



**ТРЕБОВАНИЯ К
ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ
ПОМЕЩЕНИЯМ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

ВВЕДЕНИЕ

Предприятие общественного питания – общее название организации, которая оказывает услуги общественного питания посредством производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения.

Проектирование предприятий общественного питания является важнейшим шагом при развитии бизнеса в этой сфере. Только используя грамотный проект будущего предприятия, можно смоделировать его работу и получить достоверный прогноз его развития в перспективе.

Состав помещений зависит от типа и класса проектируемого предприятия.



Типы предприятий общественного питания

Ресторан

Кафе

Предприятие быстрого обслуживания

Столовая

Бар

Закусочная



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность - методы обслуживания;
- квалификацию персонала;
- качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.)
- номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.



ДЕЛЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ НА ЗОНЫ

Помещения предприятий общественного питания подразделяются на:

- торговые - это основное помещение, где обслуживаются посетители. Одним из основных требований к планировке зала является четкая организация его связи с производственными помещениями - горячим и холодным цехами, сервисной, моечной столовой посуды, барами.
- производственные - замкнутые пространства в помещениях общественного питания, в которых постоянно или периодически осуществляется трудовая деятельность людей.



ДЕЛЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ НА ЗОНЫ

- складские – помещения, служащие на предприятиях общественного питания для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях в первых, цокольных и подвальных этажах предприятий. Они должны иметь удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

- административно бытовые помещения – помещения, предназначенные для осуществления персоналом своих административно-производственных обязанностей, а кратковременного отдыха сотрудников.

1. Служебные зоны:

- кабинета директора предприятия и его заместителя;
- комната завпроизводством;
- бухгалтерии и главной кассы;

2. Бытовые зоны:

- санитарно-бытовых комнат для сотрудников;
- комнаты досуга;
- служебной столовой;
- гардероба для участников культурных программ



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

К производственной группе относятся:

- кухня;
- производственные цеха (мясной, рыбный, овощной, мучной, кондитерский, холодных закусок);
- хлеборезка,
- раздаточная,
- моечная столовой и кухонной посуды, тары для полуфабрикатов.

Высота помещений предприятия питания до низа выступающих конструкций и подвесных потолков должна быть не менее 2,7м.

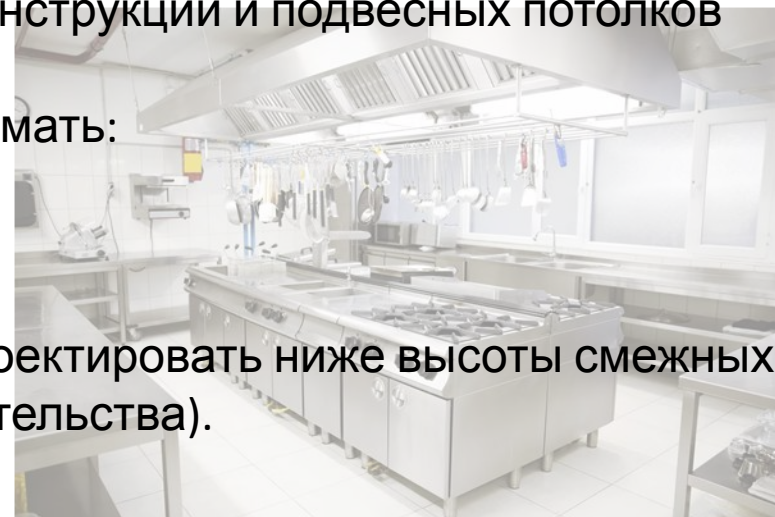
При этом рекомендуется для производственных помещений принимать:

2,7 м – в предприятиях до 150 мест;

3 м - в предприятиях от 150 до 300 мест;

3,6 м - в предприятиях от 300 мест и более.

Высоту помещений горячих цехов и моечных не рекомендуется проектировать ниже высоты смежных с ним обеденных залов и выше 3,6 м (для объектов массового строительства).



Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях

Помещение	Температура воздуха	Кратность воздухообмена в час	
		приток	Вытяжка
Горячий цех, помещение для выпечки кондитерских изделий	+5(для расчета дежурного отопления)	По расчету	
Цехи доготовочный, холодный, мясной, рыбный, обработки зелени, овощной и птицегольевой, помещение для фреоновых холодильных установок	+16	3	4
Помещение для подготовки яиц	+16	3	4
Помещение для мучных изделий и приготовления пельменей	+16	3	5
Моечные, столовой и кухонной посуды, судков, тары	+20	По расчету, но не менее 4	По расчету, но не менее 6
Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная	+16	1	1

Кратность воздухообмена — так называют этот показатель. Числовое значение показывает, сколько раз в течение установленного периода происходит полная смена внутренней атмосферы помещения

Ширина проходов.

Проходы	Ширина, метры
1. между технологическими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т.п) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда:	1,2
А) при длине линии оборудования до 3 метров	1,3
Б) то же, более 3 метров	
2. между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест)	1,0
3. между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т.п) и линиями оборудования выделяющее тепло	1,3
4. между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло, а также между этими линиями оборудования и раздаточной линией	1,5
5. между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия):	1,5
А) при твердом топливе	1,25
Б) при других видах топлива	

РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА МЕСТ В ЗАЛЕ

Расчет перспективной численности населения осуществляют по формуле:

$$N_{\text{перс}} = N_{\text{факт}} \cdot [1 + (\lambda + \varphi)/100]^t$$

где $N_{\text{перс}}$ – перспективная численность населения в городе с учетом естественного прироста и миграции, чел.;

$N_{\text{факт}}$ – фактическая численность населения, чел.;

λ – процент естественного ежегодного прироста населения, принимают $\lambda = 1,5 \dots 2 \%$;

φ – средний процент ежегодной миграции населения, принимают $\varphi = 4 \dots 5 \%$;

t – продолжительность периода расчета перспективной численности населения, лет.

Расчет необходимого количества мест ($P_{\text{необ}}$) в общедоступных предприятиях общественного питания в городе производят по формуле:

$$P_{\text{необ}} = (N_{\text{перс}} \cdot P_{\text{н}}) \cdot 1000,$$

где $P_{\text{н}}$ – норматив мест на 1000 жителей. При этом количество мест в общедоступных предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне ($P_{\text{м}}$), определяют по формуле:

$$P_{\text{м}} = \frac{N_{\text{перс}} \cdot P_{\text{н}}}{1000}$$

где $N_{\text{перс}}$ – численность населения конкретного района с учетом естественного прироста и миграции, чел.;

$P_{\text{н}}$ – норматив мест в общедоступных предприятиях общественного питания местного значения на 1000 жителей.

Расчет помещений для

потребителей

Помещения для обслуживания потребителей в учреждениях общественного питания включают:

- вестибюль (в том числе гардероб, туалеты, умывальные комнаты);
- залы с раздаточными и буфетом (при самообслуживании); аванзал;
- залы без раздаточных (при обслуживании официантами);
- банкетные залы (при обслуживании официантами);
- летние веранды и зимние сады;
- комнату отдыха и кабинет врача в диетических столовых;
- магазин кулинарии с кафетерием;
- отдел заказов;
- помещение для организации досуга.

Залы являются основными в группе помещений для потребителей. Залы могут быть общими и специального назначения (аванзалы, банкетные и т.п.). Общую площадь зала, (S_z) рассчитывают по формуле: $S_z = p \cdot a$

где P – количество мест в зале;


a – норма площади на 1 место

Норма площади на одно место	Коэффициент, м ²
Ресторан (зал с эстрадой)	2,0
Ресторан (без эстрады)	1,8
Столовые общедоступные	1,8
Кафе, бары, закусовые	1,6
Столовые школ	0,75
Столовые профтех училищ	0,8

ВЫВОД

Проектирование предприятий общественного питания является важнейшим шагом при развитии бизнеса в этой сфере. Только используя грамотный проект будущего предприятия, можно смоделировать его работу и получить достоверный прогноз его развития в перспективе. В проекте при этом отражаются необходимость проведения строительных и монтажных работ, размещения производственных цехов, торговых залов, складских помещений, взаимосвязанных единой технологической цепочкой и обеспечивающих нормативы, предопределяющие безопасность, эффективность и общую экологическую чистоту производства.

В зависимости от вида проектируемого предприятия общественного питания будут меняться расчетные характеристики площади торговых и производственных, складских помещений, ассортимент и количество блюд, количество посадочных мест в зале, и т.д. Поэтому первоочередным этапом проектирования является выбор типа предприятия питания.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

Приложение
Для кафе общего типа

Помещение	Количество мест в зале								
	25	50	75	100	150	200	250	300	400
Производственные помещения									
Буфет	-	8	8	10	16	19	19	20	22
Горячий цех		25	30	35	40	45	55	60	70
Холодный цех				8	12	13	13	16	18
Помещение для резки хлеба	25	8	10	6	6	7	7	8	9
Доготовочный цех				6	8	10	10	12	15
Цех обработки зелени	-	-	-	-	-	-	-	6	6
Помещение для мучных изделий	-	-	-	-	15	20	20	20	25
Помещение заведующей производством	-	-	-	-	7	8	8	9	12
Моечная столовой посуды					26	28	32	32	32
Сервизная		14	17	24	6	6	8	9	10
Моечная кухонной посуды	14							7	8
Моечная и кладовая тары для полуфабрикатов		6	8	8	10	10	10	6	6
Раздаточная	-	10	13	15	18	24	28	32	38
Помещения для посетителей									
Вестибюль	12	20	25	30	45	60	75	90	120
Залы с кафе									
С самообслуживанием	40	80	120	160	240	320	400	480	640
С обслуживанием		70	105	140	210	210	350	420	560
Комната официантов	-	-	-	-	6	6	8	8	10