



Задание на проектирование №186-14

«Производственно-административный корпус ОАО «СН-МНГ» инв.№120000000295.
 Техническое перевооружение внутренних инженерных сетей столовой»

1.	Наименование объекта
	Техническое перевооружение инженерных сетей столовой производственно-административного корпуса ОАО «СН-МНГ» инв.№120000000295
2.	Географическое положение объекта
	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономной округ – Югра, г. Мегион.
3.	Основание для проектирования
	План капитального строительства ОАО «СН-МНГ»
4.	Заказчик
	Открытое Акционерное Общество «Славнефть-Мегионнефтегаз» (ОАО «СН-МНГ»)
5.	Разработчик проектной документации
	Определяется в результате тендера
6.	Требования к проектной организации
	Наличие свидетельств о допуске к производству работ по проведению инженерных изысканий и подготовке проектной документации, выданных саморегулируемыми организациями, наличие сертификата соответствия требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2011 (ИСО 9001:2011).
7.	Вид строительства
	Техническое перевооружение.
8.	Срок начала и окончания строительства объекта, либо ввода объекта в эксплуатацию
	2015 г.
9.	Стадия проектирования
	Рабочая документация, в т.ч. пояснительная записка.
10.	Условия ввода в эксплуатацию
	В действующем режиме.
11.	Потребность в инженерных изысканиях
	Не требуется.
12.	Требования по вариантной проработке
	Не требуется
13.	Требования к выделению пусковых комплексов
	Не требуется.
14.	Объем проектирования
14.1	Система приточно-вытяжной вентиляции согласно ТУ ДСР №СШ-798 от 14.11.2014г.:
14.2	Внутренние сети электроснабжения и электроосвещения согласно ТУ ООО «ЮСС»
14.3	№1754-ПС от 13.11.2014г.:
14.4	Внутренняя система отопления и теплоснабжения приточной вентиляции согласно ТУ СГТ №ШШ-07/2 от 07.11.2014г.
14.5	Система охранной и пожарной сигнализации:
14.6	Система видеонаблюдения, оповещения и управления эвакуации:
14.7	Локальная компьютерная сеть:
14.8	Телефонная сеть.

15.	Основные технико-экономические показатели объекта проектирования
	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация помещений – пункт общественного питания; - Во всех помещениях воздух подается в верхнюю зону. - Кратность воздухообмена определяется исходя из расчетов обеспечения заданной чистоты, температуры и относительной влажности воздуха. - Тип, марку и способ монтажа вентиляционного оборудования определить проектом. - Класс чистоты, допустимые уровни воздушной среды, допустимая температура и рекомендуемые кратности воздухообмена принимаются в соответствии СанПиН - Режим работы вентиляции – постоянно.
16.	Требования к техническим решениям
	<p>Рабочую документацию выполнить в соответствии с требованиями нормативных документов, нормам противопожарной и экологической безопасности, использованием передовых технологий, с учетом требований ГОСТ Р ЕН 13779-2007, норм охраны труда и пожарной безопасности, СНиП, Сан ПиН и других нормативно-технических документов, содержащих требования к системе вентиляции в объектах общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Забор наружного воздуха для систем вентиляции и кондиционирования производится из чистой зоны на высоте не менее 2м от поверхности земли. Наружный воздух, подаваемый приточными установками, подлежит очистке фильтрами грубой и тонкой очистки; – Выброс отработанного воздуха предусматривается выше кровли на 0,7 м. Приточные и вытяжные решетки должны быть максимально удалены друг от друга в пределах одного помещения; – Проектирование и эксплуатация вентиляционных систем должны исключать перетекание воздушных масс из «грязных» помещений в «чистые»; – Предусмотреть защиту системы приточной вентиляции от размораживания. После определения тепловой нагрузки системы приточной вентиляции запросить технические условия на подключение к системе теплоснабжения; – Тип, марку и способ монтажа вентиляционного оборудования определить проектом.
17.	Особые условия строительства
	<ul style="list-style-type: none"> – Предложения о режиме осуществления авторского надзора согласовывается с Заказчиком.
18.	Требования к архитектурным, объемно-планировочным и конструктивным решениям
	Не требуется.
19.	Требования к режиму безопасности и гигиене труда
	<ul style="list-style-type: none"> – При разработке рабочей документации учесть нормативные требования Трудового кодекса РФ; межгосударственных и национальных стандартов РФ, СНиП, СанПиН, нормативных документов Общества по охране труда, промышленной безопасности и охране окружающей среды.
20.	Требования к составу и оформлению рабочей документации
	Комплект рабочей документации должен содержать лист «Перечень основных комплектов чертежей», в перечне перечисляются комплекты рабочей документации.
21.	Состав демонстрационных материалов
	Не требуется.
22.	Материалы, представляемые Заказчиком
	<p>Приложение № 1 Технические условия на тех.переворужение системы вентиляции, отопления, внутренних сетей электроснабжения столовой АБК-1 – 6л.</p> <p>Приложение №2 План помещений столовой АБК-1 с экспликацией помещений – 3л.</p>

23.	Срок выдачи РД
	– Согласно календарному плану к договору на проектирование данного объекта
24.	Срок выдачи тендерной документации
	– В течении 7 дней после устранения замечаний по результатам внутренней экспертизы Заказчика (если отсутствуют требования к внешним экспертизам) и 7 дней после положительного заключения внешних экспертиз
25.	Количество экземпляров РД
	– Документацию предоставить на бумажном носителе в 4-х экземплярах – В электронном виде в формате «Adobe Acrobat» - 1 экземпляр
26.	Порядок и требования к оформлению перечня оборудования и материалов
	– Представить опросные листы в формате Заказчика – При составлении ведомостей и спецификаций материалов и оборудования применять кодировку по номенклатурным справочникам Заказчика – В составе рабочей документации дополнительно отдельной книгой выпускаются заказные спецификации на оборудование и материалы, а также опросные листы для заказа оборудования (предоставлять Заказчику на начальном этапе проектирования)
27.	Требования к проведению, оформлению и представлению расчета стоимости СМР
	– Расчет сметной стоимости строительства объекта необходимо выполнить в соответствии с действующей нормативно-технической документацией Российской Федерации; – Сметную документацию выполнить в электронном виде в программе «Гранд-смета», предоставить в формате xml;
28.	Правила представления, рассмотрения и принятия РД
	– Согласовать проектные решения с заказчиком. – Опросные листы для заказа оборудования согласовать со службами ОАО «СН-МНГ».
29.	Особые условия
	Не требуются
30.	Перечень технических регламентов, национальных стандартов, норм, стандартов организаций, соответствие которым должно быть обеспечено при проектировании
	В соответствии с требованиями нормативно-правовых документов Российской Федерации.
31.	Перечень согласований с федеральными надзорными органами
	– Получение всех согласований и экспертиз эксплуатирующих и надзорных организаций, в т.ч. с ДСР ОАО «СН-МНГ», СГМ ОАО «СН-МНГ», СГТ ОАО «СН-МНГ», СГЭ «СН-МНГ», ООО «ЮЭС». – Изменение любых параметров должно быть оформлено, как изменение задания на проектирование и утверждено Главным инженером ОАО «СН-МНГ».
32.	Требования по выполнению опытно-конструкторских и научно-исследовательских работ
	Не требуется

Исполнитель:

Ведущий инженер ООИПР ДПИРиВОУ

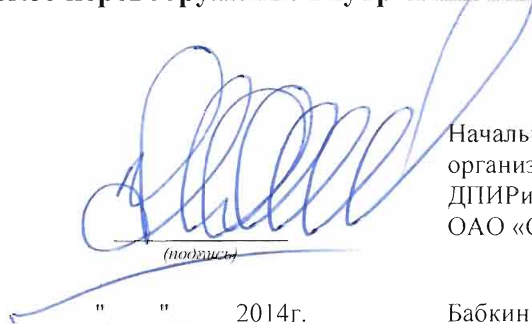
 —

Романенко А.Б.

ВИЗОВЫЙ ЛИСТ
к заданию на проектирование №186-14
«Производственно-административный корпус ОАО «СН-МНГ» инв.№120000000295.
Техническое перевооружение внутренних инженерных сетей столовой»

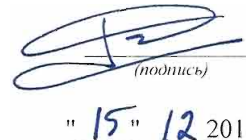
Директора по
капитальному
строительству
ОАО «СН-МНГ»

Николаев Д.А.


(подпись)
" " 2014г.

Начальник отдела
организации ПИР
ДПИРиВОЭ УКСиРО
ОАО «СН-МНГ»

Бабкин С.Н..


(подпись)
" 15 " 12 2014г.

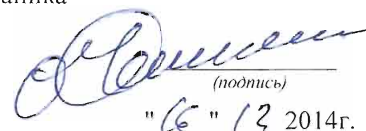
Начальник Департамента
социального развития
ОАО «СН-МНГ»

Шевчук С.А.


(подпись)
" " 2014г.

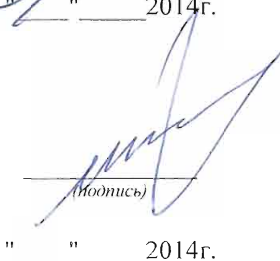
И.о. Главного механика
ОАО «СН-МНГ»

Катчик О.А.


(подпись)
" 16 " 12 2014г.

Начальник ДПРПиОМ
ОАО «СН-МНГ»

Бессонов М.Н.


(подпись)
" " 2014г.

Открытое акционерное общество
"Славнефть-Мегионнефтегаз"

ДЕПАРТАМЕНТ СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ

ул. Нефтепромышленная, 21 г. Мегион, ХМАО-Югра, 628680
тел. (34643) 45-835, факс (34643) 45-679

14 ноября 2014 г.
на № _____

№ СШ - 798
от _____

Заместителю начальника Управления-
руководителю проектов капитального
строительства
ОАО «СН-МНГ»
В.М. Солопову

О направлении ТУ

Уважаемый Василий Михайлович !

Направляю Вам технические условия на реконструкцию системы приточно-вытяжной вентиляции, отопления и внутренних электрических сетей электроснабжения столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ», прошу учесть при разработке ПИР.

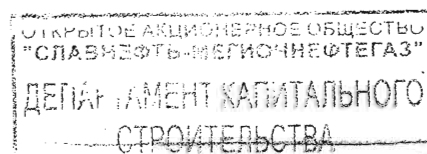
Приложение:

- ✦ Технические условия на реконструкцию системы приточно-вытяжной вентиляции и отопления по столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ» на одном листе;
- ✦ Технические условия на реконструкцию внутренних сетей электроснабжения потребителей столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ» на двух листах;
- ✦ Копии согласований Главного теплотехника, Главного механика на двух листах;
- ✦ Копия плана 1-го этажа с экспликацией на трех листах.

Начальник



С.А. Шевчук



А.И. Юсупов
45772

14.11.14

Технические условия на реконструкцию системы приточно-вытяжной вентиляции и отопления по столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ»

Исходные условия:

Район - Западная Сибирь, температуры наружного воздуха лето +32; зима -43 град. С

Принять температуру внутри помещений – 21,5 (+1,- 1) град. С

Влажность воздуха внутри помещений - 30 – 50 %

1. Уровень шума - 35 дБ (А)
2. Предусмотреть очистку приточного воздуха
3. Предусмотреть подогрев приточного воздуха от центрального отопления (график 95-70 град. С) и посредством электронагревателей, источник теплоснабжения индивидуальный тепловой пункт.
4. Классификация помещений – объект общественного питания
5. Режим работы вентиляции – постоянно, предусмотреть автоматическую защиту системы теплоснабжения приточной вентиляции от размораживания.
6. Система управления – автономно
7. Удаление вытяжного воздуха (класс) – ЕТА 4
8. Организовать вентиляцию по зонам отдельно.
9. Организовать приточно/вытяжную вентиляцию в зал приёма пищи, основные и вспомогательные помещения столовой. Предусмотреть дополнительно вытяжную от мест приготовления пищи варочно-жарочного оборудования.
10. Предусмотреть кондиционирование воздуха.
11. Тепловую нагрузку на систему приточной вентиляции и отопления определить проектом.
12. Произвести замену отопительных приборов на приборы типа фан-койл, с подключением к основной действующей сети АБК-1.
13. Тип, марку и способ монтажа вентиляционного оборудования определить проектом.
14. В высших точках системы теплоснабжения предусмотреть устройства для выпуска воздуха, в низших точках устройства для спуска теплоносителя.
15. Проект представить на согласование в службы главного теплотехника и главного механика ОАО «СН-МНГ», а также обслуживающую организацию.
16. При разработке проектов учитывать требования ГОСТ Р ЕН 13779-2007, норм охраны труда, СНиП, Сан ПиН и законов РФ.

Срок действия технических условий 1 год с момента выдачи.

Открытое акционерное общество
"Славнефть-Мегионнефтегаз"

ГЛАВНЫЙ МЕХАНИК

ул. Кузьмина, д. 51, г. Мегион, ХМАО-Югра, 628684
тел. (34643) 4-63-32, факс (34643) 4-67-93

12 ноября 2014 г.
На № _____

№ 06 – 18 – 2813
от _____ 2014 г.

Начальнику департамента
социального развития
ОАО «СН-МНГ»
С.А. Шевчуку

*Касательно рассмотрения
технических условий*

Уважаемый Сергей Анатольевич!

Настоящим сообщаю, что технические условия на реконструкцию системы приточно-вытяжной вентиляции и отопления по столовой №3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ» согласованы. Предложений и замечаний нет.

С уважением,
И.о. главного механика



О.А. Катчик

Открытое акционерное общество
"Славнефть-Мегионнефтегаз"

ГЛАВНЫЙ ТЕПЛОТЕХНИК-

НАЧАЛЬНИК СЛУЖБЫ ГЛАВНОГО ТЕПЛОТЕХНИКА

улица Кузьмина, дом 37, город Мегион, ХМАО-Югра, 628684

тел. (34643) 46-661, факс (34643) 46-356.

07 11 20 г.
На № СШ-779

№ НШ-07/2-282
от 06 11 2014г.

Начальнику ДСР
ОАО «СН-МНГ»
С.А. Шевчуку

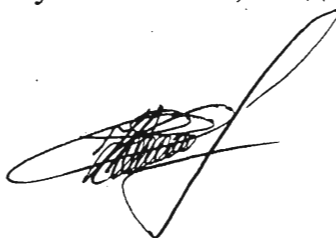
О выдаче ТУ

Уважаемый Сергей Анатольевич!

В дополнение к исх.№ НШ-07/-278 от 06.11.2014г., для разработки ПСД на объект «Производственно-административный корпус ОАО «СН-МНГ» инв. № 120000000295. Техническое перевооружение системы приточно-вытяжной вентиляции, отопления и электрических сетей столовой», направляю предварительные технические условия по теплоснабжению объекта:

1. Источник теплоснабжения - индивидуальный тепловой пункт АБК-1 ОАО «СН-МНГ» (ИТП).
2. Температурный график ИТП - $95 \div 70$ °С
3. Система теплоснабжения - закрытая.
4. Тепловые нагрузки системы отопления и приточной системы вентиляции определить проектом.
5. Подогрев приточного воздуха предусмотреть от внутренней системы теплоснабжения АБК-1 ОАО «СН-МНГ» с предварительным электрическим подогревом. Предусмотреть автоматическую защиту системы теплоснабжения приточной вентиляции от размораживания.
6. В высших точках системы теплоснабжения предусмотреть устройства для выпуска воздуха, в низших точках устройства для спуска теплоносителя.
7. Проект внутренней системы отопления и теплоснабжения приточной вентиляции согласовать со службой главного теплотехника.
8. Срок действия технических условий - 1,5 года.

С уважением,



Н.Е. Шипов



Российская Федерация
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЮграЭнергоСервис»

Юридический адрес:

628684, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,
город Мегион, улица Заречная, дом 24, строение 2

Почтовый адрес:

628684, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,
город Мегион, улица Заречная, дом 24, строение 2

Тел/факс: (34643) 4-16-06

ОКПО 66592083, ОКОНУ 4210014, ОКВЭД 40.1.

ИНН 8605022269 КПП 860501001

ОГРН 1108605000429

Р/с 40702810500290002583

в ОАО «УРАЛСИБ» г. Москва,

БИК 044525787, к/сч 30101810100000000787

«13» 11 2014г.

№ 1754-НС

**Технические условия
на реконструкцию внутренних сетей электроснабжения потребителей
столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ»**

На исх. № ВкС-2753 от 07.11.2014г

Сообщаю технические условия на реконструкцию внутренних сетей электроснабжения потребителей столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ».

1. Разработать проект реконструкцию внутренних сетей электроснабжения потребителей столовой № 3 АБК-1 ОАО «СН-МНГ».
2. Проект согласовать с ЭО ОАО «СН-МНГ», ООО «ЮЭС».
3. Проект предоставить в ЭО ОАО «СН-МНГ», ООО «ЮЭС» на бумажном и электронном носителях.
4. Выполнить приемо-сдаточные испытания оборудования в соответствии с требованиями ПУЭ, отчет предоставить в ООО «ЮЭС».
5. Включение электроустановок согласно требованиям главы 1.3. ПТЭЭП.
6. **Проектом предусмотреть:**
 - 6.1 Категорию электроснабжения определить проектом.
 - 6.2 Напряжение на шинах ПР-0,4кВ № 1, ПР-0,4кВ № 2, ОЩВ-0,4кВ № 2, РЩ-0,4кВ № 6 - в соответствии с ГОСТ 13109-97.
 - 6.3 Точки подключения:
 - Освещение (бытовая комната, склад, цех подготовки) – АВ-0,4кВ № 3 16А в ПР-0,4кВ № 1 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
 - Освещение (зал левая сторона) – АВ-0,4кВ № 4 16А в ПР-0,4кВ № 1 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
 - Освещение (зал правая сторона) – АВ-0,4кВ № 5 16А в ПР-0,4кВ № 1 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).

- Освещение (коридор) – АВ-0,4кВ № 1 16А в ПР-0,4кВ № 1 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
 - Освещение (зал диетический) – АВ-0,4кВ № 3 16А в ПР-0,4кВ № 2 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
 - Освещение (горячий цех) – АВ-0,4кВ № 4 16А в ПР-0,4кВ № 2 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
 - Освещение (коридор) – АВ-0,4кВ № 5 16А в ПР-0,4кВ № 2 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
 - Освещение (зал диетического питания) – АВ-0,4кВ № 4 16А в ОЩВ-0,4кВ № 2 (питание от РЩ-0,4кВ № 1).
 - Освещение (коридор, комната мойки посуды) – АВ-0,4кВ № 2 16А в ОЩВ-0,4кВ № 2 (питание от РЩ-0,4кВ № 1).
 - Освещение (кабинет заведующей) – АВ-0,4кВ № 5 16А в ОЩВ-0,4кВ № 2 (питание от РЩ-0,4кВ № 1).
 - Вентиляция – АВ-0,4кВ № 3 16А в ОЩВ-0,4кВ № 2 (питание от РЩ-0,4кВ № 1).
 - Вентиляция – АВ-0,4кВ № 5 25А в РЩ-0,4кВ № 6 (питание от ВРУ-0,4кВ № 5).
- 6.4 Внутреннее освещение столовой с применением светодиодных светильников. Тип, технические характеристики и мощность определить проектом.
- 6.5 Коммутационную аппаратуру, автоматику с учетом алгоритмов энергосбережения в соответствии с условиями эксплуатации приточно-вытяжной вентиляции.
- 6.6 Электрооборудование приточно-вытяжной вентиляции в удобном для обслуживания месте.
- 6.7 Технические параметры АВ-0,4кВ определить исходя из подключаемой нагрузки и с учетом селективности защит. При необходимости предусмотреть замену существующего, либо монтаж дополнительного АВ-0,4кВ.
- 6.8 Прокладку КЛ-0,4кВ от точки подключения до электроприемников. Технические характеристики, способ прокладки определить проектом.
- 6.9 Электроприемники, оборудование заземлить в соответствии требованиям главы 1.7 ПУЭ.
- 6.10 В проекте учесть затраты на демонтаж реконструируемого оборудования, существующих КЛ-0,4кВ (в случае необходимости). Объем работ определить проектом.
7. Срок действия ТУ – 2 года.

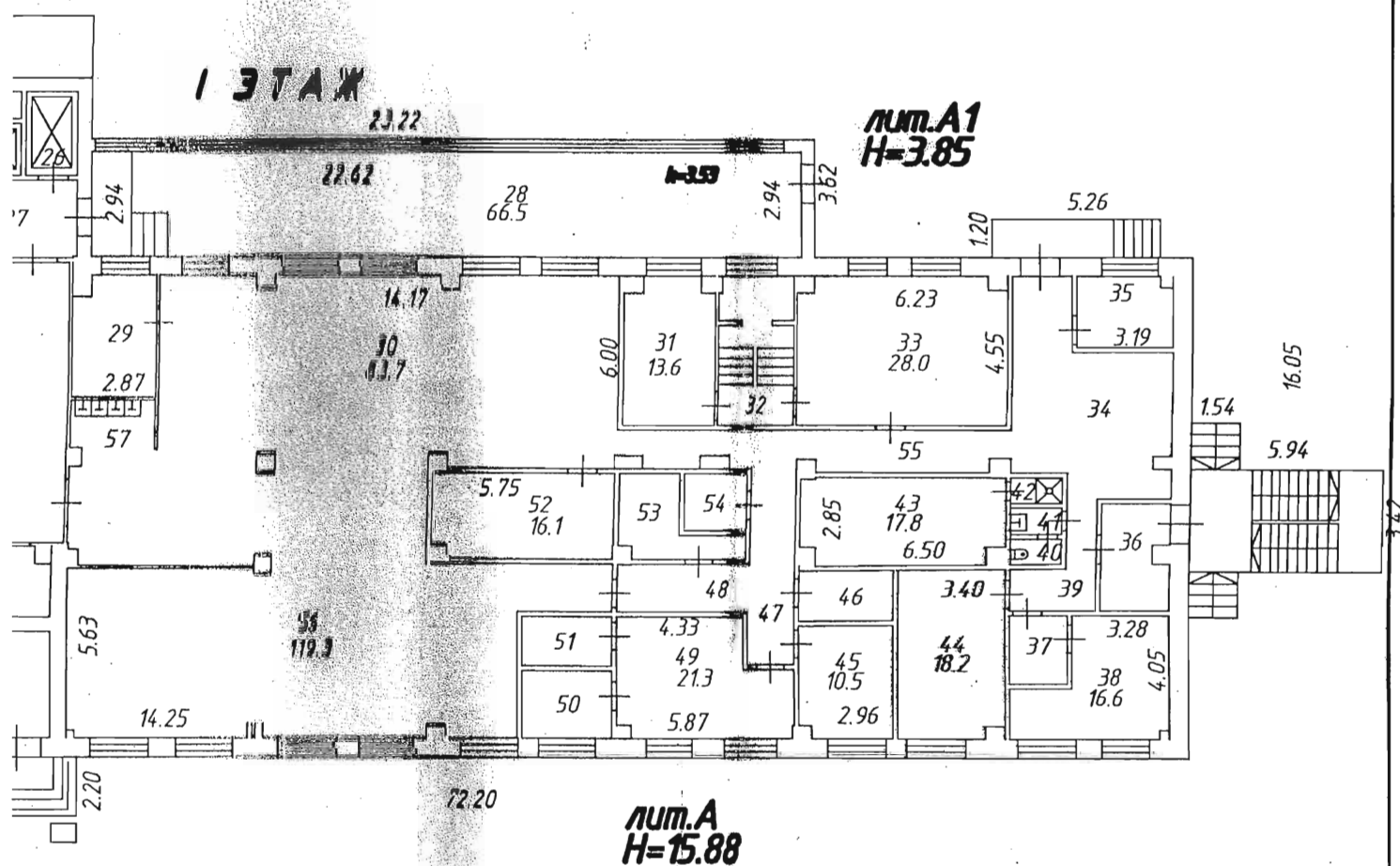
Главный инженер

И.И. Байгильдин

Согласовано:
Главный энергетик
ОАО «СН-МНГ»

В.Е. Сыровежкин

Ю-АДМИНИСТРАТИВНЫЙ КОРПУС ОАО "СН-МНГ"



РФ	Мегионское отделение филиала ФГУП "Ростехинвентаризация-Федеральное БТИ" по ХМАО - ЮГРА		Инвентарный №
	ПЭТАЖНЫЙ		Масштаб 1:200
Дата	Исполнитель		Подпись
20.09.2010	Инженер	Зобнина И.В.	<i>Зобнина И.В.</i>
	Проверил		
20.09.2010	Нач. подраз.	Мальцева А.З.	<i>Мальцева А.З.</i>

ЭКСПЛИКАЦИЯ
к поэтажному плану
Производственно-административный корпус ОАО "СН-МНГ"

Этаж	Номер помещения	Номер по плану строения	Наименование частей помещения	Формула подсчета частей помещения по внутреннему обмеру	Площадь по внутреннему обмеру, в т.ч. предназначенная под помещения			Высота помещений по внутрен. обмеру	Назначение помещений
					Полезная площадь	основная	вспомогательная		
A	1	1001	1	Коридор	7,98*3,08-0,73*0,39	24,3	0	24,3	2,93
	1	1001	2	Коридор	5,23*1,82-0,55*0,55	9,2	0	9,2	2,93
	1	1001	3	холл	11,33*8,96-3,14*0,37*0,37*2	100,7	0	100,7	2,93
	1	1001	4	Кабинет	5,89*2,56-0,47*0,40-0,34*0,42	14,7	14,7	0	2,93
	1	1001	5	Кабинет	3,03*2,43	7,4	7,4	0	2,93
	1	1001	6	Кабинет	8,80*5,75-0,24*0,71-0,33*0,71	50,2	50,2	0	2,93
	1	1001	7	Кабинет	2,79*5,72-0,29*0,35-0,18*0,10	15,8	15,8	0	2,93
	1	1001	8	Вентиляционная	11,50*5,89-0,42*0,36-0,42*0,22-1,52*2,96	63	0	63	2,93
	1	1001	9	Подсобное помещение	2,81*1,37-0,28*0,36-0,10*0,37	3,7	0	3,7	2,93
A1	1	1001	10	Подсобное помещение	1,95*5,88	11,5	0	11,5	2,93
	1	1001	11	Коридор	1,96*2,71-0,20*0,25*2	5,2	0	5,2	2,93
	1	1001	12	Подсобное помещение	1,97*4,92	9,7	0	9,7	5,71
	1	1001	13	Лестничная клетка	4,25*5,99-0,86*0,65	24,9	0	24,9	5,71
	1	1001	14	Вестибюль	23,23*3,30-0,32*0,20*5	76,3	0	76,3	2,93
A	1	1001	15	Вентиляционная	8,64*5,96-0,19*0,71-0,10*0,71	51,3	0	51,3	2,93
	1	1001	16	Тепловой узел	8,87*5,87-0,42*0,16-0,42*0,36-0,32*0,27	51,8	0	51,8	2,93
	1	1001	17	Электроцитовая	2,82*5,76	16,2	0	16,2	2,93
	1	1001	18	Гидробоб	3,19*5,66-0,62*0,16-0,59*1,23	17,2	0	17,2	2,93
	1	1001	19	Коридор	2,91*2,71-0,18*0,20-0,42*0,40	7,7	0	7,7	2,93
	1	1001	20	Коридор	2,43*2,71	6,6	0	6,6	2,93
	1	1001	21	Коридор	17,60*2,73-0,25*0,10*2-0,51*0,20*4	47,6	0	47,6	2,93
A1	1	1001	22	Коридор	2,53*3,19	8,1	0	8,1	2,93
	1	1001	23	Коридор	3,32*3,17	10,5	0	10,5	2,93
	1	1001	24	Лестничная клетка	2,67*5,60	15	0	15	2,93
	1	1001	25	лифт	1,50*1,55	2,3	0	2,3	2,93
	1	1001	26	лифт	1,55*2,60	4	0	4	2,93
	1	1001	27	Холл	3,84*2,60	10	0	10	2,93
	1	1001	28	зимний сад	22,62*2,94	66,5	0	66,5	3,55
Итого по помещению 1001					731,4	88,1	643,3		
A	1	1002	29	мощная	3,75*2,87-0,40*0,40	10,6	0	10,6	2,93
	1	1002	30	цех	14,17*6,00-0,65*0,30-0,55*0,65-0,40*0,60*3	83,7	0	83,7	2,93
	1	1002	31	Электроцитовая	4,50*3,10-0,60*0,40-0,40*0,40	13,6	0	13,6	2,93
	1	1002	32	Лестничная клетка	4,50*3,00-0,20*0,40	13,4	0	13,4	2,93
	1	1002	33	Зал	6,23*4,55-0,40*0,40*2	28	28	0	
	1	1002	34	загрузочная	2,32*1,85+5,15*3,83+3,50*1,00-0,50*0,42	27,3	0	27,3	



Этаж	Номер помещения	Номер по плану строения	Наименование частей помещения	Формула подсчета частей помещения по внутреннему обмеру	Площадь по внутреннему обмеру, в т.ч. предназначенная под помещения			высота помещений по внутрен. обмеру	габаритные помещений
					Полезная площадь	основная	вспомогательная		
А	1	1002	35	Кабинет	3,19*2,04-0,50*0,40	6,3	6,3	0	2,93
	1	1002	36	Кладовая	2,27*3,56-0,60*0,60	7,7	0	7,7	2,93
	1	1002	37	Кладовая	1,88*2,18	4,1	0	4,1	2,93
	1	1002	38	овощной цех	4,05*3,28-0,50*0,27+1,98*1,75	16,6	0	16,6	2,93
	1	1002	39	Коридор	3,86*1,75+1,23*1,13	8,1	0	8,1	2,93
	1	1002	40	Туалет	0,84*1,65	1,4	0	1,4	2,93
	1	1002	41	Умывальн.	1,65*0,88	1,5	0	1,5	2,93
	1	1002	42	Душ	1,70*0,91	1,5	0	1,5	2,93
	1	1002	43	Гардероб	6,50*2,85-0,58*0,55-0,79*0,55	17,8	0	17,8	2,93
	1	1002	44	мясо-рыбный цех	5,42*3,40-0,70*0,27	18,2	0	18,2	2,93
	1	1002	45	цех подготовки сырья	3,62*2,96-0,27*0,70	10,5	0	10,5	2,93
	1	1002	46	помещение для подготовки яиц	2,95*1,65	4,9	0	4,9	2,93
	1	1002	47	Коридор	6,00*1,40	8,4	0	8,4	2,93
	1	1002	48	Коридор	4,45*1,18	5,3	0	5,3	2,93
	1	1002	49	кондитерский цех	5,87*2,38+1,74*4,33-0,70*0,30	21,3	0	21,3	2,93
	1	1002	50	помещение для отделки изделий	2,36*3,00	7,1	0	7,1	2,93
	1	1002	51	моченная	3,00*1,65	5	0	5	2,93
	1	1002	52	моченная	5,75*2,84-0,50*0,55	16,1	0	16,1	2,93
	1	1002	53	Электрошитовая	2,85*2,12+2,25*0,95-0,62*0,52	7,9	0	7,9	2,93
	1	1002	54	Подсобное помещение	2,15*1,75	3,8	0	3,8	2,93
	1	1002	55	Коридор	12,93*1,35-0,45*0,58-0,59*0,45-0,92*0,45-1,02*0,45	16,1	0	16,1	2,93
	1	1002	56	обеденный зал	14,25*5,63+3,20*1,30+11,48*3,10-0,28*0,40-0,50*0,28-0,28*0,50-0,40*0,28-0,40*0,50	119,3	119,3	0	2,93
	1	1002	57	помещение для мытья рук	1,65*2,70	4,5	0	4,5	2,93
Итого по помещению 1002					490,0	153,6	336,4		
Итого по этажу 1					1 221,4	241,7	979,7		
А2	2	1001	1	переход	23,27*3,73	86,8	0	86,8	2,47
А1	2	1001	2	Лестничная клетка	6,01*4,23-0,97*0,68	24,8	0	24,8	2,48
	2	1001	3	Подсобное помещение	1,95*4,90-0,39*0,92	9,2	0	9,2	2,48
А	2	1001	4	Кабинет	2,82*5,47-0,55*0,29	15,3	15,3	0	2,48
	2	1001	5	Кабинет	3,10*2,48-0,71*0,39	7,4	7,4	0	2,48
	2	1001	6	Кабинет	23,41*14,60-2,92*5,57-2,81*5,59-3,20*2,58-3,20*2,65-0,60*0,60*6-0,22*0,60*2-0,39*0,60*2-0,36*0,60*2-0,22*0,36-0,39*0,22	289,6	289,6	0	2,48
	2	1001	7	Кабинет	5,87*6,17-0,58*0,63+5,90*3,44-0,25*0,90-0,28*0,24*2	55,8	55,8	0	2,48
	2	1001	8	Холл	5,88*5,38-0,22*0,30-0,10*0,30-0,10*0,27-0,33*0,31	31,4	0	31,4	2,48
	2	1001	9	Лестничная клетка	2,68*5,65	15,1	0	15,1	2,48
	2	1001	10	лифт	1,50*1,55	2,3	0	2,3	2,48
	2	1001	11	лифт	1,55*2,60	4	0	4	2,48