Экспертная оценка проекта ресторана с террасой

1. Производственные цеха размещаются в отдельных помещениях. Совмещение горячего и холодного цехов возможно только при мощности предприятия до 50 мест (Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, п. 3.58; МГСН 4.14-98 (ТСН 31-320-2000) «Предприятия общественного питания», п. 5.4). В данном предприятии количество мест в зале превышает 50, следовательно, цеха горячий и холодный должны быть раздельными.
2. Загрузка сырых полуфабрикатов (мясных, рыбных) в зону угольного гриля происходит через раздаточную готовых блюд, что приводит к пересечению технологических потоков полуфабрикатов и готовых блюд (СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 5.1.).
3. Отсутствует кладовая винно-водочных изделий, а также подсобное помещение бара, поэтому негде хранить винно-водочные изделия (МГСН 4.14-98 (ТСН 31-320-2000) «Предприятия общественного питания, Приложение 13; Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, Приложение 11).
4. В моечной столовой посуды над посудомоечной машиной производительностью 1000 ед./час устанавливается зонт вытяжной (МГСН 4.14-98 (ТСН 31-320-2000) «Предприятия общественного питания», п. 5.58).
5. В посудомоечном отделении на случай выхода из строя посудомоечной машины и ручной мойки столовой посуды устанавливаются 5 ванн моечных (трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов) (СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 6.11, 6.13). В спроектированном предприятие установлено только две ванны моечные)