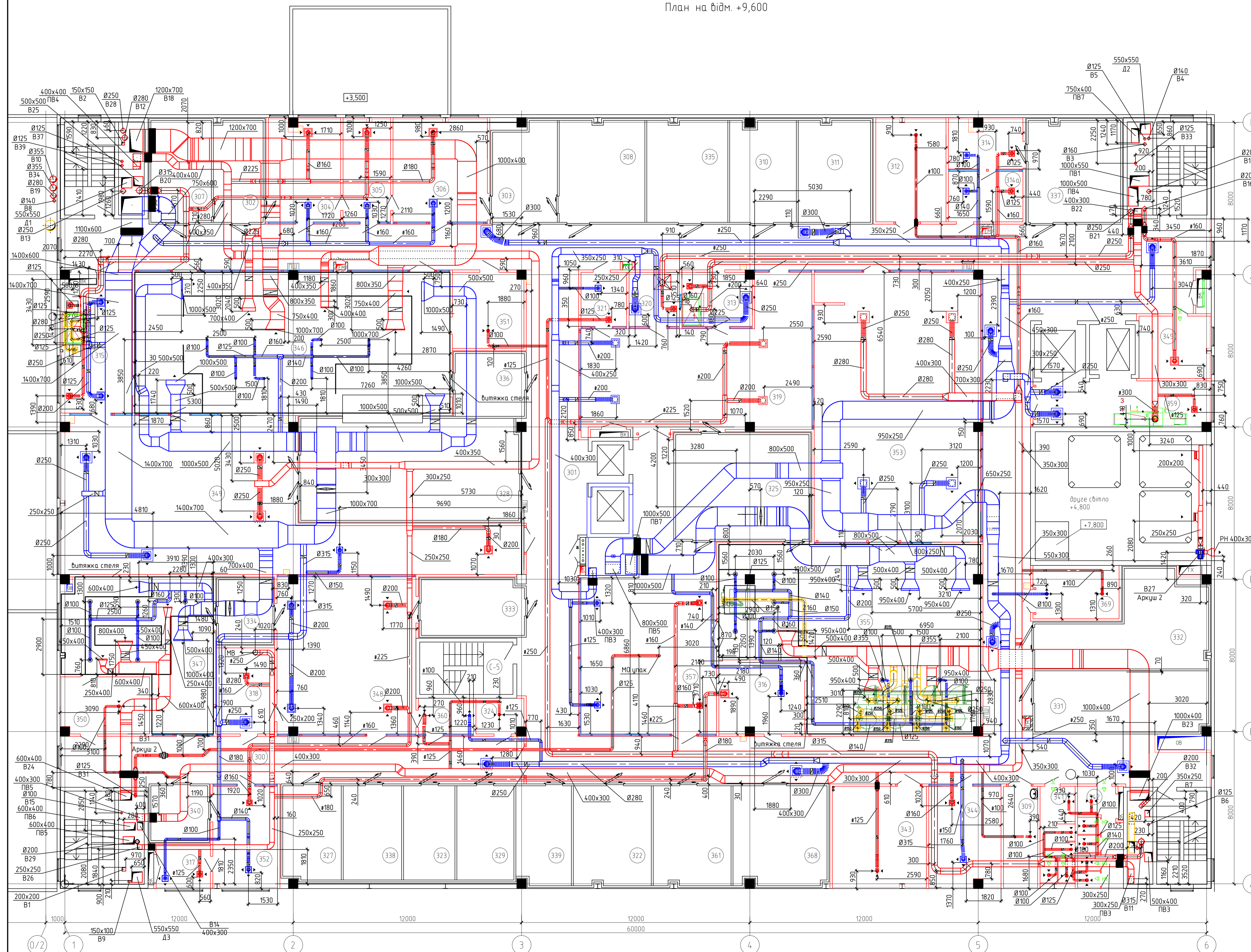


План на відм. +9,600



Експлікація приміщень

Номер приміщення	В осях	Найменування	Площа, м.кв.	Категорія приміщення	Примітка
300	1-2/А-Б	Коридор	61,6		
301	3-4/В-Г	Коридор	391,3		
302	1-2/Д-Е	СТК риби	13,9	Д	t=0...+5 °C
303	3-4/Д-Е	СТК м'яса	17,2	Д	t=0...+5 °C
304	2-3/Д-Е	Ришний цех	20,3	Д	
305	2-3/Д-Е	М'ясна цехового реманенту	13,5	Д	
306	2-3/Д-Е	М'ясний цех	26,8	Д	
307	1-2/Д-Е	НТК риби	17,0	Д	t=-18 °C
308	3-4/Д-Е	НТК м'яса	23,9	Д	t=-18 °C
309	5-6/А-Б	Клінінг-пост	9,5	Д	
310	4-5/Д-Е	СТК молочної продукції	18,3	Д	t=0...+5 °C
311	4-5/Д-Е	СТК жири	20,2	Д	t=0...+5 °C
312	4-5/В-Г	Камора	19,9	В	
313	3-4/Г-Д	М'ясна кондитерського реманенту	10,4	Д	
314	5-6/Д-Е	Приміщення світлової обробки яєць	10,1	Д	
314а	5-6/Д-Е	Приміщення приготування яєчної маси	10,4	Д	
315	1-2/Г-Д	М'ясна цехового реманенту	26,1	Д	
316	4-5/В-Г	М'ясна інвентарна та листів	17,4	Д	
317	1-2/А-Б	М'ясна кухонного реманенту	6,2	Д	
318	1-2/В-Г	М'ясна кухонного реманенту спеціалі	14,0	Д	
319	4-5/Г-Д	Цех оформлення кондитерських виробів	73,5	Д	
320	3-4/Г-Д	Сирний цех	7,5	Д	
321	3-4/Г-Д	Приміщення попередньої обробки сировини та продуктів	6,8	Д	
322	3-4/А-Б	НТК напівфабрикатів	21,3	Д	t=-18 °C
323	2-3/А-Б	СТК гастрономії	13,4	Д	t=0...+5 °C
324	2-3/В-Г	Приміщення добового запасу 1	4,6	Д	
325	4-5/В-Г	СТК затоварювальної продукції	38,5	Д	t=0...+5 °C
327	2-3/А-Б	НТК м'яса та риби	15,0	Д	t=-18 °C
328	2-3/В-Г	СТК затоварювальної продукції	60,1	Д	t=0...+5 °C
329	2-3/А-Б	СТК овочів та фруктів	14,9	Д	t=0...+5 °C
331	5-6/В-Г	СТК консервації	29,2	Д	t=0...+5 °C
332	5-6/В-Г	СТК сировини для кондитерського цеху	32,6	Д	t=0...+5 °C
333	2-3/В-Г	СТК затоварювальної продукції	15,6	Д	t=0...+5 °C
334	1-2/В-Г	СТК затоварювальної продукції	9,3	Д	t=0...+5 °C
335	3-4/Д-Е	НТК овочів	22,6	Д	t=-18 °C
336	2-3/Г-Д	СТК овочів	12,0	Д	t=0...+5 °C
337	5-6/Д-Е	СТК яєць	25,8	Д	t=0...+5 °C
338	2-3/А-Б	НТК овочів	15,2	Д	t=-18 °C
339	3-4/А-Б	СТК консервації	15,0	Д	t=0...+5 °C
340	1-2/А-Б	СТК м'яса та риби	8,6	Д	t=0...+5 °C
341	5-6/А-Б	Санвузол Ч	9,2	Д	
342	5-6/А-Б	Санвузол Ж	11,9	Д	
343	4-5/А-Б	Камора пакувальних матеріалів	26,2	В	
344	5-6/А-Б	Приміщення технології	19,9	Д	
345	5-6/Г-Д	Хімстація для паління	12,2	Г	
346	2-3/Г-Д	Гаряча кухня	118,3	Г	
347	1-2/В-Г	Гаряча кухня (спец.)	50,3	Г	
348	2-3/В-Г	Холодна кухня (спец.)	59,8	Д	
349	1-2/В-Г	Холодна кухня (комплексна)	133,1	Д	
350	1-2/В-Г	Приміщення добового запасу 2	13,7	Д	
351	2-3/Г-Д	Приміщення добового запасу 3	14,9	Д	
352	1-2/А-Б	М'ясо-рибний цех	18,0	Д	
353	4-5/В-Г	Тістомісильний та формувальний цех	123,6	Д	
355	4-5/В-Г	Відділення вилочки	117,8	Г	
357	3-4/В-Г	Цех пакування та зберігання хлібо-вулочних та кондитерських виробів	77,4	Д	
359	5-6/Г-Д	Приміщення збільшення від тари	22,6	Д	
360	2-3/В-Г	Приміщення попередньої обробки	5,4	Д	
361	3-4/А-Б	НТК кондитерських виробів	21,3	Д	t=-18 °C
368	4-5/А-Б	СТК кондитерських виробів	25,5	Д	t=0...+5 °C
369	5-6/В-Г	Приміщення завору цукру та солі	12,7	Д	
Разом			2083,3		

ККП-23/09/09-0В

Цех дортового харчування на 1500 рац./доб(24000 рац./доб в МА "Бориспіль"

Зм.	Квк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Розроб.	Шквараків	Сівак	Н.П.		
Перевір.	Сівак	Н.П.			
Норм. контр.	Заносьєв				

Стадія	Аркші	Аркші
Р	11	

Опалення, вентиляція та кондиціонування

План повітряводів на відм. +9,600

ТЕСИКО
Ліцензія № АВ 489471

Копіювала

А1