

Пояснительная записка

Исходные данные.

Проектирование предприятия общественного питания велось на основании технического задания, предоставленного заказчиком и действующих нормативных документов.

В проекте использованы следующие нормативные документы:

- ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"
- ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам
- ГОСТ 21.101-97 ССБТ. Основные требования к проектной и рабочей документации.
- ГОСТ 15150-69 Машины, приборы и другие технические изделия. Исполнения для различных климатических районов. Категории, условия эксплуатации, хранения и транспортирования в части воздействия климатических факторов внешней среды
- СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*) Строительные нормы и правила жилые здания Российской Федерации «Общественные здания и сооружения»
- СНиП 2.08.01-89 Строительные нормы и правила жилые здания
- СНиП 11-01-2003 Инструкция о порядке разработки, согласования, утверждения и составе проектной документации на строительство предприятий, зданий, сооружений
- СНиП 11-04-2003 Инструкция о порядке разработки, согласования, экспертизы и утверждения градостроительной документации
- СНиП 22-02-2003 Инженерная защита территорий, зданий и сооружений от опасных геологических процессов. Основные положения проектирования.
- ВНТП 04-86 Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
- МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания
- СП к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
- СП 11-110-99 Авторский надзор за строительством зданий и сооружений
- Приказ МЧС России от 28.02.2003 г. №105 «Об утверждении требований по предупреждению чрезвычайных ситуаций на потенциально опасных объектах и объектах жизнеобеспечения»
- ПОТ РО-01-2002 Правила по охране труда в подразделениях государственной противопожарной службы МЧС России
- ППБ 01-03 Правила пожарной безопасности в Российской Федерации
- РД 78.36.003-2002 Инженерно-техническая укрепленность. Технические средства охраны. Требования и нормы проектирования по защите объектов от преступных посягательств

						135/МА-17.01/12-ТХ-ПЗ		
Изм	Кол.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Пояснительная записка.		
ГИП.		Копысова О.К.						
Рук. отд.		Панкеев В.В.						
Н.контр.		Панкеев В.В.						
						Стадия	Лист	Листов
						Р	1	
						ООО "Перона Града" г.Сочи2012г.		

Технологические и технические решения.

На первом этаже двух этажного быстровозводимого здания штаба строительства, на объекте "Комплекс зданий и сооружений "Малый Ахун" на 1325 номеров в Имеретинской низменности, из них 225 номеров категории 4 звезды и 1100 номеров категории 3 звезды" спроектирована столовая вместимостью 200 посадочных мест, с возможностью изготовления полуфабрикатов высокой степени готовности на 1500 человек.

Загрузочное помещение столовой, складские, производственные и административно-бытовые помещения расположены на первом этаже здания штаба строительства.

Основное санитарно-гигиеническое требование при проектировании предприятий общественного питания – четкое разделение потоков поступающих продуктов и готовой продукции.

Объемно-планировочные решения помещений блока общественного питания, их состав, обеспечивают последовательность технологических процессов, исключают встречные потоки сырой и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала. Предусмотрены автономные входы для посетителей и персонала.

Столовая имеет следующий состав помещений: производственные помещения, обеденный зал для посетителей, обеденный зал для ИТР, банкетный обеденный зал, складские и бытовые помещения.

Столовая работает на сырье.

Количество питающихся - 600 человек.

Расчетное количество посадочных мест – 200.

Ориентировочное количество персонала составляет 41 человек, в том числе:

• Директор столовой	-	1
• Зав. производством	-	2
• Бухгалтер-кассир	-	2
• Повара:		
овощного цеха	-	2
мучного цеха	-	2
холодного цеха	-	4
горячего цеха	-	6
• Раздатчик	-	12
• Мойщик посуды	-	4
• Уборщик помещений	-	2
• Грузчик	-	2
• Кладовщик	-	2

Всего: 41 человек

Ассортимент блюд:

• Холодные закуски, салаты	6 наименований
• Холодные блюда	13-15 наименований
• Первые блюда -супы	4 наименования
• Горячие закуски	2 наименования
• Вторые горячие блюда	9-13 наименований
• Гарниры	4 наименования
• Сладкие блюда	4 наименования
• Горячие напитки	5 наименований
• Холодные напитки	5 наименований
• Выпечные изделия.	4 наименования
• Кондитерские и мучные изделия	10-12 наименований
• Молочнокислые продукты, соки	6 наименований

Форма обслуживания - самообслуживание через линию раздачи и обслуживание персоналом ресторана.

Планировочное решение столовой выполнено с учетом зонирования помещений в соответствии с их функционально-технологическим назначением.

						135/МА-17.01/12-ТХ	Лист
							2
Изм	КолУ	Лист	Ндок	Подп	Дата		

Комплекс технического оснащения столовой предназначен для кормления 600 человек в 3 смены, изготовления полуфабрикатов высокой степени готовности на 1500 человек, хранения продуктов и полуфабрикатов на соответствующее количество блюд.

Комплекс оснащения столовой состоит из:

- холодильных камер
- теплового оборудования
- холодильного оборудования
- механического оборудования
- вентиляционного оборудования
- нейтрального оборудования

Все оборудование рассчитано на возможность эксплуатации в круглосуточном режиме.

Технические решения представлены на схемах расположения оборудования.

Требования предъявляемые к предприятиям общественного питания.

- Высота помещений предприятия питания до низа выступающих конструкций и подвесных потолков должна быть не менее 2,7 м и 3 м - в предприятиях от 150 до 300 мест;
Высоту до низа выступающих вентиляционных блоков в производственных, складских и бытовых помещениях допускается принимать 2,5 м.
- Входы в здание общественного питания и лестницы для посетителей и персонала должны располагаться автономно.
- В производственных, служебно-бытовых, торговых залах должно быть обеспечено естественное освещение. Окна и витражи зданий объектов общественного питания должны быть расчленены на элементы, обеспечивающие их безопасность периодического открывания для санитарной обработки.
- Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот; в покрытиях полов не допускается применение дегтей и дегтевых мастик.
- Полы, ограждающие конструкции помещений и вентиляционные короба, должны быть защищены от проникновения грызунов.
- Устройство порогов на путях перемещения продуктов, готовых блюд и использованной посуды не допускается.
- На путях проезда транспортных средств колонны, стены и перегородки должны быть защищены от механических повреждений.
- Гидроизоляция в полах предусматривается в помещениях с мокрыми процессами и там, где требуется установка трапов, т.е. в производственных помещениях, в санитарных узлах и душевых.
- Полы в помещениях с мокрыми процессами выполняются с уклонами к трапам не менее 1 %. Отметка пола в моечных, уборных и душевых должна быть на 2 см ниже отметки пола соседних помещений. Покрытие полов в таких помещениях необходимо предусматривать из влагостойких материалов.
- Стены и колонны в помещениях: производственных, для приема и хранения продуктов, моечных, душевых, уборных и в других помещениях с влажным режимом должны иметь влагостойкую отделку на высоту 1,6 м, а в охлаждаемых камерах - на всю высоту помещения.
- При проектировании и реконструкции общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать также интересы социально незащищенных групп населения, в частности - инвалидов.
- Раздаточные линии рекомендуется отделять от обеденного зала барьерами, декоративными перегородками и экранами, цветочницами и т.п.
- Ширину проходов в обеденных залах рекомендуется принимать:
Основной - 1,35
Дополнительные:
для распределения потоков посетителей - 1,2
для подхода к отдельным местам - 0,6
Ширина проходов определяется между спинками стульев (при расстоянии от спинки стула до края стола 0,5 м), между свободными сторонами столов. Проходы должны обеспечивать эвакуацию людей из залов.
- При выборе покрытия полов в предприятиях общего типа с самообслуживанием наряду с эстетическими требованиями следует учитывать эксплуатационные качества, такие, как износостойкость материалов, а для помещений с прямым выходом на улицу и водостойкость. В местах наибольшей интенсивности потоков

						135/МА-17.01/12-ТХ	Лист
							3
Изм	КолУ	Лист	Ндок	Подп	Дата		

посетителей ресурс износа покрытий должен в 4 раза превосходить остальной пол. Нескользкость покрытий важна в проходах у раздат и главных проходах. Здесь противопоказаны полированные каменные, гладкие керамические и другие материалы с аналогичными свойствами.

- Влагостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами. Важным требованием, предъявляемым к отделке стен и потолка, является повышенная звукопоглощающая способность в диапазоне 250-300 Гц.
- Над разгрузочными площадками и платформами следует предусматривать навес высотой 3,6 м, перекрывающий полностью платформу и кузов автомобиля не менее чем на 1 м. Уклон пандусов для въезда автомобилей в разгрузочные помещения и подъезда к разгрузочным платформам должен быть: при размещении пандуса в здании и под навесами не более 16 %, под открытым небом - не более 8 %.
- Системы вентиляции предприятий общественного питания во встроенных, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения должны быть отдельными от этих зданий. При этом должны предусматривать меры по защите жилых помещений от шума и вибрации.
- Системы вытяжной вентиляции проектируются отдельными для следующих групп помещений:
 - для посетителей;
 - производственных (допускается объединять в одну вытяжную систему местные отсосы горячих цехов и общеобменную вентиляцию, горячих, холодных, доготовочных, моечных и других производственных помещений);
- Системы вентиляции в горячих цехах проектируются с применением приточно-вытяжных локализующих устройств.
- В залах и горячих цехах соответственно нормативным требованиям кондиционирование воздуха может быть осуществлено с помощью центральных или местных кондиционеров или бескомпрессорной системой кондиционирования воздуха.
- Технологическое оборудование для приготовления пищи и мойки посуды присоединяется к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.
Для очистки производственных и сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи проектируется установка жиро- и мезгоуловителей вне зданий на выпусках канализационной сети.
- Прокладка транзитных водопроводных магистралей через кладовые предприятий общественного питания не допускается.
- В предприятиях общественного питания бытовые и производственные стоки должны отводиться в наружную канализацию отдельными выпусками.
- Отводные трубы от технологического оборудования и приборов присоединяются к канализационной сети через сифон с разрывом струи не менее 20 мм.
- Системы водоснабжения и канализации при встроенно-пристроенных к жилым зданиям предприятий общественного питания для них должны быть самостоятельными.
- В предприятиях общественного питания систему горячего водоснабжения принимать, как правило, без циркуляции, в крупных объектах циркуляцию принимать только для магистралей.
- В предприятиях общественного питания рекомендуется, как правило, проектировать вентилируемые стояки канализации.
- Не допускается размещать санузлы и помещения с мокрыми процессами над складскими, технологическими помещениями и охлаждаемыми камерами предприятий общественного питания.

Мероприятия по охране труда и технике безопасности.

Основные мероприятия по охране труда и технике безопасности выполнять по СНИП12-03-99 и СП 12-132-99

При производстве монтажа и эксплуатации оборудования следует руководствоваться техническими описаниями и паспортами на устанавливаемое оборудование.

К проведению регламентных работ по техническому обслуживанию оборудования комплекса допускается персонал, имеющий твердые практические навыки в его эксплуатации и обслуживании и знающий соответствующие правила техники безопасности (ПТЭ и ПТБ).

Лица, обслуживающие оборудование комплекса, должны иметь не ниже III квалификационной группы по ПТБ и иметь допуск на эксплуатацию электроустановок напряжением до 1000В».

Работы с аппаратурой следует производить при выключенном электропитании.

						135/МА-17.01/12-ТХ	Лист
Изм	КолУ	Лист	Ндок	Подп	Дата		4

Требования к организации работ и эксплуатации комплекса.

Монтаж технологического оборудования должен производиться в соответствии с рабочими чертежами настоящего проекта, отраслевыми, межотраслевыми и межведомственными нормами с соблюдением требований технической документации заводов изготовителей оборудования и приборов, правил и инструкцией ФПС РФ и ГТК РФ соответствующих правил техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности, а также с соблюдением требований ПУЭ.

Техническая документация, выдаваемая монтажной организации Заказчиком, должна быть утверждена в установленном порядке и иметь штамп, надпись «Разрешено к производству», подпись ответственного представителя Заказчика, заверенная печатью.

Отступления от проекта допускаются только по согласованию с проектной организацией.

Материалы, монтажные изделия, электротехническая арматура, приборы, применяемые при монтаже, должны соответствовать спецификации проекта, иметь сертификаты и паспорта заводов – изготовителей, сертификаты пожарной безопасности.

При эксплуатации оборудования следует руководствоваться техническими описаниями и паспортами на устанавливаемое оборудование. К проведению регламентных работ по техническому обслуживанию оборудования комплекса допускается персонал, имеющий твердые практические навыки в его эксплуатации и обслуживании и знающий соответствующие правила техники безопасности (ПТЭ и ПТБ).

Лица, обслуживающие оборудование комплекса, должны иметь не ниже III квалификационной группы по ПТБ. Обслуживающему персоналу необходимо руководствоваться «Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок напряжением до 1000В». Работы с аппаратурой следует производить при выключенном электропитании.

Регламенты обслуживания оборудования должны быть разработаны Заказчиком на месте, в соответствии с действующими правилами технической эксплуатации оборудования и инструкций заводов-изготовителей.

Защита от внешних воздействий

Технологические решения столовой должны иметь заземление, отвечающее требованиям "Правил устройства электроустановок".

						135/МА-17.01/12-ТХ	Лист
							5
Изм	КолУ	Лист	Ндок	Подп	Дата		