

«Участок подготовки кулинарных п/ф», «Подготовки начинок», на участке гриль (перед пароконвектоматом), перед аквариумом, перед мини печью (при наличии), в холодильных камерах «Птица», «Рыба сырьё» и «Мясо сырьё», кухне, душевых;

- из чугуна в помещениях моечных, для обработки и хранения уборочного инвентаря и дез. средств, обработки тележек, перед ротационной печью в пекарне, ИТП.

Слив от технологических моек выполнен с воздушным разрывом струи не менее 20 мм и диаметром трубы не менее 50 мм.

На поворотах и через нормируемое расстояние на системах канализации установлены ревизии и прочистки.

Канализация в помещении пекарни предусмотрена из термостойкого чугуна. Выпуски от печи должны быть выполнены из чугунной трубы по всей площади помещения.

Присоединение к существующей системе водоотведения выполнить с установкой КНС «Адмирал» 0,5 м<sup>3</sup>/ч с установкой сифона с разрывом струи не менее 20мм в точке подключения. КНС и жируловитель установить на площадке перед универмагом в осях Б/4-В/5

В помещении обработки и хранения уборочного инвентаря установить песколовку 500x160x420, из помещения мойки тележек вода самотеком, по трубе, стекает в песколовку и нее в систему КЗ универмага.

Инв. № подл.	Подп. и дата	Взам. инв. №							Лист
									1,3
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата				