

Таблица 2.17 - Расчет количества продуктов, хранящихся в производственном цехе пищевой.

Продукты	Количество продукта на 1/4 смены, кг	Объемная масса продукта, кг/дм ³	Объем продукта, дм ³
Курица тушка, подготовленная к варке	2,36	0,5	4,71
Говядина охл (лопатка)	2,04	0,5	4,08
Свинина охл (шея)	3,73	0,5	7,5
Смесь морепродуктов, зам.	2,16	0,5	4,3
Язык говяжий зачищ. зам.	0,32	0,3	1,1
Брокколи заморож.	0,54	0,3	1,8
Шампиньоны заморож.	3,985	0,3	13,3
Шпинат заморож.	0,32	0,3	1,1
Крабовое мясо, имитация, зам.	0,80	0,3	2,7
Молоко 3,2 %	5,44	0,5	10,895
Сыр "Моцарелла"	4,24	0,5	8,48
Сыр "Гауда"	0,35	0,5	0,705
Сливки 22% жирн	2,83	0,5	5,675
Ветчина из индейки	2,59	0,5	5,195
Колбаса "Салами"	0,402	0,5	0,805
Колбаса "Теперони"	0,525	0,5	1,05
Брынза, в/у	0,325	0,5	0,65
Горбуша с/с, в в/у	0,967	0,5	1,935
Сыр "Пармезан"	1,157	0,5	2,315
Сливки 33% жирности	2,3	0,5	4,6
Морковь очищенная в в/у	3,525	0,35	10,07
Чеснок свежий	0,15	0,35	0,43
Томаты свежие	1,85	0,35	5,29
Белокочанная капуста	1,125	0,35	3,21
Краснокочанная капуста	1,125	0,35	3,21
Базиллик свежий	1,38	0,35	3,94
Баклажаны свежие	0,32	0,35	0,91
Перец свежий сладкий	1,60	0,35	4,58
Петрушка, зелень свежая зачищ	0,65	0,35	1,87
Лук репчатый свежий, очищ. в в/у	0,27	0,35	0,78
Огурцы свежие	1,737	0,35	4,96
Салат Айсберг	4,085	0,35	11,67
Смесь салатная, в/у	0,65	0,35	1,86
Метиса свежая	0,03	0,35	0,09
Итого			215,09

$$E=215,09/0,8=268,8 \text{ дм}^3=0,268 \text{ м}^3$$

Устанавливаем холодильный шкаф А 25/25 Р ТНБ вместимостью 0,275 м³ (производства Россия).

Расчет и подбор вспомогательного оборудования

Расчет вспомогательного оборудования осуществляется с целью определения необходимого количества производственных столов, моечных ванн, стеллажей. Расчет производственных столов сводится к расчету длины столов и ведется по количеству одновременно работающих в цехе человек и длине рабочего места на одного работника.

Общая длина производственных столов определяется по формуле:

$$L = N_l \cdot l, \quad (2.26)$$

где L – общая длина производственных столов, м;

N_l – численность поваров, одновременно работающих в цехе, чел.;

l – норма длины стола на одного человека при приготовлении холодных блюд ($l = 1,25 \text{ м}$).

Количество столов рассчитываем по формуле:

$$N = \frac{L}{L_{\text{ст}}}, \quad (2.27)$$

где $L_{\text{ст}}$ – длина принятых стандартных столов, м;

$$L = 2 \cdot 1,25 = 2,5 \text{ м}.$$

Подбираем по каталогу и принимаем к установке следующие столы: стол холодильный КАМИК СО2 Р135 60 (длина 1,35 м), стол Камик 1200 производственно-разделочный (длина 1,2 м),

Остальное вспомогательное оборудование принимаем без расчетов по технологической целесообразности и санитарным нормам. В производственном цехе принимаем: Плита электрическая Zappusi SCFE 700-1 шт, ванну моечную ВМ1-1 шт, раковину для мытья рук Р-1 – 1 шт.

Расчет площади производственного цеха

Расчет площади цеха производится по полезной площади, т.е. площади, занятой всеми видами оборудования по формуле: