

Техніко - економічні показники

№	Найменування п-ка	Од.вим.	Кількість
1	Площа промислового майданчика	м2	24600
2	Площа забудови	м2	14760
3	Щільність забудови	%	60
4	Площа озеленення	м2	4062
5	Коефіцієнт використання території	-	0,7

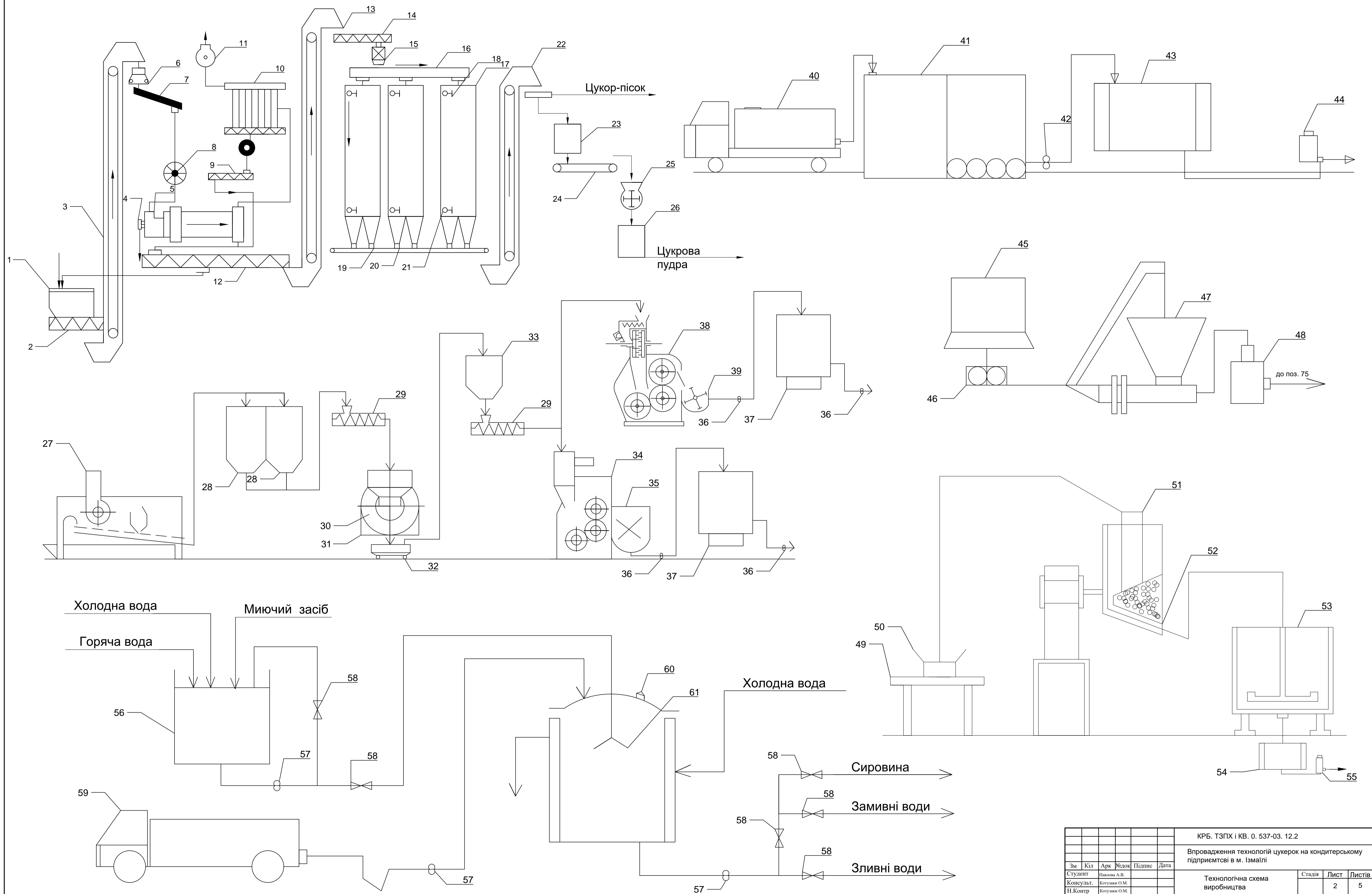
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування будови
1	Автоваги
2	Контрольно-пропусний пункт
3	Адміністративний корпус
4	Виробничий корпус
5	Насосна станція
6	Електроцех
7	Механічна майстерня
8	Градирня
9	Насосна станція оборотного водопостачання
10	Резервуар теплої води
11	Резервуар охолодженої води
12	Газорозподільна станція
13	Склад безтарного зберігання сировини
14	
15	Котельня
16	Компресор
17	Аварійний туалет
18	Сміттєзбірник
20	Водонапірна башта
21	Пожежно водоймище
22	Літографія
23	Тарно-картонажний цех
24	Матеріальний склад
25	Трансформаторна підстанція
26	Склад
27	Зарядна
28	Гараж

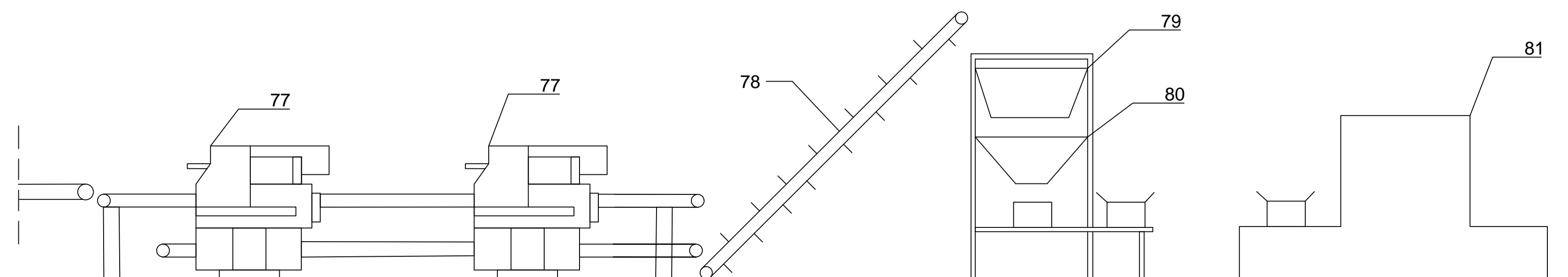
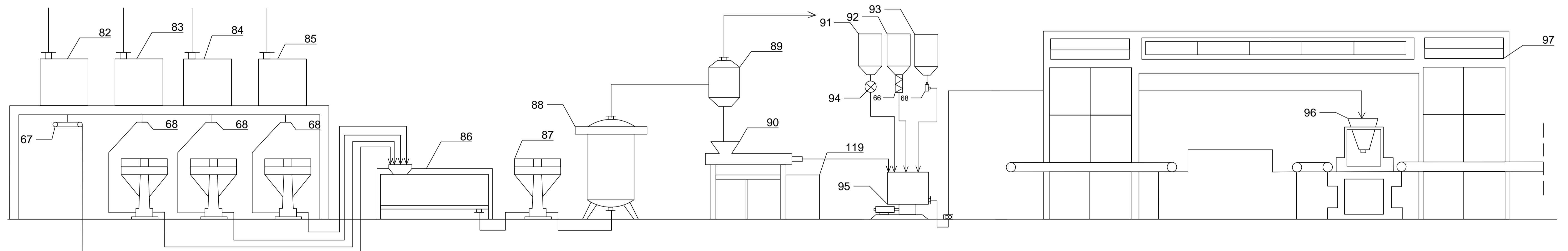
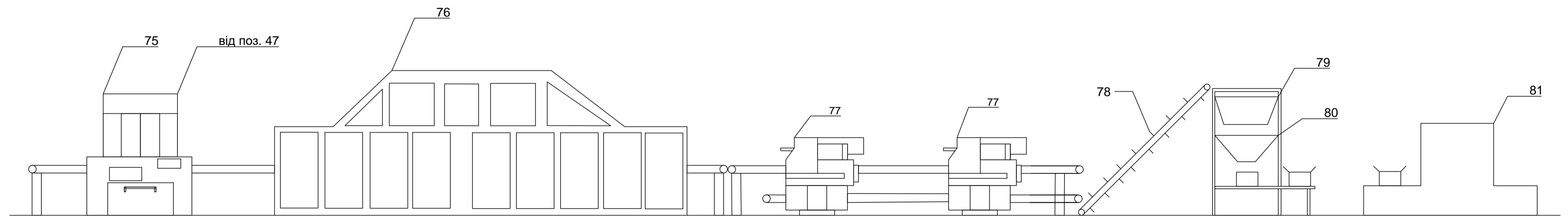
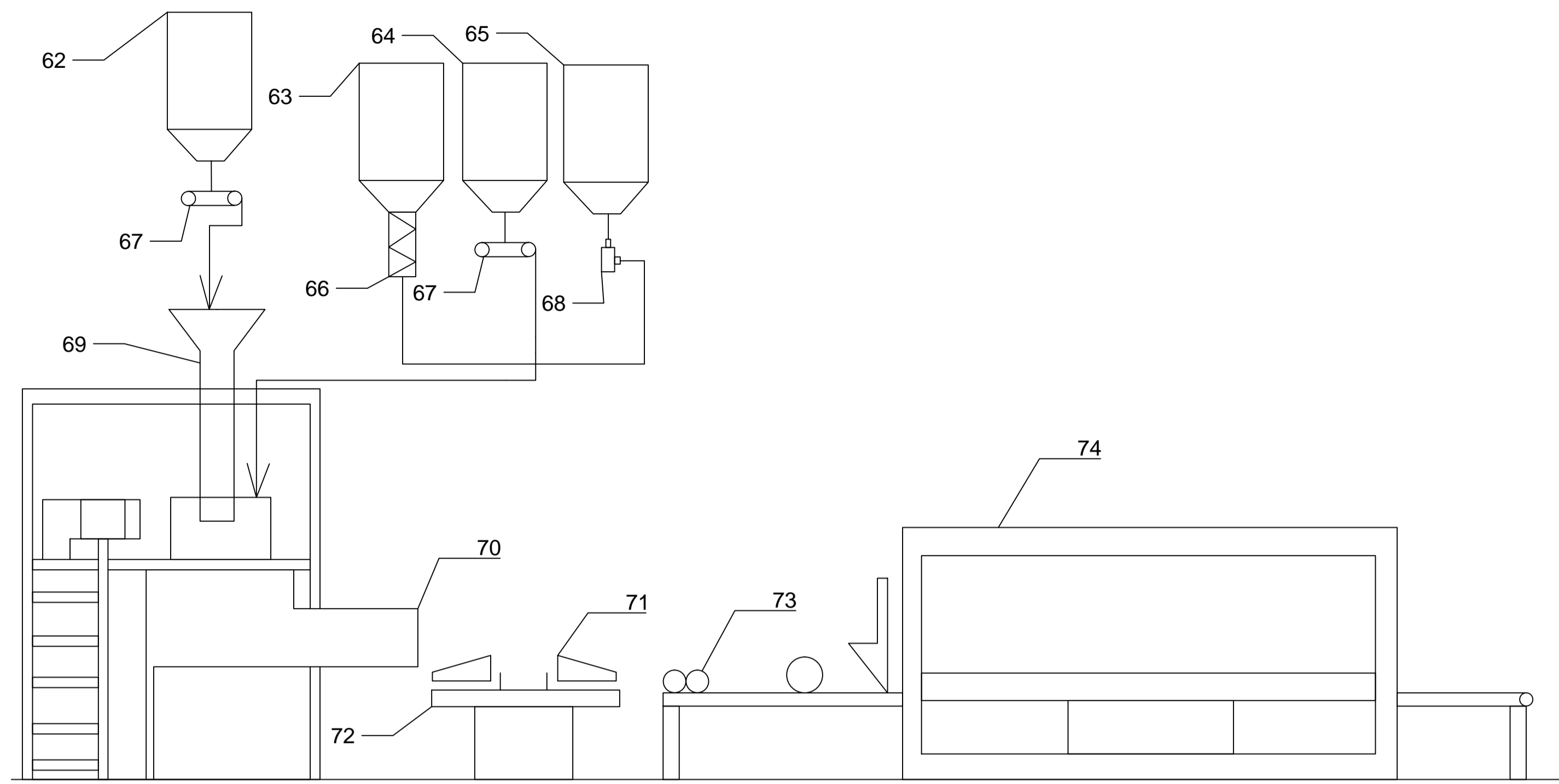
Умовні позначення

1	Будівля, що проектується, наземна	
2	Огородження території	
3	Водопровідна мережа з криницею та гідрантом	
4	Каналізаційна мережа з криницею	
5	Листяні дерева	
6	Газон	
7	Квітник	
8	Автомобільна дорога	
9	Водопровід підземний	B4
10	Водопровід оборотної води	B5
11	Каналізація загального призначення	KO
12	Трубопровід горючого газу загального призначення	PO
13	Електрична мережа силова та освітлювальна загального призначення	WO

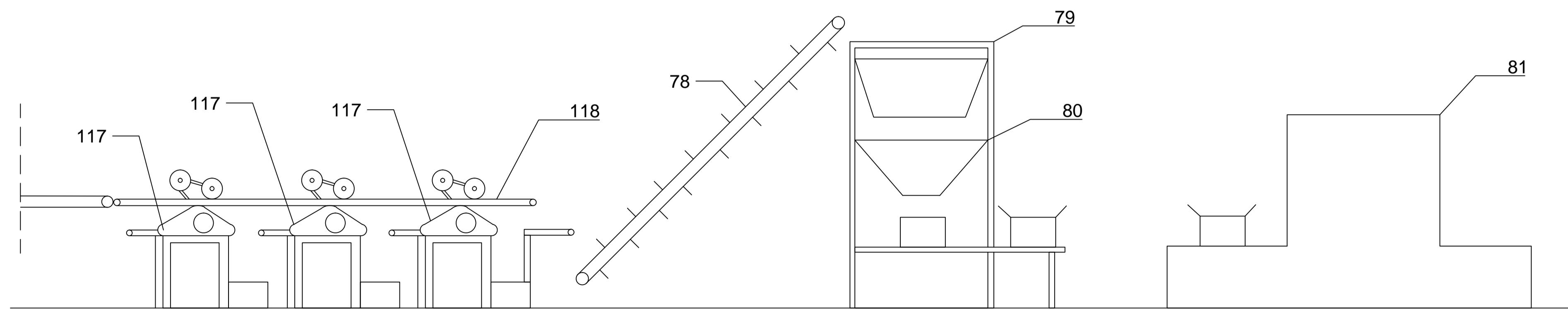
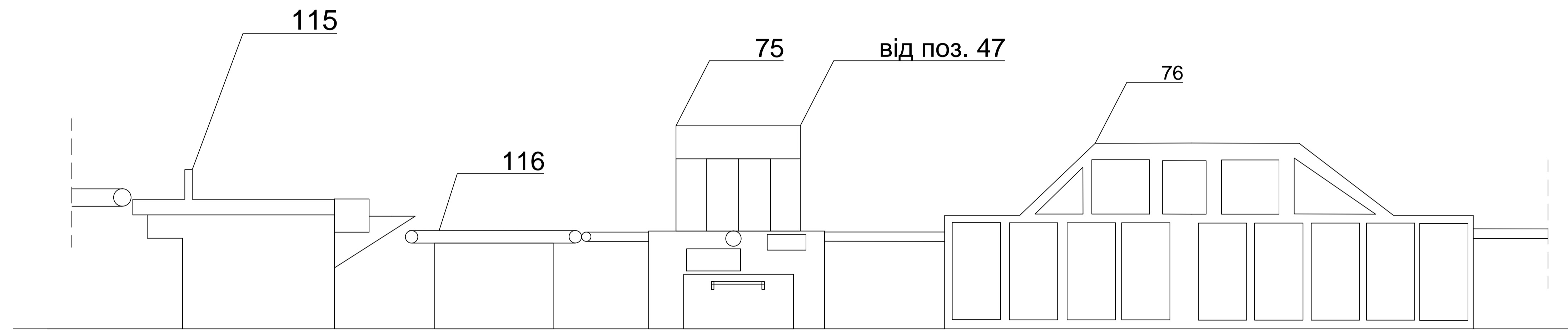
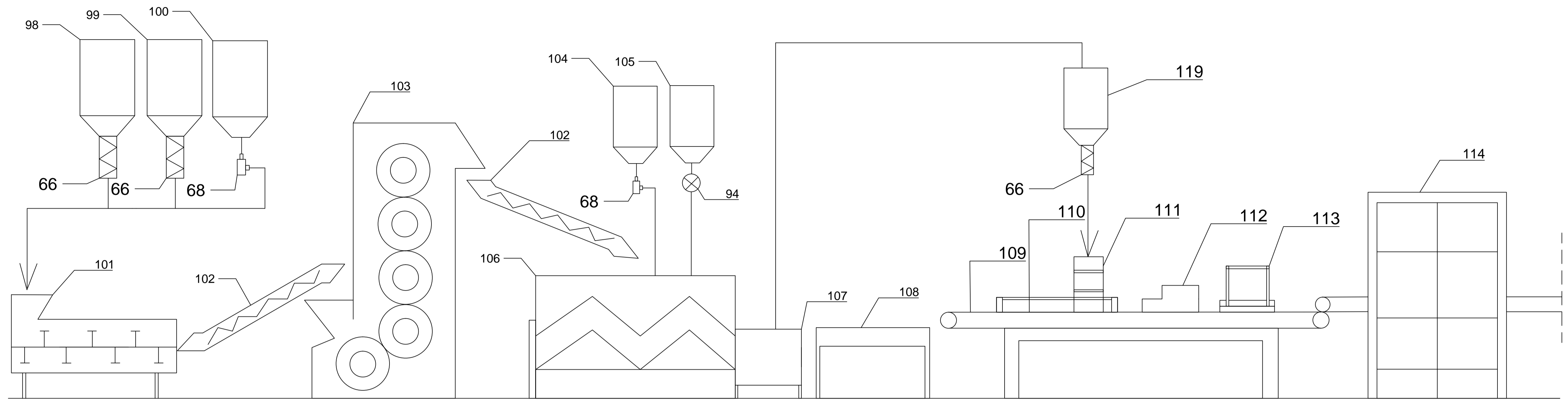
				КРБ. ТЗПХ І КВ.0.537-03.12.2		
				Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Ізмаїлі		
Змін	Лист	№ док.	Підпис	Дата	Архітектурно-будівельна частина	Стадія
Студент						Лист
Консульт.						Листів
Н.контр.						1
Керівник						5
Зав.каф.					Генеральний план підприємства (М 1 : 500)	ОНТУ Каф.ТЗПХ І КВ гр.ТХП-436



КРБ. ТЗПХ і кв. 0. 537-03. 12.2						
Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Ізмаїлі						
Зм	Кіл	Арк	Резок	Підпис	Дата	
Студент	Пашова А.В.					
Консульт.	Козуван О.М.					
Н.Контр.	Козуван О.М.					
Керівник	Козуван О.М.					
Зав. кафедр.	Жигунов Д.О.					
Технологічна схема виробництва				Сталія	Лист	Листів
Технологічна схема зберігання і підготовки сировини до виробн.					2	5
				ОНТУ Каф. ТЗПХ і кв гр. ТХП-436		

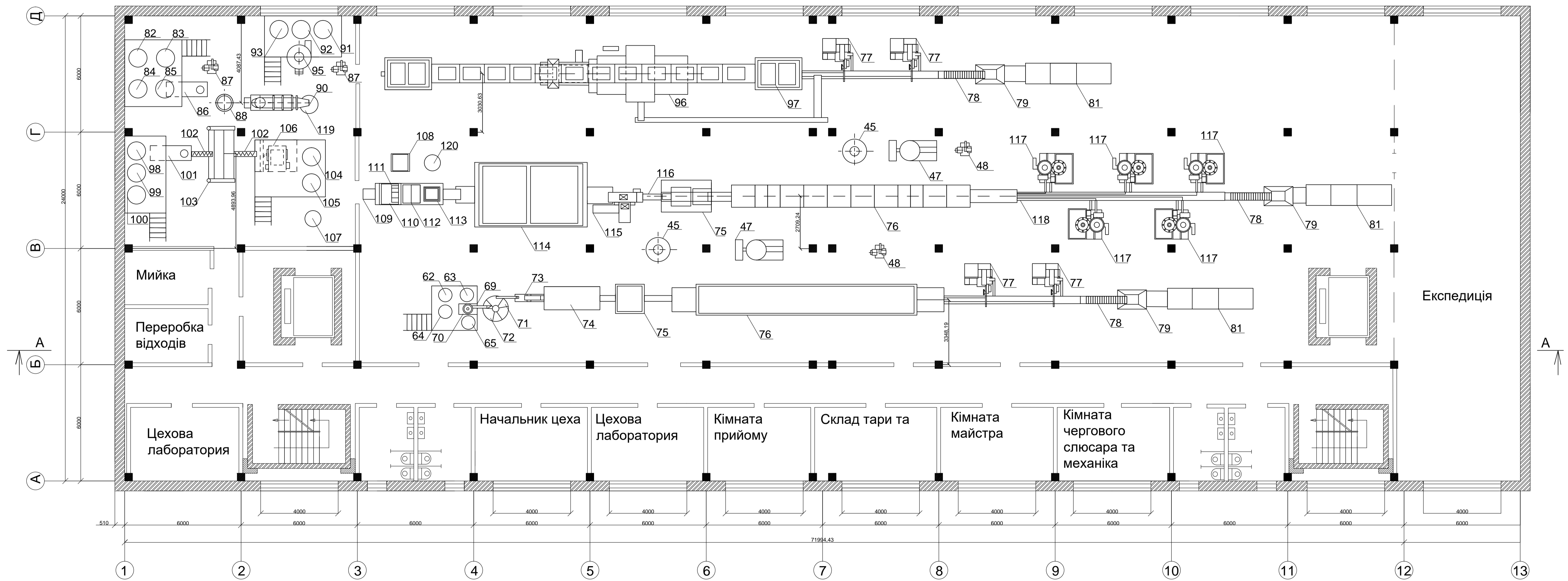


КРБ. ТЗПХ і кв. 0. 537-03.12.2					
Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Ізмаїлі					
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата
Студент	Павлова А.В.				
Консульт.	Котуаши О.М.				
Н.Контр.	Котуаши О.М.				
Керівник	Котуаши О.М.				
Зав. кафедр.	Жигунов Д.О.				
Технологічна схема виробництва цукерок "Дягач" і цукерок "Грильяж в шоколаді"				Стадія	Лист
					3
				Листів	5
				ОНТУ Каф.ТЗПХ і кв гр.ТХП-436	



						КРБ. ТЗПХ і кв. 0. 537-03.12.2				
						Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Ізмаїлі				
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата	Технологічна схема виробництва		Стадія	Лист	Листів
Студент	Павлова А.В.					Технологічна схема виробництва			4	5
Консульт.	Котуави О.М.					Технологічна схема виробництва цукерок "Натхнення"				
Н.Контр	Котуави О.М.									
Керівник	Котуави О.М.									
Зав. кафедр.	Жигунов Д.О.									
								ОНТУ Каф.ТЗПХ і кв гр.ТХП-436		

План на відмітці +6000 м



				КРБ. ТЗПХ і кв. 0. 537-03. 12.2		
				Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Ізмаїлі		
Змн	Лист	№ док.	Підпис	Дата	Виробничий корпус	Стадія Лист Листів
Студент						5 5
Консульт.						
Н.контр.						
Керівник						
Зав.каф.						
План на відмітці 6.000 (М 1 : 100)					ОНТУ Каф.ТЗПХ і кв гр.ТХП-436	