

1. Общие сведения.
2. Описание технологических решений.
3. Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов
4. Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непроизводственных объектов капитального строительства.
5. Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду.

1 Общие сведения

Технологическая часть проекта «Гостиница в рекреационном комплексе «Белая Мыюта» в Республике Алтай, Шебалинский район» выполнена в соответствии с Задаaniem на проектирование и включает в себя планировки технологические решения кухонной зоны, ресторана и обеденных залов с расстановкой технологического оборудования.

Подраздел «Технологические решения кухонной зоны, ресторана и обеденных залов» разработан в соответствии с нормативной документацией:

- СП 118.13330.2022 Общественные здания и сооружения;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда;
- СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»;
- СП 1.13130.2020 Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы;
- СП 59.13330.2020 Доступность зданий и сооружений для МГН.

2 Описание технологических решений

Ресторан – предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

Обслуживание посетителей осуществляется официантами.

Количество мест объекта общественного питания – 231 посадочных места

Производственная мощность ресторана составляет до 5031 условных блюд/день.

Тип объекта с учетом организации технологического процесса приготовления и отпуска кулинарной продукции – работа на сырье.

Режим работы – односменный (с 9.00 до 21.00).

Количество рабочих дней в году – 365 (семидневная рабочая неделя).

Инв. №	Подпись и дата	В зам. инв. №						Лист
Из	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата	24-51/ШБЛН-ТХ.4.ТЧ			5

Количество персонала – 34 человека, в максимальную смену – 18 человек.

Загрузка через отдельный подъемник с первого этажа.

В состав ресторана входит обеденный зал на 231 посадочных места, горячий, холодный, пекарный, кондитерский, мясной, рыбный, овощной, первичной обработки овощей цеха, кладовые, сервировочная, помещение хранения пищевых отходов, раздаточная, мойки кухонной и столовой посуды, мойка яиц, кабинет заведующего производством.

Санузел для посетителей расположен при вестибюле ресторана.

Работа ресторана осуществляется на сырье.

Сырье, доставляемые спецтранспортом, разгружаются через загрузочную на первом этаже и отправляются на хранение в группу складских помещений: кладовые, охлаждаемые и холодильные камеры. Хранение предусмотрено с соблюдением температурного режима и товарного соседства.

Горизонтальное перемещение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляется с использованием ручных тележек.

Помещения ресторана скомпонованы таким образом, что возможность пересечения основных потоков сведена к минимуму либо разграничена по времени.

В горячем цеху предусмотрена установка островной линии теплового оборудования, включающей две электроплиты, две электросковороды, электроварка, гриль, производственный стол с установленной на нем фритюрницей. В пристенной линии установлено три пароконвектомата, котел пищеварочный, макаронаварка. Так же установлены столы производственные, стол охлаждаемый, холодильные шкафы, мойки.

Для нормализации микроклимата над всем тепловым оборудованием запроектированы местные вентиляционные отсосы.

Холодный цех оборудован холодильными столами, овощерезательной машиной, моечными ваннами, бактерицидным рециркулятором воздуха, УКМ, вакуумным упаковщиком.

В моечной столовой посуды запроектирована посудомоечная машина непрерывного действия и три моечные ванны для ручной мойки посуды.

Моечная кухонной посуды оснащена двумя котломоечными машинами, моечными ваннами, стеллажами.

Мясной и рыбный цеха оборудованы охлаждаемыми столами, производственными столами, мойками, холодильными шкафами, мясорубкой, бактерицидными лампами, тендерайзерами, фаршемешалками.

Помещение для первичной обработки овощей оборудовано картофелеочистительной машиной, столом для доочистки корнеплодов, стеллажами и подтоварниками.

Овощной цех оборудован столами производственными, холодильным столом, овощерезательной машиной, моечными ваннами, бактерицидным рециркулятором воздуха, УКМ, вакуумным упаковщиком.

Пекарский и кондитерский цех оснащены печами, тестомесильной машиной, миксером планетарным, моечными ваннами, столами производственными, охлаждаемым столом, холодильным шкафом. Рядом с кондитерским цехом расположена сервировочная, для украшения кондитерских изделий.

Все производственные помещения оборудованы умывальниками.

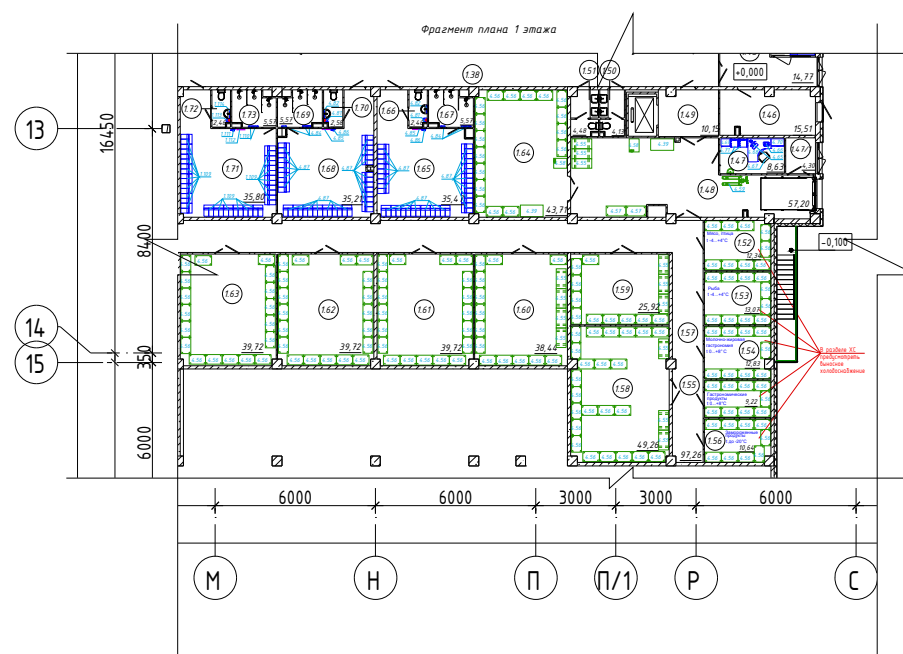
Все производственные и складские помещения оснащены достаточным количеством производственных столов и стеллажей.

Все пищевые продукты в кладовых, охлаждаемых камерах хранятся на стеллажах и подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

Сбор грязной посуды осуществляется с помощью тележек для грязной посуды, установленных в зале, с последующей доставкой ее в моечную столовой посуды. Моечная столовой посуды расположена смежно с залом столовой. Грязная посуда и приборы поступают в помещение через передаточное окно. В случае выхода из строя посудомоечной машины

Инв. №	Подпись и дата	В зам. инв. №

					24-51/ШБЛН-ТХ.4.ТЧ	Лист
						6
Из	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		



Экспликация помещений 2 этажа на отп. +4.500			
№ п/п	Наименования	Площадь,	Кол. пом.
2.61	Коридор	162,14	
2.62	Лифтовой холл	102,04	
2.63	Помещение хранения пищевых отходов	18,06	В4
2.64	Помещение перчаточной обработки обуви	19,65	В3
2.65	Общачей щек	20,12	В3
2.66	Раздаточная	16,07	
2.67	Мытая кухонной посуды	17,54	В
2.68	Мытая столовой посуды	16,91	В
2.69	Сервизная	17,43	В3
2.70	Мытая яиц	15,72	В
2.71	Мачная столовой посуды	8,28	В
2.72	Сервизная	8,90	В3
2.73	Помещение приема пищи персонала	47,92	
2.74	Вестибиль	122,44	
2.75	Общедный зал ресторана	644,98	
2.75/1	Терраса	94,75	
2.76	Переоборудованная	65,90	
2.76/1	Детский игровой центр	315,64	

2.4.2	Лифтовый холл	12,95	
2.4.3	Лифтовый холл	12,35	
2.4.4	Кладовая	14,08	B2
2.4.5	Горюхобезопасная	10,35	
2.4.6	С/у	2,62	
2.4.7	С/у	2,37	
2.4.8	ПМН	4,33	B4
2.4.9	Гендир	2,69	
2.5.0	Коридор	9,20	
2.5.1	Лекарный цех	27,05	B3
2.5.2	Кондитерский цех	28,92	B3
2.5.3	Горячий цех	96,45	B3
2.5.4	Холодный цех	36,92	B3
2.5.5	Кладовая сыпучих продуктов	8,37	B2
2.5.6	Склад бакалеи	8,69	B2
2.5.7	Мясной цех	34,16	B3
2.5.8	Рыбный цех	19,65	B3
2.5.9	Листочная клетка	16,58	
2.6.0	Кабинет заведующего производством	15,81	

Экспликация помещений 1 этажа на отп. 0.000			
№ п/п	Наименование	Площадь, м ²	Кол. пом.
156	Кладовая лиц	10,64	82
157	Коридор	97,26	
158	Кладовая сыпучих продуктов и запасов	49,26	82
159	Кладовая напитков	25,92	82
160	Кладовая алкоголя	38,44	82
161	Кладовая	39,72	82
162	Кладовая	39,72	82
163	Кладовая	39,72	82
164	Помещение приема и хранения оборудов и мебели	43,71	
165	Раздевалка	35,47	
166	С/у	2,46	
167	Душевая	5,57	
168	Раздевалка	35,21	
169	Душевая	5,57	
170	С/у	2,58	
171	Раздевалка	35,80	

149	Лифтовой холл	10,15	
150	С/у	4,13	
151	С/у	4,48	
152	Кладовая мяса и птицы	12,34	В2
153	Кладовая рыбы	13,07	В2
154	Кладовая молочных продуктов	12,83	В2
155	Кладовая гастрономии	9,22	В2

		Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. изме- рения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание		
			Оборудование для общественного питания									
		4.1	Электроварка (тепловая линия 900 серии) 4хGN 1/2 или 6хGN 1/3; объем воды для варки – 50л; объем воды для кипячения – 70л; 800х900х950мм; 380В, 15кВт; ХВ, К вытяжка 1040м³/ч; приток 640м³/ч			Торговая сеть	шт.	1				
		4.2	Плита электрическая индукционная (тепловая линия 900 серии) 6 конфорок, 1220х900х960мм; 380В, 21кВт вытяжка 1170м³/ч; приток 490м³/ч			Торговая сеть	шт.	2				
		4.3	Жарочная поверхность (тепловая линия 900 серии) гладкая/рифленая, 840х900х860(950)мм; 380В, 12кВт вытяжка 750м³/ч; приток 400м³/ч			Торговая сеть	шт.	1				
		4.4	Котел электрический (тепловая линия 900 серии) 60 литров, 641х900(1015)х860(1030)мм; 380В, 10кВт; ХВ, К вытяжка 400м³/ч; приток 290м³/ч			Торговая сеть	шт.	1				
		4.5	Сковорода электрическая (тепловая линия 700 серии) объем 100дм³; 1000х900)х850мм; 380В, 12кВт вытяжка 740м³/ч; приток 400м³/ч			Торговая сеть	шт.	2				
		4.6	Фритюрница электрическая (тепловая линия 700 серии) 1 корзина; вместимость ванны 15 дм³; 562х568х342мм; 220В, 8кВт вытяжка 560м³/ч; приток 320м³/ч			Торговая сеть	шт.	1				
		4.7	Печь пароконвекционная режим:пар/горячий воздух/оба режима приготовления последовательно или одновременно; способ приготовления: автоматический/встроенная книга рецептов/ручной; 10 GN1/1; в комплекте поддон для сбора жира, водоумягчитель, встроенный душ, термощуп (мультизональный зонд), комплект с принтером для HACCP (220В, 0.2кВт); автоматическая система мойки и очистки; 900х915х1060мм; 380В, 19кВт; ХВ, К; вытяжка 1000м³/ч			Торговая сеть	шт.	5				
Взам. инв.№		4.8	Подставка под пароконвектомат нерж. Сталь 900х900х610			Торговая сеть	шт.	5				
		д/п	Зонт вытяжной система конденсации выходящего пара			Торговая сеть	шт.	5				
		4.9	Подставка под пароконвектомат нерж. Сталь 900х900х610			Торговая сеть	шт.	5				
Подпись и дата												
Инв.№ подл.												
						24-51/ШБЛН-ТХ.4.СО						
						Гостиница в рекреационном комплексе "Белая Мыюта" в Республике Алтай , Шебалинский район						
						Изм.	Кол.уч.	Лист	№док.	Подп.	Дата	
						Разраб.		Чуешков			03.25	
						Проверил		Филин			03.25	
						ГИП		Филин			03.25	
						Норм.конт.		Рагино			03.25	
						Технологические решения кухонной зоны, ресторана и обеденных залов				Стадия	Лист	Листов
										П	1	5
						Спецификация оборудования, изделий и материалов						

[illegible]