

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11Ф**



Краснодар, 2020

Содержание

- 1. Пояснительная записка**
- 2. Технический паспорт**
- 3. Дизайн интерьер школьной столовой.**

Пояснительная записка

Столовая — доступное предприятие общественного питания, которое обслуживает определенную целевую аудиторию потребителей, производит и реализует различные блюда по меню в соответствии с днями недели. Поэтому проект современной столовой создан с целью обеспечить комфортное нахождение в ней и посетителей, и работников.

Перед нами, как перед разработчиками проекта стояли следующие задачи:

1. Разработать дизайн-проект столовой, который будет отвечать всем необходимым требованиям и практично использовать пространство.
2. Подобрать такую цветовую гамму, которая будет визуально расширять границы помещения и которая позволит зонировать помещение.
3. Подобрать элементы интерьера таким образом, чтобы они дополняли пространство столовой, а также помогали акцентировать внимание детей.
4. Разработать такую систему работы в столовой, которая позволяла бы без проблем принять большой поток учащихся и систематизировать работу.

Наш проект современной столовой – это не просто помещение, где принимают пищу, а проект столовой, которая помимо своей основной функции будет нести и функцию воспитания здорового образа жизни.

Современные технологии позволяют разместить большое количество полезной информации через маленький QR-код. И именно поэтому главным элементом нашего проекта является именно QR-код, который будет размещаться на стенах помещения и благодаря которым можно будет перейти на вкладку полезной информации о правильном питании на сайте

нашей школы. Также будут использоваться подносы разного цвета красного, синего, зеленого, желтого, серого с размещенными на них QR-кодами, которые перенаправляют на сайт школы, где размещена информация о полезности продуктов соответствующих цвету подноса. На столах будет размещена информация о содержании в продуктах тех или иных витаминов.

Ещё одним главным элементом интерьера станет меловая поверхность, на которой можно будет размещать полезную и интересную информацию. Главным плюсом этой зоны станет и тот момент, что её можно будет поменять в любой момент, просто нанеся необходимые сведения.

Ещё одним новшеством современной столовой станет пропускная система по штрих-коду. На территории столовой будут размещены сканеры, которые будут фиксировать момент питания ребенка. Эта система будет работать следующим образом. У каждого питающегося ребенка будет свой индивидуальный штрих-код в распечатанном и электронном виде. По приходу в столовую на раздаче ребёнку необходимо приложить штрих-код к сканеру и система, разработанная совместно с обществом с ограниченной ответственностью «Кубнет», в лице заместителя директора Пономаренко Андрея Владимировича, автоматически отметит, что ребенок питался. Также система не пропустит один штрих-код дважды, что позволит полностью систематизировать работу в столовой.

Технический паспорт

Помещения в столовой (пищеблок общий на 600 учащихся):

-обеденный зал на 600 мест;

-умывальная – (из расчета 1 кран на 10 посадочных мест);

-кухонный блок с производственными помещениями;

Технологическая часть проекта пищеблока и организации обеденного зала на 600 посадочных мест разработана на основании задания на проектирование.

Работа пищеблока организована на сырье, из расчета посадки в 3 этапа, с учетом преподавателей в администрации.

Помещения столовой размещены в отдельном блоке на I этаже общеобразовательной организации, и обеспечены удобными связями с остальными группами помещений.

В состав помещения пищеблока входят:

- помещения для посетителей-учащихся (обеденная на 600 посадочных мест, умывальная);

- производственные, складские помещения: горячий цех, сервизная, раздаточная, зона нарезки хлеба, холодный цех, мясо рыбный цех, мучной цех, овощной цех (состоящий из зон первичной обработки овощей и зоны “чистой” для доочистки, мойки и нарезки овощей), моечная кухонной посуды, кладовая суточного запаса продуктов, кладовая сухих продуктов и кладовая овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная столовой посуды, загрузочная, моечная тары, помещение хранения пищевых отходов. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом предусмотрена Такая конструкция смесителя

(смеситель локтевого типа), которая исключает повторное загрязнение рук после мытья.

- служебно-бытовые (гардероб персонала с душевой и кабиной для переодевания), санитарный узел, помещение заведующего столовой, помещения хранения уборочного инвентаря, оборудованное душевым поддоном, системой горячего и холодного водоснабжения и канализации. Забор воды для мытья полов производственных помещений производится непосредственно в данном помещении.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением (см. раздел “Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети”).

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения (см. раздел “Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети”).

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой (см. раздел “Система водоснабжения и водоотведения”).

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания (столовой) общеобразовательной организации соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Набор и площади помещений столовой соответствуют мощности проектируемого пищеблока общеобразовательной организации и обеспечивают соблюдение санитарных норм и правил.

Технологическая схема обеспечивает прием, хранение, обработку продуктов и приготовление пищи.

Завоз продуктов осуществляется специальным автотранспортом для перевозки продуктов. Продукты в столовую поступают по мере их реализации. Для хранения продуктов рядом с загрузочной располагаются помещения холодильных камер и кладовые овощей, сухих продуктов.

Пищеблок имеет отдельные входы для гостей, персонала, загрузки сырья и продуктов.

В проекте предусмотрено помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов. Данное помещение оснащено среднетемпературными и низкотемпературными холодильными камерами.

Цеха по первичной обработке продуктов и приготовления полуфабрикатов включают – овощной, мясо-рыбный цех. В овощном цехе выделены отдельные рабочие зоны: зона для мытья и очистки картофеля и других корнеплодов и овощей, зона доочистки и нарезки овощей. В мясо-рыбном цехе установлено оборудование (холодильные шкафы, производственные столы и моечные ванны) – для обработки мяса, птицы, рыбы с учетом санитарно-гигиенических требований.

Продукты, прошедшие первичную обработку в заготовочных цехах пищеблока, доставляются в горячий, холодный цех. В них выделены отдельные рабочие зоны, оснащенные соответствующим оборудованием, для приготовления различных блюд – холодных закусок, горячих блюд, напитков и т.д. Эти цеха имеют непосредственную связь с раздаточной, где готовая пища выдается персоналом.

Использованная посуда из обеденного зала поступает в моечную столовой посуды, которая размещена смежно с обеденным залом и раздаточной. Посуда моется и хранится на стеллажах для посуды в сервизной.

Количество блюд в сутки – 8500.

Запроектирован зал буфета на 60 мест (с буфетом-раздаточной) в буфете производится реализация соков, чай, кофе, мороженого, безалкогольных напитков, кондитерских изделий и т.п. Форма обслуживания посетителей-реализация продукции через прилавок нейтральный. Буфет включает: прилавок нейтральный, на котором установлен кассовый аппарат; прилавок холодильный высокотемпературный, прилавок для горячих напитков.

Размещение технологического оборудования в помещение буфета осуществлено в соответствии с действующими нормами с учетом удобства и безопасности при его эксплуатации.

В буфете-раздаточной предусмотрено использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Из буфета предусмотрен самостоятельный выход наружу.

В проекте принято современное технологическое оборудование отечественного и импортного производства, состав и техническая характеристика которого приводится в спецификации оборудования. Предусмотрена установка оборудования, работающего на электричестве.

Для забора воды в наплитные котлы используется кран с гибким шлангом с подводкой холодной воды (см. раздел “Система водоснабжения

и водоотведения”), расположенный на высоте 1300 мм в полу около края электроплиты.

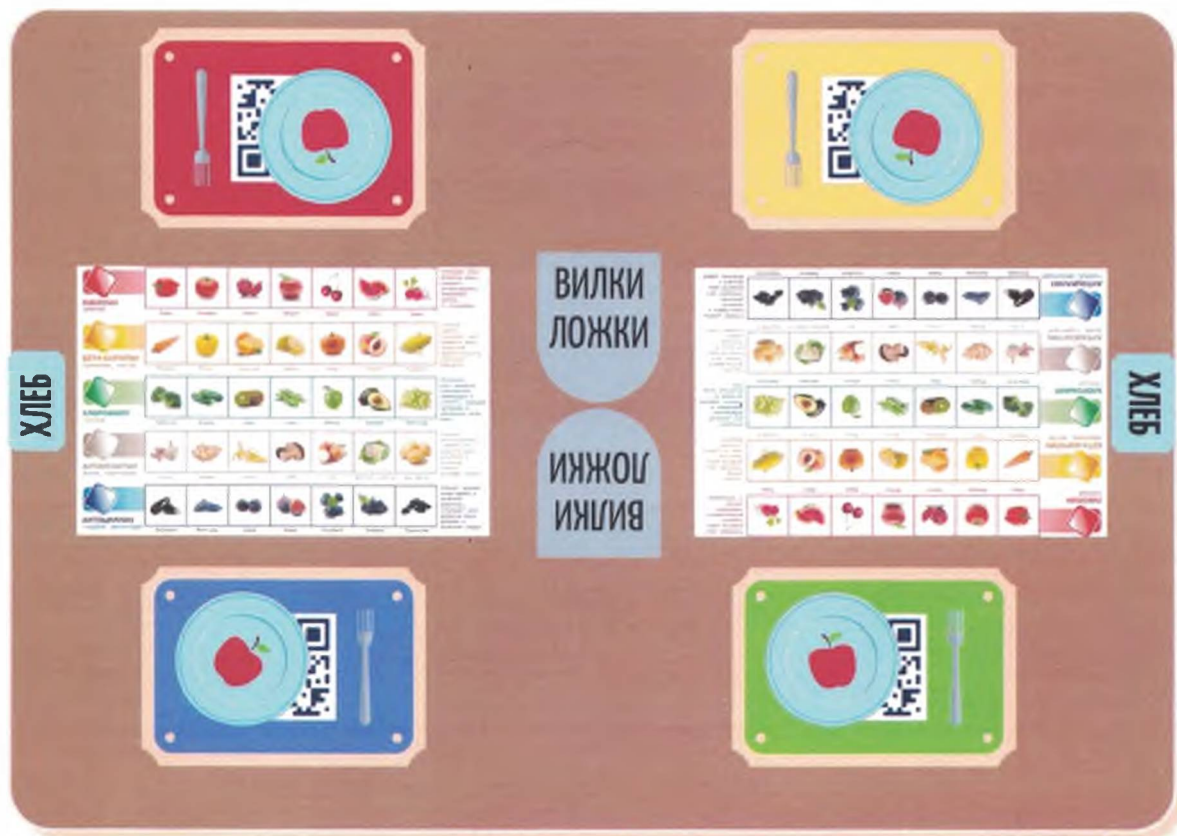
В моечной кухонной посуде установлены стеллажи модульные с перфорированными полками для сушки и хранения кухонной посуды в моечных отделениях. Для ополаскивания посуды также используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Размещение технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока осуществлено в соответствии с действующими нормами с учетом удобства и безопасности при его эксплуатации.

Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные контейнеры с крышками, очистка которых проводится по мере их заполнения. Для временного хранения пищевых отходов предусмотрено помещение для хранения пищевых отходов, в котором установлен холодильный шкаф, душевой поддон для мытья тары пищевых отходов. Режим работы столовой (ориентировочно): с 8 часов – до 16 часов, 5 дней в неделю при восьмичасовом рабочем дне.

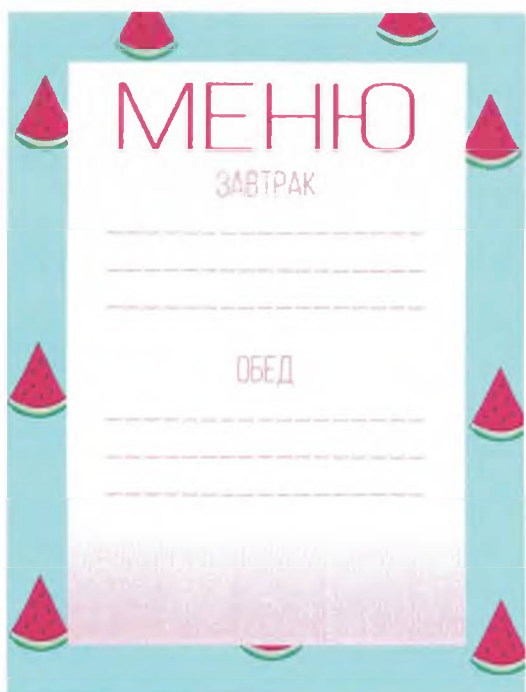
Дизайн интерьер школьной столовой.

Сервировка стола

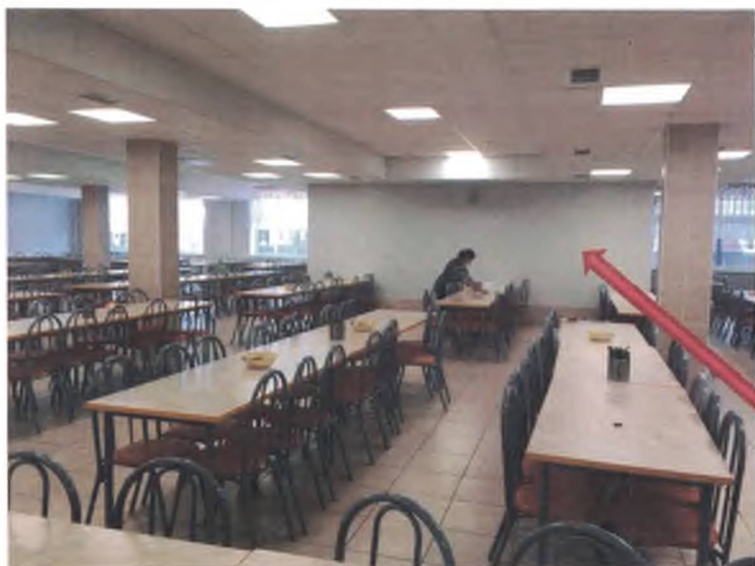


Меню

Фон меню будет меняться в зависимости от сезона, также по составлению меню на неделю будет размещаться QR-код с меню на всю неделю.



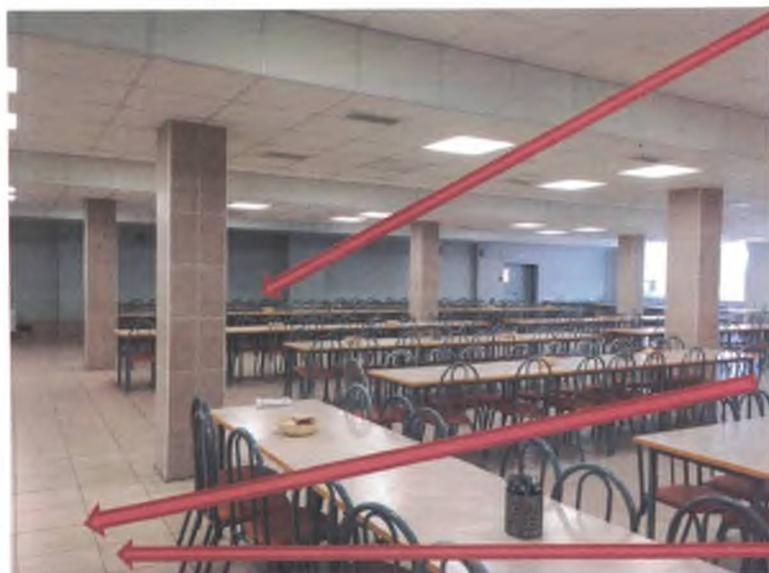
Оформление обеденного зала



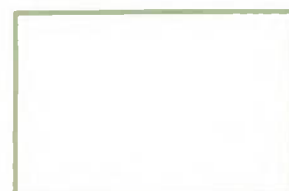
Создавая проект предполагалось, что данная стена будет иметь меловую поверхность, которая позволит размещать на ней необходимые материалы, а также использовать данную поверхность в качестве информационного центра.



На стенах и столбах в определенном порядке по цветовому сегменту (градиент) будут располагаться фрукты и овощи с размещенными QR-кодами.



Также на полу будет разметка в виде цветных квадратов, помогающая соблюдать дистанцию во время нахождения в очереди.



Зона раздачи



На стенах будет размещен сканер штрих-кодов, к которому ребенок подходит в порядке очереди. Затем идет в зону раздачи.

Пример индивидуального штрих-кода:



Список сгенерированных штрих-кодов:

100000000000

Бесплатный генератор штрих-кодов онлайн

- Создать изображение из готового штрих-кода
- Сгенерировать до 15 штрих-кодов по первым цифрам

Укажите кодируемые данные (штрих-код):

Петров А. 10 Б



На окнах будут располагаться фруктово-овощные композиции, которые будут дополнять весь интерьер.

Форма работников столовой

