МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

***Індивідуальне завдання***

*з дисципліни:***«Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства»**

Київ 2010

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(посада інвестора)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(підпис) (ПІБ)

**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** 20\_\_\_ р.

***ЗАВДАННЯ НА ПРОЕКТУВАННЯ***

Готельний комплекс «Камелія» 4\* з рестораном «Мерлін»

06243, м. Черкаси, бул. Тараса Шевченка 52

|  |  |
| --- | --- |
| Підстава для проектування | Дозвіл Черкаської міської адміністрації в м. Черкаси (Форма №7) |
| Вид будівництва | Нове будівництво |
| Дані про інвестора | ТОВ «Черкасибуд», Ліцензія № 234762  від 12.03.2007р. |
| Дані про замовника | Дорошенко М.В.  Шилова В.М.  Савченко О. В. – студентки 4-го курсу КНТЕУ |
| Джерела фінансування | Активи ТОВ «Черкасибуд» |
| Необхідність розрахунків ефективності інвестицій | Визначити показники рентабельності закладу та термін окупності інвестицій |
| Дані про генерального проектувальника | Архітектурна майстерня Дорошенко В.В. (НДІ «Черкасипроект») Ліцензія № 23456 від 10.07.2009р. |
| Дані про генерального підрядника | БМУ – 1 ХК «Черкасипроект» №245089 від 12.08.2009р. |
| Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії | стадія - РП |
| Інженерні вишукування | Замовлення № 12. |
| Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність), група складності, умов будівництва, на просадочних грунтах, підроблювальні та підтоплювальні територі, тощо) | Відсутні |
| Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики за проектованого об’єкта | АПЗ № 257 від 30.06.2007р. |
| Черговість проетування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів | В одну чергу |
| Вказівки про необхідність: |  |
| * Розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах; | Відсутні |
| * Попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами; | Відсутні |
| * Виконання демонстраційних матералів, макетів і креслень інтер’єрів, їх склад та форма | Креслення інтерєрів зали закладу (план зонування аксонометричні проекції інтер’єру) |
| * Виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва; | Відсутні |
| * Технічного захисту інформації | Згідно із Законом України «Про авторське право» |
| Дані про вид паливо та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання | Відсутні |
| Потужність або характеристика об’єкта, виробнича програма | Ресторан на 125 місць, повний асортимент продукціїмвласного виробництва |
| Вимоги до благоустрою майданчика | Передбачити автостоянку на 50 машино-місць |
| Вимоги до інженерного захисту території і об’єктів | Передбачити системупожежної та захисної сигналізіції |
| Основні вимоги щодо інвестиціних намірів | Оплата проектних робіт здійснюється за трьома етапами: 30% - авансовий платіж, 50% - після затвердження проектної документації, 20% - після здачі обєкта в експлуатацію. |
| Вимоги щодо розроблення розділу, оцінка впливу на навколишнє середовище | Відсутні |
| Дані про імпортні технології і (або) науково-дослідницькі роботи, кяі пропонує застосувати замовник | Стисла характеристика технологічної лінії, на якій реалізуються наукові розробки магістра |
| Вимоги до режиму безпеки та охорони праці | Відповідно до вимог чинного законодавства |
| Вимоги до розроблення спеціальних заходів | Відсутні |
| Призначення нежитлових поверхів | Розміщення вентиляційних камер (для горищних, тезнічних поверхів), відсутні (для суміщеної покрівлі) |
| Перелік будинків та споруд, що проектуються у складі комплексу | Будівля закладу ресторанного господарства, автостоянка, розворотний майданчик, транспортні та пішоходні доріжки |
| Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО, якщо такі стадії передбачені | Відсутні |

Замовник Погодженно

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

посада,найменування юридичної (фізичної) особи проектування,найменування юридичної (фізичної) особи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ПІБ) (підпис) (ПІБ)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_р. «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_р.

*Примітки1. Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей проектованих об’єктів і умов виробництва.*

*Примітки2. Орієнтовні склад та характеристика приміщень, їх функціональні особливості розробляють у структурі плоново-технічного завдання, як додаток завдання на проетування.*

**Опис місця розміщення об’єкту, що проектується**

**Готель «Камелія» 4 зірки на 150 номерів з рестораном «Мерлін» на 125 місць за адресою м. Черкаси, вул. Смілянська 23.**

Для розміщення готелю на 4 зірки на 150 номерів з рестораном «Мерлін» на 125 місць ми обрали центральний район м. Черкаси. Об’єкт знаходиться поблизу будинку 23 по Смілянська 23.Об’єкт планується будувати на не застроєній ділянці 150\*200м. Загальною площею 4 тис м2.

Прилегла територія обрана для закладу не забудована. Територію можна охарактеризувати, як центр активного туристського та ділового центру міста.

Щодо ресторану, планується, що це буде ресторан, який буде спеціалізуватися наукраїнській національній кухні. Режим роботи ресторану буде з 7:00 до 23:00 для мешканців готелю та з 10:00 до 23:00 для всіх інших бажаючих.

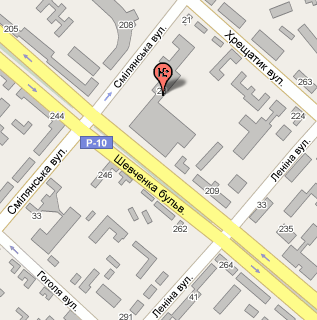


Рис 1. Карта місця знаходження ділянки під будівництво готелю«Камелія» за адресою м. Черкаси, вулиця Смілянська 23.

**Характеристика транспортних шляхів району будівництва**

На даній ділянці транспортний вузол представлений маршрутними таксі та тролейбусною лінією. Усі під’їзні шляхи та тротуари знаходяться в задовільному стані. До даного об’єкту можна дістатися маршрутними таксі № 17 та 14, які рухаються за маршрутом Залізничний вокзал – Центральний універмаг, та Соснівка – Кооператор - Соснівка.

**Характеристика інфраструктури, місць масового відпочинку та місць скупчення людей**

1. Гіпермаркет «Фокстрот» (бул. Шевченко 244)
2. Фірмовий магазин «Адідас» ( вул. Леніна 33)
3. Школа № 15 (вул. Леніна 41)
4. Боулінг «Ультра» (бул. Шевченко 209)
5. Кінопалац «Салют» ( вул. Смілянська 21).
6. Розважальний комплекс «Дніпроплаза» (бул. Шевченко 264)
7. Суши-бар (вул. Смілянська 15)
8. Банк «Укрсіббанк» (вул. Смілянська 20)
9. Супермаркет «Сільпо» (вул. Леніна 33)
10. «Брінг – бар» ( вул. Смілянська 16)
11. Ресторан «Шинок» ( вул. Леніна 41)
12. McDonalds (вул. Смілянська 33)
13. Кафе «Шоколадниця» ( бул. Шевченко 242)
14. Паб «Разгуляй» ( вул. Леніна 37)
15. Готель «Україна» \*\* ( вул. Леніна 40)

Неподалік знаходиться мальовнича паркова алея для відпочинку з зручними лавочками.

**Характеристика контингенту потенційних споживачів**

Більшу частину споживачів в ресторані «Мерлін» будуть складати мешканці даного району, працівники та службовці розташованих неподалік установ, гості міста, а також ті, хто по справжньому цінує українську національну кухню. Це люди середнього та високого класу достатку.

**Дислокація закладів ресторанного та готельного господарства в радіусі 1 км від місця забудови**

Таблиця 1

Дислокація закладів ресторанного господарства в радіусі 1 км від місця забудови.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва, тип закладу** | **Концептуальне спрямування** | **Адреса** | **Місткість** | **Режим роботи** |
| **Суши-бар** | Ресторан японської кухні | вул. Смілянська 15 | 50 | 10:00 – 23:00 |
| **Ресторан «Шинок»** | Ресторан української кухні | вул. Леніна 31 | 100 | 08:00 – 22:00 |
| **McDonalds** | Фаст - фуд | вул. Смілянська 16 | 150 | 06:00 – 02:00 |
| **Паб «Разгуляй»** | Пивний бар | вул. Леніна 37 | 50 | 13:00 - 00:00 |
| **Кафе «Шоколадниця»** | Кондитерські вироби | бул. Шевченко 24 | 50 | 08:00 – 22:00 |
| **«Брінг – бар»** | Алкогольні напої, хол. та гар. закуски | вул. Смілянська 16 | 30 | 10:00 – 23:00 |
| Всього | | | 430 |  |

Таблиця 2

Дислокація закладів готельного господарства в радіусі 1 км від місця забудови

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва, тип закладу** | **Концептуальне спрямування** | **Адреса** | **Місткість** |
| Готель «Україна» \*\* | Зорієнтований на споживачів середнього класу | вул. Леніна 40 | 100 |

Проектуємий об’єкт, як вже зазначалося розташований в діловому і туристичному центрі міста, інфраструктура ресторанного господарства дуже розвинена.

В радіусі 1 км знаходяться 6 закладів ресторанного господарства. Всі наведені заклади мають різний напрямок концептуальної спрямованості.

Щодо закладів готельного господарства, то вони існують, але готелів категорії 4 зірки в цьому місті не має. Це є однією з причин проектування даного готелю на даній ділянці.

**Визначення загальної та корисної площі проектованого об’єкту форми і етажності будівлі**

Таблиця 3

Експлікація приміщень готелю «Камелія» на 150 номерів з рестораном «Мерлін» на 125 місць

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Приміщення | Площа приміщення,м2 | | | Примітки |
| **І. ПЛОЩІ ПРИМІЩЕНЬ ПРИЙМАЛЬНО – ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ** | | | | | |
| 1. | Вестибюль | 200 | | |  |
| 2. | Бюро прийому і реєстрації | 12 | | |  |
| 3. | Бюро бронювання | 9 | | |  |
| 4. | Пункт оперативного та факсимільного зв’язку та телефонний переговорний пункт | 7+10 | | |  |
| 5. | Кімната чергового персоналу | 8 | | |  |
| 6. | Службовий санітарно – технічний блок | 10 | | |  |
| 7. | Кімната чергового адміністратора | 12 | | |  |
| 8. | Сейфова | 8 | | |  |
| 9. | Швейцарська і приміщення носильників | 8 | | |  |
| 10. | Камера схову | 11 | | |  |
| 11. | Приміщення охорони | 8 | | |  |
| 12. | Відділення зв’язку | 12 | | |  |
| 13. | Приміщення посильних | 8 | | |  |
| 14. | Комора притирального інвентарю | 3 | | |  |
| 15. | Медпункт | 20 | | |  |
| **ІІ. СКЛАД І ПЛОЩІ ОСНОВНИХ І ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ**  **ФІЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ** | | | | | |
| 16. | Приміщення при залі тренажерів: | 58 | |  | |
|  | а) зберігання і ремонт тренажерів; | 11 | |  | |
|  | б) кімната інструктора; | 8 | |  | |
|  | в) роздільні роздягальні з душовими і саунами; | 34 | |  | |
|  | г) господарська комора. | 5 | |  | |
| 17. | Спортивний зал | 108 | |  | |
| 18. | Приміщення при спортзалі : | (9м х 12м) | |  | |
|  | а)снарядна; | 12 | |  | |
|  | б)кімната інструктора; | 8 | |  | |
|  | в)роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; | 18м Х 12м | |  | |
|  | г)кімната медсестри; | 8 | |  | |
|  | д)господарська комора. | 4 | |  | |
| 19. | Приміщення при басейні: |  | |  | |
|  | а)технічні приміщення; |  | |  | |
|  | б) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; | 20 х 2 | |  | |
|  | в)кімната відпочинку; | 8 | |  | |
|  | г)кімната медсестри; | 12 | |  | |
|  | д)комора водного інвентаря; | 4 | |  | |
|  | е)господарська комора | 4 | |  | |
| 20. | Сауна | 25 | |  | |
| **ІІІ. СКЛАД І ПЛОЩІ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ** | | | | | |
| 21. | Кабінет директора | 16 | |  | |
| 22. | Приймальня | 12 | |  | |
| 23. | Кабінет заступника директора | 14 | |  | |
| 24. | Кімната головного інженера (техніка) | 12 | |  | |
| 25. | Кімната завгоспа | 12 | |  | |
| 26. | Кімната коменданта | 8 | |  | |
| 27. | Відділ кадрів | 12 | |  | |
| 28. | Архів | 16 | |  | |
| 29. | Бухгалтерія, в тому числі: | 30 | |  | |
|  | а) кабінет головного бухгалтера ; | 8 | |  | |
|  | б) робочі приміщення; | 16 | |  | |
|  | в) каса; | 6 | |  | |
| 30. | Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування: |  | |  | |
|  | а) кабінет начальника; | 8 | |  | |
|  | б) робочі приміщення; | 12 | |  | |
| 31. | Кабінет начальників служб експлуатації | 8 | |  | |
| 32. | Відділ матеріально-технічного постачання | 8 | |  | |
| 33. | Зал зборів | 60 | |  | |
|  |  |  | |  | |
| **ІV. СКЛАД І ПЛОЩІ ГОСПОДАРСЬКО-ВИРБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ** | | | | | |
| 34. | Центральний диспетчерський пост, у тому числі: | 25 | | |  |
|  | а)пожежний пост; | 16 | | |  |
|  | б)приміщення чергової пожежної зміни | 9 | | |  |
| 35. | Вузол зв’язку, у тому числі: | 43 | | |  |
|  | а)радіовузол; | 8 | | |  |
|  | б)ремонтна майстерня; | 7 | | |  |
|  | в)склад техніки; | 10 | | |  |
|  | г)кімната персоналу; | 10 | | |  |
|  | д)служба відеопроекції | 8 | | |  |
| 36. | Центральна білизняна, у тому числі: | 47 | | |  |
|  | а)відділення чистої білизни; | 18 | | |  |
|  | б)відділення брудної білизни; | 10 | | |  |
|  | в)приміщення розбирання брудної білизни; | 8 | | |  |
|  | г)майстерня лагодження білизни; | 5 | | |  |
|  | д)розвантажувальний майданчик | 6 | | |  |
| 37. | Служба прибирання території: | 16 | | |  |
|  | а)побутові приміщення; | 7 | | |  |
|  | б)склад притирального інвентарю; | 4 | | |  |
|  | в)склад видаткових засобів | 5 | | |  |
| 38. | Майстерні, у тому числі: | 78 | | |  |
|  | а)електротехнічна; | 10 | | |  |
|  | б)сантехнічна; | 10 | | |  |
|  | в)слюсарна; | 10 | | |  |
|  | г)столярна; | 23 | | |  |
|  | д)малярна; | 15 | | |  |
|  | е)КВП і А | 10 | | |  |
| 39. | Складські приміщення, у тому числі: | 125 | | |  |
|  | а)резервний склад білизни; | 10 | | |  |
|  | б)матеріально – технічні склади; | 35 | | |  |
|  | в)склад видаткових матеріалів; | 18 | | |  |
|  | г)склад меблів; | 40 | | |  |
|  | д)склад пиломатеріалів; | 22 | | |  |
|  | е)господарські (2 на один поверх) | 10 | | |  |
| **V. ЖИТЛОВІ ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ** | | | | | |
| 40. | Апартамент | 80 | 5 номерів на 400 м2 на 2-3 особи | | |
| 41. | Люкс | 56 | 5 номерів на 280 м2 на 2 особи | | |
| 42. | Номер 1 категорії | 16 | 8 номерів на 128 м2 на 1 особу | | |
| 43. | Номер 2 категорії | 18 | 40 номерів на 720 м2 на 2 особи | | |
| 44. | Однокімнатний номер | 13 | 97 номерів на 1220 м2 на 2 особи | | |
| Всього(S2):3342 м2 | | | | | |

**Таблиця 4**

Експлікація приміщень ресторану«Мерлін» на 125 місць при готелі «Камелія» на 150 номерів

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Приміщення | Площа приміщення,м2 | Примітки |
| **VI. ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ** | | | |
| 45. | Вестибюль(гардероб,санвузол) | 95 |  |
| 46. | Аванзал | 22 |  |
| 47. | Зали (без роздаткової) | 400 |  |
| 48. | Приміщення для офіціантів | 6 |  |
| **VII. ВИРОБНИЧІ** | | | |
| 49. | Буфет | 32 |  |
| 50. | Гарячий цех | 90 |  |
| 51. | Холодний цех | 25 |  |
| 52. | Приміщення для нарізання хліба | 9 |  |
| 53. | М’ясний цех | 25 |  |
| Рибний цех |  |
| Птахоголовий цех |  |
| 54. | Овочевий цех | 20 |  |
| 55. | Приміщення зав. виробництва | 9 |  |
| 56. | Мийна столового посуду | 30 |  |
| 57. | Мийна кухонного посуду | 12 |  |
| 58. | Сервізна | 16 |  |
| 59. | Кондитерський цех | 30 |  |
| **VIII. СКЛАДСЬКІ** | | | |
| 60. | Охолоджувальні камери для зберігання: | 45 |  |
|  | а)молочних продуктів, жирів, гастрономії; | 15 |  |
|  | б)для м’яса та риби; | 16 |  |
|  | в)овочі, фрукти, ягоди та напої | 14 |  |
| 61. | Складова сухих продуктів | 12 |  |
| 62. | Загрузочна | 24 |  |
| **ІХ. АДМІНІСТРАТИВНО-ПОБУТОВІ** | | | |
| 63. | Кабінет директора | 7 |  |
| Контора | 16 |  |
| 64. | Гардероб для персоналу | 42 |  |
| Гардероб для офіціантів | 15 |  |
| 65. | Душові | 14 |  |
| **Х. ТЕХНІЧНІ** | | | |
| 66. | Елекрощитова | 10 |  |
| 67. | Теплопункти | 8 |  |
| 68. | Вентиляційна камера витяжна | 24 |  |
| Всього: (S1)=1383 м2 | | | |

**Визачення загальної площі будівлі за формулою:**

**Sкор=SкорЗРГ +Sкор готелю**

**Sкор= 1383 +3342=4725 (м2)**

Загальна площа готелю:

**Sзаг= Sкор\*1,15 \* 1,1**

1,15 – коефіціент збільшення площі на коридори;

1,1 – коефіціент збільшення площі на міжповерхові сходи

**Sзаг**= 4725\*1,15\*1,1=5977 (м2)

**Етажність будівлі визначаємо за формулою:**

**Nпов=Sзаг/ Sодного поверху**

Sодного поверху= 5977 / 6 = 996 м2

Nпов=5977 / 996 =6 (поверхів)

**Зонування проектованого об’єкту**

Таблиця 5

Функціональні зони проектованого закладу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Функціональна зона** | **Sм2** | **Рекомендоване розміщення** |
| **ГОТЕЛЬ** | | | |
| 1. | Приймально – вестибюльна група | 546 | фасад, 1 поверх |
| 2. | Фізкультурно – оздоровча група | 400 | 1 поверх |
| 3. | Адміністративна група | 350 | 1 поверх |
| 4. | Господарсько – виробнича група | 428 | 1 поверх |
| 5. | Житлова група | 3476 | з 2 по 6 поверх |
| **ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА** | | | |
| 6. | Для відвідувачів | 662 | 6 поверх |
| 7. | Виробнича група | 376 | 6 поверх |
| 8. | Складські приміщення | 146 | 1 поверх |
| 9. | Адміністративно – побутова група | 119 | 1 поверх |
| 10. | Технічна | 80 | 6 поверх |
|  | **Всього** | 6585 |  |

**Розроблення об’ємно-планувального рішення закладу**

**План на позначці 0, 000**

**М 1:100**

**78000 16000 42000**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Осн. та дод. приміщення** | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **24000** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Фізкультурно**  **оздоровчі** | | |  |  |  |  |  |  |  |
| **42000** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **приміщення** | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Складська** | | | **Виробнича** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **гру**  **па** | |  | **група** | | |  | Для відвідувачів | | | | | |  | **Приймально-вестибюльна група** | | | | | | |  |  |  |
| **16 000** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Адміністрація** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Адміністративна група** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_136000\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Рис.2 Перший поверх готелю з приймально-вестибюльною, приміщеннями адміністрації, фізкультурно-оздоровлювальними приміщеннями.