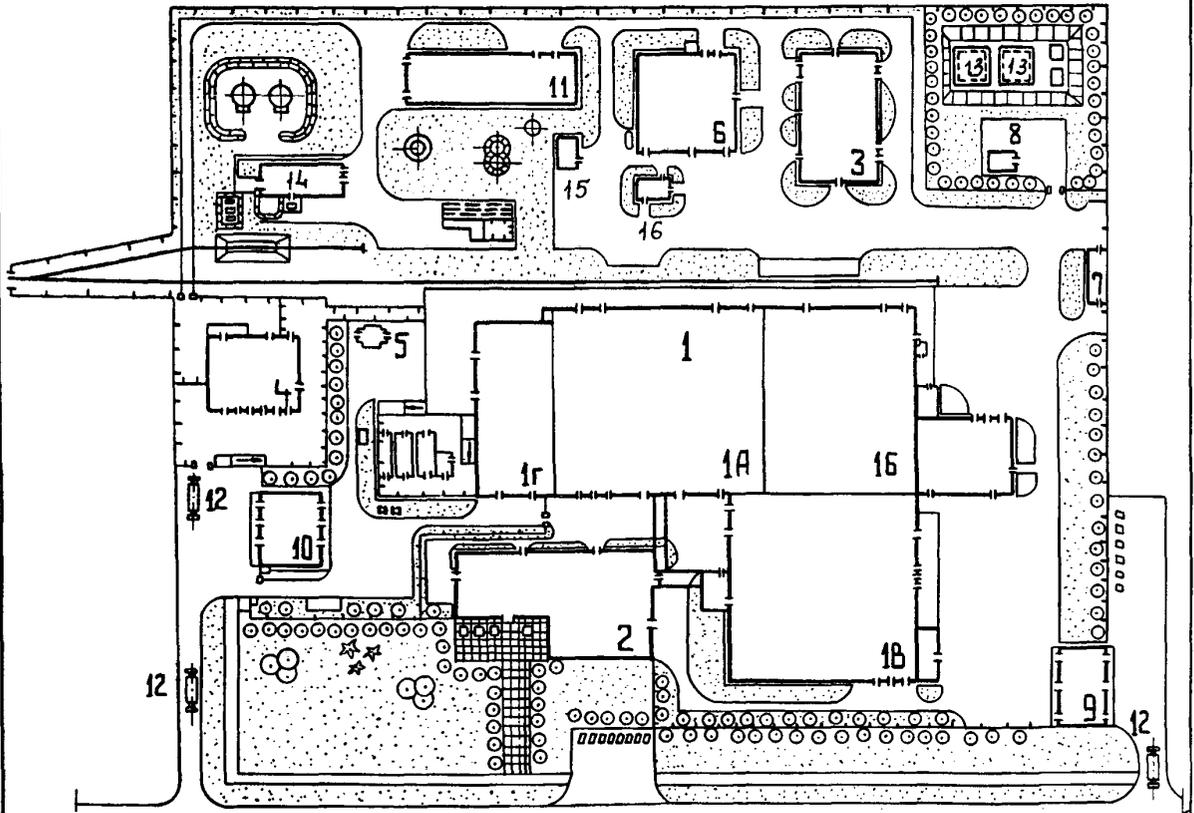


СССР	СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ ЧАСТЬ 2 ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ	ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ 412-01-52.87
ЦИТП		УДК 664.9
МАЙ 1988	МЯСОКОМБИНАТ МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ	На 2 листах На 3 страницах Страница I

СХЕМА ГЕНПЛАНА



ЭКСПЛИКАЦИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Обозначение типового проекта	Но- мер	Наименование	Обозначение типового проекта
I	Главное производственное здание:		3	Блок подсобных цехов	412-9-8.87
IA	Мясожировой корпус	412-I-53.87	4	Санитарная бойня	412-I-57.87
IB	Холодильник	412-I-54.87	5	Канальная на 2 пресса	412-I-58.87
IC	Мясоперерабатывающий корпус	412-I-55.87	6	Блок очистных сооружений	412-9-9.87
ID	Корпус предубойного содержания скота	412-I-56.87	7	Склад аммиака и масел	709-9-60.87
2	Административно-бытовой корпус	416-I-188.87	8	Насосная станция II подъема	901-2-155.87
			9	Весовая с 15 и 30 т весами	416-7-174
			10	Пункт мойки и дезинфекции машин, контора скотоприемного двора	412-9-7.87

МЯСОКОМБИНАТ МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ

ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ
412-01-52.87Лист I
Страница 2

ЭКСПЛИКАЦИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Обозначение типового проекта	Но- мер	Наименование	Обозначение типового проекта
II	Котельная	90I-I-I74	I4	Установка мазутоснабжения с металлическими резервуарами 2x200 (вариант железно- дорожного слива)	903-2-28.86
I2	Дезинфекционный барьер	4I2-9-3			
I3	Резервуары водозапаса У-500 м ³ (2шт.) с фильтра- ми-поглотителями	90I-4-59.83	I5	Склад реагента	903-I-I53
			I6	Канализационная насосная станция	902-I-59

D1AA ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Мясокомбинат предназначен для комплексной переработки скота и выработки мясных продуктов.

Мощность мясокомбината составляет: по убою и выработке мяса - 30 т/смену, по переработке мяса и субпродуктов на колбасные и другие мясные изделия - 16 т/смену.

Условная емкость холодильника - 1130 тонн.

Работа мясокомбината предусмотрена в две смены по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

ПОКАЗАТЕЛИ ГЕНПЛАНА

Территория генплана - 6,81 га. Плотность застройки - 40,0%.

G3DI ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Здания и сооружения на генеральном плане расположены в соответствии с технологическим процессом и соблюдением санитарных и противопожарных норм проектирования предприятий мясной промышленности.

Территория мясокомбината разделена на следующие функциональные зоны: предзаводскую, состоящую из административно-бытового корпуса, весовой с I5 и 30 т весами;

производственную, в которую входит главное производственное здание, имеющее в своем составе мясожировой корпус, холодильник с машинным отделением и трансформаторной подстанцией, мясоперерабатывающий корпус, корпус предубойного содержания скота, расположенное в центре промплощадки и соединенное с административно-бытовым корпусом переходной галереей;

зону предубойного содержания скота, состоящую из корпуса предубойного содержания скота, открытых загонных для скота, санитарной бойни, площадки для навоза, каньонной на 2 пресса, пункта мойки и дезинфекции машин и жиесборника. Зона предубойного содержания скота ограждена от остальной территории предприятия забором и отделена полосой зеленых насаждений;

зону вспомогательных зданий и сооружений, состоящую из котельной с мазутным хозяйством, блока подсобных пехов, блока очистных сооружений, склада аммиака и масел, очистных сооружений поверхностного стока, навеса для материалов.

Главное производственное здание мясокомбината решено по принципу секционности и взаимозаменяемости отдельных корпусов, что позволяет сочетать их в различных вариантах различной мощности.

G3BD ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

Мощность по выработке в смену

мясо скота	т	30	строительно-монтажные работы	тыс. руб.	6195,61
колбасных изделий	"	3	оборудование прочие	"	2396,99
Годовой выпуск товарной продукции в натуральном выражении				"	517,96
мясо	т	10500	Уровень рентабельности	%	48,7
колбасных изделий	т	1500	Срок окупаемости капитальных вложений	лет	1,9
в оптовых ценах	тыс.руб.	31840	Уровень механизации производственных процессов	%	40,8
Себестоимость товарной продукции	тыс.руб.	27120			
Сметная стоимость строительства (с учетом условной привязки)	тыс.руб.	9110,56			
в том числе					

МЯСОКОМБИНАТ МОЩНОСТЬЮ 30 ТОНН МЯСА В СМЕНУ			ТИПОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ 412-01-52.87	Лист 2 Страница 3
ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ			G3DD РЕЖИМ РАБОТЫ И ШТАТЫ	
Расход воды	м3/сут	2395,18	Среднегодовая численность работающих	чел. 414
Канализационные стоки	м3/сут	189,13	в том числе:	
Расход тепла	м3/ч	1891,83	рабочих	" 356
	ккал/ч	9080172	Выработка товарной продукции на Грабтающего	тыс. руб. 76,9
Расход пара	кВт	10533	Количество смен	2
	кг/ч	8519	Расчетное число смен работы в году:	
Потребная электрическая мощность	кВт	4085,7	по убоям и переработке скота	350
Годовая потребность электроэнергии	МВт.ч	13191	по выработке колбасных изделий	500

Но-мер	Наименование зданий и сооружений	Общая сметная стоимость, тыс.руб.	Объем строительный, м3	Площадь застройки, м2
I	Главное производственное здание:			
IA	Мясожировой корпус	1536,72	39210	4889
IB	Холодильник	1513,38	32888	4426
IV	Мясоперерабатывающий корпус	1352,83	30128	4125
IT	Корпус предубойного содержания скота	280,02	10819	3137
2	Административно-бытовой корпус	380,68	8990	1637
3	Блок подсобных цехов	241,70	7374	1275
4	Санитарная бойня, карантин, изолятор	201,97	3911,3	806
5	Канальная на 2 прессы	38,16	693,3	70,8
6	Блок очистных сооружений	591,07	15641	1363
7	Склад аммиака и масел	12,33	404	113
8	Насосная станция II подъема	26,74	545,3	85,2
9	Весовая с 15 и 30 т весами	52,01	1808	398
10	Пункт мойки и дезинфекции машин, контора скотоприемного двора	143,29	3330	582
11	Котельная	673,6	10566	1127
12	Дезинфекционный барьер (3шт.)	3,33	-	-
13	Резервуары водозапаса У=500 м3 (2шт.) с фильтрами-поглотителями	42,8	83	34,6
14	Установка мазутоснабжения с металлическими резервуарами 2x200 (вариант железнодорожного слива)	29,7	896	360,9
15	Склад реагента	17	463	89,0
16	Канализационная насосная станция	58,59	1050	115

M1BD	РАСЧЕТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАРУЖНОГО ВОЗДУХА - минус 30°C	G2DD	КЛИМАТИЧЕСКИЙ РАЙОН СССР - III
B7EA	СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ	G2EE	ИНЖЕНЕРНО-ГЕОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ - - обычные
	Альбом I - Общая пояснительная записка. Схема генерального плана. Общий объем проектных материалов, приведенных к формату А4 - 35 форматов		
B7BA	АВТОР ПРОЕКТА		"Гипромясомолпром", 129041, г.Москва, ул.Б.Переяславская,16
B7HA	УТВЕРЖДЕНИЕ		Утвержден Министерством мясной и молочной промышленности СССР. Приказ от 17.07.84 № 231. Введен в действие Госагропромом СССР. Приказ от 1.04.87 № 248. Срок действия - 1992 год.
B7KA	ПОСТАВЩИК		"Гипромясомолпром", 129041, г.Москва, ул.Б.Переяславская,16