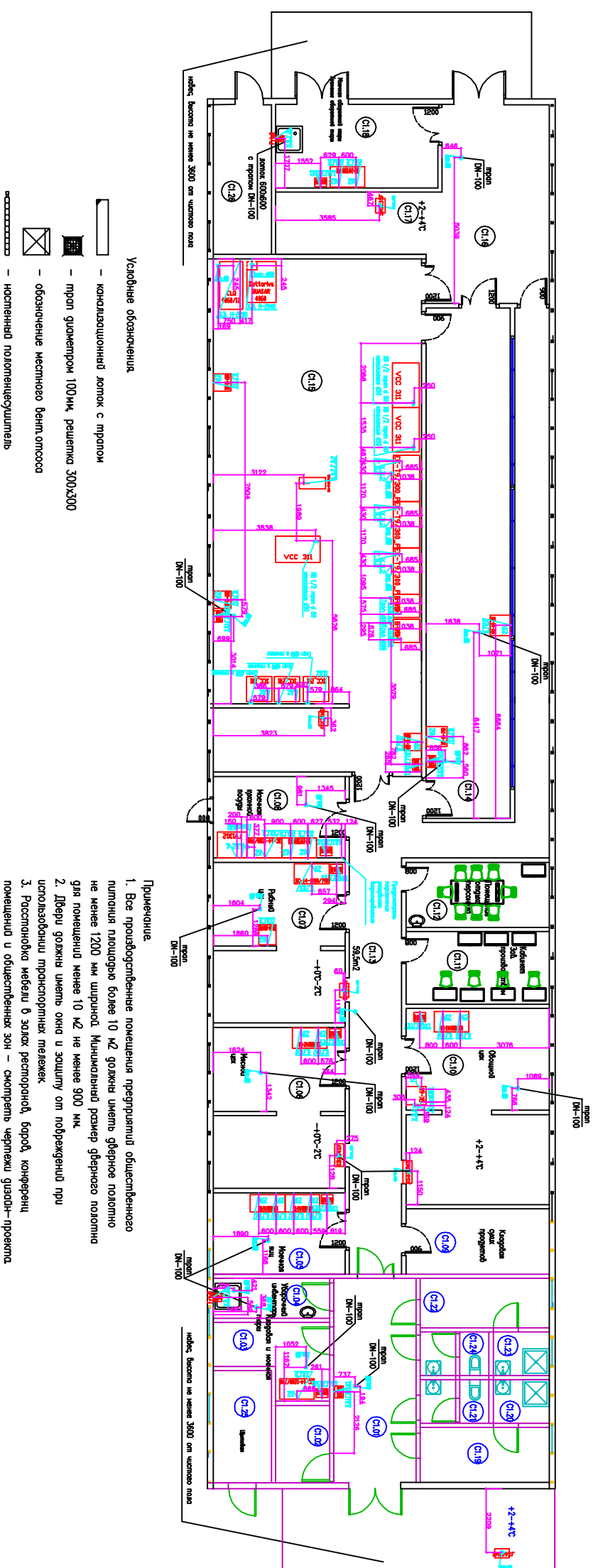


Экспликация помещений

Номер по плану	Наименование	Площадь кв.м.	Класс пом.
С1.01	заездная	20,0	
С1.02	бельевая	5,0	ВЗ
С1.03	помещение хранения и мойки тары	8,3	
С1.04	помещение уборочного инвентаря	5,5	
С1.05	помещение хранения и подготовки аш	12,8	Д
С1.06	готовочный цех мясных п/фабрикатов	25,0	Д
С1.07	готовочный цех рыбных п/фабрикатов	24,6	Д
С1.08	мясная кухонная инвентаря	12,8	
С1.09	кладовая сухих продуктов	11,2	ВЗ
С1.10	зеленой цех	31,8	Д
С1.11	зоб. производство, ст-шер	12,4	
С1.12	помещение персонала	11,2	
С1.13	коридор	59,5	
С1.14	холодный цех	51,3	Д
С1.15	горячий цех	130,2	Г
С1.16	экспедиция	26,3	
С1.17	охлаждаемая камера готовой продукции	12,0	
С1.18	кладовая с мясной оборотной тарой	16,1	
С1.19	гардероб персонала	8,5	
С1.20	душевая	2,9	
С1.21	санузел	3,6	
С1.22	гардероб персонала	8,5	
С1.23	душевая	2,9	
С1.24	санузел	3,6	
С1.25	эл. щитовая	7,8	
С1.26	техническое помещение	10,3	
С1.27			
всего:		556,0	

площади помещений уточняются в разрезе ар.



- Условные обозначения
- канализационный лючок с проемом
 - проем диаметром 100мм, решетка 300x300
 - обозначение местного вент.отсоса
 - настенный поглотитель
- Примечание
1. Все производственные помещения предприятия общественного питания площадью более 10 кв.м должны иметь оферное покрытие не менее 1200 мм шириной. Минимальный размер оферного покрытия для помещений менее 10 кв.м не менее 900 мм.
 2. Двери должны иметь окна и защиту от подрезаний при использовании транспортных тележек.
 3. Расстановка мебели в залах ресторана, бара, конференц-помещений и общественных зон — смотреть чертежи зданий-проекта.