

Дисциплина «Санитария и гигиена питания предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов»

Специальности:

100400.62 «Туризм»

100103.65 «Социально-культурный сервис и туризм»,

Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

Преподаватель канд. Хим.Наук, доц.

Старичкова Нина Васильевна

Раздел 6. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения

Тема 1. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли

Лекция

Тема «Гигиенические основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства»

основные нормативные документы

- СНиП 2.09.04-87 "Административные и бытовые здания"
- СНиП 2.08.02-89* "Общественные здания и сооружения"
- СНиП 2.11.01-85* "Складские здания"
- СНиП 2.08.01-89* "Жилые здания"
- СНиП 2.07-01-89* "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений"
- ВСН 62-91* "Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения"

План лекции

1. Требование к генеральному плану предприятий индустрии туризма
2. Санитарно – гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания
3. Санитарно – гигиенические принципы планировки гостиниц

Задачи проектирования гостиничных учреждений и предприятий питания

- **создать наиболее благоприятную среду пребывания человека, отвечающую его функциональным, санитарно-гигиеническим и эстетическим потребностям;**
- **создать прочное, долговечное, экономичное при строительстве и эксплуатации здание, отвечающее требованиям пожарной безопасности**
- **учесть влияние природно – климатических условий на процессы, происходящие в общественном здании**
- **определить основные функциональные группы помещений и обеспечить их взаимосвязь в соответствии с протекающими в них процессами**



Санитарные требования к зданиям гостиниц

- В составе гостиницы могут быть предусмотрены следующие группы помещений и служб:
- приемно-вестибюльная, жилая, культурно-досуговая, физкультурно-оздоровительное, медицинского обслуживания, бытового обслуживания, предприятий питания, предприятий торговли, деловой деятельности, администрации и служб эксплуатации, помещений обслуживания, встроенно-пристроенных предприятий и учреждений.
- Наличие первых двух групп помещений является обязательным. Состав дополнительных помещений не нормируется и принимается в соответствии с заданием на проектирование или с проектом.



Генеральный план включает

- Масштабную схему зданий, основных проездов, участки озеленения и благоустройства;
- Места ввода водопровода, канализации, электросети.

Требования

Под здание отводится не более 35-40% площади участка;

Площадь озеленения должна быть не менее 15%.

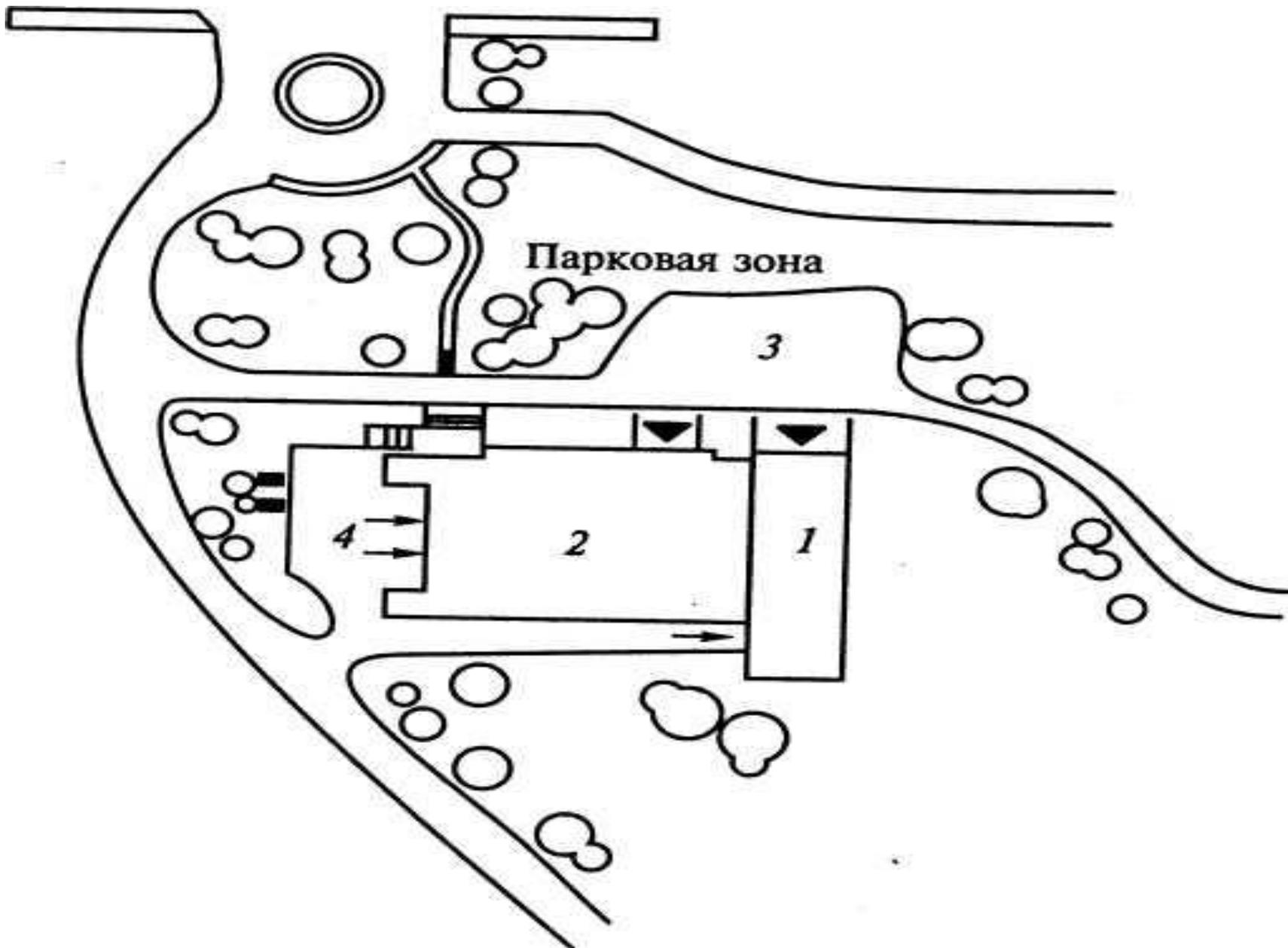


Рис. 1-. Генеральный план гостиницы

Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану

1. Должна быть обеспечена защита окружающей среды от вредных воздействий предприятия;
2. Участок застройки должен быть удален от источников загрязнения
3. Высота стояния грунтовых вод должна быть ниже на 1м уровня подвального помещения

Функциональная структура гостиничного предприятия

- Помещения гостиницы группируются по функциональному признаку, позволяющим организовать между ними четкие технологические взаимосвязи, отвечающими санитарно-гигиеническим и противопожарным требованиям, способствующих удобству эксплуатации;
- Важное условие планировочного решения - повседневная деятельность по обслуживанию гостиницы должна в максимальной степени скрыта от проживающих;
- Площадь номеров от общей площади жилого этажа составляет 62-72%

Функциональные группы помещений гостиниц

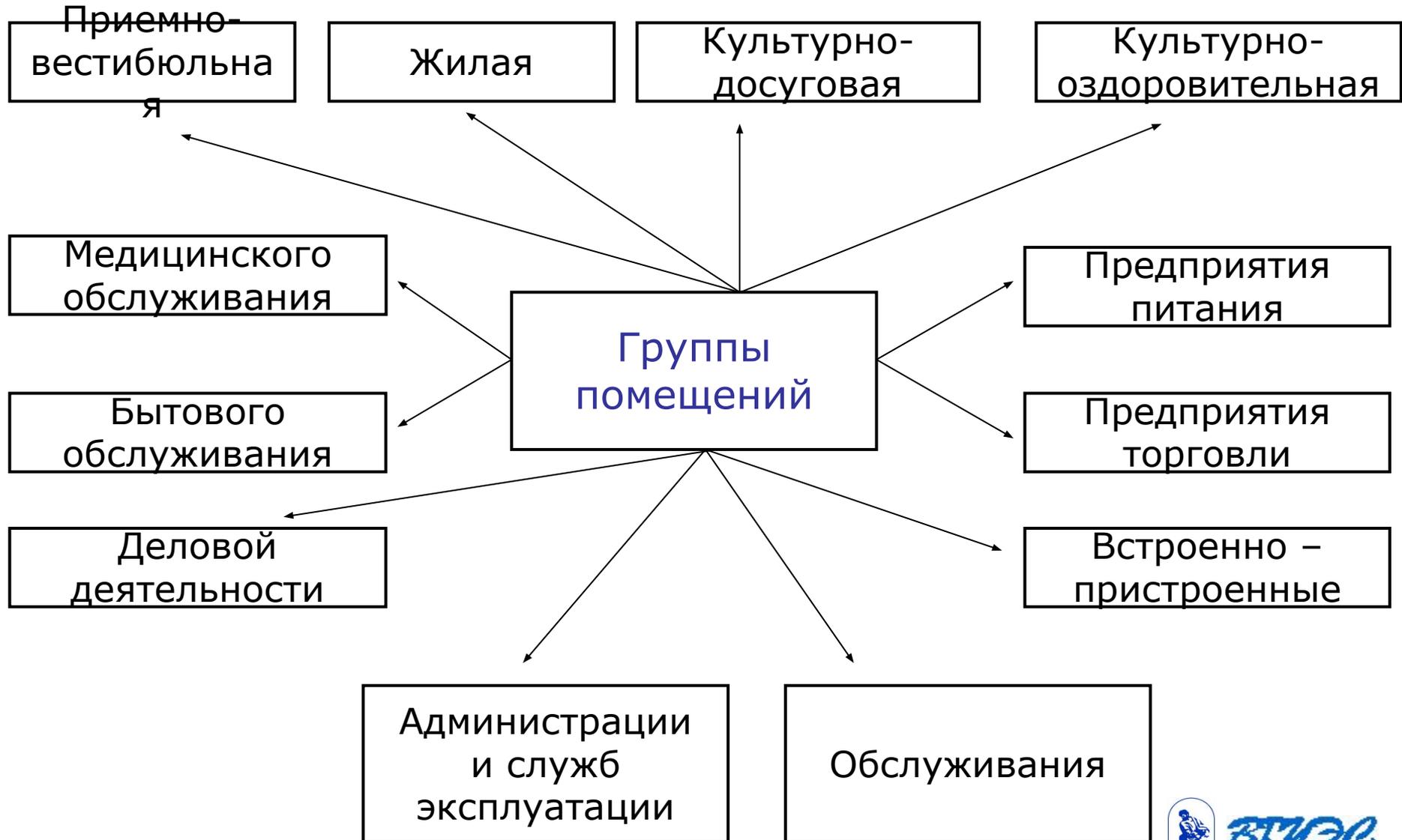
Группы помещений

- приемно-вестибюльная
- жилая
- культурно-досуговая
- физкультурно-оздоровительная
- медицинского обслуживания
- бытового обслуживания

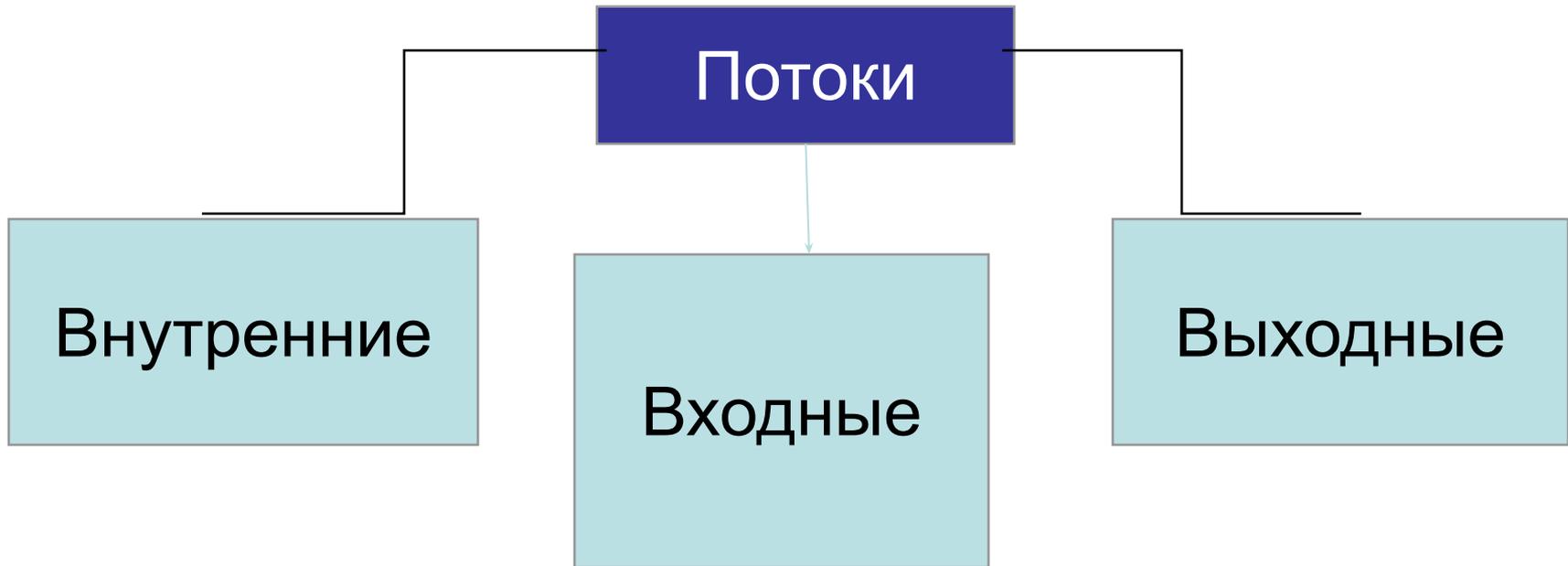
Группы помещений

- предприятий питания
- предприятий торговли
- деловой деятельности
- администрации
- служб эксплуатации помещений
- обслуживания

Функциональные группы помещений гостиниц (МГСН 4.16 – 98)



Людские и материальные потоки



Потоки объединяются или изолируются в силу санитарной несовместимости

Пространственная и функциональная структура гостиниц должна обеспечивать четкое разделение следующих людских потоков:

- Поток гостей;**
- Поток обслуживающего персонала;**
- Поток посетителей блоков общего назначения, работающих на город, для таких посетителей следует предусмотреть изолированные входы с улицы.**

Гигиенический принцип планировки помещений

- Необходимо исключить совмещение и пересечение технологических маршрутов с маршрутами проживающих и посетителей;
- Исключение пересечение потоков достигается за счет горизонтальных и вертикальных коммуникаций;
- Обеспечение максимально коротких маршрутов персонала и технологического потока через вертикальные и горизонтальные коммуникации.

Потоки персонала не должны пересекаться с гостевыми потоками за счет

Горизонтальных коммуникаций:

- Коридоры
- Холлы

Вертикальных коммуникаций:

- Лестницы
- Лифты
- Мусоропроводы
- Бельепроводы

Санитарные требования к зданиям гостиниц

- Объем жилых помещений гостиниц (номеров с учетом передней) должен быть не менее 15 куб.м на 1 проживающего;
- Жилые комнаты предпочтительно проектировать с восточной и (или) западной ориентацией. Все номера гостиницы должны иметь естественное освещение;
- Аппарат управления не имеет контакта с жилой частью гостиницы.

Формы обслуживания на жилом этаже ГОСТИНИЦЫ

Автономная

Все функциональные помещения сосредоточены на жилом этаже

Полуавтономная

Промежуточная между автономной и централизованной

Централизованная

Интеграция всех функций в общественной части гостиницы

Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания на этаже

Вспомогательные помещения	Автономная форма	Полуавтономная форма	Централизованная форма
Комната горничных	+	+	
Комната для хранения инвентаря	+	+	+
Бельевая для чистого белья	+		
Бельевая для грязного белья	+		
Санузел и душ персонала	+	+	
Помещения для мусороприемника	+	+	+
Комната для глажения	+		

НОМЕР

– элементарная жилая ячейка, обеспечивающая основную функцию рекреационного учреждения – предоставление крова.

Состав номера:

- жилая зона - около 70% площади номера**
- санузел – около 16%**
- прихожая – около 14%**

Гигиенический принцип планировки номера – удовлетворение таких потребностей гостя, как отдых, возможность работать, связь, обеспечение санитарно-гигиенических требований .

Минимальная площадь жилой комнаты

должна быть:

1. в одноместных номерах - не менее 9 кв. м;
2. в двухместных и многоместных номерах в расчете на одного проживающего:
 - в средствах размещения круглогодичного функционирования - не менее 6,0 кв.м,
 - в средствах размещения сезонного функционирования - не менее 4,5 кв.м.

ГОСТ Р 53423 – 2009 Туристские услуги. Гостиницы и др. средства размещения. Термины и определения

Санитарно-гигиеническое оснащения номера

- полный санузел (умывальник, унитаз, ванна или душ);**
- неполный санузел (умывальник, унитаз);**
- умывальник;**

ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ

Средства размещения должны быть оснащены и оборудованы

- - системой вентиляции (естественной или принудительной), обеспечивающей циркуляцию воздуха и исключаяющей проникновение посторонних запахов в жилые помещения;
- - бутыллированной питьевой водой (бесплатно) - в районах, где отсутствует гарантия качества питьевой воды;
- - телефонной связью;
- - пассажирским лифтом в здании высотой более пяти этажей.



ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ

(продолжение)

- - освещением в жилых и общественных помещениях - естественным и/или искусственным, в коридорах и на лестницах - круглосуточно;
- - холодным и горячим водоснабжением и канализацией; в районах с перебоями водоснабжения необходимо обеспечить минимальный запас воды не менее, чем на сутки и подогрев воды;
- - отоплением, поддерживающим температуру воздуха в жилых помещениях не ниже 18,5 °С;



Состав помещений п.о.п.

- Торговые
- Производственные
- Складские
- Бытовые
- Административные
- Технические

Проектирование торгового зала предприятия питания (МГСН 4.14 – 98)

Тип предприятия	Норма площади на 1 место в зале
Рестораны	2.0 кв.м
Кафе	1,6 кв.м
Бары	1,6 кв.м
Fast - Food	1,4 кв.м
Столовые	1,8 кв.м

Площадь торгового зала = количество мест в зале x норму площади на 1 место (кв.м)



Гигиенические принципы планировки п.о.п.

- **Обеспечение поточности движения сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с ходом технологического процесса;**
- **Разобшение трех потоков: технологического, чистой и грязной посуды, потока персонала и потока потребителей. Исключение встречных и перекрещивающихся «чистых» и «грязных» потоков.**
- **Обеспечение санитарно-гигиенических условий для получения безопасной и качественной пищевой продукции, создание благоприятных условий для отдыха.**

СП 2.3.6.1079-01

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

- Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая**
- **встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;**
 - **использованной и чистой посуды;**
 - **встречного движения посетителей и персонала.**

Требования к водоснабжению и канализации

- Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.
- Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины и колодцев.

Требования к водоснабжению и канализации

- В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети хозяйственно-бытовой и производственной канализации организации не объединяются с хозяйственно-бытовой канализацией этих зданий.
- Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками в общую сеть канализации.
- Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-бытовых стоков.



Складские помещения: морозильные, охлаждаемые и неохлаждаемые камеры

- *Размещают в подвальном помещении или на 1-ом этаже;**
- *Складские помещения не следует размещать рядом или под моечными, санузлами, душевыми;**
- *Кладовая овощей размещается рядом с овощным цехом;**
- *Раздельное хранения продуктов с соблюдением влажного и температурного режима хранения и правил товарного соседства.**

Состав производственной группы помещений:

- Отдельные заготовочные цехи для мяса, рыбы, овощей;
- цехи для приготовления готовой пищи - холодный, кондитерский, горячий;
- раздаточная;
- хлеборезка;
- моечные столовой и кухонной посуды.

Гигиенические принципы проектирования производственных помещений

- *Соблюдение поточности технологических процессов**
- *Разобщение мест обработки сырья с различной степенью загрязнения**
- *Разделение механической и тепловой обработки**
- *Обеспечение максимально коротких технологических и транспортных грузопотоков**
- *Обеспечение санитарной культуры производства**



Гигиенические принципы планировки заготовочных цехов

Овощной цех :

- * максимальная изоляция от остальных помещений.**

Мясной, рыбный цеха:

- *удобная связь с горячим и холодными цехами, максимально короткие пути технологических и транспортных грузопотоков.**

Гигиенические принципы планировки горячего и холодного цеха

Горячий и холодный цеха:

- Исключение перекрещивающих потоков сырья, полуфабрикатов и готовой пищи.
- Цеха не должны быть проходными;
- Кондитерский цех полностью изолирован
- Соблюдение в цехах необходимых параметров микроклимата.

$T = 17-21 \text{ }^{\circ}\text{C}$, $W = 40-60 \%$, $V = 0,2-0,4 \text{ м/сек.}$

Гигиенические принципы планировки моечных столовой и кухонной посуды

Моечная столовой посуды:

- Пути движения чистой и грязной посуды не должны пересекаться или быть встречными;
- Моечная столовой посуды должна иметь связь с торговым залом, сервизной;
- Размещают в отдельном помещении, рядом с раздаточной, холодным цехом и залом, а в ресторанах и с сервизной;

Моечная кухонной посуды :

- должна примыкать к горячему и холодному цеху, иметь связь с камерой отходов;

Гигиенические принципы планировки моечных столовой и кухонной посуды

Моечная столовой посуды:

- Пути движения чистой и грязной посуды не должны пересекаться или быть встречными;
- Моечная столовой посуды должна иметь связь с торговым залом, сервизной;
- Размещают в отдельном помещении, рядом с раздаточной, холодным цехом и залом, а в ресторанах и с сервизной;

Моечная кухонной посуды :

- должна примыкать к горячему и холодному цеху, иметь связь с камерой отходов;

Гигиенические принципы планировки торговых помещений

Торговый зал:

- Максимальная разобщенность потоков потребителей и персонала;
- Удобная связь с вестибюлем, аванзалом, баром, производственными цехами через раздаточную или сервизную;
- фасадная сторона здания ориентирована на юг или юго-восток.

Гигиенические принципы планировки камеры отходов

- Камера хранения пищевых отходов должна иметь самостоятельный выход в хозяйственный двор;
- Минимальный путь удаления отходов из производственных помещений в камеру отходов, хранение при 2-4°С;
- Оборудование площадок на расстоянии не менее 25 м от служебного входа;
- Сбор в металлические контейнеры;
- Использование специально оборудованного транспорта для вывоза отходов.

Для открытия предприятия общественного питания необходимо получение в территориальном управлении Роспотребнадзора

- 1) акта о санитарно-эпидемиологической экспертизе на пищевую продукцию
- 2) санитарно-эпидемиологическое заключение на услуги питания
- 3) договор на централизованный вывоз мусора
- 4) список работников с указанием должности

Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины

- Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?
- Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.
- Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.
- Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.
- Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.