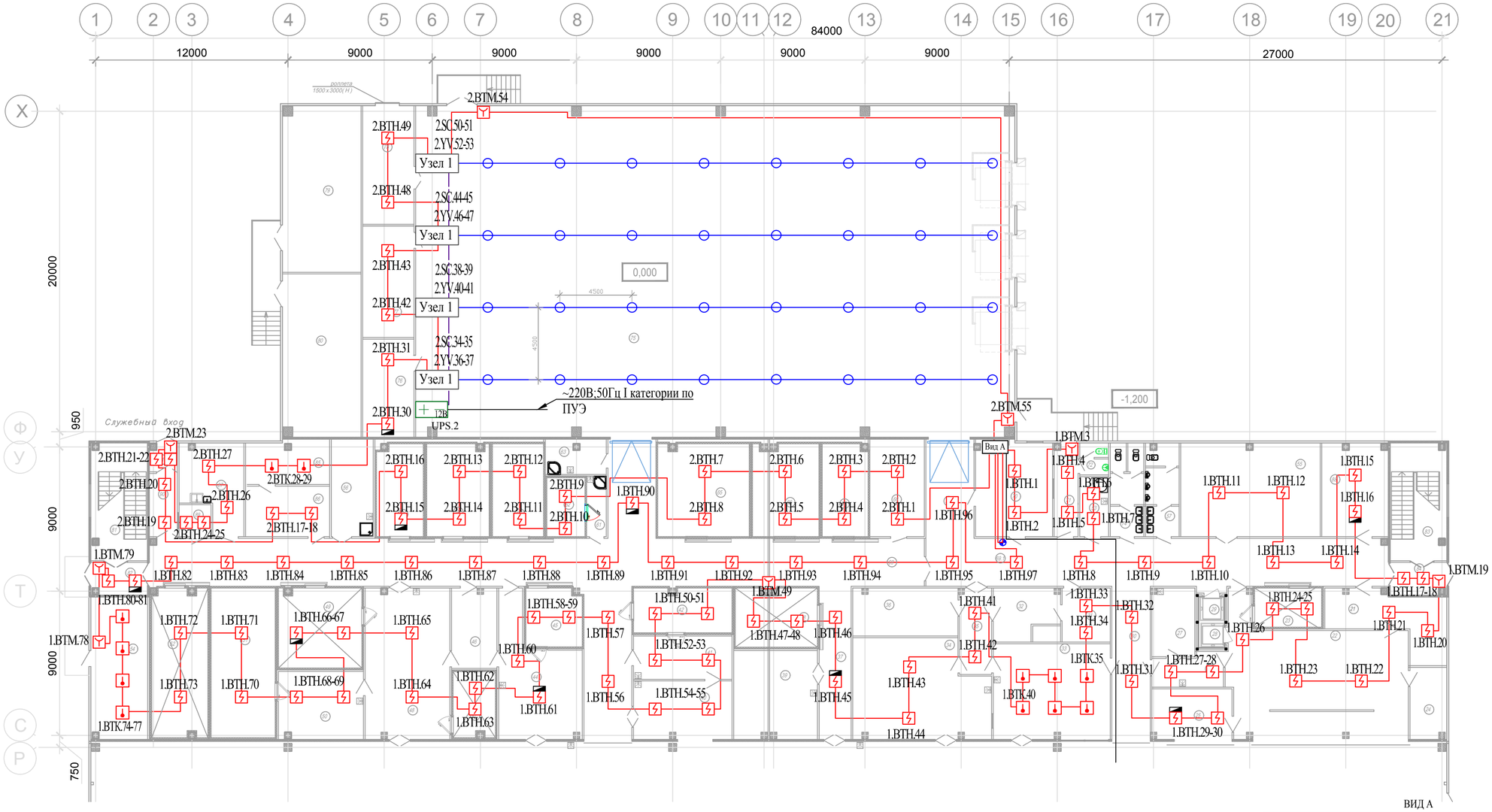
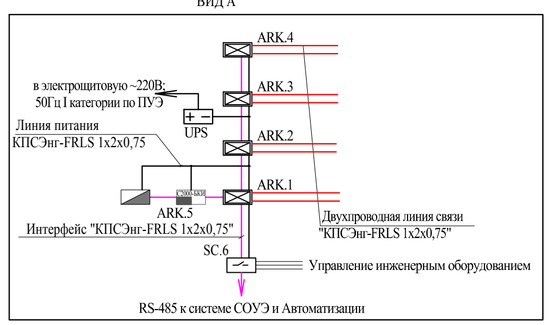



ВИД А

Экспликация помещений

| Номер поме-щения | Наименование | Площадь, м2 | Кат.* поме-щения |
|---|---|---|---|
| 21 | Кладовая сырья (сухие продукты) | 21,10 | В2 |
| 22 | Минипекарня | 78,90 | В3 |
| 23 | Охлаждаемая камера для сырья (N15) | 27,70 | |
| 24 | Моечная инвентаря | 10,20 | В4 |
| 25 | Участок пиццы | 18,80 | В3 |
| 26 | Помещение приготовления яичной массы | | В4 |
| 27 | Помещение мойки яиц | | В4 |
| 28 | Лифт (кондитерский цех) | 2,6 | |
| 29 | Лифт (столовая персонала) | 2,6 | |
| 30 | Коридор | 23,60 | |
| 31 | Кладовая овощей | 10,10 | В4 |
| 32 | Овощной цех | 14,00 | В4 |
| 33 | Горячий цех | 43,50 | В4 |
| 34 | Холодный цех | 49,50 | В4 |
| 35 | Производственный коридор | 10,50 | В4 |
| 36 | Моечная инвентаря | 19,50 | В4 |
| 37 | Коридор | 19,10 | |
| 38 | Охлаждаемая камера овощей и фруктов (N12) | 18,30 | |
| 39 | Фасовочная овощей | 28,8 | В4 |
| 40 | Цех гриля | 22,1 | Г |
| 41 | Дефростация | 29,5 | В4 |
| 42 | Морозильная камера гриля (N2) | 16,9 | |
| 43 | Коридор | 28,9 | |
| 44 | Рыбный цех | 34,8 | В4 |
| 45 | Охлаждаемая камера рыбы (N3) | 12,9 | |
| 46 | Моечная инвентаря | 13,80 | В4 |
| 47 | Охлаждаемая камера мясных п/ф (N4) | 11,0 | |
| 48 | Мясной цех | 50,5 | В4 |
| 49 | Охлаждаемая камера мяса (N5) | 26,20 | Д |
| 50 | Помещение дефростации | 23,1 | Д |
| 51 | Морозильная камера мяса (N1) | 37,3 | Д |
| 52 | Охлаждаемая камера пресерв (N13) | 33,00 | |
| 53 | Кладовая уборочного инвентаря | 8,90 | В4 |
| 54 | Электрощитовая | 24,1 | |
| 55 | ИТП | 56,00 | |
| 56 | Помещение поломоечной техники | 15,90 | Д |
| 57 | Санузел | | |
| 58 | Охлаждаемая камера мясной гастрономии (N10) | 16,6 | |
| 59 | Морозильная камера рыбы (N7) | 22,3 | |
| 60 | Охлаждаемая камера птицы (N14) | 18,5 | |
| 61 | Помещение хранения пищевых отходов | 4,60 | В4 |
| 62 | Морозильная камера пищевых отходов (N8) | 8,70 | |
| 63 | Моечная оборотной тары | 8,20 | В4 |
| 64 | Коридор | 18,50 | |
| 65 | Морозильная камера торгового зала (N9) | 32,8 | |
| 66 | Охлаждаемая камера мол.жир.продукции (N11) | 23,6 | |
| 67 | Охлаждаемая камера холодного цеха (N6) | 16,40 | |
| 68 | Кладовая сухих продуктов | 20,6 | В2 |
| 69 | Коридор | 249,6 | |
| 70 | Помещение операторов, пост пожарной сигнализации | 27,3 | |
| 71 | Коридор | 8,60 | |
| 72 | Сан.узел | 4,10 | |
| 73 | Коридор | 18,50 | |
| 74 | Санузел | | |
| 75 | Склад высотного хранения | 766,50 | В2 |
| 76 | Кладовая завхоза | 19,60 | В2 |
| 77 | Помещение напольного транспорта | 22,2 | В4 |
| 78 | Помещение пресскартона | 23,7 | В2 |
| 79 | Водомерный узел | 50,3 | |
| 80 | Насосная станция пожаротушения | 49,2 | |
| 81 | Лестничная клетка | 28,70 | |
| 82 | Тамбур | 7,90 | |
| 83 | Лестничная клетка | 28,70 | |
| 84 | Тамбур | | |
| 85 | Склад парфюмерной продукции | | В2 |
| 86 | Склад табачной продукции | | В2 |
| 87 | Медпункт | | |
| 88 | Склад хранения муки | | В2 |
| 89 | Помещение охраны | | |
| 90 | Коридор | | |
| 91 | Тамбур | 2,80 | |
| 92 | Тамбур | 63,00 | |

1. Дымовые пожарные извещатели монтировать на потолке, соблюдая расстояния до стены-не более 4 метра, между извещателями-не более половины от нормативного значения.
2. Дымовые пожарные извещатели монтировать на потолке на расстоянии не менее 0,5 м от светильников и не менее 1 м от вентеляционных отверстий.
3. Ручные пожарные извещатели монтировать на стенах на высоте 1,5(±0,1) м от уровня пола до органа управления (кнопки).
4. Дымовые пожарные извещатели монтировать на фальшпотолке на одной вертикальной оптической оси с извещателями, расположенными на перекрытии
5. Опуск кабеля к ручному извещателю выполнить в штробе либо за гипсокартоном в гофрированной трубе.
6. Прокладку кабеля выполнять в гофротрубе за фальшпотолком с креплением стандартными клипсами.
7. Расстояние до силовых и осветительных кабелей - не менее 0,5м, до одиночных кабелей освещения -0,25 м.
8. Извещатели монтировать согласно графических схем




| Изм. | Колуч. | Лист | №док. | Подп. | Дата | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Разраб. | | | | | | Автоматическая установка пожарной сигнализации |
| Н.контр. | | | | | | |
| ГИП | | | | | | Схема расположения оборудования АУПС на основном потолке в АБК на плане 1-го этажа |

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| Р | | |