

БИЗНЕС-ПЛАН пиццерии

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	4
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТИРУЕМОГО ЦЕХА	7
3.ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	9
3.1. Расчет производственной программы предприятия	9
3.1.1.Определение пропускной способности зала	9
3.1.2.Расчет количества блюд и разбивка их по ассортименту	11
3.1.3.Составление ассортиментного плана-меню	12
3.2.Расчет рабочей силы	15
3.2.1.Определение численности работников	15
3.2.2.График выхода на работу	16
3.3.Подбор оборудования	18
3.3.1.Подбор механического, холодильного, теплового оборудования	18
3.3.2.Расчет и подбор немеханического оборудования и кухонного инвентаря (посуды, инвентаря, инструментов)	19
3.4.РАСЧЕТ ПЛОЩАДИ ЦЕХА	21
3.5.СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ОБОРУДОВАНИЯ	22

ВВЕДЕНИЕ

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. В той связи можно сделать вывод о том что массовое питание играет огромнейшую роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяют потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

В данной курсовой работе представлен проект закусочной – пиццерии на 40 посадочных мест.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

В данной курсовой работе разрабатывается закусочная – пиццерия «Foodline» на 40 мест.

1.1. Комплект документов на право открытия предприятия и ведение производственно торговой деятельности.

Закусочная – пиццерия «Foodline» является частным предприятием.

Для того, чтобы открыть предприятие понадобятся следующие документы:

- Устав предприятия
- Договор с энергоснабжением
- Договор с сан. эпидем. надзором
- Договор с водоснабжением
- Договор на вывоз мусора
- Договор с канализационной службой
- Патент на вид деятельности
- Договор с пожар надзором
- Договор с электронадзором
- Договор на обслуживания оборудования
- Договор на дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию
- Журнал по технике безопасности
- Поверка контрольно-измерительного оборудования и мерной посуды
- Договор на подключение к внешним инженерным сетям

1.2. Место расположения закусочной.

Закусочная находится в городе Екатеринбурге на центральной улице города. Недалеко от закусочной находится городской пруд, вблизи находится лесопарк.

1.3. Мощность ПОП, наличие филиалов, буфетов.

Закусочная – пиццерия «Foodline» рассчитана на 40 посадочных мест. Филиалов не имеет. Пропускающая способность 848 человек.

1.4. Режим работы.

Режим работы закуской пиццерия «Foodline»:

Ежедневно, без выходных, перерывов и праздников.

Часы работы: 10⁰⁰ – 22⁰⁰ ч.

1.5. Основные и дополнительные формы обслуживания.

Основные услуги: услуга питания закуской. В закуской применяется обслуживание официантами.

Дополнительные услуги: организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий, предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда, вызов такси по заказу потребителя, организация просмотра видеопрограмм, парковка личного транспорта посетителей на стоянке.

Форма обслуживания: официантами

1.6. Планировочные решения предприятия

Пиццерия располагается на первом этаже 5 – этажного здания. Имеется подвальное помещение.

1.7. Состав помещений.

- Для посетителей: вестибюль, зал
- Производственные : мучной цех, доготовочный цех, горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясной цех и моечное отделение.
- Складские: охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов, молочных продуктов, жиров и гастрономии, кладовая сухих продуктов, кладовая и моечная тары, загрузочная.
- Административные и бытовые: кабинет директора, гардероб для персонала, душевая и уборная.

1.7 Используемые строительные и отделочные материалы

Здание выполнено из метало бетонной конструкции, выложено кирпичом с элементами декоративного мрамора.

Строй материалы для внутренней отделки: помещение закусочной оформлено в классическом стиле с использованием пластиковых стеновых панелей имитирующих деревянную отделку, подвесной потолок, метлахская плитка, мрамор.

1.8 Связь производственных помещений

К загрузочной площадке должен быть удобный подъезд. Разгружаемые товары отправляются в складские помещения. Из складских помещений (охлаждаемых камер) продукты поступают в доготовочные цеха. Из доготовочных цехов готовые изделия распределяют на раздачу (отпуск). Поступившие полуфабрикаты из складских помещений направляют сразу в доготовочные цеха.

Оформление зала : торговый зал отделан пластиковыми панелями. Пол покрыт паркетом. Потолок подвесной со встроенными светильниками, выполнен в песочном тоне. По периметру зала на стенах установлены светильники (бра). Перед входом в зал находится специальное покрытие для удаления грязи с обуви.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТИРУЕМОГО ЦЕХА

В курсовой работе проектируется мучного и горячего цеха пиццерии, которые выполнены одним блоком.

В этом цехе завершается технологический процесс пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление гарниров, соусов некоторых блюд несложного приготовления, а также тепловая обработка для холодных и сладких блюд; производится приготовление горячих напитков, а так же приготовление и порционирование холодных блюд и закусок, сладких блюд.

В цехе работает бригада (4 повара), режим работы с 10⁰⁰ до 22⁰⁰ ч., график выхода на работу двух бригадный. Производственная программа составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

Высота цеха – 3,3 м., стены на высоту 1,8 м. от пола облицованы кафельной плиткой, остальная часть побелена. Полы влагонепроницаемые, выложены метлахской плиткой. Двери двуполые шириной 1,5 м., высота – 2,3 м.

В цехе созданы благоприятные условия внешней среды: температура воздуха 18-20⁰, относительная влажность 60%. Эти условия создаются путём устройства приточно-вытяжной вентиляции с преобладанием вытяжки. Также установлен кондиционер, который тоже благоприятствует созданию необходимого микроклимата. В цехе имеется искусственное и естественное освещение. Естественное освещение дают окна, выходящие на север. Искусственное освещение создают люминесцентные лампы.

В цехе имеется подводка горячей и холодной воды к раковине моечной ванны. Имеется канализация, которая обеспечивает удаление сточных вод.

В цехе предусмотрено: рабочее место для приготовления напитков, рабочее место для приготовления бульонов, рабочее место для тепловой

обработки продуктов и полуфабрикатов, рабочее место для приготовления гарниров, место для приготовления холодных блюд и закусок и рабочее место для приготовления мучных блюд.

Рабочее место для приготовления напитков включает в себя: кипятильник электрический КНЭ-50, водонагреватель АВГ-80 и стол производственный СП-1050.

Рабочее место для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей включает в себя: электрическую плиту ПЭСМ – 2К. Вспомогательные операции можно производить на производственном столе СП-1470.

Рабочее место для приготовления гарниров имеет стол СП-1470, плита ПЭСМ – 2К.

На рабочем месте приготовления холодных блюд и закусок и сладких блюд используют стол производственный СП-1050, весы ВНЦ-2 для порционирования, ванну моечную для промывки зелени, огурцов, помидоров.

Так как форма обслуживания в предприятии официантами, раздаточная расположена внутри цеха и имеет удобную связь с торговым залом.

Цех оснащён современным оборудованием в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания и санитарно-гигиеническими требованиями.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1. Расчет производственной программы предприятия

3.1.1. Определение пропускной способности зала

Пропускная способность зала (N) определена исходя из количества посетителей, которых обслуживает предприятие в течение одного дня. Пропускная способность подразделяется на расчетную (N_р) и фактическую (N_ф). Расчетная пропускная способность предполагает, что зал будет загружен на 100% всю смену, определяют её по формуле:

$$N_p = O_{\text{ч}} * P * T \quad (1)$$

где

P – количество мест

O_ч – оборачиваемость 1 места в час

T – время работы зала

$$O_{\text{ч}} = 60/t \quad (2)$$

где

t – время приема пищи 1 посетителя

1) t (днем) = 30 мин.

$$O_{\text{ч}} (\text{днем}) = 60/30 = 2;$$

$$t (\text{вечером}) = 45 \text{ мин.}$$

$$O_{\text{ч}} (\text{вечером}) = 60/45 = 1,3.$$

2) N_p (днем) = 2 * 40 * 8 = 640 чел.;

$$N_p (\text{вечером}) = 1,3 * 40 * 4 = 208 \text{ чел.};$$

$$N_p = 1200 + 390 = 848 \text{ чел.}$$

Количество посетителей в каждый час работы предприятия определяют по формуле:

$$N_{\text{ф}} = \frac{P * C * O_{\text{ч}}}{100} \quad (3)$$

где

P - количество мест в зале,

C - средний процент загрузки зала,

Оч - оборачиваемость 1 места в час.

$N(1 \text{ час}) = 2 * 40 * 60/100 = 48 \text{ чел.}$

$N(2 \text{ час}) = 2 * 40 * 60/100 = 48 \text{ чел.}$

$N(3 \text{ час}) = 2 * 40 * 60/100 = 48 \text{ чел.}$ и т. д.

$N\phi(\text{общ.}) = N(1 \text{ час}) + N(2 \text{ час}) + \dots + Nn; \quad N\phi(\text{общ.}) = 638 \text{ чел.}$

Расчет загрузки торгового зала см.табл.1.

Таблица 1

Расчет загрузки торгового зала

Время работы (в часах)	Оборачиваемость 1 места (в час.)	Средний процент загрузки торгового зала (%)	Количество посетителей (в часах)	Коэффициент Пересчёта блюд (К)
10-11	2	60	48	0.075
11-12	2	60	48	0.075
12-13	2	60	48	0.075
13-14	2	70	56	0.088
14-15	2	70	56	0.088
15-16	2	70	56	0.088
16-17	2	80	64	0.100
17-18	2	80	64	0.100
18-19	1.3	90	47	0.073
19-20	1.3	100	52	0.082
20-21	1.3	100	52	0.082
21-22	1.3	90	47	0.073
Итого			638	

Коэффициент пересчёта блюд (К) определяется по формуле:

$$K = N_{\text{час}}/N_{\text{день}} \quad (4)$$

$N_{\text{час}}$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час

$N_{\text{день}}$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

$$K = 90/1197 = 0,075; \text{ и т.д.}$$

График загрузки торгового зала приведен на миллиметровой бумаге.

Далее определяется коэффициент использования зала ($K_{и}$):

$$K_{и} = N_f / N_p * 100 \quad (5)$$

$$K_{и} = 638 / 848 * 100 = 75\%$$

3.1.2. Расчет количества блюд и разбивка их по ассортименту

Общее количество блюд, выпускаемых за день (N) определяется по формуле:

$$N = N_f * M \quad (6)$$

где

N - количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием, человек.

M - коэффициент потребления блюд, напитков.

$$N = 638 * 1,6 = 1021 \text{ блюд.}$$

Расчет количества блюд представлен в табл.2.

Таблица 2

Расчет количества блюд

Наименование продукции	Кол-во посетителей N_f (чел.)	Коэффициент потребл. данного вида продукции	Ед. изм.	Кол-во продукции	Перевод литров в стаканы
Холодные блюда	638	0,3	бл.	191	-
Вторые блюда	638	0,25	бл.	160	-
Сладкие блюда	638	0,07	бл.	45	-
Горячие напитки	638	0,1	л.	64	320
Холодные напитки	638	0,1	л.	64	320
Мучные	638	1	шт.	638	-

изделия					
---------	--	--	--	--	--

3.1.3. Составление ассортиментного плана-меню

В табл.3 приведен ассортиментный минимум блюд.

Таблица 3

Ассортиментный минимум блюд

Наименование групп блюд	Количество наименований
Холодные блюда	5-6
Горячие блюда и закуски	6-7
Сладкие блюда	2-3
Горячие напитки	3-4
Холодные напитки	5-6
Мучные изделия	7

На основании разработанного ассортиментного минимума и таблицы расчёта количества блюд составляем план-меню (см.табл.4). При его составлении учитываем сезон, тип и специализацию предприятия, форму обслуживания и т. д.

Таблица 4

План – меню на 30.07.2003

№ рецептуры	Наименование блюд и закусок	Количество блюд за день	Выход 1 порции, грамм
	<i>Холодные блюда и закуски</i>	191	
	Салат по-гречески помидоры, огурцы, болгарский перец, брынза, гренки, оливковое масло	30	220
	Салат с креветками	30	120

	креветки, помидоры, яйцо, оливковое масло, зелень, пряности		
--	----------------------------------------------------------------	--	--

Продолжение табл.4

70	Салат «Летний»	35	100
159	Мясное ассорти	36	100
	Салат «Гурман» куры копченые, ананасы, паприка, помидоры	30	130
	Салат неаполитанский семга копченая, яблоко, оливки, картофель	30	130
	Горячие блюда и закуски	80	
	«Гладиатор» мясо, фаршированное черносливом и грецким орехом	12	140
	Лазанья мясная	12	330
585	Бифштекс натуральный	14	100
720	Котлета по-киевски	11	295
657	Шницель	11	100
396	Грибы в кокошнице	11	75
	Судак, запечённый с овощами	9	330
	Гарниры	80	
	Овощи натуральные (помидоры, огурцы, перец, зелень)	25	150
762	Картофель «Фри»	35	150
	Рис отварной	20	
	Сладкие блюда	45	
962	Компот яблочный	15	200
923	Груша с сиропом	15	200

	Мороженое шоколадное с орехами	15	55
--	--------------------------------	----	----

Продолжение табл. 4

	<i>Горячие напитки</i>	64	
1009	Чай	20	200
1016	Кофе со сливками	30	100
1025	Какао	14	200
	<i>Холодные напитки</i>	64	
	Сок апельсиновый J-7	24	200
	Сок ананасовый J-7	10	200
	Сок вишневый J-7	10	200
	Сок гранатовый J-7	10	200
	Сок виноградный J-7	10	200
	<i>Пицца</i>	638	
	Овощная шампиньоны, кукуруза, помидоры, сладкий перец, сыр	80	260
	Пеперони паприка, пеперони, сыр	80	240
	Сан-Марино куриное филе, шампиньоны, помидоры, сыр	100	320
	Четыре времени года артишоки, колбаса полукопченая, шампиньоны, паприка, сыр	100	320
	Деревенская ветчина, шампиньоны, помидоры сыр	120	320
	Морская	120	300

	креветки, мидии, оливки, сыр		
	Хлеб	50	50

Директор _____

Зав. производством _____

3.2. Расчет рабочей силы

3.2.1. Определение численности работников

Расчёт рабочей силы производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида

$$N_1 = (n * N_{ВР}) / (3600 * T * A) \quad (7)$$

где N- количество работников цеха

n – количество блюд данного вида, приготавливаемых по плану-меню

$N_{ВР}$ – норма времени в секундах на приготовление одного блюда

T – продолжительность смены одного работника

A – коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

Расчёт рабочей силы сводится в таблицу следующей формы (см.табл.5)

Таблица 5

Расчет рабочей силы

Наименование	Ед. изм.	Кол-во блюд, реализуемых за день	Норма времени на одно блюдо (в сек.)	Кол-во
Салат с креветками	бл.	30	75	2250
Салат «По-гречески»	бл.	30	60	1800
Салат «Летний»	бл.	35	80	2800
Мясное ассорти	бл.	36	40	1440
Салат «Гурман»	бл.	30	75	2250
Салат «Неаполитанский»	бл.	30	60	1800
Лазанья	бл.	12	240	2880
Гладиатор	бл.	12	220	2640

Грибы в кокошнице	бл.	11	120	1320
Судак, запечённый с овощами	бл.	9	60	540
Биштекс натуральный	бл.	14	80	1120

Продолжение табл.5

Котлеты по-киевски	бл.	11	100	1100
Шницель	бл.	11	100	1100
Овощи натуральные	бл.	25	30	750
Картофель «Фри»	бл.	35	200	7000
Рис	бл.	20	200	4000
Компот яблочный	бл.	15	30	450
Груша с сиропом	бл.	15	30	450
Мороженое	Бл.	15	30	450
Чай	бл.	20	10	200
Кофе со сливками	бл.	30	20	600
Какао	бл.	14	20	280
Пицца «Овощная» шампиньоны, кукуруза, помидоры, сладкий перец, сыр	бл.	80	240	19200
Пицца «Пепперони»	бл.	80	150	12000
Пицца «Сан-Марино»	бл.	100	260	26000
Пицца «Четыре времени года»	бл.	100	260	26000
Пицца «Деревенская»	бл.	120	240	28800
Пицца «Морская»	бл.	120	300	36000
ИТОГО :				159220

3.2.2.График выхода на работу

Количество работников, приготавливающих продукцию, составляет:

$$N_1 = 159220/3600 * 7 * 1,14 = 5 \text{ человек}$$

Предприятие работает без выходных и праздничных дней поэтому кол-во работников составит:

$$N_2 = N_1 * K \quad (8)$$

где

K – коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные и праздничные дни:

$$K = 1,32 - 1,42$$

$$N_2 = 6 * 1,42 = 8 \text{ человек}$$

Разбивка по квалификационному составу:

Повар IV разряда – 4 человека.

Повар V разряда – 4 человека.

В цехе работает бригада (4 повара), режим работы с 10⁰⁰ до 22⁰⁰ ч., график выхода на работу двух бригадный.

3.3.Подбор оборудования

3.3.1.Подбор механического, холодильного, теплового оборудования

Оборудование подбирается по нормам оснащения предприятий общественного питания. Подбор осуществляется с указанием производительности машины по справочнику «торгово-технического оборудования» определяют их тип и марку (см.табл.6).

Таблица 6

Оборудование цеха

Наименование оборудования	Ед. из.	Производ. ёмкость	Количество	Марка	Габарит. Размеры дл./шир.	S _{пл.} оборуд. (м ²)
1	2	3	4	5	6 7	8
Шкаф холодильный	м ³	0,71	1	ШХ-0,71	800 /800	0,64
Шкаф жарочный электрический	м ²		1	ШЖЭСМ-2	830 /800	0,66
Плита электрическая двух камфорочная	м ²	0,12	1	ПЭСМ-2К	480 / 840	0,35
Сковорода электрическая	м ²	0,2	1	СЭСМ-0,2	1050/840	0,88
S1 =			2,53 м ²			

3.3.2. Расчет и подбор немеханического оборудования и кухонного инвентаря (посуды, инвентаря, инструментов)

Расчёт производственных столов производится по количеству товаров, одновременно работающих в цехе в максимальную смену.

$$L = L^* K_p \quad (9)$$

L – общая длина производственных столов (м)

L – норма длины стола на одного работника

K_p – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе

$$L = 1,25 * 5 = 6,25 \text{ м}^2$$

Расчет оборудования представлен в табл.7.

Таблица 7

Оборудование

Наименование оборудования	Кол-во	Габариты (дл. / шир.)	S общ.
Стол производственный	2	1470/840	2,46
Стеллаж передвижной	1	1050/630	0,66
Стойка раздаточная	1	1470/840	1,23
Стол производственный	3	1050/840	2,66
Ванна моечная	2	630/630	0,78
S2 =			7,79

Подбор инвентаря и посуды осуществляется согласно «нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём» утверждённым министерством торговли РФ (см.табл.8).

Таблица 8

Подбор кухонного инвентаря

Наименование инвентаря	Единица измерения	Норма оснащения для предприятия с учётом количества мест.
Бак для пищевых отходов	шт	2
Ведро	шт	3
Венчик	шт	2
Продолжение табл.8		
Вилка поварная	шт	1
Горка для специй	шт	2
Держатель кухонный	шт.	3
Держатель для разливательных ложек	шт.	2
Доска разделочная	шт.	10
Доска для резки лимона	шт.	2
Дуршлаг	шт.	2
Кастрюли:	шт.	12
1,5 – 2,3 л.	шт.	3
4 – 6 л.	шт.	4
8-10 л.	шт.	5
Котлы: 20 – 30 л.	шт.	6
Котёл для варки рыбы	шт.	2
Консервовскрывать	шт.	2
Лимоновыжималка	шт.	2
Ложка разливательная 200 –250 мл.	шт.	5
Ложка разливательная 500 мл.	шт.	3
Ложки одно-порционные:		
○ для сахара	комплект	3
○ для жиров	комплект	3
○ для картофеля	шт.	4
○ для соуса	комплект	4
Лоток	шт.	18
Лопатки:	шт.	
○ для котлет	шт.	3
○ для рыбы	шт.	3
○ для кондитерских изделий	шт.	4
○ для полуфабрикатов	шт.	4
Лист для кондитерских изделий	шт.	11
Мусат	шт.	1
Ножи:		

○ для кореньев	шт.	2
○ для резки овощей	шт.	2
○ «поварской тройки»	шт.	4
○ для мясной гастрономии	шт.	2
○ для сыра	шт.	1
○ для лимона	шт.	2
○ для хлеба	шт.	2
○ для резки рыбы	шт.	1
○ для резки мяса	шт.	2
Приспособление для резки масла	шт.	1

Продолжение табл.8

Приспособление для процеживания бульона	шт.	1
Противень	шт.	5
Сотейник овальный	шт.	1
Сковороды:	шт.	4
○ без ручки D 210 мм	шт.	2
○ с ручкой D 400 мм	шт.	2
Сита разные	шт.	3
Ступка с пестиком	шт.	1
Тёрка для сыра	шт.	1
Тёрка ручная	шт.	2
Штопор	шт.	2
Шумовка	шт.	2
Щипцы: для рыбы	шт.	1
для льда	шт.	1
Яблокорезка	шт.	1
Яйцerezка	шт.	1

3.4.Расчет площади цеха

Общая площадь цеха определяется путём деления полезной коэффициент использования «К», который принимается равным

для горячего цеха – 0,25 – 0,3

для холодного цеха – 0,3 – 0,4

$$S_{\text{общ.}} = S_{\text{пол.}} / K. \quad (10)$$

где К – коэффициент, учитывающий свободные проходы для обслуживания, монтажа, ремонта и соблюдения условий техники безопасности.

$$S_{\text{пол.}} = S_{1 \text{ обор}} + S_{2 \text{ обор}} \quad (11)$$

где S 1обор – площадь, занятая под монтируемым оборудованием

S 2обор – площадь, занятая под немеханическим оборудованием

$$S \text{ пол.} = 2,53 + 7,79 = 10,32 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{общ.}} = 10,32/0,35 = 29,4 \text{ м}^2$$

$$S \text{ по СНИПу} = 29 \text{ м}^2$$

3.5.Сводная таблица оборудования

Сводное количество механического, холодильного, теплового, немеханического оборудования и кухонного инвентаря см.табл.9.

Таблица 9

Сводная таблица механического, холодильного, теплового, немеханического оборудования и кухонного инвентаря

Наименование	Единица измерения	Количество
Механическое, теплое, холодильное		
Шкаф холодильный	шт	1
Шкаф жарочный электрический	шт	1
Плита электрическая двух камфорочная	шт	1
Сковорода электрическая	шт	1
Немеханическое		
Стол производственный	шт.	2
Стеллаж передвижной	шт.	1
Стойка раздаточная	шт.	1
Стол производственные	шт.	3
Ванна моечная		2
Кухонный инвентарь		
Бак для пищевых отходов	шт	2
Ведро	шт	3
Венчик	шт	2
Вилка поварная	шт	1
Горка для специй	шт	2

Держатель кухонный	шт.	3
Держатель для ложек	шт.	2
Доска разделочная	шт.	10
Доска для резки лимона	шт.	2
Дуршлаг	шт.	2
Кастрюли: 1,5 – 2,3 л.	шт.	3
4 – 6 л.	шт.	4
8-10 л.	шт.	5
Продолжение табл.9		
Котлы: 20 – 30 л.	шт.	6
Котёл для варки рыбы	шт.	2
Консервовскрывать	шт.	2
Лимоновыжималка	шт.	2
Ложка разливательная 200 –250 мл.	шт.	5
Ложка разливательная 500 мл.	шт.	3
Ложки одно-порционные:		
○ для сахара	комплект	3
○ для жиров	комплект	3
○ для картофеля	шт.	4
○ для соуса	комплект	4
Лоток	шт.	18
Лопатки:		
○ для котлет	шт.	3
○ для рыбы	шт.	3
○ для кондитерских изделий	шт.	4
○ для полуфабрикатов	шт.	4
Лист для кондитерских изделий	шт.	11
Мусат	шт.	1
Ножи:		
○ для кореньев	шт.	2
○ для резки овощей	шт.	2
○ «поварской тройки»	шт.	4
○ для мясной гастрономии	шт.	2
○ для сыра	шт.	1
○ для лимона	шт.	2
○ для хлеба	шт.	2
○ для резки рыбы	шт.	1
○ для резки мяса	шт.	2
Приспособление для резки масла	шт.	1

Приспособление для процеживания бульона	шт.	1
Противень	шт.	5
Сотейник овальный	шт.	1
Сковороды: без ручки D 210 мм с ручкой D 400 мм	шт.	2
	шт.	2
Продолжение табл.9		
Сита разные	шт.	3
Ступка с пестиком	шт.	1
Тёрка для сыра	шт.	1
Тёрка ручная	шт.	2
Штопор	шт.	2
Шумовка	шт.	2
Щипцы: для рыбы для льда	шт.	1
	шт.	1
Яблокорезка	шт.	1
Яйцезрезка	шт.	1