

Экспликация помещений

Номер помещения	Наименование помещений	Площадь	Кат. помещения
1	Торговый зал N 1, в т.ч. (101.1; 117;118;156)	3391,90	4
101.1	Зона продажи охлаждаемых товаров (мясо, птица)	см. примеч.	
102	Торговый зал N 2, в т.ч. (102.1;102.2;102.3; 102.4; 141;155)	3648,50	
102.1	Зона продажи товаров секции МУЛЬТИМЕДИЯ		
102.2	Зона продажи товаров секции ОДЕЖДА		
102.3	Зона продажи товаров секции ДЕКОРАТИВНАЯ КОСМЕТИКА		
102.4	Распределительная зона касс, в т.ч. (141)		
103	Загрузочная, транспортные коридоры	696,70	B2
103.1	Зона помещения 103 Загрузка прессов	38,50	B2
104	Приемный вестибюль	17,5	
105	Помещение напольного транспорта	70,83	B2
107	Электрощитовая	31,20	B4
108	Пост военизированной охраны:		
108.1	Дежурный охранник	15,10	
108.2	Старший смены	5,20	
109.1	Сан.узел (жен)	2,75	
109.2	Сан.узел (муж)	2,75	
110.1	Бытовое помещение охраны (жен)	3,84	
110.1a	Бытовое помещение охраны (муж)	5,0	
110.2	Кладовая спецсредств	5,3	B2
111	Машинный зал холодильного оборудования	45,8	B4
112	Ремонтная мастерская	12,5	B2
113	Коридор	62,5	
114	Лестница ЛК1	15,15	
115	Водомерный узел и насосная пожаротушения	61,4	Д
116	Зона производства п/ф из мяса и рыбы:		
116.1	Зона загрузки подвесного мясного пути	13,50	B2
116.2	Производственный коридор	73,15	
116.3	Моечная цеховой тары	5,27	B4
116.4	Моечная мясного цеха	8,2	B4
116.5	Цех подготовки п/ф из мяса и птицы	134,16	B4
116.5a	Зона цеха подготовки п/ф из мяса и птицы	4,3	B4
116.6	Цех подготовки п/ф из рыбы	19,8	B4
116.7	Моечная рыбного цеха	3,34	B4
116.17	Коридор вывоза продукции в торговый зал	28,00	
116.19	Подготовка льда для зоны продажи рыбы	11,10	B4
117	Зона продажи рыбы	см. примеч.	
118	Зона продажи свежих овощей и фруктов	см. примеч.	
119	Цех подготовки к продаже овощей и фруктов	17,9	B2
121	Помещение фазовки гастрономии	22,0	B2
122	Операторы АСУ	23,60	
123	Пекарное производство:		
123.1	Кладовая сменного запаса сырья	11,9	B2
123.2	Пекарный цех	47,8	B2
123.3	Отделение подготовки сырья и полуф.	5,30	B2
123.4	Производственный цех	63,9	B2
123.5	Моечное отделение	5,20	B2
124	Главный инженер и зам. главного инженера	17,77	
124.1	Тамбур	7,8	
125	Кладовая АХЧ	2,93	B4
126	Зам. директора и зав. секциями	38,00	
127	Комната хранения товара на возврат	13,70	B2
128	Помещение для ИБП	10,10	B4
129	Зона санузлов для покупателей:		
129.2	Санузел женский	22,30	
129.3	Санузел мужской	13,80	
129.4	Санузел для ММГН	4,90	

продолжение

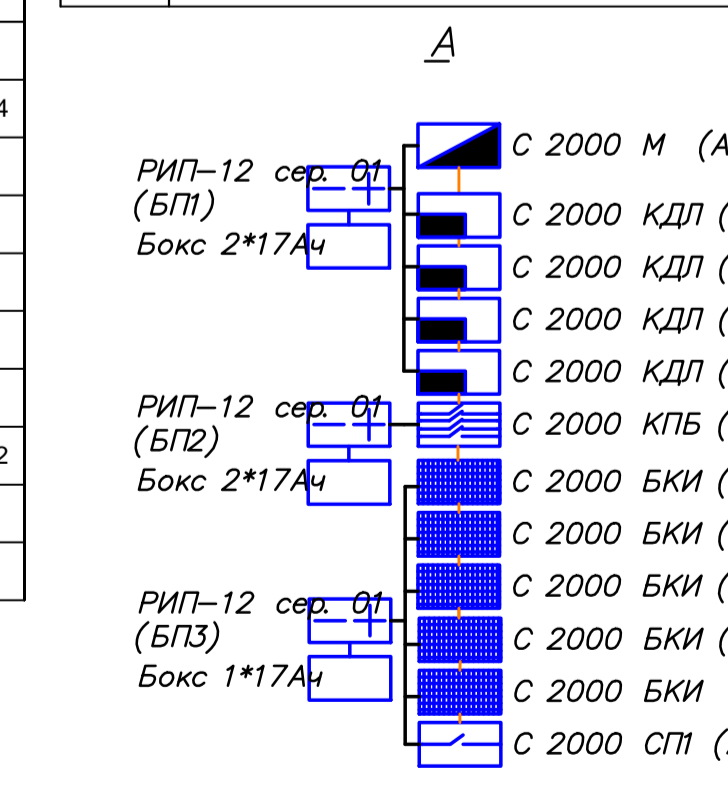
1	2	3	4
129.5	Помещение уборочного инвентаря	2,60	B4
130	Коридор	42,88	
132	Тамбур 1 (вход для покупателей)	98,50	
133	Зона автом. камер хранения ручной кладки	см. примеч.	
134	Тамбур 3 (вход для покупателей)	104,27	
135	Тамбур 4 (служебный вход)	4,62	
136.1	Пост охраны и пункт видеонаблюдения	13,6	
136.2	Пункт досмотра	5,00	
137	Зона кафе:		
137.1	Раздача	11,80	
137.2	Догоготовочный цех	13,50	B4
137.3	Моечная	3,80	Д
137.4	Кладовая хранения полуфабрикатов	3,00	B4
137.5	Санузел персонала кафе	2,30	
137.6	Коридор	2,70	
137.7	Зал для посетителей кафе	48,30	
137.8	Коридор	10,40	
138	Моечная уборочной техники	15,70	B2
140	Зона производства кулинарии и салатов:		
140.1	Кулинарный цех	36,20	B2
140.2	Моечная	10,10	B2
140.3	Салатный цех	18,00	B2
140.4	Холодный цех	5,86	B2
140.5	Загрузочный коридор	63,80	
140.8	Упаковочная	12,20	B2
140.10	Помещение проверки яиц	3,84	B2
140.11	Моечная яиц	4,37	B2
140.12	Помещение подготовки яичной массы	2,74	B2
140.13	Корневой цех	8,28	B2
140.16	Кладовая уборочного инвентаря	2,35	B2
141	Информация для клиентов	см. примеч.	
142	Доставка	6,5	
143	Закассовый коридор (торговые киоски)	495,0	
143.1	Туристические услуги	8,6	
143.2	Фотоуслуги	10,7	
143.3	Пункт приема химчистки	8,7	
143.4	Салон связи	17,40	
143.5	Аптека	29,60	
143.6	CD/DVD	15,80	
143.8	Ремонт обуви, изгот. ключей	6,0	
143.9	Лента-Финанс	6,7	
144	Лестница Л2	10,73	
145	Менеджер ОРК	5,20	
146	Администратор РКВ	5,3	
147	Коммутационный узел	8,70	
147.1	Щитовая освещения	6,10	B4
148	Санузел персонала	2,56	
149	Тамбур 2 (вход для водителей)	4,30	
150	ИТП	36,10	Д
151	Бытовое помещение клининговой компании	8,40	
152	Кладовая уборочного инвентаря	1,50	B4
153	Санузел женский	3,00	
153.1	Санузел мужской	3,00	
155	Зона продажи продукции ПЕКАРНИ	см. примеч.	
156	Кулинарная витрина ("обзорный ряд")	см. примеч.	
157	Зав. производством	19,40	
158	Моечная тары	4,40	B2
159	Санблок для персонала производства:		
159.1	Санблок мясного производства гардероб уличной одежды (муж)	5,47	

продолжение

1	2	3	4
159.1a	Санблок мясного производства умывальная (муж)	2,50	
159.1b	Санблок мясного производства туалет (муж)	1,30	
159.1v	Санблок мясного производства душевая (муж)	1,40	
159.1r	Санблок мясного производства гардероб рабочей одежды (муж)	5,30	
159.2	Санблок мясного производства гардероб уличной одежды (жен)	8,00	
159.2a	Санблок мясного производства умывальная (жен)	2,30	
159.2b	Санблок мясного производства туалет (жен)	1,30	
159.2v	Санблок мясного производства душевая (жен)	1,40	
159.2r	Санблок мясного производства гардероб рабочей одежды (жен)	10,40	
159.3	Санблок кулинарного производства гардероб уличной одежды (муж)	4,40	
159.3a	Санблок кулинарного производства умывальная (муж)	3,70	
159.3b	Санблок кулинарного производства туалет (муж)	1,20	
159.3r	Санблок кулинарного производства гардероб рабочей одежды (муж)	5,00	
159.4	Санблок кулинарного производства гардероб уличной одежды (жен)	11,80	
159.4a	Санблок кулинарного производства умывальная (жен)	3,40	
159.4b	Санблок кулинарного производства туалет (жен)	1,20	
159.4r	Санблок кулинарного производства гардероб рабочей одежды (жен)	12,40	
161	Кладовая сухих смесей пекарни	9,8	B2
162	Склад товара	363,40	B2

Экспликация зон расположения холодильного оборудования

Номер зоны	Спецификация холодильной камеры (см. Раздел ТХ)
1	2
116.8	ХК 1
116.9	ХК 2
116.10	ХК 3
116.11	ХК 4
116.12	ХК 5
116.13	ХК 6
116.14	ХК 7
116.15	ХК 8
116.16	ХК 9
116.18	ХК 10
120.1	ХК 11
120.2	ХК 12
120.3	ХК 13
120.4	ХК 14
120.5	ХК 15
123.8	ХК 16
123.9	ХК 17
140.6	ХК 18
140.7	ХК 19
140.9	ХК 20
140.14	ХК 21
140.15	ХК 22



1. Не допускается совместная прокладка шлейфов и соединительных линий пожарной сигнализации, линий управления автоматическими установками пожаротушения и оповещения с напряжением до 60 В с линиями напряжением 110 В и более в одном коробе, трубе, жгуте, замкнутом канале строительной конструкции или на одном лотке.
2. Ручные пожарные извещатели установить на отм. +1.500±0.1 м. до органа управления.

Изм.	Кол-во	Лист	№рек.	Подп.	Дата
Разраб.					
Н.контр.					

Страница	Лист	Листов
Р	7	

Составлено
Имя, № подл.
Подп. и дата
Взам. инв. №