

**Эй-Пи-Центр**  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

Общество с ограниченной ответственностью  
«Эй-Пи-Центр»

**Гостиничный комплекс, расположенный по адресу:  
Республика Бурятия, Кабанский район, с. Выдрино, ул.  
Магистральная, 1**

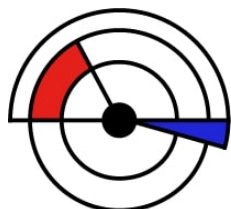
## ***ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ***

**Раздел 6. Технологические решения**

**396-2022-ТХ**

**Том 6**

Изм.	№док.	Подп.	Дата



**Эй-Пи-Центр**  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

Общество с ограниченной ответственностью  
«Эй-Пи-Центр»

**Гостиничный комплекс, расположенный по адресу:  
Республика Бурятия, Кабанский район, с. Выдрино, ул.  
Магистральная, 1**

## ***ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ***

**Раздел 6. Технологические решения**

**396-2022-ТХ**

**Том 6**

Генеральный директор

Главный инженер проекта



А.Б. Gladkov

А.Б. Gladkov

Изм.	№ док.	Подп.	Дата

2023

## Содержание тома

Обозначение	Наименование	Примечание
396-2022-ПЗ.С	Содержание тома	2
396-2022-СП	Состав проектной документации	3
396-2022-ТХ	Текстовая часть	
396-2022-ТХ	Графическая часть	

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

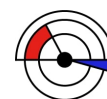
396-2022-ТХ.С

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата
Разработал		Рыжков			05.23
ГИП		Гладков			05.23
Н.контроль		Гладков			05.23

Содержание тома

Стадия	Лист	Листов
--------	------	--------

ПД	2	
----	---	--



**Эй-Пи-Центр**  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ

## Состав проектной документации

Номер тома	Обозначение	Наименование	Примечание
1	396-2022-ПЗ	Раздел 1. Пояснительная записка	
2	396-2022-ПЗУ	Раздел 2. Схема планировочной организации земельного участка	
3	396-2022-АР	Раздел 3. Объемно-планировочные и архитектурные решения	
4	396-2022-КР	Раздел 4. Конструктивные решения	
-	Раздел 5. Сведения об инженерном оборудовании, о сетях и системах инженерно-технического обеспечения		
5.1	396-2022-ИОС1	Подраздел 1. Система электроснабжения	
5.2	396-2022-ИОС2	Подраздел 2. Система водоснабжения	
5.3	396-2022-ИОС3	Подраздел 3. Система водоотведения	
5.4.1	396-2022-ИОС4.1	Подраздел 4. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети. Баня.	
5.4.2	396-2022-ИОС4.2	Подраздел 4. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети. Гостиница.	
5.4.3	396-2022-ИОС4.3	Подраздел 4. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети. Коттедж.	
5.5	396-2022-ИОС5	Подраздел 5. Сети связи	
5.6	396-2022-ИОС6	Подраздел 6. Система газоснабжения	Не предусмотрен заданием на проектирование
6	396-2022-ТХ	Раздел 6. Технологические решения	
6.1	396-2022-ТХ2	Раздел 6.1 Водогрейная котельная. Технологические решения.	
7	396-2022-ПОС	Раздел 7. Проект организации строительства	
8	396-2022-ООС	Раздел 8. Мероприятия по охране окружающей среды	
9	396-2022-ПБ	Раздел 9. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности	
10	396-2022-ТБЭ	Раздел 10. Требования к обеспечению безопасной эксплуатации объектов капитального строительства	
11	396-2022-ОДИ	Раздел 11. Мероприятия по обеспечению доступа инвалидов к объекту капитального строительства	
12	396-2022-СМ	Раздел 12 «Смета на строительство, реконструкцию, капитальный ремонт, снос объекта капитального строительства»	Не предусмотрен заданием на проектирование
13	Раздел 13 «Иная документация в случаях, предусмотренных законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации»		Не предусмотрен заданием на проектирование

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

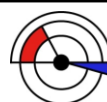
396-2022-СП

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата
Разработал	Гладков				07.23
ГИП	Гладков				07.23
Н.контроль	Гладков				07.23

Состав проектной  
документации

Стадия      Лист      Листов

П                                                               



**Эй-Пи-Центр**  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ





Для данного проекта не разрабатывается, т.к. объект непромышленного назначения.

**1.9. Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности, перечень всех организуемых постоянных рабочих мест отдельно по каждому зданию, строению и сооружению, а также решения по организации бытового обслуживания персонала - для объектов производственного назначения**

Распределение проживающих и сотрудников по этажам (человек):

1 этаж кухня - 10 чел. персонала с посменной работой (2 повара, 1 кухработник, 1 уборщика, 1 завпроизводством, 1 бармен и 4 официанта). Гостиница - 5 чел.персонала с посменной работой ( 1 репешн, 1 уборщика, 1 техник, 1 работник бассейна и 1 охрана) и управляющий. Проживающих 38 чел. и максимально до 150 чел. в ресторане.

2 этаж 1 персонала и 44 проживающих в номерах гостиницы.

3 этаж 1 персонала и 44проживающих в номерах гостиницы.

В гостинице 126 человек проживающих

В коттеджах (6 шт) рассчитаны на 8 человек, всего 48 человек.

В бане рассчитана на 12 посетителей.

Обслуживающий персонал составляет 16 человек, которые обслуживают гостиницу, бани и коттеджи, дополнительно сотрудники не требуются.

Общие количество составляет максимально 202 чел.

**1.10. Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непромышленных объектов капитального строительства (кроме жилых зданий), и решений, направленных на обеспечение соблюдения нормативов допустимых уровней воздействия шума и других нормативов допустимых физических воздействий на постоянных рабочих местах и в общественных зданиях**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе могут быть допущены лица не моложе 18 лет, прошедшим медицинский осмотр имеющие вакцинацию прошедшие медицинское освидетельствование и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам работы, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда, а также обучение правилам пожарной безопасности и проверку знаний правил пожарной безопасности в объеме должностных обязанностей; обучение правилам электробезопасности и проверку знаний правил электробезопасности в объеме должностных обязанностей с присвоением соответствующей группы допуска; обучение безопасным приемам выполнения работ и методам оказания первой помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве.

1.2. Персонал должен использовать спецодежду и обувь, предохранительные приспособления, мыло, полотенце.

1.3. Не реже одного раза в 1 года в год персонал проходит повторный инструктаж на рабочем месте по охране труда, требований охраны труда, периодический медосмотр – в

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подпись	Дата

396-2022-ТХ

Лист

6



работник несет дисциплинарную, материальную или уголовную ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть специальную одежду и обувь. Одежда и обувь должны быть подобраны по размеру и не стеснять движений. Запрещается хранить в карманах острые и бьющиеся предметы.

2.2. Включить вентиляцию при наличии в местах выполнения работ.

2.3. Работа с загрязняющими агентами должна производиться в фартуке, нарукавниках, резиновых перчатках, маске и очках.

2.4. Вся спец. одежда и обувь, должна храниться в отдельном шкафу.

2.5. Убедиться в достаточности освещения, в отсутствии оголенных проводов и неисправных розеток.

2.6. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных при проверке и осмотре, сообщить руководителю и до их устранения к работе не приступать.

## 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Запрещается:

- допускать на рабочие места лиц, не имеющих отношения к работе;
- работать с неисправными приборами, приспособлениями, инструментами;
- работать без установленной санитарной и специальной одежды и предохранительных приспособлений, использовать поврежденные или с истекшим сроком годности оборудование;

- располагать горючие и взрывоопасные вещества на столах, на которых расположены любые нагревательные приборы и особенно приборы с открытым огнем;

- помещать в духовые шкафы взрывоопасные и горючие вещества и сушить на плитах;

- пользоваться баллонами, не имеющими надписи и окраски, установленные для данного газа;

- принимать пищу, пользоваться косметикой и курить в рабочих помещениях.

3.2. При обнаружении неисправностей, грозящих аварией или несчастным случаем, необходимо принять все меры к их устранению, немедленно остановить оборудование.

3.3. Не допускается курение, прием пищи на рабочем месте.

3.4. В случае плохого самочувствия прекратить работу, отключить оборудование, поставить в известность руководство.

## 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При аварии поставить в известность руководителя и поступать в зависимости от ситуации.

4.2. При замыкании, обрыве в системах электропитания отключить сетевой рубильник в помещении, вызвать лицо, ответственное за эксплуатацию аппаратуры в подразделениях.

4.3. При возникновении пожара вызвать пожарную команду по телефону 101 или

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подпись	Дата	396-2022-ТХ	Лист 8







#### **1.14. Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду**

Наименование технологических и бытовых процессов, осуществление которых в отделении сопровождается образованием отходов:

- приготовление пищи;
- проведение дезинфекции помещений и хозяйственно-бытового оборудования/инвентаря;
- проведение дезинфекционных мероприятий.

После каждой смены баки с отходами из помещений доставляются к контейнеру, предназначенному для сбора отходов данного класса.

Дезинфекция многоразовых баков и контейнеров проводится дезинфицирующим средством.

#### **1.15. Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов, подлежащих утилизации и захоронению с указанием класса опасности отходов**

Отходы, образующиеся по ходу технологического процесса, в соответствии с требованиями ч.200-211 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", относятся к неопасным отходам.

#### **1.16. Перечень мероприятий по обеспечению соблюдения установленных требований энергетической эффективности к устройствам, технологиям и материалам, используемым в производственном процессе, позволяющих исключить нерациональный расход энергетических ресурсов, если такие требования предусмотрены в задании на проектирование**

Для данного проекта не разрабатывается, т.к. объект непромышленного назначения.

#### **1.17. Обоснование выбора функционально-технологических, конструктивных и инженерно-технических решений, используемых в объектах производственного назначения, в части обеспечения соответствия зданий, строений и сооружений требованиям энергетической эффективности и требованиям оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов**

Для данного проекта не разрабатывается, т.к. объект непромышленного назначения.

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подпись	Дата	396-2022-ТХ	Лист
							12





На первом этаже корпуса организован круглосуточный пост охраны куда выведены системы сигнализации и видеонаблюдения.

**1.20. Описание технических средств и обоснование проектных решений, направленных на обнаружение взрывных устройств, оружия, боеприпасов**

В качестве мероприятий по предотвращению несанкционированного доступа на объект и снижению террористической угрозы проектом предусмотрено:

- круглосуточное дежурство специализированных охранных предприятий на объекте;
  - система контроля и управления доступом;
  - ограждение территории;
  - система охранного освещения;
  - система охраны периметра территории;
  - устройство охранной и пожарной сигнализации внутри корпуса с выводом на пульт охраны;
  - система тревожной сигнализации;
  - система охраны периметра;
  - система связи между постами;
  - видеонаблюдение на территории (в том числе контроль за зонами массового скопления, помещениями хранения наркотических и сильнодействующих средств);
- Круглосуточная связь охраны с экстренными службами.

**1.21. Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности";**

Для данного проекта не разрабатывается, т.к. объект непромышленного назначения.

**1.22. Общие сведения об объекте**

Проектируемый земельный участок с кадастровым номером 03:09:120113:1 расположен в Республики Бурятия, Кабанский район, с. Выдрино, ул. Магистральная, 1.

**Основные технико-экономические показатели**

- общая площадь здания – 4 459,05 м<sup>2</sup>;
- площадь застройки – 2900,03 м<sup>2</sup>;
- строительный объем 22568,69 м<sup>3</sup>;
- количество этажей - 3.

**Характеристики проекта**

Уровень ответственности здания – нормальный;  
 Степень огнестойкости – IV;  
 Категория по пож. опасности - Ф1.2 - гостиницы, общежития (за исключением общежитий квартирного типа), спальные корпуса санаториев и домов отдыха общего типа, кемпингов;

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

Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подпись	Дата	396-2022-ТХ	Лист
							15

Класс конструктивной пожарной опасности – С0;

Основные объемно-планировочные решения в проекте предусмотрены заданием на проектирование и конфигурацией земельного участка. Гостиница представляет собой отдельно стоящее разной этажности здание сложной формы, состоящее из 5 блоков:

- 1,2 блок (гостевые номера)- размеры в осях 15,3 x 30,6, 3-этажная часть;
- 2 блок (гостевые номера)- размеры в осях 15,3 x 26,5, 3-этажная часть;
- 3 блок (общественная зона отдыха)- размеры в осях 26,8 x 23,4, 1-этажная часть;
- 4 блок (входная зона)- размеры в осях 26,8 x 23,4, 1-этажная часть;
- 5 блок (ресторан)- размеры в осях 43,5 x 15, 1-этажная часть;

Ресторан рассчитан на 150 посадочных мест.

Бар рассчитан на 12 посадочных мест.

Главный вестибюль рассчитан на 56 посадочных мест.

Количество номеров 63 (в т. ч. 2 шт. номера для МГН, 4 шт. студия):

- 1 этаж – 19шт.;
- 2 этаж – 22 шт.;
- 3 этаж – 22 шт.

В гостинице круглосуточное обслуживание гостей. Часы работы ресторана с 07:00 до 23:00. Режим работы бани с понедельника по среду: 11:00-21:00, с четверга по воскресенье: 11:00-23:00. Бар работает автономно в вечернее и ночное время.

Производство пищи осуществляется поэтапно - утром, днем и вечернее время. Среднее количество блюд при максимальной загрузке зала 150 человек составляет - 75 блюд в час/ 450 в сутки/ 160000 в год.

Вес одного блюда 500 гр.

Кондитерские изделия выпекаются 75 ед. в час/ 450 ед. в сутки/ 160000 в год. Вес одного изделия 300 гр.

Среднее время работы теплового оборудования кухни по 1,5 часа 3 раза в день (утром, днем и вечером).

Количество кухонной посуды 30 тыс ед. тары в год.

Количество мелкой посуды 800 тыс ед. тары в год.

Осуществляется мытьё тары – 300 тыс ед. тары в год.

### Требования охраны труда в аварийных ситуациях

При аварии поставить в известность руководителя поступать в зависимости от ситуации.

При замыкании, обрыве в системах электропитания отключить сетевой рубильник в помещении, вызвать лицо, ответственное за эксплуатацию аппаратуры в подразделениях.

При возникновении пожара вызвать пожарную команду по телефону 101 или 112, до прибытия и встречи пожарной команды тушить возгорание первичными средствами пожаротушения.

При поломках коммуникационных систем водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции, препятствующих выполнению технологических операций, прекратить работу до ликвидации аварии, сообщить руководителю и принять меры к ликвидации последствий аварии.

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подпись	Дата	396-2022-ТХ	Лист 16



Экспликация помещений 1 блок

№	Наименование	Площадь
1.1	Коридор	70,77
1.2	Помещение персонала Ж	18,82
1.3	С/У	4,11
1.4	Помещение персонала М	18,82
1.5	С/У	4,11
1.6	Ресепшн	13,45
1.7	Инвентарная	5,83
1.8	С/У	3,44
1.9	Тамбур	8,91
1.10	Тамбур	7,02
1.11	Лестница	22,59
1.101	Гостевой номер	22,93
1.102	Гостевой номер	22,93
1.103	Гостевой номер	22,93
1.104	Гостевой номер	22,93
1.105	Гостевой номер	22,93
1.106	Гостевой номер для МГН	34,33
1.107	Гостевой номер	22,93
1.108	Гостевой номер	22,93
1.109	Гостевой номер	22,93
1.110	Гостевой номер	22,93
	<b>Итого</b>	<b>418,57 м²</b>

Экспликация помещений 2 блок

№	Наименование	Площадь
2.1	Коридор	59,96
2.2	Тамбур	8,91
2.3	Тамбур	7,27
2.4	Лестница	22,62
2.5	С/У	2,64
2.6	Пом.чистого белья	7,64
2.7	Инвент.	2,84
2.8	Коридор	6,35
2.9	Пом.грязного белья	4,46
2.10	К/У	6,64
2.11	Коридор	14,45
2.101	Гостевой номер	22,93
2.102	Гостевой номер	22,93
2.103	Гостевой номер	22,93
2.104	Гостевой номер	22,93
2.105	Гостевой номер для МГН	34,33
2.106	Гостевой номер	22,93
2.107	Гостевой номер	22,93
2.108	Гостевой номер	22,93
2.109	Гостевой номер	22,93
	<b>Итого</b>	<b>361,55 м²</b>

Экспликация помещений 3 блок

№	Наименование	Площадь
3.1	К/У	6,97
3.2	Инвентарная	18,48
3.3	С/У	3,24
3.4	С/У	3,05
3.5	С/У для МГН	5,61
3.6	Коридор	6,14
3.7	Инвентарная	17,00
3.8	Инвентарная	10,53
3.9	Раздевалка Ж	50,94
3.10	Душ Ж	11,10
3.11	С/У Ж	5,64
3.12	Раздевалка М	52,52
3.13	Душ М	11,10
3.14	С/У М	8,20
3.15	Вестибиль	37,81
3.16	Тек.комн.(пульты)	7,94
3.17	Хамам	13,59
3.18	Сауна	19,41
3.19	Раздевалка-сушилка	67,13
3.20	Душ	3,27
3.21	Тамбур	17,99
3.22	Зона отдыха	112,81
3.23	Коридор	4,972
3.24	Лифтовой холл	25,74
3.25	Комната хлоратора	10,77
	<b>Итого</b>	<b>576,70 м²</b>

Экспликация помещений 4 блок

№	Наименование	Площадь
4.1	Тамбур	11,76
4.2	Вестибиль	266,42
4.3	Пом.хранения багажа	24,84
4.4	Пом.хранения багажа	9,00
4.5	С/У	1,67
4.6	С/У	2,16
4.7	Помещение администратора	23,35
4.8	Гардероб для кафе	18,18
4.10	С/У М	6,62
4.11	С/У Ж	6,47
4.12	С/У	9,12
	<b>Итого</b>	<b>379,59 м²</b>

Экспликация помещений 5 блок

№	Наименование	Площадь
5.1	Ресторан	351,65
5.2	Мойка посуды	8,14
5.3	Мойка кух. посуды	9,02
5.4	Холодный цех	20,64
5.5	Зона выноса готовых блюд	13,53
5.6	Кладовая	4,28
5.7	Горячий цех	27,67
5.8	Цех переработки	15,19
5.9	Пом.холодильников	18,27
5.10	Пом.персонала	11,04
5.11	Пом.персонала	9,86
5.12	Душ	2,20
5.13	С/У	2,80
5.14	Тамбур	3,44
5.15	Электрощитовая	9,98
5.16	Венткамера и ТУ	31,69
5.17	Мойка тар	8,90
5.18	Кладовая	10,43
5.19	Коридор	37,95
5.20	Загрузочная	9,09
5.21	К/У	4,28
5.22	Кандитерская	14,88
	<b>Итого</b>	<b>624,93 м²</b>

Площадь застройки - 2857,33 м²

Кол-во номеров:

1-й этаж - 19

2-й этаж - 22

3-й этаж - 22

Общее кол-во - 63, 2 из них для МГН, 4 из них студия

Ресторан - 150 посадочных мест

Бар - 12 посадочных мест

Вестибиль (главный) - 56 посадочных мест

Женская раздевалка - 41 место

Мужская раздевалка - 39 мест

Сушилка-раздевалка - 62 места

396-2022-ИОС7

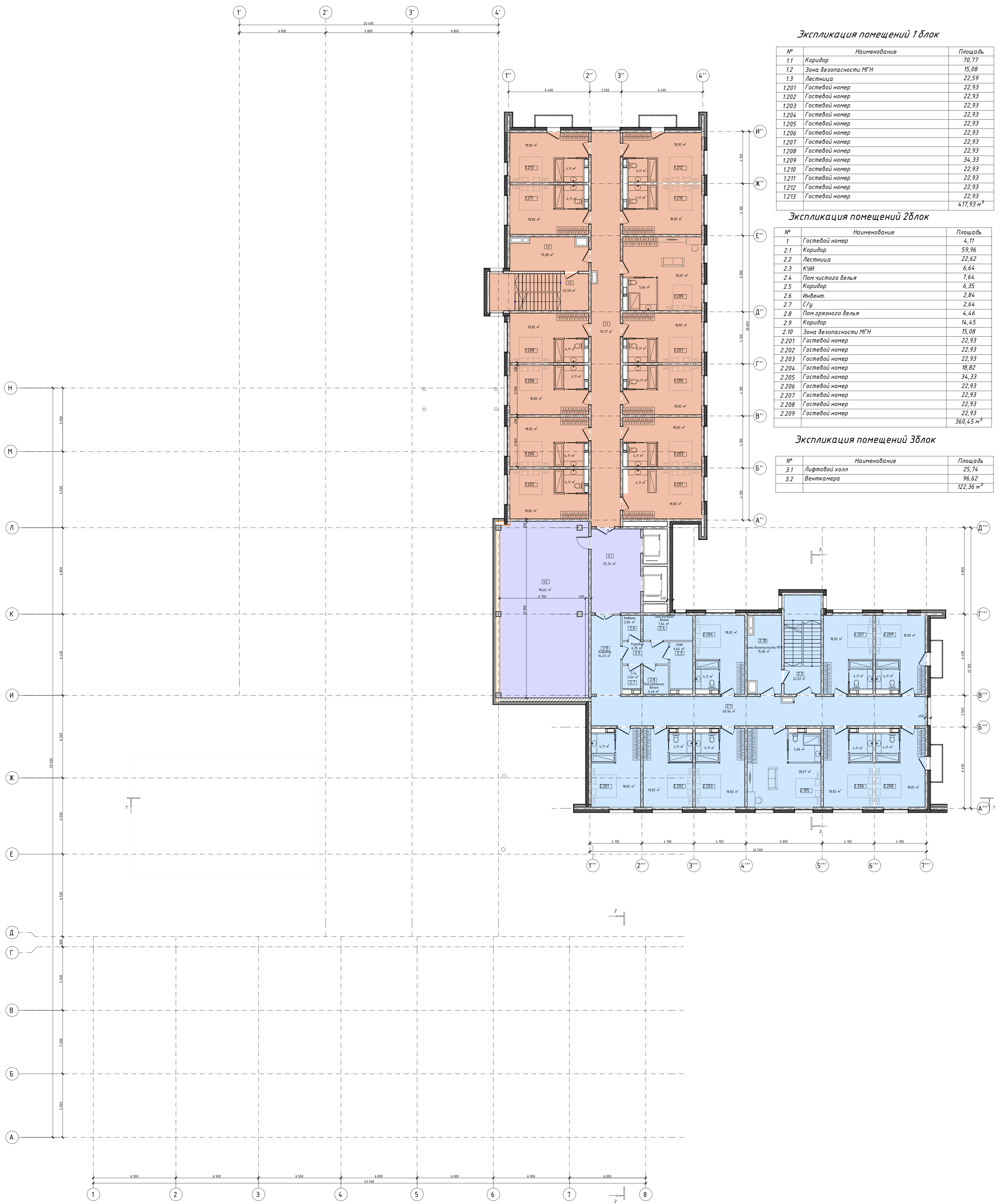
Гостиница в с.Выдрино

Изм.	Кол-во	Лист	М.Док.	Подп.	Дата
Разработал	Рыжков				06.22
ГИП	Гладков				06.22
Контроль	Коваленко				06.22

Гостиница	Стация	Лист	Листов
Гостиница	ЭП	1	

План на отм. ±0.000

ООО "Эй-Пи-Центр"



Экспликация помещений 1 блока

№	Наименование	Площадь
1.1	Коридор	70,77
1.2	Зона безопасности МГН	15,08
1.3	Лестница	22,59
1.201	Гостевой номер	22,93
1.202	Гостевой номер	22,93
1.203	Гостевой номер	22,93
1.204	Гостевой номер	22,93
1.205	Гостевой номер	22,93
1.206	Гостевой номер	22,93
1.207	Гостевой номер	22,93
1.208	Гостевой номер	22,93
1.209	Гостевой номер	34,33
1.210	Гостевой номер	22,93
1.211	Гостевой номер	22,93
1.212	Гостевой номер	22,93
1.213	Гостевой номер	22,93
		417,93 м <sup>2</sup>

Экспликация помещений 2 блока

№	Наименование	Площадь
1	Гостевой номер	4,11
2.1	Коридор	59,96
2.2	Лестница	22,62
2.3	КУИ	6,64
2.4	Пом.чистого белья	7,64
2.5	Коридор	6,35
2.6	Инвент.	2,84
2.7	С/у	2,64
2.8	Пом.грязного белья	4,46
2.9	Коридор	14,45
2.10	Зона безопасности МГН	15,08
2.201	Гостевой номер	22,93
2.202	Гостевой номер	22,93
2.203	Гостевой номер	22,93
2.204	Гостевой номер	18,82
2.205	Гостевой номер	34,33
2.206	Гостевой номер	22,93
2.207	Гостевой номер	22,93
2.208	Гостевой номер	22,93
2.209	Гостевой номер	22,93
		360,45 м <sup>2</sup>

Экспликация помещений 3 блока

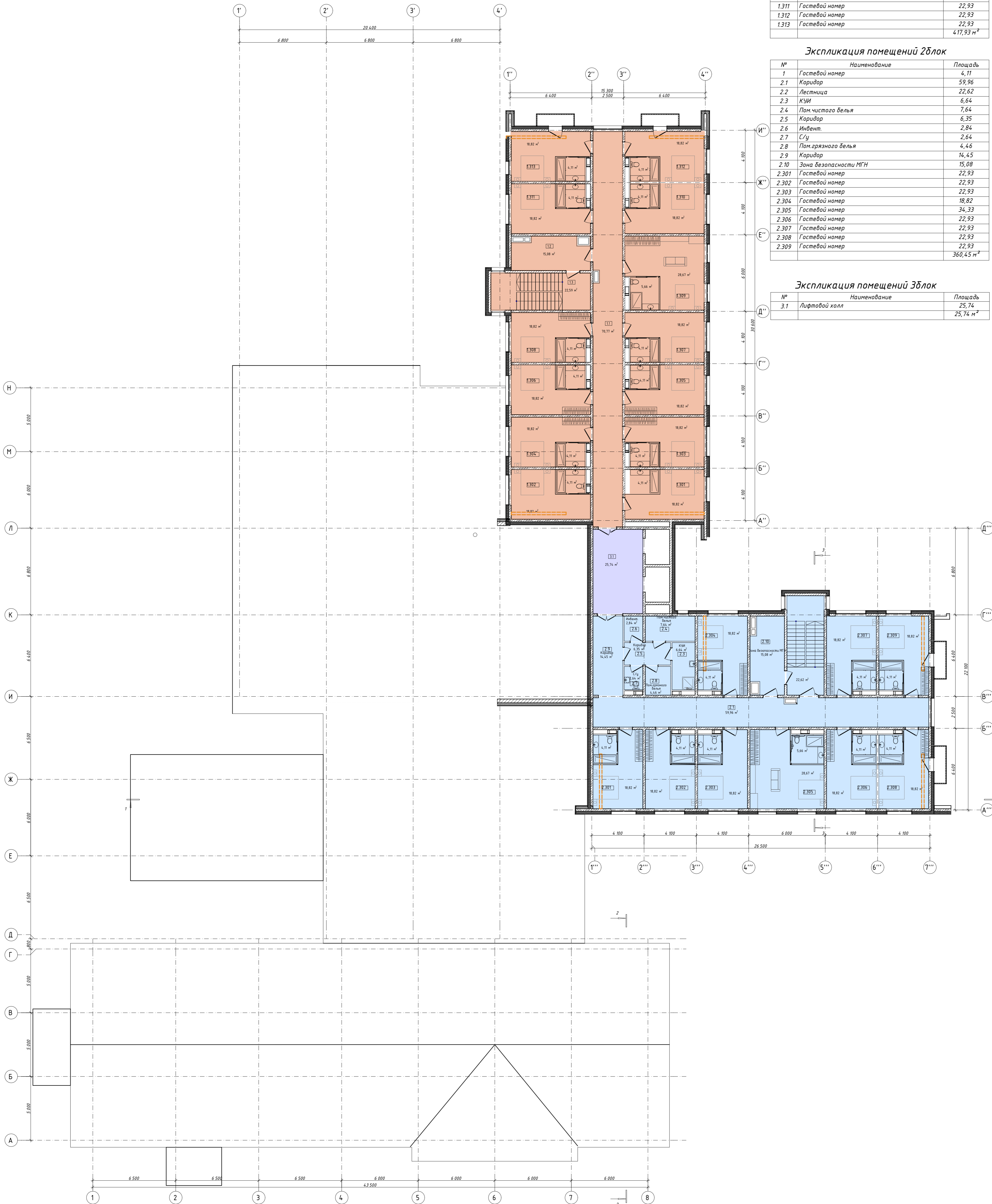
№	Наименование	Площадь
3.1	Лифтовой холл	25,74
3.2	Венткамера	96,62
		122,36 м <sup>2</sup>

396-2022-ИОС7					Гостиница в с.Выдрино			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Подп.	Дата	Гостиница	ЭП	2
Разработал	Рыжков				06.22			
ГИП	Гладков				06.22			
Контроль	Коваленко				06.22	План 2-ого 3-ого этажа	ООО "Эй-Пи-Центр"	

№	Наименование	Площадь
1.1	Коридор	70,77
1.2	Зона безопасности МГН	15,08
1.3	Лестница	22,59
1.301	Гостевой номер	22,93
1.302	Гостевой номер	22,93
1.303	Гостевой номер	22,93
1.304	Гостевой номер	22,93
1.305	Гостевой номер	22,93
1.306	Гостевой номер	22,93
1.307	Гостевой номер	22,93
1.308	Гостевой номер	22,93
1.309	Гостевой номер	34,33
1.310	Гостевой номер	22,93
1.311	Гостевой номер	22,93
1.312	Гостевой номер	22,93
1.313	Гостевой номер	22,93
		417,93 м <sup>2</sup>

№	Наименование	Площадь
1	Гостевой номер	4,11
2.1	Коридор	59,96
2.2	Лестница	22,62
2.3	КУИ	6,64
2.4	Пом. чистого белья	7,64
2.5	Коридор	6,35
2.6	Инвент.	2,84
2.7	С/у	2,64
2.8	Пом. грязного белья	4,46
2.9	Коридор	14,45
2.10	Зона безопасности МГН	15,08
2.301	Гостевой номер	22,93
2.302	Гостевой номер	22,93
2.303	Гостевой номер	22,93
2.304	Гостевой номер	18,82
2.305	Гостевой номер	34,33
2.306	Гостевой номер	22,93
2.307	Гостевой номер	22,93
2.308	Гостевой номер	22,93
2.309	Гостевой номер	22,93
		360,45 м <sup>2</sup>

№	Наименование	Площадь
3.1	Лифтовой холл	25,74
		25,74 м <sup>2</sup>



					<b>396-2022-ИОС7</b>				
					Гостиница в с. Выдрино				
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Подп.	Дата	Гостиница	Стадия	Лист	Листов
Разработал	Рыжков				06.22		ЭП	3	
ГИП	Гладков				06.22	План 3-ого этажа	ООО "Эй-Пи-Центр"		
Н.контр.	Коваленко				06.22				

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель поставщик	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Загрузочная							
01	Весы платформенные CAS ND-300			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,1кВт
02	Стол производственный СПЭ 1000/600/850 (борт)				шт.	2		
	Кладовая							
03	Стеллаж СТПЛ 1000*600			Розничная сеть Россия	шт.	8		
	Цех переработки							
04	Картофелечистка МОК 150			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,75кВт
05	Ванна односекционная ВМЭ-1/600 600*600			Розничная сеть Россия	шт.	1		
06	Стол производственный СПЭ 800/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	2		
07	Ванна моечная ВМЭ-2/400 (1000x500x850, размер мойки 400x400x300))			Розничная сеть Россия	шт.	1		
08	Полка настен.ПКС 800*300 мм			Розничная сеть Россия	шт.	2		
09	Ванна для обработки яиц ВМЭя/700 (700x700x850, размер секции 265x265x450)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
	Горячий цех							
10	Ванна моечная ВМЭ-1/500 (600x600x850, размер мойки 500x500x300)			Розничная сеть Россия	шт.	2		
11	Стол производственный СПЭ 1500/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
12	Полка настенная ПКС 1500*300 мм			Розничная сеть Россия	шт.	4		
13	Тестораскаточная машина Fimar SI/420			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /0,5кВт
14	Тестомес Fimar 18/SN 2V			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /0,5кВт
15	Шкаф растоечный XL 413			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /2,4кВт
16	Весы настольные эл. CAS SWN-06			Розничная сеть Россия	шт.	2		

						<b>396-2022-ИОС7.С</b>				
Разработал	Рыжков					Гостиница в с. Выдрино		Стадия	Лист	Листов
Проверил								П	1	
						Спецификация оборудования и мебели		ООО "Эй-Пи-Центр"		
Н.контроль	Коваленко									

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
17	Планетарный миксер B5 HUALIAN			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,5кВт
18	Печь конвекционная UNOX XB 693			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /10,4кВт
19	Стол производственный СЦЭ 1000/700/850			Розничная сеть Россия	шт.	3		
20	Рисоварка IR-1954 INDOKOR			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /1,9кВт
21	Гриль контактный DCG AIRHOT			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /3,5кВт
22	Фритюрница HKN-FT66N HURAKAN			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /5кВт
23	Стол производственный СЦЭ 1200/800/850			Розничная сеть Россия	шт.	1		
24	Плита индукционная Ф4ИП 800			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /14кВт
25	Стол производственный СЦЭ 1000/800/850			Розничная сеть Россия	шт.	1		
26	Пароконвектомат UNOX XEUC-0711 EPRM			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /11,7кВт
27	Зонт вытяжной центральный 2000*1600			Розничная сеть Россия	шт.	2		220В /0,2кВт
28	Шкаф холодильный SM 107S			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,7кВт
	Зона выдачи готовых блюд							
29	Стеллаж СТПЛ 1000*600 мм			Розничная сеть Россия	шт.	5		
	Кладовая 2							
30	Стеллаж СТПЛ 1000*600мм			Розничная сеть Россия	шт.	4		
	Холодный цех							
31	Стеллаж СТПЛ 1000*600мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
32	Стол производственный СПЭ 1500/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
33	Обощерезка Robot Coupe CL30 в комплекте с дисками			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,5кВт

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

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ок	Подпись	Дата

396-2022-ИОС7.С

Лист  
2

формат А3

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
34	Весы настольные эл. CAS SWN-06			Розничная сеть Россия	шт.	2		220В /0,1кВт
35	Среднетемпературный холодильный стол СХСн-700-3, 3 двери 1485*700*850			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,7кВт
36	Шкаф холодильный СМ 107S			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,7кВт
37	Шкаф холодильный Премьер 1.12К			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,7кВт
38	Стол производственный СПЭ 1000/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
39	Стол производственный СПЭ 1200/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
40	Мясорубка МИМ-300			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /1,9кВт
41	Ванна моечная ВМЭ-2/400 (1000x500x850, размер мойки 400x400x300)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
42	Полка настенная ПКС 1500*300мм			Розничная сеть Россия	шт.	2		
43	Полка настенная ПКС 1000*300мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
44	Полка настенная ПКС 1200*300мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
45	Полка настенная ПКД 600			Розничная сеть Россия	шт.	1		
	Мойка кухонной посуды							
46	Стол производственный СПЭ 800/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
47	Ванна моечная ВМЭ-2/600 (1400x700x850, размер мойки 600x600x400)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
48	Ванна моечная ВМЭ-2/600 (1400x700x850, размер мойки 600x600x400)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
49	Стол производственный СПЭ 1000/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
50	Полка настенная ПКС 1000*300мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
51	Стеллаж СТПЛ 1000*500мм			Розничная сеть Россия	шт.	2		

Инв. N подл.      Подпись и дата      Взам. инв. N

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ок	Подпись	Дата

396-2022-ИОС7.С

Лист  
3

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудова-ния, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Мойка столовой посуды							
52	Стол производственный СПЭ 600/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
53	Стол для сбора отходов СПЭО 600/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
54	Стол пред моечный СПМФ-7-1 1160*690мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
55	Посудомоечная машина МПК 500Ф-02			Розничная сеть Россия	шт.	1		380В /6,8кВт
56	Стеллаж СТПЛ 1200*600мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
57	Стеллаж для посуды СКТ 1/1200 1200*300мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
	Помещение холодильников							
58	Стол производственный СПЭ 1000/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	2		
59	Колода для рубки мяса			Розничная сеть Россия	шт.	1		
60	Ларь морозильный			Розничная сеть Россия	шт.	2		220В /0,5кВт
61	Холодильник среднетемпературный			Розничная сеть Россия	шт.	2		220В /0,5кВт
62	Холодильник низкотемпературный			Розничная сеть Россия	шт.	2		220В /0,7кВт
63	Весы настольные эл. CAS SWN-06			Розничная сеть Россия	шт.	1		220В /0,7кВт
	Мойка тары							
64	Стол производственный СПЭ 1500/600/850 (борт)			Розничная сеть Россия	шт.	1		
65	Стеллаж СТПЛ 1200*500мм			Розничная сеть Россия	шт.	1		
	Пом. Персонала							
66	Шкаф метал. 2-секционный			Розничная сеть Россия	шт.	1		
67	Стол и стулья			Розничная сеть Россия	шт.	1		

Инв. N подл.      Подпись и дата      Взам. инв. N

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ок	Подпись	Дата

396-2022-ИОС7.С

Лист  
4



