

О Р Г О В Б Е Е З Д А Н И Я

У П Р А В Л Е Н И Е С А М О У П Р А В Л Е Н И Я

Н П
3.1.1-72

П Л А Н И Р О В О Ч Н Ы Х
Э Л Е М Е Н Т О В



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 принимали участие институты: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, ЦНИИЭП зрелищных зданий и спортивных сооружений, ЦНИИЭП лечебно-курортных зданий, ЦНИИЭП граждансельстрой, КиевЗНИИЭП, Гипроздрав, Союзспортпроект, МПИТЭП ГлавАПУ г. Москвы, МИСИ им. Кулибышева.

Методическое руководство авторским коллективом по разработке нормалей и их редактирование осуществляли руководитель отдела норм, стандартов и каталогов ЦНИИЭП жилища, кандидат архитектуры Д.Б. Хазанов, руководитель сектора нормализации и стандартизации планировочных элементов кандидат архитектуры Е.С. Раева, руководитель сектора унификации ЦНИИЭП учебных зданий кандидат архитектуры Н.С. Богданов.

Выпуск НП-3.1.1-73 "Универсамы" разработан ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов: директор института архитектор М.А. Орлов, зам. директора по научной работе кандидат архитектуры В.И. Музычкин заведующий отделом типологии торговых зданий архитектор В.В. Вержбицкий.

Выпуск НП-3.1.1-72 является одним из выпусков раздела, посвященного торговым зданиям.

Руководители раздела: архитектор Т.И. Матвеева, инженер Е.Г. Каневский и инженер Т.Н. Полякова.

Выпуск нормалей разработан авторским коллективом: архитектор Т.И. Матвеева (листы 17-21, 24-26, 48) инженер Е.Г. Каневский (листы 35-39, 40-45), архитектор Н.С. Моспан (листы I-II, 15), архитектор Л.Н. Назарова (листы 29-32, 16), инженер Т.Н. Полякова (листы 22-23, 27), архитектор А.Г. Азаров (листы 12-14, 28, 33, 34).

Расчет технико-экономических показателей нормалей планировочных элементов произвели: кандидат экономических наук М.В. Долинская, инженер-экономист Э.Н. Красник-Рудин, инженер-технолог Е.Г. Каневский, экономист В.И. Макарова, ст. техник Т.Н. Кашаева.

Нормали выполнены при участии технологического отдела ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов (начальник отдела Е.В. Калугин).

В разработке технологической части нормалей принимали участие инженеры-технологи М.К. Рябова, Т.А. Проскурина, Г.А. Цаплинова, И.А. Шпилова.

Графическое оформление выпуска выполнили: Н.С. Моспан, Л.Н. Назарова, А.Г. Азаров, Е.В. Пьянкова, В.В. Вейдеман, А.Н. Баранов.

Выпуск одобрен научно-техническим советом ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов (протокол №6 от 21 июня 1972 года)

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

Отзывы и замечания по нормалям планировочных элементов универсамов просьба направлять по адресам:

1. 127434 Москва, И-434, Дмитровское шоссе, 9, корп. "Б", Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования жилища (ЦНИИЭП жилища). Отдел норм, стандартов и каталогов.

2. 103001 Москва, К-1, Вспольный пер. 16, Центральный научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования торгово-бытовых зданий и туристских комплексов. Научное отделение.

Заявки на приобретение выпусков Нормалей следует направлять в Центральный институт типового проектирования по адресу: 107066 Москва Б-66, Спартаковская ул., 2-а, корп. В.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нормали планировочных элементов универсальных входят в состав серии нормалей элементов планировки и оборудования жилых и общественных зданий и сооружений.

Целью разработки нормалей является внедрение в проектирование и строительство прогрессивных функциональных и технических решений на основе действующих норм проектирования (СНиП), Государственных стандартов, Единой модульной системы в строительстве (глава СНиП П-А.4-62), унифицированных параметров, с учетом действующих каталогов строительных изделий, мебели и оборудования и перспективных типов крупнопанельных и каркасных конструкций.

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

При разработке нормалей учитывались следующие условия:

- габариты человека и групп людей в различных положениях;
- функциональные и технологические процессы, связанные с трудовыми функциями человека, а также с работой механизмов и оборудования;
- требования видимости и акустики;
- санитарно-гигиенические нормы площади и объема помещений, естественной и искусственной освещенности, кратности обмена воздуха и т.п.;
- каталоги и рекомендации по типам и габаритам технологического, санитарно-технического и электротехнического оборудования, встраиваемой и передвижной мебели;
- противопожарные требования к ширине и длине эвакуационных путей, типы противопожарного оборудования и устройств;
- правила техники безопасности при размещении технологического и специального оборудования.

В полный состав нормалей планировочного элемента входят:

1. Схема функциональной взаимосвязи помещений в соответствии с общей объемно-планировочной структурой зданий.
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 и оборудования (передвижной и встраиваемой) 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 и унифицированным модульным параметрам.
9. Монтажные схемы (механического, холодильного и др. специального оборудования).

10. Требования к отделке помещений.

II. Примеры планировок с применением нормалей.

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 предметами (оборудованием).

Ширина и длина помещений на габаритных схемах также является минимальной и указывается со знаком " \geq ". на некоторых листах минимальные размеры оговорены специальным примечанием, в этом случае знак " \geq " опущен.

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

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

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

Подготавливаемая для издания серия нормалей состоит из следующих глав:

1. Нормали основных помещений жилых зданий.
2. Нормали основных помещений зданий учебно-воспитательного назначения.
3. Нормали основных помещений торговых зданий и предприятий общественного питания.
4. Нормали основных помещений предприятий хозяйственно-бытового и коммунального обслуживания.
5. Нормали основных помещений зданий зрелищного, культурно-просветительного назначения и спортивных сооружений.
6. Нормали основных помещений зданий научно-исследовательских институтов, проектных организаций и административных зданий.

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

Для маркировки разделов серии приняты следующие буквенные и цифровые обозначения: П1 - нормали планировочные;

следующие цифры означают: первая — порядковый номер главы, охватывающий ряд зданий, объединяемых по однородным функциональным признакам, вторая — порядковый номер раздела, включающего определенный вид зданий, третья — порядковый номер подраздела, включающего типы зданий. После дефиса указан год утверждения нормалей.

Например, маркой НП-3. I. I.-72 обозначено:

НП — нормаль планировочная;

3 — нормаль основных помещений зданий торговли и общественного питания.

I — торговые здания;

I — универсамы;

72 — год утверждения

Внутри каждого выпуска нормалей листы альбома имеют свои порядковые номера.

Общие положения по нормализации помещений универсамов

Выпуск НП-3. I. I.-72 "Универсамы" является пособием по проектированию и реконструкции магазинов самообслуживания в городах и сельских населенных пунктах.

Нормали разработаны с учетом требований СНиП П-Д.7-70 "Магазины. Нормы проектирования" и в соответствии с "Номенклатурой типов магазинов".

Разработка данного выпуска проведена на основе материалов научно-исследовательских работ, литературных источников, натурных обследований, обобщения опыта проектирования и эксплуатации передовых предприятий государственной торговли и потребительской кооперации, с учетом рекомендаций, полученных от практических работников торговых организаций.

В выпуске приведены нормаль следующих функциональных групп помещений универсама:

I. Торговые помещения

П. Помещения для приемки, хранения товаров и подготовки товаров к продаже

Выпуск включает нормаль основных помещений универсамов торговой площадью 100, 150, 250, 400, 650 и 1000 кв.м.

Торговый зал

Габаритные схемы торговых залов разработаны, исходя из требований к организации продажи всех товаров методом самообслуживания, параметров торгового оборудования и нормативных проходов в торговых залах. Самообслуживание — метод продажи, при котором покупатели, имея свободный доступ ко всем товарам, открыто выложенным на торговом оборудовании, самостоятельно их отбирают в корзины или тележки, а оплату покупок производят в расчетном узле при выходе из магазина.

В торговых залах сельских универсамов не исключается возможность частичного обслуживания покупателей через прилавки с оплатой всех покупок в едином узле расчета.

Торговые залы решены с учетом:

- организации рациональных потоков покупателей и персонала;
- обеспечения кратчайших путей товаров из помещений хранения и подготовки к продаже к торговому оборудованию;
- создания хорошей просматриваемости и удобства ориентации покупателей в торговом зале.

Торговые залы запроектированы с линейной системой размещения торгового оборудования и организацией централизованного узла расчета. Протяженность островных линий принята до 20 п.м.

При размещении расчетного узла в торговом зале предусмотрено следующее:

- при организации одной совмещенной системы "вход-выход" входящий поток покупателей направлен против часовой стрелки;
- входящий и выходящий потоки покупателей параллельны и разделены линией столов для упаковки товаров. Такое решение позволяет свести до минимума посредничество обслуживающего персонала при возвратном транспортировании корзины и тележек.

Количество рабочих мест контролеров-кассиров, при условии оснащения их суммирующими кассовыми аппаратами типа КС-1М (КС-2М), определяется из расчета 80-100 кв.м. торгового зала на одно рабочее место контролера-кассира.

В данном выпуске дано зонирование торгового зала по товарным группам (с учетом частоты пополнения товарных запасов в торговом зале):

— зоны товарных групп, требующих более частого пополнения, размещены ближе к группе помещений хранения товаров универсама;

— зоны товарных групп, подготовка к продаже которых производится в универсаме, примыкают непосредственно к этим помещениям;

— зоны товарных групп непродовольственных товаров размещены в периферийной части торгового зала самообслуживания по отношению к группе помещений хранения товаров.

Для определения эффективности технологического решения торгового зала в нормалях разработаны и приведены следующие технико-экономические показатели

1) коэффициент использования торговой площади под торговое оборудование ($K_{уст.}$)

$$K_{уст.} = \frac{F_{то}}{F_{мз}} \quad (м^2/м^2) \text{ где:}$$

$F_{то}$ — площадь занятая торговым оборудованием;

$F_{мз}$ — площадь торгового зала;

2) коэффициент использования торговой площади под выкладку товаров ($K_{экс.}$)

$$K_{экс.} = \frac{F_{экс.}}{F_{мз}} \quad (м^2/м^2) \text{ где:}$$

$F_{экс.}$ — площадь выкладки товаров;

3) коэффициент использования фронта реализации товаров

$$K_{ф.р.} = \frac{L}{F_{мз}} \quad (п.м./м^2) \text{ где:}$$

L — фронт торгового оборудования, данный коэффициент приводится дифференцировано для охлаждаемого и неохлаждаемого оборудования.

Кафетерий

При нормализации помещений кафетерия учитывалась функциональная взаимосвязь зала кафетерия с торговым залом магазина, залом приема и выдачи заказов и помещениями для приемки и хранения товаров.

Нормаль планировочных элементов кафетерия выполнены с учетом ограниченного ассортиментного минимума продуктов

реализация которых не связана с тепловой обработкой.

Отдел заказов

Нормы помещений отдела заказов разработаны с учетом функциональной взаимосвязи этих помещений с торговым залом магазина, с торговым залом кафетерия и с помещениями для приемки и хранения товаров и помещениями для подготовки товаров к продаже.

Для универсамов с торговой площадью 1000 кв.м. даны два варианта решения отдела заказов. В первом варианте фасовка, комплектация, хранение и выдача заказов производится в помещениях отдела заказов. Во втором варианте фасовка продуктов для отдела заказов предусмотрена в помещениях подготовки товаров к продаже в магазине, и непосредственно связана с комплекточной отдела заказов ленточным транспортером.

Помещения для приемки и хранения товаров

При разработке нормалей кладовых и охлаждаемых камер учтены следующие основные требования:

- укрупнение помещений за счет совместного хранения товаров допустимого соседства;
- максимальная механизация трудоемких работ.

В нормах складских помещений механизация трудоемких работ осуществляется применением следующих видов подъемно-транспортного оборудования:

- 1) транспортеры стационарные с выдвижной секцией ТВС-3 или ТВС-5 (в кладовой тары, кладовой овощей, фруктов и вино-водочных изделий);
- 2) кран-штабелер КШП-0,25 или КШП-0,25 (в кладовой непродовольственных товаров, кладовой бакалейных и кондитерских товаров);
- 3) уравнительная площадка ПУР (на разгрузочной платформе);
- 4) подвесной путь для транспортирования мясных туш с места разгрузки в камеру хранения.

Помещения для подготовки товаров к продаже

В соответствии со СНиП П-Л.7-70 "Магазины. Нормы проектирования" в универсамов проектируются два вида помещений для подготовки товаров к продаже:

- 1) разубочная (помещение для подготовки мясных товаров);
- 2) помещение для подготовки к продаже молочных продуктов.

В случае необходимости фасовки товаров при универсамов разработаны нормы помещений для подготовки товаров к продаже для следующих товарных групп:

- 1) мяса-рыбы (для универсамов с торговой площадью 400 кв.м.);
- 2) молочных продуктов и гастрономии (для универсамов с торговой площадью 400 и 650 кв.м.);
- 3) мяса (для универсамов с торговой площадью 650 и 1000 кв.м.);
- 4) рыбы (для универсамов с торговой площадью 650 и 1000 кв.м.);
- 5) молочных продуктов (для универсамов с торговой площадью 1000 кв.м.);
- 6) гастрономии (для универсамов с торговой площадью 1000 кв.м.).

Площадь для этих помещений предусматривается за счет сокращения площади соответствующих помещений для хранения товаров. Для подготовки к продаже овощей, фруктов, бакалейных и кондитерских товаров в соответствующих помещениях для хранения товаров запроектированы рабочие места с необходимым набором технологического оборудования.

Номенклатура торгового оборудования, используемого в данном выпуске "Нормалей", принята в соответствии со следующими материалами:

- 1) "Альбомом торгового, механического, холодильного и подъемно-транспортного оборудования для предприятий торговли и общественного питания". (Типовые материалы для проектирования № 27-0-1/71. ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов).
- 2) "Альбомом универсального торгового оборудования для магазинов самообслуживания" (Проект № 68-003. Гипроторг).
- 3) "Альбомом унифицированного оборудования для магазинов" (проект № 64-023. Гипроторг).
- 4) "Альбомом унифицированного оборудования предприятий общественного питания" (Проект № 65-027. Гипроторг).

Приведенные нормы дают возможность разработки различных вариантов проектных решений основных помещений универсамов.

Противопожарные требования

При проектировании универсамов должны быть решены вопросы устройства автоматических систем тушения, извещения о пожарах и дымоудаления, и другие вопросы противопожарной защиты согласно требованиям СНиП П-Л.7-70.

Отделка ограждающих конструкций путей эвакуации выполняется из негорючих материалов.

Руководители раздела:

Т.Матвеева

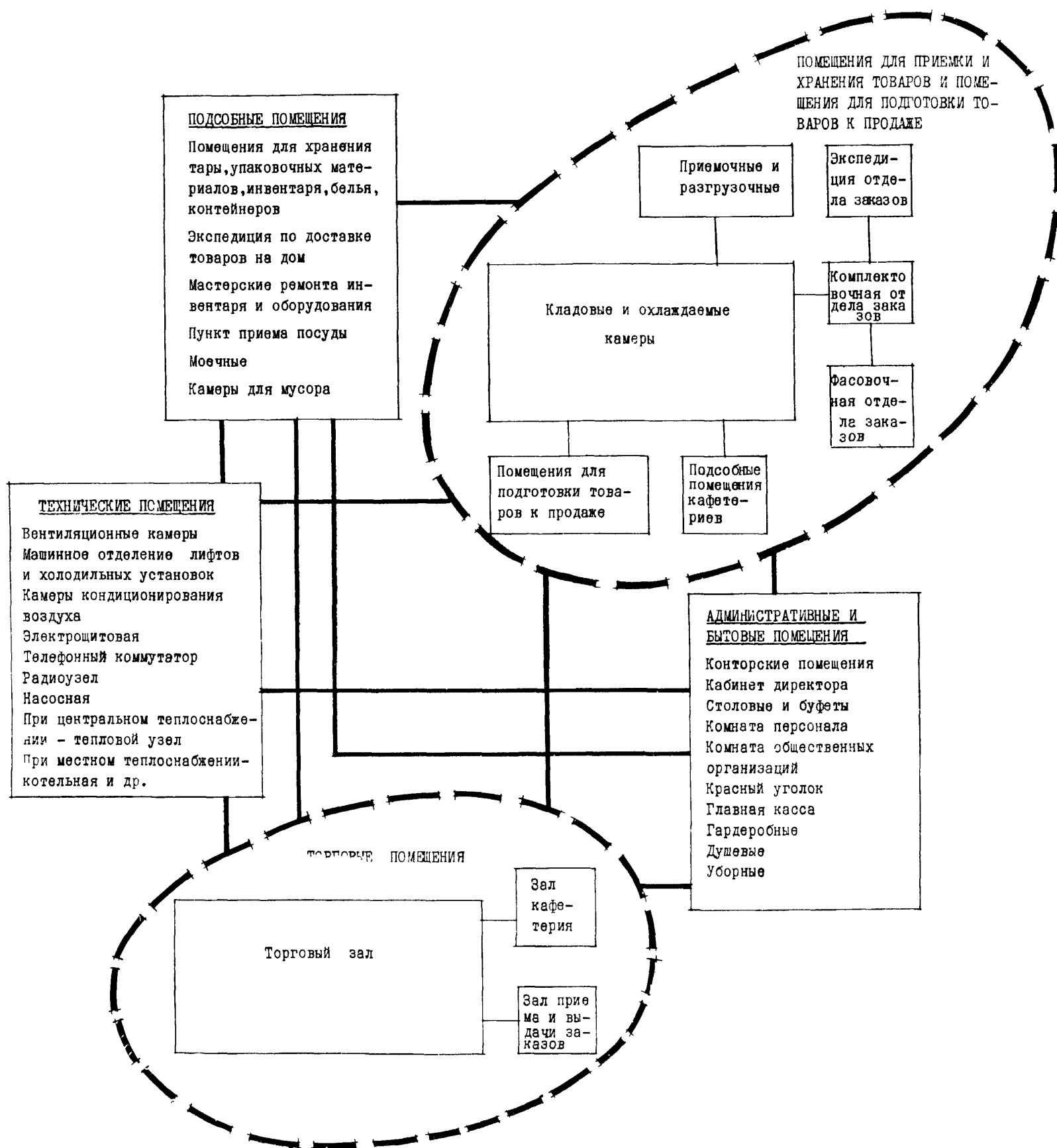
Е.Каневский

Т.Полякова

Наименование чертежей	№ листов
ОБЩАЯ ЧАСТЬ	
Схема взаимосвязи функциональных групп помещений	I
Структура и площади помещений	2
Исходные габариты. Антропометрические данные Спецификация оборудования	3 4
Спецификация оборудования	5
Спецификация оборудования	6
Спецификация оборудования	7
Торговое оборудование. Типы и габариты	8
Торговое оборудование. Типы и габариты	9
Торговое оборудование. Типы и габариты	10
Торговое оборудование. Типы и габариты	11
Торговое оборудование. Типы и габариты Торговое оборудование. Типы и габариты	12 13
Торговое оборудование. Типы и габариты Монтажные схемы	14
Монтажные схемы	15
Монтажные схемы	16
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ	
Схема взаимосвязи помещений. Примерное распределение торговой площади	17
Функциональные размеры проходов и оборудования	18
Зонирование торговой площади, универсамов "400" и "650"	19
Зонирование торговой площади универсама "1000"	20
Зонирование торговой площади универсама "1000"	21
Зонирование торговой площади Универсамы "100" и "150" (сельские)	22
Зонирование торговой площади. Универсамы "250" и "400" (сельские)	23
Габаритные схемы. Универсамы "400" и "650"	24
Габаритная схема. Универсам "1000"	25
Габаритная схема. Универсам "1000"	26
Габаритные схемы. Универсамы "100" и "150" (сельские)	

Наименование, чертежей	№ листов
Габаритные схемы. Универсамы "250" и "400" (сельские)	28
Конструктивно-планировочные схемы. Сетка 6x6 Универсамы "400" и "650"	29
Конструктивно-планировочные схемы. Сетка 9x12. Универсамы "400" и "650"	30
Конструктивно-планировочная схема. Сетка 6x6 Универсам "1000"	31
Конструктивно-планировочная схема. Сетка 9x12 Универсам "1000"	32
Конструктивно-планировочные схемы. С Универсамы "100" и "150" (сельские)	33
Конструктивно-планировочные схемы. Универсамы "250" и "400" (сельские)	34
Технико-экономические показатели решения торговых залов универсамов "400", "650", "1000"	35
ОТДЕЛ ЗАКАЗОВ. КАФЕТЕРИЙ	
Схема взаимосвязи помещений отдела заказов Функциональные зоны	36
Габаритные схемы отдела заказов	37
Схемы взаимосвязи помещений кафетерия Функциональные зоны	38
Габаритные схемы кафетерия	39
ПОМЕЩЕНИЯ ПРИЕМА, ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ	
Схема взаимосвязи помещений. Структура площадей	
Функциональные зоны	
Функциональные зоны	
Габаритные схемы	
Габаритные схемы	
Габаритные схемы (сельские)	
Габаритные схемы. Планировочные схемы. (сельские)	
Габаритные схемы (сельские)	
Конструктивно-планировочная схема. Сетка 6x6 Универсам "650"	

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

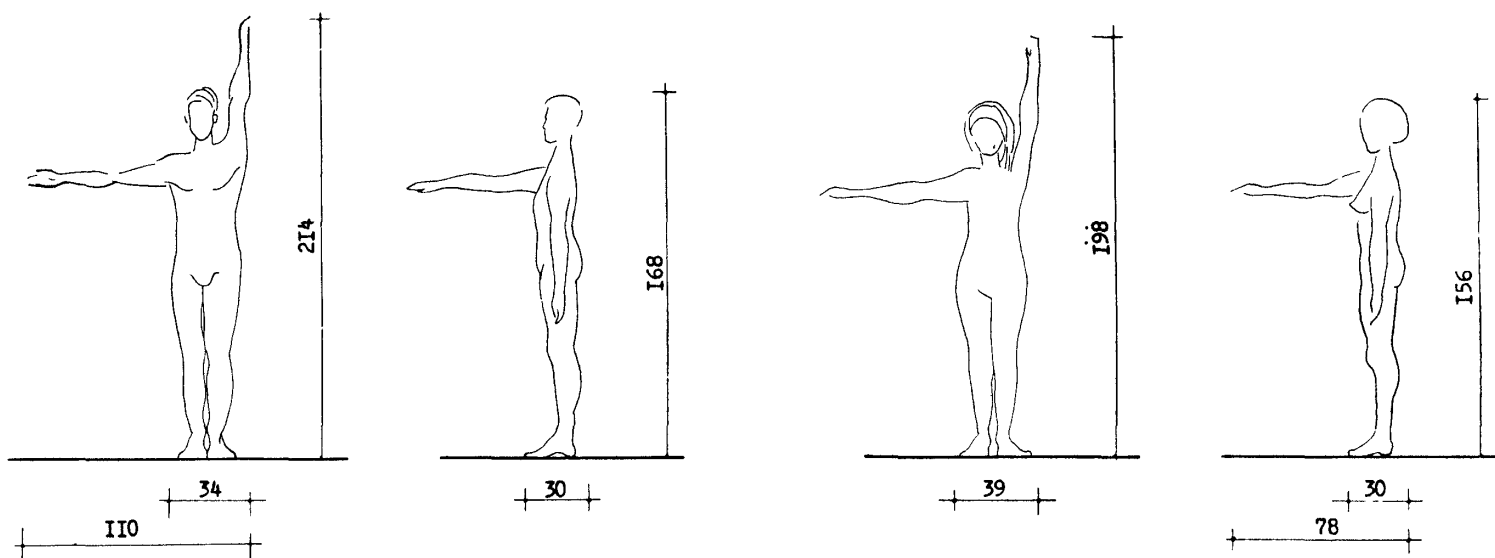


Примечание. В схеме взаимосвязи помещений приведен полный перечень помещений магазинов в соответствии со СНиП П-Л.7-70 "Магазины. Нормы проектирования". Состав помещений для каждого конкретного проекта универсама определяется заданием на проектирование.

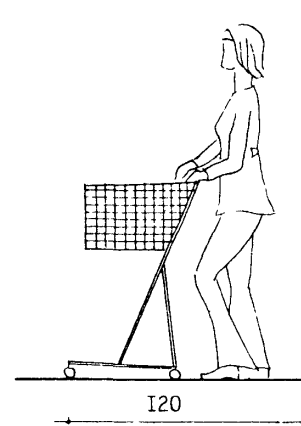
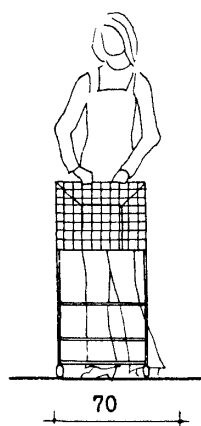
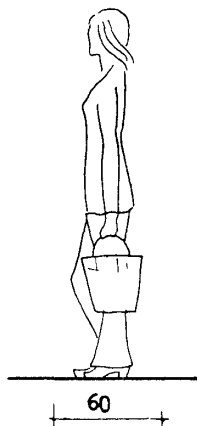
СТРУКТУРА И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ УНИВЕРСАМОВ

Наименование помещений	Величина магазинов						
	город			село			
	400	650	1000	100	150	250	400
<u>I. Торговые помещения</u>							
1. Торговый зал самообслуживания	364	560	892	100	150	214	400
2. Отдел приема и выдачи заказов	18	54	72	-	-	18	18
3. Кафетерий	18	36	36	-	-	18	18
Итого:	400	650	1000	100	150	250	400
<u>II. Помещения для приемки и хранения товаров и помещения для подготовки товаров к продаже</u>							
1. Приемочное помещение разгрузочное место)	48 (3)	64 (4)	80 (5)	16 (1)	16 (1)	16 (1)	32 (2)
2. Кладовые продовольственных товаров	112	160	256	30	40	57	85
3. Охлаждаемые камеры продовольственных товаров	48	68	110	8	10	15	25
4. Разрубочная	5	5	7	5	5	5	5
5. Помещение подготовки молочных товаров к продаже	3	5	8	-	-	2	3
6. Комплекточная отдела заказов	10	26	34	-	-	10	10
7. Фасовочная отдела заказов	15	34	51	-	-	-	15
8. Охлаждаемые камеры отдела заказов	-	10	15	-	-	-	-
9. Экспедиция отдела заказов	-	8	12	-	-	-	-
10. Подсобное помещение кафетерия	10	12	12	-	-	10	10
11. Кладовые непродовольственных товаров	68	113	179	20	33	46	90
Итого:	319	505	764	79	104	161	275
<u>III. Подсобные помещения</u>							
1. Помещение для хранения тары	37	59	90	12	16	21	40
2. Помещение для прессовки бумажных и древесно-стружечных отходов	-	-	25	-	-	-	-
3. Помещение для хранения упаковочных материалов и инвентаря	15	20	20	5	5	10	10
4. Лочечная	10	10	10	6	6	10	10
5. Бельевая	5	5	10	5	5	5	5
6. Помещение для хранения уборочного инвентаря	7	7	10	-	4	7	7
7. Мастерская ремонта оборудования и инвентаря	-	-	10	-	-	-	-
8. Пункт приема посуды	16	16	34	-	16	16	16
9. Камера для мусора	5	5	5	5	5	5	5
Итого:	95	122	214	33	57	74	93
<u>IV. Административные и бытовые помещения</u>							
1. Кабинет директора	18	6	11	6	9	6	18
2. Конторские помещения	-	32	43	-	-	-	-
3. Комната персонала	27	43	30	-	-	6	27
4. Красный уголок	-	-	25	-	-	-	-
5. Гардеробные	30	41	70	9	12	16	30
6. Уборные и душевые	13	19	34	4	4	6	13
7. Помещение для личной гигиены женщины	-	-	13	-	-	-	-
8. Главная касса	-	8	10	-	-	-	-
9. Комната персонала	18	29	56	-	-	-	-
Итого:	106	178	292	19	25	34	88
ВСЕГО:	920	1455	2270	231	336	519	899

ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА

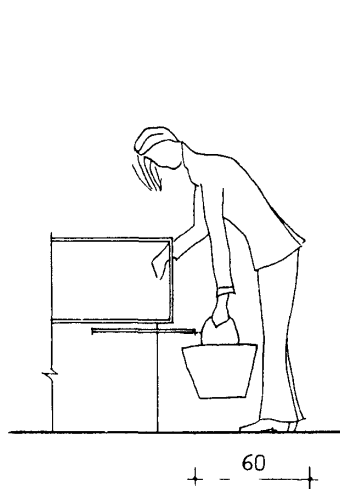


ПОКУПАТЕЛИ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ В МАГАЗИНЕ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

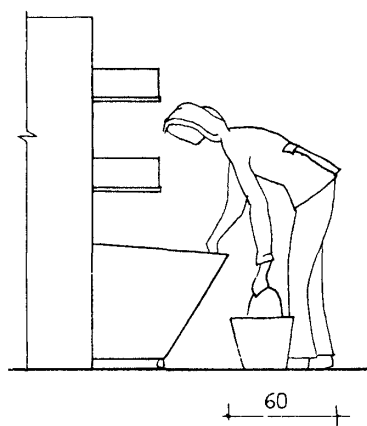


С КОРЗИНОЙ

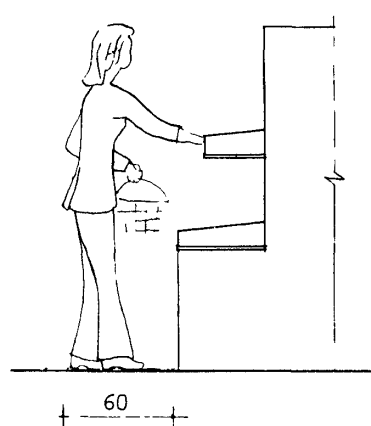
С ТЕЛЕЖКОЙ



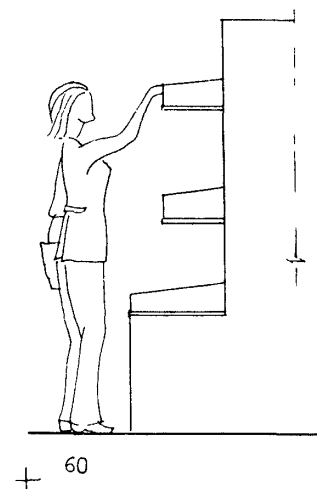
У ОХЛАЖДАЕМОГО
ПРИЛАВКА-ВИТРИНЫ



У НЕОХЛАЖДАЕМОЙ ВИТРИНЫ
ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ



У ОХЛАЖДАЕМОЙ
ВИТРИНЫ



У ОХЛАЖДАЕМОЙ
ВИТРИНЫ

УНИВЕРСАМЫ	ОБЩАЯ ЧАСТЬ СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	4
------------	--	---

№№ п/п	Наименование оборудования и мебели	Тип или марка	Габаритные размеры в мм	Техническая характеристика			Завод-изготови- тель, № типового проекта	Количество единиц обору- дования * *							
				Установоч- ная площадь * (кв.м.)	Площадь эк- спозиций * (кв.м.)	Фронт реали- зации * (п.м.)		Типы универсамов по площа- ди торговой группы							
								городские				сельские			
								400	650	100	100	150	250	400	
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	

1. ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ ГОРОДСКИХ УНИВЕРСАМОВ

1.	Витрина двухсторонняя двухъярусная	"ТАИР-10"	1800x1600x1350	3,0	2,7	3,6	Марийский завод торгового машиностроения	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-106"	1800x950x1200	1,6	1,2	1,8		2	2	2	-	-	-	-	-
3.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-304"	1800x950x1200	1,6	1,28	1,8		-	1	1	-	-	-	-	-
4.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-102"	1800x950x900	1,6	1,9	1,8		7	7	6	-	-	-	-	-
5.	Прилавок-витрина низкотемпературный	"ТАИР-22"	1800x750x950	1,4	1,4	1,8		2	2	5	-	-	-	-	-
6.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-131"	1800x750x1350	1,4	2,4	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-301"	1800x750x900	1,4	1,83	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
8.	Витрина двухсторонняя двухъярусная неохлаждаемая	"ТАИР-57"	1800x1650x1350	3,0	4,4	3,6		-	-	-	-	-	-	-	-
9.	Прилавок-витрина охлаждаемый	"ТАИР-132"	1800x750x1800	1,4	2,2	1,8		15	25	50	-	-	-	-	-
10.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-345"	1800x750x1800	1,4	3,53	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Прилавок-витрина трехъярусный охлаждаемый	"ТАИР-132С"	1800x750x1800	1,4	2,2	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Витрина для овощей и фруктов неохлаждаемая	"ТАИР-27"	1800x750x1800	1,4	2,0	1,8		-	9	28	-	-	-	-	-
13.	Прилавок-витрина трехъярусный неохлаждаемый	"ТАИР-351"	1800x750x1800	1,4	3,53	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
14.	Витрина пристенная над наклонным подъемником	"ТАИР-29"	1800x750x1800	1,4	1,7	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
15.	Прилавок-витрина трехъярусный неохлаждаемый	"ТАИР-321"	1800x750x1800	1,4	2,9	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
16.	Прилавок-витрина трехъярусный неохлаждаемый	"ТАИР-328"	1800x750x1800	1,4	3,0	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
17.	Прилавок-витрина неохлаждаемый для магазина самообслуживания	"ТАИР-345С"	1800x750x1800	1,4	3,0	1,8		25	65	94	-	-	-	-	-
18.	Прилавок-витрина неохлаждаемый	"ТАИР-344"	1800x750x1350	1,4	3,5	1,8		-	-	-	-	-	-	-	-
19.	Кассовая кабина для отделов самообслуживания	"КК-3"	1200x1100x900	1,3	-	-	№ 68-003/1В Гипроторг Москва	4	7	10	-	-	-	-	-
20.	Кассовая кабина для отдела заказов	"ТАИР-39"	1200x1200x1200	1,4	-	-	Марийский завод торгового машиностроения	1	1	1	-	-	-	-	-
21.	Холодильный шкаф	"ШХ-0,41"	800x560x1930	0,6	-	-		1	1	1	-	-	-	-	-
22.	Прилавок-витрина неохлаждаемый для буфетов	"ПВ-Б"	1500x800x1365	1,2	-	-		1	-	-	-	-	-	-	-
23.	Передвижной хлебобулочный контейнер	"КПХ"	856x660x1640	0,56	1,5	0,7	Тип. проект № 68-003/1В	13	13	17	-	-	-	-	-
24.	Холодильный шкаф	"ШХ-0,8"	1500x750x1800	1,1	-	-	Марийский завод торгового машиностроения	2	8	10	-	-	-	-	-
25.	Горка с кассетами для галантереи островная	"ГО-2"	1000x1160x1850	1,2	3,6	2,0	Проект 69-500/1 Гипроторг, Москва	18	-	-	-	-	-	-	-
26.	Горка привитринная для трикотажа, галантереи	"ГП-4"	1000x610x1200	0,6	1,3	1,0		-	-	-	-	-	-	-	-
27.	Горка для трикотажа, белья, сорочек, пристенная	"ГП-6"	1000x610x2200	0,6	1,8	1,0		-	-	-	-	-	-	-	-
28.	Горка для трикотажа, белья, сорочек, островная	"ГС-6"	1000x1160x1850	1,2	2,9	2,0		-	-	-	-	-	-	-	-
29.	Горка для тяжелых товаров	"ГО-14"	1000x1226x1050	1,2	3,6	2,0		-	-	-	-	-	-	-	-
30.	Горка привитринная для обуви	"ГП-38"	1000x610x1200	0,6	1,7	1,0		-	-	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
31.	Буфетная стойка	"БС-1"	1500x760x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг, Москва	1	-	-	-	-	-	-
32.	Контейнер передвижной	"КН-1"	900x700x1000	0,63	0,63	0,9	Проект 68-003/ИБ Гипроторг. Москва	39	52	66	-	-	-	-
33.	Пристенный подшкафник для буфетов и кафетерийных стоек	"ПКБ-1"	1500x600x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг, Москва	1	1	1	-	-	-	-
34.	Стенд-платформа стационарная	"СП-1"	975x550x250	0,5	0,5	1,0	Проект 68-003/ИБ Гипроторг Москва	2	5	10	-	-	-	-
35.	Стол для упаковки товаров покупателями	"СТ-1"	975x750x700	0,7	0,7	1,0	Проект 68-003/ИБ Гипроторг. Москва	-	-	-	-	-	-	-
36.	Стенд привитринный передвижной	С-2	990x578x850	0,6	1,2	1,0	Проект 68-00/ИБ Гипроторг. Москва	-	-	-	-	-	-	-

П. ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ

37.	Машина для резки монолитов масла	РММ	1200x510x600	-	-	-	Проект 68-003/ИБ Гипроторг. Москва	1	1	1	-	-	-	-
38.	Машина для резки гастрономических продуктов	МРТ-260	550x450x500	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
39.	Машина для резки гастрономических продуктов	МРТУ-370	890x760x640	-	-	-		1	1	2	-	-	-	-
40.	Машина для резки замороженных продуктов	МРЭП	800x705x1370	-	-	-		-	1	1	-	-	-	-
41.	Машина для резки мяса с костями и птицы	МРСП	800x670x1600	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
42.	Мясорубка	МП-82	710x400x660	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
43.	Мясорубка настольного типа	МИМ-82	420x230x650	-	-	-		-	1	1	-	-	-	-
44.	Установка для упаковки овощей, фруктов в сетку из полимерных материалов	МУПС-1	1480x700x1960	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
45.	Торговые настольные циферблатные весы с указанием веса, цены, стоимости	РН-5Ц13	520x440x640	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
46.	Многосчетчиковая контрольно-кассовая машина	КС-1М КС-2М	492x416x500	-	-	-		5	8	11	-	-	-	-
47.	Кофеварка	"Баконь"	895x525x500	-	-	-	Трансэлектро Венгрия	1	1	1	-	-	-	-
48.	Кофемолка	КО-1С	п-718 φ-250	-	-	-	Трансэлектро Венгрия	1	1	1	-	-	-	-

Ш. ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ

49.	Стеллаж островной	СО-2	1500x1600x1750	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва	6	2	2	-	-	-	-
50.	Стеллаж пристенный	СП-2	1500x800x1750	-	-	-		21	29	29	-	-	-	-
51.	Стол для бракеража	СБ-2	1500x900x7	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
52.	Камера холодильная сборно-разборная	КХ-Б	2000x2000x2250	-	-	-	Броварский холодильный завод	-	1	1	-	-	-	-
53.	Стол производственный	С-2	1500x750x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	9	11	15	-	-	-	-
54.	Шкаф для хлеба	ШХ-5	1500x500x2000	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
55.	Подтоварник металлический	ПТ-2	1500x500x280	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва	3	9	18	-	-	-	-
56.	Транспортер ленточный телескопический	ТВС-5 ТВС-3	2370x865x750 8370x865x750	-	-	-	Харьковский завод	1	1	1	-	-	-	-
57.	Стул для разрубки мяса	РС-1	φ450-500 п-780	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	1	1	1	-	-	-	-
58.	Буфетная стойка	БС-1А	1000x760x900	-	-	-		-	4	4	-	-	-	-
59.	Откидной прилавок		По месту-	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
60.	Пристенный подшкафник для буфетов	ПКБ-1А	1000x600x900	-	-	-		-	2	2	-	-	-	-
61.	Болонка для соков	КС-3	395x395x835	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
62.	Стол кафетерийный		φ 800, п- 1100	-	-	-	Проект 11-32-00-00 УМЗ УООН Горьковской области	2	4	4	-	-	-	-
63.	Стол рабочий канцелярский однотумбовый		1050x600x680	-	-	-	ВПКТИМ	2	5	6	-	-	-	-

УНИВЕРСАМЫ

ОБЩАЯ ЧАСТЬ
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
64.	Стул п/мягкий		450x420	-	-	-	Проект ПКБ-3-65	2	8	10	-	-	-	-
65.	Стол производственный	С-3	1500x600x900	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	-	2	2	-	-	-	-
66.	Стол производственный	С-2А	1000x600x900	-	-	-		2	2	2	-	-	-	-
67.	Стол производственный с ванной	С-7АЛ	1500x750x900	-	-	-		-	1	1	-	-	-	-
68.	Ванна моечная двухгнездовая	ВМ-28	957x500x900	-	-	-		1	1	1	-	-	-	-
69.	Стеллаж пристенный	6П-2А	1000x800x1750	-	-	-		15	13	18	-	-	-	-
70.	Стел аж пристенный	СП-1	1500x500x1750	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва	1	2	5	-	-	-	-
71.	Стел аж пристенный	СП-7А	1000x500x1750	-	-	-		5	4	5	-	-	-	-
72.	Стел аж островной	СО-2А	1000x1600x1750	-	-	-		3	-	2	-	-	-	-
73.	Стол производственный	С-2А	1000x750x900	-	-	-	Спецразработка по ра- бочим чертежам ЦНИИЭП торгово-бытовых зда- ний	7	13	13	-	-	-	-
74.	Стеллаж металлический (М-920)		600x2500 (по месту)	-	-	-			48	144	-	-	-	-
75.	Раковина для рук	ГОСТ 8631-57	600x400x200	-	-	-	Ярославский и Харьков- ский заводы холодиль- ного машиностроения	5	7	7	-	-	-	-
76.	Фреоновый автоматический холодильный агрегат	ФАК.1,1 ЕЗ	580x465x440	-	-	-	Проект 65-027 Гипроторг. Москва	-	1	1	-	-	-	-
77.	Шкаф для хлеба	ШХ-5А	1000x500x2000	-	-	-	Красногвардейский ма- шиностроительный за- вод	1	2	3	-	-	-	-
78.	Кран-штабелер	КШП-КШО 0,25 т	моста 5400	-	-	-	Бийский завод молоч- ного машиностроения	-	1	3	-	-	-	-
79.	Путь подвесной			-	-	-		-	-	45	-	-	-	-
80.	Стрелка поворотная			-	-	-		-	-	1	-	-	-	-
81.	Стрелка подъемная			-	-	-	Спецразработка по рабочим чертежам ЦНИИЭП торгово-быто- вых зданий	-	-	1	-	-	-	-
82.	Транспортер ленточный		900x700x1140	-	-	-	Кокчетавский механи- ческий завод	-	1	34	-	-	-	-
83.	Весы платформенные, рычажные, передвижные гирные	РП 1Г-13(м)	1231x1104x1413	-	-	-	Киевский опытный завод	1	1	1	-	-	-	-
84.	Весы для расфасовки крупы и сахарного песка	ДРК-1	935x800x1950	-	-	-	Армавирский приборо- строительный завод	1	1	-	-	-	-	-
85.	Весы платформенные гирные передвижные	РП 500г 135	1240x1130x1435	-	-	-	Полевский машинострои- тельный завод	1	-	1	-	-	-	-
86.	Машина для упаковки под вакуумом	МУВ	2225x740x1270	-	-	-		-	-	1	-	-	-	-
87.	Подтоварник металлический	ПТ-1	1500x800x280	-	-	-	Проект 64-023 Гипроторг. Москва		25	21	-	-	-	-
88.	Подтоварник металлический	ПТ-1А	1000x800x280	-	-	-		5	5	7	-	-	-	-
89.	Подтоварник металлический	ПТ-2А	1000x500x280	-	-	-		-	8	-	-	-	-	-
90.	Таль электрическая	ТЭ-05		-	-	-	Завод "Красный метал- лист". Москва	-	-	1	-	-	-	-
91.	Троллей с крюком			-	-	-	Полтавский завод мяс- ного оборудования	-	-	1	-	-	-	-
92.	Рольганг	-4000 -3500	- 4000 - 3500	-	-	-	Полевский машинострои- тельный завод	-	1	1	-	-	-	-
93.	Подвеска путевая		- 185	-	-	-	Уманский машинострои- тельный завод	-	-	1	-	-	-	-
94.	Весы подвесные однорельсовые	ВПр-1		-	-	-	Завод "Краснолит" г.Кранодар	-	-	1	-	-	-	-
95.	Уравнительная поворотная площадка	ПУР	2000x2100x1130	-	-	-	Киевский завод торго- вого машиностроения	1	2	3	-	-	-	-
96.	Водило		200x150x1070	-	-	-	Союзинвентарь	-	-	1	-	-	-	-
97.	Ящик для крючьев		700x500x400	-	-	-	По месту	-	-	1	-	-	-	-
98.	Весы	ДПЧ-3	825x495x1200	-	-	-	Киевский опытный за- вод им.Дзержинского	1	1	1	-	-	-	-

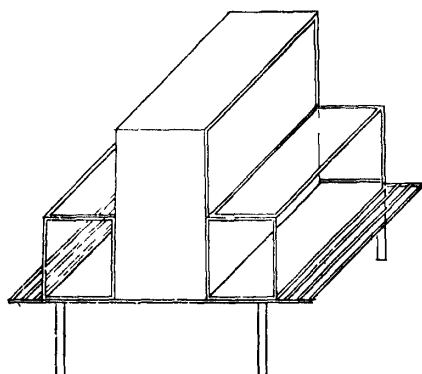
УНИВЕРСАМЫ	ОБЩАЯ ЧАСТЬ СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	7
-------------------	--	----------

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
99.	Весы	ВСК-ЖК	605x385x505	-	-	-	Тулиновский завод	I	2	3				

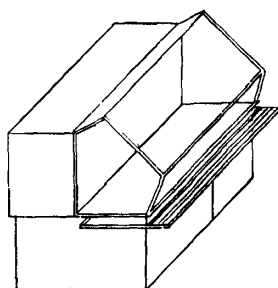
IV. ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ СЕЛЬСКИХ УНИВЕРСАМОВ

I00.	Горка пристенная универсальная	T03-01	I022x685x2245	0,7	2,52	-	Гомельский завод торгового оборудо- вания	4	-	-	4	3	7	9
I01.	Горка пристенная с полками кассетами	T03-39	I022x689x2245	0,7	2,42	-		-	-	-	-	2	-	I
I02.	Горка пристенная с корзинами	T03-02	I022x689x2245	0,7	2,24	-		2	-	-	2	2	I	I
I03.	Горка пристенная с качающимися ларями	T03-32	I022x687x2245	0,7	1,92	-		-	-	-	-	I	3	2
I04.	Горка пристенная с подшкафником с выдвижными ящиками	T03-37	I022x687x2245	0,7	1,92	-		I	-	-	I	2	2	2
I05.	Горка пристенная с подшкафником с набором держателей	T03-35	I022x687x2245	0,7	2,82	-		-	-	-	-	I	I	I
I06.	Горка пристенная для одежды	T03-40	I022x689x2245	0,7	2,22	-		I	-	-	I	I	2	2
I07.	Горка пристенная с выдвижными штан- гами и для тканей, брюк, юбок и занавесей	T03-41	I022x689x2245	0,7	2,22	-		-	-	-	-	2	I	I
I08.	Горка пристенная для крупногабарит- ных товаров и тканей	T03-08	I022x689x2245	0,7	2,02	-		3	-	-	3	2	I	-
I09.	Горка пристенная для колбасных изделий	T03-38	I022x689x2245	0,7	2,02	-		-	-	-	-	I	I	I
I10.	Горка пристенная для обуви	T03-11	I022x689x2245	0,7	2,22	-		2	-	-	2	3	3	4
III.	Горка пристенная для хлеба	T03-12	850x690x2245	0,6	2,50	-		3	-	-	3	4	4	5
II2.	Горка островная универсальная	T03-13	I022x1058x1950	1,08	3,24	-		7	-	-	7	10	10	15
II3.	Горка островная с корзинами	T03-44	I022x1058x1950	1,08	3,42	-		2	-	-	2	4	4	10
II4.	Горка островная с полками - кассетами	T03-45	I022x1058x1950	1,08	3,24	-		2	-	-	2	2	4	8
II5.	Горка островная с полками с прово- лочными бортиками	T03-47	I022x1058x1950	1,08	3,24	-		I	-	-	I	3	6	10
II6.	Торцевой щит к островной горке	T03-18	840x382x1440	1,10	0,98	-		-	-	-	-	2	4	7
II7.	Горка привитринная	T03-14	I022x569x850	0,60	1,10	-		-	-	-	-	-	5	15
II8.	Прилавок	T03-21	950x610x820	0,57	0,57	-		-	-	-	I	I	4	2
II9.	Прилавок-витрина	T03-23	1417x608x800	0,85	1,70	-		-	-	-	-	-	10	15
I20.	Прилавок для отмеривания тканей	T03-16	1417x802x820	1,12	1,12	-		-	-	-	-	-	I	2
I21.	Кассовая кабина	T03-15	1450x900x1140	1,26	-	-		-	-	-	I	2	3	4
I22.	Прилавок- для продажи соков	T02-28	1415x750x1655	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
I23.	Подставка для крупногабаритных товаров	T02-26	950x470x300	0,95 0,47	0,45	-		-	-	-	I	2	5	8
I24.	Стол для сумок покупателей	T02-27	950x470x720	0,45	0,45	-		4	7	10	2	4	4	5
I25.	Корзина товарная	T03-30	732x500x750	-	0,35	-		-	-	-	2	4	6	6
I26.	Прилавок-витрина охлаждаемый (самообслуживание)	ПВ-ОВС	2040x1180x1000	0,9	2,4	-	Люберецкий завод	-	-	-	-	-	2	2
I27.	Прилавок-витрина охлаждаемый (с продавцом)	ПВ-П/8	1960x930x1260	0,62	1,8	-		-	-	-	2	3	2	2
I28.	Витрина охлаждаемая, 2-х ярусная (самообслуживание)	B2(2В-13)	2000x920x1200	0,3	3	-	Харьковский экспери- ментальный завод	-	-	-	-	-	-	3
I29.	Прилавок-витрина охлаждаемый (самообслуживание)	ЦС-30	1960x930x900	0,02	1,8	-		-	-	-	-	-	-	8
I30.	Витрина охлаждаемая трехъярусная	ЗВ-13	3000x920x1200	-	-	-	Люберецкий завод	-	-	-	-	-	-	-
I31.	Открытая охлаждаемая гондола		1900x850x900	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-

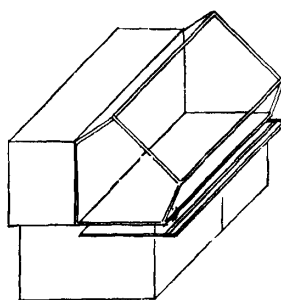
Примечания: * Показатели рассчитаны для технологического оборудования торгового зала
 * * Количество единиц оборудования по каждому типу универсама является ориентировочным.



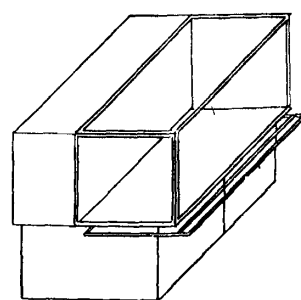
1 Витрина 2-х сторонняя
2-х ярусная с охлаждением
1-го яруса "ТАИР-10"
длина 1800
ширина 1650
высота 1350



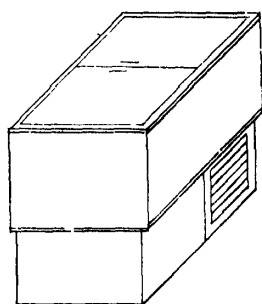
2 Прилавок-витрина
охлаждаемый "ТАИР-106"
длина 1800
ширина 950
высота 1200



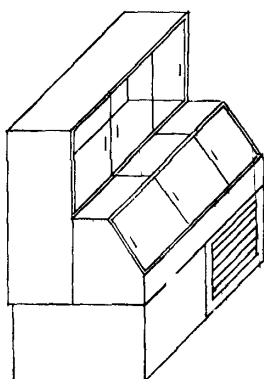
3 Прилавок-витрина
неохлаждаемый "ТАИР-305"
длина 1800
ширина 950
высота 1200



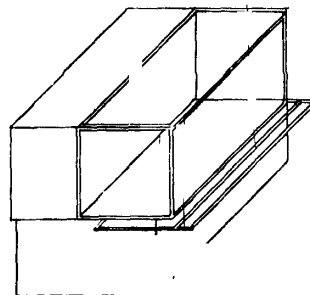
4 Прилавок-витрина
охлаждаемый "ТАИР-102"
длина 1800
ширина 900
высота 900



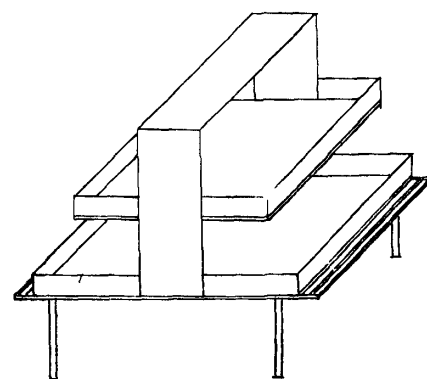
5 Прилавок низко-
температурный
"ТАИР-22"
длина 1800
ширина 750
высота 950



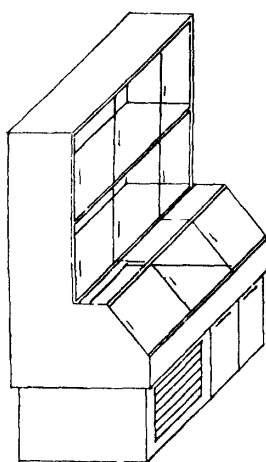
6 Прилавок-витрина
2-х ярусный "ТАИР-131"
длина 1800
ширина 750
высота 1350



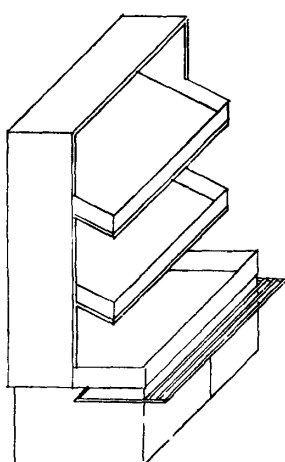
7 Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-301"
длина 1800
ширина 750
высота 900



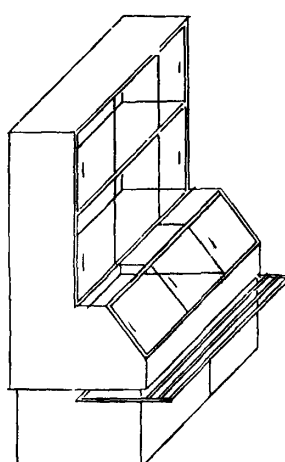
8 Витрина самообслуживания -
неохлаждаемая "ТАИР-57"
длина 1800
ширина 1600
высота 1350



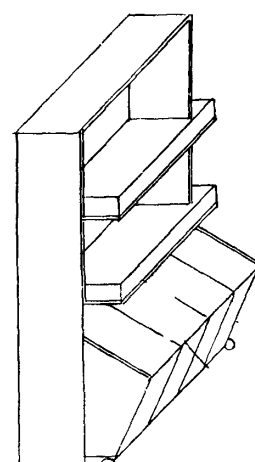
9 Прилавок-витрина
охлаждаемый "ТАИР-132"
длина 1800
ширина 750
высота 1800



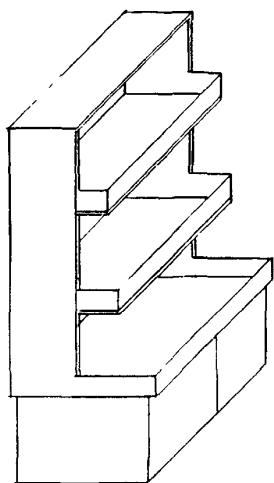
10 Прилавок-витрина 3-х ярус-
ный с наклонными товарами
для загрузки со стороны зад-
ней стенки неохлаждаемый "ТАИР-345"
длина 1800
ширина 750
высота 1800



11 Прилавок-витрина 3-х
ярусный охлаждаемый
"ТАИР-1320"
длина 1800
ширина 750
высота 1800

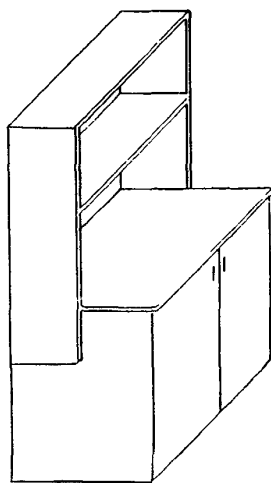


12 Витрина для овощей и фрук-
тов неохлаждаемая "ТАИР-27"
длина 1800
ширина 750
высота 1800



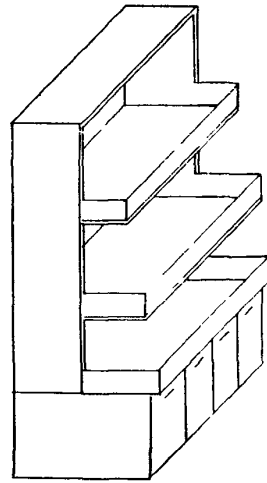
13 Прилавок-витрина
неохлаждаемый "ТАИР-35I"

длина 1800
ширина 750
высота 1800



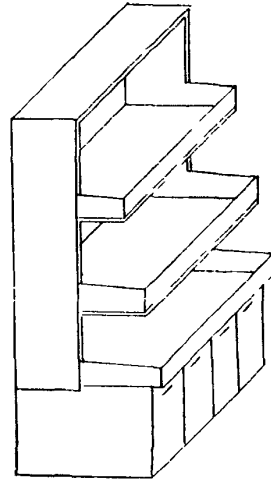
14 Витрина пристенная
неохлаждаемая "ТАИР-29"

длина 1800
ширина 750
высота 1800



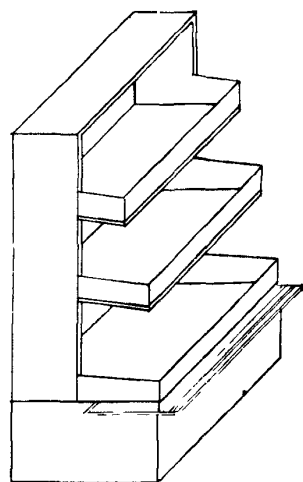
15 Прилавок-витрина 3-х ярус-
ный неохлаждаемый "ТАИР-32I"

длина 1800
ширина 750
высота 1800



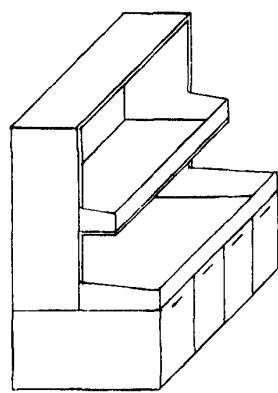
16 Прилавок-витрина 3-х ярус-
ный неохлаждаемый "ТАИР-328"

длина 1800
ширина 750
высота 1800



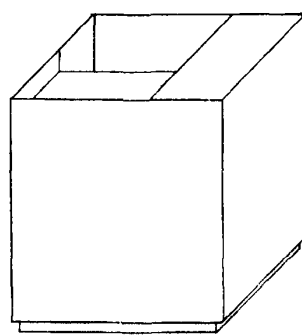
17 Прилавок-витрина 3-х
ярусный неохлаждаемый
"ТАИР-345"

длина 1800
ширина 750
высота 1800



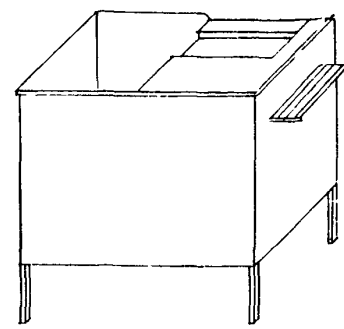
18 Прилавок-витрина неохлажда-
емый "ТАИР-344"

длина 1800
ширина 750
высота 1350



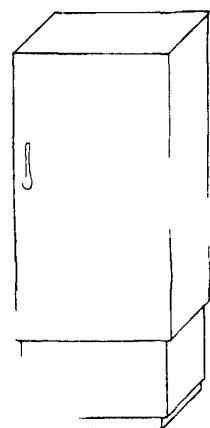
19 Кассовая кабина
"КК-3"

длина 1100
ширина 1200
высота 900



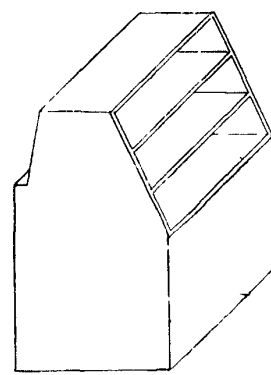
20 Кассовая кабина
"ТАИР-39"

длина 1200
ширина 1200
высота 1200



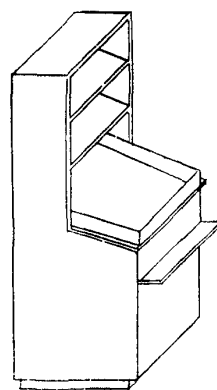
холодильный
ШХ-0,4MI

длина 800
ширина 560
высота 1930



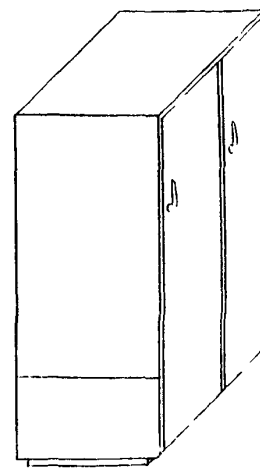
22 Прилавок-витрина для буфе-
тов охлаждаемый ПВ-Б

длина 1500
ширина 800
высота 1365



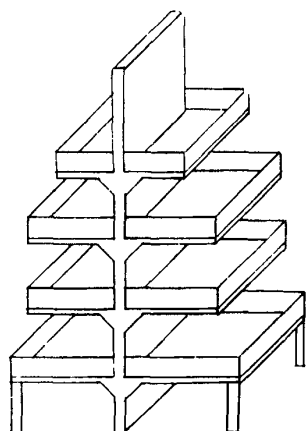
23 Передвижной хлебо-булоч-
ный контейнер КПХ

длина 856
ширина 660
высота 1640



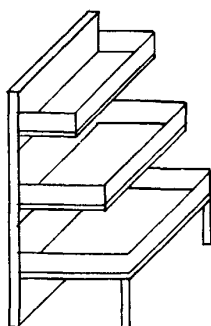
24 Шкаф холодильный ШХ-08M

длина 1500
ширина 750
высота 1800



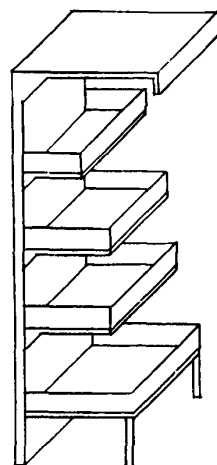
(25) Горка с кассетами для галантереи ГО-2 островная

длина 1000
ширина 1160
высота 1850



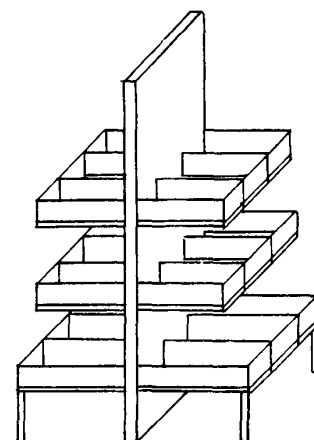
(26) Горка привитринная для трикотажа и галантереи ГП-4

длина 1000
ширина 610
высота 1200



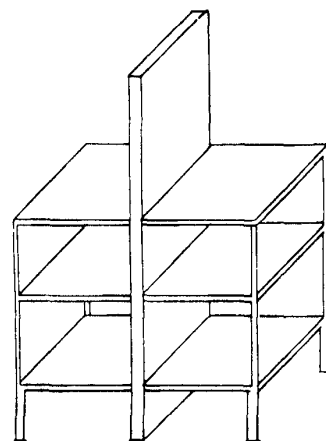
(27) Горка для трикотажа, белья сорочек ГП-6 пристенная

длина 1000
ширина 610
высота 2200



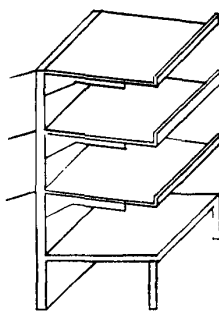
(28) Горка для трикотажа, белья, сорочек ГО-6

длина 1000
ширина 1160
высота 1850



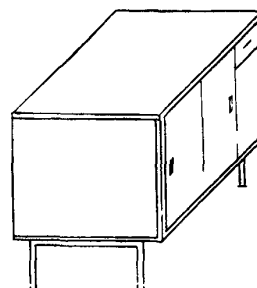
(29) Горка для тяжелых товаров ГО-14

длина 1000
ширина 1226
высота 1050



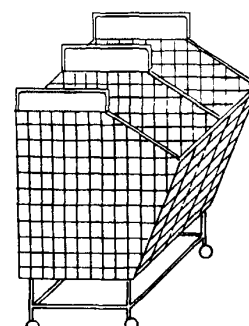
(30) Горка привитринная для обуви ГП-38

длина 1000
ширина 610
высота 1200



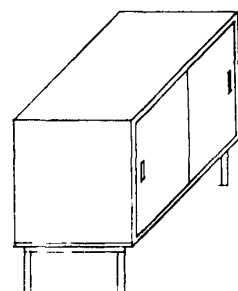
(31) Буфетная стойка БС-1

длина 1500
ширина 760
высота 900



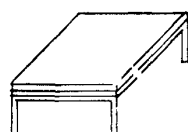
(32) Контейнер передвижной КН-1

длина 900
ширина 700
высота 1000



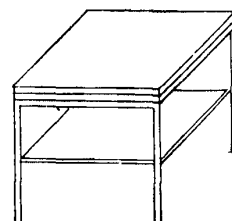
(33) Пристенный подшкафник для буфетов и кафетерийных стоек ПКГ-1

длина 1500
ширина 600
высота 900



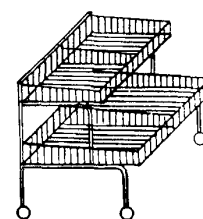
(34) Стенд-платформа стационарная (устанавливается в торговом зале для товаров в ящиках, для сумок покупателей) СП-1

длина 975
ширина 550
высота 250



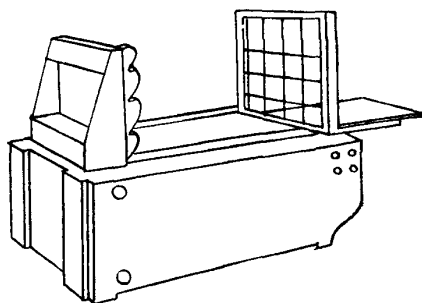
(35) Столик в торговом зале для упаковки товаров покупателями СТ-1

длина 975
ширина 750
высота 700

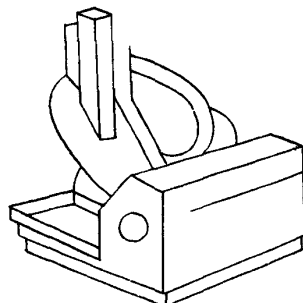


(36) Стенд-привитринный передвижной С-2

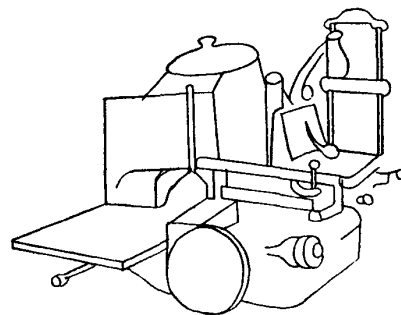
длина 990
ширина 578
высота 850



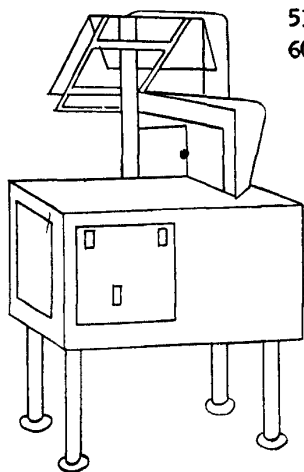
37 Машина для резки монолитов масла РММ
длина 1200
ширина 510
высота 600



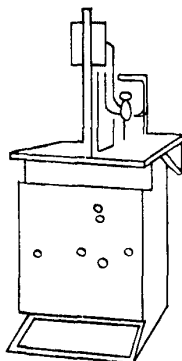
38 Машина для резки гастрономических продуктов МРГ-260
длина 550
ширина 450
высота 500



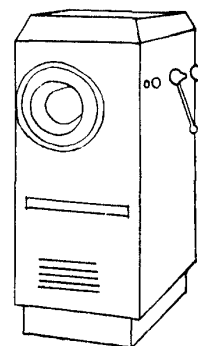
39 Машина для резки гастрономических товаров МРГУ-370
длина 890
ширина 760
высота 640



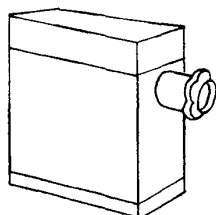
40 Машина для резки замороженных продуктов МРЗП
длина 800
ширина 705
высота 1370



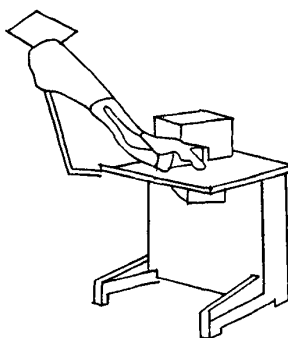
41 Машина для резки мяса с костями и птицы МРСР
длина 800
ширина 670
высота 1600



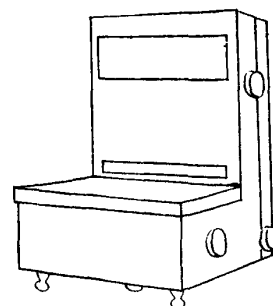
42 Мясорубка МР-82
длина 710
ширина 400
высота 660



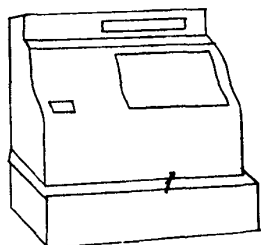
43 Мясорубка настольного типа МИМ-82
длина 420
ширина 230
высота 650



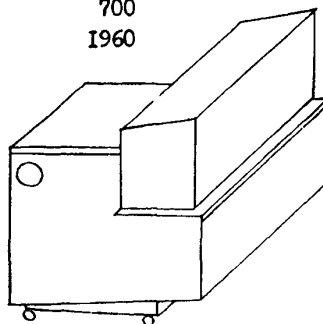
44 Установка МУПС-1 для упаковки овощей и фруктов в сетку из полимерных материалов МУПС-1
длина 1480
ширина 700
высота 1960



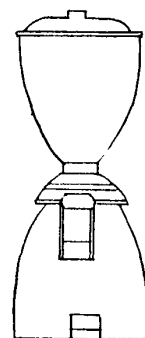
45 Торговые настольные циферблатные весы с указанием веса, цены, стоимости РН-5Ц13
длина 520
ширина 440
высота 640



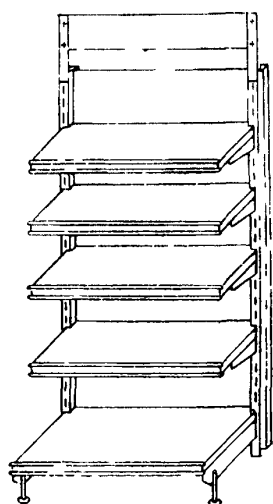
46 Многосчетчиковая контрольно-кассовая машина КС-1М и КС-2М
длина 492
ширина 416
высота 500



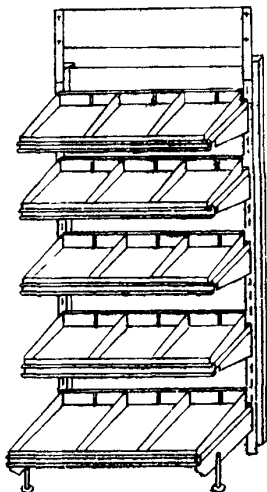
47 Машина для варки крем-кофе типа "Будапешт-Супер"
длина 720
ширина 520
высота 560



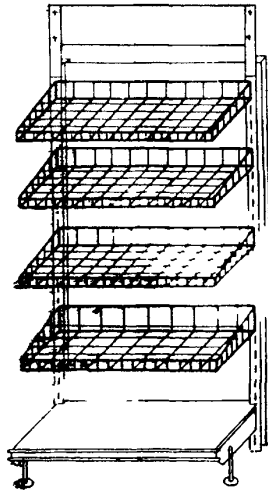
48 Кофейная мельница КО-10
высота 718
диаметр 250



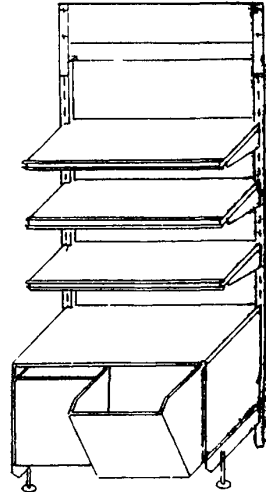
100 Горка пристенная универсальная T03-01
длина 1022
ширина 689
высота 2245



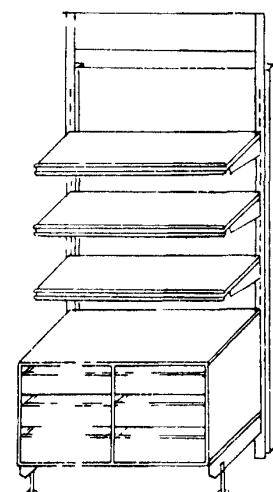
101 Горка пристенная с полками кассетами T03-39
длина 1022
ширина 689
высота 2245



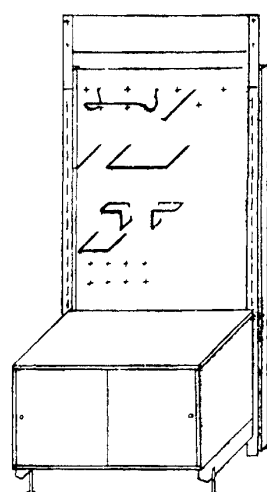
102 Горка пристенная с корзинами T03-02
длина 1022
ширина 689
высота 2245



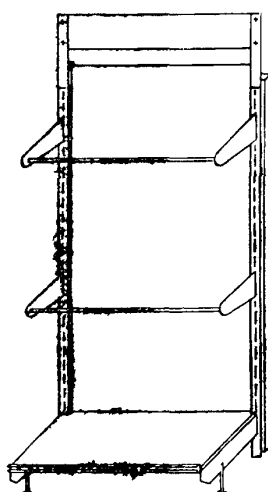
103 Горка пристенная с качающимися ларями T03-32
длина 1022
ширина 687
высота 2245



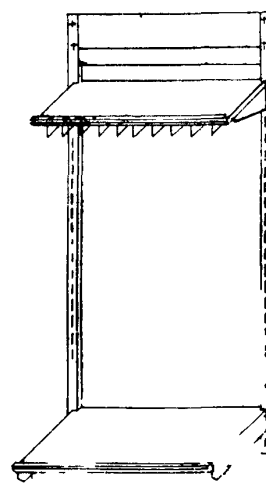
104 Горка пристенная с подшкафником с выдвижными ящиками T03-37
длина 1022
ширина 687
высота 2245



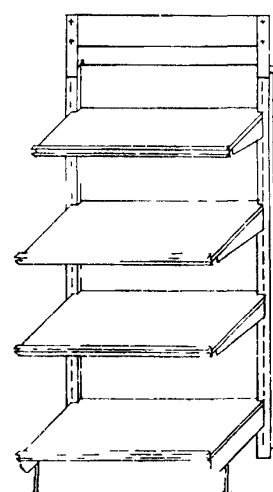
105 Горка пристенная с подшкафником и набором держателей T03-35
длина 1022
ширина 687
высота 2245



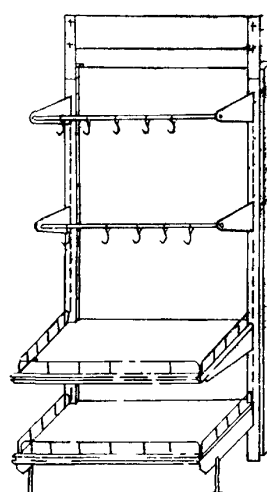
106 Горка пристенная для одежды T03-40
длина 1022
ширина 689
высота 2245



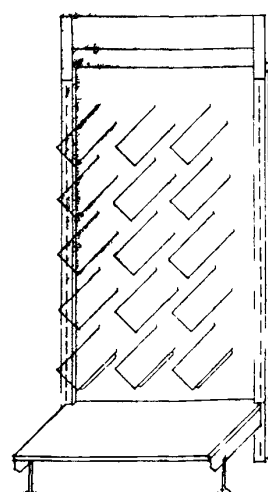
107 Горка пристенная с выдвижными штангами для белья, обуви, тканей и т.д. T03-38
длина 1022
ширина 689
высота 2245



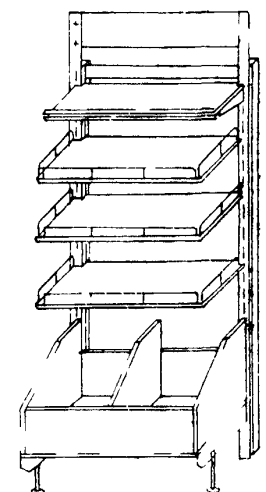
108 Горка пристенная для крупногабаритных товаров и тканей T03-08
длина 1022
ширина 689



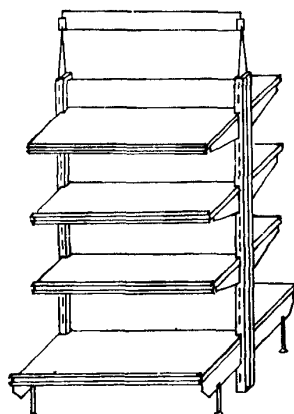
109 Горка пристенная для колбасных изделий T03-36
длина 1022
ширина 689
высота 2245



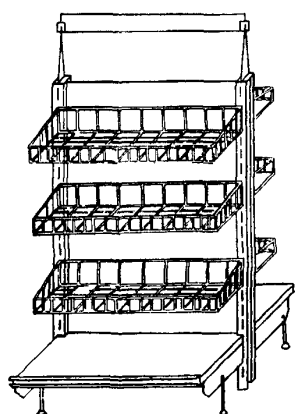
110 Горка пристенная для обуви T03-11
длина 1022
ширина 689
высота 2245



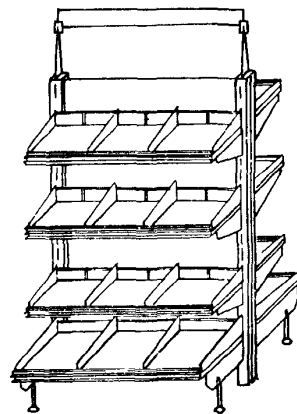
111 Горка пристенная для хлеба T03-12
длина 1022
ширина 689
высота 2245



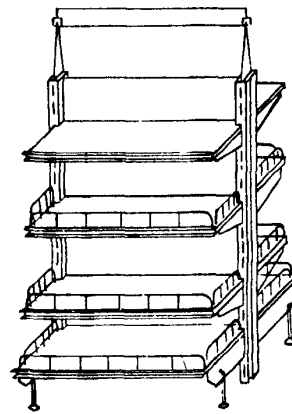
II2 Горка островная универсальная Т03-13
длина 1022
ширина 1058
высота 1950



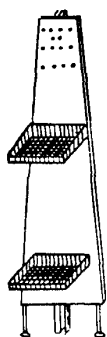
II3 Горка островная с корзинами Т03-44
длина 1022
ширина 1058
высота 1950



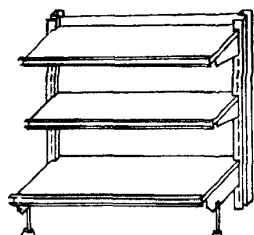
II4 Горка островная с полками-кассетами Т03-45
длина 1022
ширина 1058
высота 1950



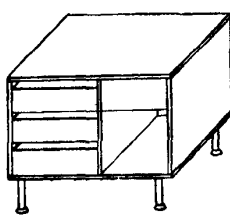
II5 Горка островная с полками с проволочными бортами Т03-47
длина 1022
ширина 1058
высота 1950



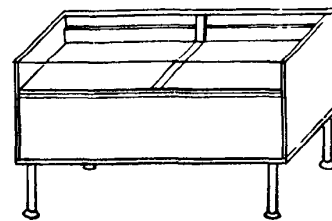
II6 Торцевой щит к островной горке с двумя корзинами Т03-18
длина 840
ширина 382
высота 1144



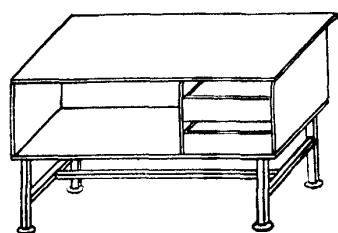
II7 Горка привитринная Т03-14
длина 1022
ширина 569
высота 890



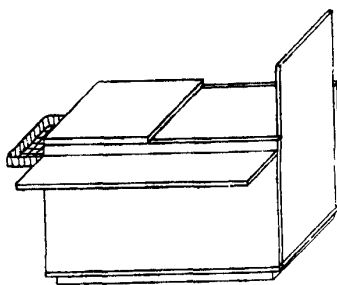
II8 Прилавок Т02-21
длина 950
ширина 610
высота 820



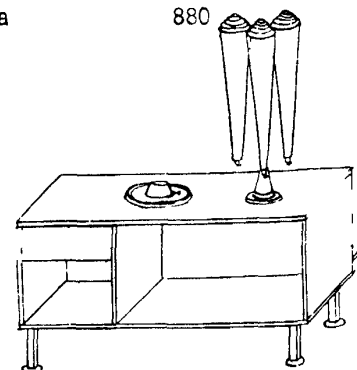
II9 Прилавок-витрина Т03-23
длина 1417
ширина 608
высота 880



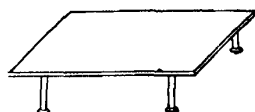
II20 Прилавок для отмеривания тканей Т03-16
длина 1417
ширина 802
высота 820



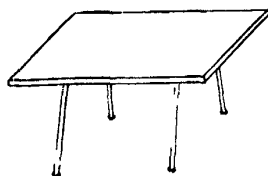
II21 Кассовая кабина Т03-15
длина 1450
ширина 900
высота 1140



II22 Прилавок для продажи Т02-28
длина 1415
ширина 750
высота 1650



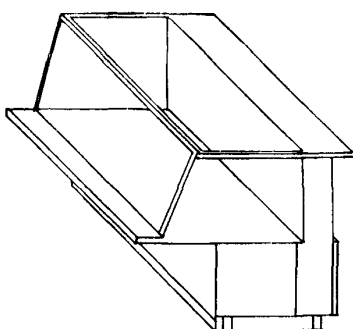
II23 Подставка для крупногабаритных товаров Т02-26
длина 950
ширина 470
высота 300



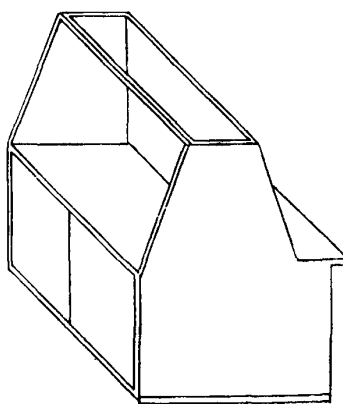
II24 Стол для сумок покупателей Т02-27
длина 950
ширина 470



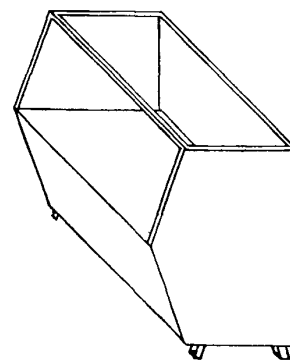
II25 Корзина товарная Т03-30
длина 732
ширина 500
высота 750



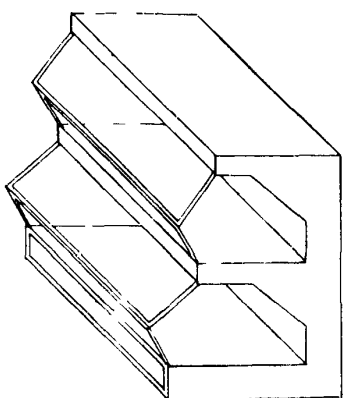
126 Прилавок-витрина для самообслуживания "Пингвин-ВС"
длина 2040
ширина 1040
высота 900



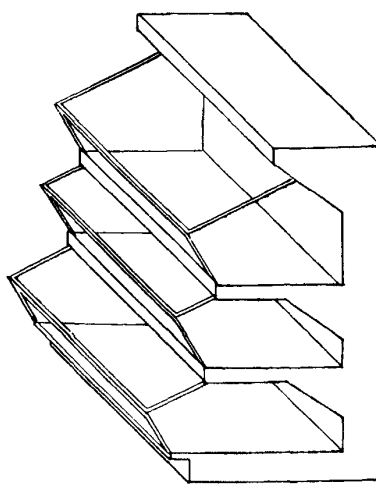
127 Прилавок-витрина для магазинов с продавцами ПВ-П
длина 1960
ширина 1060
высота 1250



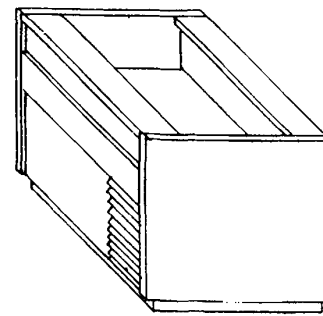
128 Прилавок-витрина охлаждаемый ПВ-СМ
длина 2000
ширина 800
высота 1050



129 Витрина охлаждаемая двухъярусная ЗВ-ІЗ
длина 2000
ширина 920
высота 1200

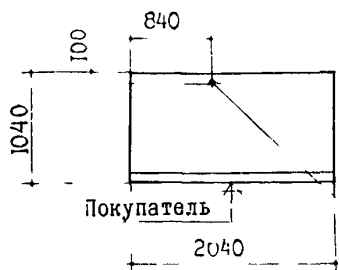


130 Витрина охлаждаемая трехъярусная ЗВ-ІЗ
длина 2000
ширина 1100
высота 1700

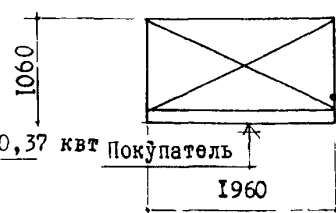


131 Открытая охлаждаемая гондола ВИРУ-Е
длина 1900
ширина 850
высота 900

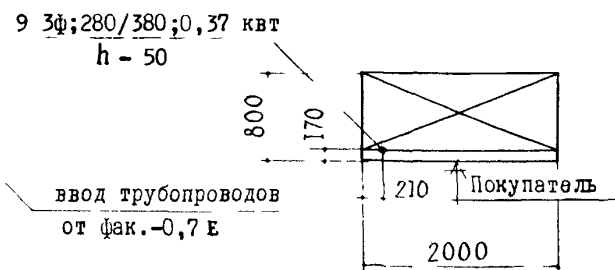
МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ



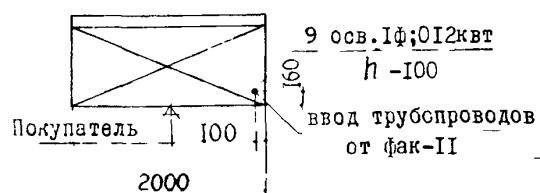
Прилавок-витрина для самообслуживания "Пингвин - ВС"



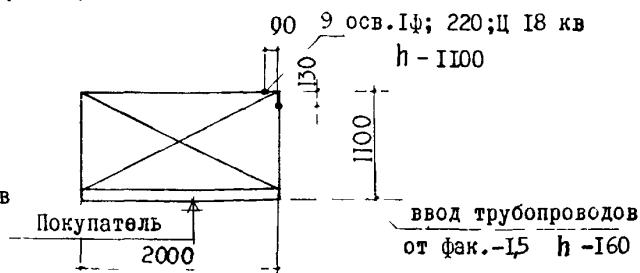
Прилавок-витрина для магазинов с продавцами ПВ-П



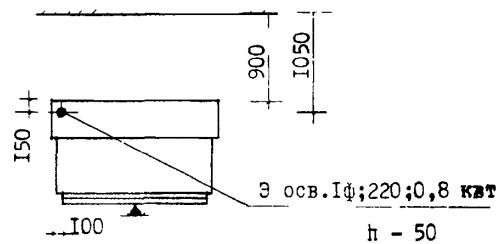
Прилавок-витрина охлаждаемый ПВ-СМ



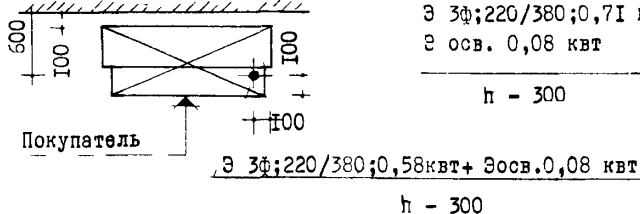
Витрина охлаждаемая двухъярусная ЗВ-ІЗ



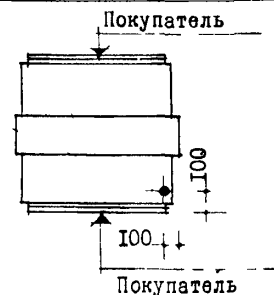
Витрина охлаждаемая трехъярусная ЗВ-ІЗ



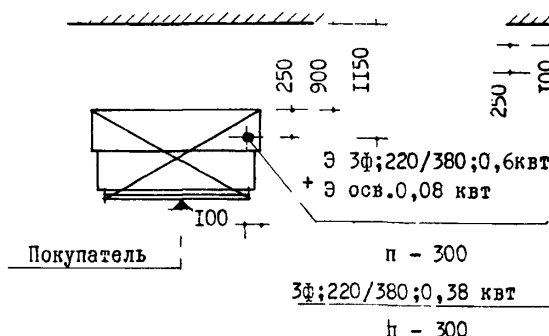
Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-305"



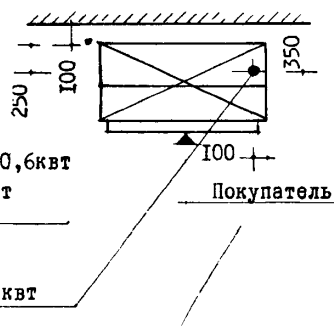
Прилавок-витрина 3-х ярусный охлаждаемый "ТАИР-132"



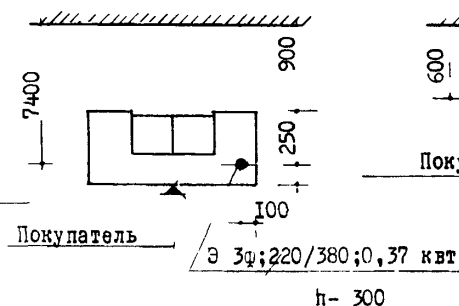
Витрина 2-х ярусная 2-х сторонняя "ТАИР-10"



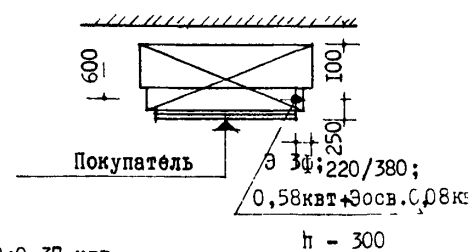
Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-106"



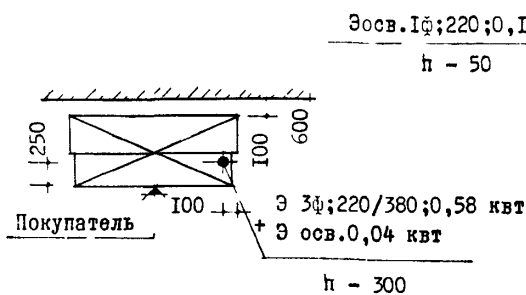
Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-102"



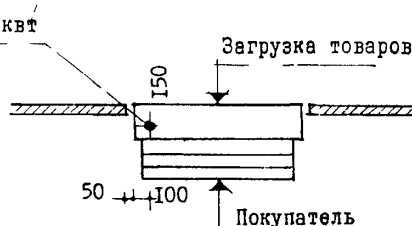
Прилавок-низкотемпературный "ТАИР-22"



Прилавок-витрина 3-х ярусный охлаждаемый для магазинов самообслуживания "ТАИР-132С"



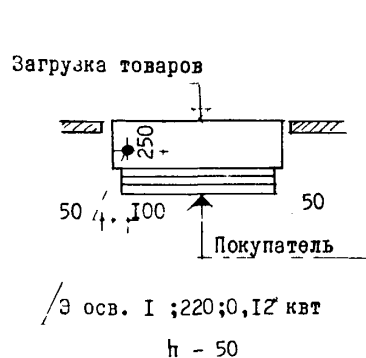
Прилавок-витрина охлаждаемый "ТАИР-131"



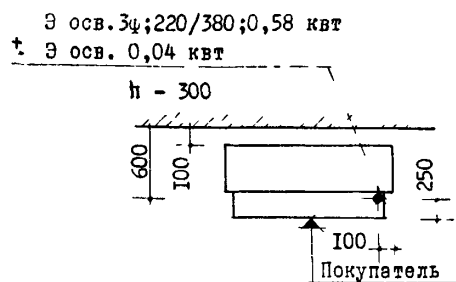
Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-345С"



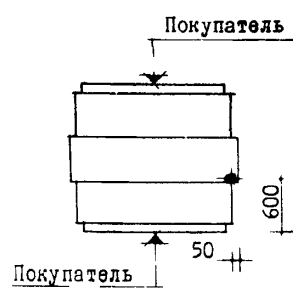
Витрина для овощей и фруктов неохлаждаемая "ТАИР-27"



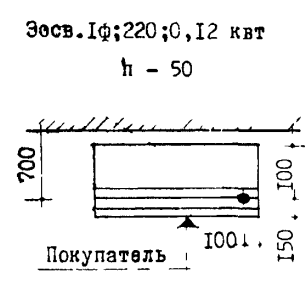
Трилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-351"



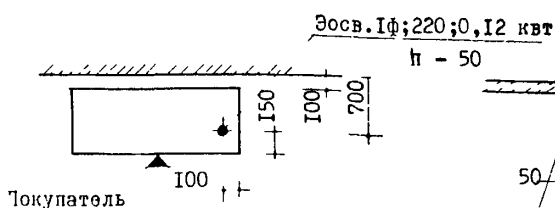
Витрина пристенная над наклонным подъемником "ТАИР-29"



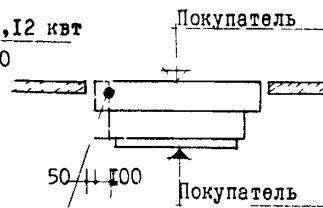
Витрина 2-х сторонняя 2-х ярусная неохлаждаемая "ТАИР-57"



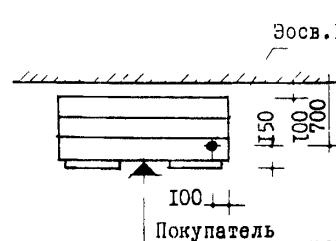
Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-321"



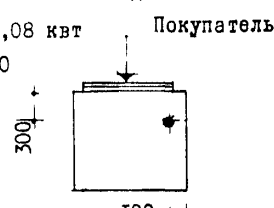
Прилавок-витрина 3-х ярусный неохлаждаемый "ТАИР-328"



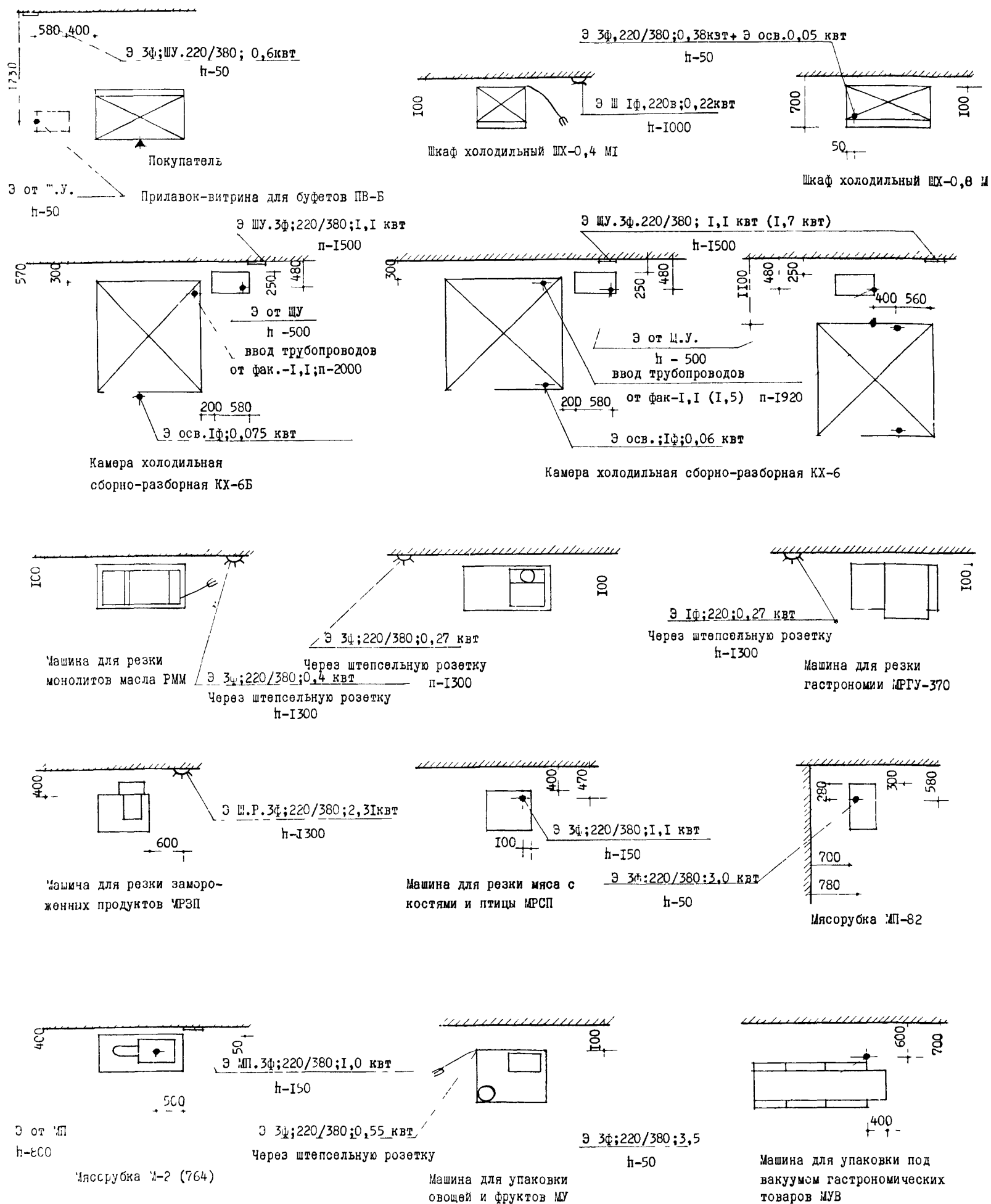
Прилавок-витрина неохлаждаемый для магазинов самообслуживания "ТАИР-345С"



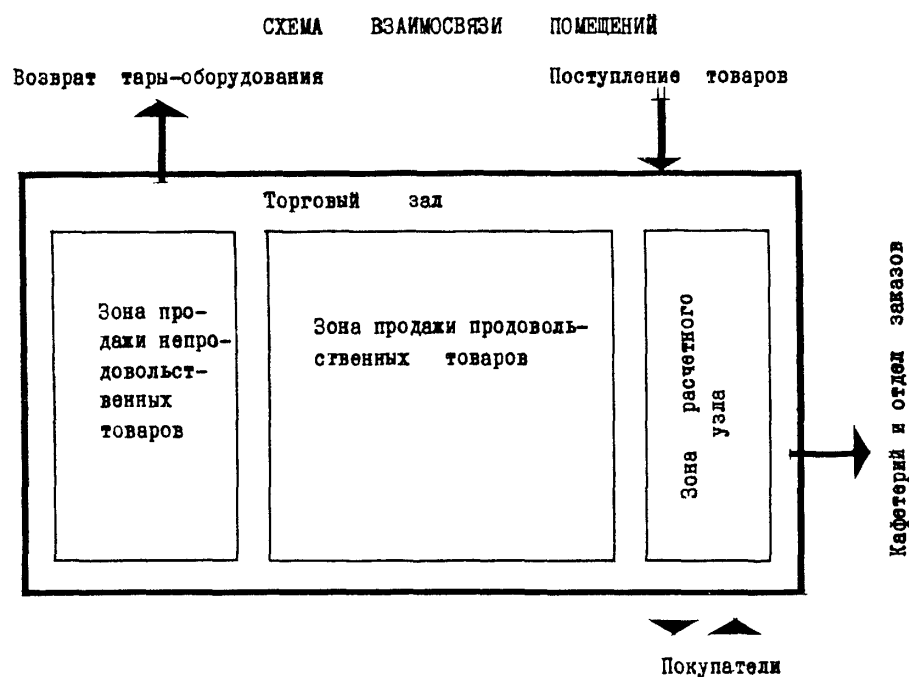
Прилавок-витрина неохлаждаемый "ТАИР-344"



Кабина кассовая для магазинов с продавцами "ТАИР-39"

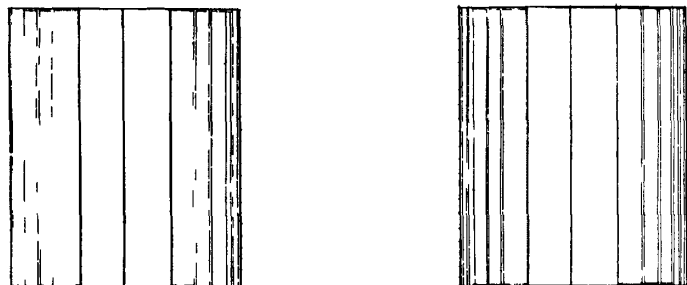
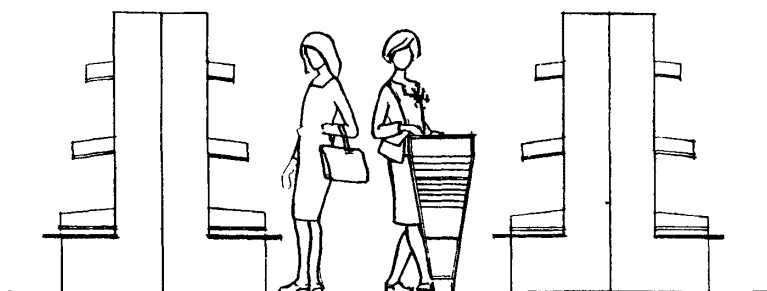


**ТОРГОВЫЙ
ЗАЛ**



ПРИМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ

Структура торговой площади		Типы магазинов и примерное распределение торговой площади (м ²)						
		город			село			
		400	650	1000	100	150	250	400
I. Продовольственные товары								
1.	Хлеб	20	30	45	8	9	14	18
2.	Кондитерские товары	15	25	40	7	12	16	25
3.	Бакалея	35	50	80	11	16	22	30
4.	Молочные продукты	30	45	70	3	4	5	10
5.	Гастрономия	45	65	100	6	7	11	18
6.	Вина, пиво, безалкогольные напитки	15	20	35	10	11	14	23
7.	Мясо	24	40	62	5	6	10	18
8.	Рыба	10	15	25	1	2	3	5
9.	Овощи	35	50	80				
10.	Фрукты	15	20	35				
II.	Консервы, мед	-	-	-	9	15	23	33
	Итого:	244	360	572	60	82	118	180
II. Непродовольственные товары								
1.	Белье	10	15	30	6	11	18	32
2.	Обувь (домашняя)	5	5	10	4	9	12	30
3.	Трикотажные изделия (чулки, носки)	15	25	35	4	10	13	21
4.	Галантерея, парфюмерия	30	50	30	10	14	22	35
5.	Посудо-хозяйственные товары	40	65	100	8	10	12	28
6.	Канцелярские товары	6	15	25	5		10	16
7.	Книги	6	15	25	-	-	-	-
8.	Спортивные товары	8	10	15	-	-	-	-
9.	Ткани	-	-	-	3	7	9	22
	Итого:	120	200	320	40	68	96	184
1.	Отдел заказов	18	54	72	-	-	18	18
2.	Кафетерий	18	36	36	-	-	18	18
	Всего торговая площадь магазина	400	650	1000	100	150	250	400



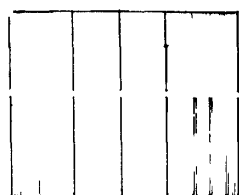
60 80
≥ 140

Между параллельно располагаемыми горками



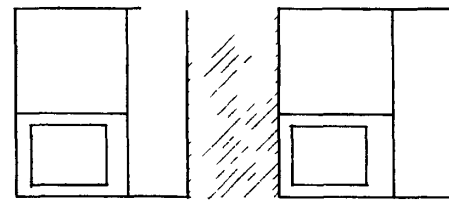
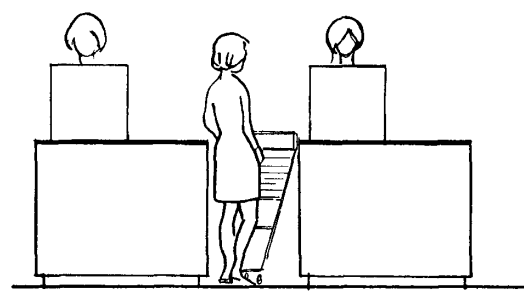
60 70 80
≥ 210

Между прилавком-витриной и оборудованием, установленным торцом к прилавку (витрине)



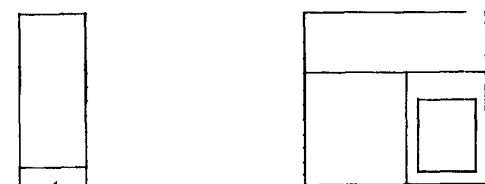
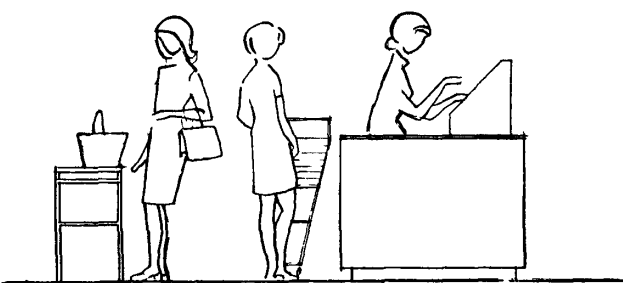
60 80 60 80
≥ 280

Между кабиной контролера-кассира и установленной параллельно ей горкой



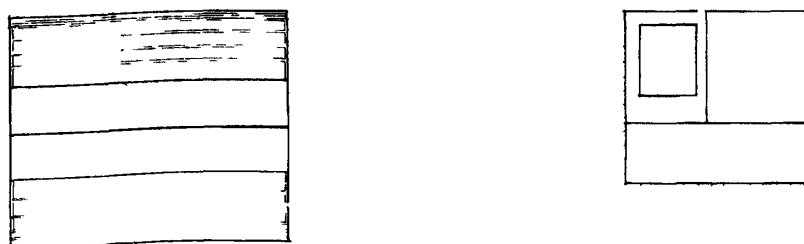
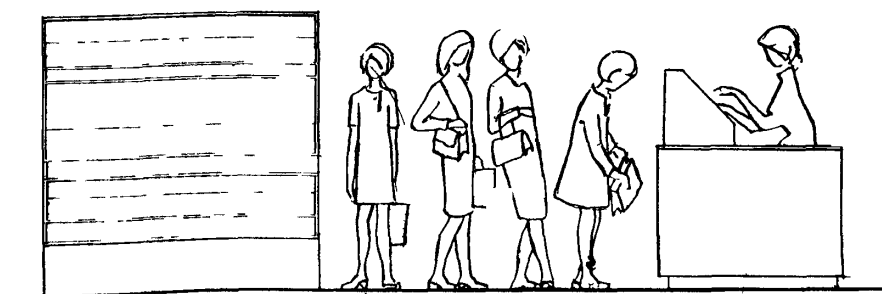
≥ 60

Между кабинками контролеров-кассиров



60 80
≥ 140

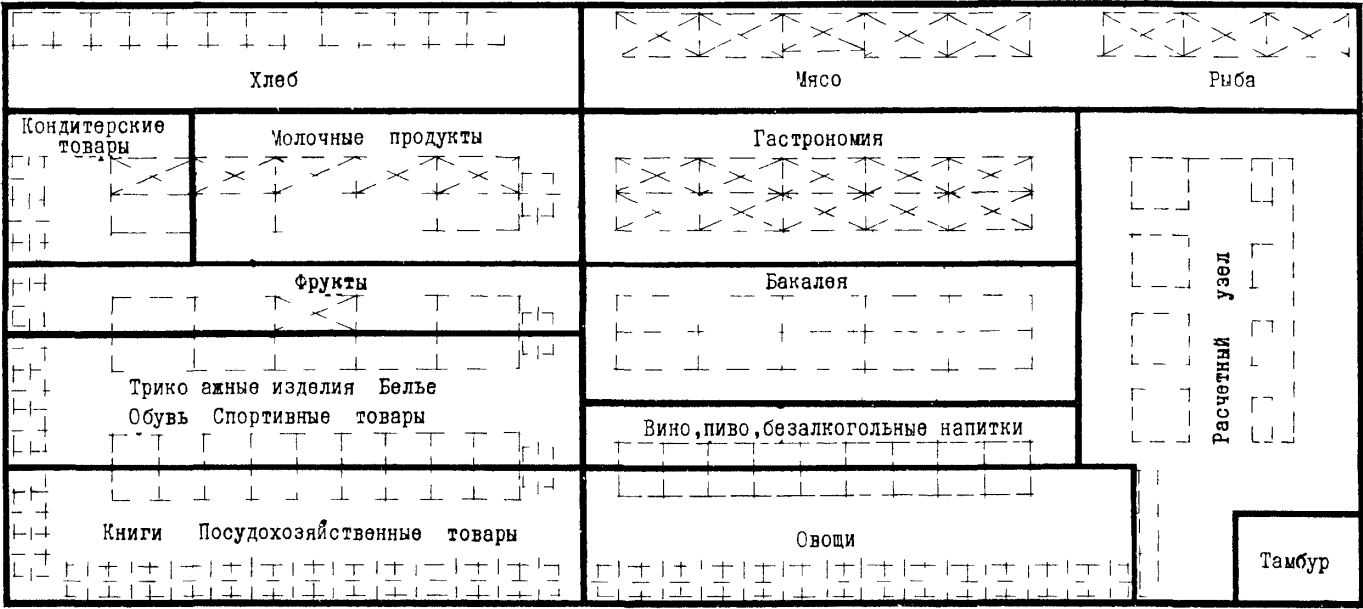
Между кабиной контролера-кассира и столом для упаковки товаров покупателями



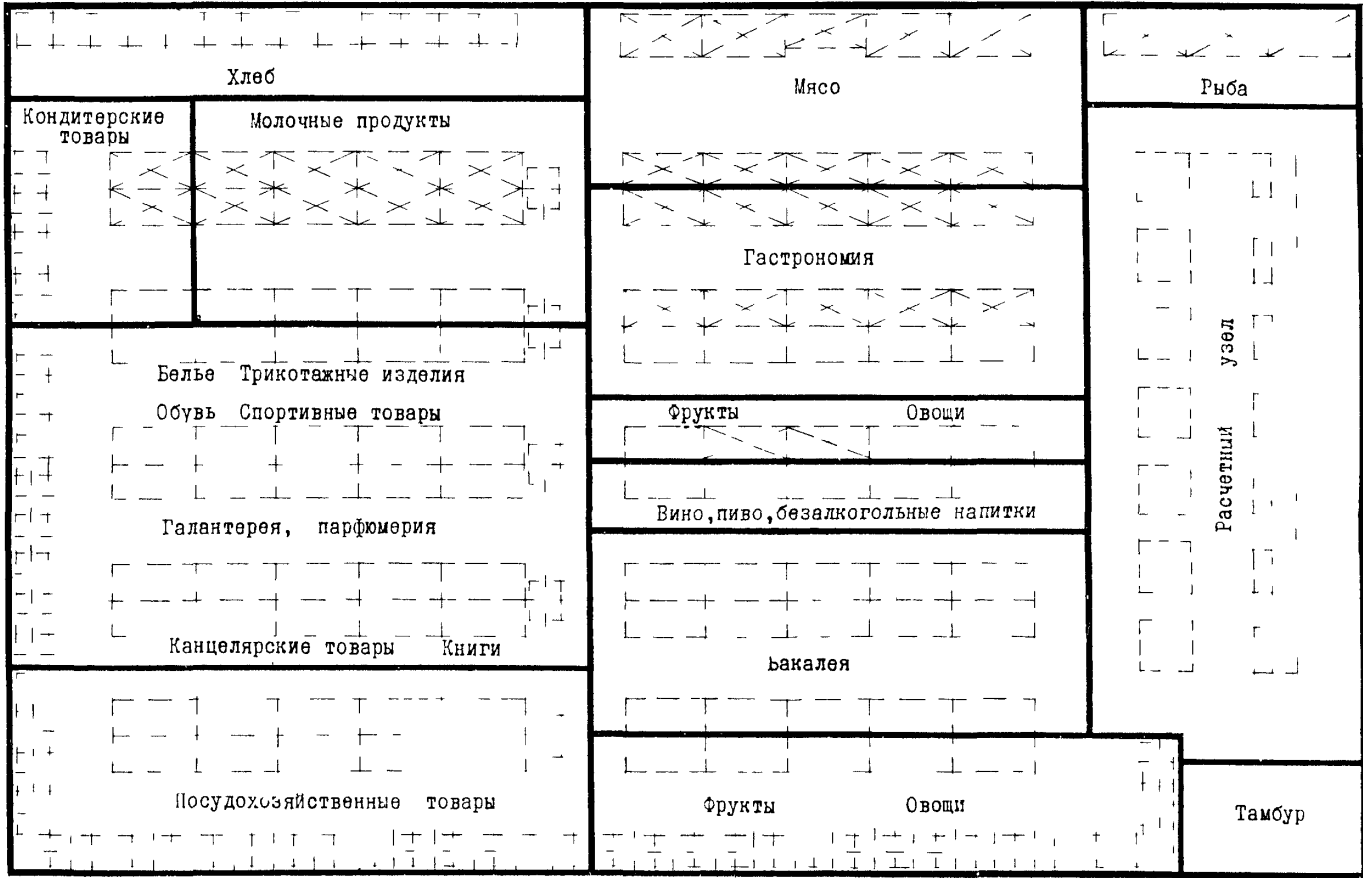
80 60 30
≥ 220

Между кабиной контролера-кассира и установленной торцом к н горкой

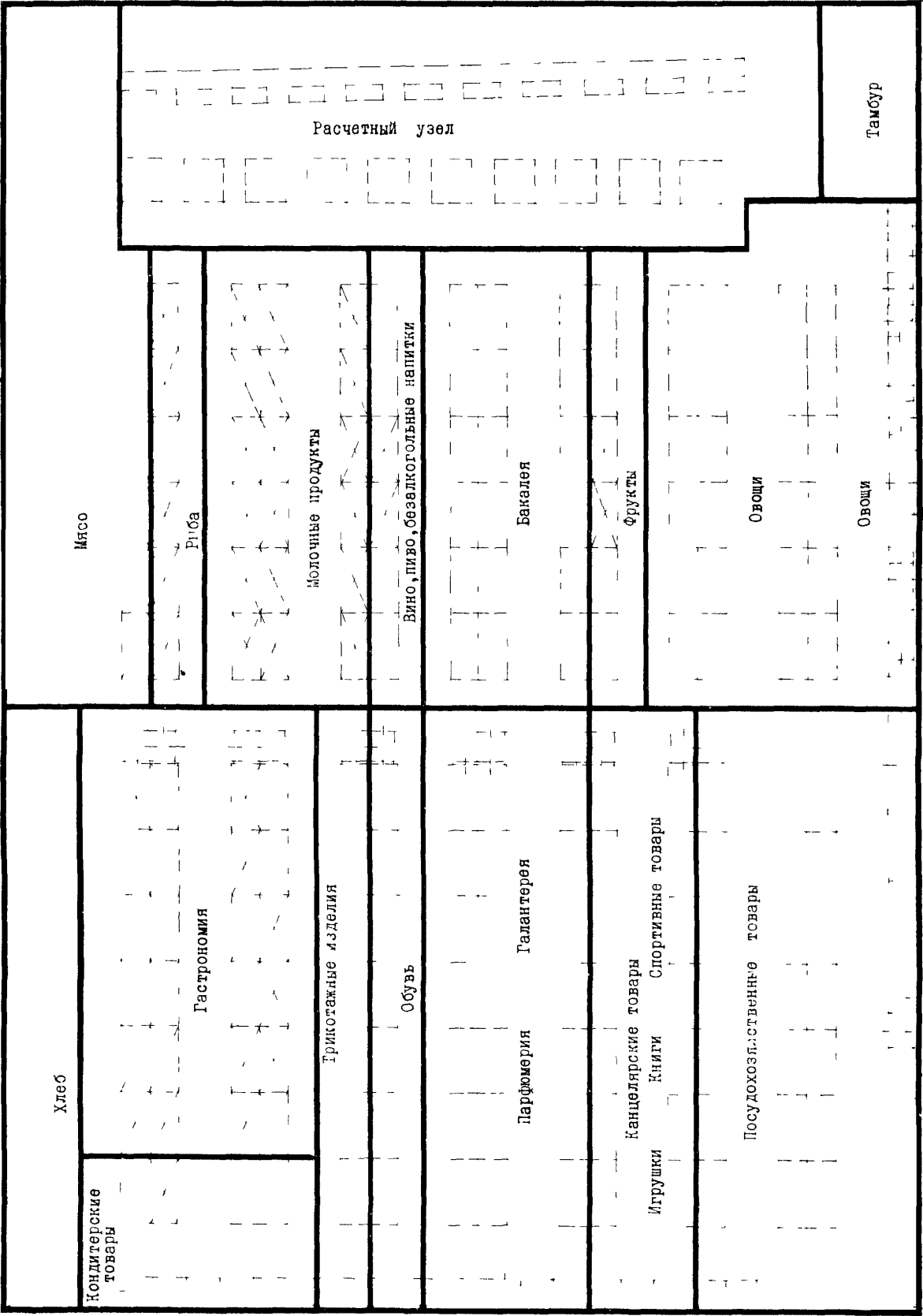
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"



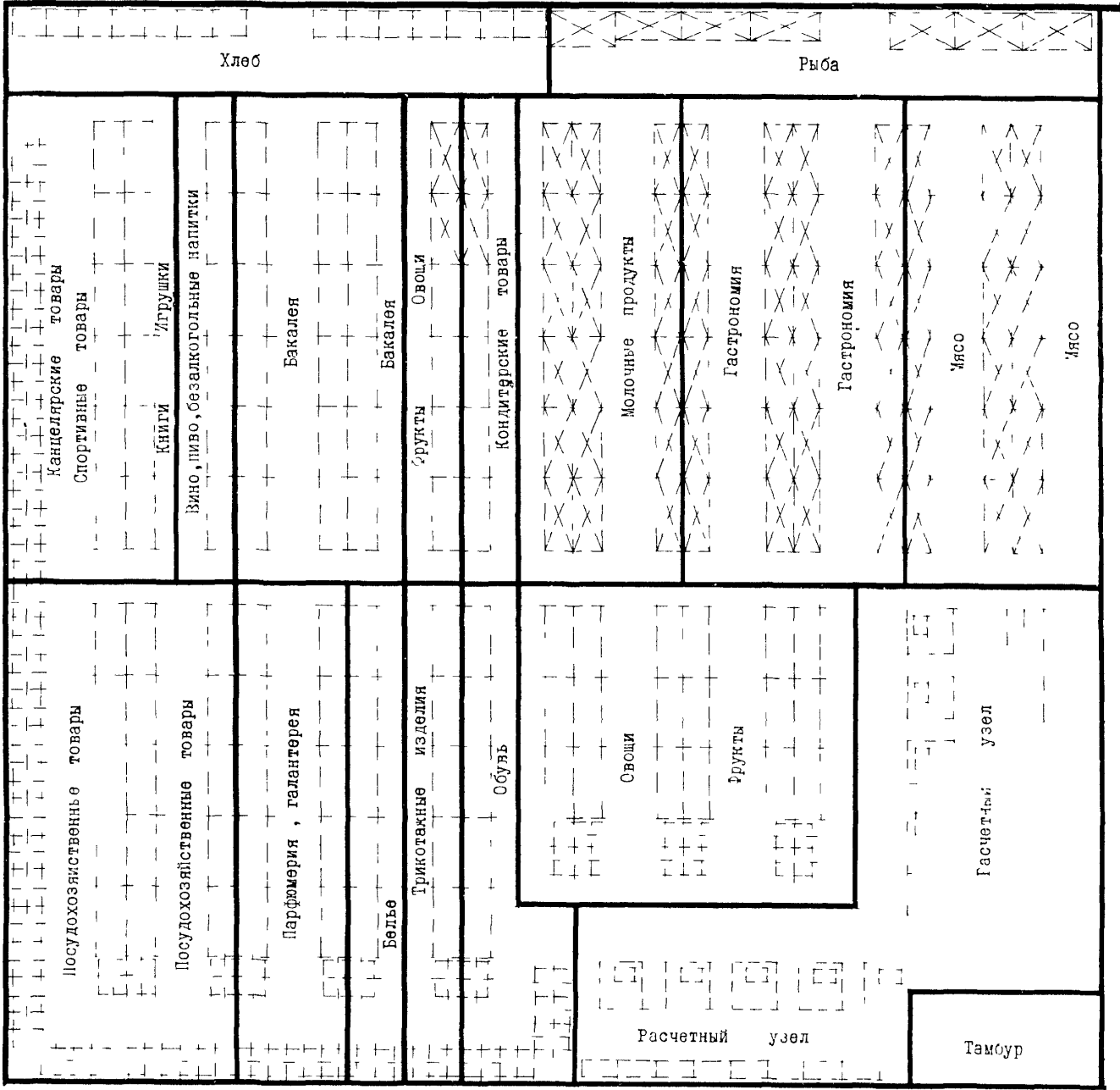
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"



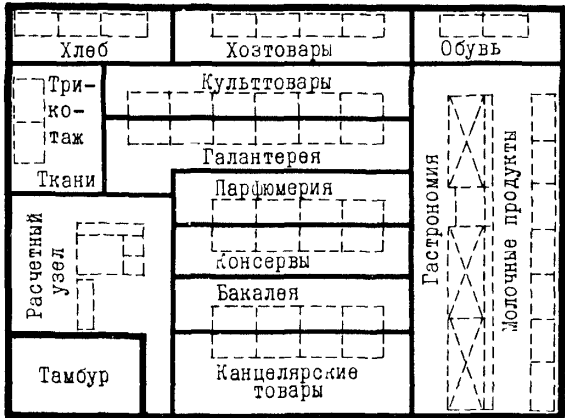
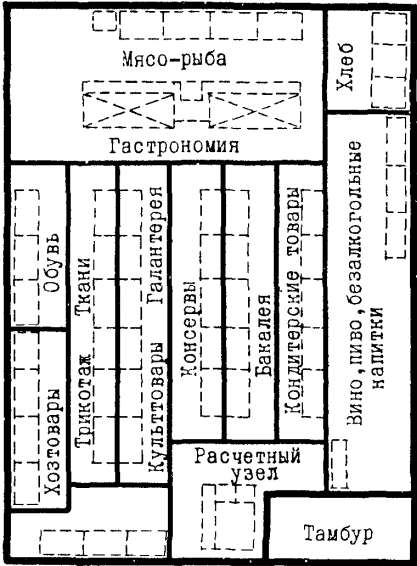
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "ЮНО"



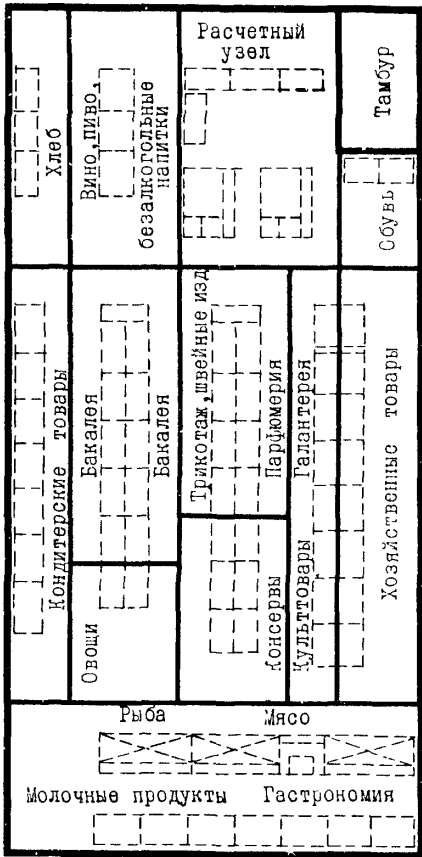
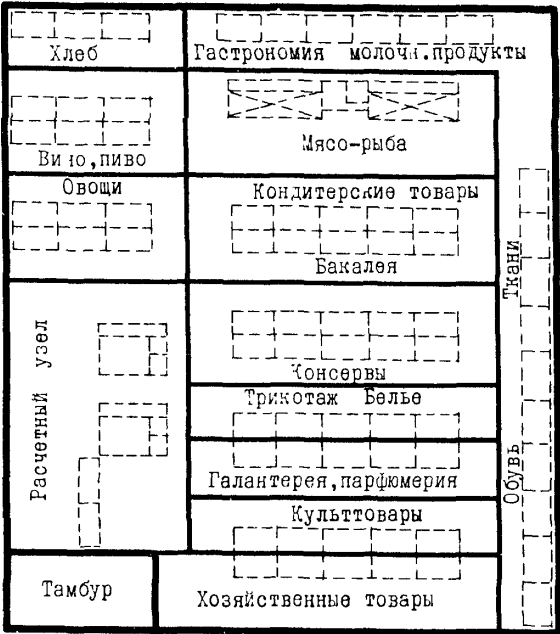
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "1000"



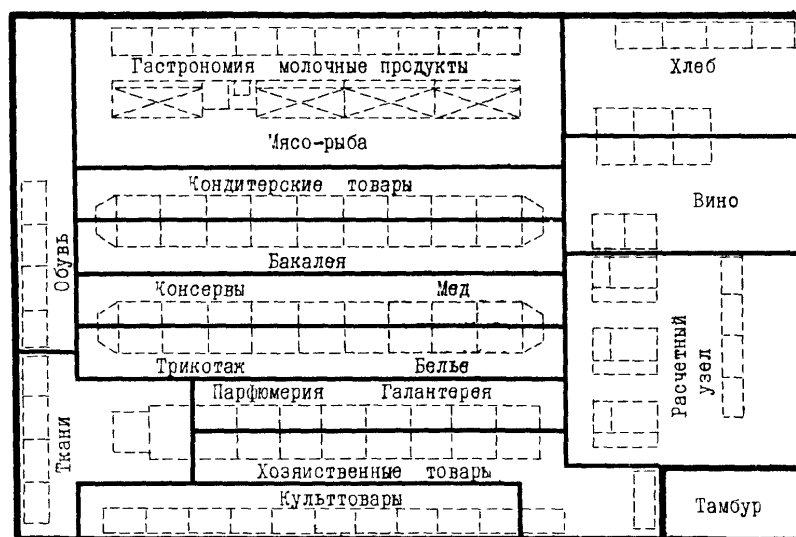
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ УНИВЕРСАМА "100"



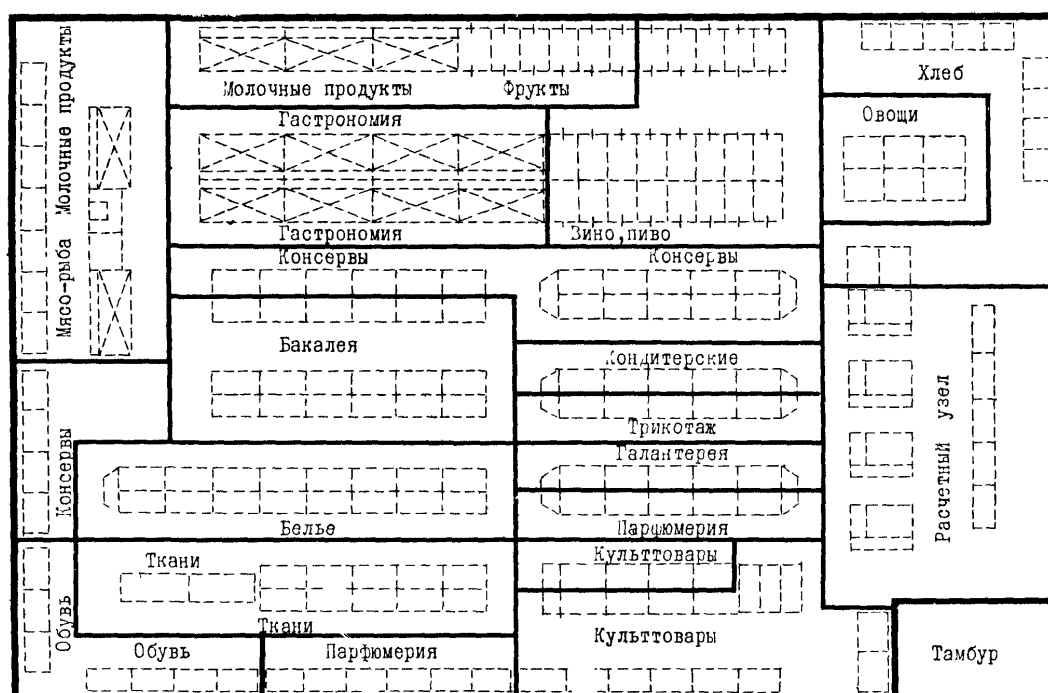
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ УНИВЕРСАМА "150"



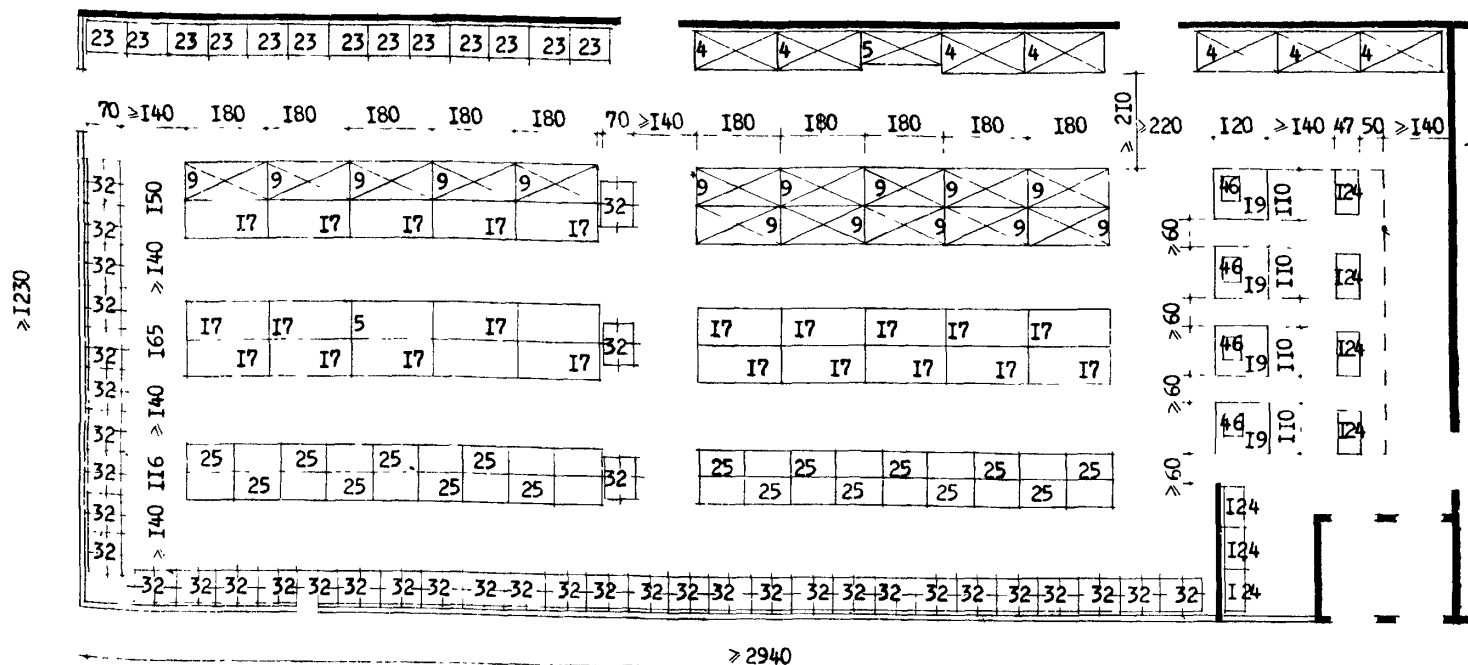
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ
УНИВЕРСАМА "250"



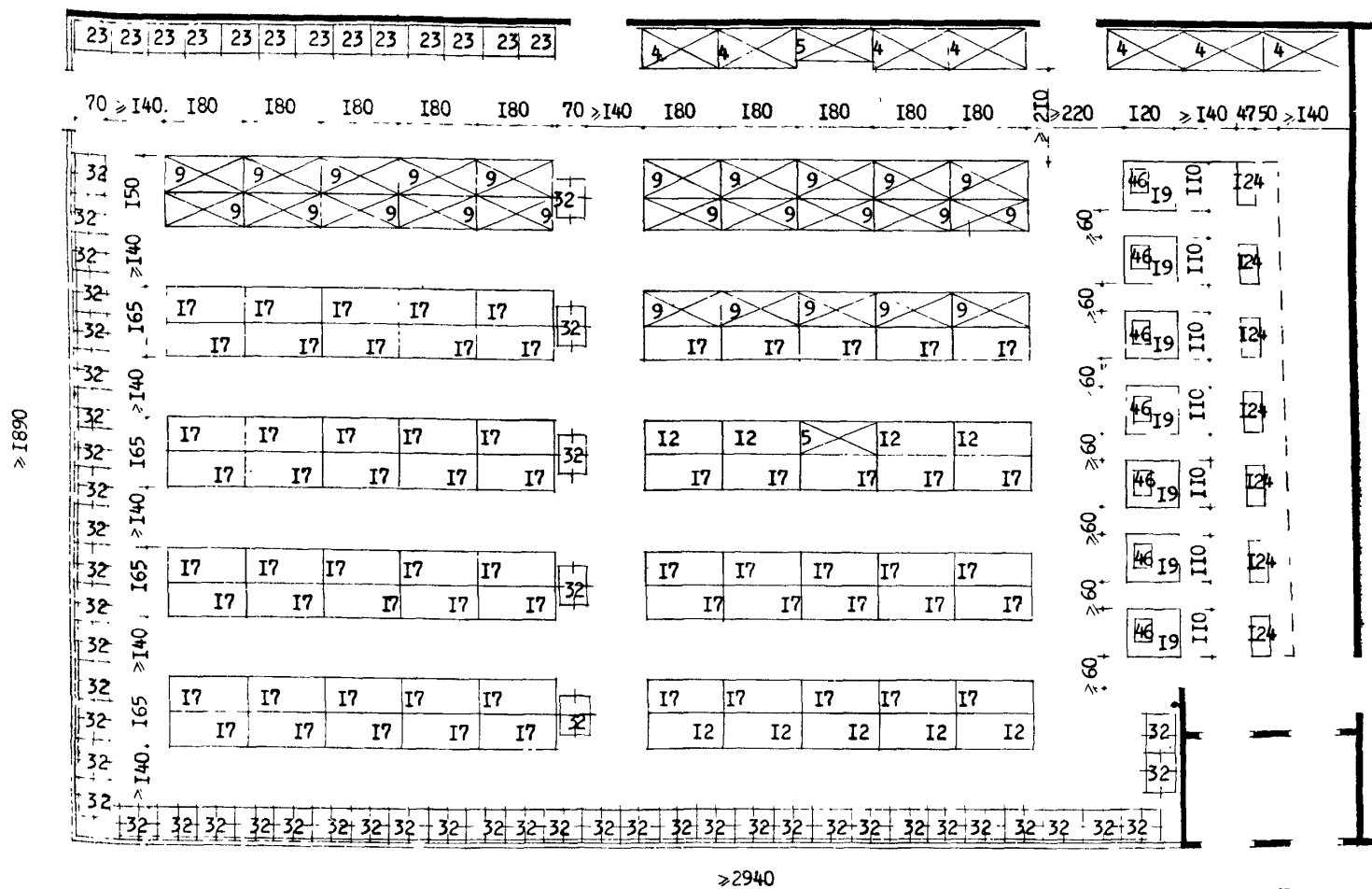
ЗОНИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ПЛОЩАДИ
УНИВЕРСАМА "400"



ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"

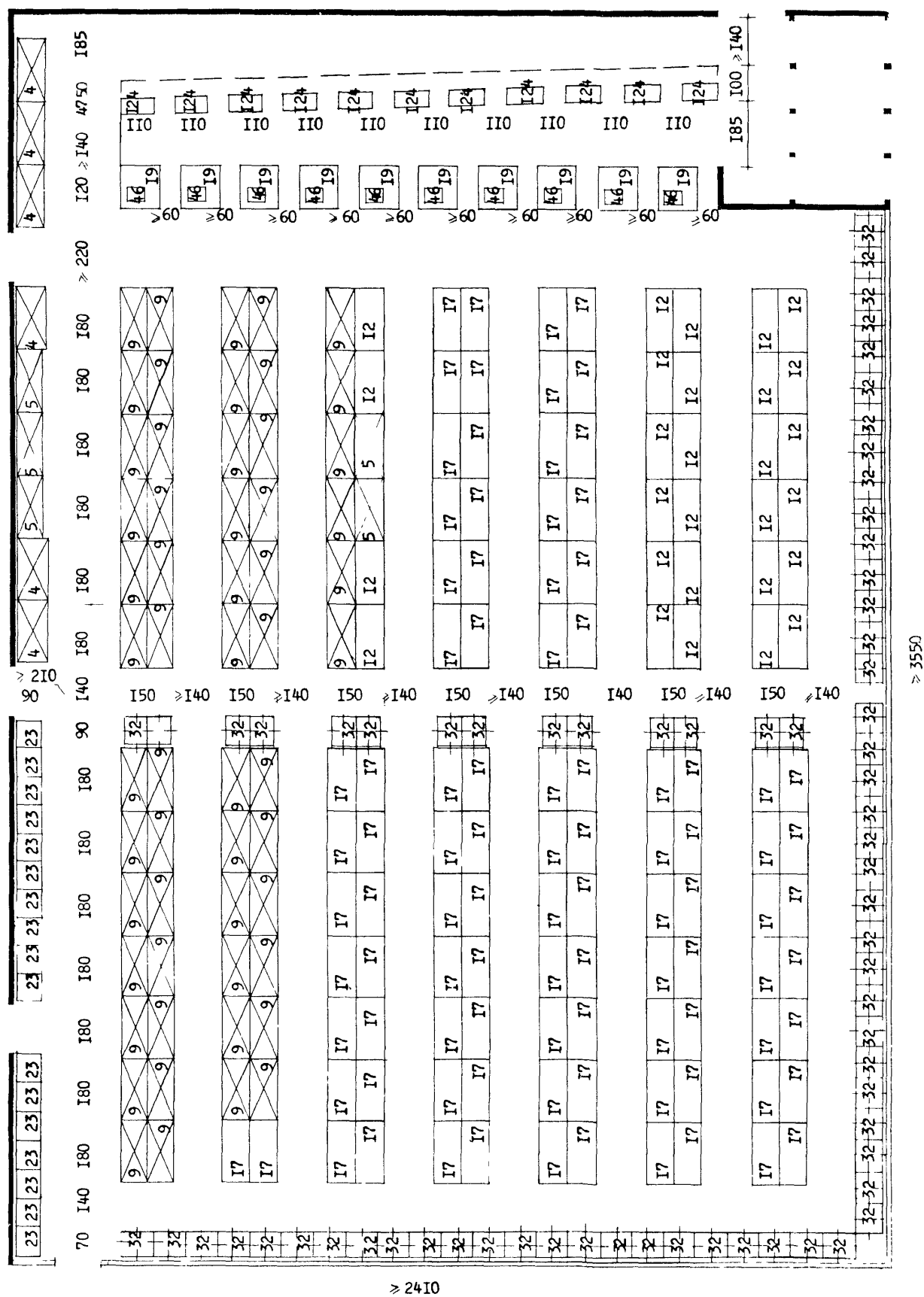


ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"



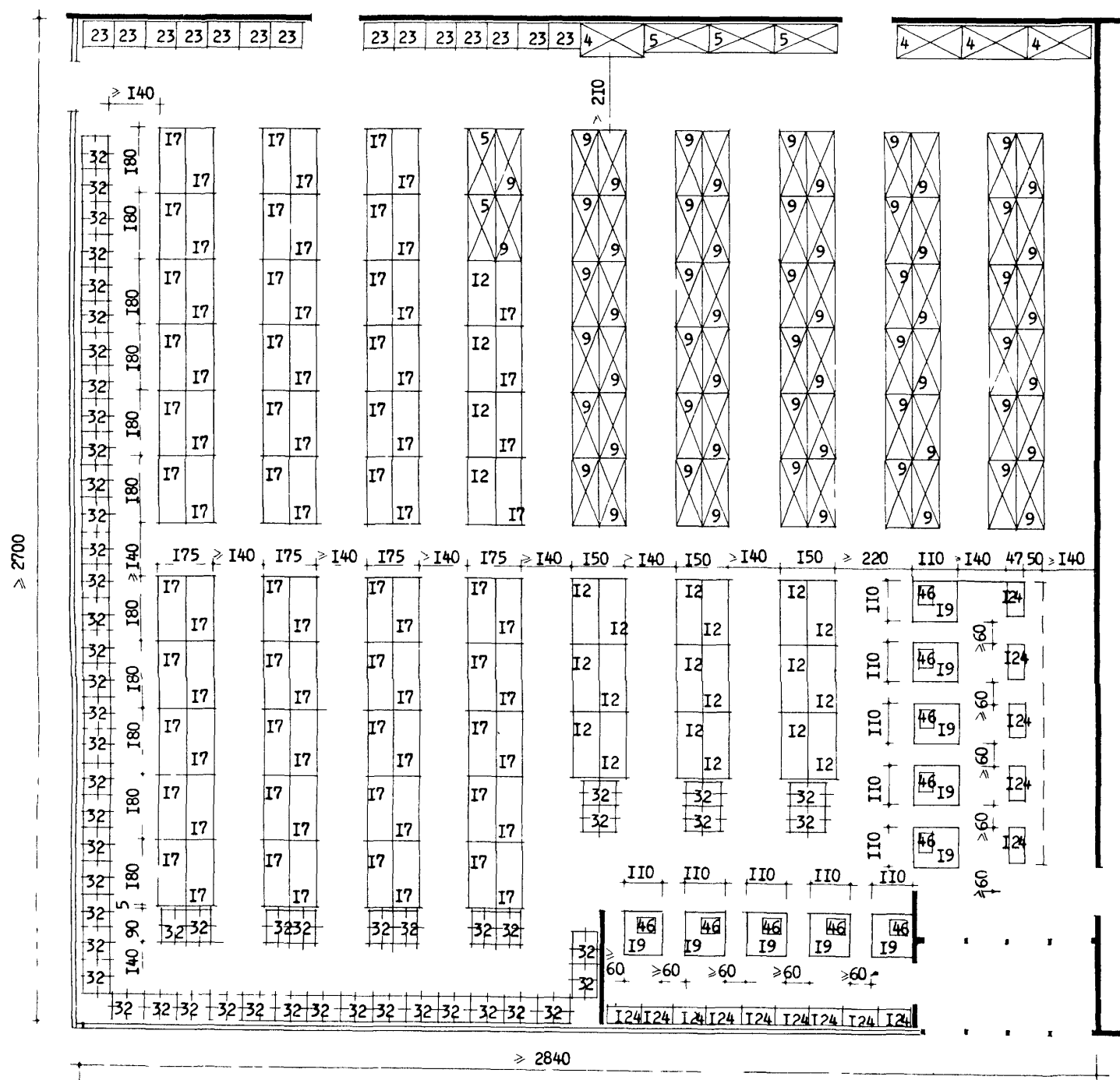
Примечание: 1. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАЛА "ІСОО"



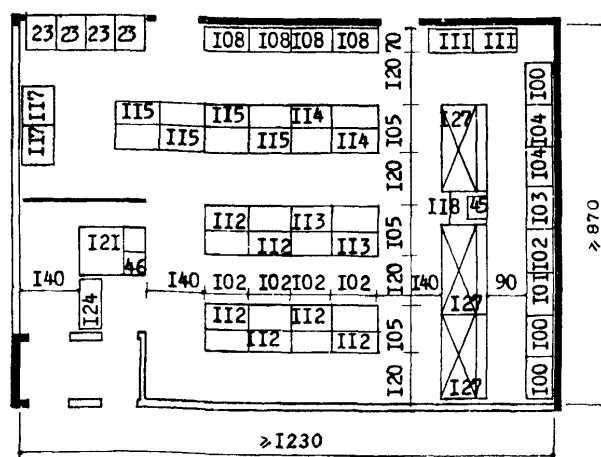
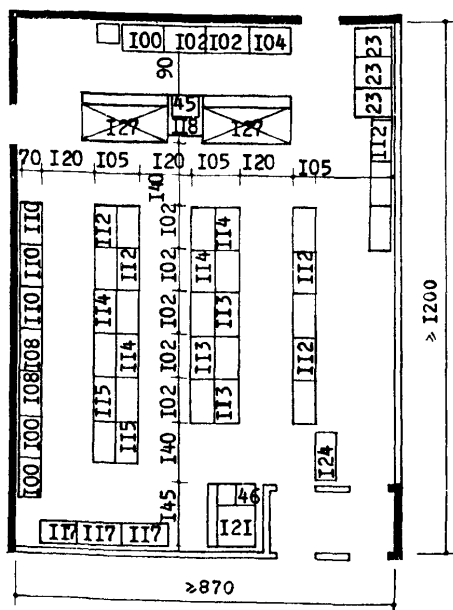
Примечание: I. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "ЮНОО"

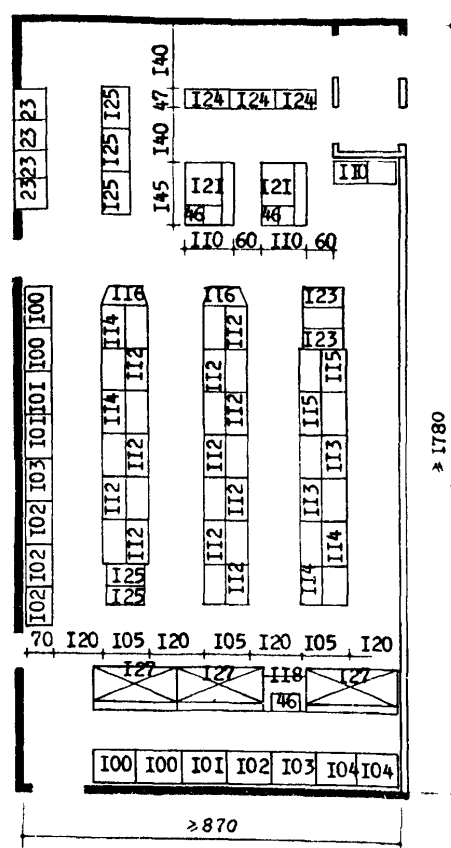
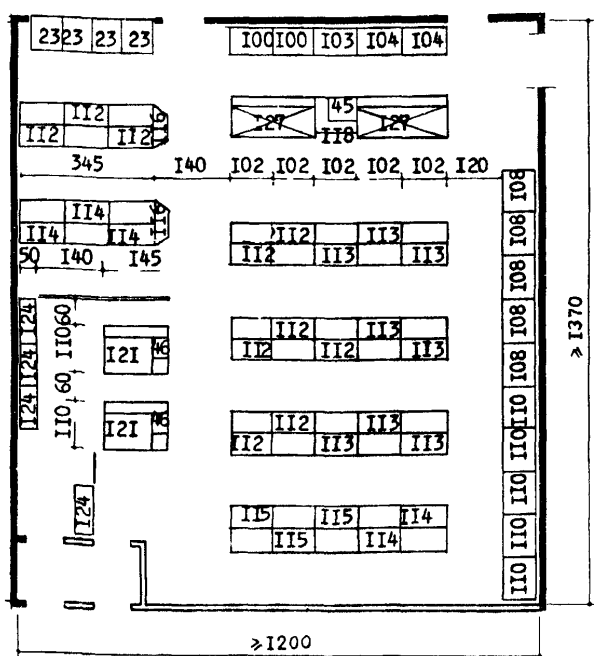


Примечание: 1. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ
ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "100"

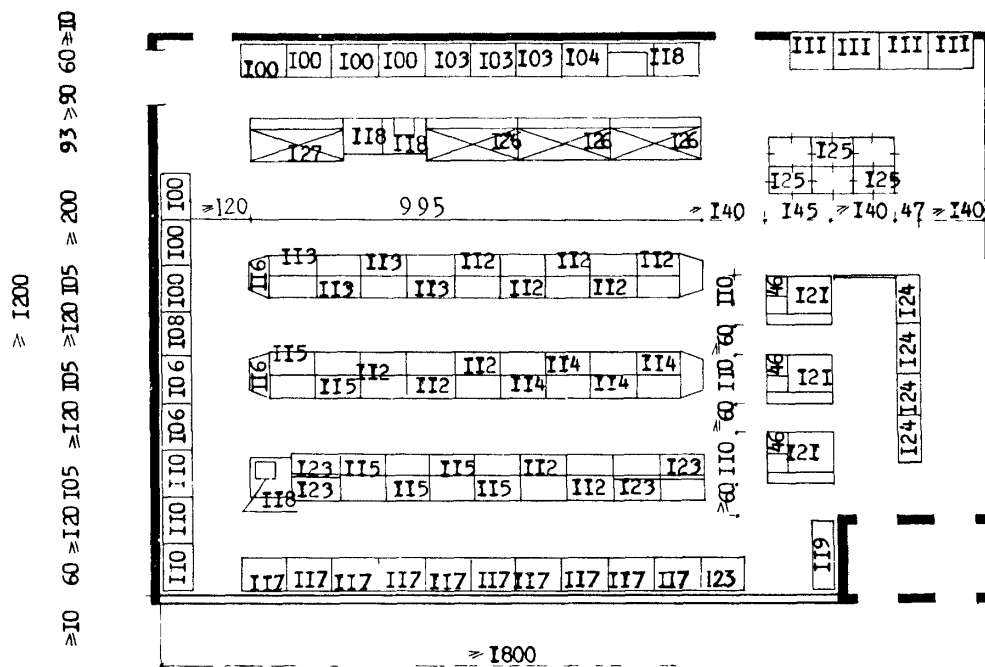


ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ
ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "150"

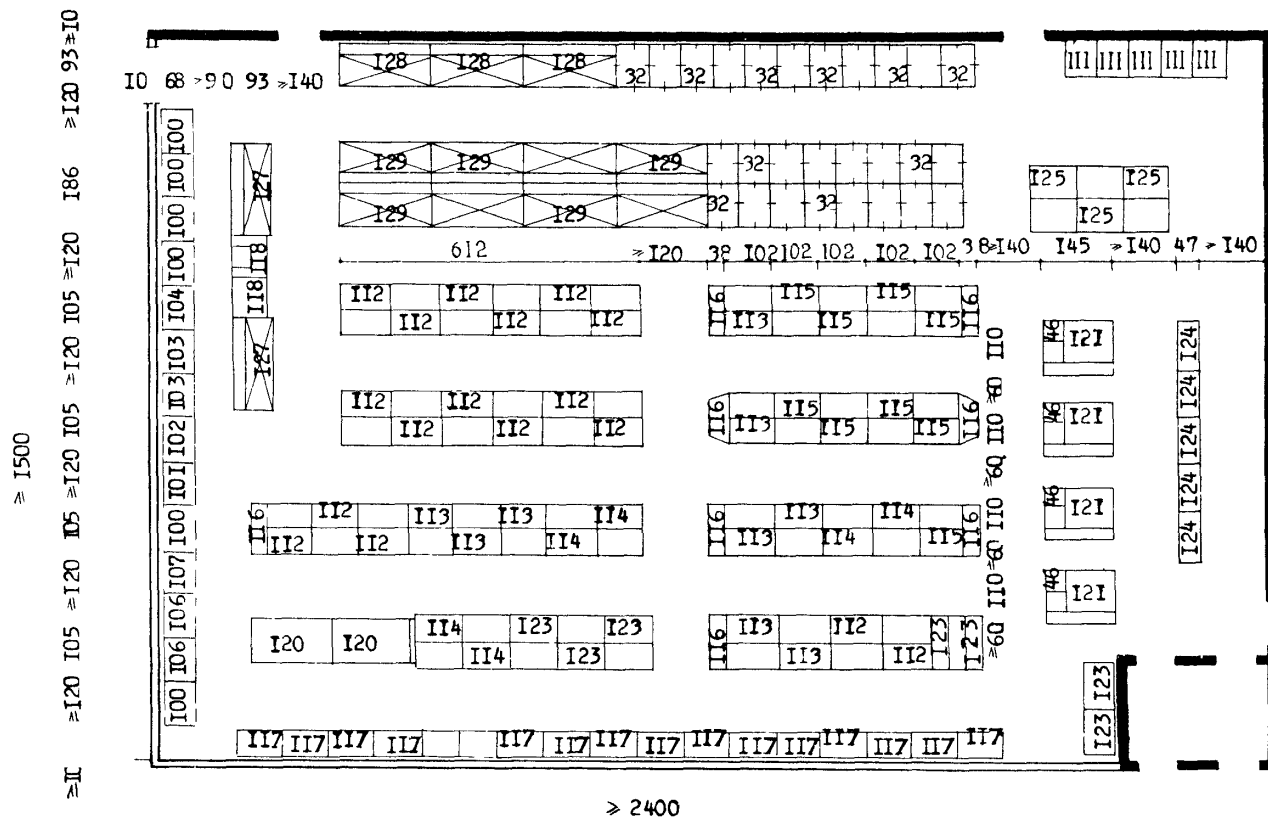


Примечание: I. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

ГАБАРИТНАЯ СХЕМА ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "250"

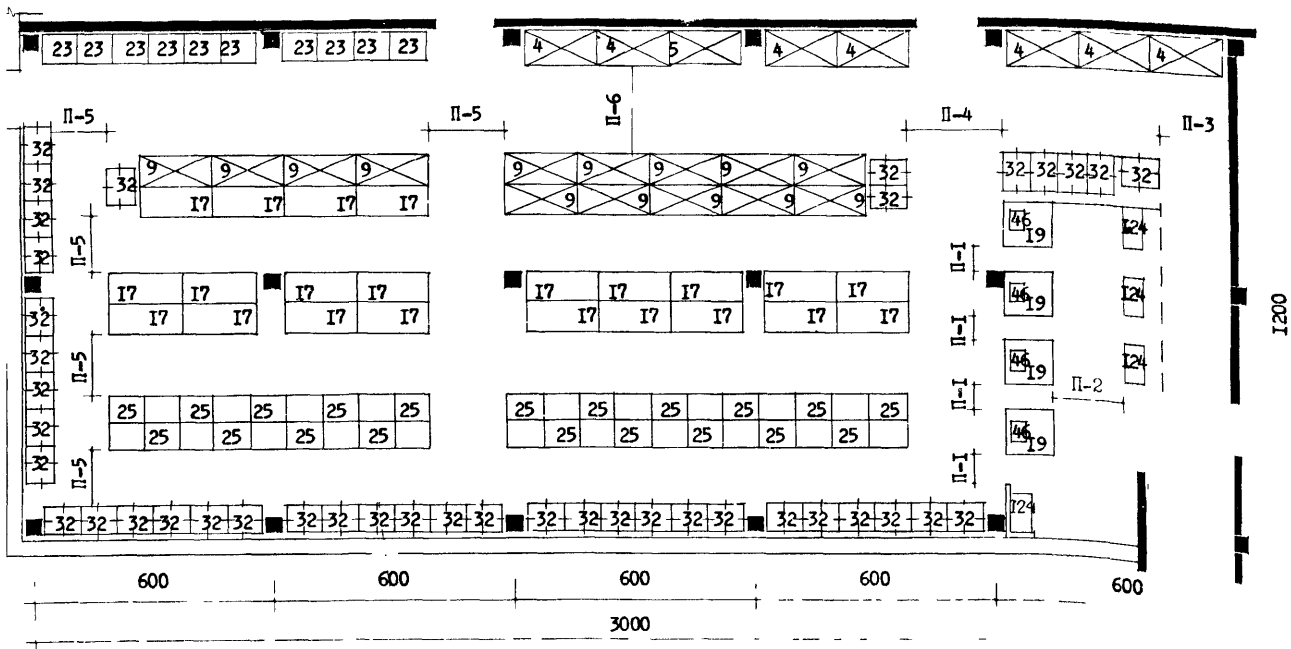


ГАБАРИТНАЯ СХЕМА ТОРГОВОГО ЗАЛА УНИВЕРСАМА "400"

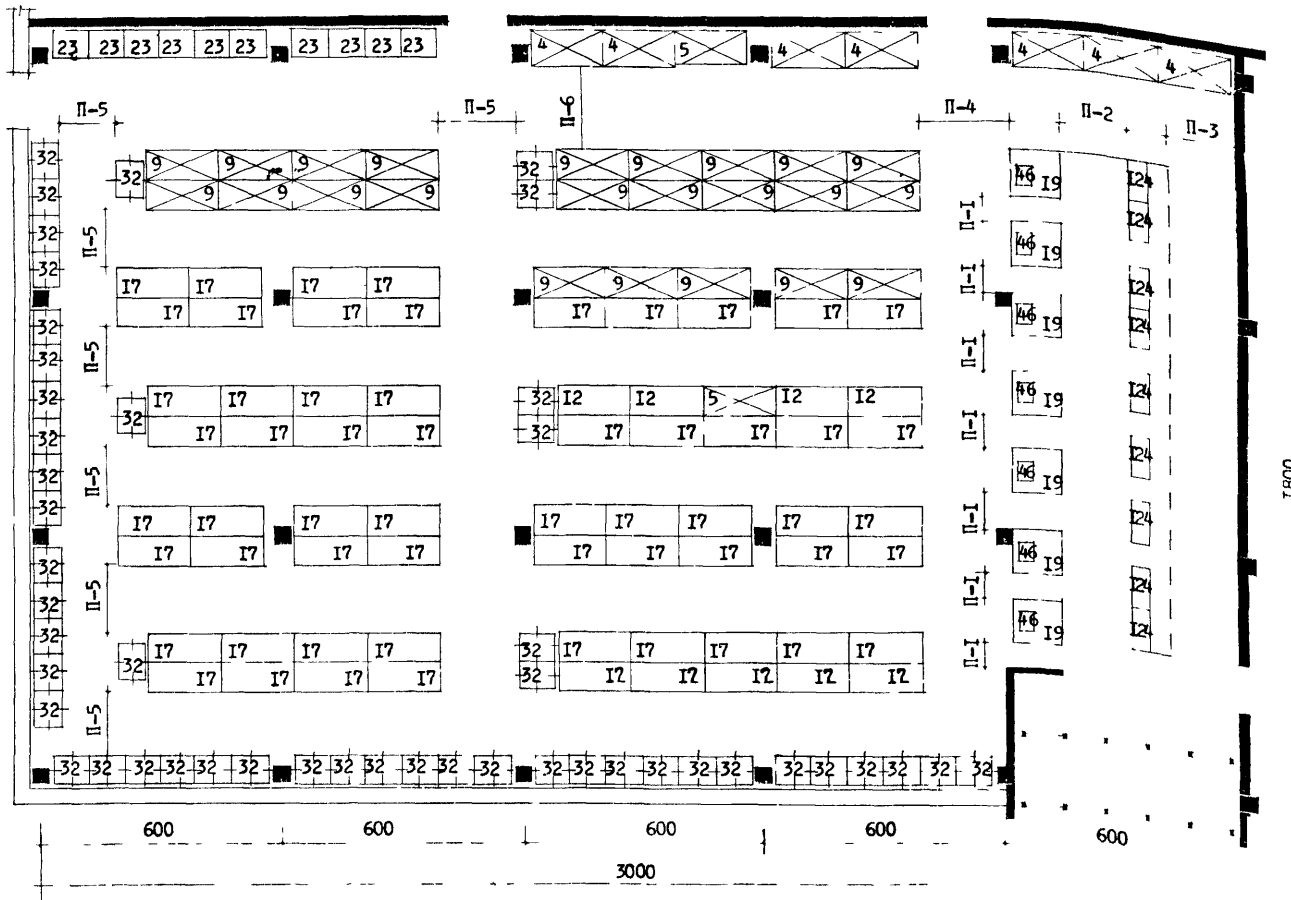


Примечание: 1. Габаритные схемы являются примерными и не исчерпывают всех возможных вариантов расстановки оборудования при проектировании.

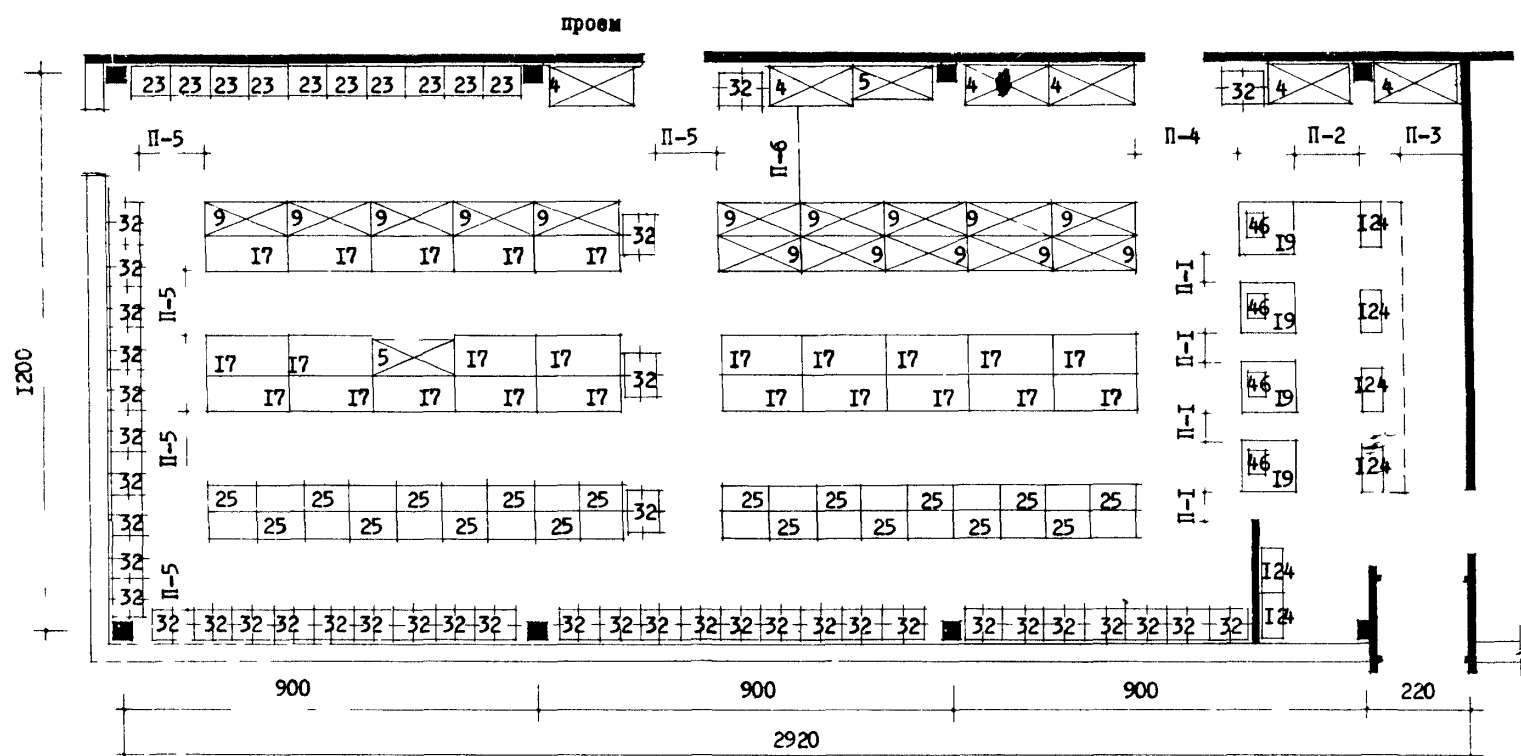
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"



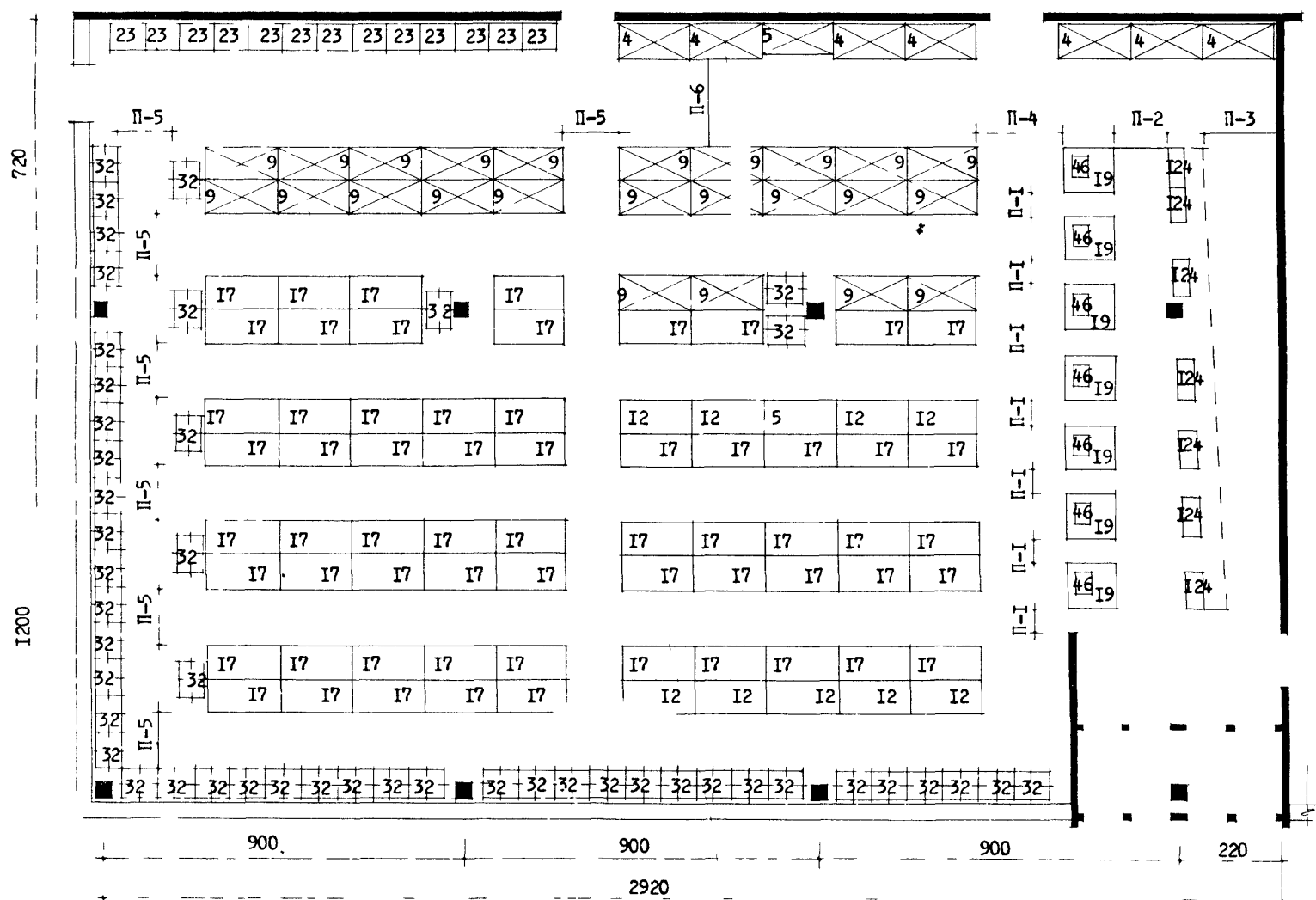
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"

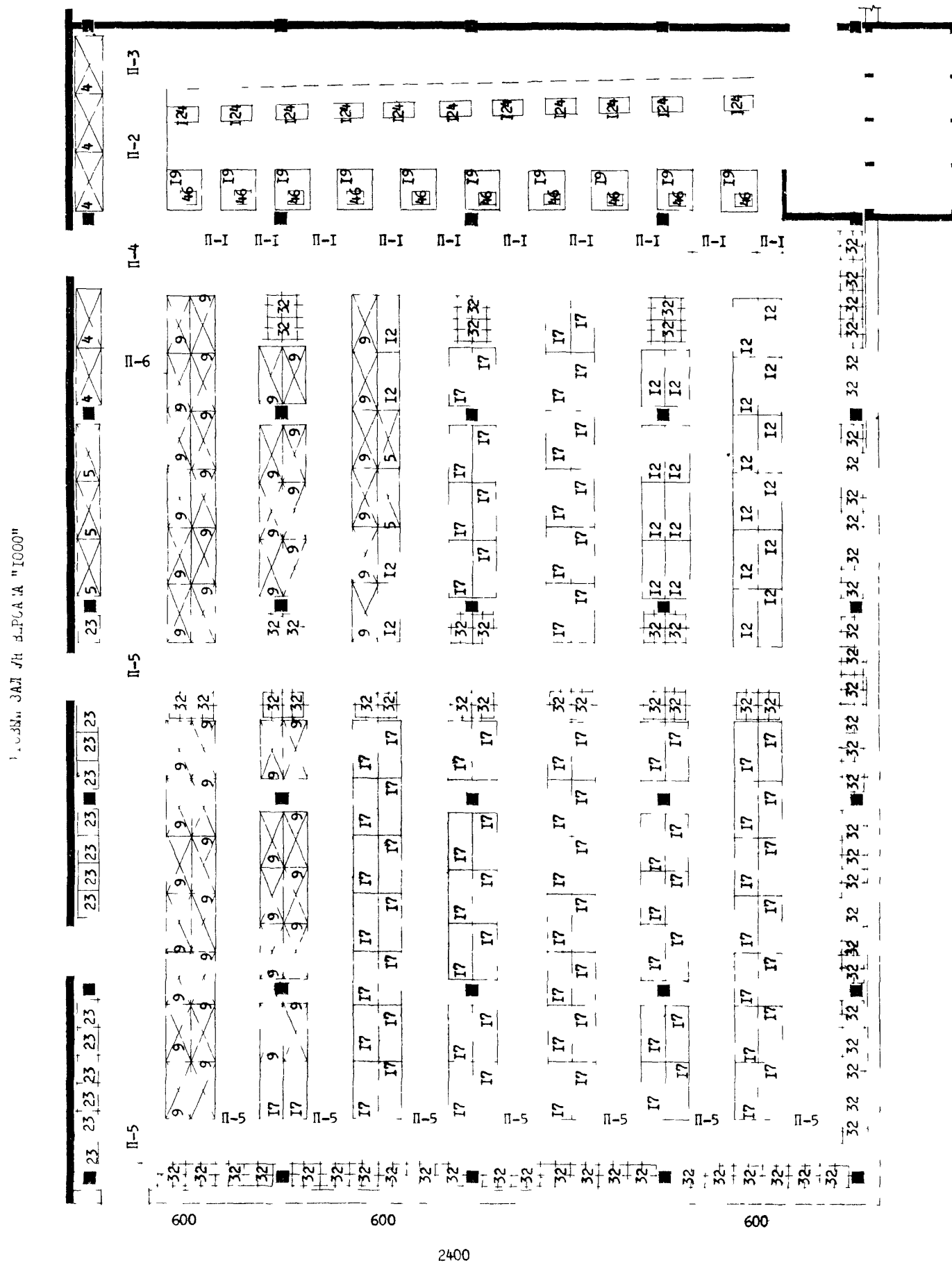


ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"

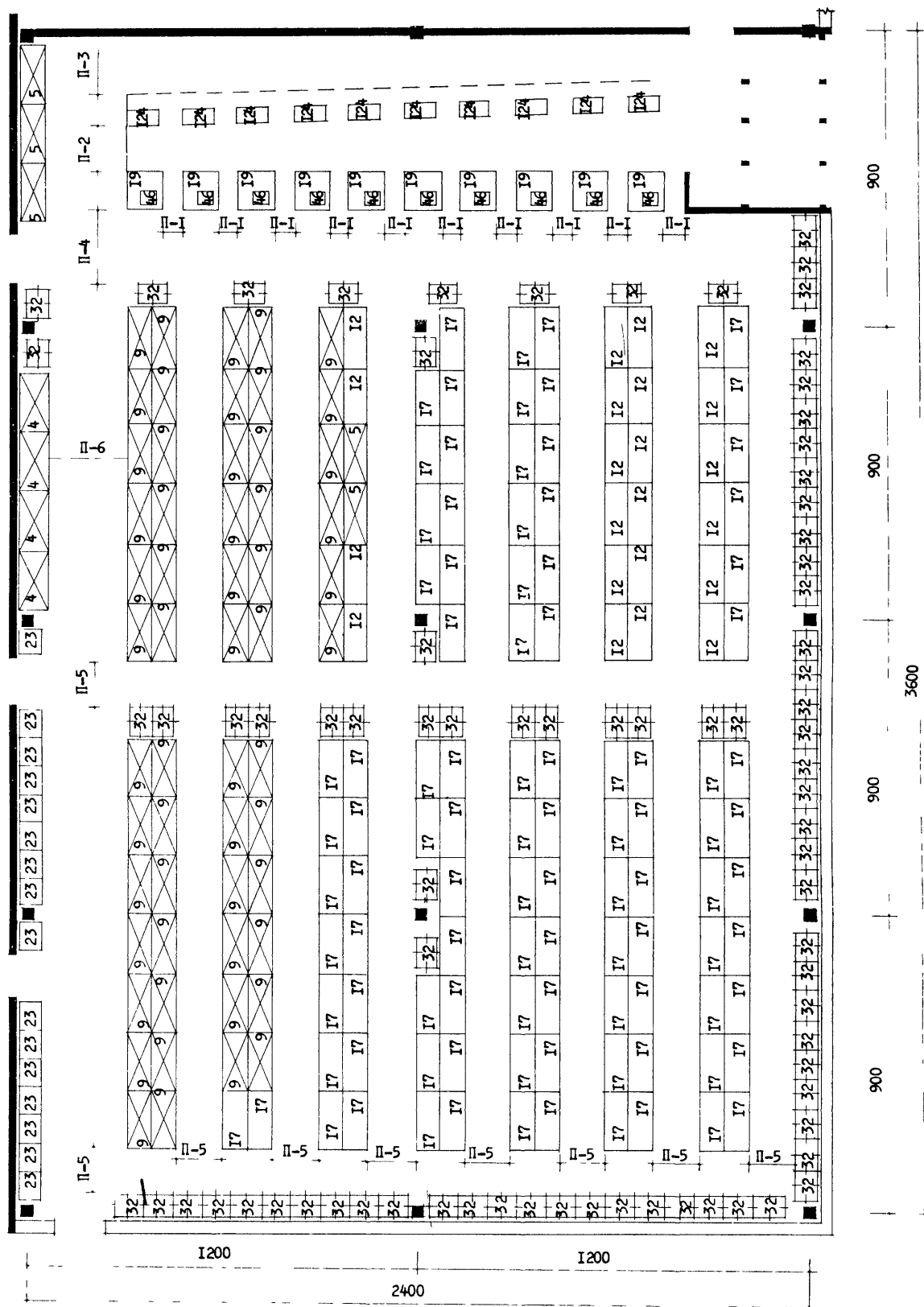


ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "650"

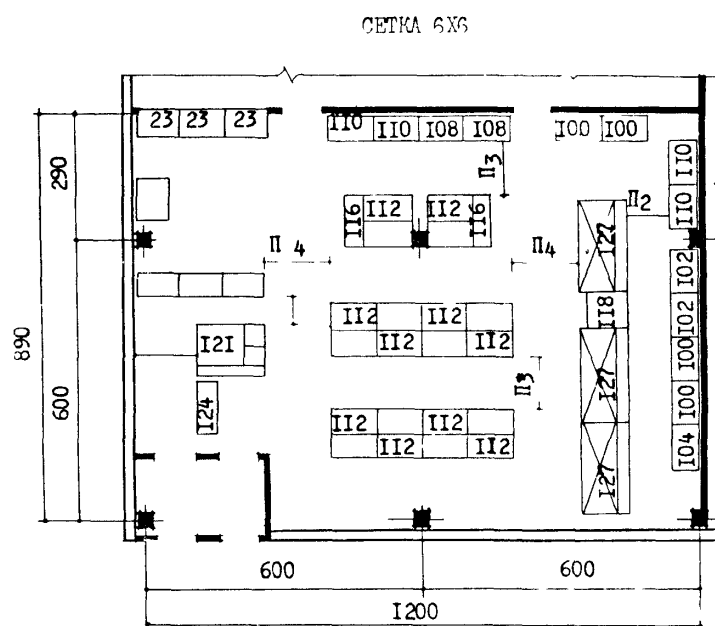
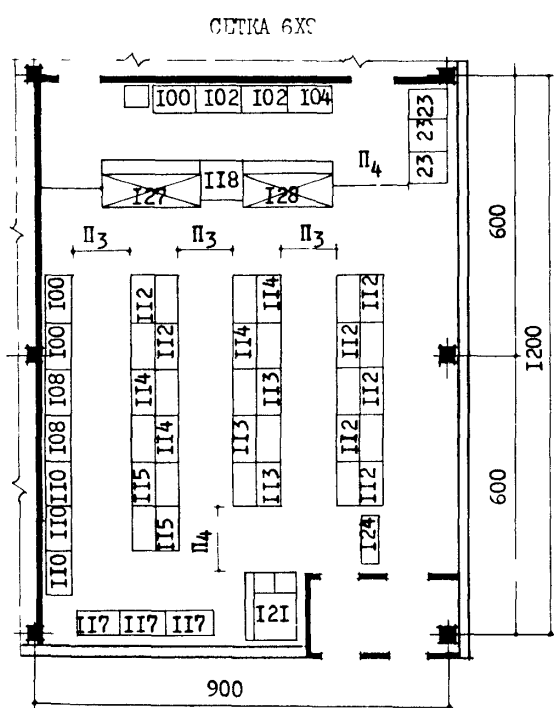




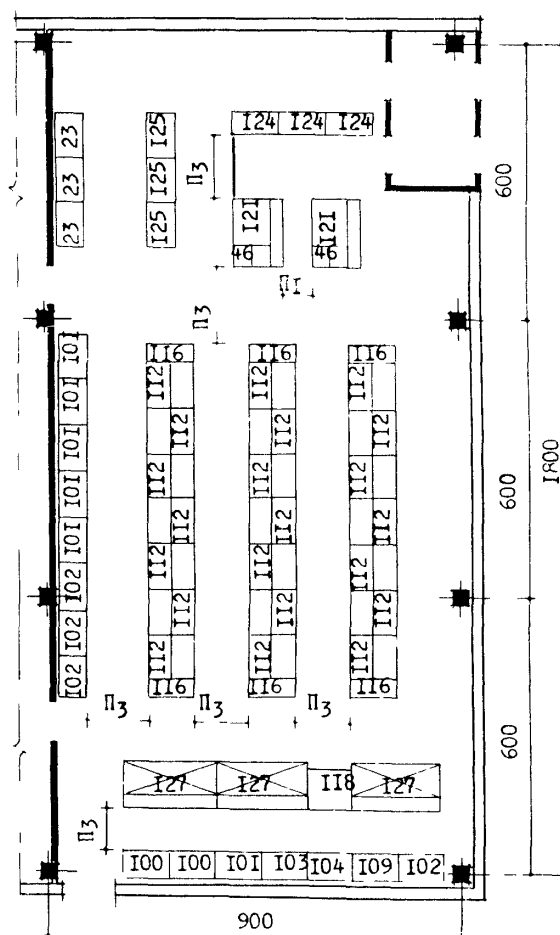
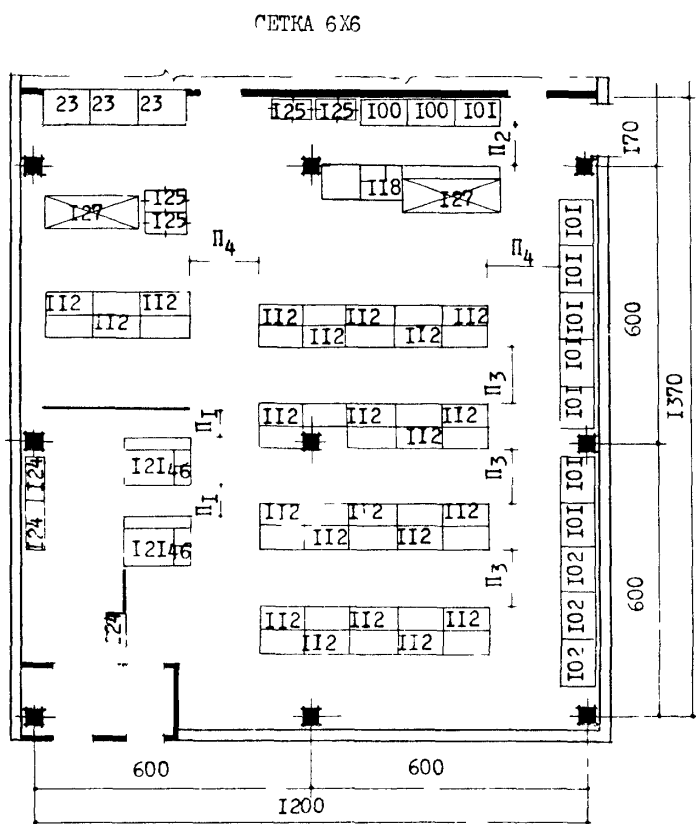
ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "ЮССО"



КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ
СХЕМЫ УНИВЕРСАМА 100



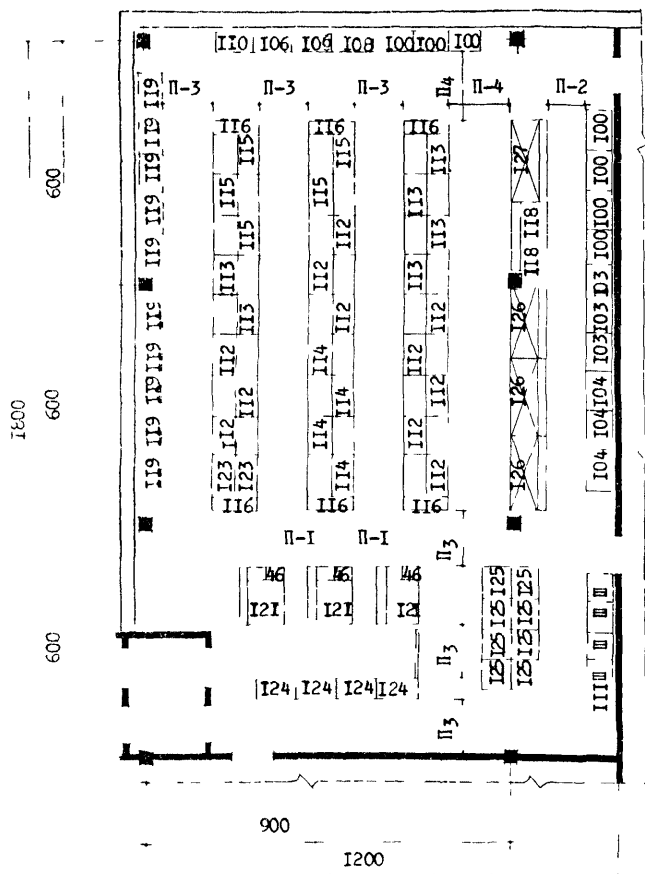
КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ
СХЕМЫ УНИВЕРСАМА 150



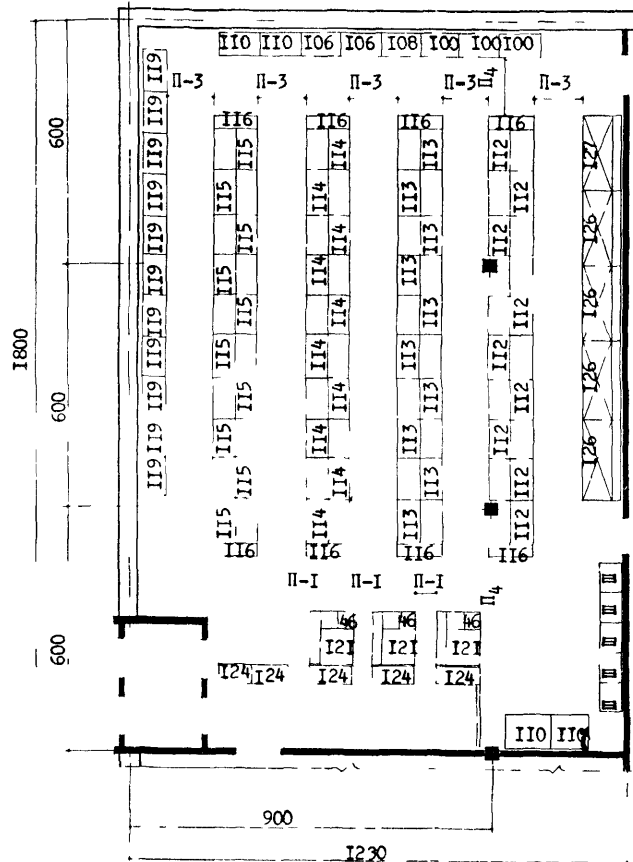
№ п/п	Условные обозначения	По нормам	Размеры в см						
			Типы универсамов						
			100		150		250		400
1.	П ₁	60	60	60	60	60	60	60	60
2.	П ₂	90	90	90	90	90	90	90	90
3.	П ₃	120	120	120	120	120	120	120	120
4.	П ₄	140	140	140	140	140	140	140	140

ТОРГОВЫЕ ЗАЛЫ УНИВЕРСАМА "250"

Каркасно-панельные конструкции

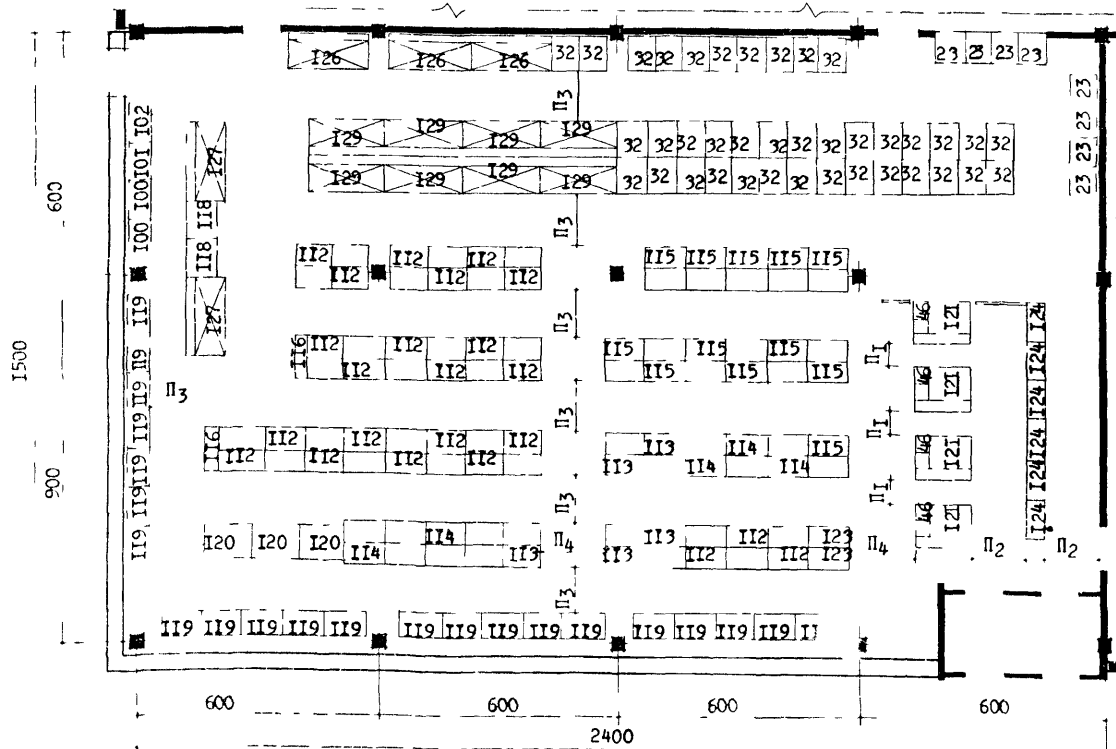


Кирпичные стены и внутренний каркас



ТОРГОВЫЙ ЗАЛ УНИВЕРСАМА "400"

Каркасно-панельные конструкции



Технико-экономические показатели технологического решения торговых залов самообслуживания

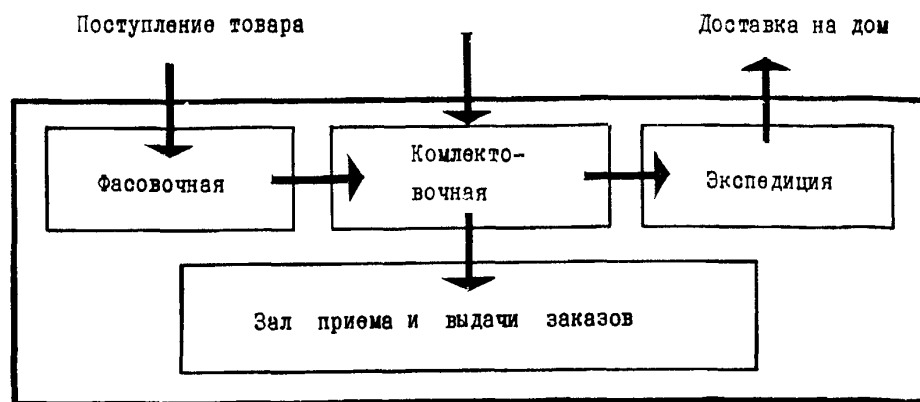
Наименование показателей	Единица измерения	Типы универсамов по площади торговой группы								
		400			650			1000		
		по габаритной схеме	при сетке колонн 9x12	6x6	по габаритной схеме	при сетке колонн 9x12	6x6	по габаритной схеме	при сетке колонн 9x12	6x6
I. Площадь зала самообслуживания	м ²	370	370	356	562	562	566	860	860	905
в том числе:										
а) расчетного узла	м ²	48	48	55	84	84	104	121	121	136
б) зала самообслуживания без расчетного узла	м ²	322	322	301	478	478	462	739	739	769
2. Площадь занятая под торгово-технологическое оборудование	м ²	135	132	125	214	208	193	331	327	308
3. Фронт реализации товаров	п.м.	199	194	176	291	278	255	468	459	426
в том числе:										
а) на охлаждаемом оборудовании	п.м.	38	32	34	59	57	49	115	110	113
б) на неохлаждаемом оборудовании	п.м.	161	162	142	232	221	206	353	349	313
4. Площадь выкладки (экспозиции товаров)	м ²	224	218	210	333	322	288	598	590	535
5. Количество кабин контролеров-кассиров	шт.	4	4	4	7	7	7	10	10	10
6. Отношение площади, занятой оборудованием к площади зала самообслуживания	м ² /м ²	0,36	0,36	0,35	0,38	0,37	0,34	0,38	0,38	0,34
7. Отношение фронта реализации торгово-технологического оборудования к площади узла самообслуживания	п.м./м ²	0,54	0,52	0,49	0,52	0,49	0,45	0,54	0,53	0,47
в том числе:										
а) охлаждаемого оборудования	п.м./м ²	0,10	0,09	0,10	0,10	0,10	0,09	0,13	0,13	0,12
б) неохлаждаемого оборудования	п.м./м ²	0,44	0,44	0,36	0,43	0,39	0,36	0,41	0,40	0,35
8. Коэффициент использования площади зала самообслуживания под экспозицию товаров	м ² /м ²	0,61	0,59	0,59	0,59	0,57	0,51	0,69	0,69	0,59
9. Коэффициент использования площади зала самообслуживания (без расчетного узла) под экспозицию товаров	м ² /м ²	0,70	0,68	0,70	0,70	0,67	0,62	0,81	0,80	0,70
10. Фронт реализации товаров в расчете на 1 контролера-кассира	п.м./м ²	49,8	48,5	44,0	41,6	39,7	36,4	46,8	45,9	42,6
а) на охлаждаемое оборудование	п.м./м ²	9,5	8	8,5	8,4	8,1	7,0	11,5	11,0	11,3
б) на неохлаждаемое оборудование	п.м./м ²	40,2	40,5	35,5	33,1	31,6	29,7	35,3	34,9	31,3
11. Соотношение сторон торгового зала		1:2,40	1:2,40	1:2,48	1:2,58	1:2,58	1:1,61	1:1,40	1:1,40	1:1,46

Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

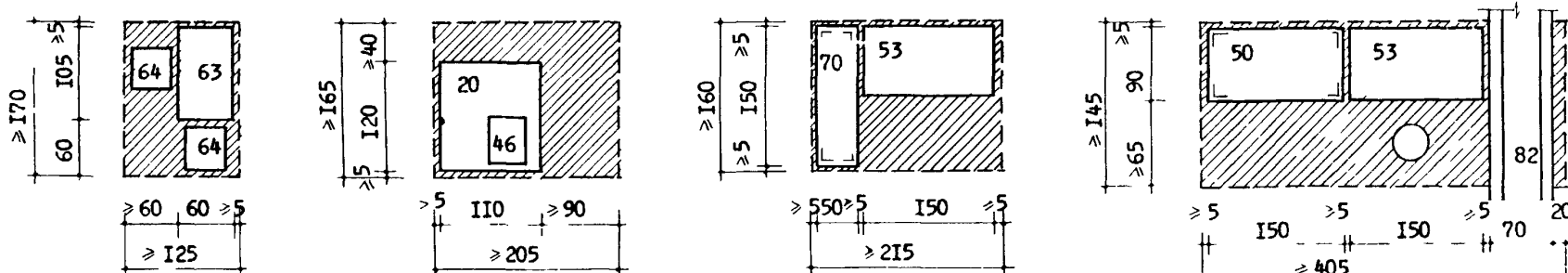
Условные обозначения			Размеры (в см)					
			Типы универсамов					
			400		650		1000	
			По конструктивной схеме		По конструктивной схеме		По конструктивной схеме	
		По норме	9x12	6x6	9x12	6x6	9x12	6x6
1.	П-1	60	70	70	60	90	60	60
2.	П-2	140	140	140	140	140	140	140
3.	П-3	140	140	140	140	140	140	140
4.	П-4	220	220	220	220	220	220	220
5.	П-5	140	140	140	140	140	140	140
6.	П-6	210	210	210	210	210	210	210

**ОТДЕЛ
ЗАКАЗОВ
КАФЕТЕРИЙ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

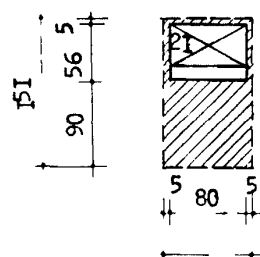


Зона приема заказа от населения на I-го приемщика

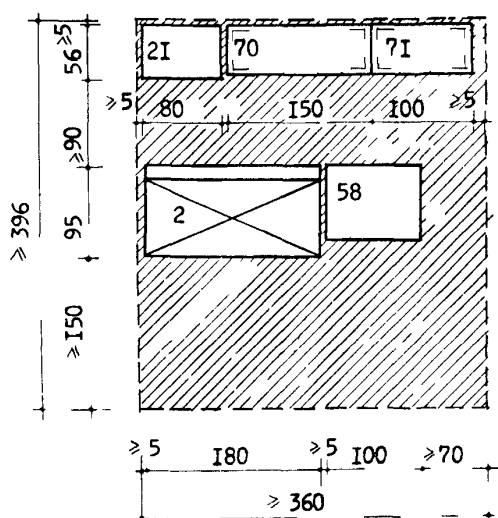
Зона рабочего места кассира и оплаты заказов

Зона рабочего места фасовщика и контролера-упаковщика в универсамах "400"

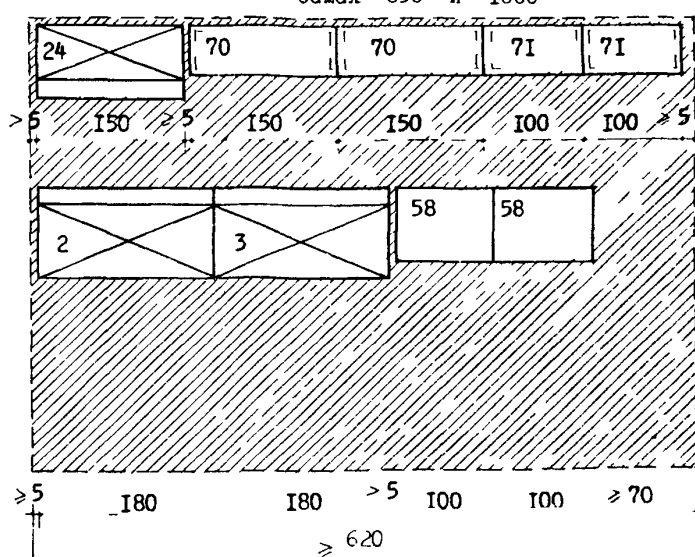
Зона рабочего места фасовщика и контролера-упаковщика в универсамах "650" и "1000"



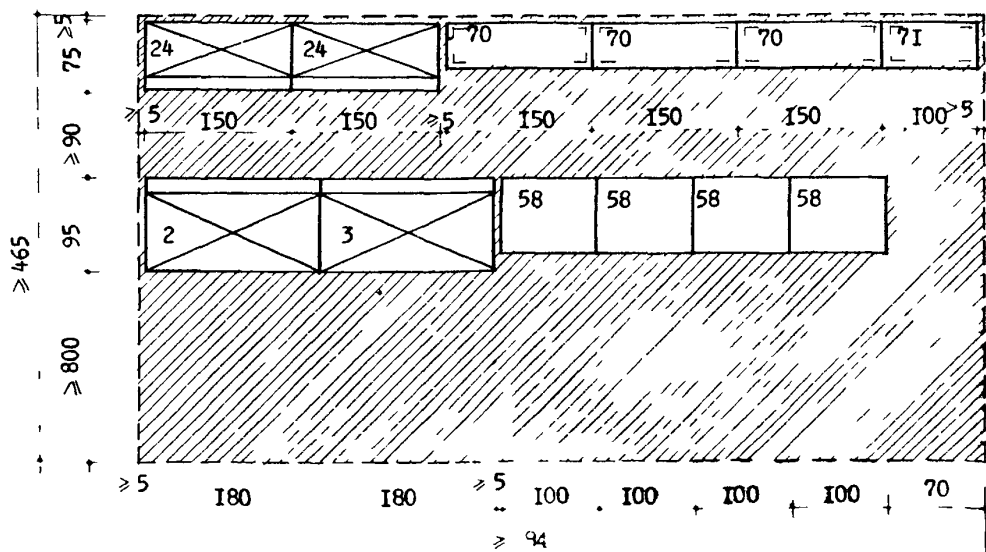
Зоны хранения заказов в холодильных шкафах типа ШХ-0,4 и ШХ-0,8



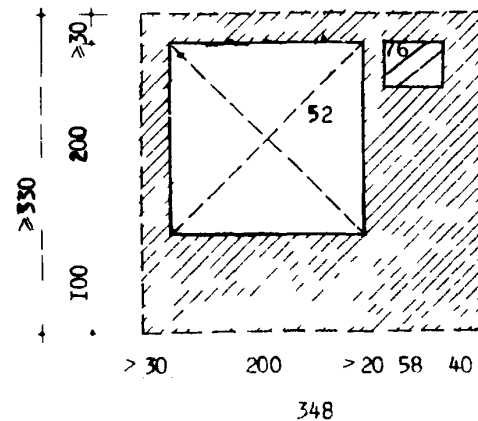
Зоны хранения и выдачи заказов в универсамах торговой площадью 400 кв.м.



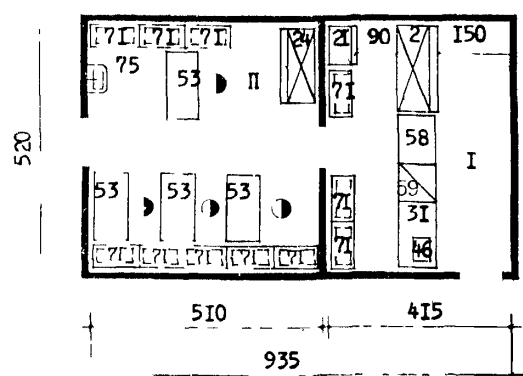
Зона хранения и выдачи заказов в универсамах торговой площадью 650 кв.м.



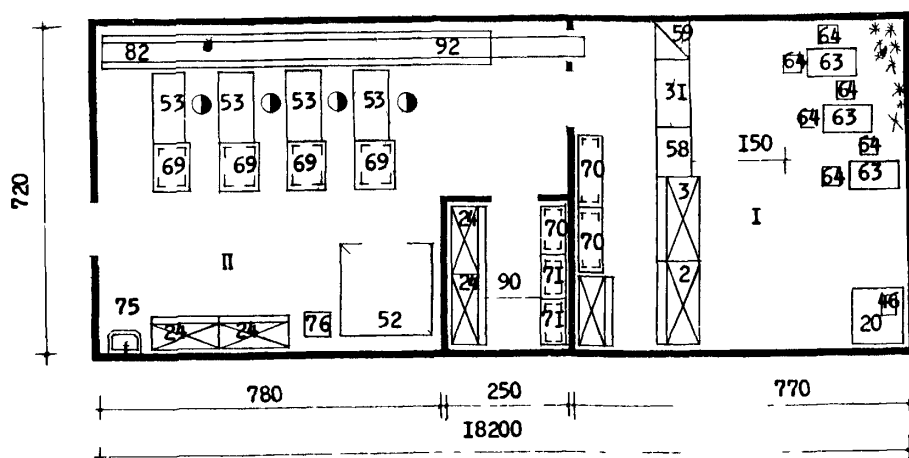
Зона хранения и выдачи заказов в универсамах торговой площадью 1000 кв.м.



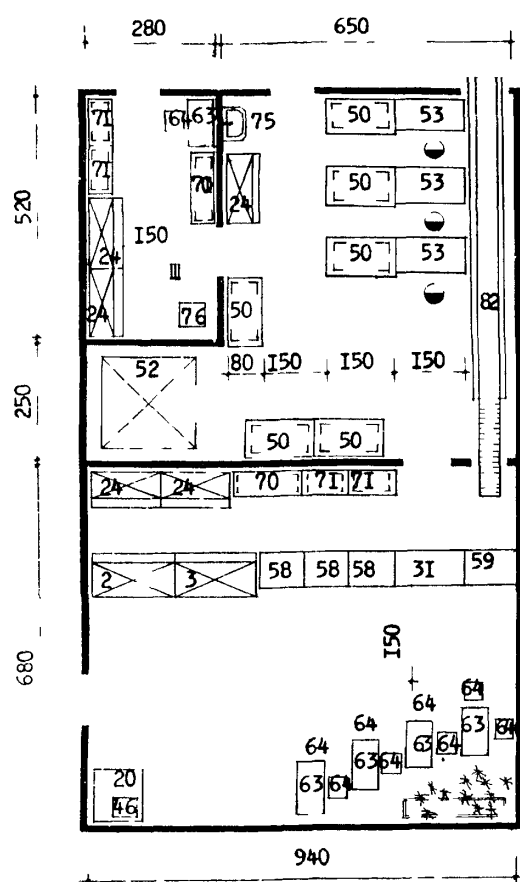
Зона хранения заказов в сборно-разборной камере типа КХ-6



тдел заказов на 2-х приемщиков при
ниверсаме "400"

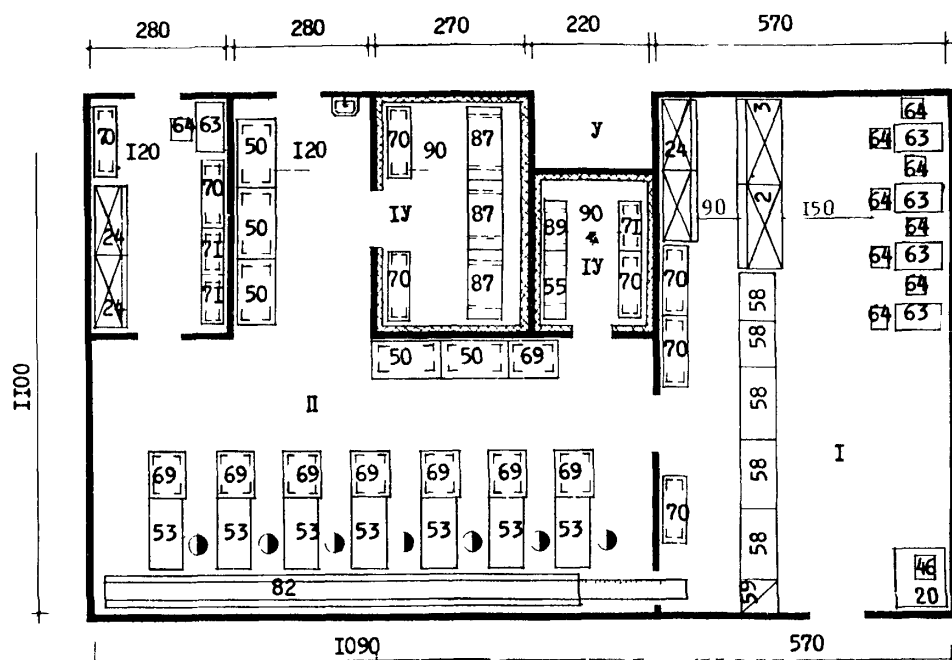


Отдел заказов на 3-х приемщиков при универсаме "650"



Отдел заказов на 4-х приемщиков при
универсаме "400"

Примечание. Фасовка товаров для отдела заказов производится в помещениях для подготовки товаров к продаже. Комплектация заказов осуществляется в отделе заказов. Комплектовочная и помещения подготовки товаров к продаже связана транспортером.



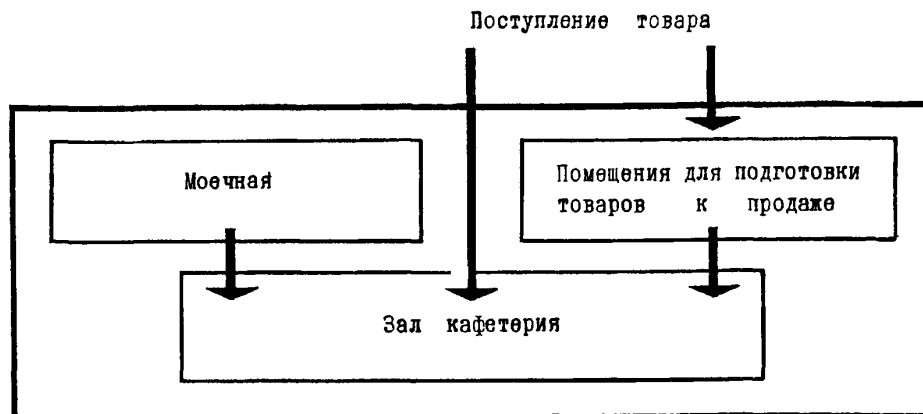
Отдел заказов на 4-х приемщиков при универсаме "1000"

Примечание. Технологический процесс фасовки и комплектации заказов производится в помещениях отдела заказов.

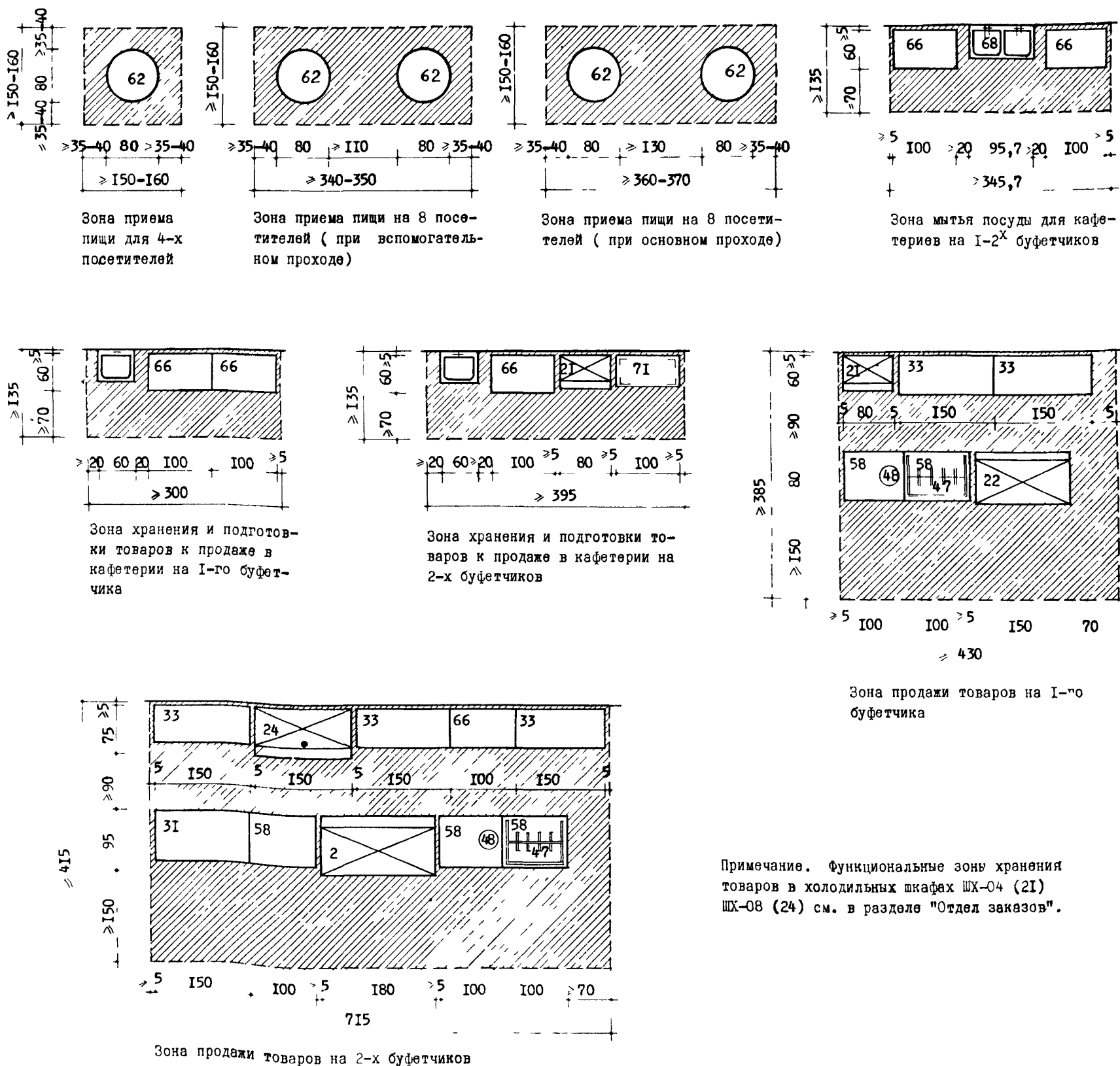
ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- I. Зал приема и выдачи заказов
 П. Комплектующая и упаковочная
 Ш. Экспедиция
 IV. Холодильная камера
 У. Машинное отделение

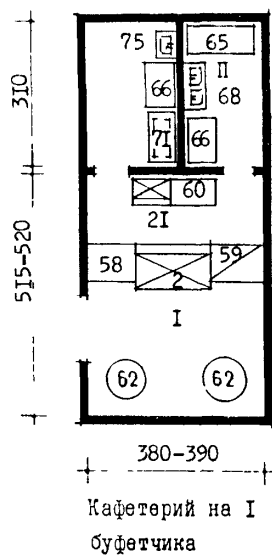
СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



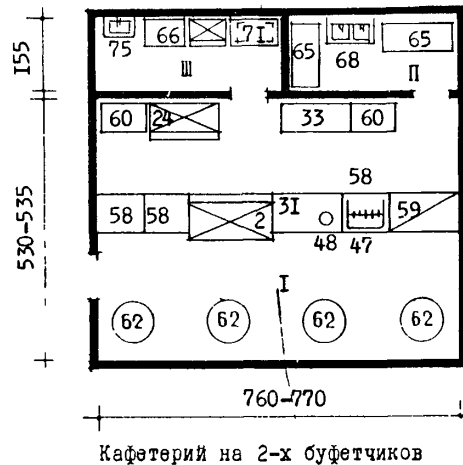
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ



Примечание. Функциональные зоны хранения товаров в холодильных шкафах ШХ-04 (21) ШХ-08 (24) см. в разделе "Отдел заказов".



ЭКСПЛИКАЦИЯ
I. Торговый зал
П. Моечная
Ш. Помещение для подго-
товки товаров к про-
даже



Состав и площади помещений отдела заказов

№ п/п	Типы универсамов	Кол-во рабочих м. прием заказов	Кол-во заказов в день	Структура площади			Удельные площади на 1 кв.м. торгового зала	
				Торговый зал	Комплектовочная и фасовочная	Экспедиция	Комплектовочная и фасовочная	Экспедиция
1.	400	1	150	21,2	26	-	1,25	-
2.	650	3	450	54	46	8,6	0,85	0,16
3.	1000	4	600	72	44,8	14,3	0,62	0,2

Объемно-планировочные показатели отдела заказов

№ п/п	Показатели	Типы универсамов		
		400	650	1000
1.	Площадь (кв.м.)	47,2	108,6	131,1
2.	Площадь на 1 кв.м. торгового зала	2,22	2,08	1,82
3.	Объем (м³)	198	456	551
4.	Объем на 1 кв.м. торгового зала	2,35	8,45	7,65

Нагрузка на 1 м² торговой площади отдела заказов

Показатели	Типы универсамов		
	400	650	1000
Среднегодовой товарооборот на 1 кв.м. торг. площади отдела заказов при односменной работе (тыс.руб./кв.м.)	10,9	11,6	12,8

Структура площади помещений и удельные показатели кафетерия

№ п/п	Типы универсамов	Количество буфетчиков	Количество мест посетителей	Структура площади (м²)			Удельные показатели		
				Торговый зал	Помещение подготовки товаров	Помещение моечной	на 1 место посетителя		на 1 м² торг. зала
							торговая площадь	подсобная площадь	
1	400	1	8	1,9	5,4	4,8	2,38	1,2	1,54
2	650	2	16	36	6,5	4,9	2,25	0,71	1,32
3	1000								

Объемно-планировочные показатели кафетерия

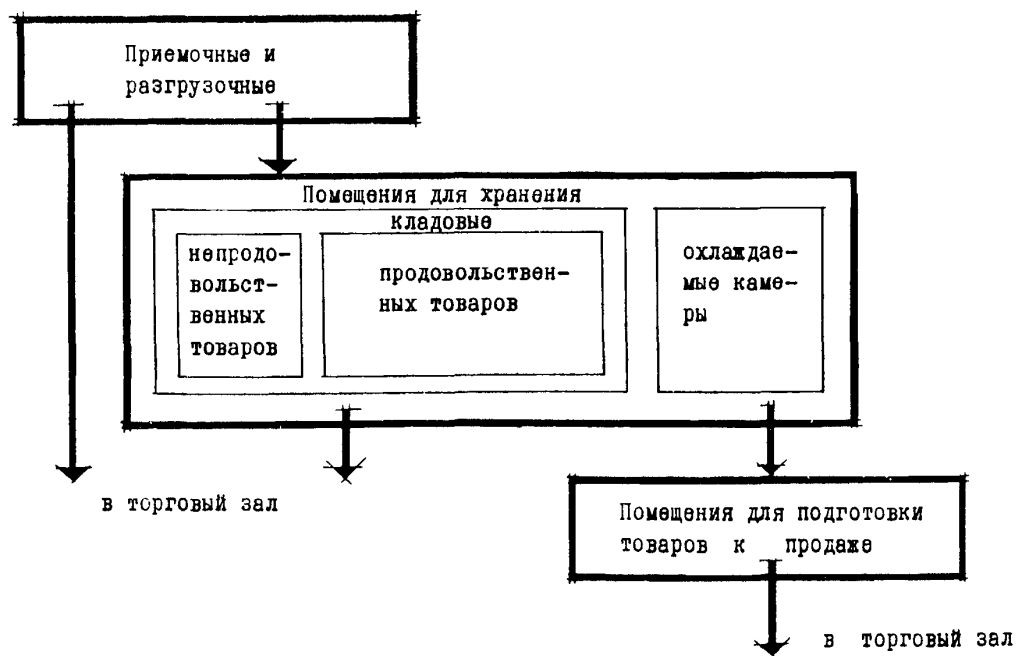
№ п/п	Показатели	Типы универсамов		
		400	650	1000
1.	Площадь (м²)	29,2	47,4	
2.	Площадь на 1 м² торгового зала	1,54	1,32	
3.	Объем (м³)	96	193	
4.	Объем на 1 кв.м. торгового зала	5,05	5,53	

Нагрузка на 1 м² торговой площади кафетерия

Показатели	Типы универсамов		
	400	650	1000
Среднегодовой товарооборот при односменной работе (тыс.руб./м²)	1,9	2,0	2,2

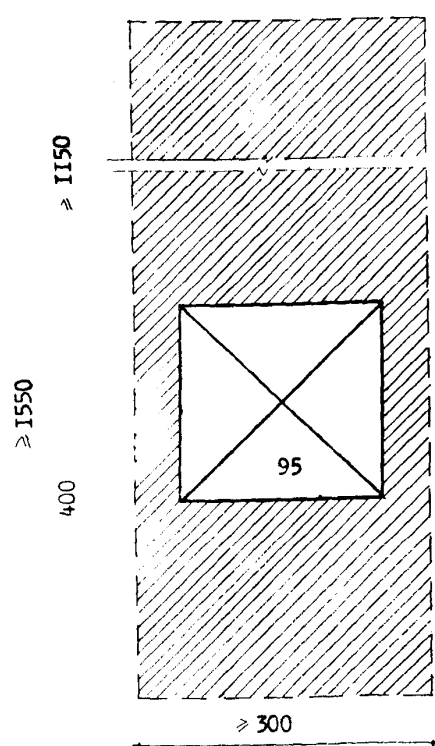
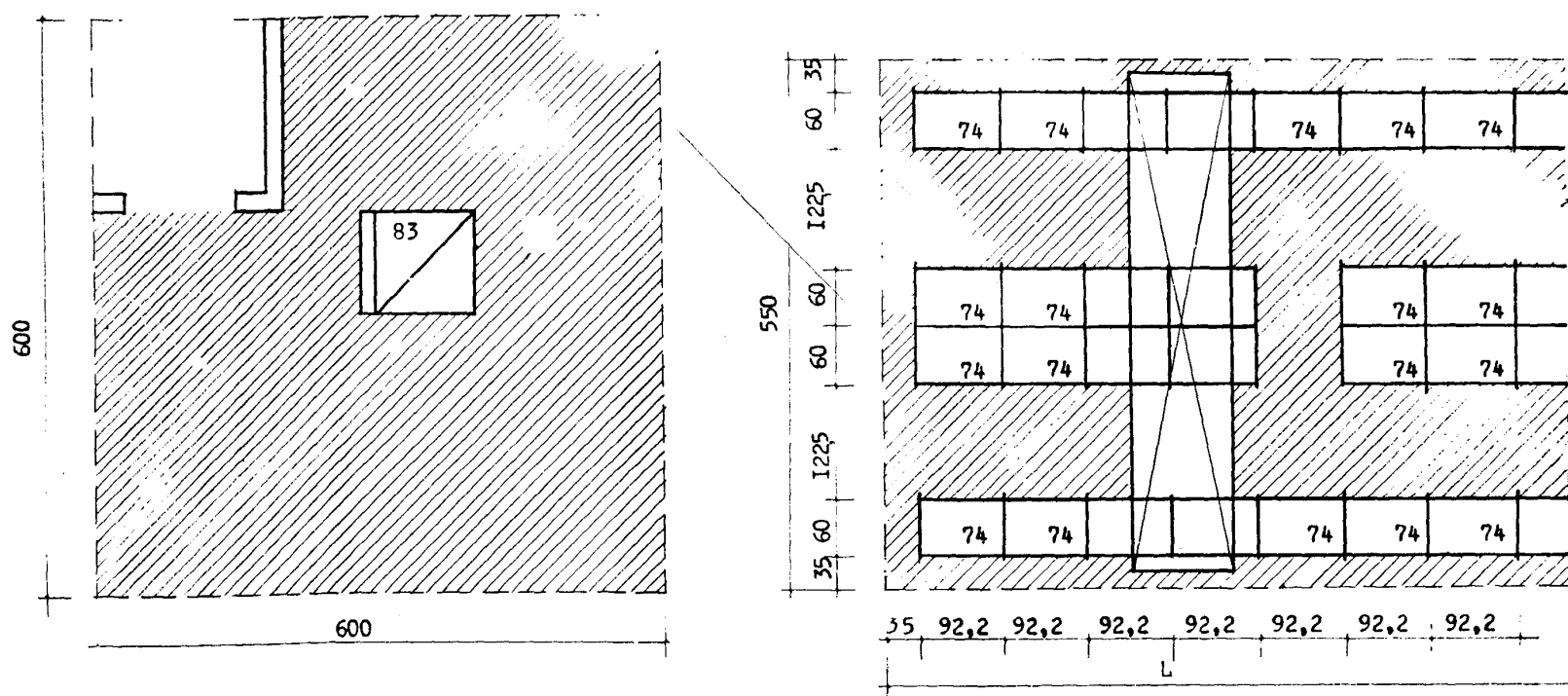
**ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ
ПРИЕМКИ
И
ХРАНЕНИЯ
ТОВАРОВ
И
ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ
ПОДГОТОВКИ
ТОВАРОВ
К
ПРОДАНЕ**

СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

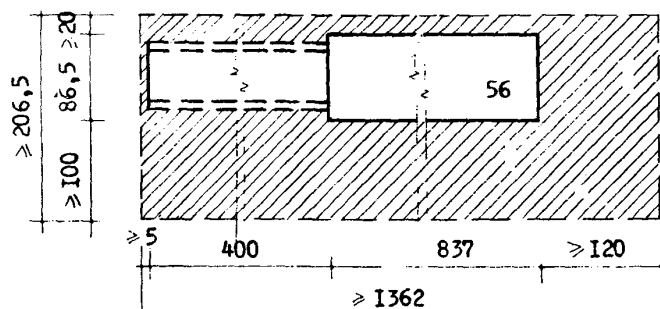


ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИЕМКИ И ХРАНЕНИЯ ТОВАРОВ

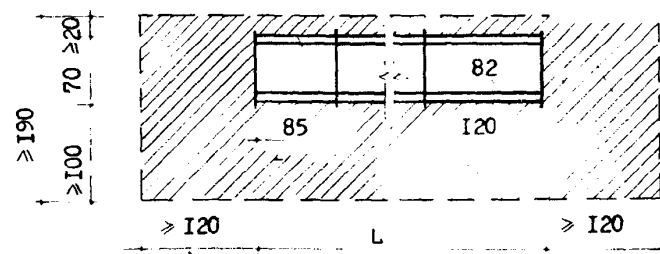
Наименование товарных групп		Норма площ. на 10 м ² пл. торг.зала	Площадь в универсамах															
			городских								сельских							
			400		650		1000		100		150		250		400			
			клад. (м ²)	охл. камер (м ²)	клад. вых	охл. камер	клад. вых	охл. камер	клад. вых	охл. камер	клад. вых	охл. камер	клад. вых	охл. камер	клад. вых	охл. камер	клад. вых	охл. камер
1.	Хлеб	5,5	-	11	-	16	-	25	-	6	-	5	-	8	-	10	-	
2.	Кондитерские товары	3,9	-	6	-	10	-	16	-	3	-	5	-	6	-	10	-	
3.	Бакалея	7,2	-	25	-	36	-	58	-	8	-	11,5	-	16	-	22	-	
4.	Молочные продукты	1,1	2,8	3	8	5	13	8	20	0,5	1	0,5	1	1	2	1	3	
5.	Гастрономия	3,3	2,8	15	13	21	18	33	28	2	2	2	2	3	3	6	5	
6.	Вина, пиво, безалкогольные напитки	5	1,7	8	3	10	3	18	6	4,5	1,5	5	2	7	2	11	4	
7.	Мясо	-	2,8	-	7	-	11	-	17	1,5	3	2	4	3	5,5	5,8	10	
8.	Рыба	2,8	2,2	3	2	4	3	7	6	-	-	-	-	-	-	-	-	
9.	Овощи	9,4	2,2	33	8	47	11	75	18	1,5	0,5	3	1	4	2	7	3	
10.	Фрукты	4,5	4,4	7	7	9	9	16	15	-	-	-	-	-	-	-	-	
11.	Консервы - мед	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	6	-	9	-	13	-	
	Итого:			111	48	158	68	256	110	30	8	40	10	57	14,5	85	25	
12.	Белье	3,3	-	3	-	7	-	10	-	3	-	6	-	10	-	18	-	
13.	Обувь (домашняя)	4,4	-	2	-	3	-	4	-	2	-	4	-	5	-	13	-	
14.	Трикотажные изделия (чулки, носки)	3,3	-	5	-	8	-	12	-	1	-	3	-	5	-	7	-	
15.	Галантерей, парфюмерия	3,3	-	10	-	16	-	26	-	3	-	5	-	7	-	11	-	
16.	Посудо-хозяйственные товары	8,3	-	33	-	54	-	83	-	7	-	8	-	10	-	23	-	
17.	Канцелярские товары	5	-	3	-	12	-	12	-	3	-	4	-	5	-	8	-	
18.	Игрушки	6,7	-	4	-	15	-	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19.	Книги	10	-	8	-	15	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20.	Спортивные товары	10	-	8	-	15	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Ткани	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	3	-	4	-	10	-	
	Итого:			68	-	113	-	179	-	20	-	33	-	46	-	90	-	
приемочные (разгрузочные места)				46(3)		64(4)		80(5)										
ВСЕГО:				227	48	335	68	515	110	50	8	73	10	103	145	175	25	



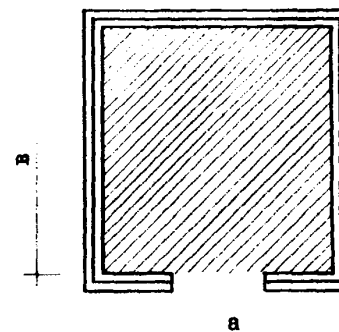
Зона разгрузки товаров на I разгрузочное место



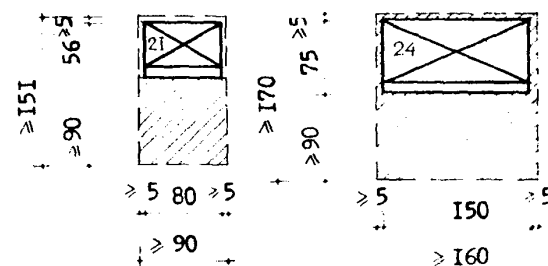
Зона транспортирования товаров с применением ленточного телескопического транспортера ТВС-5



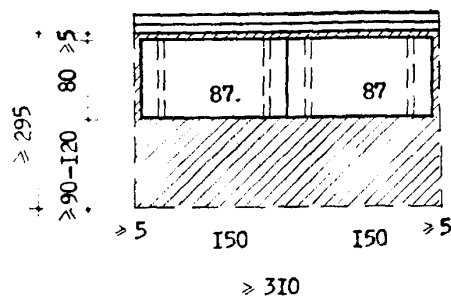
Зона транспортирования товаров с применением ленточного транспортера



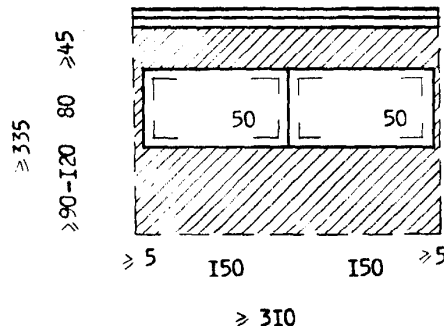
Минимальные параметры зоны хранения товаров в стационарной холодильной камере: $a=2,4$
 $a \times b \quad 6 \text{ м}^2$



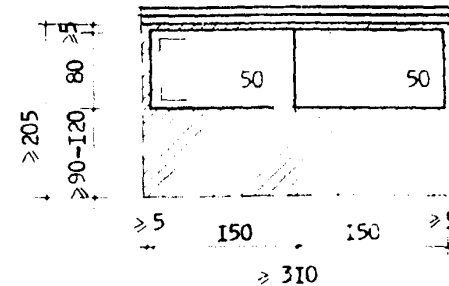
Зоны хранения товаров в холодильных шкафах типа ШХ-С,4 и ШХ-0,8



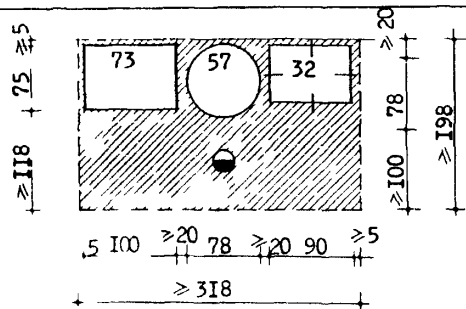
Зона хранения товаров на подтоварниках в охлаждаемых камерах у стен с пристенной батареей-испарителем и без нее



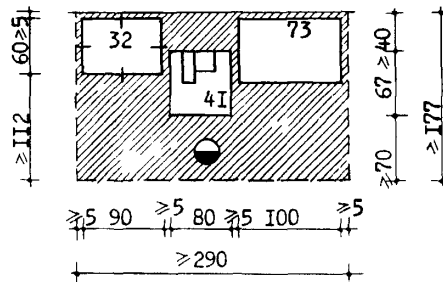
Зона хранения товаров на стеллажах в охлаждаемых камерах у стены с пристенной батареей-испарителем



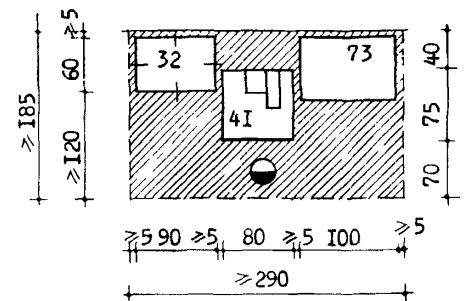
Зона хранения товаров на стеллажах в охлаждаемых камерах у стены без пристенной батареи-испарителя



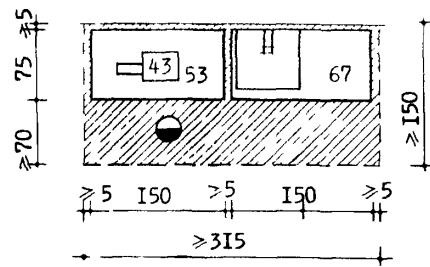
Зона разрубки мясных туш



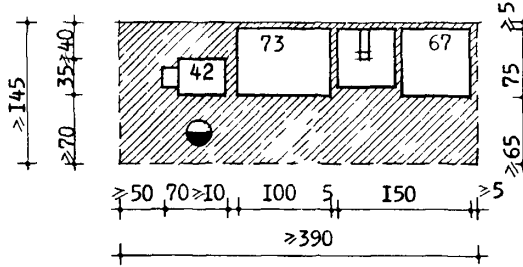
Зона резки сортовых разубов мяса (с костями) и птицы



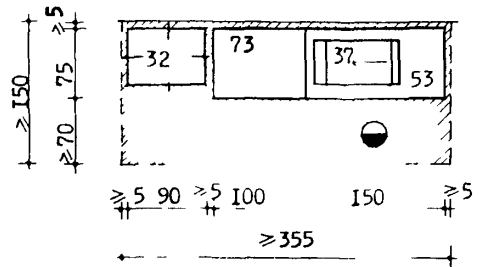
Зона резки замороженных продуктов (рыбного филе, субпродуктов и мяса без костей)



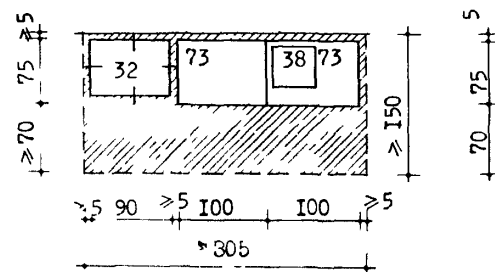
Зона приготовления мясного фарша на мясорубке типа МИП-82



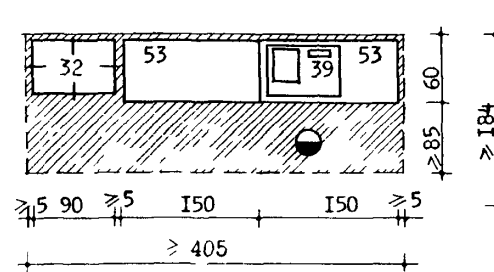
Зона приготовления мясного фарша на мясорубке типа МИМ-105



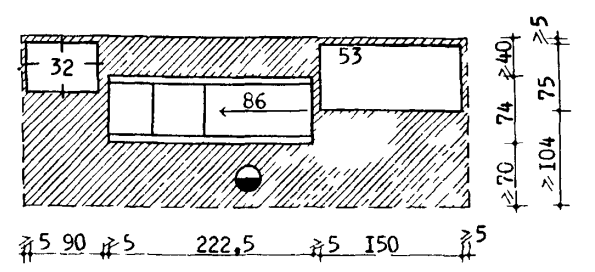
Зона резки монолитов сливочного масла на бруски



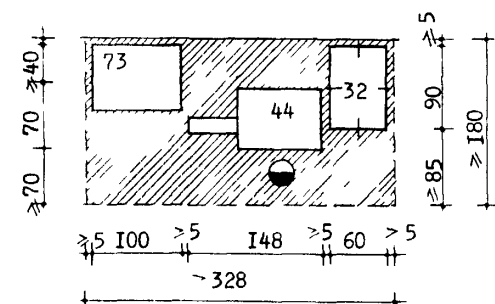
Зона резки гастрономических продуктов с применением машины МРГ-260



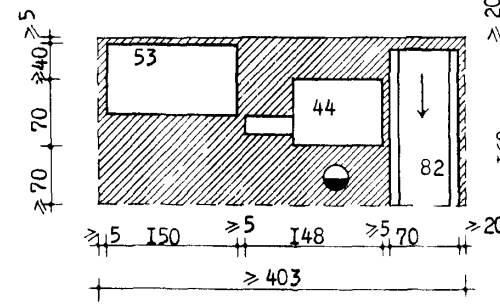
Зона резки гастрономических продуктов с применением машины МРТУ-370



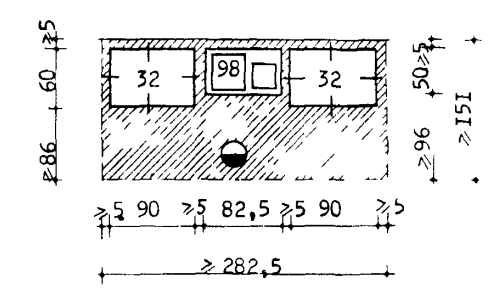
Зона упаковки гастрономических товаров под вакуумом



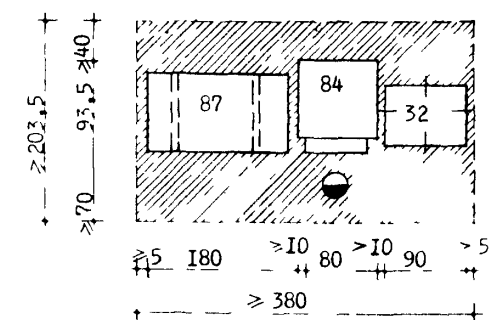
Зона упаковки овощей и фруктов в полиэтиленовую рукавную сетку



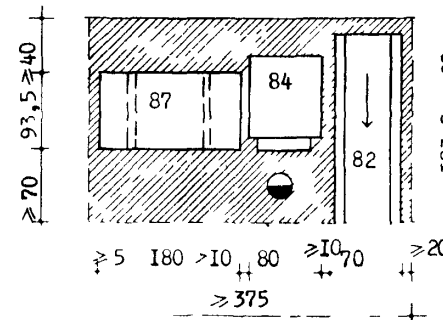
Зона упаковки овощей и фруктов в полиэтиленовую рукавную сетку с механизацией транспортировки упакованных товаров



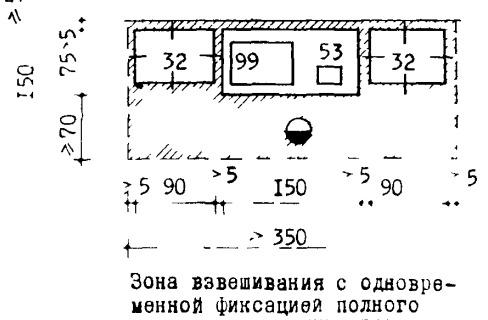
Зона взвешивания с одновременной фиксацией полного реквизита покупки предварительно расфасованных и упакованных продуктов на весах ВСК-3К

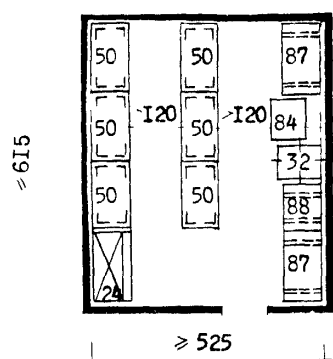


Зона фасовки сыпучих бакалейных товаров

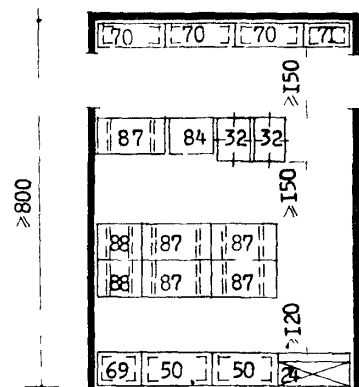


Зона фасовки сыпучих бакалейных товаров с механизацией транспортировки упакованных товаров

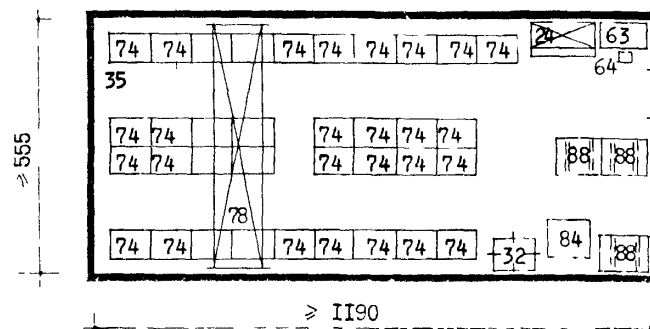




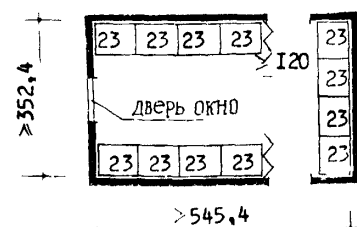
Кладовая бакалейных и
кондитерских товаров
универсама "400"



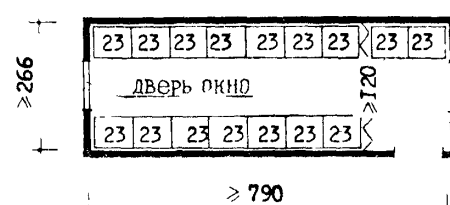
Кладовая бакалейных и
кондитерских товаров
универсама "650"



Кладовая бакалейных и кондитерских товаров
универсама "ЮОО"



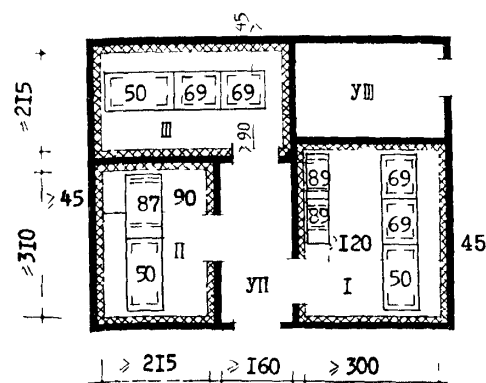
Кладовая хлебо-булочных изделий универсама "400"



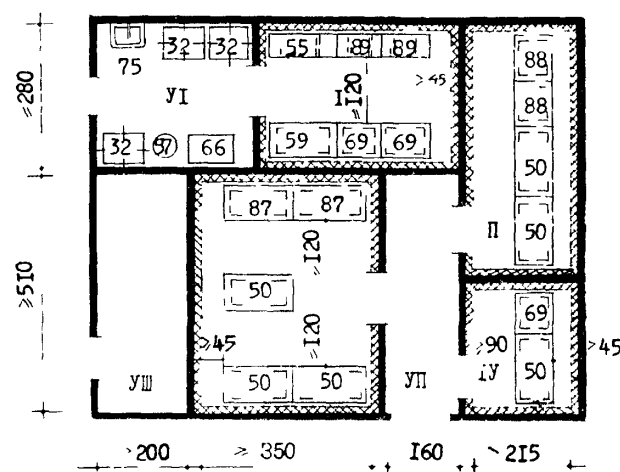
Кладовая хлебо-булочных
изделий универсама "650"



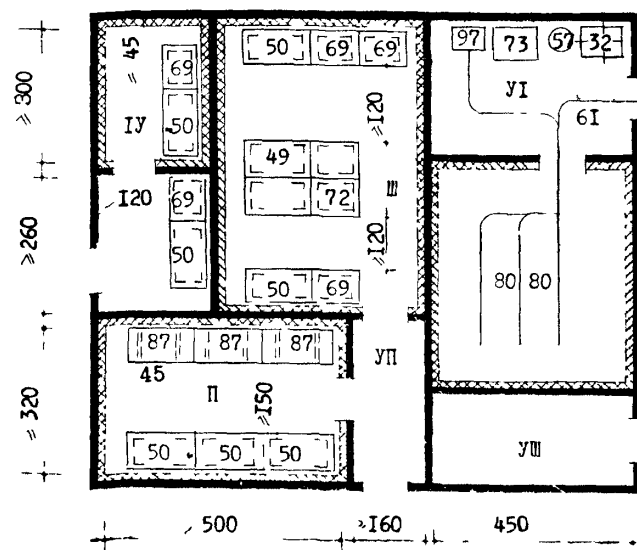
Кладовая хлебо-булочных изделий
универсама "1000"



Блок охлаждаемых камер
универсама "400"



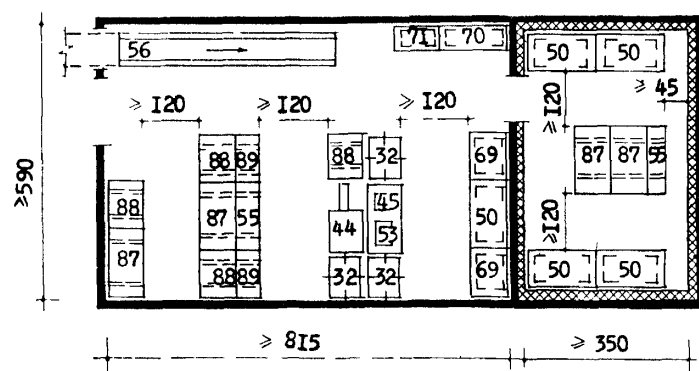
Блок охлаждаемых камер универсама "650"



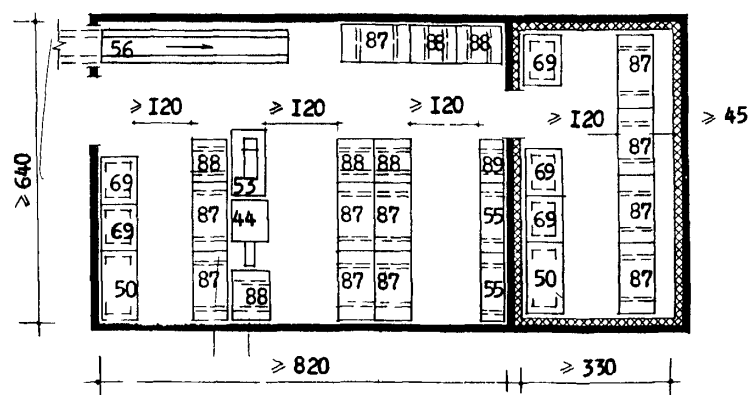
Блок охлаждаемых камер универсама "1000"

ЭКСПЛИКАЦИЯ

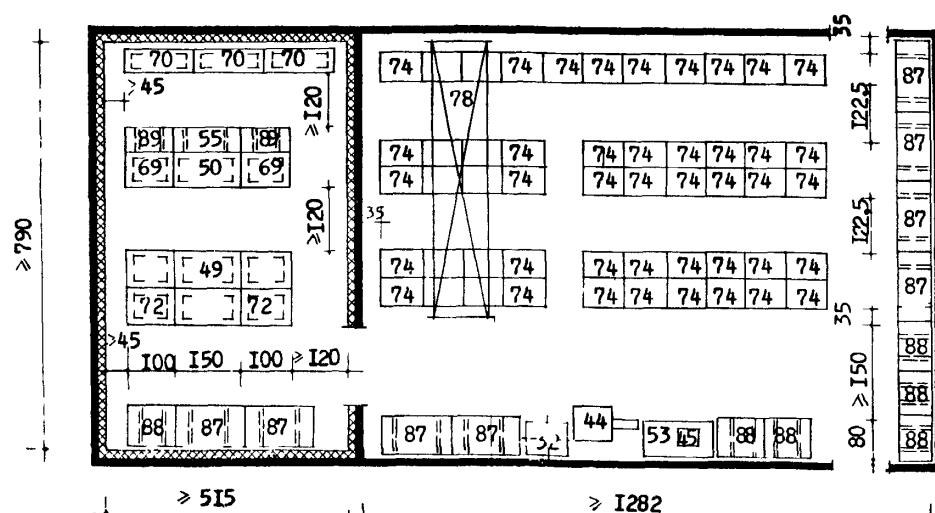
- I. Камера мясо-рыба
- II. Камера молочно-жировых товаров
- III. Камера гастрономических товаров
- IV. Камера рыбы
- У. Кладовая рыбы
- UI. Разрубочная
- УП. Тамбур
- УШ. Машинное отделение



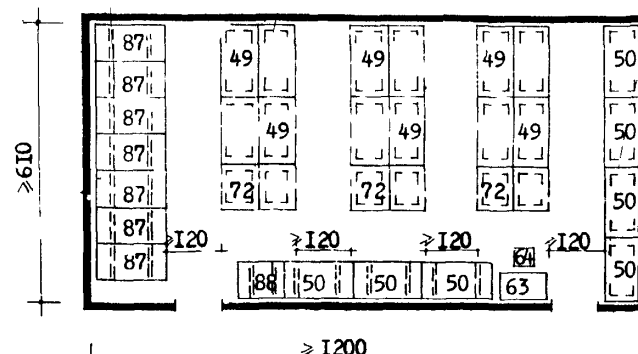
Кладовая овощей, фруктов и вино-водочных изделий универсама "400"



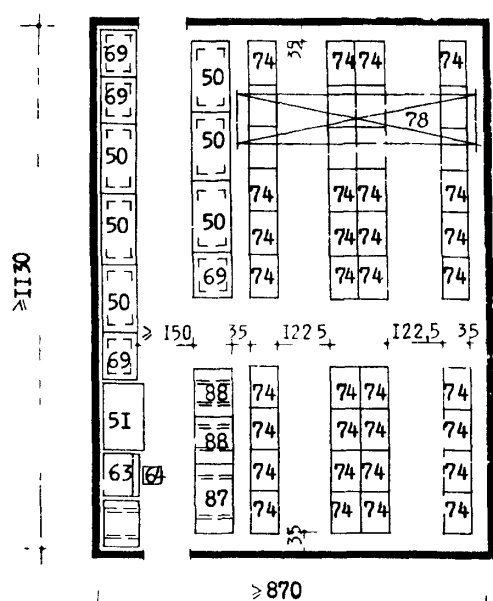
Кладовая овощей, фруктов и вино-водочных изделий универсама "650"



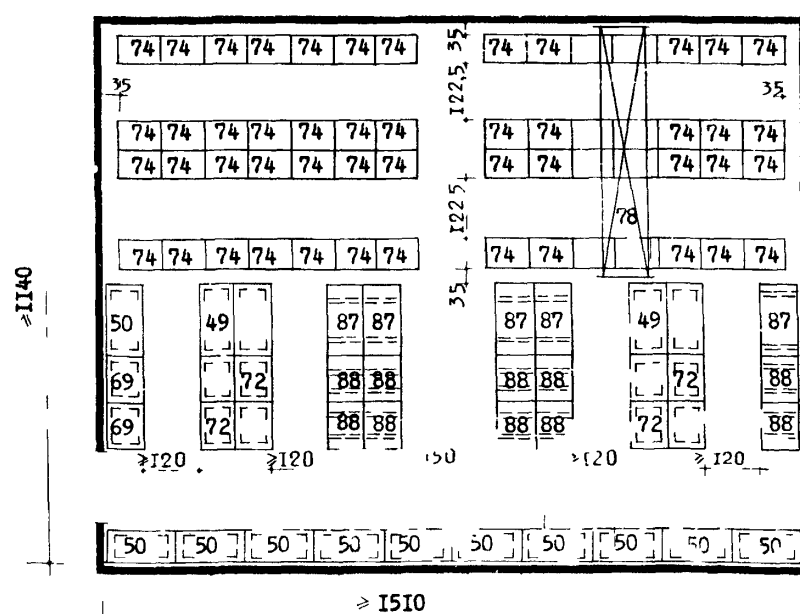
Кладовая овощей, фруктов и вино-водочных изделий универсама "1000"



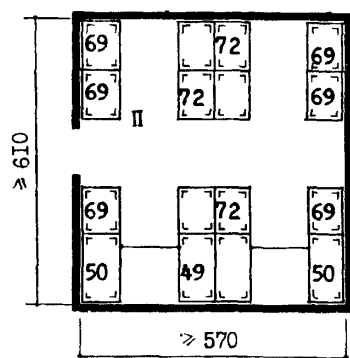
Кладовая непродовольственных товаров
универсама "400"



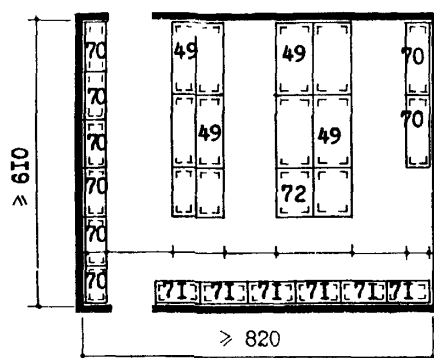
Кладовая непродовольственных
товаров универсама "650"



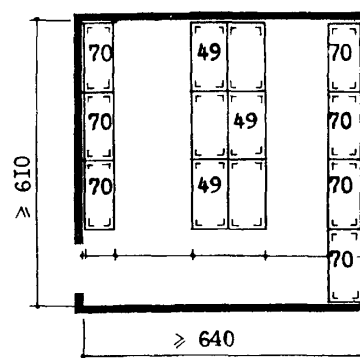
Кладовая непродовольственных товаров универсама "1000"



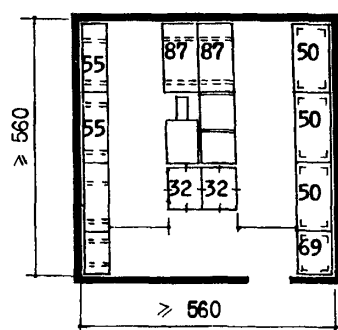
Кладовая продовольственных товаров универсама "250"



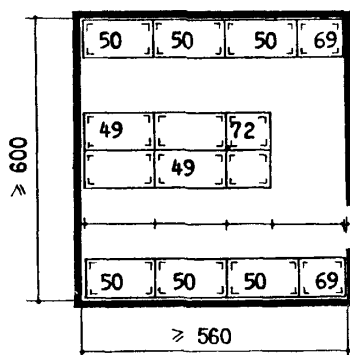
Кладовая продовольственных товаров универсама "150"



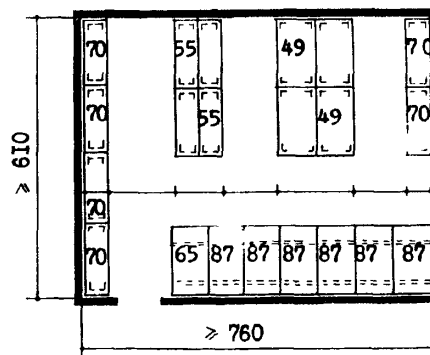
Кладовая бакалейных и кондитерских товаров универсама "400"



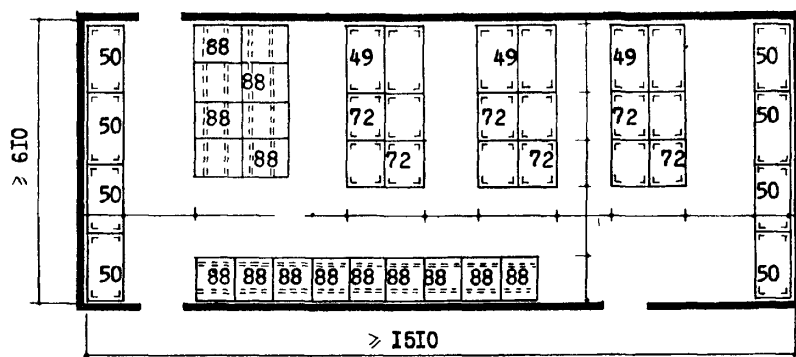
Кладовая овощей, фруктов, консервов и вина универсама "400"



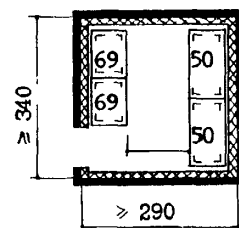
Кладовая непродовольственных товаров универсама "150"



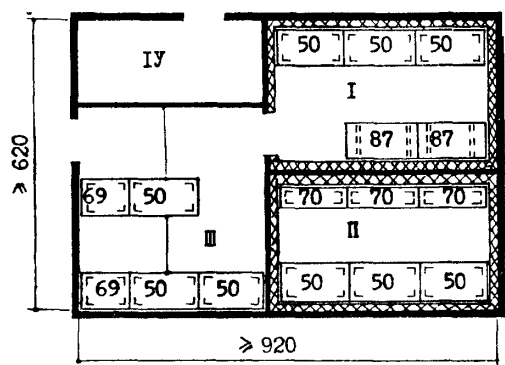
Кладовая непродовольственных товаров универсама "250"



Кладовая непродовольственных товаров универсама "400"

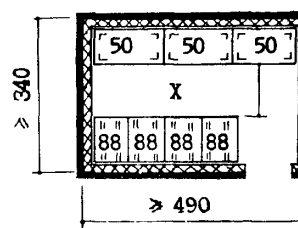


Охлаждаемая камера универсама "150"

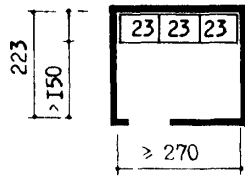


Блок охлаждаемых камер универсама "400"

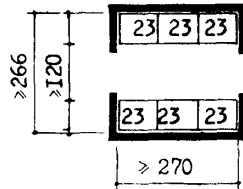
- ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ
- I ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА
 - II МЯСО-РЫБА
 - III ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
 - III КЛАДОВАЯ
 - IV МАШИНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



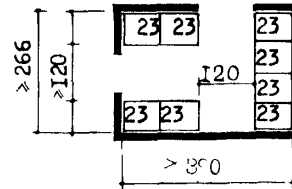
Охлаждаемая камера универсама "250"



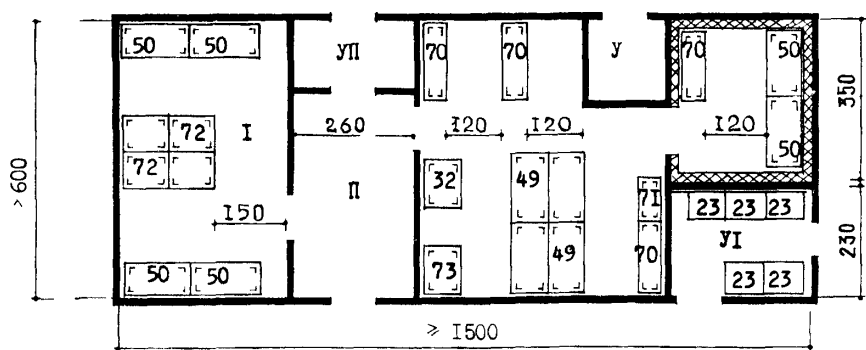
Кладовая хлебо-булочных изделий универсамы "150"



Кладовая хлебо-булочных изделий универсамы "250"

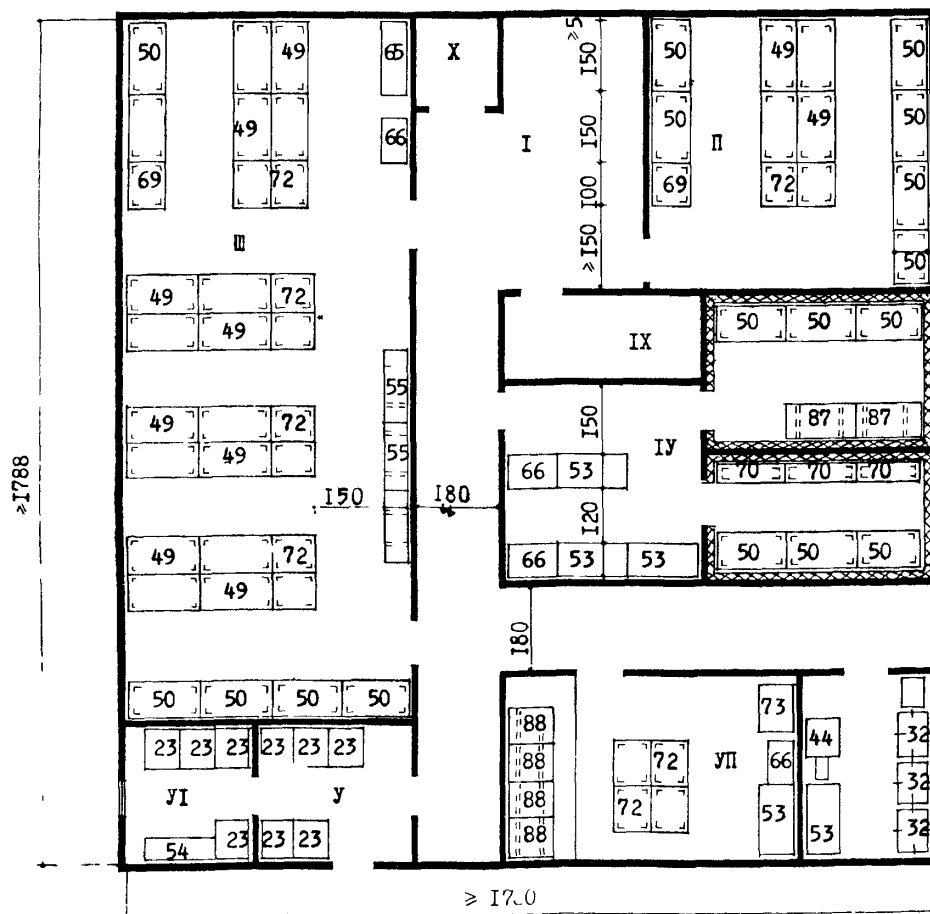


Кладовая хлебо-булочных изделий универсамы "400"



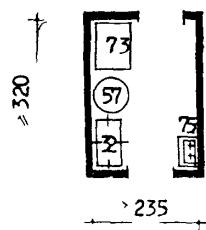
Планировочная схема помещений для приемки и хранения товаров универсамы "100"

- ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ
- I КЛАДОВАЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
 - II ПРИЕМОЧНАЯ
 - III КЛАДОВАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
 - IV МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
 - V ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА
 - VI КЛАДОВАЯ ХЛЕБА
 - VII ТАМБУР

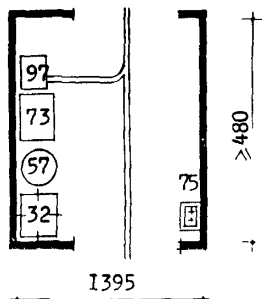


Планировочная схема помещения для приемки и хранения товаров универсамы "400"

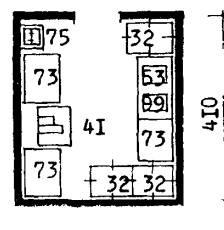
- ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ
- I ПРИЕМОЧНАЯ
 - II КЛАДОВАЯ БАКАЛЕЙНЫХ ТОВАРОВ
 - III КЛАДОВАЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
 - IV ОХЛАЖДАЕМЫЙ БЛОК
 - V КЛАДОВАЯ ХЛЕБА
 - VI КЛАДОВАЯ НОЧНОГО ЗАВОЗА ХЛЕБА
 - VII КЛАДОВАЯ КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ
 - VIII ФАСОВОЧНАЯ
 - IX МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
 - X ТАМБУР



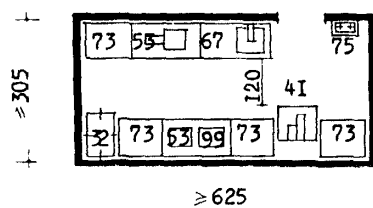
Помещение разубочной
в универсамах "400" и
"650"



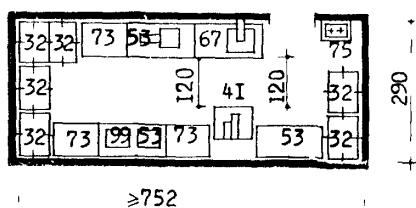
Помещение разубочной
в универсаме "1000"



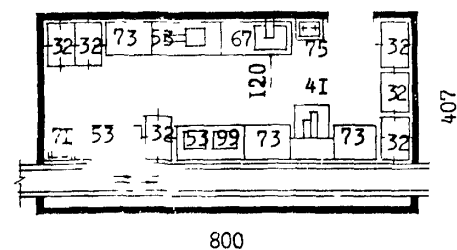
Помещение для подготовки
мясо-рыбных товаров к
продаже в универсаме "400"



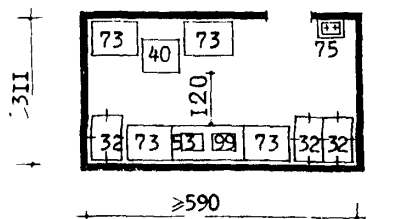
Помещение для подготовки
мясных товаров к продаже
в универсаме "650"



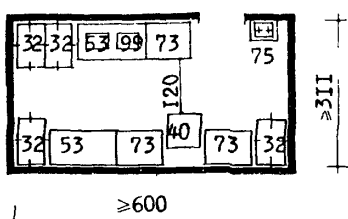
Помещение для подготовки мяс-
ных товаров к продаже в уни-
версаме "1000"



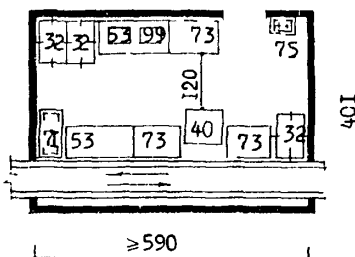
Помещение для подготовки к продаже
мясных товаров в универсаме "1000"
при условии фасовки и транспортировки
для отдела заказов



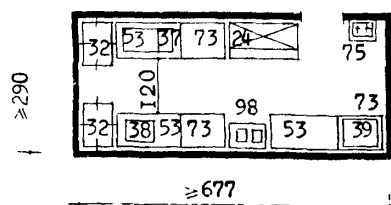
Помещение для подготовки
к продаже рыбных товаров в
универсаме "650"



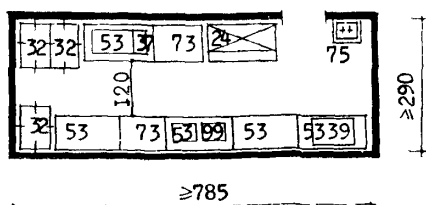
Помещение для подготовки к
продаже рыбных товаров в
универсаме "1000"



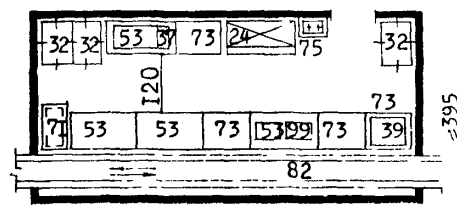
Помещение для подготовки к продаже
рыбных товаров при условии фасовки
и транспортирования товаров для отд.
заказов в универсаме "1000"



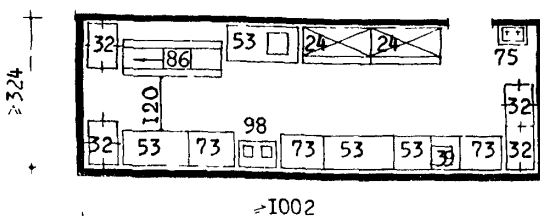
Помещения для подготовки к
продаже молочно-жировых и
гастрономических товаров в
универсаме "400" и "650"



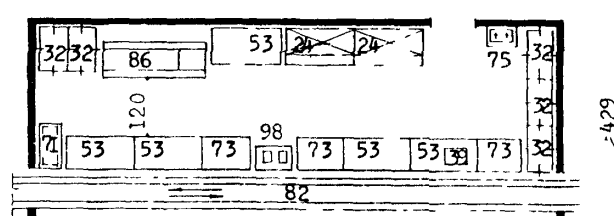
Помещение для подготовки молочно-
жировых и гастрономических товаров
в универсаме "1000"



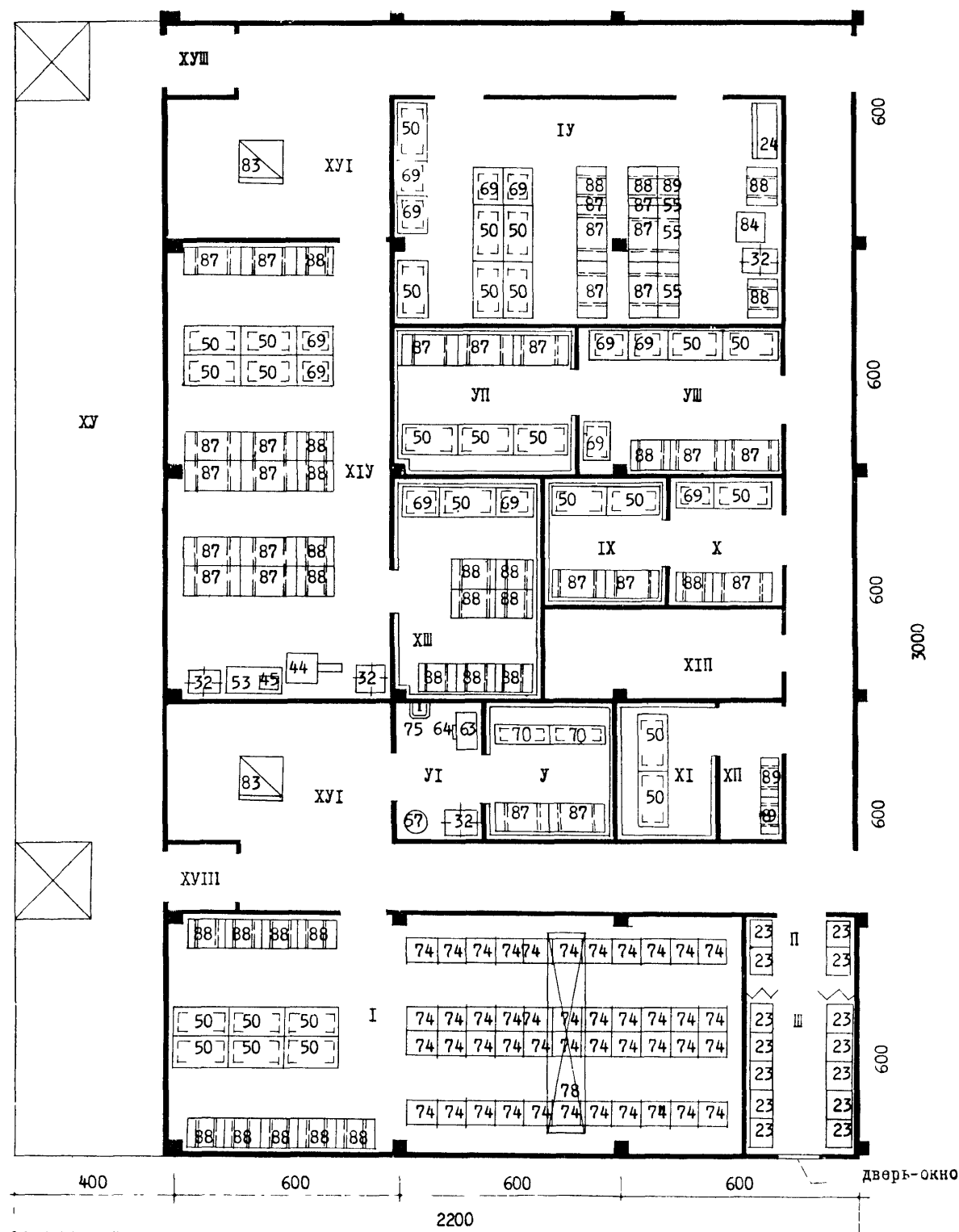
Помещение для подготовки молочно-жировых
товаров при условии фасовки для отдела
заказов в универсаме "1000"



Помещение для подготовки к продаже
гастрономических товаров в универсаме
"1000"



Помещение для подготовки к продаже гастрономических
товаров при условии фасовки и транспортировки това-
ров для отдела заказов в универсаме "1000"



ЭКСПЛИКАЦИЯ

- | | |
|---|--|
| I. Кладовая непродовольственных товаров | X. Кладовая молочных продуктов |
| II. Кладовая хлеба | XI. Охлаждаемая камера рыбы |
| III. Кладовая ночного завоза хлеба | XII. Кладовая рыбы |
| IV. Кладовая бакалеи и кондитерских товаров | XIII. Охлаждаемая камера овощей и фруктов |
| V. Охлаждаемая камера мяса | XIV. Кладовая овощей, фруктов |
| VI. Разрубочная | XV. Разрубочная площадка (рампа) |
| VII. Охлаждаемая камера гастрономии | XVI. Приемочная |
| VIII. Кладовая гастрономии | XVII. Машинное отделение охлаждаемых камер |
| IX. Охлаждаемая камера молочных продуктов | XVIII. Тамбур |