

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

**Генеральный директор
ООО ""**

**Генеральный директор
ООО ""**

«Жилое здание»

по адресу: МО, г. Пушкино, ул. Тургенева, в районе д.13

ПРОЕКТ

**Том 5
Книга 6.1
198-ТХ.5**

«Технологические решения детского кафе»

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

**Генеральный директор
ООО " "**

**Генеральный директор
ООО " "**

«Жилое здание»

по адресу: МО, г. Пушкино, ул. Тургенева, в районе д.13

ПРОЕКТ

Том 5

Книга 6.1

198-ТХ.5

«Технологические решения детского кафе»

ГИП

Кумачева А.В.

Проект осуществлен в соответствии с нормами, правилами, инструкциями, государственными стандартами, заданием на проектирование, техническими условиями на инженерное обеспечение и с документами по отводу земельного участка (выбору площадки для строительства).

ГИП

.В.

Технология детского кафе

1 Исходные данные

Технологическая часть проекта детского кафе в жилом доме с паркингом, расположенного по адресу: г.Пушкино, ул. Тургенева, в районе дом 13, разработана на основании технического задания на проектирование и в соответствии со следующими документами:

- СНиП 2.09.04-87* «Административные и бытовые здания»;
- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- СНиП 2.08-02-89* "Общественные здания и сооружения", (справочное пособие "Проектирование предприятий общественного питания"), Стройиздат, 1992 г.;
- Нормы оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием;
- техническая характеристика технологического оборудования.

2 Назначение

Настоящим проектом в жилом доме с подземным паркингом на 1 этаже в осях 1-14, С/1-Ю предусмотрено размещение помещений детского кафе.

Детское кафе относится к предприятиям быстрого питания, работающему на полуфабрикатах высокой степени готовности и предназначено для детей и их родителей.

Детское кафе рассчитано на 25 посадочных места.

Детское кафе обслуживается транспортом фирм поставщиков продуктов питания.

3 Производственная мощность и ассортимент

Предполагается работа детского кафе на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Полуфабрикаты поступают в готовом к тепловой обработке виде. Мясо поступает - в виде полуфабрикатов, рыба – виде филе. Овощи поступают свежие (сезонные) и в замороженном виде.

Производственная мощность детского кафе составляет 400 блюд/сутки. Количество условных блюд – 80 мах блюд /час.

СОГЛАСОВАНО		
Взам. инв. №		
Подпись и дата		
Инв. № подл.		

						Заказчик: ООО «»	198-ТХ.5.ПЗ	
						4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
Технолог	Сипачева							
ГИП								
Н.контр.								
Пояснительная записка. Технологические решения Детского кафе						Стадия	Лист	Листов
						П	1	6
						ООО «»		

Ассортимент предлагаемых блюд представляется заказчиком и включает:

- горячие первые блюда из мясных и рыбных полуфабрикатов, овощи в виде заморозки и частично в свежем виде;
- горячие вторые блюда из мясных и рыбных полуфабрикатов, готовых полуфабрикатов из фарша мяса и рыбы,
- сосиски, пельмени, вареники, пицца (привозные);
- гарниры – макаронные изделия, крупы, картофель фри (заморозка), пюре (из хлопьев); овощи из замороженных п/ф;
- салаты овощные из сезонных овощей и не сложного приготовления из готовых привозных и консервированных продуктов;
- холодные закуски;
- бутерброды, в том числе горячие (разогрев в микроволновой печи);
- прохладительные напитки промышленного изготовления - соки, минеральная вода, лимонад;
- привозные выпечные и кондитерские изделия (без крема).

В детском кафе запроектированы моечные отделения столовой и кухонной посуды.

4 Состав помещений и их площади

Площади, отводимые для размещения помещений детского кафе, определены в соответствии с принятыми компоновочными решениями, технологическим процессом работы, а также планировкой технологического оборудования кафе.

Состав и площади помещений приведены в экспликации помещений см. 198-ТХ.5 л.2.

План расстановки технологического оборудования детского кафе приведен на чертеже марки «198-ТХ.5».

5 Режим работы

В соответствии с заданием на проектирование настоящим проектом принимается режим работы детского кафе - 360 дней в году, в 1 смену - по 11 часов.

6 Численность работающих

Состав работающих и списочная численность персонала детского кафе определены на основании программы выпуска продукции. Списочное количество персонала 13 человек, в том числе 7 человек в смену.

7 Организация производства и основные технические решения

Доставка продуктов для проектируемого детского кафе осуществляется грузовым транспортом поставщиков пищевой продукции.

Взам. инв. №						Лист
Подпись и дата						198-ТХ.5.ПЗ
Инв. № подл.	Изм.	Кол.уч.	Лист	№док	Подп.	Дата

Разгрузка продуктов осуществляется через тамбур.

Сухие продукты хранятся в кладовой на предусмотренных стеллажах в фабричной упаковке. Для хранения скоропортящихся продуктов запроектировано холодильное оборудование.

Загрузка детского кафе осуществляется ежедневно в утренние часы перед открытием предприятия. Продукция поступает в объеме однодневной потребности.

Работа детского кафе планируется на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Приготовление продуктов осуществляется в доготовочной.

Доготовочная включает горячую и холодную линии.

Основным участком является горячая линия, где осуществляется термическая обработка продуктов и изготовление горячих блюд.

Горячая линия оснащена необходимым высокопроизводительным тепловым оборудованием на электрическом обогреве:

- плита стационарная четырех конфорочная 2 шт;
- сковорода;
- фритюрница;
- конвекционная печь.

Для нужд производства и повышения производительности горячая линия оборудована: торговыми электронными весами, имеется моечная ванна.

Для приготовления холодных блюд и закусок в доготовочной выделена холодная линия, где предусматривается изготовление холодных блюд и закусок, салатов из сезонных овощей. Зона оборудуется производственными столами, технологическим оборудованием, мойкой, столом-холодильником. При необходимости, промежуточные продукты изготовления хранятся в установленном холодильном оборудовании. Готовые порции поступают на раздачу. Приготовление холодных закусок осуществляется по мере их реализации. Холодная линия снабжена гастрономической машиной, весами, моечной ванной, бактерицидной лампой.

В доготовочной установлены холодильные и морозильные шкафы.

Производственный инвентарь хранится в навесных полках.

Доготовочная оборудуется умывальником для рук.

Для уменьшения вредного воздействия тепловыделений и паров на персонал, над тепловым оборудованием (плита, сковорода) установлены вентиляционные вытяжные зонты.

Имеются поливочный кран для уборки помещения и технологический трап.

Для мытья столовой посуды запроектировано моечное отделение. Моечная столовой посуды оснащена посудомоечной машиной, душем для предварительной

Изм. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №
--------------	----------------	--------------

Изм.	Коп.уч.	Лист	Недок	Подп.	Дата

мойки, тремя моечными ваннами, стеллажом для хранения и сушки посуды, предусматривается организация трапа с уклоном.

Для мойки кухонной посуды доготовочная оснащена двумя моечными ваннами и стеллажом для хранения и сушки посуды.

Все производственные ванны подсоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

В проектируемом детском кафе проектируется обеденный зал на 25 посадочных места, который оснащен комплектами обеденной мебели, стойкой официанта. Для верхней одежды посетителей установлены вешалки.

В детском кафе применяется обслуживание официантами. Расчет с покупателями производится за стойкой официанта.

Расчет посетителей через кассовый аппарат.

В составе детского кафе запроектированы санузлы для посетителей.

Перечень технологического оборудования кафе приведен в спецификации 198-ТХ.5.С

Для хранения пищевых отходов запроектирован холодильный шкаф.

Пищевые отходы собираются в специальные контейнеры для сбора отходов с вложенными одноразовыми мешками для мусора (полиэтилен марок М и Т по ГОСТ 10354-82). В санитарный час отходы в герметически закрытых мешках удаляются из детского кафе.

Вывозятся отходы спецтранспортом по заключенному договору.

Сбор бытового мусора осуществляется в контейнеры для мусора.

Для обслуживающего персонала проектом предусматривается отдельное бытовое помещение, оборудованное душевой и шкафчиками для одежды. Для персонала имеется отдельный санузел.

Для хранения уборочного инвентаря и дезсредств проектом предусмотрен специальный шкаф. В санузле для персонала предусматривается кран со смесителем для забора воды для мытья полов и сливной трап.

Бытовые стоки отводятся в наружную канализацию с отдельным выпуском.

Помещения кафе оснащены необходимым технологическим оборудованием и мебелью. При заключении договоров на поставку оборудования и мебели должны быть получены необходимые сертификаты соответствия и гигиенические сертификаты.

При решении вопросов организации рабочих мест персонала в проекте учитывались наиболее рациональные технологические потоки с соответствующим размещением инженерного оборудования.

Инженерное оснащение проекта включает, в соответствии с требованиями СНиП, устройства отопления, вентиляции, электроснабжения, холодного и горячего водоснабжения и канализации.

Изм. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №
--------------	----------------	--------------

Изм.	Коп.уч.	Лист	Чедок	Подп.	Дата

198-ТХ.5.ПЗ

Лист

4

Отделка помещений.

Отделка помещений кафе удовлетворяет санитарно-гигиеническим и пожарным нормам. Во всех производственных цехах, загрузочной, душевой, санитарном узле – стены облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1700мм, пол выложен керамической плиткой.

Отопление.

Система центрального водяного отопления. Расчетные параметры температуры +12 - +18°C. Все нагревательные приборы доступны для влажной уборки.

Вентиляция:

Система приточно-вытяжной вентиляции. В доготовочной над тепловым оборудованием устанавливаются местные отсосы по расчету.

Водопровод и канализация.

Система централизованного холодного и горячего водоснабжения. А также две отдельные системы канализации с самостоятельными выпусками в наружную сеть городской канализации для производственных и бытовых сточных вод. Производственные моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом 20мм. Моечные ванны оборудованы смесителями с гибким душевым шлангом.

Освещение:

Для общего освещения производственных и бытовых помещений и помещений для посетителей применяются светильники с лампами накаливания и люминесцентные светильники в соответствии с классом пожароопасности по ПУЭ-2000.

Электроснабжение:

Электроснабжение детского кафе осуществляется от своего электрического распределительного щита. Имеется счетчик электроэнергии.

8 Производственная санитария

1. Для хранения уборочного инвентаря запроектирован специальный шкаф, где кроме уборочного инвентаря хранятся дезрастворы для обработки помещений и оборудования.
2. Для наполнения ведер для мытья полов предусмотрен поливочный кран со смесителем на высоте 500 мм и трап.
3. В санузле для персонала предусматривается унитаз с педальным спуском.

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

Изм.	Кол.уч.	Лист	№док	Подп.	Дата

198-ТХ.5.ПЗ

Лист

5

4. Во всех производственных цехах детского кафе предусматриваются гигиенические раковины

Инд. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					198-ТХ.5.ПЗ	Лист
								6
Изм.	Коп.уч.	Лист	№док	Подп.	Дата			

Строительное задание

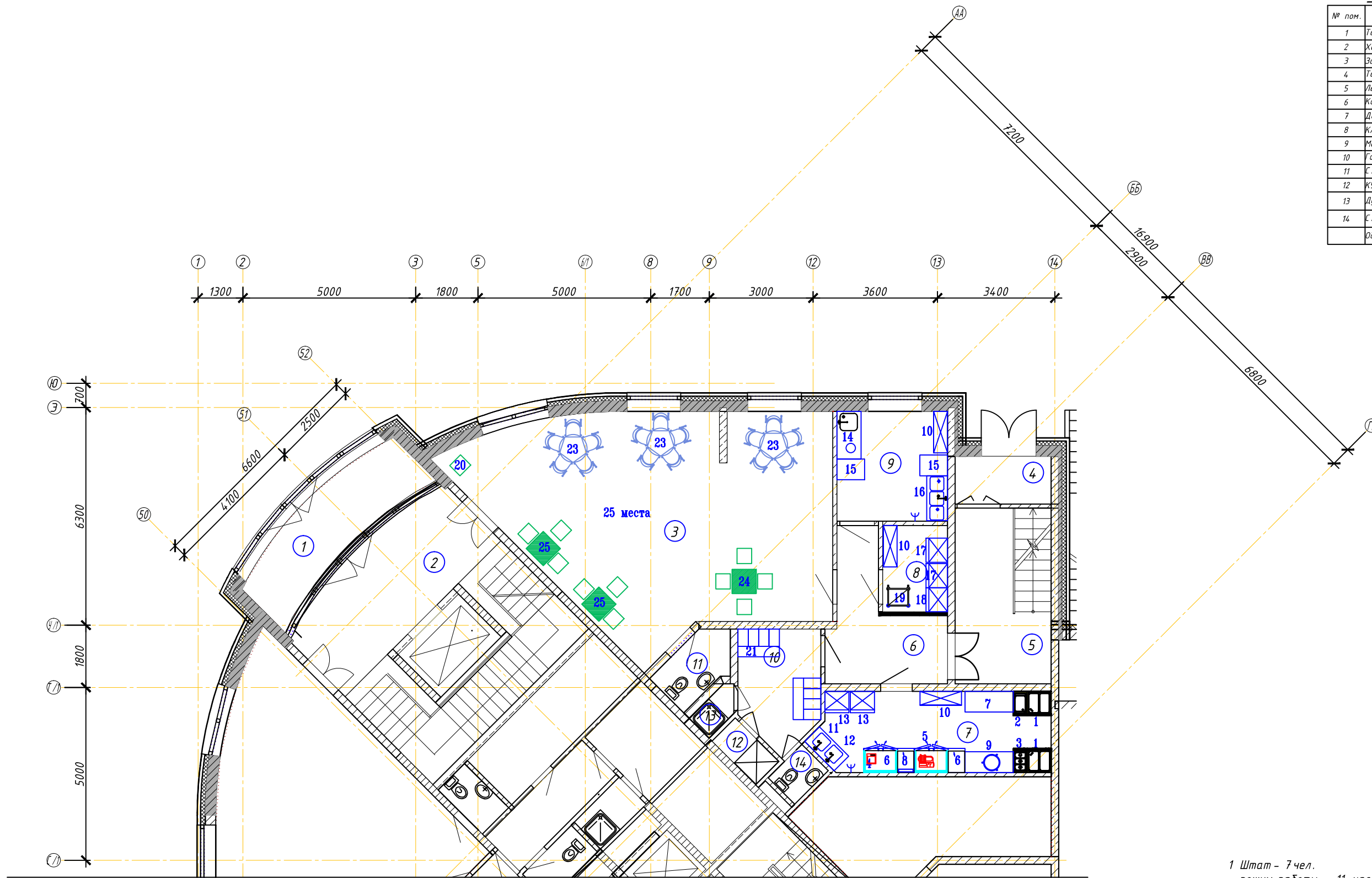
№	Наименование и тех. характеристика	Пол	Стены	Потолок
1	2	3	4	5
1	Зал приема, тамбур, помещение загрузки и эвакуации, подсобное помещение, производственное помещение, пункт приема	Влагостойкие, выложить керамической рифленой плиткой или прессованными резиновыми плитами толщиной 6 мм и более	кафельные глазурованные плитки светлых тонов, водостойкие краски	водостойкие краски
2	С/у, душевая, кладовая уборного инвентаря, кладовая	кафельная плитка	кафельные глазурованные плитки светлых тонов, водостойкие краски	водостойкие краски
3	гардеробная, кабинет	кафельные глазурованные плитки, линолеум.	кафельные глазурованные плитки светлых тонов, водостойкие краски	водостойкие краски

Отделочные материалы должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, допускающее их использование в жилых и общественных зданиях.

						Заказчик: 000 "" 198-ТХ.5			
						4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разработал	Сипачева О.А.					Технологические решения Детское кафе	Стадия	Лист	Листов
Проверил							П	1	5
ГИП						Строительное задание			
Н.Контроль									

Экспликация помещений

№ пом.	Наименование помещения	Площадь кв. м
1	Тамбур	11,0
2	Холл	16,8
3	Зал	59,29
4	Тамбур	3,84
5	Лестница	14,12
6	Коридор	9,97
7	Догоготовочная	15,69
8	Кладовая	4,7
9	Моечная	10,2
10	Гардероб	7,54
11	С/у	3,3
12	Кухи	1,7
13	Душевая	1,12
14	С/у	1,48
Общая площадь		160,75



ПРИМЕЧАНИЯ

1 Штат - 7 чел.
режим работы - 11 часов в 1 смену.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

3 - номер помещения по экспликации

Заказчик: ООО "" 198-ТХ.5

4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13

Изм.	Кол.уч.	Лист	N док.	Подп.	Дата
Разработал		Сипачева О.А.			
Проверил					
ГИП					
Н.Контроль					

Технологические решения
Детское кафе

Стадия	Лист	Листов
П	2	5

План расположения
технологического оборудования

СОГЛАСОВАНО:

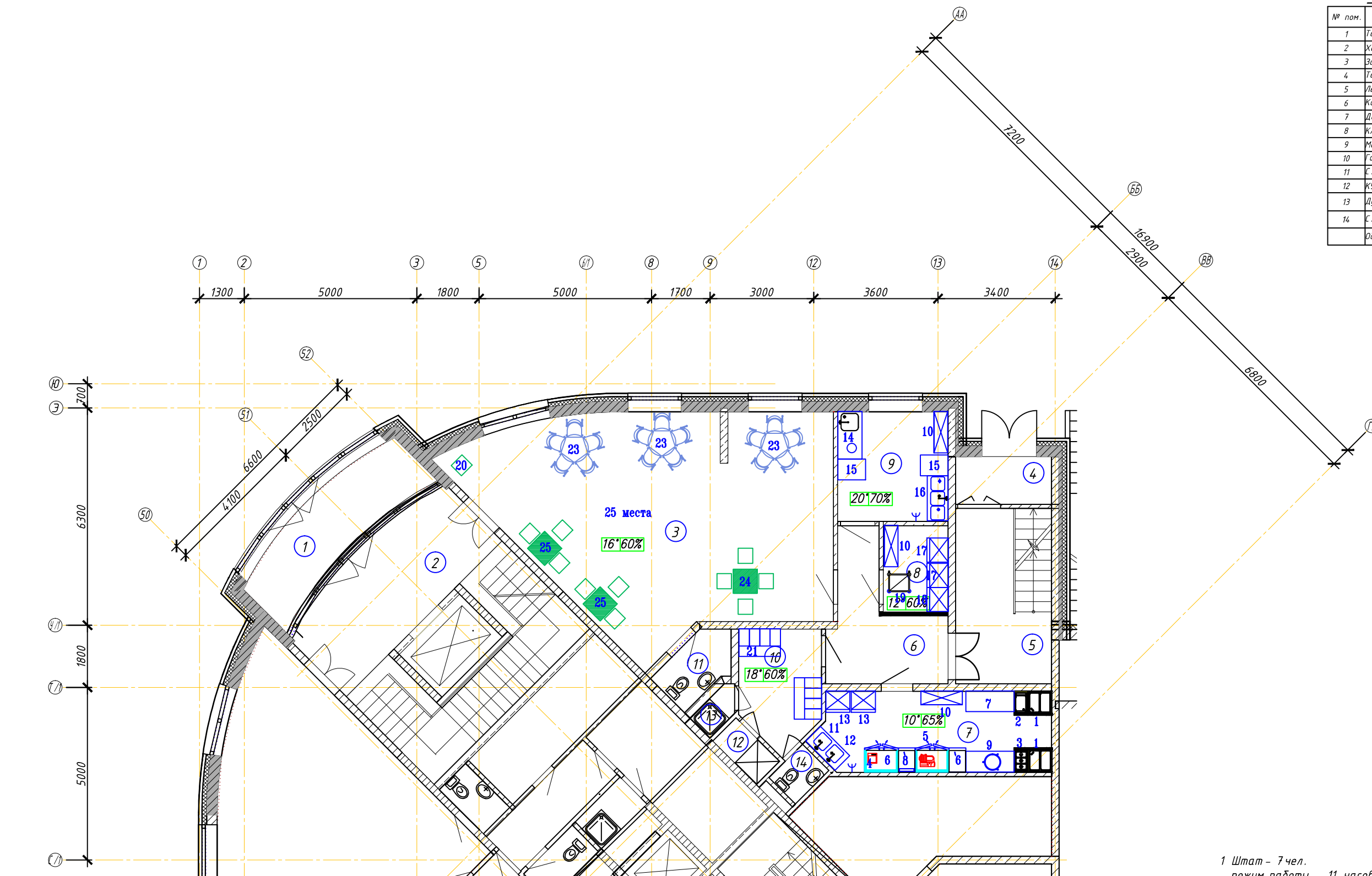
Взамен инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.

Экспликация помещений

№ пом.	Наименование помещения	Площадь кв. м
1	Тамбур	11,0
2	Холл	16,8
3	Зал	59,29
4	Тамбур	3,84
5	Лестница	14,12
6	Коридор	9,97
7	Догоготовочная	15,69
8	Кладовая	4,7
9	Моечная	10,2
10	Гардероб	7,54
11	С/у	3,3
12	КЧИ	1,7
13	Душевая	1,12
14	С/у	1,48
Общая площадь		160,75



ПРИМЕЧАНИЯ

1 Штат - 7 чел.
режим работы - 11 часов в 1 смену.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

③ - номер помещения по экспликации

16*60% - расчетная температура, влажность

Заказчик: ООО "" 198-ТХ.5

4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13

Изм.	Кол.ч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Разработал	Сипачева	О.А.			
Проверил					
ГИП					
Н.Контроль					

Технологические решения
Детское кафе

Задание на отопление и
вентиляцию

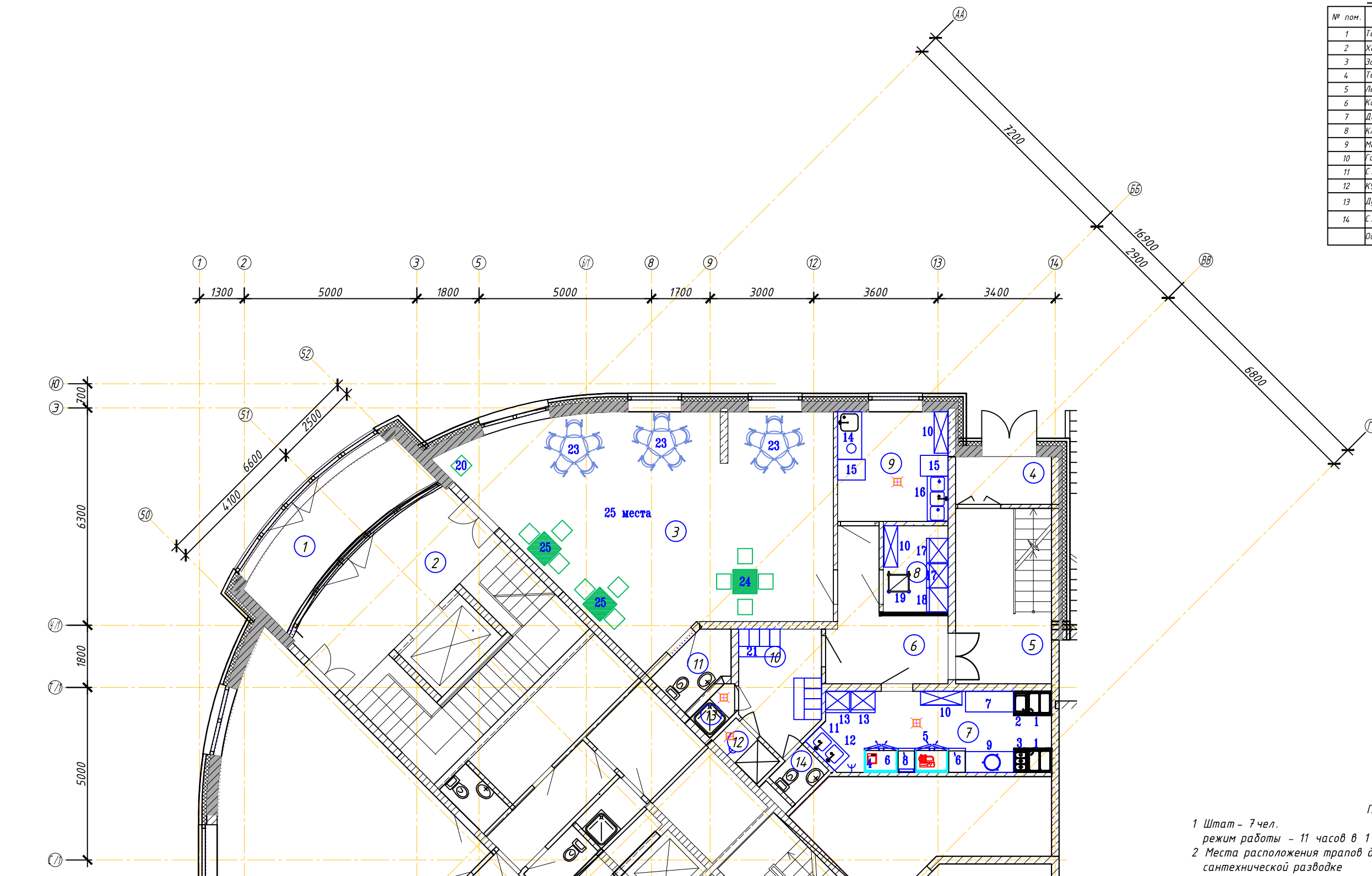
Стадия	Лист	Листов
П	3	5

СОГЛАСОВАНО:

Взамен инв. N
Подпись и дата
Инв. N подл.

Экспликация помещений

№ пом.	Наименование помещения	Площадь кв. м
1	Тамбур	11,0
2	Холл	16,8
3	Зал	59,29
4	Тамбур	3,84
5	Лестница	14,12
6	Коридор	9,97
7	Догоготовочная	15,69
8	Кладовая	4,7
9	Моечная	10,2
10	Гардероб	7,54
11	С/у	3,3
12	КУИ	1,7
13	Душевая	1,12
14	С/у	1,48
Общая площадь		160,75



ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 Штат - 7 чел.
режим работы - 11 часов в 1 смену.
- 2 Места расположения трапов даны условно, уточнить по санитарической разводке

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 3 - номер помещения по экспликации
- г.в.х.в. - подводы холодной и горячей воды
- Н - высота подводов от пола (мм)
- К.З. - отвод в канализацию с разрывом струи
- У - поливочный кран
- - трап

Заказчик: ООО "" 198-ТХ.5

4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13

Изм.	Кол.уч.	Лист	N док.	Подп.	Дата
Разработал	Сипачева	О.А.			
Проверил					
ГИП					
Н.Контроль					

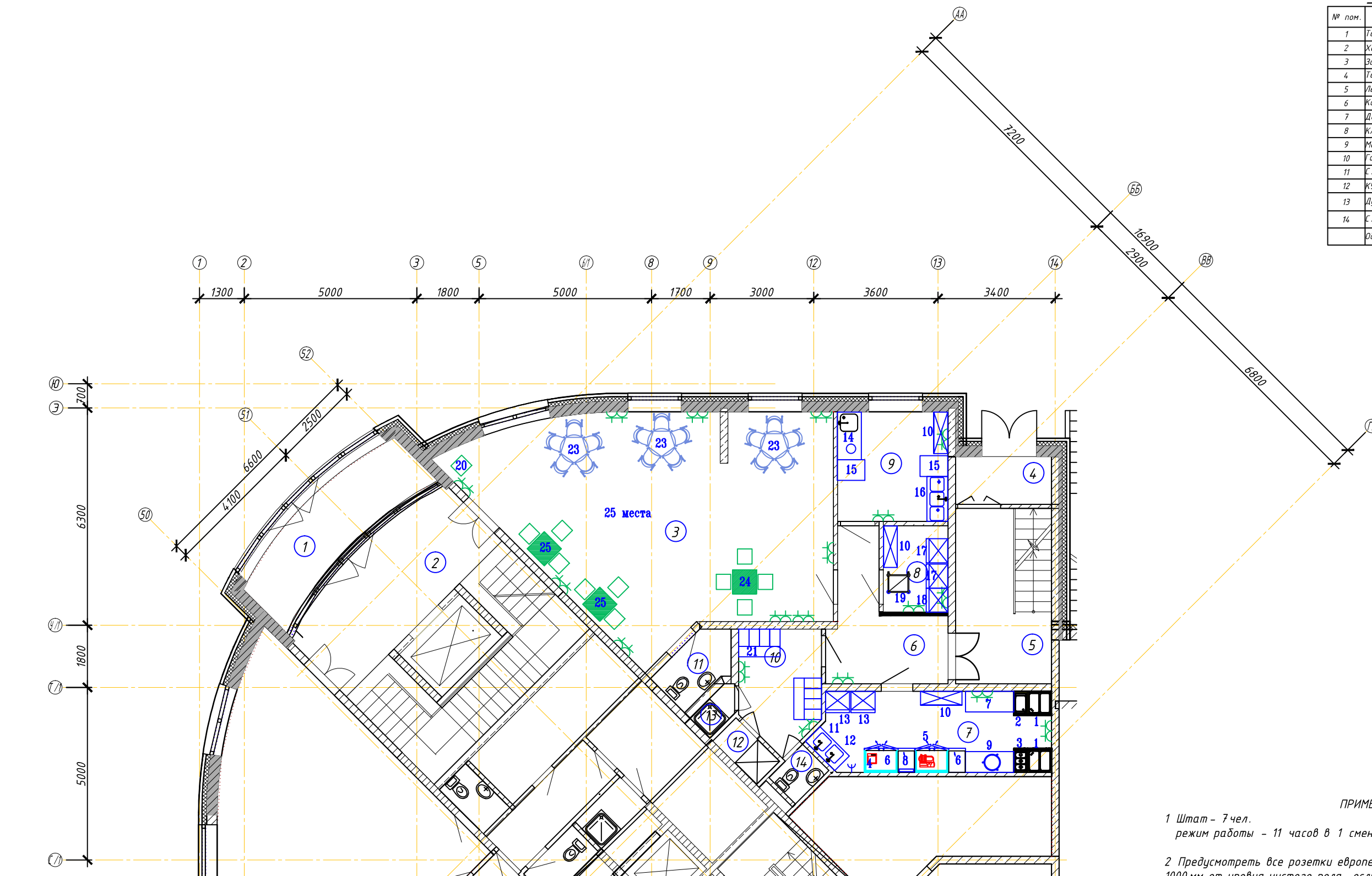
Технологические решения Детское кафе	Стадия П	Лист 4	Листов 5
Задание на водоснабжение и канализацию			

СОГЛАСОВАНО:

Взамен инв. N
Инв. N подл. Подпись и дата

Экспликация помещений

№ пом.	Наименование помещения	Площадь кв. м
1	Тамбур	11,0
2	Холл	16,8
3	Зал	59,29
4	Тамбур	3,84
5	Лестница	14,12
6	Коридор	9,97
7	Догоготовочная	15,69
8	Клавишная	4,7
9	Моечная	10,2
10	Гардероб	7,54
11	С/у	3,3
12	КЧИ	1,7
13	Душевая	1,12
14	С/у	1,48
Общая площадь		160,75



ПРИМЕЧАНИЯ

- Штат - 7 чел.
режим работы - 11 часов в 1 смену.
- Предусмотреть все розетки европейского стандарта на высоте 1000 мм от уровня чистого пола, если не указаны другие размеры на чертеже.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 3 - номер помещения по экспликации
- 20 - электророзетка штепсельная двухполюсная с заземляющим контактом 220 В, 1ф. Мощность - 0,4 кВт.

Заказчик: ООО "" 198-ТХ.5

4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
Разработал	Сипачева О.А.							
Проверил								
ГИП								
Н.Контроль								
Технологические решения Детское кафе						Стадия	Лист	Листов
						П	5	5
Задание на электроснабжение								

СОГЛАСОВАНО:

Взамен инв. N
Инв. N подл. Подпись и дата

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборуд., изд., матер.	Завод-изготовитель	Ед. изм.	Кол-во	Масса ед., кг	Прим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Плита электрическая четырех конфорочная, зона нагрева 2,5 кВт Габаритные размеры 700 х 700 х 850(Н) мм Мощность 10 кВт, 380 В				шт.	2		
2	Сковорода комбинированная, ванна 305 х 510 х 65 мм, отверстие для удаления пищи и отходов. Габаритные размеры 400 х 700 х 850(Н) мм Мощность 5 кВт, 380 В				шт.	1		
3	Фритюрница, 1 корзина. Габаритные размеры 400 х 700 х 850(Н) мм Мощность 7 кВт, 3/380 В				шт.	1		
4	Весы электронные, 5 кг/2 г, платформа 239 х 190. Габаритные размеры 260 х 287 х 137(Н) мм				шт.	1		
5	Слайсер, охлажд.двигатель, фиксатор заточного инструмента. Габаритные размеры 448 х 363 х 335(Н) мм Мощность 0,14 кВт, 1/220 В				шт.	1		
6	Стол производственный холодильный среднетемпературный +2/+10°С, 2 двери, 211л, теплоизоляция 50 мм. Мощность 0,32 кВт, 220 В Габаритные размеры 1396 х 600 х 850(Н) мм				шт.	2		
7	Стол производственный из нерж стали, столешница 1,5 мм, полка, борт Габаритные размеры 1400 х 600 х 900 мм				шт.	1		
8	Лампа бактерицидная. Мощность 0,06 кВт, 220 В				шт.	1		
9	Бак для мусора				шт.	1		
10	Стеллаж напольный, 4 перфорированные полки, регулируемые по высоте, максимальная нагрузка 600 кг. Габаритные размеры 1200 х 400 х 1800(Н) мм				шт.	3		
11	Ванна моечная цельнотянутая из нержавеющей стали с двойной мойкой (500 х 500 х 300), Габаритные размеры 1200 х 700 х 850(Н) мм				шт.	1		
12	Полка настенная одноярусная из нерж стали. Габаритные размеры 1200 х 400				шт.	1		
13	Холодильный шкаф, емкость 600 литров. Мощность 0,6 кВт, 220 В Габаритные размеры 697 х 620 х 2028(Н) мм				шт.	2		
14	Стол для предварительной мойки с душем, левая ванна 400 х 500, отверстие для отходов, Габаритные размеры 1400 х 700 х 850(Н) м. К нему:				шт.	1		
15	Стол производственный из нерж стали, столешница 1,5 мм, полка, борт Габаритные размеры 600 х 700 х 1000 мм				шт.	2		
16	Ванна моечная цельнотянутая из нерж стали с тремя мойками (500 х 500 х 300). Габаритные размеры 1600 х 700 х 1000(Н) мм				шт.	1		
17	Шкаф холодильный, -2/+10°С, объем 600 л, автоматическая разморозка, 3 решетки. Габаритные размеры 720 х 780 х 2000(Н) мм, мощность 0,6 кВт, 220 В				шт.	2		
18	Шкаф морозильный, -18/-25°С, объем 650 л, автоматическая разморозка, 3 решетки. Габаритные размеры 690 х 790 х 2100(Н) мм, мощность 0,8 кВт, 220 В				шт.	1		
19	Грузовая тележка, 4 колеса Габаритные размеры 1310 х 1000 х 850(Н) мм				шт.	1		

СОГЛАСОВАНО:

Взамен инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.

ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 Марка оборудования, комплектация и фирма поставщик уточняется заказчиком при приобретении оборудования.
2 Все оборудование и мебель подлежит обязательной сертификации.
3 Системы местных отсосов, водонагреватель, фильтры и др. учтены в соответствующих разделах проекта.

Заказчик: 000 "" 198-ТХ.5.С

4-х секционный 21-19-ти этажный жилой дом с пентхаусами, встроенными нежилыми помещениями и паркингом по адресу: Московская область, г.Пушкино, ул.Тургенева, в районе д.13

Изм. Кол.уч. Лист N док. Подп. Дата

Разработал Сипачева О.А.

Проверил

ГИП

Н.Контроль

Технологические решения
Детское кафе

Стадия Лист Листов

П 1 2

Спецификация

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборуд., изд., матер.	Завод-изготовитель	Ед. изм.	Кол-во	Масса ед., кг	Прим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
20	Стойка официанта Габаритные размеры 500x500x900(Н)				шт.	1		
21	Шкаф. Габаритные размеры 600x400x1600(Н) мм				шт.	8		
22	Вешалки для одежды (на плане не показано)				шт.	7		
23	Комплект мебели для обеденного зала на 5 места со стульями				шт.	3		
24	Комплект мебели для обеденного зала на 4 места со стульями				шт.	1		
25	Комплект мебели для обеденного зала на 3 места со стульями				шт.	2		
26	Кассовый аппарат				шт.	1		
27	Огнетушитель ОВП-5				шт.	10		

Инв. № подл.

Подпись и дата

Взамен инв. №

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ Док	Подпись	Дата

Заказчик: 000 "" 198-ТХ.5.С