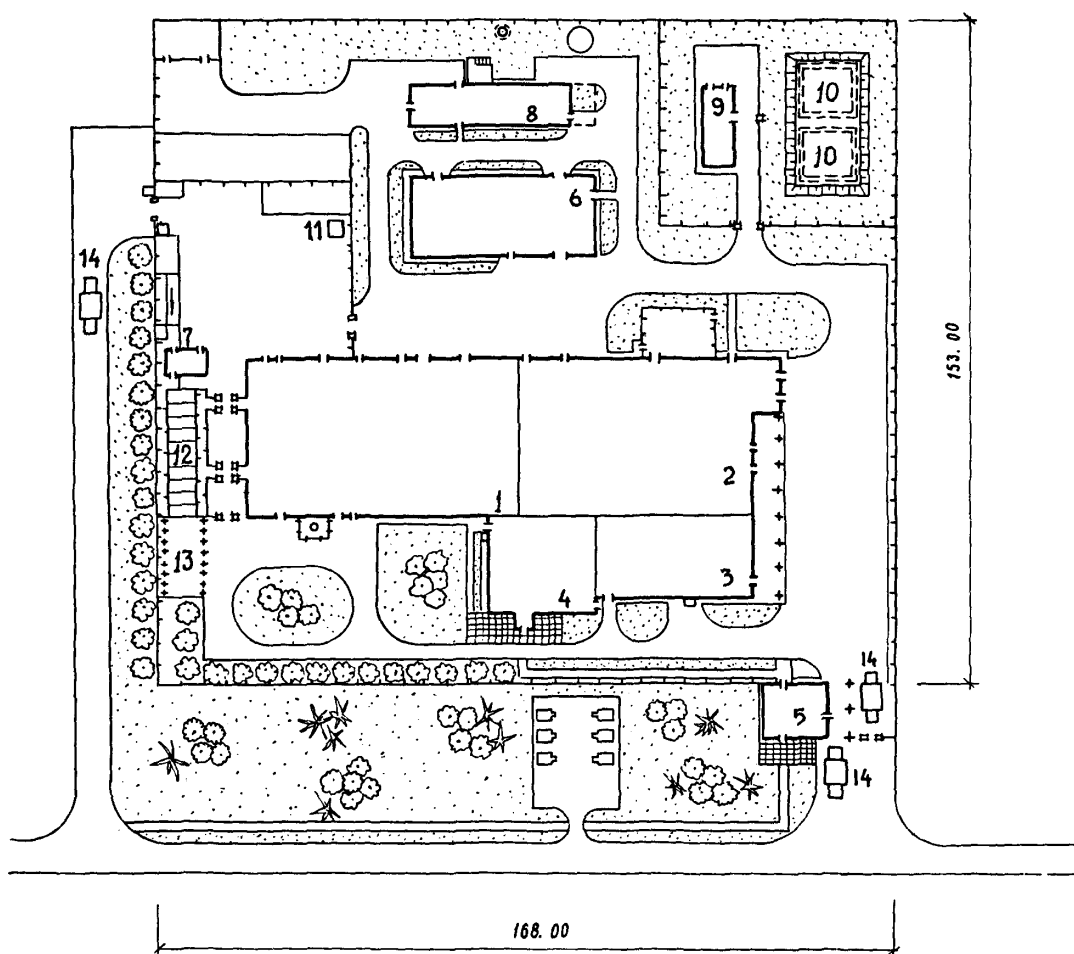


СССР	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ	ОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИ- РОВАНИЯ 412-01-59.32.87
ЦИТП	ХЛАДОВОЙНИ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА В СМЕНУ	УДК 664.9
АПРЕЛЬ 1988		На 2-х листах На 3-х страницах Страница I

СХЕМА ГЕНПЛАНА



ХЛАДОБОЙНЯ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА В СМЕНУ	ОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ 412-01-59.32.87	Лист I Страница 2
---	--	----------------------

## ЭКСПЛИКАЦИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

Но-мер	Наименование	Обозначение типового про-екта	Но-мер	Наименование	Обозначение типового про-екта
I	Главное производствен-ное здание:				
2	Мясожировой цех	412-I-060.22.87	8	Котельная	903-I-I65
3	Холодильник. Блок подсобных цехов	412-I-061.22.87	9	Насосная станция II подъема	901-02.122 <sup>XX</sup>
4	Колбасный цех	412-I-062.22.87	10	Резервуар водозапаса (У=500м3) - 2 шт.	901-4-59.83
5	Административно-быто-вой корпус	416-I-0205.22.87	11	Жиресборник (У=25м3)	815-43.86
6	Весовая с проходной	416-7-275.12.87	12	Открытые загоны для скота	412-01-59.32.87
7	Блок очистных соору-жений	412-9-10.12.87	13	Навес для сушки шкур	412-01-59.32.87
	Весовая для взвешива-ния скота	416-7-276.12.87	14	Дезинфекционные барьеры (3шт.)	412-01-59.32.87

## D1AA

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Хладобойня для скота предназначена для комплексной переработки скота, выработки колбасных изделий и максимального приближения переработки скота к местам его выращи-вания, что значительно сокращает потери животного сырья и уменьшает транспортные расходи.

Мощность хладобойни составляет: по убою и переработке скота - 10 т мяса в смену, по переработке мяса на колбасные и другие мясные изделия - 4,6 т/смену, по выработке колбасных изделий - 1,5 т/смену. Условная емкость холодильника - 420 т.

Работа хладобойни предусмотрена в две смены по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

## 171A

## ПОКАЗАТЕЛИ ГЕНПЛАНА

Площадь участка 2,6 га. Плотность застройки 40,0%

## M16D

РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА  
- минус 30°C

G2DD

КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III

G2EE

ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ -  
- обычные

## G3DT

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Генеральный план промплощадки хладобойни для скота решен в соответствии с технологи-ческим процессом производства и соблюдением санитарных и противопожарных норм проектиро-вания предприятий мясной промышленности.

Территория предприятия разделена на следующие функциональные зоны:

предзаводскую зону, расположенную перед въездом на промплощадку и состоящую из весовой с проходной и стоянки для автотранспорта;

производственную зону, в которой размещено главное производственное здание хладо-бойни, расположенное в центре промплощадки и состоящее из мясожирового цеха, холодиль-ника, блока подсобных цехов, колбасного цеха, административно-бытового корпуса;

подсобную зону, включающую блок подсобных цехов, блок очистных сооружений, котельную, склад аммиака и масел;

базу предубойного содержания скота, состоящую из открытых загонв для скота, весовой для взвешивания скота, автомобильной платформы для разгрузки скота, загонв предубойного содержания скота, примыкающих к мясожировому корпусу, дезинфекционного барьера, асфальти-рованной площадки для мойки автомашин, помещения охраны.

Главное производственное здание хладобойни решено по принципу блокировки производств.

## G31D

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

Себестоимость товарной продукции	тыс. руб.	8498,5
Себестоимость продукции на расчетный показатель	"	849,85
Расчетный показатель	т/см	10
Срок окупаемости капи-тальных вложений	лет	2,3
Рентабельность продукции	%	14,1
Удельные капиталовложения на 1 тыс. руб. товарной продукции	руб	288,5

Стоимость основных производственных фондов	тыс. руб.	2791
Фондоотдача	руб.	3,5
Годовой выпуск товарной продукции	тыс. руб.	9695,3
Сметная стоимость строительства в том числе	тыс. руб.	2796,96
строительные работы	"	1660,45
монтажные работы	"	393,80
оборудование	"	742,71

ХЛАДОБОЙНЯ ДЛЯ СКОТА МОЩНОСТЬЮ 10 ТОНН МЯСА  
В СМЕНУ

ОТРАСЛЕВЫЕ ТИПОВЫЕ МАТЕ-  
РИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ  
412-01-59.32.87

Лист 2  
Страница 3

## ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

Выработка мяса	т/смену	10
Переработка мяса на костях	т/сут.	4,6
Расход воды	м3/сут	574,67
	м3/ч	89,98
Канализационные стоки	м3/сут	353,59
	м3/ч	70,87
Расход годовой:		
Тепла	ГДж	93192
Электроэнергии	М.Втч	3000

## G3DD РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ

Среднегодовая числен- ность работающих	чел.	198
в том числе:		
рабочих	"	170
Выработка товарной продукции на 1 работающего	тыс. руб.	49
Количество смен		2
Расчетное число смен работы в году:		
по убоям и переработ- ке скота		350
по выработке колбасных изделий		500

Но- мер	Наименование здания и сооружения	VMB Общая сметная стоимость в тыс.руб.	G7MB Объем строи- тельный в м3	G30C Площадь застрой- ки в м2
	Главное производственное здание:			
I	Мясозировой цех	611,57	14372,0	2267,6
2	Холодильник. Блок подсобных цехов	811,35	12709,2	2342,5
3	Колбасный цех	177,64	4124,3	793,6
4	Административно-бытовой корпус	140,57	3347,0	534,0
5	Весовая с проходной	35,63	1302,4	264,2
6	Блок очистных сооружений	249,95	7039,0	306,5
7.	Весовая для взвешивания скота	9,77	258,0	62,0
8	Котельная	162,0	1258,8	366,75
9	Насосная станция II подъема	33,80	97,5	29,4
10	Резервуар водозапаса (2шт.) V=500м3	14,25	-	95,2
II	Жижесборник (V=25м3)	2,53	-	15,3
12	Открытые загонь для скота	6,93	-	414
13	Навес для сушки шкур	5,11	902,5	190
14	Дезинфекционные барьеры (3шт.)	3,33	-	65,5

87EA

## СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Альбом I - Общая пояснительная записка.  
Схема генерального плана.  
Объем проектных материалов, приведенных к формату A4 - 96 форматок.

87BA АВТОР ПРОЕКТА Гипромясомолпром, I2904I, Москва, Б. Переяславская, 16

87HA УТВЕРЖДЕНИЕ Утвержден Минмясомолпромом СССР, приказ от 02.08.85 № 260.  
Введен в действие Гипромясом, приказ от 25.12.86 № 81А. Срок  
действия-1990г.

87KA ПОСТАНЩИК Гипромясомолпром, I2904I, Москва, Б.Переяславская, 16.

Катал. л. № 05998I