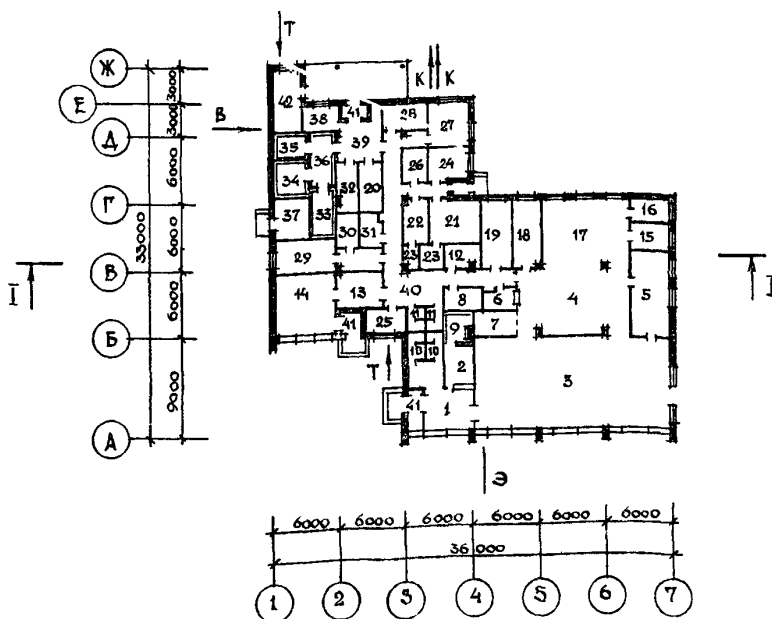
	<p>СТОЛОВАЯ НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ, В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ КАК КАФЕ</p>	<p>П А С П О Р Т ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 274-20-68 УДК 725.718.69.022:691.421</p>
<p>ЧАСТЬ 2 Раздел 2 Подгруппа 27/А/20</p>	<p>Область применения: IВ подрайон, II и III климатические районы с обычными геологическими условиями. Расчетная температура наружного воздуха -20, -30 (основное решение), -40°C.</p> <p>Нормативная снеговая нагрузка - 150 кг/м² Нормативный скоростной напор ветра - 45 кг/м² Класс здания - II Степень долговечности - II Степень огнестойкости - II</p>	<p>Разработан институтом: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, Москва Г-19 проспект Каланина 5</p> <p>Утвержден Госграждан - строем при Госстрое СССР 6 марта 1968г. приказ № 43. Задание на корректировку утверждено 24 марта 1975г.</p> <p>Введен в действие приказом по ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов № 43от30/IV-76</p>

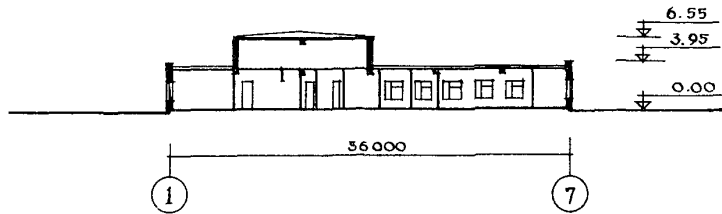
ГЛАВНЫЙ ФАСАД



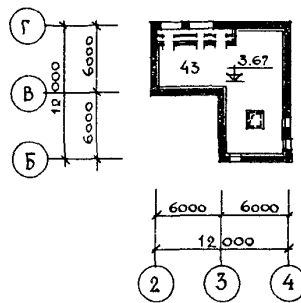
ПЛАН I ЭТАЖА



РАЗРЕЗ I-I



ПЛАН ТЕХНИЧЕСКОГО ЭТАЖА



ЭКСПЛИКАЦИЯ

	М ²
1. Вестибиль	23,1
2. Гардероб для посетителей	11,4
3. Зал столовой	146,3
4. Раздаточная	40,6
5. Мойка столовой посуды	25,8
6. Помещение для резки хлеба	6,8
7. Буфет	8,0
8. Электрошитовая	8,4
9. Тепловая завеса	8,5
10. Санузлы для посетителей	7,1
11. Санузлы для персонала	6,9
12. Помещение персонала	6,5
13. Подсобное помещение магазина "Кулинария"	11,9
14. Магазины "Кулинария"	29,1
15. Моечная кухонной посуды	7,7
16. Помещение заведующего производством	7,7
17. Горячий цех	59,3
18. Холодный цех	13,6
19. Мясо-рыбный цех	17,9
20. Кладовая вялено-водочных изделий	8,2
21. Женский гардероб	16,0
22. Мужской гардероб	8,3
23. Душавые персонала	6,7
24. Контра	8,3
25. Гардероб для официантов	8,3
26. Бельевая	6,5
27. Овощной цех	14,2
28. Кладовая овощей	10,4
29. Помещение для мучных изделий	15,9
30. Моечная инвентаря	7,0
31. Кладовая инвентаря	6,6
32. Кладовая сухих продуктов	8,8
33. Охлаждаемая камера мясо-рыб	9,7
34. Охлаждаемая камера молочных продуктов, жиров, гастрономия	7,8
35. Охлаждаемая камера фруктов, ягод, напитков, овощей	5,2
36. Тамбур охлаждаемых камер	8,7
37. Машинное отделение	10,2
38. Моечная и кладовая тары	6,9
39. Загрузочная	20,2
40. Коридоры	46,9
41. Тамбуры	14,6
42. Тепловой пункт	13,8
43. Венткамера	91,4

 2	Ц И И Э П	СТОЛОВАЯ НА 100 МЕСТ, РАБОТАЮЩАЯ НА СЫРЬЕ, В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЪЗУЕМАЯ КАК КАФЕ	ТИПОВОЙ ПРОЕКТ № 274-20-68	ПАСПОРТ лст 2
	торгово-бытовых зданий и туристских комплексов			

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

ОБЪЕМ:			
строительный	м ³	3452,7	
на одно посадочное место		34,53	
$K_2 = \frac{\text{строительный объем}}{\text{рабочая площадь}}$		5,6	
ПЛОЩАДЬ:			
застройки	м ²	877,8	
общая		807,15	
рабочая		613,4	
$K_1 = \frac{\text{рабочая площадь}}{\text{общая площадь}}$		0,76	
РАСХОД МАТЕРИАЛОВ:			
цемента	т	192,35	
стали		29,76	
бетона	м ³	269,50	
в том числе пенобетона		118,10	
железобетона		187,54	
в том числе оборного лесоматериалов		171,92	
кирпича	тыс.шт.	37,58	
стекла	м ²	186,90	
		341,21	
СМЕТНАЯ СТОИМОСТЬ:			
общая	тыс.руб.	142,54	
в том числе:			
строительно-монтажных работ		106,59	
оборудования		35,95	
1м ² здания	руб.	30,87	
1м ² рабочей площади		173,76	
1 посадочного места		1425,40	
ТРУДОВЫЕ ЗАТРАТЫ:			
на здание	ч.-д.	3219,47	
1м ³ здания		0,93	
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:			
расход воды	м ³ /сут	75,5	
" тепла на отопление и вентиляцию	ккал/час	335750	
" тепла на воздушно-тепловые завесы		53000	
" тепла на горячее водоснабжение		52800	
потребная мощность электроэнергии	квт	157	
количество телефонов	шт	4	
" радиоточек		6	
фреоновая холодильная установка - расход тепла	ккал/час	6000	

СТРОИТЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ:

фундаменты	- сборные по серия I.II2-I вып.I типоразмеров -2; сборные бетонные блоки по серия I.II6-I вып.I, типоразмеров - 6
прогоны	- сборные д/б по серия ИИ-03-02 альбом 108, типоразмеров - 2
перекрытия	- сборные д/б по сериям I.I4I-I вып.2,6,10, типоразмеров - 7; I.465-7 вып.0-5, типоразмеров 3
стены наружные	- кирпичные, с облицовкой лицевым кирпичом
перегородки	- кирпичные
крыша	- совмещенная с рулонной кровлей, утеплитель - пенобетонные плиты $\delta = 300 \text{ кг/м}^3$
полы	- мозаичный, керамическая плитка, линолеум, бетонные
окна	- по серия I.I36-3 выпуск I, типоразмеров - 2
двери	- по серия I.I35-I альбом I,II и ГОСТ 6629-74, типоразмеров - 7 и индивидуальная
отделка внутренняя	- известковая побелка, клеевая окраска, масляная окраска, облицовка керамической и глазурованной плиткой
наибольший вес конструкций	- фундаментная железобетонная плита - 2,44 т

ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

водопровод - объединенный: хозяйственно-питьевой. Напор на вводе: хозяйственный - 13,0 м	холодоснабжение - система непосредственного испарения фреона
канализация- хозяйственно-бытовая к городским сетям	горячее водоснабжение - от местного водонагревателя
отопление - от наружной тепловой сети	электроосвещение - лампы накаливания и люминесцентные светильники
теплоноситель - вода с параметрами 150-70 ⁰	электро-снабжение - от местной сети напряжением 380/220 в
вентиляция - приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением	слаботочные устройства - радификация, телефон, охранная сигнализация

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ:

Годовой товарооборот столовой составляет 560,8 тыс.руб. Капитальные вложения окупятся за 14 лет. Сметная стоимость определена в нормах и ценах, введенных с I/I-1969г. Проект разработан взамен типового проекта № 274-20-19.

СОСТАВ ПРОЕКТА

Альбом I - Архитектурно-строительная и технологическая части
 Альбом II - Отделение и вентиляция. Водоснабжение и канализация. Холодоснабжение, Электрооборудование. Слаботочные устройства. Автоматизация санитарно-технических систем. Задание заводу-изготовителю на автоматизацию.
 Альбом III - Заказные спецификации
 Альбом IV - С м е т ы
 Примененные материалы: т.п. 274-20-26 альбом IV - Дверь прислонная служебная (распространяет Свердловский филиал ЦИТИ); т.п. 272-21-9 альбом III - Жалюзийная решетка (распространяет Свердловский филиал ЦИТИ).

Объем проектных материалов - 386 форматок

ПРОЕКТ РАСПРОСТРАНЯЕТ: Свердловский филиал Ц И Т П
 620062, Свердловск К-62, улица
 Генеральская 3-А

Инв. №
 Пасп. № 035072