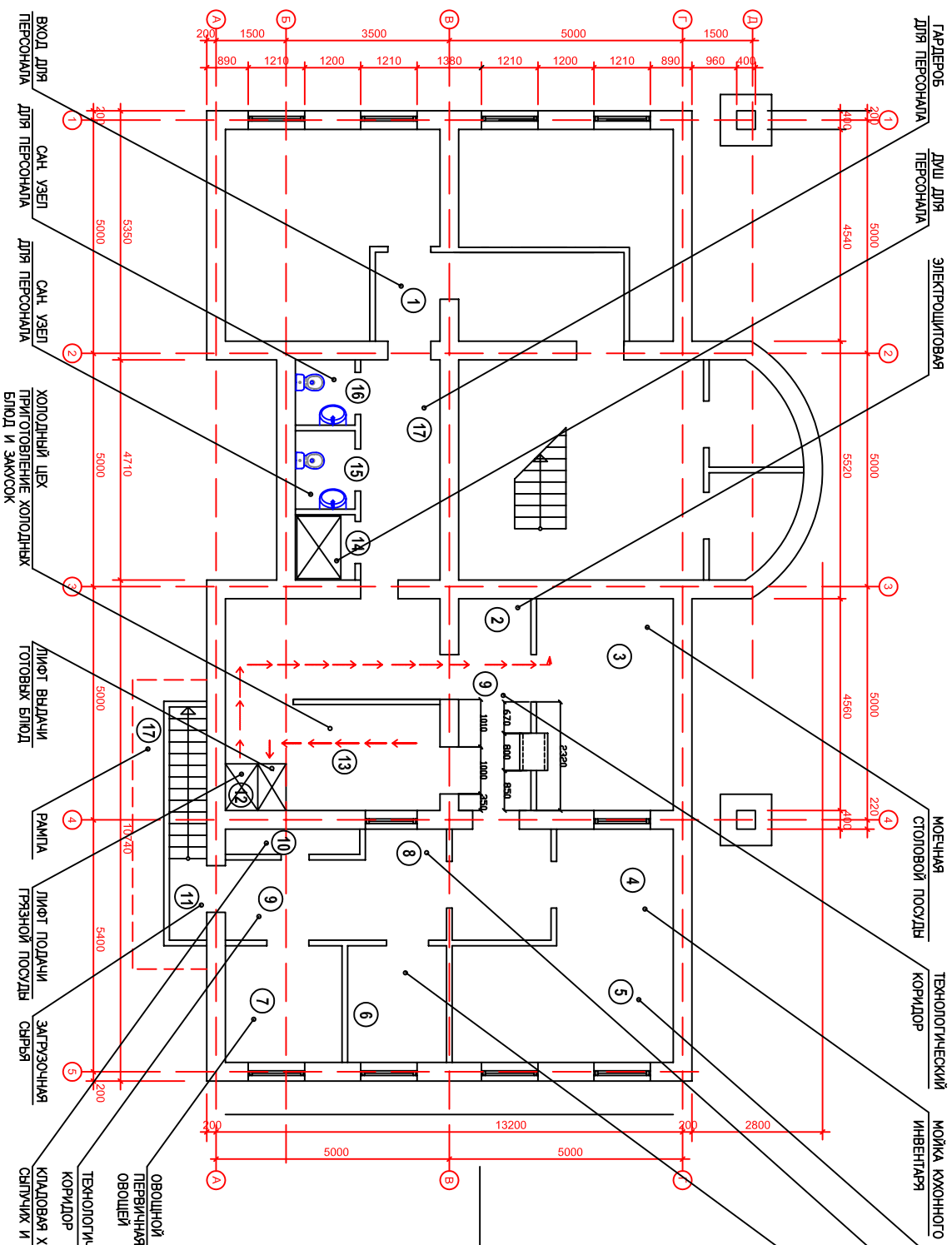


ПЛАН С ЭКСПЛИКАЦИЕЙ ПОМЕЩЕНИЙ



Экспликация помещений

№ п/п	Наименование	Площадь кв. м.
1	Вход для персонала	2,6
2	Электрощитовая	7,0
3	Мясная столовой посуды	13,3
4	Мойка кухонного инвентаря	3,0
5	Приготовление горячих блинов	9,5
6	Мясо-рыбный цех	5,3
7	Овощной цех, первичная обработка овощей	5,3
8	Вакуумирование, шоковая заморозка продуктов и полуфабрикатов	6,2
9	Технологический коридор	9,3
10	Кладовая хранения тары суточного запаса сыпучих и скоропортящихся продуктов	1,6
11	Заргузочная сырьев	2,8
12	Лифт подачи готовых блинов	3,0
13	Холодный цех, приготовление холодных блинов и закусок	15,0
14	Душ для персонала	1,8
15	Сан. узел для персонала	2,1
16	Сан. узел для персонала	1,8
17	Рампа	9,6

Инв. N подл.	Погр. и дата	Взам. инв. N	Инв. N дубл.	Погр. и дата	Справ. N	Перв. примен.
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	----------	---------------

ОО - 20-ТХ.СО.

Ресторан закрытого типа на 60 посадочных мест

План с экспликацией помещений

Имя	Лист	N форм.	Погр. и дата
Тематика	Рампа МД.		

Лист	Масса	Исполнитель
Лист	Листов	

Формат А3