

# Варшавское шоссе

## План первого этажа

Сумская улица



Дорожная улица

### Экспликация помещений

№	Наименование	Площадь м2
1	Экспедиция склада	675,34
2	Кабинет логистов	27,25
3	Кладовая хлеба	28,33
4	Камера Коннора +5°C	32,88
5	Камера хранения масла -18°C	18,00
6	Камера хранения гастрономии +5°C	51,48
7	Камера хранения бананов -14°C	30,87
8	Камера хранения фруктов +5°C	64,26
9	Камера хранения очищенных овощей +5°C	64,38
10	Камера хранения яиц +5°C	25,80
11	Камера хранения неочищенных овощей +5°C	66,83
12	Зона фасовки масла	21,60
13	Зона фасовки гастрономии	20,88
14	Зона фасовки бананов, фруктов и очищенных овощей	65,36
15	Зона фасовки яиц	10,50
16	Зона фасовки неочищенных овощей	30,34
17	Кладовая буферной продукции	102,47
18	Кладовая бакалеи	202,18
19	Зона фасовки бакалеи	44,07
20	Камера хранения буферной продукции +5°C	23,40
21	Камера хранения буферной продукции -18°C	23,28
22	Камера для хранения соев и воды + 14	112,89
23	Камера хранения молочной продукции +5°C	200,73
24	Сушильная таря	108,87
25	Мясочная таря	93,00
26	Выручная	200,97
27	Кладовая дес. средств сельхозхоз помещений	10,01
28	Мясочная уборочного инвентаря сельхозхоз пом.	13,07
29	Производственный коридор	393,45
30	Экспедиция кондитерского цеха	140,86
31	Камера месалки кондитерского цеха +5°C	32,04
32	Зона упаковки кондитерских изделий	29,40
33	Зона отгрузки кондитерских изделий	41,03
34	Зона формовки и вымачивания кондитерских изделий	242,85
35	Зона замеса теста	86,41
36	Камера хранения масла и молока +5°C	18,12
37	Офис работников склада	26,18
38	Камера хранения яиц +5°C	7,50
39	Помещение для подготовки яиц	10,40
40	Мясочная таря	13,77
41	Суточный запас кондитерского цеха	22,28
42	Кладовая дес. средств производственных пом.	10,85
43	Мясочная уборочного инвентаря производственных пом.	15,82
44	Мясочная кондитерского цеха	36,43
45	Камера охлаждения теста 0...+2°C	26,49
46	Камера хранения гастрономии +5°C	10,23
47	Кабинет заводского производства	13,08
48	Цех приготовления начинки для конд.пр.	31,86
49	Горячий цех кондитерского цеха	24,78
50	Овощной цех первичной обработки	43,19
51	Овощной цех вторичной обработки	42,45
52	Холодный цех	87,37
53	Камера охлаждения напитков -5°C	11,25
54	Камера салатов +5°C	3,3
55	Экспедиция производства	192,97
56	Сушильная таря	92,65
57	Камера хранения мяса производства +2...+4°C	10,88
58	Горячий цех	182,32
59	Мясочная кухонная посуда	40,64
60	Гардероб для женщин с душевой и с/у	50,59
61	Кладовая дес. средств производственных пом.	2,99
62	Цех мяса, рыбы и птицы	56,88
63	Камера овощей и фруктов +5°C	14,04
64	Камера гастрономии и масла +5°C	16,50
65	Кладовая суточного запаса производства	19,66
66	Камера хранения яиц +5°C	11,00
67	С/у для работников склада	7,77
Итого		4489,32

Заказчик:	ЮЗАО	О-001506-2017.1X
Объект:	ПЗР ЮЗАО, Варшавское шоссе 125	
Технология:	этажи	лист
	П	1
Планировочные решения первого этажа	лист	3
формат А1		

# Варшавское шоссе

## План цокольного этажа

Сумская улица



Дорожная улица

### Экспликация помещений

№	Наименование	Площадь м2
1	Склад ТМЦ	197,58
2	Гардероб работников склада женский	62,05
3	Гардероб работников склада мужской	61,96
4	Кабинет осмотра водителей с/у	12,41
5	Тамбур	6,98
6	Лестничная клетка	15,09
7	Кладовая уборочного инвентаря	4,64
8	Кладовая дес. средств	3,81
9	Коридор	34,82
10	Кабинет инженерной службы	17,68
11	Бойлерная	23,01
12	Электрощитовая	21,00
13	Электрощитовая	6,60
14	Гардероб работников производства мужской	144,58
15	Водная группа	10,47
16	Лестничная клетка	12,46
17	Пост охраны	8,12
18	Гардероб работников склада с/у	14,56
19	Кладовая уборочного инвентаря	2,68
20	Помещение персонала	50,91
21	Зона фасовки масла	9,44
22	Камера хранения ягод -18°C	17,60
23	Камера хранения сельди -18°C	13,33
24	Зона фасовки сельди	9,09
25	Зона фасовки мяса, рыбы и птицы	54,60
26	Камера хранения птицы -18°C	32,03
27	Камера хранения рыбы -18°C	32,27
28	Камера хранения мяса -18°C	39,73
29	Мясочная таря	19,30
30	Мясочная таря	75,91
31	Чистая таря	11,17
32	Гардероб персонала	11,74
Итого		1037,02

Заказчик:	ЮЗАО	О-001506-2017.1X
Объект:	ПЗР ЮЗАО, Варшавское шоссе 125	
Технология:	этажи	лист
	П	1
Планировочные решения цокольного этажа	лист	3
формат А1		