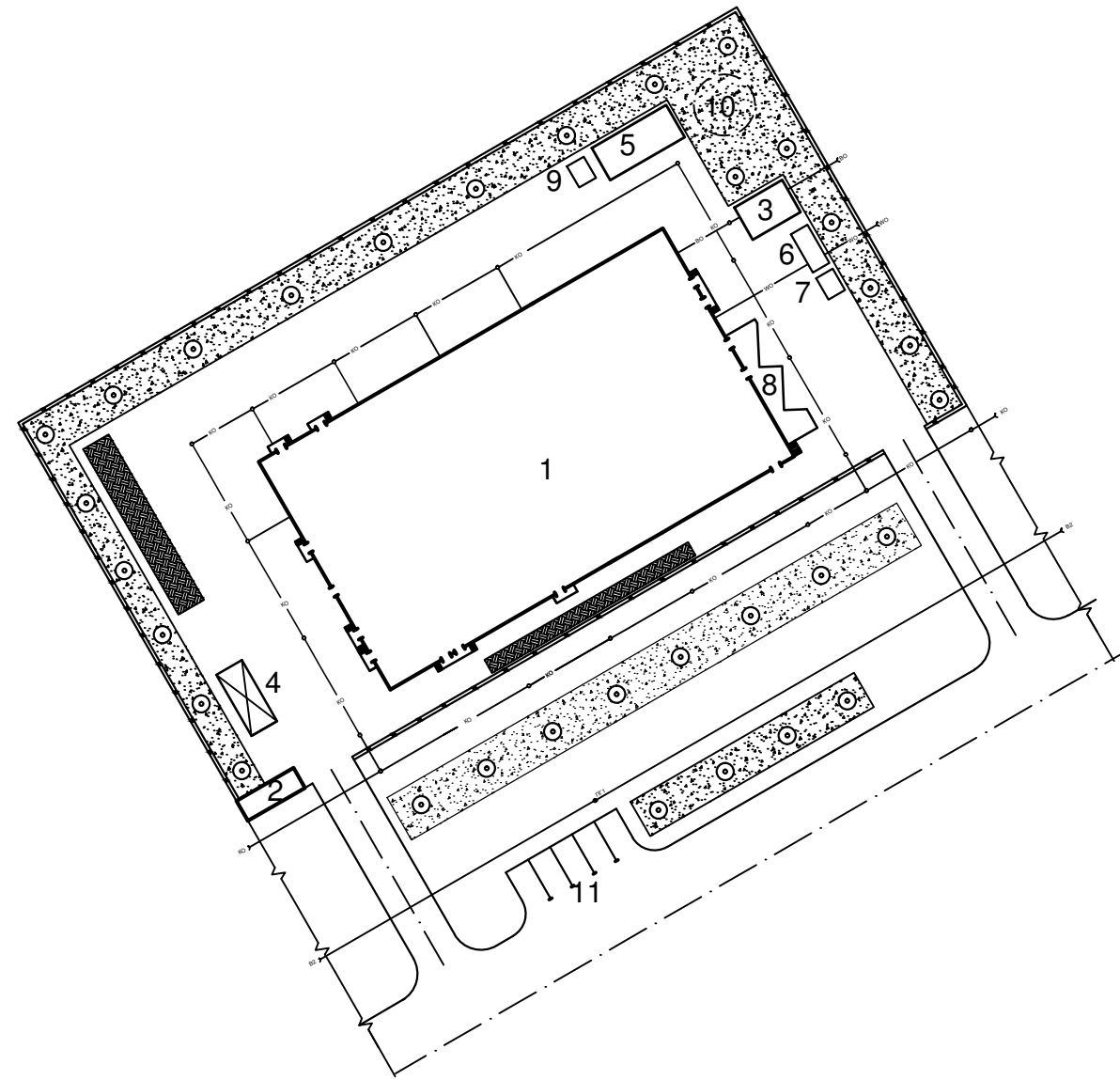


Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування показників	Одиниця вимірювання	Кількість
1	Площа території	га	0,64
2	Площа забудови	м ²	1720
3	Площа озеленення	м ²	950
4	Щільність забудови	%	39,8
5	Коефіцієнт використання території	-	64



Експлікація будівель і споруд

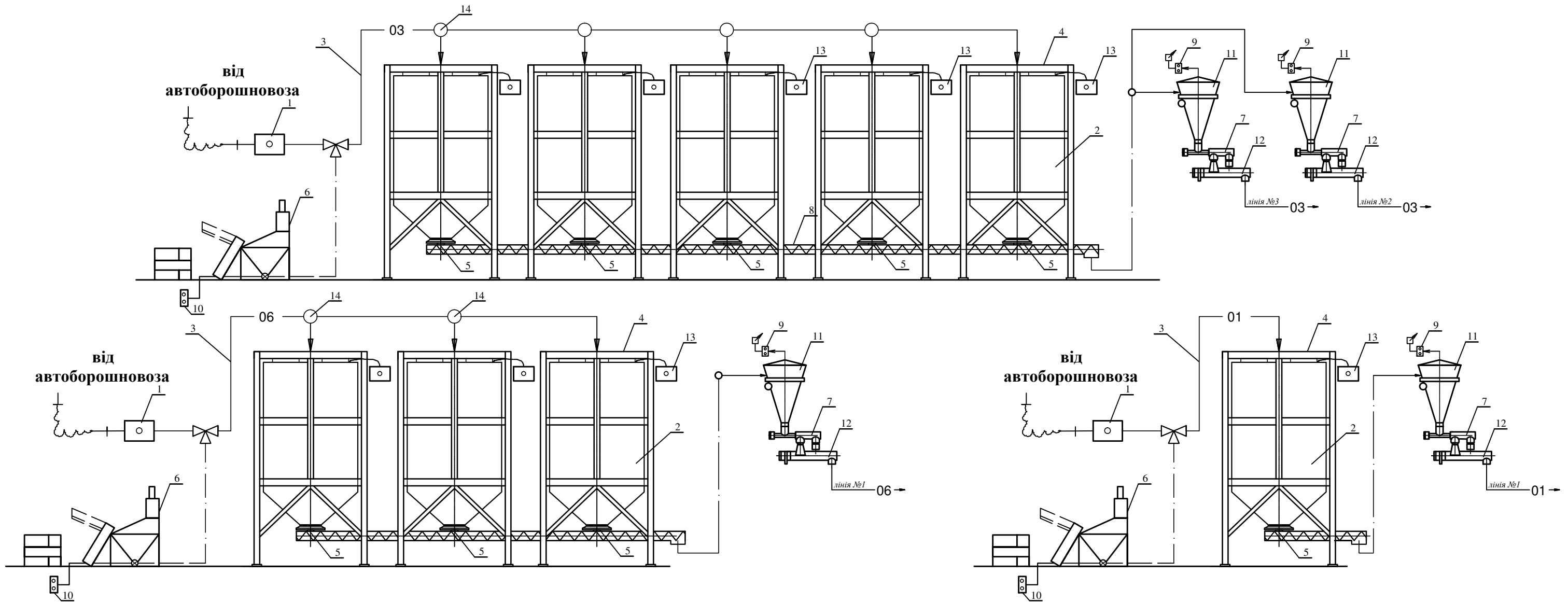
№ з/п	Найменування	
1	Виробничий корпус	
2	Прохідна	
3	Електропідстанція	
4	Автоваги	
5	Склад	
6	Насосна станція	
7	Дворовий туалет	
8	Рампа	
9	Дворовой туалет	
10	Пожежний резервуар	
11	Автостоянка	

Умовні позначення

	Наземні споруди		Пожарний гідрант
	Навіс		Листові дерева
	Газон		Водопровід
	Квітник		Каналізація
			Електропровід

КРБ.ТЗПХіКВ.0.557-03.1.5.					
Проектування пекарні з виробництва хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання в м. Одеса					
Зм	Кіл	Арк	Рядок	Підпис	Дата
Здобувач	Молошенко В.М.				
Консульт.	Білоусова С.М.				
Н.Контр.	Білоусова С.М.				
Керівник	Білоусова С.М.				
Зав. кафедр.	Білоусова Д.О.				
Архітектурно-будівельна частина				Стадія	Аркуш
Генеральний план підприємства, (М 1:500)				1	4
ОНТУ-2026 Каф. ТЗПХіКВ Група ТЗХ-43					

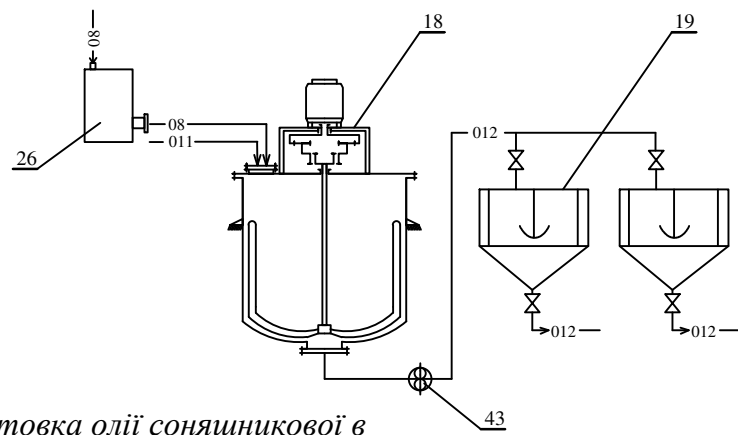
Безтарне зберігання та підготовка борошна до виробництва



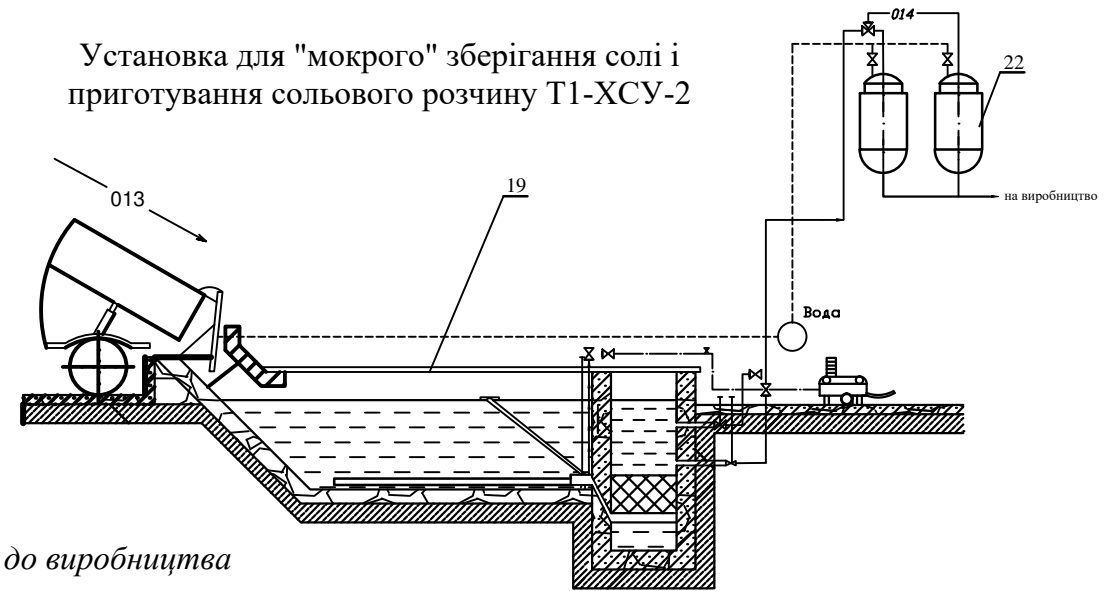
Підготовка розчину сухого молока, молочної сироватки, фруктози та маргарину в установці СЖР-300



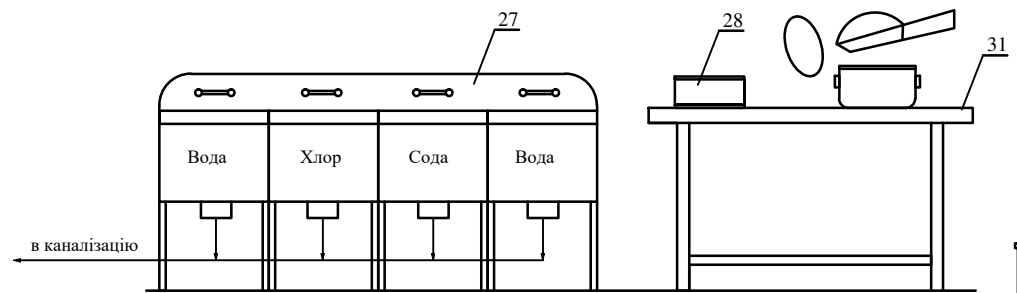
Підготовка дріжджової суспензії в установці Х-14



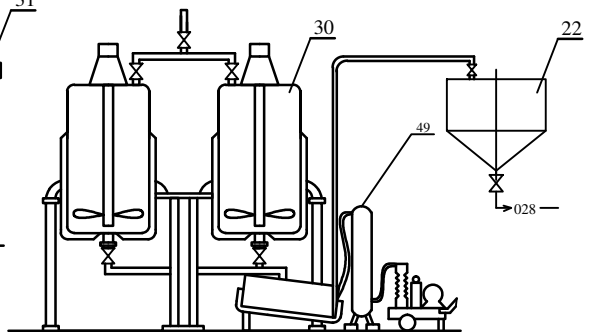
Установка для "морого" зберігання солі і приготування соляного розчину Т1-ХСУ-2



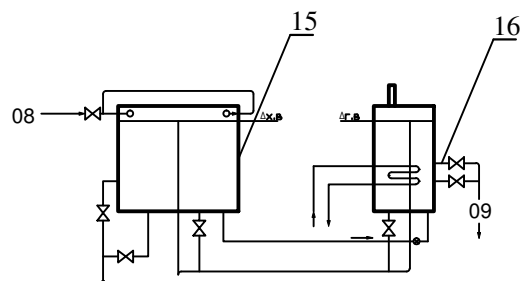
Підготовка яєць до виробництва



Підготовка олії соняшникової в установці Т1-ХУБ

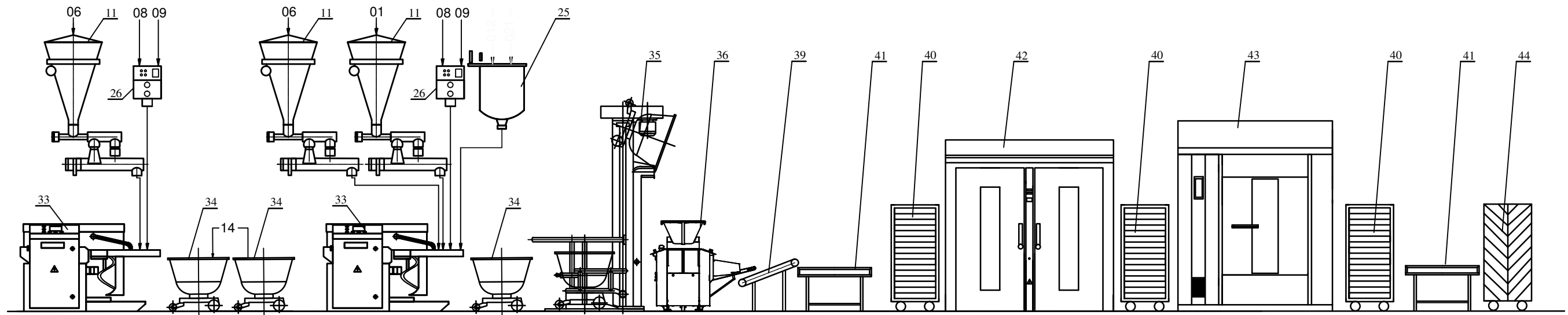


Підготовка води до виробництва

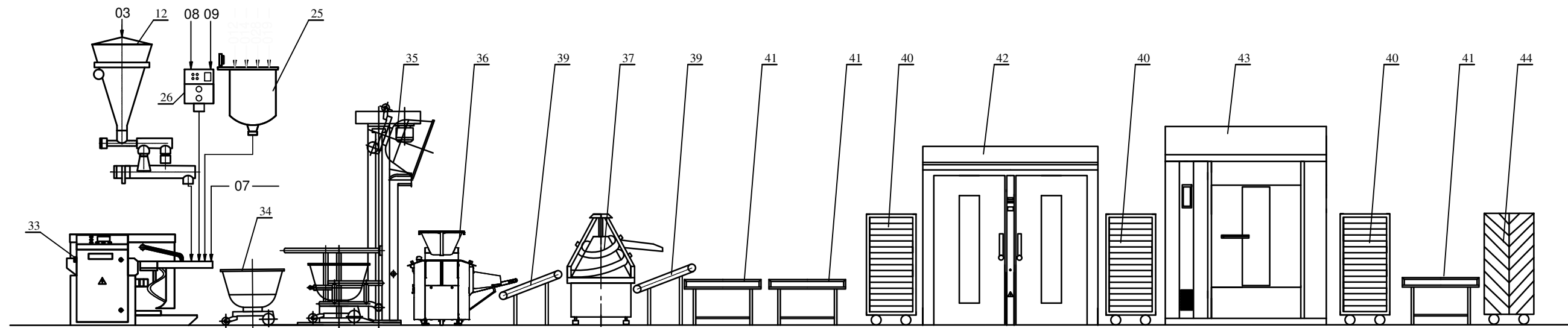


						КРБ.ТЗПХІКВ.0.557-03.1.5.		
						Проектування пекарні з виробництва хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання в м. Одеса		
Зм	Кіл	Арк	Медок	Пілісис	Дата	Технологічні схеми виробництва	Стадія	Аркуш
Здобувач	Митченко В.М.							
Консуьлт.	Митченко В.М.							
Н.Контр	Митченко В.М.							
Керівник	Митченко В.М.							
Зав. кафедр.	Митченко В.М.							
						Технологічні схеми зберігання і підготовки сировини до виробництва, Б/М		ОНТУ-2026 Каб. ТЗПХІКВ Група ТЗХ-43
						2		4

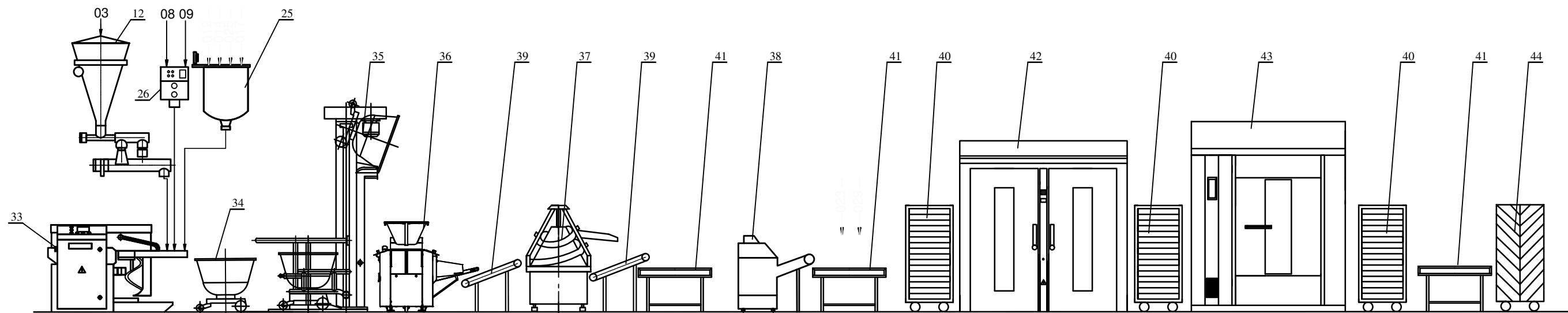
Лінія № 1 Виробництво хліба "Безсолевого обдирного" подового, масою 0,3 кг



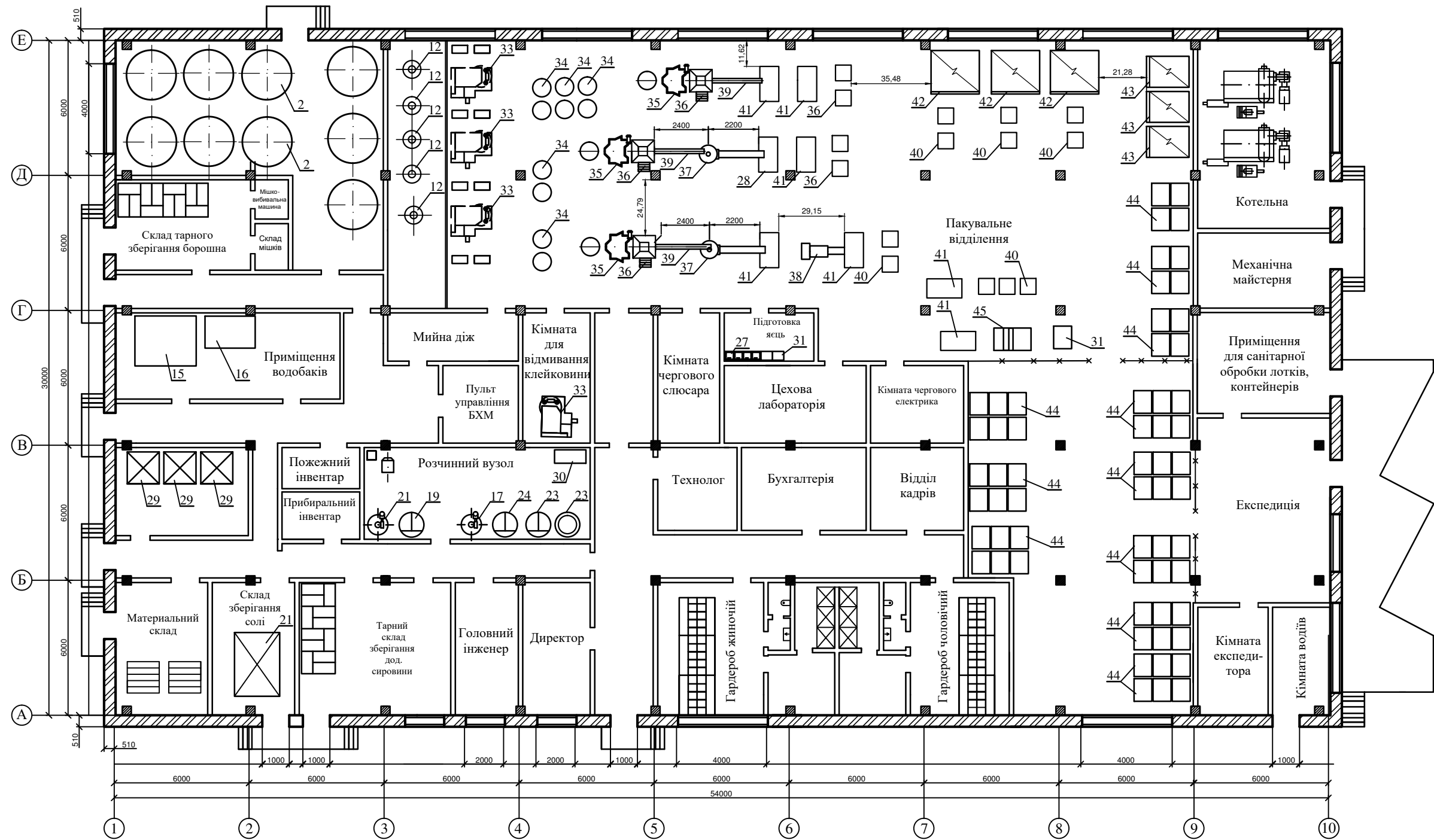
Лінія №2 Виробництво хліба "Білково-молочний" формовий, масою 0,25 кг



Лінія № 3 Виробництво булочки "Діабетична з фруктозою", масою 0,2 кг



						КРБ.ТЗПХІКВ.0.557-03.1.5.			
						Проектування пекарні з виробництва хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання в м. Одеса			
Зм	Кіл	Арк	Рядок	Підпис	Дата	Технологічні схеми виробництва	Стадія	Аркуш	Аркуші
Здобувач	Молодченко В.М.							3	4
Консульт.	Львівський С.М.								
Н.Контр	Львівський С.М.								
Керівник	Львівський С.М.								
Зав. кафедр.	Басунов Д.О.					Технологічні схеми виробництва хліба "Безсолевого обдирного", "Білково-молочний" і булочки "Діабетична з фруктозою", Б/М			ОНТУ-2026 Каб. ТЗПХІКВ Група ТЗХ-43



КРБ.ТЗПХіКВ.0.557-03.1.5.					
Проектування пекарні з виробництва хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання в м. Одеса					
Зм	Кіл	Арк	Рядок	Підпис	Дата
Здобувач	Мельниченко В.М.				
Консульт.	Григоренко С.М.				
Н.Контр.	Григоренко С.М.				
Керівник	Григоренко С.М.				
Зав. кафедр.	Басунов Д.О.				
Архітектурно-будівельна частина				Стадія	Аркуш
План виробничого корпусу на відмітці 0.000, (М 1:100)				4	4
ОНТУ-2026 Каф. ТЗПХіКВ Група ТЗХ-43					