

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- Наземні будівлі
- Навіс
- Плитка тротуарна
- Газон
- Квітник
- Листові дерева
- Водопровід
- Каналізація
- Електропостачання
- Теплопровід
- Пожежний гідрант
- Огорожа території

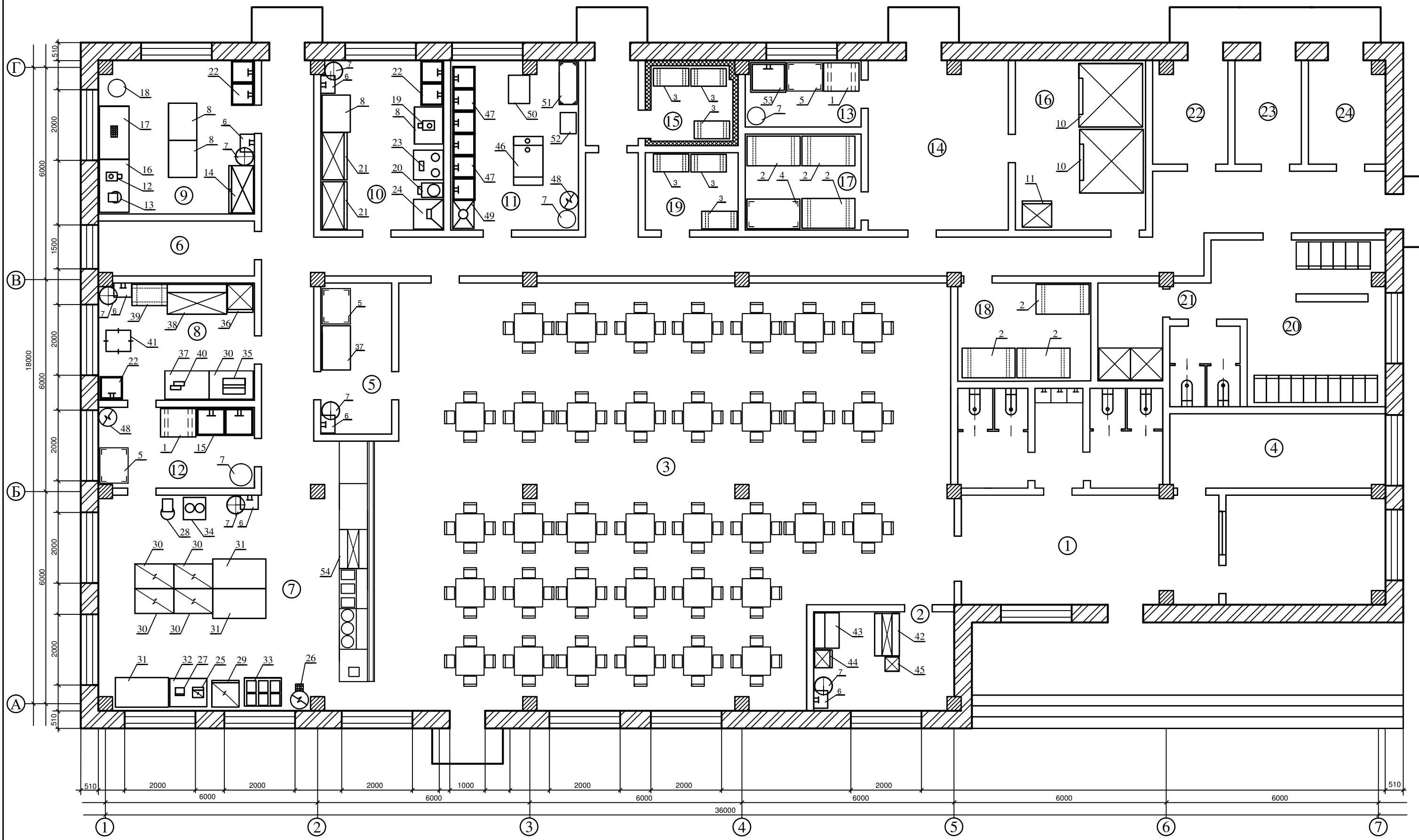
ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

№ з/п	Найменування	Прим.
1	Їдальня	
2	Прохідна	
3	Житловий будинок	
4	Сміттясбірник	
5	Господарчий майданчик	
6	Стоянка	
7	Майданчик для відпочинку	
8	Насосна станція	
9	Електропідстанція	
10	Котельня	

Техніко-економічні показники генплану

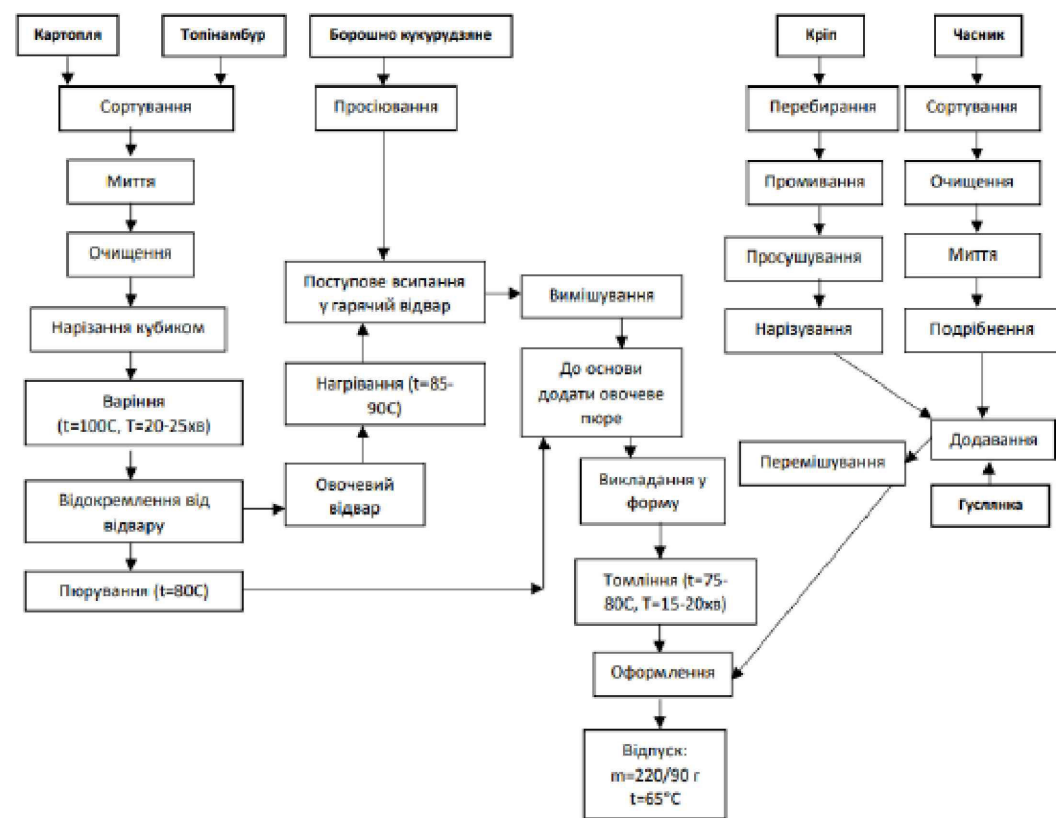
№ з/п	Найменування	од. вим.	Кількість
1	Площа території їдальні	м ²	1580
2	Площа забудови	м ²	620
3	Площа озеленення	м ²	380
4	Щільність забудови	%	43
5	Коефіцієнт використання території	-	69

						КРБ.ТРІОХ.1.463-03.1.28.		
						Проект їдальні закарпатської кухні у м. Трускавець		
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів
Здобувач	Славіна О.В.					Моделювання закладів ресторанного господарства	1	4
Консульт	Атанасова В.В.							
Н.Контр	Атанасова В.В.							
Керівник	Атанасова В.В.							
Зав. кафедр.	Дідух Г.В.					Генеральний план їдальні закарпатської кухні (М 1:200)	ОНТУ-2026	Каф. ТРІОХ
						Група ТХ-43с		

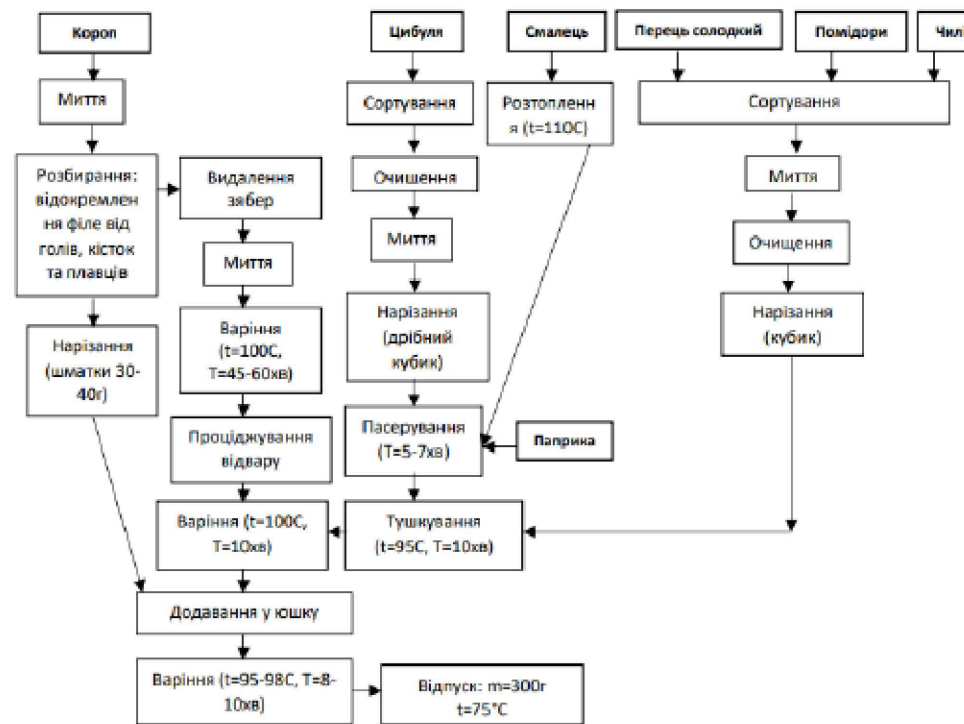


КРБ.ТРІОХ.1.463-03.1.28.					
Проект їдальні закарпатської кухні у м. Трускавець					
Зм	Кіл	Арк	Різок	Підпис	Дата
Здобувач	Славіна О.В.				
Консульт	Атанасова В.В.				
Н.Контр	Атанасова В.В.				
Керівник	Атанасова В.В.				
Зав. кафедр.	Лідух Г.В.				
Моделювання закладів ресторанного господарства				Сталія	Аркуш
План їдальні закарпатської кухні (М 1:50)				2	4
				ОНТУ-2026	
				Каф. ТРІОХ	
				Група ТХ-43с	

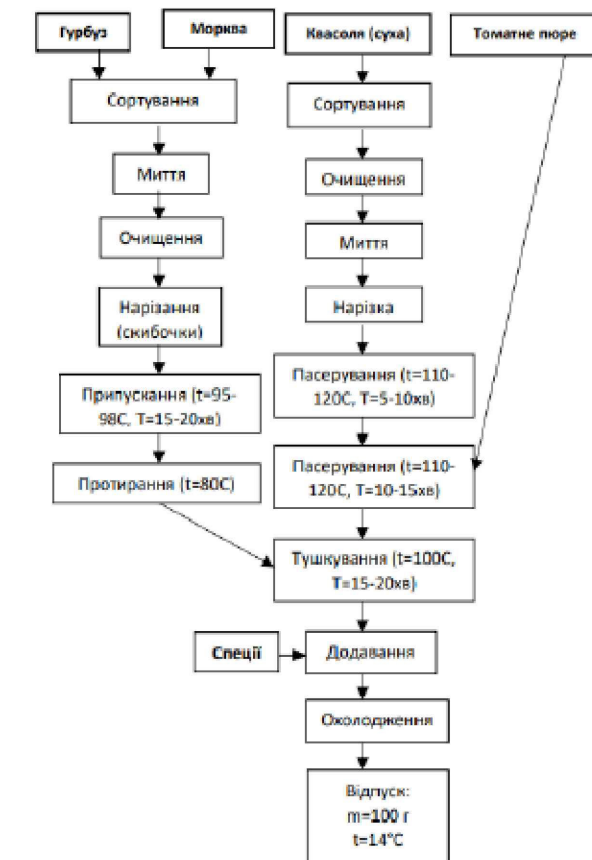
Ріплюнка закарпатська з топінамбуром та соусом



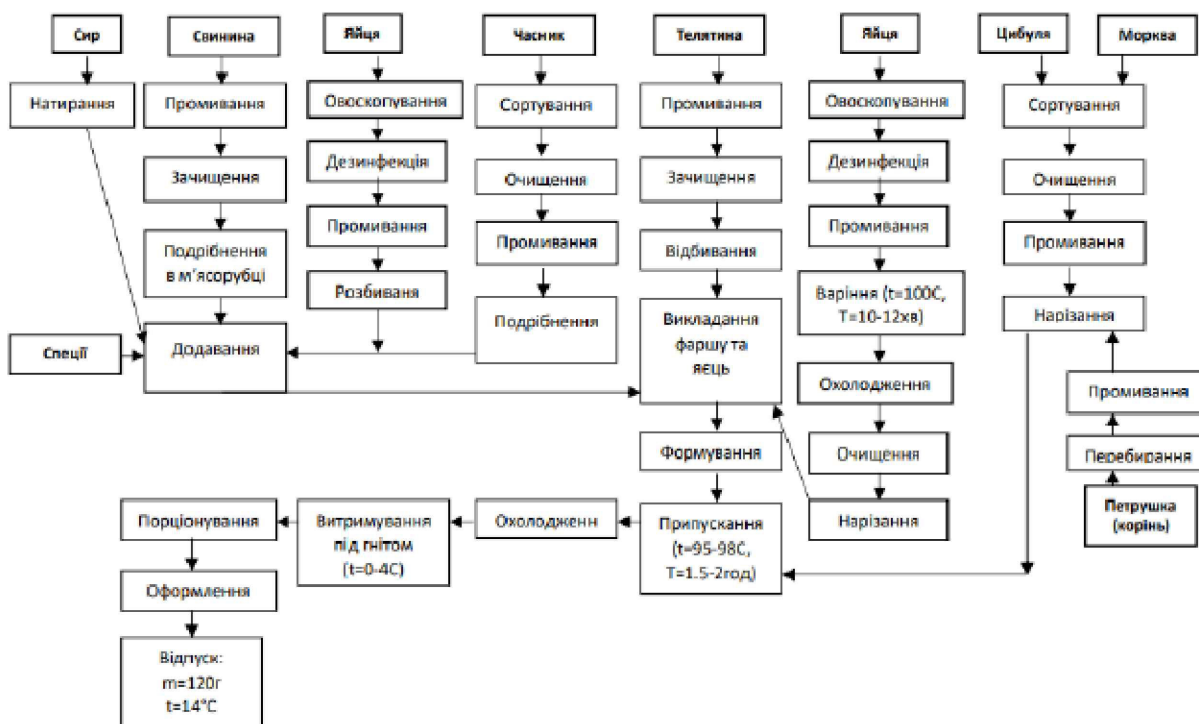
Халасле (угорська рибна юшка)



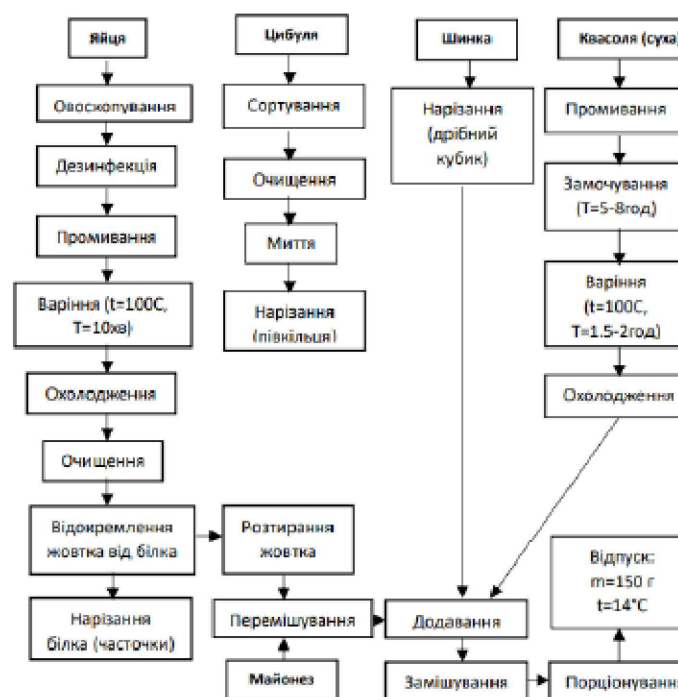
1.48 Ікра з гарбуза



1.69 Завиванець по-гуцульськи

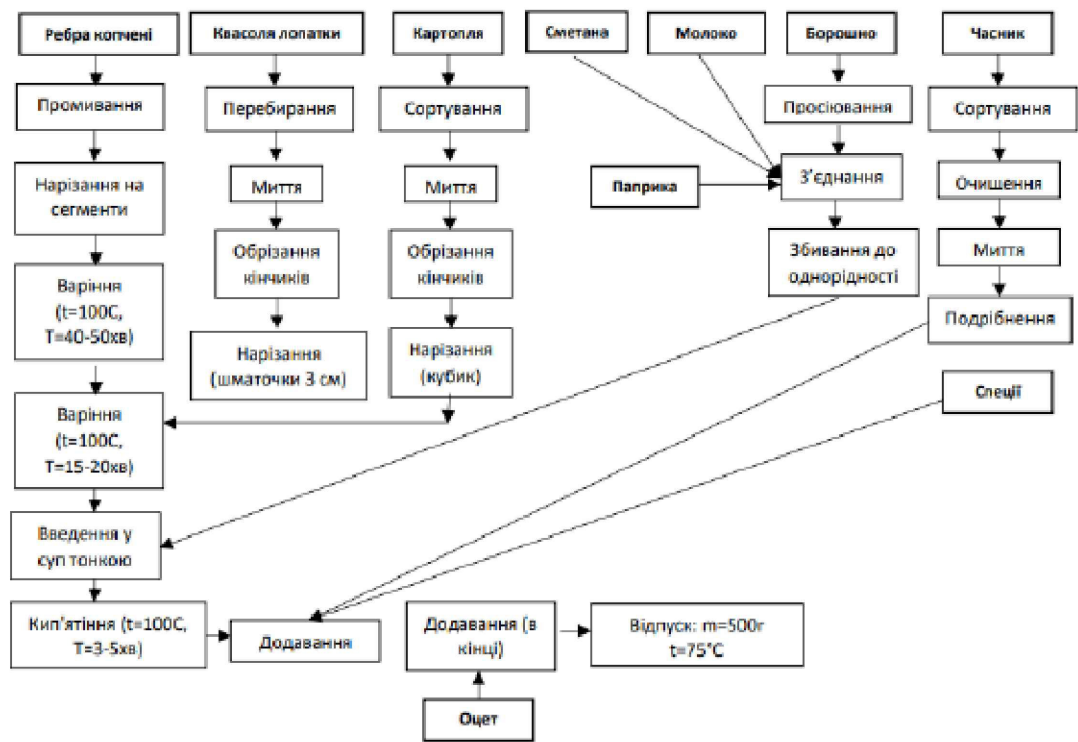


1.26 Салат із квасолі з шинкою

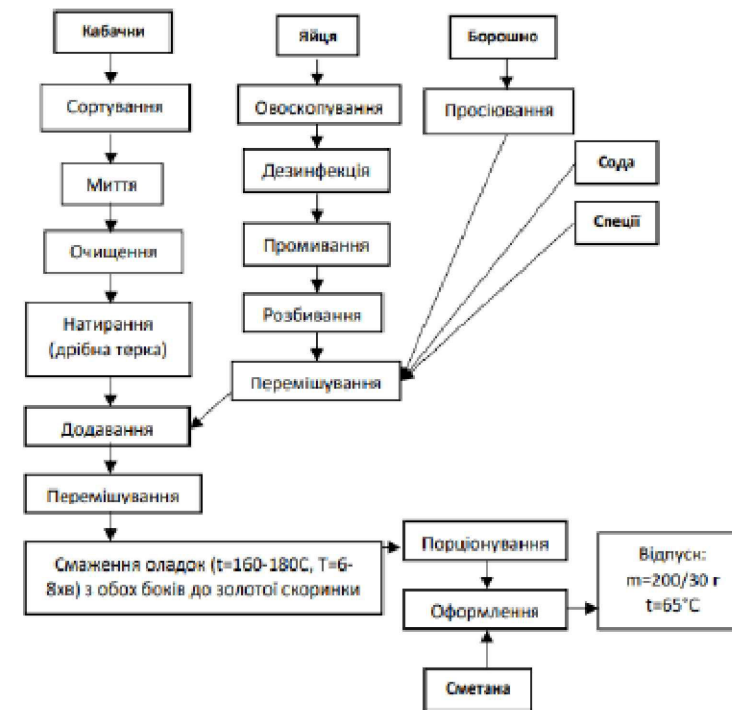


КРБ.ТРiОХ.1.463-03.1.28.					
Проект ідальні закарпатської кухні у м. Трускавець					
Зм	Кіл	Арк	Резок	Підпис	Дата
Здобувач	Славіна О.В.				
Консульт	Атанасова В.В.				
Н.Контр	Атанасова В.В.				
Керівник	Атанасова В.В.				
Зав. кафедр.	Дідух Г.В.				
Функціональні схеми				Стяга	Аркуш
				3	4
Приготування: Ріплюнка закарпатська з топінамбуром та соусом; Халасле; Ікра з гарбуза; Завиванець по-гуцульськи; Салат із квасолі з шинкою (Б/М)				ОНТУ-2026 Каф. ТРiОХ Група ТХ-43с	

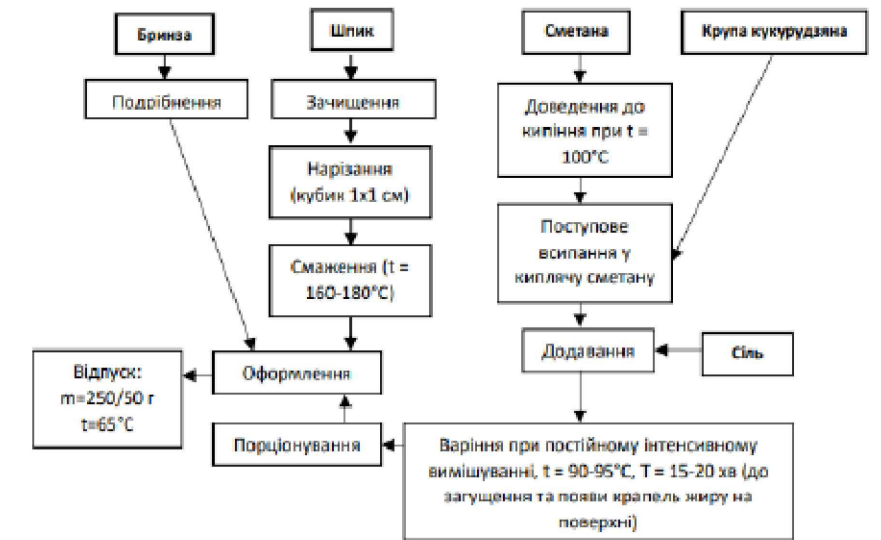
Підбивані лопатки (суп із зеленої стручкової квасолі)



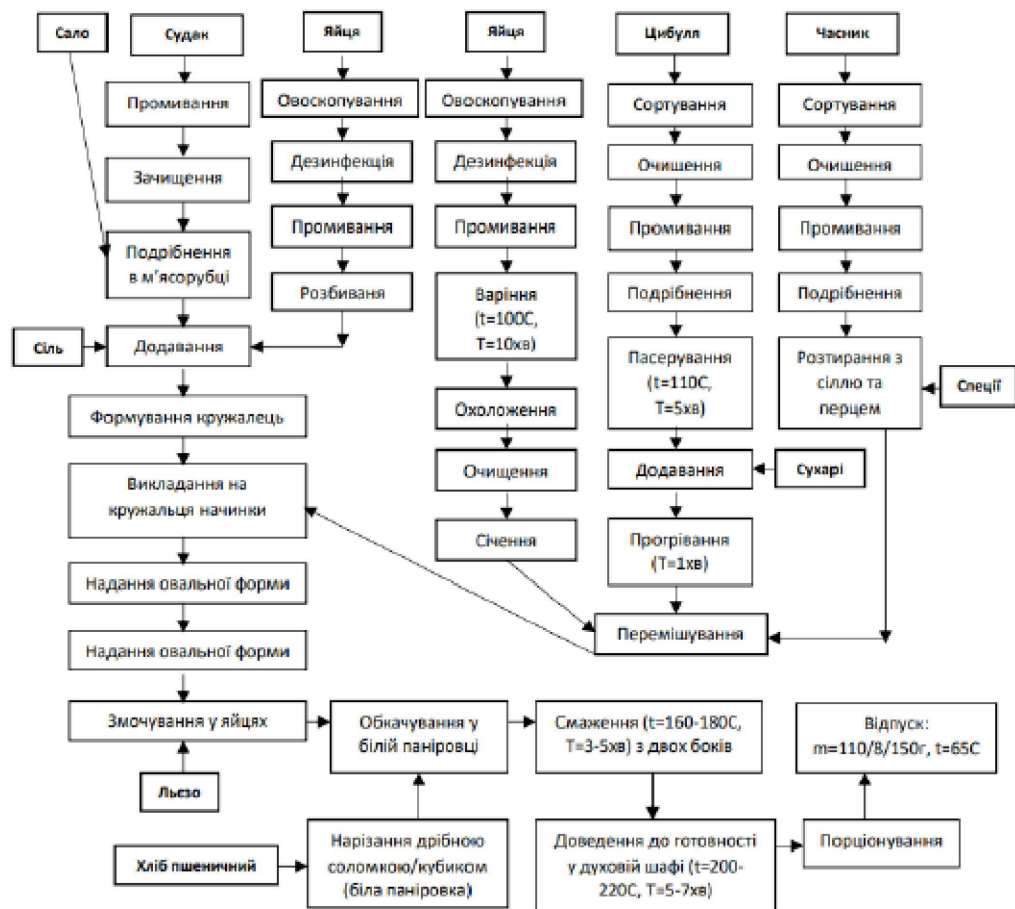
1.177. Оладки з кабачків зі сметаною



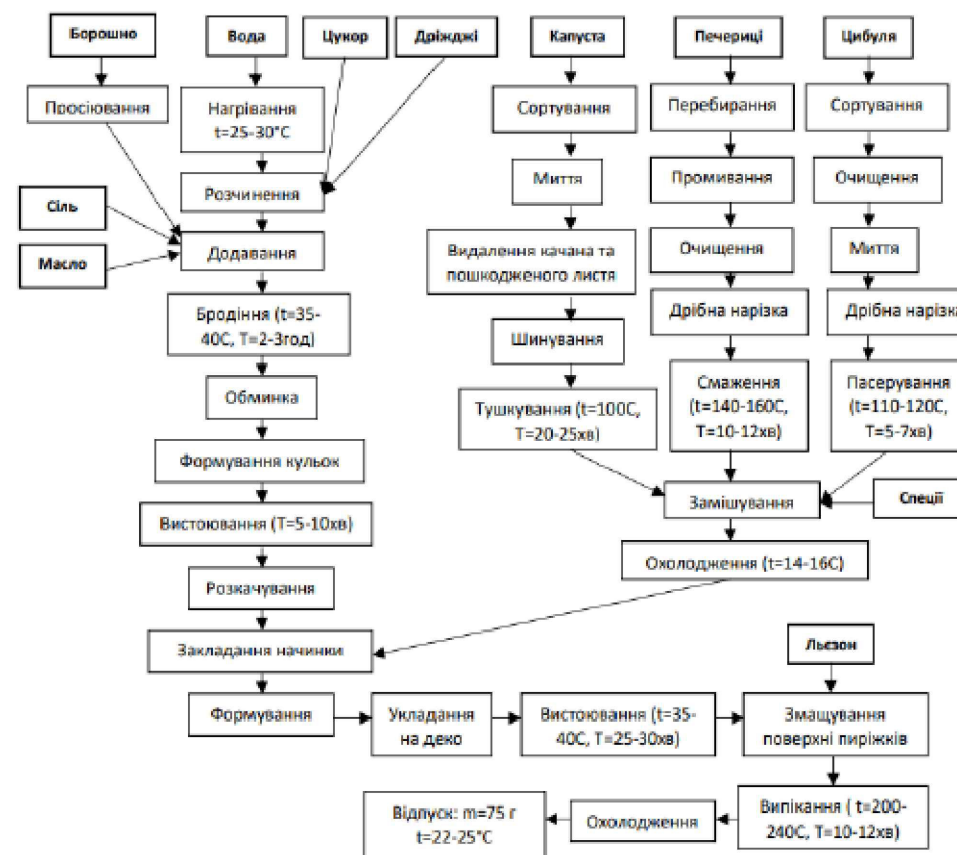
Банош з бринзою та шкварками



1.247 Січеники рибні українські



Пиріжки з капустою та грибами



КРБ.ТрІОХ.1.463-03.1.28.					
Проект ідальні закарпатської кухні у м. Трускавець					
Зм	Кіл	Арк	Розд	Підпис	Дата
Здобувач	Славіна О.В.				
Консульт	Атанасова В.В.				
Н.Контр	Атанасова В.В.				
Керівник	Атанасова В.В.				
Зав. кафедр.	Дідух Г.В.				
Функціональні схеми				Сталія	Аркуші
				4	4
Примітки: Січеники рибні українські; Пиріжки з капустою та грибами; Підбивані лопатки; Оладки з кабачків зі сметаною; Банош з бринзою та шкварками (БМ)				ОНТУ-2026 Каф. ТрІОХ Група ТХ-43с	