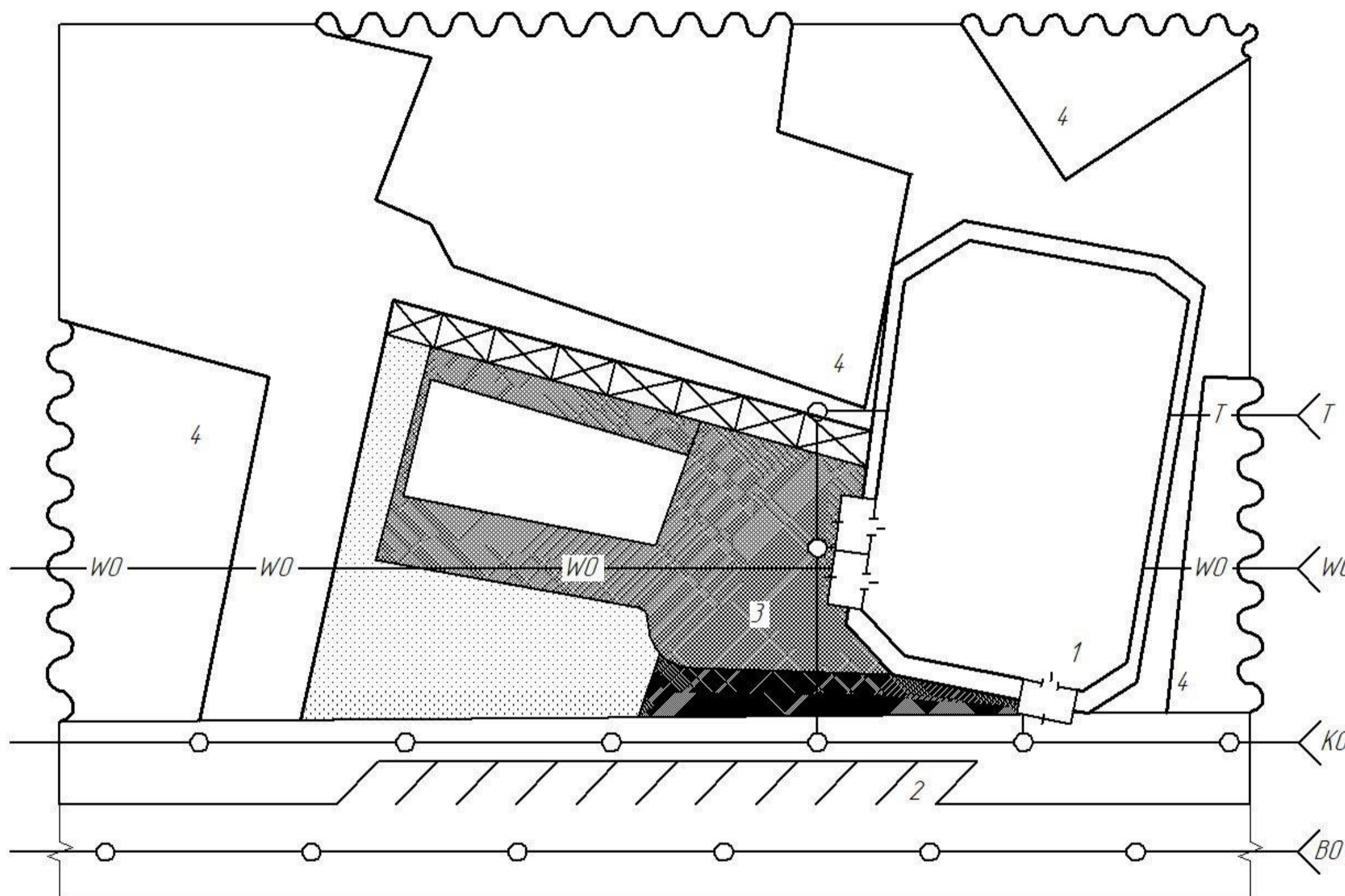


### Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Прим
1	Готель	
2	Паркувальна площадка	
3	Майданчик для відпочинку	
4	Житлові будинки	

### Умовні позначення

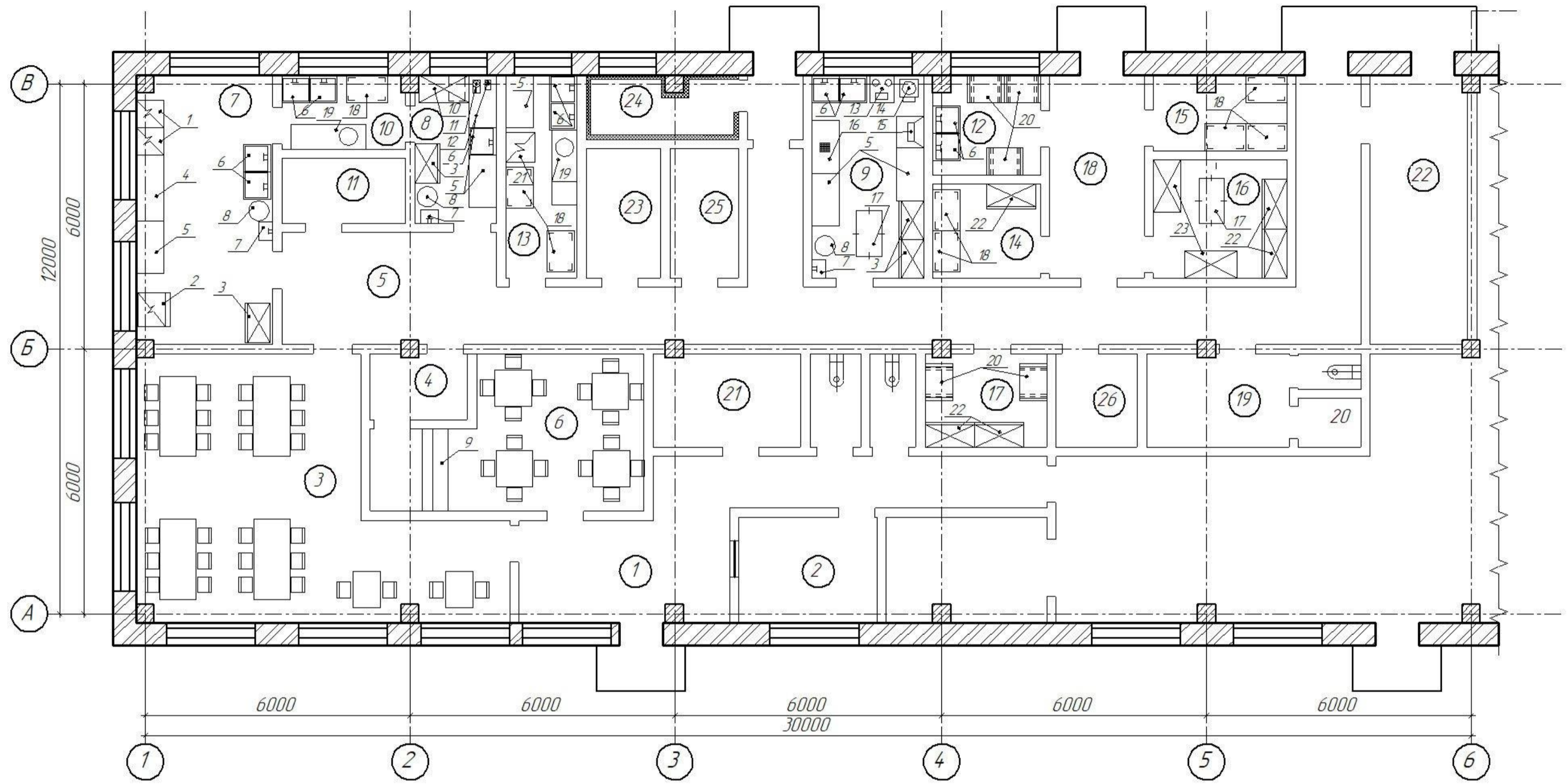
	<elsdks yfptvys
	Плитка біля басейну
	Плитка
	Газон
	Басейн
	Навіс
	Автомобільна дорога
	Теплопровід
	Електропостачання
	Каналізація
	Водопровід



### Техніко-економічні показники генплану

№	Найменування	Кіл	од вимір
1	Площа території готелю		м <sup>2</sup>
2	Площа автопаркування		м <sup>2</sup>
3	Площа забудови		м <sup>2</sup>
4	Площа забудови		м <sup>2</sup>

КРМ 770-03 2.3					
Здійснення технічної документації кулінарних виробів з використанням мікропластикулату сироваткових білків з впровадженням у ресторан-бар при готелі м. Одеса					
№	Кіл	Апр	Діток	Найме	Дата
Статус	Варіант	Вис	Вис	Вис	Вис
Варіант	Варіант	Варіант	Варіант	Варіант	Варіант
№ автор	№ автор	№ автор	№ автор	№ автор	№ автор
Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата
Інформація	Інформація	Інформація	Інформація	Інформація	Інформація
Ресторан-бар при готелі				Ст.ад.	Арх.інж.
Генеральний план ресторан-бару при готелі				О.Н.Т.У. 2024	Каф. ГРЮХ
				Група ІХЗ-51	



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

СПЕЦІФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№з/п	Найменування	Площа, м2
1	Вестибюль з с/в	13,5
2	Гардероб	5
3	Торговецька зала	32
4	Офіціанська	4
5	Роздавальна	10
6	Бар	22
7	Гарячий цех	16,8
8	Холодний цех	6
9	Заготовельний цех	14
10	Мийна кухонного посуду	5
11	Сервізна	5
12	Комора і мийна тари	6
13	Мийна столового посуду	7,5
14	Комора овочів	5

№з/п	Найменування	Площа, м2
15	Комора сухих продуктів	5
16	Комора для зберігання продуктів в охолодженому виді	8
17	Комора напоїв	5
18	Завантажувальна	9
19	Гардероб персоналу	7,5
20	Душові відиральні	3
21	Кабінет директора і контора	8
22	Технічні приміщення	16
23	Белізнянна	5
24	Комора харчових відходів	5
25	Зав. виробництва	5
26	Гардероб офіціантів	4

№з/п	Марка	Найменування	Кіл.
1	Kagast ES-60	Плита електрична	2
2	Utax XBC-201	Пароконвектомат	1
3	Snoige SD14-SM	Холодильна шафа	4
4	СПП-15/6	Стіл виробничий	1
5	СПП-12/6	Стіл виробничий	6
6	BM-1/600	Мийна ванна	4
7	PM-4/4	Рукамоїчник	3
8	Б0-1	Бак для відходів	3
9		Барна стійка	11
10	COeCM-3	Стіл охолоджувальний	1
11	Lussa220 GLS	Слайсер	1
12	GMR/5 Kenwood	Комбайн кухонний	1
13	СПК	Стіл для очищення картоплі	1
14	M-5	Мийно-очищувальна машина	1

№з/п	Марка	Найменування	Кіл.
15	СПЦ	Стіл для очищення цибулі	1
16	СПР	Стіл для очищення риби	1
17	СК-2А	Стелаж пересувний	2
18	СК-1А	Стелаж	8
19	СО-1	Стіл для збору залижків їжі	2
20	ПТ-1	Підтоварник	5
21	E-50	Посудомийна машина	1
22	UBC MEDIUM AB	Холодильна шафа	5
23	"Парка"	Холодильна шафа	2

**KPM 770-03 2.3**

Здосконалення технології виробництва кулінарних виробів з використанням мікроплатикуляту сироваткових вилів з впровадженням у ресторан-бар при готелі м. Одеса

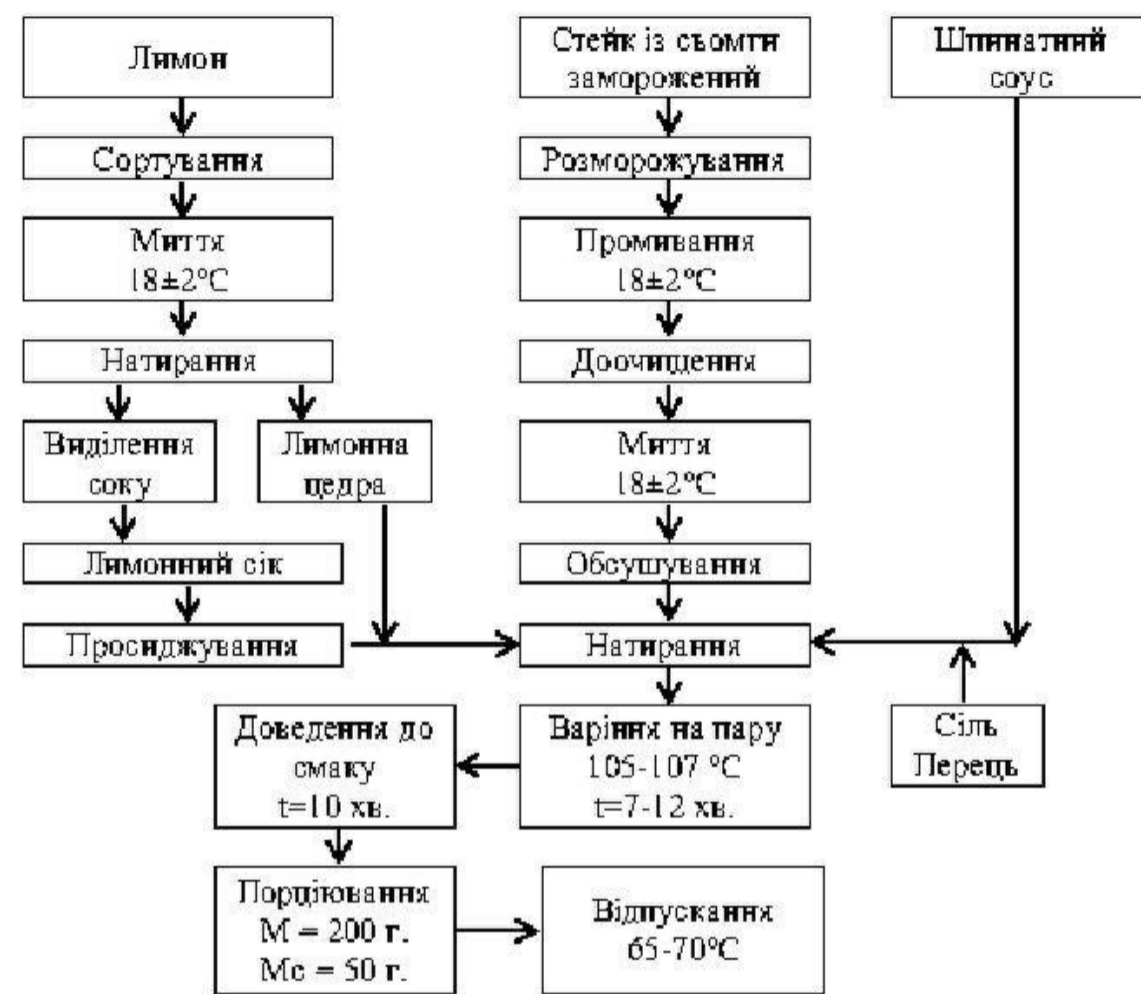
Старший інженер	Володимир ВІС	Ст.ав.	Арх.м.	Арх.м.і
Інженер	Дмитро Г.В.			
Інженер	Дмитро Г.В.			
Інженер	Дмитро Г.В.			
Інженер	Дмитро Г.В.			

Ресторан-бар при готелі

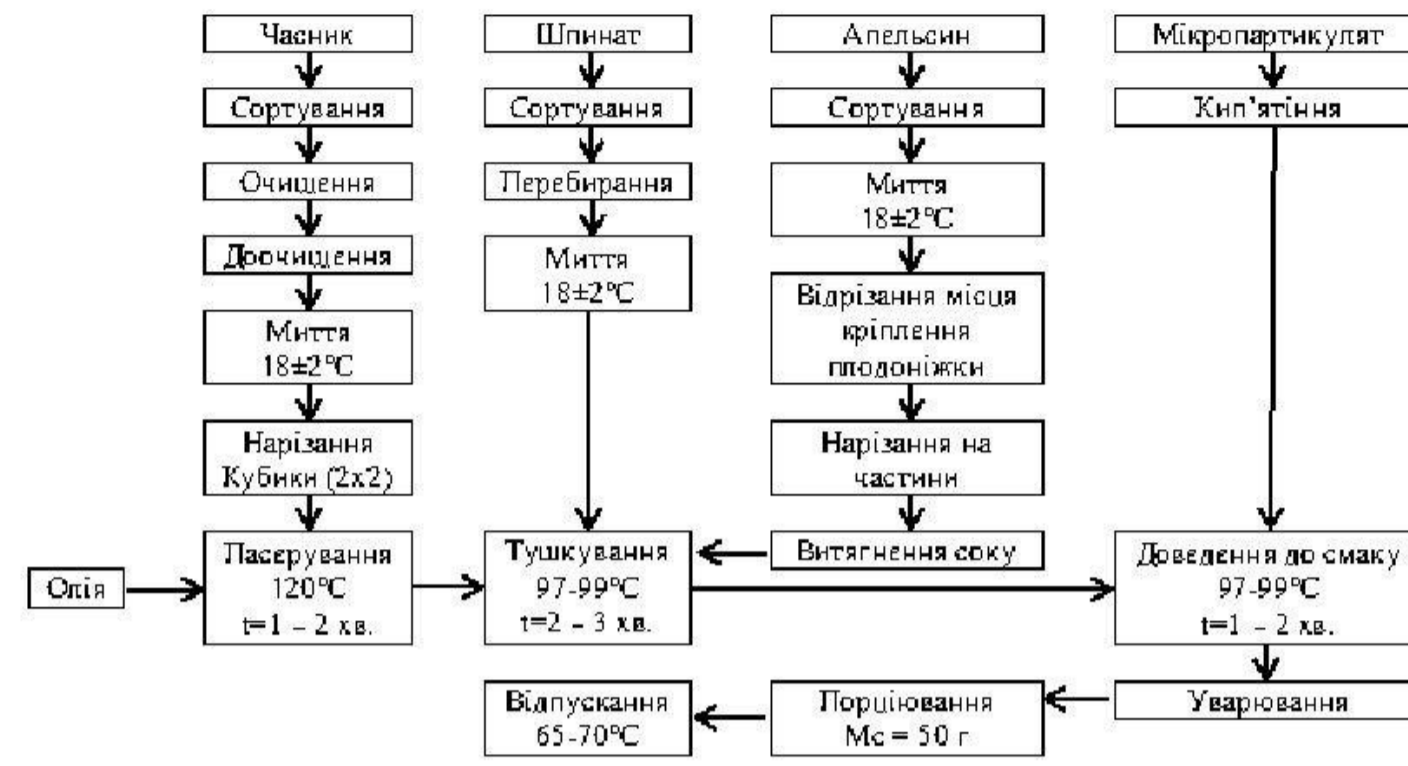
План ресторан-баре при готелі (М 1:50)

ОНТУ-2024  
Каф. ГРЮХ  
Група ТХз-51

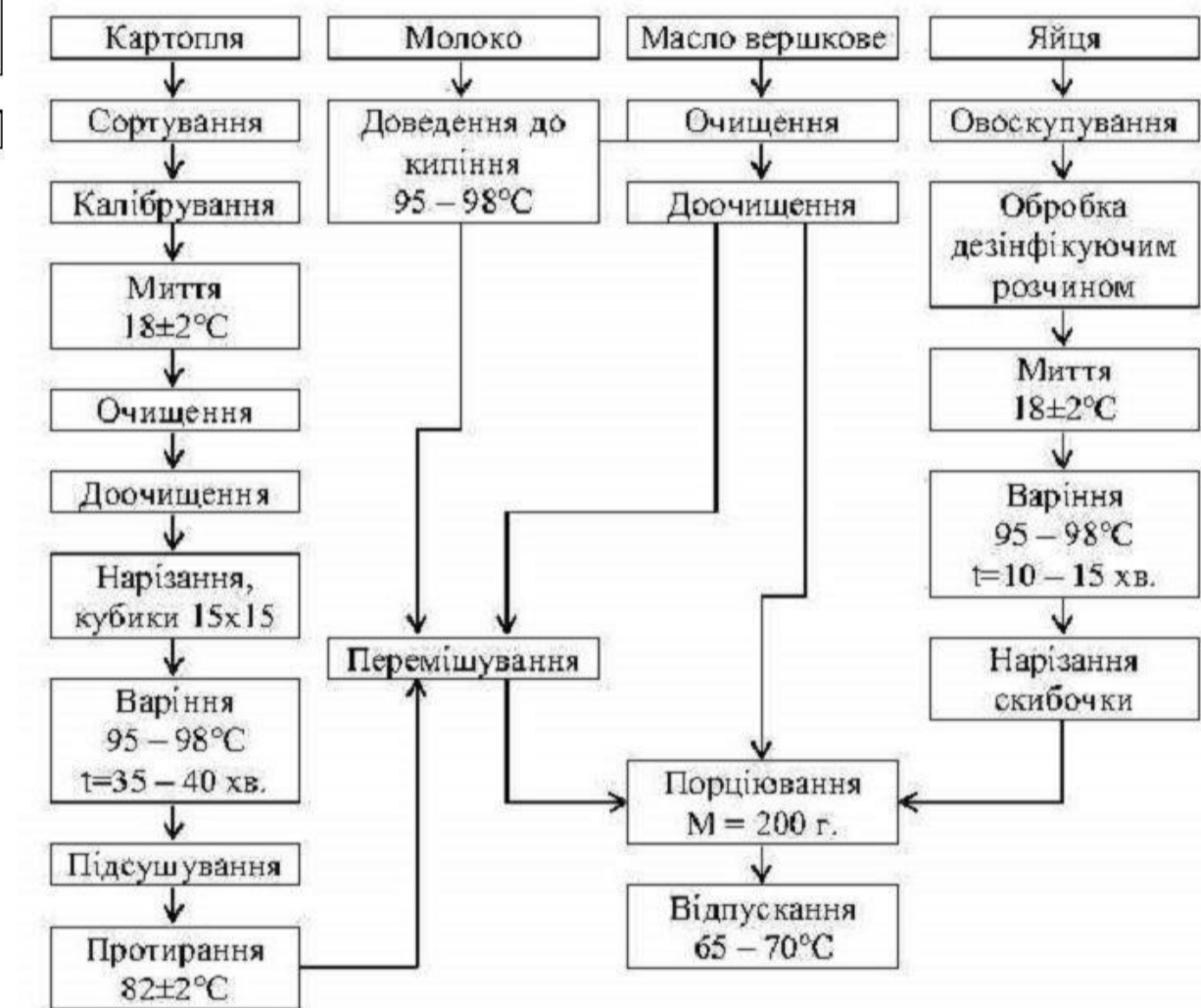
Технологічна схема приготування страви "Стейк з сьомги на пару з шпинатним соусом"



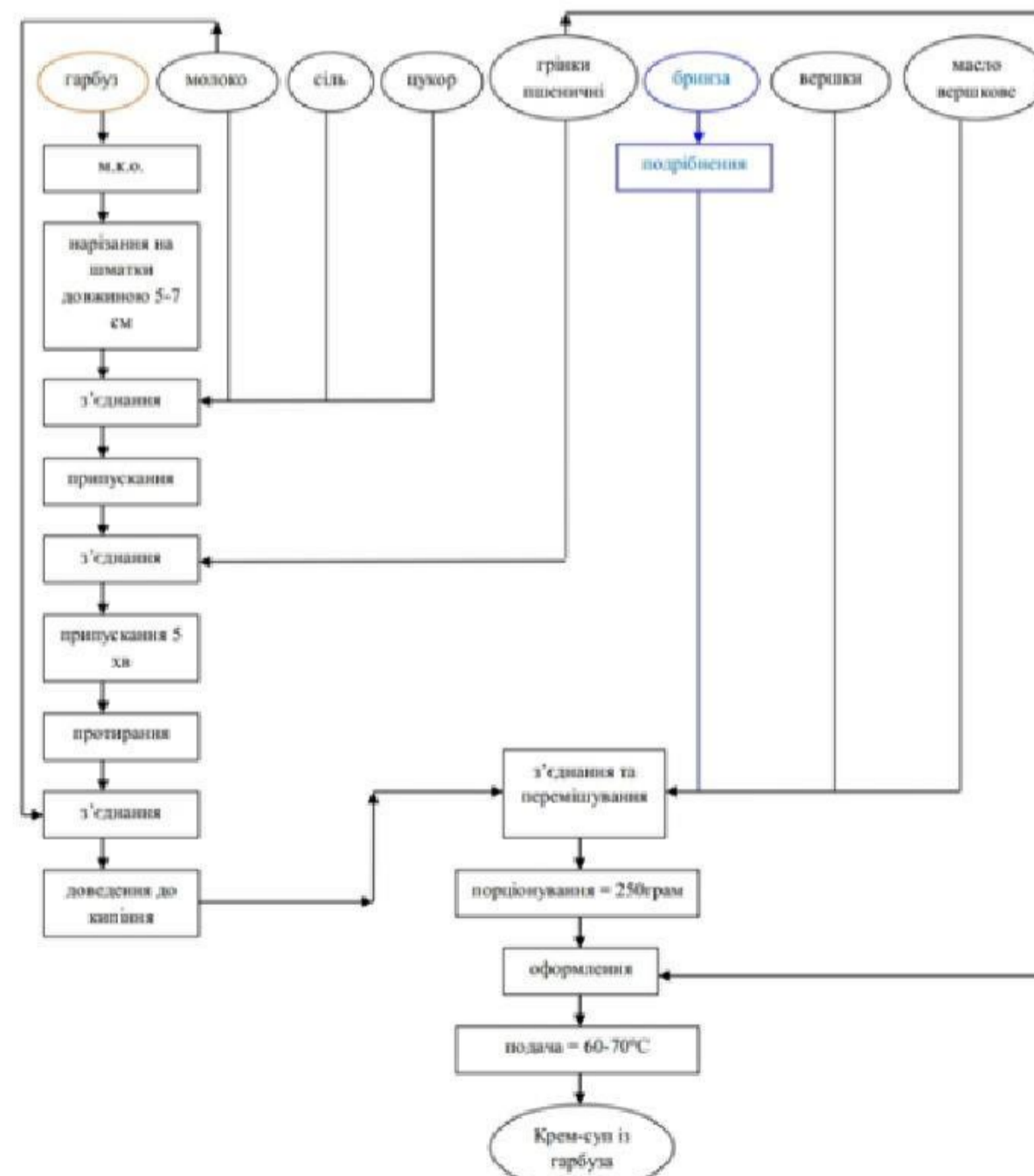
Технологічна схема приготування страви "Шпинатний соус"



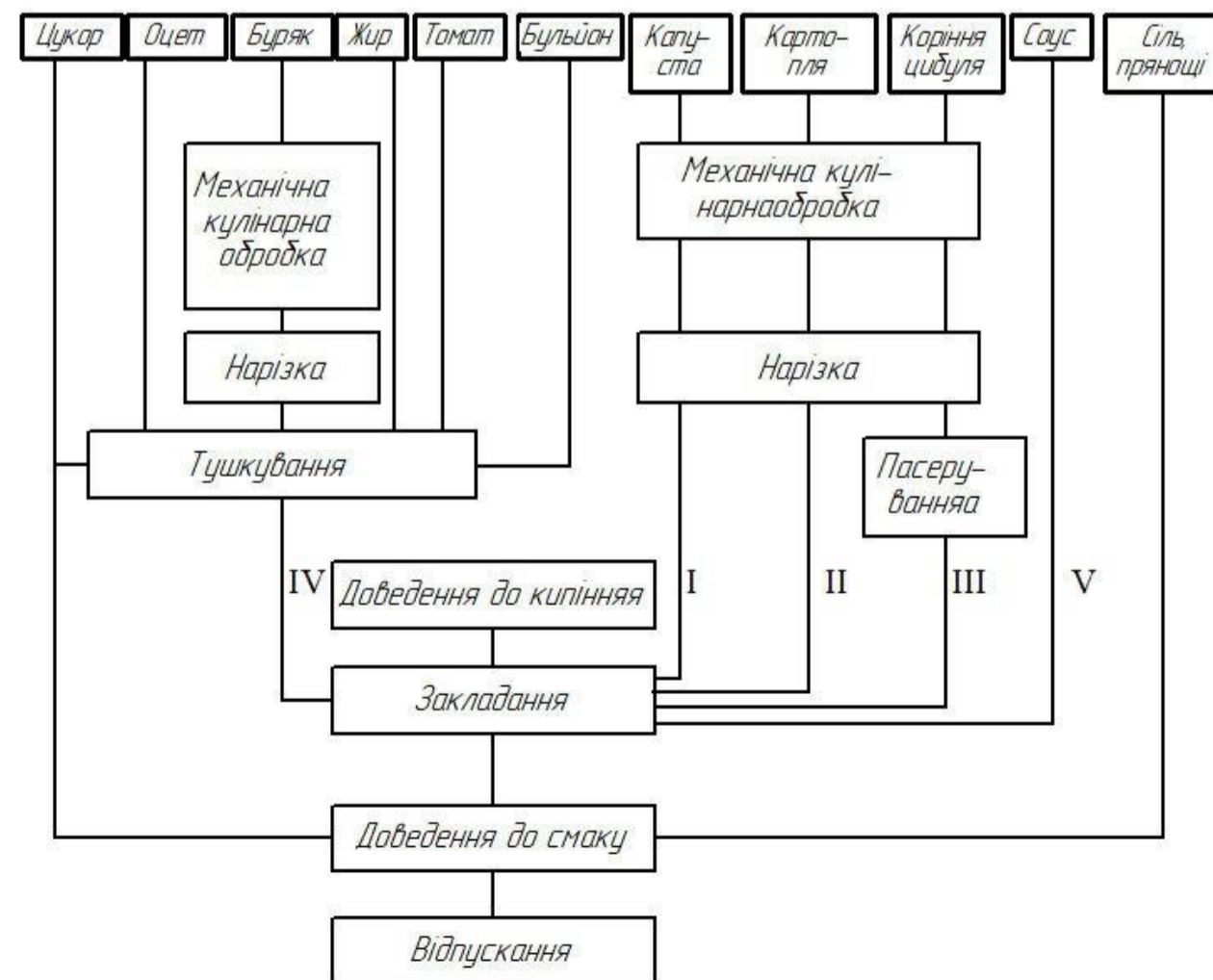
Технологічна схема приготування страви "Картопляне пюре"



Технологічна схема приготування страви "Гарбузовий крем-суп"

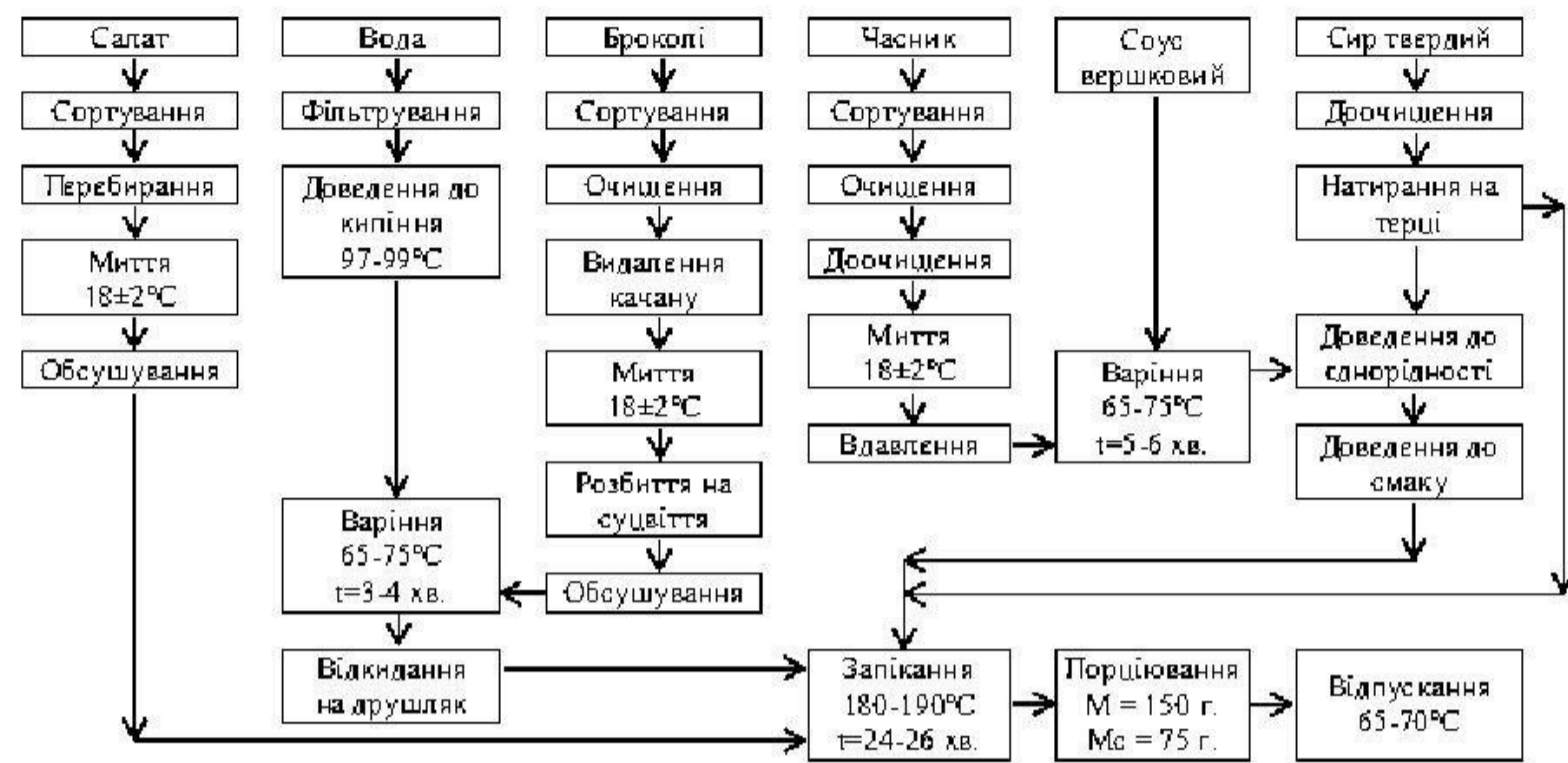


Технологічна схема приготування страви "Борщ український"

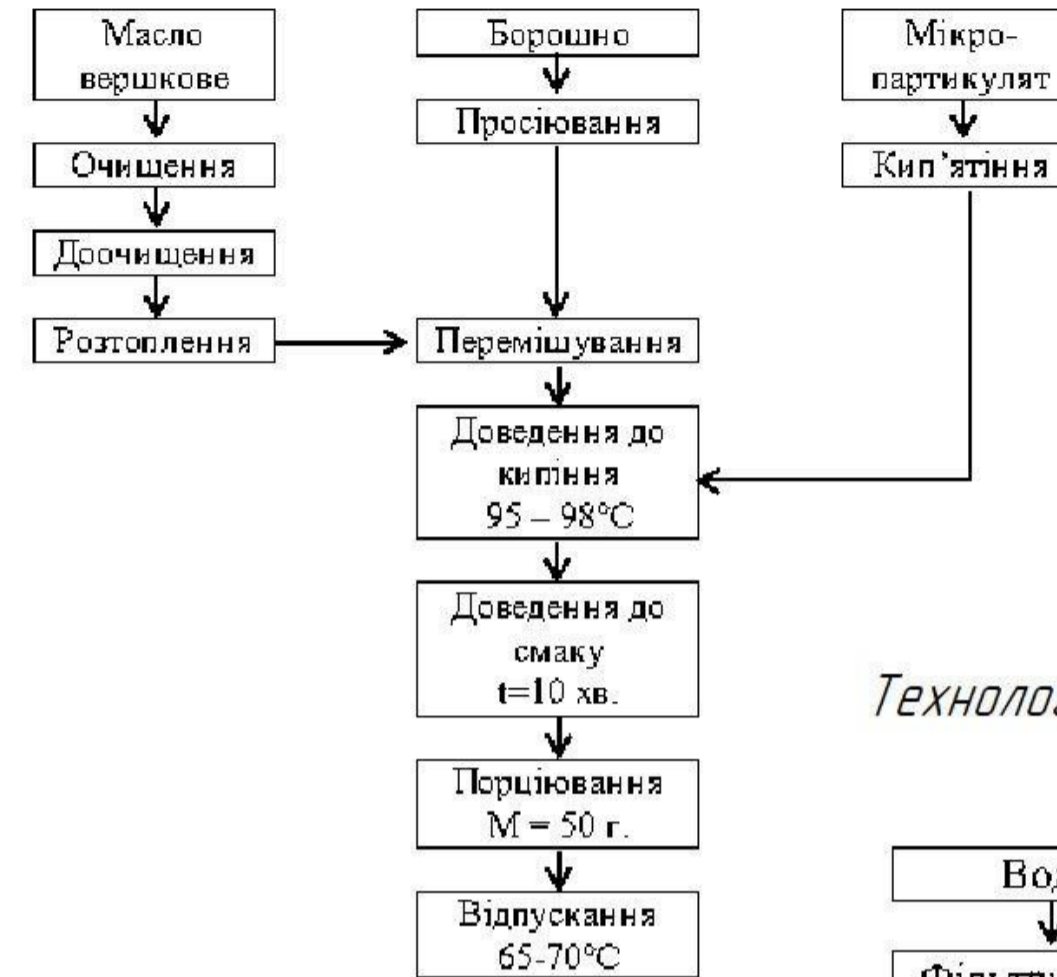


КРМ 770-03 23					
№	Кл.	Апр.	Дізн.	Шифр	Дата
Статус	Версія	Віс	Віс	Віс	Віс
Класифікація	Дізн.	Г.В.			
Варіант	Дізн.	Г.В.			
Н.контр.	Дізн.	Г.В.			
Кодифікація	Дізн.	Г.В.			
Ресторан-бар при готелі					
Функціональні схеми					
ОНТУ-2024 Каф. ГРЮХ Група ТХ3-51					

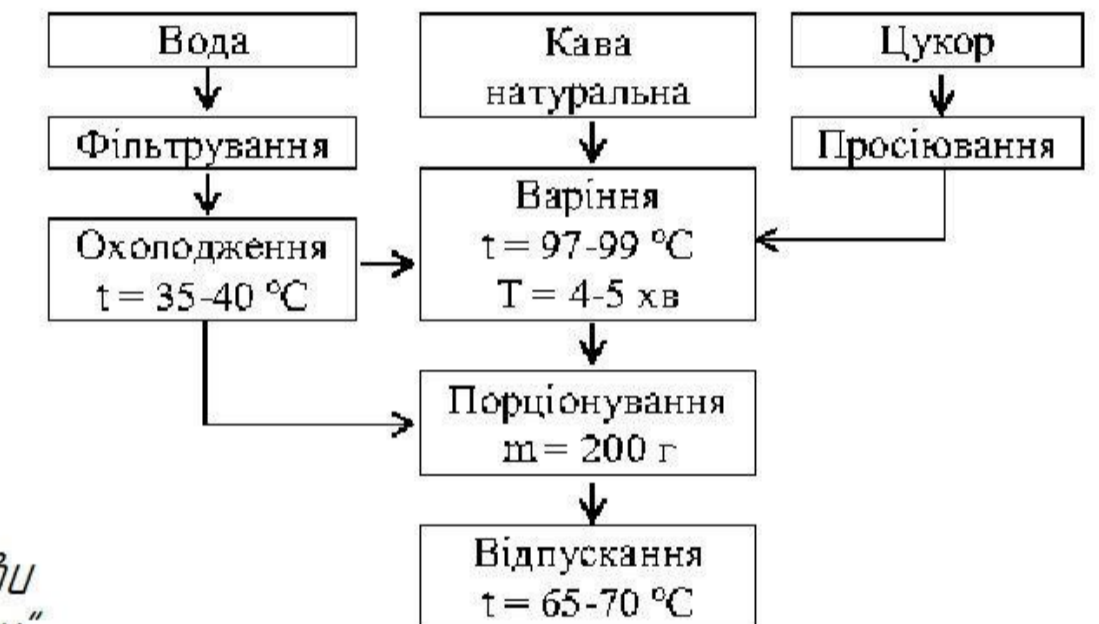
Технологічна схема приготування страви  
"Броколі у вершковому соусі"



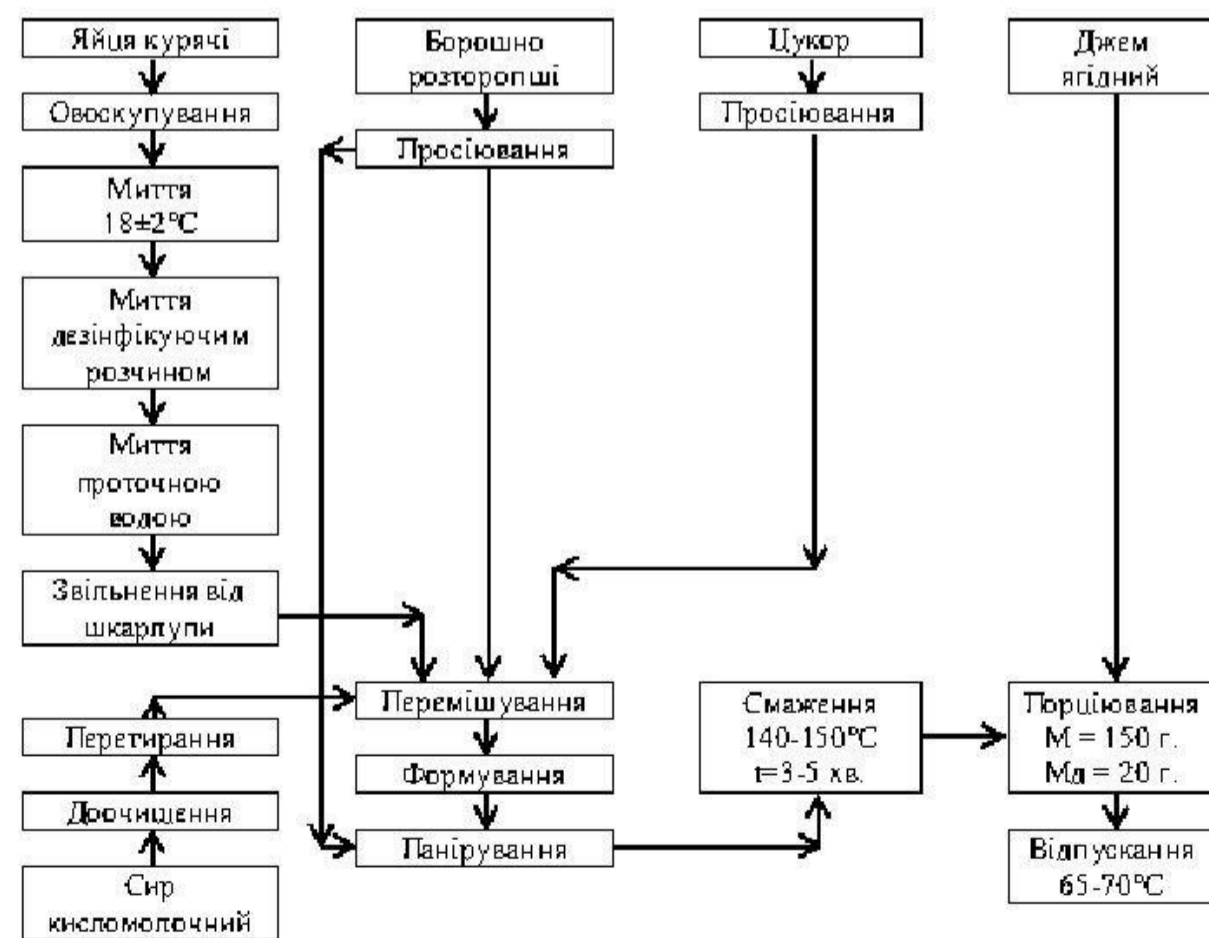
Технологічна схема приготування страви  
"Вершковий соус"



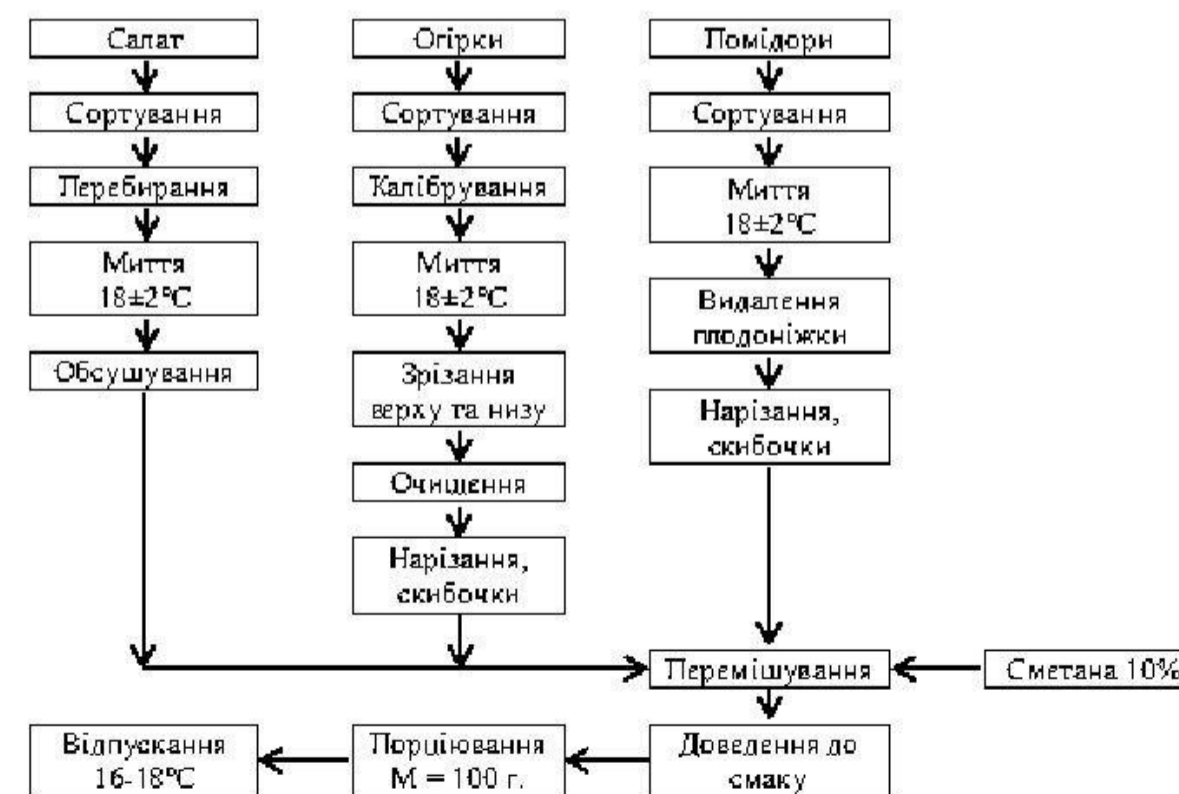
Технологічна схема приготування страви  
"Кава чорна"



Технологічна схема приготування страви  
"Сирники з борошна розторопші та джемом"



Технологічна схема приготування страви  
"Салат зелений з огірками та помідорами"



КРМ 770-03 23					
Здосконалення технології виробництва кулінарних виробів з використанням мікропартікулату сироваткових білків з впровадженням у ресторан-бар при готелі м. Одеса					
№	Кл.	Дат.	Дізн.	Шифр	Дата
Сторінка	Всього стор.				
Класифікація	Дата 1 в.				
Варіант	Дата 2 в.				
Н. автор					
Дата	Дата 1 в.				
Найменування					
Ресторан-бар при готелі				Ст. №	Арх. №
Функціональні схеми				ОНТУ-2024 Каф. ТРЮХ Група ТХ3-51	

