

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ГЕОСТРОЙПРОЕКТ»**

Выписка СРО: №4172 от 11.02.2020г.

**РЕСТОРАН БЫСТРОГО ПИТАНИЯ
по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96**

РАБОЧАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Технологические решения ресторана быстрого питания

Шифр: 01/2020-ТХ

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ГЕОСТРОЙПРОЕКТ»

Выписка СРО: №4172 от 11.02.2020г.

РЕСТОРАН БЫСТРОГО ПИТАНИЯ
по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96

РАБОЧАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Технологические решения ресторана быстрого питания

Шифр: 01/2020-ТХ

Генеральный директор
ООО «ГеоСтройПроект»»

А.С. Новгородов

Главный инженер проекта

А.С. Новгоро

Инд. № подл.	Подп. и дата	Взам. Инв. №

СОДЕРЖАНИЕ ТОМА

Обозначение	Наименование	Примечания
	01/2020-ТХ.ПЗ	
01/2020-ТХ	Титульный лист	
01/2020-ТХ	Содержание тома	
	Текстовая часть	
01/2020-ТХ	Пояснительная записка	
	Графическая часть	
01/2020-ТХ	План -1 этажа	
01/2020-ТХ	План 1 этажа	
01/2020-ТХ	Состав оборудования	
	Прилагаемые документы	
01/2020-ТХ.СО	Спецификация оборудования.	

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Разраб.		Павлюченкова			0220
Пров.		Жидков			0220
ГИП		Батин			0220
Н. контр.		Половинкина			

Технологические решения ресторана быстрого питания

Стадия	Лист	Листов
Р	1	
ООО «ГеоСтройПроект»		

Содержание тома

Исходные данные

Технологические решения ресторана быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96 разработан на основании задания на проектирование Заказчика, раздела Архитектурные решения выполненного в соответствии с действующими нормами и требованиями действующих на территории РФ:

СП 118.13330.2012* «Общественные здания сооружения»

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

Приказ Роскомторга от 28.06.93 N 44 "Об утверждении правил охраны труда на торговых складах, базах и холодильниках"

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений.

Общие требования проектирования»

ПОТ Р М-027-2003 «Межотраслевые правила по охране труда на автомобильном транспорте»;

Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности (с изменениями на 3 июля 2016 года)";

Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89* «Проектирование предприятий розничной торговли»;

Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89* «Проектирование предприятий общественного питания»;

Система стандартов безопасности труда ГОСТ 12.0.001-82 (ССБТ)

В состав нежилого помещения входят:

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					Лист
			01/2020-ТХ.ПЗ				
Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата	1	

Ресторан быстрого питания с баром

Количество клиентов для предприятия общественного питания:

– ресторана быстрого питания и бара на 81 место.

1. БАР

Предусмотрен на первом этаже нежилого помещения.

Производственная мощность предприятий питания.

Число посадочных мест в составе ресторана – 81.

Количество готовых отпускаемых блюд в сутки – 779.

Численность персонала

№ п/п	Наименование профессий	Количество работающих, чел.
1	Бармен – кассир	4

Всего: 4 человека

Режим работы бара 14 часово́й (с 9.00 до 23.00 часов) – 1.5 смены, 40- часовая рабочая неделя, 365 дней в году с ежемесячным санитарным днем для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений. Штатное расписание и численность персонала уточняется арендатором помещения.

Ассортиментный перечень реализуемой продукции: кофе, чай, коктейли, пиво, соки, вино, пиво, смузи, фреши, тигристое вино, коньяк, джин, водка, ром, ликеры, шампанское, вермут, коктейли

Предусмотрена многоразовая посуда.

2. РЕСТОРАНА БЫСРОГО ПИТАНИЯ НА 81 ПОСАДОЧНОЕ МЕСТО

На первом этаже предусмотрен ресторан быстрого питания на 81 посадочное место.

Состав помещений предприятия питания: кладовые, производственные помещения, обеденный зал на 81 пос./мест., гардероб верхней одежды, служебно-бытовые помещения, комната персонала.

Количество готовых отпускаемых блюд в день – 1100.

Численность персонала

№ п/п	Наименование профессий	Количество работающих, чел.
----------	------------------------	-----------------------------

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

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата	01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
							2

1	Шеф повар	1
2	Су - шеф	1
3	Грузчик	1
4	Заместитель генерального директора	1
5	Повар	9
6	Пекарь	2
7	Уборщик, подсобный рабочий	4
8	Кассир	2

Всего: 21

Режим работы 12 часовой (с 9.00 до 23.00 часов) – 1.5 смены, 40-часовая рабочая неделя, 365 дней в году с ежемесячным санитарным днем для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений.

Штатное расписание и численность персонала уточняется арендатором помещения

Ассортимент ресторана: салаты, закуски, первые и вторые блюда на заказ, десерты, кондитерские и хлебобулочные изделия привозные, нарезные, чай, кофе, напитки.

Предприятие работает на полуфабрикатах, овощи – мытые, очищенные. Метод обслуживания официантами с использованием многоразовой посуды.

В состав производственно-складских помещений предприятия питания входят:

- горячий цех оснащается тепловым оборудованием: электрическими плитами, пароконвектоматом, универсальной кухонной машиной, холодильником, рабочими столами с навесными полками, моечной ванной, раковиной для мытья рук.

- доготовочный цех (овощей, фруктов) и доготовочный цех (мяса, рыбы), предназначены для распаковки, разморозки и доработки полуфабрикатов, омовения и нарезки порционных полуфабрикатов, промывки свежих грибов, мытье зелени и фруктов, соленья и т.п. Установлены: моечные ванны, производственные столы, мясорубка, слайсер, холодильные шкафы (средней и низкой температуры) и раковина для мытья рук.

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

Изм.	Кол.	Лист	Недоп.	Подпись	Дата	01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
							3

– холодный цех, осуществляется приготовление холодных закусок, овощных салатов предусмотрены: холодильный шкаф, рабочие столы, охлаждаемый стол для салатов, охлаждаемый прилавок, слайсер, овощерезка, моечная ванна и раковина для мытья рук.

– помещение моечной столовой посуды, установлены: стол для сбора пищевых отходов, моечные ванны, посудомоечная машина, электроводонагреватель, рабочий стол с полкой-сушкой посуды и приборов, стеллаж для сушки посуды, раковина для мытья рук. Для хранения посуды предусмотрены закрытые шкафы в кладовой-сервизной. В помещение моечной столовой посуды, посуда подается через передаточное окно

– моечная кухонной посуды, предусмотрены моечные ванны, электроводонагреватель, стеллаж для сушки и хранения кухонной посуды и инвентаря.

–раздаточная – с установкой стойки для подносов и столовых приборов, кассового прилавка с кассовым аппаратом;

– бар, с установкой стойки, холодильников для напитков, кофемашины, чайника и установок для разливных напитков и т.п.

– тарная с размещением двух моечных ванн, и холодильного ларя для сбора отходов

– кладовые сухих продуктов и напитков с размещением производственных стеллажей;

– для хранения скоропортящихся продуктов предусмотрены холодильные камеры средне- и низкотемпературного режима работы.

Для обслуживающего персонала предусмотрены следующие служебно-бытовые помещения:

– гардероб персонала женский и мужской с душем с размещением шкафов для одежды, банкетки, помещение официантов, санузлы служебные.

В каждом производственном цехе на каждом производственном участке предусмотрены раковины для мытья рук с педальным приводом, трапы. Для влажной уборки предусмотрено помещение уборочного инвентаря, оборудованное водоразборным краном с подводом горячей, холодной воды через смеситель, регистром для сушки инвентаря, раковиной для мытья рук, трапом, полкой для хранения моющих дезинфицирующих средств.

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
								4
Изм.	Кол.	Лист	Недоп.	Подпись	Дата			

Загрузка продуктов предусмотрена специализированным автотранспортом и подается вручную, загружается в кладовые. Перечень вспомогательного технологического оборудования с указанием кратких технических характеристик, количества единиц оборудования и фирм-поставщиков представлен в спецификации оборудования, изделий и материалов 01/2020-ТХ.СО.

Все установленное оборудование должно иметь сертификаты соответствия системы сертификации госстандарта России.

Раздел 8.Перечень мероприятий по охране окружающей среды.

Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению

Уборка помещений, сбор и транспортировка отходов.

С целью осуществления санитарно-гигиенической уборки помещений проектом предусмотрены помещения для хранения уборочного инвентаря, помещение клининговой компании. Где предусматривается хранение уборочного инвентаря и моющих дезинфицирующих средств, оборудованные подводом холодного и горячего водоснабжения через смеситель.

Уборка помещений -торговой площади, складских помещений, офисов выполняется младшим обслуживающим персоналом предприятия и клининговой компанией по договору. Уборка торговых залов и производственных помещений производится периодически, по мере их загрязнения, но не менее чем один раз в смену.

Полная уборка всех помещений, коридоров производится по окончании работы (в техническом перерыве) ручным и механизированным способом при помощи полумоечных машин.

Полумоечные машины, уборочный инвентарь размещаются в помещении уборочного инвентаря, где организовано заправка и слив воды машин, оборудованной поливочными кранами со смесителями и регистрами для сушки уборочной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специальных металлических шкафах.

Санитарная обработка оборудования и инвентаря, а также специально помещений должна проводиться не реже, чем определено действующими санитарными нормами и с применением дезинфицирующих и моющих средств, разрешенных для применения на территории РФ. Данные требования должны быть отражены в производственных инструкциях.

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
Изм.	Кол.	Лист	Недоп.	Подпись	Дата			

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. Для уборки производственных, складских помещений выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специальных шкафчиках, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет индивидуальную сигнальную окраску и хранится отдельно.

Сбор и транспортировка отходов

Сбор пищевых отходов производится в передвижные вакуумные контейнеры с вложенными в них полиэтиленовыми одноразовыми мешками. Заполненные отходами мешки отправляются в охлаждаемую низкотемпературную камеру для пищевых отходов, далее вывозятся на утилизацию спецтранспортом, на основании договора с организацией предоставляющей данные услуги

Мероприятия по охране труда, техника безопасности, промсанитария.

Охрана труда обеспечивается строгим выполнением требований системы стандартов безопасности труда (ССБТ).

Администрация в соответствии с законодательством обязана правильно организовать труд рабочих и служащих, соблюдать положения о правилах охраны труда и систематически вести работу по улучшению условий труда. Помещения МФЦ продаются или сдаются в долгосрочную аренду, имеющим соответствующее разрешение на ведение деятельности. Владельцы помещений (администрация) на основании действующего законодательства и «Трудового Кодекса Российской Федерации» заключает контракты с трудовым коллективом в целом и с каждым работником в отдельности, в которых четко распределены права и обязанности, как работников, так и администрации, и указываются условия труда.

К основным организационным мероприятиям по охране труда и технике безопасности, возлагаемым на администрацию предприятия, относятся:

- разработка инструкций по охране труда для каждого производства и контроль их выполнения;
- профессиональный отбор, обучение работников и проверка их знаний и навыков безопасности труда;
- обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты;

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

Изм.	Кол.	Лист	Недоп.	Подпись	Дата

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

6

- проведение ремонтных работ специализированными организациями, имеющими лицензии на данный вид деятельности;
 - установка информационно-инструктивных средств по охране труда.
- Мероприятия по охране труда на каждом рабочем месте направлены на сохранение здоровья, работоспособности работников, на снижение потерь рабочего времени.

Администрация обеспечивает нанимаемым работникам своевременную выдачу, ремонт и контроль за правильным применением специальной одежды в соответствии с ГОСТ 12.4.008-84 ССБТ.

Выдаваемая спецодежда соответствующим категориям работающих должна использоваться исключительно по прямому назначению.

Соблюдение условий техники безопасности и охраны труда в проекте обеспечивают следующие мероприятия:

- размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом;
- от технологического оборудования, выделяющего при работе тепло- и влаговыделения, предусмотрены местные вентиляционные отсосы с последующей очисткой воздуха;
- оборудование всех помещений приточно-вытяжной вентиляцией и отоплением в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.005-88 «Общие требования к воздуху рабочей зоны», СП 60.13330.2012 «Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха», СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

- естественное и искусственное освещение рабочих мест; искусственное освещение общее и при необходимости, комбинированно либо с локализованным расположением светильников в соответствии со СП52.13330.2011 (актуализированная редакция СНиП 23-05-95). При отключении основного источника света предусматривается аварийное освещение для эвакуации работающих. Электрооборудование и освещение выполнено в соответствии с требованиями «ПУЭ»;
- с целью профилактики в цехах приготовления холодных, а также горячих блюд, на участках по порционированию готовых блюд, упаковке

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

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

7

и формированию наборов готовых блюд использовать бактерицидные лампы для обеззараживания воздуха, инвентаря, продуктов, но также и тары, упаковки. Лампы необходимо регулярно протирать от пыли;

- защитное заземление и зануление электрооборудования и ограждений, изоляция токонесущих частей оборудования;

- при заключении договора на поставку оборудования и мебели должны быть получены необходимые сертификаты соответствия и санитарно-эпидемиологические заключения;

- расстояние между оборудованием и строительными конструкциями здания, ширина проездов, проходов приняты в соответствии с нормами технологического проектирования магазинов и складов, на основании рекомендаций поставщиков оборудования и с учетом работы оборудования внутреннего транспорта.

- покрытие полов в производственных помещениях в соответствии с требованиями СП 29.13330.2011 (актуализированная редакция СНиП 2.03.13-88);

- эксплуатирующей организации надлежит разработать инструкцию по технике безопасности с учетом требований ГОСТ системы стандартов безопасности труда и решений данного проекта;

- окраска оборудования и трубопроводов в сигнально предупредительные цвета в соответствии с ГОСТ 12.4.026-76;

- уборка помещений должна производиться ежедневно влажным способом с применением моющих средств. Торгово-технологическое оборудование по окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой; еженедельно, с применением моющих средств, предусматривается мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли.

Один раз в месяц производится генеральная уборка с дезинфекцией и дератизацией помещений;

- мытье инвентаря и оборудования, используемого в технологическом процессе, предусматривается с использованием специальных дезинфицирующих растворов;

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата

Взам. инв. №

Подпись и дата

Изм. № подл.

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

8

- предусмотрены специально отведенные места для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов для обработки помещений и оборудования;
- В соответствии с санитарными нормами, санитарно-бытовое обслуживание посетителей и персонала обеспечивается отдельными помещениями здания;
- раковины и унитазы в санузлах персонала предприятий питания оборудованы смесителями и смывными устройствами, соответственно, с локтевым и ножным приводом.
- пожароопасные помещения оборудованы автоматической системой пожаротушения, остальные системой пожарной сигнализации;
- механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ;
- в производственных цехах предусматриваются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные локтевым приводом.
- для первичного медицинского обслуживания персонала (оказание первой медицинской помощи и вызов скорой помощи) предусмотрен набор оказания первой медицинской помощи в помещении администрации и оборудованного экстренной связью с медучреждением обслуживающим данный район. Медицинское обслуживание персонала осуществляется на договорной основе в ближайшем к проектируемому торговому комплексу лечебно-профилактическом учреждении.

3. СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ

В цехе установлены отдельные столы для производства полуфабриката:

- для нарезки полуфабрикатов.
- для изготовления сложных мясорастительных полуфабрикатов.
- для разделки птицы
- для хранения птицы п/ф предусмотрен отдельный холодильный шкаф, установленный на площади цеха.
- для приготовления фарша куски мяса моются дополнительно.
- для хранения специй предусмотрены навесные полки.

Установлены ручной мойщик для мытья рук, ванны моечные.

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

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

9

Для приготовления сложных мясорастительных полуфабрикатов овощи поступают предварительно очищенные и по мере надобности, прошедшие тепловую обработку в помещении подготовки кулинарных полуфабрикатов.

Доставка подготовленных овощей осуществляется в гастрономических емкостях.

4. СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ

1. Подготовка мяса и мясных полуфабрикатов

Производительность участка – 50 кг готовой продукции в смену.

Ассортимент вырабатываемой продукции:

Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, мяса птицы ТУ 9214-033-34589240-09

Полуфабрикаты мясные натуральные ОСТ 49 208-84 с изм.№1,2

Фарш мясной ТУ 9214-026-34589240-08 с изм. №1

Полуфабрикаты мясные рубленные ТУ 9214-028-34589240-08 с изм. №1

Полуфабрикаты мясорастительные ТУ 9214-031-34589240-08 с изм. №1

Полуфабрикаты из мяса птицы ТУ 9214-023-34589240-08

Полуфабрикаты из говядины, свинины с декоративными смесями и в маринадах ТУ 9214-006-53761101-06 с изм.№1

Полуфабрикаты из мяса птицы с декоративными смесями в маринадах ТУ 9214-005-53761101-05

Изготовление происходит в соответствии с ТИ.

Используемое сырье:

- мясо говядины (крупный кусок)
- мясо свинины (крупный кусок)
- лук репка, капуста белокочанная очищенная, помидоры свежие, перец сладкий свежий, специи в ассортименте.

Сырье (мясо охлажденное,) в закрытых гастрономических емкостях доставляется из зоны разгрузки на участок подготовки и загружается в холодильную камеру.

Куски промывают проточной водой (участки оснащены технологическими мойками).

Участок оборудован обвалочными столами с разделочными досками, промышленной мясорубкой.

В цехе установлены отдельные столы для производства полуфабриката:

- для нарезки полуфабрикатов.

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
			Изм.	Кол.	Лист	Недок		

- для изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.
- для изготовления сложных мясорастительных полуфабрикатов.
- для разделки птицы
- для хранения птицы п/ф предусмотрен отдельный холодильный шкаф, установленный на площади цеха.
- для приготовления фарша куски мяса моются дополнительно.
- для хранения специй предусмотрены навесные полки.

Установлены рукомо́йник для мытья рук, ванны моечные.

Для приготовления сложных мясорастительных полуфабрикатов овощи поступают предварительно очищенные и по мере надобности, прошедшие тепловую обработку в помещении подготовки кулинарных полуфабрикатов.

Доставка подготовленных овощей осуществляется в гастрономических емкостях.

В торговый зал полуфабрикаты подаются по мере реализации.

Основная часть подготовленных полуфабрикатов поступает непосредственно из участка в мясной отдел ресторана на охлаждаемые прилавки в закрытых гостроемкостях.

Согласно ВНТП – 0.4–86 (7.40. Для очистки производственных сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) следует предусматривать локальные очистные сооружения:

- для овощных цехов производительностью более 0.1 т в смену – гряземезгостойники, располагаемые внутри или вне здания, для овощных цехов производительностью до 2 т/смену очистка сточных вод предусматривается в составе технологического оборудования;
- для других производственных цехов – заготовочных предприятий мощностью свыше 0.3 т/смену – жируловители, располагаемые вне здания на выпусках из соответствующих помещений.)

2. Участок подготовки рыбной гастрономии

Производительность участка – 30 кг продукции в смену.

Ассортимент вырабатываемой продукции:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла.

ТУ 9268-035-34589240-09

- Рыба натуральная на кости
- Филе рыбы натуральное
- Полуфабрикат мелкокусковой мякотный

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

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата	01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
							11

· Рубленые полуфабрикаты

Используемое сырье:

- Рыба разных сортов замороженная (потрошенная)
- Специи в ассортименте.

Основное хранение сырья и сухих продуктов производится на площадях универсама.

Из зоны разгрузки сырье транспортируется при помощи тележек (для каждого вида сырья приняты отдельные тележки) к холодильной камере. Рыбная гастрономия храниться в складской зоне универсама. Загрузка рыбы в цех происходит в конце рабочего дня, после чего происходит санитарная обработка помещения. Для хранения специй на территории участка предусмотрены навесные полки.

Замороженную рыбу размораживают на воздухе, или в холодной подсоленной воде (установлена ванна моечная предназначенная для дефростации рыбы), очищают от чешуи, промывают в проточной воде. В участке установлен стол с разделочной доской, для производства полуфабриката.

Основная часть подготовленных полуфабрикатов поступает непосредственно из участка подготовки рыбной продукции, в рыбный отдел магазина на охлаждаемые прилавки, в закрытых застроемкостях с плотно закрывающимися крышками.

В торговый зал полуфабрикаты подаются по мере реализации.

3. Участок подготовки овощей к продаже

Помещение оборудовано двухсекционной моечной ванной, рукомоёмником. Овощи из холодильной камеры поступают в участок подготовки овощей, расположенный вблизи холодильной камеры, просматриваются, подготавливаются к продаже и транспортируются в торговый зал для реализации.

4. Участок подготовки кулинарных полуфабрикатов

Используемое сырье:

- лук репка, чеснок, капуста белокочанная, цитрусовые (лимон), фрукты в ассортименте, овощи свежие натуральные (исключая корнеплоды), соль, сахар, рисовая крупа.
- подготовленные мясные и рыбные полуфабрикаты из мясного цеха поступают на участок (цех).

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

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата	01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
							12

Поскольку, корнеплоды, лук репка, капуста белокочанная, для дальнейшего приготовления кулинарных полуфабрикатов поступают на основной склад уже в мытом виде, нарезанные в упаковке, то организация участков очистки-доочистки, нарезки овощей с установкой овощерезательного оборудования не требуется. На участке подготовки овощей к производству происходит растаривание и промывка.

После чего передаются на участок тепловой обработки.

Часть подготовленных продуктов (начинки для мясных и рыбных п.ф.), при необходимости прошедших тепловую обработку, передаются в закрытых гастрономических емкостях с плотно закрывающимися крышками в производственные цеха по переработке мяса.

Технология производства кулинарной продукции

Организация работы «горячего стола» соответствует нормам ВНТП 04-86, МГСН 4.14-98, а так же ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» и ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»; СанПиНов 2.3.2.1078-01; 2.3.6.1079-01; 2.3.6.1066-01.

Производительность до 110 кг в смену

- Ассортимент продукции цеха:
- Изделия кулинарные овощные, ТУ 9165-016-34589240-06
- Пироги «Осетинские», ТУ 9119-018-34589240-07
- Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста жареные, ТУ 9119-027-34589240-08

Изготовление происходит в соответствии с ТИ.

Организация производства состоит из первичной обработки овощей, производства гарниров, производства кулинарных изделий из готовых полуфабрикатов мясного участка.

В пароконвектомате производится основная часть кулинарной продукции, в соответствии с технологией приготовления.

Технология приготовления кулинарных изделий с тепловой обработкой в пароконвектомате

К кулинарным изделиям с тепловой обработкой в пароконвектомате относятся изделия мясорастительные без панировки, изделия натуральные и рубленые из птицы, мяса и рыбы,

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №							01/2020-ТХ.ПЗ	Лист
										13
Изм.	Кол.	Лист	Недоп	Подпись	Дата					

порционные, панированные в сухарях с предварительной тепловой обработкой, а также гарниры.

Готовые изделия подают на тепловой прилавок в горячем виде без перетаривания в другие застроёмкости. Срок реализации не должен превышать 3-х часов.

5. Участок выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий

Выпечка хлебобулочных изделий происходит непосредственно в помещении пекарни ресторана.

Производительность – 30 кг готовой продукции в смену.

Отдел предназначен для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий из дрожжевого, сдобного и слоеного теста.

В ассортимент входят мучные кулинарные (бескремовые) изделия – пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяки и др.

Замороженные полуфабрикаты для выпечки х/б изделий поступают от поставщика по мере реализации.

Реализация хлебобулочной продукции собственного производства осуществляется только в зале ресторана.

После расстойки заготовки помещают в хлебопекарную печь.

Готовые изделия после выпечки остывают на данных подовых листах, устанавливаемых в тележки (шпильки). Далее выкладываются на прилавки защищенные стеклом.

Для производства хлеба и хлебобулочных изделий используется высокотехнологичное оборудование ведущих российских фирм, имеющих сертификаты на территории РФ.

Лабораторный контроль осуществляется специализированной организацией по договору.

В случаях обнаружения в процессе продажи признаков порчи необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений.

Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3 % раствором уксусной кислоты.

4. ОСВЕЩЕНИЕ

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

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

14

Освещение естественное и искусственное с учетом норм освещенности, согласно СП 52.13330.2011 (СНиП 23-05-95) «Естественное и искусственное освещение».

Искусственное освещение в зале ресторана не менее 800 лк., в помещениях подготовки товаров – 400 лк., в кладовых – 100 лк. В камерах хранения пищевых продуктов применяются светильники, разрешенные для использования в помещениях с низкими температурами.

Освещенность помещений принять в соответствии с СанПиН 2.2.1/2.1.1 1278-03 “Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий”, тип светильников – в соответствии со средой и назначением помещений (светодиодные (LED)).

5. ВЕНТИЛЯЦИЯ И ОТОПЛЕНИЕ

Устройство системы вентиляции данного предприятия предусматривает проведение технических решений, обеспечивающих чистоту воздуха в производственных цехах и торговых залах. Устанавливаются местные вытяжные зонты с жироуловителями над всем тепловым оборудованием ресторана быстрого питания.

Размеры зонтов определяются габаритами оборудования +10 см, а со стороны фронтальной створки +30 см. Система вентиляции приточно-вытяжная, с механическим побуждением.

Отопление централизованное соответствует требованиям СП 60.13330.2012

Отопительные приборы во всех помещениях имеют гладкую поверхность и доступны для проведения уборки, осмотра и ремонта.

6. ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

Предприятие оборудуется холодной и горячей водой от существующих городских сетей.

Суммарное потребление воды ~ 10,25 м³/сутки.

Качество воды, используемой для технологических и хозяйственно-питьевых целей, отвечает требованиям ГОСТ 2874 «Вода питьевая».

Изм.	Кол.	Лист	Недоп.	Подпись	Дата

Изм.	Кол.	Лист	Недоп.	Подпись	Дата

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

15

Подводка воды к моечным ваннам и раковинам производится через смеситель.

Сбор производственных и бытовых вод осуществляется самостоятельными (раздельными) выпусками сточных вод в существующий городской коллектор.

Установить бытовые жиросепараторы под мойками в производственных цехах ресторана быстрого питания.

Установить накопительные водонагреватели объемом 80 л.

Накопительные водонагреватели работают в летнее время, в период отключения центрального горячего водоснабжения.

7. ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Противопожарные мероприятия предусмотрены в соответствии с Федеральным законом от 22 июля 2008 г. №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности выполнять в соответствии с СП 6.13130.2013 «Системы противопожарной защиты. Электрооборудование.

Требования пожарной безопасности». Помещения ресторана оборудуются пожарно-охранной сигнализацией. В коридоре вывешивается схема эвакуации персонала и посетителей из здания на случай возникновения чрезвычайной ситуации.

Двери для экстренной эвакуации оснащены приборами «антипаники» и открываются в направлении эвакуации.

Для ликвидации малых возгораний здание оснащается огнетушителями ОП-5. Ответственность за организацию и выполнение мероприятий по ОТ, ТБ, ППБ и производственной санитарии возлагаются на владельца и служащих ресторана.

Изм.	Кол.	Лист	Недок	Подпись	Дата

Взам. инв. №

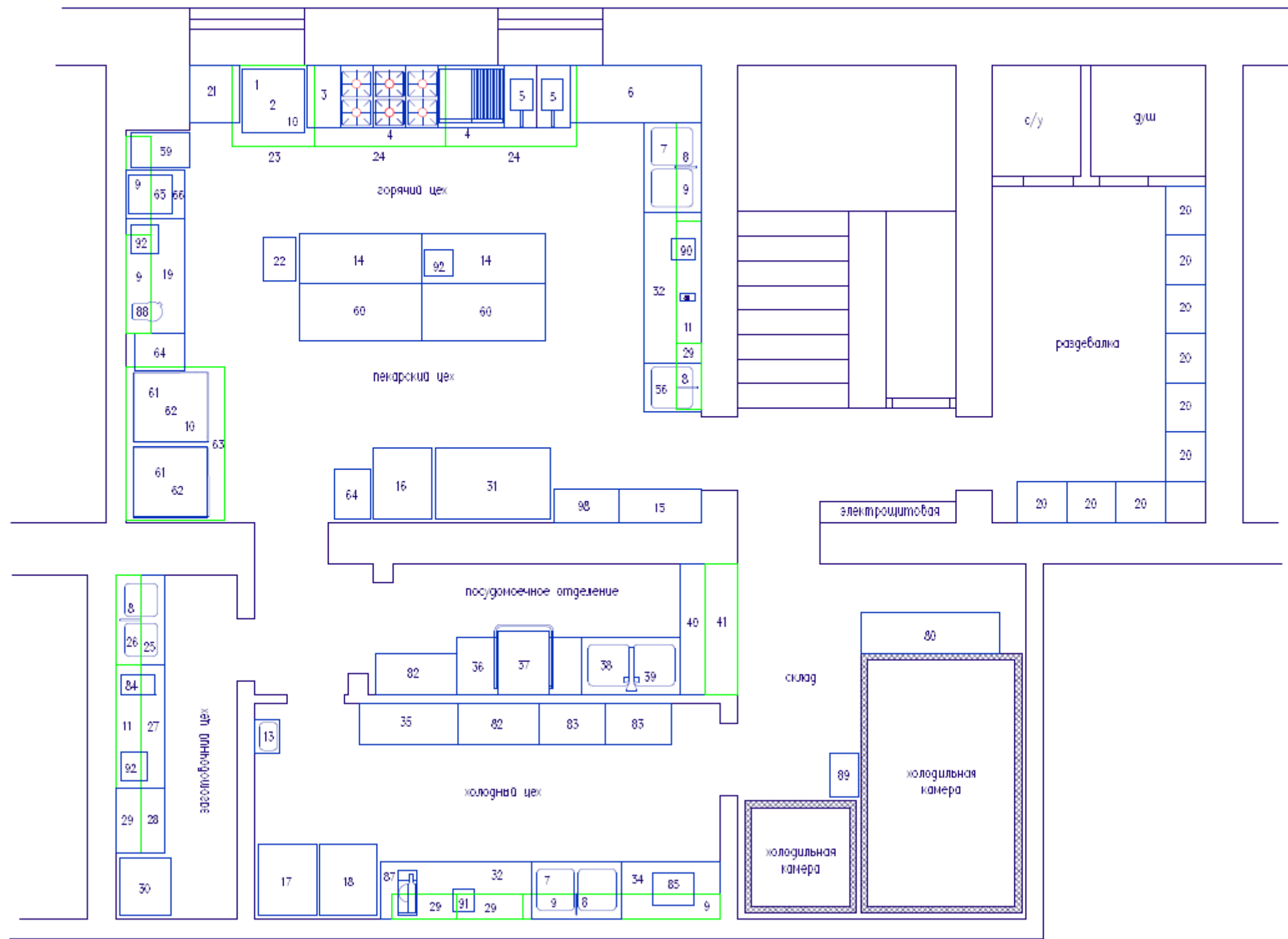
Подпись и дата

Изм. № подл.

01/2020-ТХ.ПЗ

Лист

16



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

01/2020-ТХ						
Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96						
Изм.	Коп.уч.	Лист	№док.	Подп.	Дата	
Разработка		Павлюченкова			02. 20	
Проверил		Жидков			02. 20	
ГИП		Новгородов			02. 20	
Н.контр.						
Технологические решения ресторана быстрого питания				Стади	Лист	Листов
Р				1	2	
Графическая часть план технического этажа				ООО «Геостройпроект»		



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

						01/2020-ТХ			
						Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96			
Изм.	Коп.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата	Технологические решения ресторана быстрого питания	Стади	Лист	Листов
Разработка		Павлюченкова			02. 20		Р	2	2
Проверил		Жидков			02. 20				
ГИП		Новгородов			02. 20				
Н.контр.						Графическая часть план первого этажа	ООО «Геостройпроект»		

Состав оборудования "Ресторан"

№	Артикул	Наименование	Страна происхождения	Кол-во
1	XEVC-1011-GPR	UNOX S.p.A. Пароконвектомат газовый серии XEVC, модель XEVC-1011-GPR	ИТАЛИЯ	1
2	ППВ 750/730/850 1X7 GN1/1	Подставка т.м. Vortmax 750x730x850 для пароконвектоматов 1x7 ур. GN 1/1	РОССИЯ	1
3	РПК-40Н настольная.	Поверхность рабочая РПК-40Н настольн.	РОССИЯ	2
	МН-02	Модуль нижний МН-02 (700 серия) одиночный модуль	РОССИЯ	2
4	ПГК-27Н-II-A	Плита газовая кухонная типа ПГК, модель ПГК-27Н-II-A (настольная)	РОССИЯ	1
	МН-02	Модуль нижний МН-02 (700 серия) одиночный модуль	РОССИЯ	1
	ПГК-47Н-II-A	Плита газовая кухонная ПГК-47Н-II-A	РОССИЯ	1
	МН-03	Модуль нижний МН-03 (700 серия) сдвоенный модуль	РОССИЯ	1
	ГАКО-80/2Н-II-A	Аппарат газовый контактной обработки ГАКО-80/2Н-II-A нерж. (800x758x473 мм) жарочн. пов., настольн.	РОССИЯ	1
5	МН-03	Модуль нижний МН-03 (700 серия) сдвоенный модуль	РОССИЯ	1
	ГФК-40.1Н	Фритюрница ГФК-40.1Н настольн.	РОССИЯ	2
5	МН-02	Модуль нижний МН-02 (700 серия) одиночный модуль	РОССИЯ	2
	6	СРПНЭ1 1607085 СП	Стол разделочный СРПН Э 1 (L=1600, S=700, H=850, СП)	РОССИЯ
7	ВМНШ2 1107085 30	Ванна моечная ВМН Ш 2 (L=1100, S=700, H=850, G=300)	РОССИЯ	3
8	1S.2960.45.92	KLARCO SRL Смеситель типа styl 1S2960	ИТАЛИЯ	6
9	EKSIПКЭ 1203030	Полка кухонная EKSI ПК Э (L=1200, S=300, H=300)	РОССИЯ	6
10	VS 12	Водоумягчитель т.м. Vortmax серии VS, мод. VS 12	ИТАЛИЯ	3
11	EKSIПКЭ 1503030	Полка кухонная EKSI ПК Э (L=1500, S=300, H=300)	РОССИЯ	3
12	EKSIСРПНЭ1 1507085 СП	Стол разделочный EKSI СРПН Э 1 (L=1500, S=700, H=850, СП)	РОССИЯ	1
13	ВРК-400	Рукомойник консольный ВРК-400	РОССИЯ	1
14	СРЦНЭ1 1506085 СП	Стол разделочный СРЦН Э 1 (L=1500, S=600, H=850, СП)	РОССИЯ	2
15	EKSICKЭ 10040180 4	Стеллаж кухонный EKSI СК Э (L=1000, S=400, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
16	СВ107-S (ШН-0,7)	Шкаф холодильный низкотемпературный СВ107-S (ШН-0,7)	РОССИЯ	1
17	СМ107-S (ШХ-0,7)	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ107-S (ШХ-0,7)	РОССИЯ	1

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разраб.		Павлюченкова			0220	Технологические решения ресторана быстрого питания	Стадия	Лист	Листов
Пров.		Жидков			0220		Р	6	6
ГИП		Батин			0220				
Н. контр.		Половинкина				Состав оборудования	ООО «ГеоСтройПроект»		

18	СМ107-S (ШХ-0,7)	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ107-S (ШХ-0,7)	РОССИЯ	1
19	GN 11/TN	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GN 11/TN	РОССИЯ	1
20	ШР22 L600	Шкаф раздевальный ШР22 L600	РОССИЯ	9
21	СРПНЭ1 607085 СП	Стол разделочный СРПН Э 1 (L=600, S=700, H=850, СП)	РОССИЯ	2
22	S01_ЧМ_СПЭ 3953180 15	S01_ЧМ_Стеллаж СП Э (L=390, S=530, H=1800, 15)	РОССИЯ	2
23	ЗВПШ 10010035 Ø200	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1000, S=1000, H=350, Ø200)	РОССИЯ	1
24	Зонт приточно-вытяжной	Зонт приточно-вытяжной	РОССИЯ	2
25	ВМНШ2 1106085 25	Ванна моечная ВМН Ш 2 (L=1100, S=600, H=850, G=250)	РОССИЯ	1
26	ПКЭ 1103030	Полка кухонная ПК Э (L=1100, S=300, H=300)	РОССИЯ	1
27	ЕКСИСРПНЭ1 1506085 СП	Стол разделочный ЕКСИ СРПН Э 1 (L=1500, S=600, H=850, СП)	РОССИЯ	2
28	ЕКСИСРПНЭ1 806085 СП	Стол разделочный ЕКСИ СРПН Э 1 (L=800, S=600, H=850, СП)	РОССИЯ	1
29	ЕКСИПКЭ 803030	Полка кухонная ЕКСИ ПК Э (L=800, S=300, H=300)	РОССИЯ	4
30	СМ105-S (ШХ-0,5)	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ105-S (ШХ-0,5)	РОССИЯ	1
31	СМ114-S (ШХ-1,4)	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ114-S (ШХ-1,4)	РОССИЯ	1
32	GN 111/TN	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GN 111/TN	РОССИЯ	2
33	ЕКСИПКЭ 1003030	Полка кухонная ЕКСИ ПК Э (L=1000, S=300, H=300)	РОССИЯ	2
34	ЕКСИСРПНЭ1 1207085 СП	Стол разделочный ЕКСИ СРПН Э 1 (L=1200, S=700, H=850, СП)	РОССИЯ	2
35	СКЭ 12050180 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=1200, S=500, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
36	Стол выходной	Стол выходной		1
37	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	ИТАЛИЯ	1
38	Стол входной с ваннами	Стол входной с ваннами		1
39	Смеситель с душем	Смеситель с душем		1
40	Стол для сбора отходов	Стол для сбора отходов		1

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разраб.		Павлюченкова			02.20	Технологические решения ресторана быстрого питания	Стадия	Лист	Листов
Пров.		Жидков			02.20		Р	6	6
ГИП		Батин			02.20				
Н. контр.		Половинкина				Состав оборудования	ООО «ГеоСтройПроект»		

41	Полка	Полка		1
42	ВХСв-1,3д CarbCubeЛ 9005	Витрина холодильная ВХСв-1,3д Carboma Cube Люкс (RAL9005)	РОССИЯ	1
43	ВХСв-0,9д CarbCubeЛ 9005	Витрина холодильная ВХСв-0,9д Carboma Cube Люкс (RAL9005)	РОССИЯ	1
44	ВХСв-0,9дCarbCubЛ 6/a9005	Витрина холодильная ВХСв-0,9д Carboma Cube Люкс (конди- терская, без агрегата) RAL9005	РОССИЯ	2
45	IPW 3,5	Плита индукционная т.м. EKSI серии IPW, мод. IPW 3,5 (Wok)	КИТАЙ	2
46	GNE 111/TN ниж.агр.	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GNE 111/TN	РОССИЯ	3
47	CarbCube1930/710 ВХСп- 1,9	Витрина холодильная Carboma Cube 1930/710 ВХСп-1,9, внешний RAL 9005, внутренний RAL 9005	РОССИЯ	1
48	Капри 1,12СК купе	Шкаф холодильный среднетемпературный Капри 1,12СК купе, стекл. дв., динамика	РОССИЯ	1
49	SLE2-11GN (1/6) с крыш- кой	Стол охлаждаемый высокотемпературный тип НТ модель SLE2-11GN (1/6) для салатов (с крышкой)	РОССИЯ	1
50	HEG-811E	Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG, мод. HEG-811E	КИТАЙ	1
51	Шаурма-3 ЭЛ М	Установка Шаурма-3 ЭЛ М	РОССИЯ	1
52	X 44/36	G.G.F.s.r.l.Печь для пиццы эл. серии X 44/36	ИТАЛИЯ	1
53	Стенд SP-44d36(W)	Стенд т.м. WLBake серии SP, мод. SP-44d36 (д/печей д/пиццы, краш., сбор.-разбор., 1010x850x850)	РОССИЯ	1
54	ЗВПШ 13012035 Ø200	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1300, S=1200, H=350, Ø200)	РОССИЯ	1
55	PZ2-122/GN (1/6H)(камень)	Стол охлаждаемый высокотемпературный тип НТ модель PZ2-122/GN (1/6H) для пиццы (камень)	РОССИЯ	1
56	EKSIBMШ1 607085 30	Ванна моечная EKSI BMH Ш 1 (L=600, S=700, H=850, G=300)	РОССИЯ	3
57	СКЭ 12050180 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=1200, S=500, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
58	СКЭ 12060180 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=1200, S=600, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
59	SP25 A2V	Машина тестомесильная т.м. WLBake серии SP, мод. SP25 A2V	ИТАЛИЯ	1
60	ССБШ 1507085 СП	Стол ССБ Ш (L=1500, S=700, H=850, СП)	РОССИЯ	2
61	ESL 101GD	Печь пароконвекционная т.м. EKSI серии Snack Line, мод. ESL 101GD	ИТАЛИЯ	2
62	PF-413	Шкаф расстоечный т.м. WLBake, серии PF, мод. PF-413, для печей ХВ/ХЕВС (4-10ур.), 2x6(400x600)	РОССИЯ	2
63	ЗВПШ 19012035 Ø200	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1900, S=1200, H=350, Ø200)	РОССИЯ	2
64	Стел.тр.TR- 15(400x600)сб.	Стеллаж трансп. т.м.WLBake серии TR, мод.TR-15 (400x600),сбор.-разб.,н/ж,450x610x1800,загр.по уз.ст.	РОССИЯ	2
65	SM 201 1 дежа	SINMAG B.M.CORP. Миксер планетарный серии SM 201 (1 дежа)	ТАЙВАНЬ (КИТАЙ)	1

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ле-нинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разраб.		Павлюченкова			0220	Технологические решения ре- сторана быстрого питания	Стадия	Лист	Листов
Пров.		Жидков			0220		Р	6	6
ГИП		Батин			0220				
Н. контр.		Половинкина				Состав оборудования	ООО «ГеоСтройПроект»		

66	ПКИШ 706030	Подставка ПКИ Ш (L=700, S=600, H=300)	РОССИЯ	1
67	EKSICKЭ 15050180 4	Стеллаж кухонный EKSI CK Э (L=1500, S=500, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
68	EKSICKЭ 15060180 4	Стеллаж кухонный EKSI CK Э (L=1500, S=600, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
69	MT02	Душирующее устройство т.м. Сапсап, модель MT02 (с кра-ном)	ТУРЦИЯ	1
70	FDM 500	Машина посудомоечная т.м. Vortmax серии FDM, мод. FDM 500 (эл-мех.пан.упр., с доз.моющ. и оп.ср-в)	ИТАЛИЯ	1
71	П0606	Подставка П0606 т.м.Vortmax 600x680x600 для стак. и фронт. п/у (напр./кас. столеш.)	РОССИЯ	1
72	MBO-1,9MCB-1,0ПК	Отсос местный вентиляционный MBO-1,9MCB-1,0ПК (с под-светкой, 4 лампы)	РОССИЯ	2
73	GN 22/TN	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GN 22/TN	РОССИЯ	1
74	Болонезе-6	Витрина для компонентов пиццы Болонезе-6	РОССИЯ	2
75	Болонезе-8	Витрина для компонентов пиццы Болонезе-8	РОССИЯ	1
76	VTP- 139 C	FAGOR IND, S. COOP. LTDA. Витрина холод. серии VTP-139C наст.	ИСПАНИЯ	1
77	RC-5.5L	Рисоварка т.м. EKSI серии RC, модель RC-5.5L	КИТАЙ	1
78	Масленица БА-2/5	Блинный аппарат Масленица БА-2/5	РОССИЯ	1
79	GES20 вафельница	Roller Grill Int. Вафельница электр. серии GES 20	ФРАНЦИЯ	1
80	СКЭ 17050215 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=1700, S=500, H=2150, 4)	РОССИЯ	1
81	Плита индукционная	Плита индукционная		2
82	СКЭ 10050180 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=1000, S=500, H=1800, 4)	РОССИЯ	2
83	СКЭ 8050180 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=800, S=500, H=1800, 4)	РОССИЯ	2
84	TJ12F	Мясорубка т.м. EKSI серии TJ, мод. TJ12F (с купатницей)	КИТАЙ	1
85	GSM 250	Слайсер т.м. Vortmax серии GSM, мод. GSM 250	ИТАЛИЯ	1
86	CMP300 Combi	ROBOT-COUPЕ Миксер серии CMP300 Combi (34310A)	Франция	1
87	SL55 SS син. 5DS	Овощерезка т.м. Vortmax серии SL, мод. SL55 SS синяя (5 дисков)	ИТАЛИЯ	1
88	5KSM175PSEWH	KitchenAid Настольный миксер модель 5KSM175PSEWH (2 чаши: 4,83 л и 3 л, 4 насадки, белый)	СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ	1
89	Весы DB-150H	CAS Corp.Ltd.Весы DB-150H	КОРЕЯ, РЕСПУБЛИКА	1
90	Весы SWN-03	CAS Corp.Ltd. Весы SWN-03	КОРЕЯ, РЕСПУБЛИКА	3
91	Весы SWN-06	CAS Corp.Ltd. Весы SWN-06	КОРЕЯ, РЕСПУБЛИКА	2
92	Весы AD-5 (05)	CAS Corp.Ltd.Весы AD-5	КОРЕЯ, РЕСПУБЛИКА	3

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ле-нинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разраб.		Павлюченкова			0220	Технологические решения ре-сторана быстрого питания	Стадия	Лист	Листов
Пров.		Жидков			0220		Р	6	6
ГИП		Батин			0220				
Н. контр.		Половинкина				Состав оборудования	ООО «ГеоСтройПроект»		

93	ESL 071GD	Печь пароконвекционная т.м. EKSI серии Snack Line, мод. ESL 071GD	ИТАЛИЯ	1
94	ППЕ 840/900/750 1x7 у/н	Подставка т.м. EKSI 840x900x750 для пароконвектоматов сер. Snack Line 1x7 ур. унив. напр.	РОССИЯ	1
95	ИПП-210134	Индукционная плита типа ИПП-01.000ПС (210134)	РОССИЯ	1
96	СПИ-033/407	Подставка открытая 400x700x550 для индукционной плиты	РОССИЯ	1
97	ЭМК-70КМ-01	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 (1500мм)	РОССИЯ	1
98	СКЭ 8040180 4	Стеллаж кухонный СК Э (L=800, S=400, H=1800, 4)	РОССИЯ	1
99	ЗВПШ 1209035 Ø200	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1200, S=900, H=350, Ø200)	РОССИЯ	1

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Разраб.		Павлюченкова			02.20
Пров.		Жидков			02.20
ГИП		Батин			02.20
Н. контр.		Половинкина			

Технологические решения ресторана быстрого питания

Стадия	Лист	Листов
Р	6	6

Состав оборудования

ООО «ГеоСтройПроект»

Состав оборудования "БАР"

№	Артикул	Наименование	Кол-во
1	SN 11/BT	Стол охлаждаемый низкотемпературный тип BT модель SN 11/BT	1
2	SN 111/TN	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель SN 111/TN	1
3	ECM 416A	Льдогенератор т.м. EQTA серии ECM, мод. ECM 416A	1
4	HVA 220V	CREM INTER., т.м. COFFEE QUEEN Кипятильник серии HVA (220V)	2
5	Industrial Juicer	R.G.V. SRL Соковыжималка универсальная мод. Industrial Juicer (touch p/y)	2
6	C-330767	Стол С 3 400x600x850 откидной бункер	1
7	HBB 250-CE	Hamilton Beach Brands, Inc. Блендер серии HBB, мод. HBB250-CE	1
8	Кофемашина		1
9	Кофемолка		1
10	СВП Ш Р 706085	Стол закрытый с ванной СВП Ш Р 706085	1

Согласовано:

Взам. Инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

01/2020-ТХ

Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96

Изм.	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Разраб.		Павлюченкова			02.20
Пров.		Жидков			02.20
ГИП		Батин			02.20
Н. контр.		Половинкина			

Технологические решения ресторана быстрого питания

Стадия	Лист	Листов
Р	6	6

Состав оборудования

ООО «ГеоСтройПроект»

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Оборудование ресторана							
	UNOX S.p.A. Пароконвектомат газовый серии XEVC,							
	модель XEVC-1011-GPR	XEVC-1011-GPR		Италия	Шт.	1		
	Подставка т.м. Vortmax 750x730x850							
	для пароконвектоматов 1x7 ур. GN 1/1	ППВ 750/730/850 1X7 GN1/1		Россия	Шт.	1		
	Поверхность рабочая РПК-40Н настольн.	РПК-40Н настольн.		Россия	Шт.	2		
	Плита газовая кухонная типа ПГК, модель ПГК-27Н-II-A (настольная)	ПГК-27Н-II-A		Россия	Шт.	1		
	Модуль нижний МН-02 (700 серия) одиночный модуль	МН-02		Россия	Шт.	3		
	Плита газовая кухонная ПГК-47Н-II-A	ПГК-47Н-II-A		Россия	Шт.	1		
	Модуль нижний МН-03 (700 серия) сдвоенный модуль	МН-03		Россия	Шт.	2		
	Аппарат газовый контактной обработки ГАКО-80/2Н-II-A нерж.							
	(800x758x473 мм) жарочн. пов., настольн.	ГАКО-80/2Н-II-A		Россия	Шт.	1		
	Фритюрница ГФК-40.1Н настольн.	ГФК-40.1Н		Россия	Шт.	2		
	Стол разделочный СРПН Э 1 (L=1600, S=700, H=850, СП)	СРПНЭ1 1607085 СП		Россия	Шт.	1		
	Ванна моечная ВМН Ш 2 (L=1100, S=700, H=850, G=300)	ВМНШ2 1107085 30		Россия	Шт.	3		
	KLARCO SRL Смеситель типа styl 1S2960	1S.2960.45.92		Италия	Шт.	6		
	Полка кухонная ЕКСI ПК Э (L=1200, S=300, H=300)	ЕКСIПКЭ 1203030		Италия	Шт.	6		
	Водоумягчитель т.м. Vortmax серии VS, мод. VS 12	VS 12		Италия	Шт.	3		
	Полка кухонная ЕКСI ПК Э (L=1500, S=300, H=300)	ЕКСIПКЭ 1503030		Россия	Шт.	3		
	Стол разделочный ЕКСI СРПН Э 1 (L=1500, S=700, H=850, СП)	ЕКСIСРПНЭ1 1507085 СП		Россия	Шт.	1		
	Рукомойник консольный ВРК-400	ВРК-400		Россия	Шт.	1		
	Стол разделочный СРЦН Э 1 (L=1500, S=600, H=850, СП)	СРЦНЭ1 1506085 СП		Россия	Шт.	3		
	Стеллаж кухонный ЕКСI СК Э (L=1000, S=400, H=1800, 4)	ЕКСIСКЭ 10040180 4		Россия	Шт.	1		

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

						01/2020-TX.CO						
						<i>Ресторан быстрого питания по адресу: г. Москва, Ленинский проспект. Дом. 96</i>						
Изм.	Кол.уч.	Лист	№док.	Подп.	Дата	Технологические решения ресторана быстрого питания	Стади	Лист	Листов			
Разработа		Павлюченкова			02. 20					Р	1	9
Проверил		Жидков			02. 20							
ГИП		Новгородов			02. 20							
Н.контр.						Спецификация оборудования, изделий и материалов		ООО «Геостройпроект»				

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Шкаф холодильный низкотемпературный СВ107-S (ШН-0,7)	СВ107-S (ШН-0,7)		Россия	Шт.	1		
	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ107-S (ШХ-0,7)	СМ107-S (ШХ-0,7)		Россия	Шт.	2		
	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GN 11/TN	GN 11/TN		Россия	Шт.	1		
	Шкаф раздевальный ШР22 L600	ШР22 L600		Россия	Шт.	9		
	Стол разделочный СРПН Э 1 (L=600, S=700, H=850, СП)	СРПНЭ1 607085 СП		Россия	Шт.	2		
	Полка кухонная ЕКСІ ПК Э (L=800, S=300, H=300)	ЕКСІПКЭ 803030		Россия	Шт.	4		
	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1000, S=1000, H=350, Ø200)	ЗВПШ 10010035 Ø200		Россия	Шт.	1		
	Зонт приточно-вытяжной			Россия	Шт.	2		
	Ванна моечная ВМН Ш 2 (L=1100, S=600, H=850, G=250)	ВМНШ2 1106085 25		Россия	Шт.	1		
	Полка кухонная ПК Э (L=1100, S=300, H=300)	ПКЭ 1103030		Россия	Шт.	1		
	Стол разделочный ЕКСІ СРПН Э 1 (L=1500, S=600, H=850, СП)	ЕКСІСРПНЭ1 1506085 СП		Россия	Шт.	2		
	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ105-S (ШХ-0,5)	СМ105-S (ШХ-0,5)		Россия	Шт.	1		
	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ114-S (ШХ-1,4)	СМ114-S (ШХ-1,4)		Россия	Шт.	1		
	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GN 111/TN	GN 111/TN		Россия	Шт.	2		
	Полка кухонная ЕКСІ ПК Э (L=1000, S=300, H=300)	ЕКСІПКЭ 1003030		Россия	Шт.	2		
	Стол разделочный ЕКСІ СРПН Э 1 (L=1200, S=700, H=850, СП)	ЕКСІСРПНЭ1 1207085 СП		Россия	Шт.	2		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=1200, S=500, H=1800, 4)	СКЭ 12050180 4		Россия	Шт.	1		
	Стол выходной			Россия	Шт.	1		
	Посудомоечная машина			Италия	Шт.	1		
	Стол входной с ваннами			Россия	Шт.	1		
	Смеситель с душем			Россия	Шт.	1		
	Стол для сбора отходов			Россия	Шт.	1		
	Полка			Россия	Шт.	1		
	Витрина холодильная ВХСВ-1,3д Carboma Cube Люкс (RAL9005)	ВХСВ-1,3д CarbCube/L 9005		Россия	Шт.	2		
	Витрина холодильная ВХСВ-0,9д Carboma Cube Люкс (кондитерская, без агрегата) RAL9005			Россия	Шт.	2		
	Плита индукционная т.м. ЕКСІ серии IPW, мод. IPW 3,5 (Wok)	IPW 3,5		Китай	Шт.	2		
	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GNE 111/TN	GNE 111/TN ниж.агр.		Россия	Шт.	3		

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№	Подп.	Дата

01/2020-TX

Лист

2

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Витрина холодильная Carboma Cube 1930/710 ВХСп-1,9,							
	внешний RAL 9005, внутренний RAL 9005	CarbCube1930/710 ВХСп-1,9		Россия	Шт.	1		
	Шкаф холодильный среднетемпературный Капри 1,12СК							
	купе, стекл. дв., динамика	Капри 1,12СК купе		Россия	Шт.	1		
	Стол охлаждаемый высокотемпературный тип НТ							
	модель SLE2-11GN (1/6) для салатов (с крышкой)	SLE2-11GN (1/6) с крышкой		Россия	Шт.	1		
	Гриль контактный т.м. EKSI серии HEG, мод. HEG-811E	HEG-811E		Китай	Шт.	1		
	Установка Шаурма-3 Эл М	Шаурма-3 Эл М		Россия	Шт.	1		
	G.G.F.s.r.l.Печь для пиццы эл. серии X 44/36	X 44/36		Италия	Шт.	1		
	Стенд т.м. WLBake серии SP, мод. SP-44d36 (д/печей д/пиццы,							
	краш., сбор.-разбор., 1010x850x850)	Стенд SP-44d36(W)		Россия	Шт.	1		
	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1300, S=1200, H=350, Ø200)	ЗВПШ 13012035 Ø200		Россия	Шт.	1		
	Стол охлаждаемый высокотемпературный тип НТ модель PZ2-122/GN (1/6H) для пиццы (камень)	PZ2-122/GN (1/6H)(камень)		Россия	Шт.	1		
	Ванна моечная EKSI BMH Ш 1 (L=600, S=700, H=850, G=300)	EKSIBMHШ1 607085 30		Россия	Шт.	3		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=1200, S=500, H=1800, 4)	СКЭ 12050180 4		Россия	Шт.	1		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=1200, S=600, H=1800, 4)	СКЭ 12060180 4		Россия	Шт.	1		
	Машина тестомесильная т.м. WLBake серии SP, мод. SP25 A2V	SP25 A2V		Италия	Шт.	1		
	Стол ССБ Ш (L=1500, S=700, H=850, СП)	ССБШ 1507085 СП		Россия		2		
	Печь пароконвекционная т.м. EKSI серии Snack Line, мод. ESL 101GD	ESL 101GD		Россия	Шт.	2		
	Шкаф расстоечный т.м. WLBake, серии PF, мод. PF-413, для печей ХВ/ХЕВС (4-10ур.), 2x6(400x600)	PF-413		Россия	Шт.	2		
	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1900, S=1200, H=350, Ø200)	ЗВПШ 19012035 Ø200		Россия	Шт.	2		
	Стеллаж трансп. т.м.WLBake серии TR, мод.TR-15 (400x600),сбор.-разб.,н/ж,450x610x1800,загр.по уз.ст.	Стел.тр.TR-15(400x600)сб.		Россия	Шт.	2		
	SINMAG B.M.CORP. Миксер планетарный серии SM 201 (1 дежа)	SM 201 1 дежа		Китай	Шт.	1		
	Подставка ПКИ Ш (L=700, S=600, H=300)	ПКИШ 706030		Россия	Шт.	1		
	Стеллаж кухонный EKSI СК Э (L=1500, S=500, H=1800, 4)	EKSICKЭ 15050180 4		Россия	Шт.	1		
	Стеллаж кухонный EKSI СК Э (L=1500, S=600, H=1800, 4)	EKSICKЭ 15060180 4		Россия	Шт.	1		
	Душирующее устройство т.м. Сапсап, модель MT02 (с краном)	MT02		Россия	Шт.	1		

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№	Подп.	Дата

01/2020-TX

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Машина посудомоечная т.м. Vortmax серии FDM, мод. FDM 500 (эл-мех.пан.упр., с доз.мощ. и оп.ср-в)	FDM 500		Россия	Шт.	1		
	Подставка П0606 т.м.Vortmax 600x680x600 для стак. и фронт. п/у (напр./кас. столеш.)	П0606		Россия	Шт.	1		
	Отсос местный вентиляционный MBO-1,9МСВ-1,0ПК (с подсветкой, 4 лампы)	MBO-1,9МСВ-1,0ПК		Россия	Шт.	2		
	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип TN модель GN 22/TN	GN 22/TN		Россия	Шт.	1		
	Витрина для компонентов пиццы Болонезе-6	Болонезе-6		Россия	Шт.	2		
	Витрина для компонентов пиццы Болонезе-8	Болонезе-8		Россия	Шт.	1		
	FAGOR IND, S. COOP. LTDA. Витрина холод. серии VTP-139С наст.	VTP- 139 С		Испания	шт.	1		
	Рисоварка т.м. EKSИ серии RC, модель RC-5.5L	RC-5.5L		Китай	шт.	1		
	Блинный аппарат Масленица БА-2/5	Масленица БА-2/5		Россия	шт.	1		
	Roller Grill Int. Вафельница электр. серии GES 20	GES20 вафельница		Франция	шт.	1		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=1700, S=500, H=2150, 4)	СКЭ 17050215 4		Россия	шт.	1		
	Плита индукционная	Плита индукционная		Россия	шт.	2		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=1000, S=500, H=1800, 4)	СКЭ 10050180 4		Россия	шт.	2		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=800, S=500, H=1800, 4)	СКЭ 8050180 4		Россия	шт.	2		
	Мясорубка т.м. EKSИ серии TJ, мод. TJ12F (с купатницей)	TJ12F		Китай	шт.	1		
	Слайсер т.м. Vortmax серии GSM, мод. GSM 250	GSM 250		Италия	шт.	1		
	ROBOT-COUPЕ Миксер серии CMP300 Combi (34310A)	CMP300 Combi		Франция	шт.	1		
	Овощерезка т.м. Vortmax серии SL, мод. SL55 SS синяя (5 дисков)	SL55 SS син. SDS		Италия	шт.	1		
	KitchenAid Настольный миксер модель 5KSM175PSEWH (2 чаши: 4,83 л и 3 л, 4 насадки, белый)	5KSM175PSEWH		США	шт.	1		
	CAS Corp.Ltd.Весы DB-150H	Весы DB-150H		Корея	шт.	1		
	CAS Corp.Ltd. Весы SWN-03	Весы SWN-03		Корея	шт.	3		
	CAS Corp.Ltd. Весы SWN-06	Весы SWN-06		Корея	шт.	2		
	CAS Corp.Ltd.Весы AD-5	Весы AD-5 (05)		Корея	шт.	3		
	Печь пароконвекционная т.м. EKSИ серии Snack Line, мод. ESL 071GD	ESL 071GD		Италия	шт.	1		
	Подставка т.м. EKSИ 840x900x750 для пароконвектоматов сер. Snack Line 1x7 ур. унив. напр.	ППЕ 840/900/750 1x7 у/н		Россия	шт.	1		
	Индукционная плита типа ИПП-01.000ПС (210134)	ИПП-210134		Россия	шт.	1		

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

Изм.	Кол.уч	Лист	№	Подп.	Дата

01/2020-TX

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
	Подставка открытая 400x700x550 для индукционной плиты	СПИ-033/407		Россия	шт.	1		
	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 (1500мм)	ЭМК-70КМ-01		Россия	шт.	1		
	Стеллаж кухонный СК Э (L=800, S=400, H=1800, 4)	СКЭ 8040180 4		Россия	шт.	1		
	Зонт вытяжной ЗВП Ш (L=1200, S=900, H=350, Ø200)	ЗВПШ 1209035 Ø200		Россия	шт.	1		
	Оборудование Бар							
	Стол охлаждаемый низкотемпературный тип ВТ модель SN 11/ВТ	SN 11/ВТ		Россия	шт.	1		
	Стол охлаждаемый среднетемпературный тип ТН модель SN 111/ТН	SN 111/ТН		Россия	шт.	1		
	Льдогенератор т.м. EQTA серии ЕСМ, мод. ЕСМ 416А	ЕСМ 416А		Италия	шт.	1		
	CREM INTER., т.м. COFFEE QUEEN Кипятильник серии НВА (220V)	НВА 220V		Китай	шт.	2		
	R.G.V. SRL Соковыжималка универсальная мод. Industrial Juicer (touch n/y)	Industrial Juicer		Китай	шт.	2		
	Стол С Э 400x600x850 откидной бункер	С-330767		Россия	шт.	1		
	Hamilton Beach Brands, Inc. Блендер серии НВВ, мод. НВВ250-СЕ	НВВ 250-СЕ		Китай	шт.	1		
	Кофемашинa	Кофемашинa			шт.	1		
	Кофемолка	Кофемолка			шт.	1		
	Стол закрытый с ванной СВП Ш Р 706085	СВП Ш Р 706085		Россия	шт.	1		

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

Изм.	Кол.уч	Лист	№	Подп.	Дата

01/2020-ТХ

Лист

5