

План  
М1:100



Экспликация помещений

Номер пом.	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Прим.
1	Тамбур	12,97	
2	С/у женский	13,91	
3	С/у мужской	16,66	
4	Тамбур	13,03	
5	Зона для мытья рук & коридор	19,45	
6	Обеденный зал	583,56	
7	Офис	9,60	
8	Комната персонала	10,24	
9	Рыбный цех	18,56	
10	Коридор	9,60	
11	Раздевалка	6,00	
12	С/у	4,00	
13	Кладовая уборочного инвентаря	2,79	
14	Кладовая моющих средств	2,25	
15	Кладовая кухонной посуды и инвентаря	5,98	
16	Моечная кухонной посуды и инвентаря	9,46	
17	Мясной цех	27,33	
18	Коридор	12,16	
19	Линия раздачи	71,06	
20	Доготовочная	35,60	
21	Коридор	43,37	
22	Горячий цех	30,16	
23	Овощной цех	17,01	
24	Склад для хранения овощей	7,40	
25	Цех для чистки овощей	4,07	
26	Нарезка и хранение хлеба	8,35	
27	Мучной цех	14,85	
28	Склад для сухих продуктов	9,74	
29	Коридор	8,96	
30	Моечная столовой посуды	25,96	
31	Мойка и хранение яиц	6,36	
32	Холодный цех	15,75	
33	Холодильная камера	6,62	
34	Тамбур	3,75	
35	Коридор	23,14	
36	Хранение пищевых отходов	5,24	
37	Навес	16,32	
<b>Итого:</b>		<b>1131,26</b>	

Инд. № подл. Подпись и дата. Взам. инв. №

Эскизный проект вахтового городка				
Изм.	Колуч.	Лист	№ Док.	Подпись Дата
Разработал				
Проверил				
Д. контроль				
Столовая		Стация	Лист	Листов
		ЭП		
План				
М1:100				