

Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування	Од. вим.	Кількість
1	Площа території	м ²	2130
2	Площа забудови	м ²	688
3	Площа озеленення	м ²	1170
4	Щільність забудови	%	38
5	Коефіцієнт використання території	-	69

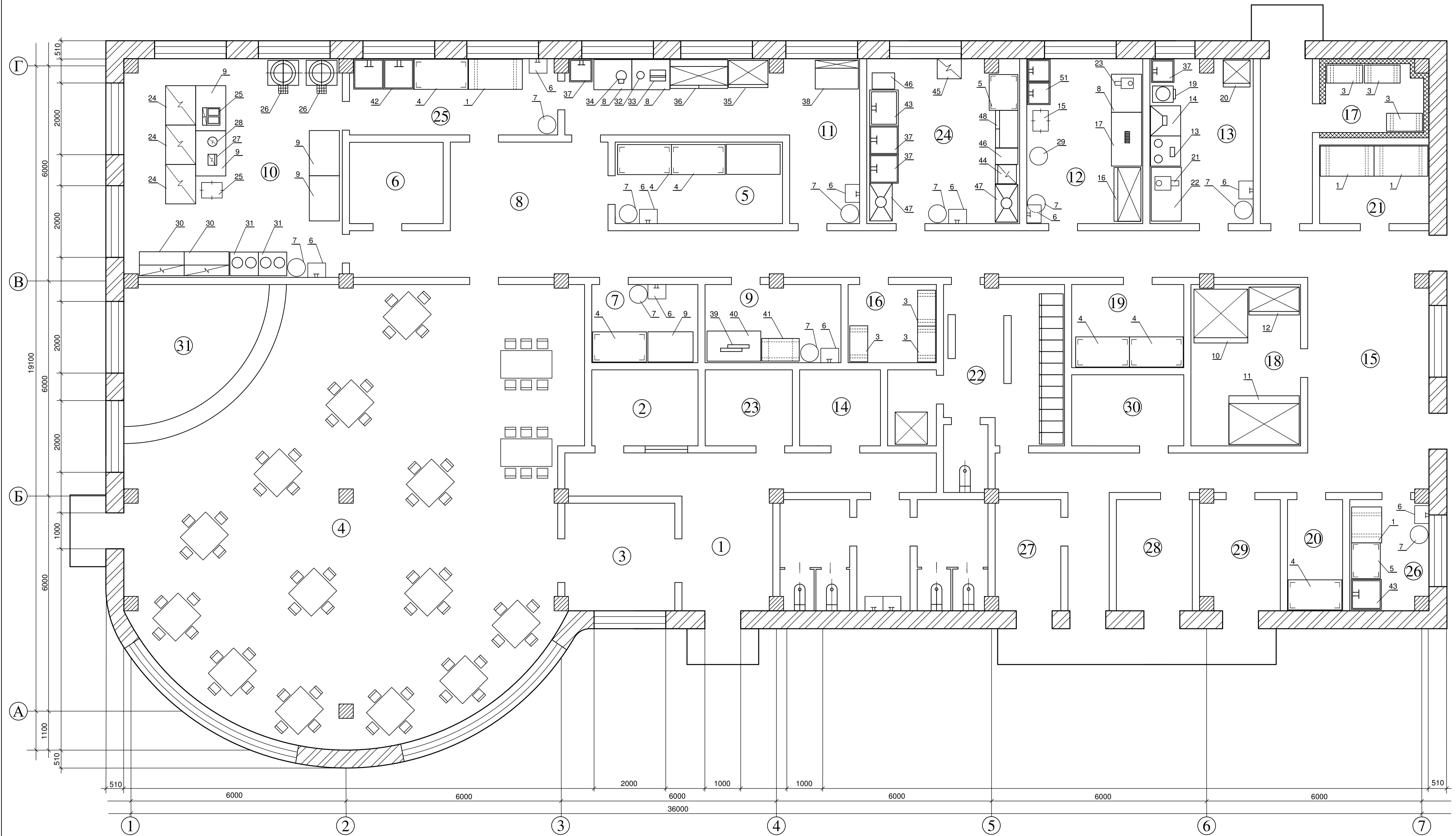
ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

№ з/п	Найменування	Прим.
1	Ресторан	
2	Фонтан	
3	Господарчий майданчик	
4	Сміттясбірник	
5	Майданчик для відпочинку	
6	Автостоянка	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

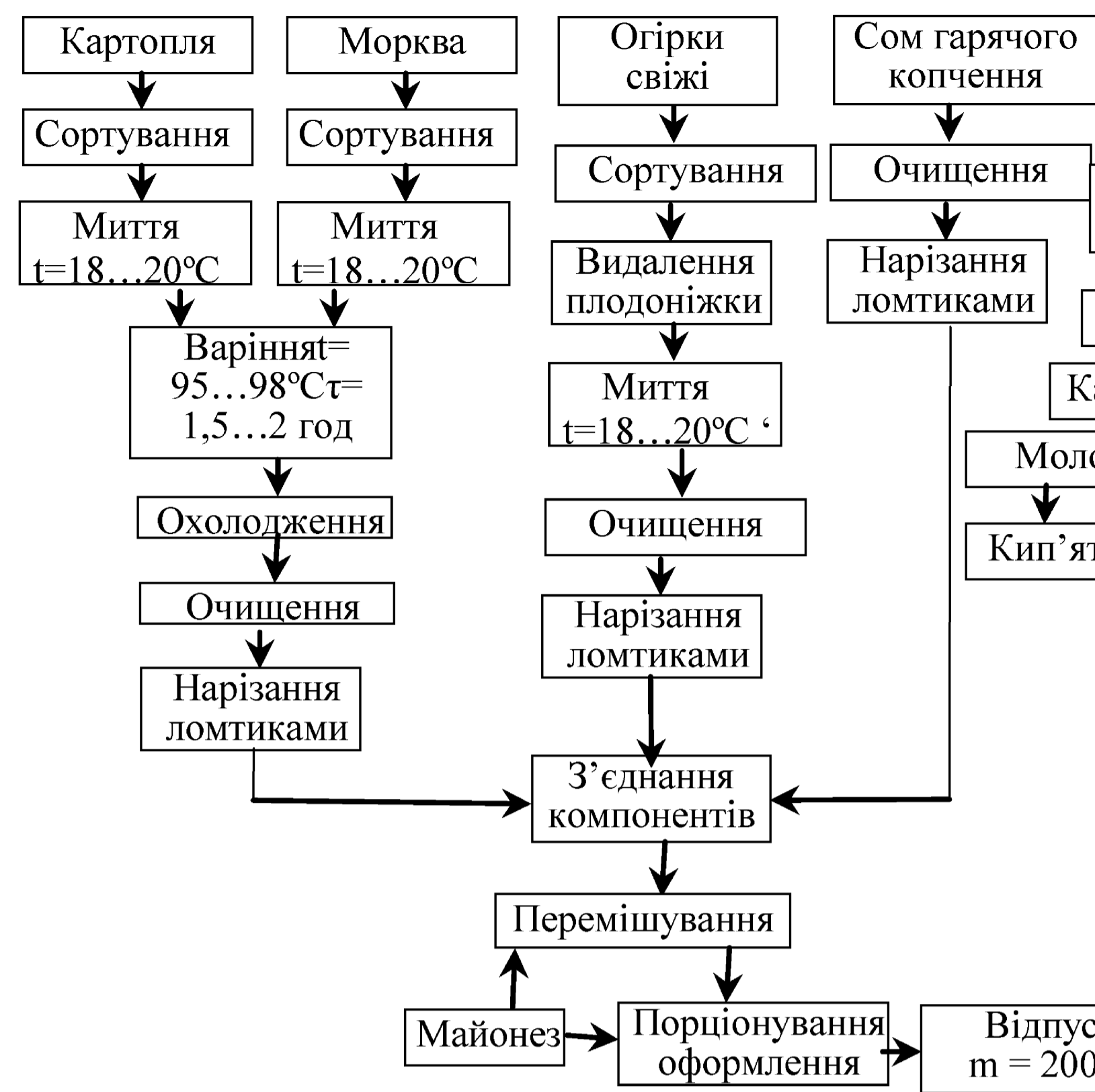
	Наземні будівлі		Пожжежний гідрант
	Лавка для відпочинку		Водопровід
	Газон		Каналізація
	Квітник		Електропостачання
	Листові дерева		Теплопровід

КРМ.ТРіОХ.1.770-03.1.17					
Проект розвитку ресторану європейської кухні у м. Київ з впровадженням у меню безглютенних солодких страв для розширення асортименту дієтичної продукції					
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата
Здобувач	Павлюк О.С.				
Консульт	Атанасова В.В.				
Н.Контр	Атанасова В.В.				
Керівник	Атанасова В.В.				
Зав. кафедр.	Дідух Г.В.				
Моделювання закладів ресторанного господарства				Стадія	Аркуші
Генеральний план ресторану європейської кухні у м. Київ (М 1:200)				1	4
ОНТУ-2024 Каф. ТРіОХ Група ТХм-607					

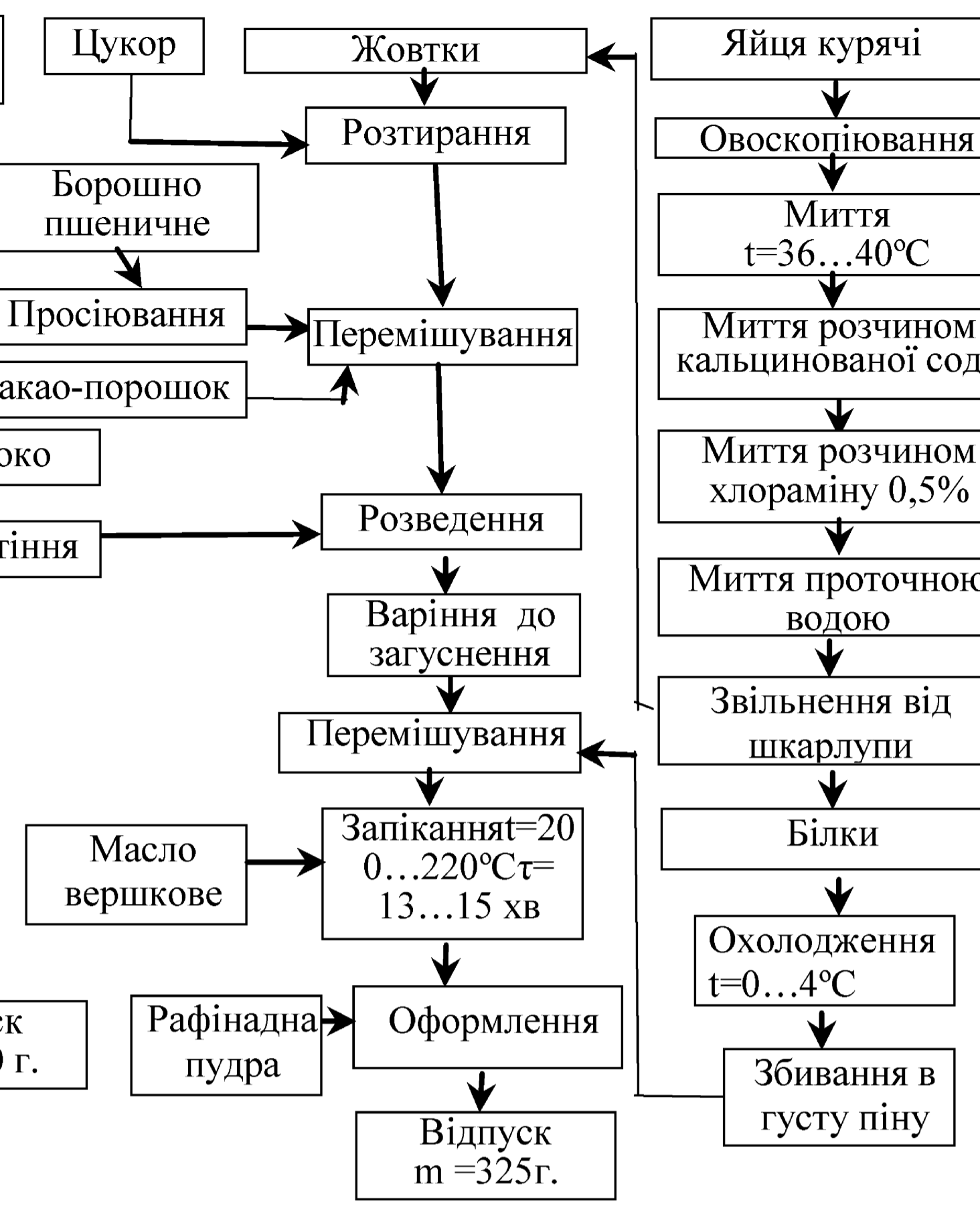


						КРМ.ТРiОХ.1.770-03.1.17				
						Проект розвитку ресторану європейської кухні у м. Київ з впровадженням у меню безглютенових солодких страв для розширення асортименту дієтичної продукції				
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата	Моделювання закладів ресторанного господарства		Стадія	Аркуш	Аркушів
Консульт		Атанасова В.В.				ресторанного господарства		2	4	
Н.Контр		Атанасова В.В.				План ресторану європейської кухні у м. Київ (М 1:50)				
Керівник		Атанасова В.В.				ОНТУ-2024				
Зав. кафедр.		Дідух Г.В.				Каф. ТРiОХ				
						Група ТХм-607				

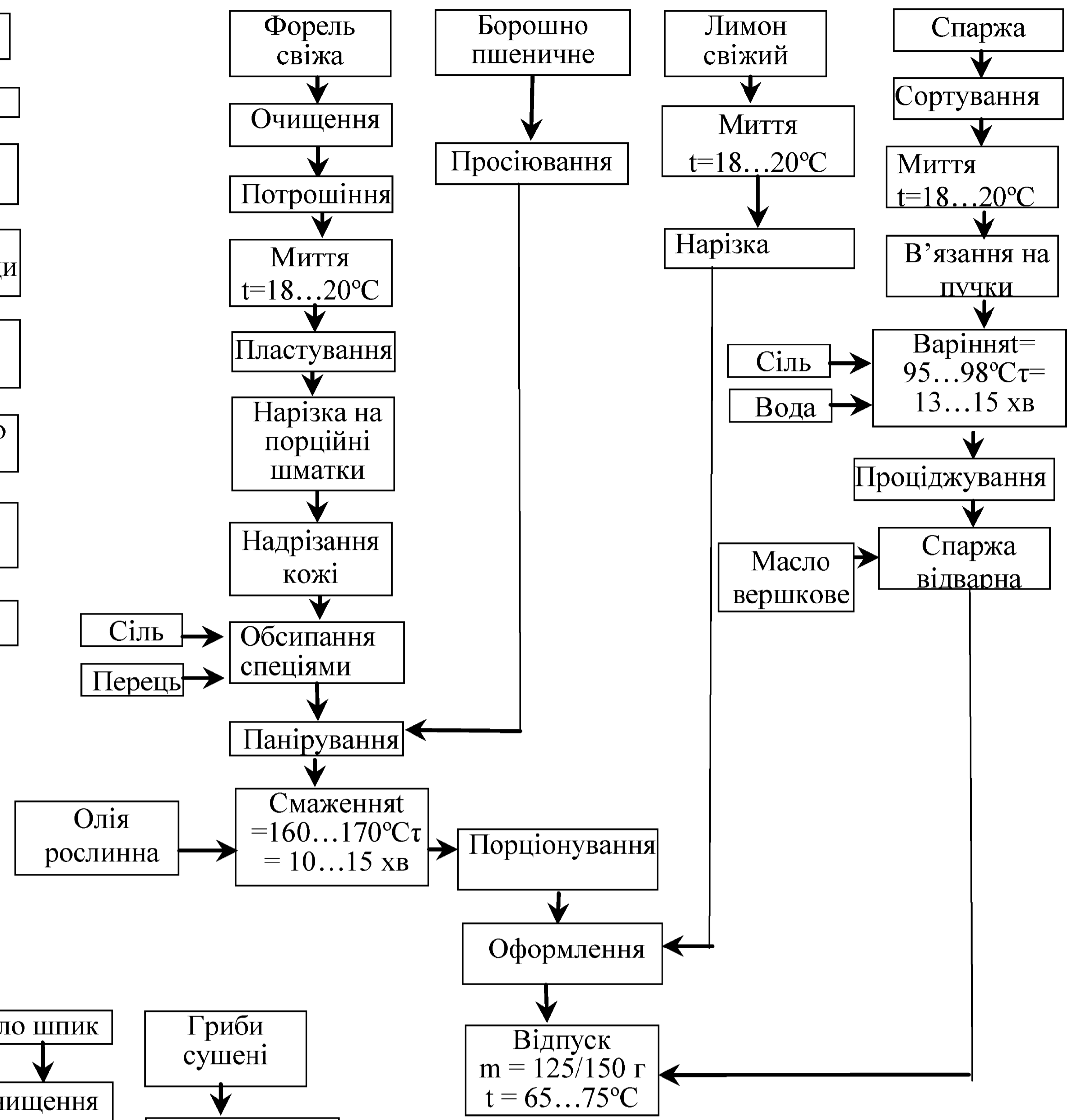
Салат «Файна панночка»



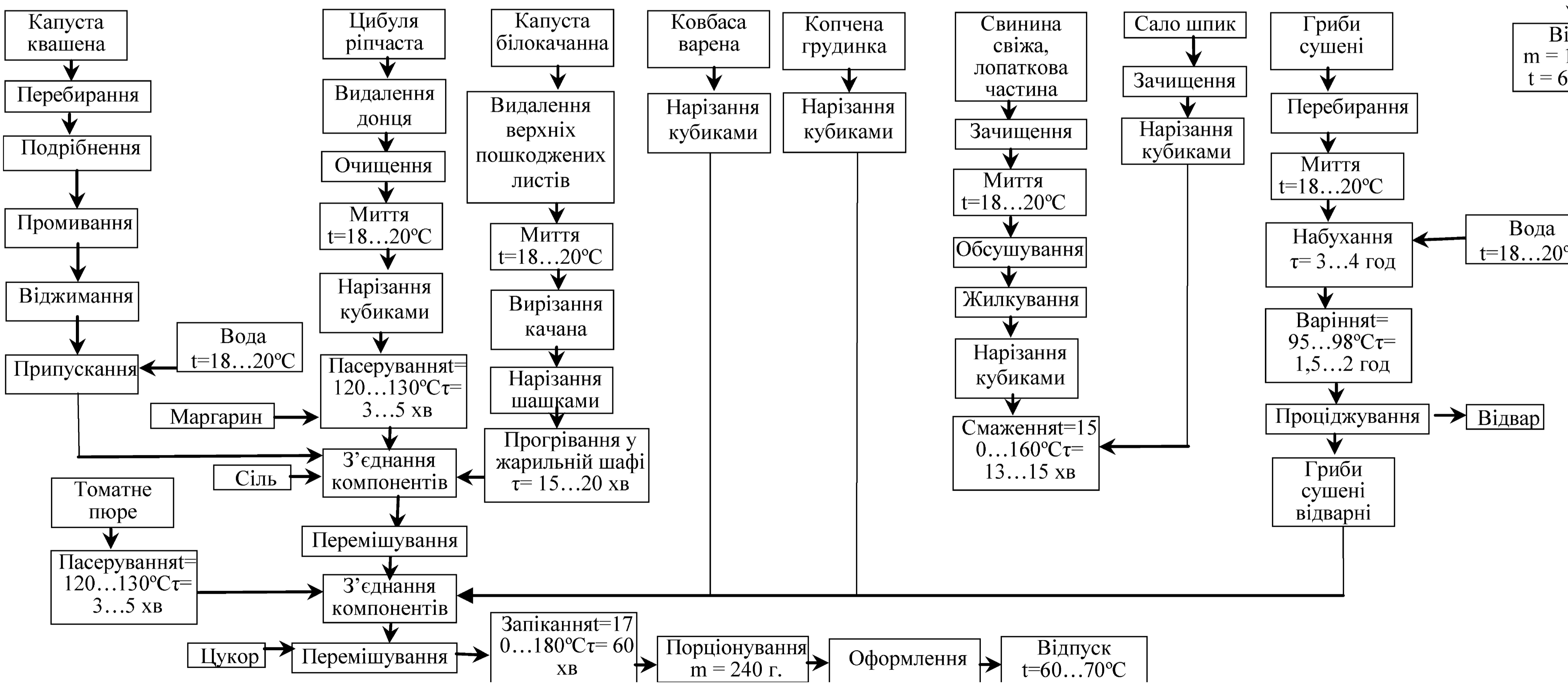
Суфле шоколадне № 981



Форель «По-варшавськи»

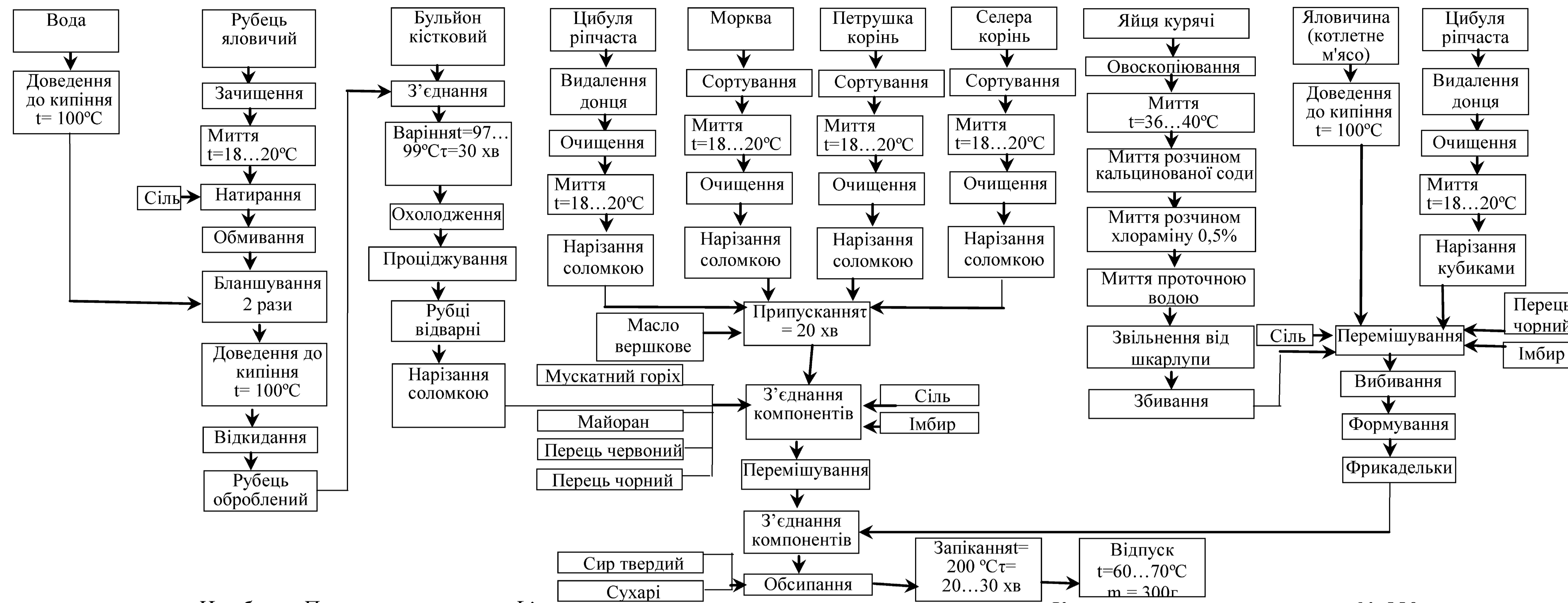


Бігос «По-старопольськи» Фір.

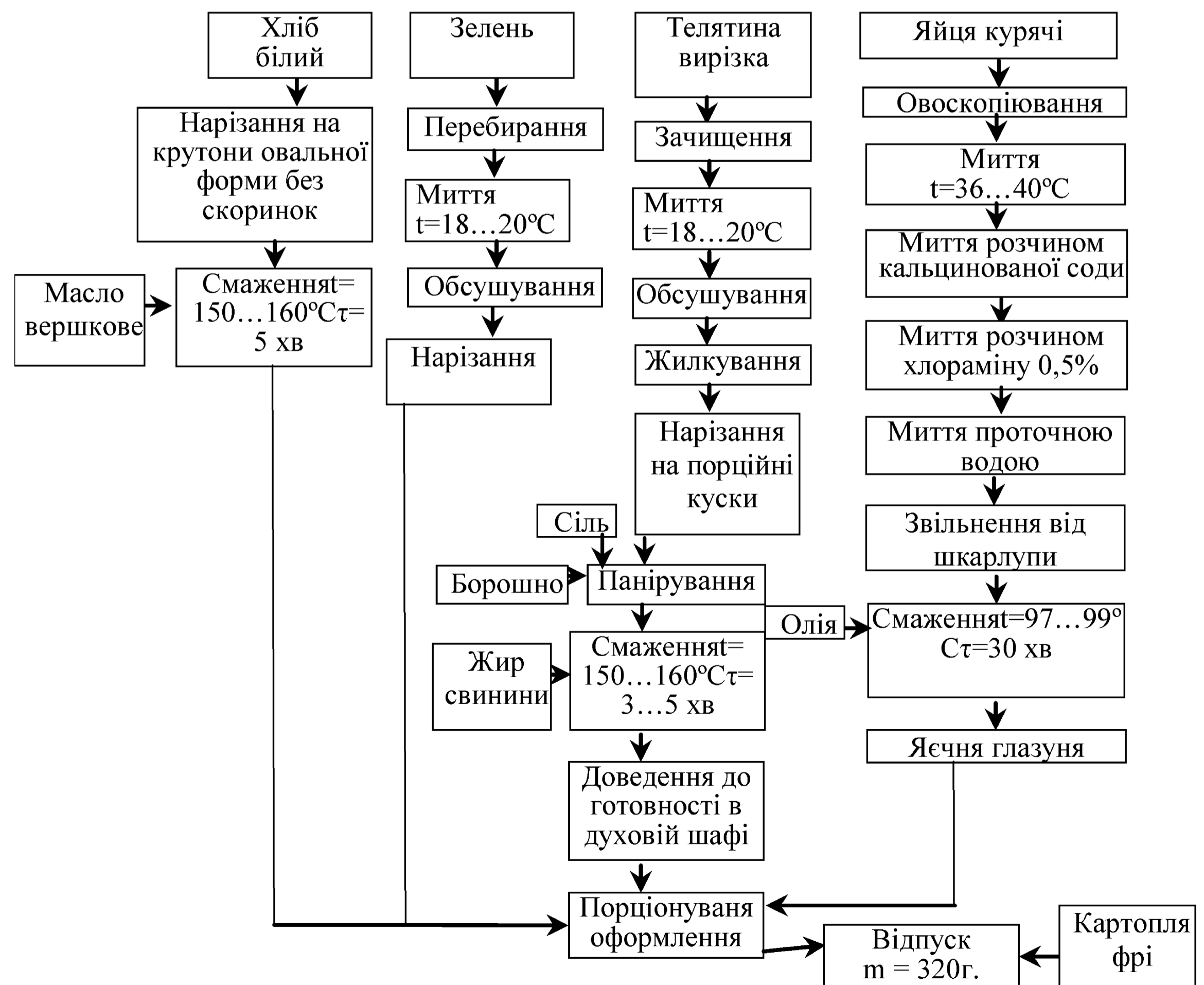


КРМ.ТРiОХ.1.770-03.1.17					
Проект розвитку ресторану європейської кухні у м. Київ з впровадженням у меню безглютенових солодких страв для розширення асортименту дієтичної продукції					
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата
Консульт	Павлюк О.С.				
Н.Контр	Атанасова В.В.				
Керівник	Атанасова В.В.				
Зав. кафедр.	Дідух Г.В.				
Функціональні схеми				Стадія	Аркуші
				3	4
Приготування: Салат «Файна панночка»; Суфле шоколадне; Бігос «По-старопольськи» Фір; Форель «По-варшавськи» (Б/М)				ОНТУ-2024 Каф. ТРiОХ Група ТХм-607	

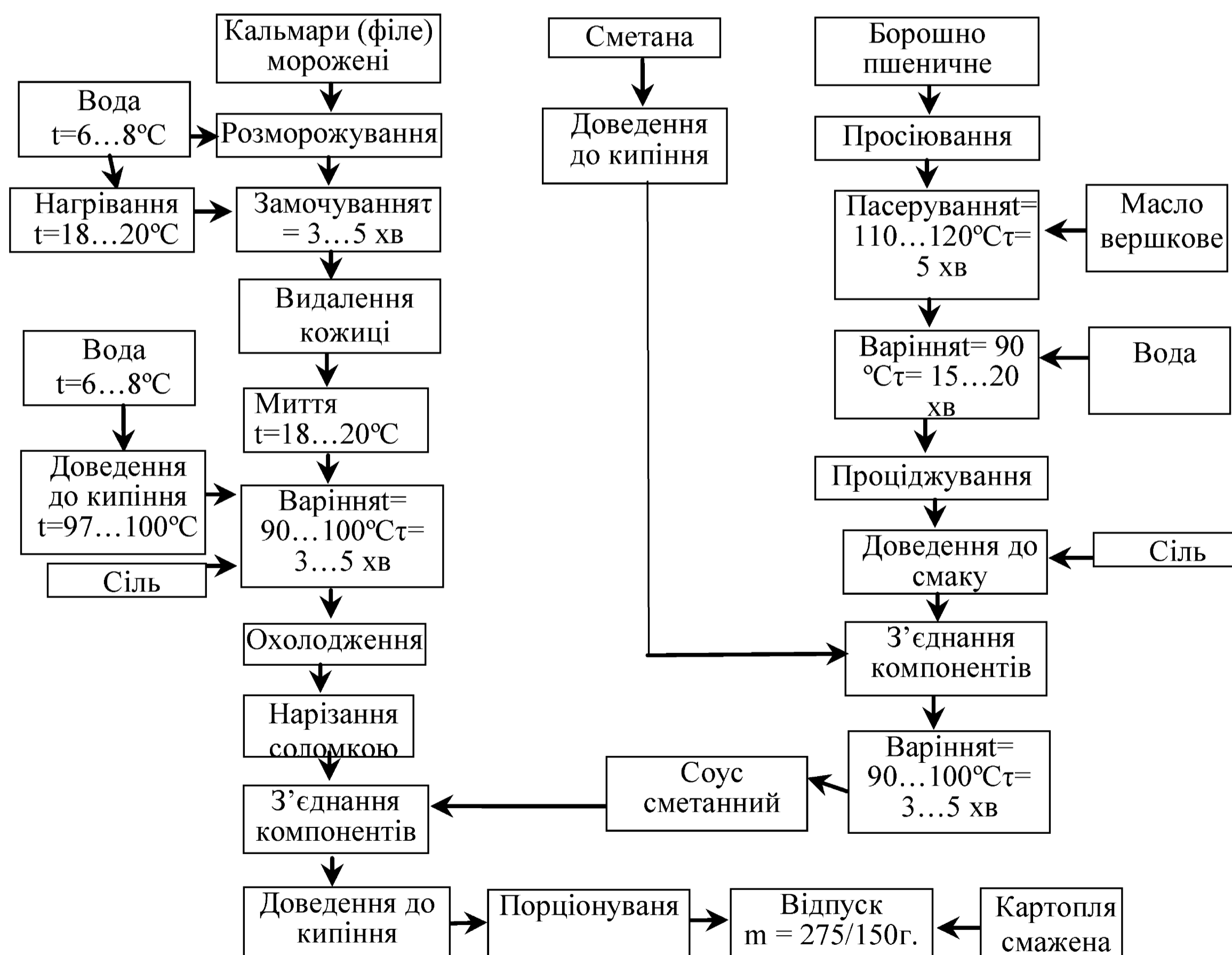
Фляки «Замойські» Фір.



Цомблер «По-великопольськи» Фір.



Кальмари в сметанному соусі № 559



КРМ.ТРiОХ.1.770-03.1.17					
Проект розвитку ресторану європейської кухні у м. Київ з впровадженням у меню безглютенних солодких страв для розширення асортименту дієтичної продукції					
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата
Здобувач	Павлюк О.С.				
Консульт	Атанасова В.В.				
Н.Контр	Атанасова В.В.				
Керівник	Атанасова В.В.				
Зав. кафедр.	Дідух Г.В.				
Функціональні схеми				Стадія	Аркуш
				4	4
Приготування: Фляки «Замойські»; Кальмари в сметанному соусі; Цомблер «По-великопольськи» Фір (Б/М)				ОНТУ-2024 Каф. ТРiОХ Група ТХм-607	