

УДК725.21

В. В. Ніколаєнко

*асистент кафедри дизайну архітектурного середовища та містобудування
Полтавський національний технічний університет ім. Ю. Кондратюка*

«ФУНКЦІОНАЛЬНА СТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ»

Анотація: в статті висвітлено особливості функціональної структури підприємств громадського харчування.

Ключові слова: підприємства громадського харчування, функція, структура.

Проекти нових і реконструйованих підприємств громадського харчування повинні відповідати прогресивним напрямкам розвитку галузі, функціонально-технологічним вимогам організації виробництва на підприємстві, містобудівним умовами розміщення, що визначає вимоги до об'ємно-планувальних та архітектурних рішень будівлі, вимогам по впровадженню прогресивних конструктивних систем і оздоблювальних матеріалів, нормативно-економічним вимогам проектних рішень.[2]

Підприємства громадського харчування, що виконують усі функції та надають широке коло послуг, мають у своєму складі основне і допоміжне виробництво, обслуговуючі й торговельні підрозділи.[3]

Проектування підприємств громадського харчування здійснюють відповідно до функцій, що забезпечують виробничо-торгову діяльність майбутнього підприємства.

Поняття функції означає відповідну діяльність, визначене коло робіт, виконуваних будь-яким матеріальним об'єктом або людиною (наприклад, функції підприємства громадського харчування, групи приміщень, директора і т. п.).

В цілому для підприємств громадського харчування характерне поєднання наступних трьох основних функцій: виробництво блюд, їхня реалізація та організація споживання, що викликає необхідність проектування виробничої і торгової групи приміщень.

Зазвичай здійснення будь-якої головної функції супроводжується виконанням декількох інших функцій, що мають допоміжний характер. Таким чином, характер виконуваних функцій впливає на формування груп приміщень в загальній виробничо-торговельній структурі підприємства. [1]

В залежності від характеру виробництва підприємства громадського харчування класифікуються на:

- заготівельні,
- доготовочні,
- підприємства, що працюють з повним виробничим циклом (на сировині)

Заготівельні підприємства громадського харчування. Вони виробляють кулінарні напівфабрикати різного ступеня готовності, готові блюда, кулінарні та кондитерські вироби. Основні типи заготівельних підприємств - фабрика заготівельна, фабрика-кухня, спеціалізовані цехи та ін.

З урахуванням вимог проектування заготівельні підприємства, що здійснюють функцію виробництва, мають в своєму складі наступні групи приміщень: складські, виробничі, службові, побутові, підсобні, а також експедицію.

Складська група приміщень включає охолоджувані камери для зберігання сировини і відходів, комори для зберігання картоплі та овочів, сухих продуктів, тари, пакувальних матеріалів і виробничого інвентарю, розвантажувальну платформу з боксами і приміщення комірника.

Виробничі приміщення заготовочного підприємства, що випускає всі види напівфабрикатів і готових виробів, включають м'ясний, рибний, овочевий, кулінарний і кондитерський цехи.

До групи підсобних входять: приміщення для зберігання прибирального інвентарю, точки ножів, комора для сухого сміття, ремонтно-механічна майстерня, а також технічні приміщення (зарядна, трансформаторна підстанція, тепловий пункт, вентиляційні камери і камери кондиціонування, машинні відділення холодильних камер і ліфтів, радіовузол і АТС).

До експедиції відносяться: приміщення для завантаження, приймання і комплектації продукції; охолоджувані камери для зберігання готової продукції; комора кондитерських виробів; приміщення для прийому, розбору, мийки, сушки і зберігання експедиційної тари, мийки, сушки і зберігання контейнерів і стелажів, завантажувальна платформа експедиції з боксами, приміщення експедитора.

Доготовочні підприємства і підприємства з повним виробничим циклом.

Ці підприємства розрізняються за типами залежно від асортименту реалізованої продукції, характеру і обсягу наданих споживачам послуг, методів і форм обслуговування. До основних типів таких підприємств відносяться їдальні, ресторани, кафе, закусочні, магазини (відділи) кулінарії і бари.

З урахуванням вимог проектування в них проектують групи приміщень: для прийому та зберігання продуктів; виробничих; для споживачів; службових і побутових; технічних приміщень. Склад приміщень підприємства залежить від типу підприємства, потужності, а також від ступеня готовності одержуваних полуфабрикатів, кулінарних виробів і сировини.

До групи приміщень для прийому та зберігання продуктів входять: охолоджувані камери (для зберігання м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; харчових відходів); неохолоджувані комори для зберігання сухих продуктів; комори тари, інвентарю і засобів матеріально-технічного оснащення; приймальня. [1]

Група виробничих приміщень об'єднує: цехи - гарячий, холодний, доготувальний, обробки зелені; мийні столового, кухонного посуду і напівфабрикатної тари; приміщення для різання хліба; роздавальну, сервізную і приміщення завідувача виробництвом. У цю групу можуть входити кондитерський цех і приміщення для приготування борошняних виробів.

При переведенні доготівельних підприємств на роботу з напівфабрикатами високою ступінню готовності доготувальний цех і цех обробки зелені не проектують.

Група приміщень для споживачів включає: вестибюль (у тому числі гардероб, умивальні і туалети); зали з роздавальними і буфетом (на підприємствах з самообслуговуванням); аванзал, зали без роздавальних, банкетні зали (на підприємствах з обслуговуванням офіціантами); зимові сади і літні веранди; зал магазину кулінарії з кафетерієм; кімнату відпочинку і кабінет лікаря (дієтсестри) у дієтичних їдальнях; приміщення для організації дозвілля за тематичними програмами в спеціалізованих ванних підприємствах; відділи (бюро) замовлень.

Група службових і побутових приміщень складається: з адміністративних приміщень дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для персоналу; гардероба для персоналу; душових, кабін особистої гігієни жінок; туалетів для персоналу; білизняної.

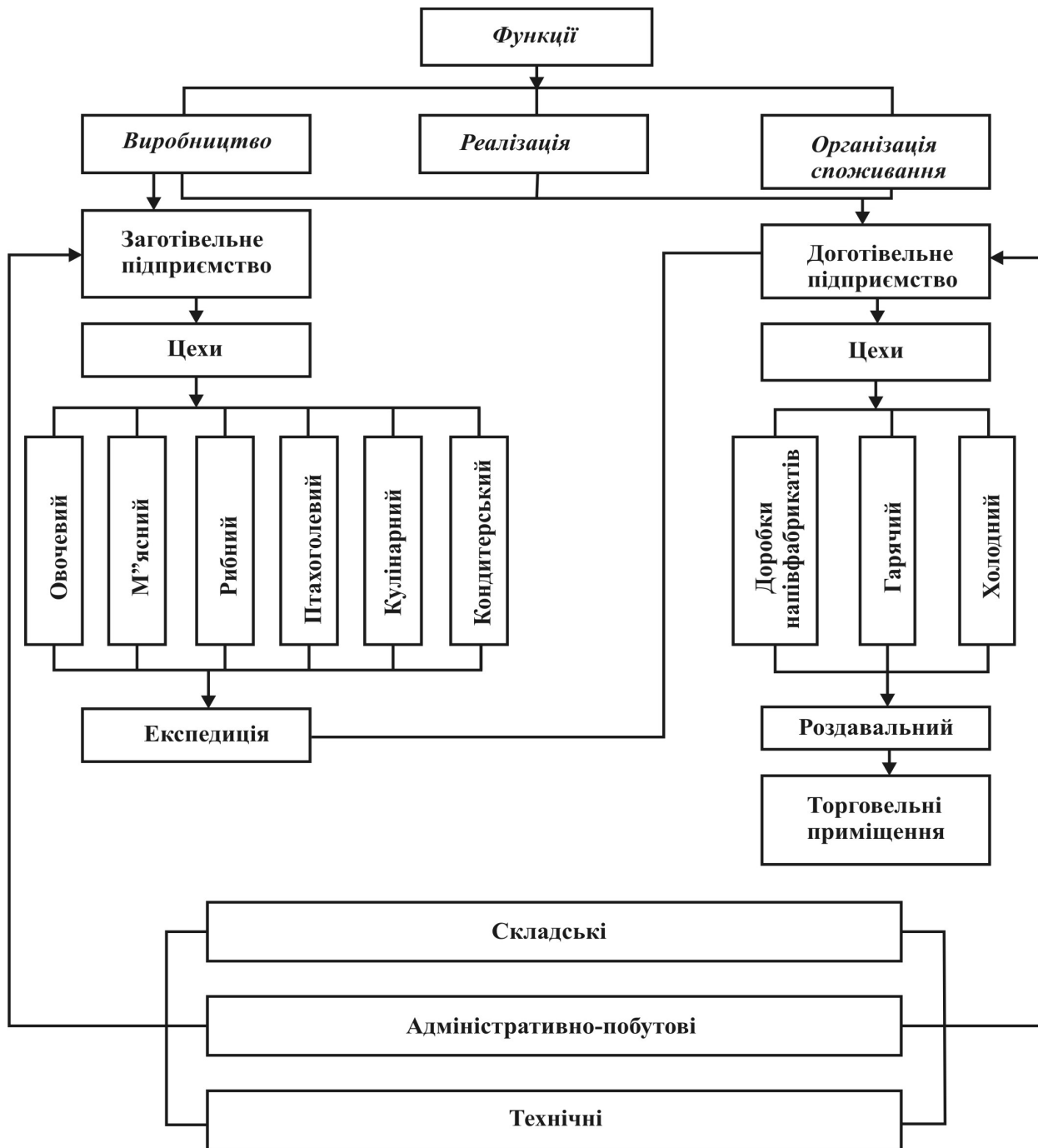
Група технічних приміщень - це вентиляційні камери, електрощитова, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні.

Підприємства, що працюють з повним виробничим циклом (на сировині), здійснюють кулінарну обробку сировини, виготовлення напівфабрикатів, приготування страв, реалізацію та організацію їх споживання.

Проектування підприємств, що працюють на сировині, рекомендується виконувати в тих випадках, коли відсутня або недостатньо розвинена мережа заготівельних підприємств (підприємств харчової промисловості).

До складу виробничих цехів підприємств, що працюють на сировині, входять м'ясний, рибний, овочевий, гарячий, холодний і кондитерський цехи.

Склад інших функціональних груп приміщень такий же, як в доготівельних підприємствах. [1]



Мал. 1 Структура підприємств громадського харчування з урахуванням функцій.

Висновки. Відповідно до технологічного процесу виробництва продукції та її реалізації потрібно проектувати окремі функціональні групи приміщень, які здійснюють однотипні або доступні для об'єднання робочі операції (наприклад, група приміщень для прийому та зберігання продуктів; виробничих приміщень; приміщень для споживачів; службових і побутових приміщень; технічних приміщень).

У зв'язку з наявністю безлічі функцій, пов'язаних з процесом приготування страв, їх реалізацією та організацією споживання, підприємства громадського харчування мають функціональне зонування приміщень, яке передбачає виділення окремих груп приміщень і їхній взаємозв'язок, яка повинна забезпечити:

- потоковість технологічного процесу - від надходження продуктів доготування та відпустки кулінарної продукції;
- мінімальну протяжність технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працюючих;
- дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм і правил.

Література

1. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 13-16 с.
2. Герасимова Г.А., Константинова Н.Г., Городинский Б.С., Вепринский А.Д. Проектирование предприятий общественного питания /Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий/. - М.: Стройиздат, 1992.: ил. - (Справ. пособие к СНиП).
3. Методичні вказівки до комплексної практики з фаху освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» (для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1404 – «Сфери обслуговування»). / Укл.: Р.С.Ладиженська, А.І. Усіна. Харків: ХНАМГ. – 2007. – С. 31.

Аннотация

В статье освещены особенности функциональной структуры предприятий общественного питания.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, функция, структура.

Abstract

The article highlights features of the functional structure of the catering.

Keywords: catering, function, structure.