

### 33.Проектування підприємств громадського харчування

**Олександр Бакус, Вікторія Москаленко**  
*Національний університет харчових технологій*

**Вступ:** Щоб створити необхідні умови для задоволення потреб людей у повноцінному харчуванні, підвищення якості обслуговування і надання додаткових послуг підприємствами. Першим завданням в цьому відношенні здобуває комплекс заходів, спрямованих на раціональну організацію мережі підприємств харчування, будівництво нових підприємств, реконструкцію і модернізацію діючих, упровадження прогресивних технологій і форм обслуговування.

Удосконалювання і розвиток галузі харчування в значній мірі залежить від її матеріально-технічної бази, впровадження в проекти прогресивних науково-технічних досягнень.

**Матеріали і методи:** Для підприємств громадського харчування є три основні функції, які одночасно переплітаються між собою - виробництво блюд, їхня реалізація й організація споживання, що викликає необхідність проектування виробничої і торгової групи приміщень.

Загальний процес виробництва страв на підприємствах громадського харчування складається з окремих технологічних процесів - прийому продуктів, їхнього збереження, обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів, а також теплової обробки страв. Крім того, у загальний процес включають ще ряд допоміжних операцій, необхідних для виробництва готових блюд. Сюди відносяться: мийка посуду й ємностей, видалення харчових відходів, а також інженерні пристрої - витяжна вентиляція, опалення, енергопостачання.

Наявністю безлічі функцій, пов'язаних із процесом готування страв, їхньою реалізацією й організацією споживання, підприємства громадського харчування мають певну зону приміщень, що припускає виділення окремих груп приміщень і їхній взаємозв'язок, що повинна забезпечити:

- потоковість процесу - від надходження сировини до готування і відпустку вже готової, приготованої кухарем страви;
- довжину технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працюючих;
- дотримання правил охорони праці;
- санітарно-гігієнічних норм і правил. [1,2]

Працюючі підприємства з повним виробничим циклом (на сировині), здійснюють кулінарну обробку сировини, виготовлення напівфабрикатів, готування блюд, реалізацію й організацію їхнього споживання.

Проектування підприємств, що працюють на сировині, рекомендується виконувати в тих випадках, коли відсутня чи недостатньо розвинута мережа заготовочних підприємств.

Підприємства громадського харчування по своєму містобудівному положенню можуть розміщатися в окремо розташованих будинках, бути прибудованими до будинків іншого призначення при відособленості всіх груп приміщень, бути убудованими в будинки іншого призначення при сполученні деяких груп приміщень підприємства з аналогічними групами приміщень цих будинків.

**Результати:** При проектуванні підприємств громадського харчування важливу роль відіграє вибір розмірів робочих місць і вимог фізіології праці. Правильно організоване робоче місце підвищує ефективність праці на 20 %. [3]

**Висновки:** Важливі фактори формування і компонування робочих місць на підприємствах громадського харчування: розміщення устаткування відповідно до напрямку технологічного процесу; правильна фіксація розмірів робочих проходів, службовців одночасно і шляхами руху; організація шляхів руху по найкоротших, прямолінійних і не перетинаючих напрямках; забезпечення гарних умов для збирання робочих місць; облік вимог охорони праці при установці машин і приладів.

До групи приміщень для споживачів, у залежності від типу підприємства, входять: зали, аванзали, бари, буфет, магазин кулінарії, вестибуль, включаючи гардероб, умивальні і вбиральні, приміщення для відпочинку споживачів, кабінет лікаря, приміщення для офіціантів, приміщення для збереження музичних інструментів, приміщення для ігор (дитяче кафе) і приміщення для відпустку обідів на дім.

### **Література**

1. Введенський А.П., Велика М.Д. Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. - К.: Либідь, 2009 р.
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування. - К.: Економіка, 2010
3. Нікуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектування підприємств громадського харчування. - Харків.: Фант Лтд., 2009 р.