

ИНЖЕНЕРНО-АРХИТЕКТУРНЫЙ ЦЕНТР "НОВЫЙ ГОРОД"
ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБСЛЕДОВАНИЕ
ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

№ П-152-414101158993-275-01
СВИДЕТЕЛЬСТВО О ДОПУСКЕ
К ВИДАМ РАБОТ ПО ПОДГОТОВКЕ
ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, КОТОРЫЕ
ОКАЗЫВАЮТ ВЛИЯНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТЬ
ОБЪЕКТОВ КАПИТАЛЬНОГО СТРОИТЕЛЬСТВА



ИНН 4101158993
КПП 410101001
ОГРН 1134101004124

☎ 330 013
📠 +7 495 221 0550 ДОб. 1628
🚶 ОЗЕРНОВСКАЯ КОСА, 11, 1 ЭТАЖ
✉ NGOROD41@YA.RU
🌐 NGOROD.RU

ПРОЕКТ КАПИТАЛЬНОГО РЕМОНТА
ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА В ЗДАНИИ
МБОУ «РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. В.Н. РОЛДУГИНА»,
НАХОДЯЩЕМСЯ ПО АДРЕСУ: КАМЧАТСКИЙ КРАЙ,
ЕЛИЗОВСКИЙ РАЙОН, ПОС. РАЗДОЛЬНЫЙ УЛ. РОЛДУГИНА, 2

ТОМ 5

2102-011-ТХ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ»

СТАДИЯ: Р

ПЕТРОПАВЛОВСК-
КАМЧАТСКИЙ
2021

ООО ИНЖЕНЕРНО-АРХИТЕКТУРНЫЙ ЦЕНТР

«НОВЫЙ ГОРОД»



ПРОЕКТ КАПИТАЛЬНОГО РЕМОНТА
ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА В ЗДАНИИ
МБОУ «РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. В.Н. РОЛДУГИНА»,
НАХОДЯЩЕМСЯ ПО АДРЕСУ: КАМЧАТСКИЙ КРАЙ,
ЕЛИЗОВСКИЙ РАЙОН, ПОС. РАЗДОЛЬНЫЙ УЛ. РОЛДУГИНА, 2

ТОМ 5

2102-011-ТХ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ»

СТАДИЯ: Р

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

ЗАХАРЧЕНКО И.В.



ПЕТРОПАВЛОВСК-
КАМЧАТСКИЙ

2021

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

Содержание


Обозначение	Наименование	Стр.
2102-011-ТХ.ТЧ	Текстовая часть	2-18
	Содержание	2-4
	а) Сведения о производственной программе и номенклатуре продукции, характеристику принятой технологической схемы производства в целом и характеристику отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции	5
	б) Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд	9
	б_1) Описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов	9
	в) Описание источников поступления сырья и материалов	10
	г) Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции	10
	д) Обоснование показателей и характеристик (на основе сравнительного анализа) принятых технологических процессов и оборудования	10
	е) Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов	11
	ж) Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах	12

Согласовано

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

2102-011-ТХ.ТЧ						Состав проекта		
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата			
Разраб.		Милютин		<i>Милютин</i>	05.21	Стадия	Лист	Листов
						П	1	18
ГИП		Барткус		<i>Барткус</i>	05.21	 NGOROD41 YARU NGOROD.ORG НОВЫЙ ГОРОД 330 013		
Н. контр.		Барткус		<i>Барткус</i>	05.21			

2

	п_1) Описание мероприятий и обоснование проектных решений, направленных на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов	16
	п_2) Описание технических средств и обоснование проектных решений, направленных на обнаружение взрывных устройств, оружия, боеприпасов	16
	п_3) Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"	17
	Перечень нормативно-технических документов	18
	Таблица регистрации изменений	19
	Графическая часть	
2102-011-TX, л.1	Фрагмент. План 1-го этажа. Расположение технологического оборудования	
2102-011-TX.CO, л.1-4	Спецификация оборудования, изделий и материалов	

						2102-011-TX.TЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		3

Технологические решения

Текстовая часть

Разработка раздела «Технологические решения» выполнена в соответствии с существующим расположением технологического оборудования по ранее разработанной проектной документации.

Проектные решения приняты на основании исходных данных для проектирования технологических решений от заказчика:

- план расположения технологического оборудования;
- перечень заменяемого и вновь приобретаемого технологического оборудования.

а) Сведения о производственной программе и номенклатуре продукции, характеристику принятой технологической схемы производства в целом и характеристику отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции

Проектом предусматривается проект капитального ремонта помещений пищеблока в здании МБОУ «Раздольненская средняя школа им.В.Н. Ролдугина», находящемся по адресу: Камчатский край, Елизовский район, пос.Раздольный, ул.Ролдугина,2.

Столовая запроектирована на 144 посадочных места.

Столовая предназначена для обеспечения обучающихся и персонала общеобразовательной школы горячим питанием.

Объемно-планировочные решения приняты по ранее разработанной проектной документации.

Проектом выполнена замена устаревшего технологического оборудования и приобретение нового прогрессивного оборудования по заданию заказчика.

В соответствии с функциональным назначением проектируемого объекта в составе пищеблока размещаются следующие помещения:

- обеденный зал на 144 посадочных места с раздаточной;
- загрузочный тамбур;
- кладовая;
- холодильное помещение;
- овощной цех;
- мясной цех;
- горячий цех (с зоной приготовления холодных закусок);

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		4

- моечная (столовой посуды и кухонной посуды);
- кабинет;
- подсобное помещение;
- туалет для персонала;
- душевая.

Площади помещений указаны на технологическом чертеже 2102-011-ТХ, л.1.

Ассортиментный перечень реализуемых блюд:

- первые блюда;
- вторые блюда;
- холодные закуски и салаты;
- горячие и холодные напитки (соки, кофе, чай и др.);
- сладкие блюда, выпечка.

Режим работы

Для создания оптимальных условий труда и повышения его производительности, основываясь на законодательстве о труде, для работающих принимается соответствующий режим труда и отдыха.

Режим работы персонала школы принимается существующий, в соответствии с трудовым кодексом РФ.

В течение рабочего дня предусмотрен перерыв для отдыха и питания продолжительностью не менее 30 минут.

Персоналу предоставляется ежегодный основной отпуск, продолжительность которого определяется Правительством РФ.

Технологическая схема работы пищеблока включает операции:

- доставка сырья и продуктов;
- хранение сырья и продуктов в кладовых;
- приготовление блюд;
- реализация блюд.

В пищеблоке предусмотрены объемно - планировочные решения, набор помещений и расстановка технологического оборудования, позволяющие исключить встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также осуществлять

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		5

приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность готовой продукции и ее реализацию.

Столовая работает на сырье.

Обеденный зал в пищеблоке рассчитан на 144 посадочных места.

Технологические решения по приготовлению блюд в пищеблоке приняты существующие, по существующей технологии.

Продукты завозятся спецавтотранспортом согласно установленного графика и ассортимента.

Загрузка продуктов предусмотрена через загрузочный тамбур, затем они поступают в специализированные кладовые сырья и продуктов.

Скоропортящиеся продукты распределяются в холодильное помещение, остальные продукты в соответствующих кладовых раскладываются на стеллажи и подтоварники. Для хранения скоропортящихся продуктов в пищеблоке установлены холодильные шкафы.

Тара сырья, полуфабрикатов и продуктов одноразовая.

Механическая обработка продуктов осуществляется в мясном цехе, овощном цехе и в зоне приготовления холодных закусок горячего цеха, а тепловая обработка – в горячем цехе.

Приготовление холодных закусок осуществляется в горячем цехе в зоне приготовления холодных закусок. Холодный цех оборудован бактерицидным облучателем.

Обработка яиц перед использованием в любые блюда проводится в специально выделенном месте мясного цеха (поз.58, поз.40) в соответствии с санитарными требованиями. Обработка яиц выполняется с использованием специальных промаркированных емкостей в определенной последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистые яйца выкладывают в чистую промаркированную посуду на столе (поз.40).

Выпечка хлебобулочных изделий предусмотрена в горячем цехе.

Проектом предусмотрено приобретение тестомеса для приготовления жидкого теста и его установка в горячем цехе.

Для термической обработки продуктов используется электрооборудование: электроплиты, электросковорода, пароконвектомат, электрические варочные котлы.

В горячем цехе проектом предусмотрена замена устаревших варочных котлов и установка вновь приобретаемого пароконвектомата, универсального кухонного аппарата (сковорода универсальная), двух электрических плит.

В овощном цехе при переработке овощей применяется оборудование: моечные ванны (мытьё), картофелечистка (мытьё, очистка), производственные столы, овощерезка и др.

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		6

В мясном цехе при переработке мяса, рыбы и курицы применяется оборудование: моечные ванны (мытьё), мясорубка, производственные столы, ручной миксер и др.

Выпечка хлебобулочных изделий осуществляется в духовых шкафах электрических плит. Для приготовления теста применяется тестомес.

Готовые блюда подаются на линию раздачи.

Для мойки столовой посуды установлена трехсекционная моечная ванна и посудомоечная машина.

Для мойки кухонной посуды и инвентаря установлена двухсекционная моечная ванна.

Чистая столовая посуда хранится на стеллаже (поз.6), в шкафу для чистой посуды (поз.34.2), кухонная посуда и инвентарь-на стеллажах (поз.7, поз.8).

Моечное оборудование (посудомоечная машина, моечные ванны) полностью заменено на новое.

Над тепловым оборудованием в горячем цехе, в моечной пищеблока и кухонной посуды над моечными ваннами, над посудомоечной машиной установлены вытяжные зонты (см. раздел проекта «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети»).

Во всех производственных помещениях установлены производственные моечные ванны и раковины для мытья рук. Производственные помещения и помещение разгрузки оборудованы трапами.

Обеспечение пищеблока горячей водой осуществляется при помощи водонагревателей (разводку сетей см. раздел проекта «Система водоснабжения»).

Пищевые отходы в производственных цехах собираются в специальные ведра с крышкой. Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием в соответствии с выполняемыми технологическими процессами. Технологическое оборудование располагается с учетом удобства его обслуживания.

Для персонала пищеблока предусмотрены бытовые помещения; подсобное помещение (гардероб), душ и санузел.

Администрация пищеблока размещается в кабинете.

Все технологическое оборудование, инвентарь, тара, мебель и упаковка выполнены из материалов, разрешенных органами здравоохранения. Вредные выделения в воздухе помещений отсутствуют.

Полный перечень технологического оборудования см. спецификацию оборудования, 2102-011-TX.CO, л.1-4.

						2102-011-TX.TЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		7

Требования к организации работы:

- соблюдение режима работы;
- наличие производственных, бытовых и вспомогательных помещений, которые должны отвечать техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям для помещений общественного питания;
- оборудование и техника должна содержаться в образцовом техническом состоянии;
- приготовление блюд и реализация их обучающимся и персоналу школы в ассортименте, соответствующем его товарному профилю (типу);
- наличие на продовольственные продукты питания документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;
- соблюдение прав и интересов посетителей и др.

Трудоемкость работ не рассчитывается, так как проектируемый объект не относится к производственным объектам.

б) Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд

Для эксплуатации пищеблока требуется обеспечение:

- электроэнергией для подключения технологического оборудования;
- горячей и холодной на хозяйственно-бытовые нужды.

Установленная мощность технологического оборудования приведена в спецификации оборудования 2102-011-ТХ.СО, л.1-4.

Потребность в электроэнергии см. раздел проекта «Система электроснабжения».

Расход воды на хозяйственно-бытовые нужды см. раздел проекта «Система водоснабжения».

б_1) Описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов

Наличие и установку приборов учета электроэнергии, воды и тепла при эксплуатации пищеблока и устройства сбора и передачи данных от таких приборов см. соответствующие разделы проекта.

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		8

в) Описание источников поступления сырья и материалов

Продовольственное сырье, полуфабрикаты и продукты поступают в пищеблок по прямым договорам, заключенными с предприятиями-поставщиками по всей России, ближнему и дальнему зарубежью.

г) Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции

Продовольственное сырье, полуфабрикаты и продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

д) Обоснование показателей и характеристик (на основе сравнительного анализа) принятых технологических процессов и оборудования

В проекте заложено современное оборудование отечественного и импортного производства.

Оборудование в пищеблоке принято существующее и вновь устанавливаемое (в т.ч. замененное на новое).

Выбор вновь устанавливаемого технологического оборудования, взамен устаревшего основного технологического оборудования произведен с учетом:

- выполнения требований технологических процессов;
- оснащения рабочих мест необходимым оборудованием, отвечающего современным требованиям;
- требований пожарной безопасности;
- экологических и санитарно-гигиенических требований.

В пищеблоке в качестве основного технологического оборудования приняты существующее оборудование:

- тепловое оборудование (электрические плиты);

В пищеблоке в качестве основного технологического оборудования принято вновь устанавливаемое и заменяемое оборудование:

- тепловое оборудование (пароконвектомат, универсальный кухонный аппарат (сковорода универсальная), электрические плиты, котел пищеварочный);

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		9

- специализированное оборудование для мытья посуды (посудомоечная машина, моечные ванны);
- производственные моечные ванны;
- линия раздачи;
- тестомес;
- универсальный привод и другое механическое оборудование.

Расположение технологического оборудования и полный перечень, количество технологического оборудования с указанием типов, марок и количества см. технологический чертеж 2102-011-ТХ, л.1 и спецификацию оборудования 2102-011-ТХ.СО, л.1-4.

В спецификации также указано какое оборудование принято существующим, а какое приобретается вновь взамен устаревшего.

Все предусмотренное в проекте технологическое, санитарно-техническое, инженерное и другое оборудование должно соответствовать действующим техническим условиям и стандартам, и выполнены из материалов, разрешенных органами здравоохранения.

е) Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов

В пищеблоке в качестве вспомогательного оборудования приняты:

- стеллажи для хранения;
- рабочие столы;
- подтоварники и др.

Все предусмотренное в проекте технологическое оборудование соответствует действующим техническим условиям, стандартам и выполнены из материалов, разрешенных органами здравоохранения.

Вредные выделения от применяемого оборудования в воздух помещений отсутствуют.

Расположение технологического оборудования и полный перечень, количество технологического оборудования с указанием типов, марок и количества см. технологический чертеж 2102-011-ТХ, л.1 и спецификацию оборудования 2102-011-ТХ.СО, л.1-4.

В спецификации также указано какое оборудование принято существующим, а какое приобретается вновь взамен устаревшего.

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		10

ж) Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах

Разработка мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах не требуется, так как проектируемый объект не относится к опасным производственным объектам.

з) Сведения о наличии сертификатов соответствия требованиям промышленной безопасности и разрешений на применение используемого на подземных горных работах технологического оборудования и технических устройств (при необходимости)

Наличие сертификатов соответствия требованиям промышленной безопасности и разрешений на применение используемого на подземных горных работах технологического оборудования и технических устройств не требуется, так как вышеуказанные работы отсутствуют.

и) Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности

Численность персонала принята существующей и составляет 8 человек.

Общая численность работающих, их профессиональный и квалификационный состав утверждается директором школы.

В числе персонала отсутствуют работающие из маломобильных групп населения.

к) Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации объекта.

Для соблюдения требований по охране труда и техники безопасности при эксплуатации объекта должно быть предусмотрено:

- проведение инструктажей по охране труда, включающих ознакомление персонала с опасными или вредными факторами, изучение требований охраны труда, а также

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		11

применение безопасных методов и приемов выполнения работ с последующей регистрацией в специальном журнале;

- механизация операций, связанных перемещением грузов (грузовая тележка);
- соблюдение режимов труда и отдыха персонала, предоставление обеденного перерыва для отдыха и принятия пищи;
- комплектование помещений медицинскими аптечками для оказания первой медицинской помощи;
- проведение профилактической обработки (дезинсекции и дератизации) помещений.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации должны проводиться организациями, имеющие лицензию на данный вид деятельности. Для борьбы с насекомыми и грызунами должны использоваться современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории Российской Федерации в установленном порядке;

- наличие указателей направления движения людей к выходам для управления эвакуацией при пожаре;
- эстетическая организация трудовых процессов, предполагающая цветовое оформление интерьеров помещений, рассчитанная на психологическое воздействие цвета, способствующее снижению утомляемости.

Для соблюдения требований по охране труда в пищеблоке предусмотрено:

- обеспечение помещений системой отопления;
- обеспечение помещений приточно-вытяжной вентиляцией;
- обеспечение естественным и искусственным освещением рабочих мест;
- организация рабочих мест и расстановка оборудования в производственных и других помещениях в соответствии с требованиями нормативных документов, с учетом обеспечения свободного доступа к нему, обеспечивающих охрану труда, повышение производительности труда и соблюдения техники безопасности;
- устройство технологических проходов в соответствии с нормами технологического проектирования;
- защита от поражения электрическим током путем заземления всех устройств и механизмов, имеющих электроустановки;
- установка вытяжных зонтов над тепловым и моечным оборудованием в производственных помещениях пищеблока;
- установка раковин для мытья рук;
- наличие подсобного помещения (гардероба), где установлены шкафы для одежды;

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		12

- наличие санитарно-бытовых помещений для персонала;
- обеспечение уровней шума и вибрации от оборудования в местах, с постоянным пребыванием людей, в пределах допустимых норм согласно СП 51.13330.2011 «СНиП 23-03-2003 «Защита от шума».

В проекте учтены требования нормативных документов по санитарному состоянию и содержанию помещений.

Медицинское обследование и медицинская помощь должна оказываться в медучреждениях по месту жительства.

Помещения подлежат уборке с применением моющих средств.

Уборочный инвентарь, моечные и дезинфицирующие средства хранятся в специальных шкафах.

Горячее питание персонала пищеблока предусмотрено в обеденном зале в технологический перерыв.

л) Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе.

Автоматизированные системы в пищеблоке отсутствуют.

м) Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники

Основным фактором воздействия проектируемого объекта на состояние воздушного бассейна в период эксплуатации является загрязнение атмосферного воздуха выбросами автомобильного транспорта при доставке продуктов в пищеблок.

Расчет количества и подробный состав вредных выбросов в атмосферу при эксплуатации объекта см. раздел проекта «Перечень мероприятий по охране окружающей среды».

Водопотребление и сброс производственных сточных вод от объекта не связан с подземными водами и поверхностными водными источниками. Сбросы вредных веществ в производственных и бытовых стоках в водные источники отсутствуют.

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		13

н) Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду

Пищеблок в нормальном режиме эксплуатации не оказывает негативное воздействие на атмосферный воздух и на грунтовые и поверхностные воды.

о) Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов проектируемого объекта

В пищеблоке в результате деятельности образуются различные по фракционному составу и классу опасности отходы:

- тара от сырья, полуфабрикатов и продуктов;
- пищевые отходы;
- твердые бытовые отходы от хозяйственной деятельности персонала и уборки помещений;
- мусор от уборки территории объекта и др.

Отходы хозяйственной деятельности персонала и уборки помещений, упаковка и тара из картона и полиэтилена, пищевые отходы складироваться и в дальнейшем транспортируются на утилизацию организациями, имеющие лицензию на данный вид деятельности.

Упаковка и тара из картона и полиэтилена может вывозиться на утилизацию в пункты приема вторсырья.

В пищеблоке применяются светодиодные лампы, не требующие специального помещения для ламп, не пригодных к применению.

о_1) Перечень мероприятий по обеспечению соблюдения установленных требований энергетической эффективности к устройствам, технологиям и материалам, используемым в производственном процессе

Раздел не разрабатывается, так как проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		14

о_2) Обоснование выбора функционально-технологических, конструктивных и инженерно-технических решений, используемых в объектах производственного назначения

Раздел не разрабатывается, так как проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

п) Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов

Технологические регламенты, как вид технической документации, включающей в себя подробное описание технологических процедур по созданию определенного товара, на объектах общественного назначения не разрабатываются.

п_1) Описание мероприятий и обоснование проектных решений, направленных на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов

Мероприятия, направленные на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов проектом не предусмотрены, так как проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

п_2) Описание технических средств и обоснование проектных решений, направленных на обнаружение взрывных устройств, оружия и боеприпасов

В пищеблоке для своевременного обнаружения взрывных устройств и оружия проектом предусматриваются:

- профилактический осмотр помещений;
- проведение инструктажей персоналу по обнаружению взрывных устройств, оружия, боеприпасов;
- наглядное информационное обеспечение (плакаты, стенды и т.д.) в проектируемом объекте по обнаружению взрывных устройств, оружия, боеприпасов.

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		15

При обнаружении подозрительных предметов на возможность наличия взрывных устройств, оружия, боеприпасов, вызывается специализированная служба органов МВД по их обезвреживанию.

Столовая размещается в школе, в которой предусмотрена служба охраны и пропускная система.

п_3) Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"

Раздел не разрабатывается, так как проектируемый объект не относится к объектам транспортной инфраструктуры и не расположен на земельном участке, прилегающем к объектам транспортной инфраструктуры в соответствии с Федеральным законом от 09.02.2007 г. № 16-ФЗ «О транспортной безопасности» и Постановлением РФ от 23.01.16 №29 «Требования по обеспечению транспортной безопасности объектов транспортной инфраструктуры по видам транспорта на этапе их проектирования и строительства и требований по обеспечению транспортной безопасности объектов (зданий, строений, сооружений), не являющихся объектами транспортной инфраструктуры и расположенных на земельных участках, прилегающих к объектам транспортной инфраструктуры и отнесенных в соответствии с земельным законодательством Российской Федерации к охраняемым зонам земель транспорта».

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		16

Перечень используемых нормативных документов

В работе использовалась следующая нормативно-техническая документация:

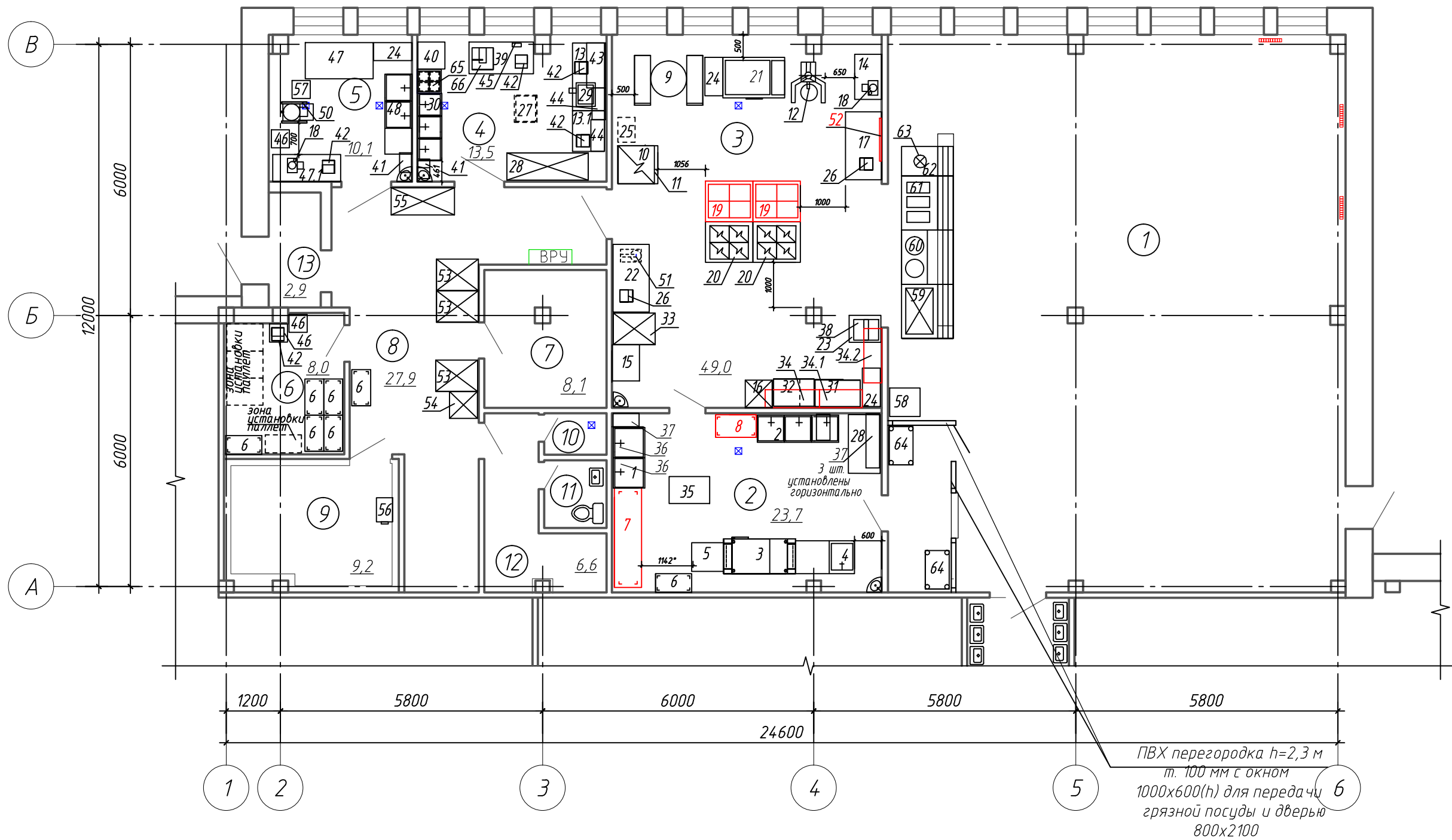
1. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
2. СП 118.13330.2012* «Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009»;
3. СП 1.13130.2009 «Эвакуационные пути и выходы»;
4. СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений. Общие требования проектирования»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

						2102-011-ТХ.ТЧ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подп.	Дата		17

Таблица регистрации изменений

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов (страниц) в док.	Номер док	Подпись	Дата
	Измененных	Замененных	Новых	Аннулированных				

Фрагмент. План 1-го этажа.



Условные обозначения

☒ - Трап

Экспликация помещений

№ по плану	Наименование	Площадь, м²	Кат. пом.
1	Обеденный зал	124,2	
2	Моечная	23,7	
3	Горячий цех	49,0	
4	Мясо-рыбный цех	13,5	
5	Овощной цех	10,1	
6	Кладовая	8,0	Д
7	Кабинет	8,1	
8	Коридор	27,9	
9	Холодильное помещение	9,2	Д
10	Душевая	1,3	
11	Туалет	2,1	
12	Подсобное помещение	6,6	Д
13	Тамбур	2,9	
Всего:		286,6	

Примечание

1. Выбор мебели и ее приобретение в пом. 7 осуществляется заказчиком, установка-собственником объекта.
2. Стеллажи со сплошными полками, паллеты в холодильном помещении (пом.9) не показаны, установку выполняет собственник объекта. Стеллажи существующие.
3. Мебель (шкафы для одежды персонала, шкафы для уборочного инвентаря и др.) и инвентарь в пом.10, 11, 12 не показаны, выбор мебели и приобретение осуществляется заказчиком, установку выполняет собственник объекта.
4 * Размер для справок

						2102-011-ТХ			
						Проект капитального ремонта помещений пищеблока в здании МБОУ «Раздольненская средняя школа им. В.Н. Ролдугина», находящемся по адресу Камчатский край, Елизовский район, пос. Раздольный ул. Ролдугина, 2			
Изм.	Колуч	Лист	№ док	Подпись	Дата	Технологические решения	Стадия	Лист	Листов
Разраб.	Милютина				05.21		Р		1
ГИП	Барткус В.В.				05.21				
Н.контр.	Барткус В.В.				05.21	Фрагмент. План 1-го этажа. Расположение технологического оборудования		<div><div>NGOROD41#YARU NGOROD.ORG 330 013</div></div>	

Согласовано	Взам. инв. №	Под. и дата	Инв.№ подл.	Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. изме-ре-ния	Кол.	Масса 1ед., кг	Приме-чание				
					<u>Обеденный зал (пом.1)</u>											
				58	Прилавок для столовых приборов				шт.	1	существующее оборудование					
				59	Прилавок холодильный, 1200х1140х1240 мм	ТУЛАТОРГТЕХНИКА “Тульская” ПВ(Н)О-1(2)			шт.	1						
				60	Мармит первых блюд, 1200х1140х1240 мм	ТУЛАТОРГТЕХНИКА “Тульская” МТ1-1(2)			шт.	1						
				61	Мармит вторых блюд на 3 гасоемкости 1200х1140х1240 мм	ТУЛАТОРГТЕХНИКА “Тульская” МТ2-1(2)			шт.	1						
				62	Прилавок нейтральный (розетки на 2,5 кВт), 220 В, 650х800х870 мм	ТУЛАТОРГТЕХНИКА “Тульская” ПН-1(3)			шт.	1						
				63	Кипятильник заливного типа, объем 14л, 280х280х420 мм, N=1,5 кВт, 220 В	CONVITO WB-16			шт.	1						
				64	Тележка сервировочная разборная, 2 уровня, нерж.сталь, 850х530х900 мм	ATESY TC-2-Э			шт.	2						
					<u>Моечная (пом.2)</u>											
				1	Ванная моечная двухсекционная, мойка, каркас- нержав. сталь AISI 430, толщ.-0,8 мм, 1340х700х850 мм	Техно-ТТ ВМ-21/600			шт.	1	Над моечной ванной установить вытяжной зонт					
				2	Ванная моечная трехсекционная, с бортом, 1800х600х850/870 мм, мойка- нерж. сталь AISI 304, толщ.-0,8 мм, 3 моечных отверстия- 500х500х300 мм	класс Бизнес “Simesco”			шт.	1	Над моечной ванной установить вытяжной зонт					
				3	Машина посудомоечная туннельная (левая), 1595х770х1695 мм, 95 кассет/ч, 1700 тарелок/ч, патрбдок 135 мм, N=26,5 кВт, 380 В	АВАТ МПТ-1700л			шт.	1						
				4	Стол предмоечный для туннельных посудомоечных машин (левый), в комплекте с душирующим устройством для холодной и горячей воды, 1304х725х1039/1735 мм	АВАТ СПМП-7-4			шт.	1						
									шт.	1						
				5	Стол для туннельных посудомоечных машин, 704х635х900/930 мм	АВАТ СПМР-6-2			шт.	2						
				6	Стеллаж для сушки и хранения столовой посуды, полки сплошные, нерж.сталь, 800х416х1730 мм	АВАТ СК-1-4			шт.	1						
				7	Стеллаж кухонный для баков (сушка и хранения кухонной посуды)				шт.	1	существующее оборудование					
				8	Стеллаж для чистой кухонной посуды				шт.	1	существующее оборудование					
				28	Стол производственный (для грязной столовой посуды), полка перфорированная, 1300х600х850 мм	класс Бизнес “Simesco CE 1307 ПП”			шт.	1						
				35	Подтоварник кухонный разборный, 900х600х300 мм	ПК-2			шт.	1						
				36	Полка настенная для крышек, 400х255х500 мм	ПКК-4/ЭН			шт.	2						
				37	Водонагреватель вертикальный накопительный, объем бака 100 л, 576х301х1200 мм, N=2,0 кВт, 230 В	Thermex Alfa 100V			шт.	4						
				Примечание												
				1. По желанию заказчика возможна замена технологического оборудования на оборудование любой другой фирмы при соответствии рабочих характеристик.												

						2102-011-ТХ.СО						
						Проект капитального ремонта помещений пищеблока в здании МБОУ «Раздольненская средняя школа им. В.Н. Ролдугина», находящемся по адресу: Камчатский край, Елизовский район, пос. Раздольный ул. Ролдугина,2						
Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндок.	Подп.	Дата	Технологические решения				Стадия	Лист	Листов
ГИП		Барткус В.В.			05.21					Р	1	4
Разраб.		Милютина			05.21	Спецификацияоборудования,изделий и материалов				 NGOROD.ORG 330 013		
Н. Контроль		Барткус В.В.			05.21							

				Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа,	Код продукции	Поставщик	Ед. изме-ре-	Кол.	Масса 1ед., кг	Приме-чание						
					<u>Горячий цех (пом.3)</u>													
				9	Котел пищеварочный стационарный со сливным краном, встроены миксер, 250 л, 1510х1101х1306 мм, N=28,7 кВт, 380 В	АВАТ КПЭМ-250-0М2			шт.	1								
				10	Пароконвектомат бойлерный, гасстроемкости GN1/1, 840х800х1070 мм, (10гасстроемк./против.конвек./пар/комби), N=12,5 кВт, 400 В	АВАТ ПКА 10-1/1ПФМ			шт.	1								
				11	Подставка под пароконвектомат, гасстроемкости GN1/1, противень 530х325 мм, уровней-10, 840х886х750(770) мм	АВАТ ПК-10МФ			шт.	1								
				12	Универсальная кухонная машина напольная с подставкой П-01, 750Х900х1200 мм (мясорубка, нарезка, протирка, взбивание, миксер, измельчитель, рыхлитель, просеивание), объем дежи 25 л, N=1,5 кВт, 380 В	УКМ-П			шт.	1								
				14	Стол производственный островной, полка сплошная, нерж.сталь, 1000х600х860 мм	СПРО-6-2			шт.	1								
				15	Шкаф для хлеба, 6 полок-решетки-бук, каркас-нерж.сталь, 800х600х1730 мм	А ТЕСУ ШЗХ-С-800.600-02-Р			шт.	1								
				16	Шкаф холодильный среднетемпературный однокамерный, бытовой, объем 250 л, 600х610х1300 мм, N=164,7 кВтч/год, 220 В (для прод)	Pozis Свияга 513-5			шт.	1								
				17	Стол разделочно-производственный, с бортом, полка сплошная, 1500х800х870 мм (для готовой продукции)	СР-Л-1-1500.800-02			шт.	1								
				18	Овощерезка, 320х350х590 мм, Q=40кг/ч, N=0,4кВт, 400 В	ROBOT COUPE CL50 3Ф			шт.	1								
				19	Электроплита (4 конфорки, жарочный шкаф), 400 В				шт.	2		существующее оборудование						
СОГЛАСОВАНО:				20	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом (лицевая нерж, серия 900), 1050х897х860 мм, N=16,8 кВт, 380 В	АВАТ ЭП-4ЖШ			шт.	2								
				21	Универсальный кухонный аппарат (сковорода многофункциональная), N=41,0 кВт, 380 В, 1365х894х608 мм	RATIONAL iVario Pro XL			шт.	1								
				22	Стол разделочно-производственный, с бортом, полка решетка, нерж.сталь AISI430, 1500х800х870 мм (для теста)	СР-С-1-1500.800-02-Н (СР-3-1500/800-Н)			шт.	1								
				23	Стол технологический (тумба), 2 дверки, полка, 600х700х850 мм (нарезка хлеба)	СТ-С-600.700-02-Р (СТ-2/600/700)			шт.	1								
				24	Межплитная подставка, 400х850х860 мм	АВАТ ПМП-40			шт.	2								
				25	Тележка-шпилька, 15 уровней, гасстроемкости GN1/1, 550х380х1735 мм	Kocateg TR15A			шт.	1								
				26	Весы порционные, тах предел взвешивания 5 кг, min 20 г, 260х287х137 мм, 220 В и от батареи	CAS SW-II-05			шт.	2								
				31	Стол производственный (тумба-купе) островного типа, 1000х600х860/900 мм	АВАТ СТКО-6-2			шт.	1								
				32	Стол -тумба островного типа, 2 дверки, полка, 3 ящика, 900х600х870 мм	СТ-С-900-600-02Р-3/1 (СТ-2/900/600)			шт.	1								
				33	Шкаф холодильный среднетемпературный , t=0...+6 град.С, объем 700л, 697х925х1960 мм, N=146 кВтч/год, 220 В (для сыра)	Polair CM 107-S (ШХ-0,7)			шт.	1								
				34	Шкаф навесной, 1200х00х630 мм				шт.	1		существующее оборудование						
				34.1	Шкаф навесной, 950х400х630 мм				шт.	1		существующее оборудование						
				34.2	Шкаф навесной (для посуды), 950х400х630 мм				шт.	1		существующее оборудование						
				38	Ломтерезка (нарезка хлеба), 225х335х230 мм, N=0,23 кВт, 220 В	Ritter E16			шт.	1								
				51	Тестомес, съемная дежа 10 л, N=0,55 кВт, 220 В, 280х460х600 мм	GAM S 10			шт.	1								
				52	Облучатель бактерицидный настенный, 220 В				шт.	1		существующее оборудование						
				д/п	Слайсер, 620х520х470 мм, N=0,25кВт, 220 В	EKSI HBS-300A			шт.	1								
				Инф. N подл.											Лист			
															2			
										2102-011-TX.CO			Изм.	Колуч	Лист	Ngok	Погнись	Дата

СОГЛАСОВАНО:

И

Инв. N подл.

Взамен инв. N

Погнись и дата

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа,	Код продукции	Поставщик	Ед. изме-ре-	Кол.	Масса 1ед., кг	Приме-чание
	<u>Мясной цех (пом.4)</u>							
13	Стол производственный островной, полка перфорированная, 1500х700х850 мм	класс Бизнес “Simесо CE 1507 ПП”			шт.	1		
13.1	Стол производственный островной, полка перфорированная, 900х700х850 мм	класс Бизнес “Simесо CE 907 ПП”			шт.	1		
27	Колода разрубочная	КР-Л-500-650-02-Д (КР-500/800)			шт.	1		
28	Ларь морозильный, t=-25...-18 град.С, 1800х600х815 мм, N=0,216 кВт, 220 В	СНЕЖ-МЛК-700			шт.	1		
29	Мясорубка электрическая, 580х520х420 мм, производительность 300 кг/ч, N=1,44 кВт, 380 В	МИМ-300 М			шт.	1		
30	Ванная моечная трехсекционная, мойка- нерж. сталь AISI 430, толщ.-0,7 мм, 1490х530х870 мм	ВСМ-Б-3.430-02 (ВМ-3/430)			шт.	1		
39	Холодильный стол с бортом, 2 двери, полка, t=-2...+8 град.С, 1428х705х900 мм, N=0,062 кВт, 220 В	АВАТ СХС-70-01			шт.	1		
40	Стол-тумба с бортом, 2 дверки, 2 полки, 600х600х870/1020 мм (обработка яйца)	СТ-С-1.150-600.600-02-Р-2П			шт.	1		
41	Водонагревательвертикальный накопительный, объем бака 50 л, 434х268х870 мм, N=2,0 кВт, 230 В	Thermex Alfa 50V			шт.	1		
42	Весы порционные, тах предел взвешивания 32 кг, 260х3257х120 мм, N=0.037 кВт, 220 В	MERTECH M-ER 326 AF-32,5 “Cube” LCD			шт.	3		
д/п	Ручной миксер, насадки-нож, венчик, N=0,5 кВт, 220 В	ROBOT COUPE MP 450 COMBI UL TRA			шт.	1		
43	Полка кухонная навесная закрытая, двери-купе, нерж.сталь, 1000х420х640 мм	серия “Стандарт” АТЕSY ПЗК-С-1000.420.640-02-К(ПЗК-1000)			шт.	1		
44	Полка кухонная настенная открытая, 700х300 мм	серия “Стандарт” АТЕSY ПНК-С-700.300-02 (ПНК-700)			шт.	2		
45	Точилка электрическая для ножей, 270х80х90 мм, N=0,013 кВт, 220 В	Accessories			шт.	1		
65	Ванна моечная для мойки яиц сварная с бортом, 4 секции в комплекте с перфорированными емкостями, нерж. сталь AISI 430, 530х530х870 мм	КОВОР ВМЯБ/1-53/53/430			шт.	1		
66	Пила для резки мяса настольная, 470х480х850 мм, N=0,75кВт, 220 В	Hurakan HKN-SE 1650M			шт.	1		
	<u>Овощной цех (пом.5)</u>							
18	Овощерезка, 320х350х590 мм, Q=40кг/ч, N=0,4кВт, 400 В	ROBOT COUPE CL50 3Ф			шт.	1		
41	Водонагревательвертикальный накопительный, объем бака 50 л, 434х268х870 мм, N=2,0 кВт, 230 В	Thermex Alfa 50V			шт.	1		
42	Весы порционные, тах предел взвешивания 32 кг, 260х3257х120 мм, N=0.037 кВт, 220 В	MERTECH M-ER 326 AF-32,5 “Cube” LCD			шт.	1		
46	Подтоварник кухонный разборный, нерж.сталь, 400х400х420 мм	АВАТ ПК-40-01			шт.	1		
47	Стол производственный пристенный, с бортом, полка сплошная, 1500х800х850 мм	ТЕХНО-ТТ СПП-933/1508 нерж			шт.	1		
47.1	Стол разделочно-производственный, с бортом, полка сплошная, 1500х600х860 мм	СПРП-6-5						
48	Стол для мойки овощей с бортом (2 моечные ванны, столешница справа, полка сплошная, сифон), 1770х600х850 мм, нерж. сталь	АВАТ СМО-6-7 РН (вся нерж.)			шт.	1		
49	Подтоварник кухонный разборный, нерж.сталь, 400х400х420 мм	АВАТ ПК-40-01			шт.	1		
50	Картофелечистка, загрузка 10 кг, производительность 150 кг/ч, 465х700х1100 мм, N=0,55 кВт, 380 В	АВАТ МЛЛ-150-01			шт.	1		
57	Подтоварник, 400х400х300 мм	Luxstahl ПТ-4/4			шт.	1		

