Технологический проект столовой на 48 посадочных мест, работающая на сырье.

Общая площадь с торговым залом – 217 м2

Производственная площадь – 85 м2

Торговый зал - 132 м2

При проектировании технологических помещений были соблюдены нормы проектирования, поточность технологических процессов согласно СНиП, СанПиН, ВНТП.

Производственные помещения:

-горячий цех с разделёнными зонами для приготовления холодных и горячих блюд, десертов и напитков

-помещение моечной столовой посуды.

Складская группа помещений:

- холодильная камера

- кладовая сыпучих продуктов.

Служебно-бытовые помещение:

-гардероб персонала с душевой и сан/узлом для персонала

-офис администрации.

Помещение обеденного зала разделено на 2 зоны:

- зона раздачи готовой продукции через линию раздачи

- зона раздачи горячих и прохладительных напитков, десертов и мучных изделий через барную стойку.

На основании технического задания было разработано техническое решение по планировке и расстановке технологического оборудования, выполнена работа по монтажным привязкам к системам электроснабжения, водоснабжения, водоотведения, вентиляции и кондиционирования. Подобран комплект технологического оборудования согласно производительности столовой.