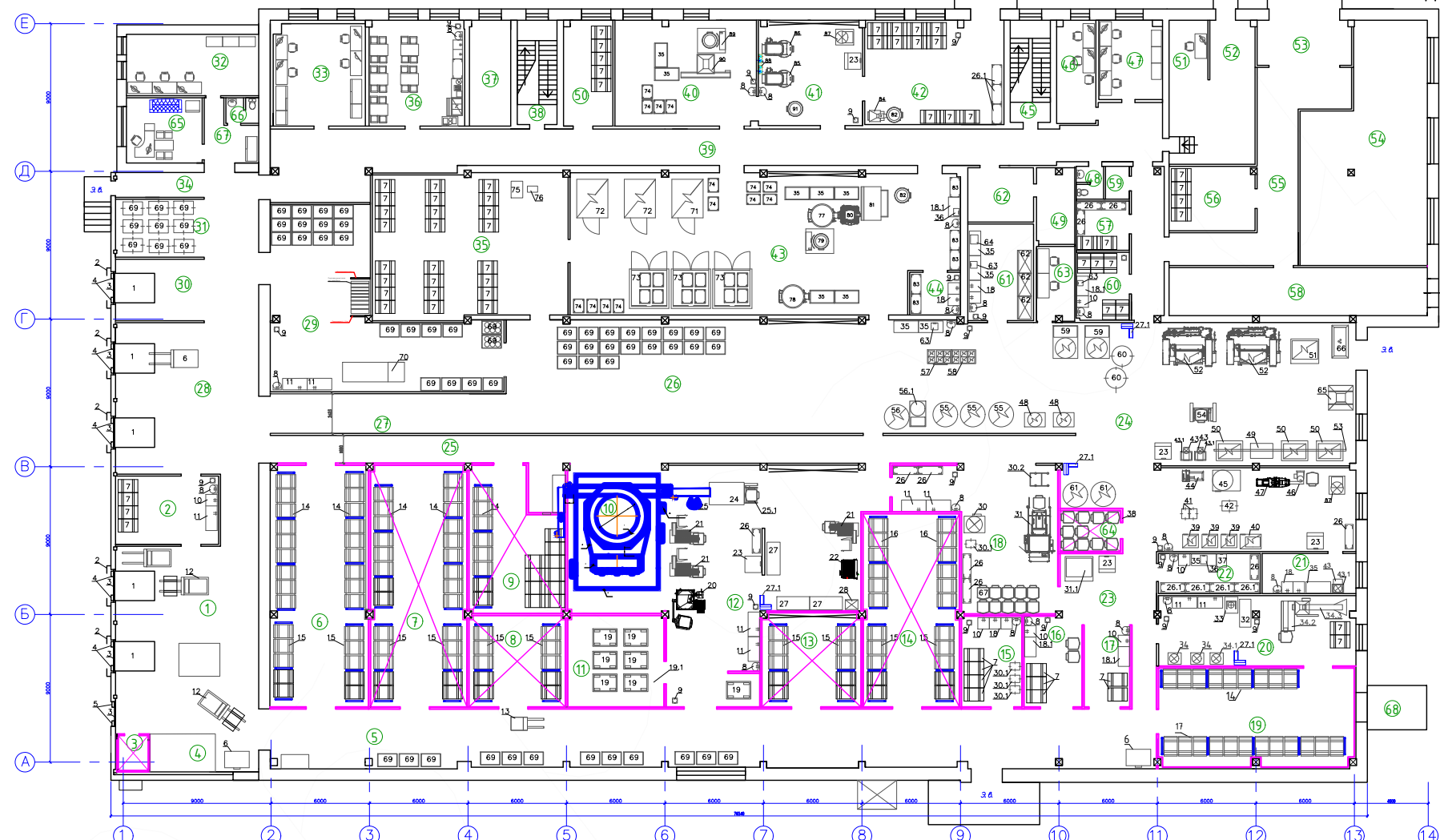




Экспликация помещений

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 казар 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	Продажа персонала	23,49		
3	Складская камера пищевых отходов +2...+4 °С	4			28	Рабочая выделка готовой продукции и товаров	80			53	Тамбур	13,53		
4	Зона сбора сухого мусора	8			29	Мясная оборотной тары (термосов)	102,3			54	Котельная и водоотвод товара	97		
5	Коридор	185,6			30	Приемка оборотной тары (термосов)	32,19			55	Коридор	47,85		
6	Кладовая сухих товаров	84			31	Помещение для выкладки продукции на конвейер	30,45			56	Кладовая мясных продуктов	19,78		
7	Складская камера "Мясной фабрики" на заморозку -18 °С	65,28			32	Кабинет оформления документов и отгрузки	29,6			57	Помещение уборочного инвентаря	9,7		
8	Складская камера "Птица" на заморозку -15 °С	32			33	Кабинет персонала (душевые и раздевалка)	34,86			58	Тепловой пункт	45,5		
9	Складская камера "Замороженные продукты" 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 кладовая	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 теп +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 достройки сырья 1	15,2			41	Цех розлива теста	40,9			66	Сан.узел	3		
17	Помещение достройки сырья 2	14			42	Игровая муж и паровозная	52,9			67	Воле	12,2		
18	Мясная кладовая 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 лекция	7,25							
20	Цех обработки картофеля	46,9			45	Лесничная кладовая	15,12							
21	Кабинет мастеров	13,6			46	Кабинет заместителя производителя	13,03							
22	Комната вешалки специи	14,8			47	Кабинет технологов	18,24							
23	Зона рецептурных материалов	20,3			48	Сан.узел	3,2							
24	Горючий цех	336,5			49	Электрощитовая	21,78							
25	Коридор	61,6			50	Кладовая инструментов инвентаря	19,2			ИТОГО		3272,49		

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



Экспликация помещений

Поз.	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория размещения	Класс пожарной опасности	Поз.	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория размещения	Класс пожарной опасности	Поз.	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Категория размещения	Класс пожарной опасности					
1	Дабардаев панча сыя	116	25	Зона антиматериал и выделен готовой продукции	143,5	51	Поста воды			43,9									
2	Мясная тары	25	07	Коридор	54,7	52	Производ. персонал			23,49									
3	Складская камера пищевых отходов -2...+4 °С	4	28	Ремонт экспедиции г/товой продукции и товаров	8,0	53	Тамбур			13,53									
4	Зона сбора сурьто мисора	8	29	Мясная оборачной тары (перемос)	10,2,3	54	Котельная и водоподготовка			9,7									
5	Коридор	189,8	30	Промывка оборачной тары (перемос)	32,19	55	Коридор			47,85									
6	Кладовая сырых продуктов	59	31	Помещение хранения тушисортных теленков	39,45	56	Кладовая замороженных средств			19,78									
7	Складская камера "Мясорыбфаг" низкотемп. -18°С	65,26	32	Кабина хранения дисциптов отпарив	29,6	57	Помещение оборачной инвентаря			9,7									
8	Складская камера "Птица" низкотемп.от -18°С	33	33	Кабина хранения грубов и оборудования	39,85	58	Тепловая пункт			45,5									
9	Складская камера "Замороженные пти" низкотемп.от -18°С	32	34	Коридор	14,3	59	Помещение хранения уборочно-инвентаря			2,6									
10	Камера шовой заморозки -32°С	49	35	Помещение по товы и клубники извещать	10,1,1	60	Комната и замедлен рабочий персонал			13,12									
11	Камера заморозки рыбы	33	36	Кладовая хранения мяса с долей отхода (перемос)	39,33	61	Цех по производству замороженных полуфабрикатов			24									
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (t = 10...+12 °С)	140,4	37	Сарайская	19,75	62	Помещение заморозки замороженных полуфабрикатов			13,2									
13	Складская камера "Госторония 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 среднетемпературная №2 для тер. +2...+4°С			9,3									
15	Помещение хранения и обработки яиц	19,8	40	Цех разделки тушисортных теленков	39,5	65	Кабина директора			17,84									
16	Помещение розлива сырыя 1	13,9	41	Цех заморозки	40,9	66	Санузел			3									
17	Помещение розлива сырыя 2	14	42	Цех упаковки муки и просеивания	52,9	67	Бой			12,2									
18	Мясная кладовая инвентаря	64,7	43	Цех выкатки	189,9	68	Шахта тамбура			9,7									
19	Складская камера "Сырост" -2...+4°С	76,8	44	Мясная инвентаря перемос	7,35														
20	Цех обработки овощей	49,8	45	Лестничная клетка	19,12														
21	Кабина мастеров	13,9	46	Кабина производящего производства	19,03														
22	Комната взвешивания сырыя	14,8	47	Кабина приготовления	19,04														
23	Зона ревизионных наливов	20,3	48	Санузел	3,2														
24	Горючий цех	334,5	49	Электрощитовая	21,78														
25	Коридор	61,8	50	Кладовая упаковочных материалов	19,2														
											ИТОГО			327,249					

					ФК-ТХ		
					Фабрика-кухня		
Изм.	Кол.ч.	Лист	Наим.	Дата	План расстановки технологического оборудования Производственный корпус 1 этаж		
Разраб.	Объем	с.ч.	Инженер				
Проверил					Стадия	Лист	Листов
					П	2	6
Н. контр.					г. Киров		
Утвердил							







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 выделки тепловой продукция	143,5		
2	Мясочная таран	28			27	Коридор	54,7		
3	Складовый камер "Тропический" +2...+4 °С	4			28	Ванная комната туалетной продукции и туалеты	5,0		
4	Зона сбора сушеного мусора	6			29	Мясочная обработка таран (термокамера)	102,3		
5	Коридор	185,6			30	Прямая мясная таран (термокамера)	32,15		
6	Кладовая сыры и продукты	64			31	Помещение хранения в дисперсионных тепловых	30,45		
7	Складовый камер "Микроклимат" низкотемп. -18°С	85,26			32	Кабина для формовки изделий в отпуске	29,6		
8	Складовый камер "Тропический" низкотемп. -18°С	32			33	Кабина для упаковки изделий в отпуске	39,86		
9	Складовый камер "Тропический" низкотемп. -18°С	32			34	Коридор	14,3		
10	Камера шашковой заморозки -30°С	49			35	Помещение хранения в упаковочных таран	10,11		
11	Камера дефростации сырыя	33			36	Кабина для хранения сырыя в отпуске	39,33		
12	Цех обработки мяса, птицы, рыбы (+10...-12 °С)	140,4			37	Сварочная	15,75		
13	Складовый камер "Тропический" низкотемп. -2...+4°С	34,2			38	Лакетная клетка	15,12		
14	Складовый камер "Тропический" низкотемп. -2...+4°С	67,3			39	Коридор	134,4		
15	Помещение хранения и обработки мяса	19,6			40	Цех упаковки сырыя	55,3		
16	Помещение растарки сырыя 1	13,6			41	Цех упаковки сырыя	40,3		
17	Помещение растарки сырыя 2	14			42	Кладовая муки и просеивания	52,9		
18	Мясочная таран для выделки	64,7			43	Цех упаковки	118,5		
19	Складовый камер "Тропический" низкотемп. -2...+4°С	74,8			44	Мясочная таран для выделки	7,25		
20	Цех обработки сырыя	46,8			45	Лакетная клетка	15,12		
21	Кабина мастеров	13,6			46	Кабина упаковочного производства	15,03		
22	Кабина для упаковки сырыя	14,8			47	Кабина упаковки сырыя	15,24		
23	Зона упаковки сырыя	20,3			48	Сварочная	15,12		
24	Горючий цех	334,5			49	Зона упаковки сырыя	21,75		
25	Коридор	61,5			50	Кладовая упаковки сырыя	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.	89226645604		
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	14,5,6	51	Постоварочный	42,9	
2	Молочная тары	28	27	Коридор	84,7	52	Производственная	23,46	
3	Охлажденная камера пищевых отходов -2...-4 °С	4	28	Рампы экспозиции пищевой продукции и товаров	80	53	Трансборт	13,83	
4	Зона сбора мусора и убора	8	29	Помещение сборки тары (термосов)	102,3	54	Измельчение и водопасть	4,7	
5	Коридор	165,6	30	Помещение обработки тары (термосов)	12,19	55	Коридор	47,86	
6	Кладовая сухих продуктов	34	31	Помещение хранения транспортных тележек	30,43	56	Кладовая моющих средств	19,76	
7	Охлажденная камера "Мясорубки" изотерм. -18 °С	63,26	32	Мобильное формирование документов и отгрузки	2,6	57	Помещение уборочного инвентаря	9,7	
8	Охлажденная камера "Птицы" изотерм. -18 °С	32	33	Мобильное получение грузов и снабжения	38,86	58	Тепловой пункт	45,6	
9	Охлажденная камера "Замороженные продукты" изотерм. -18 °С	32	34	Коридор	14,2	59	Помещение хранения уборочного инвентаря	2,8	
10	Камера тепловой запарки -20 °С	49	35	Помещение пылевых и масляных отходов	101,1	60	Комната хранения рабочих инструментов	13,12	
11	Камера дефростационная	33	36	Комната хранения тары (железные перфораторы)	39,33	61	Цех сортировки и сортирование продукции	2,4	
12	Цех обработки мяса, птицы (h=10...12 °С)	140,4	37	Складские	19,73	62	Помещение дежурного инженерной службы	13,2	
13	Охлажденная камера "Гастрономия и консервация" -2...4 °С	34,2	38	Лестничная клетка	18,12	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 расфасовке теста	35,3	65	Лобби-директора	17,94	
16	Помещение растарки сырья 1	13,5	41	Цех зона теста	40,3	66	Служба	3	
17	Помещение растарки сырья 2	11	42	Кладовая муки и пропаривания	52,9	67	Войлок	12,2	
18	Молочная свинолот инвентаря	64,7	43	Цех выпечки	188,9	68	Защита от шума	9,7	
19	Охлажденная камера "Свиной" -2...4 °С	76,8	44	Помещение и инвентаря персонала	7,38				
20	Цех обработки мяса	48,6	45	Дирекционная клетка	19,12				
21	Мобильный инвентарь	13,6	46	Мобильное закупающее производство	15,03				
22	Комната взвешивания сырья	14,6	47	Мобильное твоеоположение	18,24				
23	Зона расфасовки на весок	20,3	48	Служба	3,2				
24	Трунная	334,5	49	Электростанция	27,78				
25	Коридор	61,6	50	Кладовая пожароопасных материалов	19,2				
					Итого		327,248		

Условные обозначения

- - точка подвода гор. воды
- - точка подвода хол. воды
- - точка подвода свежего воздуха
- - точка подвода пара
- - точка подвода газа
- ≡ 3х0,63х0,8 / 0,63х0,8 - трехжильный кабель (розетка)
- ≡ 2х0,23х0,8 / 0,23х0,8 - одножильный 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	Подпись	Дата	Стадия	Лист	Листов
Разработчик								
Проверил								
					План с указанием мест подвода коммуникаций и привязкой			
					Производственный корпус 1 этаж			
					г. Киров			