

Подвал

Планировка помещений выполняется на планах БТИ предоставленных заказчиком



Экспликация помещений		
№	Наименование помещения	Площадь кв. м.
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13	X/к t -20 С, хранение рыбы	33,2
14		
15	X/к t -20 С, хранение мяса	38,6
16	X/к t 0/+5 С, хранение молочной гастрономии	51,1
17	X/к t 0/+5 С, хранение пива	15,2
18	X/к t 0/+5 С, хранение яиц	12,2
19	X/к t 0/+5 С, хранение тары	18,5
20	X/к t 0/+5 С, консервация	56,7
21	Туалет	5,5
22		
23	Помещение уборочного инвентаря	3,2
24	Администрация	3,0
25	Бытовая химия	18,3
26		
27	Кладовая тары	27,2
28	Кладовая напитков	32,5
29	Кладовая напитков	22,1
30	Кладовая сухих	99,7
31		
51	Помещение мытья бачков	39,7
52	Холодильная камера хранения отходов	25,3
	Овощной цех	
62	Коренной цех, в т.ч. х/к	29,12
62a	Овощной цех, в т.ч. х/к	
62b		27,51
62c	Коридор	6,02
64	Коридор	16,93
65	Моечная оборотной тары	7,14
66	Х/к суточного запаса	9,63
67	X/к t 0/+5 С, хранение мясной гастрономии	21,7
68	Кладовщик	34,9
	Итого:	

[illegible]