

Ведомость чертежей основного комплекта

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные	1 лист
2	План на отп. 0.000 с экспликацией помещений.Задание для строителей.	1 лист
3	План на отп. 0.000 с расстановкой оборудования.	1 лист
4	План на отп. 0.000 Задание на отопление и вентиляцию	1 лист
5	План на отп. 0.000 Задание на водоснабжение и канализацию	1 лист
6	План на отп. 0.000 Задание на электроснабжение	1 лист

Обслуживание посетителей осуществляется через барную стойку.
 Для персонала кафе запроектированы бытовые помещения.
 Для посетителей имеются санузлы.
 Объемно-планировочные решения помещений кафе предусматривают последовательность процессов, исключающих встречные технологические потоки, встречные сближения посетителей и персонала.
 В проекте предусмотрено оборудование отечественного и импортного производства.
 Режим работы кафе –12 часов в сутки в 1–у смену, 350 дней в году.
 Количество работающих – 6 человек.

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
282–2006–ТХ.С	_____ Прилагаемые документы	на 9 листах

Технические решения, принятые в рабочих чертежах, 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 чертежами мероприятий.

Общая часть

Технологическая часть проекта кафе на 30 посадочных мест разработана в соответствии со следующими документами:
 –СНиПом 2.08.02–89* "Общественные здания и сооружения";
 –Справочным пособием к СНиПу 2.08.02–89* "Проектирование предприятий общественного питания";
 –СанПиНом 2.3.6.1079–01 "Санитарно–эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
 Кафе размещается в нежилых помещениях 1–го этажа существующего здания с соответствующим переустройством под кафе согласно проекта.
 Кафе работает на сырье, готовых продуктах и рассчитана на 30 посадочных мест для посетителей со стороны, и сотрудников предприятия.
 Предусматривается использование многоразовой посуды с организацией моечной столовой посуды и установкой моечных ванн.

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

Изм.	Кол.	Лист	№ док	Подпись	Дата	
Кафе на 30 посад. мест						
Общие данные						
				Стадия	Лист	Листов
				Р	1	6