

*Проект кафе  
«Орисаба» на 75 мест*



*Автор: студент группы ТОРД (бс)- 51  
Ворожбит Г.В.*

# Блюда



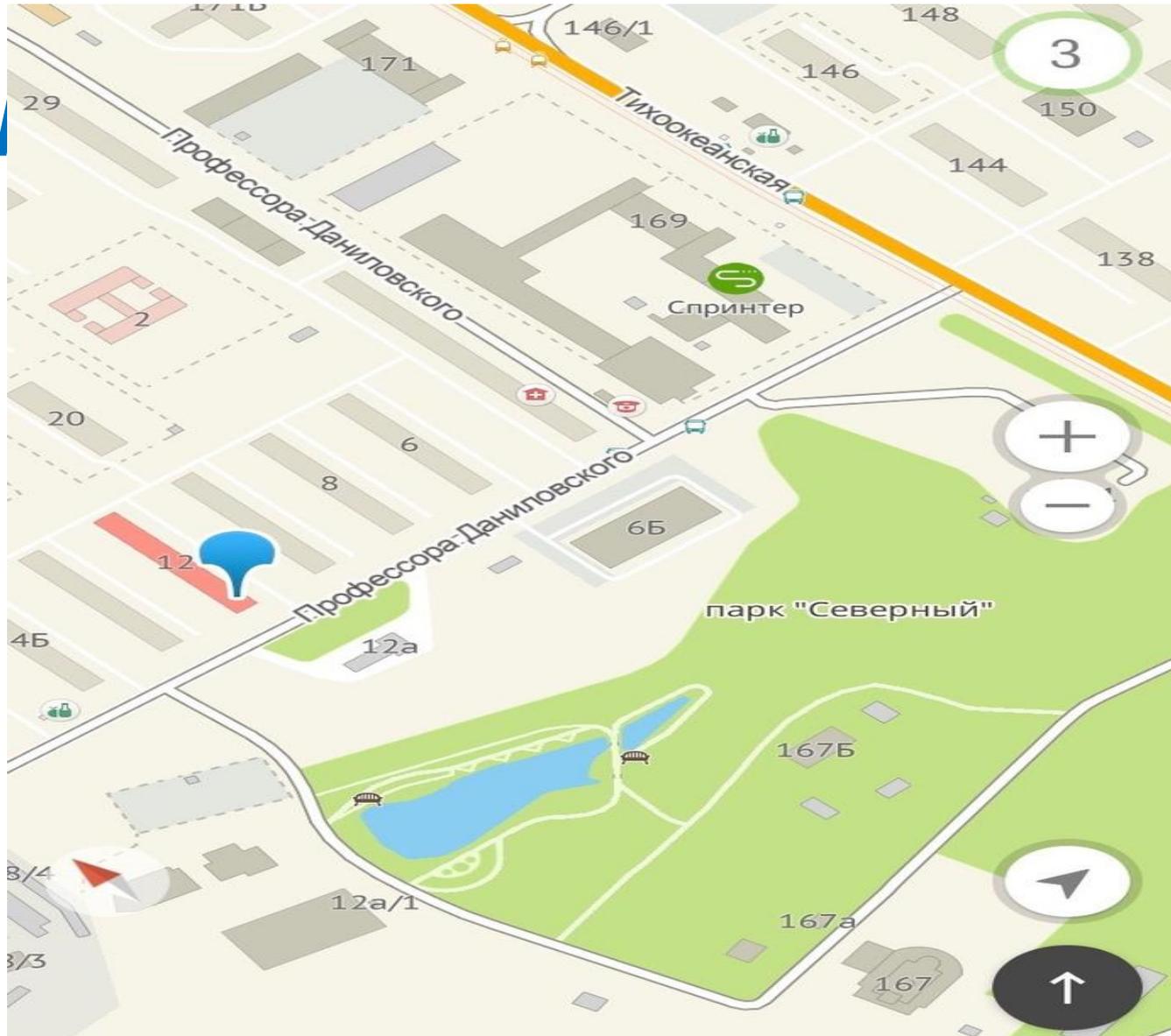
# *Интерье*



# *Система*



# Место

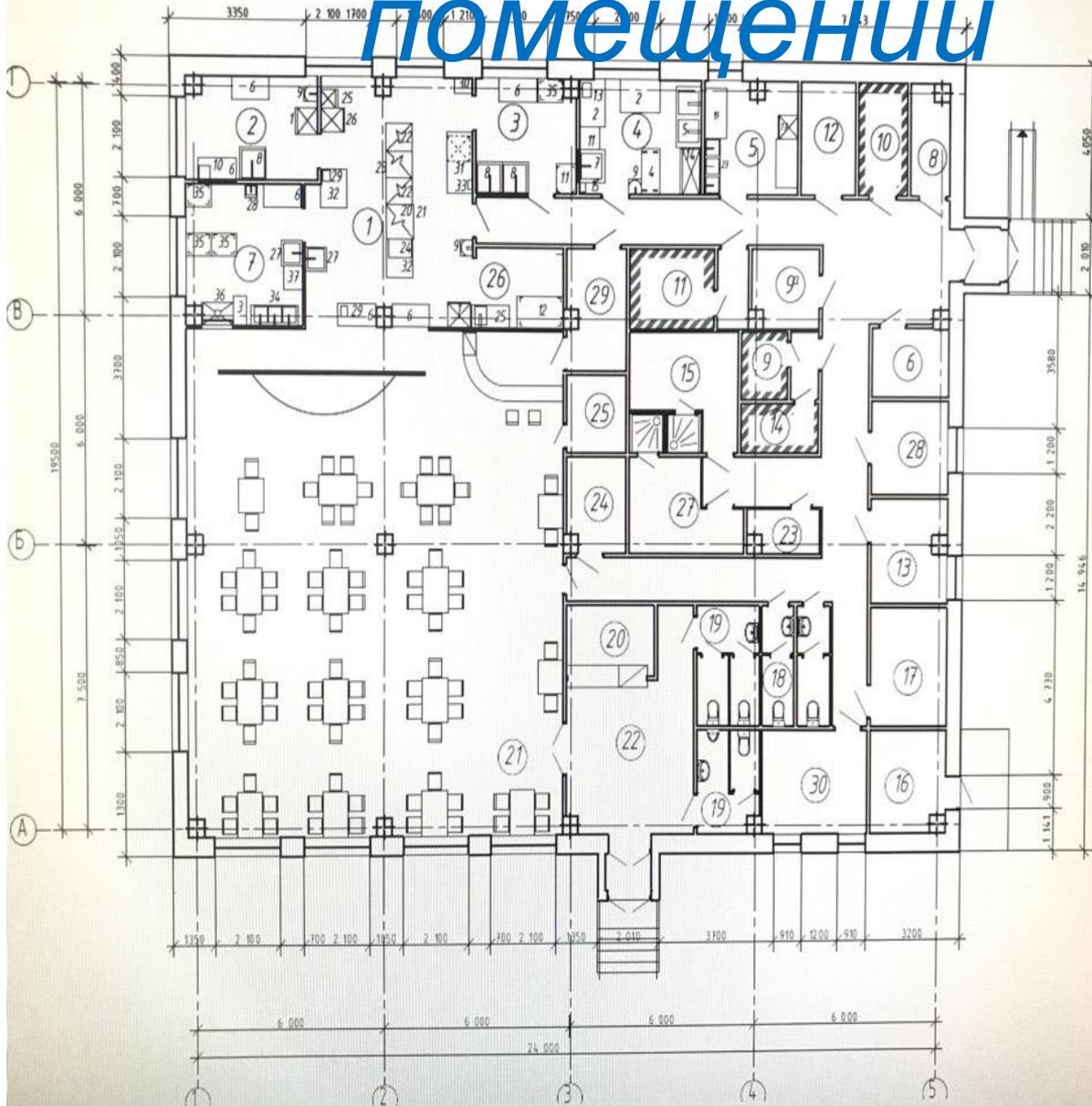


# Режим



# Состав

# помещений



Экспликация помещений

№ п/п	Наименование помещения	Площадь
1	Гарный цех	16,79 м <sup>2</sup>
2	Холодный цех	14,00 м <sup>2</sup>
3	Мясная крошечная пастухи	7 м <sup>2</sup>
4	Обвалочный цех	10,4 м <sup>2</sup>
5	Мясно-рыбный цех	11 м <sup>2</sup>
6	Кладовая для сырья полуфабрикатов	4 м <sup>2</sup>
7	Мясная столовая пастухи	13,98 м <sup>2</sup>
8	Помещение для мойки и хранения тары	3,5 м <sup>2</sup>
9	Охлажденная камера жиров и гастрономии	4,7 м <sup>2</sup>
9а	Машинное отделение охлажденных камер	6 м <sup>2</sup>
10	Среднетемпературная камера для хранения пищевых отходов	3 м <sup>2</sup>
11	Охлажденная камера мясо-рыбная	5,35 м <sup>2</sup>
12	Электрощитовая	6 м <sup>2</sup>
13	Кабинет директора	9 м <sup>2</sup>
14	Охлажденная камера фруктов, ягод и напитков	4,5 м <sup>2</sup>
15	Гардероб с душевой для персонала	10 м <sup>2</sup>
16	Тепловой узел	7,5 м <sup>2</sup>
17	Вентиляционная камера бытовая (проточная установка под мой на цокольном этаже, 5 7,5 м <sup>2</sup> )	11,25 м <sup>2</sup>
18	Туалет для персонала	3,5 м <sup>2</sup>
19	Туалет для посетителей	3 м <sup>2</sup>
20	Гардероб	7,5 м <sup>2</sup>
21	Зал	105 м <sup>2</sup>
22	Вестибюль	22 м <sup>2</sup>
23	Помещение для хранения уборочного инвентаря	3 м <sup>2</sup>
24	Кабинет отдыха персонала	4 м <sup>2</sup>
25	Кабинет официантов	4 м <sup>2</sup>
26	Раздаточная	6 м <sup>2</sup>
27	Гардероб с душевой для персонала	9 м <sup>2</sup>
28	Кабинет технолога	5 м <sup>2</sup>
29	Склад для хранения вино-водочной продукции	4 м <sup>2</sup>
30	Библиотека с кассой	7 м <sup>2</sup>

Спецификация технологического оборудования

№ п/п	Наименование	Марка	Габаритные размеры	Единица
1	Швар холодильный	ЭКО-65-41 марка ВЭ70000 АРРЕАТ	160/160/200	шт
2	Стол производственный стационарный многофункциональный	СДСМ-3	1750/164/160	шт
3	Баня для мойки	Баня	740/120/160	шт
4	Раздаточная	БАНЯ	1200/160/160	шт
5	Ванна мясная для стационара	ВМ-2	1800/184/160	шт
6	Стол производственный	СДП	1500/160/160	шт
7	Ванна мясная для стационара	ВМ-1	844/164/160	шт
8	Ванна мясная на 1 отделение	ВМ-1	840/164/160	шт
9	Увлажнитель	НСОЛО МРФ-4654	400/150/170	шт
10	Ванн	ВМ-4/В/30	750/340	шт
11	Машину для очистки посуды	МР5	640/150/180	шт
12	Стол производственный стационарный	СДК-1	1470/160/220	шт
13	Машину для резки	Машин РБ-50	285/145/165	шт
14	Холодильный шкаф	ШХ-4-80С купе	1225/130/210	шт
15	Ванна мясная	ВМН 2-15	180/230/150	шт
16	Стол производственный стационарный	СД-4 800-360/150	800/360/150	шт
17	Холодильный шкаф	ШХ	595/147/160	шт
18	Стол охлаждаемый	ПС 900	1500/780/170	шт
19	Производственный стол	СП	1300/780/160	шт
20	Перемешиватель	МНОК-XXV-543	860/180/130	шт
21	Подобно для паровоздушного	Л-8	860/180/160	шт
22	Электронная 4-х камерная плита	ЭПМ-4ТХС	800/780/160	шт
23	Стол производственный	СД-3-8М САРА	800/780/160	шт
24	Лифты	SR-2215 2099 ELEKCO	195/200/150	шт
25	Швар холодильный	Ауто SC-100	1475/147/187	шт
26	Микротемпературный холодильный шкаф	ШХ-1-4	730/650/195	шт
27	Ванна мясная	ВМ-15	650/150/160	шт
28	Раздаточная для мытья рук	АБ	430/200/100	шт
29	Ванна мясная	МТ 15 ВДМ-815	235/285/105	шт
30	Стол производственный КМ	С-4	680/140/180	шт
31	Стол производственный с охлаждающим устройством и жаркой	СДСМ-3	1800/164/160	шт
32	Стол производственный	СДП-2	844/160/170	шт
33	Ванна мясная	ВМН 2-15	180/230/150	шт
34	Ванна мясная для стационара	ВМ 3/1/10	1470/150/170	шт
35	Стол производственный с сушилкой	СДП	800/152/160	шт
36	Стол для хранения сырых изделий	СД-1	1050/150/180	шт
37	Перемешиватель	АБ47 МК-5000	580/150/164	шт

# Оборудовани

e

Пароконвектомат  
UNOX-XV- 593



Сковорода электрическая  
СЭ-8/9H RADA



Машина для резки Halde RG-50



Весы настольные МТ 15  
В1ДА-8YS



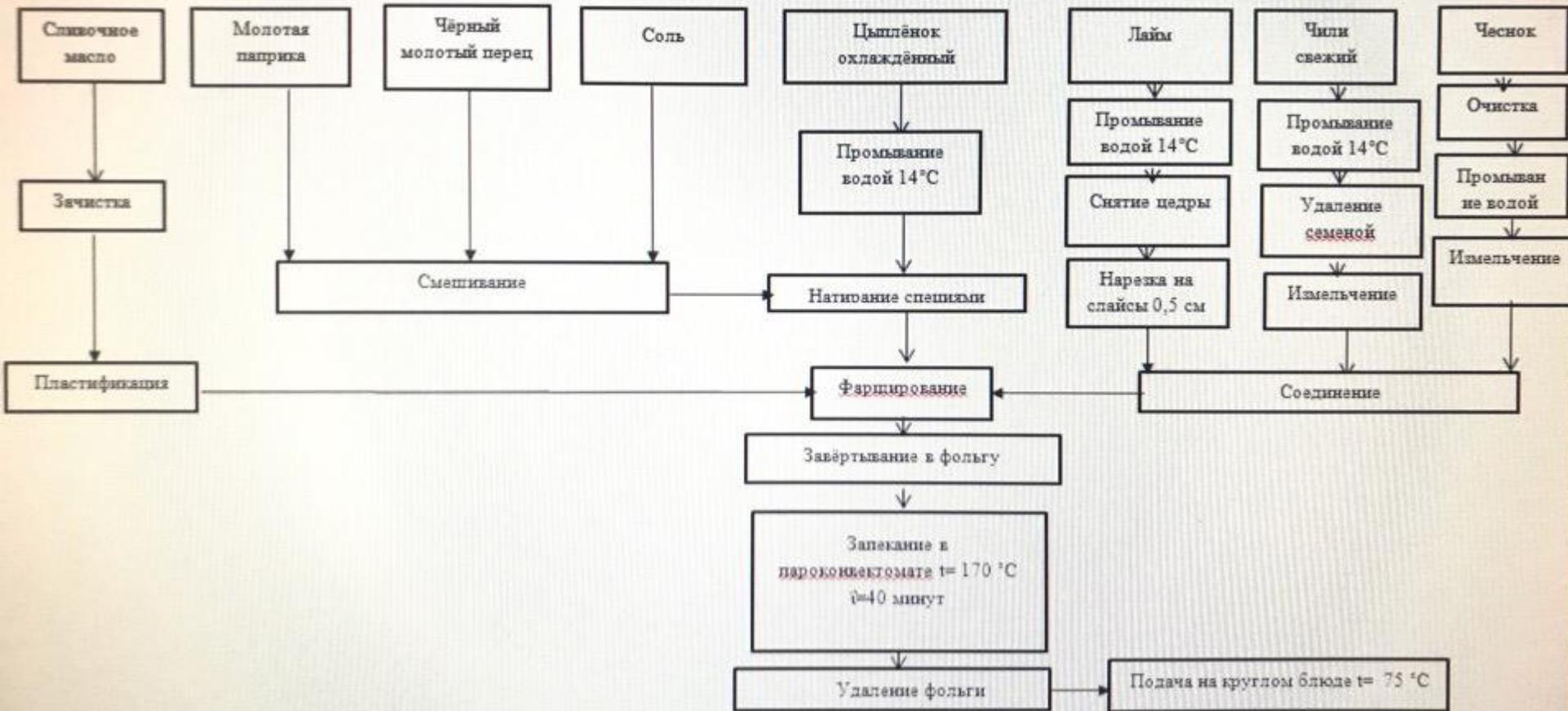
Машина для отчистки  
овощей FIMAR PPF/5

# Научный раздел



# Схема

Технологическая схема производства блюда «Курица по-мексикански»





***Большое  
спасибо за  
внимание!***