

ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Кулик А.О., гр. М-20

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Дуб В.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Залежно від економічного змісту капітальних інвестицій у підприємства готельно-ресторанного господарства розрізняють чотири форми їхнього відтворення: будівництво нових підприємств, розширення, реконструкція й технічне переоснащення діючих підприємств. Для закладів ресторанного господарства характерні три основних функції: виробництво страв, їх реалізація і організація споживання. Для виконання цих функцій необхідне проектування виробничої і торговельної груп приміщень.

До основних принципів проектування закладів ресторанного господарства можна віднести:

- забезпечення необхідним, відповідно до типу закладу, приміщенням;

- забезпечення окремих приміщень групами залежно від їх призначення: торговельні, виробничі, складські, адміністративні та побутові;

- виключення можливості загальних, зустрічних, а також перехресних потоків руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, чистого і використаного посуду;

- забезпечення потоковості технологічних процесів шляхом раціонального планування приміщень і розміщення технологічного обладнання;

- ізолювання персоналу, який знаходиться у верхньому одязі, від виробництва шляхом відповідного розташування побутової групи приміщень;

- забезпечення вертикального зв'язку приміщень за допомогою ліфтів при розміщенні закладу ресторанного господарства у двоповерховій будівлі;

- розміщення шахт, кількість і розміри ліфтів повинні забезпечувати найкоротше роздільне транспортування сировини, напівфабрикатів, готових виробів і харчових відходів;

- достатнє забезпечення закладів ресторанного господарства санітарно-технічними пристроями, холодним і гарячим водопостачанням.

Раціональне проектування окремих приміщень закладів ресторанного господарства дозволяє ефективно організувати процес виробництва, підвищувати якість готової продукції та культуру обслуговування споживачів, підтримувати необхідний санітарний режим.