

ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВА
И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

• ЭКОНОМИКА •

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для технол. фак. торг. вузов. — 2-е изд. перераб. и доп. — М.: Экономика, 1980. — 296 с.

Учебник написан применительно к новой программе курса. В нем рассматриваются особенности организации предприятий общественного питания и характеризуются их типы; большое внимание уделяется специализации предприятий, принципам их рационального размещения, проблемам дальнейшего развития.

В основных главах излагается порядок организации производства, торговой деятельности предприятий и обслуживания потребителей, снабжения и транспортно-экспедиционных операций. Большое внимание уделяется научной организации труда, техническому нормированию.

О $\frac{32102-101}{011(01)-80}$ 119—80. 3504000000

ББК65.9(2)424
338Т9

Иван Григорьевич Бережной, Михаил Иванович Беляев,
Владимир Никитович Маргелов и др.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Зав. редакцией А. В. Толмачева

Редактор Н. А. Ваганова

Мл. редактор З. Л. Стагис

Худож. редактор А. Н. Михайлов

Техн. редактор Г. С. Сологуб

Корректор Н. Ю. Михайлова

И. Б. № 1297

Сдано в набор 13.02.80. Подписано в печать 24.06.80. А07813.
Формат 60×90¹/₁₆. Бумага тип. № 2. Обыкновенная, новая гарнитура. Высокая печать. Усл. печ. л. 18,5. Уч.-изд. л. 20,07. Тираж 48 000 экз. Зак. 1178. Цена 95 к. Изд. № 4385.

Издательство «Экономика»
121864, Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ордена Октябрьской Революции, ордена Трудового Красного Знамени Ленинградское производственно-техническое объединение «Печатный Двор» имени А. М. Горького «Союзполиграфпрома» при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 197136, Ленинград, П-136, Чкаловский пр., 15.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**ИЗДАНИЕ ВТОРОЕ,
ПЕРЕРАБОТАННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ**

**Допущено Министерством торговли СССР
в качестве учебника для студентов
технологических факультетов торговых вузов**

МОСКВА

ЭКОНОМИКА

1980

АВТОРСКИЙ КОЛЛЕКТИВ

Кандидаты экономических наук, доценты: И. Г. Бережной (глава 7); Г. А. Петров (главы 2, 3); В. И. Семенов (глава 6); кандидаты технических наук, доценты: В. Н. Маргелов (введение, главы 1, 4); М. И. Беляев (главы 5, 8)

Общая редакция осуществлена И. Г. Бережным

О 32102—101
011{01}—80 119-80. 3504000000

© Издательство «Экономика», 1975

© Издательство «Экономика», 1980, с изменениями

ВВЕДЕНИЕ

В речи на ноябрьском (1979 г.) Пленуме ЦК КПСС товарищ Л. И. Брежнев подчеркнул: «...чтобы последовательно повышать благосостояние народа, необходимо с удвоенной, утроенной энергией проводить в жизнь курс партии на повышение эффективности и качества»¹.

Возросший экономический потенциал, потребности развития народного хозяйства сделали возможным и необходимым более глубокий поворот экономики к решению многообразных задач, связанных с повышением благосостояния народа, ростом уровня народного потребления, улучшением обслуживания населения.

Значительное место в сфере обслуживания занимает общественное питание, развитие которого является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на дальнейшее повышение благосостояния советских людей. Общественное питание способствует росту производительности и лучшей организации общественного труда, позволяет более эффективно использовать трудовые и материальные ресурсы общества, организовать питание населения на научной основе, увеличить свободное время трудящихся и лучше его использовать.

Одним из важнейших направлений развития общественного питания в современных условиях является организация производства кулинарной продукции на индустриальной основе и перевод предприятий общественного питания на комплексное снабжение полуфабрикатами. Общественное питание под влиянием ускорения научно-технического прогресса переходит на путь индустриализации: создаются новые предприятия, оснащенные современными техническими средствами; используется прогрессивная технология производства охлажденной продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности; внедряется научная организация труда; применяются прогрессивные формы обслуживания; реконструируются действующие предприятия; осуществляются специализация и комбинирование предприятий; совершенствуется внутри- и межотраслевое кооперирование.

ЦК КПСС и Совет Министров СССР в постановлении «О мерах по дальнейшему развитию торговли» (июль 1977 г.) обя-

¹ Брежнев Л. И. Речь на Пленуме Центрального Комитета КПСС 27 ноября 1979 года. М., Политиздат, 1979, с. 21.

зали советы министров союзных республик, Министерство торговли СССР, Центросоюз, министерства и ведомства осуществить ряд мероприятий по улучшению работы предприятий общественного питания, повышению качества и расширению ассортимента выпускаемой продукции.

Для выполнения задач, поставленных перед общественным питанием, необходимо значительно повысить уровень руководства организациями и предприятиями, осуществить наиболее рациональную организацию производства и обслуживания потребителей, улучшить качество профессиональной подготовки и идейно-политического воспитания кадров, повысить уровень знаний специалистов высшей квалификации.

В этом и состоит цель изучения курса «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Данный курс в основном относится к числу экономических дисциплин. Однако он включает многие инженерные вопросы: планировку цехов и участков, размещение оборудования, длительность производственного цикла и др. Кроме того, данная дисциплина разрабатывает наиболее рациональные методы использования материальных и трудовых ресурсов, находящихся в распоряжении предприятий общественного питания, в целях улучшения их деятельности, повышения эффективности производства и улучшения обслуживания потребителей.

Курс «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» непосредственно примыкает к курсу «Экономика общественного питания». Но между этими курсами есть и различия.

Экономика общественного питания рассматривает вопросы методики отраслевого планирования, изучает отраслевые и межотраслевые связи, направления развития материально-технической базы, особенности хозяйственной деятельности организаций и предприятий.

Курс «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассматривает предприятие как совокупность входящих в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода служб; изучает деятельность отдельных его подразделений и их взаимоотношения с точки зрения наиболее эффективного использования ресурсов каждого из них и предприятия в целом; исследует вопросы специализации производства и обслуживания потребителей, разделения и кооперации труда внутри предприятия, методы установления прогрессивных технических норм и т. д.

В курсе «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются многие положения других дисциплин, в частности технологии производства продуктов общественного питания, физиологии и гигиены питания, оборудования предприятий общественного питания, сани-

тарной техники и др. Однако при этом изучаются не свойства сырья, полуфабрикатов, материалов или конструктивное устройство оборудования и способы изготовления продукции, а методы использования средств производства, пути совершенствования обслуживания потребителей.

Последовательное изучение перечисленных дисциплин создает основу для лучшего и более полного усвоения материала курса «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», который завершает теоретическое обучение специалистов отрасли.

Учебник соответствует программе курса «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и состоит из восьми глав, изучение которых позволит студентам освоить материал, предусмотренный программой, и приобрести необходимые знания и практические навыки в организации хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, обеспечивающие повышение эффективности производства и улучшение качества работы.

ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР «Об улучшении планирования и усилении воздействия хозяйственного механизма на повышение эффективности производства и качества работы» (июль 1979 г.) указывается на необходимость добиться значительного повышения эффективности общественного производства, ускорения научно-технического прогресса и роста производительности труда, улучшения качества продукции и на этой основе обеспечить неуклонный подъем экономики страны и благосостояния советского народа.

Повышение эффективности и качества — это не только экономическая и техническая задачи, но и социальная, которая будет решаться в процессе дальнейшего развития советского общества. В осуществлении социально-экономической программы Коммунистической партии значительная роль принадлежит общественному питанию.

В Конституции СССР указано, что в нашей стране общественное питание наряду со здравоохранением, социальным обеспечением, торговлей, бытовым обслуживанием и коммунальным хозяйством действует и развивается как государственная система. Большое внимание, уделяемое партией и правительством дальнейшему развитию и совершенствованию общественного питания, связано с повышением его социально-экономического значения в народном хозяйстве страны в целях обеспечения более полного удовлетворения материальных и духовных потребностей советских людей.

Общественное питание характеризуется значительными преимуществами по сравнению с приготовлением пищи в домашних условиях. Подсчитано, что на ведение домашнего хозяйства

в стране ежегодно расходуется примерно 100 млрд. человеко-часов, из них почти 40 % — на приготовление пищи (включая закупку продуктов). На предприятиях общественного питания затраты времени на приготовление пищи в 3—4 раза меньше. Рационально организованное общественное питание позволяет экономить материальные и трудовые ресурсы, способствует повышению производительности труда.

В настоящее время при огромных масштабах развития социалистической экономики и высоком уровне занятости населения в общественном производстве заметно возросла потребность в трудовых ресурсах. В связи с этим сокращение затрат времени на приготовление пищи в домашних условиях путем дальнейшего развития сети предприятий общественного питания и улучшения их работы приобретает все большее значение.

Широкое развитие общественного питания позволяет дополнительно использовать в народном хозяйстве большое число работников, прежде всего женщин, выполняющих основные работы по ведению домашнего хозяйства.

В. И. Ленин в статье «Великий почин» указывал, что общественные столовые наряду с детскими учреждениями *«...на деле способны освободить женщину, на деле способны уменьшить и уничтожить ее неравенство с мужчиной, по ее роли в общественном производстве и в общественной жизни»*¹.

Общественное питание во многом способствует улучшению социалистической организации труда. Столовые на промышленных предприятиях, стройках, в совхозах, учреждениях, обеспечивая работников полноценным питанием во время обеденного перерыва, вносят заметный вклад и в повышение производительности труда. Среднечасовая производительность труда на предприятиях, где образцово налажено общественное питание, на 7—8 % выше, чем на предприятиях, где работники лишены возможности получить горячую пищу.

Последовательное осуществление мероприятий по улучшению быта трудящихся, в том числе совершенствование работы предприятий общественного питания, улучшение качества выпускаемой ими продукции и повышение культуры обслуживания населения, приводит к существенным изменениям в структуре нерабочего времени трудящихся. В перспективе затраты времени на домашний труд сократятся примерно в 3 раза и будут составлять не более 10 % нерабочего времени. В связи с этим значительно возрастет свободное время трудящихся. Немалая роль в разумном использовании свободного времени принадлежит предприятиям общественного питания, которые становятся местом культурного общения людей, особенно молодежи, путем продуманной организации интересного досуга и отдыха населения.

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 39, с. 24.

Таким образом, социально-экономическое значение общественного питания заключается в том, что оно, удовлетворяя повседневную потребность людей в пище, способствует экономии общественного труда, позволяет более эффективно использовать материальные и трудовые ресурсы, увеличить количество свободного времени трудящихся.

В настоящее время в стране насчитывается более 300 тыс. предприятий общественного питания. На предприятиях и в организациях отрасли занято более 3 млн. работников. Услугами общественного питания ежедневно пользуются свыше 105 млн. человек.

Расширяется ассортимент, улучшается качество продукции, выпускаемой столовыми, кафе, ресторанами, повышается культура обслуживания. Предприятия общественного питания постепенно переводятся на снабжение полуфабрикатами промышленного производства, оснащаются различными видами современного оборудования.

Преимущественное развитие получают столовые на производственных предприятиях, в высших учебных заведениях, техникумах, училищах профессионально-технического образования и общеобразовательных школах.

Дальнейшее развитие общественного питания будет осуществляться путем внедрения передовой технологии и новейшей техники, промышленных методов приготовления пищи, создания сети кулинарных заготовочных фабрик с автоматизированными и механизированными линиями для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности, охлажденных и быстрозамороженных блюд и снабжения ими доготовочных предприятий.

Осуществляется большая работа по улучшению качества продукции общественного питания, повышению культуры обслуживания населения. Для решения этих задач важное значение имеет организация рационального, сбалансированного питания различных контингентов с учетом энергозатрат и требований физиологии питания. В настоящее время разработаны рационы питания для рабочих ведущих специальностей — металлургов, шахтеров, химиков, машиностроителей и др. Завершается перевод рабочих и студенческих столовых на реализацию комплексных обедов с использованием механизированных раздаточных линий. Расширяется сеть магазинов кулинарии и полуфабрикатов на территории производственных предприятий, увеличивается число специализированных предприятий — блинных, вареничных, сосисочных, пельменных, пирожковых.

Большое значение для дальнейшего развития общественного питания имело постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию торговли» (июль 1977 г.).

Министерство торговли СССР и другие ведомства, имеющие сеть предприятий общественного питания, были обязаны обеспе-

чить установленный государственным планом прирост сети и оснащение предприятий современным торгово-технологическим оборудованием. Одновременно предусматривалось повышение использования основных фондов и эффективности капитальных вложений путем строительства преимущественно крупных предприятий, рациональной планировки помещений с расширением пропускной способности обеденных залов столовых за счет применения механизированных линий комплектации и отпуска обедов.

Основным источником финансирования строительства общедоступных предприятий общественного питания, как известно, являются 5-процентные отчисления от капитальных вложений, предназначенных на жилищное строительство. Сумма этих отчислений в течение десятой пятилетки значительно возросла в связи с быстрым развитием жилищного строительства. До сих пор, однако, эти отчисления не всегда использовались по назначению и, в частности, из-за многочисленности заказчиков на строительство предприятий общественного питания. В качестве единого заказчика за счет 5-процентных отчислений впредь будут выступать исполкомы местных Советов народных депутатов. Были установлены задания по переводу рабочих столовых и столовых при учебных заведениях на отпуск скомплектованных обедов, по внедрению на предприятиях этого типа механизированных линий комплектации и отпуска обедов, по приросту сети магазинов кулинарии, строительству баз снабжений.

Огромное значение для улучшения деятельности предприятий общественного питания, как и предприятий всех отраслей народного хозяйства, имеет постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР «Об улучшении планирования и усилении воздействия хозяйственного механизма на повышение эффективности производства и качества работы» (июль 1979 г.).

Последовательное осуществление мероприятий, предусмотренных этим постановлением, будет способствовать повышению уровня плановой работы в народном хозяйстве, развитию хозяйственного расчета, усилению роли экономических рычагов и стимулов, а также развитию демократических начал в управлении производством.

1.2. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЕГО ОРГАНИЗАЦИИ

Социалистическое предприятие — это основанная на общественной собственности на средства производства и коллективном труде свободных от эксплуатации работников производственно-хозяйственная единица, главной целью которой является изготовление продукции или выполнение работ и услуг, необходимых народному хозяйству.

Как и каждое социалистическое производственное предприятие, предприятие общественного питания объединяет коллектив работников; в его распоряжении находятся здания и сооружения, оборудование, а также сырье, материалы, полуфабрикаты, топливо и другие средства производства в размерах, необходимых для изготовления определенных видов кулинарной продукции в запланированном объеме, ее реализации и организации потребления.

В соответствии с плановыми заданиями и под руководством вышестоящего органа предприятие, используя закрепленное за ним в оперативном управлении и владении государственное имущество, осуществляет производственно-хозяйственную деятельность (изготовление продукции, выполнение различных работ, оказание услуг).

Деятельность предприятия строится на сочетании централизованного руководства и хозяйственной самостоятельности, инициативы коллектива работников. В зависимости от производственно-технических особенностей и форм связи с другими предприятиями степень хозяйственной самостоятельности каждого предприятия может быть различной.

Вышестоящий орган определяет предприятию основные показатели его деятельности (товарооборот, ассортимент и объем реализуемой продукции, прибыль, рентабельность) и лимиты (фонд заработной платы, объем капитальных вложений, ввод новых производственных фондов, объем фондируемого сырья и др.), закрепляет поставщиков фондируемого сырья.

В своей деятельности предприятие обязано соблюдать социалистическую законность и государственную дисциплину, руководствуясь действующими положениями, инструкциями, распоряжениями.

В целях наиболее полного удовлетворения потребностей населения в различных видах кулинарной продукции предприятие должно обеспечивать постоянное развитие и совершенствование производства, повышение его эффективности, непрерывный рост производительности труда на основе внедрения достижений научно-технического прогресса, улучшения условий труда, повышения политической сознательности и творческой активности работников.

Основной задачей коллектива работников каждого предприятия общественного питания является производство кулинарной продукции высокого качества, ее реализация и организация потребления при оптимальном использовании производственных ресурсов (оборудования, сырья, материалов, топлива, энергии, инвентаря и других средств производства), а также наиболее эффективным использованием рабочего времени. Решение этой задачи связано с непрерывным совершенствованием техники, технологии, организации труда и производства.

Важнейшей чертой каждого предприятия общественного питания, как и всех социалистических предприятий, является *производственно-техническое единство*, которое определяется общностью назначения изготавливаемой продукции или процесса ее производства.

Предприятие может состоять из технологически однородных или разнородных звеньев — цехов, участков, выпускающих в результате совместного труда определенную продукцию. Эти звенья объединены единым производственным процессом.

Для каждого предприятия характерно наличие общего вспомогательного хозяйства, обслуживающего все части предприятия, а также единство территории (последнее в некоторых случаях необязательно).

Производственно-техническое единство создает условия для квалифицированного и оперативного руководства предприятием.

Предприятия общественного питания обладают также *организационным единством*, что означает наличие единого коллектива работников и единого руководства. Организационное единство характеризуется обособленностью предприятия, наделением его юридическими правами, а также ответственностью за свою деятельность.

Важной чертой, характеризующей предприятие, является его *экономическое единство*, т. е. единство плана, учета, общность материальных, технических и финансовых ресурсов, а также общность экономических результатов работы.

Экономическое единство предприятия наиболее полно проявляется в осуществлении таких принципов хозяйственного расчета, как возмещение всех расходов по осуществлению производственно-хозяйственной деятельности доходами; зависимость дальнейшего развития производства от эффективности работы; связь материального стимулирования работников с конечными результатами деятельности предприятия.

Кроме того, предприятие обладает *хозяйственно-оперативной самостоятельностью*, которая обеспечивается: предоставленными ему правами юридического лица; имущественной самостоятельностью; наличием торгово-производственного и финансового плана; самостоятельным балансом и законченной системой учета и отчетности; правом иметь расчетный счет в Госбанке, производить по безналичному расчету денежные операции с поставщиками и потребителями изготовленной продукции (оптом), получать в Госбанке краткосрочный кредит для развития техники и других нужд предприятия; правом самостоятельной организации процесса производства продукции, приема работников, обеспечения материально-технического и продовольственного снабжения, реализации изготовленной продукции и др.

Права и обязанности предприятия определены Положением о социалистическом государственном производственном предприя-

тии и особенностями применения этого Положения к предприятиям торговли и общественного питания системы Министерства торговли СССР, а также к предприятиям и организациям орсов и урсов других министерств.

Каждое предприятие организует свою деятельность в соответствии с *уставом*, утвержденным вышестоящим органом. В уставе предприятия отражаются: наименование предприятия и его адрес, наименование органа, которому оно подчинено, предмет и цель деятельности предприятия, наличие уставного фонда, указание о том, что предприятие действует в соответствии с Положением о социалистическом государственном производственном предприятии и является юридическим лицом. Устав предприятия служит основанием для регистрации его в финансовых органах. Кроме устава, предприятие имеет *производственно-технический паспорт*, в котором содержатся общие сведения о предприятии, сводные данные о материально-технической базе и сантехнике, производственной структуре, составе оборудования и другие сведения.

1.3. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ И ПУТИ ЕЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

На каждом предприятии в соответствии с плановым заданием и разработанным технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную структуру.

Под *производственной структурой* предприятия понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

Производственную структуру нельзя отождествлять с организационной структурой предприятия. В состав предприятия, кроме производственных подразделений, включаются подразделения для обслуживания потребителей, службы управления и охраны и др.

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями.

По производственной структуре предприятия общественного питания можно отнести к следующим видам: заготовочные, перерабатывающие сырье в полуфабрикаты различной степени готовности для снабжения ими доготовочных, магазинов кулинарии и розничной торговой сети; доготовочные, работающие на полуфабрикатах; предприятия с законченным производственным цик-

лом, работающие на сырье; предприятия, не имеющие производства, — раздаточные.

На каждом предприятии выделяют две наиболее важные составные части: *основное производство*, охватывающее все процессы, непосредственно связанные с превращением исходного сырья в готовую продукцию, и *вспомогательное производство*, включающее процессы материального и технического обслуживания основного производства (ремонт оборудования, изготовление тары, приспособлений, инструментов, приемка и хранение сырья, перемещение грузов и др.).

Производства — это более крупные по сравнению с цехами подразделения, которые создаются на крупных предприятиях, где необходимо объединить несколько однородных или взаимосвязанных цехов.

Основное и вспомогательное производства органически связаны между собой осуществлением единого производственного процесса, но каждое из них имеет свои технологические и организационные особенности. В свою очередь основное и вспомогательное производства делятся на цехи, отделения, производственные участки, рабочие места.

Цех — это обособленная в технологическом и административном отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства, осуществляемый коллективом работников во главе с одним руководителем. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

Производственный участок — это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Производственной стадией называется технологически законченная часть производственного процесса, связанная с таким изменением предмета труда, которое характеризуется переходом его в другое качественное состояние.

Отделения — более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.

Границы производственного участка (отделения) определяют часть производственной площади, на которой расположены средства производства (орудия и средства труда), используемые работающими в процессе выполнения определенной производственной стадии.

Цехи, отделения, производственные участки делятся на рабочие места.

Рабочее место — это часть предприятия, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции. Границы рабочего места определяются частью производственной площади, на которой сосредото-

точены средства производства (машины, аппараты, производственная мебель, инструменты, приспособления, сырье, материалы и др.), необходимые для выполнения производственных операций.

Поточные линии представляют собой совокупность рабочих мест, расположенных с учетом последовательности технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций по изготовлению различных видов продукции.

В зависимости от назначения и характера деятельности различают основные, побочные и вспомогательные цехи и производственные участки.

Цехи и участки основного производства вырабатывают продукцию, определяющую основное назначение предприятия (мясные, рыбные, овощные и другие полуфабрикаты, кулинарные и мучные кондитерские изделия, блюда, соусы, гарниры и т. п.).

Цехи и участки вспомогательного производства вырабатывают продукцию, используемую внутри предприятия (молочнокислые продукты, безалкогольные напитки, мороженое). Кроме того, они снабжают предприятие энергией всех видов, обслуживают и ремонтируют оборудование, тару и т. д.

Побочные цехи и участки вырабатывают продукцию, не имеющую отношения к основному назначению предприятия, как правило, из отходов сырья и материалов (крахмальный цех).

Кроме цехов, предприятие имеет *обслуживающие хозяйства*. Обслуживающие хозяйства отличаются от основных и вспомогательных цехов тем, что они никакой продукции не производят, а выполняют работу по предоставлению услуг основным и вспомогательным цехам предприятия. К обслуживающим хозяйствам относятся складское, энергетическое, ремонтное, транспортное, тарное, метрологическое, санитарно-техническое и др.

Производственная структура предприятия в значительной степени зависит от объема и специализации производства. Чем больше объем производства и шире ассортимент выпускаемой продукции, тем сложнее производственная структура. С увеличением производственной мощности предприятия и ростом его технической оснащенности, как правило, усложняется структура его вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств.

Выделение отдельных видов производства в самостоятельные цехи позволяет специализировать его участки, создавать в них поточные линии, дает возможность дифференцировать оперативно-техническое руководство производством. Все это позволяет улучшить организацию труда и производства. Однако чрезмерное усложнение структуры предприятия ведет к многоэтапности в руководстве, к увеличению управленческого штата, накладных расходов. Выделять цех в самостоятельную производственную единицу следует только в том случае, если этот участок специализирован на изготовлении определенных изделий, характеризуется достаточным объемом производства и в нем работают несколько бригад работников под руководством нескольких масте-

ров (бригадиров). Если же производственный участок небольшой и обслуживается одним мастером (бригадиром), то создание цеха нецелесообразно даже при специализации этого участка.

Цехи создаются обычно только на крупных предприятиях. Мелкие и средние предприятия делятся на производственные участки. При бесцеховой структуре производства на предприятиях общественного питания наименования цехов (горячий, холодный, мясной, рыбный, овощной и т. д.) являются условными, выражающими не структурное подразделение производства, а лишь обособление некоторых технологических процессов и операций в отдельных помещениях с учетом главным образом требований санитарии.

Структура цеха характеризует уровень разделения труда и организацию внутрицеховой специализации процесса производства и кооперирования.

Цехи могут специализироваться по трем признакам: технологическому, предметному и смешанному.

При специализации цехов по *технологическому* признаку в них при однородном технологическом процессе изготавливаются изделия *разнообразного* ассортимента. Оборудование и рабочие места при этом не могут быть расположены по ходу технологического процесса, так как часто изменяется ассортимент выпускаемых изделий, что влияет на последовательность операций. Группы однотипных машин или аппаратов размещают по однородным рабочим местам, предназначенным для выполнения определенной части производственного процесса, что ведет к увеличению времени на перемещение изделий, переналадку оборудования, удлинению производственного цикла.

По мере увеличения партионности производства, перехода к массовому изготовлению однородной продукции цехи специализируются по *предметному* признаку, изготавливая однородные изделия одного или двух-трех видов, что достигается в результате объединения в одном цехе разнородных технологических процессов. Такие цехи образуют почти полностью законченный (замкнутый) цикл производства.

Специализация цехов по предметному признаку имеет по сравнению с технологическим следующие преимущества: углубляется специализация производства; обеспечивается прямоточность производственного процесса, что достигается расположением оборудования и рабочих мест по ходу технологического процесса изготовления определенных изделий; создаются более благоприятные условия для внедрения новой техники, прогрессивной технологии, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов; лучше используется высокопроизводительное специализированное оборудование; упрощается оперативное производственное планирование; сокращается производственный цикл; создаются возможности для специализации работников, повышения их квалификации.