

Ведомость отделки помещений столовой

№ пом.	Размер в плане; Площадь м ²	Пол : разобрать, вновь выполнить	Стены	Потолок	Окна шт	Двери шт	Плинтус	Примечание
Входная группа с гардеробом и обеденным залом в/о Е-К								
1 тамбур	1,04х4,44=4,6	Мрамор- разобрать, кер.плитка с подготовкой	Выс.3,5 Штукатурка по маякам,отделка - фактурная штукатурка «флоковая смесь»	Окраска - акрил			керамический	
2 тамбур	4,44х4,12=18,3	Мрамор- разобрать, кер.плитка с подготовкой	Выс.3,0 Разобрать стеклоблоки, отделяющие тамбур от туалетов. Восстановить стену в 1 кирпич. Штукатурка по маякам,отделка фактурная штукатурка «флоковая смесь».	Армстронг			керамический	
70-73 Туалеты	5,37х3,45=18,5 3	Мрамор- разобрать, кер.плитка с подготовкой	Выс.3,0 Кафельная плитка, Пласт.панели	Армстронг	Замена 1шт. на ПВХ	2шт. ПВХ	керамический	Перегородку между мужским и женским отделением- в пласт.панели вместо кафеля. Заменить 2 раковины, 2 унитаза с канализ. и трубную разводку
3,4	3,98х5,39=21,5	Линолеум- разобрать, кер.плитка с подготовкой	Выс.3,0 Штукатурка по маякам, отделка фактурная штукатурка «флоковая смесь»	Армстронг	Замена 3шт. на ПВХ		керамический	Кабинеты 3 и 4 поменять местами с гардеробом (пом.66). Разобрать перегородки кабинетов, объединив в одно помещение, оргадив металлическим ограждением.
66 гардероб	6,73х4,11=30,0	Линолеум	Выс.3,0 акрил	Армстронг	Замена 2шт. на ПВХ	2шт. тоodoor	Деревянный	Разделить на два помещения кирпичной перегородкой
67 коридор	11,71х2,98=34,	Мрамор-	Демонтаж стеклоблоков.	Армстронг			керамический	

9		разобрать, кер.плитка с подготовкой	Восстановление стены в 1 кирпич б=250мм Выс.3,0 Штукатурка по маякам, отделка фактурная штукатурка «флоковая смесь»	Армстронг	Замена 1шт. на ПВХ	1шт. ПВХ			
68 камера хранения	2,32х4,42=10,3	Линолеум	Выс.3,0 Акрил	Армстронг	Замена 1шт. на ПВХ	1шт. ПВХ	Деревянный		
69 прачечная	4,78х2,64=12,5	Линолеум	Штукатурка по маякам Выс.3,0 Акрил	Армстронг	Замена 1шт. на ПВХ	1шт. ПВХ	Деревянный		
5 бухгалтерия	4,78х6,08=28,5	Мрамор-разобрать, кер.плитка с подготовкой	Штукатурка по маякам Выс.3,0 Акрил	Армстронг	Замена 2шт. на ПВХ	тоодоог	керамический		
6 директор	4,76х4,15=19,7	Линолеум	Штукатурка по маякам Выс.3,0 Акрил	Армстронг	Замена 1шт. на ПВХ	тоодоог	Деревянный	Заложить дверь, переместить дверь в коридор. Установить раковину.	
7 кассиры	1,38х4,76=6,5	Линолеум	Штукатурка по маякам Выс.3,0 Акрил	Армстронг		тоодоог	Деревянный		
8 обед.зал	23,32х11,9=272,5	Мрамор-разобрать, Наливной пол с подготовкой	Выс.3,0 Снять плитку из гипса. Демонтаж дерев. панелей по стенам и колоннам. Н-1,2м –облицовка стен натуральным камнем. Н-1,8м фактурная штукатурка «мокрый шелк».	Армстронг	Замена 7шт. на ПВХ	2шт. ПВХ	керамический	Демонтировать деревянную перегородку перед входом на линию раздачи в пом. №9	
Рабочая зона столовой в/о О-Е									
9 раздаточная	11,81х8,53=110,8	Снять метлахскую, мрамор-разобрать, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм	Демонтаж стеклоблоков. Восстановление стены в 1 кирпич б=250мм. Выс.3,5 Штукатурка по маякам. Глазур.плитка h=2м. Акрил.	Акрил	Замена 3шт. на ПВХ		керамический	Смена раковины с новой трубной разводкой	

34 завхоз	2,23x4,4=9,3	кер.плитка. кер.плитка	Выс.3,5 Акрил	Акрил			1шт. тоодор	керамический	Заменить вентиляцию
10 посудомоечная (1)	5,52x5,64=31,1	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол	Выс.3,5 глазур.плитка	Акрил	Замена 2шт. на ПВХ			керамический	Демонтаж пустого эл.ящика. Замена сантехники: 4 раковины и трубная разводка
26 коридор	2,3x29,66+1,81x3,43=68,2	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол.	Выс.3,0 глазур.плитка h=2м. Акрил	Армстронг .	Замена 1шт. на ПВХ			керамический	
11 кондитерский цех	5,85x5,64=34,7	Снять метлах., вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол.	глазур.плитка	Акрил	Замена 3шт. на ПВХ		1шт. ПВХ	керамический	Замена сантехники: 2 раковины и трубная разводка
12 холодные закуски	5,64x5,60=29,5	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол.	глазур.плитка	Акрил	Замена 2шт. на ПВХ		1шт. ПВХ	керамический	Замена сантехники: 1 раковины и трубная разводка
13 мясной цех	5,88x5,61=33,0	Снять метлахскую -33,0м2, демонтаж борта кирпичного V=3,6м ³ , вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм	глазур.плитка Выс.3,5	Акрил	Замена 2шт. на ПВХ		1шт. ПВХ	керамический	Замена сантехники: трубная разводка

14 посудомоеч ная	2,45x5,59=13,7	наливной пол. Снять метлахскую, вскрыть покры, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол	Выс.3,5 глазур.плитка	Акрил	Замена 1 шт. на ПВХ	1 шт. ПВХ	керамический	Замена сантехники: трубная разводка
15 зав.пр- вом	3,00x5,62=16,5	вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм Линолеум	Выс.3,0 Акрил	Армстронг	Замена 1 шт. на ПВХ	1 шт. тоодог	Деревянный	
16 гардероб	3,54x9,08=32,1	вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм Линолеум	Выс.3,0 Акрил	Армстронг	Замена 3 шт. на ПВХ	2 шт. ПВХ	Деревянный	
17 коридор гардероба	1,16x1,84=2,2	вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм Линолеум	Выс.3,5 Акрил	Армстронг		1 шт. ПВХ	Деревянный	
18,19,20,21, 22 санузел с душевыми	5,59x1,94=10,8 5	Снять метлахскую, вскрыть покры, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм кер.плитка	Выс.3,0 глазур.плитка	Армстронг (пом.18,20) Акрил		3 шт. ПВХ	керамический	Замена сантехники: трубины, 1 унитаз и трубная разводка
23 венткамера	2,33x1,94=4,5	Снять метлахскую, вскрыть покры, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм кер.плитка	Выс.3,5 Акрил	Акрил		1 шт. ПВХ	керамический	

24 комната подсобника	2,35х3,78=8,9	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм кер.плитка	Выс.3,5 Акрил	Акрил	Замена 1 шт. на ПВХ	1 шт. ПВХ	керамический	
25 тамбур	1,68х2,38=4,0	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм кер.плитка	Выс.3,5 Акрил	Акрил		2 шт. ПВХ	керамический	Окрасить воздуховод
32 горячий цех	5,62х14,45=76,3	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол	Выс.3,5 глазур.плитка	Акрил	Замена 4 шт. на ПВХ		керамический	Замена сантехники: 2 раковины и трубная разводка
30 посудомоеч ная	2,70х5,53=14,9	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм наливной пол	Выс.3,5 глазур.плитка	Акрил	Замена 2 шт. на ПВХ		керамический	Замена сантехники: трубная разводка
28,29,31 холодильни ки	2,47х2,00+2,28 х2,23+1,55х2,4 7=14,7	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон. стяжку б=30мм кер.плитка	Выс.3,5 глазур.плитка	Акрил		2 шт. двери ПВХ для холодильн иков	керамический	Окрасить стеллажи серебрянкой краской
27 овощная	2,90х5,60=16,2	Снять метлахскую, вскрыть полы, досыпать щебень б=50мм, выполнить бетон.	Выс.3,5 глазур.плитка	Акрил	Замена 1 шт. на ПВХ	1 шт. ПВХ	керамический	Замена сантехники: 1 раковины и трубная разводка

[illegible]

ки	+2,61х1.9=43,4	подготовкой.				ПВХ для холодильн иков 1шт. ПВХ		
43,60 коридоры	1,98х4,95+3,01 х1,93=17,1	Снять метлах. кер.плитка с подготовкой.	Демонтировать оцинковку Глазуров.плитка- h=2м. Акрил	Армстронг		1шт.ПВХ 1шт. toodoor	керамический	
42 склад	4.81х2,88=13.7	Снять метлах. кер.плитка с подготовкой.	Демонтаж стеклоблоков. Демонтировать оцинковку. Глазуров.плитка h=2м Акрил	Акрил	Замена 1шт. на ПВХ	1шт. toodoor	керамический	
63подсобка	1.6х2,5=3,8	Линолеум	Выс.3.0 Акрил	Армстронг		1шт. ПВХ	деревянный	
41тамбур	2.43х3.19=7,8	кер.плитка с подготовкой	Выс.3.0 Акрил	Армстронг		1шт. ПВХ 1шт. toodoor	керамический	
40 м/сестра	2,01х2,43=4,9	Линолеум	Выс.3.0 Акрил	Армстронг		1шт.ПВХ	деревянный	
64 коридор	5,29х4.2- 1,6х2.5=18.4	кер.плитка с подготовкой	Выс.3.0 Акрил	Армстронг			керамический	
62 кассир	2.33х4.82=11.2	Линолеум	Выс.3.0 Акрил	Армстронг	Замена 1шт. на ПВХ	1шт. toodoor	деревянный	
65 склад	4.82х2.87=11.8	кер.плитка с подготовкой	Выс.3.0 Акрил	Акрил	Замена 1шт. на ПВХ	1шт. toodoor	керамический	

Дополнение к техническому заданию на проектирование № 2.1.156-19/294 на реконструкцию инженерных коммуникаций и здания столовая (инв.№ 2401020)

1. Технологические решения.

Столовая рассчитана на 150 посадочных мест и 20 посадочных мест в зале для приема делегаций.

Основная загрузка зала приходится на первые часы работы столовой в период обеда, средний процент загрузки зала с 10-00 до 12-00 ч колеблется от 100% до 70%, с 13-00 до 15-00 ч - от 50% до 30%. В период завтрака и ужина средний процент загрузки зала постоянный на все часы работы столовой – 50-60%.

В столовой применяется метод самообслуживания оплатой после приема пищи. То есть потребитель, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира в конце раздаточной линии, который оплачивается после приема пищи при выходе из зала.

2. Штатное расписание и график работы персонала столовой.

График работы столовой:

Будние дни:	завтрак – с 7.30 до 8.30
	Обед – с 10.00 до 15.00
	Ужин – 18.00 до 20.00

В субботу и воскресенье, предпраздничные дни:	завтрак – с 7.30 до 8.30
	Обед – с 12.00 до 15.00
	Ужин – с 19.00 до 20.00

Штатная численность производства составляет 50 человек, из них женщин – 46 человек, мужчин – 4 человека.

Сменность производства – сменный персонал круглосуточно в две смены по 11,5 часа (40 часов в неделю).

Дневной персонал – в одну смену по 8,2 часа (40 часов в неделю).

3. Производственная программа столовой на заводе 156.

Производственная программа на завтрак, ужин для 80-120 человек

Наименование блюд	Выход одной порции, гр.	Количество порций, шт.
1	2	3
Холодные закуски:		
Салаты заправочные	100	60-70
Салаты овощные (из вареных или свежих овощей)	100	30
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	20/50	15-20
Супы:		
заправочные	250	30-40
Вторые блюда:		
Каша на молоке	150	50
Мясо (нарезка) с соусом	75/75	40
Рубленые изделия из мяса	100	60-70
Блюда из птицы	100	40
Блюда из рыбы	100	40
Овощное или блюдо из творога	100	20-30
Гарниры:		
Овощные	150	30-40
Крупяные	150	30-40
Сладкие блюда:		
Компоты или напитки собственного производства	200	50-70

Производственная программа на обед для 600-800 человек

Наименование блюд	Выход одной порции, гр.	Количество порций, шт.
1	2	3
Холодные закуски:		
Салаты заправочные	100	500-550
Салаты овощные (из вареных или свежих овощей)	100	200
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	20/50	150-170
Сладкое блюдо (желе и др.)	100	70-80
Супы:		

заправочные	250	400-450
молочные, супы-пюре	250	50-60
Вторые блюда:		
Каша на молоке	150	200
Мясо (нарезка) с соусом	75/75	500
Рубленые изделия из мяса	100	300-350
Блюда из птицы	100	150-170
Блюда из рыбы	100	130-150
Овощное или блюдо из творога	100	50-70
Гарниры:		
Пюре картофельное	150	400-450
Овощные	150	60-70
Крупяные	150	100-150
Сладкие блюда:		
Компоты или напитки собственного производства	200	250-300
Кисели собственного производства	200	70-80

4. Конструктивные и объемно-планировочные решения

Помещение 1 (тамбур).

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: Стены – фактурная штукатурка «флоковая смесь», пол – керамогранит (матовый).

Предусмотреть:

- тепловая завеса, а так же наружное и внутреннее освещение.
- входную группу выполнить с вынесенным над входом козырьком на ширину дверного полотна, с покрытием кровли из оцинкованного металлического листа с полимерным покрытием.
- устройство бетонного крыльца для посетителей.

Помещение 2 (тамбур)

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: Стены – фактурная штукатурка «флоковая смесь», пол – керамогранит (матовый).

- Предусмотреть установку телефона общего пользования (для посетителей)

Помещения 70-73 (туалеты для посетителей: женский, мужской, умывальные):

Предусмотреть перепланировку помещений:

- на месте помещений 72-72 организовать камеру хранения для посетителей с установкой шкафов для сумок (металлических сумочниц) (*предусмотреть приобретение*). Отделка: пол – керамическая плитка, стены – акриловая краска, потолок - армстронг;

- на месте помещений 70-71 организовать кабинет администратора зала с установкой раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и предусмотреть возможность подключения стиральной машины с загрузкой белья на 10 кг. Отделка: пол – керамическая плитка, стены – акриловая краска, потолок – армстронг.

Заменить окна.

После перепланировки пересмотреть места размещения средств пожаротушения (пожарного крана).

Помещение 3 (бухгалтерия 1)

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: Стены – акриловая краска, пол – линолеум.

Предусмотреть установку розеток на 220 В – 3 шт.

Предусмотреть установку решеток на окна.

Помещение 4 (помещение для хранения хоз.инвентаря).

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: Стены – акриловая краска, пол – линолеум.

Предусмотреть установку розеток на 220 В – 3 шт.

Предусмотреть установку решеток на окна.

Помещение 67 (коридор)

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: Стены – штукатурка «флоковая смесь», пол – керамогранит (матовый).

Помещение 66 (гардероб)

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: Стены – штукатурка «флоковая смесь», пол – керамогранит (матовый).

Предусмотреть реконструкцию или замену перегородки между коридором и гардеробом и замену вешал для верхней одежды.

Помещения 68-69 (камера хранения, прачечная).

Предусмотреть перепланировку помещений:

- на месте помещений 68-69 организовать туалеты для посетителей с умывальнями (мужской и женский). В женском туалете выделить место - отделение для забора воды для мытья полов и хранения уборочного инвентаря (кран со смесителем с подводом горячей и холодной воды на высоте 0,5 м от пола для забора воды для мытья полов, который оградить влагозащитным бортиком высотой от 100 мм до 150 мм, внутри ограждения – канализационный трап, установить стойку-шкаф для хранения уборочного инвентаря). Желательная отделка: пол – керамическая плитка, стены – кафельная плитка до потолка.

Раковины для мытья рук посетителей с локтевыми смесителями оснастить электросушителями для рук (*предусмотреть приобретение*).

Помещение 5 (бухгалтерия 2).

Желательная отделка: стены - акриловая краска, пол – линолеум.

Оставить существующие телефонные точки.

Помещение 6 (кабинет директора).

Желательная отделка: стены - акриловая краска, пол – линолеум.

Заложить дверь в помещение 7, поставить дверь в коридор 67.

Установить раковину с подводкой горячей и холодной воды, с установкой локтевого смесителя.

Оставить существующую телефонную точку.

Помещение 7 (подсобное помещение кассиров).

Желательная отделка: пол – керамическая плитка, стены – акриловая краска.

Помещение 8 (обеденный зал).

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: стены – облицовка стен натуральным камнем на высоту 1,2 м от пола, остальное – фактурная штукатурка «мокрый шелк», пол – керамогранит (матовый).

На «узле расчета» оставить существующую телефонную точку (для подключения терминалов безналичного расчета).

Предусмотреть замену обеденных для зон посетителей:

- 38 столов (габаритный размер - 1400×800×750 мм, подстолье – металлокаркас, столешница – топазит или верзалит),*
- 150 стульев (металлокаркас, сиденье мягкое, обтянутое кожзаменителем).*

Помещение 9 (раздаточная).

Отделку помещения выполнить согласно СНиПа и требований действующих нормативных документов по пожарной безопасности.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Предусмотреть замену существующей линии раздачи на новую:

- Линия раздачи «Патша», Производитель – ОАО «Чувашторгтехника», Чебоксары (имеется в наличии, приобретена в 2012 году):

Наименование оборудования	Количество единиц, шт	Технические характеристики
1. Мармит первых блюд ПМЭС-70М-01 (3 конфорки, две полки, подсветка, 1500 мм)	1	Габаритный размер 1500×700(1030)×1380 мм (ширина с направляющими), мощность – 3,2 кВт, напряжение – 400/230 В, масса – 110 кг.
2. Модуль нейтральный МН-70М (630 мм)	2	Габаритный размер 630×700(1030)×850 мм (ширина с направляющими), масса – 38 кг.
3. Мармит вторых блюд ЭМК-70М паровой (две полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм) – 2 шт.	2	Габаритный размер 1120×700(1030)×1375 мм (ширина с направляющими), мощность – 2,02 кВт, напряжение – 380/220 В, масса – 98 кг.

4. Модуль поворотный наружный МП-90М (внешн. 90 градус.)	2	Габаритный размер 1030×1030×850 мм, масса – 44 кг.
5. Мармит вторых блюд ЭМК-70МШ паровой с тепловым шкафом (две полки, с гастоемкостями, 1500 мм)	2	Габаритный размер 1500×700(1030)×1375 мм (ширина с направляющими), мощность – 5,55 кВт, напряжение – 380/220 В, масса – 110 кг.
6. Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70М-01 (открытый, две полки, подсветка, охлаждаемая ванн h-85 мм, 1500 мм)	2	Габаритный размер 1500×700(1030)×1380 мм, мощность - 0,39 кВт, напряжение – 400/230 В, масса – 135 кг.
7. Модуль поворотный внутренний МП-90М-01 (внутрен. 90 градус.) без направляющей	2	Габаритный размер 1430×805×850 мм, масса – 50 кг.
8. Кассовая кабина КК-70М (1120 мм) универсальная	2	Габаритный размер 1120×700(1030)×850 мм (ширина с направляющими), напряжение – 230 В, масса – 57 кг.
9. Прилавок для столовых приборов ПСП-70М (630 мм, нерж. стаканы)	2	Габаритный размер 630×790×1385 мм, масса – 38 кг.

Кроме того: прилавок-витрина холодильный с охлаждаемой ванной ПВВ(Н)-70М-С, линия раздачи «ПАТША», габаритный размер - 1500×700(1030)×1700 мм (ширина с направляющими), мощность – 0,620 кВт, напряжение – 400/230 В, «Чувашторгтехника» - 2 шт. (из существующей линии раздачи).

Предусмотреть подвод телефонных линий связи к кассовым кабинам КК-70М для подключения терминалов безналичного расчета.

Предусмотреть установку розеток на 220 В к Модулям нейтральным МН-70М (для подключения аппаратов чай-кофе, мощностью – до 3 кВт)

Заменить существующую раковину для мытья рук на новую с новой трубной разводкой.

В соответствии с требованиями п. 5.9. СП 2.3.6.1079-01 (в редакции изменений и дополнений № 4 от 31.03.2011) оборудовать раздачу – участок по порционированию готовых блюд бактерицидными облучателями, в соответствии с руководством Р 3.5.1904-04 от 04 марта 2004 года «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО БАКТЕРИЦИДНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖВАНИЯ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ»

Помещение 34 (бельевая – завхоз).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамическая плитка.

Заменить вентиляцию.

Оставить существующую телефонную точку.

Помещение 10 (моечная столовой посуды).

Демонтировать существующую посудомоечную машину и установить новую ММУ-1000М (имеется в наличии, приобретена в 2012 году) (посудомоечная машина конвейерного типа ММУ-1000М, габаритный размер - 3800×1000×1350 мм, напряжение - 380 В, мощность - 40 кВт, частота тока - 50 Гц, масса - 750 кг)

Посудомоечную машину оборудовать местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

В моечной столовой посуды предусмотреть установку:

- раковина для мытья рук с локтевым смесителем
- кран со смесителем с подводом горячей и холодной воды на высоте 0,5 м от пола для забора воды для мытья полов
- ванна моечная 3-х секционная, размерами 1590×530×870 мм с подводкой горячей и холодной воды к каждой секции ванны через смесители: один из них с гибким шлангом и душевой насадкой для ополаскивания (*предусмотреть приобретение*).
- ванна моечная 2-х секционная, размерами 1060×530×870 мм с подводкой горячей и холодной воды к каждой секции ванны через смесители: один из них с гибким шлангом и душевой насадкой для ополаскивания (*предусмотреть приобретение*).

Моечные ванны оборудовать местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 26 (производственный коридор).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Углы коридора и проемы в горячий цех заделать металлом на высоту 1,2 м от пола (для защиты от ударов грузовой тележки).

Оставить существующую телефонную точку.

Помещение 11 (кондитерский цех).

Демонтировать существующие пекарские шкафы – 2 шт.

Установить новый пекарский шкаф ЭШ-3К (закупка планируется в 3 квартале 2013 года) (Пекарный шкаф 3-х секционный ЭШ-3К, габаритный размер - 1300×1083×1650 мм, потребляемая мощность – 15,6 кВт, напряжение – 380 В, частота тока – 50 Гц, рабочий диапазон температуры 65-270 °С. Производитель – ОАО «Чувашторгтехника»)

Демонтировать существующую взбивальную машину МВ-60 и установить новый планетарный миксер SM-402 N SINMAG, Тайвань (закупка планируется в 3 квартале 2013 года) (Планетарный миксер SM-402 N SINMAG, объем дежи – 40 л, три скорости вращения месильного органа, комплектуется 3-мя насадками (венчик, лопатка, крюк), две дежи из нержавеющей стали), габаритный размер - 580×650×1060 мм, мощность – 1,125 кВт, напряжение – 380 В, частота тока – 50 Гц, масса – 180 кг)

Предусмотреть:

- замену раковины для мытья рук
- установку ванны моечной ВМ-1/600 (для обработки сырья) с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой для ополаскивания, габаритный размер - 600×600×850 мм *(предусмотреть приобретение)*.

- подключение кондиционера (имеется в наличии, приобретен в 2013 году)

- установку мукопросеивателя вибрационного «Каскад», Напряжение - 380 В, мощность - 0,18 кВт, частота тока - 50 Гц, производительность — 150кг/час, габаритный размер - 560*410*800 мм. Мукопросеиватель оборудовать местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 12 (цех холодных закусок).

Расстановку оборудования оставить без изменений.

Предусмотреть:

- замену раковины для мытья рук;
- оборудовать ванны для мытья внутрицеховой тары местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

- демонтировать существующий холодильный шкаф ШХ-1,12. Установить новый холодильный шкаф с металлическими дверьми CV114-S "Polaір" (Рабочий диапазон температур -5...+5° С, габаритный размер - 1402*2028*854 мм, внутренний объем 1400л. Верхнее расположение

агрегата, номинальная мощность - 0,62 кВт, напряжение – 220 В, частота тока – 50 Гц, масса – 230 кг) – закупка планируется в 3 квартале 2013 года.

В соответствии с требованиями п. 5.9. СП 2.3.6.1079-01 (в редакции изменений и дополнений № 4 от 31.03.2011) оборудовать холодный цех – участок по порционированию готовых блюд бактерицидными облучателями, в соответствии с руководством Р 3.5.1904-04 от 04 марта 2004 года «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО БАКТЕРИЦИДНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖВАНИЯ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ»

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 13 (мясной цех).

Расстановку оборудования оставить без изменений.

Предусмотреть:

- замену раковины для мытья рук;
- оборудовать ванны для мытья внутрицеховой тары местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

- демонтировать существующий холодильный шкаф с разностью температур ШХ-1,12К.

- демонтировать балку для подвешивания мясных туш, разобрать бордюр-ограждение.

- Установить новый холодильный шкаф с металлическими дверьми CV114-S "Polaïr" (Рабочий диапазон температур -5...+5° С, габаритный размер - 1402*2028*854 мм, внутренний объем 1400л. Верхнее расположение агрегата, номинальная мощность - 0,62 кВт, напряжение – 220 В, частота тока – 50 Гц, масса – 230 кг) – закупка планируется в 3 квартале 2013 года.

- демонтировать существующую мясорубку.

- Установить новую универсальную кухонную машину УКМ-08 (мясорубка, измельчитель, рыхлитель), производитель – «Торгмаш», г. Пермь (габаритный размер приводного механизма 540×300×375 мм. Мощность – 1,1/1,5 кВт, напряжение – 380 В) – имеется в наличии, приобретена в 2012 году.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 14 (моечная тары кондитерского цеха и оборотной тары).

Расстановку оборудования оставить без изменений.

Предусмотреть:

- замену раковины для мытья рук;
- оборудовать ванны для мытья внутрицеховой тары местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.
- кран со смесителем с подводом горячей и холодной воды на высоте 0,5 м от пола для забора воды для мытья полов.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 15 (кабинет заведующего производством, кладовая суточного запаса)

Оставить существующую телефонную точку.

Предусмотреть:

- демонтировать шкаф холодильный ШХ-1,12.
- Установить новый Шкаф холодильный комбинированный "Polar" ШХК-1,4 (0,7-0,7) (Рабочий диапазон температур отделов: низкотемпературный до минус 18°C, среднетемпературный 0..+6° С. номинальная мощность - 0,8кВт, напряжение – 220В, частота тока – 50Гц, масса – 280кг, габаритный размер 1402×854×2028мм) – имеется в наличии, приобретен в 2012 году.

Желательная отделка: пол – керамическая плитка, стены – акриловая краска.

Помещение 16 (гардероб для персонала)

Желательная отделка: пол – керамическая напольная плитка, стены – плитка на высоту 1,7 м от пола, до потолка – акриловая краска.

Помещение 17 (коридор гардероба)

Желательная отделка: пол – керамическая напольная плитка, стены – акриловая краска.

Помещения 18, 19, 20, 21, 22 (санузел с душевыми).

В туалете для персонала предусмотреть:

- кран со смесителем с подводом горячей и холодной воды на высоте 0,5 м от пола для забора воды для мытья полов.

Желательная отделка: пол – керамическая напольная плитка, стены – кафельная плитка до потолка.

Помещение 23 (венткамера).

Желательная отделка: пол – керамическая напольная плитка, стены – акриловая краска.

Помещение 24 (комната подсобника).

Желательная отделка: пол – керамическая напольная плитка, стены – акриловая краска.

Помещение 25 (тамбур служебного входа).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Предусмотреть:

- тепловая завеса, а так же наружное и внутреннее освещение.
- входную группу выполнить с вынесенным над входом козырьком на ширину дверного полотна, с покрытием кровли из оцинкованного металлического листа с полимерным покрытием.
- ремонт крыльца и эстакады
- *организовать место для размещения сборно-разборной камеры для хранения отходов*
- *предусмотреть приобретение новой сборно-разборной камеры для хранения отходов (температурный режим 4 ± 2 °C)*

Помещение 32 (горячий цех).

Расстановку оборудования оставить без изменений.

Предусмотреть:

- замену раковины для мытья рук
- демонтаж существующих электрических плит, парового котла.
- установку новых Плит электрических четырехконфорочных с жарочным шкафом ПЭ-0,48Ш, производитель – ОАО «Завод «ПРОММАШ» - 6 шт. - имеются в наличии, приобретены в 2012 году (габаритный размер - 1200×800×850 мм, мощность плиты (конфорки + ж/шкаф) – 17 (12+5) кВт, напряжение - 380/220 В. Масса - 190 кг, изготовлена полностью из н/стали).

Предусмотреть подвод холодной воды к плитам для наполнения наплитной посуды.

- установку Кухонного процессора R 502 (габаритный размер - 665×380×350 мм, напряжение – 380В, мощность – 1000 Вт, частота тока – 50 Гц, масса – 34 кг) – закупка планируется в 3 квартале 2013 года.

Все тепловое оборудование в горячем цехе оборудовать местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 30 (мочная кухонной посуды).

Расстановку оборудования оставить без изменений.

Оборудовать ванны для мытья кухонной посуды местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 28 (молочно-жировая холодильная камера производства).

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

В молочно-жировой камере предусмотреть температурный режим – от +2 до +6 °С.

Помещение 31 (мясная холодильная камера производства).

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

В мясной камере предусмотреть температурный режим – от +2 до +6 °С.

Помещение 29 (тамбур холодильных камер).

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

Предусмотреть замену холодильной машины для холодильных камер производства (молочно-жировой и мясной)

Помещение 27 (овощной цех).

Расстановку оборудования оставить без изменений.

Предусмотреть:

- оборудовать ванны для мытья внутрицеховой тары и мытья тары из под отходов местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

- по периметру картофелеочистительной машины выполнить влагозащитный бордюр высотой 100 мм, шириной 100 мм, внутри ограждения предусмотреть сливной трап.

Желательная отделка: стены – кафельная плитка до потолка, пол – керамогранит.

Помещение 34 (помещение для хранения и нарезки хлеба).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Предусмотреть ремонт крыльца и ступеней, навеса.

Помещение 35 (банкетный зал – зал для приема делегаций).

Предусмотреть замену обеденных зон для посетителей:

– 5 столов (габаритный размер - 1400×800×750 мм, подстолье – металлокаркас, столешница – топазит или верзалит),

- 20 стульев (металлокаркас, сиденье мягкое, обтянутое кожзаменителем).

Желательная отделка: стены – облицовка стен натуральным камнем на высоту 1,2 м от пола, остальное – фактурная штукатурка «мокрый шелк», пол – керамогранит.

Помещение 36 (тамбур банкетного зала).

Желательная отделка: стены – фактурная штукатурка «флоковая смесь», пол – керамогранит.

Помещения 37, 38, 39 (гардероб, санузел банкетного зала).

Желательная отделка: пол – керамическая напольная плитка, стены – кафельная плитка до потолка.

Помещение 44 (кабинет заведующего складом, склад кондитерских изделий).

Предусмотреть установку решеток на окна.

Оставить существующую телефонную точку.

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Помещение 57 (молочно-жировая холодильная камера склада).

В молочно-жировой камере предусмотреть температурный режим – от +2 до +6 °С.

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

Помещение 58 (камера для хранения гастрономических товаров и консервов склада).

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

В камере для хранения гастрономических товаров и консервов предусмотреть температурный режим – от +2 до +6 °С.

Помещение 61 (плодово-овощная холодильная камера склада).

В овощной камере предусмотреть температурный режим – от +4 до +6 °С.

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

Помещение 59 (тамбур холодильных камер склада).

Желательная отделка: стены – керамическая плитка до потолка, пол – керамическая напольная плитка.

Предусмотреть замену холодильной машины для холодильных камер склада.

Помещения 43, 60 (коридоры).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Углы в коридорах и проемы заделать металлом на высоту 1,2 м от пола (для защиты от ударов грузовой тележки).

Помещение 42 (склад сухих продуктов).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Предусмотреть установку решеток на окна.

Помещение 63 (тарный склад).

Желательная отделка: пол – керамическая плитка, стены – акриловая краска.

Помещение 41 (тамбур - загрузочная).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Предусмотреть ремонт эстакады, ступеней, навеса.

Помещение 40 (подсобное помещение).

Желательная отделка: пол – керамическая плитка, стены – акриловая краска.

Помещение 64 (коридор).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

Помещение 62 (кабинет старшего кассира).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамическая напольная плитка.

Оставить существующую телефонную точку.

Предусмотреть установку решеток на окна.

Помещение 63 (склад сухих продуктов).

Желательная отделка: стены – акриловая краска, пол – керамогранит.

При проектировании просим предусмотреть:

- Все моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). – п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01

- Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также при необходимости, к технологическому оборудованию.

- Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются местной вытяжной вентиляцией с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. – п.4.5 СП 2.3.6.1079-01

- Все производственные цеха оборудуются раковинами для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья (локтевые смесители) – п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01

- Помещение загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодное время года.

- Отделку поверхностей производственных помещений, складов продуктов, санузлов, душевых, моечных, холодильной камеры для хранения пищевых отходов выполнить керамическими плитками или другими материалами, выдерживающими влажную уборку дезинфицирующими растворами. Полы в данных помещениях выполнить с уклоном к сливным трапам с заделкой сопряжения строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Финишные покрытия полов выполняются из влагостойких, ударопрочных, стойких к истиранию, негорючих, исключаяющих скольжение материалов – п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01

- Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом. – п. 5.6 СП 2.3.6.1079-01

- Все производственные цеха, моечные, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним. – п. 3.13. СП 2.3.6.1079-01.

- Установку противомоскитных сеток на окнах. В производственных цехах на окнах предусмотреть защиту от инсоляции (специальные стекла или другие устройства, отражающие тепловое излучение).

- На всех межкомнатных дверях установить врезные замки.

- В здании столовой предусмотреть установку охранной сигнализации.

Транспортная схема сырья и продукции по столовой

Доставка сырья и продуктов для столовой осуществляется с центрального склада ОРСа и от производителей (молокозавод, хлебозавод) специализированным транспортом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование, прием сырья, пищевых продуктов осуществляется согласно разделу 7 санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

Продукты хранятся в производственной таре (или в таре поставщика) в соответствующих складских помещениях и в охлаждаемых помещениях - по видам продукции с соблюдением требований санитарных правил.

Санитарная обработка сырья осуществляется в специально оборудованных помещениях с соблюдением требований санитарных правил.

Продукция готовится партиями и по мере ее спроса в специально оборудованных производственных цехах (цех холодных закусок, горячий и мучной цех) с соблюдением поточности технологических процессов.

При транспортировке исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Разгрузка продуктов на склад столовой осуществляется через коридор-загрузочную (помещение 43), последующее перемещение продуктов по зданию осуществляется с помощью грузовых тележек грузоподъемностью до 300 кг.

При разгрузке продуктов проводят взвешивание на весах в коридоре-загрузочной (помещение 43).

Овощи (морковь, свекла, лук репчатый, картофель, капуста свежая и др.) в полимерных сетках или мешках, фрукты в картонных коробках поступают:

- из коридора-загрузочной (помещение 43) через тамбур охлаждаемых камер склада (помещение 59) в плодово-овощную камеру склада (помещение 61).

Крупа, макаронные изделия, сахар, соль через коридор-загрузочную (помещение 43) поступают на склад сухих продуктов (помещение 42).

Мука через коридор-загрузочную поступает на склад (помещение 63).

Мясная гастрономия, сыр, майонез, маргарин, масло сливочное, консервы через коридор-загрузочную (помещение 43) поступают в молочно-

жировую камеру склада (помещение 57) и камеру для хранения гастрономических товаров и консервов склада (помещение 58).

Яйцо поступает в картонных коробках через загрузочную в плодово-овощную камеру склада (помещение 61) и хранится на отдельном подтоварнике.

Хлеб в полимерных лотках производителя поступает в помещение для хранения хлеба (помещение 34), где перекладывается в шкаф для хранения хлеба, порционируется и доставляется на раздачу в чистой закрытой посуде.

Разгрузка продуктов на производство столовой осуществляется через тамбур служебного входа (помещение 25) и дальнейшее перемещение по коридору производства (помещение 28). Последующее перемещение продуктов по зданию осуществляется с помощью грузовых тележек грузоподъемностью до 300 кг.

При разгрузке продуктов проводят взвешивание на весах в коридоре (помещение 28).

Замороженные мясо, субпродукты, птица, рыба в картонных коробках поступают:

- из тамбура служебного входа (помещение 25) через тамбур охлаждаемых камер (помещение 29) в мясную камеру производства (помещение 31). По мере спроса по коридору через тамбур охлаждаемых камер в мясной цех (помещение 13). Мясные полуфабрикаты из мясного цеха по коридору доставляются в горячий цех (помещение 32).

Овощи (морковь, свекла, лук репчатый, картофель, капуста свежая и др.) в полимерных сетках или мешках, фрукты в картонных коробках поступают:

- из тамбура служебного входа (помещение 25) в овощной цех (помещение 27). Овощные полуфабрикаты в чистой закрытой посуде из овощного цеха по коридорам поступают в мучной цех (помещение 11), цех холодных закусок (помещение 12), горячий цех (помещение 32).

Молоко и кисломолочная продукция в таре молокозавода поступают:

- из тамбура служебного входа (помещение 25) через тамбур охлаждаемых камер (помещение 29) в молочно-жировую камеру производства (помещение 28). Молочная продукция по мере спроса из молочно-жировой камеры производства (помещение 28) по коридору поступает в горячий цех (помещение 32), цех холодных закусок (помещение 12), раздаточную (помещение 9), мучной цех (помещение 11).

Крупа, макаронные изделия, сахар, соль через тамбур служебного входа (помещение 25) поступают кладовая суточного запаса (помещение 15). По мере спроса продукты из кладовой суточного запаса (помещение 15) по коридору поступают в горячий цех, мучной цех, цех холодных закусок.

Мука через тамбур служебного входа (помещение 25) поступает в мучной цех (помещение 11).

Мясная гастрономия, сыр, майонез, маргарин, масло сливочное, консервы через тамбур служебного входа (помещение 25) поступают в молочно-жировую камеру производства (помещение 28). По мере спроса продукты из молочно-жировой камеры поступают в горячий цех, мучной цех, цех холодных закусок.

Яйцо поступает в картонных коробках через тамбур служебного входа (помещение 25) в овощной цех (помещение 27) и обрабатывается согласно санитарным требованиям. Обработанное яйцо в чистой специальной маркированной посуде из овощного цеха переносится по коридору в мучной цех, горячий цех.

Готовая продукция горячего цеха (помещение 32) и цеха холодных закусок (помещение 12) доставляется на раздачу (помещение 9) без встречных грузопотоков с сырой продукцией и сырьем.

Продукция мучного цеха из мучного цеха (помещение 11) доставляется по коридору на раздачу (помещение 9).

Сырье

Сырье и продукты питания в столовую доставляются с центрального склада ОРСа и от производителей (молокозавод, хлебозавод) специализированным транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Продукты питания, поступающие в столовую в течение недели:

- мясо, субпродукты, птица, рыба в замороженном виде в картонных коробках три раза в неделю по 350 кг;
- овощи (морковь, свекла, лук репчатый, картофель, капуста свежая и др.) в полимерных сетках или мешках ежедневно по 200 кг;
- фрукты в картонных коробках один раз в неделю по 250 кг;
- молоко и кисломолочная продукция ежедневно по 200-220 кг;
- хлеб в полимерных лотках ежедневно по 90-100 булок;
- крупы, макаронные изделия, сахар, соль, мука два раза в неделю по 500-600 кг;
- мясная гастрономия, сыр три раза в неделю по 35-45 кг по мере спроса;
- майонез, маргарин, консервы, соки и др. два раза в неделю по 300-500 кг;
- яйцо один раз в неделю по 10 коробок (360 шт. в коробке).

Продукты питания соответствуют требованиям нормативной и технической документации и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, находятся в исправной чистой таре.

Отходы производства

В столовой образуются следующие виды отходов:

- пищевые;
- непищевые.

В смену отходов накапливается:

- пищевых до 10 кг;
- бумажная упаковка, мусор, тетрапакеты, бумага до 80 кг;
- полимерная упаковка до 50 кг.

Пищевые отходы собираются в специальную маркированную тару (бачки с крышками) и хранятся в охлаждаемой камере пищевых отходов на подтоварниках.

Вывоз отходов осуществляется три раза в неделю (понедельник, среда, пятница) специализированным транспортом по договору с УАТ ФГУП «ПО «Маяк».

**Список оборудования, требующего установки в столовой
на заводе 156 (инв.№ 2401020).**

№ п/п	Наименование товара, марка,	Подразделение, место установки	Функциональные свойства, состав (комплектация), техническая характеристика	Ед. изм.	Количество	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1	Универсальная кухонная машина УКМ-08 (мясорубка, измельчитель, рыхлитель) Производитель – «Торгмаш», г. Пермь	Столовая на заводе 156, мясной цех	Габаритный размер приводного механизма 540×300×375 мм Мощность – 1,1/1,5 кВт, напряжение – 380 В. Комплектность УКМ-08: - приводной механизм, - мясорубка, - механизм для измельчения сухарей и специй, - рыхлитель, - подставка	шт.	1	Приобретена в 2012 году
2	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,48Ш Производитель – ОАО «Завод «ПРОММАШ»	Столовая на заводе 156, горячий цех	Габаритный размер 1200×800×850 мм, мощность плиты (конфорки + ж/шкаф) – 17 (12+5) кВт, напряжение - 380/220 В. Комплектация ж/шкафа – 4 противня GN 1/1. Масса - 190 кг. Изготовлена полностью из н/стали.	шт.	6	Приобретены в 2012 году
3	Линия раздачи «Патша», Производитель – ОАО «Чувашторгтехника», Чебоксары: 1. Мармит первых блюд ПМЭС-70М-01 (3 конфорки, две полки, подсветка, 1500мм) – 1 шт.	Столовая на заводе 156, раздаточная	Габаритный размер 1500×700(1030)×1380 мм (ширина с направляющими), мощность – 3,2 кВт, напряжение – 400/230 В, масса – 110 кг.	шт	1	Приобретена в 2012 году
	2. Модуль нейтральный МН-70М (630 мм) – 2 шт.		Габаритный размер 630×700(1030)×850 мм (ширина с направляющими), масса – 38 кг.			
	3. Мармит		Габаритный размер			

	вторых блю́д ЭМК-70М паровой (две полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм) – 2 шт.		1120×700(1030)×1375 мм (ширина с направляющими), мощность – 2,02 кВт, напряжение – 380/220 В, масса – 98 кг.			
	4. Модуль поворотный наружный МП-90М (внешн. 90 градус.) – 2 шт.		Габаритный размер 1030×1030×850 мм, масса – 44 кг.			
	5. Мармит вторых блю́д ЭМК-70МШ паровой с тепловым шкафом (две полки, с гастроемкостями, 1500 мм) – 2 шт.		Габаритный размер 1500×700(1030)×1375 мм (ширина с направляющими), мощность – 5,55 кВт, напряжение – 380/220 В, масса – 110 кг.			
	6. Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70М-01 (открытый, две полки, подсветка, охлаждаемая ванн h-85 мм, 1500 мм) – 2 шт.		Габаритный размер 1500×700(1030)×1380 мм, мощность - 0,39 кВт, напряжение – 400/230 В, масса – 135 кг.			
	7. Модуль поворотный внутренний МП-90М-01 (внутрен. 90 градус.) без направляющей – 2 шт.		Габаритный размер 1430×805×850 мм, масса – 50 кг.			
	8. Кассовая кабина КК-70М (1120 мм) универсальная – 2 шт.		Габаритный размер 1120×700(1030)×850 мм (ширина с направляющими), напряжение – 230 В, масса – 57 кг.			
	9. Прилавок для столовых приборов ПСП-70М (630 мм, нерж. стаканы) – 2 шт.		Габаритный размер 630×790×1385 мм, масса – 38 кг.			
4	Шкаф холодильный комбинированный "Polair" ШХК-1,4 (0,7-0,7)	Столовая на заводе 156, кабинет заведующе	Рабочий диапазон температур отделов: низкотемпературный до минус 18°C, среднетемпературный	шт.	1	Приобретен в 2012 году

		го производс твом	0..+6° С. номинальная мощность - 0,8кВт, напряжение – 220В, частота тока – 50Гц, масса – 280кг, габаритный размер 1402×854×2028мм			
5	Машина посудомоечная универсальная ММУ-1000М ОАО «Гродненский завод торгового машиностроения»	Столовая на заводе 156, моечная столовой посуды	Габаритный размер 3700×1050×1300 мм, мощность – 35,7 кВт, напряжение – 380 В, частота тока – 50 Гц, масса - 525 кг	шт.	1	Приобретена в 2012
6	Холодильный шкаф с металлическими дверьми CV114-S "Polair	Столовая на заводе 156, холодный цех, мясной цех	Рабочий диапазон температур -5...+5° С, работают при температуре окр. среды до +40° С, габаритный размер 1402*2028*854, Внутренний объем 1400л. Верхнее расположение агрегата. Электрическая оттайка. номинальная мощность - 0,62 кВт, напряжение – 220 В, частота тока – 50 Гц, масса – 230 кг	шт.	2	Закупка 2013 год
7	Кухонный процессор R502 "Robot Coupe", (Франция)	Столовая на заводе 156, горячий цех	Кухонный процессор R 502 2 скорости 750 и 1500 об/мин. Режим пульсации. Металлический корпус двигателя. Габаритный размер 665×380×350 мм, напряжение – 380В, мощность – 1000Вт, частота тока – 50Гц, масса – 34 кг.	шт.	1	Закупка 2013 год
8	Планетарный миксер SM-402 N SINMAG (Тайвань)	Столовая на заводе 156, кондитерс кий цех	Планетарный миксер SM-402 N SINMAG, объем дежи – 40 л, три скорости вращения месильного органа,	шт.	1	Закупка 2013 год

			(комплектуется 3-мя насадками (венчик, лопатка, крюк), две дежи из нержавеющей стали), габаритный размер - 580×650×1060 мм, мощность – 1,125 кВт, напряжение – 380 В, частота тока – 50 Гц, масса – 180 кг			
9	Шкаф пекарский 3-х секционный ЭШ-3к Чувашторгтехника	Столовая на заводе 156, кондитерский цех	Пекарный шкаф 3-х секционный ЭШ-3К, габаритный размер - 1300×1083×1650 мм, потребляемая мощность – 15,6 кВт, напряжение – 380 В, частота тока – 50 Гц, рабочий диапазон температуры 65-270 °С. Производитель – ОАО «Чувашторгтехника»	шт.	1	Закупка 2013 год
10	Мукопросеиватель вибрационный «Каскад»	Столовая на заводе 156, кондитерский цех	Мукопросеиватель вибрационный «Каскад», Напряжение - 380 В, мощность - 0,18 кВт, частота тока - 50 Гц, производительность — 150кг/час, габаритный размер - 560*410*800 мм	шт.	1	Приобретен в 2012 (на балансе ОРСа)

Поликарпова Евгения Николаевна
2 68 55