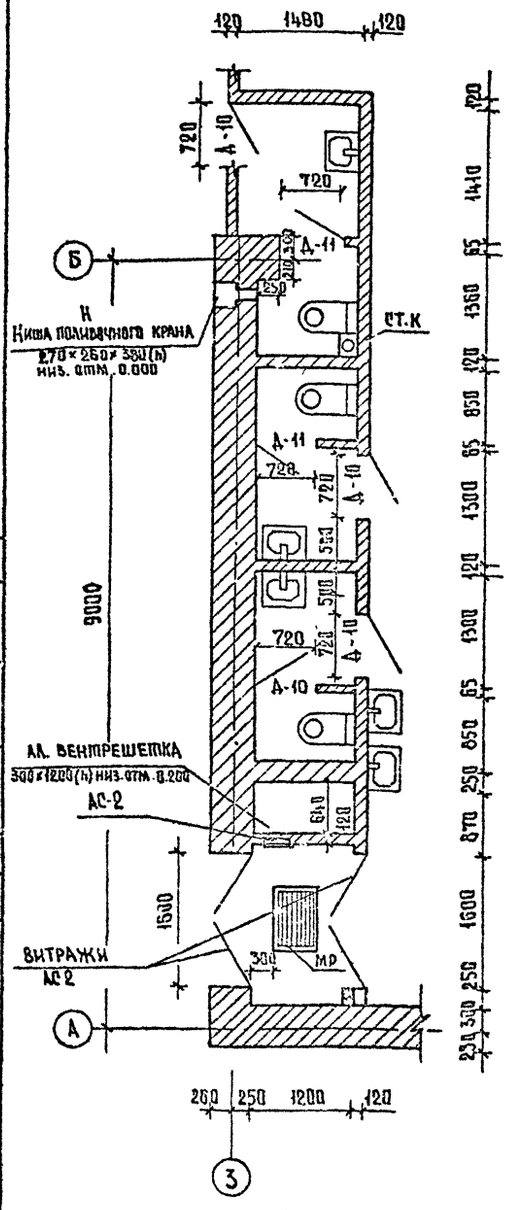
План на отм. 0.000 в осях В – Ж.

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристических комплексов

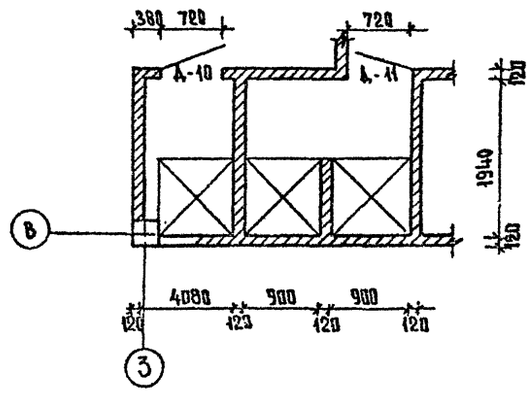
20783-01

Ал I

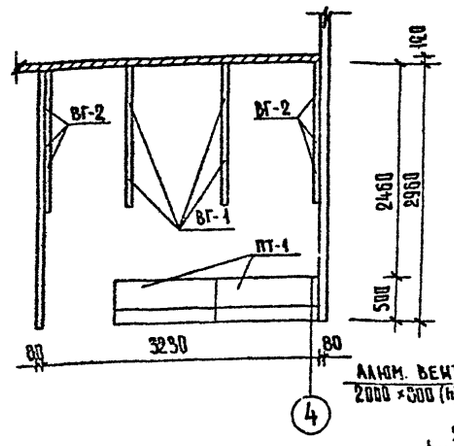
Фрагмент 1



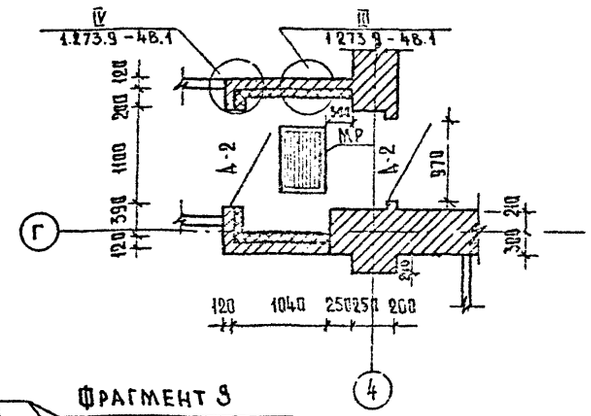
Фрагмент 3



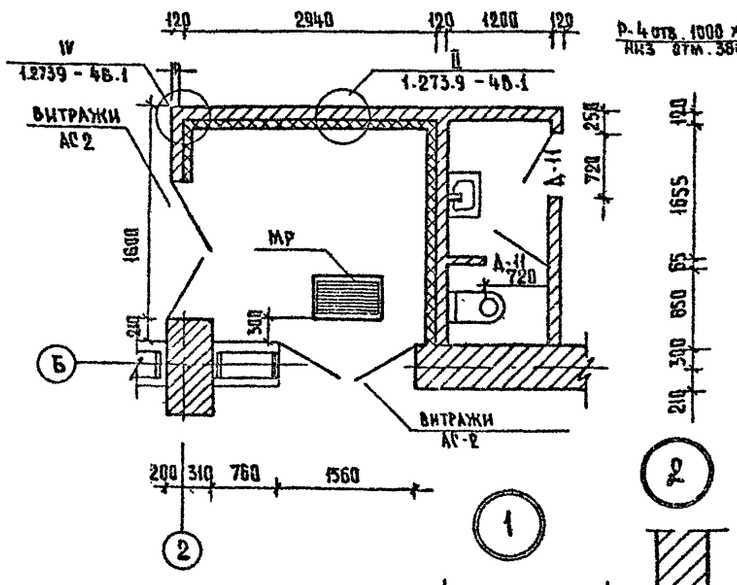
Фрагмент 5



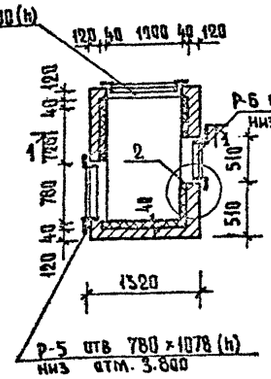
Фрагмент 6

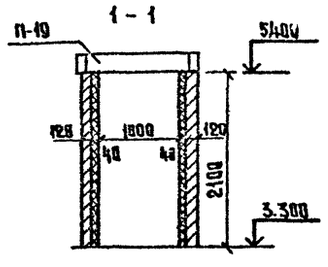


Фрагмент 4

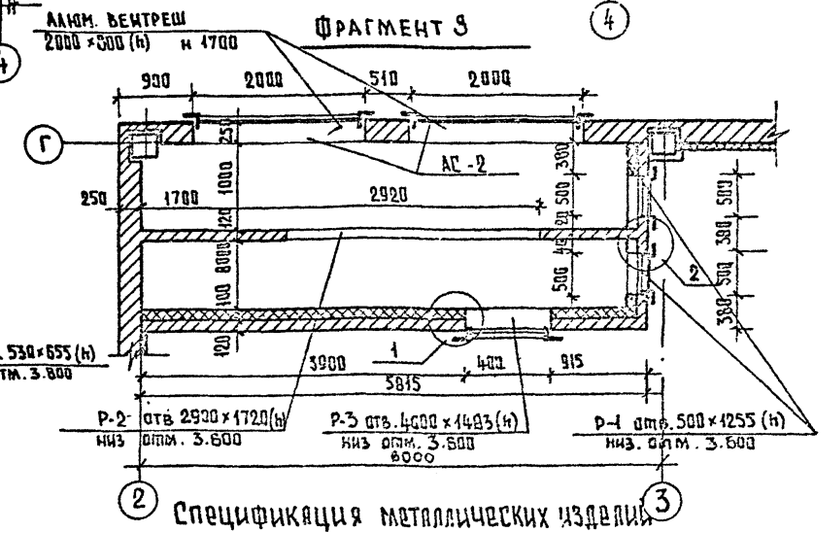


Фрагмент 7

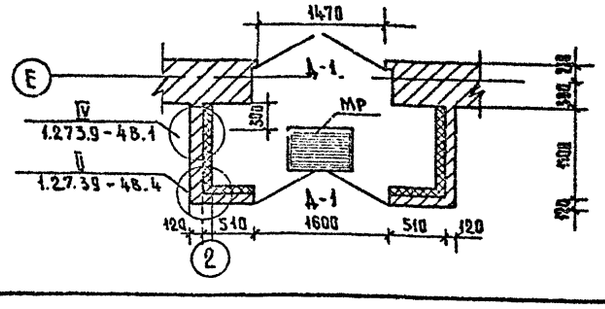




Фрагмент 9



Фрагмент 2



1. Данный лист см. совместно с листами 5.6.9.
2. Схемы перемычек и отверстий см. листы 20, 21.
3. Спецификацию на ВГ и ПГ см. лист 23.
4. П-19 учтено на л.24.

Спецификация металлических изделий

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примеч
СГЗ	1.450.3 - 3 л.54	Металлическая стремянка	1	63.00	
МР	ИИ-03-03 АЛ.66 71-64	Металлическая решетка	4	12.71	
Р-1	274-20-144.85АС1.ИЗ.01.00	Рама Р-1	2	13.56	
Р-2		Рама Р-2	1	35.49	
Р-3		Рама Р-3	1	13.23	
Р-4		Рама Р-4	1	19.35	
Р-5		Рама Р-5	1	14.34	
Р-6		Рама Р-6	1	9.06	
РП-6	1.279.9-2	Ограждение раздвижное РП-6	1	118.80	
СР-1	ГОСТ 8478-84	Рулонная сетка	426	4.22	

Согласовано: Тип ОВ Крыжинский; ГИП ВК Уразова

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

Привязан 25.

Исполн. Ерин 20 ГИ Конд

Инв. №

Рук. маст	Биксон	
Гл. инж. м	Самовер	
Н. контр.	Фирсова	
ГИП	Марковкин	
Рук. гр. др	Кунина	
Рук. гр. ц.	Друшлякова	
Ст. арх	Каждан	
Рук. гр. арх	Кунина	

274-20-144.85 АС-1

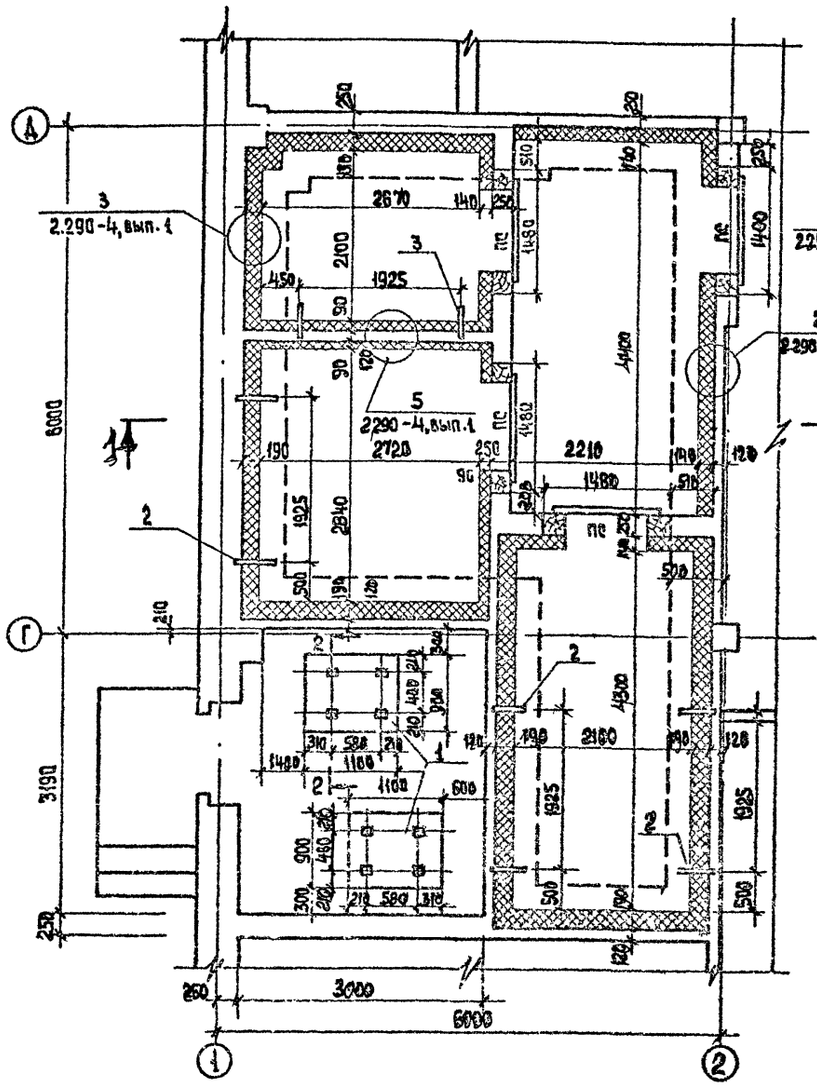
Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	7	

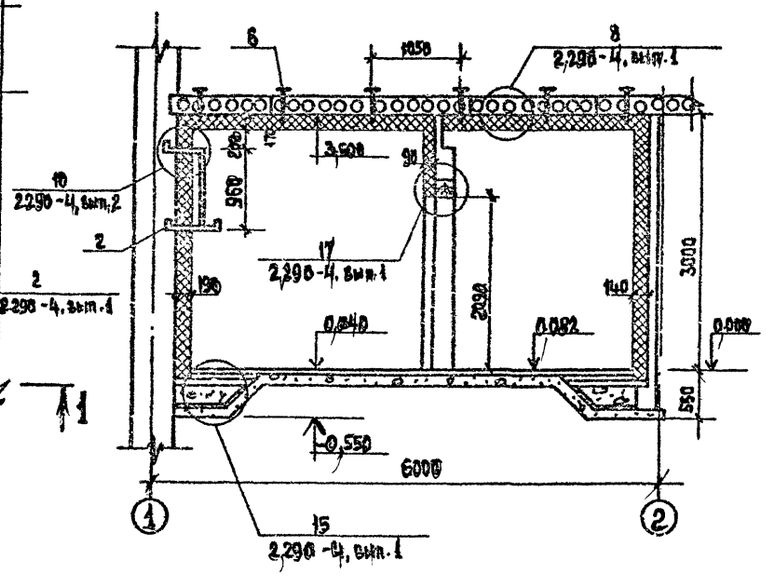
Фрагменты плана

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

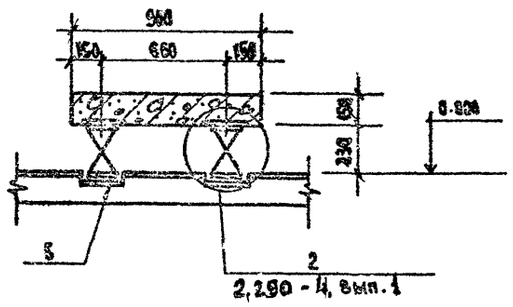
Ал. I



1-1



2-2.



Спецификация расхода материалов на охлаждаемые камеры

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
		ИЗДЕЛИЯ ЖЕЛЕЗОБЕТОННЫЕ			
1	274-20-144.85АС1.И1.02.00	ФПХ-1	2	375.0	
		ИЗДЕЛИЯ СТАЛЬНЫЕ			
2	274-20-144.85АС1.И3.06.00СБ	КР-1	6	8.18	
3	274-20-144.85АС1.	КР-2	2	7.43	
		Полоса $\frac{5-8\times200\ ГОСТ\ 103-76}{Ст.3\ ГОСТ\ 535-79}$			
5		ℓ=320	9	4.05	
6	2.290-4, вып.1 л.11	А-8	44	0.39	
	л.9	А-5	16	0.16	
	л.9	А-3	33	0.37	
	л.7	А-2	54	0.34	
	уз. 2,3,5,8	Сетка N20-1.6 ГОСТ 5336-80		106.0	м²
	уз. 15	Сетка 100×100/5/5 ГОСТ 8478-81	15.5	47.7	м²
		Уголок $\frac{5-75\times75\times5\ ГОСТ\ 8509-72}{Ст.3\ ГОСТ\ 535-79}$			
	л.15	ℓ=9300	4	38.2	
		⌀16АI ℓ=600 ГОСТ 5781-82	24	0.95	
		Гайка М16 ГОСТ 5915-70*	24	0.034	
	л.10	Гайка М10 ГОСТ 5915-70*		0.01	
		Шайба 10 ГОСТ 11371-78*		0.001	
		Полоса $\frac{6-5\times80\ ГОСТ\ 103-76}{Ст.3\ ГОСТ\ 535-79}$			
		ℓ=60	24	0.13	
	уз.15	Сетка N5-1.2 ГОСТ 5336-80	37.2	78.86	м²
		МАТЕРИАЛЫ			
		Жесткие минераловатные плиты 1000×500×50 ГОСТ 10140-80	19.0		м³
		Деревянный брус 50×50 ГОСТ 8486-86**	0.42		м³
		100×50	1.73		м³
		100×100	0.10		м³
		180×250	0.03		м³

1. Анкера А-2, А-3, А-5 и кронштейны КР-1, КР-2 устанавливать одновременно с кладкой стен и перегородок.
2. Бруски для крепления изоляции стен и перегородок антисептировать.
3. В нижней части стен и перегородок на h=1.0 м от пола установить сетку N5-1.2 ГОСТ 5336-80. Сетку крепить к деревянным брускам.

Согласовано: Гл. инж. ХС Мирская

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

Привязан 25.

Рук. МАС	Биксон	
Гл. инж. м	Самовер	
Н. контр.	Фирсова	
ГИП	Марковкин	
Рук. гр. АРХ	Кунина	
Рук. гр. ИНЖ	Друшлякова	
Ст. инж.	Хацкелевич	
Рук. гр. инж.	Друшлякова	

274-20-144.85 АС1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

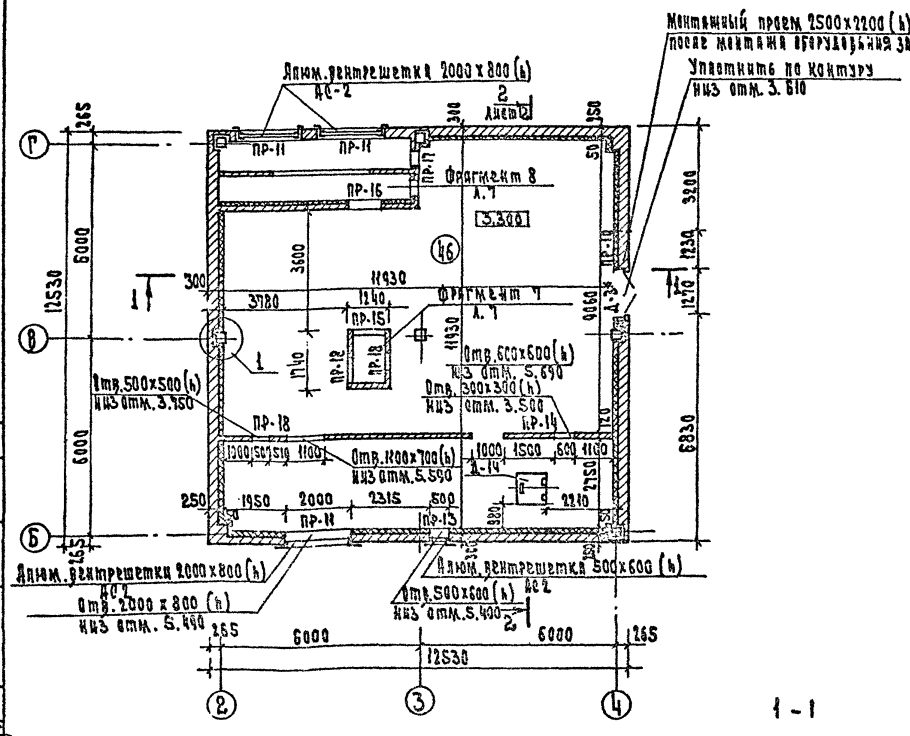
Охлаждаемые камеры в осях 1-2

Стадия	Лист	Листов
Р	8	

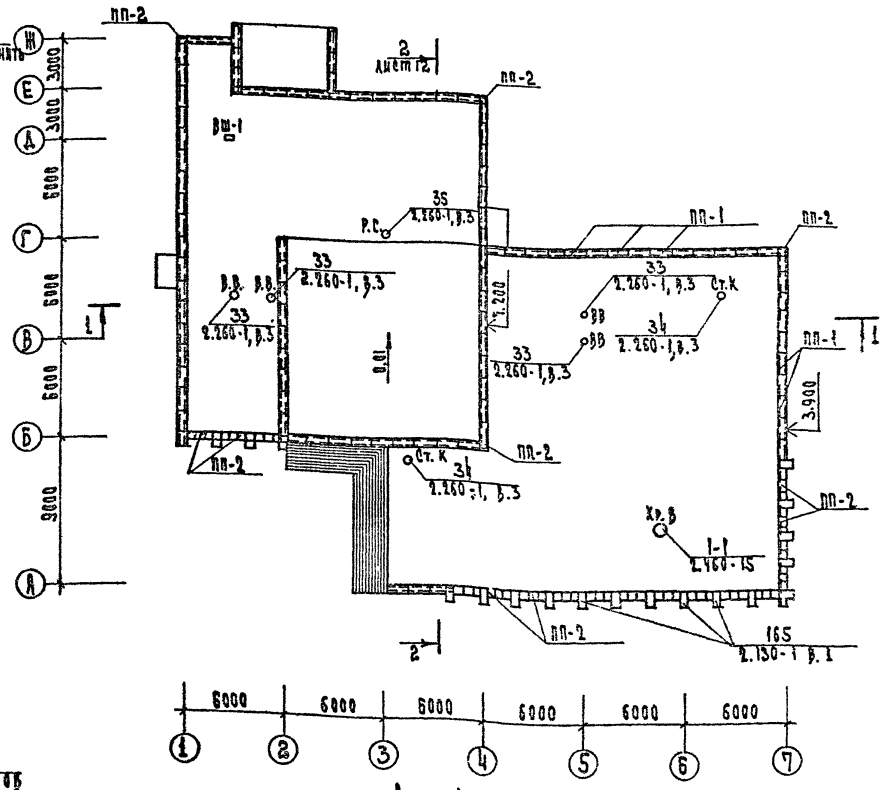
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

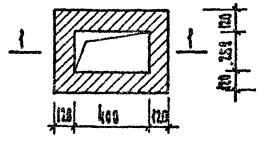
План технического этажа



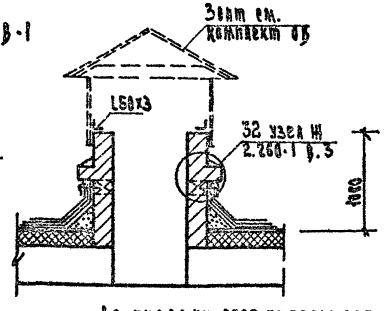
План крыш

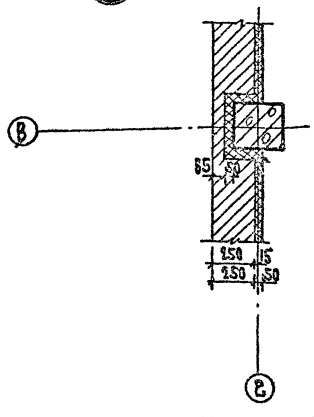


План вентшахты В-1



1 - 1





Условные обозначения:
В. В. — Вентиляционная
Ст. К — Стояк канализационный
Р.С — Раздвижка
В-1 — Вентшахта
Кр.В — Крышный вентилятор

Для укладки слоя утеплителя необходимо произвести все электротехнические и сварочные установки привязки отверстий под шахты и стояки даны на плане покрытия А.9
Конструкция металлического козырька см. Лист 27.

Спецификация элементов крыши

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
ММ2	2.260-1 вып. 3	ММ 2	1	7.46	
ММ4	"	ММ 4	2	30.26	
ПП-1	1.238-1 вып. 2	ПП 13.5-7	95	94.00	
ПП-2	"	ПП 5.5-7-1	55	33.00	

Привязан

Гл. инж. проекта	Бакман		
Гл. констр.	Орехова		
Рук. гр.	Самойлов		
Н. контр.	Мирзоянц		
Ст. техн.	Кучина		
Инв. № подл.	Взам. инв. №	Подп. и дата	

274-20-144.85 АС-1

Вентиляция на 100 мест. Работающая на сырье в течение времени неблагоприятных как в теплое

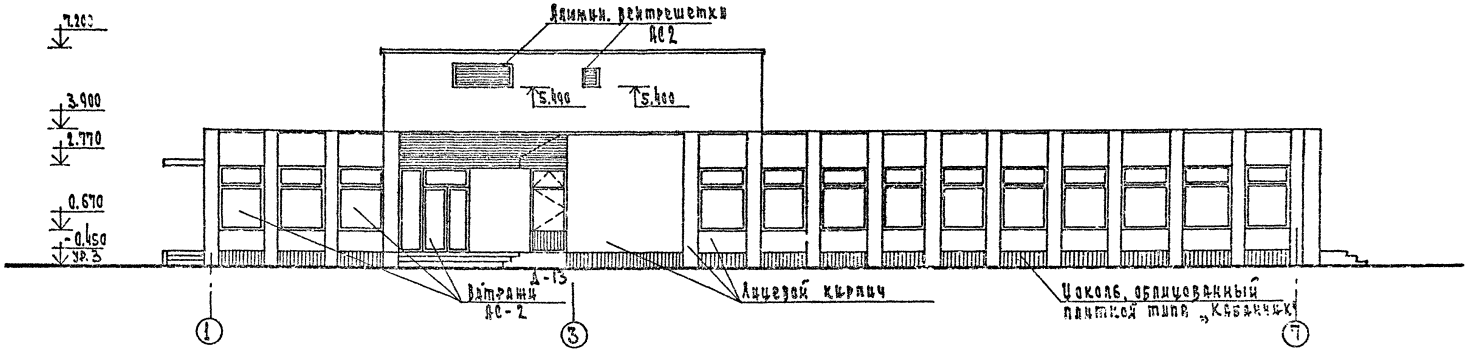
Стадия	Лист	Листов
Р	9	

Планы на отм. 0.000
Планы крыш

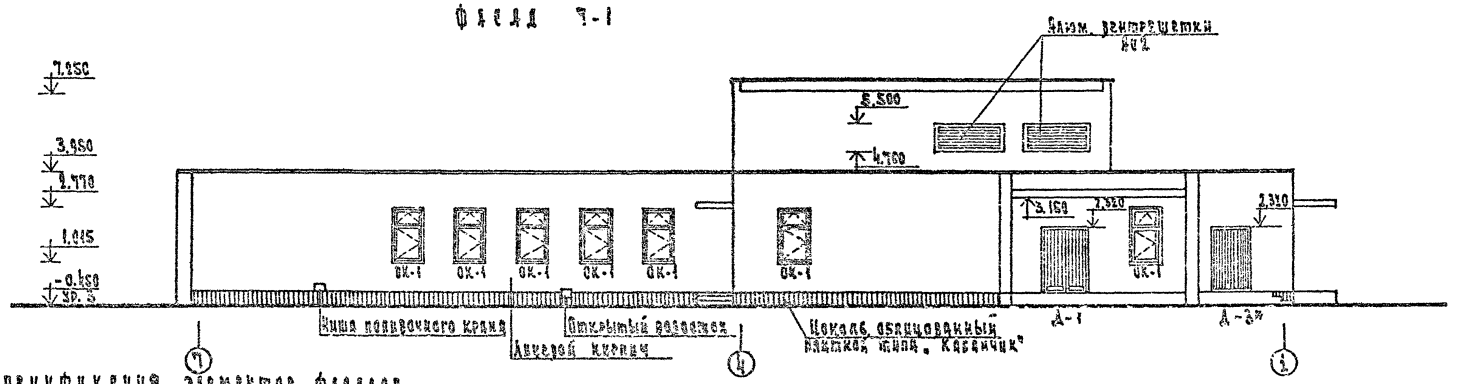
ЦНИИЭП зрелищных и спортивных комплексов

20727-04

Фасад 1-7



Фасад 7-1



Спецификация элементов фасадов

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Количество				Масса ед. кг	Примеч.
			Фасад 1-7	Фасад 7-1	Фасад 1-7	Фасад 7-1		
А-1	1.136.5-19	Дверной блок ДН24-15кп	—	1	—	—		
А-2		Дверной блок ДН24-11кр.1п	—	—	1	—		
А-3*		Дверной блок ДН24-13Сп	—	1	1	1		Заполнение по месту
ОК-1	1.236-5 в.1	Оконный блок ОС 12-12 в	—	7	6	1		
АС-1	1.136-2	Подоконная доска АС 13-25	—	8	6	1		
А-13	1.236-6 в.1	Дверной блок БС 28-12	1	—	—	—		

Привязан

Инв. №

Гл. инж.	Быков	
Гл. инж. проекта	Семенов	
Нач. сект.	Орлова	
Гл. арх.	Маркелов	
Рук. гр.	Кулаев	
Рук. гр.	Арушанов	
Рук. гр.	Кашин	

274-20-144.85 АС-1

Типовая на 100 тыс. т/год работающая на сырье, вырабатываемом мокрым способом

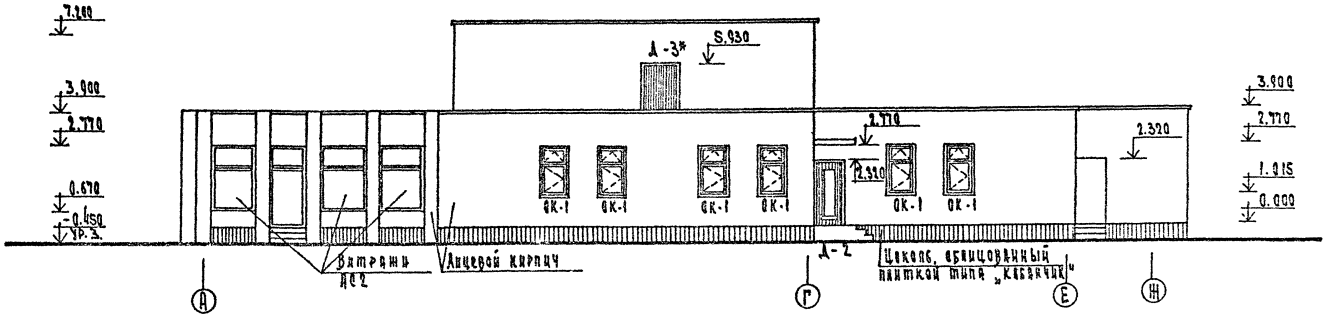
Стадия	Лист	Листов
Р	10	

Фасад 1-7
Фасад 7-1

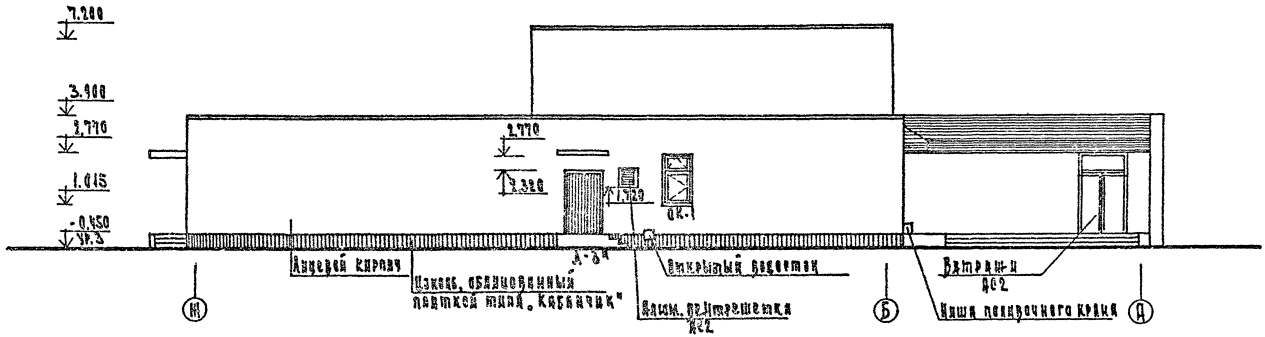
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Фасад А-Ж



Фасад Ж-А



Спецификацию элементов фасадов см. лист 10

				274-20-144.85 АС-1			
Рук. маст.	Бакеев						
Гл. инж.	Самовер						
Н. контр.	Борсова			Столовая на 100 мест, работающая на сырье и вечернее время использования КБК-кафе	Стадия	Лист	Листов
ГИП	Марковцев				Р	11	
Рук. гр. арх.	Кунина						
Рук. гр. ин.	Арушанова			Фасад А-Ж	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. арх.	Кашкин			Фасад Ж-А			
Рук. гр. ин.	Кунина						

Привязан

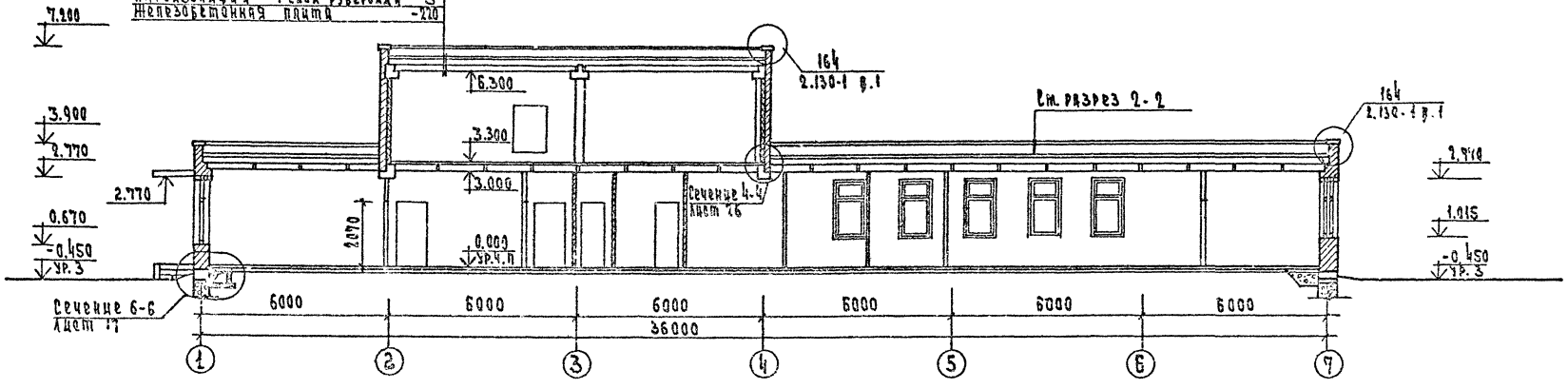
Инв. №

20783-01

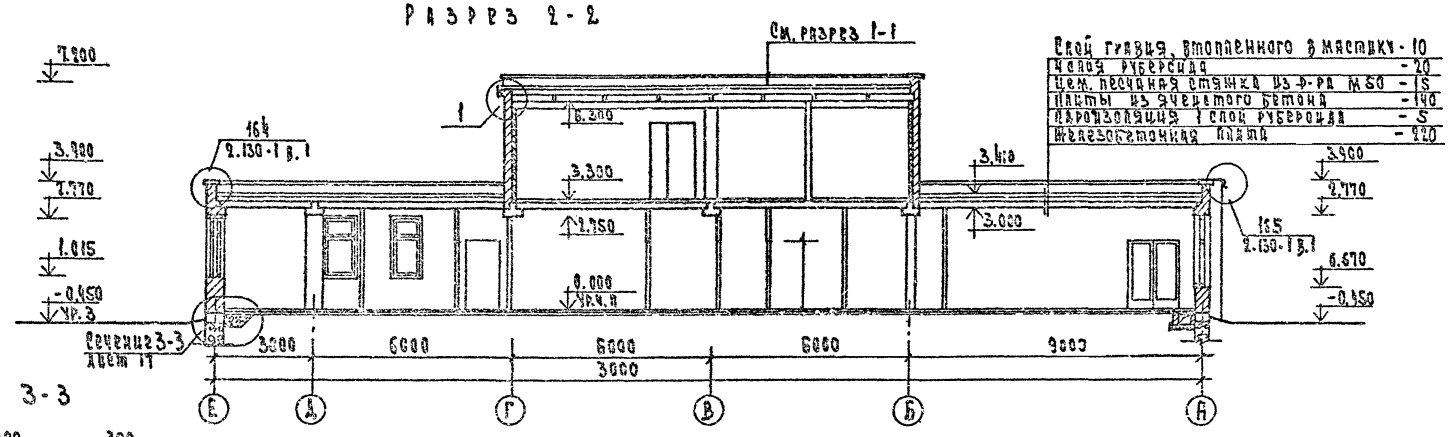
Ал. I

Слой гравия, втопленного в мастику - 10
Ковер рубероида - 20
Цем.-песчаная стяжка из р-ра М50 - 15
Плиты из ячеистого бетона - 140
Керамзитобетон 20÷120
Пароизоляция - 1 слой рубероида - 5
Железобетонная плита - 220

Разрез 1-1

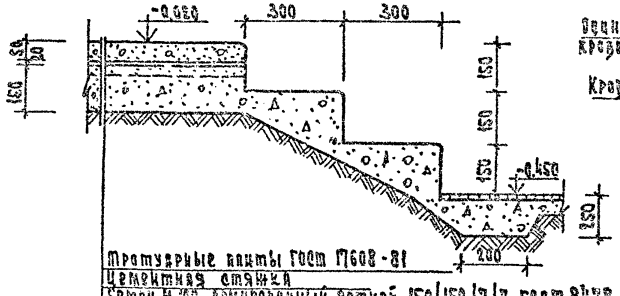


Разрез 2-2

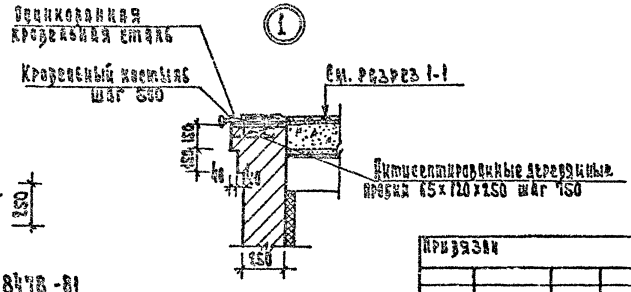


Слой гравия, втопленного в мастику - 10
Ковер рубероида - 20
Цем. песчаная стяжка из р-ра М50 - 15
Плиты из ячеистого бетона - 140
Пароизоляция 1 слой рубероида - 5
Железобетонная плита - 220

Разрез 3-3



Тротуарные плиты ГОСТ 17608-81
Цементная стяжка
Бетон М100, армированный сеткой 150/150/7/7 ГОСТ 8478-81
Уплотненный грунт



Рук. маст.	Биксон		274-20-144.85		АС-1
Н. контр.	Фирсова				
Гл. ин. м.	Симовер		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
Гл. ин.	Марковкин			Р	12	
Рук. гр. ар.	Кунина		Разрез 1-1	ЦНИИЭП		
Рук. гр. ин.	Крушлякова		Разрез 2-2			
Ст. арх.	Кашлан		Разрез 3-3			
Рук. гр. ар.	Кунина					

Привязан

Инв. №

Согласовано:

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

20783-01

Вариант расстановки мебели

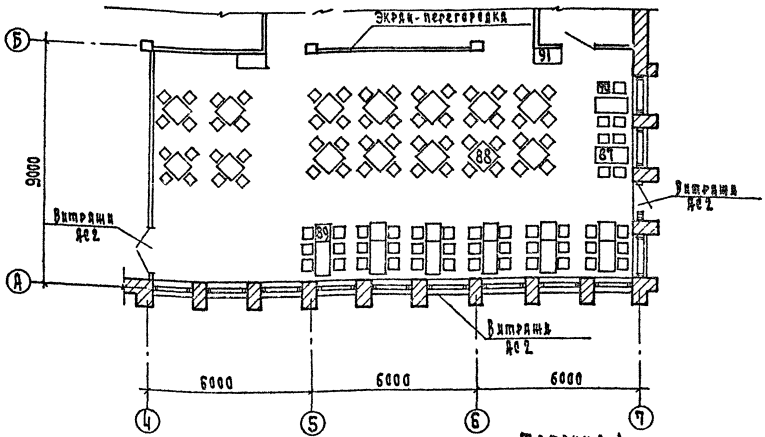


Таблица 1

Спецификация оборудования

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол. шт.	Масса ед. кг	Примечан.
87		Стол обеденный 4-местный	8		
88		" 4-местный 2	14		
89		" 2-местный	6		
90		Стул	108		
91		Сервант	2		

1. План этажа см. лист 5
2. Отделку зала столовой см. лист 4
3. Расстановку светильников в зале столовой см. эом.
4. Экран-перегородка устанавливается на чистый пол.

Развертка экрана-перегородки

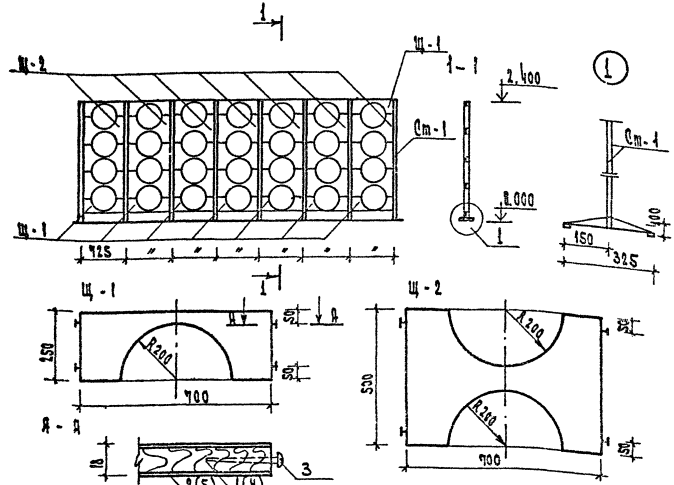


Таблица 2

Спецификация элементов экрана-перегородки

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
Ст-1		Стойка Ст-1	8		
		Щит Щ-1	14		на щит
1		Фанера клееная ГОСТ 3916-69	0.113		м²
2		Шпон строганый ГОСТ 2977-82	0.23		м²
3		Шурупы 4х40 ГОСТ 1144-80*	4		
		Щит Щ-2	2		на щит
3		Шурупы 4х40 ГОСТ 1144-80*	4		
4		Фанера клееная ГОСТ 3916-69	0.114		м²
5		Шпон строганый ГОСТ 2977-82	0.45		м²

					274-20-144.85 АС-1		

Ал. I

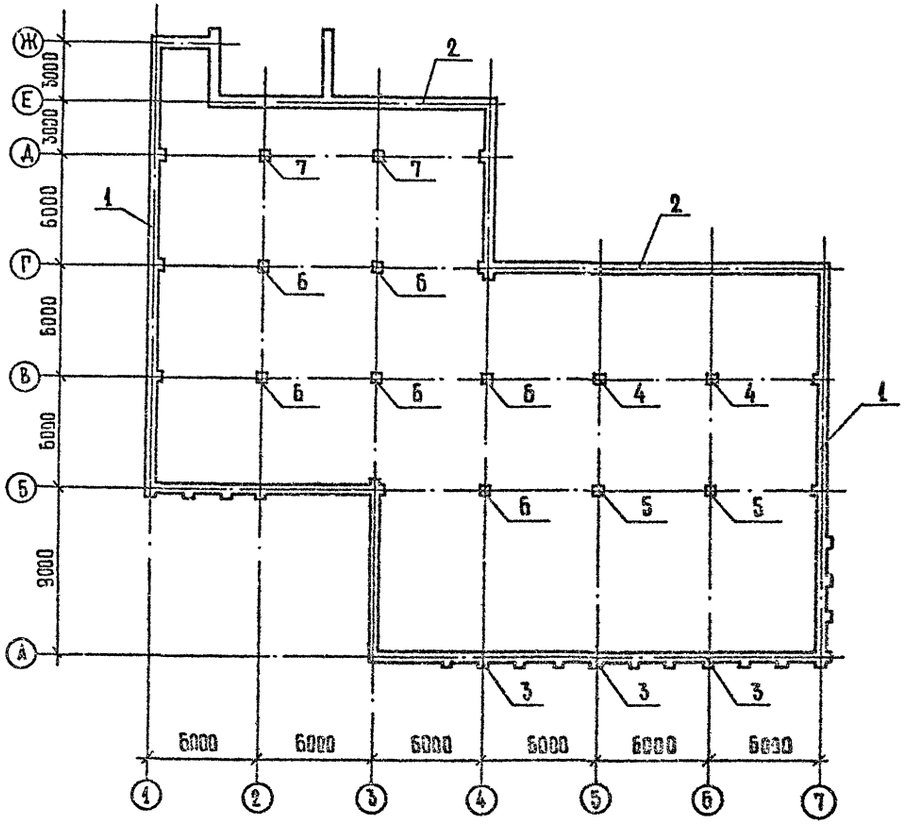


Таблица нагрузок

Обозначение	при t° = −20°		при t° = −30°		при t° = −40°	
	N тс	q тс/м	N тс	q тс/м	N тс	q тс/м
1		4,10		4,10		5,0
2		5,10		5,22		6,0
3	29,20		30,30		31,40	
4	21,30		22,70		24,20	
5	34,70		36,50		38,30	
6	78,00		79,40		80,90	
7	21,30		23,00		25,20	

Нагрузки на фундаменты даны в уровне верхнего обреза фундаментов.

Привязан:

Инв. №

Рук. маст.	Быкади	
Гл. инж. м.	Рамовер	
Н. контр.	Марковкин	
Гип	Марковкин	
Рук. группы	Друшлякова	

274-20-144.85 АС 1

Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время, используемая как кафе

стадия	лист	листов
Р	14	

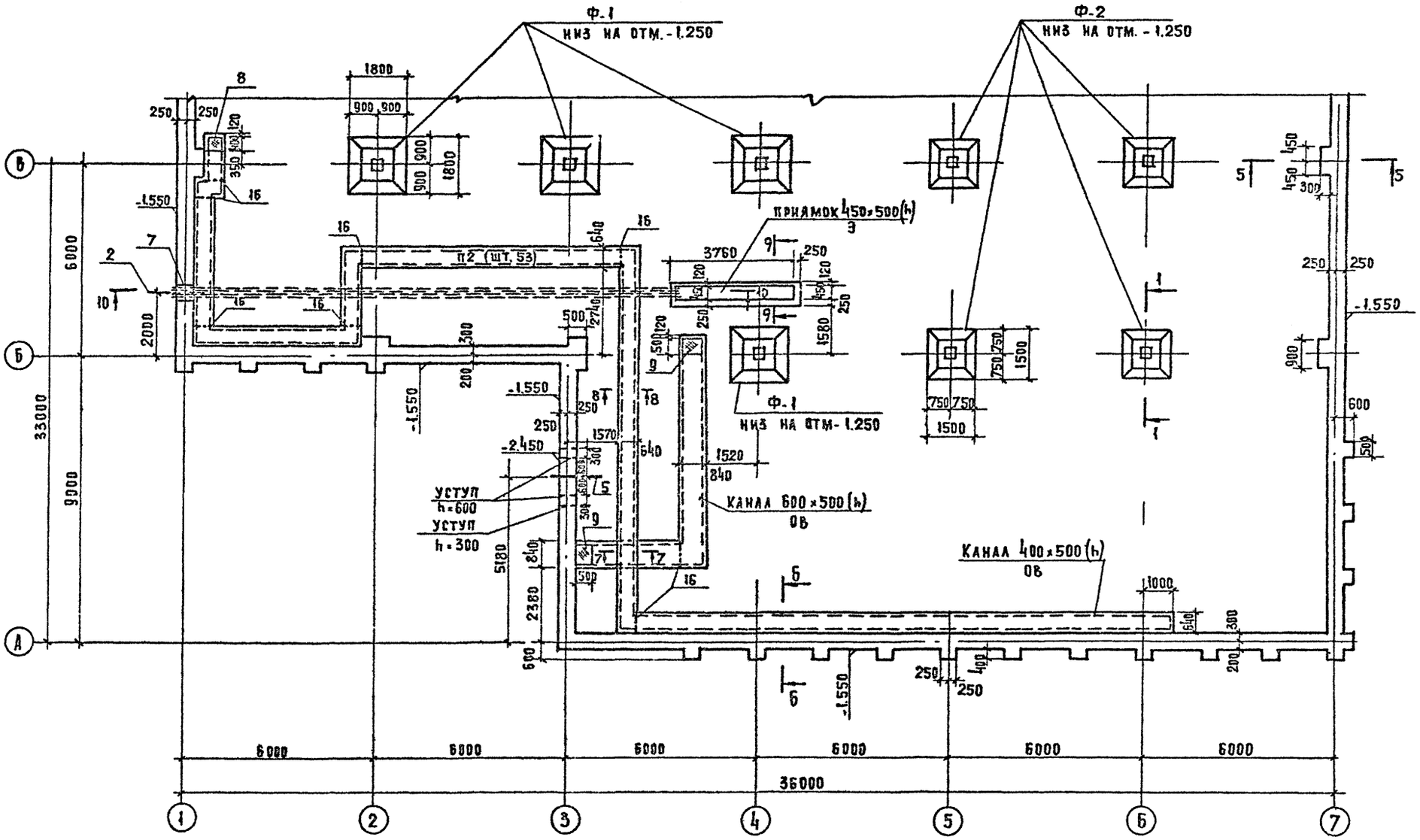
Схема нагрузок на фундаменты

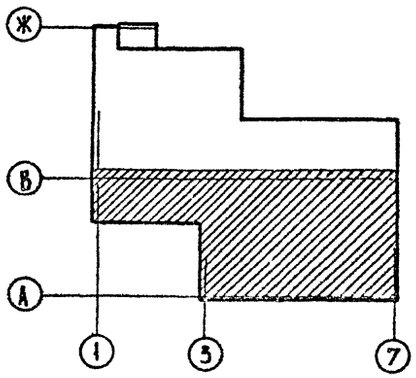
ЦНИИЭП торг. обществ. зданий и туристских комплексов

20783-01

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

Согласовано:





СЕЧЕНИЯ ФУНДАМЕНТОВ СМ. ЛИСТ 17

					274-20-144.85 АС1		
				Рук.маст.	Биксон		
				Гл.инж.м	Самовер		
				Н.контр.	Фирсова		
				ГИП	Марковкин		
				Рук.гр.арх.	Кунина		
				Рук.гр.инж.	Друшлякова		
				Ст.инж.	Хацкелевич		

СТОЛОВАЯ НА 100 МЕСТ РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ, В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ КАК КАФЕ	Стадия	Лист	Листов
	Р	15	
ПЛАН ФУНДАМЕНТОВ И ПОДПОЛЬНЫХ КАНАЛОВ В ОСЯХ А-В.	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		

ПРИВЯЗАН:

ИНВ. №

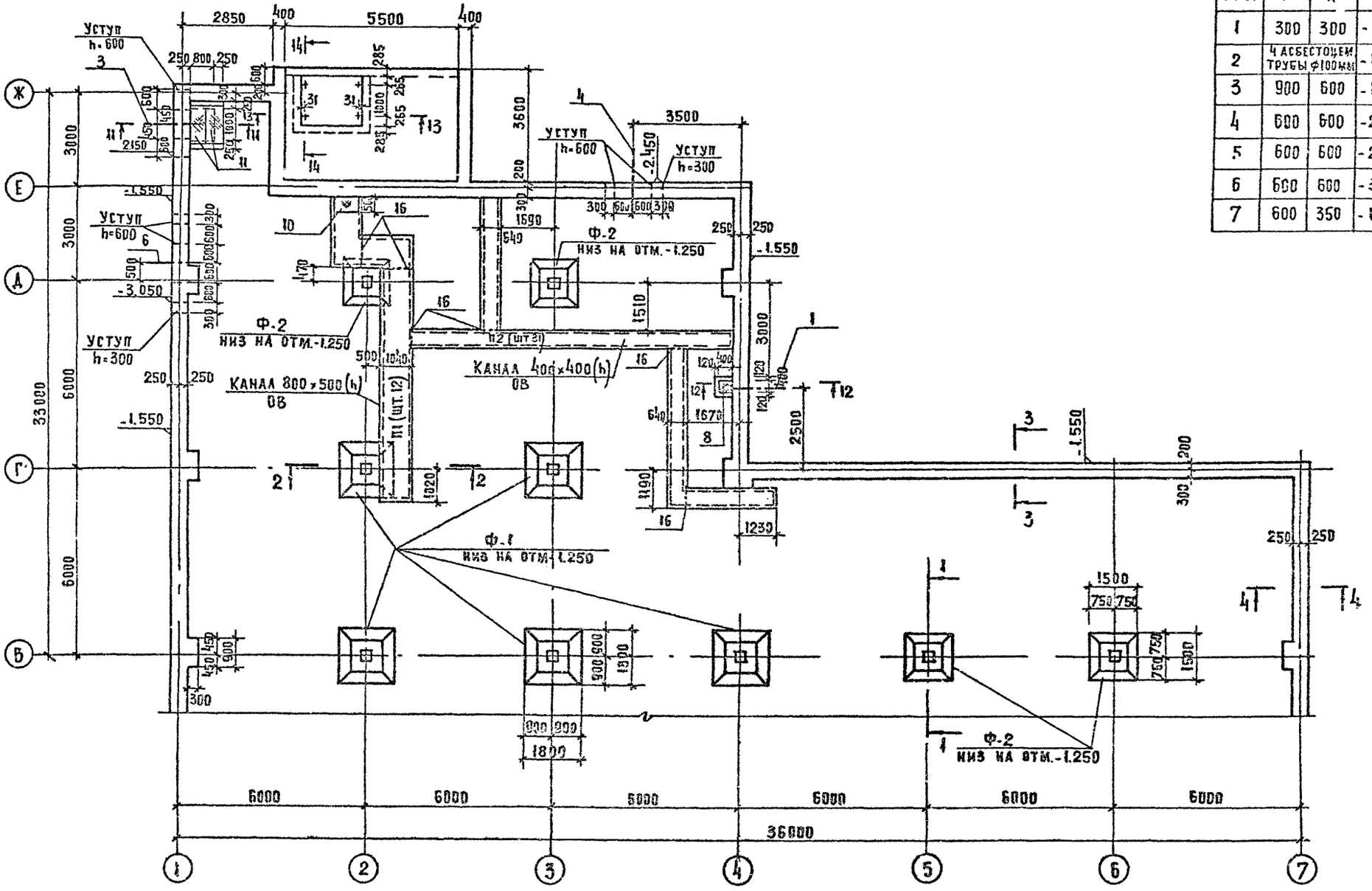
СОГЛАСОВАНО:

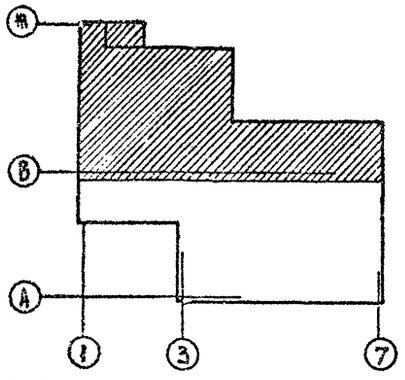
Гл. инж. пр. ОВ — Дробинская
Гл. инж. пр. ВК — Журавлева
Рук. гр. 3 — Донорская

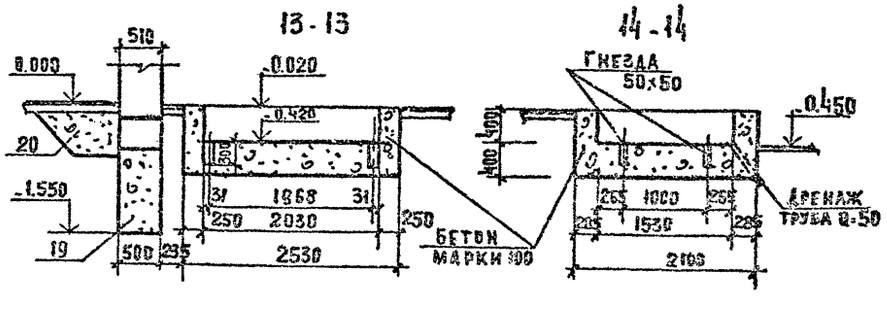
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Таблица отверстий

Тип отв.	Размеры мм b	Размеры мм h	Отм. низа м	Назначение
1	300	300	-1.150	Ввод слабых токов
2	4 асбестоцем трубы ф100мм		-1.200	Ввод электроэнергии
3	900	600	-1.450	Ввод теплосети
4	600	600	-2.150	Выпуск канализации
5	600	600	-2.150	
6	600	600	-3.05	Ввод водопровода
7	600	350	-1.55	Э







Рук. маст.	Биксон		
Гл. инж. м.	Самовер		
Н. контр.	Фирсова		
Гип	Марковкин		
Рук. гр. арх.	Кунина		
Рук. гр. инж.	Друшлякова		
Ст. инж.	Хацкелевич		

Привязан:

Инв. №

274-20-144.85 АС1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время, используемая как кафе.

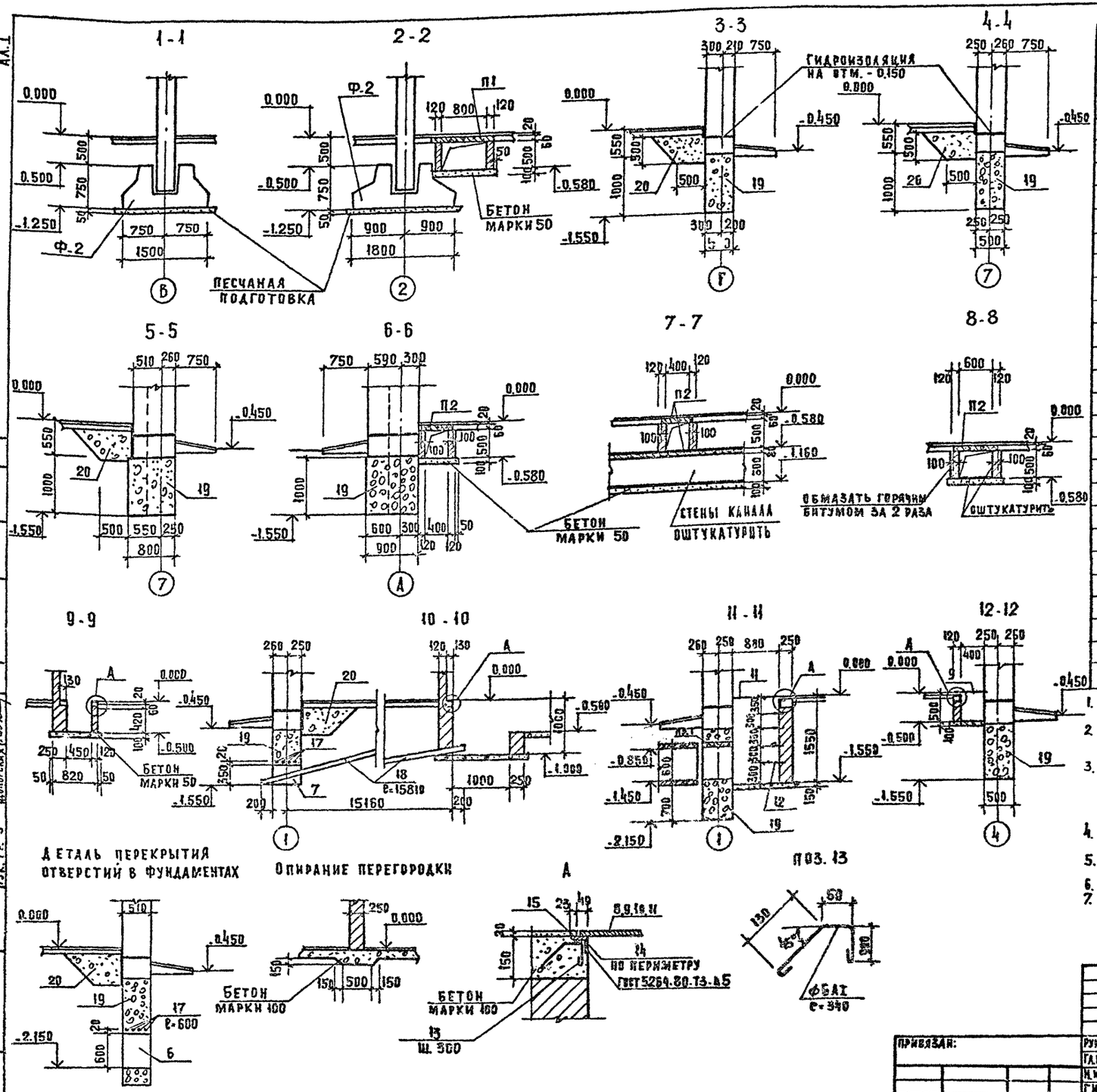
План фундаментов и подпольных каналов в осях В-Ж. Сечения 13-13 ÷ 15-15

Стадия	Лист	Листов
Р	16	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Согласовано: Гл. инж. пр. МЕХ. Проскурин; Гл. инж. пр. СС Шишова; Гл. инж. пр. ОВ Дробинская; Гл. инж. пр. ВК Куравлева; Рук. гр. Д Копорская

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ К СХЕМЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ФУНДАМЕНТОВ

МАРКА ПОЗ.	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ.	МАССА ЕД. КГ	ПРИМЕЧАНИЕ
		ИЗДЕЛИЯ ЖЕЛЕЗОБЕТОННЫЕ			
		ФУНДАМЕНТЫ			
Ф-1	1.020-1/83 в.1-1	1Ф 15.8-1	6	2500	
Ф-2		1Ф 18.8-2	6	3500	
		ПЛИТЫ ПЛОСКИЕ			
П1	1.243.1-4	ПТ 12.5-8-6	12	198	
П2		ПТ 12.5-11-9	110	96	
		ПЕРЕМЫЧКИ			
ПР1	1.138-10 в.1	1ПР1-12.12.6	4	25	
		ИЗДЕЛИЯ СТАЛЬНЫЕ			
8	274-20-144.85 АС1 ИЗ.07.00	Крышка люка КЛ-1	2	9.50	
9	274-20-144.85 АС1 ИЗ.08.00	КЛ-2	2	16.60	
10		КЛ-3	1	21.20	
11		КЛ-4	2	25.80	
12		ф14АI ГОСТ 5781-82 ℓ=1560	4	1.88	
13		ф6АI ГОСТ 5781-82 ℓ=340	77	0.12	
14		Уголок 63×63×6 ГОСТ 8509-72 / СТ.3 ГОСТ 535-79	23.0	131.60	М
15		□10×10 ГОСТ 2591-75	23.0	18.20	М
16		Уголок 50×50×5 ГОСТ 8509-72 / СТ.3 ГОСТ 535-79	10.0	37.70	М
17		ф12АIII ГОСТ 5781-82	16.80	14.92	М
		МАТЕРИАЛЫ			
18		А/ц. ТРУБА ф100 ГОСТ 1839-72	63.30		М
19		БУТОБЕТОН М 100	75.0		$м^3$
20		КЕРАМЗИТОВЫЙ ГРАВИЙ γ=600 КГ/$м^3$	56.25		$м^3$
		БЕТОН М 100	5.45		$м^3$
		БЕТОН М 50	7.08		$м^3$

1. ОСНОВАНИЕМ ЛЕНТОЧНЫХ ФУНДАМЕНТОВ СЛУЖИТ УПЛОТНЕННЫЙ СО ЩЕБНЕМ ГРУНТ. ПОД СБОРНЫЕ БАШМАКИ УСТРАИВАЕТСЯ ПЕСЧАНАЯ ПОДГОТОВКА ТОЛЩИНОЙ 50 ММ.
2. ПОДПОЛЬНЫЕ КАНАЛЫ И ПРИЯМКИ ВЫПОЛНЯТЬ ИЗ ГЛИНЯНОГО КИРПИЧА МАРКИ 100 ГОСТ 530-80 НА РАСТВОРЕ МАРКИ 50. ОСНОВАНИЕ ПОДПОЛЬНЫХ КАНАЛОВ И ПРИЯМКОВ ИЗ БЕТОНА МАРКИ 50.
3. ГОРИЗОНТАЛЬНУЮ ГИДРОИЗОЛЯЦИЮ СТЕН ВЫПОЛНЯТЬ ИЗ ЦЕМЕНТНО-ПЕСЧАНОГО РАСТВОРА СОСТАВА 1:2 ТОЛЩИНОЙ 20 ММ НА ОТМЕТКЕ - 0.150. ВЕРТИКАЛЬНАЯ ГИДРОИЗОЛЯЦИЯ СТЕН ПРИЯМКОВ, КАНАЛОВ, КИРПИЧНЫХ СТЕН, СОПРИКАСАЮЩИХСЯ С ГРУНТОМ - ОБМАЗКА ГОРЯЧИМ БИТУМОМ ЗА 2 РАЗА ПО ЗАТЕРТОЙ ПОВЕРХНОСТИ.
4. ЗАСЫПКУ ГРУНТА ЗА СТЕНЫ ПОДПОЛЬНЫХ КАНАЛОВ И ПРИЯМКОВ ПРОИЗВОДИТЬ ПОСЛЕ УКЛАДКИ ПЛИТ.
5. ПЛАНЫ ФУНДАМЕНТОВ, ПОДПОЛЬНЫХ КАНАЛОВ И ТАБЛИЦУ ОТВЕРСТИЙ СМ. ЛИСТЫ 15.16.
6. РАЗБИВКУ ЗАКЛАДНЫХ ДЕТАЛЕЙ ПОД ВИТРАЖИ СМ. ЛИСТ 28.
7. КЛАДКУ НАРУЖНЫХ СТЕН ЦОКОЛЯ ДО ОТМЕТКИ - 0.150 ВЕСТИ ИЗ ГЛИНЯНОГО ОБЫКНОВЕННОГО КИРПИЧА ГОСТ 530-80 МАРКИ 100 НА ЦЕМЕНТНО-ПЕСЧАНОМ РАСТВОРЕ МАРКИ 50.

274-20-144.85 АС1

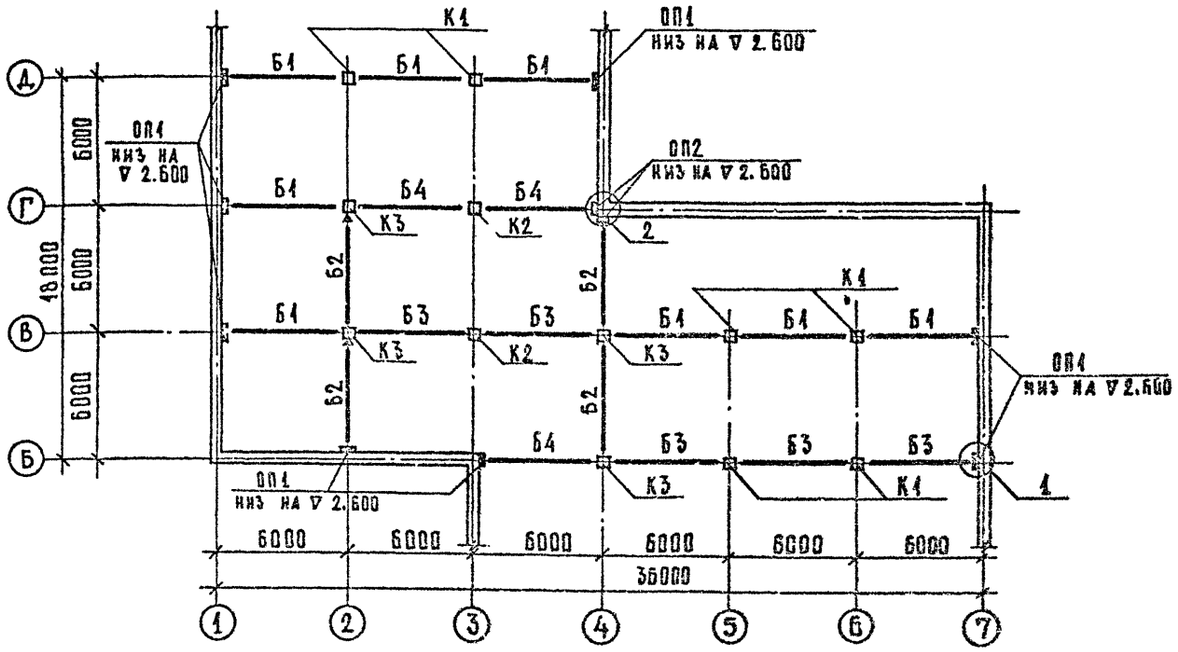
ПРИВЯЗАН:	РУК. МАСТ.	БИКСОН	СТОЛОВАЯ НА 100 МЕСТ РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ КАК КАФЕ	СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
	ГЛ. ИНЖ. М	САМОВЕР		Р	17	
	Н. КОНТР	ФИРСОВА				
	ГИП	МАРКОВКИН	СЕЧЕНИЯ ФУНДАМЕНТОВ И ПОДПОЛЬНЫХ КАНАЛОВ	ЦНИИЭП	ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ	
ИНВ. №	РУК. ГР. ИНЖ.	ДРУШЛЯКОВА				
	СТ. ИНЖ.	ХАЦКЕЛЕВИЧ				

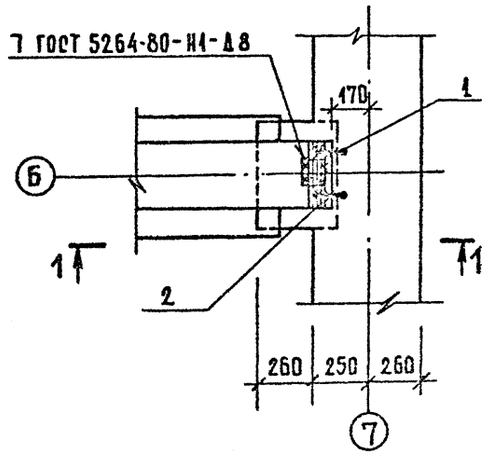
СОГЛАСОВАНО: ГЛ. ИНЖ. ПР. МЕХ. ПРОСКУРИНА; ГЛ. ИНЖ. ПР. СС ОНИШОВА; ГЛ. ИНЖ. ПР. ОВ ДРОЕНСКАЯ; ГЛ. ИНЖ. ПР. ВК УРАВЛЕВА; РУК. ГР. Э ДОНОРСКАЯ

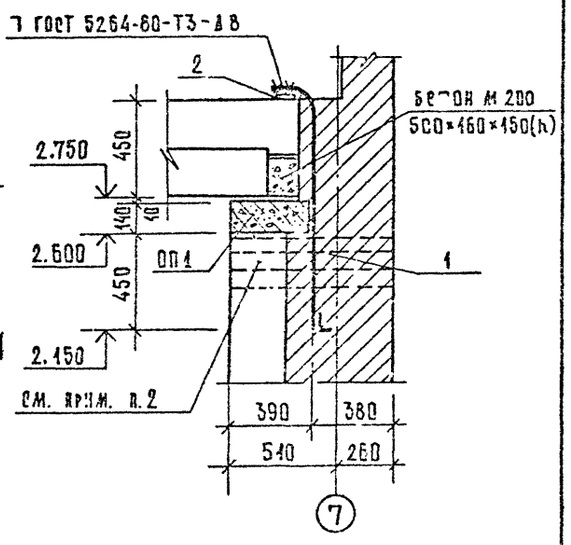
ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

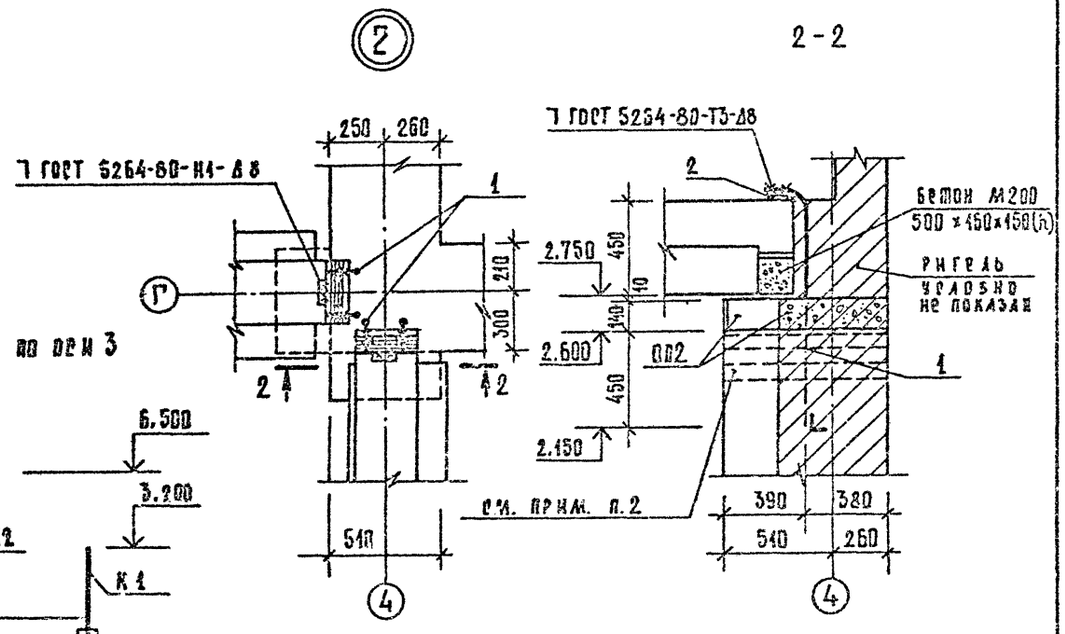
Ал. I

МОНТАЖНАЯ СХЕМА КАРКАСА НА ОТМ. 2.750

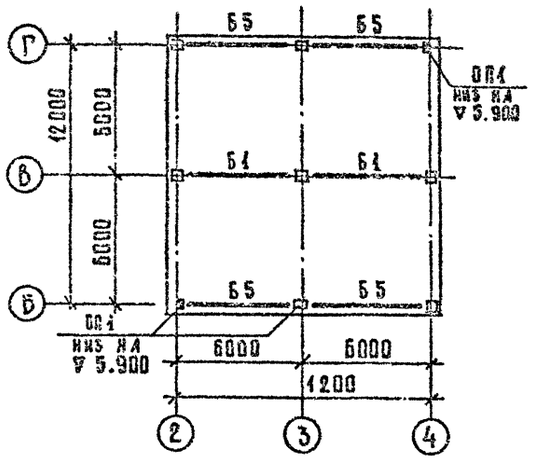




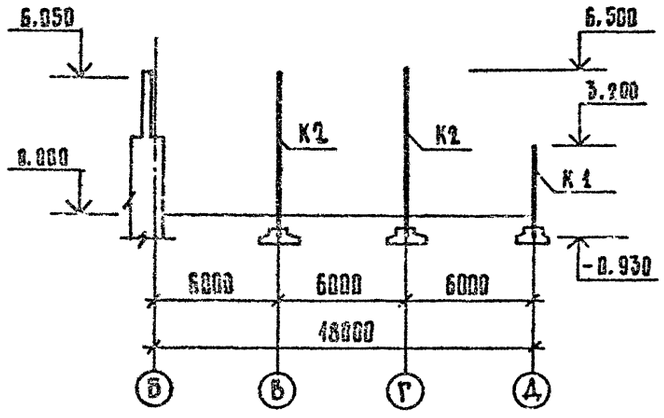




МОНТАЖНАЯ СХЕМА КАРКАСА НА ОТМ. 6.050



РАЗВЕРТКА КАРКАСА ПО ОСИ 3



1. Развертки каркаса по осям Д, Б, Г, 2, В, 4 и спецификацию см. лист 19.
2. Заложить 4 сетки Ф4 ВI с ячейкой 80×80 с шагом 150×150 по высоте.

				274-20-144.85	АС1
ПРИВЯЗАН:	РУК. МАСТ.	БИКСОН		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время, используемая как кафе	СТАДИЯ: Р; ЛИСТ: 18; ЛИСТОВ:
	ГЛ. ИНЖ. М.	САМОВЕР			
	Н. КОНТР.	ФИРСОВА			
	ГИП	МАРКОВКИН		Монтажные схемы каркаса	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
ИНВ. №	РУК. ГР. ИНЖ.	ДРУШЛЯКОВА			
	СТ. ИНЖ.	ХАЦКЕЛЕВИЧ			

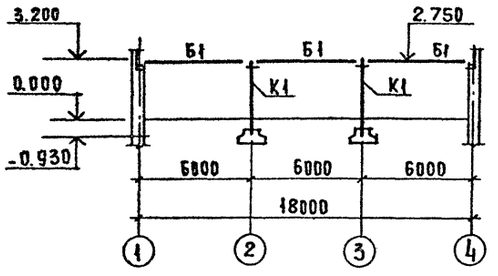
СОГЛАСОВАН:

ИНВ. № ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ. №

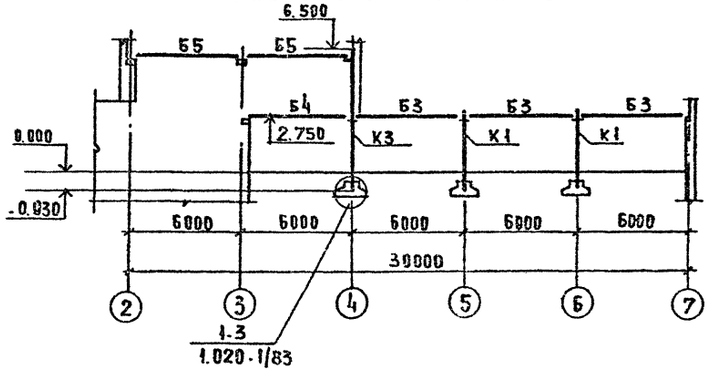
КОПИРОВАЛ

ФОРМАТ А2

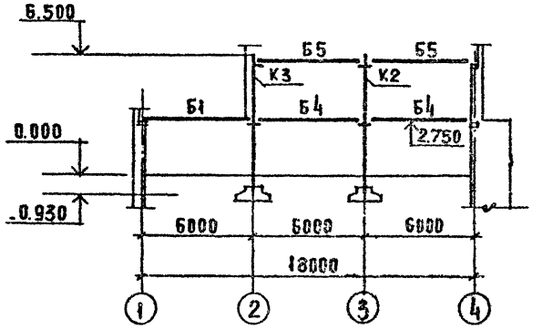
Развертка каркаса по оси Д



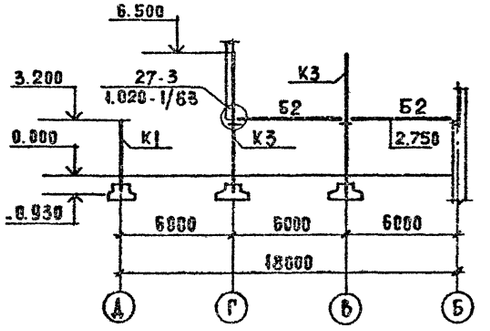
Развертка каркаса по оси Б



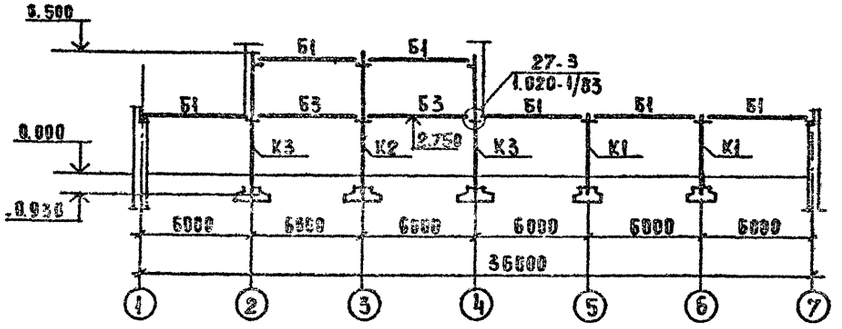
Развертка каркаса по оси Г



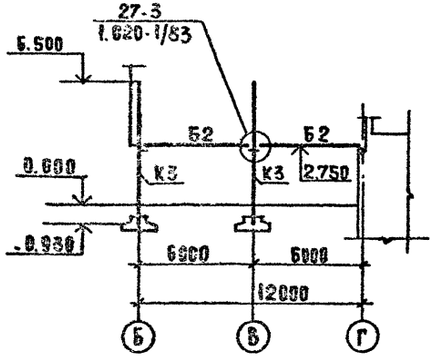
Развертка каркаса по оси 2



Развертка каркаса по оси В



Развертка каркаса по оси 4



Спецификация элементов каркаса

Обозначение поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. т.	Примечание
		Изделия железобетонные			
		Колонны			
К1	1.020-1/83 вып. 2-1	1КД3.33	6	0.967	
К2		2КД3.33-1.2	2	1.744	
К3	274-20-144.85 АС1.ИИ.01.00	2КД3.33-1.2-1	4	1.744	
		Ригели			
Б1	1.020-1/83 вып. 3-1	РДП 4.57-40АтУ	10	2.60	
Б2		РОП 4.57-20	4	2.07	
Б3		РДП 4.57-60АтУ	5	2.60	
Б4		РДП 4.57-80АтУ	3	2.60	
Б5		РОП 4.57-30	4	2.07	
		Опорные плиты			
ОП1	1.225-2 вып. II	ОП5,4-Т	10	0.07	
ОП2		ОП5.2-Т	2	0.05	
		Изделия стальные			
1	274-20-144.85 АС1.ИЗ.08.00	АК-1	13	3.09	
2	А.18	Полоса -10х80 ГОСТ 103-76 Вст3 пс ГОСТ 535-79			
		Р=300	13	1.88	
		Материалы			
		Бетон марки 200	0.16		м³

Монтажные схемы каркаса см. лист 18

Рук. маст.	Диксон		
Гл. инж. м.	Самовер		
Н. контр.	Фирсова		
ГИП	Марковкин		
Рук. гр. инж.	Арушанкова		
Ст. инж.	Канкелевич		

Привязан:

Инв. №

274-20-144.85 АС1

Столовая на 100 мест работающая на сырье в вечернее время, используемая как кафе

Развертки каркаса по осям Б, В, Г, 4

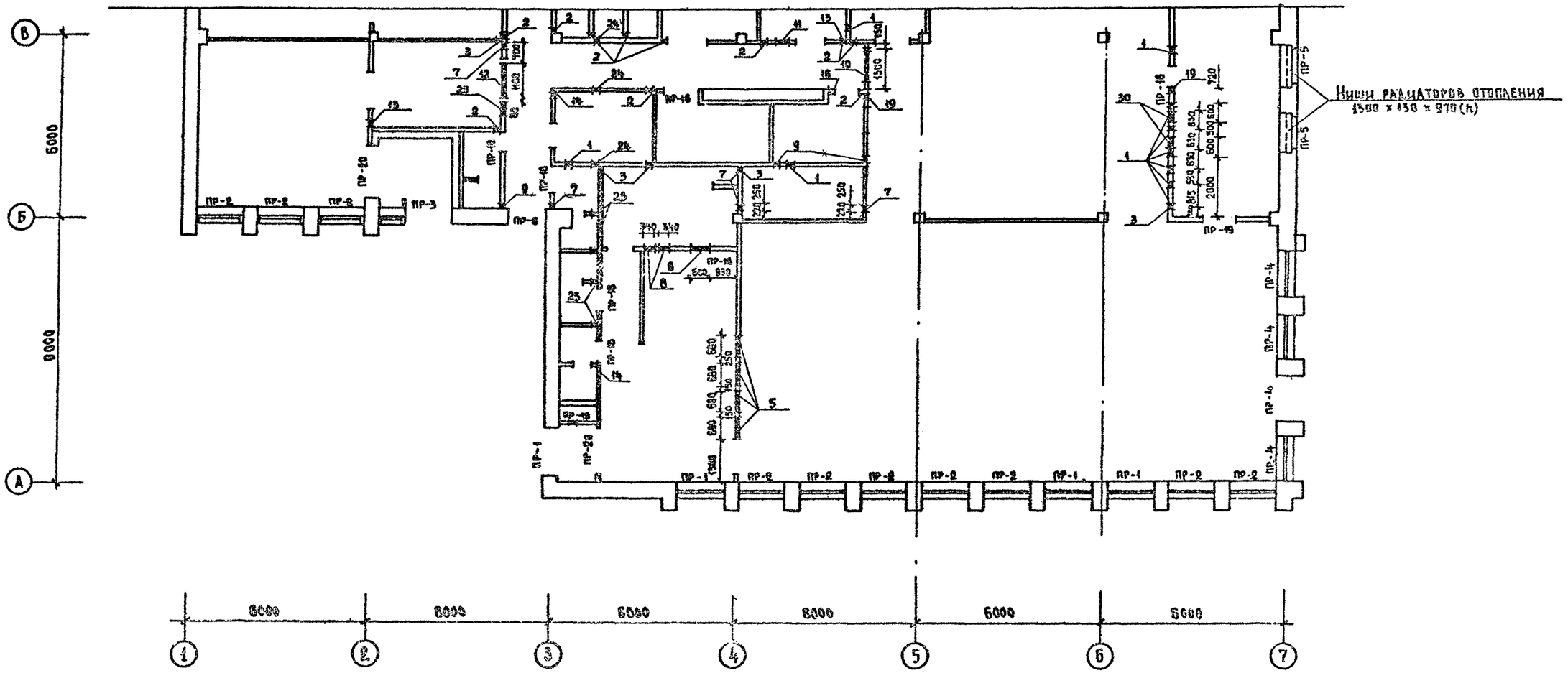
Стадия	Лист	Листов
Р	19	

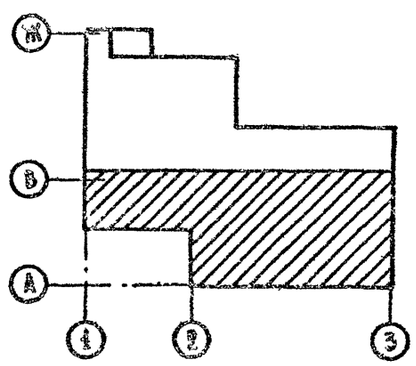
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Согласовано

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





1. Перемычки в венткамере см. лист 9
2. Укладку перемычек по оси А начинать от оси 4 (опирание 170) к оси 5 (опирание 170)
3. Данный лист см. совместно с листом 21

Рук. маст.	Быкова		
Гл. инж. м.	Самовер		
Н. контр.	Фирсова		
ГИП	Марковкин		
Рук. гр. арх.	Кунина		
Рук. гр. инж.	Друшлякова		
Ст. арх.	Каждан		
Рук. гр. арх.	Кунина		

Привязан

Инв. №

274-20-144.85 АС-1

Столовая на 130 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая, как кафе

Схема перемычек и отверстий в осях А-В

Стадия	Лист	Листов
Р	20	

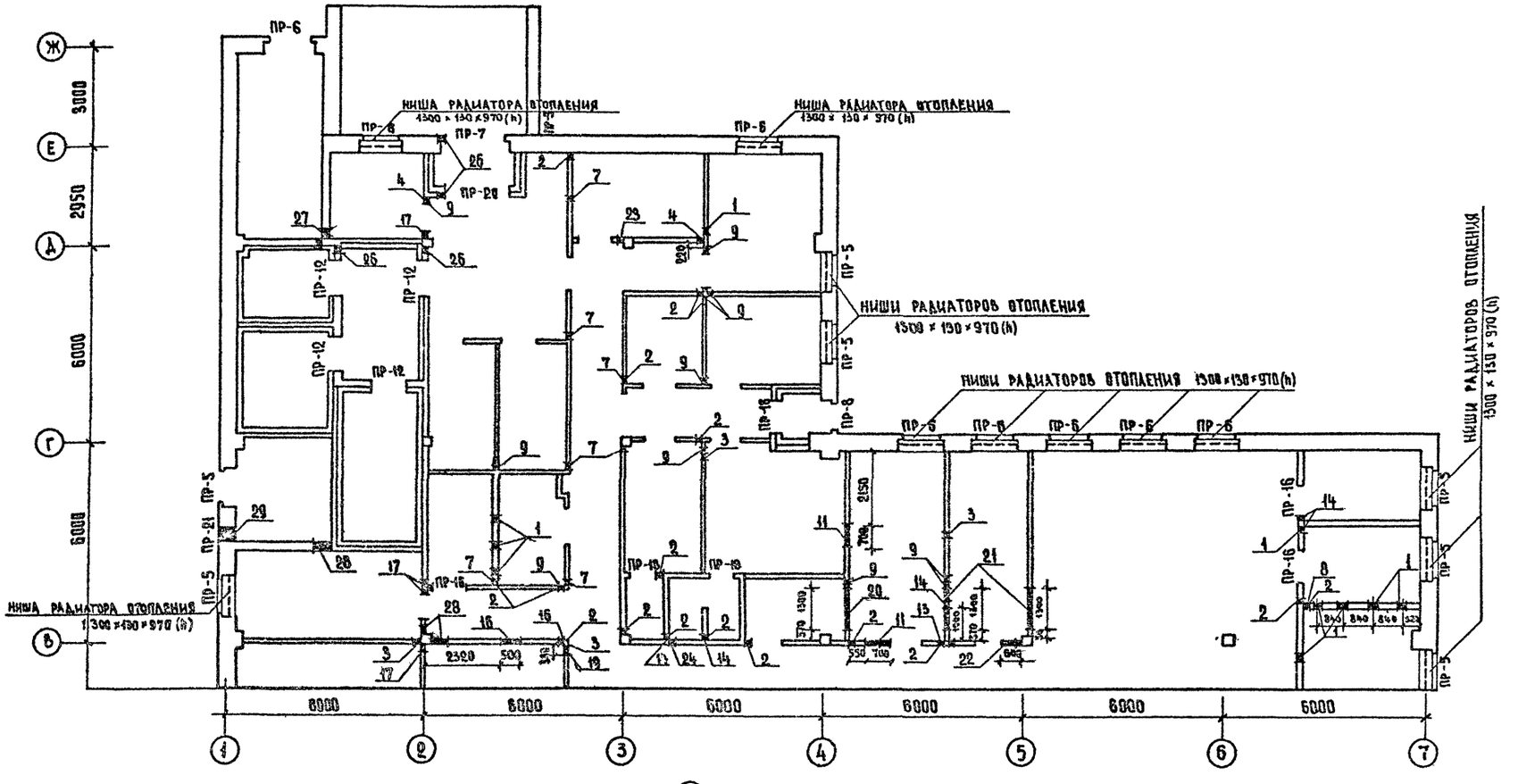
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

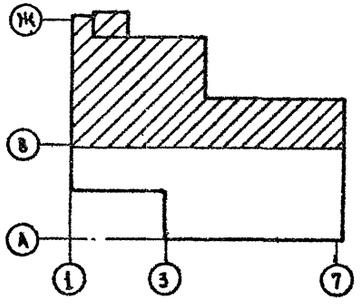
20783-01

Согласовано:

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

Ал. I





ЭКСПЛИКАЦИЯ ОТВЕРСТИЙ

Тип отв.	Размеры мм В	Размеры мм Н	Отм. низа	Назначение
1	250	1300	0.000	ВОДОПРОВОД
2	150	150	2.250	"
3	150	150	0.000	"
4	250	250	2.200	"
5	680	200	2.250	ВЕНТИЛЯЦИЯ
6	600	600	2.200	"
7	250	300	2.700	"
8	340	150	2.500	"
9	150	150	2.750	"
10	1300	800	2.200	"
11	700	400	2.200	"
12	1100	700	2.300	"
13	250	300	2.300	"
14	150	150	2.550	"
15	600	200	2.450	"
16	500	350	2.400	"
17	150	150	2.300	"
18	300	350	2.200	"
19	300	350	2.650	"
20	1300	500	2.300	"
21	1300	500	2.700	"
22	600	400	2.200	"
23	250	300	2.500	"
24	300	250	2.150	"
25	400	300	2.700	"
26	300	300	2.450	"
27	200	200	2.500	"
28	500	500	2.300	"
29	500	600	2.320	"
30	400	100	2.500	"

ПРИВЯЗАН

ИНВ №

РУК. МАСТ.	БИКСОН
ГЛ. ИНЖ. М	САМОВЕР
Н. КОНТР.	ФИРСОВА
ГИП	МАРКОВКИН
РУК. ГР. АР	КУНИНА
РУК. ГР. ИН	ДРУШЛЯКОВА
СТ. ИНЖ.	КАЖДАН
РУК. ГР. АР	КУНИНА

274-20-144.85 АС-1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая, как кафе

Схема перемычек и отверстий в осях В-Ж

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	21	

ЦНИИЭП торгово бытовых зданий и туристских сооружений

ОСГЛАСОВАНО:

ГЛ. ИНЖ. ПР. ОВ	ДРОБИНСКАЯ
ГЛ. ИНЖ. ПР. ВК	ЖУРАВЛЕВА

ИНВ № ПОДЛ. | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ №

ООО СИСР ГАЕВОЙ

Ал.I

МАРКА ПОЗ	СХЕМА СЕЧЕНИЯ ДЛЯ $t°=-20°C$ И $-30°C$	ДЛЯ $t°=-40°C$
ПР-1	1ПР28-24.25.22У; ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР3-19.12.IV; 2.770; 510	1ПР28-24.25.22У; ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР3-19.12.IV; 2.770; 640
ПР-2	ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР28-20.25.22У; 2.770; 510	ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР28-20.25.22У; 1ПР8-20.12.22У; 2770; 640
ПР-3	ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР28-27.25.22У; 2.770; 510	ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР28-27.25.22У; 1ПР8-27.12.22У; 2.770; 640
ПР-4	1ПР28-20.25.22У; ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР3-19.12.IV; 2770; 260; 250; 7; 6	1ПР28.20.25.22У; ХОМУТ И3-6×60 ШАГ 500; 1ПР3-19.12.IV; 2770; 390; 250; 7; 6
ПР-5	1ПР2-15.12.IV; 175; 2.770; 2.320; 260; 250; 4; 5	1ПР.2-15.12.IV; 175; 2.770; 2.320; 390; 250; 4; 5
ПР-6	1ПР38-18.12.22У; 1ПР2-15.12.IV; 175; 210; 300; 2.770; 2.320; Г; Д	1ПР38-18.12.22У; 1ПР2-15.12.IV; 175; 340; 300; 2.770; 2.320; Г; Д
ПР-7	1ПР28-27.25.22У; 1ПР3-25.12.IV; 175; 210; 300; 2.320; Е; Ж	1ПР28-27.25.22У; 1ПР3-25.12.IV; 175; 340; 300; 2.320; Е; Ж

ПРОДОЛЖЕНИЕ

МАРКА ПОЗ.	СХЕМА СЕЧЕНИЯ ДЛЯ $t°=-20°C$ И $-30°C$	ДЛЯ $t°=-40°C$
ПР-8	1ПР2-16.12.IV; 1ПР8-18.12.22У; 175; 260; 250; 2.020; 3; 4	ПР2-16.12.IV; ПР8.18.12.22У; 175; 260; 250; 2.020; 3; 4
ПР-9	1ПР1-12.12.IV; 2.020	1ПР1-12.12.IV; 2.020
ПР-10	1ПР28-29.25.22У; 5.500	1ПР28-29.25.22У; 5.500
ПР-11	1ПР28-24.25.22У; 5.500; 6.300	1ПР28-24.25.22У; 5.500; 6.300
ПР-12	1ПР2-15.12.IV; 2.290	1ПР2-15.12.IV; 2.290
ПР-13	1ПР1-10.12.6; 6.290	1ПР1-10.12.6; 6.290
ПР-14	1ПР1-10.12.IV; 3.600	1ПР1-10.12.16; 3.600
ПР-15	1ПР1-12.12.IV; 5.300	1ПР1-12.12.IV; 5.300

ПРОДОЛЖЕНИЕ

МАРКА ПОЗ	СХЕМА СЕЧЕНИЯ ДЛЯ $t°=-20°C$ И $-30°C$	ДЛЯ $-t°=-40°C$
ПР-16	1ПР1-12.12.6; 5.083; 2.075	1ПР1-12.12.6; 5.083; 2.075
ПР-17	1ПР3-16.12.IV; 4.755	1ПР3-16.12.IV; 4.755
ПР-18	1ПР1-10.12.6; 4.878; 4.755; 4.455; 4.250; 2.075	1ПР1-10.12.6; 4.878; 4.755; 4.455; 4.250; 2.075
ПР-19	1ПР2-15.12.IV; 2.075	1ПР2-15.12.IV; 2.075
ПР-20	1ПР3-19.12.IV; 2.770	1ПР3-19.12.IV; 2.770
ПР-21	1ПР1-10.12.IV; 2.920	1ПР1-10.12.IV; 2.920

ДАННЫЙ ЛИСТ СМ. СОВМЕСТНО С ЛИСТАМИ 9,20,21,23

СОГЛАСОВАНО:

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

Привязан:

Инв. №

Рук. маст.	Биксон	
Гл. инж. м.	Самовер	
Н. контр.	Фирсова	
Гип	Марковкин	
Рук. гр. арх.	Кунина	
Рук. гр. инж.	Арушлякова	
Ст. арх.	Хаждак	
Рук. гр. арх.	Кунина	

274-20-144.85 АС-1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая, как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	22	

Ведомость перемычек

ЦНИИЭП торговых, бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Ал.I

ТАБЛИЦА 1

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПЕРЕМЫЧЕК

МАРКА ПОЗ.	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	20°С	30°С	40°С	МАССА ЕД. КГ	ПРИМЕЧАН
ПР-1	1138-10 ВЫП.1.	1ПР28-24.25.22У	1	1	1	325	
	"	1ПР3-19.12.14	2	2	3	75	
ПР-2	1138-10 ВЫП.1.	1ПР28-20.25.22У	26	26	26	275	
	"	1ПР8-20.12.22У	—	—	13	125	
ПР-3	1138-10 ВЫП.1.	1ПР28-27.25.22У	2	2	2	375	
	"	1ПР8-27.12.22У	—	—	1	175	
ПР-4	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР28-20.25.22У	4	4	4	275	
	" ВЫП.1.	1ПР3-19.12.14	8	8	12	75	
ПР-5	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР2-15.12.14	32	32	40	75	
ПР-6	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР38-18.12.22У	20	20	20	125	
	"	1ПР2-15.12.14	20	20	30	75	
ПР-7	1138-10 ВЫП.1.	1ПР28-27.25.22У	2	2	2	375	
	"	1ПР3-25.12.14	2	2	3	50	
ПР-8	1,138-10 ВЫП.1	1ПР2-16.12.14	3	3	4	75	
	"	1ПР8-18.12.22У	1	1	1	125	
ПР-9	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР1-12.12.14	3	3	3	50	
ПР-10	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР28-29.25.22У	1	1	1	400	
ПР-11	1.138-10 ВЫП.1	1ПР28-24.25.22У	2	2	2	325	
ПР-12	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР2-15.12.14	8	8	8	75	
ПР-13	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР1-10.12.6	2	2	2	25	
ПР-14	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР1-10.12.14	1	1	1	50	
ПР-15	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР1-12.12.14	1	1	1	50	
ПР-16	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР1-12.12.6	7	7	7	25	
ПР-17	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР3-16.12.14	1	1	1	75	
ПР-18	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР1-10.12.6	11	11	11	25	
ПР-19	1.138-10 ВЫП.1.	1ПР2-15.12.14	1	1	1	75	
ПР-20	1,138-10 ВЫП.1	1ПР3-19.12.14	3	3	3	75	
ПР-21	1,138-10 ВЫП.1.	1ПР1-10.12.14.	4	4	5	50	

ТАБЛИЦА 2

СПЕЦИФИКАЦИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПЛАНА

МАРКА ПОЗ.	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО	МАССА ЕД. КГ	ПРИМЕЧ.
Д-1	1.136.5-19	ДВЕРНОЙ БЛОК ДН 24-15 ВП	2		
Д-2	"	ДВЕРНОЙ БЛОК ДН-24-10 ЩР-10	2		
Д-3*		ДВЕРНОЙ БЛОК ДН 24-13 БП	3		
Д-4	1.136-10	ДГ 21-12	3		
Д-5	"	ДГ 21-12 Л	4		
Д-6	"	ДГ 21-10	6		
Д-7	"	ДГ 21-10 Л	6		
Д-8	"	ДГ 21-9	3		
Д-9	"	ДГ 21-9 Л	2		
Д-10	"	ДГ 21-7	5		
Д-11	"	ДГ 21 7 Л	5		
Д-12	1.279.9-2	ОКНО ПРИЕМА И ВЫДАЧИ ОП-7	1		
Д-13	1.236-6 ВЫП.1	ДВЕРНОЙ БЛОК БС 28-12	1		
Д-14	1.136.5-19	ДВЕРЦА ЛЮЧКА ДЛ 10-10	1		
ПГ-1	1.271-4 ВЫП.7	ПРИЛАВОК ГАРДЕРОБНЫЙ ПГ 03.00.00.00. СБ	2		
ВГ-1	1.271-4 ВЫП.6	ВЕШАЛКА ГАРДЕРОБНАЯ ВГ 04.00.00.00 СБ	4		
ВГ-2	1.271-4 ВЫП.6	ВЕШАЛКА ГАРДЕРОБНАЯ ВГ 01.00.00.00 СБ	4		
ПС	ИЗГОТОВИТЕЛЬ ДОК г. ЗАПАДНАЯ ДВИНА КАЛИНИНСКОЙ ОБЛ. ПО ЧЕРТЕЖАМ ИН-ТА „ГИПРОХОЛОД" N 13205-СД	ДВЕРЬ ПРИСЛОННАЯ ПС	4		
ТСП	ГОСТ 17608-18	ТРОТУАРНЫЕ ПЛИТЫ	66		

Данный лист см. совместно с листами 5,6,7,9,20,21.

РУК.МАСТ	БИКСОН		
ГЛ.ИНЖ.М	САМОЗЕР		
Н.КОНТР	ФИРСОВА		
ГИП	МАРКОВКИН		
РУК.ГР.АРХ.	КУНИНА		
РУК.ГР.ИНЖ.	ДРУШЛЯКОВА		
СТ. АРХ.	КАЖДАН		

ПРИВЯЗАН

ИНВ №

274-20-144.85 АС1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Спецификация перемычек, элементов плана

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	23	

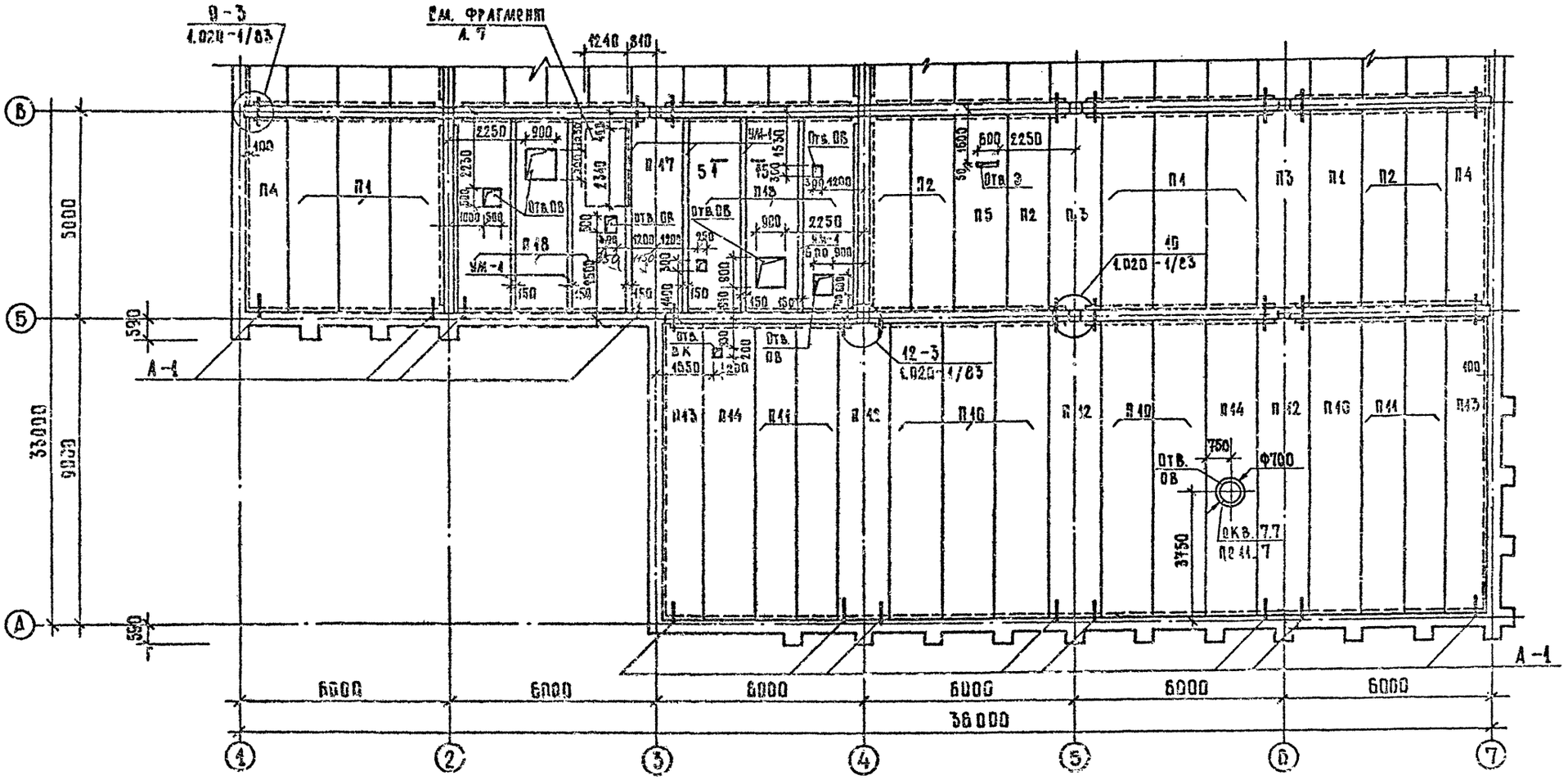
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

СОГЛАСОВАНО:

ИНВ № ПОДЛ | ПОДПИСЬ И ДАТА | ВЗАМ. ИНВ №

Ал. I



1. Сечения см. лист 26.
2. Спецификацию см. лист 26.

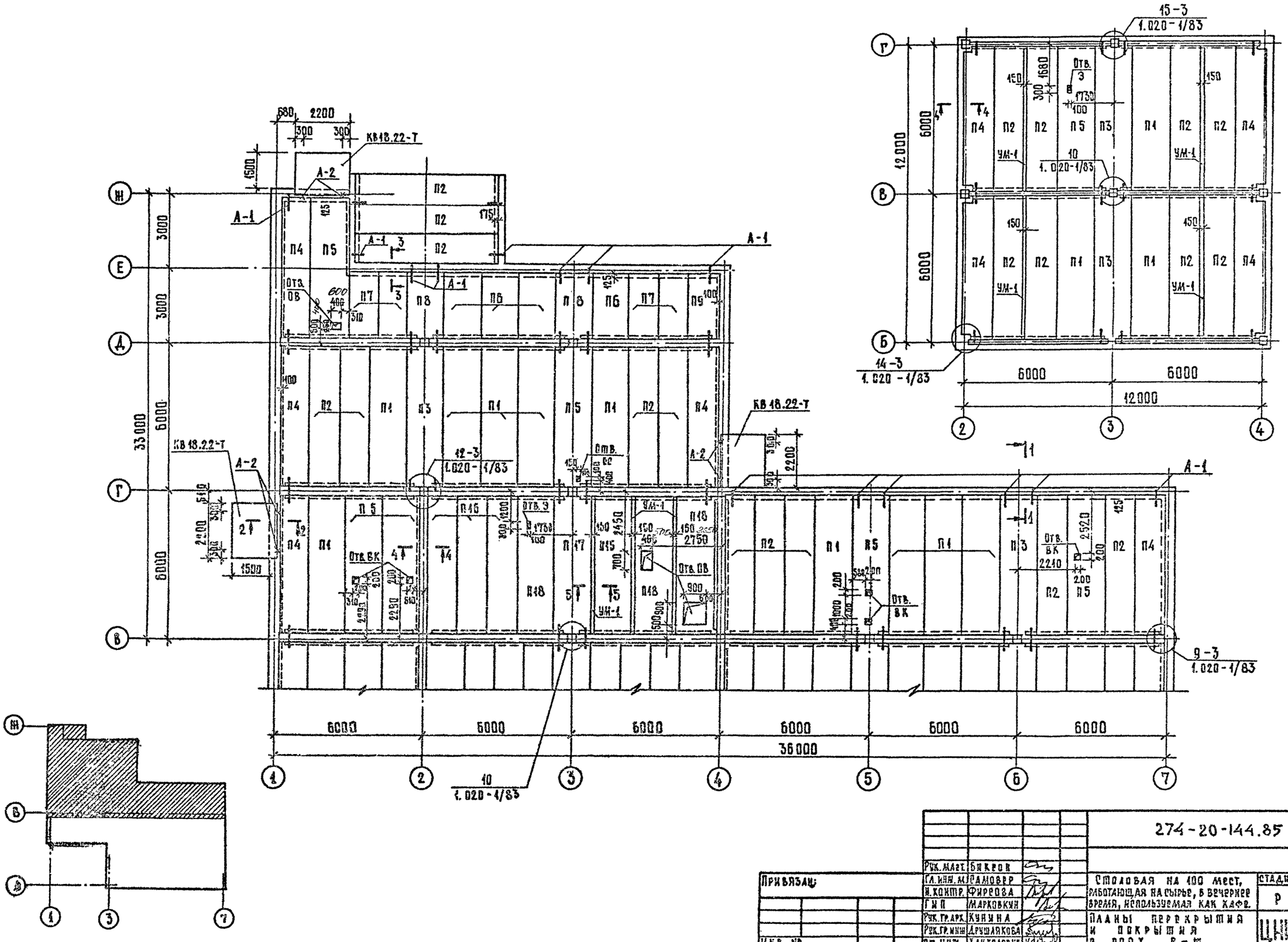
				274-20-144.85	АС1
Рук. маст.	Бикеев				
Гл. инж. м.	Самовер			Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время, используемая как кафе.	Стадия: Р; Лист: 24; Листов:
Н. контр.	Фирсова				
ГИП	Марковкин				
Рук. гр. арх.	Кунина			План перекрытия и покрытия в осях А-В	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Рук. гр. инж.	Друшлякова				
Ст. инж.	Хацкелевич				

Привязан:

Инв. №

Формат А2 20783-01

Ал. I



Рук. маст.	Бикеов		274-20-144.85 АС 1		
Гл. инж. м.	Самовер		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время, используемая как кафе.	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Фирсова			Р	25	
ГИП	Марковкин					
Рук. гр. арх.	Кунина		Планы перекрытия и покрытия в осях В-Ш	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр. инж.	Друшлякова					
Ст. инж.	Хацкелевич					

Привязан:

Инв. №

Согласовано:

Гл. инж. пр. мех. Ерохурина

Гл. инж. пр. ОВ Шишова

Гл. инж. пр. ВК Чуйкова

Рук. гр. 3 Донорская

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

20783-01

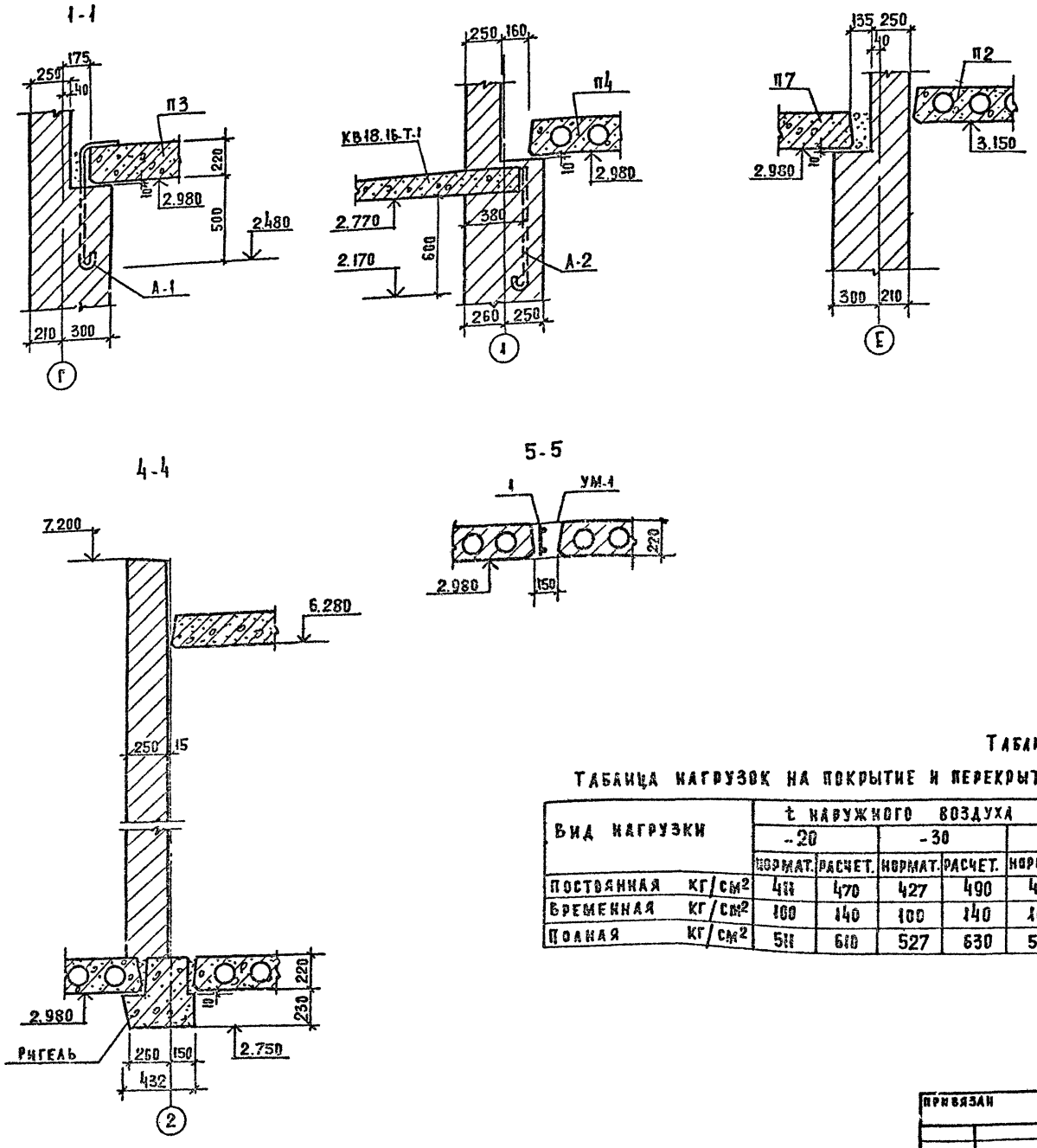


Таблица 1

Таблица нагрузок на покрытие и перекрытие

Вид нагрузки		t наружного воздуха -20		-30		-40	
		нормат.	расчет.	нормат.	расчет.	нормат.	расчет.
Постоянная	кг/см²	411	470	427	490	443	509
Временная	кг/см²	100	140	100	140	100	140
Полная	кг/см²	511	610	527	630	543	649

Спецификация элементов покрытия и перекрытия

Табл.2

Марка поз	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед кг	Примечание
		Плиты перекрытия			
П1	1.041.1-2 вып.1	ПК 56.15-4АтIVст	20	2600	
П2		ПК 56.12-4АтIVст	25	2000	
П3		ПК 56.15-4АтIVст-2	11	2600	
П4		ПК 56.12-4АтIVст-4	10	2000	
П5	1.041.1-2 вып.6	ПРС56.15-4АIVт	8	2890	
П6	1.041.1-2 вып.5	ПК27.15-4АIIIт	4	1300	
П7		ПК27.12-5АIIIт	4	900	
П8		ПК27.15-4АIIIт-3	2	1200	
П9		ПК27.12-5АIIIт-2	1	900	
П10	1.041.1-2 вып.3	ПК86.15-4АтIVст	6	4000	
П11		ПК86.12-5АтIVст	4	3100	
П12		ПК86.15-4АтIVст-2	3	4000	
П13		ПК86.12-5АтIVст-1	2	3100	
П14	1.041.1-2 вып.6	ПРС86.15-4АIVт	2	4620	
П15	1.041.1-2 вып.1	ПК56.15-6АтIVст	1	2600	
П16		ПК56.12-6АтIVст	3	2000	
П17		ПК56.15-6АтIVст-2	2	2600	
П18	1.041.1-2 вып.6	ПРС56.15-6АтIVт	9	2890	
		Плиты плоские			
П19	1.243.1-4	ПТ8-16.14	1	448	
		Козырек			
	1.238-1 вып.2	КВ 18.22т	3	2200	
	1.269.1-4	Стакан СК8.7.7	1	200	
		Подстаканник ПС11.7	1	125	
		Монолитный участок УМ-1	13		
1	274-20-144.85АС1.ИЗ.01.00	Каркас К-1	13	14.85	
		Бетон марки 200	24		м³
		Изделия соединительные			
МС-11	1.020 1/83 вып.7-1	МС-11	7	1.61	
МС-13		МС-13	21	0.73	
МС-15		МС-15	8	0.45	
МС-18		МС-18	12	0.41	
МС-21		МС-21	8	0.55	
		Изделия закладные			
А-1	274-20-144.85АС1.ИЗ.04.00	Анкер А-1	24	0.62	
А-2	274-20-144.85АС1.ИЗ.05.00	Анкер А-2	6	0.44	

Планы покрытия и перекрытия см. листы 24.25

Согласовано:

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

Привязан

Инв.№

Рук.маст.	Биксон	
Гл.инж.м	Самобер	
Н.контр.	Фирсова	
ГИП	Марковский	
Рук.гр.инж.	Друшлякова	
Ст.инж.	Хацкелевич	

274-20-144.85 АС1

Столовая на 100 мест работающая на сырье в вечернее время используемая как кафе

Сечения 1-1 ÷ 5-5 Спецификация элементов покрытия и перекрытия

Стадия	Лист	Листов
Р	26	

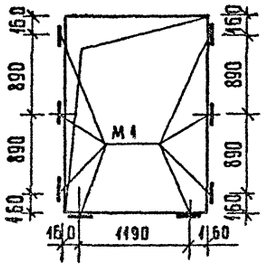
ЦНИИЭП торговых, бытовых зданий и туристских комплексов

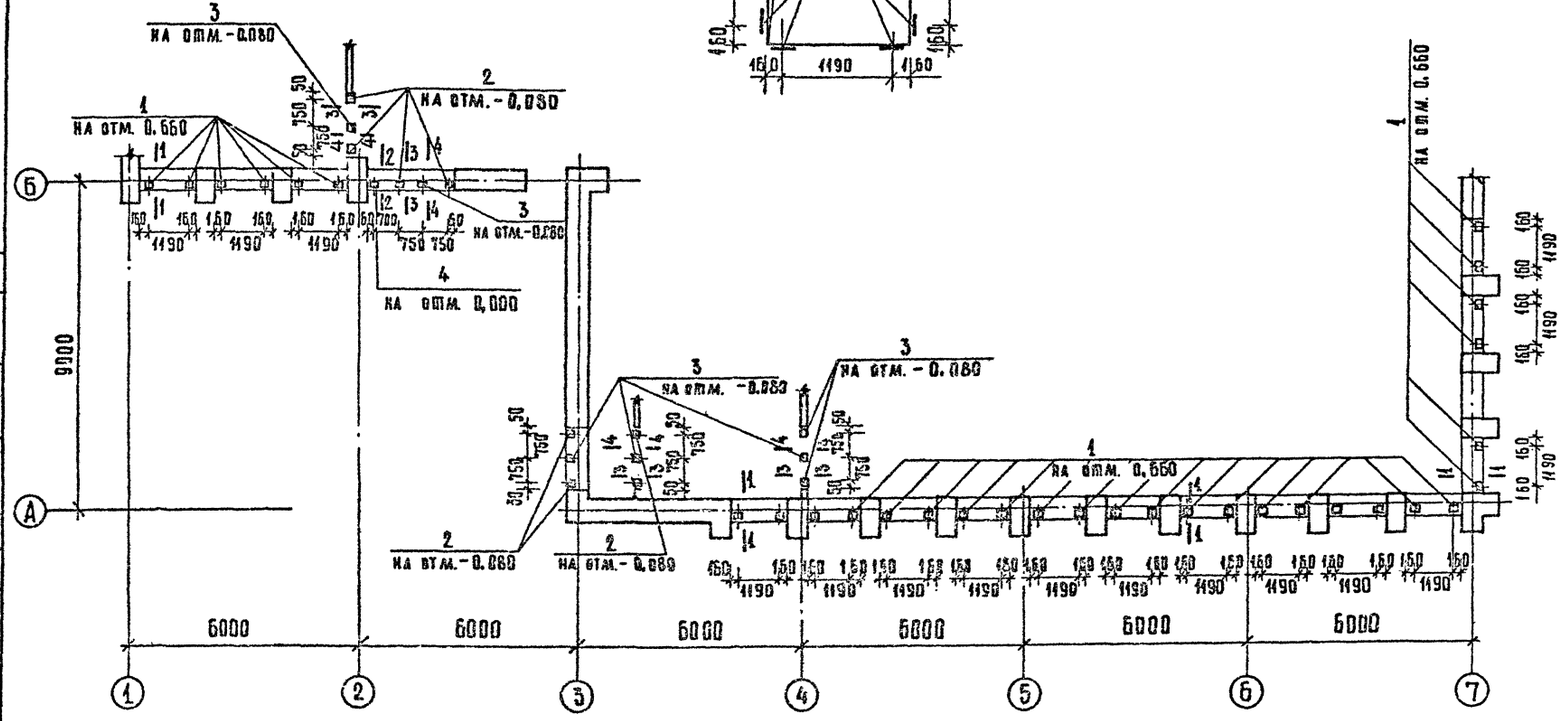
20783-01

Ал. I

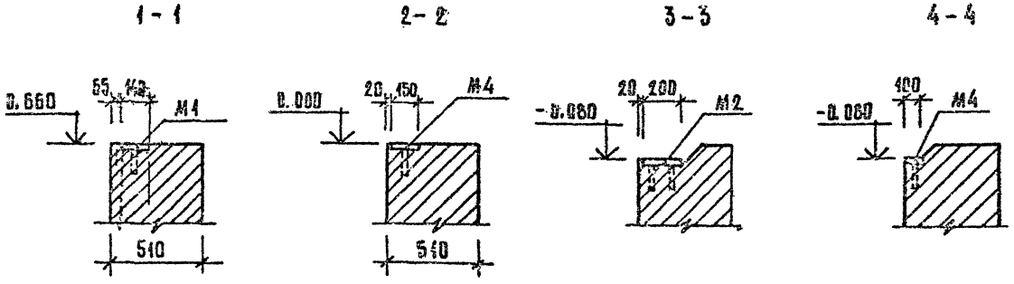
Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., кг	Примечан.
		Изделие закладное			
1	ИЗ. 09.00	М 1	134	0,91	
2	ИЗ. 09.00	М 2	10	1,79	
3	ИЗ. 02.00	М 3	5	0,59	
4	ИЗ. 09.00	М 4	1	1,31	

Схема установки закладных М1 для крепления оконных блоков





Разбивка закладных деталей по наружным стенам и тамбуру для всех вариантов одинакова.



Рук. маст.	Биксон		
Гл. инж. м.	Самовер		
Н. контр.	Фирсова		
ГИП	Марковкин		
Ст. арх.	Каждан		
Рук. гр. инж.	Друшлякова		

Привязан:

Инв. №

274-20-144.85 АС1

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время, используемая как кафе

Разбивка закладных деталей для креплений витражей, окон и дверей

Стадия	Лист	Листов
Р	28	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Копировал

Формат А2

Согласовано: Рудник

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

Типовой проект Ал.I

Типовой проект
274-20-144.85

АС-2 Витражи

Ведомость рабочих чертежей

таблица 1

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2.	Спецификация элементов. Монтажные узлы 1, 2.	
3	Оконные блоки и тамбуры. В осях 1÷7. План. Сечения.	

Общие указания.

1. Конструкции оконных блоков и тамбуров разработаны на стадии КМ в соответствии с архитектурно-строительной частью проекта „Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе."
2. Монтажные элементы приняты по типовой серии 1.236.4-8 "Окна и балконные двери из алюминиевых сплавов для общественных зданий" выпуск 2 и серии 1.236.4-7/84" Витрины и тамбуры из алюминиевых сплавов для общественных зданий" выпуск 2.
3. Изготовление монтажных элементов производится на специализированных предприятиях по чертежам КМД. Технические условия изготовления должны соответствовать ГОСТ 21519-76.
4. Декоративная и антикоррозийная защита алюминиевых конструкций должны соответствовать ГОСТ 21519-76. Цвет анодирования выбирается заказчиком при привязке проекта.
5. Общие указания по изготовлению изделий, их монтажу, заделке строительных зазоров и эксплуатации приведены в техническом описании соответствующих выпусков.
6. Монтаж конструкций производится по схемам, приведенным в проекте по окончании строительно-монтажных работ, связанных с мокрыми процессами. Закладные детали к началу монтажа должны быть надежно закреплены, и выведены на проектные отметки и выверены.

   Монтажные детали к стойкам приварить до установки их в проектное положение. Во время производства сварочных работ алюминиевые конструкции должны быть защищены от попадания искр электросварки.

   Нарезка элементов из погонажных алюминиевых изделий, приведенных в спецификации производится по месту.
7. Остекление тамбуров производится по окончании монтажных работ. Размещение подкладок под стекло и стеклопакеты приведено в соответствующих выпусках серии 1.236.4-7,8.

   Установка подкладок подтверждается актом на скрытые работы.

Согласовано

Рук. маст.	Быкеон	
Гл. инж. маст.	Рамовер	

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. архитектор проекта
Гл. инженер проекта

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. Архитектор проекта /Бикеон З.Я./
Гл. инженер проекта /Рудник В.М./

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

таблица 2

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов.

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
1.236.4-7/84	Витрины и тамбуры из алюминиевых сплавов для общественных зданий	
1.236.4-8	Окна и балконные двери из алюминиевых сплавов для общественных зданий	

Привязан:

Инв. №

274-20-144.85 АС2

Н. контр.	Рудник	
ГИП	Рудник	
Рук. гр.	Охотникова	
Ст. инж. м.	Савкина	

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	1	3

Общие данные.

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

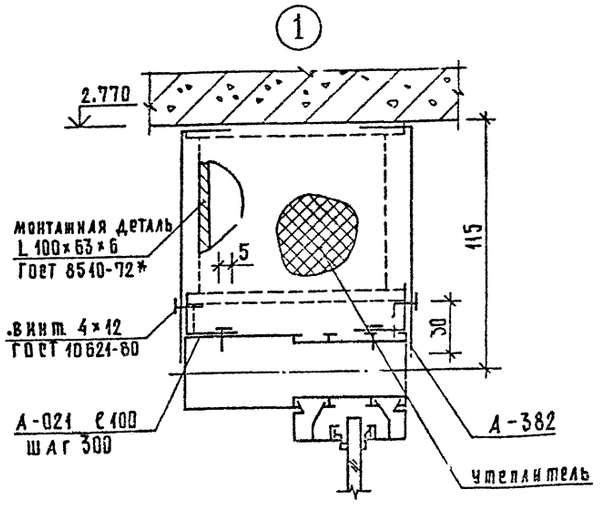
Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., кг	Примечание
		Изделия алюминиевые			
		Оконные блоки			
1	Серия 1.236.4-8 вып.2	Окон. блок ОАК21-15ФП,	16	51,71	
2		Балк. дверь БАК28-12Ф,	1	52,26	
		Тамбурные и дверные блоки			
5	Серия 1.236.4-7/83 вып.3	Тамб. блок ТАН(т)27-15,	5	30,0	
6		Дверной блок ДАО(т)21-15Яп	2	37,0*)	
7		ДАО(т)21-15Зп	3	36,6*)	
		Стойки, ригели			
9	Серия 1.236.4-7/83 вып.1	Стойка ВОСЛ(т)27-02,	1	10,1	
10		ригель ИВО(т)-07,	1	2,2	
11		ИНО(т)-07,	1	2,2	
		Стеклопакеты			
15	ТУ 21-23-87-76	470×1300×28,	16	15,25	
16		1250×1250×28,	16	39,0	
17		480×990×28,	1	10,8	
18		1300×1000×28,	1	32,5	
19	Номенклатура ВЗСАК	Вставка БЗО×1000	1	9,74	
		Материалы из комплектов			
		примыкания КПВл-4,-7;			
		КПВп-4,-7; КПг-3-4; КПг-723			
	ГОСТ 22233-76	алюминий,	кг	135	
	НО 68-1 ТУ 38-105 1082-76	резиновый уплотнитель	кг	9	
	ГОСТ 4640-76	минеральная вата,	кг	19	
	ТУ 38-105-507-76	мастика 51 УТ-37,	кг	23	
	ГОСТ 16523-70	сталь,	кг	44	
	ГОСТ 8486-66	дерево,	кг	24	

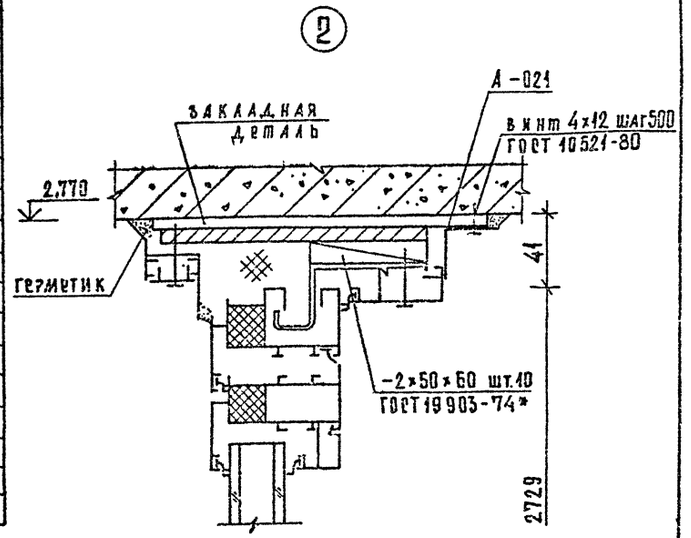
*) Масса двери принята без учета массы кащельников.

**) В том числе профиль на изготовление решеток по узлам 3,4 (лист 3). Положение решеток указано в разделе АР-1.

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., кг	Примечание
		Погонажные изделия			
		из алюминиевых профилей			
	Серия 1.236.4-8 вып.2	Нащельник ПА(т)-74, м	50	0,28	$\ell_{кр}$=6,0
		Профиль ПА(т)-265/1, м	68*)	0,34	$\ell_{кр}$=5,1
	Номенклатура ВЗСАК	Уголок А-021, м	36	0,321	$\ell_{кр}$=6,0
		А-382, м	45*)	0,97	$\ell_{кр}$=5,0
		Сталь			
	ГОСТ 8510-72*	Уголок L 100×63×6, м	1	7,53	
	ГОСТ 19903-74*	-2×600×1420,	1	13,38	
		Комплектующие			
		материалы			
	Серия 1.236.4-7 вып.2	Пружинка Ж(т)-01	100	0,02	
	Серия 1.236.4-8 вып.2	Уплотнитель Пр-65и, м	60	0,04	
	ГОСТ 4640-76	Минеральная вата, $м^3$	0,3		
	ВТУ 32-65 ГИПСМ	Гернит ф40. м	30		
	Серия 1.236.4-7 вып.2	Подкладка ПП9-3,	110	0,02	
	ГОСТ 7380-77	Стекло 2590×2650×6,5	3		

1. В массу изделий поз. 1,2 входит масса алюминия, стали, резины и термовкладыша; поз. 5÷7 - масса алюминия, стали, резины.
2. Указания по обработке и применению материалов приведенных в спецификации даны на листе 1.
3. Расход алюминия дан без учета отходов на нарезку; стекла - без учета отходов на бой.





274-20-144.85 АС2

Привязан:	Н. контр.	Рудник	
	ГИП	Рудник	
	Рук. гр.	Скотникова	
	Ст. инж.	Савкина	
Инв. №			

Столовая на 100 мест работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе.

Стадия	Лист	Листов
Р	2	

Спецификация элементов. Монтажные узлы 1,2.

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

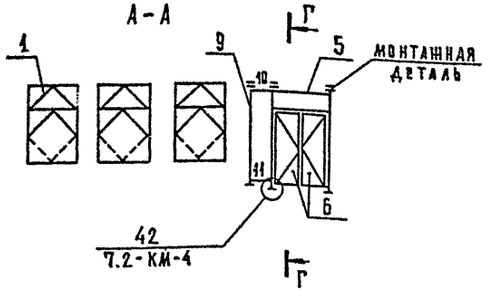
20763-01

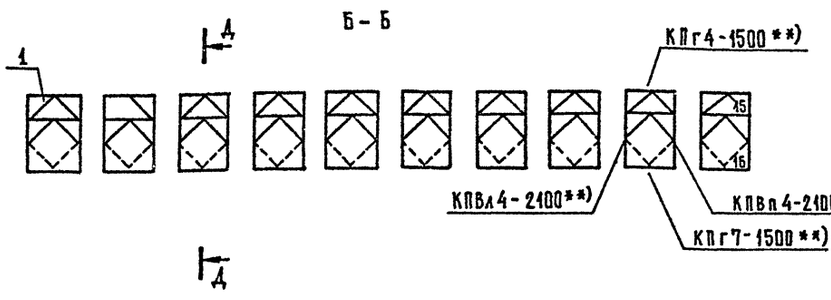
Копировал Формат А2

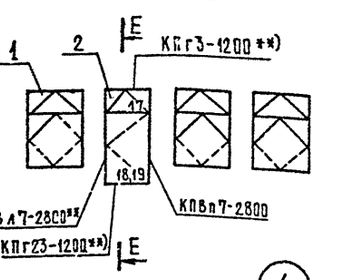
Согласовано:

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

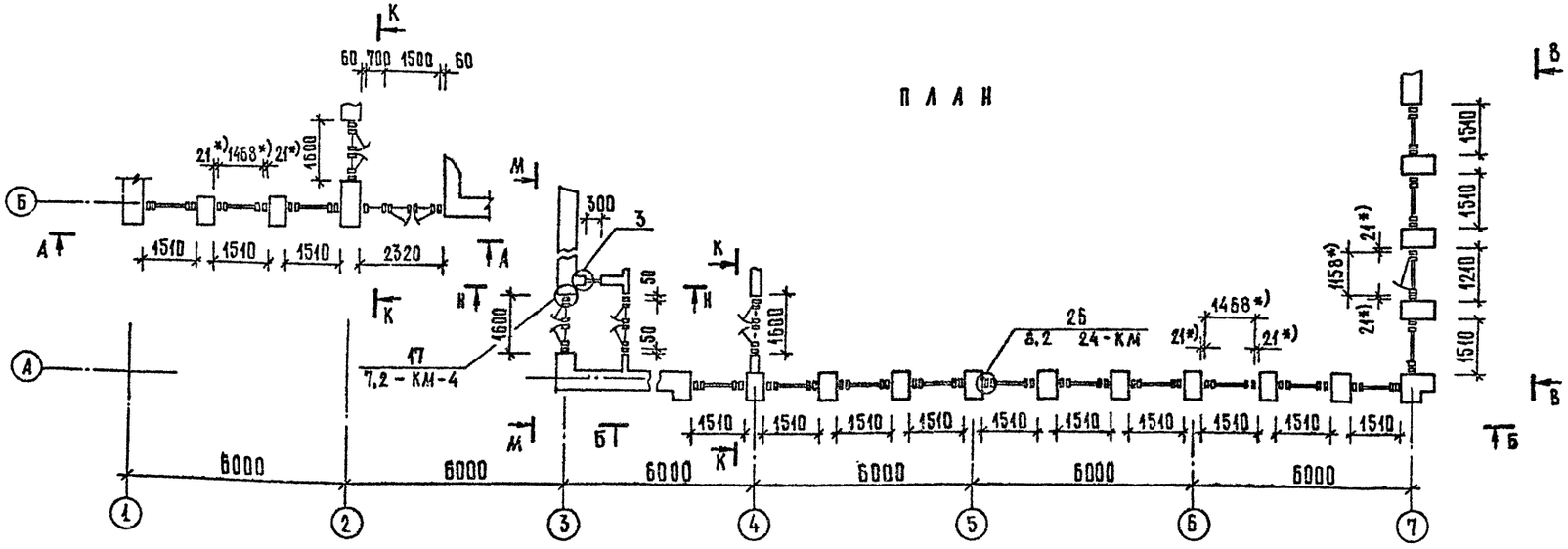
ОКОННЫЕ БЛОКИ И ТАМБУРЫ В ОСЯХ 1÷7

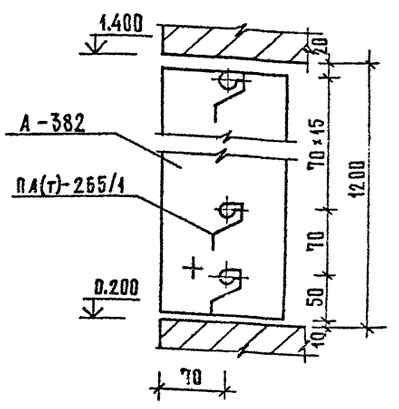




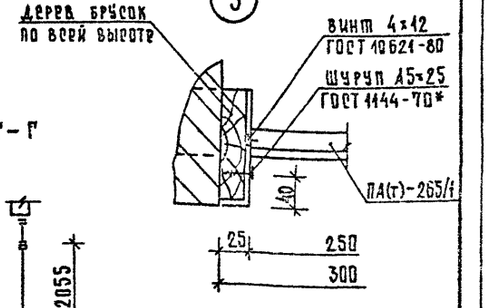


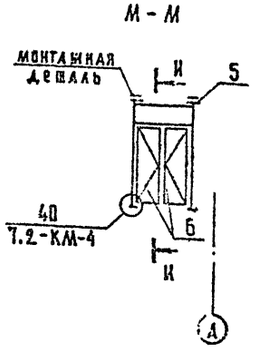
4

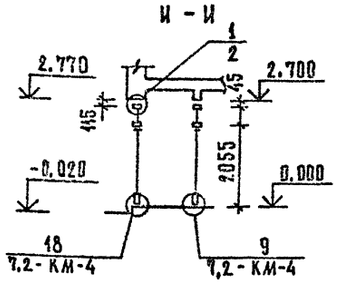


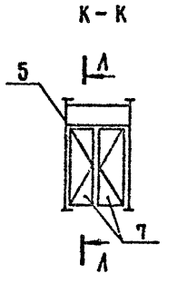


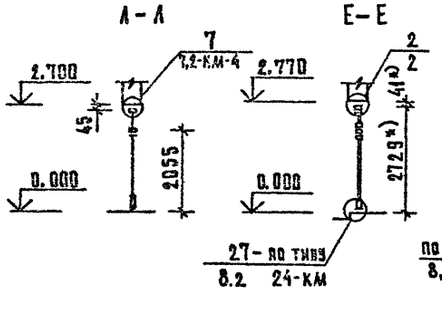
3

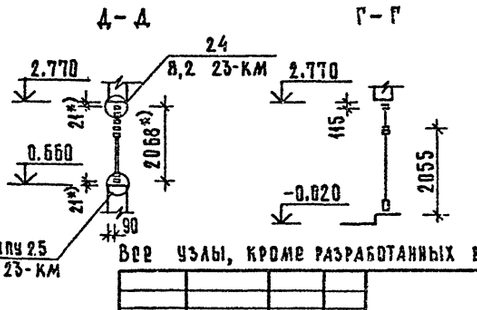


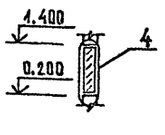


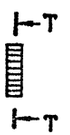












*) РАЗМЕРЫ ДАНЫ В ГРАНЯХ ПРОФИЛЕЙ.

**) КОМПЛЕКТЫ ПРИМЫКАНИЯ ПРИНЯТЫ ПО ГОСТ 25062-81.

Все узлы, кроме разработанных в проекте, приняты по серии 1-256.1.

Привязан:

Инв. №

Н.контр.	Рудник		
ГИП	Рудник		
Рук. гр.	Ракитникова		
Ст. инж.	Савкина		

274-20-144.85 АС-2

Столовая на 100 мест работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе.

Стадия	Лист	Листов
Р	3	

Оконные блоки и тамбуры в осях 1÷7. - План. Сечения.

ЦНИИЭП торговых, бытовых зданий и туристских комплексов

Согласовано

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

Ал. I

Ал. I

Типовой проект 274-20-144.85

ТХМ – технология и механизация

Таблица 1

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	План на отм. 0.000 в осях А – В.	
3	План на отм. 0.000 в осях В – Ж.	
4	Подъемный стол ПС-500. Установочный чертеж.	

Таблица 2

Ведомость прилагаемых документов.

Обозначение	Наименование	Примечание
ТХМ.СО	Спецификация оборудования	

Общие указания

Технология

Типовой проект столовой на 100 мест, работающей на сырье /в вечернее время, используемая как кафе/ разработан в соответствии с заданием на корректировку и действующими нормами.

В состав проекта входят:

1. Столовая на 100 мест, работающая на сырье /в вечернее время, используемая как кафе/.
2. Магазин „Кулинарии" на 2 рабочих места.

В дневное время предприятие работает как столовая по методу самообслуживания с последующей оплатой через линию прилавков типа ЛС. А. в вечернее время используемая как кафе с обслуживанием посетителей официантами. Возможность перехода от принципа самообслуживания к обслуживанию официантами обеспечивается соответствующей рациональной организацией раздаточного узла.

Производственная мощность предприятия:

столовая /вечером кафе/ — 3300 блюд/сутки
магазин „Кулинарии" — 1200 блюд/сутки

Режим работы:

столовой – с 9 часов до 17 часов
кафе – с 18 часов до 22 часов
перерыв с 17 часов до 18 часов
Магазин „Кулинарии" с 9 часов до 21 часа.

Штат предприятия — 62 человека.
Максимальная смена 60% – 37 человек.

Все производственные помещения в соответствии с технологическими процессами оснащены современным оборудованием с применением функциональных емкостей. Тепловое оборудование запроектировано работающим на электричестве.

Ассортимент реализуемых блюд в столовой и кафе принят в соответствии с ассортиментным минимумом, утвержденным Минторгом. СССР /приказ № 187 от 26 ноября, 1971 года/

Механизация

Доставка продуктов осуществляется универсальным и специализированным автотранспортом преимущественно средней грузоподъемности.

Разгрузка автотранспорта производится на крытую разгрузочную площадку высотою 0,45м

Разгрузочная площадка оборудована подъемным столом ПС-500, посредством которого производится съем тяжелых грузов с автомашин.

Транспортировка доставленных грузов в камеры и кладовые на временное хранение, а также транспортировка грузов в производственные цеха и на производство осуществляется грузовыми тележками типа „ТГ".

Съем наплитных котлов, а также транспортировка отдельных партий грузов осуществляется тележками с высоким подъемом грузовой платформы „ТПП"

Уборка подсобных помещений, торгового зала осуществляется электромеханическими агрегатами.

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. инженер привязки

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. инженер проекта Бескурникова Г.Г.
Гл. инженер проекта Проскурина Т.А.

Согласовано:

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

Привязан:

Инв. №

274-20-144.85 ТХМ

Нач. отд.	Калугин		
Н. контр.	Суворова		
ГИП	Проскурина		
ГИП	Бескурникова		
Рук. гр.	Миролюбова		
ГИП	Миролюбова		

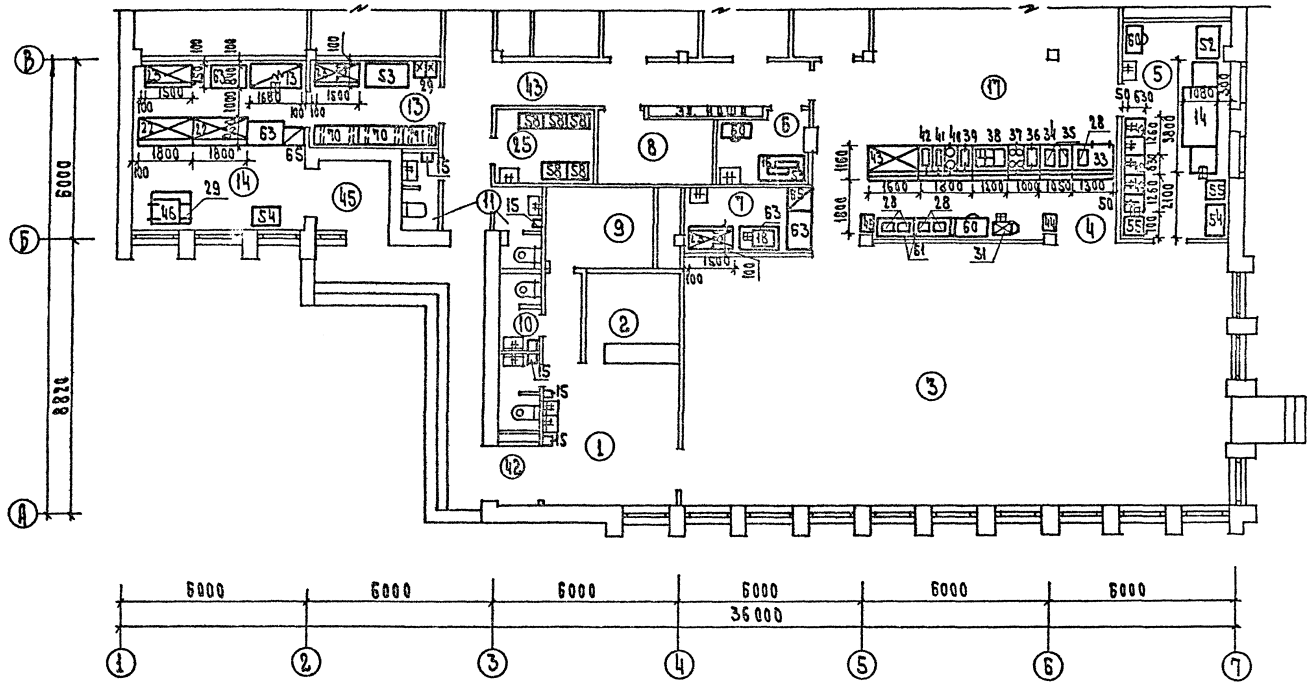
Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе.

Стадия: Р | Лист: 1 | Листов: 4

Общие данные

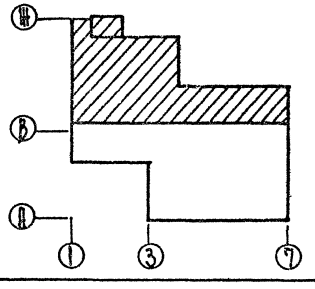
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Ал. I



Экспликация помещений

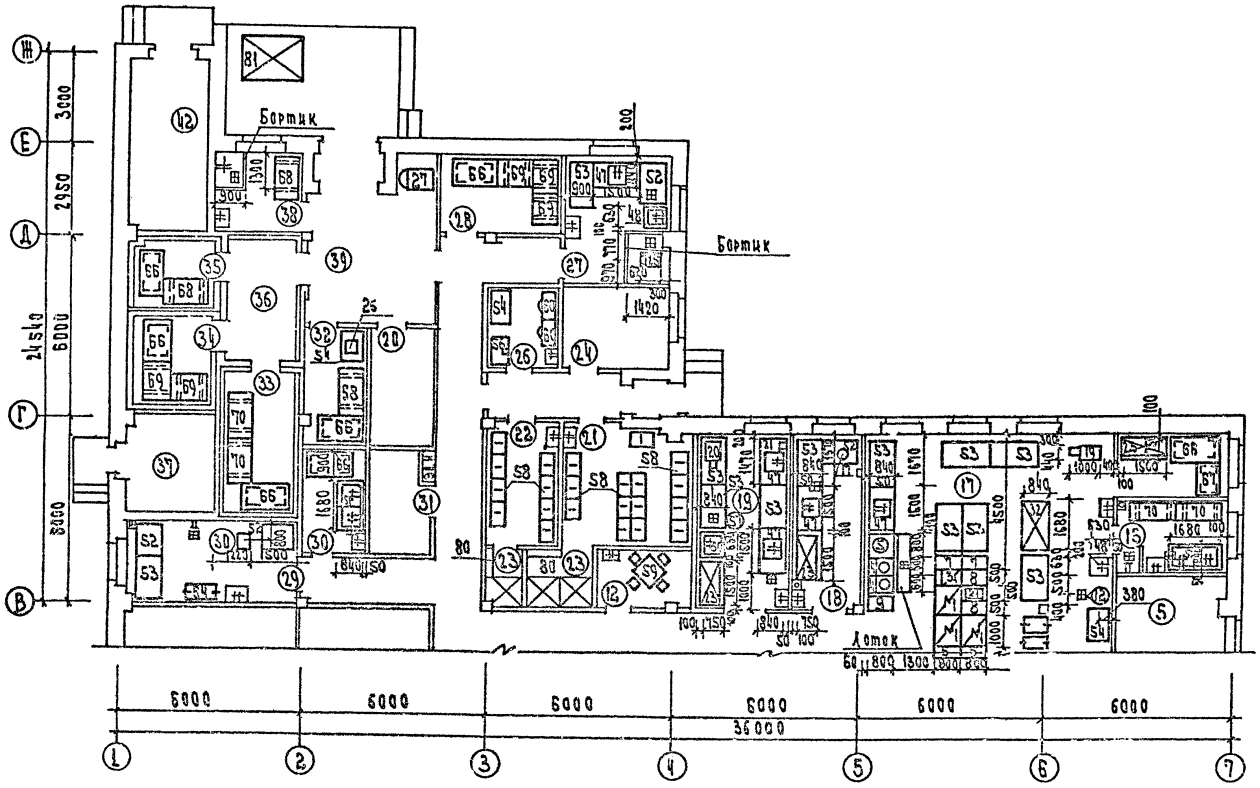
Номер по плану	Наименование
1	Вестибюль
2	Гардероб для посетителей
3	Зал столовой на 100 мест
4	Раздаточная
5	Моечная столовой посуды
6	Помещение для резки хлеба
7	Буфет
8	Электрощитовая
9	Помещение тепловой завесы
10	Уборная для посетителей
11	Уборная для персонала
13	Подсобное помещение магазина Кулинарии
14	Зал магазина Кулинарии на 2 рабочих места
17	Горячий цех
25	Гардероб официантов
42	Тамбур столовой
43	Коридоры
45	Тамбур магазина Кулинарии

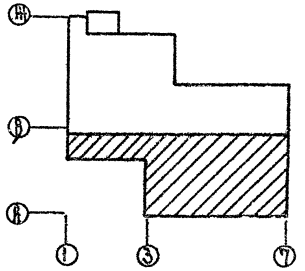


Привязан						
Инв. №						
Нач. отд.	Калугин			Столовая на 100 мест, работающая на сырье в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Суворова				Р	2	
ГИП	Бескурникова			План на отм. 0.000 в осях А-В	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Миролюбова						
ГИП	Бескурникова						

274-20-144.85 ТХМ

20783-01





Экспликация помещений

Номер по плану	Наименование
5	Моечная столовой посуды
12	Помещение персонала
15	Моечная кухонной посуды
16	Помещение заведующего производством
17	Горячий цех
18	Холодильный цех
19	Мясо-рыбный цех
20	Кладовая винно-водочных изделий
21	Гардероб персонала женский
22	Гардероб персонала мужской
23	Душевые
24	Контора, кабинет директора
26	Бельевая
27	Овощной цех
28	Кладовая овощей
29	Цех мучных изделий
30	Моечная инвентаря
31	Кладовая инвентаря
32	Кладовая сухих продуктов
33	Охлаждаемая камера мяса, рыбы
34	Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
35	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
36	Тамбур охлаждаемых камер
37	Машинное отделение холодильных камер
38	Кладовая и моечная тары
39	Загрузочная
44	Тепловой пункт
46	Венткамера

Привязан

Инв. №

Нач. отд.	Калугин	
Ж. контр.	Суворова	
ГИП	Бескурников	
Рук. гр.	Миралюбова	
ГИП	Бескурников	

274-20-144.85 ТХМ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

План на отм. 0.000 в осях В-Ж

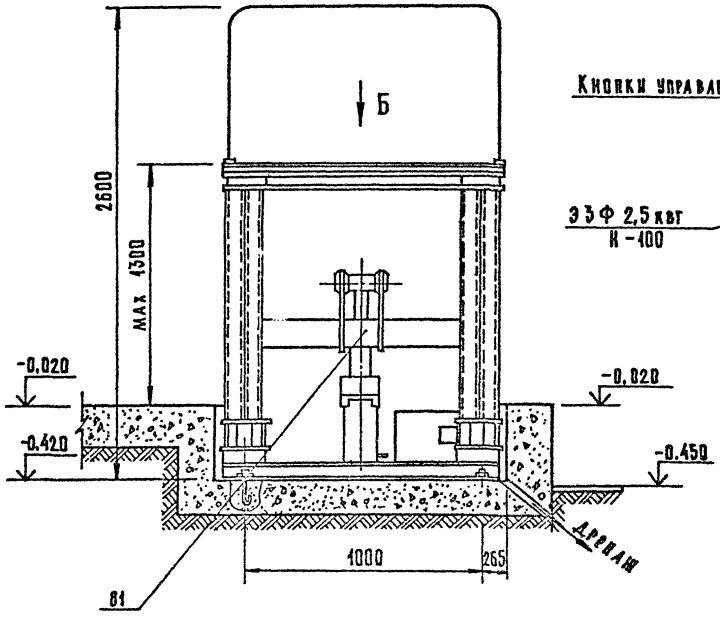
Стадия	Лист	Листов
Р	3	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

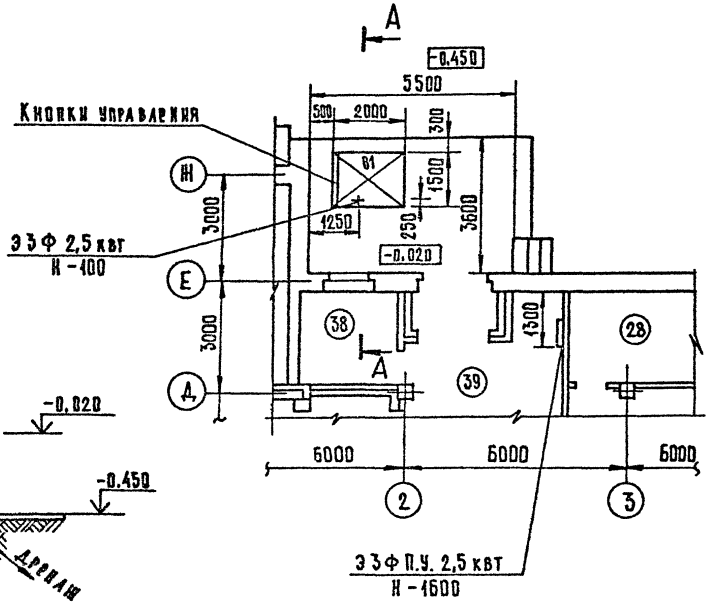
20783-01

Ал. I

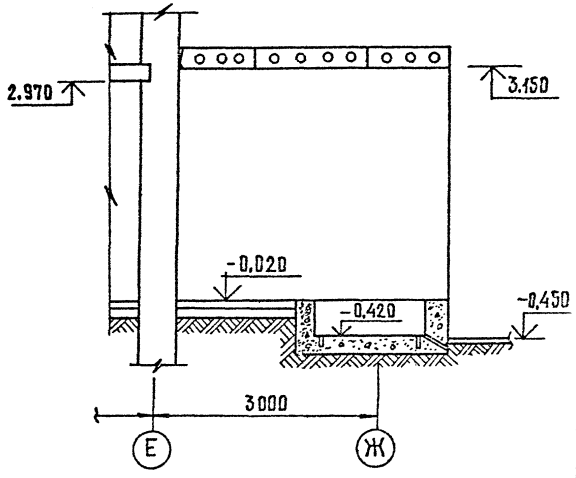
А – А



Фрагмент плана этажа



В – В повернуто



Вид Б

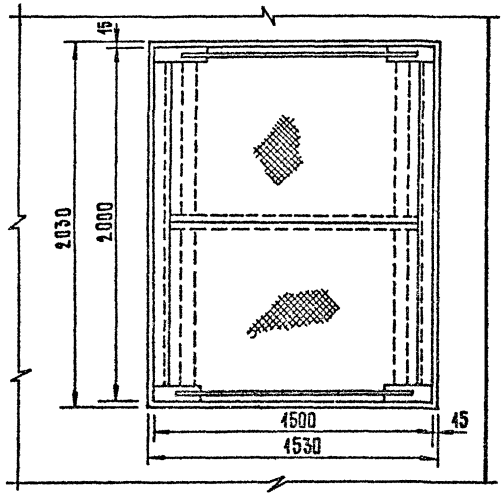
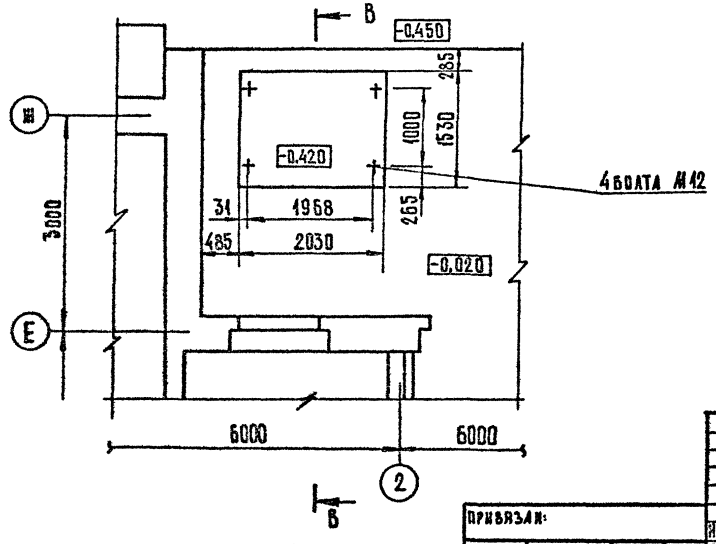


Схема расположения фундаментных болтов.



Экспликацию помещений см. лист 2

Техническая характеристика подъемного стола ПС-500.

Грузоподъемность, кг	— 500
Максимальная высота подъема, мм	—1300
Установочная мощность, квт	— 2,5
Габаритные размеры, мм	
длина	—2000
ширина	—1500
высота	—2600
Масса, кг	— 750

Привязан:				274-20-14485 – ТХМ			
		Нач. отд.	Калугин	Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
		Н. контр.	Суворова		Р	4	
		ГИП	Проскурина	Подъемный стол ПС-500 Установочный чертеж	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
		Ст. инж.	Филюкова				
Инв. №		Ст. инж.	Разводовская				

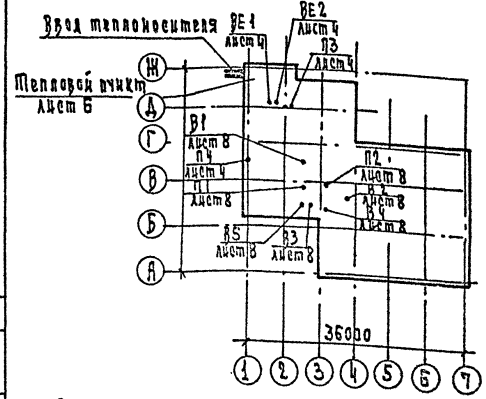
Копировал

Формат А2

Согласовано:
ГАП Быкова
ГИП Шаркова
ГИП технол. Проскурина

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

План - схема



Основные показатели по чертежам отопления и вентиляции

Наименование здания /сооружения/ помещения	Объем $м^3$	Периоды года при t^0 и С	Расход тепла вт / к.кал/ч: на* отопление	на вентиляцию	на горячее водоснабжение	Общий	Установленная мощность электр. в квт
Столовая на 100 мест работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	3464.8	-20°	132540 / 114260	103850 / 89500	61250 / 52800	297600 / 256600	76.5
		-30	142100 / 122600	141360 / 121860		345200 / 297260	
		-40	138250 / 119180	181590 / 156540		381090 / 328520	

* в том числе на воздушно-тепловую завесу 61500 вт / 53000 ккал/час

Ведомость рабочих чертежей основного комплекта

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные /начало/	
2	Общие данные /окончание/	
3	План на отм. 0.000 в осях А-В	
4	План на отм. 0.000 в осях В-Ж	
5	Схема системы отопления	
6	Схема системы теплоснабжения установок П1; П2; У1. Узел управления	
7	Схемы систем П1÷П4; У1; В1÷В5; ВЕ1; ВЕ2	
8	Установки систем П1; П2; У1; ВЕ1÷ВЕ5. Планы.	
	Разрезы	
9	Установки систем П1; П2; У1; В1÷В5	
	Спецификация	

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
1.494-8	Решетки воздухоприточные	
	типа РР	
5.904-5	Гибкие вставки для центробежных вентиляторов	
5.904-4	Двери и люки для венткамер	
1.494-25	Подставки под калориферы	
1.494-10	Решетки щелевые регулирующие тип Р	
1.494-3		
1.494-32	Зонты и дефлекторы вентсистем	
	Прилагаемые документы	
ОВИ1	Конструкция тепловой изоляции трубопроводов	
	Конструкция тепловой изоляции	
	трубопроводов (окончание)	
ОВ.СО	Спецификация оборудования	
ОВ.ВМ	Ведомость потребности в	
	материалах	

Коэффициент теплопередачи ккал / ч.м² град

Наименование ограждений	К при расчетной t^0 С: -20°	-30°	-40°
Кирпичная стена $\gamma = 1600$	1.1	0.9	0.41
Покрытие из тяжелого бетона с утеплителем $\gamma = 400$ кг/м³	0.8	0.64	0.53
Окно	2.5	2.5	1.67
Витраж	2.78	2.78	1.79

Показатели расходов черных металлов

Вид системы	Расход черных металлов: Всего, т: стали	чугуна	на 1м² полезной площади, кг: стали	чугуна
Отопление	0.35	0.75	0.4	1.0
в том числе отопительные приборы	0.35	0.75	0.4	1.0
Вентиляция	0.17	–	0.2	–

Удельные показатели

Наименование	Показатель при расчетной температ.: -20°	-30°	-40°
Площадь здания полезная м²	848.3		
Удельный расход тепла на отопление вт/ккал/ч. на 1м² полезной площади	84 / 72.0	95 / 82	90 / 78
Удельная поверхность нагрева отопительных приборов на 1м² полезной площади экм/м²	0.18	0.2	0.17

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами в том числе по взрыво-пожарной безопасности

Главный инженер привязки

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами в том числе взрыво-пожарной безопасности

Главный инженер проекта [подпись] /Дробинская/

Согласовано:

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

Нач. отд.	Веприкин	[подпись]	
Н. контр.	Ашкинадзе	[подпись]	
Гл. спец.	Кириллова	[подпись]	
Гип	Дробинская	[подпись]	
Рук. гр.	Ромм	[подпись]	
Инжен.	Щеглова	[подпись]	

Привязан

274-20-144.85 ОВ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	1	9

Общие данные /начало/

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Характеристика отопительно-вентиляционных систем

Обозначение системы	Кол-во систем	Наименование обслуживаемого помещения / технологическое оборудование /	Тип установки	Вентилятор: тип, исполнение по взрывозащите	№	Схема исполнения	Положение	L м³/ч	P па	n об/мин	Электродвигатель: тип, исполнение по взрывозащите	N кВт	n об/мин	Воздухонагреватель: тип	№	Кол.	т-ра нагревае. от	т-ра нагревае. до	Расход тепла кВт/ккал/ч	ΔP па	Фильтр: тип	№	Кол.	ΔP па	Концентрация мг/м³: кгс/м²	Концентрация мг/м³: начальная	Концентрация мг/м³: конечная	Примечание
П-1		Магазин „Кулинария" цеха	88-5а	ВЦ4-70	8	1	Л180	15420	100	960	4А132М6	7,5	960	КВБА	6п	2	-12,4	16	87 400 / 75 200	260	ФЯП		15					
		Горячий цех. Моечная. Хлеборезка. Бытовые помещения												КВБА	7п	2	-6,2	16	44 800 / 38 500	180								
														КВБА	8п	2	0	16	46 500 / 40 150	140								
П2		Торговый зал; вестибюль	АБ3105-1	ВЦ4-70	6,3	1	Пр180	3985	640	950	4А100С6	2,2	950	КВСА	6п	1	0	14	37 400 / 32 150	70								
														КВСА	7п	1	-6,2	14	22 400 / 19 250	45								
														КВБА	6п	1	-12,4	14	30 000 / 25 800	80								
П3		Охлаждаемая камера фруктов и зелени		8-06-30а	4	1	—	100 м³/ч	—	1375	4А56А4	0,12	1375	—															
П4		Машинное отделение холодильных камер / лето /		8-06-330	4	1	—	3600	—	1375	4А56А4	0,12	1375	—															
В1		Горячий цех, буфет, хлеборезка	А8-5а	ВЦ4-70	8	1	Л0°	16250	100	960	4А132М6	7,5	960																
В2		Магазин „Кулинария" производственные цеха. Бытовые помещения	АД.15105-1	ВЦ4-70	3,15	1	Пр0°	2160	380	1400	4А80В4	0,37	1400																
В3		Моечная	АД1103-2	ВЦ4-70	4	1	Л0°	1360	480	1370	4А71В4	0,75	1370																
В4		Санузлы, душевые	АД.5105-1	ВЦ4-70	2,5	1	Л0°	425	240	1400	4А80А4	0,12	1400																
В5		Машинное отделение холодильных камер / лето /	А5095-26	ВЦ4-70	5	1	Пр0°	3600	650	1400	4А90В4	1,5	1400																
В6		Торговый зал / лето /		ВКР	5	1		4300	—	915	4А80В6У2	0,75	915																
У1		Вестибюль	АБ3105-1	ВЦ4-70	6,3	1	Л100	5400	650	950	4А100L6	2,2	950	КВБА	7п	2	16	50	61 500 / 53 000									
ВЕ1		Тепловой пункт						150 м³/ч																				
		Охлаждаемая камера фруктов, зрод						100 м³/ч																				

Общие указания.

Проект разработан для климатических районов с расчетной температурой для проектирования отопления -20°, -30°, -40°С.

Теплоснабжение здания осуществляется от наружных тепловых сетей с параметрами теплоносителя 150°-70°С.

Присоединение системы отопления - непосредственно к сети 150°-70°С.

Горячее водоснабжение - централизованное.

В здании запроектирована тупиковая, двухтрубная система отопления с нижним розливом.

Расчетные потери давления в системе отопления составляют 6000па.

Внутренние температуры и кратность обмена воздуха в помещениях приняты по СНиП II А.8-71.

В здании запроектирована приточно-вытяжная система вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Воздуховоды в торговом зале и горячем цехе рассчитаны на ЭВМ из условий погашения тепловыбытков от людей, оборудования, электрического освещения, солнечной радиации в соответствии с „Рекомендациями по расчету систем вентиляции и кондиционирования воздуха в горячих цехах предприятий общественного питания", разработанными ЦНИИЭП инженерного оборудования.

В целях экономии тепла предусмотрена установка теплообменника-утилизатора для первичного подогрева наружного приточного воздуха отработанным воздухом вытяжных систем.

Над тепловым модулированным оборудованием горячего цеха установлены местные вентиляционные отсосы МВО.

Воздуховоды в пределах горячего цеха, венткамер, систем В1;В3, а так же фасонные части выполнять из тонколистовой стали; остальные воздуховоды - из асбестоцементных плит - согласно ИСТ. 4-01.00.

Трубопроводы в подпольных каналах, подающие магистрали отопления, трубопроводы систем теплоснабжения калориферов П1, П2, У1 изолировать пухшнуром из минеральной ваты с последующей обертвой стеклотканью.

Приточные установки, установка воздушно-тепловой завесы - автоматизированы.

Монтаж систем отопления и вентиляции производить согласно СНиП III-28-75.

Для замены вентоборудования используется грузовая тележка ТГ-125 / см. ТХМ. 60 л.

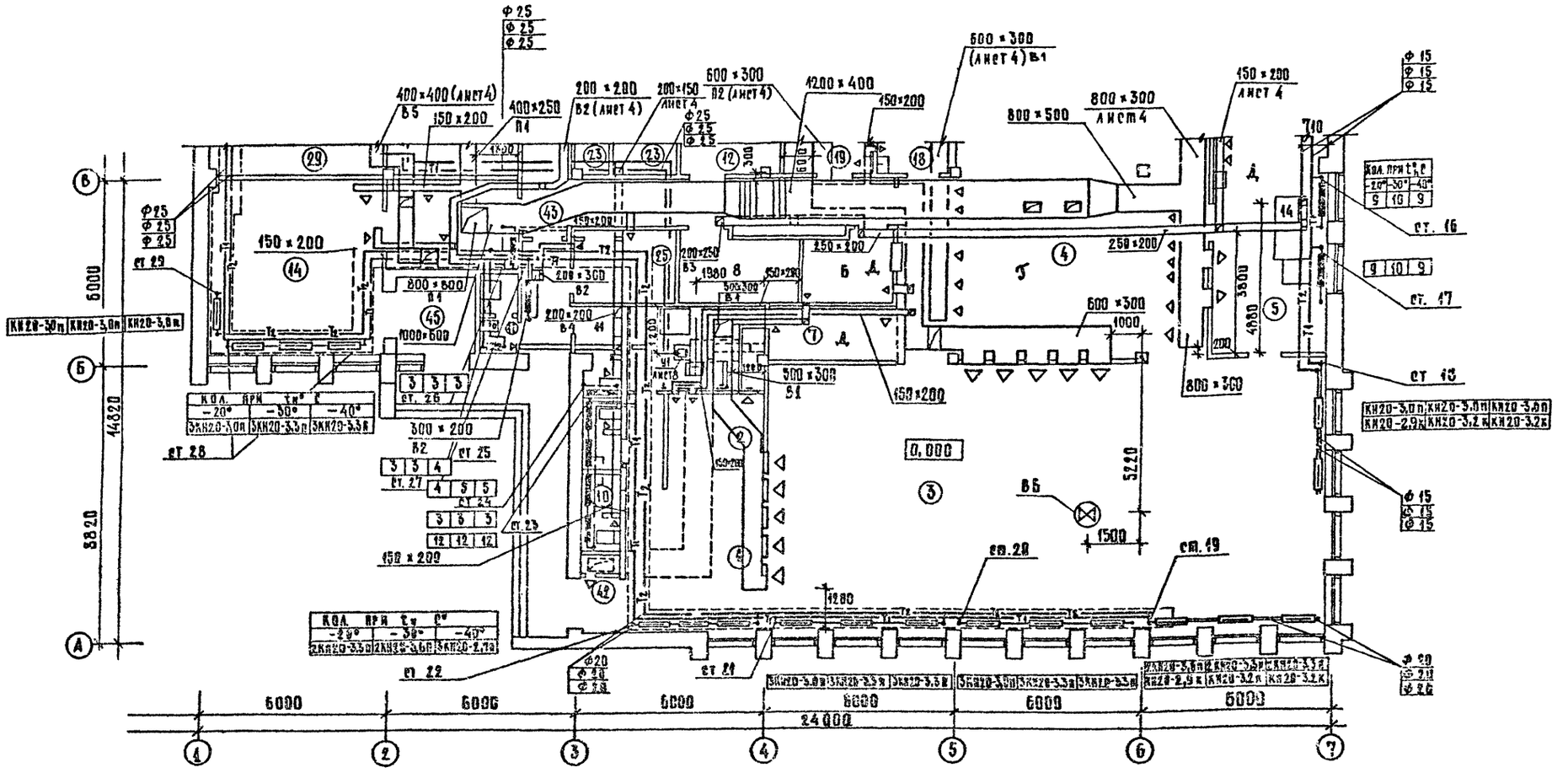
Согласовано:

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

							274-20-144.85	ОВ
Привязан								
Инв. №								

Нач. отд.	Арпинский				
Н. контр.	Жихарева		Столовая на 150 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
Гл. спец.	Жихарева			Р	2	
Гип	Аревинская		Общие данные / окончание /	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Рамм					
Инж.	Щеглова					

20763-01



Местные отсосы от технологического оборудования

Технологическое оборудование			Характеристика выделяющихся вредностей	Объем вытяжки м³/ч		Характеристика местного отсоса		Обозначение системы	Примечание
поз.	наименование	кол.		на ед. оборуд.	всего	обозначение	применяемые документы		
1	плита электрическая	5	тепло	750	2250	2М00-2.3	технологическое задание	В1	
2	сковорода электрическая	1	тепло	250	250		то же	В1	
3	шкаф жарочный	1	тепло	400	400	М80-0,5	то же	В1	
4	электрокотел варочный	2	тепло	650	1300	М80-2.0	то же	В1	
5	котел пищеварочный	1	тепло	550	550		то же	В1	

Экспликацию помещений см. лист 4.

Гип ВК	Шульдяев		
Рук.гр. 30	Сокорская		
Гип СС	Шишкова		
Гип ТХМ	Вержинис		
ГАП	Бикбов		
ГИП	Жилкин		
ГИП	Вержинис		

Согласовано:

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

Привязан:

Инв.№

Нач.отд.	Бершадская	
Н.контр.	Ашкинадзе	
Гл.спец.	Кирилова	
ГИП	Дробинская	
Рук.гр.	Рома	
Инженер	Зарасова	

274-20-144.85

ОВ

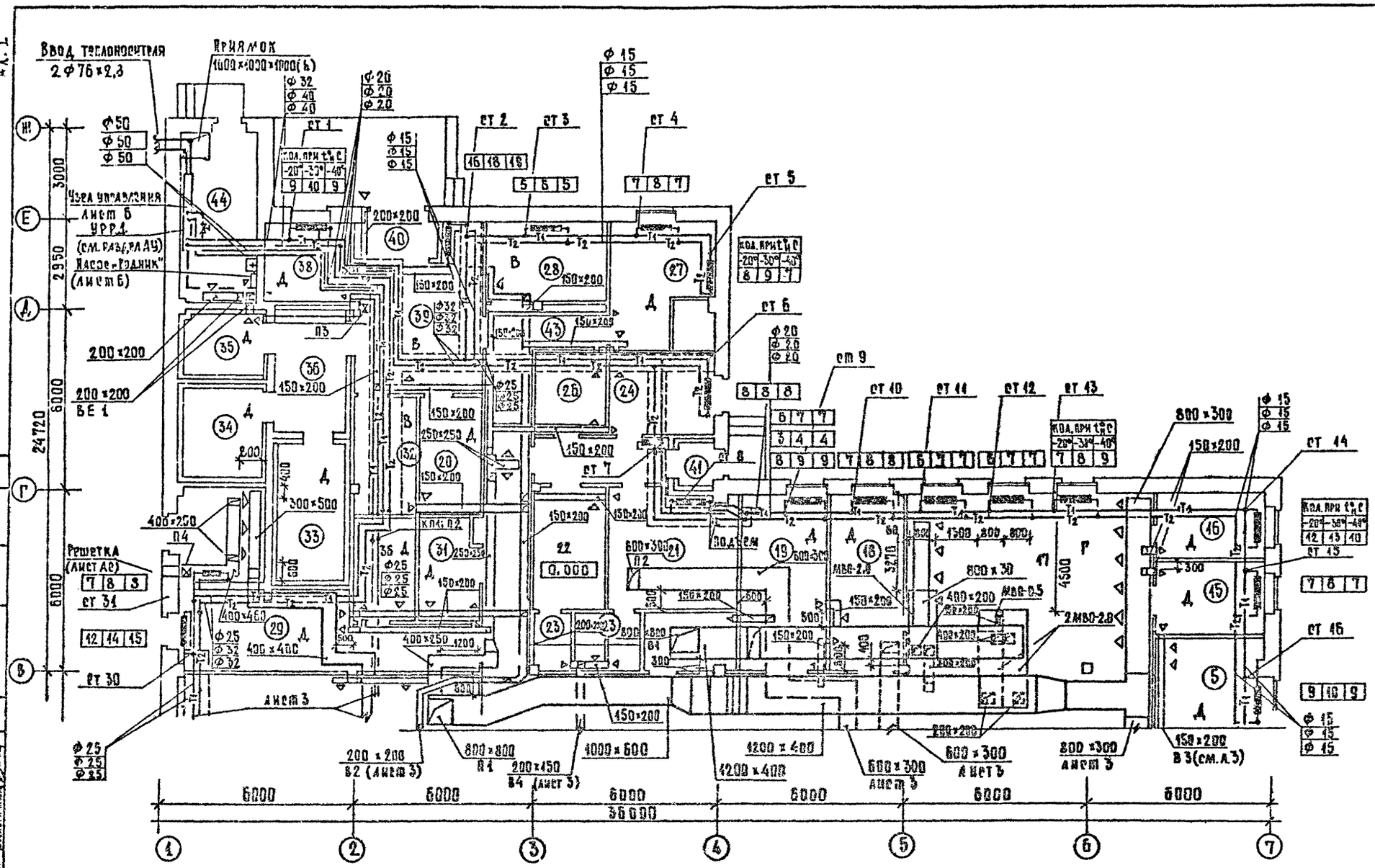
Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе.

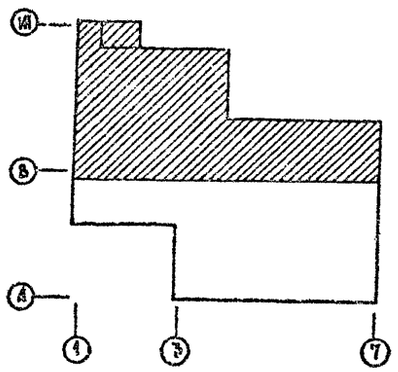
Стадия	Лист	Листов
Р	3	

План на отм. 0,000 в осях А÷Б

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Формат А3





Экспликация помещений

№	Наименование
1	Вестибюль
2	Гардероб для посетителей
3	Зал столовой на 100 мест
4	Раздаточная
5	Моечная столовой посуды
6	Помещение для резки хлеба
7	Буфет
8	Электрощитовая
9	Помещение тепловой завесы
10	Уборная для посетителей
11	Уборная для персонала
12	Помещение персонала
13	Подсобное помещение магазина кулинарии
14	Магазин кулинарии
15	Моечная кухонной посуды
16	Помещение зав. производством
17	Горячий цех
18	Холодный цех
19	Мясо-рыбный цех
20	Кладовая винно-водочных изделий
21	Гардероб для персонала женский
22	Гардероб для персонала мужской
23	Душевые
24	Контора кабинет директора
25	Гардероб официантов
26	Бельевая
27	Овощной цех
28	Кладовая овощей
29	Цех мучных изделий
30	Моечная инвентаря
31	Кладовая инвентаря
32	Кладовая сухих продуктов
33	Охлаждаемая камера мяса, рыбы
34	Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
35	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, ягодн. напитков, овощей
36	Тамбур охлаждаемых камер
37	Машинное отделение холодильных камер
38	Кладовая и моечная тары
39	Загрузочная
40	Тамбур загрузочной
41	Тамбур входа персонала
42	Тамбур столовой
43	Коридоры
44	Тепловой пункт
46	Вентkамера

274-20-144.85

ОВ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

План на отм. 0,000 в осях В÷Ж

Стадия	Лист	Листов
Р	4	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Привязан:

Инв. №

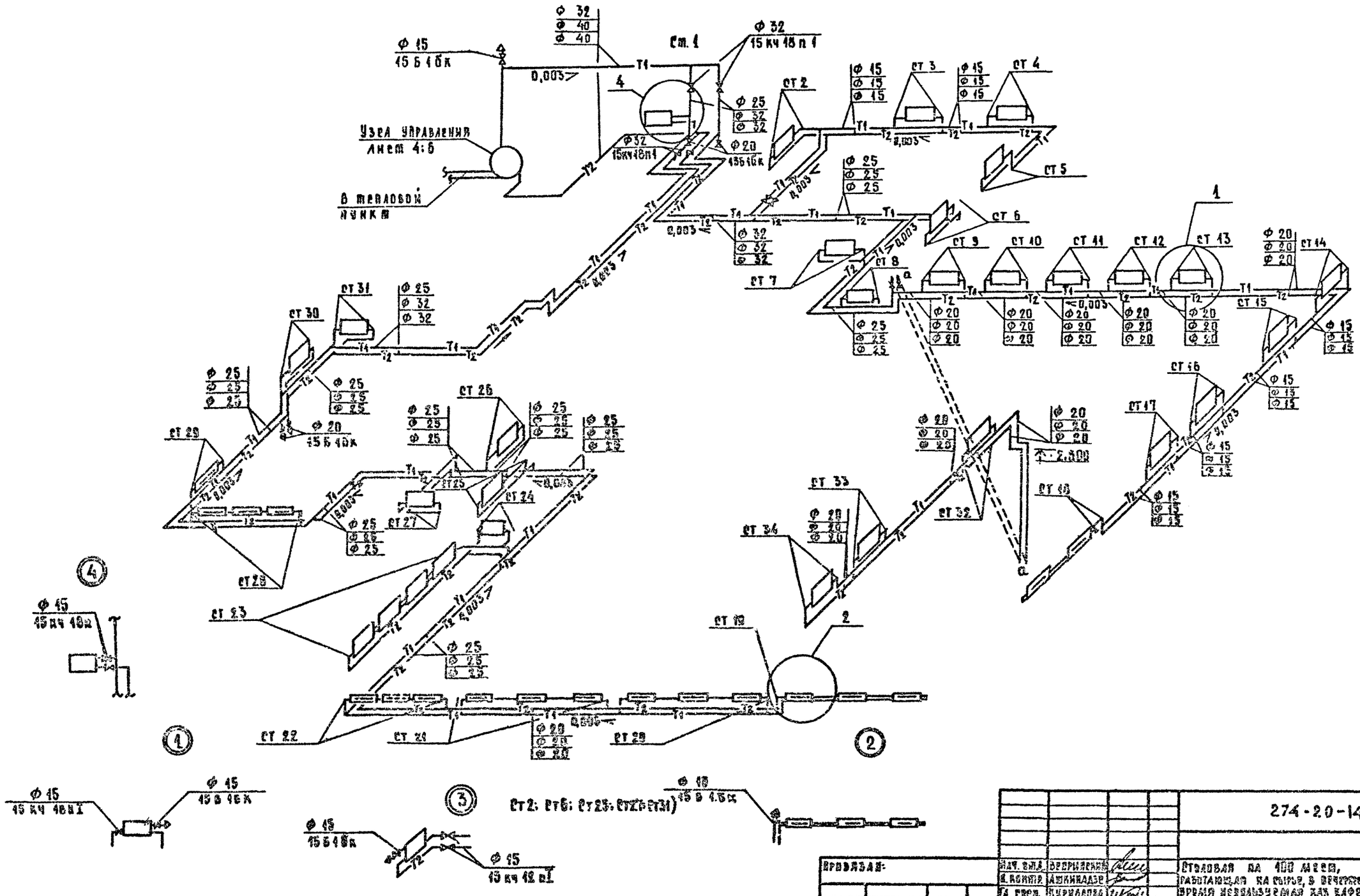
Нач. отд.	Вепринский	
Н. контр.	Ашкинадзе	
Гл. спец.	Кириллова	
Гип	Дробинская	
Рук. гр.	Ромм	
Инженер	Щеглова	

Копировал

Формат А2

Ал.I

Схема отопления

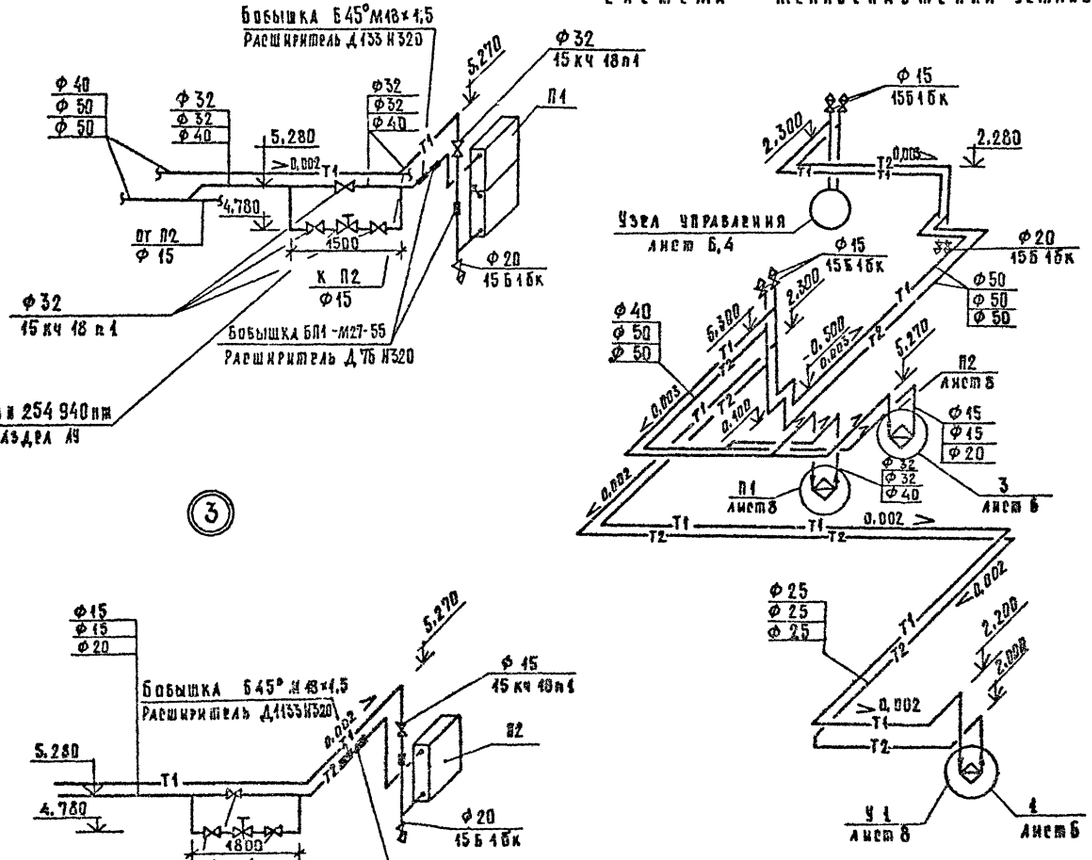


				274-20-144.85		
				ОВ		
Привязан:	Нач. отд.	Вепринский		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечерние время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
	Н. контр.	Ашкинадзе			Р	5	
	Гл. спец.	Кириллова					
	Гл. п.	Добровская		Схема системы отопления	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
	Рук. гр.	Ромм					
	Инженер	Щеглова					

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

Ал.I

Система теплоснабжения установок П1; П2; У1



Узел управления

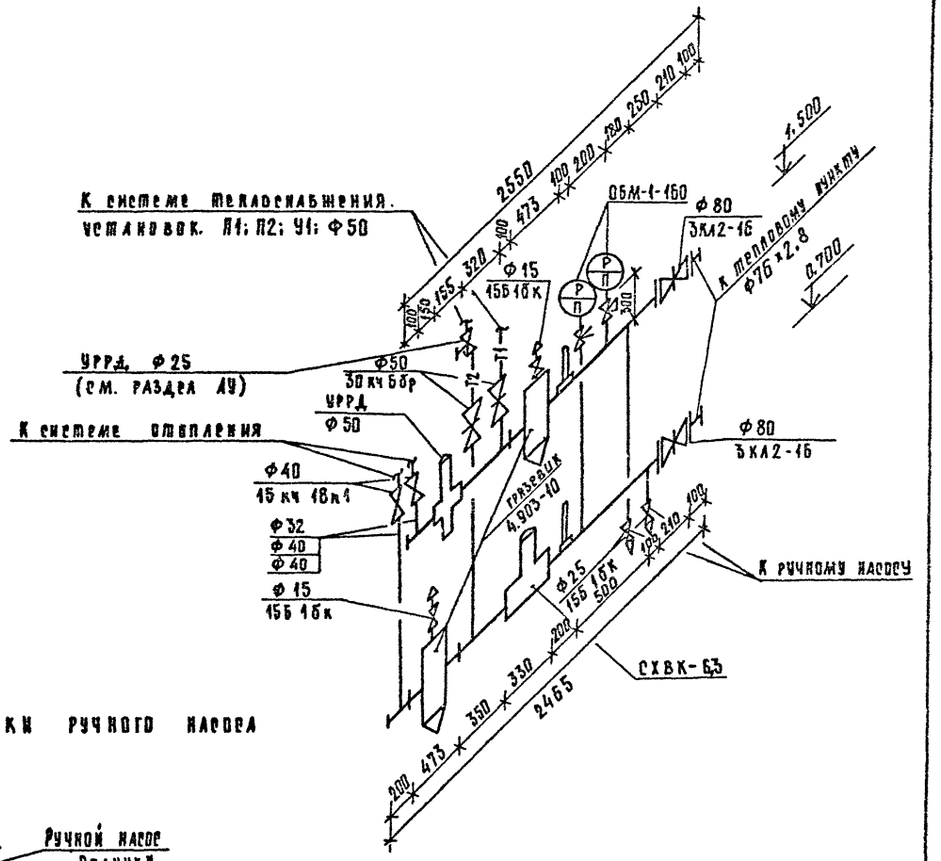
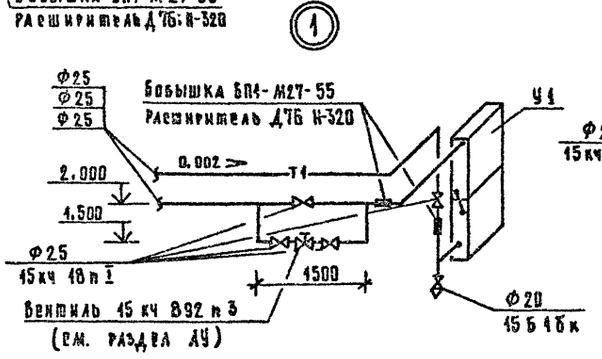
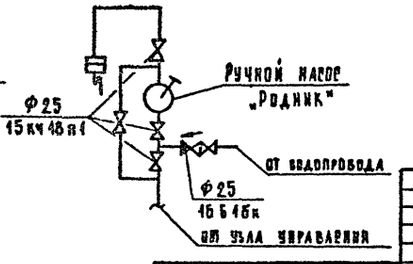


Схема обвязки ручного насоса





Привязан			
Нач. отд.	Белинский		
Н. контр.	Ашкинадзе		
Гл. спец.	Кириллова		
ГИП	Дробинская		
Рук. гр.	Ромм		
Инв. №			

274-20-144.85

ОВ

Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе.

Стадия	Лист	Листов
Р	6	

Схема системы теплоснабжения установок П1; П2; У1 Узел управления.

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

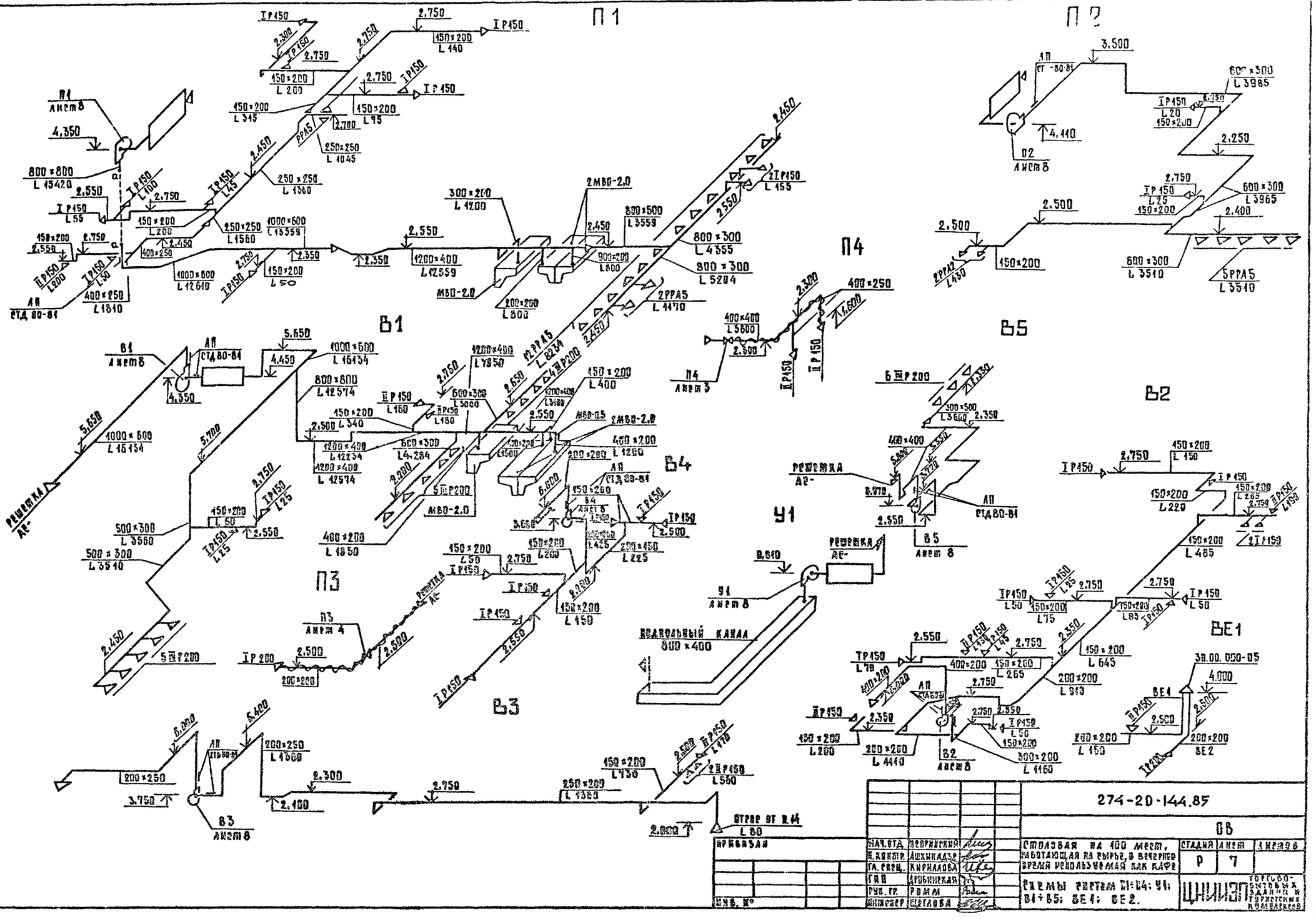
Согласовано:

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

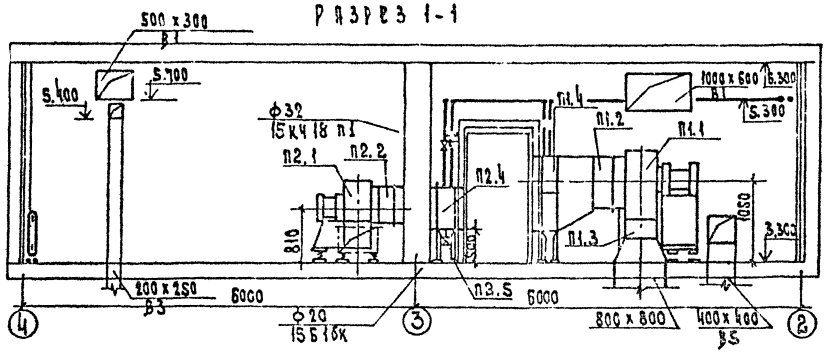
Копировал

Формат А2

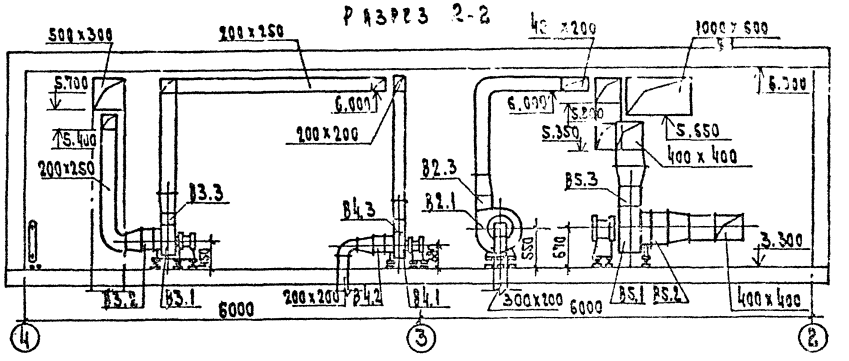
Ал. I


П1
П2
П3
П4
В1
В2
В3
В4
В5
У1
ВЕ1
ВЕ2
Решетка АС-
Подпольный канал 800×400
Отсек от П14 L 80
Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе
Схемы систем П1÷П4; У1; В1÷В5; ВЕ1; ВЕ2.
274-20-144.85
ОВ
Р
7
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №
Согласовано:

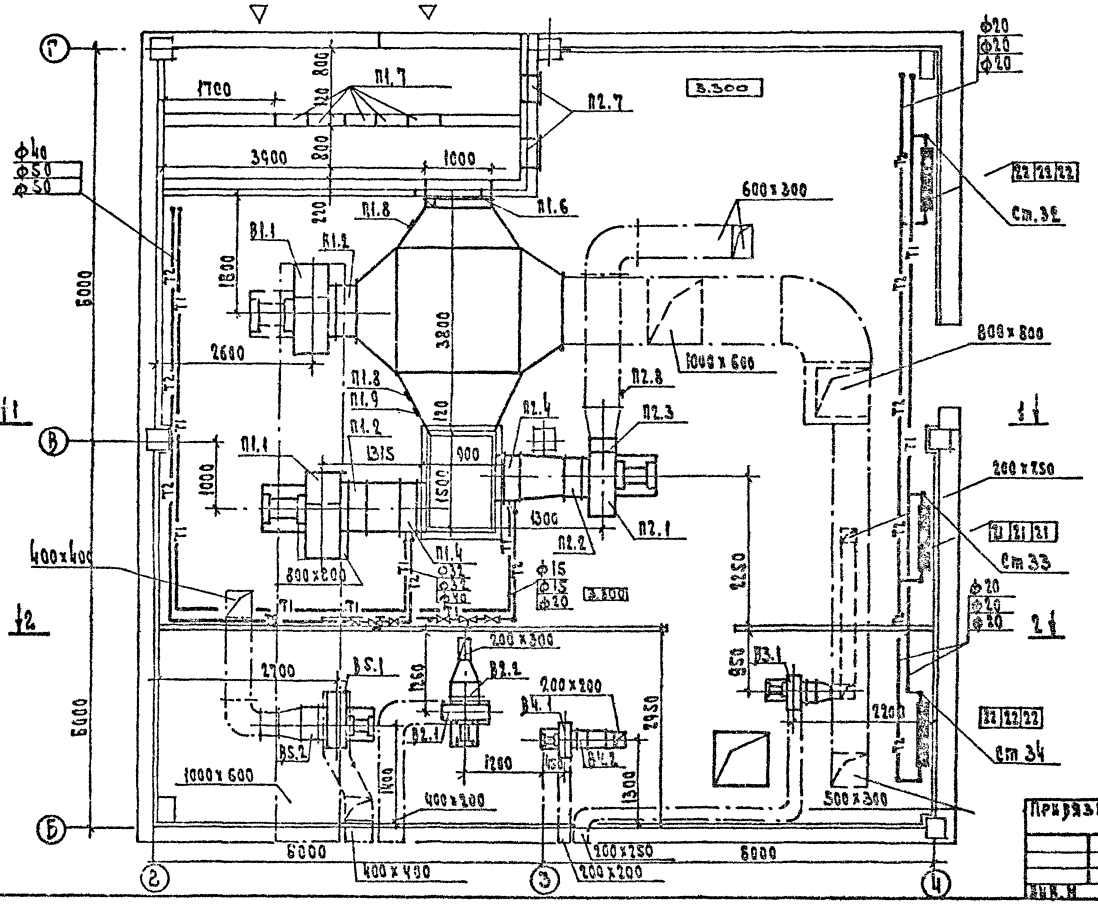
Разрез 1-1



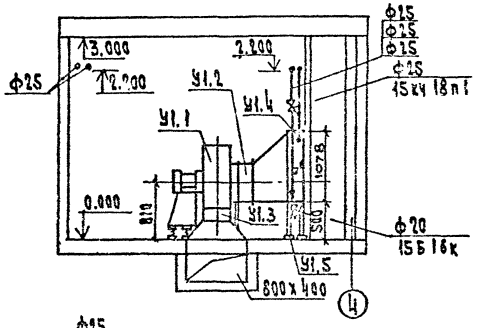
Разрез 2-2



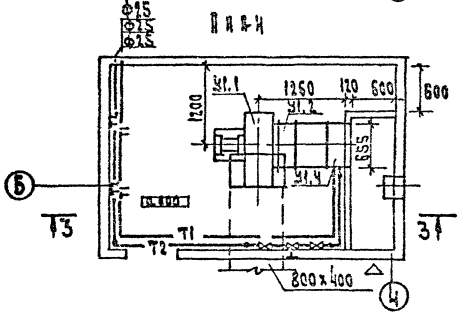
План



Разрез 3-3



План



						274-20-144.85	ОВ
Нач.отд.	Ветрянский						
Гл.конст.	Пушкарев				Столовая на 100 мест, раздаточная на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
Гл.спец.	Кириллова					Р	8	
ГИП	Рабинович				Установки систем П1; П2; У1 В1÷В5. Планы. Разрезы.	ЦНИИЭП		
Рук.гр.	Ромм							
Ст.инж.	Приходкова							
Инв.№								

Привязан

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

Гип ВК

Спецификация отопительно-вентиляционных установок

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
		П1.			
П1.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Донской Тульской обл.	А8-5а; комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70 №8; исполнен 1; Л180°			
		б) Электродвигатель 4А132М6			
		7,5 квт; 960 об/мин			
П1.2	5.904-5	Вставка ВВ8			
П1.3	5.904-5	Вставка ВНА8			
П1.4	ГОСТ 7201-80	Калориферы:			
		tн=-20° КВБА-6П	2		
		tн=-30° КВБА-7П	2		
		tн=-40° КВБА-8П	2		
П1.5	1.494-25	Подставка под калорифер	4		
П1.6	Вентспилский венти-	Заслонка утепленная			
	ляторный завод	КВУ 1800×1000 А			
		с электроприводом			
		электрический исполни-			
		тельный механизм ЕСПА-02ПВ	1		
П1.7		Фильтр ячейковый ФЯП	15		
П1.8	по чертежам Главмон	Бобышка БОМ 27×2	3		
П1.9	тажавтоматики	Бобышка БОМ 18×1.5	1		
П1.10	то же	Бобышка БОМ 20×1.5	1		
		П2			
П2.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Плавск, Тульской обл.	А6,3105-1; комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70; №6,3; исп.1; Пр 270°			
		б) Электродвигатель 4А100Л6			
		2,2 квт, 950 об/мин			
П2.2	5.904-5	Вставка ВВ6,3	1		
П2.3	5.904-5	Вставка ВНА6,3	1		
П2.4	ГОСТ 7201-80	Калориферы:			
		tн=-20° КВСА-6П	1		
		tн=-30° КВСА-7П	1		
		tн=-40° КВБА-6П	1		
П2.5	1.494-25	Подставка под калорифер	4		
П2.6	ЦНИИЭП ИО	Теплообменник-			
	959.00.000	Утилизатор ТКТ-20М	1		
П2.7	5.904-4	Дверь герметическая			
		Ду 0,5×1.25	2		
П2.8	по черт. Главмонтажавтоматики	Бобышка БОМ 27×2	1		
П2.9	ЦНИИЭП ИО.959.00.000	Подставка под утилизатор	4		

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
		У1			
У1.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Плавск, Тульской обл.	А6,3105-1; комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70 №6,3; исп.1; П 180°			
		б) Электродвигатель 4А100Л6			
		2,2 квт; 950 об/мин			
У1.2	5.904-5	Вставка ВВ6.3	1		
У1.3	5.904-5	Вставка ВНА6.3	1		
У1.4	ГОСТ 7201-80	Калориферы КВБА-7П	2		
У1.5	1.494-25	Подставка под калорифер	4		
		В1			
В1.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Донской, Тульской обл.	А8-5А; комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70; №8; исп.1; Л0°			
		б) Электродвигатель 4А132М6			
		7,5 квт; 960 об/мин			
В1.2	5.904-5	Вставка ВВ8	1		
В1.3	5.904-5	Вставка ВНА8	1		
		В2			
В2.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Плавск, Тульской обл.	А3,15105-1 комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70 №3,15; исп.1; Пр 0°			
		б) Электродвигатель 4АА63В4			
		0,37 квт; 1400 об/мин			
В2.2	5.904-5	Вставка ВВ3.15	1		
В2.3	5.904-5	Вставка ВНА3.15	1		
		В3			
В3.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Плавск, Тульской обл.	А4100-2; комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70 №4; исп.1; Л0°			
		б) Электродвигатель 4А71В4			
		0,75 квт; 1370 об/мин.			
В3.2	5.904-5	Вставка ВВ4	1		
В3.3	5.904-5	Вставка ВНА4	1		
		В4			
В4.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Плавск, Тульской обл.	А2,5105-1; комплект	1		

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70 №2,5; исп.1; Л0°			
		б) Электродвигатель 4АА56А4			
		0,12 квт; 1400 об/мин			
В4.2	5.904-5	Вставка ВВ2.5	1		
В4.3	5.904-5	Вставка ВНА2.5	1		
		В5			
В5.1	Учреждение УЮ-400/5	Агрегат вентиляторный			
	г. Плавск, Тульской обл.	А5095-26; комплект	1		
		а) Вентилятор радиальный			
		ВЦ4-70 №5; исп.1; Пр0°			
		б) Электродвигатель 4А80В4			
		1,5 квт; 1400 об/мин.			
В5.2	5.904-5	Вставка ВВ5	1		
В5.3	5.904-5	Вставка ВНА5	1		

Калькодержателем утилизаторов типа ТКТ является ЦНИИЭП инженерного оборудования. На основании письма № 24-762 ЛОЗ от 18.03.85 ЦНИИЭП ИО гарантирует обеспечение техдокументацией на изготовление утилизатора по требованию заказчика.

274-20-144.85 ОВ

Столовая на 100 мест. Работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Установка систем П1; П2; У1, В1÷В5. Спецификация.

Нач. отд.	Вепринский		
Н. конт.	Ашкинадзе		
Гл. спец.	Кириллова		
ГИП	Арбинская		
Рук. гр.	Ремм		
Ст. инж.	Прифонова		

Стадия	Лист	Листов
Р	9	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Привязан

Инв. №

Согласовано:

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

Типовой проект

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Эскизные чертежи общих видов металлических конструкций систем отопления и вентиляции

Привязан:

Инв. №

Обозначение	Наименование	Примечан.
ОВН-1	Конструкция тепловой изоляции	На двух листах

Привязан:

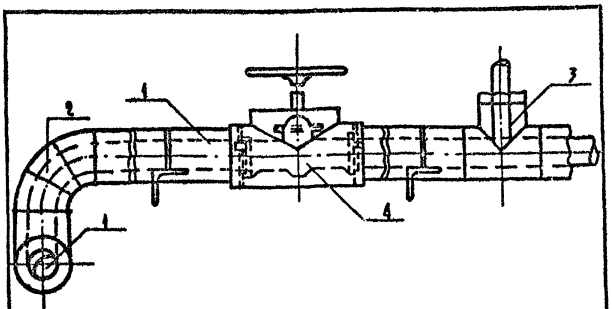
Инв. №

Нач. отд.	Безпрозван		
Н. контр.	Ромм		
Гл. спец.	Кирпалова		
ГИП	Арабинская		
Инж.	Щеглова		

Содержание

Стадия Р | Лист 1 | Листов 1

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов



Диаметр трубопровода, мм	Толщина изоляции δ мм
15	40
20	40
25	40
32	40
40	40
50	40
70	40
80	50
100	50

Поз.	Наименование
1	Изоляция горизонтальных трубопроводов
2	Изоляция отводов
3	Изоляция тройников
4	Изоляция арматуры
5	Изоляция опор

Привязан:

Инв. №

ОВН 1

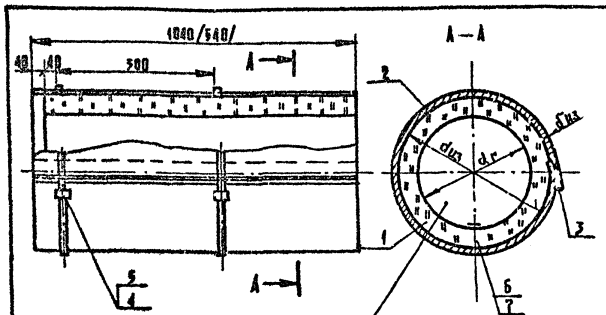
Конструкция тепловой изоляции

Нач. отд.	Безпрозван		
Н. контр.	Ромм		
Гл. спец.	Кирпалова		
ГИП	Арабинская		
Инж.	Щеглова		

Стадия Р | Масса | Масштаб

Лист 1 | Листов 2

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов



Изоляция разработана для трубопроводов с температурой теплоносителя 150 - 70°С

Поз.	Наименование элементов	Примечание
1	Маты теплоизоляционные	
2	Защитное покрытие	
3	Планка	
4	Пряжка	
5	Бандаж	
6	Шайба	
7	Шплинт	

а) грунт ГФ-021/ ГОСТ-25129-82/

б) краска БТ-177 /ГОСТ 5631-79/.

в) полуцилиндры минераловатные на синтетическом связующем /ГОСТ 23208-83/

г) пергамин П-350 /ГОСТ 2697-75/

д) рулонная стеклоткань ВВ-Г/ТУ-21-23-44-79/

е) краска масляная /ГОСТ 697-77*/

Привязан:

Инв. №

274-20-144.85 ОВН 1

Лист 2

20783-01

Ал.1

ВК Водопровод и канализация

Ведомость рабочих чертежей основного комплекта

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	План на отм.0.000 систем В1,Т3 в осях А-В. Воронка	
3	План на отм.0.100 систем В1,Т3 в осях В-Ж	
4	План на отм.0.000 систем К1; К3 в осях А-В	
5	План на отм 0.000 систем К1,К2,К3 в осях В-Ж Гидрозатвор	
6	Схема систем В1; Т3	
7	Схема систем К1; К2; К3	

Ведомость прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Прилагаемые документы	
274-20-144.85-ВК.ВМ	Ведомость потребности в материалах	
274-20-144.85-ВК.СО	Спецификация оборудования	

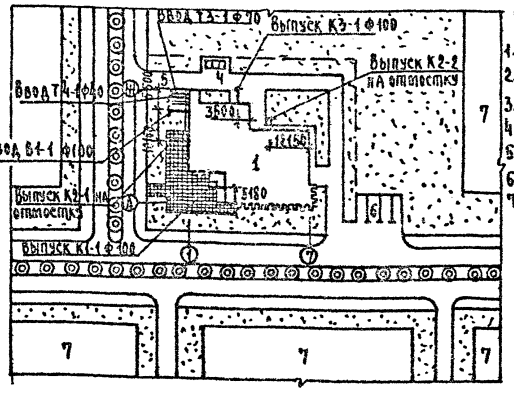
Основные показатели по чертежам водопровода и канализации

Наименование системы	Потребный напор на вводе м. вод. ст.	Расчетный расход м³/сут.	м³/ч	л/сек.	при пожаре л/с	Установ. мощность эл. двигат. кВт	Примечание
Холодный водопровод	10	36	8.32	3.25	—		
Горячее водоснабжение	15	9.0	3.45	1.5			
Канализация		40	10.2	4.41			

Показатели расхода черных металлов

Вид системы	Всего, т		На 1 кв.м общей площади, кг	
	стали	чугуна	стали	чугуна
Холодное и горячее водоснабжение	1.450		1.7	
Канализация		2.720		3.2

Схема генплана



Экспликация

1. Столовая на 100 м
2. Зона отдыха
3. Хоз. двор
4. Мусоросборник
5. Хоз. въезд
6. Стоянка машин
7. Малая застройка

Общие указания

Монтаж и приемку санитарно-технических устройств производить в соответствии со СНиП III-28-75 „Санитарно-техническое оборудование зданий и сооружений. Правила производства и приемки работ"

Трубопроводы холодного и горячего водоснабжения монтируются из стальных водогазопроводных труб. на резьбе.

Магистральные трубопроводы холодного водопровода изолируются минераловатными матами толщиной 30мм обертываются стеклотканью по рубероиду или пергамину.

Магистральные трубопроводы горячего водоснабжения изолируются минераловатными матами толщиной 30мм обертываются стеклотканью

Привязки внутренних трубопроводов даны от чистой отделки стен или перегородок

Крепление трубопроводов холодного и горячего водоснабжения, канализации производить в точном соответствии со СНиП III-28-75

Деталь пропуска вентиляционного стояка канализации через покрытие смотри архитектурно-строительные чертежи

Трубопроводы холодного и горячего водоснабжения, прокладываемые по полу, закрываются плинтусом.

Трубопроводы, прокладываемые открыто, окрашиваются масляной краской в цвет отделки помещений.

Трубопроводы холодной и горячей воды к раковинам прокладываются скрыто в бороздах стен.

Трубы горячего водоснабжения в местах пересечения с внутренними стенами и перегородками должны заключаться в гильзы из кровельной стали, заделанные заподлицо с поверхностью стен или выше уровня чистого пола на 20мм

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. инженер проекта /Журавлева/

Гл. инженер проекта привязки / /

Согласовано:

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

Привязан

Инв. №

274-20-144.85 -ВК

Нач. отд.	Вепринский		
Н. контр.	Земскова		
Гл. спец.	Кириллова		
Гип ВК	Журавлева		
Рук. гр.	Кузнецова		
Ст. инж.	Лукашина		

Столовая на 100 мест работающая насырье в вечернее время используемая как кафе

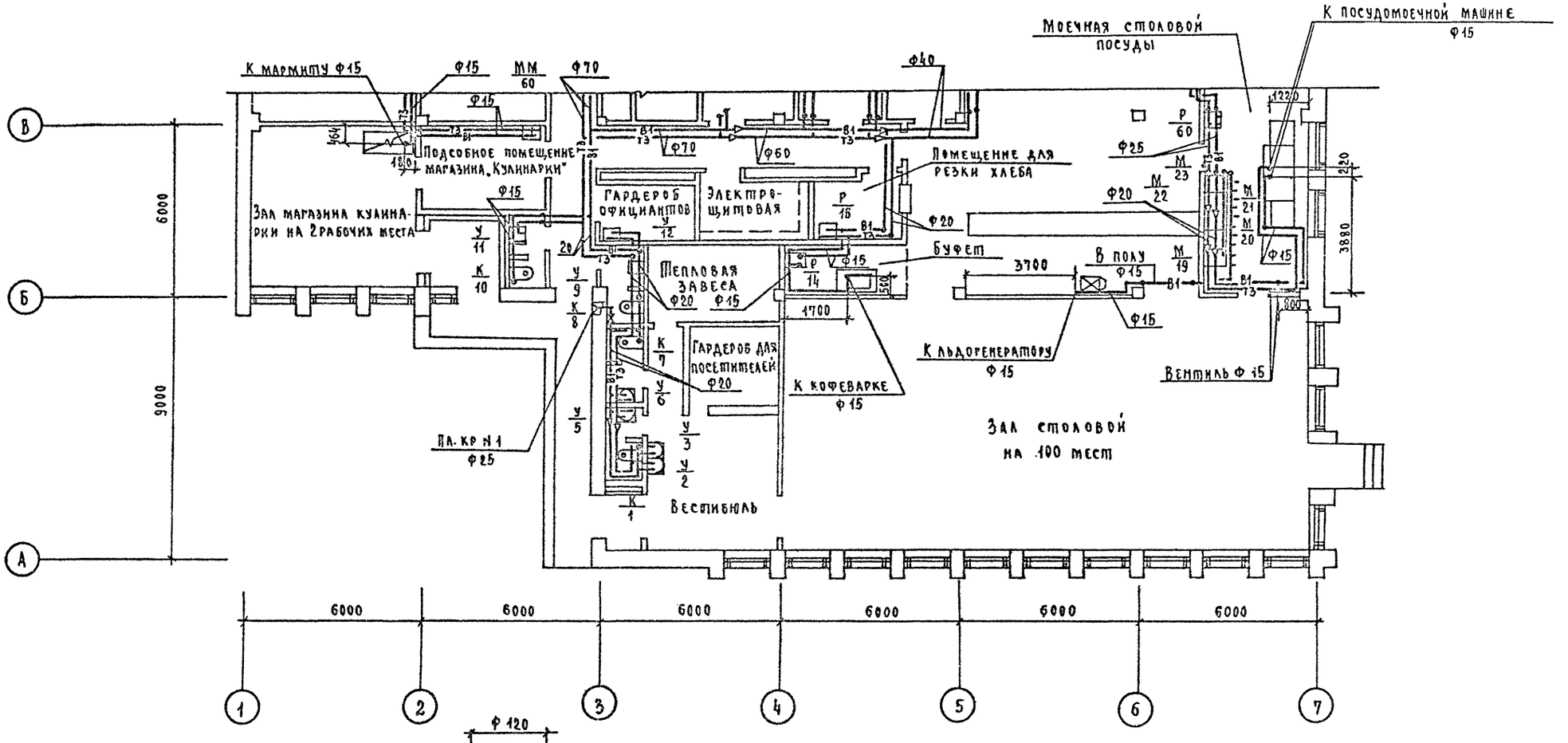
Стадия	Лист	Листов
Р	1	

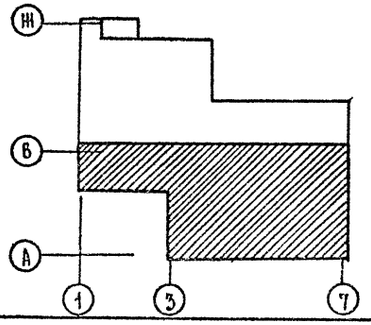
Общие данные

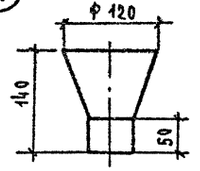
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и комплексов

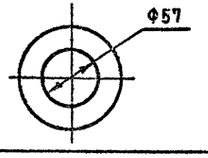
20793-01

Ал.I









1. Воронку изготовить из листовой стали
2. Среда нейтральная, непожароопасная
   Температура стоков не более 25°С
3. Воронку окрасить масляной краской за два раза по ГОСТ 8292-75

Привязан		Нач.отд.	Вепринский	
		Н.контр.	Земскова	
		Гл.спец.	Кириллова	
		ГИП ВК	Муравлева	
Инв.N		Рук.гр.	Кузнецова	
		Ст.инж.	Лукачина	

274-20-144.85 ВК

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	2	

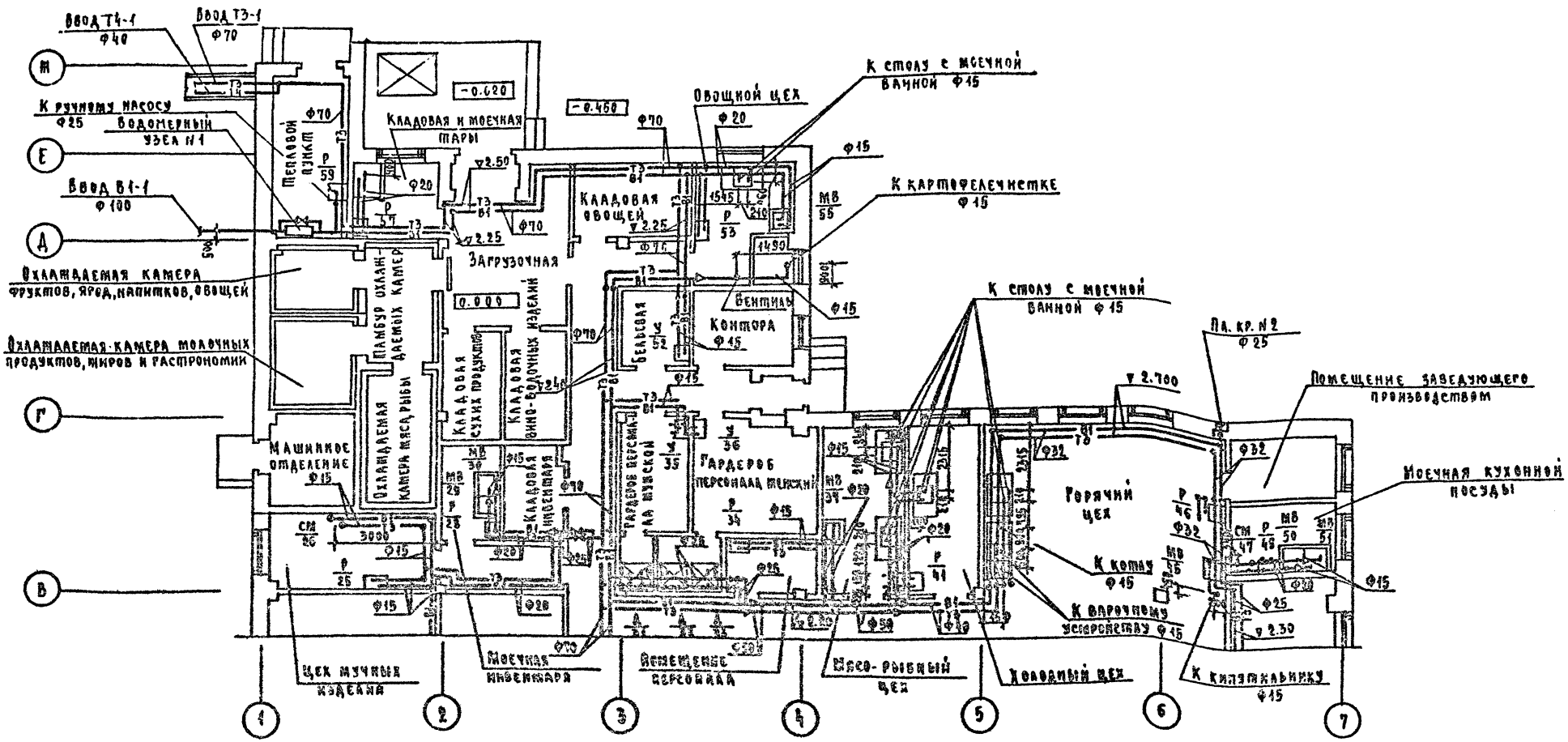
План на отм. 0.000 систем В1, Т3 в осях А-В. Воронка

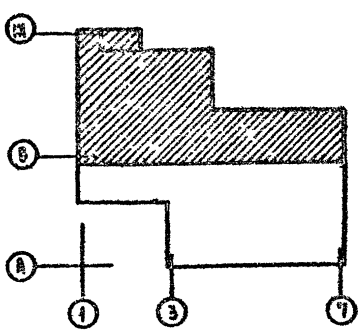
ЦИИЭП торгово-бытовых зданий и комплексов

20755-01

Согласовано: ГИП З.О. Лочерская; ГИП т/х и К.И. Безкоровайникова; ГИП С.С. Шишова; ГАП Кунина; ГИП Марковских; ГИП ОВ Дробинская

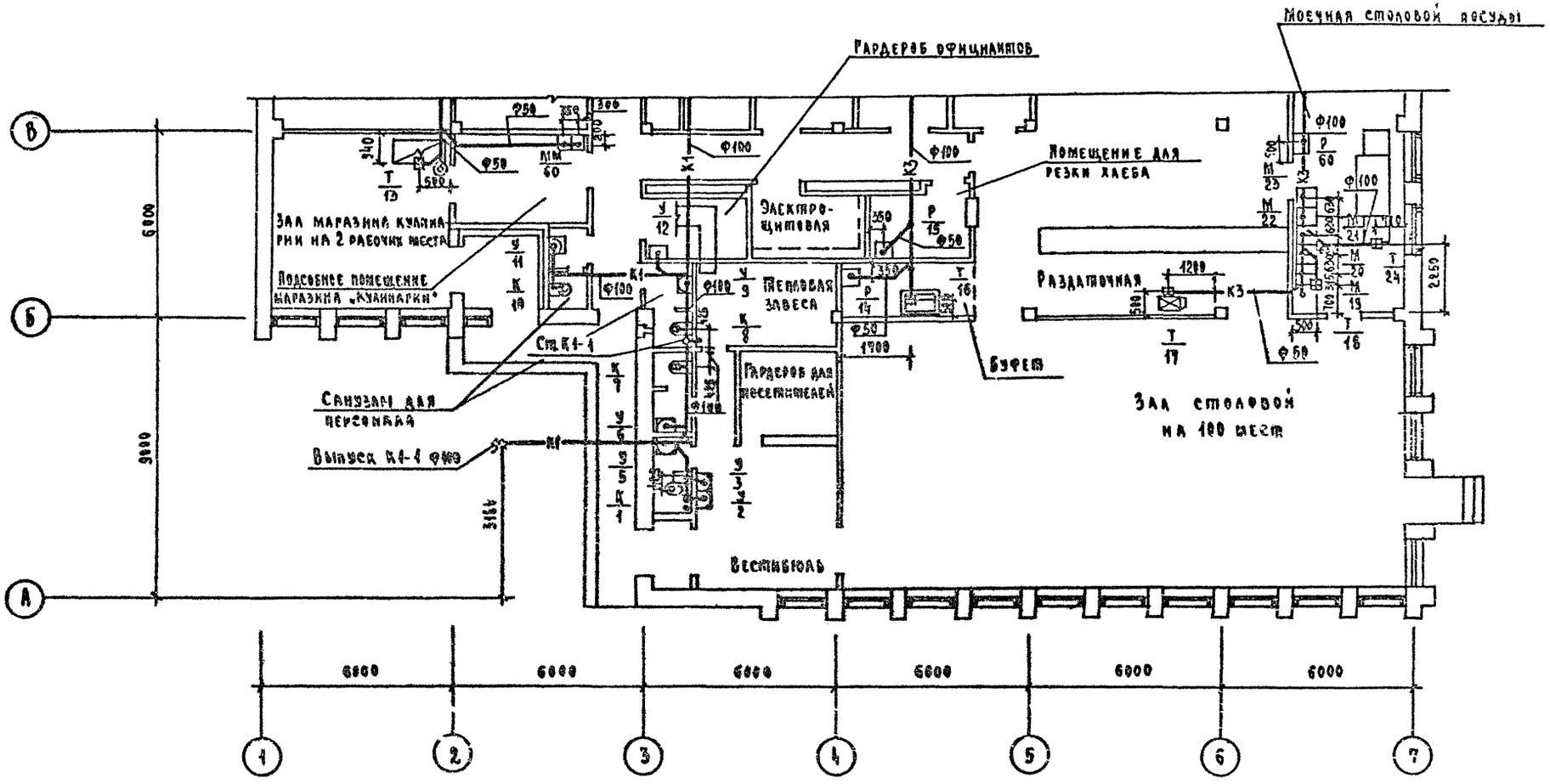
Инв.N подл. | Подпись и дата | Взам.инв.N

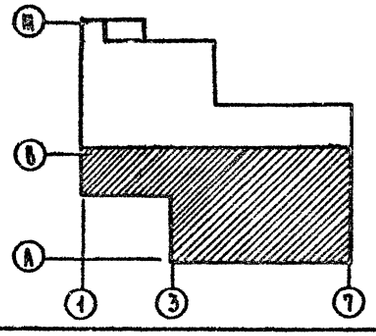




Привязан	Нач. отд.	Вепринский		274-20-144.85	ВК
	Н. контр.	Земскова		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия: Р; Лист: 3; Листов:
	Гл. спец.	Кириллова			
	Гип ВК	Муравлева		Пади на отм. 0.000 систем В1, Т3 в осях В-Ш	ЦНИИЭП (Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов)
Инв. №	Рук. гр.	Кузнецова			
	Ст. инж.	Лукашина			

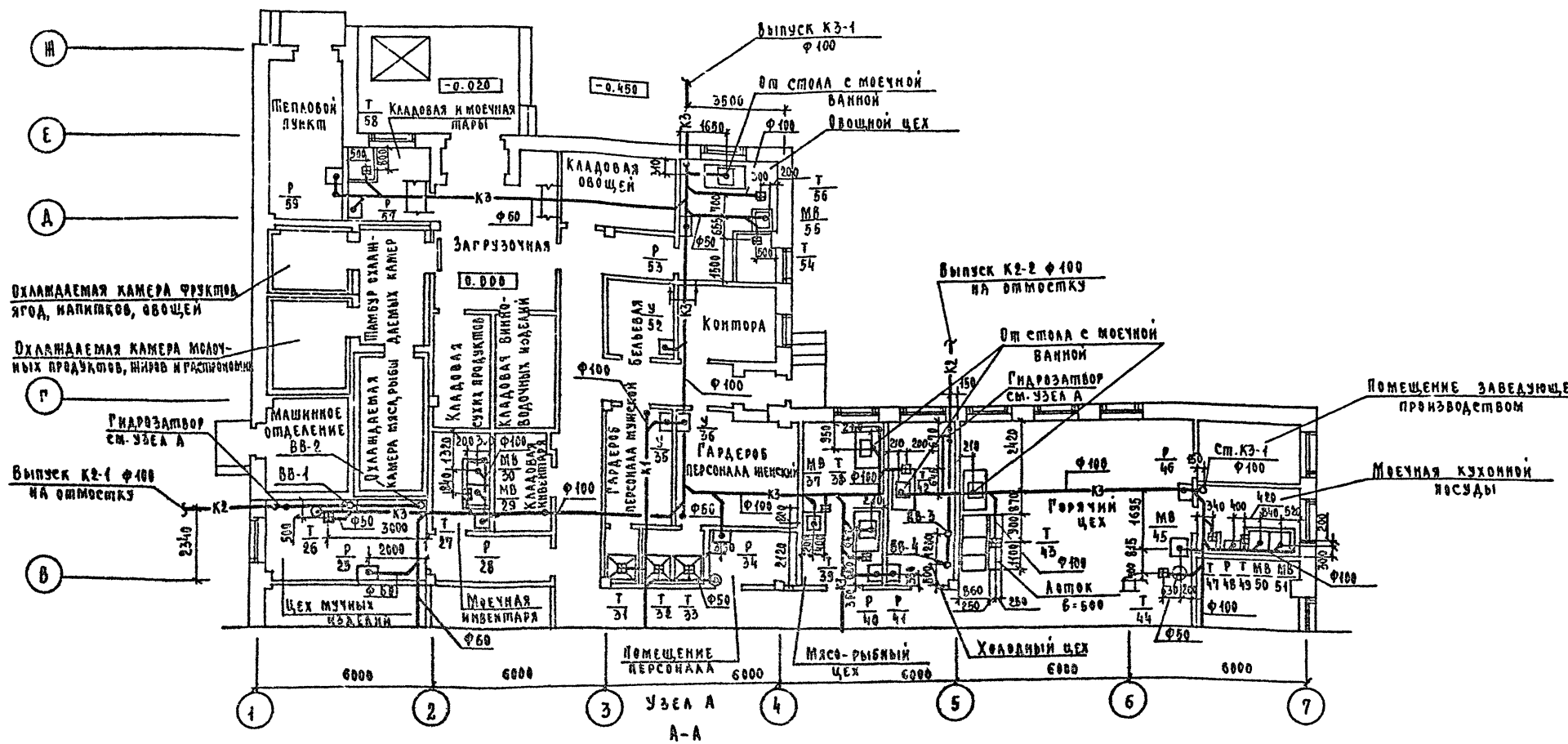
20723-01

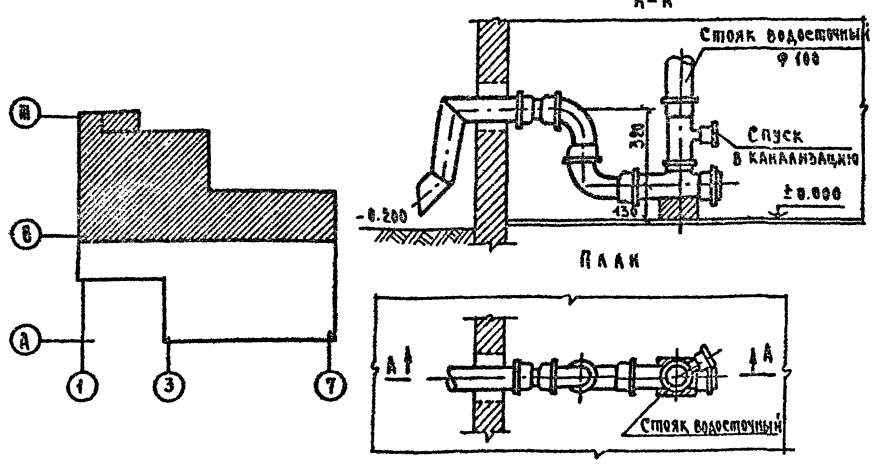




Привязан	Инв. отд.	Вепринская		274-20-144.85	ВК
	Н. контр.	Земскова		Столовая на 100 мест работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия: Р; Лист: 4; Листов:
	Гл. спец.	Кириллова		План на отм. 0.000 системы К1, К3 в осях А-В	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
	Гип ВК	Муравьева			
	Рук. гр.	Кузнецова			
Инв. №	Ст. инж.	Лукашина			

20783-01

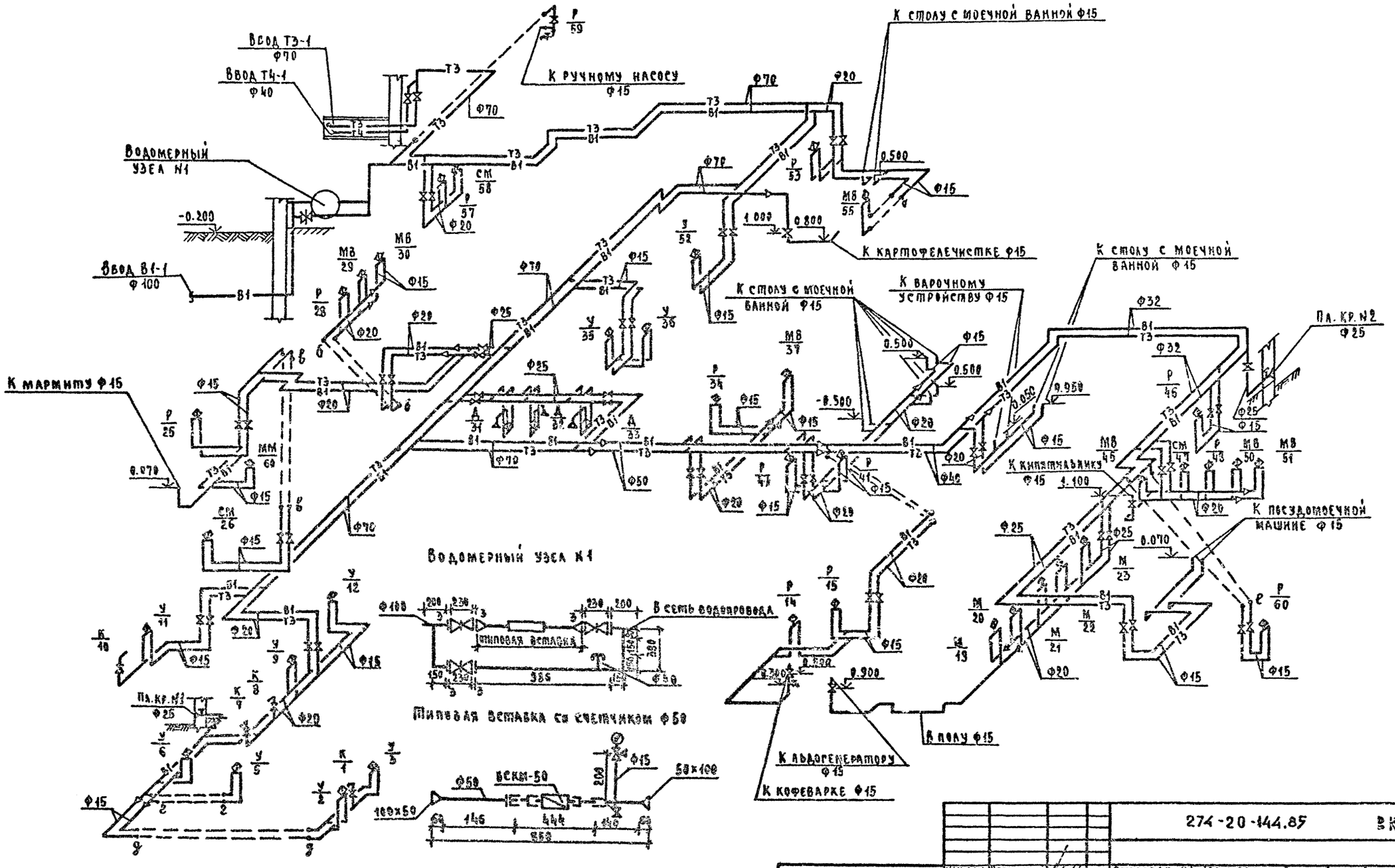




Привязан	Нач. отд.	Вепринский		274-20-144.85		ВК
	Н. контр.	Земскова		Столовая на 100 мест работающая на сырье в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
	Гл. спец.	Кириллова			Р	5	
	Гип. вк.	Журавлева		План на отм. 0.000 систем К1, К2, К3 в осях В-Ж. Гидрозатвор.	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Инв. №	Рук. гр.	Кузнецова					
	Ст. инж.	Лукашина					

20783-01

Ал.I



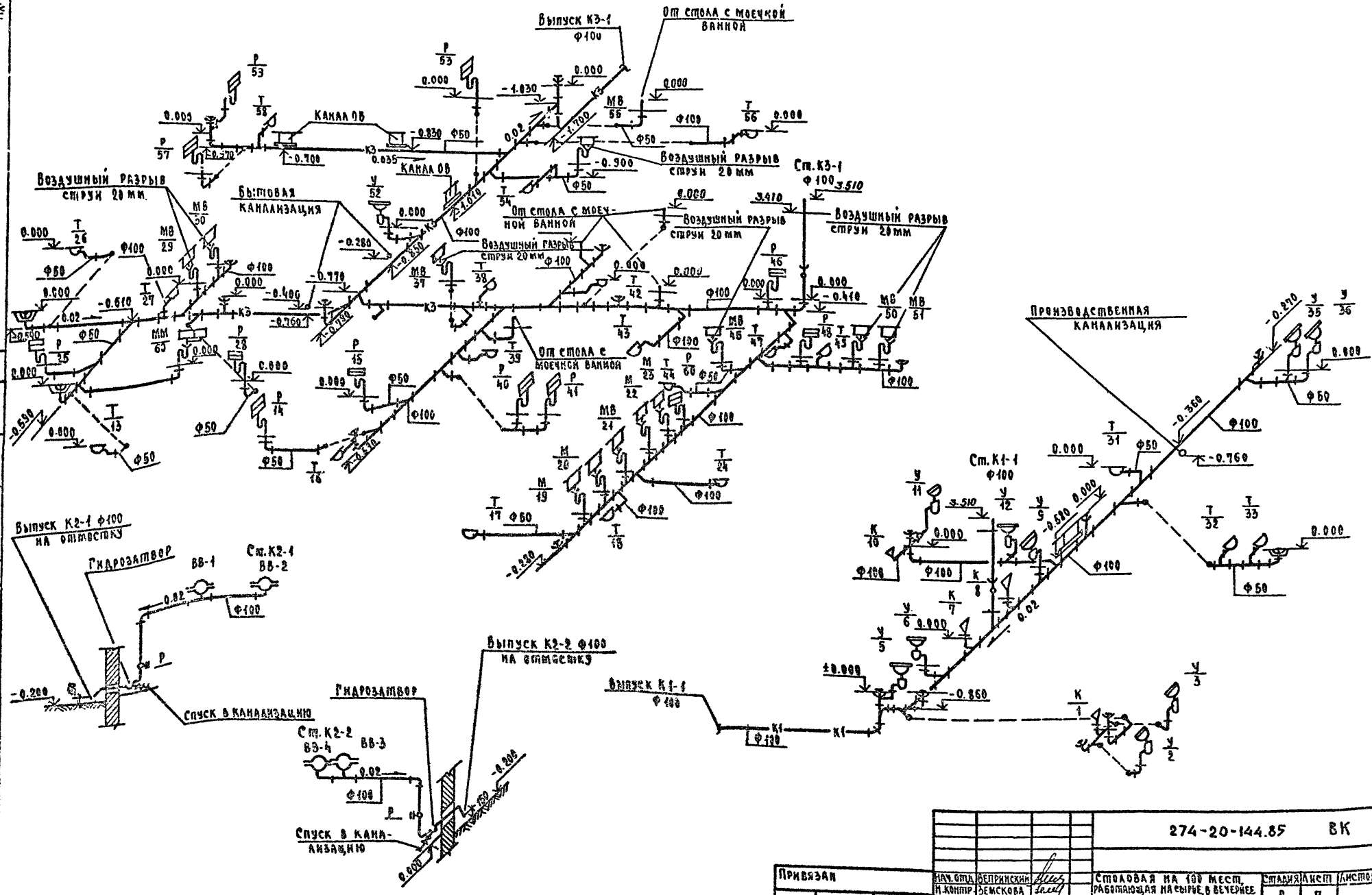
				274-20-144.85	ВК
Привязан				Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия: Р; Лист: 6; Листов:
				Схема систем В1; Т3	ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов
Инв. №					

Нач. отд.	Беринский	
Н. контр.	Семкова	
Гл. спец.	Кириллова	
Рук. гр. ВК	Муравлева	
Рук. гр.	Кузнецова	
Ст. инж.	Укашина	

Согласовано

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

20783-01



Привязан

Инв. N

Нач. отд.	Вепринский		
Н. контр.	Демскова		
Гл. спец.	Кириллова		
Гип ВК	Журавлева		
Рук. гр.	Кузнецова		
Ст. инж.	Лукашина		

274-20-144.85 ВК

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Схема систем К1; К2; К3

Стадия	Лист	Листов
Р	7	

ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

20783-01

Согласовано

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

Ал. I

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

274-20-144.85

ХС- Холодоснабжение

Таблица 1

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	План охлаждаемых камер. Разрезы 1-1, 2-2	
3	Схемы хладоновых трубопроводов	

Таблица 2

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
Серия 2.290-4 выпуск 2	Поддон к испарителям	
лист 12		
	Прилагаемые документы	
274-20-144.85 ХС. СО	Спецификация оборудования	

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. инженер привязки

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. инженер проекта [подпись] / Мирская /

Согласовано:

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

Общие указания

Охлаждаемые камеры предназначаются для кратковременного ($2^х$-$3^х$ суточного) хранения скоропортящихся продуктов.

Площадь, расчетная температура, а так же предполагаемый расход холода по камере в летний период (при расчетной температуре наружного воздуха +28°С) приведены в таблице 3.

Таблица 3

Охлаждаемая камера					Температурн. режим работы машины °С	Машина		Испаритель	
Наименование	Площадь $м^2$	Температура °С	Грузоемкость кг	Расход холода ккал/час		Марка	Рабоч. холодопр. ккал/час	Марка	Кол.
Фруктов, ягод, напитков, овощей	5.0	+4	500	500	$t_{хлаж}$=+2	МВВ4-1-2	2500	ИРСН-18	2
Молочных продуктов, жиров и гастрономии	7.8	+2	1300	700	$t_в$=+25			"	2
Мяса - рыбы	10.0	0	1700	900	$t_{хлаж}$=0 $t_в$=+25	МВВ4-1-2	2300	"	4

Система охлаждения.

Система охлаждения камер - непосредственное испарение хладона в пристенных ребристых испарителях ИРСН-18.

В машине МВВ4-1-2 предусмотрена автоматическая оттайка испарителей путем перепуска горячих паров хладона из нагнетательной линии компрессора в испарители по трубопроводу, на котором установлен соленоидный вентиль.

Теплоизоляционные конструкции.

Для теплоизоляции ограждающих конструкций охлаждаемых камер, применяются жесткие минераловатные плиты объемной массой 300 кг/$м^3$ β=0.07 ккал/м.час°С, размером 1000×500×50 мм ГОСТ 10140-80.

Толщина теплоизоляции охлаждаемых камер принимается в соответствии с коэффициентами теплопередачи ограждающих конструкций камер согласно СНиП II 105-74.

Расход электроэнергии.

Установленная мощность электродвигателей компрессоров, охлаждающих камеры составляет 4.4 квт.

Вентиляция

В машинном отделении охлаждаемых камер предусматривается приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

Приток воздуха из расчета 1800 $м^3$/час, подать на каждый конденсатор с воздушным охлаждением, через воздуховод, расположенный вблизи конденсатора. Вытяжка по балансу.

В охлаждаемой камере фруктов, ягод, напитков, овощей предусматривается приточно-вытяжная вентиляция с установкой вентилятора на притоке из расчета $4^х$ кратного обмена воздуха в сутки.

Вытяжка по балансу.

Таблица 4

Спецификация на холодильное оборудование

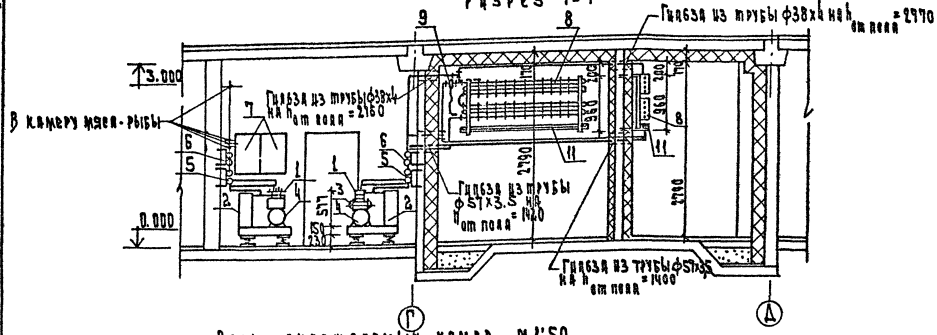
Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
	Завод „Искра" г. Москва	Холодильная машина МВВ4-1-2			
		производительностью			
		3000 ккал/час компл.	2		
		В комплект поставки входят:			
1		Компрессор ФВ-6 h=1500 об/мин			
2		Конденсатор АВВ-1-3-010			
3		Электродвигатель			
		марки 4 АХ90 Д4У-3			
		N=2.2 квт, n=1500 об/мин			
4		Ресивер			
5		Арматурный щит ЩА-1			
6		Арматурный щит ЩА-2			
7		Щит управления ЩУ1-000			
8		Пристенная батарея-испа-			
		ритель ИРСН-18 4 шт.			
9		Терморегулирующий			
		вентиль ТРВ-2м шт.2			
10		Термореле камерное ТР1-02Х шт	1		
11	Серия 2.290-4, выпуск 2	Поддон деревянный разме-			
	лист 12	ром 2060×210×20 мм,			
		обитый оцинкованной			
		сталью	4		шт
—	п/п „Термоприбор"	Термометр настенный			
	г. Клин ГОСТ 9177-74	для складских помеще-			
		ний, пределы показаний			
		-10/+60°С тип ТС-7	3		шт
—	ГОСТ 5546-66	Масло ХФ12-16 (20%	2		кг
—	ГОСТ 19212-73	Хладон Ф-12	5		кг
—	ГОСТ 8732-78	Труба 57×3,5 (для гил63) Ст-310	3		шт
—	"	Труба 38×4 (для гил63) Ст-310	3		шт

Инв. №				Привязан
				274-20-144.85 ХС
Нач. отд.	Калугин	[подпись]		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе
Н. контр.	Суворова	[подпись]		
Г.И.П.	Марская	[подпись]		Общие данные
Ст. инж.	Зимина	[подпись]		
Ст. инж.	Ширяева	[подпись]		

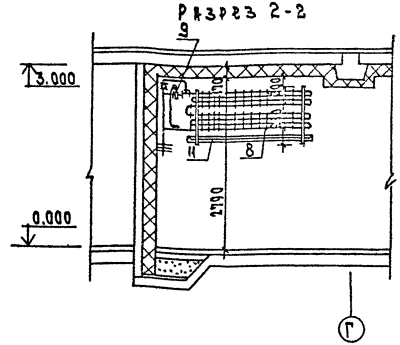
Стадия	Лист	Листов
Р	1	3

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

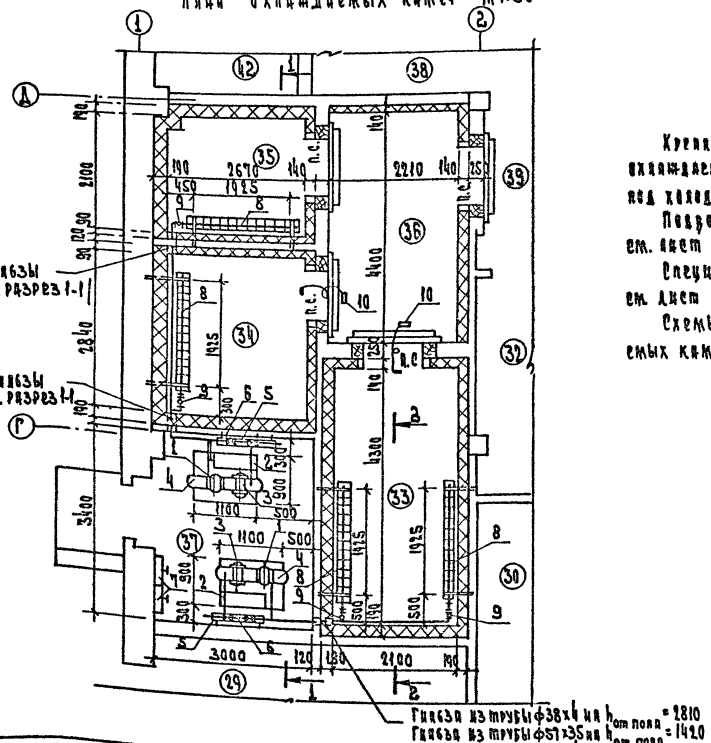
Разрез 1-1



Разрез 2-2



План охлаждаемых камер М1:50



Крепление изоляции к ограждающим конструкциям охлаждаемых камер, крепление испарителей и фундамент под холодильную машину см. лист АС.

Подвод электроэнергии к холодильным машинам см. лист ЭО

Спецификацию на холодильное оборудование см. лист ХС-1.

Схемы хладоновых трубопроводов для охлаждаемых камер см. лист ХС-3.

Экспликация помещений

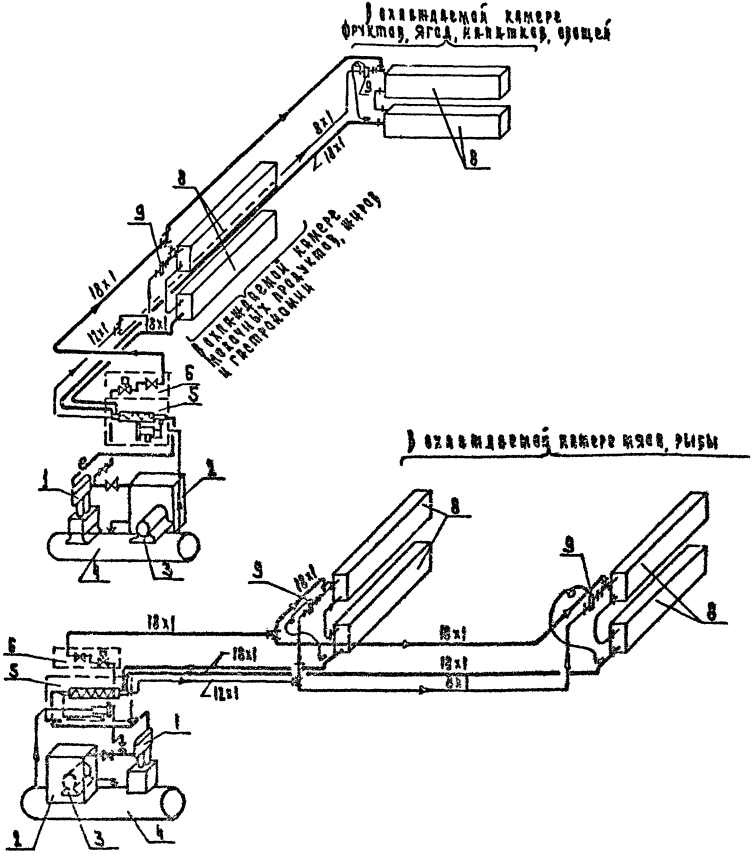
Номер по плану	Наименование
29	Цех мучных изделий
30	Моечная инвентаря
32	Кладовая сухих изделий
33	Охлаждаемая камера мяса, рыбы
34	Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
35	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
36	Тамбур охлаждаемых камер
37	Машинное отделение холодильных камер
38	Кладовая и моечная тары
39	Загрузочная
44	Тепловой пункт

Согласовано: Гип Биксон, Гип Морковкин, Гип Технол. Бескрайнов, Рук. гр. 30, Монорская

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

Привязан	Нач. отд.	Калугин		274-20-144.85	ХС
	Н. контр.	Суворова		Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия: Р; Лист: 2; Листов:
	Гип	Мирская		План охлаждаемых камер. Разрезы 1-1, 2-2	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и комплексов
	Ст. инж.	Зимина			
Инв. №	Ст. инж.	Ширяева			

20783-01



Монтажные указания

1. Монтаж холодильной установки, ее опробование и регулировку произвести в соответствии с заводской инструкцией, прилагаемой к поставляемому оборудованию.
2. Трубопроводы прочно закрепить во избежание ослабления соединений и утечки хладона.
3. Хладоновые трубопроводы, проходящие через стены проложить в гильзах из труб. После монтажа хладоновых труб гильзы забить отходами жестких минераловатных плит.
4. Обратный трубопровод (сторона всасывания) проложить с уклоном $i = 0.02$ к компрессору для обеспечения возврата масла.
5. На всасывающих трубопроводах предусмотреть компенсаторы в горизонтальной плоскости в виде изгиба трубы диаметром 300 ÷ 350 мм.

Условные обозначения:

- Трубопровод газообразного хладона
- Трубопровод жидкого хладона
- Накидная гайка
- Тройник
- Трубопровод чувствительного патрона.

Данный лист смотреть совместно с листом ХС-2.
Спецификацию на холодильное оборудование см. лист ХС-1.

Привязан				274-20-144.85		ХС
	Нач. отд.	Колугин		Столовая на 100 мест работающая на сырье и вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
	Н. контр.	Суворова			Р	3	
	ГИП	Мирская		Схемы хладоновых трубопроводов.	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
	Ст. инж.	Зимина					
Инв. №	Ст. инж.	Ширяева					

20783-01

Согласовано:

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

Таблица 1

Основные показатели

Наименование	
Категория токоприемников по условию обеспечения надежности электроснабжения	II
Напряжение, В	380/220
Расчетная активная мощность I ввода, квт	88.3
Расчетная активная мощность II ввода, квт	67.6
Суммарная активная мощность, квт	155.9
Расчетная реактивная мощность I ввода, квар	34.5
Расчетная реактивная мощность II ввода, квар	35.5
Суммарная реактивная мощность, квар	70
Максимальная потеря напряжения %	1.7
Коэффициент мощности I ввода	0.97
Коэффициент мощности II ввода	0.95

Таблица 2

Ведомость рабочих чертежей основного комплекта ЭОМ

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	Схема питающих сетей	
3	План осветительных сетей на отметке 0.00	
4	План силовых и питающих сетей на отм. 0.000	
5	План осветительных силовых и питающих сетей технического этажа на отм. 3.30	
6	Расчетная схема ЩС1, ЩС2, ЩС3 (начало)	
7	Расчетная схема ЩС3 (окончание) ЩС4, ЩС5	

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение, чертеж	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
5.407-23	Прокладка проводов в винипластовых трубах в производственных помещениях	
	Прилагаемые документы	
274-20-144.85 ЭК	Опросный лист на ВРЩ	Лист ЭК-1
274-20-144.85 ЭОМ.СО	Спецификация оборудования	Альбом III
274-20-144.85	Ведомость потребности в материалах	Альбом IV

Общие указания.

Проект электрооборудования столовой на 100 мест, работающей на сырье выполнен в соответствии с действующими Правилами устройств электроустановок (ПУЭ), СН543-82, СНиП 2-А 8-71.

Электроснабжение осуществляется по двум взаиморезервируемым кабельным линиям. Переключение на исправную линию в случае аварии осуществляется посредством переключателей с ручным приводом, устанавливаемых на вводной панели. Источник питания определяется при привязке проекта к конкретным условиям. Вводно-распределительное устройство комплектуется из панелей серии ВРУ1 и размещается в электрощитовой. Схема распределения электроэнергии в здании представлена схемой питающих сетей на листе 2.

Полезная площадь освещаемых помещений 848,3 м², установленная мощность освещения - 19.8 квт. количество светильников - 190 шт.

Проектом приняты следующие виды освещения: рабочее, эвакуационное и рекламное. Управление освещением осуществляется выключателями, устанавливаемыми по месту. Выключатели для управления освещением кладовых установить вне кладовых, в коробках с приспособлением для пломбирования. Управление освещением зала осуществляется автоматами со щита.

Управление вентсистемами П1, П2 и У1 разработано в разделе „Автоматизация". Управление вентсистемами В1÷В6 дистанционное и местное (кроме В6). Управление остальными силовыми электроприемниками осуществляется по месту установки электроприемника.

Отключение вентиляции при пожаре осуществляется централизованно рубильником установленном в служебном коридоре.

Групповые осветительные сети выполняются проводом марки АПВ-660 сечением 2 мм², в пластмассовых трубах скрыто в бороздах стен и утеплителе кровли. Подводку электроэнергии к штепсельным розеткам и выключателям по несущим панелям выполнить открыто в пластмассовых трубах.

Силовые распределительные сети выполняются проводом марки АПВ-660 в пластмассовых трубах скрыто в подготовке полов данного этажа. Питающие сети выполняются кабелем АВВГ открыто на конструкциях под потолком коридоров.

Высота установки от чистого пола - выключателей 1.5 м, штепсельных розеток - 0.8 м, щитков - 1.7 м (до верха). Высота подвода электроэнергии к технологическому оборудованию указана на планах силовых сетей. Присоединение к электрическим сетям электродвигателей вентиляции, устанавливаемых на виброоснованиях, выполнить проводом марки ПВ-660 в гибких вводах производства заводов ГЭМ. Выводы из пола к отдельностоящему оборудованию выполнить в стальной тонкостенной трубе.

В качестве силовых распределительных щитов приняты щиты серии ПР11, осветительные - ЯОУ.

При привязке проекта к конкретным условиям должна предусматриваться компенсационная петля при вводе электрических кабелей в здание.

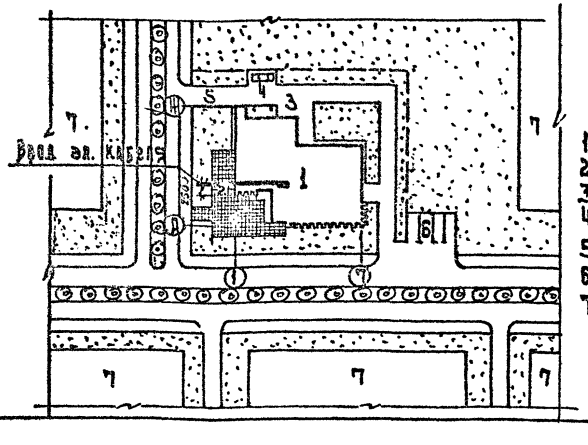
Установку светильников производить после монтажа вентиляционных коробов.

Учет электроэнергии, потребляемой электроприемниками здания, принят единым для силовых и осветительных потребителей в соответствии с прейскурантом N09-01 на тарифы на электрическую и тепловую энергию от 1 января 1982 г.

Счетчики активной энергии устанавливаются на вводной панели ВРУ.

Заземление электроустановок выполнить в соответствии с ПУЭ-1-7 и СН-102-76.

Схема генплана



Экспликация

1. Столовая на 100 м
2. Зона отдыха
3. Хоз. двор
4. Мусоросборник
5. Хоз. въезд
6. Стоянка машин
7. Жилая застройка

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. инженер проекта

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. инженер проекта /Ширшаков И.А.

Нач. отд.	Вепринский		Привязан	
Н. контр.	Ирабалиш			
Гл. II	Ширшаков			
Рук. гр.	Докорская		274-20-144.85 ЭОМ	
Ст. инж.	Цыгулева			

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Стадия	Лист	Листов
Р	1	7

Общие данные

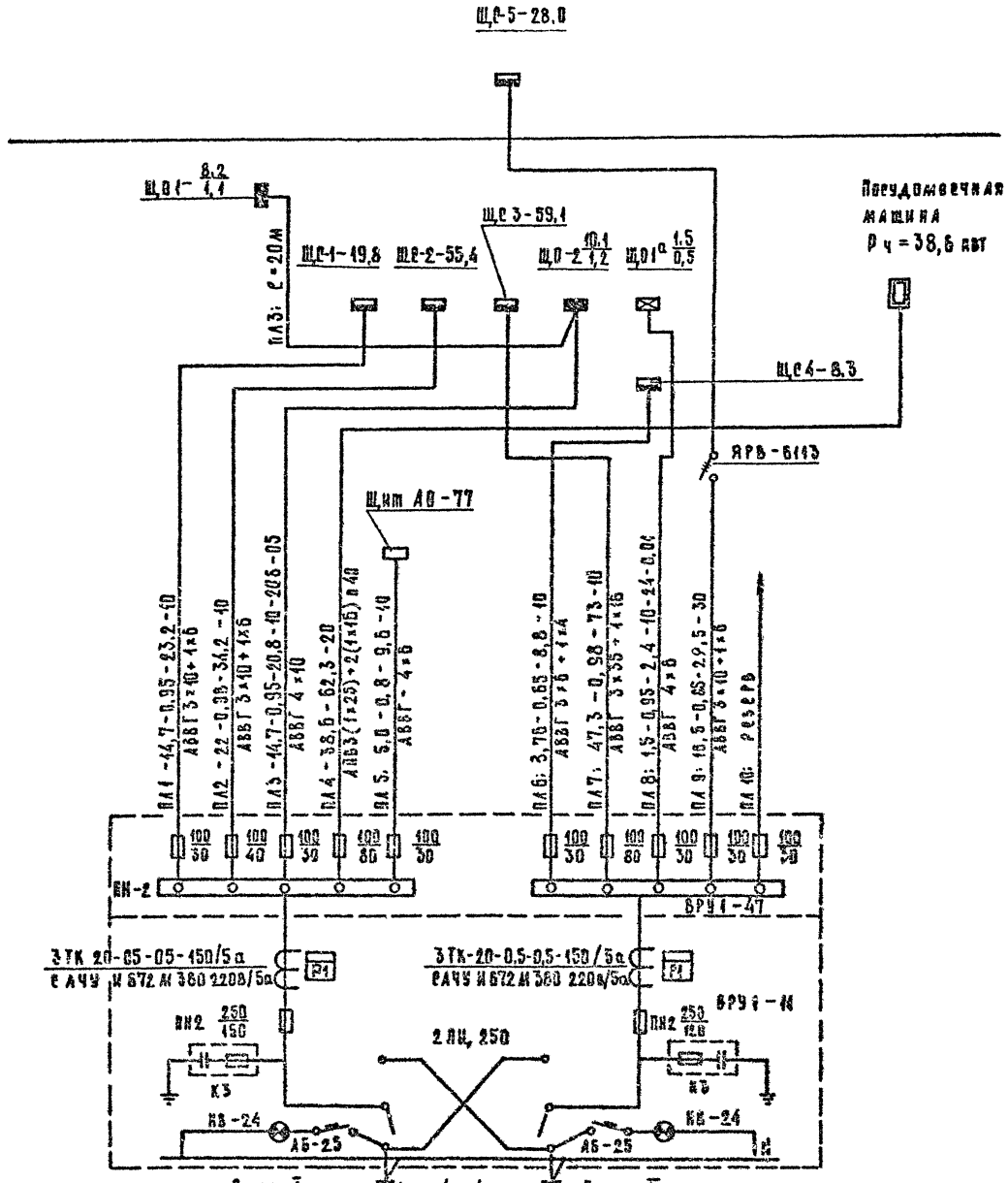
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Согласовано:

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

380/220в



Ключ к надписям на питающих линиях и щитах

Питающие линии						
Номер линии	Расчетн. мощность	cos φ	Расчетн. ток	Расчетн. длина	Момент	Потеря напряжения
	квт		А	м	квтм	%
Марка и сечение провода, способ прокладки						
Щиты						
И щита по плану			Установленная мощность квт			
Максимальная потеря напряжения в группе (для щитков освещения)						

Привязан:				274-20-144.85 ЗОМ	
	Нач. отд.	Бекринский		Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия: Р; Лист: 2; Листов:
	Гл. инж.	Арабаджи			
	Тип	Ширшаков			
	Рук. гр.	Донорская		Схема питающих сетей	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Инв. №	Ст. инж.	Цыгулева			

20783-01

Копировал

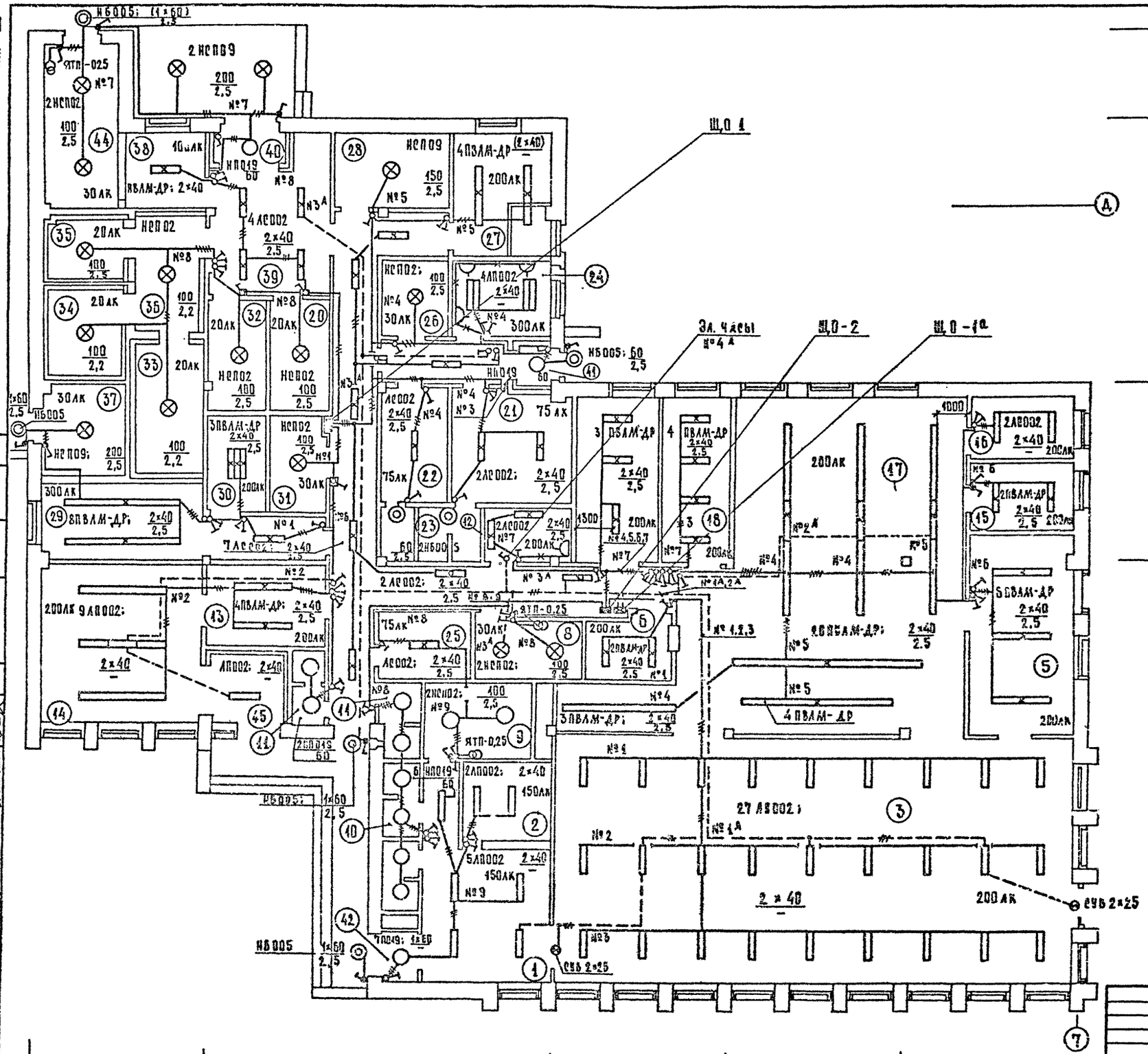
Формат А2

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

Согласовано:

Ал. II

380/220В



Длинные о групповых щитках с автоматическими выключателями.

Номер щитка	Тип	Установленная мощность, кВт	Номера автоматических выключателей: однополюсные, занятые	однополюсные, резервные	трехполюсные, занятые	трехполюсные, резервные	Ток расцепителя, А: на вводе	на линиях
ЩО-1	ЯОУ-8502-У3	8,2	8	4	–	–	–	15
ЩО-2	ЯОУ-8502-У3	10,1	9	3	–	–	–	15
ЩО-1а	ЯОУ-8501-У3	1,5	4	2	–	–	–	15

Экспликацию помещений смотри лист 5.

274-20-144.85 ЭОМ

Нач. отд.	Вепринский		
Н. контр.	Арабаджи		
ГИП	Ширшаков		
Рук. гр.	Донорская		
Ст. инж.	Цыгулева		

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

План осветительных сетей на отметке 0.00

Стадия	Лист	Листов
Р	3	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Согласовано: ГИП ВК; Гл. инж. проекта; ГИП; ГИП ОВ

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

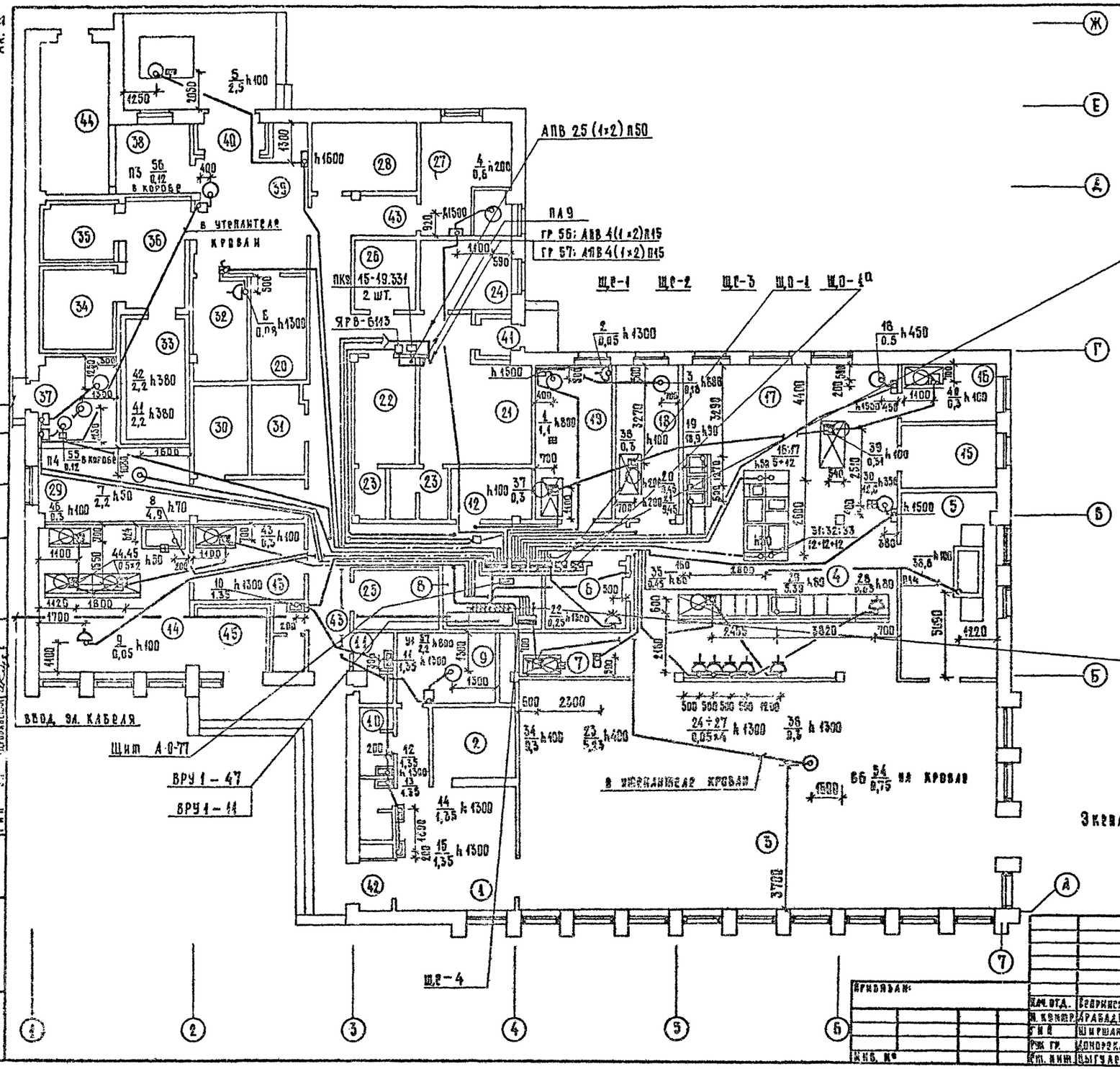
Привязан

Инв. №

0783-01

380/220В

Ал. II



гр 18: АПВ 4(1×2) П15
гр 17: АПВ 3(1×2) П15
гр 16: АПВ 4(1×2) П15
гр 15 АПВ 4(1×2) П15
гр 14: АПВ 2(1×2) П15
гр 13: АПВ 4(1×2) П15
гр 12: АПВ 4(1×2) П15
гр 11: АПВ 4(1×2) П15

гр 26: АПВ 5(1×6) П20
гр 25: АПВ 5(1×6) П20
гр 24: АПВ 5(1×10) П32
гр 23: АПВ 4(1×2) П15
гр 22: АПВ 5(1×4) П32
гр 21: АПВ 5(1×2) П20

гр 38: АПВ 5(1×6) П20
гр 37: АПВ 5(1×6) П20
гр 36: АПВ 5(1×6) П20
гр 35: АПВ 5(1×4) П20
гр 34: АПВ 5(1×4) П20
гр 33: АПВ 3(1×2) П15
гр 32: АПВ 5(1×2) П20
гр 31: АПВ 4(1×2) П15

ПА 9: АВВГ 3×10+1×6
ПА 8: АВВГ 4×6
ПА 7: АВВГ 3×35+1×16
ПА 6: АВВГ 3×6+1×4
ПА 4: АПВ 3 1×25+2(1×16) П40
ПА 3: АВВГ 4×10
ПА 2: АВВГ 3×10+1×6
ПА 1: АВВГ 3×10+1×6

гр 45: АПВ 4(1×2) П15
гр 44: АПВ 4(1×2) П15
гр 43: АПВ 4(1×2) П15
гр 42: АПВ 4(1×2) П15
гр 41: АПВ 4(1×2) П15

Экспликацию помещений смотри лист 5.

274-20-144,85 ЭОМ

Столовая на 400 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

План силовых и питающих сетей на отметке 0,00

Стадия	Лист	Листов
Р	4	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Привязан:

Инв. №

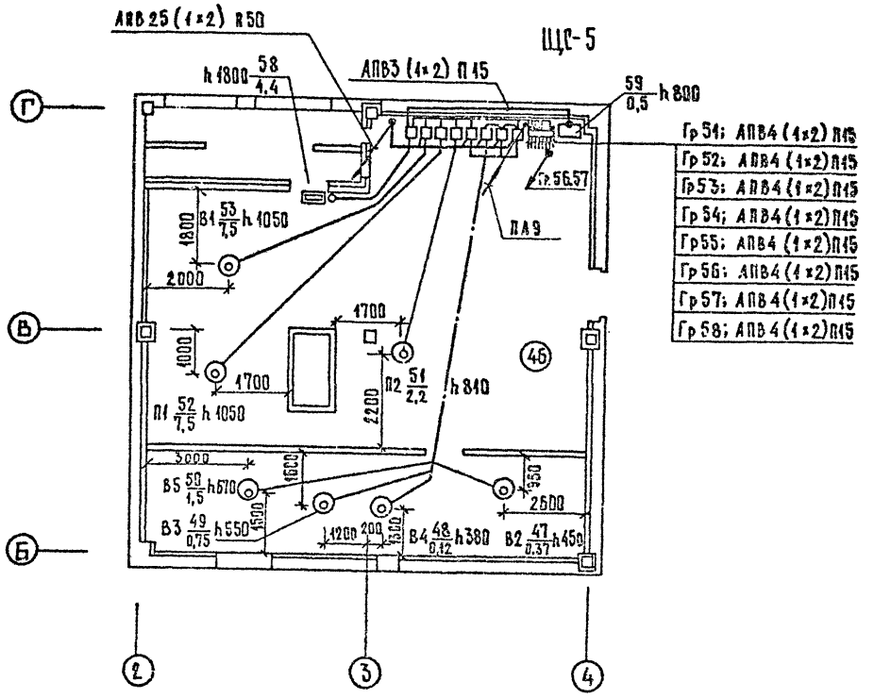
Нач. отд. Бедринский
Н. контр. Арабаджи
ГИП Ширшаков
Рук. гр. Донорская
Ст. инж. Цыгулева

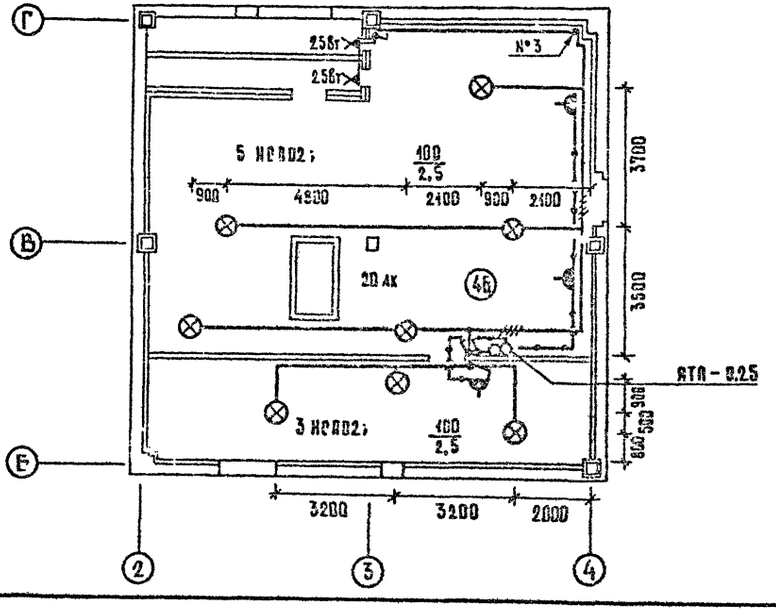
Копировал

Формат А2

20783-01

Ал.II





Экспликация помещений.

№№ пом.	Наименование
1	Вестибюль
2	Гардероб для посетителей
3	Зал столовой на 100 мест
4	Раздаточная
5	Моечная столовой посуды
6	Помещение для резки хлеба
7	Буфет
8	Электрощитовая
9	Помещение тепловой завесы
10	Уборная для посетителей
11	Уборная для персонала
12	Помещение персонала
13	Подсобное помещение магазина Кулинарии
14	Магазин Кулинарии
15	Моечная кухонной посуды
16	Помещение заведующего производством.
17	Горячий цех
18	Холодный цех
19	Мясо-рыбный цех
20	Кладовая вино-водочных изделий
21	Гардероб для персонала женский
22	Гардероб для персонала мужской
23	Душевые
24	Контора, кабинет директора
25	Гардероб официантов
26	Бельевая
27	Овощной цех
28	Кладовая овощей

№№ пом.	Наименование
29	Цех мучных изделий
30	Моечная инвентаря
31	Кладовая инвентаря
32	Кладовая сухих продуктов
33	Охлаждаемая камера мяса, рыбы.
34	Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии.
35	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
36	Тамбур охлаждаемых камер.
37	Машинное отделение холодильных камер.
38	Кладовая и моечная тары.
39	Загрузочная
40	Тамбур загрузочной
41	Тамбур входа персонала
42	Тамбур столовой
43	Коридоры
44	Тепловой пункт
45	Тамбур магазина Кулинарии
	2 этаж
46	Венткамера

Согласовано:
Гл. инж. Кунина
Нач. ОВК Марковкин
ГИП ОВ Арабаджи

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

Привязан:			
Инв. №	Нач. отд.	Вершинский	
	Н. контр.	Арабаджи	
	ГИП	Ширшаков	
	Рук. гр.	Дохорская	
	Ст. инж.	Цыгалева	

274-20-144.85 ЭОМ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
	Р	5	
План силовых и осветительных сетей на отметке 3.30	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		

20783-01

Копировал Формат А2

Ал. II

380/220В

Данные распределительного щита	Предохранитель или автомат: тип	Предохранитель или автомат: уставка А	N распределительной линии	Распределительная линия до пускателя: Pр квт	Iр А	Марка провода	Число и сечение проводов	Способ прокладки	Длина м	Пусковой аппарат: тип	Iном / Iуст	Линия к электроприемнику: Марка провода	Число и сечение проводов	Способ прокладки	Длина м	N по плану	Электроприемник: тип	Pу квт	Iр А	Условное обозначение на плане	Наименование электроприемника
	АЕ2046	10	11	1.33	4.5	АПП	4(1×2)	П15	15	компл.		АПВ	4(1×2)	П15	4	1	М-2	1.1	3.0		Мясорубка
													2(1×2)	П15	5	2	РО-1М	0,05	0,9		Приспособление для чистки рыбы
												АПВ	4(1×2)	П15	8	3	МРОВ	0,18	0,6		Машина для резки вареных овощей
	АЕ2046	10	12	0,6	1,7	АПВ	4(1×2)	П15	17	компл.		АПВ	4(1×2)	П15	5	4	МОК-250	0,6	1,7		Картофелечистка
ЩС 1	АЕ2046	10	13	2,5	7,0	АПВ	4(1×2)	П15	24	компл.		АПВ	11(1×2)	П32	10	5		2,5	7,0		Подъемный стол
	АЕ2046	10	14	0,08	0,6	АПВ	2(1×2)	П15	22	ВПК М2-10					5	6	ВЭ-350	0,08	0,6		Вибросито
ПР11-3068	АЕ2046	10	15	2,2	4,9	АПВ	4(1×2)	П15	17							7	ТММ-1М	2,2	4,9		Тестомесильная машина
	АЕ2046	16	16	4,9	11,6	АПВ	4(1×2)	П15	16							8	МС ЭСМ-110	4,9	11,6		Электромармит
Pу = 19,8	АЕ2046	10	17	0,05	0,3	АПВ	3(1×2)	П15	13							9	ОКА-4441	0,05	0,3		Кассовый аппарат
компл.	АЕ2046	16	18	8,1	12,6	АПВ	4(1×2)	П15	13							10,11	ER-4	1,35×2	6,3×2	"А" 7м	Электрополотенце
												АПВ	3(1×2)	П15	7	12,13		1,35×2	6,3×2	"Б" 3м	Электрополотенце
												АПВ	2(1×2)	П15	4	14,15		1,35×2	6,3×2	"С" 5м	Электрополотенце
	АЕ2046	10	21	5,0	7,5	АПВ	5(1×2)	П20	14							16	СЭ-0,22	5,0	9,5		Сковорода электрическая
ЩС 2	АЕ2046	25	22	12,0	18,2	АПВ	5(1×4)	П20	14							17	ШЖЭ-0,51	12	18,2		Шкаф жарочный
	АЕ2046	10	23	0,6	1,7	АПВ	4(1×2)	П15	21	компл.			7(1×2)	П20	4	18	ПУ-0,6	0,5	1,7		Привод универсальный
ПР11-3060	АЕ2046	32	24	18,9	28,5	АПВ	5(1×10)	П32	13							19	КЭ-100	18,9	28,5		Котел пищеварочный
Pу = 55,4	АЕ2046	20	25	9,45	14,0	АПВ	5(1×6)	П20	12							20	УЭВ-60	9,45	14,0		Варочное устройство
компл.	АЕ2046	20	26	0,45	14,0	АПВ	5(1×6)	П20	12							21	УЭВ-60	9,45	14,0		Варочное устройство
	АЕ2046	10	31	0,25	0,6	АПВ	4(1×2)	П15	6							22	МХР-200	0,25	0,6	3	Хлеборезка
	АЕ2046	10	32	5,23	8,2	АПВ	5(1×2)	П20	11							23	Балатон-рекорд	5,23	8,2		Кофеварка с кофемолкой
ЩС 3	АЕ2046	16	33	0,25	1,15	АПВ	3(1×2)	П15	13							24+28		0,05×5	0,23×5	4 шт.	Кассовый аппарат
										клеммник						29	МСЭ-84	—	—		Мармит стационарный
										АС-А						—	АС-3	—	—		Прилавок горячих напитков
ПР11-3068	АЕ2046	10	34	5,39	8,9	АПВ	5(1×4)	П20	13		компл.					—	ТЭ-25	—	—		Термостаты
																—	ШТПЭ-1	—	—		Шкаф тепловой передвижной
Pу = 59,1																—	МП-28	—	—		Мармиты передвижной
																—	КП-60	—	—		Котел передвижной
	АЕ2046	20	35	12,0	18,7	АПВ	5(1×4)	П20	17	компл.		АПВ	5(1×4)+3(1×2)	П20+П15	4	30	КНЭ-100	12,0	18,7		Электрокипятильник

смотри лист 7

СОГЛАСОВАНО

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

274-20-144.85 ЭОМ

Привязан:

Инв. №

Нач. отд.	Веприневский	
Н. контр.	Арабаджи	
ГИП	Ширшаков	
Рук. гр.	Донорская	
Ст. инж.	Цыгулева	

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Расчетная схема ЩС1, ЩС2, ЩС3 (начало)

Стадия	Лист	Листов
Р	Б	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Копировал

Формат А2

Ал. II

380/220 В

Данные распределительного щита	Предохранители автоматы: тип	Предохранители автоматы: уставка А	N распределительной линии	Распределительная линия до пускателя: Рр кВт	Распределительная линия до пускателя: Iр А	Марка провода	Число и сечение проводов	Способ прокладки	Длина м	Пусковой аппарат: Тип	Пусковой аппарат: Iном. / Iуст.	Линия к электроприемнику: Марка провода	Число и сечение проводов	Способ прокладки	Длина м	N по плану	Электроприемник: Тип	Ру кВт	Iр А	Условное обозначение на плане	Наименование электроприемника
	смотри	авт. 6																			
компл.	АЕ2046	32	36	12,0	27,8	АПВ	5 (1×6)	П20	11							31	ПЭ-0,51	12,0	27,8		Плита электрическая
	АЕ2046	32	37	12,0	27,8	АПВ	5 (1×6)	П20	11							32	ПЭ-0,51	12,0	27,8		Плита электрическая
	АЕ2046	32	38	12,0	27,8	АПВ	5 (1×6)	П20	11							33	ПЭ-0,51	12,0	27,8		Плита электрическая
	АЕ2046	10	41	1,05	4,3	АПВ	4 (1×2)	П15	4							34	ШУ-0,80м	0,3	1,0		Шкаф холодильный
												АПВ	4(1×2)	П15	9	35	АС-2	0,45	1,3		Прилавок-витрина холодильный
Щ.С 4												АПВ	4(1×2)	П15	6	36	АГ-350	0,3	2,3		Льдогенератор
	АЕ2046	10	42	1,21	4,0	АПВ	4 (1×2)	П15	12							37	ШХ-0,80м	0,3	1,0		Шкаф холодильный
ПР11-3059												АПВ	4(1×2)	П15	6	38	ШХ-0,80м	0,3	1,0		Шкаф холодильный
												АПВ	4(1×2)	П15	10	39	СОЭСМ-2	0,31	1,0		Секция-стол с охлаждаемым шкафом.
												АПВ	4(1×2)	П15	7	40	ШХ-0,80м	0,3	1,0		Шкаф холодильный
Ру = 8,3	АЕ2046	10	43	2,2	5,7	АПВ	4 (1×2)	П15	25	компл.		АПВ	6(1×2)	П20	5	41		2,2	5,7		Холодильная машина
	АЕ2046	10	44	2,2	5,7	АПВ	4 (1×2)	П15	25	компл.		АПВ	6(1×2)	П20	5	42		2,2	5,7		Холодильная машина
	АЕ2046	10	45	1,6	4,4	АПВ	4 (1×2)	П15	16							43	ШХ-0,80м	0,3	1,0		Шкаф холодильный
	АЕ2046	10		резерв								АПВ	4(1×2)	П15	7	44	ТАИР-102	0,5	1,2		Прилавок-витрина охлаждаемый
												АПВ	4(1×2)	П15	4	45	ТАИР-102	0,5	1,2		Прилавок-витрина охлаждаемый
												АПВ	4(1×2)	П15	4	46	ШХ-0,80м	0,3	1,0		Шкаф холодильный
	АЕ2046	10	51	1,24	3,84	АПВ	4 (1×2)	П15	5	ПМА 122002	10/1,6	АПВ	4(1×2)	П15	14	47	4АА63В4	0,37	1,2		Эл. двигатель вентилятора В2
Щ.С 3					АПВ	4 (1×2)	П15	5		ПМА 122002	10/0,65	АПВ	4(1×2)	П15	14	48	4АА56А4	0,12	0,44		То же, В4
					АПВ	4 (1×2)	П15	5		ПМА 122002	10/2,6	АПВ	4(1×2)	П15	15	49	4А71В4	0,75	2,17		То же, В3
ПР11-3067	АЕ2046	10	52	1,5	3,57	АПВ	4 (1×2)	П15	5	ПМА 122002	10/4,0	АПВ	4(1×2)	П15	17	50	4А80В4	1,5	3,57		То же, В5
	АЕ2046	10	53	2,2	5,65	АПВ	4 (1×2)	П15	5	ПМА 223093	25/6,3	АПВ	4(1×2)	П15	9	51	4А100L6В	2,2	5,65		То же, П2
	АЕ2046	20	54	7,5	16,5	АПВ	4 (1×4)	П20	5	ПМА 223093	25/20	АПВ	4(1×4)	П20	13	52	4А132М6	7,5	16,5		То же, П1
Ру = 23,6	АЕ2046	20	55	7,5	16,5	АПВ	4 (1×4)	П20	5	ПМА 222002	25/19	АПВ	4(1×4)	П20	11	53	4А132М6	7,5	16,5		То же, В1
	АЕ2046	20	56	0,99	3,12	АПВ	4 (1×2)	П15	16	ПМА 123002	10/2,6	АПВ	4(1×2)	П15	16	54	4А80А6	0,75	2,24		То же, В6
					АПВ	4 (1×2)	П15	2		ПМА 123002	10/0,65	АПВ	4(1×2)	П15	2	55	4АА56А4	0,12	0,44		То же, П4
					АПВ	4 (1×2)	П15	2		ПМА 123002	10/0,65	АПВ	4(1×2)	П15	3	56	4АА56А4	0,12	0,44		То же, П3
	АЕ2046	10	57	2,2	5,65	АПВ	4 (1×2)	П15	26	ПМА 223093	25/6,3	АПВ	4(1×2)	П15	5	57	4А100L6В	2,2	5,65		То же, У1
	АЕ2046	10	58	4,9	9,0	АПВ	4 (1×2)	П15	5	ПМА 223093	25/8,0	АПВ	4(1×2)	П15	10	58	—	4,4	6,7		Утепленная заслонка
												АПВ	3(1×2)	П15	1	59	—	0,5	2,3		Щит автоматики

ПКУ 15-19.331-40 (2 шт.) — АПВ 25 (1×2) П50, ℓ = 40 м

Привязан:

Инв. №

Нач. отд.	Величинский	
Н. контр.	Арабаджи	
ГИП	Ширшаков	
Рук. гр.	Доноряка	
Ст. инж.	Цыгулева	

274-20-144.85 ЭОМ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кас

Стадия	Лист	Листов
Р	7	

Расчетная схема Щ.С3(окончание) Щ.С4, Щ.С5

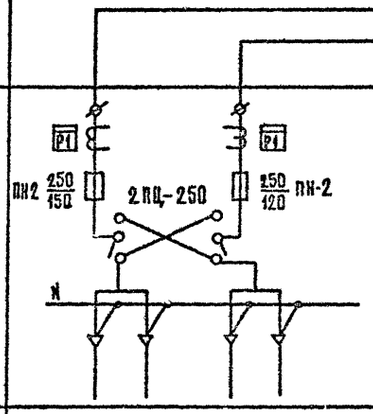
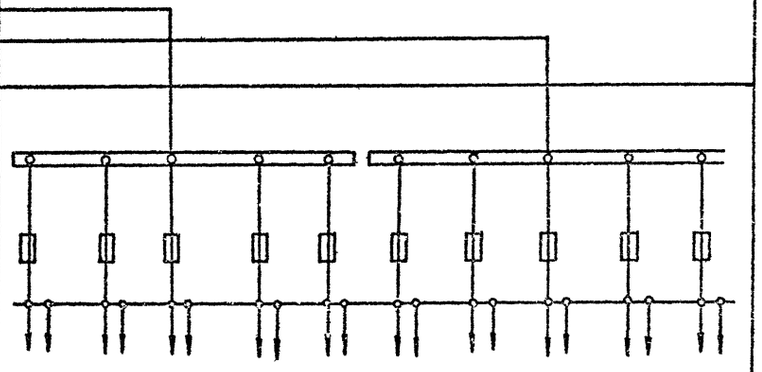
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Копировал

Формат А2

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

Схема межпанельных соединений										
Схема ВРУ1										
Тип панели:	ВРУ 1-11		ВРУ 1-47							
NN групп	Ввод №1	Ввод №2	ПА1	ПА2	ПА3	ПА4	ПА5	ПА6	ПА7	ПА8	ПА9	ПА10
Номинальный ток плавкой вставки, А	ПЦ-250 ПН-2 250/150	ПЦ-250 ПН-2 250/420	30	40	30	80	30	30	80	30	30	30
Тип и технические данные трансформатора тока	ЗТК-20-0,5-150/5А	ЗТК-20-0,5-150/5А	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Тип и технические данные счетчика	САЧУ-И672М - 380/220в-5А		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

СОГЛАСОВАНО:

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

274-20-144.85 ЭК

Привязан:

Инв. №

Нач. отд.	Белинский	
Н. контр.	Арабаджи	
ГИП	Ширшаков	
Рук. гр.	Дюперская	
Ст. инж.	Цыгулева	

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Опросный лист

Стадия	Лист	Листов
Р	1	

ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

Копировал

Формат А2

20783-01

Ал. I

Таблица 1

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	Приточная система П1.	
	Схема автоматизации	
3	Приточная система П1.	
	Схема электрическая принципиальная (начало)	
4	Приточная система П1.	
	Схема электрическая принципиальная (окончание)	
5	Приточная система П1.	
	Схема соединений внешних проводок	
6	Приточная система П2.	
	Схемы автоматизации и электрическая	
	принципиальная	
7	Приточная система П2.	
	Схема соединений внешних проводок	
8	Завесы У1. Схемы автоматизации, электрическая	
	принципиальная, соединений внешних проводок	
9	Приточные системы П1, П2. Завеса У1.	
	План расположения	
10	Узел присоединения калориферов.	
	Схемы автоматизации и соединений внеш-	
	них проводок, план расположения	
11	Холодильные машины Х1, Х2 для камер.	
	Схема соединений внешних проводок	
12	Холодильные машины Х1, Х2 для камер.	
	План расположения	

Таблица 2

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
РМ4-2-84	Системы автоматизации технологи-	
	ческих процессов. Схемы автоматизации	
	Указания к выполнению	

Продолжение табл. 2

Обозначение	Наименование	Примечание
РМ4-106-82	Системы автоматизации технологических	
	процессов. Схемы электрические принци-	
	пиальные. Требования к выполнению	
РМ4-6-81 ч. III	Системы автоматизации технологических	
	процессов. Проектирование электрических и	
	трубных проводок	
	Часть III. Указания к выполнению документации	
РМ4-107-82	Схемы автоматизации технологических	
	процессов. Требования к выполнению проект-	
	ной документации на щиты и пульты	
ТМ3-54-79	Щит ЩШМ. Установка на стене, колонне	
ТМ4-142-75	Термометр технический ртутный в оправе	
	Установка на трубопроводе Д>76 мм или	
	металлической стенке	
ТМ4-143-75	Термометр технический ртутный в оправе.	
	Установка на трубопроводе Д45, 57.	
ТМ4-147-75	Термометр сопротивления, термометр термо-	
	электрический. Установка на трубопроводе	
	Д>89 мм или металлической стенке	
ТМ4-149-75	Термометр сопротивления, термометр термо-	
	электрический. Установка на трубопроводе Д45...76 мм	
ТМ4-157-75	Термометр сопротивления, термометр термоэлек-	
	трический. Установка на трубопроводе	
	Д>76 мм или металлической стенке	
ТМ4-226-76	Отборное устройство для измерения давле-	
	ния. Установка на трубопроводе	
ТМ4-1229-76	Выключатель РПВ и переключатель РПП гер-	
	метического исполнения (I величины).	
	Установка на панели	
ТК4-3138-70	Манометры в корпусе диаметром до 250 мм с	
	радиальным штуцером М20х1.5. Установка на тру-	
	бопроводе (горизонтальном) Ру до 16 кгс/см², Т до 225°С	
272-12-66.84	Типовой проект „Мебельный магазин	
Ал. IV	торговой площадью 1000 кв.м"	
	Ал. IV „Задание заводу на изготовление щи-	
	тов автоматизации устройств	
	инженерного оборудования"	
	Прилагаемые документы	
274-20-144.85 АУ.С01	Спецификация оборудования	Ал. III
274-20-144.85 АУ.С02	Спецификация щитов и пультов	Ал. III
274-20-144.85 АУ.ВМ	Ведомость потребности в материалах	Ал. IV

Общие указания

Проектом предусмотрена автоматизация приточной системы П1 производительностью более 10 тыс м³/ч, приточной системы П2 производительностью менее 10 тыс. воздушно-тепловой завесы У1 для дверей, узла присоединения системы теплоснабжения к тепловому пункту и холодильных машин Х1, Х2 типа МВВ4-1-2 для камер.

Схема автоматизации приточной системы П1 предусматривает: автоматическое регулирование температуры приточного воздуха; местное и дистанционное управление вентилятором; защиту калорифера и трубок теплоутилизатора от замораживания; местный контроль температуры воздуха и воды. А так же предусмотрена блокировка клапана наружного воздуха с вентиляторами систем П1, П2

Для П1 разработана электрическая система астатического регулирования с электрическим терморегулятором типа РТ-3, который через импульсный прерыватель типа СИП-01М воздействует на электрический исполнительный механизм регулирующего клапана.

Для управления системой П1 предусмотрен щит автоматизации типа ЩШМ-100х600х500

Схема автоматизации узла присоединения калориферов предусматривает регулирование перепада давления сетевой воды в системе теплоснабжения калориферов приточных систем воздействием на регулирующий клапан типа УРРД на обратной горячей воде.

Выбор регулирующих клапанов выполнен в соответствии с ГОСТ 16443-70 по данным основного комплекта ОВ. Исходные данные и результаты расчета приведены в табл. 3

Выбор регулирующих клапанов

Таблица 3

Место установки регулирующего клапана	Параметры регулируемой среды: Расход максимальный, м³/ч	Перепад давления на регулируемом уч-ке, кгс	Потери давления в сети, мПа	Абс. давление перед клапаном мПа	Абс. давление после клапана, мПа	Диаметр трубопровода, мм	Регулирующий клапан: Тип	1.2 Кv макс. м³/ч	Kvy, м³/ч	Dy, мм	Поз. по спецификации	Примечание
П1	1.23	0.06	0.01	0.49	0.44	40	25ч940 нж	2.1	4.0	25	—	
												Привязка
Узел присоединения теплоснабжения	2.23	0.2	0.06	0.44	0.30	50	УРРД	2.23	6.0	25	36	
												Привязка

Холодильные машины для охлаждаемых камер комплектуются приборами автоматики, обеспечивающими поддержание температуры воздуха в камерах двухпозиционным включением и отключением компрессора.

Трассы внешних проводок выполнены кабелями АКВВГ и КВВГЭ и проводами АПВ и ПВ в защитных трубах.

Монтаж приборов и средств автоматизации выполнить согласно СНиП III-34-74

Настоящий проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. инженер проекта [подпись] (Е. Грингауз)

Гл. инженер проекта привязки

Согласовано

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

Привязан

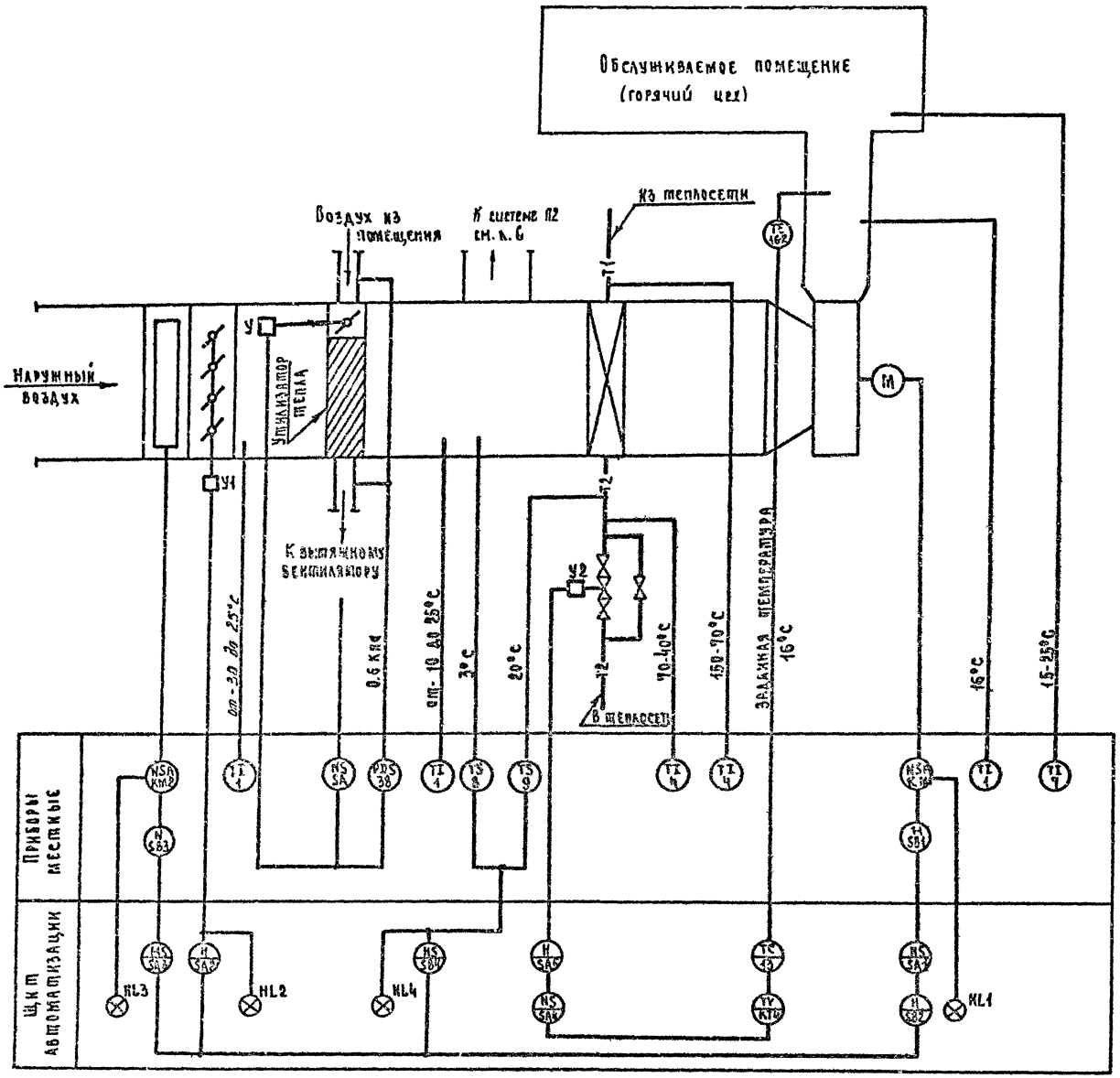
Инв. №

274-20-144.85 -АУ

Нач. отд.	Зепринский	[подпись]		Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)	Стадия	Лист	Листов
Н. контр.	Охлобыстина	[подпись]			Р	1	12
РНП	Грингауз	[подпись]		Общие данные	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Рук. гр.	Недосеева	[подпись]					
Ст. инж.	Охлобыстина	[подпись]					

20783-01

Ал.I



Спецификация элементов системы П1

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол. эл.	Кол. сер.	Масса ед. кг	Примечание
1	по „Термоприбор",	Термометр технический				С оправой
	г. Клин	У-2-0.5°-240-441	3		0.5	N5
4	То же	Термометр технический				С оправой
		У-6-1°-240-104	2		0.5	N2
7	То же	Термометр бытовой ТБ-2м	1		0.1	N1
8	Приборостроительный за-	Устройство терморегулиру-				
	вод, г. Каменец-Подольский	ющее с н.о. контактом				
		ТУДЭ-1-2	1		2	
9	То же	Устройство терморегули-				
		рующее с н.о. контактом				
		ТУДЭ-4	1		2	
13	по „Электроприбор"	Регулятор температуры				
	завод измерительных	гр. 50 м, от 0 до 40°С				
	приборов, г. Ереван	без встраиваемого				
		кожуха РТ-3	1		2	
16-2	Приборостроительный	Термопреобразователь				
	завод, г. Луцк	сопротивления				
		медный, градуиров-				
		ка 50 м, длина мон-				
		тажной части 500мм				
		ТСМ-0875 исп. 426-54	1		0.28	
38	Завод „Теплоприбор",	Датчик-реле перепада				
	г. Улан-Удэ	напора ДПН-100-I				
		от 0.1 до 1.0 кпа (10 до 100 мм/кг)				
		исп. 1	1		2.6	

Схема автоматизации составлена для одной приточной системы и применима для системы П1

Привязан:				274-20-144.85-АУ
	Нач. отд.	Вепринский		Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)
	Н. контр.	Охлобыстина		Стадия: Р; Лист: 2; Листов:
	ГИП	Грингауз		Приточная система П1. Схема автоматизации.
	Рук. гр.	Недосеева		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Инв. №	Ст. инж.	Охлобыстина		

20783-01

Согласовано: Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. № | ГИП 08 | Арабинская

Диаграммы работы контактов

Переключатели SA1, SA3 — Переключатель SA2 — Переключатель SA5

Секции	Контакты	Положение рукоятки: -45°	0°	+45°
		Дистанционное (автоматическое для SA3)	Отключено	Местное (ручное для SA3)
I	1-2			
II	3-4			

Секции	Контакты	Положение рукоятки: -45°	0°	+45°
		Закрыть	Отключено	Открыть
I	1-2	X		
II	3-4	X		X

Секции	Контакты	Положение рукоятки: -45°	0°	+45°
		Понизить	Отключено	Повысить
I	1-2	X		
II	3-4			X

* не используется

Диаграмма работы контактов переключателя SA4

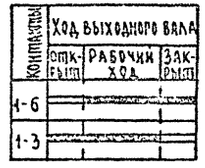
Секции	Контакты	Положение рукоятки: -45°	0°	+45°
		Ручное	Отключено	Автоматическое
I	1-2	X		
II	3-4	X		X
III	5-6	X		X
IV	7-8	X		X

Диаграммы работы конечных выключателей

Механизм электрический У1 (МЭО-4/63-0.63Р)

Механизмы электрические У1, У2 (ЕСПА-02ПВ)





* не используется

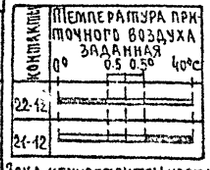
Диаграмма работы контактов выключателей SA6, SA7

Контакты	Положение рукоятки: I	0
C1-A1	X	
C2-A2		X

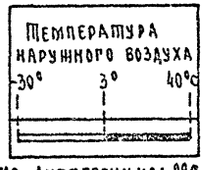
* не используется

Диаграммы работы контактов

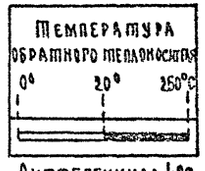
Регулятор температуры РТ — Устройство терморегулирующее SK1 — Устройство терморегулирующее SK2



Зона нечувствительности 1°С



Дифференциал 2°С

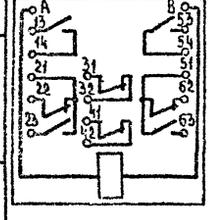


Дифференциал 4°С

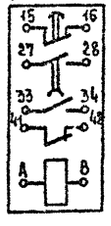
1. Схема составлена для условия комплектации клапана наружного воздуха исполнительным механизмом У1 типа МЭО-4/63-0.63Р или ЕСПА-02ПВ
2. Реле времени КТ1 настроить на 20 мин, реле времени КТ2 настроить на 3 мин, реле времени КТ3 на 30 сек.
3. Настройка импульсного прерывателя КТ4: период подачи импульсов 12 сек, длительность коротких импульсов 6 сек (при скорости перемещения У2-40 мм/мин.)
4. Схема составлена для одной приточной системы и применима для системы П1.

Схема выводов контактов и обмоток аппаратов

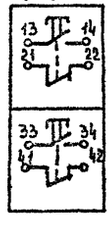
К1-К7 (РПУ-2-062223)



КТ2, КТ3 (РВП72-3221)



SB2 (ПКЕ 112-2)



КТ4 (СИП-01М)

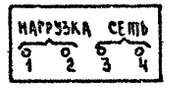


Диаграмма работы контактов переключателя SA

Контакты	Положение рукоятки: 0	I	II	III
	Откл.	Ручное открытие	Автоматическое	Ручное закрытие
C1-A1		X		
C1-2A1			X	
C1-3A1				X
C2-A2		X		
C2-2A2			X	
C2-3A2				X

Продолжение

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.: на систему	Кол.: всего	Масса ед., кг	Примечание
		Аппаратура по месту:				
KM1		Пускатель магнитный				по комп-
		с тепловым реле КК	1			лекту ЭОМ
KM2		Пускатель магнитный	1			то же
SB1, SB3		Пост управления кнопочный	2			то же
SK1		Устройство терморегули-				
		рующее ТУДЭ-1-2	1			поз.8
SK2		Устройство терморегули-				
		рующее ТУДЭ-4	1			поз.9
У1		Клапан воздушный с меха-				
		низмом электрическим				по комп-
		ЕСПА-02ПВ(МЭО-4/63-0.63Р)	1			лекту ОВ
У2	Арматурный завод	Клапан регулирующий,				
	„Красный Профинтерн",	Ду 25мм Ку-4м³/ч с меха-				
	г. Гусь-Хрустальный	низмом электрическим				
		ЕСПА-02ПВ 252940 км	1		22.6	
У		Механизм электрический				по комп-
		ЕСПА-02ПВ	1			лекту ОВ
SA	Электротехнический	Переключатель пакет-				
	завод, г. Ташкент	ный РПП 2-10/Н3	1		3	
ЗР	Завод „Теплоприбор",	Датчик-реле перепада				
	г. Улан-Удэ	капора ДПН-100-Т от 0.1 до 1кгс				
		(от 10 А (100 кгс/см²) исп.1	1			поз.38

Спецификация элементов системы П1

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., кг	Примечание
		Щит автоматизации			
EL		Лампа ~220 В 60 Вт	1	0.05	
FU1, FU2	Предприятия радиоэлектрон-	Держатель ДВП4-2В с плавкой			
	ной промышленности	вставкой ВП 2Б-1, 2А	2	0.05	
FU3...	то же	Держатель ДВП4-2В с плавкой			
FU5		вставкой ВП 2Б-1, 1А	3	0.06	
	по „Электроаппарат"	Арматура АМЕ 220В 50гц		0.1	Лампа
	г. Тбилиси	со светофильтрами:			КМ-24-90
HL1, HL3		Зеленый АМЕ 3232 112У2	2		
HL2		Желтый АМЕ 3242 112У2	1		
HL4		Красный АМЕ 3212 112У2	1		
K1...	по „Контакт"	Реле РПУ-2-062223, 50гц	7	0.28	
K7	г. Киев				
KT1	Завод реле и автоматики,	Реле времени ВС-10-34,			
	г. Киев	220 В 50гц	1	3	
KT2, KT3	Электроаппаратный завод,	Реле времени РВП72-3221,			
	г. Харьков	220 В 50гц	2	1.2	
KT4	Опытный завод „Эталон",	Прерыватель импульсный			
	г. Ташкент	СИП-01М, 220 В 50гц	1	2.7	
	Завод низковольтной	Переключатели УП 5300			
	аппаратуры, г. Уфа	для установки на панели 3мм			
SA1		УП 5311-С225 с овальной			
SA3		рукояткой	2	0.85	
SA2		УП5311-С225 с револьвер-			
		ной рукояткой	1	0.85	
SA4		УП 5312-С86 с овальной			
		рукояткой	1	1.2	
SA5		УП5311-А225 с револьверной			
		рукояткой	1	0.85	
SA6, SA7	Электротехнический завод	Выключатель ПВ2-10	2	0.19	исп. III
	г. Ташкент				
SB2	Учреждение О-4124,	Пост управления ПКЕ112-2К			
	г. Вильнюс	толкателями черного и			
		красного цвета	1	0.29	
SB4	Электромеханический завод,	Кнопка КЕ 011 с толкателем			
	г. Каменец-Подольский	черного цвета, исп. 2	1	0.2	
VT		Регулятор температу-			
		ры РТ-3	1		поз.13

Согласовано

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

Привязан:

Инв. №

Нач. отд.	Вепринский	
Гл. констр.	Охлобыстина	
ГИП	Гринглаз	
Рук. гр.	Неделеева	
Ст. инж.	Охлобыстина	

274-20-144.85-АУ

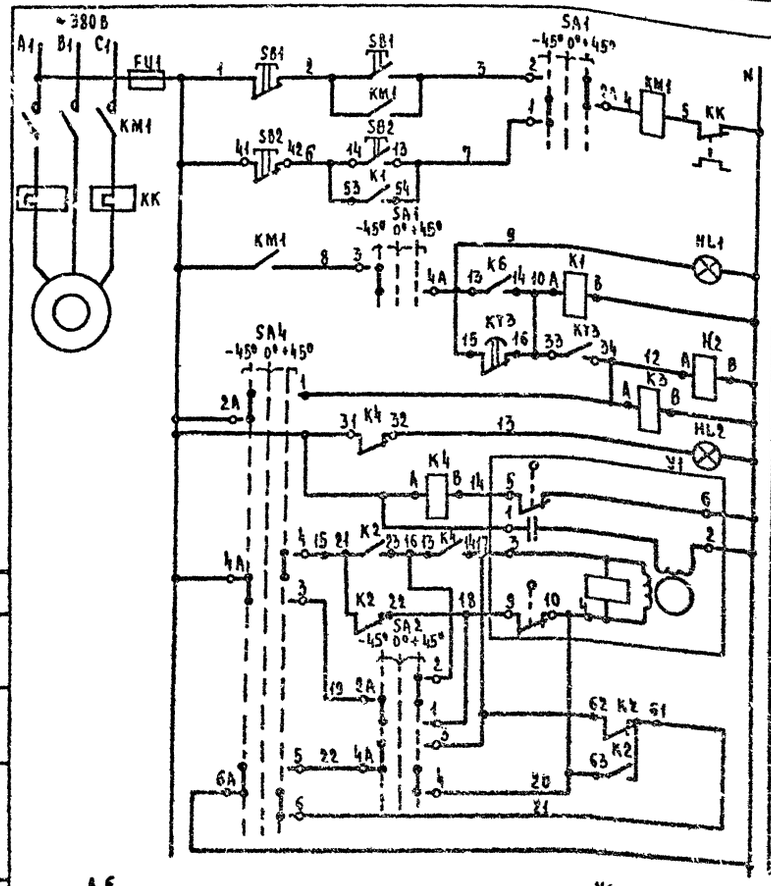
Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)

Стадия	Лист	Листов
Р	3	

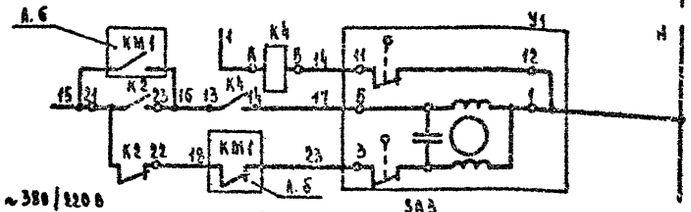
Приточная система П1. Схема электрическая принципиальная (начало)

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

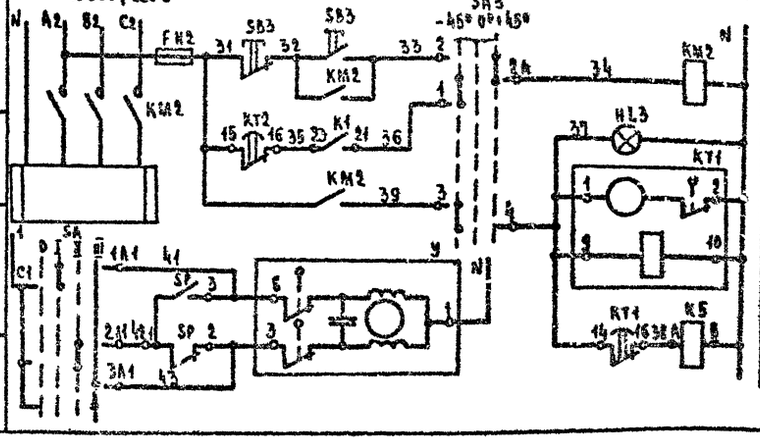
20743-01



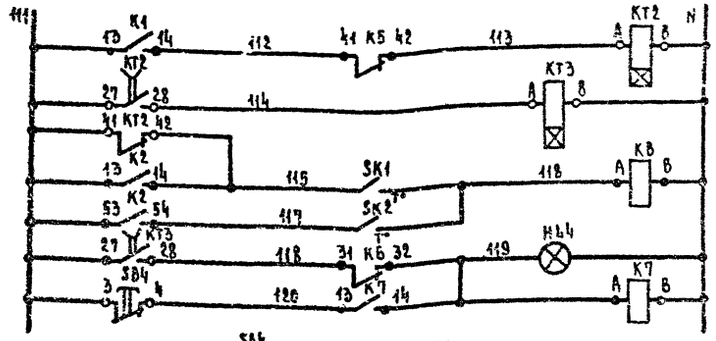
Питание ~ 220 В	
Местное	Управление электроприводами приточного вентилятора
Дистанционное	
Сигнализация нормальной работы	
Реле промежуточное	
Сигнализация открытия	Управление электрическим механизмом МЭО-4/63-0,63У воздушного клапана наружного воздуха (резерв)
Открытие	
Закрытие	
Ручное опробование	



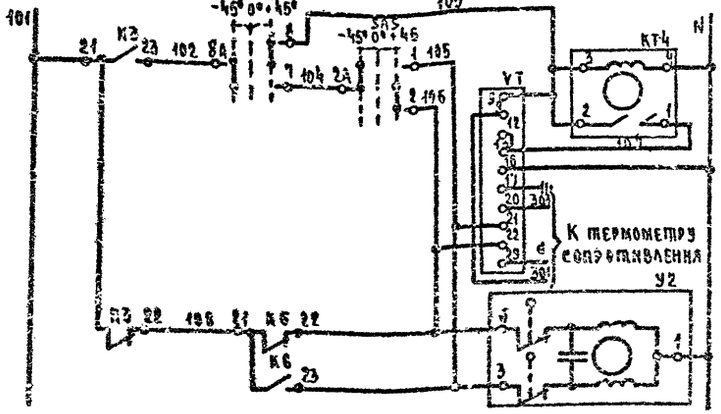
Открытие	Управление электрическим механизмом МЭО-4/63-0,63У воздушного клапана наружного воздуха
Закрытие	



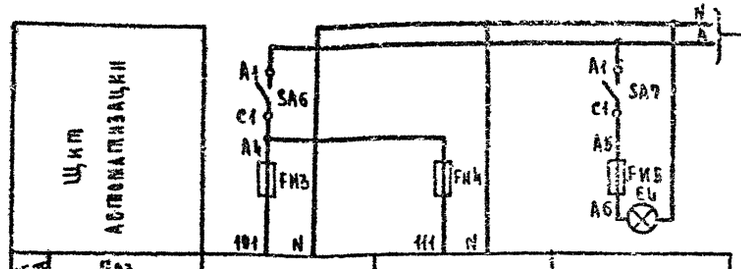
Питание ~ 220В	
Ручное	Управление электрическим механизмом МЭО-4/63-0,63У воздушного клапана наружного воздуха
Автоматическое	
Сигнализация нормальной работы	
Реле времени	
Реле промежуточное	



Питание ~ 220В (см. схему питания)	
Реле времени	
Регулятор температуры воздуха перед калорифером	Защита калорифера от замораживания
Регулятор температуры теплоносителя	
Аварийная сигнализация	
Реле съема аварийного сигнала	



Питание ~ 220В (см. схему питания)		
Автоматическое	Управление исполнительным механизмом воздушного клапана на теплообменнике	Регулирование температуры приточного воздуха
Ручное		
Открытие		
Закрытие		



Питание щита ~ 220В 0,5 кВА (по основному комплекту ЭОМ)

Характеристика электроприемника	Поз.	—	—	—
	Тип	Схема регулирования	Схема защиты калорифера от замораживания	Освещение щита автоматизации
	Напряжение, В	220	220	220
	Мощность, кВт (вт)	200	100	(60)
	Место установки	Щит автоматизации		

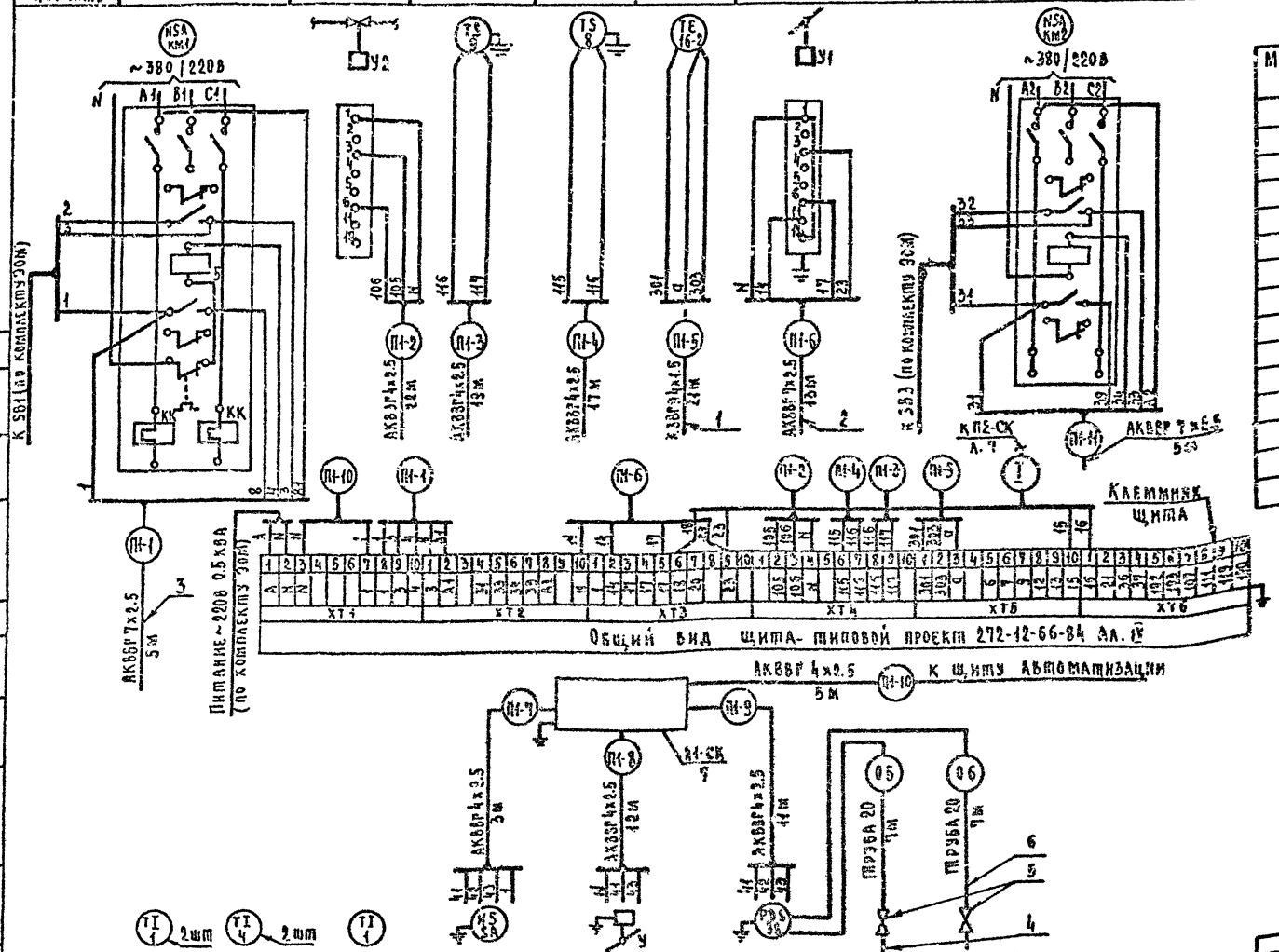
274-20-144.85 -АУ

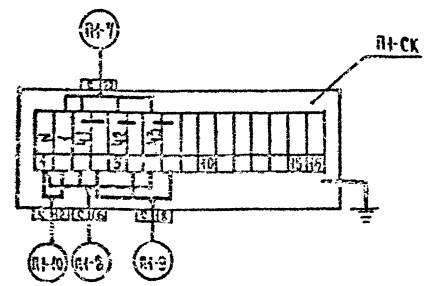
Привязан				Спальная на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)	Стадия	Лист	Листов
	Нач.отд.	Вепринская			Р	4	
	Гл.инж.	Охлобыстина					
	ГИП	Грингауз		Приточная система П1. Схема электрическая принципиальная (окончание)	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
	Рук.гр.	Недосеева					
Инв. №	Ст.инж.	Охлобыстина					

20783-01

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

Наименование параметра	—	Температура			—	—
Место отбора импульса	Приточный вентилятор	Трубопровод обратного теплоносителя калорифера		Камера перед калорифером	Приточный воздуховод	Воздушный клапан наружного воздуха	Электронагреватель воздушного клапана наружного воздуха
Закладная конструкция	—	Д 26 I. 160	Расширитель Д 89 Н 5 Бобышка 545 М 18×1,5	Бобышка БОМ 18×1.5	Бобышка БОМ 20×1.5	—	—
Установочная деталь	—	—	ТМ4-149-75	ТМ4-147-75	ТМ4-157-75	—	—





Спецификация элементов системы П1

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
1		Кабель контрольный с			
		медными жилами			
		сеч. 4×1.5 мм², КВВГ 9	21		м
2		Кабель контрольный с			
		алюминиевыми жилами			
		сеч. 4×2.5 мм², АКВВГ	84		м
3		То же, сеч. 7×2.5 мм² АКВВГ	23		м
4	Главмонтажавтоматика	Отборное устройство			
		разрежения 20	2		
5	Предприятие	Вентиль Ду 15 мм			
	п/я ОБ-21/2, г. Брянск	15с 64 ек3 тип III	2		
6		Труба водогазопроводная			
		легкая ГОСТ 3262-75, Ду 20	15		м
7	Главмонтажавтоматика	Коробка соединитель-			
		ная КСК-16	1	2,4	

Установочная деталь	ТМ4-142-75	ТМ4-143-75	ТМ4-142-75	ТМ4-1229-76	—	—	ТМ4-226-76	ТМ4-225-76
Закладная конструкция	Бобышка БОМ 27×2	Расширитель А 76 Н 320 Бобышка БП1-М27-55	Бобышка БОМ 27×2	—	—	—	Штуцер М20×1.5-100	Штуцер М20×1.5-100
Место отбора импульса	Камера перед утилизатором и калорифером	Трубопровод прямого и обратного теплоносителя	Приточный воздуховод	По месту	Воздушный клапан утилизатора	По месту	Рециркуляционный воздуховод до утилизатора	Рециркуляционный воздуховод после утилизатора
Наименование параметра	Температура			—	—	Перепад давления		

Привязан

Инв. №

Нач. отд.	Вепринский		
Н. контр.	Хлобыстина		
ГИП	Ермигаузь		
Рук. гр.	Недосеева		
Ст. инж.	Хлобыстина		

274-20-144 85 АУ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

Приточная система П1. Схема соединений внешних проводок

Стадия	Лист	Листов
Р	5	

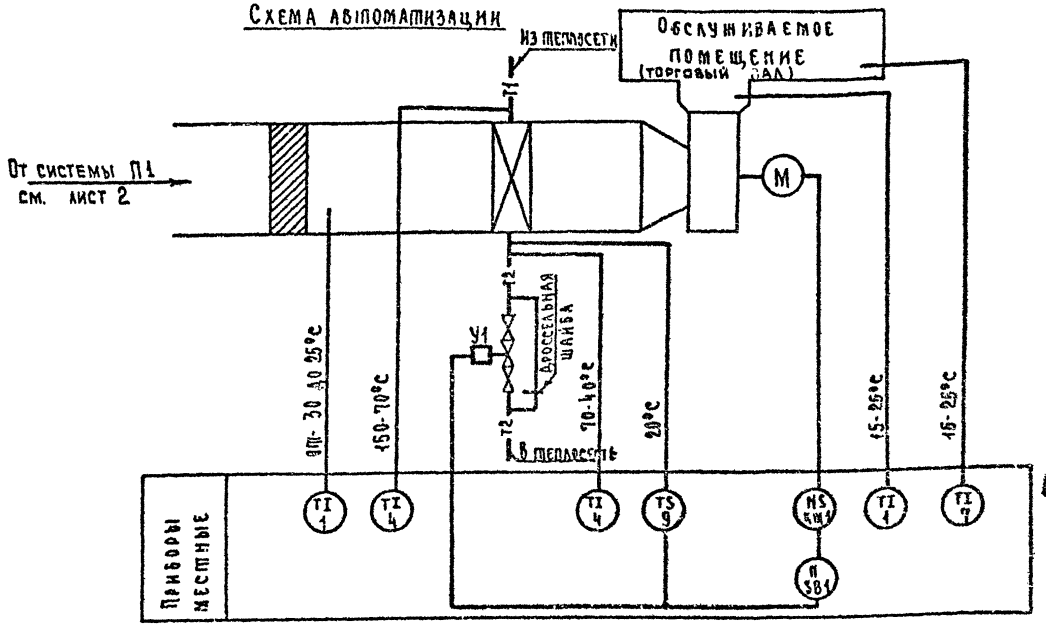
ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

20783-01

Согласовано

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

Схема автоматизации



Спецификация элементов системы П2

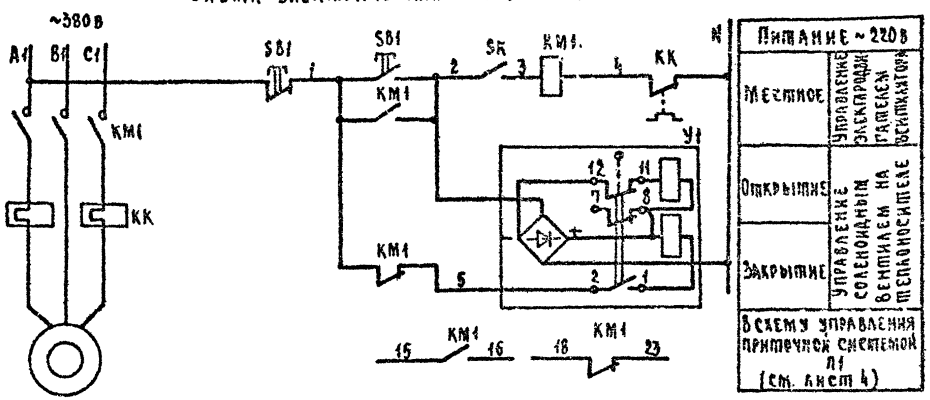
Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.		Масса ед. кг	Примечание
		Схема автоматизации				
1	по „термоприбор"	Термометр технический				с оправой
	г. Клин	У-2-0.5°-240-441	2		0.5	N5
4	то же	Термометр технический				с оправой
		У-6-1°-240-104	2		0.5	N2
7	то же	Термометр бытовой ТБ-2М	1		0.1	N1
9	Приборостроительный завод	Устройство терморегули-				
	г. Каменец-Подольский	рующее с н.о. контактом				
		ТУДЭ-4	1		2	
		Схема электрическая				
		принципиальная				
		Аппаратура по месту:				
КМ1		Пускатель магнитный с				По компле-
		тепловым реле КК	1			кту 90М
КМ2		Пускатель магнитный	1			То же
SB1		Пост управления				По компле-
		кнопочный	1			кту 90М
SB2		Пост управления кнопоч-				
		ный с сигнальной лампой НL	1			То же
SK		Устройство терморегули-				
		рующее ТУДЭ-4	1			Поз. 9
У1	Арматурный завод,	Вентиль с электромагнит-				
	г. Семенов	ным приводом Ду 25мм 15кч892п3	1		27.2	

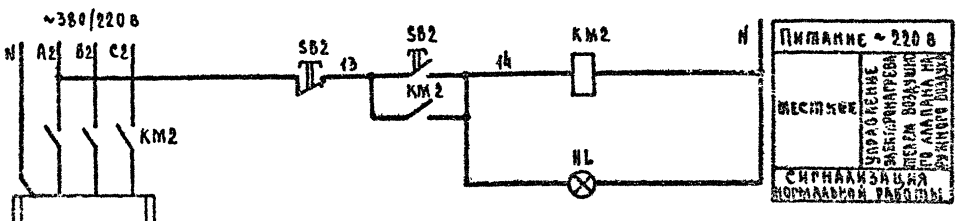
Вентиль У1
Диаграмма работы контактов

Контакты	Ход выходного вала: Открыт	Закрыт
1-2		
7-8		
11-12		
13-14		

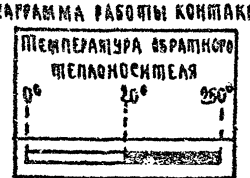
* не используется

Схема электрическая принципиальная





Устройство терморегулирующее SK
Диаграмма работы контактов



Дифференциал 4°С

Схемы составлены для одной приточной системы и применимы для системы П2

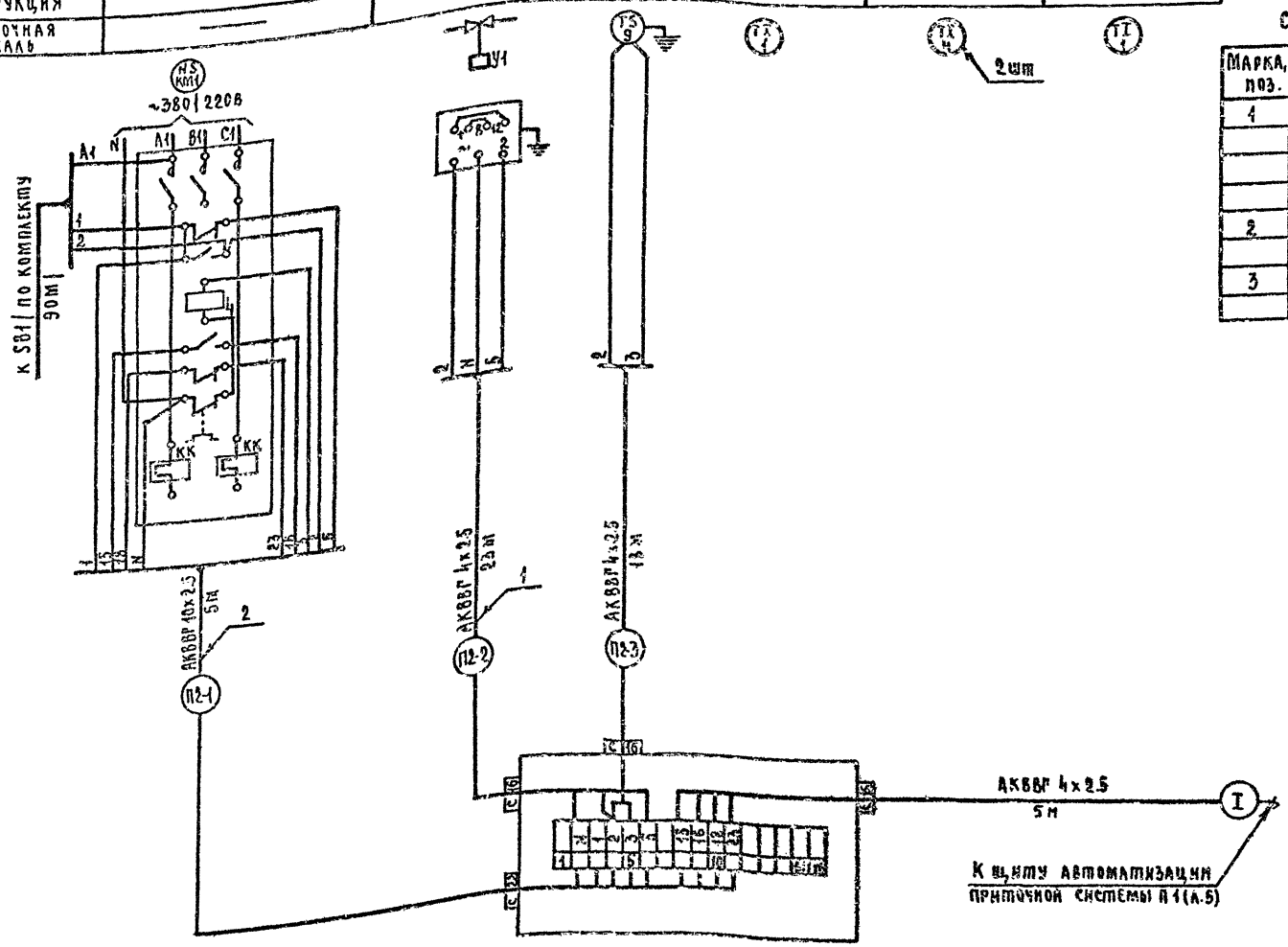
Привязан				274-20-144.85 -АУ
	Нач. отд.	Вепринский		Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)
	Н. контр.	Охлобыстина		Стадия: Р; Лист: 6; Листов:
	ГИП	Гринглуз		Приточная система П2. Схемы автоматизации и электрическая принципиальная
	Рук. гр.	Недосеева		ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов
Инв. №	Ст. инж.	Охлобыстина		

Согласовано: ГИП ОВ Дробинская

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

20783-01

Наименование параметра	—	—	Температура	Температура		
Место отбора импульса	Приточный вентилятор	Трубопровод обратного теплоносителя калорифера		Камера перед калорифером	Трубопровод прямого и обратного теплоносителя	Приточный воздуховод
Закладная конструкция	—	Д 25 L 160	Расширитель Д133 Н400 Бобышка Б45° М18×1.5	Бобышка БОМ 27×2	Расширитель Д76 Н320 Бобышка БП1-М27-55	Бобышка БОМ 27×2
Установочная нормаль	—	—	ТМ4-149-75	ТМ4-142-75	ТМ4-143-75	ТМ4-142-75



Спецификация элементов системы П2

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
1		Кабель контрольный с алюминиевыми жилами, сеч. 4×2.5 мм², АКВВГ	46		м
2		То же, сеч. 10×2.5 мм², АКВВГ	5		м
3	Главмонтажавтоматика	Коробка соединительная КСК-16	1	2.4	

Ал. I

СОГЛАСОВАНО

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

Привязан	Нач. отд.	Вепринский	
	Н. контр.	Охлобыстина	
	ГИП	Гринглаз	
	Рук. гр.	Недосеева	
Инв. №	Ст. инж.	Охлобыстина	

274-20-144.85 АУ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)

Приточная система П2. Схема соединений внешних проводок

Стадия	Лист	Листов
Р	7	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

20783-01

Ал.I

Схема автоматизации

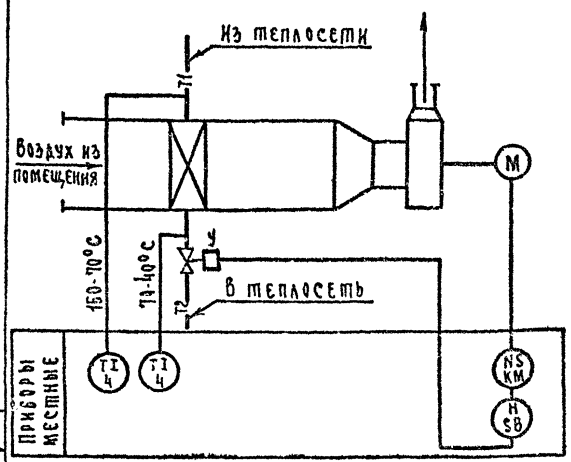
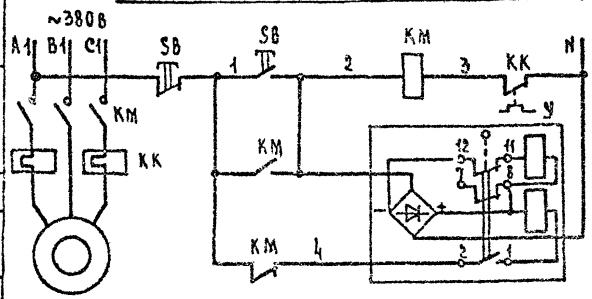


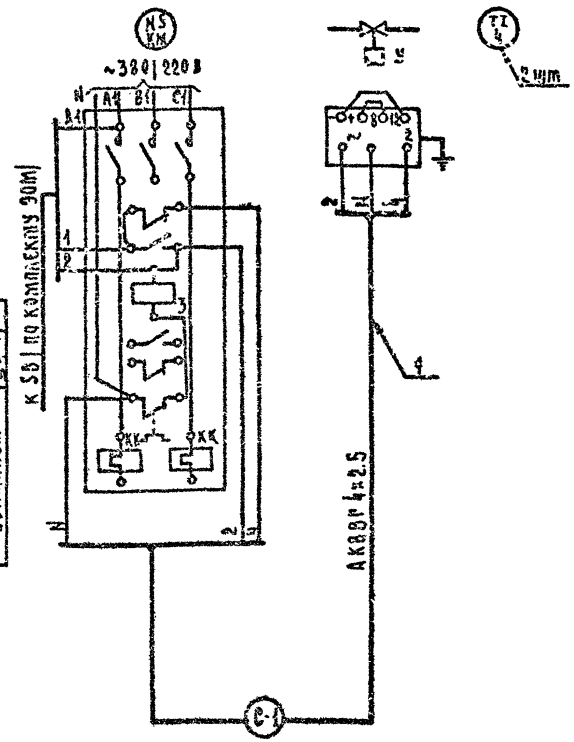
Схема электрическая принципиальная



Питание ~220В	
Местное управление электродвигателем вентилятора	
Открытие	Управление соленоидным вентилем
Закрытие	

Схема соединений внешних проводок

Наименование параметра	—	—	Температура
Место отбора импульса	Вентилятор	Трубопровод обратного теплоносителя	Трубопровод прямого и обратного теплоносителя
Закладная конструкция	—	Д 25 L 160	Расширитель Д 76 и 320 Бобышка БП1-М27-55
Установочная нормаль	—	—	ТМ4-143-75
Наименование системы	Воздушная завеса		



Вентиль У

Диаграмма работы контактов

Контакты	Ход выходного вала: Открыт	Ход выходного вала: Закрыт	
1-2			
3-4			*
5-6			*
7-8			
9-10			*
11-12			
13-14			*

* не используется

Таблица 1

Спецификация элементов системы У1

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол. на систему	Кол. всего	Масса ед. кг	Примечание
		Схема автоматизации				
4	по „Термоприбор",	Термометр технический				с оправой
	г. Клин	У-Б-1°-240-104	2		1.0	N 2
		Схема электрическая				
		принципиальная				
		Аппаратура по месту:				
КМ		Пускатель магнитный				По комп-
		с тепловым реле КК	1			лекту 30М
SB		Пост управления				
		кнопочный	1			то же
У	Арматурный завод,	Вентиль с электромаг-				
	г. Семенов	нитным приводом Ду25мм				
		15кч 892 п3	1		18.2	
		Схема соединений				
		внешних проводок				
1		Кабель контрольный с				
		алюминиевыми жилами				
		сеч. 4×2.5мм² АКВВГ		5		М

Таблица 2

Длины кабелей

Система	Длина кабеля, м
	С-1
У1	У1-1
	5

1. Схемы составлены для одной воздушной завесы и применимы для системы У1
2. В маркировке кабелей вместо индекса „С" проставить номер системы согласно табл. 2

Согласовано

Инв. N подл.	Подп. и дата	Взам. инв. N	Гип ов	Д. Добрынская

Нач. отд.	Вепринский		
Н. контр.	Охлобыстина		
ГИП	Грингауз		
Рук. гр.	Недосеева		
Ст. инж.	Охлобыстина		

274-20-144.85-АУ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)

Завеса У1. Схемы автоматизации, электрическая принципиальная, соединений внешних проводок

Стадия	Лист	Листов
Р	8	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

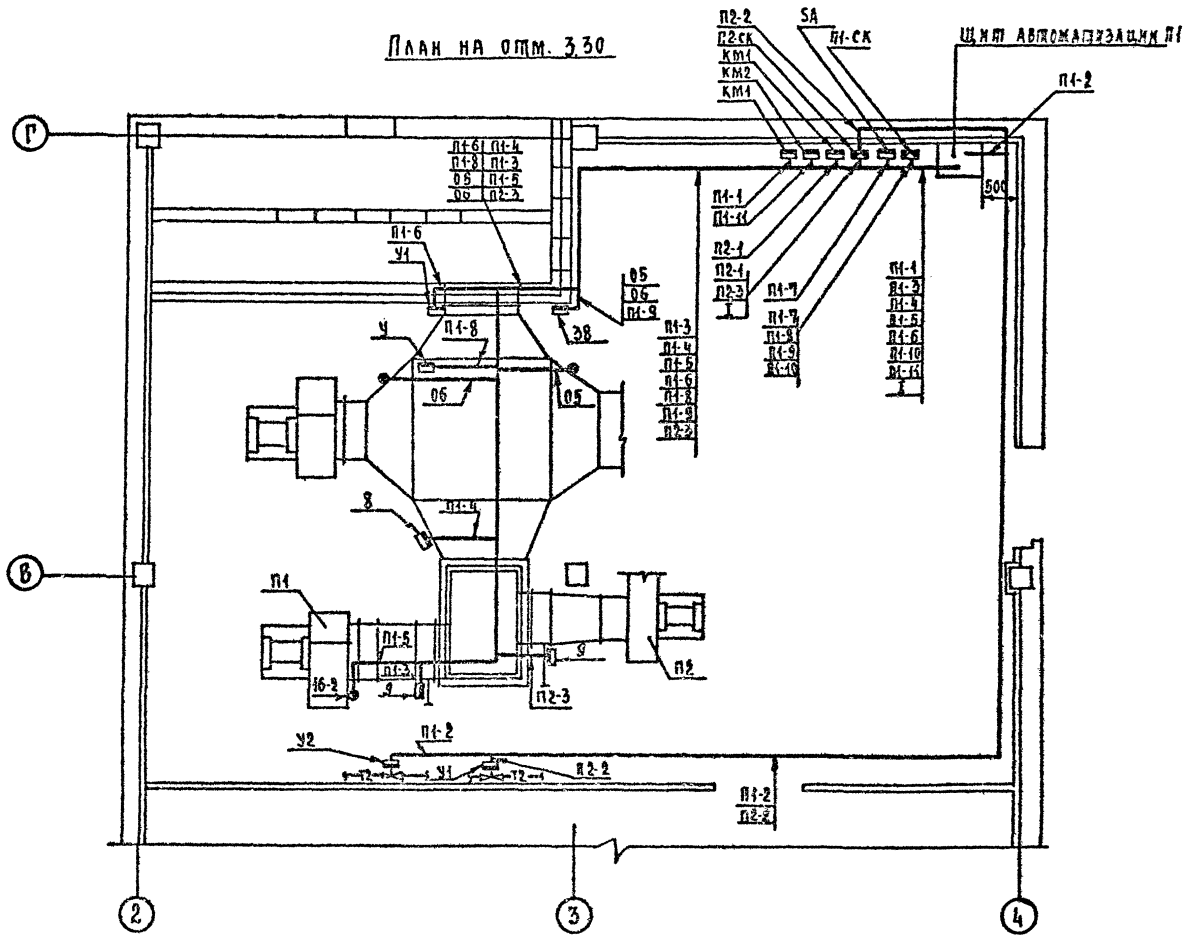
Привязан

Инв. N

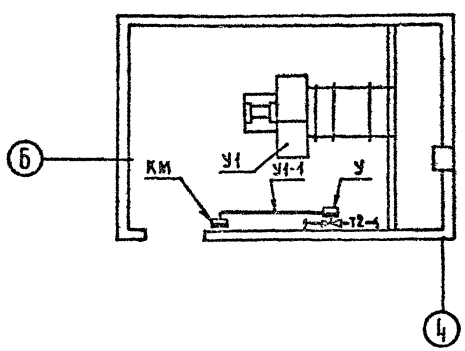
20783-01

Ал. I

План на отм. 3.30



План на отм. 0.00



Спецификация элементов систем П1,П2 У1

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
1	Главмонтажавтоматика	Полка кабельная К 1161	33	0.2	
2	То же	Основание К 1155	33	0.18	

Условные графические обозначения

Обозначение	Наименование
▭	Прибор, регулятор, исполнительный механизм, электроаппаратура и другое оборудование, устанавливаемое вне щита
●	Отборное устройство, первичный измерительный прибор как датчик, встраиваемый в технологическое оборудование или трубопровод

1. Прибор поз. 38 установить на стене на высоте 1.5м от пола
2. Пакетный переключатель SA установить на стене на высоте 1.5м от пола
3. Соединительные коробки П1-СК и П2-СК установить на стене на высоте 2.2м от пола
4. Щит автоматизации установить на стене на высоте 1м от пола по черт. ТМ3-54-79.
5. Трассы вести по стене на высоте 2.5м от пола
6. Схемы соединений внешних проводок даны на листах 5,7,8.

Согласовано

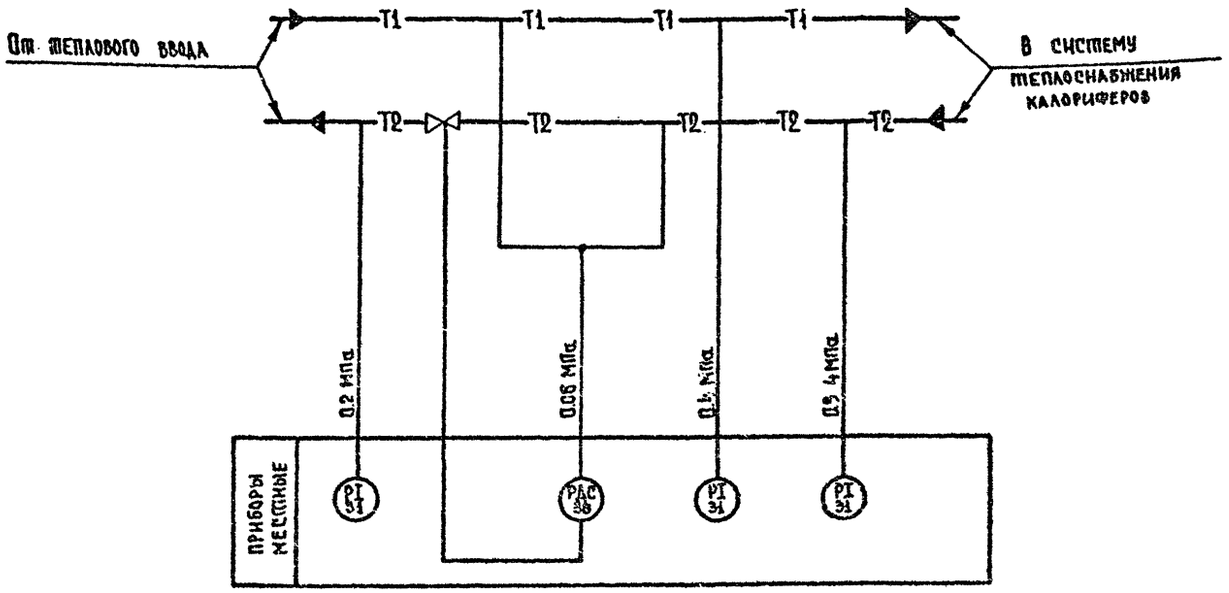
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

Нач. отд.	Вепринский		274-20-144.85 АУ		
Н. контр.	Охлобыстина		Столовая на 100 мест, работающая насыпье (в вечернее время используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
Гип	Гринграуз			Р	9	
Рук. гр.	Недосеева		Приточные системы П1,П2 завеса У1. План расположения.	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Ст. инж.	Охлобыстина					

20783-01

Ал.I

Схема автоматизации

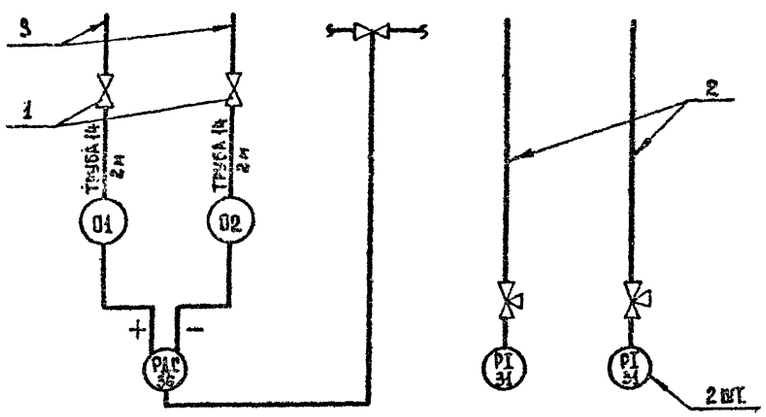


Спецификация элементов узла присоединения калориферов

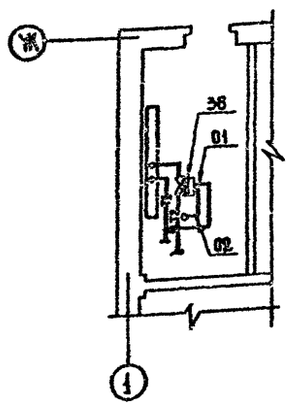
Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
	Схема автоматизации				
31	Манометровый завод, г. Томск	Манометр показывающий от 0-1 МПа ОБМ1-100	3	0.8	
36	Завод „Теплоприбор", г. Улан-Удэ	Клапан регулирующий с н.з. золотником, верхний предел перепада давления 0.1 МПа, Ду25 мм УРРД	1	28	
	Схема соединений внешних проводок				
1	Предприятие п/я СБ-21/2, г. Брянск	Вентиль запорный игольчатый, Ду 15 мм 15с54бк3 тип III	2		
2	Главмонтажавтоматика	Отборное устройство с краном 14М1.16-225 П	3	0.9	
3		Труба 14×2×6000 ГОСТ 8734-75	4		М

Схема соединений внешних проводок

Наименование параметра	Перепад давления			Давление	
Место отбора импульса	Трубопровод прямого теплоснабжен.	Трубопровод обратного теплоносителя		Трубопровод прямого теплоносителя	Трубопровод обратного теплоносителя
Закладная конструкция	штуцер М20×1.5-100	штуцер М20×1.5-100	Д25 L 160	штуцер М20×1.5-100	штуцер М20×1.5-100
Установочная нормаль	ТМ4-228-78	ТМ4-228-78	—	ТК4-3138-78	ТК4-3138-78
Наименование системы	Узел присоединения калориферов к тепловому вводу				



План на отм. 0.00



Условные графические обозначения

Обозначение	Наименование
▬	Прибор, регулятор, исполнительный механизм, электроаппаратура и другое оборудование, устанавливаемое вне щита.
•	Отборное устройство, первичный измерительный прибор или датчик, встраиваемый в технологическое оборудование или трубопровод.

Согласовано: ГИП ОВ Дробинская

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

Привязан

Инв. №

Нач. отд.	Вепринская	
Н. контр.	Охлобыстина	
ГИП	Гринглуз	
Рук. гр.	Недосеева	НН
Ст. инж.	Охлобыстина	

274-20-144.85 - АУ

Столовая на 100 мест, работающая на сырье, в вечернее время используемая как кафе

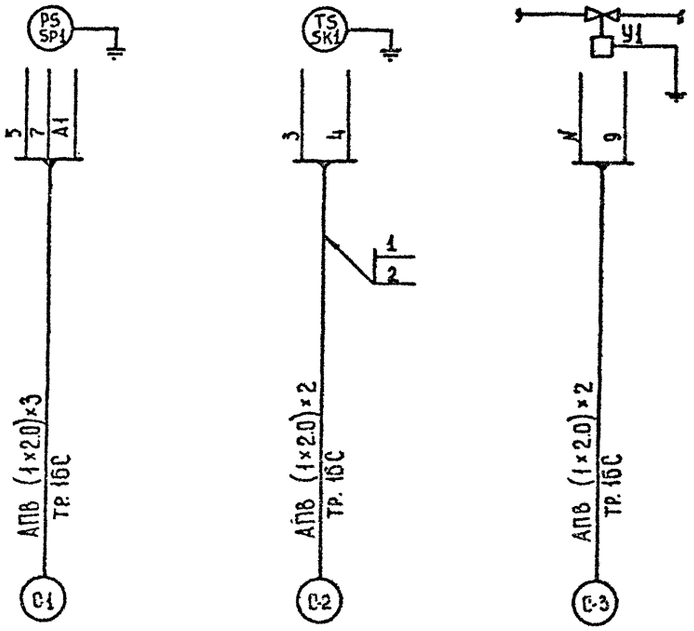
Узел присоединения калориферов. Схемы автоматизации и соединений внешних проводок. План расположения

Стадия	Лист	Листов
Р	10	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий туристских комплексов

20783-1

Наименование параметра	Давление	Температура	—
Место отбора импульса	Компрессорно-конденсаторный агрегат	Охлаждаемая камера	Щит арматурный ЩА2
Закладная конструкция	—	—	—
Установочная нормаль	—	—	—
Наименование системы	Холодильная машина МВВ4-1-2 (МКВ4-1-2)		



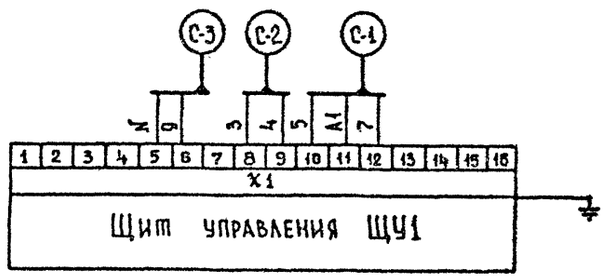


Таблица 1

Спецификация элементов холодильных машин

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., кг	Примечание.
1		Провод с алюминиевой			
		жилой, сеч. 2,0 мм², АПВ	133		м
2		Труба ПНП ГОСТ 13599-73			
		16 С	63		м

Таблица 2

Длина труб холодильных машин

Машина	Длина труб, м		
	С-1	С-2	С-3
Х1	Х1-1	Х1-2	Х1-3
	4	25	6
Х2	Х2-1	Х2-2	Х2-3
	3	21	4

1. Схема соединений внешних проводок выполнена на основании „Краткой технической характеристики машины холодильной МКВ4-1-2 и машины холодильной МВВ4-1-2".
2. Щит управления, приборы и соленоидный вентиль поставляются комплектно с холодильной машиной.
3. Схема соединений внешних проводок составлена для одной машины и применима для машин Х1, Х2.
4. В маркировке труб вместо индекса „С" проставить номер машины согласно табл. 2

Согласовано

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

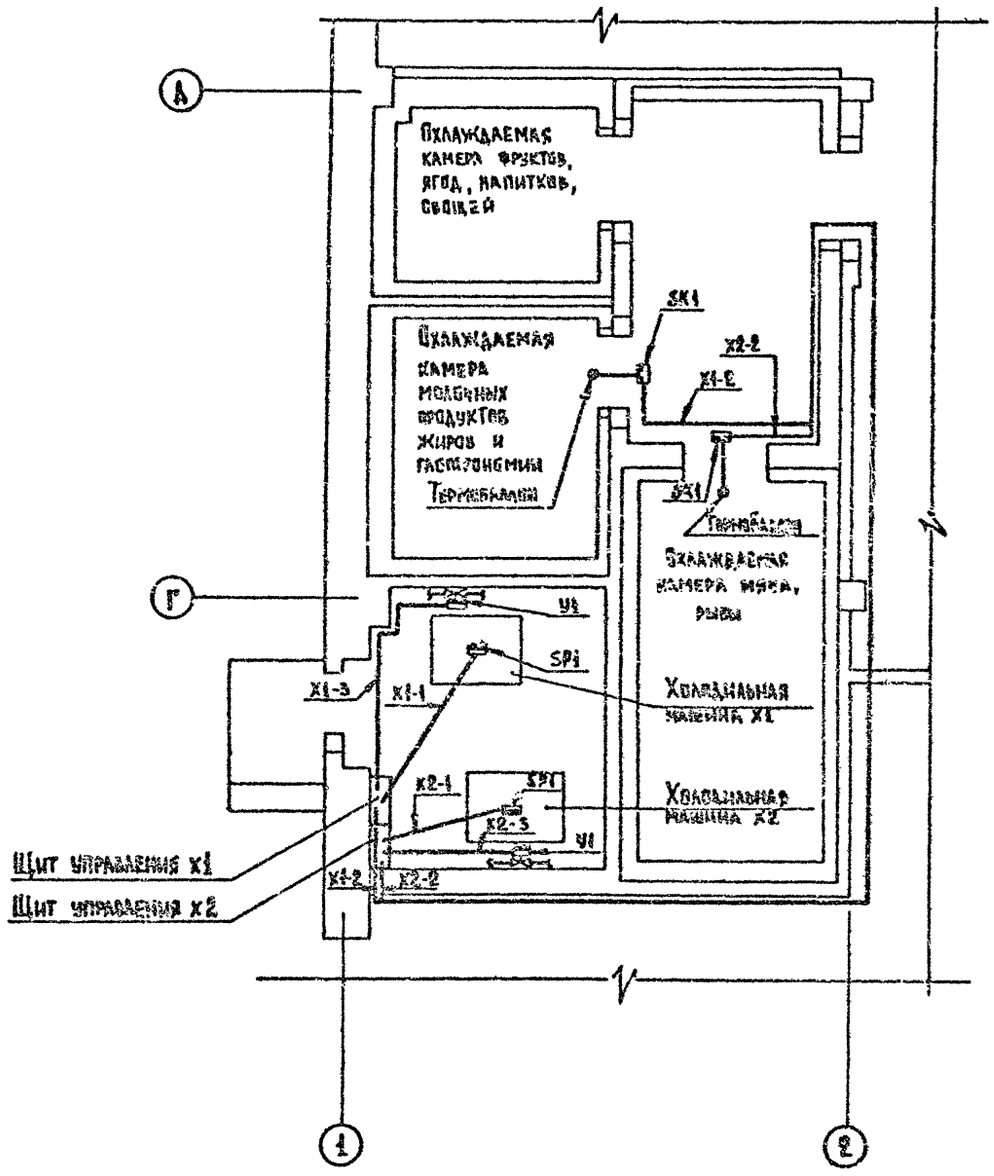
Привязан				274-20-144.85 -АУ	
				Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе	Стадия: Р; Лист: 11; Листов:
				Холодильные машины Х1, Х2 для камер. Схема соединений внешних проводок	ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов
Инв. №					

Нач. отд.	Вепринский	
Н. контр.	Охлобыстина	
ГИП	Грингауз	
Рук. гр.	Недосеева	
Ст. инж.	Охлобыстина	

20783-01

Ал. I

ПЛАН НА отм. 0.00



Спецификация элементов холодильных машин X1, X2

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
1	Главмонтажавтоматика	Полка кабельная К 1161	22	0,2	
2	То же	Основание К 1155	22	0,18	

Условные графические обозначения

Обозначение	Наименование
▭	Прибор, регулятор, исполнительный механизм, электроаппаратура и другое оборудование, устанавливаемое вне щита.
●	Отборное устройство, первичный измерительный прибор или датчик, встраиваемый в технологическое оборудование или трубопровод.

1. Термобаллоны приборов SK1 установить в охлаждаемых камерах над дверью
2. Трассы вести в полу и по стене на высоте 2.5 м от пола.
3. Схема соединений внешних проводок дана на листе 11

Нач. отд.	Вепринский			274-20-144.85 -АУ
Н. контр.	Ехлобыстина			
ГИП	Грингауз			Столовая на 100 мест, работающая на сырье (в вечернее время используемая как кафе)
Рук. гр.	Недосеева			Холодильные машины X1, X2 для камер. План расположения.
Вл. инж.	Ехлобыстина			

Стадия	Лист	Листов
Р	12	

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

Привязан:

Инв. №

Согласовано: ГИП ХС, Мирская

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

20783-01

А4.I

Типовой проект
274-20-144.85
СС. Связь и сигнализация

Ведомость рабочих чертежей — Таблица 1

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	Схемы. Экспликация помещений.	
3	План на отм 0.00 в осях Б-Е	

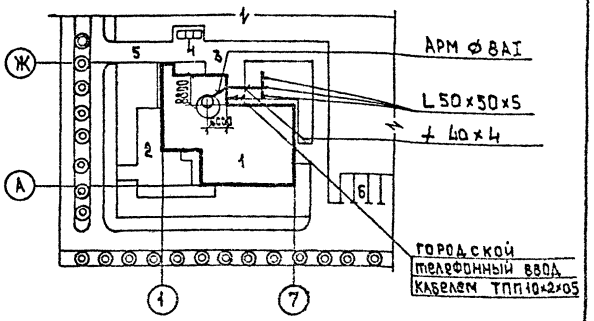
Ведомость прилагаемых документов — Таблица 2

Обозначение	Наименование	Примечание
	Прилагаемые документы	
274-20-144.85 -СС.ВМ	Ведомость потребности в материалах	АА. IV
274-20-144.85 -СС.СО	Спецификация оборудования	АА. III

Основные показатели — Таблица 3

Наименование	Кол.
Городская телефонизация:	
емкость телефонного ввода, пар	10
в том числе используемых в	
здании количество документов	3
Радиотрансляция:	
количество абонентских точек	10
Электрочасофикация:	
количество устанавливаемых	
вторичных часов	8

Схема генплана



Экспликация:
1. Столовая на 100 мест.
2. Зона отдыха
3. Хоз. двор
4. Мусоросборник
5. Хоз. въезд
6. Стоянка машин

Условные обозначения

- Телефонный аппарат ГТС
- КГ-00 / 3 — Коробка телефонная распределительная ГТС с указанием номера коробки и загрузки
- Трансформатор абонентский
- Коробка ответвительная УК-2П
- Коробка ограничительная УК-2С
- №2 — Радиорозетка с указанием номера
- Электровременные часы
- Выпрямитель
- №3 — Электровторичные часы с указанием номера
- Провода, прокладываемые открыто

Общие указания

1. Заземление устройств радиотрансляционной сети выполнить в соответствии с правилами строительства и ремонта воздушных линий связи и радиотрансляционных сетей часть IV, выпущенными Министерством связи СССР.
2. При привязке проекта к конкретным условиям решить следующие вопросы:
   а) телефонный и радиотрансляционный вводы
   б) диаметр жилы кабеля городской телефонной сети в соответствии с нормами на затухание

Привязка типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. инженер проекта привязки

Типовой проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. инженер проекта /Шишова/

Согласовано: Рук. гр. АС Кунина

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

Привязан			
Инв. №			
274-20-144.85 СС			
Нач.отд.	Вепринский		
Н.контр.	Шеина		
ГИП	Пронштейн		
ГИП	Шишова		
Ст.инж.	Спиридонова		
Инженер	Манусова		

Столовая на 100 мест работающая на сырье в вечернее время, используемая как кафе

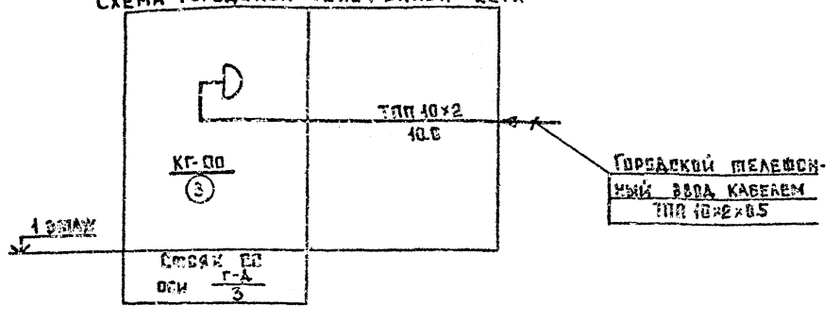
Общие данные

Стадия	Лист	Листов
Р	1	3

ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов

Ал I

Схема городской телефонной сети



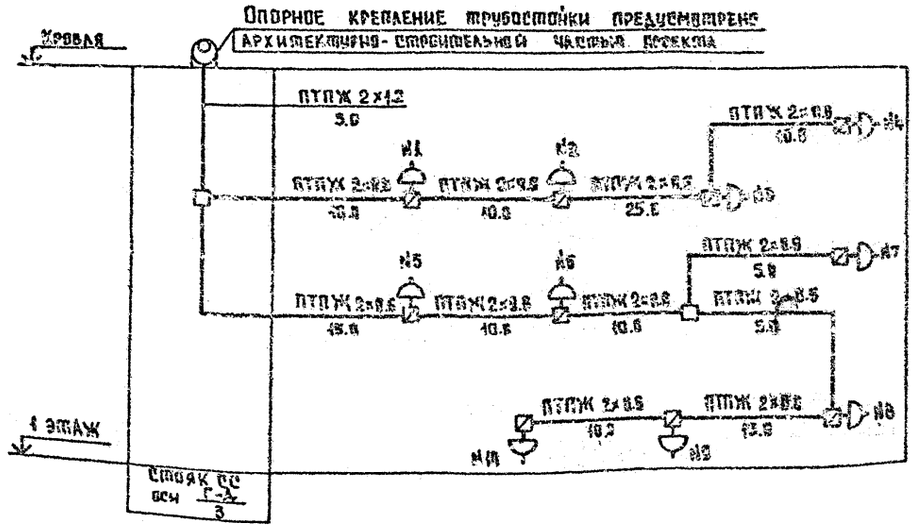
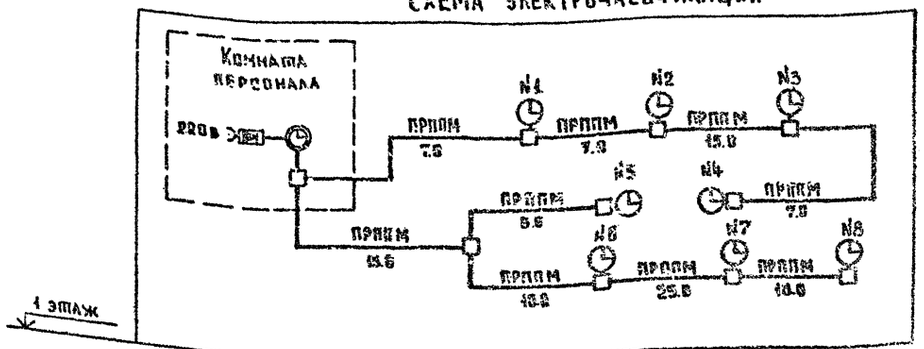


Схема электрочасофикации



Экспликация помещений

Пом.	Наименование
3	Зал столовой на 100 мест
4	Раздаточная
5	Моечная столовой посуды
6	Помещение для резки хлеба
7	Буфет
8	Электрощитовая
9	Помещение тепловой завесы
10	Уборная для посетителей
11	Уборная для персонала
12	Помещение персонала
13	Подсобное помещение магазина „Кулинарии"
14	Магазин „Кулинария"
15	Моечная кухонной посуды
16	Помещение зап. производством
17	Горячий цех
18	Холодный цех
19	Мясо-рыбный цех
20	Кладовая винно-водочных изделий
21	Гардероб для персонала женский
22	Гардероб для персонала мужской
23	Душевые
24	Контора, кабинет директора

Продолжение

Пом.	Наименование
25	Гардероб персонала
26	Бельевая
27	Овощной цех
28	Кладовая овощей
29	Цех мучных изделий
30	Моечная инвентаря
31	Кладовая инвентаря
32	Кладовая сухих продуктов
33	Охлаждаемая камера мяса, рыбы
34	Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
35	Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков и овощей
36	Тамбур охлаждаемых камер
37	Машинное отделение холодильных камер
38	Кладовая и моечная тары
39	Загрузочная
40	Тамбур загрузочной
41	Тамбур входа персонала
43	Коридоры
44	Тепловой пункт
45	Тамбур магазина „Кулинарии"

Условные обозначения см. лист 1

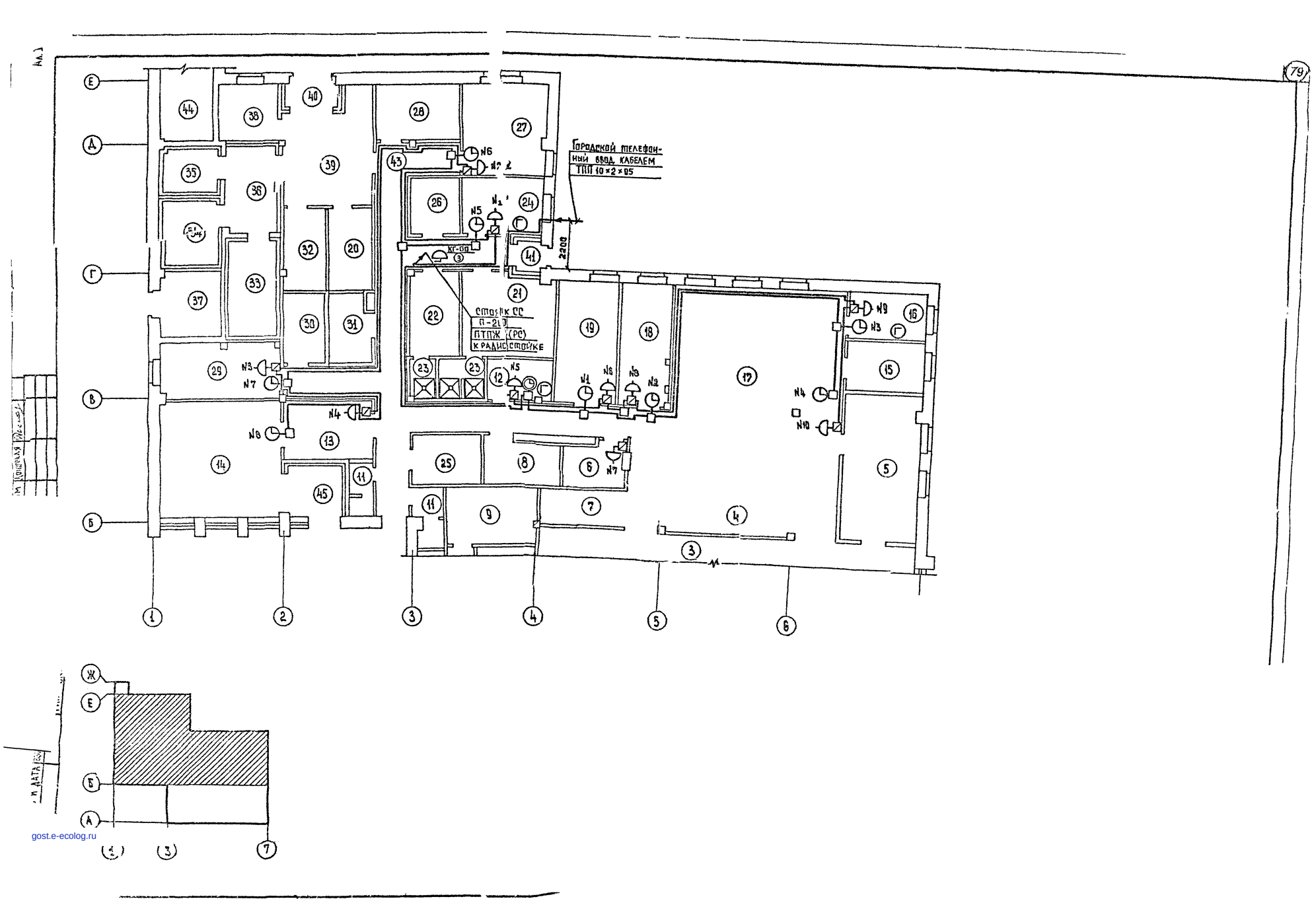
Привязан	Нач. отд.	Вепринский	Столовая на 100 мест работающая на сырье в вечернее время, используемая как кафе	Стадия	Лист	Листов
	Н. контр.	Шеина		Р	2	
	ГИП	Пронштейн				
	ГИП	Шишова	Схемы. Экспликация помещений.	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов		
Инв. №	Ст. инж.	Спиридонова				
	Инженер	Мануйлова				

274-20-144.85 СС

20783-01

Согласовано: Рук. гр. АС Кунина

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



gost.e-ecolog.ru