



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ
*общественного
питания*

ЭКОНОМИКА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ *общественного питания*

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

Авторский коллектив — МИНХ имени
Г. В. Плеханова:
М. В. ЗУЕВА — ст. преподаватель (гла-
вы 4, 5, 6)
Т. Т. НИКУЛЕНКОВА — канд. техн. наук,
доцент (главы 4, 5, 6)
В. Н. МАРГЕЛОВ — канд. техн. наук, доцент
(введение и глава 2)
Л. И. ГУСЕВА — преподаватель (главы 1 и 3)

Рецензенты: преподаватели ЛИСТА
З. С. ФРОЛОВА,
С. Н. ХАРЛАМОВА, Г. М. ЯСТИНА и
инженер-технолог ЦНИИЭП торгово-бытовых
зданий М. С. ПАТРИК

Т $\frac{3504000000-015}{011(01)-82}$ 118—82.

В Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1981—1985 годы и на период до 1990 года, принятых XXVI съездом КПСС, поставлена задача поднять роль общественного питания в удовлетворении потребностей населения, предусмотреть опережающие темпы его развития, повысить уровень индустриализации отрасли. Улучшить обеспечение горячим питанием по месту работы и учебы рабочих, служащих, колхозников и учащихся всех типов учебных заведений. Значительно расширить сеть предприятий общественного питания, повысить культуру обслуживания населения, развивать сеть предприятий диетического питания.

Решение этой задачи требует дальнейшего расширения и укрепления материально-технической базы отрасли, рационального размещения сети предприятий общественного питания, строительства новых, отвечающих современным требованиям предприятий и реконструкции и технического перевооружения действующих столовых, кафе, ресторанов.

В постановлении Центрального Комитета КПСС и Совета Министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию торговли» от 5 июля 1977 года указано на необходимость улучшить проектирование торговых объектов, обеспечить разработку современных экономических типовых проектов предприятий торговли и общественного питания с учетом необходимости повышения уровня механизации процессов труда, внедрения современного оборудования и прогрессивной технологии, предоставления дополнительных услуг и создания удобств для покупателей.

Повышение уровня индустриализации общественного питания предполагает его дальнейшую кооперацию с отраслями пищевой промышленности, перерабатывающими сырье и производящими продукты, готовые к употреблению, полуфабрикаты, кулинарные изделия, быстрозамороженные плоды и овощи. Предусматривается также развитие и совершенствование производства внутри отрасли, внедрение прогрессивных форм обслуживания потребителей на основе применения прогрессивной технологии, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов, расфасовки, упаковки, транспортировки и реализации продукции с использованием современного

оборудования и функциональных емкостей. Все это позволит значительно повысить производительность труда и эффективность производства, улучшить качество выпускаемой продукции и культуру обслуживания потребителей.

Укрепление материально-технической базы общественного питания связано с совершенствованием проектирования, разработкой новых проектов кулинарных объединений, заготовочных и доготовочных предприятий, а также проектов реконструкции и технического перевооружения существующих.

Проекты должны разрабатываться с учетом требований научной организации труда и производства, обеспечивать наиболее комфортные условия для потребителей, возможность для организации полноценного, сбалансированного, рационального питания при одновременном сокращении времени на получение продукции. В проектах необходимо предусматривать улучшение социально-бытовых условий труда и отдыха работников предприятий, устранение тяжелого физического, малоквалифицированного и ручного труда.

Для этого необходимо улучшать архитектурно-планировочные решения зданий, производственных цехов и участков, залов для потребителей, административных, бытовых, технических и других помещений предприятий общественного питания с использованием типовых элементов индустриального строительства для сокращения его сроков и снижения капитальных вложений.

При разработке проектов предприятий общественного питания главная роль принадлежит инженеру-технологу. Работая в организациях общественного питания, инженеры-технологи выступают в качестве представителя заказчика, выдают проектной организации исходные данные на проектирование (задание на проектирование и технико-экономическое обоснование), определяющие лицо будущего предприятия.

Как специалисты проектных организаций, инженеры-технологи обеспечивают технологическое проектирование — основу проекта. Они определяют наиболее целесообразные в техническом и экономическом отношении характер и последовательность технологических процессов, устанавливают методы их осуществления и контроля, производят выбор и расчет необходимого оборудования, приспособлений, рабочего, мерительного и другого инструмента, проектируют пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновку цехов, помещений для потребителей и других подразделений.

Инженеры-технологи осуществляют наблюдение за ходом строительства и реконструкции предприятий, принимают участие в приемке готовых объектов и затем выводят их на проектную мощность и обеспечивают эффективную эксплуатацию.

В подготовке инженеров-технологов общественного питания одной из ведущих дисциплин является «Технологическое проектирование». Изучение этой дисциплины позволяет будущим

специалистам приобрести необходимые знания по организации проектирования предприятий общественного питания, составу проектно-технической и сметной документации, типовому и индивидуальному проектированию. Они изучают методы выполнения необходимых технологических расчетов, подбора и расчета технологического, торгового, холодильного, транспортного оборудования, производственной и торговой мебели; вопросы определения количества и состава работников; учатся производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений, а также предприятия в целом.

Настоящий учебник предназначен для студентов вузов, готовящих инженеров-технологов по специальности «Технология и организация общественного питания».

При изложении отдельных вопросов курса учитывалось, что учебными планами подготовки инженеров-технологов общественного питания предусматривается изучение самостоятельных дисциплин, основные положения которых используются при проектировании предприятий. Этими дисциплинами являются: «Технология производства продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Физиология питания», «Санитария и гигиена общественного питания», «Холодильная техника», «Строительное дело и сантехника», «Охрана труда», «Экономика общественного питания» и др.

В учебнике освещены основы организации проектирования предприятий общественного питания, приведены нормативы для расчетов и размещения сети предприятий, даны их характеристика и классификация, раскрыты содержание и последовательность выполнения основных технологических расчетов, изложены общие требования к компоновке помещений и размещению в них оборудования, производственной и торговой мебели, приведены особенности объемно-планировочных решений зданий предприятий общественного питания различных типов.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Цель и задачи проектирования

Целью проектирования является создание технической документации, на основании которой осуществляется строительство или реконструкция предприятия, полностью отвечающего предъявляемым требованиям.

При проектировании предприятий общественного питания учитываются следующие факторы: повышение эффективности капитальных вложений (сокращение средств на строительство предприятий), рост производительности труда и снижение трудовых затрат, внедрение прогрессивных методов приготовления продукции и обслуживания населения, использование новейшего высокопроизводительного оборудования и средств механизации, сокращение численности обслуживающего персонала и некоторые другие факторы.

Проектом называется научно обоснованный комплекс технической документации (расчетов, чертежей, пояснительных записок и смет), необходимой для осуществления строительства предприятия, здания, сооружения.

При разработке проектов должны решаться следующие основные задачи:

- составление схемы организации технологического процесса для предприятия в целом и для его отдельных подразделений с учетом требований научно-технического прогресса;

- компоновка помещений предприятия в соответствии с его назначением и производственной программой;

- расчет и подбор конструктивных элементов, систем отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, водоснабжения, канализации, энергоснабжения, систем и устройств сигнализации и связи, холодильных установок; подбор и размещение машин, аппаратов и механизмов с составлением спецификаций;

- расчет численности производственных работников, пропускной способности, производственной мощности предприятия;

обоснование и расчет себестоимости продукции, величины эксплуатационных затрат, эффективности капитальных вложений, сроков их окупаемости; составление сметы.

Проекты разрабатываются специальными учреждениями — проектными организациями. Если в разработке участвуют несколько проектных организаций, одна из них является *генеральным проектировщиком*.

Проекты должны быть экономически эффективными и выполняться в соответствии с действующими нормами на высоком техническом уровне с учетом достижений науки и техники.

Проект выполняется коллективом специалистов, разрабатывающих его отдельные части: строительную, технологическую, санитарно-техническую, экономическую и т. д.

По каждому проектируемому предприятию назначается ответственное лицо — главный архитектор или главный инженер проекта, который осуществляет увязку между различными частями проекта, отвечает за сроки его выпуска, качество, технический уровень, эффективность, соответствие нормам.

1.2. Порядок проектирования

Работа над проектом начинается с разработки технико-экономического обоснования (ТЭО) и задания на проектирование.

Технико-экономическое обоснование предназначено для обоснования необходимости и экономической целесообразности проектирования предприятия общественного питания в данном месте. В ТЭО приводятся перспективы развития и экономическая характеристика района, в котором намечено строительство данного объекта, численность населения, климатические условия и географические данные, наличие дорог, транспорта, сырьевой базы, предприятий пищевой промышленности, заготовочных и доготовочных предприятий. Экономическое обоснование позволяет правильно выбрать тип предприятия, установить его мощность, режим работы, выбрать расположение, определить примерный будущий контингент обслуживаемых посетителей, конкретизировать данные о количестве и ассортименте выпускаемой продукции, полуфабрикатов, блюд, отпускаемых на дом, предусмотреть срок окупаемости предприятия.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) разрабатывается при строительстве, реконструкции и расширении предприятий сметной стоимостью 3 млн. руб. и выше. ТЭО должно состоять из пояснительной записки с расчетами, графическими материалами в виде схем и документов согласования.

ТЭО утверждаются министерствами и ведомствами СССР и Советами Министров союзных республик, а для объектов стоимостью свыше 10 млн. руб. — Госпланом и Госстроем СССР. На объекты стоимостью менее 3 млн. руб. технико-экономическое обоснование может разрабатываться по специальному заданию.

В задании на проектирование указываются: наименование предприятия; основание для его проектирования (решение исполкома Совета народных депутатов, приказ министерства или ведомства и т. д.), область применения проекта с указанием расчетных температур наружного воздуха; особые условия строительства (сейсмичность в баллах, вечная мерзлота и др.); район, пункт и площадка строительства; мощность проектируемого объекта; режим работы предприятия; основные источники снабжения предприятия сырьем, водой, теплом, газом, электроэнергией; основные технологические процессы и оборудование; назначение и вместимость (количество мест на предприятии или мощность заготовочных цехов); основные требования к архитектурно-планировочному и конструктивному решению здания.

Задание на проектирование типового проекта разрабатывается генеральным проектировщиком (с привлечением других проектных организаций), а индивидуальных проектов — их заказчиками при участии проектных организаций.

Задание на проектирование должно быть согласовано по технологическим и эксплуатационным вопросам с соответствующими органами министерств и ведомств.

1.3. Стадии проектирования

В соответствии с инструкциями по составлению проектов и смет проектирование промышленных предприятий, жилых зданий и гражданских сооружений может осуществляться в две стадии — технический проект и рабочие чертежи или в одну стадию — техно-рабочий проект (технический проект, совмещенный с рабочими чертежами)¹.

Технический проект. Технический проект разрабатывается на основании утвержденного задания на проектирование.

В техническом проекте разрабатываются основные технологические, архитектурно-планировочные и конструктивные решения, обеспечивающие наиболее эффективное строительство и эксплуатацию проектируемого объекта при наименьших затратах материальных и денежных ресурсов. В техническом проекте определяется количество инженерного и технологического оборудования и дается его характеристика, отрабатываются основные вопросы организации производства и строительства, определяется общая сметная стоимость проектируемого предприятия и основные технико-экономические показатели.

Технические проекты, разработанные в соответствии с действующими нормами и правилами (что удостоверяется главным

¹ С 1981 г. вводятся новые наименования стадий проектирования: вместо «технический проект» — проект со сводным сметным расчетом стоимости; вместо «рабочие чертежи» — рабочая документация со сметами. При одностадийном проектировании — рабочий проект со сводным сметным расчетом стоимости.

архитектором и главным инженером проекта), не подлежат согласованию с органами государственного надзора.

Технические проекты, содержащие проектные решения, на которые нет утвержденных норм и правил, должны согласовываться: с соответствующими органами исполкомов Советов народных депутатов; с органами санитарного надзора; с соответствующими органами министерств и ведомств — по технологическим и эксплуатационным вопросам; со строительной организацией (строительные материалы и конструкции, средства механизации строительно-монтажных работ и методы организации строительных работ).

В состав технического проекта входят: пояснительная записка, графический материал (чертежи по всем разделам проекта) и смета.

Пояснительная записка. Пояснительная записка включает общую часть, описание генерального плана участка, архитектурно-строительную, технологическую, санитарно-техническую, холодильную, электротехническую части; проект организации строительства (ПОС).

В общей части перечисляются положения, на основании которых разрабатывается технический проект, указываются источники теплоснабжения, энергоснабжения, водоснабжения и канализации, системы вентиляции.

В описании генерального плана участка строительства отмечается рельеф участка, характер окружающих строений, прилегающих улиц, магистралей, ориентация по сторонам горизонта, размещение здания на участке по отношению к красным линиям.

Архитектурно-строительная часть включает следующие разделы: объемно-планировочное решение (конфигурация, этажность и размеры здания, размещение торговых, производственных, складских и прочих помещений по этажам здания); отделочные работы (фасад, цоколь, наружные стены, наружные и тамбурные двери, окна, а также отделка внутренних помещений предприятия); описание принятого конструктивного решения; материалы для кладки фундамента, стен, подвальных и других этажей зданий; горизонтальная и вертикальная гидроизоляция, арматура столбов и колонн; материалы для изготовления перегородок в сухих и влажных помещениях и т. д.

В технологической части разрабатываются следующие вопросы: вместимость и режим работы проектируемого предприятия (часы работы залов, оборачиваемость одного места); ассортимент выпускаемой продукции; определяется численность производственных работников; производятся необходимые технологические расчеты: сырья, полуфабрикатов, оборудования для производственных цехов, помещений для обслуживания потребителей в соответствии с принятыми методами отпуска продукции; складских помещений, составляется

спецификация механического, холодильного, теплового и немеханического оборудования предприятия, определяются площади помещений.

В санитарно-технической части проекта указываются данные о системах отопления, вентиляции, водоснабжения, канализации, тепловом узле, котельной и др.

В пояснительной записке о системах отопления указываются: тип принятой системы отопления (вертикальная или горизонтальная, однотрубная или двухтрубная, регулируемая или проточная, типы и количество выбранных нагревательных приборов, их марки, поверхность нагрева). Исходными данными для расчета систем отопления являются параметры теплоносителя, расчетная наружная температура, температура в отапливаемых помещениях, коэффициенты теплопередачи, теплопотери и т. д.

В разделе пояснительной записки о системах вентиляции указываются: характеристика систем (приточная, вытяжная, воздушно-тепловая завеса и др.), состав оборудования по каждой системе, протяженность магистральных воздухопроводов. Исходными данными для расчета систем вентиляции являются: расчетные наружные температуры для зимнего и летнего времени, кратность обмена воздуха в помещениях по СНиП II-33—75 (кроме горячих цехов). Для горячих цехов производится специальный расчет, которым определяется количество и скорость подаваемого воздуха в зависимости от тепловыделений устанавливаемого технологического оборудования. Расчет теплового узла и котельной производится по расходу тепла на отопление, вентиляцию и горячее водоснабжение.

В пояснительной записке о водоснабжении указываются место расположения источников водоснабжения, свободный напор в месте присоединения, схема водоснабжения, суточный, максимальный часовой и секундный расход воды, коэффициент неравномерности. Для горячего водоснабжения дается расчет расхода горячей воды и тепла для нагрева, расположение бойлера на проектируемом предприятии, изоляция бойлера и магистрального трубопровода.

В разделе пояснительной записки о канализации указываются: место сброса сточных вод от проектируемого предприятия (если сточные воды сбрасываются в городскую канализационную сеть, то приводятся сведения о канализационных стояках и трубах, смотровых колодцах и т. д.); места ревизий, прочисток, разрывов при установке моечных ванн, устройство трапов и т. д.

В разделе пояснительной записки о снабжении предприятия холодом указываются следующие показатели: выбор системы охлаждения; время работы агрегатов; теплоизоляция охлаждаемых помещений (камер); система вентиляции охлаждаемых помещений; марки вентиляторов; материал и изо-

ляция для воздуховодов; мощность установленных электродвигателей (компрессора и вентилятора).

В электротехнической части пояснительной записки указываются: общая установленная мощность токоприемников и отдельно электроосвещения, силового и теплового электрооборудования; общая потребляемая мощность и отдельно электроосвещения, силовых и тепловых установок; отдельно установленная нагрузка от освещения; суммарная кажущаяся мощность и средневзвешенный коэффициент мощности.

В проекте организации строительства дается краткое описание методов производства основных работ по возведению здания предприятия с применением соответствующих механизмов (краны, лебедки, подъемники и т. п.).

Графический материал. Графический материал на стадии технического проекта разрабатывается по всем разделам проекта соответственно пояснительной записке: схема генерального плана с экспликацией строений на участке; архитектурно-строительная часть (поэтажные планы предприятия, разрезы и фасады здания, планы перекрытий, чертежи интерьеров и др.); технологическая часть (планы с расстановкой и спецификацией технологического оборудования); санитарно-техническая, электрическая, холодильная части проектов — планы и схемы с нанесением основных магистралей инженерных сетей и спецификации основных видов оборудования по этим разделам.

Рабочие чертежи. Рабочие чертежи разрабатываются на основе утвержденного технического проекта. Они предназначены для выполнения всех строительно-монтажных работ по проектируемому объекту. В рабочих чертежах производится уточнение и детализация предусмотренных техническим проектом решений в той степени, в которой это необходимо для производства строительно-монтажных работ.

Рабочие чертежи проектов, выполненные в соответствии с утвержденными техническими проектами, не подлежат согласованию с инстанцией, утвердившей технический проект.

Техно-рабочий проект. Техно-рабочий проект разрабатывается на основании утвержденного задания на проектирование и представляет собой совмещение технического проекта с рабочими чертежами. Техно-рабочий проект предназначается для выполнения одновременно задач технического проекта и рабочих чертежей.

В техно-рабочих проектах должны быть решены те же вопросы, что и при двухстадийном проектировании, т. е. при разработке технического проекта и рабочих чертежей.

Техно-рабочие проекты разрабатываются для объектов, строительство которых намечается осуществлять по типовым и повторно применяемым индивидуальным проектам, а также для технически несложных объектов.

Порядок согласования и утверждения техно-рабочих проектов производится в тех инстанциях, в которых согласовываются и утверждаются технические проекты.

Сметы. Сметная документация на строительство предприятий, зданий и сооружений составляется: при двухстадийном проектировании — к техническому проекту, при одностадийном проектировании — к техно-рабочему проекту.

Смета на строительство является основным, не подлежащим изменению документом на весь период строительства, на основе сметной документации осуществляются планирование капитальных вложений, финансирование строительства и расчеты между подрядчиком и заказчиком за выполненные работы.

1.4. Типовое и индивидуальное проектирование

Обширная программа строительства промышленных предприятий, жилых и общественных зданий и сооружений в нашей стране может быть осуществлена при условии широкого использования индустриальных методов в строительстве и типовом проектировании.

Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов, называется типовым. Разработка типовых проектов имеет целью использование при строительстве предприятий, зданий и сооружений готовых, наиболее экономичных проектов высокого качества.

Типовые проекты разрабатываются наиболее опытными специалистами проектных организаций для предприятий, зданий, сооружений и отдельных секций, конструкций, узлов, установки оборудования и т. д.

Строительство и монтажные работы по типовым проектам осуществляются на основе готовой проектной документации с привязкой ее к конкретным строительным площадкам. В связи с тем что типовой проект можно применять в различных условиях, его разрабатывают в различных вариантах, применительно к наиболее типичным условиям.

При привязке типового проекта к конкретным строительным площадкам должны быть уточнены: принимаемая толщина наружных стен, конструкция перекрытий, устройство отопления и вентиляции, спецификация оборудования.

Индивидуальные проекты разрабатываются для одноразового строительства предприятий общественного питания в определенном районе с учетом всех установленных к проектированию требований. Одновременно в них допускаются отдельные незначительные отклонения от СНиП, применение нестандартных строительных конструкций, нетипового оборудования, использование местных строительных материалов и т. д.

ГЛАВА 2

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

2.1. Принципы классификации предприятий общественного питания

По функциональному назначению различают предприятия общественного питания, обеспечивающие отпуск продукции в определенные ограниченные периоды времени, и предприятия, совмещающие реализацию продукции с организацией отдыха потребителей.

Исходя из этого предприятия общественного питания подразделяются по месту нахождения на:

- обслуживающие жилую зону (микрорайоны, жилые районы, жилые комплексы и т. д.) в пределах пешеходной доступности;

- обслуживающие город в целом с учетом транспортной доступности;

- обслуживающие потребителей в местах приложения труда — работы, учебы.

Предприятия общественного питания можно также классифицировать:

- по степени централизации производства (заготовочные — перерабатывающие сырье в полуфабрикаты различной степени готовности; с законченным производственным циклом — работающие на сырье; доготовочные — работающие на полуфабрикатах; не имеющие производства — раздаточные);

- по характеру обслуживаемых контингентов (общедоступные, обслуживающие рабочих, служащих, учащихся и т. д.);

- по признаку специализации (общего типа, специализированные по выпуску определенных видов продукции, комплексные);

- по формам обслуживания (обслуживание официантами, самообслуживание, с применением автоматов);

- по уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг (люкс, высшей, первой, второй, третьей категорий);

- по мощности и вместимости (крупные, средние и мелкие).

На основе перечисленных признаков в общественном питании выделяют следующие основные типы предприятий: столовые, рестораны, кафе, кафетерии, закусочные, бары, буфеты, бутербродные, рюмочные, домовые кухни, магазины кулинарии, кулинарные заготовочные фабрики.

2.2. Состав помещений предприятий общественного питания

Все помещения, входящие в состав предприятия общественного питания, в зависимости от их функционального назначения подразделяют на следующие группы: помещения для потребителей, производственные, складские, административно-бытовые, технические, подсобные.

Группа помещений для потребителей включает вестибюли, холлы, аванзалы, гардеробы, туалетные и умывальные комнаты, торговые залы, кабинеты, зимние сады и летние веранды, отделы (бюро) заказов, помещения для отдыха, кабинет диетврача (сестры), помещение для официантов, помещение для хранения музыкальных инструментов.

Группа производственных помещений объединяет цехи: мясной, рыбной, овощной, по обработке птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский, для выработки пельменей и вареников, для изготовления мягкого мороженого, доготовочный, обработки зелени, выработки крахмала, помещения мучных изделий, хлеборезку, моечные; сервизную.

Группа складских помещений включает: охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, жиров и гастрономических товаров, фруктов и ягод, зелени, сухих вин, пива и напитков, мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов и сульфитированного картофеля, теста (полуфабрикат), кремовых кондитерских изделий, готовых кулинарных изделий, пищевых отходов; неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов и растительных масел, хлеба, овощей, солений и квашений, винно-водочных изделий, суточного запаса продуктов в цехах, средств материально-технического оснащения, тары, инвентаря и инструментов, форменной одежды и столового белья; склады для хранения строительных материалов, топлива; разгрузочные средства, весовые; помещения для обработки мешков.

Административно-бытовые — помещения дирекции, различных отделов, общественных организаций, красный уголок, главная касса, диспетчерская; комнаты: персонала, заведующего производством, администратора; гардеробы для работников производства и обслуживающего персонала, душевые, туалеты для персонала, кабины личной гигиены женщин, маникюрные, кабинет санитарного врача, бельевая.

Технические помещения включают электрощитовые, вентиляционные камеры и помещения для кондиционеров, тепловой

пункт, водомерный узел, радиоузел, помещение для зарядки аккумуляторов, машинные отделения лифтов и т. д.

Состав помещений и их площадь зависят главным образом от типа и мощности или вместимости предприятия, а также от характера его торгово-производственной деятельности.

При проектировании важно правильно определить состав всех помещений, необходимых для работы предприятия данного типа, и найти наиболее рациональную взаимосвязь между ними на стадии планировочных решений.

2.3. Характеристики типов предприятий общественного питания, учитываемые при проектировании

Столовые предназначены для приготовления и реализации (с потреблением на месте) разнообразных (по дням недели) завтраков, обедов, ужинов, а также отпуска их на дом. В зависимости от места нахождения и обслуживаемого контингента столовые подразделяются на две группы: общедоступные, обслуживающие неорганизованные контингенты потребителей, и столовые при производственных и транспортных предприятиях, стройках, учреждениях, высших и средних учебных заведениях, общеобразовательных школах, при училищах системы профтехобразования и т. п., обслуживающие постоянные контингенты. Кроме того, из второй группы выделяются столовые при больницах, санаториях, домах отдыха, пансионатах, интернатах и т. п., организуемые учреждениями здравоохранения, просвещения, социального обеспечения, профсоюзами, имеющие свои особенности.

В зависимости от места нахождения и обслуживаемого контингента различают столовые второй и третьей категорий. Столовые третьей категории обслуживают постоянные контингенты потребителей и получают на льготных основаниях ряд коммунальных и других услуг от обслуживаемых предприятий.

Ассортимент продукции, планируемой для приготовления на каждый день в столовой, должен быть не ниже утвержденного ассортиментного минимума. В общедоступных столовых продукция реализуется со свободным выбором, в столовых при предприятиях и учреждениях в виде разнообразных по дням недели комплексных завтраков, обедов, ужинов двух-трех вариантов, составляемых с учетом требований рационального питания. Дополнительно к обеденной продукции в столовых через буфеты реализуются кондитерские изделия, минеральные воды, соки, мороженое, табачные изделия, в общедоступных, кроме того, пиво.

Основной формой обслуживания в столовых является полное или частичное самообслуживание, а в диетических в отдельных случаях может применяться частичное обслуживание потребителей официантами. Расчет с потребителями за приобретенную

продукцию производится по расчетным чекам, получаемым в кассе, в автоматах, или по абонементом и талонам, оплаченным заранее наличными деньгами.

Столовые работают, как правило, на полуфабрикатах различной степени готовности, но могут работать и на сырье при отсутствии источников снабжения полуфабрикатами.

Столовые-раздаточные, предназначенные для организации питания по месту работы или учебы небольших коллективов рабочих, служащих, учащихся, не имеют кухни, оснащаются оборудованием для подогрева пищи, доставляемой из других предприятий, и реализации обеденной продукции для потребления ее на месте.

Передвижные столовые, предназначенные для обеспечения горячим питанием малочисленных рассредоточенных на большой территории коллективов непосредственно в местах приложения труда, реализуют готовую пищу, доставляемую к рабочим местам из базового предприятия.

Диетические столовые, предназначенные для приготовления и организации потребления диетических блюд, специализируются на обслуживании потребителей, нуждающихся в лечебном питании. Они предоставляют населению или полный рацион диетического питания (завтраки, обеды, ужины) по заключению медицинского учреждения, или часть рациона для лиц без врачебного направления.

В общедоступных диетических столовых вместимостью 100 мест и более на каждый день рекомендуется 5—6 основных диет, утвержденных Институтом питания АМН СССР для таких предприятий общественного питания. В диетических столовых (отделениях) при производственных предприятиях, учреждениях и высших учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента, но не менее трех. Для каждой диеты готовят холодное, первое, второе и сладкое блюдо. Кроме того, готовятся горячие напитки, в том числе витаминизированные, а также реализуются молоко и молочнокислые продукты.

Размещаются общедоступные столовые, как правило, в местах интенсивных потоков движения пешеходов, на территориях жилых районов, преимущественно вблизи остановок общественного транспорта, с учетом пешеходной доступности (7—10 мин, радиус обслуживания до 500 м, при малой плотности населения — до 700 м), а также обслуживания работников предприятий и учреждений, расположенных на этих территориях и не имеющих своих столовых.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях, высших учебных заведениях следует размещать с учетом максимального приближения их к обслуживаемым контингентам. При этом целесообразно предусматривать возможность использования таких столовых для на-