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)
6. Для персонала необходимо предусматривать шкафы двухсекционные (Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, п. 3.97), в проекте установлены шкафы односекционные.
7. Необходимо предусматривать раздельные гардеробы для мужчин и женщин (Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, п. 3.98). Отсутствуют гардеробы официантов (Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, Приложение 11).
8. На плане не указано место для установки внешних блоков сплит-систем.
9. В кухне проходы между оборудованием 730 мм, что значительно меньше установленных норм (Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, таблица 4).
10. Отсутствует отступ оборудования от капитальной стены на батареи отопления, обычно 150 мм.
11. На плане нет места установки гидрофильтра (поз. 46) к угольному грилю.
12. Длина раздаточной (зоны сервировки) составляет 2000 мм, что ниже нормы: 0,03 м/место в горячем цехе и 0,015 м/место – в холодном (Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания, п. 3.61).
13. Следует отделить перегородкой моечную кухонной посуды от раздаточной (зоны сервировки). Ванна котломоечная (поз. 20) является объектом влаговыделения, над ней следует установить зонт вытяжной (СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 4.5).
14. В овощном цехе отсутствует механическое оборудование для резки овощей.