

Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування	Од. вим.	Кількість
1	Площа території ідальні	м ²	1370
2	Площа забудови	м ²	540
3	Площа озеленення	м ²	450
4	Щільність забудови	%	65
5	Коефіцієнт використання території	-	73

ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

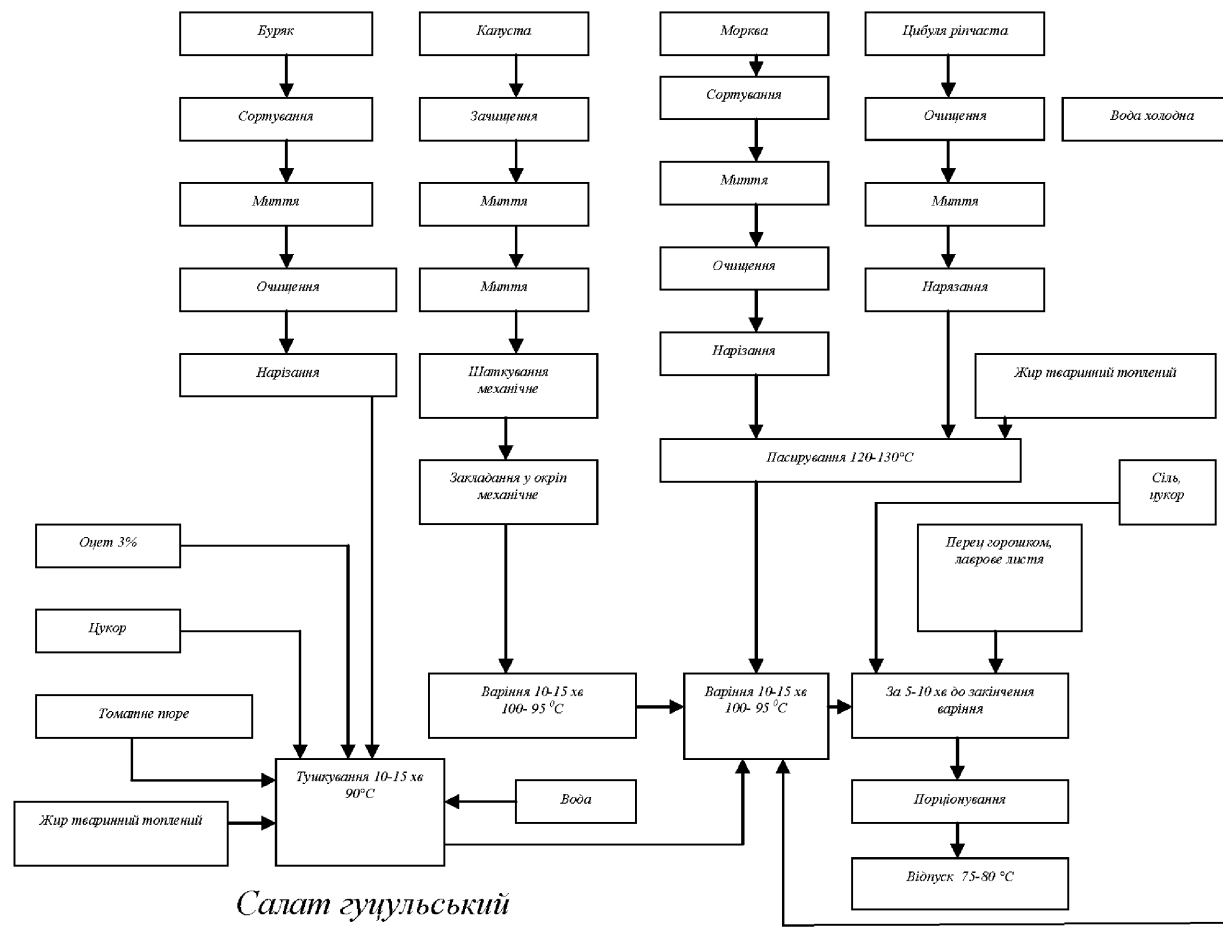
№ з/п	Найменування	Прим.
1	Ідальня	
2	Господарчий майданчик	
3	Сміттясбірник	
4	Житловий будинок	
5	Альтанка	
6	Електропідстанція	
7	Житловий будинок	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- | | | | |
|--|------------------|--|-------------------------|
| | Наземні будівлі | | Погі — Пожежний гідрант |
| | Навіс | | ВО — Водопровід |
| | Газон | | КО — Каналізація |
| | Плитка тротуарна | | ЕО — Електропостачання |
| | Листові дерева | | Т — Теплопровід |

КРБ.ТРіОХ.1.463-03.3.5.					
Проект ідальні гуцульської кухні у м. Житомир					
Зм	Кіл	Арк	Рядок	Підпис	Дата
Здобувач	Кучер А.О.				
Консульт	Калугина І.М.				
Н.Контр	Калугина І.М.				
Керівник	Калугина І.М.				
Зав. кафедр.	Лідух Г.В.				
Моделювання закладів ресторанного господарства				Стадія	Аркуш
Генеральний план ідальні гуцульської кухні (М 1:200)				1	4
ОНТУ-2026 Каф. ТРіОХ Група ТХ-41					

Борщ «Гуцульський»

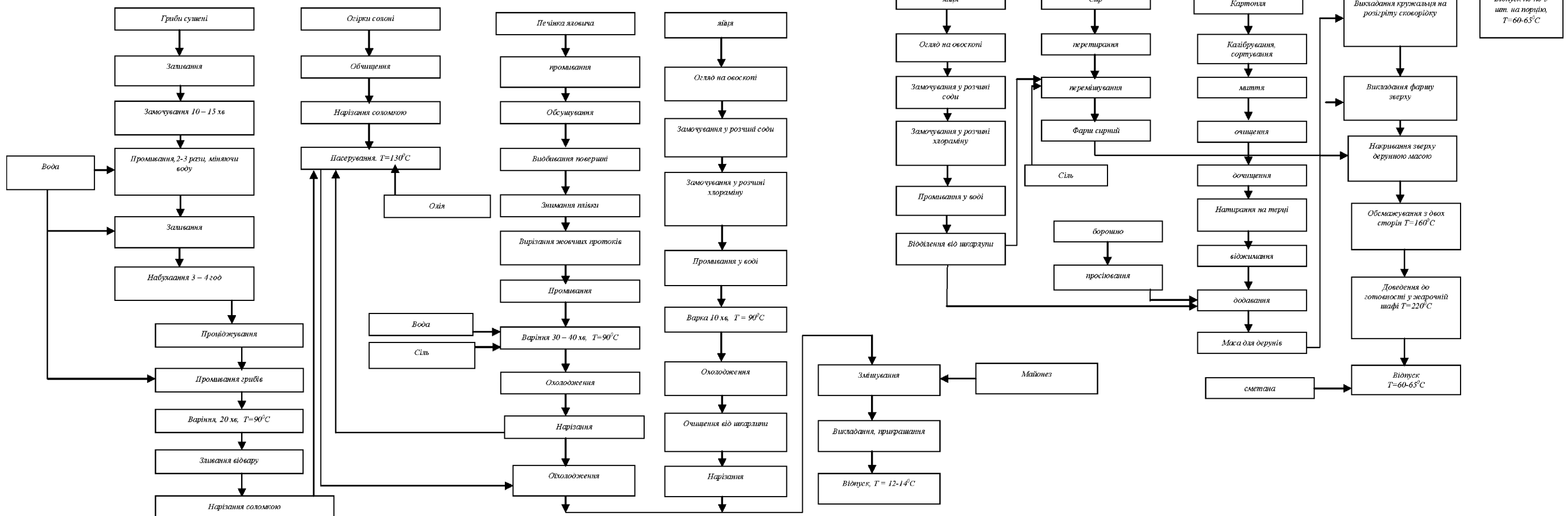


Салат гуцульський



Омлет із солоними баклажанами

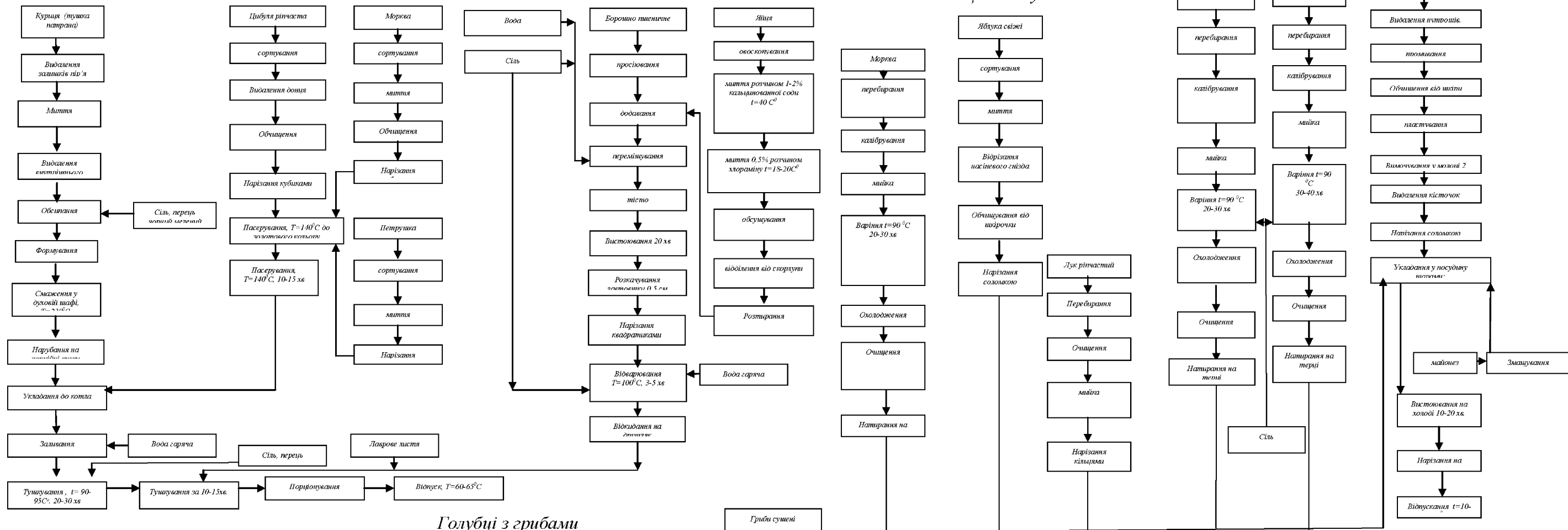
Деруни з сиром



КРБ.ТРІОХ.1.463-03.3.5.					
Проект ідальні гуцульської кухні у м. Житомир					
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата
Здобувач	Консулт	Н. Контр	Керівник	Зав. кафедр.	Лідух Г.В.
Кучер А.О.	Калугіна І.М.	Калугіна І.М.	Калугіна І.М.	Калугіна І.М.	Лідух Г.В.
Функціональні схеми				Стадія	Аркуші
				3	4
Приготування: Борщ «Гуцульський»; Омлет із солоними баклажанами; Салат гуцульський; Деруни з сиром (Б/М)				ОНТУ-2026	Каф. ТРІОХ
				Група ТХ-41	

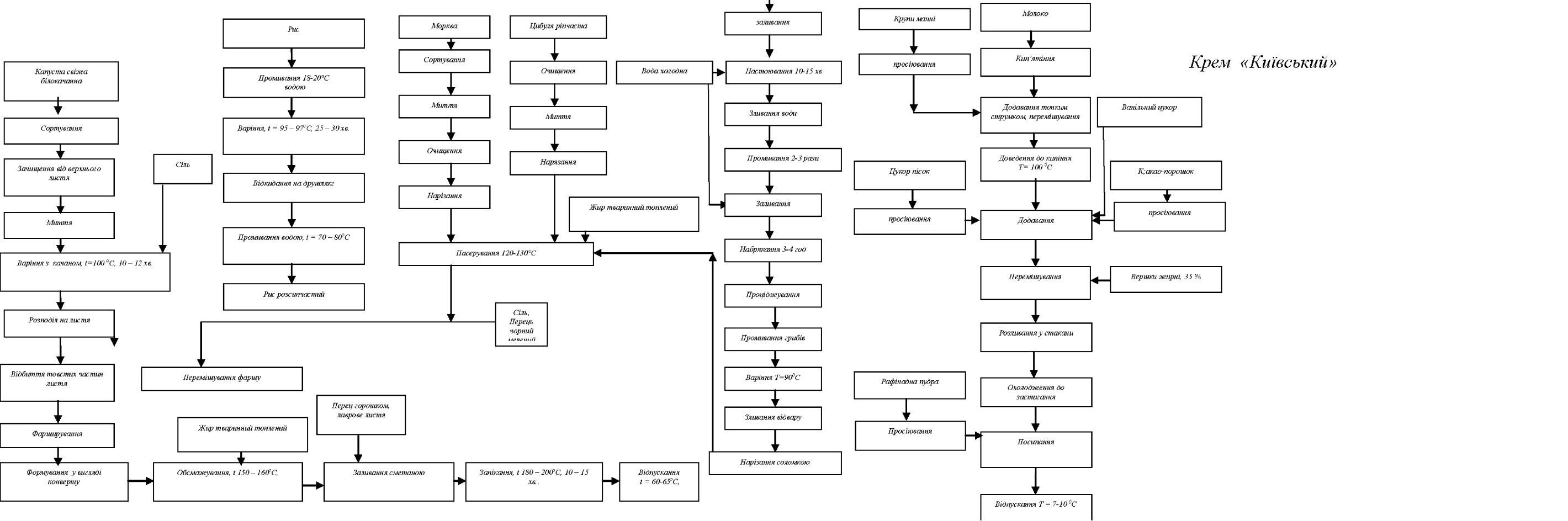
Кури тушковані з галушками

Оселедець під шубою



Голубці з грибами

Крем «Київський»



КРБ.ТРІОХ.1.463-03.3.5.					
Проект ідальні гуцульської кухні у м. Житомир					
Зм	Кіл	Арк	Рядок	Підпис	Дата
Здобувач	Кучер А.О.				
Консульт	Калугіна І.М.				
Н.Контр	Калугіна І.М.				
Керівник	Калугіна І.М.				
Зав. кафедр.	Лідух Г.В.				
Функціональні схеми				Стадія	Аркуш
				4	4
Приготування: Кури тушковані з галушками; Оселедець під шубою; Крем «Київський»; Голубці з грибами (Б/М)				ОНТУ-2026	Каф. ТРІОХ
				Група ТХ-41	