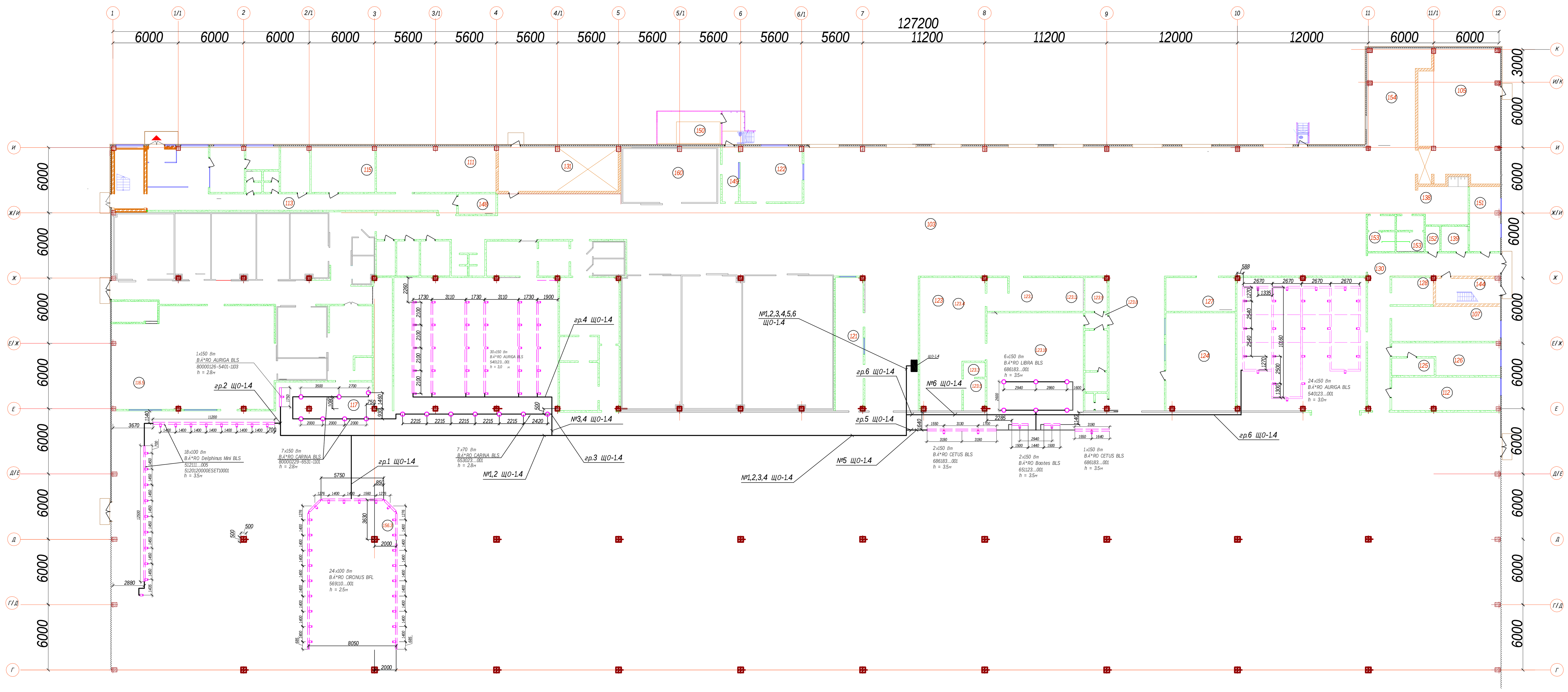
Инв.№ подл.	Подп. и дата	Взам. инв.№	Согласовано

№№	Наименование помещений	Площадь, кв.м	Категория по взрыво-пожаро-опасности
101	Торговый зал N 1, в т.ч.:	5290,06	
101.1	Зона продажи охлаждаемых товаров	946,45	
102	Торговый зал N 2, в т.ч.:	2112,50	
102.1	Зона продажи товаров секции МУЛЬТИМЕДИА	233.13	
102.2	Зона продажи товаров секции ОДЕЖДА	244.14	
103	Загрузочная, транспортные коридоры	1228.18	В1
104	Приемный вестибюль	23,15	
105	Помещение зарядки электрокаров	84,90+4,59	В1
106	Зона продажи элит.алкоголя и табачных изделий	218,32	В1
107	Электрощитовая	33.77	
108	Пост военизированной охраны	17,53+7,09	
108.1	Дежурный охранник	13,34	
108.2	Старший смены	6,78	
109	Санузлы для персонала	5,22	
110	Насосная	18,37	
111	Машинный зал холодильного оборудования	45,40	
112	Ремонтная мастерская	30,52	В3
113	Коридор	44,53	
114	Лестница Л1	16,38	
115	Водомерный узел	16,96	
116	Зона производства п/ф из мяса и рыбы:	421,70	
116.1	Зона загрузки подвесного мясного пути		
116.2	Производственный коридор		
116.3	Помещение подготовки яиц (моечная яиц)	5,28	
116.4	Моечная производственного инвентаря мясного цеха	7,80	
116.5	Мясной цех (цех по изготовлению п/ф из мяса и птицы)	132,08	В3
116.6	Рыбный цех (цех по изготовлению п/ф из рыбы)	22,26	В3
116.7	Моечная производственного инвентаря рыбного цеха	4,91	
116.8	Мороз. камера N9 (ЗАМОРОЖ. МЯСО И СУБПРОД.)	33,3	
116.9	Хол. камера N3-1 (ОХЛАЖД. МЯСО (ПОЛУТУШИ))	24,5	
116.10	Хол. камера N2 (ДЕФРОСТАЦИЯ ЗАМОРОЖ. П/Ф)	19,5	
116.11	Хол. камера N1 (ОХЛАЖД. ПТИЦА)	20,5	
116.12	Хол. камера N4 (ОТХОДЫ)	4,4	
116.13	Хол. камера N5 (ОХЛАЖДЕННАЯ РЫБА)	21,2	
116.14	Хол. камера N6 (УПАКОВАННЫЕ П/Ф)	8,7	
116.15	Хол. камера N3-2 (ОХЛАЖД. МЯСО (КОРОБКИ))	18,6	
116.16	Моечная производственного инвентаря	3,84	
116.17	Коридор вывоза продукции в торговый зал	19,07	
116.18	Помещение уборочного инвентаря	1,83	
116.19	Моечная полутуш	4,68	
117	Зона продажи рыбы	48,22	
118	Зона продажи свежих овощей и фруктов	191,34	
119	Помещение подготовки овощей и фруктов:	23.4	
119.1	Цех подготовки к продаже овощей и фруктов	14,7	В4
119.2	Корневой цех (овощной)	8,7	
120	Зона холодильных камер:	238,54	
120.1	Хол. камера N7 (СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ)	65,4	
120.2	Мороз. камера N10 (ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ)	66,1	
120.3	Хол. камера N8 (ГАСТРОНОМИЯ)	101,0	
121	Помещение фасовки гастрономии	30,25	В4
122	Операторы АСУ	27,66	
123	Пекарное производства:		
123.1	Кладовая сменного запаса сырья	20,73	В2
123.2	Санузел	3,06	
123.3	Отделение подготовки сырья и полуф.	3,45	
123.4	Производственный цех (цех замеса теста и приготовления п/ф)	59,92	В2
123.5	Моечное отделение	7,01	
123.6	Душевая	3,69	
123.7	Гардероб	7,73	
123.8	Коридор	2,95	
123.9	Комната технолога производства	6,18	
123.10	Пекарный цех	81,80	
123.11	Хол. камера N11 (ЗАПАС СЫРЬЯ ДЛЯ ПЕКАРНИ)	3,8	
124	Зам. директора и зав. секциями	6,25+5,31	
125	Кладовая инвентаря АХЧ	4,95+6,35	В2
126	Главный инженер	17,21	
127	Комната хранения товара на возврат	19,7	В2
128	Помещение для ИБП	9,00	
129	Зона санузлов для покупателей:		
129.1	Коридор		
129.2	Санузел женский	20,39	
129.3	Санузел мужской	13,13	
129.4	Санузел для маломобильных групп населения	3,36	
129.5	Кладовая уборочного инвентаря	2,28	В4

№№	Наименование помещений	Площадь, кв.м	Категория по взрыво-пожаро-опасности
130	Коридор	50,70	
131	Насосная пожаротушения	43,68	
132	Тамбур 1 (вход для покупателей)	43,77	
133	Камера хранения ручной клади	11,34	
134	Тамбур 3 (вход для покупателей)	46,90	
135	Тамбур 4 (служебный вход)	4,23	
136	Пост охраны:	4,23	
136.1	Пункт видеонаблюдения	15,00	
136.2	Пункт досмотра	4,4	
137	Зона кафе для посетителей на 30 мест:	100,80	
137.1	Раздача	14,90	
137.2	Кладовая суточного запаса сырья	3,79	В2
137.3	Моечная столовой посуды	5,73	
137.4	Гардеробная	4,47	
137.5	Санузел для персонала кафе	1,86	
137.6	Коридор	5,67	
137.7	Обеденный зал для посетителей кафе	64,35	
138	Моечная уборочной техники	16,50	
139	Кладовая уборочного инвентаря	5,21	В4
140	Зона производства кулинарии и салатов:	66,82	
140.1	Кулинарный цех	30,20	
140.2	Моечная производственного инвентаря кулин.цеха	7,70	
140.3	Салатный цех	15,73	В4
140.4	Коридор	11,50	
140.5	Загрузочный коридор		
140.6	Хол. камера N17 (суточный запас компонентов для салатов)		
140.7	Хол. камера N18 (кулинарные полуфабрикаты, охл.)		
141	Сертификатная стойка	12,31	
142	Доставка	7,90	
143	Торговые киоски (бутики):	7,90	
143.1	Туристические услуги	8,70	
143.2	Фотоуслуги	10,91	
143.3	Химчистка	10,10	
143.4	Салон связи	21,90	
143.5	Аптека	20,00	
143.6	CD/DVD	11,00	
143.7	Посуда	14,85	
143.8	Ремонт обуви, изгот.ключей	4,95	В3
143.9	Лента-Финанс	4,95	
144	Лестница Л2	13,28	
145	Информация для клиентов	8,50	
146	Администратор РКУ	4,95	
147	Коммутационный узел	5,10	
148	Помещение для мерчандайзеров	17,13	
149	Тамбур 2 (вход для водителей)	6,00	
150	Помещение для курения	17,41	
151	Бытовое помещение	15,46	
152	Кладовая уборочного инвентаря	2,80	В4
153	Санузлы для персонала	7,50+7,50	
154	Зона загрузки прессов	37,17	В3
155	Зона продажи продукции ПЕКАРНИ	42.69	
156	Кулинарный остров ("обжорный ряд"):	134,97	
156.1	Зона производства и продажи через прилавок	107,21	
156.2	Моечная кухонного инвентаря кулинарного "острова")	11,93	
156.3	Хол. камера N12 (САЛАТЫ, ОХЛАЖ. КУЛИНАРИЯ)	3,40	
156.4	Хол. камера N13 (П/Ф МЯСНЫЕ, РЫБНЫЕ)	3,40	
156.5	Мороз. камера N14 (П/Ф ЗАМОРОЖЕННЫЕ МУЧНЫЕ)	3,29	
157	Зав.производством	8,00	
158	Кладовая упаковочных материалов	6,00	В2
159	Санузлы для персонала производства	5,22	
160	Мороз. камера N15 (ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ)	42,58	
161	Кроссовая	5,60	
162	Кладовая сухих продуктов	6,00	В1



масштаб 1:200

Изм.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
					003-06 ЭО		
					Санкт-Петербург, Калининский адм. район, ул. Руставели, участок 2, восточнее пересечения с Киришской ул.		
ГИП		Кокорев А.В.		12.06	Торговый комплекс "Лента"	Стадия	Лист	Листов
Инженер		Ермолин В.А		12.06		Р	24	
Н.Контр.		ДоценкоН.В.		12.06	Электрическое освещение. Акцентное. План 1 этаж.	ЗАО "248 Управление"		

PDF created with FinePrint pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com