



Россия, г. Москва
4-ый Лучевой просек, д.4
(495) 641-84-72 (495) 913-90-22
(495) 740-62-44
www.pizza-food.ru



LAINOX

GAM
international

MORETTI
professioni

HRG SA

SIGMA

Milvital



ALIMACCHINE

TECNOINOX

Rollmatic

KROMO

sottoriva

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

Пиццерия на 100 мест

по адресу: г.Якутск, ул. Каландаришвили, д.7

Технологический раздел

Москва 2010 г.



LAINOX

GAM
international

MORETTI
professionist

HRG SA

SIGMA

Illevitrat



ALIMACCHINE

TECNOINOX

Rollmatic

KROMO

sottoriva

Состав проекта

№ п/п	Наименования	Лист
1	Пояснительная записка	П.3
Графический материал		
2	План помещения 1го этажа с расстановкой технологического оборудования	ТХ-1
3	Спецификация технологического оборудования.	ТХСО



Пояснительная записка

Технологическая часть

1. Исходные данные

Настоящий раздел «Технологический раздел по устройству Пиццерия на 100 мест» по адресу: г.Якутск, ул. Каландаришвили, д.7, пристройка первого этажа жилого дома.

Общая площадь предприятия 311,2 кв.м.

Разработан на основании технического задания на проектирование.

При разработке технологического раздела использованы нормы технической документации:

СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»;

Справочное пособие к СНиПу «.08.02-89* «Общественные здания и сооружения» «Предприятия общественного питания»;

СанПиН 2.3.61079-01 «Санитарные правила для предприятий общественного питания».

2. Общие положения.

Пиццерия на 100 мест, общедоступна. Обслуживание - самообслуживание.

Первый этаж имеет выход для посетителей непосредственно на улицу Каландаришвили, д.7, имеются гардероб и туалетные комнаты для посетителей.

Загрузка предприятия производится со стороны двора через отдельный выход. Предприятие включает в себя производственные цеха складские и административные помещения.

Вход для сотрудников загрузка продуктов запроектирован совмещенный.

В предприятии запроектированы цеха и кладовые для работы на п/ф- крупный кусок и овощи - сырые.



В состав входят: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, холодильная камера. Производственные цеха: горячий, холодный, овощной, мясо-рыбный, цех замеса, раздача. Для мойки столовой посуды и кухонного инвентаря запроектированы моечные. Производственные помещения оборудуются современным технологическим, механическим и холодильным оборудованием в соответствии с технологическими процессами и учетом «Норм технического оснащения предприятий общественного питания».

При проектировании кухни были максимально решены задачи блокировки производственных, административно-бытовых и вспомогательных помещений. Принятая компоновка производственных помещений обеспечивает поточность технологических процессов, исключает встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, пересечение грузовых и людских потоков, обеспечивает кратчайшие пути перемещения грузов. При размещении оборудования предусмотрены проходы, обеспечивающие его безопасное обслуживание.

Строгие санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к технологическим операциям, оборудованию, условиям производства в соответствии с технологией исключают возможность контакта продукта с неблагоприятной внешней средой. Технологические решения, современное оборудование, соответствующие требованиям стандартов Российской Федерации, позволяет обеспечить высокое качество выпускаемых блюд в соответствии с СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарные эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Во всех производственных цехах установлены раковины для мойки рук.

Ассортимент выпускаемой продукции соответствует ассортиментному минимуму для данного типа предприятия:

Основные показатели:

Режим работы с 12-00 до 23-00.

Количество выпускаемых блюд –2400

Штат (производственный) предприятия чел. – 14;

Установочная мощность оборудования кВт –69,0кВт.



Технологический процесс

Доставка продуктов на предприятие производится автотранспортом до начала работы. Поступившие продукты подаются в зону хранения, где хранятся в зависимости от температурного режима и сроков хранения. Далее продукты поступают цеха, согласно назначению. На данном предприятии для удобства, горячий и холодный цеха совмещены, но зонированы и имеют общий выход на раздачу. В цехе выделена перегородкой моечная кухонной посуды с моечными ваннами и стеллажами. В **горячей зоне** запроектировано технологическое оборудование импортного производства. Плита с духовым шкафом, печь, фритюрница, гриль, пароконвектомат, над этим оборудованием предусмотрен вытяжные зонты, необходимое холодильное и нейтральное оборудование. В **холодную** зону все продукты поступают чистыми в гастроемкостях и готовыми, для приготовления холодных блюд. В цехе установлено холодильное, механическое и нейтральное оборудование, необходимое для оснащения цеха, настольное оборудование и весы, моечные ванны, раковины, рабочие столы и холодильники.

На задней линии раздачи выпекается пицца. Для этого установлено: печь с вытяжкой для пиццы, пицца-пресс, для создания краста (тестовой основы пиццы) охлаждаемый стол с гранитной поверхностью и встроенными гастроемкостями для гарнировки пиццы. В **цехе замеса** происходит замес и заготовка пиццы. Для теста используется уже просеянная мука (закупается уже просеянная мука в пакетах). Оборудован цех замеса: тестомесом, моечной раковиной и столом с весами.

В **мясорыбном** цехе имеется: холодильник, мясорубка, 2 моечных ванны и столы.

В **овощном** цехе: картофелечистка, овощерезка холодильник, 2 моечных ванны и столы.

Для мойки столовой посуды: 4 моечные ванны, водонагреватель, раковина, посудомоечная машина с вытяжкой и входным столом с моечной ванной, выходным столом, столом сбора отходов, стеллажи и полки.

Из моечной чистая посуда доставляется на раздачу. Раздача имеет полный комплект оборудования. Движения чистой и грязной посуды не пересекаются.

В зале предусмотрена **раздаточная** стойка в нее встроены холодильные витрины, горячий стол с подогревом и лампой, мармиты для вторых блюд и гарниров, для первых блюд предлагается настольные «бочонок» на 10 литров с



электроподогревом на заднем плане стойки установлено оборудование для гарнировки и выпечки пиццы:

пицца-пресс, для формовки тестовой основы пиццы, холодильный стол с гранитной поверхностью для гарнировки, печь для выпечки с вытяжным зонтом.

В административно-бытовой зоне запроектирована **Гардеробы** персонала с душем оборудованы встроенными шкафами для спецодежды и вешалами-рампами для верхней одежды. Рядом расположен служебный с/у. Запроектирован шкаф для **уборочного инвентаря** и дезинфицирующих средств. Пищевые отходы собираются в полимерный пакет, а затем выносятся на хоз. двор в контейнер для пищевых отходов, откуда вывозятся автотранспортом.

Инженерное обеспечение

Конструкция полов в помещениях столовых не имеют пустот, материалы покрытия полов долговечные нетоксичные, обеспечивающие влажную уборку и дезинфекцию.

Отопление

Отопление водяное, централизованное от существующих сетей здания, без прокладки дополнительных трубопроводов. Отопительные приборы в производственных помещениях имеют гладкую поверхность и свободный доступ к ним для проведения периодической санитарной обработки от пыли и загрязнения.

Вентиляция

Система вентиляции приточная и вытяжная с механическим побуждением, изолирована от вентиляции здания. Приточно-вытяжные агрегаты и всего размещаются в венткамерах здания. В горячем цехе будут установлены местные вентиляционные отсосы. Над тепловым оборудованием, вытяжные зонты пристенного расположения, крепиться к потолку на высоте 2х метров от чистого пола. Запроектированы мероприятия по снижению уровня шума при работе



LAINOX

GAM
international

MORETTI
professionisti

HRG SA

SIEMA

Ilveffred



ALIMACCHINE

TECNOINOX

Rollmatic

KROMO

sottoriva

вентиляционной системы.

Водопровод и канализация

Пиццерия оборудуется холодной и горячей водой от существующих инженерных коммуникаций здания и городских источников водоснабжения. На входе предусмотреть установку счетчиков воды. Подводка воды к моечным ваннам и раковинам производится через смеситель. Канализация производственная и бытовая прокладывается отдельно с выпуском сточных вод в существующий городской коллектор.

Все помещения оборудованы трапами с уклоном к ним поверхности пола. Моечные ванны подсоединяются к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм от уровня приёмной воронки.

Канализационные стояки с производственными стоками проложены в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах и без ревизий.

Канализационные стояки с бытовыми стоками не проходят через обеденный зал, а идут через складские помещения, и за территорией пиццерии.

Стояки бытовой канализации из верхних жилых этажей проложены через бытовые помещения пиццерии или находятся в помещениях не принадлежащих пиццерии.

Освещение

Освещение помещений в проекте искусственное с помощью люминесцентных ламп в соответствии с **требованиями** СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (гигиенические требования к естественному и искусственному освещению в помещениях жилых и др. зданиях).

В производственных и складских помещениях следует применять светильники с загнутыми сетками.

Отделка помещений

Стены в производственных помещениях, моечных и санузлах отделяются



Россия, г. Москва
4-ый Лучевой просек, д.4
(495) 641-84-72 (495) 913-90-22
(495) 740-62-44
www.pizza-food.ru



LAINOX

GAM
international

MORETTI
professionist

HRG SA

SIEMA

Millevit



ALIMACCHINE

TECNOINOX

Rollmatic

KROMO

sottoriva

глазированной плиткой светлых тонов до потолка.

В складских помещениях – масляной или вододисперсионной краской.

Полы в производственных помещениях выполняются из метлахской плитки на цементном основании.

Потолки покрываются вододисперсионной краской светлых тонов.

Отделка зала производится по дизайнпроекту.

Записку составила:

Инженер-технолог Ветрова Ирина Юрьевна.

Тел. 8-916-6710160