***ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОЕКТИРОВАНИЕ***

***ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

1. Наличие плана БТИ с реальными размерами (да/нет)
2. Несущие конструкции (да/нет), при наличии необходимо указать на плане
3. Есть ли перепады высот пола (да/нет)
4. ФИО единственного ответственного лица, принимающего решения по объекту проектирования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Необходимость шеф-сопровождения объекта (да/нет)
6. Необходимость дизайн-сопровождения (да/нет)
7. Тип предприятия общественного питания (кафе, бар, ресторан, столовая и др.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Способ обслуживания (самообслуживание, обслуживание официантами)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Концепция предприятия (японская, русская, итальянская и другие кухни, фаст фуд и прочее)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Доставка блюд (да/нет)
3. Место расположения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Тип здания (отдельностоящее, встроенное, пристроенное, встроенно-пристроенное)
5. Количество посадочных мест\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Режим работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Примерная планируемая оборачиваемость одного посадочного места в течение 1 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Примерное количество посетителей в день\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
9. Меню или примерный перечень блюд (предоставить отдельным документом)
10. Сырьевая ведомость на 1 день (при наличии)
11. Предполагаемая производительность блюд в течение дня\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
12. Форма работы предприятия (сырье/полуфабрикаты)
13. Количество персонала, работающего единовременно\_\_\_\_\_\_\_
14. Наличие бара, буфета, зоны выдачи (нужное подчеркнуть)
15. Работа на одноразовой/многоразовой посуде (нужное подчеркнуть)
16. Площадь, выделяемая под служебно-бытовые, складские и производственные помещения (можно выделить на плане БТИ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
17. Мощность, выделяемая на здание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
18. Возможность увеличения выделенной мощности (да/нет)
19. Наличие 2-х отдельных вводов в канализацию (производственный, хозяйственно-бытовой) (да/нет)
20. Разводка канализации и водопровода в стене или по стене (нужное выделить)
21. Планируемая работа оборудования (газ/электричество)
22. Приветствуемые производители и марки оборудования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
23. Оборудование в наличие (предоставить отдельным документом наименование оборудования, размеры, марку)
24. Наличие и расположение технических помещений в структуре производства (электрощитовая, тепловой пункт, водомерный узел, вентиляционная камера)
25. Наличие летней веранды (да/нет), количество посадочных мест\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
26. Жироуловитель (общий/локальные)
27. Где расположена разгрузочная площадка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
28. Находятся ли рядом образовательные учреждения, оздоровительные центры (да/нет)
29. Является ли здание памятником архитектуры (да/нет)
30. Сроки окончания проектных работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Мы работаем в соответствие с требованиями нормативной документации!**

Необходимые условия работы для открытия любых предприятий общественного питания, опирающиеся на требования нормативной документации:

1. Наличие 2-х входных групп
2. Наличие 2-х отдельных вводов в канализацию (производственный, хозяйственно-бытовой)
3. В помещении до 100кв.м при условии разгрузки до начала работы заведения можно использовать 1 вход для посетителей так и для разгрузки.
4. Поточность технологических процессов
5. Коридоры в зависимости от их протяженности 1200 и 1500мм с учетом требований пожарной безопасности
6. Учет технологического процесса и минимально допустимого расстояния между оборудованием
7. Рукомойники в каждом цехе и моечных
8. Цеха и склады не должны быть проходными
9. Минимальная высота от пола до потолка 2,7м
10. Запрет разгрузки со стороны жилой зоны