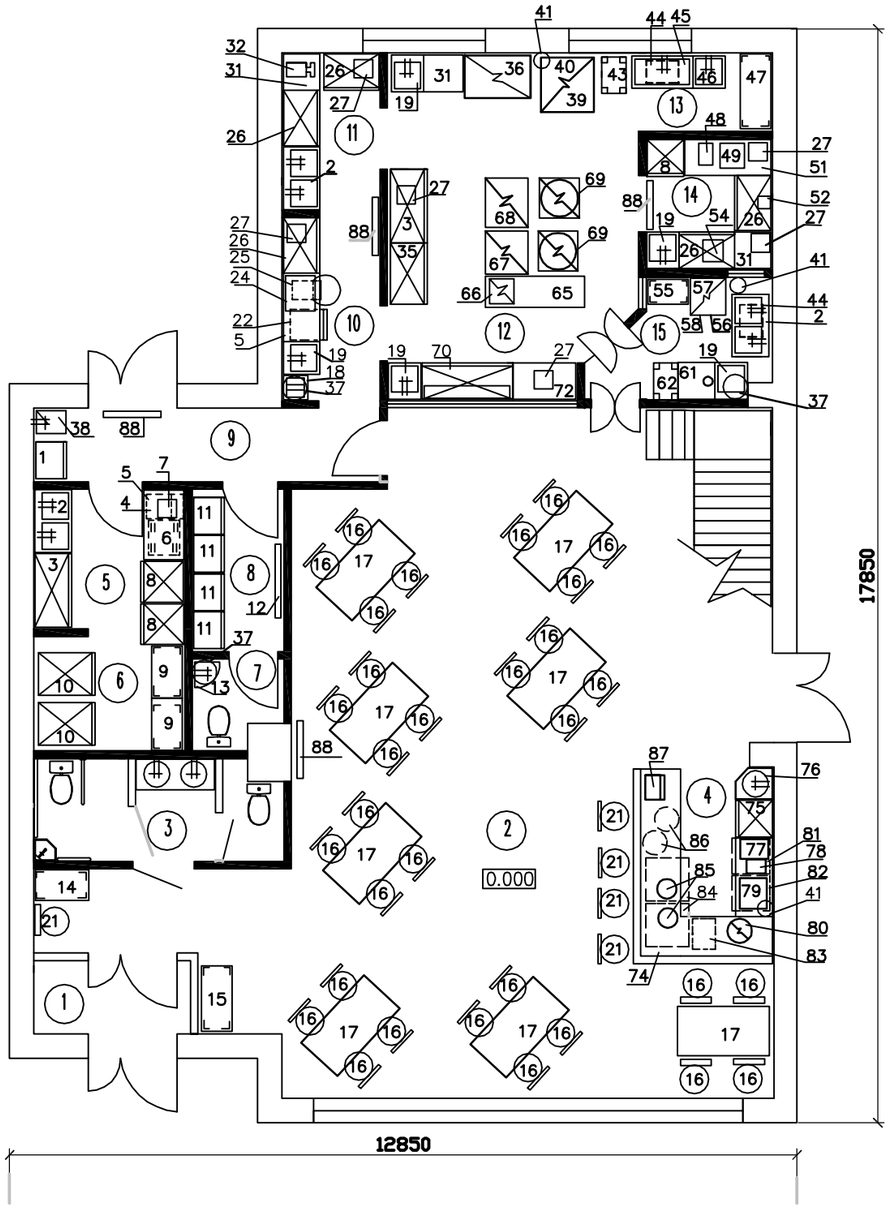
Экспликация помещений

| Поз. | Наименование помещений | Площадь (кв.м) | Категор.по пож.опасн. |
|---|---|---|---|
| 1 | Тамбур | 3.07 | |
| 2 | Обеденный зал | 81.16 | |
| 3 | Туалет для посетителей | 6.63 | |
| 4 | Барная | 7.38 | |
| 5 | Зона приёма, хранения и растаривания продуктов | 7.46 | В |
| 6 | Зона обработки овощей | 3.07 | В |
| 7 | Туалет для персонала | 2.55 | |
| 8 | Гардероб персонала | 3.99 | |
| 9 | Коридор | 6.78 | В |
| 10 | Зона приготовления и разделки теста | 4.78 | В |
| 11 | Зона обработки мяса/рыбы | 4.1 | В |
| 12 | Зона приготовления горячих блюд | 22.2 | Г |
| 13 | Зона мытья кухонного инвентаря | 2.79 | Д |
| 14 | Зона приготовления холодных блюд | 4.42 | Д |
| 15 | Зона мытья столовой посуды | 5.04 | Д |
| | Всего | 164.84 | |

Условные обозначения и изображения

| Условное обозначение | Наименование |
|---|---|
| Э | Подвод электроэнергии |
| Ш | Штепсельная розетка |
| Ф | Фазность тока |
| кВт | Мощность электрооборудования |
| h | Высота подводок от пола |
| х.в. | Холодная вода |
| г.в. | Горячая вода |
| К3 | Канализация производственная |
| К1 | Канализация хозфекальная |
| | Душевая насадка на кран |

План на отм.0.000.




Техно Эксперт Проект

| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | |
| Исполн. | | | | | |

27.21 - ТХ

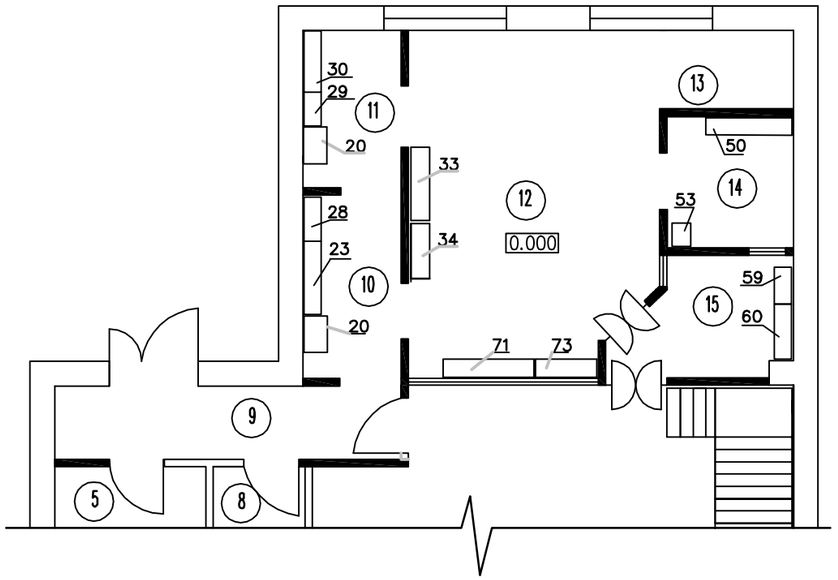
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | 6 | |

План расположения технологического оборудования на отм.0.000. Экспликация помещений.

Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар

Формат А3

Фрагмент плана на отм.0.000.



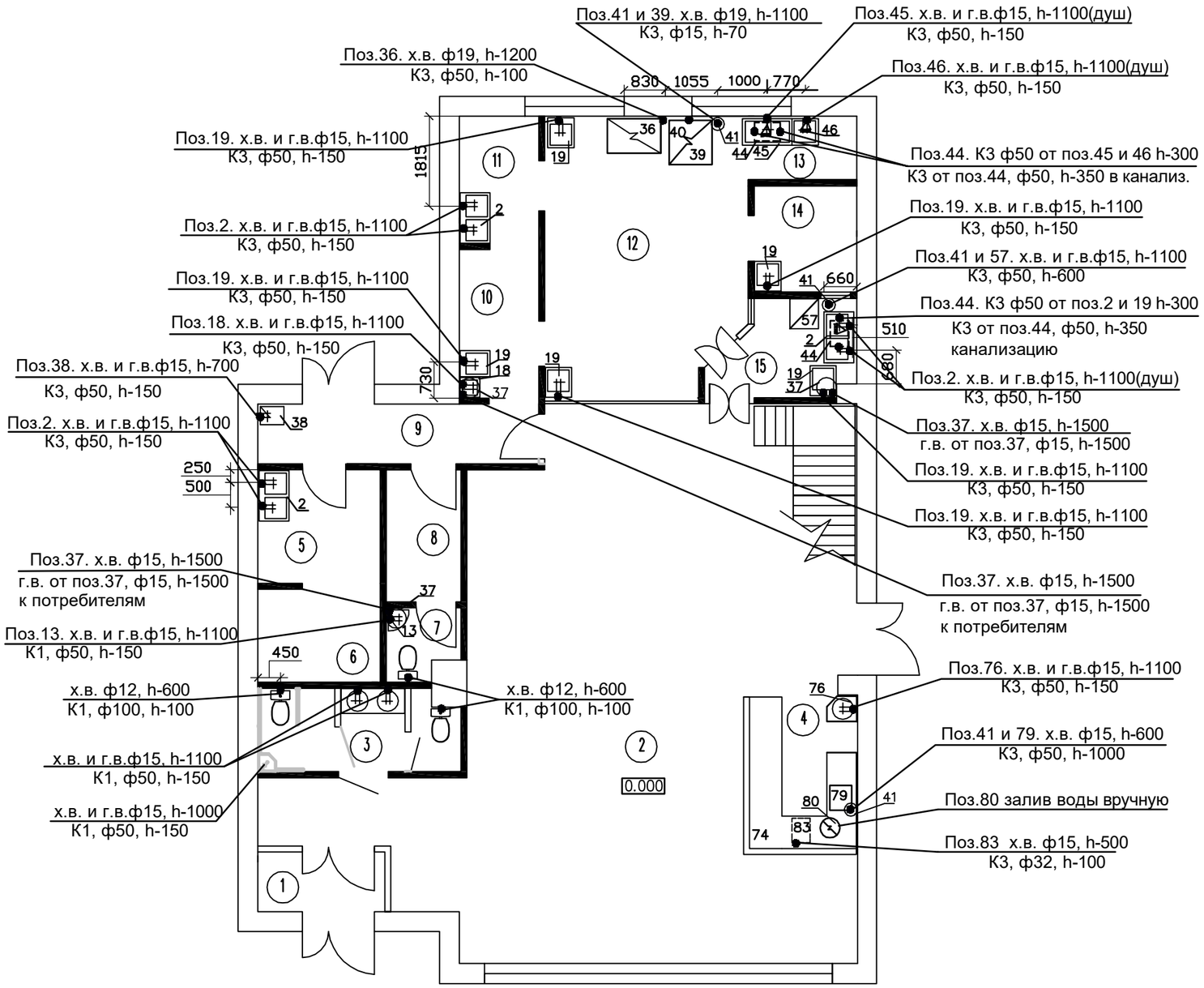

Примечания к листу ТХ- 11.

1. Вытяжные зонты подвешиваются на высоте 2.2м от пола с выводом воздуховодов от системы вентиляции наружу на высоту на 1м выше кровли здания.
2. Коэффициент одновременности работы электрооборудования - 0.8.
3. Коэфф.загрузки электрооборудования: фритюрница - 0.65, прочее оборудование- 0.3.
4. Локальные системы вытяжной вентиляции:
   Система 1. От теплового газового оборудования (поз.39, 67, 68, 69).
   Система 2. От оборудования, работающего на древесном угле (поз.36).
   Система 3. Над тестомесильной машиной (поз.25)-угольный фильтр.
   Система 4. От посудомоечной машины (поз.57) и моечных ванн столовой и кухонной посуды (поз.2,45 и 46).
5. В помещениях выполняется общеобменная приточно-вытяжная вентиляция (кроме локальной).
6. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена в помещениях в холодный период года см. таблицу лист ТХ- 11.
   В нерабочее время температура в помещениях поддерживается 12°С.
7. Точки размещения вытяжных зонтов уточнить при монтаже.
8. Отметки даны от уровня пола этажа.

Техно Эксперт Проект

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 27.21 - ТХ | | | |
| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата | | | | |
| ГИП | | | | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Исполн. | | | | | | | П | 9 | |
| | | | | | | Фрагмент плана расположения навесных полок над технологическим оборудованием. Примечания к листу ТХ-11. | Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар | | |

Формат А3




Примечания.

1. Количество холодной и горячей воды должно быть достаточным для обеспечения изготовления безопасной пищевой продукции. Вода должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством, гигеническим нормативам и ГОСТ Р 59024-2020 "Вода". На вводе воды предусматривается установка счетчика и фильтра.

Для приготовления горячей воды используются накопительные электроводонагреватели(поз.37), подвешенные в помещениях для замеса теста, мытья столовой посуды и туалете для персонала.

2. В производственных помещениях к моечным ваннам, рукомойникам требуется повод холодной и горячей воды через краны-смесители с локтевым открыванием.

3. Рукомойники для мытья рук обеспечиваются подводкой горячей и холодной воды со средствами для мытья, дезинфекции и устройствами для вытирания или сушки рук.

4. Подключение воды к пароконвектомату, кофемашине, посудомоечной машине предусматривается через водоумягчители (поз.41).

5.Залив воды в емкость расстоечного шкафа (поз.40) и эл.кипятильника (поз.80) выполняется вручную.

6. Моечные ванны столовой посуды и кухонного инвентаря обеспечиваются душевыми насадками для ополаскивания.

7. Канализация выполняется раздельная: производственная и хозбытовая. Уклон канализации по направлению движения для труб ф50мм - 0.03, для труб ф80-150мм - 0.02.

8. В зонах мойки цехового инвентаря и столовой посуды слив от моечных ванн предусматривается через через жироуловители (поз.44), а затем выводится в канализационную сеть.

9. Моечные ванны в производственных помещениях присоединяются к сети канализации с воздушным разрывом не менее 20-25мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

10. Точки подвода коммуникаций уточнить при монтаже.

11. Отметки точек подвода воды, слива в канализацию даны от уровня пола этажа.

Техно Эксперт Проект

| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата | 27.21 - ТХ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Исполн. | | | | | | | П | 10 | |
| | | | | | | Монтажный план на отм.0.000 с точками подвода воды к оборудованию, слива в канализацию. | Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар | |

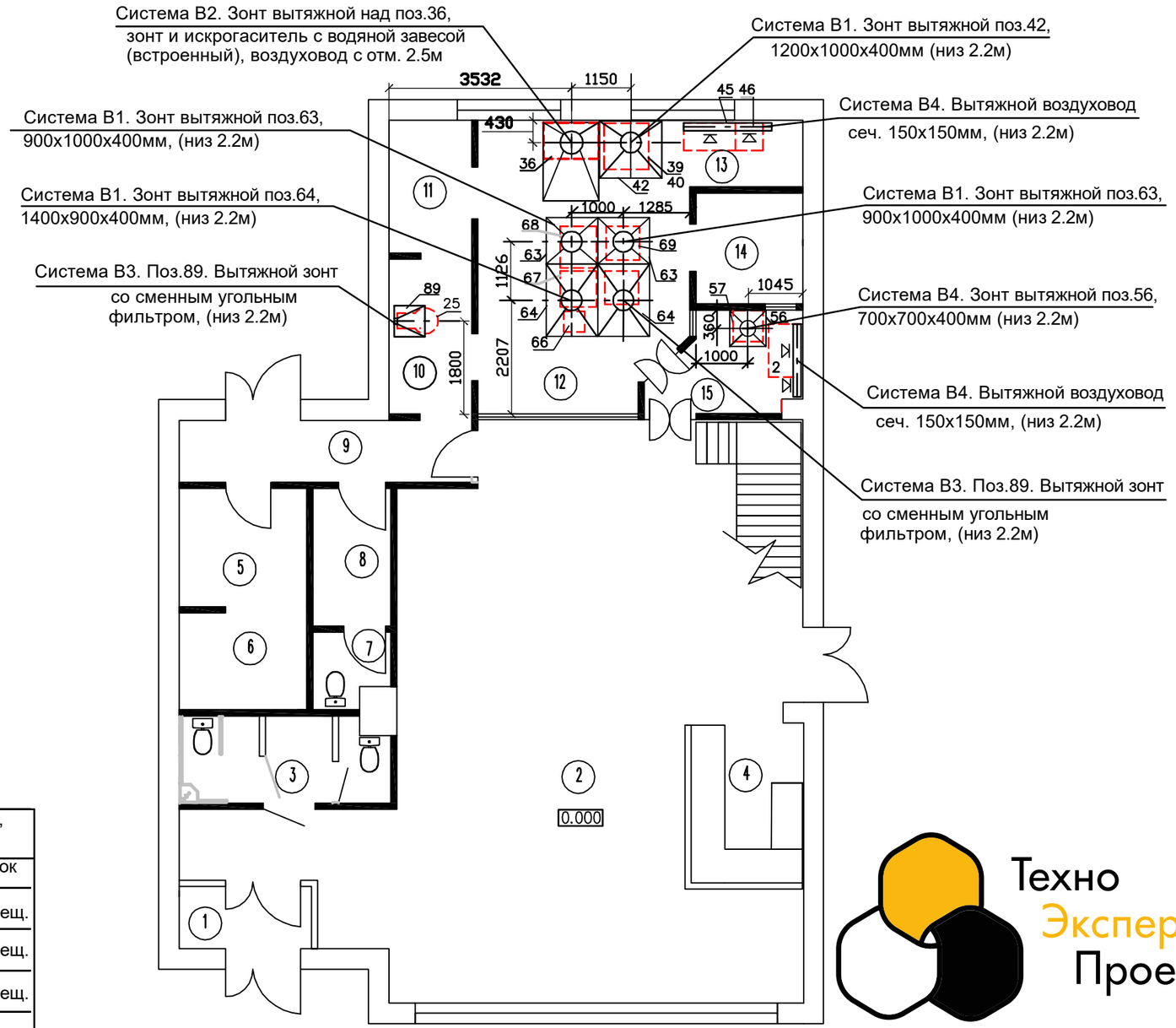
Формат А3

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в холодный период

| Поз. | Наименование помещений | t, °C | Кратность воздухообмена, м3/ч приток/вытяжка |
|---|---|---|---|
| 1 | Тамбур | 12 | –/1 |
| 2 | Обеденный зал | 16 | По расчету, но не более 80м3 на человека |
| 3 | Туалет для посетителей | 18 | 50м3/час на 1 унитаз |
| 4 | Барная стойка | 16 | 1/1 |
| 5 | Зона приёма, хранения и растаривания продуктов | 12 | 1/1 |
| 6 | Зона обработки овощей | 16 | 3/4 |
| 7 | Туалет для персонала | 18 | 50м3/час на 1 унитаз |
| 8 | Гардероб персонала | 23 | 1/1 |
| 9 | Коридор | 16 | –/1 |
| 10 | Зона приготовления и разделки теста | 18 | 3/4 |
| 11 | Зона обработки мяса/рыбы | 18 | 3/4 |
| 12 | Зона приготовления горячих блюд | 5 | по расчету дежурного отопл. |
| 13 | Зона мытья кухонного инвентаря | 18 | 4/6 |
| 14 | Зона приготовления холодных блюд | 16 | 3/4 |
| 15 | Зона мытья столовой посуды | 18 | 4/6 |

Таблица тепловыделений от оборудования

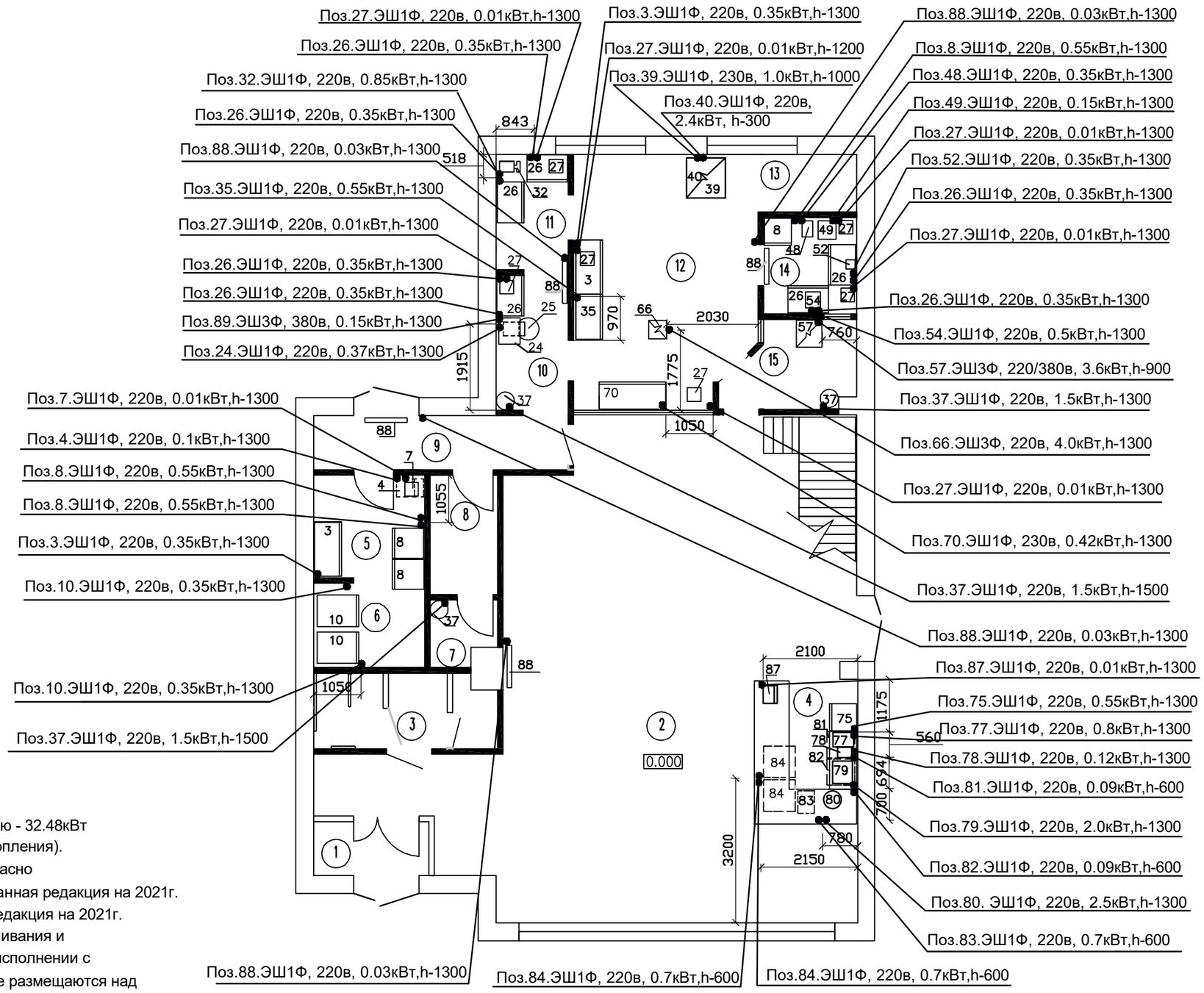
| Поз. | Наименование оборудования | Мощн. кВт | Кол. воздуха, куб.м/час | |
|---|---|---|---|---|
| | | | вытяжка | приток |
| 68 | Плита газовая (влага,тепло,акролеин,продукты сгорания газа) | 24.0 | 2000 | в помещ. |
| 39 | Пароконвектомат газовый (влага, тепло, углекислота, акролеин, продукты сгорания газа) | 20.0 | 1300 | в помещ. |
| 36 | Печь-мангал на твёрдом топливе(влага, тепло, углекислота, акролеин, продукты сгорания топлива) | - | 3200 | в помещ. |
| 66 | Фритюрница (влага, тепло,акролеин) | 4.0 | 400 | в помещ. |
| 67 | ВОК - станция(влага,тепло,акролеин,продукты сгорания газа) | 14.9 | 1300 | в помещ. |
| 69 | Плита газовая под казан (влага,тепло,акролеин, продукты сгорания газа) - 2 шт. | ед. 10.5 | 1000 | в помещ. |
| 45,46 | Ванна моечная кух.инвентаря(пары щелочи, влага) | - | 100 | в помещ. |
| 2 | Ванна моечная кух.инвентаря(пары щелочи, влага) | - | 100 | в помещ. |
| 40 | Шкаф расстоечный (влага, тепло,углекислый газ) | 2.4 | 250 | в помещ. |
| 37 | Машина посудомоечная (влага, пары щелочи) | 3.6 | 350 | в помещ. |




Техно Эксперт Проект

| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата | 27.21 - ТХ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Исполн. | | | | | | | П | 11 | |
| | | | | | | Монтажный план на отм.0.000 систем производственной вытяжной вентиляции. | Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар | |

Формат А3




Примечания.

1. Установленная мощность по оборудованию - 32.48кВт (без освещения, кондиционирования и отопления).
2. Освещение в помещениях выполнить согласно СанПиН 2.2.1./2.1.11278-03. Актуализированная редакция на 2021г. и СП 52.13330.2016. Актуализированная редакция на 2021г. Для освещения используются лампы накаливания и люминесцентные во влагопылезащитном исполнении с защитными ограждениями. Светильники не размещаются над технологическим оборудованием, столами.
3. Оборудование и трубопроводы заземлить.
4. Коэффициент одновременности работы эл.оборудования
5. Коэффициент загрузки оборудования: пароконвектомат, фритюрница - 0.65, прочее оборудование - 0.3.
6. Освещенность в помещениях: производственные по обработка овощей, обеденный зал, бар - 200лк, зона продуктов - 75лк, коридор, тамбур - 150лк, гардероб туалеты - 75лк.
7. Точки подвода электроэнергии к оборудованию уточнить при монтаже.
8. Отметки даны от уровня пола этажа.

Техно Эксперт Проект

| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | |
| Исполн. | | | | | |

27.21 - ТХ

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | 12 | |

Монтажный план на отм.0.000 с точками подвода электроэнергии к технологическому оборудованию.

Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар

Формат А3

Поз.39. Подвод газа

крепление 3/4 с внутренней резьбой подключение должно быть выполненно с помощью гибкой трубы с запорным клапаном. За поз.39 на стене установить огнестойкую панель. Точка подвода -по месту

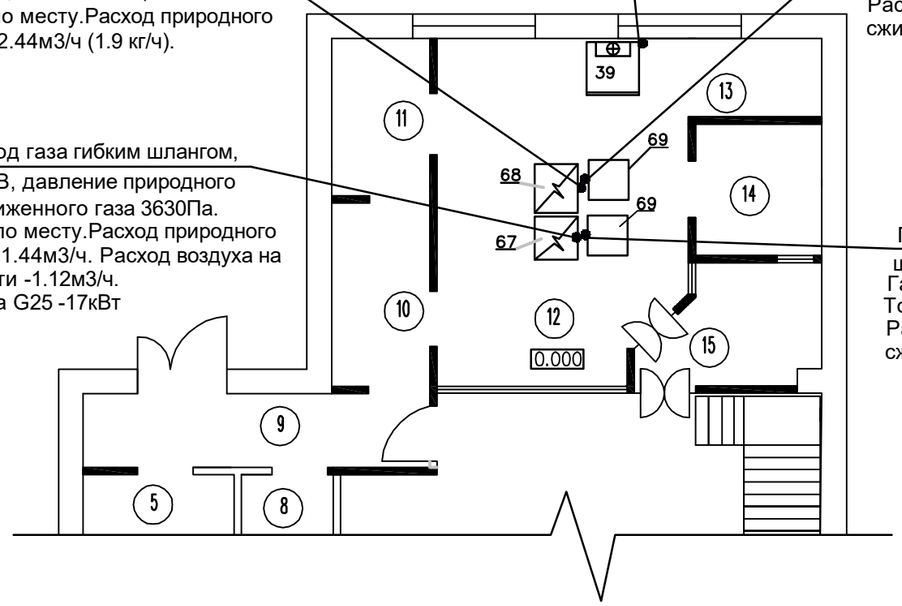
потребление газа G20 -20кВт
потребление газа G25 -17кВт

Поз.68. Подвод газа гибким шлангом, крепление G1/2-В,Газовая мощность 12.4кВт. Точка подвода -по месту.Расход природного сжиженного газа 2.44м3/ч (1.9 кг/ч).

Поз.67. Подвод газа гибким шлангом, крепление G1/2-В, давление природного газа 1960Па, сжиженного газа 3630Па. Точка подвода -по месту.Расход природного сжиженного газа 1.44м3/ч. Расход воздуха на на 1 кВт мощности -1.12м3/ч. потребление газа G25 -17кВт

Поз.69. Подвод газа гибким шлангом,крепление G1/2-В, Газовая мощность 12.4кВт. Точка подвода -по месту. Расход природного газа 0.83м3/ч, сжиженного газа 0.65м3/ч.

Поз.69. Подвод газа гибким шлангом, крепление G1/2-В, Газовая мощность 12.4кВт. Точка подвода -по месту. Расход природного газа 0.83м3/ч, сжиженного газа 0.65м3/ч.



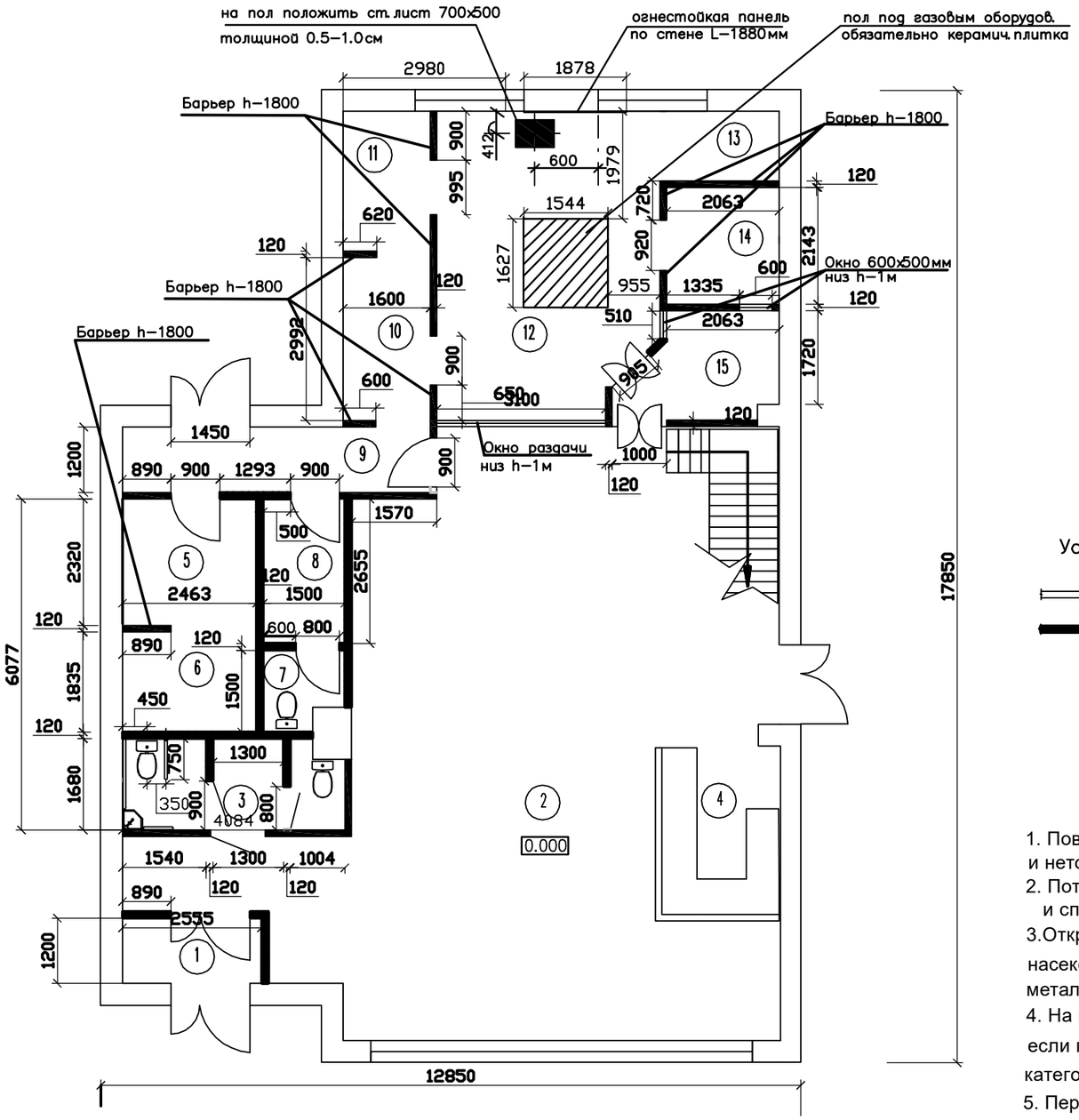

Примечания.

1. При распаковке, монтаже и установке теплового газового технологического оборудования следует соблюдать нормативные требования и правила техники безопасноти, а также ГОСТ Р 55211-2012 "Оборудование газовое нагревательное для предприятий общественного питания" и др. документов.
2. Для учёта расхода газа предусматривается счётчик. Требуется выполнение проекта газоснабжения кафе специализированной организацией.
3. Необходимо вести контроль давления воздуха для горения и давление подачи газа.
4. Подвод газа к оборудованию предусматривается гибким шлангом. Место соединения должно быть доступным. Входной патрубок должен быть жестко закреплен к корпусу аппарата.
5. Точки подвода газа к оборудованию уточнить по месту.

Техно Эксперт Проект

| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата | 27.21 - ТХ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Исполн. | | | | | | | П | 13 | |
| | | | | | | Монтажный план на отм.0.000 с точками подвода газа к тепловому оборудованию. | Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар | |

Формат А3




Условные обозначения.

Стены существующие

Перегородки возводимые

Экспликация помещений

| Поз. | Наименование помещений | Площадь (кв.м) | Категор.по пож.опасн. |
|---|---|---|---|
| 1 | Тамбур | 3.07 | |
| 2 | Обеденный зал | 81.16 | |
| 3 | Туалет для посетителей | 6.63 | |
| 4 | Барная | 7.38 | |
| 5 | Зона приёма, хранения и растаривания продуктов | 7.46 | В |
| 6 | Зона обработки овощей | 3.07 | В |
| 7 | Туалет для персонала | 2.55 | |
| 8 | Гардероб персонала | 3.99 | |
| 9 | Коридор | 6.78 | В |
| 10 | Зона приготовления и разделки теста | 4.78 | В |
| 11 | Зона обработки мяса/рыбы | 4.1 | В |
| 12 | Зона приготовления горячих блюд | 22.2 | Г |
| 13 | Зона мытья кухонного инвентаря | 2.79 | Д |
| 14 | Зона приготовления холодных блюд | 4.42 | Д |
| 15 | Зона мытья столовой посуды | 5.04 | Д |
| | Всего | 164.84 | |

Примечания.

1. Поверхности полов и стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, подвергающихся мойке и дезинфекции.
2. Потолки должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образование плесени и способствовать уменьшению конденсации влаги.
3. Открывающиеся окна должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения сетками от насекомых. Отверстия вытяжных воздуховодов должны б[illegible] мелкоячеистой металлической сеткой.
4. На плане указаны размеры дверных полотен(так. есл[illegible]отно 900мм, то проем 970мм, если полотно 800мм, то проём 870мм). Дверные пол[illegible]ыполнены в зависимости от категории помещений по пожароопасности.
5. Перегородки приняты шириной 120мм (кирпич и[illegible]
6. Дверные полотна навешиваются после монтажа[illegible]
7. Внутренний тамбур(по желанию заказчика) выпол[illegible] из ПВХ профиля.

Техно Эксперт Проект

Таблица отделки помещений

| Наименование помещений | Полы | Стены | Потолок |
|---|---|---|---|
| Производственные помещения | Стяжка, керамическая матовая шероховатая плитка | Панели h-1.8м-облицовочная плитка светлых тонов, выше- окраска светлыми красками, стойкими к мою- и дезинфицирующим средствам | Затирка швов, окраска красками, стойкими к моющим средствам |
| Зона приема, растаривания и хранения продуктов, коридор | | Затирка швов,облицовочная плитка светлых тонов на 1.8м или шпаклевка, окраска в/э моющейся краской светлых тонов | |
| Туалеты | | Затирка швов,облицовочная плитка светлых тонов на всю высоту | |
| Обеденный зал, тамбур | | Отделка материалами, разрешенными к применению Роспотребнадзором | |
| Гардероб персонала | Линолеум или плитка | Шпаклевка, окраска в/э моющейся краской светлых тонов | |

| Изм. | Кол.уч. | Лист | N док. | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | |
| Исполн. | | | | | |

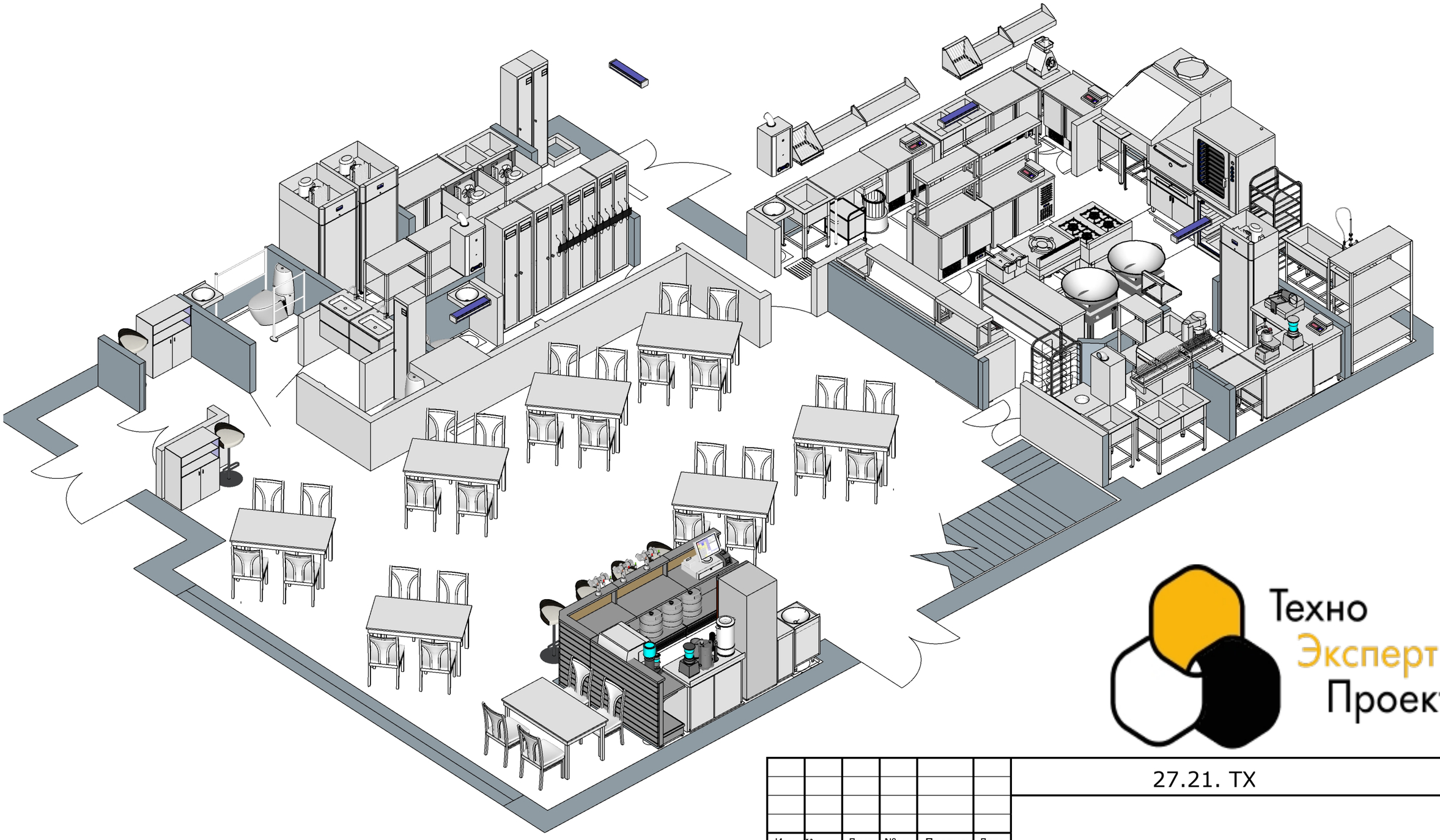
27.21 - ТХ

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | 14 | |

План переоборудования помещений на отм.0.000. Экспликация помещений. Таблица отделки помещений.

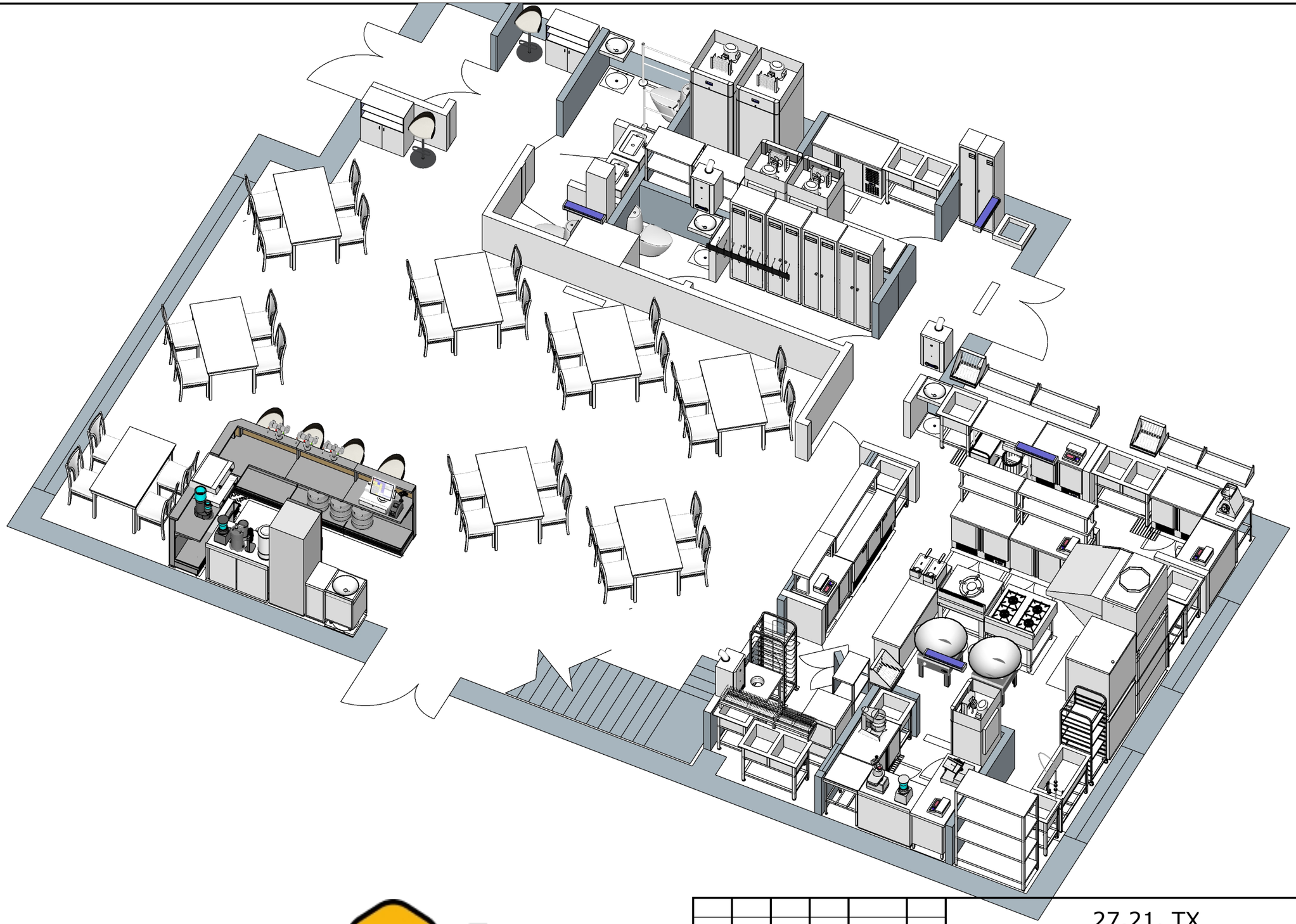
Техно-Эксперт-Проект г.Краснодар

Формат А3



Техно
Эксперт
Проект

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 27.21. ТХ | | |
| Изм. | Кол.уч. | Лист | №док. | Подпись | Дата | | | |
| ГИП | | | | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Исполнитель | | | | | | | П | 3 | |
| | | | | | | Визуализация расположения технологическ оборудования Вид-1 | Техно-Эксперт -Проект г.Краснодар | |



Техно Эксперт Проект

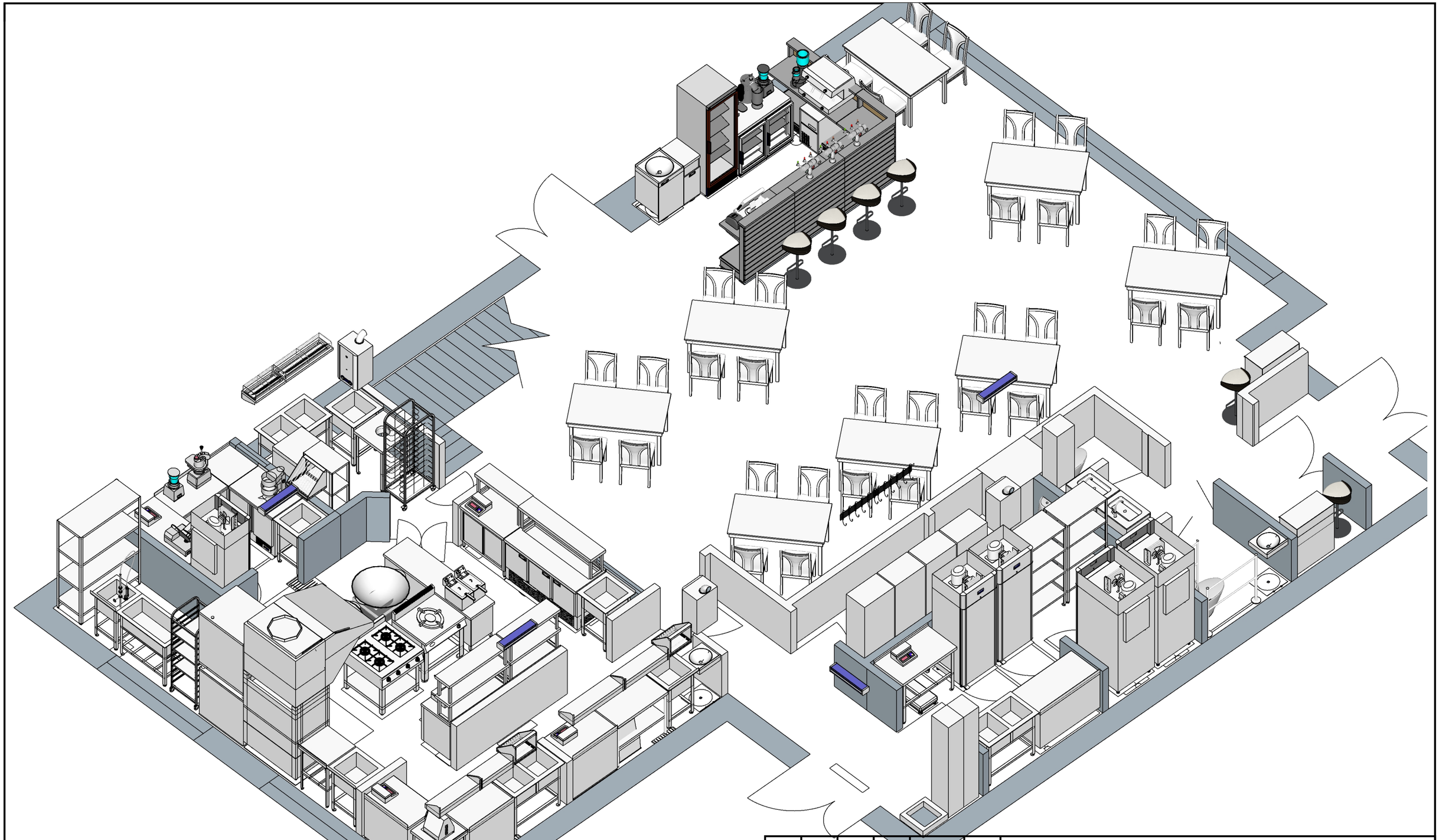
| Изм. | Кол.уч. | Лист | №док. | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | |
| Исполнитель | | | | | |

27.21. ТХ

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | 4 | |

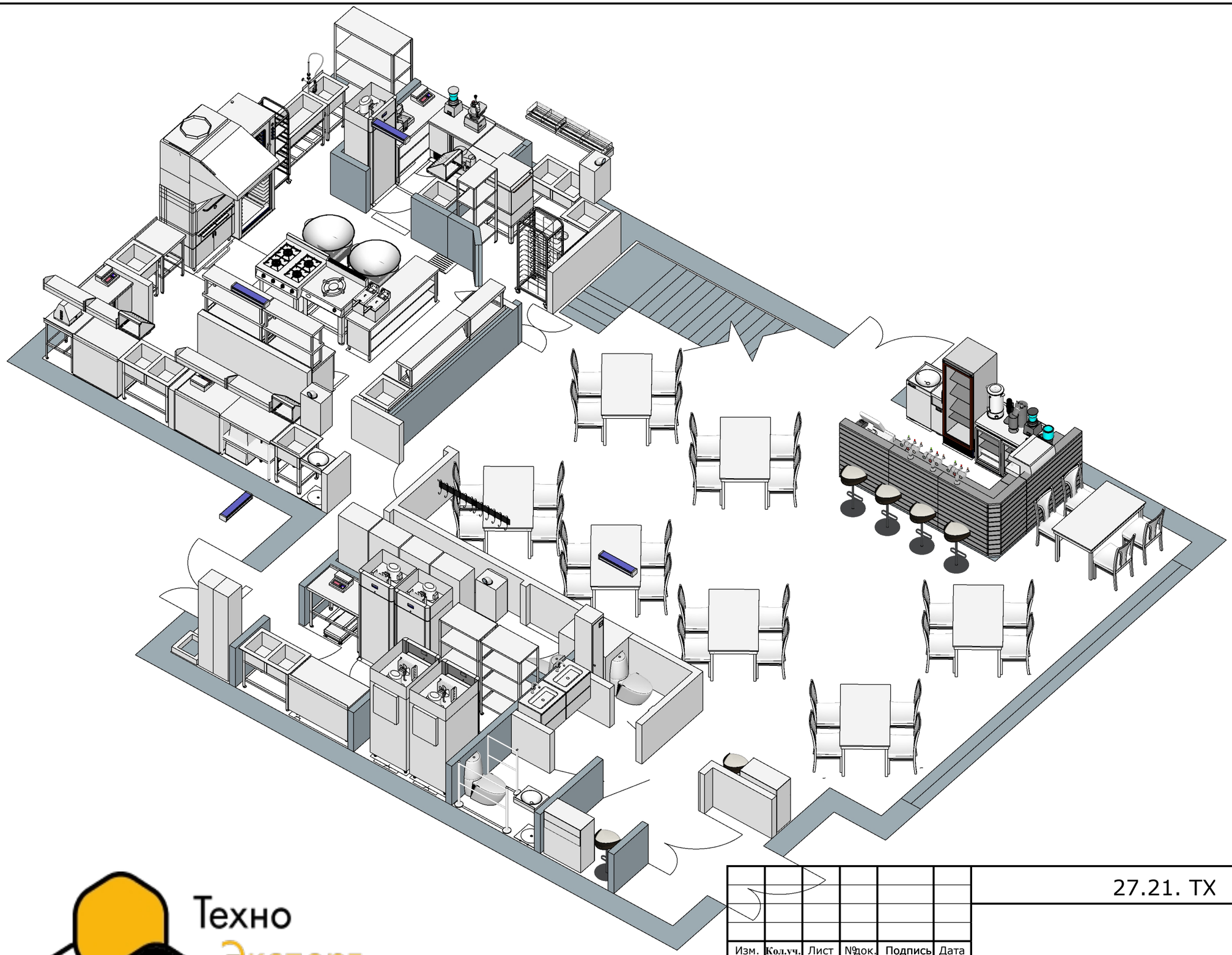
Визуализация расположения технологическ оборудования Вид-2

Техно-Эксперт -Проект г.Краснодар



Техно
Эксперт
Проект

| Изм. | Кол.уч. | Лист | №док. | Подпись | Дата | 27.21. ТХ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ГИП | | | | | | | Стадия | Лист | Листов |
| Исполнитель | | | | | | | П | 5 | |
| | | | | | | Визуализация расположения технологическ оборудования Вид-3 | Техно-Эксперт -Проект г.Краснодар | |



Техно
Эксперт
Проект

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Изм. | Кол.уч. | Лист | №док. | Подпись | Дата | 27.21. ТХ |
| ГИП | | | | | | |
| Исполнитель | | | | | | |

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | 6 | |

Визуализация расположения технологическ оборудования Вид-4

Техно-Эксперт -Проект
г.Краснодар