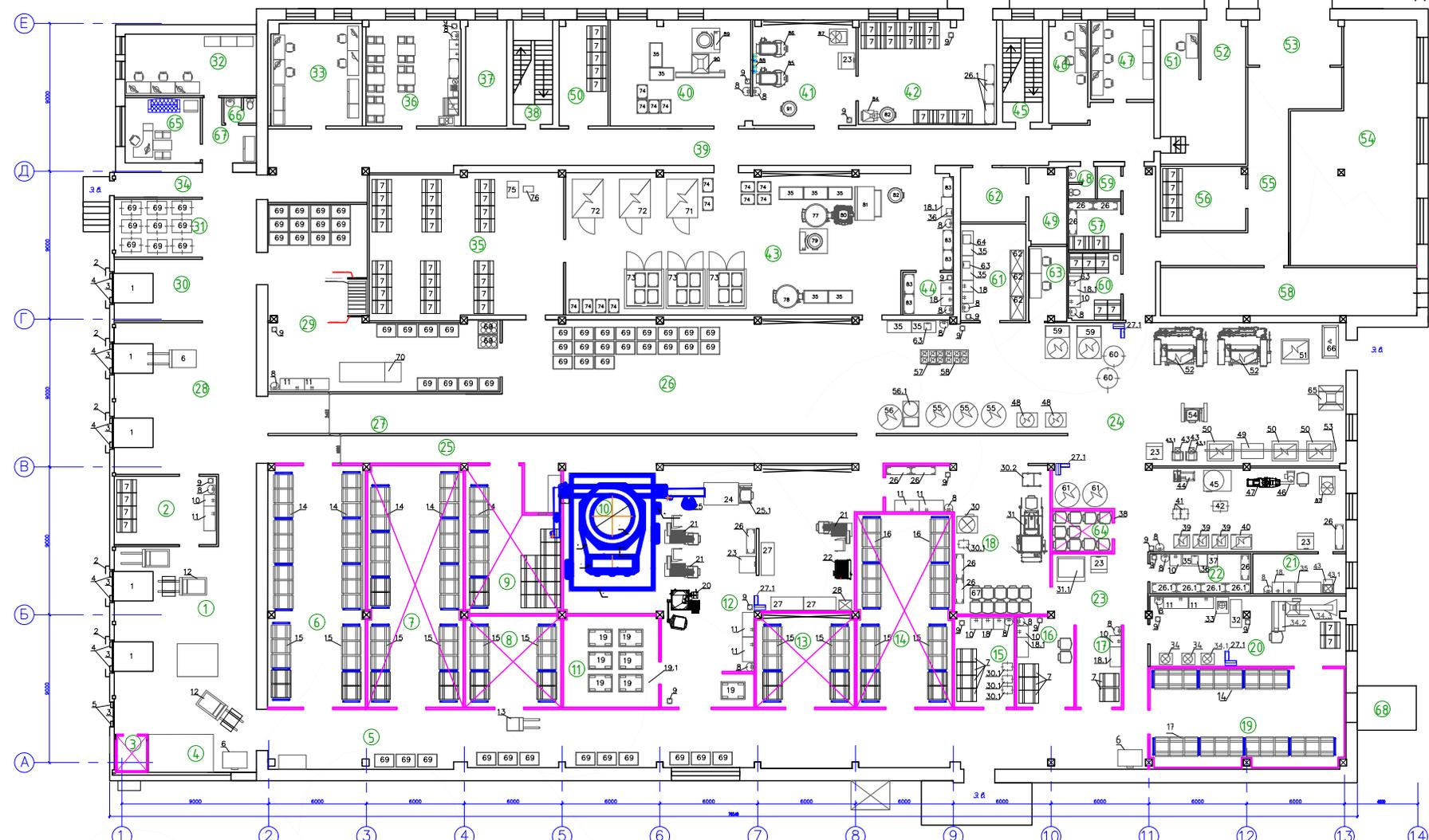




Экспликация помещений

Поз	Наименования помещений	Площадь м <sup>2</sup>	Категория помещений	Класс пожарной опасности	Поз	Наименования помещений	Площадь м <sup>2</sup>	Категория помещений	Класс пожарной опасности	Поз	Наименования помещений	Площадь м <sup>2</sup>	Категория помещений	Класс пожарной опасности
1	Двор капер пришкол. сыра	116			26	Зона комплектации и выдачи готовой продукции	143,5			51	Пост охраны	43,9		
2	Мясная торг	25			27	Коридор	54,7			52	Промышлен. персонал	23,49		
3	Складская камера пищевых отходов +2...+4 °С	4			28	Рабоч. выставки готовой продукции и товаров	80			53	Тамбур	13,53		
4	Зона сбора сухого мусора	8			29	Мясная оборотной торг (термос)	102,3			54	Котельная и водоподготовка	97		
5	Коридор	185,6			30	Приемка оборотной торг (термос)	32,19			55	Коридор	47,85		
6	Кладовая сухих товаров	84			31	Помещение для выкладки продукции	30,45			56	Кладовая моющих средств	19,78		
7	Складская камера "Мясной" на заморозку -18 °С	65,28			32	Кабинет оформления документов и торговли	29,6			57	Помещение уборочного инвентаря	9,7		
8	Складская камера "Птица" на заморозку -15 °С	32			33	Кабинет персонала и снабжения	34,86			58	Тепловой пункт	45,5		
9	Складская камера "Заготовленные фарш" на заморозку -18 °С	52			34	Коридор	14,3			59	Помещение хранения уборочного инвентаря	2,6		
10	Камера шоковой заморозки -50 °С	49			35	Помещение готовых изделий и изделий	107,1			60	Комната наведения рабочих инструментов	13,12		
11	Камера шоковой заморозки сыра	33			36	Комната хранения тары с зоной отхода персонала	93,33			61	Цех упаковки и маркировки продукции	24		
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (+10...+12 °С)	140,4			37	Сервировочная	15,75			62	Помещение аварийного инженерной службы	13,2		
13	Складская камера "Гастрономия и консервация" +2...+4 °С	34,3			38	Лесничная для т/а	15,12			63	Комната мастеров	10,624		
14	Складская камера "Молоко-жировая" +2...+4 °С	67,3			39	Коридор	134,4			64	Камера сжатого воздуха №2 для т/а +2...+4 °С	9,3		
15	Помещение хранения и обработки мяса	19,9			40	Цех розлива и упаковки теста	86,3			65	Кабинет директора	17,84		
16	Помещение доставки сырья 1	15,2			41	Цех розлива теста	40,9			66	Сам. уезд	3		
17	Помещение доставки сырья 2	14			42	Игровой зал и паровая	52,9			67	Воле	12,2		
18	Мясная упаковочная инвентаря	64,7			43	Цех выпечки	199,9			68	Шлюз-тамбур	9,7		
19	Складская камера "Специи" +2...+4 °С	76,8			44	Мясная инвентаря персонал	7,25							
20	Цех обработки картофеля	46,9			45	Лесничная т/а	15,12							
21	Кабинет мастеров	13,6			46	Кабинет заведующего производством	13,03							
22	Комната вешалки специи	14,8			47	Кабинет технологов	18,24							
23	Зона рецептурных наваров	20,3			48	Сам. уезд	3,2							
24	Горючий цех	336,5			49	Электрощитовая	21,78							
25	Коридор	61,6			50	Кладовая запасных инструментов	19,2			ИТОГО		3272,49		

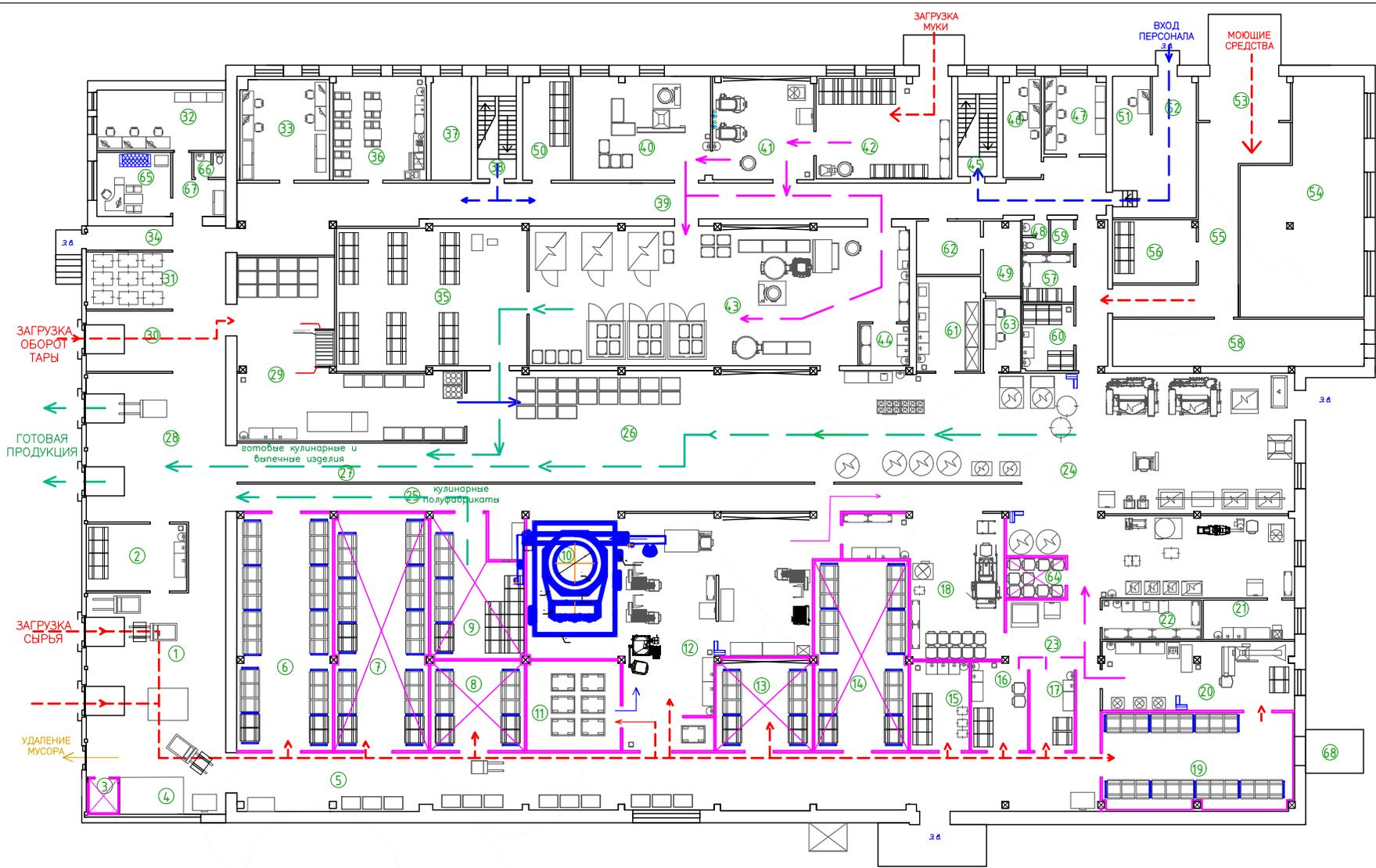
				ФК-ТХ				
				Фабрика-кухня				
				План помещений				
				Производственный корпус.1 этаж				
				г. Киров				
Изм.	Копиру.	Лист	Наб.	Подпись	Дата	Стандия	Лист	Листов
Разработ.						П	1	6
Проверил								
Нач. отд.								
Утвердил								



Экспликация помещений

Поз.	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория размещения	Класс чистоты	Поз.	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория размещения	Класс чистоты	Поз.	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория размещения	Класс чистоты
1	Доборщевочная сырьевая	116	25	Зона антимикробной и выделенной пищевой продукции	143,5	51	Поста мойки	43,9						
2	Мясная тары	25	07	Коридор	54,7	52	Производство паровозов	23,49						
3	Складская камера пищевых отходов +2...+4 °С	4	28	Ремонт экспедиции п/товарной продукции и товаров	8,0	53	Тамбур	13,53						
4	Зона сбора сурьезного мусора	8	29	Мясная оборотной тары (перемысы)	10,23	54	Котельная и водоподготовка	9,7						
5	Коридор	189,8	30	Производство оборотной тары (перемысы)	32,19	55	Коридор	47,85						
6	Кладовая сырьевых продуктов	59	31	Помещение хранения технологических материалов	39,45	56	Кладовая технологических средств	19,78						
7	Складская камера "Мясорыбный" низкотемпературный -18 °С	65,26	32	Кабина формирования документов отгрузки	29,6	57	Помещение оборотной инвентаря	9,7						
8	Складская камера "Птица" низкотемпературный -18 °С	33	33	Кабина логистического контроля и снабжения	39,85	58	Тепловая пункт	45,5						
9	Складская камера "Замороженные п/т" низкотемпературный -18 °С	32	34	Коридор	14,3	59	Помещение хранения уборочного инвентаря	2,6						
10	Камера швейной заготовки -5 °С	49	35	Помещение по тары и упаковки изделий	10,11	60	Комната и заведение рабочих раздевалок	13,12						
11	Камера замораживания рыбы	33	36	Кладовая хранения тары с долей отходов производства	39,33	61	Цех по тары и производственной расфасовки	24						
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (t = 10...+12 °С)	140,4	37	Складская	19,75	62	Помещение аварийного инженерного обслуживания	13,2						
13	Складская камера "Технология и консервация" +2...+4 °С	64,2	38	Лестничная клетка	15,12	63	Комната мастеров	10,624						
14	Складская камера "Молочно-кислотная" +2...+4 °С	87,3	39	Коридор	13,44	64	Камера среднего температурная №2 для тары +2...+4 °С	9,3						
15	Помещение хранения и обработки яиц	19,8	40	Цех разделки рыбно-птичьего мяса	35,5	65	Кабина директора	17,84						
16	Помещение розлива сырьевых	13,5	41	Цех заморозки	40,9	66	Санузел	3						
17	Помещение розлива сырьевых 2	14	42	Цех упаковки муки и просеивания	52,9	67	Бой	12,2						
18	Мясная складская инвентаря	64,7	43	Цех выкладки	18,9	68	Шахта тамбура	9,7						
19	Складская камера "Сыр" +2...+4 °С	76,8	44	Мясная инвентарная тары	7,35									
20	Цех обработки овощей	49,8	45	Лестничная клетка	19,12									
21	Кабина мастеров	13,6	46	Кабина производственного контроля	19,03									
22	Комната вешалки одежды	14,8	47	Кабина технологических	19,04									
23	Зона ревизионных наливов	20,3	48	Санузел	3,2									
24	Горючий цех	334,5	49	Электрощитовая	21,78									
25	Коридор	61,5	50	Кладовая упаковочных материалов	19,2									
						ИТОГО			327,249					

				ФК-ТХ	
				Фабрика-кухня	
Изм.	Кол. ч.	Лист	Наим.	Подпись	Дата
Разраб.		Объем с	с	с	с
Проверил					
				План расстановки технологического оборудования	
				Стадия	Лист
				П	2
				Производственный корпус 1 этаж	
				г. Киров	
Н. контр.					
Утвердил					

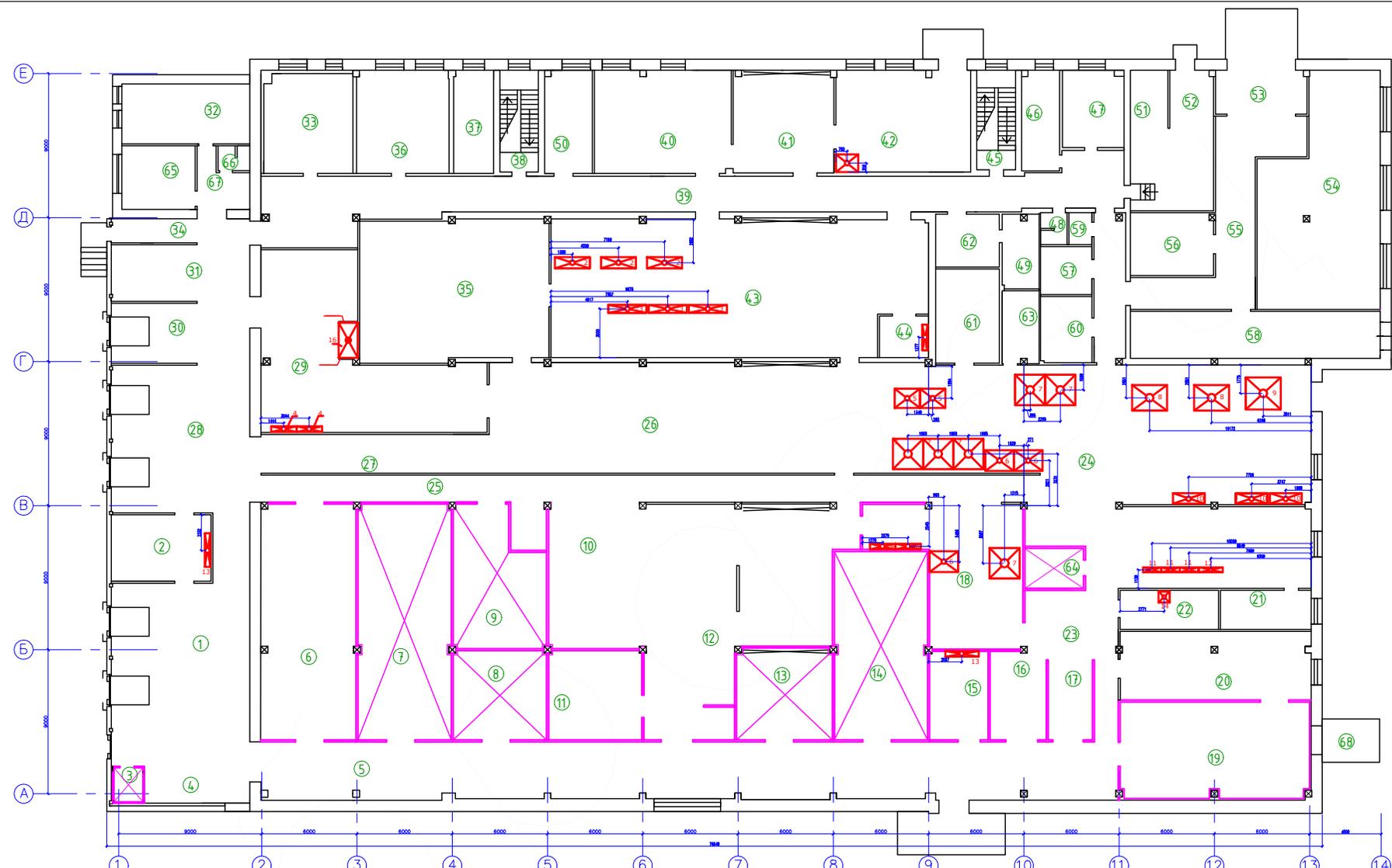


Экспликация помещений

Поз.	Наименования помещений	Площадь, кв. м	Классификация	Поз.	Наименования помещений	Площадь, кв. м	Классификация	Поз.	Наименования помещений	Площадь, кв. м	Классификация
1	Дорожка протина сырая	116	26	Зона административная и выдачи готовой продукции	143,5	51	Посты охраны	43,9			
2	Моечная тары	25	27	Коридор	54,7	52	Термокамера персонала	23,49			
3	Складская камера пищевых отходов +2...+4 °С	4	28	Рабочая зона упаковки готовой продукции и товаров	60	53	Тамбур	13,53			
4	Зона сбора сырья мукомолья	8	29	Моечная оборотной тары (термокама)	102,3	54	Кухня для персонала и вода подготовка	9,7			
5	Коридор	188,6	30	Трейлинг оборотной тары (термокама)	32,19	55	Коридор	47,85			
6	Кладовая муки и продуктов	84	31	Помещение для упаковки и транспортировки хлеба	30,48	56	Кладовая моющих средств	19,78			
7	Складская камера "Полуфабрикат" низкотемперат. -18°С	85,26	32	Кабина персонала и оборудование отгрузки	23,6	57	Помещение для хранения инвентаря	9,7			
8	Складская камера "Птица" низкотемперат. -18°С	32	33	Кабина персонала и оборудование отгрузки	38,86	58	Тепловая пункт	45,5			
9	Складская камера "Замороженные лепешки" низкотемперат. -18°С	32	34	Коридор	14,3	59	Помещение хранения оборудования инвентаря	2,8			
10	Камера шоковой заморозки -30°С	49	35	Помещение для хранения хлеба и изделий	101,1	60	Комната и складские рабочие растворы	13,12			
11	Камера для обработки хлеба	33	36	Комната персонала с жилой комнатой персонала	39,33	61	Цех упаковки и фасовки готовой продукции	24			
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (+10...+12 °С)	140,4	37	Складская	19,78	62	Помещение для хранения инвентаря службы	13,2			
13	Складская камера "Готовые изделия" +2...+4°С	34,2	38	Личная кладовая	15,12	63	Комната мастеров	10,624			
14	Складская камера "Молочно-маргарин" +2...+4°С	87,3	39	Коридор	134,4	64	Камера среднего температурного №2 для пер. +2...+4°С	9,3			
15	Помещение хранения и обработки яиц	19,6	40	Цех расстойки дрожжевого теста	56,3	65	Кабина инвентаря	17,94			
16	Помещение хранения сырья I	13,6	41	Цех замеса теста	43,5	66	Складская	3			
17	Помещение хранения сырья II	14	42	Кладовая для хранения	52,9	67	Кухня	12,2			
18	Моечная камера инвентаря	64,7	43	Цех упаковки	198,9	68	Вход-тамбур	9,7			
19	Складская камера "Фарш" +2...+4°С	76,9	44	Моечная инвентаря персонала	7,25						
20	Цех обработки отходов	48,6	45	Личная кладовая	15,12						
21	Кладовая отходов	13,6	46	Кабина заведующего производством	15,03						
22	Комната взвешивания сырья	14,6	47	Кабина технолога	18,24						
23	Зона реветрирования вавки	20,3	48	Складская	3,2						
24	Горный цех	334,6	49	Электрошкаф	21,78						
25	Коридор	81,6	50	Кладовая инвентаря и материалов	19,2						
						Итого		307,249			

- Условные обозначения потоков
- - - - - Сырьё
  - - - - - Полуфабрикаты
  - - - - - Готовая продукция
  - - - - - Персонал

ФК-ТХ					
Фабрика-кухня					
Изм.	Кол. ун.	Лист	Издок.	Подпись	Дата
Разработ.	Служба	С. Ю. В.	В. С. В.		
Проверил					
План потоков сырья и готовой продукции			Стадия	Лист	Листов
Производственный корпус 1 этаж			П	3	6
Н.контр.					
Утвердил					

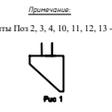
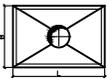


Экспликация помещений

Поз.	Наименование помещений	Площадь, кв. м	Категория размещения	Класс размещения	Поз.	Наименование помещений	Площадь, кв. м	Категория размещения	Класс размещения	Поз.	Наименование помещений	Площадь, кв. м	Категория размещения	Класс размещения	
1	Двухэтажное помещение сырья	116	26	Зона административной и выделенной легкой продукции	14,5,5	51	Постоянные	43,9	Ж	52	Постоянные	43,9	Ж	Ж	
2	Мясной тары	25	27	Коридор	54,7	53	Производственные	23,49	Ж	54	Коридор	18,8,6	30	Производственные	47,85
3	Складские помещения для хранения сырья	4	28	Ремонтно-эксплуатационный цех	8,0	55	Тамбур	13,53	Ж	56	Коридор	84	31	Производственные	19,78
4	Зона сбора сырья и тары	8	29	Мясной тары (перемычка)	10,2,9	54	Мясной тары и водоподготовки	9,7	Ж	57	Коридор	85,2,6	32	Кабина для хранения тары	9,7
5	Коридор	188,6	30	Производственные тары (перемычка)	32,19	55	Коридор	47,85	Ж	58	Складские помещения для хранения тары	32	33	Кабина для хранения тары	38,86
6	Кухня для персонала	84	31	Производственные тары (перемычка)	30,45	56	Кладовая тары	45,6	Ж	59	Коридор	13,5	34	Коридор	14,3
7	Складские помещения для хранения сырья	85,2,6	32	Кабина для хранения тары	29,6	57	Производственные тары (перемычка)	9,7	Ж	60	Кладовая тары	48	35	Производственные тары (перемычка)	10,1,1
8	Складские помещения для хранения сырья	32	33	Кабина для хранения тары	38,86	58	Теплый пункт	45,6	Ж	61	Кладовая тары	13,5	36	Кладовая тары	39,3,3
9	Складские помещения для хранения сырья	32	34	Коридор	14,3	59	Производственные тары (перемычка)	2,6	Ж	62	Кладовая тары	140,4	37	Складские помещения для хранения сырья	15,75
10	Кладовая тары	48	35	Производственные тары (перемычка)	10,1,1	60	Кладовая тары	13,12	Ж	63	Кладовая тары	34,2	38	Лестничная клетка	15,12
11	Кладовая тары	33	36	Кладовая тары	39,3,3	61	Кладовая тары	24	Ж	64	Кладовая тары	67,3	39	Коридор	13,4,4
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы	140,4	37	Складские помещения для хранения сырья	15,75	62	Производственные тары (перемычка)	13,2	Ж	65	Кладовая тары	19,8	40	Цех обработки тары	86,3
13	Складские помещения для хранения сырья	15,12	38	Лестничная клетка	15,12	63	Кладовая тары	10,6,24	Ж	66	Кладовая тары	13,5	41	Цех обработки тары	40,9
14	Складские помещения для хранения сырья	67,3	39	Коридор	13,4,4	64	Кладовая тары	9,3	Ж	67	Кладовая тары	14	42	Кладовая тары	52,9
15	Производственные тары (перемычка)	19,8	40	Цех обработки тары	86,3	65	Кладовая тары	17,84	Ж	68	Кладовая тары	64,7	43	Цех обработки тары	198,9
16	Производственные тары (перемычка)	13,5	41	Цех обработки тары	40,9	66	Кладовая тары	3	Ж	69	Кладовая тары	76,8	44	Мясной тары	45,6
17	Производственные тары (перемычка)	14	42	Кладовая тары	52,9	67	Кладовая тары	12,2	Ж	70	Кладовая тары	13,6	45	Лестничная клетка	19,12
18	Мясной тары	45,6	43	Цех обработки тары	198,9	68	Кладовая тары	9,7	Ж	71	Кладовая тары	14,8	46	Кладовая тары	15,03
19	Складские помещения для хранения сырья	76,8	44	Мясной тары	45,6	70	Кладовая тары	12,2	Ж	72	Кладовая тары	20,3	47	Кладовая тары	18,24
20	Цех обработки тары	45,6	45	Лестничная клетка	19,12	71	Кладовая тары	3	Ж	73	Кладовая тары	14,8	48	Лестничная клетка	19,12
21	Кладовая тары	13,6	46	Кладовая тары	15,03	72	Кладовая тары	12,2	Ж	74	Кладовая тары	14,8	49	Кладовая тары	21,78
22	Кладовая тары	14,8	47	Кладовая тары	18,24	73	Кладовая тары	12,2	Ж	75	Кладовая тары	20,3	50	Кладовая тары	19,2
23	Зона хранения тары	20,3	48	Кладовая тары	18,24	74	Кладовая тары	12,2	Ж	76	Кладовая тары	334,8	49	Кладовая тары	21,78
24	Горючий цех	334,8	49	Кладовая тары	21,78	75	Кладовая тары	12,2	Ж	77	Кладовая тары	61,6	50	Кладовая тары	19,2
25	Коридор	61,6	50	Кладовая тары	19,2	ИТОГО	3272,48								

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ  
 Работы выполняются в соответствии с действующими нормами, требованиями, правилами и стандартами, отсылаясь на них, с учетом особенностей и специфики объекта, требований и рекомендаций проектировщика, обеспечивающих надежность, прочность и долговечность. Материалы и изделия должны соответствовать требованиям СНиП 1.05.01.85 "Внутренние санитарно-технические системы". После монтажа систем, производится выкладка по проекту проектной документации.  
 В производственных помещениях проектируются вентиляционные системы с естественной и механической побуждением. Оборудование, выдвинутое в план и в разрез, обозначено условными обозначениями.  
 Выписки планы проектируются в соответствии с требованиями СНиП 1.05.01.85. В конструкции плана проектируются шпильки для регулирования потока и системы автоматизации. Зоны устанавливаются на месте, после установки теплового оборудования.  
 Символика зонной

Поз.	Л, мм	В, мм	Количество, шт.
1	1400	1400	1
2	2200	700	3
3	2400	500	3
4	1600	350	5
5	1600	2200	2
6	1800	1300	3
7	1900	1900	2
8	2200	1600	2
9	2200	2000	1
10	2000	600	3
11	1100	300	3
12	1500	300	1
13	2100	350	2
14	700	700	1
15	2200	2200	1



ФК-ТХ				
Фабрика-кухня				
План расположения вентиляционных зонтов				
Изм.	Кол.	Лист	Начн.	Дата
Разраб.	Провер.	Служба	С.И.И.	Возв.
Провер.	И.И.	Лист	Листов	
		П	4	6
Производственный корпус 1 этаж				
г. Киров				



Экспликация помещений

Поз.	Наименование помещений	Площадь, кв. м	Класс чистоты помещений	Класс чистоты помещений	Поз.	Наименование помещений	Площадь, кв. м	Класс чистоты помещений	Класс чистоты помещений
1	Дебаркадер приёмка сырья	116			26	Зона коллективной и выделенной тепловой проводки	143,5		
2	Мясочная таран	28			27	Коридор	54,7		
3	Складовый камер "Полочный" с холодильником +2...-4 °С	4			28	Ванная комната для туалетной комнаты и туалета	3,0		
4	Зона сбора сушеного мусора	6			29	Мясочная обработка таран (термокамера)	102,3		
5	Коридор	185,6			30	Прямая мясная таран (термокамера)	32,19		
6	Кладовая сырья и продукта	64			31	Помещение хранения в диспетчерской тепловых	30,45		
7	Складовый камер "Микроклимат" низкотемп. -18°С	85,26			32	Кабина для оформления документов о труде	29,6		
8	Складовый камер "Полочный" низкотемп. -18°С	32			33	Кабина для туалетной комнаты и туалета	39,86		
9	Складовый камер "Воздушно-тепловой" низкотемп. -18°С	32			34	Коридор	143,5		
10	Камера шашковой заморозки -30°С	49			35	Помещение хранения таран и изделий из таран	101,1		
11	Камера дефростации сырья	33			36	Кабина для приёмки таран с зоны отхода производства	39,33		
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (+10...-12 °С)	140,4			37	Сварочная	15,75		
13	Складовый камер "Термокамера" и инкубаторы +2...4°С	34,2			38	Лестничная клетка	15,12		
14	Складовый камер "Термокамера" +2...4°С	67,3			39	Коридор	134,4		
15	Помещение хранения и обработки мяса	19,6			40	Цех расфасовки сырого теста	55,3		
16	Помещение расстойки сырья 1	13,6			41	Цех замеса теста	40,3		
17	Помещение расстойки сырья 2	14			42	Кладовая муки и просеивания	52,9		
18	Мясочная обработка сырья	64,7			43	Цех упаковки	118,5		
19	Складовый камер "Полочный" +2...4°С	74,8			44	Мясочная обработка таран	7,25		
20	Цех обработки овощей	46,8			45	Лестничная клетка	15,12		
21	Кабина мастеров	13,6			46	Кабина обслуживающего персонала	15,03		
22	Кабина для посетителей и клиентов	14,8			47	Кабина для туалета	15,24		
23	Зона расфасовки сырья	20,3			48	Склад	3,2		
24	Горючий цех	334,5			49	Зона упаковки	21,75		
25	Коридор	61,5			50	Кладовая для хранения материалов	19,2		
					Итого		327,49		

Условные обозначения

- Трап канализационный с решёткой и гидрозатвором, нерж. Рис.1 пример трапа.
- Лоток канализационный с покрытием
- водосток на полу к лоткам и трапам
- верхняя граница уклона

Примечание: установочные привязки согласовать после разработки раздела ВК

ФК-ТХ					
Фабрика-кухня					
Изм.	Кол.ч.	Лист	Наим.	Подпись	Дата
Разраб.		обучек С.Ю.	ФЛ		8/22/2016
Проверил					
План расположения канализационных трапов и лотков				Стадия	Лист
				П	5
				Листов	6
Производственный корпус 1 этаж				г. Киров	
Н.контр.					
Утвердил					



Экспликация помещений

Поз.	Наименования помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория взрывопож. опасности	Класс взрывопож. опасности	Поз.	Наименования помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория взрывопож. опасности	Класс взрывопож. опасности
1	Дебаркадер приёма сырья	116	28	Зона акустической и визуальной защиты	14,5,5	51	Постоварочный	42,9	
2	Мясная тары	25	27	Коридор	64,7	52	Производственная	23,46	
3	Охлажденная камера пищевых отходов -2...-4 °С	4	28	Рампы экспозиции готовой продукции и товаров	80	53	Трансборт	13,83	
4	Зона сбора мусора и убора	8	29	Помещение сборки тары (термосов)	102,3	54	Исч. теплоты и водопаготовки	4,7	
5	Коридор	165,6	30	Помещение обработки тары (термосов)	52,19	55	Коридор	47,85	
6	Кладовая сухих продуктов	34	31	Помещение хранения транспортных тележек	30,43	56	Кладовая мясных средств	19,76	
7	Охлажденная камера "Мясорубчатый" изотерм. -18 °С	63,25	32	Мобильное оформление документов в отделе	2,6	57	Помещение уборочного инвентаря	9,7	
8	Охлажденная камера "Птицы" изотерм. -18 °С	32	33	Мобильное постельное белье и снабжения	38,86	58	Тепловой пункт	45,5	
9	Охлажденная камера "Замороженные продукты" изотерм. -18 °С	32	34	Коридор	14,2	59	Помещение хранения уборочного инвентаря	2,8	
10	Камера санитарной обработки -20 °С	49	35	Помещение пылевых и масляных осадков	101,1	60	Комната хранения рабочих инструментов	13,12	
11	Камера дефростационная	33	36	Комната хранения тары (железной стальной тары)	39,33	61	Цех сортировки и сортирования готовой продукции	2,4	
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (h=10...12 °С)	140,4	37	Складская	15,73	62	Помещение дежурного инженерной службы	13,2	
13	Охлажденная камера "Гастрономия и консервация" -2...4 °С	34,2	38	Лестничная клетка	15,12	63	Комната мастеров	10,624	
14	Охлажденная камера "Ледяно-морозильная" -2...4 °С	67,3	39	Коридор	134,4	64	Комната сервисной температуры № 2 для пер.+2...4 °С	9,3	
15	Помещение хранения и обработки льда	115,9	40	Цех расфасовки расфасовки теста	35,3	65	Лестница-инженерная	17,94	
16	Помещение растаривания сырья 1	13,5	41	Цех зона теста	40,3	66	Сам. упол.	3	
17	Помещение растаривания сырья 2	14	42	Кладовая муки и пропаривания	52,9	67	войе	12,2	
18	Мясная свинокоп. инвентаря	64,7	43	Цех выпечки	188,9	68	защита шибр.	9,7	
19	Охлажденная камера "Свиной" -2...4 °С	76,8	44	Помещение и инвентаря персонала	7,38				
20	Цех обработки овощей	48,6	45	Лестничная клетка	15,12				
21	Мобильный инвентарь	13,6	46	Мобильное заводящее производство	15,03				
22	Комната взвешивания сырья	14,6	47	Мобильное телеоператор	18,24				
23	Зона расфасовки на весок	20,3	48	Сам. упол.	3,2				
24	Трунная шах.	334,5	49	Электр. щитовая	21,75				
25	Коридор	61,5	50	Кладовая пожароопасных материалов	19,2				
							ИТОГО	327,245	

Условные обозначения

- - точка подвода гор. воды
- - точка подвода хол. воды
- - точка подвода свежего воздуха
- - точка подвода пара
- - точка подвода газа
- ≡ 3х0,8х0,8 / 0,6х0,6х0,6 - трехфазный кабель (розетка)
- ≡ 2х0,8х0,8 / 0,6х0,6х0,6 - однофазный кабель (розетка)

Примечание:

Горячая и (или) холодная вода, подводится в точку на высоту от пола:  
 - для раковины мытья рук, h=0,6м;  
 - для моечных ванн и ТХ оборудования, h=1,1м.  
 Сжатый воздух, пар, газ подводится в точку на высоту от пола h=1,1 м  
 Эл. розетки имеют степень промышленной защиты не ниже IP 65, устанавливаются в точку на высоту от пола:  
 - для потребителей 1Ф, 220, h=0,95м;  
 - для потребителей 3Ф 380, h=1,2 м.

Иные условия параметров подвода принимаются по данным технических паспортов на технологическое оборудование.

				ФК-ТХ		
				Фабрика-кухня		
Изм.	Кол-во	Лист	Дата	Исполн.	Дата	Дата
Разработчик				Обучен. с. у. Эл. 89229448904		
Проверил						
				План с указанием мест подвода коммуникаций и привязкой Стадия: П Лист: 6 Листов: 6		
				Производственный корпус 1 этаж г. Киров		
Ном. ктр.						
Утвердил						