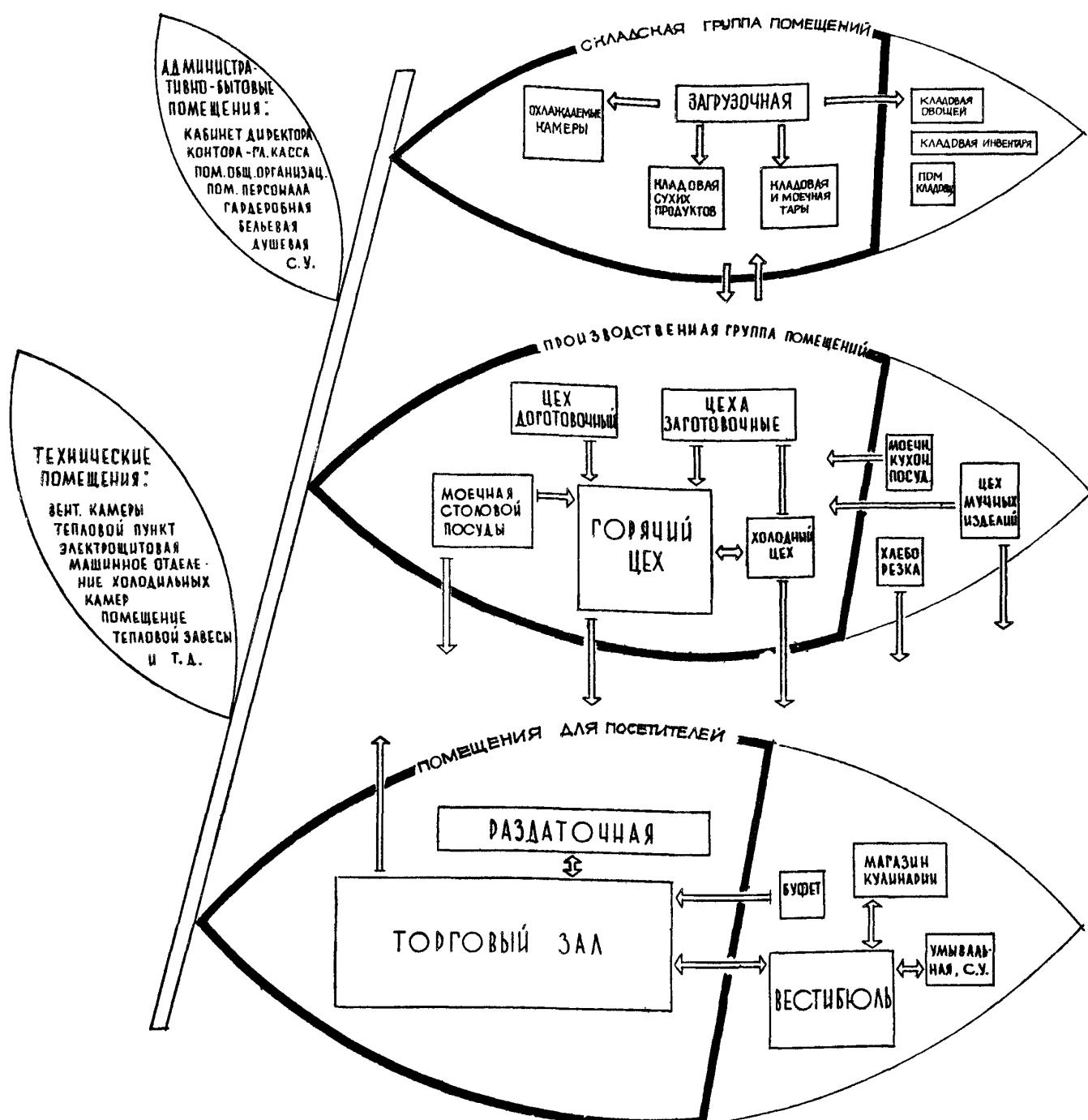


# **ОБЩАЯ ЧАСТЬ**

# СТОЛОВЫЕ

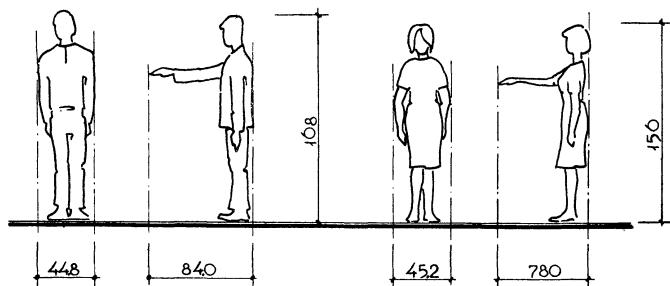
## СХЕМА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ВЗАИМОСВЯЗИ ГРУПП ПОМЕЩЕНИЙ NORMATIVY PLOSHADEЙ POMESENII



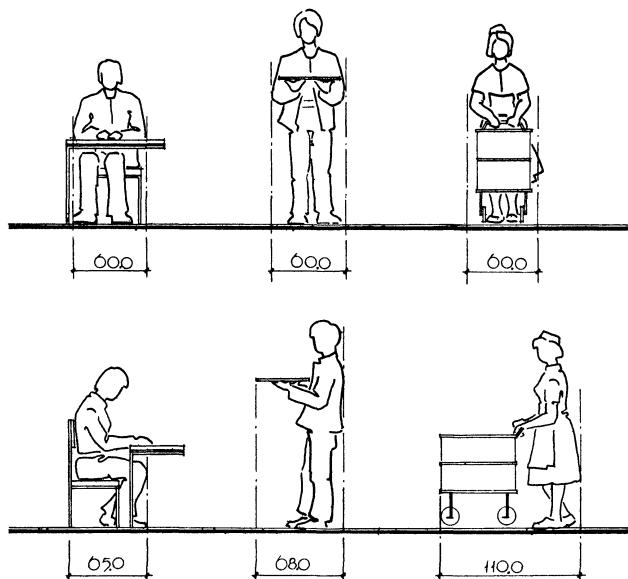
### СТРУКТУРА ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ ( по СНиП II-Л.8-71 )

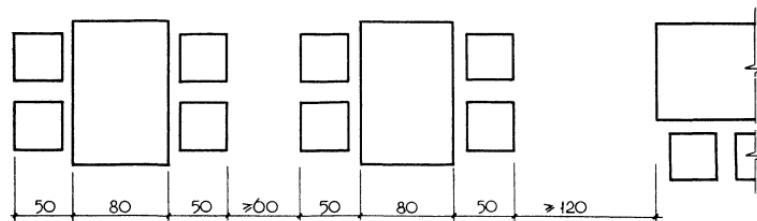
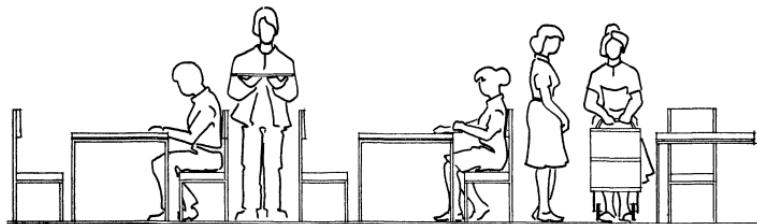
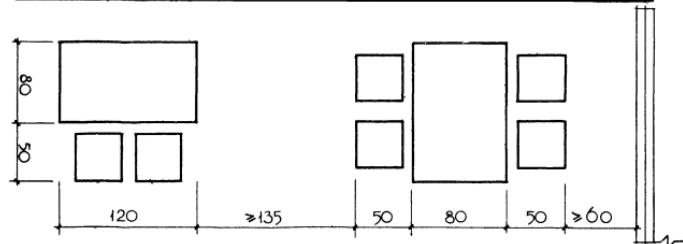
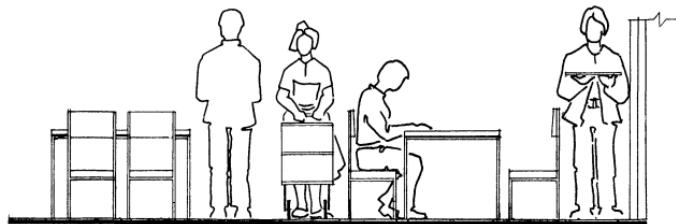
Вместимость /посад.мест/	Торговая группа		Производственная группа						Складская группа			Административно-бытовая группа											
	ЗАКАЗЧИК	ВЕСТИБЮЛЬ	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ	ЦЕХ ОБРАЗЦЕВЫХ ЗЕЛЕНИ	ЦЕХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	ЦЕХ ДОДТОВОГО ЦЕХА	МОЕЧНАЯ ЦЕХ СТОЛ. ПОС.	МОЕЧНАЯ КУХН. ПОС.	ОХЛАЖДАЮЩИЕ КАМЕРЫ	НЕОХЛАЖДАЮЩИЕ КАМЕРЫ	ЗАГРУЗОЧНАЯ	КЛАДОВЫЕ КАМЕРЫ	КЛАДОВЫЕ ТАРИ	КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ	КЛАДОВАЯ ИНВЕНТАРЯ	ПДМ КЛАДОВ	КАБИНЕТ ДИРЕКТОРА	ГЛАВН. КОМИССИИ	КОМИССИИ ОФИЦИЕЛ	БЕЛЬЕВАЯ	ГАРДЕРОБ	ДУШЕВЫЕ
ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ / кв. м /																							
100	180	34	50	10	-	-	10	24	6	21	32	18	9	-	-	-	5	22	8				
150	270	51	60	11	-	-	10	26	8	29	40	18	12	-	8	-	7	30	11				
200	360	68	75	13	-	-	13	28	10	34	45	21	15	5	9	-	9	39	15				
300	540	102	102	20	7	15	16	60	12	49	68	28	18	5	13	-	14	58	20				
400	720	136	130	22	8	20	20	64	15	60	79	33	24	5	15	12	15	73	22				
500	900	170	155	25	10	24	24	78	17	72	92	33	27	5	18	12	17	80	26				

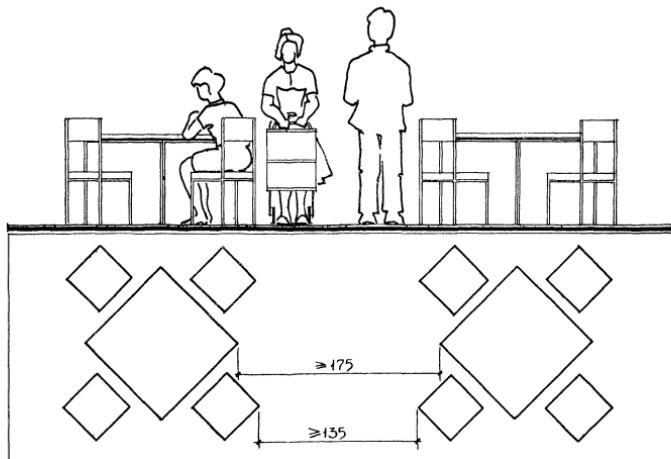
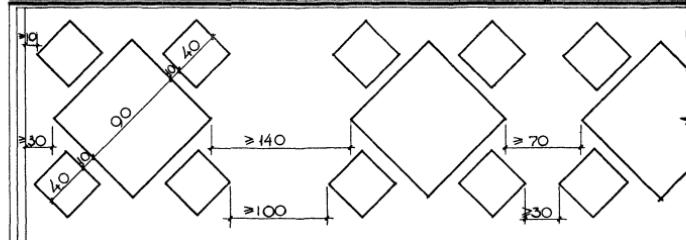
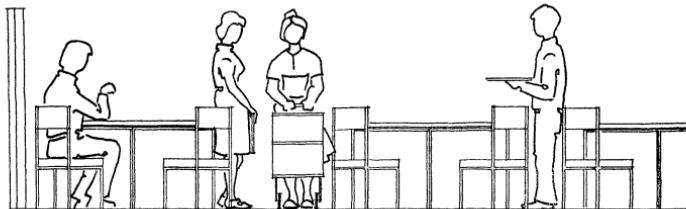
## НОРМАЛЬНЫЕ ГАБАРИТЫ ФИГУРЫ ЧЕЛОВЕКА

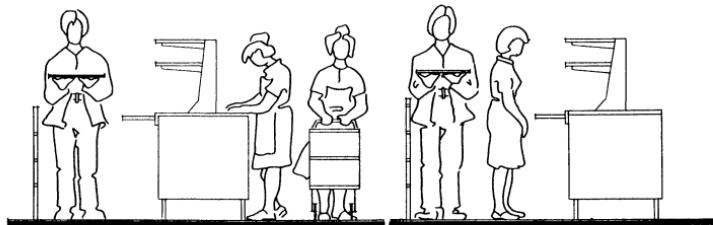


ОБЕЗЛИНЕННЫЙ ЗАЛ  
ГАБАРИТЫ ЧЕЛОВЕКА В РАЗЛИЧНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ

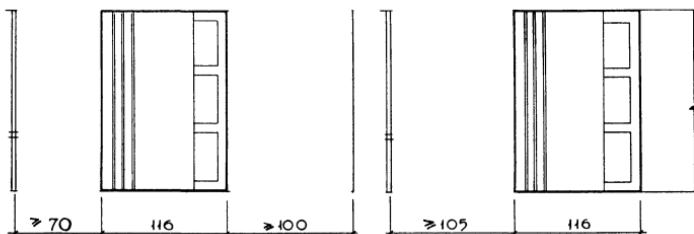


ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ  
С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ СТОЛАМИ

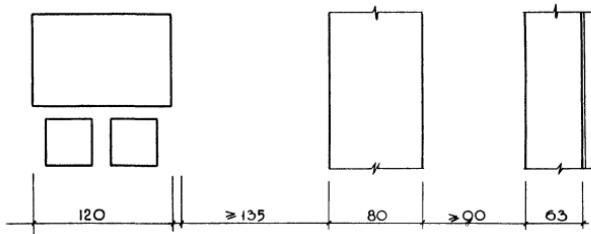
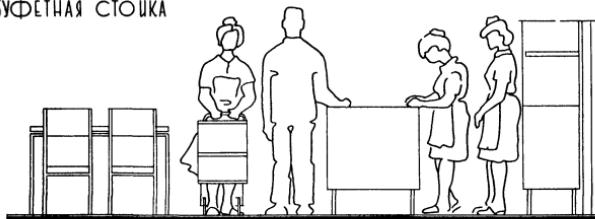
ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ  
С КВАДРАТНЫМИ СТОЛАМИ

РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ  
БЕЗ ОБРОНА

С ОБРОНОМ



БУФЕТНАЯ СТОЙКА



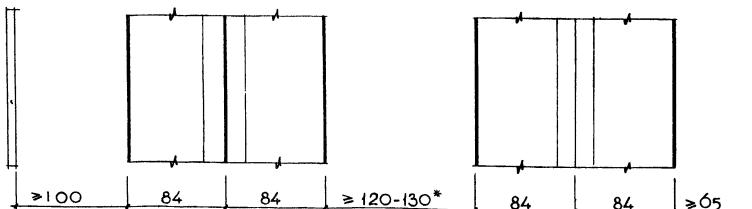
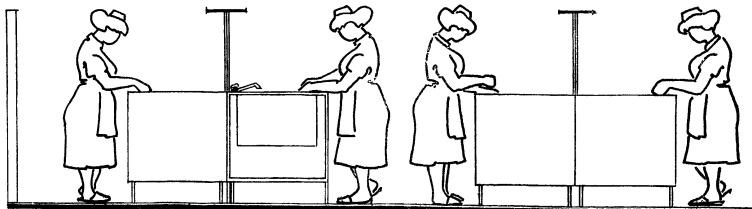
# СТОЛОВЫЕ

## ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ПРОХОДОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

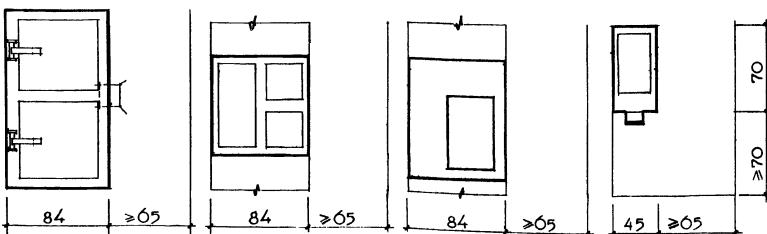
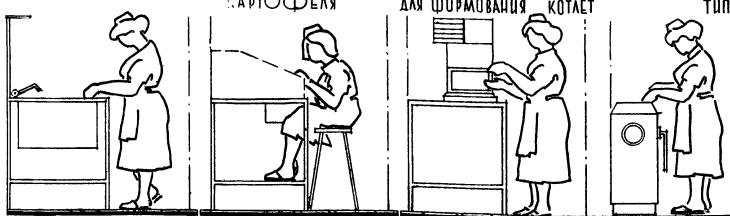
6

### ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

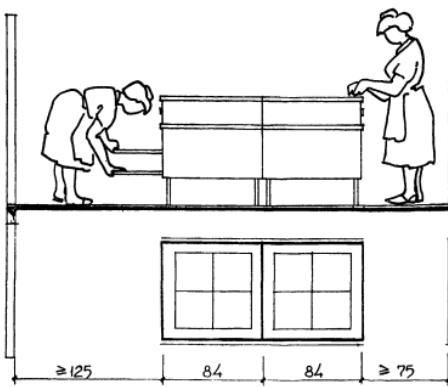
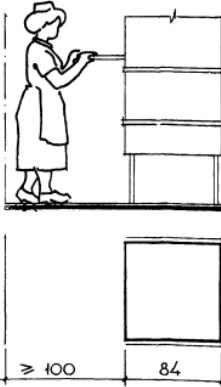
МЕЖДУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ СТОЛОМ, МОЙКОЙ ИСТЕНОЙ МЕЖДУ РЯДАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ, МОЕК ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗОНА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СТОЛА



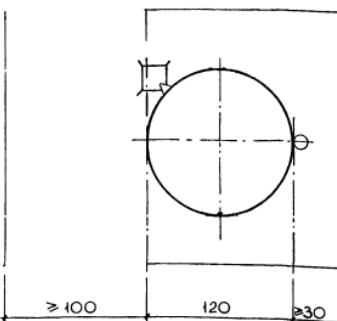
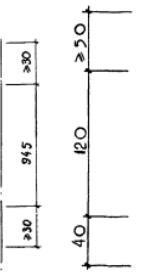
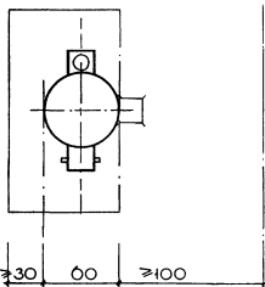
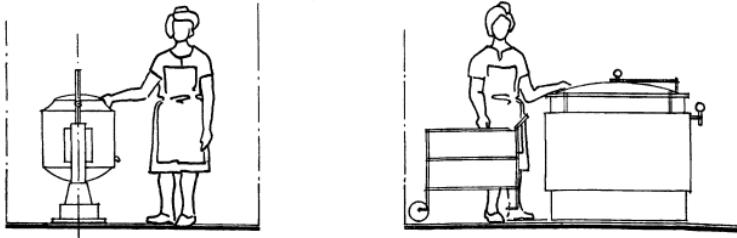
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ:  
-У МОЕЧНОЙ ВАННЫ      -ЗА СТОЛАМИ ДЛЯ  
-ЗА ОВОЩЕРЭЗКОЙ, НАСТОЛЬНОЙ  
ДОЧИСТКИ ЛУКА И  
МЯСОРУБКОЙ, МАШИНОЙ  
КАРТОФЕЛЯ      МЯСОРУБКОЙ  
ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ КОТАЛ  
-ЗА МЯСОРУБКОЙ  
НАПОЛННОГО  
ТИПА



ПРИ ДЛИНЕ РЯДА СТОЛОВ БОЛЕЕ 3<sup>х</sup> МЕТРОВ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ  
У ДУХОВОГО ШКАФАПОМЕЩЕНИЯ  
У ЖАРОЧНОГО ШКАФА

## У ЭЛЕКТРОКОТОЛОВ



## СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ  
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

8

I	Наименование оборудования	Тип или марка	Габаритные размеры в мм	Емкость, л Производительность кг/ч Жаровая поверхность, м <sup>2</sup>	Мощность единицы оборудования в квт	Напряжение вольт	Вес кг	Завод-изготовитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>I. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>								
1	Плита электрическая секционная модулированная	ПЭСМ-4 ПЭСМ-4ш	840x840x860 840x840x860	0,48 0,48	14 18,8	220/380	190 210	Душанбинский з-д торго- вого машиностроения
2	Плита электрическая секционная модулированная для непосредственного жарения	ПЭСи-2нж	420x840x860	0,24		220/380	90	- " -
3	Плита электрическая секционная модулированная 2-конфорочная	ПЭСи-2к	420x840x860	0,12	3,8	220/380	70	- " -
4	Сковорода электрическая секционная модулированная	СЭСМ-05	1470x840x860	0,5	12,0	220/380	875	Комиссаровский з-д тор- гового машиностроения
5	Сковорода электрическая модулированная	СЭСМ-02	1050x840x860	0,2	6,0	220/380	185	- " -
6	Фритюрница электрическая секционная модулированная	ФЭСМ-20	420x840x860	6	7,5	220/380	80	Либерецкий з-д торгово- го машиностроения
7	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный	ШЭСМ-2	830x800x1500	0,09	9,6	220/380	250	- " -
8	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-50	395x303x693	50 л/час	5,5	220/380	17	Калининградский з-д тор- гового машиностроения
9	Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-100	485x515x1250	100 л/час	12	220/380	43	г.Челябинск, МВД
10	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-100	1050x1100x1220	100	15	220/380	220	Сокулукский з-д торгово- го машиностроения
II	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-160	1200x1150x1210	160	21	220/380	300	- " -
12	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-250	1200x1150x1280	250	300	220/380	400	- " -
13	Котел пищеварочный электрический секционный модулированный	КПЭСМ-60	1050x840x860	60	8	220/380	180	- " -
14	Прилавок для холодных закусок	ЛПС-2	1600x1165x1420	-	0,41	220/380	290	Харьковский з-д торго- вого машиностроения
15	Прилавок-марmit для вторых блюд	ЛПС-17	1250x1165x1420	-	5,26	220/380	180	- " -
16	Прилавок-марmit для вторых блюд	ЛПС-8	1600x1165x1420	-	6,4	220/380	245	- " -
17	Прилавок для тележек с выхимным устройством для тарелок	ЛПС-2I	440x1165x860	-	0,8	220	50	- " -
18	Прилавок-марmit для первых блюд	ЛПС-10	1000x1165x1420	-	4,62	220/380	140	- " -
19	Прилавок-марmit для первых блюд	ЛПС-II	1600x1165x1420	-	5,25	220/380	175	- " -
20	Прилавок для тележек с выхимным устройством для тарелок	ЛПС-20	440x1165x860	-	0,8	220	50	- " -
21	Прилавок для горячих напитков	ЛПС-5	1000x1165x1420	-	0,8	220	200	- " -
22	Прилавок для тележек с выхимным устройством для чашек и стаканов	ЛПС-22	440x1165x860	-	0,8	220	40	- " -
23	Прилавок кассовый с кассовым аппаратом	ЛПС-7	1260x1165x860	-	0,06	220	75	- " -
24	Прилавок для столовых приборов	ЛПС-6	600x800x900	-	-	-	54	- " -
25	Прилавок для подносов	ЛПС-1	600x800x900	-	-	-	54	- " -
26	Прилавок-вставка	ЛПС-I2	600x1165x1420	-	-	-	67	- " -
27	Прилавок-вставка	ЛПС-I3	1000x1165x1420	-	-	-	92	- " -
28	Барьер	ЛПС-8	В зависимости от длины линии	-	-	-	-	- " -
29	Машина для мытья посуды	ММТУ-2000	4840x1030x1870	2000	40,0	220/380	1500	Гродненский з-д торго- вого машиностроения
30	Машина для мытья посуды	ММУ-2000	4840x1082x1350	2000	41,0	220/380	1200	- " -
31	Машина для мытья посуды	ММТУ-I1000	3800x1030x1870	1000	40,0	220/380	1100	- " -
32	Машина для мытья посуды	ММУ-I1000	3800x1082x1350	1000	38,6	220/380	1000	- " -
33	Машина для мойки приборов	ММII	2130x744x1150	2500	16,8	220/380	850	- " -

## СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ  
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>II. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
34	Холодильный шкаф	ШХ-12с	1580x810x2035	1,2	-	220/380	480	Свердловский з-д торго-вого машиностроения
35	Холодильный шкаф	ШХ-08м	1500x750x1820	0,8	-	220/380	300	- " -
36	Холодильный шкаф	ШХ-07ю	1120x800x1980	0,7	0,37	220/380	275	- " -
37	Холодильный шкаф	ШХ-06м2	1120x786x1725	0,6	-	220/380	210	Киевский опытный з-д
38	Холодильный шкаф	ШХ-04м1	800x560x1930	0,4	0,22	220	175	Марийский з-д торгового машиностроения
39	Секция-стол с охлаждаемым шкафом	СОЭСМ-2	1680x840x860	0,28	0,31	220/380	275	Люберецкий з-д торго-вого машиностроения
40	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ-3	1680x840x860	0,28	0,42	220/380	315	- " -
41	Прилавок витрина для буфетов	ПВ-Б	1500x800x1865	0,6	-	220/380	200	
42	Низкотемпературный прилавок	СН-015	1260x840x860	0,15	0,37	220/380	200	
<u>III. МЕХАНИЧЕСКОЕ И ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
43	Универсальный привод общего назначения	ПУ-06	1100x900x1000	60-80	0,6	220/380	160	Пермский завод торго-вого машиностроения
44	Универсальный привод для мясорыбного цеха	ПМ-II	1100x900x1000	170	I,I	220/380	110	- " -
45	Универсальный привод	МУ-1000	780x440x1000	600-800	I,I	220/380	100	- " -
46	Мясорубка механическая	М-2(764)	840x810x420	180	I	220/380	72	Барановичский з-д торго-вого машиностроения
47	Мясорубка механическая	632М тип III	850x450x1000	400	2,2	220/380	210	- " -
48	Мясорубитель	МРМ-15	560x260x890	15	0,27	220	35	Кибартайский з-д торго-вого машиностроения
49	Машина для формовки и панировки котлет	МОК-2240	610x392x680	2240	0,4	220/380	73	Пермский з-д торгового машиностроения
50	Овощерезательная машина	МР050-200	530x385x360	200	0,41	220/380	35	Барановичский з-д торго-вого машиностроения
51	Машина универсальная для резки овощей	МР0-400--1000	750x510x710	2000	0,8	220/380	90	- " -
52	Машина для резки вареных овощей	МР08-160	475x370x500	160	0,18	220/380	21	Калининград, п/я 216/9
53	Картофелечистка	МОК-50	815x485x1000	400	I,I	220/380	190	Барановичский з-д торго-вого машиностроения
54	Картофелечистка	МОК-28	750x420x945	250	0,6	220/380	145	- " -
55	Картофелечистка	МОК-16	515x375x900	125	0,4	220/380	105	- " -
56	Маслоделитель ручной	РДМ-5	370x380x620	порц-мин 150	-	-	50	Кибартайский з-д торго-вого машиностроения
57	Машина для приготовления картофельного пюре	МКП-60	1180x945x1385	30-50	I,I	-	330	Пермский з-д торгового машиностроения
58	Приспособление для очистки рыбы	РО-1М	250x185x250	50-60	0,05	-		Кибартайский з-д торго-вого машиностроения
59	Транспортер секционный ленточный	ТСЛ	2000x640x860	-	0,6	220/380		Гродненский з-д торго-вого машиностроения
60	Транспортер бункерный	ТрБ <sub>3</sub> -66--Б <sub>с</sub>	3765x415x780	-	0,7	220/380	-	Киевский опытный з-д
61	Транспортер ленточный передвижной складывающийся	922	4100x700x1800-2900	-	I,0	220/380	290	З-д № 9, г.Харьков
62	Транспортер наклонный	ТрН-65--15с	2125x725x8110	-	0,4	220/380	-	Киевский опытный з-д
63	Элеватор вертикальный секционный	ЭВС-1500//шк	700x430x3890	-	0,8	220/380	- " -	
64	Конвейер инспекции и дочистки картофеля	КИД-6	4500x1280x810	-	I,5	220/380	- " -	
65	Приводная секция	ТСП-1,5	1500x630x875	-	-	-		Гродненский з-д торго-вого машиностроения
66	Поворотная секция	ТСП-05	1250x630x875	-	-	-		- " -
67	Натяжная секция	ТСП-02	500x630x875	-	-	-		- " -
68	Промежуточная секция	ТСП-03	500x630x875	-	-	-		- " -
69	Промежуточная секция	ТСП-05	1000x630x875	-	-	-		- " -
70	Рольганг	РМ	1260x630x860	-	-	-		- " -
71	Тележка	ТМ-150	1650x450x152					Ленинградский з-д торго-вого оборудования

## СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ  
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

10

I	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ЛС-500	1500x2000x400	-	2,5	-	-	Свердловский з-д
73	Поддон колесный	-	765x545x234	-	-	-	-	Соединитель
74	Водило		200x150x1070	-	-	-	-	- " -
75	Бункер загрузочный	Бз-2,5	2600x1800x2100	-	-	-	-	Киевский опытный з-д
76	Бочкоподъемник		1750x1450x2250	-	1,7	-	350	Борский з-д торгового машиностроения
77	Тележка для вывоза остатков пищи	Т80	400x1035x860					
78	Грузовая ручная тележка	ГР-150	1025x625x750	-	-	-	-	г.Брянск, МВД
79	Ручная тележка	ГР-400	1100x800x1000	-	-	-	-	- " -
80	Тележка с подъемной платформой	ТПП	910x715x1215	-	-	-	40	Перовский машина
81	Тележка с выжимным устройством для стаканов	ЛПС-22Т	400x630x860	-	-	-	-	Харьковский з-д торго-вого машиностроения
82	Тележка с выжимным устройством для тарелок	ЛПС-20Т	400x630x860	-	-	-	-	- " -
83	Передвижной подъемник грузов	ЛПГ-200	116x1145x1310	-	-	-	-	Свердловский з-д торго-вого машиностроения
84	Весы товарные	РП-500	1240x1130x1455	-	-	-	-	Армавирский приборостроительный з-д
85	Подвесной путь	-	В зависимости от длины камеры	-	-	-	-	
86	Течка	-	-	-	-	-	-	
<u>I.У. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>								
87	Стол для установки средств малой механизации	СММСМ	1470x840x860	-	2	220	170	Люберецкий з-д торго-вого машиностроения
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1470x840x860	-	-	-	160	- " -
89	Стол производственный	СП-1050	1050x840x860	-	-	-	-	Типовой проект Гипротехники 70-031/0
90	Стол производственный	СП-1050А	1050x630x860	-	-	-	-	- " -
91	Стол производственный	СП-1470	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
92	Стол производственный	СП-1470А	1470x630x860	-	-	-	-	- " -
93	Стол для сбора остатков пищи	СО-1	1050x630x860	-	-	-	-	- " -
94	Стол производственный с нишей для доски	СПН	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
95	Стол для чистки рыбы	СПР	1470x840x860	-	-	-	-	- " -
96	Стол для чистки луна	СПЛ	840x840x860	-	-	-	-	- " -
97	Стол для дочистки картофеля	СПК	840x840x860	-	-	-	-	- " -
98	Секция-вставка к тепловому оборудованию с краном-смесителем	ВКСМ	210x840x1450	-	-	-	-	Люберецкий з-д торго-вого машиностроения
99	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	BCM-210	210x840x860	-	-	-	36	- " -
100	Секция-вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	BCM-420	420x840x860	-	-	-	70	Типовой проект Гипротехники 70-031/0
101	Ванна моечная на I отделение	ВМ1-1СМ	1050x840x860	-	-	-	120	- " -
102	Ванна моечная на I отделение	ВМ2-1СМ	1680x840x860	-	-	-	135	- " -
103	Ванна моечная на I отделение	ВМ3-1СМ	1680x840x860	-	-	-	135	- " -
104	Ванна моечная на 2 отделения	ВМ-2СМ	1680x840x860	-	-	-	145	- " -
105	Ванна моечная на I отделение	ВМ-1	840x840x860	-	-	-	-	- " -
106	Кассета настенная для тарелок	КТ-1	1470x295x340	-	-	-	-	- " -
107	Кассета настенная для тарелок	КТ-2	1050x295x340	-	-	-	-	- " -
108	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	840x630x860	-	-	-	-	- " -
109	Ванна передвижная для промывки гарниров	ВПГ-СМ	630x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипротехники 70-031/0
110	Ванна моечная на I отделение со съемной чашей	ВМ-1А	630x630x860	-	-	-	-	- " -
111	Ванна моечная передвижная со съемной чашей	ВМ-2А	1260x630x860	-	-	-	-	- " -

## СТОЛОВЫЕ

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ  
СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

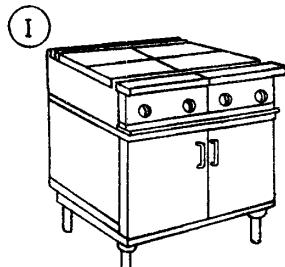
11

I	2	3	4	5	6	7	8	9
II2	Ванна для дефростации рыбы	ВДРСМ	1680x840x965	-	-	-	-	Типовой проект Гипротогра 70-031/0
II3	Стеллаж кондитерский передвижной	СКП	1050x630x1750	-	-	-	-	- " -
II4	Стул к конвейеру дочистки	ПЛСК-6	520x400x950	-	-	-	-	Киевский опытный з-д торгового машиностроения
II5	Стеллаж производственный передвижной	СПШ	1198x630x1750	-	-	-	-	Типовой проект Гипротогра 70-031/0
II6	Стеллаж производственный стационарный	СПС-1	1470x840x2000	-	-	-	-	- " -
II7	Стеллаж производственный стационарный	СПС-2	1050x840x2000	-	-	-	-	- " -
II8	Шкаф для хранения посуды	ШП-2	1050x630x2000	-	-	-	-	- " -
II9	Шкаф подвесной для посуды	ШПП	1050x420x1000	-	-	-	-	- " -
I20	Стол для разрубки мяса	СР-2	500x500x800	-	-	-	-	Всесоюзная контора "Совзинвентарь"
I21	Ларь для овощей	ЛО-1	1470x1050x1500	-	-	-	-	- " -
I22	Ларь для овощей	ЛО-2	1050x1050x1500	-	-	-	-	- " -
I23	Ларь для овощей	ЛО-3	1050x630x1500	-	-	-	-	- " -
I24	Подтоварник	ПТ-1	1470x840x280	-	-	-	-	- " -
I25	Подтоварник	ПТ-1А	1470x630x280	-	-	-	-	- " -
I26	Подтоварник	ПТ-2	1050x840x280	-	-	-	-	- " -
I27	Подтоварник	ПТ-2А	1050x630x280	-	-	-	-	- " -
I28	Опалочный горн		555x610x1255	-	-	-	-	- " -
I29	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПП-1	1470x630x2000	-	-	-	-	- " -
I30	Шкаф с передаточным окном для хранения посуды	ШПО-2	1050x630x2000	-	-	-	-	- " -
I31	Обеденный стол 6-местный		1800x800x730	-	-	-	-	- " -
I32	Обеденный стол 4-местный		1200x800x730	-	-	-	-	- " -
I33	Обеденный стол 4-местный		900x900x730	-	-	-	-	- " -
I34	Обеденный стол 2-местный		600x800x730	-	-	-	-	- " -
I35	Стул		400x400x730	-	-	-	-	- " -

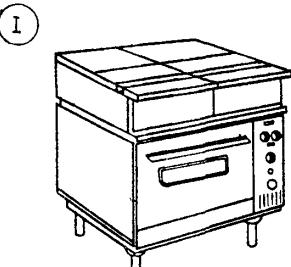
# СТОЛОВЫЕ

## ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

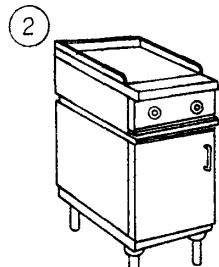
12



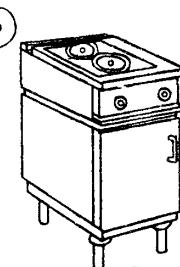
ПЭСМ-4



ПЭСМ-4ш



ПЭСМ-2ШН



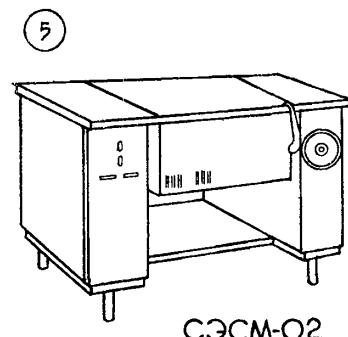
ПЭСМ-2К

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ  
Длина 840  
Ширина 840  
Высота 860

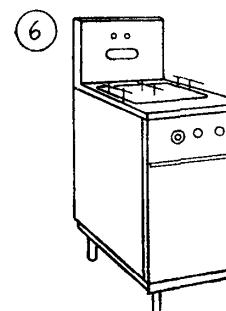
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ  
Длина 840  
Ширина 840  
Высота 860

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ  
Длина 420  
Ширина 840  
Высота 860

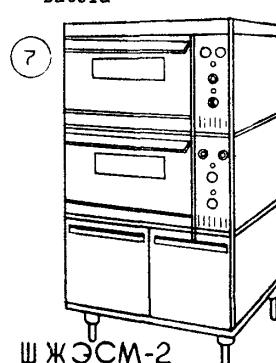
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ  
Длина 420  
Ширина 840  
Высота 860



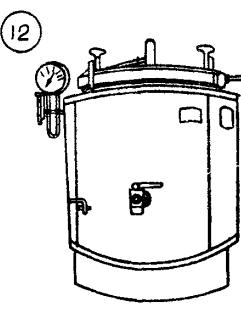
СЭСМ-02



ФЭСМ-20



ШЖЭСМ-2



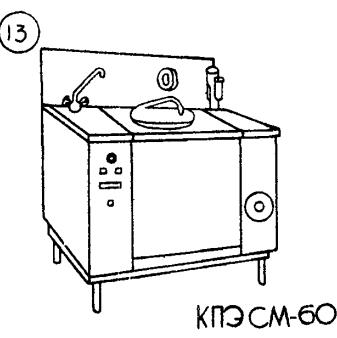
КПЭ-250

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ  
Длина 1050  
Ширина 840  
Высота 860

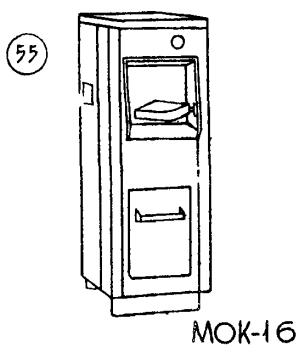
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ  
Длина 420  
Ширина 840  
Высота 860

ШКАФ ХАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ  
Длина 830  
Ширина 800  
Высота 1500

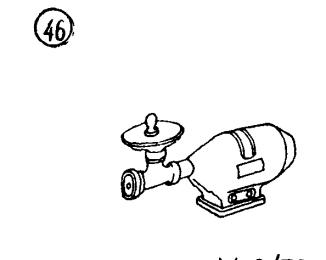
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ  
Длина 1200  
Ширина 1150  
Высота 1280



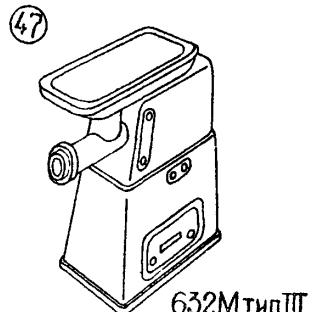
КПЭСМ-60



МОК-16



М-2/764



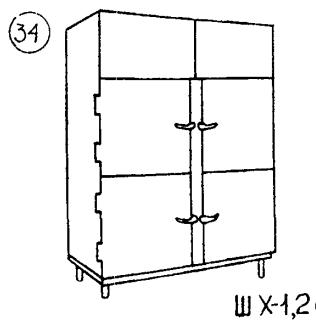
632М тип III

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ  
Длина 1050  
Ширина 840  
Высота 860

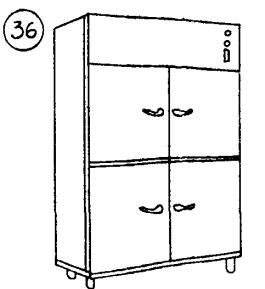
МАШИНА ДЛЯ ДОЧИСТИКИ КАРТОФЕЛЯ  
Длина 515  
Ширина 375  
Высота 900

МЯСОРУБКА НАСТОЛЬНАЯ  
Длина 840  
Ширина 310  
Высота 420

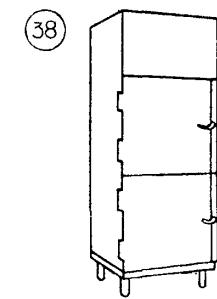
МЯСОРУБКА НАПОЛЬНАЯ  
Длина 850  
Ширина 450  
Высота 1000



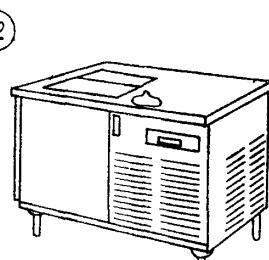
ШХ-1,2с



ШХ-0,7Ю



ШХ-04м1



НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК  
Длина 1260  
Ширина 840  
Высота 860

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
Длина 1530  
Ширина 810  
Высота 2035

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
Длина 1120  
Ширина 800  
Высота 1930

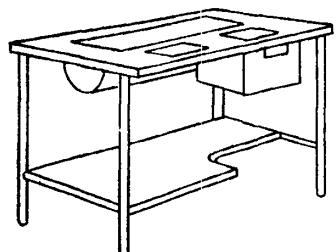
ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ  
Длина 800  
Ширина 560  
Высота 1930

# СТОЛОВЫЕ

## ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

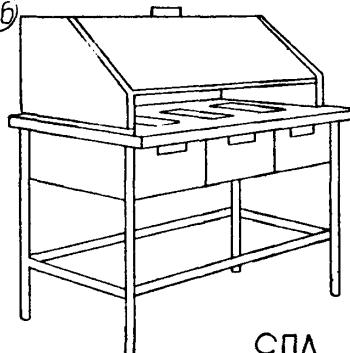
13

(97)



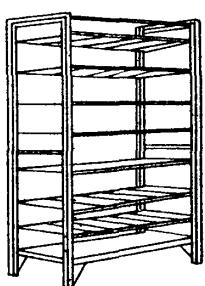
СПК

(96)



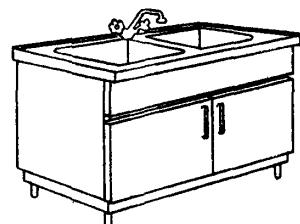
СПЛ

(117)



СПС-2

(104)



ВМ-2СМ

СТОЛ ДЛЯ ДОЧИСТИКИ КАРТОФЕЛЯ

Длина 840  
Ширина 840  
Высота 860

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТИКИ ЛУКА

Длина 840  
Ширина 840  
Высота 860

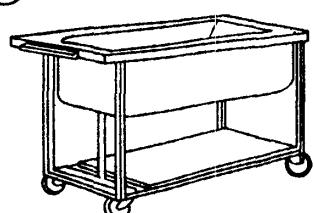
СТЕЛЛАК ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТАЦИОНАРНЫЙ

Длина 1050  
Ширина 840  
Высота 2000

ВАННА МОЕЧНАЯ

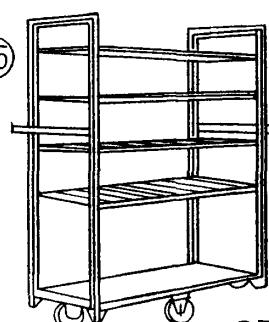
Длина 1680  
Ширина 840  
Высота 860

(108)



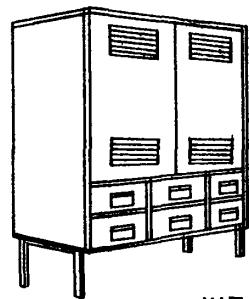
ВПСМ

(115)



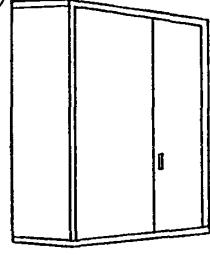
СПП

(118)



ШП-2

(119)



ШПП

ВАННА МОЕЧНАЯ

Длина 840  
Ширина 630  
Высота 860

СТЕЛЛАК ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ

Длина 1198  
Ширина 630  
Высота 1750

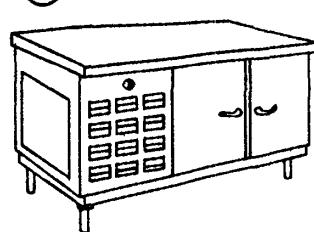
ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ

Длина 1050  
Ширина 630  
Высота 2000

ШКАФ ПОДВЕСНОЙ

Длина 1050  
Ширина 420  
Высота 1000

(39)

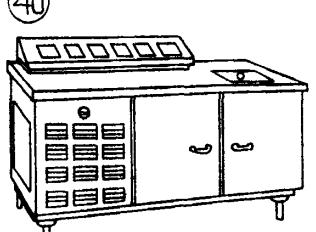


СОЭСМ-2

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ

Длина 1680  
Ширина 840  
Высота 860

(40)

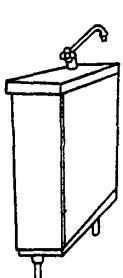


СОЭСМ-3

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ И ГОРКОЙ

Длина 1680  
Ширина 840  
Высота 860

(98)

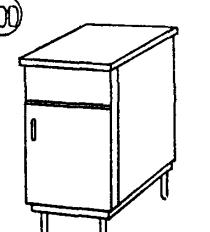


ВКСМ-210

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Длина 210  
Ширина 840  
Высота 1450

(100)

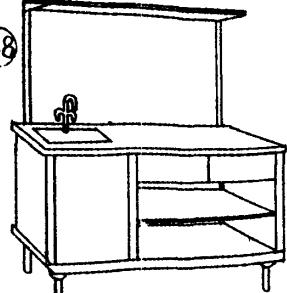


ВКСМ-420

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ ВСТАВКА К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Длина 420  
Ширина 840  
Высота 860

(88)

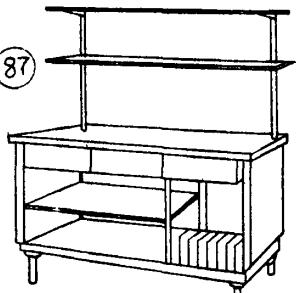


СМВСМ

СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ

Длина 1470  
Ширина 840  
Высота 1630

(87)

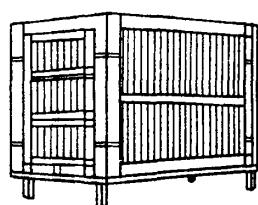


СММСМ

МОДУЛИРОВАННАЯ СЕКЦИЯ СТОЛ

Длина 1470  
Ширина 840  
Высота 1630

(121)



ЛО-1

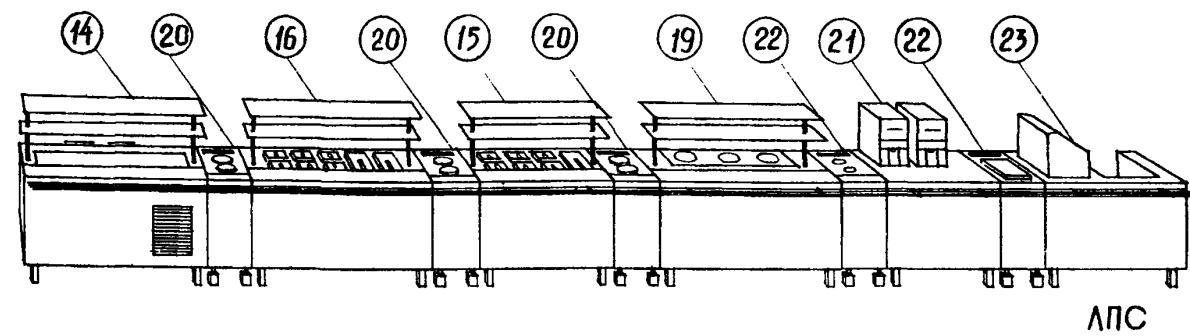
ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Длина 1470  
Ширина 1050  
Высота 1500

# СТОЛОВЫЕ

## ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

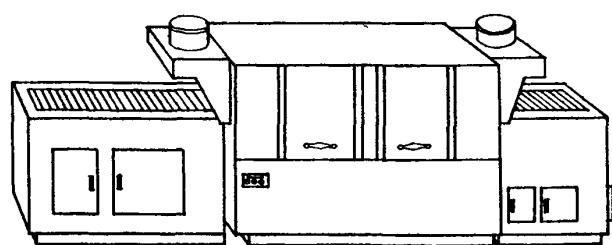
14



ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

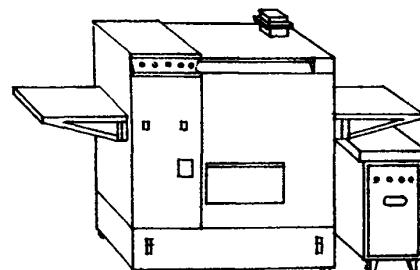
Длина	10500
Ширина	840
Высота	1420

(29)



ММТУ-2000

(33)



ММП

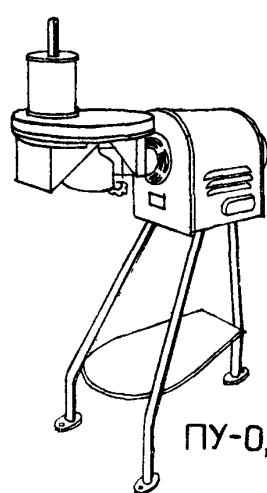
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Длина	4840
Ширина	1030
Высота	1870

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ

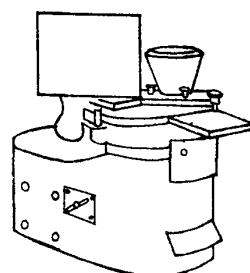
Длина	2130
Ширина	744
Высота	1150

(45)



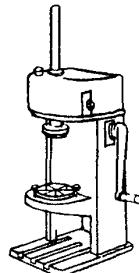
ПУ-0,6

(49)



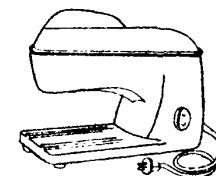
МФК-2240

(56)



РДМ-5

(48)



МРМ-15

ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

Длина	620
Ширина	440
Высота	910

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТЛЕЙ

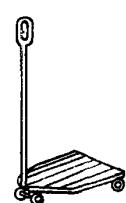
Длина	510
Ширина	392
Высота	650

МАСЛОДЕЛИТЕЛЬ РУЧНОЙ

Длина	570
Ширина	380
Высота	620

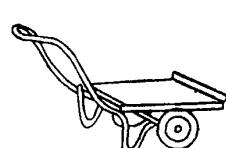
МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ

Длина	560
Ширина	260
Высота	390



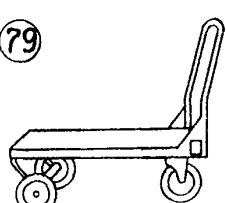
ТГ-100

(78)



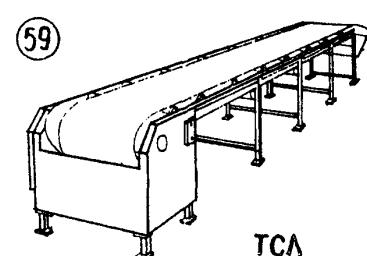
ТГ-130

(79)



ТГ-400

(59)



ТСЛ

ГРУЗОВАЯ	РУЧНАЯ	ТЕЛЕЖКА
Длина	1600	
Ширина	450	
Высота	1200	

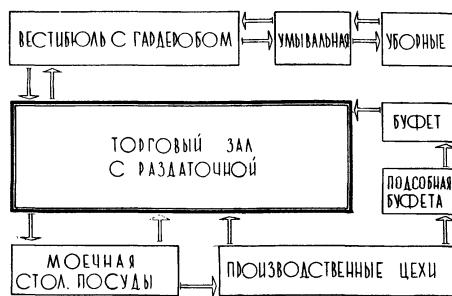
ГРУЗОВАЯ	РУЧНАЯ	ТЕЛЕЖКА
Длина	1600	
Ширина	625	
Высота	750	

ГРУЗОВАЯ	РУЧНАЯ	ТЕЛЕЖКА
Длина	1600	
Ширина	800	
Высота	950	

ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ		
Длина	2000	
Ширина	640	
Высота	860	

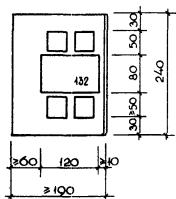
**ПОМЕЩЕНИЯ  
ДЛЯ  
ПОСЕТИТЕЛЕЙ**

## СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕШЕНИЙ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

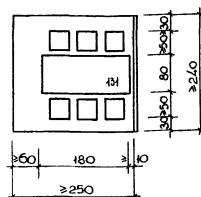
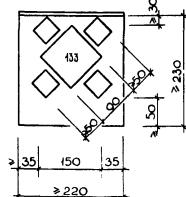


## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

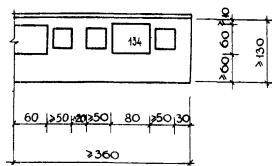
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 4x МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



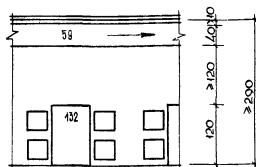
ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 6" МЕСТНЫМ СТОЛОМ



ЗОНА ПРИЕМА ПИЩИ ЗА 2x МЕСТНЫМИ СТОЛАМИ



ЗОНА СБОРА ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕДОМ



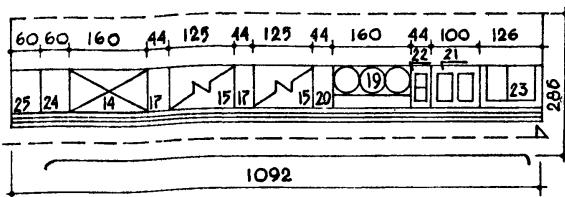
# СТОЛОВЫЕ

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

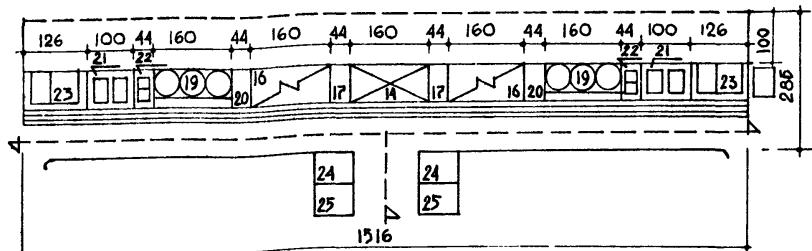
16

РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

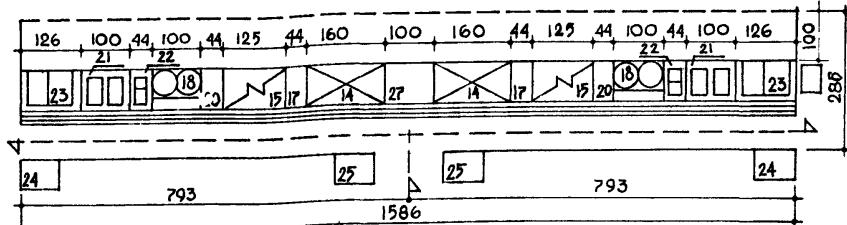
НА 100 МЕСТ



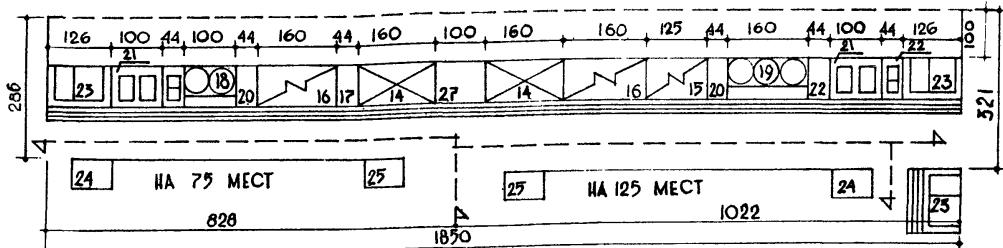
НА 150 МЕСТ ВARIАНТ I



НА 150 МЕСТ ВARIАНТ II



НА 200 МЕСТ ВARIАНТ I



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

ВАРИАНТ I II I II I

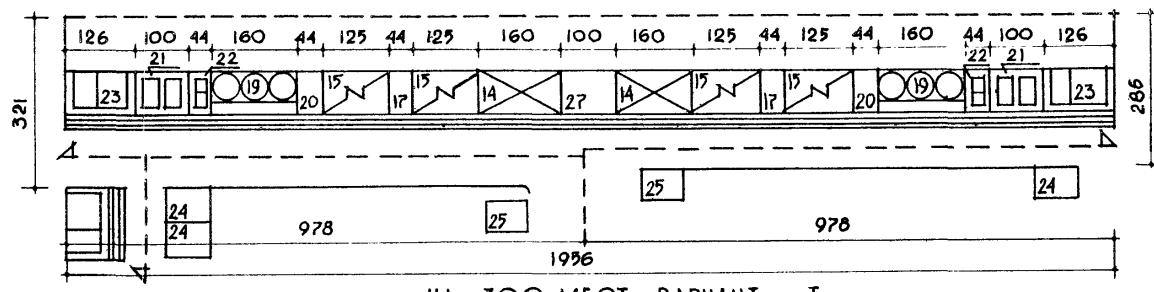
НП-3.2.1-72

-21-

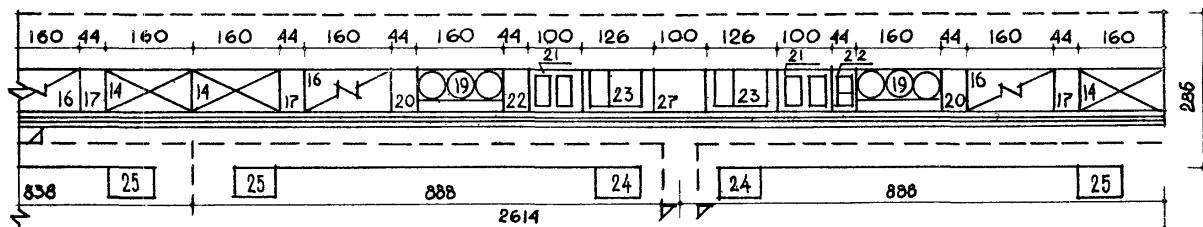
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ
		100/150/200 КОЛ-ВО ОБОРУД.
14	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК АПС-2	1 1 1 2 2
27	ПРИЛАВОК ВСТАВКА АПС-13	1 1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	1 2 2 2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	1 2 2 2
15	ПРИЛАВОК ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД АПС-17	2 2 1
20	ПРИЛАВОК ДЛЯ ТЕЛЕЦЕПЕК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

## РАЗДАТОЧНЫЕ ЛИНИИ ПРИЛАВКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

НА 200 МЕСТ ВARIАНТ II



НА 300 МЕСТ ВARIАНТ I



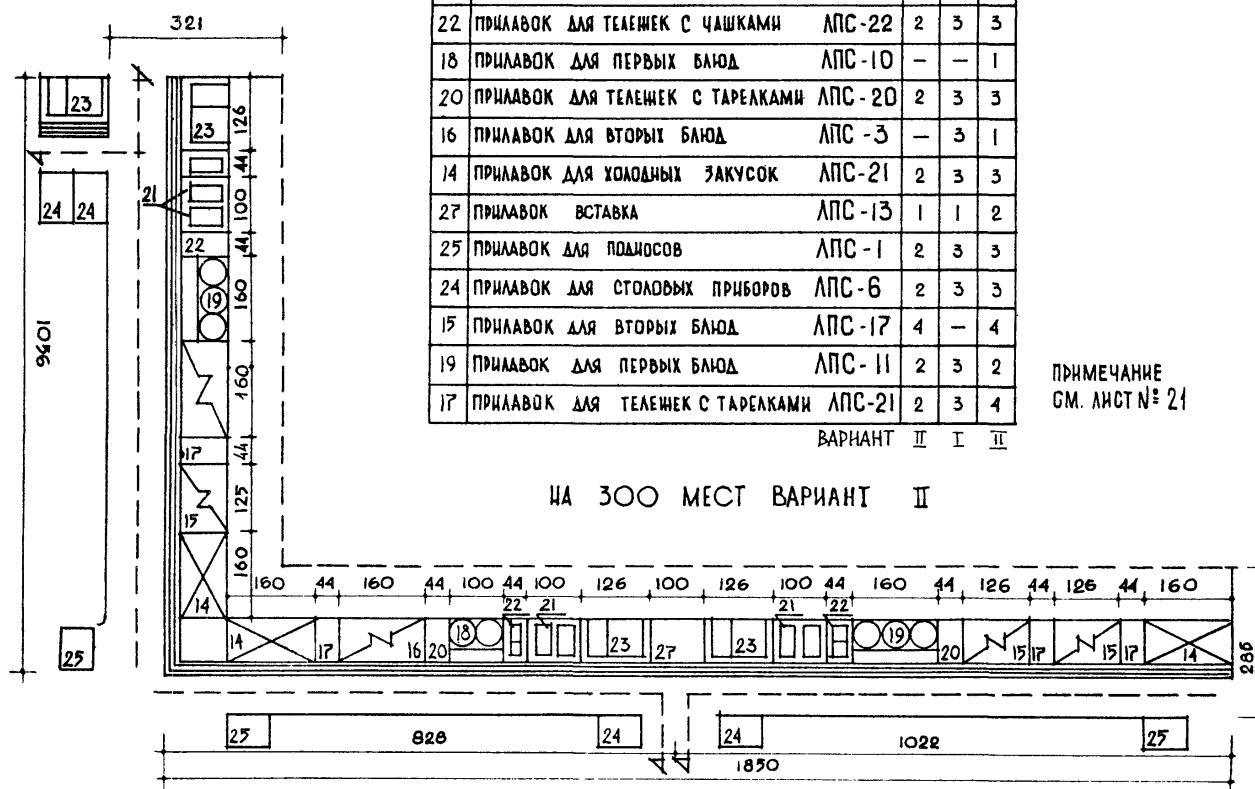
## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

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

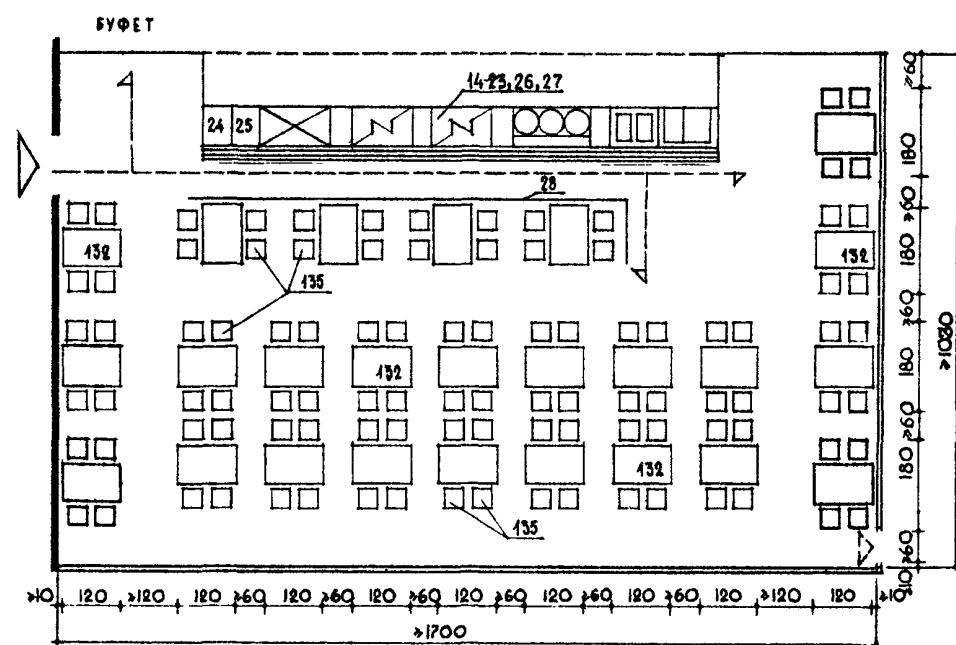
ПРИМЕЧАНИЕ  
СМ. ЛИСТ № 21

ВARIАНТ II I II

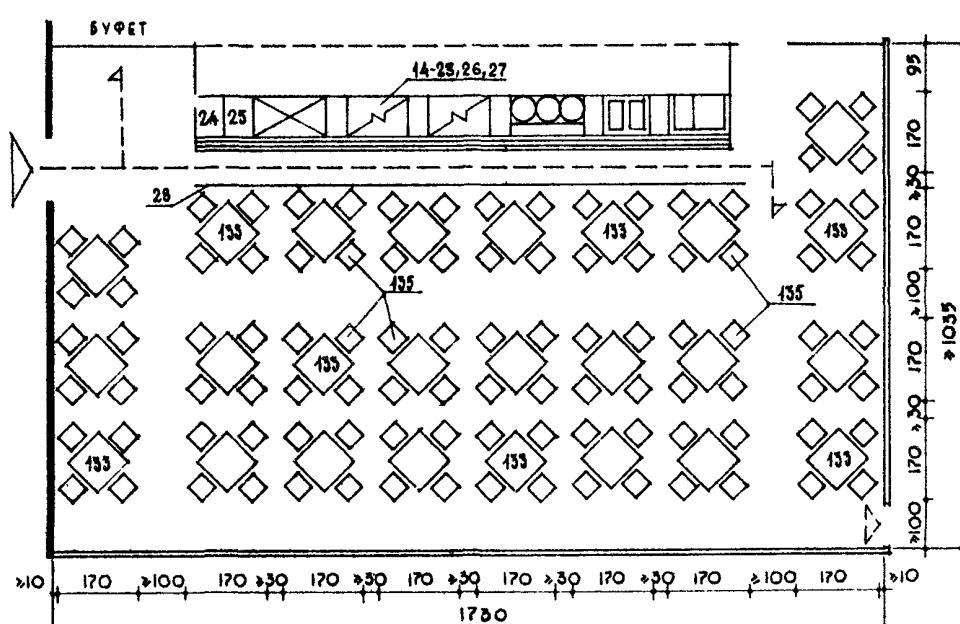
НА 300 МЕСТ ВARIАНТ II



HA 100 MECT  
BAPHAHT I



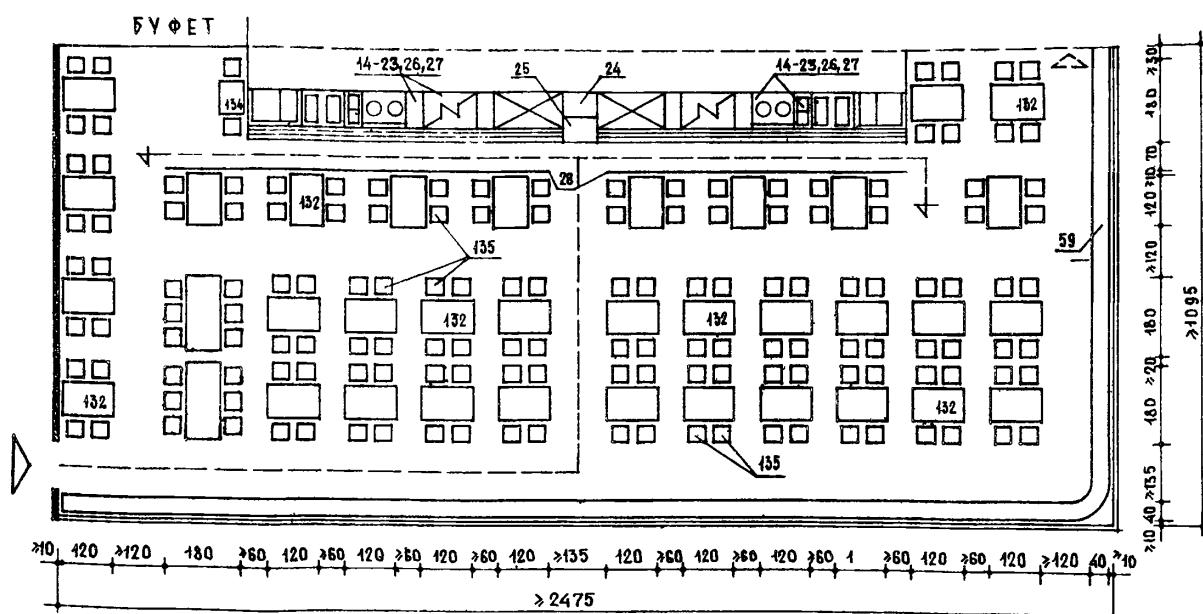
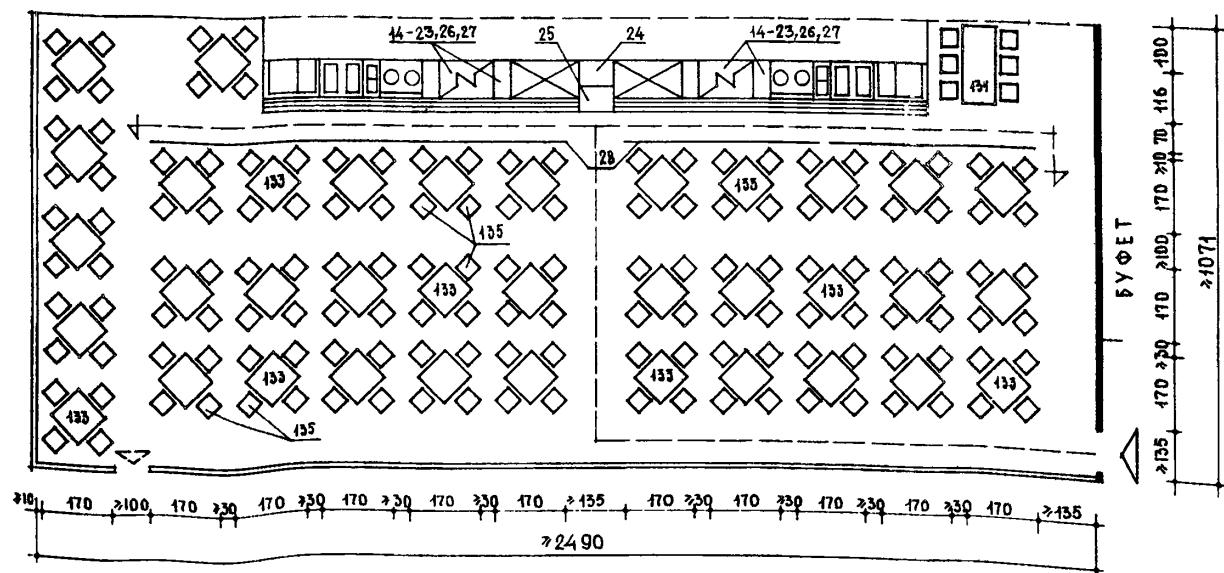
HA 100 MECT  
BAPHAHT II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

M 4:100

4 0 1 2 3 4 5 M

НА 150 МЕСТ  
ВАРИАНТ IНА 150 МЕСТ  
ВАРИАНТ II

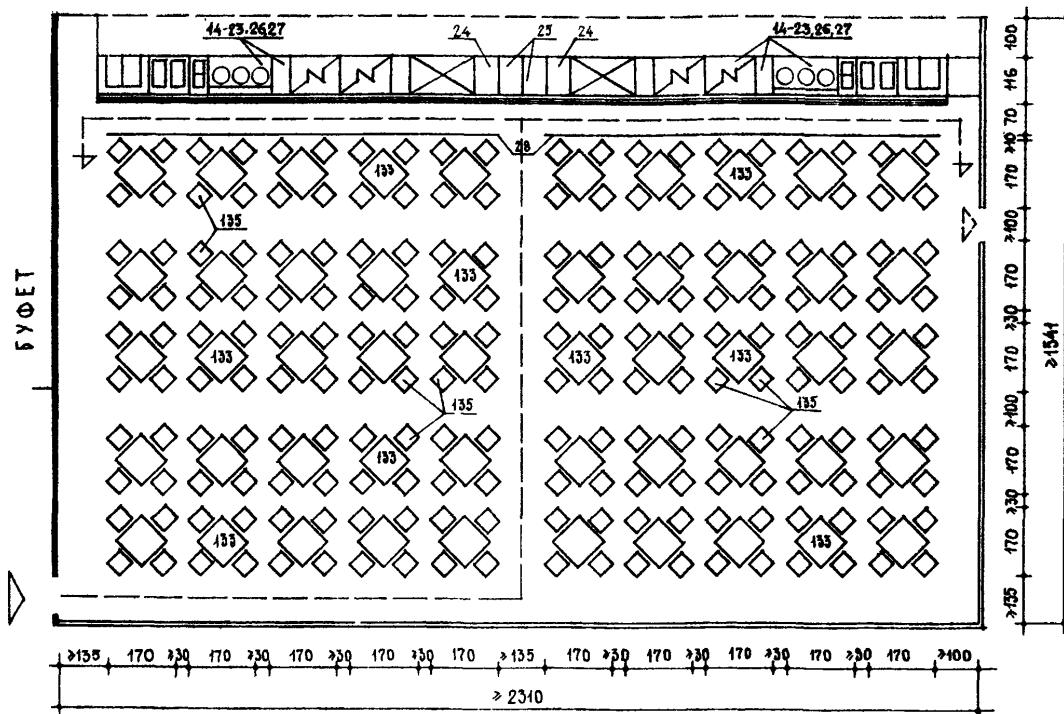
## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ	ВАРИАНТ I	ВАРИАНТ II
14-23, 26, 27	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООСЛУЖИВАНИЯ АПС	2	2
28	БАРЬЕР АПС-8	2	2
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	1	1
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-4	1	3
59	ТРАНСПОРТЕР ТСА	1	—
152/153	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4-х МЕСТНЫЙ	34	35
131	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6-и МЕСТНЫЙ	2	1
134	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2-х МЕСТНЫЙ	1	—
135	СТУЛ	150	150

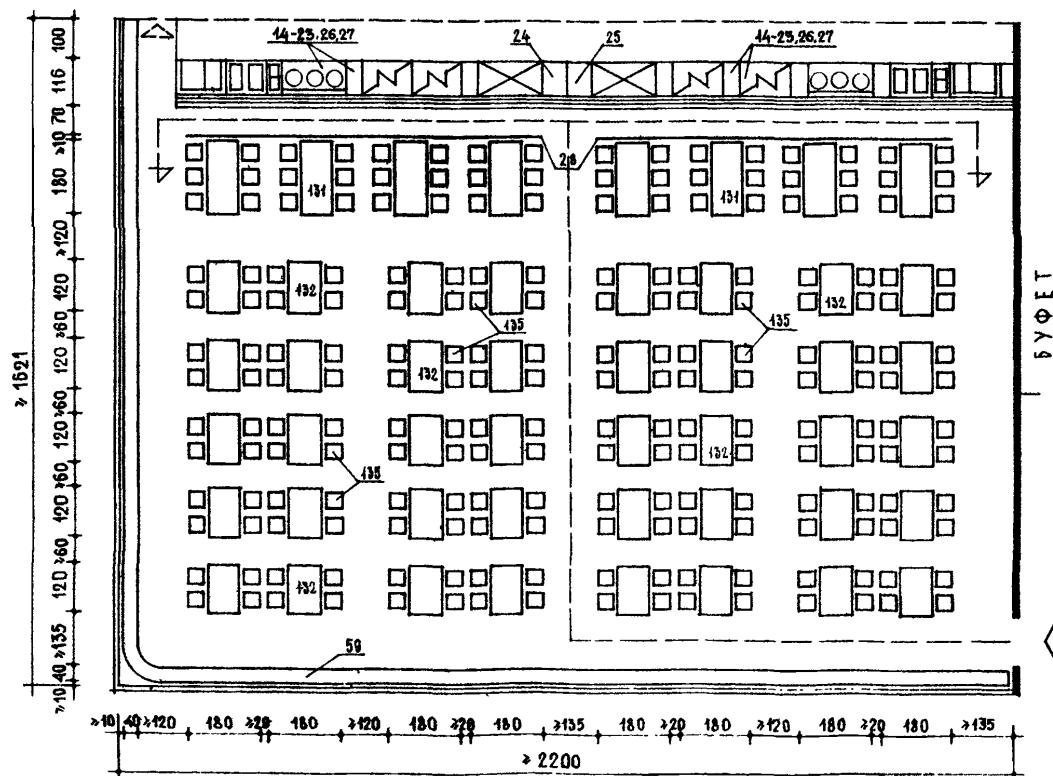
M 1:100



## НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ I



## НА 200 МЕСТ ВАРИАНТ II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	Наименование	Вариант I	Вариант II
14-23, 26, 27	Линия прилавков самообслуживания АПС	2	2
28	Барьер АПС-8	2	2
24	Прилавок для столовых приборов АПС-6	2	1
25	Прилавок для подносов	2	1

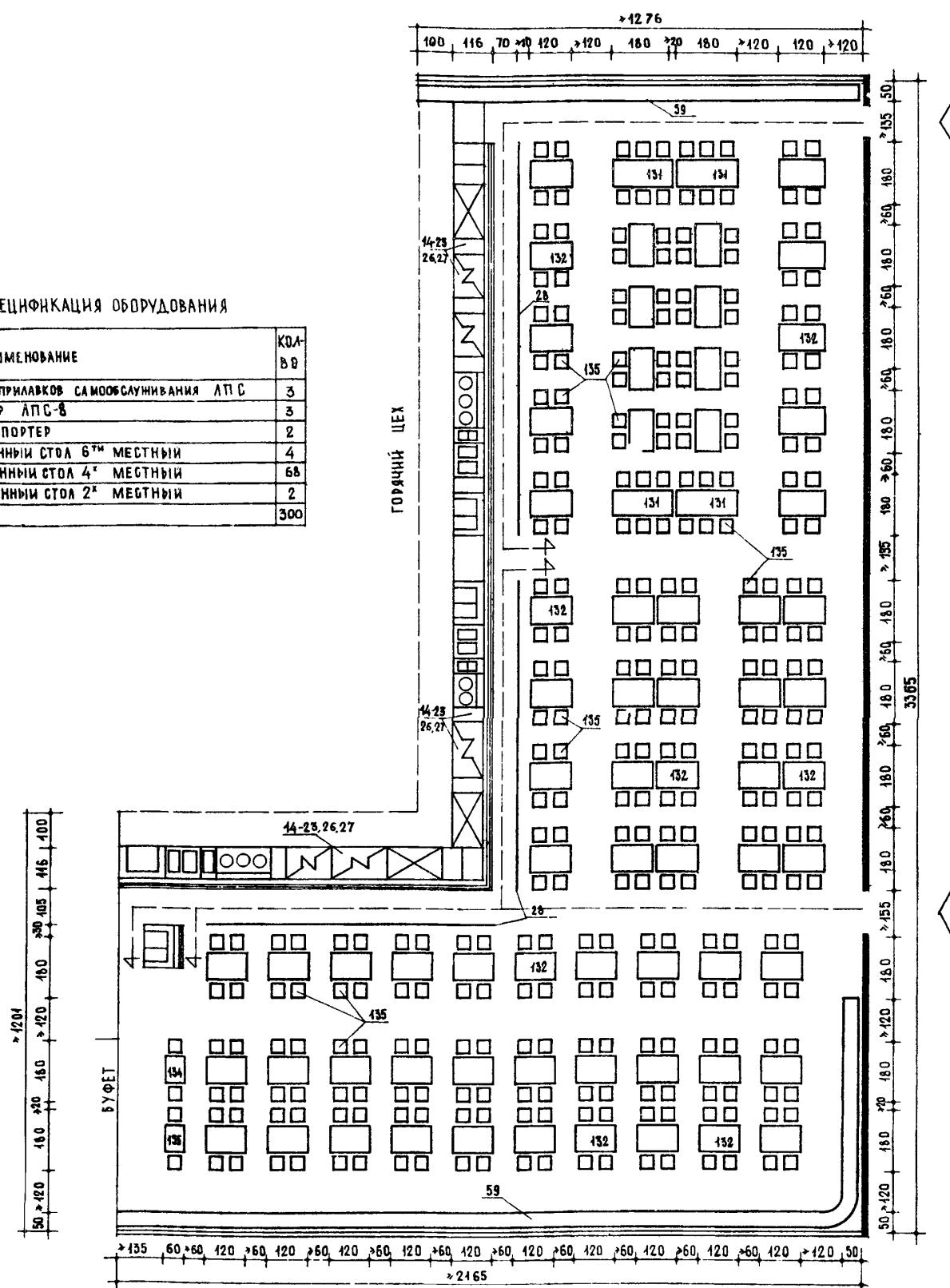
	Наименование	Вариант I	Вариант II
59	Транспортер	-	1
133	Обеденный стол 4-местный	50	40
131	Обеденный стол 6-местный	-	8
135	Стул	200	208

М: 1:100  
1 0 1 2 3 4 5

на 300 мест Вариант I

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

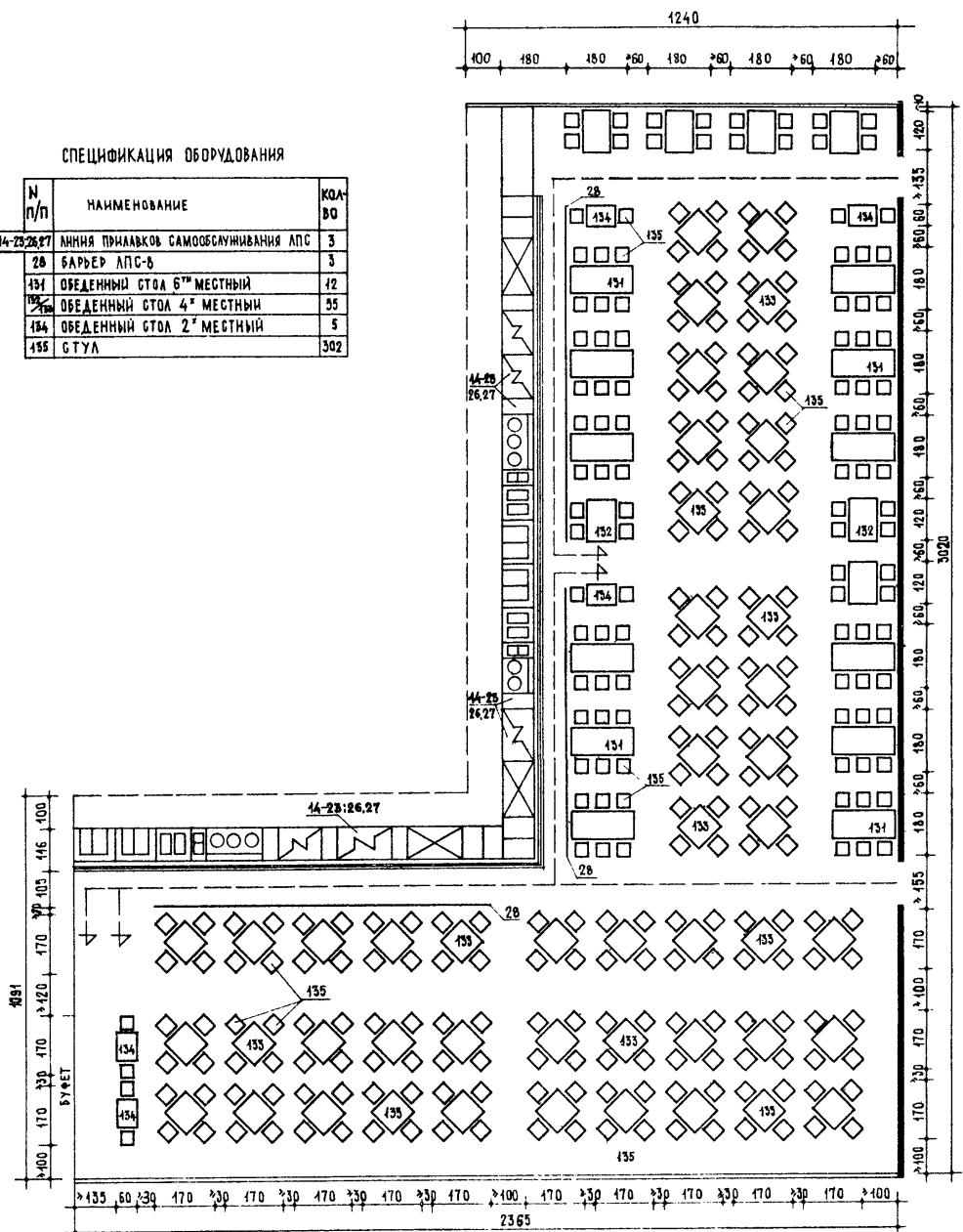
Н п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОД- ВВ
14-23-2027	ЛИНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООСЛУЖИВАНИЯ АПС	3
28	БАРБЕР АПС-8	3
59	ТРАНСПОРТЕР	2
151	ОВЕДЕНИИИ СТОЛ 6 <sup>м</sup> МЕСТНЫЙ	4
152	ОВЕДЕНИИИ СТОЛ 4 <sup>м</sup> МЕСТНЫЙ	68
154	ОВЕДЕНИИИ СТОЛ 2 <sup>м</sup> МЕСТНЫЙ	2
155	СТУЛ	300



MI-3.2.I-72

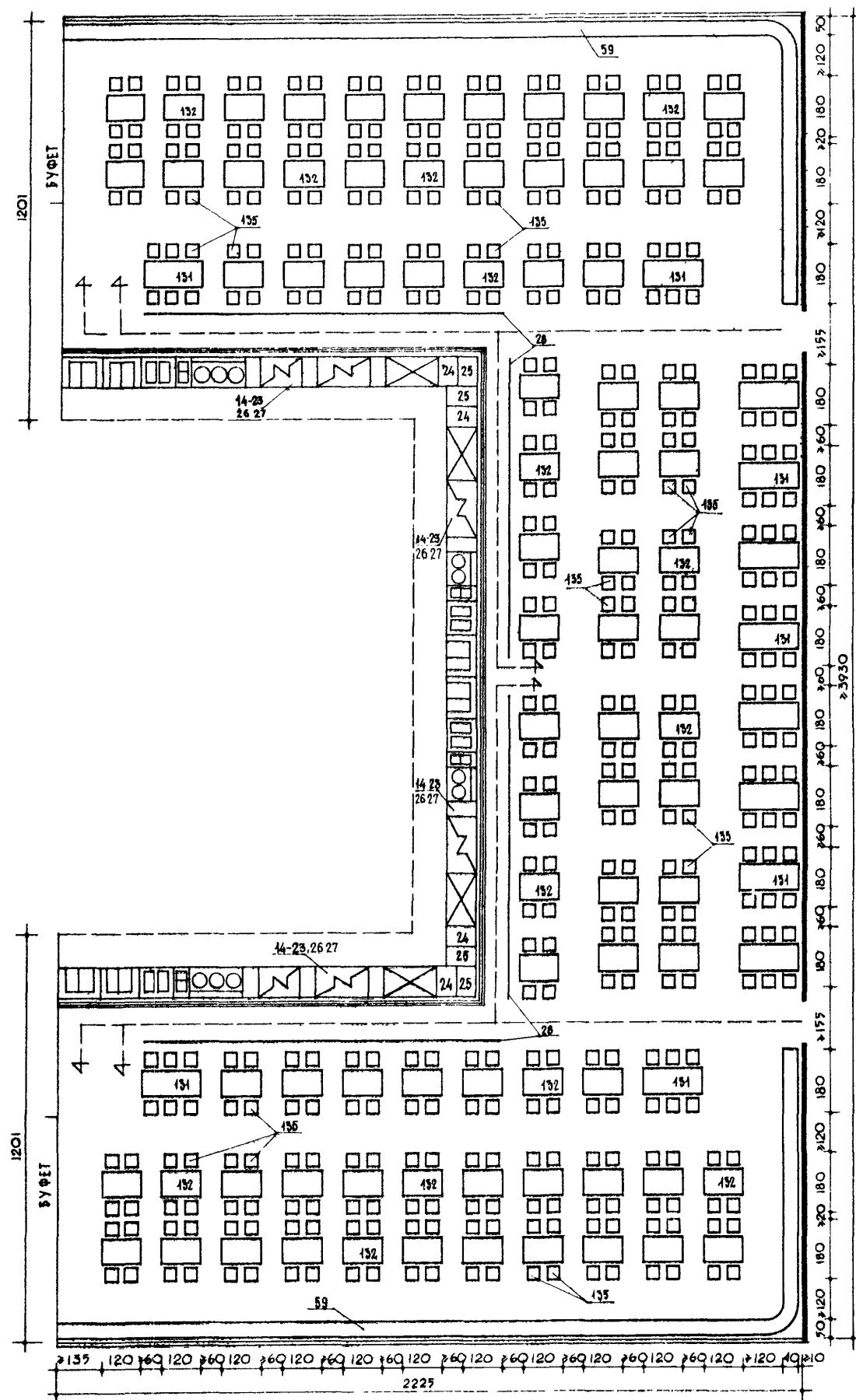
на 300 мест      ВАРИАНТ II

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ- ВО
14-23-26.87	ЛИННЯ ПРИЛАВКОВ САМОБЕСЛУЖИВАНИЯ АПС	3
26	БАРБЕР АПС-6	3
451	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 6 <sup>TH</sup> МЕСТНЫЙ	12
154	<del>ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 4<sup>TH</sup> МЕСТНЫЙ</del>	55
154	ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ 2 <sup>TH</sup> МЕСТНЫЙ	5
155	СТУЛ	302



HN-3.2.1-72

-27-



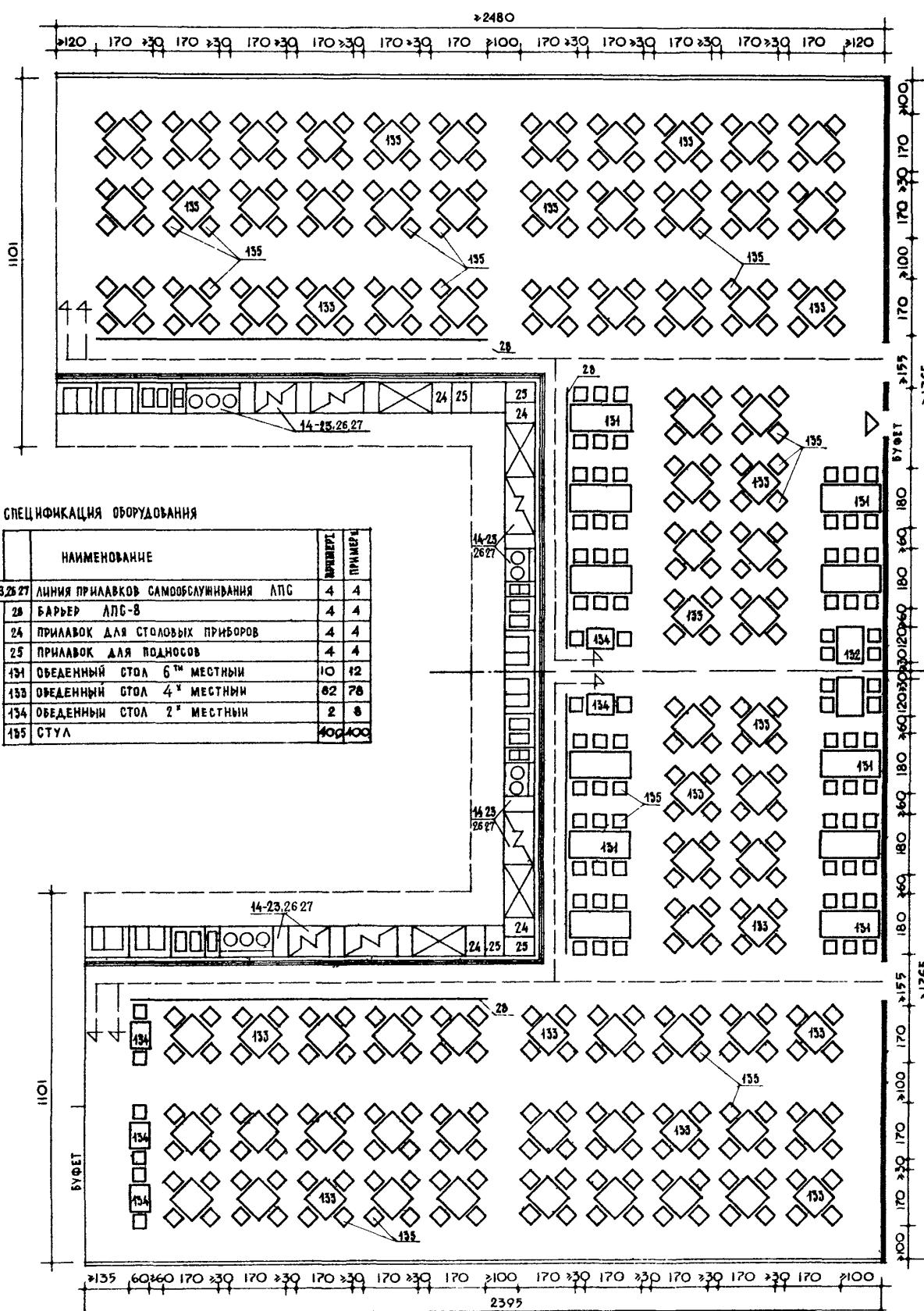
## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ- ВО
44-25-25,27	АНИЯ ПРИЛАВКОВ САМООСВАЛЧИВАНИЯ АПС	4
28	ФАРЬЕР АПС-8	4
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АПС-6	4
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ АПС-1	4

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОД 80
59	ТРАНСПОРТЕР	2
151	ОВЕДЕНИЙ СТОЛ 6* МЕСТНЫЙ	12
132	ОВЕДЕНИЙ СТОЛ 4* МЕСТНЫЙ	84
155	СТОЛ	400

M 1:100

НА 400 МЕСТ ВARIАНТ II



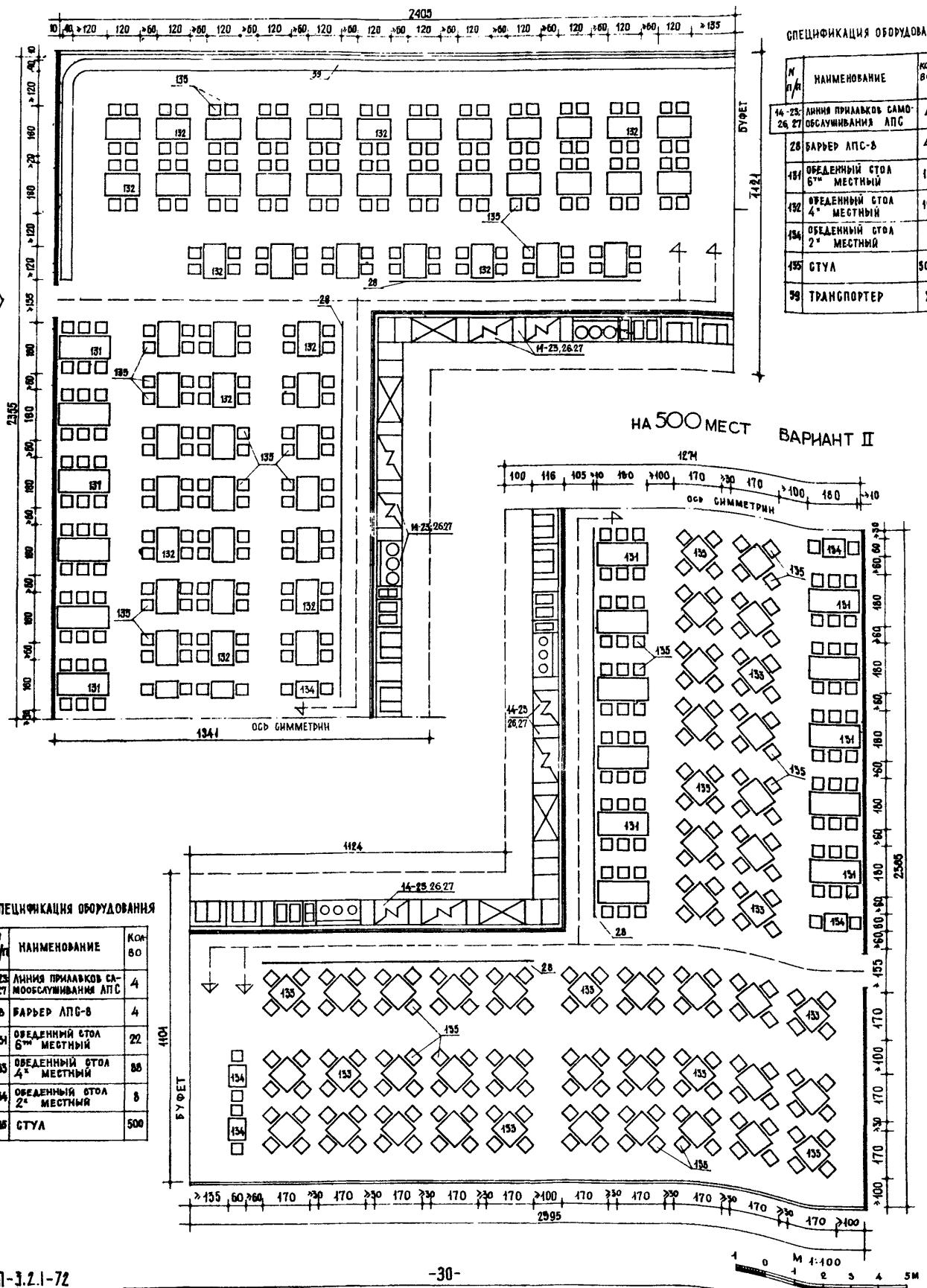
M 1:100  
1 0 1 2 3 4 5M

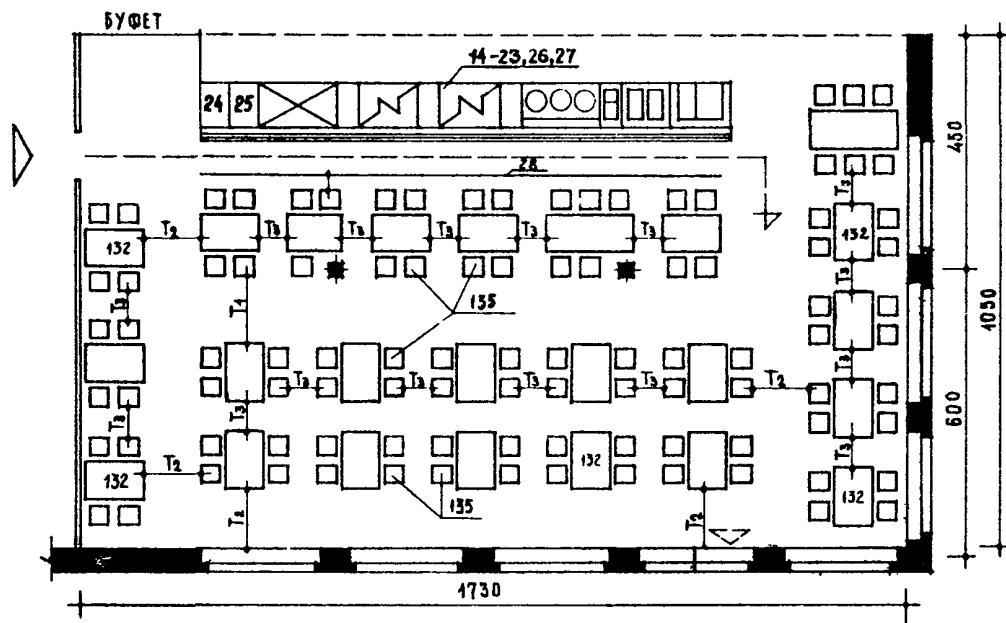
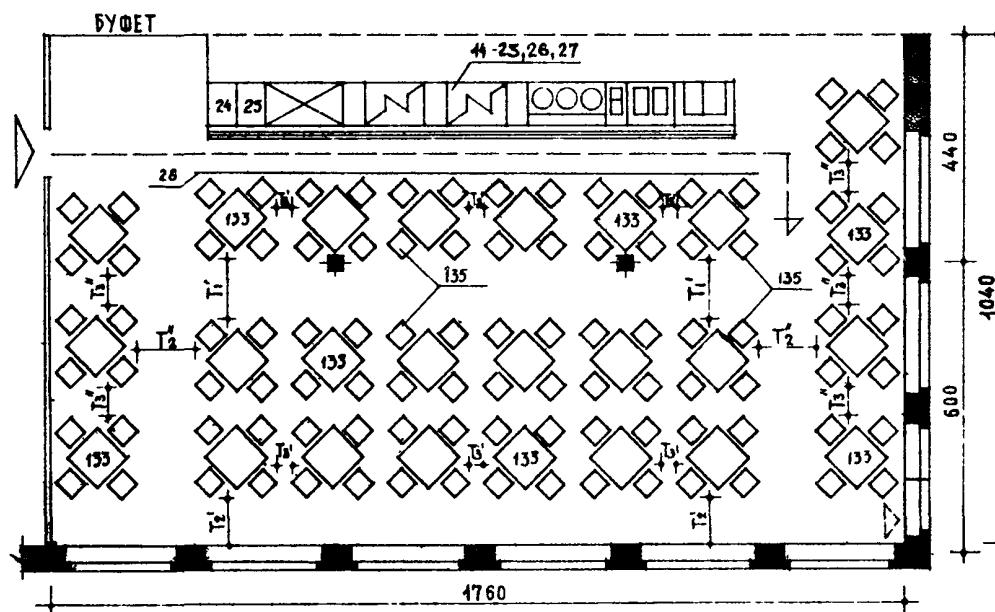
## СТОЛОВЫЕ

## ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

25

## на 500 месц ВАРИАНТ I



НА 100 МЕСТ  
СХЕМА IНА 100 МЕСТ  
СХЕМА IIПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВИЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по схеме	по схеме
T <sub>1</sub>	435	435
T <sub>2</sub>	120	120
T <sub>3</sub>	60	60

УСЛОВИЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по схеме	по схеме
T <sub>1</sub>	135	135
T <sub>2</sub> , T <sub>3</sub>	100	100 120
T <sub>x</sub> , T <sub>y</sub>	30	30 60

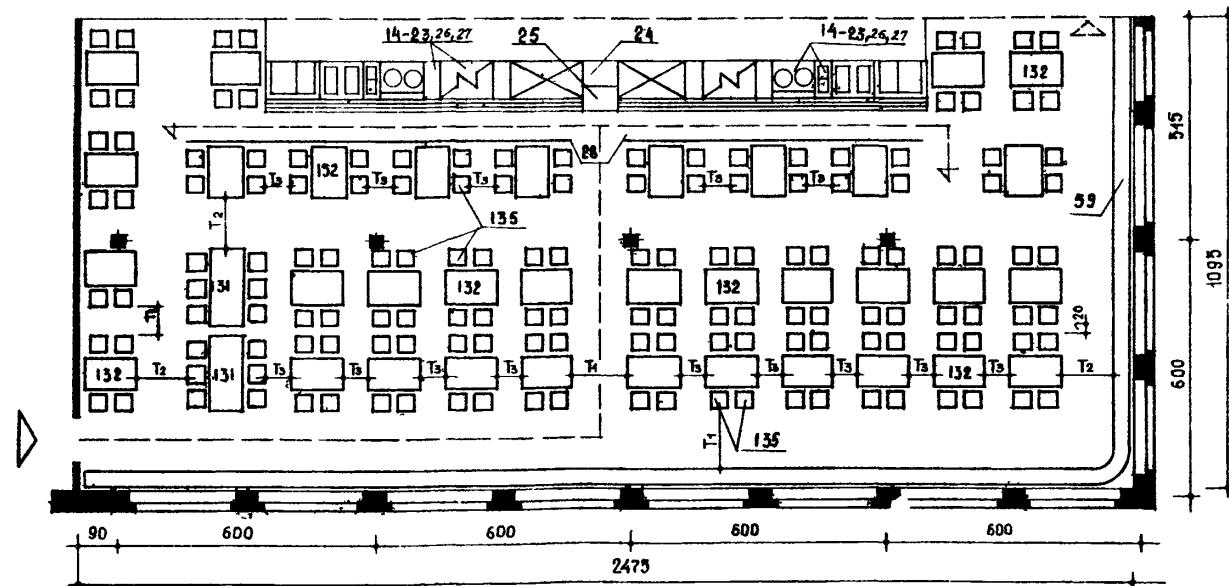
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

наименование	по схеме I	по схеме II	по схеме III
площадь в м <sup>2</sup>	180	184	183
площадь на 1 м	1.8	1.81	1.8
объем в м <sup>3</sup>	594	597	603
объем на 1 м	5.94	5.97	6.03

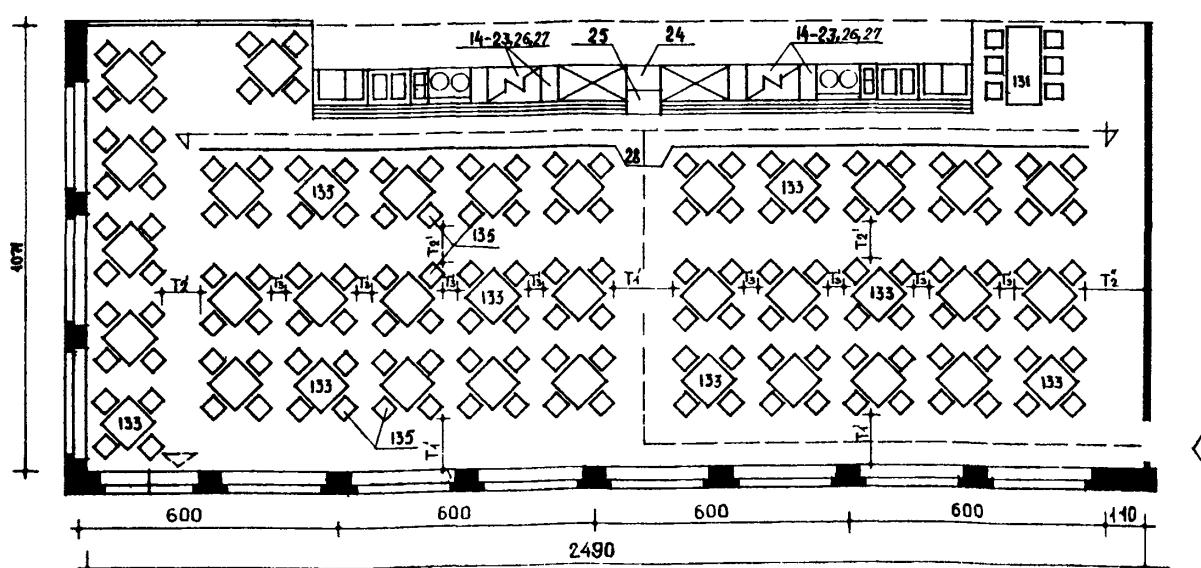
M 1:100

1 0 1 2 3 4 5 M

HA 150 MECT  
CXEMA I



HA 150 MECT  
СХЕМА II



## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	Н/О СИГАЛ	Н/О СИГНАЛ	Н/О СИГАЛ	Н/О СИГНАЛ
T <sub>1</sub> , T <sub>1'</sub>	135	135	135	135
T <sub>2</sub> , T <sub>2'</sub>	120	120	100	100
T <sub>3</sub> , T <sub>3'</sub>	60	60	30	30
T <sub>2''</sub>	—	—	100	120

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	НО СНЧ Г	НО СГРНГ	НО СНЕМ Г
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	270	271.0	259.7
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	891	894.3	857
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.73
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	5.94	5.96	5.71

HR-3.2.1-72

-32-

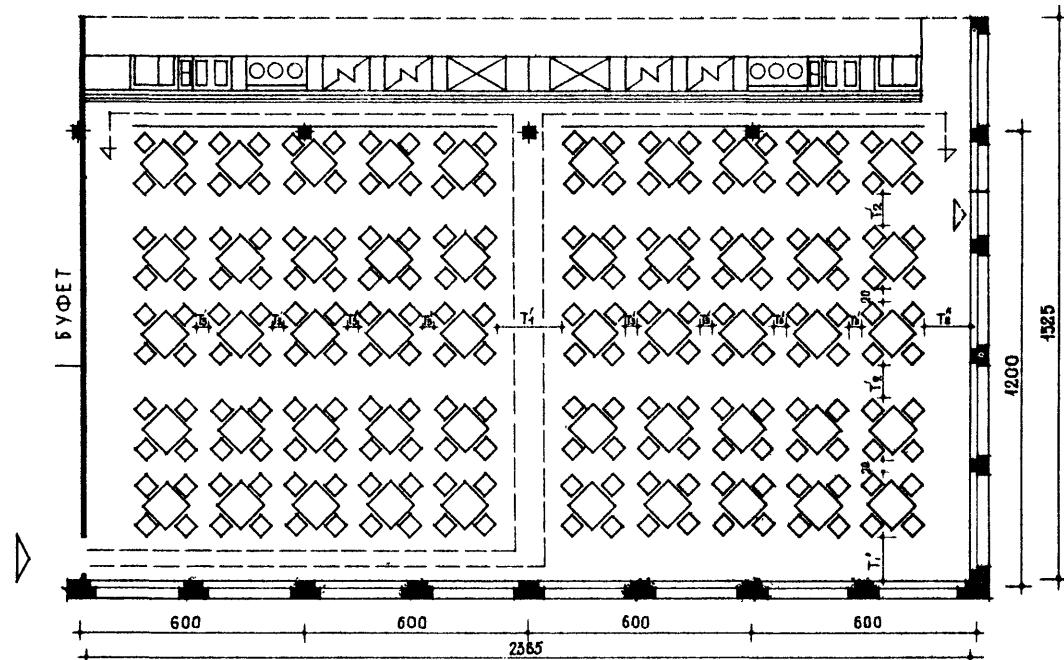
## СТОЛОВЫЕ

# ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

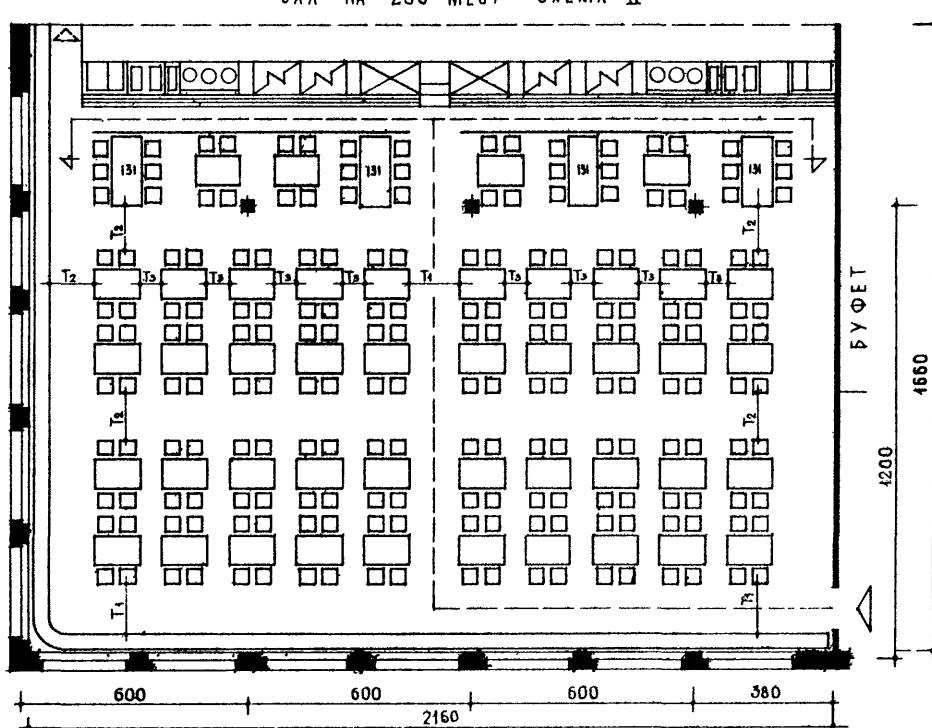
28

3AA HA 200 MECT OXEMA I



344 WA 200 MEET CYEMA II

СЕТКА КОЛОНИИ 6,0x12 м



## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по сч.шт.	по сч.шт.	по сч.шт.	по сч.шт.
T <sub>1</sub> , T <sub>4</sub>	135	170	135	135
T <sub>2</sub> , T <sub>5</sub>	100	100	120	120
T <sub>3</sub> , T <sub>6</sub>	30	30	60	60
T <sub>8</sub>	100	120	—	—

#### **ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

НАИМЕНОВАНИЕ	по смете	по цене	по смете
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	360	360.6	3 583.8
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	1912	1914.5	1905.7
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	1.8	1.8	1.73
ВОДЬЕМ НА 1 МЕСТО	736	757	753

HII-3.2.1-72

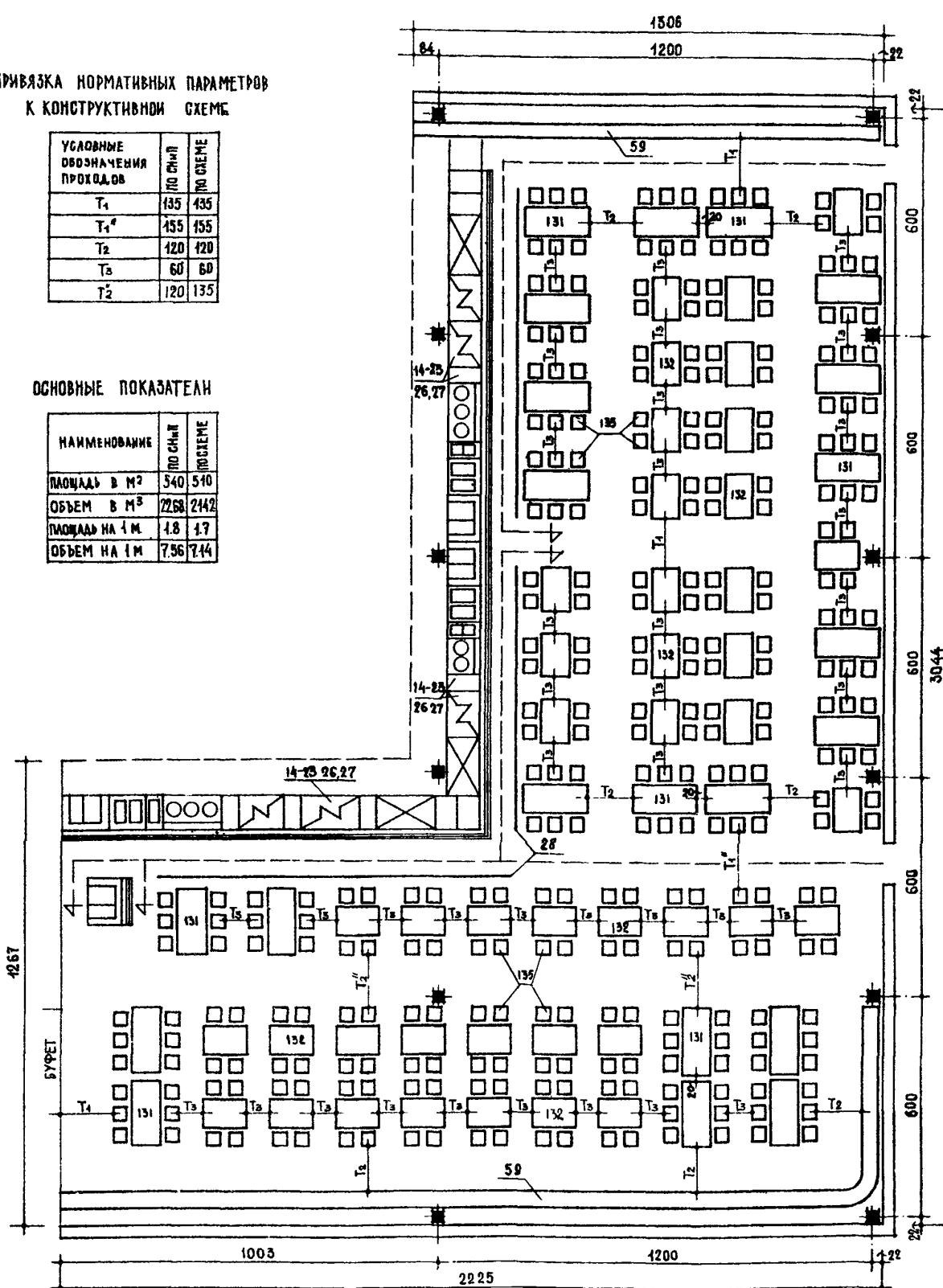
- 33 -

НА 300 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНН 6×12ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
T <sub>1</sub>	135	435
T <sub>1'</sub>	155	155
T <sub>2</sub>	120	120
T <sub>3</sub>	60	60
T <sub>2'</sub>	120	135

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СНиП	ПО СХЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	340	510
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	2268	2142
ПЛОЩАДЬ НА 1 М.	1,8	1,7
ОБЪЕМ НА 1 М.	7,36	7,14

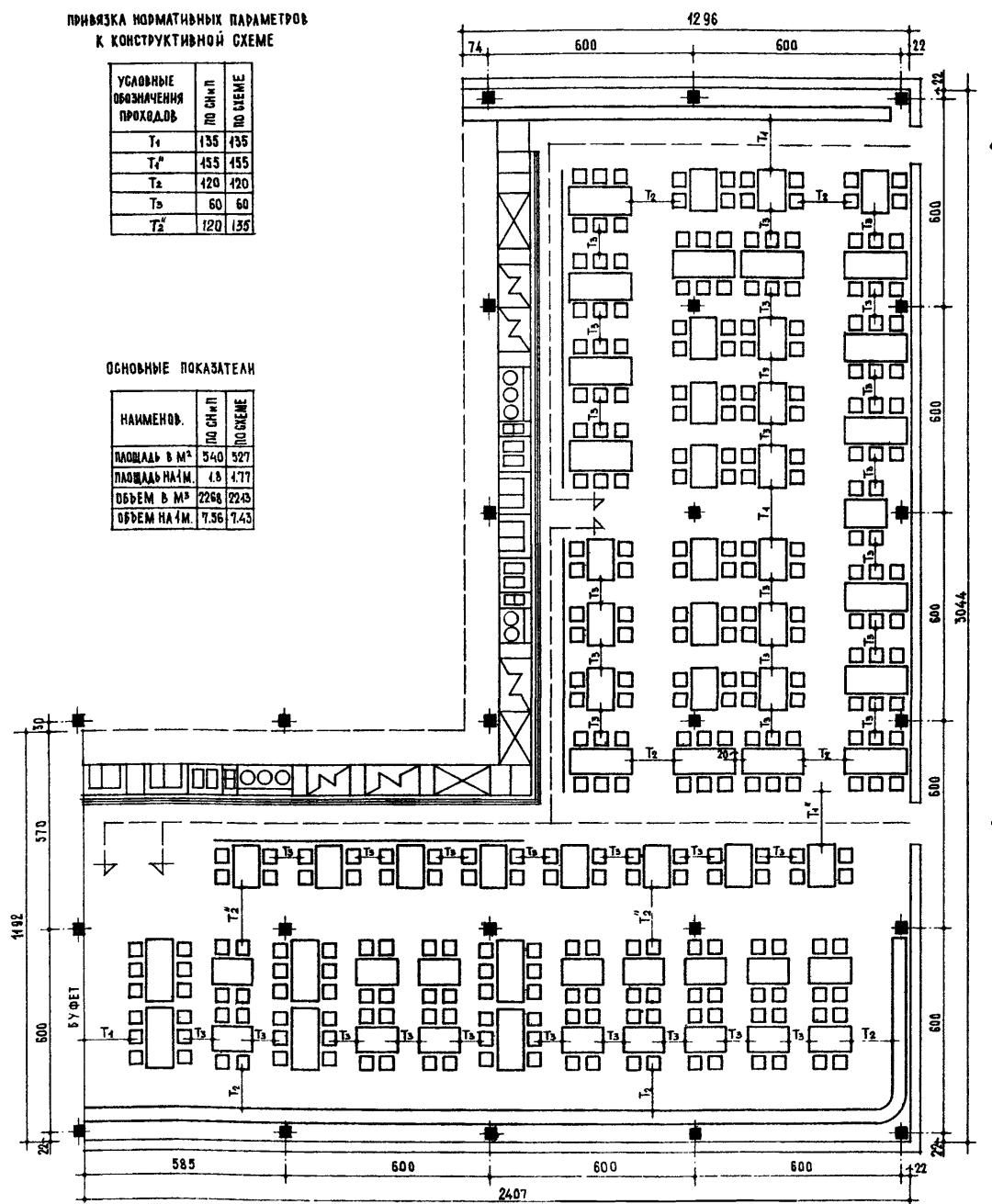


НА 300 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНН 6×6 МПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СНиП	ПО НЕМЕ
T <sub>1</sub>	135	135
T <sub>4</sub>	435	435
T <sub>2</sub>	120	120
T <sub>3</sub>	60	60
T <sub>5</sub>	120	135

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВ.	ПО СНиП	ПО НЕМЕ
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	540 527	
ПЛОЩАДЬ НА 1М.	4,8 4,77	
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	2268 2243	
ОБЪЕМ НА 1М.	7,36 7,43	

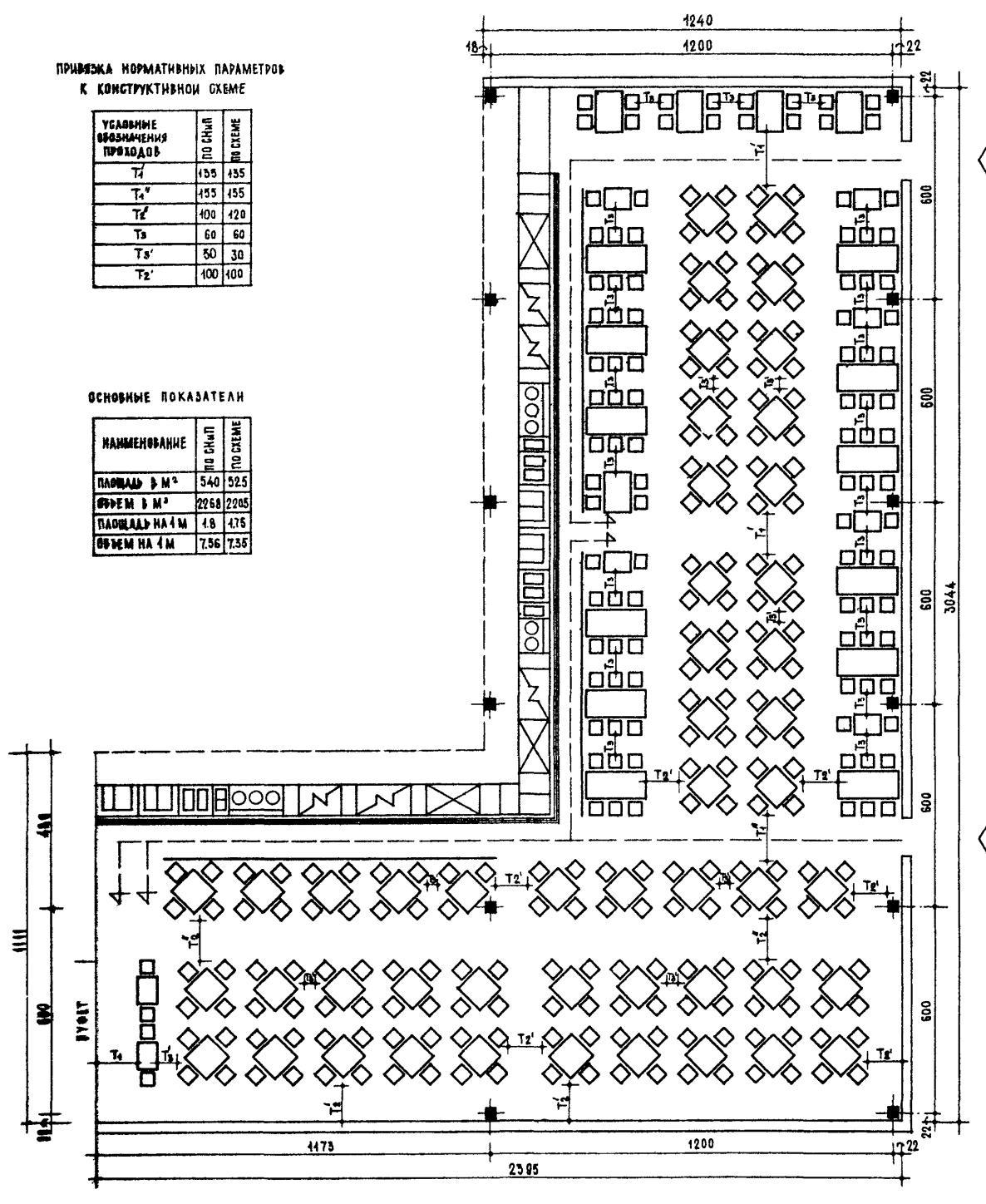
M 1:400  
1 0 1 2 3 4 5M

НА 300 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНН 6×12 МПРИВЕЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ

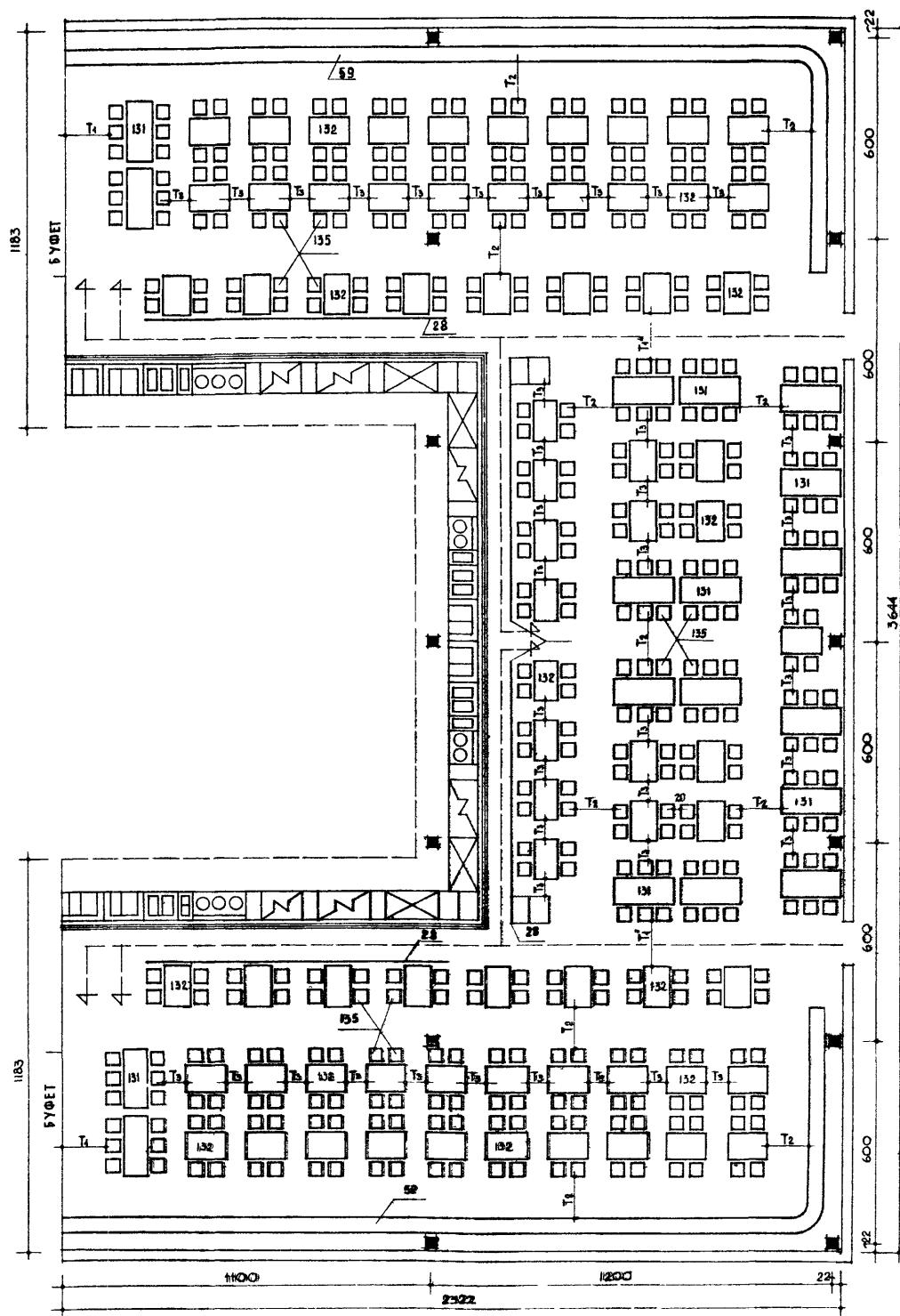
УСТАВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИВАДЕЙ	ПО СХЕМЕ	ПО СИСТЕМЕ
T <sub>4</sub>	135	135
T <sub>4'</sub>	155	155
T <sub>2'</sub>	400	420
T <sub>3</sub>	60	60
T <sub>3'</sub>	50	30
T <sub>2</sub> '	100	100

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ	ПО СИСТЕМЕ
ПАРЦАЛЬ $\Phi M^2$	540	525
ПРЕМ $\Phi M^2$	2260	2205
ПАРЦАЛЬ НА 1 М	4.8	4.75
ПРЕМ НА 1 М	7.56	7.35

M 1:100  
4 0 1 2 3 4 5M

НА 400 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНИИ 6×12М



## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОМУ СИСТЕМЕ

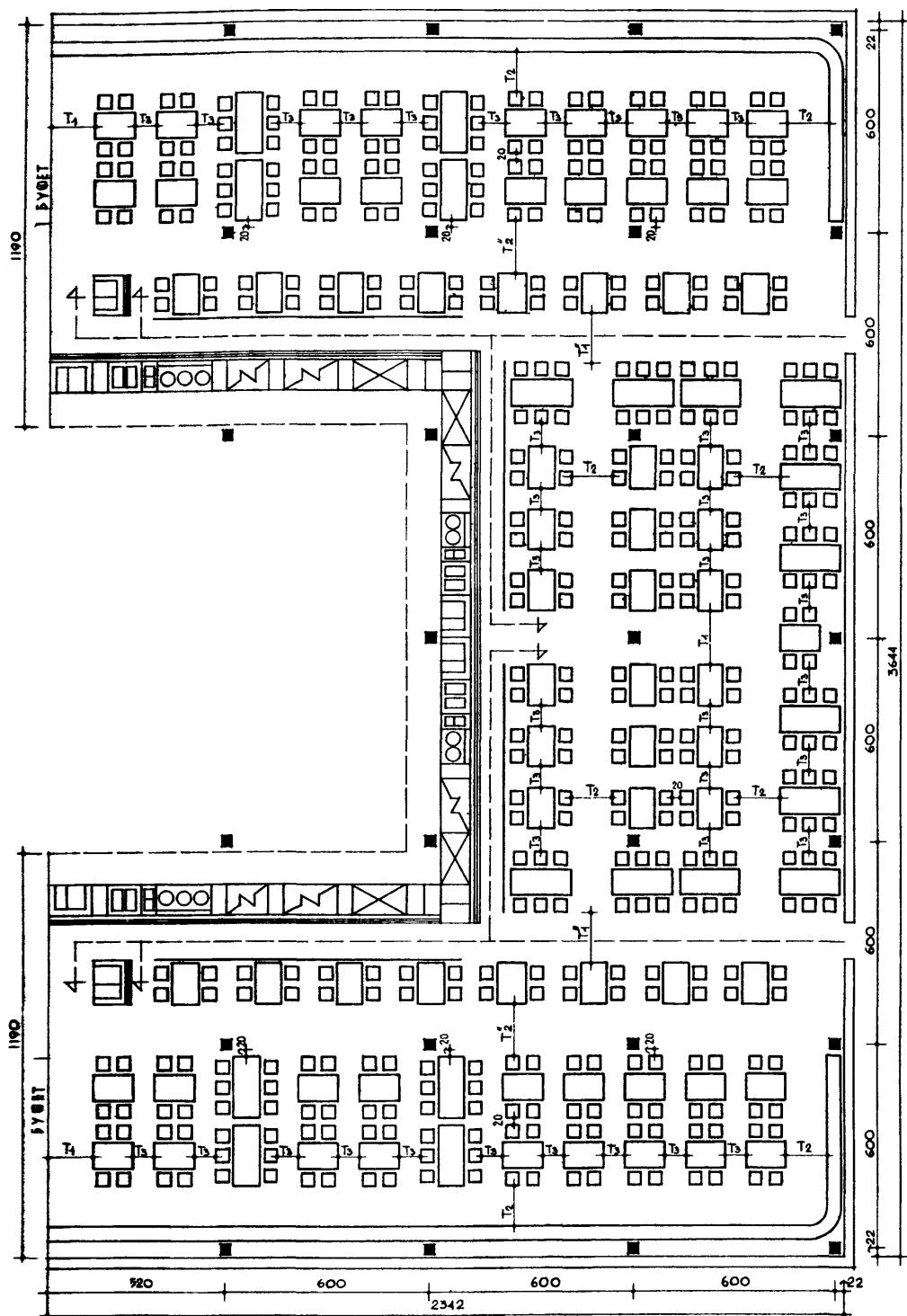
УСЛОВИЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОИДОЛОВ	Номер стандарт-	Номер стандарт-
T <sub>1'</sub>	159	159
T <sub>2</sub>	150	150
T <sub>3</sub>	80	80
T <sub>4</sub>	155	155

SCHOLARSHIP PROGRAM

НАИМЕНОВАНИЕ	НД ОДИН	НД СРЕДНЕ
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	78076	
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	304500	
ПЛОЩАДЬ ЗА 1 М	1,8	1,9
ОБЪЕМ НА 1 М	756	751

HII-3.2.1-72

НА 400 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНИИ 6×6М

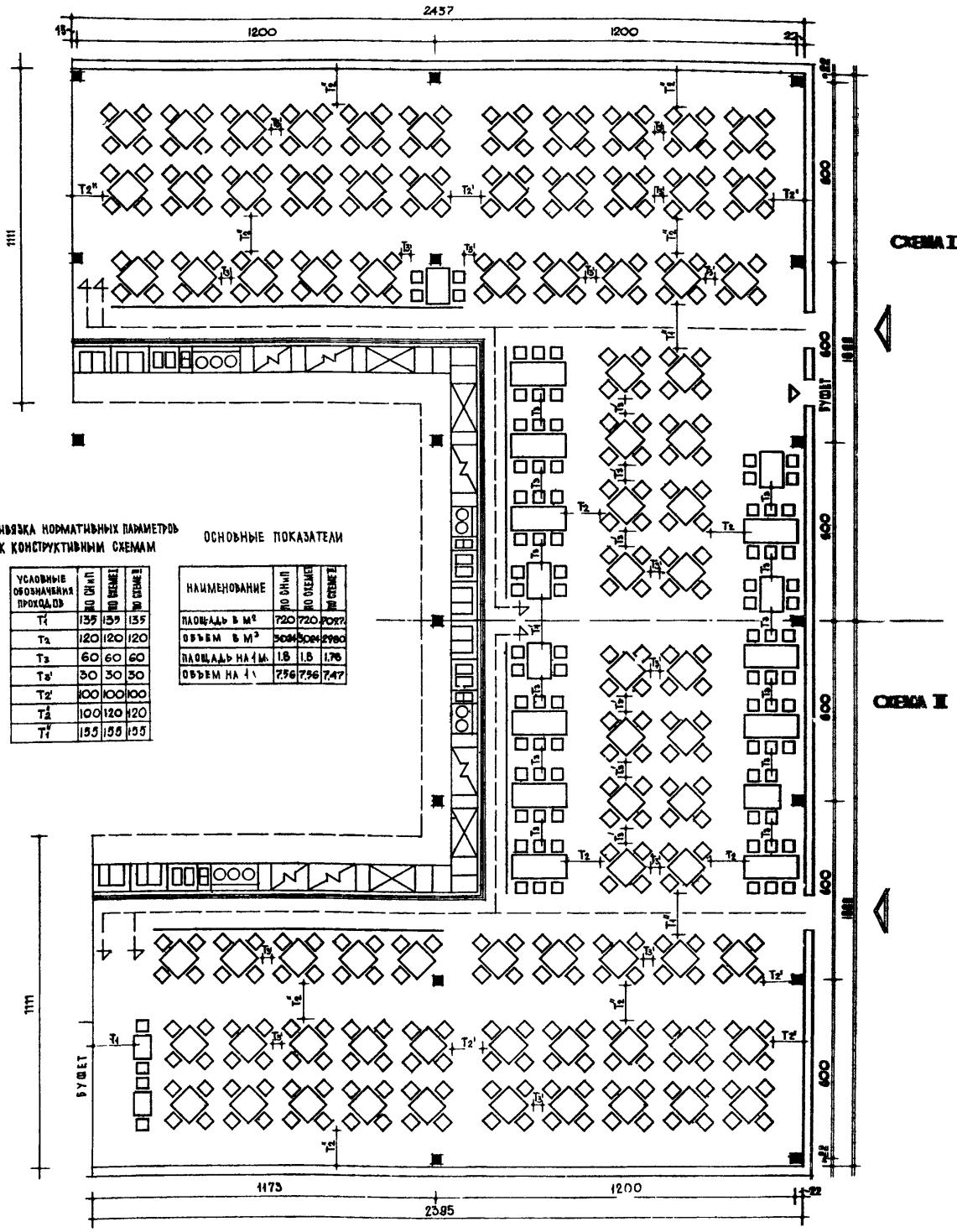


ПРИВИДА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНОЙ СХЕМЕ		
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИВИДОВ	П МОДУЛЬ	Е МОДУЛЬ
$T_1^*$	155	155
$T_1$	135	135
$T_B$	120	120
$T_B$	60	60
$T_E^*$	120	150

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИ- ДЛЯ СИ	ПРИ- ДЛЯ ДЕМО
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	720	720
ПЛОЩАДЬ НА 1 М	1,8	1,78
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	3024	3024
ОБЪЕМ НА 1 М	7,76	7,47

M 4:100

НА 400 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНН 6\*12 М

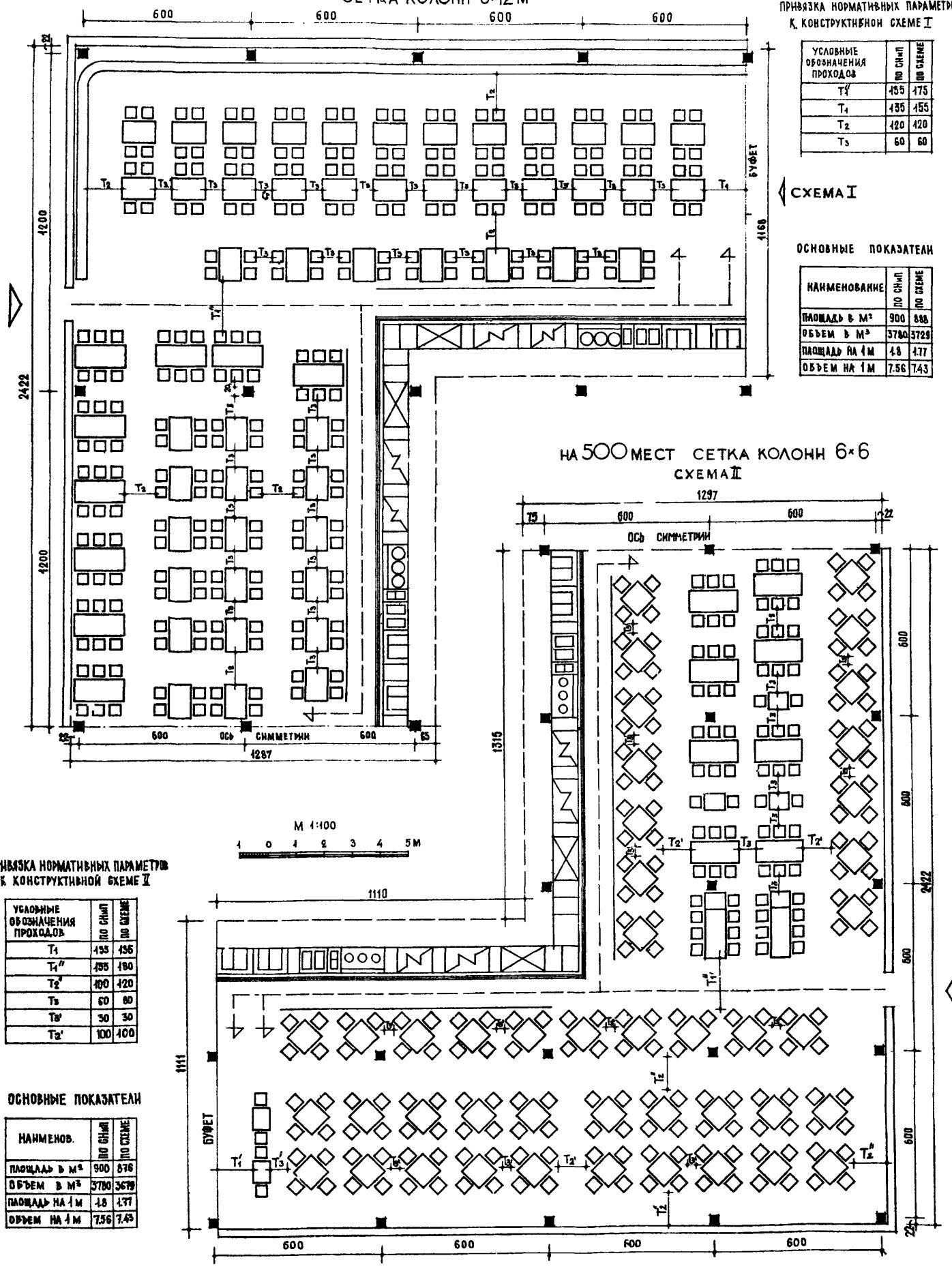


# СТОЛОВЫЕ

## ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

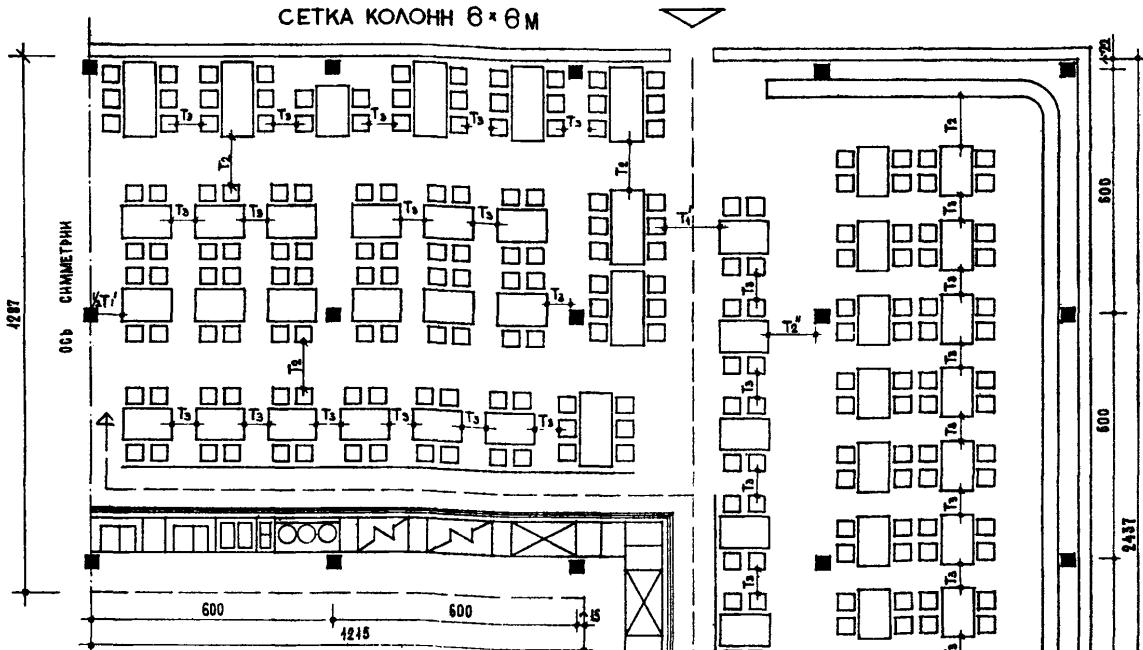
35

НА 500 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНИИ 6×12 М

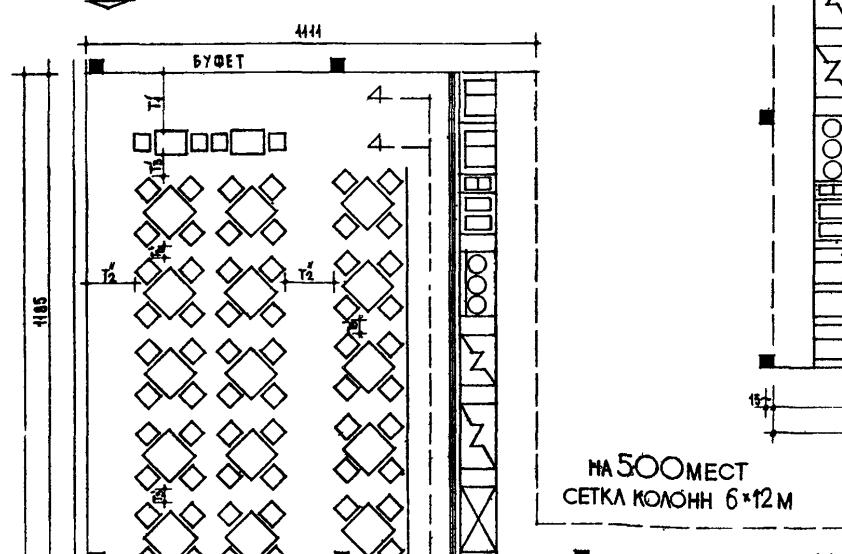


НА 500 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНН 8 × 8 М

CXEMA I



**CXEMA II**



НА 500 МЕСТ  
СЕТКА КОЛОНИИ 6\*12 М

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПРОХОД ОВ	NO СЧЕМЫ	NO СЧЕМЫ	NO СЧЕМЫ
T <sub>1</sub>	435	435	435
T <sub>4</sub> '	435	435	435
T <sub>2</sub> , T <sub>2</sub> '	420	420	—
T <sub>3</sub>	60	60	60
T <sub>3</sub> '	30	—	30
T <sub>2</sub> '	100	—	100
T <sub>2</sub> "	100	—	120

### **ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

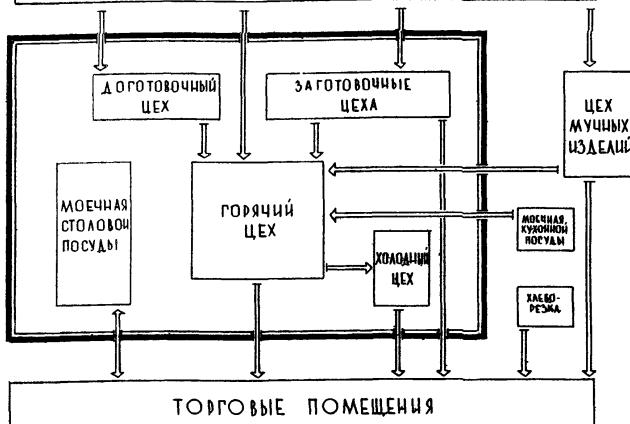
наименование	ширина	длина	высота
ПЛОЩАДЬ В м <sup>2</sup>	900	900	817
ОБЪЕМ В м <sup>3</sup>	3780	3780	3685
ПЛОЩАДЬ НИЗА	4.8	4.8	4.76
ОБЪЕМ НА 1 м	7.56	7.56	7.39

M 1:100

# **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

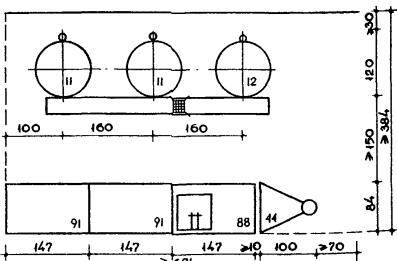
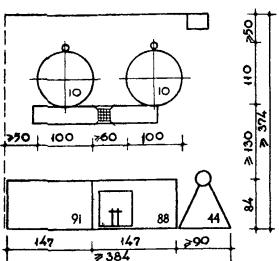
### СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ

## СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

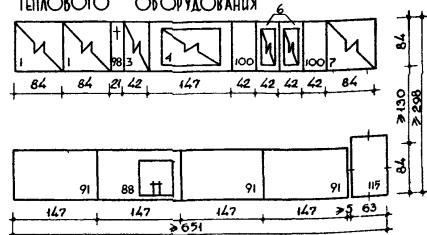
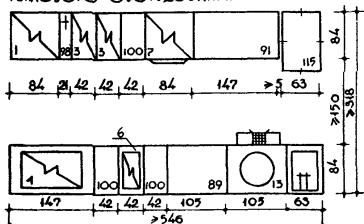


## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ

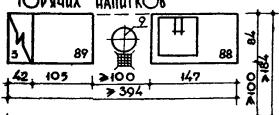
Зона приготовления 1<sup>к</sup> блюда в котлах емкостью 100-250 л



## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ II<sup>Х</sup> БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ II<sup>Х</sup> СТОРОННЕМ РАЗМЕЩЕНИИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



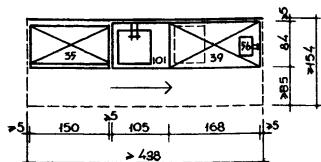
## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРДУРНЫХ ЧАСТИКОВ



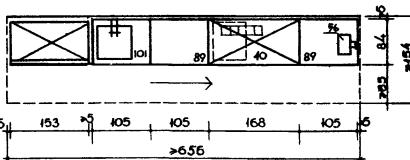
ПРИ ДЛИНЕ ЛИНИИ КОТЛОВ ДО 3<sup>x</sup> МЕТРОВ  
РАССТОЯНИЕ ДО КОТАЛОВ > 130 см.  
БОЛЕЕ 3<sup>x</sup> МЕТРОВ РАССТОЯНИЕ > 150

## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 100 МЕСТ

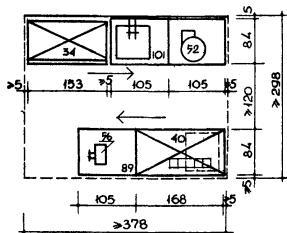


НА 150-200 МЕСТ

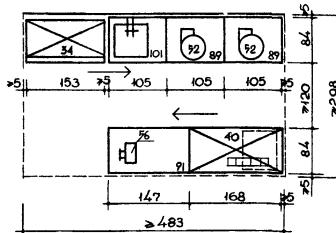


## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

НА 300-400 МЕСТ

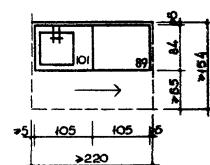


НА 500 МЕСТ



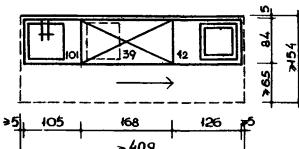
## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

НА 100-200 МЕСТ

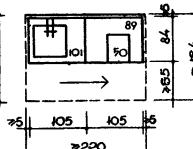


## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

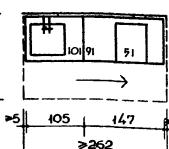
НА 300-500 МЕСТ



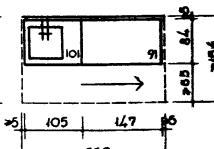
НА 100-200 МЕСТ



НА 300-500 МЕСТ

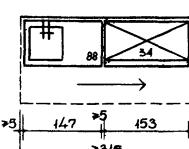


НА 100-150 МЕСТ

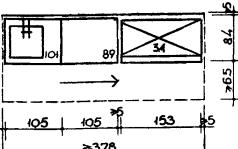


## ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200-300 МЕСТ

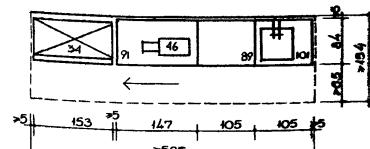


НА 400-500 МЕСТ



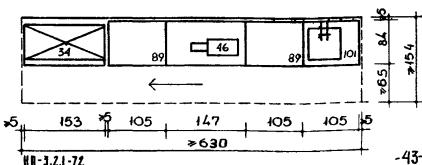
## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 200 МЕСТ

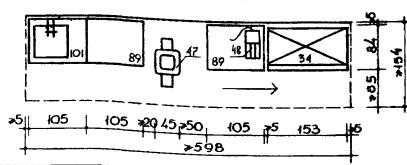


## ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

НА 300 МЕСТ

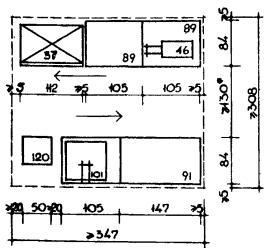


НА 400-500 МЕСТ

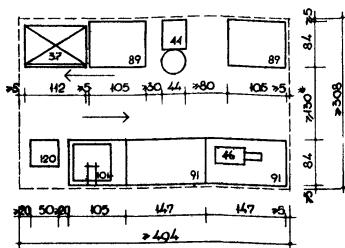


## ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ

НА 100 МЕСТ

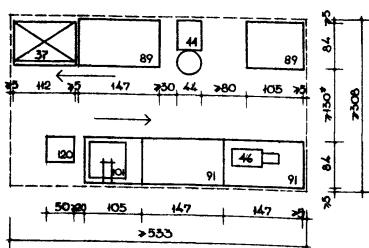


НА 150-200 МЕСТ

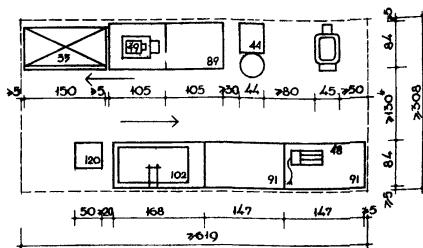


## ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

НА 300 МЕСТ

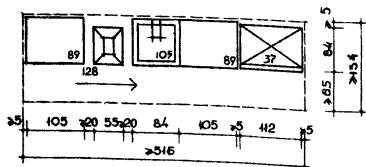


НА 400-500 МЕСТ

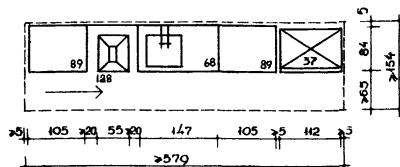


## ЗОНА ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

НА 300 МЕСТ

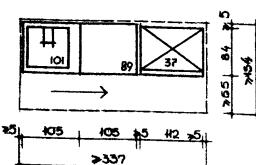


НА 400-500 МЕСТ

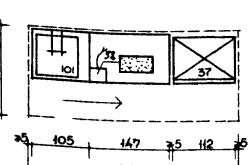


## ЗОНА ОБРАБОТКИ РЫБЫ

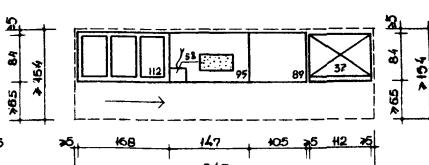
НА 100-200 МЕСТ



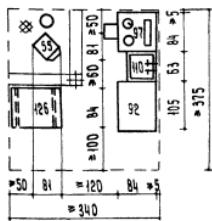
НА 300 МЕСТ



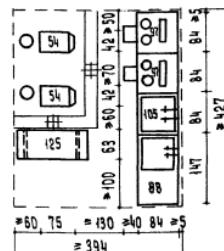
НА 400-500 МЕСТ



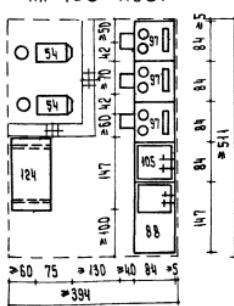
**ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ**  
на 100, 150, 200 мест



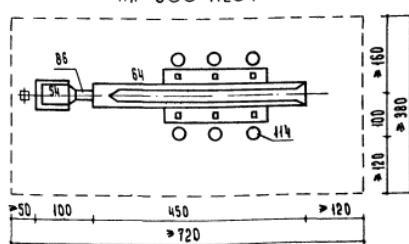
на 300 мест



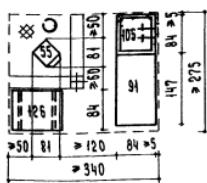
**ЗОНА ОБРАБОТКИ  
КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ**  
на 400 мест



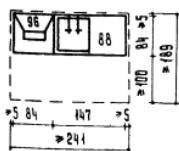
**ЗОНА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ**  
на 500 мест



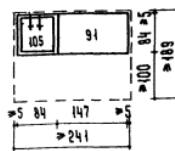
**ЗОНА ОБРАБОТКИ  
КОРНЕПЛОДОВ**  
на 500 мест



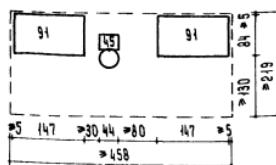
**ЗОНА ОЧИСТКИ  
ЛУКА**



**ЗОНА ОБРАБОТКИ  
ЗЕЛЕНИ**

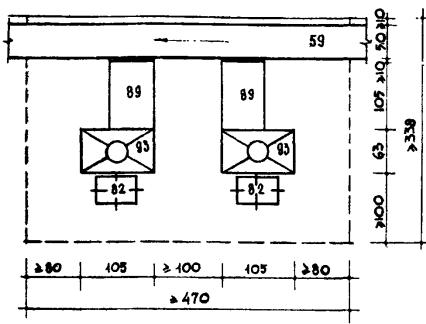


**ЗОНА НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ**

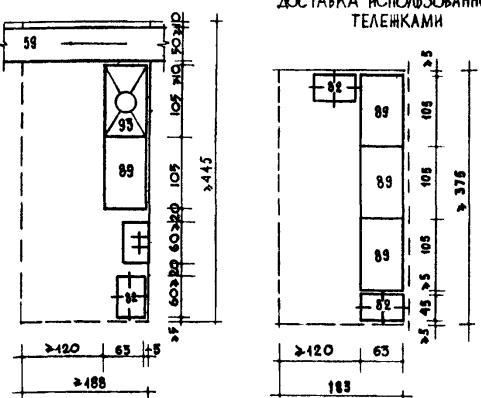


**ЗОНА ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНОЙ**

ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

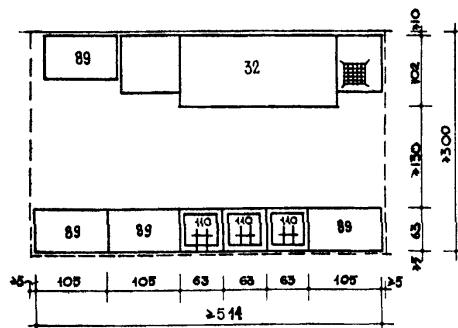


ДОСТАВКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТЕЛЕЖКАМИ

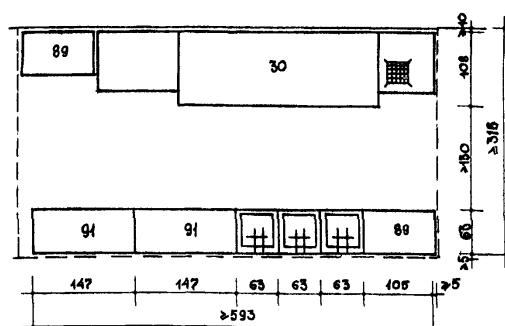


**ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В МОЕЧНЫХ**

на 100-150 мест

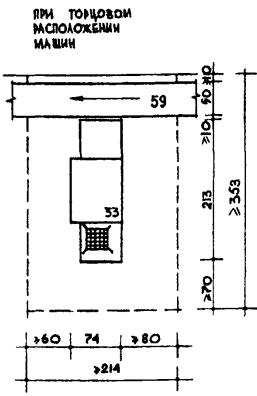
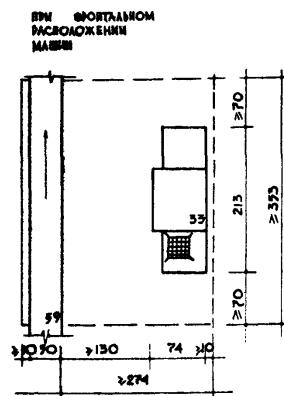


на 200-300 мест

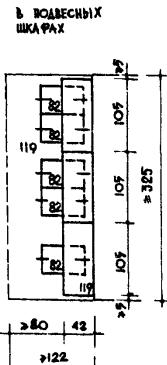
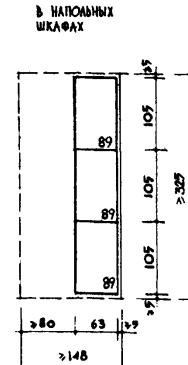


**ЗОНЫ МЫТЬЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ В МОЕЧНЫХ**

в столовых более 300 мест



зоны хранения столовой посуды

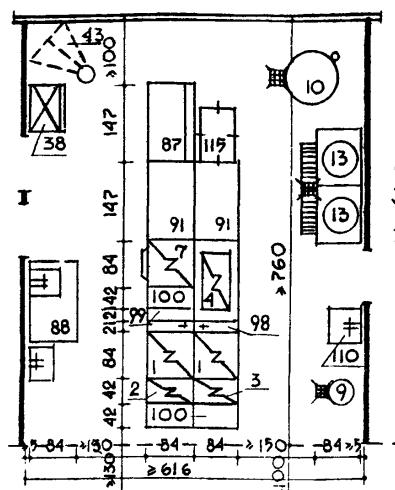


# СТОЛОВЫЕ

## ГОРЯЧИЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

42

НА 100 МЕСТ ВARIАНТ I



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

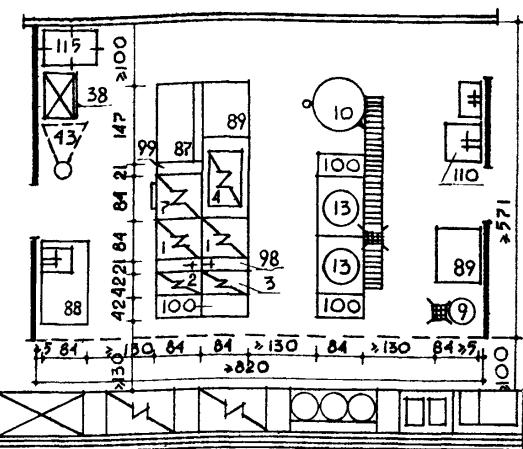
— ДАКОВИНА

— ТРАП

— ЛОТОК

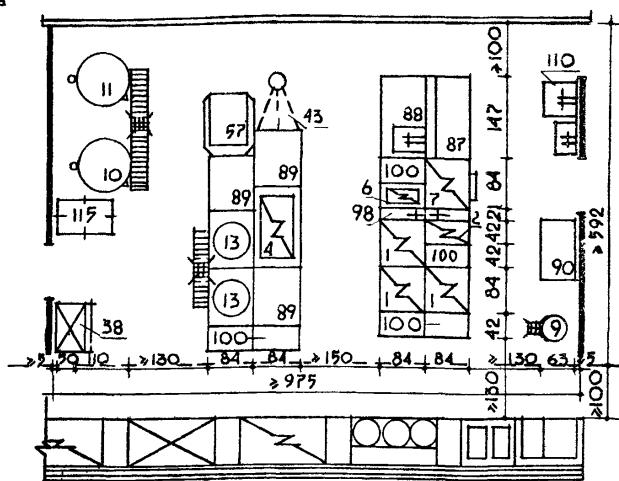
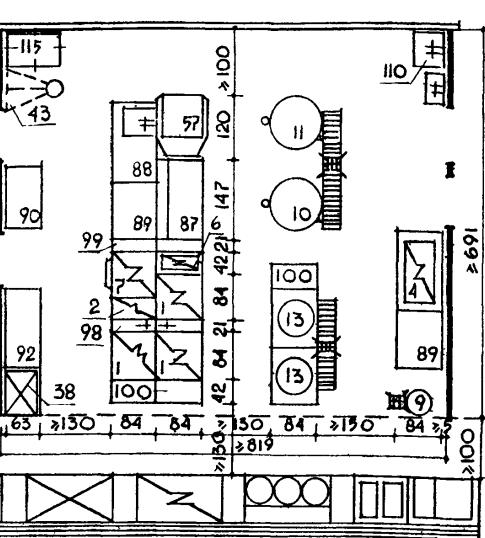
ПРИМЕЧАНИЕ  
СМ. ЛИСТ №43

НА 100 МЕСТ ВARIАНТ II



НА 150 МЕСТ ВARIАНТ II

НА 150 МЕСТ ВARIАНТ I



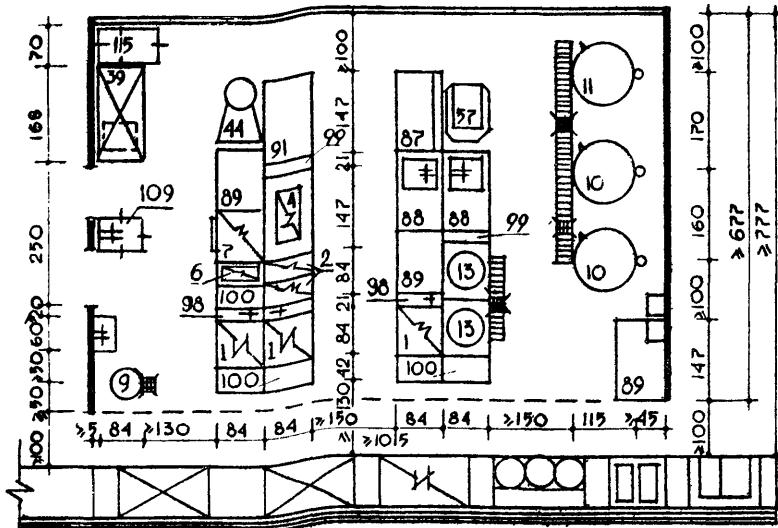
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	III	IV
1	ПЛАНКА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ. ПЭСМ-4	2	2	3	3
3	ПЛАНКА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВ. ПЭСМ-2	1	1	—	—
2	ПЛАНКА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЭСМ-2ИИ	1	1	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. СЭСМ-05	1	1	1	1
6	ФРНТЮРНЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. ФЭСМ-20	—	—	1	1
7	ШКАФ ИЗГОТОВЛ. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛИРОВ. ШИЭСМ-2	1	1	1	1
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР. ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	1	1	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-100	1	1	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭ-160	—	—	1	1
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ. КПЭСМ-60	2	2	2	2

СХЕМЫ: 100 150 МЕСТ

№/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО ОБОРУД.			
		I	II	III	IV
88	СТОЛ С ОВСТРОЕННОЙ МОЕЧНОЙ ВАНЦИ СМВСМ	1	1	1	1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МЕХАНИЗАЦИИ СММСМ	1	1	1	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	—	—	—
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	—	2	2	3
92	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470А	—	—	1	—
90	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050А	—	—	1	1
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С КРАНОМ СМЕСИТЕЛЕМ ВКСМ	2	2	2	2
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-210	1	1	2	—
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ ВСМ-420	3	4	3	5
38	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ШХ-04М1	1	1	1	1
43	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩ. НАЗНАЧЕНИЯ	1	1	1	1
110	ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОДАЛЕНИЕ ВМ-1А	1	1	1	1
115	СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРЕДвиЖНОЙ	1	1	1	1
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1		

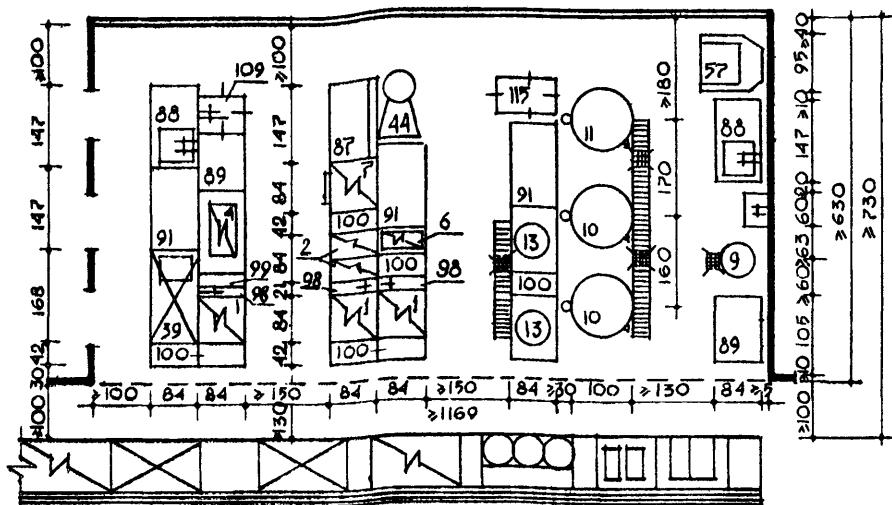
HA 200 MECT BAPHAUT I



## ПРИМЕЧАНИЕ

ПУНКТИРНОЙ ЛИНИЕЙ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗОНА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

HA 200 MECT ВАРНАТ II



## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ**

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ - ВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦ. МОДУЛЬНР ПЭСМ4;ПЭСМ-4Ш	3	3
2	ПАНТА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД Д/НЕПОСР.ШАР ПЭСМ-2 НШ	2	2
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. СЭСМ-0,5	1	1
6	ФРИДОРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ МОД. ФЭСМ-20	1	1
7	ШКАФ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. ШНСМ-2	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-160	1	1
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТР. КПЭ-100	2	2
13	КОТЕЛ ПИЩЕВ. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД. КПЭСМ-60	2	2
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ СОЭСМ - 2	1	1
9	КИЛЯТЫЛЬНИК	КИЭ - 100	1

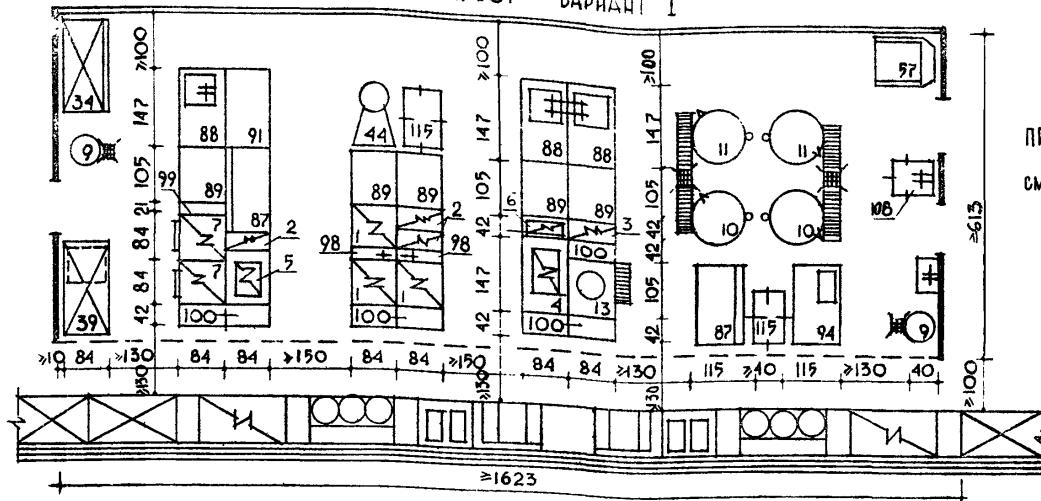
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
57	МАШИНА Д/ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФ. ПЮРЕ МКП-60	1	1
44	ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬН. Д/МЯСОВЫХ ЦЕЛей ПМ-1.1	1	1
87	СТОЛ Д/УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МАЛЫХ МЕХ. СММСМ	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОСЧНОЙ ВАННОЙ СМВСМ	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2
98	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУД. С КРАНОМ СВКСМ	3	3
99	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-210	2	1
100	СЕКЦИЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУД. С ГЛАД. СТОЛ. ВСМ-420	5	7
109	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ Д/ПРОМЫВКИ ГАРНИРОВ ВПГСМ	1	1
	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА АПС	2	2

# столовые

## ГОРЯЧИЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

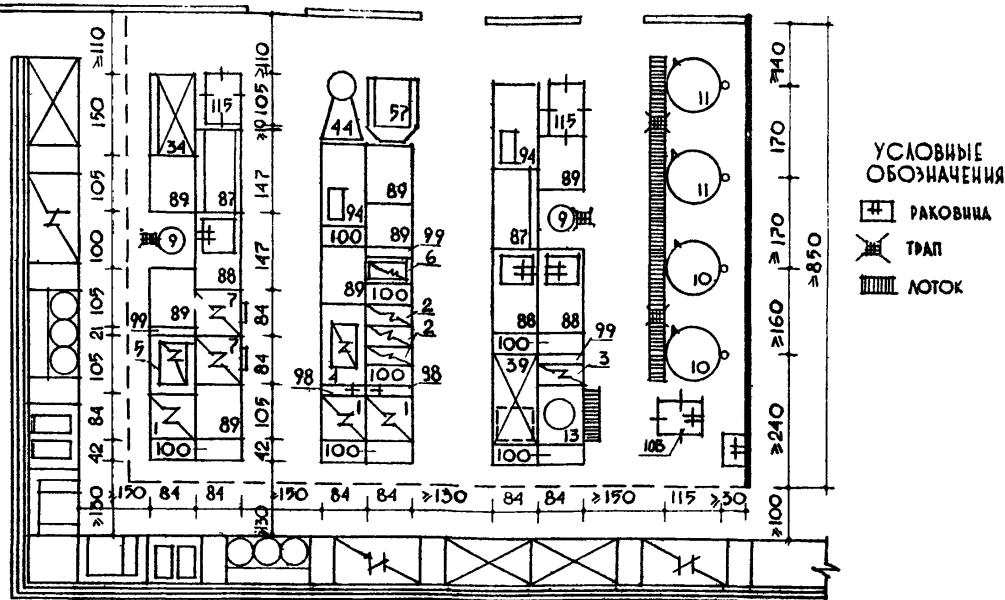
44

НА 300 МЕСТ ВАРНАУТ I



ПРИМЕЧАНИЕ:  
см. лист № 43

на 300 метр варианта II

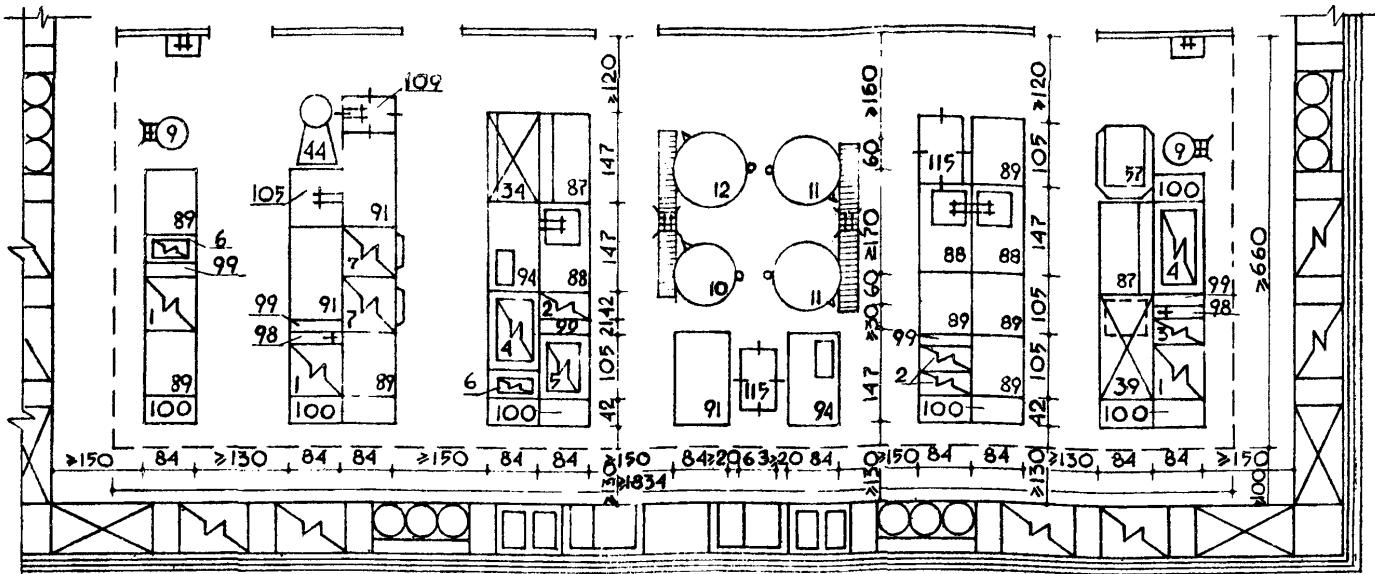


## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

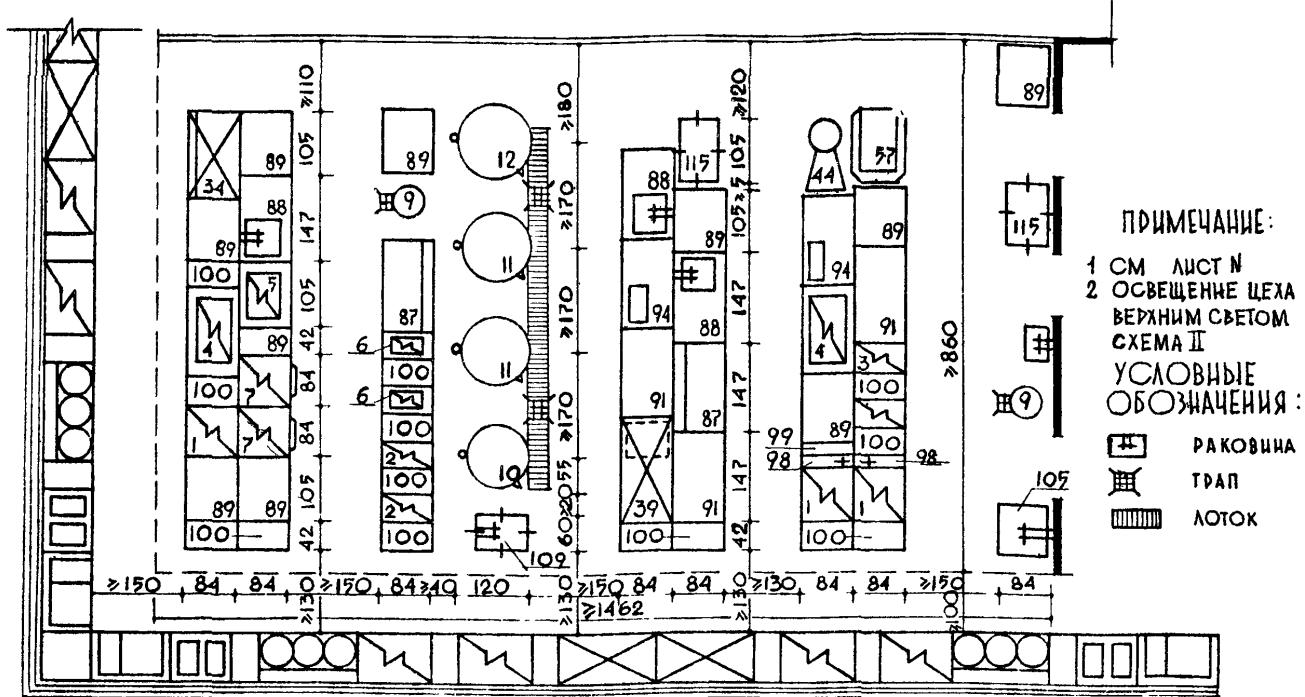
## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	Наименование оборудования	Количество		Наименование оборудования	Количество	
		I	II		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛЬН. ПЭСМ-4;ПЭСМ-4ш	3	3	34	ХОЛОДИЛЬНИК ШКАФ	ШХ - 1,2 С
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ СЕКЦИОН. МОДУЛЬН ПЭСМ-2к;ПЭСМ-2	1	1	44	ПРИВОД УНИВЕРС. А/МАССО-РЫБН. ЦЕПА ПМ-11	1
2	ПАНТА ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВ. ИЗМЕРЕНИЯ ПЭСМ-2мн	3	3	57	МАШИНА А/ПРИГОТ. КАРТОФ ПЮРЕ МКР-60	1
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ.	СЭСМ-02	1	87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ М-МЕХАНИЗ. СММСМ	2
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОДУЛЬНОВ.	СЭСМ-0,5	1	88	СТОЛ С О ВСТРОЕН. ВАННОЙ СМВСМ	3
6	ФРТИФОРНЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦ МОДУЛЬНО ФЭСМ-20	1	1	94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИЖНІЙ А/ДОСКОІ СПН	1
7	ШКАФ ИЗДОЧНЫЙ 2*СЕКЦИОН.	ШИЭСМ-2	2	91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕР ДЕЙСТВІЯ КНЭ - 100	2	2	89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	5
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНИЙ ЭЛЕКТР. КПЭ - 100	2	2	98	СЕКЦІЯ-ВСТАВКА К ТЕПЛ. ОБОРУ С КРАНОМ СМЕС ВКСМ	2
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНИЙ ЭЛЕКТР. КПЭ - 160	2	2	100	СЕКЦІЯ-ВСТАВКА С ТАБЛИЧНИМ СТОЛОМ СВСМ-420 99	1
13	КОТЕЛ ПИЩЕВАР. ЭЛЕКТР. СЕКЦ. МОД ПКЭСМ-60	1	1	105	ВАННА МОЕЧНАЯ ПЕРЕДВІННЯЯ ВПСМ	1
39	СЕКЦІЯ-СТОЛ С ОІЛАНДАГІМ. ШКАФОМ СОЭСМ-2	1	1	РАЗДАТОЧНАЯ СТОЙКА АРС	3	

НА 400 МЕСТ ВARIАНТ I



НА 400 МЕСТ ВARIАНТ II



## ПРИМЕЧАНИЕ:

1 СМ ЛИСТ N  
2 ОСВЕЩЕНИЕ ЦЕХА  
ВЕРХНИМ СВЕТОМ  
СХЕМА II

УСЛОВНЫЕ  
ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- |  |          |
|--|----------|
|  | РАКОВИНА |
|  | ТРАП     |
|  | ЛОТОК    |

СПЕЦИФИКАЦИЯ  
ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
		I	II
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР	ПЭСМ-4	3 3
3	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИР	ПЭСМ-2	1 1
2	ПАНТА ЭЛ. СЕКЦ. МОД ДЛЯ НЕПОСР. ШАРКИ	ПЭСМ-2нн	3 3
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР	СЭСМ-02	1 1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР	СЭСМ-05	2 2
6	ФРЫТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦ. МОДУЛИР	ФЭСМ-20	2 2
7	ШКАФ ШАРОЧНЫЙ 2 <sup>х</sup> СЕКЦИОННЫЙ	ШЖЭСМ-2	2 2
9	КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ КНЭ-100	2 2	
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ-100	1 1	
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ-160	2 2	
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭ-250	1 1	
39	СЕКЦИЯ СТОЛА С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ СОЭСМ-2	1 1	
34	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ШХ-12С	1 1	

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

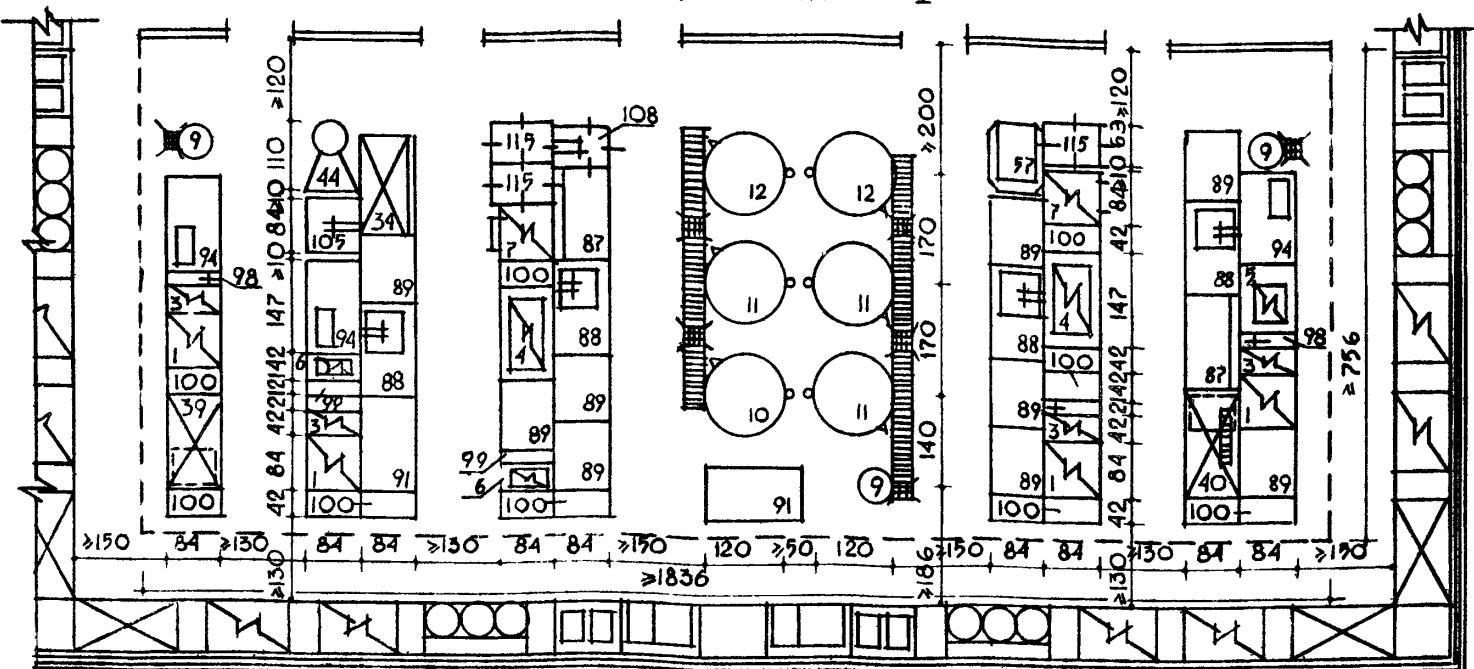
## столовые

# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

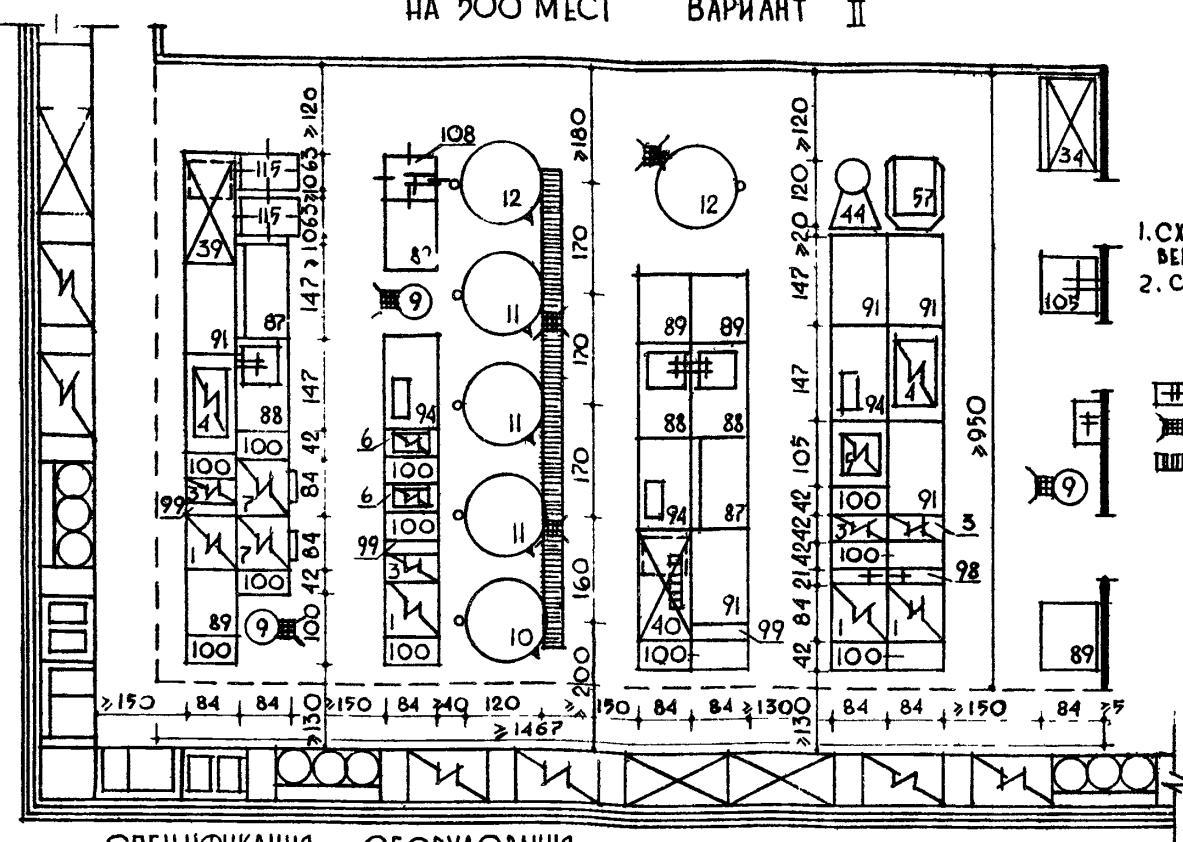
## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

46

на 500 мект вариант I



## НА 500 МЕСТ ВАРИАНТ II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	
			шт	зк
1	ПЛАТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-4	4	4
3	ПЛАТА ЭЛЕКТРИЧ. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-2н	1	4
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН.	СЭСМ-02	1	1
4	СКОВОРОДА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН.	СЭСМ-05	2	2
6	ФРЫТЮРНИЦА ЭЛЕКТР. СЕКЦИОН. МОДУЛИРОВАН.	ФЭСМ 20	2	2
7	ШКАФ ШАРОЧНЫЙ ДВУХСЕКЦИОН. МОДУЛЬ ЭЛЕКТР.	ШНЭСМ-2	2	2
9	КИЛЯТЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ	КНЭ-100	3	3
10	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-100	1	1
11	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-160	3	3
12	КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧ.	КПЭ-250	2	2
39	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАДИМЕМЫМ ШКАФОМ	СОСМ-2	1	1
40	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛАДИМЕМЫМ ШКАФОМ	СОСМ-3	1	1
34	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ	ШХ-12С	1	1

	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО З	КОЛ-ВО Ж
44	ПРИВОД УНИВЕРС. ДЛЯ МАСС-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-11	1 1
57	МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВА КАРТОФЕЛЬНОЙ ПЮРЕ	МКП-60	1 1
87	СТОЛ ДЛЯ УСТАНОВКИ СРЕДСТВ МАЛ. МЕХАНИЗАЦИИ	СММСМ	2 2
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОСЧН. ВАННОЙ	СМВСМ	4 3
94	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВ. С НИШЕЙ ДЛЯ ДОСКИ	СПН	3 3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	2 5
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	9 5
98	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА К ТЕПЛО ОБОРУДОВАНИЮ С КРАНОМ СМЕС.	ВКСМ	3 2
99	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ	ВСМ-210	3 3
100	СЕКЦИЯ - ВСТАВКА К ТЕПЛОВ. ОБОРУДОВАНИЮ	ВСМ-420	14 14
108	ВАННА ПЕРЕДВИЖН. СЕКЦИОН. МОДУЛЬНР	ВЛСМ	1 1
	РАЗДАТОЧНЫЕ СТОРКИ	ЛНС	4 4
115	СТЕЛАКШ ПРОИЗВ. ПЕРЕДВИЖН.ОД	СПП	3 2

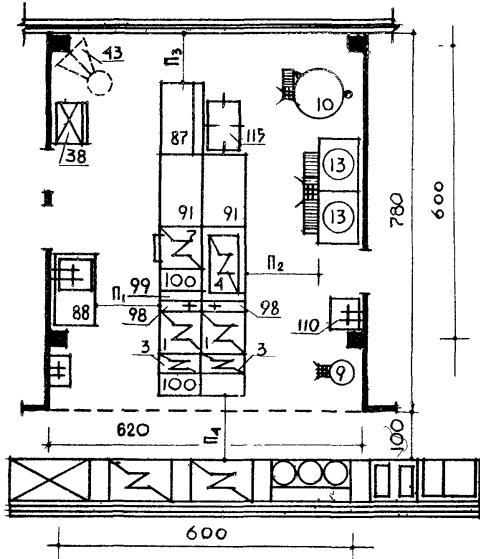
## столовые

# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

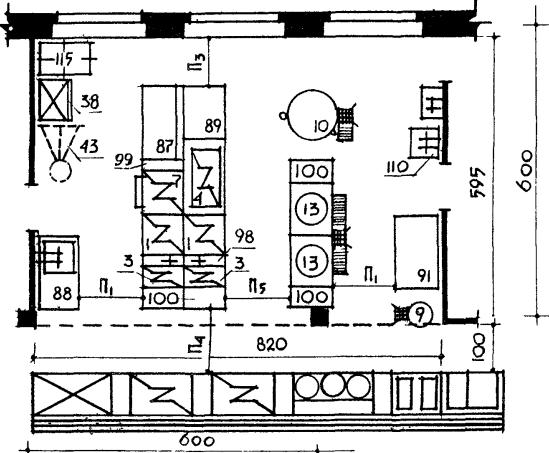
47

HA 100 MECT CXEMA I



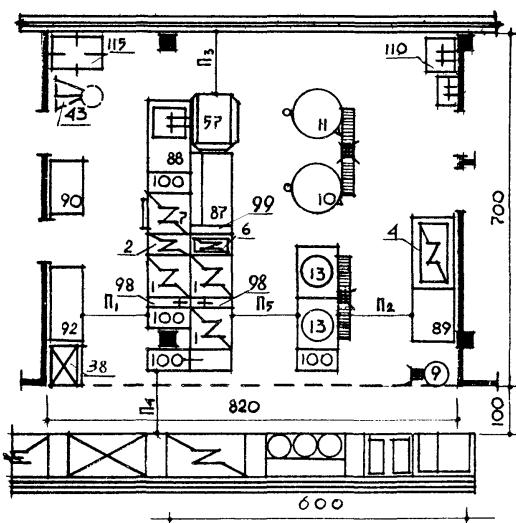
HA 150 MECT CXEMA III

WA 100 MECT SCHEMA II



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

HA 150 MECT CXEMA IV



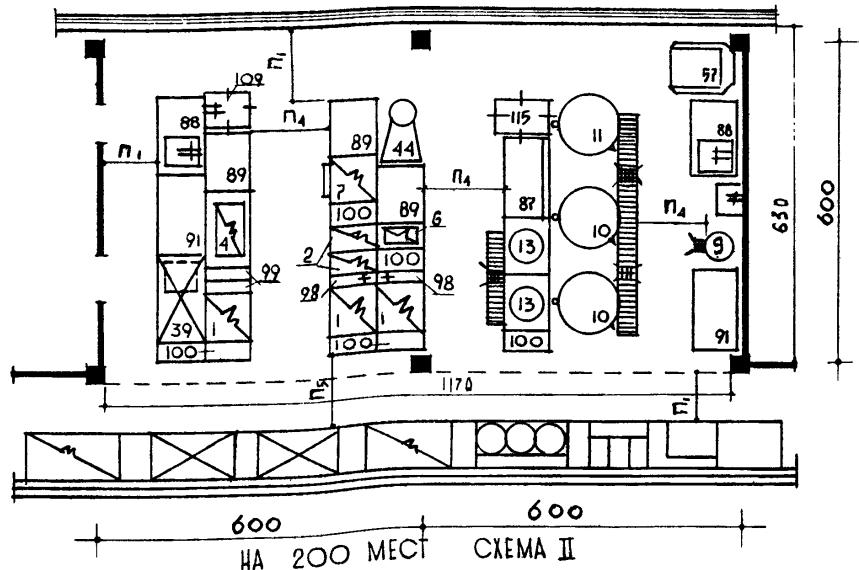
## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

НАИМЕНОВАНИЕ	по ЧНП	последне I	по схеме II	по ЧНП	последне III	по схеме III
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	50,0	48,5	48,8	60,0	57,3	59,0
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	165,0	160,0	161,0	198,0	189,0	194,0
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,5	0,48	0,48	0,4	0,39	0,30
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,65	1,60	1,61	1,32	1,28	1,29

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	по ГОСТ	по СМЕТЕ I	по СМЕТЕ II	по СМЕТЕ III	по СМЕТЕ
П <sub>1</sub>	130	130	130	130	130
П <sub>2</sub>	150	150	—	150	150
П <sub>3</sub>	100	100	110	110	100
П <sub>4</sub>	130	130	130	130	130
П <sub>5</sub>	130	—	130	130	—

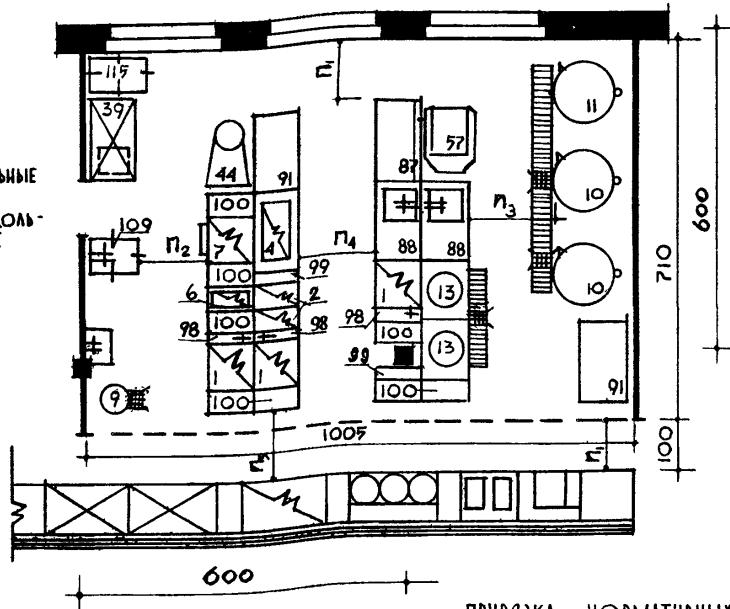
HA 200 MECT CXEMA I



~~600~~ HA 200 MECT CXEMA II

## ПРИМЕЧАНИЯ

1. тип "А" каркасно-панельные  
конструкции схема I  
типа "Б" кирпичные продоль-  
ные стены схема II



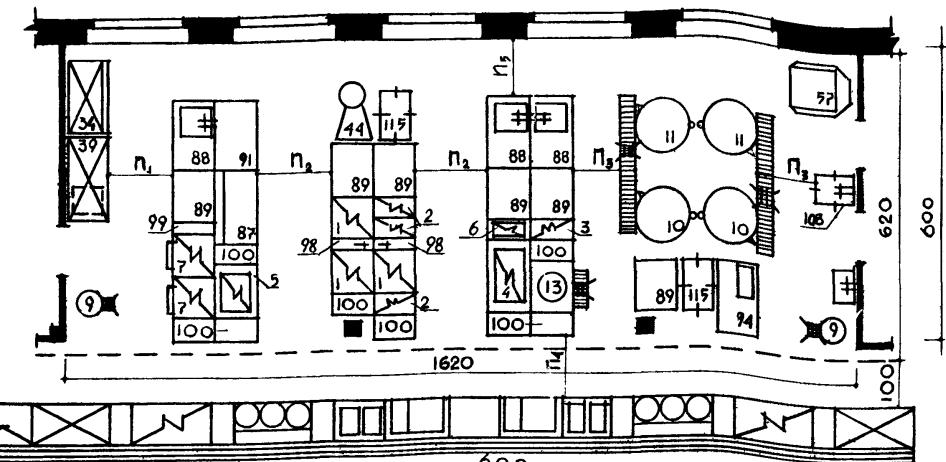
## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

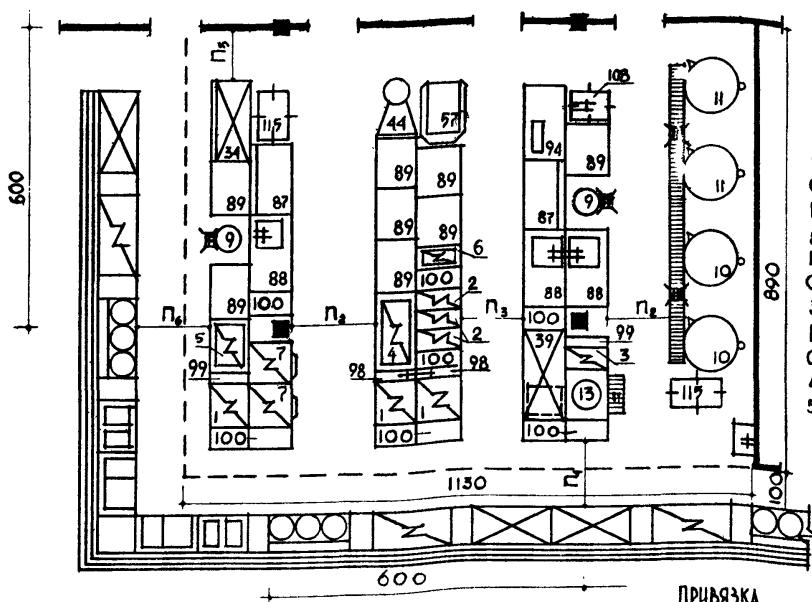
наименование	по сценарию I	по сценарию II
площадь в м <sup>2</sup>	75,0	73,6
объем в м <sup>3</sup>	247	246
площадь на 1 место	0,37	0,37
объем на 1 место	1,24	1,23

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	ПО СЕМЕЙСТВУ	ПО СЕМЕЙСТВУ
п <sub>1</sub>	100	100	100
п <sub>2</sub>	130	—	130
п <sub>3</sub>	150	—	150
п <sub>4</sub>	150	150	150
п <sub>5</sub>	130	130	130
п <sub>6</sub>	150	150	150

НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 300 МЕСТ СХЕМА II



## ПРИМЕЧАНИЯ:

1. ВARIANT II DАН С ВЕРХНИМ ОСВЕЩЕНИЕМ КУХНИ
2. ТИП-А" КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА II
3. ТИП-Б" КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ СХЕМА I
4. СМ. ЛИСТ № 43
5. ФОНАРЬ ВЕРХНЕГО СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕСГОРЕАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

ПРИВЯЗКА  
НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей	по СНиП	по СПМЕТ	по СУМЕТ
ПЛОЩАДЬ В м <sup>2</sup>	102,0	100,6	100,1
ОБЪЕМ В м <sup>3</sup>	330,7	330,3	330,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,34	0,33	0,33
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,15	1,1	1,1

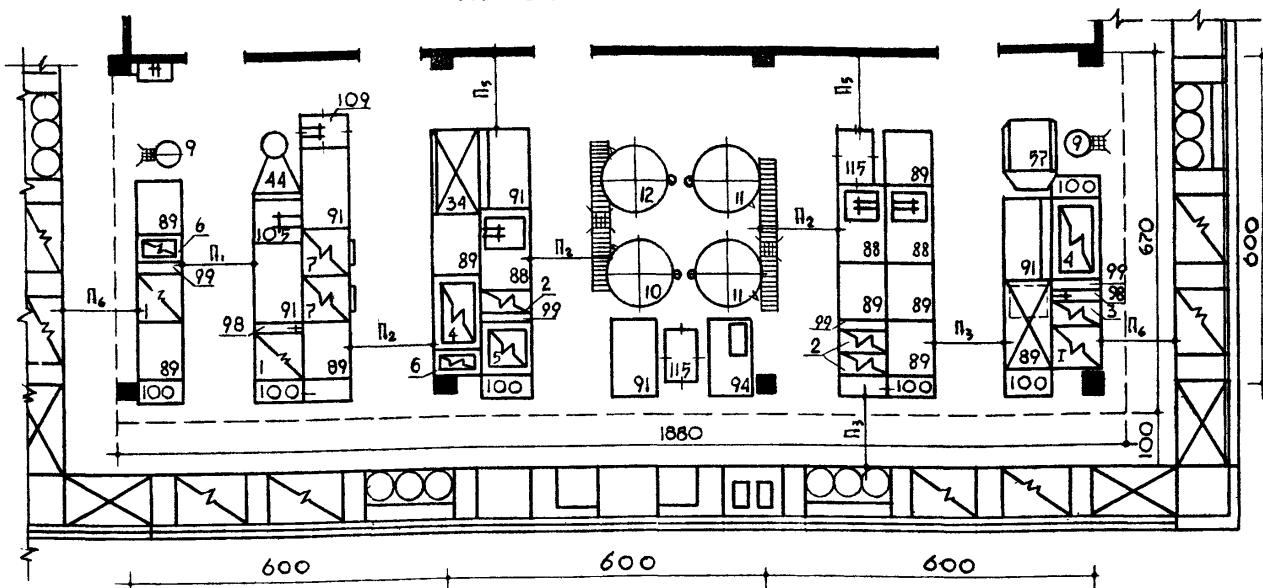
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	НОРМЕ		
	по СНиП	по СПМЕТ	по СУМЕТ
П <sub>1</sub>	130	130	—
П <sub>2</sub>	150	150	150
П <sub>3</sub>	130	130	130
П <sub>4</sub>	130	130	130
П <sub>5</sub>	110	110	110
П <sub>6</sub>	150	—	150

## столовые

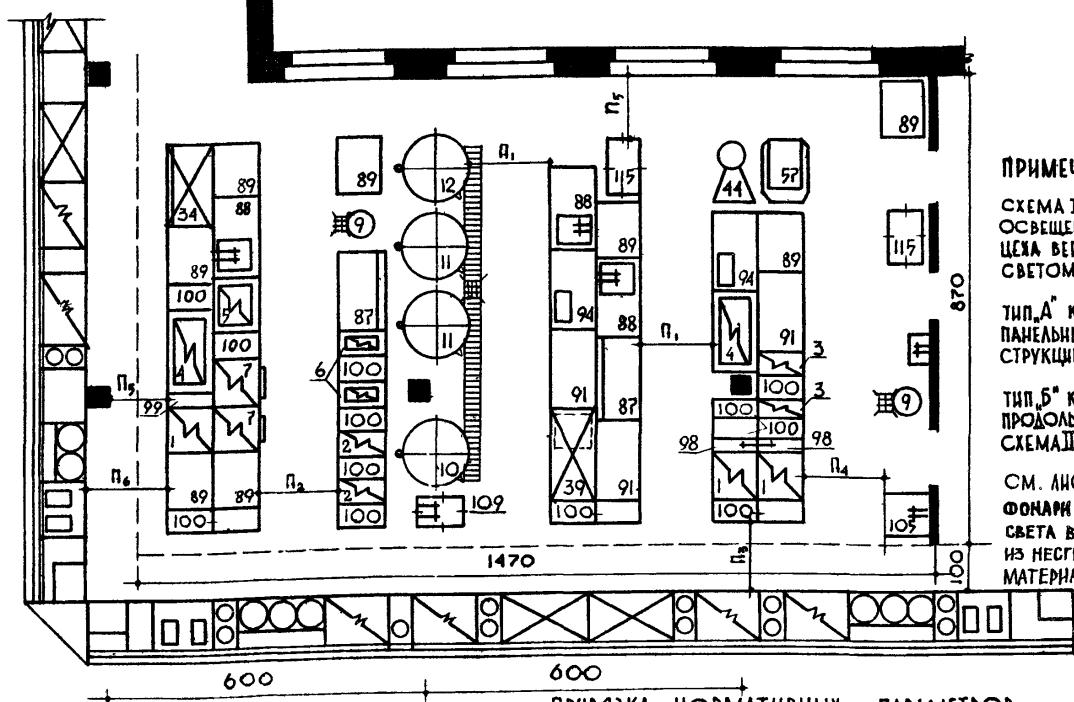
## ГОРЯЧИЙ ЦЕХ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

50

HA 400 MECT CXEMA I



## HA 400 MECT CXEMA II



## ПРИМЕЧАНИЯ:

СХЕМА I  
ОСВЕЩЕНИЕ  
ЦЕХА ВЕРХНИМ  
СВЕТОМ

## ТИП „А“ КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ СХЕМА I

## ТИП „Б“ КИРЛИЧНЫЕ ПРОДОЛЪНИЕ СТЕНЫ СХЕМА II

СМ. ЛИСТ № 43  
ФОНАРИ ВЕРХНЕГО  
СВЕТА ВЫПОЛНЕНЫ  
ИЗ НЕСГОДАЕМЫХ  
МАТЕРИАЛОВ

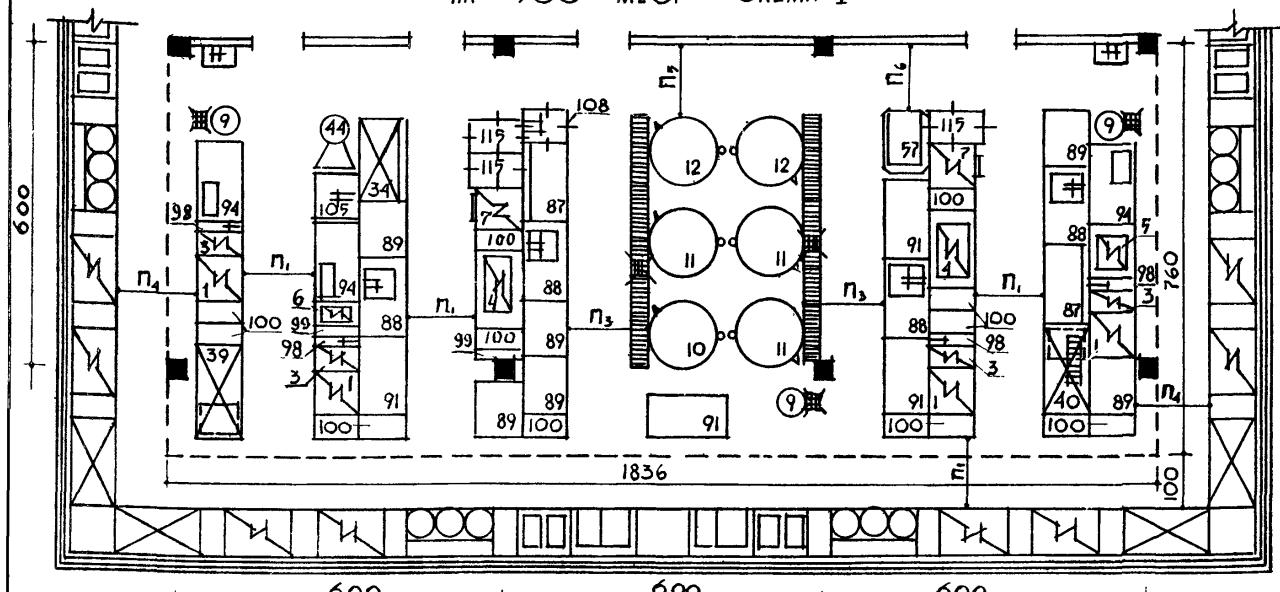
## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

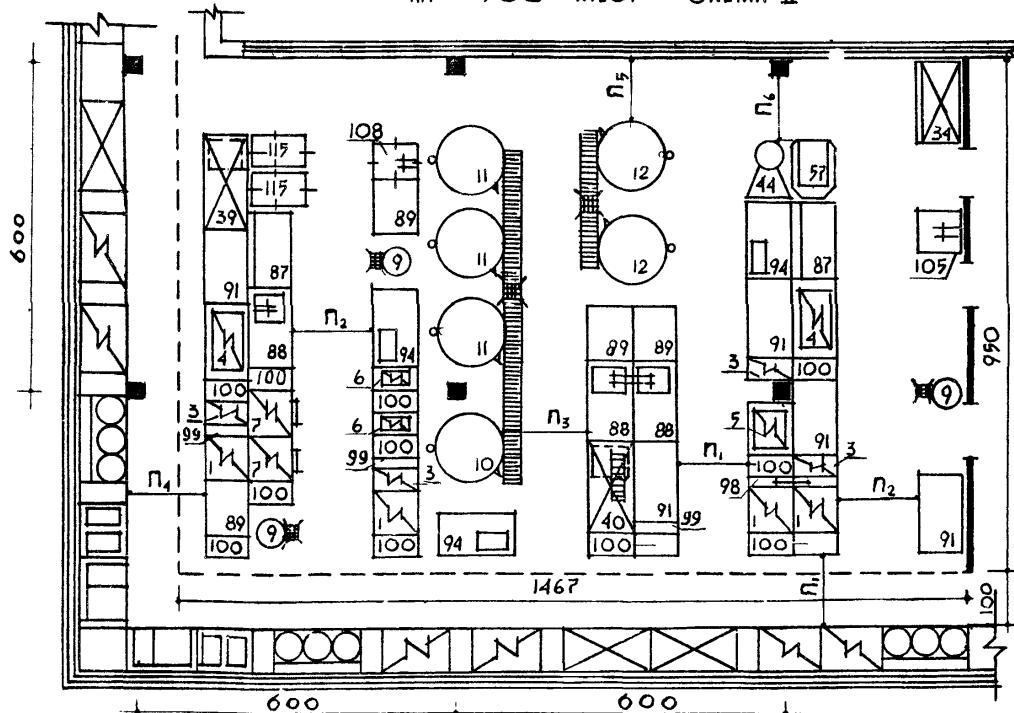
НАИМЕНОВАНИЕ	ПЛОЩАДЬ	ОБЪЕМ	ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО
площадь	м <sup>2</sup>	м <sup>3</sup>		
ПЛОЩАДЬ	130	126	126	126
ОБЪЕМ		546	529	529
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,32	0,31	0,31	0,31
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	1,36	1,32	1,32	1,32

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОИДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	по НОРМЕ	по СПЕЦИ.	по СПЕЦИ.
П <sub>1</sub>	130	130	150
П <sub>2</sub>	150	150	150
П <sub>3</sub>	130	130	130
П <sub>4</sub>	150	—	160
П <sub>5</sub>	120	120	110
П <sub>6</sub>	150	150	150

НА 500 МЕСТ СХЕМА I



НА 500 МЕСТ СХЕМА II



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

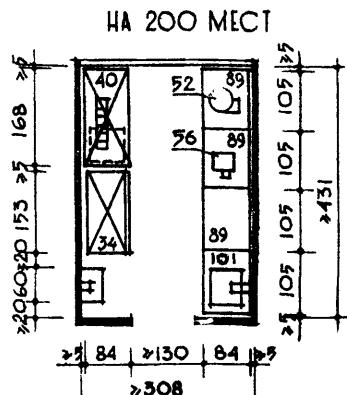
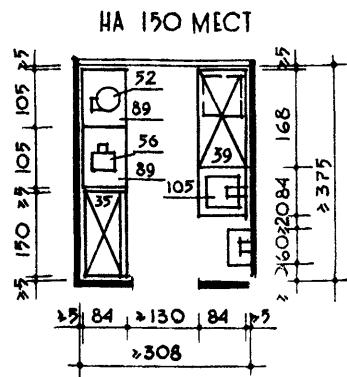
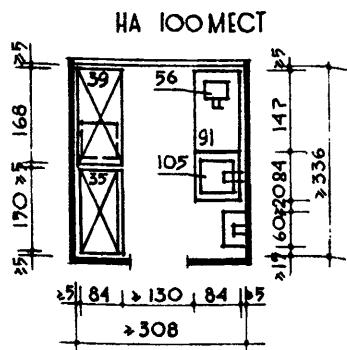
НАИМЕНОВАНИЕ	П	П	П	П
площадь в м <sup>2</sup>	155	140,5	140,4	
объем в м <sup>3</sup>	651	587	585,5	
площадь на 1 место	0,31	0,28	0,28	
объем на 1 место	1,50	1,17	1,17	

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ		
	по норме	по схеме I	по схеме II
П <sub>1</sub>	130	130	130
П <sub>2</sub>	150	—	150
П <sub>3</sub>	150	150	150
П <sub>4</sub>	150	150	150
П <sub>5</sub>	120	130	130
П <sub>6</sub>	120	120	120

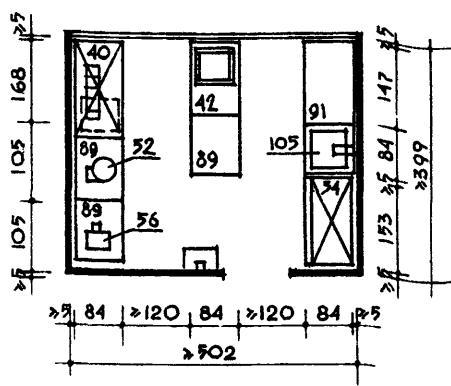
# СТОЛОВЫЕ

## ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

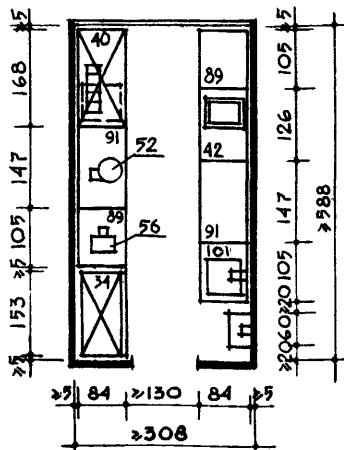
52



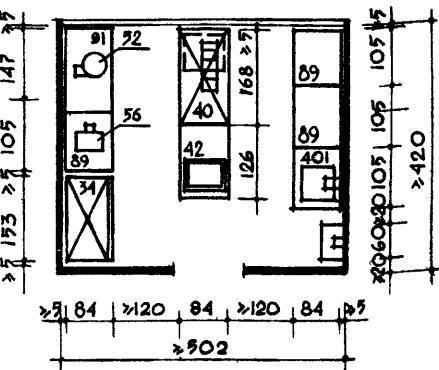
на 300 мест  
вариант I



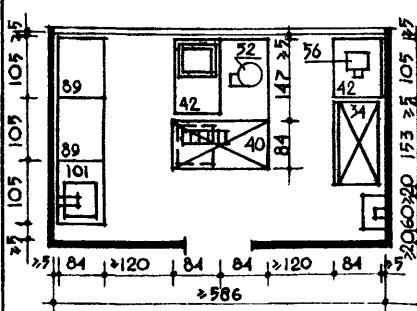
на 300 мест  
вариант II



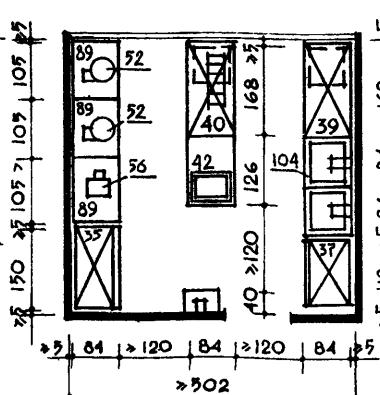
на 400 мест варианты I



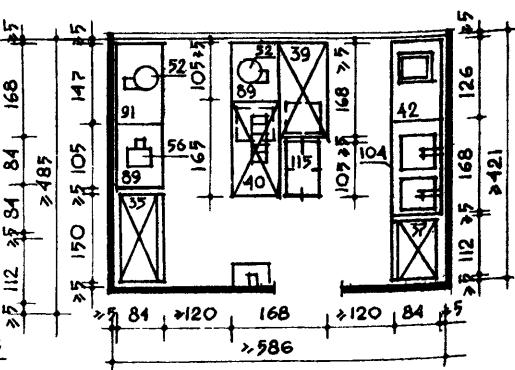
на 400 мест  
вариант II



на 500 мест  
вариант I



на 500 мест  
вариант II



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ  
РАКОВИНА



### СПЕЦИФИКАЦИЯ

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ
		100	150	200	300	400	500
52	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ МРОВ-10	-	1	1	1	1	2
56	МАСЛАДЕНТЕЛЬ РУЧНОЙ РДМ-5	1	1	1	1	1	1
35	ШКАФ ХОЛОДильНЫЙ ШХ-08М	1	1	-	-	-	1
34	ШКАФ ХОЛОДильНЫЙ ШХ-1,2	-	-	1	1	1	-
42	СЕКЦИЯ СТОЛ С ОХЛ.ШК. И ГОРКИ СОЭСМ-3	-	-	-	1	-	-
40	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ.ШК. И ГОРКИ СОЭСМ-2	-	-	-	1	-	-
39	СЕКЦИЯ-СТОЛ С ОХЛ.ШК. И ГОРКИ СОЭСМ-2	1	1	-	-	-	1
37	ШКАФ ХОЛОДильНЫЙ ШХ-06	-	-	-	-	-	1

НП-3.2.1-72

№/п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ					КОЛИЧЕСТВО ОБОРУДОВАНИЯ
		100	150	200	300	400	500
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	-	2	3	3	3	2
101	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ1-1СМ	-	-	1	1	1	-
104	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-2СМ	-	-	-	-	-	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ ВМ-1	1	1	-	-	-	-
115	СТЕЛАЖ ПЕРЕДВИЖНОЙ СПП	-	-	-	-	-	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	-	-	1	1	1

-57-

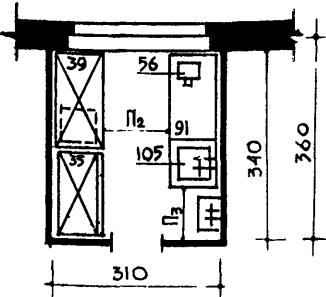
## СТОЛОВЫЕ

# ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

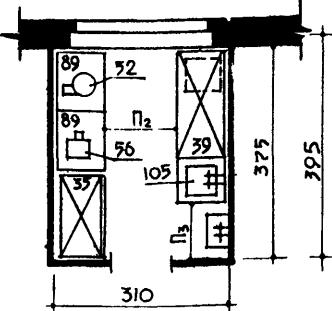
## КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

53

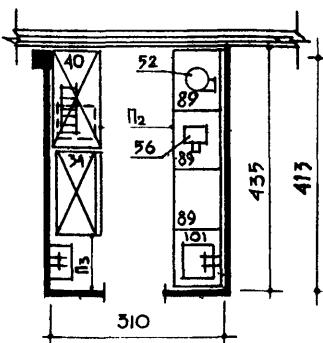
CXEMA I HA 100 MECT



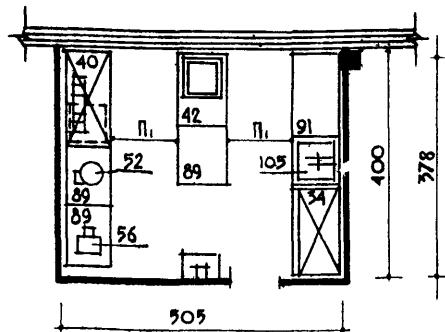
CXEMA II HA 150 MECT



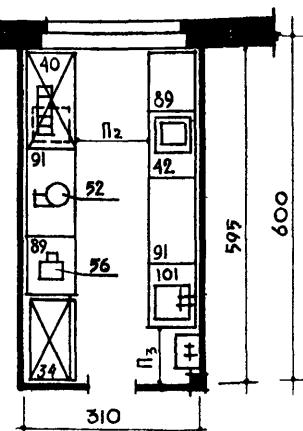
### CHEMA III HA 200 MECT



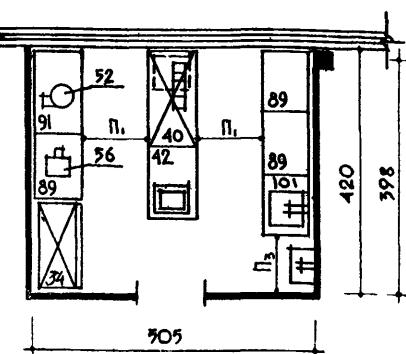
**СХЕМА IV**  
**НА 300 МЕТР**



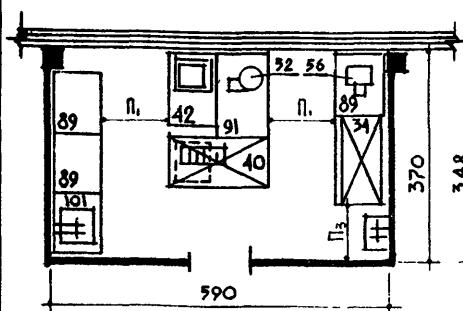
## СХЕМА V НА 300 МЕСТ



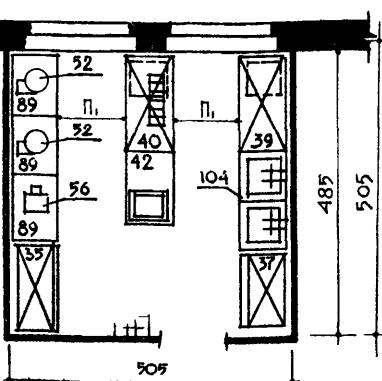
**CXEMA VI  
HA 400 MECT**



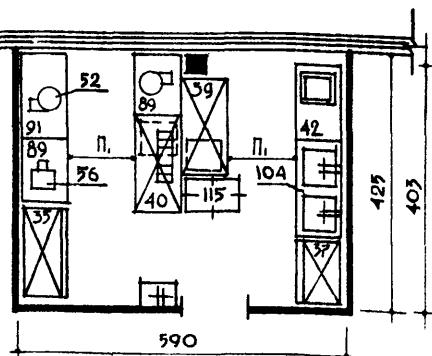
**СХЕМА VII  
НА 400 МЕСТ**



**СХЕМА VIII**  
**НА 500 МЕТР**



CHEMA II  
HA 500 MECT



ПРИМЕЧАНИЕ

#### **ПРИМЕЧАНИЕ 1 ТИП „А“ - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНС- РУКЦИИ С ГЕМЫ III-IV-У-III-IV**

#### **2 тип.-б" кирпичные предварительные**

## **ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

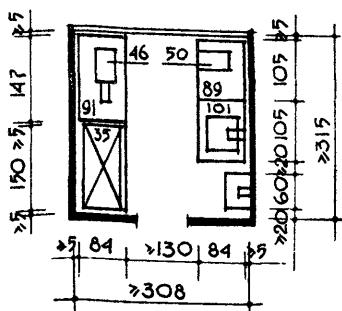
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП															
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	10	10,5	11,0	11,6	12,0	13,5	20,0	20,2	18,5	22,0	21,2	21,8	25,0	24,4	26,0	
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	33	34,7	36,2	38,3	54,7	56,7	84	84	77,7	92,4	89	91,5	102,4	101,5	104,4	
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,33	0,35	0,24	0,25	0,27	0,28	0,28	0,28	0,23	0,22	0,23	0,21	0,20	0,21	0,21	0,21

# СТОЛОВЫЕ

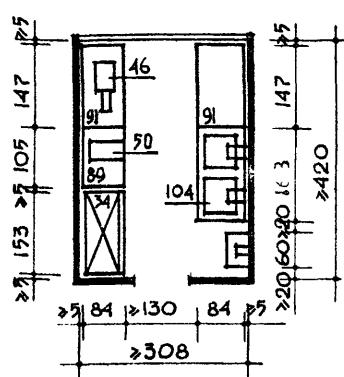
## ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

54

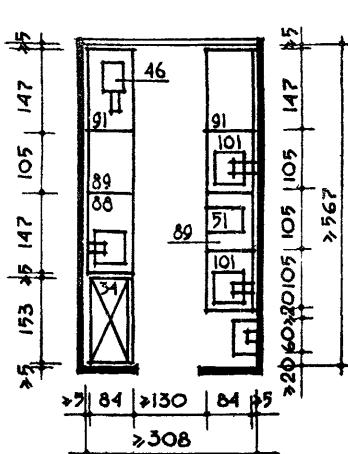
WA 100-150 MECT



HA 200 MECT

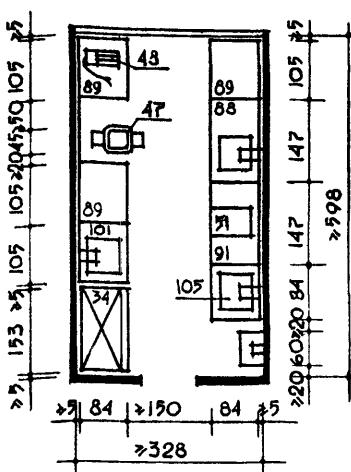


HA 300 MEST

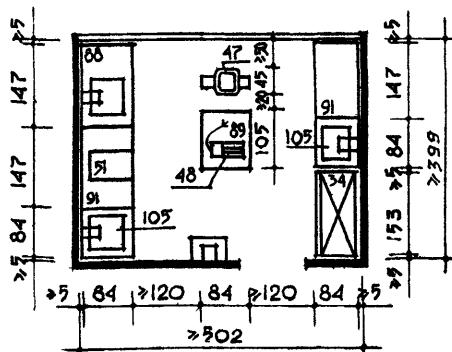


HA 400 MECT

ВАРИАНТ I



НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ II



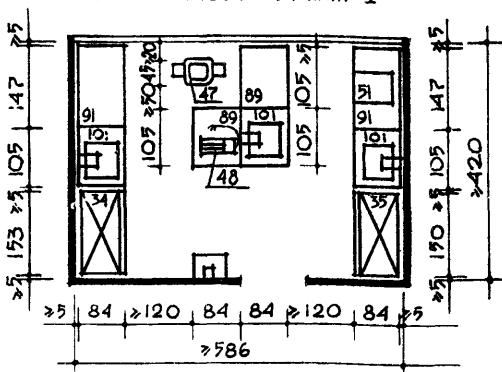
## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

ТУТ РАКОВИНА

ПРИМЕЧАНИЕ

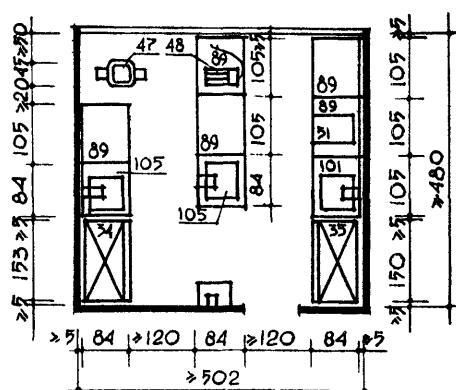
ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА  
ПРЕДУСМОТРИВАЕТСЯ В СТО-  
ЛОВЫХ СО 150 МЕСТ

HA 500 MECT ВАРНАТ Т



HA 500 MECT

BAPWAH II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

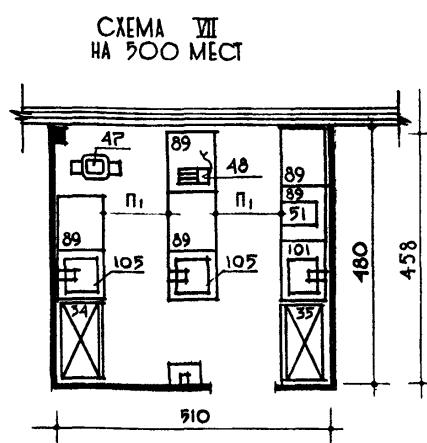
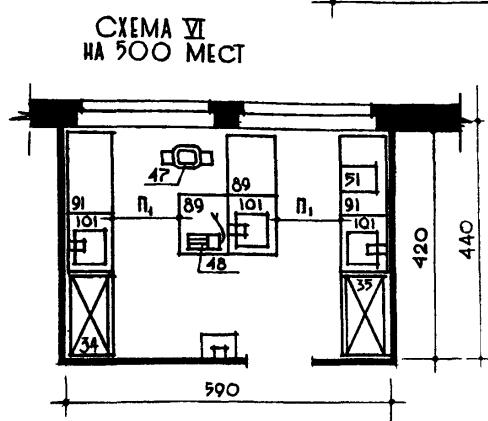
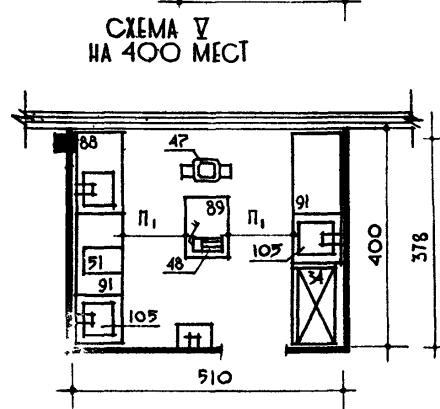
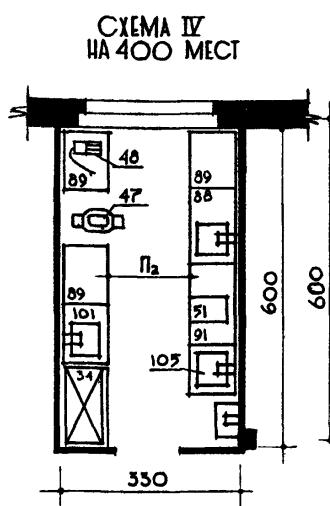
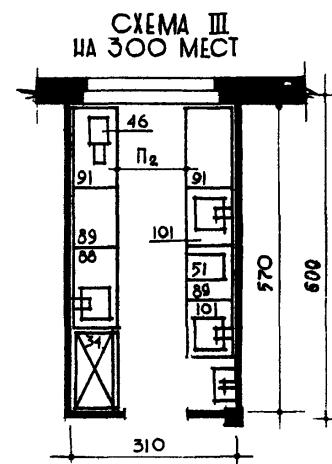
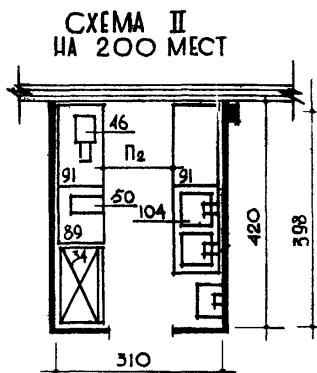
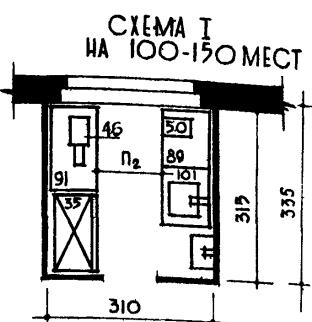
N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ				
		100	150	200	300	400
51	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРД-400-1000	-	-	-	-	-
50	ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРД-50-200	-	-	-	-	-
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-27641	-	-	-	-	-
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ 632 ТИП III	-	-	-	-	-
48	МЯСОРУБЫХАЛЬТЕЛЬ МРМ-15	-	-	-	-	-
35	ШКАФ ХЛОДОДАНИЯ ШХ - 00 М	-	-	-	-	-

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ВОМЕСТИМОСТЬ				
			100	150	200	300	400
КОЛ-ВО	ОБОРУДОВАНИЯ						
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-1,2	-	1	1	1	1
88	СТОЛ СО ВСТРОЕННОЙ МОЕЧН. ВАННОЙ СИВОМ		-	-	1	1	-
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	1	2	2	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	1	1	1	2	3
101	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1 СМ	1	1	-	2	1
104	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-2 СМ	-	-	1	-	-
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	-	-	-	1	1

# СТОЛОВЫЕ

## ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

55



ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ					
	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI
П <sub>1</sub>	120	—	—	—	124	124
П <sub>2</sub>	130	132	132	132	152	—

НП-3.2.1-72

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

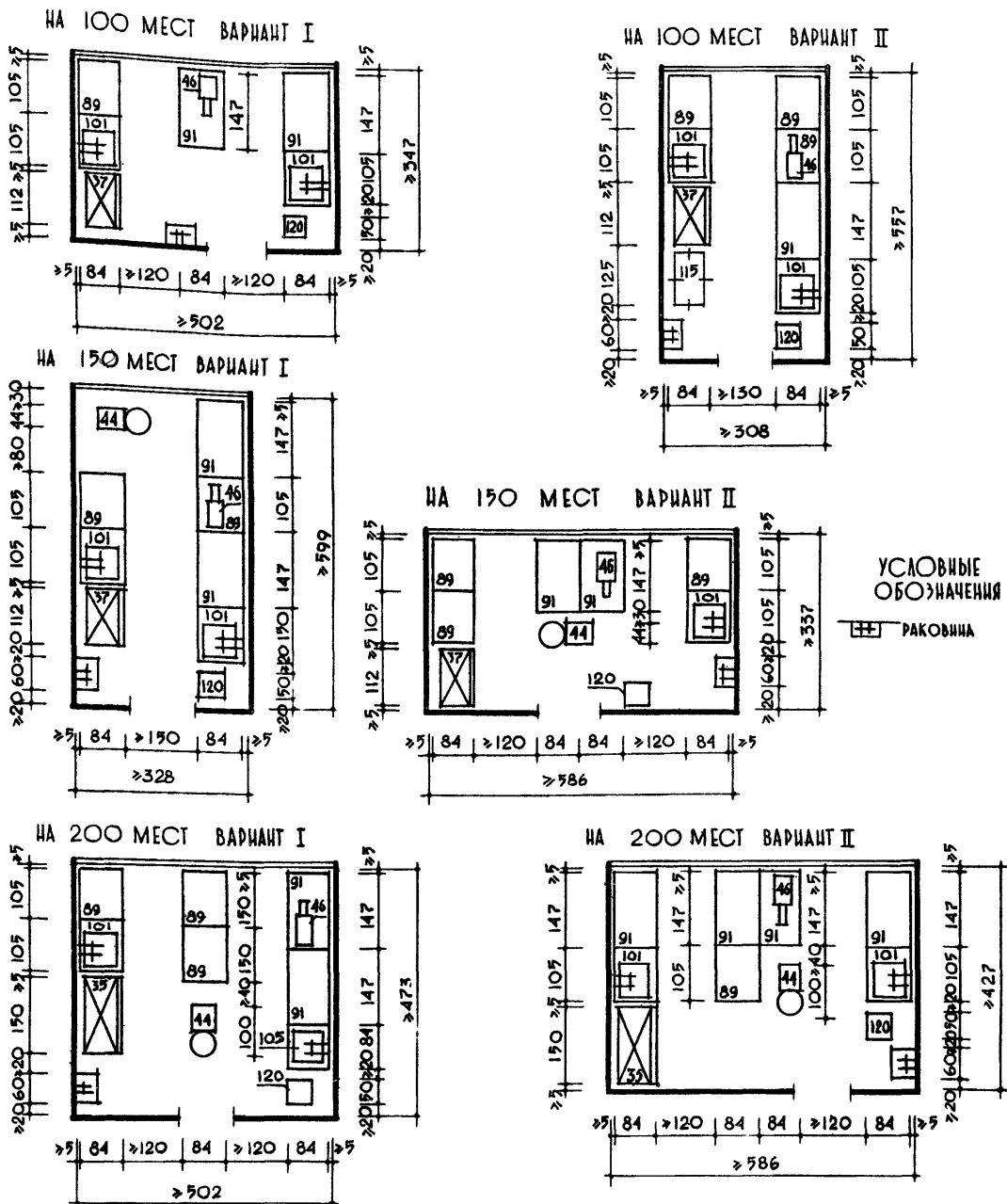
НАИМЕНОВАНИЕ	по схеме I		по схеме II		по схеме III		по схеме IV		по схеме V		по схеме VI	
	площадь в м <sup>2</sup>	объем в м <sup>3</sup>	площадь в м <sup>2</sup>	объем в м <sup>3</sup>	площадь в м <sup>2</sup>	объем в м <sup>3</sup>	площадь в м <sup>2</sup>	объем в м <sup>3</sup>	площадь в м <sup>2</sup>	объем в м <sup>3</sup>	площадь в м <sup>2</sup>	объем в м <sup>3</sup>
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	10	9.8	15	(3)	16	17.6	20	19.8	20.4	24	24.8	24.4
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	33	52.4	54.6	54.6	67.2	74	84	83.2	89.7	100.8	104.0	102.5
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0.10	0.10	0.07	0.07	0.05	0.06	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0.53	0.53	0.27	0.27	0.22	0.25	0.21	0.21	0.21	0.20	0.21	0.20

-60-

# СТОЛОВЫЕ

## МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ

56



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВЛАСТИМОСТЬ		
		100	150	200
КОЛИЧЕСТВО				
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ПМ-1,1	-	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ М-2	1	1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,6М2	1	1	-
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0,8М	-	-	1
120	СТАВА ДЛЯ РАЗДРУБКИ МЯСА СР-2	1	1	1

## ОБОРУДОВАНИЯ

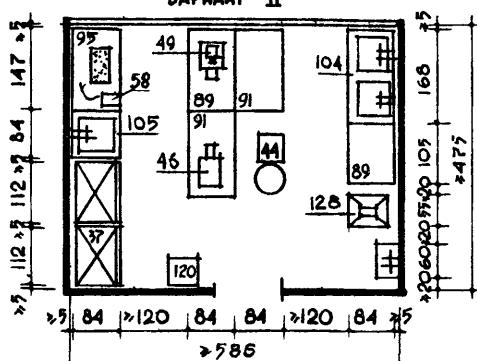
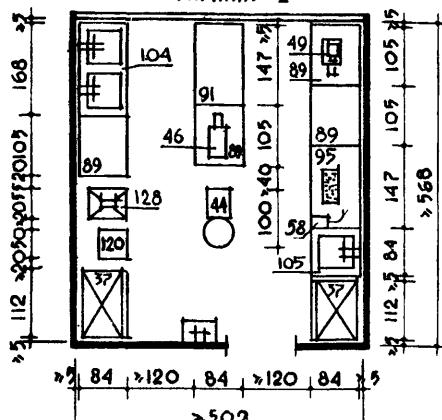
	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ЗАМЕСТИМОСТЬ		
		100	150	200
		КОЛИЧЕСТВО		
101	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1-1СМ	1	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	-	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	2	2
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2
145	СТЕЛАГИ ПЕРЕДвиЖНИЙ	СПП	1	-

# СТОЛОВЫЕ

## МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ

57

## МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ ВARIANT I ВARIANT II

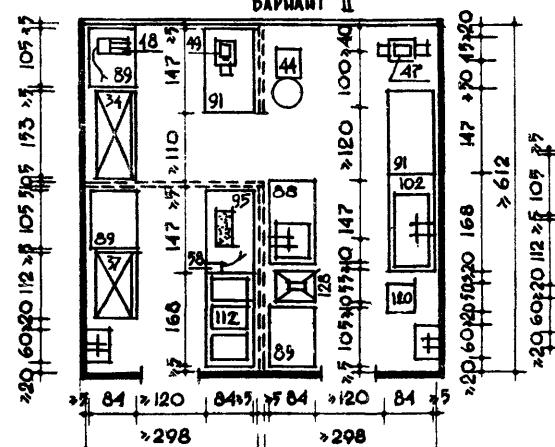
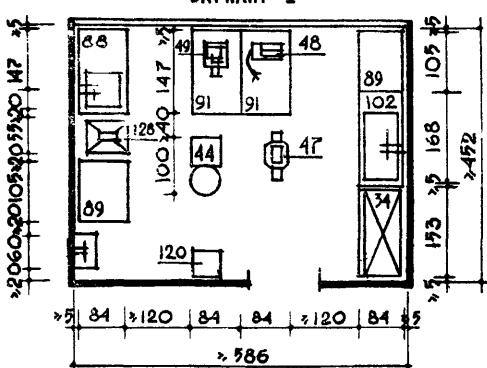


ПРИМЕЧАНИЕ

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

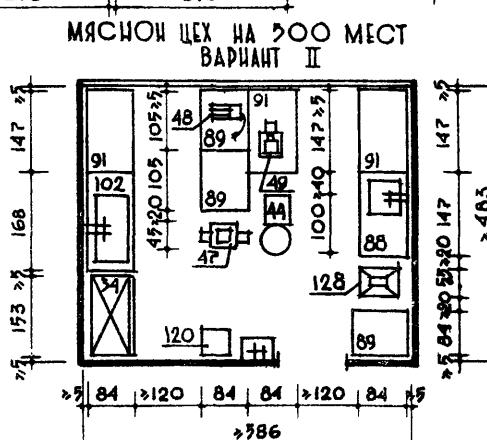
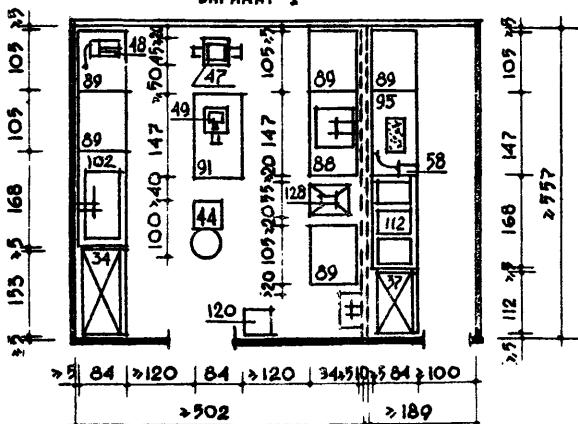
## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

## МЯСНОЙ ЦЕХ НА 400 МЕСТ ВАРИАНТ I



**РЫБНЫЙ ЦЕХ  
400-500 МЕСТ**

## МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ НА 500 МЕСТ

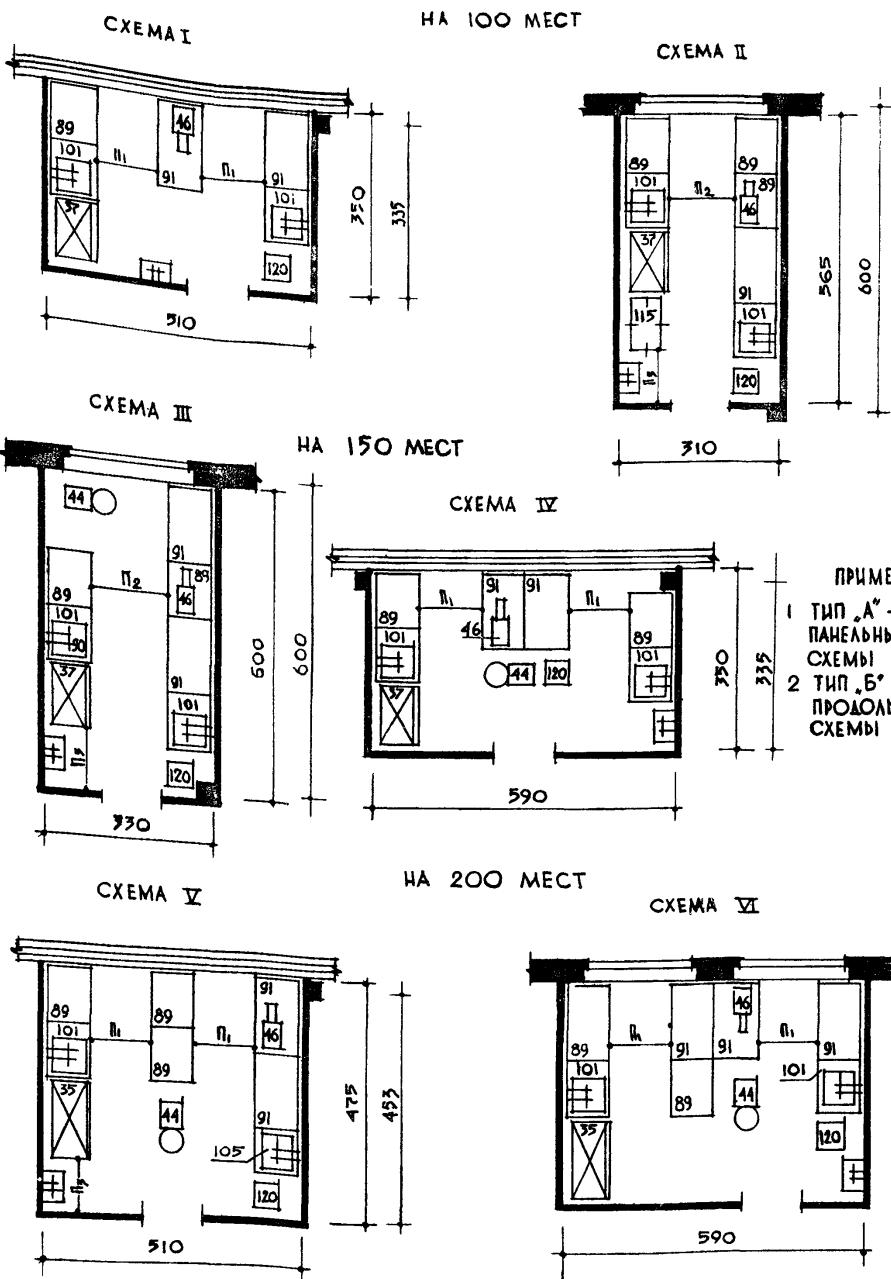


## СПЕЦИФИКАЦИЯ

## ОБОРУДОВАНИЯ

Н п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ДОСТУПНОСТЬ		
		300	400	500
44	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ М. ЦЕЗОВ	ПМ-1.	1	1
46	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	М-2 (764)	1	—
47	МЯСОРУБКА МЕХАНИЧЕСКАЯ	632М тип III	—	1
48	МЯСОРЫХАТЕЛЬ	МРМ - 15	—	1
49	МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВКИ КОТАЛЕТ		1	1
128	ОГРАОЧНЫЙ ГОРН		1	1
58	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ		1	1
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-06 М 2	2	1
34	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-12 С	—	1

N п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВНЕСТИМОСТЬ ЗАЩИТЫ КОЛИЧЕСТВО		
		Б	Д	В
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	4	3
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	1	2
95	СТОЛ ПРОИЗВ. ДЛЯ ОЧИСТКИ РЫБЫ	СПР	1	1
88	СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМВСМ	-	1
102	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ2-1СМ	-	1
105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ - 1	1	-
104	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ - 2СМ	1	-
112	ВАННА ДЛЯ АФРОСТАШИ РЫБЫ	ВАРСМ	-	1
120	СТОЛ ДЛЯ РАЗРУБКИ МЯСА	СП-2	1	1



**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

**ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

НАИМЕНОВАНИЯ	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	СРЕДНЕ	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	18	122	125	20	19.8	20.0	25	20.2	26.3					
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	99.4	58.4	77.7	66	65.3	68	105	101.6	104.3					
ПЛОЩАДЬ НА 1М	0.18	0.18	0.18	0.13	0.13	0.14	0.13	0.12	0.13					
ОБЪЕМ НА 1М	0.99	0.98	0.97	0.44	0.43	0.45	0.93	0.91	0.92					

**ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ**

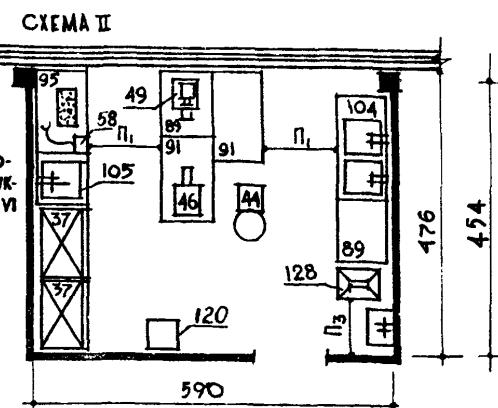
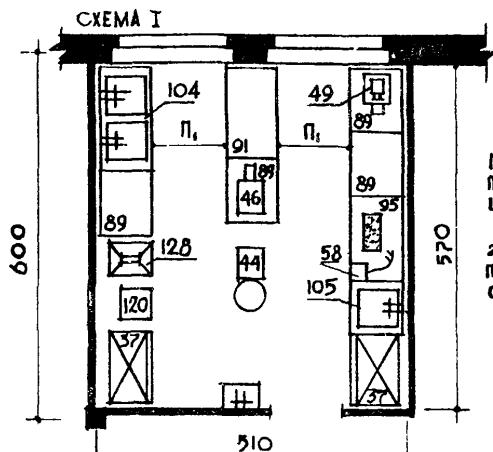
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по схеме I	по схеме II	по схеме III	по схеме IV	по схеме V	по схеме VI	
P <sub>1</sub>	120	124	—	—	124	124	124
P <sub>2</sub>	130	—	132	152	—	—	—
P <sub>3</sub>	100	—	100	100	100	100	—

# СТОЛОВЫЕ

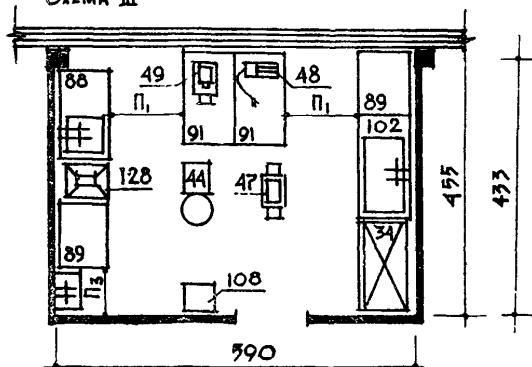
## МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

59

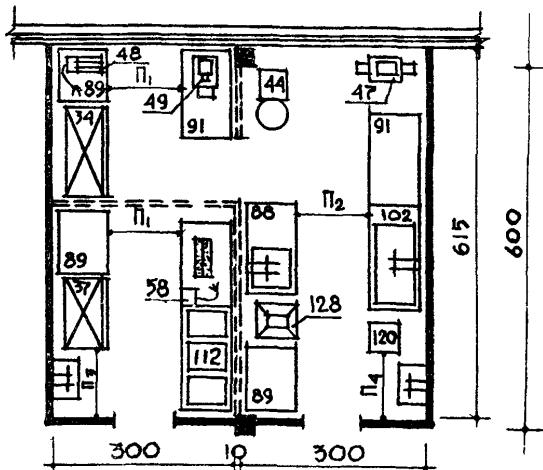
### МЯСО-РЫБНЫЕ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 300 МЕСТ



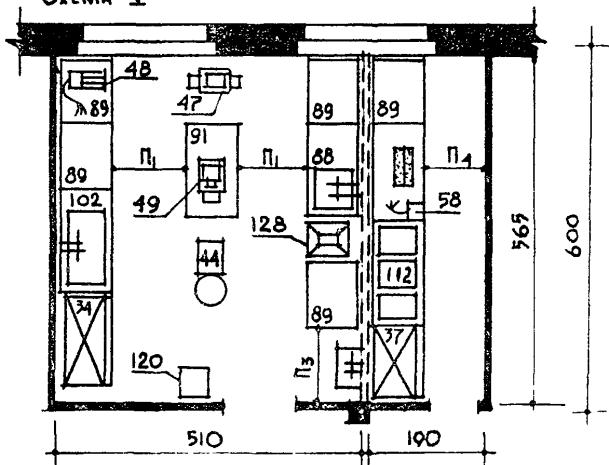
### МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ СХЕМА III



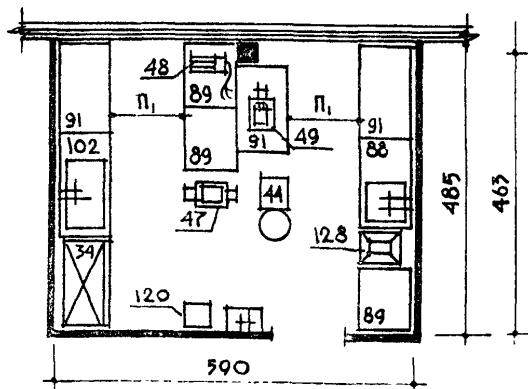
### МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 400 МЕСТ СХЕМА IV



### МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ СХЕМА V



### МЯСНОЙ ЦЕХ СТОЛОВЫХ НА 500 МЕСТ СХЕМА VI



ПРИМЕЧАНИЕ: В СТОЛОВЫХ ВЕМСТИМОСТЬЮ 400 И 500 МЕСТ РЫБНЫЙ ЦЕХ ВЫДЕЛЯЕТСЯ В ОДНОЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	РАЗМЕРЫ В СМ						
	по Схеме I	по Схеме II	по Схеме III	по Схеме IV	по Схеме V	по Схеме VI	по Схеме VII
П <sub>1</sub>	120	124	122	—	122	120	122
П <sub>2</sub>	130	—	—	—	—	—	—
П <sub>3</sub>	100	—	100	100	100	100	—
П <sub>4</sub>	—	—	—	—	—	100	—

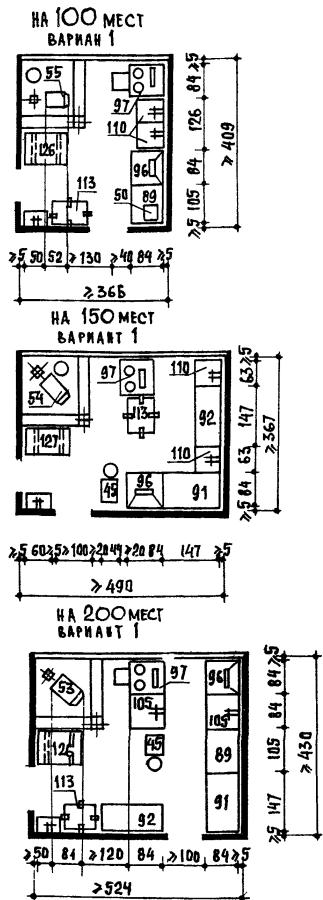
### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	по Схеме I	по Схеме II	по Схеме III	по Схеме IV	по Схеме V	по Схеме VI	по Схеме VII
	по Схеме I	по Схеме II	по Схеме III	по Схеме IV	по Схеме V	по Схеме VI	по Схеме VII
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	30,0	29,0	28,0	28,0	26,9	37,0	37,0
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	126	12,0	17,6	113,4	109,2	155,4	153,3
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,10	0,10	0,10	0,07	0,07	0,09	0,09
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,42	0,41	0,39	0,28	0,27	0,39	0,38

# СТОЛОВЫЕ

## ОВОШНОЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

60



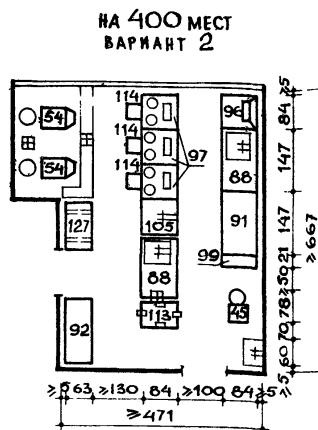
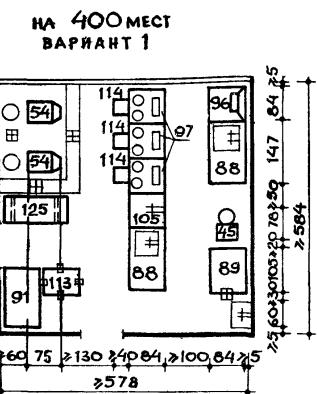
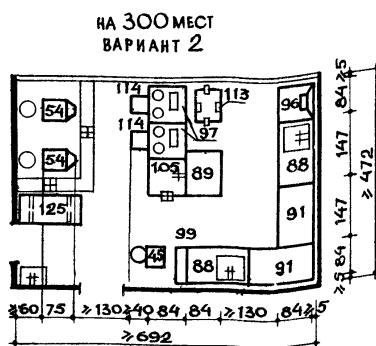
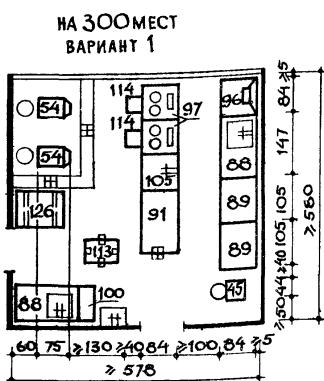
### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ пос.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость			№ пос.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость						
			100	150	200				100	150	200				
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	МУ-1000	-	1	1	1	96	СТОЛ ДЛЯ ЧИСТИКИ ЛУКА	СЛА	1	1	1	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МДК-20	-	1	1	-	105	ВАННА МОЕЧНАЯ	ВМ-1	-	-	-	2	1	
53	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МДК-50	-	-	-	1	50	ОВОЩЕРЕЗКА	МРД-200	1	1	-	-	-	-
97	СТОЛ ДЛЯ АРОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ СО СГЛАДОМ	СПК	1	1	1	1	113	ВАННА МОЕЧНАЯ ВЕРЕДИВИНАЯ	ВПСМ	1	1	1	1	1	1
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	1	-	1	1	88	СЕКЦИЯ СТОЛ СО ВСТРДИВОЙ МОЕЧНОЙ ВАННОЙ	СМОСМ	-	-	-	-	1	1
91	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1470	-	1	1	1	126	ПОДГОВАРНИК	ПГ-1A	1	1	1	1	1	1
92	СЕКЦИЯ ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ	ВСЧ-210	-	-	1	-	127	ПОДГОВАРНИК	ПГ-2A	-	1	-	-	-	-
99							55	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МДК-16	1	1	-	-	-	-

# СТОЛОВЫЕ

## ОВОШНОЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

61



### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ТРАП С ЛОТКОМ

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость		
			300	400	количеством
127	ПОДТОВАРИК	ПТ-2А	—	—	1
45	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД	МУ-1000	1	1	1
54	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	МОК-28	2	2	2
114	СТУЛ	—	2	2	3
113	ВАННА ПЕРЕДВИЖНАЯ	ВПСМ	1	1	1
96	Стол для чистки лука	СЛА	1	1	1
97	Стол для дочистки картофеля	СПК	2	2	3
89	Стол производственный	СР-1050	2	1	—

### ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость		
			300	400	количеством
88	Стол с моечной ванной	СМВем	2	2	2
91	Стол производственный	СЛ-1470	1	2	1
92	Стол производственный	СЛ-1470а	—	—	1
105	Ванна моечная	ВМ-1	1	1	1
99	Вставка с гладким	ВСМ-210	—	1	—
100	Столадм	ВСМ-420	1	—	—
126	ПОДТОВАРИК	ПТ-2	1	—	—
125	ПОДТОВАРИК	ПТ-1А	—	1	1

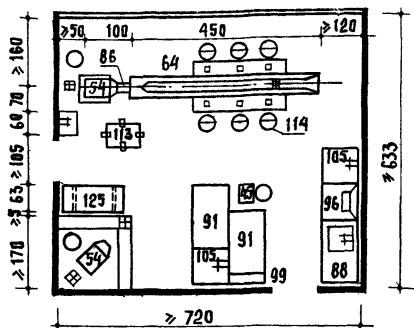
# СТОЛОВЫЕ

## ОВОШНОЙ ЦЕХ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

62

НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 1



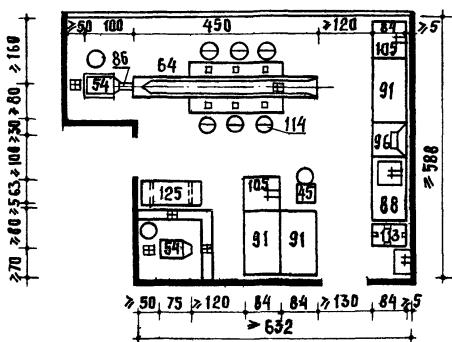
### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

+ — РАКОВИНА

□ — ТРАП С ЛОТКОМ

НА 500 МЕСТ

ВАРИАНТ 2



### СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500 КОЛИЧЕСТВО шт.
64	Конвекторная инспекционная домохастка	КИД-6	1 1
114	Стул	ПАСК-С	6 6
54	Картофелечистка	МОК-28	2 2
45	Универсальный привод	МУ-1000	1 1
105	Ванна моечная	ВМ-1	2 2
88	Стол со встроенной моечной ванной	СМВСМ	1 1

№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВМЕСТИМОСТЬ 500 КОЛИЧЕСТВО шт.
113	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	1 1
96	Стол для чистки лука	СПА	1 1
91	Стол производственный	СН-1470	2 3
125	Подстоловник	ПТ-1А	1 1
99	Вставка с гладким столешницей	ВСМ-210	1 —
86	Течка	—	1 1

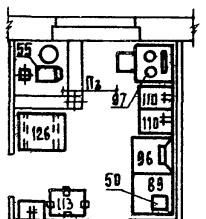
# СТОЛОВЫЕ

## ОВОШНОЙ ЦЕХ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНРИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

63

НА 100 МЕСТ

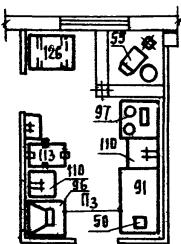
СХЕМА I



420

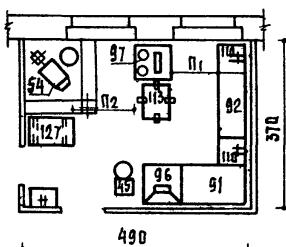
370

СХЕМА II



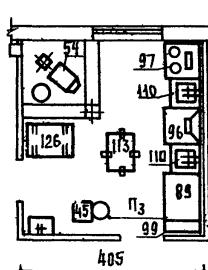
475

СХЕМА III



НА 150 МЕСТ

СХЕМА IV



430

НА 200 МЕСТ

СХЕМА V

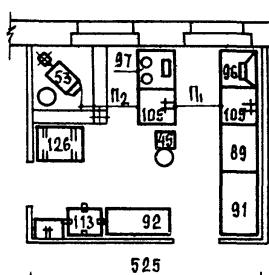
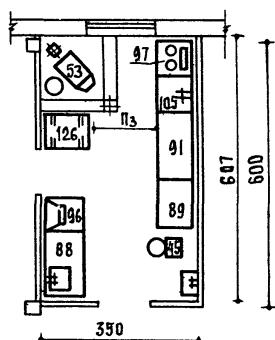


СХЕМА VI



607

600

350

ПРИМЕЧАНИЕ  
1. ТИП "А" - КАРКАСНО-  
ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ  
СХЕМЫ I, IV, VI  
2. ТИП "Б" - КИРЛИЧНЫЕ  
ПРОДВАЛЬНЫЕ СТЕНЫ  
СХЕМЫ I, II, V

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПАРАМЕТРЫ	ПОДСЧЕТ В М <sup>2</sup>								
	ПІ	ПІІ	ПІІІ	ПІІІІ	ПІІІІІ	ПІІІІІІ			
ПОДСЧЕТ В М <sup>2</sup>	14,0	15,5	14,7	18,0	18,1	17,4	22,0	22,5	21,2
ВСЕГО В М <sup>3</sup>	46,2	51,1	48,5	59,4	59,7	57,4	72,6	74,2	59,9
ПОДСЧЕТ НА 1 МЕСТО В М <sup>2</sup>	0,14	0,15	0,15	0,12	0,12	0,12	0,11	0,11	0,11
ВСЕГО НА 1 МЕСТО В М <sup>3</sup>	0,46	0,49	0,48	0,39	0,39	0,38	0,36	0,37	0,35

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

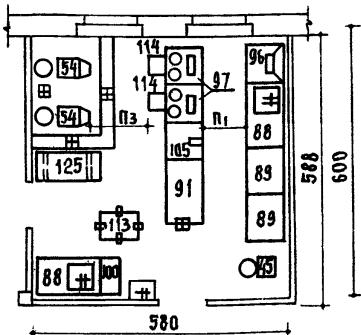
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	РАЗМЕРЫ В СМ.					
	ПІ	ПІІ	ПІІІ	ПІІІІ	ПІІІІІ	ПІІІІІІ
ПІ	100	—	—	100	—	100
ПІІ	120	—	—	120	—	120
ПІІІ	130	130	132	—	133	—
ПІІІІІІ	—	—	—	—	—	—

# СТОЛОВЫЕ

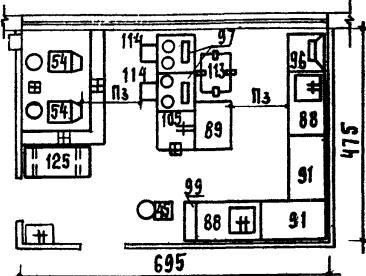
## ОВОШНОЙ ЦЕХ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

64

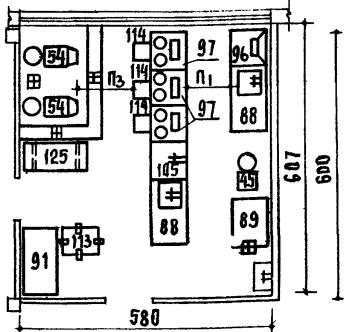
НА 300 МЕСТ  
СХЕМА I



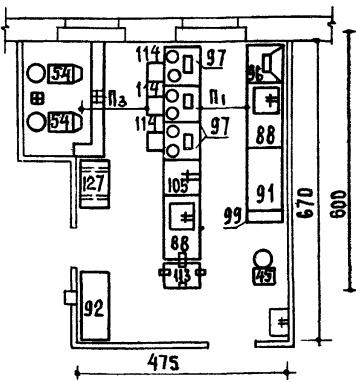
НА 300 МЕСТ  
СХЕМА II



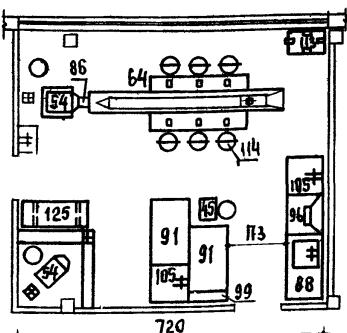
НА 400 МЕСТ  
СХЕМА III



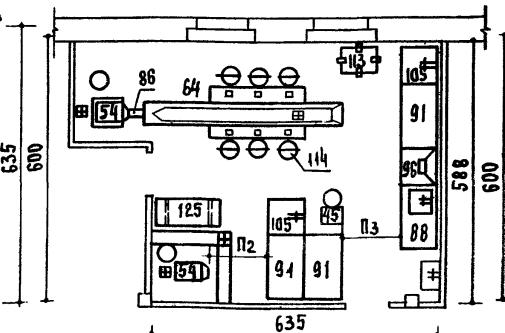
НА 400 МЕСТ  
СХЕМА IV



НА 500 МЕСТ  
СХЕМА V



НА 500 МЕСТ  
СХЕМА VI



### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

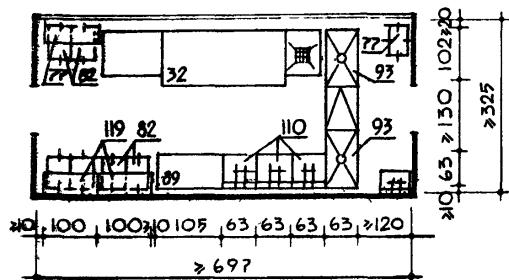
НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ.								
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	
ПЛОЩАДЬ В м <sup>2</sup>	33,0	34,1	33,0	35,0	35,2	34,2	38,0	45,0	40,7
ОБЪЕМ В м <sup>3</sup>	108,9	112,5	108,9	115,5	115,5	116,1	125,4	148,5	134,3
ПОДСТАВЛЯЕМОЕ МЕСТО	0,11	0,11	0,11	0,09	0,09	0,08	0,09	0,08	0,08
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,36	0,37	0,36	0,29	0,29	0,28	0,25	0,29	0,27

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ.

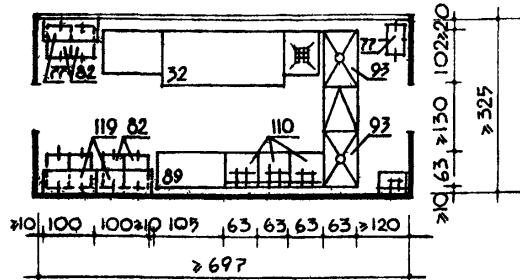
УСЛОВИЕ ПОЗОРОВОДСТВА	РАЗМЕРЫ В СМ.							
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
П1	100	101	—	100	100	—	—	—
П2	120	—	—	—	—	—	—	122
П3	130	131	132	130	130	130	130	131

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕЖКАХ

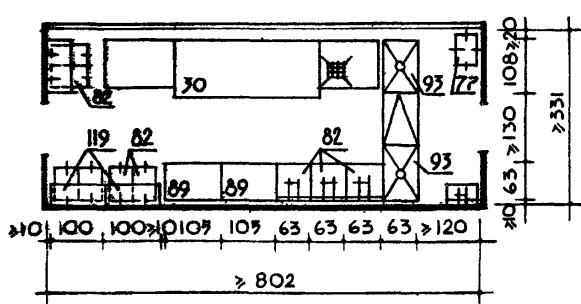
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



НА 200 МЕСТ

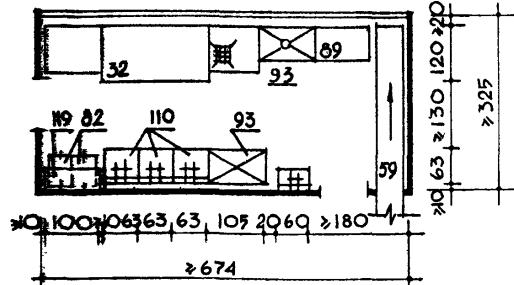


## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

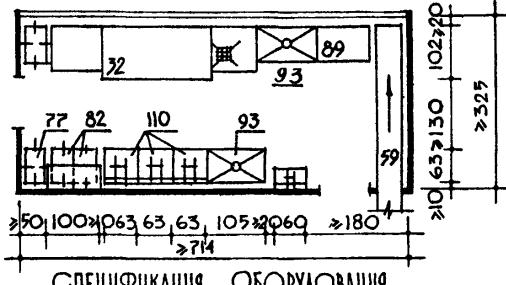
НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ КОЛ-ВО 100-200 КОЛ-ВО
50 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	- - 1
52 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1 1 -
77 ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОДА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1 1 1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050 А	1 1 2
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2 2 2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3 3 3
119 ШКАФ ПОДВ. ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	3 3 3
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫН. УСТР. ДЛЯ ТАРЕЛКОВ АЛС-207	6 6 6
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК.	1 1 1

## С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

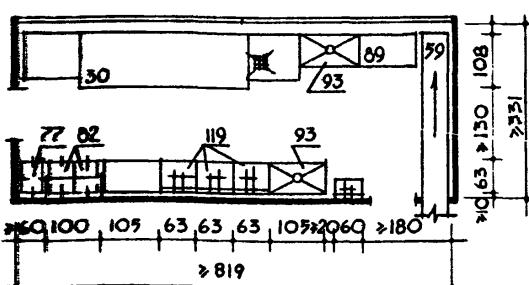
НА 100 МЕСТ



НА 150 МЕСТ



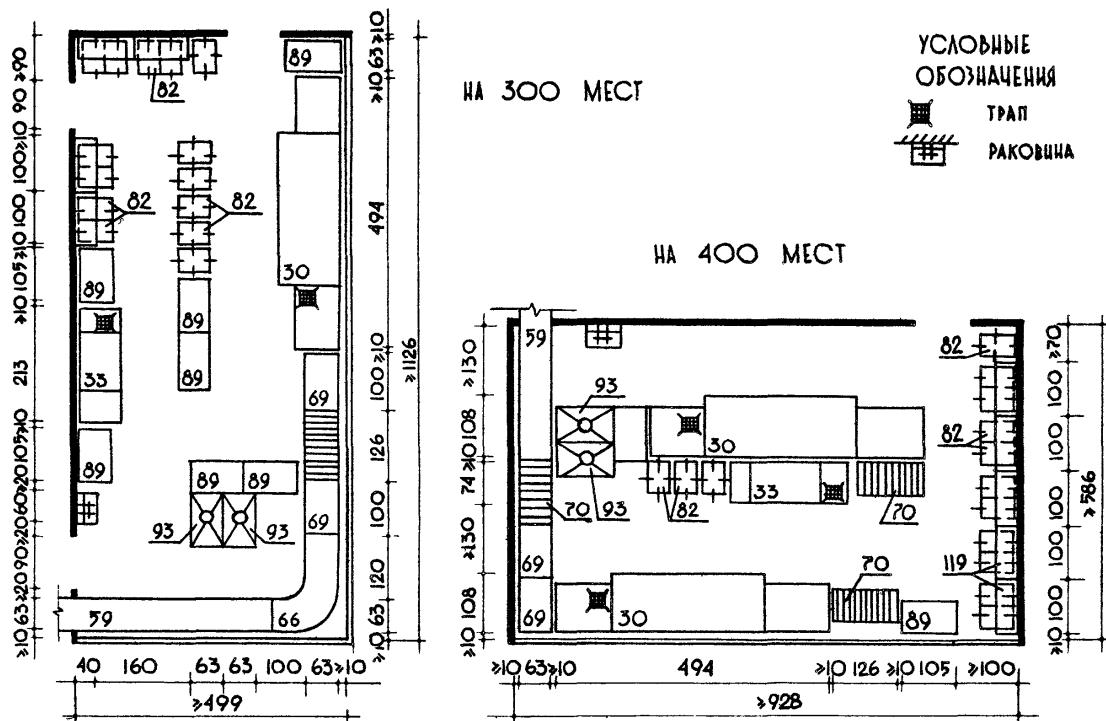
НА 200 МЕСТ



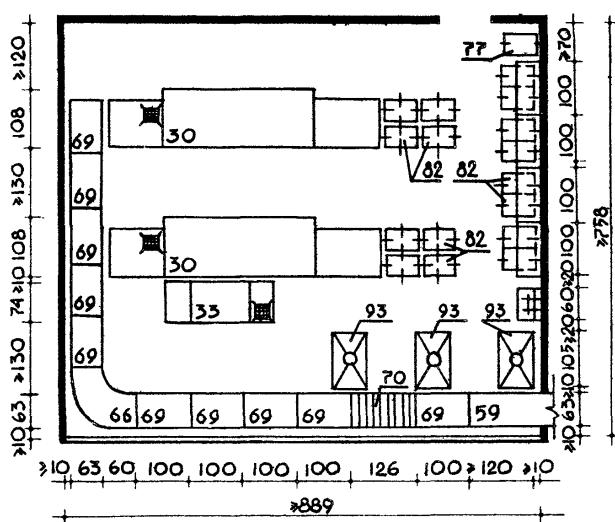
## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ КОЛ-ВО 100-200 КОЛ-ВО
50 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	- - 1
52 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-1000	1 1 -
77 ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫВОДА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1 1 1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2 - 2
82 ТЕЛЕЖКА С ВЫН. УСТР. ДЛЯ ТАРЕЛКОВ АЛС-207	2 4 3
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2 2 2
110 ВАННА МОЕЧНАЯ НА 1 ОТДЕЛЕНИЕ ВМ-1А	3 3 3
59 ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ ПЕРЕДАЧИ	1 1 1
119 ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ПОДВЕСНОЙ ШПП	1 1 1

## С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ



HA 500 MECT

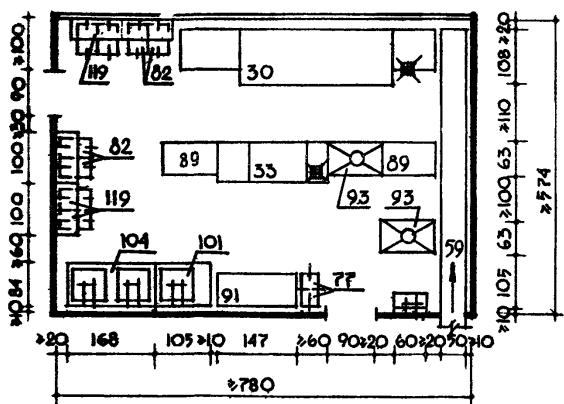


## СПЕЦИФИКАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

№/п	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
			300	400	1900
30	МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ	ММУ-2000	1	2	2
33	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ	ММП	1	1	1
93	СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ	СО-1	2	2	3
89	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СП-1050	7	2	—
119	ШКАФ ПОДВЕСНОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ	ШПП	4	6	4
77	ТЕЛЕНКА ДЛЯ ВЫВОЗА ОСТАТКОВ ПИЩИ	ТВО	1	1	1
82	ТЕЛЕНКА С ВЫН. УСТРОЙСТВОМ	Д/ТАРЕЛОК	7	8	8
81	ТЕЛЕНКА С ВЫН. УСТР. Д/СТАКАНОВ		4	6	6
70	РОЛЬГАНГ	РГМ	1	2	2
66	СЕКЦИЯ ПОВОРОТНАЯ	ГСП-0,5	1	—	1
69	СЕКЦИЯ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ	ГСП-0,3	2	4	7
59	ТРАНСПОРТЕР ЛЕНТОЧНЫЙ	ПЕРЕДВИЖНОЙ ТСА	1	1	1

## С ДОСТАВКОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

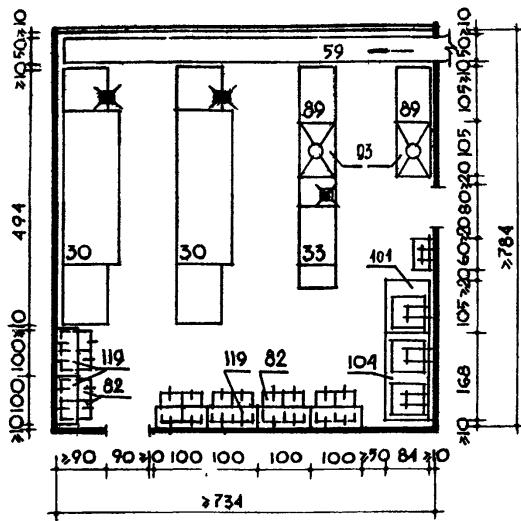
НА 300 МЕСТ

УСЛОВНЫЕ  
ОБОЗНАЧЕНИЯ

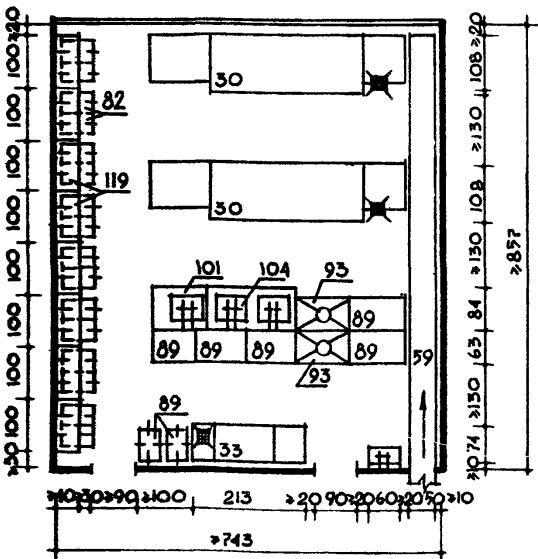
- [ раковина ] РАКОВИНА
- [ крестик ] ТРАП

НА 300 МЕСТ

НА 400 МЕСТ

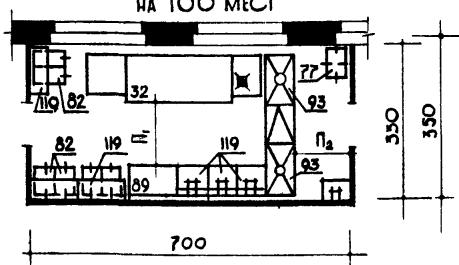
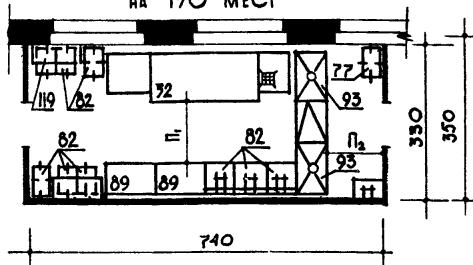
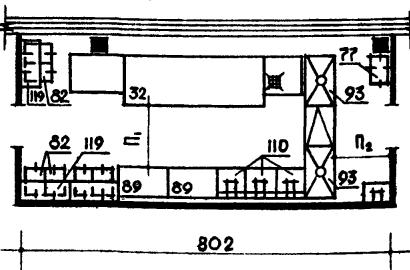


## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ВМЕСТИМОСТЬ		
	300	400	500
КОЛ-ВО ОБОР.			
30 МАШИНА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ММУ-2000	1	2	2
33 МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ ММП	1	1	1
77 ТЕЛЕШКА ДЛЯ ВЫВОДА ОСТАТКОВ ПИЩИ ТВО	1	1	1
89 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1050	2	2	5
91 СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СП-1470	1	-	-
93 СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОСТАТКОВ ПИЩИ СО-1	2	2	2
104 ВАННА МОЕЧНАЯ 2-ГНЕЗДНАЯ ВМ-2СМ	1	1	1
101 ВАННА МОЕЧНАЯ 1-ГНЕЗДНАЯ ВМ-1СМ	-	1	2
119 ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ ШПП	1	6	8
52 ТЕЛЕШКА С ВЫШ. УСТР. Д/ТЕЛЕШКИ АЛС-20	8	12	16
59 ТРАНСПОРТЕР СЕКЦИОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ	1	1	1

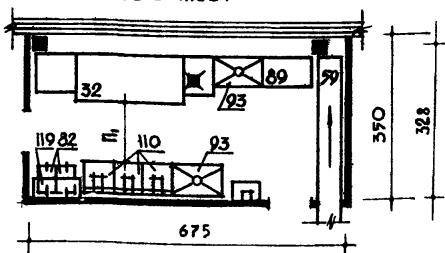
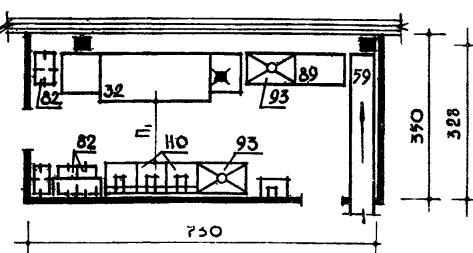
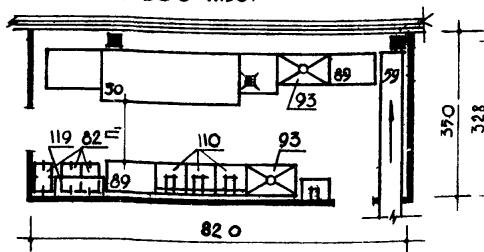
С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ НА ТЕЛЕНКАХ

СХЕМА I  
НА 100 МЕСТСХЕМА II  
НА 150 МЕСТСХЕМА III  
НА 200 МЕСТ

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ				
	по Схеме I	по Схеме II	по Схеме III	по Схеме IV	по Схеме V
П <sub>1</sub>	130	130	130	130	130
П <sub>2</sub>	120	120	120	—	—

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕРОМ

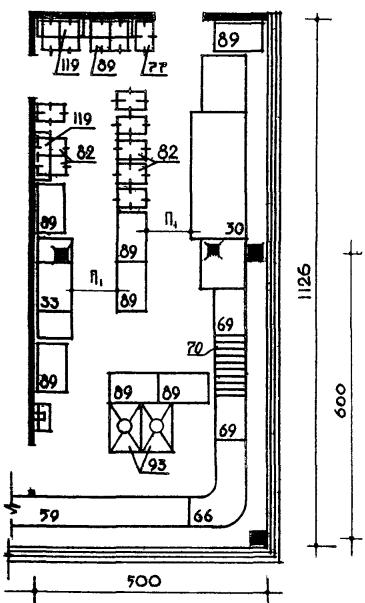
СХЕМА IV  
НА 100 МЕСТСХЕМА V  
НА 150 МЕСТСХЕМА VI  
НА 200 МЕСТ

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

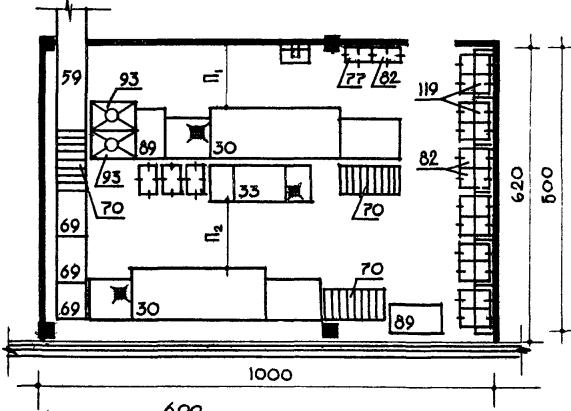
НАИМЕНОВАНИЕ	по Схеме I	по Схеме II	по Схеме III	по Схеме IV	по Схеме V	по Схеме VI
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	24	23	26	24	28	24
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	792	76	858	79	111	702
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,24	0,23	0,17	0,15	0,14	0,13
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,792	0,76	0,558	0,79	1,11	0,702

## С КОМПЛЕКСНОЙ МЕХАНИЗАЦИЕЙ

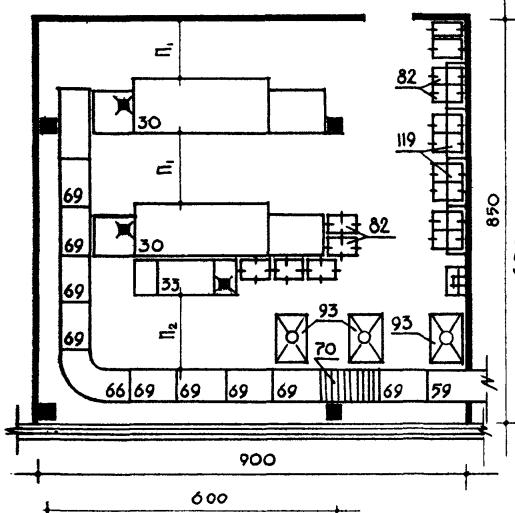
НА 300 МЕСТ СХЕМА I



НА 400 МЕСТ СХЕМА II



НА 500 МЕСТ СХЕМА III



## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

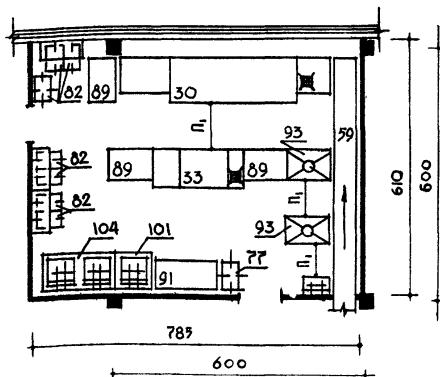
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СНиП по СХЕМЕ I по СХЕМЕ II по СХЕМЕ III	по СНиП по СХЕМЕ I по СХЕМЕ II по СХЕМЕ III	по СНиП по СХЕМЕ I по СХЕМЕ II по СХЕМЕ III	по СНиП по СХЕМЕ I по СХЕМЕ II по СХЕМЕ III
П <sub>1</sub>	110	110	110	120
П <sub>2</sub>	130	—	130	130

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

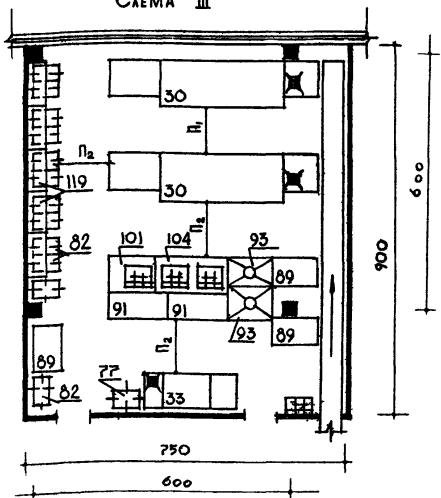
НАИМЕНОВАНИЕ	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III
	по СНиП	по СХЕМЕ I	по СНиП	по СХЕМЕ II	по СНиП	по СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	60	56	64	62	78	77
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	252	235	269	260	328	323
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,19	0,16	0,15	0,16	0,15
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,83	0,78	0,67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

С ДОСТАВКОЙ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ ТРАНСПОРТЕДОМ

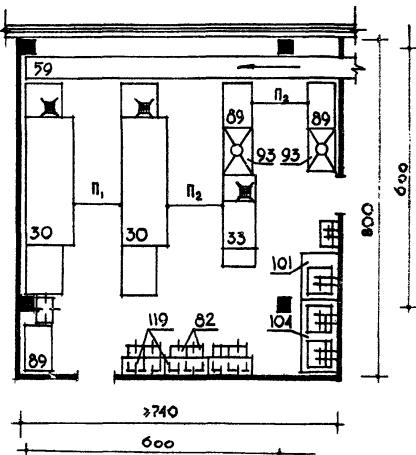
HA 300 MECT  
CXEMA I



на 500 мес  
схема III



WA 400 MECT  
SCHEM A II



## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

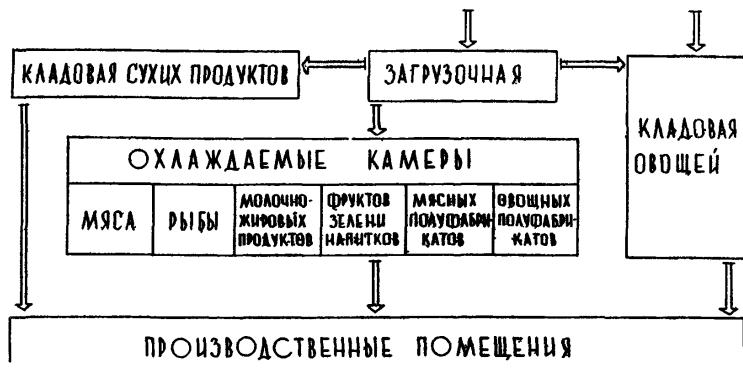
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ	РАЗМЕРЫ В СМ			
	по СИЕМ II	по СИЕМ III	по СИЕМ IV	по СИЕМ V
П <sub>1</sub>	110	110	110	110
П <sub>2</sub>	130	130	130	130

## Основные показатели

НАИМЕНОВАНИЕ	по [ч/п]					
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	60	46,6	64	58,4	78	66
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	252	196	268	245,5	327,6	277
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО	0,2	0,15	0,16	0,15	0,16	0,13
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО	0,80	0,67	0,67	0,60	0,65	0,55

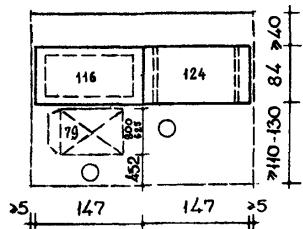
# **СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

## СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ



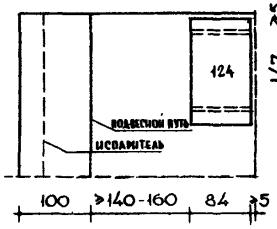
## ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ:

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

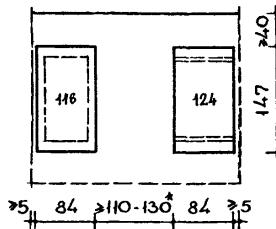


ХРАНЕНИЕ И МЫТЬЕ ТАРЫ В КЛАДОВОЙ И МОЕЧНОЙ ТАРЫ

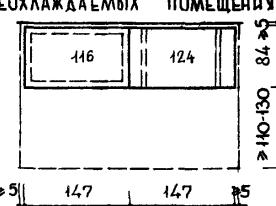
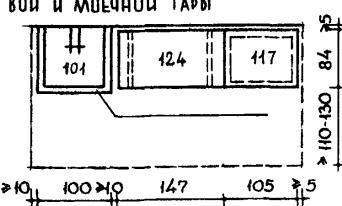
НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ И НА ПОДТОВАРНИКАХ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



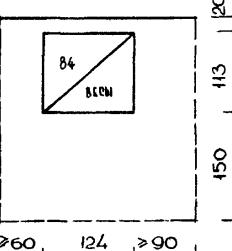
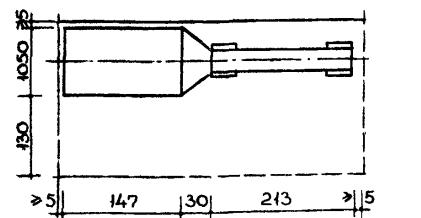
НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛАГАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ТОРЦОМ К БАТАРЕЕ-ИСПАРИТЕЛЕЮ В ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕРАХ



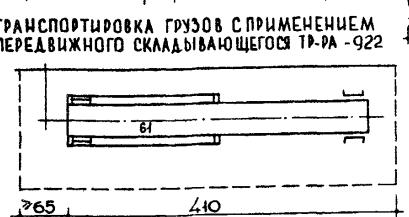
ПРОДУКТОВ НА ПОДТОВАРНИКАХ И СТЕЛАГАХ В НЕОХЛАЖДАЕМЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ



МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧЕ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-ДА НАКЛОН.



МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ПОДАЧЕ КАРТОФЕЛЯ НА ЧИСТКУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТР-ДА БУНКЕРА ТР-БЗ-Т А. ЭЛЕВАТОРА СЕКЦИОННОГО ЭВС-1500/II-К



## ПРИМЕЧАНИЯ:

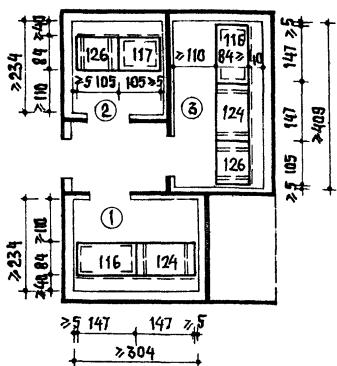
1. В СХЕМЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ УКАЗАНЫ ТОЛЬКО ПОМЕЩЕНИЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО СВЯЗАННЫЕ С ПРИЕМОМ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ.
2. РАЗМЕР ПРОХОДА -130 ОТНОСИТСЯ К СТОЛОВЫМ С ЧИСЛОМ МЕСТ 300 И БОЛЕЕ.
3. В ЗОНЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИНИМАТЬ РАЗМЕР ПРОХОДА 110 см

## СТОЛОВЫЕ

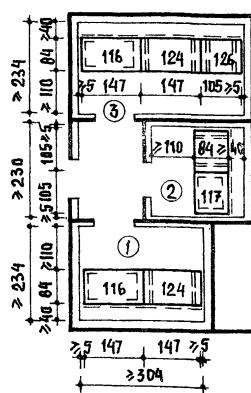
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

72

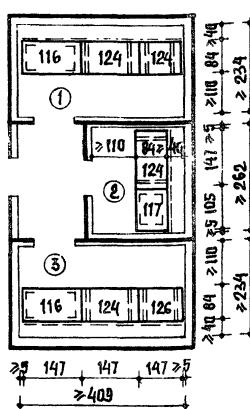
на 100 мест  
вариант 1



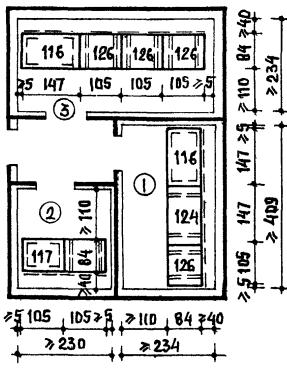
НА 100 МЕСТ



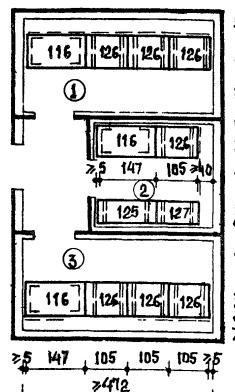
на 150 мест  
вариант 1



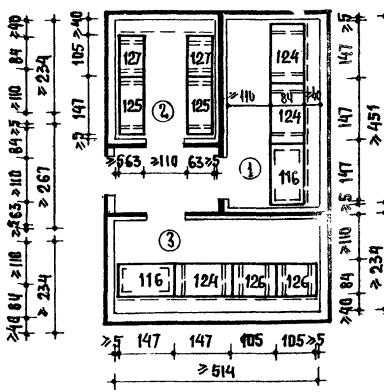
на 150 мест  
вариант 2



НА 200 МЕСТ



на 200 мест  
вариант?



## Спецификация оборудования

№ поз.	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВНЕСТИМОСТЬ		
			100 КОЛИЧЕСТВО ШТ.	150	200
116	Стеллаж производственный	СПС-1	2	2	2
117	Стеллаж производственный	СРС-2	1	1	1
124	Подготовщик металлический	ПТ-1	2	3	1
126	Подготовщик металлический	ПТ-2	2	2	5
125	Подготовщик металлический	ПТ-1А	—	—	1
127	Подготовщик металлический	ПТ-2А	—	—	1

## Экспансиония охлаждаемых камер

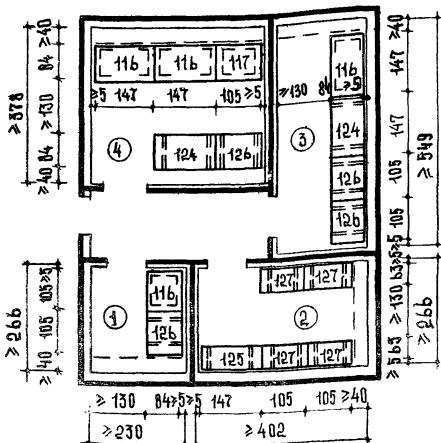
- 1 - Охлаждаемая камера мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов.
  - 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей.
  - 3 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, мороженого и гастрономии.

## СТОЛОВЫЕ

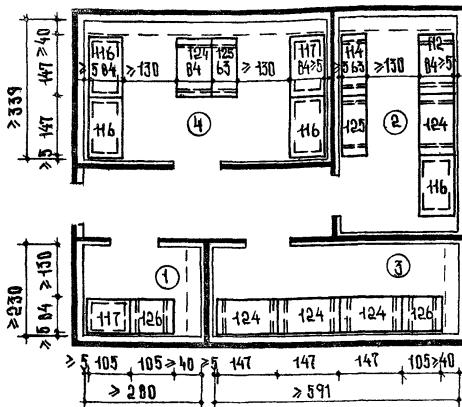
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /ПОЛУФАБРИКАТЫ/ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

73

НА 300 МЕСТ  
ВАРИАНТ 1



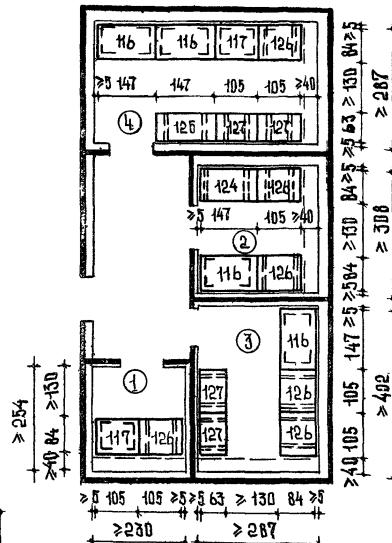
HA 400 MEGT  
BAPUAHT 1



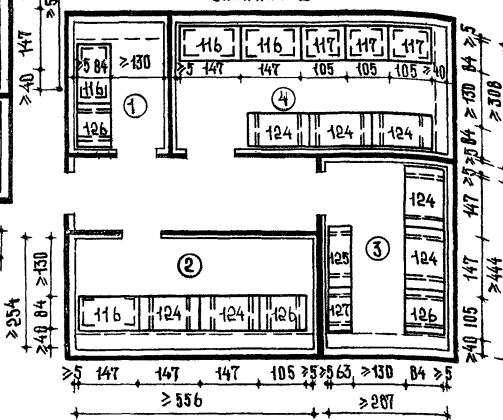
## Спецификация оборудования

НМ №3	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	МАРКА	ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ			
			300	400	400	КОЛ-ВО ШТ.
116	Стеллаж производственный	СПС-1	3	4	5	4
117	Стеллаж производственный	СПС-2	2	2	1	3
124	Подтоварник металлический	ПТ-1	2	1	6	7
113	Подтоварник металлический	ПТ-2А	4	6	2	3
124	Подтоварник металлический	ПТ-1А	1	1	2	1
127	Подтоварник металлический	ПТ-2А	4	4	1	1

НА 300 МЕСТ  
ВАРУАНТ 2

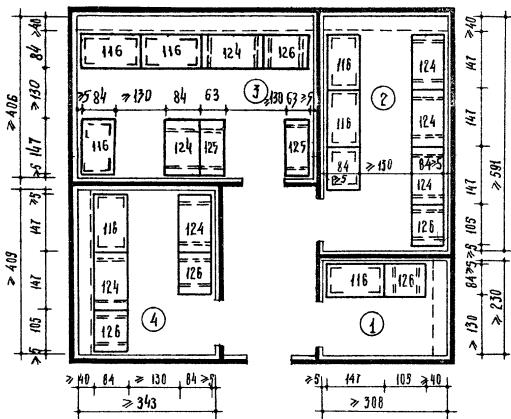


на 400 мест  
БАРКАНТ 2



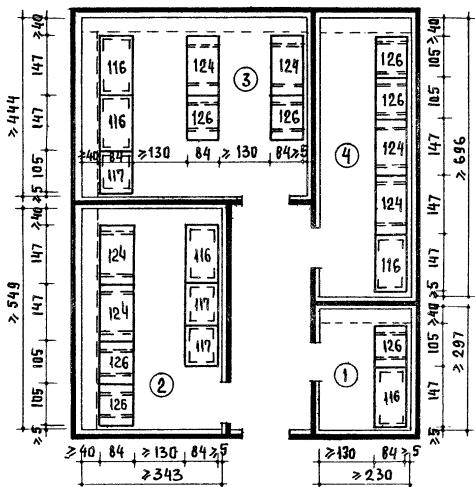
## ЭКОПЛНИКАЦИЯ ОХЛАДАЕМЫХ КАМЕР

- Дыхающая камера мясных и рыбных полуфабрикатов**
  - Дыхающая камера овощных полуфабрикатов**
  - Дыхающая камера фруктов, ягод, напитков, овощей**
  - Дыхающая камера молочных продуктов, яиц и гастрономии**

НА 500 МЕСТ  
ВARIANT 1

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

НА 500 МЕСТ  
ВARIANT 2

## Спецификация оборудования

№ поз.	Наименование оборудования	Марка	Вместим. 500 количество
116	Стеллаж производственный	СПС-1	7 5
117	Стеллаж производственный	СПС-2	1 3
124	Подоварник металлический	ПТ-1	7 6
126	Подоварник металлический	ПТ-2	5 7
125	Подоварник металлический	ПТ-2А	2 -

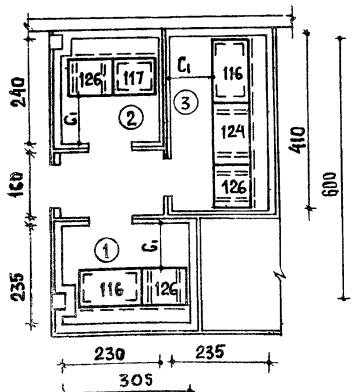
варианты I II

# СТОЛОВЫЕ

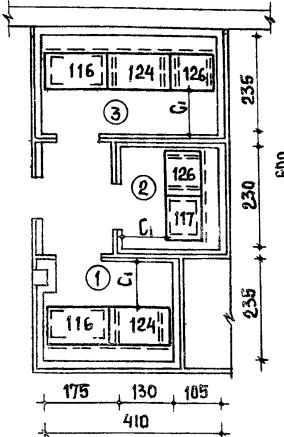
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

75

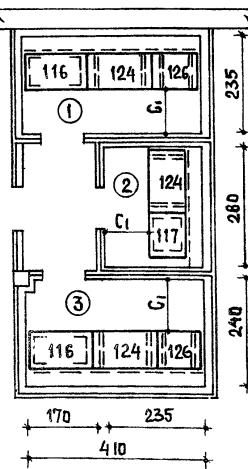
НА 100 МЕСТ  
СХЕМА I



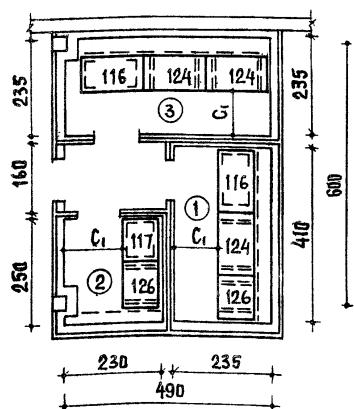
НА 100 МЕСТ  
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ  
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ  
СХЕМА IV



### ЭКСПЛЯКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

### ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ  
- СХЕМЫ I, IV
2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ  
- СХЕМЫ II, III

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО ВАРИАНТУ											
	КАМЕРА МЯСНЫХ, КАМЕРА ФРУКТОВ, КАМЕРА НАПИТКОВ, КАМЕРА ОВОЩЕЙ, КАМЕРА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КАМЕРА ДЛЯ БЫТОВОГО И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПРИМЕНЕНИЯ			РАЗМЕРЫ В СМ								
C1	110	111	111	111	111	116	111	111	111	141	111	111

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

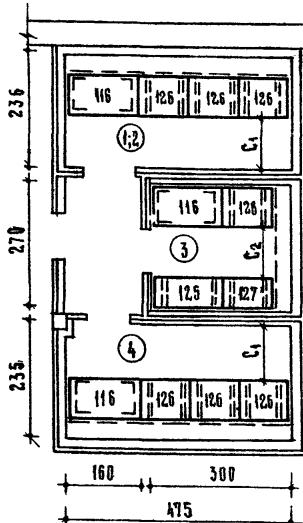
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, КИРИЕВ И ГАСТРОНОМИИ		
	ПО СЧЕТЕ I ПО СЧЕТЕ II ПО СЧЕТЕ III	ПО СЧЕТЕ IV ПО СЧЕТЕ V	ПО СЧЕТЕ VI ПО СЧЕТЕ VII	ПО СЧЕТЕ I ПО СЧЕТЕ II ПО СЧЕТЕ III	ПО СЧЕТЕ IV ПО СЧЕТЕ V	ПО СЧЕТЕ VI ПО СЧЕТЕ VII	ПО СЧЕТЕ I ПО СЧЕТЕ II ПО СЧЕТЕ III	ПО СЧЕТЕ IV ПО СЧЕТЕ V	ПО СЧЕТЕ VI ПО СЧЕТЕ VII
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	7,0	7,2	7,2	9,0	9,6	9,4	5,0	5,5	5,3
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	23,1	23,8	23,8	29,7	31,7	31,8	16,5	18,1	17,5
ПЛОЩАДЬ НАЧНЕСА В М <sup>2</sup>	0,07	0,07	0,07	0,06	0,06	0,05	0,05	0,04	0,04
ОБЪЕМ НАЧНЕСА В М <sup>3</sup>	0,23	0,23	0,23	0,19	0,20	0,20	0,16	0,18	0,17

## СТОЛОВЫЕ

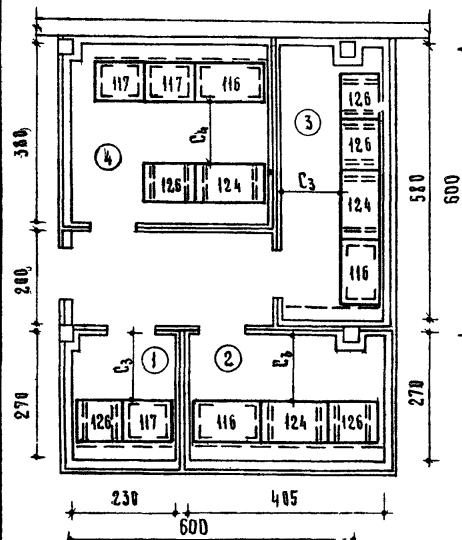
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

76

## SCHEMA I



HA 300 MEET  
SHEMA IV



**Примечания:**  
1 Тип, А - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ-СХЕМЫ II; IV  
2 Тип, Б - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ -СХЕМЫ I; III.

## ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР.

- ①-ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.
  - ②-ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.
  - ③-ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ.
  - ④-ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ.

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	Н/П ЧИСЛО	КАМЕРА МЫСЛЯЩИХ КАМЕР И РЫБНЫХ ПФ				КАМЕРА ФРУКТОВ				КАМЕРА МЯСА, ПР. ОВ., СОУСОВ, МАРГАРИНОВОГО И МАРГАРИНОВО-ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО				
		РАЗМЕРЫ	В	Е	М	СИНЕ	В	Е	М	СИНЕ	В	Е	М	
C <sub>1</sub>	110	116	111	-	-	-	-	-	-	-	111	110	-	
C <sub>2</sub>	118	-	-	-	-	-	113	114	-	-	-	-	-	
C <sub>3</sub>	130	-	-	131	146	132	-	-	-	(14)	-	-	-	
C <sub>4</sub>	130	-	-	-	-	-	146	-	-	143	-	-	133	132

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

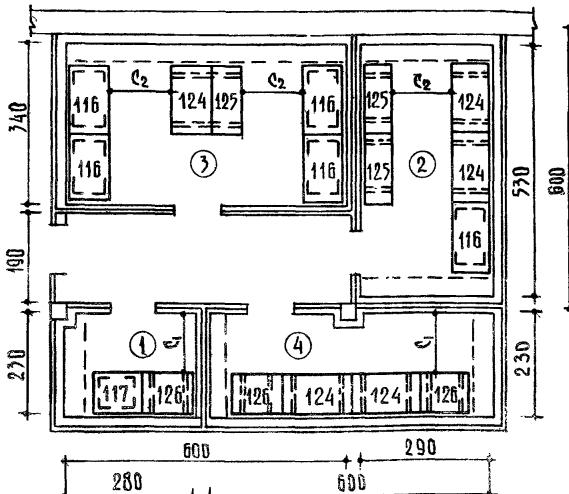
наименование	камера мясных рибных и овощ.			камера мясных и рыбных пр. овощных к/с			камера			камера фруктов, ягод, напитков и овощей			камера молочных про- дуктов, сыров и гастроно- мии		
	постной	по схеме	по средней	постной	по схеме	по средней	постной	по схеме	по средней	постной	по схеме	по средней	постной	по схеме	по средней
площадь в м <sup>2</sup>	11,0	11,2	11,7	6,8	5,8	6,2	10,0	9,3	10,9	8,0	8,1	7,8	11,0	12,1	12,3
объем в м <sup>3</sup>	36,3	36,3	38,6	19,8	19,5	20,5	33,0	30,7	35,8	26,4	26,7	25,7	36,3	39,9	40,5
площадь на 1 место в м <sup>2</sup>	0,06	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05
объем на 1 место в м <sup>3</sup>	0,18	0,18	0,19	0,07	0,06	0,07	0,11	0,10	0,11	0,13	0,13	0,13	0,12	0,13	0,13

# СТОЛОВЫЕ

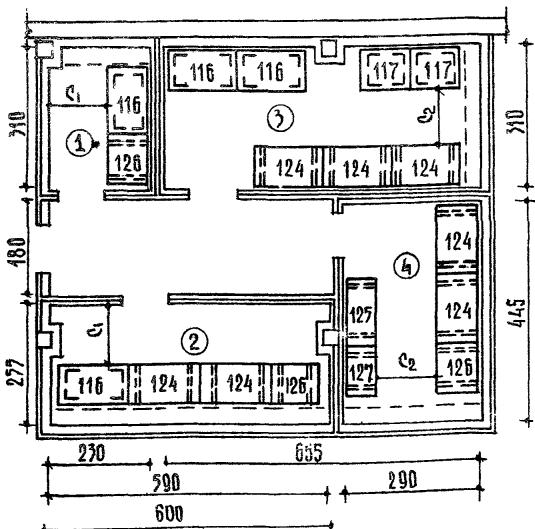
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/ПОЛУФАБРИКАТЫ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

77

на 400 мест  
схема I



на 400 мест  
схема II



### Основные показатели

Наименование	камера мясных и рыбных полуфабрикатов		камера овощных полуфабрикатов		камера молочных продуктов, жиров, гастрономии		камера фруктов, ягод, напитков, овощей	
	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II
площадь в м <sup>2</sup>	6,0	6,4	7,1	12,0	15,3	15,0	20,4	20,4
объем в м <sup>3</sup>	19,8	21,1	23,4	49,5	50,5	43,7	66,0	67,3
павильон на 1 место в м <sup>2</sup>	0,02	0,02	0,02	0,04	0,04	0,05	0,05	0,03
объем на 1 место в м <sup>3</sup>	0,05	0,05	0,06	0,12	0,12	0,12	0,17	0,17

### Примечания

1. Тип "А" - каркасно-панельные

конструкции - схема II

2. Тип "Б" - кирпичные продольные стены - схема I

### Экспликация охлаждаемых камер

1-Охлаждаемая камера мясных и рыбных полуфабрикатов

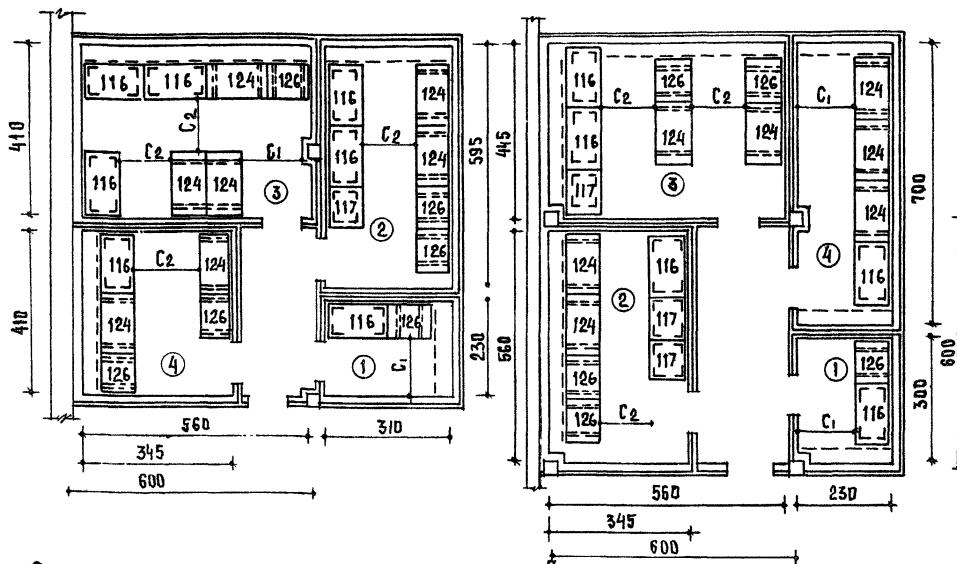
2-Охлаждаемая камера овощных полуфабрикатов

3-Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров и гастрономии

4-Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей

### Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам

Числовые обозначения проходов	размеры в см.								
	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	по схеме I	по схеме II	
C <sub>1</sub>	130	141	141	—	—	—	—	141	133
C <sub>2</sub>	130	—	—	133	131	137	132	—	—

НА 500 МЕСТ  
СХЕМА IНА 500 МЕСТ  
СХЕМА II

## ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

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

## ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ	КАМЕРА МЯС- ЫХ ВЫХОДНЫХ		КАМЕРА ОВОЩ- НЫХ П/Ф		КАМЕРА МОЛ- ЧНЫХ ЖИРОВ		КАМЕРА ЯГОД, НАП- ИТИКОВ, ОВОЩЕЙ	
		ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
C1	150	141	141	—	—	138	—	—	141
C2	150	—	—	152	132	154	134	132	—

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

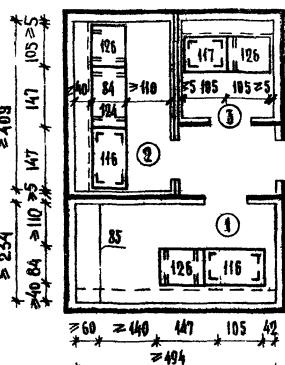
Наименование	КАМЕРА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ		
	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II	по СНиП	по схеме I	по схеме II
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	7,0	7,1	6,9	19,0	18,4	19,3	24,0	23,0	24,9	16,0	14,2	15,6
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	23,1	23,4	22,8	62,0	60,7	63,7	79,2	75,9	82,2	52,8	46,8	51,5
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup> /МЕСТО	0,01	0,01	0,01	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,03	0,03	0,03
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup> /МЕСТО	0,05	0,05	0,04	0,12	0,12	0,13	0,16	0,15	0,16	0,10	0,09	0,10

## СТОЛОВЫЕ

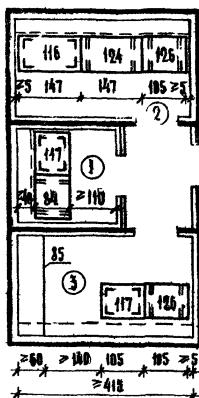
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /СЫРЬЕ/ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

79

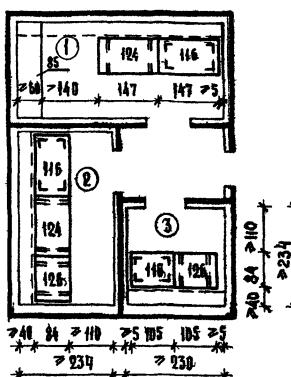
HA 10B MEET



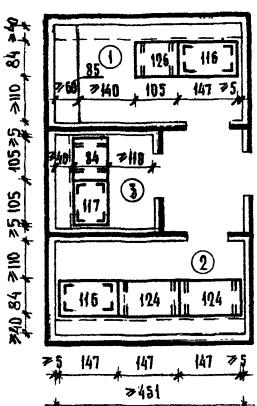
#A 100 MECT



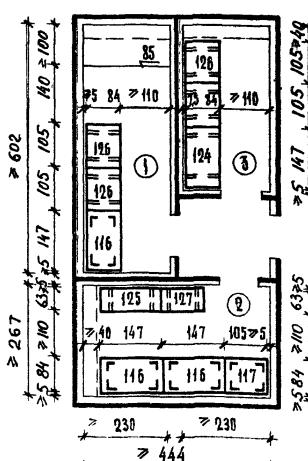
BA 150 MECT



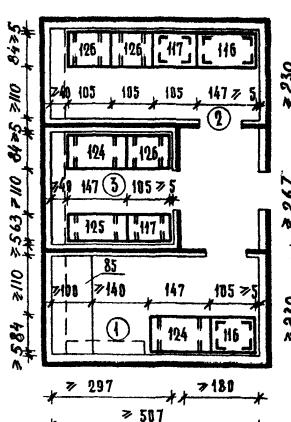
WA 150 MEGT



WA 200 MEET



HA 200 MEGT



## Спецификация оборудования

НН пн. пн.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость		
			100 количество шт.	150	200
35	ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ		1	1	1
116	СТЕЛАГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СГС-4	2	1	2
117	СТЕЛАГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СГС-2	4	2	1
124	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-4	1	1	2
126	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	3	3	2
125	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	-	-	1
127	ПОДТОВАРНИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	-	-	1

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

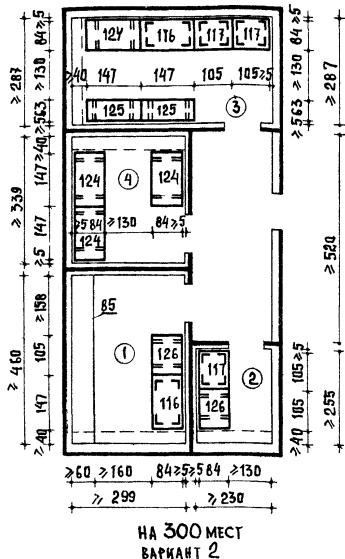
- 1.-ХЛАДИЛАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ.
  - 2.-ХЛАДИЛАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, МИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
  - 3.-ХЛАДИЛАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ВВОДЩЕЙ

## столовые

## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/СЫРЬЕ/ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

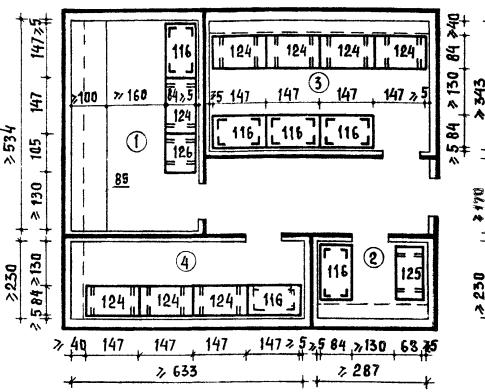
80

на 300 мест  
вариант 1



на 300 мест  
вариант 2

на 400 мест



## ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

на 400 мест  
вариант 2

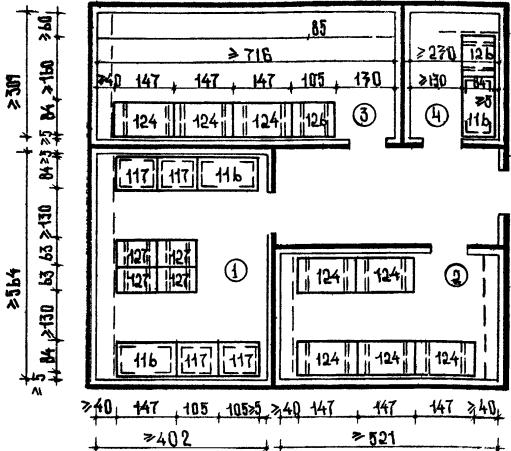
## **Спецификация оборудования**

№ пос.	Наименование оборудования	Марка	Вместимость			
			300	400	Количества шт.	
1	Подвесочный путь	3	4	5	1	1
85	Стеллаж производственный	СПЕ-1	2	2	5	7
116						

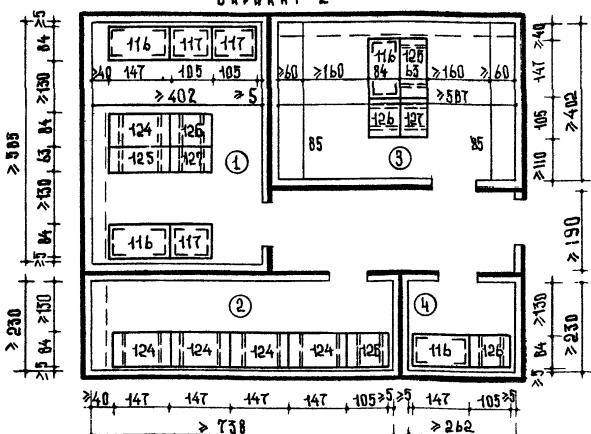
1	2	3	4	5	6	7
117	СТЕЛАГИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ	СПС-2	3	5	—	—
124	ПОДГОТОВЧИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	4	2	8	10
126	ПОДГОТОВЧИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	2	3	2	4
125	ПОДГОТОВЧИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1A	Р	1	—	—

HA 500 MECT

## ВАРИАНТ 1



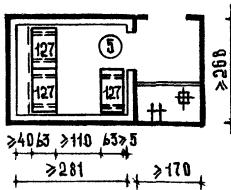
HA 500 MECT  
ВАРНАНТ 2



## Спецификация оборудования

№ поз	Наименование оборудования	Марка	ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ			
			200	300	500	КОЛИЧЕСТВО, шт.
95	Подвесной путь		—	—	1	1
116	Стеллаж производственный	СПС-1	—	—	2	4
117	Стеллаж производственный	СПС-2	—	—	4	3

НА 300, 400, 500 МЕСТ  
ВАРИАНТ 2



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- 1 - Охлаждаемая камера молочных продуктов, сыров и гастромии
  - 2 - Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
  - 3 - Охлаждаемая камера мяса.
  - 4 - Охлаждаемая камера рыбы.
  - 5 - Охлаждаемая камера отходов

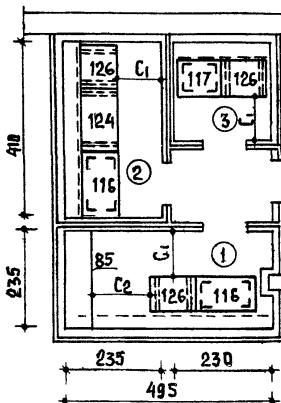
1	2	3	4	5	6	7
124	ПОДГОТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1	-	-	8	5
126	ПОДГОТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2	2	-	2	4
125	ПОДГОТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-1А	-	-	-	2
127	ПОДГОТОВАРИК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ	ПТ-2А	-	3	4	2

# СТОЛОВЫЕ

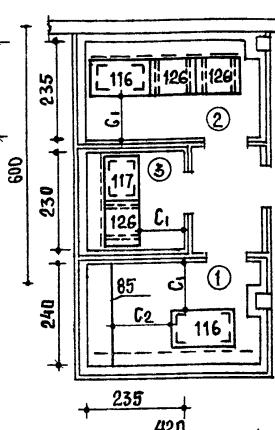
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /СЫРДЕ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНРИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

82

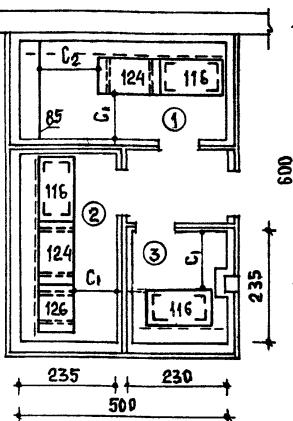
НА 100 МЕСТ  
СХЕМА I



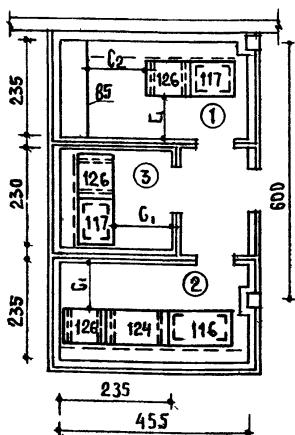
НА 100 МЕСТ  
СХЕМА II



НА 150 МЕСТ  
СХЕМА III



НА 150 МЕСТ  
СХЕМА IV



### ЭКСПЛИКАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

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

### ПРИМЕЧАНИЯ

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

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ЧЕЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО НОРМЕ		КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ		КАМЕРА МОЛ. ПРОД., КАМЕРА ФРУКТОВ, СЫРОВ И ГАСТРОНОМИИ		КАМЕРА МОЛ. ПРОД., КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, СЫРОВ И ГАСТРОНОМИИ, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ.					
	С1	С2	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV
С1	110	111	116	111	111	111	111	111	111	111	111	111
С2	140	140	140	141	150	-	-	-	-	-	-	-

### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

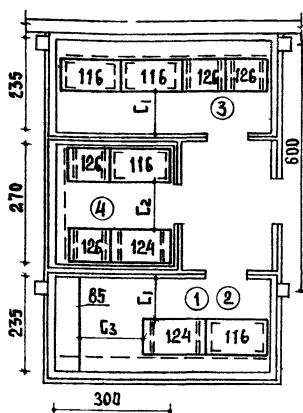
НАИМЕНОВАНИЕ	КАМЕРА МЯСА, РЫБЫ				КАМЕРА МОЛЧАХИХ ПРОДУКТОВ, СЫРОВ И ГАСТРОНОМИИ				КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ			
	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО НОРМЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	10,0	11,5	9,9	10,0	11,7	10,7	9,0	9,6	9,9	10,0	9,9	10,7
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	33,0	37,9	32,7	33,0	36,6	35,3	29,7	31,6	32,7	33,0	32,7	35,3
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup> /МЕСТ	0,1	0,1	0,1	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,07	0,07	0,07
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТо В М <sup>3</sup>	0,33	0,36	0,33	0,22	0,25	0,23	0,29	0,31	0,32	0,22	0,22	0,23

# СТОЛОВЫЕ

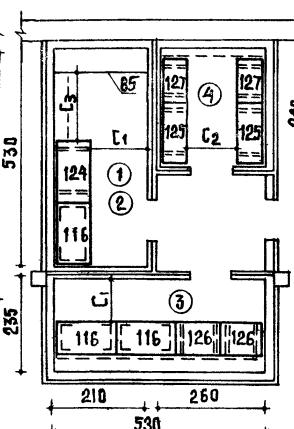
## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ/СЫРЬЕ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНРИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

83

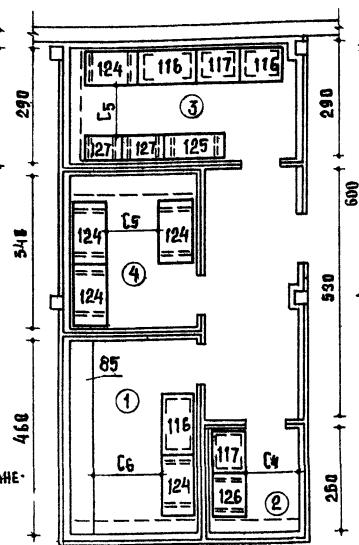
НА 200 МЕСТ  
СХЕМА I



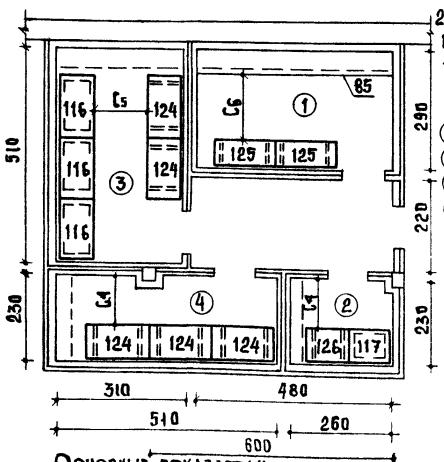
НА 200 МЕСТ  
СХЕМА II



НА 300 МЕСТ  
СХЕМА III



НА 300 МЕСТ  
СХЕМА IV



ПРИМЕЧАНИЕ  
1. Тип „А“ - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ - СХЕМЫ I, III.  
2. Тип „Б“ - КИРПИЧНЫЕ ПРЯДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ - СХЕМЫ II, IV.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ КАМЕР

- (1) - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА
- (2) - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА РЫБЫ
- (3) - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ
- (4) - ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГД., НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ

ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Числовые обозначения проходов	РАЗМЕРЫ В СМ											
	С1	С2	С3	С4	С5	С6	С7	С8	С9	С10	С11	С12
С1	110	114	-	-	-	-	111	111	-	-	-	-
С2	110	-	-	-	-	-	-	-	-	111	124	-
С3	140	174	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-
С4	130	-	-	-	141	144	-	-	-	-	-	111
С5	130	-	-	-	-	-	-	-	133	132	-	132
С6	160	-	161	162	-	-	-	-	-	-	-	-

### Основные показатели

Наименование	Камера мяса, рыбы			Камера мяса			Камера рыбы			Камера молочн. прод., жиров и гастрономии			Камера фруктов, ягд., напитков			
	площадь в м <sup>2</sup>	высота	ширина	площадь в м <sup>2</sup>	высота	ширина	площадь в м <sup>2</sup>	высота	ширина	площадь в м <sup>2</sup>	высота	ширина	площадь в м <sup>2</sup>	высота	ширина	
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	12,0	12,4	11,1	14,0	13,8	13,9	5,0	5,9	5,9	11,0	12,4	11,9	16,0	16,2	15,8	
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	39,6	40,9	36,6	46,2	45,5	45,9	16,5	19,4	19,4	36,3	40,3	39,3	52,0	53,5	52,1	26,4
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М <sup>2</sup>	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,04
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М <sup>3</sup>	0,20	0,20	0,18	0,15	0,16	0,16	0,06	0,06	0,06	0,19	0,17	0,18	0,18	0,13	0,12	0,11

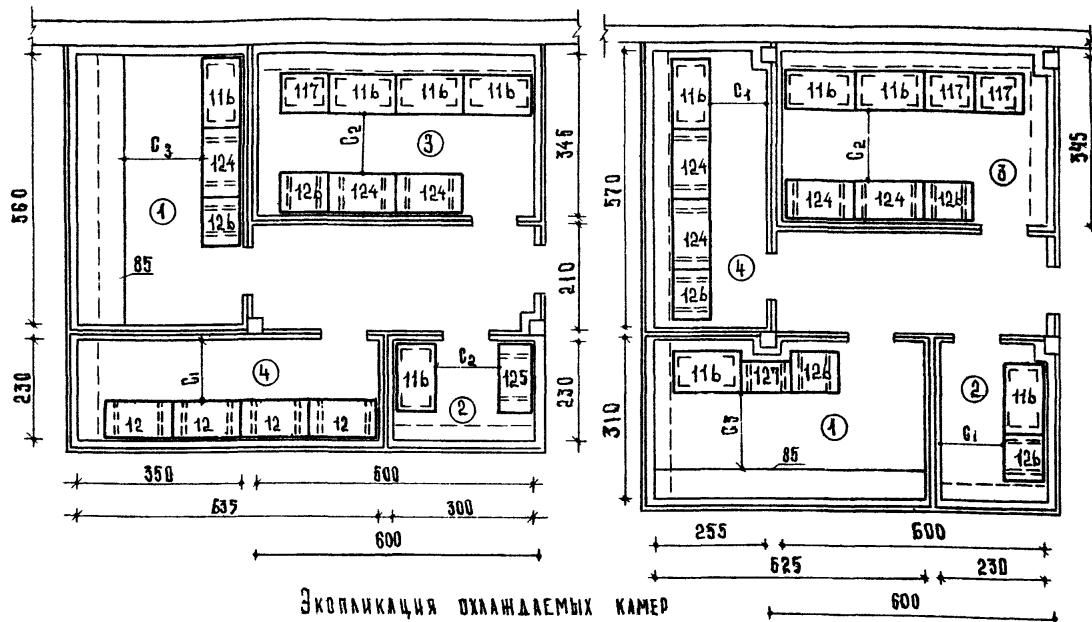
# СТОЛОВЫЕ

## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /СЫРЬЕ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

84

НА 400 МЕСТ  
СХЕМА I

НА 400 МЕСТ  
СХЕМА II



### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	ПО СХЕМЕ	КАМЕРА МЯСА		КАМЕРА РЫБЫ		КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, МОРОВ И ГАСТРОЭНОМИИ		КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ	
		ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II
C <sub>1</sub>	130	—	—	—	141	—	—	141	131
C <sub>2</sub>	130	—	—	143	—	132	132	—	—
C <sub>3</sub>	160	151	161	—	—	—	—	—	—

### ПРИМЕЧАНИЯ

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

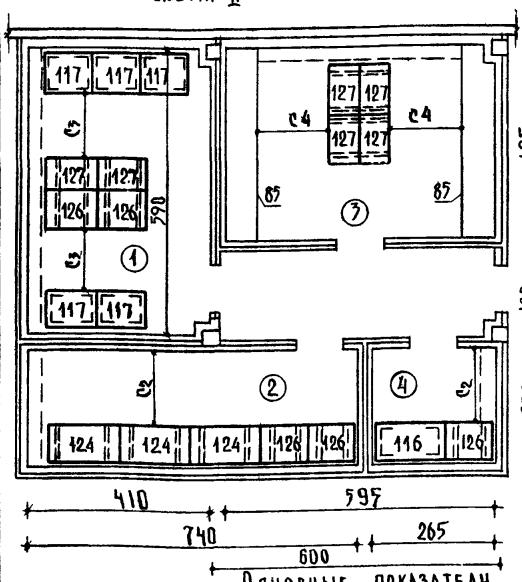
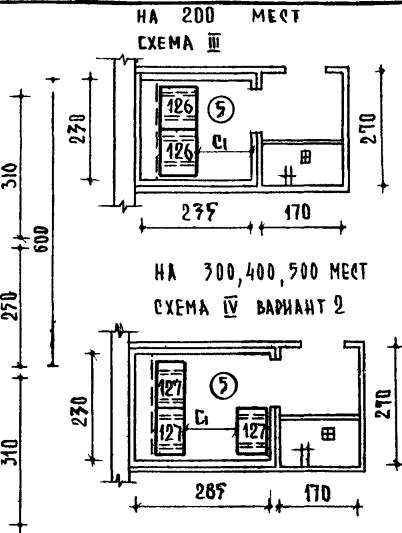
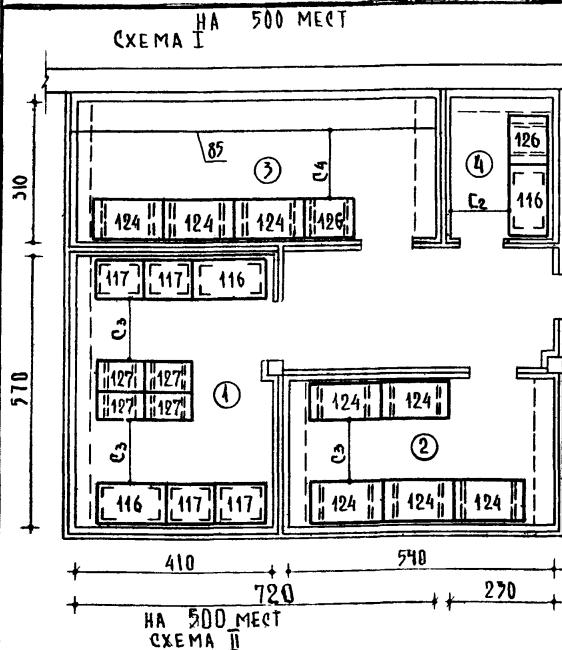
### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	КАМЕРА МЯСА			КАМЕРА РЫБЫ			КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, МОРОВ И ГАСТРОЭНОМИИ			КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ		
	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	20,0	19,6	20,7	6,0	6,9	7,1	20,0	20,7	20,6	13,0	14,5	14,5
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	66,0	64,7	68,3	19,8	22,8	23,4	66,0	68,3	68,3	42,9	47,8	47,8
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М <sup>2</sup>	0,05	0,05	0,05	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М <sup>3</sup>	0,16	0,16	0,17	0,05	0,06	0,06	0,16	0,17	0,17	0,11	0,12	0,12

# СТОЛОВЫЕ

## ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ /СЫРЬЕ/ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

85



Числовые обозначения проходов	Привязка нормативных параметров к конструктивным схемам			
	по норме	по схеме	по схеме	по схеме
C <sub>1</sub>	110	—	—	—
C <sub>2</sub>	130	—	—	—
C <sub>3</sub>	150	—	141	141
C <sub>4</sub>	160	161	1745	—

Наименование	КАМЕРА МЯСА		КАМЕРА РЫБЫ		КАМЕРА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, НИВР И ГАСТРОНОМИИ		КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ, ОВОЩЕЙ		КАМЕРА ОТХОДОВ		
	по норме	по схеме I	по норме	по схеме I	по норме	по схеме I	по норме	по схеме I	по норме	по схеме I	
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	23,0	22,3	24,1	6,0	7,1	6,1	24,0	23,4	24,2	16,0	16,7
ОБЪЕМ В М <sup>3</sup>	75,9	73,6	79,5	19,8	23,4	20,1	79,2	77,2	79,5	52,8	55,1
ПЛОЩАДЬ НА 1 МЕСТО В М <sup>2</sup>	0,05	0,04	0,05	0,01	0,04	0,01	0,05	0,05	0,03	0,03	0,03
ОБЪЕМ НА 1 МЕСТО В М <sup>3</sup>	0,15	0,15	0,16	0,04	0,05	0,04	0,16	0,15	0,16	0,10	0,11

НП-3.2.1-72

- 90 -

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

- 1-Охлаждаемая камера молочных продуктов, ингредиентов и гастроидии
- 2-Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей
- 3-Охлаждаемая камера мяса
- 4-Охлаждаемая камера рыбы
- 5-Охлаждаемая камера отходов

### ПРИМЕЧАНИЯ

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

## СТОЛОВЫЕ

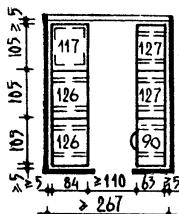
# КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ

## ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

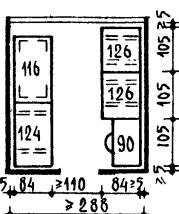
86

HA 100 MEST

ВАРИАНТ 1

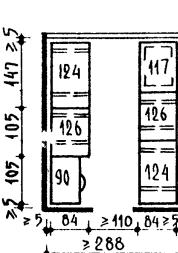


BAPUAHT 2

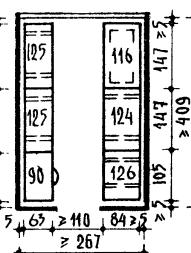


HA 150 MEST

ВАРИАНТ 1

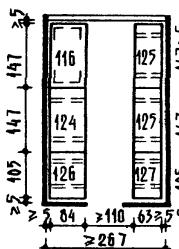


BAPUAHT 2

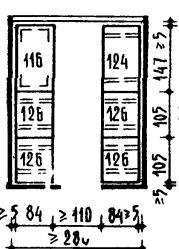


HA 200 MEST

ВАРИАНТ 4

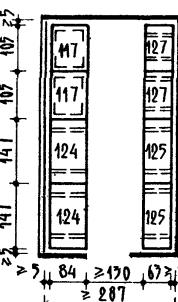


BAPWAHT 2

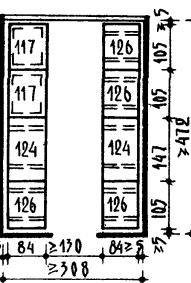


HA 300 MET

ВАРИАНТ 4



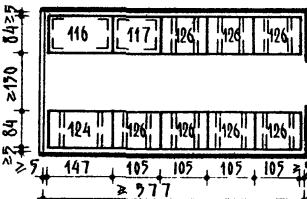
ВАРИАНТ 2



BAPUAHT 1

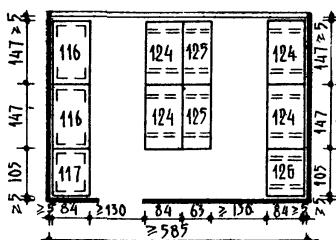
44 400 MEST

BAPHUANT 2



HA 500 MEST  
BAPUAHT 1

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



№ поз	Наименование	Марка	Вместимость						
			100	150	200	300	400	500	
			Количество шт.						
116	СТЕЛАЛАН	СПС-1	-	1	1	1	-	1	1
117		СРС-2	1	-	-	-	2	2	1
124		ПТ-1	1	2	1	1	2	2	1
126	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2	2	2	2	1	4	-	4
127		ПТ-1А	-	-	2	2	-	2	-
127		ПТ-2А	2	-	-	1	-	2	-
90	СТОЛ КЛАДОВЩИКА		-	1	1	1	-	1	1
		варианты	I	II	III	IV	V	VI	VII

# СТОЛОВЫЕ

## КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНРИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

87

НА 100 МЕСТ

СХЕМА I

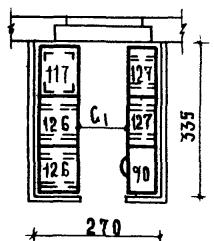
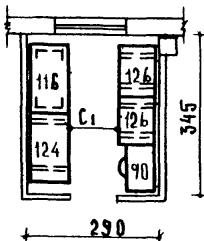


СХЕМА II



НА 150-200 МЕСТ

СХЕМА III

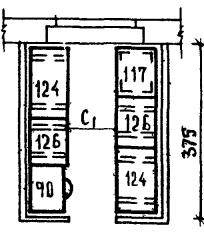
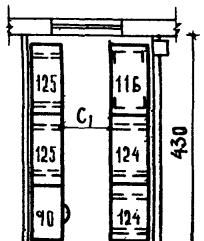


СХЕМА IV



НА 300 МЕСТ

СХЕМА V

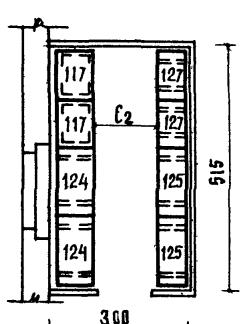
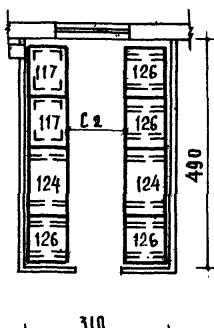


СХЕМА VI



НА 400 МЕСТ

СХЕМА VII

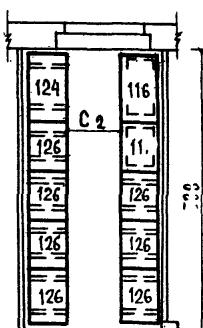
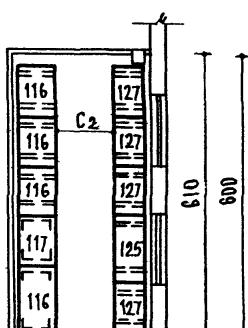
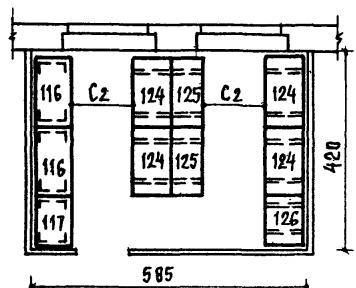


СХЕМА VIII



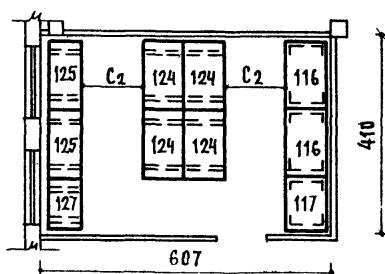
НА 500 МЕСТ

СХЕМА IX



НА 500 МЕСТ

СХЕМА X



### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование	Схема I		Схема II		Схема III		Схема IV		Схема V		Схема VI		Схема VII		Схема VIII		Схема IX		Схема X		
	по стене I	по стене II																			
Площадь в м <sup>2</sup>	9,0	9,0	10,0	11,0	11,8	11,6	14,0	15,2	15,0	17,0	18,2	18,9	23,0	24,5	24,8						
Объем в м <sup>3</sup>	29,7	29,7	33,3	36,3	38,9	38,3	46,2	50,2	49,5	56,1	60,1	62,4	75,9	80,8	81,8						
Площадь на 1 место в м <sup>2</sup>	0,09	0,09	0,1	0,07	0,08	0,08	0,05	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05						
Объем на 1 место в м <sup>3</sup>	0,3	0,3	0,3	0,29	0,25	0,25	0,17	0,17	0,16	0,14	0,15	0,15	0,15	0,16	0,16						

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРОХОДОВ	Схема I		Схема II		Схема III		Схема IV		Схема V		Схема VI		Схема VII		Схема VIII		Схема IX		Схема X	
	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	
C <sub>1</sub>	110	113	112	112	113	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
C <sub>2</sub>	130	-	-	-	-	133	132	132	133	130	132	-	-	-	-	-	-	-	-	

### ПРИМЕЧАНИЯ

1. Тип "А" - КАРКАСНО-панельные конструкции схемы II, IV, VI, VII
2. Тип "Б" - Кирпичные предварительные стены схемы I, III, V, VI, VII

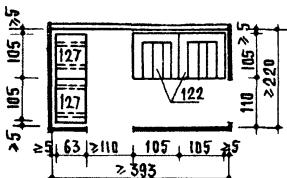
## столовые

## КЛАДОВАЯ ОВОШЕЙ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ГАБАРИТНЫЕ СХЕМЫ

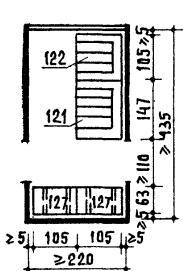
88

HA 100 MECT

## ВАРИАНТ 1

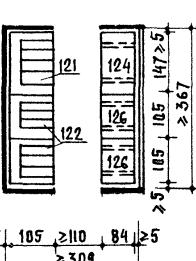


ВАРИАНТ 2

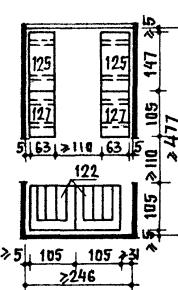


HA 150 MECT

ВАРИАНТ

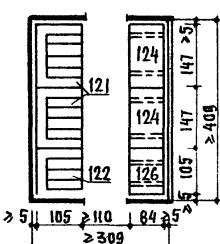


ВАРИАНТ 2

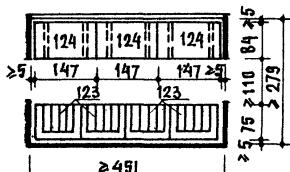


HA 200 MECT

ВАРКАУТ

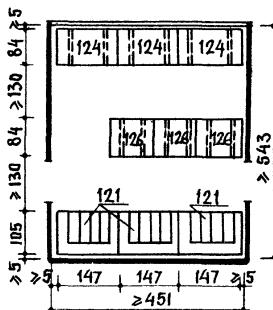


ВАРИАНТ 2



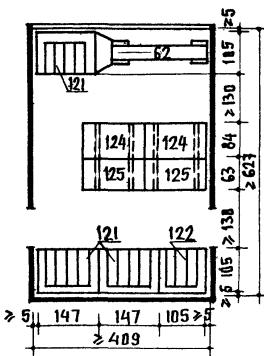
HA 300 MECT

ВАРИАНТ 1



HA 300 MECT

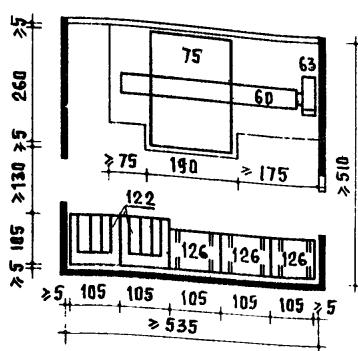
ВАРИАНТ 2



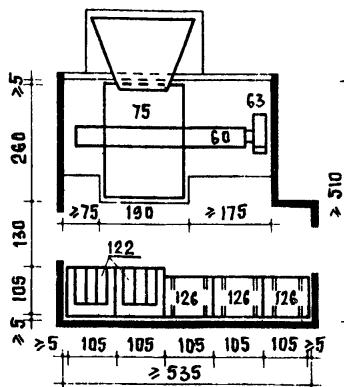
## Спецификация оборудования

№ Поз	Наименование оборудования	Марка	Вместимость			
			100	150	200	300
			Количество шт.			
62	ТРАНСПОРТЕР НАКЛОНИНЫЙ	ТРН-65-150	-	-	-	-
127		ПТ-2А	2	2	2	-
124		ПТ-1	-	-	1	2
126	ПОДАЧЕВАРИНИК	ПТ-2	-	-	2	1
125		ПТ-1А	-	-	2	-
123		АО-3	-	-	-	4
121	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	АО-1	-	1	1	2
122		АО-2	2	1	2	1

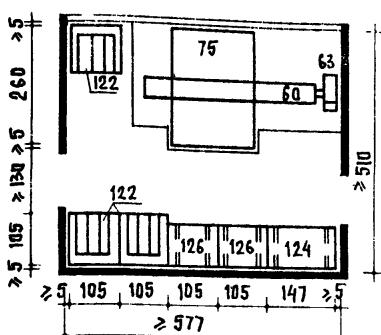
на 400 мест Вариант I



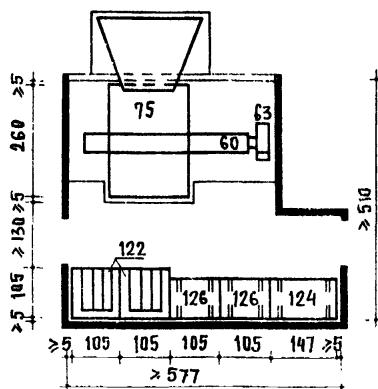
на 400 мест Вариант II



на 500 мест Вариант I



на 500 мест Вариант II



## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/з	Наименование оборудования	Марка	Вместимость			
			до 500	500-1000	1000-2000	2000-3000
124	ПОДГОРУДНИК	ПГ-1	-	-	1	1
126		ПГ-2	3	3	2	2
122	ЛАРЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	ЛО-2	2	2	2	2

варианты I II I II

№ п/з	Наименование оборудования	Марка	Вместимость			
			до 500	500-1000	1000-2000	2000-3000
63	ЭЛЕВАТОР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	ЭВС-1000/14	1	1	1	1
60	ТРАНСПОРТЕР БУНКЕРА	ТРБ-3-66-50	1	1	1	1
75	БУНКЕР ЗАГРУЗОЧНЫЙ	БЗ-25	1	1	1	1

варианты I II I II

# СТОЛОВЫЕ

## КЛАДОВАЯ ОВОШЕЙ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

90

СХЕМА I НА 100 МЕСТ

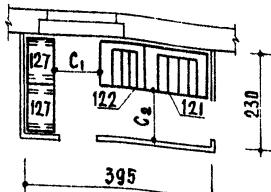


СХЕМА II

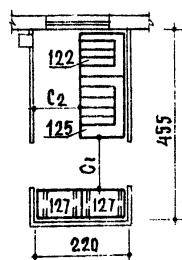


СХЕМА III НА 150 МЕСТ

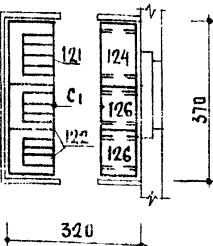


СХЕМА IV

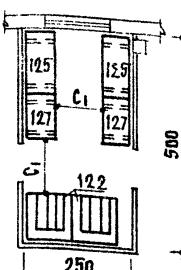
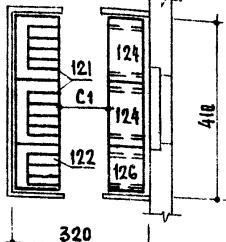
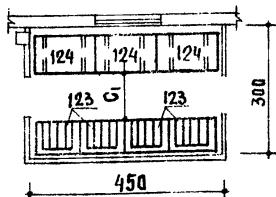


СХЕМА V

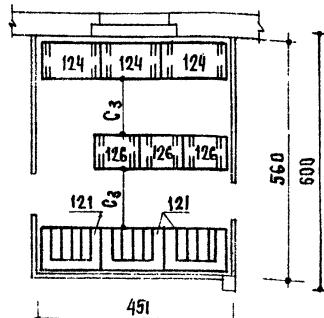


НА 200 МЕСТ

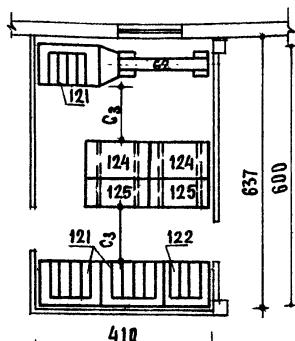
СХЕМА VI



НА 300 МЕСТ  
СХЕМА VII



НА 300 МЕСТ  
СХЕМА VIII



### ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПО СХЕМЕ I	ПО СХЕМЕ II	ПО СХЕМЕ III	ПО СХЕМЕ IV	ПО СХЕМЕ V	ПО СХЕМЕ VI	ПО СХЕМЕ VII	ПО СХЕМЕ VIII
ПЛОЩАДЬ В М <sup>2</sup>	9,0	9,0	10,0	11,0	11,8	12,5	13,0	13,5
ПОДСЧЕТ МЕСТ	100	120	130	140	150	160	170	180
ПОДСЧЕТ В М <sup>2</sup>	287	297	330	363	389	412	429	448
ПОДСЧЕТ В М <sup>3</sup>	0,09	0,09	0,1	0,07	0,08	0,06	0,07	0,08
ПОДСЧЕТ НА 1 МЕСТО В М <sup>2</sup>	0,29	0,29	0,33	0,24	0,26	0,27	0,21	0,22
ПОДСЧЕТ НА 1 МЕСТО В М <sup>3</sup>	0,29	0,29	0,33	0,24	0,26	0,27	0,21	0,22

### ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ

КОНСТРУКЦИИ

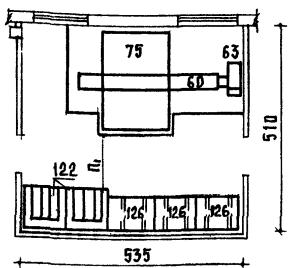
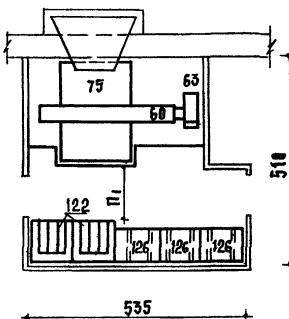
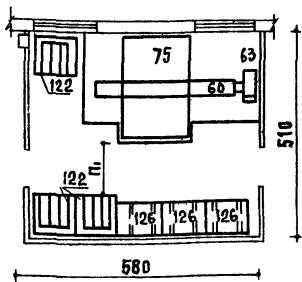
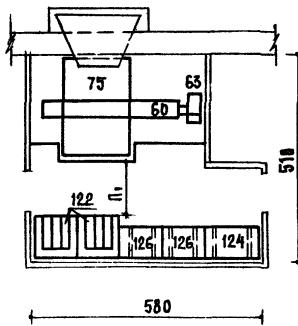
СХЕМЫ: II, IV, VI, VIII

2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ ПРОДОЛЬНЫЕ СТЕНЫ

СХЕМЫ I, III, V, VII

### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

УСЛОВНЫЕ ОБозначения проходов	РАЗМЕРЫ в см.							
	по ширине стене	по высоте стене	по глубине стене	по ширине стене	по высоте стене	по глубине стене	по ширине стене	по высоте стене
C1	110	112	110	111	114	111	—	—
C2	110	110	110	—	—	—	—	—
C3	130	—	—	—	—	—	133	130

НА 400 МЕСТ  
СХЕМА IНА 400 МЕСТ  
СХЕМА IIНА 500 МЕСТ  
СХЕМА IIIНА 500 МЕСТ  
СХЕМА IV

## ПРИМЕЧАНИЯ

1. ТИП "А" - КАРКАСНО-ПАНЕЛЬНЫЕ  
КОНСТРУКЦИИ СХЕМА IV  
2. ТИП "Б" - КИРПИЧНЫЕ КРОДОДЫННЫЕ  
СТЕНЫ СХЕМА I, III.

3. В КОНСТРУКТИВНЫХ СХЕМАХ  
НА ЛИСТАХ №30, 92, 96 РАСПОЛОЖЕНИЕ  
ВСОРУДОВАНИЯ ДАНО С УЧЕТОМ РАЗ-  
МЕЩЕНИЯ ВТОРИТЕЛЬНЫХ БАТАРЕЙ

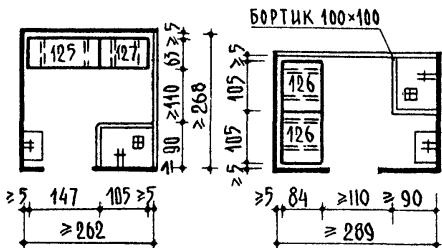
ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ  
К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Наименование	по черт.	по схеме	по схеме	по черт.	по схеме	по черт.	по схеме
Площадь в м. <sup>2</sup>	27,0	27,5	24,3	30,0	31,3	27,0	
Объем в м. <sup>3</sup>	89,1	90,1	80,2	99,0	103,3	89,1	
Площадь на 1 место в м. <sup>2</sup>	0,07	0,07	0,06	0,06	0,06	0,05	
Объем на 1 место в м. <sup>3</sup>	0,22	0,22	0,20	0,20	0,21	0,18	

Условные обозначения проходов	Размеры в см.					
	по черт.	по схеме	по черт.	по схеме	по черт.	по схеме
II	130	130	130	130	130	130

НА 100 МЕСТ

ВARIANT 1

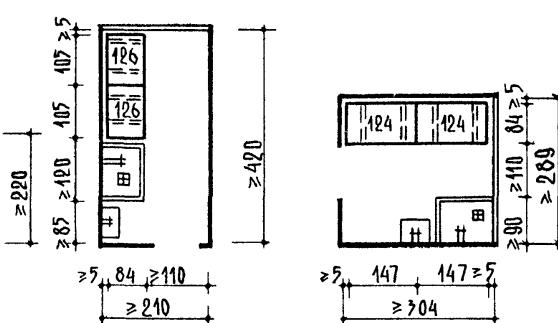


ВARIANT 2

ВARIANT 1

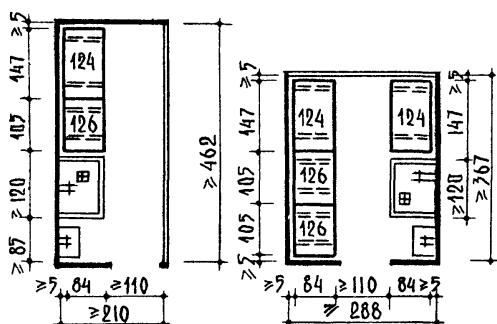
НА 150 МЕСТ

ВARIANT 2



НА 200 МЕСТ

ВARIANT 1

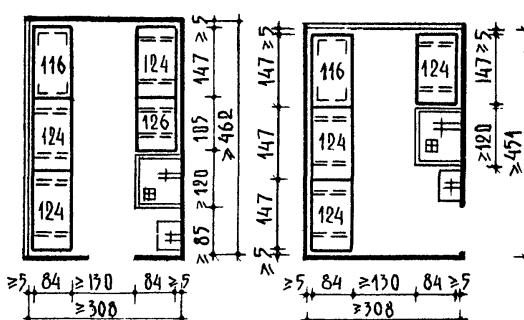


ВARIANT 2

ВARIANT 1

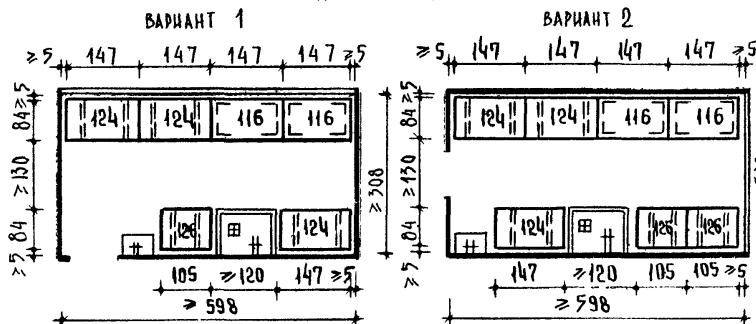
НА 300 МЕСТ

ВARIANT 2

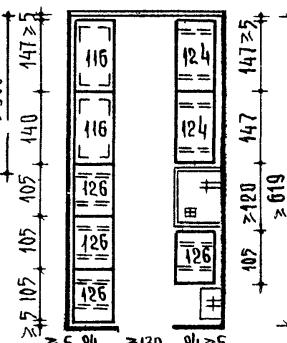


НА 400 МЕСТ

ВARIANT 1



ВARIANT 2

НА 500 МЕСТ  
ВARIANT 1

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

№ пос.	Наименование	Марка	Вместимость					
			100	150	200	300	400	500
Количество шт.								
116	СТЕЛЛАЖ	спс-1	-	-	-	-	1	1
124		ПТ-1	-	-	2	1	2	2
126	ПОДТОВАРНИК	ПТ-2	-	2	2	1	3	3
125		ПТ-1А 1	-	-	-	-	1	2
127		ПТ-2А 1	-	-	-	-	2	4

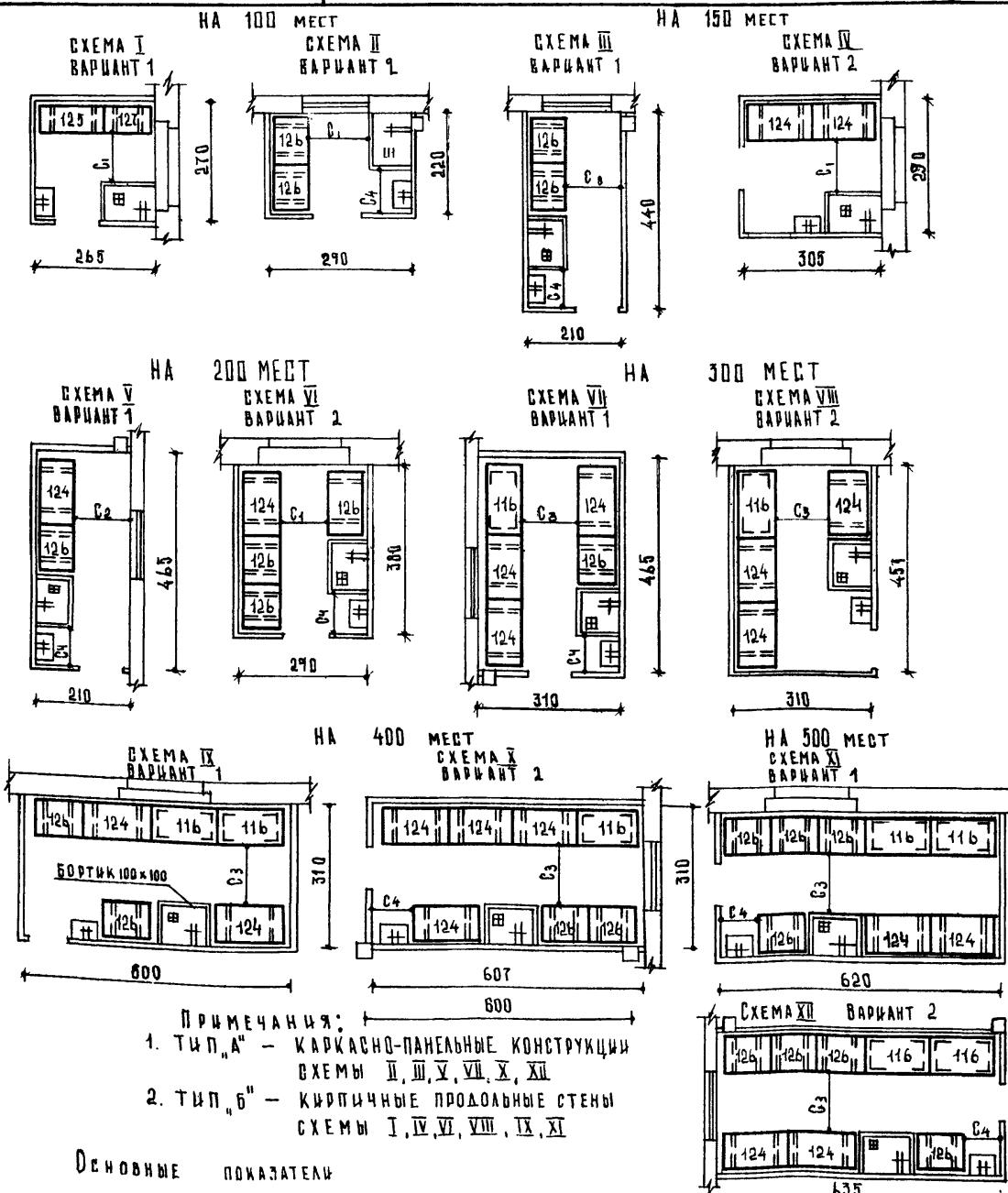
## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- РАКОВИНА
- ПОДВОД ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- — ТРАП  $d = 100$

# СТОЛОВЫЕ

## КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

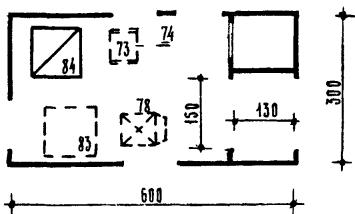
93



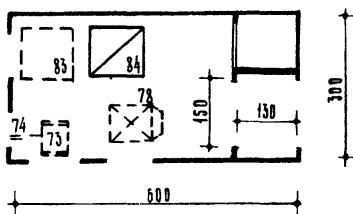
### ПРИВЯЗКА НОРМАТИВНЫХ ПАРАМЕТРОВ К КОНСТРУКТИВНЫМ СХЕМАМ

Условные обозначения проходов	размеры в см.											
	С1	С2	С3	С4	С5	С6	С7	С8	С9	С10	С11	С12
С1	110	112	111	-	-	111	-	112	-	-	-	-
С2	110	-	-	110	-	110	-	-	-	-	-	-
С3	130	-	-	-	-	-	-	132	132	132	132	132
С4	85	-	85	85	-	88	88	88	-	-	110	104

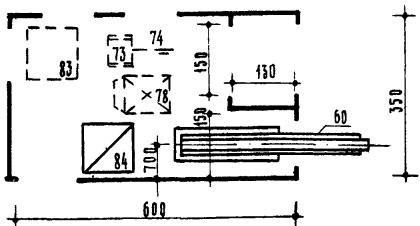
НА 100 МЕСТ



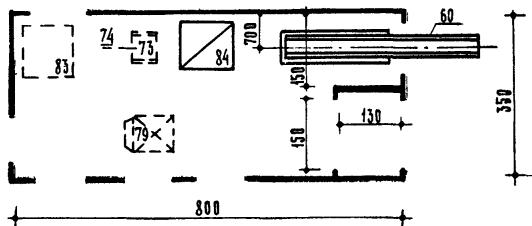
НА 150 МЕСТ



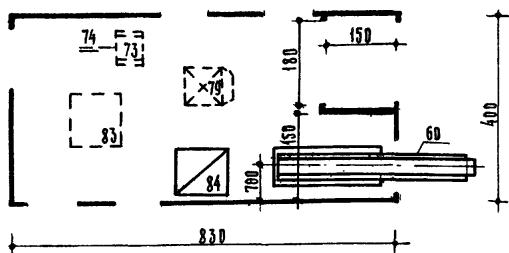
НА 200 МЕСТ



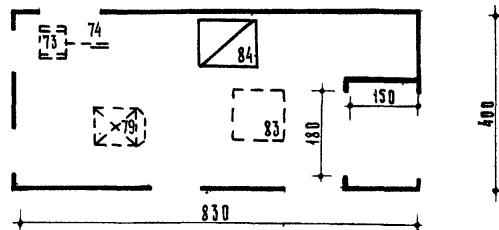
НА 300 МЕСТ



НА 400 МЕСТ



НА 500 МЕСТ



**ПРИМЕЧАНИЕ:** В ЗАГРУЗОЧНОЙ СТОЛОВОЙ НА 500 МЕСТ отсутствует транспортер ленточный, т.к. для разгрузки предусмотрена рампа.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

	Наименование оборудования	Марка	Вместимость								
			100	150	200	300	400	500	600	700	800
2	ПОДАРОК КОЛЕСНЫЙ	ППГ-200	1	1	1	1	1	1	—	—	—
			—	10	10	10	10	20	20	20	20
3	ВОДИАВ	—	—	1	1	1	1	2	2	2	2

**ОБОРУДОВАНИЯ**

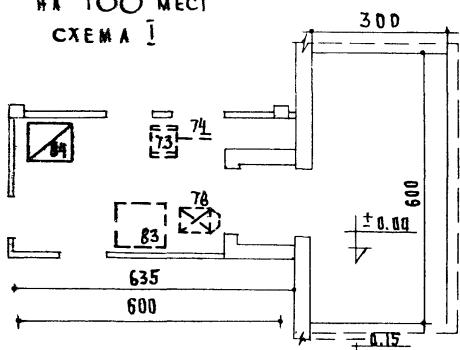
1	2	3	4	5	6	7	8	9
72	Подъемный стол	ПС-500	—	—	—	—	1	—
78	Тележка грузовая	ТГ-150	1	1	1	3	3	3
79	Тележка грузовая	ТГ-400	1	2	2	3	3	3
61	Транспортер ленточный складывающийся	922	—	—	1	1	1	—
84	Весы товарные	РВ-500	1	1	1	1	1	1

# СТОЛОВЫЕ

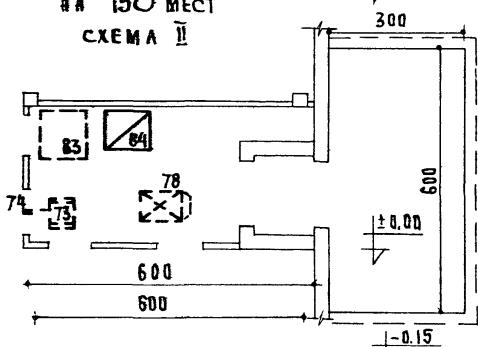
## ЗАГРУЗОЧНАЯ КОНСТРУКТИВНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ СХЕМЫ

95

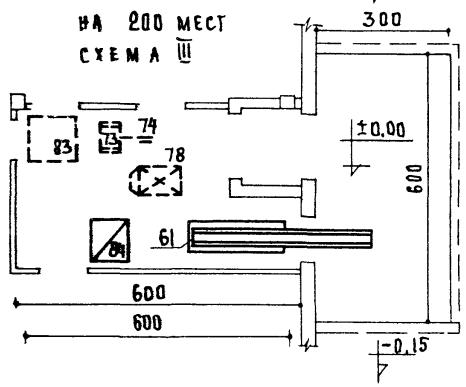
на 100 мест  
схема I



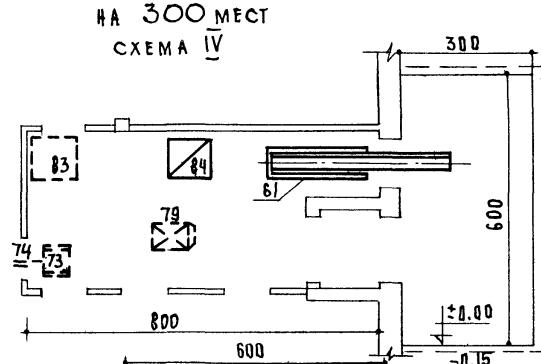
на 150 мест  
схема II



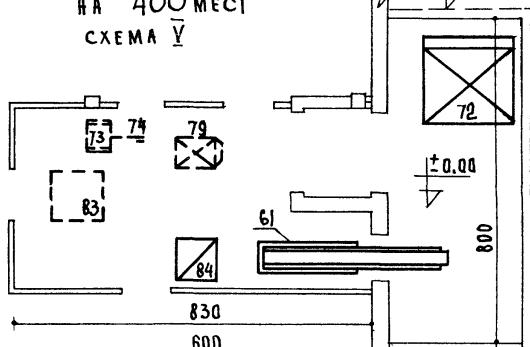
на 200 мест  
схема III



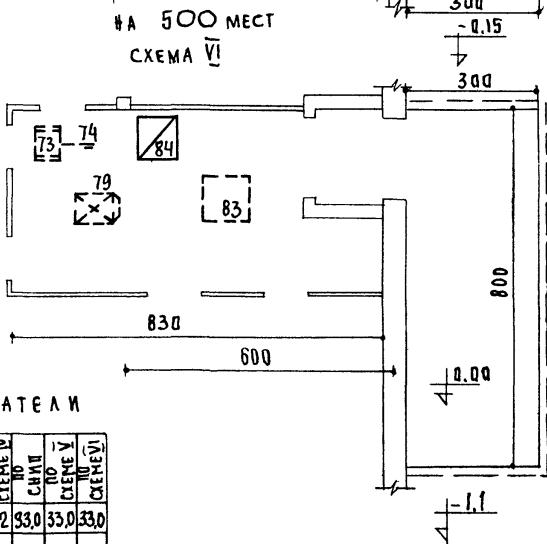
на 300 мест  
схема IV



на 400 мест  
схема V



на 500 мест  
схема VI



### Основные показатели

Наименование	Схема I	Схема II	Схема III	Схема IV	Схема V	Схема VI
Площадь в м <sup>2</sup>	18.0	19.0	18.2	21.0	22.0	20.2
Объем в м <sup>3</sup>	55.8	58.9	56.4	65.1	68.2	67.4
Площадь на 1 место в м <sup>2</sup>	0.18	0.19	0.12	0.10	0.11	0.09
Объем на 1 место в м <sup>3</sup>	0.55	0.58	0.38	0.32	0.34	0.29

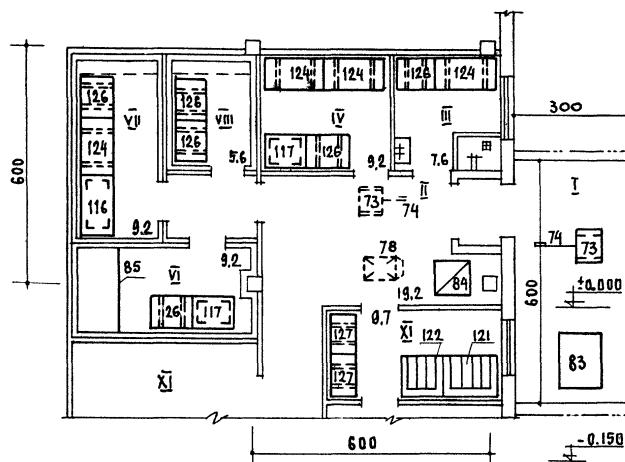
## СТОЛОВЫЕ

# ПРИМЕРЫ ПЛАНИРОВОК СКЛАДСКОЙ ГРУППЫ КОНСТРУКТИВНЫЕ СХЕМЫ

96

HA 100 MECT

## РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ

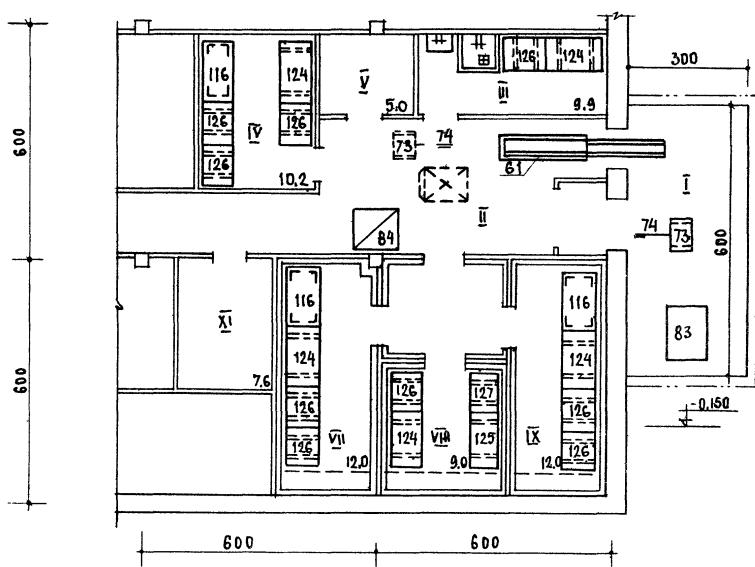


## ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

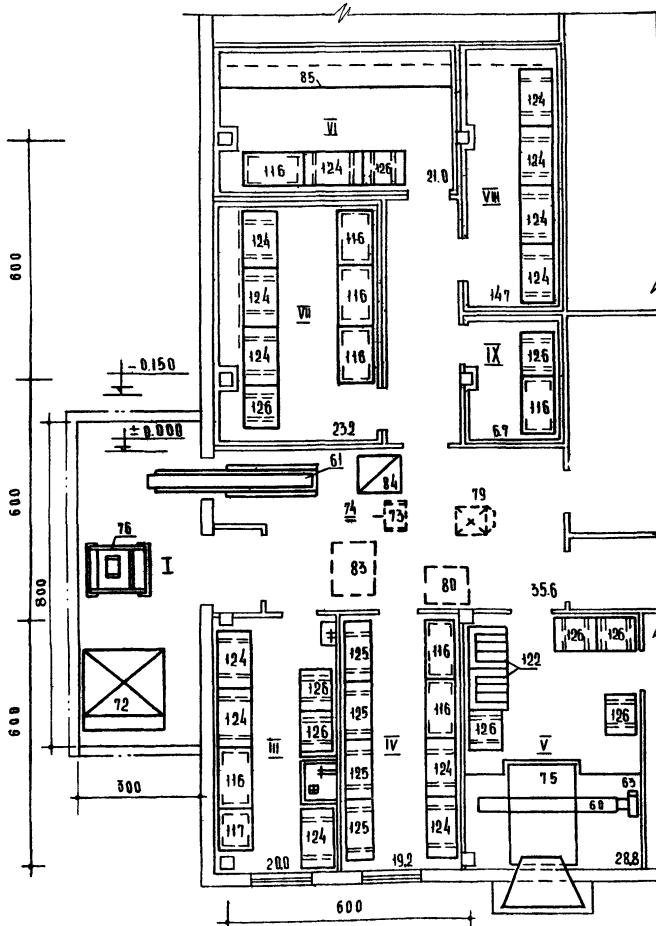
- I РАМПА  
 II ЗАГРУЗОЧНАЯ  
 III КЛАДОВАЯ И МЯСЧНАЯ  
 ТАРЫ  
 IV КЛАДОВАЯ СУХИХ  
 ПРОДУКТОВ  
 V КОМНАТА КЛАДОВЩИКА  
 VI ОХЛАДАЕМАЯ КАМЕРА  
 МЯСА, РЫБЫ  
 VII ОХЛАДАЕМАЯ КАМЕРА  
 МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ,  
 ШИРОВ И ГАСТРИОЛОГИК  
 VIII ОХЛАДАЕМАЯ КАМЕРА  
 ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ  
 IX ОХЛАДАЕМАЯ КАМЕРА  
 МЯСНЫХ, РЫБНЫХ И  
 ОВОДЬЯХ ПОЛУФАСИКАТЫХ  
 X МАШИННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  
 XI КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ

HA 200 MECT

РАБОТАЮЩАЯ НА ПОЛУФАБРИКАТАХ



на 400 мест  
работающая на сырье

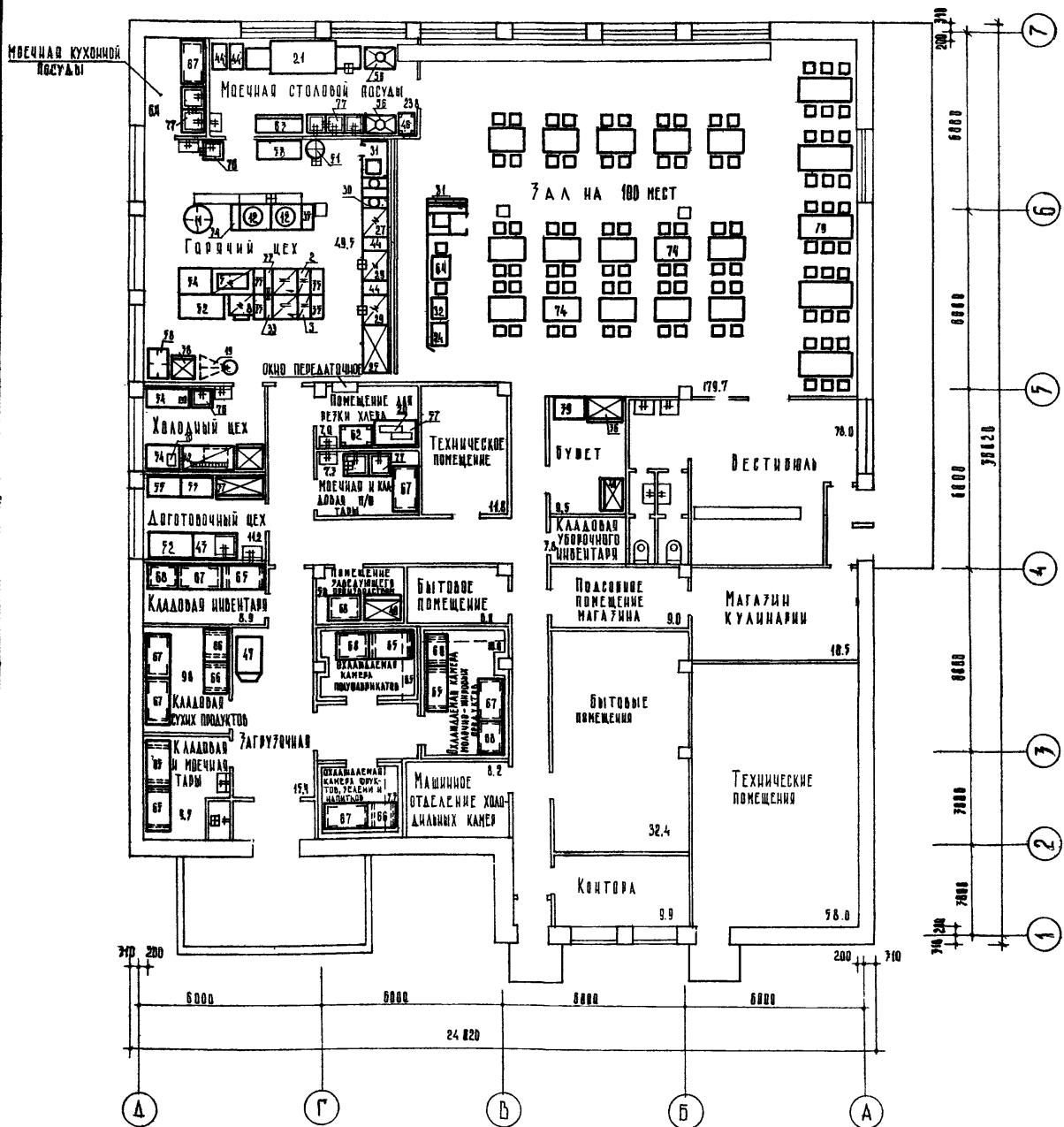


## АКСЕПТАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

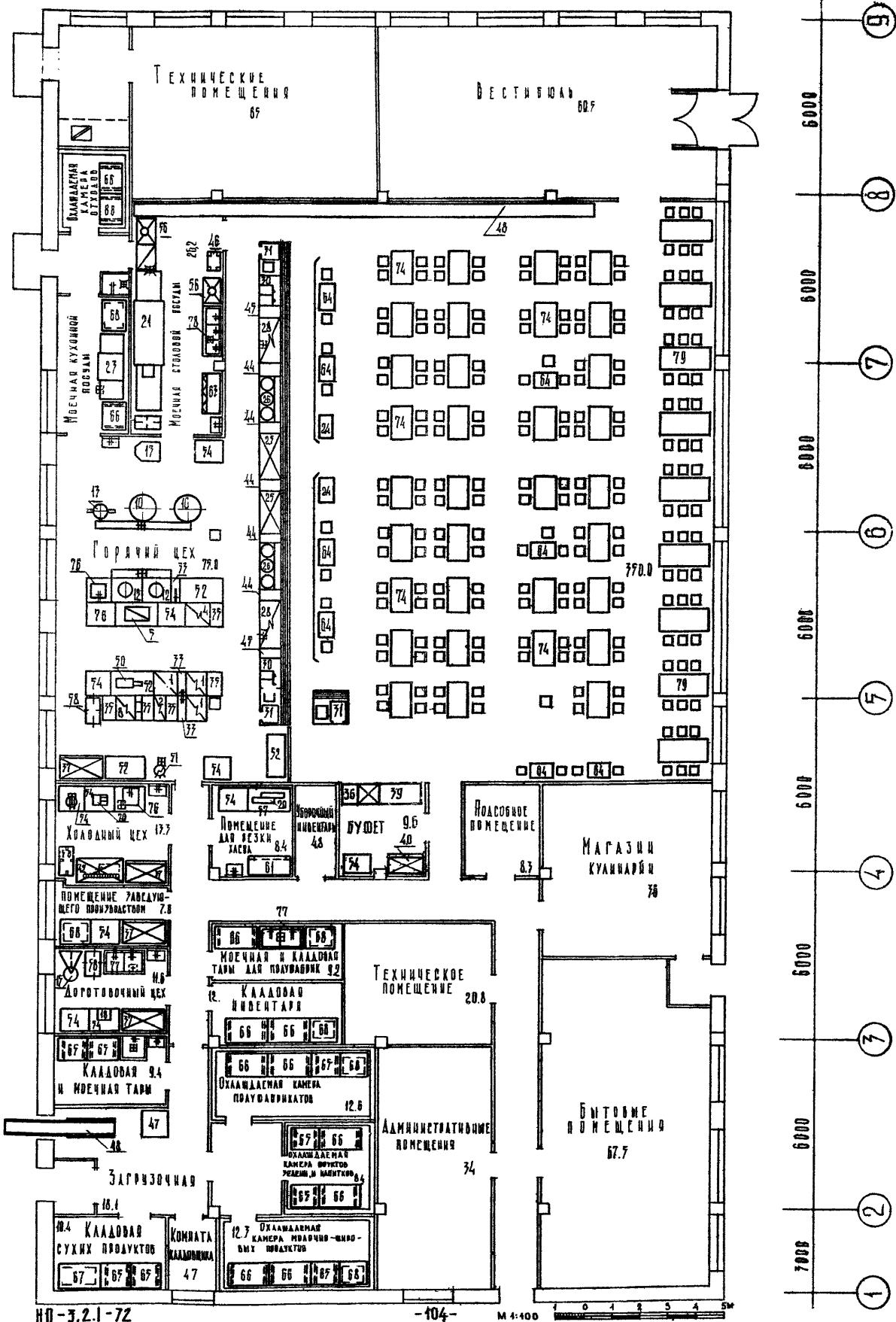
- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| I РАМПА                        | VI ОХЛАНДАЕМАЯ КАМЕРА МЯСА                      |
| II ЗАГРУЗОЧНАЯ                 | VII ОХЛАНДАЕМАЯ КАМЕРА МОЛОЧНЫХ                 |
| III КЛАДОВАЯ И МОЕЧНАЯ ТАРЫ    | ПРОДУКТОВ, ЖИРОВ И ГАСТРОНОМИИ                  |
| IV КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ    | VIII ОХЛАНДАЕМАЯ КАМЕРА ФРУКТОВ, ЯГОД, НАПИТКОВ |
| V КЛАДОВАЯ ОВОЩЕЙ<br>ЧП-321-72 | IX ОХЛАНДАЕМАЯ КАМЕРА РЫБЫ                      |

# **ПРИЛОЖЕНИЕ**

на 100 мест, работающая на полуфабрикатах



на 200 мест, работающая на полуфабрикатах



# СТОЛОВЫЕ

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

100

Н/П	Наименование оборудования	Марка	Мощн	Ед изм	Вместимость			КоличествоЭоборудования	
					100 200 300				
					шт	шт	шт		
1	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-4Ш	18,8	шт	2	3	4		
2	ПАНТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ПЭСМ-2Л	0,12	шт	1	1	—		
3	ПАНТА КУХОННАЯ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО ПАРЕНЬЯ	ПЭСМ-2	7,0	шт	1	—	1		
4	ПАНТА КУХОННАЯ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО ПАРЕНЬЯ	ПЭСМ-2ПШ	12,0	шт	—	1	1		
5	СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	СНЭСМ-05	12	шт	1	1	1		
6	—	СЭСМ-02	6	шт	—	—	1		
7	ФРИТЮРНИЦА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ФЭСМ-20	7,5	шт	—	—	1		
8	ШКАФ ШАРЧНЫЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	ШНЭСМ-2	9,6	шт	1	1	1		
9	ЭЛЕКТРООДЕЛ СО СТАНЦИЕЙ УПРАВЛЕНИЯ	КПЭ-250	30	шт	—	—	1		
10	—	КПЭ-160	21	шт	—	2	—		
11	—	КПЭ-400	15	шт	1	—	2		
12	КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СЕКЦИОННЫЙ МОДУЛИРОВАННЫЙ	КПЭСМ-60	8	шт	2	2	—		
13	МАШИНА ДЛЯ ВЗВИЖНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПОРОДЫ	МКП-60	0,1	шт	—	1	1		
14	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ	МРОВ-160	0,18	шт	—	1	—		
15	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА	ПМ-1,1	1,1	шт	—	1	—		
16	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	ПГ-06	0,6	шт	—	—	1		
17	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА	ПХ-0,6	0,6	шт	—	—	1		
18	МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ СЫРДЖ ОВОЩЕЙ	МРО-50-200	0,4	шт	—	1	1		
19	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ	ПУ-0,6	0,6	шт	1	—	—		
20	ХЛЕБОРЕЗКА	ХРМ-300	0,27	шт	1	1	1		
21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-2000	40,8	шт	—	1	1		
21	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	ММУ-1000	38,6	шт	—	—	—		
22	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ	ММП	17	шт	—	—	1		
23	МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ	ММКР-20	21,2	шт	—	1	1		
24	ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ	АПС-1	—	шт	2	4	6		
25	ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	АПС-2	0,41	шт	1	2	5		
26	ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	АПС-11	5,25	шт	—	2	—		
27	ПРИЛАВОК- МАРМИТ ДЛЯ I БЛЮД	АПС-16	4,62	шт	1	—	3		
28	ПРИЛАВОК-МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-3	6,4	шт	—	2	—		
29	ПРИЛАВОК- МАРМИТ ДЛЯ II БЛЮД	АПС-17	5,26	шт	2	—	4		
30	ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	АПС-5	0,8	шт	1	2	5		
31	ПРИЛАВОК- КАССА	АПС-7	0,06	шт	2	3	4		
32	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	АПС-6	—	шт	1	2	5		
33	ВСТАВКА С КРАНОМ-СМЕСИТЕЛЕМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВКСМ	—	шт	2	5	5		
34	ВСТАВКА С ГЛАДКИМ СТОЛОМ СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ	ВСМ-20	—	шт	1	—	1		
35	—	ВСМ-420	—	шт	5	5	7		
36	СЕКЦИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ	СН-0,15	0,37	шт	1	1	—		
37	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ	ШХ-0,8М	0,4	шт	2	3	5		
37*	ЭЛЕКТРОКОФЕВАРКА	БУЛАПЕШТ СУПЕР	8,45	шт	—	—	1		

НП-3.2.1-72

# СТОЛОВЫЕ

## ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ НОМЕНКЛАТУРА РЕКОМЕНДУЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ

101

### A. Материалы для покрытия полов

Наименование материала покрытия Вид прослойки под покрытие	Толщина (мм)	Марка	Годовая приведенная стоимость (руб./м <sup>2</sup> )					I	
			Промышленные помещения			Складские помещения			
			Торговые залы	горячие цехи	моечные	прочие			
Бетонно-мозаичное покрытие типа "Терракко"	25	300	0,20	0,34	0,51	0,21		0,35	
То же, полимерцементнобетонное покрытие 2)	20	-	0,25			0,45	0,58	0,30	
Мастичное покрытие на эпоксидных смолах "ЭД-5", "ЭД-6"	3	-	0,29	0,3	0,3	0,25	0,4	0,25	
<u>Бетонно-мозаичные плитки шлифованные</u>	<u>25</u>	<u>200-300</u>	<u>0,31</u>					<u>0,54</u>	
цементно-песчаний раствор	15	100							
Полимерцементнобетонное покрытие рядовое 2)	20	-				0,18	0,68	0,18	
Покрытие "брекчия" из отходов тонких мраморных плит	25	300		0,29	0,29	0,29			
<u>Плиты "брекчия" из мрамора (типа коелгинского)</u>	<u>40</u>	<u>-</u>	<u>0,48</u>						
цементно-песчаний раствор	15	100							
<u>Тонкие мраморные плиты с лощеной поверхностью</u>	<u>12</u>	<u>-</u>	<u>0,60</u>						
цементно-песчаний раствор	15	100							
<u>Керамические плитки размером 150x150 мм</u>	<u>18</u>	<u>-</u>	<u>0,48</u>	<u>0,52</u>	<u>0,52</u>	<u>0,52</u>		<u>0,58</u>	
цементно-песчаний раствор с латексом "СКС-65ГП" <sup>3)</sup>	15	200 (100)							
<u>То же, размером 100x100 мм</u>	<u>10</u>	<u>-</u>	<u>1,82</u>					<u>0,64</u>	
цементно-песчаний раствор с латексом "СКС-65ГП" <sup>3)</sup>	15	200 (100)							
<u>Плитки ПВХ прессованные, размером 500x500 мм</u>	<u>5</u>	<u>-</u>	<u>2,16</u>						
мастика КН-3	-	-							

### B. Материалы для отделки стен и потолков

Наименование материала покрытия и метод крепления к основанию	Торговые залы		Производственные помещения		Складские помещения		Помещения	
	стены 4)	потолок 4)	стены	потолок	охлаждаемые		неохлаждаемые	
			стены	потолок	стены	потолок	стены	потолок
I	2	3	4	5	6	7	8	9

### I. Облицовочные материалы

-Керамическая плитка облицовочная типа "Кабанчик" на цементно-песчанином растворе М50	0,18
-Тонкие мраморные плиты (6-10 мм) шлифованные, покрытые лаком на цементно-песчанином растворе М50	0,28
-Коврово-мозаичная керамическая плитка на цементно-песчанином растворе М50	0,87
-Керамическая плитка глазурованная на цементно-песчанином растворе М50	0,68
-То же, стеклянная плитка эмалированная	0,63
-Профильные рейки - ПВХ по деревянной обрешетке	0,71      0,55
-Асбестоцементные листы толщиной 8 мм с бумажно-смоляным покрытием (типа "Декап") на раскладках по деревянной обрешетке 5)	0,5
-То же, декоративная фанера "ДФ-1", "ДФ-2" (толщиной 5 мм)	0,68
-То же, бумажно-слоистый пластик (толщиной 2 мм)	0,9
-Керамическая плитка метлахская на цементно-песчанином растворе М50	
-Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмальми на мастике КН-3 по бетону	
-Древесно-стружечные или столлярные плиты	0,48
-То же, полимергипсовая сухая штукатурка с оклейкой пленкой - ПВХ на бумажной основе ("Декарот-1")	0,65
	0,45
	0,75

I	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

-Древесно-волокнистые плиты, покрытые водостойкими эмалями на основе КН-3 по выровненной поверхности

-Асбестоцементные листы плоские с окраской водостойкими эмалями на раскладках по деревянной обрешетке

0,27

2. Окрасочные и отделочные составы  
по бетону и штукатурке 6)

Синтетические эмали общего назначения	0,25							
-акрилно-стирольная эмаль "MC-17", "MC-226" (по бетону и асбосцепменту)		0,13-0,16			0,26			
-Нефтеполимерная краска "СПП"	0,1	0,2-0,27	0,13					
-Кумароново-каучуковая краска в 3 слоя	0,12	0,33-0,25	0,16					
-Масляные или акриловые краски в 3 слоя 7)	0,35	0,12	0,35-0,7	0,35-0,12		0,13	0,8	
-Водозмульсионные краски "ИЧ-26", "ВА-17"		0,13				0,13		
-Полимерцементный красочный состав на "СКС-65ГП" в 1-2 слоя 8)		0,03						
-Силикатная краска в 2 слоя (только по бетону) 9)	0,06		0,08		0,1	0,08	0,6	
-Известковая побелка					0,02			0,01

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1) Годовая приведенная стоимость отделки указана только для рекомендуемых в данных помещениях материалов. Показатель может быть использован только для экономического сравнения.

Расчет годовых приведенных расходов производился по методике, разработанной в диссертации С.В.Смирновой "Экономическая оценка долговечности и уровня комфортабельности жилых домов на стадии проектирования" (НИИЭС, 1972).

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

3) Марка указана для случая применения обычного раствора без добавки "СКС-65ГП". В торговых помещениях применяется раствор М.100, в производственных и складских - М.200.

4) Материалы для стен могут быть использованы для панелей стен высотой от пола 1,8 м. Материалы для потолка могут быть использованы для покрытия стен выше указанной отметки.

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

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

7) Полимерцементный красочный состав не требует выравнивания основания.

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