# Предварительные данные

| **Данные для связи** | |
| --- | --- |
| **Ф.И.О. Заказчика по договору** |  |
| E-mail: |  |
| Телефон |  |
| Дополнительные контакты: |  |
| **Общие данные** | |
| Адрес объекта |  |
| Площадь объекта | 1200 м2 |
| Вид строительства | **Реконструкция** |
| **Информация о концепции** | |
| Описание концепции | **Столовая при АЗС** |
| Формат заведения | **Кафе** |
| Формат обслуживания | Линия раздачи |
| Режим работы заведения, количество смен | 6:00-23:00  3 смены, по 12 сотрудников |
| Количество сотрудников | 28 |
| Режим работы заведения для посетителей | 7:30-22:30 |
| Количество посадочных мест | **90-100** |
| Количество чеков в сутки | 600 |
| Терраса | **предусмотрена** |
| Доставка | **Доставка не планируется** |
| Средний чек | 450 р. |
| Стиль дизайна | Современный |
| Информация о технологии | |
| Форма производства | 1. На сырье (полутуши, мясо крупнокусковое на кости, подвергающееся разрубу, обвалке, жиловке, овощи неочищенные); |
|  |  |
|  | **I Блюда**   | Суп лапша домашняя | Лагман | Суп гороховый | | --- | --- | --- | | Борщ с капустой | Солянка сборная мясная | Уха сборная | | Пельмени с бульоном | Шурпа |  |   **II Блюда**   | Отварной язык | Колбаски-гриль | Говядина с черносливом тушеная | | --- | --- | --- | | Люля-Кебаб | Шашлык из куриной грудки(филе) | Котлета куриная паровые | | Печень куриная тушеная | Мясо Юмарт | Рулет из окорочков (филе) | | Голубцы с мясом и рисом | Стейк форель | Окорочка жареные | | Куриная грудка запеченая с помидорами | Тефтели куриные в соусе | Плов из говядины | | Наггетсы | Пикша жареная | Минтай по домашнему | | Сардельки отварные | Гуляш | Котлета рыбная | | Шницель куриный | Жульен с курицей и грибами | Говядина отварная | | Перец фаршированный | Котлета | Скумбрия на пару |   **Гарниры**   | Картофель запеченый натуральный | Рис отварной | Капуста тушеная | | --- | --- | --- | | Гречка отварная | Сотэ из овощей | Макаронные изделия отварные | | Кыстыбый с картофелем | Спагетти отварные | Картофель молодой отварной | | Картофельное пюре | Брокколи на пару | Кукуруза | | Мексиканская смесь |  |  |   **Завтраки (кафе)**   | Сметана | Блин | Колбаса жареная | | --- | --- | --- | | Каша Дружба на молоке | Каша овсяная Геркулес | Яйцо вареное | | Сырники | Яичница из 1-го яйца |  |   **Мучные блюда**   | Манты из говядины | Эч-почмак с говядиной | Пицца открытая | | --- | --- | --- | | Сметанник | Пирог слоеный Лимонный | Шарлотка | | Пирожок с капустой | Ватрушка королевская | Булочка | | Сочник | Сосиска, запеченая в тесте | Вак балиш |  | Пирог слоеный Лесные ягоды | Чак - чак 250г | Трубочка с вареной сгущенкой | | --- | --- | --- | | Пирог Медовый | Элеш с курицей | Губадия с кортом пирог |   **Салаты**   | Салат Морковь по-корейски | Салат капустный с огурцами | Салат Греческий 150г с пек.капустой | | --- | --- | --- | | Салат Цезарь | Салат капустный | Винегрет | | Салат из свеклы с чесноком с майонезом | Салат Оливье | Салат Крабовый | | Сельдь под шубой | Салат из св.огурцов и редиски | Овощная нарезка | | Окрошка |  |  |   **Горячие напитки**   | Чай | Кофе | Глинт-вейн (б/а) | | --- | --- | --- |   **Холодные напитки**   | Морс | Компот | Лимонад | | --- | --- | --- | |
| **Краткое** описание получаемого сырья, полуфабрикатов, продуктов (в каком виде приходят овощи, мясное, рыбное сырьё, выпечка и прочее. Пожелания по ассортименту и стратегическому объёму запаса сырья (трёхдневный, недельный или двухнедельный); | Двухнедельный запас?  Пикша зачищенная, форель привозят цельную без головы, идет нарезка на стейки и зачистка от чешуи  Овощи привозят в мешках, как и картофель, и муку  Мясо – полутуши  Курица - тушки |
| **Конкуренты** | |
| Конкуренты |  |
| Аналогичные заведения, которые нравятся и что в них нравится |  |
| Аналогичные заведения, которые не нравятся и что в них не нравится |  |
| **Цеха и помещения** | |

# Описание технологии:

## Помещения для приёма и хранения.

Приёмка продукции осуществляется в зоне загрузки и далее продукты распределяются по холодильным камерам, кладовым и холодильным шкафам.

Зона загрузки и офис отсекаются дверью, так же предусмотрен участок для с вешалками для халатов и верхней одежды.

Для выносных блоков холодильных агрегатов необходимо предусмотреть площадку для монтажа на улице.

Три холодильные камеры изготавливаем единым блоком

#### Загрузочная.

Загрузочная запроектирована как отдельное помещение, в зоне служебного входа и непосредственно близости с холодильными камерами и кладовыми. В Загрузочной предусматриваем:

* весы товарные на 200 кг
* подтоварники для складирования во время приёмки
* инсектицидную лампу

#### Склад напитков и одноразовой посуды.

Располагаем ближе к проходу к линии раздачи. Предусматриваем:

* 9 стеллажей 1100х600х2000 по 5 полок

#### Кладовая сухих продуктов

Располагаем ближе к производственным цехам. Предусматриваем:

* 2 стеллажей 1400х400х2000 по 5 полок
* 2 стеллажей 1400х400х2000 по 4 полок, без нижней полки
* 7 контейнеры для сыпучих продуктов
* гигрометр.

#### Морозильная камера с участком дефростации.

Высота камеры 2600, панели 100 мм, камера с полом, половые панели утапливаем в уровень с плиткой. Морозильную камеру предусматриваем сдвоенную. Первая часть - холодильная, для дефростации:

* 2 стеллажа 1100х500х1200, 5 перфорированных полок.

Внутри, через дверь, вторая часть - морозильный объём:

* 5 стеллажей 1000х500х1200, 5 перфорированных полок.

Открывание дверей в сторону цехов. На обе двери вешаем шторки.

Холодильные агрегаты - сплит системы, испарители располагаем над входными дверями, выносные блоки - снаружи здания.

#### Холодильная камера для гастрономии

Высота камеры 2600, панели 80 мм, без пола, с трапом. Камеру оснащаем 4 стеллажами 1100х500х2000 с 5 перфорированными полками и 2 стеллажа 900х500х2000 с 5 перфорированными полками. Открывание дверей в сторону цехов. На обе двери вешаем шторки. Холодильные агрегаты - сплит системы, подбираем с запасом мощности с рассчётом на частые открывания дверей, испарители распологаем над входными дверями, выносные блоки - снаружи здания.

#### Холодильная камера для охлаждённых мяса, рыбы и курицы

Высота камеры 2600, панели 80 мм, без пола, с трапом. Камеру оснащаем:

* 4 стеллажами 1100х500х2000 с 5 перфорированными полками и 2 стеллажа 900х500х2000 с 5 перфорированными полками.
* На обе двери вешаем шторки.

Открывание дверей в сторону цехов. Холодильные агрегаты - сплит системы, подбираем с запасом мощности с рассчётом на частые открывания дверей, испарители распологаем над входными дверями, выносные блоки - снаружи здания.

#### Холодильная камера для овощей и фруктов

Высота камеры 2600, панели 80 мм, без пола, с трапом. Камеру оснащаем:

* 4 стеллажами 1100х500х2000 с 5 перфорированными полками и 2 стеллажа 900х500х2000 с 5 перфорированными полками.
* На обе двери вешаем шторки.

Открывание дверей в сторону цехов. Холодильные агрегаты - сплит системы, подбираем с запасом мощности с рассчётом на частые открывания дверей, испарители распологаем над входными дверями, выносные блоки - снаружи здания.

#### Участок холодильных шкафов для сырья исключили, шкафы располагаем по цехам

Предусматриваем

* 2 низкотемпературных холодильных шкафа по 700 литров с верхним расположением агрегата
* 1 среднетемпературный холодильных шкаф на 700 литров верхним расположением агрегата

В зоне расположения шкафов необходимо предусмотреть вытяжную систему.

#### Участок холодильных шкафов для заготовок

Шкафы для хранения заготовок и полуфабрикатов, прошедших обработку в сырьевых цехах и хранящихся до использования в производственных цехах.

Предусматриваем:

* шкаф шоковой заморозки
* Один низкотемпературный холодильный шкаф на 700 литров с нижним расположением агрегата
* один среднетемпературный холодильный шкаф на 700 литров нижним расположением агрегата
* один среднетемпературный холодильный шкаф на 500 литров нижним расположением агрегата

В зоне расположения шкафов необходимо предусмотреть вытяжную систему.

## Административно-бытовые помещения

#### Офис

Для офиса предусмотрели помещении без окна, в выделенном помещении около гостевых сан узлов. Офис рассчитан на 1 рабочее место и шкафы для хранения документов. Предусматриваем кабельный интернет? Сервер нужен?

#### Гардероб

В гардеробе предусматриваем 12 2х секционных гардеробных шкафов и проход в душевую.

#### Душевая.

Душевую размещаем внутри гардероба.

* Душевой поддон выкладываем из плитки, с шторкой.
* Раковина для умывания
* Зеркало
* Фен
* Диспенсер мыла
* Диспенсер полотенец

#### Сан узел

Располагаем ближе к цехам. Оснащаем:

* Раковина для умывания
* Зеркало
* Фен
* Диспенсер мыла
* Диспенсер полотенец

#### Комната уборочного инвентаря

Выделенное помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих средств для производственной зоны. Оснащаем:

* Ванна моповая
* Рукомойник
* Шкаф для химии
* Крепления для просушивания швабр

#### Участок приёма пищи персонала

Обеденный стол с 3 посадочными местами в спокойной зоне, удалённой от цехов и непосредственной близости с линией раздачи, около гардероба.

## Технические помещения:

Технические помещения находятся в составе зоны операторской АЗС и в площадях пищеблока не предусмотрены.

Участок электрощитовой

## Сырьевые цеха:

#### Цех первичной обработки овощей

Располагаем в непосредственной близости к загрузке.

Оснащаем:

* Картофелечистка
* Ванна моечная 2х секционная
* 2 Стеллажи для мешков
* 2 Подтоварники

#### Овощной цех

Овощной цех убрали, объёмы переходят в Холодный цех.

#### Мясорыбный цех.

В технологической поточности сразу за камерой для хранения овощей и непосредственной близости с шкафами холодильными для хранения заготовок, холодным цехом, мучным цехом и горячим цехом. В цехе предусмотреть трап и окно.

Оснащаем:

* 5 производственый стол
* 5 полка консольная
* 2 ванна моечная
* ванна моечная для рыбы
* 3 душирующее устройство низкое
* 3 полки для досок
* стерилизатор ножей
* облучатель-рециркулятор
* крюк для разделки туш с ванной
* пила для мяса
* фаршемешалка
* тендерайзер
* 3 весы порционные
* мясорубка с охлаждением
* куттер
* рыбочистка
* вакуумный упаковщик
* термоупаковщик
* открывалка для консерв
* формовщик для котлет
* колбасный шприц
* рукомойник
* 3 жироуловитель

## Моечные

#### Моечная кухонного инвентаря

Располагаем в непосредственной близости с горячим цехом, с передаточным окном в мясо-рыбный цех и дополнительным выходом к мучному, холодному и овощному цехам.

Оснащаем

* ванна котломоечная 2х секционная
* смеситель локтевой с креплением на стену
* душирующее устройство с креплением на стену
* жироуловитель
* вытяжной зонт
* 2 стеллажа перфорированные
* инсектицидная лампа
* дозатор моющих средств
* котломоечная машина
* 2 стол для сбора отходов
* рукомойник

#### Моечная столовой посуды

* рукомойник
* 2 стол для сбор отходов
* ванна предмоечная 2х секционная для посудомоечной машины
* 3 смеситель локтевой
* 2 душирующее устройство
* 2 жироуловитель
* 2 полка для тарелок и чашек
* инсектицидная лампа
* рециркулятор-облучатель
* посудомоечная машина
* стол для кассет
* 2 стеллажи перфорированные
* тележка для посуды
* жироуловитель
* 5 шпильки для сбора посуды

## Цеха и участки приготовления и доготовки:

#### Холодный цех

Цех запроектирован открытым участком, в задней линии линии раздачи и соединяется передаточным окном с овощным цехом

Заготовки для цеха делает овощной цех, хранятся с предназначенных для этого холодильных шкафах.

* 1 шкаф холодильный 500 литров
* ванна моечная
* смеситель локтевой
* стол холодильный саладетта
* стол производственный
* 2 полка закрытая купе
* весы порционные
* слайсер
* овощерезка
* облучатель рециркулятор
* вытяжной зонт
* рукомойник врежем в холодильный стол

#### Мучной цех

Цех открытый, расположен в непосредственной близости с сухим складом, овощным цехом и шкафами для хранения заготовок и прямым выходом на линию раздачи. Заготовки для начинок изделий мучного цеха делает мясо-рыбный и овощной цеха, для пиццы - холодный цех.

* стол холодильный
* стол холодильный с каменной столешницей
* шкаф холодильный для теста
* тестомес
* 2 стол кондитерский
* 4 полка консольная
* 2 ванна моечная
* 2 смеситель локтевой
* 2 полка для досок
* печь конвекционная
* пекарский шкаф
* расстоечный шкаф
* миксер планетарный
* миксер ручной
* весы порционные
* индукционная плита настольная
* 2 вытяжной зонт
* блендер
* стеллаж
* облучатель рециркулятор
* тестораскатка традиционная
* тестораскатка горизонтальная
* рукомойник
* фритюр для чак-чак?

#### Заготовочный цех

Цех закрытый, в задней линии производственной зоны, в непосредственной близости с мясорыбным, холодным, горячим и мучным.

* 2 котёл
* 1 плита индукционная 6 конфорочная
* 3 шкаф холодильный с нижним агрегатом
* 2 ванна моечная
* 2 смеситель локтевой
* 3 зонт вытяжной
* 5 стол производственный
* рукомойник

#### Горячий цех

Цех открытый, напрямую связан с мармитами для первых блюд, горячих и гарниров.. Заготовки для цеха делают мясорыбный и холодный цеха, а так же мучные полуфабрикаты в мучном цехе, с последующими охлаждением/заморозкой в шокере и хранением в шкафах.

Оснащаем:

* 1 плита индукционная 6 конфорочная
* фритюр односекционный с фильтрацией
* электроварка односекционная
* сковорода опрокидывающаяся
* 4 столы вставки в тепловой остров
* 1 стол холодильный
* 2 шкаф холодильный с нижним агрегатом
* 2 ванна моечная
* 2 смеситель локтевой
* жироуловитель
* 3 зонт вытяжной
* 3 стол производственный
* 6 полка консольная
* 2 весы порционные
* протирка
* шпилька
* 2 пароконвектомат 10 уровней
* 2 подставка для пароконвектомата
* рукомойник

## Специализированные производственные цеха и участки

#### Линия раздачи

* прилавок столовых приборов с диспенсером подносов
* витрина холодильная для салатов 1500
* прилавок охлаждаемый 800
* мармит 1х блюд 4 ёмкости 1500
* 3 мармит 2х блюд по 4 гастроёмкости 1500
* прилавок нейтральный с полкой 1500
* витрина кондитерская для десертов 1500
* модуль поворотный 90 внутренний
* прилавок нейтральный без полки 1100
* 2 кассовый модуль
* прилавок угловой 90 внешний
* прилавок нейтральный для горячих напитков 1100 с диспенсерами стаканов и люком
* прилавок нейтральный для горячих напитков 800
* 3 вент опуски с декоративными решетками
* 5 стол пристенный купе
* 2 стол пристенный купе с ванной моечной
* смеситель локтевой
* 2 полка настенная закрытая купе
* 3 полка настольная 2х уровневая
* шкаф холодильный
* 2 весы порционные
* кофемашина суперавтомат
* бойлер проточный встраиваемый
* сокоохладитель
* подставки для чашек и стаканов
* 4 свч

# Предложения:

1. В помещениях, граничащих с холодильными камерами можно не делать перегородки. Таким образом сэкономим на работе и материалах на перегородки и увеличим площади.