

Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування	од. вим.	Кількість
1	Площа території ґвалінь	м ²	1130
2	Площа забудови	м ²	580
3	Площа озеленення	м ²	270
4	Щільність забудови	%	67
5	Коефіцієнт використання території	-	81

ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДИВЕЛЬ І СПОРУД

№ з/п	Найменування	Прим.
1	ґвалінь	
2	Онкоцентр	
3	Приміщення охорони	
4	Господарчий майданчик	
5	Сміттєзбірник	
6	Альтанка	
7	Майданчик для відпочинку	
8	Аптека	
9	Лікувальний корпус	
10	Лабораторія	

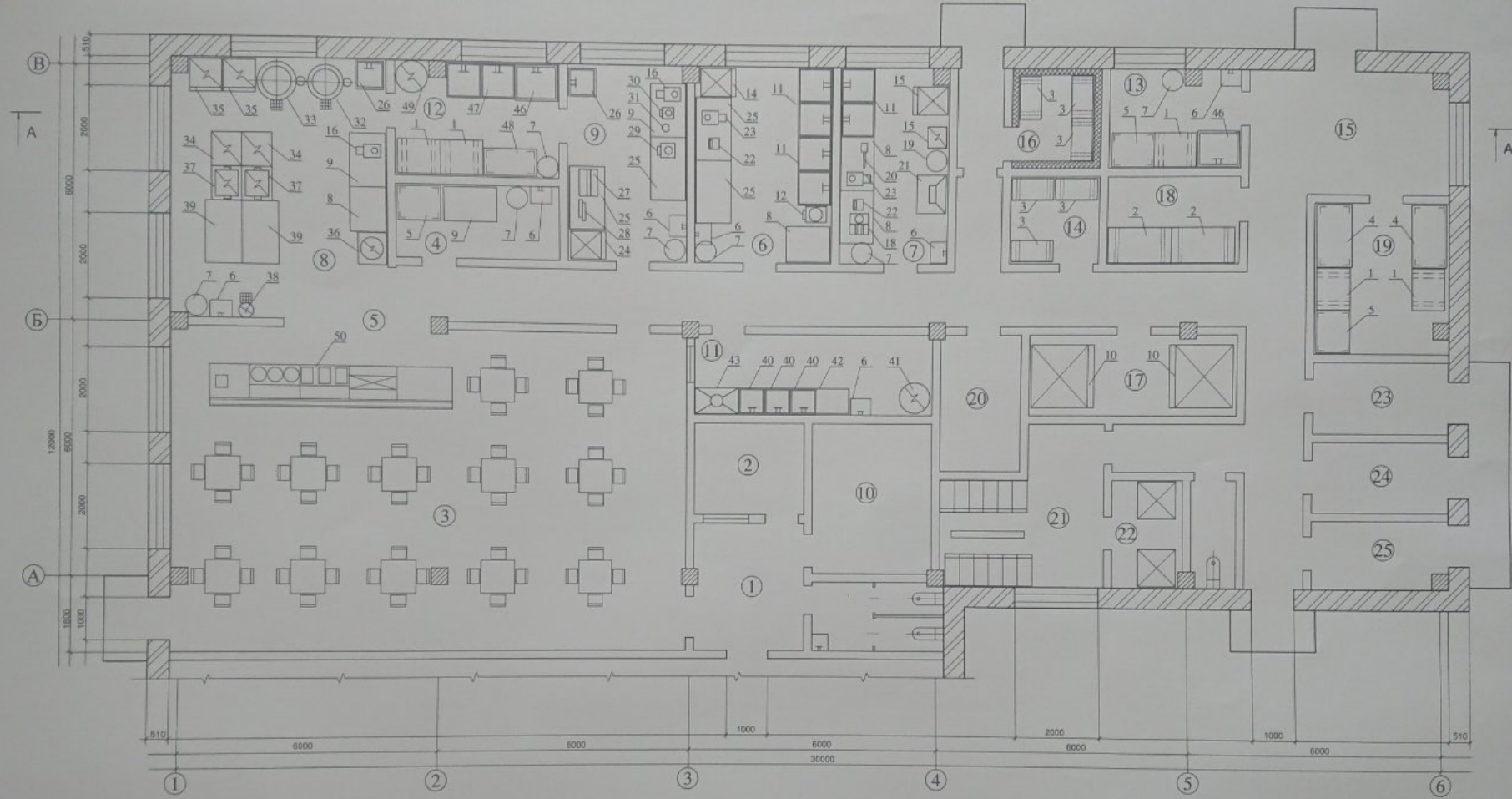
УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

	Наземні будівлі		Листові дерева
	Газони		Водопровід
	Квітник		Каналізація
	Тротуарна плитка		Електропостачання
	Лавка для відпочинку		Теплопровід
	Огорожа території		Пожежний гідрант

№	Кім.	Апр.	План	Титул	Дата

КРМ.ТРОХ.1.770-03.2.4

Проект розроблено: державним закладом наукової освіти "Українська академія архітектури" (УАА) за замовленням: "Українська академія архітектури" (УАА)



B

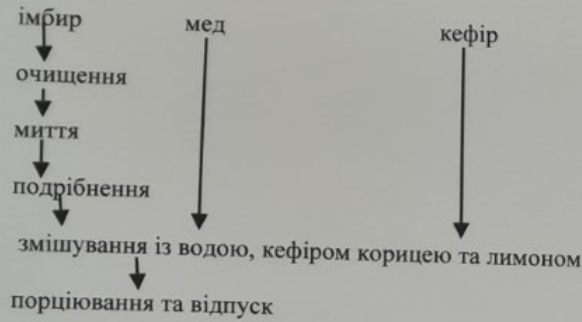
КРМ.ТРИОХ.1 770-03.2.4					
Проект реконструкции детской столовой при санатории у ж. Станок в городском районе с/поселковской усадьбы городского округа					
Виды помещений, помещений					
Эксплуат.	Самовольно с.д.			Смета	Архитектура
Эксплуат.	Самовольно с.д.			2	6
И.Коллеж	Самовольно с.д.				
Кладовые	Самовольно с.д.				
Или					
карты	Смета 7.8				

Медицинская организация
ресторанного хозяйства

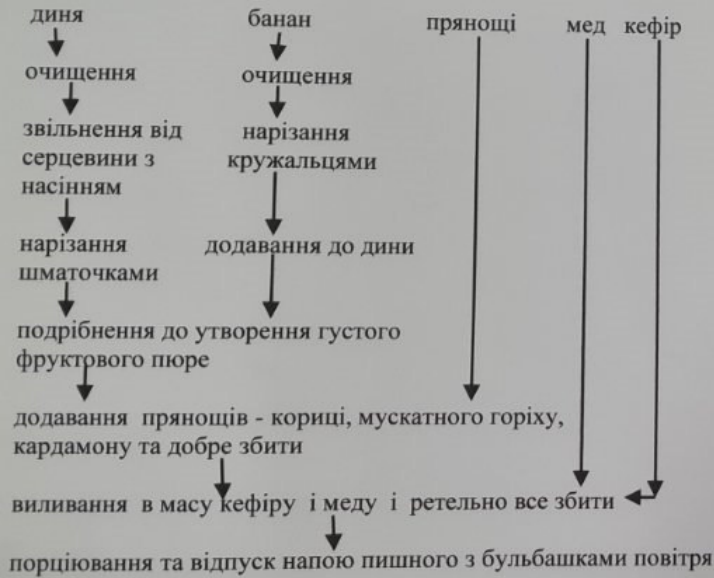
План (эталон) при санатории
(М 1:50)

18779-2024
Каб. ТРИОХ
Формат СХ-4070

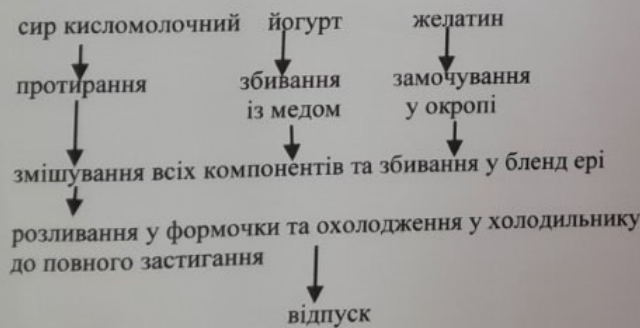
Кефірний коктейль з імбиром, корицею та лимоном



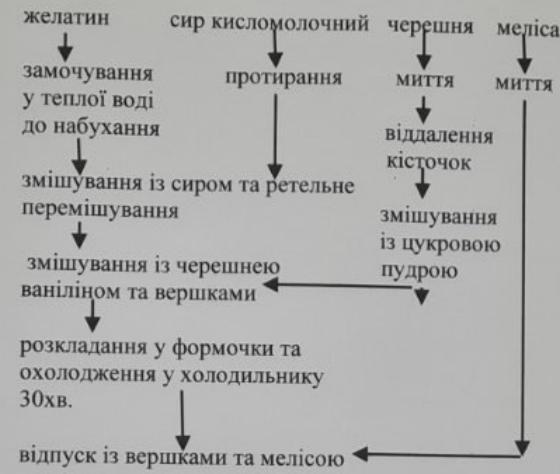
Смузі з дині з бананом та кефіром



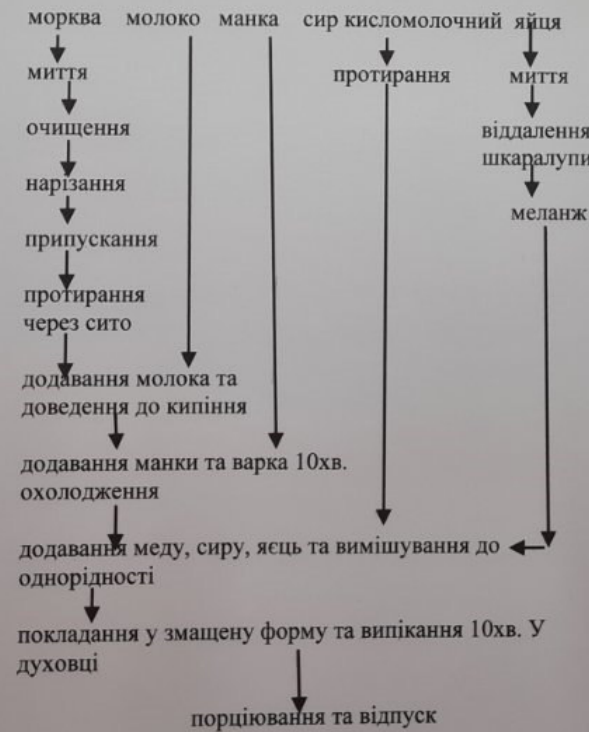
Желе з сиру з йогуртом



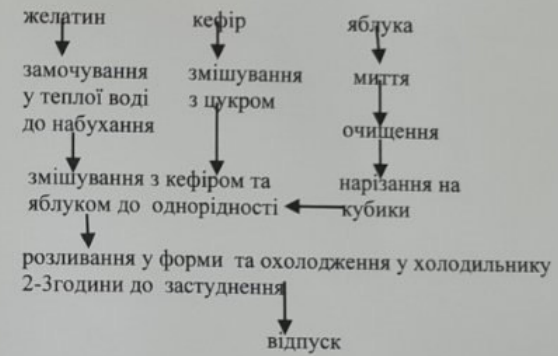
Сирний мус із черешні



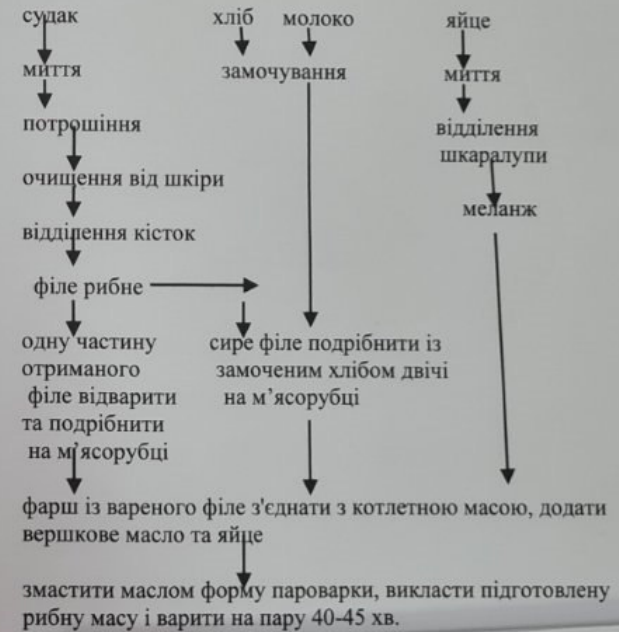
Суфле морквяно-сирне



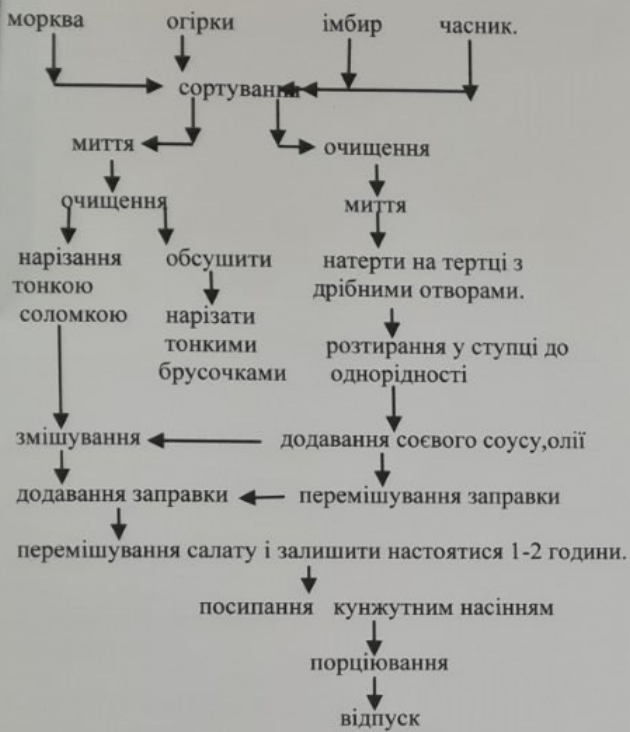
Кефірне яблучне желе



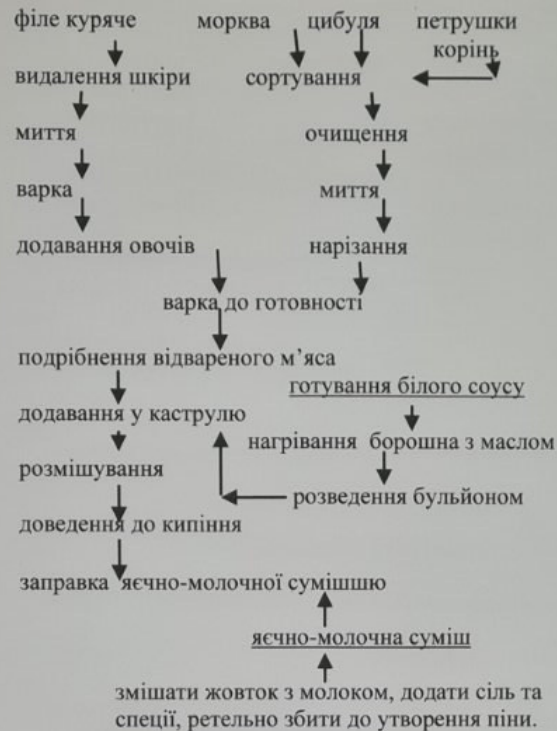
Рибний пудинг



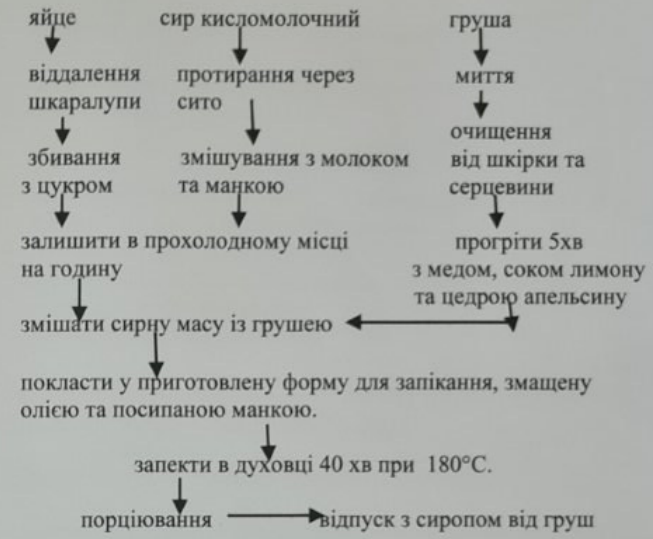
Салат Здоров'я



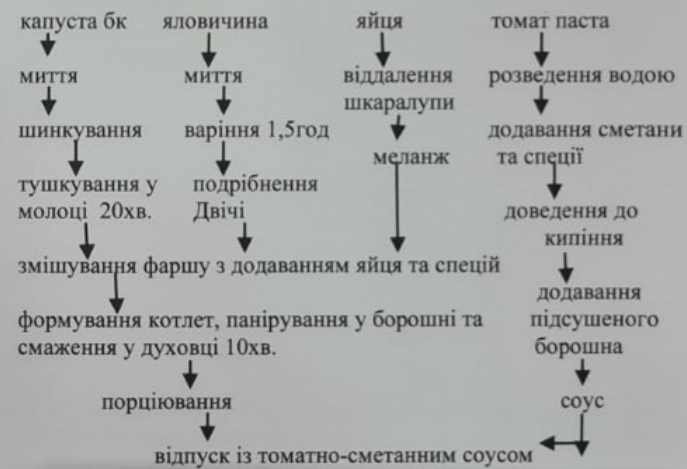
Суп-пюре з курки



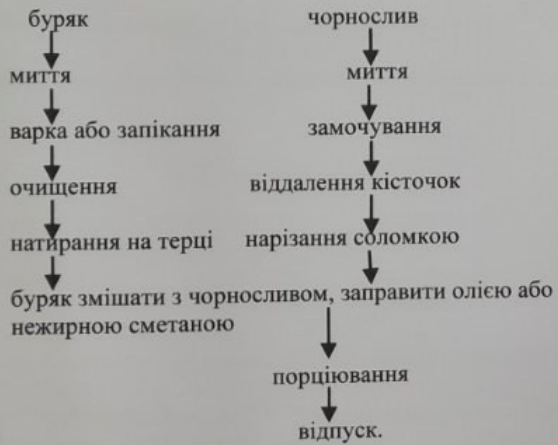
Сирна запіканка з грушами



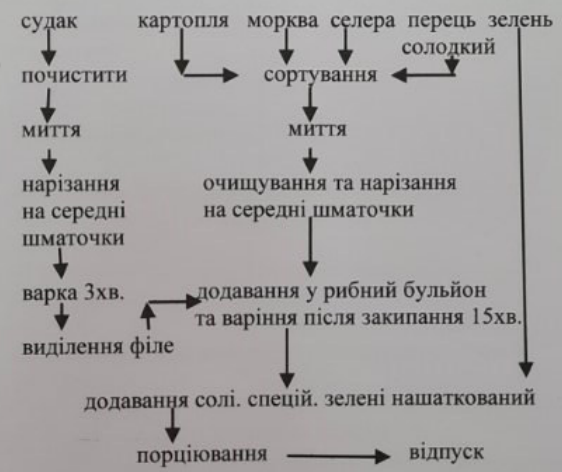
Котлети м'ясо-капустяні




Салат з буряка з чорносливом



Рибний суп з овочами





Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технічний університет
 Національно-технічний інститут харчових технологій ім. І.І. Мухоморова
 Кафедра технології історичного і одягового харчування
 Ступінь вищої освіти: Магістр
 Спеціальність: ІСТ-Харчові технології
 Освітня програма: Історичні технології історичного харчування

на тему: «Проєкт розвитку підприємств Давидів, Липів, Іршави»

з.м. Одеса з виробничими спеціалістами

Харчовий та ступінь спеціалізованого проекту

Одеса - 2024 рік

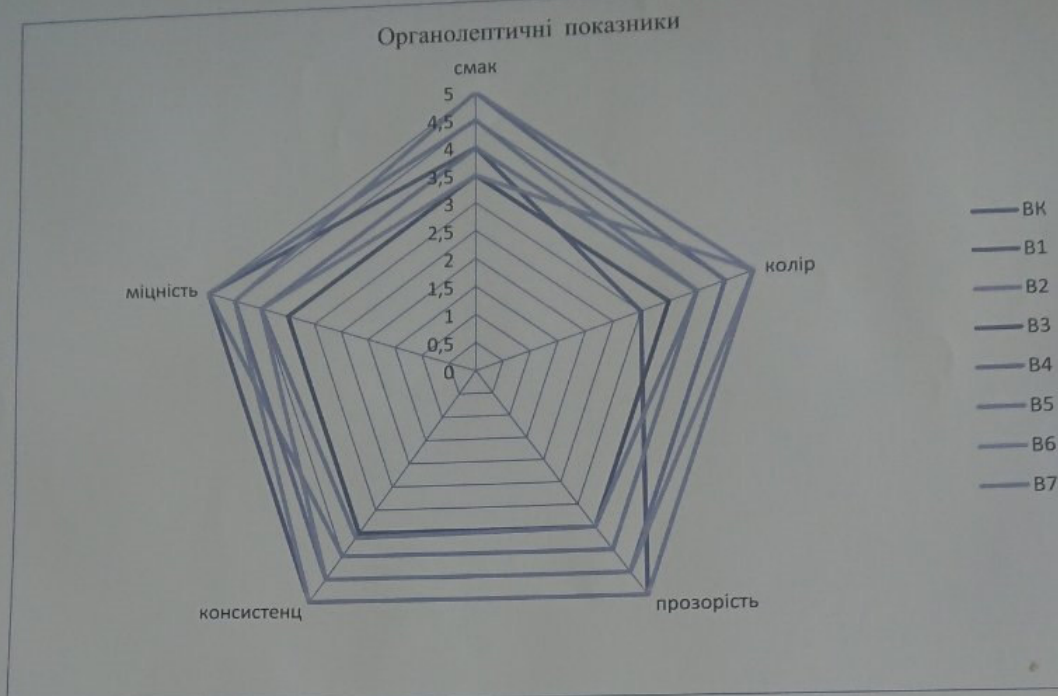


Рис.1 Пелюсткова діаграма органолептичної якості кулінарних желе

Таблиця 6 . Перелік запропонованих спеціалізованих страв функціонального призначення для онкохв

страви	Вихід, г
<i>Холодні страви</i>	
Салат з кальмарів та авокадо	250
Салат 'Здоров'я	100
Салат з буряка з морквою та волоськими горіхами	100
Салат із білокачанної капусти з морквою, яблуком та селери	250
Салат з броколі з апельсином, виноградом та яблуком	100
Салат з буряка з чорносливом	250
<i>Перші страви</i>	
Суп-шоре з курки	500
Рибний суп з овочами	500
<i>Другі страви</i>	
Рибний пудинг	150
Лосось із соусом з йогурту та авокадо	250
Тушкована камбала	200
Курка з маринадом з меду та м'яти	200
Котлети м'ясо-капустяні	250
Запіканка з броколі, цвітної капусти та курячої грудки	400
Сирна запіканка з грушами:	400
<i>Солодкі страви</i>	
Смузі з дині з бананом та кефіром	250
Суфле морквяно-сирне	350
Сирний мус із черешнею	250
Кефірний коктейль з імбиром та мед	265
Кефірний коктейль з імбиром, корицею та лимоном	300
Коктейль з м'ятою та лимоном	250
Желе інноваційні	200

Мета і завдання наукових досліджень. Розробити нові види спеціалізованих антиканцерогенних страв та виробів лікувального призначення, а також розробити відповідні дієтичне спеціалізоване меню для онкохворих

Таблиця 1. Рецептури інноваційних желе

Сировина	ВК рец.61 Ід Іл прототип кефірне желе		Варіант 1 кефірне яблучне желе		Варіант 2 кефірно- бурякове желе		Варіант 3 кефірне томатне желе		Варіант 4 кефірно- вишневе желе	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефір	700	700	500	500	500	500	500	500	500	500
Вода/желат	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
Желатин	30	30	40	40	50	50	50	50	50	50
Яблуко св	-	-	430	300					-	-
Цукор	140	140	60	60	50	50	50	50	70	70
Буряк сік	-	-	-	-	400	400	-	-	-	-
Томат сік	-	-	-	-	-	-	400	400	-	-
Вишня									354	354
Всього	1050	1050	1080	1080	1180	1180	1180	1180	1144	1144

продовження таблиці 1. Рецептури інноваційних желе

Сировина	Варіант 5 кефірно-буряково- імбирне желе		Варіант 6 сирно-йогуртово- медове желе		Варіант 7 сирно-йогуртово- імбирне-медове желе	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефір	500	500	-	-	-	-
Вода/желат	180	180	180	180	180	180
Желатин	50	50	50	50	50	50
Цукор	50	50	-	-	-	-
Буряк сік	280	280	-	-	-	-
Імбир	62	40	-	-	62	40
Йогурт	-	-	300	300	300	300
Мед	-	-	100	100	100	100
Сир кислом	-	-	480	480	430	430
Всього	1122	1110	1110	1110	1110	1110

Таблиця 2. Хімічний склад та калорійність желе

Хімічний склад	контроль ВК = кефір- кефір- ное желе	Варіант 1 кефірно- яблучне желе	Варіант 2 кефірно- бурякове желе	Варіант 3 кефірно- томатне желе	Варіант 4 кефірно- вишневе желе	Варіант 5 кефірно- буряково- імбирне желе	Варіант 6 сирно- йогурто- во-медове желе	Варіант 7 сирно- йогурто- во-медове желе
Маса	200	200	200	200	200	200	200	200
Вода	163	174	154	163	139	161	120	120
Білки	6	4.5	5.1	5.2	5	5.5	19	19
Жири	1.4	1	1	1	1	1	3.4	3.4
Вуглеводи	35	26	26	17.4	26	28	18	18
Клітковин	0	0.6	10	9.5	0.3	1	0	0
Зола	1.7	1.7	2.8	1.6	1.6	1.5	1.5	1.5
Кислоти	1.26	1.6	1.1	1.46	1.7	1.1	2	2
Q ккал	173	132	135	101	131	142	207	207

Найбільший вміст клітковини у кефірно-буряково-імбирному желе, що дозволяє ефективно абсорбувати шкідливі речовини з організму, тому дозволяє рекомендувати як активний онкопротектор.

Таблиця 3. Фізико-хімічні та структурні показники кулінарного желе

№	Найменування желе	Час варіння, т, хв.,	Час застигання, т, хв.,	Вміст сухих речовин, СР, %	Міцність, Р, кПа	Ділення занурення	Текучість, см
К	Стандартне желе	6	55	9	6,5	15	20
В1	Кефірне яблукове	5	45	11	3,7	20	19
В2	Кефірне бурякове	6	48	22,4	10,2	12	18,5
В3	Кефірне томатне	5,25	40	25	3	22	18,5
В4	Кефірне вишневе	6	45	16,7	8,7	13	20
В5	Кефірне бурякове імбирне	5,4	36	18,5	3,7	20	18
В6	Сирно-йогуртове медове	4	49	23	7,5	14	17
В7	Сирно-йогуртово-медово-імбирне	3	38	25	6,5	15	17,5

Таблиця 4. – Органолептичні показники кулінарних желе

№	Найменування	Смак і запах	Колір	Вигляд на розрізі	Консистенція
К	стандартне кефірне желе	Смак кефіру, запах відсутній	світлий	непрозорий, чистий, однорідний	Драгелеподібна
В1	желе кефірне-яблукове	Смак яблуковий, запах відсутній	світлий	непрозорий, чистий, однорідний	Драгелеподібна
В2	желе кефірне-бурякове	Смак присмний буряковий, запах відсутній	середне бордовий	непрозорий, однорідний	Драгелеподібна
В3	желе кефірне-томатне	Смак томатний, запах відсутній	світло-червоний	непрозорий, однорідний	Драгелеподібна
В4	желе кефірне-вишневе	Смак насичений вишневий, запах відсутній	вишневий	непрозорий, з вкрапленнями подрібнених ягід	Драгелеподібна
В5	желе кефірне-буряково-імбирне	Смак буряково-імбирний	бордовий	непрозорий, з вкрапленнями подрібненого імбиру, однорідний	Драгелеподібна
В6	желе сирно-йогуртово-медове	Смак приємний із привкусом меду	біло-жовтий	непрозорий, однорідний	Драгелеподібна
В7	желе сирно-йогуртово-імбирно-медове	Смак складний, запах відсутній	Світлий із довгим відтинком	непрозорий з вкрапленнями подрібненого імбиру	Драгелеподібна

Таблиця 5 – Бальна оцінка органолептичних показників кулінарних желе

№	Найменування желе	Смак і запах 1-5	Колір 1-5	Вигляд на розрізі 1-5	Консистенція 1-5	Міцність 1-5
К	Стандартне кефірне	4	3	5	4	4
В1	Кефірне-яблукове	5	5	5	3	4,5
В2	Кефірно-бурякове	4	4	4	5	5
В3	Кефірно-томатне	3,5	3,5	3,5	3	3,5
В4	Кефірно-вишневе	5	4,5	4,5	5	4,5
В5	Кефірно-буряково-імбирне	4	4	3,5	4	4
В6	Сирно-йогуртово-мед	3,5	5	4,5	4	4
В7	Сирно-йогуртово-імбирно-медове	5	5	5	4	4,5