

**ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВА
И УПРАВЛЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЯМИ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**



·ЭКОНОМИКА·

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Рекомендовано Управлением
учебных заведений Министерства
торговли РСФСР в качестве
учебника для технологических
отделений техникумов общественного
питания и советской торговли*

*Учебник подготовлен преподавателями
Московского техникума общественного
питания Л. С. КУЧЕР, Р. Ф. ЛИФАНО-
ВОЙ (главы 1, 2, 4, 5) и преподавателями
Ленинградского техникума общественного
питания Т. Н. БОБАРЫКИНОЙ (главы
6, 7, 8, 10), М. М. АНОСОВОЙ (главы
3, 9, 11).*

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

1.1. ЗНАЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Интенсивный рост социалистического производства, создание материально-технической базы коммунизма непосредственно связаны с реализацией программы социального развития, которая предусматривает значительное повышение материального благосостояния и культурного уровня жизни народа. В осуществлении этой программы 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 уделяется партией и правительством дальнейшему развитию и совершенствованию общественного питания. Это неразрывно связано с повышением его социально-экономического значения в народном хозяйстве страны в целях обеспечения более полного удовлетворения всевозрастающих материальных и духовных потребностей советских людей.

Общественное питание характеризуется значительными преимуществами по сравнению с приготовлением пищи в домашних условиях. Основными преимуществами общественного питания являются следующие:

существенная экономия общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов; предоставление рабочим и служащим в течение рабочего дня горячей пищи, что повышает их работоспособность, а следовательно, и производительность труда;

возможность организации сбалансированного рационального питания с учетом энергетических затрат работников в процессе производства, особенностей их труда и других факторов;

увеличение свободного времени трудящихся. Так, например, для приготовления обеда на семью из 4 человек в домашних условиях необходимо затратить около 4 ч, в то время как в столовой с хорошо налаженным обслуживанием эта семья могла бы пообедать за 12—15 мин;

возможность постепенного снижения стоимости питания: в столовых при производственных предприятиях, где определенную часть расходов берут на себя администрация и местные комитеты профсоюзов; в ряде высших и средних специальных учебных заведений введено льготное питание по абонементам, причем 50% стоимости обеда оплачивает учебное заведение. В столовых при санаториях, домах отдыха, больницах, профилакториях и других социально-культурных учреждениях значительная часть продукции отпускается бесплатно или по льготным ценам за счет общественных фондов потребления.

Многогранная роль общественного питания в народном хозяйстве страны связана с повышением эффективности хозяйственной деятельности предприятий отрасли.

1.2. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

С каждым годом растет материально-техническая база общественного питания, увеличивается выпуск кулинарной продукции, совершенствуются технология производства и методы обслуживания потребителей.

В настоящее время в стране насчитывается более 287 тыс. предприятий общественного питания, обслуживающих примерно 90 млн. человек ежедневно.

Преимущественное развитие в стране получают столовые на производственных предприятиях, в высших учебных заведениях, техникумах, училищах профессионально-технического образования и общеобразовательных школах. Для того чтобы предоставить возможность получать горячую пищу всем рабочим и служащим, потребуется довести число мест в заводских и фабричных столовых до принятых нормативов — 250 мест на 1000 работающих в наиболее многочисленную смену. Важнейшее направление совершенствования материально-технической базы общественного питания в высших и средних специальных учебных заведениях — развитие сети комбинатов студенческого питания. Основным направлением в развитии школьного питания является создание базовых столовых и комбинатов с сетью столовых-догоотовочных и раздаточных.

Дальнейшее развитие общественного питания будет осуществляться за счет внедрения передовой технологии и новейшей техники, перевода отрасли на индустриальные методы приготовления пищи путем создания сети кулинарных фабрик с автома-

тизированными и механизированными линиями для приготовления полуфабрикатов, охлажденных и быстрозамороженных блюд и снабжения ими доготовочных предприятий.

Наряду с количественным ростом отрасли в общественном питании осуществляется большая работа по улучшению качества пищи и повышению культуры обслуживания населения. Для решения этих задач важное значение имеет организация рационального 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. Большое внимание уделяется дальнейшему развитию диетического питания: укреплению его материально-технической базы, подготовке кадров диетврачей, диетсестер, поваров и повышению их квалификации.

Планируется расширение сети магазинов кулинарии и полуфабрикатов на территории производственных предприятий, увеличение числа специализированных предприятий — блинных, вареничных, сосисочных, пельменных, пирожковых, которые являются высокорентабельными.

Интенсивное развитие народного хозяйства страны, подъем благосостояния советских людей поставили перед общественным питанием новые задачи, которые нашли отражение в июльском (1977 г.) постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию торговли».

Для организации производства пищи на промышленной основе и перевода предприятий общественного питания на комплексное снабжение полуфабрикатами поручено Министерству мясной и молочной промышленности СССР, министерствам пищевой промышленности и рыбного хозяйства СССР принять меры к дальнейшему наращиванию производственных мощностей по выработке мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд. Постановление обязало Министерство торговли СССР предусматривать создание в системе общественного питания заготовочных предприятий, обеспечивающих производство полуфабрикатов и кулинарной продукции, комплексное снабжение ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии в городах, где отсутствует необходимая материально-техническая база промышленности по выпуску полуфабрикатов.

Предусмотрены конкретные меры по вводу в действие новых предприятий, улучшению качества пищи, повышению культуры обслуживания, усилению работы по подбору, воспитанию и расстановке кадров. Обращено внимание на необходимость налаживания постоянного контроля за работой предприятий.

Перед предприятиями общественного питания поставлена задача — обеспечить дальнейший рост производительности труда

на основе развития прогрессивных форм обслуживания населения, всемерного внедрения средств механизации, применения передовых методов организации труда, экономного использования рабочего времени, широкого применения сдельной оплаты труда. Поставлена задача повышения эффективности использования основных фондов, капиталовложений и материальных ресурсов в общественном питании путем строительства крупных предприятий, увеличения пропускной способности обеденных залов, прироста сети столовых на производственных предприятиях, в общеобразовательных школах, профессионально-технических училищах, в высших и средних специальных учебных заведениях.

Постановление предусматривает комплексный подход к дальнейшему совершенствованию общественного питания.

1.3. ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

До недавнего времени развитие отрасли осуществлялось главным образом за счет увеличения количества предприятий и роста численности занятых работников, т. е. экстенсивным путем. Согласно статистическим данным численность работников общественного питания удваивалась через каждые 10—12 лет. В настоящее время в общественном питании занято около 2,5 млн. человек; при сохранении сложившихся темпов роста производительности труда к 1990 г. численность работников отрасли должна была бы увеличиться до 4,5—5 млн. человек. Вполне понятно, что при напряженном положении с трудовыми ресурсами в стране обеспечить предприятия общественного питания таким количеством работников не представляется возможным. Поэтому дальнейшее развитие отрасли будет осуществляться на основе интенсивного метода за счет повышения эффективности производства, роста производительности труда, внедрения современной техники, прогрессивной технологии.

Эффективность деятельности предприятий общественного питания означает получение максимального результата, достигаемого на основе рационального использования имеющихся трудовых и материальных ресурсов. Эффективность измеряется сопоставлением результатов труда с затратами. Более эффективным считается труд, обеспечивающий получение наибольшего результата при наименьших затратах.

На увеличение производительности труда в общественном питании оказывают влияние две группы факторов: *материально-технические и организационно-экономические.*

К группе *материально-технических факторов* относятся: внедрение комплексной механизации и автоматизации производственных процессов; перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами и приготовление блюд из быстрозаморо-

роженных и охлажденных продуктов; внедрение прогрессивной технологии.

К группе *организационно-экономических факторов* относятся: рациональные формы организации производства (концентрация, специализация, кооперирование); внедрение прогрессивных форм обслуживания; улучшение организации труда; использование средств материального стимулирования; совершенствование оплаты труда; повышение квалификации кадров; организация социалистического соревнования.

Максимальный эффект может быть получен только при планомерном сочетании действия этих двух групп факторов.

Значительное повышение производительности труда работников достигается на крупных предприятиях (кулинарных фабриках, фабриках-заготовочных, комбинатах питания), где создаются условия для концентрации основных технологических процессов — первичной обработки сырья, производства быстрозамороженных блюд и другой кулинарной продукции. Так, например, если в столовых, работающих на сырье, для изготовления крупнокусковых мясных полуфабрикатов из 1 т мяса затрачивается около 28 ч, то на крупных заготовочных предприятиях — не более 12—13 ч. При комплексном снабжении доготовочных предприятий полуфабрикатами производительность труда увеличивается примерно на 15—20%, сокращаются затраты времени на приготовление блюд в 4—10 раз, уменьшаются производственные площади на 20—25% (что позволяет соответственно увеличить площади торговых залов).

В современных условиях для общественного производства характерно преобладание прогрессивных типов предприятий, созданных на базе концентрации, специализации и кооперирования.

Концентрация производства предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных предприятиях. Опыт показывает, что только в крупных объединениях возможно быстрое освоение достижений технического прогресса, наиболее полное использование предоставляемых ресурсов.

В общественном питании имеются все возможности для дальнейшей концентрации производства. Это обусловливается тем, что из четырех стадий технологического процесса производства первые две — первичная обработка сырья и изготовление полуфабрикатов — могут осуществляться на крупных механизированных и автоматизированных заготовочных предприятиях, а остальные две — приготовление блюд, кулинарных изделий и отпуск их потребителям — на доготовочных предприятиях общественного питания. Объединение заготовочного и доготовочных предприятий в единый хозяйственный комплекс (кулинарное объединение или комбинат питания) позволяет осуществить концентрацию производства, широко внедрять механизацию и автоматизацию технологических процессов.

Под *специализацией* в общественном питании понимается сосредоточение деятельности предприятий на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или на выполнении определенных стадий технологических процессов. Поэтому различают два вида специализации:

технологическую, которая характеризуется созданием специализированных заготовочных предприятий для первичной обработки сырья и выпуска полуфабрикатов и доготовочных — для приготовления готовой продукции из получаемых полуфабрикатов;

предметную, при которой предприятия организуются в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции (например, блинные, пирожковые, вареничные, чебуречные, шашлычные и др.). Специализированные предприятия выпускают однородную продукцию (пельмени, блинчики, вареники и др.) большими партиями, что позволяет максимально механизировать и автоматизировать технологический процесс, внедрить прогрессивную технологию и повысить производительность труда работников примерно в 2 раза.

Кооперирование — это форма производственных связей между предприятиями, совместно изготовляющими определенную продукцию. Кооперирование может быть внутриотраслевым — между заготовочными и доготовочными предприятиями внутри данной отрасли и межотраслевым — между предприятиями различных отраслей. Примером межотраслевого кооперирования может служить получение предприятиями общественного питания продукции от мясокомбинатов, молокозаводов, птицекомбинатов и других промышленных предприятий.

Важным звеном в повышении эффективности работы предприятий общественного питания являются научная организация труда, внедрение прогрессивных форм обслуживания. Только при переводе предприятий на самообслуживание производительность труда в них возрастает на 20%, а при переходе на реализацию комплексных обедов с абонементной системой расчетов — еще более.

Большое значение для повышения эффективности работы предприятий имеет социалистическое соревнование, применение прогрессивных систем оплаты труда, материального стимулирования. Так, при переходе с повременной оплаты труда на сдельно-премиальную производительность труда повышается в среднем на 20%, значительно уменьшается текучесть кадров, повышается творческая инициатива работников.

Огромное воздействие на деятельность производственных коллективов оказывает организация социалистического соревнования. В постановлении ЦК КПСС «О дальнейшем улучшении идеологической, политико-воспитательной работы» (май 1979 г.) указывается на необходимость «полнее использовать воспитательные возможности социалистического соревнования, прогрес-

сивных форм организации труда... Своевременно и широко информировать трудящихся о ходе соревнования, заботиться о росте их профессионального и культурного уровня, чутко относиться к нуждам и запросам людей, уважать мнение членов трудового коллектива. При подведении итогов соревнования обязательно учитывать не только производственные показатели, но и состояние воспитательной работы»¹.

Решение этих задач способствует росту производительности труда, выявлению неиспользованных резервов и существенному повышению экономической эффективности работы предприятий общественного питания.

1.4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Задачами научно-технического прогресса в отрасли являются повышение ее эффективности на основе внедрения последних достижений науки и техники, совершенствование организации производства и управления предприятиями общественного питания.

К основным направлениям научно-технического прогресса в общественном питании относятся:

- организация централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности и комплексное снабжение ими предприятий-догоотовочных;

- централизованное производство замороженных кулинарных изделий, разработка технологии приготовления охлажденных блюд и внедрение их в практику работы предприятий общественного питания;

- внедрение новых способов обработки продуктов;

- совершенствование методов обслуживания посетителей;

- эффективное использование новой техники, модернизация действующего оборудования, комплексная механизация и автоматизация производственных процессов, механизация погрузочно-разгрузочных работ;

- совершенствование научной организации труда и управления с использованием электронно-вычислительной техники и АСУ.

Работа предприятий общественного питания на полуфабрикатах создает благоприятные условия для применения средств механизации и автоматизации производственных процессов, позволяет более эффективно осуществлять специализацию производства, обеспечивать экономию средств за счет рационального использования сырья, снижения отходов и потерь, ускорения приготовления блюд.

Важным направлением научно-технического прогресса в общественном питании является централизованное производство замороженных кулинарных изделий и охлажденных блюд. Уже

¹ Правда, 1979, 6 мая.

действуют мощные предприятия по производству замороженных блюд и кулинарных изделий. Так, например, Сочинский консервный комбинат ежемесячно вырабатывает 800—900 т замороженной обеденной продукции; около 5 тыс. т в год замороженных первых и вторых блюд, овощей, фруктов производится на консервном комбинате г. Крымска Краснодарского края. Быстрозамороженные блюда широко используются на предприятиях общественного питания Краснодара, Москвы, в курортных зонах Крыма, Кавказа и вагонах-ресторанах.

Одно из основных направлений технического прогресса — внедрение достижений науки и техники в кулинарное производство. Разрабатываются новые электрофизические, биохимические и ферментативные методы обработки продуктов. На предприятиях отрасли успешно действуют аппараты с инфракрасным и сверхвысокочастотным (СВЧ) нагревом. Особенно эффективно могут быть использованы аппараты с СВЧ-нагревом для разогрева быстрозамороженной продукции и охлажденных блюд, что в свою очередь способствует совершенствованию технологии производства продукции на предприятиях общественного питания.

Технический прогресс в отрасли связан с комплексной механизацией и автоматизацией технологических процессов, с внедрением высокопроизводительного оборудования для приготовления и отпуска пищи. В настоящее время осуществляется переход от конструирования отдельных машин и разработки прогрессивных технологических процессов к созданию систем, обеспечивающих механизацию и автоматизацию производства в целом.

Планируется завершить разработку и освоить производство жарочных и варочных аппаратов непрерывного действия, средств комплексной механизации и автоматизации производственных процессов для специализированных предприятий общественного питания (вареничных, пирожковых, блинных,пельменных). К ним относятся автоматы для приготовления жареных пирожков и пончиков, линии приготовления блинчиков, вареников и др.

Широко используется на предприятиях секционное модулированное оборудование, позволяющее более рационально организовать рабочие места поваров, увеличить выпуск продукции на тех же производственных площадях.

В системе обслуживания потребителей все большее применение находят конвейерные системы комплектования и отпуска скомплектованных обедов, что значительно повышает пропускную способность обеденных залов. Современные механизированные линии для отпуска комплексных обедов позволяют увеличить пропускную способность столовых почти в 3 раза и сократить время на получение обеда и прием пищи до 12—15 мин.

Увеличилась оснащенность предприятий общественного питания механическим, холодильным, подъемно-транспортным оборудованием, торговыми автоматами, электронными контрольно-кассовыми машинами и весоизмерительными приборами.

Достижения научно-технического прогресса используются и при механизации трудоемких работ, выполняемых кухонными рабочими, сборщиками посуды, уборщицами производственных и торговых помещений. На крупных предприятиях может быть применен весь комплекс средств механизации, в том числе механизированные моечные отделения для санитарной обработки столовой и кухонной посуды, экспедиционной тары, транспортеры для сбора и доставки посуды из обеденного зала в моечные отделения; на средних и мелких предприятиях — машины для мытья столовой и кухонной посуды, приборов. Использование средств механизации на трудоемких работах позволяет повысить производительность труда в 1,5—2 раза и высвободить значительное количество работников, занятых выполнением подсобных работ на предприятиях общественного питания.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Деятельность предприятий общественного питания характеризуется определенными особенностями организационно-экономического и социального характера.

К организационно-экономическим особенностям производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания следует отнести:

выполнение ими трех взаимосвязанных функций — производства кулинарной продукции, ее реализации и организации потребления, в то время как, например, предприятия пищевой промышленности выполняют только функцию производства, а предприятия торговли — только функцию реализации продукции;

изготовление продукции, имеющей ограниченные сроки реализации. Это требует выпуска блюд небольшими партиями по мере их реализации;

необходимость строгого соблюдения работниками предприятий общественного питания санитарно-гигиенических требований;

обеспечение контроля за качеством обрабатываемого сырья, процессами приготовления и реализации готовых блюд.

К особенностям социального характера следует отнести: зависимость ассортимента изготавливаемой и реализуемой продукции от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов;

зависимость режимов работы предприятий общественного питания от режимов работы обслуживаемых ими предприятий, учреждений и учебных заведений. Это требует особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока посетителей (часы пик), использования всех резервов для обеспечения бесперебой-

ного выпуска продукции, своевременного обслуживания и наиболее полного удовлетворения спроса;

значительные изменения спроса на продукцию по часам суток, дням недели, временам года. В предвыходные, выходные, предпраздничные и праздничные дни резко сокращается спрос на обеденную продукцию столовых и увеличивается на продукцию ресторанов, кафе, специализированных предприятий, магазинов кулинарии и полуфабрикатов. В летнее время повышается спрос на блюда из овощей, холодные супы;

зависимость типов, мощностей и месторасположения предприятий общественного питания от характера обслуживаемого контингента, плотности населения, наличия поблизости других предприятий общественного питания, пищевой промышленности и продовольственных магазинов;

необходимость проведения специалистами общественного питания пропаганды среди населения научных основ питания, консультаций по технологии приготовления различных блюд и сервировке столов к торжествам и юбилеям.

Указанные выше особенности учитываются при организации общественного питания, рациональном размещении сети, при выборе типов предприятий и определении режима их работы.

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Классификация предприятий общественного питания осуществляется в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов услуг, предоставляемых потребителям.

В зависимости от *характера производства* предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.

В группу *заготовочных предприятий* входят: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи; предприятия, изготовляющие готовые расфасованные блюда (кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд); специализированные кулинарные цехи.

К *догоготовочным* относятся предприятия, изготовляющие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания или предприятий пищевой промышленности. К ним относятся столовые-догоготовочные, вагоны-рестораны, кафе, закусовые, домовые кухни.

Предприятия с *полным циклом производства* осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее в торговых залах, буфетах и магазинах кулинарии. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, фабрики-кухни, а также рестораны.

В зависимости от *ассортимента выпускаемой продукции* предприятия общественного питания могут быть универсальными и специализированными. *Универсальные* предприятия выпускают разнообразные блюда в широком ассортименте.

Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию однородной продукции. К таким предприятиям относятся шашлычные, пельменные, блинные, пирожковые, кафе-молочные, кафе-кондитерские, рестораны с национальной кухней, диетические столовые и др.

В зависимости от *объема и характера услуг*, предоставляемых потребителям, предприятия общественного питания подразделяются на высшую, первую, вторую и третью категории¹. К высшей категории относятся рестораны, кафе, бары и другие предприятия, отличающиеся сложностью ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции, высоким уровнем обслуживания посетителей и архитектурно-художественного оформления торговых помещений. К первой категории относятся рестораны (кроме высшей категории), кафе-кондитерские, молодежные и другие специализированные предприятия, буфеты при зрелищных предприятиях и спортивных комплексах. Ко второй категории относятся общедоступные столовые и столовые при учреждениях, вечерние рестораны, организуемые на базе столовых общего типа, станционные буфеты. К третьей категории — столовые и буфеты при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, получающие от них безвозмездно ряд услуг (оплату за помещение, электроэнергию, водоснабжение и др.).

Деление предприятий общественного питания на категории имеет большое значение для определения видов услуг, предоставляемых потребителям, и размера цен на реализуемую продукцию. Так, например, на предприятиях высшей и первой категорий обслуживание осуществляется через официантов, второй и третьей категорий — используется метод самообслуживания и т. д.

2.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И РЕЖИМОВ ИХ РАБОТЫ

К основным типам предприятий общественного питания относятся: комбинаты полуфабрикатов, фабрики-заготовочные, столовые-заготовочные; фабрики-кухни; специализированные цехи по производству полуфабрикатов; столовые; рестораны, кафе; закусовые; буфеты; специализированные предприятия по продаже напитков; домовые кухни, магазины кулинарии.

¹ Справочник руководителя предприятия общественного питания. М., Экономика, 1976, с. 32—34.

Комбинат полуфабрикатов представляет собой крупное механизированное предприятие, предназначенное для централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания. Мощность такого предприятия достигает 30—40 т перерабатываемого сырья в сутки. На предприятиях действует высокопроизводительное механизированное оборудование, в том числе поточные линии по переработке мяса, рыбы, овощей, мощное холодильное оборудование, а для размораживания мяса и птицы — дефростеры. Комбинаты полуфабрикатов имеют большое складское хозяйство, экспедицию и специализированный транспорт.

Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие по производству полуфабрикатов. Фабрика-заготовочная имеет в основном те же цехи, что и комбинат полуфабрикатов, но меньших размеров и меньшей производительности, складское хозяйство, экспедицию и специализированный транспорт. Мощность фабрики-заготовочной составляет 10—25 т перерабатываемого сырья в сутки. Комбинаты полуфабрикатов и фабрики-заготовочные могут входить в состав кулинарных торгово-производственных объединений.

Столовая-заготовочная — это предприятие, где наряду с выпуском полуфабрикатов для снабжения доготовочных предприятий организуется производство и реализация обеденной продукции и готовых кулинарных изделий на месте. Мощность предприятия по переработке сырья обычно не превышает 8 т в сутки.

Фабрика-кухня — это крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании может располагаться столовая, домовая кухня, ресторан, кафе или закусочная. Фабрика-кухня, как и фабрика-заготовочная, имеет цеховую структуру. Кроме основных цехов, в ее состав могут входить цехи по производству безалкогольных напитков, кондитерских и других изделий. Мощность фабрики-кухни — до 10—15 тыс. блюд в смену.

Специализированные цехи по производству полуфабрикатов обычно находятся при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах. Предназначены они для снабжения доготовочных предприятий мясными, рыбными и овощными полуфабрикатами. Мощность специализированных цехов может быть более 10 т перерабатываемого сырья в сутки. В специализированных цехах применяются поточные линии обработки сырья и производства полуфабрикатов, здесь механизированы наиболее тяжелые погрузочно-разгрузочные работы.

Комбинат питания — крупное хозяйственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная или специа-

лизированные заготовочные цехи, широко разветвленная сеть доготовочных предприятий (столовые, рестораны, кафе, закусовые), магазинов кулинарии и полуфабрикатов. Имея высоко механизированное производство, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов предприятиям общественного питания других организаций, а также отделам полуфабрикатов и кулинарии магазинов розничной торговли. Комбинат питания имеет единую производственную программу и план товарооборота, единое административное и хозяйственное управление производственно-торговым процессом, общее складское хозяйство, что позволяет по сравнению с предприятиями общего типа значительно уменьшить управленческие и административные расходы, улучшить использование транспорта.

Комбинат питания, как правило, создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его контингента, но, кроме того, может обслуживать и население прилегающего жилого района, и сотрудников расположенных поблизости учреждений. Комбинат питания может быть также создан в крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. человек. Фабрика-заготовочная обычно размещается в отдельно стоящем здании и соединяется утепленными коридорами с сетью столовых-догоотовочных, кафе, кафе-автоматов и буфетов, расположенных в учебных корпусах.

Столовая в настоящее время является наиболее распространенным типом предприятия, занимая в системе общественного питания удельный вес 57%. Столовые предназначены для приготовления и реализации на месте обеденной продукции массового спроса. В столовых может быть предоставлен потребителям полный рацион (завтрак, обед, ужин) или часть его. Организуется отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

В зависимости от обслуживаемого контингента и места расположения столовые подразделяются на четыре вида: общего типа; при производственных предприятиях, учреждениях, высших и средних специальных учебных заведениях; диетические; школьные.

Столовые общего типа обеспечивают в основном население данного района продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами). Столовые, как правило, работают на полуфабрикатах, получаемых от предприятий-заготовочных, реже — на сырье. Применяется метод самообслуживания посетителей с последующей или предварительной оплатой, а также оплатой после приема пищи.

Порядок работы столовых общего типа устанавливается городским управлением общественного питания или торговли по согласованию с исполкомом местного Совета народных депутатов. Для обеспечения населения горячими завтраками, обедами и ужинами может быть установлено время работы столовой с 8 до