

ПАСПОРТ ПРОЕКТУ

Відомість основного комплексу креслень

№ пор.	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Загальні дані	1	7
2	Ситуаційний план та план благоустрою території	2	7
3	Об'ємно-планувальне рішення ресторану на 80 місць	3	7
4	Схеми комунікаційного забезпечення технол.устаткування ресторану	4	7
5	Графічні матеріали з впровадження інноваційних технологій	5	7
6	Дизайнерські рішення фасаду будівлі ресторану	6	7
7	Специфікація устаткування	7	7

Відомість матеріалів, на які посилаються

Позначення	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3:2014	«Склад та зміст проектної документації на будівництво»	
ДБН В.2.2-9-99	«Громадські будинки та споруди»	
СанПіН 42-123-5777-91	«Санітарні правила для підприємств громадського харчування»	
ГОСТ 30523-97	«Услуги общественного питания.Общие требования»	
ГОСТ 30389-95	«Общественное питание.Классификация предприятий»	
Пост. КМУ №461 від 11.04.2011 р.	«Про прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів»	
ДБН 360-92**	«Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень»	
Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 3.01.2003 р. №2	«Про затвердження рекомендованих норм технологічного оснащення закладів громадського харчування»	
ДСТУ 4281-2004	«Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	
ДБН В.1.1.7-2002	«Пожежна безпека об'єктів будівництва»	
НПАОП 55.0-1.02-96	«Правила охорони праці для підприємств громадського харчування»	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	

Організаційно-технологічна характеристика

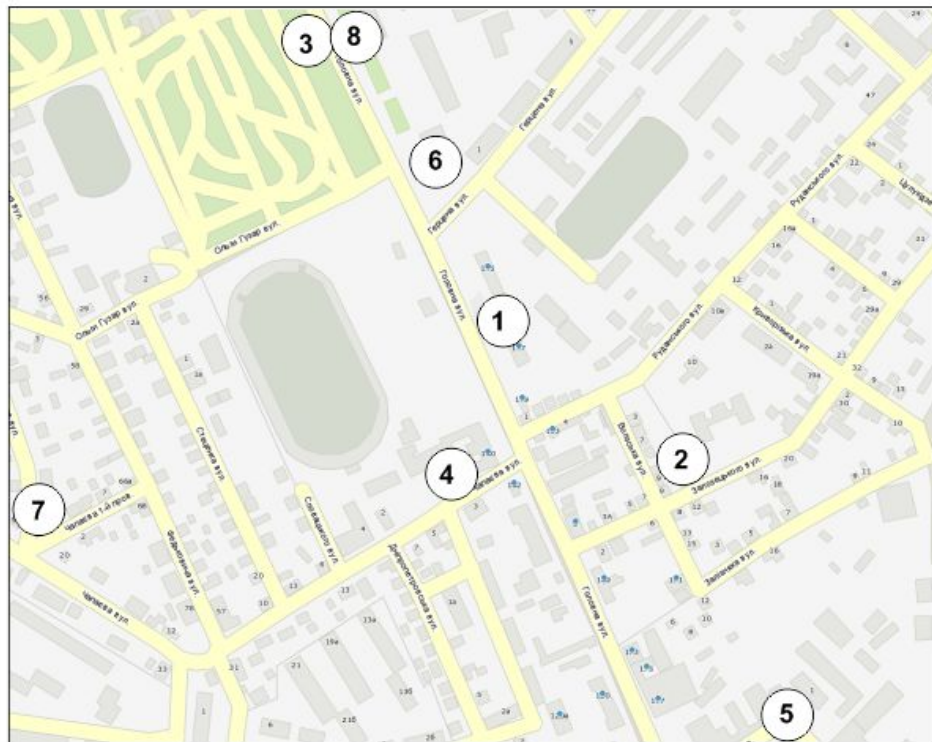
1. Кількість місць: ресторан на 80 місць
2. Обсяг випуску страв і виробів, тис. страв: 1108
3. Форма обслуговування: офіціантами
4. Форма власності: ТОВ

I. Будівельно-технічні показники	
1. Площа земельної ділянки, м ² :	1840
2. Будівельний об'єм будівлі, м ³ :	2266,4
3. Загальна площа ЗРГ, м ² :	544,0
4. Корисна площа підприємства, м ² :	484,1
5. Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн.:	22262,81
6. Питомі показники вартості будівництва, тис. грн.:	
1 місце	222,62
1 м ² загальної площі	35,56
1 м ³ будівлі	8,78
I II. Прогноз основних економічних показників на рік	
1. Доходи від реалізації продукції, тис. грн.	39740,40
2. Витрати підприємства, тис. грн.	23622,05
3. Кількість робітників, чол.	38
у т.ч. працівників виробництва, чол.	25
4. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	9336,62
5. Податок на прибуток, тис. грн.	1716,59
6. Чистий прибуток (чистий фінансовий результат), тис. грн.	7820,03
7. Рівень рентабельності господарської діяльності, %	19,65
8. Строк окупності капітальних вкладень, років	2,7
9. Середня заробітна плата одного робітника в місяць, грн.	8630

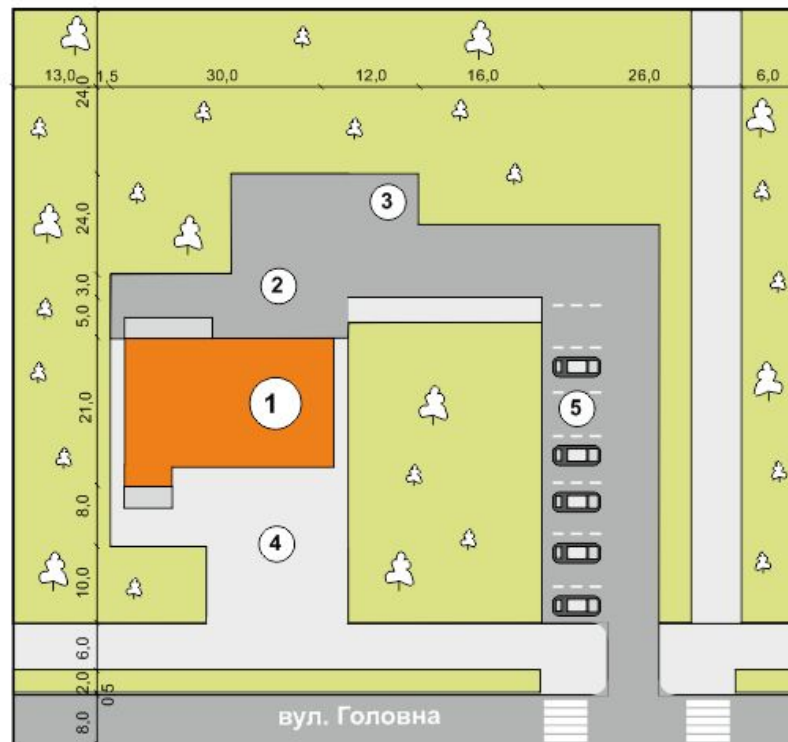
				ЧТЕІ КНТЕУ 181.18 1710-01 з.ф.н. ВКП; ГЧ			
				Проект ресторану голландської кухні на 80 місць у Першотравневому районі м. Чернівці			
Зав.каф.	Невеждук Юлія Т.С.			Ресторан на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Кравченко М.Ф.				Н	1	7
Консульт.	Данилюк І.П.						
Дипломн.	Андрієцька Р.В.			Загальні дані	Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.		



СИТУАЦІЙНИЙ ПЛАН М 1:2000



ПЛАН БЛАГОУСТРОЮ ТЕРИТОРІЇ М 1:500



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані і плані благоустрою території

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Проектований ресторан на 80 місць	Вул. Головна, 147а
Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Кафе «Наталі»	Вул.Залозецького, 13
3	Кафе «Чічері»	Пр. Незалежності, 96
4	Ресторан «Золотий Сезам»	Вул.В.Чкалова, 10
5	Ресторан «Андіна»	вул. Кармелюка, 78
6	Ресторан «Чернівці»	Вул. Головна 141
7	Ресторан «Паркова вежа»	Вул. Кошового, 37
8	Піцерія «Піцца Парк»	Вул.Головна,77
Місця зосередження потенційних відвідувачів		
	Мешканці мікрорайону	3540
	Відвідувачі магазинів	1200
	Гості міста	800
Заклади – потенційні постачальники сировини		
	Поза межами видимості	-

Умовні позначення на плані благоустрою

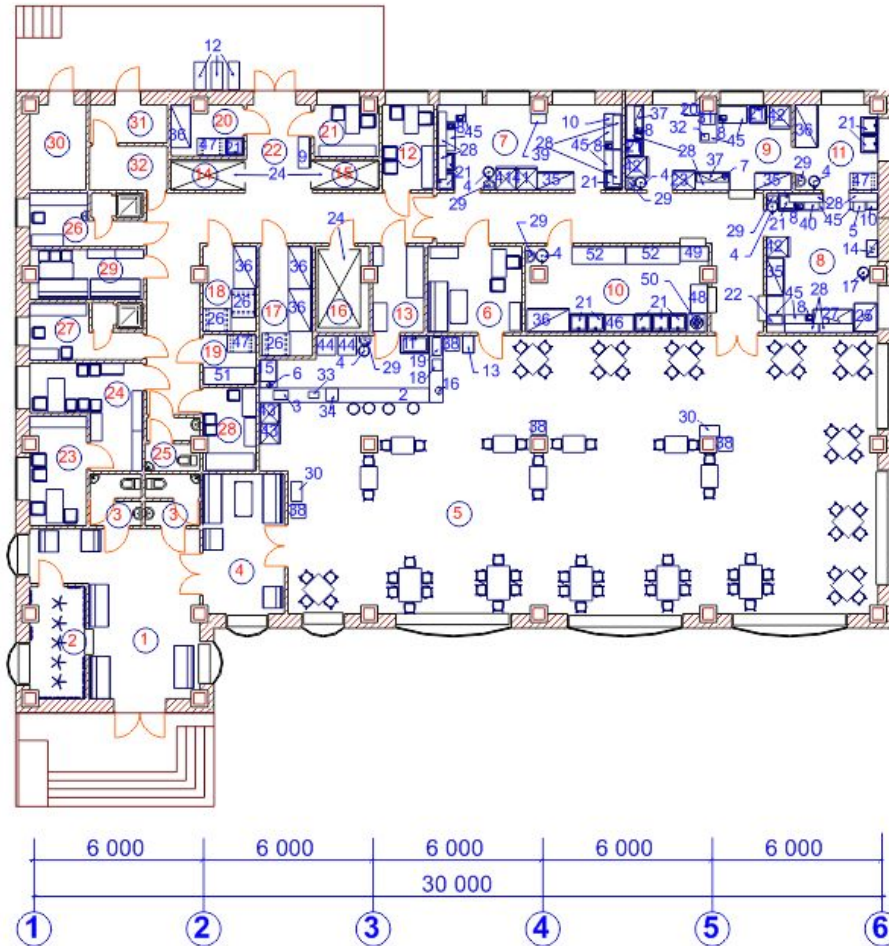
- трав'яний газон
- тротуари
- проїжджа частина
- декоративні дерева
- вхід персоналу
- вхід відвідувачів
- розвантаження сировини

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою території

№ з/п	Найменування	Примітка
1	Проектований заклад ресторанного господарства	Ресторан
2	Розвантажувальний майданчик	144 кв.м
3	Майданчик для сміття	30 кв.м
4	Майданчик для збору відвідувачів	160 кв.м
5	Автостоянка на 7 автомобілів	140 кв.м

ЧТЕІ КНТЕУ 181.18 1710-01 з.ф.н. ВКП; ГЧ					
Проект ресторану голландської кухні на 80 місць у Першотравневому районі м. Чернівці					
Зав.каф.	Резвещук-Кору Т.С.	Ресторан на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Кравченко М.Ф.		Н	2	7
Консульт.	Данилюк І.П.	Ситуаційний план та план благоустрою території	Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.		
Дипломн.	Андрійчук Р.В.				

Об'ємно-планувальне рішення
ресторану на 80 місць (М 1:100)



Експлікація приміщень ресторану на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Аванзал	15
5	Зала ресторану з барною зоною	191
6	Кімната офіціантів та адміністратора	10
7	Доготівельний цех	19
8	Гарячий цех	20
9	Холодний цех	17
10	Мийна столового посуду та сервіза	19
11	Мийна кухонного посуду	10
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Підсобне приміщення бару	5
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	2,3
15	Збірно-розб. охол.камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	2,3
16	Збірно-розб. охол.камера мол. -жирових продуктів та гастрономії	6,5
17	Комора сухих продуктів	8
18	Комора вино-горілчаних напоїв	7
19	Комора інвентарю	5
20	Комора та мийна тари	5
21	Приміщення комірника	6
22	Завантажувальна	6
23	Кабінет директора	8
24	Офісне приміщення	12
25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	8
27	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	8
28	Білизняна	6
29	Приміщення персоналу	10
30	Тепловий вузол	6
31	Електрощитова	4
32	Вентиляційна	4

ЧТЕІ КНТЕУ 181.18 1710-01 з.ф.н. ВКП; ГЧ

Проект ресторану голландської кухні на 80 місць
у Першотравневому районі м. Чернівці

Зав.каф.	Новащук-Колуп Т.С.	Ресторан на 80 місць	Старта	Лист	Листів
Керівник	Кравченко М.Ф.		Н	3	7
Консулт.	Данилюк І.П.	Об'ємно-планувальне рішення ресторану (М 1:100)	Факультет управління, офери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.		
Дипломн.	Андрицька Р.В.				

Схема водопостачання технологічного устаткування

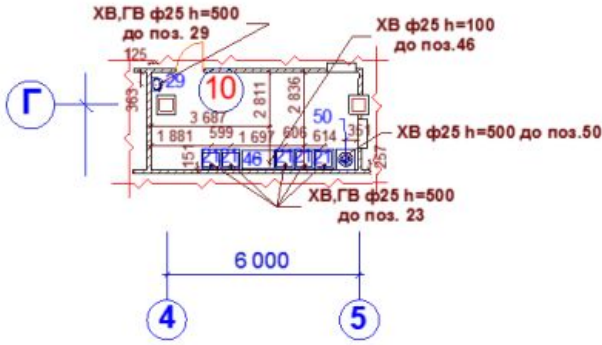


Схема відведення каналізаційних стоків від технологічного устаткування

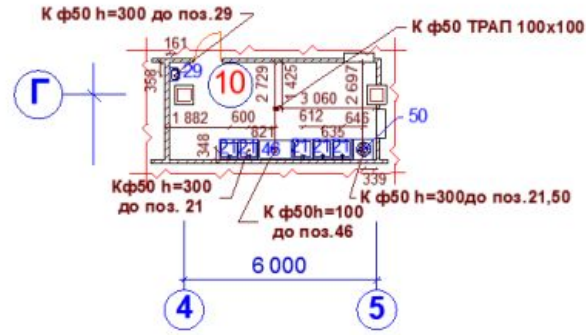


Схема підведення електричного струму до технологічного устаткування

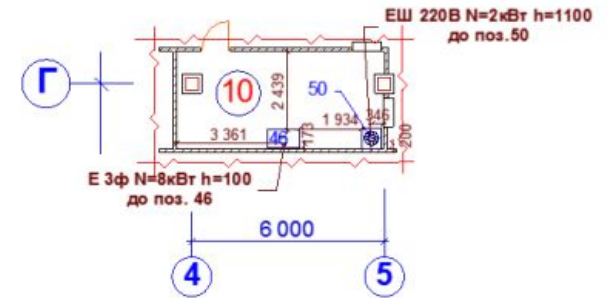
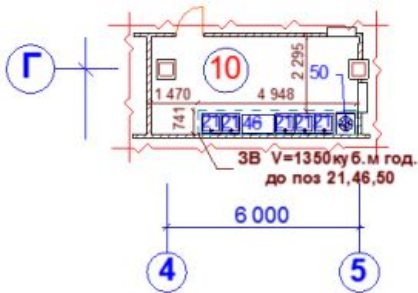


Схема видалення забрудненого повітря



Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
10	Мийна столового посуду та сервізна	19

Специфікація устаткування

№ з/п	Назва устаткування	Марка, тип	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
21	Мийна ванна Viatto BM	600-600/Н	5	600	600
29	Раковина для миття рук	Viatto, PM-400/350	1	400	350
46	Машина посудомийна	Arach AF 501 DD	1	580	600
50	Утилізатор	УН-100	1	420	470

Примітки та умовні позначення

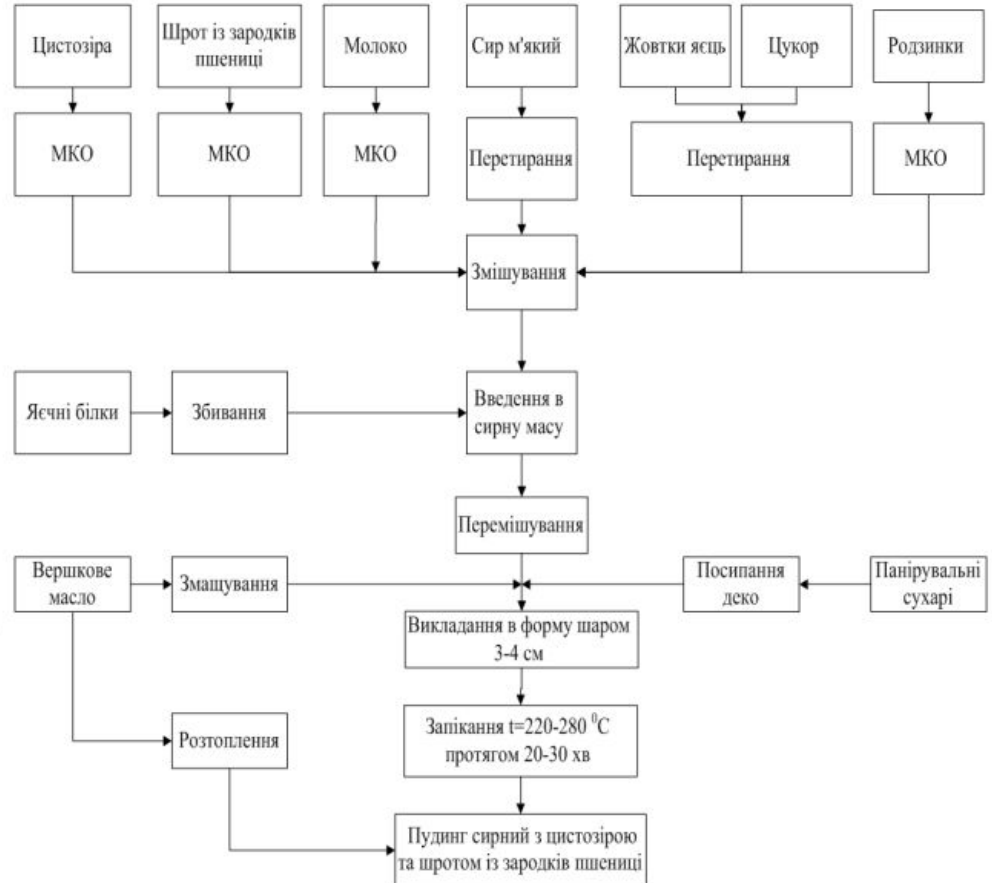
- Е - підключення електрики;
- ШР - штепсельний роз'єм;
- Р - встановлення електророзетки;
- ф - фазність току;
- ХВ - підведення холодної води;
- ГВ - підведення гарячої води;
- К - підведення каналізації;
- ВЗ - витяжний зонт.

ЧТЕІ КНТЕУ 181.18 1710-01 з.ф.н. ВКП; ГЧ						
Проект ресторану голландської кухні на 80 місць у Першотравневому районі м. Чернівці						
Ресторан на 80 місць				Стадія	Лист	Листів
				Н	4	7
Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування ресторану (М 1:100)				Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.		
Зав.каф.	Неведаун-Колуп Т.С.					
Керівник	Кравченко М.Ф.					
Консульт.	Данилюк І.П.					
Дипломн.	Андрицька Р.В.					

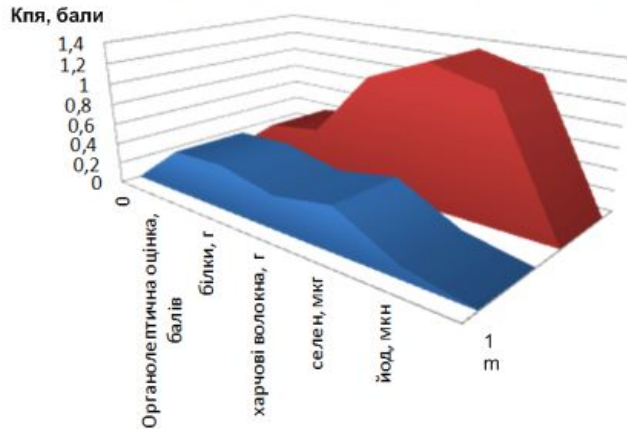
Порівняльна таблиця хімічного складу контрольного та дослідного зразків пудингу з сиру

Поживні речовини	Контроль	Дослід	Різниця, г	Відхилення
Білки, г	12,24	13,78	+1,54	12,58%
Жири, г	13,44	14,6	+1,16	8,63%
Вуглеводи, г	18,92	19,03	+0,11	0,58%
Харчові волокна, г	0,29	3,13	+2,84	10,79 разів
Мінеральні речовини				
Натрій, мг	45,77	120,45	+74,68	2,63 рази
Калій, мг	148,05	431,72	+283,67	2,91 рази
Кальцій, мг	145,3	246,45	+101,15	69,61%
Магній, мг	18,43	53,97	+35,54	2,92 рази
Фосфор, мг	152,23	166,98	+14,45	9,68%
Залізо, мг	0,89	4,9	+4,01	5,5 разів
Цинк, мг	0,093	0,16	+0,067	1,72 рази
Йод, мкг	2,46	31,88	+29,42	12,95 разів
Селен, мкг	2,25	19,25	+17,0	8,55 разів
Марганець, мг	0,027	0,42	+0,393	15,55 разів
Кобальт, мкг	1,81	1,83	+0,02	1,1%
Вітаміни				
V ₁ , мг	0,061	2,32	+2,259	38,03 разів
V ₂ , мг	0,26	2,31	+2,05	8,88 разів
V ₅ , мг	0,166	0,231	+0,065	39,15%
V ₆ , мг	0,025	1,94	+1,915	77,6 разів
V ₉ , мкг	1,18	3,13	+1,95	2,65 разів
PP, мг	1,6	2,08	+0,48	30%
C, мг	0,26	0,48	+0,22	84,61%
E, мг	0,098	8,11	+8,012	82,75 разів

Технологічна схема «Пудинг сирний з цистозірою та шротом із зародків пшениці»

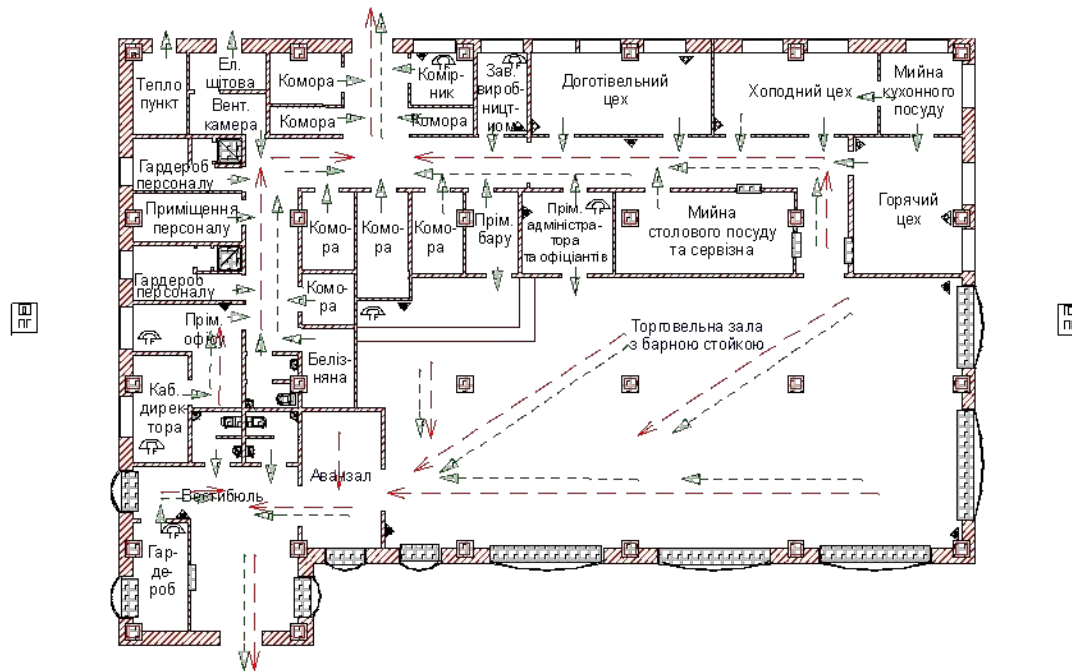


Модель якості «Пудинг сирний з цистозірою та шротом із зародків пшениці»



ЧТЕІ КНТЕУ 181.18 1710-01 з.ф.н. ВКП; ГЧ			
Проект ресторану голландської кухні на 80 місць у Першотравневому районі м. Чернівці			
Зав.каф.	Незвешу-Корут Т.С.	Стадія	Листів
Керівник	Кравченко М.Ф.	Н	7
Диппомн.	Андріцька Р.В.	Лист	5
Графічні матеріали з впровадження інноваційних технологій		Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.	

План евакуації людей на випадок пожежі закладу ресторанного господарства



- Умовні позначення**
- ☎ телефон
 - ▲ пінний вогнегасник
 - ▼ вуглекислотний вогнегасник
 - ☒ пожежний гідрант
 - основний шлях евакуації
 - запасний шлях евакуації

ПОГОДЖЕНО

Інженер з ОП та ПБ _____

_____ підпис ПІБ