ГЕОпроект
ООО «ГЕОпроект»
адрес: 355 020, Ставропольский край,
г. Ставрополь, ул. Достоевского, 75.
телефон: 8-928-304-15-00
e-mail: geoproekt26@yandex.ru

Саморегулируемая организация Союз **«Проектировщики Северного Кавказа»**
СРО-П-135-15022010.
Регистрационный номер Н №234 от 10 июня 2016 г.

Заказчик: ООО СП «Чапаевское»

«Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10000 голов» в с. Казинка Шпаковского района, Ставропольского края

Рабочая документация

Технологические решения

Столовая (позиция 3 по ГП)

7/02-21-ТХ3

г. Ставрополь 2021

ГЕОпроект
ООО «ГЕОпроект»
адрес: 355 020, Ставропольский край,
г. Ставрополь, ул. Достоевского, 75.
телефон: 8-918-881-00-10; 8-928-304-15-00
e-mail: geoproekt26@yandex.ru

Саморегулируемая организация Союз **«Проектировщики Северного Кавказа»**
СРО-П-135-15022010.
Регистрационный номер Н №234 от 10 июня 2016 г.

Заказчик: ООО СП «Чапаевское»

«Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10000 голов» в с. Казинка Шпаковского района, Ставропольского края

Рабочая документация

Технологические решения

Столовая (позиция 3 по ГП)

7/02-21-ТХ3

Директор Е. П. Лотова

Главный инженер проекта А. В. Кулаков

г. Ставрополь 2021

ВЕДОМОСТЬ ЧЕРТЕЖЕЙ ОСНОВНОГО КОМПЛЕКТА МАРКИ ТХ

ЛИСТ	НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
1	Общие данные	
2	План расположения оборудования на отм. 0,000.	
3	Направления движения потоков	

ВЕДОМОСТЬ ССЫЛОЧНЫХ И ПРИЛАГАЕМЫХ ДОКУМЕНТОВ

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
	Ссылочные документы	
СП 44.13330.2011	Административные и бытовые здания	
СП 44.13330.2012	Общественные здания и сооружения	
РД-АКП 1.10.01.01-18	Методические рекомендации по технологическому проектированию ферм и комплексов крупного рогатого скота	
РД-АПК 3.10.07.01-09	Методические рекомендации по ветеринарной защите животноводческих, птицеводческих и звероводческих объектов	
РД-АПК 2.10.14.02-20	Нормы по проектированию административных, бытовых зданий и помещений для животноводческих, звероводческих и птицеводческих	
	предприятий и других объектов сельскохозяйственного назначения	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	
	Прилагаемые документы	
7/02-21-ТХ3.СО	Спецификация оборудования, изделий и материалов	На 13 листах
Приложение "А"	Расчёт количества блюд, реализуемых в столовой предприятия за 1 день	На 1 листе
Приложение "Б"	Расчёт количества рабочих столовой	На 1 листе

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СОСТАВ

Код по ОК-016-94	Наименование профессий рабочих, должностей служащих	Кол-во рабочих мест	Категория работ по ГОСТ 12.1.005-88	Санитарно-гигиенические условия труда на рабочем месте				
				Температура °С	Влажность. %	Освещенность, лК	Уровень шума, дБ	Выделение вредных веществ в воздух рабочей зоны
1	2	3	5	6	7	8	9	10
27610	Заведующий производством (шеф-повар)	1	1б	20	60	300	50	-
16675	Повар	5	1а	20	60	300	50	Водяные пары, тепло
13249	Кухонный рабочий	3	1б	20	60	300	50	Водяные пары, тепло
19258	Уборщик служебных помещений	1	2а	20	75	300	60	

РАСЧЁТНАЯ МОЩНОСТЬ

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Величина показателей	
			Всего	1-я смена
1	2	3	4	5
1	Режим работы	Сут./смен/час	365/3/8	
2	Численность персонала МТФ	чел	215	
	Из них:			
	администрация		23	23
	производственный персонал		31	31
	рабочие фермы		161	83

Общие указания

Технологическая часть рабочей документации "Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10 000 голов" в с. Казинка Шпаковского района, Ставропольского края" разработана на основании задания на проектирование в соответствии с действующими нормативными документами.

По типу столовая считается столовой-доготовочной, работающей на мясных и рыбных полуфабрикатах, а также полуфабрикатах из мяса птицы высокой степени готовности и на сырых овощах и фруктах.

Режим работы и количество посадочных мест рассчитаны на обслуживание только работников молочно-товарной фермы, первая (дневная) смена составляет 137 человека, включая администрацию.

Обслуживание посетителей в обоих обеденных залах осуществляется на основе принципа самообслуживания через раздаточную линию, включающую в себя модули для кратковременного хранения всего ассортимента продукции.

Общая загрузка цехов приготовления пищи - обед. Обеденные залы столовой работают на выдачу только во время обеденного перерыва на МТФ.

Количество рабочего персонала на обеденном перерыве С=114 человек, количество посадок для промышленного предприятия m=3. N=C/m=114/3=38. Принимается 40 посадочных мест.

Количество административных работников на обеденном перерыве С=23 человека, количество посадок m=1. N=C/m=23/1=23. Принимается 26 посадочных мест.

Количество обслуживающего персонала - 10 человек, включая заведующего производством.

Установку технологического оборудования, подключение его к инженерным коммуникациям пуск в эксплуатацию осуществлять в соответствии с требованиями настоящего проекта, техническими требованиями заводов-изготовителей или фирм-поставщиков.

Комплектование здания оборудованием и мебелью производится согласно спецификации оборудования, изделий и материалов.

Технические решения, принятые в рабочей документации, соответствуют требованиям экологических,санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм, действующих на территории, Российской Федерации и обеспечивают безопасную для жизни и здоровья людей эксплуатацию объекта при соблюдении предусмотренных рабочей документацией мероприятий.

Главный инженер проекта А.В. Кулаков

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата	7/02-21-ТХ3			
						Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10000 голов" в с. Казинка, Шпаковского района, Ставропольского края			
Разработал		Чернавин			26.01.22	Столовая (позиция 3 по ГП)	Стадия	Лист	Листов
							Р	1	
ГИП		Кулаков			26.01.22	Общие данные	ООО "ГЕОпроект" г. Ставрополь		
Н. контр.		Рукинова			26.01.22				

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Формат А3х3



Экспликация помещений

Номер помещения	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещения*	Номер помещения	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещения*
133	Моечная кухонной посуды	10,6	Д	101	Тамбур	4,1	
134	Душевая	2,7		102	Обеденный зал №1	98,7	
135	Туалет	2,1		103	Раздаточная №1	10,8	
136	Туалет	3,1		104	Грязная посуда	4,3	
137	Гардероб для персонала	15,5		105	Моечная столовой посуды	25,9	Д
138	Кабинет заведующей производством	10,0		106	Умывальник	8,2	
139	Тамбур	4,3		107	Туалет	3,0	
140	Котельная	15,7	Г	108	Комната уборочного инвентаря	3,3	В4
	Итого:	591,4		109	Гардероб	14,7	
				110	Гардероб	14,7	
				111	Комната уборочного инвентаря	3,3	В4
				112	Туалет	3,0	
				113	Умывальник	8,2	
				114	Тамбур	4,1	
				115	Грязная посуда	4,8	
				116	Раздаточная №2	10,0	
				117	Обеденный зал №2	98,9	
				118	Горячий цех	46,8	В4
				119	Холодный цех	23,1	В4
				120	Помещение холодильных камер +4°	18,6	
				121	Морозильная камера -20°	12,7	
				122	Комната уборочного инвентаря	5,4	В4
				123	Помещение для пищевых отходов	5,6	
				124	Помещения хранения и мойки тары	6,0	В4
				125	Загрузочная	8,8	
				126	Кладовая овощей	6,0	
				127	Электрощитовая	6,4	В3
				128	Овощной цех	9,2	
				129	Помещение резки хлеба	8,0	
				130	Кладовая сухих продуктов	8,0	В4
				131	Кладовая инвентаря и мебели	7,9	В4
				132	Коридор	48,1	

Условные обозначения

- напольное оборудование
- настольное оборудование
- вытяжная система
- бытовая электрическая розетка открытой установки
- блок бытовых розеток открытой установки
- подвод электроэнергии 220В
- подвод электроэнергии 380В
- подвод воды холодной
- подвод воды горячей
- сточная вода

Изм.	Колич.	Лист	№ док.	Подпись	Дата
Разработал		Чернавин			26.01.22
ГИП		Кулаков			26.01.22
Н. контр.		Рукинова			26.01.22

7/02-21-ТХ3

Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10000 голов" в с. Казинка, Шпаковского района, Ставропольского края

Стадия	Лист	Листов
Р	2	

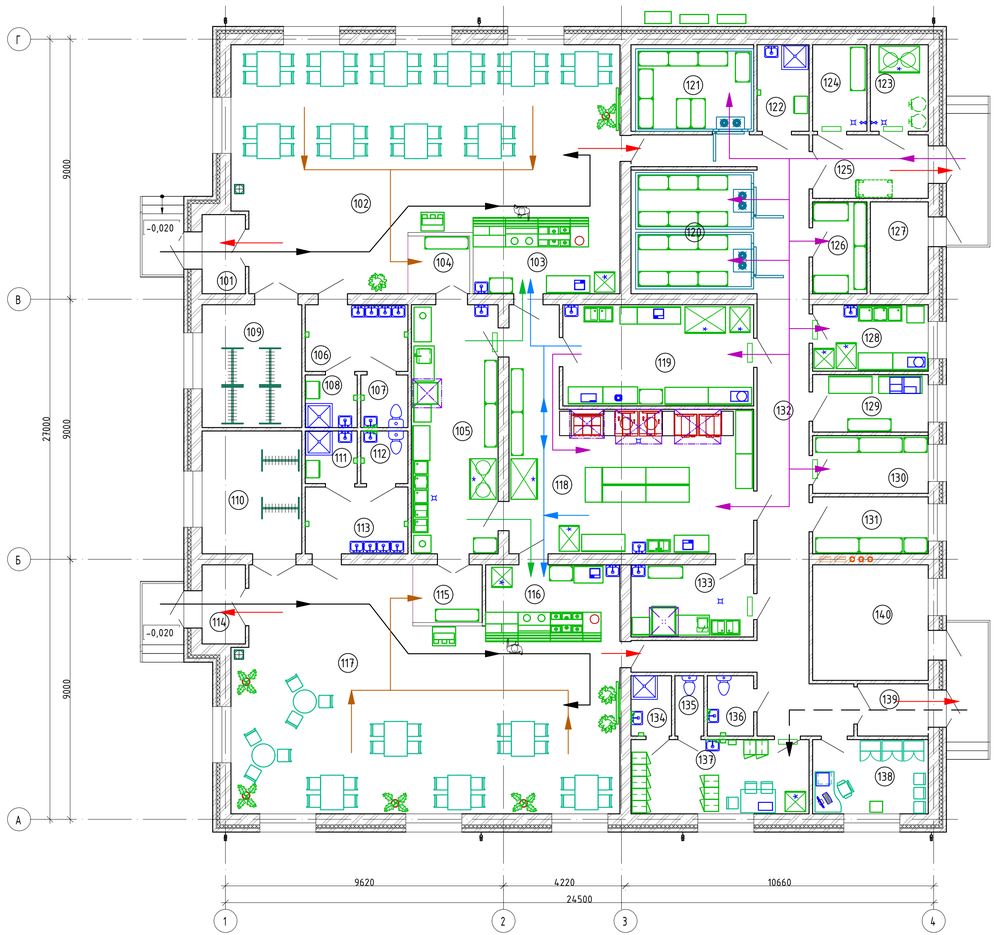
Столовая (позиция 3 по ГП)

План расположения оборудования на отм. 0,000

ООО "ГЕОпроект" г. Ставрополь

Формат А3х3

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№ | Секция/раздел



Условные обозначения

- напольное оборудование
- настольное оборудование
- вытяжная система

- Полуфабрикаты
- Готовая продукция
- Грязная посуда
- Чистая посуда
- Посетители
- Эвакуация
- Персонал

Экспликация помещений

Номер помещения	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещения*	Номер помещения	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещения*
133	Моечная кухонной посуды	10,6	Д	101	Тамбур	4,1	
134	Душевая	2,7		102	Обеденный зал №1	98,7	
135	Туалет	2,1		103	Раздаточная №1	10,8	
136	Туалет	3,1		104	Грязная посуда	4,3	
137	Гардероб для персонала	15,5		105	Моечная столовой посуды	25,9	Д
138	Кабинет заведующей производством	10,0		106	Умывальник	8,2	
139	Тамбур	4,3		107	Туалет	3,0	
140	Котельная	15,7	Г	108	Комната уборочного инвентаря	3,3	В4
	Итого:	591,4		109	Гардероб	14,7	
				110	Гардероб	14,7	
				111	Комната уборочного инвентаря	3,3	В4
				112	Туалет	3,0	
				113	Умывальник	8,2	
				114	Тамбур	4,1	
				115	Грязная посуда	4,8	
				116	Раздаточная №2	10,0	
				117	Обеденный зал №2	98,9	
				118	Горячий цех	46,8	В4
				119	Холодный цех	23,1	В4
				120	Помещение холодильных камер +4°	18,6	
				121	Морозильная камера -20°	12,7	
				122	Комната уборочного инвентаря	5,4	В4
				123	Помещение для пищевых отходов	5,6	
				124	Помещения хранения и мойки тары	6,0	В4
				125	Загрузочная	8,8	
				126	Кладовая овощей	6,0	
				127	Электрощитовая	6,4	В3
				128	Овощной цех	9,2	
				129	Помещение резки хлеба	8,0	
				130	Кладовая сухих продуктов	8,0	В3
				131	Кладовая инвентаря и мебели	7,9	В4
				132	Коридор	48,1	

Изм.	Колич.	Лист	№ док.	Подпись	Дата
Разработал		Чернавин			26.01.22
ГИП		Кулаков			26.01.22
Н. контр.		Рукинова			26.01.22

7/02-21-ТХЗ

Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10000 голов" в с. Казинка, Шпаковского района, Ставропольского края

Стадия	Лист	Листов
Р	3	

Столовая (позиция 3 по ГП)

Направления движения потоков

ООО "ГЕОпроект" г. Ставрополь

Формат А3х3

Инв.№ подл. | Подпись и дата | Взам.инв.№

Согласовано

Приложение А

Расчёт количества блюд, реализуемых в столовой предприятия за 1 день

Обеденный зал «чистой зоны»

$U_1 = 3,5 \times n \times m \times T \times w = 3,5 \times 40 \times 3 \times 1 \times 1 = 420$

Где:

n = 40 – количество посадочных мест, шт.

m = 3 - количество посадок,

T = 1 – время обеденного перерыва, ч.

w = 1 – коэффициент неравномерности.

Обеденный зал «грязной зоны»

$U_2 = 3,5 \times n \times m \times T \times w = 3,5 \times 26 \times 1 \times 1 \times 1 = 91$

Где:

n = 26 – количество посадочных мест, шт.

m = 1 - количество посадок,

T = 1 – время обеденного перерыва, ч.

w = 1 – коэффициент неравномерности.

Общее количество блюд, реализуемых в столовой за день (только обед) – 511 шт.

Время обеденного перерыва – 1 час.

Расчёт количества рабочих столовой

Расчёт количества производственных рабочих столовой

Зал №1

$N_{р1} = \Sigma\frac{n \text{ x } t}{T \text{ x } 3600\lambda} = \Sigma\frac{420 \text{ x } 180}{8 \text{ x } 3600 \text{ x } 1{,}14} = 2{,}3$

Где:

n = 420 – количество блюд, реализуемых в обеденном зале №1, шт.

t = 180 – норма времени на 1 блюдо, с.

T = 8 – продолжительность рабочего дня, ч

λ = 1,14 – коэффициент роста производительности труда.

Принимается 3 рабочих.

Зал №2

$N_{р2} = \Sigma\frac{n \text{ x } t}{T \text{ x } 3600\lambda} = \Sigma\frac{91 \text{ x } 180}{8 \text{ x } 3600 \text{ x } 1{,}14} = 0{,}49$

Где:

n = 91 – количество блюд, реализуемых в обеденном зале №2, шт.

t = 180 – норма времени на 1 блюдо, с.

T = 8 – продолжительность рабочего дня, ч

λ = 1,14 – коэффициент роста производительности труда.

Принимается 1 рабочий.

Количество поваров на раздаче

Зал №1

$N_{п1} = \Sigma\frac{n \text{ x } t}{3600} = \Sigma\frac{420 \text{ x } 20}{3600} = 2{,}3$

Где:

n = 420 – количество раздаваемых блюд в 1 час в обеденном зале №1

t = 20 – время отпуска одной порции, с

В обеденном зале №1 принимается 3 повара на раздаче.

Зал №2

$N_{п2} = \Sigma\frac{n \text{ x } t}{3600} = \Sigma\frac{91 \text{ x } 30}{3600} = 0{,}76$

Где:

n = 91 – количество раздаваемых блюд в 1 час в обеденном зал 2

t = 30 – время отпуска одной порции, с

В обеденном зале №2 принимается 1 повар на раздаче.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Электропотребляющее оборудование							
	и комплектное с ним							
1	Плита электрическая шестиконфорочная	ЭПК-67П		ООО "ТДО"	шт.	1	120,0	
	Без жарочного шкафа (на открытой подставке),			г. Чебоксары				
	площадь жарочной поверхности 0,54 м, температура 480°С.							
	N=16,8 кВт/380В. 1111х750х940 мм							
2	Котёл пищеварочный электрический, круглая чаша.	КПЭМ-60-ОМР-ВК		То же	шт.	2	168,0	
	Вместимость - 60 л, нагрев через пароводяную рубашку.							
	С миксером. Опрокидывание ручное							
	N=10,3 кВт/380В. Диаметр котла 425 мм,							
	1086х783х1204(1655) мм							
3	Сковорода электрическая с наклоняемой чашей.	ЭСК-80-0,27-40-Ч		То же	шт.	2	140,0	
	Объём 40 л., жарочная чаша-чугун.							
	N=9,0 кВт/380В. 1370х800х850 мм							
4	Шкаф холодильный низкотемпературный, не выше -18°С,	СВ107-S (ШХ-0,7н)		ООО ТД "POLAIR"	шт.	2	125,0	
	дверь металлическая, объём 700 л.			г. Москва				
	N=0,55/0,4 кВт/220В. 735х930х1996 мм. 12 кВт/сутки							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подп.

Изм.	Кол.уч.	Лист	№док.	Подпись	Дата
Исполнит.		Чернавин			26.01.22
ГИП		Кулаков			26.01.22
Н. контр.		Рукинова			26.01.22

7/02-21-ТХЗ.СО

«Площадка по выращиванию молодняка крупного рогатого скота молочной породы на 10 000 голов» в с. Казинка Шпаковского района, Ставропольского края

Столовая.
План расположения оборудования на отм. 0,000

Стадия	Лист	Листов
Р	1	13

Спецификация оборудования, изделий и материалов

ООО ГЕОпроект
г. Ставрополь

Формат А3

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
5	Шкаф холодильный среднетемпературный, 0...+6°С,	СМ114-S (ШХ-1,4)		То же	шт.	4	184,0	
	2 металлические двери, объём 1400 л.							
	N=0,55 кВт/220В. 1402х925х1960 мм							
6	Камера холодильная низкотемпературная	POLAIR Standard		То же	компл.	1		
	Толщина сэндвич-панелей 80 мм.							
	Внешние размеры камеры: 4080х2860х2460 мм							
	Внутренняя ширина низкотемпературной камеры 2700 мм							
	объём камеры 24,22 м^3.							
	Машина холодильная низкотемпературная (сплит-система)	SB328S		То же	компл.	1	102,0	
	-20...-15°С, корпус из оцинкованного металла с полимерным							
	покрытием, автоматическая система оттаивания							
	испарителя, с возможностью открывания двери камеры							
	изнутри, с "зимним комплектом".							
	N=2,5 кВт/380В. Масса хладагента 1,45 кг							
	Холодопроизводительность 2,44 кВт, 1200 м^3/час							
7.1	Габариты: внутреннего блока 833(905)х504х503 мм							
7.2	внешнего блока 813(971)417х700 мм							
8	Камера холодильная среднетемпературная	POLAIR Standard		То же	компл.	2		
	Толщина сэндвич-панелей 80 мм.							
	Внешние размеры камеры: 4080х1960х2460 мм							
	Внутренняя ширина секции 1800 мм							
	объём секции 16,15 м^3.							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Машина холодильная среднетемпературная (сплит-система)	SM218S		То же	компл.	2	69,0	
	+5...+10°С, корпус из оцинкованного металла с полимерным							
	покрытием, автоматическая система оттаивания							
	испарителя, с возможностью открывания двери камеры							
	изнутри, с "зимним комплектом".							
	N=1,15 кВт/380В. Масса хладагента 0,93 кг							
	Холодопроизводительность 2,18 кВт, 1200 м³/час							
9.1	Габариты: внутреннего блока 708(781)х280х418(618) мм							
9.2	внешнего блока 790(990)х315х704 мм							
10	Стеллаж. Габаритные размеры 1525х500х1850 мм	СМ-15/5Н (Н-430)		То же	шт.	20		
11	Шкаф холодильный среднетемпературный, 0...+6°С,	СМ105-S		То же	шт.	1	114,0	
	дверь металлическая, объём 500 л.							
	N=0,35 кВт/220В. 697х695х1960 мм. 3,5 кВт/сутки							
12	Картофелечистка с подставкой и мезгосборником	МКК-150-01	н0000124523	ООО "Пищевые	шт.	1	55,0	
	Производительность 150 кг/ч. Подключение воды 100-300 кПа			технологии",				
	G1,2" N=0,75 кВт/380В. 475х680х1065 мм			г. Ставрополь				
13	Машина протирочно-резательная	МПР-350М		ЗАО	шт.	2	32,0	
	Количество видов нарезки - 8, протирки - 2.			"Тулаторгтехника"				
	N=1,0 кВт/380В. 600х340х650 мм			г. Тула				
14	Слайсер (ломтерезка), диаметр ножа 250 мм.	Convito HBS-250		Торговая сеть	шт.	1		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата	7/02-21-ТХЗ.СО	Лист 3

Формат А3

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Толщина нарезаемого куска 1-12 мм.							
	N=0,25 кВт/220В. 280х520х390 мм							
15	Блендер	ERGO MK 505		То же	шт.	1		
	1 стакан, объём 1,5 л.							
	N=0,5 кВт/220В. 238х205х345 мм							
16	Хлеборезка настольная	АХМ-300А "Янычар"		ООО "АТЕСИ"	шт.	1	45,0	
	Толщина резки 5-20 мм. Производительность до 300 бат/ч.			г. Москва				
	N=0,37 кВт/380В. 1050х560х590 мм							
17	Весы порционные электронные	CAS AD-5		То же	шт.	3		
	Предел взвешивания 5 кг/2 г							
	N=0,25 кВт/220В. 352х325х215 мм							
18	Весы порционные электронные	CAS AD-10		То же	шт.	1		
	Предел взвешивания 10 кг/2 г							
	N=0,25 кВт/220В. 352х325х215 мм							
19	Резервный номер							
20	Машина посудомоечная купольного типа.	МПК-700К		ООО "ТДО"	шт.	1	107,0	
	Производительность 700 тарелок в час.							
	Материал - нержавеющая сталь, электронное управление.							
	N=10,5 кВт/380В. 725х830х1490(1920) мм							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Колуч	Лист	№док	Подпись	Дата

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Подвод холодной воды G3/4”							
б/н	Кассета для тарелок 500х500х106 мм		72000027144	То же	шт.	4		
б/н	Кассета нейтральная (для стаканов и чашек) 500х500х106 мм		72000027183	То же	шт.	4		
б/н	Рамка к нейтральной кассете 500х500 мм		12000025965	То же	шт.	6		
б/н	Стакан для столовых приборов 113х113х130 мм		22000027361	То же	шт.	4		
21	Машина котломоечная	МПК-65-65	71000008418	То же	шт.	1	200,0	
	Предназначена для мытья котлов, кастрюль,							
	гастроёмкостей.							
	Производительность 19 котлов/кастрюль в час.							
	Материал - нержавеющая сталь, электронное управление.							
	N=11,5 кВт/380В. 835х1000(1375)х1950(2145) мм							
б/н	съемный держатель №20 576х262х200 мм		71000249762	То же	шт.	4		
б/н	съемный держатель №40		71000249765	То же	шт.	4		
б/н	съемный держатель №65 576х262х200 мм		71000249766	То же	шт.	4		
б/н	сетка для мойки легких предметов			То же	шт.	4		
22	Кипятильник наливного типа	КВЭ-15		То же	шт.	2	6,0	
	N=3,0 кВт/220В. ø310х394 мм							
23	Холодильник бытовой двухкамерный. Объём 280 л.	Атлант МХМ-2835		Торговая сеть	шт.	3		
	N=0,12 кВт/220В. 600х630х1630 мм							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Линия раздачи HOT-LINE							
24.1	Прилавок для столовых приборов и подносов с хлебницей	ПСПХ-70Х		ООО "ТДО"	шт.	2	34,4	
	673х630х(599)1482 мм			г. Чебоксары				
24.2	Прилавок-витрина холодильный			То же	шт.	2	158,0	
	для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок,							
	третьих блюд и охлажденных напитков потребителю							
	Полезный объем витрины, 0,39 м^3							
	Масса хладагента 0,38 кг							
	N=7,0 кВт/сутки/220В. 1120х717(1016)х1620 мм							
24.3	Прилавок-мармит электрический для первых блюд	ПМЭС-70Х		То же	шт.	2	94,0	
	2 конфорки ø220 мм							
	N=2,132 кВт/380/230В. 1120х717(1016)х1620 мм							
24.4	Мармит электрический кухонный для вторых блюд	ЭМК-70Х-02		То же	шт.	2	102,0	
	2 ТЭНа, 2 полки							
	Комплект гастроемкостей: 1xGN 1/1x150; 2xGN 1/2x150;							
	3xGN 1/3x150							
	N=2,012 кВт/230В. 1120х717(1016)х869(1487) мм							
24.5	Модуль нейтральный	МН-70Х		То же	шт.	2	32,0	
	630х717(1017)х869 мм							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Колуч	Лист	№док	Подпись	Дата	7/02-21-ТХЗ.СО	Лист 6

Формат А3

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Зонты вытяжные							
25	Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим	ЗВ-П09/09	н0000127508	ООО "Пищевые	шт.	2	21,8	
	лабиринтным фильтром, жиросборником и подсветкой			технологии",				
	900х900х350 мм			г. Ставрополь				
25	Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим	ЗВ-П12/10	н0000127513	То же	шт.	1	29,8	
	лабиринтным фильтром, жиросборником и подсветкой							
	1200х1000х350 мм							
27	Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим	ЗВ-П16/10	н0000127514	То же	шт.	2	37,6	
	лабиринтным фильтром, жиросборником и подсветкой							
	1600х1000х350 мм							
28	Зонт вытяжной островной с жироулавливающим	HICOLD ЗВООК-1012	н000010042	То же	шт.	4		
	лабиринтным фильтром, жиросборником и подсветкой							
	1200х1000х400 мм							
29	Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный,	ОБРН-2х15 "Азов"		ООО "Элид"	шт.	8		Или аналог
	двухламповый, закрытого типа.			г. Азов				
	Производительность 50 м^3/ч.							
	N=0,045 кВт/220В. 655х165х146 мм							
	Бытовая техника							
30	Печь микроволновая	SAMSUNG		Торговая сеть	шт.	1		Или аналог
	N=1,15 кВт/220В. 489х275х374 мм	Соло MS23K3614AK						

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
31	Электрорукосушитель автоматический	BXG-150		То же	шт.	11		Или аналог
	N=1,5 кВт/220В. 240х205х255 мм							
32	Фен для сушки волос настенный	Starmix TH-C1		То же	шт.	1		Или аналог
	N=0,9 кВт/220В. 330х270х160 мм							
33	Телевизор с диагональю 40", настенное исполнение	Samsung		То же	шт.	2		Или аналог
	N=0,06 кВт/220В, 914х530х59 мм							
34	Кулер для воды напольный (вода - холодная/горячая)	Aqua Work 16 LD/E		То же	шт.	2		Или аналог
	N = (0,5 / 0,68) кВт 220 В, габ. 310 х 310 х 960 мм							
б/н	Чайник электрический			То же	шт.	2		
	N=2,2 кВт/220В							
	Компьютерная техника							
35	Компьютер в комплекте:			Торговая сеть	компл.	1		Или аналог
	- системный блок i3n 4170, 8Gb, 1Tb, DVD RV. Windows 10							
	N=0,6 кВт/220В;							
	- клавиатура;							
	- мышь;							
	- монитор TN LED 5мс, 16:9, DVI 12M:1 250cd;							
	- источник бесперебойного питания N=1000ВА (0,6 кВт)/220В	BenQ 24"			шт.	1		Или аналог

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
36	Устройство многофункциональное (принтер/сканер/ксерокс)	HP LaserJet M433a		То же	шт.	1		Или аналог
	Ч/б печать, максимальный формат А3, настольный							
	Скорость печати 20 стр./мин							
	N=0,55 кВт/220В. 560х413х540 мм							
37	Резервный номер							
	Нейтральное оборудование							
38	Ванна моечная сварная двухсекционная с полкой-решёткой	ЭКОНОМ ЦК		ООО "Пищевые	шт.	4		
	Оцинк. сталь. 1020х530х870 мм. Размер ванн 430х430х300 мм	ВМО2-430ЭЦК-М		технологии",				
				г. Ставрополь				
39	Ванна моечная сварная трёхсекционная с полкой-решёткой	ЭКОНОМ ЦК		То же	шт.	2		
	Оцинк. сталь. 1500х530х870 мм. Размер ванн 430х430х300 мм	ВМО3-430ЭЦК-М						
40	Рукомойник настенный с бедренным управлением, корпус -	Grypsi РНБ Э 1		Компания	шт.	5		
	нерж. сталь, с бортом, педаль для подачи воды, в комплекте			"Торговый Дизайн"				
	воронка воздушного разрыва струи и кран подачи воды.			г. Москва				
	400х310х250 мм							
41	Стол предмоечный с душем. Правое исполнение	СПМП-6-3	21000001744	ООО "ТДО"	шт.	1	29,0	
	1212х702х1080(1800) мм			г. Чебоксары				
42	Стол предмоечный с душем. Левое исполнение	СПМФ-7-1		То же	шт.	1	32,0	

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измере-ния	Количес-тво	Масса единицы, кг	Примечание
	1166х724х898 мм							
43	Жироуловитель	Термит 0,5-40		ООО	шт.	8	9,0	
	520х380х400 мм			«ПК Мультпласт»				
				г. Москва				
44	Стол раздаточный для купольных посудомоечных машин	СПМР-6-1	21000001746	ООО "ТДО"	шт.	2	15,0	
	612х611х940 мм			г. Чебоксары				
45	Стол разделочный с бортом и полкой-решёткой, нерж. сталь	СТАНДАРТ ЦК		ООО «ТД Пищевые	шт.	2	14,6	
	600х600х915(935) мм	СРОб-6/6СЦК		технологии»				
				г. Ставрополь				
46	Стол разделочный с бортом и полкой-решёткой, нерж. сталь	ЭКОНОМ ЦК	н0000107609	То же	шт.	1	18,5	
	1000х600х870(890)	СРО-10/6ЭЦК						
47	Стол разделочный с бортом и полкой-решёткой, нерж. сталь	ЭКОНОМ ЦК	н0000107610	То же	шт.	6	21,0	
	1200х600х870(890) мм	СРО-12/6ЭЦК						
48	Стол разделочный с бортом и полкой-решёткой, нерж. сталь	ЭКОНОМ ЦК	н0000107611	То же	шт.	14	24,9	
	1500х600х870(890) мм	СРО-15/6ЭЦК						
49	Подставка межплитная	ПМП-40	21000080723	ООО "ТДО"	шт.	4	19,0	
	400х850х860 мм			г. Чебоксары				

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
50	Стол для сбора остатков пищи (отверстие в центре)	ЭКОНОМ ССОП-6/6ЭНП	н0000107582	ООО «ТД Пищевые	шт.	1	14,4	
	600х600х850(870)			технологии»				
				г. Ставрополь				
51	Стол для сбора остатков пищи	ЭКОНОМ ССОПл-12/6ЭНП	н0000107588	То же	шт.	1	24,3	
	1200х600х850(870) мм							
52	Стеллаж кухонный типа СК (400 серия)	СК-5-4	21000080809	ООО "ТДО"	шт.	9	39,5	
	1500х416х1730 мм			г. Чебоксары				
53	Стеллаж кухонный типа СК (400 серия)	СК-3-4	21000080807	То же	шт.	1	30,5	
	1200х416х1730 мм							
54	Стеллаж кухонный типа СК (500 серия)	СК-5-5	21000080816	То же	шт.	5	44,5	
	1500х516х1730 мм							
55	Стеллаж кухонный типа СК (500 серия)	СК-1-5	21000080812	То же	шт.	6	26,5	
	800х516х1730 мм							
56	Стеллаж кухонный типа СК (600 серия)	СК-3-6	21000004345	То же	шт.	2	42,0	
	1200х616х1730 мм							
57	Тележка грузовая 1260х600х935 мм	ТГ-6-1	н0000094477	ООО «ТД Пищевые	шт.	1		
				технологии»				
				г. Ставрополь				

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
58	Шкаф для уборочного инвентаря		М64177	ООО «Бумага-С»	шт.	3		
	600х500х1750 мм			г. Ставрополь				
59	Шкаф для одежды	ШРМ-21	М64108	То же	шт.	10	29,0	
	400х500х1860мм							
60	Скамья гардеробная 1000х350х480 мм	СК-1-1000	М7123001	То же	шт.	1		
61	Стол эргономичный левый	Канц СК36.10	М0113	То же	шт.	1		
	1400х800(600)х750 мм		Арт. СК36.10					
62	Тумба выкатная с замком	Канц ТК29.10	М0115	То же	шт.	1		
	404х450х570 мм							
63	Кресло офисное	Betta GTP RU OH/5 C-11	М513300	То же	шт.	1		
64	Сейф офисный 630х440х355 мм	Valberg ASM-63TCL	М60213	То же	шт.	1	38,0	
65	Стул офисный	Стандарт	М50154	То же	шт.	3		
	ткань серая в рубчик ТК-3, каркас муар							
66	Шкаф для одежды 700х350х1830 мм	Канц ШК40.10	М0122	То же	шт.	1		
			Арт. Шк40.10					

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Колуч	Лист	№док	Подпись	Дата	7/02-21-ТХЗ.СО	Лист 12

Формат А3

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
67	Шкаф высокий. 3 открытые полки, 2 двери, 700х350х1830 мм	Канц	М01375	То же	шт.	2		
68	Стул для кафе (серебряный металлик)	Нео	Арт. СМ7/1-03	ООО	шт.	67		
				«Экспресс-Офис»				
				г. Ставрополь				
69	Стол обеденный (серебряный металлик)	Статус		То же	шт.	17		
	1200х800х728 мм							
70	Стол обеденный круглый (серебряный металлик)	Стиль	id: 205589	То же	шт.	2		
71	Вешалка гардеробная (20 рожков) 1265х610х1710 мм	ВН-20		ООО "Металл	шт.	6		
				Конструкция"				
				г. Майкоп				
	Тележка с баком для сбора отходов 450х450х500 мм	ТП-218Н	19906	ООО «ТД Пищевые	шт.	4		
72.1	Тележка.			технологии»				
	Каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430			г. Ставрополь				
72.2	Бак. Диаметр бака 450 мм. Объем бака 50 литров.							
	Материал - нержавеющая сталь AISI 304							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата	7/02-21-ТХЗ.СО	Лист 13

Формат А3