

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

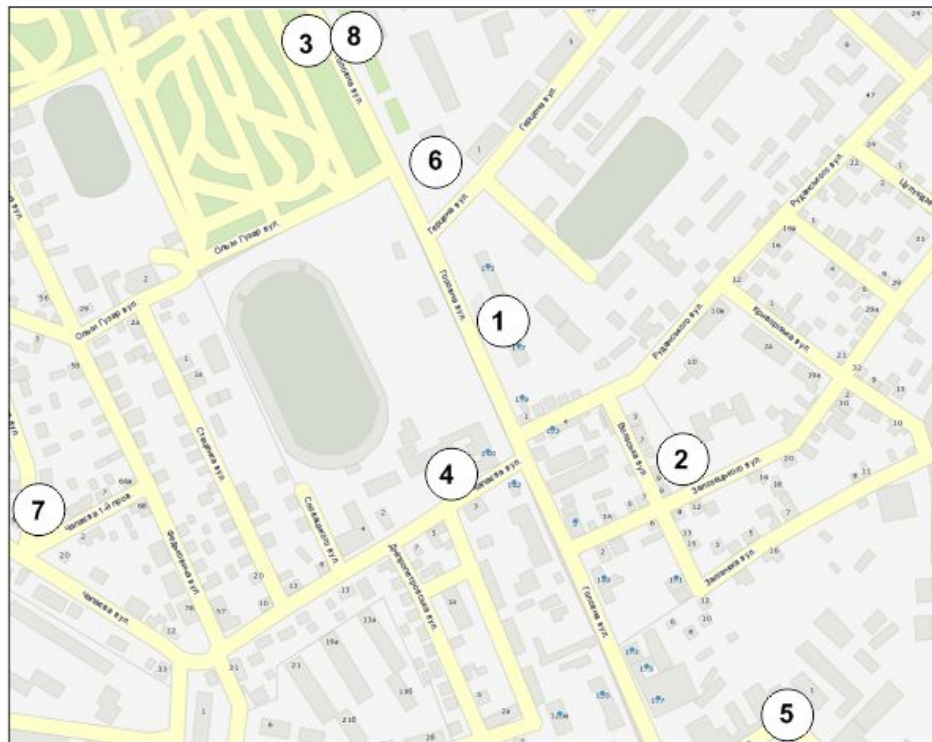
1. Кількість місць: ресторан на 80 місць
2. Обсяг випуску страв і виробів, тис. страв: 1108
3. Форма обслуговування: офіціантами
4. Форма власності: ТОВ

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 I. 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

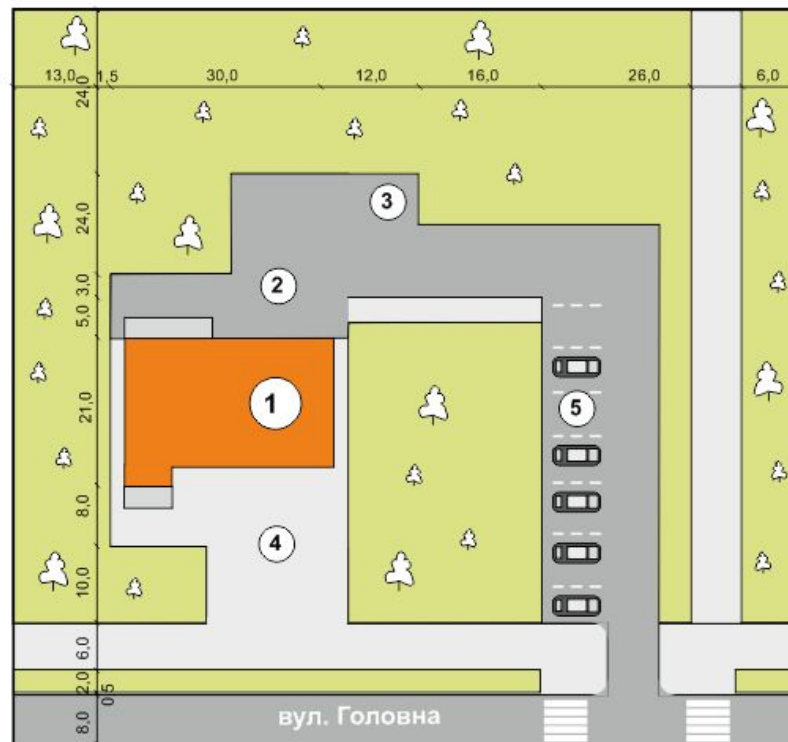
					ЧТЕІ КНТЕУ 181.18 1710-01 з.ф.н. ВКП; ГЧ			
					Проект ресторану голландської кухні на 80 місць у Першотравневому районі м. Чернівці			
Зав.каф.	Неведчук Юлія Т.С.				Ресторан на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
						Н	1	7
Керівник	Кравченко М.Ф.				Загальні дані	Факультет управління, сфери обслуговування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



СИТУАЦІЙНИЙ ПЛАН М 1:2000



ПЛАН БЛАГОУСТРОЮ ТЕРИТОРІЇ М 1:500



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

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

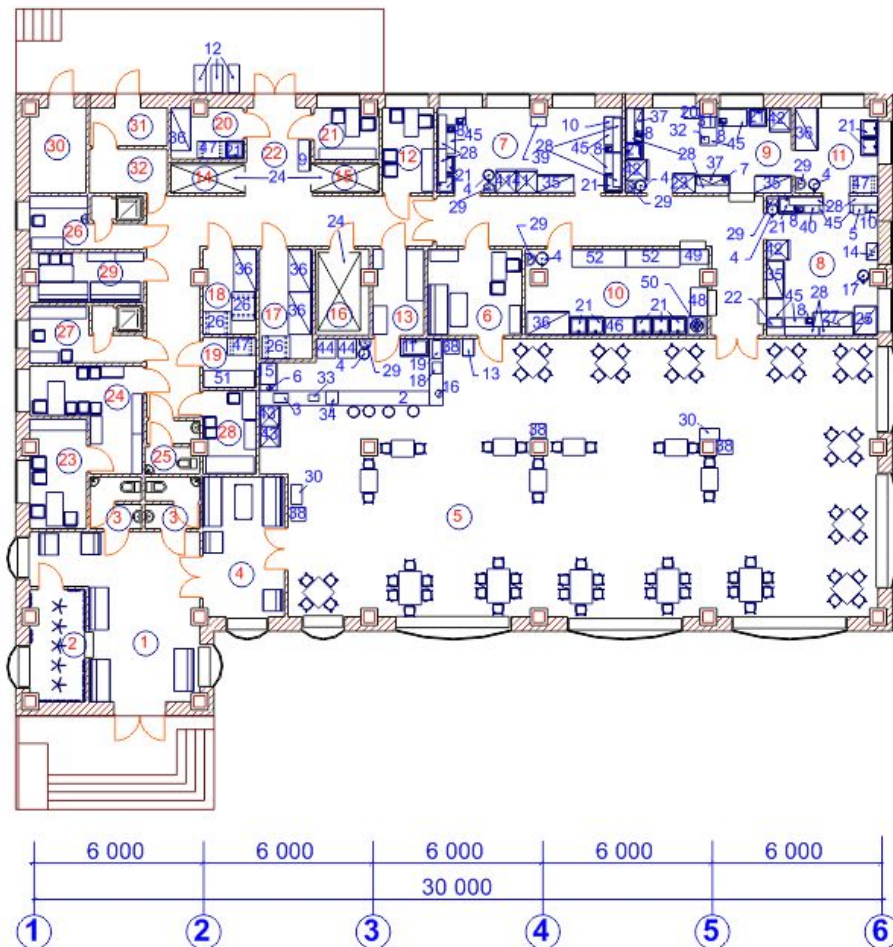
- трав'яний газон
- тротуари
- проїжджа частина
- декоративні дерева
- вхід персоналу
- вхід відвідувачів
- розвантаження сировини

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 Катерина Т.С.	Ресторан на 80 місць	Стар.	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

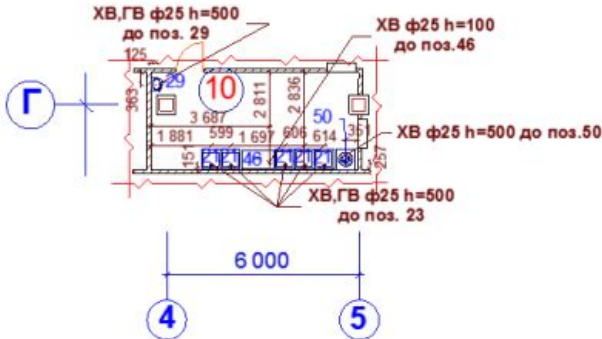


Схема відведення каналізаційних стоків від технологічного устаткування

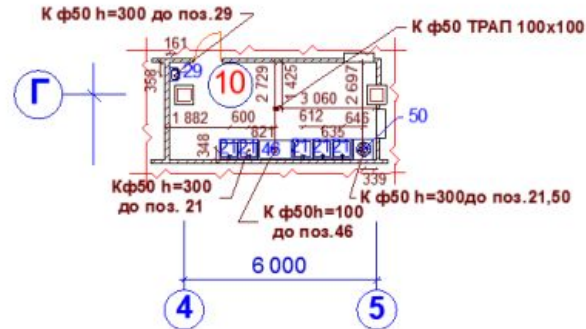


Схема підведення електричного струму до технологічного устаткування

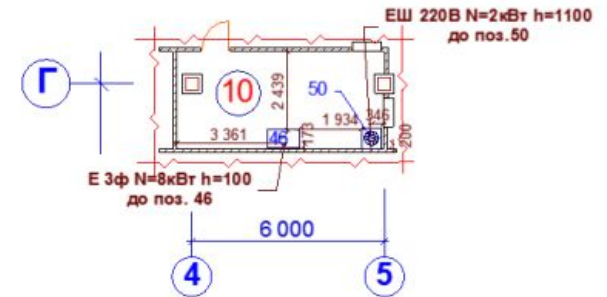
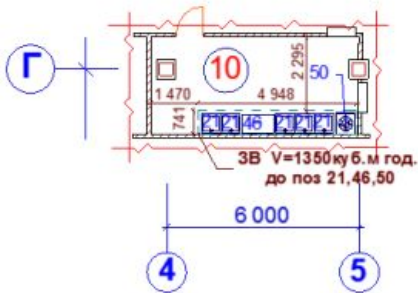


Схема видалення забрудненого повітря



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

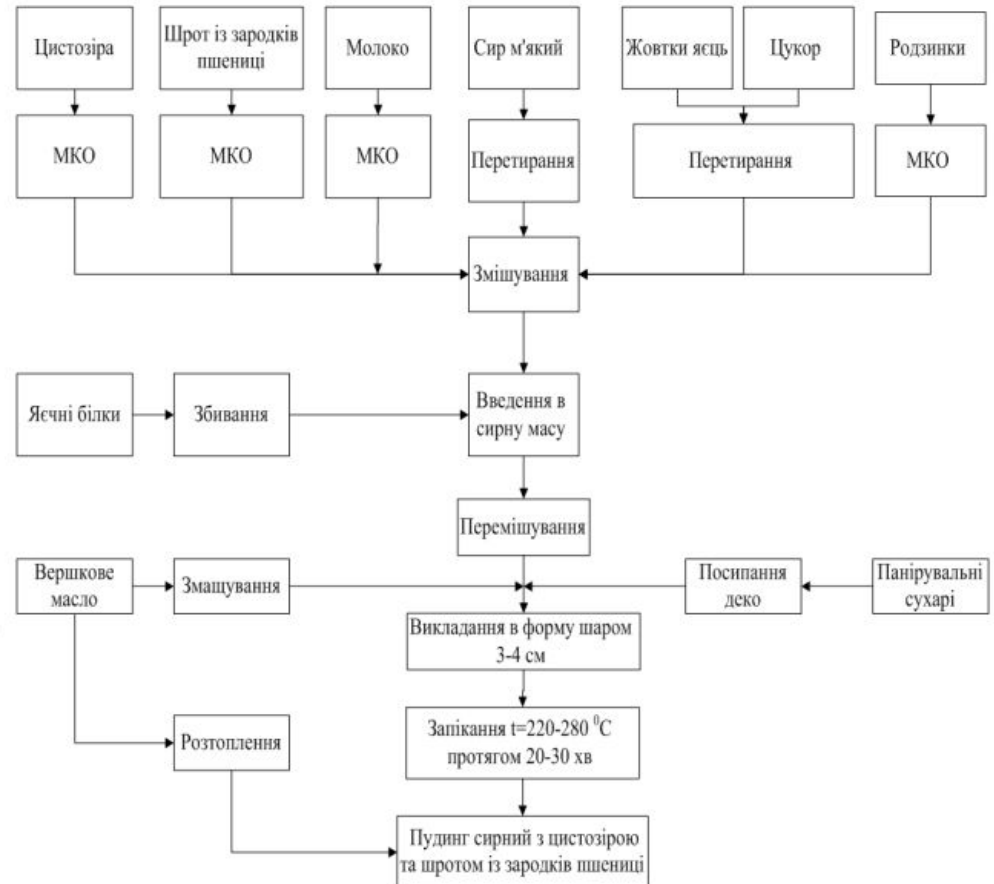
Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування ресторану (М 1:100)

Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.

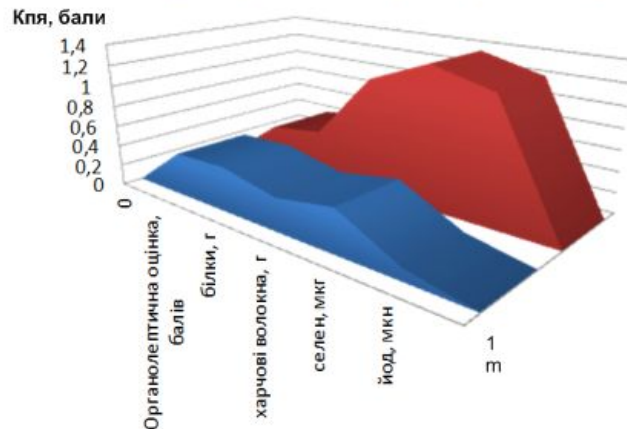
Порівняльна таблиця хімічного складу контрольного та дослідного зразків пудингу з сиру

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
РР, мг	1,6	2,08	+0,48	30%
С, мг	0,26	0,48	+0,22	84,61%
Е, мг	0,098	8,11	+8,012	82,75 разів

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

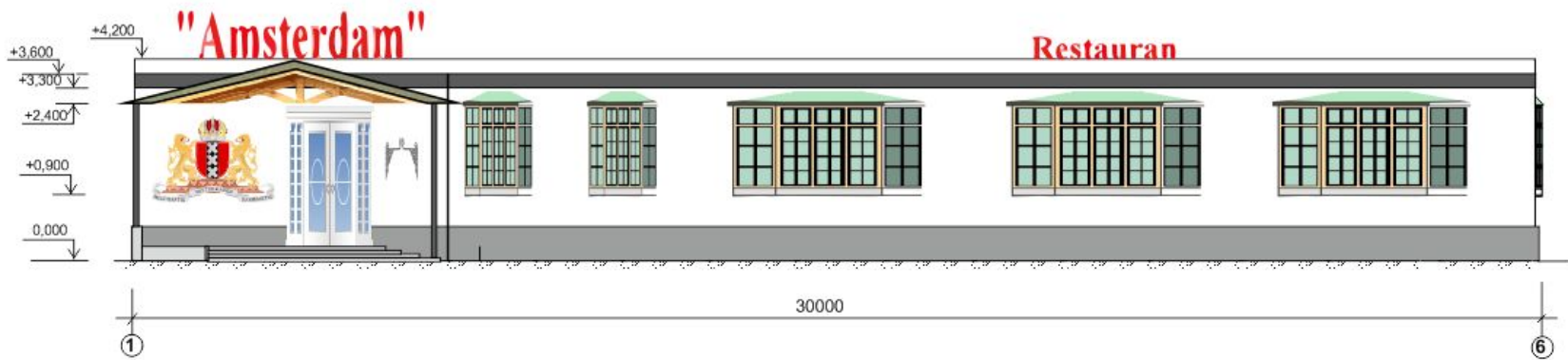


Модель якості «Пудинг сирний з цистозірою та шротом із зародків пшениці»



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.	

Дизайнерські рішення фасаду будівлі ресторану
М 1:100



					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.	Незвешун-Корут Т.С.				Ресторан на 80 місць	Стадія Н	Лист 6	Листів 7
Керівник	Кравченко М.Ф.				Дизайнерські рішення фасаду будівлі ресторану	Факультет управління, сфери обслуговування та харчових технологій 2 курс, з.ф.н.		
Консулт.	Данилюк І.П.							
Дипломн.	Андріцька Р.В.							

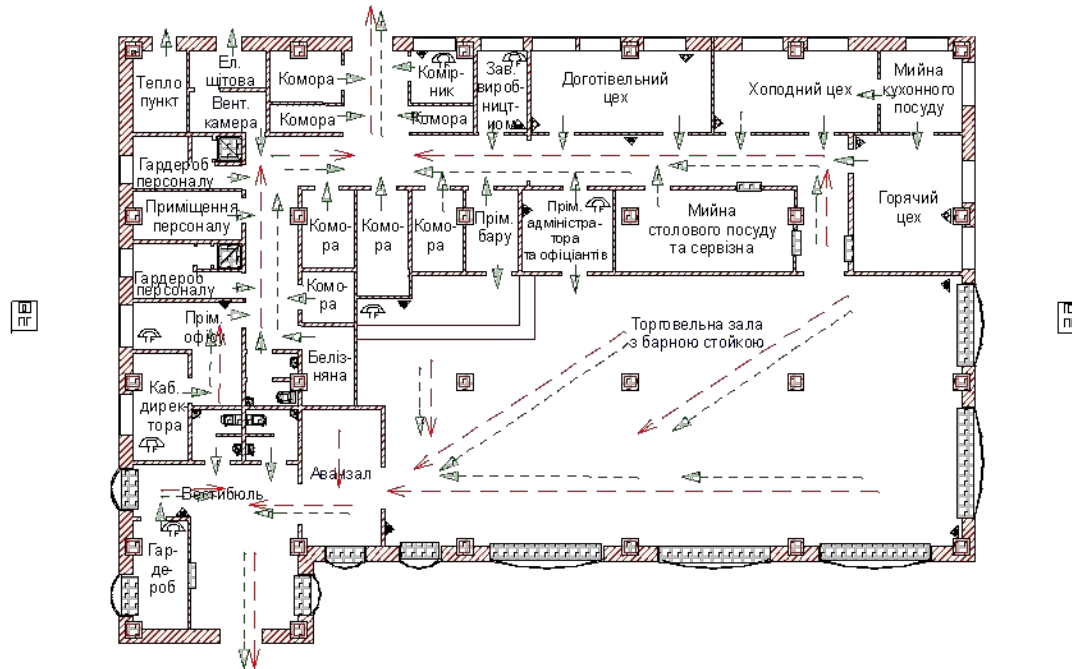
Специфікація устаткування

№ з/п	Назва устаткування	Марка, тип	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
1	Бак для відходів	BO-1	1	480	560
2	Барна стійка	«Spring»/«Ramses»	1	8000	500
3	Барний комбайн	Fimar TFF3P	1	530	330
4	Бачок для відходів	OREST, Б-21	3	∅450	–
5	Блендер GORENJE	НВ 804 QR	1	630	405
6	Блендер	CEADO X1	1	200	200
7	Блендер (на столі) Hamilton Beach	HBB908-CE	1	165	203
8	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	7	241	192
9	Ваги товарні	BT-100	1	1100	400
10	Вакуумна пакув. машина	EVOX 30 8MC/H	2	355	365
11	Ванна барна	Viatto, BT-106/20	10	1000	600
12	Візок вантажний	BB-100	3	1000	400
13	Візок офіціантський	BO-1	1	600	400
14	Гриль	Bertos PLE80ME	1	400	600
15	Експрес-кавоварка Nuova simonelli	Program Vip	1	760	560
16	Електро чайник Sybo	WBR-40 (KSY-40)	1	355	545
17	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460
18	Льодогенератор Vrema	CB 184A ABC	1	345	400
19	Льодоподрібнювач	Vema TR 2011	1	300	650
20	Машина кухонна універсальна	FT30-955	1	550	350
21	Мийна ванна Viatto BM	600-600/H	6	600	600
22	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360
23	Морозильна шафа	Frostor F 200 S	1	800	700
24	Охолоджувана камера	Polair KXH 3,67	3	1360	1660
25	Пароконвектомат	Rational SCC 201	1	997	800
26	Підтоварник	ПТ1А	3	1000	800







№ з/п	Назва устаткування	Марка, тип	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
27	Плита електрична	Кий В, ПЕД-6 NEW	1	1400	775
28	Полиця настінна	Viatto, ПН-1200-Н	11	1200	300
29	Раковина для миття рук	Viatto, РМ-400/350	4	400	350
30	Сервант	Merxx	2	700	400
31	Слайсер (на столі)	RGV LADY 25GS	1	480	363
32	Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280
33	Соковижималка	Fimar CFV30	1	240	370
34	Сокоохолоджувач	Remta ST12	1	435	440
35	Стелаж	Viatto, СТК-1300/600	3	1300	600
36	Стелаж	SC-158	3	1500	800
37	Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	2	1200	600
38	Стіл підсобний	–	4	500	500
39	Універс.кухонна машина	УКМ ПК	1	540	340
40	Фритюрниця SARO	Profri 88 172-20601	1	540	410
41	Холодильна шафа	Freezerline, ECC700TN	2	720	815
42	Холодильна шафа	Freezerline, CC700TN	3	720	815
43	Холодильна шафа для напоїв	Scaiola ERG 400	2	700	700
44	Шафа винна	liebherr WTes4677	2	660	671
45	Виробничий стіл	СПСМ	10	1000	600
46	Машина посудомийна	Apach AF 501 DD	1	580	600
47	Підтоварник	ПТ-1	3	1000	600
48	Стіл для залишків їжі	СО-1	1	1200	600
49	Стіл для чистого посуду	СП	1	1000	600
50	Утилізатор	УН-100	1	420	470
51	Шафа для інвентаря	ШІ-6М	1	1800	600
52	Шафа для посуду	ШП-10	2	2000	600

								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.	Незвещус-Когут Т.С.							Ресторан на 80 місць
Керівник	Кравченко М.Ф.							Стадія
Консульт.	Данилюк І.П.							Лист
Дипломн.	Андріцька Р.В.							Листів
								Н 7 7
								Дизайнерські рішення фасаду будівлі ресторану
								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