ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
272-23-14

КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА 300 МЕСТ

АЛЬБОМ I

АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ
ТЕХНОЛОГИЯ И МЕХАНИЗАЦИЯ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ
ВИТРАЖИ

инв. 18091-01

ПРИВЯЗАН

ИНВ. №

КОПИРОВАЛ ГАВРИЛИНА

gost.e-ecolog.ru

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
272-23-14

КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА 300 МЕСТ

АЛЬБОМ I

Состав проекта

Альбом I	АС1	Архитектурно-строительные решения
	ТКМ	Технология и механизация
	ХС	Холодоснабжение
	АС2	Витражи
Альбом II	ОВ	Отопление и вентиляция
	ВК	Водопровод и канализация
	ЭОМ	Электроосвещение и силовое электрооборудование
	АУ	Автоматизация устройств инженерного оборудования
	СС	Связь и сигнализация
Альбом III	ИЖ 1	Изделия железобетонные заводского изготовления
	ИЖ 2	Изделия монолитных конструкций
	ИМ	Изделия металлические
	ИД	Изделия деревянные
Альбом IV	АУИ	Задание заводу на изготовление щитов автоматизации устройств инженерного оборудования
Альбом V	СМ	Сметы

Разработан
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий
и туристских комплексов
Гл. инженер института Лепский
Гл. архитектор проекта Мордвинцева

Технический проект утвержден
Госграждастроем приказ № 201 от 4 августа 1980 г
Рабочие чертежи введены в действие
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских
комплексов приказ N 52 от 26 мая 1982 г

18091-01

Привязан

Инв. N

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

ТИПОВОЙ ПРОЕКТ
272-23-14

АС Архитектурно-строительные решения

Технический проект утвержден Госгражданстроем Приказ № 201 от 4 августа 1980г

Рабочие чертежи введены в действие ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Приказ №52 от 26 мая 1982г

Авторский коллектив:
Арх. Огрызко С.П.
Инж. Казарян Ю.А.
Рогачева И.Н.

Проект разработан для выборочного строительства, а также для формирования торгового центра типа VIII, в состав которого входят: универмаг торговой площадью 2150м², дома быта на 100 рабочих мест, отделение связи II группы и центральная сберкасса на 25 человек персонала, общественная уборная на 16 основных санитарных приборов

Таблица 1

Ведомость основных комплектов

Обозначение	Наименование	Примечание
АС 1	Архитектурно-строительные решения	Альбом I
ТМ	Технология и механизация	"
ХС	Холодоснабжение	"
АС 2	Витражи	"
ОВ	Отопление и вентиляция	Альбом II
ВК	Водопровод и канализация	"
ЭОМ	Электроснабжение и силовое электрооборудование	
СС	Связь и сигнализация	
АУ	Автоматизация устройств инженерного оборудования	

Привязка настоящего типового проекта выполнена в соответствии с действующими нормами и правилами
Гл. архитектор проекта
Гл. инженер проекта

Настоящий проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами
Гл. архитектор проекта Мозд. Винцева Н.А.
Гл. инженер проекта Казарян Ю.А.

Ведомость рабочих чертежей Таблица 2

Лист	Наименование	Примечание
	Обложка	
	Титульный лист	
1	Общие данные (начало)	
2	То же (продолжение)	
3	То же (окончание)	
4	Лист привязки (начало)	
5	Лист привязки (окончание)	
6	План 1 этажа в осях А-Д	
7	План 1 этажа в осях Д-К	
8	План 2 этажа в осях А-Д	
9	План 2 этажа в осях Д-К	
10	Спецификация элементов планов. Экспликация отверстий	
11	План крыши	
12	Разрезы 1-1, 2-2	
13	Фасады 1-8, 8-1	
14	Фасады А-К, К-А	
15	Фрагменты 1÷5	
16	Фрагменты 6, 7	
17	Ведомость отделки помещений (начало)	
18	Ведомость отделки помещений (окончание)	
19	Развертки стен ресторана и закусочной	
20	Подвесные потолки	
21	Планы залов кафе, ресторана, закусочной, пивного бара с расстановкой оборудования	
22	Эстрада	
23	Схема расчетных нагрузок на фундаменты	
24	Схема расположения элементов фундаментов и подпольных каналов в осях А-Г	
25	Схема расположения элементов фундаментов и подпольных каналов в осях Г-Д	
26	Элементы сечений фундаментов	
27	Детали плана фундаментов	
28	Монолитные фундаменты под диафрагмы жесткости	
29	Схема расположения закладных деталей	
30	Для крепления витражей Схема расчетных нагрузок на перекрытие над 1 этажом	
31	Схема расположения элементов каркаса 1 этажа	
32	Схема расположения элементов каркаса покрытия	
33	Схема расположения элементов каркаса для стен из ячеистого бетона	
34	Схема расположения элементов перекрытия в осях А-Д	
35	Схема расположения элементов перекрытия	

Продолжение таблицы 2

Лист	Наименование	Примечание
	в осях Д-К	
36	Схема расположения элементов покрытия в осях А-Д	
37	Схема расположения элементов покрытия в осях Д-К	
38	Спецификация плит перекрытия, огорных подушек	
39	Вентканера	
40	Монолитные участки УМ-1÷УМ 4, УМ 7	
41	Монолитные участки УМ 5, УМ 6, УМ 8	
42	Схемы расположения элементов лестниц	
43	Монтажная схема лифтов Q=500 кгс	
44	Развертка стен лифтов	
45	Чертежи на заказ лифтов	
46	Схема расположения элементов перемычек на 1 этаже	
47	Схема расположения элементов перемычек на 2 этаже	
48	Схемы расположения панелей стен из легкого бетона (начало)	
49	Схемы расположения панелей стен из легкого бетона (окончание)	
50	Схемы расположения панелей стен из ячеистого бетона (начало)	
51	Схемы расположения панелей стен из ячеистого бетона (окончание)	
52	Конструкция асбестоцементных воздуховодов	

Ведомость спецификации Таблица 3

Лист	Наименование	Примечание
10	Спецификация элементов планов	
11	Спецификация элементов крыши	
20	Спецификация элементов подвесного потолка	
26	Спецификация элементов фундаментов	
28	Спецификация элементов монолитных фундаментов под диафрагмы жесткости	

Привязан

Инв. №

272-23-14 АС 1

Рук. маст.	Губаревич	
Гл. инж. м.	Станкевич	
ГАП	[illegible]	
ГИП	Казарян	
Рукоп.	Рогачева	
Контр. арх.	Огрызко	
Разраб.	[illegible]	
Пров.	Рогачева	

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	1	3

Общие данные (начало)

ЦНИИЭП

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Согласовано

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

продолжение табл 3

Лист	Наименование	Примечание
29	Спецификация закладных деталей для крепления витражей	
31	Спецификация к схеме элементов каркаса (начало)	
33	Спецификация к схеме элементов каркаса для варианта стен из ячеистого бетона	
32	Спецификация к схеме элементов каркаса (продолжение)	
38	Спецификация к схемам расположения элементов перекрытия и покрытия	
40	Спецификация элементов монолитных участков УМ 1-4,7	
41	Спецификация элементов монолитных участков УМ 5, 6, 8	
42	Спецификация к схеме расположения элементов лестниц	
44	Спецификация закладных деталей лифтов	
48	Спецификация монтажных соединительных элементов к схеме расположения панелей стен из легкого бетона	
49	Спецификация к схеме расположения панелей стен из легкого бетона	
51	Спецификация к схеме расположения панелей стен из ячеистого бетона	
46	Спецификация элементов перемычек	
39	Спецификация металлических элементов венткамер	
52	Спецификация элементов асбестоцементных воздуховодов	

таблица 4

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
1.020-1 вып. 1-1	Фундаменты сборные железобетонные для колонн сечением 300×300 и 400×400 свайные ростверки монолитные	
1.020-1 вып. 2-1	Колонны сеч. 300×300 мм	
1.225-2 вып. 5	Железобетонные прогоны	

продолжение табл 4

Обозначение	Наименование	Примечание
1.020-1 вып. 3-1	Ригели перекрытий пролетом 7,2; 6,0; 4,5 и 3,0 с высотой сечения 450 мм под многопустотные панели перекрытий	
1.020-1 вып 3-5	Ригели покрытий пролетом 9,0; 7,2, 6,0, 4,5 и 3,0 под многопустотные панели и ребристые плиты перекрытий	
1.020-1 вып. 6-1	Диафрагмы жесткости для зданий с высотами этажей 2,8 и 3,3	
1.020-1 вып 5-1	Панели наружных стен нулевого цикла	
1.020-1 вып. 5-2	Самонесущие панели наружных стен из легких и ячеистых бетонов	
1.020-1 вып. 5-4	Навесные панели наружных стен из легких и ячеистых бетонов	
1.041-1 вып. 1	Многопустотные панели длиной 5650 и 5160 мм, шириной 1190, 1490, 2380 и 2980 с предварительно напрягаемой арматурой из стали классов А IV, Ат V и Вр II из тяжелого и легкого бетонов	
1.041-1 вып. 4	Ребристые связевые плиты длиной 5650 мм, шириной 1490 с предварительно напрягаемой арматурой из стали классов А IV, Ат V из тяжелого и легкого бетонов	
1.020-1 вып. 7-1	Лестницы железобетонные	
1.020-1 вып. 3-1	Изделия стальные соединительные	
1.020-1 вып. 10-1	Монтажные узлы каркаса	
ИИ 04-10 вып. 7	Монтажные узлы и детали	
1.138-10 вып. 1	Перемычки ж-б. для зданий с кирпичными стенами	
1.243-2	Плиты плоские железобетонные длиной 80, 110, 130, 160 см.	

продолжение табл 4

Обозначение	Наименование	Примечание
2.230-1 вып 5	Детали стен и перегородок общественных и жилых зданий	
1.020-1 вып 8-1	Металлические ограждения лестниц	
ГОСТ 5 1757-72	Сетка проволочная тканая гладкая с квадратными ячейками	
ГОСТ 8478-66**	Сетки сварные для армирования железобетонных конструкций	
ИИ-03-03 Альбом 71-64	Металлические изделия	
1.23[illegible]-6 вып 1	Окна и балконные двери общественных зданий	
1.136.5-16	Окна и балконные двери жилых зданий	
1.136-10	Двери деревянные внутренние для жилых и общественных зданий	
1.136-11	Двери деревянные входные наружные тамбурные и служебные для жилых и общественных зданий	
1.136-2	Подоконные деревянные доски для жилых и общественных зданий	
2.236-2 вып. 1	Детали примыкания оконных и дверных блоков в общественных зданиях	
2.244-1 вып. 4	Детали полов общественных зданий	
2.260-1 вып. 3,4	Детали покрытий общественных зданий	
1.236-5 вып. 1	Противопожарные двери общественных зданий	
	Прилагаемые документы	
ИЖ-1	Изделия железобетонные заводского изготовления	
ИЖ-2	Изделия монолитных конструкций	
ИМ	Изделия металлические	
ИД	Изделия деревянные	

Привязан

Инв. №

Рук. маст.	Губаревич	
Гл. инж. м	Станкевич	
Гл. п	[illegible]	
Гл. инж.	Казарян	
Рук. гр.	Рогачева	
Рук. гр. арх.	Огрызко	
Разраб.	Соколовская	
Пров.	Рогачева	

272-23-14 АС 1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	2	3

Общие данные (продолжение)

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва

Копировал Гаврилина

Формат 22

18001-01

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

Основные исходные данные

- Класс здания - I, степень огнестойкости - II, степень долговечности II;
- Рельеф участка ровный, площадка строительства горизонтальная;
- Грунты нескальные, однородные, непучинистые, грунтовые воды отсутствуют;
- Расчетные параметры механических свойств грунтов γ=1800 кгс/м³; γ=1700 кгс/м³, с=0,4 кгс/см², φ=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 (III район);
- Вес снегового покрова 100 кгс/м² (III район).

Чертежи разработаны для расчетной температуры наружного воздуха -30°С.
Кроме того разработаны варианты:
- наружных стен с каркасными панелями из ячеистого бетона,
- перекрытия и покрытия из легкобетонных панелей с объемным весом бетона γ=1800 кгс/м³

Указания по производству работ.

1. Строительство здания должно осуществляться в соответствии с проектом производства работ, учитывающим конкретные условия строительства как в летний, так и зимний периоды года. При производстве работ следует руководствоваться требованиями соответствующих разделов строительных норм и правил.
2. При производстве монтажных работ по каркасу, панелям перекрытий и стеновым панелям руководствоваться указаниями раздела пояснительной записки серии 1.020-1 вып. 0-00

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 добавок поташа на растворе марки 50.
4. Рабочие чертежи, предназначенные к производству работ в зимних условиях, должны иметь указания, привязывающей проект 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 также с учетом рельефа, климатических и других условий строительной площадки.
3. Чертежи рекламы и ее крепление разрабатываются специализированной организацией при привязке проекта к учетом существующей застройки, местонахождения объекта и технологических возможностей изготовления.
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. Для конструкций из кирпича выполнить необходимые расчеты, подтверждающие достаточную прочность и устойчивость их в период оттаивания и в последующем - при эксплуатации здания. Дать рекомендации по временному креплению конструкций.
5. При применении проекта для строительства в районах с расчетной температурой наружного воздуха -20° и -40°С проект должен быть откорректирован в части толщин наружных стен (табл. 5), утеплителя кровли (табл. 6) и смежных с ними конструкций. Для расчетной температуры -40° заполнение световых проемов принимать с тройным остеклением.
6. Проверить и при необходимости скорректировать принятую толщину стеновых панелей с учетом фактического объемного веса бетона панелей и экономически целесообразного для данного района сопротивления теплопередаче (R_o эк), руководствуясь СНиП II-3-79 т. II гл.3.
7. Произвести корректировку рабочих чертежей в соответствии с имеющимся на месте после ввода проекта в действие изменениями норм и правил, конструкций, оборудования и т.п.

Таблица 5

Тип наружных ограждающих конструкций	Объем. масса кгс/м³	Толщина стен при t°С наружн. воздуха	
		-20	-40
Стеновые панели из легких бетонов	900	250	350
Стеновые панели из ячеистых бетонов	700	250	300
Кирпичные стены ГОСТ 530-76*	1600	380	640

Таблица 6

Плиты покрытия	Вид утеплителя	Толщ. слоя утеплителя при t°С наружн. воздуха	
		-20	-40
Из тяжелого бетона, многопустотные γ=2400 кгс/м³	Плиты из ячеистого бетона γ=600 кгс/м³	100	130
Из легкого бетона, многопустотные γ=1800 кгс/м³		100	160

Таблица 7

Расход стали кгс/м² полезной площади

	Контрольный показатель	По утвержденному техническому проекту	По рабочим чертежам
Натуральной		24,36	
Приведенной к стали Ст 3 по ГОСТ 380-71		32,49	

Согласовано:

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

Привязан

Инв. №

Гл. инж. проекта	Гаврилов		
Рук. мастерской	Гаврилов		
Гл. инж. пр.	Гаврилов		
Гл. спец.	Гаврилов		
Рук. группы	Гаврилов		
Разраб.	Гаврилов		
Разраб.	Гаврилов		

272-23-14 АОI

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

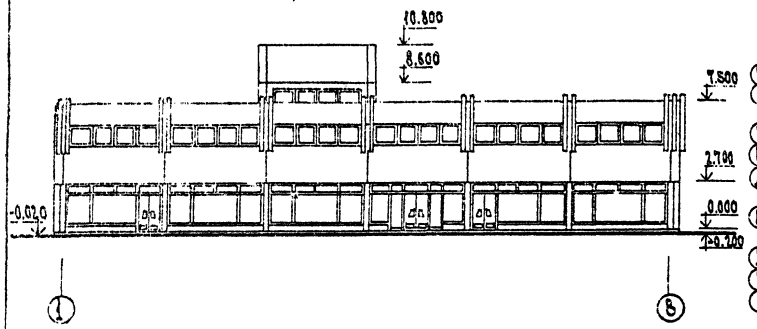
Стадия	Лист	Листов
Р	3	3

Общие данные (окончание)

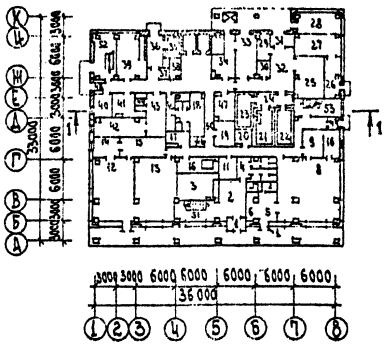
ЦНИИЭП г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

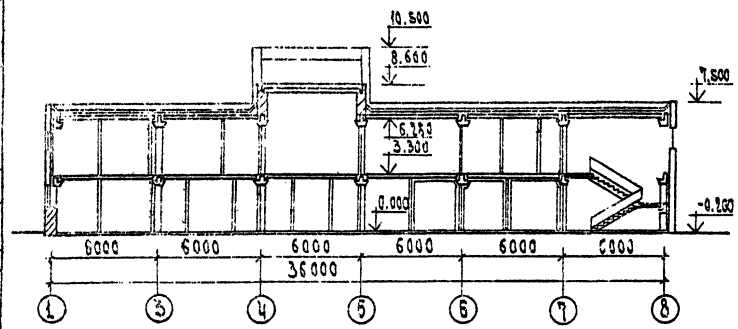
Фасад 1-8



План 1 этажа



Разрез 1-1



План 2 этажа

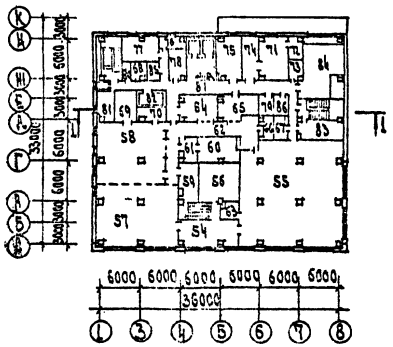
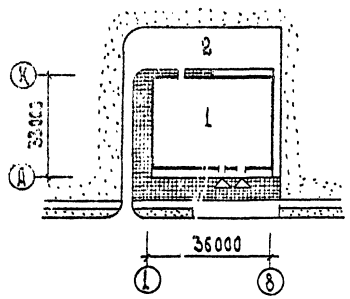


Схема генплана



Экспликация

1. Здание комплексного предприятия общественного питания
2. Хозяйственный двор

	Класс здания	
	Степень долговечности	
	Степень огнестойкость	
Объемно-планировочные показатели	Район с обычными геологическими условиями IB пояса СНиП II-A.6-72 климатических районов, расчетная зимняя температура наружного воздуха -25°, -30° (основное решение), -40°С. Вес снегового покрова 150 кгс/м². Скоростной напор ветра 45 кгс/м²	
Технико-экономические показатели	Количество этажей	2
	Площадь застройки м²	1207.84
	Строительный объем, м³	7529.53
	Общая площадь, м²	2137.63
	Рабочая площадь, м²	1544.39
	Стоимость здания, тыс. руб	-
	Стоимость 1м³ здания, руб	-
	Стоимость строительно-монтажных работ, тыс. руб	-
Эксплуатационные показатели	Расход воды на хозяйственное водоснабжение, хол. л/сек	4.74
	Расход воды на хозяйственное водоснабжение, гор. л/сек	2.17
	Расход воды на пожаротушение, л/сек	2.50
	Потребный напор при хозяйственном водоснабжении	17.05
	Потребный напор при пожаротушении	13.75
	Расход тепла на отопление, ккал/час	105535
	Расход тепла на вентиляцию, ккал/час	510000
	Расход тепла на тепловую завесу, ккал/час	45000
	Расход тепла на горячее водоснабжение, ккал/час	29700
	Потребная мощность электроэнергии на освещение и силовое электрооборудование, квт	449.8
	Количество телефонов	7
	Количество радиоточек	18
Конструкции и отделка	Фундаменты - сборные ж.б. башмаки, ленточные, монолитные Стены - панели из легкого бетона (основное решение, панели из ячеистого бетона (вариант). Колонны, ригели - сборные железобетонные по серии 1.020 Перекрытие, покрытие - сборные железобетонные из тяжелого бетона Лестницы - сборные железобетонные Перегородки - кирпичные Полы - мозаичные, линолеум, керамическая плитка, бетонные Кровля - плоская, совмещенная с внутренним водостоком Окна, двери - деревянные Витражи - алюминиевые Внутренняя отделка - масляная и клеевая покраска, облицовка плиткой Наружная отделка - панели с облицовочным слоем из мраморной крошки и штукатурка с пресерной крошки кирпичных стен	
Инженерное оборудование	Отопление, вентиляция Водопровод, канализация Горячее водоснабжение Электрооборудование, устройства связи Автоматизация санитарно-технических устройств	

					272-23-14 АС1		
Рук. маст.	Тубаревич						
Гл. инж.	Самуйлов						
Гл. арх.	Кожевин						
Рук. гр.	Орлыско				Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
Разраб.	Мацуева					Р	4	2
Пров.	Орлыско				Лист привязки (начало)	ЦНИИЭП		

Привязан

Инв. N

12081-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Пом.	Наименование	Площ. м²
	1 этаж	
1	Тамбуры главных входов	7.89
2	Вестибюль кафе и ресторана	37.30
3	Гардероб кафе и ресторана	20.68
4	Уборные для посетителей	14.62
5	Вестибюль пивного бара	10.75
6	Гардероб пивного бара	4.49
7	Уборные для посетителей	6.42
8	Пивной бар на 50 мест	79.64
9	Холодный цех бара	8.69
10	Моечная	7.80
11	Пом. воздушно-тепловой завесы	7.50
12	Закусочная на 25 мест	54.36
13	Магазин-кулинария на	
	3 рабочих места	54.40
14	Моечная	11.48
15	Подсобное помещение	18.54
16	Подсобное помещение	
	кулинарии	13.90
17	Электрощитовая	8.29
18	Венткамера	14.52
19	Машинное отделение	
	охлаждаемых камер	11.34
20	Помещение слесаря	7.42
21	Охлаждаемая камера	
	молочных продуктов, жиров	
	и гастрономии	14.56
22	Охлаждаемая камера	
	мяса и рыбы	15.12
23	Охлаждаемая камера	
	фруктов, ягод, напитков, овощей	13.23
24	Тамбур охлаждаемых	
	камер	10.69
25	Охлаждаемая камера пива	20.00
26	Бакалея	11.80
27	Кладовая сухих продуктов	18.17
28	Кладовая и моечная тары	18.45

Пом.	Наименование	Площ. м²
29	Кладовая винно-водочных	
	изделий	7.03
30	Помещение кладовщика	5.25
31	Тамбур загрузочной	5.10
32	Загрузочная	31.40
33	Кладовая овощей	15.88
34	Овощной цех	23.28
35	Охлаждаемая камера	
	отходов	5.04
36	Тамбур	10.05
37	Место установки холо-	
	дильного агрегата	1.08
38	Кладовая уборочного	
	инвентаря	5.07
39	Тепловой пункт и	
	водомерный узел	27.46
40	Гардероб верхней одежды	9.45
41	Помещение для переодева-	
	ния мужчин	11.52
42	Гардероб домашней и	
	спецодежды	22.25
43	Помещение для переодева-	
	ния женщин	17.95
44	Душевые	6.48
45	Уборные женские	14.25
46	Уборные мужские	3.15
47	Кладовая инвентаря	11.00
48	Тамбуры служебных входов	4.92
49	Служебный вестибюль	9.77
50	Коридоры	100.88
51	Лестница 1	17.76
52	Лестница 2	19.13
53	Лестница 3	17.60
	2 этаж	
54	Лоджия	28.67
55	Зал ресторана на 130 мест	234.80
56	Банкетный зал на 20 мест	34.45

Пом.	Наименование	Площ. м²
57	Зал кафе на 75 мест	102.24
58	Горячий цех	96.18
59	Моечная столовой	
	посуды кафе	16.84
60	Моечная столовой посуды	
	ресторана	23.38
61	Сервизная	9.24
62	Раздаточная	48.80
63	Помещение для официантов	7.48
64	Холодный цех	23.17
65	Буфет	23.17
66	Помещение для резки хлеба	7.23
67	Помещение заказов	6.97
68	Радиоузел	5.52
69	Моечная кухонной посуды	13.22
70	Помещение зав. производством	8.21
71	Помещение замеса и выпечки	23.31
72	Моечная цехового инвентаря	6.16
73	Помещение обработки яиц	6.00
74	Помещение для отделки изделий	15.80
75	Мясо-рыбный цех	25.47
76	Кабинет директора	7.79
77	Контора	18.22
78	Гардероб официантов	7.98
79	Кладовая конд. изделий	7.36
80	Уборные	3.60
81	Помещение пересчета	12.54
82	Венткамера 1	8.17
83	Венткамера 2	15.42
84	Венткамера 3	54.18
85	Главная касса	5.52
86	Кладовая суточного запаса	7.40
87	Коридоры	83.20
88	Машинное отделение лифтов	25.38

Согласовано:

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

Привязан

Инв. №

272-23-14 АС1

Рук. гр.	Гуляева		
Гл. инж. пр.	Ткаченко		
ГИП	Ярошенцева		
Н. контр.	Казарян		
Рук. арх. гр.	Стрыхар		
Ук. гр.	Ерофеева		
Разраб.	Шучкова		
Разраб.	Остапенко		

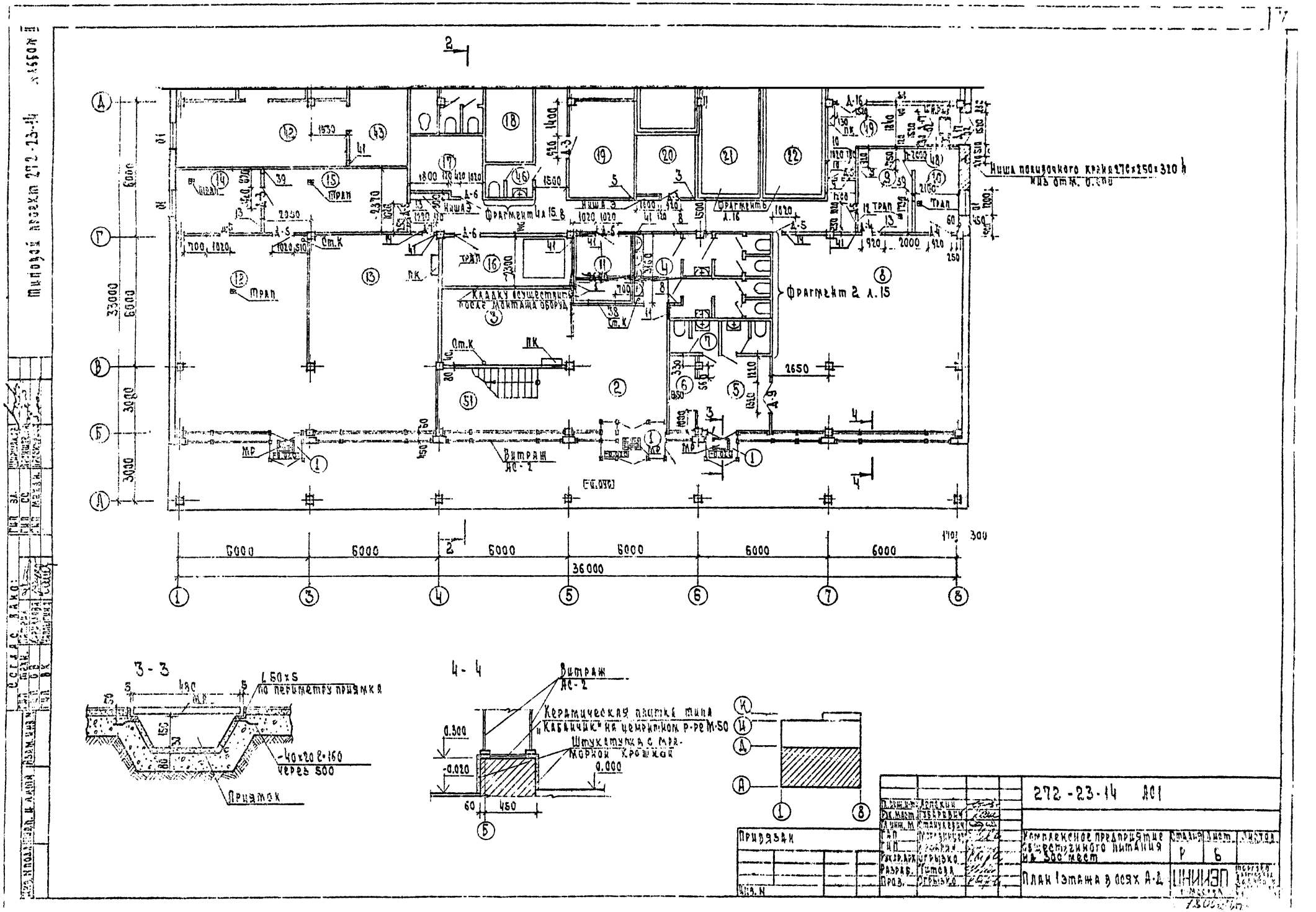
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	5	2

Лист привязки (окончание)

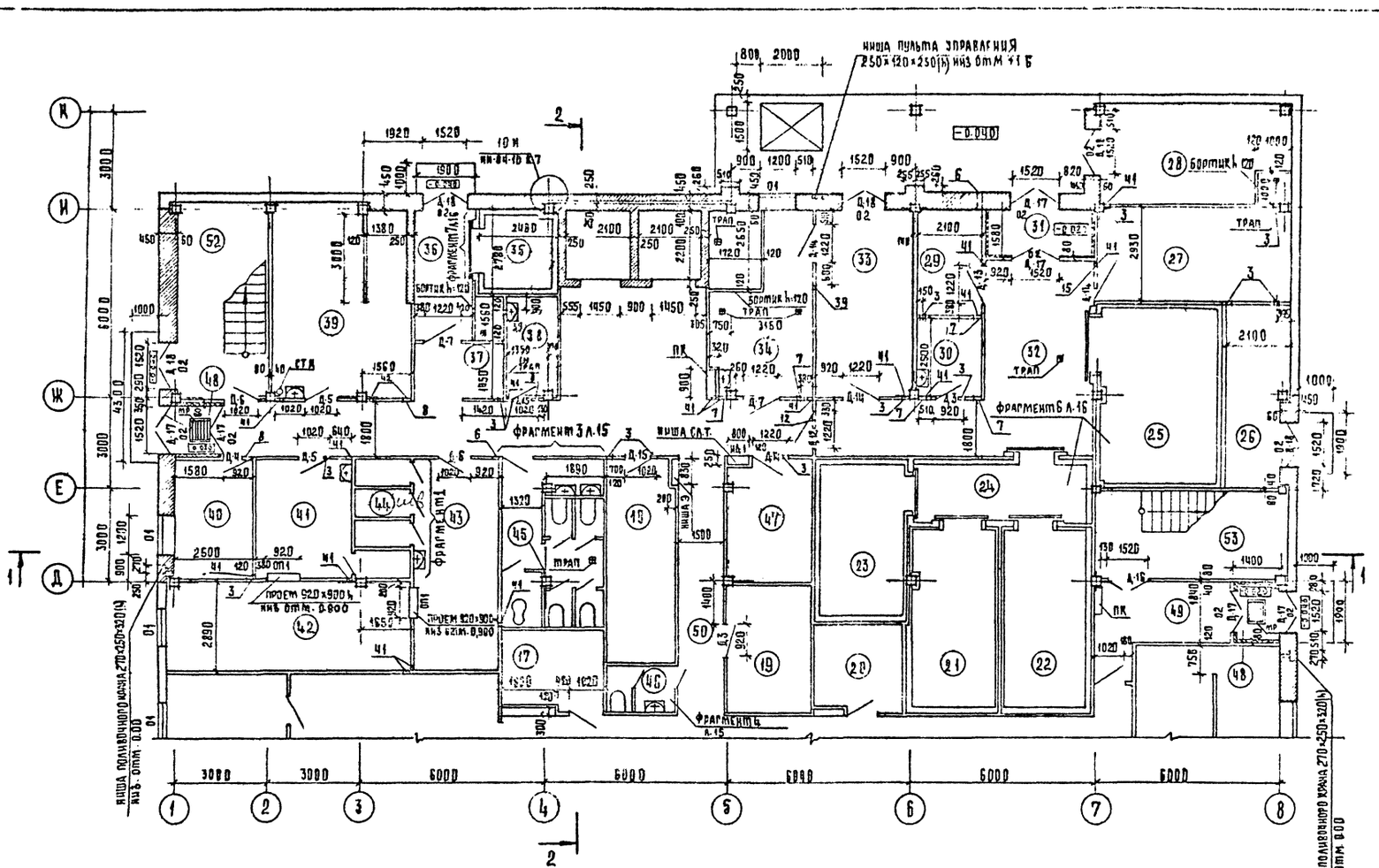
ЦНИИЭП торгового и бытового обслуживания

Гипермаркет

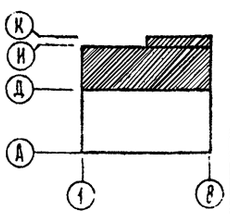


Типовой проект 272-23-14
Ниша поливочного крана 270×250×320 h
Фрагмент 2 л.15
Фрагмент 4 л.15.8
Фрагмент 5 л.16
Кладку осуществить после монтажа оборуд
Витраж АС-2
Ст.К
ПК
МР
Трап
Ниша
3-3
L 50×5 по периметру приямка
-40×20 l=160 через 500
Приямок
4-4
Витраж АС-2
Керамическая плитка типа „Кабанчик" на цементном р-ре М-50
Штукатурка с мраморной крошкой
0.300
-0.020
0.000
60
450
272-23-14 АС1
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
План 1 этажа в осях А-Д
Стадия Р
Лист 6
ЦНИИЭП
Привязан

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



1. За условную отметку 0.000 принята отметка чистого пола 1 этажа.
2. Наружные кирпичные стены ниже отметки гидроизоляции выкладывать из обыкновенного глиняного кирпича пластического прессования /ГОСТ 530-71*/ марки 100 на цементном растворе марки М50. Выше гидроизоляции - из глиняного пустотелого кирпича пластического прессования с объемной массой кирпича не более 1450 кгс/м3 (класс „Б" ГОСТ 6316-74) марки 75 на растворе марки 25.
3. Внутренние стены и перегородки выполнять из полнотелого кирпича марки 75 на растворе марки 25.
4. Типовые детали крепления кирпичных перегородок к примыкающим конструкциям принять по серии 2.230-1 вып. 5 и 10.
5. Швы между колоннами и примыкающими к ним кирпичными стенами толщиной 250 мм должны быть тщательно заделаны.
6. Электрониши и шкафы ПК после монтажа оборудования снизу заложить кирпичом, выше зашить асбоцементными листами по деревянному каркасу, пропитанному антипиренами.
7. Ниши слаботочных после установки дверцы НД-1 зашить сверху асбоцементными листами.
8. Устройство чистых полов производить после установки перегородок и прокладки в полу всех инженерных коммуникаций.
9. Экспликацию отверстий см. АС1, л. 10.
10. Кирпичную стену по оси „И" м/о 4-5 до отм. 2.70 крепить к колоннам анкерами МДН-7 по серии ИИ-04-10 в 7 (узел 10Н).



Разработал	Авдонин		272-23-14-АС1
Рук. маст.	Губаревич		
Рук. гр.	Стефанович		
ГАП	Рожкова		
ГИП	Кобзарев		
Рук. гр. арх.	Огрызко		
Разраб.	Титова		
Пров.	Огрызко		

Привязан

Инв. №

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	7	

План 1 этажа в осях Д-И

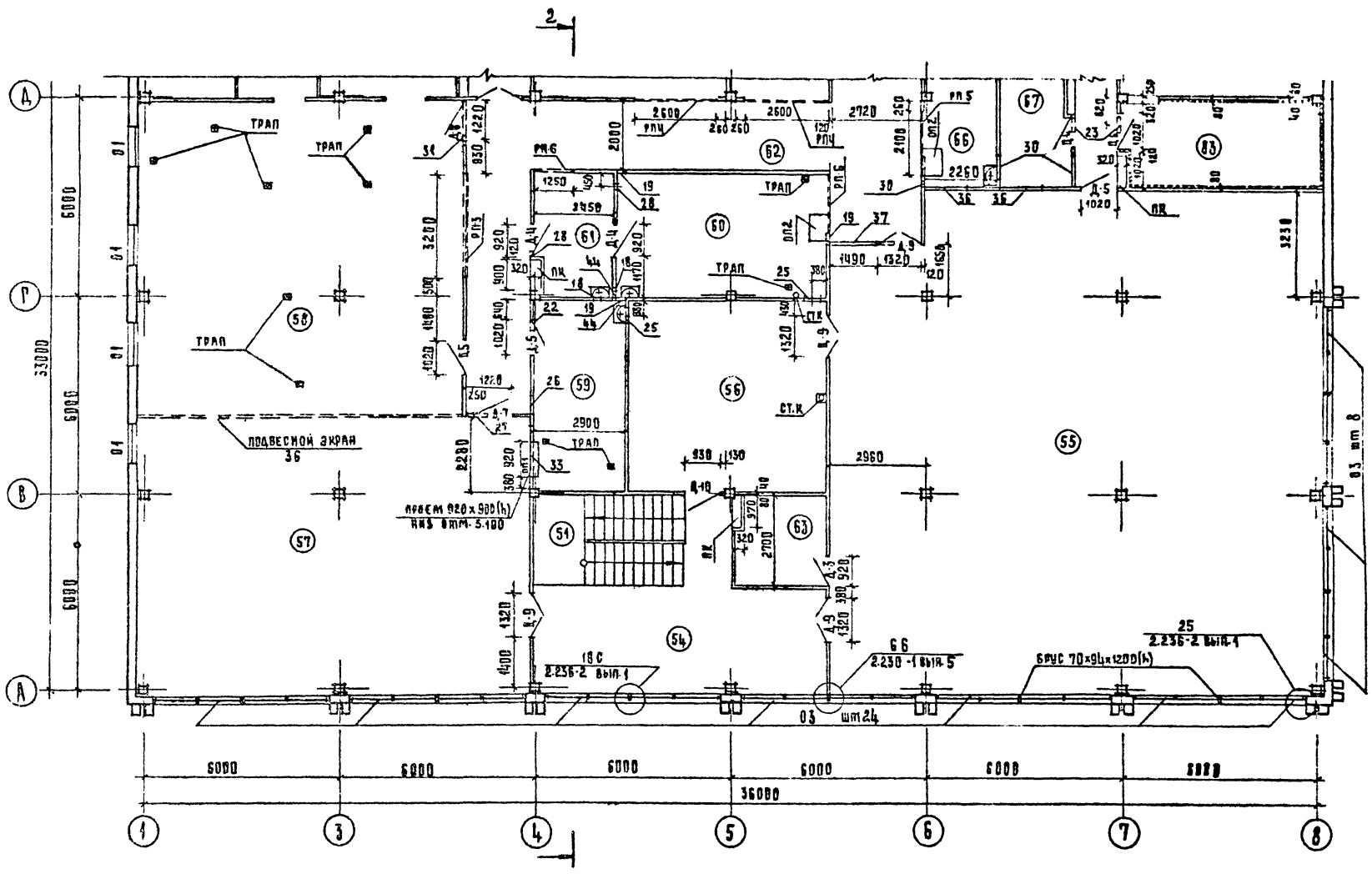
ЦНИИЭП г. Одесса

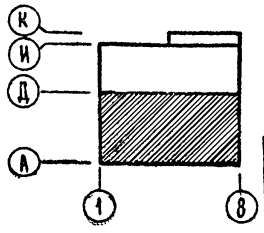
12091-01

Согласовано: ГИП зд. Шершакова; ГИП с. Пирогович; ГИП т.-х. Патрик; ГИП ов. Кирилова; ГИП вк Калашник; ГИП эо Привалова; ГИП эм Ржавский

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

Типовой проект 272-23-14 Альбом I





Гл. инж. ин-та	Левский		272-23-14-АС1
Рук. маст.	Губаревич		
Гл. инж. мас.	Станулевич		
Гип	Мордвинцева		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Гип	Казарян		
Рук. гр. арх.	Огрызко		
Разраб.	Титова		План 2 этажа в осях А-Д
Пров.	Огрызко		

Стадия	Лист	Листов
Р	8	

ЦНИИЭП г. Москва

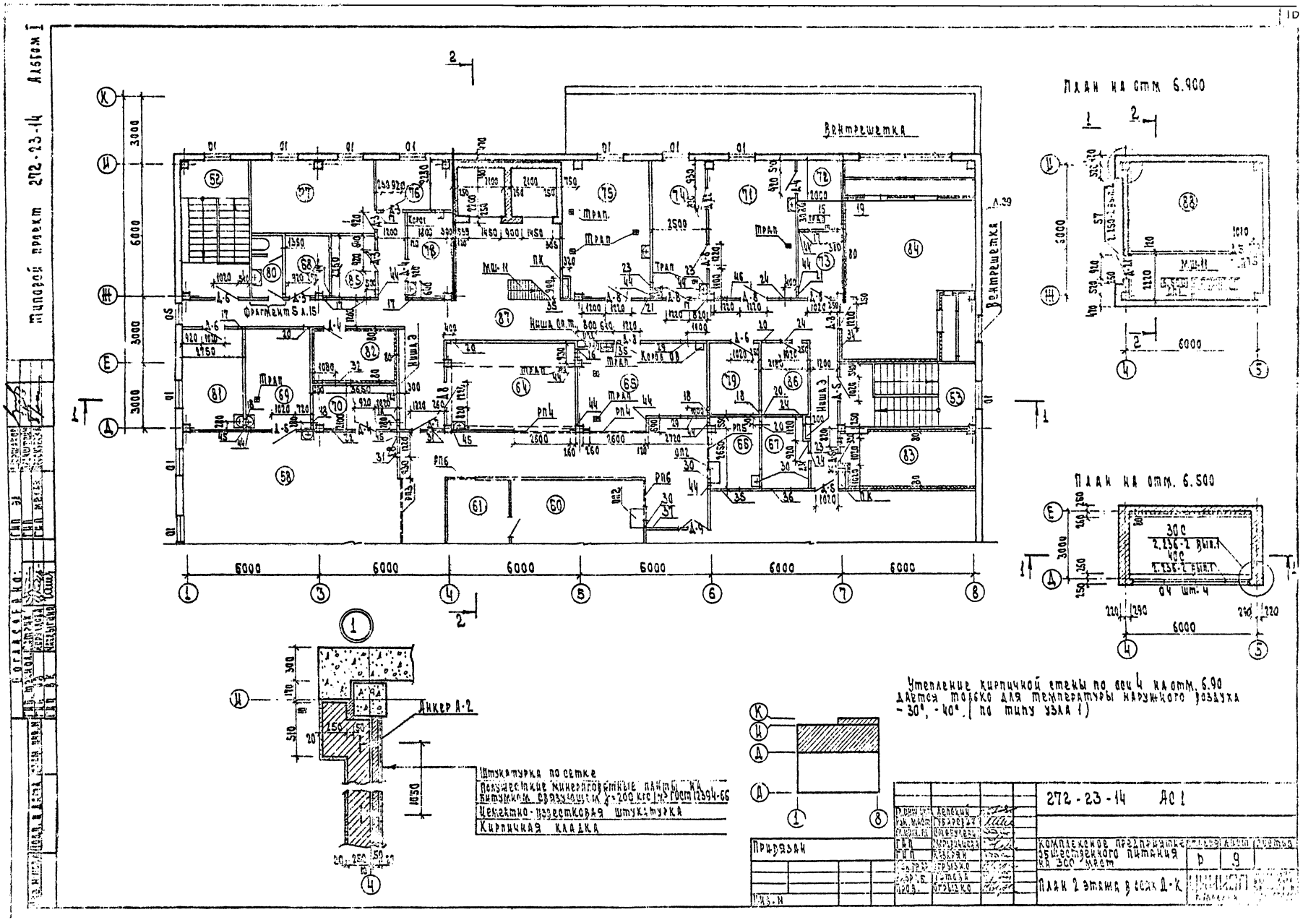
Привязан

Инв. №

Согласовано: Гип технол. Гип ОВ Гип ВК Гип эл. Гип СС Гип механ.

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

18091-01


Типовой проект 272-23-14 Альбом I
План на отм. 6.900
План на отм. 6.500
Вентрешетка
Фрагмент 5 л.15
Ниша 3
Ниша 2
Ниша 1
Корол ОВ
Трап
Анкер А-2
Штукатурка по сетке
Полужесткие минераловатные плиты на битумном связующем γ=200 кгс/м³ ГОСТ 12394-66
Цементно-известковая штукатурка
Кирпичная кладка
Утепление кирпичной стены по оси 4 на отм. 6.90 дается только для температуры наружного воздуха -30°, -40°. (по типу узла 1)
272-23-14 АС1
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
План 2 этажа в осях Д-К
Р
9
Привязан

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

ТАБЛИЦА 1

Спецификация элементов планов

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед., кг	Примеч
		Изделия деревянные			
		Дверные блоки			
Д-1	СЕР. 1.136-10	ДГ 21-7	15		
Д-2	"	ДГ 21-7А	8		
Д-3	"	ДГ 21-9	9		
Д-4	"	ДГ 21-9А	10		
Д-5	"	ДГ 21-10	13		
Д-6	"	ДГ 21-10А	11		
Д-7	"	ДГ 21-12	4		
Д-8	"	ДГ 21-12А	8		
Д-9	"	ДО 21-13	5		
Д-10	"	ДО 21-9	1		
Д-11	"	ДГ 21-8	3		
Д-12	"	ДГ 21-8А	5		
Д-13	СЕР. 1.236-5 В1	ДП 1 06	1		
Д-14	"	ДП 1.06А	4		
Д-15	"	ДП 1.07	2		
Д-16	СЕР. 1.136-10	ДО 24-15	1		
Д-17	СЕР. 1.136-11	ДН 20-7-11	6		
Д-18	272-23-14-ИД	ДНУ-1	4		
Д-19	ПРОЕКТ 13205-СД	ПС	5		
Д-20	ПРОЕКТ 13203-СД	ПДГ	1		
Д-21	СЕРИЯ 1.136-11	ДС 20 9 У	1		
Д 22	"	ДС 18-8 Т	1		
		Оконные блоки			
О1	1.236-6 ВЫП 1	ОС 12-12В	17		
О2	272-23-14-ИД	Ф-1	11		
О3	1.236-6 ВЫП 1	ОС 12-13,5В	32		
О4	1.136.5-16	ОС 9-13.5	4		
О5	"	ОС 12-09	1		
		Разные изделия			
ИД-1	272-23-14-ИД	Дверца шкафа слабо-			
		точных устройств	2		
ПК	"	Шкаф пожарного крана	8		
ОП-1	"	Передаточное окно	3		
ОП-2	"	Прилавок откидной	2		
		Подоконные доски			
	СЕР. 1.136-2	ДО 13-15	33		
		ДО 14-15	16		
		Металлические изделия			
МР	ИИ-03-03 Альбом 71-64	Решетки для вытяжки ног	5	12.71	
РП-6		Раздвижная перегородка	2	118.8	
РП-5		Раздвижная перегородка	1	131.1	
РП-4		Раздвижная перегородка	2	152.8	
РП-3		Раздвижная перегородка	1	214.1	

Продолжение табл. 1

Марка поз	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед., кг	Примеч
МШ-11	СЕРИЯ 1.459-2.81	Лестница металлическая	1	110	
ПМ-9	СЕРИЯ 1.459-2.82	Ограждение лестн. марша	2	18	
ПП-5	"	"	1	21	
ПП-1	"	"	1	12	

ТАБЛИЦА 2

Экспликация отверстий

Тип отв	Размеры мм В	Размеры мм Н	Отм. низа м	Назначение
1	150	150	2.23	Вентиляция
2	150	150	2.63	"
3	150	150	2.78	"
4	150	150	2.43	"
5	200	200	2.55	"
6	200	200	2.75	"
7	250	250	2.73	"
8	300	300	2.68	"
9	350	350	2.38	"
10	500	300	2.23	"
11	500	200	2.68	"
12	800	350	2.63	"
13	600	200	2.43	"
14	600	200	2.68	"
15	800	350	2.40	"
16	150	150	5.75	"
17	150	150	6.00	"
18	200	200	5.45	"
19	200	200	5.75	"
20	200	200	6.00	"
21	250	250	6.00	"
22	340	150	5.80	"
23	500	250	5.75	"
24	500	250	6.00	"

Продолжение табл. 2

Тип отв	Размеры мм В	Размеры мм Н	Отм. низа м	Назначение
25	530	150	5.75	Вентиляция
26	550	550	5.50	"
27	600	200	5.50	"
28	150	150	5.80	"
29	700	600	5.60	"
30	900	550	5.45	"
31	1100	650	5.54	"
32	1300	650	5.60	"
33	1900	450	5.50	"
34	2600	600	5.43	"
35	250	250	5.75	"
36	1300	470	5.75	"
37	1330	500	5.45	"
38	1270	470	2.43	"
39	120	120	0	Водопровод и канализация
40	200	200	0	"
41	250	100	2.30	"
42	200	200	2.10	"
43	150	150	2.80	"
44	200	200	3.30	"
45	200	200	5.40	"
46	680	200	6.00	Вентиляция

Согласовано

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

Привязан

Инв. №

Рук. маст.	Губаревич		
ГАП	Станчаевич		
ГИП	Моравинцев		
Рук. гр.	Казарян		
Разраб.	Огрызко		
Разраб.	Титова		
Пров.	Огрызко		

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 200 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	10	

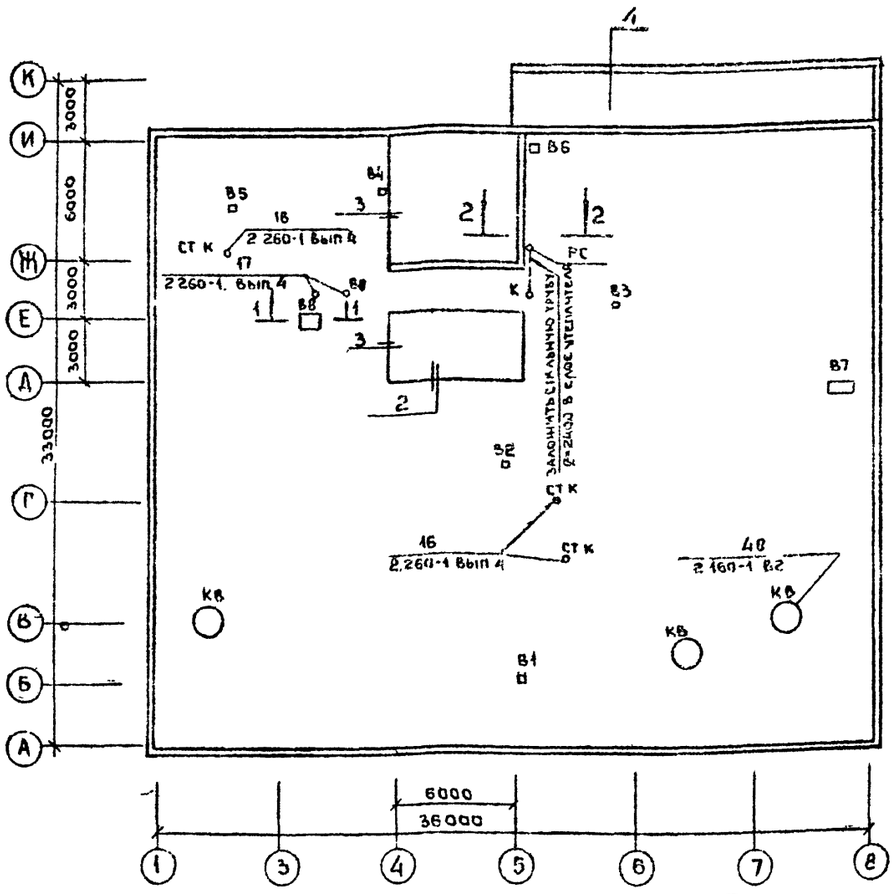
Спецификация элементов планов. Экспликация отверстий

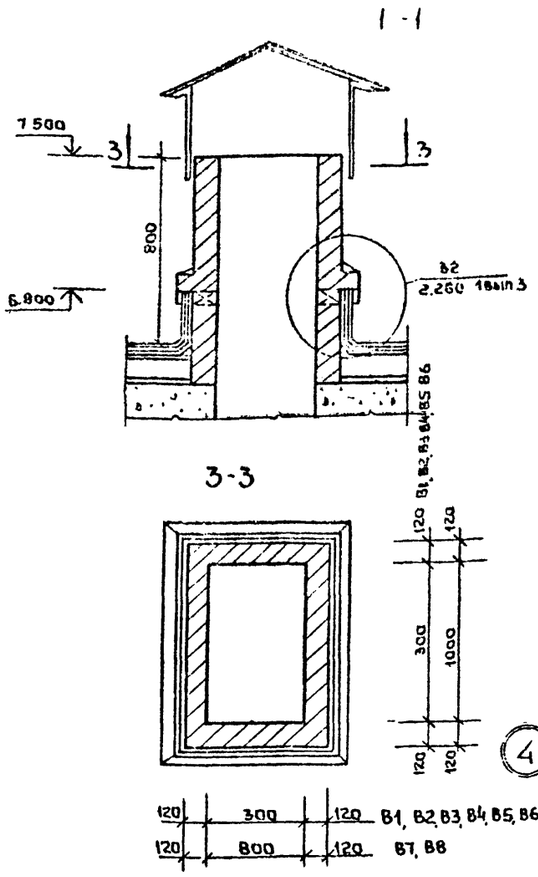
ЦНИИЭП г. Москва

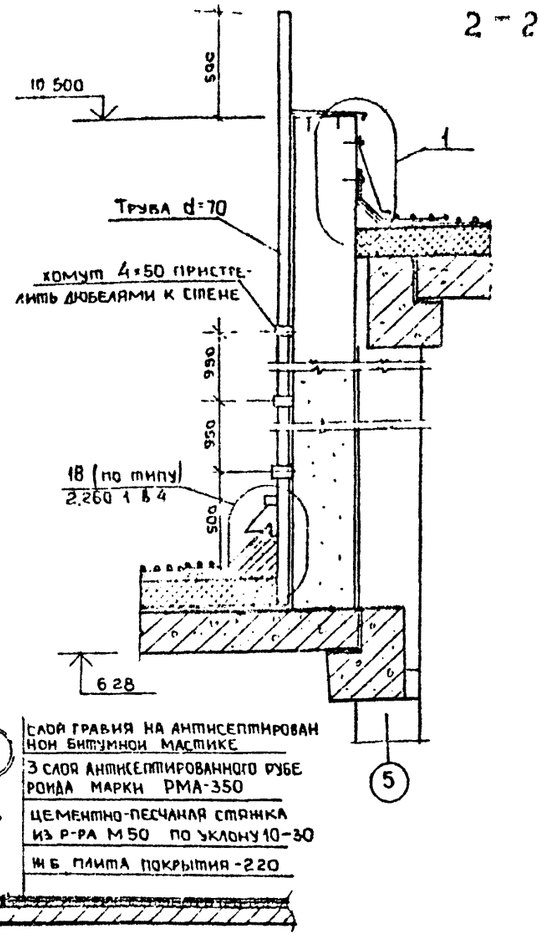
Орловой Бытовой Электро и Химкомбинат

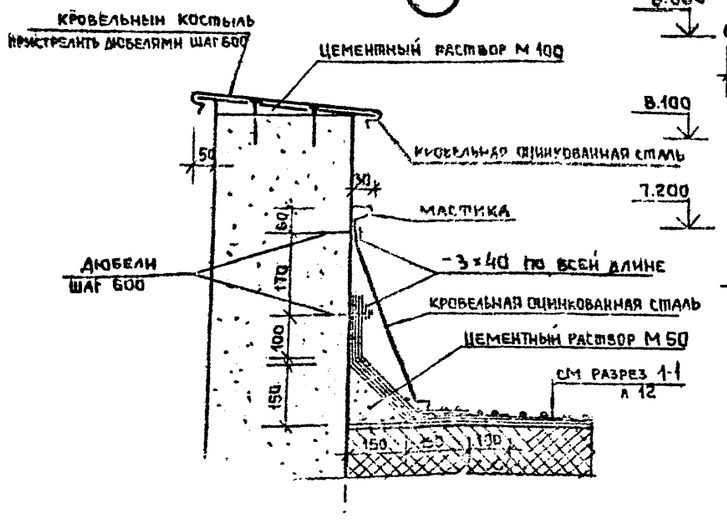
12091-01

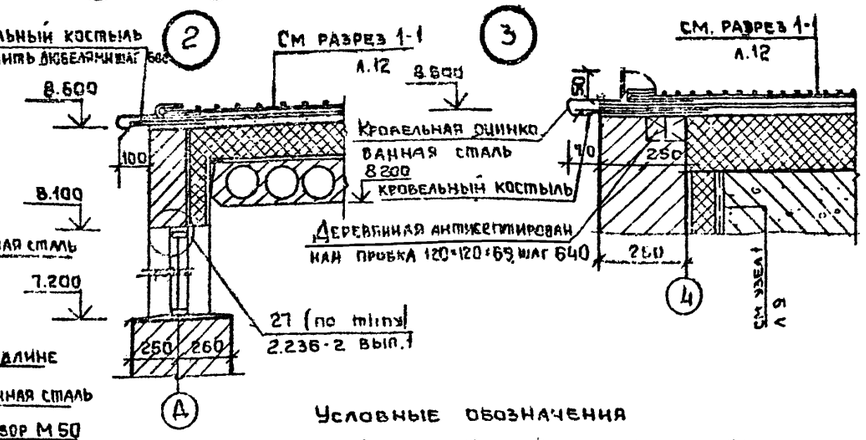
Типовой проект 272-23-14 Альбом I











Спецификация элементов крыши

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примеч.
	2.260-1 вып 3	Патрубок мм 4	2	36,06	
		ГОСТ 8732-78			
		Труба d=70, l=4700	1	76,14	
		ГОСТ 103-76			
		-4×50, l=1,8 п м	-	2,86	

До укладки слоя утеплителя необходимо проложить все электротехнические и слаботочные устройства

Условные обозначения

В1 - вентшахта 1
В2 - вентшахта 2
В3 - вентшахта 3
В4 - вентшахта 4
В5 - вентшахта 5
В6 - вентшахта 6
В7 - вентшахта 7
В8 - вентшахта 8
ВВ - воронка водосточная
РС - радиостойка
СТ К - стояк канализационный
КВ - крышный вентилятор

Привязан

Инв. №

Рук. маст.	Губарев	
Гл. инж. М	Станулевич	
ГАП	Мордвинцев	
ГИП	Казарян	
Рук. гр. арх.	Огрызко	
Разраб.	Титова	
Пров.	Огрызко	

272-23-14-АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

План крыши

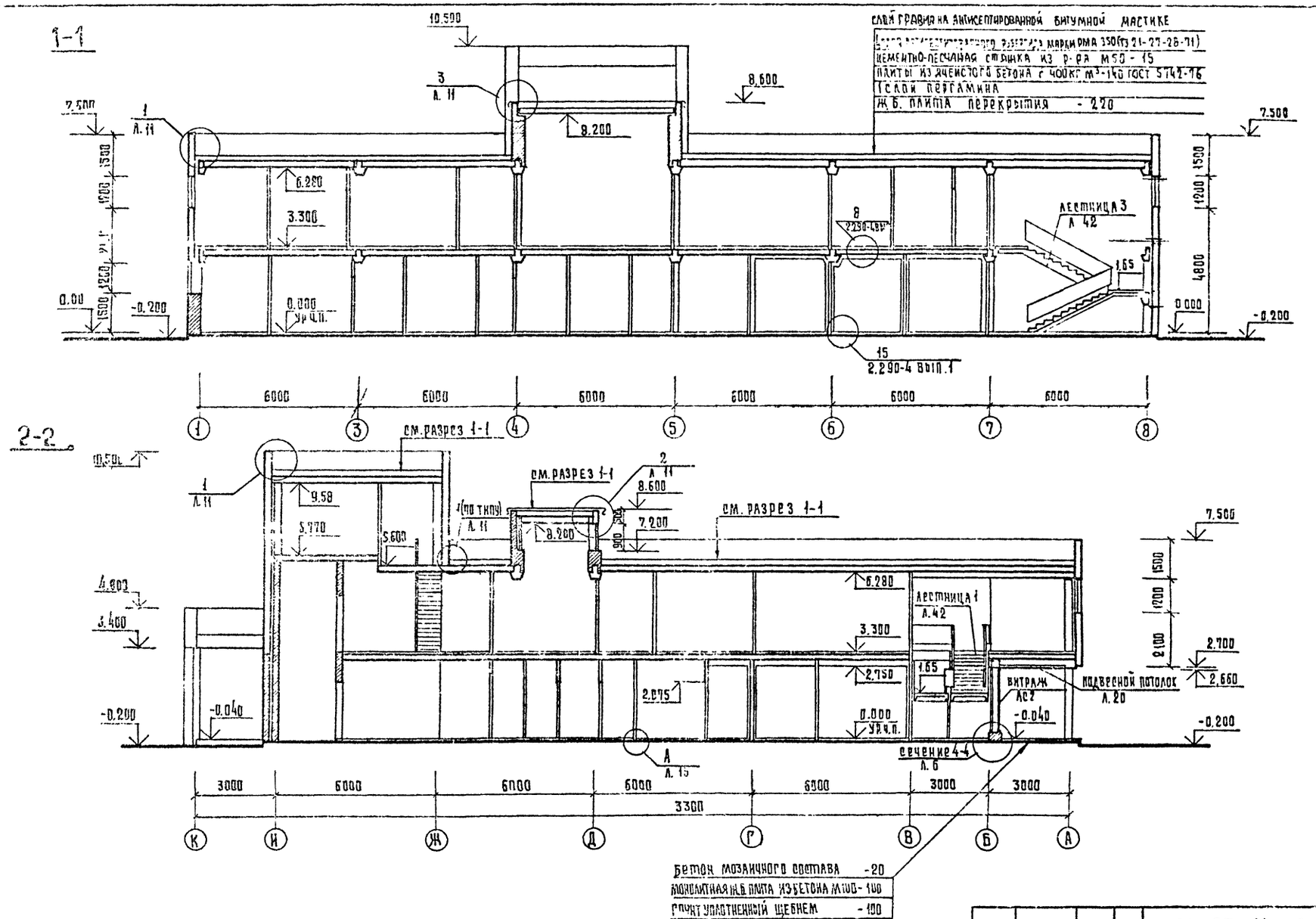
Стадия	Лист	Листов
Р	11	

ЦНИИЭП г. Москва

Гипроэлектрокомплексов

12091-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



ГИПРОМАСТ	ЛЕПСКИЙ		
РУК. МАСТ.	РУБАРЕВИЧ		
ГИПРОМАСТ	СТАЧУЛЕВИЧ		
ГАП	ПОРУБИЦЕВА		
ГИП	КАЗАРАН		
РУК. ГРУПП	ОГРЫЗКО		
РАЗРАБ.	ТИТОВА		
ПРОВ.	ОГРЫЗКО		

ПРИВЯЗАН

ИНВ. №

272-23-14 АС 1

КОМПЛЕКСНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА 300 МЕСТ

СТАДИЯ	ЛИСТ	ЛИСТОВ
Р	12	

Разрезы 1-1, 2-2

ЦНИИЭП ТОРГОВОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ Г. МОСКВА

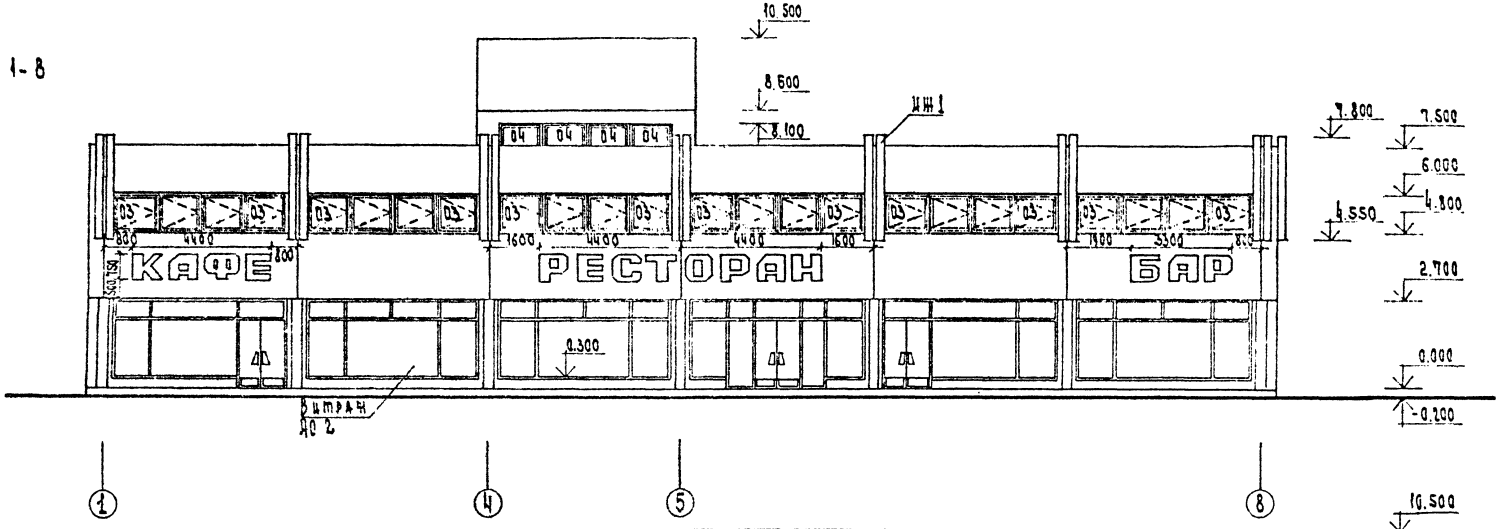
КОПИРОВАЛ ГАВРИЛИНА

ФОРМАТ 22

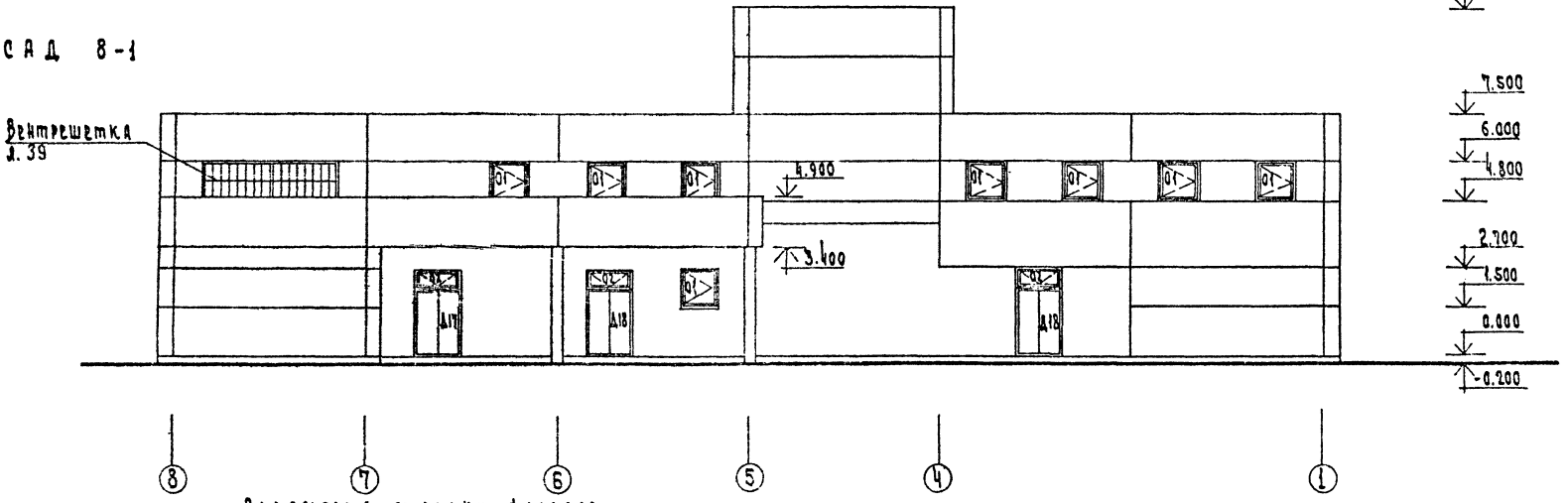
18091 01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

ФАСАД 1-8



ФАСАД 8-1



Ведомость отделки фасадов

Фасад	Элементы	Отделка	Колер
1-8, 8-1 А-К, К-А	Цоколь	Облицовка керамической плиткой типа „Кабанчик"	Темно серый
1-8	Цоколь под витражом	Штукатурка с мраморной крошкой	Светло серый
1-8, 8-1 А-К, К-А	Панели	Отделка панелей мраморной крошкой в зеркальных условиях	Белый
Д-К, 1-7, ИГ	Кирпичные участки стен	Штукатурка с мраморной крошкой	

Чертежи рекламы и ее крепление разрабатываются при привязке проекта специализированной организацией.

Буквы выполняются объемными из светопрозрачного материала, подсвет изнутри.

Привязан

Инв. N

Рук. маст.	Убаревич	
Гл. инж. м.	Станулевич	
ГАП	Мерзляковская	
ГИП	Карбрян	
Рук. гр.	Ігрызко	
Разраб.	Питова	
Пров.	Огрызко	

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	13	

Фасады 1-8, 8-1

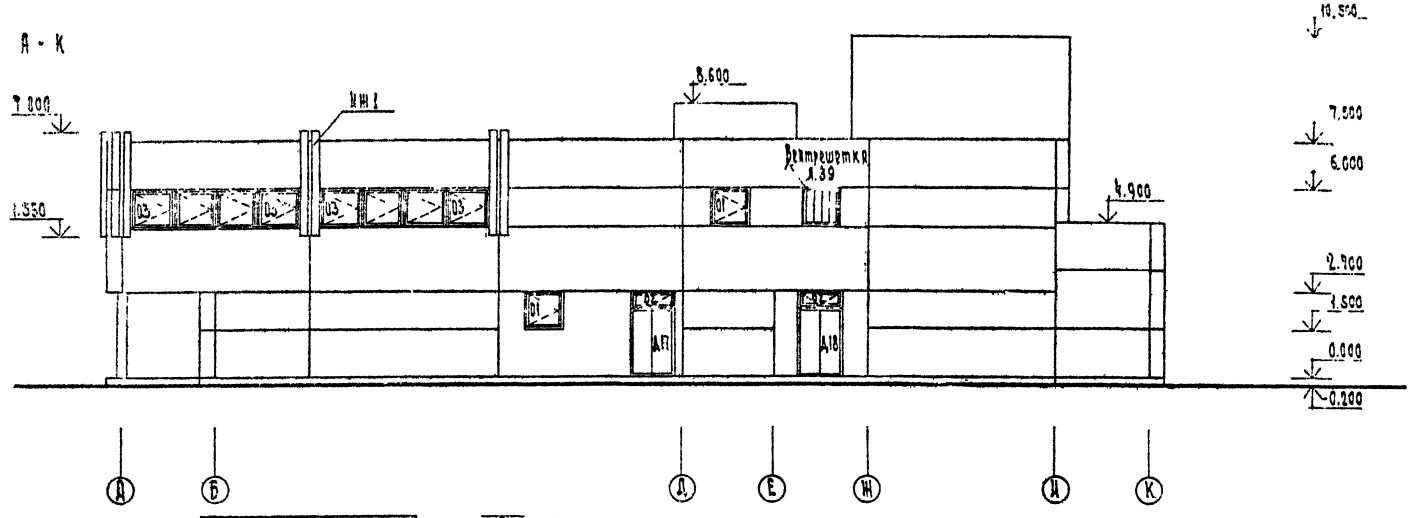
ЦНИИЭП г. Москва

Согласовано

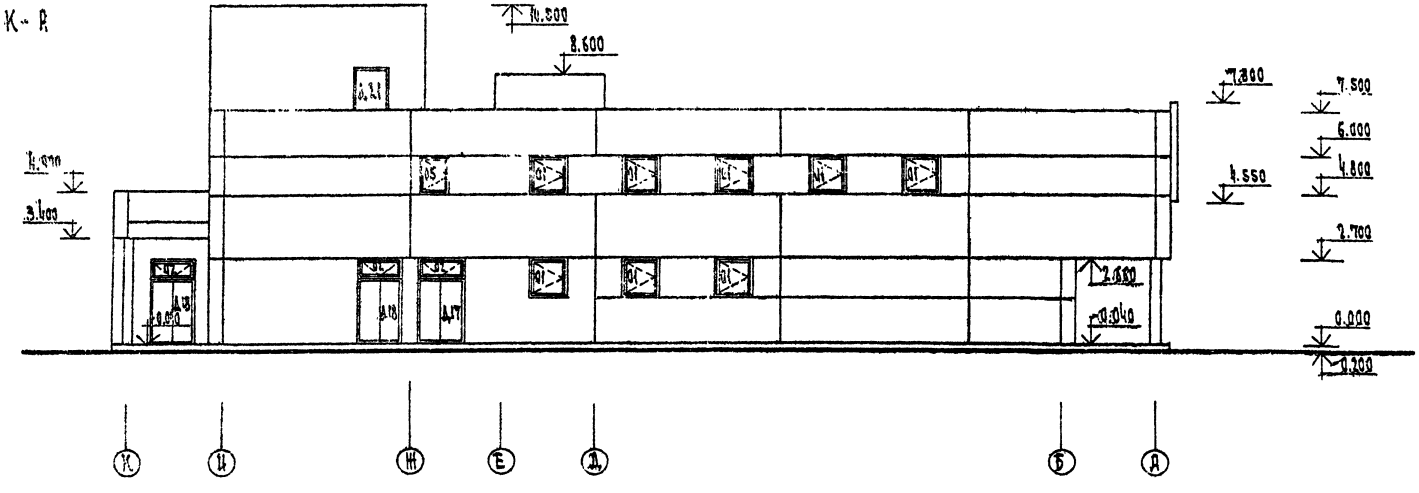
Инв. N подл. | Подп. и дата | Взам. инв. N

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Фасад А-К



Фасад К-А



Рук. маст.	Губарадин		272-23-14 АС1	
Гл. инж.	Станкевич			
ГАП	Жорданцева		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия: Р; Лист: 14; Листов:
ГИП	Казарян			
Рук. ср.	Огрызко		Фасады А-К, К-А	ЦНИИЭП г. Москва
Разраб.	Титова			
Провер.	Огрызко			

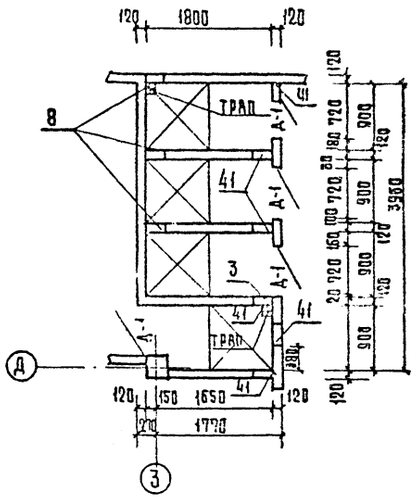
Привязан

Инв. №

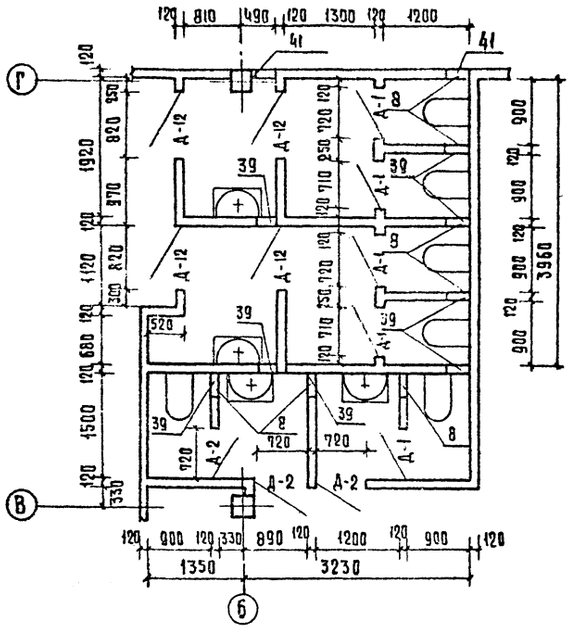
18031-01

Типовой проект 242-23-14 Альбом I

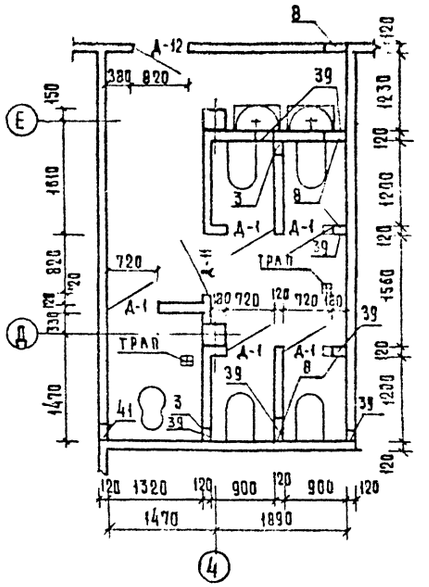
ФРАГМЕНТ 1



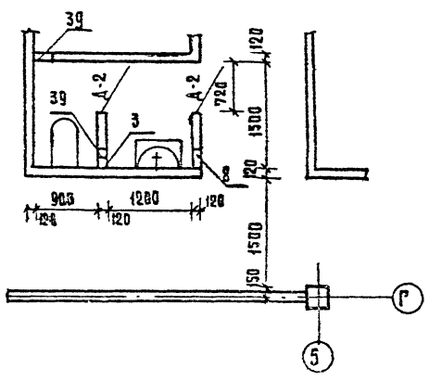
ФРАГМЕНТ 2



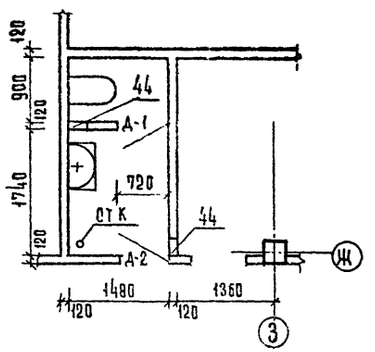
ФРАГМЕНТ 3

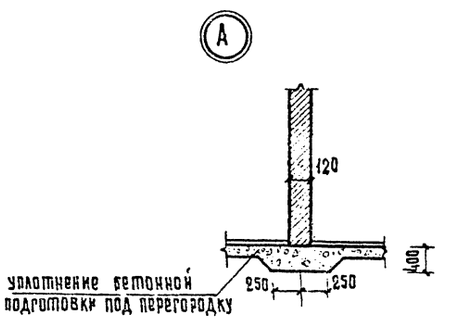


ФРАГМЕНТ 4



ФРАГМЕНТ 5





				272-23-14 АС1	
	РУК.МАСТ	ГУБАРЕВИЧ			
	ГЛ.ИНЖ.М	СТАНУЛЕВИЧ			
ПРИВЯЗАН	ГАП	МОРДВИНЦЕВА		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	СТАДИЯ Р / ЛИСТ 15 / ЛИСТОВ
	ГИП	КАЗАРЯН			
	РУК.ГР.АРХ	ОГРЫЗКО			
	РАЗРАБ	ТИТОВА		Фрагменты 1÷5	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва
	ПРОВ	ОГРЫЗКО			
ИНВ. №					

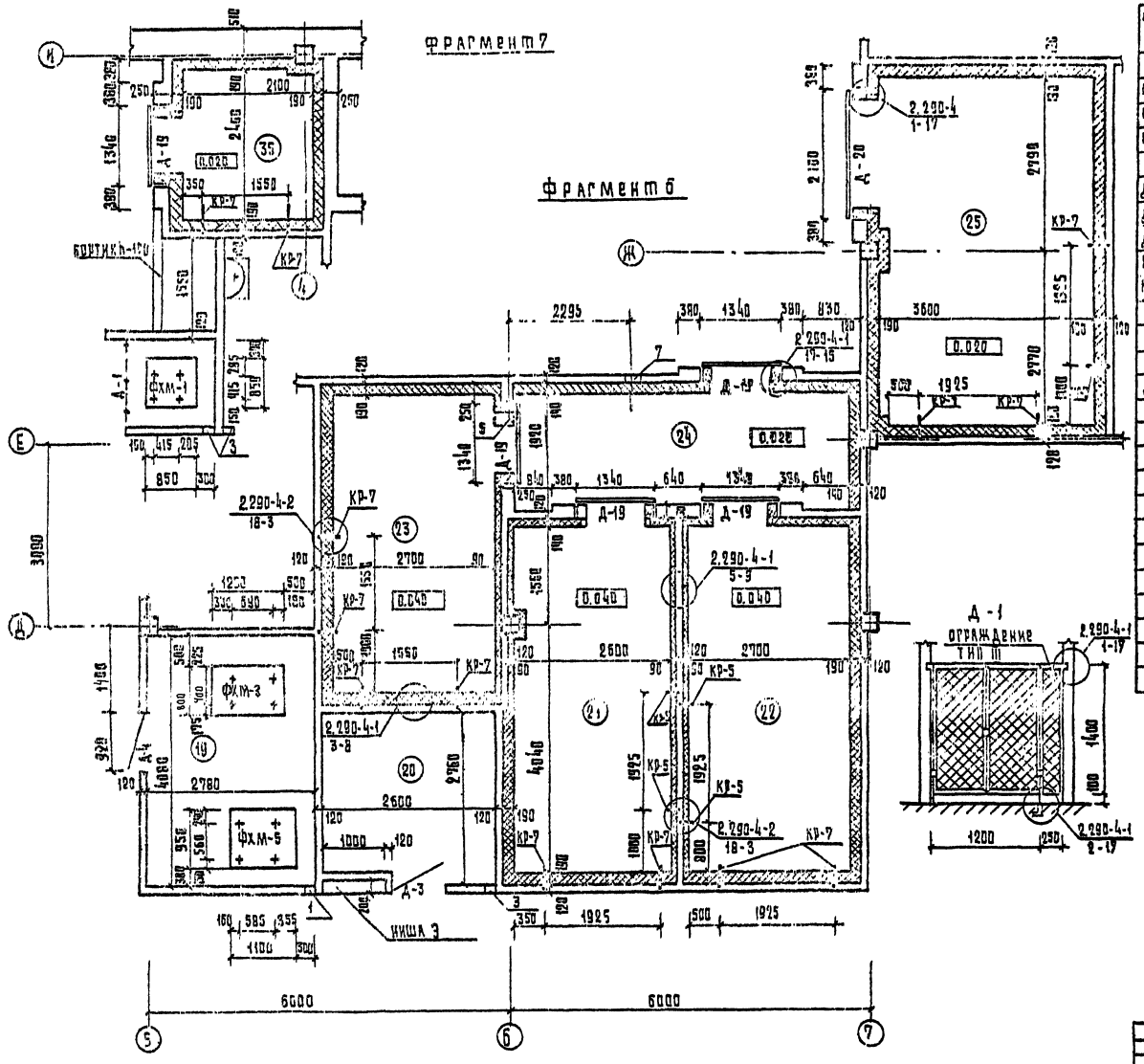
КОПИРОВАЛ ГАВРИЛИНА

ФОРМАТ 22

ВЫДАРОВАНО

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

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Марка, поз	Обозначение	Наименование	Кол.	[illegible]	Прим.
		[illegible]			
ФХМ-1	2.290-4, в.3 л.8, 9	Плита ФХМ-1	1	180.3	
ФХМ-3	л.12, 13	ФХМ-3	1	[illegible]	
ФХМ-5	л.16, 17	ФХМ-5	1	261.0	
		Изделия металлические			
ДО-42	2.290-4, в.3, л.6	Виброизолятор ДО-42	4	1.79	
ДО-43	л.6	ДО-43	4	2.46	
ДО-44	л.6	ДО-44	4	3.74	
КР-7	2.290-4, в.2, л.3	Кронштейн КР-5	4	8.34	
КР-5	л.3	КР-7	14	0.07	
А-3	2.290-4, в.1, л.8	Анкер А-3	171	0.37	
А-5	л.9	А-5	27	0.16	
А-8	л.10	А-8	138	0.39	
Д-1	2.290-4, в.1; л.18, 19	Дверь Д-1	1	25.42	
		Сетка 100|100|5|5, м²	42.4		
		Сетка N 5×1,4, м²	64.6		
	ГОСТ 5336-75	Сетка N 20×1.6, м²	214.0		
	ГОСТ 5336-75	Сетка N 10×1.2, м²	0.35		
	ГОСТ 8509-72	L 32×4	2,8	5,35	
	ГОСТ 103-76	-4×20	2,8	1.8	
	ГОСТ 2530-71	Обвязочная проволока ф25, м	2,8	0,10	
		Материалы			
	ГОСТ 10140-80	Жесткие минераловатные плиты толщ. 50мм, м³	32.10		
	ГОСТ 8486-66	Дерев. брус -50×50, м³	0,09		
	ГОСТ 8486-66	Дерев. рейка -50×100, м³	1,76		
	ГОСТ 8486-66	Дерев. рейка -50×50, м³	0,60		

1. Отметка верха кронштейнов на 200мм ниже изоляции перекрытия.
2. Кронштейны КР-5 и КР-7 заложить до производства изоляционных работ.
3. Маркировку деталей изоляции пола и потолка см. л.12 разрез 1-1.

Условное обозначение

номер серии-номер выпуска
номер типовой детали-номер листа

РУК МАСТ	ГУБАРЕВИЧ		
ГЛ ИНЖ М	СТАНУЛЕВИЧ		
ГАП	МОРАВИЦЕВА		
ГИП	КАЗАРЯН		
РУК ГР АРХ	ОГРЫЗКО		
РАЗРАБ	ПИТОВА		
ПРОВ	ГРЫЗКО		

272-23-14 АС-1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Фрагмент 6,7

Стадия	Лист	Листов
Р	16	

ЦНИИЭП г. Москва

Привязан

Инв. №

Копировал Гаврилина

Формат 22

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Согласовано:

Пом.	Наименование	Площадь м²	Пол по серии 2.244-1 вып. 1 Деталь	Пол по серии 2.244-1 вып. 1 Толщина пола	Пол по серии 2.244-1 вып. 1 Покрытие	Потолок	Стены и перегородки	Панель h=1.8 м.	Примечан.
	1 этаж								
1.	Тамбуры главных входов	7.38	243	140	Терразцо	Клеевая окраска	—	—	
2	Вестибюль кафе и ресторана	37.30	243	140	"	То же	Штукатурка с кирам. крошк.	—	
3	Гардероб кафе и ресторана	20.68	222	107	Линолеум	"	Масляная окраска	—	
4	Уборные для посетителей	14.62	250	158	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
5	Вестибюль пивного бара	10.75	243	140	Терразцо	Клеевая окраска	Терразит. штукатурка	—	
6	Гардероб пивного бара	4.49	232	107	Линолеум	То же	Масляная	—	
7	Уборные для посетителей	6.42	250	158	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
8	Пивной бар на 50 мест	79.64	243	140	Терразцо	Клеевая окраска	Терразит. штукатурка	—	
9	Холодный цех бара	8.69	127	80	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
10	Моечная	7.80	127	80	Керамическая плитка	То же	То же	То же	
11	Пом. воздушно-тепл. завесы	7.50	135	85	Бетонный	Известков. побелка	Известков. побелка	—	
12	Закусочная на 25 мест	54.36	243	140	Терразцо	Клеевая окраска	Терразит штукатурка	—	Глазурован. плитка по полу
13	Магазин-кулинария	54.40	243	140	То же	То же	То же	—	То же
	на 3 рабочих места								
14	Моечная	11.48	250	158	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Клеевая окраска	Глазурован. плитка	
15	Подсобное помещение	13.84	250	158	То же	Водоэмульс. окраска	То же	То же	
16	Подсобное помещение	13.70	250	158	"	То же	"	"	
	кулинарии								
17	Электрощитовая	8.29	245	100	Бетонный	Известков. побелка	Известков. побелка	—	
18	Бельевая	14.82	240	105	Керамическая плитка	Клеевая окраска	Масляная окраска	—	
19	Машинное отделение	11.34	245	105	Бетонный	Известков. побелка		—	
	охлаждаемых камер								
20	Помещение слесаря	7.92	222	107	Линолеум	Клеевая окраска	Клеевая окраска	—	
21	Охлаждаемая камера	14.56	15*		Керамическая плитка	Известков. побелка	Глазурован. плитка	—	
	молочных продуктов, мя-								
	сорыб и гастрономии								
22	Охлаждаемая камера	15.12	15*		Керамическая плитка	Известков. побелка	Глазурован. плитка	—	

Пом.	Наименование	Площадь м²	Пол по серии 2.244-1 вып. 1 Деталь	Пол по серии 2.244-1 вып. 1 Толщина пола	Пол по серии 2.244-1 вып. 1 Покрытие	Потолок	Стены и перегородки	Панель h=1.8 м	Примеч.
	мяса и рыбы								
23	Охлаждаемая камера	13.23	15*		Керамическая плитка	Известков. побелка	Глазурован. плитка	—	
	фруктов, ягод, напитков, овощей								
24	Тамбур охлаждаемых	10.69	15*		Керамическая плитка	То же	То же	—	
	камер								
25	Охлаждаемая камера пива	20.03	15*		Керамическая плитка	Известков. побелка	Глазурован. плитка	—	
26	Балочная	11.80	240	105	Бетонный	То же	Известков. побелка	—	
27	Кладовая сухих продуктов	13.17	240	105	Керамическая плитка	Известков. побелка	То же	—	
28	Кладовая винно-водочных	13.45	240	105	То же	То же	"	Глазурован. плитка	
29	Кладовая винно-водочных	7.03	240	105	"	"	"	—	
	изделий								
30	Помещение кладовщика	5.25	222	107	Линолеум	Клеевая окраска	Клеевая окраска	—	
31	Тамбур загрузочной	5.10	243	140	Мозаичный	Известков. побелка	Известков. побелка	Масляная окраска	
32	Загрузочная	31.40	243	140	То же	То же	То же	То же	
33	Кладовая овощей	15.83	240	105	Керамическая плитка	"	"	Глазурован. плитка	
34	Овощной цех	23.28	240	105	"	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
35	Охлаждаемая камера	6.04	15*		"	"	Глазурован. плитка	—	
	отходов								
36	Тамбур	10.05	240	105	"	Известков. побелка	Глазурован. плитка	—	
37	Место установки хо-								
37	лодильного агрегата	1.08	240	105	"	"	Масляная окраска	—	
38	Кладовая уборочного	5.07	127	80	"	Известков. побелка	Известков. побелка	Масляная окраска	
	инвентаря								

*. Полы в помещениях охлаждаемых камер приняты по серии 2.290-4 вып. 1

272-23-14-АС1

Привязан

Инв. №

ГАП	Кварцман	
Нач. сект.	Кварцман	
Нач. гр.	Стрыгло	
Конс.	Шитова	
Рук.	Стрыгло	

Комплексное предприятие общественного питания на 250 посадочных мест

Ведомость отделки помещений

Стадия	Лист	Листов
Р	17	

Начало

ЦИИЭП торгового оборудования и технологии предприятий общественного питания Госкомитета СССР по торговле г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом 1

Поз.	Наименование	Площ. м²	Пол по серии 2.244-1 вып.4 Деталь	Высота пола мм	Покрытие	Потолок	Стены и перегородки	Панель h = 1.8 м	Примечан.
39	Тепловой пункт и	27.46	245	100	бетонный	Известков. побелка	Известков. побелка	—	
	водомерный узел								
40	Гардероб верхней одежды	9.45	222	107	Линолеум	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	—	
41	Помещение для переодевания мужчин	11.52	222	107	то же	то же	то же	—	
42	Гардероб домашней	22.25	222	107	"	"	"	—	
	и спец. одежды								
43	Помещение для переодевания женщин	17.95	222	107	"	"	"	—	
44	Душевые	5.48	250	158	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
45	Уборные женские	14.25	250	158	то же	то же	то же	то же	
46	Уборные мужские	3.15	250	158	"	"	"	"	
47	Кладовая инвентаря	11.00	250	158	Керамическая плитка	"	"	"	
48	Тамбуры служебных входов	4.92	243	140	Мозаичный	"	"	Масляная окраска	
49	Служебный вестибюль	9.77	222	107	Линолеум	Клеевая окраска	Клеевая окраска	Масляная окраска	
50	Коридоры	100.88	222	107	Линолеум	"	"	—	
51	Лестница 1	17.70	243	140	Терраццо	"	Штукатурка с мрам. крошкой	—	
52	Лестница 2	17.73	245	100	Бетонный	"	Масляная окраска	—	
53	Лестница 3	17.60	245	100	то же	"	то же	—	
	2 этаж								
54	Аванзал	28.67	*	85	Паркет	Клеевая окраска	Клеевая окраска	—	
55	Зал ресторана на 130 мест	183.90 / 45.60	41 / *	85	то же	Клеевая окр. част. подвеск. лот.	Штукатурка с мрам. крошкой	—	Декор. ниши фриз. из дерева
56	Банкетный зал на 20 мест	34.45	41	85	"	"	"	—	
57	Зал кафе на 75 мест	65.64 / 36.60	41 / *	85	"	"	"	—	
58	Горячий цех	96.18	127	80	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
59	Моечная столовой посуды кафе	16.84	127	80	то же	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	то же	
60	Моечная столовой посуды ресторана	23.38	127	80	"	то же	то же	"	
61	Сервизная	9,24	132	80	"	"	"	"	
62	Раздаточная	48.80	132	80	"	"	"	"	
63	Помещение для официантов	7.48	70	68,5	Линолеум	Клеевая окраска	Клеевая окраска	—	

Поз.	Наименование	Площ. м²	Пол по серии 2.244-1 вып.4 Деталь	Высота пола мм	Покрытие	Потолок	Стены и перегородки	Панель h = 1.8 м	Примечан.
64	Холодный цех	23.17	127	80	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
65	Буфет	23.17	127	80	то же	то же	то же	то же	
66	Помещение для резки хлеба	7.23	132	80	Керамическая плитка	"	"	"	
67	Помещение завхоза	6,97	70	68,5	Линолеум	Клеевая окраска	Масляная окраска	—	
68	Радиоузел	5.52	70	68,5	то же	то же	то же	—	
69	Моечная кухонной посуды	13.22	127	80	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
70	Помещение зав. производством	8.21	127	80	то же	то же	Масляная окраска	—	
71	Помещение заведующего	23.34	127	80	"	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
72	Моечная цехового инвентаря	6.16	127	80	"	то же	то же	то же	
73	Помещение обработки яиц	6,00	127	80	"	"	"	"	
74	Помещение для отделки изделий	15,50	127	80	"	"	"	"	
75	Мясо-рыбный цех	25,47	127	80	"	"	"	"	
76	Кабинет директора	7.79	70	68,5	Линолеум	Клеевая окраска	Клеевая окраска	—	
77	Контора	18,22	70	68,5	то же	то же	то же	—	
78	Гардероб официантов	7.98	70	68,5	"	"	"	—	
79	Кладовая конд. изделий	7.36	127	80	Керамическая плитка	Известков. побелка	Известков. побелка	Масляная окраска	
80	Уборные	3.60	127	80	то же	Известков. побелка	Известков. побелка	Глазурован. плитка	
81	Помещение персонала	12,54	70	68,5	Линолеум	Клеевая окраска	Масляная окраска	—	
82	Венткамера 1	8,17	135	85	Бетонный	Известков. побелка	Известков. побелка	—	
83	Венткамера 2	15,42	135	85	то же	то же	то же	—	
84	Венткамера 3	54,18	135	85	"	"	"	—	
85	Главная касса	5,52	70	68,5	Линолеум	Клеевая окраска	Клеевая окраска	—	
86	Кладовая суточного запаса	7,10	132	80	Керамическая плитка	Водоэмульс. окраска	Водоэмульс. окраска	Глазурован. плитка	
87	Коридоры	83,20	70	68,5	Линолеум	Клеевая окраска	Масляная окраска	Масляная окраска	
88	Машинное отделение лифтов	25,36	135	85	Бетонный	Известковая побелка	Известковая побелка		

* - Лист 20 сечение 1-1

Перед. в АДО:

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

Привязан			
Инв. №			

Рук. част.	Рабаревич		
Гл. инж. пр.	Стрельцова		
Нач. отд.	Мамонтова		
Нач. сект.	Назарян		
Гл. спец.	Орлыков		
Разраб.	Мацюева		
Пров.	Орлыко		

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

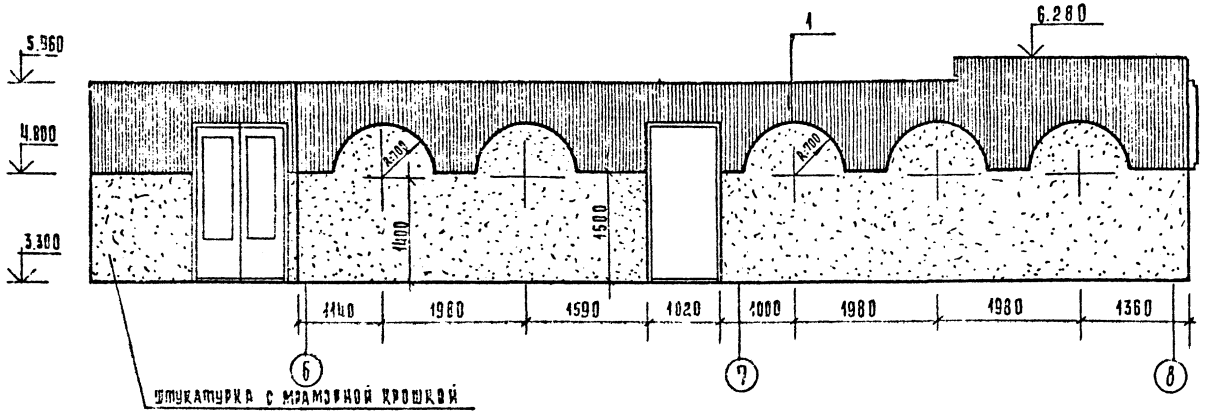
Стадия	Лист	Листов
Р	18	

Ведомость отделки помещений (окончание)

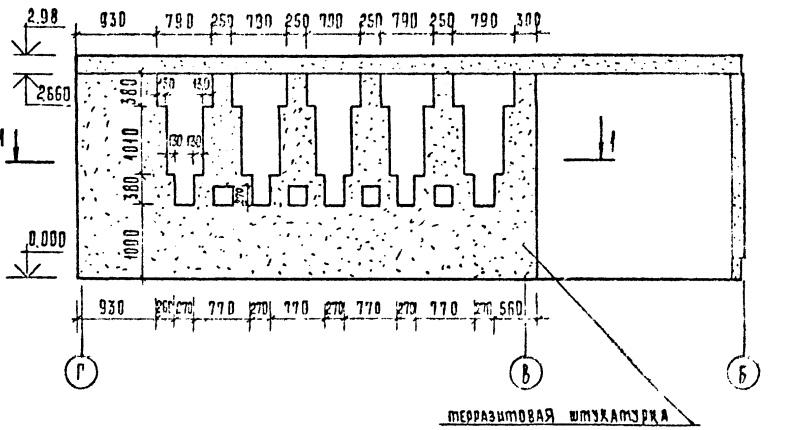
ЦНИИЭП г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

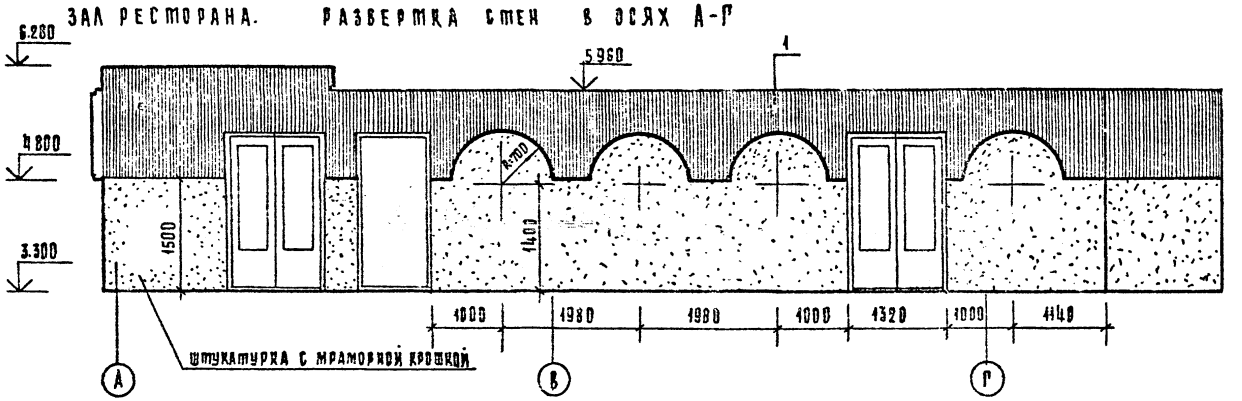
ЗАЛ РЕСТОРАНА. РАЗВЕРТКА СТЕН В ОСЯХ Б-8



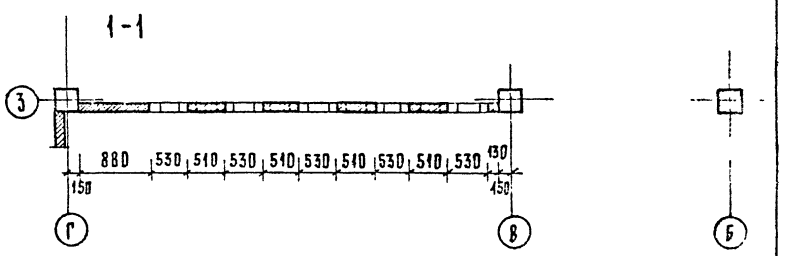
ЗАКУСОЧНАЯ НА 25 МЕСТ РАЗВЕРТКА СТЕН В ОСЯХ Г-Б

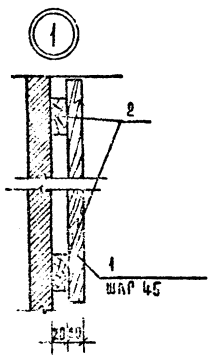


ЗАЛ РЕСТОРАНА. РАЗВЕРТКА СТЕН В ОСЯХ А-Г



1-1





1. Доски, рейки, бруски подлежат глубокой пропитке антипиренами с последующим покрытием лицевых поверхностей бесцветным лаком.
2. Кладку декоративной стенки армировать 2ф4в I через 5-6 рядов и в местах возможного горизонтального пропуска арматуры.
3. Крепление декоративной стенки к рителю принять по серии 2 230-1 вып. 5 и 10.

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед кг	Примеч
1	ГОСТ 8486-66**	Рейки 20 × 20 м³	0,235		
2	ГОСТ 8486-66**	Рейки 20 × 50 м³	0,07		

272-23-14 АС1

Рук. маст.	Рубаревич	
Гл. инж. маст.	Станулевич	
Гип.	Морозовцев	
Гип.	[illegible]	
Рук. пр. арх.	Орлыско	
Разраб.	Тимова	
Пров.	Орлыско	

Привязан

Инв. №

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

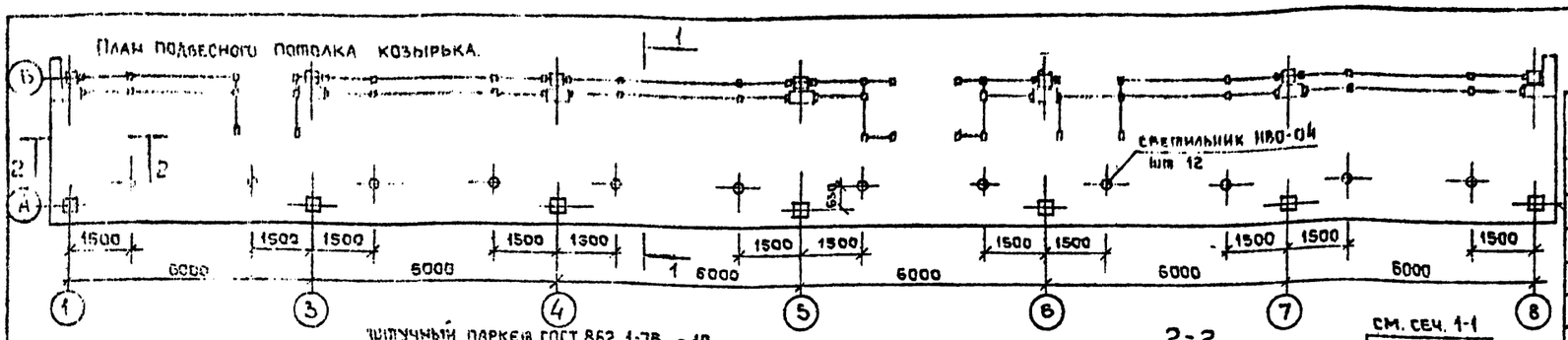
Стадия: Р | Лист: 17 | Листов:

Развертки стен ресторана и закусочной

ЦНИИЭП

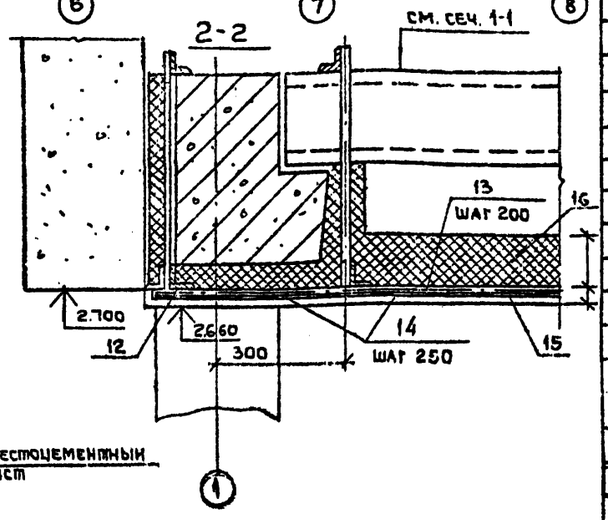
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

План подвесного потолка козырька.

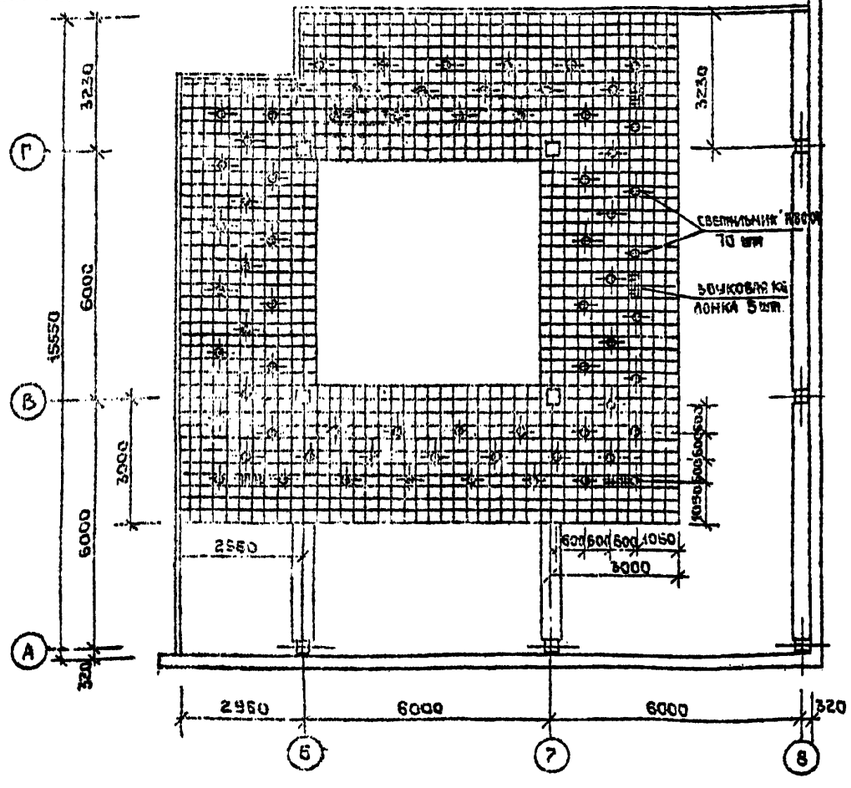


1 - 1

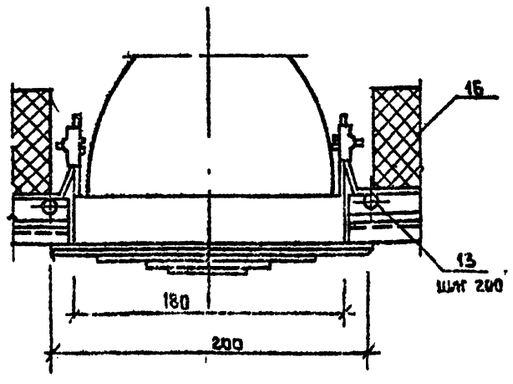
2 - 2



План подвесного потолка ресторана



Деталь установки светильника в штукатурном потолке



Спецификация элементов подвесных потолков ресторана и козырька

Марка поз	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед кг	Примеч
		Схема подвесного потолка			
		ресторана			
	Серия 1.245-1 Вып 2	Документация потолка из			
	1.245-1.2 ПАК 0100 0056	профилей главного сечения			
		Детали			
3	ГОСТ 8509-72 ГОСТ 380-71*	Уголок крепления пол-			
		весни 32×3 с отв ℓ=20	105	0.036	Оцинкован
4	1.245-1.2 ПАК 01 00 04	несущий профиль	10.1	1.0	
6	01.00.06	поперечная шпонка	208	0.38	
7	ГОСТ 14918-80 ГОСТ 380-71*	стыковая пластина 80×15×2	105	0.060	
8	ГОСТ 1.5582-70 ГОСТ 380-71*	подвеска из проволоки Ф25			
		ℓ=230	105	0.019	
1	ВТУ МНЗ 2-66 ММСС СССР	дюбель-гвоздь 3.5×30	205	0.003	
5	1.245-1.2 ПАК 04.00.07	продольная шпонка ℓ=293	623	0.052	
2	4 ПСТ 01 00 08	пристенный профиль	23	1.41	
9	2 ПАК 05 00.00	пружина-амортизатор	34	0.005	
		Материалы			
10	ГОСТ 17918-72	плита «Акмигран» 300×300×20			
		γ=450÷350 кгс/м³	1245	0.7	
11	ТУ 36-978-88 МЭП СССР	клей БМК-5К		0.005 кг/л	
		Схема подвесного потолка			
		козырька			
		Материалы			
12	ГОСТ 8509-72*	L 40×4 м	159	2.420	
13	ГОСТ 5781-75	⌀ 10 AI м	580	0.617	
14	ГОСТ 5781-75	⌀ 6 AI м	463	0.222	
15	ГОСТ 5336-80	Штукатурная сетка №20-1.6 м²	115	1.96	
16	ГОСТ 10140-80	минераловатные плиты			
		γ=100 кгс/м³	13.8		

1. Подшивка потолка рассчитана только на собственный вес, исключает возможность дополнительных монтажных нагрузок (вес человека, инструмента).
2. Выпуска арматуры ⌀10 AI - л.34.
3. Принимную арматуру поз 14 крепить сваркой в пересечениях к арматуре ⌀10 AI поз 13.
4. Сварку производить электродами Э-42.
5. Узел крепления асбестоцементного листа к витражам - чертежи АС2.

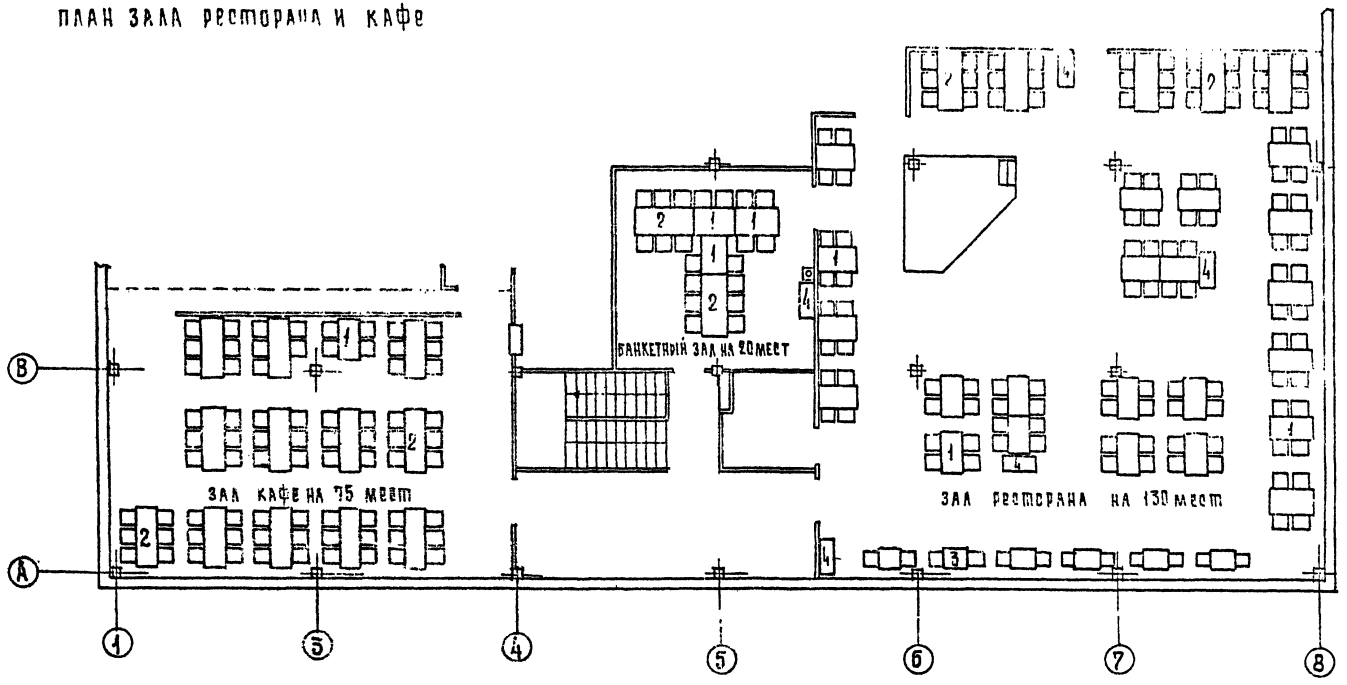
Согласовано:

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

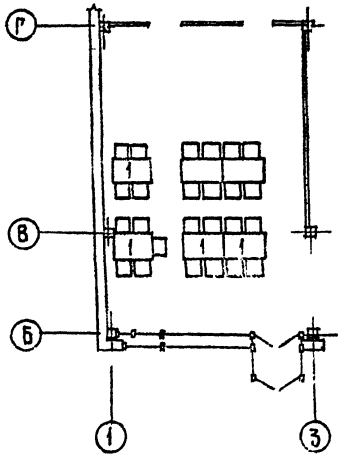
				272-23-14-АС-1	
Рук.мастер	Суварович				
Гл.инж.м.	Спанчаленко				
ГАП	Коровинская				
ГИП	Казаков				
Рук.гр.АР	Огрызко				
Разраб	Тихова				
Пров	Огрызко				
Привязан				Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия Р; Лист 20; Листов
Инв.№				Подвесные потолки	ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий г. Москва

Типовой проект 272-3-14 Альбом I

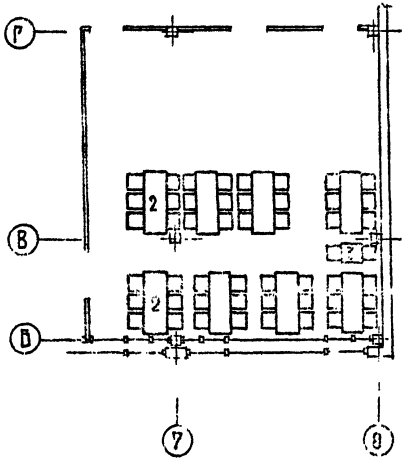
ПЛАН ЗАЛА РЕСТОРАНА И КАФЕ



ПЛАН ЗАКУСОЧНОЙ НА 25 МЕСТ



ПЛАН ПИВНОГО БАРА НА 50 МЕСТ



Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
1	В.О. Союзторгоборудование	Стол обеденный 4 местный			
		комплектно со стульями	32		
2	"	Стол обеденный 6 местный			
		комплектно со стульями	27		
3	"	Стол обеденный 2 местный			
		комплектно со стульями	7		
4	"	Сервант для официантов	5		

272-23-14 АС 1

Рук. маст.	Гуваревич	
Гл. инж. м.	Станулевич	
ГАП	Мордвинцева	
ГИП	Казарян	
Рук. гр. ар.	Огрызко	
Разраб.	Тимофеева	
Пров.	Огрызко	

ПРИВЯЗАН

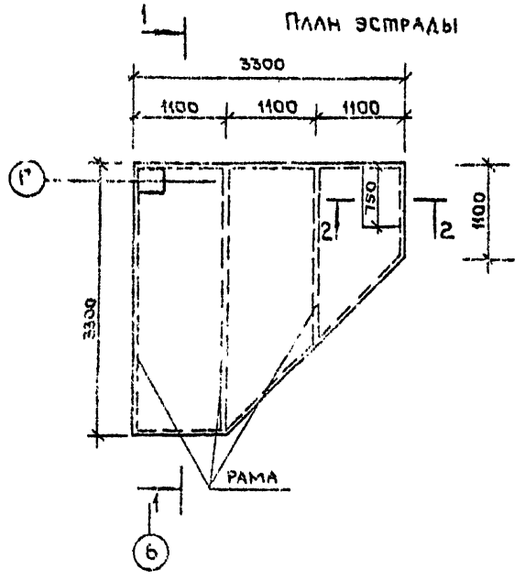
ИНВ №

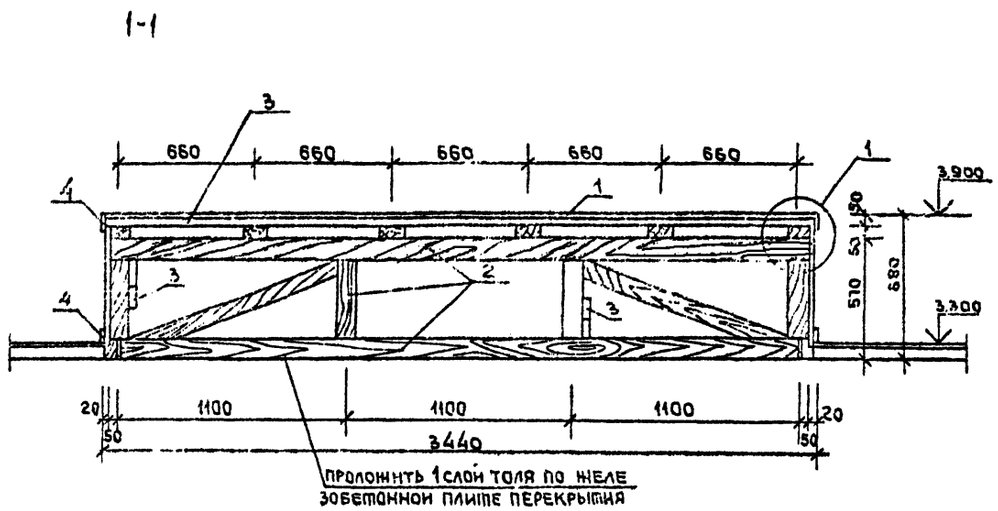
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

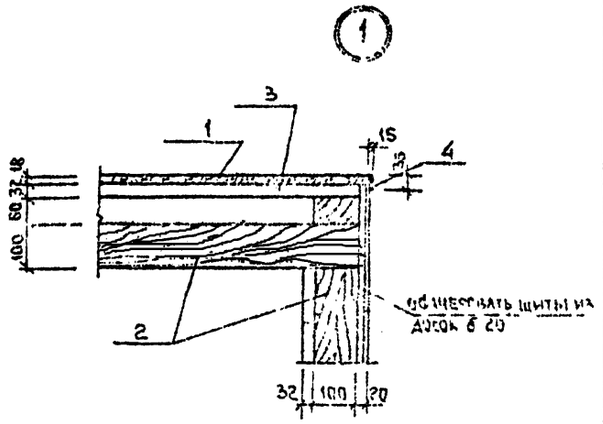
Стадия	Лист	Листов
Р	21	

ЦНИИЭП г. Москва

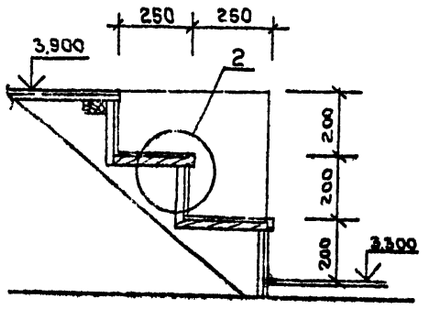
Типовой проект 272-23-14 Альбом I


План эстрады


1-1



2-2



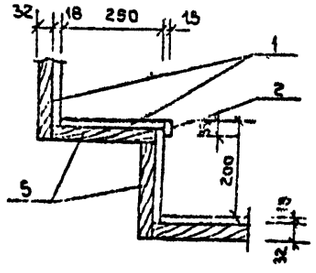
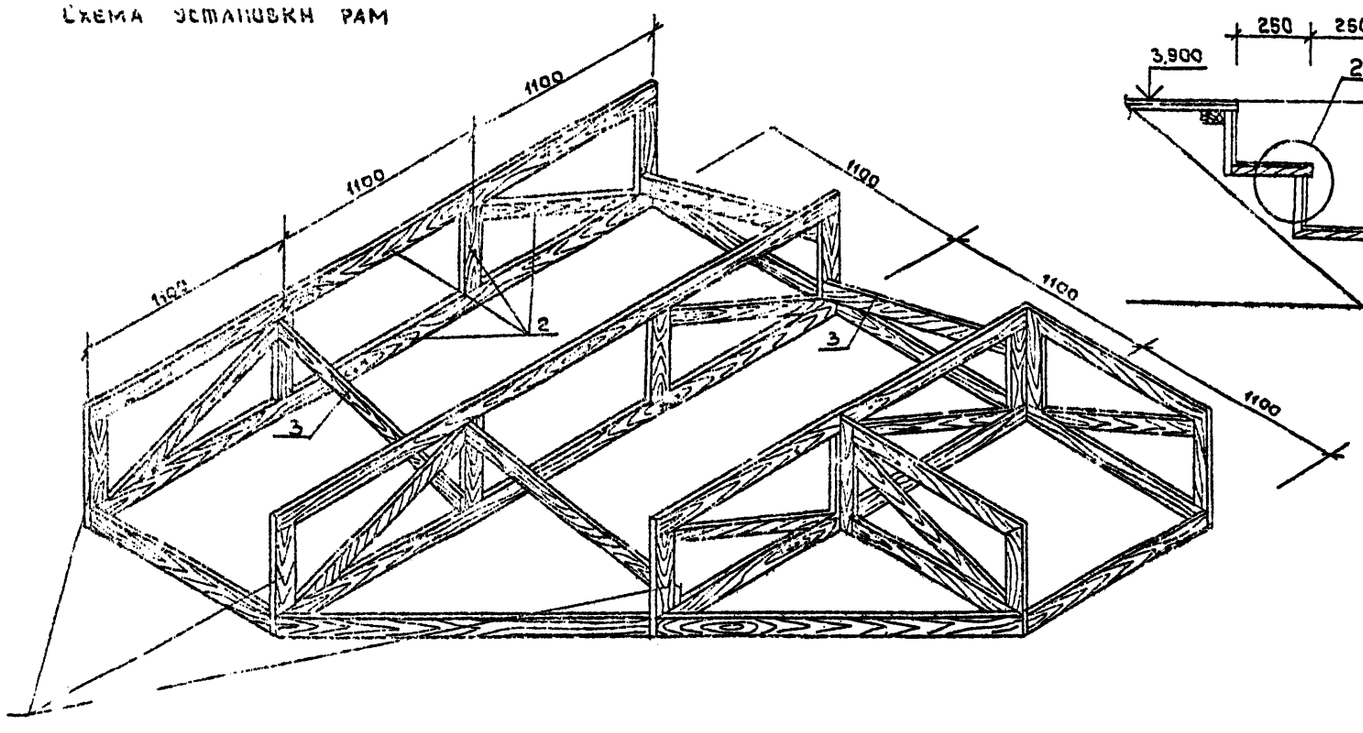


Схема установки рам



Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
1		Паркет м²	9.0		
2	ГОСТ 8486-66*	Брус 60×100 м³	0.32		
3		Доска 130×32 м³	0.03		
4	ГОСТ 2695-71*	Раскладка 35×15 п.м.	10.0		
5	ГОСТ 8486-86**	Доска 250×32 м³	0.05		
6		Доска 250×20 м³	0.05		

Материал для изготовления эстрады - сосна II или IIа категории с влажностью не более 10% с глубокой пропиткой антипиренами

272-23-14 АС1

Рук. маст.	Губаревич	
Гл. инж. м.	Станулевич	
ГАП	Мотовилов	
ГИП	Казарян	
Рук. гр. арх.	Огрызко	
Разраб.	Титова	
Пров.	Огрызко	

Привязан

Инв. №

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Эстрада

Стадия	Лист	Листов
Р	22	

ЦНИИЭП г. Москва

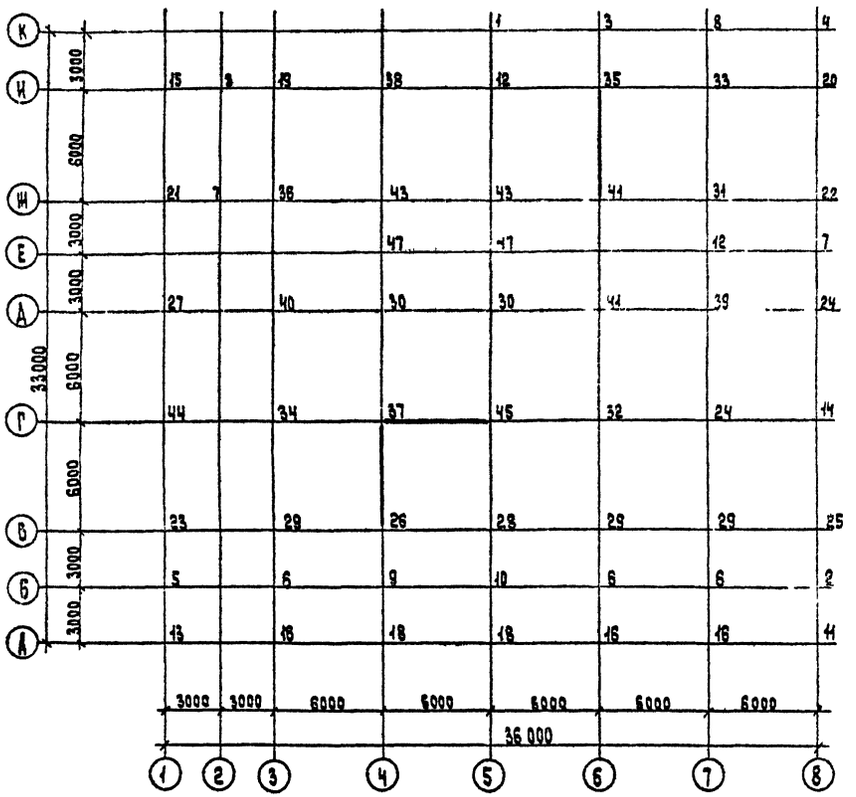
18091-01

Согласовано

Взам. инв. №

Подпись и дата

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Обозначен	N тс при tн°			Обозначен	N тс при tн°			Обозначен	N тс при tн°		
	-20°	-30°	-40°		-20°	-30°	-40°		-20°	-30°	-40°
	Фундаменты				Фундаменты				Фундаменты		
1	8.60	8.60	8.60	17	41.11	41.46	41.81	33	62.91	63.53	64.15
2	13.67	13.67	13.67	18	40.52	42.20	43.88	34	63.43	63.95	64.47
3	14.81	14.86	14.91	19	40.50	42.40	44.30	35	71.25	72.05	72.84
4	18.44	18.93	19.42	20	44.66	43.21	44.76	36	64.17	64.57	64.97
5	19.07	19.07	19.07	21	46.85	47.20	47.55	37	91.72	92.42	93.12
6	19.60	19.60	19.60	22	47.36	48.87	50.38	38	68.29	68.20	70.11
7	21.46	22.35	23.24	23	49.27	49.76	50.29	39	69.55	70.07	70.59
8	22.40	23.89	25.86	24	49.90	51.20	52.50	40	70.87	71.35	71.87
9	25.06	25.06	25.06	25	50.90	52.66	54.42	41	83.76	84.25	84.95
10	25.64	25.64	25.64	26	65.15	65.67	66.19	42	74.66	76.44	78.22
11	28.71	29.40	29.89	27	55.11	57.80	58.49	43	78.83	79.35	79.87
12	30.50	30.85	31.15	28	57.60	58.12	58.64	44	55.43	57.06	58.65
13	30.45	31.50	32.55	29	58.01	58.41	58.81	45	82.97	83.67	84.37
14	34.48	36.40	38.25	30	58.65	59.37	59.89				
15	37.94	40.23	42.52	31	61.12	61.64	62.16				
16	38.77	40.45	42.13	32	62.62	63.32	64.00				

Схема нагрузок на диафрагму по оси „4"

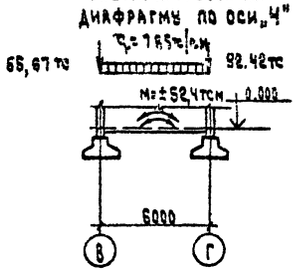


Схема нагрузок на диафрагму по оси „Г"

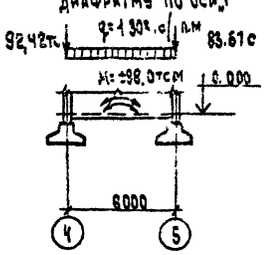
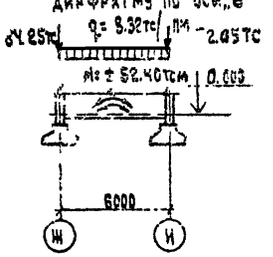


Схема нагрузок на диафрагму по оси „6"



Нагрузки даны по верхнему обрезу фундаментов.

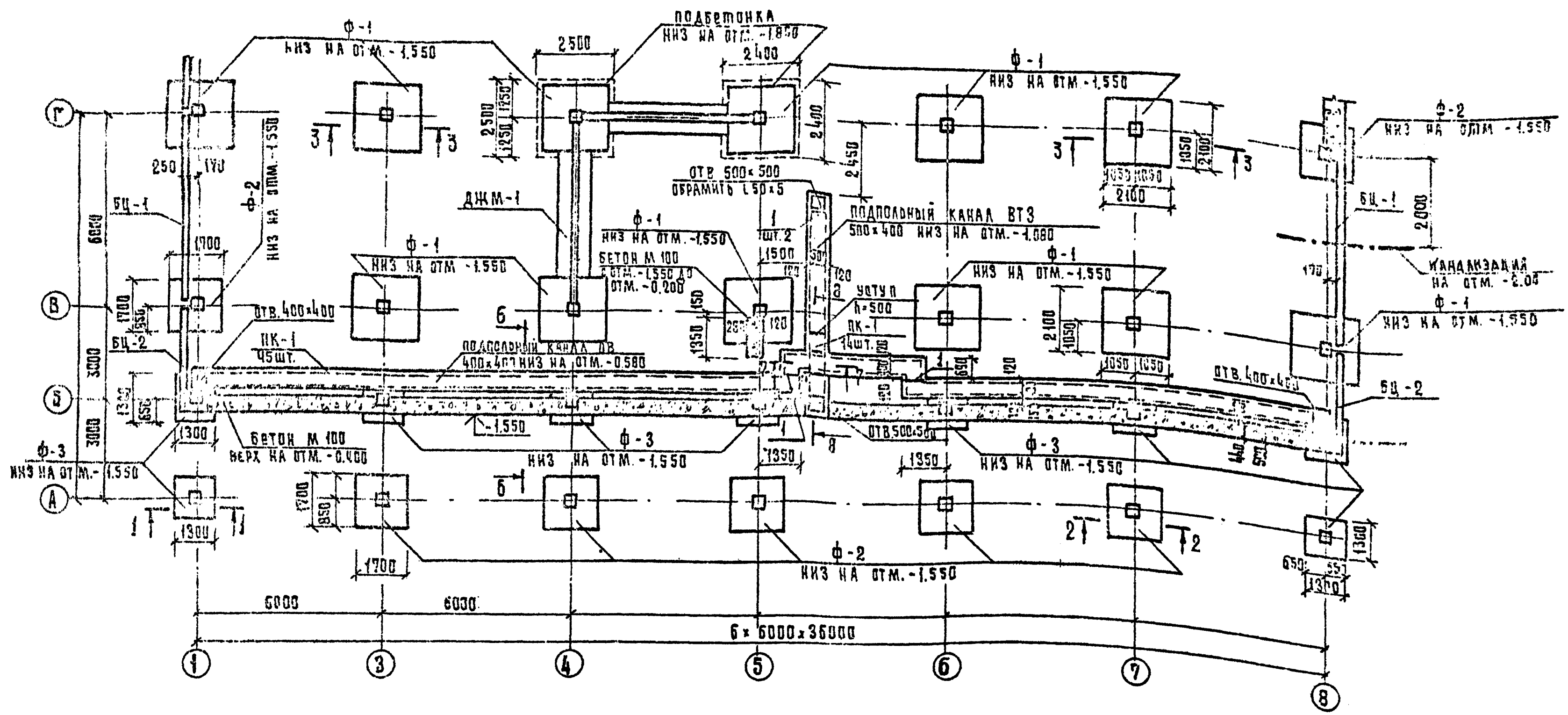
Привязан

Рук. маст.	Губеревич		272-23-14 АС-1
Гл. инж. м	Станчулевич		
ГИП	Мордвинцев		
ГИП	Хазарян		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Рук. гр.	Богачева		
Ст. инж.	Ковалева		Схема расчетных нагрузок на фундаменты
Гл. спец.	Казакова		
Пров.	[illegible]		

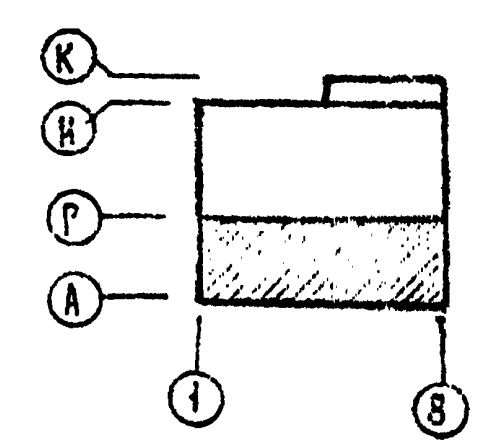
Стадия	Лист	Листов
Р	23	

ЦНИИЭП г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

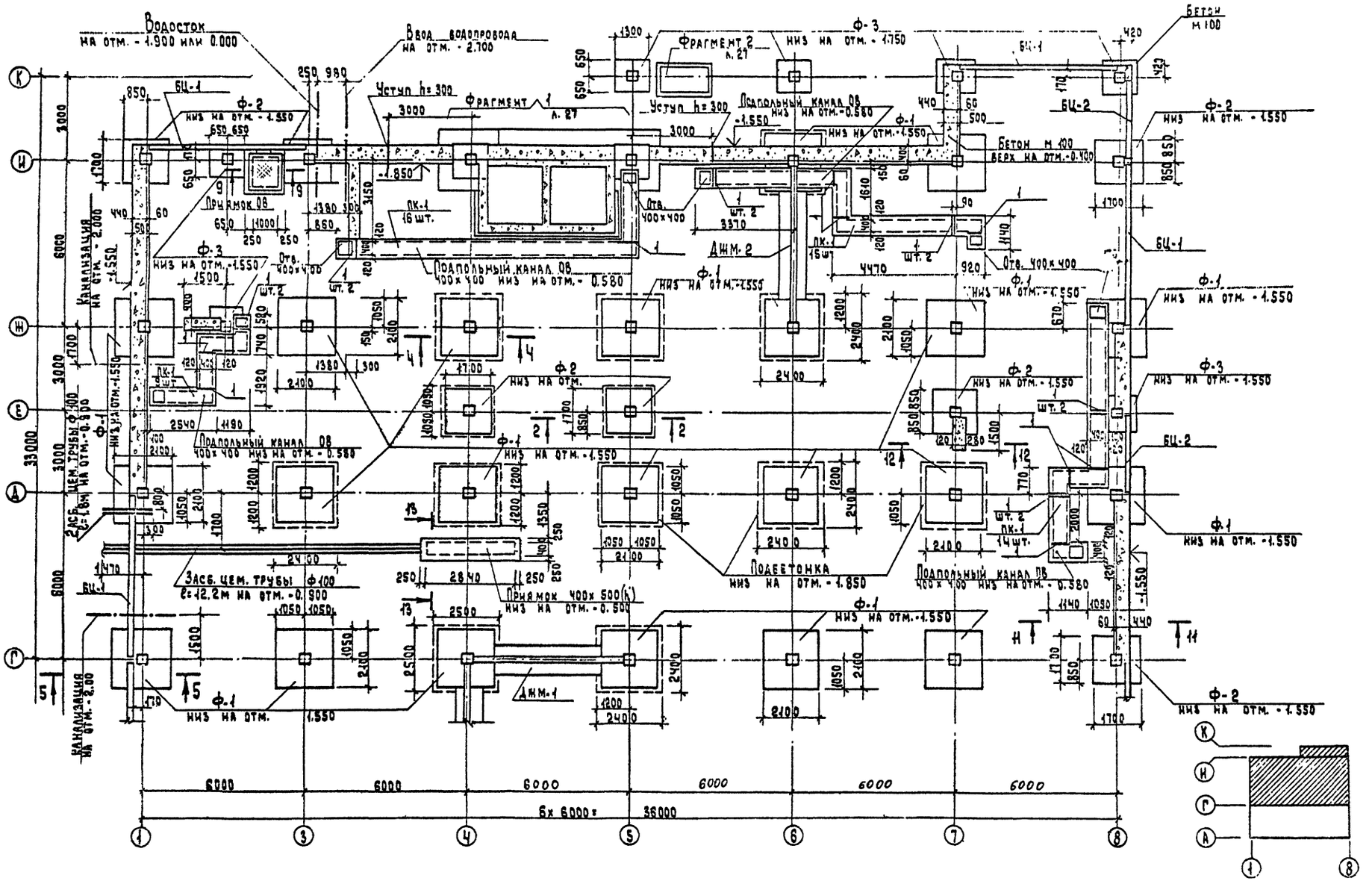


1. Фундаменты укладывать на выравненное песчаное основание толщиной 50мм.
2. Горизонтальную гидроизоляцию стен выполнять из цементно-песчаного раствора 1:2, толщиной 20мм на отм. -0.050.
3. Кирпичную кладку вести из обыкновенного глиняного кирпича пластического прессования марки 100 на цементном растворе марки 50.
4. Поверхности кирпичных стен, соприкасающиеся с грунтом, обмазать горячим битумом за 2 раза.
5. Глубина заложения фундаментов в местах ввода инженерных коммуникаций условно принята на отм. -1.550, при привязке глубину заложения этих фундаментов уточнить.
6. Схемы расположения фундаментов под технологическое оборудование на листе 27.
7. Сечения по фундаментам на листах 26, 27.



272-23-14 АС 1		
Привязан		
ГАП		
Рук.гр.	Казарян	
Ст.инж.	Корочева	
Пров.	Казарян	
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия Р	Лист 24
Схема расположения фундаментов и подпольных каналов в осях А-Г	ЦНИИЭП г. Москва	

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Сечения по фундаментам на листах 26, 27.

Согласовано:
ГИП ЭМ
ГИП ВК
ГИП ТХ
ГИП СС
ГИП ЭЗ
ГИП ОВ
ГИП ХС

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

Гл. инж. проекта	Кириллов		
Нач. отд.	Кириллов		
Гл. инженер	Ларионова		
Гл. специалист	Мирская		

Привязан

Инв. №

Нач. маст.	Гуваревич	
Гл. инж. пр.	Станкевич	
ГАП	Корсунский	
ГИП	Казарян	
Рук. группы	Гогачева	
Разраб.	Крючкова	
Пров.	Казарян	

272-23-14 - АС-1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Схема расположения элементов фундаментов и подпольных каналов в осях Г-Д

Стадия	Лист	Листов
Р	25	

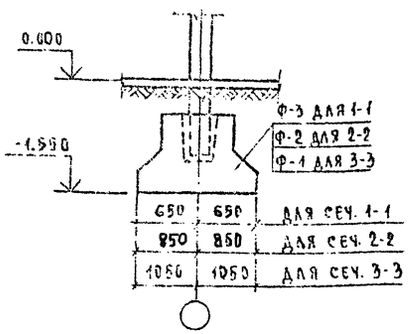
ЦНИИЭП
г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

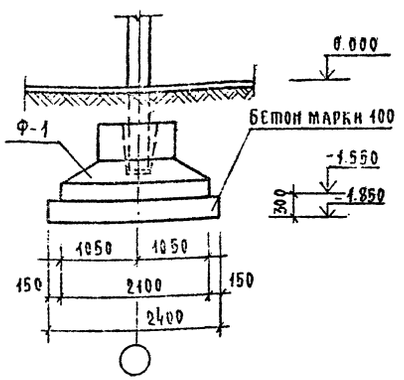
Согласовано:

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

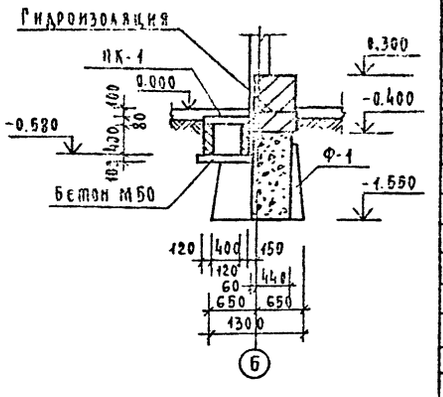
1-1, 2-2, 3-3



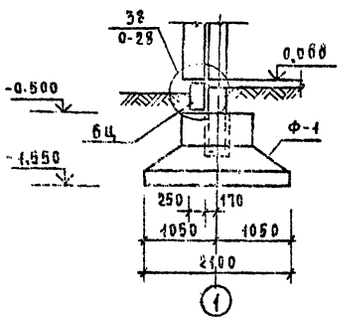
4-4



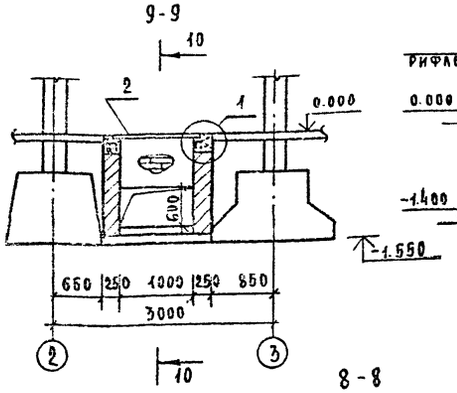
6-6



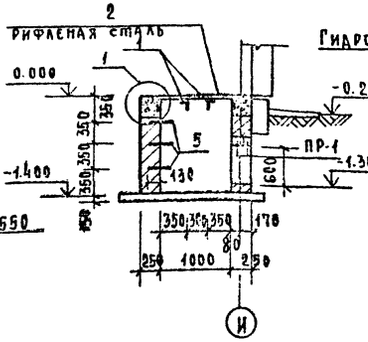
5-5



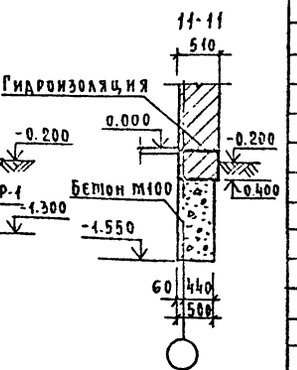
9-9



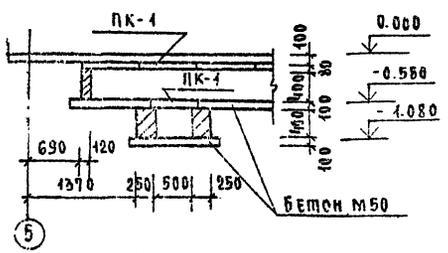
10-10



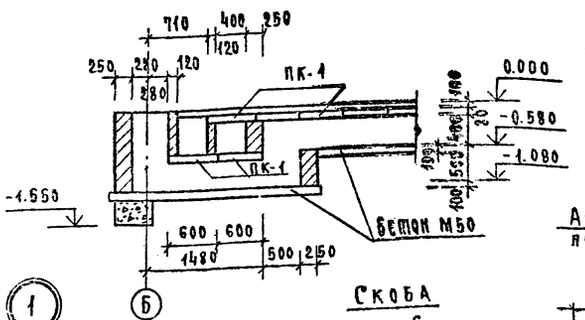
11-11



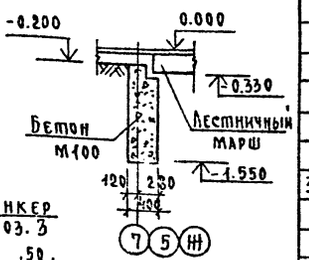
7-7



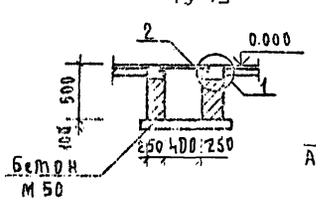
8-8

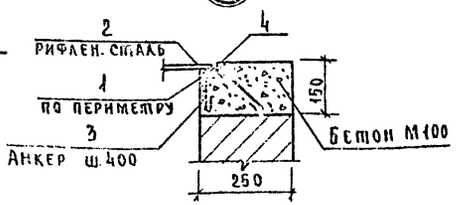


12-12

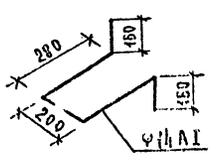


13-13

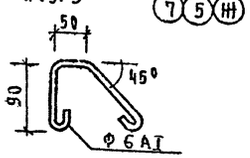




Скоба поз.5



Анкер поз.3



Спецификация элементов фундаментов

Марка, поз	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., т	Примечание
		Фундаменты			
Ф-1	1.020-1 Вып. 1-1	1Ф21	28	6560	
Ф-2	Вып. 1-1	1Ф17	13	4200	
Ф-3	Вып. 1-1	1Ф13	16	3800	
		Цокольные балки			
БЦ-1	1.020-1 Вып. 5-1	БЦ 60.5 . 2.5-П	6	900	
БЦ-2	Вып. 5-1	БЦ 30.5 . 2.5-П	4	500	
		Перемычки			
ПР-1	1.438-10	1ПР1-12.12.6	2	25	
		Плиты плоские железобетонные			
ПК1	1.243-2 л.2	ПТП12.5-8-6	113	96	
		Обрамление и перекрытие подпольных каналов			
1	ГОСТ 8509-72	L50×5			30.1 м
2	ГОСТ 8568-77*	Рифлен. сталь S=5 мм			3.5 м²
3	ГОСТ 5781-75	Анкер Ф6АI			7.8 м
4	ГОСТ 2591-71*	□ 10×10			100 м
5	ГОСТ 5781-75	Скоба Ф14АI		3.9	3.2 м
		Материалы			
	ГОСТ 1839-72*	Асб.ц. трубы Ф100			40.2 м
		Бетон М50			8.0 м³
		Бетон М100			55.4 м³
		Фундаменты монолитные			
		сборочные единицы			
		и детали			
		ФМ-1			
С-3	272-23-14-ИМ2-03.00	Сетка С-3	2	53.76	
	-ИМ2-03.00	Сетка С-4	2	139.4	
6	ГОСТ 8478-66	Сетка 100/100/9/9		5.46	0.84 м²
ЗД-6		ЗД-6	4	3.25	
7	ГОСТ 5781-75	Скоба Ф14АI, ℓ=1200	2	1.45	
		Материалы			
		ФМ-1			
		Бетон М200			12.1 м³

Привязан

Инв. №

272-23-14 АС1

Рук.маст.	Рубашкин		
Гл.инж.пр.	Стрижевич		
ГАП	Кашарин		
Нач.отд.	Кашарин		
Рук.гр.	Сиваева		
Разраб.	Кичкова		
Пров.	Рогалина		

Комплексное предприятие общественного питания на 330 мест

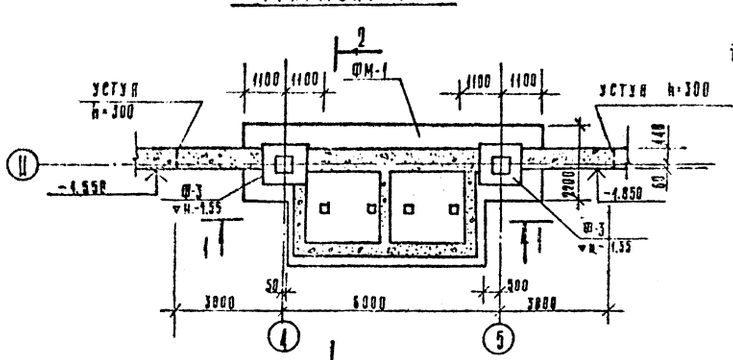
Стадия: Р | Лист: 26 | Листов:

Элементы сечений фундаментов

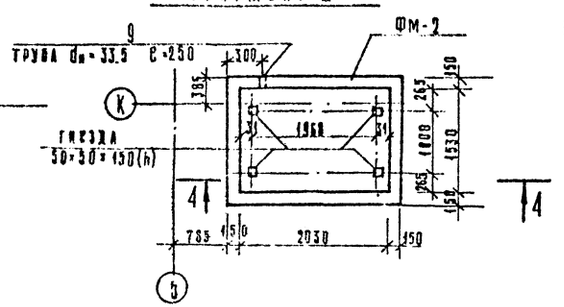
ЦНИИЭП г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

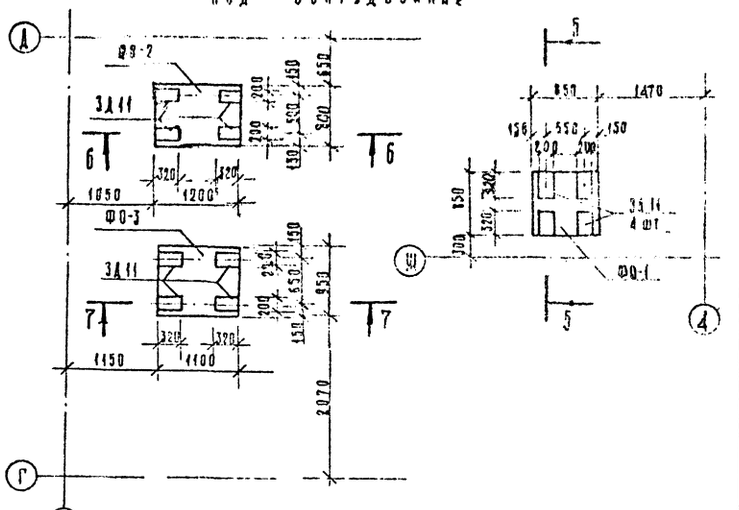
Фрагмент 1



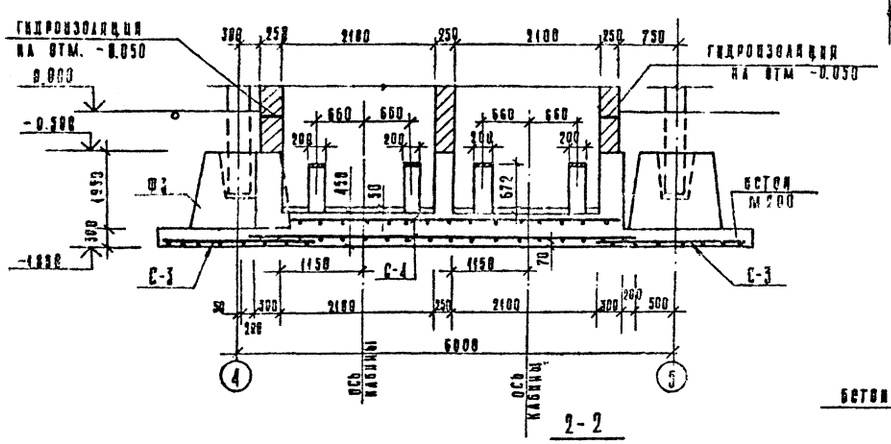
Фрагмент 2



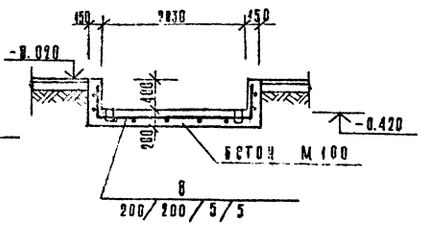
Схемы расположения фундаментов под оборудование



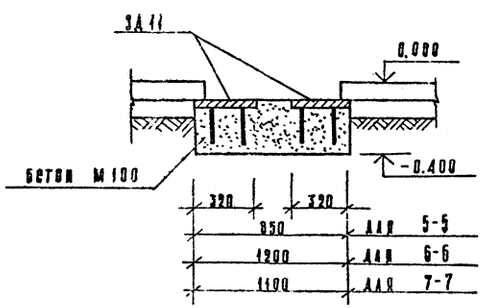
1-1



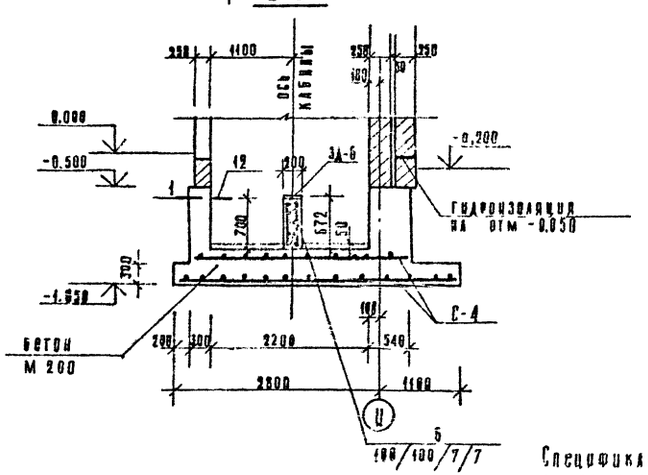
4-4

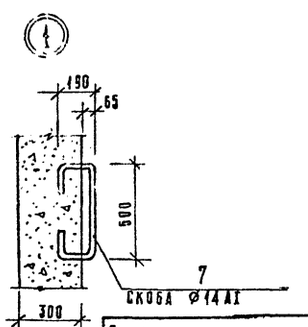


5-5, 6-6; 7-7



2-2





Спецификация закладных фундамента ФМ1 на листе 26

Спецификация закладных фундаментов

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед., кг	Примеч.
		Фундаменты монолитные			
		Сборочные единицы			
		М деталь			
		ФМ-2			
8	ГОСТ 8.478-66	Сетка 200/200/5/5		12.8	8.3 м²
		Материалы			
		ФМ-2			
		Бетон М 100			4.57 м³
9	ГОСТ 3262-75	Труба dн=33.5, t=250	9	8.5	
		ФО-1			
ЗД11	272-23-14-ИМ-04.00.00	Закладная деталь ЗД11	4	4.76	
		Бетон М 100			0.216 м³
		ФО-2			
ЗД11	272-23-14-ИМ-04.00.00	Закладная деталь ЗД11	4	4.76	
		Бетон М 100			0.286 м³
		ФО-3			
ЗД11	272-23-14-ИМ-04.00.00	Закладная деталь ЗД11	4	4.76	
		Бетон М 100			2.115 м³

Гип. мастер	Губарович			272-23-14 АС1	
Гл. инж. пр.	Станкевич				
ГАП	Мерзликин				
ГИП	Жданов				
Рук. гр.	Рябцева				
Разраб.	Климкова				
Пров.	Кадарин				

Комплексное предприятие общественного питания на 330 мест

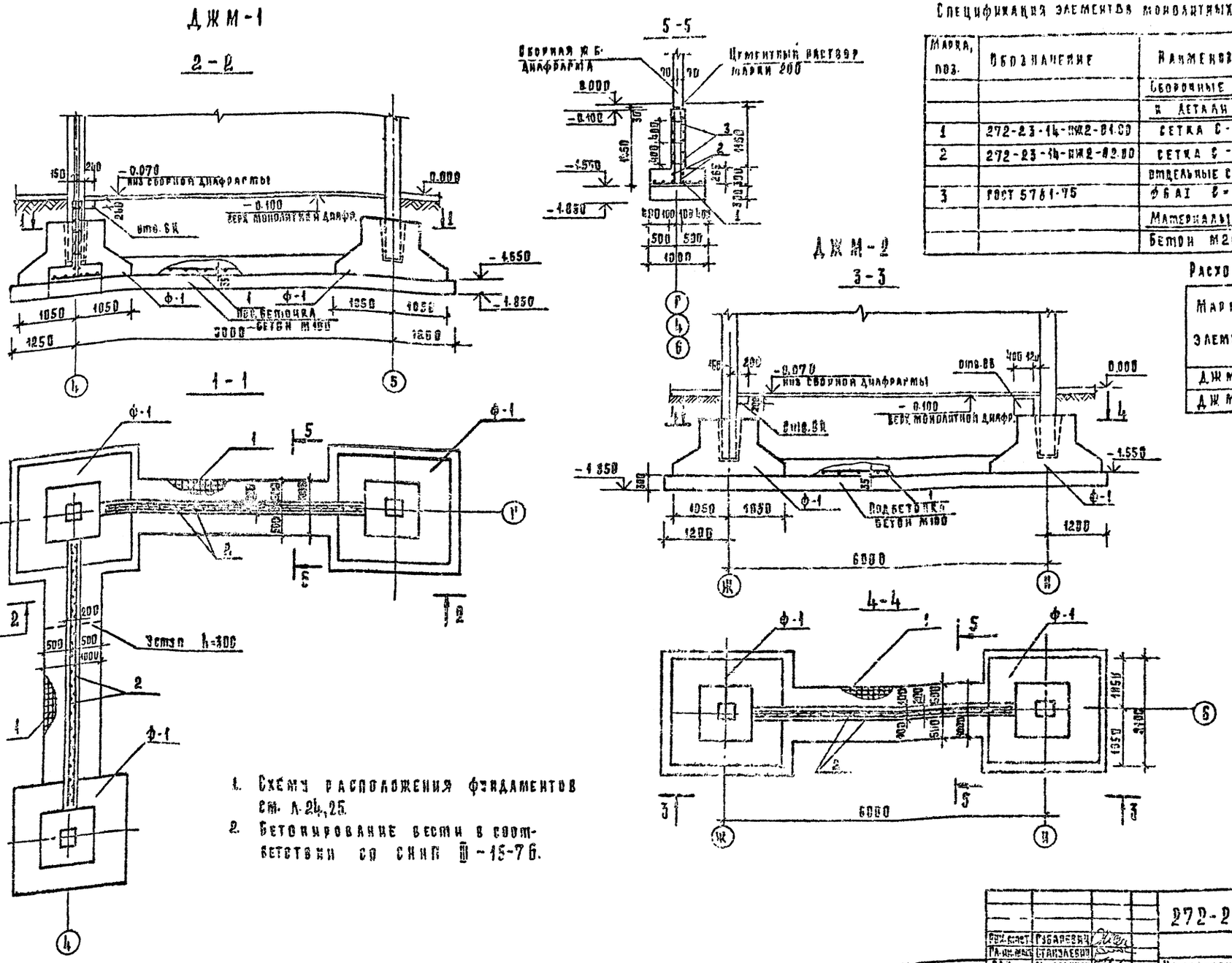
Стадия	Кол.	Листов
Р	27	

Детали плана фундаментов

Привязан

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

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



1. Схему расположения фундаментов см. л. 24, 25.
2. Бетонирование вести в соответствии со СНиП III-15-76.

Спецификация элементов монолитных фундаментов под д. жесткости

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол. на испол. ДЖМ1	ДЖМ2		Масса ед. кг	Примечание
		Сборочные единицы					
		и детали					
1	272-23-14-ИЖ2-01.00	сетка С-1	2	1		23,64	
2	272-23-14-ИЖ2-02.00	сетка С-2	4	2		28,79	
		отдельные стержни					
3	ГОСТ 5781-75	ф6 AI С=180	90	45		0.04	
		Материалы					
		Бетон М200 м³	4.64	2.32			

Расход стали на элемент

Марка элемента	Арматурные изделия: Арматурная сталь ГОСТ 5781-75, кг, класса AI ф 6	класса AI Итого	класса AII ф 10	класса AII Итого	Всего
ДЖМ 1	48.0	48.0	122.0	122.0	170.0
ДЖМ 2	24.0	24.0	61.0	61.3	85.0

Рук. маст.	Рубаревич		
Гл. ин. маст.	Станулевич		
ГАП	Мордвинцев		
РИП	Казарян		
Рук. гр.	Рогачева		
Разраб.	Черняхова		
Пров.	Рогачева		

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Монолитные фундаменты под диафрагмы жесткости

Стадия	Лист	Листов
Р	28	

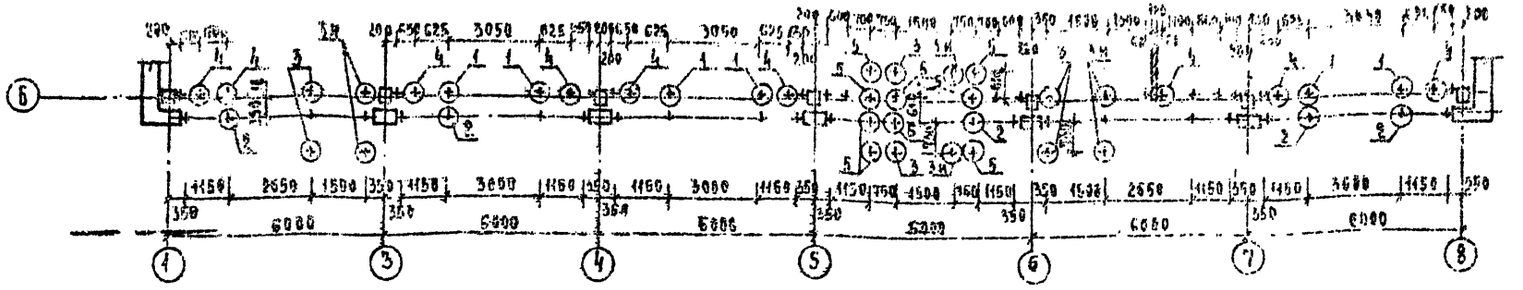
ЦНИЭП г. Москва

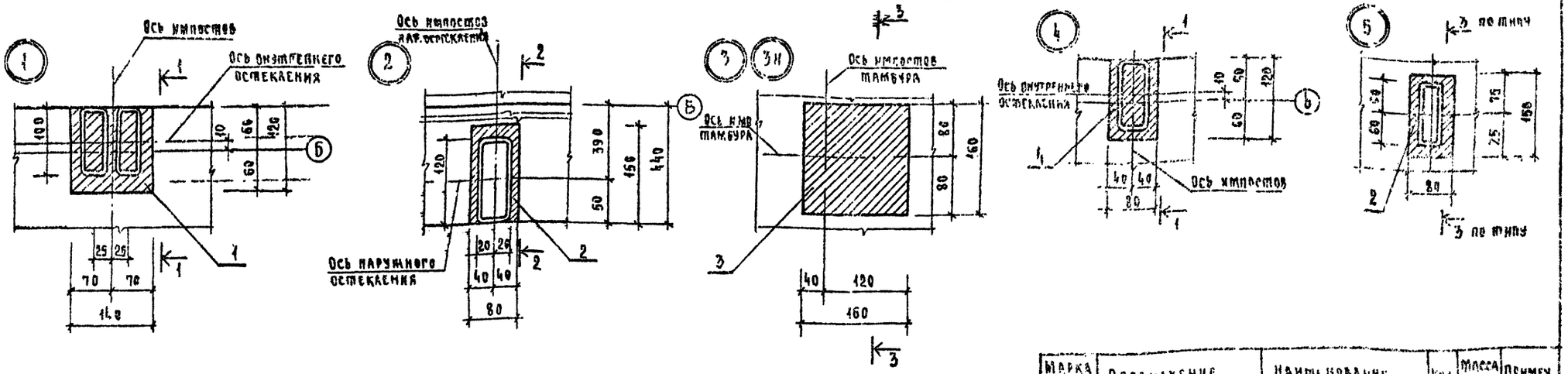
Привязан

Инв. №

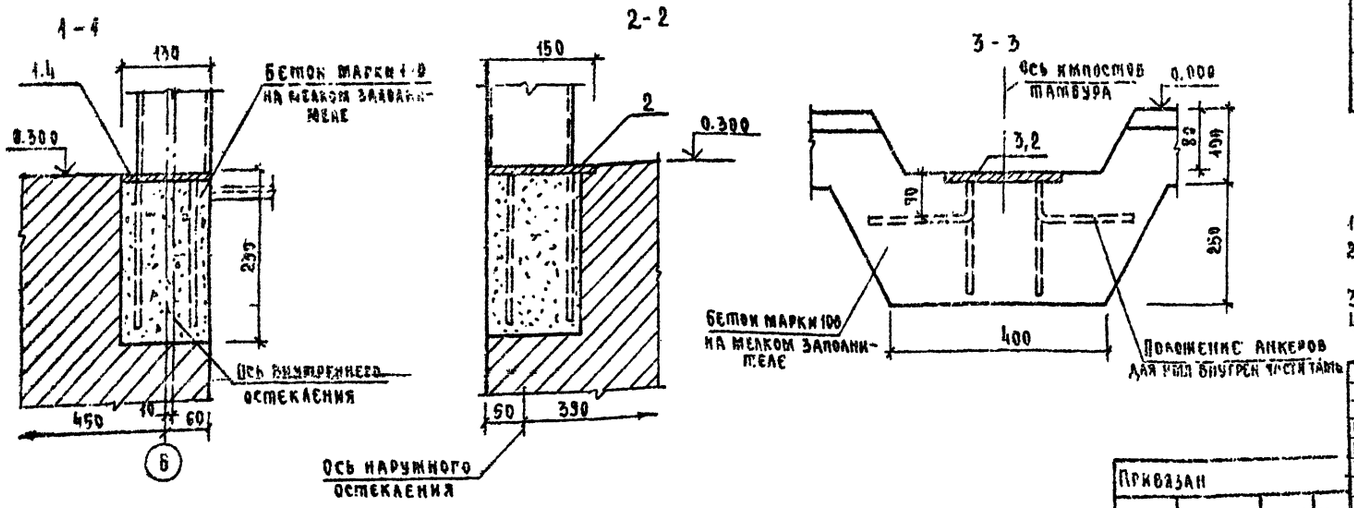
Согласовано: Рип ВК, Напрыгина

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





Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примеч.
1	272-23-14-ИМ 06.00.00	ЗДВ-1	12	1.56	
2	272-23-14-ИМ-07.00.00	ЗДВ-2	23	1.00	
3	272-23-14-ИМ-06.00.00	ЗДВ-3	12	2.11	
4	272-23-14-ИМ-07.00.00	ЗДВ-4	27	0.86	
5	272-23-14-ИМ-06.00.00	ЗДВ-5	6	1.61	



1. Данный чертеж см. совместно с листами АС2
2. Все необозначенные узлы по внутреннему остеклению выполнять по узлу 1, по наружному остеклению по узлу 2
3. Узел 3 и обратный узлу 3
4. Расположение закладной детали ЗДВ-5 см. лист 34

Рук. маст.	Губаревич		
Гл. инж. м.	Станулевич		
ГАП	Мордвиницева		
ГИП	Казарян		
Рук. гр. инж.	Рогачева		
Ст. инж.	Крючкова		
Разраб.	Петрова		
Пров.	Рогачева		

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Схема расположения закладных деталей для крепления витражей

Стадия: Р | Лист: 29 | Листов:

ЦНИИЦП Г. Москва

Привязан

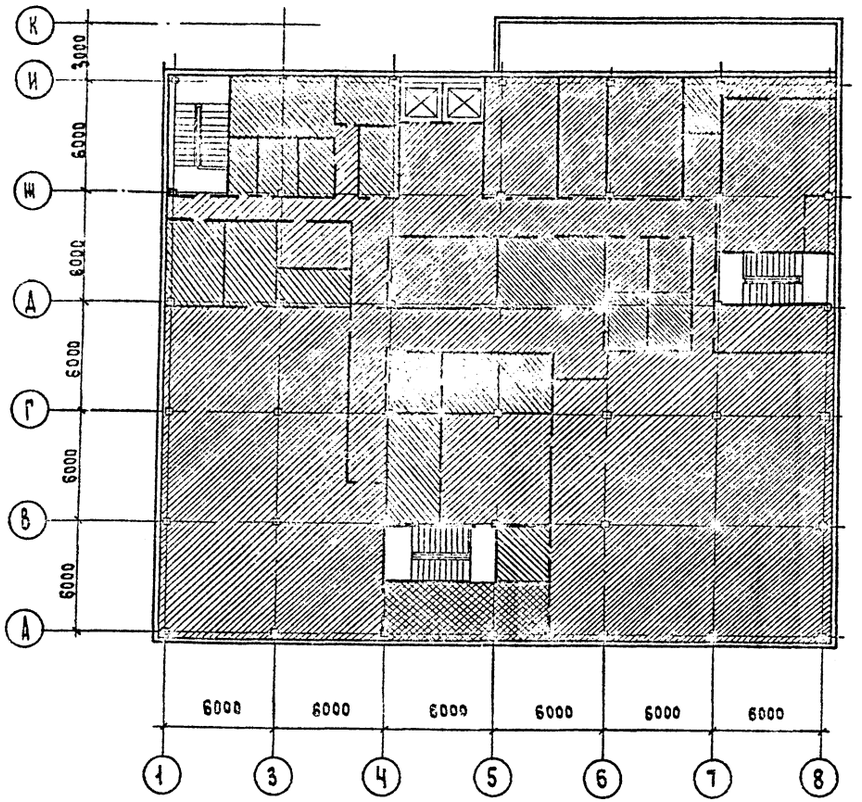
Инв. №

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

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

18-11-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



1. На данной схеме указаны расчетные нагрузки на перекрытие над 1 этажом от технологического оборудования, людей и материалов в зонах обслуживания.
2. Раскладка плит перекрытия выполнена с учетом технологического оборудования, людей и материалов.
3. В процессе эксплуатации здания использовать помещения с большей нагрузкой, чем указано на схеме, запрещается.

зона расчетной нагрузки на плиты перекрытия $g^{p}_{пол.} = 280$ кгс/м².

зона расчетной нагрузки на плиты перекрытия $g^{p}_{пол} = 400$ кгс/м².

зона расчетной нагрузки на плиты перекрытия $g^{p}_{пол} = 520$ кгс/м².

Согласовано

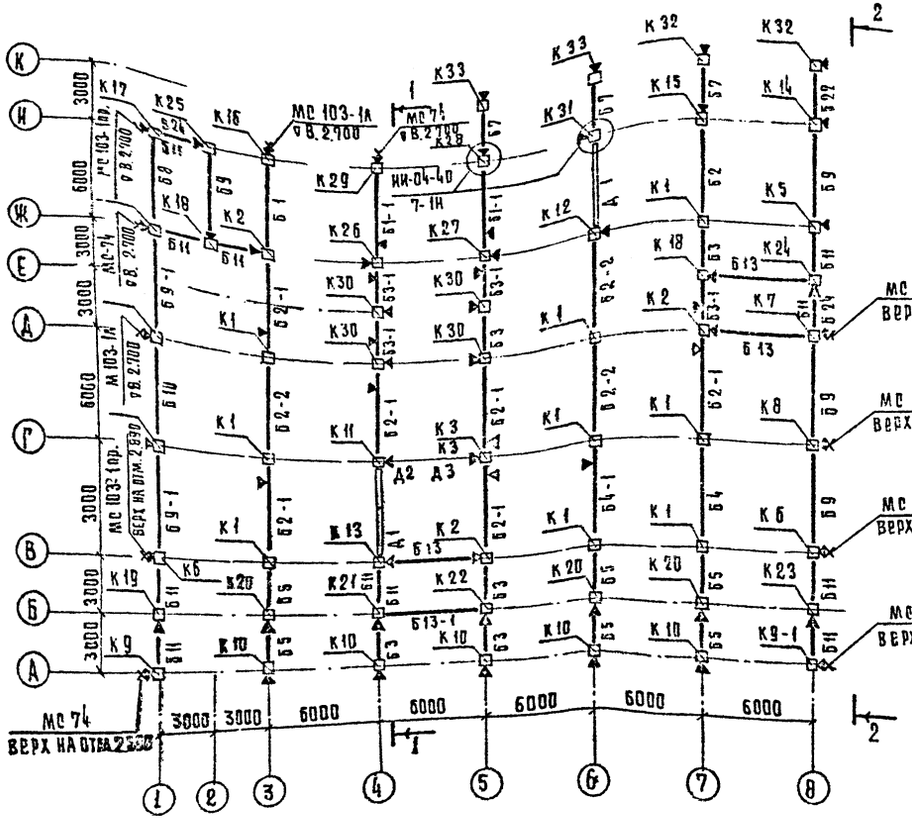
Инв. N

Привязан

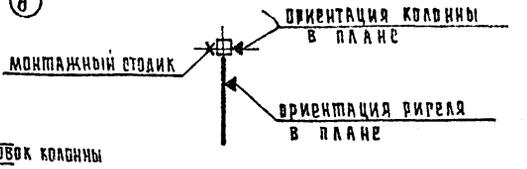
Рук. маст.	Губаревич		272-23-14-АС-1
Гл. инж. м.	Станулевич		
ГАП	Мордвинцев		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест.
ГИП	Назарян		Стадия: Р; Лист: 30; Листов:
Рук. гр.	Рогачева		
Разраб.	Петрова		Схема расчетных нагрузок на перекрытие над 1 этажом.
Провер.	Рогачева		

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

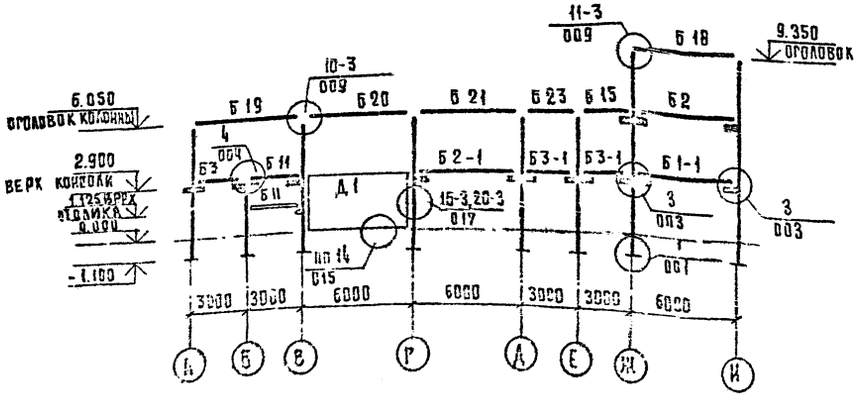
Справ. №



Условные обозначения



1-1



Монтаж сборных железобетонных конструкций вести в соответствии с серией 1.021-1.01 и СНиП III-16-80

Марка по схеме	Обозначение		Наименование	Кол.	Масса ед.	Примечание
			Колонны			
К 1	1.020-1		2КД 3.33	9	1500	
К 2	272-23-14-ИМ1	1-02.00.00	2КД 3.33-1	3	1600	
К 3		02. 00.00	2КД 3.33-2	1	1600	
К 4		02. 00.00	2КД 3.33-3	1	1600	
К 5		02. 00.00	2КД 3.33-4	2	1600	
К 6		02. 00.00	2КД 3.33-5	2	1600	
К 7		02. 00.00	2КД 3.33-6	1	1600	
К 8		02. 00.00	2КД 3.33-8	2	1600	
К 9		02. 00.00	2КД 3.33-9	1	1600	
К 10		02. 00.00	2КД 3.33-10	5	1500	
К 11		04. 00.00	2КО 3.33-1	1	1600	
К 12		04. 00.00	2КО 3.33-2	1	1600	
К 13		04. 00.00	2КО 3.33-3	1	1600	
К 14		04. 00.00	2КО 3.33-4	1	1600	
К 15		04. 00.00	2КО 3.33-5	1	1600	
К 16		04. 00.00	2КО 3.33-6	1	1600	
К 17		04. 00.00	2КО 3.33-7	1	1600	
К 18		01. 00.00	КД 3.33-1	2	1000	
К 19		03. 00.00	КД 3.33-2	1	1000	
К 20		03. 00.00	КД 3.33-3	3	1000	
К 21		03. 00.00	КД 3.33-4	1	1000	
К 22		03. 00.00	КД 3.33-5	1	1000	
К 23		03. 00.00	КД 3.33-6	1	1000	
К 24		03. 00.00	КД 3.33-7	1	1000	
К 25		03. 00.00	КД 3.33-8	1	1000	
К 26		05. 00.00	3КД 3.33-1	1	2400	
К 27		05. 00.00	3КД 3.33-2	1	2400	
К 28		06. 00.00	3КО 3.33-1	1	2400	
К 29		06. 00.00	3КО 3.33-2	1	2400	
К 30		02. 00.00	2КД 3.33-11	4	1600	
К 31		07. 00.00	2К3. 33-1	1	1600	
К 32		07. 00.00	К3. 42-1	2	1100	
К 33		07. 00.00	К3. 42-2	2	1100	
К9-1		02. 00.00	2КД 3.33-12	1	1600	
			Диафрагмы			
Д 1	1.020-1	Б-1	2Д. 55.33	2	3216	
Д 2		Б-1	2Д 28.33	1	3782	
Д 3		Б-1	2Д 30.33	1	4402	

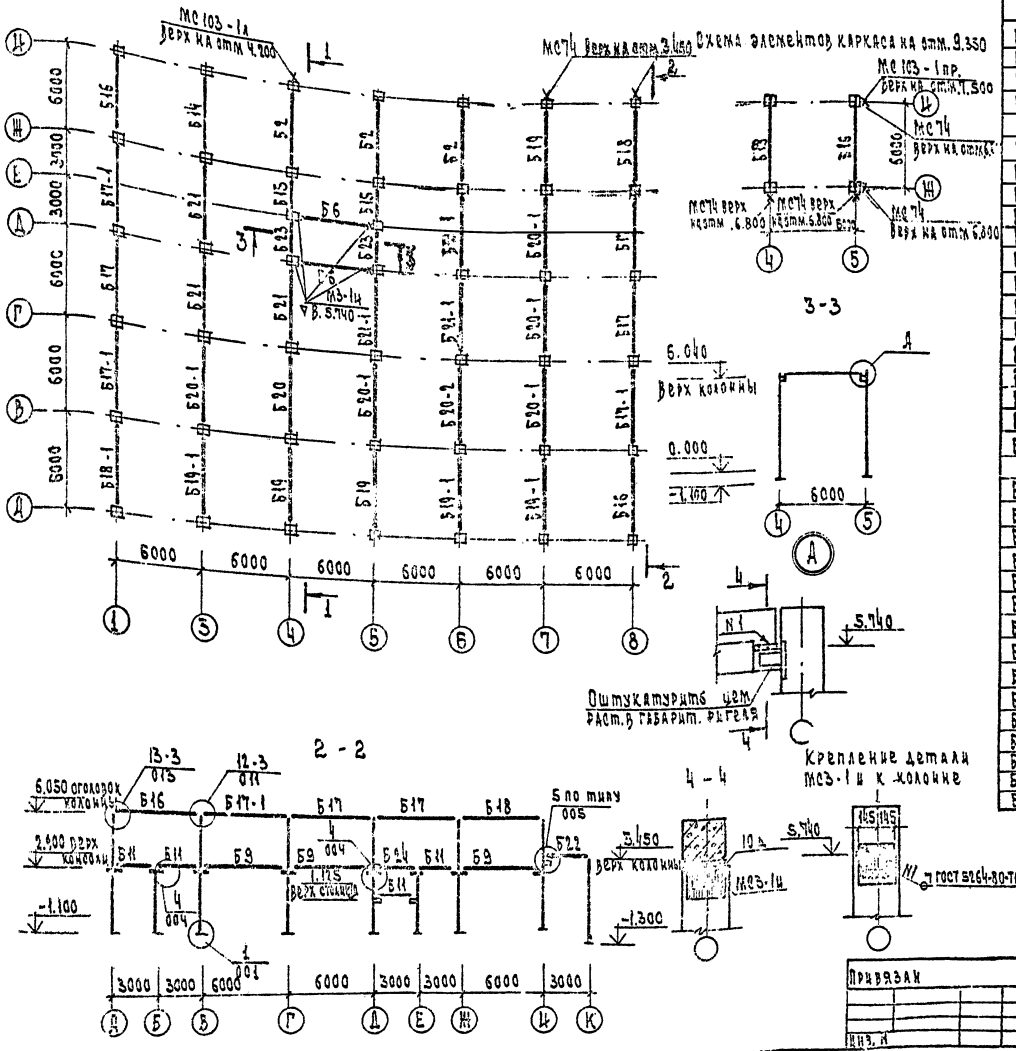
Рук. маст	Губаревич		272-23-14-АС1
Гл. инж. м	Станулевич		
ГАП	Мордвинцева		
ГИП	Казарян		
Рук. группы	Рогачева		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Специнж	Крючкова		Стадия: Р; Лист: 31; Листов:
Разраб	Петрова		Схема расположения элементов каркаса 1 этажа
Пров	Рогачева		ЦНИИЭП г. Москва

Привязан

Инв. №

Копир. Разослано

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Марка по схеме	Обозначение	Наименование			
		Ригели перекрытия			
Б1	1.020-1.3-1.4.0.0.0	1РДП 4.57-51 АтУ	1		2400
Б1-1	272-23-14-ИЖ1-10.00.00	1РДП 4.57-51 АтУ-1	2		2400
Б2	1.020-1.3-1.4.0.0.0	1РДП 4.57-69 АтУ	1	3	2400
Б2-1	272-23-14-ИЖ1-10.00.00	1РДП 4.57-69 АтУ-1	5		2400
Б2-2	-10.00.00	1РДП 4.57-69 АтУ-2	3		2400
Б3	1.020-1.3-1.1.0.0.0	1РДП 4.27-69	4		1100
Б3-1	272-23-14-ИЖ-1-11.00.00	1РДП 4.27-69-1	4		1100
Б4	1.020-1.3-1.4.0.0.0	1РДП 4.57-51 АтУ	1		2400
Б4-1	272-23-14-ИЖ1-10.00.00	1РДП 4.57-51 АтУ-1	1		2400
Б5	1.020-1.3-1.1.0.0.0	1РДП 4.27-57	5		1100
Б6	3-1.4.0.0.0	1РДП 4.57-39 АтУ	6		2400
Б7	272-23-14-ИЖ1-11.00.00	3РДП 4.29-69-1	3		1320
Б8	1.020-1.3-1.3.0.0.0	РЗ.57	1		510
Б9	3-1.5.0.0.0	1РОП 4.57-30 АтУ	4		1900
Б9-1	272-23-14-ИЖ1-10.00.00	1РОП 4.57-30 АтУ-1	2		1900
Б10	-10.00.00	1РОП 4.57-35 АтУ-1	1		1900
Б11	1.020-1.3-1.2.0.0.0	1РОП 4.27-35	3	4	850
Б24	1.020-1.3-1.3.0.0.0	РЗ.27		2	250
Б13	3-1.5.0.0.0	1РОП 4.57-15 АтУ	3		1900
Б13-1	272-23-14-ИЖ1-10.00.00	1РОП 4.57-15 АтУ-1	1		1900
		Ригели покрытия			
Б14	1.020-1.3-5.3.0.0.0	2РД 4.62-51 АтУ		1	2800
Б15	272-23-14-ИЖ1-09.00.00	3РД 4.29-69		2	1320
Б16	1.020-1.3-5.4.0.0.0	2РО 4.62-30 АтУ-п		2	2000
Б17	3-5.4.0.0.0	2РО 4.60-30 АтУ		3	2000
Б17-1	3-5.4.0.0.0	2РО 4.60-30 АтУ-1		3	2000
Б18	1.020-1.3-5.4.0.0.0	2РО 4.62-30 АтУ-л		1	2000
Б18-1	3-5.4.0.0.0	2РО 4.62-30 АтУ-1л		1	2000
Б19	1.020-1.3-5.3.0.0.0	2РД 4.62-40 АтУ		3	2800
Б19-1	3-5.3.0.0.0	2РД 4.62-40 АтУ-1		3	2800
Б20	1.020-1.3-5.3.0.0.0	2РД 4.60-40 АтУ		1	2700
Б20-1	3-5.3.0.0.0	2РД 4.60-40 АтУ-1		5	2700
Б21	1.020-1.3-5.3.0.0.0	2РД 4.60-51 АтУ		3	2700
Б21-1	3-5.3.0.0.0	2РД 4.60-51 АтУ-1		3	2700
Б22	1.020-1.3-5.2.0.0.0	2РО 4.30-35		1	1100
Б23	3-5.1.0.0.0	2РД 4.30-66		2	1300

272-23-14- АС1

Рук. маст	Тубаревич	
Гл. инж. м	Станулевич	
ГАП	Моравинцева	
ГИП	Казарян	
Рук. гр. инж	Рогачева	
Ст. инж	Крючкова	
Разраб	Петрова	
Пров	Рогачева	

Привязан

Инв. №

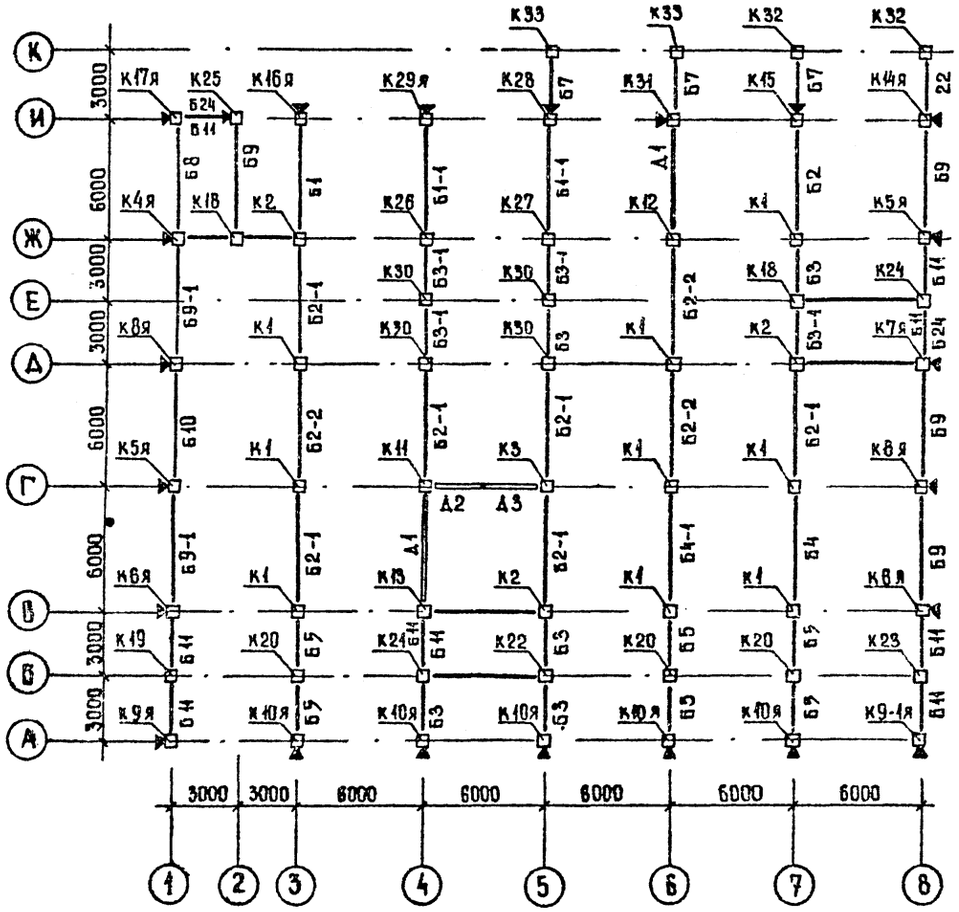
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Схема расположения элементов каркаса покрытия

Стадия	Лист	Листов
Р	22	

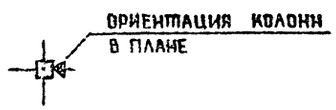
ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и ...

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Марка по схеме	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
		колонны			
К1	1.020-1	2КД 3.33	9	1600	
К2	272-23-14-ИМ1-02.00.00	2КД 3.33-1	3	1600	
К3	-02.00.00	2КД 3.33-2	1	1600	
К4Я	-08.00.00	2КД 3.33-3Я	1	1600	
К5Я	-08.00.00	2КД 3.33-4Я	2	1600	
К6Я	-08.00.00	2КД 3.33-5Я	2	1600	
К7Я	-08.00.00	2КД 3.33-6Я	1	1600	
К8Я	-08.00.00	2КД 3.33-8Я	2	1600	
К9Я	-08.00.00	2КД 3.33-9Я	1	1600	
К9-1Я	-08.00.00	2КД 3.33-12Я	1	1600	
К10Я	-08.00.00	2КД 3.33-10Я	5	1600	
К11	-04.00.00	2КО 3.33-1	1	1600	
К12	-04.00.00	2КО 3.33-2	1	1600	
К13	-04.00.00	2КО 3.33-3	1	1600	
К14Я	-08.00.00	2КО 3.33-4Я	1	1600	
К15	-04.00.00	2КО 3.33-5	1	1600	
К16Я	-08.00.00	2КО 3.33-6Я	1	1600	
К17Я	-08.00.00	2КО 3.33-7Я	1	1600	
К18	-01.00.00	КД 3.33-1	2	1000	
К19	-03.00.00	КД 3.33-2	1	1000	
К20	-03.00.00	КД 3.33-3	3	1000	
К21	-03.00.00	КД 3.33-4	1	1000	
К22	-03.00.00	КД 3.33-5	1	1000	
К23	-03.00.00	КД 3.33-6	1	1000	
К24	-03.00.00	КД 3.33-7	1	1000	
К25	-03.00.00	КД 3.33-8	1	1000	
К26	-05.00.00	3КД 3.33-1	1	2400	
К27	-05.00.00	3КД 3.33-2	1	2400	
К28	-06.00.00	3КО 3.33-1	1	2400	
К29Я	-06.00.00	3КО 3.33-2Я	1	2400	
К30	-02.00.00	2КД 3.33-11	4	1600	
К31	-07.00.00	2К 3.33-1	1	1600	
К32	-07.00.00	К3.42-1	2	1100	
К33	-07.00.00	К3.42-2	2	1100	

Условные обозначения



4. Ригели перекрытия и покрытия см лист 32, спецификацию диафрагм см лист 31.
2. Данный лист отличается от листа 31 колоннами по наружным осям Ориентацию внутренних колонн и ригелей принимать по листу 31
3. При привязке проекта наружными стенами из ячеистого бетона расположение монтажных столиков принимать по листу 31

СОГЛАСОВАНО

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

Привязан

Инв №

Рук. маст	Губаревич	
Гл. инж. м	Станулевич	
ГАП	Мордвинцева	
ГИП	Казарян	
Рук. группы	Рогачева	
Сп. инж	Крючкова	
Разраб	Петрова	
Пров	Рогачева	

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Схема расположения элементов каркаса для стен из ячеистого бетона

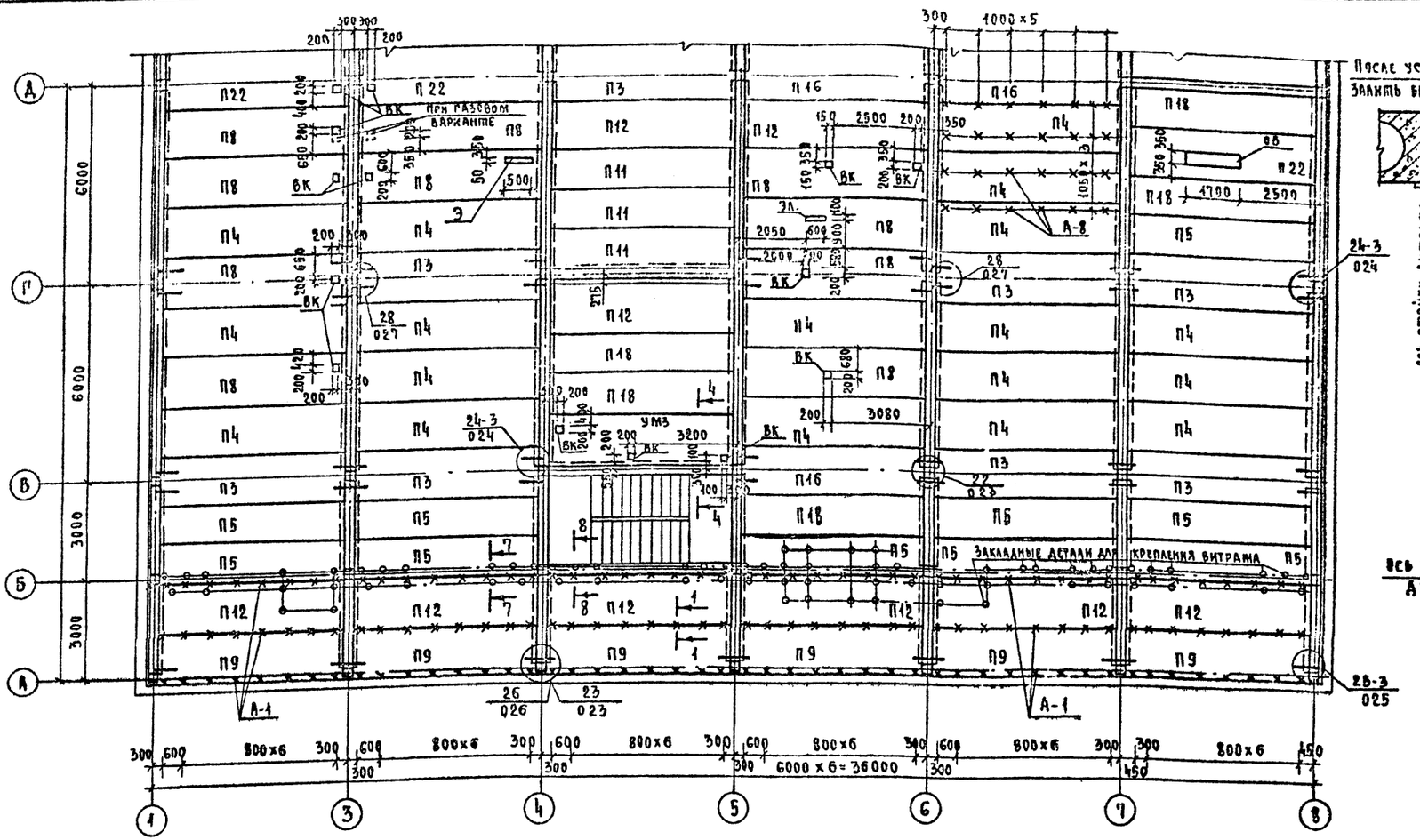
Стадия	Лист	Листов
Р	33	

ЦНИИЭП г. Москва

Типовые бытовые здания предприятий

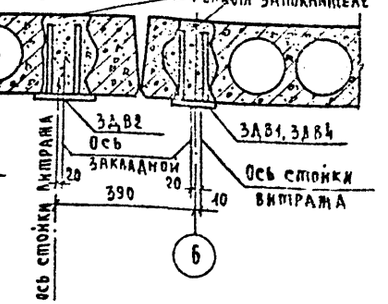
130.91-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

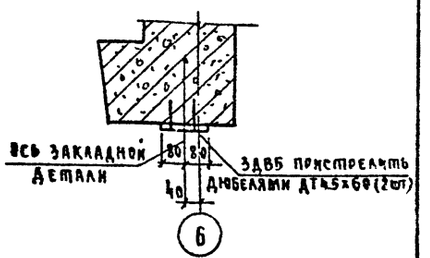


7-7

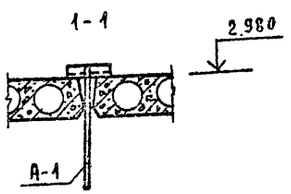
После установки закладных деталей залить бетоном М200 на мелком заполнителе

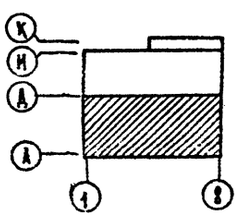


8-8



1-1





1. Устройство отверстий в плитах для анкеров и закладных деталей производить сверлением не нарушая ребер плит.
2. Анкер А-1, А-3 см. лист 38
3. Сечения по монолитным участкам см. листы 40, 41
4. Разбивку закладных деталей для крепления витража к плитам перекрытия производить по листу 29
5. Спецификацию на закладные детали для крепления витражей ЗДВ-1 ÷ ЗДВ-5 см. лист 29
6. Все неоговоренные закладные детали для крепления витража см. лист 29
7. Перед пристрелкой закладных деталей к ригелю необходимо определить прибором положение рабочей арматуры
8. Анкер А-3 для подвески коробов разбивать по листам 08

Согласовано

ГИП СС	Кириллов	
ГИП ВК	Чмыхутин	
ГИП ЭО	Шульков	

Привязан

Инв. N

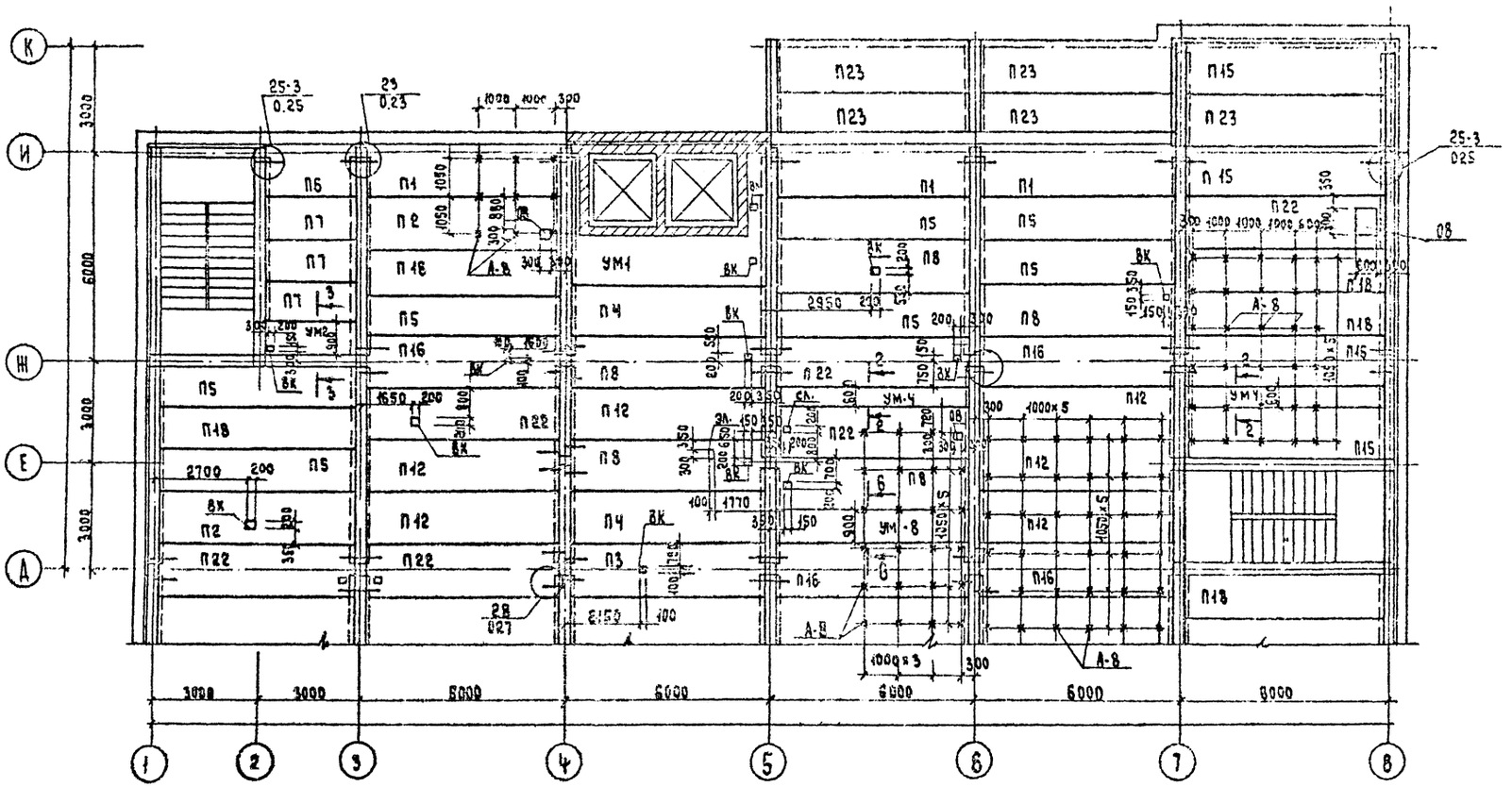
Рук. мар.	Эварович	
Гл. инж.	Станкевич	
ГАП	Романтин	
ГИП	Казарян	
Рук. гр.	Горячева	
Разраб.	Петрова	
Провер.	Горячева	

272-23-14 АС1

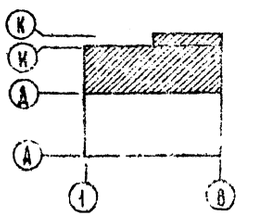
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
	Р	34	
Схема расположения элементов перекрытия в осях А-Д	ЦНИИЭП г. Москва		

13221-04

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



1. Общие примечания см. лист 34.
2. Спецификацию на плиты перекрытия см. 38.
3. Анкер А-8 см. лист 16.

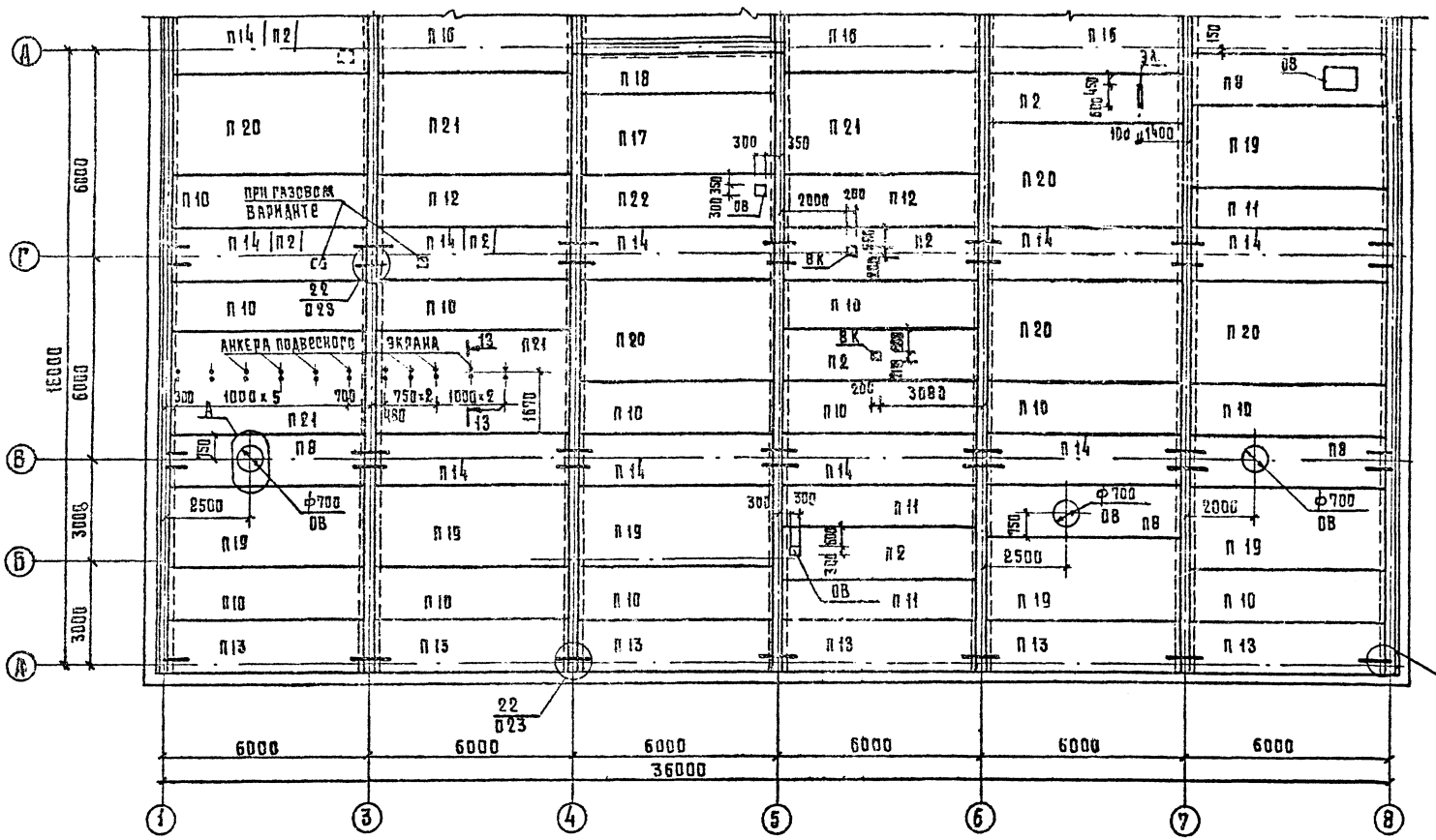


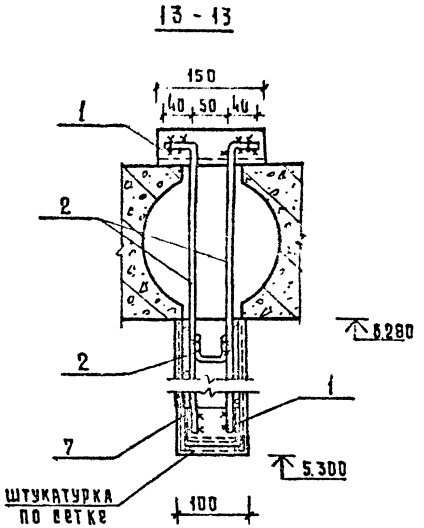
				272-23-14-АС 1			
		Рук. маст.	Губаревич				
		Гл. инж. м.	Станулевич				
Привязан		ГАП	Мордвинцев	Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
		ГИП	Казарин		Р	35	
		Рук. гр. ин.	Рогачева				
		Разраб.	Петрова	Схема расположения элементов перекрытия в осях А-К.	ЦНИИЭП		
		Провер.	Согачева				
Инв. N							

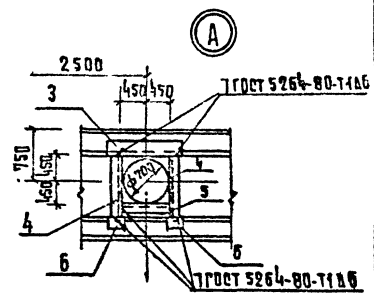
Согласовано: ГИП "84" Рыбаков; ГИП "84" Чаплыгин; ГИП "90" Ширшаков

Подп. и дата | Взам. инв. №

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

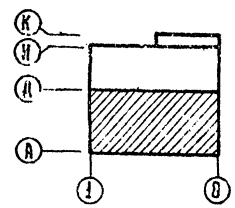






спецификация элементов подвесного экрана

поз.	Обозначение	Наименование	кол.	масса, кг
1		L 50×4, L=150 ГОСТ 8509-72, м	2,53	9,72
2		ф12 AI, L=1250 ГОСТ 5781-75, м	29,7	26,4
7		сетка 150×150×3 ГОСТ 8778-68, м²	12,8	
		штукатурная сетка, м²	12,8	



1 Общие примечания см. лист 34
2 Спецификацию плит покрытия см. лист 38
3 По оси „Г" в осях „1-4" при варианте для газового оборудования плиты П14 заменить на плиты П2
4 Позиции 3, 4, 5, 6 см. лист 38

ГИП	Убаревич		272-23-14 АС1
Нач. отд.	Станулевич		
Нач. гр.	Мосьпанчева		
Гл. спец.	Казарян		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Конструктор	Россачева		Схема расположения элементов покрытия в осях А-Д
Разраб.	Петрова		
Пров.	Рогачева		

стадия	лист	листов
Р	36	

ЦНИИЭП г. Москва

привязан

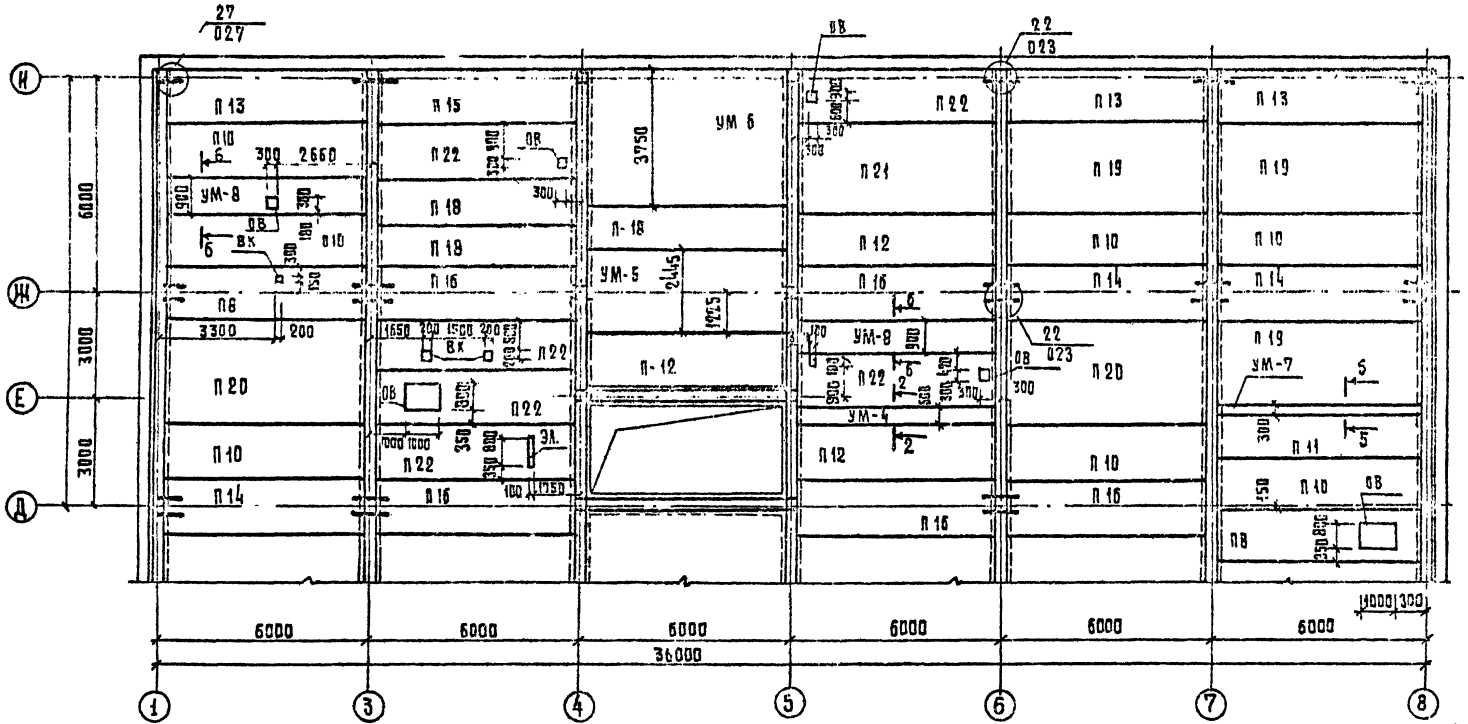
инв. №

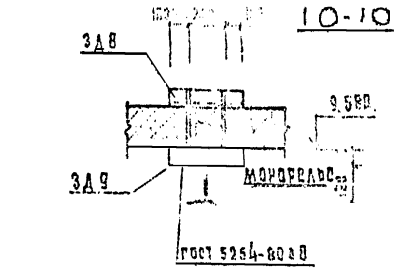
Копировал Гаврилина

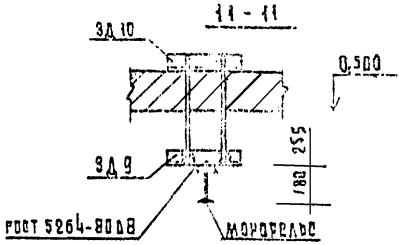
Формат А2

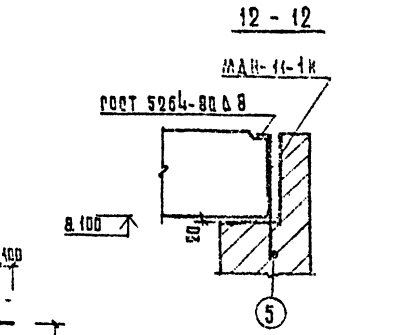
15031-54

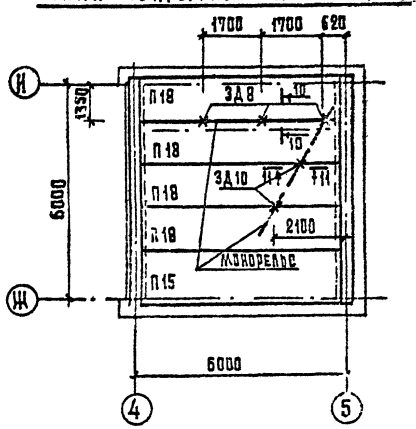
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

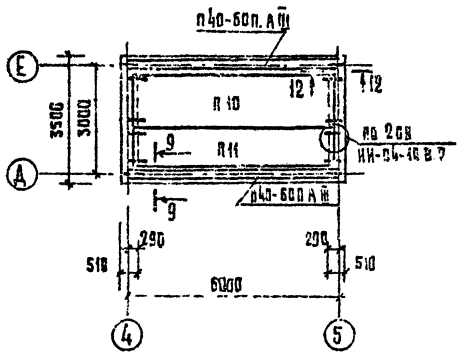


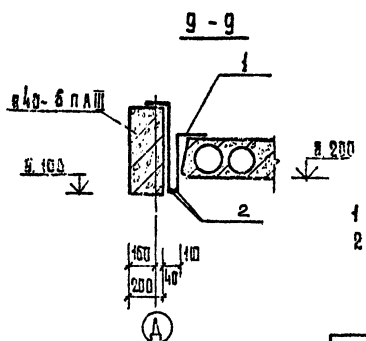


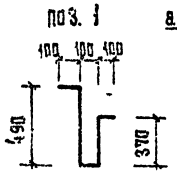




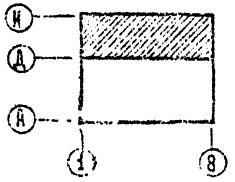








1 Общие примечания см. лист 34
2 Позиции 1, 2 см. лист 38



				272-23-14 АС1
ПРИВЯЗАН				
ИНВ №				

ГИП	Мосдвинцева	
ГИП	Казарян	
ГИП	Рогачева	
РАЗРАБ.	Петрова	
ПРОВ.	Рогачева	

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
	Р	36	
Схема расположения элементов покрытия в осях Д-И	ЦНИИЭП г. Москва		

Копировал Тарасенко

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Спецификация плит перекрытия, опорных подушек, прогонов

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол. I эт.	Кол. II эт.	Масса, ед. кг. тяж. бет.	Масса, ед. кг. легк. бет.	Примечание
		Плиты перекрытия					
01	1.041-1, вып. 1	ПК 56.15-5 А IVт-1	3		2600	2100	
02	1.041-1, вып. 4	ПРС 56.15-4 А IVт	2	4	2500	2000	
03	вып. 1	ПК 56.15-5 А IVт-9	8		2600	2100	
П 4	вып. 1	ПК 56.15-5 А IVт	20		2600	2100	
П 5	вып. 1	ПК 56.12-5 А IVт	14		2000	1600	
П 6	вып. 1	ПК 27.15-5 А IIIт-1	1		1300	1050	
П 7	вып. 1	ПК 27.12-5 А IIIт	3		900	720	
П 8	вып. 4	ПРС 56.15-6 А IVт	14	5	2500	2000	
П 9	вып. 1	ПК 56.15-8 А IVт-1	6		2600	2100	
П 10	вып. 1	ПК 56.15-4 А IVт		20	2600	2100	
П 11	вып. 1	ПК 56.12-4 А IVт	3	5	2000	1600	
П 12	вып. 1	ПК 56.15-8 А IVт	14	6	2600	2100	
П 13	вып. 1	ПК 56.15-4 А IVт-1		8	2600	2100	
П 14	вып. 1	ПК 56.15-4 А IVт-3		12	2600	2100	
П 15	вып. 1	ПК 56.15-10 А IVт-1	3	3	2600	2100	
П 16	вып. 1	ПК 56.15-8 А IVт	5	5	2600	2100	
П 17	вып. 1	ПК 56.24-8 А IVт		1	4000	3200	
П 18	вып. 1	ПК 56.12-12 А IVт	9	8	2000	1600	
П 19	вып. 1	ПК 56.24-4 А IVт		9	4000	3200	
П 20	вып. 1	ПК 56.30-4 А IVт		7	5000	4000	
П 21	вып. 1	ПК 56.30-8 А IVт		5	5000	4000	
П 22	вып. 4	ПРС 56.15-10 А IVт	7	6	2600	2100	
П 23	вып. 1	ПК 56.15-10 А IVт	5		2600	2100	
		Стаканы для крышных вентиляторов					
	сер. 1494-24, вып. 1	СБ 7А-3		3	310		
		Монолитные участки					
	272-23-14 АС Л.	УМ-1	1				
	Л.	УМ-2	1				
	Л.	УМ-3	1				
	Л.	УМ-4	2	1			
	Л.	УМ-5		1			
	Л.	УМ-6		1			
	Л.	УМ-7		1			
	Л.	УМ-8	1	2			
ОП 1	сер. ИИ-03-02, Л.1.08	Опорные подушки ОП5-2А III		2	45		

Продолжение

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол. I эт.	Кол. II эт.	Масса ед. кг	Примечание
		Прогоны				
	1.225-2, вып. 5	П40-60 П А III		2	1500	
		Соединительные				
		изделия перекрытия				
	1.020-1 10-1	МС 17	8		1,68	
	10-1	МС 18	12		0,292	
	9-1	МС 19	12		1,90	
	9-1	МС 21	6		3,09	
	9-1	МС 23	24	22	0,97	
	10-1	МС 25	30	20	0,484	
	272-23-14 ИМ-15.00.00	А 1	150		1,24	
	-15.00.00	А 3	486	560	1,44	
1	272-23-14-АС1 Л.	ОТД. СТ. Ф8АТ, ℓ=1100		40	0,44	
2		ОТД. СТ. Ф6АТ, ℓ=5370		2	1,18	
3		L100×63×7, ℓ=1140		12	9,92	
4		L100×63×7, ℓ=1090		24	9,48	
5		L100×63×7, ℓ=900		12	7,83	
6		L100×63×7, ℓ=140		24	1,22	
	262-22-18 ИМ-09.00.00	МДН-11-1Н		4	0,70	
	1.020-1 10-1	МС 16	16	44	0,772	
		Соединительные				
		изделия каркаса				
	1.020-1, 10-1	МС 2	42	20	1,13	
	10-1	МС 3	20	4	9,17	
	10-1	МС 7	2		2,8	
	10-1	МС 8	24		2,23	
	10-1	МС 10	4		1,08	
	10-1	МС 11	24		0,13	
	10-1	МС 13	4		0,16	
	10-1	МС 15	1		1,51	
	сер. ИИ-04-10, вып. 7	МДН-1	4		2,19	
	сер. ИИ-04-10, вып. 7	МДН-7	6		1,98	

272-23-14 АС1

Рук. М	Губаревич	
Гл. инж. М	Отанулевич	
Гл. ап.	Мордвинцев	
Гл. ап.	Казарян	
Рук. гр. инж.	Рогачева	
Разраб.	Петрова	
Пров.	Рогачева	

Привязан

Инв. №

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Спецификация плит перекрытия, опорных подушек

Стадия	Лист	Листов
Р	39	

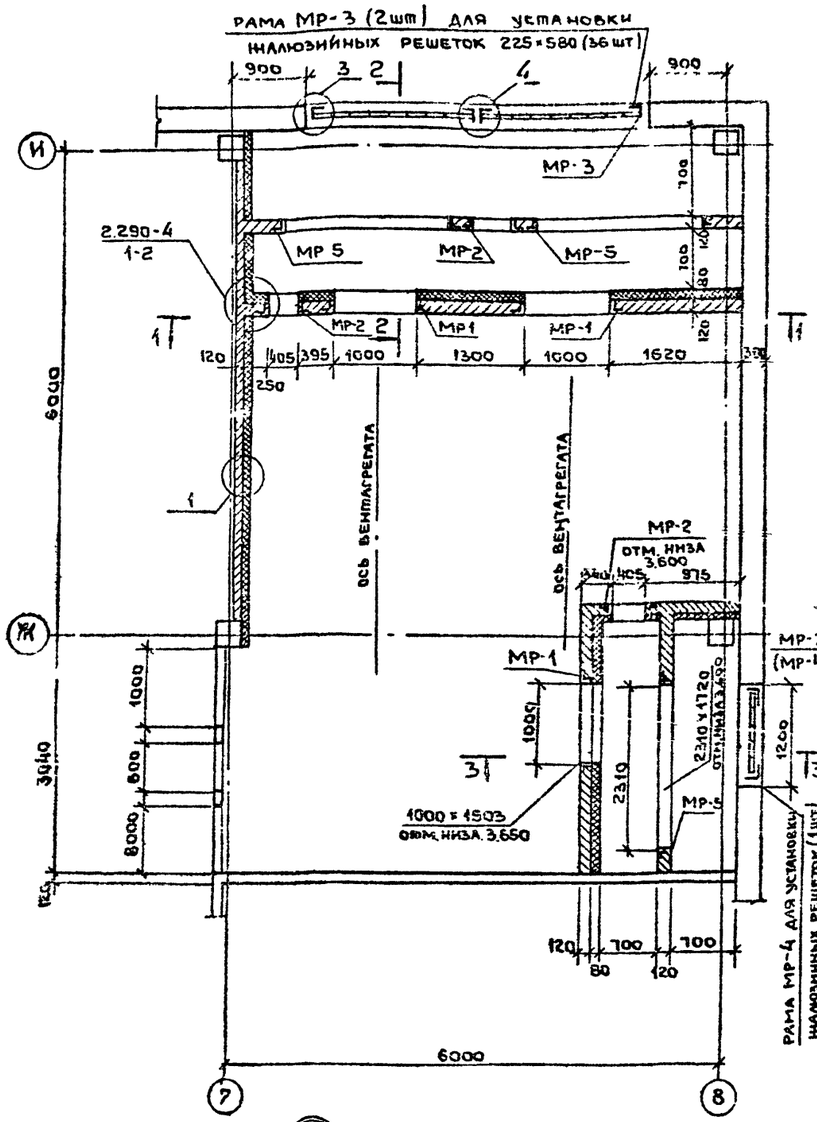
ЦНИИЭП г. Москва — Торгово-бытовых зданий и туристских комплексов

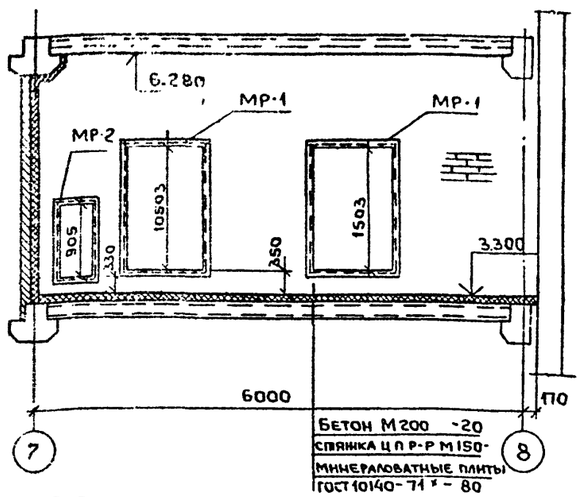
Копировал Гаврилина

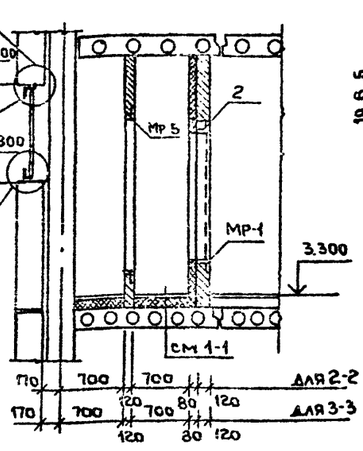
Формат 22

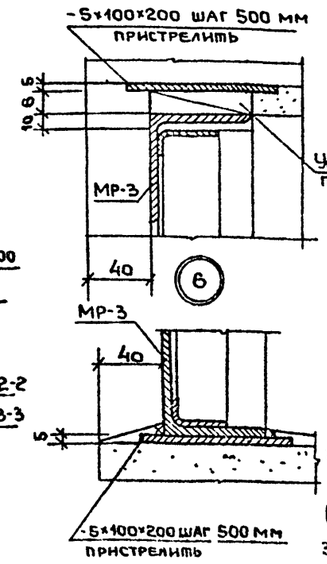
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

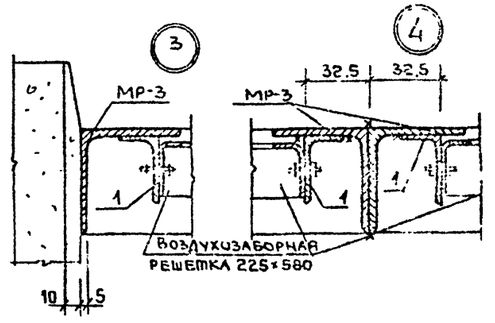
Венткамера

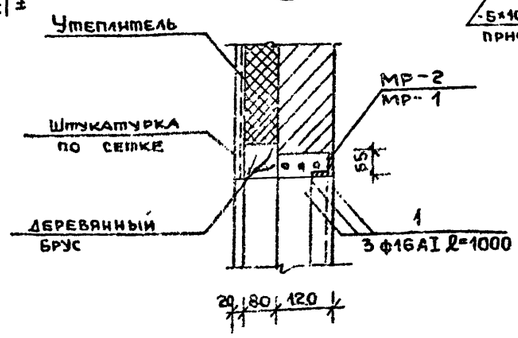


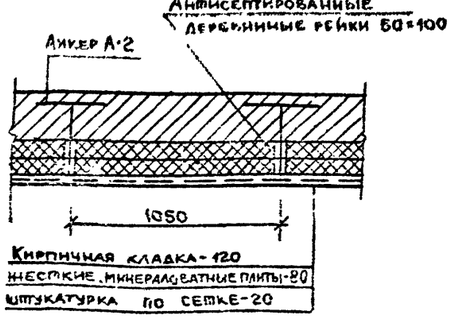












Марка поз	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед.кг	Примечание
		Сборочные единицы и детали			
МР-1	272-23-14 ИМ-01.00.00	МР-1	3	20.92	
МР-2	-01.00.00	МР-2	4	12.94	
МР-3	272-23-14 ИМ-02.00.00	МР-3	2	24.53	
МР-4	272-23-14 - ИМ 02.00.00	МР-4	1	11.31	
МР-5	272-23-14 - ИМ-02.00.00	МР-5	3	31.91	
А-2	272-23-14 - ИМ 14.00.00	Анкер А-2	69	0.36	
1	ГОСТ 8510-72*	L 32×20×4 ℓ=1180	6	10.17	
2	ГОСТ 103-76	-4×30 ℓ=2000	2	3.76	
3	ГОСТ 103-76	-5×100 ℓ=2000	16	12.58	
4	ГОСТ 5781-75	Ø16 AI ℓ=1000	12		

1. Стены внутри камеры изолируются жесткими минераловатными плитами толщиной 80 мм γ=300 кгс/м³ по деревянному каркасу на гвоздях и на битумной мастике с последующей штукатуркой по сетке
2. Рамки МР-1,2,3,4,5 установить одновременно с кладкой кирпичных стен огрунтовать за два раза и покрасить эмалью в черный цвет (ПХВ-2,5 черная ГОСТ 6993-79)
3. Деревянный каркас из брусков подвергнуть пропитке антипиренами антисептировать
4. После установки оборудования зазоры проемов заделать бетоном на мелком щебне.
5. Жесткие минераловатные плиты принять по ГОСТу 10140-71
6. Крепление утеплителя в соответствии с указаниями серии 2.290-4 вып.1
7. Перегородки выкладывать из кирпича М75 на растворе м 25

Привязан

Инв №

Рук.маст	Губаревич	
Гл.инж.п.	Станулевич	
ГАП	Мордвинцев	
ГИП	Казарян	
Рук.гр.ин	Рогачева	
Разраб	Казакова	
Пров	Рогачева	

272-23-14-АС 1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Венткамера 3

Стадия	Лист	Листов
Р	39	

ЦНИИЭП г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом 1

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

Спецификация элементов монолитных участков

Таблица 1

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол. на изделие ум. 1	2	3	4	7	Примечание
		Сборочные единицы						
1	272-23-14-ИЖ2-04.00	Каркас КР-2	4			4	2	
2	-04.00	Каркас КР-3			3			
14	-04.00	Каркас КР-4		3				
3		ф10АIII, L=1200 ГОСТ 5.1459-72*	29					
4		ф 6АI ГОСТ 5781-75, L=560	4		7	2		
5		ф 6АI, L= 540	46					
6		ф 6АI, L= 230	92					
7		ф 10АIII ГОСТ 5.1459-72*, L=830	18					
8		ф 6АI ГОСТ 5781-75, L=2450	4					
9		ф 6АI, L= 270		22	46		46	
10		ф 6АIII ГОСТ 5.1459-72*, L=850		19				
12		ф 6АIII, L=1630			39			
13		ф 6АI ГОСТ 5781-75, L=850			23			
15		ф 6АI, L=2650		4				
16		ф 6АI, L= 150				92		
17		ф 6АIII ГОСТ 5.1459-72*, L=600				29		
		Материалы						
		Бетон М 200, м³	1,03	0,31	0,9	0,75	0,37	

Выборка стали на 1 изделие, кг.

Таблица 2

Марка элемента	Арматурные изделия: арматурная сталь класса AIII ГОСТ 5.1459-72, ф мм: 6АIII	8АIII	16АIII	10АIII	итого	Закладные изделия: профильн. сталь ГОСТ 103-76: 8АI	6АI	итого	-50×16		Итого	Всего
ум-1	—	27,61	—	45,28	72,89	8,96	19,1	28,05	1,6		1,6	102,55
ум-2	3,58	—	12,63	—	16,21	3,21	6,19	9,40	1,2		1,2	26,81
ум-3	14,11	—	26,02	—	40,93	6,72	15,86	22,6	1,2		1,2	64,73
ум-4 (2 шт)	5,15	—	—	45,28	50,43	8,96	12,45	21,41	1,6		1,6	73,44
ум-7	—	—	—	22,64	22,64	4,48	6,19	10,67	0,8		0,8	34,5

Сечения 2-2 ÷ 5-5 см. л. 35, 37

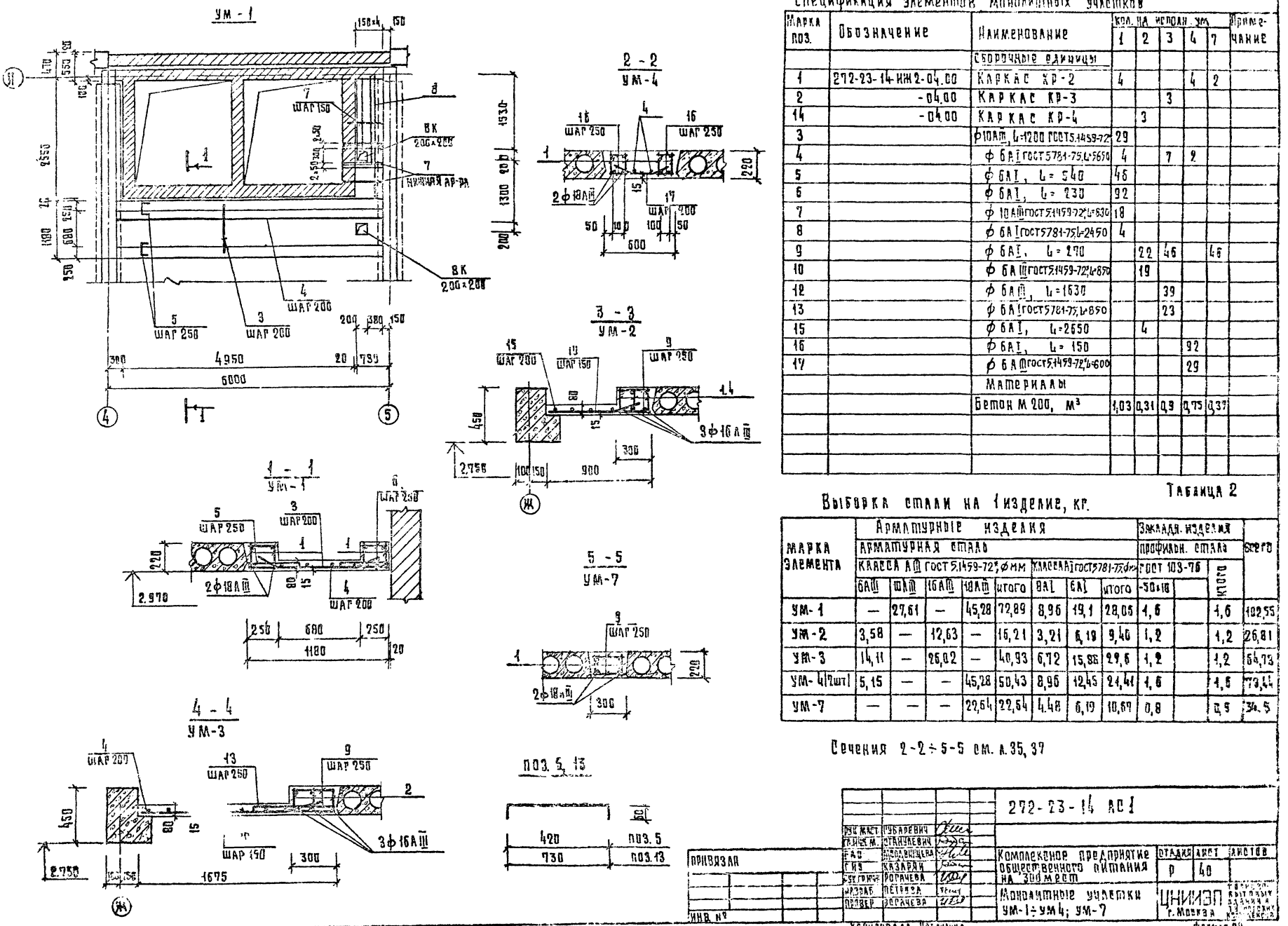
			272-23-14 АС1	
ГИП	Рубаревич			
Гл. инж. пр.	Станкевич			
Нач. отд.	Новоженова			
Гл. инж.	Казарян			
Разраб.	Рогачева		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия: Р; Лист: 40; Листов:
Н. контр.	Петрова		Монолитные участки ум-1 ÷ ум-4; ум-7	ЦНИИЭП г. Москва
Провер.	Рогачева			

Привязан

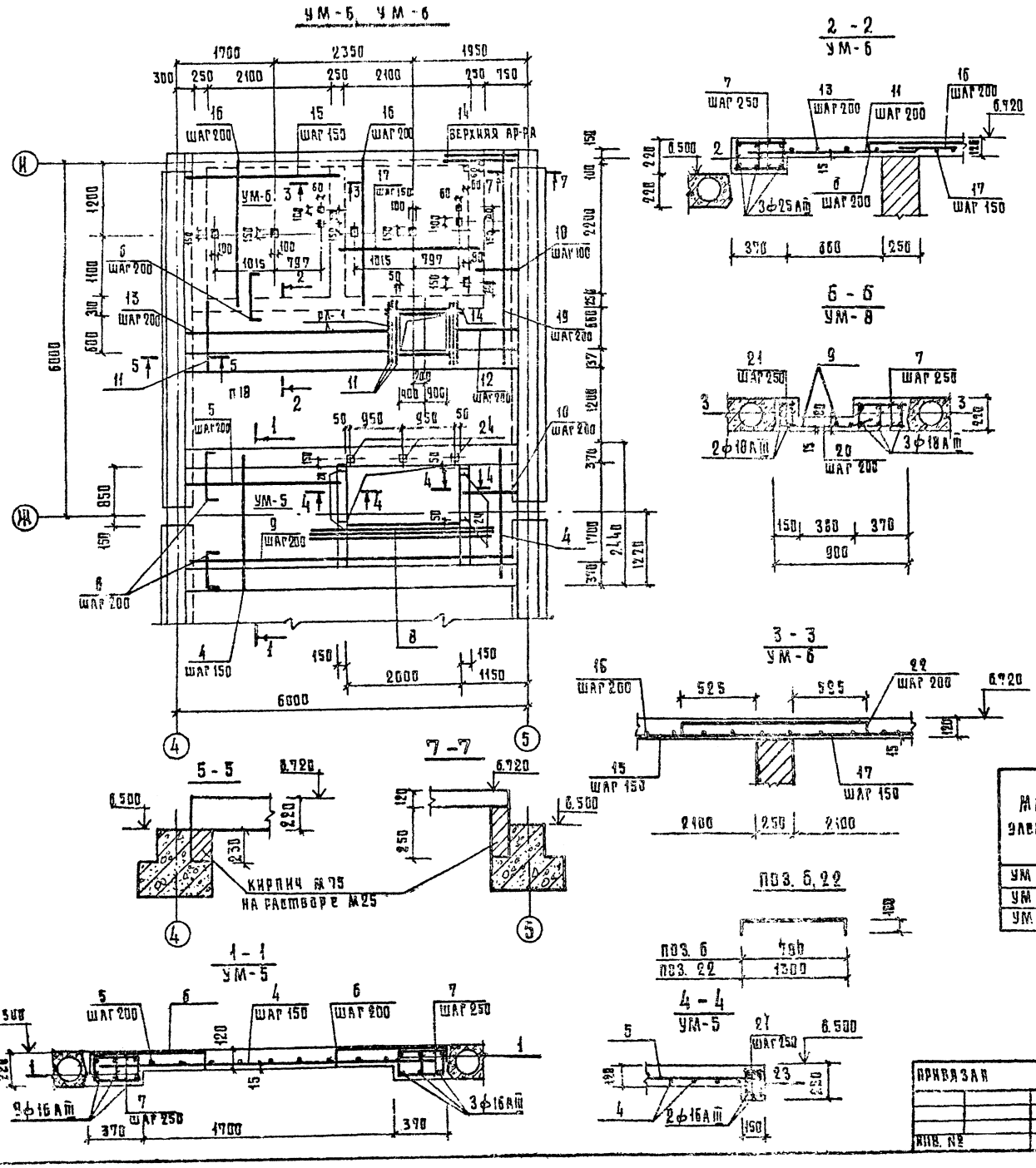
Инв. №

Копировала Рабинина

Формат А2



Типовой проект 273-23-14 Альбом I



Спецификация элементов монолитных участков таблица 1

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол. на исполн. УМ 5	6	8	Примечание
		Сборочные единицы				
		и детали				
1	272-23-14-НН2-04.00	Каркас КР-3	6			
2	-04.00	Каркас КР-1		3		
3	-04.00	Каркас КР-2			5	
4		ф10АIII, L=2200 ГОСТ 5.1459-72*	2			
5		ф 6 А I ГОСТ 5781-75, L=2700	6			
6		ф 6 А I, L = 980	45	19		
7		ф 6 А I, L = 350	92		46	
8		ф 10 А III ГОСТ 5.1459-72*, L=2500	3			
9		ф 6 А III, L = 5650	3		3	
10		ф 6 А I ГОСТ 5781-75, L=950	6			
11		ф 10 А III ГОСТ 5.1459-72*, L=1100		30		
12		ф 6 А I ГОСТ 5781-75, L=1150		4		
13		ф 6 А I, L = 3500		4		
14		ф 10 А III ГОСТ 5.1459-72*, L=1500		4		
15		ф 10 А III, L = 2570		15		
16		ф 6 А I ГОСТ 5781-75, L=2500		23		
17		ф 10 А III ГОСТ 5.1459-72*, L=2350		15		
18		ф 10 А III, L = 720		25		
19		ф 6 А I ГОСТ 5781-75, L=3650		4		
20		ф 10 А III ГОСТ 5.1459-72*, L=750			29	
21		ф 6 А I ГОСТ 5781-75, L=130	24		46	
22		ф 6 А I, L = 1500		12		
23	272-23-14-НН2-04.00	Каркас КР-5	4			
24	272-23-14 ИМ-06-00.00СБ	Деталь закладная ЗДВ-1	7			
		Материалы				
		Бетон М 200, м³	1,91	2,69	0,82	

Таблица 2

Выборка стали на 1 изделие, кг

Марка элемента	Арматурные изделия								Закл. изделия			Всего
	Арматурная сталь								Проф. сталь			
	Класса А III ГОСТ 5.1459-72*, ф мм					Класса А I ГОСТ 5781-75			ГОСТ 163-75		Итого	
	25АIII	10АIII	16АIII	10АIII	Итого	8АI	6АI	Итого	120×8	50×10		
УМ-5	—	—	69.04	48,02	117,86	17,28	39,07	56,35	7,56	4,0	11,56	185,77
УМ-6	65,49	—	—	75.37	140,9	6,72	29,42	36,14		1,2	1,2	178,24
УМ-8	—	56.5	—	19.42	65,92	11,2	21,15	32,35		2,0	2,0	104,27

Рук. м.	Губаревич		
Гл. инж. м.	Станулевич		
Гап	Мордвинцева		
Гип	Казарян		
Рук. гр. инж.	Рогачева		
Разраб.	Петрова		
Пров.	Рогачева		

272-23-14 АС 1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Монолитные участки УМ-5; УМ-6; УМ-8

Стадия	Лист	Листов
Р	41	

ЦНИИЭП г. Москва

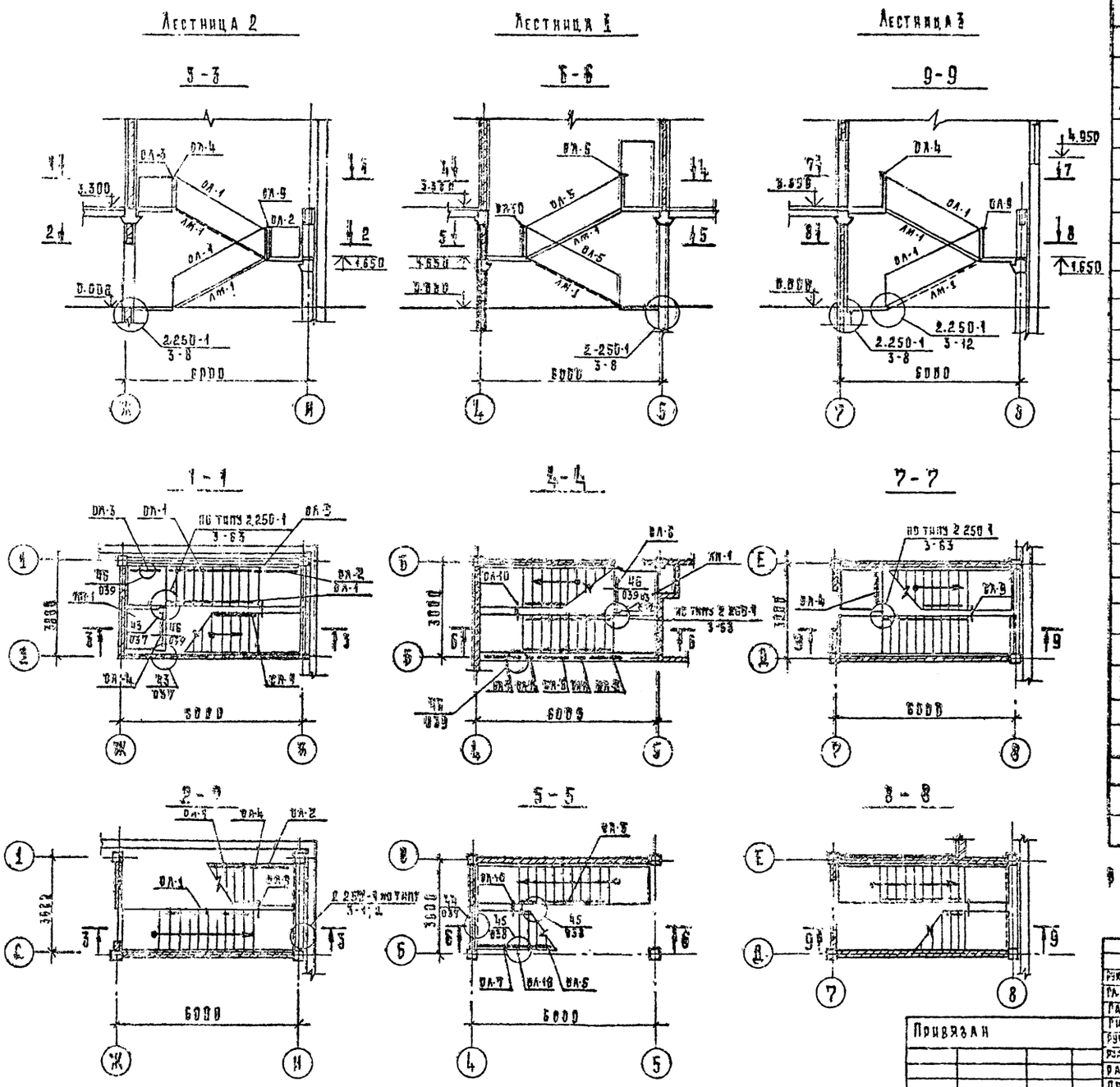
Привязан

Инв. №

Копировал Гаврилина

18091-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Перечень элементов

Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса, кг, ед.	Примечание
		Лестничные марши			
		и площадки			
ЛМ-1	1.020-1, 7-1.2.0.0.0	ЛМ 57-14-17	6	2260	
ЛП-1	7-1.4.0.0.0	ЛП 15.12	3	490	
		Проступи			
	1.020-1.7-1.5.0.0.0	1 ЛН 13.3	60	47	
	7-1.5.0.0.0	2 ЛН 14.3	12	45	
	7-1.5.0.0.0	2 ЛН 14.5	24	65	
		Изделия металлические			
		Ограждения лестниц			
ОЛ-1	1.020-1.8. 8-1	ОЛ 33-1	5	46.19	
ОЛ-2	8-1	ОВПЛ 33-1	1	18.98	
ОЛ-3	8-1	ОНПЛ-33-1	1	18.40	
ОЛ-4	8-1	ОВП-30-1	2	22,72	
ОЛ-5	8-1	ОЛ-33-3	3	47,44	
ОЛ-6	8-1	ОВП-30-3	1	23,22	
ОЛ-7	8-1	ОВПЛ-33-3	2	23,48	
ОЛ-8	8-1	ОВПЛ-42-3	2	26,5	
ОЛ-9	8-1	ОВ-2.3-1	3	2,55	
ОЛ-10	8-1	ОВ-2.3-2	2	2,65	
ОЛ-11	8-1	ОВ-2.3-2х	2	2,65	
		Изделия соединительные			
	1.020-1. 9-1	МС-27	6	1,55	
	1.020-1. 9-1	МС-31	52	0,495	
	1.020-1. 9-1	МС-32	16	0,113	
	2.250-1. 3	ММ-33	9	0.126	

Раскладку проступей см. альбом 1.020-1.01 стр. 38 ПЗ

Рук. маст.	Губаревич	
Гл. инж.	Станулевич	
Гип	Мордвинцева	
Гип	Казарян	
Рук. гр. арх.	Огрызко	
Рук. гр. инж.	Рогачева	
Разраб.	Черняхова	
Пров.	Рогачева	

Привязан

Инв. №

272-23-14 АС1

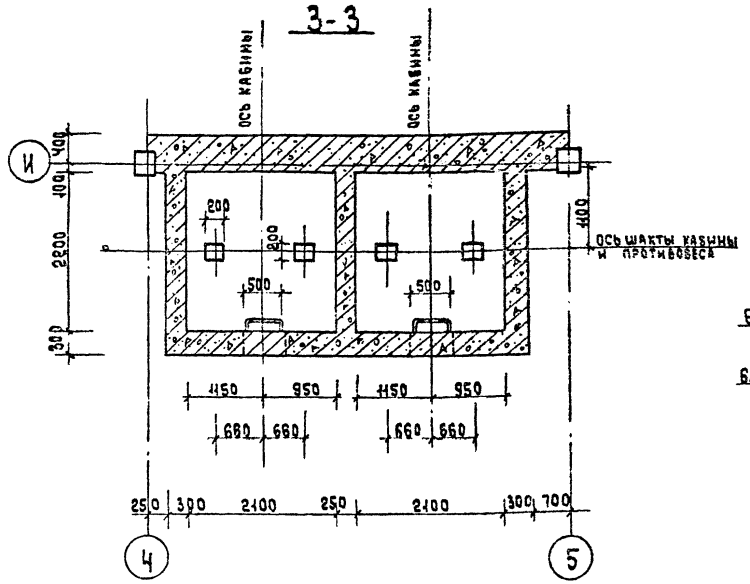
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	42	

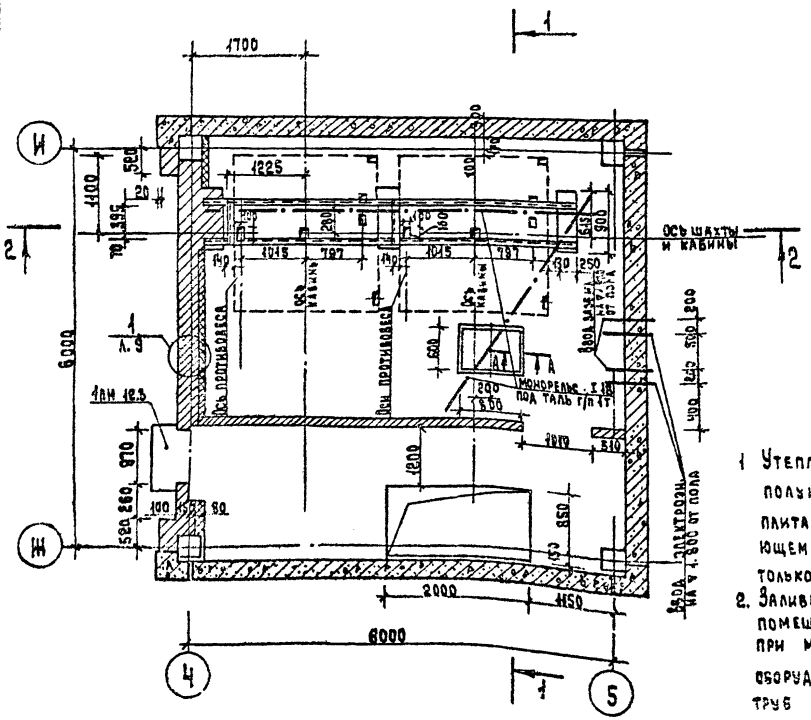
Схемы расположения элементов лестниц

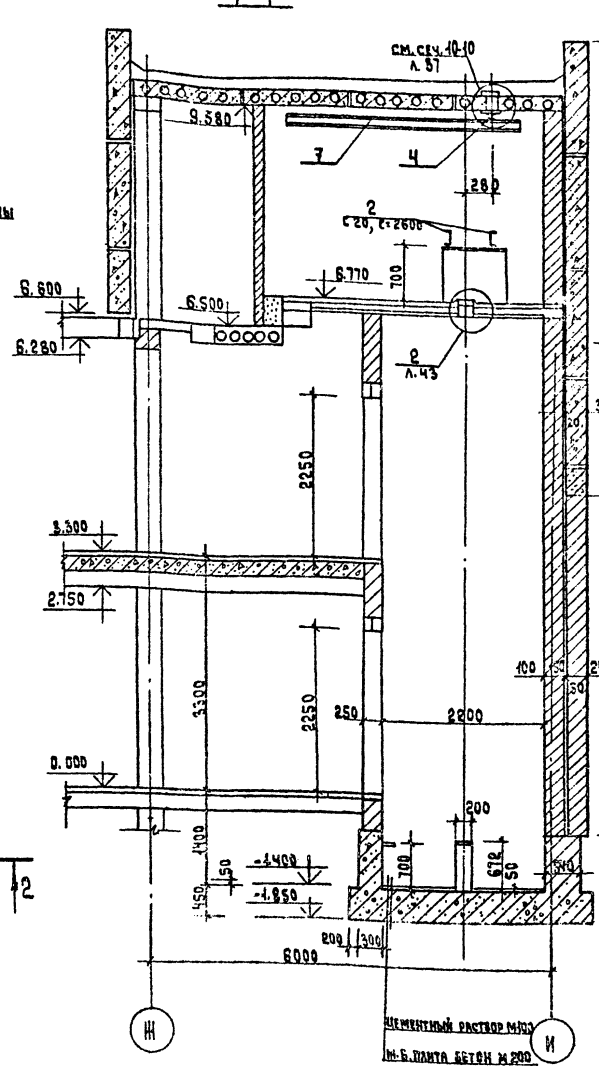
ЦНИИЭП г. Москва

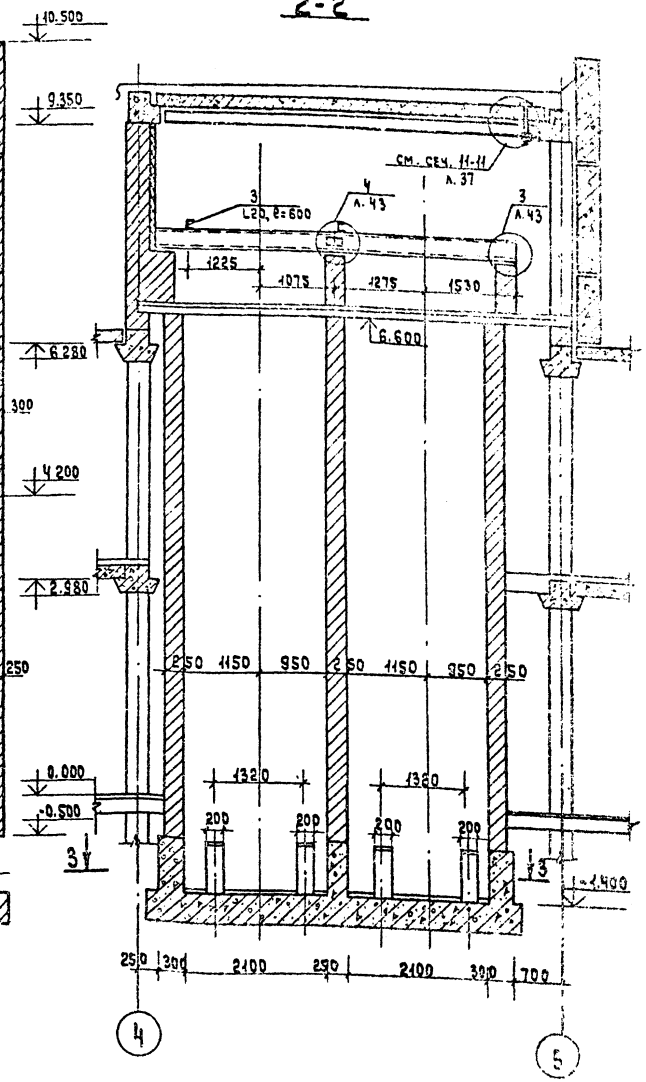
Типовой проект 272-23-14 Альбом I



План машинного помещения







1. Утепление стены по оси „4" полужесткими минераловатными плитами δ=50 мм на битумном связующем по ГОСТ 12394-66 выполнять только для t=-30°С, -40°С.
2. Заливку чистого пола в машинном помещении и приямке производить при монтаже после установки оборудования лифта и прокладки труб электропроводки.

Машинное помещение лифтов согласовано с ЦПКБ по лифтам в/о „Союзлифтмаш" письмом л/с-677/81-2 от 21 декабря 1981г.

Рук. мас.	Губаревич	
Л. инж. м.	Станулевич	
ГАП	Морабинчев	
ГИП	Казарян	
Рук. гр. арх.	Огрызко	
Рук. гр. кн.	Рогачева	
Разраб.	Чернякова	
Пров.	Рогачева	

Привязан

Инв. N

272-23-14-ЛС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Монтажная схема лифтов Q= 500 кгс

Стадия	Лист	Листов
Р	45	

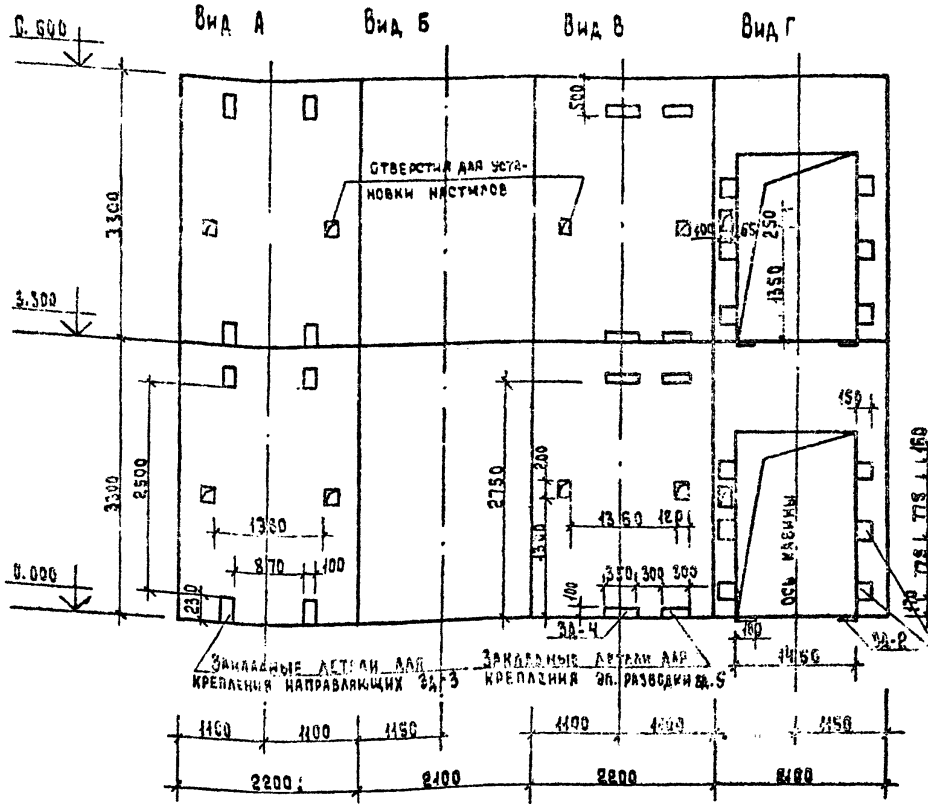
ЦНИИЭП г. Москва

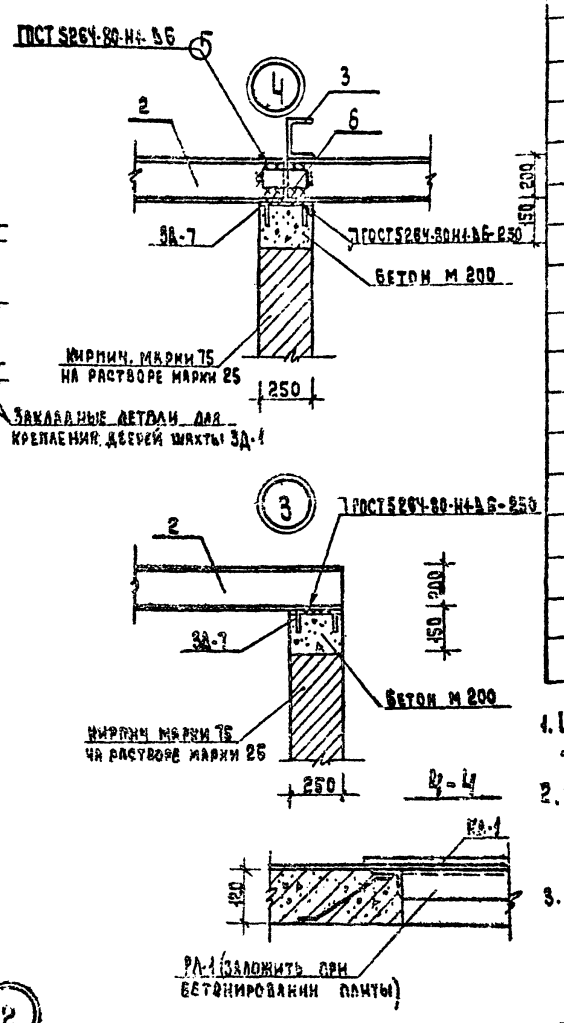
Согласовано:

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

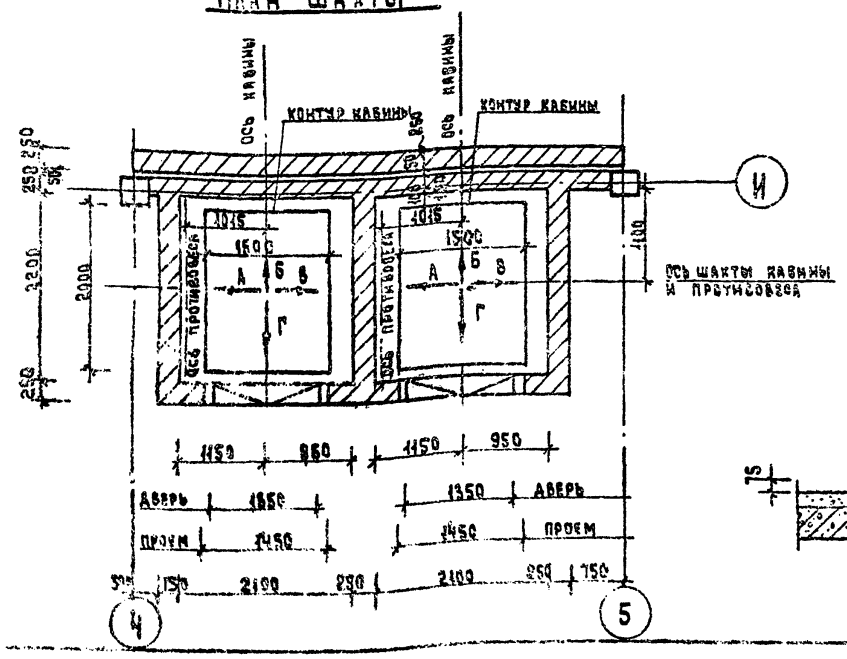
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

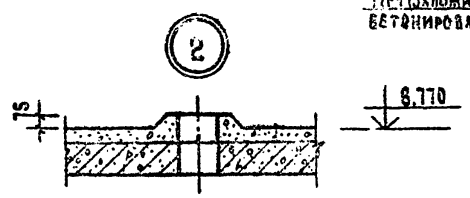
Развертка шахты с закладными деталями





План шахты





Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
		Сборные ж.б. изделия			
		Проступь			
	1.020-1.0-0-19	1 лн. 12.3	1	43	
		Металлические изделия			
ЗД-1	272-23.14-ИМ-03.00.00	ЗД-1	24	3,34	
ЗД-2	-03.00.00	ЗД-2	8	2.58	
ЗД-3	-03.00.00	ЗД-3	16	3.46	
ЗД-4	-03.00.00	ЗД-4	8	4.09	
ЗД-5	03.00.00	ЗД-5	8	4.72	
1	ГОСТ 2590-71	Скоба круглая Ф14	2	1.21	
2	ГОСТ 8240-72	С 20, L = 2600	4	47.84	
3	ГОСТ 8240-72	С 20, L = 600	2	11.04	
4	ГОСТ 8239-72	I 18, L = 5300	1	97.52	
5	ГОСТ 8478-66	Рулонная сетка 100/100/7/7м²	0.84	5.46	
6	ГОСТ 103-76	-6×50 L = 100	2	0.24	
7	ГОСТ 8239-72	I 18 L = 3900	1	71.76	
А-2	272-23-14-ИМ-11.00.00	Анкер А-2	21	0,36	
ЗД-7	-04.00.00	ЗД-7	6	3.38	
КЛ-1	-09.00.00	Крышка люка КЛ-1	1	24.3	
РЛ-1	-10.00.00	Рамка люка РЛ-1	1	18.04	
		Бетон, марки 200, м³	1.012		
		Деревянные изделия			
		Брусья 100×100 l = 2500	4		0.025 м³

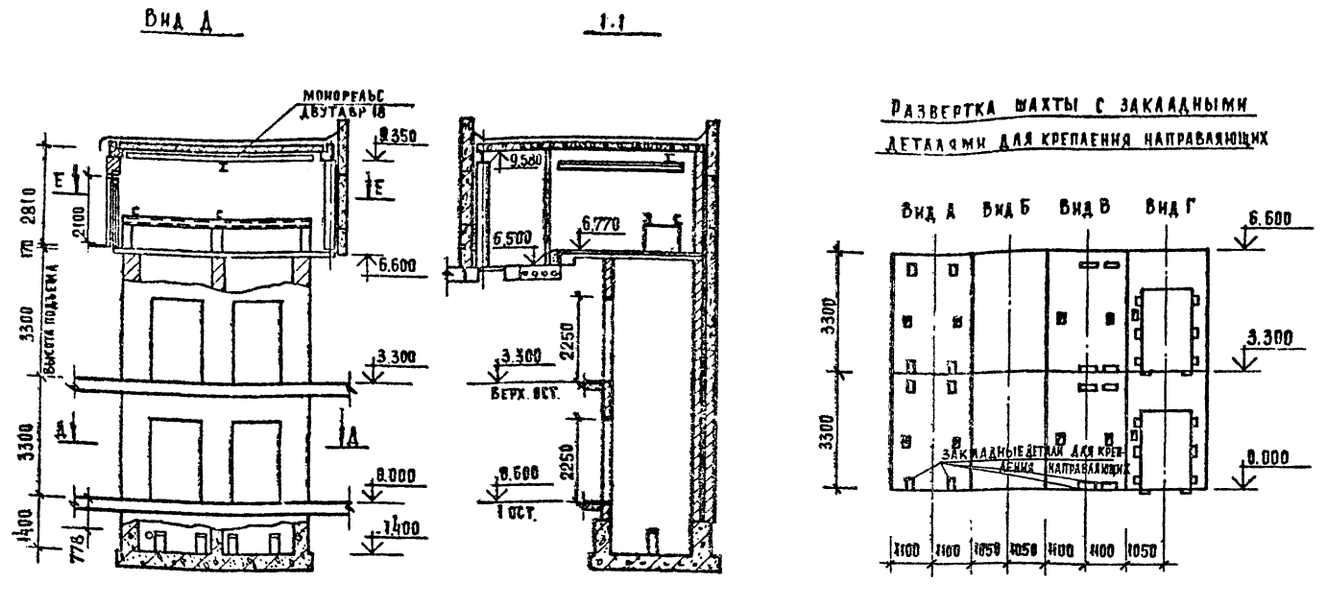
1. Шахту лифта выкладывать из полнотелого кирпича марки 75 на растворе марки 25.
2. Стены лифтовой шахты/лифт грузовой общего назначения Q = 500 кг/ разработаны на основании задания на проектирование альбома АI-6.05-002.
3. Для установки закладных деталей ЗД-1 ÷ ЗД-5 и направляющих, в кладке стен оставить гнезда в размер закладных. После монтажа закладных деталей отверстия заделать бетоном марки 200 на мелком заполнителе.

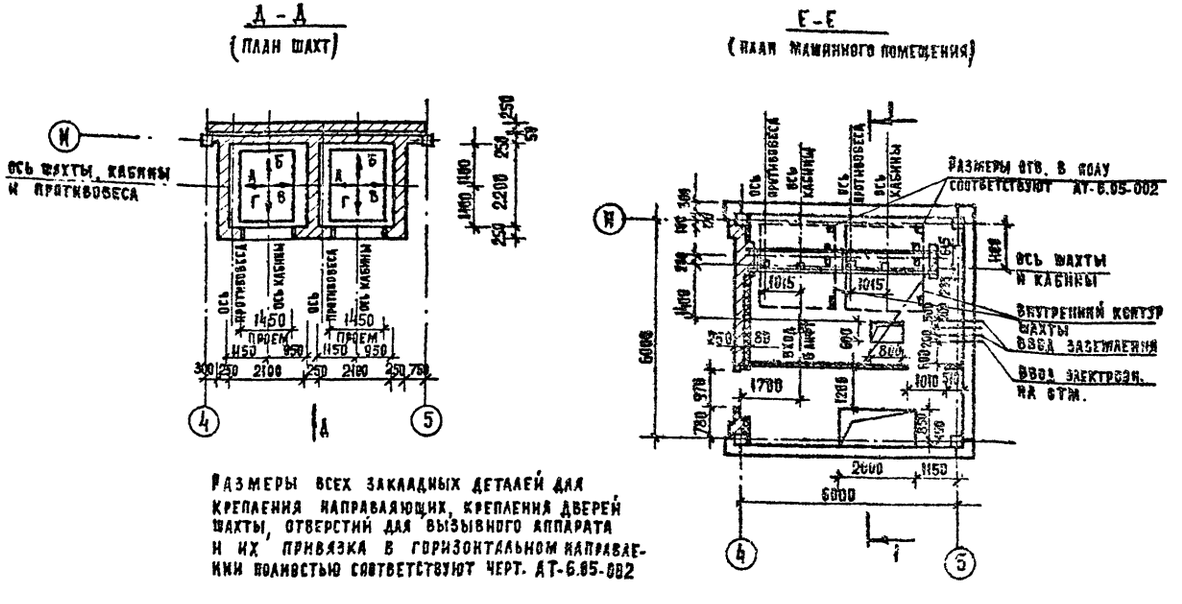
Рук. маст.	Губаревич		272-23-14-АС1
Гл. инж. м.	Станулевич		
ГАП	Моравинцева		
ГИП	Казарян		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Рук. гр. арх.	Огрызко		Стадия: Р; Лист: 44; Листов:
Рук. гр. ин.	Рогачева		
Разраб.	Чернякова		Развертки стен лифтов
Пров.	Рогачева		ЦНИИЭП г. Москва

Привязан

Инв. №

Типовой проект 272-23-14 Альбом I





Размеры всех закладных деталей для крепления направляющих, крепления дверей шахты, отверстий для вызывного аппарата и их привязка в горизонтальном направлении полностью соответствуют черт. АТ-6.05-002

Данные для заказа лифта

1.	Наименование, адрес и телефон заказчика		Альбом АТ 6.90.005 Разд. Б
2.	Реквизиты грузополучателя (почтовые, телеграфные, отгрузочные)		
3.	Назначение здания, в котором устанавливается лифт, и его почтовый адрес.		
4.	Назначение лифта	грузовой	См. гр. 2 таблицы параметров
5	Грузоподъемность лифта в кг и его скорость в м/с.	500 кг 0,50 м/с	
6.	Высота подъема кабины в м (высота от нижней до верхней остановки)	3300	
7.	Размеры кабины (ширина × глубина × высота) в мм	1500×2000×2000	
8.	Требуется ли выход из кабины в две противоположные стороны	нет	Прим. п. 8 лист АТ-6.10.001
9.	Количество дверей шахты	четыре	
10.	Число остановок кабины	две	
11.	Отметки основных посадочных этажей (этажей связанных с входом и выходом из здания для пассажирских лифтов)		
12	Напряжение сети питающей лифт (220 или 380) при заказе на экспорт указать частоту тока	380	
13	Система управления	Кнопочная наружная с 2×9т. с верхнего-на спуск, с нижнего-	См. таблицу параметров
14	Этаж с которого предусматривается управление грузовым лифтом (указать только при нар. и кн. упр.)		См. таблицу параметров
15	Управление пасс. лифтами (одиночн., парное, груп.)	–	Прим. п. 10 лист АТ-6.10.001
16	Число заказываемых лифтов одинак. хар-ки	2	
17	Место расположения шахты лифта (вне здания, внутри здания, в лестн. площадке)	внутри здания	
18	Желательный срок поставки лифта (год, квартал)		

Рук. маст.	Губаревич		272-23-14. АС1
Гл. инж. м.	Станулевич		
ГАП	Мордвинцева		
ГИП	Казарян		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Рук. гр. арх.	Огрызко		Стадия: Р; Лист: 45; Листов:
Рук. гр. инж.	Рогачева		
Разраб.	Чернякова		Чертеж на заказ лифтов
Провер.	Рогачева		

Привязан

Инв. №

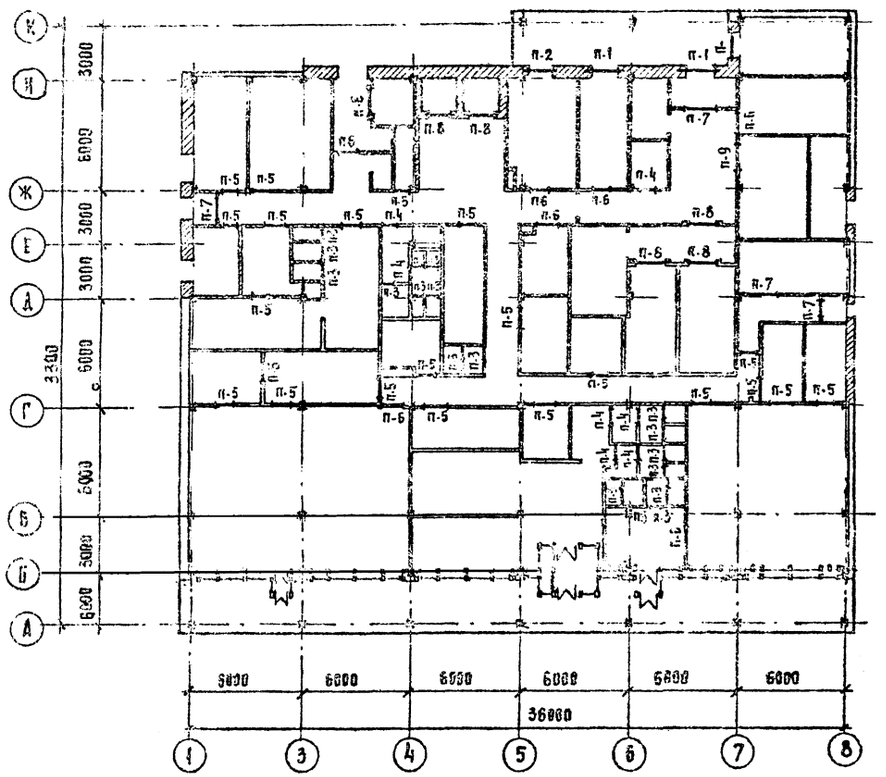
Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Спецификация элементов перемычек

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
		Перемычки			
	Серия 1.138-10 в 1	1ПР1 - 10.12.14	7	50	
	то же	1ПР1 - 12.12.14	46	50	
		1ПР2 - 15.12.14	32	75	
		1ПР2 - 16.12.14	6	75	
		1ПР3 - 19.12.14	15	75	
		1ПР3 - 24.12.14	4	100	
		1ПР4 - 28.12.14	3	125	
		1ПР4 - 36.12.22	1	250	
		1ПР28-20.25.22У	2	275	
		Материалы			
	ГОСТ 5781-75	⌀ 10 АТ	30	18,60	

1. Ведомость перемычек см. лист 47.

				272-23-14 АС1
Рук. маст	Губаревич			
Гл. инж. м	Станулевич			
ГАП	[illegible]			Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
ГИП	[illegible]			
Рук. гр.	Рогачева			
Разраб.	Казакова			Схема расположения элементов перемычек на 2 этаже
Провер.	Рогачева			

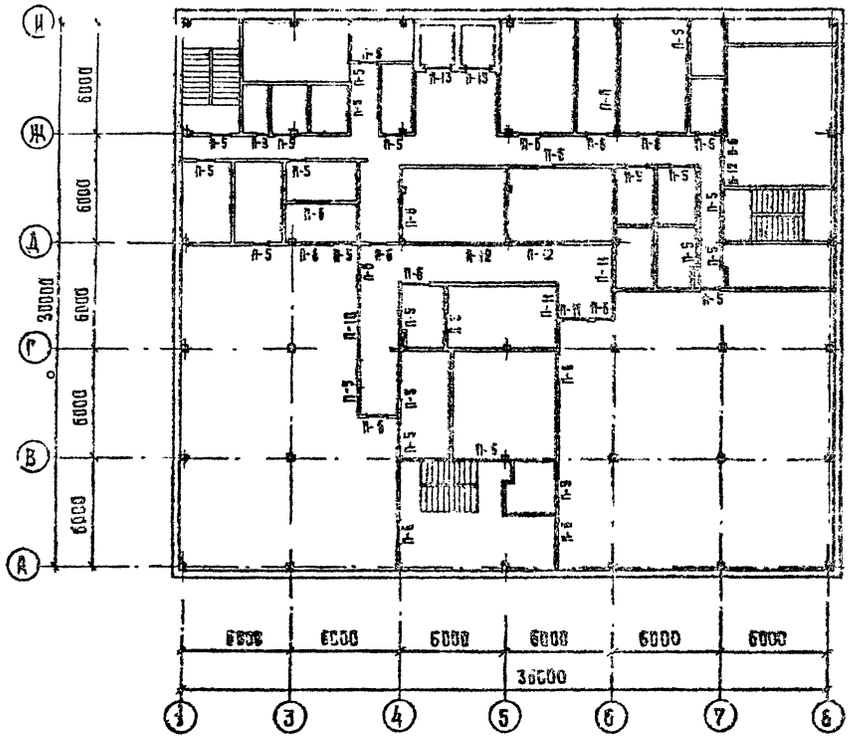
Стадия	Лист	Листов
Р	46	

ЦНИИЭП г. Москва

Привязан:

Инв. №

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Ведомость перемычек

Стены	Тип	Сечение	Этаж	Код местн. этаж
наружные	П-1	510; 2.700; 1пр3-19.12.14	1	3
	П-2	510; 2.700; 1пр2-15.12.14	1	1
внутренние	П-3	120; 5.400; 2.100; 2ф10АI	1/2	19/1
	П-4	120; 2.100; 1пр1-10.12.14	1	7
	П-5	120; 5.400; 5.100; 2.100; 1пр1-12.12.14	1/2	22/24
	П-6	120; 5.100; 5.050; 5.600; 5.400; 5.300; 2.100; 1пр2-15.12.14	1/2	8/20
	П-7	120; 2.100; 2.700; 1пр3-19.12.14	1	4
	П-8	2.250; 2.100; 1пр2-16.12.14	1	6
	П-9	250; 2.100; 1пр3-24.12.14	1	1

продолжение

Стены	Тип	Сечение	Этаж	Код местн. этаж
внутренние	П-10	120; 5.300; 1пр4-38.12.22	2	1
	П-11	5.940; 5.300; 1пр3-24.12.14	2	3
	П-12	5.430; 5.300; 1пр4-28.12.14	2	3
	П-13	250; 5.550; 1пр28-20.25.223	2	2

272-23-14 АС1

Рук.маст.	Гусаревич	
Гл.инж.м.	Станулевич	
Гап	Мордвинцева	
Гип	Казарян	
Рук.гр.инж.	Рогачева	
Разраб.	Казакова	
Пров.	Рогачева	

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Схема расположения элементов перемычек на 2 этаже

Стадия	Лист	Листов
Р	47	1

ЦНИИЭП г. Москва

Торгово-бытовых зданий и торговых

Привязан

Инв. №

Копировал Гавриилина

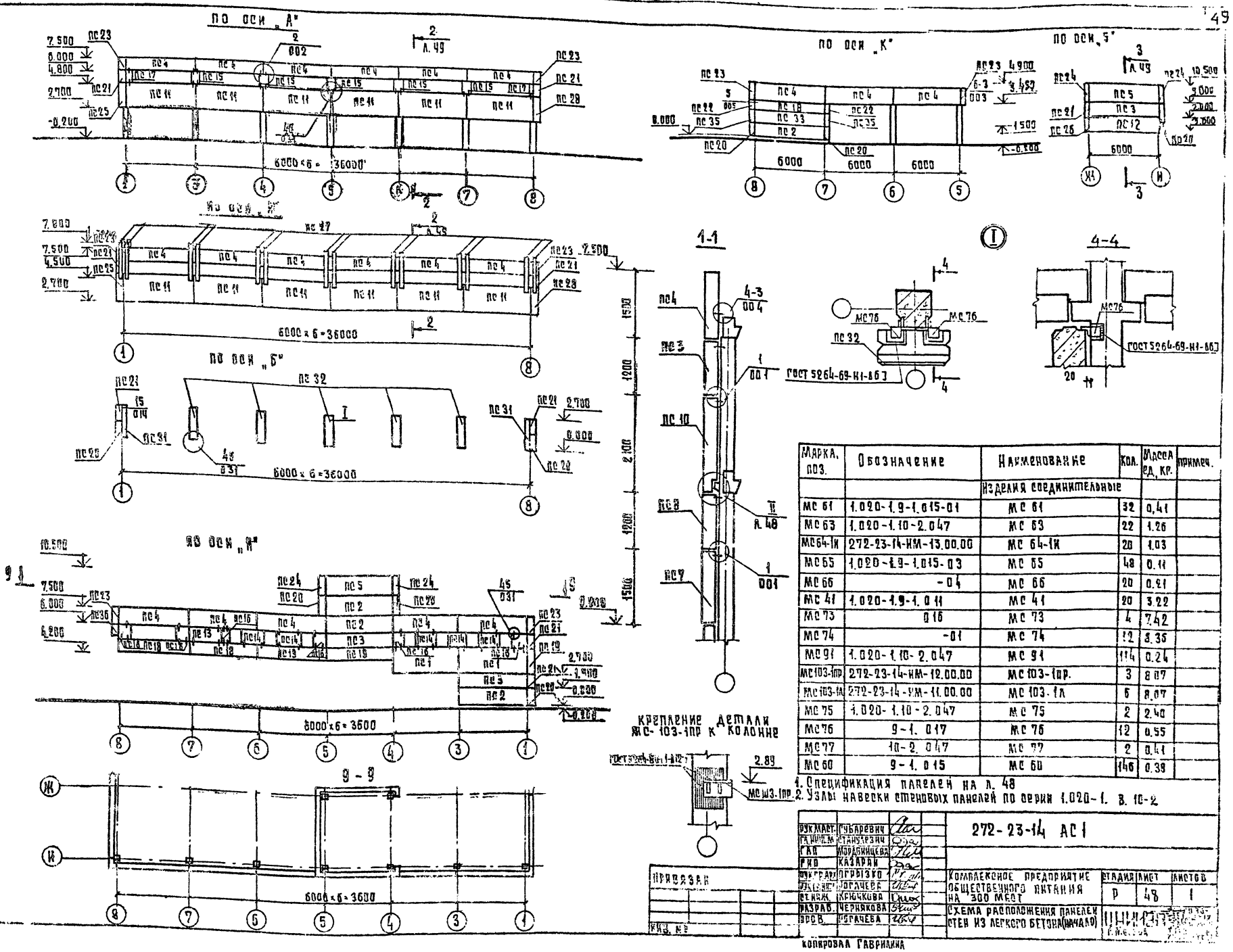
Формат А2

18091-01

Согласовано

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

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Марка, поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг.	Примеч.
		Изделия соединительные			
МС 61	1.020-1.9-1.015-01	МС 61	32	0,41	
МС 63	1.020-1.10-2.047	МС 63	22	1.26	
МС64-1И	272-23-14-ИМ-13.00.00	МС 64-1И	20	1.03	
МС 65	1.020-1.9-1.015-03	МС 65	48	0.11	
МС 66	-04	МС 66	20	0.21	
МС 41	1.020-1.9-1.011	МС 41	20	3.22	
МС 73	016	МС 73	4	7.42	
МС 74	-01	МС 74	12	8.35	
МС 91	1.020-1.10-2.047	МС 91	114	0.24	
МС103-1пр	272-23-14-ИМ-12.00.00	МС 103-1пр.	3	8.07	
МС103-1л	272-23-14-ИМ-11.00.00	МС 103-1л	6	8.07	
МС 75	1.020-1.10-2.047	МС 75	2	2.40	
МС76	9-1.017	МС 76	12	0.55	
МС77	10-2.047	МС 77	2	0.41	
МС 60	9-1.015	МС 60	146	0.39	

1. Спецификация панелей на л. 48
2. Узлы навески стеновых панелей по серии 1.020-1. В. 10-2

РУК.МАСТ.	Губаревич	
ГЛ.ИНЖ.М.	Станулевич	
ГАП	Мордвинцева	
РИП	Казарян	
ПУК.ГРАФ.	Огрызко	
ПУК.ПЕЧ.	Логачева	
СТ.ИНЖ.	Крючкова	
РАЗРАБ.	Чернякова	
ЭРОВ.	Логачева	

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	48	1

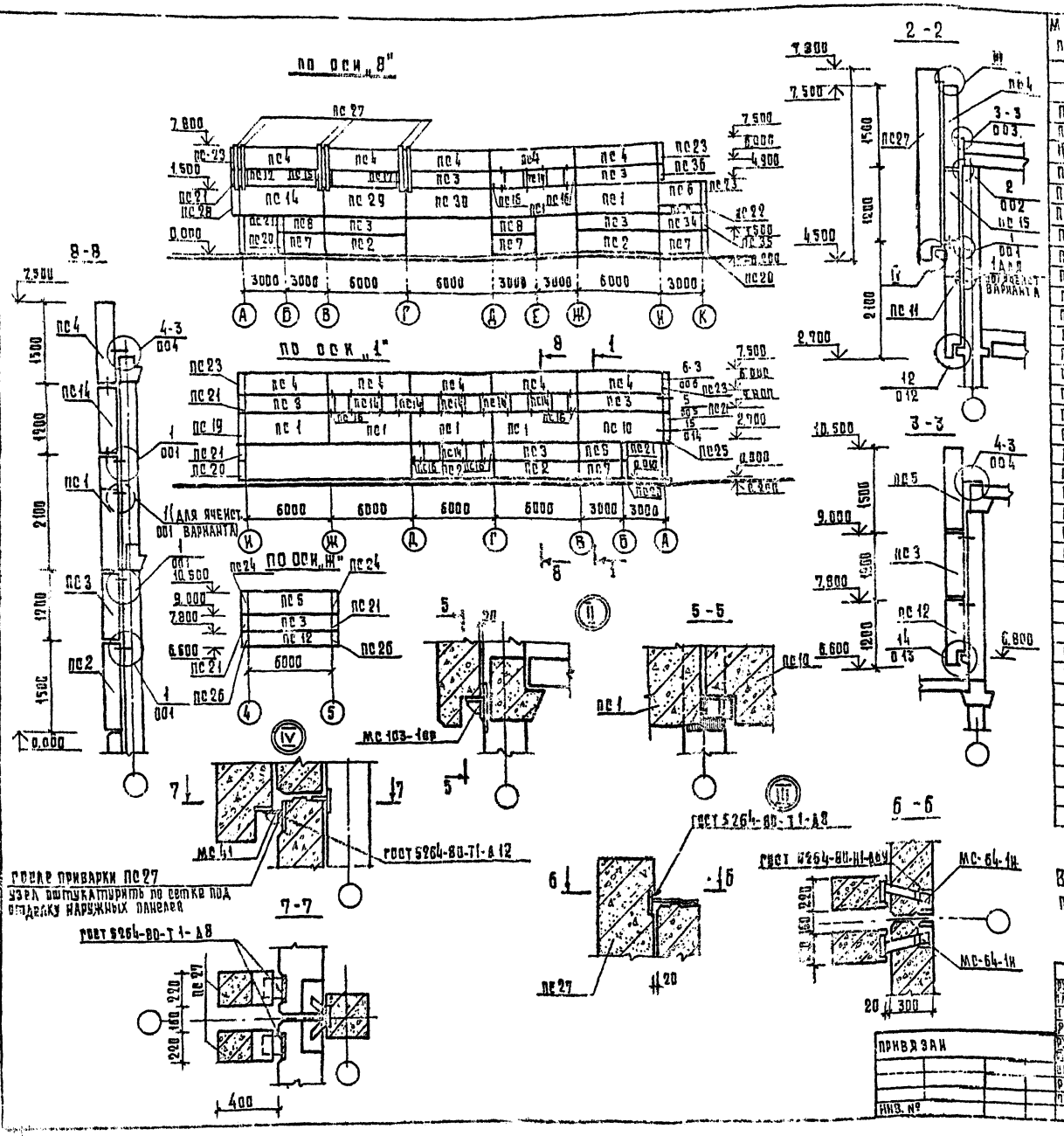
Схема расположения панелей стен из легкого бетона (начало)

Привязан

Инв. №

Копировал Гаврилина

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
		Панели стен из легкого бетона			
ПС 1	1.020-1.5-2.1.000	1 ПС 60.21.3.0-П	9	4000	
ПС 2	5-2.1.000	1 ПС 60.15.3.0-П	8	2850	
ПС 3	5-2.1.000	1 ПС 60.12.3.0-П	11	2300	
ПС 4	5-2.1.000	1 ПС 60.15.3.0-П-1	24	2900	
ПС 5	272-23-14.ИМ1-13.00.00	1 ПС 60.15.30-П-1-1Н	3	2800	
ПС 6	1.020-1.5-2.1.000	1 ПС 30.15.3.0-П-1	1	1400	
ПС 7	5-2.1.000	1 ПС 30.15.3.0-П	4	1450	
ПС 8	5-2.1.000	1 ПС 30.12.3.0-П	3	1100	
ПС 9	5-2.1.000	1 ПС 30.6.3.0-П	1	600	
ПС 10	5-4.1.000	1 ПСН 60.21.3.0-П	1	4000	
ПС 11	272-23-14.ИМ1-12.00.00	1 ПСН 60.21.3.0-П-1Н	7	4000	
ПС 12	1.020-1 5-4.1.000	1 ПСН 60.12.3.0-П	2	2300	
ПС 13	5-2.5.000	4 ПС 30.12.3.0-П	1	1100	
ПС 14	5-2.5.000	4 ПС 18.12.3.0-П	12	750	
ПС 15	5-2.4.000	4 ПС 6.12.3.0-П	6	200	
ПС 16	272-23-14.ИМ1-15.03.00	4 ПСН 12.3.0-П-1Н	12	350	
ПС 17	-ИМ1-15.00.00	4 ПС 3.12.3.0-П-1Н	4	150	
ПС 18	1.020-1 5-2.1.000	1 ПС 60.6.3.0-П	5	1150	
ПС 19	5-2.6.000	3 ПС 46.210.3.0-П	1	400	
ПС 20	5-2.6.000	4 ПС 46.150.3.0-П	7	300	
ПС 21	5-2.6.000	5 ПС 46.120.3.0-П	8	200	
ПС 22	5-2.6.000	5 ПС 46.60.3.0-П	9	100	
ПС 23	5-2.6.000	5 ПС 46.150.3.0-П-1	6	300	
ПС 24	272-23-14.ИМ1-13.00.00	5 ПС 46.150.3.0-П-1-1Н	4	300	
ПС 25	ИМ1-14.00.00	5 ПСН 46.210.3.0-П-1Н	1	400	
ПС 26	1.020-1 5-4.2.000	5 ПСН 46.120.3.0-П	2	200	
ПС 27	272-23-14.ИМ1-15.00.00	ПФ 2.33-П	20	285	
ПС 28	ИМ1-14.00.00	5 ПС Н 46.210.3.0-П-2В	1	400	
ПС 29	ИМ1-12.00.00	1 ПС 60.21.3.0-П-1Н	1	4000	
ПС 30	ИМ1-12.00.00	1 ПС 60.21.3.0-П-2Н	1	4000	
ПС 31	1.020-1 5-2.4.000	4 ПС 3.27.3.0-П	2	200	
ПС 32	5-2.4.000	4 ПС 6.27.3.0-П	5	500	
ПС 33	5-2.1.000	1 ПС 60.15.3.0-П	1	2400	
ПС 34	5-2.1.000	1 ПС 30.15.3.0-П	1	1200	
ПС 35	5-2.6.000	5 ПС 46.150.3.0-П	2	300	
ПС 36	5-2.6.000	5 ПС 46.90.3.0-П	1	200	

Все узлы приварки должны иметь антикоррозионное покрытие и быть оштукатурены.

Рук. маст.	Кулаева		
Гл.инж. пр.	Кулаева		
Гл.спец.	Кулаева		
Рук.гр.	Казаран		
Рук.гр.	Громыко		
Гл.спец.	Кулаева		
Гл.инж.	Кулаева		
Рук.гр.	Черняков		
Пров.	Кулаева		

272-23-14 АС1

Комплексное предприятие общественного питания за 300 мест

Стадия: Р; Лист: 48; Листов:

Схема расположения панелей стен из легкого бетона (начало)

ЦНИИЭП Проект

Привязан

Инв. №

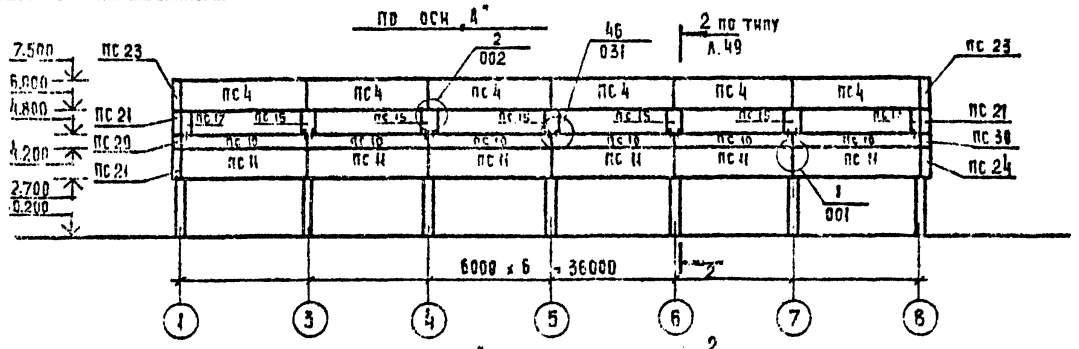
Копировал Газарина

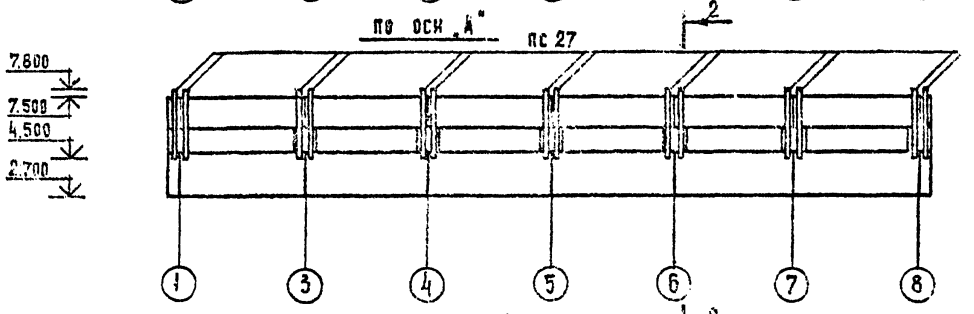
Формат А3

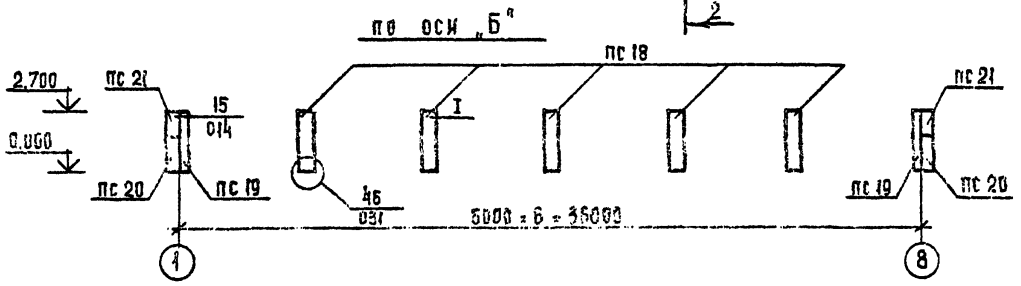
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

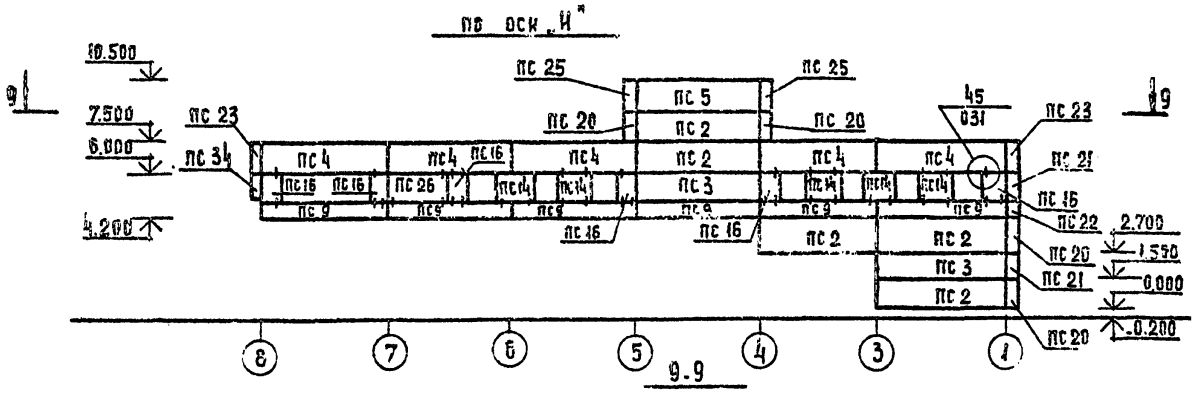
Согласовано

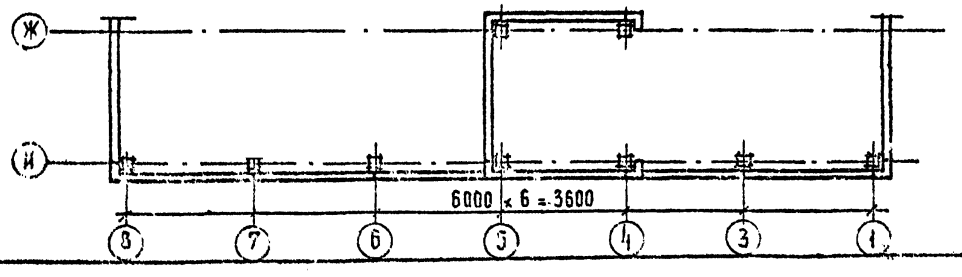
Инв. № подл. | Подпись и дата | Взам. инв. №

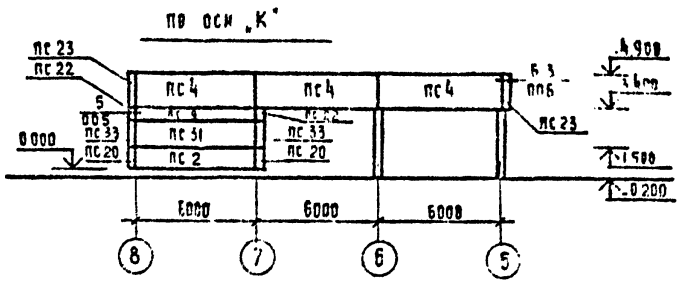


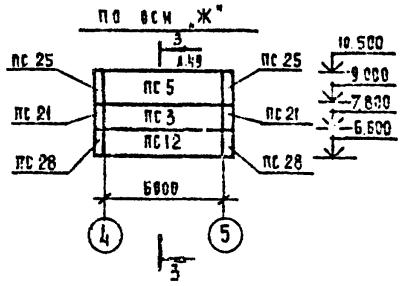












1. Данный лист смотреть совместно с л. 51
2. На л. А.50, 51 дан вариант наружных стен из ячеистого бетона с маркировкой типовых узлов навески по серии 1.020-1.

Нетиповые узлы навески панелей выпол-няются аналогично нетиповым узлам навески панелей из легкого бетона с учетом указаний серии 1.020-1.01. Уточняются при привязке конкретного проекта.

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг.	Примеч.
		Изделия соединительные			
МС 61	1.020-1.9-1.015-01	МС 61	32	0.11	
МС 63	1.020-1.10-2.047	МС 63	22	1.26	
МС 64-1И	272-23 14-ИМ-13.00.00	МС 64-1И	20	1.03	
МС 65	1020-1.9-1.015-03	МС 65	58	0.11	
МС 66	-04	МС 66	20	0.21	
МС 41	1.020-1.9-1.011	МС 41	20	3.22	
МС 73	015	МС 73	4	7.42	
МС 74	-01	МС 74	19	8.36	
МС 91	1.020-1.10-2.047	МС 91	44	0.24	
МС 103-1пр	272-23-14-ИМ-12.00.00	МС 103-1пр.	3	8.07	
МС 103-1А	272-23-14-ИМ-11.00.00	МС 103-1А.	5	8.07	
МС 75	1.020-1.10-2.047	МС 75	2	2.40	
МС 76	9-1.017	МС 76	12	0.55	
МС 77	10-2.047	МС 77	2	0.41	
МС 60	9-1.015	МС 60	184	0.38	

Привязан:

Инв. №

Рук. маст.	Кулаберин		
Гл. инж. м.	Станчаевич		
ГАП	Логвинчева		
ГИП	Газарян		
Руковод.	Огрызко		
Рук. гр.	Потачева		
Ст. инж.	Крючкова		
Разраб.	Черняева		
Провер.	Кулеева		

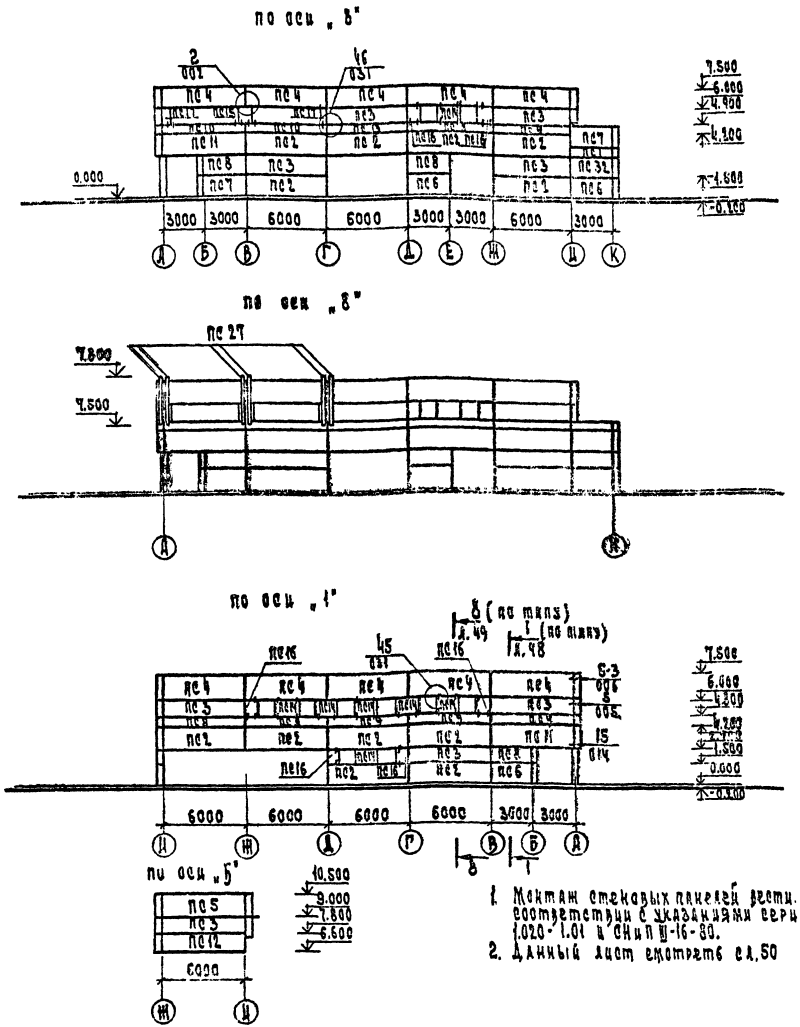
272.23-14-АС1

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	50	

Схема расположения стеновых панелей

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
		Панели стен из ячеистого бетона			
ПС1	1.020-1 5-2.1.000	1 ПС 30.6.3.0-9	1	400	
ПС2	5-2.1.000	1 ПС 60.15.3.0-9	18	2300	
ПС3	5-2.1.000	1 ПС 60.12.3.0-9	11	1800	
ПС4	5-2.1.000	1 ПС 60.15.3.0-9-1	24	2300	
ПС5	272-23-14-ИЖ1-13.00.00	1 ПС 60.15.3.0-9-1-1И	3	2300	
ПС6	1.020-1 5-2.1.000	1 ПС 30.15.3.0-9	2	1100	
ПС7	5-2.1.000	1 ПС 30.15.3.0-9-1	1	1100	
ПС8	5-2.1.000	1 ПС 30.12.3.0-9	3	900	
ПС9	5-2.1.000	1 ПС 60.6.3.0-9	14	900	
ПС10	272-23-14-ИЖ1-12.00.00	1 ПС 60.6.3.0-9-1И	8	900	
ПС11	1.020-1 5-4.1.000	1 ПСН 60.15.3.0-9	2	2300	
ПС12	5-4.1.000	1 ПСН 60.12.3.0-9	2	1800	
ПС13	272-23-14-ИЖ1-12.00.00	1 ПС 60.6.3.0-9-2И	1	900	
ПС14	1.020-1 5-2.5.000	4 ПС 18.12.3.0-9	12	500	
ПС15	5-2.4.000	4 ПС 6.12.3.0-9	6	200	
ПС16	272-23-14-ИЖ1-15.00.00	4 ПС 9.12.3.0-9-1И	12		
ПС17	272-23-14-ИЖ1-15.00.00	4 ПС 3.12.3.0-9-1И	4	100	
ПС18	1.020-1 5-2.4.000	4 ПС 6.27.3.0-9	5	400	
ПС19	5-2.4.000	4 ПС 3.27.3.0-9	2	200	
ПС20	5-2.6.000	5 ПС 46.150.30-9	8	200	
ПС21	5-2.6.000	5 ПС 46.120.30-9	8	200	
ПС22	5-2.6.000	5 ПС 46.60.30-9	3	100	
ПС23	5-2.6.000	5 ПС 46.150.30-9-1	6	200	
ПС24	5-4	5 ПСН 46.150.30-9	2	200	
ПС25	272-23-14-ИЖ1-13.00.00	5 ПС 46.150.30-9-1-1И	4	200	
ПС26	1.020-1 5-2.5.000	4 ПС 30.12.30-9	1	900	
ПС27	272-23-14-ИЖ1-16.00.00	ПФ 2.33-9	20	203	
ПС28	1.020-1 5-2.600	5 ПС 46.120.30-9	2	200	
ПС29	272-23-14-ИЖ1-14.00.00	5 ПС 46.60.30-9-1А	1	100	
ПС30	272-23-14-ИЖ1-14.00.00	5 ПС 46.60.30-9-2Н	1	100	
ПС31	5-2.1.000	1 ПС 60.15.3.0-9	1	2000	
ПС32	5-2.1.000	1 ПС 30.12.3.0-9	1	1000	
ПС33	5-4.6.000	5 ПС 46.130.3.0-9	2	200	
ПС34	5-2.6.000	5 ПС 46.90.3.0-9	1	100	

1. Монтаж стеновых панелей вести в соответствии с указаниями серии 1.020-1.01 и СНиП III-16-80.
2. Данный лист смотреть с л.50

Гл. инж. проекта	Сухарев		272-23-14 АС.II
Гл. инж. п.	Шпилевский		
Гл. арх.	Кондратьев		
Гл. спец.	Сухарев		
Рук. гр.	Гергель		Московское предприятие общественного питания на 300 мест
Ст. инж.	Богатырева		
Инж.	Кирилова		
Техн.	Черникова		Схема расположения панелей стен из ячеистого бетона (окончание)
Техн.	Рогачева		

Стадия	Лист	Листов
Р	51	

Привязан

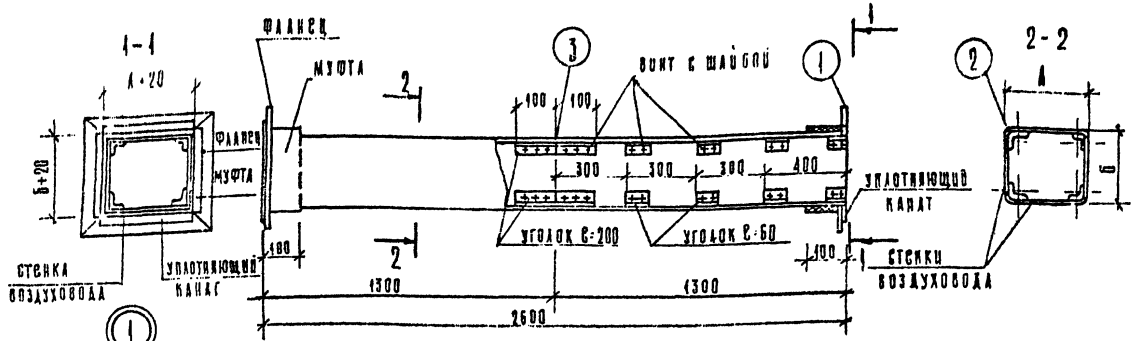
Инв. №

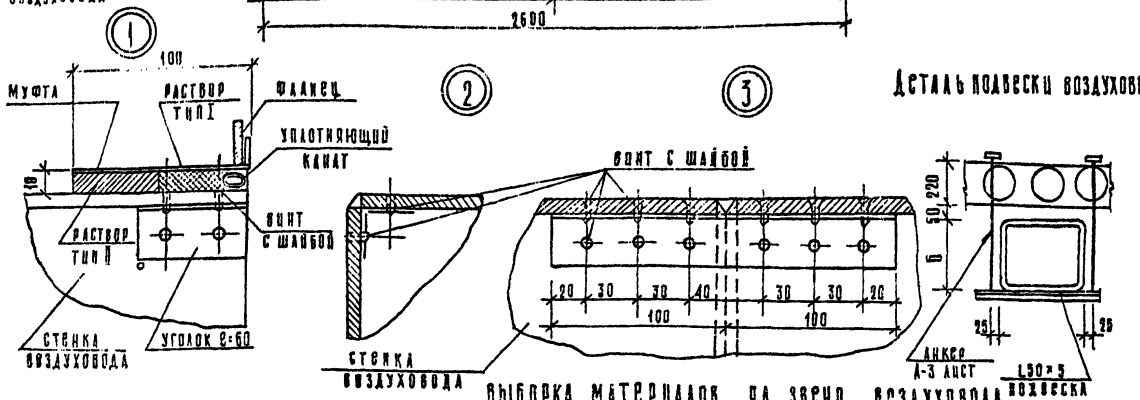
Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Типовой проект 272-23-14 Альбом I





Деталь подвески воздуховода

1. В качестве материала стенок служит асбестоцементный лист толщиной 8-10мм. Разрезание листа на части осуществляется гильотинными ножницами (прессом)
2. Муфты перед их установкой внутри и торец воздуховода смазывают смоченным водой на водопроницаемом каре, дающем надежную склейку металла и ткани. Закрепление муфты на воздуховоде производится в соответствии со СНиП II-28-75 путем уплотнения зазора между муфтой и воздуховодом пеньковым канатом, смоченным казеиновым каре, и асбестоцементным раствором с добавлением в него казеинового каре (тип I) с последующим заполнением зазора асбестоцементным раствором более густой консистенции, замешанным на расширяющемся цементе с добавлением казеинового (тип II) каре.
3. Муфты и фланец предварительно перед установкой на воздуховод, окрашиваются масляной краской.
4. Шов (см. деталь 3) промазать мастикой из асбестоцементного раствора с добавлением казеинового каря густой консистенции с последующей прокраской 2 слоями краски.
5. В чертеже дана максимальная длина звена, которая при необходимости может быть уменьшена.
6. При подвеске воздуховода звено должно опираться в двух точках таким образом, чтобы опоры располагались по обе стороны шва (узел 3), желательно на равных расстоянии от него и от фланцевого соединения.
7. Монтаж асбестоцементных воздуховодов разрешается вести только специализированными организациями; ведущим монтаж стальных воздуховодов. Смонтированные воздуховоды подвергаются испытанию на плотность. Подсос или утечка воздуха в размере более 15% от расчетной производительности в соответствии со СНиП II-33-75 не допускается.
8. Каждое звено воздуховода перед отправкой на строительную площадку должно испытываться на плотность.
9. После окончания монтажа воздуховоды оштукатурить по сетке толщиной слоя 20мм
10. Спецификация воздуховодов см. 272-23-14-ОВ-А.

Выборка материалов на звено воздуховода

Марка воздуховода или сечение, мм		Сборочные единицы и детали																														Масса звена, кг
		Стенка воздуховода			Муфта шт. 2			Фланец шт. 2			Уголок L=60			Уголок L=200			Оцинкованный винт			Уплотняющий канат d=12			Уплотняющий раствор			Фланцевое соединение						
		Наименование материала																														
		Асб.цем. лист ГОСТ 18124-75			Сталь ГОСТ 103-76			Сталь ГОСТ 103-76			Алюминий ГОСТ 13737-68			Алюминий ГОСТ 13737-68			ГОСТ 10621-63			Веревка			тип I	тип II	Масса, кг	Болты ГОСТ 7798-70			Резина 3×25			L50×5 ГОСТ 8509-72		
А	Б	Сечение мм	Кол.	Масса, кг	Длина, мм	Кол.	Масса, кг	Длина, мм	Кол.	Масса, кг	№ проф.	Кол.	Масса, кг	№ проф.	Кол.	Масса, кг	Размер мм	Кол.	Масса, кг	Длина, мм	Кол.	Масса, кг	$м^3$	$м^3$		Сечение мм	Кол.	Масса, кг	Длина, мм	Масса, кг	Длина, мм	Масса, кг	
500	250	10×480 10×230	4 4	48.48 17.07	1583	2	2.05	572 332	4 4	1.80 1.04	118	32	0.73	214	4	0.60	4×16	176	0.18	1548	2	0.05	0.00122	0.00152	2.74	М6×25	16	0.002	1980	0.18	1200	4.52	71.44
200	200	8×184	8	24.49	883	2	1.87	272	8	1.71	118	32	0.73	118	4	0.38	3×16	176	0.10	948	2	0.03	0.00087	0.00084	3.02	М6×20	8	0.004	1080	0.11	600	2.26	33.84
250	250	8×254	8	31.15	1083	2	1.43	332 332	4 4	1.04 1.04	118	32	0.73	118	4	0.38	3×16	176	0,10	1048	2	0,05	0.00083	0.00104	3.74	М6×20	8	0.004	1280	0,13	700	2.64	42.36
400	200	10×380 10×180	4 4	31.62 14.98	1283	2	1.69	472 272	4 4	1.48 0.85	174	32	0.85	174	4	0.35	4×16	176	0.18	1248	2	0.07	0.00099	0.00124	4.46	М6×20	12	0.002	1480	0.14	1000	3.77	60.44
400	250	10×380 10×230	4 4	31.62 17.07	1483	2	1.96	472 332	4 4	1.48 1.04	174	32	0.85	174	4	0.35	4×16	176	0.18	1448	2	0.08	0.00107	0.00134	4.82	М6×20	16	0.002	1680	0.16	1000	3.77	63.38
500	500	10×480 10×480	4 4	48.48 48.48	2083	2	2.75	572 572	4 4	1.80 1.80	214	32	1.44	214	4	0.60	4×16	176	0.18	2048	2	0.11	0.00163	0.00204	7.34	М8×25	20	0.005	2280	0.22	1200	4.52	101.56
600	500	10×580 10×480	4 4	49.00 40.40	2283	2	3.02	672 572	4 4	2.09 1.80	214	32	1.44	214	4	0,60	4×16	176	0.18	2248	2	0.13	0.00179	0.00264	8.76	М8×25	20	0.005	2480	0.22	1400	5.28	111.88
250	200	8×234 8×184	4 4	15.59 12.29	983	2	1.30	322 272	4 4	1.01 0.85	118	32	0.73	118	4	0.30	3×16	176	0.10	948	2	0.09	0.00075	0.00094	3.38	М6×25	8	0.001	1180	0.12	700	2.64	38.36
600	500	10×580 10×480	4 4	56.70 49.40	2683	2	3.53	672 572	4 4	2.33 1.80	214	32	1.44	214	4	0.60	4×16	176	0,18	2648	2	0.18	0.0021	0.0025	9.53	М8×25	24	0.006	2880	0.29	1800	6,8	133.18

Привязан

Инв. №

Рук.маст	Губаревич		272-23-14 АС-1
Гл.инж.м.	Станулевич		
ГАП	Мордовинцева		
Рук.отд.ВК	Огрызко		
ГИП	Казарян		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Рук.гр	Рогачева		
Разраб.	Бекман		Конструкция асбестоцементных воздуховодов
Провер.	Крючкова		

Стадия	Лист	Листов
Р	52	

ЦНИИОМТП г. Москва

Согласовано:

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

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Типовой проект

272-23-14

ТКМ технология, трубопроводы, механизация.

Технический проект утвержден Госгражданстроем Приказ N 201 от 4 августа 1980 года

Рабочие чертежи введены в действие ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Приказ N52 от 26 мая 1982 г

Таблица 1

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
1.	Общие данные	
2.	План размещения технологического оборудования в осях А-Д, 1 этаж	
3	План размещения технологического оборудования в осях Д-К, 1 этаж	
4	План размещения технологического оборудования в осях А-Д, 2 этаж	
5	План размещения технологического оборудования в осях Д-К, 2 этаж	
6	Экспликация помещений	
7	Спецификация технологического оборудования (начало)	
8	Спецификация технологического оборудования (окончание)	
9	Разводка технологических трубопроводов План в осях Б-Ж, 7-8, 1 этаж. Схема. Спецификация	
10	Под'емный стол ПС-500. Установочный чертеж	

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

Гл. инженер проекта

Настоящий проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. инж. проекта [подпись] Патрик

Гл. инж. проекта [подпись] Проскурина

Таблица 2

Ведомость спецификаций

Лист	Наименование	Примечан.
7	Спецификация технологического оборудования (начало)	
8	Спецификация технологического оборудования (окончание)	
9	Разводка технологических трубопроводов Спецификация	
10	Спецификация элементов монтажа подъемного стола ПС-500	

Таблица 3

Ведомость ссылочных документов

Обозначение	Наименование	Примечан.
Серия 1-271-4 в. IV	Встроенно-пристроенное и стационарное оборудование для предприятий общественного питания	

Общие указания

Технология

В состав предприятия входят: Ресторан на 150 мест (в т.ч. банкетный зал на 25 мест), кафе на 75 мест, закусочная на 25 мест, пивной бар на 50 мест, магазин „Кулинария" на 3 р.м, работающий по методу самообслуживания, кондитерский цех на 3000 изделий.

Ассортимент блюд по всем предприятиям принят в соответствии с действующим ассортиментным минимумом для каждого типа предприятия, утвержденным МТ РСФСР (приказ N 184 от 12 октября 1976 года)

Производственная мощность предприятия - 7600 блюд в сутки в т.ч. ресторан - 3600 блюд в сутки, кафе - 1800 блюд в сутки, закусочная - 400 блюд в сутки, магазин „Кулинария" — 1800 блюд в сутки, кондитерский цех - 3000 изделий в сутки.

Часы работы залов и предприятия следующие: ресторан с 11 до 23 часов, кафе с 8 до 22 часов, закусочная с 8 до 20 часов, пивной бар с 12 до 22 часов, магазин „Кулинария" с 8 до 20 часов.

Складские и административно-бытовые помещения - общие для всего предприятия. Производство ресторана и кафе — объединенное.

Тепловое оборудование - электрическое. Разработан вариант горячего цеха с частичной заменой электрического оборудования на оборудование работающее на газе.

В ресторане принято обслуживание - официантами, в кафе - самообслуживание, в закусочной и пивном баре через буфетчика. Штат предприятия — 140 человек. Максимальная смена — 84 человека.

Технологические трубопроводы.

Запроектированы две линии трубопроводов — линия пива и линия углекислого газа. Заправка емкостей, а также подача пива к дозатору производится путем выдавливания под давлением с помощью углекислого газа. Баллоны с углекислотой хранятся в специальном помещении.

Пивопроводы запроектированы из нержавеющей стали, запорная и предохранительная арматура принимается бронзовая или латунная.

Механизация.

Доставка продуктов осуществляется автотранспортом универсальным и специализированным средней грузоподъемности.

Разгрузка автотранспорта производится со стороны фасада по оси „Ж" на крытую разгрузочную площадку. Разгрузочная площадка оборудована подъемным столом „ПС-500", с помощью которого производится съем грузов с автомашин.

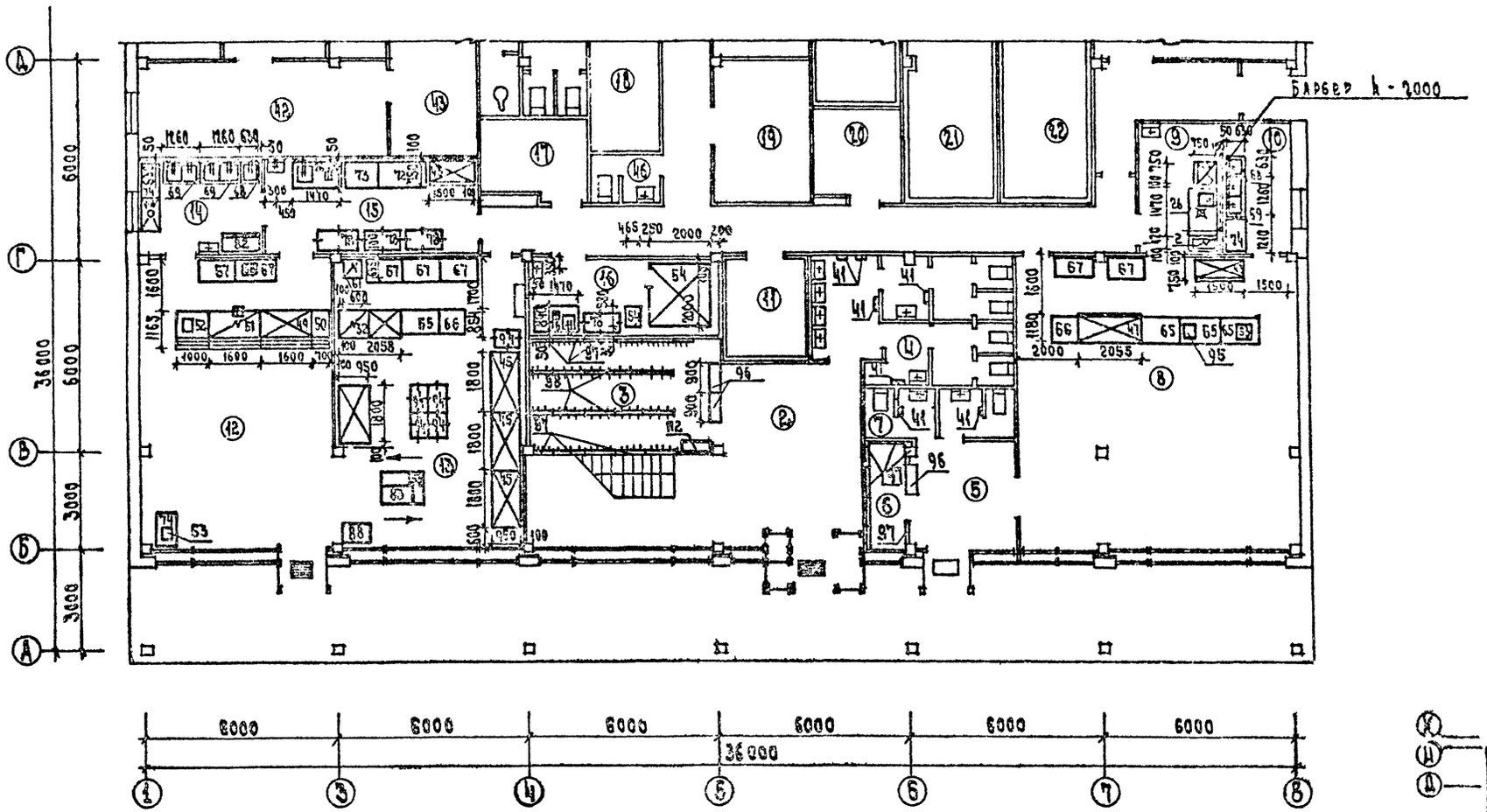
Транспортировка грузов по камерам и кладовым на хранение осуществляется как грузовыми тележками „ТГ-250", „ТГ-125", так и колесными поддонами с водилом.

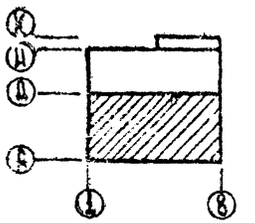
Транспортировка отдельных партий грузов производится грузовыми тележками с высоким подъемом грузовой платформы „ТПП". Поэтажная транспортировка грузов осуществляется двумя грузовыми лифтами грузоподъемностью 500 кг.

Уборка производственных помещений, торговых залов производится электромеханическими агрегатами.

				Привязан			
Инв. N				272-23-14- ТКМ			
Нач. отд.	Калугин	[подпись]		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
ГИП	Патрик	[подпись]			Р	1	10
Рук. гр.	Арушанов	[подпись]					
Разраб.	Бычкова	[подпись]		Общие данные	ЦНИИЭП		
Провер.	Малинина	[подпись]					
Н. контр.	Мелкова	[подпись]					

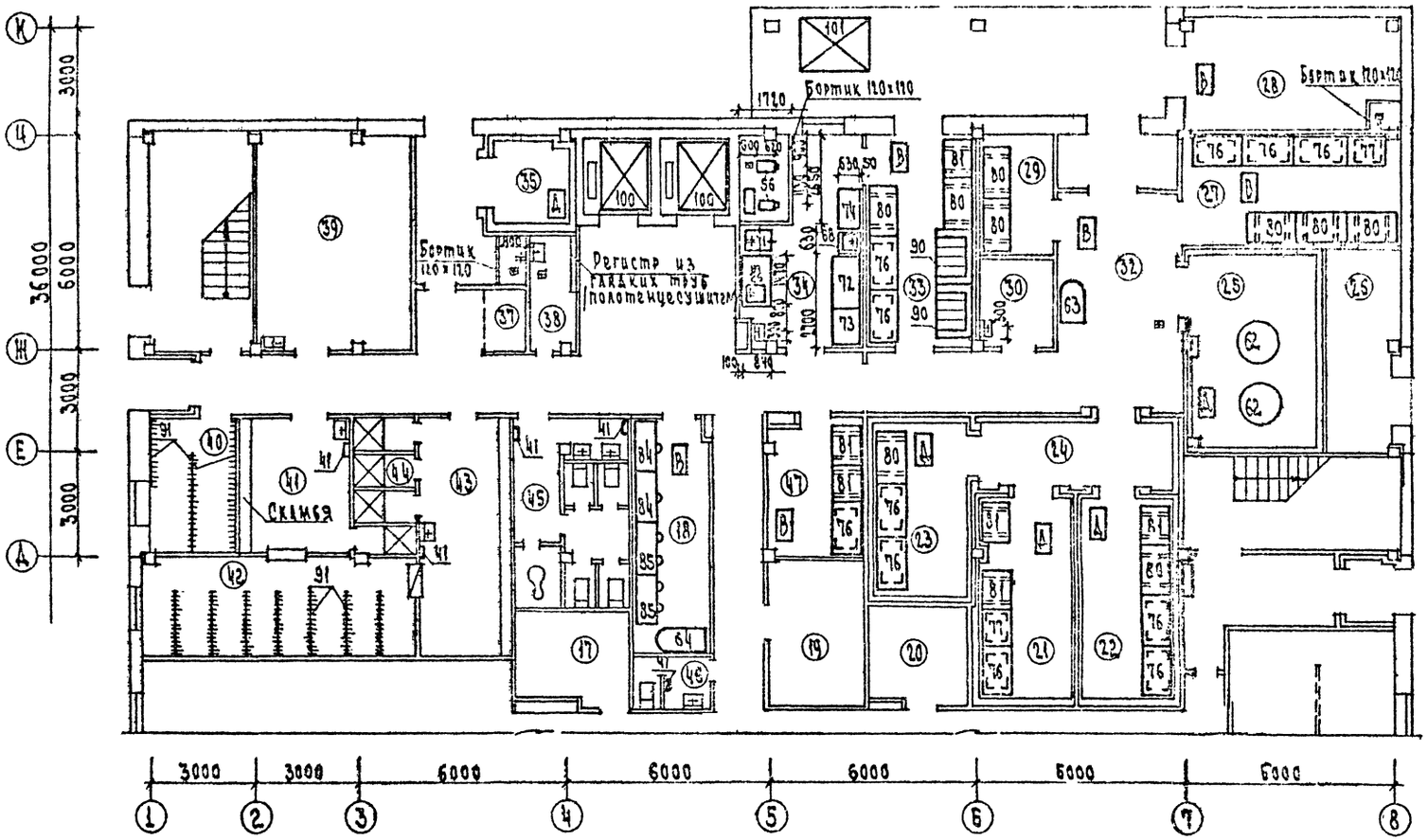
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

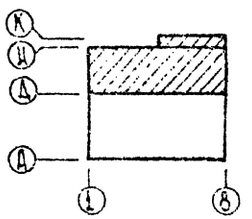




				272-23-14 -ТКМ			
Привязан	Нач. отд.	Калугин		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
	ГИП	Петрик			Р	2	
	Рук. гр.	Арушанова					
	Разраб.	Сычкова		План размещения технологического оборудования в осях А-Д, 1 этаж.	ЦНИИЭП г. Москва		
	Провер.	Мальцина					
Инв. N	Н. контр.	Мелкова					

Типовой проект 272-23-14 Альбом I





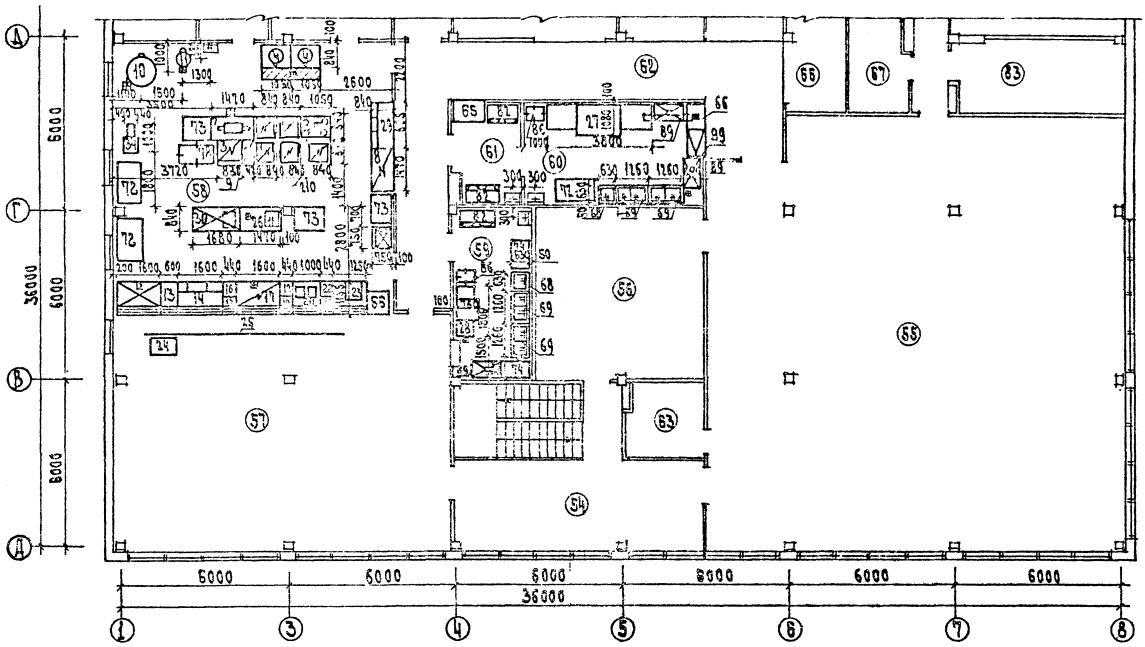
272-23-14-ТКМ

Привязан

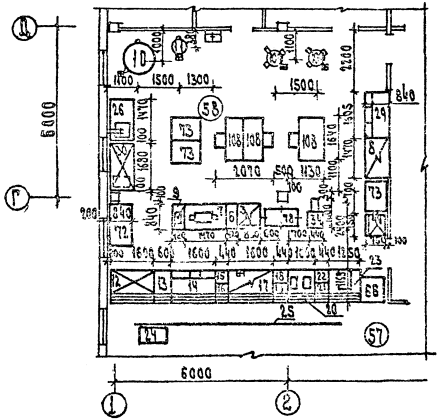
Нач.отд.	Калугин		Комплексное предприятие общественного питания на 500 мест
ГИП	Патрик		
Рук.гр.			
Разраб.			План размещения технологического оборудования в осях Д-К, 1 этаж
Н.контр.			

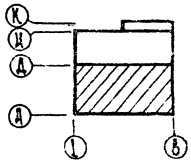
Стадия	Лист	Листов
Р	3	

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Вариант горячего цеха на газовом обогреве

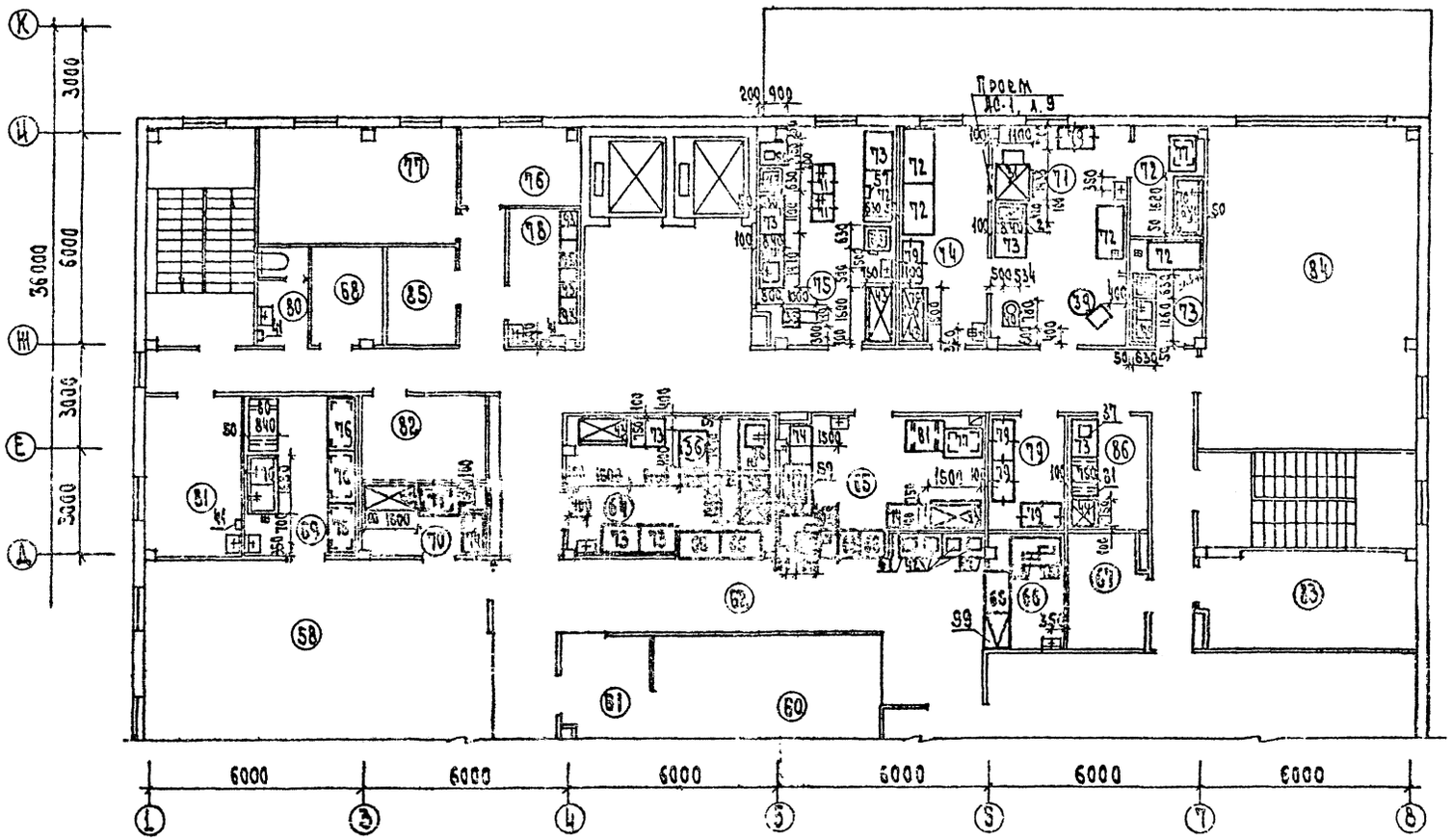


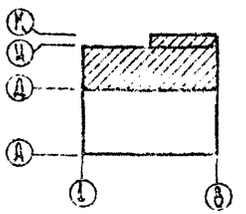


				272-23-14-ТКМ			
Привязан		Нач.отд.	Калугин	Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
		Гип	Патрик		Р	4	
		Рук.гр.	Крушанова				
		Разраб.	Зыкова	План размещения технологического оборудования в осях А-Д, 2 этаж	ЦНИИЭП		
Инв.№		Пров.	Малинина				
		Н.контр.	Мелкова		г. Москва		

12091-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I





272-23-14 - ТКМ

Привязан	Нач. отд.	Калугин		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
	ГИП	Патрик			Р	5	
	Рук. гр.	Прушанова		План размещения технологического оборудования в осях А-К, 2 этаж	ЦНИИЭП		
	Разраб.	Бычкова					
	Пров.	Малинина					
Инв. N	Н. контр.	Мелкова					

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Согласовано

Пом.	Наименование
	1 этаж
2	Вестибюль кафе и ресторана
3	Гардероб кафе и ресторана
4	Уборные для посетителей
5	Вестибюль пивного бара
6	Гардероб пивного бара
7	Уборные для посетителей
8	Пивной бар на 50 мест
9	Холодный цех бара
10	Моечная
11	Помещение воздушно-тепловой завесы
12	Закусочная на 25 мест
13	Магазин „Кулинария" на 3 р.м
14	Моечная
15	Подсобное помещение
16	Подсобное помещение кулинарии
17	Электрощитовая
18	Белбевая
19	Машинное отделение охлаждаемых камер
20	Помещение слесаря
21	Охлаждаемая камера молочных продуктов,
	жиров и гастрономии
22	Охлаждаемая камера мяса и рыбы
23	Охлаждаемая камера фруктов, ягод,
	напитков, овощей
24	Тамбур охлаждаемых камер
25	Охлаждаемая камера пива
26	Балонная

Продолжение

Пом.	Наименование
27	Кладовая сухих продуктов
28	Кладовая и моечная тары
29	Кладовая вино-водочных изделий
30	Помещение кладовщика
32	Загрузочная
33	Кладовая овощей
34	Овощной цех
35	Охлаждаемая камера отходов
37	Место установки холодильного агрегата
38	Кладовая уборочного инвентаря
39	Тепловой пункт и водомерный узел
40	Гардероб верхней одежды
41	Помещение для переодевания
	мужчин
42	Гардероб домашней и спецодежды
43	Помещение для переодевания женщин
44	Душевые
45	Уборные женские
46	Уборные мужские
47	Кладовая инвентаря
	2 этаж
54	Аванзал
55	Зал ресторана на 130 мест
56	Банкетный зал на 20 мест
57	Зал кафе на 75 мест
58	Горячий цех
59	Моечная столовой посуды кафе
60	Моечная столовой посуды ресторана

Продолжение

Пом.	Наименование
61	Сервизная
62	Раздаточная
63	Помещение для официантов
64	Холодный цех
65	Буфет
66	Помещение для резки хлеба
67	Помещение завхоза
68	Радиоузел
69	Моечная кухонной посуды
70	Помещение заведующего производством
71	Помещение замеса и выпечки
	кондитерских изделий
72	Моечная цехового инвентаря
73	Помещение обработки яиц
74	Помещение для отделки изделий
75	Мясо-рыбный цех
76	Кабинет директора
77	Контора
78	Гардероб официантов
79	Кладовая кондитерских изделий
80	Уборные
81	Помещение персонала
82	Венткамера
83	Венткамера
84	Венткамера
85	Главная касса
86	Кладовая суточного запаса

272-23-14-ТКМ

Привязан

Нач. отд.	Калугин		
Гип	Патрик		
Рук. гр.	Грушакова		
Разраб.	Бычкова		
Провер.	Калинина		
Н. контр.	Мелкова		

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Экспликация помещений

Стадия	Лист	Листов
Р	6	

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Продолжение

Поз	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса кг	Примечание
1	Объединение „Радиоторгмаш"	Плита электрическая ПЭСМ-4-2	5	255	17.0 кВт
2	То же	Плита электрическая ПЭСМ-2	2	110	6.0 кВт
3	"	Шкаф карочный ШНЭСМ-2	1	260	9.6 кВт
4	"	Котел секционный модульный			
		кипрокипящий КЭЭСМ-60м	2	180	9.45 кВт
5	"	Секция-вставка с краном-смесителем ВКСМ	1	30	—
6	"	Секция-вставка с гладким столом ВСМ-420	1/1	45	—
7	"	Сковорода электрическая СЭСМ-0.5	1	320	12.0 кВт
4	Комиссаровский з-д торг. маш	Стойка раздаточная с подогревом ФТЭСМ	1	166	2.0 кВт
9	Смоленский з-д торг. маш	Фритюрница электрическая ФЭСМ-20	1	90	7.5 кВт
10	Сокольнический з-д торг. маш	Котел пищеварочный КПЭ-160	1	290	21.0 кВт
11	г. Челябинск п/я 48/8	Электрокипятильник КНЭ-100	1	35	12.0 кВт
12-25		Линия приварки самосбрасывающихся донышек			
		ванна ЛПС (вариант БТ)	1	1440	14.5 кВт
12	Люберецкий з-д торг. маш	Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2	1	300	0.48 кВт
13	То же	Прилавок для столовых приборов ЛПС-6	1	54	—
14	"	Прилавок-мармит для I^х блюд ЛПС-II	1	175	9.25 кВт
15	"	Прилавок с вышинным устройством для тарелок ЛПС-20	1	59	0.8 кВт
16	"	Тележка с вышинным устройством для тарелок ЛПС-20Т	1	50	—
17	"	Прилавок-мармит для II^х блюд ЛПС-3	1	250	6.4 кВт
18	"	Прилавок с вышинным устройством для тарелок ЛПС-21	1	59	0.8 кВт
19	"	Тележка с вышинным устройством для тарелок ЛПС-21Т	1	50	—
20	"	Прилавок для горячих напитков ЛПС-5	1	108	0.8 кВт
21	"	Прилавок с вышинным устройством для стаканов ЛПС22	1	47	—

Продолжение

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса кг	Примечание
22	Люберецкий з-д торг. маш	Тележка с вышинным устройством для стаканов ЛПС22	1	38	—
23	То же	Прилавок-касса ЛПС-7	1	100	0.05 кВт
24	"	Тележка с вышинным устройством для подносов ЛПС-25Т	1	33	—
25	То же	Барбер ЛПС-8 БТ	1	—	1.8 кВт
26	Гродненский з-д торг. маш	Секция-стол со встроенной горячей ванной СМВСМ	7	138	—
27	То же	Посудомоечная машина ММУ-500	1	800	33.6 кВт
28	"	Посудомоечная машина ММУ-500	1	350	25.5 кВт
29	Люберецкий з-д торг. маш	Электроплита маркитная МЭСМ-3	1	160	3.75 кВт
30	То же	Секция-стол с охлаждаемым шкафом ВОЭСМ-2	1	275	0.3 кВт
31	"	Электрошкаф пекарский ШЭ-3	1	550	16.2 кВт
32	"	Прилавок-витрина ПХВ	1	280	3.7 кВт
33	"	Мармит для соусов МЭСМ-60	1	200	3.6 кВт
34	Пермский з-д торг. маш	Привод универсальный ПМ-1.1	1	120	1.1 кВт
35	То же	Привод универсальный ПУ-0.6	1	160	0.6 кВт
36	"	Привод универсальный П-2	1	102	0.6 кВт
37	Таллинский комбинат „Затторгтехника"	Водоподъемник ВЭ-350	1	23	0.08 кВт
38	Кыбартайский з-д торг. маш.	Хлеборезка КХ-200	1	115	0.2 кВт
39	Ашхабадский машиностроительный з-д им. XXI-летия ТССР	Машина тестомесильная ТММ-1М	1	350	2.2 кВт
40	То же	Машина-овощерезательная МРО-25	1	257	0.8 кВт
41	Эстонский з-д лабораторных электропечей	Электрокипятильник ЭК-4	15	4.2	1.35 кВт
42	Рязанский з-д счетно-аналитических машин	Кассовый аппарат			
		ЯТР-4.440-2	4	36	0.05 кВт
43	Объединение „Марказсамснаб"	Шкаф холодильный ШХ-0.80м	7	300	0.3 кВт
44	То же	Шкаф холодильный ШХ-0.4см	3	180	4.2 кВт
45	"	Прилавок-витрина „Тайр-106"			
		ПХВС-1-0.315	4	300	0.5 кВт
46	Петровский з-д торг. маш.	Агрегат АГ350, Торос-1.2	1	115	0.3 кВт

Продолжение

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса кг	Примечание
47	Люберецкий з-д торг. маш	Прилавок-витрина Цинтуни 6" ПВВС-1-0.5	1	400	0.96 кВт
48	Объединение „Марказсамснаб"	Секция низкотемпературная ХВЗ СН-315 ПХВ-1-0.15	1	150	0.31 кВт
49-52		Линия прилавка самообслуживания ЛПС (вариант Д)	1	715	5.76 кВт
49	Люберецкий з-д торг. маш.	Прилавок для холодных и сладких блюд ЛПС-2	1	300	0.48 кВт
50	То же	Прилавок для столовых приборов ЛПС-6	1	54	—
51	"	Прилавок-мармит для II^х блюд ЛПС-3А	1	250	4.96 кВт
52	"	Прилавок-мармит для горячих напитков ЛПС-5	1	108	0.4 кВт
53	Рязанский з-д счетно-аналитических машин	Кассовый аппарат „Ким-3"	3	36	0.05 кВт
54	Оренбургский з-д холодильного оборудования	Камера холодильная сборно-разборная КХС-6	1	700	1.2 кВт
55	Барановичский з-д торг. маш	Машина овощерезательная МРО-50-200	1	55	0.4 кВт
56	То же	Картофелечистка МОК-250	2	105	0.6 кВт
57	Кыбартайский з-д торг. маш	Приспособление для очистки рыбы РО-1м	1	1.1	0.05 кВт
58	Ленинабадский з-д торг. маш	Термостат квадратный ЛТС-6м	1	19	0.4 кВт
59	Венгрия „Трансэлектро Будапешт"	Кофеварка „Балатон"	1	80	5.3 кВт
60	Фрунзенский з-д „Кил"	Устройство для оглушивания птицы в линии УОП-1	1	100	—
61	Тульский маш. з-д торгового технологического оборудования „Союзкоопмашторга"	Электроплита сажконфорочная ЭП-6	1	—	5.5 кВт
62	Смоленский з-д торгового оборудования	Тахк Ф-1200, Н-2250	2	—	—
63	Армавирский приборостроительный з-д	Весы товарные РП-600 ц 13 Б	1	315	—

272-23-14-ТКМ

Привязан

Инв. N

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Спецификация технологического оборудования

Начало

Стадия | Лист | Листов
Р | 9

ГПИ Гипрокоммунпроект

Продолжение

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса кг	Примечание
64	Исильхулбская фабрика	Стол-доска для этикиль-			
	технологического оборудования	ных работ ТО 021-14	1		1 Окт
65	Серия 1-271-4 в IV	Буфетная стойка			
		1200×750×900	9	—	—
66	То же	Буфетная стойка			—
		750×750×900	5	—	—
67	"	Приставной подшкафник			
		1200×630×900	4	—	—
68	Союзторгоборудование	Ванна моечная ВМСМ-1			
		630×630×860	8	—	—
69	То же	Ванна моечная ВМСМ-2			
		1260×630×860	8	—	—
70	"	Ванна моечная ВМСМ-3			
		1080×840×860	2	—	—
71	"	Ванна моечная передвижная			
		ВМСМ 840×630×860	3	—	—
72	"	Стол производственный			
		СПМ 1470×840×850	1/10	—	—
73	"	Стол производственный			
		1050×840×860	12	—	—
74	"	Стол производственный			
		СПУ 1260×630×850	3	—	—
75	"	Стол для хлеборезки			
		1470×840×860	1	—	—
76	"	Стеллаж производствен-			
		ный 1470×840×2000	14	—	—
77	"	Стеллаж производст-			
		венный 1050×840×2000	5	—	—
78	"	Стеллаж передвижной			
		1198×630×1750	5	—	—
79	"	Стеллаж кондитерский			
		передвижной 1198×630×1750	5	—	—
80	"	Подтоварник			
		1470×840×280	10	—	—
81	"	Подтоварник			
		1050×840×280	8	—	—
82	"	Шкаф для посуды			
		1200×600×1850	4	—	—

Продолжение

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса кг	Примечание
83	Союзторгоборудование	Кассовая кабина ЗККТ-7			
		1400×1000×1200	1	—	—
84	То же	Ларь для белья			
		1470×630×860	2	—	—
85	"	Шкаф для белья			
		1470×630×2000	2	—	—
86	"	Тележка для сборапосуды			
		ТП 1167×470×890	5	—	—
87	"	Тележка офицантская			
		ТО 810×436×920	4	—	—
88	"	Стол для покупателей			
		900×600×750	1	—	—
89	"	Стол для отходов			
		1150×630×800	3	—	—
90	"	Ларь для орошей			
		1470×1050×1500	2	—	—
91	"	Крючки для одежды	200	—	—
92	"	Кассета настенная для			
		тарелок 1470×215×540	3	—	—
93	"	Шкаф для одежды ШО-8			
		770×425×1720	4	—	—
94	"	Передвижной продольный			
		контейнер 0902			
		800×600×600	5	—	—
95	"	Дозатор пива ДП-05	1	—	—
96	Серия 1.271-4 в.7	Прилавок для гардероба			
		ПГ21	3	—	—
97	Серия 1.271-4 в.6	Вешалка гардеробная ВГО1	18	—	—
98	Серия 1.271-4 в.6	Вешалка гардеробная ВГО4	10	—	—
99	272-23-14 НА	Дверца прохода	2	—	—
		Механизация			
100	Союзлифтмаш	Лифт грузовой на 2 остановк			
		кир 0-500 кабина 1500×2000×2200	2	—	7 Окт
101	Киевский опытный з-д тех.стекла	Подъемный стол ПС-500	1	—	2.2 т

Продолжение

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса кг	Примечание
102	Перовский з-д торг. маш	Тележка с подъемной плат-			
		формой ТПП	2	—	—
103	г. Брянск п/я ОБ-2115	Тележка грузовая ТГ-250	2	—	—
104	То же	Тележка грузовая ТГ-125	3	—	—
105	Перовский з-д Коммунмаш	Посудомоечная машина МУ-1300	2	—	—
106	Союзторгоборудование	Поддон колесный			
		765×545×234	5	—	—
107	То же	Водило			
		200×150×1070	1	—	—
		Оборудование на			
		газовом обогреве			
108	Комсомольский з-д торг. маш	Плита газовая ПГО-2 МА	3	460	—
109	Покупской з-д торг. маш	Котел газовый КПГ-60 м	2	—	—

1. В варианте горячего цеха на газовом обогреве оборудование поз. 1, 4, 5, 33 исключается, вместо него вводится оборудование поз. 108, 109.
2. В графе „кол-во", где дано дробное число, в числителе указано, кол-во оборудования для варианта на электричестве, в знаменателе - кол-во оборудования для газового варианта.
3. Расстановку и спецификацию оборудования в залах смотри Ал 1 л 21
4. Оборудование поз. 87, 92, 102-107 на чертежах не показано.
5. Оборудование поз. 92 крепится в моечной столовой посуды.

272-23-14 ТКМ

Привязан

Инв. №

Методист	Кавтуни	
ГИП	Ларина	
Рук. гр.	Орешкина	
Разраб.	Ешкова	
Провер.	Малинина	
Н. контр.	Медкова	

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

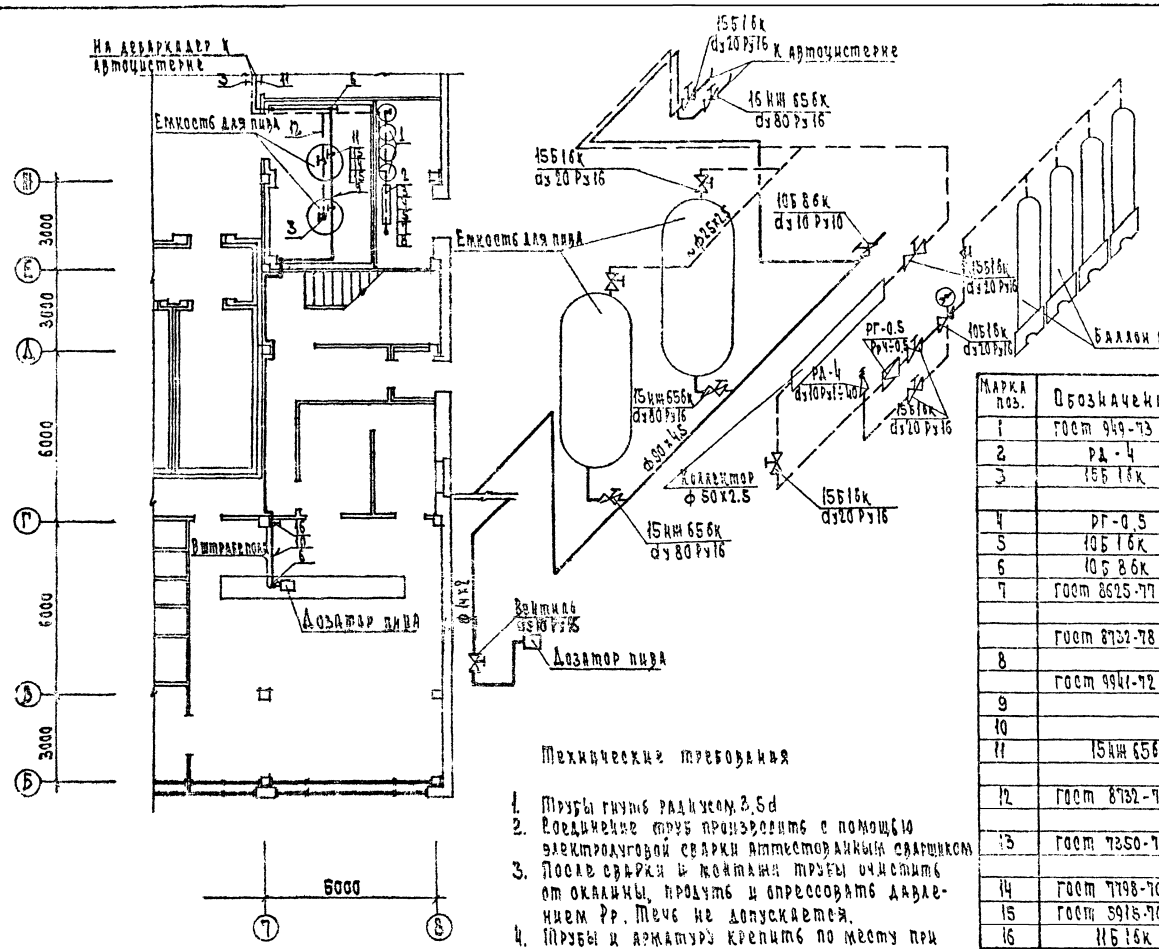
Стадия	Лист	Листов
Р	8	

Спецификация технологического оборудования

ЦНИИЭП Сибирь

1200-57 А

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Условные обозначения

- Трубопровод пива
- Трубопровода углекислого газа
- Обратный клапан
- Вентиль запорный
- Редуктор
- Реле давления
- Манометр

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
1	ГОСТ 949-73	Баллон газовый У-40-Рр-200	3	81	
2	РД-4	Реле давления dy10 Ру1-40	1	0.53	
3	15Б16к	Вентиль запорный муфто-			
		вый dy20 Ру16	8	0.48	
4	РГ-0,5	Редуктор газовый Ру4-0.5	1	0.7	
5	10Б16к	Клапан обратный dy10 Ру16	1	0.33	
6	10Б86к	Кран спускной dy10 Ру10	1	0.34	
7	ГОСТ 8625-77	Манометр технический			
		го назначения ф100 ТО-6 А1	1	0.1	
	ГОСТ 8732-78	Труба сталь 20 ГОСТ 8731-74			
8		50х2.5 м	1.5	2.93	
	ГОСТ 9941-72	Труба стальная ГОСТ 9567-75			
9		90х4.5 м	35	10	
10		14х2 м	6	0.8	
11	15кч65бк	Вентиль запорный фланцевый dy80 Ру16	3	27.3	
12	ГОСТ 8732-78	Труба сталь 20 ГОСТ 8731-74			
		25х2.5 м	45	1.7	
13	ГОСТ 7350-77	Фл. ти. ф160х50 Б14			
		Сталь ВСт3сп5 ГОСТ 14637-79	6	1	
14	ГОСТ 7798-70	Болт М16х100-065	36	0.1	
15	ГОСТ 5915-70	Гайка М16-065	36	0.01	
16	11Б16к	Кран муфтовый 15-6	1	0.34	

Технические требования

1. Трубы гнуть радиусом 3,5d
2. Соединение труб произвести с помощью электродуговой сварки аттестованным сварщиком
3. После сварки и монтажа трубы очистить от окалины, продуть и опрессовать давлением Рр. Течи не допускается.
4. Трубы и арматуру крепить по месту при монтаже.
5. Трубы окрасить за 2 раза в цвета: углекислый газ- желтый; пиво-белый.

272-23-14 ТКМ

Привязан							
Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					
Нач. отд.	Калугин			Комплексное предприятие общественного питания на 500 мест		Лист	Листов
Разраб.	Дарьина					D	2
Пров.	Кузнецова			Сборка технологическая			
Н. контр.	Кузнецова						
ГИП	Кузнецова						

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

А-А

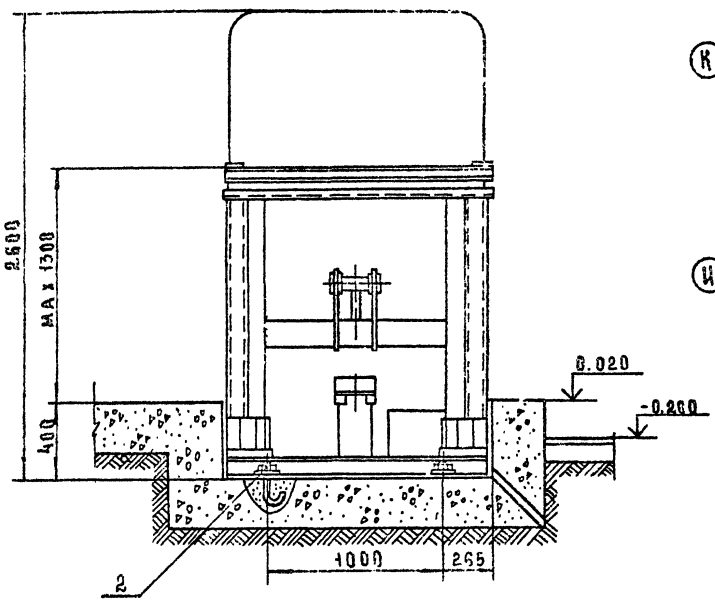
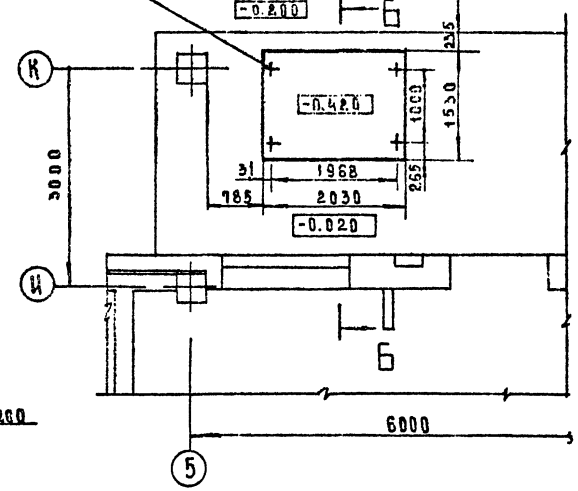
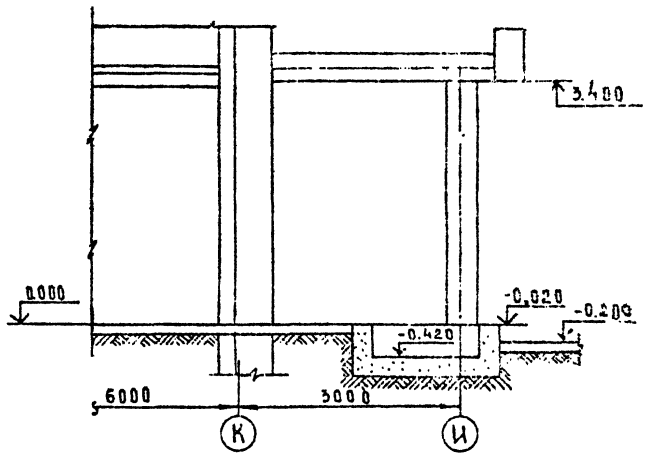


Схема расположения приямка и фундаментных болтов



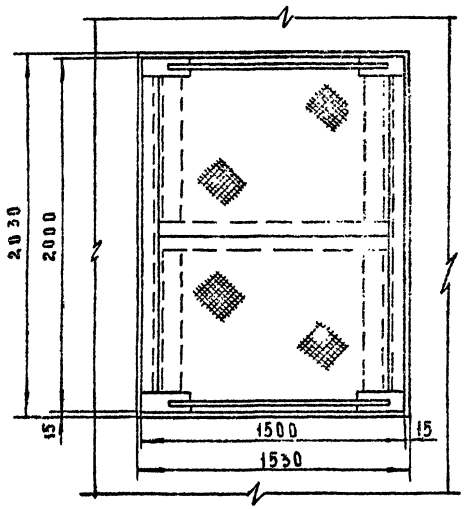
Б-Б повернуто



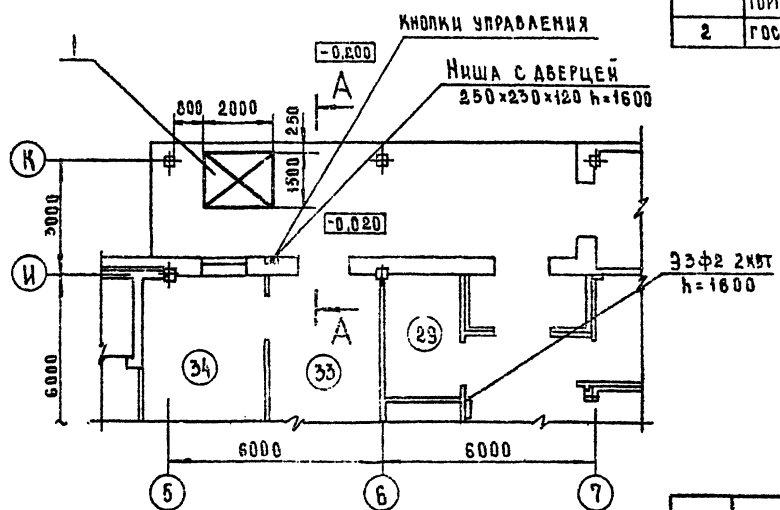
Спецификация элементов монтажа подъемного стола ПС-500

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примеч.
1	Киевский опытный з-д	подъемный стол ПС-500			
	торгового машиностр.	2000×1500×2600	1	750	2.2 кг
2	ГОСТ 24379.1-80	Болт 1.2 М12×300.8 ст3 пс2	4	0.35	

Вид „В"



Фрагмент плана 1 этажа



Техническая характеристика подъемного стола ПС-500

Грузоподъемность, кг	500
Высота подъема, мм	1300
Установочная мощность, кВт	2,2

Экспликацию помещений см лист 6.

272-23-14 ТКМ

Привязан	Нач. отд.	Калугин	Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия	Лист	Листов
	Рук. сект.	Гетманг		Р	10	
	ГИП	Проскурин				
	Разраб.		Подъемный стол ПС-500			
	Пров.					

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Типовой проект
272-23-14

ХС - Холодоснабжение

Технический проект утвержден Госгражданстроем Приказ N 201 от 4 августа 1980 года

Рабочие чертежи введены в действие ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Приказ N52 от 26 мая 1982 г

Таблица 1

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	Общие данные (окончание)	
3	Планы охлаждаемых камер 1 этажа	
4	Разрезы: 1-1, 2-2, 3-3, 4-4. Схемы хладоновых трубопроводов холодильных машин ХМ1-9, ФАК-1,5	

Таблица 2

Ведомость ссылочных документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
Серия 2.290-4 выпуск 8	Охлаждаемые камеры. Оборудование для охлаждаемых камер.	
	Детали крепления оборудования.	

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

Гл. инженер проекта

Настоящий проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. инженер проекта | Мирская |

Согласовано:

Инв. N | Подп. и дата | Взам. инв. N

Общие данные

Охлаждаемые камеры предназначаются для кратковременного (2^x-3^x суточного) хранения скоропортящихся продуктов. Распределение камер по виду хранимых продуктов, их площади, расчетные температуры, а так же предполагаемый расход холода по камерам в летний период (при расчетной температуре наружного воздуха +28°С) приведены в таблице 3.

Таблица 3

Охлаждаемая камера					Температурный режим работы машины °С	Машина		Испаритель	
Наименование	Площадь м²	Температура °С	Грузоемкость кг	Расход холода ккал/час		Марка	Рабочая холодопроизв. ккал/час	Марка	Кол.
Пива	19.9	+6	1990	1650	t_0=-15 $t_к$=+30	ХМ1-9	9000	ИРСН-12,5	4
Молочно-жировых продуктов и гастрономии	14,5	+2	2470	1200				"	4
Мяса и рыбы	15.1	0	2550	1260				"	4
Фруктов, ягод, напитков, овощей	13,2	+4	1320	1100	t_0=-15 $t_к$=+35	ИФ-56М	3000	ИРСН-10	4
Отходов	5	+2	1000	420	t_0=-15 $t_к$=+35	ФАК-1,5	1500	"	2

Система охлаждения

Система охлаждения камер-непосредственное испарение хладона в пристенных испарителях типа ИРСН-10 и ИРСН-12,5, установленных в охлаждаемых камерах. Работа холодильных машин происходит следующим образом: пары хладона, отсасываемые компрессором из испарителя сжимаются им до давления конденсации и нагнетаются в конденсатор. В конденсаторе горячие пары хладона охлаждаются и конденсируются, проходящей по трубкам водой или потоком воздуха от вентилятора. Из конденсатора жидкий хладон подается в осушитель-фильтр где агент очищается от механических примесей и осушается.

Далее жидкий хладон поступает в змеевик теплообменника и переохлаждается за счет теплообмена с парами хладона, отсасываемыми компрессором из испарительных батарей.

В машине ХМ1-9 из теплообменника жидкий хладон поступает через общий соленоидный вентиль СВМ-10 в жидкостной коллектор и распределяется по камерам через камерные соленоидные вентили и терморегулирующие вентили. В терморегулирующих вентилях жидкий холодильный агент дросселируется с давления конденсации до соответствующего давления кипения. Поступивший в испарительные батареи, холодильный агент кипит, отнимая тепло от окружающей среды, т.е от воздуха холодильных камер и снижает его температуру.

Образующиеся в процессе кипения пары хладона отсасываются из испарительных батарей через всасывающий коллектор в межтрубное пространство теплообменника, где пары хладона перегреваются за счет теплообмена с жидкостью, идущей по змеевику теплообменника.

Сухие перегретые пары хладона всасываются компрессором, и цикл работы повторяется.

Автоматическая работа машины ХМ1-9.

Автоматическая работа машины ХМ1-9 осуществляется при помощи приборов автоматики. Необходимая температура в каждой камере поддерживается с помощью датчиков термореле ТР-1-02-Х, отрегулированных на заданную температуру. При понижении температуры в камере ниже заданной, термореле через промежуточное реле размыкает цепь соленоидных вентилей СВМ-10, соответствующих камер, и тем самым прекращается подача хладона в батареи. Всасывающий трубопровод компрессора соединен с конденсатором трубопроводом, на котором установлен соленоидный вентиль, обеспечивающий разгрузку электродвигателя при включении компрессора.

Привязан

Инв. N

272-23-14 ХС

Нач. отд.	Калугин		
Гл. и	Мирская		
Разраб.	Зимина		
Пров.	Ширяева		
Н. контр.	Пискарева		

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Общие данные

Стадия	Лист	Листов
Р	1	4

ЦНИИЭП Торгово-бытовых зданий г. Москва

Расход воды

Для охлаждения конденсатора холодильной машины используется вода. Нагрузка на конденсатор холодильной машины составляет 11250 ккал/час, что при Δt=5°С составляет 2.3 $м^3/ч$

Вентиляция

В машинном отделении охлаждаемых камер предусматривается приточно-вытяжная вентиляция из расчета: приток 2х кратный обмен воздуха в час, вытяжка - 3х кратный обмен воздуха в час.

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

В камере отходов предусматривается приточно-вытяжная вентиляция с установкой вентилятора на вытяжке из расчета 10 кратного обмена воздуха в сутки

Расход электроэнергии

Установленная мощность электродвигателей холодильных машин составляет 8.8 квт

Теплоизоляционные конструкции

Для теплоизоляции ограждающих конструкций охлаждаемых камер применяются жесткие минераловатные плиты γ= 300 кгс/м³°С с содержанием битумного связующего не более 15%, размером 1000×500×50 мм, λ= 0.07 ккал/м час °С, ГОСТ 10140-80. Толщина теплоизоляции принимается в соответствии с коэффициентами теплопередачи ограждающих конструкций охлаждаемых камер согласно СНиП II 105-74

Примечания:

1. Крепление изоляции к ограждающим конструкциям охлаждаемых камер, крепление испарителей, крепление изолированных дверей и фундаменты под холодильные агрегаты см. листы Ас
2. Подвод и отвод воды к холодильным агрегатам см. листы 30
3. Подвод электроэнергии к холодильным агрегатам см. листы 30

Таблица 4

Спецификация на холодильное оборудование

Марка поз	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
	Завод им 30 лет ВЛКСМ г. Мелитополь	Холодильная машина ХМ1-9 производительностью 3000 ккал/час — комплект	1		
		В комплект одной поставки входят:			
1		Компрессор 2ФУБС-9 с электродвигателем АЛВ2-51-6Ф, N=5кВт, n=960 об/мин			
2		Конденсатор АК1-9-30-00			
3		Теплообменник АК1-9-30-00			
4		Осушитель-фильтр АК1-9-31-00			
5		Щит запорной арматуры ЩЗА156			
6		Щит управления ЩУХМ1-9			
7		Термореле камерное ТРК-02-Х	4 шт		
8		Пристенная батарея-испаритель ИРСН-12.5	12 шт		
9		Терморегулирующий вентиль ТРВ-2М,	6 шт		
		Холодильная машина ИФ-561м производительностью 3000 ккал/час			
	То же	— комплект	1		
		В комплект одной поставки входят:			
10		Компрессор ФВ-6, n=650 об/мин			
11		Конденсатор 4ФВ-12			
12		Электродвигатель АОЛ2-31-4 N=2.2 кВт, n=1420 об/мин			
13		Ресивер			
14		Аппаратурный щиток 4Ф-198 с теплообменником 4Ф-14 и фильтром-осушителем ОФ-10			
15		Пристенная батарея-испаритель ИРСН-10	4 шт		
16		Терморегулирующий вентиль ТРВ-2М	2 шт		
	Ярославский завод холодильных машин	Холодильная машина ФАК-1.5 производительностью 1500 ккал/час			
		— комплект	1		
		В комплект одной поставки входят:			

Таблица 4 (продолжение)

Марка поз	Обозначение	Наименование	Кол	Масса ед. кг	Примечание
17		Компрессор 2ФБ-4, n=1000 об/мин			
18		Конденсатор			
19		Электродвигатель АОЛ2-22-4 N=1.5 кВт, n=1440 об/мин			
20		Ресивер			
21		Пристенная батарея испаритель ИРСН-10	2		Заказать дополнительно
22	Тартусский завод	Терморегулирующий вентиль ТРВ-2М	1		
23	Серия 2.290-4, выпуск 2 лист 12	Поддон деревянный, размером 2040×2040×20 мм, обитый оцинкованной сталью	6		
24		Поддон деревянный, размером 1670×2040×20 мм, обитый оцинкованной сталью	3		
—	Клинский термометровый завод	Термометр настенный для складских помещений, пределы показаний -10/+60°С, тип ТС-7	5		
—	ГОСТ 5546-66**	Масло ХФ-12-16	5		20% от комплекта
—	ГОСТ 19212-73*	Хладон Ф-12 кг	15		
—	ГОСТ 8732-78	Труба 57×3.5 (для гильз)			
		ℓ= 300 мм шт	8		
—	ГОСТ 617-72	Труба 16×1 п.м	18		
—	—"—	—"— 12×1	5		
—	—"—	—"— 10×1	5		
—	—"—	—"— 8×1	5		

Привязан

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

Нач. отд.	Калугин	
Гип	Минская	
Разраб.	Зимина	
Пров.	Шкряева	
Н. контр.	Пискарева	

272-23-14 ХС

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

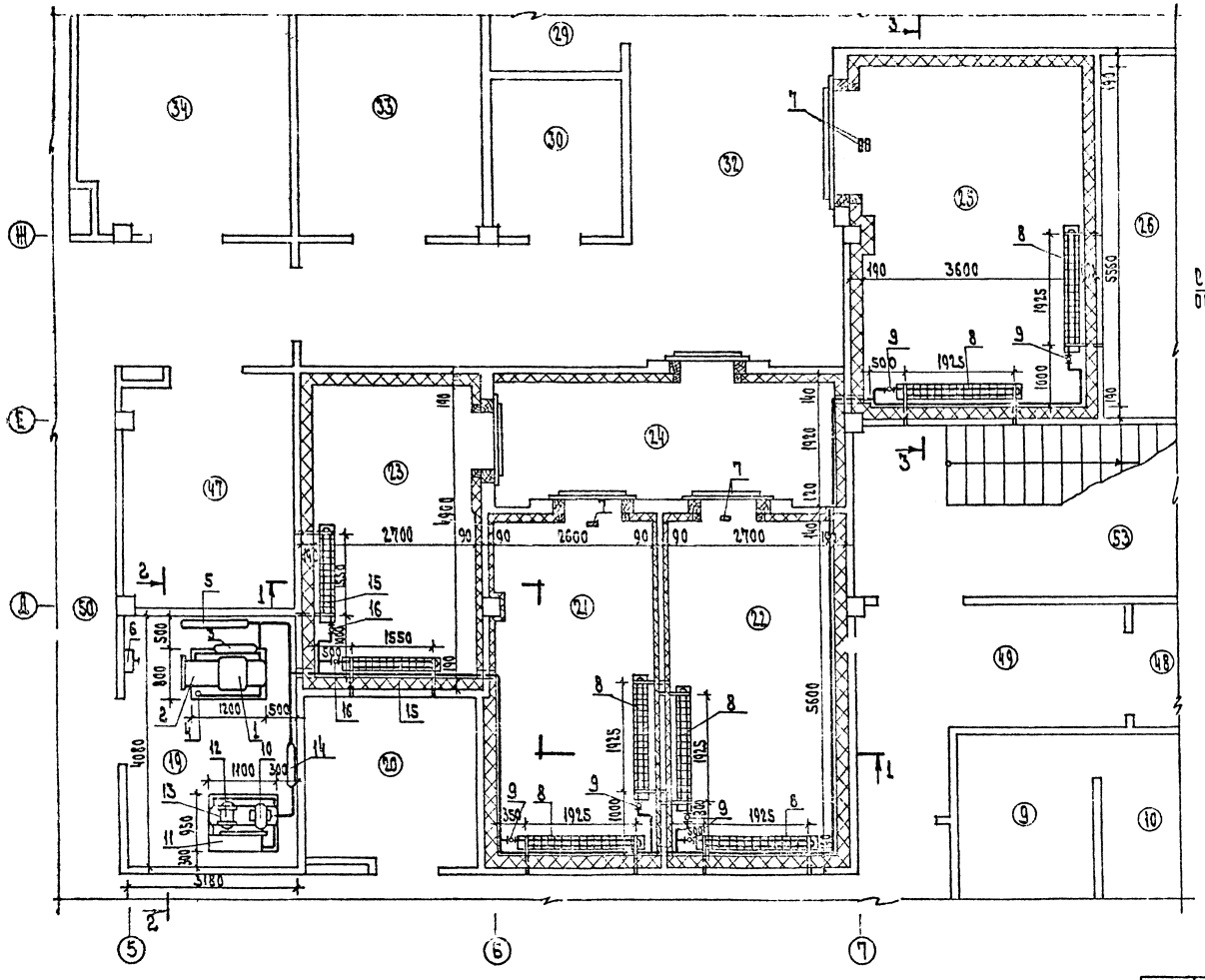
Общие данные (окончание)

Стадия	Лист	Листов
Р	2	4

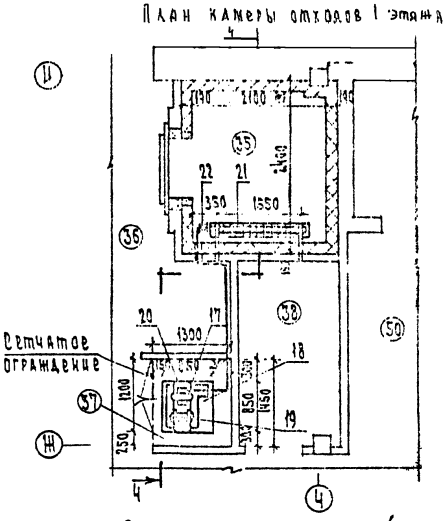
ЦНИИЭП торговых зданий и туристских комплексов г. Москва

Типовой проект 272-23-14 Альбом 2

План камер I этажа



План камеры отходов I этажа



Экспликация помещений

9. Холодный цех бара
10. Моечная
19. Машинное отделение охлаждаемых камер
20. Помещение слесаря
21. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии
22. Охлаждаемая камера мяса и рыбы.
23. Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
24. Тамбур охлаждаемых камер
25. Охлаждаемая камера пива
26. Баллонная
29. Кладовая вино-водочных изделий
30. Помещение кладовщика
32. Загрузочная
33. Кладовая овощей
34. Овощной цех
35. Охлаждаемая камера отходов
36. Тамбур
37. Место установки холодильного агрегата
38. Кладовая уборочного инвентаря
47. Кладовая инвентаря

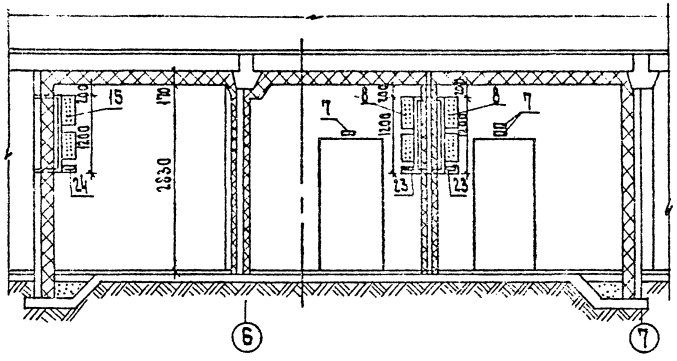
Продолжение экспликации

48. Тамбуры служебных входов
49. Служебный вестибюль
50. Коридоры
53. Лестница № 3.

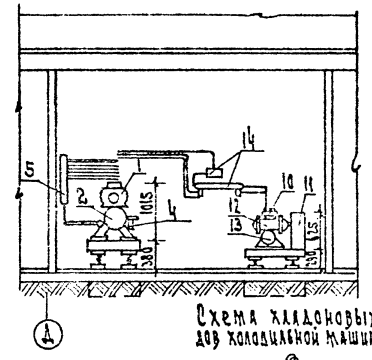
		272-23-14 ХС	
Привязан		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия: Р; Лист: 3; Листов: 4
		Планы камер I этажа	

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Разрез 1-1



Разрез 2-2



Разрез 3-3

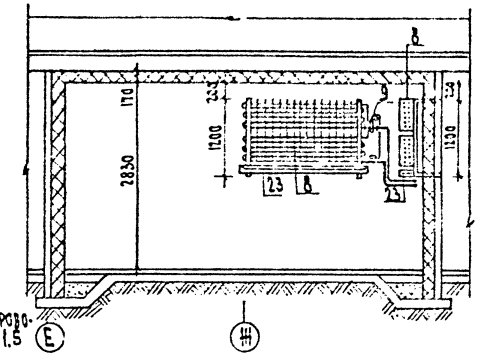
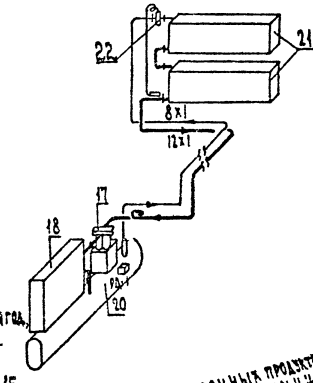
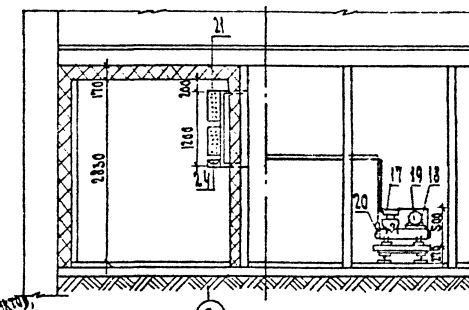


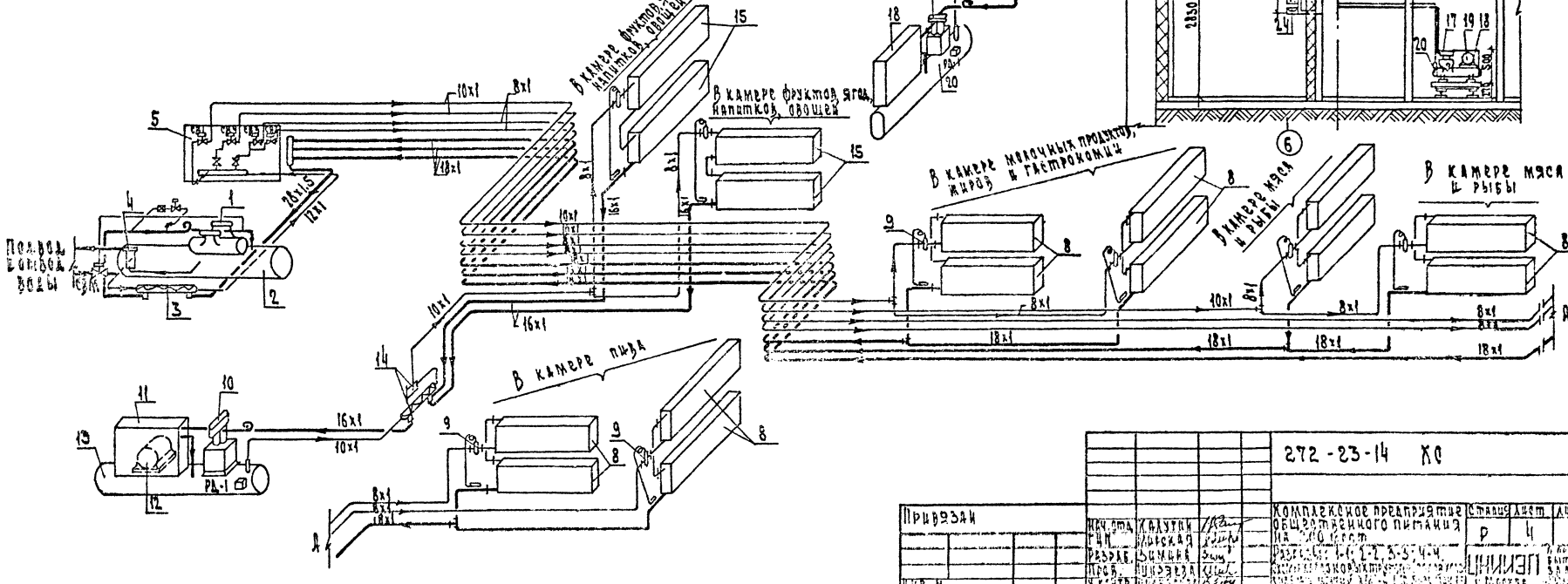
Схема хладоновых трубопроводов холодильной машины ФАК-1.5



Разрез 4-4



Схемы хладоновых трубопроводов холодильных машин ХМ1-9 и ИФ-56 М



272-23-14 ХС

Привязан	Нач. отд.	Калугин		Комплексное предприятие общественного питания на 200 мест	Стадия: Р; Лист: 4; Листов: 4
	ГИП	Морская			
	Разраб.	Зимина		Разрезы: 1-1, 2-2, 3-3, 4-4.	ЦНИИЭП
	Пров.	Пинзеева			
Инв. №	Н. контр.				

Типовой проект
272-23-14
АС 2. Витражи

Технический проект утвержден Госгражданстроем приказ N 201 от 4 августа 1980 года

Рабочие чертежи введены в действие ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов Приказ N52 от 26 мая 1982г

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Таблица 1

Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	
2	Спецификация к схемам расположения элементов витражей, тамбуров.	
3	Схема расположения витражей по оси Б	
4	Схема расположения элементов тамбуров Монтажный узел XXIII	
5	Монтажные узлы XIV; VI; III; VIII; IX; X-XI; XII; XIII; XIV	
6	Монтажные узлы XV; XVI-XVII; XVIII; XIX; XX; XXI; XXII	

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

Гл. архитектор проекта

Гл. инженер проекта

Настоящий проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами

Гл. архитектор проекта Мордвинцева

Гл. инженер проекта Казарян

Согласовано

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

Общие указания

1. Конструкции витражей и тамбуров разработаны на стадии КМ в соответствии с архитектурно-строительной частью проекта „Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест.
   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. „Витрины и тамбуры из алюминиевых сплавов для общественных зданий" выпуски 2, 3, 4. Компоновка монтажных элементов переработана в соответствии с условиями данного объекта. Фрамужный прибор корректируется для межвитринного расстояния 290 на стадии КМД.
3. Изготовление монтажных элементов производится на специализированных предприятиях по чертежам КМД. Технические условия изготовления должны соответствовать ГОСТ 21519-76.
4. Декоративная и антикоррозионная защита алюминиевых конструкций должны соответствовать ГОСТ 210.9-76. Цвет анодирования выбирается при привязке проекта.
5. Общие указания по изготовлению изделий, их монтажу, заделке строительных зазоров и эксплуатации приведены в техническом описании соответствующих выпусков.
6. Створные монтажные элементы поставляются заводом-изготовителем укомплектованными скобяными изделиями.
7. 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 привернуть 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
8. Остекление витражей производится по окончании монтажных работ. Размещение подкладок под стекло приведено в соответствующих выпусках серии 1.236-7,8. Установка подкладок подтверждается актом на скрытые работы.

Таблица 2

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
1.236.4-7	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. N

Гип. мастер	Губарева	
Гл. инж.	Станулевич	
ГАП	Мордвинцева	
РНО	Казарян	
Рук. гр.	Грызько	
Рук. гр.	Рогачева	
Разраб.	Михалина	
Пров.	Рогачева	
Н. контр.	Крюков	

272-23-14 АС 2

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Стадия	Лист	Листов
Р	1	

Общие данные

ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов г. Москва

Формат А2

Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед. кг	Примечание
		Изделия алюминиевые			
		РАМЫ, СТОЙКИ, РИГЕЛИ			
1	Серия 1.236.4-7 вып.4 стр.30	Рама ВАОА(т) 24-30ф	3	52.68	
2	стр.30	ВАОЕ(т) 24-30ф	3	53.58	
3	стр.30	Рама ВАОЕ(т) 24-05с	10	29.2	
6	Серия 1.236.4-7 вып.2 стр.26	Тамбурный блок ТАП(т) 27-15	2	50.0	
7	Серия 1.236.4-7 вып.3 стр.12	Дверной блок ДАО(т) 21-15бн	3	37.0*	
8	стр.12	Дверной блок ДАО(т) 21-15бк	3	36.0*	
9	Серия 1.236.4-7 вып.2 стр.34	Створка ТАМ(т) 18-05р	1	16.3	
10	стр.	Створка ТАМ(т) 8.5-05р	2	5.5	
11	272-23-14-ИМ-19.00.00	ТАМ 18-05А	3	9.01	
12	-01	ТАМ 18-05А	1	8.60	
13	-02	ТАМ 18-03А	3	7.88	
14	-03	ТАМ 18-02А	4	6.27	
15	272-23-14-ИМ-19.00.00	ТАМ 8.5-05А	4	5.78	
18	272-23-14-ИМ-20.00.00	Решетка теплозавесы РТЗ 18-05	1	9.26	
19	Серия 1.236.4-7 вып.4 стр.32	Стойка ВОСА(т)30-3	3	11.3	
20	стр.32	ВОСА(т)30-03	3	11.3	
21	стр.32	ВОСА(т)30-33	2	11.53	
22	стр.32	ВОСЕ(т)30-3	1	11.3	
23	стр.32	ВОСЕ(т)30-03	1	11.3	
24	стр.32	ВОСА(т)24-03	5	9.31	
25	стр.32	ВОСА(т)24-3	5	9.31	
26	стр.31	ВОСА(т)24-33	2	10.6	
27	стр.32	ВОСЕ(т)24-03	4	8.53	
28	стр.32	ВОСЕ(т)24-3	4	8.53	
29	стр.37	Ригель ИВО(т) 11.5	11	3.60	
30		ИСО(т) 11.5	11	3.58	
31		ИНО(т) 11.5	11	3.60	

Продолжение

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед.кг	Примечание
35		ИВО(т) 07.5	1	2.35	
36		ИСО(т) 07.5	1	2.34	
37		ИНО(т) 07.5	1	2.35	
38		ИВЕ(т) 07	2	2.01	
39		ИСЕ(т) 07	2	2.18	
40		ИНЕ(т) 07	2	2.01	
41		ИВЕ(т) 06.5	6	1.86	
42		ИСЕ(т) 06.5	6	2.02	
43		ИНЕ(т) 06.5	6	1.86	
44		ИВЕ(т) 13.5	1	3.72	
45		ИСЕ(т) 13.5	1	4.05	
46		ИНЕ(т) 13.5	1	3.72	
47		ИВЕ(т) 26.5	2	7.60	
48		ИСЕ(т) 26.5	2	8.27	
49		ИНЕ(т) 26.5	2	7.60	
50		ИВО(т) 26.5	2	8.32	
51		ИСО(т) 26.5	2	8.27	
52		ИНО(т) 26.5	2	8.32	
53		ИВЕ(т) 11	1	3.16	
54		ИСЕ(т) 11	1	3.43	
55		ИНЕ(т) 11	1	3.16	
		Прочанные изделия			
		из алюминиевых профилей			
60	Серия 1.236.4-7 вып.4 стр.44	Нащельник НА(т)-11, м	252	0.25	
НА(т)-73	стр.44	Сайд НА(т)-73, м	18	0.49	
61	Серия 1.236.4-8 вып.2 стр.18	Сайд НА(т)-125, м	42	0.67	

Продолжение

Марка поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед.кг	Примечание
67	ГОСТ 13738-80	Уголок Б52-434, м	62	0.407	
		Стальные элементы			
69	ГОСТ 103-76	5×90 м	16	3.53	
70	ГОСТ 8510-72	L50×32×3, м	42	1.96	
		Комплектующие материалы			
71	Серия 1.236.4-7 вып.4 стр.38	Пружинка нащельника ИК(т)-01	250	0.02	
72	стр.45	Профиль резиновый пр-65И, м	310	0.04	
73	ВТУ 32-65 ГИПСМ	Гернит ф40 м	140		
74	ГОСТ 4640-76	Минеральная вата м³	0.6		
75	ТУ 38-105.507-76	Герметик 51-УТ-37, т	140	35	
76	ГОСТ 8486-66**	Подкладка деревян., м³	0.5		
ППЭ-3	Серия 1.236.4-7 вып.4 стр.45	Подкладка ППЭ-3,	720		
77	ГОСТ 7380-77	Стекло 6.5×2350×2950,	26		
Ц(т)-01	Серия 1.236.4-7 вып.4 стр.39	Вкладыш Ц(т)-01,	15	0.078	
78	ГОСТ 18124-75*	Лист асбестоцементный, м	15		
79	МРТУ 38-5-204-65	Резиновый уплотнитель 2×12	40		

1. В массу изделий (поз. 1÷53) входит масса алюминия, стали, резины и термовкладыша (для поз. 4 и 2)
2. Указания по обработке и применению материалов, приведенных в спецификации см. лист 1
3. Расход алюминия дан без учета отходов на нарезку
4. Расход стекла дан без учета отходов на бой

*) Масса дверных блоков принята без учета массы нащельников

Привязан

Инв. N

				272-23-14 АС2	
Рук. маст.	Губаревич				
Гл. инж. пр.	Стрельцевич				
Гл. арх. пр.	Гордиенко				
Нач. отд.	Казарян			Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия: Р; Лист: 2; Листов:
Нач. сект.	Прусько				
Рук. гр. осн.	Родичева				
Разраб.	Михалина			Спецификация элементов витражей, тамбуров и окон	ЦНИИЭП городских бытовых зданий, г. Москва
Провер.	Рогачева				

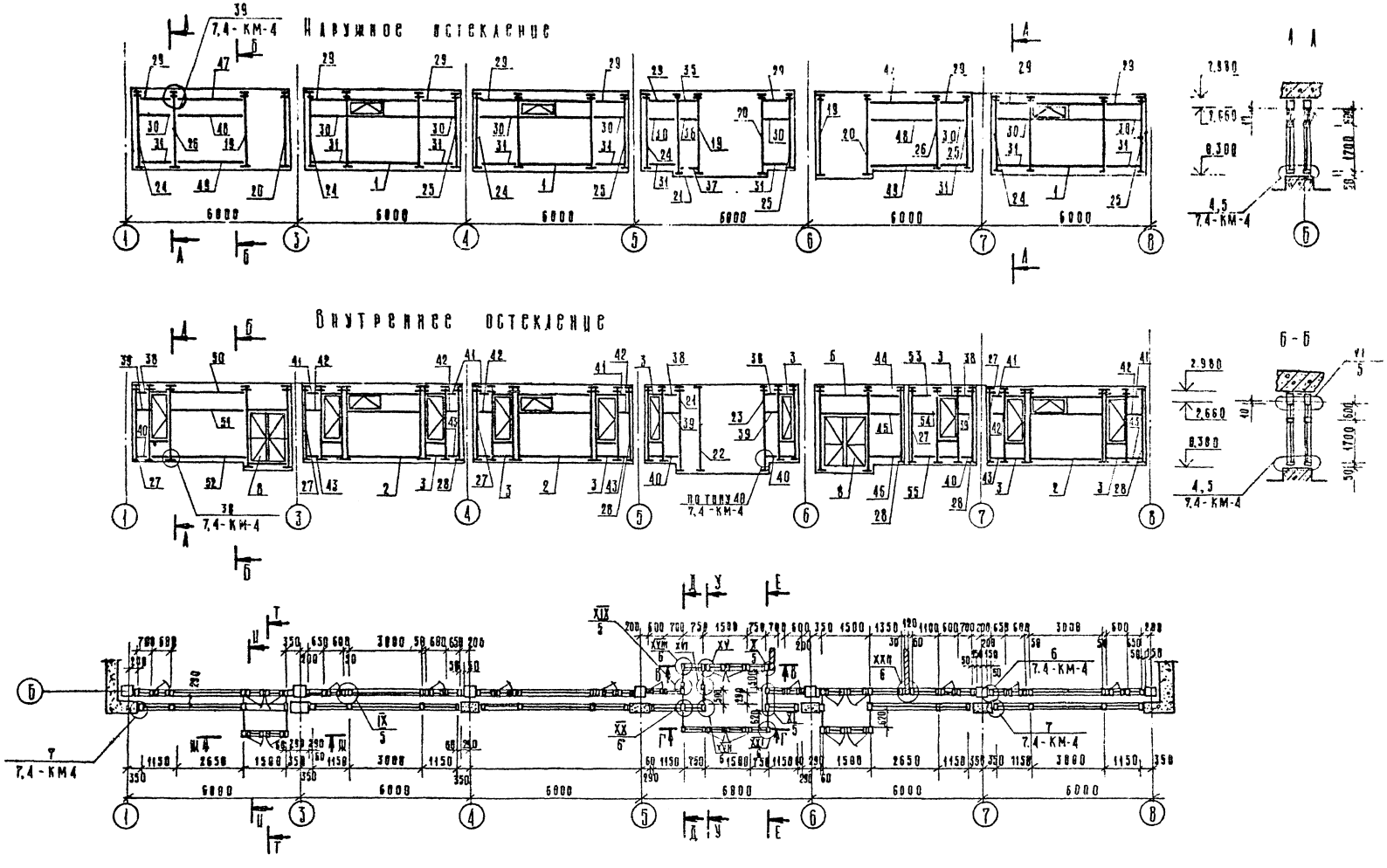
Типовой проект 272-23-14 Альбом I

Согласовано

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

Наружное остекление

Внутреннее остекление

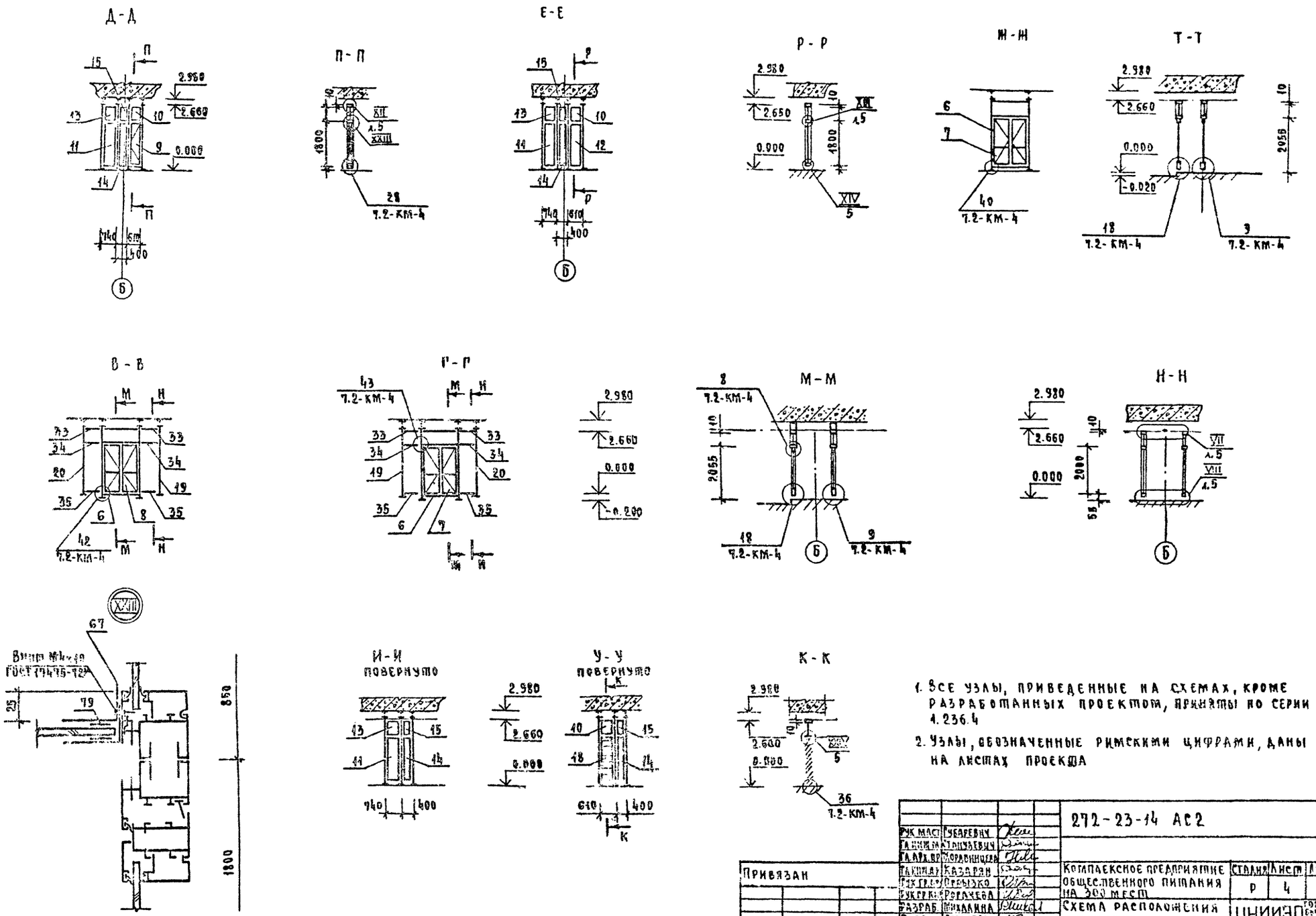


Привязан	Рук. маст.	Гударевич		272-23-14 АС-2
	Гл. инж. М.	Станулевич		
	Г.А.П.	Мордвинцев		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
	Г.П.П.	Казарян		
	Рук. г.	Игрызин		Схема расположения витражей по оси Б.
	Разраб.	Михалина		
Инв. №	Пров.	Рогачева		

Стадия	Лист	Листов
Р	3	6

ЦНИИЭП г. Москва

Торгово-бытовых зданий и гарнизонов

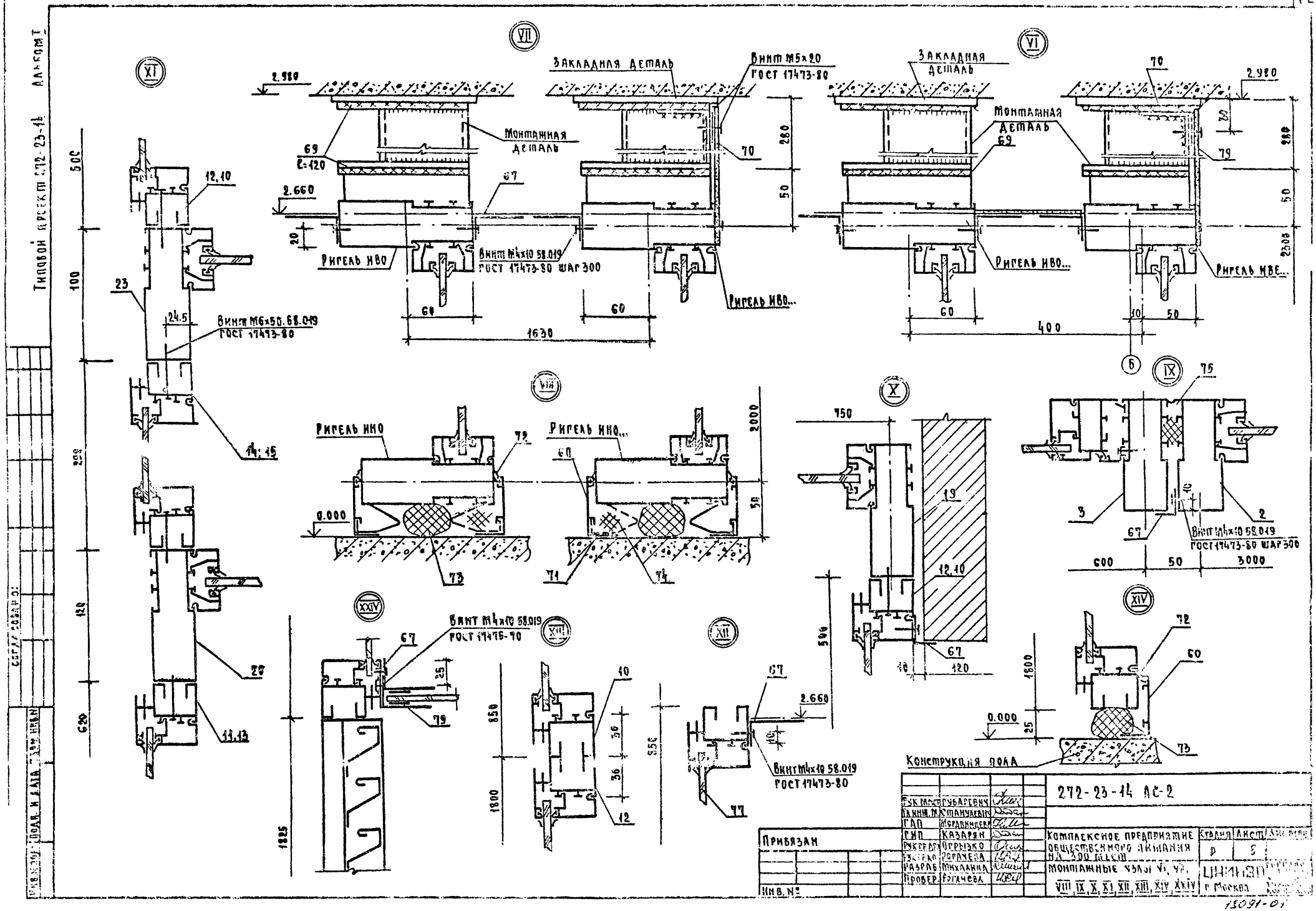


1. Все узлы, приведенные на схемах, кроме разработанных проектом, приняты по серии 1.236.4
2. Узлы, обозначенные римскими цифрами, даны на листах проекта

Рук. маст.	Губаревич		272-23-14 АС2	
Гл. инж. м.	Танузевич			
Гл. арх. пр.	Мордвинцева			
Гл. инж. пр.	Казарян		Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест	Стадия: Р; Лист: 4; Листов:
Рук. гр.	Прыжко			
Рук. гр.	Рогачева			
Разраб.	Михалина		Схема расположения элементов тамбуров. Монтажный узел XXIII	ЦНИИЭП г. Москва
Пров.	Рогачева			

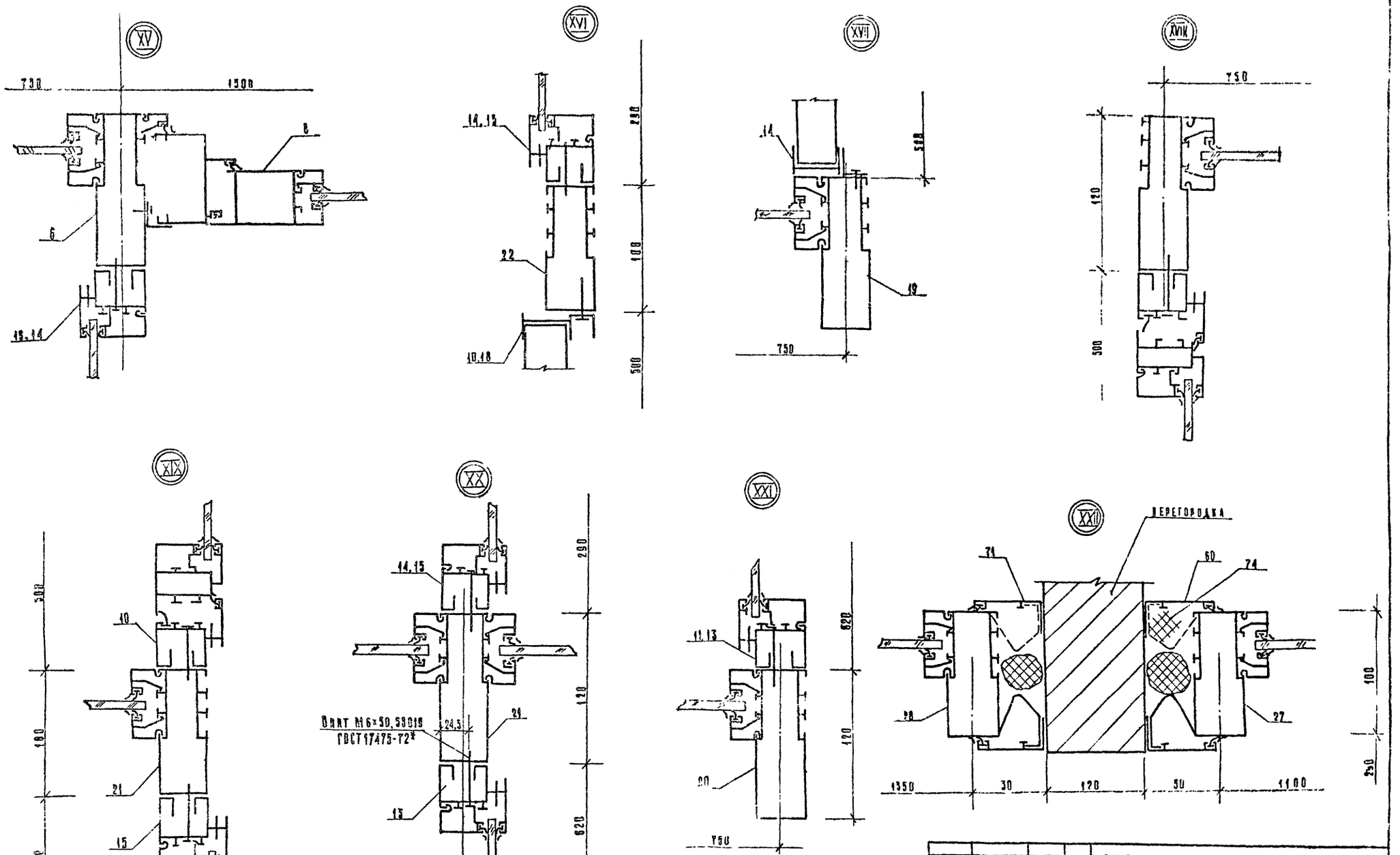
Привязан

Инв. №



Типовой проект 272-23-14 Альбом I
XI
VII
VI
Закладная деталь
Винт М5х20 ГОСТ 17473-80
Монтажная деталь
Ригель ИВО
Винт М4х10 58.019 ГОСТ 17473-80 шаг 300
Ригель ИВО...
Ригель ИВЕ...
Винт М6х50.68.019 ГОСТ 17473-80
VIII
Ригель ИНО
Ригель ИНО...
X
IX
Винт М4х10 58.019 ГОСТ 17473-80 шаг 300
XXIV
Винт М4х10 58.019 ГОСТ 17475-70
XIII
XII
Винт М4х10 58.019 ГОСТ 17473-80
XIV
Конструкция пола
272-23-14 АС-2
Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест
Монтажные узлы VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XXIV
Стадия Р
Лист 5
ЦНИИЭП г. Москва
Прибязан
Инв. №
Рук. маст. Губаревич
Гл. инж. М. Станчаевич
ГАП Мордвинцева
ГИП Казарян
Рук. гр. Орлыко
Рук. гр. Рогачева
Разраб. Михалина
Провер. Рогачева
13091-01

Типовой проект 272-23-14 Альбом I



Рук. маст.	Губаревич		
Гл. инж. м.	Станулевич		
ГАП	Мордвинцева		
ГИП	Казарян		
Рук. гр. арх.	Огрызко		
Рук. гр. арх.	Рогачева		
Разраб.	Михалина		
Пров.	Рогачева		

272-23-14 АС-2

Комплексное предприятие общественного питания на 300 мест

Монтажные узлы XV, XVI, XVII, XVIII; XIX; XX; XXI; XXII.

Стадия	Лист	Листов
Р	6	

ЦНИИЭП г. Москва

Привязан

Инв. №

Подпись и дата

Взам. инв. №

gost.e-ecolog.ru