

ПРОЕКТ

ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей).

по ул. Киевская №16 в г.Бельцы

ДИРЕКТОР

SRL RENOVARE-LO

моб. тел. 069-14-86-56

E-mail: larisa.buhanov@mail.ru

М.П.

 /БУХАНОВА.Л.П./

« ____ » « __ июнь __ » 2024г.



мун.Кишинэу

Ведомость рабочих чертежей---«ТХМ»

Лист	Наименование	Примечание
1-4.	Общие данные	на 4-х листах
5.	План расположения технологического оборудования. Монтажная схема.	последний лист

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

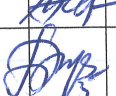
Обозначение	Наименование	Примечание
-ТХМ.С	Спецификация оборудования	на 2 ^х листах

Настоящий проект выполнен в соответствии с действующими нормами и правилами.

Гл. специалист-технолог

/Буханов Л./



				710-2024 ТХМ			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
					Р	5	1
Исп	Щербатов		06.2024				
Пров	Буханов		06.2024	Общие данные (начало)		SRL «ARNICUBIX» мун. Кишинэу	

Раздел «Технологические решения».

Проектом предусмотрена частичная перепланировка помещений существующей столовой гимназии № 6 (на 280 детей) в части помещений двухэтажного капитального здания с примыкающей к обеденному залу одноэтажной пристройкой, в которой размещены основные производственные помещения столовой по ул. Киевская №16 в г.Бельцы.

Технологическая часть проекта столовой разработана на основании задания на проектирование от «Заказчика» в соответствии с:

1. СНИП-2.08.02-89- Общественные здания и сооружения – справочное пособие к СНИП-2.08.02-89- 3 Проектирование предприятия общественного питания;
2. Приложение №5 к Постановлению Правительства №206/2023-Санитарный регламент для предприятий общественного питания и торговли.

Санитарными нормами:

4. №5777-91- Санитарные нормы и правила по устройству и содержанию предприятий общественного питания;
5. №06.10.3.56 от 27.09.2004- Санитарными нормами и правилами для микропроизводственных и обслуживающих населения предприятий;
6. СанПиН 2,2,4,548-96- Санитарные правила гигиенических требований к микроклимату производственных помещений.

Принятые планировочные решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключены: встречные потоки сырья и готовой пищи.

Перегородки толщиной 80мм, выделяющие помещения подготовительного цеха, выполнена на Н=1,2м, не связана с перекрытием и не несет конструктивной нагрузки на перекрытие.

Все производственные и структурные подразделения столовой объединены в единый комплекс.

Краткая характеристика и обоснование решений по технологии.

Количество реализуемых блюд -900 блюд/сутки.

Количество мучных изделий -300 шт/сутки.

По классификации столовая будет функционировать как работающая на сырье.

Питание детей осуществляется с отпуском 1-х и 2-х блюд, холодных закусок, горячих напитков, соков, хлеба, где также есть отделение мойки столовой посуды.

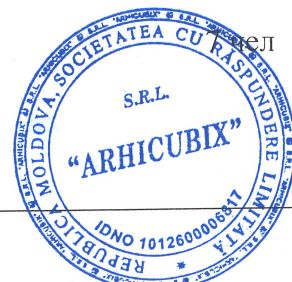
В кладовую сырья ежедневно в основном привозят скоропортящиеся охлажденные и сухие продукты.

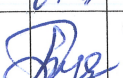
Школьники перед едой моют руки при входе в обеденный зал в тамбуре- умывальной. Туалет питающихся – существующий, находится в непосредственной близости от входа в обеденный зал.

Ориентировочные штаты.

Количество обслуживающего персонала пищеблока

Режим работы 1см. с 2-мя выходными днями.



				710-2024 ТХМ			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
					Р		2
Исп	Щербатов		06.2024		SRL «ARNICUBIX» мун. Кишинэу		
Пров	Буханов		06.2024	Общие данные (продолжение)			

Состав помещений.

Обеденный зал;
Горячий цех (с участками холодного цеха и мойки кухонного инвентаря);
Подготовительный цех (с участками мучного и мясо-рыбного цехов);
Овощной цех;
Приемочная, кладовые сырья и сухих продуктов, холодильная камера скоропортящихся продуктов;
Кладовая уборочного инвентаря;
Гардероб, комната персонала;
Туалет, душ.

Основное технологическое оборудование.

Помещение столовой с зонированными участками подготовки сырья и готовой пищи оснащено технологическим оборудованием в соответствии с его мощностью и действующими нормами оснащения.

Применяемое технологическое оборудование, тара и инвентарь изготовлены из материалов, разрешенных органами Здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающиеся санитарной обработке и мойке.

: Проектом предусматривается применение следующих типов оборудования:

- тепловое оборудование;
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственные столы, моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, стеллажи.

Столовая посуда и кухонный инвентарь моются в ваннах при t не ниже 40°C , с добавлением моющих средств. Ополаскивание - гибким проточным душем при $t=65^{\circ}\text{C}$.

Проектом предусматривается применение холодильного оборудования со встроенными холодильными агрегатами.

Все технологическое оборудование, установленное в столовой и являющееся источником шума (в основном энергопотребляющее), работает, не превышая допустимый уровень шума в пределах до 80дбц.

Полный перечень оборудования приведен в «Спецификации оборудования».

Требования к отделке помещений.

Отделочные работы выполняются в соответствии с действующими СНиПами и таблицами унифицированной внутренней отделки промышленных и административных помещений.

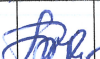
В основных производственных помещениях стены облицевать глазурованной плиткой ($H=1,2-1,6\text{м}$), или другим материалом - легкомоющимся, разрешенным к применению на пищевых предприятиях.

Стены на участках моечных ванн и сантехнических помещений - влагостойкие.

Полы из влагостойких и непроницаемых материалов, ровные, нескользкие, керамическая плитка.

В дверных проемах не должно быть порогов.



				710-2024 TXM			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
					Р		3
Исп	Щербатов		06.2024				
Пров	Буханов		06.2024	Общие данные (продолжение)	SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		

Инженерное обеспечение

Предприятие оборудовано системами: водоснабжения (хозяйственно-питьевое, противопожарное, горячее) и канализации – централизованно. (СНиП 2.04.01-85*)

Горячее водоснабжение (в случае отсутствия горячей воды в городской сети) – от электрического бойлера.

В производственных помещениях на участках моечных ванн для сырья, в моечных столовой посуды и кухонного инвентаря предусмотрены трапы.

Технологическое оборудование для приготовления пищи и мойки посуды и инвентаря присоединяются к канализационной сети через воронку с разрывом струи.

Две системы канализационных труб:– для производственных и бытовых стоков.

Сети существующие.

Вентиляция – существующая, приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением (согласно СНиП 2.04.05-91).

Предусмотрен местный отсос над тепловым оборудованием.

Система вентиляции должна обеспечить содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не превышающих предельно-допустимых концентраций, утвержденных Мин. Здравоохранения.

Вытяжной воздуховод вывести вдоль глухой стены здания на высоту $H=0,7\text{м}$ выше парапета кровли. Монтаж вытяжного воздуховода должна производить специализированная фирма с выдачей паспорта вентсистемы и акта ее запуска.

Расчетная температура воздуха, кратность воздухообмена

Наименование помещений	Расчетная $t^{\circ}\text{C}$, в холодный период года	Кратность воздухообмена в час	
		Приток	Вытяжка
Обеденный зал	+16	По расчету	
Горячий цех	+5	По расчету	
Овощной, мясо-рыбный, мучной цехи	+16	3	4
Моечная столовой посуды	+20	4	6
Гардероб, комната персонала	+16	1	1
Кладовые	+12	-	2
Туалет		-	50м ³ на 1 унитаз
Душ	+25	-	5

Температура воздуха в производственных помещениях 18-22⁰
Влажность воздуха в производственных помещениях 40-60%
Скорость движения воздуха в производственных помещениях 0,1-0,2 м/сек

Отопление – центральное и вторичное тепло от теплового оборудования.

Источник энергоснабжения– электрический ток, напряжением 220/380 В, частота–50 Гц.

Во всех производственных и бытовых помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение светильниками с люминесцентными лампами (ЛЕД) согласно NCM C.04.02.-2017, а именно:

- основные производственные помещения
- участок раздачи,обеденный зал, офис

220лк;

540лк;

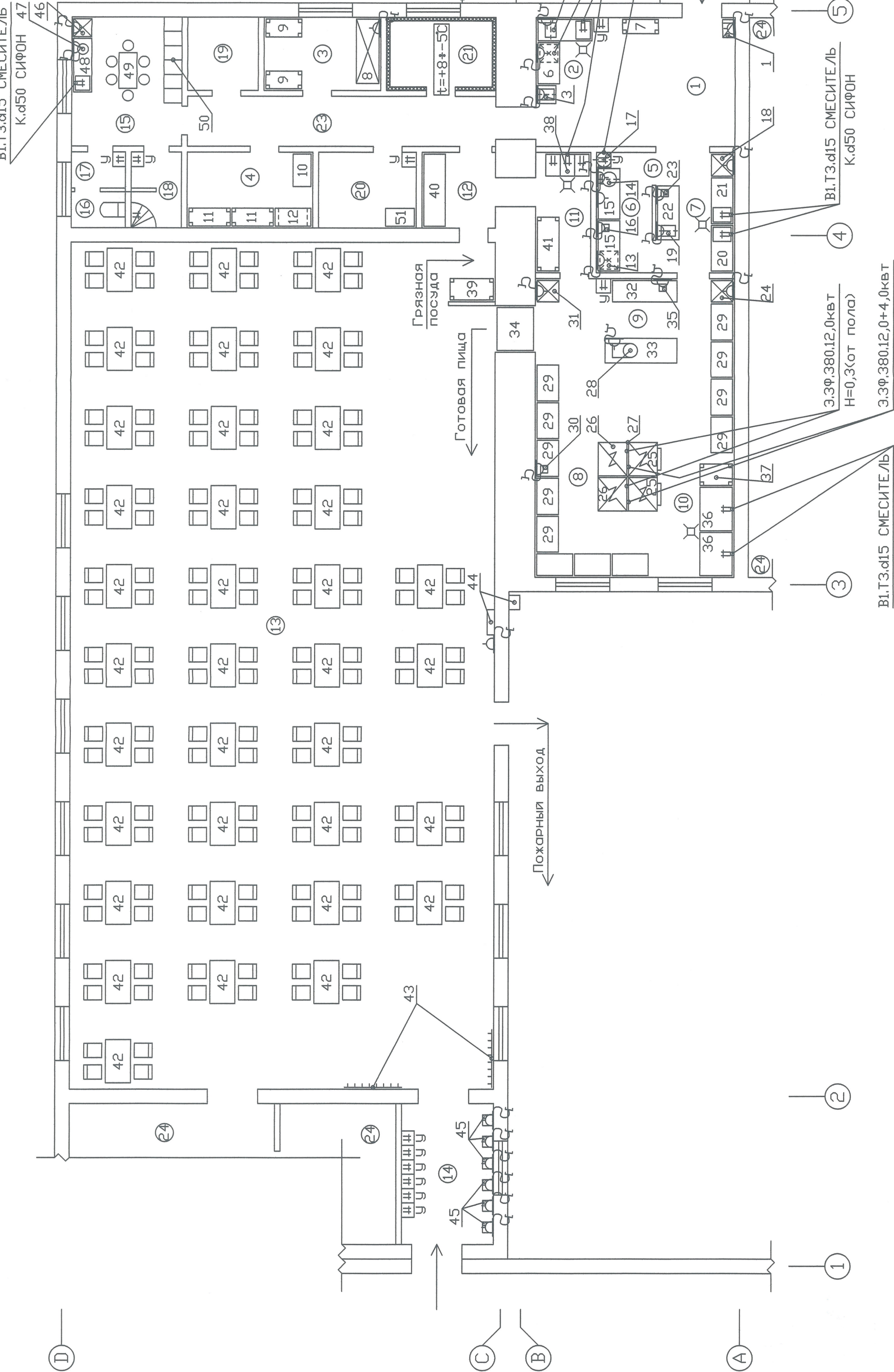
Для соблюдения личной гигиены персонала в основных производственных помещениях предусмотрены производственные раковины.



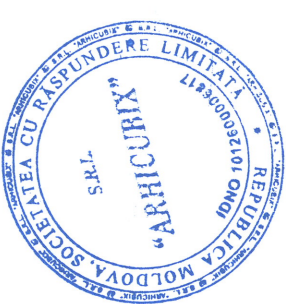
				710-2024 TXM			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
Исп	Щербатов		06.2024		Р		4
Пров	Буханов		06.2024		SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 1. Поз. оборудования
- 2. Наименование помещения
- 3. Холодная вода
- 4. Горячая вода
- 5. Канализация
- 6. Трап с
- 7. Жироуловителем
- 8. Умывальник
- 9. В.Т.З.д15
- 10. Смеситель, К.д50, сифон
- 11. Зонт
- 12. Электроэнергия
- 13. Тепловая розетка
- 14. Эл. вилка
- 15. Диаметр
- 16. Высота подкладки (м.)



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ		
N	Наименование	Стр. площ. кв.м
1	Приемочная	20.0
2	В т.ч. участок овощного цеха	
3	Кладовая сырья и сухих продуктов N1	6.7
4	Кладовая сырья и сухих продуктов N2	7.4
5	Подготовительный цех	12.9
6	В т.ч. участок мясного цеха	
7	В т.ч. участок мясо-рыбного цеха	
8	Горячий цех (совмещенный с холодным)	46.0
9	В т.ч. участок холодного цеха	
10	В т.ч. участок мойки кухонного инвентаря	
11	Мойка столовой посуды	5.1
12	Тамбур N1	4.3
13	Обеденный зал	277.8
14	Умывальная (в тамбуре N2)	10.0
15	Гардероб, комната персонала	11.0
16	Туалет персонала	1.5
17	Тамбур N3	1.5
18	Душ персонала	2.9
19	Комната технолога	4.0
20	Кладовая уборочного инвентаря	5.7
21	Холодильная камера сырья	6.2
22	Навес (для холодильной машины)	
23	Коридор	12.0
24	Помещение существующего детского сада	
25	Навес	
Итого		435.0



M1:100

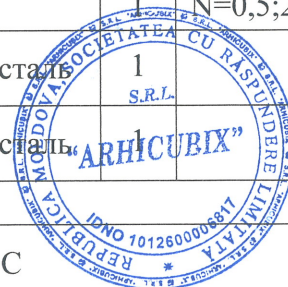
709-2024 ТХМ		
ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ № (для 280 детей) по ул. Киевская №16 в г. Бельцы		
Исп.	Шербаков	06.2024
Пров.	Буханов	06.2024
План расположения технологического оборудования на 1-ом этаже. Монтажная схема.		
SRL «ARHICUBIX» mun. Chisinau		

СПЕЦИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

№\№	Наименование и техническая характеристика оборудования и материалов, завод изготовитель (для импортного оборудования страна, фирма)	Тип, марка оборудован., обозначение документа и № опросного листа	Ко л- во	Примечание мощность ед. N=квт; U=вольт
1	2	3	4	5
	Приемочная			
1.	Весы электронные напольные. Предел взвешив. 150 кг	BX-150D 1,3	1	N=0,035; 220
	<i>в т. ч. участок овощного цеха</i>			
2.	Холодильник 1-дверный (под поз.6) габ.0,5х0,5х0,8		1	N=0,16;220
3.	Картофелечистка профессиональная на подставке габ.0,3х0,4х0,8 габ.03х0,4х0,8		1	N=0,55;220
4.	Машина для резки овощей (настольная)		1	N=1,3;220
5.	Стол производственный (с нижней полкой габ.1,1х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
51.	Ванна 1- гнездная(с нижней полкой габ.0,4х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
6.	Стол производственныйс нижней полкой габ.1,2х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
7.	Стеллаж металлический (для овощей) габ.1,0х0,4х1,6	нерж.сталь	1	
	Кладовая сырья и сухих продуктов №1			
8.	Ларь морозильный V=472л. габ.1,8х0,63х0,8	МЛК-500	1	N=0,245; 220
9.	Стеллаж металлический габ.1,0х0,5х1,6	нерж.сталь	2	
	Кладовая сырья и сухих продуктов №2			
10.	Стол производственный с нижней полкой для просеивания муки) габ.0,9х0,5х0,5	нерж.сталь	1	
11.	Стеллаж металлический габ.0,9х0,5х1,6	нерж.сталь	2	
12.	Подтоварник деревянный габ.1,1х0,5х0,25		2	
	Подготовительный цех, в т. ч.:			
	участок мучного цеха			
13.	Холодильник 1-дверный (под поз.15) габ.0,5х0,5х0,8		1	N=0,16;220
14.	Машина тестомесильная настольная v=6,9 л габ.0,45х0,25х0,7		1	N=0,8;220
15.	Стол производственный с нижней полкой (хранение просеянной муки) габ.1,4х0,6х0,8	нерж.сталь	2	
16.	Весы электронные настольные. Предел взвешив. 15кг	ALEX-BX-6/15	1	N=0,01;220
	участок мясо-рыбного цеха			
17.	Бойлер электрический V=80л	SIRIUS	1	N=2,7; 220
18.	Холодильник бытовой 2-х дверный (для сырья - мясо, рыба) габ.0,6х0,6х2,4		1	N=0,25;220
19.	Мясорубка бытовая электрическая (настольная)		1	N=0,5;220
20.	Стол производственный (для рыбы – с нижней полкой) габ.0,9х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
201.	Ванна 1- гнездная (для рыбы – с нижней полкой) габ.0,4х0,6х0,8	нерж.сталь	1	

710-2024 ТХМ. С

				710-2024 ТХМ. С				
					ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
						Р	2	1
Исп	Щербатов		06.2024					
Пров	Буханов		06.2024	Спецификация технологического оборудования.	SRL «ARNICUBIX» мун. Кишинэу			



1	2	3	4	5
21.	Стол производственный (для мяса – с нижней полкой) габ.0,9х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
21.	Ванна 1- гнездная (для мяса – с нижней полкой) габ.0,4х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
22.	Стол с накопительным объемом габ.1,5х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
23.	Весы электронные настольные. Предел взвешив. 15кг	ALEX-BX-6/15	1	N=0,01;220
	Горячий цех (совмещен с холодным цехом)			
24.	Холодильник бытовой 2-х дверный (для п/ф - мясо, рыба) габ.0,6х0,6х2,4		1	N=0,25;220
25.	Плита электрическая 4-х конфорная с духовкой габ.0,92х0,8х0,9		2	N=12,0+4,0; 380
26.	Плита электрическая 4-х конфорная габ.0,92х0,8х0,9		2	N=12,0;380
27.	Местный отсос вытяжной 1,6х0,8 (установить на высоту Н _{от пола} =1,7м.)	нерж.сталь	2	
28.	Слайсер полуавтоматический с ручной подачей (нарезка гастрономии) d=350	DALIY 350	1	N=0,2; 220
29.	Стол производственный габ.1,5х0,9х0,8	нерж.сталь	12	
30.	Весы электронные настольные. Предел взвешив. 15кг	ALEX-BX-6/15	1	N=0,15;220
	в т. ч. участок холодного цеха			
31.	Холодильник 1-дверный (для холодных закусок) габ.0,6х0,6х2,1	COLA	1	N=0,25;220
32.	Стол производственный с бортиком с нижней полкой (холодные закуски) габ.1,8х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
33.	Стол производственный с бортиком с нижней полкой (холодные закуски) габ.2,0х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
34.	Стол раздаточный габ.1,2х1,0х0,8	нерж.сталь	1	
35.	Весы электронные настольные. Предел взвеш.0,2-3кг	ALEX-BX6/15	1	N=0,02;220
	в т. ч. участок мойки кухонного инвентаря			
36.	Ванна моечная 1-гнездная с подставкой габ.1,2х0,9х0,8	нерж.сталь	2	
37.	Стеллаж металлический (для чистого инвентаря) габ.0,9х0,6х1,6	нерж.сталь	1	
	Моечная столовой посуды			
38.	Ванна моечная 3- х гнездная с подставкой габ.1,2х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
39.	Стеллаж металлический (для грязной стол. посуды) габ.1,2х0,6х1,6	нерж.сталь	1	
40.	Стол для сбора грязной столовой посуды габ.2,0х0,6х0,8	нерж.сталь	1	
41.	Стеллаж металлический (для чистой столовой посуды) габ.1,5х0,6х1,6	нерж.сталь		



				710-2024 TXM. C			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
Исп	Щербатов		06.2024		Р		2
Пров	Буханов		06.2024		SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		

1	2	3	4	5
	Обеденный зал			
42.	Стол обеденный 4-х местный габ.1,2х0,7х0,8		35	
43.	Вешалка настенная для одежды		2	
44.	Кондиционер (зима-лето)	LG-36 LH	1	N=5,5;220
	Умывальная (в тамбуре)			
45.	Электрополотенце		6	N=1,7; 220
	Гардероб, комната персонала			
46.	Холодильник бытовой		1	N=0,16;220
47.	Чайник электрический v=1,5л.		1	N=2,2; 220
48.	Стол подсобный со встроенной ванной габ.1,5х0,5х0,8	ламинат	1	
49.	Стол подсобный габ.1,0х0,5х0,8 (с 6-тью стульями)		1	
50.	Шкафчик для одежды персонала		6	
	Кладовая уборочного инвентаря			
51.	Шкаф-купе для уборочного инвентаря габ.0,8х0,5х1,8		1	
	Под навесом (для хол. камеры поз.3 в экспликации)			
52.	Компрессорно-конденсаторный агрегат со щитом управл.	BITZER	1	N=8,0; 380



				710-2024 ТХМ. С			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ СТОЛОВОЙ ГИМНАЗИИ №6 (для 280 детей). по ул. Киевская №16 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
Исп	Щербатов		06.2024		Р	3	3
Пров	Буханов		06.2024		SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		