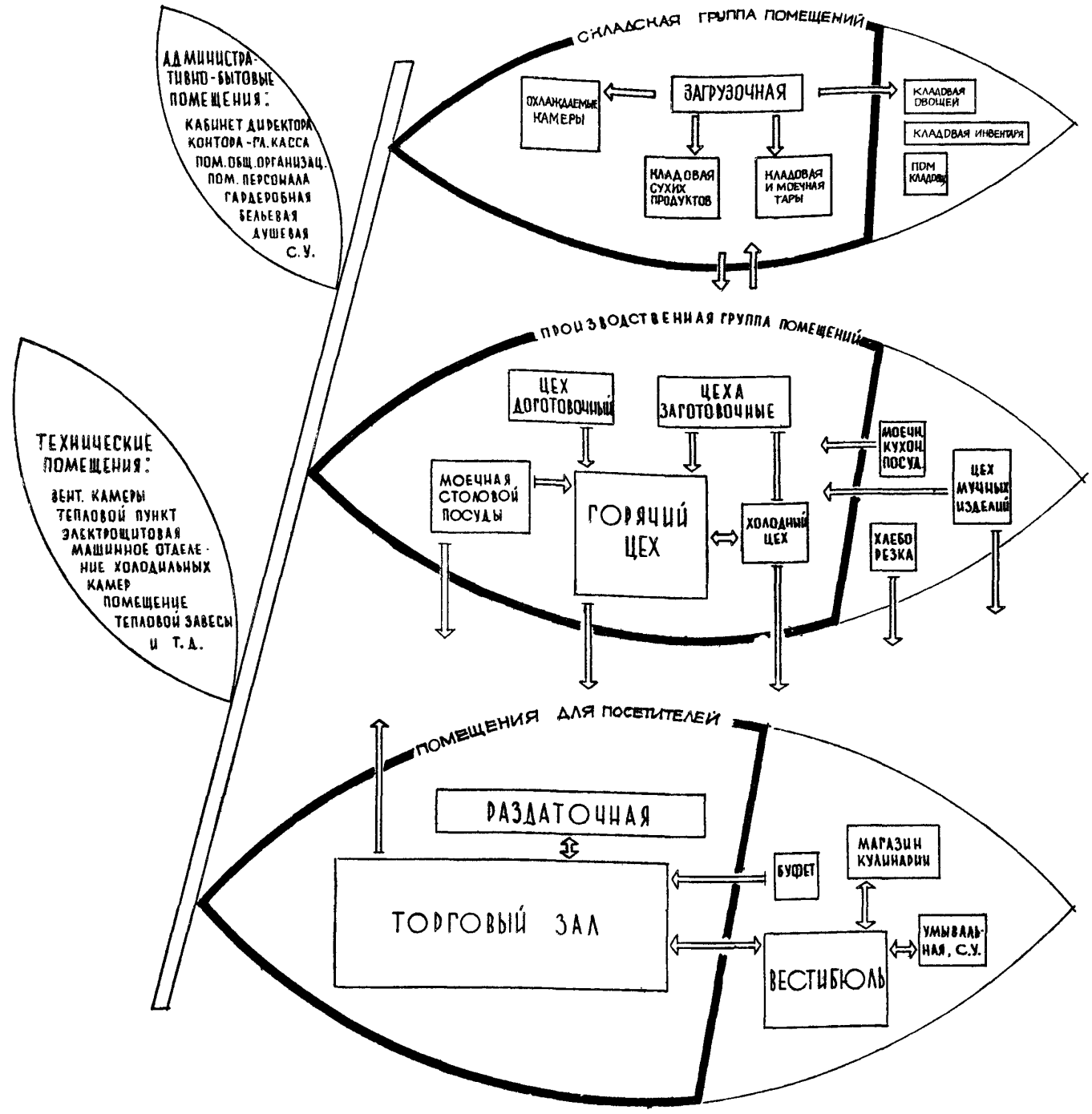
# ОБЩАЯ ЧАСТЬ

gost.e-ecolog.ru

# СТОЛОВЫЕ

## СХЕМА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ВЗАИМОСВЯЗИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ НОРМАТИВЫ ПЛОЩАДЕЙ ПОМЕЩЕНИЙ





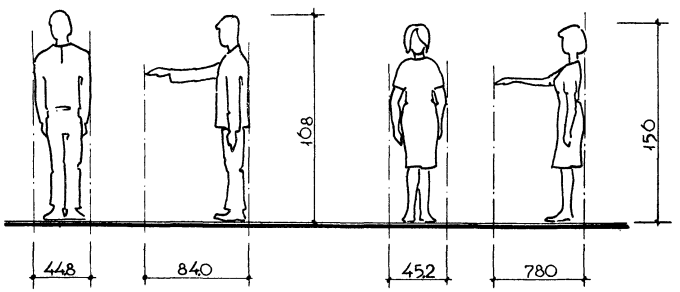

ТОЛСТОЙ ЧЕРТОЙ ОБВЕДЕНЫ ПОМЕЩЕНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ДАННЫЕ НОРМАЛИ

## СТРУКТУРА ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ

( по СНиП II-Л. 8-71 )

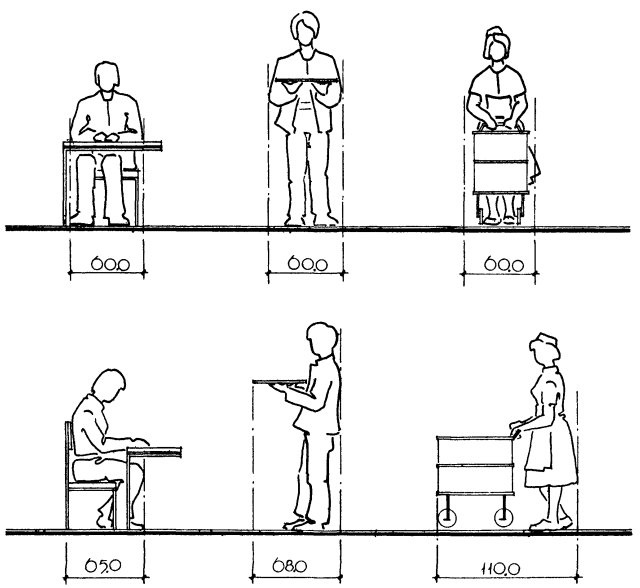
| ВМЕСТИМОСТЬ /ПОСАД. МЕСТ/ | ТОРГОВАЯ ГРУППА | | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГРУППА | | | | | | | СКЛАДСКАЯ ГРУППА | | | АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВАЯ ГРУППА | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ЗАЛ С РАЗДАТОЧН. | ВЕСТИБЮЛЬ | ГОРЯЧ. ЦЕХ | ХОЛОД. ЦЕХ | ЦЕХ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

## НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА



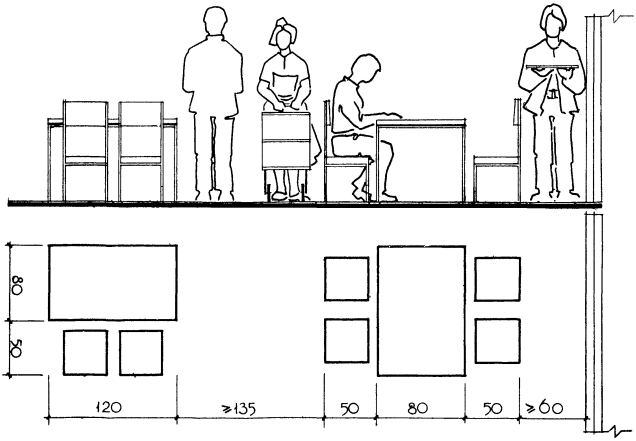

## ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

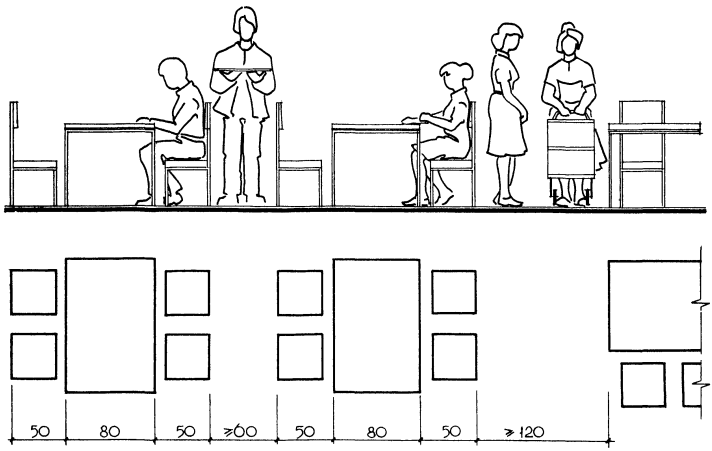
## ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА В РАЗЛИЧНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ



# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

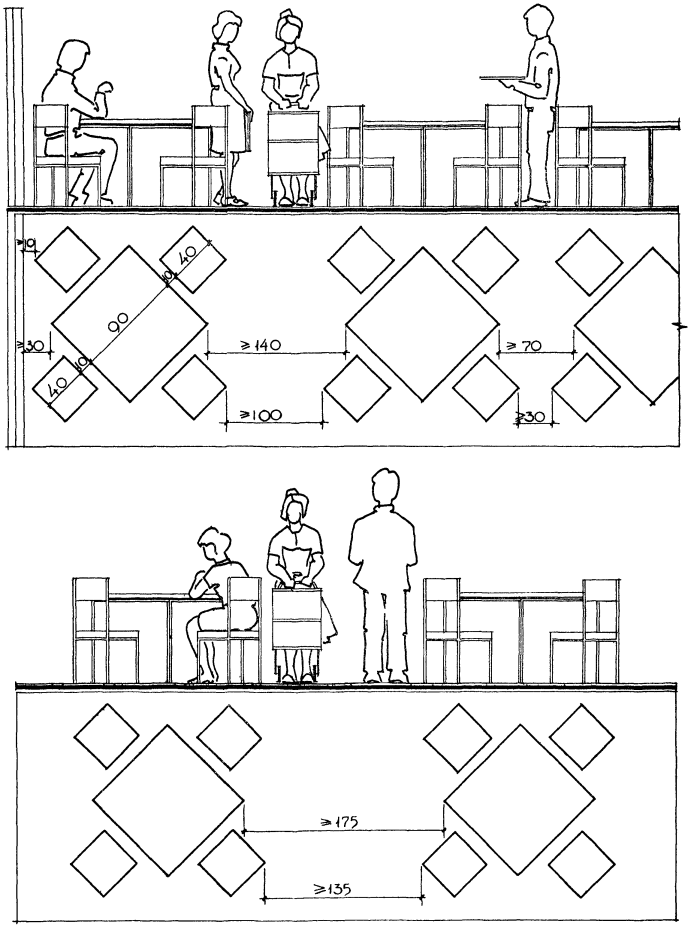
## С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ



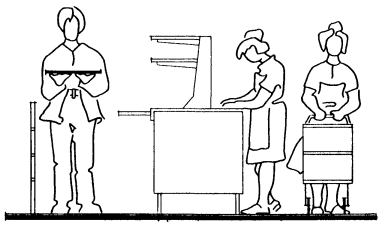
# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

## С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ

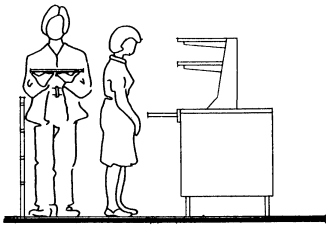


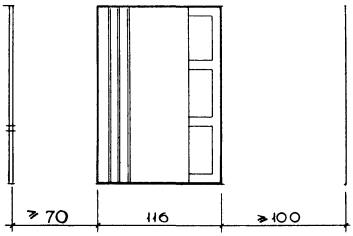
РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

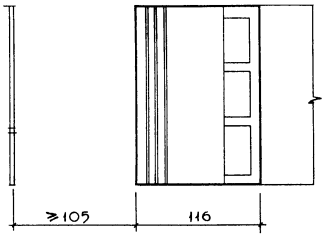
БЕЗ ОБГОНА



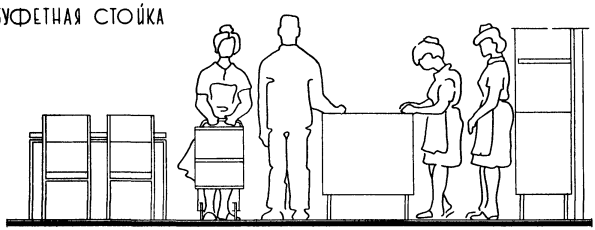
С ОБГОНОМ

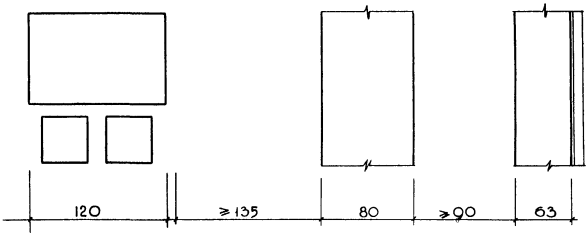





БУФЕТНАЯ СТОЙКА



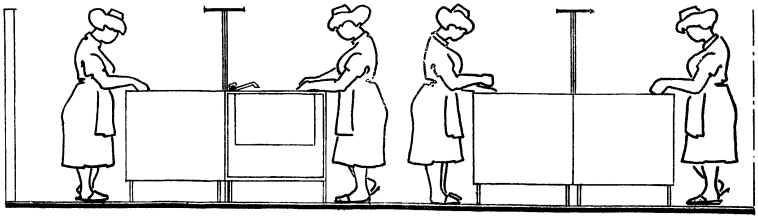


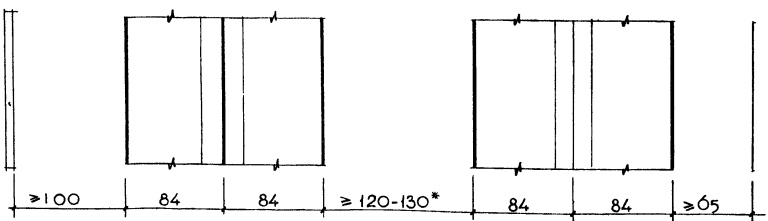
## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ СТОЛОМ, МОЙКОЙ ИСТЕНОЙ

МЕЖДУ РЯДАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ, МОЕК

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗОНА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА



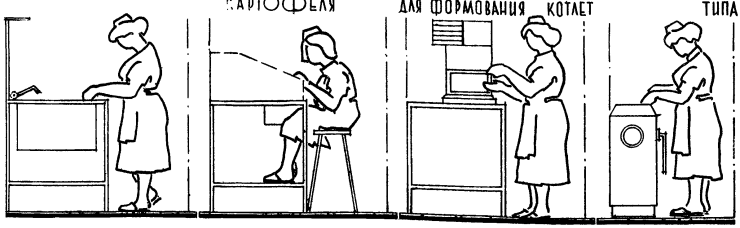


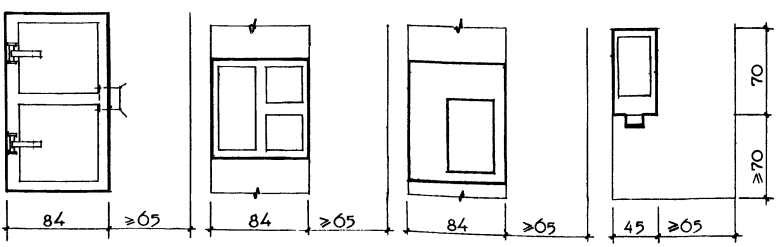

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ: -У МОЕЧНОЙ ВАННЫ

-ЗА СТОЛАМИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛУКА И КАРТОФЕЛЯ

-ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ, НАСТОЛЬНОЙ МЯСОРУБКОЙ, МАШИНОЙ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОТЛЕТ

-ЗА МЯСОРУБКОЙ НАПОЛЬНОГО ТИПА

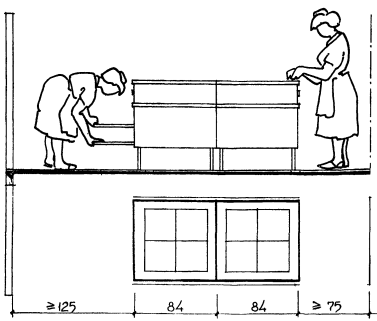




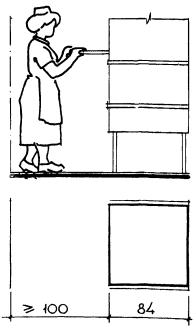

ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3* МЕТРОВ

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

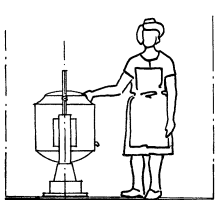
У ДУХОВОГО ШКАФА У ПЛИТЫ

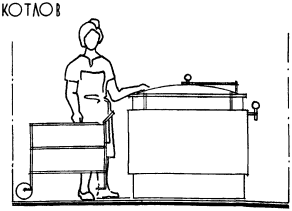


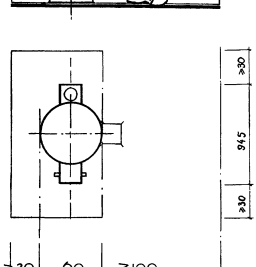

У ЖАРОЧНОГО ШКАФА

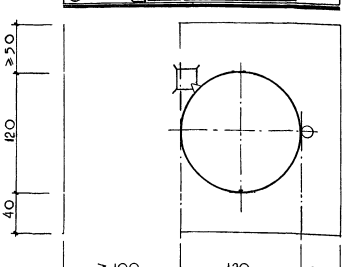



У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ







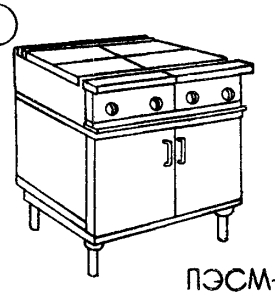
| | Наименование оборудования | Тип или марка | Габаритные размеры в мм | Емкость, л Производительность кг/ч Жаровая поверхность, м2 | Мощность единицы оборудования в квт | Напряжение вольт | Вес кг | Завод-изготовитель |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | I. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | | | |
| I | Плита электрическая секционная модулированная | ПЭСМ-4 | 840x840x860 | 0,48 | I4 | 220/380 | I90 | Душанбинский з-д торгового машиностроения |
| | | ПЭСМ-4ш | 840x840x860 | 0,48 | I8,8 | | 2I0 | |
| 2 | Плита электрическая секционная модулированная для непосредственного жарения | ПЭСМ-2нж | 420x840x860 | 0,24 | | 220/380 | 90 | - " - |
| 3 | Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная | ПЭСМ-2к | 420x840x860 | 0,I2 | 3,8 | 220/380 | 70 | - " - |
| 4 | Сковорода электрическая секционная модулированная | СЭСМ-05 | I470x840x860 | 0,5 | I2,0 | 220/380 | 375 | Комиссаровский з-д торгового машиностроения |
| 5 | Сковорода электрическая модулированная | СЭСМ-02 | I050x840x860 | 0,2 | 6,0 | 220/380 | I85 | - " - |
| 6 | Фритюрница электрическая секционная модулированная | ФЭСМ-20 | 420x840x860 | 6 | 7,5 | 220/380 | 80 | Люберецкий з-д торгового машиностроения |
| 7 | Шкаф жарочный электрический секционный модулированный | ШКЭСМ-2 | 830x800xI500 | 0,09 | 9,6 | 220/380 | 250 | - " - |
| 8 | Кипятильник непрерывного действия | КНЭ-50 | 395x303x693 | 50 л/час | 5,5 | 220/380 | I7 | Калининградский з-д торгового машиностроения |
| 9 | Кипятильник непрерывного действия | КНЭ-I00 | 485x5I5xI250 | I00 л/час | I2 | 220/380 | 43 | г.Челябинск, МВД |
| I0 | Котел пищеварочный электрический | КПЭ-I00 | I050xII00xI220 | I00 | I5 | 220/380 | 220 | Сокулукский з-д торгового машиностроения |
| II | Котел пищеварочный электрический | КПЭ-I60 | I200xII50xI2I0 | I60 | 2I | 220/380 | 300 | - " - |
| I2 | Котел пищеварочный электрический | КПЭ-250 | I200xII50xI280 | 250 | 300 | 220/380 | 400 | - " - |
| I3 | Котел пищеварочный электрический секционный модулированный | КПЭСМ-60 | I050x840x860 | 60 | 8 | 220/380 | I80 | - " - |
| I4 | Прилавок для холодных закусок | ЛПС-2 | I600xII65xI420 | - | 0,4I | 220/380 | 290 | Харьковский з-д торгового машиностроений |
| I5 | Прилавок-мармит для вторых блюд | ЛПС-I7 | I250xII65xI420 | - | 5,26 | 220/380 | I80 | - " - |
| I6 | Прилавок-мармит для вторых блюд | ЛПС-3 | I600xII65xI420 | - | 6,4 | 220/380 | 245 | - " - |
| I7 | Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок | ЛПС-2I | 440xII65x860 | - | 0,8 | 220 | 50 | - " - |
| I8 | Прилавок-мармит для первых блюд | ЛПС-I0 | I000xII65xI420 | - | 4,62 | 220/380 | I40 | - " - |
| I9 | Прилавок-мармит для первых блюд | ЛПС-II | I600xII65xI420 | - | 5,25 | 220/380 | I75 | - " - |
| 20 | Прилавок для тележек с выжимным устройством для тарелок | ЛПС-20 | 440xII65x860 | - | 0,8 | 220 | 50 | - " - |
| 2I | Прилавок для горячих напитков | ЛПС-5 | I000xII65xI420 | - | 0,8 | 220 | 200 | - " - |
| 22 | Прилавок для тележек с выжимным устройством для чашек и стаканов | ЛПС-22 | 440xII65x860 | - | 0,8 | 220 | 40 | - " - |
| 23 | Прилавок кассовый с кассовым аппаратом | ЛПС-7 | I260xII65x860 | - | 0,06 | 220 | 75 | - " - |
| 24 | Прилавок для столовых приборов | ЛПС-6 | 600x800x900 | - | - | - | 54 | - " - |
| 25 | Прилавок для подносов | ЛПС-I | 600x800x900 | - | - | - | 54 | - " - |
| 26 | Прилавок-вставка | ЛСП-I2 | 600xII65xI420 | - | - | - | 67 | - " - |
| 27 | Прилавок-вставка | ЛПС-I3 | I000xII65xI420 | - | - | - | 92 | - " - |
| 28 | Барьер | ЛПС-8 | В зависимости от длины линии | - | - | - | - | - " - |
| 29 | Машина для мытья посуды | ММТУ-2000 | 4840xI030xI870 | 2000 | 40,0 | 220/380 | I500 | Гродненский з-д торгового машиностроений |
| 30 | Машина для мытья посуды | ММУ-2000 | 4840xI082xI350 | 2000 | 4I,0 | 220/380 | I200 | - " - |
| 3I | Машина для мытья посуды | ММТУ-I000 | 3800xI030xI870 | I000 | 40,0 | 220/380 | II00 | - " - |
| 32 | Машина для мытья посуды | ММУ-I000 | 3800xI082xI350 | I000 | 38,6 | 220/380 | I000 | - " - |
| 33 | Машина для мойки приборов | ММП | 2I30x744xII50 | 2500 | I6,8 | 220/380 | 850 | - " - |

| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | II. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | | | |
| 34 | Холодильный шкаф | ШХ-I2с | I580x8I0x2035 | I,2 | - | 220/380 | 430 | Свердловский з-д торгового машиностроения |
| 35 | Холодильный шкаф | ШХ-08м | I500x750xI820 | 0,8 | - | 220/380 | 300 | - " - |
| 36 | Холодильный шкаф | ШХ-07ю | II20x800xI930 | 0,7 | 0,37 | 220/380 | 275 | - " - |
| 37 | Холодильный шкаф | ШХ-06М2 | II20x786xI725 | 0,6 | - | 220/380 | 2I0 | Киевский опытный з-д |
| 38 | Холодильный шкаф | ШХ-04МI | 800x560xI930 | 0,4 | 0,22 | 220 | I75 | Марийский з-д торгового машиностроения |
| 39 | Секция-стол с охлаждаемым шкафом | СОЭСМ-2 | I680x840x860 | 0,28 | 0,3I | 220/380 | 275 | Люберецкий з-д торгового машиностроения |
| 40 | Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой | СОЭСМ-3 | I680x840x860 | 0,28 | 0,42 | 220/380 | 3I5 | - " - |
| 4I | Прилавок витрина для буфетов | ПВ-Б | I500x800xI365 | 0,6 | - | 220/380 | 200 | |
| 42 | Низкотемпературный прилавок | СН-0I5 | I260x840x860 | 0,I5 | 0,37 | 220/380 | 200 | |
| | | | III. МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | | | |
| 43 | Универсальный привод общего назначения | ПУ-06 | II00x900xI000 | 60-80 | 0,6 | 220/380 | I60 | Пермский завод торгового машиностроения |
| 44 | Универсальный привод для мясорыбного цеха | ПМ-II | II00x900xI000 | I70 | I,I | 220/380 | II0 | - " - |
| 45 | Универсальный привод | МУ-I000 | 780x440xI000 | 600-800 | I,I | 220/380 | I00 | - " - |
| 46 | Мясорубка механическая | М-2(764) | 840x3I0x420 | I80 | I | 220/380 | 72 | Барановичский з-д торгового машиностроения |
| 47 | Мясорубка механическая | 632М тип Ш | 850x450xI000 | 400 | 2,2 | 220/380 | 2I0 | - " - |
| 48 | Мясорыхлитель | МРМ-I5 | 560x260x890 | I5 | 0,27 | 220 | 35 | Кибартайский з-д торгового машиностроения |
| 49 | Машина для формовки и панировки котлет | МФК-2240 | 6I0x392x630 | 2240 | 0,4 | 220/380 | 78 | Пермский з-д торгового машиностроения |
| 50 | Овощерезательная машина | МРО50-200 | 530x385x360 | 200 | 0,4I | 220/380 | 35 | Барановичский з-д торгового машиностроения |
| 5I | Машина универсальная для резки овощей | МРО-400--I000 | 750x5I0x7I0 | 2000 | 0,8 | 220/380 | 90 | - " - |
| 52 | Машина для резки вареных овощей | МРОВ-I60 | 475x370x500 | I60 | 0,I8 | 220/380 | 2I | Калининград,п/я 2I6/9 |
| 53 | Картофелечистка | МОК-50 | 8I5x485xI000 | 400 | I,I | 220/380 | I90 | Барановичский з-д торгового машиностроений |
| 54 | Картофелечистка | МОК-28 | 750x420x945 | 250 | 0,6 | 220/380 | I45 | - " - |
| 55 | Картофелечистка | МОК-I6 | 5I5x375x900 | I25 | 0,4 | 220/380 | I05 | - " - |
| 56 | Маслоделитель ручной | РДМ-5 | 370x380x620 | порц-мин I50 | - | - | 50 | Кибартайский з-д торгового машиностроения |
| 57 | Машина для приготовления картофельного пюре | МКП-60 | II80x945xI385 | 30-50 | I,I | - | 330 | Пермский з-д торгового машиностроения |
| 58 | Приспособление для очистки рыбы | РО-Iм | 250xI85x250 | 50-60 | 0,05 | - | | Кибартайский з-д торгового машиностроения |
| 59 | Транспортер секционный ленточный | ТСЛ | 2000x640x860 | - | 0,6 | 220/380 | | Гродненский з-д торгового машиностроения |
| 60 | Транспортер бункерный | $ТрБ_з$-66--$Б_с$ | 3765x4I5x730 | - | 0,7 | 220/380 | - | Киевский опытный з-д |
| 6I | Транспортер ленточный передвижной складывающийся | 922 | 4I00x700xI300-2900 | - | I,0 | 220/380 | 290 | З-д № 9,г.Харьков |
| 62 | Транспортер наклонный | ТрН-65--I5с | 2I25x725x3II0 | - | 0,4 | 220/380 | - | Киевский опытный з-д |
| 63 | Элеватор вертикальный секционный | ЭВС-I500/ /Пк | 700x430x3890 | - | 0,8 | 220/380 | | - " - |
| 64 | Конвейер инспекции и дочистки картофеля | КИД-6 | 4500xI280x8I0 | - | I,5 | 220/380 | | - " - |
| 65 | Приводная секция | ТСП-I,5 | I500x630x875 | - | - | - | | Гродненский з-д торгового машиностроений |
| 66 | Поворотная секция | ТСП-05 | I250x630x875 | - | - | - | | - " - |
| 67 | Натяжная секция | ТСП-02 | 500x630x875 | - | - | - | | - " - |
| 68 | Промежуточная секция | ТСП-03 | 500x630x875 | - | - | - | | - " - |
| 69 | Промежуточная секция | ТСП-05 | I000x630x875 | - | - | - | | - " - |
| 70 | Рольганг | РМ | I260x630x860 | - | - | - | | - " - |
| 7I | Тележка | ТМ-I50 | I650x450xI52 | | | | | Ленинградский з-д торгового оборудования |

| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 72 | Подъемный стол | ПС-500 | I500x2000x400 | - | 2,5 | - | - | Свердловский з-д |
| 73 | Поддон колесный | - | 765x545x234 | - | - | - | - | Союзинвентарь |
| 74 | Водило | | 200xI50xI070 | - | - | - | - | - " - |
| 75 | Бункер загрузочный | Бз-2,5 | 2600xI800x2I00 | - | - | - | - | Киевский опытный з-д |
| 76 | Бочкоподъемник | | I750xI450x2250 | - | I,7 | - | 350 | Борский з-д торгового машиностроения |
| 77 | Тележка для вывоза остатков пищи | ТВО | 400xI035x860 | | | | | |
| 78 | Грузовая ручная тележка | ТГ-I50 | 1025x625x750 | - | - | - | - | г.Брянск,МВД |
| 79 | Ручная тележка | ТГ-400 | II00x800xI000 | - | - | - | - | - " - |
| 80 | Тележка с подъемной платформой | ТПП | 9I0x7I5xI2I5 | - | - | - | 40 | Перовский машзавод |
| 8I | Тележка с выжимным устройством для стаканов | ЛПС-22Т | 400x630x860 | - | - | - | - | Харьковский з-д торгового машиностроения |
| 82 | Тележка с выжимным устройством для тарелок | ЛПС-20Т | 400x630x860 | - | - | - | - | - " - |
| 83 | Передвижной подъемник грузов | ПЛГ-200 | II6xII45xI3I0 | - | - | - | - | Свердловский з-д торгового машиностроения |
| 84 | Весы товарные | РП-500 | I240xII30xI435 | - | - | - | - | Армавирский приборостроительный з-д |
| 85 | Подвесной путь | - | В зависимости от длины камеры | - | - | - | - | |
| 86 | Течка | - | - | - | - | - | - | |
| | | | IУ. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | | | |
| 87 | Стол для установки средств малой механизации | СММСМ | I470x840x860 | - | 2 | 220 | I70 | Люберецкий з-д торгового машиностроения |
| 88 | Стол со встроенной моечной ванной | СМВСМ | I470x840x860 | - | - | - | I60 | - " - |
| 89 | Стол производственный | СП-I050 | I050x840x860 | - | - | - | - | Типовой проект Гипроторга 70-03I/0 |
| 90 | Стол производственный | СП-I050А | I050x630x860 | - | - | - | - | - " - |
| 9I | Стол производственный | СП-I470 | I470x840x860 | - | - | - | - | - " - |
| 92 | Стол производственный | СП-I470А | I470x630x860 | - | - | - | - | - " - |
| 93 | Стол для сбора остатков пищи | СО-I | I050x630x860 | - | - | - | - | - " - |
| 94 | Стол производственный с нишей для доски | СПН | I470x840x860 | - | - | - | - | - " - |
| 95 | Стол для чистки рыбы | СПР | I470x840x860 | - | - | - | - | - " - |
| 96 | Стол для чистки лука | СПЛ | 840x840x860 | - | - | - | - | - " - |
| 97 | Стол для дочистки картофеля | СПК | 840x840x860 | - | - | - | - | -"- |
| 98 | Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем | ВКСМ | 2I0x840xI450 | | - | - | - | Люберецкий з-д торгового машиностроения |
| 99 | Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом | ВСМ-2I0 | 2I0x840x860 | - | - | - | 36 | - " - |
| I00 | Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом | ВСМ-420 | 420x840x860 | - | - | - | 70 | Типовой проект Гипроторга 70-03I/0 |
| I0I | Ванна моечная на I отделение | ВМI-ICМ | I050x840x860 | - | - | - | I20 | - " - |
| I02 | Ванна моечная на I отделение | ВМ2-ICМ | I680x840x860 | - | - | - | I35 | - " - |
| I08 | Ванна моечная на I отделение | ВМ3-ICМ | I680x840x860 | - | - | - | I35 | - " - |
| I04 | Ванна моечная на 2 отделения | ВМ-2СМ | I680x840x860 | - | - | - | I45 | - " - |
| I05 | Ванна моечная на I отделение | ВМ-I | 840x840x860 | - | - | - | | - " - |
| I06 | Кассета настенная для тарелок | КТ-I | I470x295x340 | - | - | - | | - " - |
| I07 | Кассета настенная для тарелок | КТ-2 | I050x295x340 | - | - | - | | - " - |
| I08 | Ванна моечная передвижная | ВПСМ | 840x630x860 | - | - | - | | - " - |
| I09 | Ванна передвижная для промывки гарниров | ВПГ-СМ | 630x840x965 | - | - | - | - | Типовой проект Гипроторга 70-03I/0 |
| II0 | Ванна моечная на I отделение со съемной чашей | ВМ-IА | 630x630x860 | - | - | - | - | - " - |
| III | Ванна моечная передвижная со съемной чашей | ВМ-2А | I260x630x860 | - | - | - | - | - " - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| II2 | Ванна для дефростации рыбы | ВДРСм | I680x840x965 | - | - | - | - | Типовой проект Гипроторга 70-03I/0 |
| II3 | Стеллаж кондитерский передвижной | СКП | I050x630xI750 | - | - | - | - | - " - |
| II4 | Стул к конвейеру дочистки | ПЛСК-6 | 520x400x950 | - | - | - | - | Киевский опытный з-д торгового машиностроения |
| II5 | Стеллаж производственный передвижной | СПП | II98x630xI750 | - | - | - | - | Типовой проект Гипроторга 70-03I/0 |
| II6 | Стеллаж производственный стационарный | СПС-I | I470x840x2000 | - | - | - | - | - " - |
| II7 | Стеллаж производственный стационарный | СПС-2 | I050x840x2000 | - | - | - | - | - " - |
| II8 | Шкаф для хранения посуды | ШП-2 | I050x630x2000 | - | - | - | - | - " - |
| II9 | Шкаф подвесной для посуды | ШПП | I050x420xI000 | - | - | - | - | - " - |
| I20 | Стол для разрубки мяса | СР-2 | 500x500x800 | - | - | - | - | Всесоюзная контора "Союзинвентарь" |
| I2I | Ларь для овощей | ЛО-I | I470xI050xI500 | - | - | - | - | - " - |
| I22 | Ларь для овощей | ЛО-2 | I050xI050xI500 | - | - | - | - | - " - |
| I23 | Ларь для овощей | ЛО-3 | I050x630xI500 | - | - | - | - | - " - |
| I24 | Подтоварник | ПТ-I | I470x840x280 | - | - | - | - | - " - |
| I25 | Подтоварник | ПТ-IA | I470x630x280 | - | - | - | - | - " - |
| I26 | Подтоварник | ПТ-2 | I050x840x280 | - | - | - | - | - " - |
| I27 | Подтоварник | ПТ-2А | I050x630x280 | - | - | - | - | - " - |
| I28 | Опалочный горн | | 555x6I0xI255 | - | - | - | - | - " - |
| I29 | Шкаф с передаточным окном для хранения посуды | ШПП-I | I470x630x2000 | - | - | - | - | - " - |
| I30 | Шкаф с передаточным окном для хранения посуды | ШПО-2 | I050x630x2000 | - | - | - | - | - " - |
| I3I | Обеденный стол 6-местный | | I800x800x730 | - | - | - | - | - " - |
| I32 | Обеденный стол 4-местный | | I200x800x730 | - | - | - | - | - " - |
| I33 | Обеденный стол 4-местный | | 900x900x730 | - | - | - | - | - " - |
| I34 | Обеденный стол 2-местный | | 600x800x730 | - | - | - | - | - " - |
| I35 | Стул | | 400x400x730 | - | - | - | - | - " - |

(1)

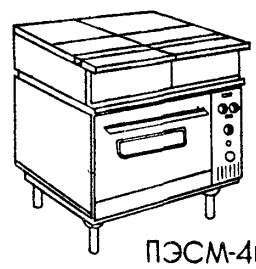


ПЭСМ-4

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 840 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(1)

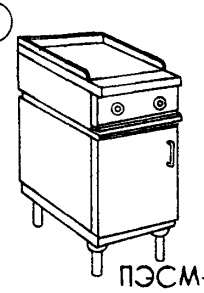


ПЭСМ-4ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 840 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(2)

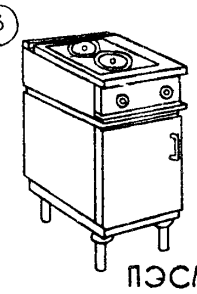


ПЭСМ-2Ш

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 420 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(3)

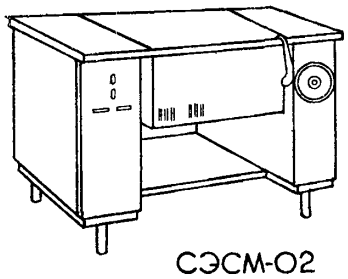


ПЭСМ-2к

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 420 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(5)

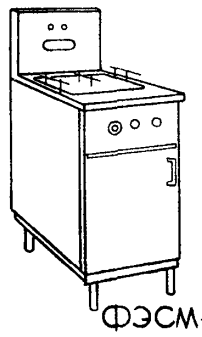


СЭСМ-02

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 1050 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(6)

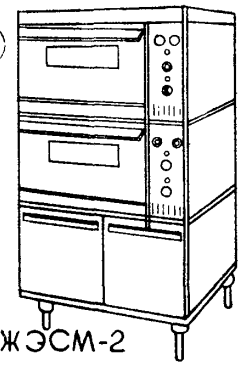


ФЭСМ-20

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 420 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(7)

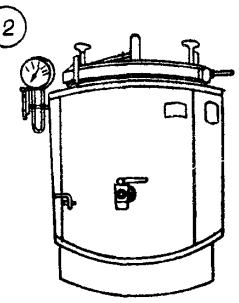


ШЖЭСМ-2

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 830 |
| Ширина | 800 |
| Высота | 1500 |

(12)

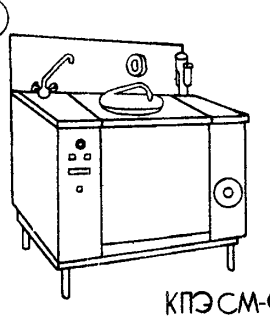


КПЭ-250

ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ

| | |
|---|---|
| Длина | 1200 |
| Ширина | 1150 |
| Высота | 1280 |

(13)

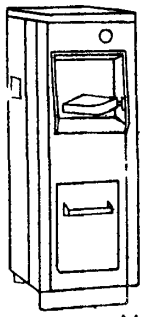


КПЭСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1050 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(55)

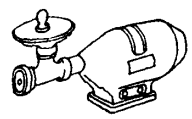


МОК-16

МАШИНА ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 515 |
| Ширина | 375 |
| Высота | 900 |

(46)

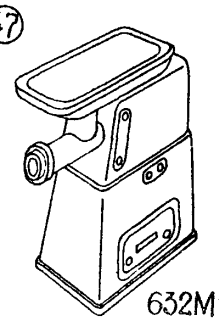


М-2/764

МЯСОРУБКА НАСТОЛЬНАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 840 |
| Ширина | 310 |
| Высота | 420 |

(47)

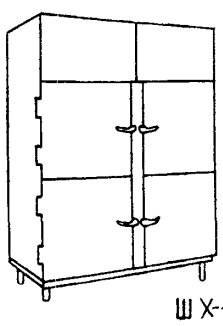


632М тип III

МЯСОРУБКА НАПОЛЬНАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 850 |
| Ширина | 450 |
| Высота | 1000 |

(34)

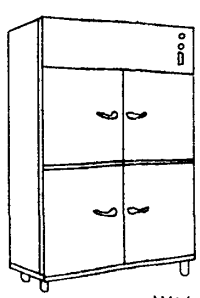


ШХ-1,2с

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1530 |
| Ширина | 810 |
| Высота | 2035 |

(36)

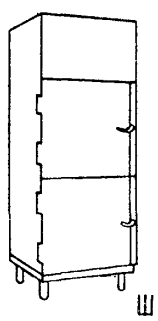


ШХ-0,710

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1120 |
| Ширина | 800 |
| Высота | 1930 |

(38)

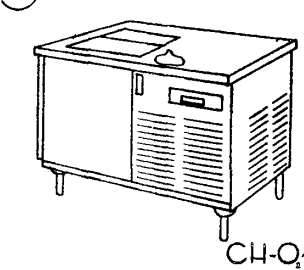


ШХ-04м1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 800 |
| Ширина | 560 |
| Высота | 1930 |

(42)

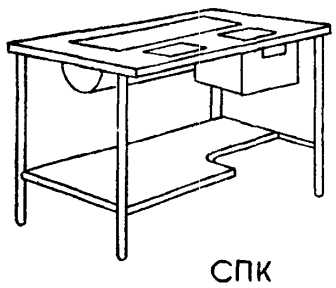


СН-0,15

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК

| | |
|---|---|
| Длина | 1260 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(97)

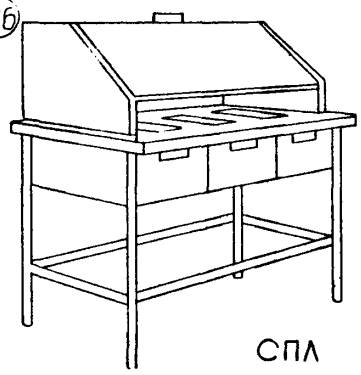


СПК

СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 840 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(96)

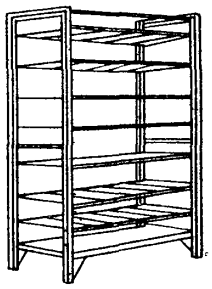


СПЛ

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА

| | |
|---|---|
| Длина | 840 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(117)

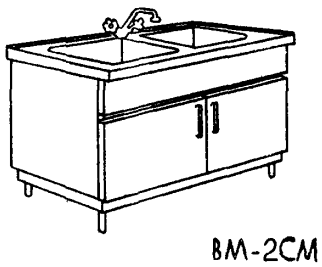


СПС-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦИОНАРНЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1050 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 2000 |

(104)

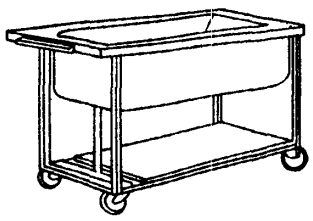


ВМ-2СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 1680 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(108)



ВПСМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 840 |
| Ширина | 630 |
| Высота | 860 |

(115)

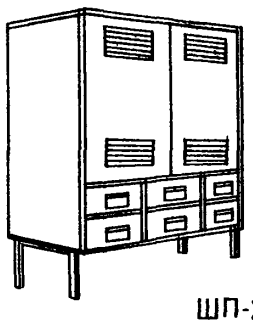


СПП

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1198 |
| Ширина | 630 |
| Высота | 1750 |

(118)

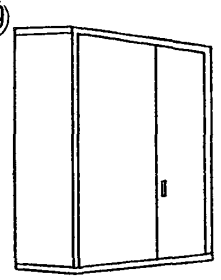


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

| | |
|---|---|
| Длина | 1050 |
| Ширина | 630 |
| Высота | 2000 |

(119)

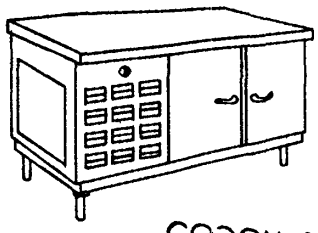


ШПП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1050 |
| Ширина | 420 |
| Высота | 1000 |

(39)

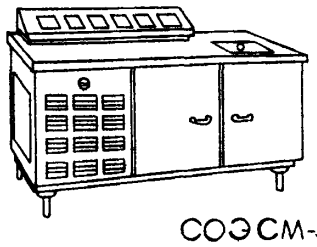


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

| | |
|---|---|
| Длина | 1680 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(40)

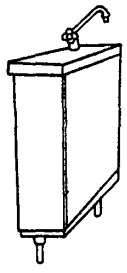


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРКОЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1680 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(98)

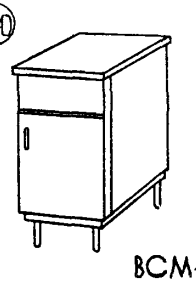


ВКСМ-210

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

| | |
|---|---|
| Длина | 210 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 1450 |

(100)

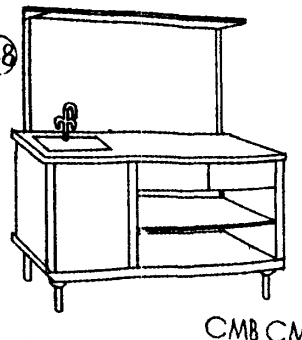


ВСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

| | |
|---|---|
| Длина | 420 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 860 |

(88)

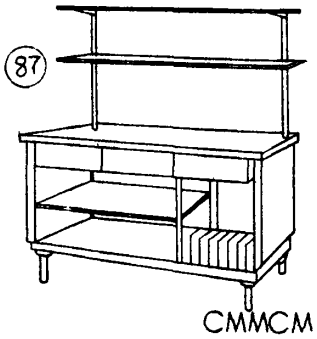


СМВСМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 1470 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 1650 |

(87)

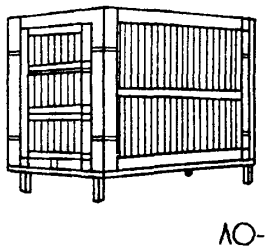


СММСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ СТОЛ

| | |
|---|---|
| Длина | 1470 |
| Ширина | 840 |
| Высота | 1650 |

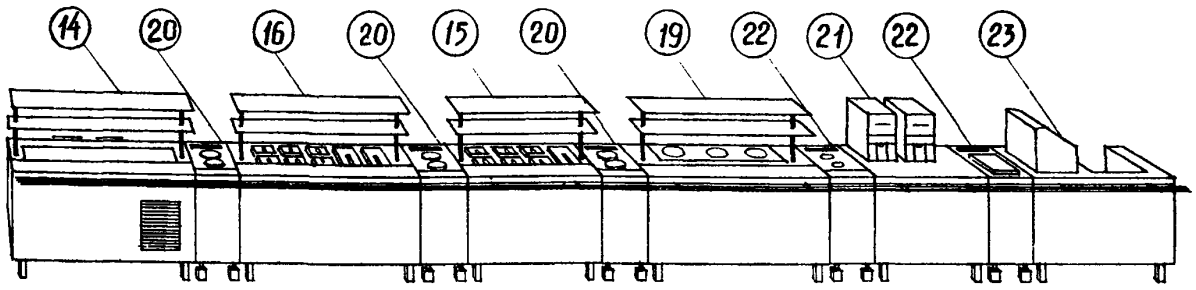
(121)



ЛО-1

ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

| | |
|---|---|
| ДЛИНА | 1470 |
| ШИРИНА | 1050 |
| ВЫСОТА | 1500 |

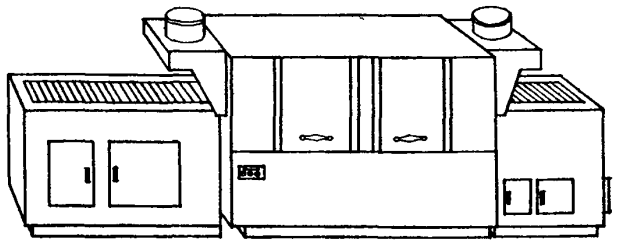



ЛПС

ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

| | |
|---|---|
| Длина | I0500 |
| Ширина | 840 |
| Высота | I420 |

29

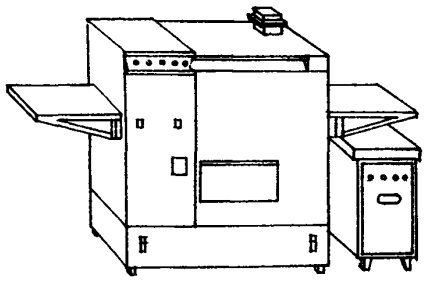


ММТУ-2000

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

| | |
|---|---|
| Длина | 4840 |
| Ширина | I030 |
| Высота | I870 |

33

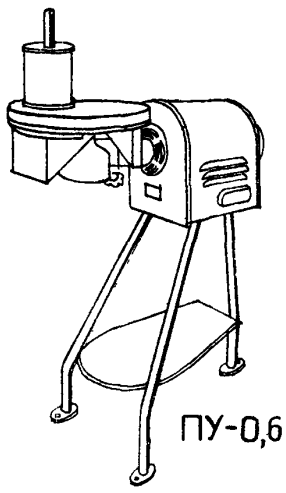


ММП

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ

| | |
|---|---|
| Длина | 2I30 |
| Ширина | 744 |
| Высота | II50 |

43

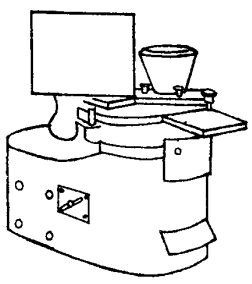


ПУ-0,6

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 620 |
| Ширина | 440 |
| Высота | 9I0 |

49

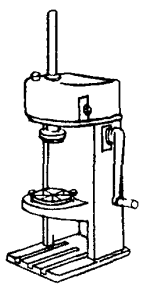


МФК-2240

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ

| | |
|---|---|
| Длина | 6I0 |
| Ширина | 392 |
| Высота | 630 |

56

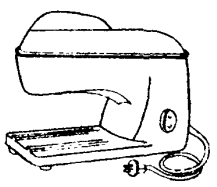


РДМ-5

МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 370 |
| Ширина | 380 |
| Высота | 620 |

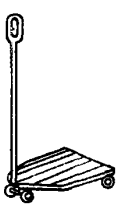
48



МРМ-15

МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ

| | |
|---|---|
| Длина | 560 |
| Ширина | 260 |
| Высота | 390 |

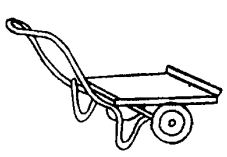


ТГ-100

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

| | |
|---|---|
| Длина | I600 |
| Ширина | 450 |
| Высота | I200 |

78

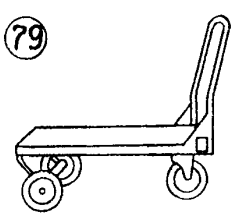


ТГ-130

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

| | |
|---|---|
| Длина | I600 |
| Ширина | 625 |
| Высота | 750 |

79

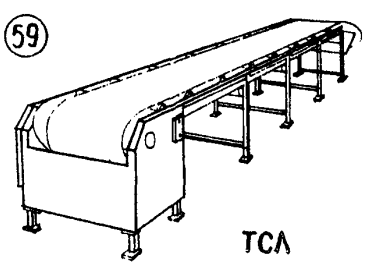


ТГ-400

ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

| | |
|---|---|
| Длина | I600 |
| Ширина | 800 |
| Высота | 950 |

59



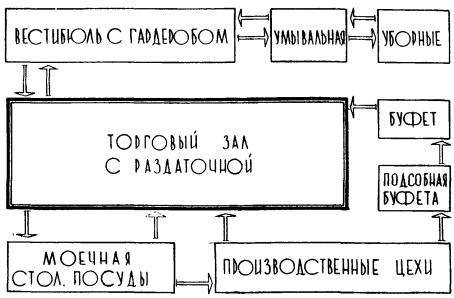
ТСЛ

ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ

| | |
|---|---|
| Длина | 2000 |
| Ширина | 640 |
| Высота | 860 |

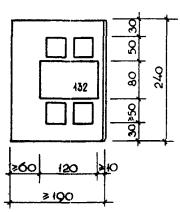
# ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

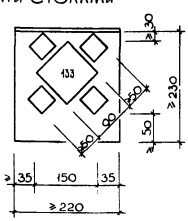
## СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



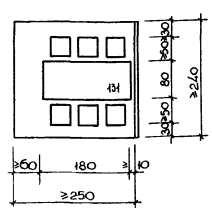

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

### ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 4[х] МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

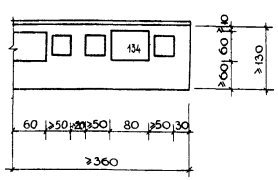


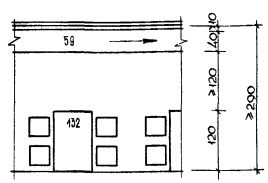

### ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 6[и] МЕСТНЫМ СТОЛОМ




### ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 2[х] МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ

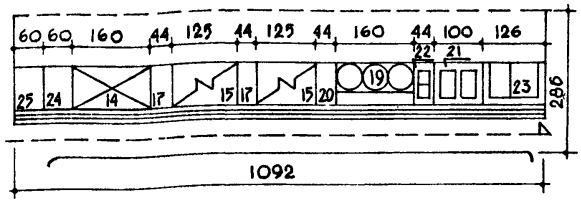



### ЗОНА СБОРА ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

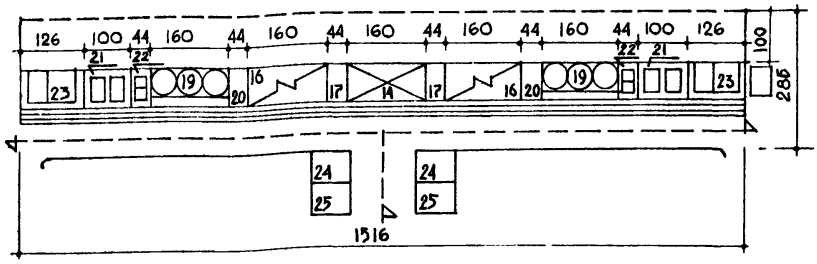


## РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

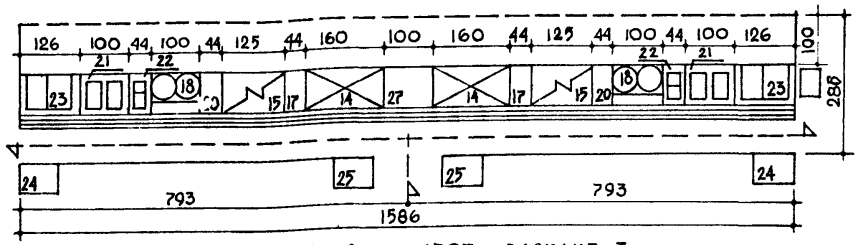
### НА 100 МЕСТ



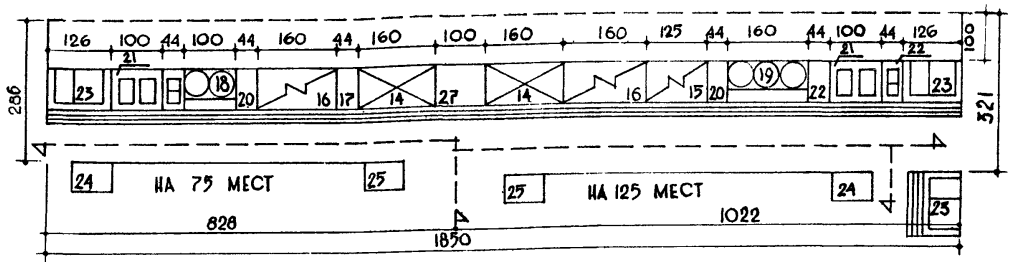

### НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I




### НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II




### НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



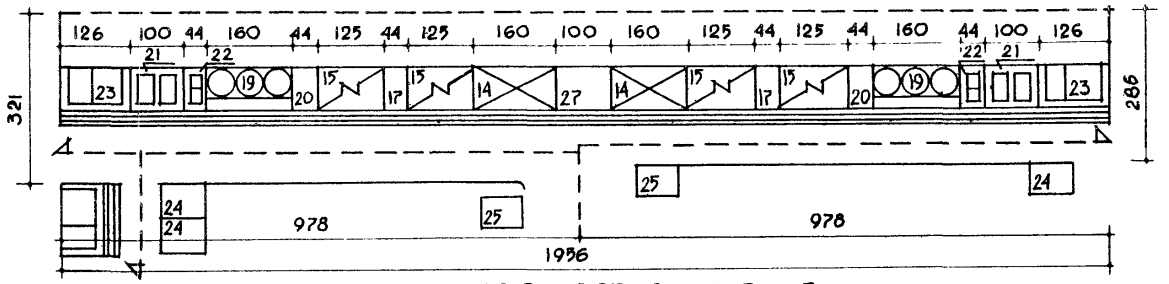

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

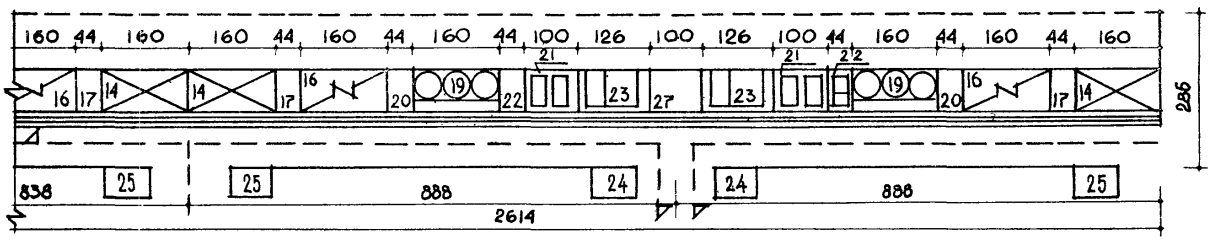
| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | ВМЕСТИМОСТЬ 100 | 100 | 150 | 150 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | КОЛ-ВО ОБОРУД | | | | |
| 14 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ЛПС-2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 27 | ПРИЛАВОК ВСТАВКА ЛПС-13 | | | | 1 | 1 |
| 25 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ ЛПС-1 | 1 | | 2 | 2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

## РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

### НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II




### НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I

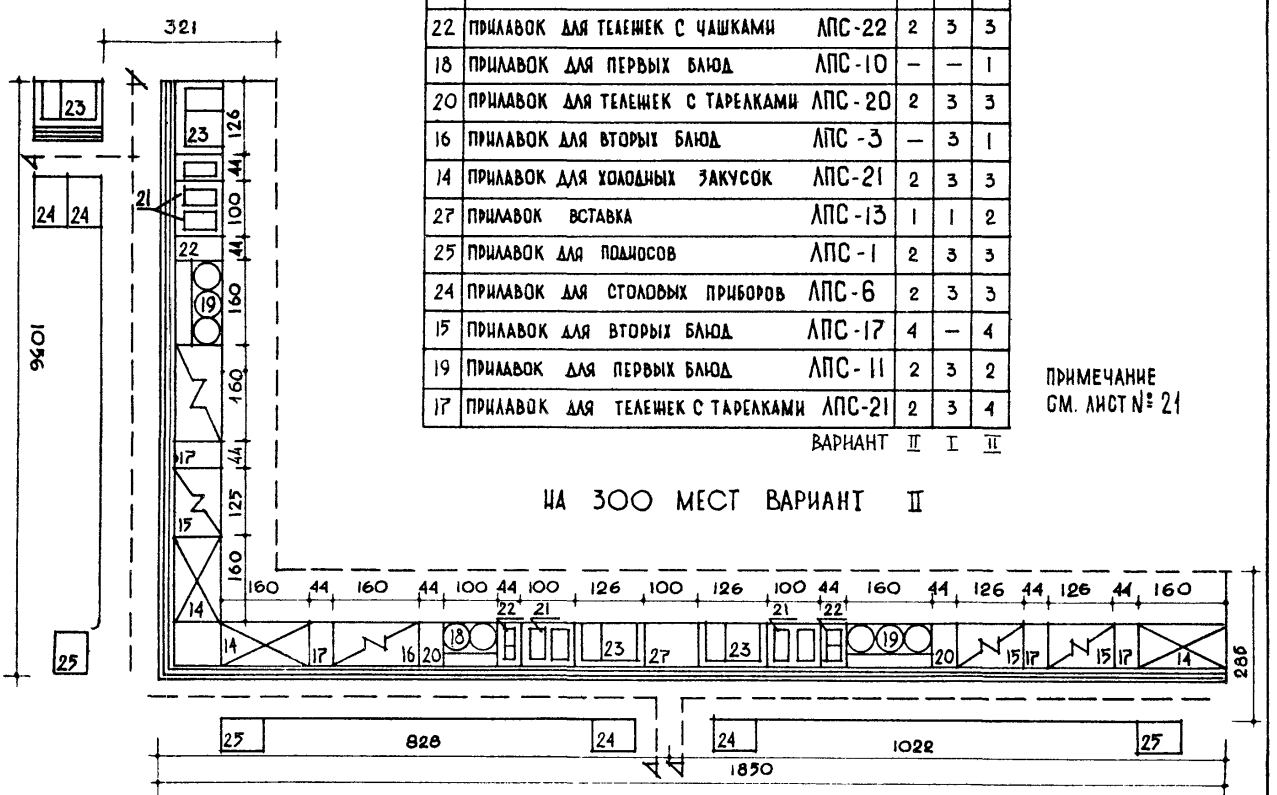



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

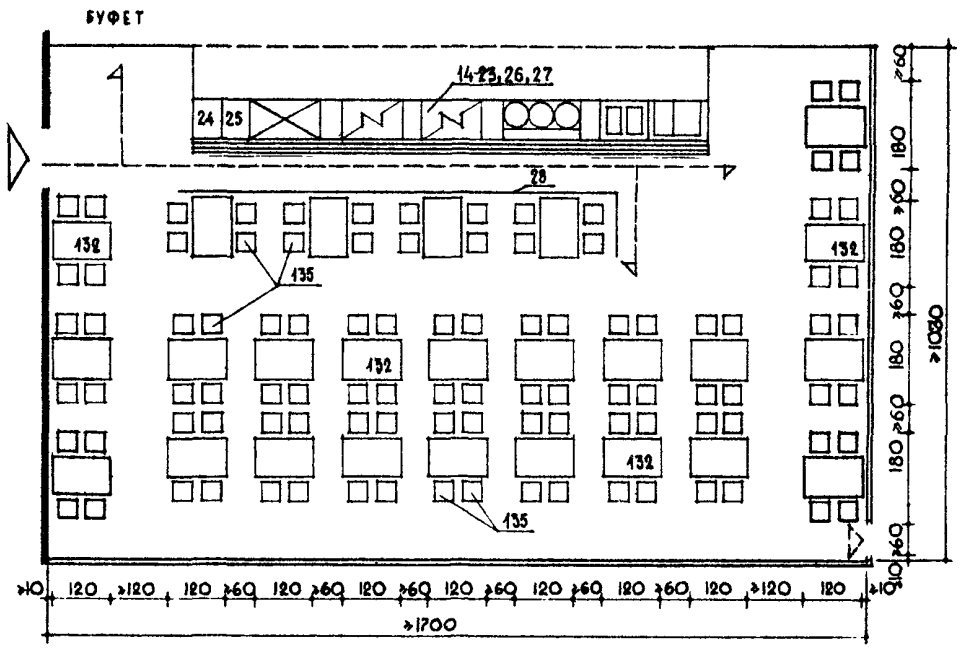
| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 200 | 300 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛ-ВО ОБОРУД | | |
| 23 | ПРИЛАВОК С КАССОВЫМ АППАРАТОМ | ЛПС-7 | 3 | 3 | 4 |
| 21 | ПРИЛАВОК С ГОРЯЧИМИ НАПИТКАМИ | ЛПС-5 | 2 | 3 | 3 |
| 22 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК С ЧАШКАМИ | ЛПС-22 | 2 | 3 | 3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

ПРИМЕЧАНИЕ СМ. ЛИСТ № 21

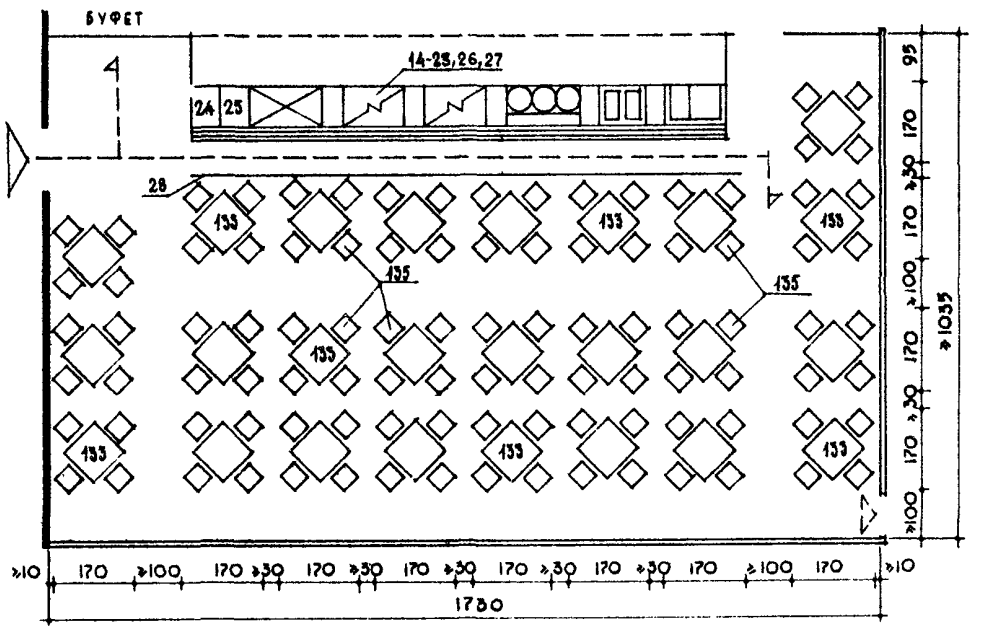
### НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



## НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I




## НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



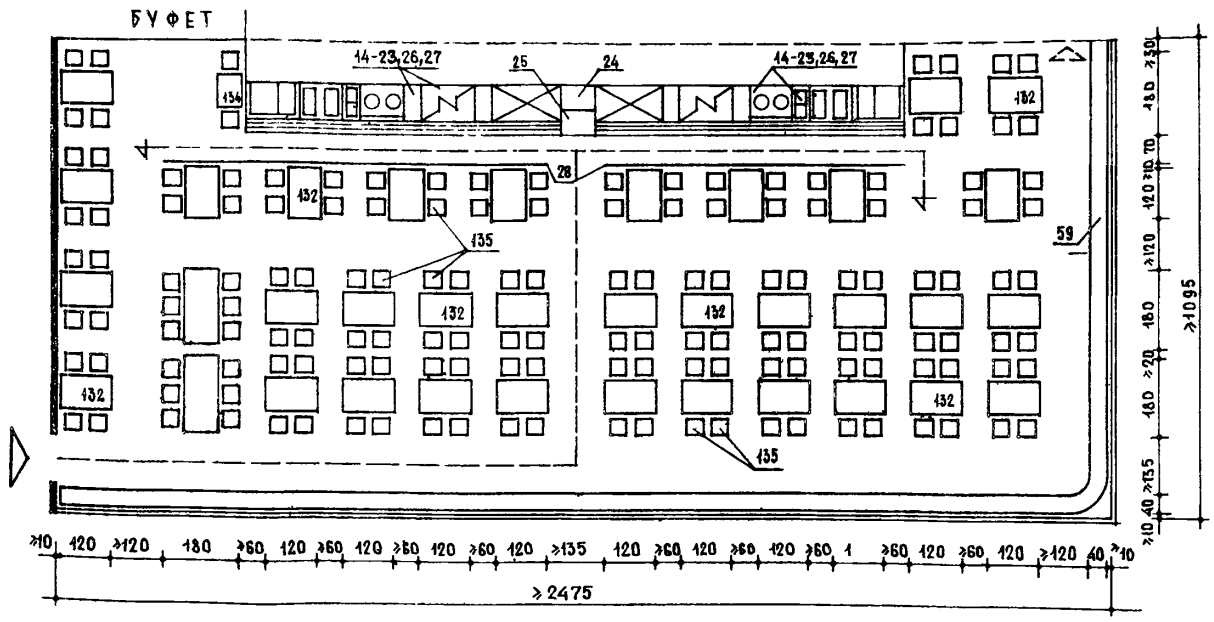

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | ВАРИАНТ I | ВАРИАНТ II |
|---|---|---|---|
| 14-23,26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС | 1 | 1 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 1 | 1 |
| 24 | ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-8 | 1 | 1 |
| 25 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1 | 1 | 1 |
| | | | |
| 132/133 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ | 25 | 25 |
| 135 | СТУЛ | 100 | 100 |

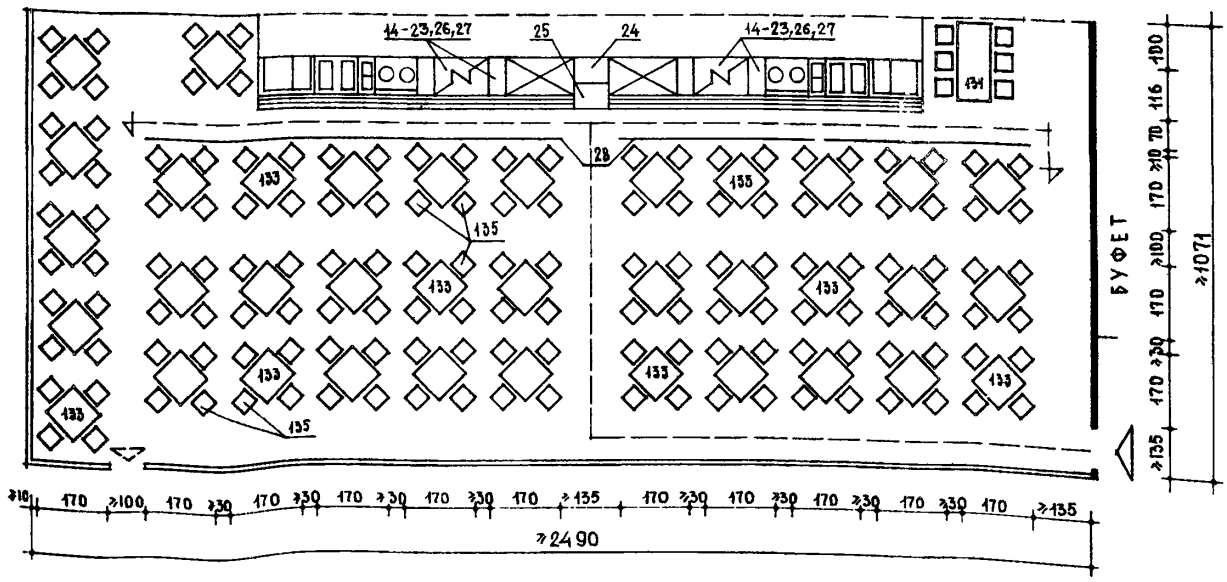
М 1:100

1 0 1 2 3 4 5 М

НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ I




НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ II

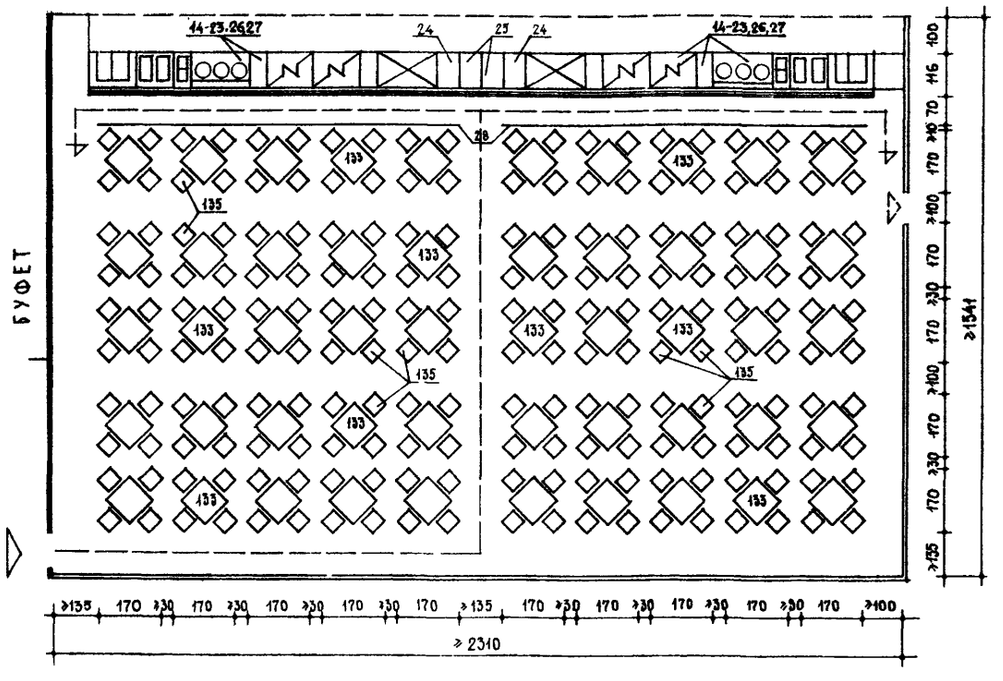



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

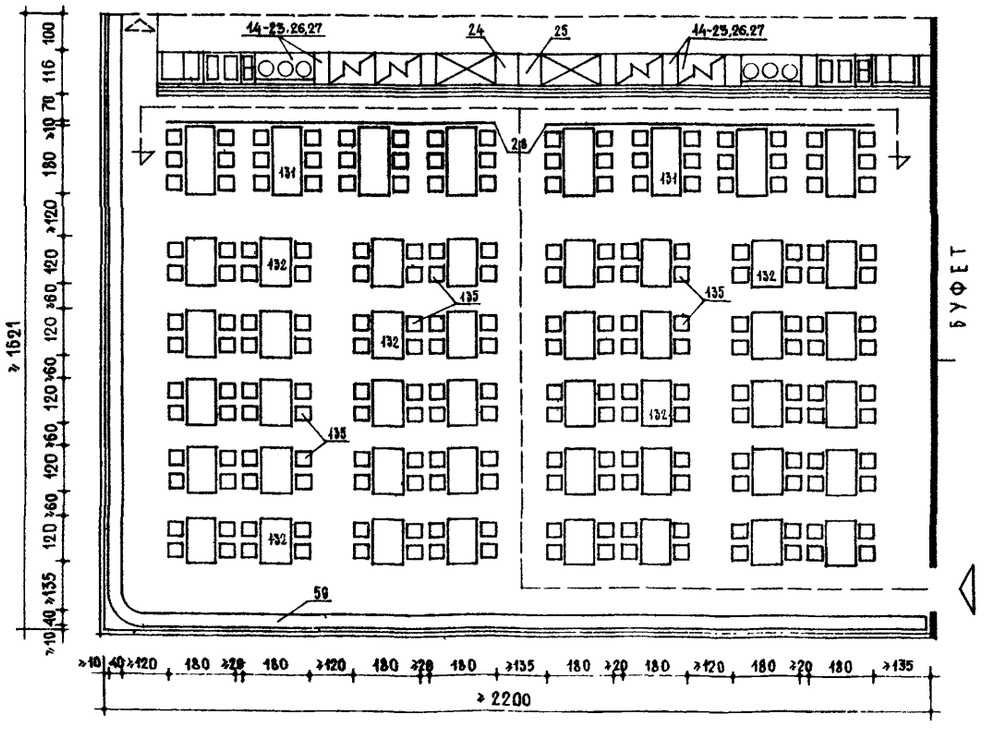
| | НАИМЕНОВАНИЕ | ВАРИАНТ I | ВАРИАНТ II |
|---|---|---|---|
| 14-23,26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС | 2 | 2 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 2 | 2 |
| 24 | ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6 | 1 | 1 |
| 25 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1 | 1 | 3 |
| 59 | ТРАНСПОРТЕР ТСЛ | 1 | — |
| 132/133 | ОБЕДЕННЫЙ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

М 1:100

## НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I




## НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II




## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| | НАИМЕНОВАНИЕ | ВАРИАНТ I | ВАРИАНТ II |
|---|---|---|---|
| 14-23,26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС | 2 | 2 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 2 | 2 |
| 24 | ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6 | 2 | 1 |
| 25 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ | 2 | 1 |

| | НАИМЕНОВАНИЕ | ВАРИАНТ I | ВАРИАНТ II |
|---|---|---|---|
| 59 | ТРАНСПОРТЕР | – | 1 |
| 133, 134 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ | 50 | 40 |
| 131 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-И МЕСТНЫЙ | – | 8 |
| 135 | СТУЛ | 200 | 208 |

М 1:100
1 0 1 2 3 4М

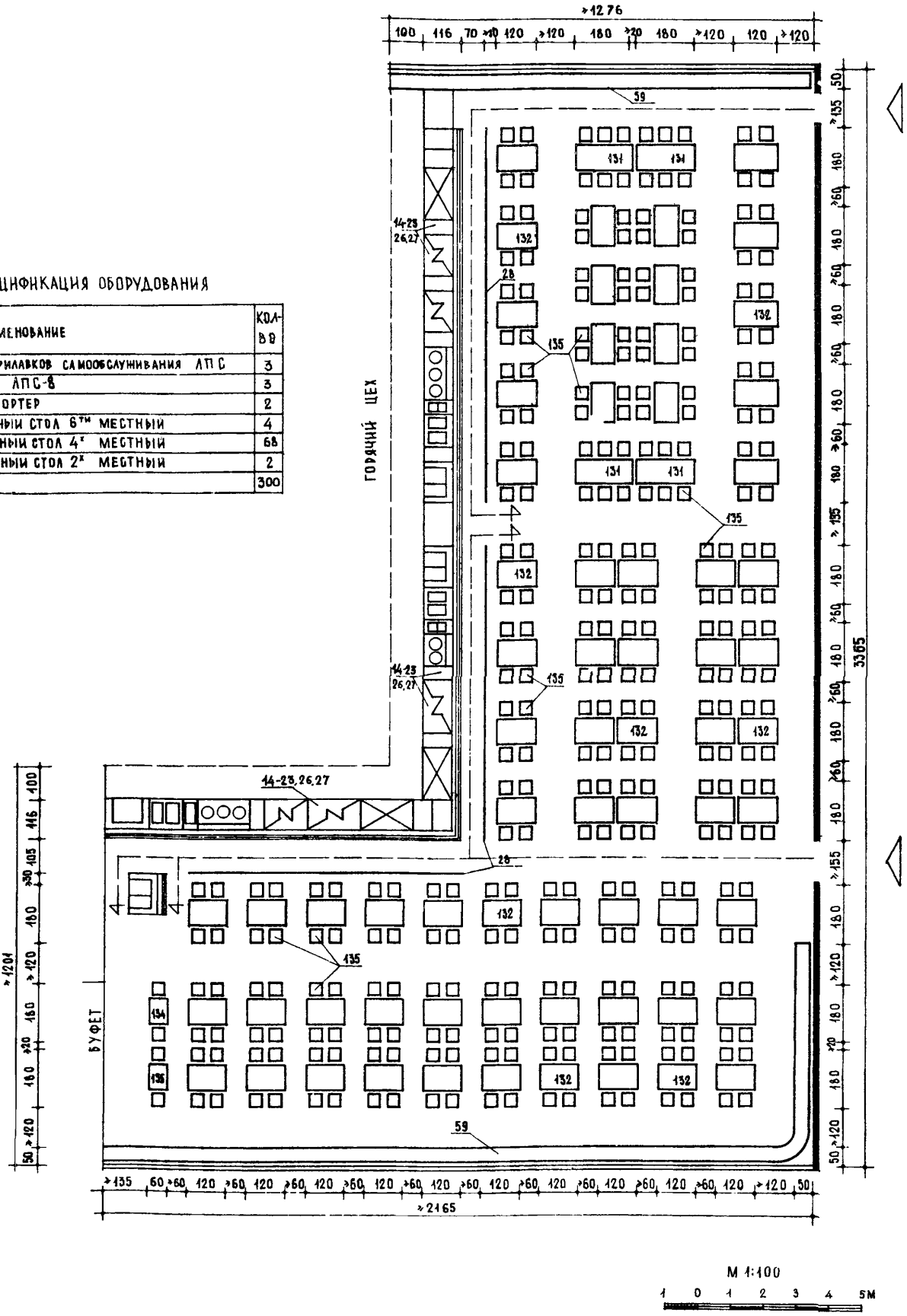
# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА



НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| № п/п | НАИМЕНОВАНИЕ | КОЛ-ВО |
|---|---|---|
| 14-23,26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС | 3 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 3 |
| 59 | ТРАНСПОРТЕР | 2 |
| 131 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-ТИ МЕСТНЫЙ | 4 |
| 132 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-Х МЕСТНЫЙ | 68 |
| 134 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-Х МЕСТНЫЙ | 2 |
| 135 | СТУЛ | 300 |



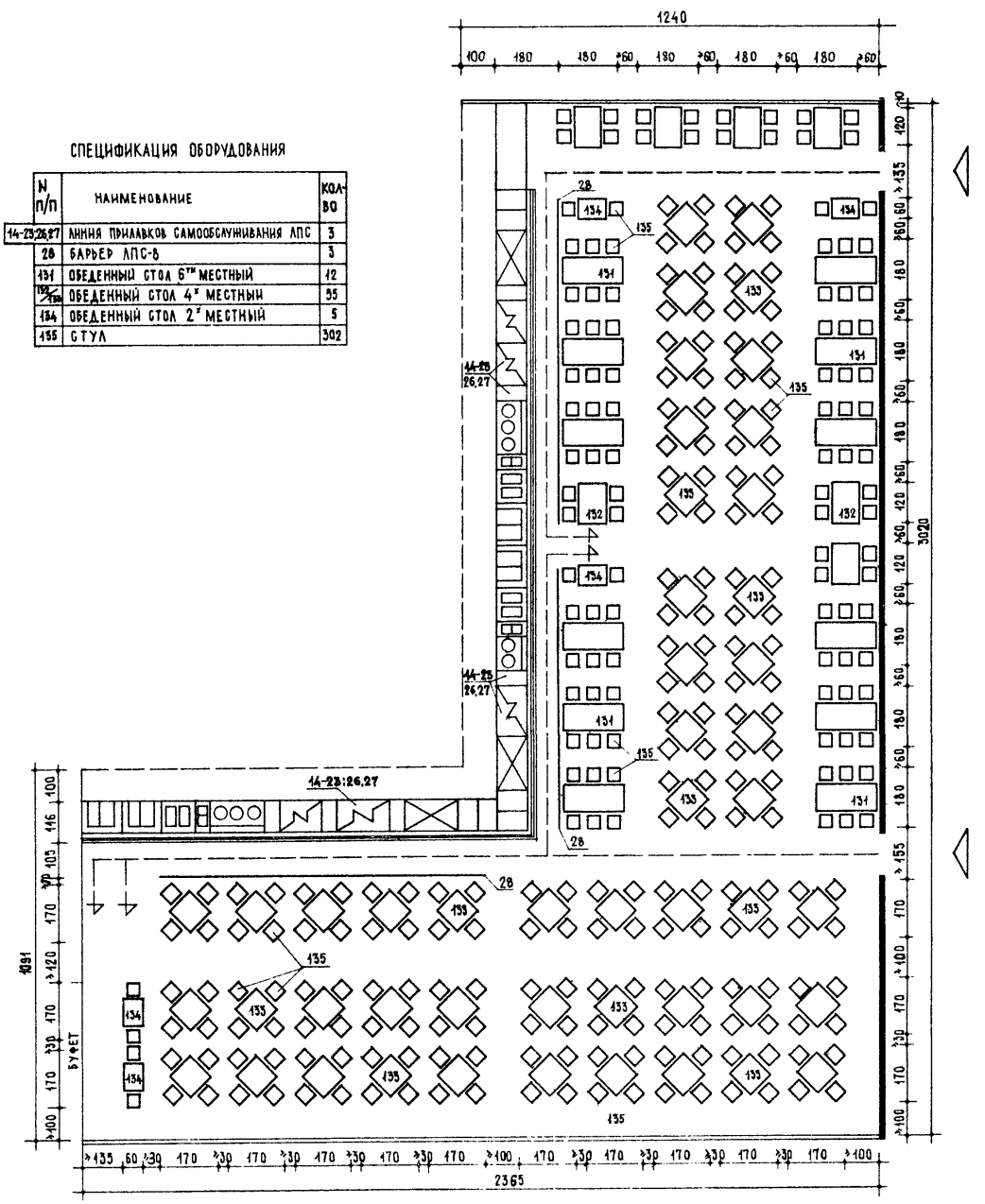
# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА



НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

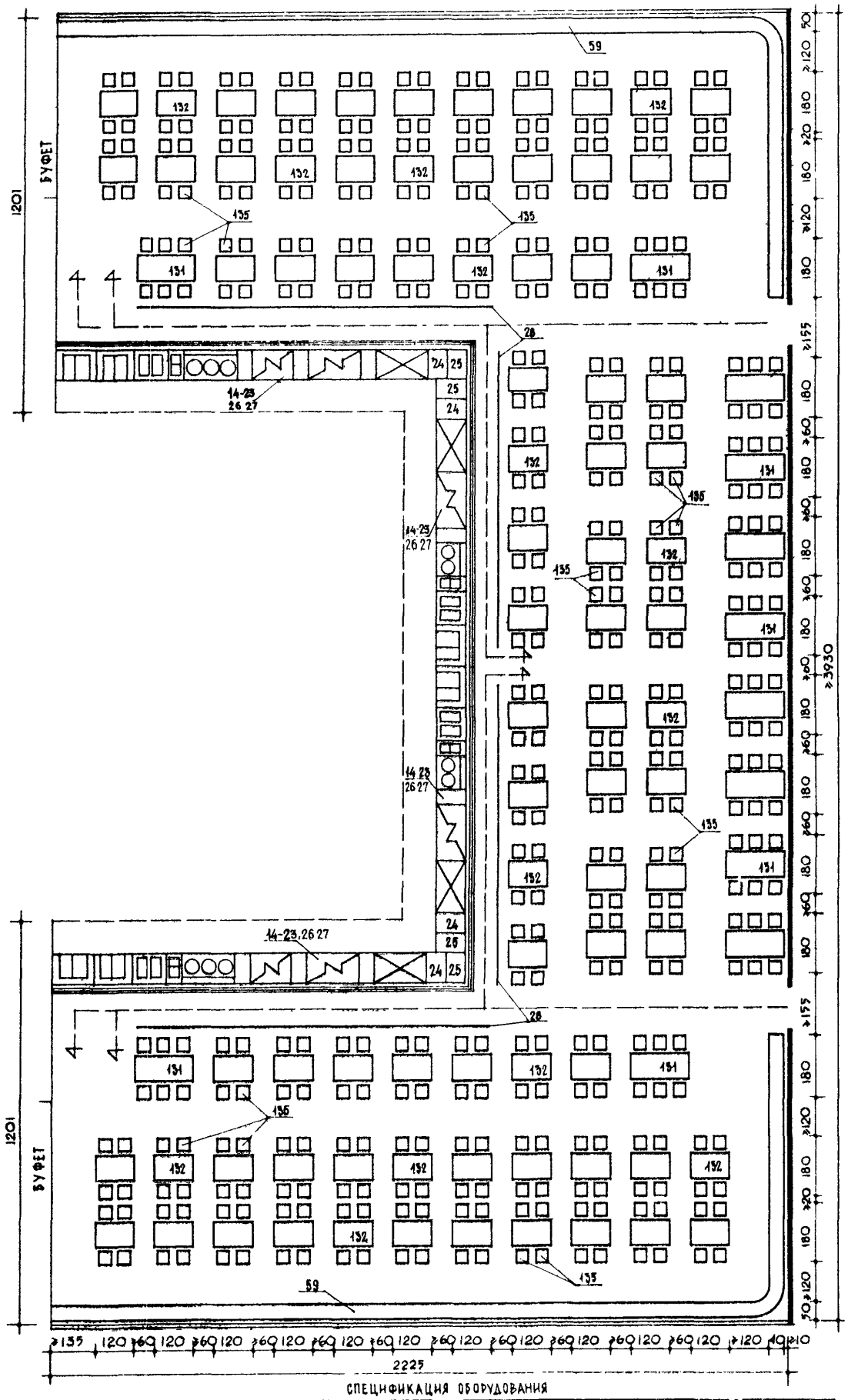
| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ | КОЛ-ВО |
|---|---|---|
| 14-23;26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС | 3 |
| 28 | БАРЬЕР ЛПС-8 | 3 |
| 131 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-МЕСТНЫЙ | 12 |
| 133/132 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ | 55 |
| 134 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-МЕСТНЫЙ | 5 |
| 135 | СТУЛ | 302 |



# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНАЯ СХЕМА






НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | КОЛ-ВО |
|---|---|---|
| 14-23,26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС | 4 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 4 |
| 25 | ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6 | 4 |
| 24 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1 | 4 |

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

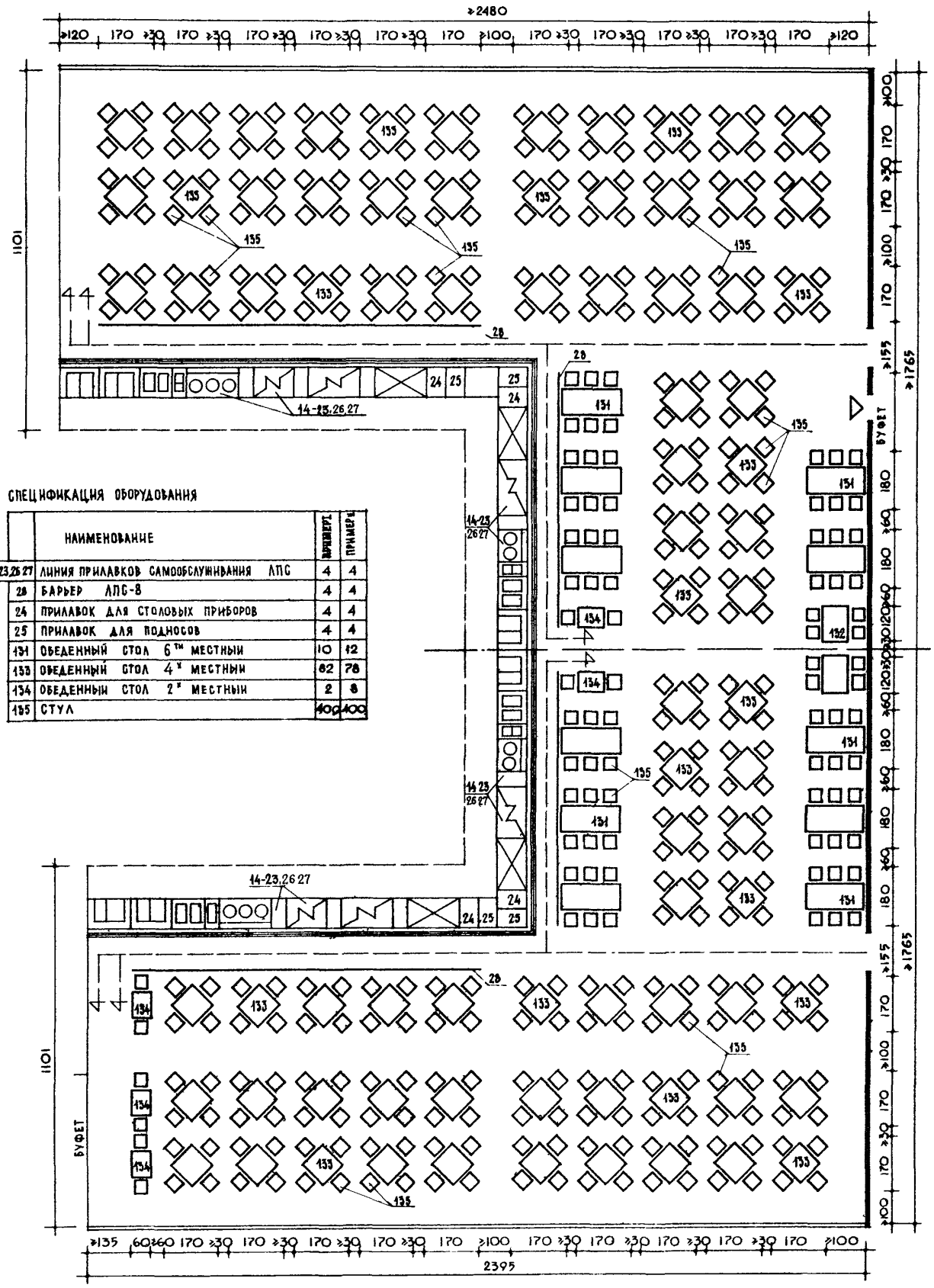
М 1:100

1 0 1 2 3 4 5М

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II




СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| | НАИМЕНОВАНИЕ | ВАРИАНТ I | ПРИМЕР II |
|---|---|---|---|
| 14 23,26 27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС | 4 | 4 |
| 28 | БАРЬЕР ЛПС-8 | 4 | 4 |
| 24 | ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ | 4 | 4 |
| 25 | ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ | 4 | 4 |
| 131 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 МЕСТНЫЙ | 10 | 12 |
| 133 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4 МЕСТНЫЙ | 62 | 78 |
| 134 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 МЕСТНЫЙ | 2 | 8 |
| 135 | СТУЛ | 400 | 400 |

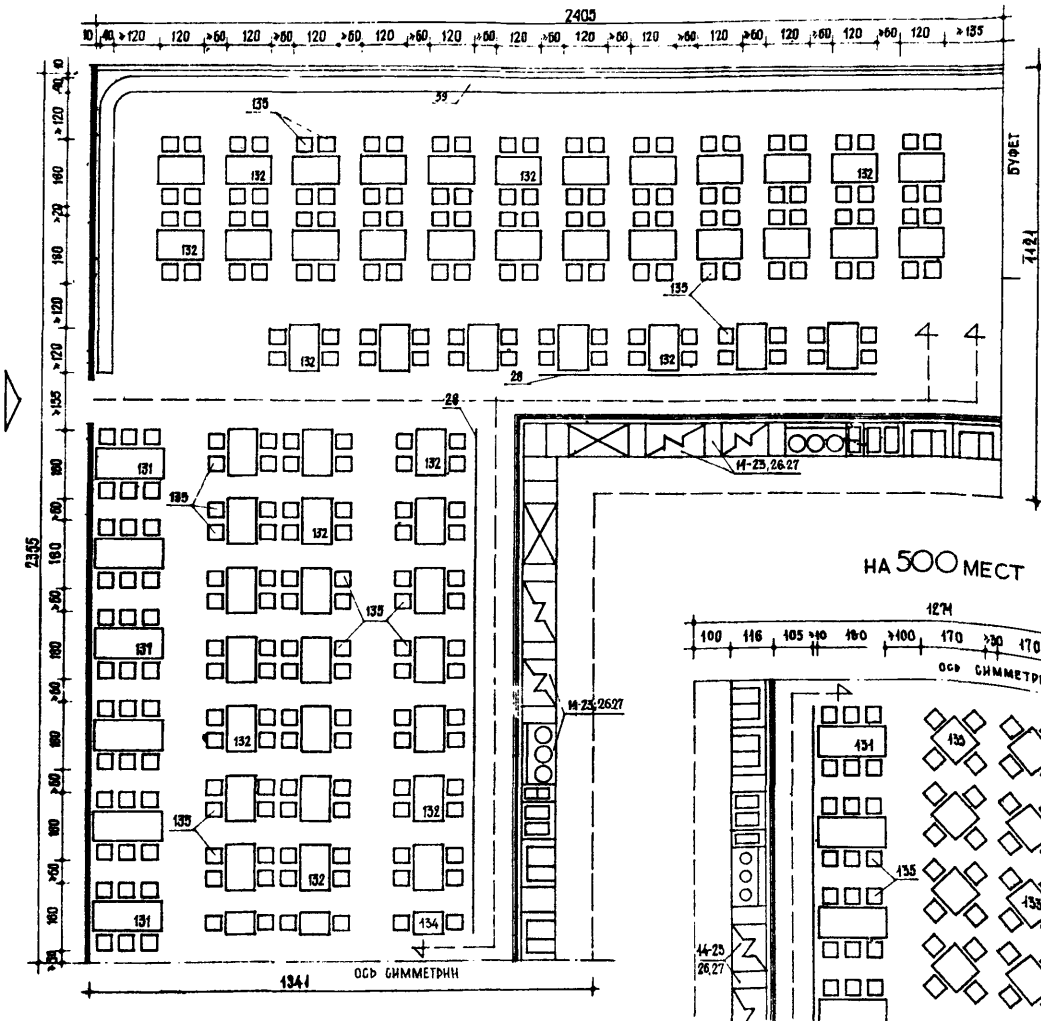
М 1:100

1 0 1 2 3 4 5М

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ



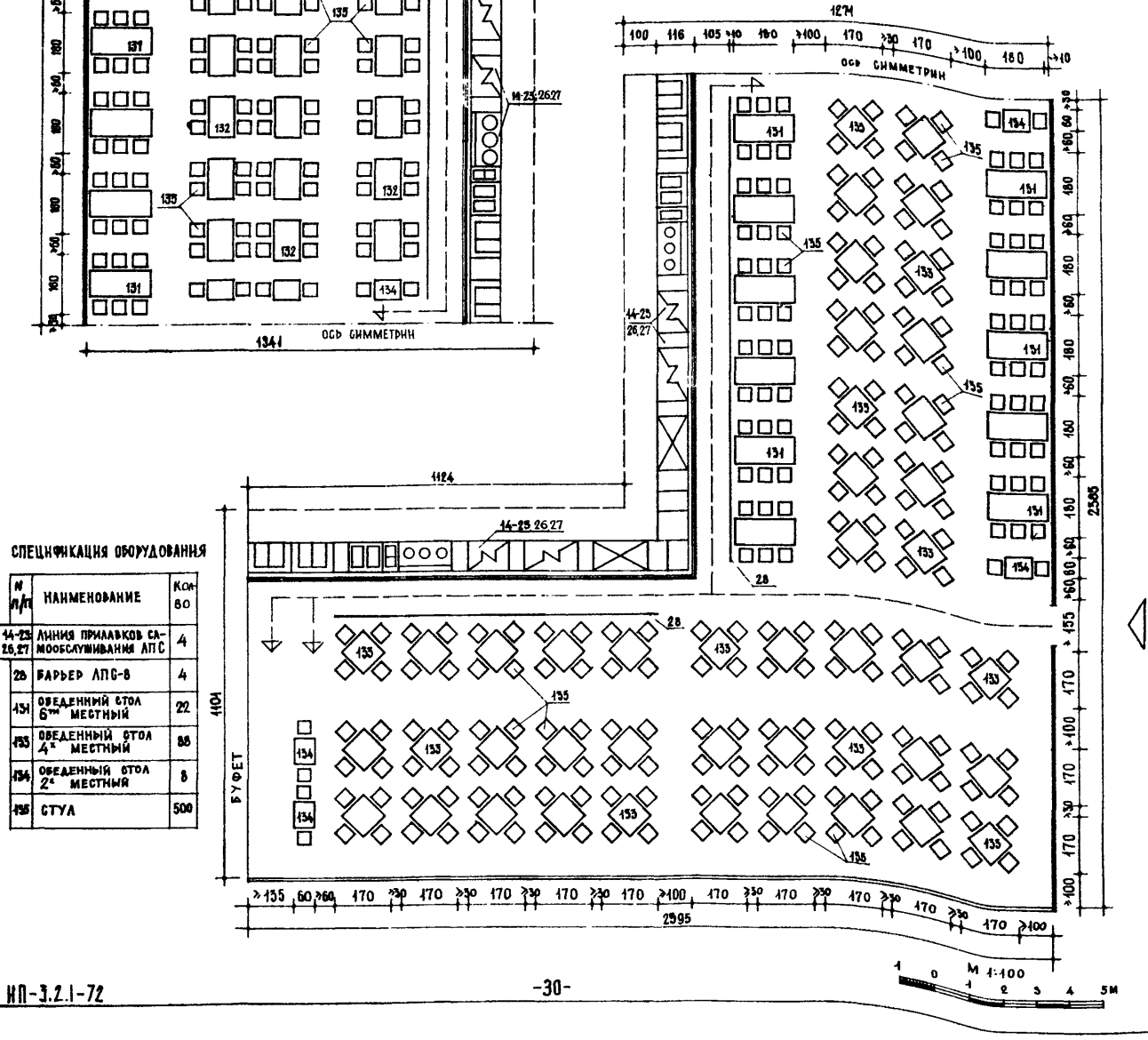
### НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I




СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ | КОЛ ВО |
|---|---|---|
| 14-23, 26, 27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС | 4 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 4 |
| 131 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-МЕСТНЫЙ | 12 |
| 132 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ | 104 |
| 134 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-МЕСТНЫЙ | 6 |
| 135 | СТУЛ | 500 |
| 39 | ТРАНСПОРТЕР | 2 |

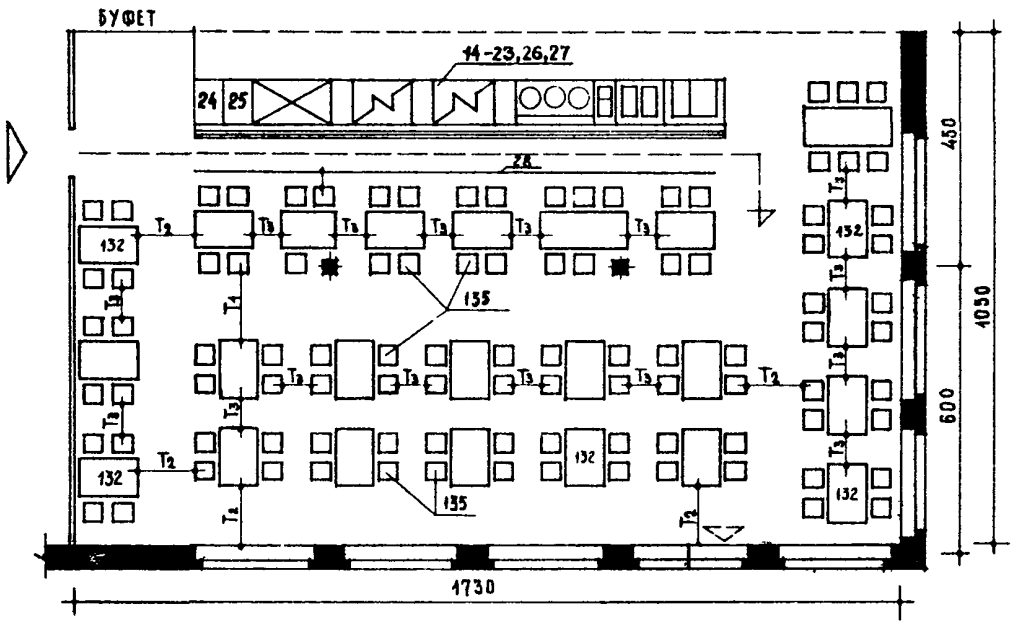
### НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



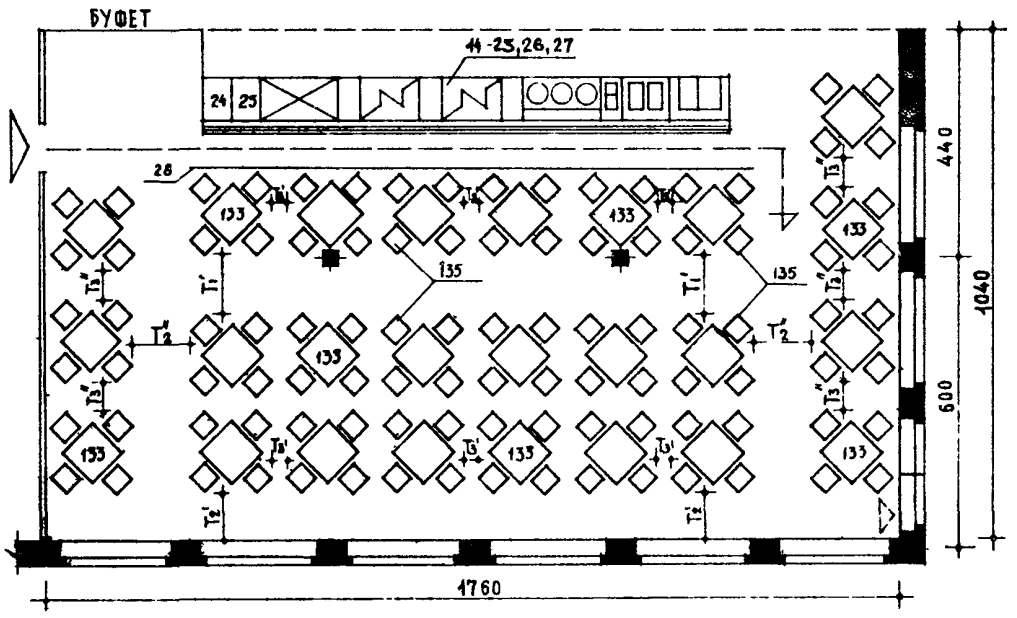

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ | КОЛ-ВО |
|---|---|---|
| 14-23, 26,27 | ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС | 4 |
| 28 | БАРЬЕР АПС-8 | 4 |
| 131 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-МЕСТНЫЙ | 22 |
| 133 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-МЕСТНЫЙ | 88 |
| 134 | ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-МЕСТНЫЙ | 8 |
| 135 | СТУЛ | 500 |

## НА 100 МЕСТ
## СХЕМА I




## НА 100 МЕСТ
## СХЕМА II




### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ I |
|---|---|---|
| $T_1$ | 135 | 135 |
| $T_2$ | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ II | |
|---|---|---|---|
| $T_1$ | 135 | 135 | |
| $T'_2, T''_2$ | 108 | 100 | 120 |
| $T'_3, T''_3$ | 30 | 30 | 60 |

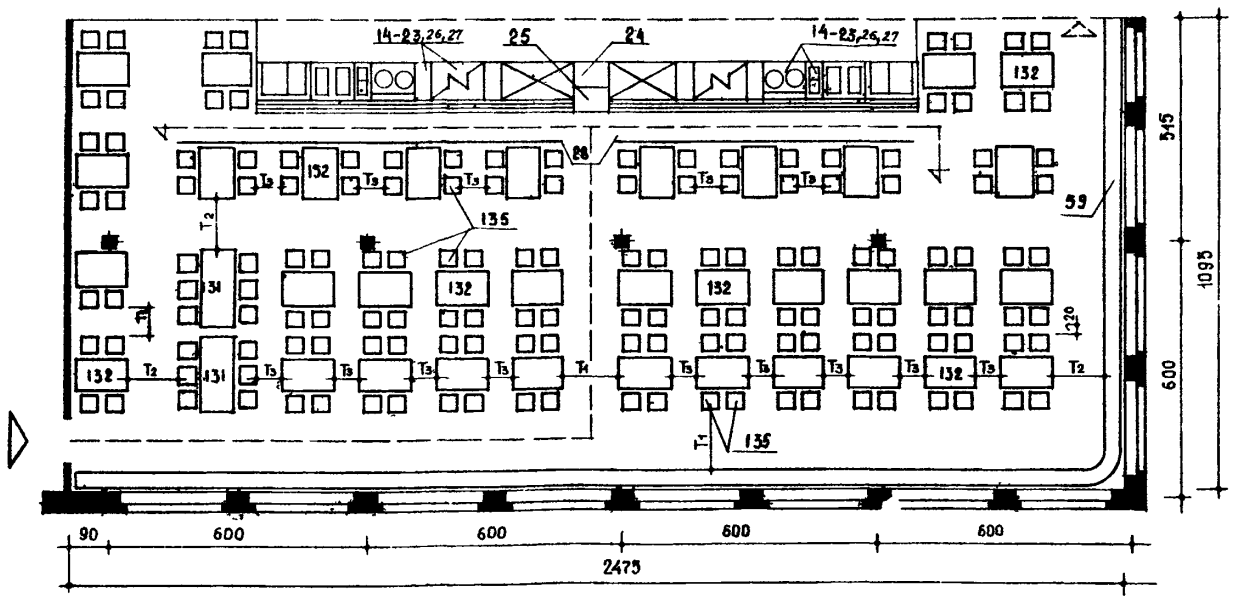
### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 180 | 181 | 183 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М | 1.8 | 1.81 | 1.8 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 594 | 597 | 603 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 5.94 | 5,97 | 6,03 |

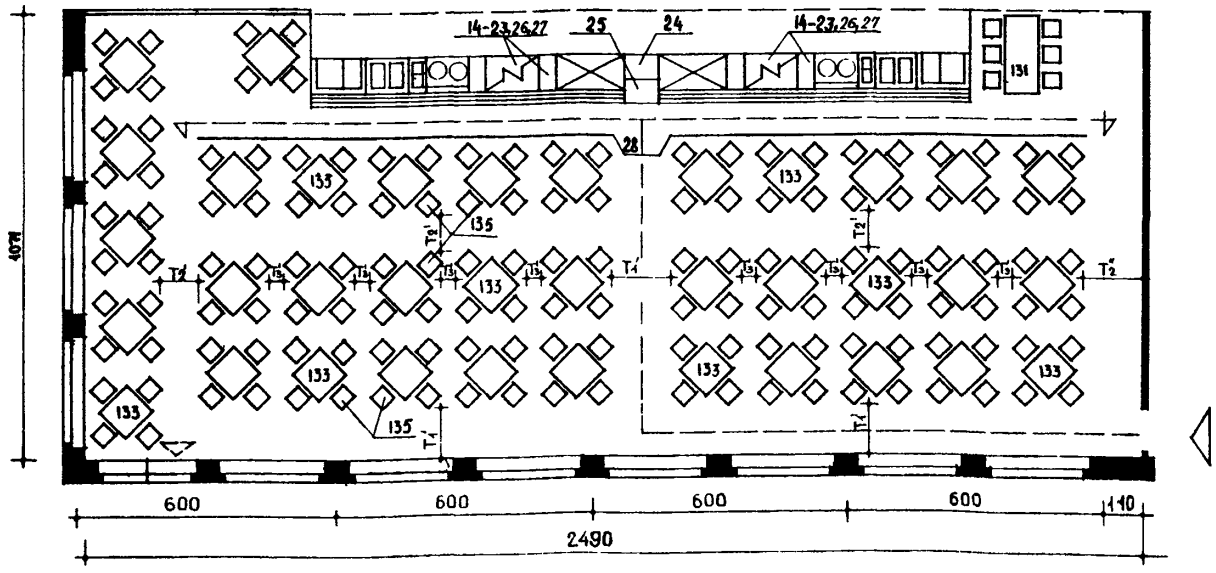
М 1:100

1 0 1 2 3 4 5 М

## НА 150 МЕСТ
## СХЕМА I




## НА 150 МЕСТ
## СХЕМА II




### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

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

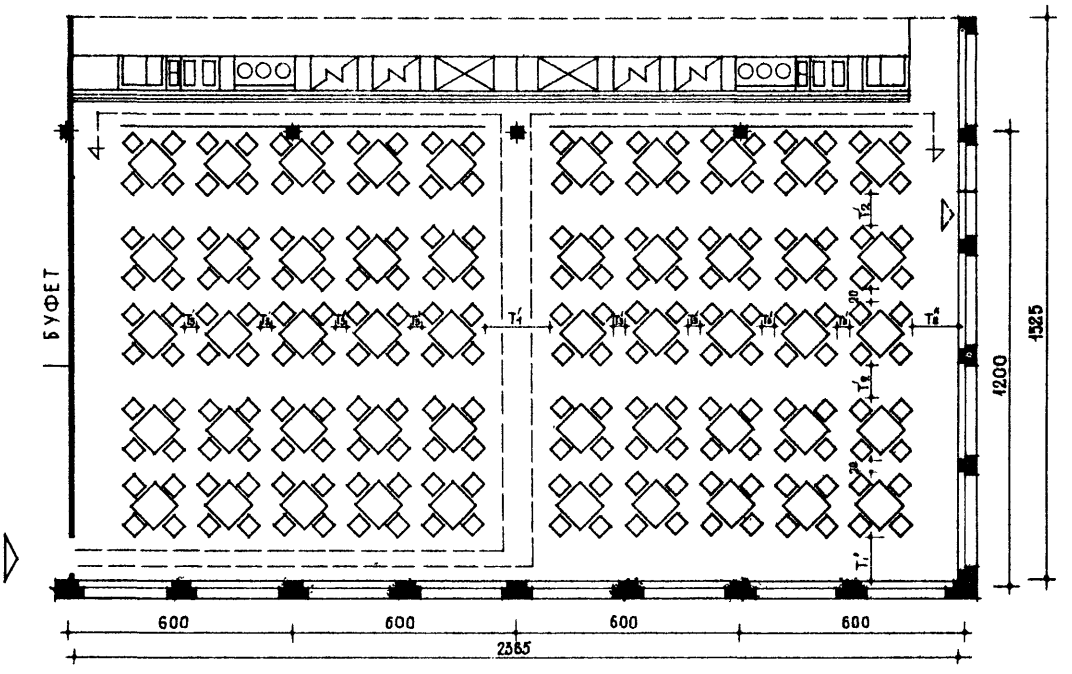
### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

М 1:100

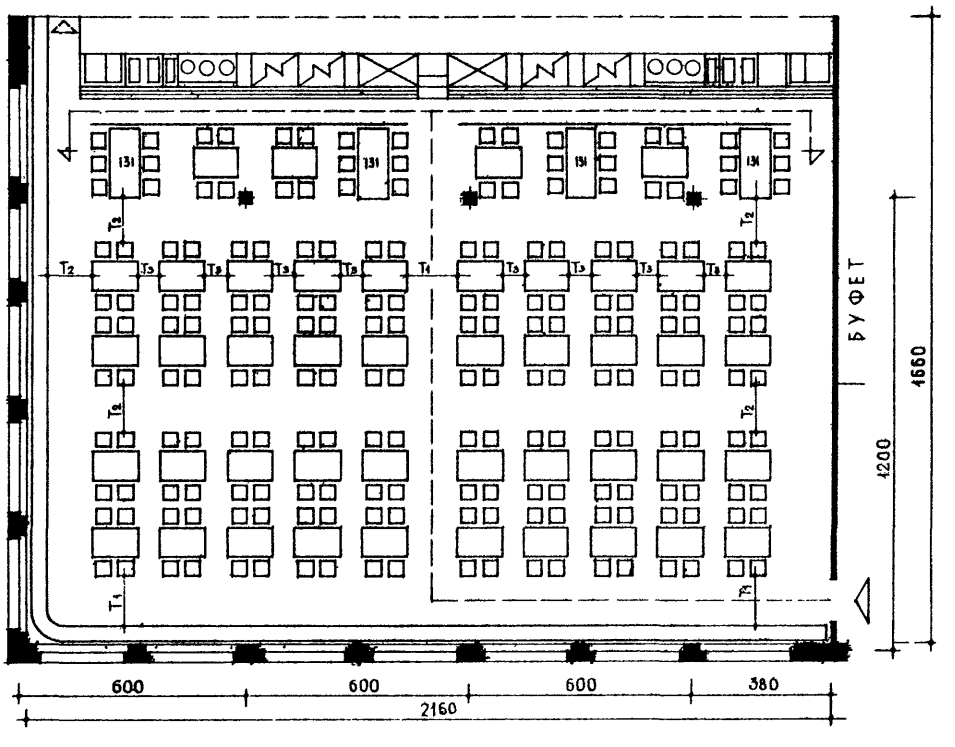
1 0 1 2 3 4 5 М

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА I




Сетка колонн 6,0х12 м

ЗАЛ НА 200 МЕСТ СХЕМА II




ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | по СНиП | по схеме | по СНиП | по схеме |
|---|---|---|---|---|
| $T_1'$, $T_1$ | 135 | 170 / 135 | 135 | 135 |
| $T_2'$, $T_2$ | 100 | 100 | 120 | 120 |
| $T_3'$, $T_3$ | 30 | 30 | 60 | 60 |
| $T_2^1$ | 100 | 120 | — | — |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по схеме | по схеме |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 360 | 360.6 | 368.5 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 1512 | 1514.5 | 1985.7 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 1.8 | 1.8 | 1.79 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 7.56 | 7.57 | 7.53 |

М 1:100
1 0 1 2 3 4 5м

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## КОНСТРУКТИВНО- ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА



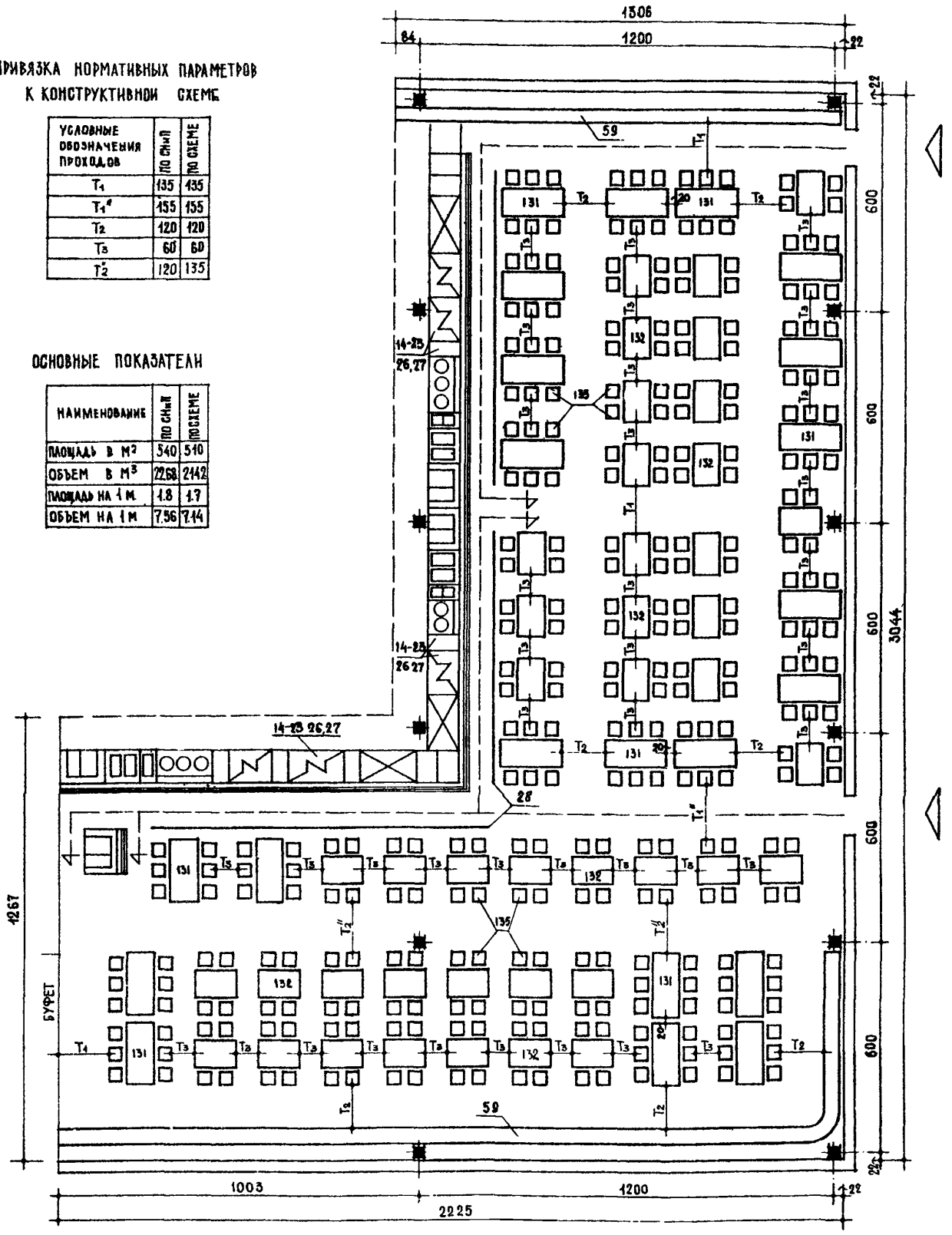
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| $T_1$ | 135 | 135 |
| $T_1^{\prime}$ | 155 | 155 |
| $T_2$ | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |
| $T_2^{\prime}$ | 120 | 135 |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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




М 1:100
1 0 1 2 3 4 5м

ПРИМЕЧАНИЕ
Залы вместимостью 300, 400 и 500 мест решены в каркасно-панельных конструкциях
См. листы NN° с 29 по 36

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА



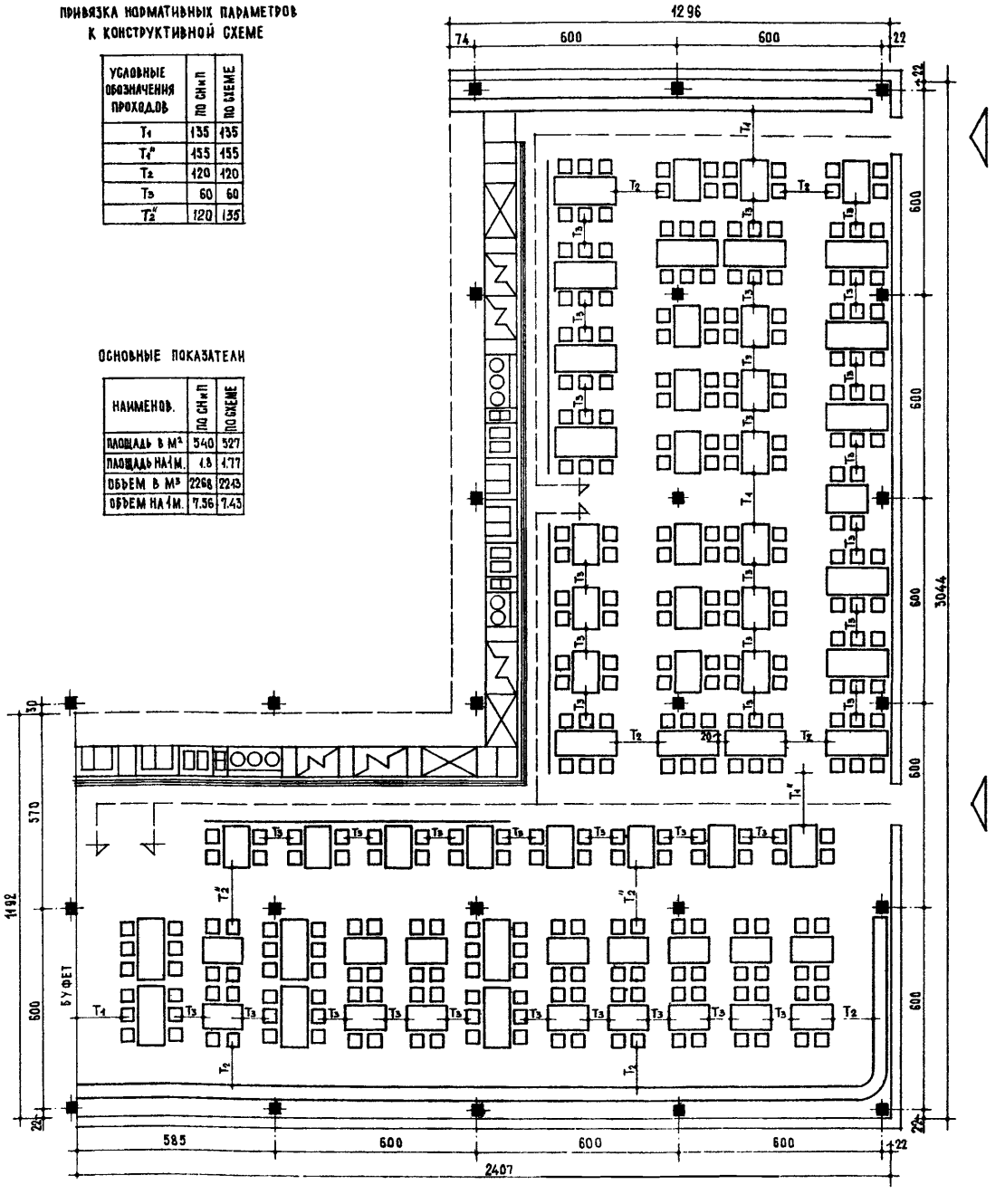
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОД.ОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| $T_1$ | 135 | 135 |
| $T_1''$ | 135 | 135 |
| $T_2$ | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |
| $T_2''$ | 120 | 135 |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВ. | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 540 | 527 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1М. | 1.8 | 1.77 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 2268 | 2243 |
| ОБЪЕМ НА 1М. | 7.56 | 7.43 |



# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА



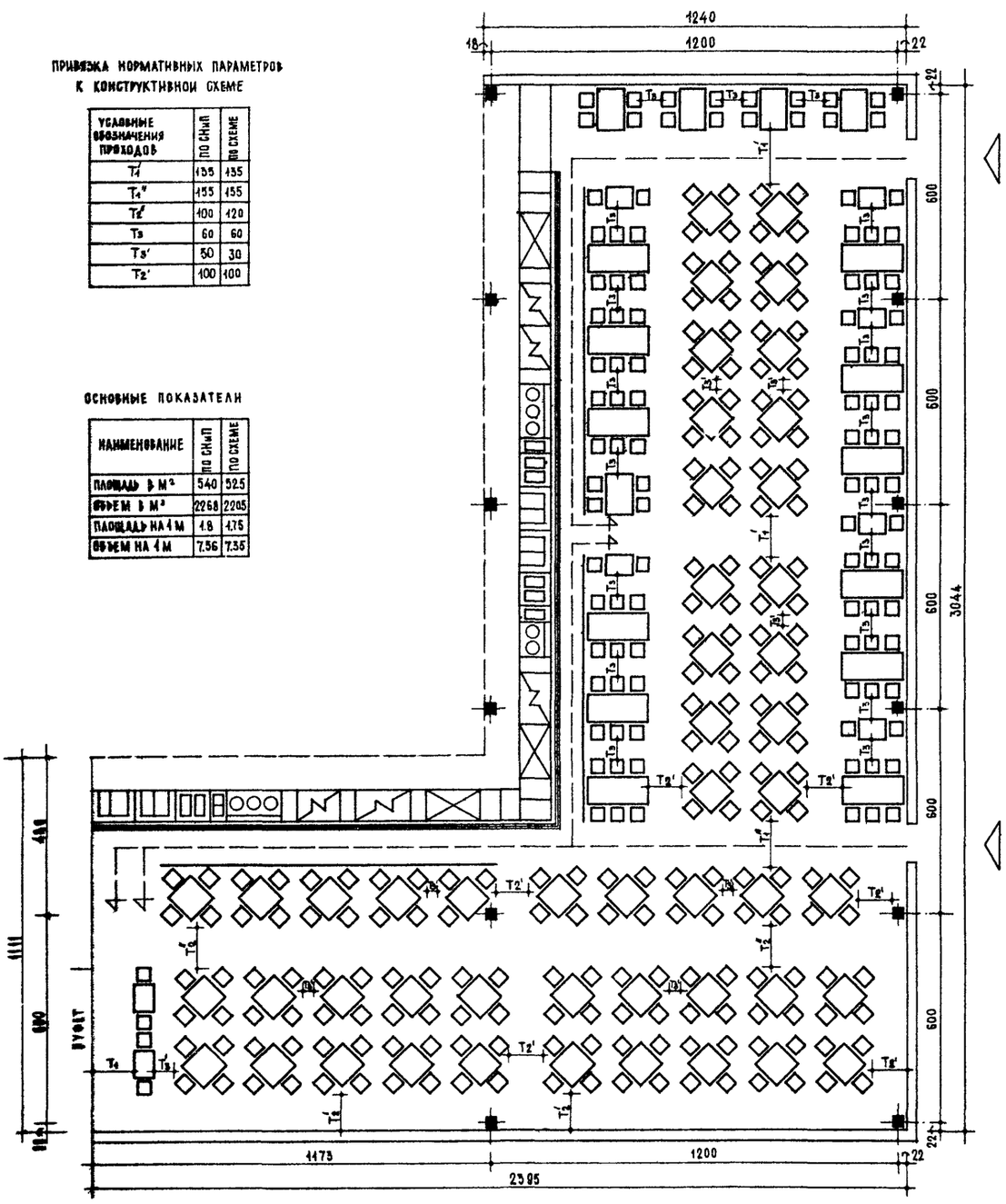
НА 300 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| $T_1'$ | 135 | 135 |
| $T_1''$ | 155 | 155 |
| $T_2'$ | 100 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |
| $T_3'$ | 50 | 30 |
| $T_2'$ | 100 | 100 |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 540 | 525 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 2268 | 2205 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М | 1.8 | 1.75 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 7.56 | 7.35 |

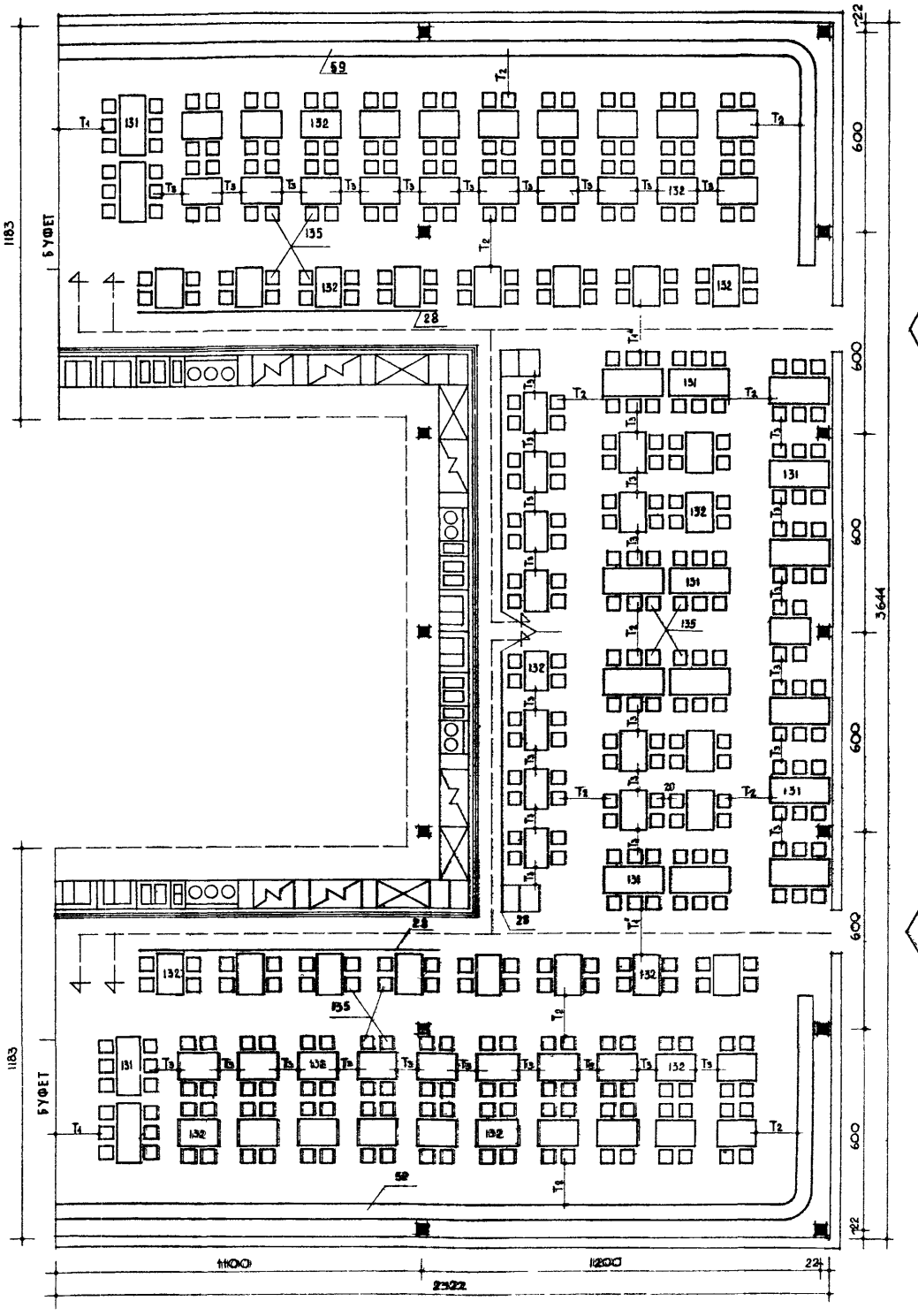



М 1:100
1 0 1 2 3 4 5М

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СХЕМА



НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12М




**ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ**

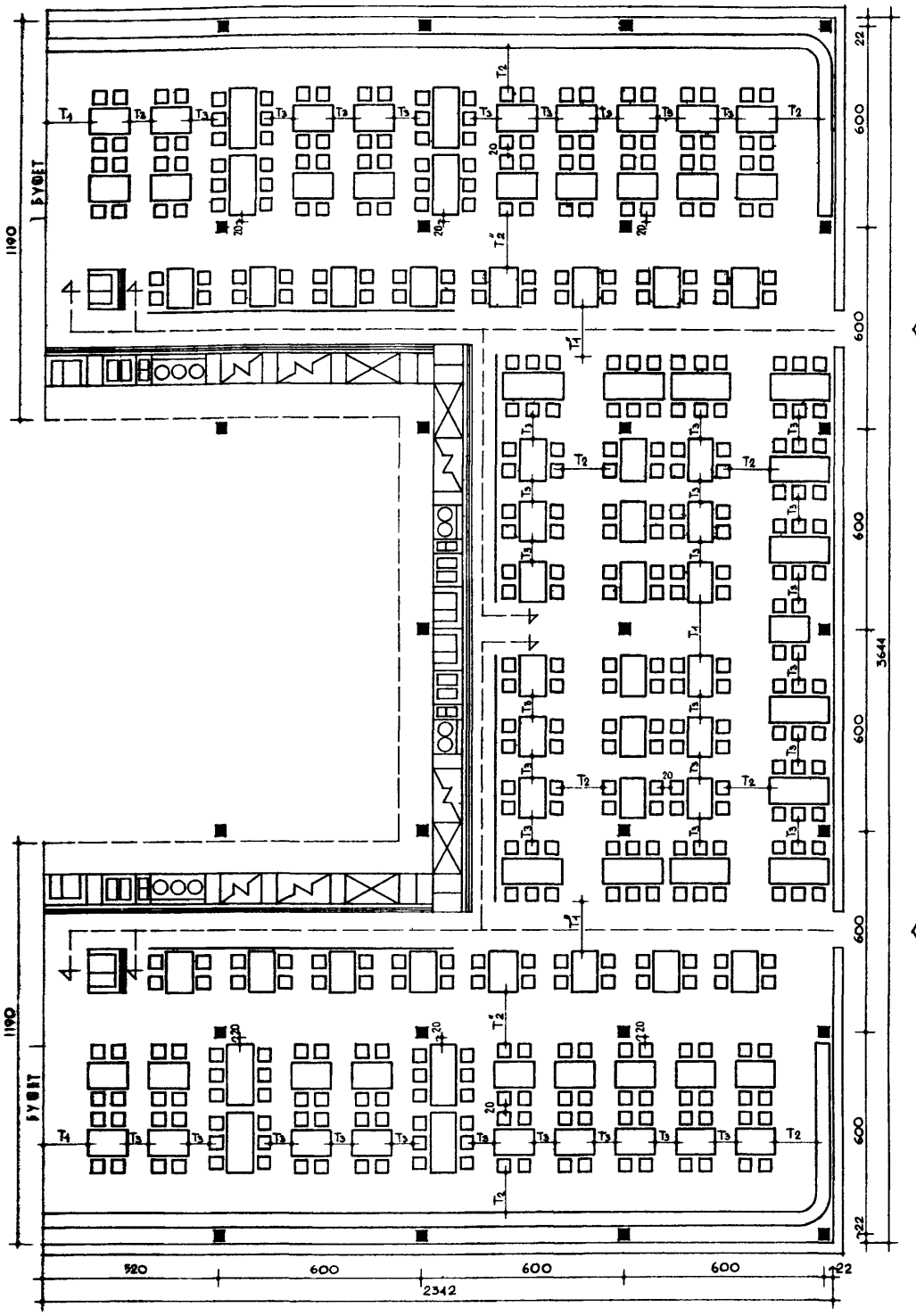
| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | НА 400 МЕСТ | НА 320 МЕСТ |
|---|---|---|
| $T_1$ | 139 | 139 |
| $T_2$ | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |
| $T_4$ | 135 | 135 |

**ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

| НАИМЕНОВАНИЕ | НА 400 МЕСТ | НА 320 МЕСТ |
|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 780 | 736 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 5064 | 5008 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М | 1,8 | 1,79 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 7,56 | 7,51 |

М 1:200
0 1 2 3 4 5М

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6М




ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЕМОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| $T_1''$ | 155 | 155 |
| $T_1$ | 135 | 135 |
| $T_2$ | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |
| $T_2^5$ | 120 | 150 |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В М² | 720 | 720 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М | 1.8 | 1.78 |
| ОБЪЕМ В М³ | 3024 | 3024 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 7.56 | 7.47 |

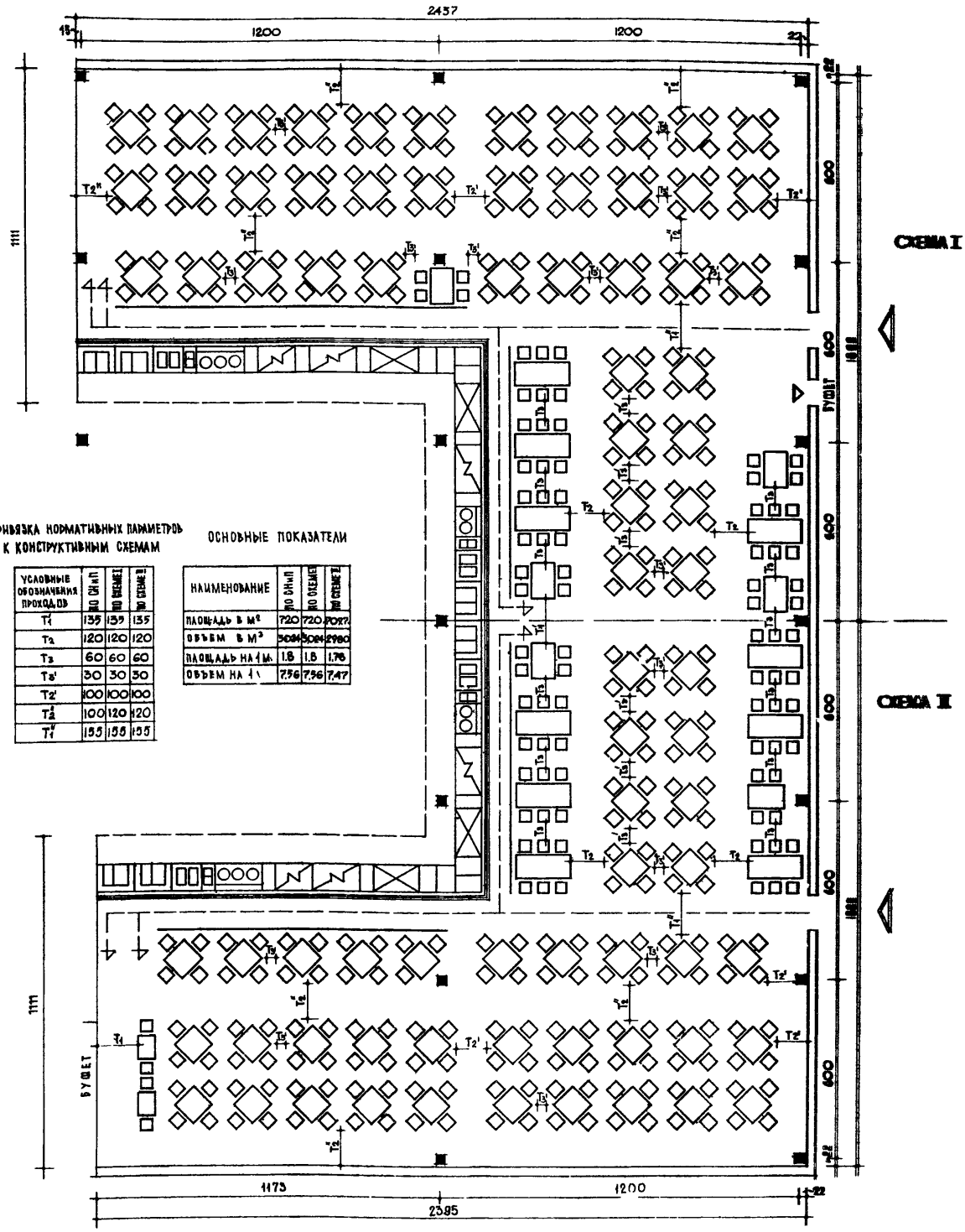
М 1:400
1 0 1 2 3 4 5М

# СТОЛОВЫЕ

## ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
### КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

34

НА 400 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М




ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СН и П | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| $T_1'$ | 135 | 135 | 135 |
| $T_2$ | 120 | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 | 60 |
| $T_3'$ | 30 | 30 | 30 |
| $T_2'$ | 100 | 100 | 100 |
| $T_2''$ | 100 | 120 | 120 |
| $T_1''$ | 155 | 155 | 155 |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ПО СН и П | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 720 | 720 | 7027 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 3024 | 3024 | 2980 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 м | 1.8 | 1.8 | 1.78 |
| ОБЪЕМ НА 1 м | 7.56 | 7.56 | 7.47 |

М 1:100

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ
## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ



НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

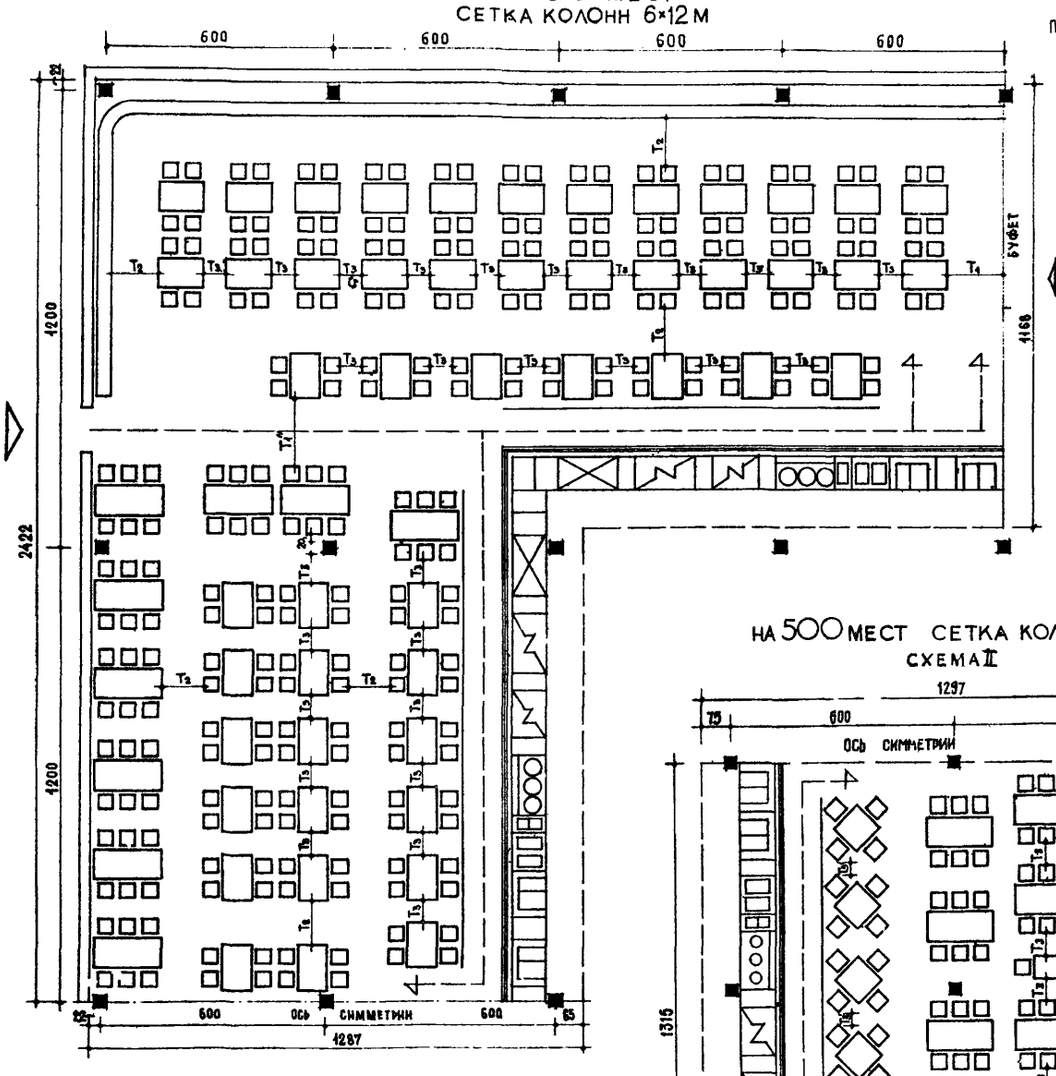



СХЕМА I

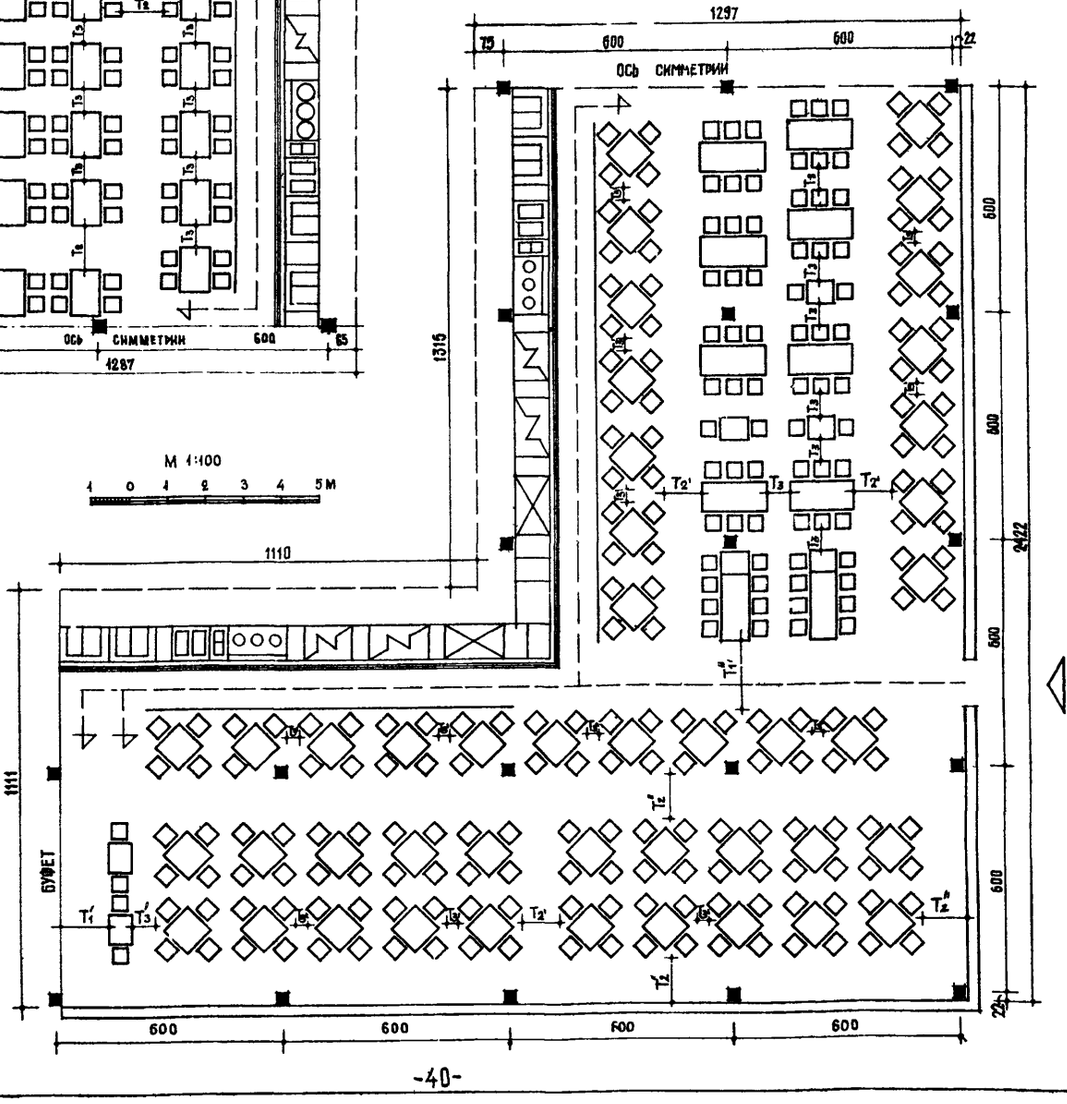
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ I

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| $T_1''$ | 155 | 175 |
| $T_1$ | 135 | 155 |
| $T_2$ | 120 | 120 |
| $T_3$ | 60 | 60 |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В М² | 900 | 888 |
| ОБЪЕМ В М³ | 3780 | 3729 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М | 1.8 | 1.77 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 7.56 | 7.43 |

НА 500 МЕСТ СЕТКА КОЛОНН 6×6
СХЕМА II




М 1:100
1 0 1 2 3 4 5М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ II

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

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВ. | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ |
|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В М² | 900 | 876 |
| ОБЪЕМ В М³ | 3780 | 3679 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М | 1.8 | 1.77 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 7.56 | 7.43 |

НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×6 М

СХЕМА I

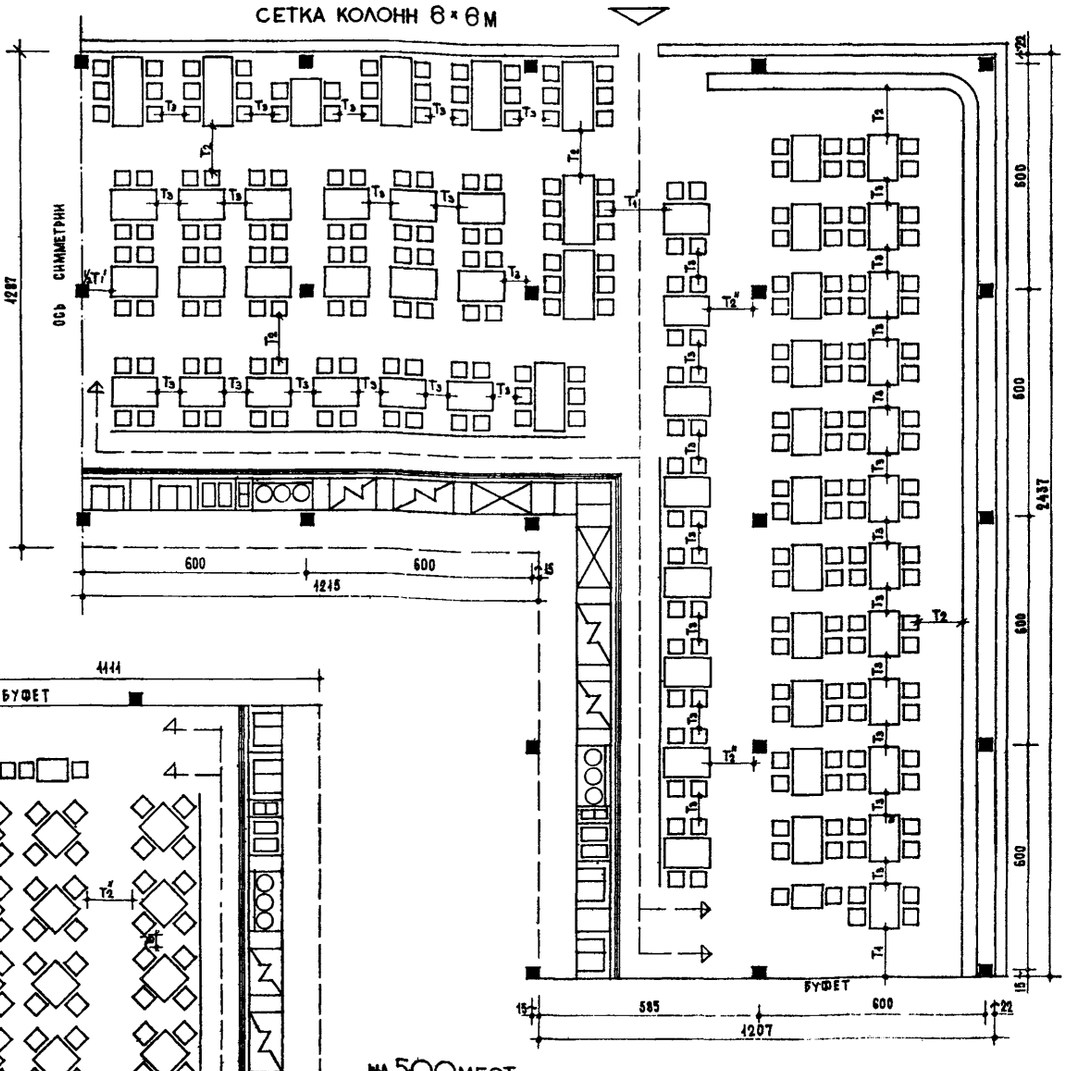
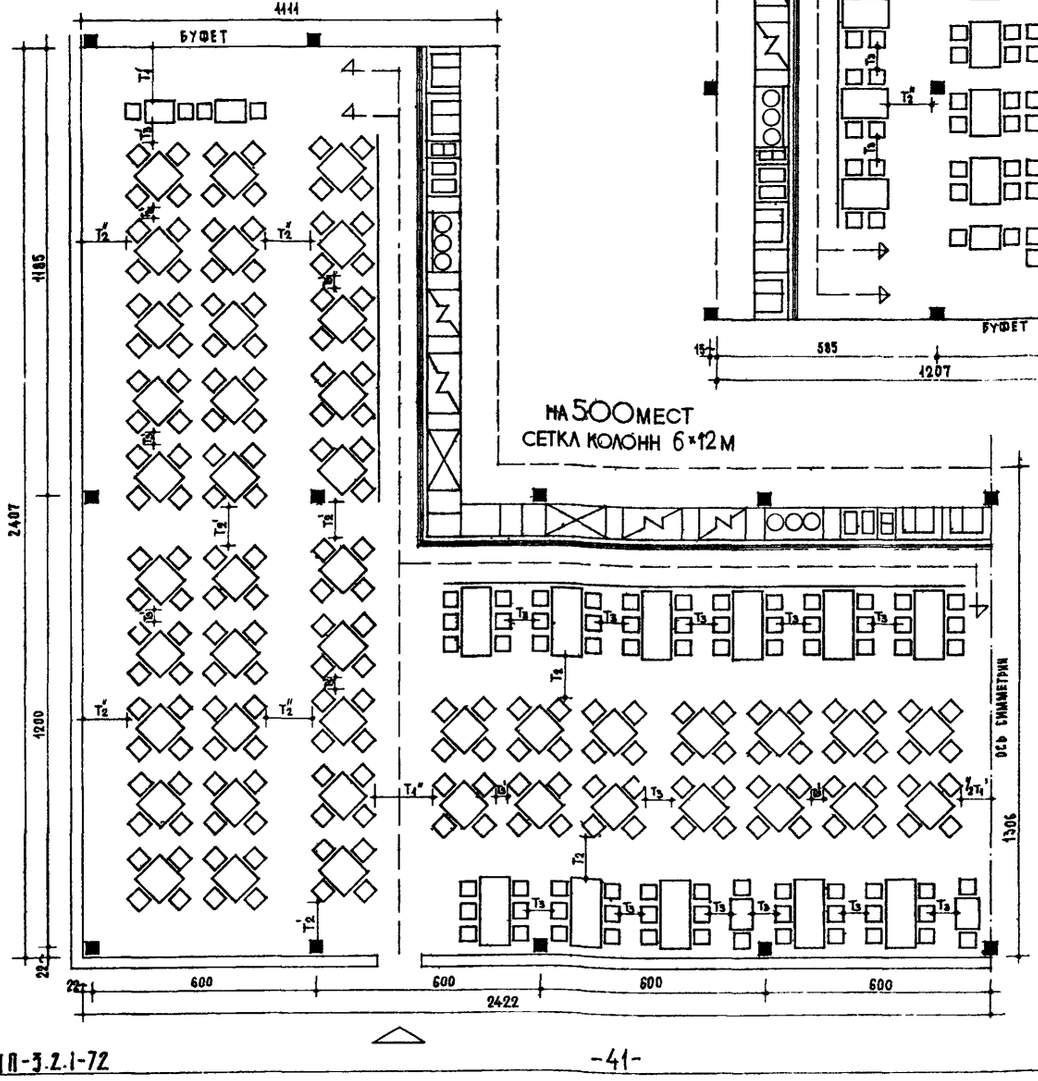



СХЕМА II




НА 500 МЕСТ
СЕТКА КОЛОНН 6×12 М

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| $T_1'$ | 135 | 135 | 135 |
| $T_1''$ | 155 | 155 | 155 |
| $T_2, T_2'$ | 120 | 120/165 | — |
| $T_3$ | 60 | 60 | 60 |
| $T_3'$ | 30 | — | 30 |
| $T_2'$ | 100 | — | 100 |
| $T_2''$ | 100 | — | 120 |

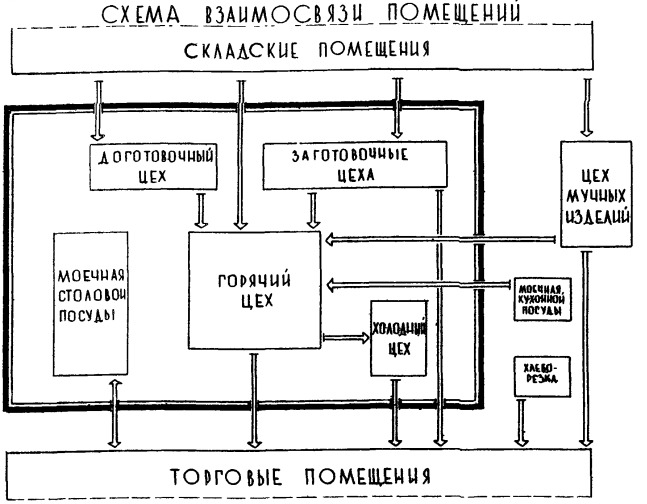
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАН | ПО СНиП | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 900 | 900 | 877 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 3780 | 3780 | 3685 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 М. | 1.8 | 1.8 | 1.76 |
| ОБЪЕМ НА 1 М. | 7.56 | 7.56 | 7.38 |

М 1:100
1 0 1 2 3 4М

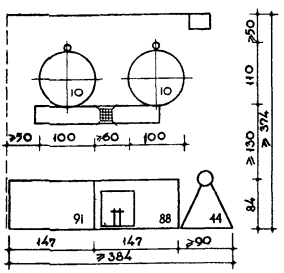
# ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

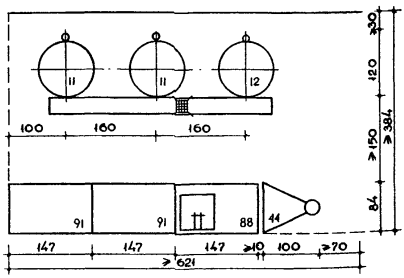
## СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



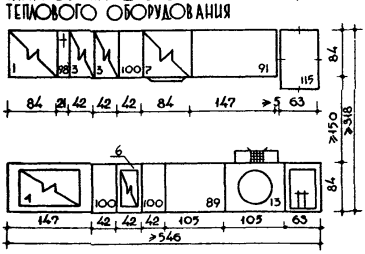

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

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

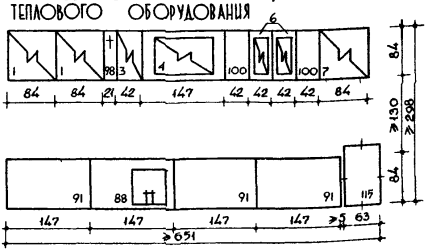


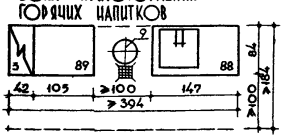

### ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II[х] БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ II[х] СТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ




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




### ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

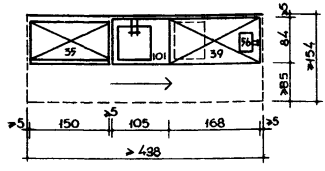



### ПРИМЕЧАНИЕ

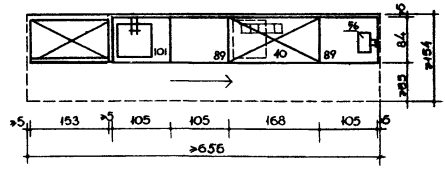
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3[х] МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥130 см.
БОЛЕЕ 3[х] МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥150

## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 100 МЕСТ

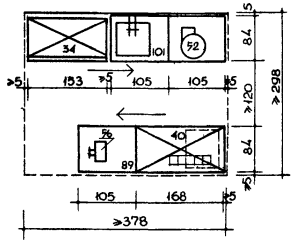



НА 150-200 МЕСТ

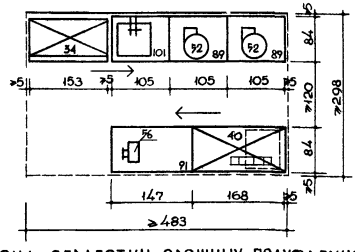



## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-400 МЕСТ

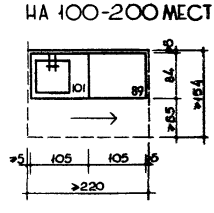



НА 500 МЕСТ



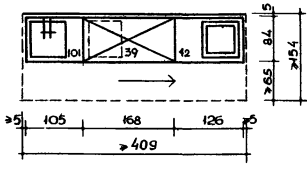

## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 100-200 МЕСТ



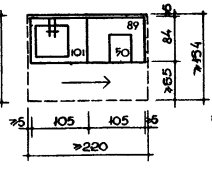

## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 300-500 МЕСТ

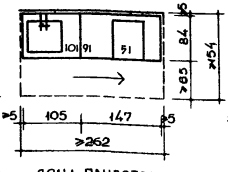



## ЗОНА ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-200 МЕСТ

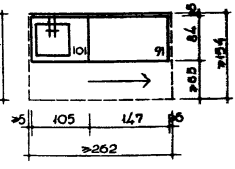



НА 300-500 МЕСТ



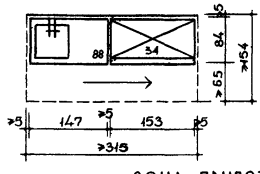

## ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 100-150 МЕСТ

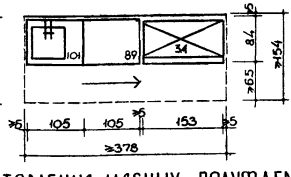



## ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200-300 МЕСТ

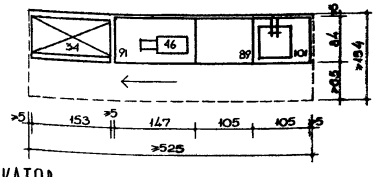



НА 400-500 МЕСТ



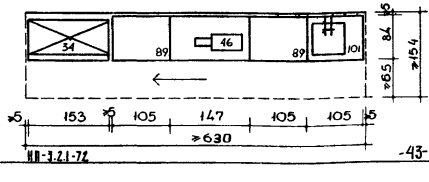

## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200 МЕСТ

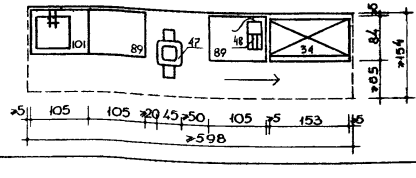



## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300 МЕСТ

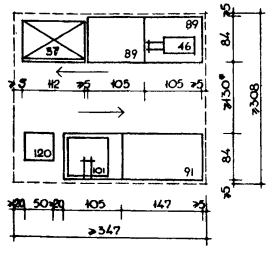



НА 400-500 МЕСТ

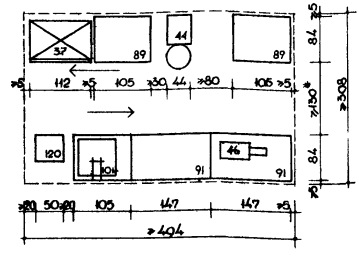


## ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ

НА 100 МЕСТ

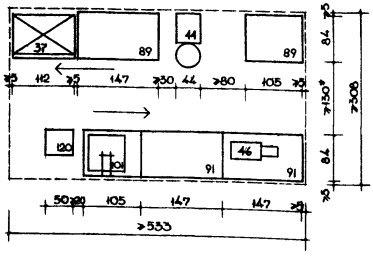



НА 150-200 МЕСТ

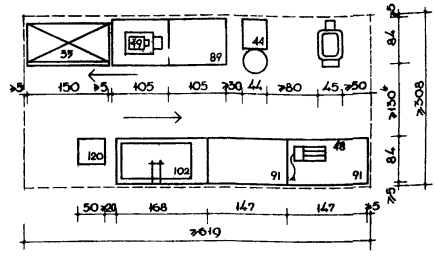



## ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

НА 300 МЕСТ

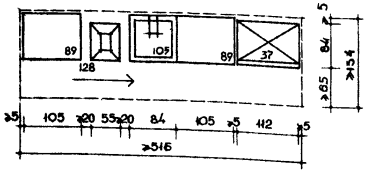



НА 400-500 МЕСТ

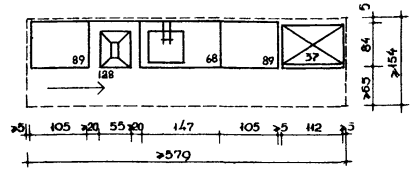



## ЗОНА ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

НА 300 МЕСТ

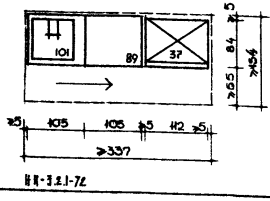



НА 400-500 МЕСТ

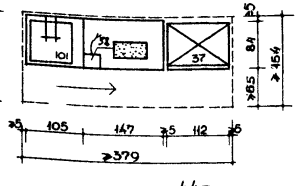



## ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБЫ

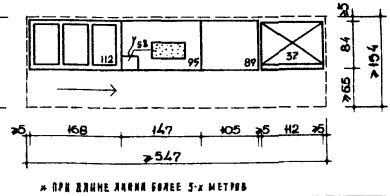
НА 100-200 МЕСТ




НА 300 МЕСТ




НА 400-500 МЕСТ



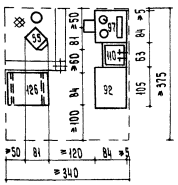

ВК-3.2.1-72



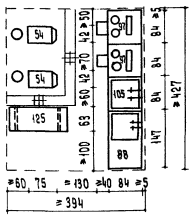
* ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ БОЛЕЕ 5-и МЕТРОВ

## ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 100, 150, 200 МЕСТ

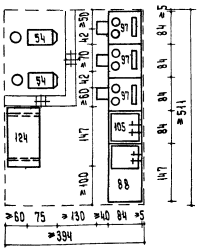



НА 300 МЕСТ



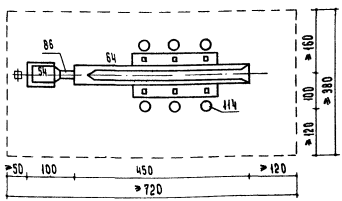

## ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

НА 400 МЕСТ

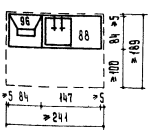



## ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ

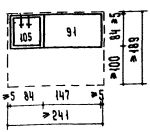
НА 500 МЕСТ




## ЗОНА ОЧИСТКИ ЛУКА

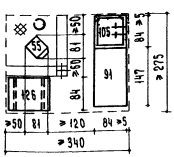



## ЗОНА ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ

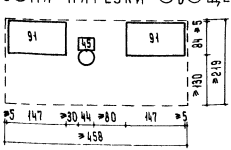



## ЗОНА ОБРАБОТКИ КОРНЕПЛОДОВ

НА 500 МЕСТ

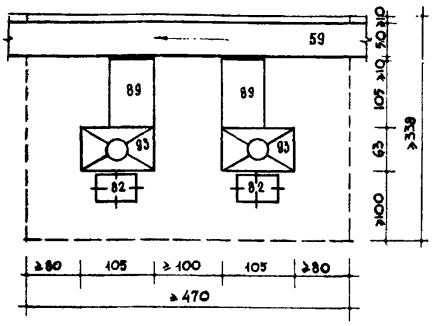


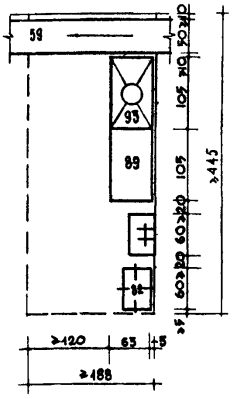

## ЗОНА НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



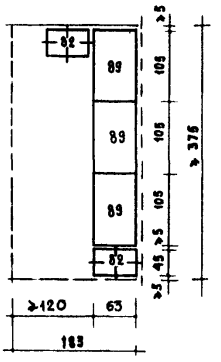
## ЗОНА ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНОЙ

ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ



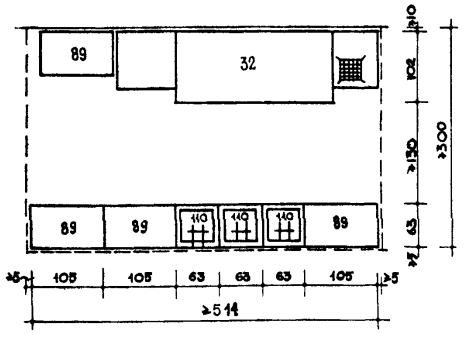




ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТЕЛЕЖКАМИ

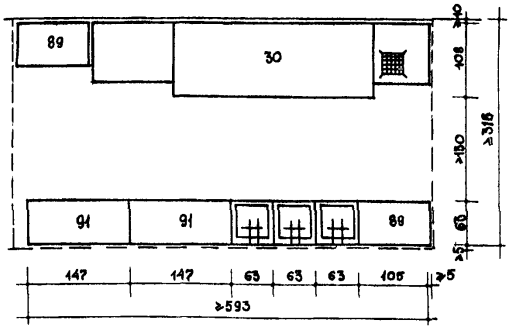



## ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

НА 100-150 МЕСТ



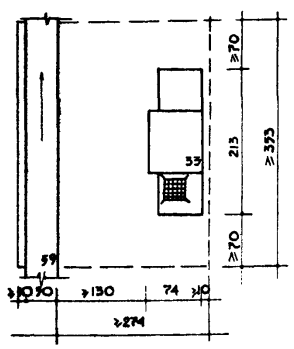

НА 200-300 МЕСТ



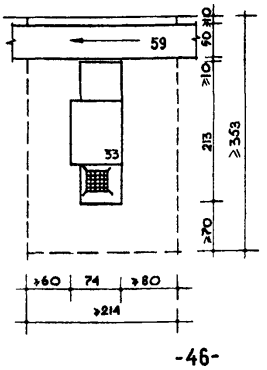

## ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ В МОЕЧНЫХ

### В СТОЛОВЫХ БОЛЕЕ 300 МЕСТ

ПРИ ФРОНТАЛЬНОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МАШИН

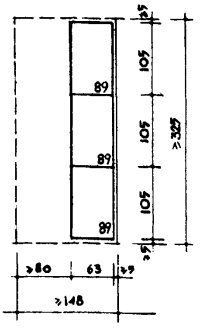



ПРИ ТОРЦОВОМ РАСПОЛОЖЕНИИ МАШИН

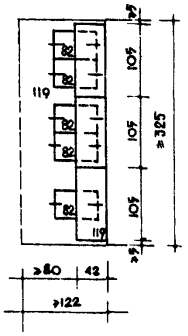



### ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

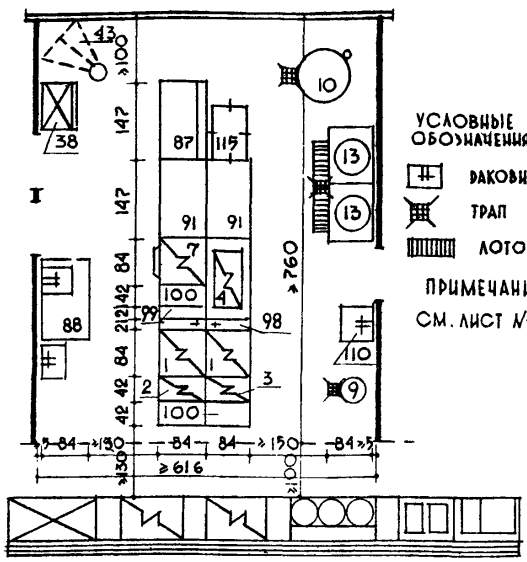
В НАПОЛЬНЫХ ШКАФАХ



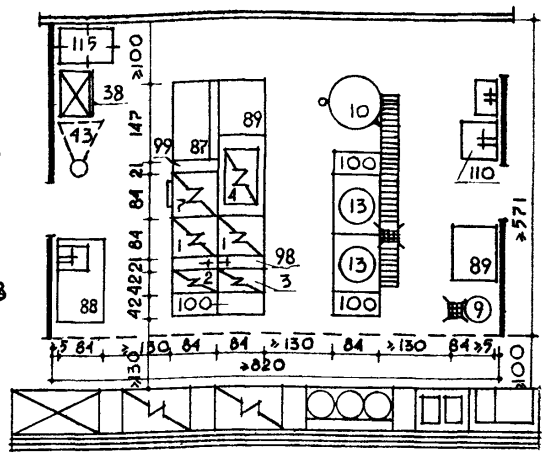

В ПОДВЕСНЫХ ШКАФАХ



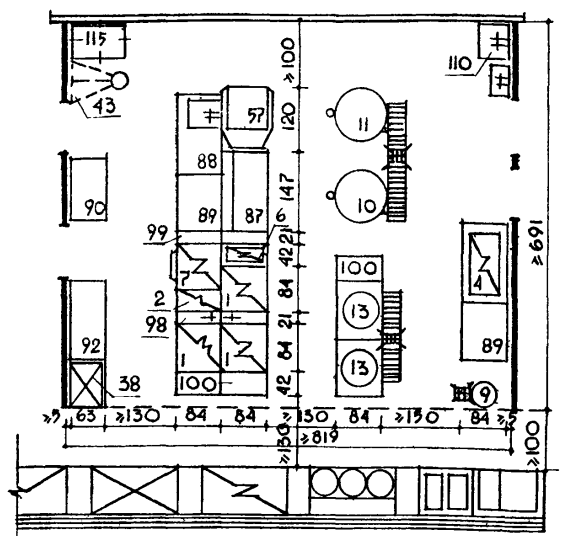
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



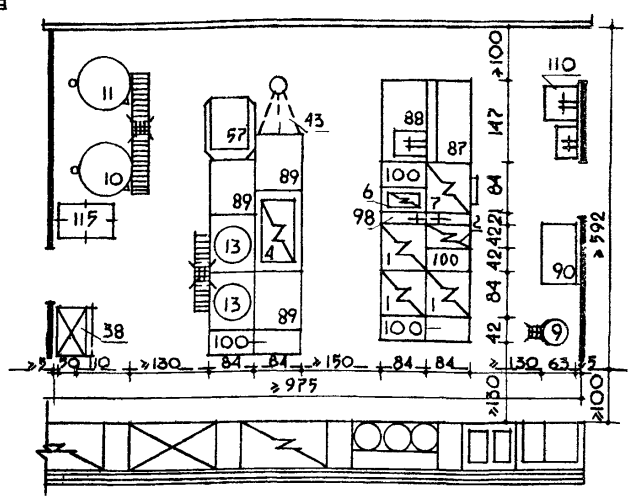

НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



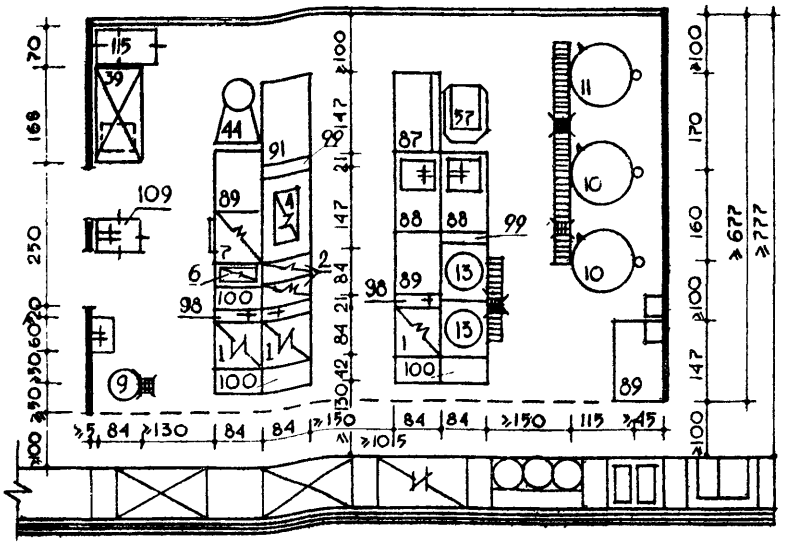
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | КОЛ-ВО ОБОРУД I | II | I | II |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ | ПЭСМ-4 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 3 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ. | ПЭСМ-2 | 1 | 1 | — | — |
| 2 | ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ НАГРЕВАНИЯ | ПЭСМ-2нш | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. | СЭСМ-05 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6 | ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. | ФЭСМ-20 | — | — | 1 | 1 |
| 7 | ШКАФ ЖАРОЧН. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. | ШНЭСМ-2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 9 | КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР ДЕЙСТВИЯ | КНЭ-100 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. | КПЭ-100 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. | КПЭ-160 | — | — | 1 | 1 |
| 13 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. | КПЭСМ-60 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | СХЕМЫ: | | 100 | | 150 | |

СХЕМЫ: 100 150 МЕСТ

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

## НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ

ПУНКТИРНОЙ ЛИНИЕЙ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗОНА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

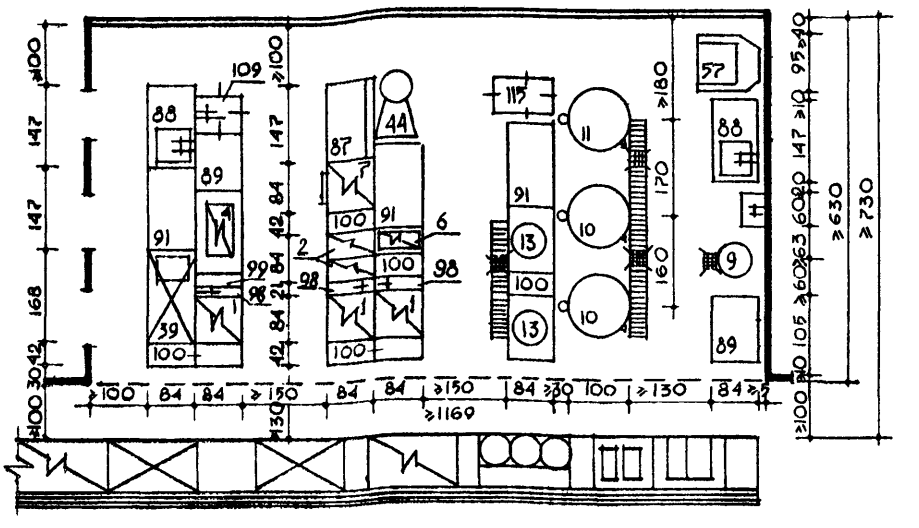
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

ТРАП

ЛОТОК

## НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

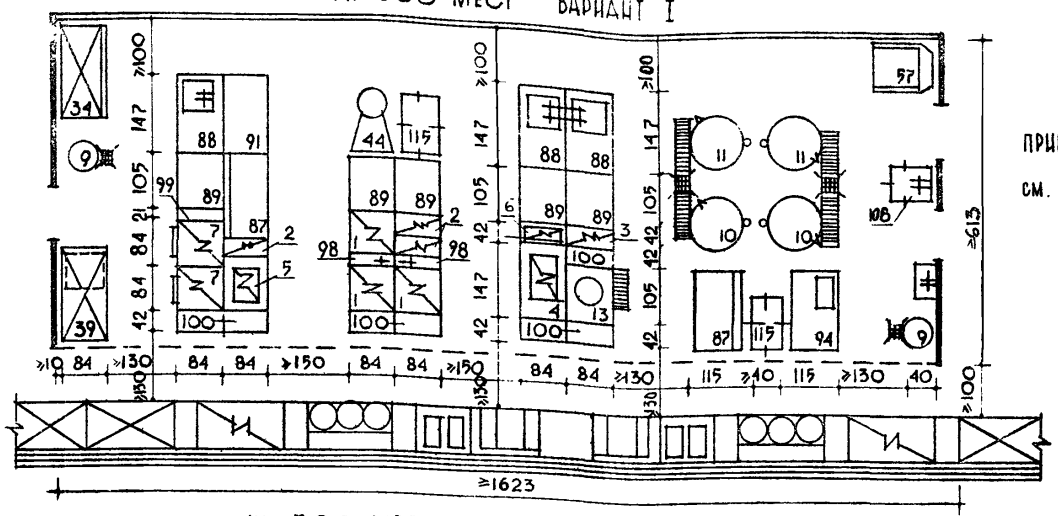
| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | КОЛ-ВО I | КОЛ-ВО II |
|---|---|---|---|
| 1 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР ПЭСМ4;ПЭСМ-4Ш | 3 | 3 |
| 2 | ПЛИТА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. Д/НЕПОСР. ЖАР ПЭСМ-2НШ | 2 | 2 |
| 4 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. СЭСМ-0,5 | 1 | 1 |
| 6 | ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ МОД. ФЭСМ-20 |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

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

# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

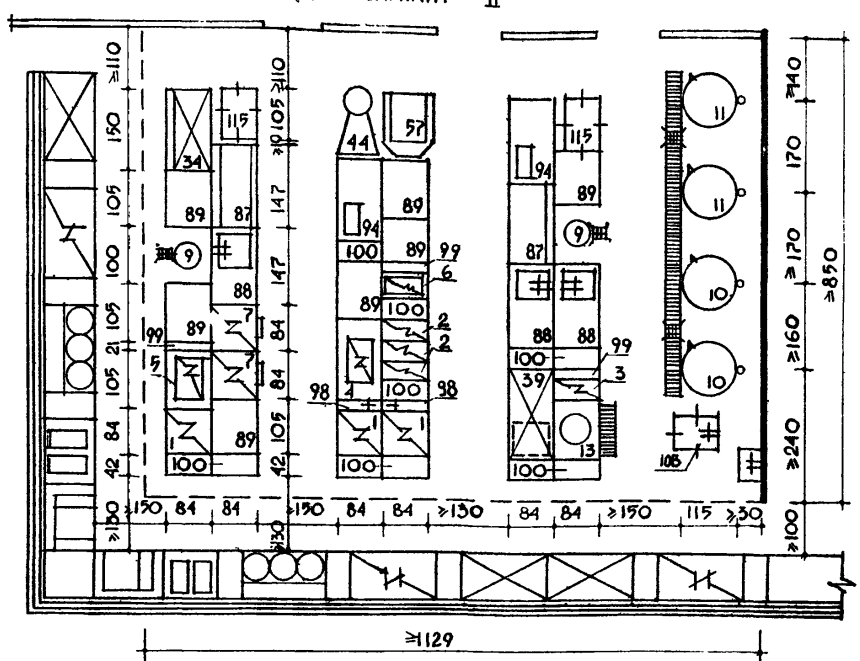


НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



ПРИМЕЧАНИЕ:
СМ. ЛИСТ N 43

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



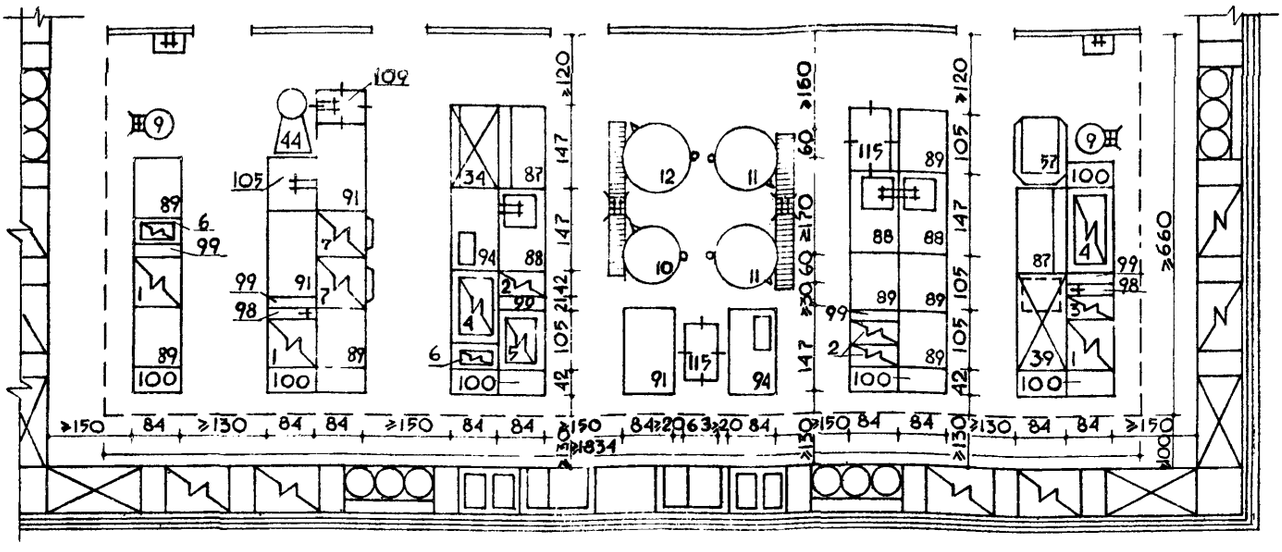
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

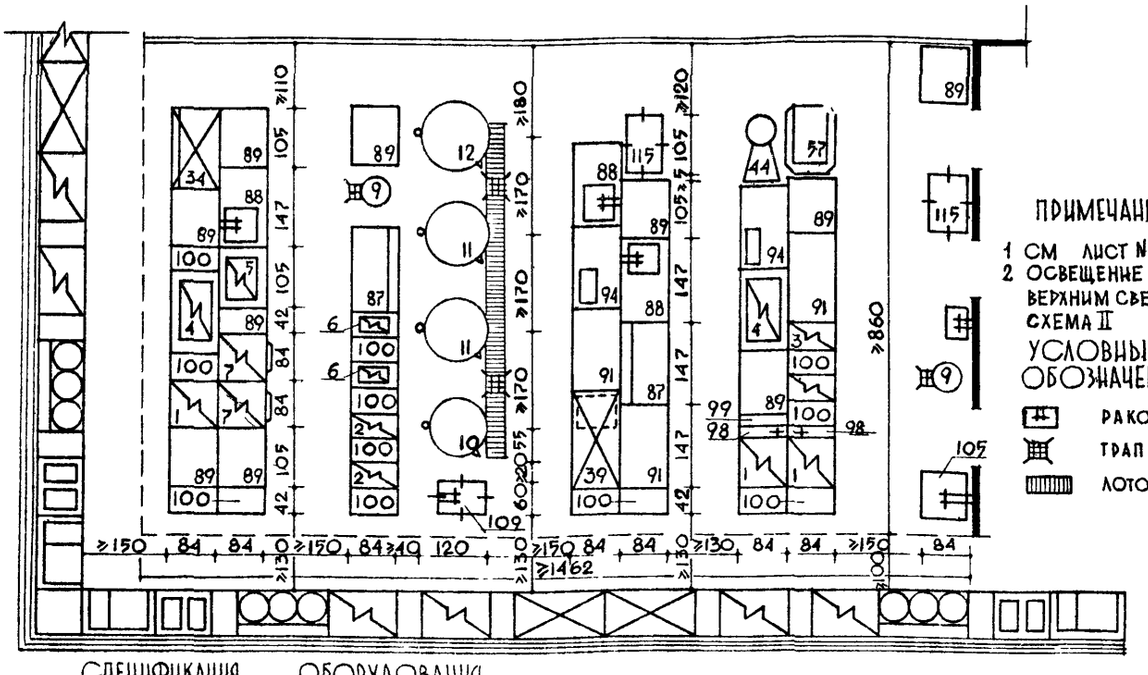
| №№ п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | КОЛИЧЕСТВО I | КОЛИЧЕСТВО II |
|---|---|---|---|
| 1 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛИР. ПЭСМ-4; ПЭСМ-4ш | 3 | 3 |
| 3 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛИР ПЭСМ-2к; ПЭСМ-2 | 1 | 1 |
| 2 | ПЛИТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ЖАРЕНИЯ ПЭСМ-2жш | 3 | 3 |
| 5 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. СЭСМ-02 | 1 | 1 |
| 4 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИР СЭСМ-0,5 | 1 | 1 |
| 6 | ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ МОДУЛИР ФЭСМ-20 | 1 | 1 |
| 7 | ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2 СЕКЦИОН. ШЖЭСМ-2 | 2 | 2 |
| 9 | КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100 | 2 | 2 |
| 10 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-100 | 2 | 2 |
| 11 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР КПЭ-160 | 2 | 2 |
| 13 | КОТЕЛ ПИЩЕВАР. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД КПЭСМ-60 | 1 | 1 |
| 39 | СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМ. ШКАФОМ СОЭСМ-2 | 1 | 1 |

| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | КОЛИЧЕСТВО I | КОЛИЧЕСТВО II |
|---|---|---|---|
| 34 | ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ШХ-1,2 С | 1 | 1 |
| 44 | ПРИВОД УНИВЕРС. Д/МЯСО-РЫБН. ЦЕХА ПМ-11 | 1 | 1 |
| 57 | МАШИНА Д/ПРИГОТ. КАРТОФ ПЮРЕ МКП-60 | 1 | 1 |
| 87 | СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ М. МЕХАНИЗ. СММСМ | 2 | 2 |
| 88 | СТОЛ СО ВСТРОЕН. ВАННОЙ СМВСМ | 3 | 3 |
| 94 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ Д/ДОСКИ СПН | 1 | 2 |
| 91 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470 | 1 | 1 |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 | 5 | 6 |
| 98 | СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД С КРАНОМ СМЕС ВКСМ | 2 | 2 |
| 100 | СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С РАЗДАЧНЫМ СТОЛОМ СРЕСМ-420 | 7 | 10 |
| 99 | ВСМ-210 | 1 | 2 |
| 108 | ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВИЖНАЯ ВПСМ | 1 | 1 |
| | РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА АПС | 3 | 3 |

## НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



## НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II




## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

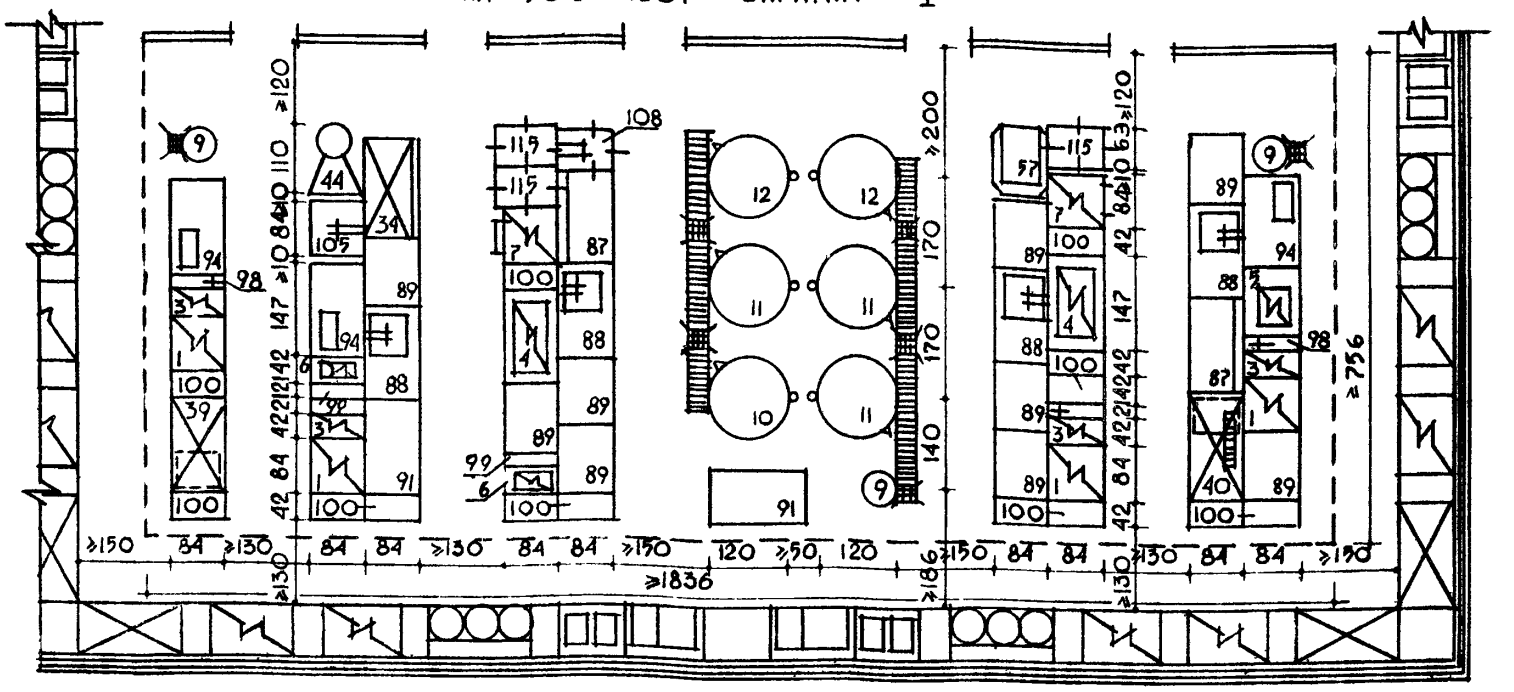
| NN п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | КОЛ-ВО I | КОЛ-ВО II |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР | ПЭСМ-4 | 3 | 3 |
| 3 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР | ПЭСМ-2 | 1 | 1 |
| 2 | ПЛИТА ЭЛ. СЕКЦ. МОД ДЛЯ НЕПОСР. ЖАРКИ | ПЭСМ-2нж | 3 | 3 |
| 5 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ.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

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

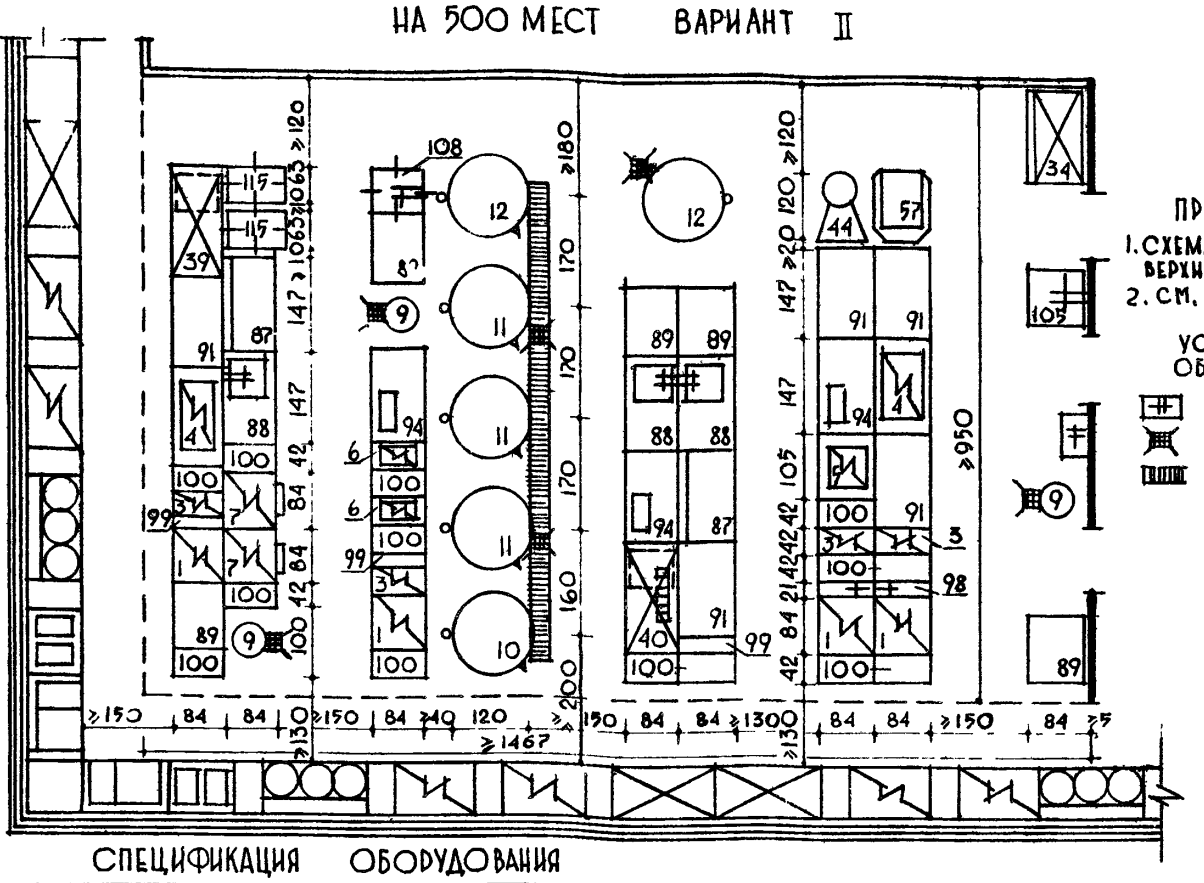
# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ



НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I




НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II




**ПРИМЕЧАНИЕ:**

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

**УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ**

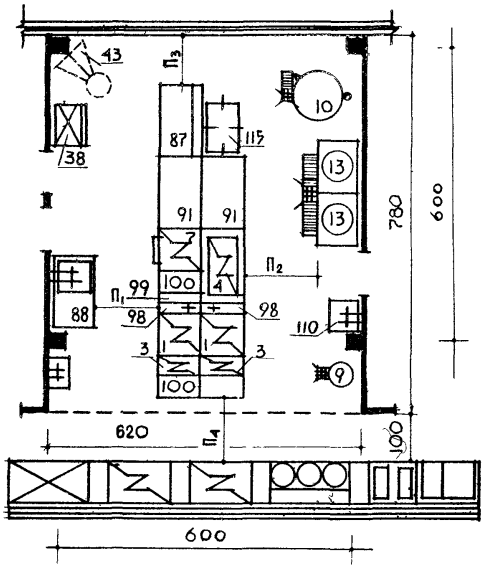
- РАКОВИНА
- ТРАП
- ЛОТОК

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

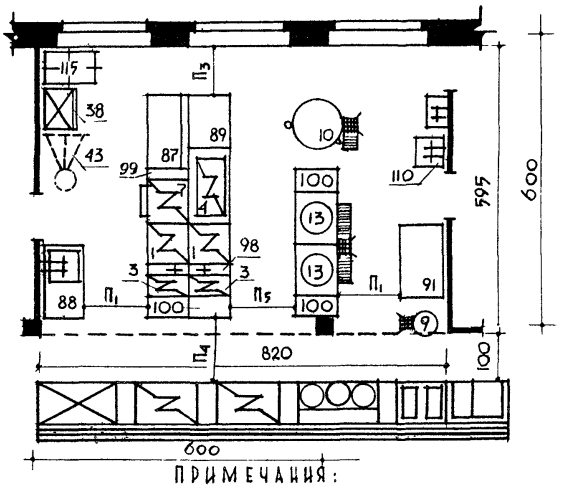
| NN п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | КОЛ-ВО I | КОЛ-ВО II |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ | ПЭСМ-4 | 4 | 4 |
| 3 | ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ | ПЭСМ-2н | 4 | 4 |
| 5 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. | СЭСМ-0,2 | 1 | 1 |
| 4 | СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. | СЭСМ-0,5 | 2 | 2 |
| 6 | ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН. | ФЭСМ 20 | 2 | 2 |
| 7 | ШКАФ ШАРОЧНЫЙ ДВУХСЕКЦИОН. МОДУЛИР. ЭЛЕКТР. | ШЭСМ-2 | 2 | 2 |
| 9 | КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ | КНЭ-100 | 3 | 3 |
| 10 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. | КПЭ-100 | 1 | 1 |
| 11 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. | КПЭ-160 | 3 | 3 |
| 12 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. | КПЭ-250 | 2 | 2 |
| 39 | СЕКЦИЯ СТОЛА С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ | СОСМ-2 | 1 | 1 |
| 40 | СЕКЦИЯ СТОЛА С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ | СОСМ-3 | 1 | 1 |
| 34 | ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ | ШХ-12С | 1 | 1 |

| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | КОЛ-ВО I | КОЛ-ВО II |
|---|---|---|---|---|
| 44 | ПРИВОД УНИВЕРС. ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА | ПМ-11 | 1 | 1 |
| 57 | МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛ. КАРТОФЕЛЬН. ПЮРЕ | МКП-60 | 1 | 1 |
| 87 | СТОЛ ДЛЯ УСТАН. СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ | СММСМ | 2 | 2 |
| 88 | СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАННОЙ | СМВСМ | 4 | 3 |
| 94 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ | СПН | 3 | 3 |
| 91 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1470 | 2 | 5 |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1050 | 9 | 5 |
| 98 | СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОР. С КРАНОМ СМЕС. | ВКСМ | 3 | 2 |
| 99 | СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ | ВСМ-210 | 3 | 3 |
| 100 | СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ | ВСМ-420 | 14 | 14 |
| 108 | ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ СЕКЦИОН. МОДУЛИР. | ВПСМ | 1 | 1 |
| | РАЗДАТОЧНЫЕ СТОЙКИ | АПС | 4 | 4 |
| 115 | СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВ. ПЕРЕДВИЖНОЙ | СПП | 3 | 2 |

НА 100 МЕСТ СХЕМА I



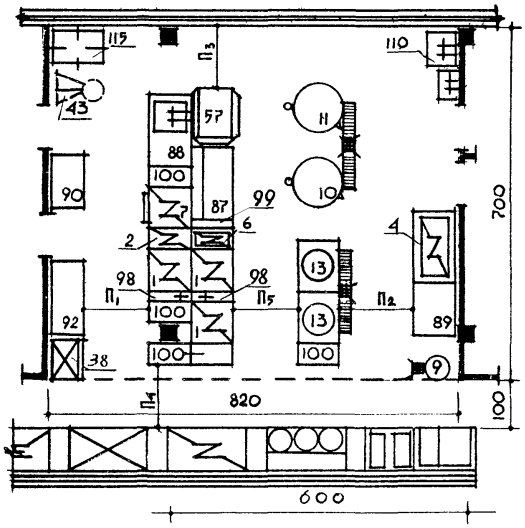

НА 100 МЕСТ СХЕМА II



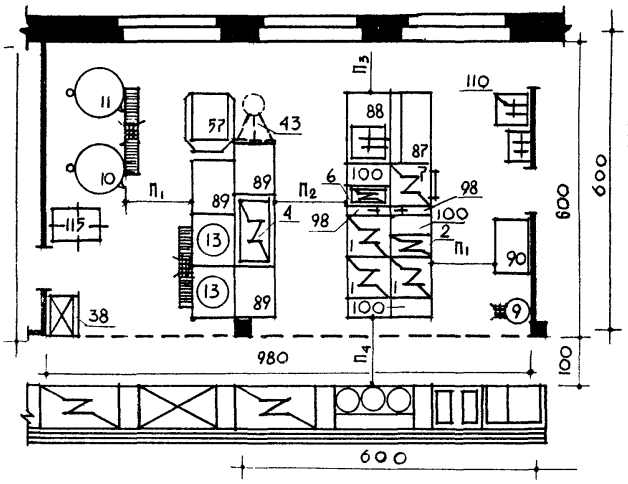

ПРИМЕЧАНИЯ:

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

НА 150 МЕСТ СХЕМА III




НА 150 МЕСТ СХЕМА IV



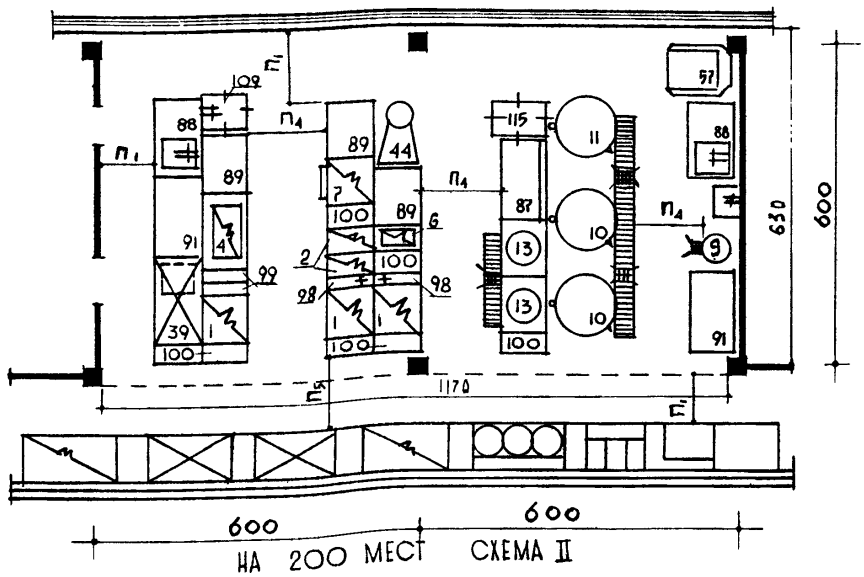

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

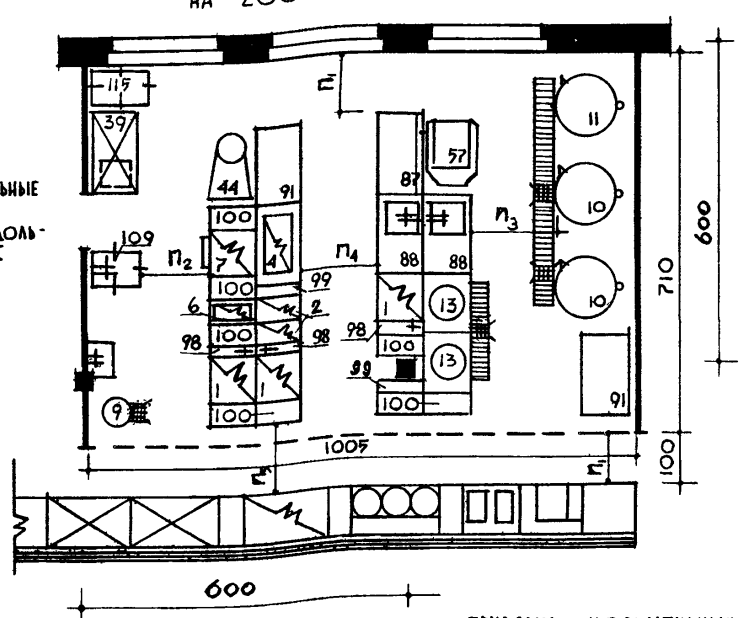
| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по схеме IV |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 50,0 | 48,5 | 48,8 | 60,0 | 57,5 | 59,0 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 165,0 | 160,0 | 161,0 | 198,0 | 189,0 | 194,0 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0,5 | 0,48 | 0,48 | 0,4 | 0,39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

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV |
|---|---|---|---|---|---|
| $П_1$ | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| $П_2$ | 150 | 150 | — | 150 | 150 |
| $П_3$ | 100 | 100 | 110 | 110 | 100 |
| $П_4$ | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| $П_5$ | 130 | — | 130 | 130 | — |

НА 200 МЕСТ СХЕМА I




НА 200 МЕСТ СХЕМА II




## ПРИМЕЧАНИЯ

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

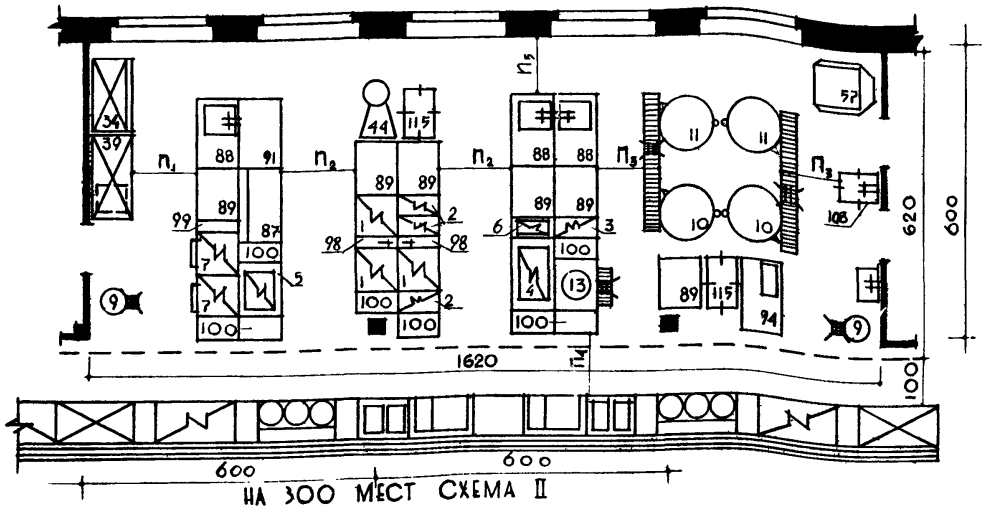
## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по СХЕМЕ I | по СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 75.0 | 73.6 | 71.3 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 247 | 246 | 234 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0.37 | 0.37 | 0.35 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 1.24 | 1.23 | 1.17 |

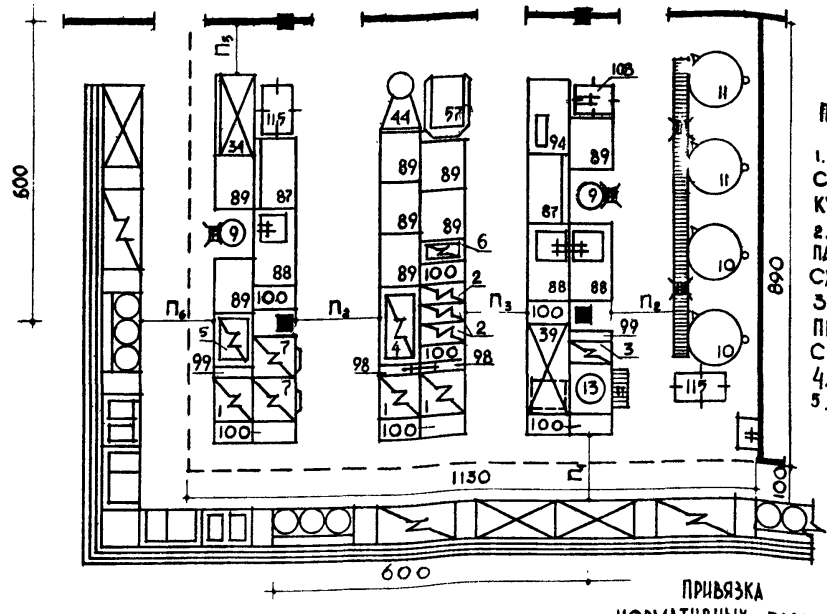
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | ПО НОРМЕ | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| $п_1$ | 100 | 100 | 100 |
| $п_2$ | 130 | — | 130 |
| $п_3$ | 150 | — | 150 |
| $п_4$ | 150 | 150 | 150 |
| $п_5$ | 130 | 130 | 130 |
| $п_6$ | 150 | 150 | 150 |

## НА 300 МЕСТ СХЕМА I




## НА 300 МЕСТ СХЕМА II




**ПРИМЕЧАНИЯ:**

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

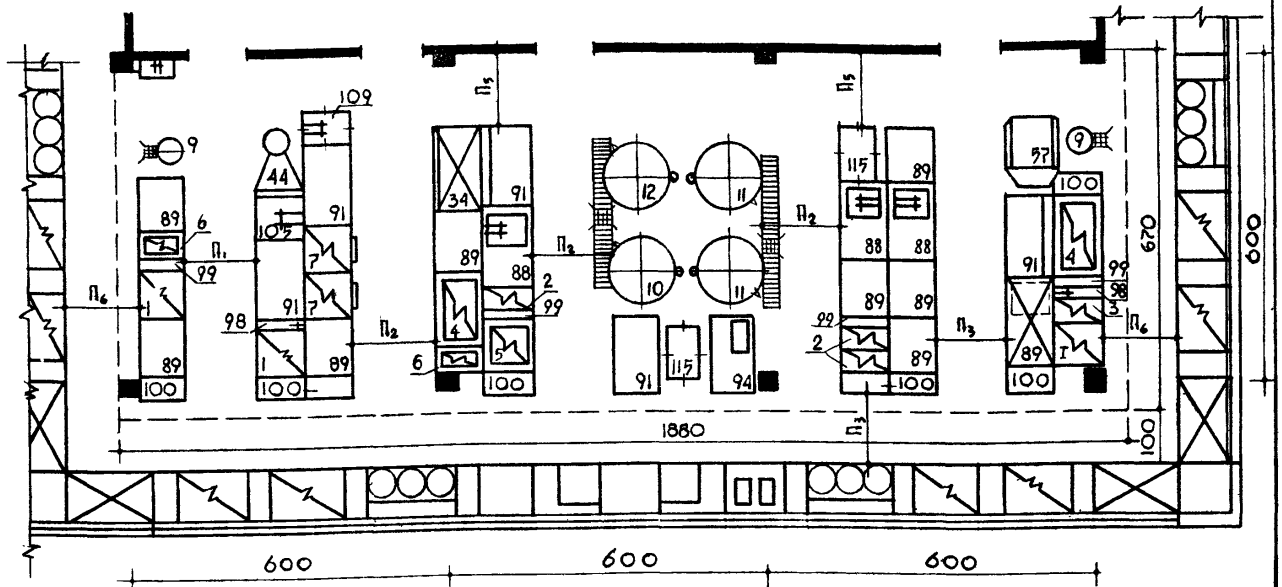
### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

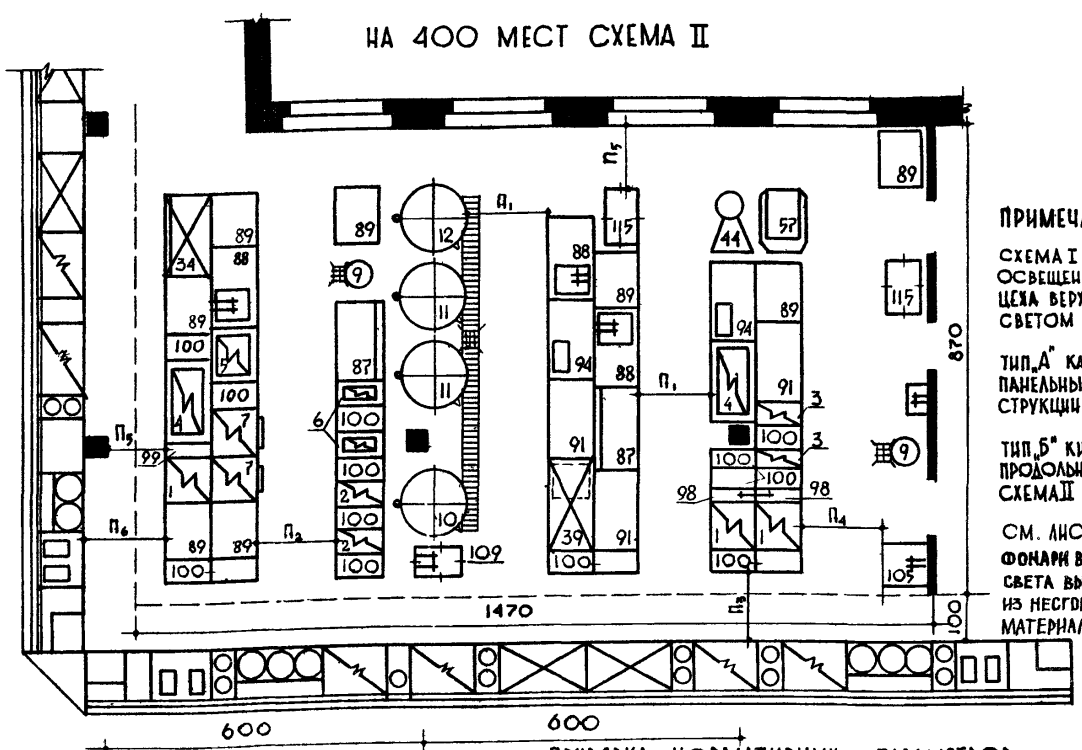
### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

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

## НА 400 МЕСТ СХЕМА I




## НА 400 МЕСТ СХЕМА II




**ПРИМЕЧАНИЯ:**

СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ

ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА I

ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА II

СМ. ЛИСТ № 43

ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

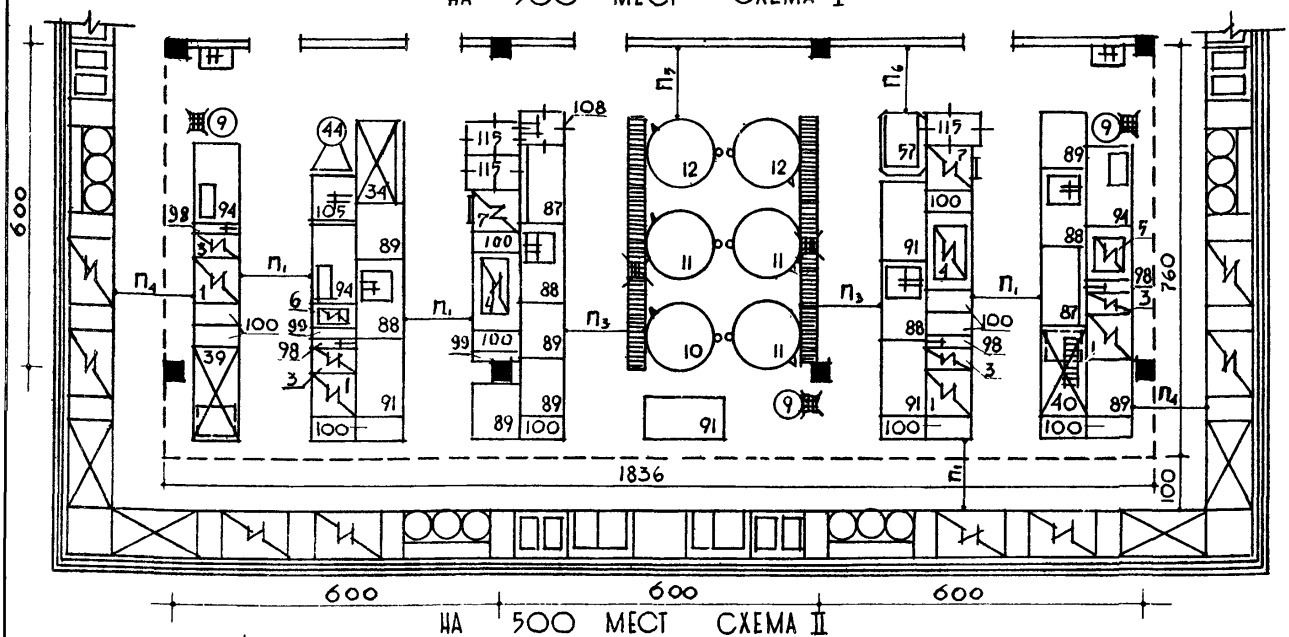
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

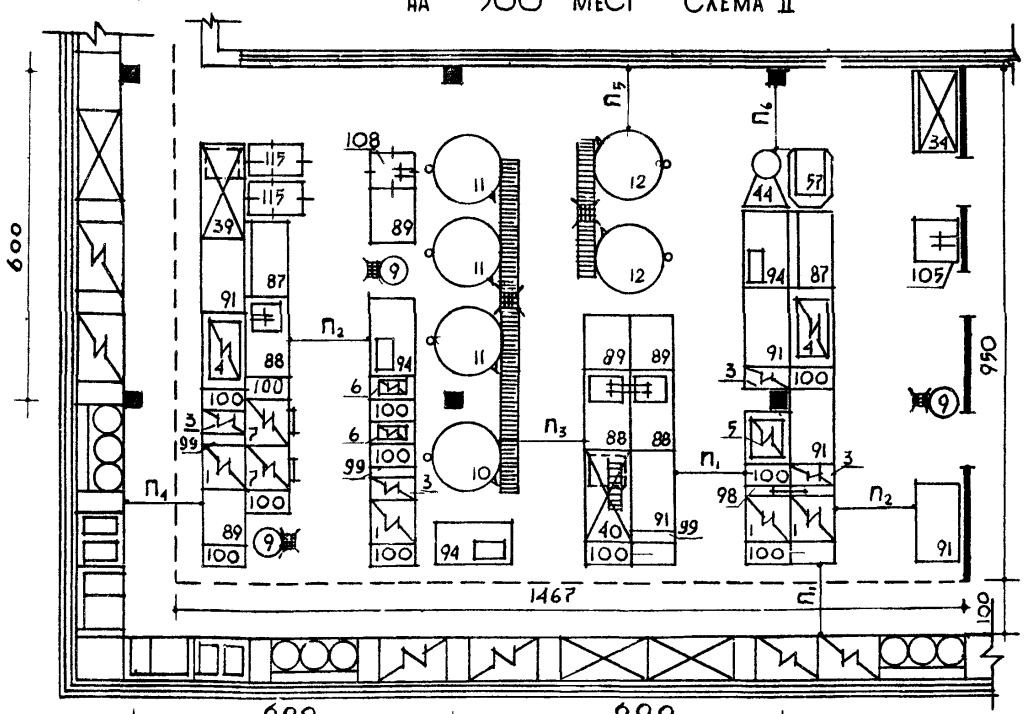
| НАИМЕНОВАНИЕ | по Ц.Н.П. | по СХЕМЕ I | по СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ $м^2$ | 130 | 126 | 126 |
| ОБЪЕМ $м^3$ | 546 | 529 | 529 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0,32 | 0,31 | 0,31 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 1,36 | 1,32 | 1,32 |

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

## НА 500 МЕСТ СХЕМА I




## НА 500 МЕСТ СХЕМА II




### ПРИМЕЧАНИЕ:

1. СХЕМА I ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА ВЕРХНИМ СВЕТОМ
2. ТИП „А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
3. СХЕМА II ТИП „Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ
4. СМ. ЛИСТ № 43
5. ФОНАРИ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ПО НИП | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $м^2$ | 155 | 140,5 | 140,4 |
| ОБЪЕМ В $м^3$ | 651 | 587 | 585,5 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0,31 | 0,28 | 0,28 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 1,50 | 1,17 | 1,17 |

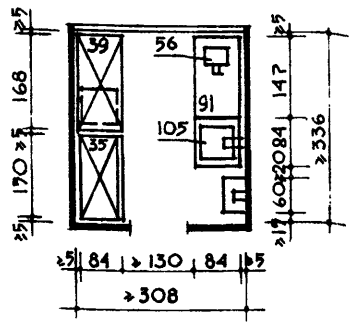
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | РАЗМЕРЫ В СМ ПО НОРМЕ | ПО СХЕМЕ I | ПО СХЕМЕ II |
|---|---|---|---|
| $П_1$ | 130 | 130 | 130 |
| $П_2$ | 150 | — | 150 |
| $П_3$ | 150 | 150 | 150 |
| $П_4$ | 150 | 150 | 150 |
| $П_5$ | 120 | 139 | 130 |
| $П_6$ | 120 | 120 | 120 |

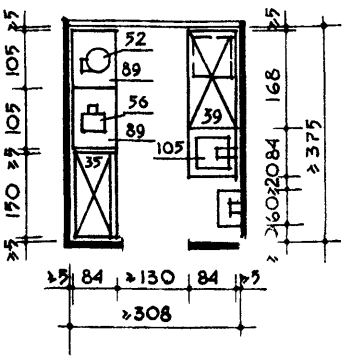
# ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ



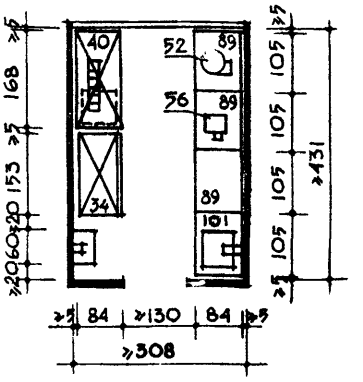
НА 100 МЕСТ



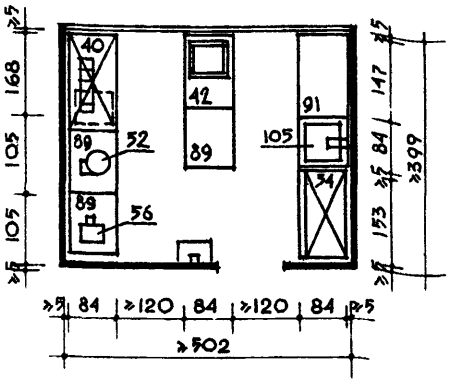

НА 150 МЕСТ



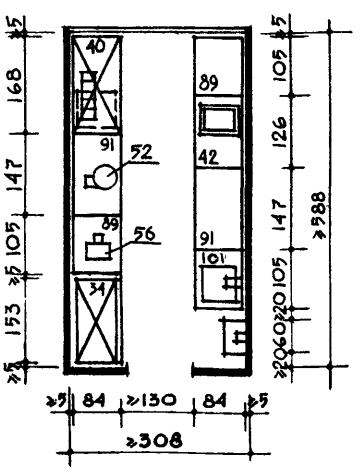

НА 200 МЕСТ



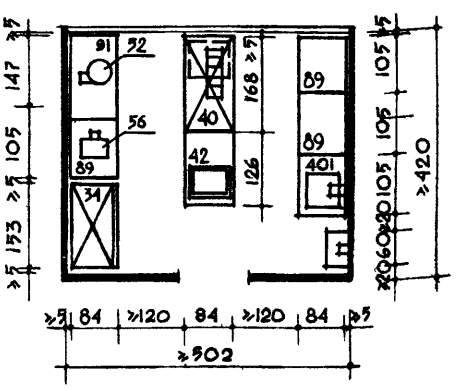

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ I



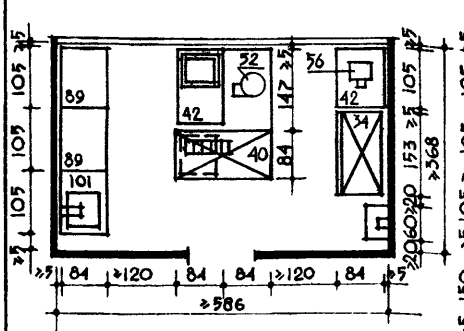

НА 300 МЕСТ ВАРИАНТ II



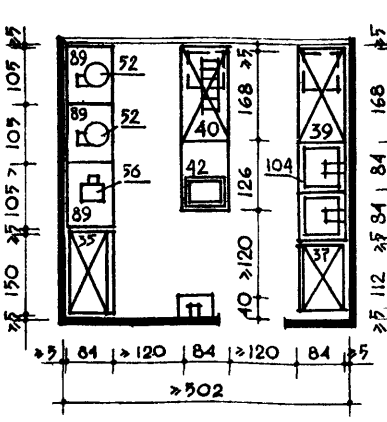

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



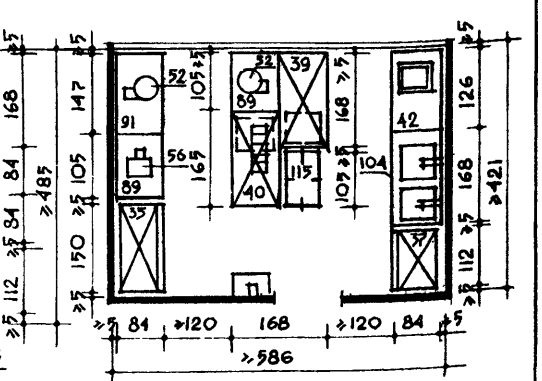

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II




НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I




НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II




УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

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

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

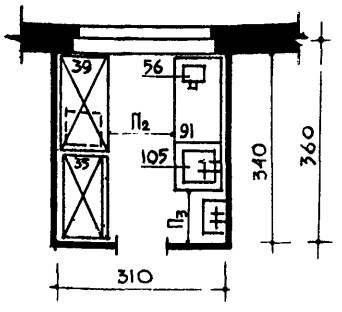



СХЕМА II НА 150 МЕСТ

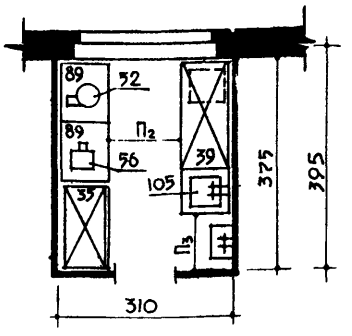



СХЕМА III НА 200 МЕСТ

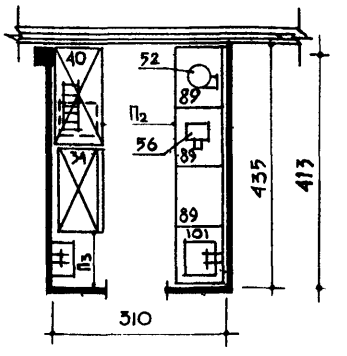



СХЕМА IV
НА 300 МЕСТ

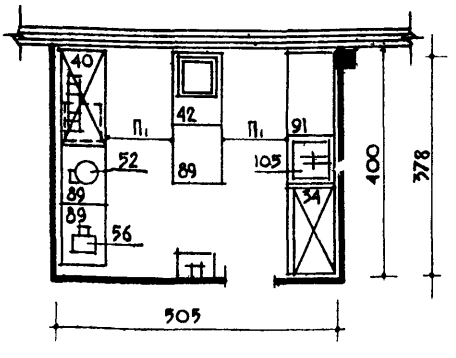



СХЕМА V
НА 300 МЕСТ

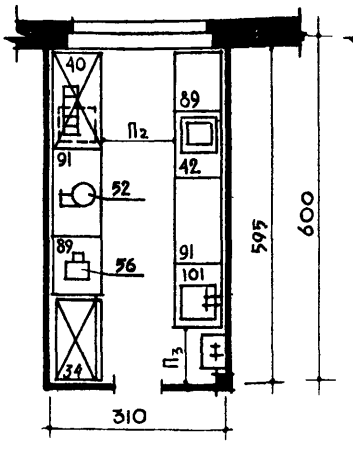



СХЕМА VI
НА 400 МЕСТ

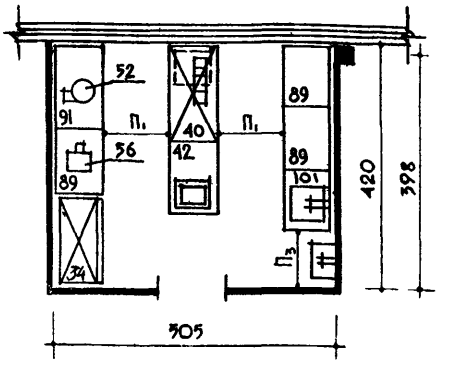



СХЕМА VII
НА 400 МЕСТ

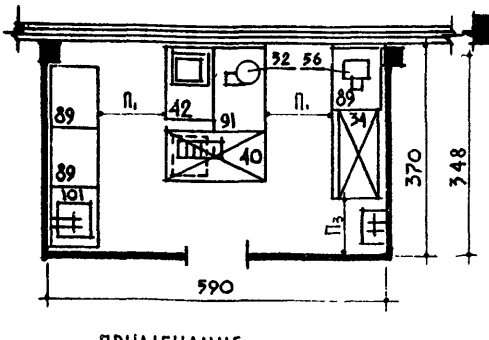



СХЕМА VIII
НА 500 МЕСТ

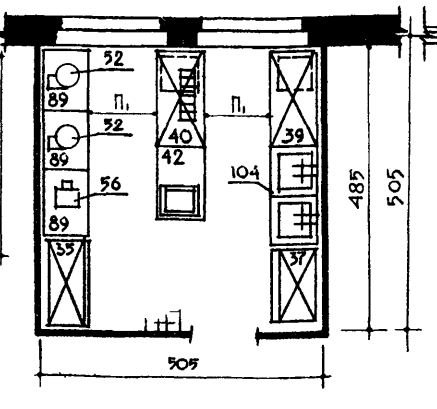
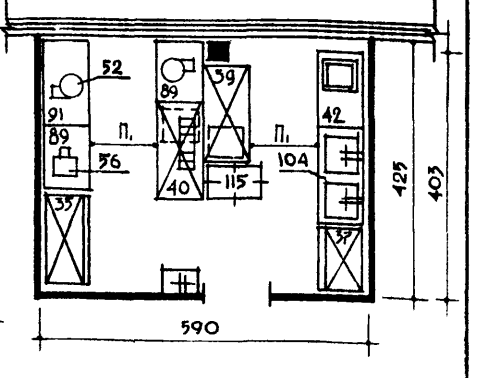



СХЕМА IX
НА 500 МЕСТ




## ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

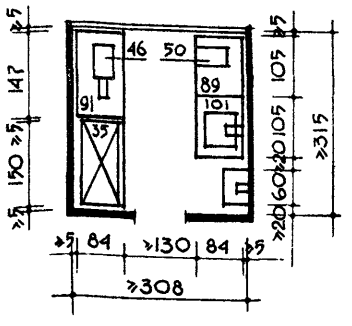
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ | РАЗМЕРЫ В СМ | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI | по схеме VII | по схеме VIII | по схеме IX |
| $П_1$ | 120 | — | — | — | 120 | — | 120 | 120 | 120 | 120 |
| $П_2$ | 130 | 132 | 132 | 132 | — | 132 | — | — | — | — |
| $П_3$ | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | — | — |

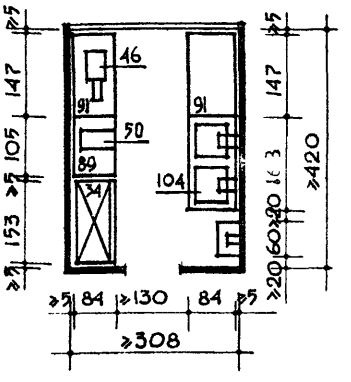
# ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ



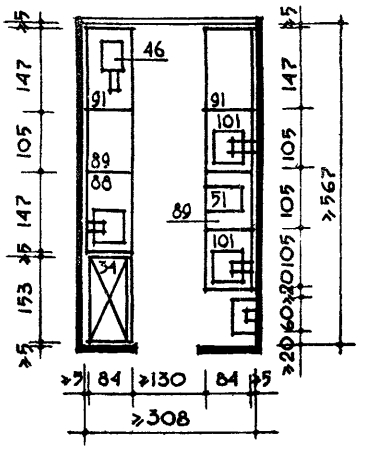
НА 100-150 МЕСТ



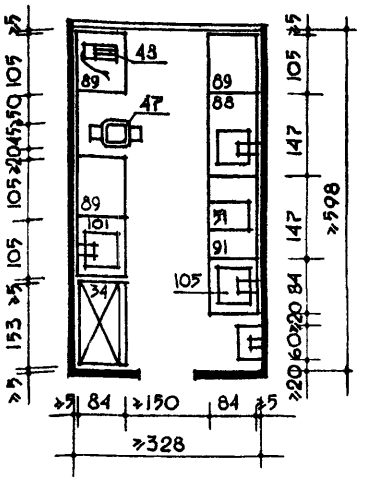

НА 200 МЕСТ



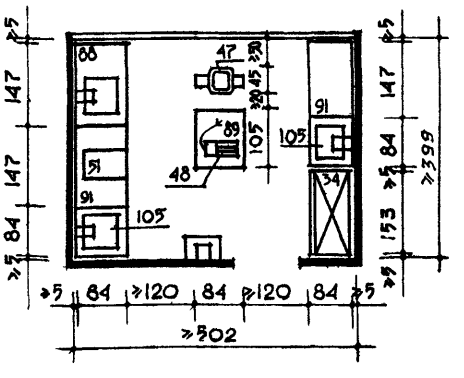

НА 300 МЕСТ




НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ I




НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



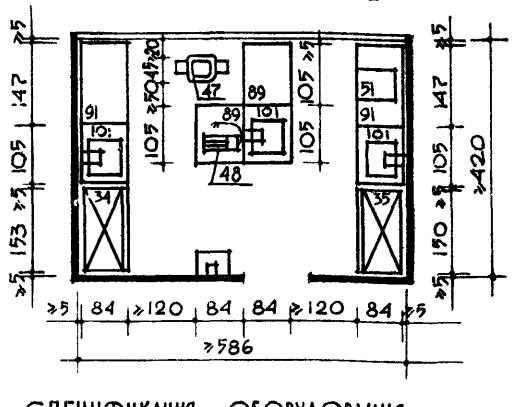

### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

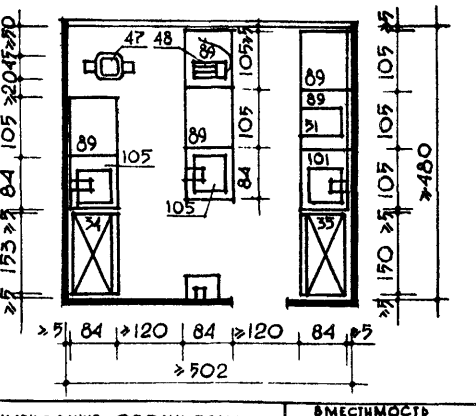
### ПРИМЕЧАНИЕ

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ В СТОЛОВЫХ СО 150 МЕСТ

НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ I




НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ II




### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 100 | 150 | 200 | 300 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛ-ВО ОБОРУДОВАНИЯ | | | | | |
| 51 | ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА | МРО400-1000 | — | — | — | 1 | 1 | 1 |
| 50 | ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА | МРО-50-200 | 1 | 1 | 1 | — | — | — |
| 46 | МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ | М-2Г641 | 1 | 1 | 1 | 1 | — | — |
| 47 | МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ | 632 ТИП III | — | — | — | — | 1 | 1 |
| 48 | МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ | МРМ-15 | — | — | — | — | 1 | 1 |
| 35 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | ШХ-0,8М | 1 | — | — | — | — | 1 |

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 100 | 150 | 200 | 300 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛ-ВО ОБОРУДОВАНИЯ | | | | | |
| 34 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | ШХ-1,2 | — | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 88 | СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАННОЙ СМВСМ | | — | — | — | 1 | 1 | — |
| 91 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1470 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1050 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 2 |
| 101 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ1-1СМ | 1 | 1 | — | 2 | 1 | 2 |
| 104 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ-2СМ | — | — | 1 | — | — | — |
| 105 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ-1 | — | — | — | — | 1 | 1 |

СХЕМА I
НА 100-150 МЕСТ

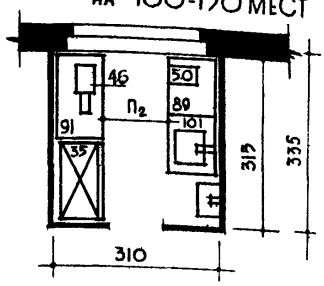



СХЕМА II
НА 200 МЕСТ

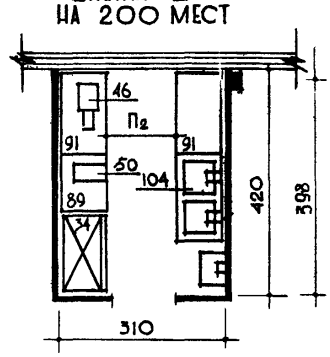
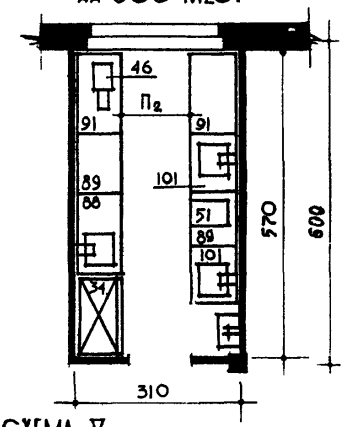



СХЕМА III
НА 300 МЕСТ




ПРИМЕЧАНИЯ

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

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

СХЕМА IV
НА 400 МЕСТ

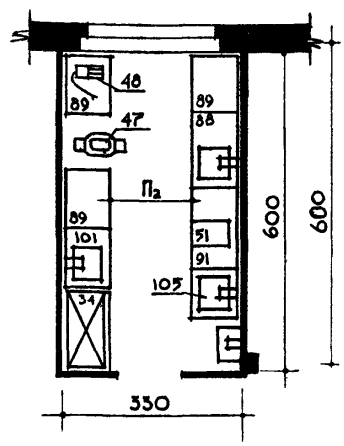



СХЕМА V
НА 400 МЕСТ

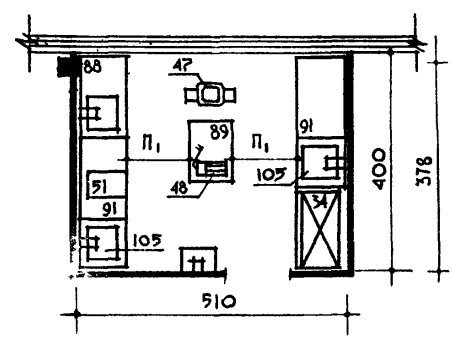



СХЕМА VI
НА 500 МЕСТ

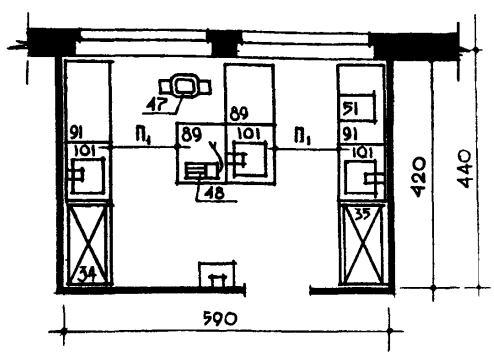
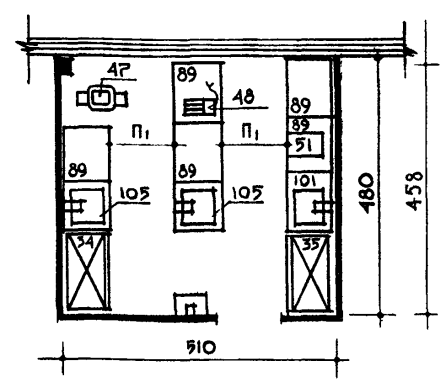



СХЕМА VII
НА 500 МЕСТ



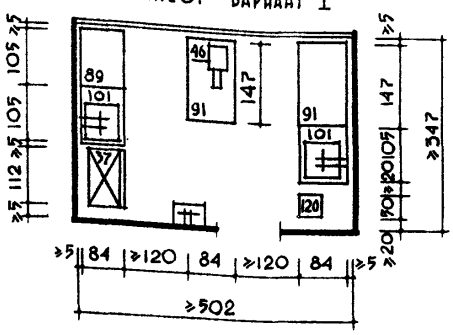

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ | РАЗМЕРЫ В СМ | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI | по схеме VII |
| $П_1$ | 120 | — | — | — | — | 124 | 124 | 124 |
| $П_2$ | 130 | 132 | 132 | 132 | 152 | — | — | — |

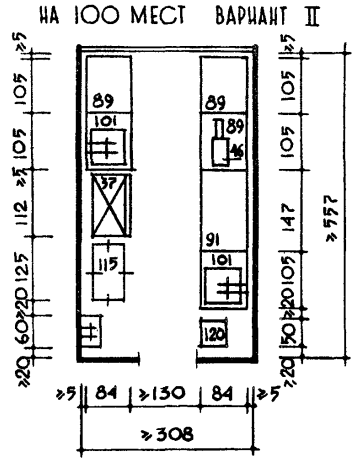
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по схеме I | по СНиП | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по СНиП | по схеме IV | по СНиП | по схеме V | по СНиП | по схеме VI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 10 | 9.8 | 13 | 13 | 16 | 17.6 | 20 | 19.8 | 20.4 | 24 | 24.8 | 24.4 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 33 | 32.4 | 54.6 | 54.6 | 67.2 | 74 | 84 | 83.2 | 85.7 | 100.8 | 104.0 | 102.5 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0.10 | 0.10 | 0.07 | 0.07 | 0.05 | 0.06 | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.06 | 0.05 | 0.05 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 0.33 | 0.33 | 0.27 | 0.27 | 0.22 | 0.25 | 0.21 | 0.21 | 0.21 | 0.20 | 0.21 | 0.20 |

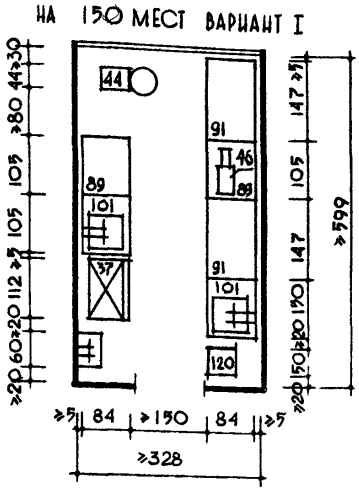
НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ I



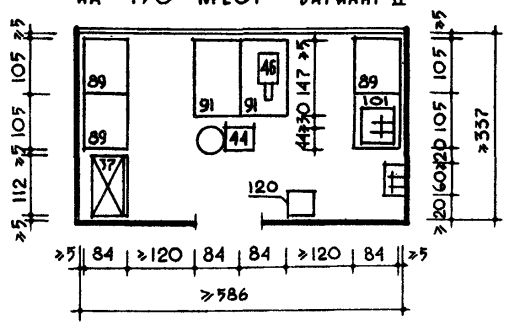

НА 100 МЕСТ ВАРИАНТ II




НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ I



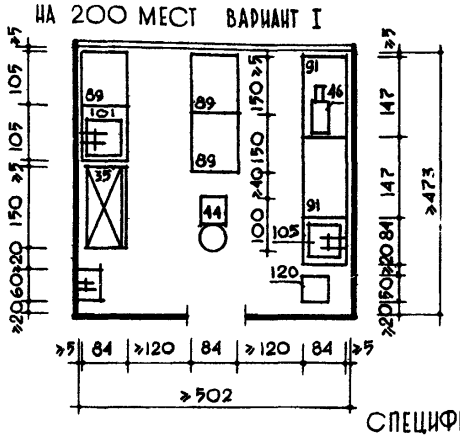

НА 150 МЕСТ ВАРИАНТ II



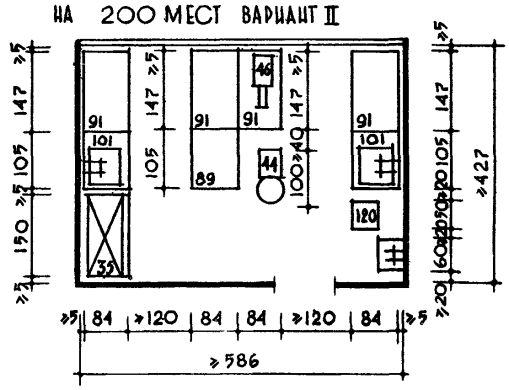

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I




НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



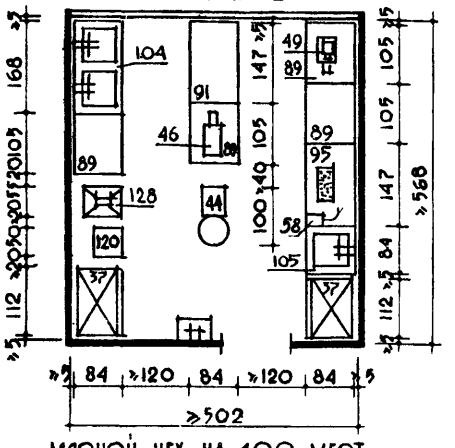

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 100 | 150 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛИЧЕСТВО | | |
| 44 | УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД | ПМ-1.1 | — | 1 | 1 |
| 46 | МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ | М-2 | 1 | 1 | 1 |
| 37 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | ШХ-0,6М2 | 1 | 1 | — |
| 34 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | ШХ-0.8М | — | — | 1 |
| 120 | СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА | СР-2 | 1 | 1 | 1 |

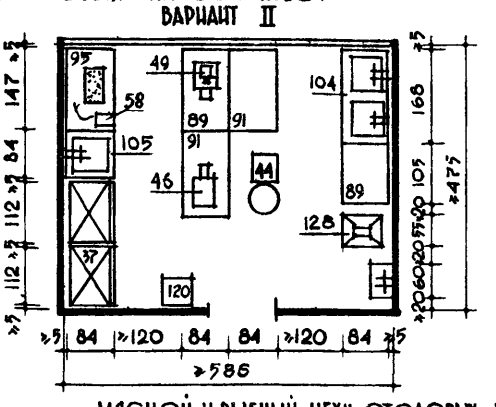
| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 100 | 150 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛИЧЕСТВО | | |
| 101 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ 1-1СМ | 1 | 1 | 1 |
| 105 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ-1 | — | — | 1 |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1050 | 2 | 2 | 3 |
| 91 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1470 | 1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

## МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ I



ВАРИАНТ II



ПРИМЕЧАНИЕ

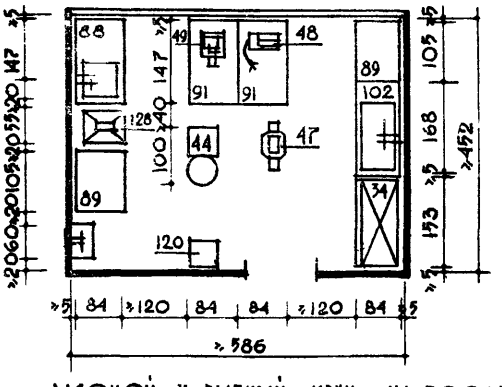
В СТОЛОВЫХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОТДЕЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

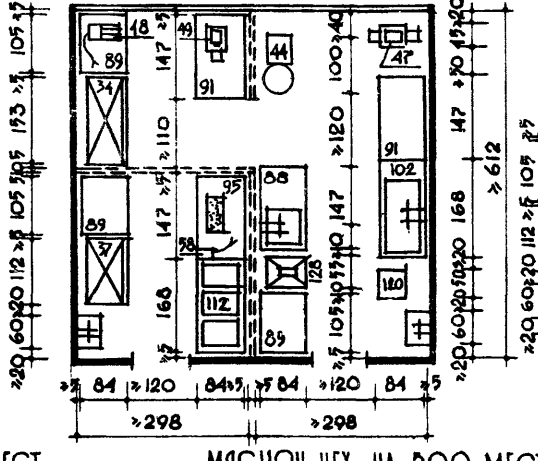
## МЯСНОЙ ЦЕХ НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ I

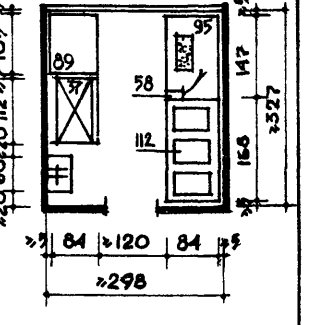


## МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ II

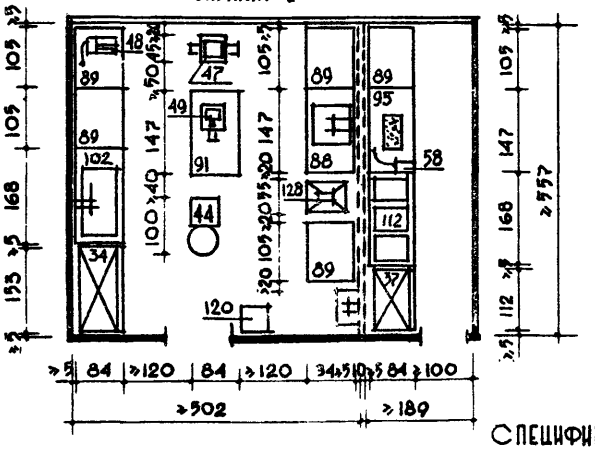


РЫБНЫЙ ЦЕХ
400-500 МЕСТ



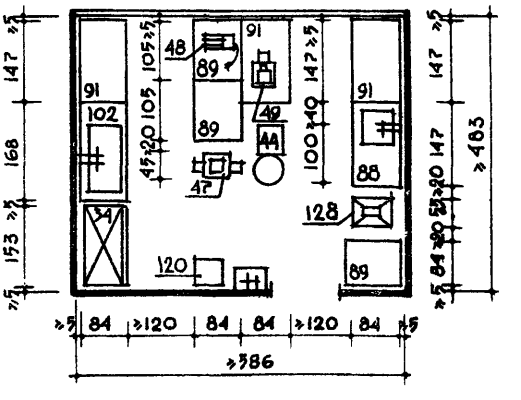
## МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ I



## МЯСНОЙ ЦЕХ НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 300 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛИЧЕСТВО | | |
| 44 | УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ М. ЦЕХОВ | ПМ-1,1 | 1 | 1 | 1 |
| 46 | МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ | М-2 (764) | 1 | — | — |
| 47 | МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ | 632М тип III | — | 1 | 1 |
| 48 | МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ | МРМ-15 | — | 1 | 1 |
| 49 | МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕТ | | 1 | 1 | 1 |
| 128 | ОПЛАЧОЧНЫЙ ГОРН | | 1 | 1 | 1 |
| 58 | ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ | | 1 | 1 | 1 |
| 37 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | ШХ-06М2 | 2 | 1 | 1 |
| 34 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | ШХ-12С | — | 1 | 1 |

| N п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | | ВМЕСТИМОСТЬ 300 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | КОЛИЧЕСТВО | | |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1050 | 4 | 3 | 3 |
| 91 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ | СП-1470 | 1 | 2 | 1 |
| 95 | СТОЛ ПРОИЗВ. ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ | СПР | 1 | 1 | 1 |
| 88 | СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ | СМВСМ | — | 1 | 1 |
| 102 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ2-1СМ | — | 1 | 1 |
| 105 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ-1 | 1 | — | — |
| 104 | ВАННА МОЕЧНАЯ | ВМ-2СМ | 1 | — | — |
| 112 | ВАННА ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ РЫБЫ | ВДРСМ | — | 1 | 1 |
| 120 | СТУЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА | СР-2 | 1 | 1 | 1 |

## НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

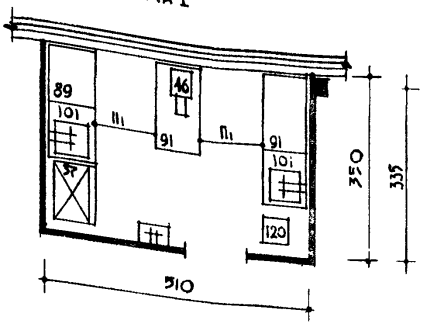
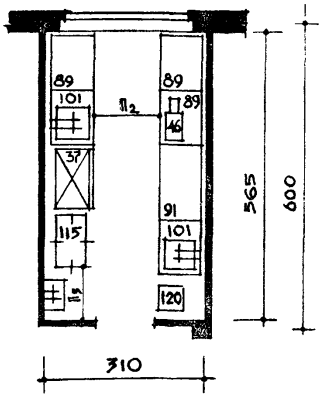



СХЕМА II




## НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

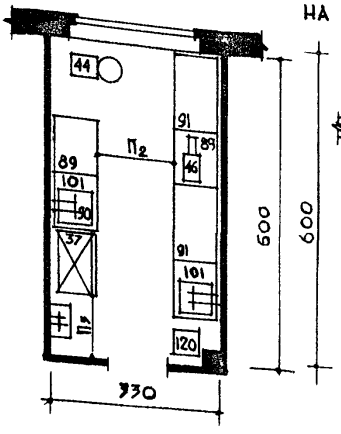
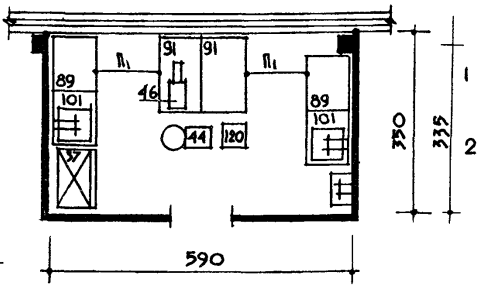



СХЕМА IV




ПРИМЕЧАНИЕ

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

## НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

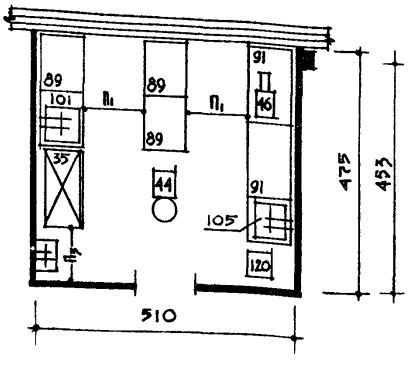
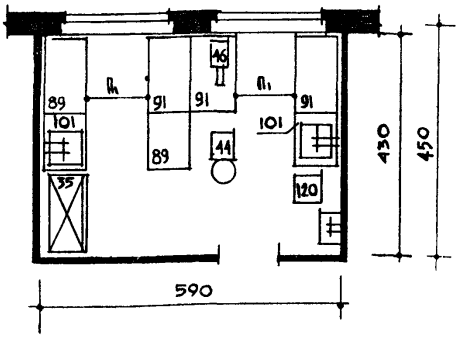



СХЕМА VI




### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

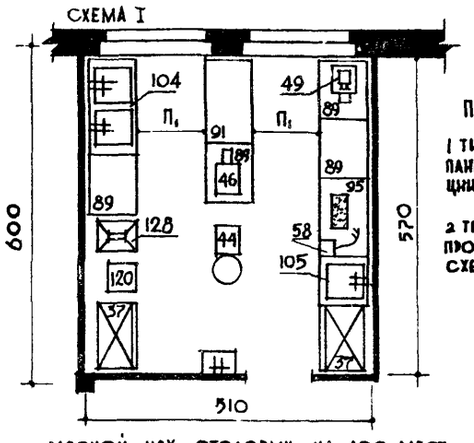
| НАИМЕНОВАНИЯ | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по схеме IV | по СНиП | по схеме V | по схеме VI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 18 | 17.7 | 17.5 | 20 | 19.8 | 20.6 | 25 | 20.2 | 26.3 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 59.4 | 58.4 | 57.7 | 66 | 65.3 | 68 | 105 | 101.6 | 106.3 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1М | 0.18 | 0.18 | 0.18 | 0.13 | 0.13 | 0.14 | 0.13 | 0.12 | 0.13 |
| ОБЪЕМ НА 1 М | 0.59 | 0.58 | 0.57 | 0.44 | 0.43 | 0.45 | 0.53 | 0.51 | 0.52 |

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

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

## МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ

СХЕМА I

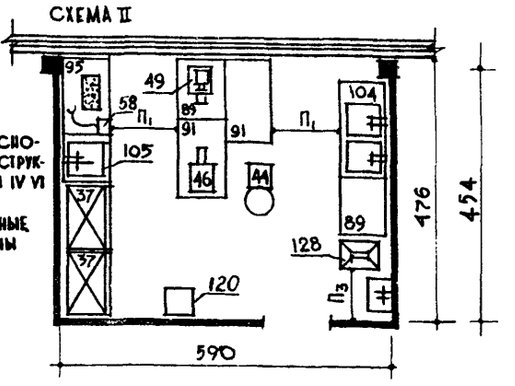



**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

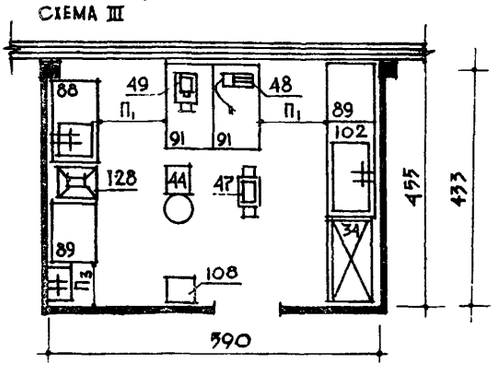
2 тип „Б" – кирпичные продольные стены схемы I V

СХЕМА II



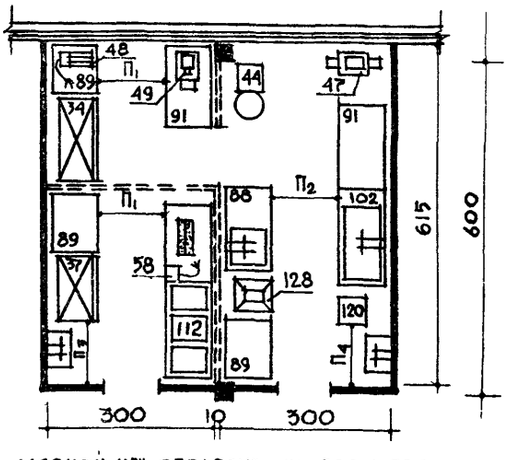

## МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ

СХЕМА III



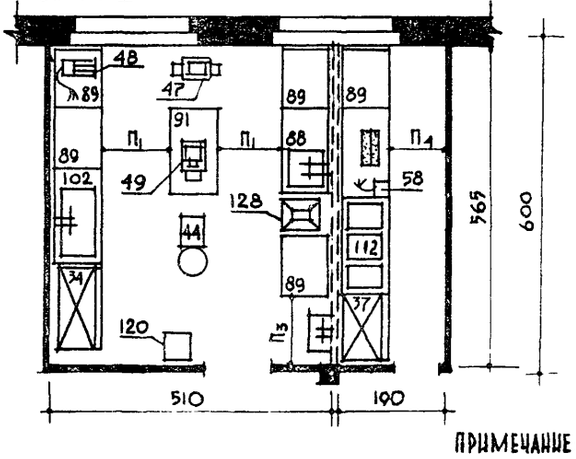

## МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ

СХЕМА IV



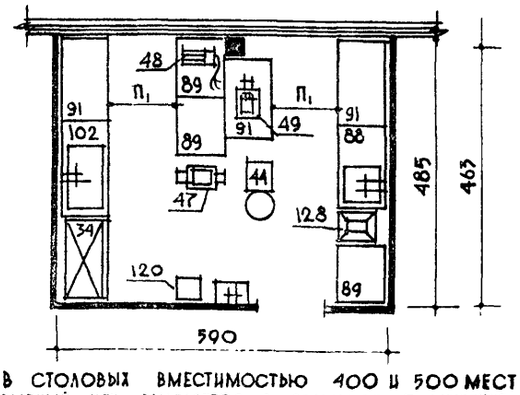

## МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ

СХЕМА V




## МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ

СХЕМА VI




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

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

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

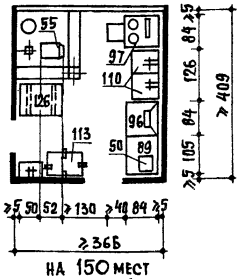
## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

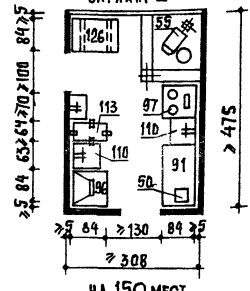
# ОВОЩНОЙ ЦЕХ
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ



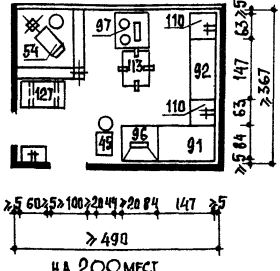
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



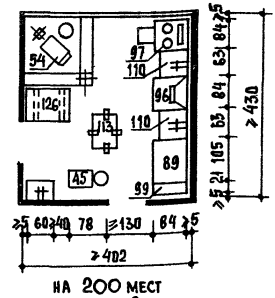

НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



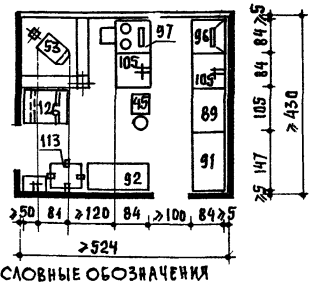

НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



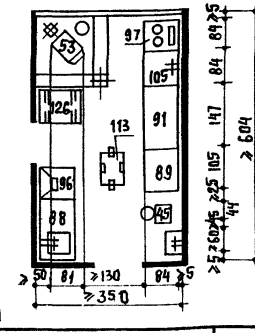

НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2




НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1




НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2




УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

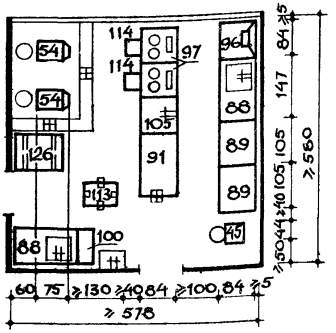
— РАКОВИНА

— ТРАП С ЛОТКОМ

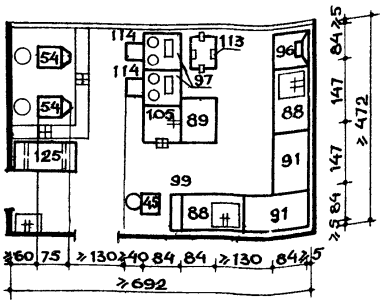
## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| № поз | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 100 | 150 | 200 | № поз | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 100 | 150 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 45 | Универсальный привод | МУ-1000 | - | - | 1 | 96 | Стол для чистки лука | СЛЛ | 1 | 1 | 1 |
| 54 | Картофелечистка | МОК-20 | - | - | 1 | 105 110 | Ванна моечная | ВМ-1 | - | - | - |
| 53 | Картофелечистка | МОК-50 | - | - | - | 50 | Овощерезка | ВМ-1А | 2 | 2 | 2 |
| 97 | Стол для дочистки картофеля со стулом | СПК | 1 | 1 | 1 | 113 | Ванна моечная передвижная | МРО-200 | 1 | 1 | - |
| 89 | Стол производственный | СП-1050 | 1 | - | - | 88 | Секция стол со встроенной моечной ванной | ВПСМ | 1 | 1 | 1 |
| 91 | Стол производственный | СП-1410 | - | 1 | 1 | 126 | Подтоварник | СМВСМ | - | - | - |
| 92 | Стол производственный | СП-1470 | - | - | 1 | 127 | Подтоварник | ПТ-1А | 1 | 1 | - |
| 99 | Секция вставка с гладким столом | ВСМ-210 | - | - | 1 | 55 | Картофелечистка | ПТ-2А | - | - | 1 |
| | | | | | | | | МОК-16 | 1 | 1 | - |

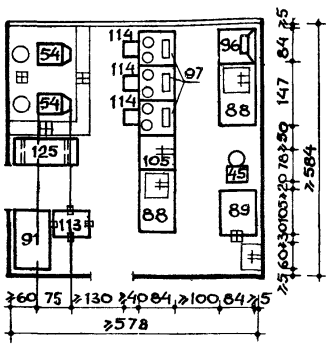
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



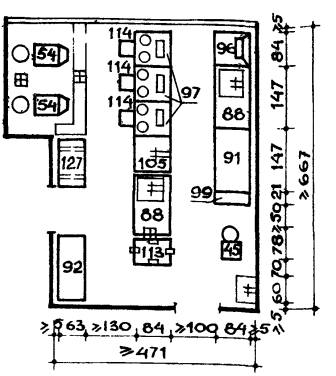

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2




НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1




НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2




УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ


— РАКОВИНА

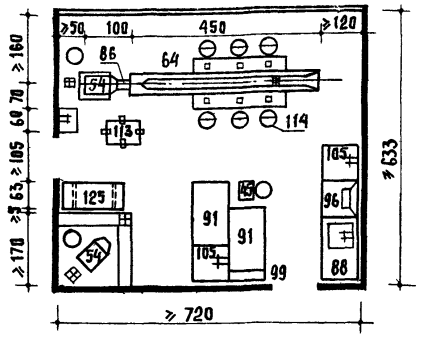

— ТРАП С ЛОТКОМ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| № поз. | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 300 | | 400 | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Количество шт. | | | | |
| 127 | Подтоварник | ПТ-2А | – | – | – | 1 | |
| 45 | Универсальный привод | МУ-1000 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 54 | Картофелечистка | МОК-28 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 114 | Стул | — | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| 113 | Ванна передвижная | ВПСМ | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 96 | Стол для чистки лука | СПЛ | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 97 | Стол для дочистки картофеля | СПК | 2 | 2 | 3 | 3 | |
| 89 | Стол производственный | СП-1050 | 2 | 1 | 1 | – | |
| 88 | Стол с моечной ванной | СМВСМ | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 91 | Стол производственный | СП-1470 | 1 | 2 | 1 | 1 | |
| 92 | Стол производственный | СП-1470А | – | – | – | 1 | |
| 105 | Ванна моечная | ВМ-1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 99 | Вставка с гладким | ВСМ-210 | – | 1 | – | 1 | |
| 100 | Столом | ВСМ-420 | 1 | – | – | – | |
| 126 | Подтоварник | ПТ-2 | 1 | – | – | – | |
| 125 | Подтоварник | ПТ-1А | – | 1 | 1 | – | |

НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



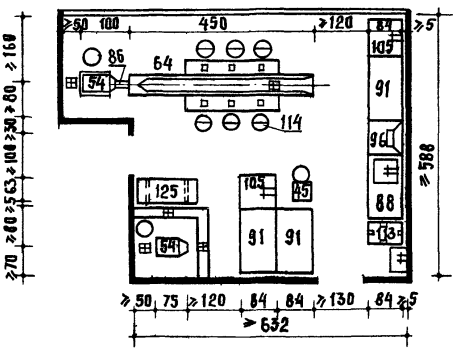

Условные обозначения

– раковина

– трап с лотком

НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 2




## Спецификация оборудования

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

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

## НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

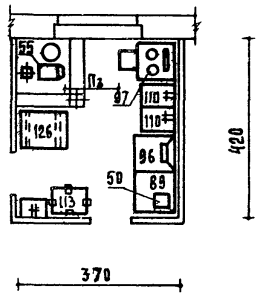
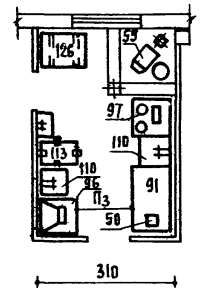



СХЕМА II




Примечание

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

## НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

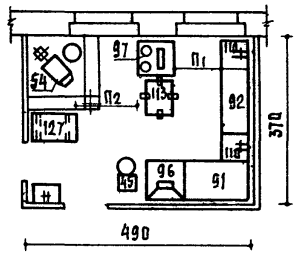
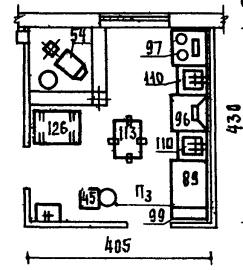



СХЕМА IV




## НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

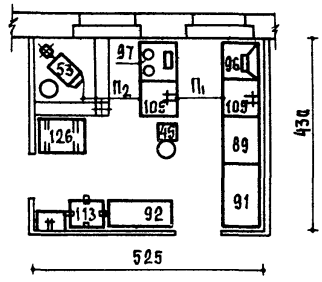
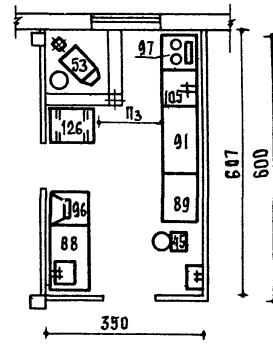



СХЕМА VI



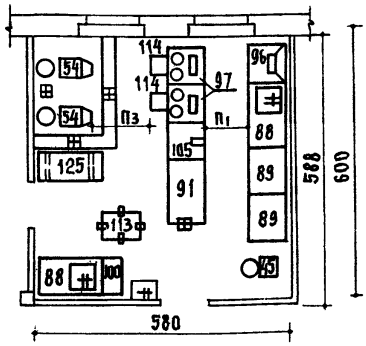

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | по схеме I | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме III | по схеме IV | по схеме IV | по схеме V | по схеме V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В М² | 14.0 | 15.5 | 14.7 | 18.0 | 18.1 | 17.4 | 22.0 | 22.5 | 21.2 |
| ОБЪЕМ В М³ | 46.2 | 51.1 | 48.5 | 59.4 | 59.7 | 57.4 | 72.6 | 74.2 | 69.9 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М² | 0.14 | 0.15 | 0.15 | 0.12 | 0.12 | 0.12 | 0.11 | 0.11 | 0.11 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М³ | 0.46 | 0.49 | 0.48 | 0.39 | 0.39 | 0.38 | 0.36 | 0.37 | 0.35 |

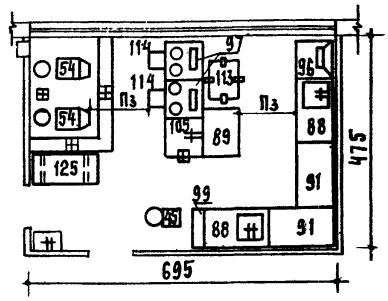
### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ | РАЗМЕРЫ В СМ. | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по норме | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI |
| П1 | 100 | — | — | 100 | — | 100 | — |
| П2 | 120 | — | — | 120 | — | 120 | — |
| П3 | 130 | 130 | 132 | — | 133 | — | 130 |

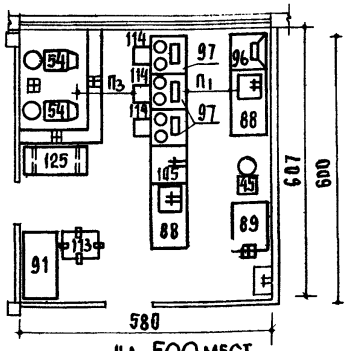
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I



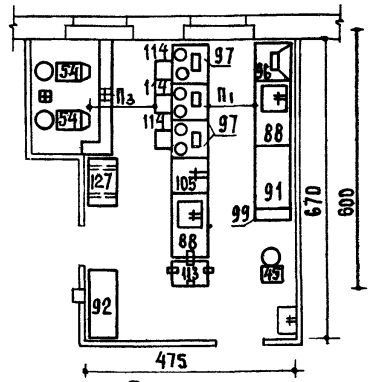

НА 300 МЕСТ
СХЕМА II



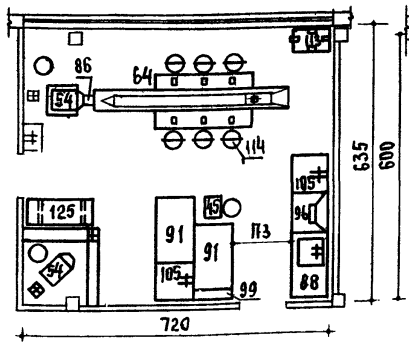

НА 400 МЕСТ
СХЕМА III



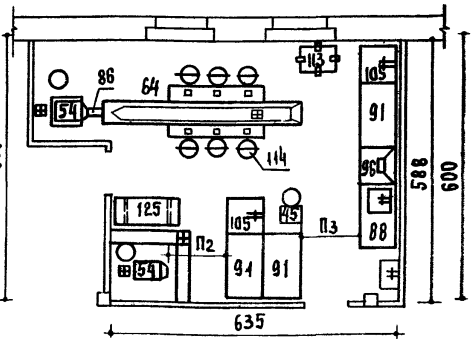

НА 400 МЕСТ
СХЕМА IV




НА 500 МЕСТ
СХЕМА V




НА 500 МЕСТ
СХЕМА VI




Основные показатели

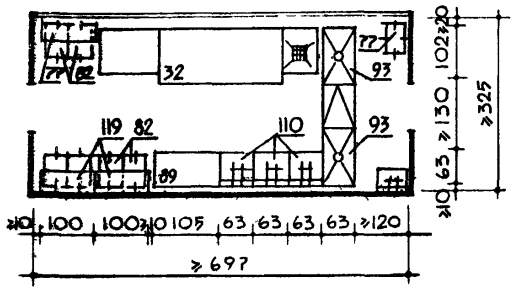
| Наименование | По СНиП | По схеме I | По схеме II | По СНиП | По схеме III | По схеме IV | По СНиП | По схеме V | По схеме VI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Площадь в м² | 33,0 | 34,1 | 33,0 | 35,0 | 35,2 | 34,2 | 38,0 | 45,0 | 40,7 |
| Объем в м³ | 108,9 | 112,5 | 108,9 | 115,5 | 115,5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

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

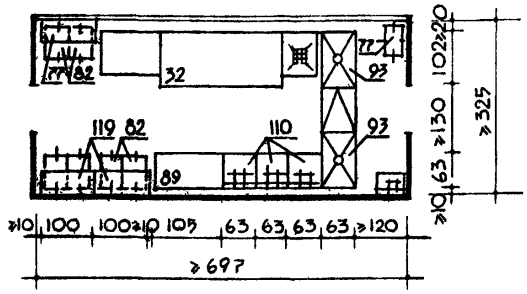
| Условные обозначения проходов | Размеры в см. | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | По норме | По схеме I | По схеме II | По схеме III | По схеме IV | По схеме V | По схеме VI |
| П1 | 100 | 101 | – | 100 | 100 | – | – |
| П2 | 120 | – | – | – | – | – | 122 |
| П3 | 130 | 131 | 132 |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

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

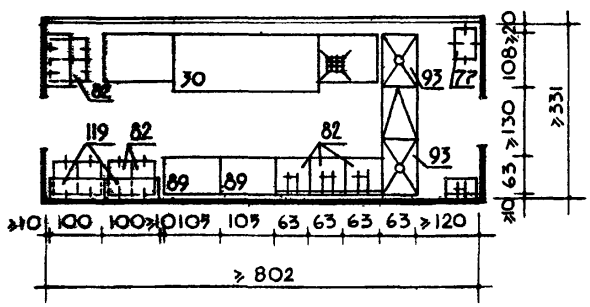
### НА 100 МЕСТ




### НА 150 МЕСТ




### НА 200 МЕСТ

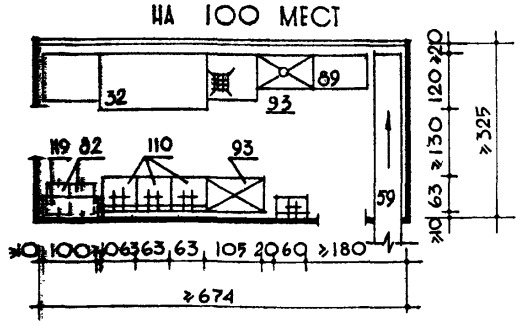



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

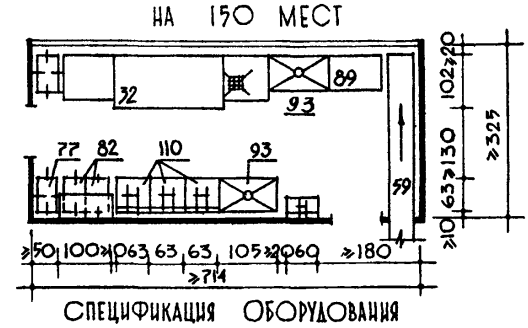
| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | ВМЕСТИМОСТЬ 100 | 150 | 200 |
|---|---|---|---|---|
| | | КОЛ-ВО | | |
| 30 | МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000 | — | — | 1 |
| 32 | МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000 | 1 | 1 | — |
| 77 | ТЕЛЕЖКА Д/ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО | 1 | 1 | 1 |
| 89 | СТОЛ. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050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

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

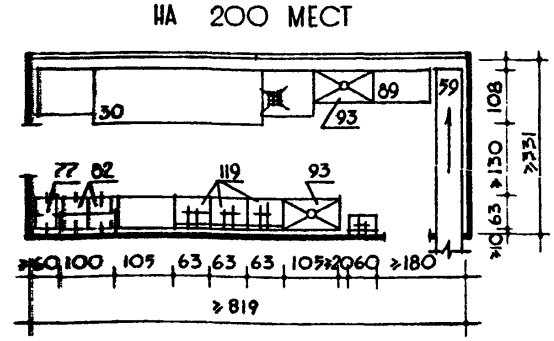
### НА 100 МЕСТ




### НА 150 МЕСТ




### НА 200 МЕСТ

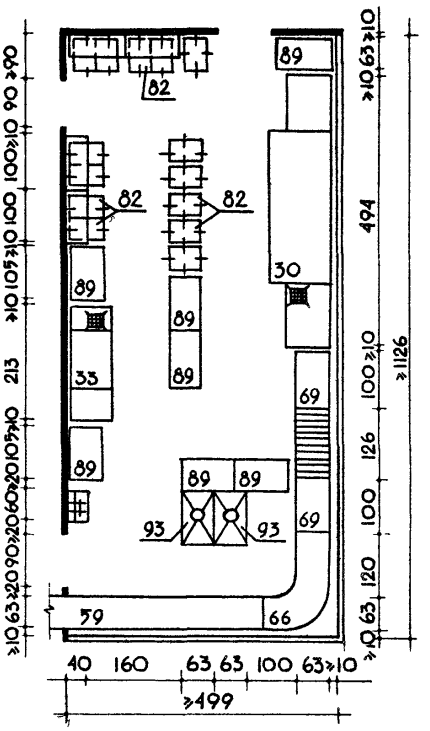



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

## С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

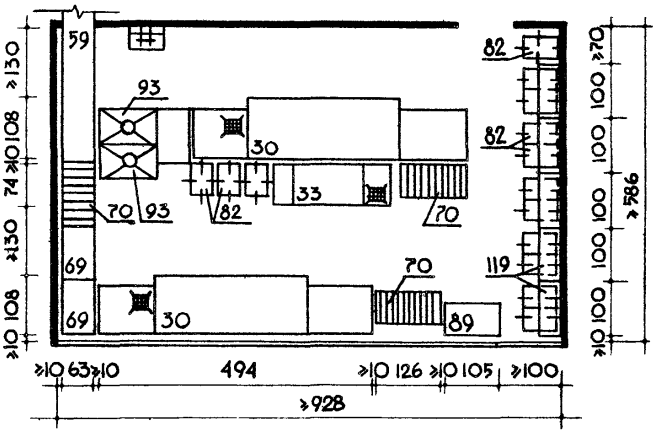
### НА 300 МЕСТ



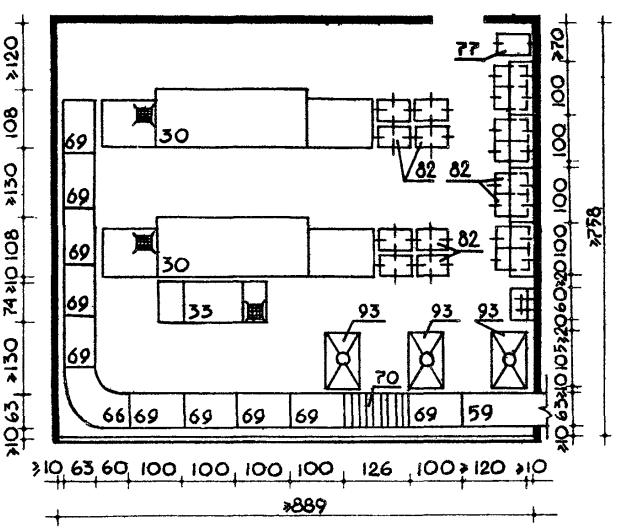

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- ТРАП
- РАКОВИНА

### НА 400 МЕСТ




### НА 500 МЕСТ

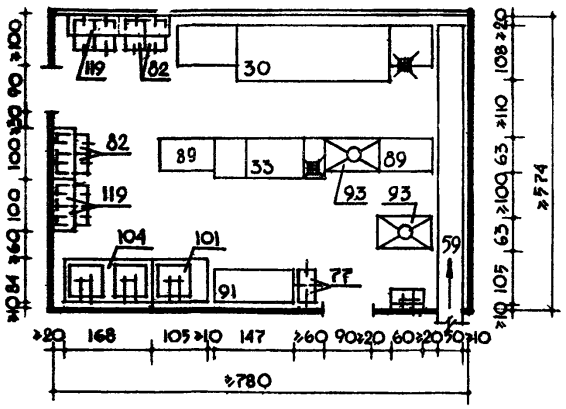



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

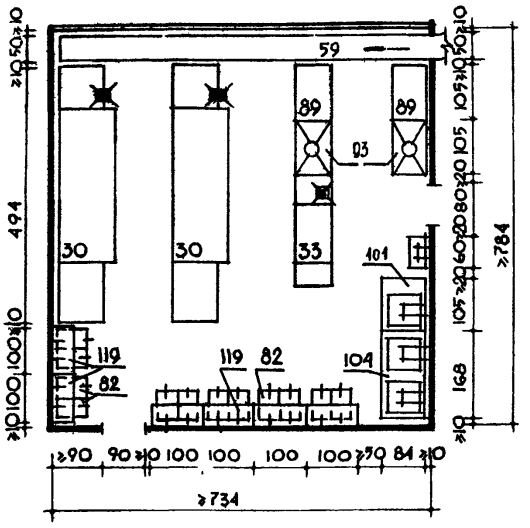
| NN п/п | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | Вместимость 300 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|
| | | КОА-80 | | |
| 30 | МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000 | 1 | 2 | 2 |
| 33 | МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП | 1 | 1 | 1 |
| 93 | СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1 | 2 | 2 | 3 |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 | 7 | 2 | — |
| 119 | ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП | 4 | 6 | 4 |
| 77 | ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО | 1 | 1 | 1 |
| 82 | ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТРОЙСТВОМ Д/ТАРЕЛОК | 7 | 8 | 8 |
| 81 | ТЕЛЕЖКА С ВЫШ. УСТР. Д/СТАКАНОВ | 4 | 6 | 6 |
| 70 | РОЛЬГАНГ РМ | 1 | 2 | 2 |
| 66 | СЕКЦИЯ ПОВОРОТНАЯ ТСП-0,5 | 1 | — | 1 |
| 69 | СЕКЦИЯ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ТСП-0,3 | 2 | 4 | 7 |
| 59 | ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ТСА | 1 | 1 | 1 |

## С ДОСТАВКОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

### НА 300 МЕСТ




### НА 400 МЕСТ

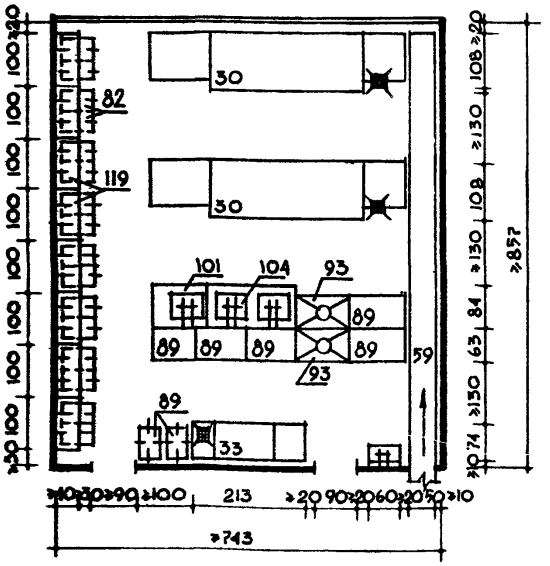



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

РАКОВИНА

ТРАП

### НА 500 МЕСТ

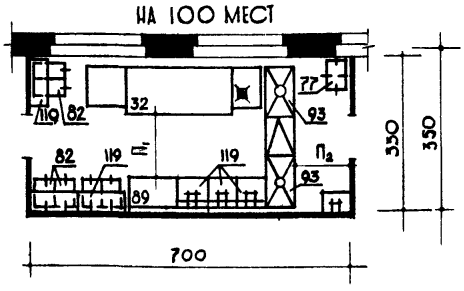



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

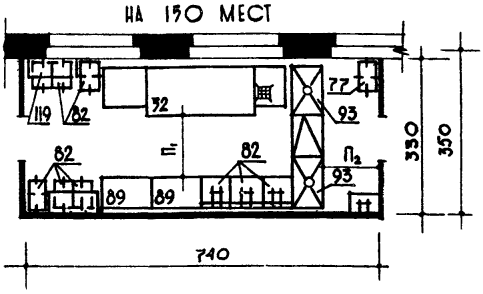
| | НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ | ВМЕСТИМОСТЬ 300 КОЛ-ВО ОБОР. | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|
| 30 | МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000 | 1 | 2 | 2 |
| 33 | МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП | 1 | 1 | 1 |
| 77 | ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО | 1 | 1 | 1 |
| 89 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 | 2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

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

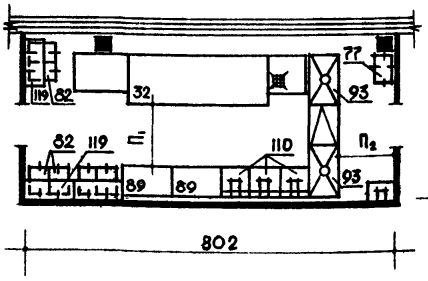
### СХЕМА I НА 100 МЕСТ




### СХЕМА II НА 150 МЕСТ




### СХЕМА III НА 200 МЕСТ

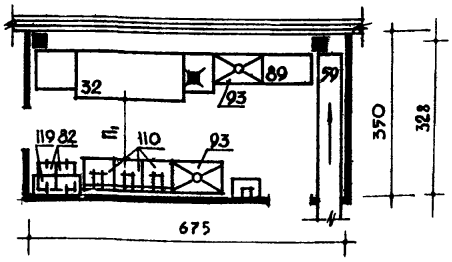



### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

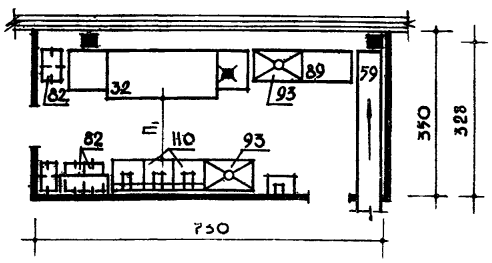
| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ | РАЗМЕРЫ В СМ | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI |
| $П_1$ | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| $П_2$ | 120 | 120 | 120 | 120 | — | — | — |

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

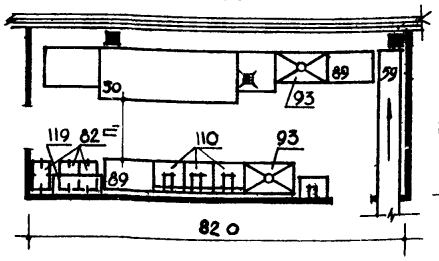
### СХЕМА IV НА 100 МЕСТ




### СХЕМА V НА 150 МЕСТ




### СХЕМА VI НА 200 МЕСТ

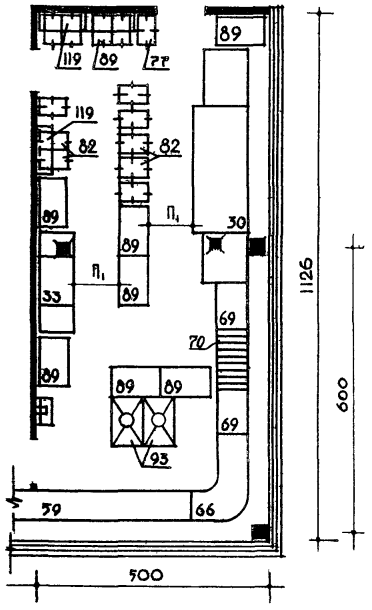



### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

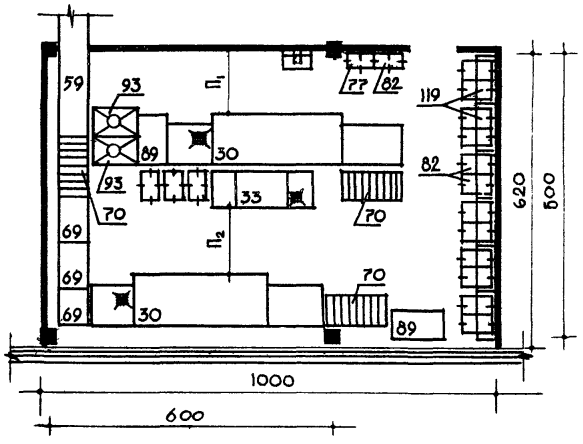
| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по схеме I | по СНиП | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по СНиП | по схеме IV | по СНиП | по схеме V | по СНиП | по схеме VI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В М² | 24 | 23 | 26 | 24 | 28 | 26,4 | 24 | 23 | 26 | 25 | 28 | 28 |
| ОБЪЕМ В М³ | 79,2 | 76 | 85,8 | 79 | 112,6 | 111 | 79,2 | 78 | 85,8 | 82,5 | 112,6 | 112,6 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0,24 | 0,23 | 0,17 | 0,19 | 0,14 | 0,13 | 0,24 | 0,23 | 0,17 | 0,16 | 0,14 | 0,14 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 0,79 | 0,76 | 0,57 | 0,53 | 0,56 | 0,55 | 0,79 | 0,78 | 0,57 | 0,55 | 0,56 | 0,56 |

## С КОМЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

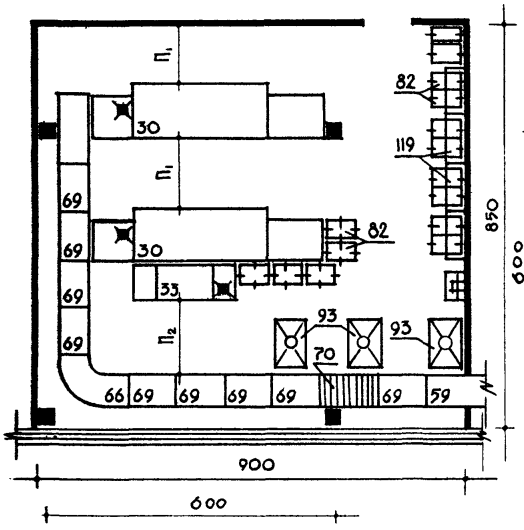
### НА 300 МЕСТ СХЕМА I




### НА 400 МЕСТ СХЕМА II




### НА 500 МЕСТ СХЕМА III




### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

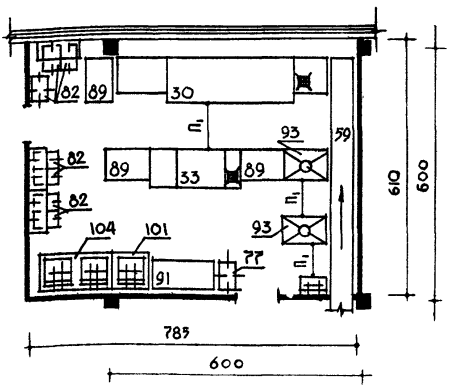
| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ | РАЗМЕРЫ В СМ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по СХЕМЕ I | по СХЕМЕ II | по СХЕМЕ III |
| $П_1$ | 110 | 110 | 110 | 190 |
| $П_2$ | 130 | — | 130 | 130 |

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

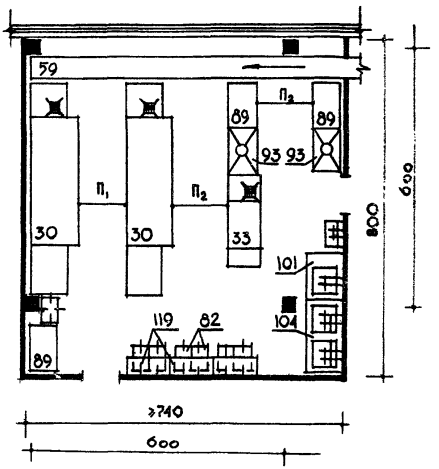
| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по СХЕМЕ I | по СНиП | по СХЕМЕ II | по СНиП | по СХЕМЕ III |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 60 | 56 | 64 | 62 | 78 | 77 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 252 | 235 | 269 | 260 | 328 | 323 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0,2 | 0,19 | 0,16 | 0,15 | 0,16 | 0,15 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО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

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАНОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

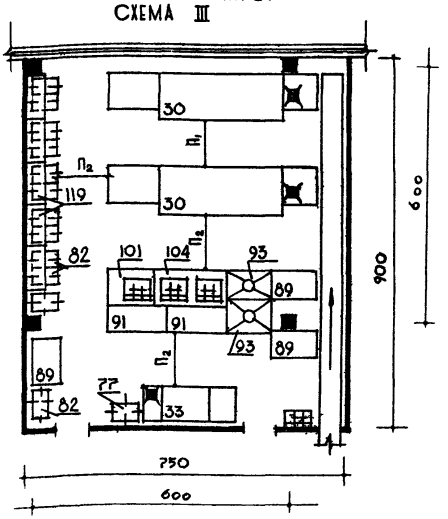
НА 300 МЕСТ
СХЕМА I




НА 400 МЕСТ
СХЕМА II




НА 500 МЕСТ
СХЕМА III




### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

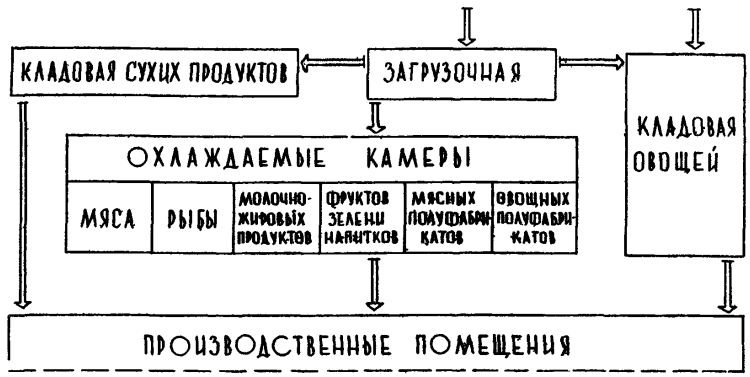
| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ | РАЗМЕРЫ В СМ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по СХЕМЕ I | по СХЕМЕ II | по СХЕМЕ III |
| $П_1$ | 110 | 110 | 110 | 110 |
| $П_2$ | 130 | 130 | 130 | 130 |

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | по СНиП | по СХЕМЕ I | по СНиП | по СХЕМЕ II | по СНиП | по СХЕМЕ III |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В $М^2$ | 60 | 46.6 | 64 | 58.1 | 78 | 66 |
| ОБЪЕМ В $М^3$ | 252 | 196 | 268 | 245.3 | 327.6 | 277 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО | 0,2 | 0,15 | 0.16 | 0,15 | 0.16 | 0.13 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО | 0,80 | 0,65 | 0,67 | 0,60 | 0,65 | 0,55 |

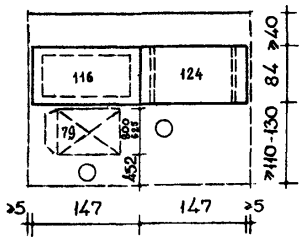
# СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

## СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

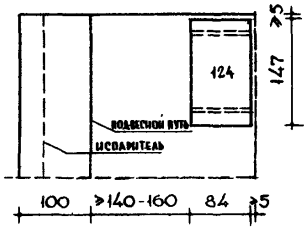



## ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ:

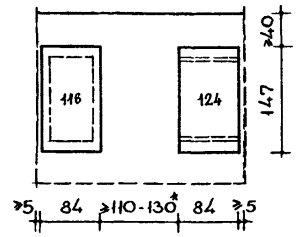
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ-ИСПАРИТЕЛЕМ



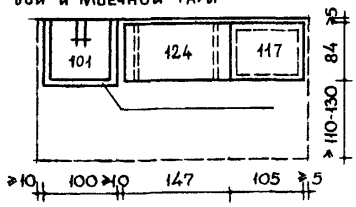

НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ И НА ПОДТОВАРНИКАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



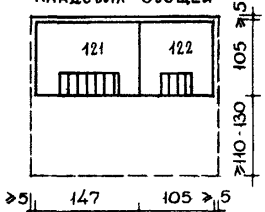

НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



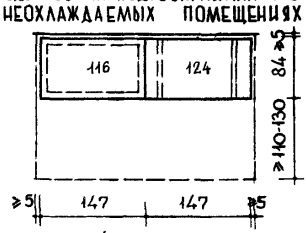

ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ



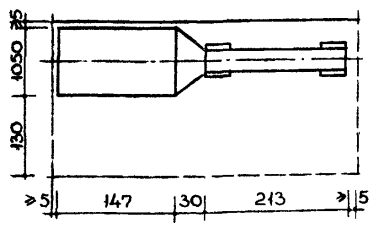

ОВОЩЕЙ В ЛАРЯХ В КЛАДОВЫХ ОВОЩЕЙ



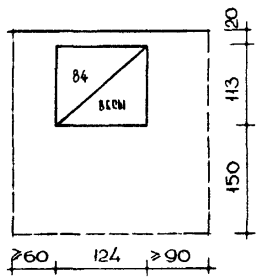

ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



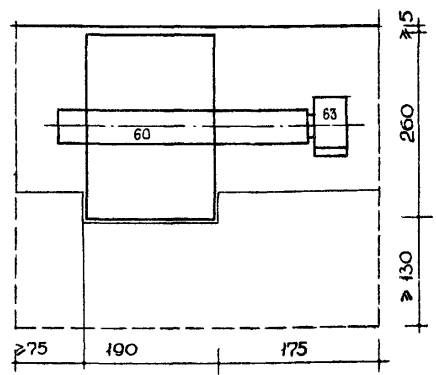

МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА НАКЛОН.



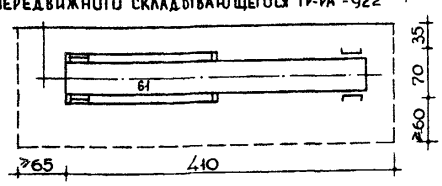

ВЗВЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ




МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-РА БУНКЕРА ТР-63-Т И Л. ЭЛЕВАТОРА СЕКЦИОННОГО ЭВС-1500/II-К



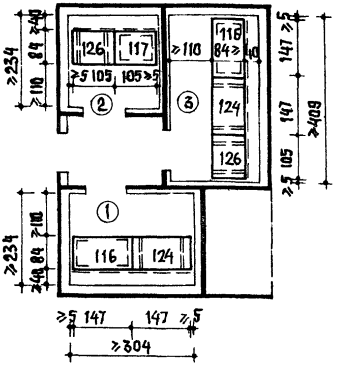

ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ ТР-РА -922



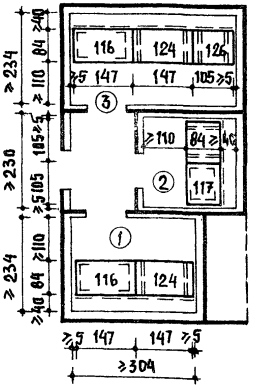

## ПРИМЕЧАНИЯ:

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

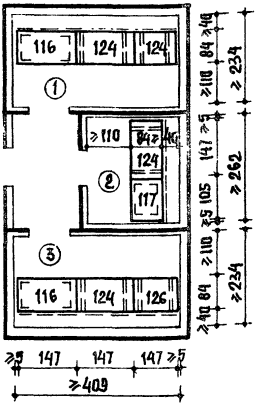
НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



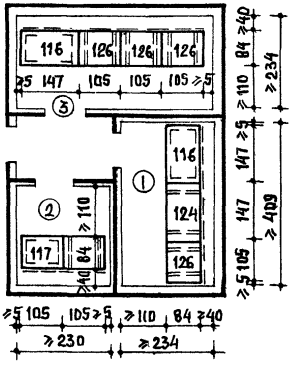

НА 100 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



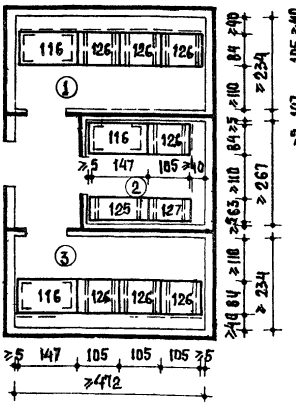

НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



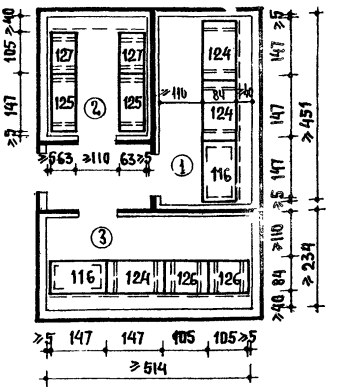

НА 150 МЕСТ
ВАРИАНТ 2




НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1




НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



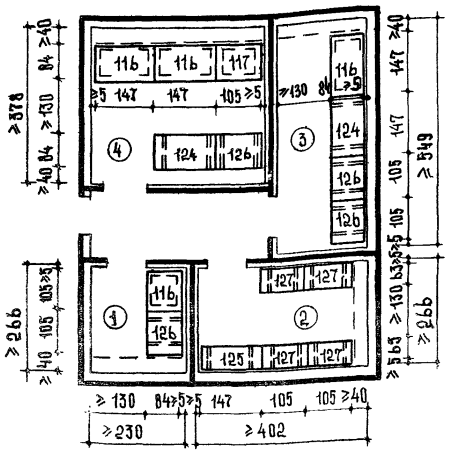

## Спецификация оборудования

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

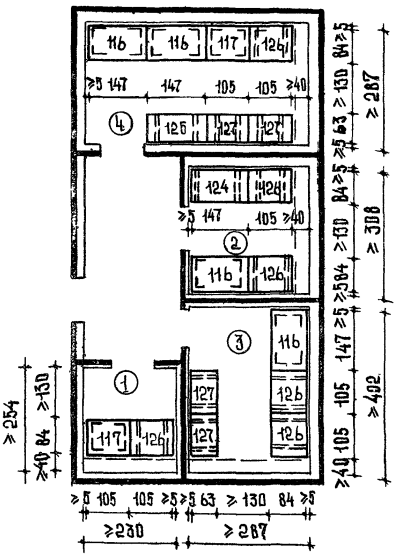
## Экспликация охлаждаемых камер

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

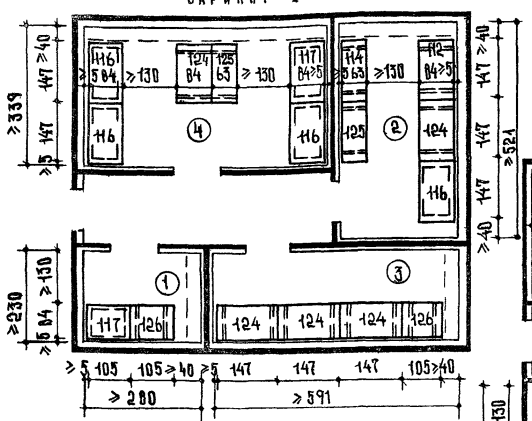
НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



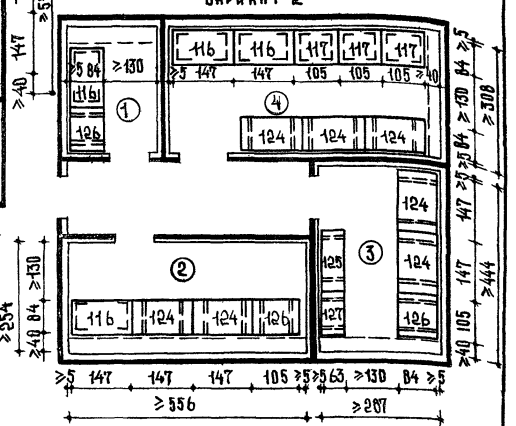

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2




НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1




НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



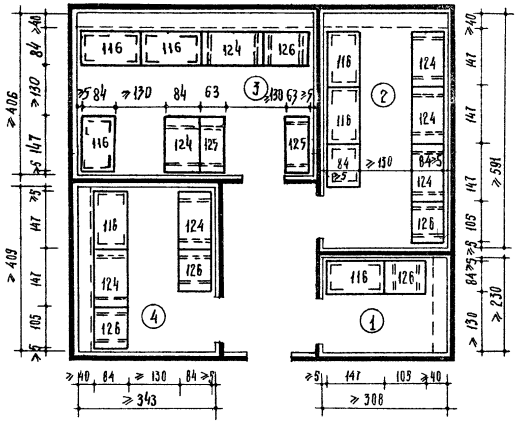

Спецификация оборудования

| NN поз | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 300 | Вместимость 400 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | количество шт. | | | |
| 116 | Стеллаж производственный | СПС-1 | 3 | 4 | 5 | 4 |
| 117 | Стеллаж производственный | СПС-2 | 2 | 2 | 1 | 3 |
| 124 | Подтоварник металлический | ПТ-1 | 2 | 1 | 6 | 7 |
| 113 | Подтоварник металлический | ПТ-2А | 4 | 6 | 2 | 3 |
| 124 | Подтоварник металлический | ПТ-1А | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 127 | Подтоварник металлический | ПТ-2А | 4 | 4 | 1 | 1 |
| | | Варианты | I | II | I | II |

Экспликация охлаждаемых камер

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

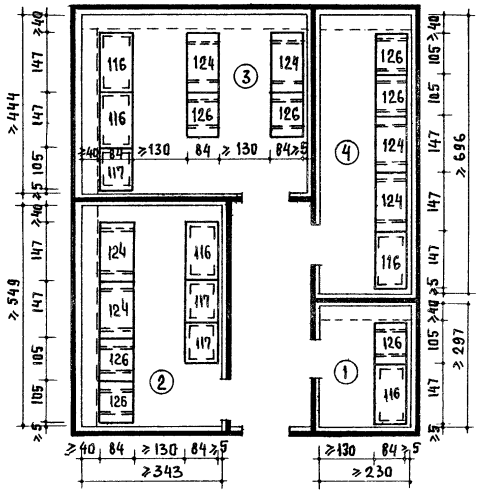
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1




## Экспликация охлаждаемых камер

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

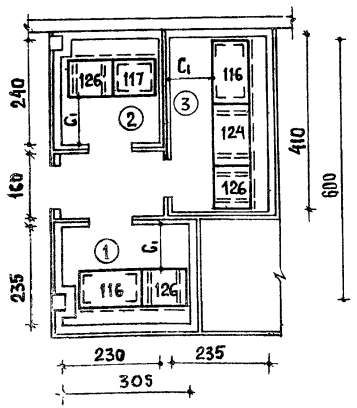
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



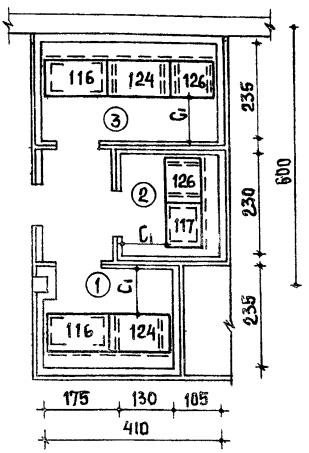

## Спецификация оборудования

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

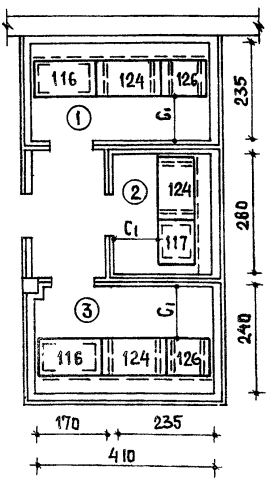
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



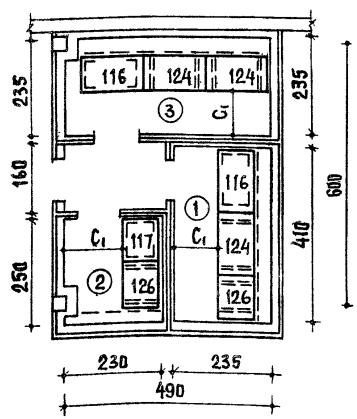

НА 100 МЕСТ
СХЕМА II




НА 150 МЕСТ
СХЕМА III




НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV




## Экспликация охлаждаемых камер

① - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов

② - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

③ - Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

## Примечания

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

## Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

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

## Основные показатели

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

НА 200 МЕСТ

Схема I

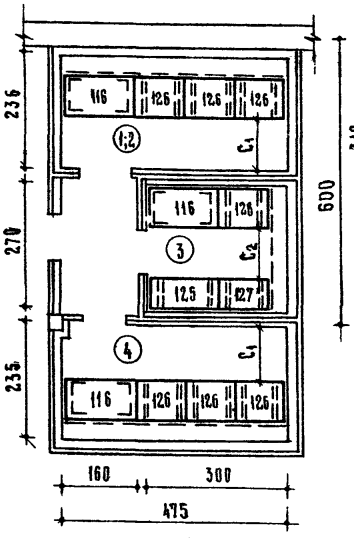
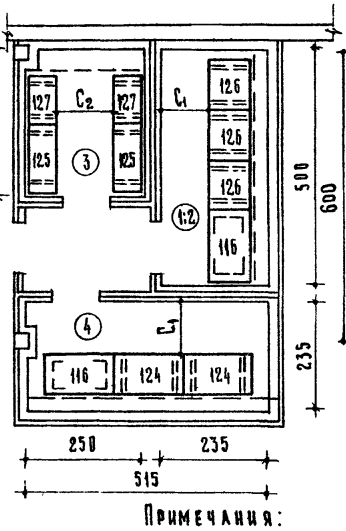
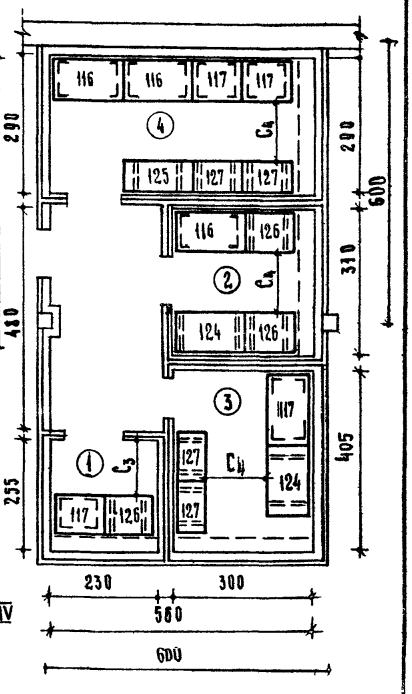



Схема II



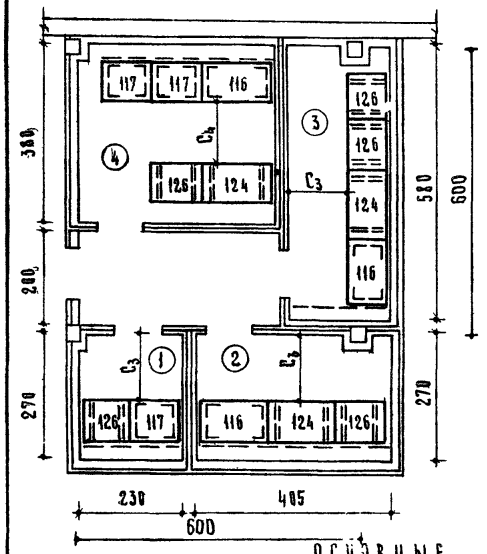

НА 300 МЕСТ

Схема III




НА 300 МЕСТ

Схема IV




Примечания:

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

## ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР.

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

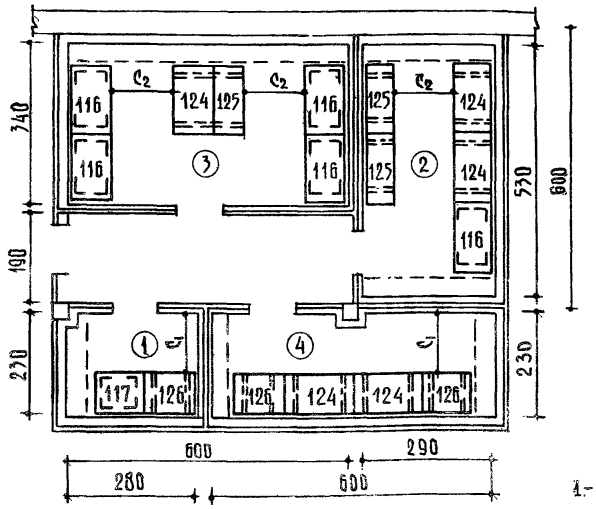
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

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

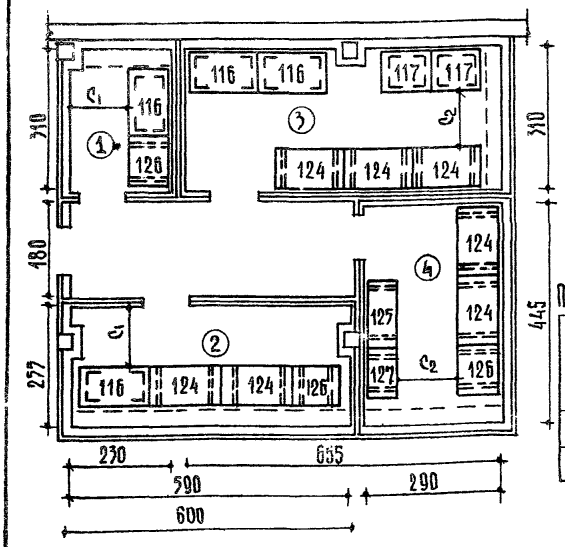
## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Наименование | Камера мясных, рыбных и овощн. п/ф | | | Камера мясных и рыбных п/ф. | | | Камера овощных п/ф | | | Камера фруктов, ягод, напитков и овощей | | | | | | Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II |
| Площадь в $м^2$ | 11,0 | 11,2 | 11,7 | 6,8 | 5,8 | 6,2 | 10,0 | 9,3 | 10,9 | 8,0 | 8,1 | 7,8 | 11,0 | 12,1 | 12,3 | 11,0 | 11,0 | 12,2 | 16,8 | 16,2 | 15,9 |
| Объем в $м^3$ | 36,3 | 36,3 | 38,6 | 19,8 | 19,5 | 20,5 | 33,0 | 30,7 | 35,9 | 26,4 | 26,7 | 25,7 | 36,3 | 39,9 | 40,5 | 36,3 | 36,3 | 40,3 | 52,8 | 53,9 | 52,5 |
| Площадь на 1 место в $м^2$ | 0,06 | 0,05 | 0,05 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,05 | 0,06 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| Объем на 1 место в $м^3$ | 0,18 | 0,18 | 0,19 | 0,07 | 0,06 | 0,07 | 0,11 | 0,10 | 0,11 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,12 | 0,13 | 0,13 | 0,18 | 0,18 | 0,21 | 0,18 | 0,18 | 0,17 |

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I




НА 400 МЕСТ
СХЕМА II




## Примечания

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

## Экспликация охлаждаемых камер

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

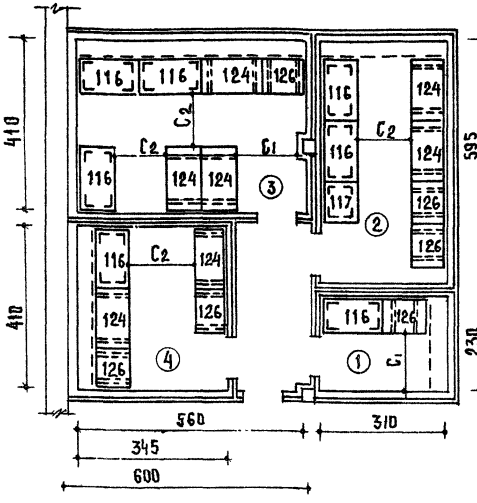
## Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

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

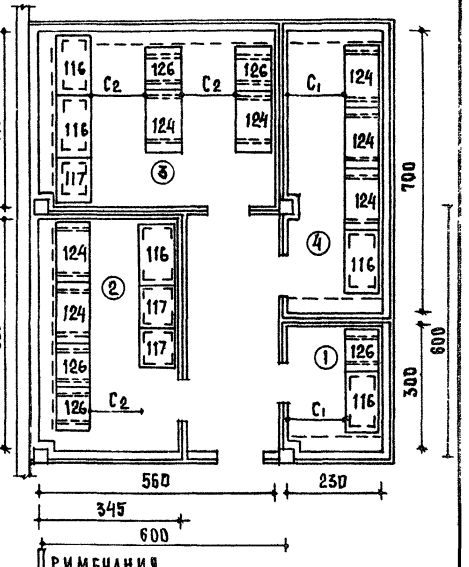
## Основные показатели

| Наименование | Камера мясных и рыбных полуфабрикат. | | | Камера овощных полуфабрикатов | | | Камера молочных продуктов, жиров, гастрономии | | | Камера фруктов, ягод., напитков, овощей | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме III | по СНиП | по схеме I | по схеме III |
| Площадь в м² | 6.0 | 6.4 | 7.1 | 17.0 | 15.3 | 17.0 | 20.0 | 20.4 | 20.4 | 17.0 | 13.8 | 12.9 |
| Объем в м³ | 19.8 | 21.1 | 23.4 | 49.5 | 50.5 | 43.7 | 66.8 | 67.3 | 67.3 | 42.9 | 45.5 | 42.6 |
| Площадь на 1 место в м² | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.04 | 0.04 | 0.04 | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.03 | 0.03 | 0.03 |
| Объем на 1 место в м³ | 0.05 | 0.05 | 0.06 | 0.12 | 0.13 | 0.12 | 0.16 | 0.17 | 0.17 | 0.10 | 0.11 | 0.10 |

НА 500 МЕСТ
СХЕМА I




НА 500 МЕСТ
СХЕМА II




Экспликация охлаждаемых камер

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

Примечания

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

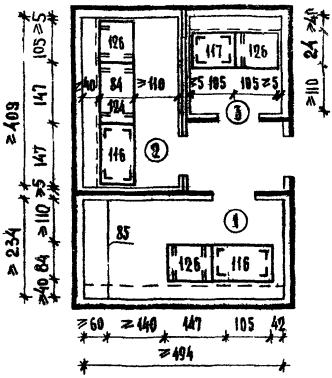
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

| Условные обозначения проходов | По норме | Камера мясных и рыбных п/ф | | Камера овощных п/ф | | Камера мол. прод. жиров | | Камера фрукт. ягод. нап. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II |
| $C_1$ | 130 | 141 | 141 | — | — | 138 | — | — | 141 |
| $C_2$ | 130 | — | — | 132 | 132 | 134 | 134 | 132 | — |

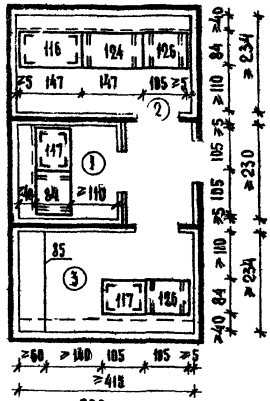
Основные показатели

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

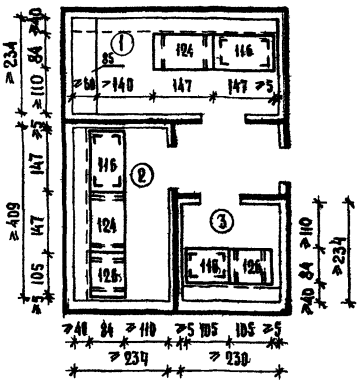
НА 100 МЕСТ



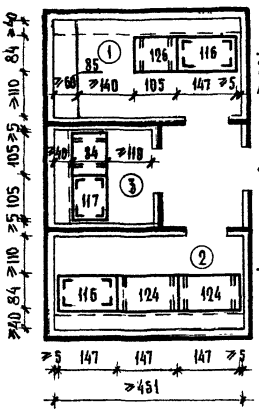
НА 100 МЕСТ



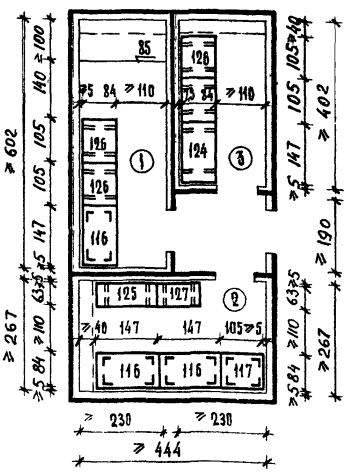
НА 150 МЕСТ



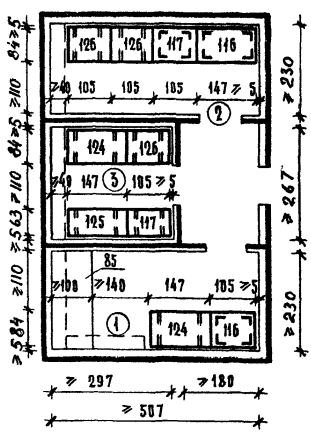
НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



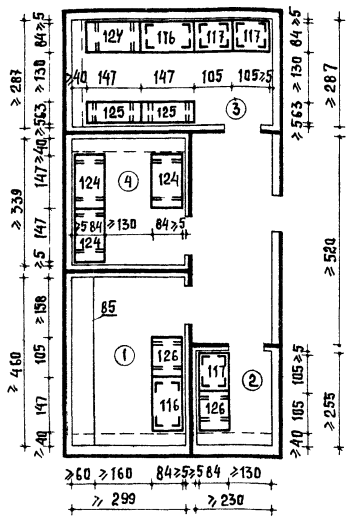
## Спецификация оборудования

| №№ поз. | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 100 | | 150 | | 200 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | количество шт. | | | | | |
| 85 | Подвесной путь | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 116 | Стеллаж производственный | СПС-4 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 |
| 117 | Стеллаж производственный | СПС-2 | 1 | 2 | – | 1 | 1 | 2 |
| 124 | Подтоварник металлический | ПТ-1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| 126 | Подтоварник металлический | ПТ-2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| 125 | Подтоварник металлический | ПТ-1А | – | – | – | – | 1 | 1 |
| 127 | Подтоварник металлический | ПТ-2А | – | – | – | – | 1 | 1 |
| | | варианты | I | II | I | II | I | II |

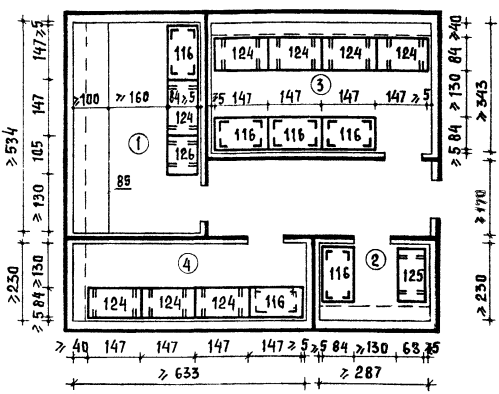
## Экспликация охлаждаемых камер

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

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



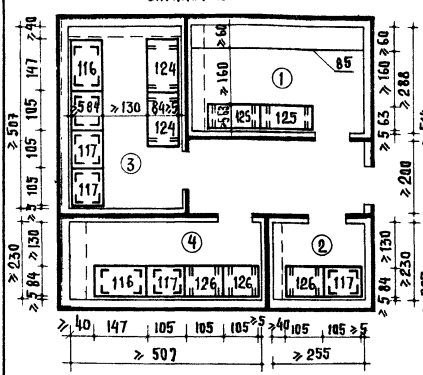
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



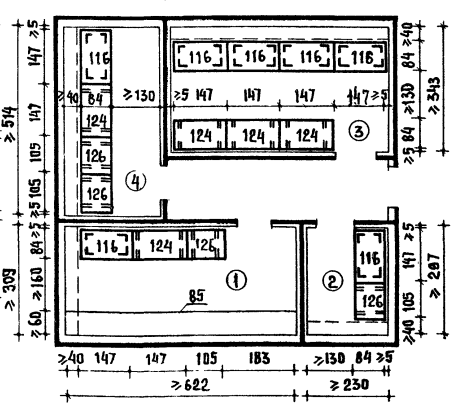
Экспликация охлаждаемых камер

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

НА 300 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



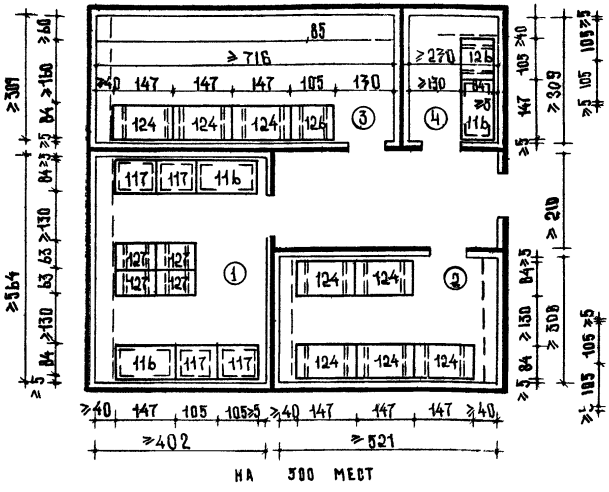
НА 400 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



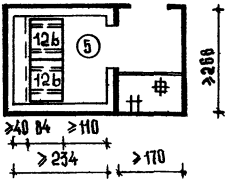
Спецификация оборудования

| №№ поз. | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 300 | Вместимость 400 |
|---|---|---|---|---|
| | | | Количество шт. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 85 | Подвесной путь | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 116 | Стеллаж производственный | СПС-1 | 2 | 2 | 6 | 7 |
| 117 | Стеллаж производственный | СПС-2 | 3 | 5 | — | — |
| 124 | Подтоварник металлический | ПТ-1 | 4 | 2 | 8 | 10 |
| 126 | Подтоварник металлический | ПТ-2 | 2 | 3 | 2 | 4 |
| 125 | Подтоварник металлический | ПТ-1А | 2 | 1 | — | — |

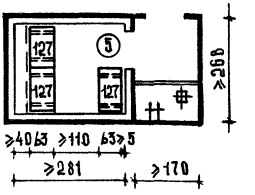
НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



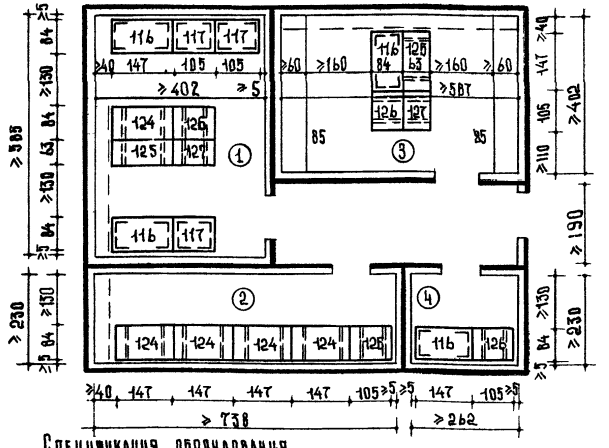
НА 200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1



НА 300, 400, 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



НА 500 МЕСТ
ВАРИАНТ 2



Экспликация охлаждаемых камер

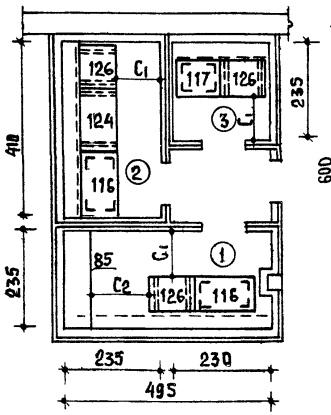
1 – Охлаждаемая камера молочных продуктов, яиц и гастрономии
2 – Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
3 – Охлаждаемая камера мяса.
4 – Охлаждаемая камера рыбы.
5 – Охлаждаемая камера отходов

Спецификация оборудования

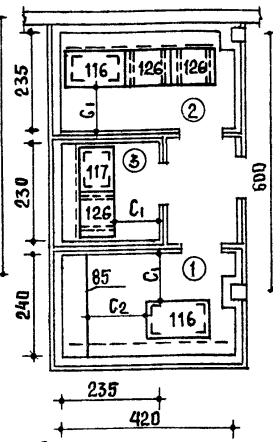
| № поз. | Наименование оборудования | Марка | Вместимость 200 | 300÷500 | 500 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Количество, шт. | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 85 | Подвесной путь | | – | – | 1 | 1 |
| 116 | Стеллаж производственный | СПС-1 | – | – | 2 | 4 |
| 117 | Стеллаж производственный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

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

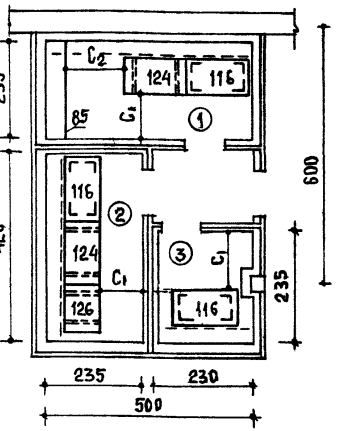
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



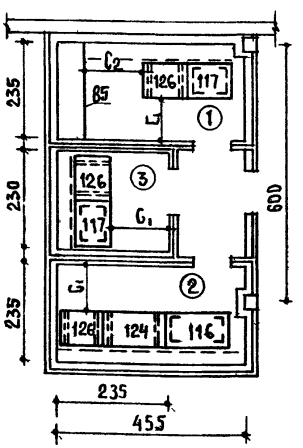

НА 100 МЕСТ
СХЕМА II




НА 150 МЕСТ
СХЕМА III




НА 150 МЕСТ
СХЕМА IV




Экспликация охлаждаемых камер

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

## Примечания

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

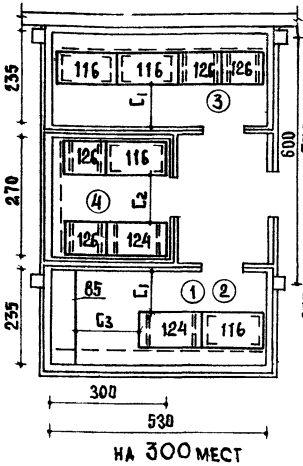
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

| Условные обозначения проходов | По норме | Камера мяса, рыбы (размеры в см.) | | | | Камера мол. прод. жиров и гастрон. (размеры в см.) | | | | Камера фруктов, ягод, напит., овощ. (размеры в см.) | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV |
| C1 | 110 | 111 | 116 | 111 | 111 | 111 | 111 | 111 | 111 | 111 | 111 | 111 | 111 |
| C2 | 140 | 140 | 140 | 141 | 150 | – | – | – | – | – | – | – | – |

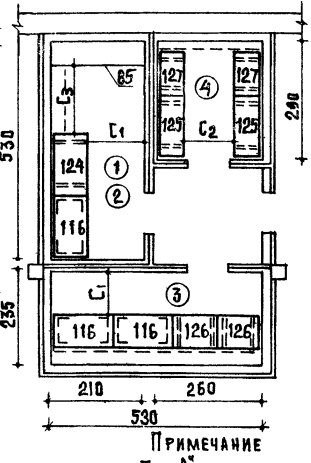
## Основные показатели

| Наименование | Камера мяса, рыбы | | | | | | Камера молочных продуктов, жиров и гастрономии | | | | | | Камера фруктов, ягод, напитков, овощей | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по схеме IV | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по схеме IV | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по схеме IV |
| Площадь в м² | 10,0 | 11,5 | 9,9 | 10,0 | 11,7 | 10,7 | 9,0 | 9,6 | 9,9 | 10,0 | 9,9 | 10,7 | 5,0 | 5,4 | 5,4 | 6,0 | 5,4 | 5,4 |
| Объем в м³ | 33,0 | 37,9 | 32,7 | 33,0 | 38,6 | 35,3 | 29,7 | 31,6 | 32,7 | 33,0 | 32,7 | 35,3 | 16,5 | 17,8 | 17,8 | 19,8 | 17,8 | 17,8 |
| Площадь на 1 место в м² | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,07 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,07 | 0,07 | 0,07 | 0,03 | 0,05 | 0,05 | 0,04 | 0,04 | 0,04 |
| Объем на 1 место в м³ | 0,33 | 0,38 | 0,33 | 0,22 | 0,25 | 0,23 | 0,29 | 0,31 | 0,33 | 0,22 | 0,22 | 0,23 | 0,16 | 0,17 | 0,17 | 0,13 | 0,12 | 0,12 |

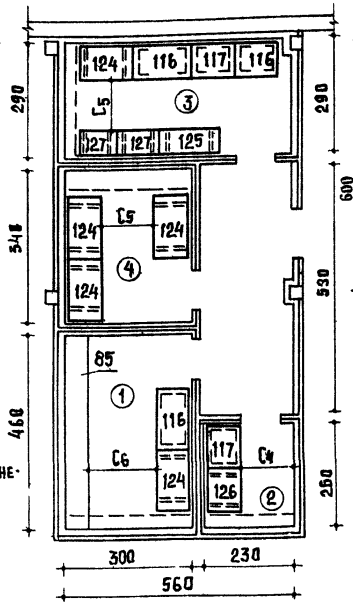
НА 200 МЕСТ
СХЕМА I



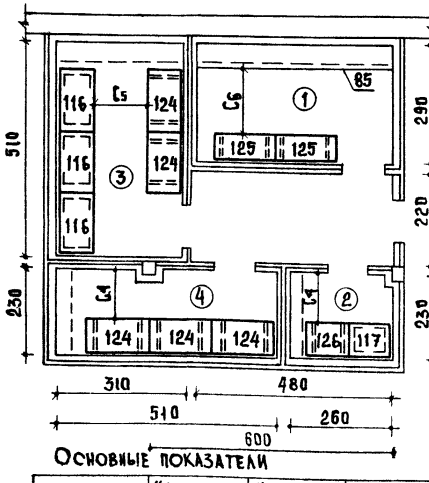

НА 200 МЕСТ
СХЕМА II




НА 300 МЕСТ
СХЕМА III




НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV




Примечание

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

## Экспликация охлаждаемых камер

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

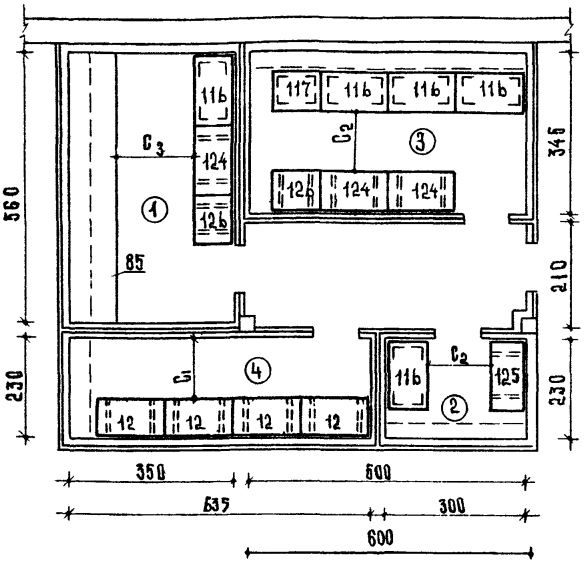
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

| Условные обозначения проходов | По норме | Камера мяса, рыбы | | Камера мяса | | Камера рыбы | | Камера молочн. прод. жиров, гастроном. | | Камера фруктов, ягод, напитков | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Размеры в см | | | | | | | | | | | |
| | | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме III | по схеме IV | по схеме III | по схеме IV | по схеме III | по схеме IV | по схеме III | по схеме IV |
| C1 | 110 | 111 | | – | – | – | – | 111 | 111 | – | – | – | – |
| C2 | 110 | – | – | – | – | – | – | – | – | 111 | 124 | – | – |
| C3 | 140 | 171 | 155 | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – |
| C4 | 130 | – | – | – | – | 141 | 141 | – | – | – | – | – | 141 |
| C5 | 130 | – | – | – | – | – | – | 133 | 132 | – | – | 132 | – |
| C6 | 160 | – | – | 161 | 162 | – | – | – | – | – | – | – | – |

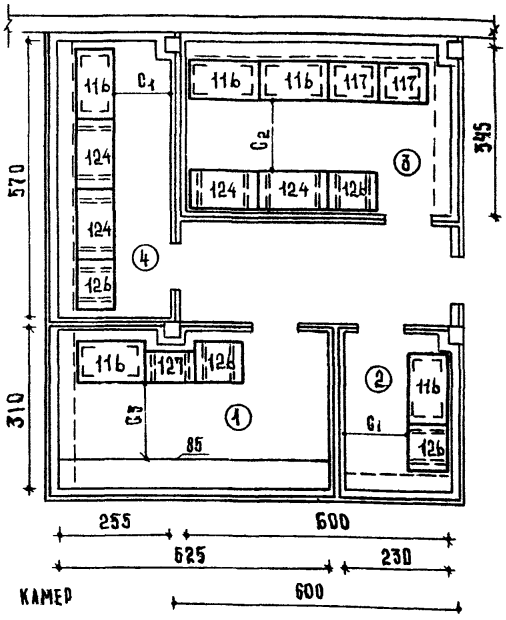
Основные показатели

| Наименование | Камера мяса, рыбы | | | Камера мяса | | | Камера рыбы | | | Камера молочн. прод. жиров и гастрономии | | | | | | Камера фруктов, ягод, напитков | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме I | по схеме II | по схеме III |
| Площадь в м² | 12.0 | 12.4 | 11.1 | 14.0 | 13.8 | 13.9 | 5.0 | 5.9 | 5.9 | 11.0 | 12.4 | 11.9 | 16.0 | 16.2 | 15.8 | 8.0 | 8.4 | 7.5 | 11.0 | 10.2 | 11.7 |
| Объем в м³ | 39.6 | 40.9 | 36.6 | 46.2 | 45.5 | 45.9 | 16.5 | 19.4 | 19.4 | 36.3 | 40.9 | 39.3 | 52.18 | 53.5 | 52.1 | 26.4 | 28.7 | 24.7 | 36.3 | 33.7 | 38.6 |
| Площадь на 1 место в м² | 0.06 | 0.06 | 0.06 | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 0.06 | 0.06 | 0.06 | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.04 | 0.04 | 0.04 | 0.04 | 0.03 | 0.04 |
| Объем на 1 место в м³ | 0.20 | 0.20 | 0.18 | 0.15 | 0.16 | 0.16 | 0.06 | 0.06 | 0.06 | 0.18 | 0.20 | 0.19 | 0.17 | 0.18 | 0.18 | 0.13 | 0.13 | 0.12 | 0.12 | 0.11 | 0.13 |

НА 400 МЕСТ
СХЕМА I




НА 400 МЕСТ
СХЕМА II




Экспликация охлаждаемых камер

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

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

| Условные обозначения проходов | По норме | Камера мяса | | Камера рыбы | | Камера мол. прод. жиров и гастрон. | | Камера фруктов ягод, напит. овощ. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | размеры в см. | | | | | | | |
| | | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II |
| $C_1$ | 130 | – | – | – | 141 | – | – | 141 | 131 |
| $C_2$ | 130 | – | – | 143 | – | 152 | 132 | – | – |
| $C_3$ | 160 | 151 | 161 | – | – | – | – | – | – |

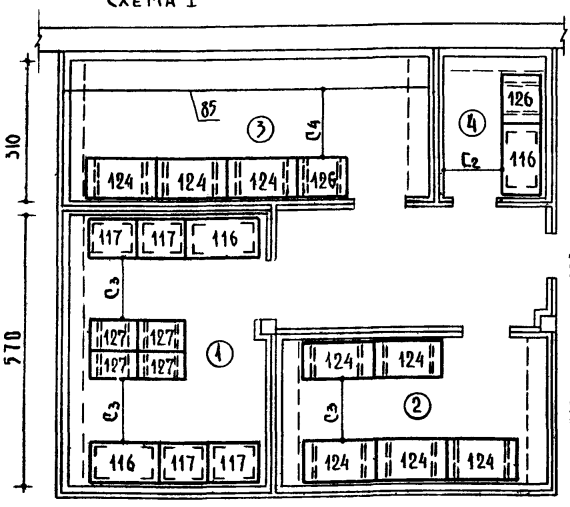
Примечания

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

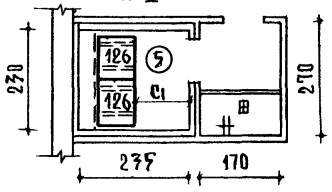
Основные показатели

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

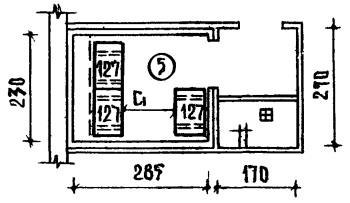
НА 500 МЕСТ
СХЕМА I



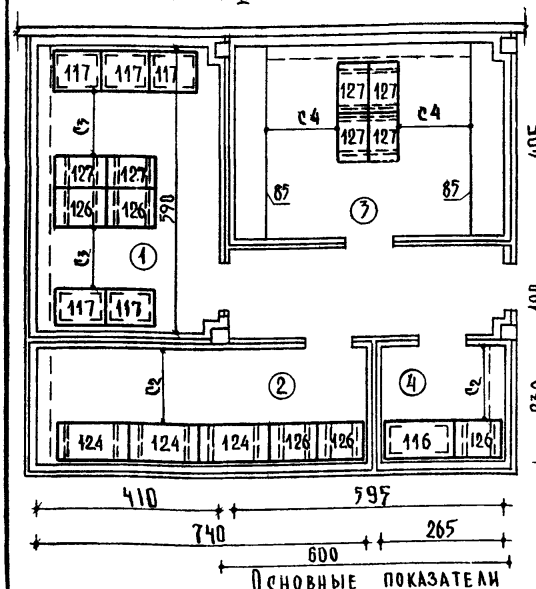

НА 200 МЕСТ
СХЕМА III




НА 300,400,500 МЕСТ
СХЕМА IV ВАРИАНТ 2




НА 500 МЕСТ
СХЕМА II




## Экспликация помещений

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

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

| Условные обозначения проходов | По норме | Камера мяса | | Камера фруктов, ягод, напитк., овощей | | Камера рыбы | | Камера мол. жир. пр-ов | | Камера отходов | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Размеры в см | | | | | | | | | |
| | | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV |
| $C_1$ | 110 | — | — | — | — | — | — | — | — | 111 | 114 |
| $C_2$ | 130 | — | — | — | 141 | 141 | 141 | — | — | — | — |
| $C_3$ | 150 | — | — | 132 | — | — | — | 133 | 132 | — | — |
| $C_4$ | 160 | 161 | 1745 | — | — | — | — | — | — | — | — |

Основные показатели

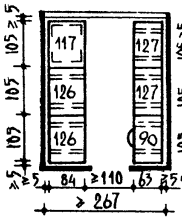
| Наименование | Камера мяса | | | Камера рыбы | | | Камера молочных продуктов, жиров, гастрономии | | | Камера фруктов, ягод, напитков, овощей | | | Камера отходов | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по СНиП | по схеме III | по схеме IV |
| Площадь в $м^2$ | 23.0 | 22.7 | 24.1 | 6.0 | 7.1 | 6.1 | 24.0 | 23.4 | 24.2 | 16.0 | 16.7 | 17.0 | 5.8 | 5.4 | 6.6 |
| Объем в $м^3$ | 77.9 | 73.6 | 79.5 | 18.8 | 23.4 | 20.1 | 79.2 | 77.2 | 79.9 | 52.8 | 55.1 | 56.1 | 16.5 | 18.0 | 19.6 |
| Площадь на 1 место в $м^2$ | 0.05 | 0.04 | 0.05 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 0.03 | 0.02<br>0.02<br>0.01 |
| Объем на 1 место в $м^3$ | 0.15 | 0.15 | 0.16 | 0.04 | 0.05 | 0.04 | 0.16 | 0.15 | 0.16 | 0.10 | 0.11 | 0.11 | 0.08 | 0.09 | 0.07<br>0.03<br>0.03 |

## Примечания

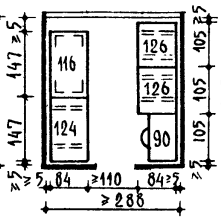
1 – Тип „А" – каркасно-панельные конструкции – схемы II, IV
2 – Тип „Б" – кирпичные продольные стены – схемы I, III

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

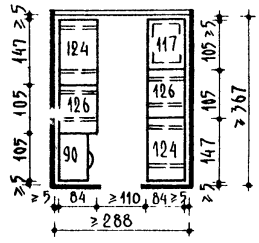



ВАРИАНТ 2

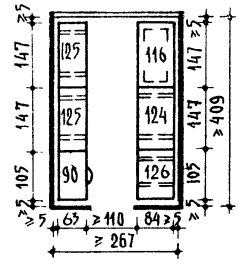



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

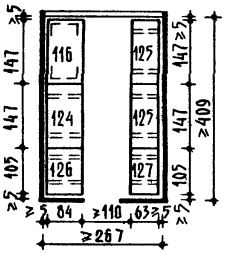



ВАРИАНТ 2

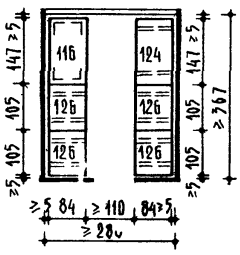



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

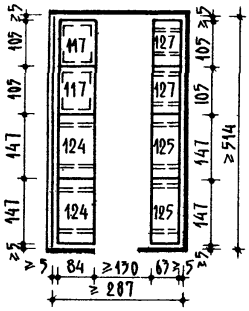



ВАРИАНТ 2

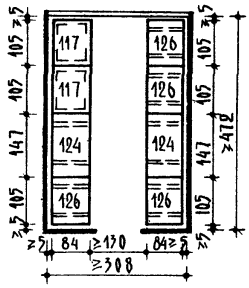



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

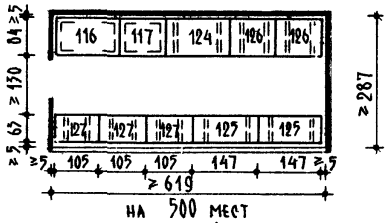



ВАРИАНТ 2

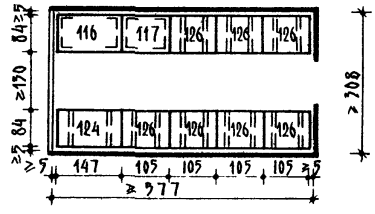



НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

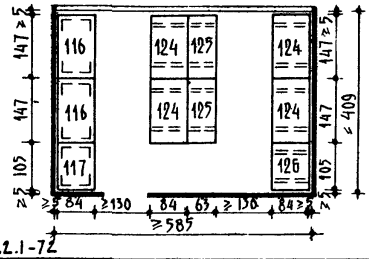



ВАРИАНТ 2




НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1




СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

| № поз | Наименование | Марка | Вместимость 100 | 150 | 200 | 300 | 400 | 500 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Количество шт. | | | | | |
| 116 | Стеллаж | спс-1 | – | 1 | – | 1 | 1 | 1 | – | – | 1 | 1 | 2 |
| 117 | | спс-2 | 1 | – | 1 | – | – | – | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 124 | Подтоварник | пт-1 | – | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 4 |
| 126 | | пт-2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 4 | – | 4 | 2 | 7 | 1 |
| 125 | | пт-1а | – | – | – | 2 | 2 | – | 2 | – | 2 | – | 2 |
| 127 | | пт-2а | 2 | – | – | – | 1 | – | 2 | – | 2 | – | – |
| 90 | Стол кладовщика | – | 1 | 1 | 1 | 1 | – | – | – | – | – | – | – |
| | | Варианты | I | II | I | II | I | II | I | II | I | II | I |

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

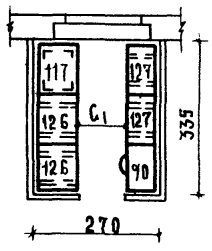
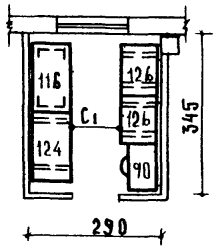



СХЕМА II




НА 150-200 МЕСТ

СХЕМА III

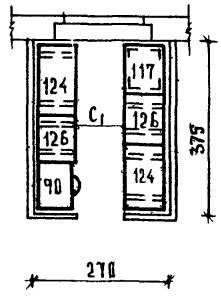
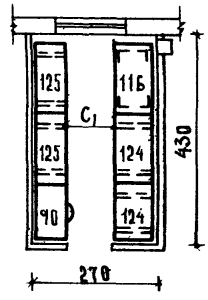



СХЕМА IV




НА 300 МЕСТ

СХЕМА V

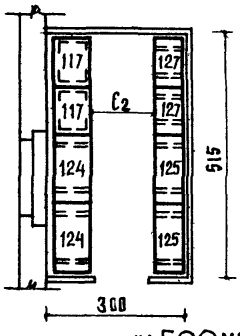
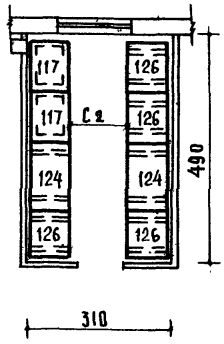



СХЕМА VI




НА 400 МЕСТ

СХЕМА VII

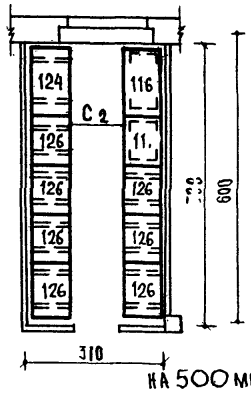
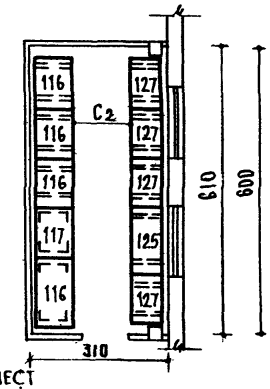
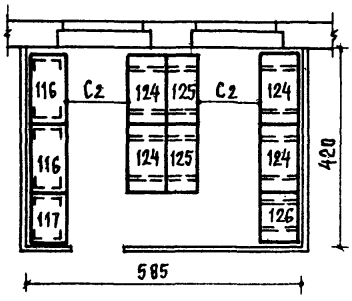



СХЕМА VIII



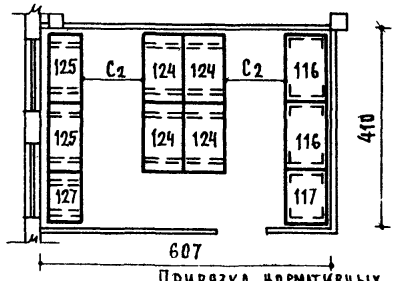

НА 500 МЕСТ

СХЕМА IX




НА 500 МЕСТ

СХЕМА X




## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Наименование | по СНиП | по I схеме | по II схеме | по СНиП | по III схеме | по IV схеме | по СНиП | по V схеме | по VI схеме | по СНиП | по VII схеме | по VIII схеме | по СНиП | по IX схеме | по X схеме |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Площадь в м² | 9.0 | 9.0 | 10.0 | 11.0 | 11.8 | 11.6 | 44.0 | 15.2 | 15.0 | 17.0 | 18.2 | 18.9 | 23.0 | 24.5 | 24.8 |
| Объем в м³ | 29.7 | 29.7 | 33.3 | 36.3 | 38.9 | 38.3 | 46.2 | 50.2 | 49.5 | 56.1 | 60.1 | 62.4 | 75.9 | 80.8 | 81.8 |
| Площадь на 1 место в м² | 0.09 | 0.09 | 0.1 | 0.07 0.85 | 0.08 0.06 | 0.06 0.06 | 0.85 | 0.05 | 0.05 | 0.04 | 0.04 | 0.04 | 0.85 | 0.05 | 0.05 |
| Объем на 1 место в м³ | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.24 0.18 | 0.25 0.19 | 0.25 0.19 | 0.17 | 0.17 | 0.16 | 0.14 | 0.15 | 0.15 | 0.15 | 0.16 | 0.16 |

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

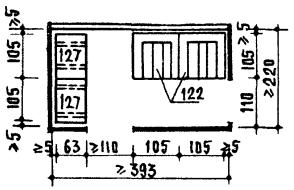
| Условные обозначения проходов | по норме | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI | по схеме VII | по схеме VIII | по схеме IX | по схеме X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C1 | 110 | 113 | 112 | 112 | 113 | - | - | - | - | - | - |
| C2 | 130 | - | - | - | - | 133 | 132 | 132 | 133 | 130 | 132 |

## ПРИМЕЧАНИЯ

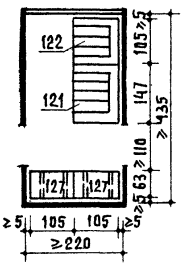
1. ТИП „А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМЫ II, IV, VI, VIII
2. ТИП „Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМЫ I, III, V, VII, IX

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

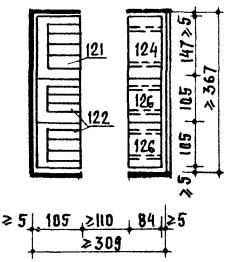



ВАРИАНТ 2

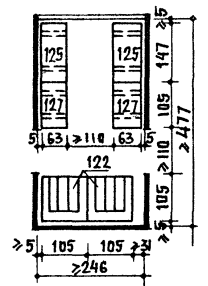



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

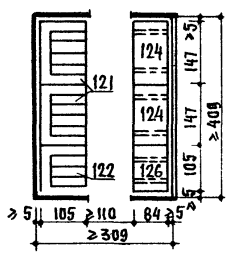



ВАРИАНТ 2

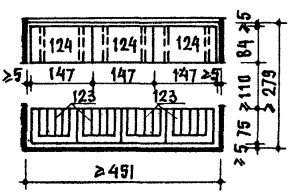



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

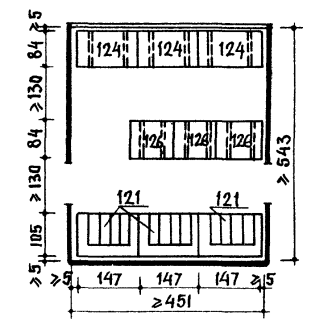



ВАРИАНТ 2



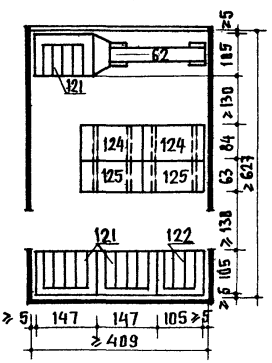

НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1




НА 300 МЕСТ

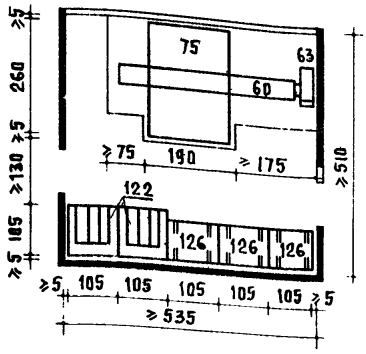
ВАРИАНТ 2



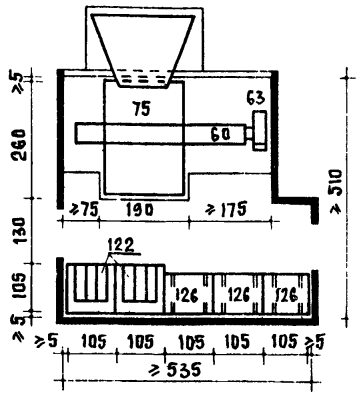

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

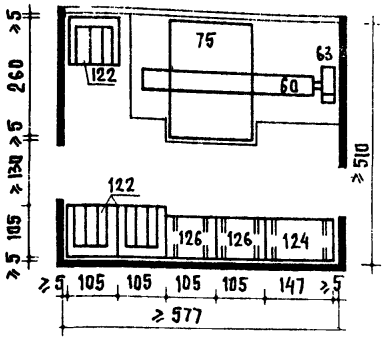
НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



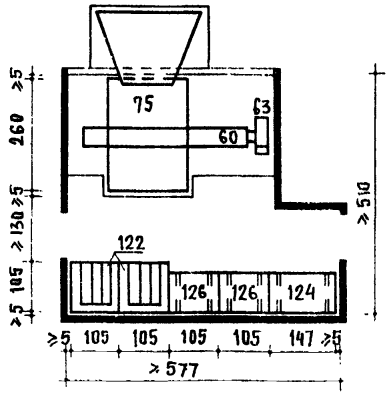

НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II




НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ I




НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II




## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

| № поз. | Наименование оборудование | Марка | Вместимость 400 | | 500 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Количество, шт | | | |
| 63 | Элеватор вертикальный | ЭВС 1500/ПК | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 60 | Транспортер бункера | 1РБ3 -66-5С | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 75 | Бункер загрузочный | Б3-25 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Варианты | | I | II | I | II |

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

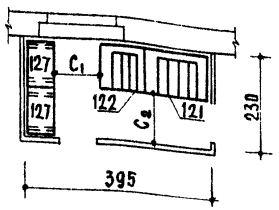
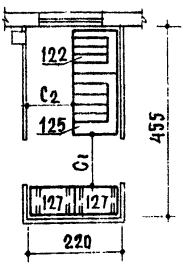



СХЕМА II




НА 150 МЕСТ

СХЕМА III

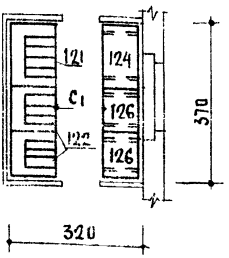



СХЕМА IV

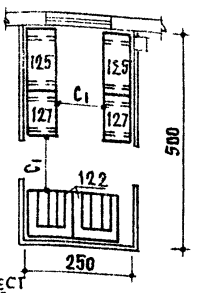



СХЕМА V НА 200 МЕСТ

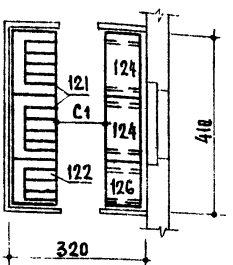
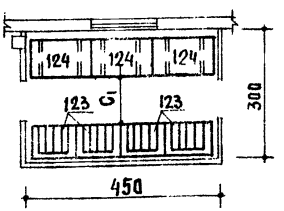
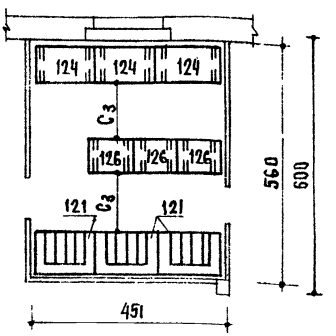


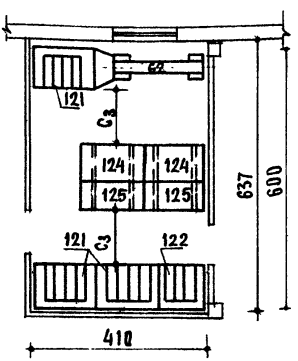

СХЕМА VI




НА 300 МЕСТ
СХЕМА VII




НА 300 МЕСТ
СХЕМА VIII




## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| НАИМЕНОВАНИЕ | I | I по СНиП | I по схеме I | II | II по схеме II | III | III по схеме III | IV | IV по схеме IV | V | V по СНиП | V по схеме V | VI | VI по схеме VI | VII | VII по схеме VII | VIII | VIII по схеме VIII |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПЛОЩАДЬ В М.² | 9,0 | 9,0 | 10,0 | 11,8 | 11,8 | 12,5 | 13,0 | 13,3 | 13,5 | 23,0 | 25,2 | 25,2 | 26,1 | 29,7 | 29,7 | 33,0 | 36,3 | 38,9 |
| ОБЪЕМ В М.² | 41,2 | 42,9 | 43,8 | 44,5 | 82,5 | 83,1 | 83,1 | 86,1 | 86,1 | 89,9 | 91,7 | 91,7 | 99,0 | 99,0 | 99,0 | 108,9 | 108,9 | 108,9 |
| ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М² | 0,06 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,06 | 0,07 | 0,06 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 | 0,06 |
| ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М³ | 0,21 | 0,21 | 0,22 | 0,18 | 0,28 | 0,28 | 0,28 | 0,29 | 0,29 | 0,29 | 0,31 | 0,31 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,36 | 0,36 | 0,36 |

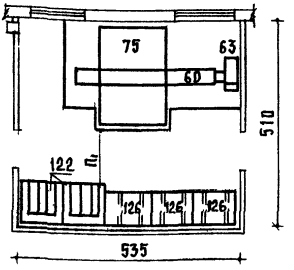
## Примечания

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

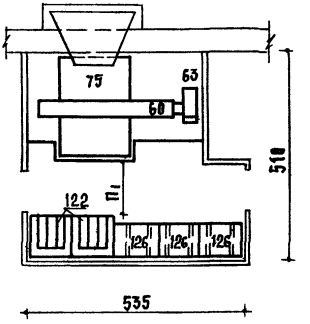
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

| УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОЕМОВ | РАЗМЕРЫ В СМ. | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по норме | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI | по схеме VII | по схеме VIII | |
| C1 | 110 | 112 | 110 | 111 | 114 | 111 | 111 | — | — | |
| C2 | 110 | 110 | 110 | — | — | — | — | — | — | |
| C3 | 130 | — | — | — | — | — | — | 133 | 130 | |

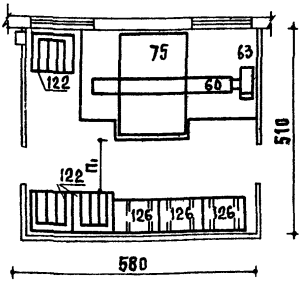
НА 400 МЕСТ
СХЕМА I



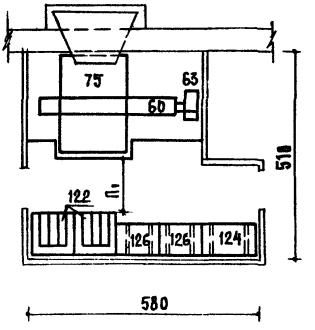

НА 400 МЕСТ
СХЕМА II




НА 500 МЕСТ
СХЕМА III




НА 500 МЕСТ
СХЕМА IV




## Примечания

1. тип „А" – каркасно-панельные конструкции схема II IV
2. тип „Б" – кирпичные продольные стены схема I, III.
3. В конструктивных схемах на листах №30, 92, 96 расстановка оборудования дана с учетом размещения отопительных батарей

## Основные показатели

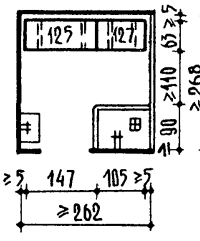
| Наименование | по СНиП | по I схеме | по II схеме | по СНиП | по III схеме | по IV схеме |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Площадь в м.кв. | 27,0 | 27,5 | 24,3 | 30,0 | 31,3 | 27,0 |
| Объем в м.куб. | 89,1 | 90,1 | 80,2 | 99,0 | 103,3 | 89,1 |
| Площадь на 1 место в м.кв. | 0,07 | 0,07 | 0,06 | 0,06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

## Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

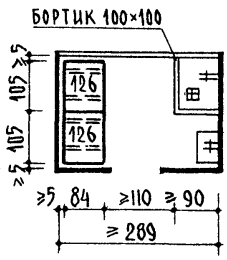
| Условные обозначения проходов | Размеры в см. | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | по норме | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV |
| $П_1$ | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |

НА 100 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

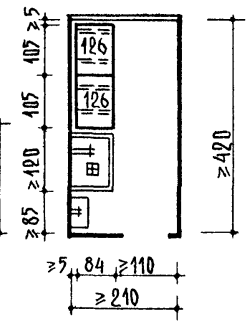



ВАРИАНТ 2

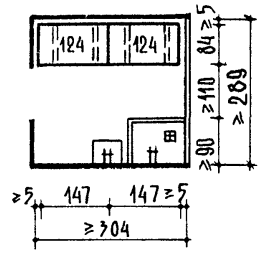



НА 150 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

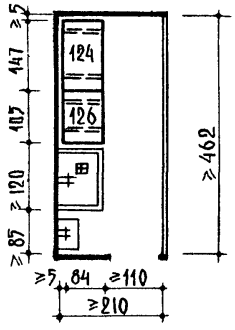



ВАРИАНТ 2

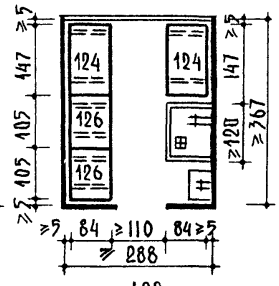



НА 200 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

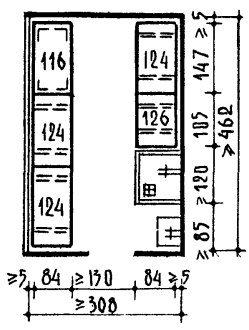



ВАРИАНТ 2

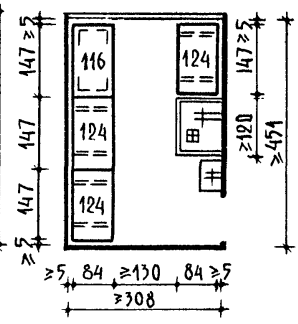



НА 300 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

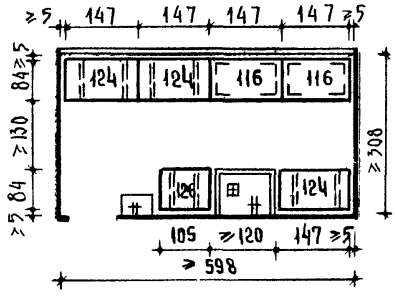



ВАРИАНТ 2

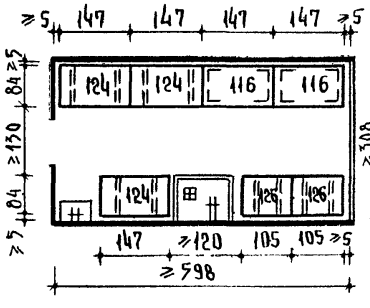



НА 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1

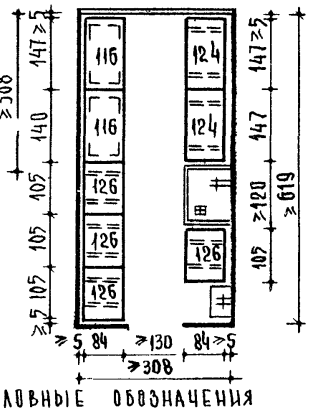



ВАРИАНТ 2




НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1




## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

### Условные обозначения

— раковина

— подвод холодной и горячей воды

⊞ — трап $d = 100$

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I ВАРИАНТ 1

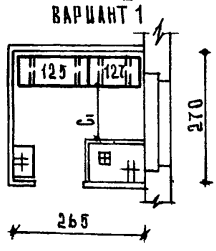
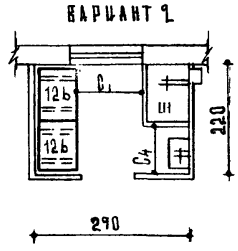



СХЕМА II ВАРИАНТ 2




НА 150 МЕСТ

СХЕМА III ВАРИАНТ 1

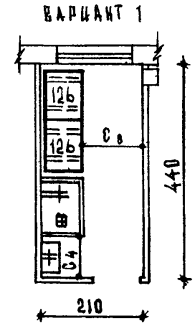
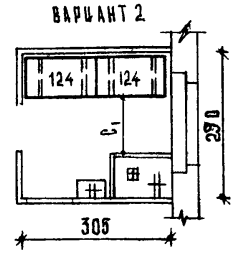



СХЕМА IV ВАРИАНТ 2




НА 200 МЕСТ

СХЕМА V ВАРИАНТ 1

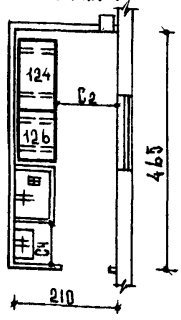
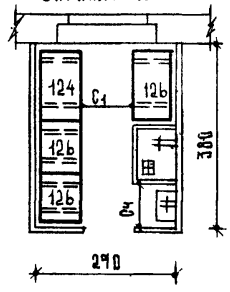



СХЕМА VI ВАРИАНТ 2




НА 300 МЕСТ

СХЕМА VII ВАРИАНТ 1

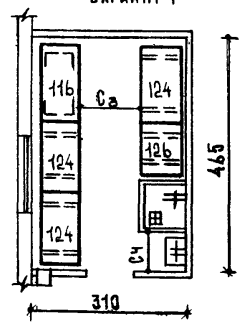
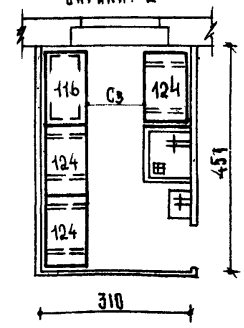



СХЕМА VIII ВАРИАНТ 2




НА 400 МЕСТ

СХЕМА IX ВАРИАНТ 1

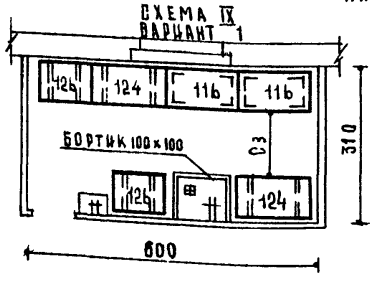
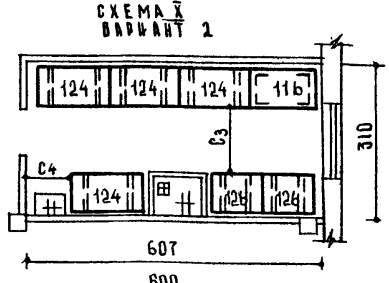



СХЕМА X ВАРИАНТ 2




НА 500 МЕСТ

СХЕМА XI ВАРИАНТ 1

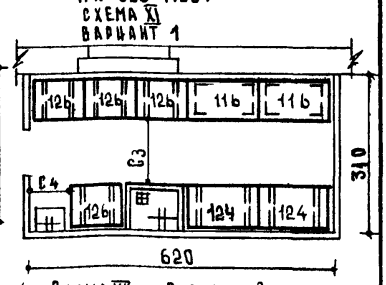
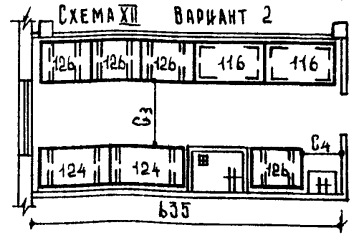



СХЕМА XII ВАРИАНТ 2




Примечания:

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

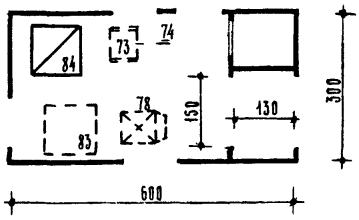
Основные показатели

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

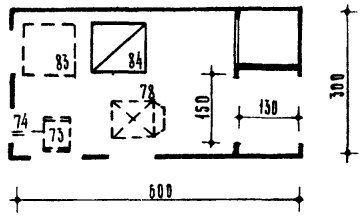
Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

| Условные обозначения проходов | Размеры в см. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | по СНиП | по схеме I | по схеме II | по схеме III | по схеме IV | по схеме V | по схеме VI | по схеме VII | по схеме VIII | по схеме IX | по схеме X | по схеме XI | по схеме XII |
| С1 | 110 | 112 | 111 | – | 111 | – | 112 | – | – | – | – | – | – |
| С2 | 110 | – | – | 110 | – | 110 | – | – | – | – | – | – | – |
| С3 | 130 | – | – | – | – | – | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 | 132 |
| С4 | 85 | – | 85 | 85 | – | 88 | 88 | 88 | – | – | 110 | 104 | 96 |

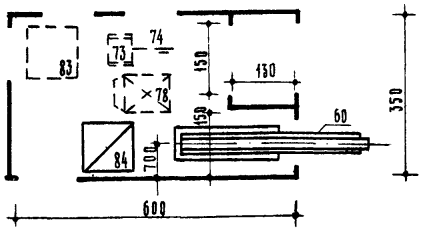
НА 100 МЕСТ



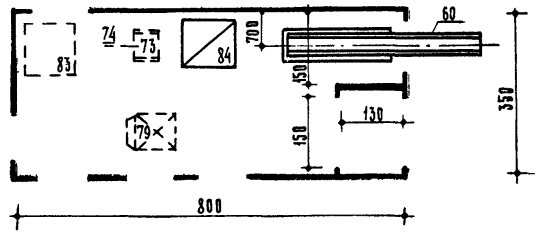

НА 150 МЕСТ



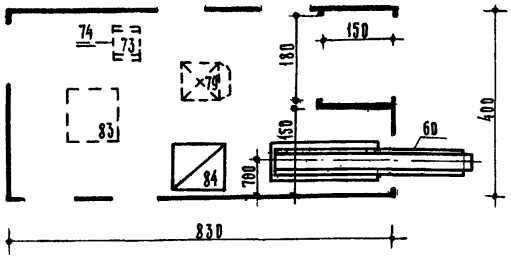

НА 200 МЕСТ



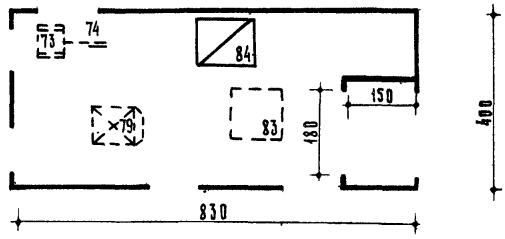

НА 300 МЕСТ




НА 400 МЕСТ




НА 500 МЕСТ




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

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

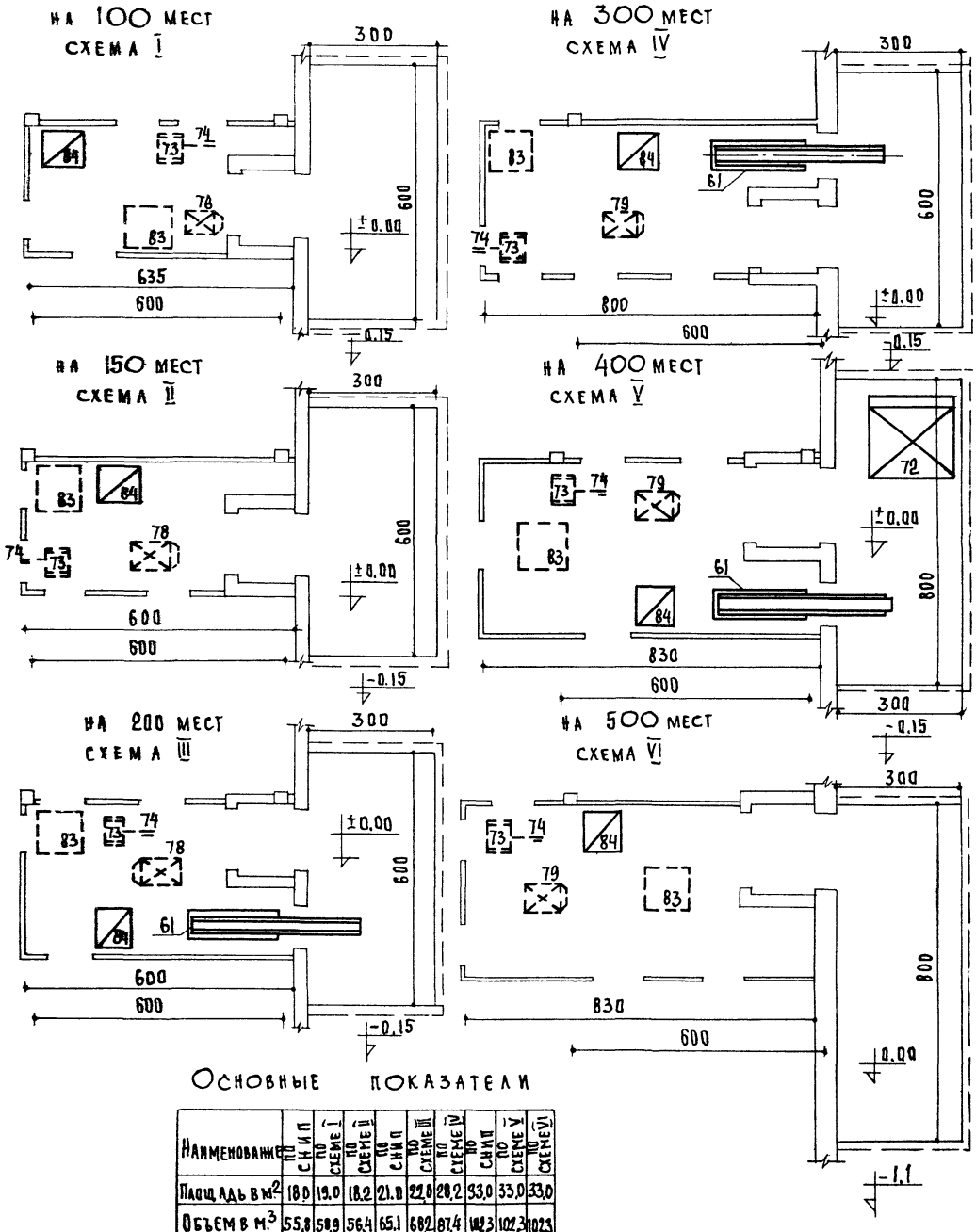
| | Наименование оборудования | Марка | Вместимость | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 100 | 150 | 200 | 300 | 400 | 500 |
| | | | Количество шт | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 83 | Передвижной подъемник грузов | ППГ-200 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 73 | Поддон колесный | — | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 74 | Водила | — | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |

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

# СТОЛОВЫЕ

## ЗАГРУЗОЧНАЯ
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

95

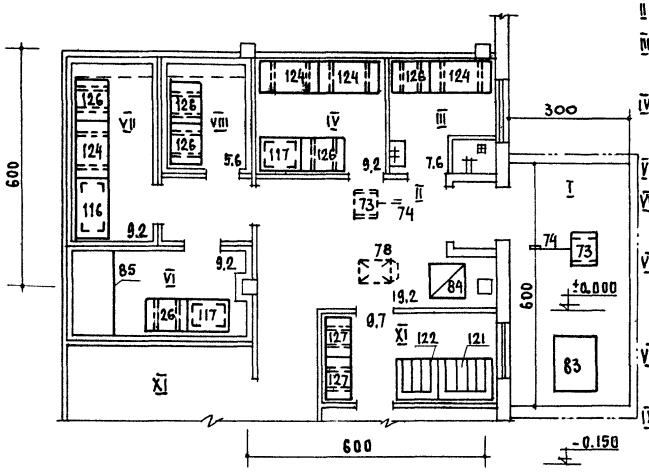



## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| Наименование | по СНИП | по схеме I | по схеме II | по СНИП | по схеме III | по схеме IV | по СНИП | по схеме V | по схеме VI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Площадь в м² | 18,0 | 19,0 | 18,2 | 21,0 | 22,0 | 28,2 | 33,0 | 33,0 | 33,0 |
| Объем в м³ | 55,8 | 58,9 | 56,4 | 65,1 | 68,2 | 87,4 | 102,3 | 102,3 | 102,3 |
| Площадь на 1 место в м² | 0,18 | 0,19 | 0,12 | 0,10 | 0,11 | 0,09 | 0,08 | 0,08 | 0,07 |
| Объем на 1 место в м³ | 0,55 | 0,58 | 0,38 | 0,32 | 0,34 | 0,29 | 0,25 | 0,25 | 0,20 |

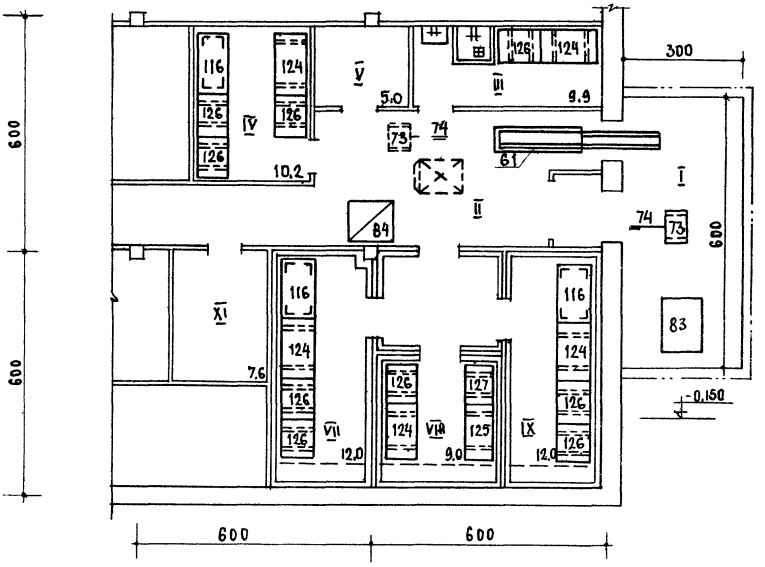
## НА 100 МЕСТ

РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ




## НА 200 МЕСТ

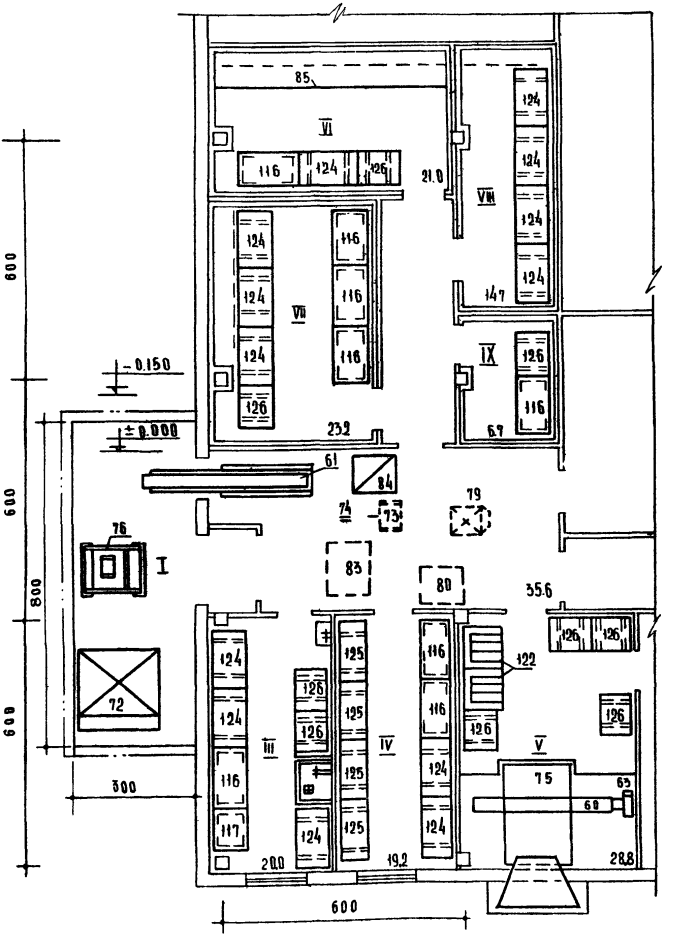
РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ




### Экспликация помещений

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

# НА 400 МЕСТ
## РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ




## ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

I Рампа

II Загрузочная

III Кладовая и моечная тары

IV Кладовая сухих продуктов

V Кладовая овощей

VI Охлаждаемая камера мяса

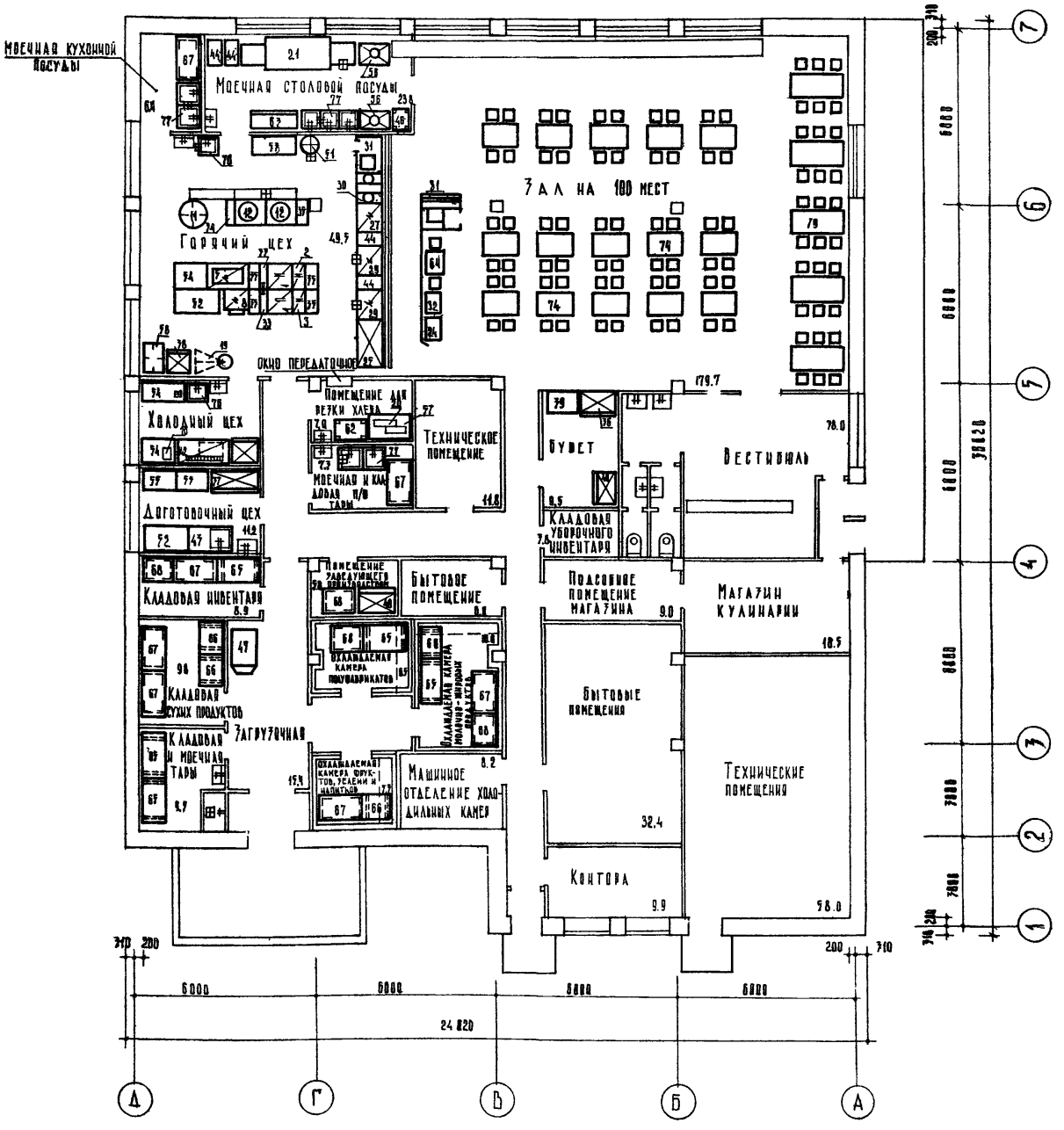
VII Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

VIII Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков

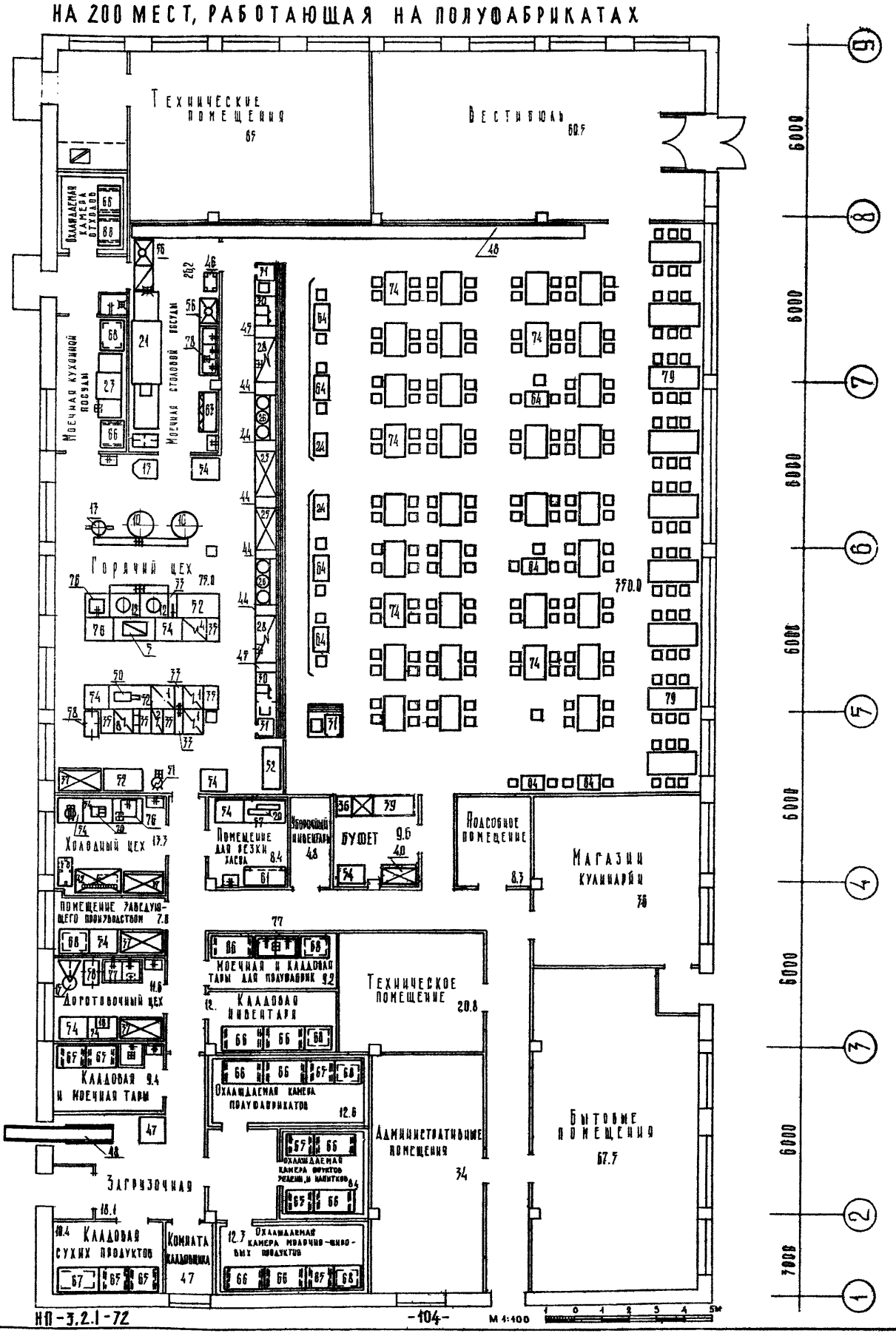
IX Охлаждаемая камера рыбы

# ПРИЛОЖЕНИЕ

# НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



## НА 200 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



# СТОЛОВЫЕ

## Спецификация технологического оборудования

100

| № поз | Наименование оборудования | Марка тип | Мощн ед обор кВт | Вместимость 100 | 200 | 300 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Количество оборудования | | |
| 1 | Плита электрическая секционная модулированная | ПЭСМ-4Ш | 18,8 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | Плита электрическая секционная модулированная | ПЭСМ-2К | 0,12 | 1 | 1 | — |
| 3 | Плита кухонная для непосредственного жарения | ПЭСМ-2 | 7,0 | 1 | — | 1 |
| 4 | Плита кухонная для непосредственного жарения | ПЭСМ-2ПШ | 12,0 | — | 1 | 1 |
| 5 | Сковорода электрическая секционная модулированная | СНЭСМ-0,5 | 12 | 1 | 1 | 1 |
| 6 | ——— ——— | СЭСМ-02 | 6 | — | — | 1 |
| 7 | Фритюрница секционная модулированная | ФЭСМ-20 | 7,5 | — | — | 1 |
| 8 | Шкаф жарочный секционный модулированный | ШЖЭСМ-2 | 9,6 | 1 | 1 | 1 |
| 9 | Электроотдел со станцией управления | КПЭ-250 | 30 | — | — | 1 |
| 10 | ——— ——— | КПЭ-160 | 21 | — | 2 | — |
| 11 | ——— ——— | КПЭ-100 | 15 | 1 | — | 2 |
| 12 | Котел электрический секционный модулированный | КПЭСМ-60 | 8 | 2 | 2 | — |
| 13 | Машина для взбивания картофельного пюре | МКП-60 | 9,1 | — | 1 | 1 |
| 14 | Машина для резки вареных овощей | МРОВ-160 | 0,18 | — | 1 | — |
| 15 | Универсальный привод для мясо-рыбного цеха | ПМ-1.1 | 1,1 | — | 1 | — |
| 16 | Универсальный привод для горячего цеха | ПГ-06 | 0,6 | — | — | 1 |
| 17 | Универсальный привод для холодного цеха | ПХ-0,6 | 0,6 | — | — | 1 |
| 18 | Машина для резки сырых овощей | МРО-50-200 | 0,4 | — | 1 | 1 |
| 19 | Универсальный привод общего назначения | ПУ-0,6 | 0,6 | 1 | — | — |
| 20 | Хлеборезка | ХРМ-300 | 0,27 | 1 | 1 | 1 |
| 21 | Посудомоечная машина | ММУ-2000 | 40,8 | — | 1 | 1 |
| 21 | Посудомоечная машина | ММУ-1000 | 38,6 | 1 | — | — |
| 22 | Машина для мойки приборов | ММП | 17 | — | — | 1 |
| 23 | Машина для мытья кухонной посуды | ММКП-20 | 21,2 | — | 1 | 1 |
| 24 | Прилавок для подносов | АПС-1 | — | 2 | 4 | 6 |
| 25 | Прилавок для холодных закусок | АПС-2 | 0,41 | 1 | 2 | 3 |
| 26 | Прилавок-мармит для I блюд | АПС-11 | 5,25 | — | 2 | — |
| 27 | Прилавок-мармит для I блюд | АПС-16 | 4,62 | 1 | — | 3 |
| 28 | Прилавок-мармит для II блюд | АПС-3 | 6,4 | — | 2 | — |
| 29 | Прилавок-мармит для II блюд | АПС-17 | 5,26 | 2 | — | 4 |
| 30 | Прилавок для горячих напитков | АПС-5 | 0,8 | 1 | 2 | 3 |
| 31 | Прилавок-касса | АПС-7 | 0,05 | 2 | 3 | 4 |
| 32 | Прилавок для столовых приборов | АПС-6 | — | 1 | 2 | 3 |
| 33 | Вставка с краном-смесителем секционная модулированная | ВКСМ | — | 2 | 3 | 5 |
| 34 | Вставка с гладким столом секционная модулированная | ВСМ-210 | — | 1 | — | 1 |
| 35 | ——— ——— | ВСМ-420 | — | 6 | 5 | 7 |
| 36 | Секция низкотемпературная | СН-0,15 | 0,37 | 1 | 1 | — |
| 37 | Шкаф холодильный | ШХ-0,8М | 0,4 | 2 | 3 | 3 |
| 37а | Электрокофеварка | Будапешт супер | 8,43 | — | — | 1 |
| 38 | Шкаф холодильный | ШХ-0,4М | 0,22 | 1 | — | 1 |
| 39 | Буфетная стойка | БС-1 | — | — | 1 | — |
| 40 | Шкаф холодильный | ШХ-0,6М2 | 0,24 | 2 | 1 | — |
| 41 | Стол с охлаждаемым шкафом секционный модулированный | СОЭСМ-2 | 0,31 | — | 1 | 3 |
| 42 | Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой секц модулир | СОЭСМ-3 | 0,42 | 1 | 1 | 1 |
| 43 | Секция-стол со встроенной ванной секционная модулиров | СМВСМ | — | 1 | — | 2 |
| 44 | Прилавок с выжимным устройством для тарелок | АПС-20 | 0,8 | 4 | 5 | 7 |
| 45 | Прилавок с выжимным устройством для чашек и стакан | АПС-22 | — | — | 3 | 3 |
| 46 | Тележка для сбора посуды | | — | 3 | 4 | 4 |
| 47 | Весы товарные | | — | 1 | 1 | 1 |
| 48 | Конвейер ленточный складывающийся | 922 | — | — | 1 | 1 |
| 49 | Прилавок низкотемпературный | ПН-0,4 | 0,39 | — | — | 1 |
| 50 | Мясорубка | М-2 | 1,0 | 1 | 1 | 1 |
| 51 | Электрокипятильник | КНЭ-100 | 12 | 1 | 1 | 2 |
| 52 | Стол производственный | СП-1470 | — | 4 | 2 | 11 |
| 53 | Стол производственный | СП-1470А | — | 1 | | 2 |
| 54 | Стол производственный | СП-1050 | — | 1 | 10 | 9 |
| 55 | Стол производственный | СП-1050А | — | | — | 4 |
| 56 | Стол для сбора остатков пищи | СО-1 | — | 2 | 2 | 2 |
| 57 | Стол для хлеборезки | СХ-1 | — | 1 | 1 | 1 |
| 58 | Стеллаж производственный передвижной | СПП | — | 1 | 1 | 2 |
| 59 | Стеллаж кондитерский передвижной | СКП | — | — | — | 1 |
| 60 | Ванна передвижная | ВПСМ | — | — | — | 1 |
| 61 | Шкаф для хлеба | ШХ-1 | — | — | 1 | 1 |
| 62 | Шкаф для хлеба | ШХ-2 | — | 1 | — | 2 |
| 63 | Шкаф для хранения посуды | ШП-1 | — | 1 | — | 2 |
| 64 | Стол со стульями | — | — | 2 | 9 | 4 |
| 65 | Подтоварник | ПТ-1 | — | 5 | 8 | 8 |
| 66 | Подтоварник | ПТ-2 | — | 4 | 12 | 12 |
| 67 | Стеллаж производственный стац | СПС-1 | — | 7 | 1 | 9 |
| 68 | Стеллаж производственный стац | СПС-2 | — | 4 | 5 | 6 |
| 69 | Тестораскаточная машина | ТРМ-Д-2 | 0,6 | — | — | 1 |
| 70 | Маслоделитель ручной | — | — | — | 1 | 1 |
| 71 | Тестомесительная машина | ТММ-1М | 1,7 | — | — | 1 |
| 72 | Вибросито | ВЭ-350 | 0,08 | — | — | 1 |
| 73 | Электрошкаф пекарский | ЭШ-3М | 16,2 | — | — | 1 |
| 74 | Стол со стульями | — | — | 12 | 34 | 61 |
| 75 | Ванна моечная | ВМЗ-1СМ | — | — | — | 1 |
| 76 | Ванна моечная | ВМ-1 | — | 2 | — | — |
| 77 | Ванна моечная | ВМ-2А | — | 2 | 2 | 1 |
| 78 | Ванна моечная | ВМ-3 | — | 1 | 1 | — |
| 79 | Стол со стульями | | | 8 | 9 | 8 |

## А. Материалы для покрытия полов

| Наименование материала покрытия. Вид прослойки под покрытие | Толщина (мм) | Марка | Годовая приведенная стоимость (руб./м2) 1) Торговые залы | Производственные помещения: горячие цехи | моечные | прочие | Складские помещения: с механизацией | без механизации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Бетонно-мозаичное покрытие типа "Терраццо" | 25 | 300 | 0,20 | 0,34 | 0,51 | 0,21 | | 0,35 |
| То же, полимерцементнобетонное покрытие 2) | 20 | - | 0,25 | | | 0,45 | 0,58 | 0,30 |
| Мастичное покрытие на эпоксидных смолах "ЭД-5", "ЭД-6" | 3 | - | 0,29 | 0,3 | 0,3 | 0,25 | 0,4 | 0,25 |
| Бетонно-мозаичные плитки шлифованные | 25 | 200-300 | 0,31 | | | | | 0,54 |
| цементно-песчанный раствор | 15 | 100 | | | | | | |
| Полимерцементнобетонное покрытие рядовое 2) | 20 | - | | | | 0,18 | 0,68 | 0,18 |
| Покрытие "брекчия" из отходов тонких мраморных плит | 25 | 300 | | 0,29 | 0,29 | 0,29 | | |
| Плиты "брекчия" из мрамора (типа коелгинского) | 40 | - | 0,48 | | | | | |
| цементно-песчанный раствор | 15 | 100 | | | | | | |
| Тонкие мраморные плиты с лощеной поверхностью | 12 | - | 0,60 | | | | | |
| цементно-песчанный раствор | 15 | 100 | | | | | | |
| Керамические плитки размером 150х150 мм | 18 | | 0,48 | 0,52 | 0,52 | 0,52 | | 0,58 |
| цементно-песчанный раствор с латексом "СКС-65ГП" 3) | 15 | 200 (100) | | | | | | |
| То же, размером 100х100 мм | 10 | - | 1,82 | | | | | 0,64 |
| цементно-песчанный раствор с латексом "СКС-65ГП" 3) | 15 | 200 (100) | | | | | | |
| Плитки ПВХ прессованные, размером 500х500 мм | 5 | - | 2,16 | | | | | |
| мастика КН-3 | - | - | | | | | | |

## Б. Материалы для отделки стен и потолков

| Наименование материала покрытия и метод крепления к основанию | Торговые залы: стены 4) | потолок 4) | Производственные помещения: стены | потолок | Складские помещения охлаждаемые: стены | потолок | неохлаждаемые: стены | потолок |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **1. Облицовочные материалы** | | | | | | | | |
| -Керамическая плитка облицовочная типа "Кабанчик" на цементно-песчанном растворе М50 | 0,18 | | | | | | | |
| -Тонкие мраморные плиты (6-10 мм) шлифованные, покрытые лаком на цементно-песчанном растворе М50 | 0,28 | | | | | | | |
| -Коврово-мозаичная керамическая плитка на цементно-песчанном растворе М50 | 0,87 | | 0,49 | | 0,64 | | | |
| -Керамическая плитка глазурованная на цементно-песчанном растворе М50 | 0,68 | | 1,0 | | 1,5 | | 0,45 | |
| -То же, стеклянная плитка эмалированная | 0,68 | | 1,0 | | 1,5 | | | |
| -Профильные рейки - ПВХ по деревянной обрешетке | 0,71 | 0,55 | | | | | | |
| -Асбестоцементные листы толщиной 8 мм с бумажно-смоляным покрытием (типа "Декап") на раскладках по деревянной обрешетке 5) | 0,5 | | | | | | | |
| -То же, декоративная фанера "ДФ-1", "ДФ-2" (толщиной 5 мм) | 0,68 | | | | | | | |
| -То же, бумажно-слоистый пластик (толщиной 2 мм) | 0,9 | | | | | | | |
| -Керамическая плитка метлахская на цементно-песчанном растворе М50 | | | | | 0,45 | | | |
| -Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на мастике КН-3 по бетону | | | | | | | 0,75 | |
| -Древесно-стружечные или столярные плиты | | 0,48 | | | | | | |
| -То же, полимергипсовая сухая штукатурка с оклейкой пленкой -ПВХ на бумажной подоснове ("Декарот-1") | | 0,65 | | | | | | |

| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| -Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на мастике КН-3 по выровненной поверхности | | | | | | | | |
| -Асбестоцементные листы плоские с окраской водостойкими эмалями на раскладках по деревянной обрешетке | | | | 0,27 | | | | |
| 2. Окрасочные и отделочные составы по бетону и штукатурке 6) | | | | | | | | |
| Синтетические эмали общего назначения | 0,25 | | | | | | | |
| -Алкидно-стирольная эмаль "МС-I7", "МС-226" (по бетону и асбоцементу) | | | 0,I3-0,I6 | | 0,26 | | | |
| -Нефтеполимерная краска "СПП" | | 0,I | 0,2-0,27 | 0,I3 | | | | |
| -Кумарово-каучуковая краска в 3 слоя | | 0,I2 | 0,33-0,25 | 0,I6 | | | | |
| -Масляные или алкидные краски в 3 слоя 7) | 0,35 | 0,I2 | 0,35-0,7 | 0,35-0,I2 | | | 0,I3 | 0,8 |
| -Водоэмульсионные краски "КЧ-26", "ВА-I7" | | 0,I3 | | | | | 0,I3 | |
| -Полимерцементный красочный состав на "СКС-65ГП" в I-2 слоя 8) | | 0,03 | | | | | | |
| -Силикатная краска в 2 слоя (только по бетону) 9) | | 0,06 | | 0,08 | | 0,I | 0,08 | 0,6 |
| -Известковая побелка | | | | | | 0,02 | | 0,0 |

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

Расчет годовых приведенных расходов производился по методике, разработанной в диссертации С.В.Смирновой "Экономическая оценка долговечности и уровня комфортабельности жилых домов на стадии проектирования" (НИИЭС, I972).

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

3) Марка указана для случая применения обычного раствора без добавки "СКС-65ГП". В торговых помещениях применяется раствор М.I00, в производственных и складских - М.200.

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

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

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

7) Полимерцементный красочный состав не требует выравнивания основания.

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



gost.e-ecolog.ru