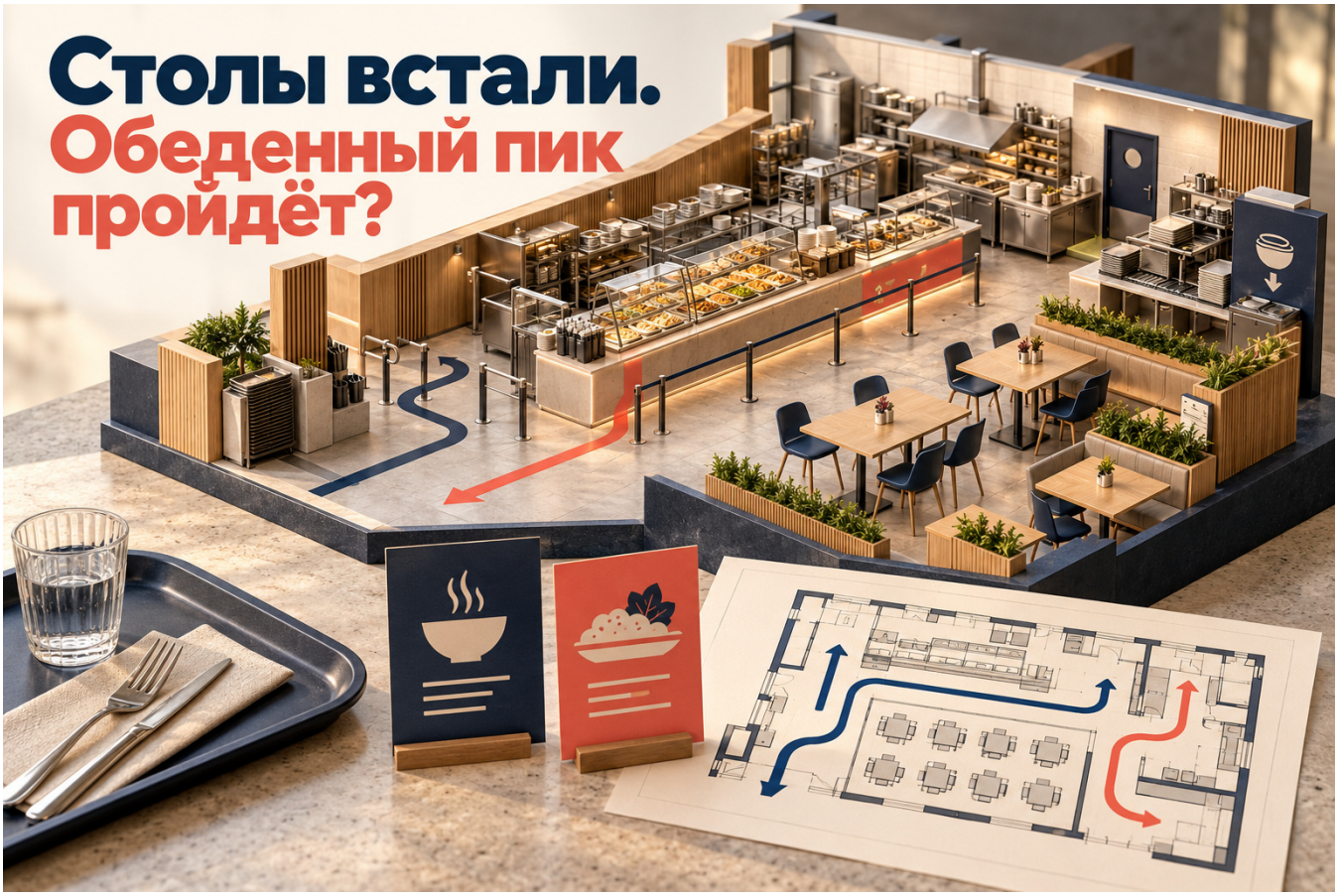
Бриф столовой и карта технологических вопросов

Начните подбор с меню, технологических процессов и гостевого маршрута, затем проверьте возможности помещения.



Практический гайд с заполненным учебным примером и чистыми рабочими листами. Подготовлено редакцией Нейросистемы риелтора.

Учебные цифры не являются данными о текущем рынке. Обложка представляет концептуальную иллюстрацию.

Меню как исходное задание

Все числа и ситуации учебные. Бриф собирает вопросы к помещению, а технолог определяет производственную программу. Это не инструкция приготовления пищи и не заключение о соответствии объекта.

Поле	Что согласовать
Гости	Для кого работает столовая
Меню	Пример обычного дня
Процесс	Приготовление, доведение или выдача
Форматы	На месте, навынос, доставка
Режим	Время и пики
Версия	Утверждённое задание и ответственный

Моя функция	Запуск / позже	Кто подтверждает

Порции и гости

Учебная категория	Порции
Суп	35
Основное блюдо	70
Салат	20
Всего порций трёх категорий	125
Гостей в сценарии	100

125 порций не означают 125 посетителей. Один человек может выбрать несколько блюд. Производственные операции и гостевой поток считают в разных единицах.

Группа блюд	Количество / операции	Вопрос технологу

Технологические маршруты

Маршрут	Что отразить в задании
Продукт	Приёмка, размещение, операции, выдача
Посуда	Возврат и согласованная обработка
Персонал	Рабочие перемещения
Уборка	Инвентарь и порядок
Отходы	Согласованная схема
Гость	Отдельный путь обслуживания

Проверяет специалист
Поточность и предотвращение определённых встречных потоков предусмотрены действующими правилами. Стрелка на эскизе не подтверждает выполнение требований.

Пересечение / событие	Нужный ответ	Кто отвечает

Десять минут обеденного пика

Учебное наблюдение	Люди
Очередь в начале	0
Пришли к линии	24
Обслужены	20
Остались	4

Сначала определите ограничивающий этап: выбор, выдача, расчёт или выход от кассы. Число столов не устраняет задержку оплаты.

Интервал / этап	Начало / пришли / прошли	Остаток и причина

Гостевой путь

Точка	Вопрос на осмотре
Вход	Где начинается ожидание
Поднос и блюда	Как движется человек
Касса	Куда уходит после оплаты
Место	Проход при занятых стульях
Возврат	Не пересекается ли с другими процессами
Выход	Доступность и свободный маршрут

Учебные 40 мест являются пожеланием, а не подтверждённой вместимостью. Уборку столов, сопровождающих и дополнительные действия включают в сценарий.

Наблюдение	Ограничение	Следующая проверка

Оборудование и системы

Исходные данные	Кто оценивает
Модели и операции	Технолог
Нагрузки и подключения	Инженер
Вентиляция и размещение	Профильный проектировщик
Состав передачи	Стороны и документы
Состояние оборудования	Соответствующий специалист
Монтаж и обслуживание	Подрядчик по заданию

Не видимость оснащения
Вытяжной зонт и металлические столы не подтверждают пригодность кухни для новой программы.

Что неизвестно	Нужный документ	Кто и когда

Бюджет и подготовка

Учебная разница А относительно Б	Значение
Аренда меньше в месяц	20 000 руб.
Сопоставимая адаптация дороже	480 000 руб.
Простое отношение	24 месяца

Расчёт не является окупаемостью столовой. Отдельно учитываются сроки, финансирование, эксплуатация и другие различия. Неполученные цены остаются неизвестными.

Статья / зависимость	Основание	Открытое условие

Решение и остаток

Учебный итог: «Объект рассматриваем под согласованное меню. Передача оборудования описана. По возврату посуды и инженерии ждём ответы специалистов. Бюджет неполный. Финальное решение после уточнения».

Контроль	Что зафиксировать
Доставка продуктов	Режим здания и маршрут
Эксплуатация	Соседство и нужные обследования
Документы	Версия плана и программы
Изменения	Перепроверить затронутые решения
Следующий шаг	Ответственный и дата

Критичный вопрос	Требуемое подтверждение	Ответственный

Источники и проверка

Роспотребнадзор: требования к общепиту с сентября 2026 года

СанПиН 2.3/2.4.4282-26: текст постановления № 18