

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ГРАЖДАНСКОМУ СТРОИТЕЛЬСТВУ И АРХИТЕКТУРЕ
ПРИ ГОССТРОЕ СССР

ТЕМА:

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

Н О Р М А Л И

ОСНОВНЫХ ПЛАНИРОВОЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ
ЖИЛЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ЗДАНИЙ

ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НП - 3.2.2 - 74

К А Ф Е
ОБЩЕГО ТИПА

РАЗРАБОТАНЫ ЦНИИЭП ТОРГОВО-БЫТОВЫХ ЗДАНИЙ
И ТУРИСТСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПРИ МЕТОДИЧЕСКОМ
РУКОВОДСТВЕ ЦНИИЭП ЖИЛИЩА, ЦНИИЭП
УЧЕБНЫХ ЗДАНИЙ

ОДОБРЕНЫ ГОСГРАЖДАНСТРОЕМ
ПРИКАЗ № 158 от 12 июля 1974 г

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ТИПОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

МОСКВА 1974 г

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

В работе принимают участие институты: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, ЦНИИЭП учебных зданий и спортивных сооружений, ЦНИИЭП лечебно-курортных зданий, ЦНИИЭП граждансельстрой, КиевЗНИИЭП, Гипрогидрав, Соваспортпроект, МНИИТЭП ГлавПУ г.Москвы, МИСИ им.Куйбышева.

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

Выпуски НП-8.2.2-74 "Кафе общего типа" разработан ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов: директор института А.А.Орлов, зам.директора по научной работе кандидат архитектуры В.И.Музычкин, заведующий отделом типологии зданий предприятий общественного питания кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев, начальник технологического отдела Е.В.Кадутин, начальник адентроотдела А.Д.Васильков, заведующий отделом экономических исследований кандидат экономических наук М.В.Долмская

НП-8.2.2-74 является одним из выпусков раздела, посвященного торговым зданиям.

Руководитель выпуска НП-8.2.2-74 кандидат архитектуры В.Ф.Алексеев.

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

Авторский коллектив:

и.а. В.Ф.Алексеев, и.о. ст.н.с. Н.С.Никитина, и.о. ст.н.с. Т.П.Мудрецова, рук.гр.арх. М.Н.Тырчева, гл.инж.-техн.пр. Г.Г.Бескурикова.

Исполнители: арх. Б.В.Дмитриев (авт.разд.: требования к отделке помещений), инж. В.И.Степанова, рук.гр.инж.-электр.Б.С.Городицкий, рук.гр. инж.-техн. В.В.Миролюбова, ст.инж. Г.С.Оганесян.

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

Отзывы и замечания по Нормалам планировочных элементов просьба направлять по адресу:

Москва, 103001, Вольный пер., 16, Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Научное отделение.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нормы планировочных элементов кафе общего типа входят в состав серии нормативов объемно-планировочных элементов жилых и общественных зданий и сооружений.

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

Нормы разрабатываются с учетом полнообъемного строительства зданий с применением крупнопанельной и каркасной конструкции, а также с учетом строительства зданий с несущими стенами из кирпича или блоков. Планировочные решения в основном исходят из обычных условий строительства во II-V климатических районах СССР, в соответствии со СНИП Д-1. I-71.

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

При разработке нормативов учитывались следующие общие условия:

- габариты человека и группы людей в различных рабочих положениях, в том числе связанных с работой с механизмами и оборудованием;
- функциональные и технологические процессы, в том числе процессы, связанные с применением, потреблением пищи и складированием продуктов;
- санитарно-гигиенические нормы площади помещений, естественной и искусственной освещенности;
- нормы освещенности предприятий технологическим тепловым, охлаждаемым, механическим, немеханическим и торговым оборудованием;
- каталоги и рекомендации по типам и габаритам технологического оборудования, встроенной и передвижной мебели;
- противопожарные требования и ширина и длина эвакуационных путей;
- правила техники безопасности при размещении технологического оборудования;
- объемно-планировочные показатели, установленные нормами и правилами проектирования.

В общий состав нормативов планировочного элемента входят:

1. Схема функциональной взаимосвязи помещений в соответствии с общей объемно-планировочной структурой здания.
2. Исходные данные, основные нормативы.
3. Исходные габариты, антропометрические данные.
4. Номенклатура мебели и оборудования (со ссылками на соответствующие каталоги).
5. Типы и габариты мебели (передвижной и встроенной) и оборудования (технологического, санитарно-технического, электротехнического и др.) со схематическими чертежами и размерами.
6. Основные функциональные рабочие зоны с размещением мебели и оборудования.
7. Габаритная схема помещения или объемно-планировочного элемента с расположением оборудования и мебели, с указанием их размеров и минимальных нормативных расстояний между предметами мебели и оборудования.
8. Планировка помещения применительно к основным конструктивным системам в унифицированных модульных параметрах.
9. Схема размещения элементов электротехнического оборудования.

10. Схема расположения элементов технологического оборудования (тепловое, механическое, холодильное и др.).

II. Требования к отделке помещений.

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

- а) размеры элементов оборудования и отдельные твердо установленные параметры;
- б) минимальные размеры (со знаком " \geq ", т.е. более или равно) расстояний между оборудованием.

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

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

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

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

Подготовленная для издания серия нормативов состоит из следующих глав:

1. Нормы основных помещений жилых зданий.
2. Нормы основных помещений зданий учебно-воспитательного назначения.
3. Нормы основных помещений торговых зданий и предприятий общественного питания.
4. Нормы основных помещений предприятий бытового обслуживания.
5. Нормы основных помещений зданий культурно-просветительного назначения.
6. Нормы основных помещений зданий лечебно-оздоровительного назначения.
7. Нормы основных помещений научно-исследовательских институтов, проектных организаций и административных зданий.

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

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

Например, маркой НП-В.2.2-74 обозначено:

- НП - нормы планировочные,
- В - нормы основных помещений торговли и общественного питания,
- 2 - здания предприятий общественного питания,
- 2 - кафе общего типа,
- 74 - год утверждения.

Внутри каждого выпуска нормативов листы альбома имеют порядковые номера.

Общие положения

по нормализации помещений кафе общего типа

Выпуск НИ-3.2.2-74 "Кафе общего типа" является пособием по проектированию новых и реконструкции действующих кафе данного типа в городах и поселках городского типа.

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

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

Выпуск включает нормы следующих функциональных групп отдельных помещений кафе, работающих на полуфабрикатах с обслуживанием официантами и самообслуживанием:

I. Помещения для посетителей:

1. Залы с обслуживанием официантами
2. Залы с самообслуживанием (с раздаточными)

II. Производственные помещения:

1. Горячие цеха
2. Доготовочные цеха
3. Холодные цеха
4. Моечные столовой посуды
5. Буфет

III. Складские помещения:

1. Охлаждаемые камеры
2. Кладовые (сухих продуктов, тары)
3. Загрузочные

IV. Технические помещения

1. Электродвигательные

Перечисленные функциональные группы помещений разработаны для кафе общего типа вместимостью на 100, 150, 200, 300, 400 мест.

Зал для посетителей. Функционально-габаритные схемы залов разработаны исходя из требований и организации процесса питания методом самообслуживания и с обслуживанием официантами, габаритов торгового оборудования, мебели и нормативных проходов в залах. Самообслуживание охватывает процесс получения и потребления пищи и уборку использованной посуды с помощью конвейера.

На схемах залов предусмотрена возможность установки конвейера по периметру стен от входа в зал до помещения моечной столовой посуды за счет дополнительной площади, предусматриваемой заданием на проектирование. На случай невозможности организации механической уборки посуды предусматривается её уборка персоналом с помощью тележек. Обед оплачивается после выбора блюд в конце раздаточных линий самообслуживания.

Планы залов, в зависимости от вместимости, решены правильной геометрической формы (прямоугольные, квадратные), позволяющей наглядно отразить основные требования и удобства обслуживания посетителей, а именно:

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

Однако, этим не исключаются залы иной формы при условии соблюдения перечисленных требований.

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

В схемах залов с самообслуживанием и обслуживанием официантами даны планировки с применением прямоугольных и квадратных столов, столов для официантов и складирования подносов, а также учтена эстрада или сцена для "мехомана" и танцев. При этом используются: различные приемы группировки столов, устройство барьеров между ними, озеленение и др. (в пределах норм на площади залов), создание уют для посетителей и разнообразие в оформлении интерьеров залов

Для удобства пользования нормальными залами с квадратными столами в дополнительных проходах добавочно показаны размеры между углами столов и даны размеры подходов к одиночным местам между стульями квадратных столов, в соответствии с "Предложениями" по изменению ряда отдельных нормативов главы СНиП II-Д.8-71.

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

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

Оптимальные условия для названных технологических процессов обеспечиваются за счет:

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

В качестве вариантов нормативных производственных помещений даны помещения различных габаритов.

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

- 1) Оптимальные условия хранения сырья и полуфабрикатов при соблюдении размеров проходов для работы с погрузо-разгрузочным оборудованием.
- 2) Создание кратчайших путей для транспортировки сырья и полуфабрикатов на загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры.
- 3) Механизация наиболее трудоемких работ.

Для случаев проектирования складских помещений блоками в нормативах приведены примеры оптимальных решений таких блоков.

Для подтверждения рациональности решения конструктивно-планировочных схем помещений приведены площадные и объемные показатели в сопоставлении со СНиП II-Д.8-71.

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

Технические помещения. Разработаны нормы электродвигательных с соблюдением требований ПУЭ и размещения оборудования силовой и осветительной сетей, а также размещения систем аварийной системы. Нормы электродвигательных позволяют уточнить нормы площадей этой части технических помещений.

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

1) "Нормы оснащения предприятий общественного питания торгового-технологического и холодильного оборудованием". Приказ МТ СССР 26 ноября 1971 г. № 187.

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

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

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

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

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

Конструктивные решения. Здания кафе общего типа до 200 мест вклучительно выполняются в основном с наружными стенами из кирпича и с внутренним железобетонным каркасом, а здания кафе более 200 мест - в каркасно-панельных конструкциях с сеткой изоспан и двух вариантах 6,0x6,0 м и 6,0x12,0 м.

Высота наземных этажей зданий принимается 8,8 м.

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

Здания кафе, вместимостью 200 мест и выше, должны быть не ниже второй степени огнестойкости.

Требования к отделке помещений. Приведена в виде приложения номенклатура материалов, рекомендуемых для покрытия полов, отделки стен и потолков.

В номенклатуру включены некоторые новые материалы, хорошо зарекомендовавшие себя на ряде экспериментальных объектов. К ним относятся: тонкие каменные плиты (10-12 мм), полимергипсовая

штукатурка с покрытием ПВХ-пленкой, мастичные полимерные покрытия, некоторые синтетические краски.

С учетом эксплуатационных характеристик подбирались материалы, обеспечивающие долговечность и минимальную величину эксплуатационных расходов.

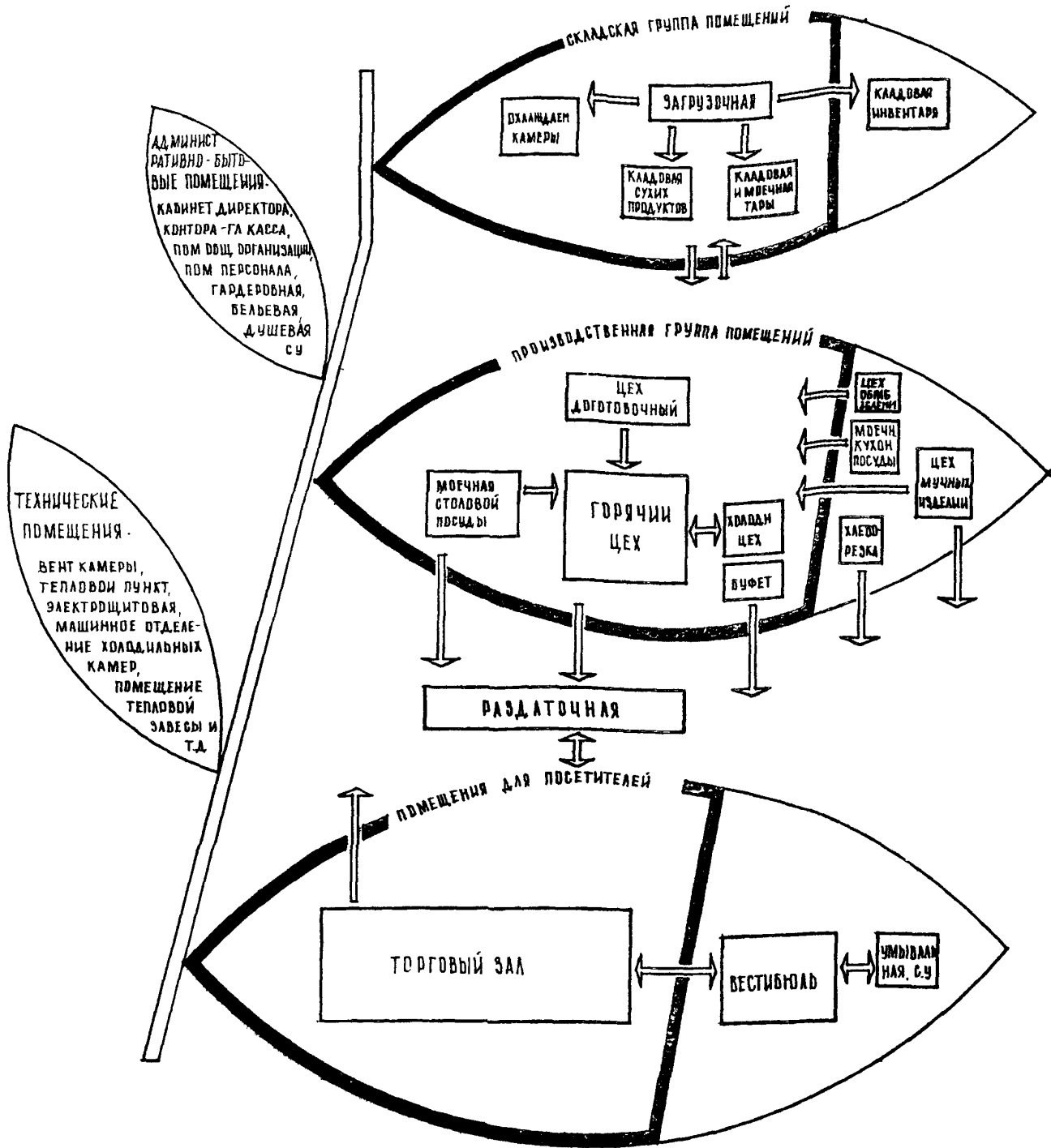
При выборе отделочных материалов следует учитывать не только их первоначальную стоимость и эксплуатационную стойкость, но и экономично трудоватрат, транспортно-строительных расходов, сокращение сроков строительства, снижение расходов в сфере производства, а также эстетические и гигиенические качества.

Примечание:

Антропометрические данные приведены из книги ВНИИТЭ "Рекомендации по габаритам бытового обслуживания". М., 1968.

Руководитель темы
И.А.

И.Ф. Алексеев
И.Ф. Алексеев

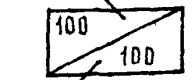


Толстой чертой обведены помещения, включенные в данные нормы

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ КАФЕ /по СНиП II-Л.8-71/

Вместимость / посад. мест	Торговая группа		Производственная группа							Складская группа			Административно-бытовая группа						
	Зал	Вестибюль	Горячий цех	Холодный цех	Цех мучных изделий	Догоготовочный цех	Моечная стола пос.	Моечная кух. пос.	Охлаждающая камера	Моечная инвентаря	Загрузочная	Кабинет директора	Главная касса	Ком. для персон	Ком. для орг. цех	Бельевая	Гардер персон	Душевая	
Площади помещений / кв м /																			
100	160	30	35	8	—	6	24*	8**	15	12	18	8	9***	—	6	—	6	23	9
100	140	30	35	8	—	6	24*	8**	15	12	18	8	9***	—	6	—	6	23	9
150	240	45	40	12	15	8	26	10**	15	20	26	12	12***	—	8	—	7	28	13
150	210	45	40	12	15	8	26	10**	15	20	26	12	12***	—	8	—	7	28	13
200	320	60	45	13	20	10	28	10**	21	25	31	12	15***	5	8	—	10	36	14
200	280	60	45	13	20	10	28	10**	21	25	31	12	15***	5	8	—	10	36	14
300	480	90	60	16	20	12	32	7	25	31	39	21	21***	5	12	—	13	56	17
300	420	90	60	16	20	12	32	7	25	31	39	21	21***	5	12	—	13	56	17
400	640	120	70	18	25	15	32	8	30	36	46	24	33***	5	14	10	15	60	22
400	560	120	70	18	25	15	32	8	30	36	46	24	33***	5	14	10	15	60	22

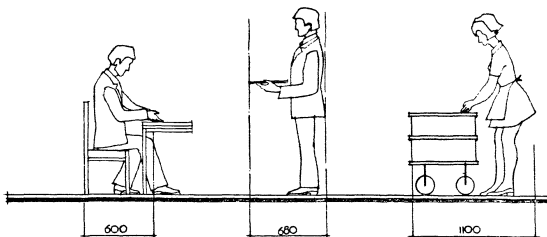
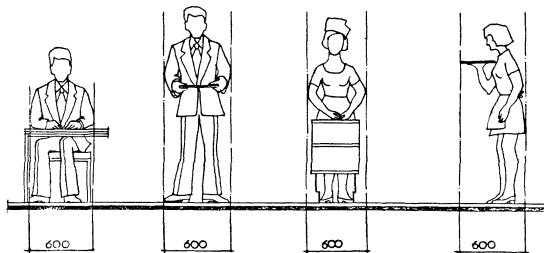
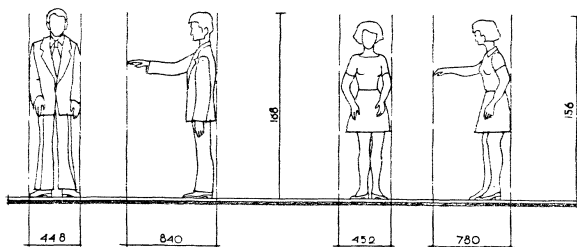
САМООБСЛУЖИВАНИЕ



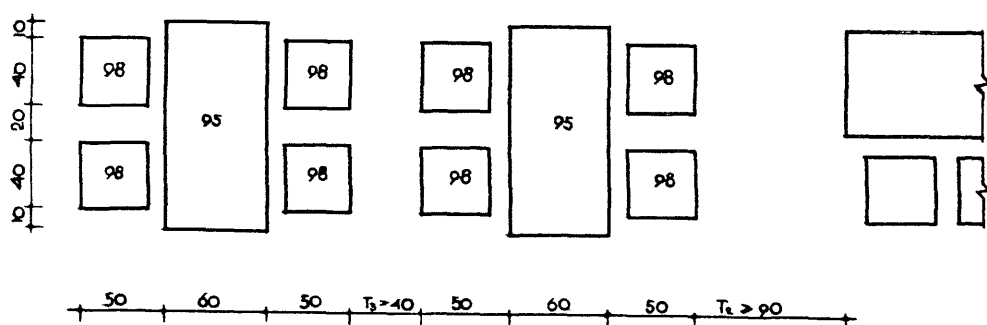
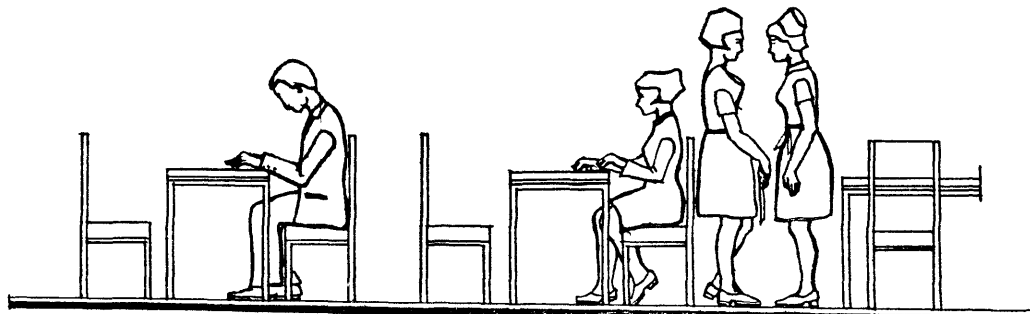
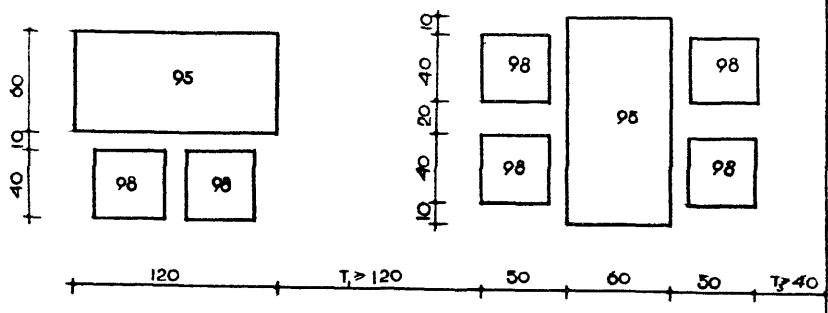
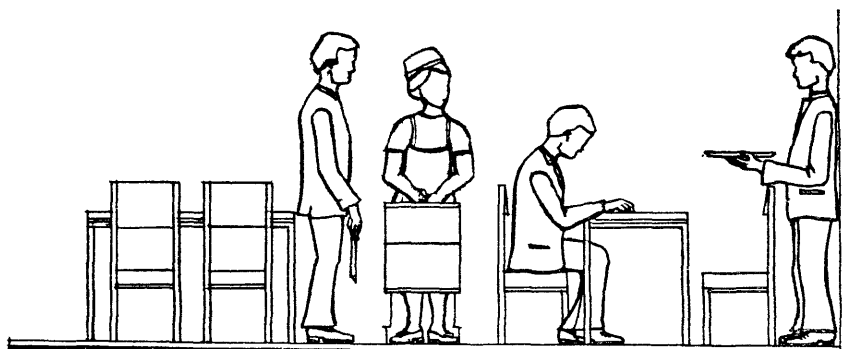
ОБСЛУЖИВАНИЕ ОФИЦИАНТАМИ

* ДАНА ПЛОЩАДЬ МОЕЧНОЙ С СЕРВИЗНОЙ
 ** МОЕЧНОЙ КУХОННОЙ ПОСЦАДЫ С МОЕЧНОЙ ТАРЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ
 *** КАБИНЕТА ДИРЕКТОРА С КОНТОРОЙ

НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА

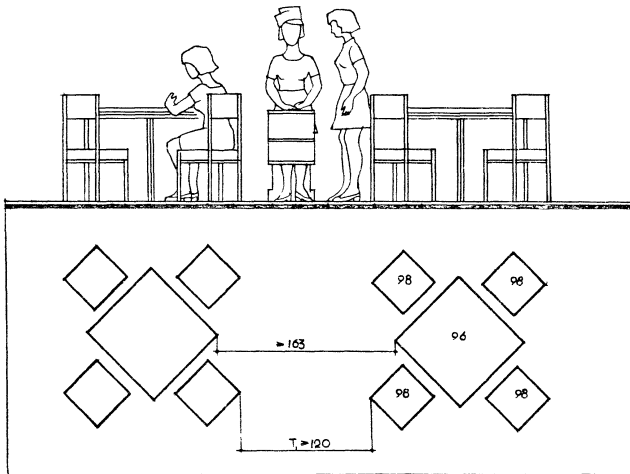
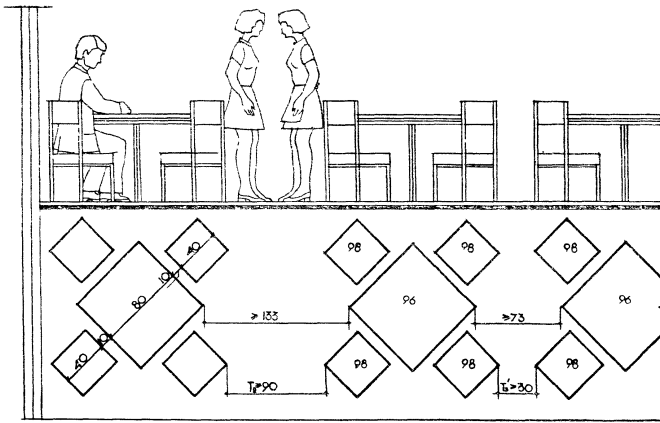


ЗАЛ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ



ПРИМЕЧАНИЕ ПРОХОДА: T_1 - ОСНОВНОЙ; T_2 - ДЛЯ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПОТОКОВ ПОСЕТИТЕЛЕЙ; T_3 - ДЛЯ ПОДХОДА К ОТДЕЛЬНЫМ МЕСТАМ.

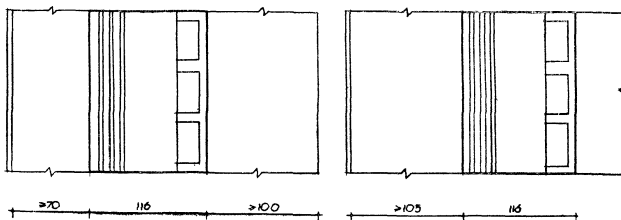
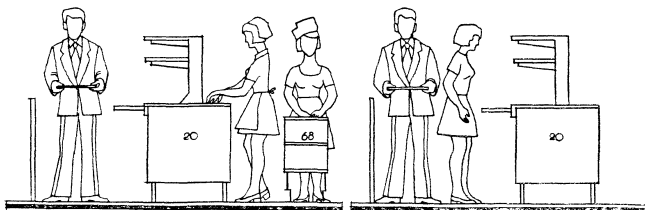
ВАРИАНТ С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ



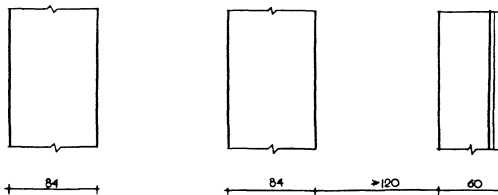
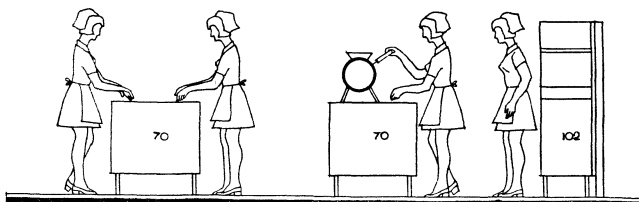
РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООСЛУЖИВАНИЯ.

БЕЗ ОБОТОНА

С ОБОТНОМ



ЗА БУФЕТНОЙ СТОЙКОЙ

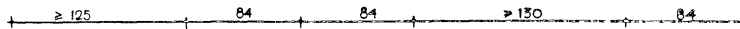
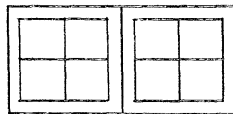
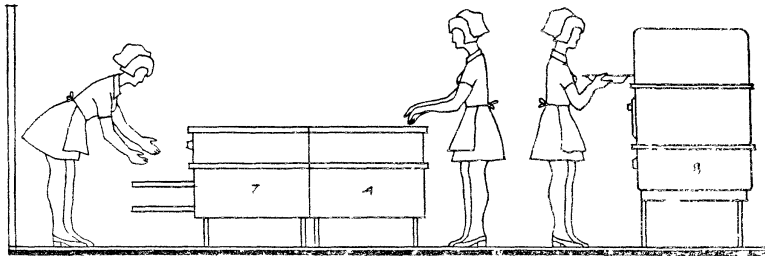


ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
/ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ/

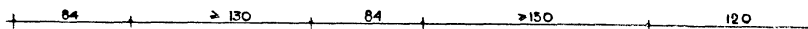
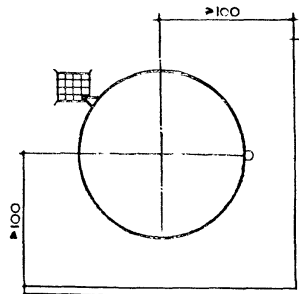
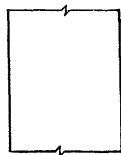
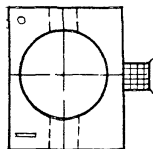
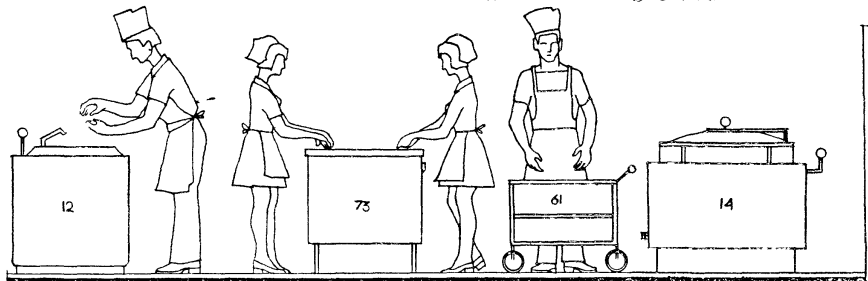
У ДУХОВОГО ШКАФА

У РАТНЫ

У ШАРОЧНОГО ШКАФА



У ЭЛЕКТРОКОТЛОВ
МЕЖДУ КОТЛАМИ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ

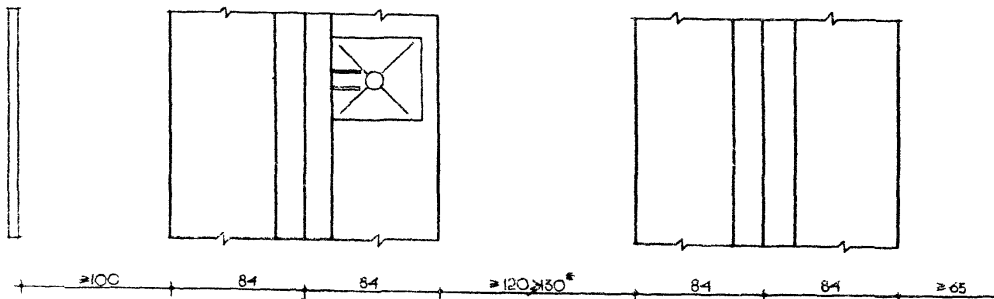
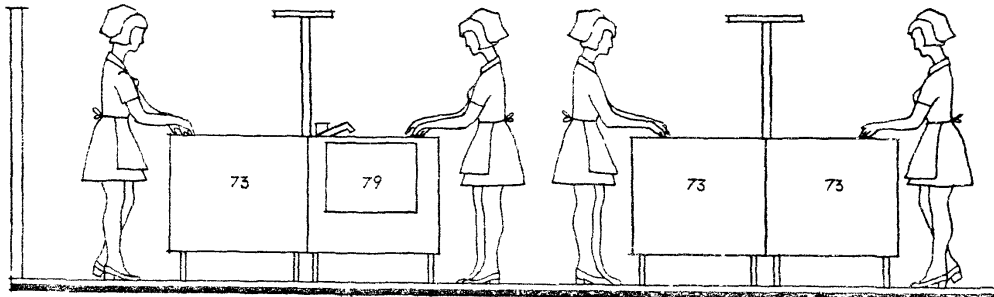


ДОГОТОВ ОЧНЫЙ ХОЛОДИЙ ЦЕХ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

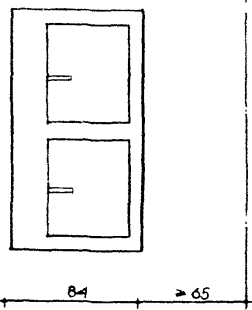
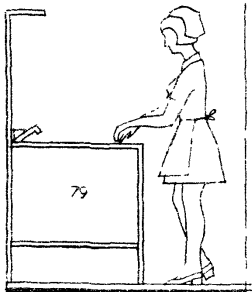
МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ
СТОЛОМ МОЕЧНОЙ ВАЩНОЙ
И СТЕНОЙ

МЕЖДУ РЯДАМИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ
И МОЕЧНЫХ ВАЩ

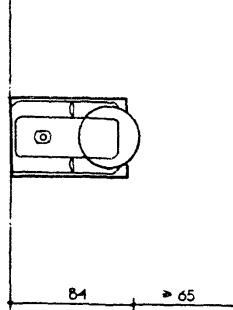
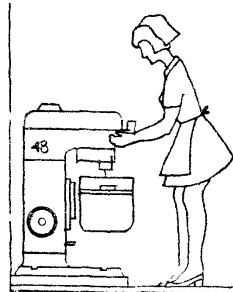
ЗОНА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
СТОЛА



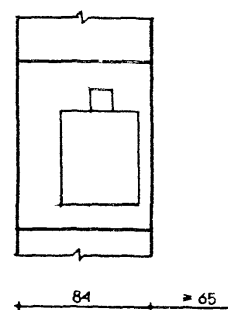
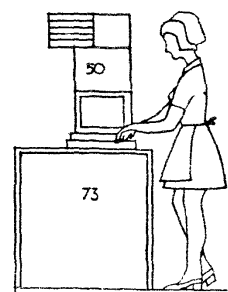
У МОЕЧНОЙ
ВАЩНЫ



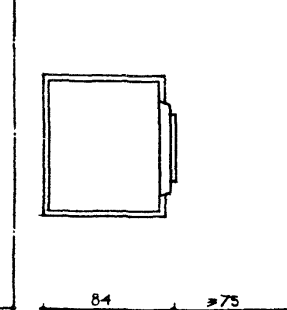
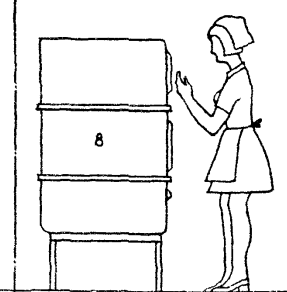
У ВЗБИВАЛЬНОЙ
МАЩИНЫ



У НАСТОЛЬНОЙ
МЯСОРЕЗКИ
И ОВОЩЕРЕЗКИ



У ШАРОЧНОГО
ШКАФЪ



* ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ

КАФЭ

ИСТОЧНИК ДАННЫХ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

8

№ п/п	Наименование оборудования	Тип или марка	Табличные размеры мм	Емкость, г производительность, кг/час калорийная плотность, МДж	Мощность электрического оборудования, кВт	Напряжение, вольт	Масса, кг	Завод-производитель
2	2			5	6	7	8	9
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
1	Плита электрическая секционная модулированная 4-конфорочная	ЭЭСМ-4	840x840x860	0,48	14	220/380	190	Душанбинский завод торгового машиностроения
2	Плита электрическая секционная модулированная 4-конфорочная с жарочным шкафом	ЭЭСМ-4ж	840x840x860	0,48	18,8	220/380	210	Душанбинский завод торгового машиностроения
8	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ЭЭСМ-2ж	420x840x860	0,24		220/380	90	Душанбинский завод торгового машиностроения
4	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ЭЭСМ-2ч	420x840x860	0,12	8,8	220/380	70	Душанбинский завод торгового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-0,2	1050x840x860	0,2	6,0	220/380	185	Комиссаровский завод торгового машиностроения
6	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-0,5	1470x840x860	0,5	12,0	220/380	250	Комиссаровский завод торгового машиностроения
7	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Либерецкий завод торгового машиностроения
8	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЭСМ-2	880x800x1500	0,09	9,6	220/380	250	Либерецкий завод торгового машиностроения
9	Электронный автоматизированный	ЭНЭ-100	489x515x1250	100 л/час	12	220/380	48	г. Челябинск, ИВД
10	Электронный автоматизированный	ЭНЭ-50	895x308x698	50 л/час	5,5	220/380	17	Калининградский завод торгового машиностроения
11	Обезжириватель электрический	РЖ-11	590x410x280	16	4,0	220		"Трансэлектро" Венгрия
12	Котел пивоварочный электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	1050x840x860	60	8	220/380	180	Сомудунский завод торгового машиностроения
13	Котел пивоварочный электрический	КПЭ-100	1050x1100x1220	100	15	220/380	220	Сомудунский завод торгового машиностроения
14	Котел пивоварочный электрический	КПЭ-160	1200x1150x1210	160	21	220/380	300	Сомудунский завод торгового машиностроения
15	Кофеварка настольная электрическая	КВЭ-7	655x382x470	7 л/ч	1,9	220	15	Делинабадский завод торгового машиностроения
16	Электрокофеварка	Будапент "Супер"	720x520x560	480 л/ч	2,4	220/380	60	"Трансэлектро", Венгрия
17	Электрокофеварка	Будапент "Супер"	980x520x560	720 л/ч	8,00	220/380	70	"Трансэлектро", Венгрия
РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ								
18	Прилавок для подносов	ЛПС-1	600x840x860	-	-	-	52	Харьковский завод торгового машиностроения
19	Прилавок для холодных закусок	ЛПС-2	1600x1165x1420	0,8 м ³	0,41	220/380	800	Харьковский завод торгового машиностроения
20	Прилавок-мармит на 2 конфорки для вторых блюд	ЛПС-16	1000x1165x1420	-	4,5	220/380	190	Харьковский завод торгового машиностроения
21	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-17	1250x1165x1420	90 л	5,26	220/380	205	Харьковский завод торгового машиностроения
22	Прилавок-мармит для вторых блюд	ЛПС-8	1600x1165x1420	115 л	6,4	220/380	250	Харьковский завод торгового машиностроения
23	Прилавок для горячих напитков на 2 вида	ЛПС-5	1000x1165x1420	20 л ²	0,8	220	108	Харьковский завод торгового машиностроения
24	Прилавок для столовых приборов	ЛПС-6	600x840/1165x860	-	-	-	54	Харьковский завод торгового машиностроения
25	Прилавок с выдвижным устройством для тарелок Ø 200 мм	ЛПС-21	440x1165x860	-	0,8	220	50	Харьковский завод торгового машиностроения
26	Прилавок с выдвижным устройством для чашек и стаканов	ЛПС-22	440x1165x860	-	0,8	220	40	Харьковский завод торгового машиностроения
27	Тележка с выдвижным устройством для стаканов	ЛПС-22Т	420x650x860	-	-	-	85	Харьковский завод торгового машиностроения
28	Тележка с выдвижным устройством для тарелок Ø 200 мм	ЛПС-21Т	420x650x860	-	0,8	220	40	Харьковский завод торгового машиностроения
29	Тележка с выдвижным устройством для подносов	ЛПС-23Т	420x650x860	-	-	-	40	Харьковский завод торгового машиностроения
30	Прилавок касса с кассовым аппаратом	ЛПС-7	1250x1165x860	-	0,06	220	75	Харьковский завод торгового машиностроения
31	Барьер	ЛПС-8	В зависимости от длины линии	-	-	-	-	Харьковский завод торгового машиностроения
32	Стойка раздаточная с подогревом стола и тепловым шкафом электрическая секционная модулированная	СРЭСМ	1470x840x860	0,4	2,0	220/380	166	Либерецкий завод торгового машиностроения
33	Стойка раздаточная без подогрева с инвентарным шкафом секционная модулированная	СРСМ	1470x840x860	0,46	-	-	154	Либерецкий завод торгового машиностроения

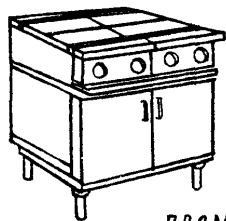
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>МОЛЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
84	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-2000	4840x1082x1850	2000	40,8	380	1200	Гродненский завод торгового машиностроения
85	Машина посудомоечная универсальная	ММУ-1000	3800x1080x1850	1000	38,6	380	1000	Гродненский завод торгового машиностроения
<u>ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
86	Шкаф холодильный	ХХ-1,20	1580x810x2085	1,2	-	220/380	480	Свердловский завод торгового машиностроения
87	Шкаф холодильный	ХХ-0,8М	1500x750x1820	0,8	-	220/380	300	Свердловский завод торгового машиностроения
88	Шкаф холодильный	ХХ-0,7	1120x800x1980	0,7	-	220/380	275	Свердловский завод торгового машиностроения
89	Шкаф холодильный	ХХ-06 М2	1120x786x1725	0,6	0,24	220	210	Киевский завод торгового машиностроения
40	Шкаф холодильный	ХХ-04 М1	800x560x1980	0,4	0,22	220	180	Марийский завод торгового машиностроения
41	Семипозиционный шкаф с электрической секционной модульной системой	СОВСК-2	1680x840x860	0,28	0,31	220/380	275	Люберецкий завод торгового машиностроения
42	Семипозиционный шкаф с электрической секционной модульной системой	СОВСК-8	1680x840x860	0,28	0,42	220/380	315	Люберецкий завод торгового машиностроения
43	Агрегат "Торос-2"	ЛТ-850	555x882x1100	40	0,3	220	85	Перовский завод торгового машиностроения
44	Агрегат "Торос-3"	ЛТ-700	1085x682x1100	90	0,5	220/380	170	Перовский завод торгового машиностроения
45	Семипозиционный шкаф с электрической секционной модульной системой	СН-0,15	1260x840x860	0,15	0,87	220/380	200	Марийский завод торгового машиностроения
46	Применение электрической системы	СН-0,4	2000x800x925	0,48	0,89	220/380	280	Марийский завод торгового машиностроения
<u>МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОЛЕВНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
47	Пресс универсальный общего назначения	ПУ-06	1100x900x1000	60-80	0,6	220/380	160	Перовский завод торгового машиностроения
48	Машина взвешивальная	МВ-85	780x584x1080	85 кг	0,8	220/380	257	Киевский механический завод
49	Машина для резки гастрономических продуктов	МРТ-800А	550x450x570	800 кг/ч	0,27	220/380	50	Калининградский завод торгового машиностроения
50	Машина для резки вареных овощей	МРОВ-160	475x370x500	160	0,18	220/380	21	Калининградский п/з 216/9
51	Машина для резки сырых овощей	МРО-50-200	580x885x860	50-200	0,41	220/380	85	Барановичский завод торгового машиностроения
52	Мясорубка	М-2(764)	840x810x20	180	1,0	220/380	72	Барановичский завод торгового машиностроения
53	Установка смешивальная "Воронек"	МК-1	840x252x 52	100	0,15	220	25	г.Воронек, МВД
54	Транспортер ленточный передвижной	922	4100x700x1800	-	1,0	220/380	290	г.Липецк, МВД
55	Подъемный стол	ПС-500	2000x1500	Н=1600 с поднятой платформой. Н=400 в опущенной платформе.	2,2	-	-	Свердловский завод торгового машиностроения
56	Подъемник передвижной для грузов	ППГ-250	1260x1800	Н=1700 при поднятой платформе Н= 900 при опущенной платформе	-	-	150	Свердловский завод торгового машиностроения
57	Бочкоподъемник	И7501	1450x2250	-	1,7	-	850	Борский завод торгового машиностроения
58	Поддон полуподвижной с водилом	ППВ-250	765x545x284	-	-	-	-	Киевский опытный завод торгового машиностроения
59	Бочкоподъемник грузовой передвижной	ППГ-200	116x1145x1810	-	-	-	-	Свердловский завод торгового машиностроения
60	ТВО	400x1085x860	-	-	-	-	г.Брянск, МВД	
61	Тележка ручная грузовая	ТГ-100	650x450x115	100	-	-	16	г.Брянск, МВД
62	Тележка ручная грузовая	ТГ-180	1200x600x800	180	-	-	26	г.Брянск, МВД
63	Тележка ручная грузовая	ТГ-400	1100x800x1000	400	-	-	60	г.Брянск, МВД
64	Тележка с подъемной платформой	ТПП	910x715x1215	80	-	-	40	Перовский завод торгового машиностроения
65	Тележка для сбора грязной посуды	ТП	860x450x950	-	-	-	72	Смоленский завод торгового машиностроения
66	Тележка официантская	ТО	860x450x950	-	-	-	20	Смоленский завод торгового машиностроения
67	Весы товарные	РП-500Г13 (м)	850x1045x1875	-	-	-	129	Армавирский завод приборостроения
68	Весы товарные	РП-150	680x1040x1680	-	-	-	185	Армавирский завод приборостроения

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
69	Секция-стол для установки средств малой механизации сегментная модульная	СМММ	1470x840x860	2,0	220	170		Смоленский завод торгового машиностроения
70	Секция-стол со встроенной мощной ленточной сегментной модульной	СМВМ	1470x840x860	-	-	160		Смоленский завод торгового машиностроения
71	Стол производственный	СП-1050	1050x840x860	-	-	-		Совинвентарь
72	Стол производственный	СП-1050-А	1050x880x860	-	-	-		Совинвентарь
73	Стол производственный	СП-1470	1470x840x860	-	-	-		Совинвентарь
74	Стол производственный	СП-1470А	1470x880x860	-	-	-		Совинвентарь
75	Стол для сборки остатков пищи	СО-1	1050x880x860	-	-	-		Совинвентарь
76	Секция-вставка к тепловому оборудованию с крапом-омесителем	ВКСМ	210x840x1450	-	-	88		Люберецкий завод торгового машиностроения
77	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-210	210x840x860	-	-	86		Люберецкий завод торгового машиностроения
78	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	ВСМ-420	420x840x860	-	-	72		Люберецкий завод торгового машиностроения
79	Ванна моечная стационарная одногнездовая	ВМ1М1СМ	1050x840x860	-	-	100		Совинвентарь
80	Ванна моечная стационарная одногнездовая	ВМ-1А	680x880x860	-	-	145		Совинвентарь
81	Ванна моечная стационарная одногнездовая модульная	ВМ-1-6	840x840x860	-	-	-		Совинвентарь
82	Ванна моечная стационарная двухгнездовая	ВМ-2А	1260x880x860	-	-	-		Совинвентарь
83	Ванна передвижная для промывки гарниров секционная модульная	ВПП-СМ	680x840x860	-	-	50		Совинвентарь
84	Стеллаж производственный передвижной	СПП	1050x880x1750	-	-	-		Совинвентарь
85	Стеллаж производственный стационарный	СПС-1	1470x840x2000	-	-	-		Совинвентарь
86	Стеллаж производственный стационарный	СПС-2	1050x840x2000	-	-	-		Совинвентарь
87	Стеллаж для сервизных	СС-1	1470x840x2000	-	-	-		Совинвентарь
88	Стеллаж для сервизных	СС-2	1050x840x2000	-	-	-		Совинвентарь
89	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	1050x880x2000	-	-	-		Совинвентарь
90	Шкаф подвесной для посуды	ШПП	1050x420x1000	-	-	-		Совинвентарь
91	Подтоварник	ПТ-1	1470x840x280	-	-	-		Люберецкий завод торгового машиностроения
92	Подтоварник	ПТ-2	1050x840x280	-	-	-		Люберецкий завод торгового машиностроения
93	Подтоварник	ПТ-1А	1470x880x280	-	-	-		Люберецкий завод торгового машиностроения
94	Подтоварник	ПТ-2А	1050x880x280	-	-	-		Люберецкий завод торгового машиностроения
95	Стол обеденный 4-местный		1200x600x780	-	-	-		КБ ГУМБ г. Горький
96	Стол обеденный 4-местный		800x800x780	-	-	-		
97	Стол обеденный 4-местный		600x600x780	-	-	-		
98	Стул		400x400x780	-	-	-		
99	Сервант		1000x450x900	-	-	-		УМП г. Коломна
100	Сервант		1850x450x1500	-	-	-		СМБ УОП Калининградского облисполкома
101	Кресло-диван	ОС-4-666	580x510x750	-	-	-		КБ СМБ УОП Брянского облисполкома
102	Секция стойка буфетная		600x600x900	-	-	-		КБ ГУМБ Новосибирского облисполкома
103	Стойка буфетная для установки оборудования		1200x600x900	-	-	-		
104	Подшкафник		600x450x900	-	-	-		

Примечание:

Поставку и изготовление оборудования осуществляют межреспубликанские базы конторы "Совинвентарь".

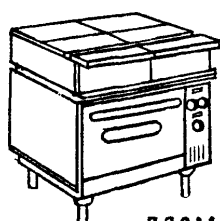
1



ПЭСМ-4

ПАИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ДЛИНА 840
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

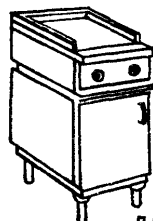
2



ПЭСМ-4Ш

ПАИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ДЛИНА 840
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

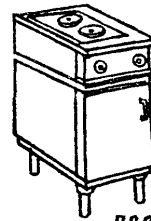
3



ПЭСМ-2НЖ

ПАИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ДЛИНА 420
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

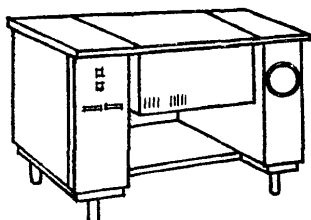
4



ПЭСМ-2К

ПАИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ДЛИНА 420
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

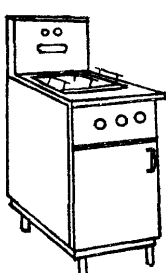
5



СЭСМ 02

СКВОРДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ДЛИНА 1080
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

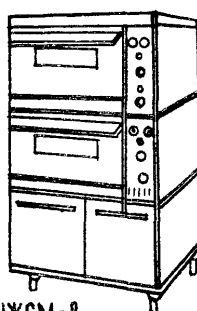
7



ФЭСМ-20

ФРИТЮРИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ
ДЛИНА 420
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

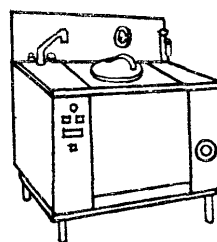
8



ШЖСМ-2

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ
ДЛИНА 830
ШИРИНА 800
ВЫСОТА 500

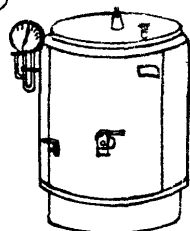
12



КПСМ-60

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ
ДЛИНА 1050
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

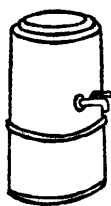
14



КПЭ-160

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДЛИНА 1200
ШИРИНА 1150
ВЫСОТА 1260

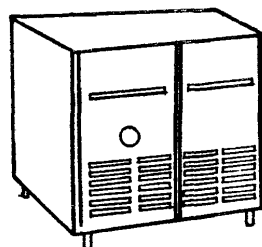
9



КНЭ-100

ЭЛЕКТРОПЛЯТНИК АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ
ДЛИНА 489
ШИРИНА 515
ВЫСОТА 1250

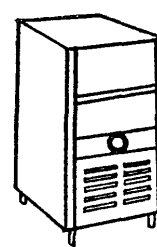
44



АГ-760 „ТОРОС-5“

АВДОГЕНЕРАТОР АГ-760
ДЛИНА 1085
ШИРИНА 682
ВЫСОТА 1100

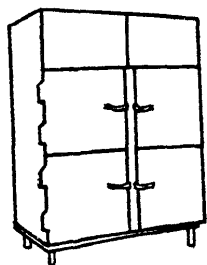
43



АГ-350 „ТОРОС-2“

АВДОГЕНЕРАТОР АГ-350
ДЛИНА 535
ШИРИНА 682
ВЫСОТА 1100

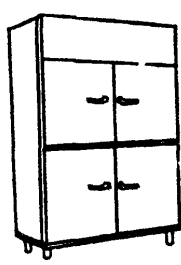
36



ШХ-12С

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
ДЛИНА 1530
ШИРИНА 810
ВЫСОТА 2035

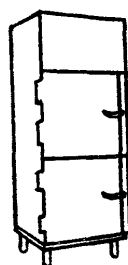
38



ШХ-0,7Ю

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
ДЛИНА 1120
ШИРИНА 800
ВЫСОТА 1930

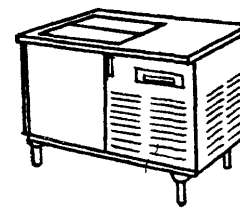
40



ШХ-0,4 м 1

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
ДЛИНА 800
ШИРИНА 560
ВЫСОТА 1930

45

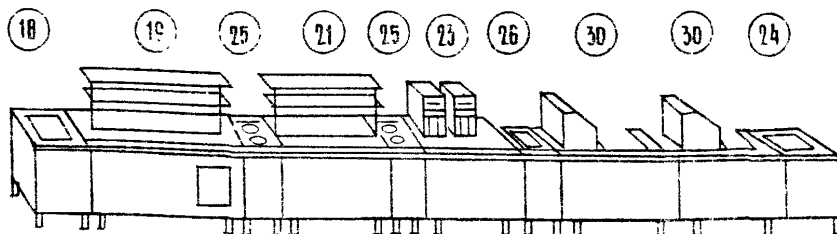


СН-0,15

СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ
ДЛИНА 1260
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

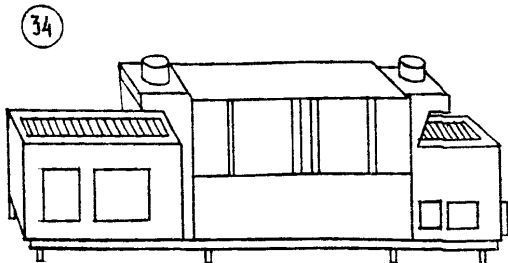
Примечание.

* За длину принимается сторона оборудования по фронту рабочего места



ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ АПС

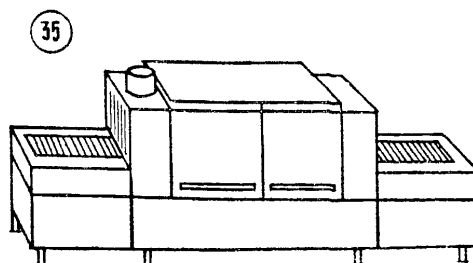
ДЛИНА	8890
ШИРИНА	1165
ВЫСОТА	1420



ММУ - 2000

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

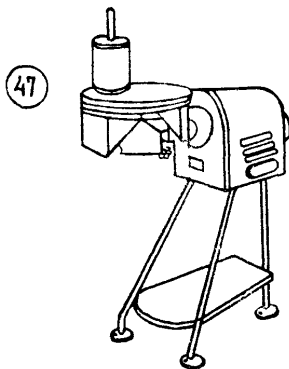
ДЛИНА	4840
ШИРИНА	1042
ВЫСОТА	1350



ММУ - 1000

МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

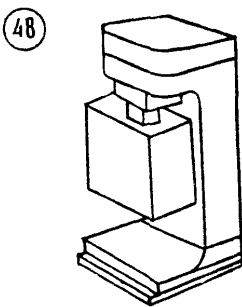
ДЛИНА	3800
ШИРИНА	1032
ВЫСОТА	1350



ПУ - 06

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

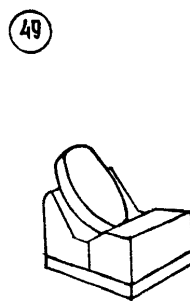
ДЛИНА	1100
ШИРИНА	900
ВЫСОТА	400



МВ - 35

МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ

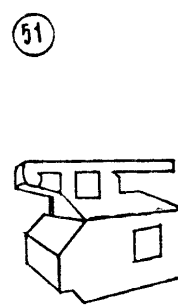
ДЛИНА	780
ШИРИНА	534
ВЫСОТА	1080



МРГ - 300 А

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ

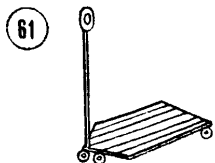
ДЛИНА	560
ШИРИНА	450
ВЫСОТА	370



МРО - 50 - 200

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ СЫРЬЯ ОВОЩЕЙ

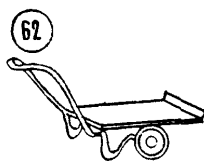
ДЛИНА	530
ШИРИНА	335
ВЫСОТА	360



ТГ - 100

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

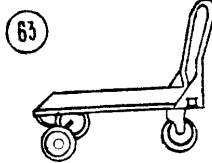
ДЛИНА	650
ШИРИНА	450
ВЫСОТА	115



ТГ - 130

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

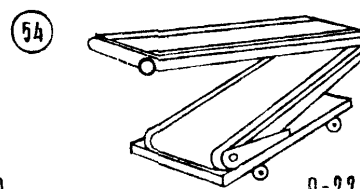
ДЛИНА	1200
ШИРИНА	600
ВЫСОТА	800



ТГ - 400

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ РУЧНАЯ

ДЛИНА	1100
ШИРИНА	800
ВЫСОТА	1000

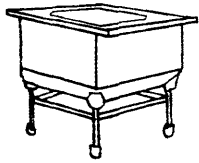


9 - 22

КОНВЕЙЕР ПЕРЕДВИЖНОЙ СКЛАДЫВАЮЩИЙСЯ

ДЛИНА	1400
ШИРИНА	700
ВЫСОТА	1300

80

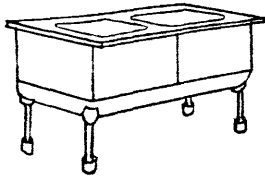


ВМ-1А

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 630
ШИРИНА 630
ВЫСОТА 860

82

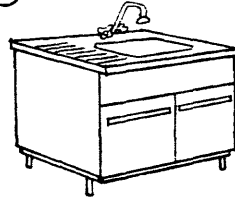


ВМ-2А

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 1260
ШИРИНА 630
ВЫСОТА 860

79

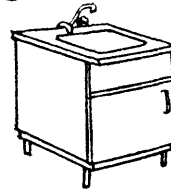


ВМ1-1СМ

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

81

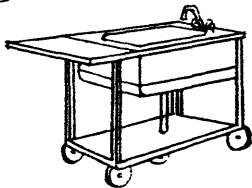


ВМ1-6

ВАННА МОЕЧНАЯ

ДЛИНА 840
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

83

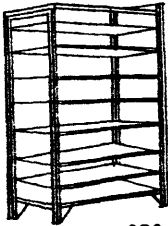


ВПГ-СМ

ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ ДЛЯ ПРОМЫ-
ВКИ ГАРНИЗОВ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛ-
ЬНАЯ

ДЛИНА 630
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

86



СПС-2

СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ПЕРЕДВИЖНОЙ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 2000

89

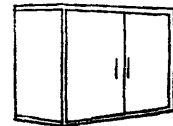


ШП-2

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПО-
СУДЫ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 630
ВЫСОТА 2000

90

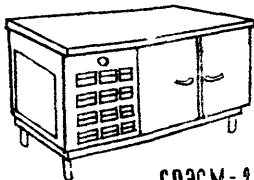


ШП

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

ДЛИНА 1090
ШИРИНА 420
ВЫСОТА 1000

41

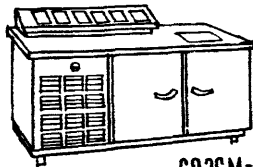


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

ДЛИНА 1680
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

42

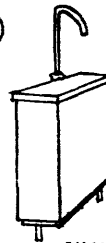


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ
И ГОРКОЙ

ДЛИНА 1680
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

76

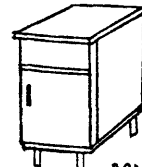


ВКСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ
ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБО-
РУДОВАНИЮ

ДЛИНА 210
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 1450

78

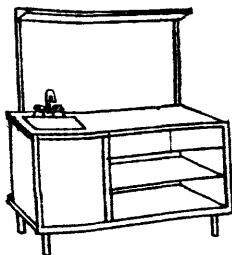


ВСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ
ВСТАВКА К ТЕПЛОМУ ОБО-
РУДОВАНИЮ

ДЛИНА 420
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

70



СМВ-СМ

СТОЛ СО
ВАННОЙ ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ

ДЛИНА 1470
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

69

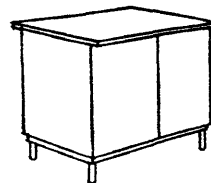


СММ-СМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-СТОЛ
С БЛОКОМ МЕХАНИЗАЦИИ

ДЛИНА 1470
ШИРИНА 840
ВЫСОТА 860

103

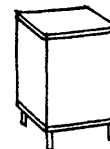


БС-2

СТОЛКА БУФЕТНАЯ

ДЛИНА 100
ШИРИНА 600
ВЫСОТА 900

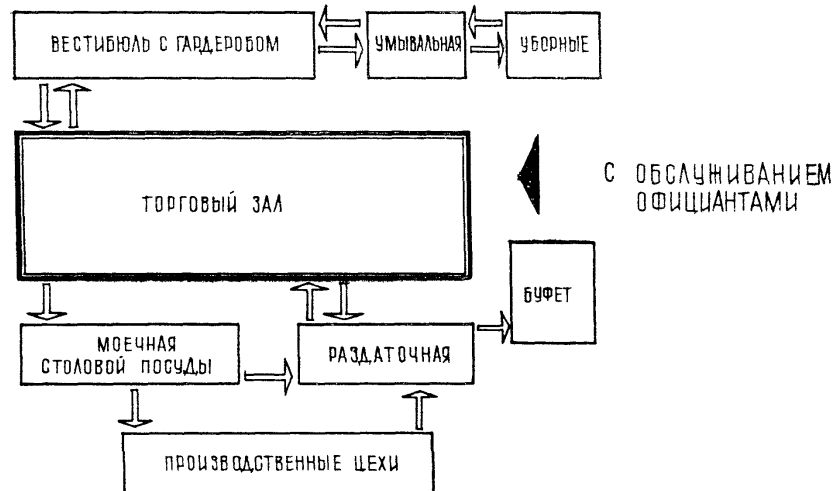
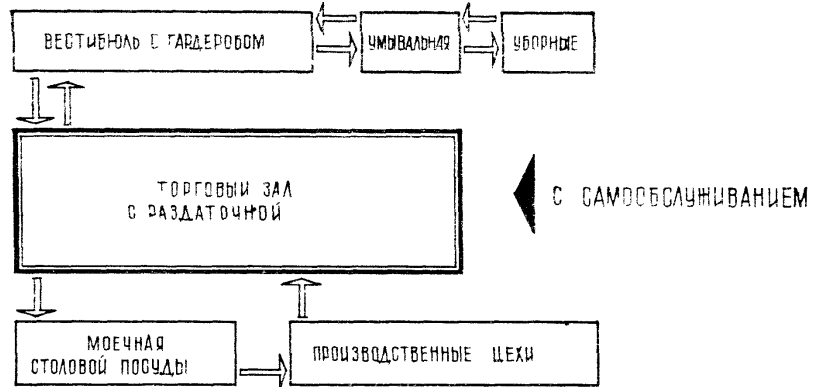
104



ПОДШКАФНИК

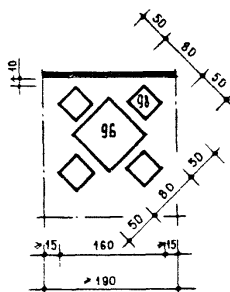
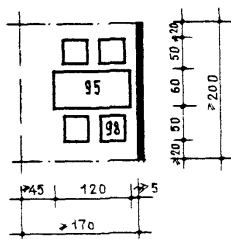
ДЛИНА 600
ШИРИНА 490
ВЫСОТА 800

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

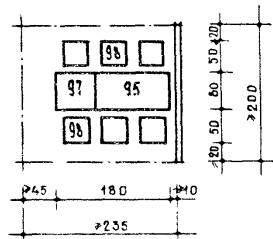


ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

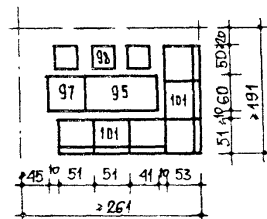
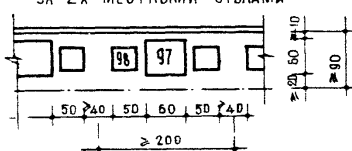
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 4-х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 6-х МЕСТНЫМ СТОЛОМ

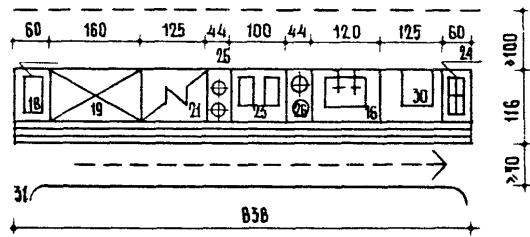


ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ
ЗА 2-х МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



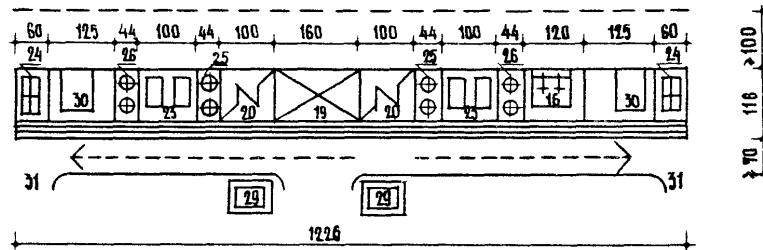
РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ СЕМООБСЛУЖИВАНИЯ

НА 100 МЕСТ

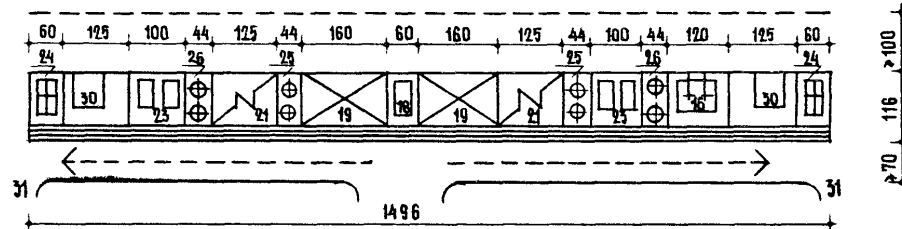


ПРИМЕЧАНИЕ
ПОЗИЦИИ №№ 18 И 24 МОГУТ УСТАНОВИВАТЬСЯ ВНЕ ЛИНИИ АПС.

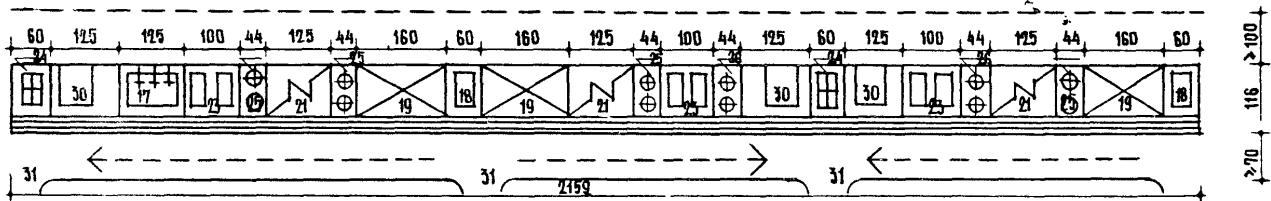
НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ



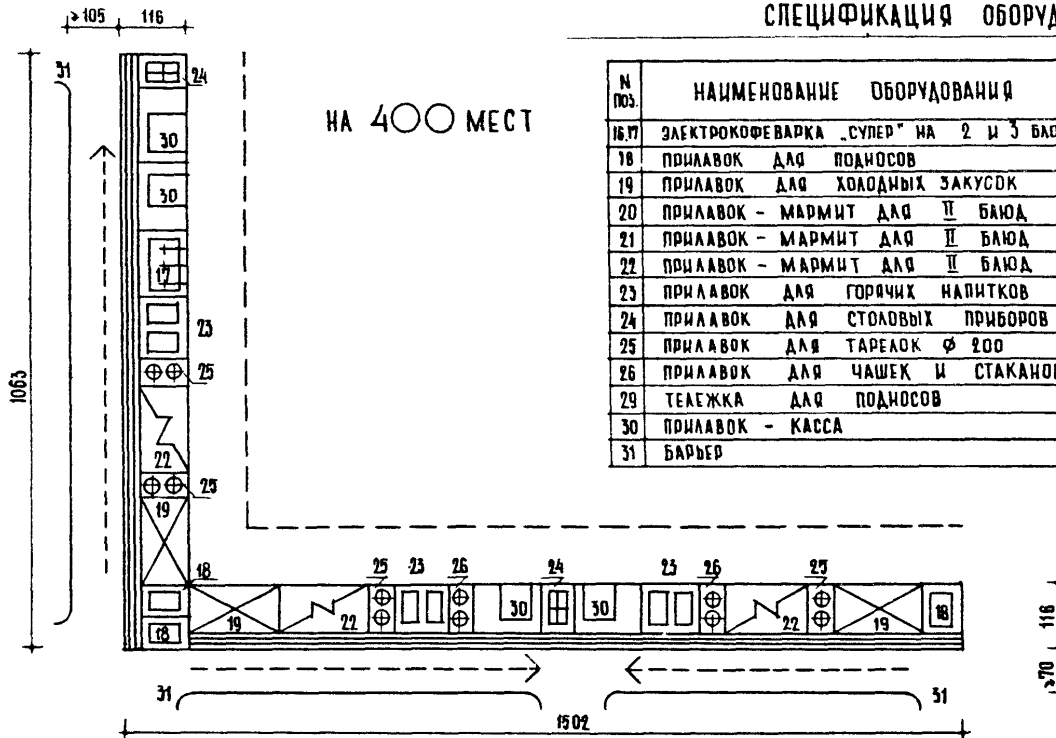
НА 300 МЕСТ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

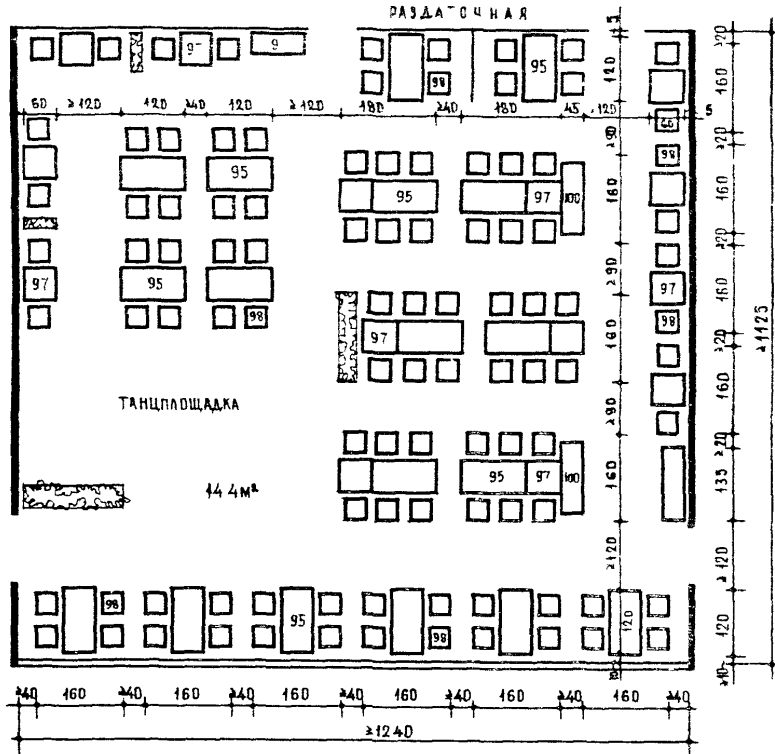
№ ПОС.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	200	300	400
16.17	ЭЛЕКТРОКОФЕВАРКА "СУПЕР" НА 2 И 3 БЛОК-КРАНА	1	1	1	1	1
18	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	1	-	1	2	3
19	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК АПС-2	1	1	2	3	3
20	ПРИЛАВОК - МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД АПС-16	-	2	-	-	-
21	ПРИЛАВОК - МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД АПС-17	1	-	2	3	-
22	ПРИЛАВОК - МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД АПС-3	-	-	-	-	3
23	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ АПС-5	1	2	2	3	3
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	1	2	2	2	2
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТАРЕЛОК Ø 200 АПС-21	1	2	2	3	3
26	ПРИЛАВОК ДЛЯ ЧАШЕК И СТАКАНОВ АПС-22	1	2	2	3	3
29	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-23т	-	2	-	-	-
30	ПРИЛАВОК - КАССА АПС-7	1	2	2	3	4
31	БАРЬЕР	1	2	2	3	3

НА 400 МЕСТ



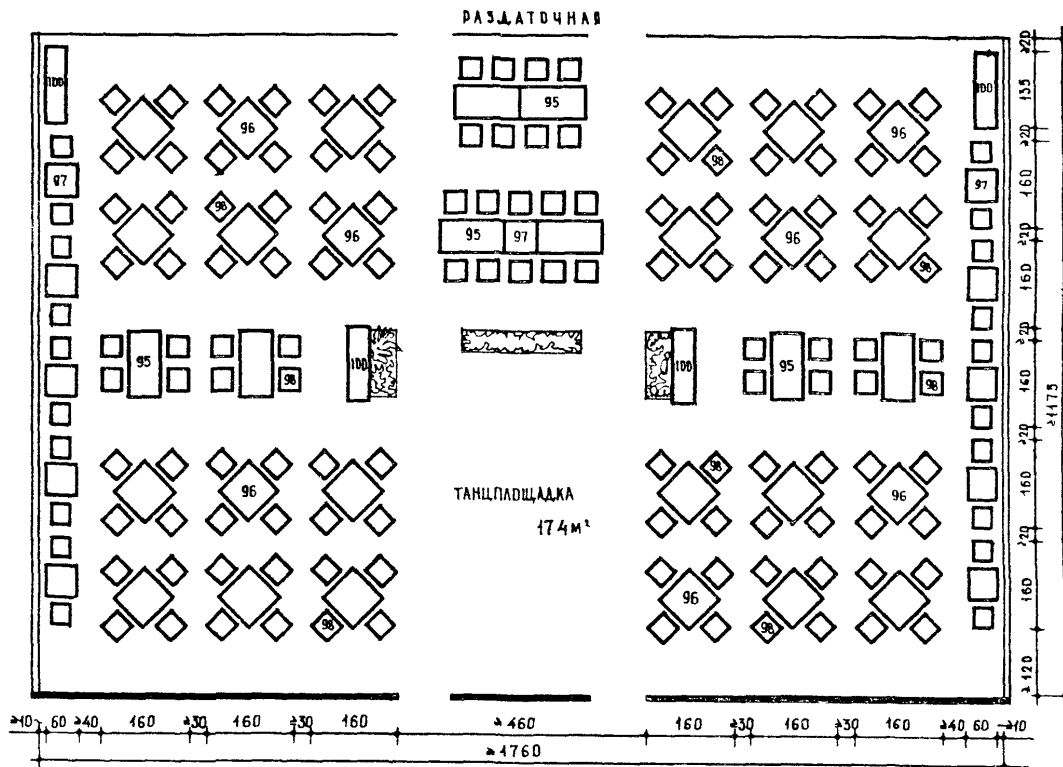
НА 100 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ПРИМЕЧАНИЕ
НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫХ СХЕМАХ (ЛИСТЫ №16-23) ДАНЫ НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНЫЕ РАСПОЛОЖЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ВОСПОМОГАЮЩИЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ЗАЛА



ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,39 м²

НА 150 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

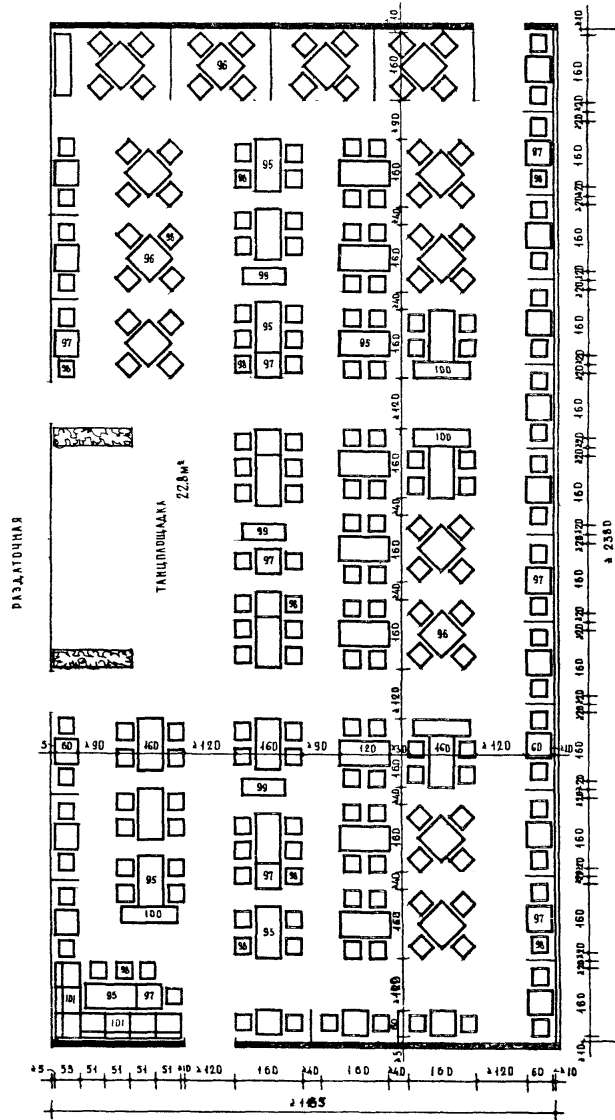


ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,38 м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/Л	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО	
		НА 100 М	НА 150 М
95	СТОЛ ОБЪЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	18	8
96	СТОЛ ОБЪЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	—	24
97	СТОЛ ОБЪЕДЕННЫЙ 2 ^х МЕСТНЫЙ	14	11
98	С Т У Л	100	150
99	С Е Р В А Н Т	2	—
100	С Е Р В А Н Т	2	4

НА 200 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

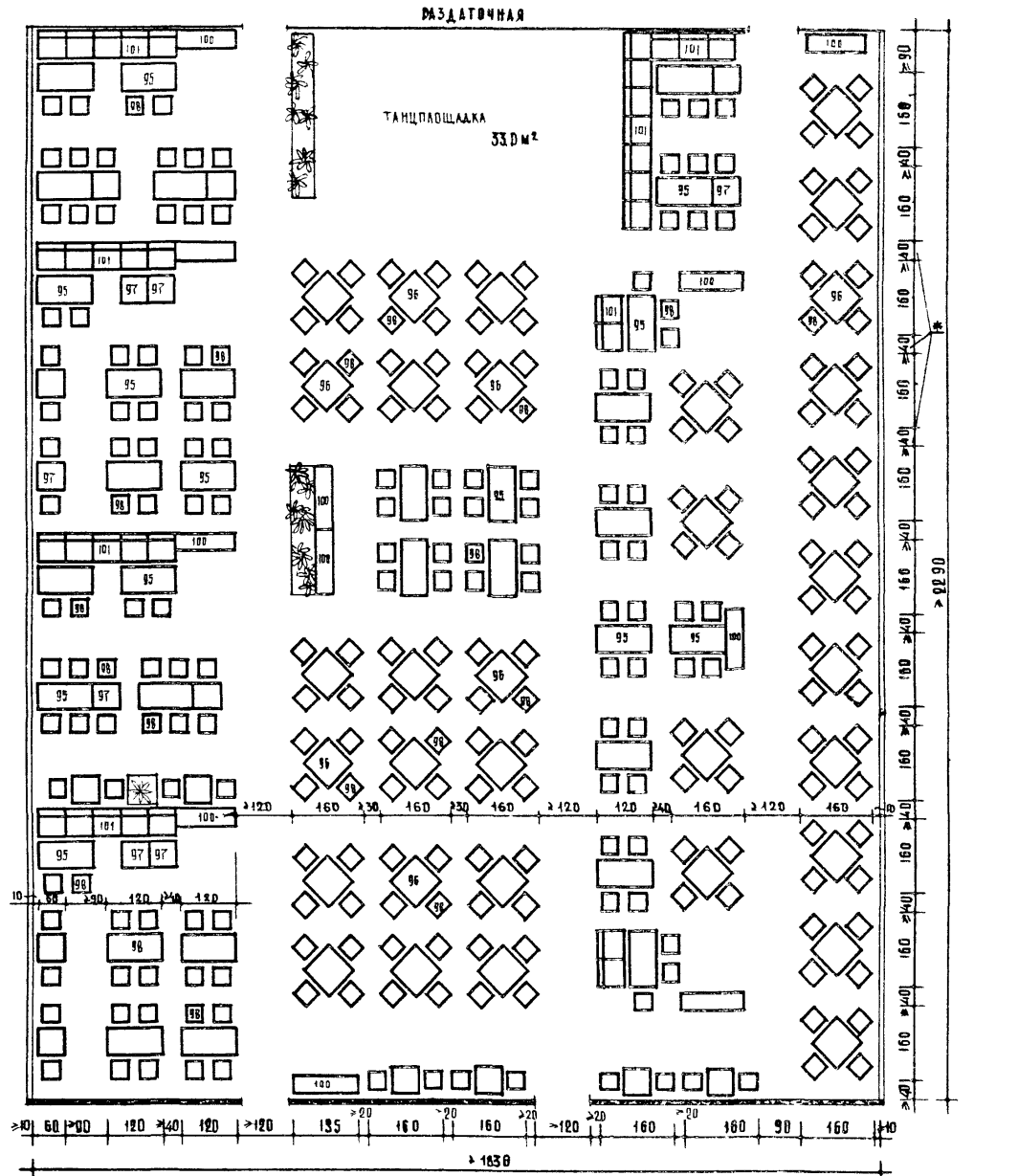


ПЛОЩАДЬ НА 1 П.М. — 1,4 м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-х МЕСТНЫЙ	24
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4-х МЕСТНЫЙ	13
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2-х МЕСТНЫЙ	27
98	СТУЛ	198
99	СЕРВАНТ	3
100	СЕРВАНТ	5
101	КРЕСЛО-ДУВАН	7

на 300 мест
с обслуживанием официантами



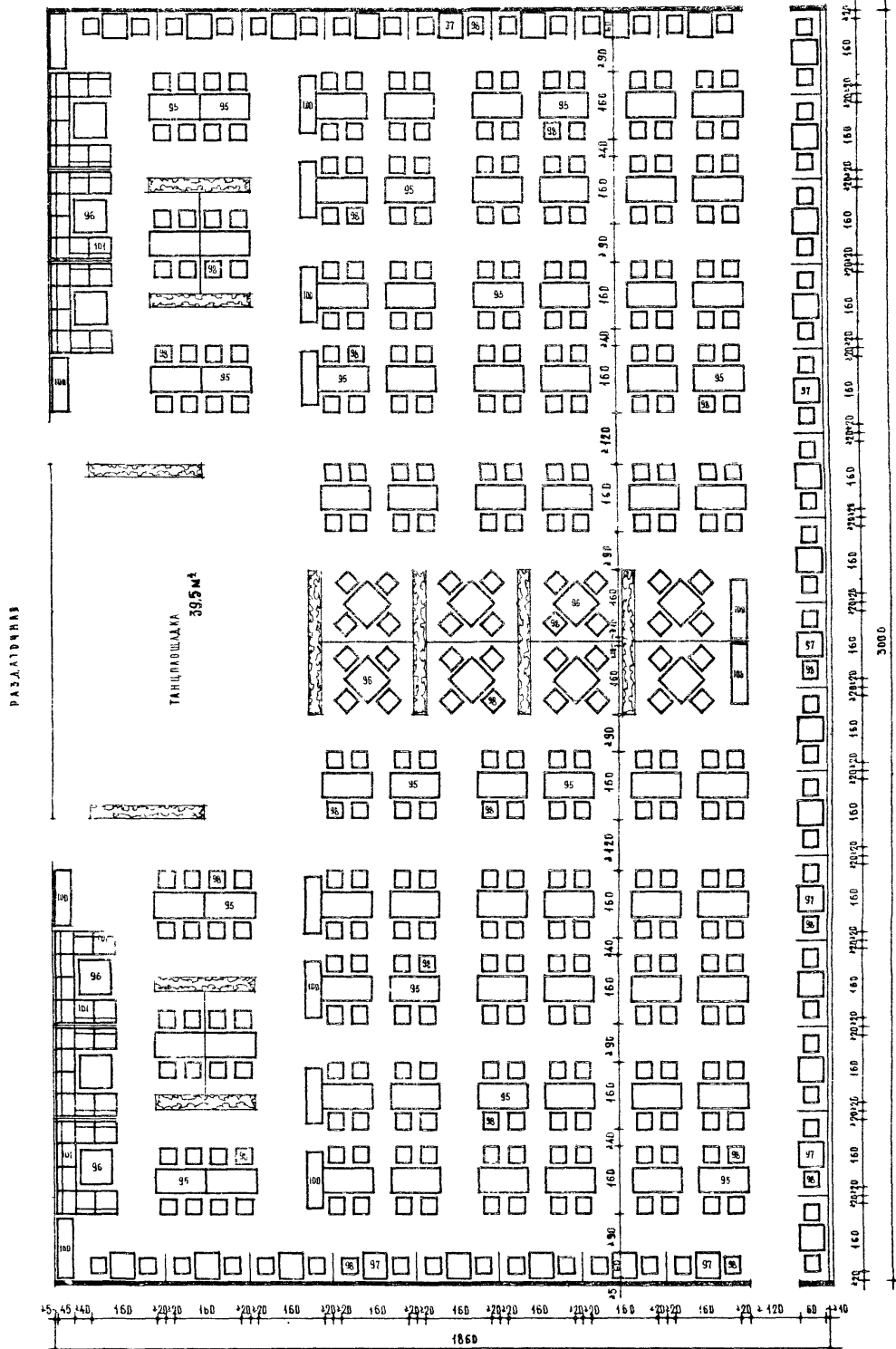
ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,39 М²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№П/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
95	СТОЛ ВВЕДЕННЫЙ 4 ² МЕСТНЫЙ	92
96	СТОЛ ВВЕДЕННЫЙ 4 ² МЕСТНЫЙ	33
97	СТЫЛ ВВЕДЕННЫЙ 2 ² МЕСТНЫЙ	90
98	СТУЛ	275
101	КРЕСЛО-ДИВАН	34
100	СЕРВАНТ	11

ПРИМЕЧАНИЕ
* РАЗМЕР „40“ ПРИНЯТ С УЧЕТОМ
ВОЗМОЖНОЙ ЗАМЕНЫ КВАДРАТНЫХ
СТОЛОВ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ

НА 400 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

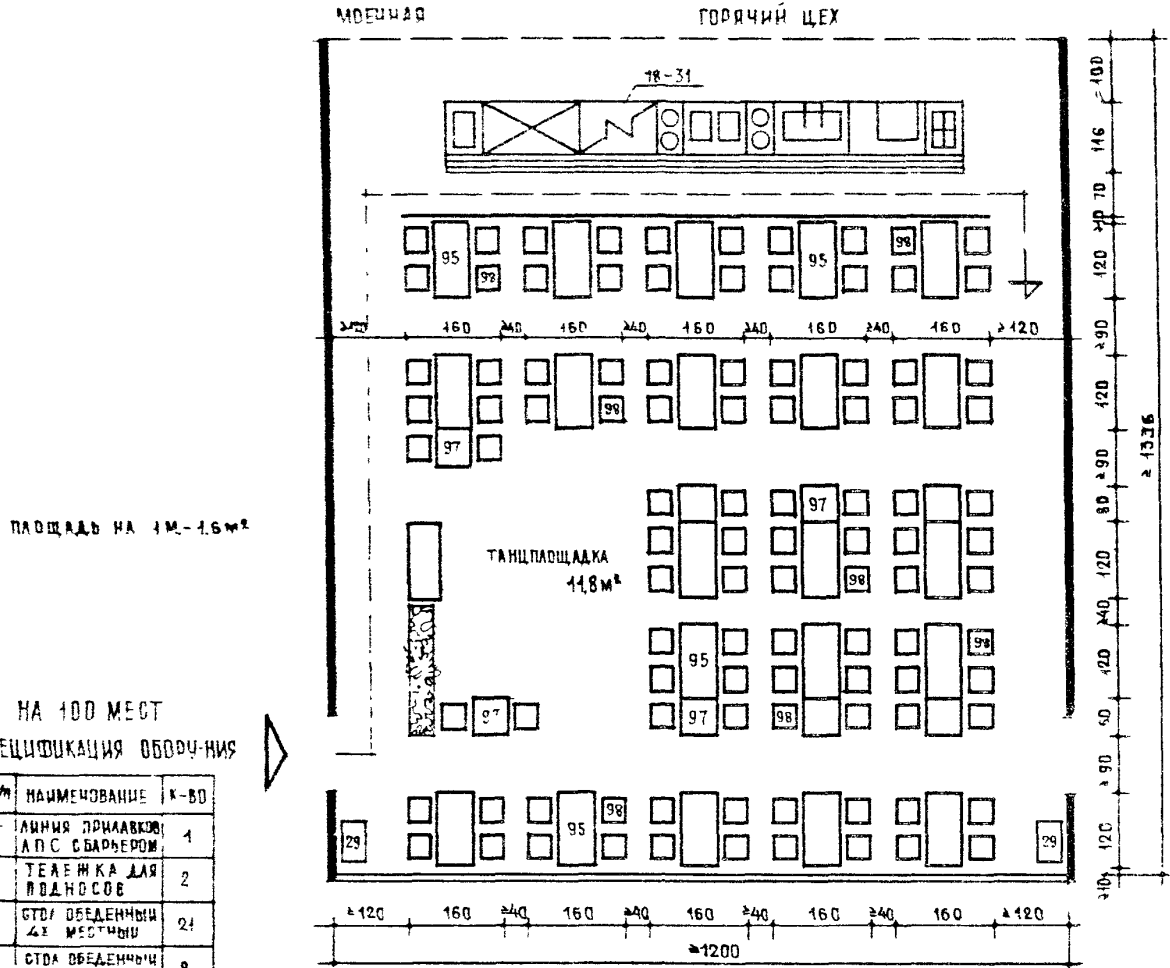


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

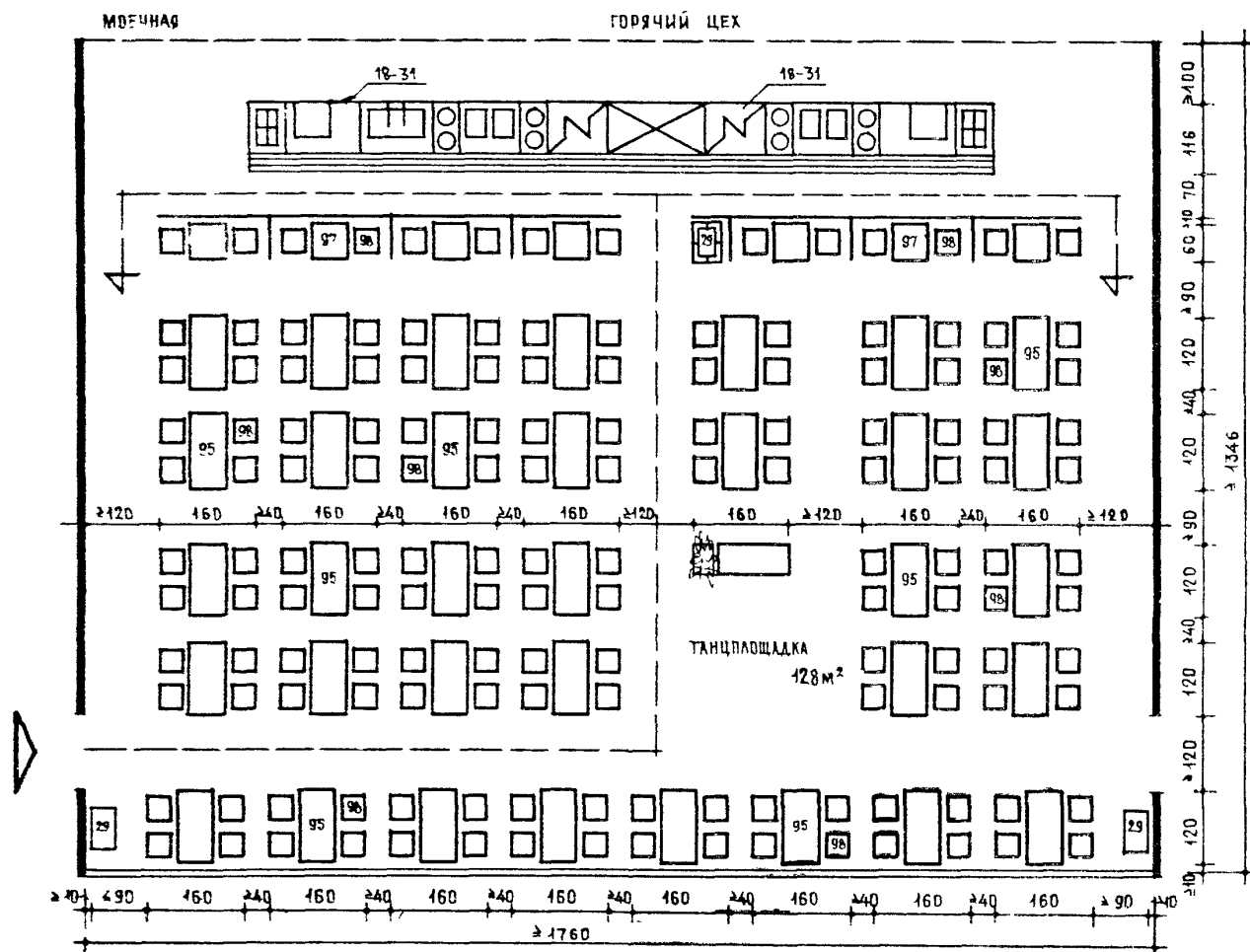
№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОД-ВВ	№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОД-ВВ
95	Стол обеденный 4 ^х местный	72	96	Стул	391
96	Стол обеденный 4 ^х местный	44	100	Сервант	44
97	Стол обеденный 2 ^х местный	31	101	Кресло-диван	48

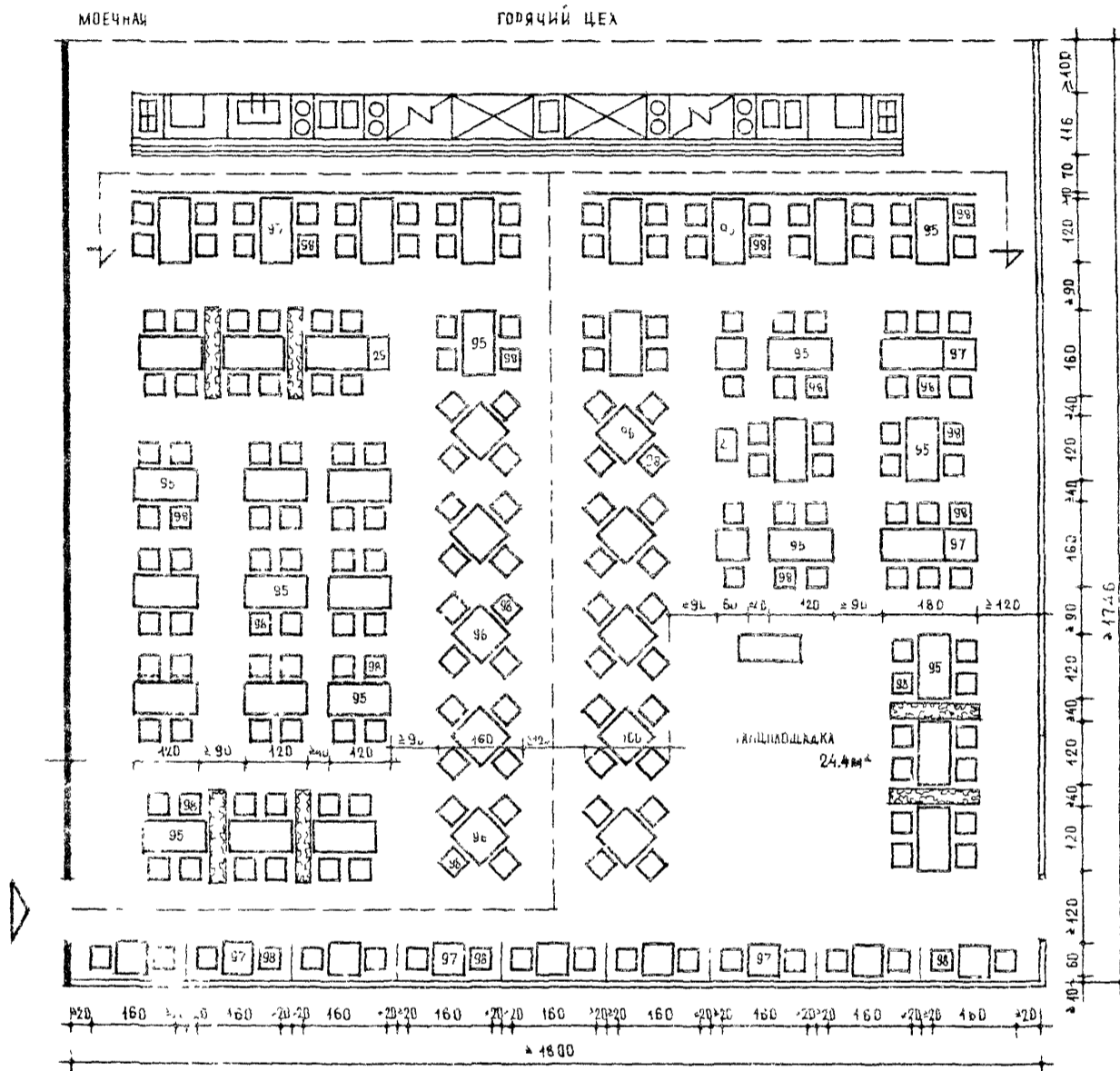
ПЛОЩАДЬ НА 1 П.М. - 1,39 М²

НА 100 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



НА 150 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



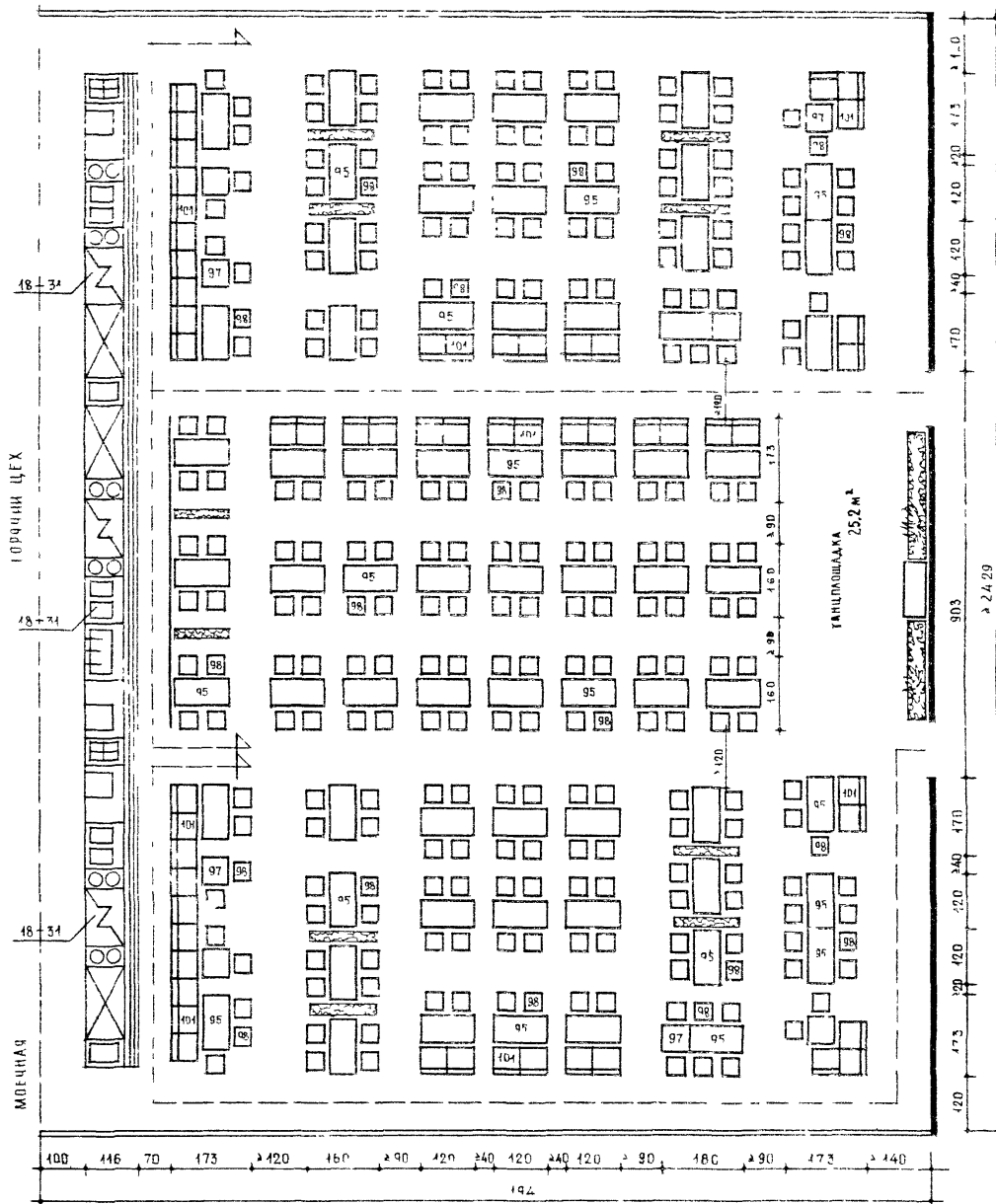
НА 200 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,59 м²

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ АПС СЪАРБЕРДИ	2
29	ТЕЛЕНКА ДЛЯ ПОДНОСОВ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	3*
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4 ^х МЕСТНЫЙ	10
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2 ^х МЕСТНЫЙ	12
98	СТУЛ	200

ЧА 300 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

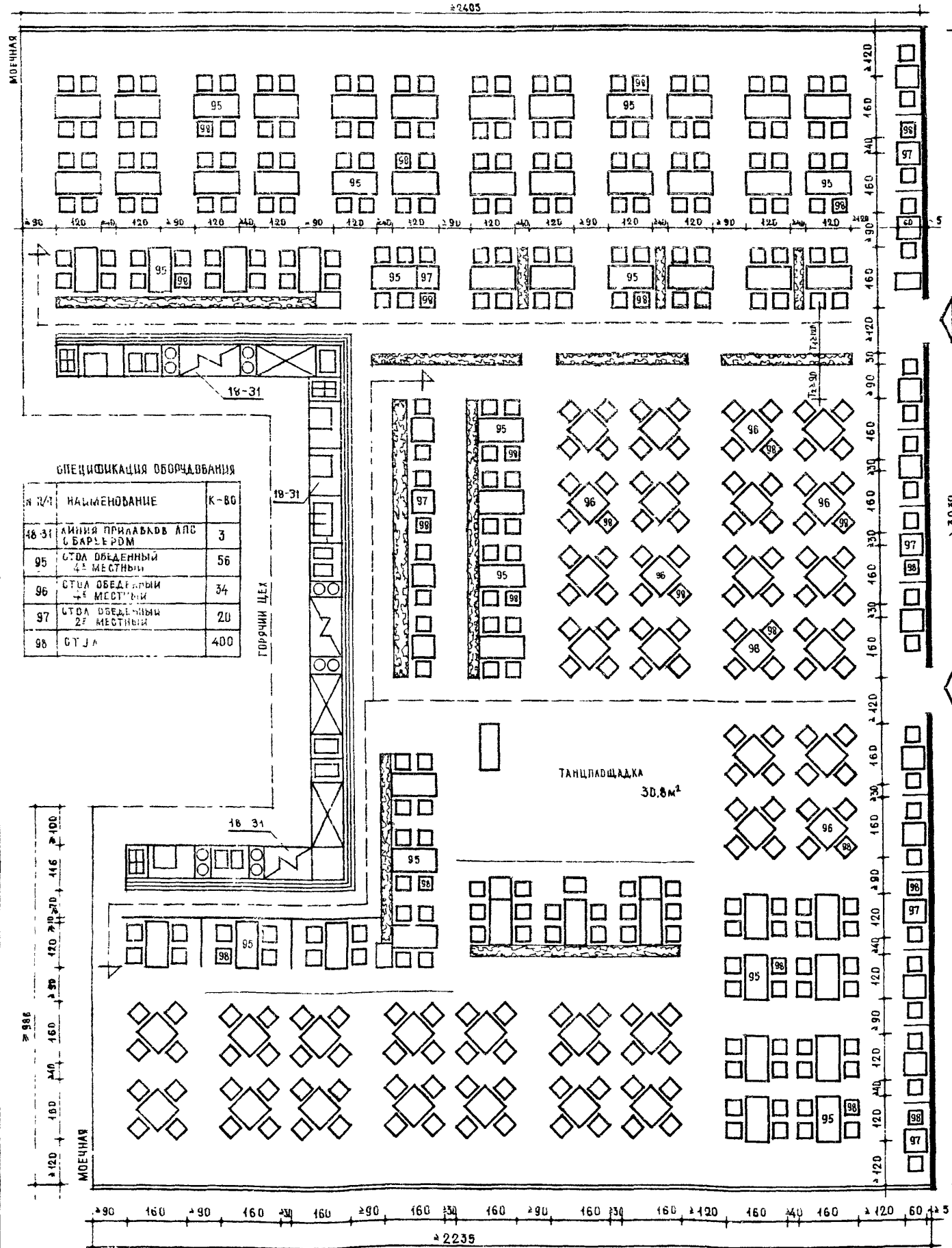


ПЛОЩАДЬ НА 1 М - 157 М²

СРЕДИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИ-ВО
18-34	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ ЛПС с ВАРЬЕРОМ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4 ² МЕСТНЫЙ	68
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2 ² МЕСТНЫЙ	8
98	С Т У Л	300
104	КРЕСЛА-ДИВАН	56

НА 400 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ П/Л	НАИМЕНОВАНИЕ	К-ВО
18-31	ЛИНИЯ ПРИЛАВОВ АПС С БАРЬЕРОМ	3
95	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4х МЕСТНЫЙ	56
96	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 4х МЕСТНЫЙ	34
97	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ 2х МЕСТНЫЙ	20
98	СТУЛ	400

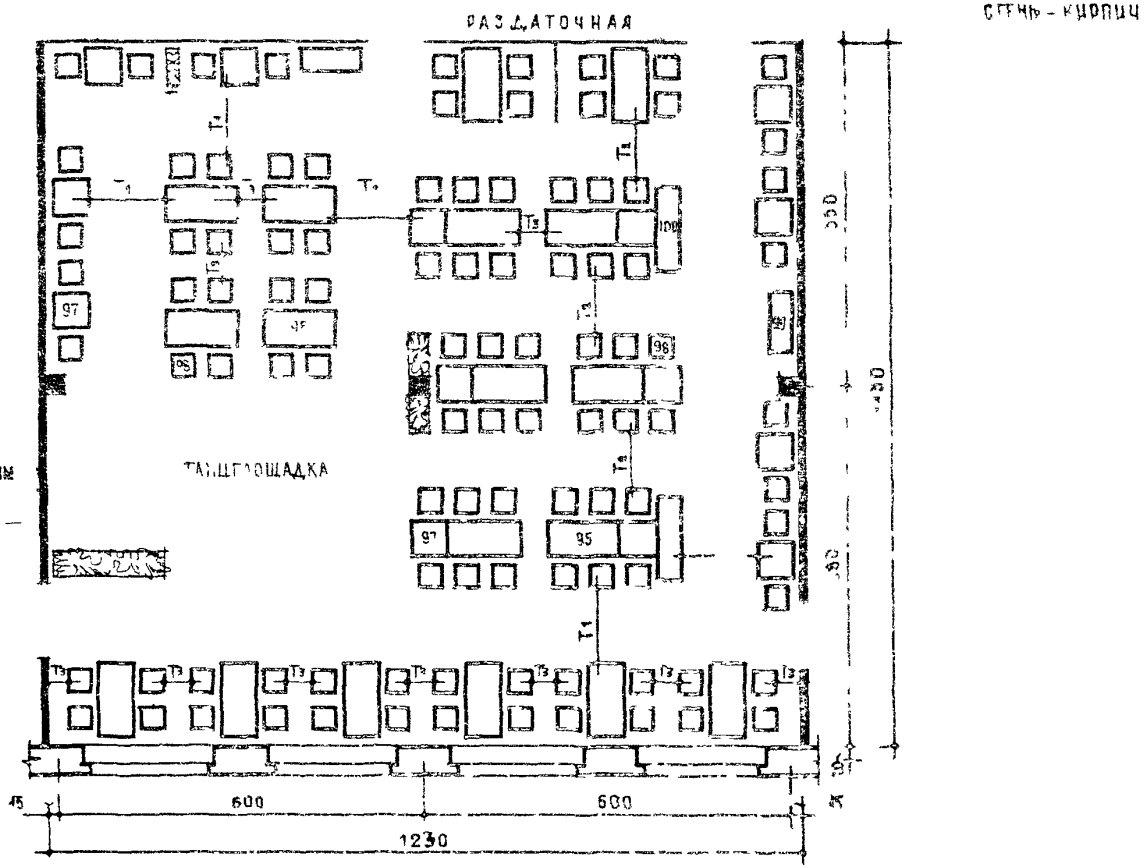
ПРИМЕЧАНИЕ: ДВОИТЕННЫЙ ПРОХОД Т. 120+120 ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗДЕЛЕНИЯ ЗАЛА НА ДВА.

ПЛОЩАДЬ НА 1 М. - 1,59 м²

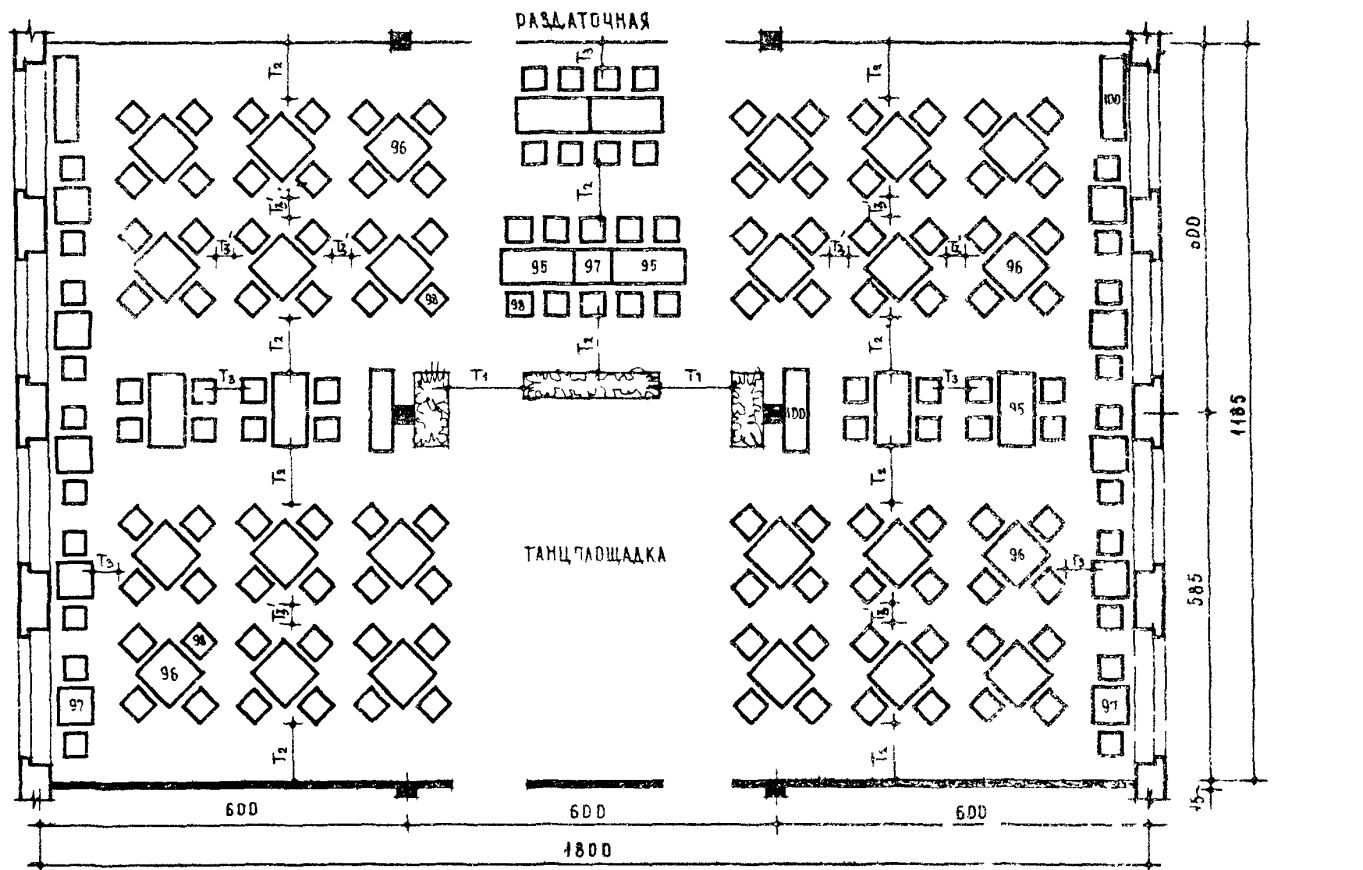
НП-322-74

НА 100 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ПРИМЕЧАНИЕ
НА КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫХ СХЕМАХ (ЛИСТЫ № 24-31) ДАНЫ ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТАБЛИЧНЫХ СХЕМ В ПАРАМЕТРАХ УНИФИЦИРОВАННЫХ МОДУЛЬНЫХ СЕТОК КООРДИН. ПРИ ЭТОМ ДЛЯ ЗАРЕС. ВМЕСТИМОСТЬЮ ДО 200 МЕСТ (ВКЛЮЧИТЕЛЬНО) ПРИМЕНЯЕТСЯ СЕТКА КООРДИН. 60x60 М. А ДЛЯ ЗАЛОВ БОЛЕЕ 200 МЕСТ - 60x120 М.



НА 150 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

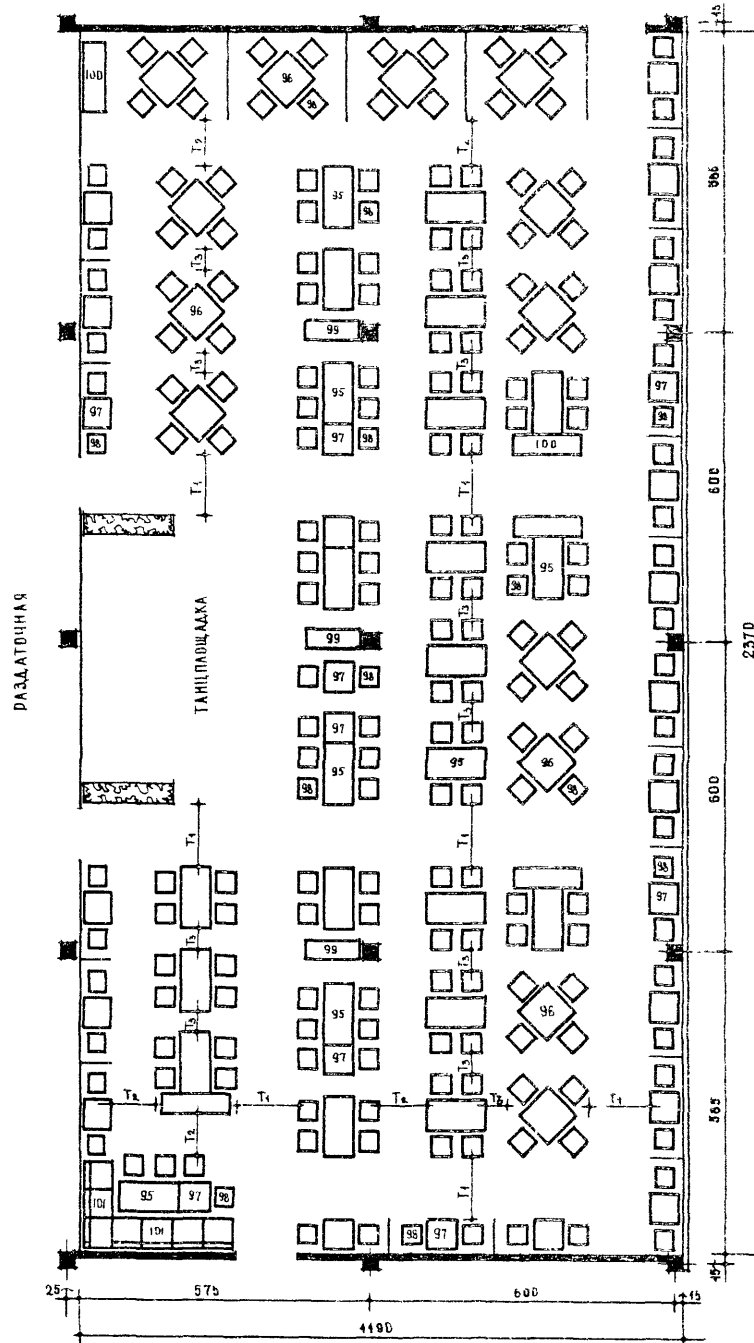
НАИМЕНОВАНИЕ	НА 100 МЕСТ		НА 150 МЕСТ	
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	140	140	210	210
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1,4	1,4	1,4	1,4
ОБЪЕМ В М ³	4,62	4,62	6,93	6,93
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	4,62	4,62	4,62	4,62

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ДВОЗНАЧ. ПРОХ. ДВ.	НА 100 МЕСТ		НА 150 МЕСТ	
	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120	120	120
T ₂	90	90	90	90
T ₃	40	40	40	40
T _{3'}	—	—	—	30

НА 200 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ - СЪЕДИН. ПАНЕЛИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

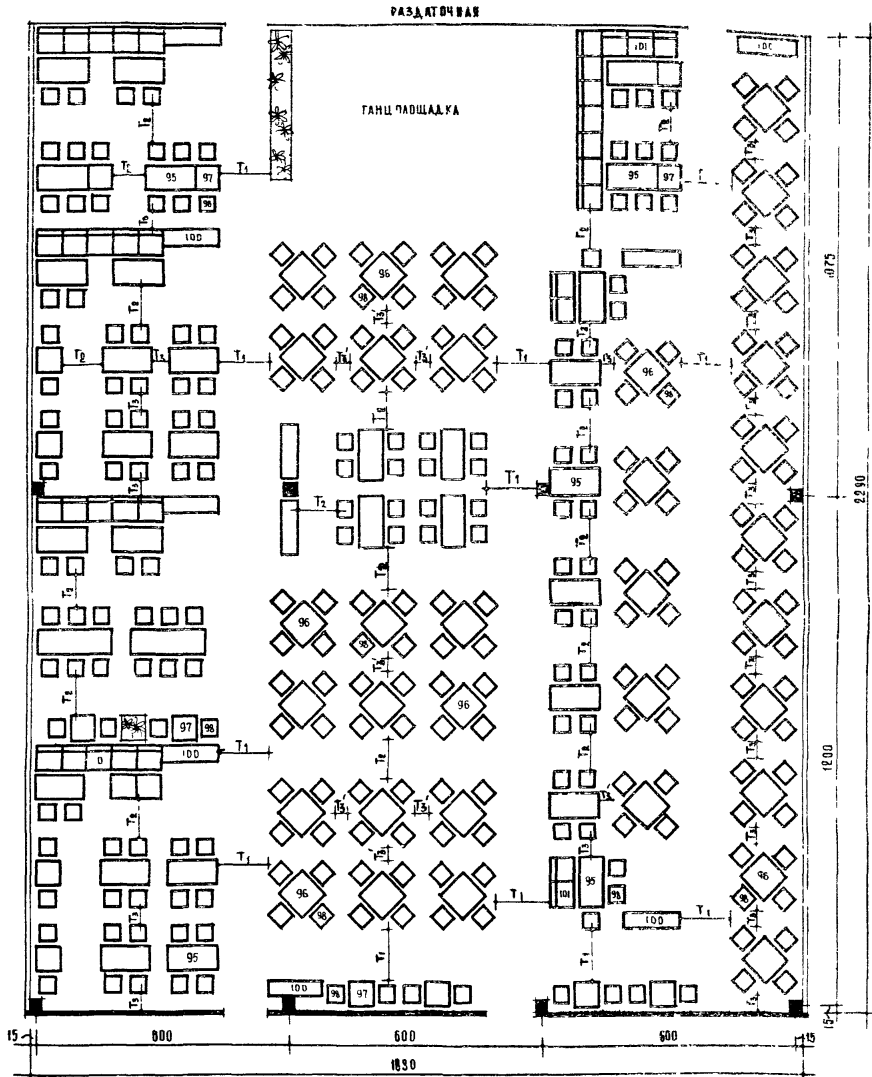
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	280	282
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,4	1,41
ОБЪЕМ В М ³	1176	1184
ОБЪЕМ НА 1 М.	5,88	5,92

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗН. ПРОЦЕДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40

НА 300 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЬ 0,6 И 0,6 ПАНЕЛЬ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

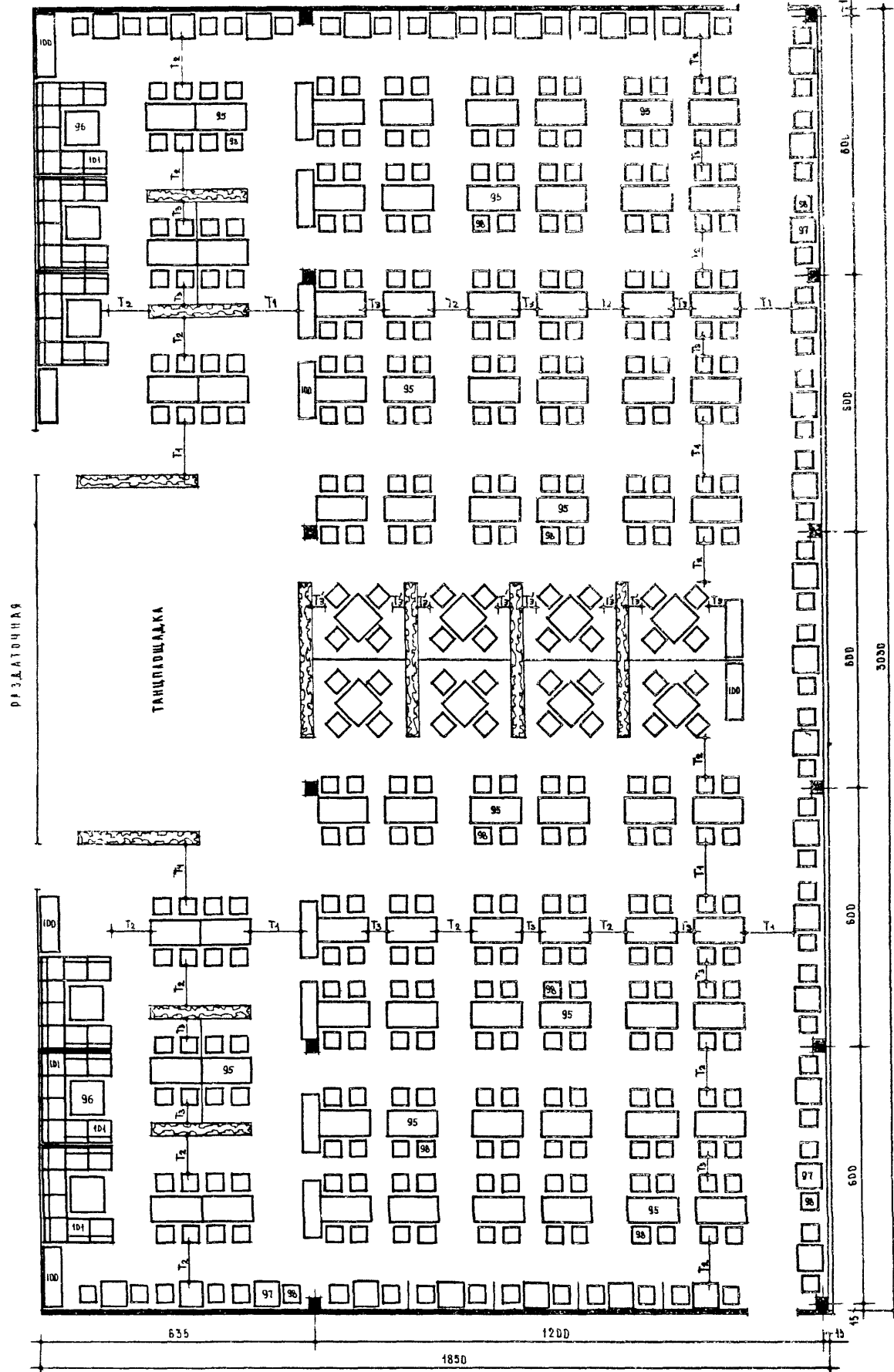
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СЧ/П	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	420	419
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,4	1,39
ОБЪЕМ В М ³	1764	1759
ОБЪЕМ НА 1 М	5,88	5,86

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	ПО СЧ/П	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40
T _{3'}	-	30

НА 400 МЕСТ
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СТЕНЫ - СБ И/Л ПАНЕЛИ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

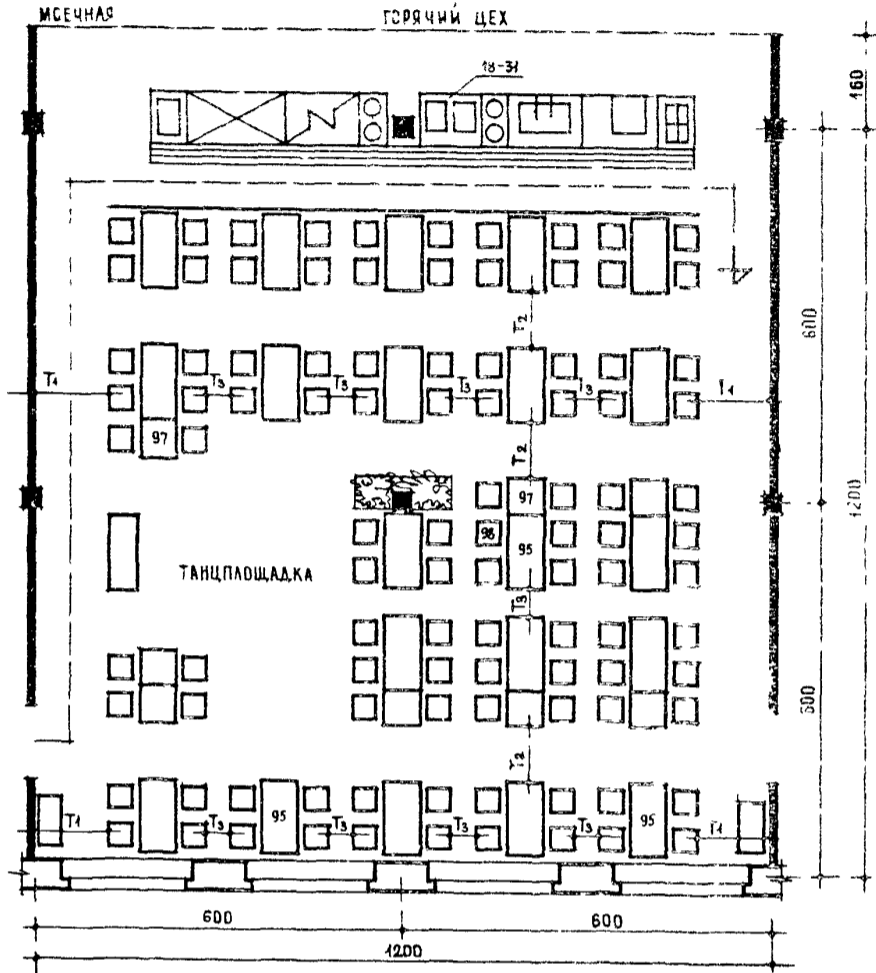
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	560	560
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,4	1,4
ОБЪЕМ В М ³	2352	2352
ОБЪЕМ НА 1 М	5,88	5,88

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

ОСНОВНЫЕ ОБЪЕМНЫЕ ПРОЦЕНКИ	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40
T _{3'}	—	30

НА 100 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ-КИРПИЧ



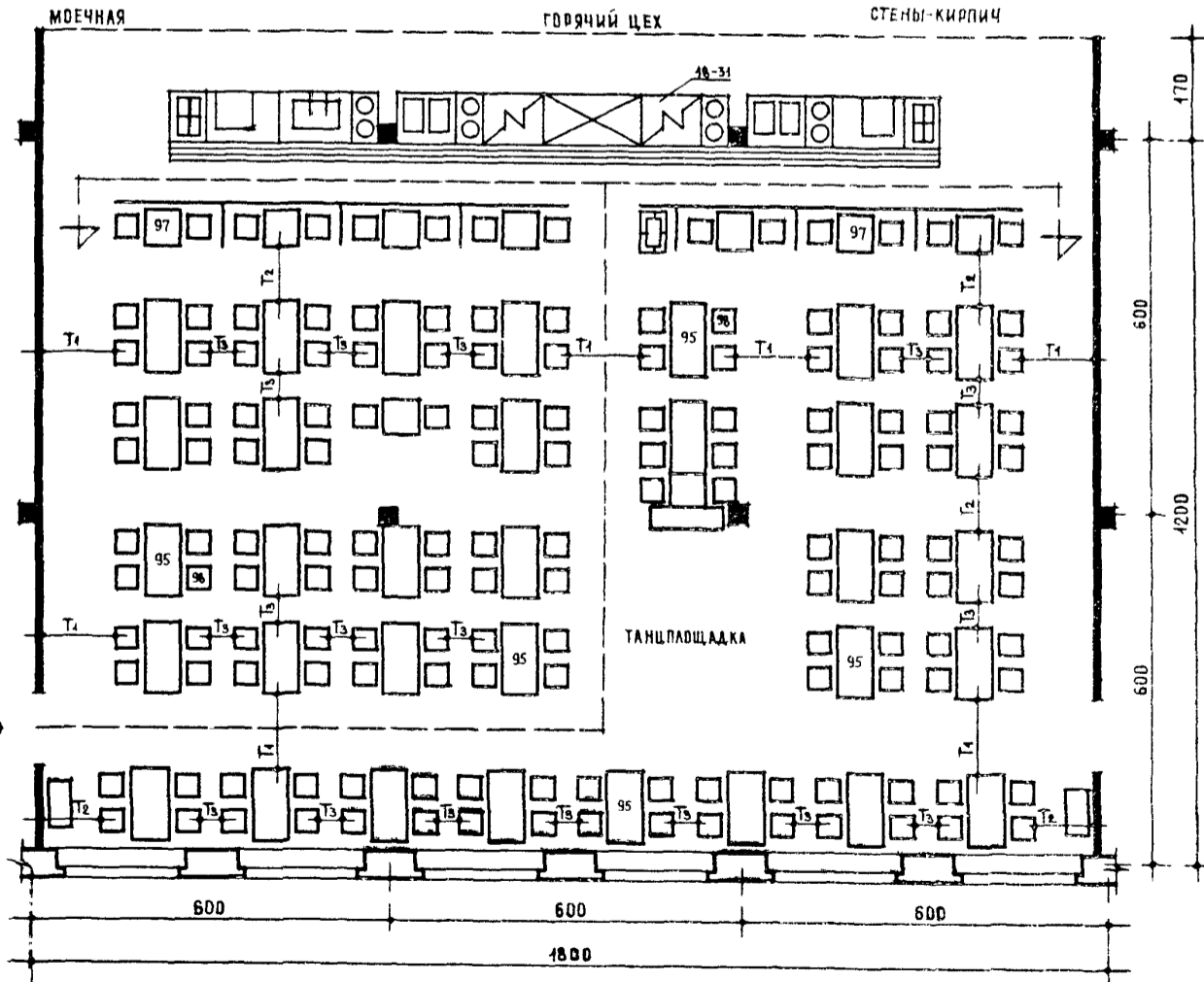
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП		ПО СХЕМЕ	
	НА 100 М.	НА 150 М.	НА 100 М.	НА 150 М.
ПЛОЩАДЬ В М ²	160	240	160	240
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,6	1,6	1,6	1,6
ОБЪЕМ В М ³	5,28	7,92	3,28	7,92
ОБЪЕМ НА 1 М	5,28	5,28	5,28	5,28

ПРИВЯЗКА
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

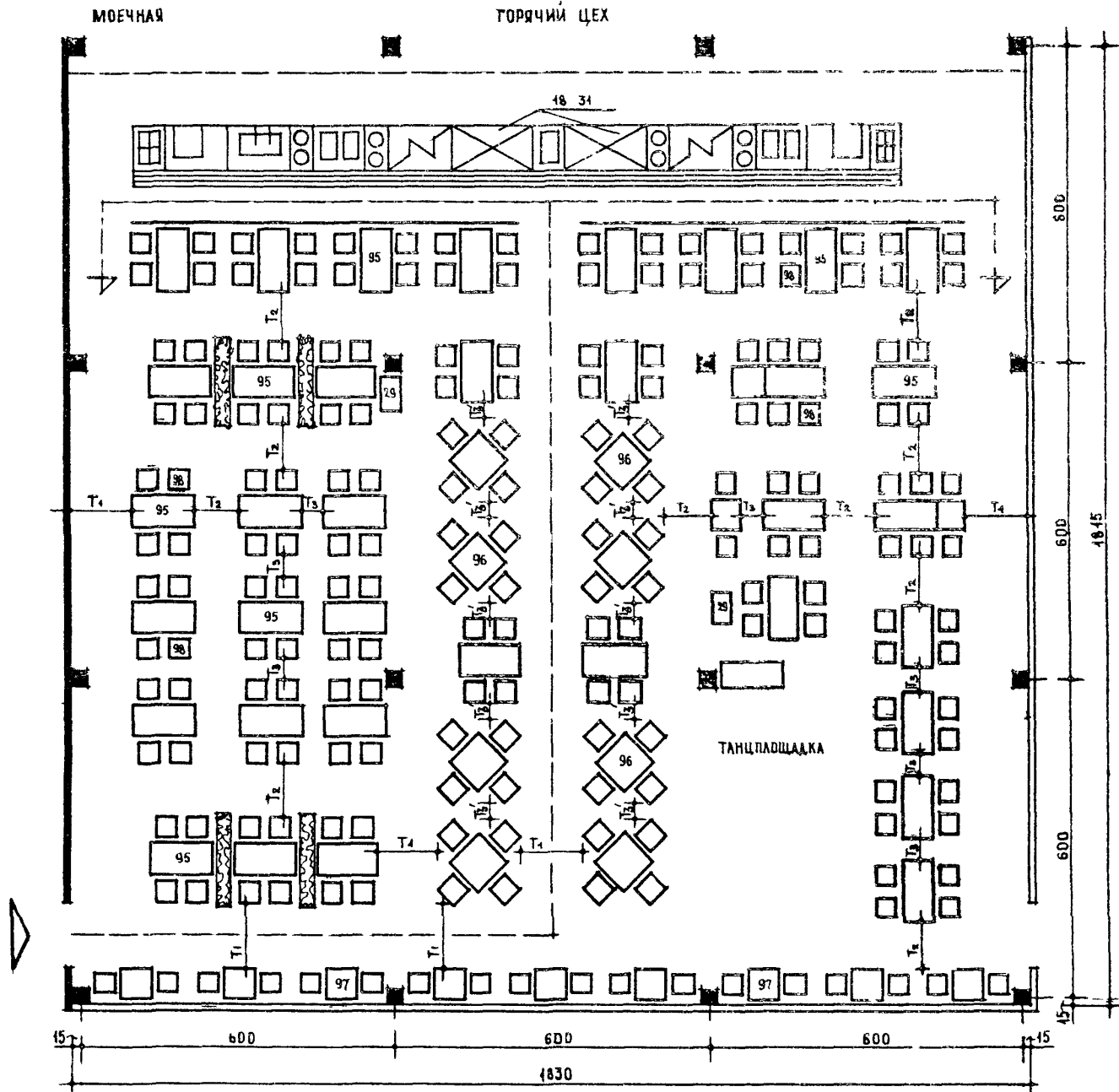
УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОЦЕНТОВ	ПО СНиП		ПО СХЕМЕ	
	НА 100 М.	НА 150 М.	НА 100 М.	НА 150 М.
T ₁	120	120	120	120
T ₂	90	90	90	90
T ₃	40	40	40	40

НА 150 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



НА 200 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНА СБ И/Б ПАНЕЛЕВ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

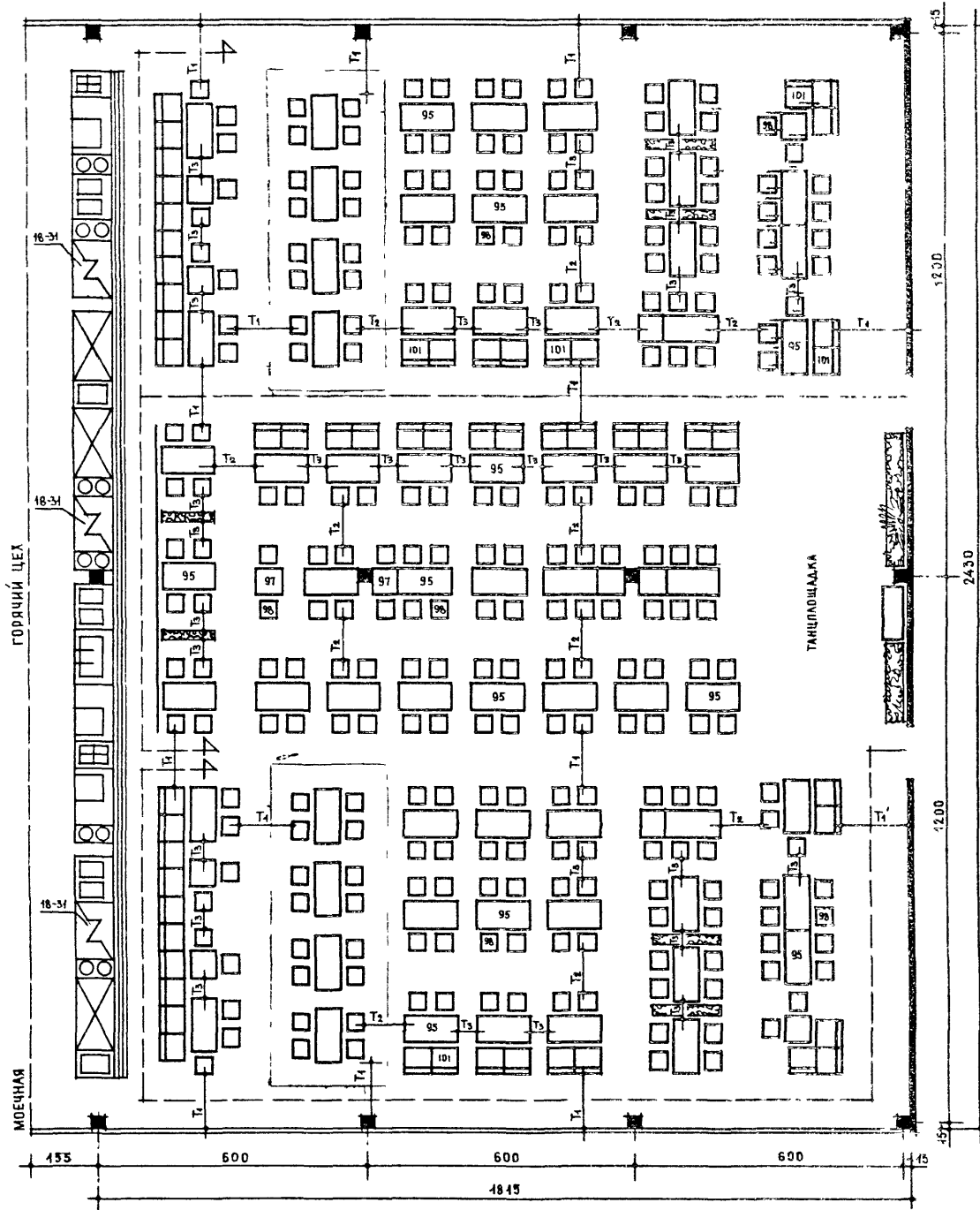
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	320	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,6	1,61
ОБЪЕМ В М ³	1344	1356
ОБЪЕМ НА 1 М.	6,72	6,78

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T ₁	120	120
T ₂	90	90
T ₃	40	40
T _{3'}	—	30

НА 300 МЕСТ
 С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ - СБ И/Б ПАНЕЛЬ



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

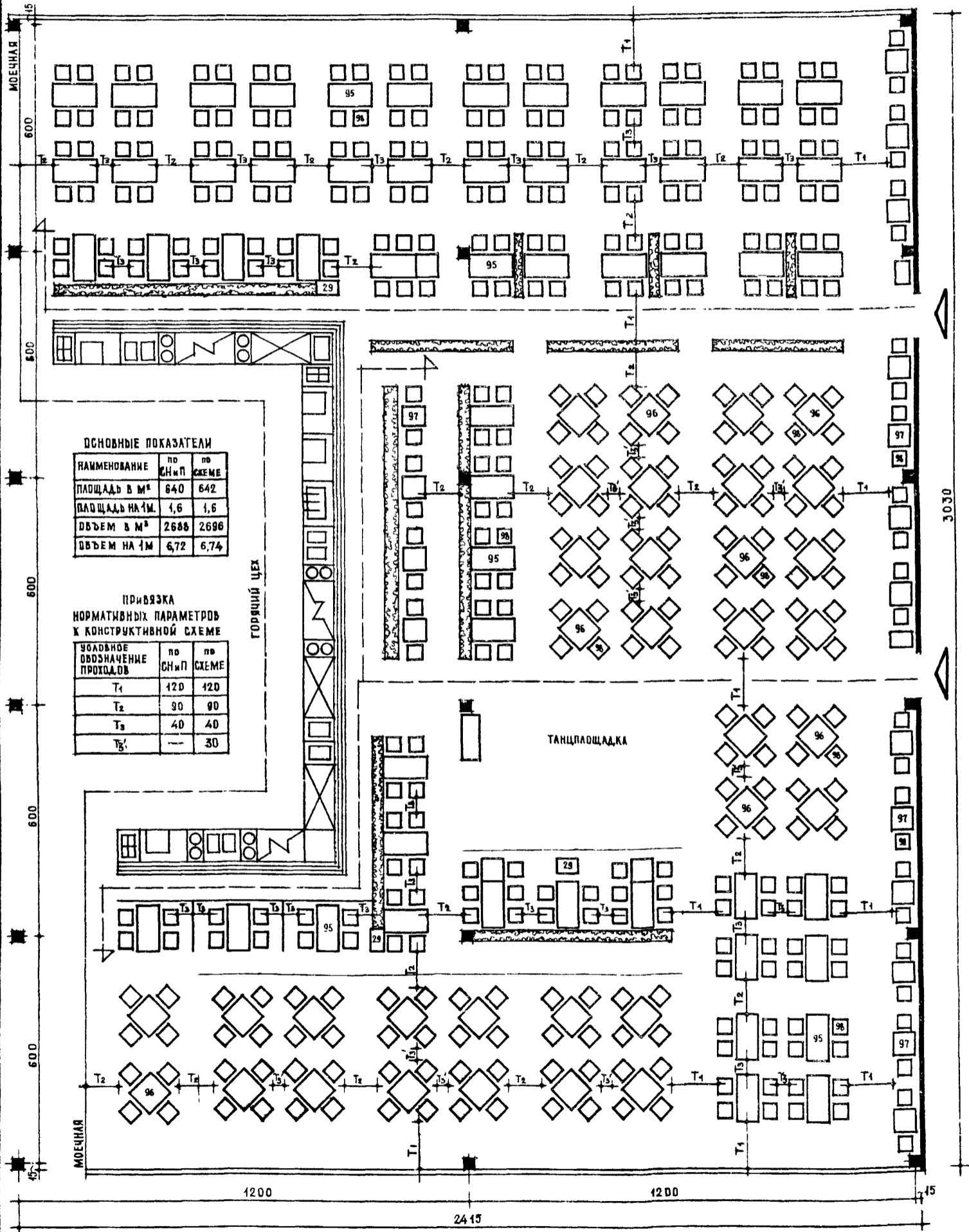
НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М ²	480	479
ПЛОЩАДЬ НА 1М.	1,6	1,59
ОБЪЕМ В М ³	2016	2011
ОБЪЕМ НА 1М.	6,72	6,70

ПРИБЛИЖКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
 К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧ. ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T1	140	140
T2	120	120
T3	90	90
T4	40	40

НА 400 МЕСТ
С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СТЕНЫ-СБ Ж/Б ПАНЕЛЕЙ



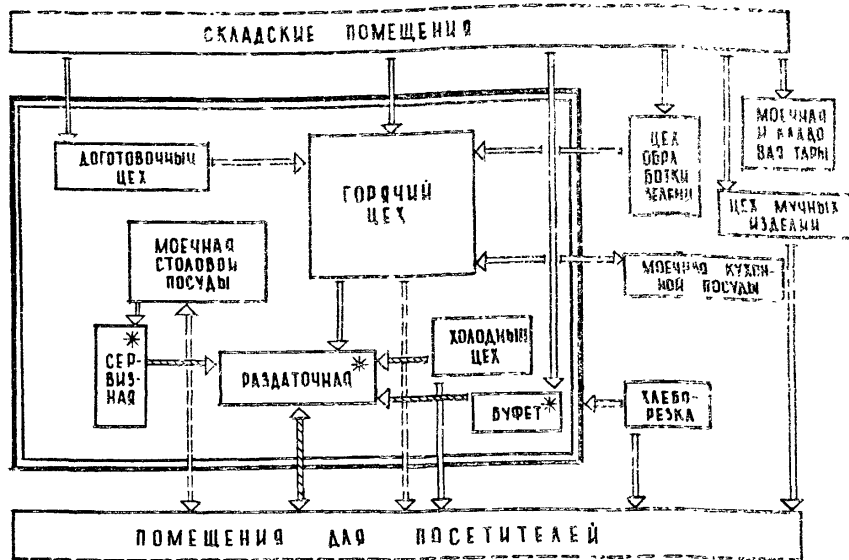
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М²	840	642
ПЛОЩАДЬ НА 1М	1,6	1,6
ОБЪЕМ В М³	2688	2696
ОБЪЕМ НА 1М	6,72	6,74

**ПРИВЯЗКА
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ**

УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T1	120	120
T2	90	90
T3	40	40
T4	—	30

СХЕМЫ ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

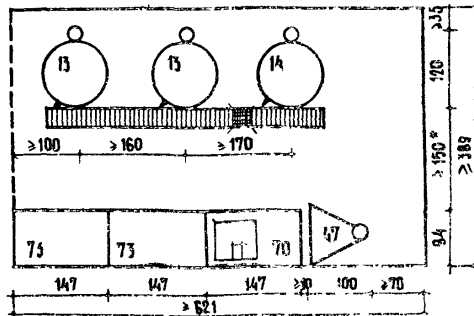
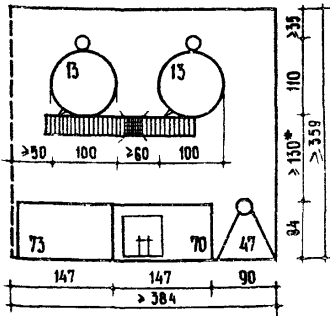


ПРИМЕЧАНИЯ

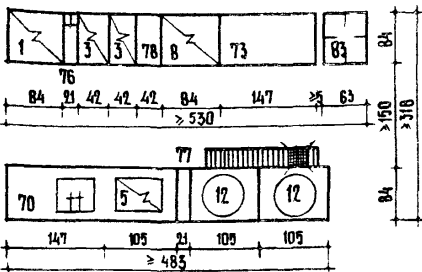
- * — ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОФИЦИАНГАМИ
- УКАЗЫВАЕТ СВЯЗЬ ПРИ РАБОТЕ НА САМООБСЛУЖИВАНИИ
- УКАЗЫВАЕТ СВЯЗЬ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОФИЦИАНГАМИ
- ОТМЕЧЕНЫ НОРМАЛИЗУЕМЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

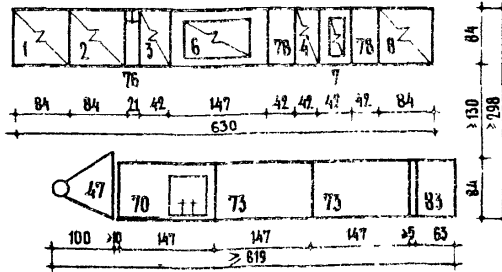
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ I^я БЛЮД В КОТЛАХ ЕМКОСТЬЮ 100-160 Л



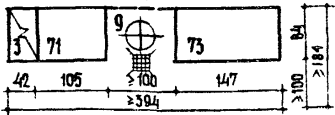
ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^я БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ ДВУХСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛООВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II^я БЛЮД ПРИ ОДНОСТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛООВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



ПРИМЕЧАНИЯ

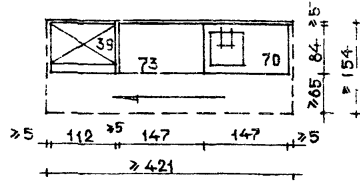
- ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3^х МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ДО КОТЛОВ ≥ 130 СМ, ПРИ ДЛИНЕ БОЛЕЕ 3^х МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ ≥ 150 СМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

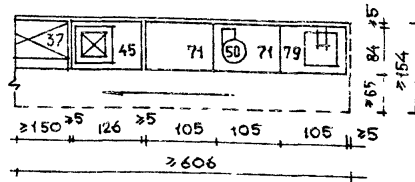


ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

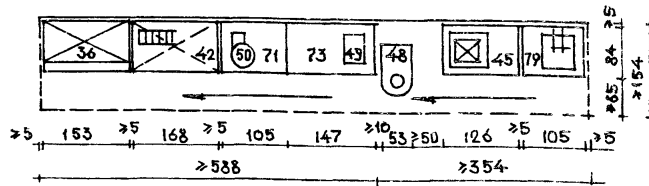
НА 100 МЕСТ



НА 150-200 МЕСТ

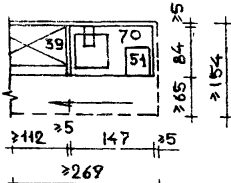


НА 300-400 МЕСТ

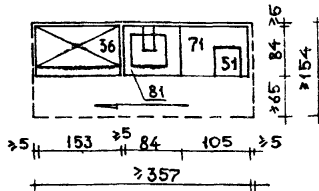


ЗОНА ОБРАБОТКИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

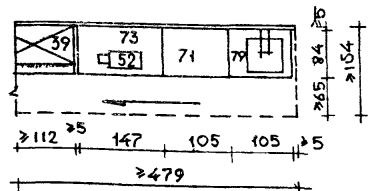
НА 150-200 МЕСТ



НА 300-400 МЕСТ



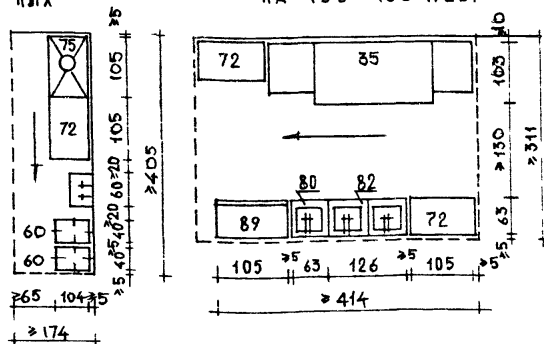
ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 150-400 МЕСТ



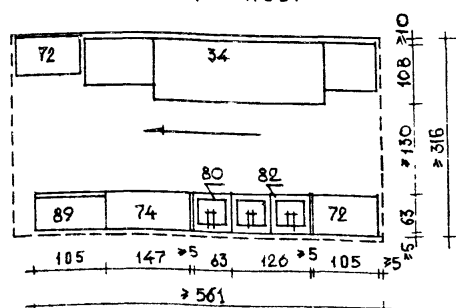
ЗОНА ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ ИСПОЛЗОВАННОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

ЗОНА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ

НА 100-150 МЕСТ



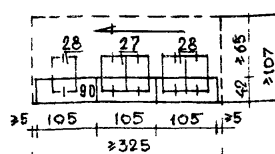
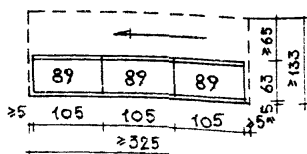
НА 200-400 МЕСТ



ЗОНА ХРАНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

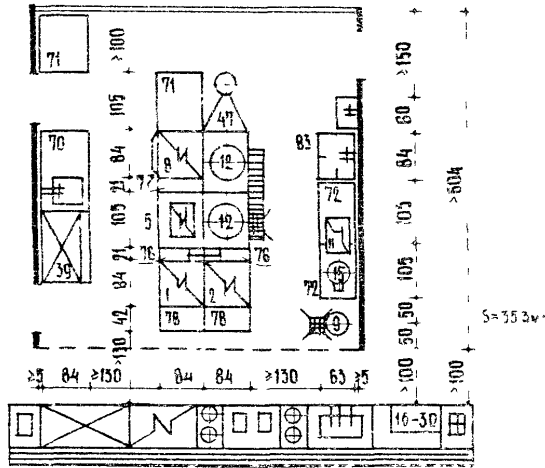
В НАПОЛЬНЫХ ШКАФАХ

В ПОДВЕСНЫХ ШКАФАХ

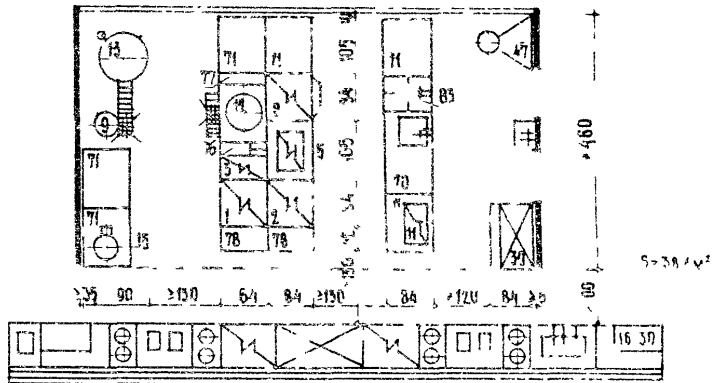


С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

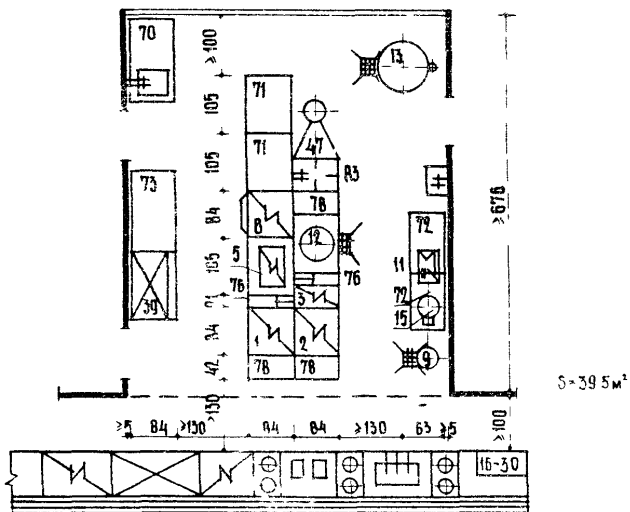
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



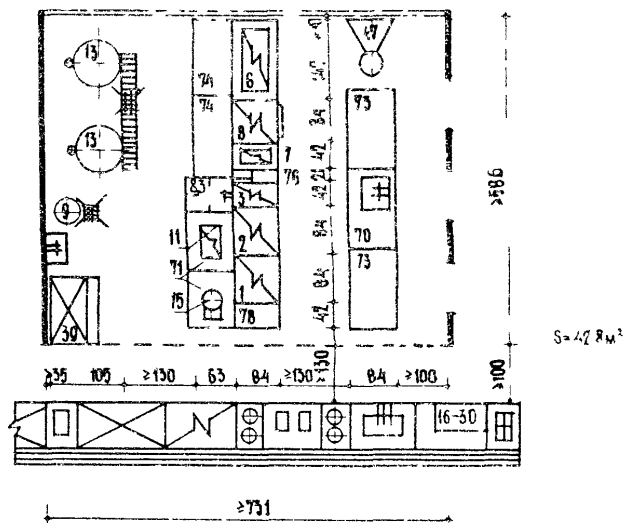
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



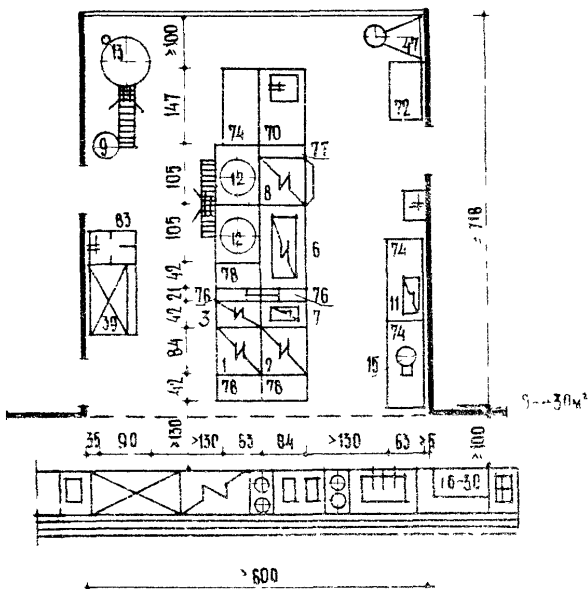
НА 150 МЕСТ
СХЕМА III



НА 200 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ
СХЕМА V

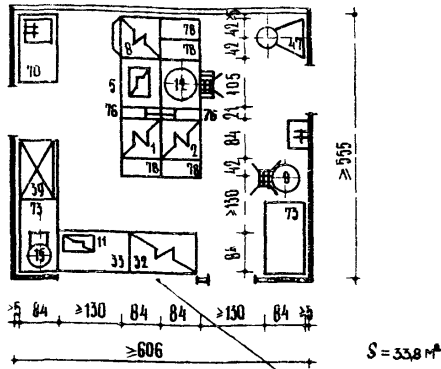


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

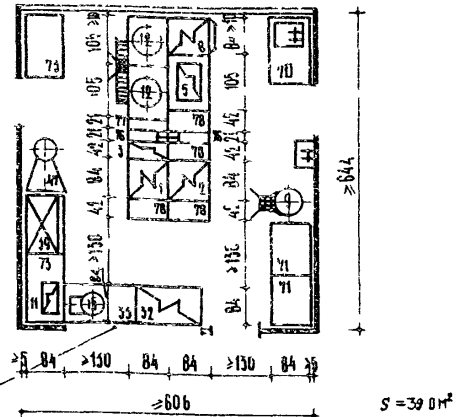
N ПОС	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО				
		I	II	III	IV	V
1	ПАИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛЬНАЯ ПЭСМ Д	1	1	1	1	1
2	ПАИТА ЭЛЕКТР МОДУЛ СО ШКАФом ПЭСМ 4м	1	1	1	1	1
3	ПАИТА МОДУЛ НЕПРЕРЖ ЖАРКИ ПЭСМ 2м		1	1	1	1
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛЬНАЯ ПЭСМ 02	1	1	1		
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛЬНАЯ ПЭСМ 03				1	1
7	ФРИТЮРИЩА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛ ПЭСМ 20				1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ МОД ШЖЭСМ-7	1	1	1	1	1
9	ЭЛЕКТРОКЛОПЧАЛЬНИК КНЭ 100	1	1	1	1	1
11	СОСИСКОВАРКА СЕ 11	1	1	1	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛ КРЭСМ-60	2	1	1		2
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КРЭ 100		1	1	2	1
15	КОФЕВАРКА НАСТОЛЬНАЯ КВЭ 7	1	1	1	1	1
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ 06	1	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПУ 06	1	1	1	1	1
70	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ С ВАННОЙ СМЭС	1	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СМ 1000	2	5	2	1	1
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СМ 1400			1	2	3
76	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА С КРАНОМ ВКСМ	2	1	2	1	2
77	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА ГАДКАЯ ВКСМ 200	1	1	1		1
85	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ ВПЭСМ	1	1	1	1	1
16-30	ЛИНИИ ПРИЛАЗОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ЛПС	1	1	1	2	2

С ОБСЛУЖИВАЕМ ОФИЦИАНТАМИ

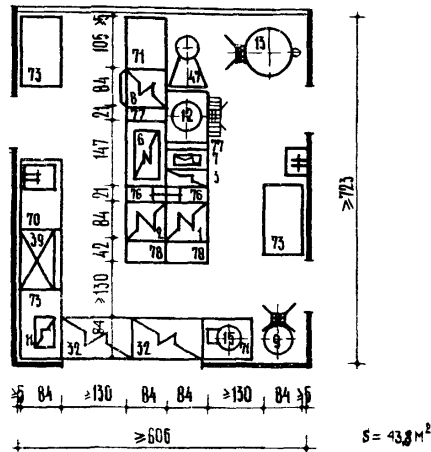
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



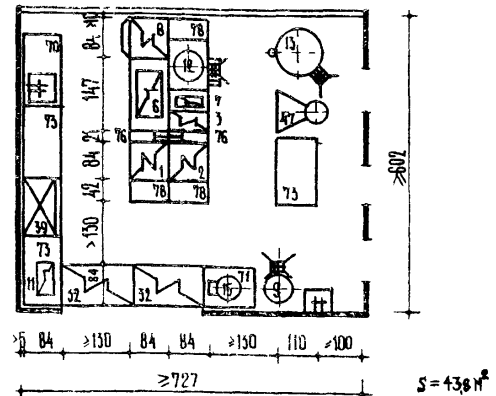
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



НА 200 МЕСТ
СХЕМА IV



Проем для раздаточной стойки

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО			
		I	II	III	IV
1	2	3	4	5	6
1	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛЬ 4- КОНФ ПЭСМ-4	1	1	1	1
2	ПЛИТА С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ ПЭСМ-4Ш	1	1	1	1
3	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛЬ 2- КОНФ ПЭСМ-2шк	-	1	1	1
5	СКОВОРОДА СЕКЦИОН МОДУЛ СЭСМ-02	1	1	-	-
6	СКОВОРОДА СЕКЦИОН МОДУЛ СЭСМ-05	-	-	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОН МОДУЛ ФЭСМ 20	-	-	1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ МОДУЛ ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	ЭЛЕКТРОКЛИПТЯЛЬНИК КНЭ-100	1	1	1	1
11	СОСИСКОВАРКА FE-11	1	1	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛ КПЭСМ-60	1	2	1	1
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ 100			1	1

1	2	3	4	5	6
32	СТОИКА РАЗДАТОЧН С ПОДОГРЕВОМ СОТЭСМ	1	1	2	2
33	СТОИКА РАЗДАТОЧН БЕЗ ПОДОГРЕВА СЭСМ	1	1		
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ 06	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПУ 06	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1050	-	2	2	1
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470	2	2	3	3
76	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С КРАНОМ ВКСМ	2	2	2	2
77	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК СТ ВСМ 210	-	1	2	-
78	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК СТ ВСМ 420	4	3	2	3

НА 300 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

СХЕМА I

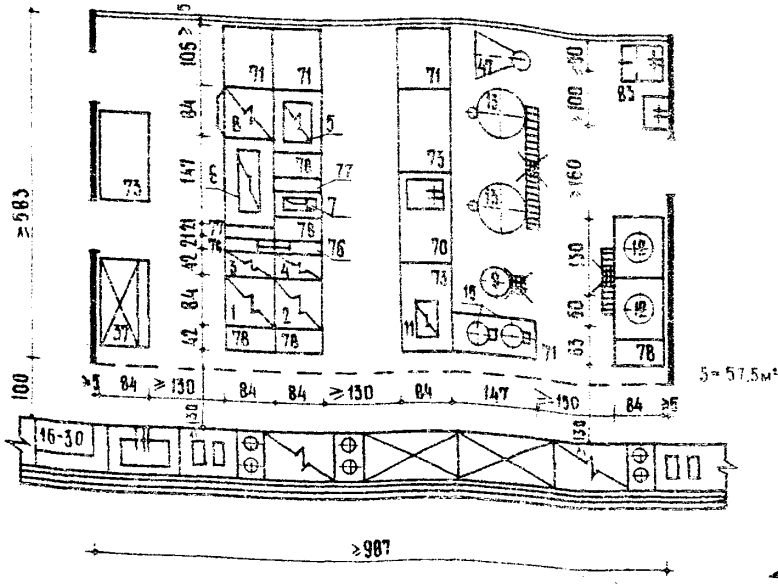


СХЕМА II

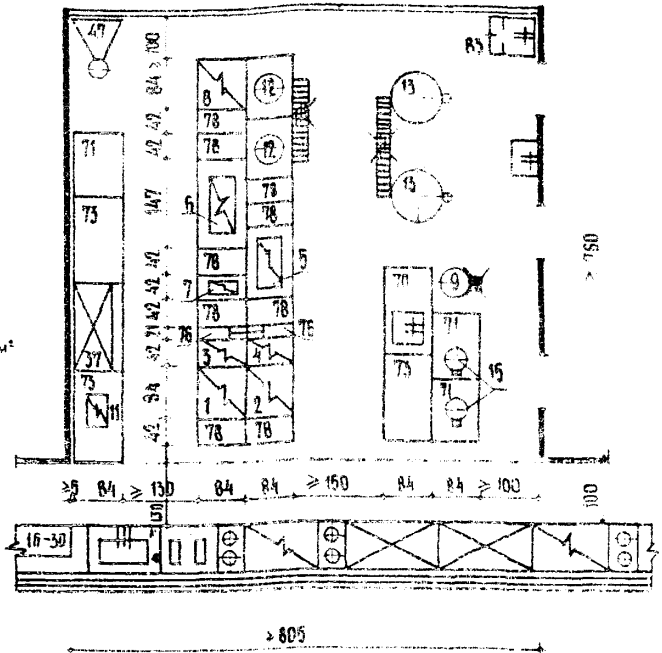


СХЕМА III НА 300 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

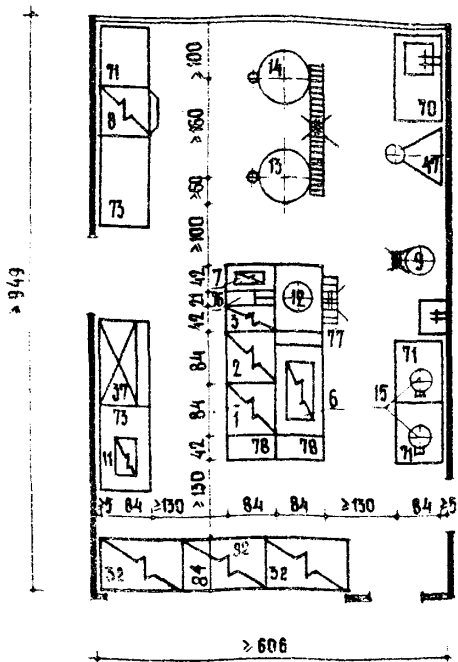
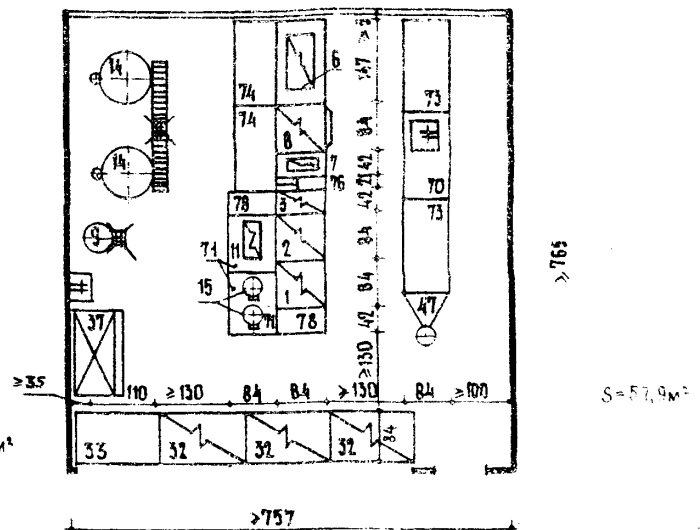


СХЕМА IV

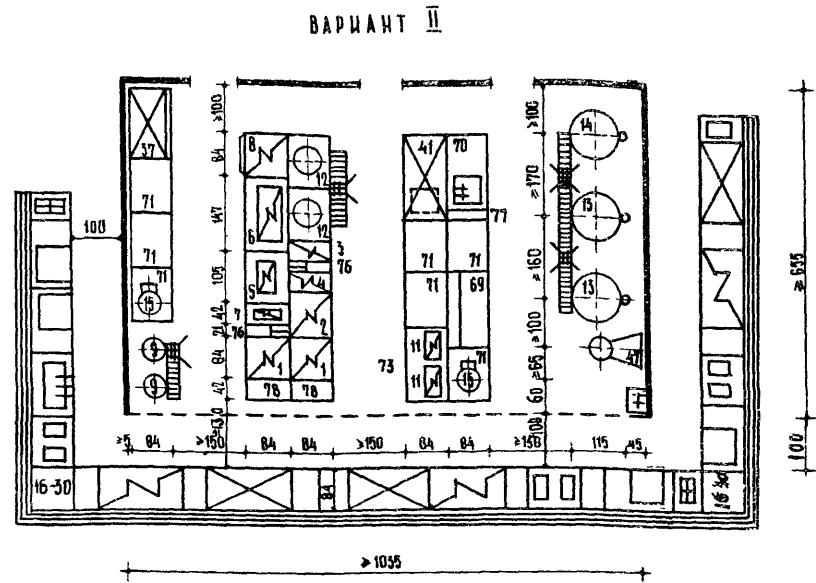
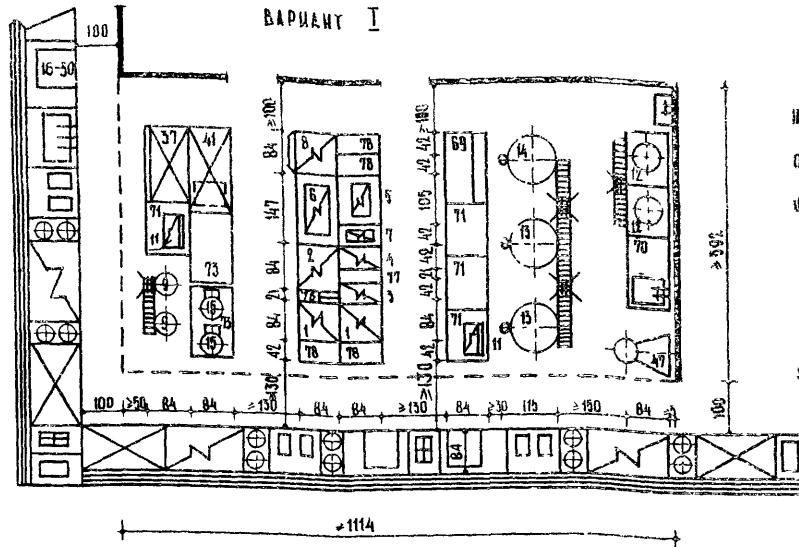


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО			
		I	II	III	IV
1	2	3	4	5	6
1	ПЛИТА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛН. 4-КОНФ. ПЭСМ-4	1	1	1	1
2	ПЛИТА 4-КОНФОРЧ. СО ШКАФМ ПЭСМ-4Ш	1	1	1	1
3	ПЛИТА 2-КОНФОР. ДЛЯ НЕПЭСР ЖАРКИ ПЭСМ-2НЖ	1	1	1	1
4	ПЛИТА 2-КОНФОРЧНАЯ ПЭСМ-2К	1	1	-	-
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛН. СЭСМ-02	1	1	-	-
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛН. СЭСМ-05	1	1	1	1
7	ФРИТЮРИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛ. ФЭСМ-20	1	1	1	1
8	ШКАФ ЖАРОУСТОЙЧИВ. МОДУЛН. ШЖЭСМ-2	1	1	1	1
9	КИПЯТНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КНЭ-100	1	1	1	1
11	СОСИСКОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЕ-11	1	1	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛН. КЛЭСМ-60	2	2	1	-
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭС-100	2	2	1	-
14	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭС-160	-	-	1	2

1	2	3	4	5	6
15	КОФЕВАРКА НАСТОЛЬНАЯ КВЭ-7	2	2	2	2
32	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ С ПОДОГРЕВОМ СРТЭСМ	-	-	3	3
33	СТОЙКА РАЗДАТОЧНАЯ БЕЗ ПОДОГРЕВА СРСМ	-	-	-	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ 08	1	1	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПУ-06	1	1	1	1
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1050	3	3	3	2
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470	3	3	2	2
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470А	-	-	-	2
76	СЕКЦИОННАЯ ВСТАВКА С КРАНОМ 8КСМ	2	2	1	1
77	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА С ГАЛДК СТОЛ. ВСМ 210	1	-	1	-
78	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА ГЛАДКАЯ ВСМ 420	4	4	2	2
83	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ ВПКСМ	1	1	-	-
15-30	ЛИНИЯ ПРИЛАЗКОВ САМООБСЛУЖИВАН. ЛРС	3	3	-	-

НА 400 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

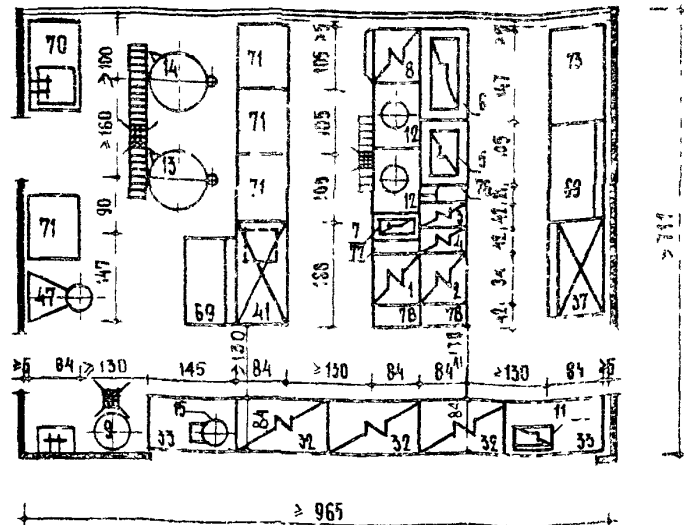
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО	
		1	2
1	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛИР 4 ^х КОНФОР ПЭСМ-4	2	2
2	ПЛИТА С ЖАРЧНЫМ ШКАФОМ ПЭСМ-4ш	1	1
3	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛИР 2 ^х КОНФОР ПЭСМ-2м	1	1
4	ПЛИТА СЕКЦИОН МОДУЛИР 2 ^х КОНФОР ПЭСМ-2к	1	1
5	СКОВОРОДА СЕКЦИОН МОДУЛИР СЭСМ-02	1	1
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛИР СЭСМ-05	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОН МОДУЛИР ФЭСМ-20	1	1
8	ШКАФ ЖАРЧНЫМ СЕКЦИОН МОДУЛ ШЭСМ 2	4	1
9	ЭЛЕКТРОПЯТИЛЬНИК КНЭ-100	2	2
11	СОСИСКОВАРКА ФЕ-11	2	2
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВ КПЭСМ-60	2	2
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ-100	2	2

1	2	3	4
14	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ 160	1	1
15	КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КВЭ-7	2	2
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0.В	1	1
41	СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ СЭСМ-2	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОБЩЕГО НАЗН. ПУ-0.6	1	1
67	СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ СММСМ	1	1
70	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	4	6
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	1
76	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С КРАНОМ СВКСМ	1	2
77	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК СТОЛОМ ВСМ-210	1	1
78	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДК СТОЛОМ ВСМ-420	4	2
16-30	ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВ ЛПС	3	3
69	СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ СММСМ	1	1

НА 400 МЕСТ

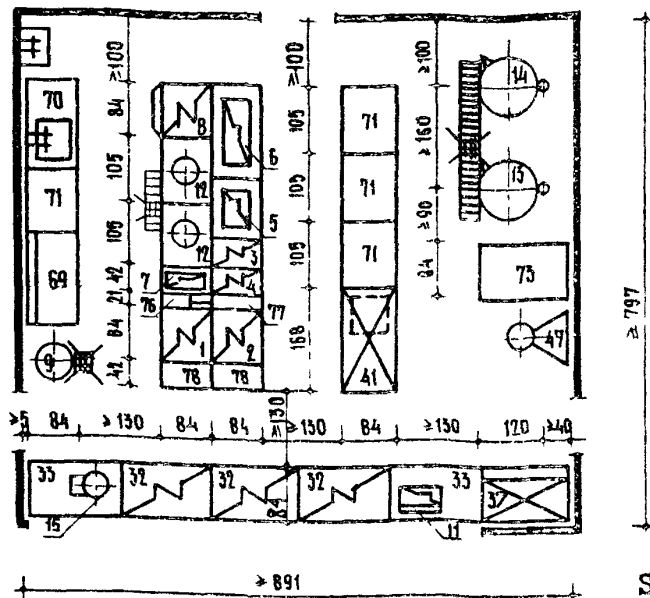
С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

ВАРИАНТ I



S = 89 м²

ВАРИАНТ II



S = 71 м²

ПРИМЕЧАНИЕ.
ОСВЕЩЕНИЕ ВАРИАНТА II
ВЕРХНИМ СВЕТЛОМ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

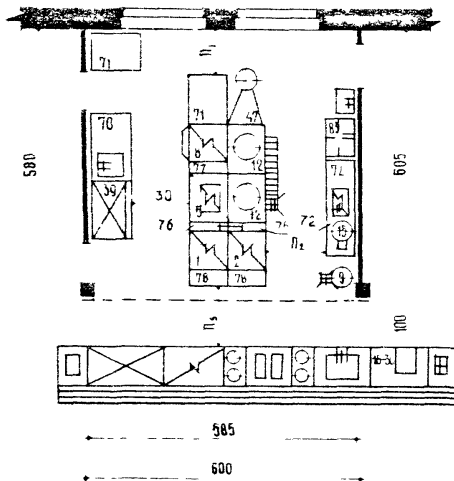
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН МОДУЛЫРОВ ПЭСМ-4	1	1
2	ПАНТА С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ ПЭСМ-4Ш	1	1
3	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛЫР 2-КОНФОР ПЭСМ-2нк	1	1
4	ПАНТА СЕКЦИОН МОДУЛЫР 2-КОНФОР ПЭСМ-2к	1	1
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛЫРОВ СЭСМ-02	1	1
6	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ МОДУЛЫРОВ СЭСМ-05	1	1
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОН МОДУЛЫР ФЭСМ-02	1	1
8	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ МОДУЛЫРОВ ШЖЭСМ-2	1	1
9	ЭЛЕКТРОКВУЦАЛЬНИК КЧЭ-100	1	1
11	СОСИСКОВАРКА ФЕ-11	1	1
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛЫРОВ КЛЭСМ-60	2	2
13	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭ 100	1	1

1	2	3	4
14	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КЛЭ 160	1	1
15	КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КВЭ 7	1	1
32	СТОЛКА РАЗДАТОЧН Г ПОДОГРЕВОМ СРЭСМ	3	3
33	СТОЛКА РАЗДАТОЧН БЕЗ ПОДОГРЕВА СЭСМ	2	2
41	СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ СО-СМ 2	1	1
47	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ РУ-06	1	1
69	СТОЛ С МАЛОЙ МЕХАНИЗАЦ СММСМ	1	1
70	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ СМВСМ	1	1
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1050	4	4
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470	1	1
76	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С КРАНОМ ВКСМ	1	1
77	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГА СТОЛОМ ВСМ 240	1	1
78	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГА СТОЛОМ ВСМ 420	2	2
37	ШКАФ ХОЛДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8	1	1

НА 100 МЕСТ

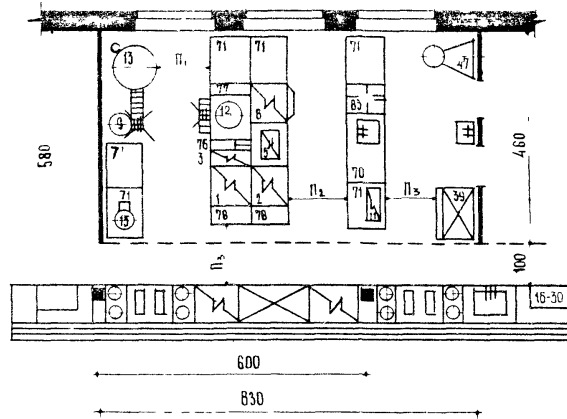
СХЕМА I

СТЕНЫ - КИРПИЧ



НА 150 МЕСТ

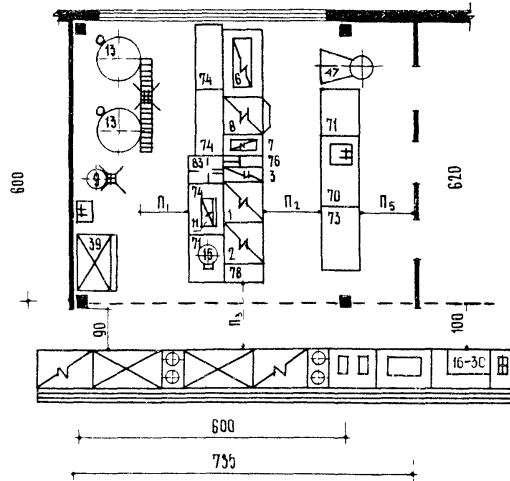
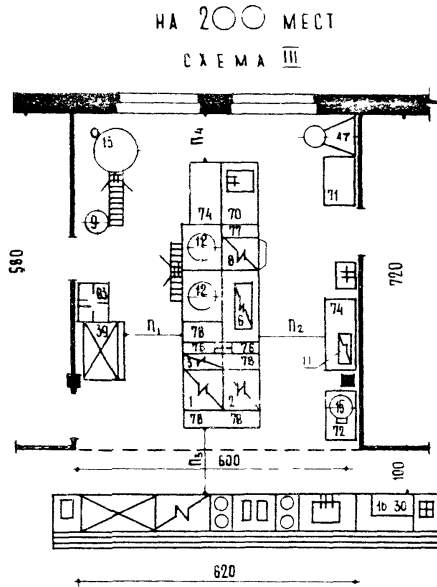
СХЕМА II



НА 200 МЕСТ

СХЕМА IV

СТЕНЫ - С/Б ПАНЕЛИ



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

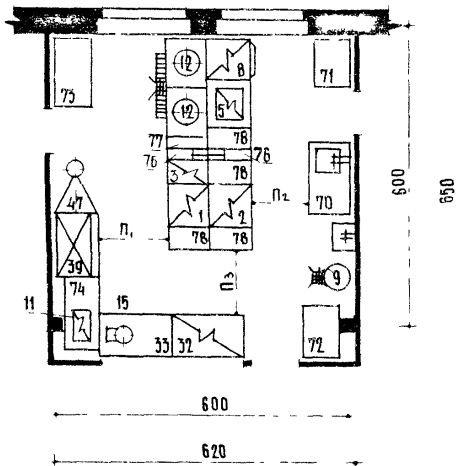
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ IV	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ IV
ПЛОЩАДЬ м ²	35 0	34 6	40 0	38 3	45 0	44 7	45 5	45 5
ОБЪЕМ м ³	116 0	114 0	135 0	128 0	148 0	148 0	150	150
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0 35	0 34	0 27	0 25	0 23	0 22	0 23	0 23
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1 16	1 14	0 9	0 82	0 74	0 74	0 75	0 75

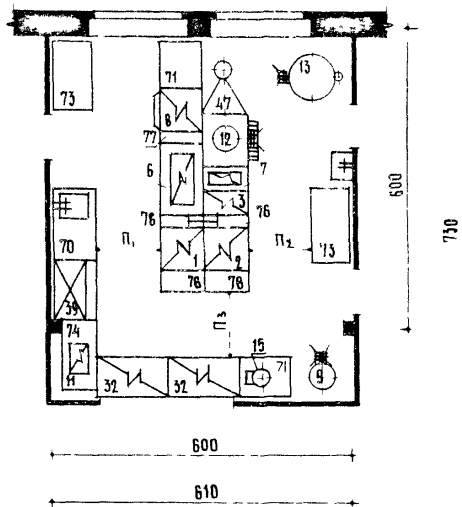
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	ПО СХЕМ I	ПО СХЕМ II	ПО СХЕМ III	ПО СХЕМ IV	ПО СХЕМ V
П ₁	130	130	130	150	150
П ₂	130	150	130	130	150
П ₃	130	130	130	130	130
П ₄	100	100	-	100	-
П ₅	100	-	-	-	90

НА 150 МЕСТ
СХЕМА I

СТЕНЫ КИРПИЧ

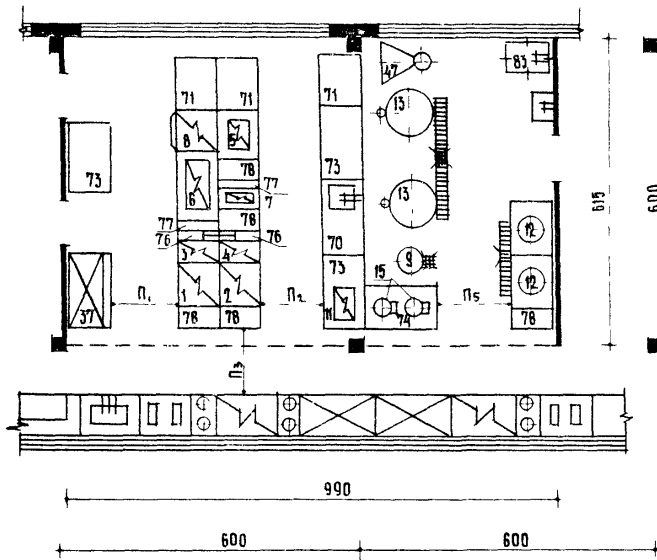


НА 200 МЕСТ
СХЕМА II

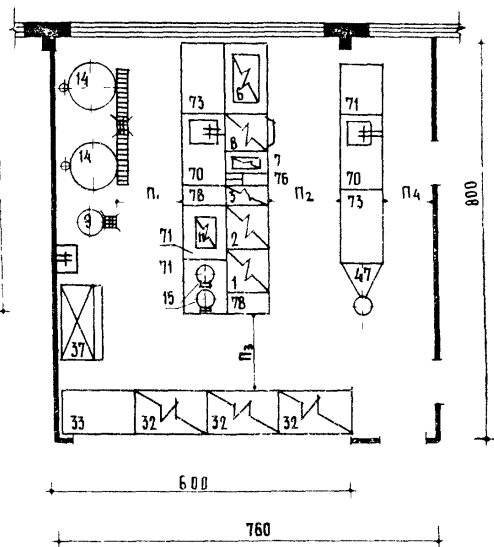


НА 300 МЕСТ
СХЕМА III

СТЕНЫ - СБ И/Б ПАНЕЛЬ



НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 СМ ЛИСТЫ № 55, 56
- 2 СХЕМЫ I II IV - С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ
- 3 СХЕМА III - С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	РАЗМЕРЫ В СМ							
	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ I	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ II	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	
ПЛОЩАДЬ	М ²	40	39.6	45.0	44.5	60.0	61.0	61.0
ОБЪЕМ	М ³	132.0	130.0	148.8	148.0	252.0	250.6	250.6
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	М ²	0.26	0.26	0.22	0.22	0.20	0.23	0.23
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	М ³	0.88	0.87	0.74	0.74	0.80	0.86	0.86

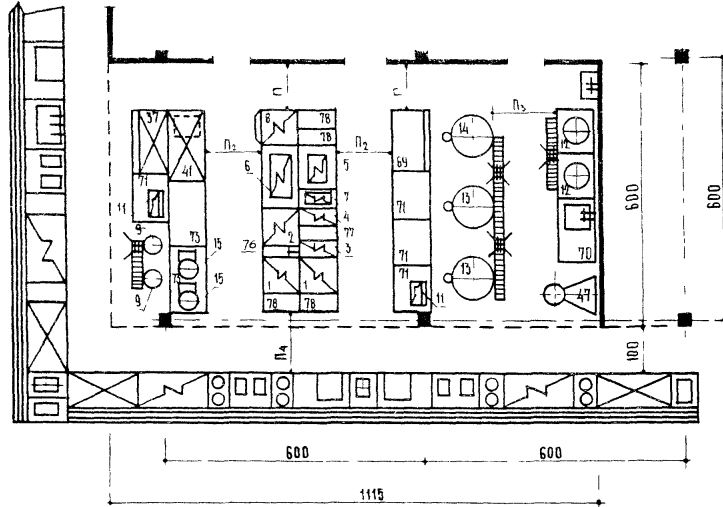
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	ПО СЧ П	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
П	130	130	130	120	133
П ₂	130	130	130	130	130
П ₃	130	136	137	150	150
П ₄	100	-	-	-	100
П ₅	150	-	-	150	-

НА 400 МЕСТ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

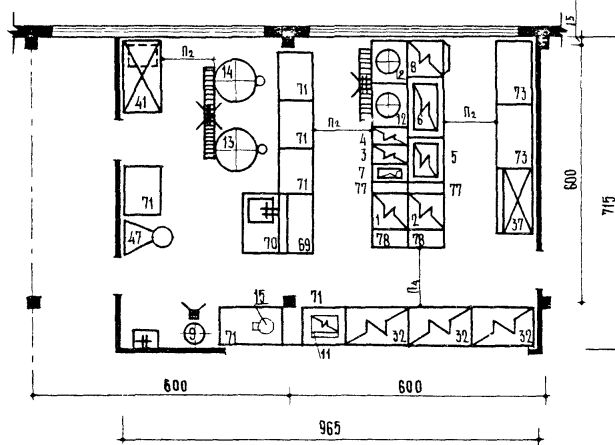
СХЕМА I

СТЕНЫ - СЪЕД. ПАНЕЛЬ



НА 400 МЕСТ С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

СХЕМА II



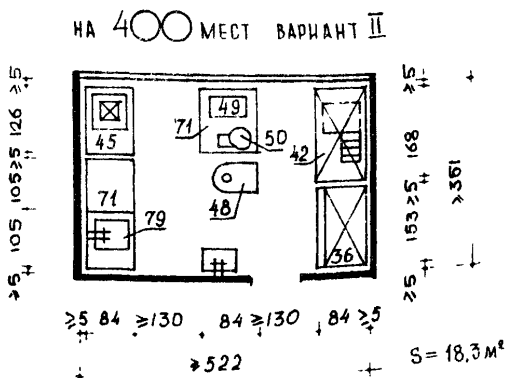
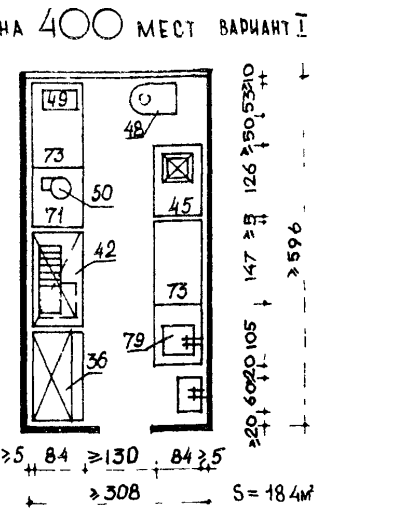
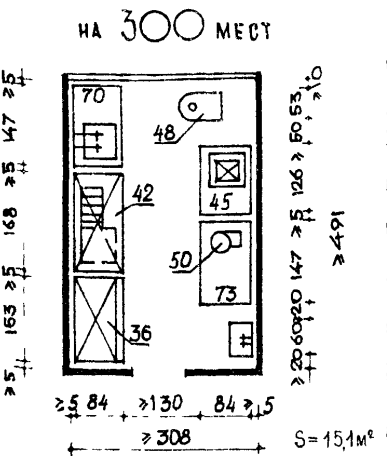
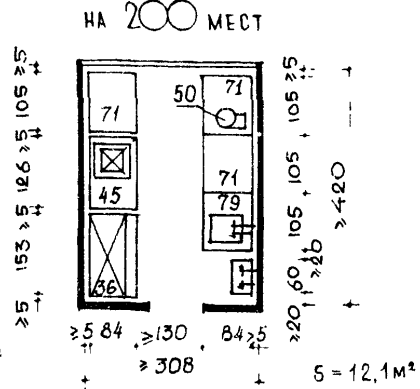
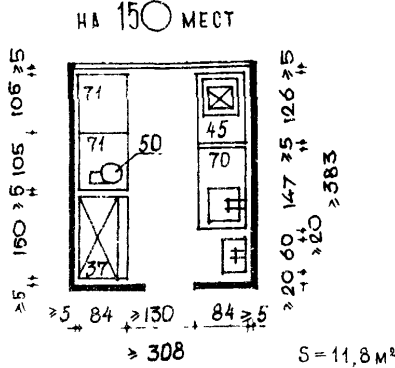
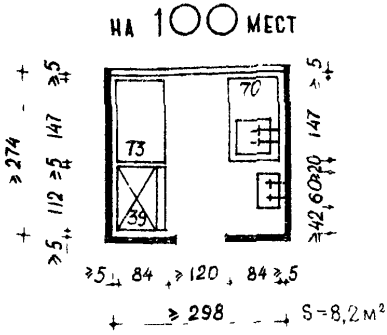
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	
ПЛОЩАДЬ	М ²	70	69.9	69
ОБЪЕМ	М ³	294	293.5	290
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	М ²	0.175	0.175	0.175
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	М ³	0.74	0.74	0.72

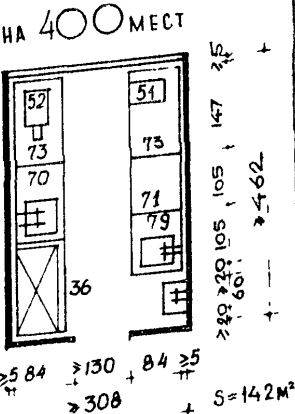
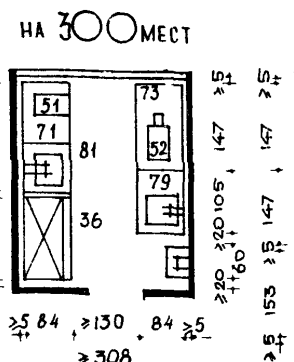
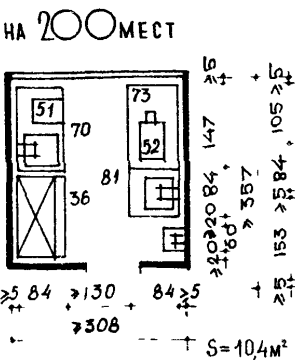
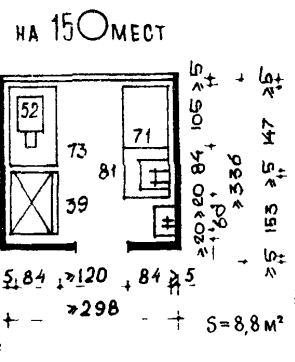
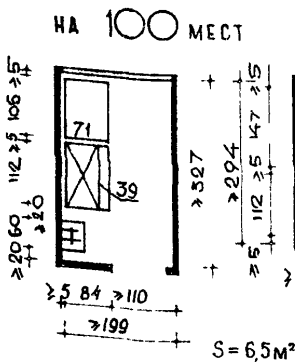
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ
 К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ		
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
П ₁	100	100	-
П ₂	150	150	151
П ₃	150	158	151
П ₄	150	158	151

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ



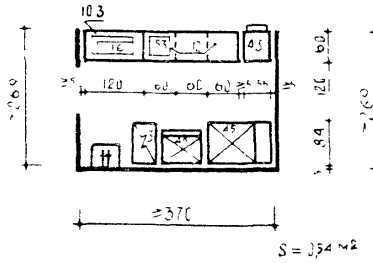
ДОГотовочный Цех



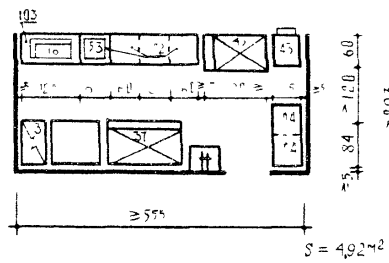
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ					ДОГотовочный Цех				
		100	150	200	300	400 I	100	150	200	300	400
		КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ									
36	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	-	-	1	1	1	-	-	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	-	1	-	-	-	-	-	-	-	
39	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	1	-	-	-	-	1	1	-	-	
42	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ И ГОРКОМ	-	-	-	1	1	-	-	-	-	
45	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	-	1	1	1	1	-	-	-	-	
48	МАШИНА ВЗБИВАЛЬНАЯ	-	-	-	1	1	-	-	-	-	
49	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧ ПРОДУК	-	-	-	-	1	1	-	-	-	
50	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	-	1	1	1	1	-	-	-	-	
51	МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗАН СЫРЫХ ОВОЩЕЙ	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
52	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	-	-	-	-	-	-	1	1	1	
70	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ ВАННОЙ	1	1	-	1	-	-	-	1	-	
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	-	2	3	-	1	2	1	1	1	
73	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	1	-	-	1	2	-	1	1	2	
79	ВАННА МОЕЧНАЯ	-	-	1	-	1	1	-	-	1	
81	ВАННА МОЕЧНАЯ	-	-	-	-	-	-	1	1	1	

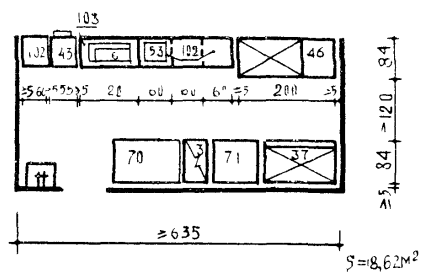
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



НА 300 МЕСТ

СХЕМА IV

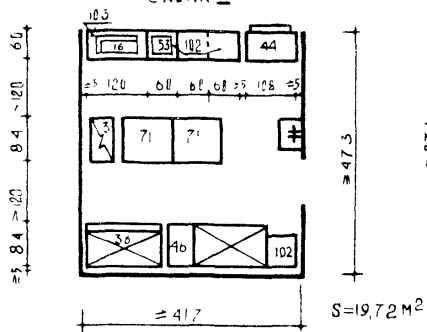
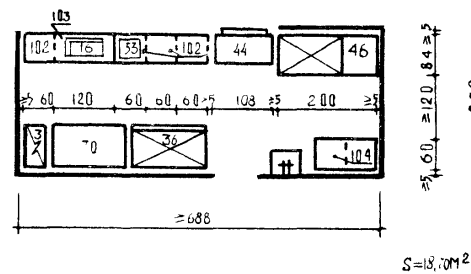


СХЕМА V



НА 400 МЕСТ

СХЕМА VI

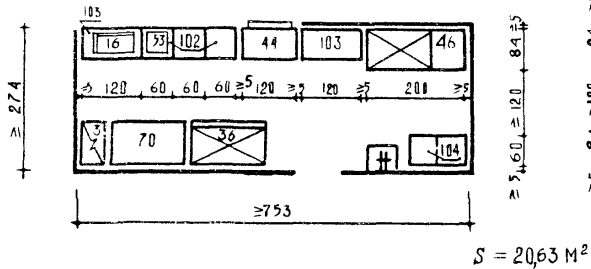
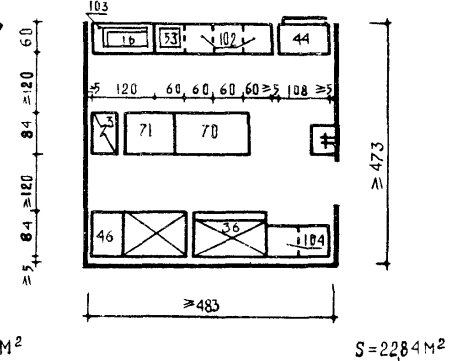


СХЕМА VII

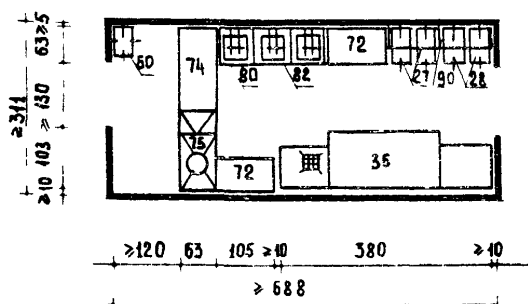


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

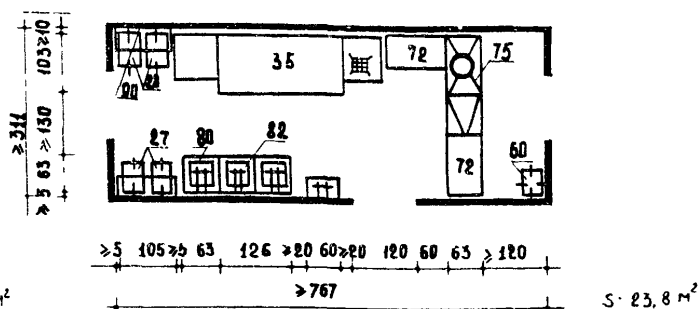
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО						
		I	II	III	IV	V	VI	VII
3	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОН МОДУЛИР ПЭСМ-2ИИ	1	1	1	1	1	1	1
16	КОФЕВАРКА „БУДАРЕШТ - СУПЕР“	1	1	1	1	1	1	1
36	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-1,2	-	1	1	1	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8 М	-	1	-	-	-	-	-
40	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,4М1	1	-	-	-	-	-	-
43	ЛьДОГЕНЕРАТОР „ТОРС-2“	1	1	-	-	1	-	-
44	ЛьДОГЕНЕРАТОР „ТОРС-5“	-	-	1	1	-	1	1
45	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ СН-0,15	1	1	-	-	-	-	-
46	ПРИЛАВОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПН-0,4	-	-	1	1	1	1	1
53	УСТАНОВКА СМЕСИТЕЛЬНАЯ „ВОРОНЕЖ“ МК-1	1	1	1	1	1	1	1
70	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	-	1	-	-	1	1	1
102	СЕКЦИЯ СТОЙКА БУФЕТНАЯ	3	4	3	4	4	3	4
103	СТОЙКА БУФЕТНАЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ	1	1	1	-	1	2	1
104	ПОДСТОЛКОВНИК	-	2	-	-	2	2	2
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	1	1	2	-	-	1

С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

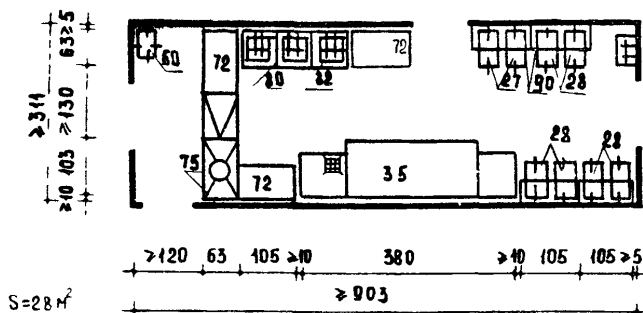
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



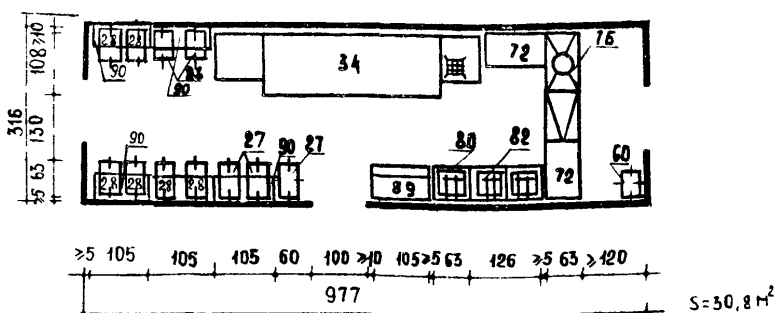
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



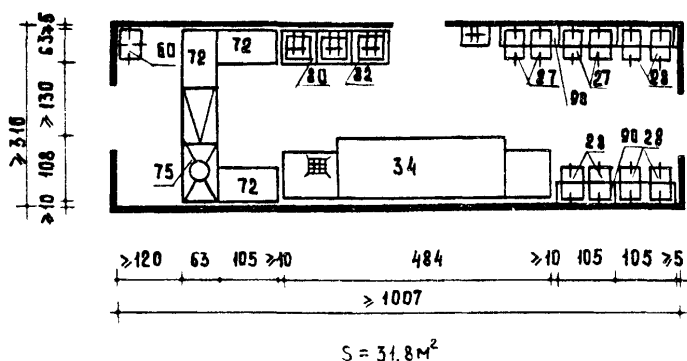
НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



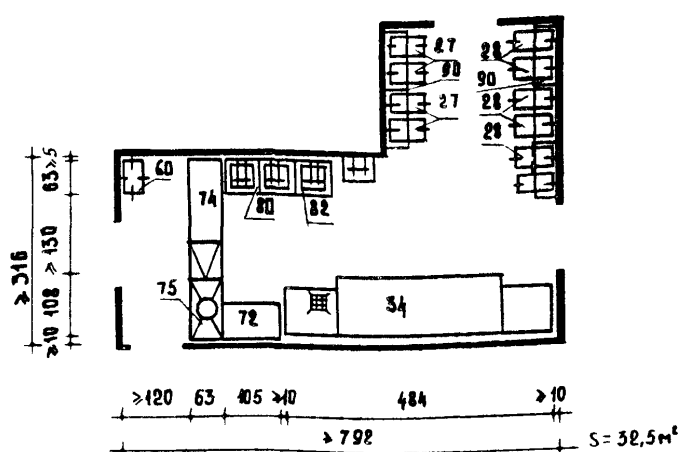
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



НА 400 МЕСТ
СХЕМА VI

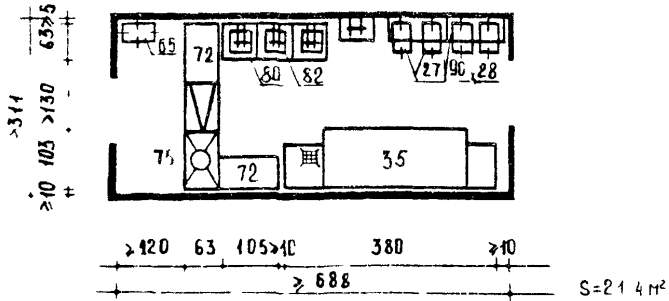


СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

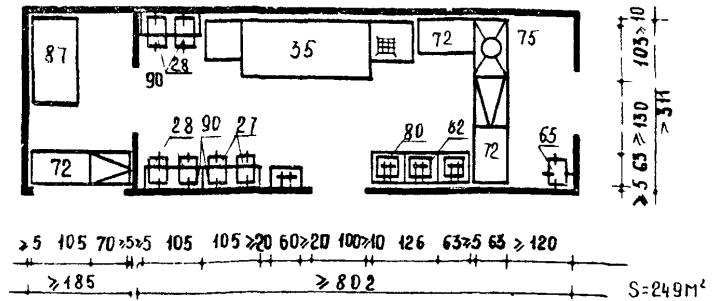
№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО						
			I	II	III	IV	V	VI
27	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМН УСТРОИСТ ДЛЯ СТАКАНОВ	ЛПС-22Т	2	2	4	3	4	4
28	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМН УСТРОИСТ ДЛЯ ТАРЕЛОК	ЛПС-21Т	2	2	4	8	6	6
34	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ	ММУ-2000	-	-	-	1	1	1
35	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ	ММУ-1000	1	1	1	-	-	-
60	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ	ТВО	1	1	1	1	1	1
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1090А	2	2	3	2	3	1
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470А	1	-	-	-	-	1
75	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ	СО-1	1	1	1	1	1	1
80	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1А	1	1	1	1	1	1
82	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2А	1	1	1	1	1	1
89	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШП-2	-	-	-	1	-	-
90	ШКАФ ПОДВЕСНОИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШПП	2	2	4	5	5	5

С ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

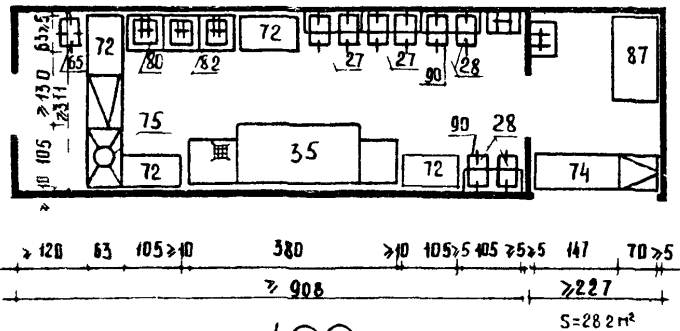
НА 100 МЕСТ
СХЕМА I



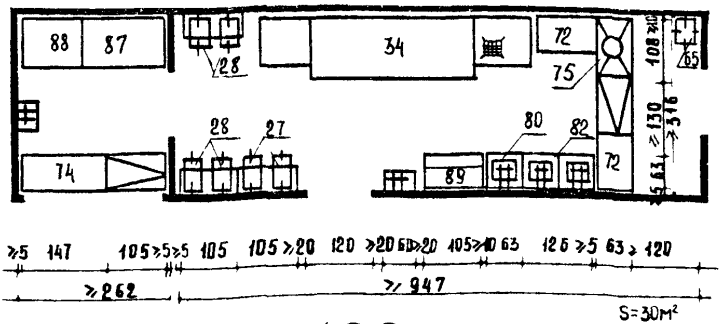
НА 150 МЕСТ
СХЕМА II



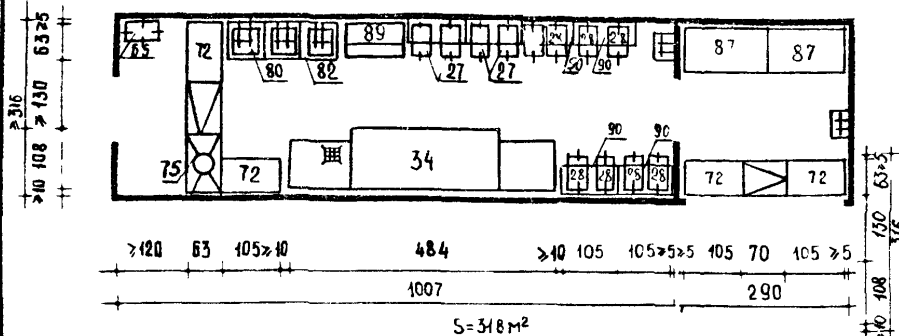
НА 200 МЕСТ
СХЕМА III



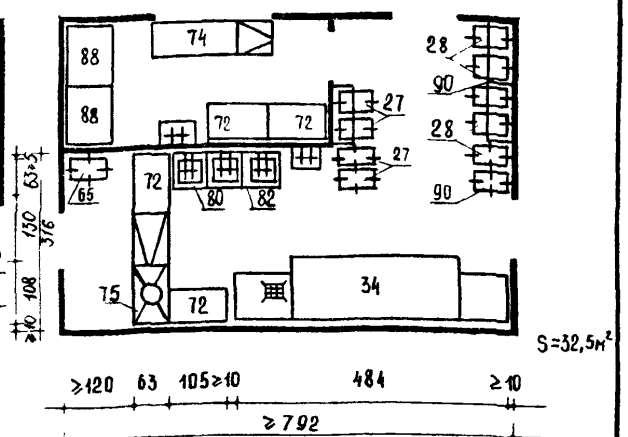
НА 300 МЕСТ
СХЕМА IV



НА 400 МЕСТ
СХЕМА V



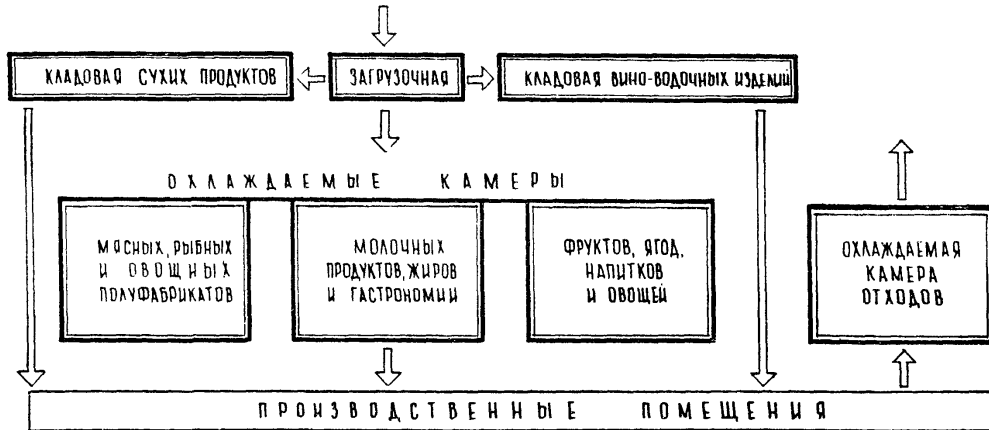
НА 400 МЕСТ
СХЕМА VI



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛИЧЕСТВО					
		I	II	III	IV	V	VI
27	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМИ УСТРОЙСТВ ДЛЯ СТАКАНОВ АПС-22 Т	2	2	4	2	4	4
28	ТЕЛЕЖКА С ВЫЖИМИ УСТРОЙСТВ ДЛЯ ТАРЕЛОК АПС-21 Т	2	4	4	4	8	6
34	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ ММУ-2000	-	-	-	1	1	1
35	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ ММУ-1000	1	1	1	-	-	-
65	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ ТП	1	1	1	1	1	1
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	2	3	3	2	4	4
74	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП 1470 А	-	-	1	1	-	1
75	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	1	1	1	1	1	1
80	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1 А	1	1	1	1	1	1
82	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2 А	1	1	1	1	1	1
87	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕРВИЗНЫХ СС-1	-	1	1	1	-	-
88	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СЕРВИЗНЫХ СС 2	-	-	-	-	-	2
89	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШП-1	-	-	-	1	1	-
90	ШКАФ ПОВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ Ш П	2	3	4	3	6	4

I СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

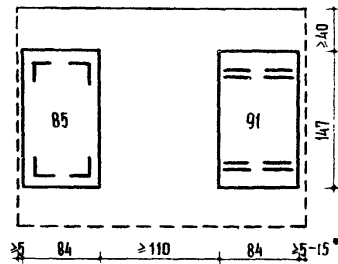
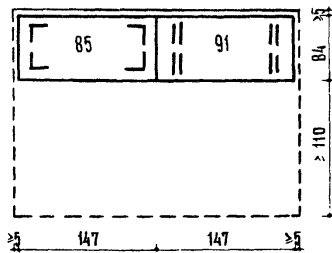
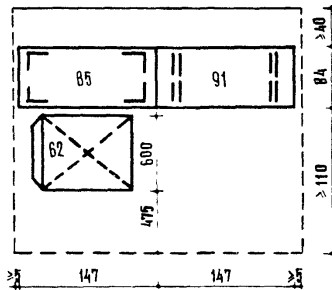


II ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

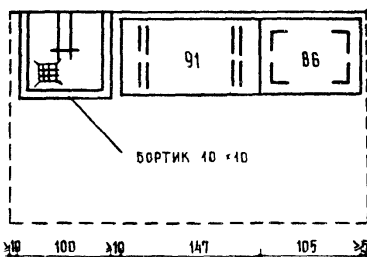
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ
В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ У СТЕНЫ
С ПРИСТЕННОЙ БАТАРЕЕЙ -
ИСПАРИТЕЛЕМ

ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ
И СТЕЛЛАЖАХ В НЕОХЛАЖДАЕ-
МЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

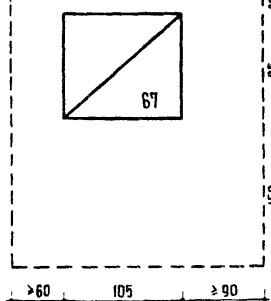
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛЛАЖАХ,
УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТА-
РЕЕ - ИСПАРИТЕЛЮ В ОХЛАЖДА-
ЕМЫХ КАМЕРАХ



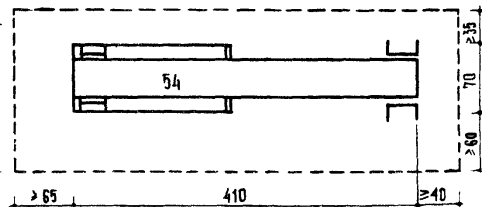
ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В
КАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ



ВЗВЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ



ТРАНСПОРТИРОВКА ГРУЗОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПЕРЕДВИЖНОГО СКЛАДЫВАЮЩЕГОСЯ
ТРАНСПОРТЕРА - 922



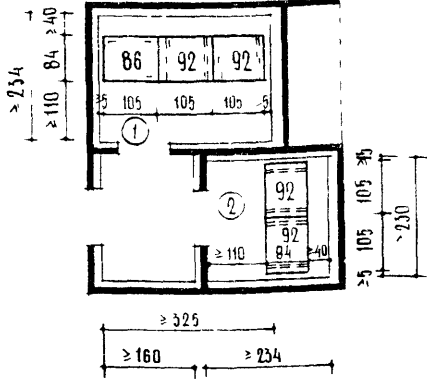
ПРИМЕЧАНИЯ

1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ, НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ
2. РАЗМЕР ПРОХОДА - 130 ОТНОСИТСЯ К КАФЕ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 СМ
4. СПЕЦИФИКАЦИЮ СМ. ЛИСТЫ №№ 8, 9, 10
5. РАЗМЕР 15 ДАЕТСЯ ДЛЯ ВОЗМОЖНОСТИ УСТАНОВКИ ИСПАРИТЕЛЕЙ В МАЛЫХ КАМЕРАХ.

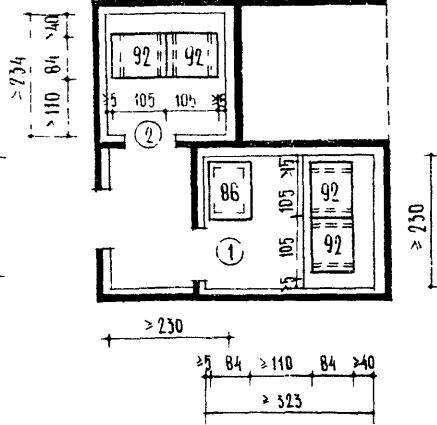
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- ТРАП d = 100
- БОРТИК 10x10см

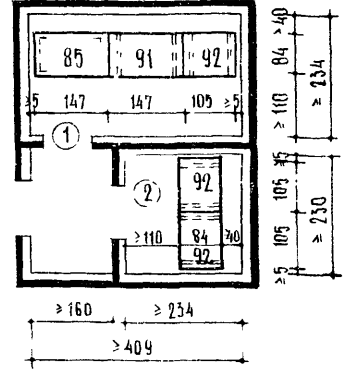
НА 100 МЕСТ
СХЕМА 1



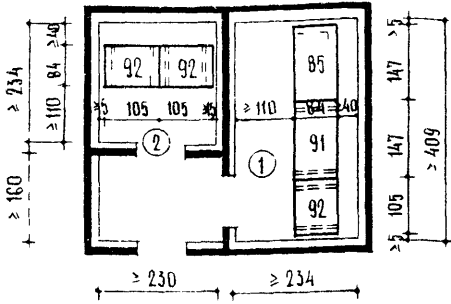
НА 100 МЕСТ
СХЕМА 2



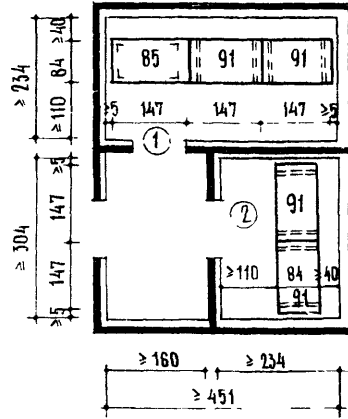
НА 150 МЕСТ
СХЕМА 3



НА 150 МЕСТ
СХЕМА 4

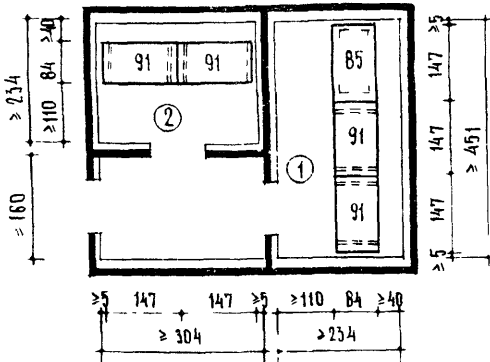


НА 200 МЕСТ
СХЕМА 5



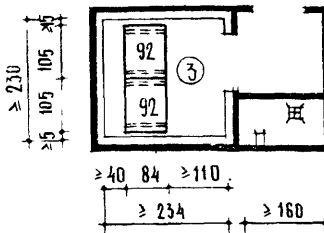
ПРИМЕЧАНИЕ.
СТОРОНА ОХЛАЖДАЕМОЙ КАМЕ-
РЫ, НА КОТОРУЮ КРЕПИТСЯ ИС-
ПАРТЕЛЕВ, ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ
МЕНЕЕ 230 СМ

НА 200 МЕСТ
СХЕМА 6

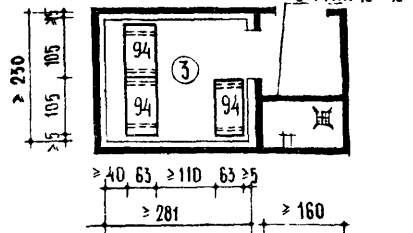


НА 200, 300, 400 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



ВАРИАНТ 2



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N в/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ						
		100	150	200	200-400			
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-1	-	-	1	1	1	-	-
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	1	1	-	-	-	-	-
91	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-1	-	-	1	1	4	4	-
92	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2	4	4	3	3	-	2	-
94	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2А	-	-	-	-	-	-	3

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ
- ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОТХОДОВ

НА 300 МЕСТ

СХЕМА 1

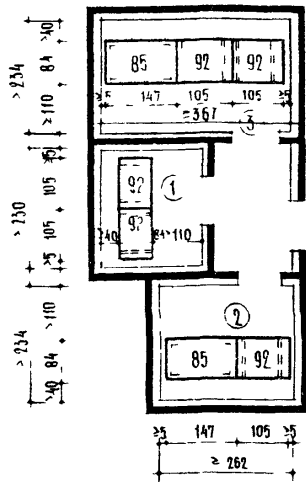
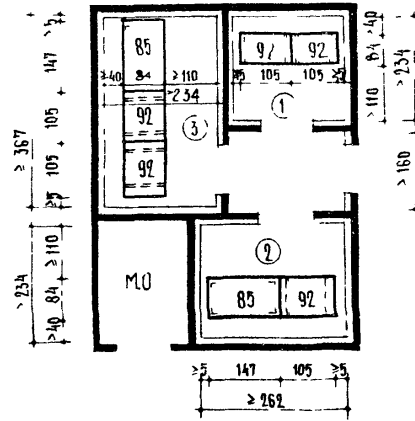


СХЕМА 2



НА 400 МЕСТ

СХЕМА 3

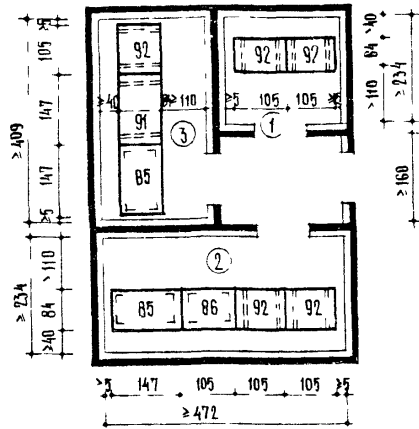
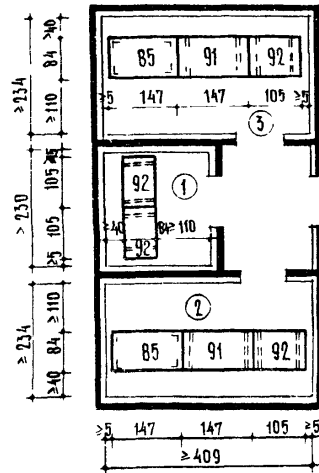


СХЕМА 4



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N П/р	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ			
		300		400	
		КОЛИЧЕСТВО			
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-1	1	2	2	2
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	-	-	1	-
91	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-1	-	-	1	2
92	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2	5	5	5	4

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- 2 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ
- 3 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

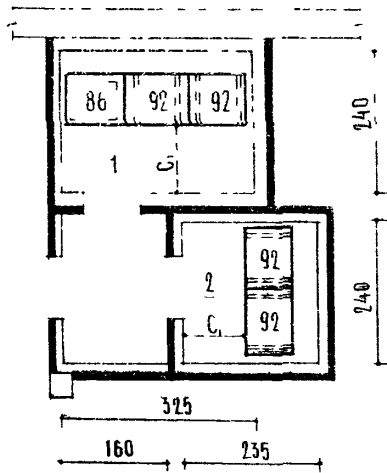
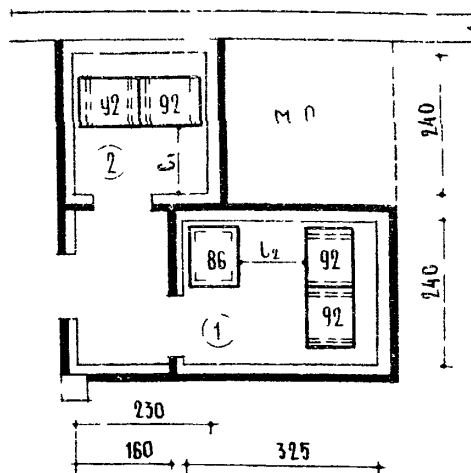
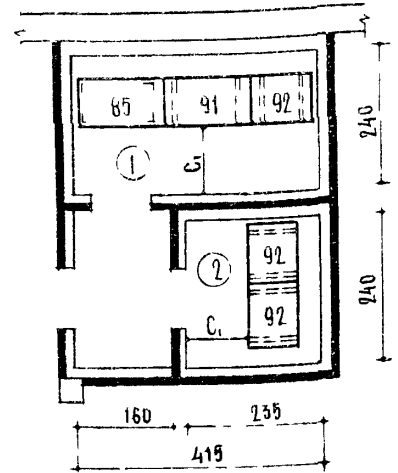


СХЕМА II



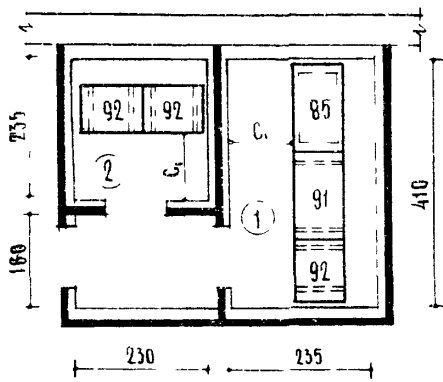
НА 150 МЕСТ

СХЕМА III



НА 150 МЕСТ

СХЕМА IV



НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

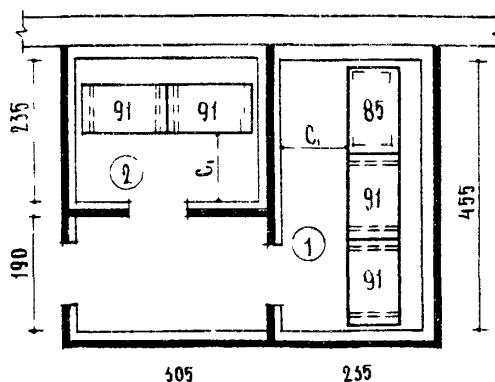
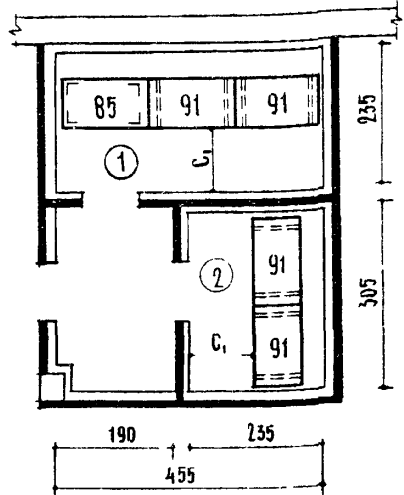


СХЕМА VI



ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- ① ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ
- ② ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ
- ③ ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОТХОДОВ

НА 200, 300, 400 МЕСТ

СХЕМА VII

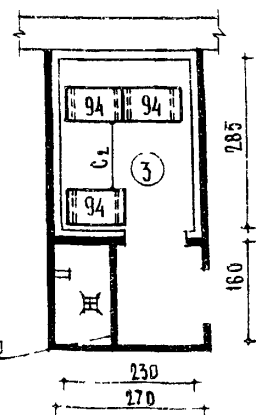
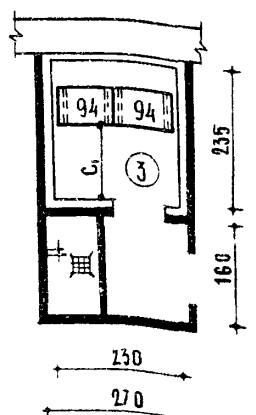


СХЕМА VIII



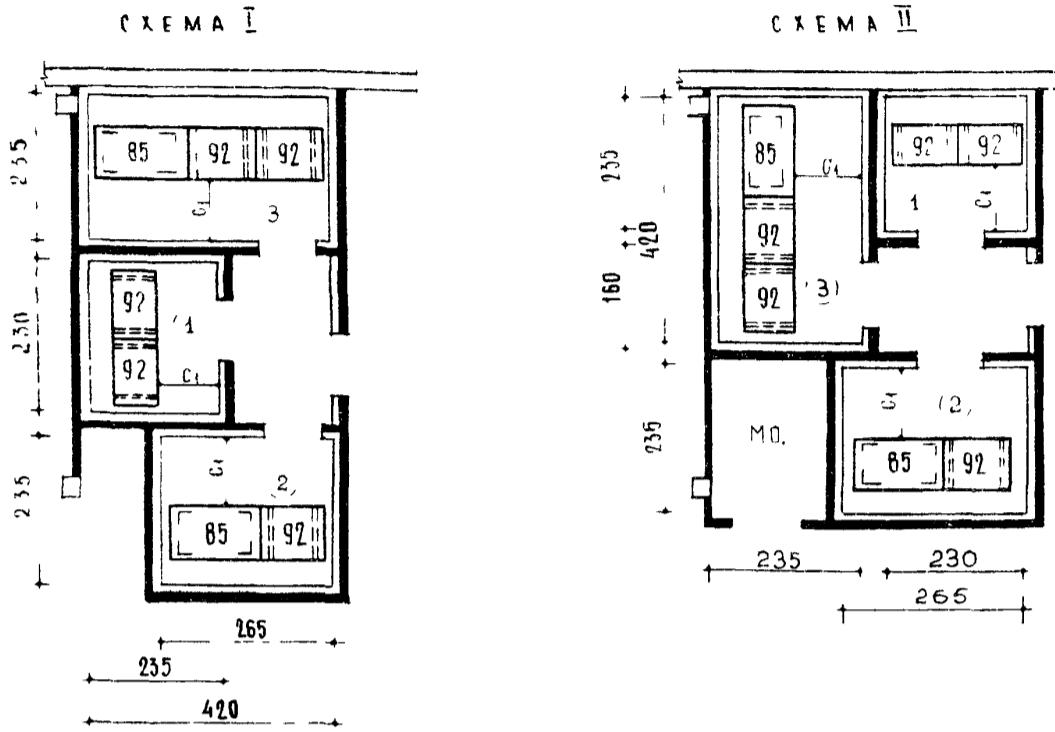
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ												КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ				КАМЕРА ОТХОДОВ	
		РАЗМЕРЫ В СМ.																	
		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	ПО СХЕМЕ XIII	ПО СХЕМЕ XIV	ПО СХЕМЕ XV	ПО СХЕМЕ XVI	ПО СХЕМЕ XVII	ПО СХЕМЕ XVIII
С	110	116	-	116	111	111	111	111	111	116	111	111	111	111	-	111	-	111	
С ₁	110	-	112	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	114	-	-	

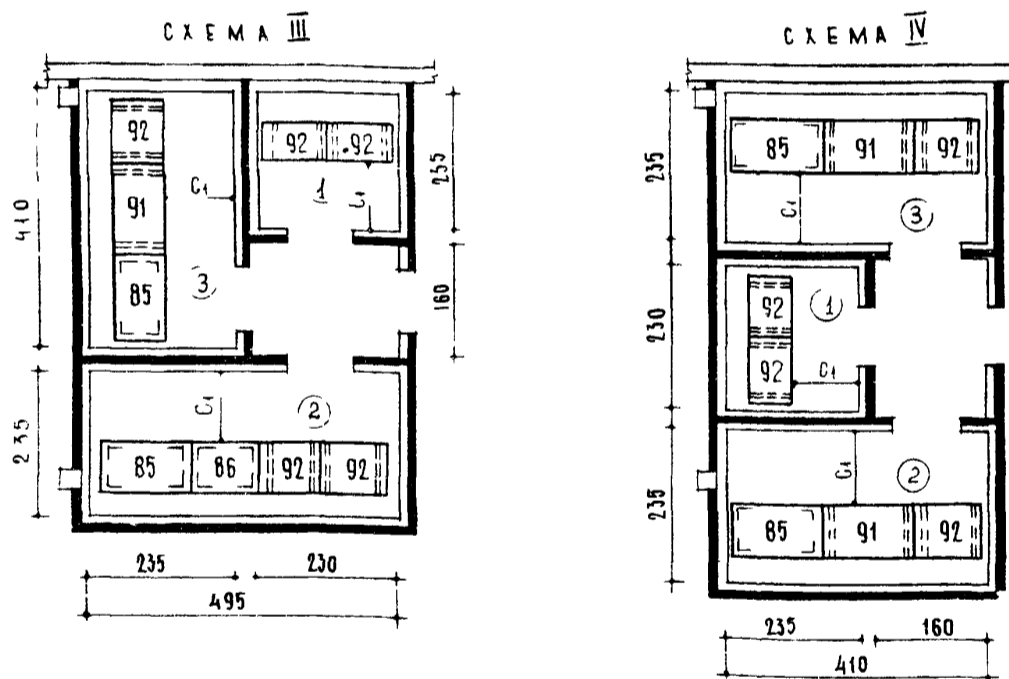
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ									КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ						КАМЕРА ОТХОДОВ					
	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	ПО СХЕМЕ XIII	ПО СХЕМЕ XIV	ПО СХЕМЕ XV	ПО СХЕМЕ XVI	ПО СХЕМЕ XVII	ПО СХЕМЕ XVIII			
ПЛОЩАДЬ М ²	80	78	78	90	99	94	100	101	101	60	56	55	60	56	54	70	72	72	5.0	6.5	5.4
ОБЪЕМ М ³	264	257	257	297	321	3102	330	353	353	198	185	182	198	185	178	234	234	254	165	214	178
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.08	0.08	0.08	0.06	0.06	0.06	0.05	0.05	0.05	0.06	0.06	0.06	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.03	0.05	0.05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.26	0.26	0.26	0.19	0.2	0.2	0.16	0.18	0.18	0.19	0.19	0.19	0.13	0.12	0.12	0.11	0.12	0.12	0.04	0.05	0.05

НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ ГАСТРОНОМИИ							
		РАЗМЕРЫ В СМ													
		ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СНИП	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III
C ₁	110	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

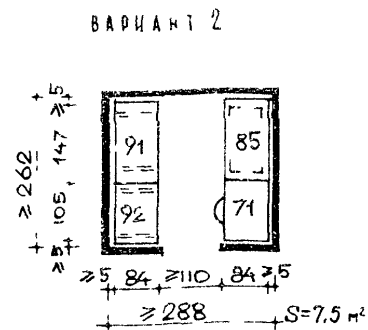
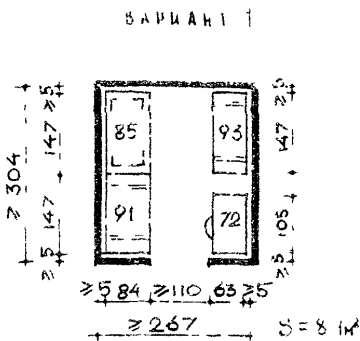
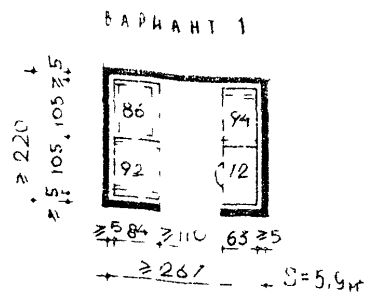
- 1 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- 3 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ
- 2 ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ						КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ И ОВОЩЕЙ						КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ 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
ПЛОЩАДЬ М ²	50	54	54	50	54	54	99	99	100	96	96	70	62	62	110	115	96	
ОБЪЕМ М ³	16,5	17,8	17,8	16,5	17,8	17,8	29,7	32,7	33,0	31,7	31,7	23,1	20,4	20,4	36,3	37,9	31,7	
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО М ²	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО М ³	0,05	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,1	0,09	0,08	0,08	0,08	0,08	0,07	0,07	0,07	0,09	0,08	

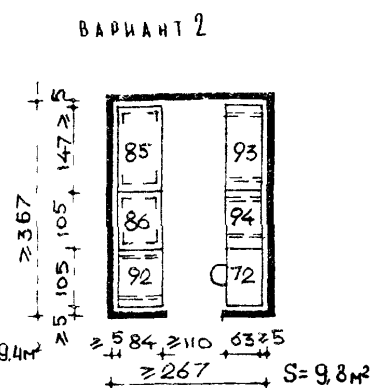
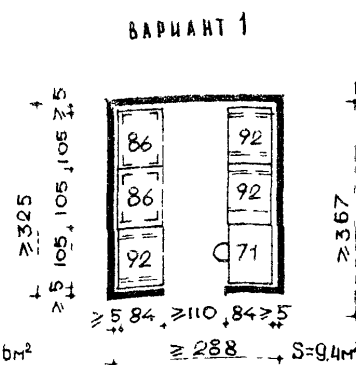
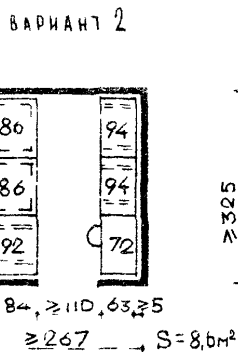
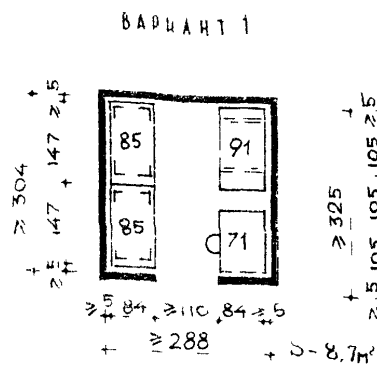
НА 100 150 МЕСТ

НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

НА 400 МЕСТ

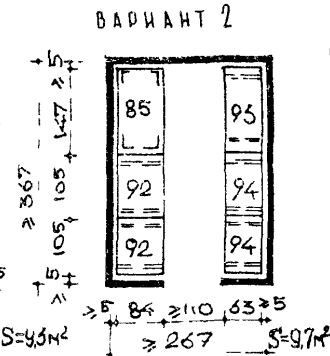
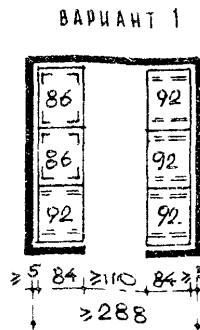
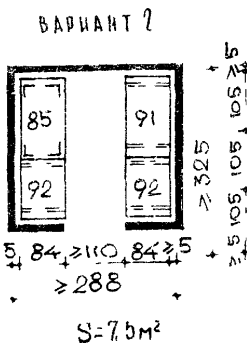
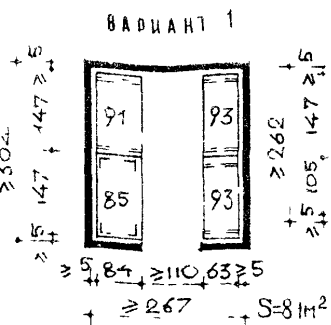
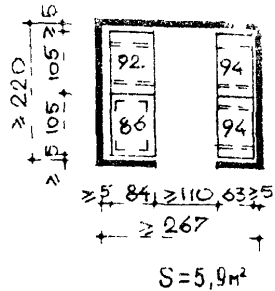


II

НА 100 150
200 МЕСТ
ВАРИАНТ 1

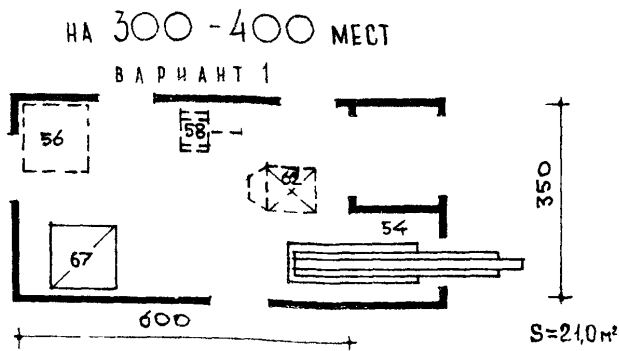
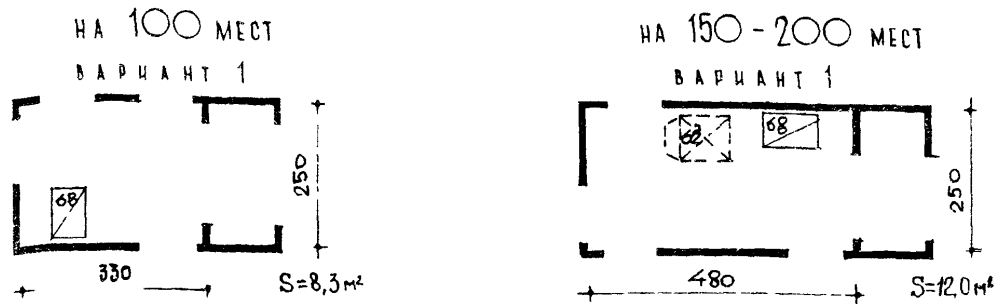
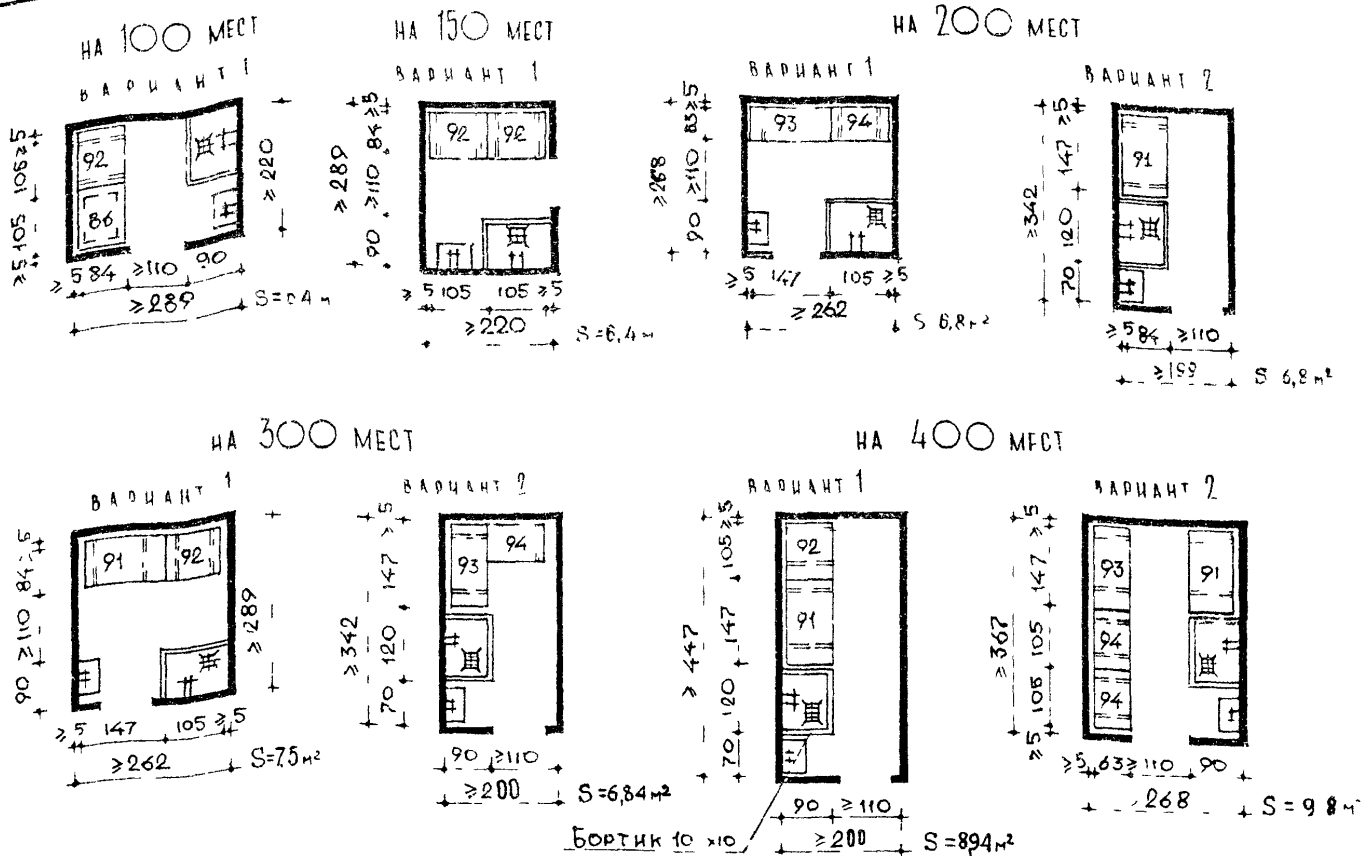
НА 300 МЕСТ

НА 400 МЕСТ



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ											
		I				II							
		100	200	300	400	100	200	300	400				
71	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1150	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
72	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
85	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-1	-	1	1	2	-	-	1	1	1	-	1	-
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	1	-	-	-	2	2	1	1	-	-	2	-
91	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-1	-	1	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-
92	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2	1	-	1	-	1	3	1	1	-	2	4	2
93	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-1 А	-	1	-	-	-	-	1	-	2	-	-	1
94	ПОДОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2 А	1	-	-	-	2	-	1	2	-	-	-	2

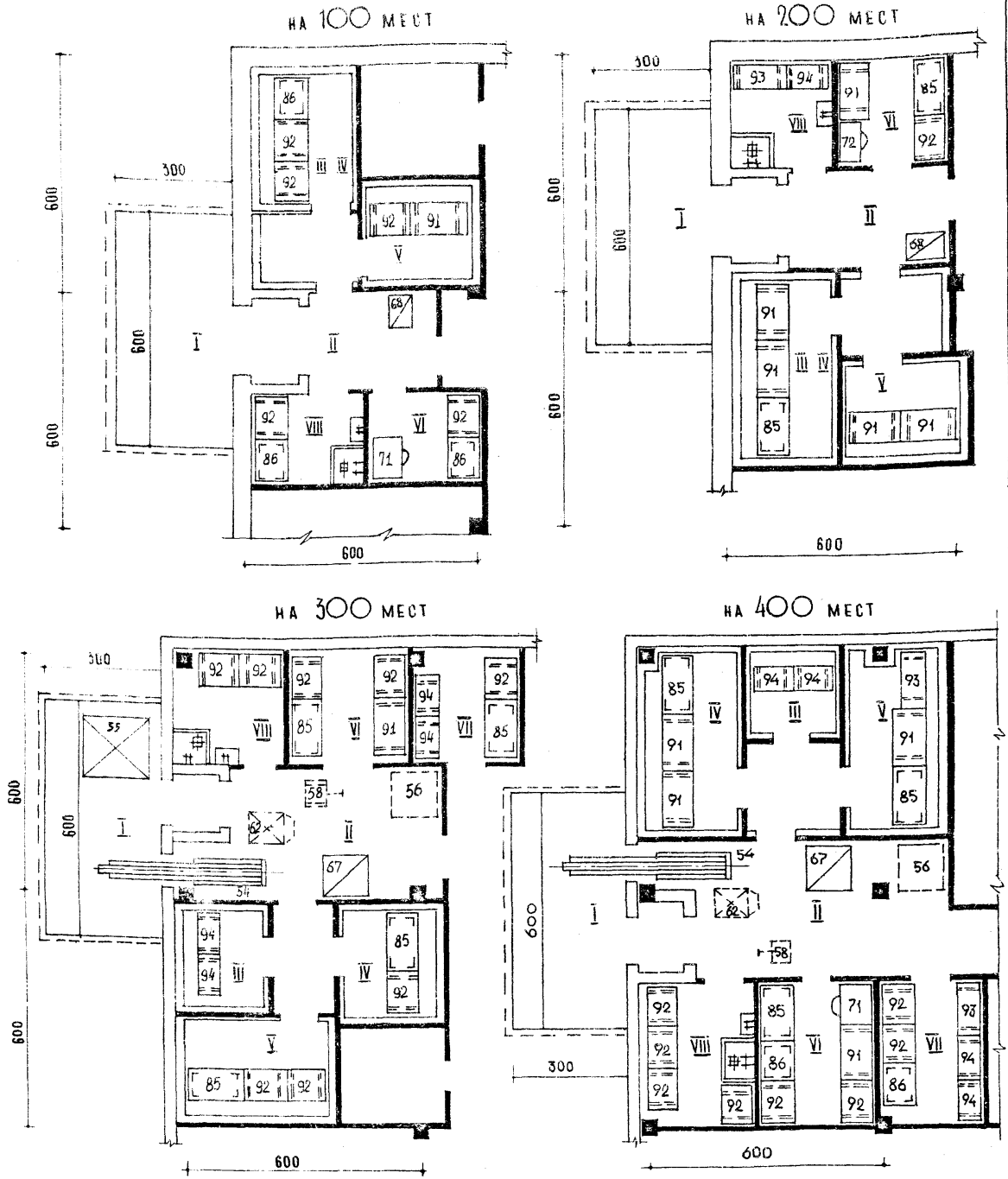


ПРИМЕЧАНИЕ
 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
 СМ ЛИСТ N 46

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ									
		100	150	200	300	400	КОЛИЧЕСТВО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
54	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ СКЛАДЫ 922	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
55	ПОДЪЕМНЫЙ СТОЛ ПС-500	-	-	-	-	-	-	1	-	-	
56	ПЕРЕДВИЖНОМ ПОДЪЕМНИК ГРУЗОВ ППГ-250	1	1	1	-	1	-	1	-	-	
58	ПОДАЧА КОЛЕСНЫМ С ВОДИКОМ ПЛВ 250	10	10	10	-	10	20	-	-	-	
61	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ ТГ 100	1	1	1	-	1	-	2	-	-	
62	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ ТГ 130	1	-	-	-	-	-	-	-	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
63	ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ ТГ-400	1	2	2	-	3	5	-	-
67	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП 500	-	-	-	-	-	1	-	1
68	ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ РП 150	1	1	1	-	-	-	-	-
86	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПС-2	1	-	-	-	-	-	-	-
91	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 1	-	-	-	1	1	-	1	1
92	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 2	1	2	-	-	-	1	-	1
93	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ 1А	-	1	-	-	-	1	-	1
94	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПТ-2А	-	-	1	-	-	1	-	1









ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- | | |
|--|---|
| I - РАМПА | V - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ,
НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ |
| II - ЗАГРУЗОЧНАЯ | VI - КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ |
| III - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ,
РЫБНЫХ, ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ | VII - КЛАДОВАЯ ВИНО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ |
| IV - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ, ГАСТРОНОМИИ | VIII - КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ГАРЫ |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Электроприемники кафе общего типа с количеством посадочных мест в залах 100 и более по обеспечению надежности электроснабжения относятся ко II-й категории.
2. Осветительные установки в горячих цехах и в помещениях мойки следует проектировать с учетом коэффициентов запаса, равных 1,8 и 1,5 для люминесцентных ламп и ламп накаливания соответственно.
3. При проектировании осветительных установок производственных помещений кафе отдается предпочтение люминесцентным светильникам. Исключение составляют случаи, когда устройство люминесцентного освещения нецелесообразно, например, в помещениях с низким уровнем освещенности.
4. Для освещения помещений с повышенной влажностью и тяжелым температурным режимом следует применять светильники в соответствующем исполнении, например, ПВЛ-Р.
5. В кафе самообслуживания в зоне раздачи следует создавать локализованное освещение. Для освещения раздачи необходимо применять люминесцентные лампы типа ЛД и ЛХБ.
6. Рабочее освещение залов и производственных цехов кафе рекомендуется проектировать с централизованным управлением от групповых щитков.
7. В залах и производственных цехах кафе предусматривается аварийное освещение. Для аварийного освещения выделяется часть светильников рабочего освещения.
8. Управление освещением охлаждаемых камер должно осуществляться выключателями, срабатывающими при открывании и закрывании дверей.
9. Светильники в производственных помещениях рекомендуется монтировать на монтажных коробках, что позволяет значительно облегчить монтаж и эксплуатацию осветительных установок.
10. В производственных помещениях кафе светильники следует ориентировать в направлении рядов расположения технологического оборудования, это позволяет обеспечить более высокие уровни и равномерность освещенности на рабочих местах без применения местного освещения.

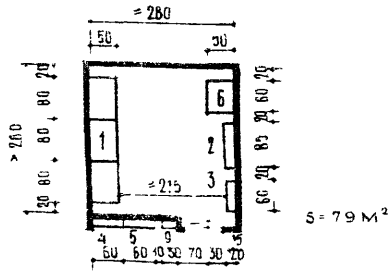
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

-  светильник люминесцентный подвесной (тип указан на плане)
-  световая линия из люминесцентных светильников
-  светильник аварийного освещения
-  светильник подвесной с лампой накаливания (тип указан на плане)
-  выключатель однополюсный в герметическом исполнении
-  выключатель однополюсный

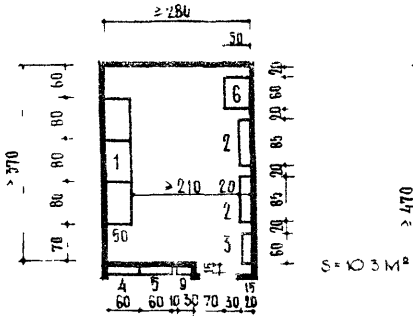
ТАБЛИЦА

№ п/п	Наименования помещений	Плоск. норм. Е и ее высота от пола	Наименьшее значение				Наибольшее значение	
			при люм. ламп.		при ламп. канал.		коэф. пульс.	показ. диск.
			Е лк	коэф. запаса	Е лк	коэф. запаса		
1	Торговый зал	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	-	60
2	Горячий цех	Г-0,8	200	1,8	100	1,5	15	40
3	Раздаточная	Г-0,8	300	1,5	150	1,3	15	40
4	Кондитерские и пирожковые заготовочные	Г-0,8	300	1,5	150	1,3	15	40
5	Проч. заготовочные и доготовочные	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
6	Моечные кухон. и столовой посуды	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
7	Моечные полуфабрикатной и экспедиционной тары	Г-0,8	150	1,5	75	1,3	20	40
8	Хлеборезка	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	40
9	Экспедиция	Г-0,8	100	1,5	50	1,3	30	60
10	Комната шеф-повара	Г-0,8	200	1,5	100	1,3	15	60
11	Охлаждаемые камеры	Г-0,0	-	-	20	1,3	-	-
12	Помещение для фреоновой установки	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	30	-
13	Кладовая продуктов	Г-0,0	50	1,5	20	1,3	-	-
14	Кладовая суточного запаса	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	-	-
15	Кладовая белья и инвентаря	Г-0,8	75	1,5	30	1,3	-	-
16	Комната персонала	Г-0,8	150	1,5	75	1,3	20	60

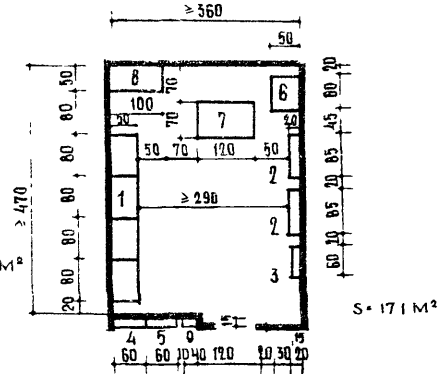
НА 100 МЕСТ



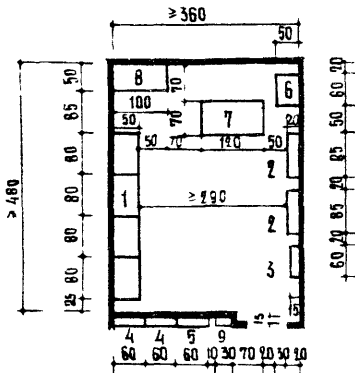
НА 150-300 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ



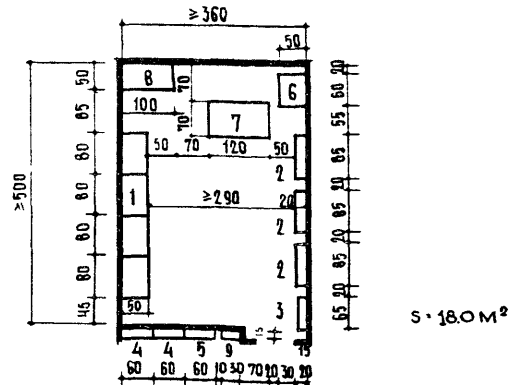
НА 150-300 МЕСТ
С КОНДИЦИОНИРОВАНИЕМ



НА 300-400 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ



НА 300-400 МЕСТ
БЕЗ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ



П Р И М Е Ч А Н И Я

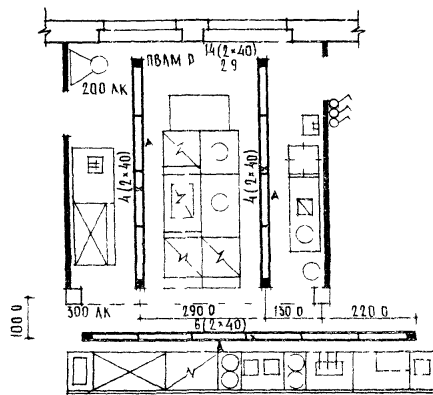
- 1 ПОМЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОЩИТОВЫХ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА. В ЭТОМ СЛУЧАЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПРИНЯТО ОПТИМАЛЬНЕЕ РЕШЕНИЕ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ ВСЕГО ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ (ВВОДНЫХ, РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ И Т.П.) В ОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ.
- 2 ЭЛЕКТРОЩИТОВЫЕ ДОЛЖНЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ ВЫШЕ УРОВНЯ ГРУНТОВЫХ ВОД, А В РАЙОНАХ ПОДВЕРЖЕННЫХ ЗАТОПЛЕНИЮ, ВЫШЕ УРОВНЯ ЗАТОПЛЕНИЯ.
- 3 ЭЛЕКТРОЩИТОВЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ПОД УБОРНЫМИ, ДУШЕВЫМИ, МОЕЧНЫМИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА И ДРУГИМИ ПОДОБНЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ.
- 4 ДВЕРИ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ШИРИНУ НЕ МЕНЕЕ 0,75 М И ОТКРЫВАТЬСЯ НАРУЖУ.
- 5 ПОМЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОЩИТОВЫХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ.
- 6 ПРИ РАЗМЕЩЕНИИ СИЛОВЫХ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ЩИТОВ В ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТКЛЮЧАЮЩИМИ АППАРАТАМИ, УСТАНОВЛЕННЫМИ В НИШЕ НА НАРУЖНОЙ СТЕНЕ ЭЛЕКТРОЩИТОВОЙ. ДАННОЕ ПРИМЕЧАНИЕ НЕ ОТНОСИТСЯ К ЩИТАМ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я

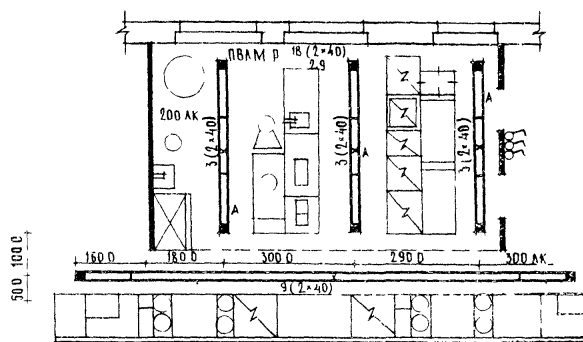
№№ ПОЗ	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ			
		ДО 100	ДО 300	ДО 400	
		С КОМ.	БЕЗ КОМ.	С КОМ.	БЕЗ КОМ.
1	ВВОДНО-РАСПРЕДЕЛИТ. УСТРОЙСТВО ВРУ	1	1	1	1
2	ЩИТ СИЛОВОЙ СУ 9500	1	2	2	3
3	ЩИТ СИЛОВОЙ (ХОЛОД.) СУ 9400	1	1	1	1
4	ЩИТ РАБОЧЕГО ОСВЕЩЕНИЯ СУ 9400	1	1	1	2
5	ЩИТ АВАРИЙНОГО ОСВЕЩЕНИЯ СУ 9400	1	1	1	1
6	ЩИТ АВТОМАТИЧ. УПРАВЛЕНИЯ РЕКАММИ	1	1	1	1
7	РАБОЧИЙ СТОЛ ЭЛЕКТРОМОНТЕРА	-	-	1	1
8	ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИЗМЕР.-РЕМОНТ. ИНВЕНТАРЯ	-	-	1	1
9	ПАНЕЛЬ ОТКЛЮЧЕНИЯ СИЛОВЫХ ЩИТОВ	1	1	1	1

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

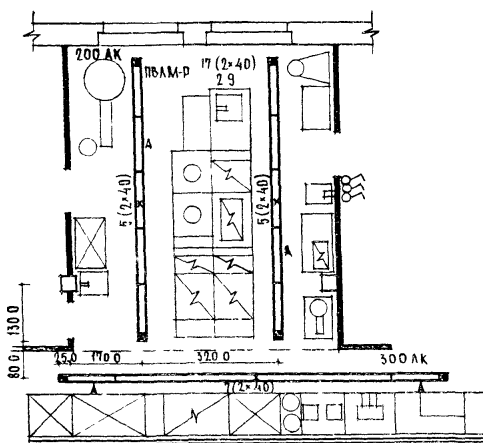
НА 100 МЕСТ



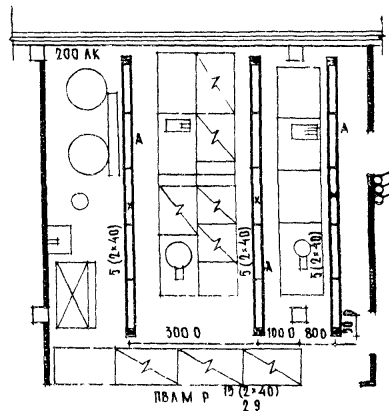
НА 150 МЕСТ



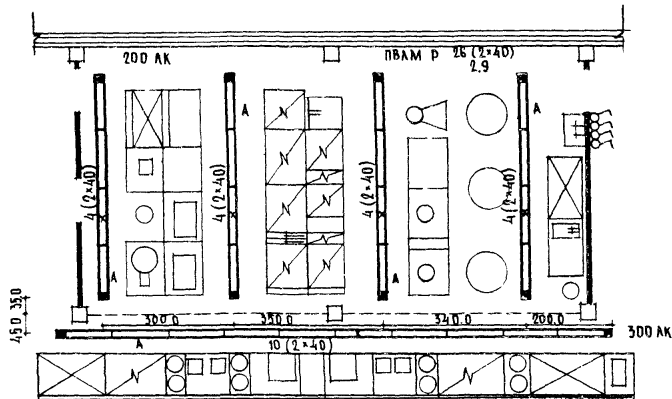
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

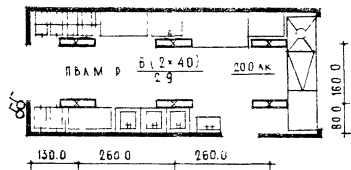


НА 400 МЕСТ

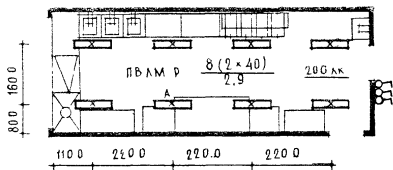


МОЕЧНАЯ СТОЛКОВОЙ ПОСУДЫ

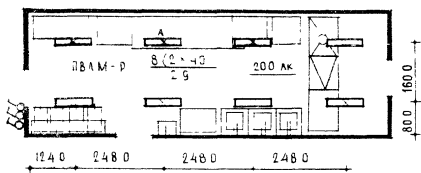
НА 150 МЕСТ



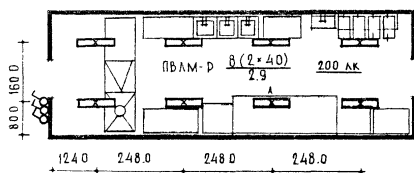
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

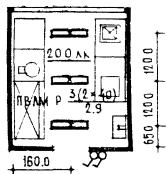


НА 400 МЕСТ

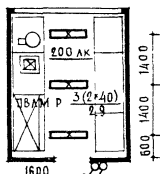


ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

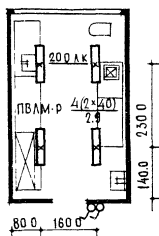
НА 150 МЕСТ



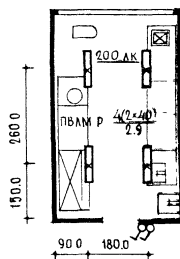
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

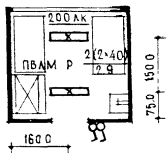


НА 400 МЕСТ

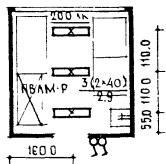


ДОГотовочный ЦЕХ

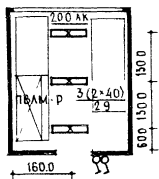
НА 150 МЕСТ



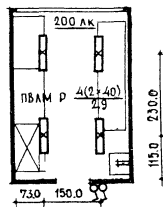
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ

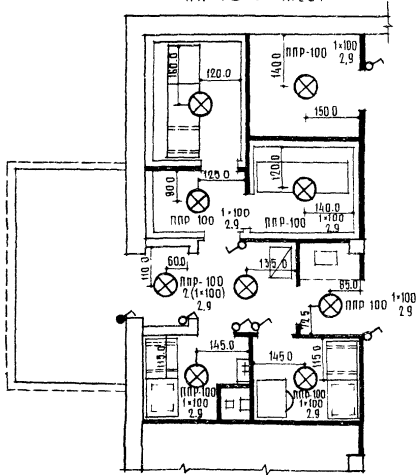


НА 400 МЕСТ

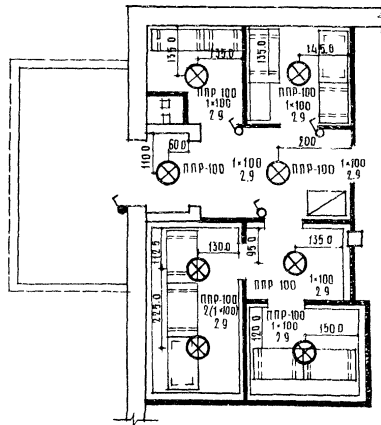


СКЛАДСКАЯ ГРУППА

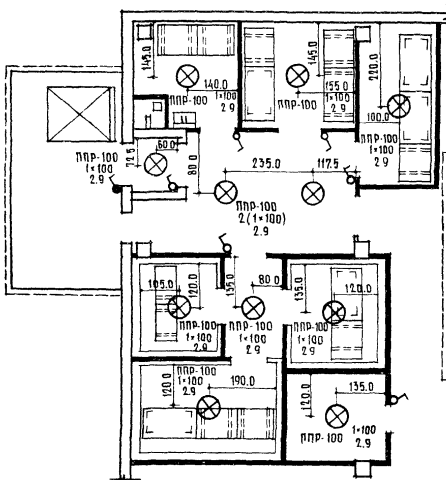
НА 100 МЕСТ



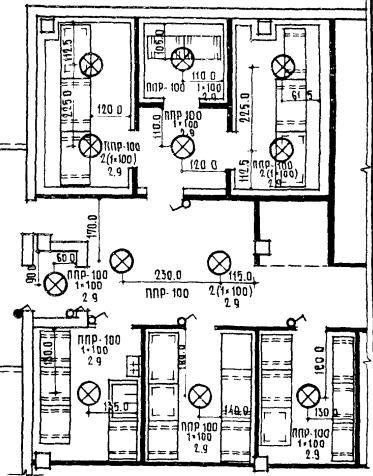
НА 200 МЕСТ



НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



I. Материалы для покрытия полов

Наименование покрытия пола	Наименование прослойки под покрытие	Толщина покрытия (мм)	Группы помещения						
			Торговые залы с самообслуживанием		Производственные помещения			Склады	
			с витринами	горячие цеха	Мощные	Прочие	всех механизаций	с механизацией	
Годовая приведенная стоимость покрытия (руб./м ²)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ворсовое ковровое покрытие (50% капрона)	Клей "бустилат"	3,5-5,0	-	2,05 ²⁾	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие ПВХ безосновное многослойное и плитка на него	Мастика КВ-3	2,0	1,35 ²⁾	0,81 ²⁾	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие ПВХ на ткань	Клей 88	2,5	1,30 ²⁾	0,67 ²⁾	-	-	-	-	-
Рулонное покрытие акридовое на ткань	-	2,5	1,05 ²⁾	0,60 ²⁾	-	-	-	-	-
Плитки ПВХ однослойные	Мастика КВ-3	3,0	1,40	0,93	-	-	-	-	-
		5,0	0,74	0,56	-	-	-	-	-
Плитки кумароновые (пластифицированные ПВХ)	Кумароновая мастика	4,0	1,01 ²⁾	0,68 ²⁾	-	-	-	-	-
Паркет из твердых пород дерева: штучный наборный паркетная доска ⁵⁾	Клей "бустилат" по лагам	15,0	-	0,73 ²⁾	-	-	-	-	-
		8,0	-	0,74 ²⁾	-	-	-	-	-
		6,0	-	0,60 ²⁾	-	-	-	-	-
Мастичное покрытие на эмульсии ПВА	-	3,0	0,32	0,25	-	-	-	-	-
То же полимерцементное	-	4,0	0,27	-	-	-	0,45	0,45	-
Мастичное покрытие полиэфирное	-	2,0	0,28 ²⁾	-	-	-	-	-	-
Мастичное покрытие эпоксидное	-	2,0	0,28	-	0,34	0,34	0,25	0,25	0,73
Полимерцементобетонное мозаичное покрытие	-	20,0	0,32	-	-	-	0,29	0,29	0,73
Бетонно-мозаичные плитки на цементе М250 с заполнителем - мягкими сортами мрамора	На цементно-песч. раств. М100-200 ⁷⁾	30,0	0,26	-	0,39	0,39	0,28	0,28	0,82
То же, на цементе М500 с заполнителем - твердыми каменными породами	-	30,0	-	-	-	-	-	-	0,26
Плиты и плитки мраморные, шлифованные	-	10,0	0,42-0,55	0,42-0,55	0,46 ⁶⁾	0,46 ⁶⁾	-	-	-
Керамические плитки штучные 100 x 100 мм	-	10,0	0,32	-	0,45	0,45	0,32	0,32	-
		150x150 мм	13,0	0,26	-	0,27	0,27	0,27	0,27
Блакситовые плитки прокатные	То же М.300	10,0	0,14	-	-	-	0,15	0,15	0,28

II. Материалы для отделки стен и потолков¹²⁾

Наименование покрытия	Вид основания и метод крепления к нему	Толщина покрытия (мм)	Группы помещения							
			Торговые залы		Производственные помещения		не охлаждаемые		охлаждаемые	
			Стены	Потолки	Стены	Потолки	Стены	Потолки	Стены	Потолки
Годовая приведенная стоимость (руб./м ²)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
A. Облицовочные материалы										
Облицовочный кирпич с расшивкой и прокраской швов	Вместо рядового и метод крепления	120,0	0,11	-	-	-	-	-	-	-
Керамическая плитка типа "Кабанчик"	На п/ч раств. М.75-100	8,0	0,17	-	-	-	-	-	-	-
Керамическая плитка коврово-мозаичная глазурированная	-	4,0	0,41	-	0,54	-	-	-	0,66	-
Керамическая плитка штучная глазурированная ⁸⁾	-	3,0	0,52	-	0,47	-	0,40	-	1,00	-
Керамическая плитка метлахская (для полов)	-	10,0	-	-	-	-	-	-	0,45	-
Бумажно-слоистый пластик ²⁾	По обрешетке на раскладках	2,0	0,33	0,23	-	-	-	-	-	-
Мраморные плитки шлифованные, покрытые лаком	На п/ч растворе М.75-100	6,0-10,0	0,26	-	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на асбестоцемент ("Декарт")	По обрешетке на раскладках	8,0-6,0	0,24	-	0,25	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на фанеру (де-1, де-2) ²⁾	-	5,0	0,33	0,23	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на древесноволокнистые (твердые) плиты ²⁾	-	4,0	0,43	0,32	-	-	-	-	-	-
Бумажно-смоляные напрессовки на древесностружечные и столярные плиты ²⁾	-	19,0	0,37	-	-	-	-	-	-	-
Окраска синтетическими эмалями по асбестоцементу ¹³⁾	-	8,0-6,0	0,37-0,22	0,22	0,37-0,22	0,22	0,37-0,22	0,22	-	-
Окраска синтетическими эмалями по древесностружечным и столярным плитам ²⁾ 13)	-	19,0	0,51-0,36	0,25	-	-	-	-	-	-
Оклейка пленкой ПВХ безосновной ⁹⁾	По штукатурке на мастике	-	0,18	-	-	-	-	-	-	-
Листы полимергипсовой штукатурки с оклейкой безосновной пленкой (декарт) ⁹⁾	По обрешетке на раскладках	10,0	0,44	-	-	-	-	-	-	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Рейки профильные ПВХ	По обрешетке на гвоздях и шурупах	30,0-40,0	0,55	0,46	-	-	-	-	-	-	-
Рейки деревянные обработанные огнезащитным составом 2)	-"	30,0-20,0	0,53	0,29	-	-	-	-	-	-	-
Б. Отделочные и окрасочные составы											
Синтетические эмали общего назначения	По штукатурке (стены) и по бетону (потолки)	-	-	-	0,28-0,14	0,14	-	-	-	-	-
Кумароно-каучуковая краска или нефтеполимерная краска "СПМ", в 3 слоя	-"	-	0,28	0,11	0,55	0,15	-	-	-	-	-
Масляная краска в 3 слоя	-"	-	0,48	0,15	-	0,21	0,48	-	-	-	-
Полимерцементный красочный состав, в 1-2 слоя	-"	-	-	0,4-0,06	-	-	-	-	-	-	-
Силикатная краска, в 2 слоя	-"	-	-	-	-	0,06	-	0,06	-	0,10	10)
Известковая побелка	-"	-	-	-	-	-	-	0,02	-	0,02	-
Водоэмульсионные краски типа ВА-17, К4-26 в 3 слоя	-"	-	-	0,15	-	0,15	-	-	-	-	-
В. Звукопоглощающие облицовки потолков II)											
Минераловатные плитки на синтетической связке	По металлическому каркасу	30,0	-	0,38	-	-	-	-	-	-	-
Гипсовые акустические плитки	-"	30,0	-	0,44	-	-	-	-	-	-	-
Экраны на перфорированном асбестоцементе с укладкой матов "ППМ-80"	-"	6,0	-	0,55	-	-	-	-	-	-	-
Экраны на перфорированном алюминии с укладкой матов "ППМ/80"	-"	1,0	-	0,51	-	-	-	-	-	-	-

ПРИМЕЧАНИЯ: I. Годовая приведенная стоимость указана только для рекомендуемых материалов. Она подсчитана по формуле
$$\left[\Pi = \frac{C_d}{T} + \frac{C_r}{T} \right]$$
, где Π - годовая приведенная стоимость, C_d - единовременные затраты на устройство покрытия, T - срок его службы, C_r - среднегодовые затраты на текущий ремонт. Рамкой выделяются наиболее эффективные в данном помещении материалы.

- Указанные материалы запрещается применять в торговых залах вместимостью 150 и более мест и на путях эвакуации. Указанными листовыми материалами допускается облицовка панелей стен (на высоту 1,0-2,0 м от пола) в залах вместимостью более 150 мест в местах, удаленных от путей эвакуации, проходящих по главным проходам. Крепление указанных материалов допускается только к негорючему основанию:
 - вплотную, на негорючих клеях, мастиках, а так же на пробках и каркасах утопленных в основание;
 - с откосом не более 60 мм заполненным негорючими материалами, на каркасах и пробках;
 - с незаполненным откосом не более 60 мм при площади изолированной ячейки каркаса не более 3 м².
 Деревянные каркасы для крепления указанных материалов должны быть подвергнуты глубокой пропитке антипиренами.
- Деревянные каркасы под облицовку, деревянные рейки, древесно-стружечные и древесно-волокнистые плиты должны быть со всех сторон обработаны огнезащитными составами.
- Покрытия полов в загрузочных рекомендуется принимать по графе № 10, где даны покрытия для складов, оснащенных механическими тележками.
- В торговых залах вместимостью 25-50 пос. мест, с самообслуживанием можно применять покрытия, рекомендуемые в графе № 5.
- Лаги для крепления паркетных досок должны быть утоплены в стяжку или основание пола.
- Рекомендуется устройство полов типа "Брежнев" из отходов тонких мраморных плит (толщина покрытия - 25,0 мм).
- Цементно-песчаный раствор М 200 следует применять в загрузочных и складах с механизацией.
- В торговых залах рекомендуется применение цветной и рисунчатой керамической плитки, в производственных помещениях - белой. Это отражено при подсчете ее стоимости.
- Указанные материалы для стен в местах усиленного износа, при непосредственном контакте с посетителями следует ограждать барьерами, перилами, угловыми накладками.
- Рекомендуется применять состав для внешней отделки.
- Указанные звукопоглощающие облицовки рекомендуется применять в торговых залах на 200 и более мест для снижения общего уровня шума, имеющего место при применении влакнистых, каменных, бетонных, керамических, мастичных эпоксидных и полимерцементных покрытий полов.
- Покрытия, рекомендуемые для потолков, могут быть использованы для отделки стен выше 1,5 м над уровнем пола.
- Долговечные эмалевые покрытия, например, кремнеорганические эмали имеют меньшую приведенную стоимость, а менее долговечные, например, нитроэмали имеют большую приведенную стоимость.
- Номенклатура отделочных материалов, приведенная выше, подобрана с учетом общих требований к внутренней отделке помещений, изложенных в главе СНиП II-В-71, а также с учетом ограничений, приведенных в "Перечне полимерных материалов, допущенных и запрещенных в строительстве жилых и гражданских зданий" (Минэдраз СССР, 1970г.).
- Для теплоизоляции охлаждаемых камер следует применять только негорючие или трудногорючие материалы.

Наименование чертежей	Листы	Наименование чертежей	Листы
Схема функциональной взаимосвязи групп помещений.		Схема взаимосвязи производственных помещений.	
Нормативы площадей помещений	1	Функциональные зоны	32
Исходные данные. Антропометрические размеры	2	Горячий цех на 100,150,200 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	33
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	3	Горячий цех на 100,150,200 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	35
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	4	Горячий цех на 300 мест с самообслуживанием и обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	36
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	5	Горячий цех на 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	37
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	6	Горячий цех на 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	38
Исходные данные. Функциональные размеры проходов и оборудования	7	Горячий цех на 100,150,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	39
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	8	Горячий цех на 150,200,300 мест. Конструктивно-планировочные схемы	40
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	9	Горячий цех на 400 мест с самообслуживанием и обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочные схемы	41
Исходные данные. Спецификация технологического оборудования	10	Холодный цех, доготовочный цех на 100,150,200,300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	42
Исходные данные. Технологическое оборудование	11	Буфет. Функционально-габаритные схемы	43
Исходные данные. Технологическое оборудование	12	Моечная столовой посуды на 100,150,200,300,400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	44
Исходные данные. Технологическое оборудование	13	Моечная столовой посуды на 100,150,200,300,400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы	45
Схема взаимосвязи торговых помещений	14	Схема взаимосвязи складских помещений. Функциональные зоны	46
Функциональные зоны. Раздаточные линии прилавков самообслуживания	15	Охлаждаемые камеры на 100,150,200 мест. Функционально-габаритные схемы	47
Торговые залы на 100 и 150 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритные схемы.	16	Охлаждаемые камеры на 300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	48
Торговый зал на 200 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема.	17	Охлаждаемые камеры на 100,150,200 мест. Конструктивно-планировочные схемы	49
Торговый зал на 300 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема	18	Охлаждаемые камеры на 300,400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	50
Торговый зал на 400 мест с обслуживанием официантами. Функционально-габаритная схема	19	Кладовая сухих продуктов, кладовая вино-водочных изделий на 100,150,200,300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	51
Торговые залы на 100 и 150 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритные схемы	20	Кладовая и моечная тары, загрузочная на 100,150,200,300,400 мест. Функционально-габаритные схемы	52
Торговый зал на 200 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	21	Размеры планировок складской группы на 100,200,300,400 мест. Конструктивно-планировочные схемы	53
Торговый зал на 300 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	22	Электропитание. Функционально-габаритные схемы	55
Торговый зал на 400 мест с самообслуживанием. Функционально-габаритная схема.	23	Искусственное освещение помещений. Горячий цех	56
Торговые залы на 100 и 150 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочные схемы	24	Искусственное освещение помещений. Моечная столовой посуды, холодный цех, доготовочный цех	57
Торговый зал на 200 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	25	Искусственное освещение помещений. Складская группа	58
Торговый зал на 300 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	26	Номенклатура материалов, рекомендуемых для отделки помещений	59
Торговый зал на 400 мест с обслуживанием официантами. Конструктивно-планировочная схема	27	Номенклатура материалов, рекомендуемых для внутренней отделки помещений	60
Торговые залы на 100 и 150 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочные схемы	28	Перечень листов	61
Торговый зал на 200 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	29		
Торговый зал на 300 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	30		
Торговый зал на 400 мест с самообслуживанием. Конструктивно-планировочная схема	31		