

Техніко-економічні показники

№ з/п	Найменування	Одиниця вимірювання	Кількість
1	Площа території	м <sup>2</sup>	812
2	Площа забудови	м <sup>2</sup>	684
3	Відсоток забудови	%	84
4	Відсоток озеленення	%	10
5	Коефіцієнт використання території	%	94

Експлікація будівель та споруд

№ з/п	Найменування	Примітки
1	Ресторан	
2	Завантажувальна	
3	Господарий майданчик	
4	Фонтан	
5	Житловий будинок	
6	Автостоянка	
7	Готель	

Умовні позначення

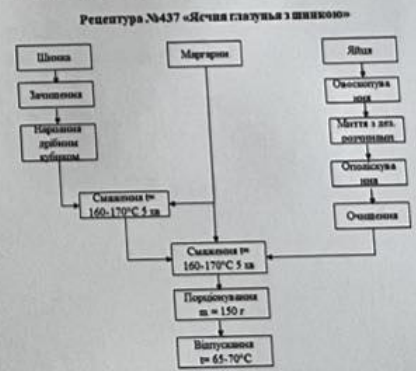
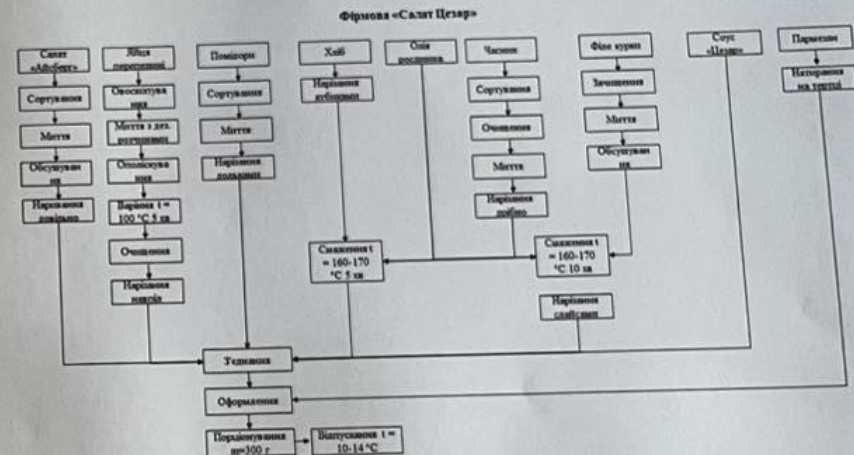
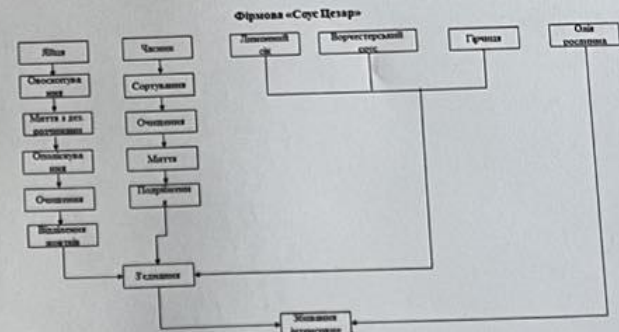
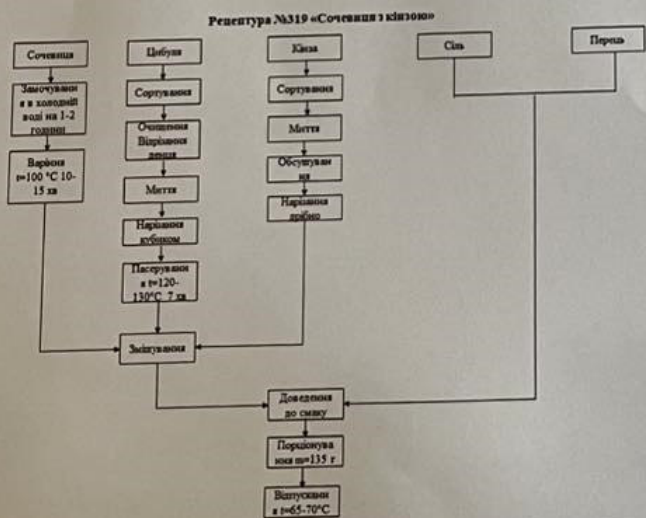
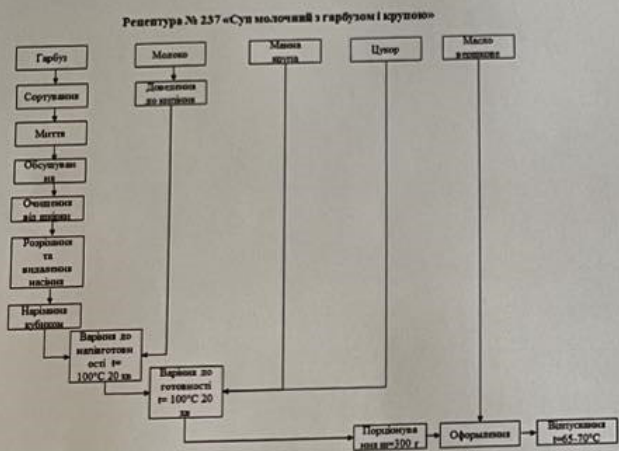
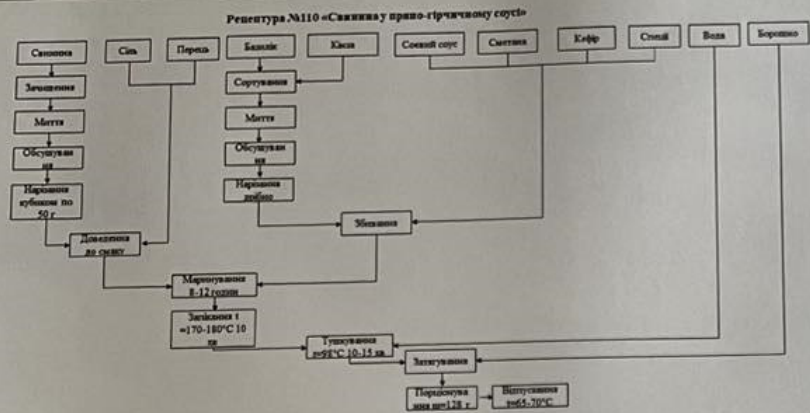
- Будівля (споруда) наземна
- Навіс (споруда без стель)
- Газарник
- Квітник
- Газон
- Дерева листяні
- Водопровідний колодезь
- Пожежний гидрант
- Каналізаційні колодезні
- Камера теплова на теплотрасі
- Водопровід загальне призначення
- Каналізація загальне призначення
- Паропровід
- Конденсатопровід
- Електромережа

КРМ.Т.Р.ОХ.1.770.03-1.3  
 Проект розвитку ресторану при готелі  
 у с. Ваточка, району м. Ізюм, з благоустроєм  
 спеціалізованих місць для непрацоспроможних  
 громадян

Стан: Архивний  
 УП 1  
 ОНТУ  
 ТХм - 60

М 1:200





KPM TP:OX 1 770-03 1 3

Проект розробки рецептур приготування продукції фірми «Суп Цезар» з використанням спеціалізованих виробів з першою сировиною

Ім'я	ПІБ	Ф.о.к.	Клас	Дата
Степанів	Петро	Іванович	4	5
Парювальна вода	100 г			
Парювальна вода	100 г			
Парювальна вода	100 г			
Парювальна вода	100 г			
Парювальна вода	100 г			

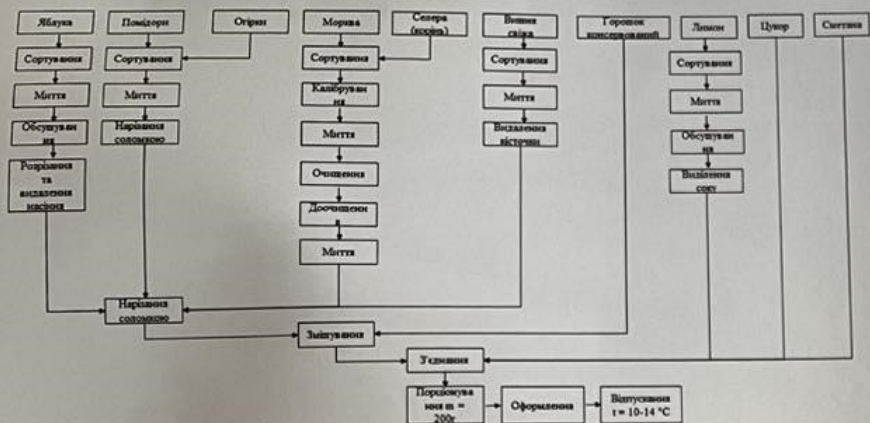
схеми страв

УЛ 4 5

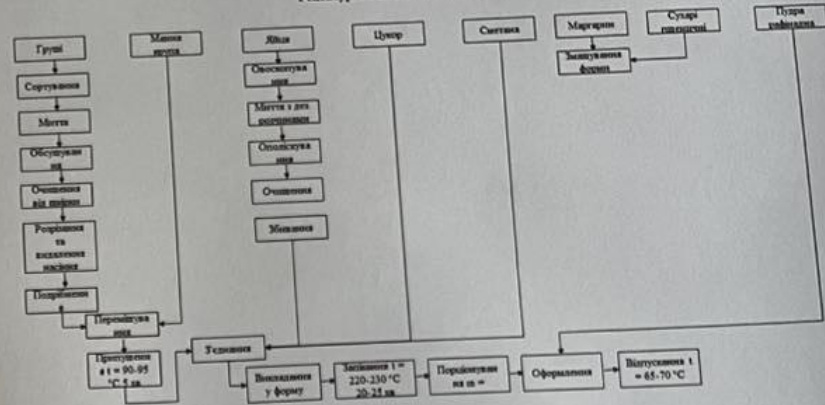
ДНУ

ТУМ-607

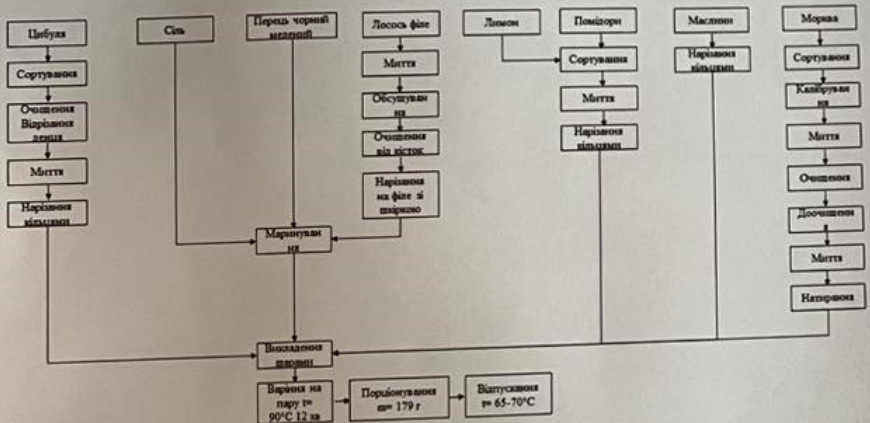
Рецептура №82 «Салат вітамінний»



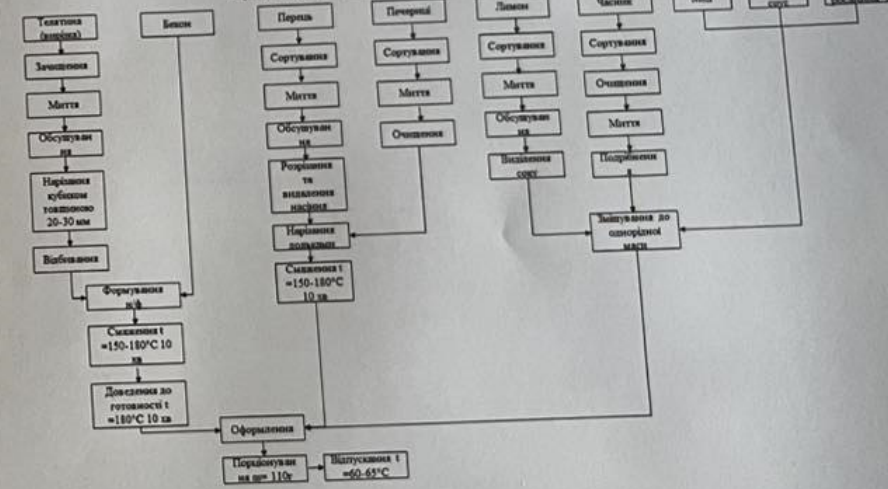
Рецептура № 1.411 «Цукані в греші»



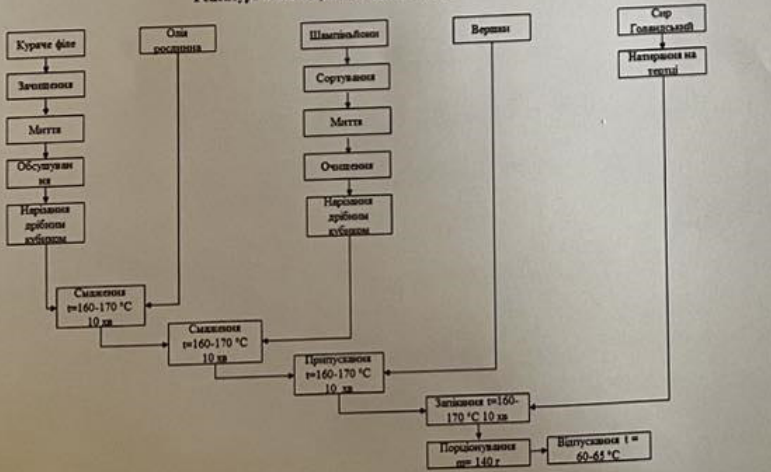
Рецептура №228 «Лосось на пару»



Фірмова «Медальйони з телятини з беконом та овочами гриль»



Рецептура №145 «Жульєн з куркою та грибами»



КРМ, ТР:ОХ 1 770-03.1 3  
 Проект розробки рецептур для готелю  
 У С. Бачака, Інститут охорони здоров'я спеціалізованих виховців з інфраструктурою  
 Функціональна АВ №1  
 СХЕМА СТРАВ  
 УП 3 5  
 ОНТ  
 ТХМ-607