

**Общество с ограниченной ответственностью
«Эй-Пи-Центр»**

Ассоциация СРО «Содружество проектных организаций» СРО-П-172-25062012
Регистрационный номер в реестре членов СРО – 68 от 11.10.2012г

Заказчик – гр. РФ Гармаев Сергей Гуржапович

**Реконструкция объекта придорожного сервиса
по адресу: р. Бурятия, Кабанский район,
п.ст. Выдрино, ул. Магистральная, №6**

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения.

426-2022-ТХ

Том 6

Изм.	№док.	Подп.	Дата

2022

Общество с ограниченной ответственностью
«Эй-Пи-Центр»

Ассоциация СРО «Содружество проектных организаций» СРО-П-172-25062012
Регистрационный номер в реестре членов СРО – 68 от 11.10.2012г

Заказчик – гр. РФ Гармаев Сергей Гуржапович

**Реконструкция объекта придорожного сервиса
по адресу: р. Бурятия, Кабанский район,
п.ст. Выдрино, ул. Магистральная, №6**

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения.

426-2022-TX

Том 6

Генеральный директор

Главный инженер проекта



А.Б. Гладков

А.Б. Гладков

Изм.	№ док.	Подп.	Дата

Содержание тома

Обозначение	Наименование	Примечание
426-2022-ТХ.С	Содержание тома	2
426-2022-СП	Состав проектной документации	3
426-2022-ТХ.ТЧ	Текстовая часть	4-9

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

						426-2022-ТХ.С			
Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подпись	Дата				
Разработал	Гладков				11.2021	Стадия		Лист	Листов
ГИП	Гладков				11.2021	П		2	
Н.контроль	Гладков				11.2021	Содержание тома ООО "Эй-Пи-Центр"			

Состав проектной документации

Номер тома	Обозначение	Наименование	Примечание
1	426-2022-ПЗ	Раздел 1. Пояснительная записка	
2	426-2022-ПЗУ	Раздел 2. Схема планировочной организации земельного участка	
3	426-2022-АР	Раздел 3. Архитектурные решения	
4	426-2022-КР	Раздел 4. Конструктивные и объемно-планировочные решения	
-	Раздел 5. Сведения об инженерном оборудовании, о сетях и системах инженерно-технического обеспечения		
5.1	426-2022-ИОС1	Подраздел 1. Система электроснабжения	
5.2,3	426-2022-ИОС2,3	Подраздел 2,3. Система водоснабжения и водоотведения	
5.4	426-2022-ИОС4	Подраздел 4. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети	
5.5	426-2022-ИОС5	Подраздел 5. Сети связи	
5.6	426-2022-ИОС6	Подраздел 6. Система газоснабжения	Не предусмотрен заданием на проектирование
6	426-2022-ТХ	Раздел 6. Технологические решения	
7	426-2022-ПОС	Раздел 7. Проект организации строительства	
8	426-2022-ООС	Раздел 8. Перечень мероприятий по охране окружающей среды	
9	426-2022-ПБ	Раздел 9. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности	
10	426-2022-ТБЭ	Раздел 10. Требования к обеспечению безопасной эксплуатации объектов капитального строительства	
	426-2022-ОДИ	Раздел 11. Мероприятия по обеспечению доступа инвалидов	

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

426-2022-СП

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата	Состав проекта		
Разработал	Гладков				11.2021			
ГИП	Гладков				11.2021	Состав проекта	Стадия	Лист
							П	3
Н.контроль	Гладков				11.2021		ООО "Эй-Пи-Центр"	

Текстовая часть

Раздел 5. Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технологических решений.

Подраздел 7. Технологические решения.

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;

Реконструируемый объект относится к объектам непроизводственного назначения.

Проектная мощность объекта – общая площадь помещений здания составляет 320,59 м².

Помещение 1,8-предусмотренно для обеденного зала. Посетители заходят через дверь непосредственно в обеденный зал.

Получение продуктов для приготовления осуществляется через помещение 16. Хранение осуществляется в пом. 15,17.

Для переодевания спецодежды персонала предусмотрено в помещении 7,6 место для персонала со столом, с стульями и металлическими закрывающимися шкафами для одежды.

Для хранения уборочного инвентаря предусмотрены шкафы отдельно в помещении 13. Уборочный инвентарь будет храниться в отдельных отсеках шкафа.

Питание посетителей осуществляется по типу буфета-раздаточной в пом.08. Для этого предусмотрены следующие помещения: загрузочная с кладовой, обеденный зал с зоной раздачи и санузел.

Объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяют осуществлять реализацию готовых блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков.

Привоз товара осуществляется 24 раза в год.

Готовые изделия привозятся в буфет в контейнерах после разогревания в микроволновой печи подаются на линию раздачи. Горячие напитки готовятся непосредственно на линии раздачи, прохладительные напитки в бутилированной форме продаются в таре не более 0,5 литра из витринного холодильника.

Используется одноразовые столовые приборы и посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. После использования посуда утилизируется с твердыми бытовыми отходами, повторное использование не допускается. В буфете работает 1 человек, которому помогает уборщик помещений.

В загрузочную поступают готовые блюда в закрытой таре: в контейнерах, а также некоторые продукты (напитки, молоко) в первичной таре. После приемки продуктов по качеству и количеству, часть продуктов размещается в кладовой в шкафах и холодильниках, часть передается на раздачу в зал.

Кладовая предназначена для кратковременного хранения продуктов питания и тары. Для этого установлены производственный стол для приемки, для хранения стеллажи и холодильный шкаф их двух секций.

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№докум.	Подпись	Дата

426-2022-ТХ.ТЧ

Лист

4

Зона раздачи оснащена линией раздачи в составе – прилавок-витрина холодильный для холодных блюд и салатов, прилавок горячих напитков с электроподогревателем воды наливного типа, кассовый прилавок для кассира. Кроме того, установлен холодильный шкаф для бутилированных прохладительных напитков, на производственном столе – микроволновая печь для подогрева готовых блюд в упаковке.

Вход в обеденный зал пом. 08, 01 предусмотрено для посетителей через дверь с улицы. В обеденном зале пом. 01, установлены 3 стола с 4 стульями каждый, всего на 12 человек одновременно. В обеденном зале пом. 08 установлены 8 столов с 4 стульями каждый, всего на 32 человек одновременно. Для мытья рук имеются туалет с раковиной в пом. 12, 10, 11. После приема пищи остатки еды с одноразовой посудой складываются в контейнеры для мусора, установленные в зале у выхода.

В конце смены или по мере заполнения контейнеры с мусором из обеденного зала выносятся из зала на улицу в контейнер ТБО.

б) обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд - для объектов производственного назначения;

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

в) описание источников поступления сырья и материалов – для объектов производственного назначения;

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

д) обоснование показателей и характеристик (на основе сравнительного анализа) принятых технологических процессов и оборудования - для объектов производственного назначения;

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

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

см. п. а)

Доставка товара производится автомобилями-фургонами, привлекаемыми для работы по договору со специализированной организацией (поставщиком).

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

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

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);

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подпись	Дата

426-2022-ТХ.ТЧ

Лист

5

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

Общая численность – 4 человек.

Таблица 2.1

№ п/п	Наименование	Кол-во явочное	Категория производств. процесса
1	Продавец-кассир	2	1а
2	Технический работник (уборщик)	2	1в
	итого	4	

Профессионально-квалификационный состав работников – административный и технический персонал. Требования по уровню образования к административному персоналу – высшее, к техническому персоналу – не ниже среднего профессионального.

Количество рабочих дней в году – 247
смен 1 / 8 часов

Доставка товара производится автомобилями-фургонами, привлекаемыми для работы по договору со специализированной организацией (поставщиком). Постоянное нахождение этих специалистов в здании не требуется.

к) перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непроизводственных объектов капитального строительства;

Организация технологических процессов и рабочих мест персонала должна соответствовать правилам охраны труда:

- нормативные проходы;
- нормативная освещенность рабочих мест в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;
- соответствие состояния воздушной среды помещений требованиям санитарных норм;
- все электрооборудование должно иметь заземление и зануление;

Персонал должен допускаться к работе только после прохождения инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности и производственной санитарии.

Руководитель учреждения обязан выполнять условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

Руководитель предприятия обязан:

- назначить приказом работников, отвечающих за пожаробезопасную эксплуатацию оборудования, исправное техническое состояние систем противоаварийной защиты, первичных средств пожаротушения и пожарного инвентаря, электроустановок, средств связи и сигнализации;
- обеспечить разработку инструкции о мерах пожарной безопасности и охране труда в соответствии с требованиями.

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

л) описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе;

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

м) результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям);

На период эксплуатации проектируемого объекта источниками выбросов загрязняющих веществ являются двигатели легковых, грузовых автомобилей.

Организация собственных водозаборов и выпусков сточных вод в водные объекты при эксплуатации не предусмотрена.

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

Для предотвращения (сокращения) загрязнения окружающей среды проектом предусмотрены следующие мероприятия:

- канализация для отвода бытовых стоков в накопительные емкости, с последующей откачкой и вывозом на очистные сооружения;
- устройство гидро- и антикоррозийной изоляции строительных конструкций и трубопроводов;
- выполнение требований нормативных документов, регламентирующих условия прокладки инженерных коммуникаций с учётом сейсмичности площадки, установленных физико-механических свойств грунтов и климатических условий;
- покрытие свободной от застройки территории твёрдым водонепроницаемым покрытием;
- поддержание в исправном состоянии транспорта и своевременное прохождение ТО и ТР владельцами автотранспорта (по сокращению выбросов в атмосферу от автотранспорта);
- закрытая контейнерная площадка для сбора мусора;
- установка контейнеров для сбора твердых бытовых отходов на специальных площадках с водонепроницаемым покрытием, огороженной по периметру бетонной стенкой.

о) сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов;

Проектируемый объект не относится к объектам производственного назначения.

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

Для соблюдения технологических регламентов необходимы следующие организационные мероприятия:

- регулярное обучение и аттестация персонала, направленные на повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации специалистов на конкретном рабочем месте;

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

							426-2022-ТХ.ТЧ	Лист
								7
Изм.	Кол.уч	Лист	№докум.	Подпись	Дата			

- создание системы контроля качества, автоматизация ее работы;
- регулярный аудит, с привлечением специализированных организаций, входных и выходных параметров рабочих мест.

После приготовления пищи, вся еда выносится в обеденный зал, в зону обслуживания.

Раздача готовой пищи проходит в зоне обеденного зала, по типу самообслуживания.

В составе помещений имеются кладовые для хранения продуктов и полуфабрикатов, оснащенные холодильниками и стеллажами.

Имеется мойка кухонной посуды отдельная от столовой посуды. После выдачи готовой пищи использованная посуда передается в мойку, а чистая посуда возвращается на раздачу.

п.1) описание мероприятий и обоснование проектных решений, направленных на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов;

Охрана здания и территории обеспечивается предприятием вневедомственной охраны по договору. Здание оснащено видеонаблюдением.

п.2) описание технических средств и обоснование проектных решений, направленных на обнаружение взрывных устройств, оружия, боеприпасов, – для зданий, строений, сооружений социально-культурного и коммунально-бытового назначения, нежилых помещений в многоквартирных домах, в которых согласно заданию на проектирование предполагается одновременное нахождение в любом из помещений более 50 человек и при эксплуатации, которых не предусматривается установление специального пропускного режима;

Проектируемый объект не предусматривает одновременное нахождение в любом из помещений более 50 человек и не предусматривается установление специального пропускного режима.

п.3) описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности";

Проектируемый объект не является объектом транспортной инфраструктуры.

Согласовано:

Взам. инв. №

Подпись и дата

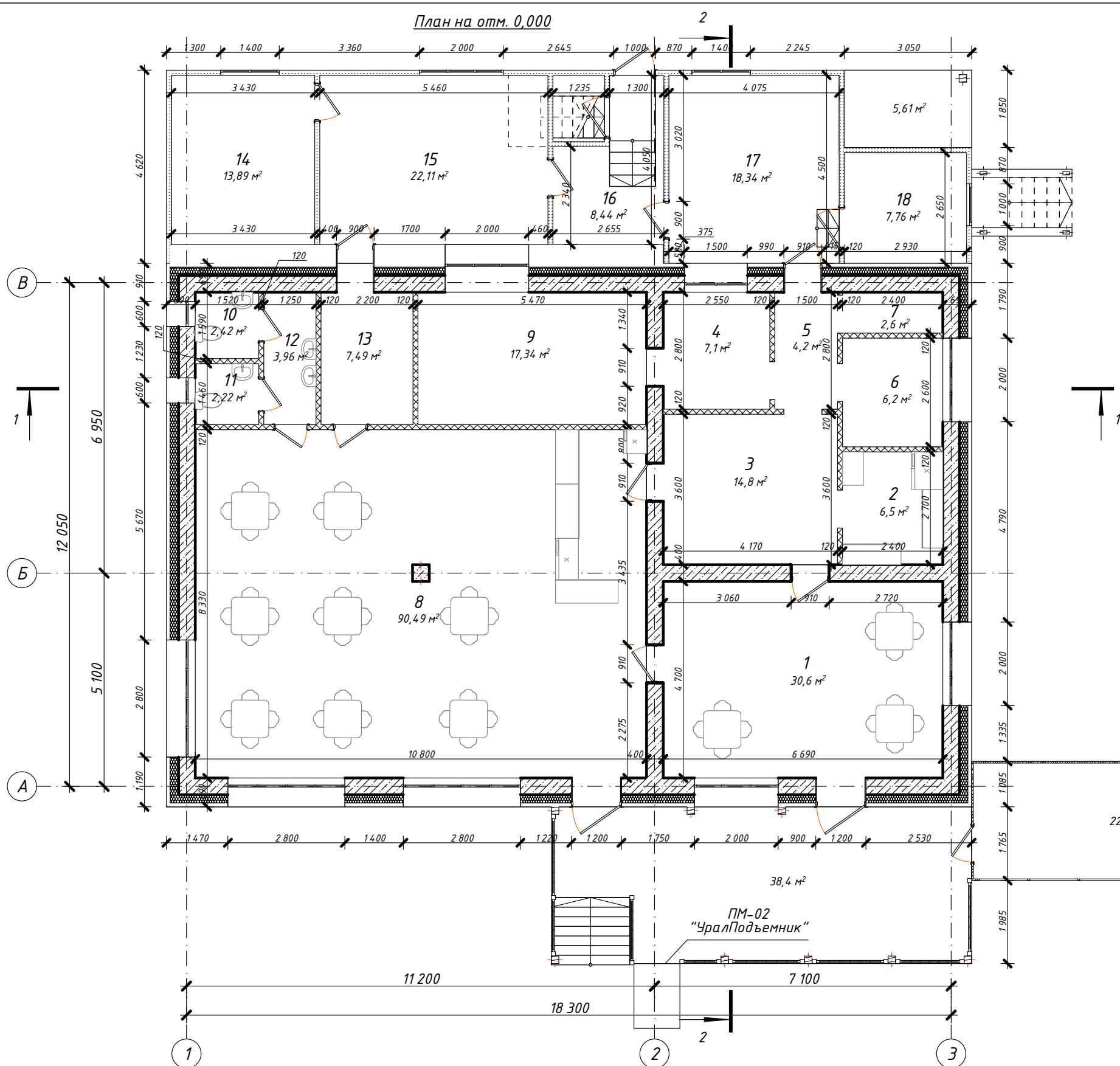
Инв. № подл.

426-2022-ТХ.ТЧ

Лист

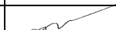
8

Изм. Кол.уч Лист №док. Подпись Дата



Экспликация помещений:

№ пом.	Наименование	Площадь, м2
1	Обеденный зал	30,6
2	Кладовая	6,5
3	Кухня	14,8
4	Склад	7,1
5	Коридор	4,2
6	Комната персонала	6,2
7	Гардеробная	2,6
8	Обеденный зал	90,49
9	Склад	17,34
10	Санузел	2,42
11	Санузел	2,22
12	Умывальники	3,96
13	Подсобное помещение	7,49
14	Кладовая	13,89
15	Кладовая	22,11
16	Тамбур	8,44
17	Кладовая	18,34
18	Кладовая	7,76
Итого:		266,46 м²

						426-2022-ТХ.			
						Реконструкция объекта придорожного сервиса по адресу р. Бурятия, Кабанский район, п. ст. Выдрино, ул. Магистральная, 6			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Подп.	Дата	После реконструкции	Стадия	Лист	Листов
Разработал	Гагиева				09.23		П	1	
ГИП	Гладков				09.23	План расстановки мебели	ООО "Эй-Пи-Центр"		
Н.контроль	Коваленко				09.23				