ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Кафе-пиццерия

Технологический проект выполнен в соответствии с заданием на проектирование, утвержденным заказчиком.

Кафе на 80 посадочных мест с двумя залами, размещено в жилом здании предназначено для обслуживания посетителей с улицы. Все торгово-производственные помещения кафе размещены на первом этаже. Вместимость главного зала кафе на 60 мест и зала для не курящих на 20 мест.

Кафе представляет современное предприятие общественного питания, оснащенное новейшим технологическим оборудованием, отвечающим по комфортности и обслуживанию мировым стандартам.

Набор помещений и поточность технологического процесса соответствует требованиям СП 2.3.959 «Предприятия общественного питания» МГСН 4.14-98. , Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания СП 2.3.6 1079-9-01.

Объемно-планировочным решением помещений предусмотрена поточность технологического процесса, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также пересечение путей движения посетителей и персонала.

Кафе запроектировано, работающим на мучной продукции, мясных полуфабрикатах, овощах, замороженных продуктах. Для хранения суточного запаса предусмотрены холодильные шкафы по цехам.

Реализуемая в кафе продукция предусматривает традиционный ассортимент холодных закусок, салатов, пицц, горячих напитков, готовые десерты и кондитерские изделия, хлебобулочные изделия.

Обслуживания посетителей осуществляется официантами.

В кафе запроектированы следующие помещения: загрузочная, складские помещения (3-и камеры для хранения продуктов -1 из них низкотемпературная, кладовая сухих продуктов), комната персонала, санузел персонала, зал с баром на 60 мест, зал 20 мест, горячий цех с линией для выпечки мучных изделий (пицц), холодный цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды.

Поступившие продукты после соответствующего осмотра, взвешивания транспортируются в кладовые и охлаждаемые камеры. Из складских помещений, по мере надобности продукты направляются в цеха для технологической обработки и выпуска полуфабрикатов.

Складские помещения запроектированы в минимально необходимом объеме, с целью соблюдения требований санитарных норм к хранению продовольственных товаров и обеспечения нормальных условий эксплуатации. Площади складских помещений приняты с учетом наименьших сроков хранения продуктов и полуфабрикатов.

Освобожденная в производственных цехах и складских помещениях тара, как оборотная, так и разового использования направляются поставщикам.

В горячем цехе установлены электрическая плиты 2-х конфорочная в количестве - 1 шт, печь конвейерная, стол охлаждаемый, производственный стол, тестомес, пресс для пиццы, тестоделитель-округлитель, весы. Над тепловым оборудованием предусмотрена установка пристенного вытяжного зонта. На площади горячего цеха выделена линия для изготовления мучных изделий, технологический процесс в линии мучных изделий осуществляется по схеме: подготовка продуктов, замес теста, разделка и прессовка изделий.

В холодном цехе предусмотрена машина гастрономическая, стол охлаждаемый, моечная ванна, стол производственный, весы.

В цехах предусмотрены рукомойники для мытья рук.

Моечная столовой посуды - мытье посуды осуществляется в посудомоечной машине фронтального типа с предварительным ополаскиванием, стол для приема грязной посуды, 3-х моечных ваннах. Чистая посуда хранится на стеллажах для чистой посуды, транспортируется к линии раздачи. Для сбора пищевых отходов предусмотрен бачок, в который собираются отходы и по мере заполнения выносится в контейнеры, установленные в хозяйственном дворе.

Моечная кухонной посуды - мытье посуды осуществляется в 2-двух моечных ваннах. Чистая кухонная посуда хранится на полках.

В зале установлена барная стойка, кофеварка с кофемолкой, надстоечный охладитель для пива.

Все коммуникации от инженерного оборудования (отопление, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, электроснабжение) запроектированы с учетом подсоединения к городским сетям.

Моечные ванны выполнены по Евро стандарту и подсоединение к канализационной сети производится с разрывом струи.

Бытовые и производственные стоки должны быть отведены в наружную канализацию раздельными выпусками.

Для обслуживающего персонала предусмотрены помещения: комната персонала, санузел.

Столовая оснащена новейшим торгово-технологическим оборудованием, которое отвечает всем техническим и санитарно-техническим требованиям Российских норм.

Технологическое оборудование предусмотрено работающим на электричестве.

Технолог ( )