

ПРОЕКТ

ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ
СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО
РАЗВИТИЯ №36
(для 280 детей).

по ул. Индепенденций №7 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

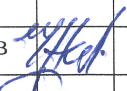
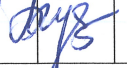
Настоящий проект выполнен в соответствии
с действующими нормами и правилами.

Гл. специалист-технолог



/Буханов Л./



				710-2024 ТХМ			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО РАЗВИТИЯ №36 (для 280 детей). по ул. ИнDEPENDЕНЦИЙ №7 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
Исп	Щербатов		06.2024		Р	5	1
Пров	Буханов		06.2024		Общие данные (продолжение)		SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу

Раздел «Технологические решения».

Проектом предусмотрена частичная перепланировка помещений существующего пищеблока для Центра дошкольного развития №36 (на 280 детей) в части помещений двух-этажного капитального здания по ул. Индепенденций №7 в г.Бельцы.

Технологическая часть проекта пищеблока 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- 3Проектирование 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.

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

Все производственные и структурные подразделения пищеблока 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 пищеблок будет функционировать как работающий на сырье.

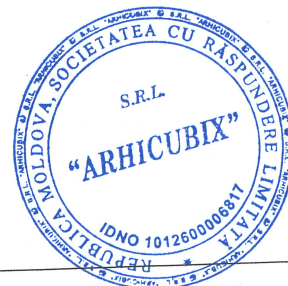
Питание детей осуществляется в группах с отпуском 1-х и 2-х блюд, холодных закусок, горячих напитков, соков, хлеба, где также есть участок мойки столовой посуды.

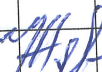
В кладовую сырья ежедневно в основном привозят скоропортящиеся охлажденные и сухие продукты.

Ориентировочные штаты.

Количество обслуживающего персонала пищеблока
Режим работы 1см. с 2-мя выходными днями.

5 чел



				710-2024 ТХМ			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО РАЗВИТИЯ №36 (для 280 детей). по ул. Индепенденций №7 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
					Р		2
Исп	Щербатов		06.2024		SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		
Пров	Буханов		06.2024	Общие данные (продолжение)			

Состав помещений.

Горячий цех (с участками холодного цеха и мойки кухонного инвентаря);
Подготовительный цех (с участками овощного и мясо-рыбного цехов);
Мучной цех;
Кладовые сырья и сухих продуктов, холодильная камера скоропортящихся продуктов;
Гардероб, комната персонала;
Туалет, душ.

Основное технологическое оборудование.

Помещение пищеблока 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.

Кухонный инвентарь моется 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 ТХМ			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО РАЗВИТИЯ №36 (для 280 детей). по ул. ИнDEPENDЕНЦИЙ №7 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
					Р		3
Исп	Щербатов	06.2024			SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		
Пров	Буханов	06.2024		Общие данные (продолжение)			

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 и кухонного инвентаря предусмотрены трапы.

Технологическое оборудование для приготовления пищи и мойки посуды и инвентаря присоединяется 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 Н=0,7м 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°C, в холодный период года	Кратность воздухообмена в час	
		Приток	Вытяжка
Горячий цех	+5	По расчету	
Овощной, мясо-рыбный, мучной цехи	+16	3	4
Гардероб, комната персонала	+18	Через неплотности в ограждающих конструкциях	1
Душ	+25	-	5
Туалет		-	50м ³ на 1 унитаз

Температура воздуха в производственных помещениях	18-22 ⁰
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, офис

220лк:
540лк

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



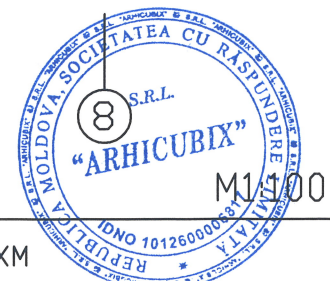
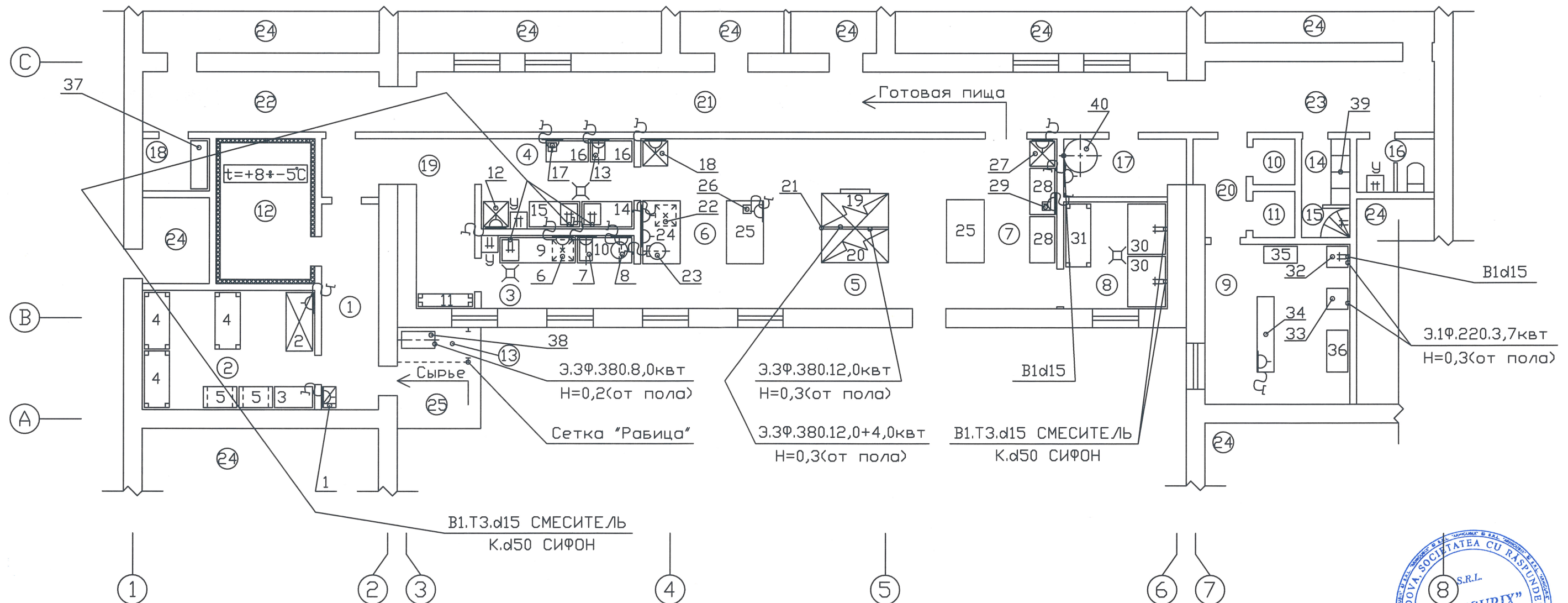
				710-2024 ТХМ			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО РАЗВИТИЯ №36 (для 280 детей). по ул. Индепенденций №7 в г.Бельцы	стадия	листов	лист
Исп	Щербатов		06.2024		Р		4
Пров	Буханов		06.2024		Общие данные (окончание)		SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу

	- поз. ОБОРУДОВАНИЯ - наименование помещения
	- холодная вода - горячая вода
	- канализация - трап с жирозуловителем
	- умывальник
	- смеситель, - K, d=50, сифон
	- ЗОНТ - электроэнергия
	- штепсельная розетка
	- эл. вилка - диаметр
	- высота подводки (м.)

N	Наименование	Стр. площ. кв.м
1	Приемочная	6.7
2	Кладовая сырья и сухих продуктов	11.7
3	Овощной цех	6.4
4	Мясо-рыбный цех	7.8
5	Горячий цех (совмещенный с холодным)	40.4
6	в т.ч. участок мучного цеха	
7	в т.ч. участок холодного цеха	
8	Отделение мойки кухонного инвентаря	6.3
9	Отделение стирки постельного белья	13.2

N	Наименование	Стр. площ. кв.м
10	Кладовая грязного белья	1.1
11	Кладовая чистого белья	1.1
12	Холодильная камера сырья	8.1
13	Навес (для холодильной машины)	
14	Гардероб персонала	2.7
15	в т.ч. ум. душа персонала	
16	Туалет персонала	2.3
17	Комната технолога	5.2
18	Кладовая уборочного инвентаря	2.0
19	Коридор N1	8.7
20	Коридор N2	2.8
21	Коридор N3	25.8

N	Наименование	Стр. площ. кв.м
22	Коридор N4	8.1
23	Коридор N5	9.2
24	Помещение существующего детского сада	
25	Навес	
	Итого	169.3

[illegible]

№\№	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
	Кладовая сырья и сухих продуктов			
2.	Ларь морозильный V=472л. габ.1,4x0,63x0,8	МЛК-500	1	N=0,245; 220
3.	Стол производственный с нижней полкой для просеяния муки) габ.0,9x0,5x0,5	нерж.сталь	1	
4.	Стеллаж металлический габ.1,35x0,6x1,6	нерж.сталь	2	
5.	Подтоварник деревянный габ.0,8x0,5x0,25		2	
	Овощной цех			
6.	Холодильник 1-дверный (под поз.9) габ.0,5x0,5x0,8		1	N=0,16;220
7.	Картофелечистка профессиональная на подставке габ.0,3x0,4x0,8 габ.0,3x0,4x0,8		1	N=0,55;220
8.	Машина для резки овощей (настольная)		1	N=1,3;220
9.	Стол производственный нижней полкой габ.1,0x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
9 ₁ .	Ванна 1- гнездная габ.0,4x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
10.	Стол производственный с нижней полкой габ.1,3x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
11.	Стеллаж металлический (для овощей) габ.1,3x0,3x1,6	нерж.сталь	1	
	Мясо-рыбный цех			
12.	Холодильник бытовой 2-х дверный (для сырья - мясо, рыба) габ.0,6x0,6x2,4		1	N=0,25;220
13.	Мясорубка бытовая электрическая (настольная)		1	N=0,5;220
14.	Стол производственный (для рыбы – с нижней полкой) габ.0,8x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
14 ₁ .	Ванна 1-гнездная (для рыбы – с нижней полкой) габ.0,4x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
15.	Стол производственный (для мяса – с нижней полкой) габ.0,8x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
15 ₁ .	Ванна 1- гнездная (для мяса – с нижней полкой) габ.0,8x0,6x0,8	нерж.сталь	1	
16.	Стол с накопительным объемом габ.1,0x0,5x0,8	нерж.сталь	2	
17.	Весы электронные настольные. Предел взвешив. 15кг	ALEX-BX-6/15	1	N=0,01;220
	Горячий цех (совмещен с холодным цехом)			
18.	Холодильник бытовой 2-х дверный (для п/ф - мясо, рыба) габ.0,6x0,6x2,4		1	N=0,25;220
19.	Плита электрическая 2-х конфорная с духовкой габ.1,6x0,8x0,9		1	

СПЕЦИФИКАЦИЯ технологического оборудования

				710-2024 ТХМ. С			
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО РАЗВИТИЯ №36 (для 280 детей). по ул. Индепенденций №7 в г.Бельцы	стадия	листо	лист
					Р	2	1
Исп	Щербатов		06.2024				
Пров	Буханов		06.2024	Спецификация технологического оборудования.	SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу		



1	2	3	4	5
20.	Плита электрическая 2-х конфорная габ.1,6х0,8х0,9		1	N=12,0;380
21.	Местный отсос вытяжной 1,6х0,8 (установить на высоту Н _{от пола} =1,7м.)	нерж.сталь	2	
	в т. ч. участок мучного цеха			
22.	Холодильник 1-дверный (под поз.24) габ.0,5х0,5х0,8		1	N=0,16;220
23.	Машина тестомесильная настольная v=6,9 л габ.0,45х0,25х0,7		1	N=0,8;220
24.	Стол производственный мучной с нижней полкой (хранение просеянной муки) габ.1,5х0,9х0,8	нерж.сталь	1	
25.	Стол производственный с нижней полкой габ.1,5х0,9х0,8	нерж.сталь	2	
26.	Весы электронные настольные. Предел взвешив. 15кг	ALEX-BX-6/15	1	N=0,15;220
	в т. ч. участок холодного цеха			
27.	Холодильник 1-дверный (для холодных закусок) габ.0,6х0,6х2,1	COLA	1	N=0,25;220
28.	Стол производственный с бортиком с нижней полкой (холодные закуски) габ.1,1х0,6х0,8	нерж.сталь	2	
29.	Весы электронные настольные. Предел взвеш.0,2-3кг	ALEX-BX6/15	1	N=0,02;220
	Отделение мойки кухонного инвентаря			
30.	Ванна моечная 1-гнездная с подставкой габ.1,2х0,9х0,8	нерж.сталь	2	
31.	Стеллаж металлический (для чистого инвентаря) габ.1,5х0,6х1,6	нерж.сталь	1	
	Отделение стирки постельного белья			
32.	Машина стиральная бытовая габ.0,5х0,5х0,8		1	N=3,7; 220
33.	Машина сушильная бытовая габ.0,5х0,5х0,8		1	N=3,7; 220
34.	Доска гладильная с электрическим утюгом		1	N=0,5;220
35.	Шкаф-купе (для грязного белья) габ.0,8х0,4х1,8		1	
36.	Шкаф-купе (для чистого белья) габ.1,0х0,5х1,8		1	
	Кладовая уборочного инвентаря			
37.	Шкаф-купе для уборочного инвентаря габ.1,1х0,4х1,8		1	
	Под навесом (для хол. камеры поз.3 в экспликации)			
38.	Компрессорно-конденсаторный агрегат со щитом управл.	BITZER	1	N=8,0; 380
	Гардероб персонала			
39.	Шкафчик для одежды персонала двойной		4	
	Комната технолога			
40.	Бойлер электрический V=80л	SIRIUS		N=2,7; 220

				710-2024 TXM. C		
				ЧАСТИЧНАЯ ПЕРЕПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЙ СУЩЕСТВУЮЩЕГО ПИЩЕБЛОКА ЦЕНТРА ДОШКОЛЬНОГО РАЗВИТИЯ №36 (для 280 детей). по ул. Индепенденций №7 в г.Бельцы	стадия	лист
					Р	2
Исп	Щербатов		06.2024			2
Пров	Буханов		06.2024	Спецификация технологического оборудования.	SRL «ARHICUBIX» мун. Кишинэу	

