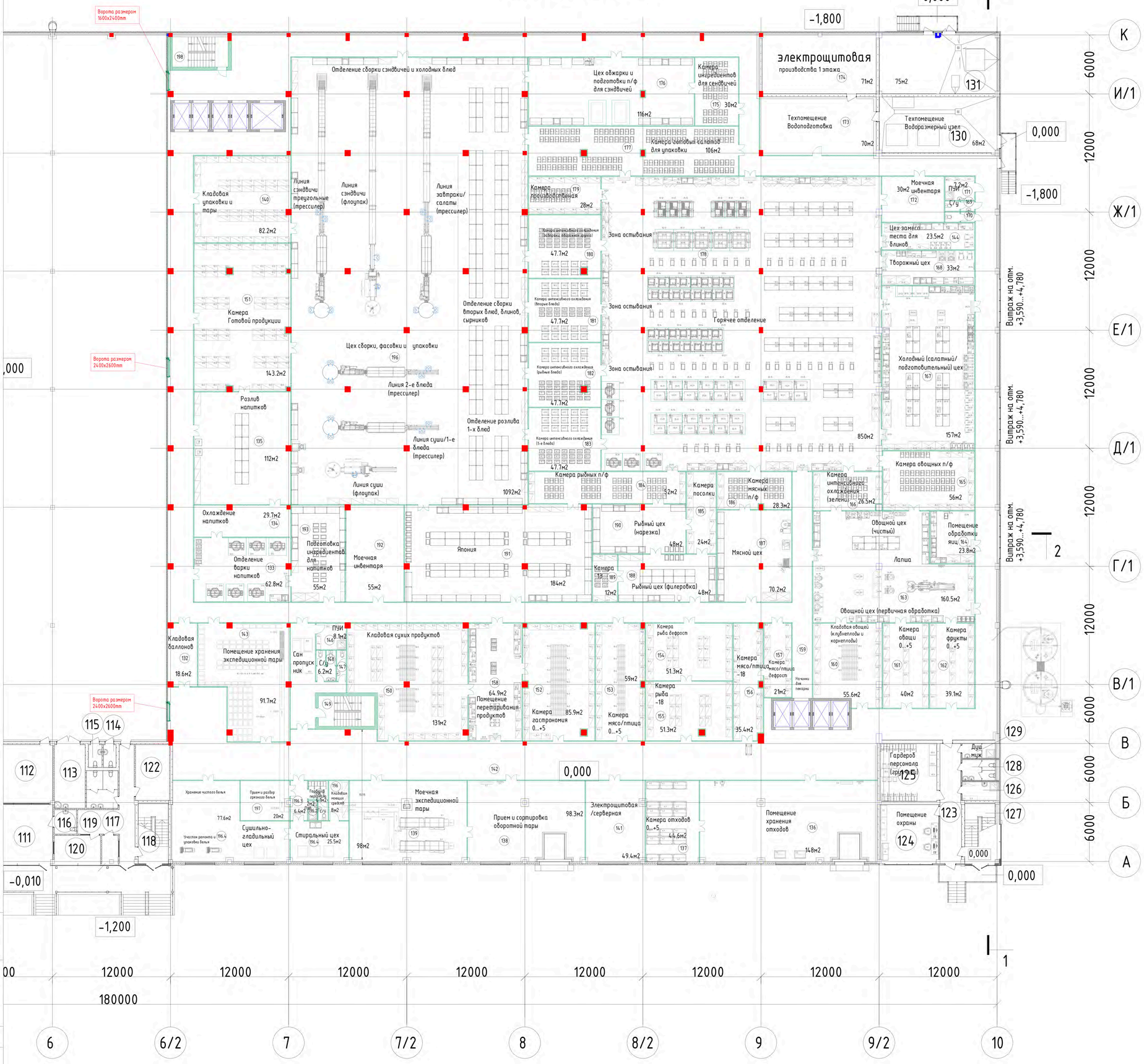
План на отм. 0,000



Экспликация помещений

N	Наименование помещения	Площадь, кв.м.
	1 этаж	
123	Коридор	26.1
124	Помещение охраны	35.2
125	Компрессорная	33.6
126	Помещение уборочного инвентаря	7.1
127	Лестница	18.6
128	Санузел	7.3
129	Санузел	5.2
130	Техническое помещение (водоразмерный узел)	68.0
131	Техническое помещение (ИТП)	75.0
132	Кладовая баллонов	18.6
133	Цех варки напитков	62.8
134	Камера интенсивного охлаждения напитков	29.7
135	Цех розлива напитков	112.0
136	Помещение хранения отходов	148.1
137	Среднетемпературная камера хранения отходов	44.6
138	Помещение приема и сортировки экспедиционной тары	98.3
139	Моечная экспедиционной тары	98.0
140	Кладовая упаковочных материалов	82.2
141	Электрощитовая	49.4
142	Коридор	760
143	Помещение хранения экспедиционной тары	91.7
144	Цех замеса теста для блинов	23.5
145	Тамбур (санпропускник)	30.8
146	Помещение уборочного инвентаря	8.1
147	Санузел мужской	3.1
148	Санузел женский	6.2
149	Лестница	18.6
150	Кладовая сухих продуктов	131.0
151	Среднетемпературная камера готовой продукции	143.2
152	Среднетемпературная камера (гастрономия)	85.9
153	Среднетемпературная камера (мясо/птица)	59.2
154	Камера дефростации (рыба)	51.3
155	Низкотемпературная камера (рыба)	51.3
156	Низкотемпературная камера (мясо/птица)	35.4
157	Камера дефростации (мясо/птица)	21.0
158	Помещение перетаривания продуктов	64.9
159	Коридор	323
160	Кладовая овощей	55.6
161	Среднетемпературная камера (овощи)	40.0
162	Среднетемпературная камера (фрукты)	39.1
163	Овощной цех	160.5
164	Помещение обработки яиц	23.8
165	Среднетемпературная камера (овощные полуфабрикаты)	56.4
166	Камера интенсивного охлаждения (зелень)	26.5
167	Холодный (салатный) цех	157.3
168	Творожный цех	23.9
169	Санузел женский	3.0
170	Санузел мужской	3.0
171	Помещение уборочного инвентаря	7.2
172	Моечная инвентаря	30.0
173	Техническое помещение (водоподготовка)	69.5
174	Электрощитовая	71.2
175	Среднетемпературная камера (ингредиенты для сэндвичей)	29.7
176	Цех обжарки и подготовки полуфабрикатов для сэндвичей	116.4
177	Среднетемпературная камера готовых холодных блюд	106.4
178	Горячий цех	849.2
179	Среднетемпературная камера	28.1
180	Камера интенсивного охлаждения (завтраки, творожная группа)	47.0
181	Камера интенсивного охлаждения (вторые блюда)	47.8
182	Камера интенсивного охлаждения (рыбные блюда)	47.8
183	Камера интенсивного охлаждения (первые блюда)	47.8
184	Среднетемпературная камера (рыбные полуфабрикаты)	54.6
185	Среднетемпературная камера (посол рыбы)	24.3
186	Среднетемпературная камера (мясные полуфабрикаты)	28.3
187	Мясной цех	70.2
188	Рыбный цех (филеровка)	47.7
189	Низкотемпературная камера (рыбные полуфабрикаты)	12.0
190	Рыбный цех (нарезка)	45.7
191	Цех сборки японских блюд	184.3
192	Моечная инвентаря	55.3
193	Помещение подготовки ингредиентов для напитков	55.3
194	Цех сборки, фасовки и упаковки кулинарных блюд	1092.0
195	Лестница	18.6
196	Кладовая моющих средств	8.0
196.1	Гардероб персонала с санузлом	6.1
196.2	Помещение уборочного инвентаря	2.0
196.3	Коридор	6.4
196.4	Стиральный цех	25.5
196.5	Сушильно-гладильный цех с участком упаковки и хранения белья	77.6
197	Помещение приема и разбора грязного белья	20.0
	Итого	6897.20

Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Подп.	Дата			
Разработал							Стадия	Лист	Листов
Проверил									
Н. контр.									

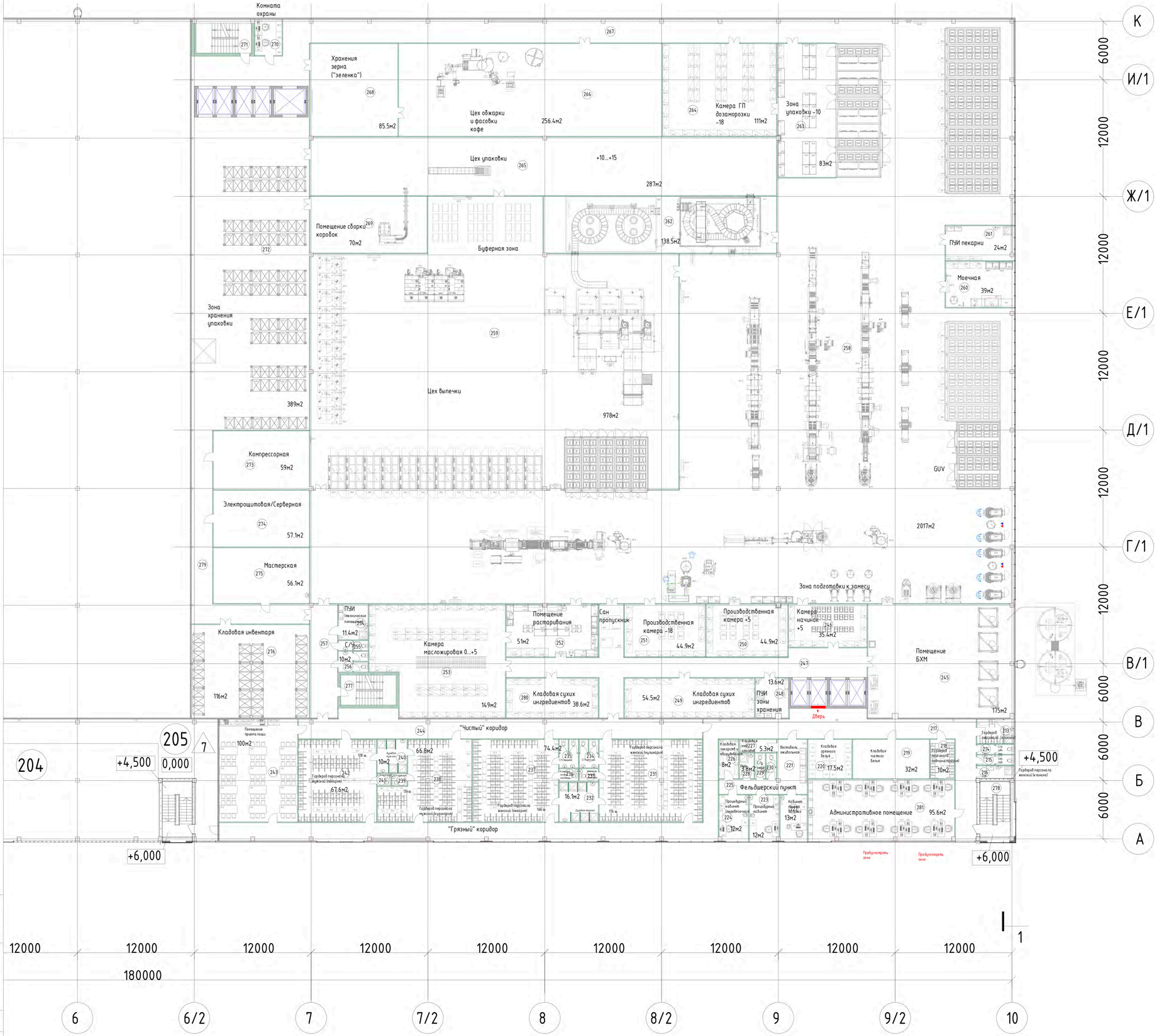
Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А1

План на отм. +6,000



Экспликация помещений

N	Наименование помещения	Площадь, кв.м.
	2 этаж	
213	Гардероб персонала с душем женский (клининг)	9.5
214	Санузел женский (администрация)	3.8
215	Санузел мужской (администрация)	3.8
216	Помещение уборочного инвентаря	4.9
217	Коридор	195
218	Гардероб персонала (администрация)	10.0
219	Кладовая чистого белья	32.0
220	Кладовая грязного белья	17.5
221	Вестибюль	15.6
222	Кабинет приема больных	13.5
223	Процедурный кабинет (перевязочная)	12.3
224	Процедурный кабинет	12.3
225	Коридор	13.2
226	Кладовая лекарств и оборудования	8.2
227	Кладовая медицинских отходов	5.3
228	Помещение уборочного инвентаря	3.8
229	Санузел персонала	2.5
230	Санузел посетителей	2.5
231	Гардероб персонала женский (кулинария)	89.6
232	Душевая женская	16.1
233	Комната личной гигиены	2.5
234	Санузел женский	5.7
235	Санузел женский	5.65
236	Комната личной гигиены	2.5
237	Гардероб персонала женский (пекарня)	74.4
238	Гардероб персонала мужской (кулинария)	66.8
239	Санузел мужской	1.9
240	Душевая мужская	10.4
241	Санузел мужской	1.7
242	Гардероб персонала мужской (пекарня)	67.6
243	Комната приема пищи	100.0
244	Коридор	89.2
245	Помещение БХМ	175.0
246	Среднетемпературная камера (начинки)	35.4
247	Коридор	95.9
248	Помещение уборочного инвентаря	13.6
249	Кладовая сухих ингредиентов	54.5
250	Среднетемпературная камера	44.9
251	Низкотемпературная камера	44.9
252	Помещение растаривания продуктов	51.0
253	Среднетемпературная камера (масложировая)	149.0
254	Помещение уборочного инвентаря	11.4
255	Санузел мужской	3.1
256	Санузел женский	6.4
257	Коридор	29.2
258	Цех замеса, формовки	2017.6
259	Цех выпечки	978.1
260	Моечная инвентаря	39.0
261	Помещение уборочного инвентаря	24.1
262	Камера шокового охлаждения и заморозки	138.5
263	Помещение упаковки замороженных полуфабрикатов	82.4
264	Низкотемпературная камера готовой продукции	111.0
265	Цех упаковки	287.0
266	Цех обжарки и фасовки кофе	256.4
267	Коридор	178.0
268	Кладовая хранения зерна	85.5
269	Цех сборки коробок	67.9
270	Комната охраны	10.5
271	Лестница	18.6
272	Зона хранения упаковки	389.0
273	Компрессорная	59.0
274	Электрощитовая/серверная	57.1
275	Мастерская	56.1
276	Кладовая инвентаря	116.0
277	Лестница	18.6
278	Лестница	18.6
279	Коридор	62.9
280	Кладовая сухих ингредиентов	38.6
281	Административное помещение	95.6
	Итого	6791.40

Изм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Подп.	Дата			
Разработал						Стадия	Лист	Листов
Проверил								
Н. контр.								

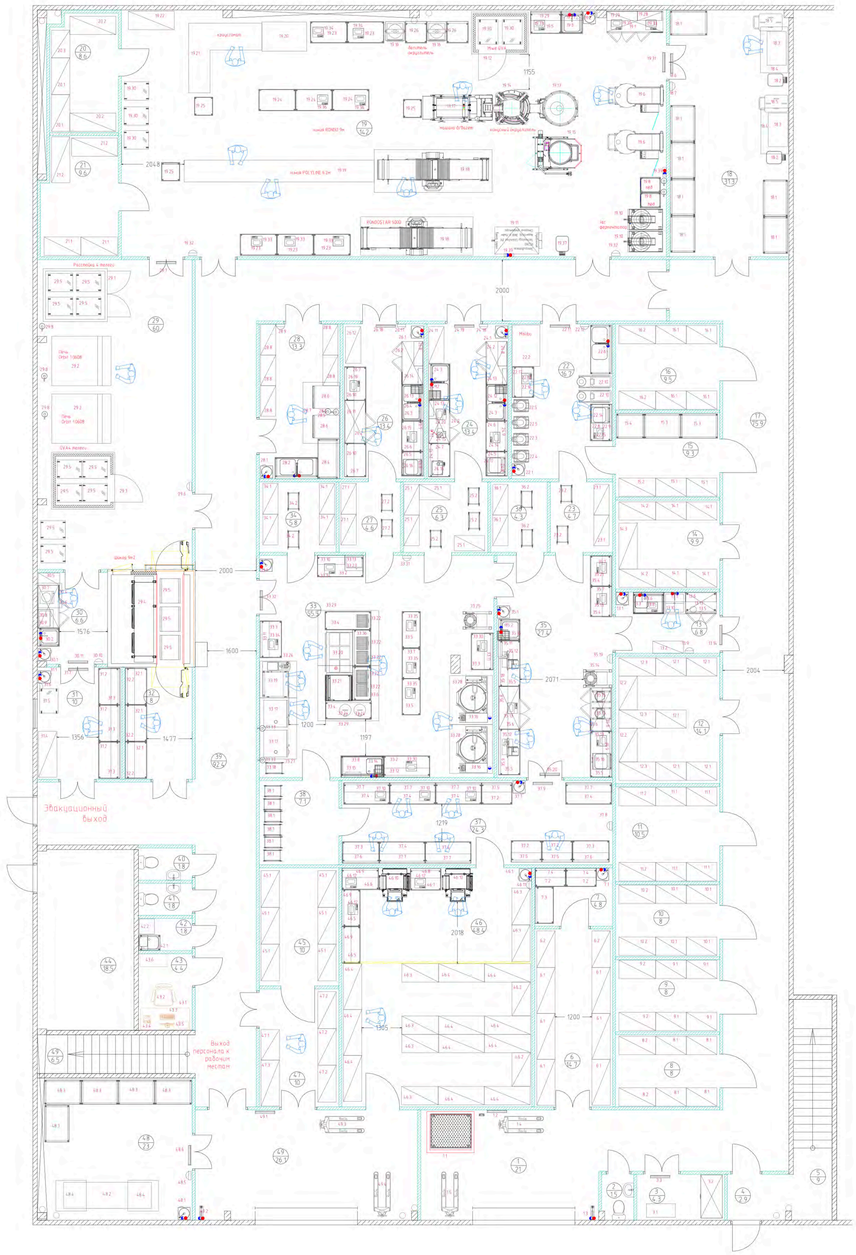
Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Формат А1

План 1 этажа
Общая арендуемая площадь- 960 м2



Экспликация помещений 1 этажа			
Номер помещения	Название помещения	Площадь, кв.м	
1	Загрузочная	21	
2	Санузел	1.0	
3	Помещение хранения отходов	4.3	
4	Тамбур	2.9	
5	Лестница	9	
6	Кладовая упаковки	14.7	
7	Участок сборки упаковки	4.8	
8	Низкотемпературная камера (рыба)	8	
9	Низкотемпературная камера (мясо-птица)	8	
10	Низкотемпературная камера	8	
11	Среднетемпературная камера (мало-жировая продукция) кулинарии	10.5	
12	Кладовая сухих продуктов, бакалея кулинарии	14.1	
13	Помещение обработки яиц	6.8	
14	Кладовая сухих продуктов пекарни	9.9	
15	Среднетемпературная камера (овощи)	9.3	
16	Среднетемпературная камера (мало-жировая продукция) пекарни	9.5	
17	Коридор	75.9	
18	Кладовая муки с участок просеивания	31.3	
19	Цех замеса и разделки мучных изделий	14.2	
20	Среднетемпературная камера	8.6	
21	Низкотемпературная камера	9.6	
22	Овощной цех	16.7	
23	Среднетемпературная камера (овощные п/ф)	4.7	
24	Мясной цех	13.4	
25	Среднетемпературная камера (мясные п/ф)	6.3	
26	Рыбный цех	13.4	
27	Среднетемпературная камера (рыбные п/ф)	4.6	
28	Моечная инвентаря	13.3	
29	Цех выпечки мучных изделий	60	
30	Участок декорирования	6.6	
31	Участок упаковки	10	
32	Участок упаковки замороженных изделий	8	
33	Кулинарный (горячий) цех	55.5	
34	Среднетемпературная камера (п/ф горячего цеха)	5.8	
35	Кулинарный (холодный цех)	27.4	
36	Среднетемпературная камера (п/ф холодного цеха)	4.3	
37	Сборочный цех	24.3	
38	Камера интенсивного охлаждения	7.1	
39	Коридор	92.4	
40	Санузел	1.8	
41	Санузел	1.8	
42	КУИ	1.8	
43	Кабинет экспедитора	4.4	
44	Электрощитовая	18.5	
45	Низкотемпературная камера (готовая замороженная продукция)	10	
46	Среднетемпературная камера (готовая продукция) с участком упаковки	48.4	
47	Кладовая готовой продукции (х/б изделия)	10	
48	Моечная оборотной тары	23	
49	Экспедиция	26.1	
	Итого	928.8	

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Все размеры даны в мм, с учетом чистовой отделки
2. Высота проемов - 2100 мм
3. Рекомендуемая высота производственных помещений- 3200 мм
4. Внутренняя высота камер - 3140 мм

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата		Стадия	Лист	Листов

Согласовано

Взамен инв. №

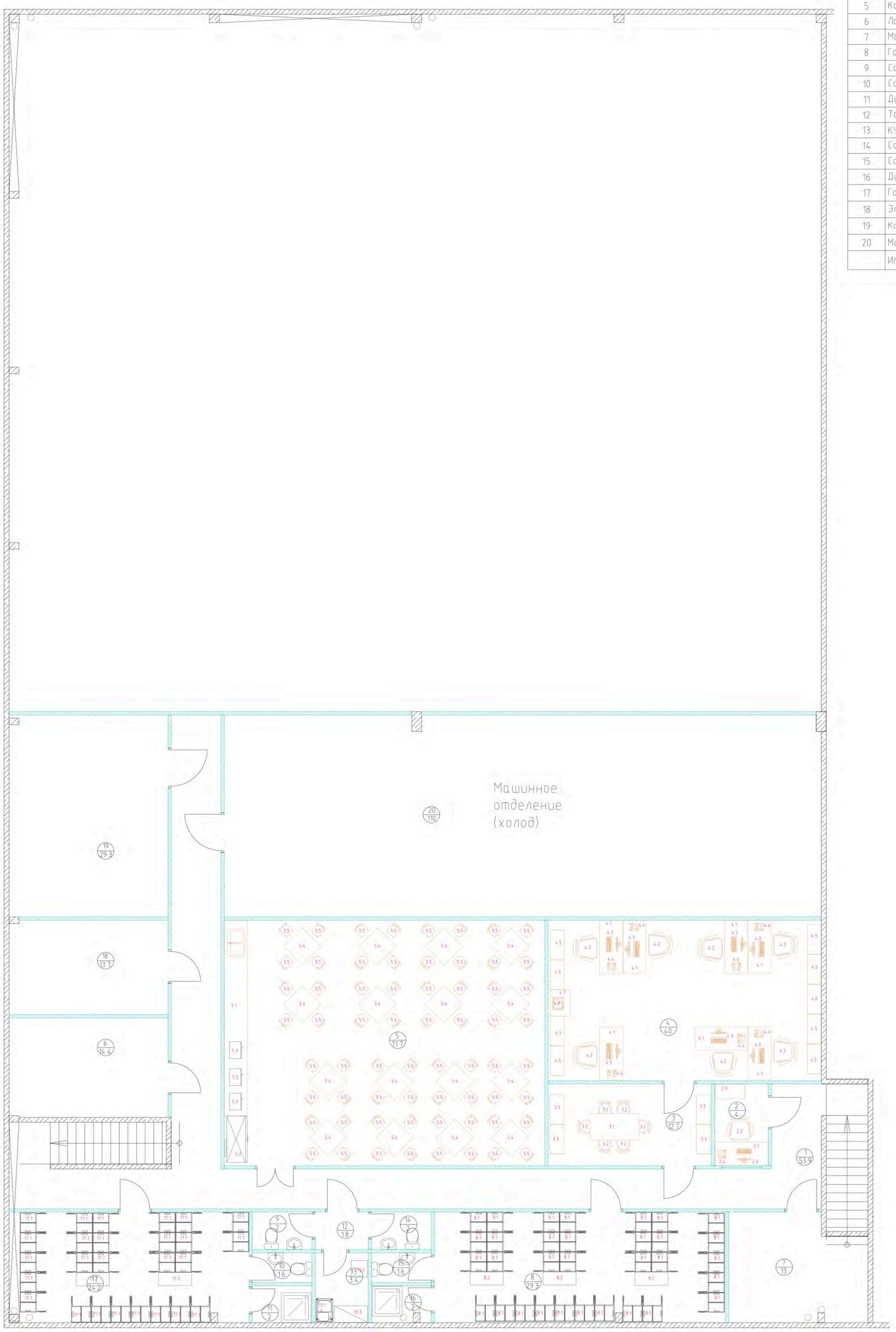
Подп. и дата

Инв. № подл.

Копировал

Формат А1

План 1 этажа
Общая площадь – 463 м2



Экспликация помещений 2 этажа			
Номер помещения	Название помещения	Площадь, кв.м	
1	Коридор	53.9	
2	Помещение охраны	4.0	
3	Переговорная	12.7	
4	Офисное помещение	40.0	
5	Комната приема пищи	71.7	
6	Лаборатория	14.4	
7	Мастерская	13.0	
8	Гардероб персонала женский	29.3	
9	Санузел	2	
10	Санузел	1.6	
11	Душевая	2.0	
12	Тамбур	1.8	
13	КУИ	3.4	
14	Санузел	2.0	
15	Санузел	1.6	
16	Душевая	2.0	
17	Гардероб персонала мужской	24.2	
18	Электрощитовая	13.7	
19	Компрессорная/Серверная	29.3	
20	Машинное отделение	110.0	
	Итого	432.6	

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Все размеры даны в мм, с учетом чистовой отделки
2. Высота проемов – 2100 мм
3. Рекомендуемая высота производственных помещений – 3200 мм
4. Внутренняя высота камер – 3140 мм

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата		Стадия	Лист	Листов

Согласовано

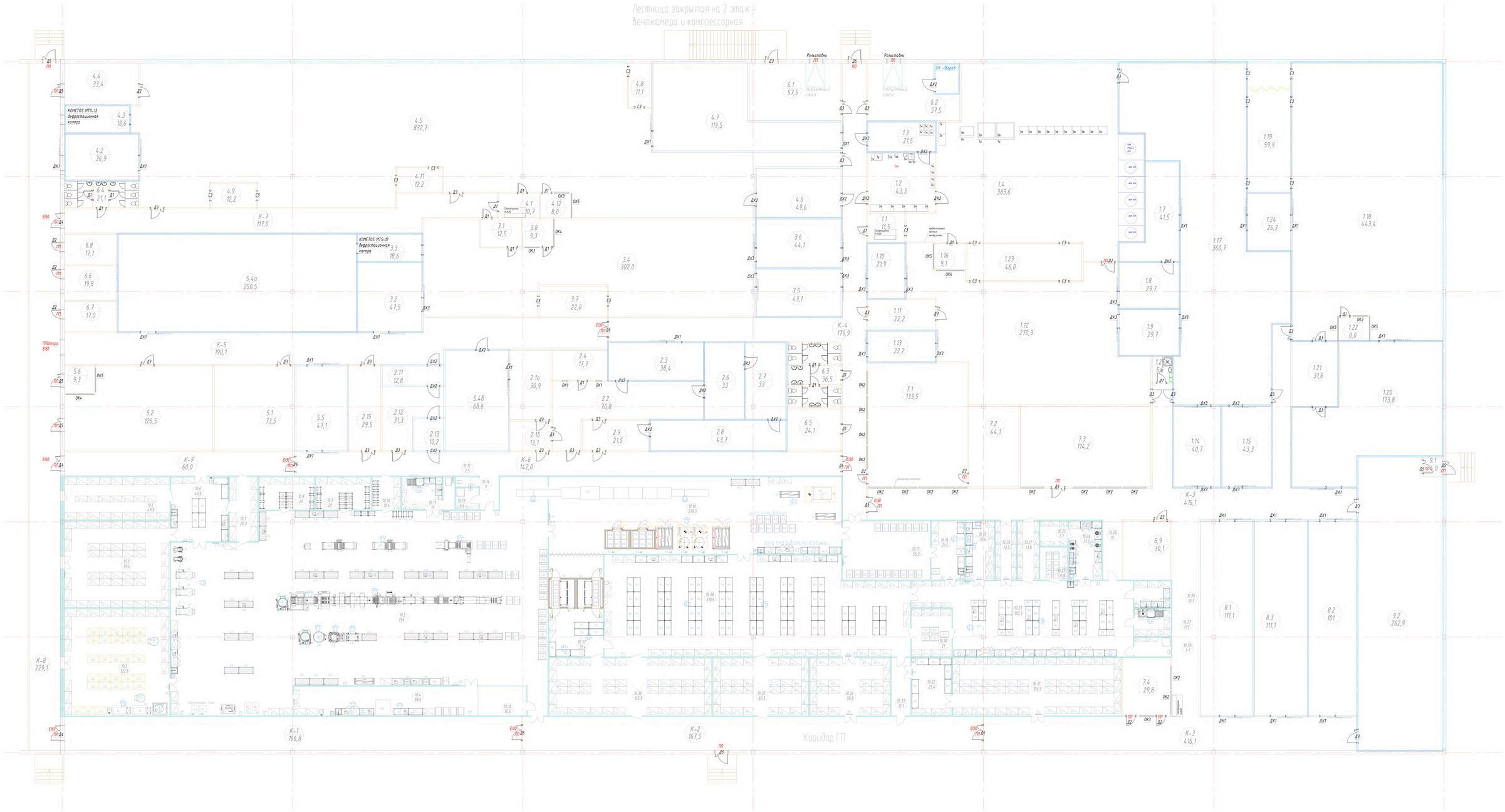
Взамен инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

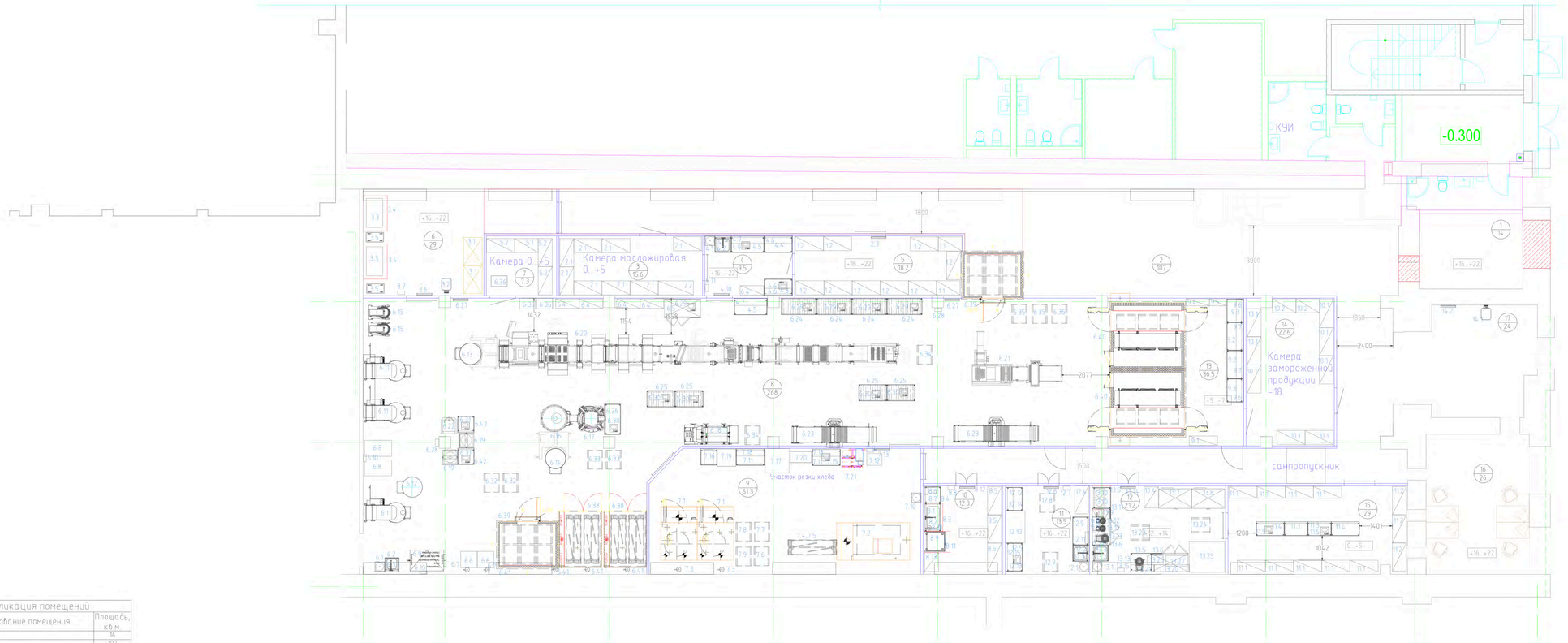
Копировал

Формат А2



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

N п/п	Наименование помещения	Площадь, м2
10.1	Камера среднетемпературная (маслокиробая)	49.50
10.2	Кладовая сухих ингредиентов	99.60
10.3	Кладовая муки с участком просеивания	122.60
10.4	Цех производства макаронных изделий	58.50
10.5	Цех замеса и формовки	750.00
10.6	Помещение разтаривания сырья	40.50
10.7	Камера среднетемпературная (растаренные ингредиенты	20.30
10.8	Камера среднетемпературная (рабочая, производство)	20.00
10.9	Камера низкотемпературная (рабочая, производство)	20.00
10.10	Камера среднетемпературная (начинки)	10.40
10.11	Моечная инвентаря/тележек	19.00
10.12	Санузел персонала	2.50
10.13	Комната уборочного инвентаря	5.60
10.14	Коридор	7.00
10.15	Кабинет заведующего производством	15.30
10.16	Цех выпечки	278.50
10.17	Кладовая ГП для кулинарии и кондитерского цеха	56.30
10.18	Отделение резки бисквита	21.50
10.19	Отделение приготовления сиропов и начинок	18.40
10.20	Кладовая суточного запаса сухих ингредиентов	13.50
10.21	Камера среднетемпературная (растаренные ингредиенты)	13.80
10.22	Камера среднетемпературная внутрицеховая	7.70
10.23	Камера интенсивного охлаждения	9.90
10.24	Отделение приготовления крема	21.20
10.25	Коридор	10.00
10.26	Помещение обработки мешков и наконечников	10.70
10.27	Помещение мойки и стерилизации мелкого инвентаря	11.20
10.28	Комната уборочного инвентаря	7.70
10.29	Отделение отделки тортов, пирожных, булочек	160.50
10.30	Камера среднетемпературная (готовая продукция)	21.00
10.31	Кладовая расходных материалов	106.50
10.32	Помещение сборки коробок, упаковки	25.40
10.33	Коридор	12.10
10.34	Кладовая готовой продукции	50.80
10.35	Камера среднетемпературная (готовая продукция)	60.50
10.36	Камера низкотемпературная (готовая продукция)	102.90
10.37	Отделение упаковки замороженных х/б изделий	28.40
10.38	Цех фасовки и упаковки	318.90
	ИТОГО	2607.85



Экспликация помещений

N	Наименование помещения	Площадь, кв.м
1	Загрузочная	14
2	Коридор	107
3	Камера среднетемпературная (масложировая продукция)	15.6
4	Помещение разморабания продуктов	9.5
5	Кладовая сухих продуктов	18.2
6	Кладовая муки с участком просеивания	29
7	Камера среднетемпературная (производственная)	7.3
8	Цех замеса и формовки мучных изделий	286
9	Цех выпечки и остывания	61.3
10	Моечная инвентаря	12.8
11	Цех резки бисквита	13.5
12	Цех декора и приготовления крема	21.2
13	Отделение упаковки замороженных изделий	36.5
14	Камера низкотемпературная (готовая продукция)	22.6
15	Цех упаковки и хранение готовой продукции	29
16	Кабинет экспедитора/руководителя смены	26
17	Экспедиция	24
18	Коридор	30
	Итого	763.5

Согласовано

Взамен инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Копировал

Изм.	Кол. уч.	Лист	N док.	Подп.	Дата

ТХ

Заготовочное предприятие по выпуску хлебобулочных и кондитерских изделий

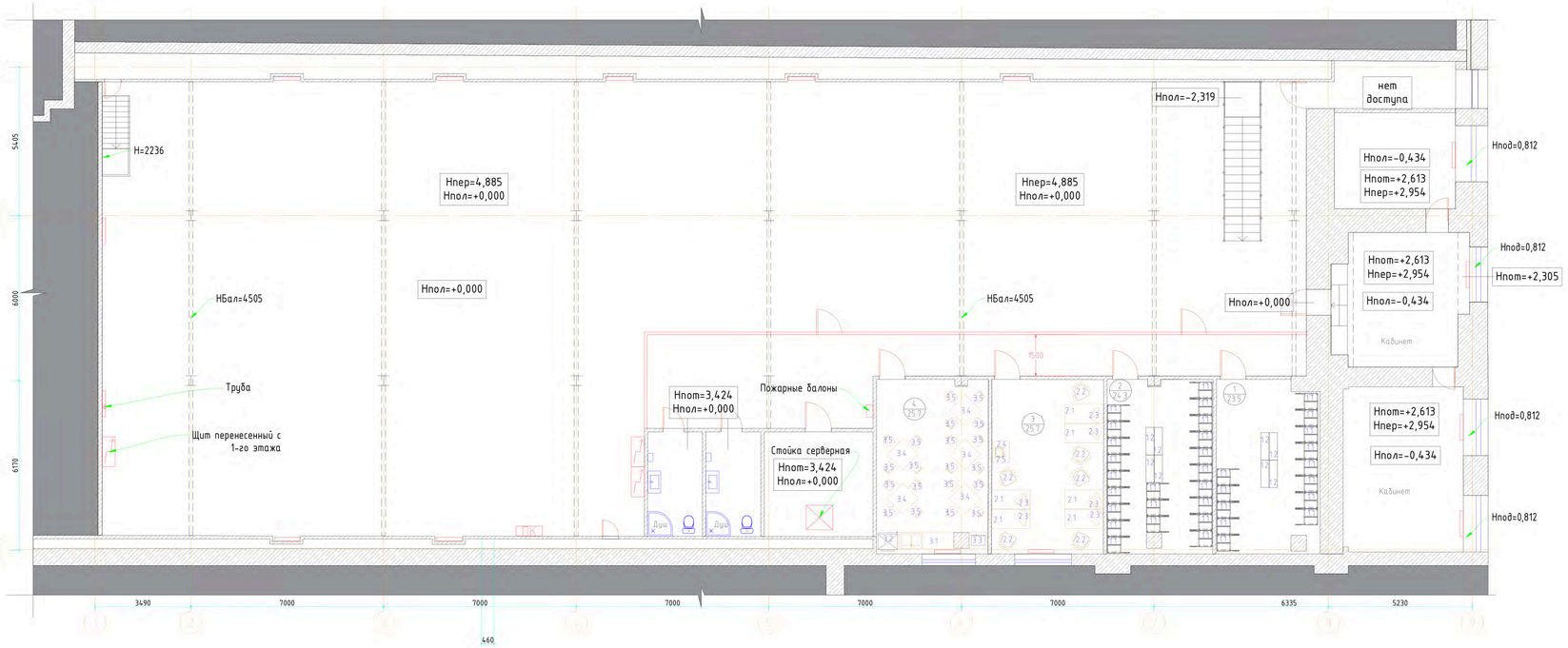
Технологические решения

Стадия	Лист	Листов
РД	02	12

План с расстановкой оборудования
План 1 этажа

Формат А3х3

2 этаж



Экспликация помещений (фрагмент)		
N	Наименование помещения	Площадь, кв.м.
1	Гардероб персонала (мужской) с душем	23.5
2	Гардероб персонала (женский) с душем	24.3
3	Кабинет	25.7
4	Комната приема пищи	25.7
	Итого	99.2

Изм.	Кол. уч.	Лист	N док.	Подп.	Дата

Стадия	Лист	Листов

Согласовано

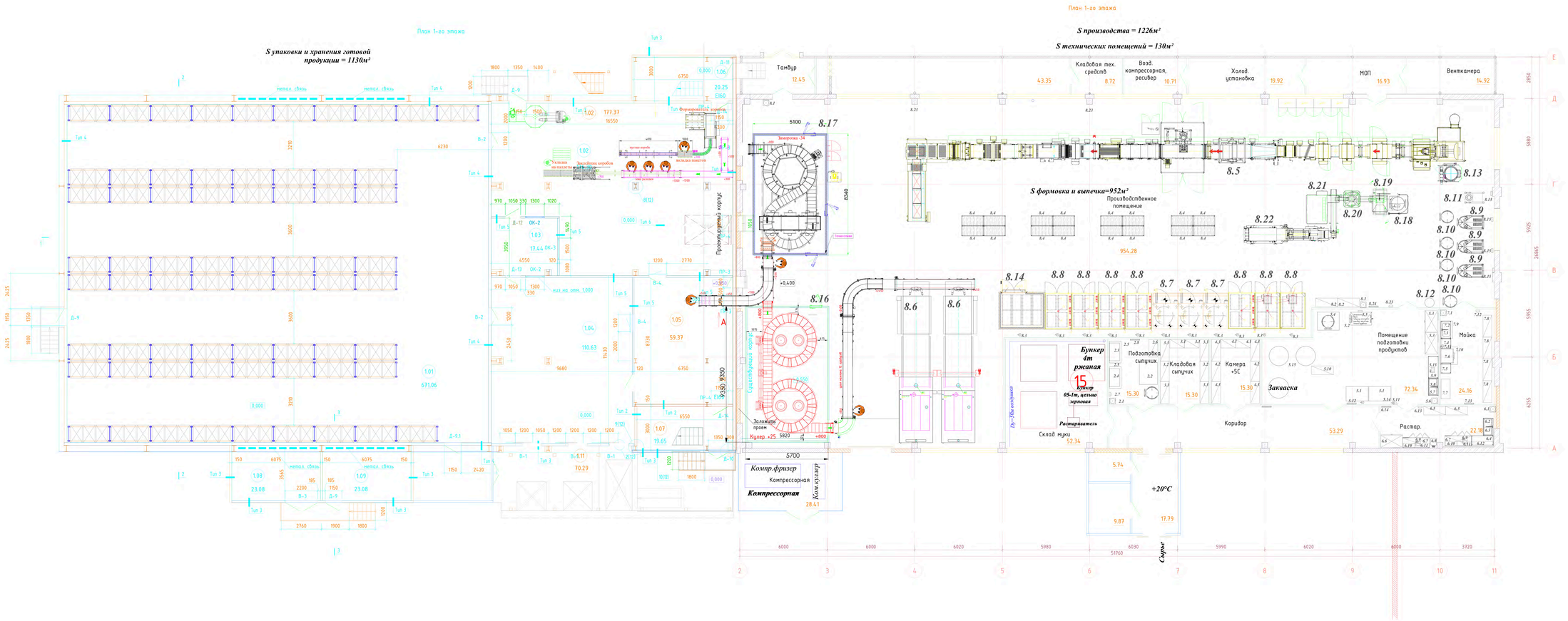
Взамен инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Копировал

Формат А4х3



Изм.	Кол.уч.	Лист	N док.	Подпись	Дата			
							Стадия	Лист	Листов

Формат А2х3 594 х 1261 (горизо

Инв. N подл. | Подпись и дата | Взамен инв. N

СЕРТИФИКАТ(ВЕКАР)