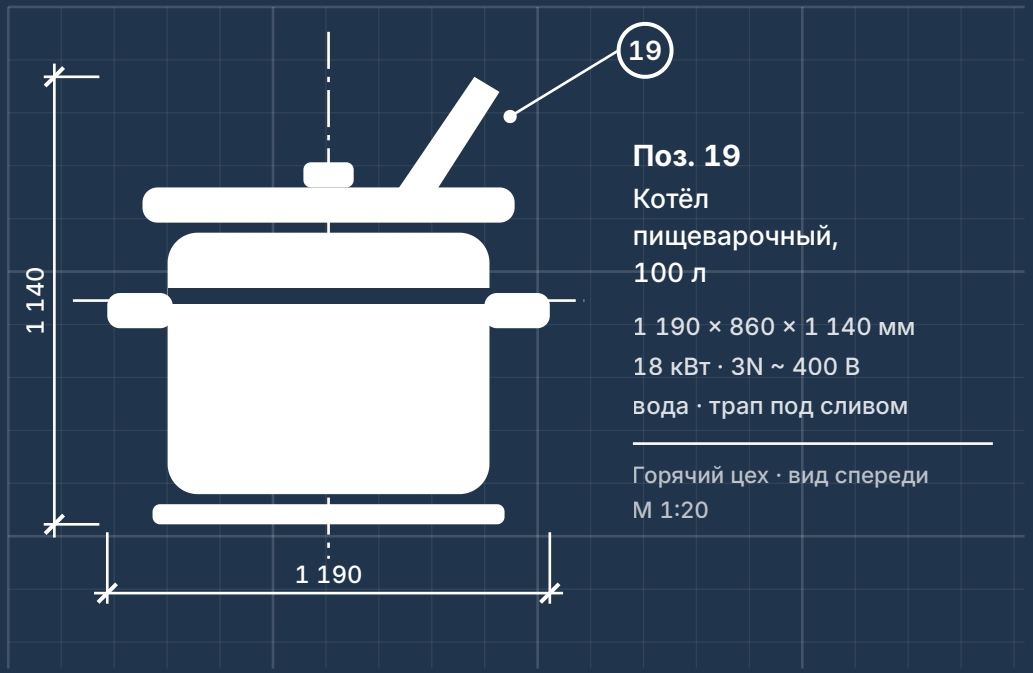
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

Столовая



Поз. 19

Котёл пищеварочный, 100 л

1 190 × 860 × 1 140 мм

18 кВт · 3N ~ 400 В

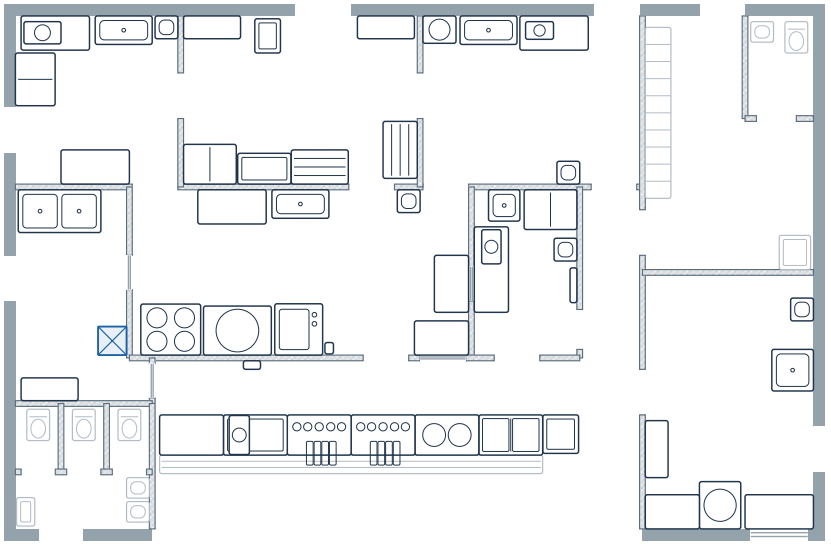
вода · трап под сливом

Горячий цех · вид спереди

М 1:20

Примечания

1. Размеры — в миллиметрах.
2. Позиции — по спецификации, лист 4.
3. Подключения — лист 7.
4. 126 м² без зала, 80 мест.



126 м²
без зала

80
посадочных мест

60 кВт
выделенная мощность

20
позиций в меню

Пример на условном помещении

ТЕХНОСНАБ	
ТС-ТП-СТЛ-ТХ	Лист 1 · листов 9

02 · Обмерный план и исходные данные

Начинаем с вашего помещения, меню и числа обедов



126 м²
без зала

80
посадочных мест

60 кВт
выделенная мощность

20
позиций в меню

ОБЕДОВ	250, до 130 гостей в час
ПЕРСОНАЛ	10 человек в смену
ЗАЛ	144 м², вне плана
ОБЕД	12:00–14:00
ГАЗ	нет

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

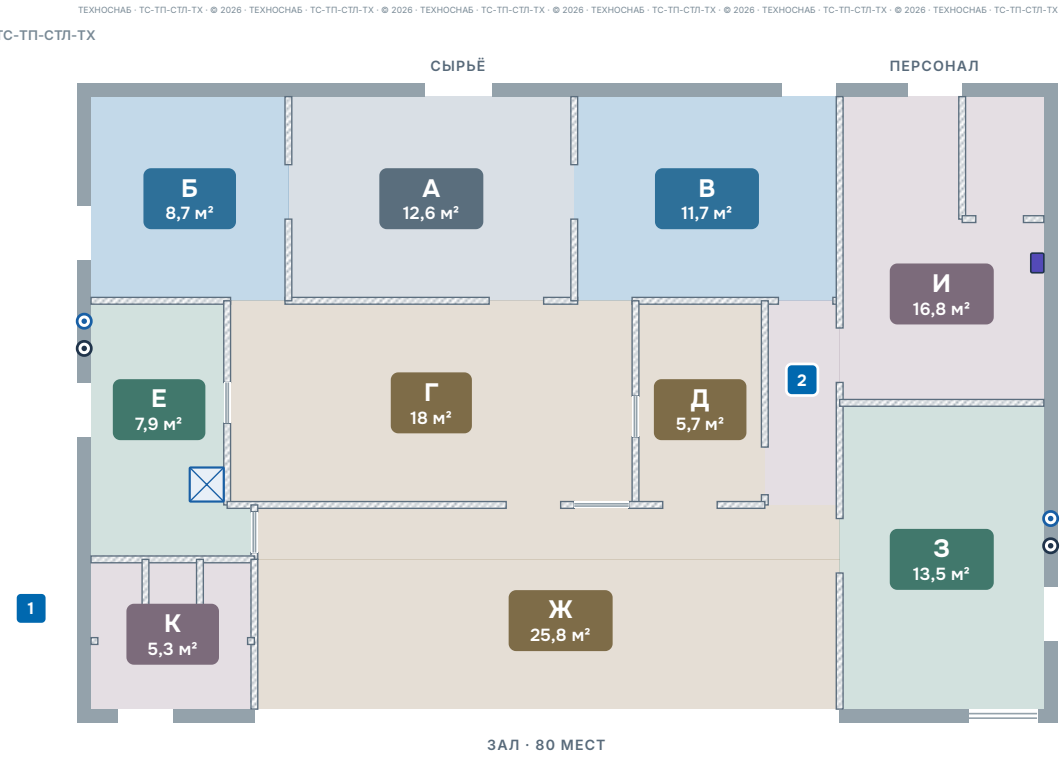
- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

Технолог обмеряет помещение и отмечает, что в нём уже есть: ввод, стояки, вентшахту. Вместе с числом обедов, меню и обеденным окном это исходные данные проекта.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТЛ-ТХ, лист 2 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

03 · Зонирование

Формируем цеха и разводим чистое с грязным



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Санузлы гостей — с входом из зала, у персонала свой. Уборочный инвентарь для санузлов хранят отдельно.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Персонал заготовочных цехов идёт из бытовых по служебному проходу в овощной цех, а не через горячий.

Технолог отдаёт каждому этапу свой цех: мясо, овощи, горячее и холодное не делят столы. Кладовая стоит между мясо-рыбным и овощным цехами: сырьё идёт из неё в обработку. Холодный цех закрыт от сырья: варёное передают в него из горячего через окно.

ЗОНЫ

- А · Кладовая — **12,6 м²**
- Б · Мясо-рыбный цех — **8,7 м²**
- В · Овощной цех — **11,7 м²**
- Г · Горячий цех — **18 м²**
- Д · Холодный цех — **5,7 м²**
- Е · Мойка кухонной посуды — **7,9 м²**
- Ж · Раздача — **25,8 м²**
- З · Мойка столовой посуды — **13,5 м²**
- И · Бытовые и проход — **16,8 м²**
- К · Санузлы гостей — **5,3 м²**

Итого 126 м²

ПЕРЕГОРОДКИ

- Существующие стены
- Новые перегородки

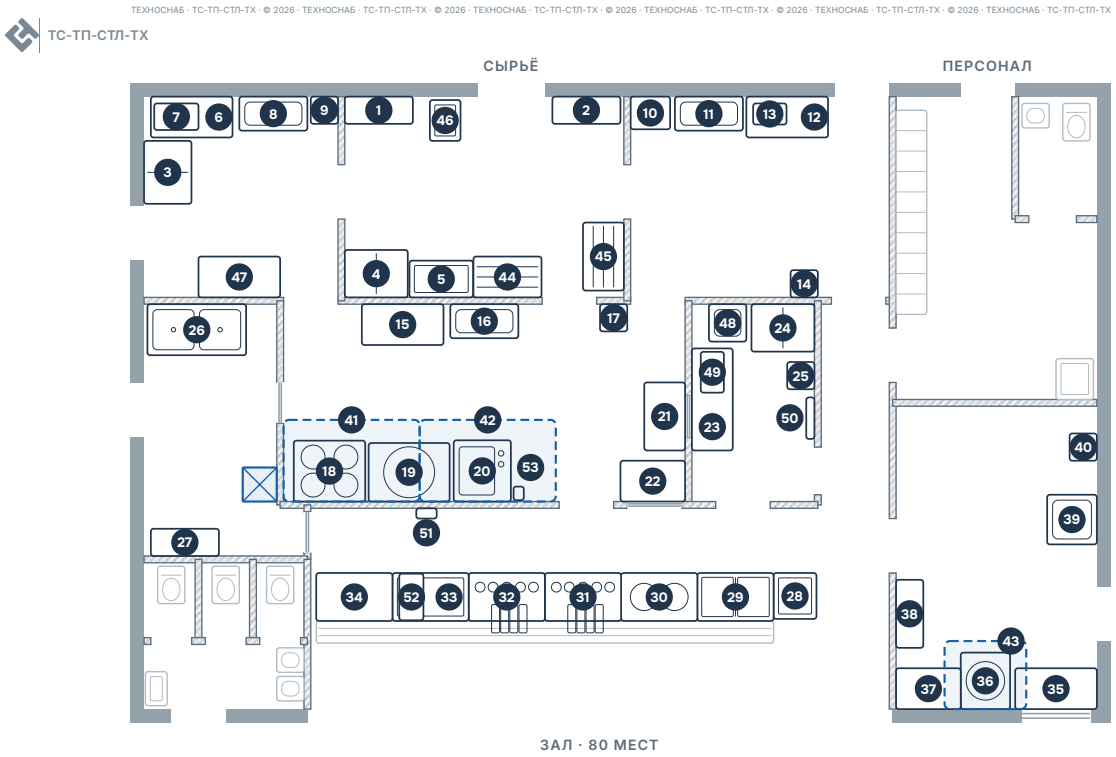
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТЛ-ТХ, лист 3 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

04 · Расстановка и спецификация

Ставим оборудование под приготовление партиями к обеду



Технолог собирает горячую линию у стены к раздаче: плита, котёл на 100 л и пароконвектомат стоят в ряд под двумя зонтами, рядом — дверь на раздачу и стол у окна выдачи. Первое и второе готовят партиями к началу обеда и по ходу раздачи, а не порцию под заказ. Линия раздачи собрана из модулей одной серии в том порядке, в каком гость набирает обед.

Тепловое оборудование

- **18** Плита с жарочным шкафом
- **19** Котёл пищеварочный, 100 л
- **20** Пароконвектомат, 10 × GN 1/1
- **53** Умягчитель воды
- **52** Кипятильник

Линия раздачи

- **28** Приборы и подносы
- **29** Прилавок холодильный
- **30** Мармит первых блюд
- **31** Мармит вторых блюд
- **32** Мармит гарниров
- **33** Прилавок напитков
- **34** Кассовая кабина

Мясо- и овощепереработка

- **7** Мясорубка
- **10** Картофелечистка
- **13** Овощерезка, сырое
- **49** Овощерезка, варёное

Холодильное оборудование

- **3, 4** Шкаф холодильный, сырьё
- **5** Ларь морозильный
- **24** Шкаф холодильный, готовое

Моечное оборудование

- **8, 11, 16** Ванна моечная
- **9, 14, 17, 25, 40** Рукомойник
- **26** Ванна котломоечная
- **36** Посудомоечная машина
- **39, 48** Ванна односекционная

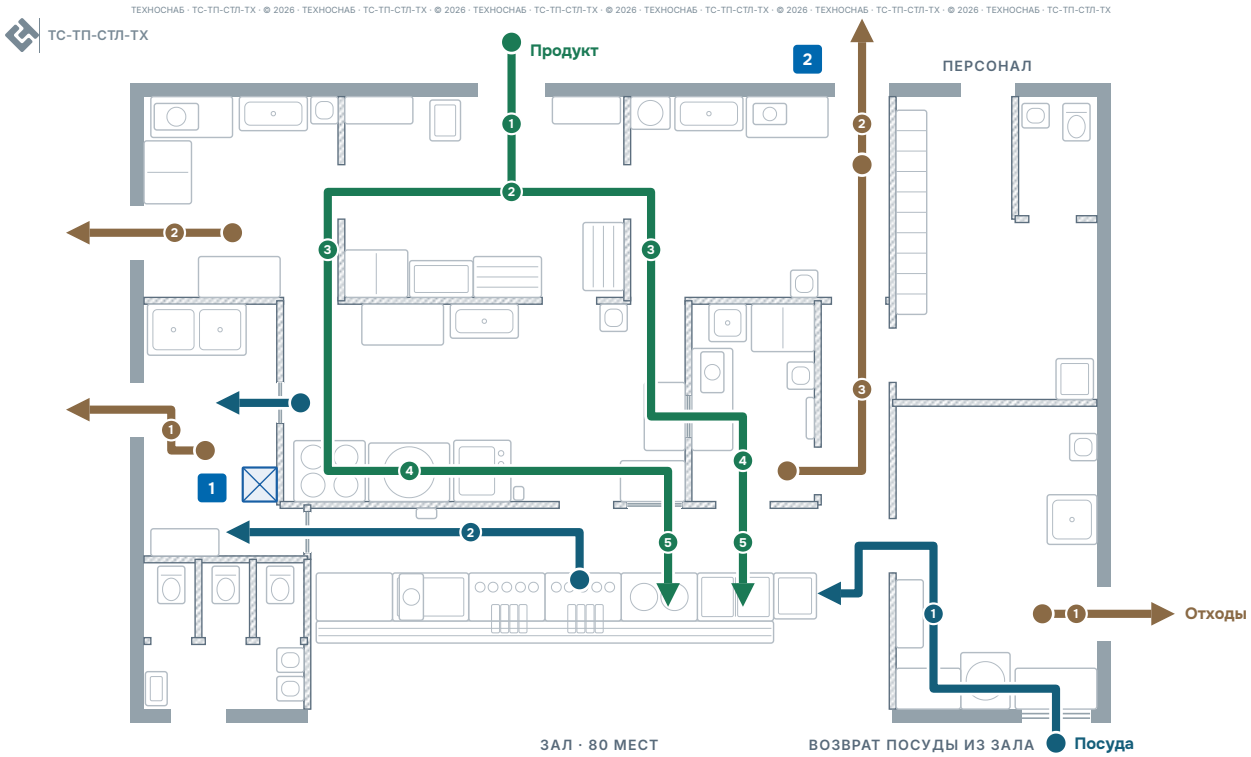
Нейтральное оборудование и зонты

- **1, 2** Стеллаж для сухих продуктов
- **6, 47** Стол разделочный
- **12, 15, 21** Стол производственный
- **22** Стол раздаточный у окна
- **23** Стол для холодных блюд
- **27, 38** Стеллаж для посуды
- **35, 37** Стол для посуды
- **41, 42, 43** Зонт вытяжной
- **44, 45** Подтоварник
- **46** Весы товарные
- **50, 51** Рециркулятор бактерицидный

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТЛ-ТХ, лист 4 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

05 · Технологические потоки

Прокладываем маршруты продукта, посуды и отходов



1 ПОЧЕМУ ТАК
Кухонную посуду с мармитов уносят по проходу раздатчиков в окно мойки: в горячий цех она не заходит.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Отходы к продукту не подходят: из горячего цеха их отдают в окно мойки, из холодного выносят по служебному проходу.

Продукт

1. **Приёмка** — служебный вход
2. **Хранение** — кладовая
3. **Обработка** — мясо-рыбный и овощной цеха
4. **Приготовление** — горячая линия и холодный цех
5. **Выдача** — мармиты и холодильный прилавок

Посуда

1. **Столовая** — из зала в окно → мойка → раздача
2. **Кухонная** — с мармитов по проходу раздатчиков → окно мойки

Отходы

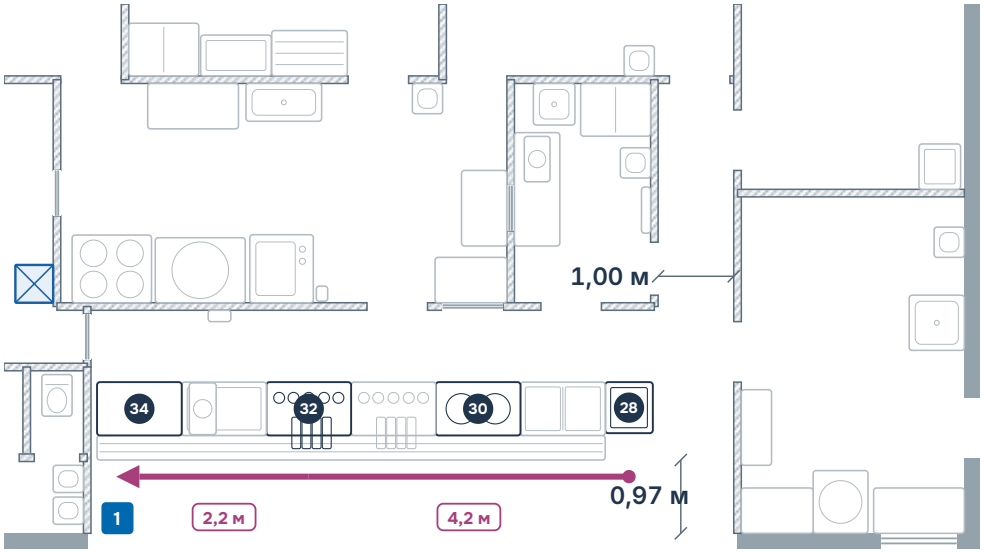
1. **Моечные** — свои двери наружу
2. **Мясо-рыбный и овощной цеха** — свои двери наружу
3. **Холодный цех** — через служебный проход

Технолог ведёт продукт в одну сторону: из кладовой сырьё расходится в мясо-рыбный и овощной цеха, оттуда — на горячую линию и через окно выдачи на мармиты. Варёное для салатов передают в холодный цех через окно в перегородке: сырьё в него не заходит.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТЛ-ТХ, лист 5 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

06 · Линия раздачи

Выстраиваем путь гостя вдоль линии раздачи





1 ПОЧЕМУ ТАК

От подносов до гарниров — 4,2 м, до кассы — ещё 2,2 м. Проход для гостей — 0,97 м, служебный — 1,00 м.

2 ПОЧЕМУ ТАК

На кассе — 18 с на гостя при оплате картой: 200 гостей в час при потоке до 130.

касса — 200 гостей в час

18 с на гостя при оплате картой

поток — до 130 гостей в час

250 обедов за два часа, 80 мест

Технолог ставит модули в том порядке, в каком гость набирает обед: подносы и приборы, салаты, первое, второе, гарниры, напитки, касса. Гость идёт вдоль линии в одну сторону, а посуду возвращает в окно мойки — в стороне от входа на линию.

Технолог считает линию от числа обедов: 250 за два часа, в первый час — до 130 гостей. Касса с оплатой картой пропускает 200 в час, раздатчик успевает один: линия работает с запасом.

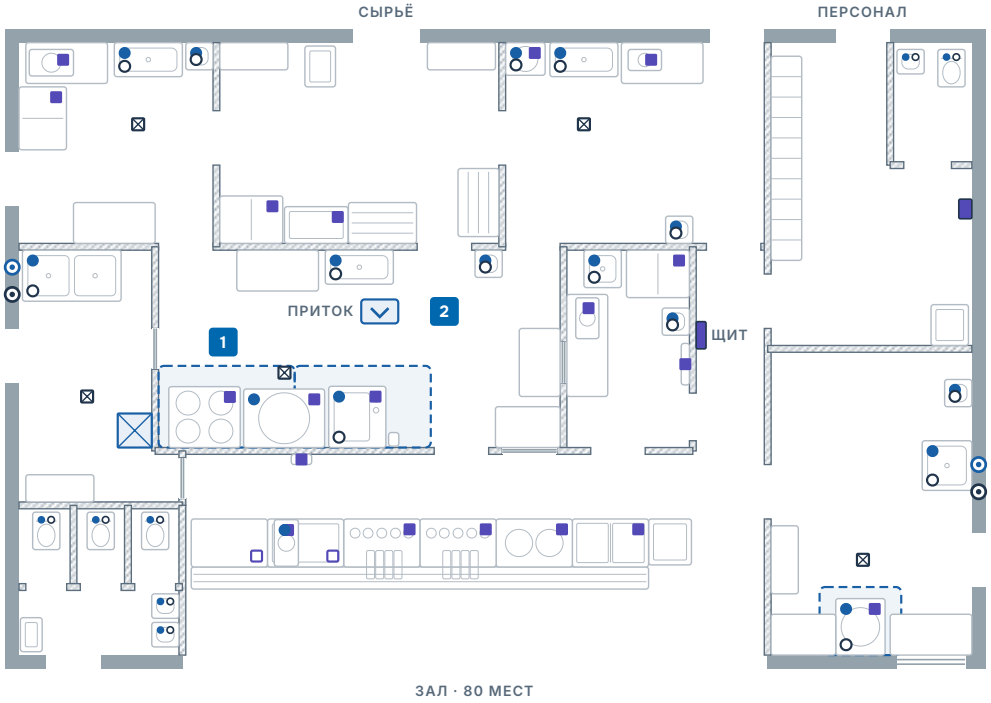
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТП-ТХ, лист 6 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

07 · Инженерные коммуникации

Считаем мощности, воду, слив, вытяжку и приток под каждую позицию

ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-СТЛ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-СТЛ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-СТЛ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-СТЛ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-СТЛ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-СТЛ-ТХ

ТС-ТП-СТЛ-ТХ



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Зонты — 2000 × 1200 над горячей линией и 1200 × 1000 над посудомоечной машиной: свес 300 мм перед плитой и пароконвектоматом.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Вытяжка и нагрев притока зависят от типа зонтов; точное число считает инженер под ваше помещение.

Инженер отмечает, что нужно каждой единице: питание, воду, слив. Расчётная нагрузка оборудования — 45 кВт из 60 выделенных; вентиляторы, свет и нагрев притока считают сверх неё. Здесь показаны точки подключения, трассы — в проекте под ваше помещение.

77 кВт
установлено по паспортам

45 кВт
расчётная нагрузка: 0,68 × (77 − 10,5), СП 256

60 кВт
выделено

16 + 7
точек воды: оборудование и санузлы

14 + 7
сливов: оборудование и санузлы

5
трапов в полу

2 600–6 500 м³/ч
вытяжка, 3 зонта: зависит от типа зонтов

22–56 кВт
приток с нагревом — считает инженер

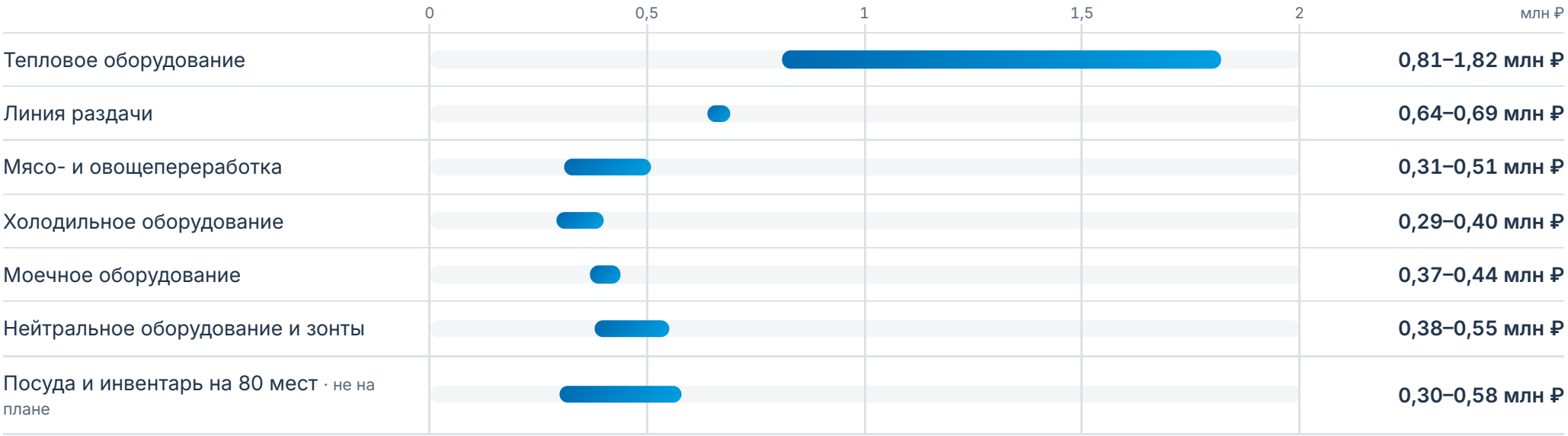
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ · ЛИСТ 2

- Питание оборудования, 230 / 400 В
- Розетка 230 В
- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТЛ-ТХ, лист 7 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

08 · Ориентировочный бюджет

На оборудование — 3,1–5,0 млн ₽



Тепловое оборудование	0,81–1,82 млн ₽
Линия раздачи	0,64–0,69 млн ₽
Мясо- и овощепереработка	0,31–0,51 млн ₽
Холодильное оборудование	0,29–0,40 млн ₽
Моечное оборудование	0,37–0,44 млн ₽
Нейтральное оборудование и зонты	0,38–0,55 млн ₽
Посуда и инвентарь на 80 мест · не на плане	0,30–0,58 млн ₽

Итого оборудование

3,10–4,99 млн ₽

Сумма зависит от класса пароконвектомата и брендов. Точную смету считаем по вашему проекту.

Ориентир, не коммерческое предложение. Цены с НДС — ноябрь 2026.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТП-ТХ, лист 8 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

09 · Ваш проект

Проект под ваше помещение — от двух дней

Проект — от 500 ₽ за м²

При заказе оборудования стоимость проекта вычитается из сметы.

Содержание проекта

- Обмерный план — лист **2**
- План зонирования — лист **3**
- План расстановки оборудования — лист **4**
- Спецификация оборудования — лист **4**
- Схема технологических потоков — лист **5**
- Эргономика: линия раздачи — лист **6**
- План инженерных коммуникаций — лист **7**
- Ориентировочный бюджет — лист **8**

Процесс работы

01	**Выезд и замер**	Сразу
02	**Проект**	От двух дней
03	**Поставка, монтаж**	От двух недель
04	**Гарантия и сервис**	Один год

+7 (965) 880-08-08

г. Махачкала, проспект Казбекова, 387
Пн–Сб 10:00–18:00, воскресенье — выходной

Написать в WhatsApp

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-СТЛ-ТХ, лист 9 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08