

# *Проект кафе-кондитерской на 25 мест с кондитерским цехом*



**Широкова Д.К. Группа ТРОД (бс)-51**

*Режим работы торгового зала:*

*\* с 11 до 22 часов без выходных и перерыва на обед*

*Частичная форма обслуживания*

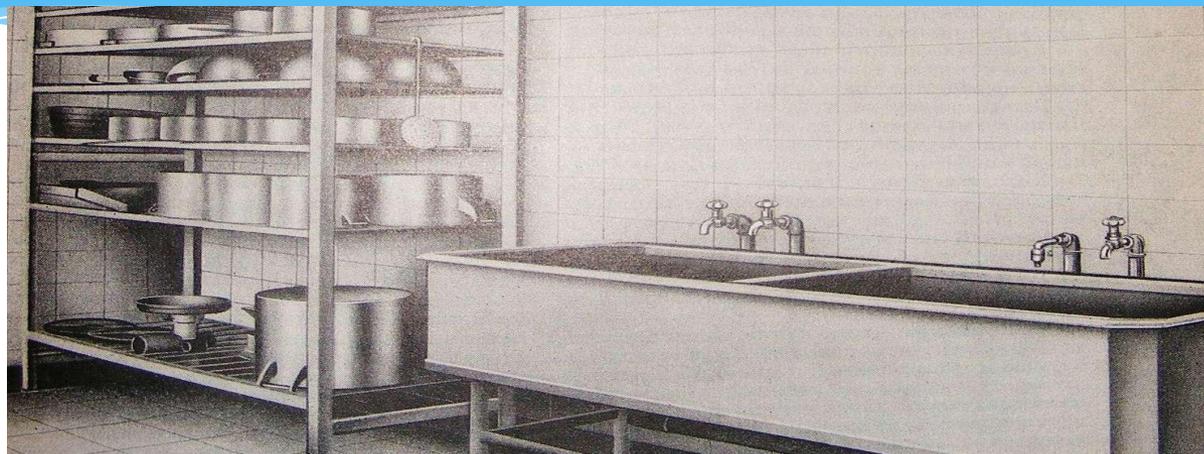
*Дополнительные формы услуг:*

- проведение праздников, банкетов;*
- производство кондитерских изделий по индивидуальному заказу.*
- реализация кондитерских изделий через торговые сети г. Хабаровска.*

# *\*Производственный процесс*



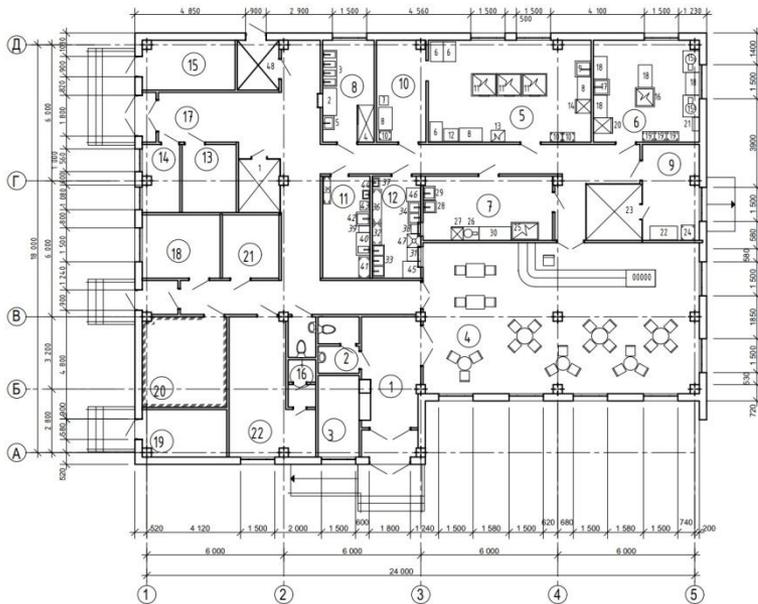
# Помещения



Экспликация помещений

Спецификация оборудования

План с размещением технологического оборудования  
М1:100



№	Наименование помещений	S, кв.м.
1	Вестибюль	15
2	С/у для посетителей	5
3	Гардероб	7
4	Зал с раздаточной	76
5	Отделение замеса теста, разделки и выпечки	32,8
6	Отделение для отделки кондитерских изделий, варки сиропов, помадок и пр.	20
7	Цех производства сладких блюд	15,8
8	Помещение обработки яиц	8,3
9	Экспедиция	26,23
10	Помещение для хранения и просеивания муки	8
11	Моечная кухонной посуды	6
12	Моечная столовой посуды	10
13	Кладовая сухих продуктов	15
14	Кладовая инвентаря	6
15	Тепловой узел	8
16	Душевая	4
17	Разгрузочная	8
18	Административная комната	6
19	Электрощитовая	8
20	Вентиляционная	20
21	Комната для персонала	10
22	Гардероб для персонала	21

№	Наименование оборудования	Марка оборудования	Габаритные размеры, мм			Кол-во
			Длина	Ширина	Высота	
1	Среднетемпературная охлаждаемая камера	FOCAL Standard, КХН-11,15	1900	2700	2200	1
2	Стол производственный	С-12/6-4	1200	600	850	1
3	Ванна моечная четырехсекционная для санитарной обработки яиц		1600	600	860	1
4	Холодильный шкаф	Сухарь Дует	1640	760	1940	1
5	Ванна душевая	ВР-600	500	600	830	1
6	Телевизионная машина	PIZZA	550	830	730	3
7	Мультигрейдер	«Искандер»	402	398	865	1
8	Стол производственный	СПЦ	1000	600	870	3
9	Ванна моечная	ВМ 1/700	700	700	870	1
10	Стол производственный перебивной	ТШП	530	400	1800	3
11	Плиточный шкаф	МТЗ-500	1760	1050	1625	3
12	Телевизионная машина	МР7	640	550	620	2
13	Шкаф расстоечный		600	500	850	1
14	Холодильный шкаф	ШХ-8,5 (СМТ)-51	697	620	2300	1
15	Машина взвешивающая	Stano-45	720	360	1440	2
16	Плита электрическая	ЭЖС-48	640	850	860	1
17	Ванна моечная	ВМ 1/700	700	700	870	1
18	Стол производственный	СПЦ	1000	600	870	4
19	Стол производственный перебивной	ТШП-15	530	400	1800	3
20	Холодильный шкаф	ШХ-8-7	690	854	2300	1
21	Полка настенная для инвентаря	ПК-600	600	300	300	1
22	Стол производственный	С-12/6-4	1200	600	850	1
23	Холодильная камера	Райс КХН-11,15	2650	2650	2200	1
24	Стол производственный	ТШ	500	670	1700	1
25	Плита индукционная настольная		1200	800	850	1
26	Взвешивающая машина	ВМ-60	735	605	1242	1
27	Холодильный шкаф	Teleco BA 15K/ALU	600	520	830	1
28	Моечная ванна	ВМ 1/430-8-6	530	530	830	1
29	Ванна душевая	ВР-600	500	600	870	1
30	Производственный стол	СП-1	1400	600	850	1
31	Стол для расстойки	СПО-3	600	600	850	1
32	Стол производственный стационарный	СТК-950	950	400	1600	1
33	Ванна моечная 2-х секционная	ВМЧ-3	1600	530	870	1
34	Ванна моечная 2-х секционная	ВМЧ-2	1810	530	870	1
35	Стол производственный стационарный	СТК-1000	1000	300	750	1
36	Стол производственный	СТК-1500	1500	400	1600	1
37	Рабочий стол	ВМ12/302	400	300	850	1
38	Ванна для ополаскивания		400	400	850	1
39	Видеокамера	Платекс	493	285	1245	1
40	Производственный стол с мойкой	Искандер	1000	600	850	1
41	Стол производственный стационарный	СПС-1	950	500	1600	1
42	Ванна моечная	ВМЧ-1	600	600	870	1
43	Ванна для ополаскивания		400	400	850	1
44	Рабочий стол	ВМ12/302	400	300	850	1
45	Видеокамера	Искандер	750	700	1245	1
46	Посудомоечная машина	Мейко	600	610	850	1
47	Стол для сбора отходов	СПО-3	600	600	850	1
48	Среднетемпературная камера		1700	1900	2200	1

№	Вид	№ докум.	Изд.	Дата
1	Экспликация	01	1	2014
2	Спецификация	02	1	2014
3	П. материалы	03	1	2014
4	Оборуд.	04	1	2014

ВРГЧ \_\_\_\_\_

Проект кафе-кондитерской на 25 мест с кондитерским цехом	Листов	4	Кол-во	1	Итого	2
План расстановки оборудования						ХГУЭП, ТПОП ТОРД(О)-51

Исполн.: \_\_\_\_\_  
 Проверил: \_\_\_\_\_  
 Инженер: \_\_\_\_\_  
 Главный инженер: \_\_\_\_\_

*Производственная программа*  
*\* «кафе-кондитерской»*

*\* Кондитерские изделия*

*\* Десерты*

# *Складские помещения*

```
graph TD; A[Складские помещения] --> B[Камеры для хранения молочно-жировых продуктов]; A --> C[Камера для пищевых отходов]; A --> D[Камера для полуфабрикатов и готовых изделий]; A --> E[Кладовая сухих продуктов]; A --> F[Кладовая тары и инвентаря]; A --> G[Помещение кладовщика];
```

*Камеры для хранения молочно-жировых продуктов*

*Камера для пищевых отходов*

*Камера для полуфабрикатов и готовых изделий*

*Кладовая сухих продуктов*

*Кладовая тары и инвентаря*

*Помещение кладовщика*

# Оборудование



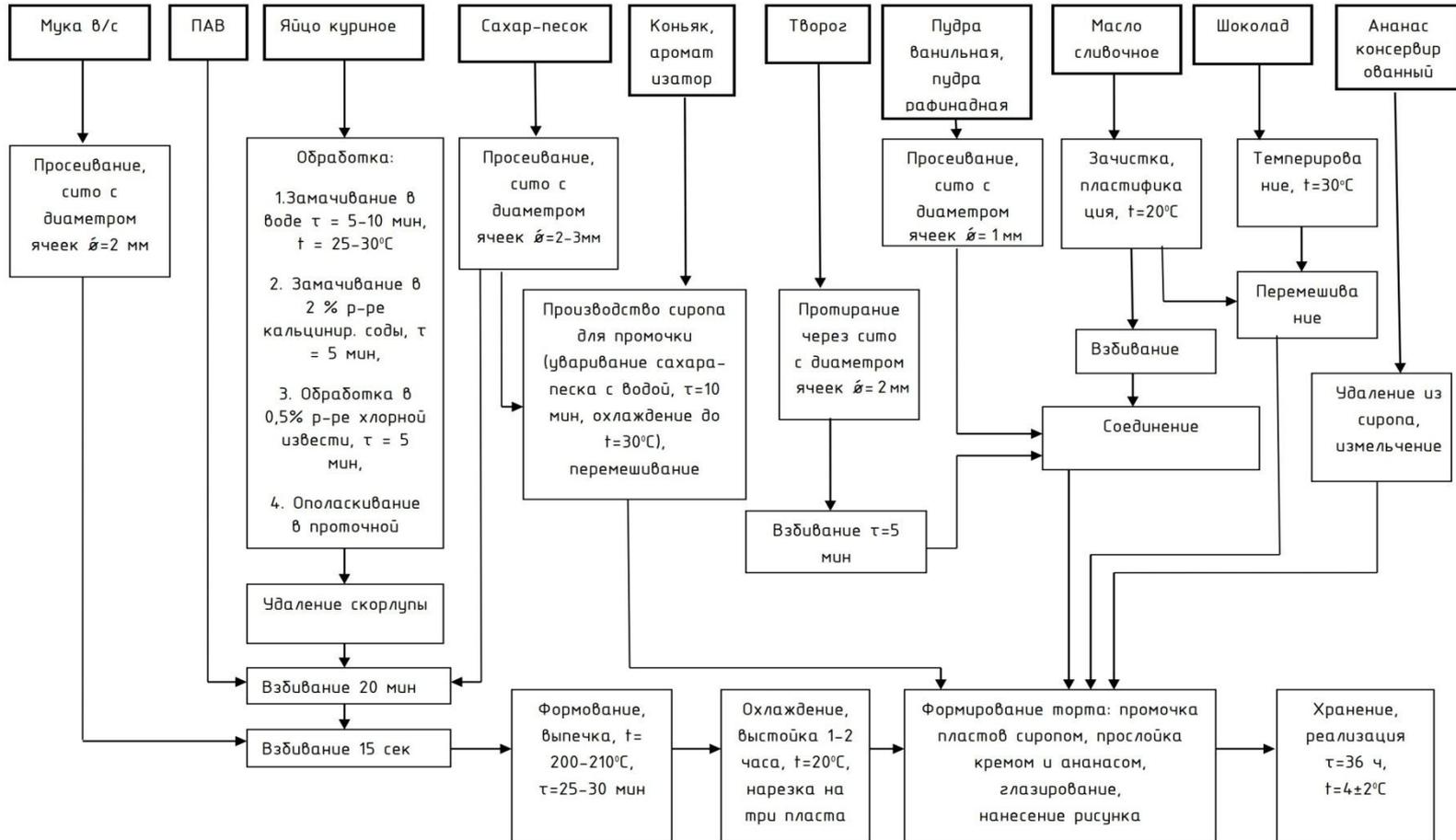


# *Торт «Жаворонок»*



# Схема производства торта «Жаворонок»

Технологическая схема производства торта «Жаворонок»



ИЗДАНИЕ: 01/2018

				ВРГЧ _____			
№ п/п	Имя	И.О. Фамилия	Подпись	Дата	№ п/п	Имя	И.О. Фамилия
1	Протокол	Составитель			1	Утвержден	
2	Составитель	Проверен			2	Утвержден	
3	Составитель	Проверен			3	Утвержден	
4	Составитель	Проверен			4	Утвержден	
5	Составитель	Проверен			5	Утвержден	
6	Составитель	Проверен			6	Утвержден	
7	Составитель	Проверен			7	Утвержден	
8	Составитель	Проверен			8	Утвержден	
9	Составитель	Проверен			9	Утвержден	
10	Составитель	Проверен			10	Утвержден	

Проект кафе-кондитерской на 25 мест с кондитерским цехом  
Технологическая схема производства торта «Жаворонок»  
ХГУЭП, ТООП ТОРД(в)-51

# Программа производственного контроля

*\* Качество сырья*

*\* Качество полуфабрикатов*

*\* Качество готовой продукции*

*\* Мероприятия*

*\* Ведение документации*

*Доклад закончен,  
спасибо за внимание !*

