
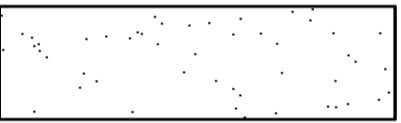
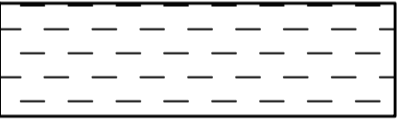
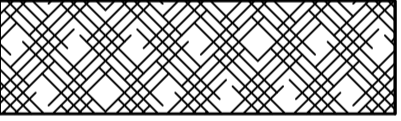

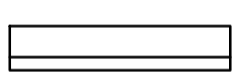

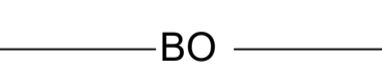
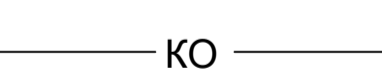

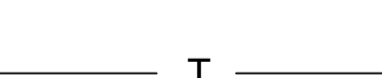
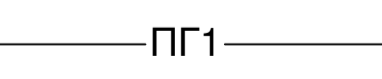


Техніко-економічні показники генплану

| № з/п | Найменування | од. вим. | Кількість |
|-------|-----------------------------------|----------------|-----------|
| 1 | Площа території ресторану | м ² | 1870 |
| 2 | Площа забудови | м ² | 680 |
| 3 | Площа озеленення | м ² | 450 |
| 4 | Щільність забудови | % | 63 |
| 5 | Коефіцієнт використання території | - | 71 |

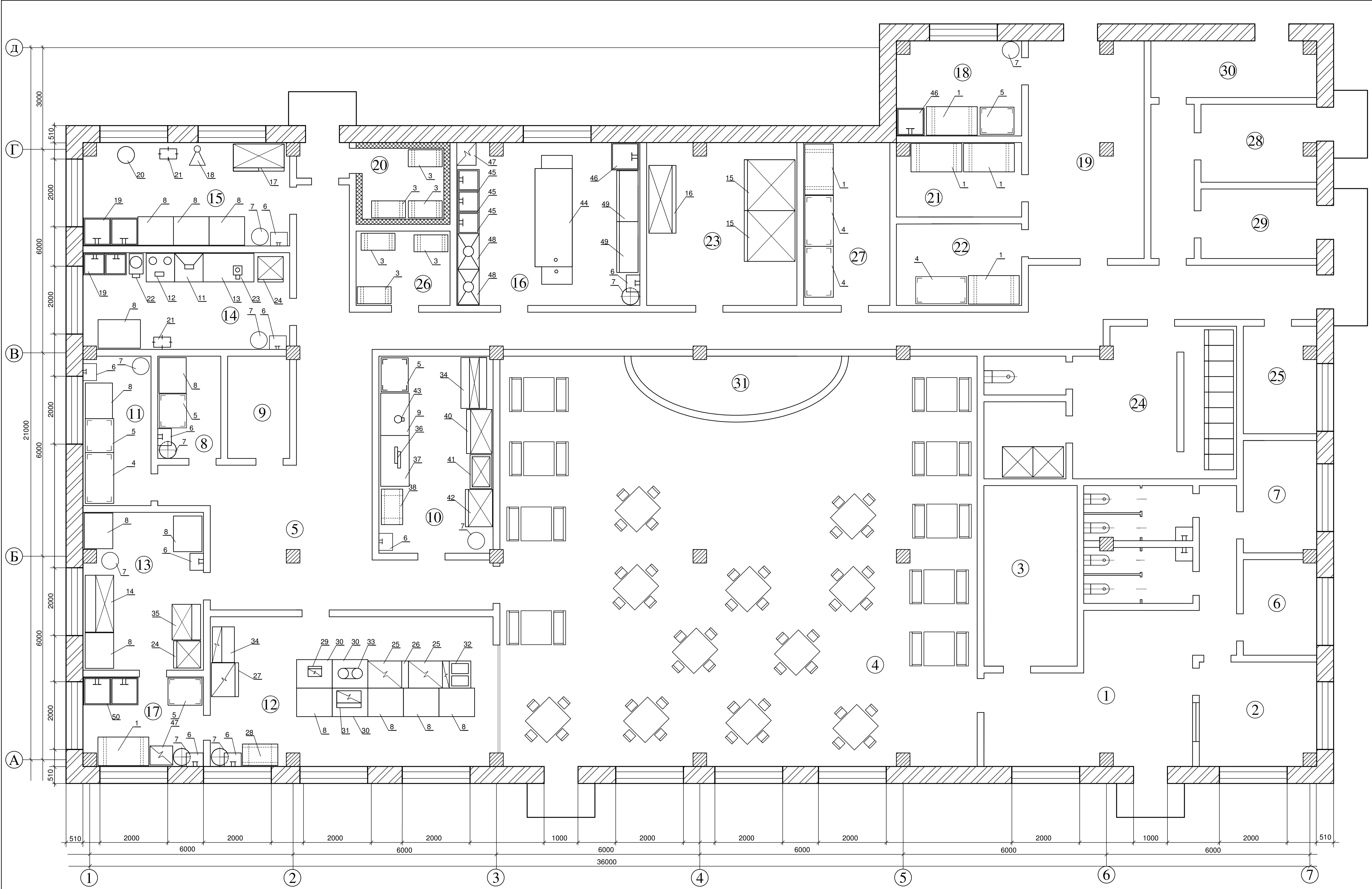
УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

-  Наземні будівлі
-  Газон
-  Рідина
-  Квітник
-  Тротуарна плитка
-  Лавка для відпочинку
-  Листові дерева
-  Водопровід
-  Каналізація
-  Електропостачання
-  Теплопровід
-  Пожежний гідрант

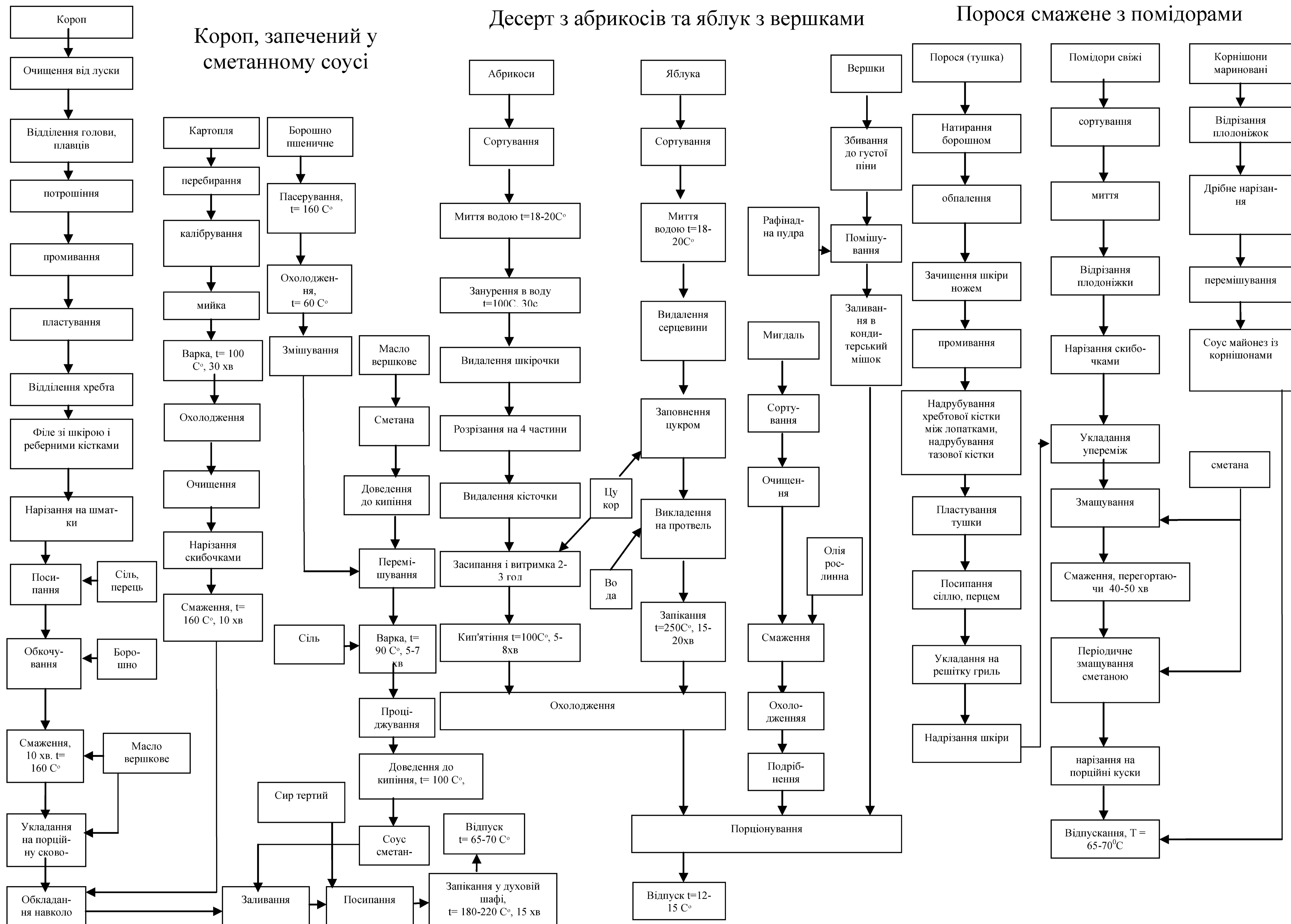
ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

| № з/п | Найменування | Прим. |
|-------|--------------------------|-------|
| 1 | Ресторан | |
| 2 | Фонтан | |
| 3 | Стоянка | |
| 4 | Господарчий майданчик | |
| 5 | Сміттясбірник | |
| 6 | Стрийський парк | |
| 7 | Торговельний центр | |
| 8 | Майданчик для відпочинку | |

| | | | | | | | | |
|--------------|---------------|-----|-------|--------|------|---|--------|---|
| | | | | | | КРБ.ТРІОХ.1.463-03.1.13. | | |
| | | | | | | Проект ресторану першого класу формату «Open kitchen» у м. Львів | | |
| Зм | Кіл | Арк | Рядок | Підпис | Дата | Моделювання закладів ресторанного господарства | Стадія | Аркуші |
| Консульт | Біла Г.С. | | | | | | 1 | 4 |
| Н.Контр | Калузіна І.М. | | | | | | | |
| Керівник | Калузіна І.М. | | | | | Генеральний план ресторану першого класу формату «Open kitchen» (М 1:200) | | |
| Зав. кафедр. | Дідух Г.В. | | | | | | | ОНТУ-2026 Каф. ТРІОХ Група ТД-406 Б |

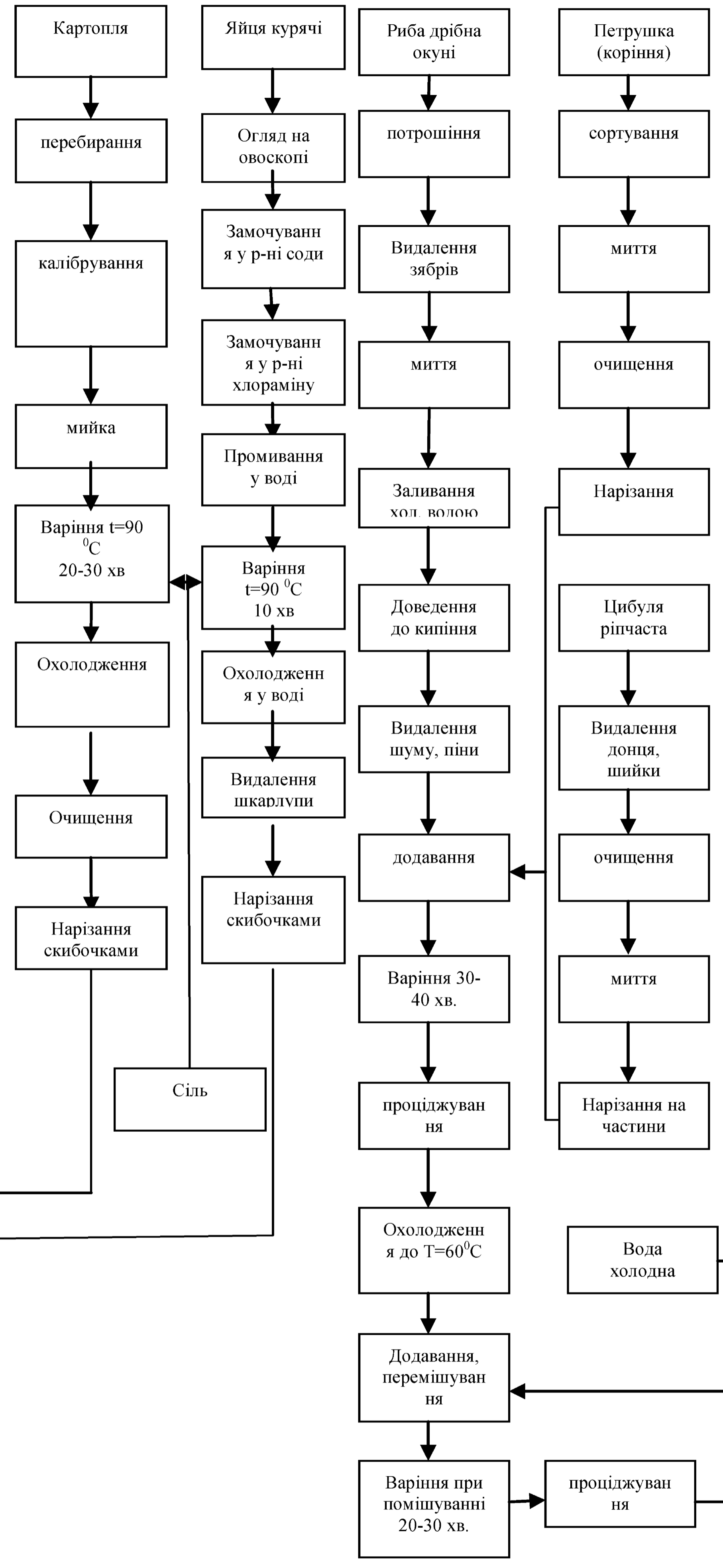
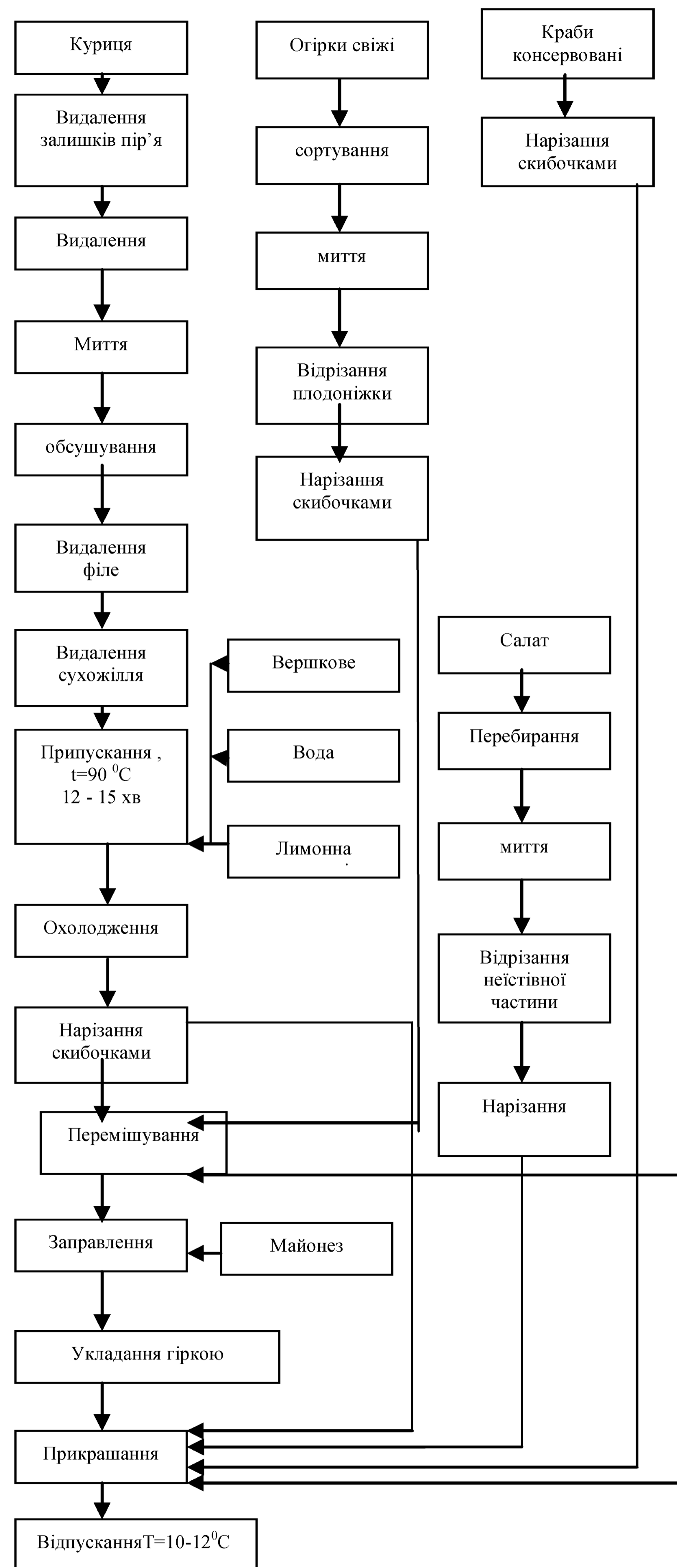


| | | | | | | | | | | |
|--------------|-----|---------------|-------|--------|------|--|--|-------|---|---------|
| | | | | | | КРБ.ТРІОХ.1.463-03.1.13. | | | | |
| | | | | | | Проект ресторану першого класу формату «Open kitchen» у м. Львів | | | | |
| Зм | Кіл | Арк | Рядок | Підпис | Дата | Моделивання закладів ресторанного господарства | | Станд | Аркуш | Аркушів |
| Консульт | | Біла Г.С. | | | | | | | 2 | 4 |
| Н.Контр | | Калузіна І.М. | | | | | | | | |
| Керівник | | Калузіна І.М. | | | | | | | | |
| Зав. кафедр. | | Дідух Г.В. | | | | План ресторану першого класу формату «Open kitchen» (М 1:50) | | | ОНТУ-2026 Каф. ТРІОХ Група ТД-406 б | |

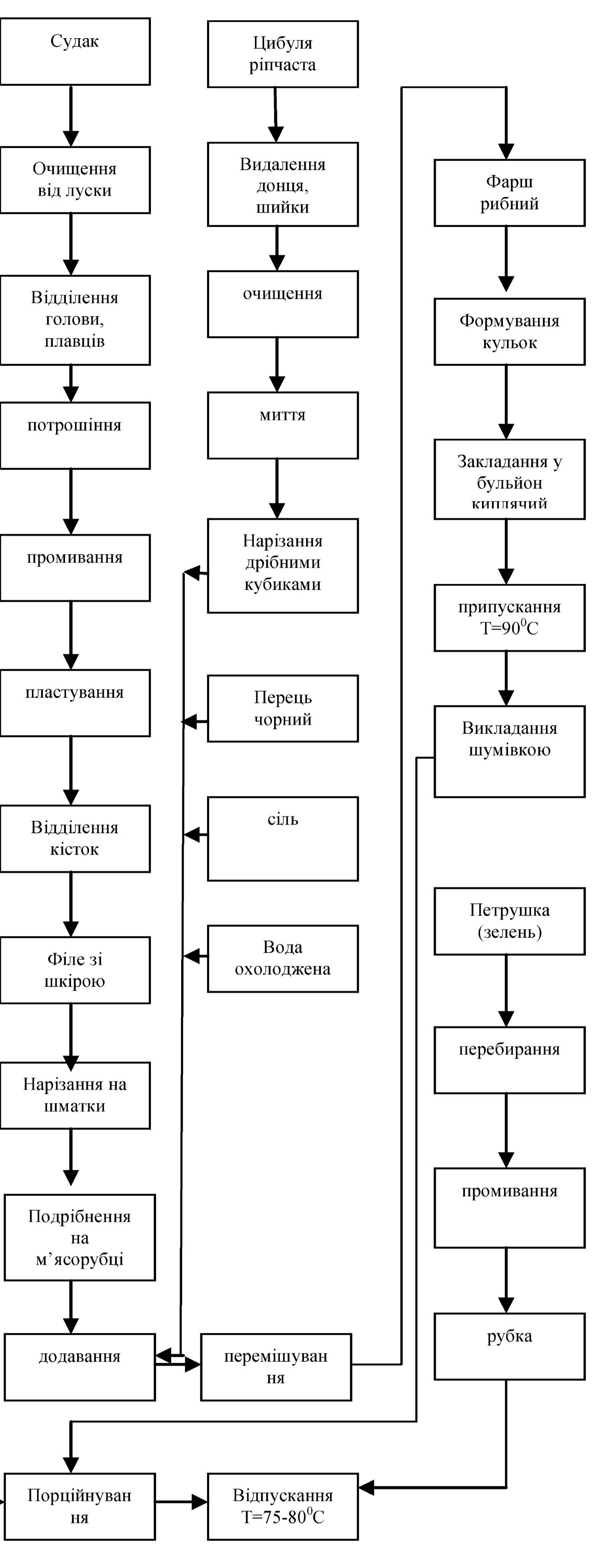


| | | | | | |
|--|---------------|-----|-------|---|--------|
| КРБ.ТРІОХ.1.463-03.1.13. | | | | | |
| Проект ресторану першого класу формату «Open kitchen» у м. Львів | | | | | |
| Зм | Кіл | Арк | Рядок | Підпис | Дата |
| Консулт | Біла Г.С. | | | | |
| Н.Контр | Калузіна І.М. | | | | |
| Керівник | Калузіна І.М. | | | | |
| Зав. кафедр. | Дідух Г.В. | | | | |
| Функціональні схеми | | | | Стадія | Аркуші |
| | | | | 3 | 4 |
| Приготування: Короп, запечений у сметанному соусі; Десерт з абрикосів та яблук з вершками; Порося смажене з помідорами (Б/М) | | | | ОНТУ-2026 Каф. ТРІОХ Група ТЛ-406 б | |

Салат «Open kitchen»



Юшка рибна із рибними галушками



| | | | | | |
|---|---------------|-----|-------|---|--------|
| КРБ.ТРіОХ.1.463-03.1.13. | | | | | |
| Проект ресторану першого класу формату «Open kitchen» у м. Львів | | | | | |
| Зм | Кіл | Арк | Решок | Підпис | Дата |
| Консульти | Біла Г.С. | | | | |
| Н.Контр | Калузіна І.М. | | | | |
| Керівник | Калузіна І.М. | | | | |
| Зав. кафедр. | Дідух Г.В. | | | | |
| Функціональні схеми | | | | Стадія | Аркуші |
| | | | | 4 | 4 |
| Приготування: Салат "Open kitchen"; Юшка рибна із рибними галушками (Б/М) | | | | ОНТУ-2026 Каф. ТРіОХ Група ТД-406 б | |