

Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический
университет

Проектирование предприятий общественного питания

старший преподаватель
Несмелова Светлана Владимировна

Санкт-Петербург
2015

Лекция 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания

1. Цель и задачи проектирования. Основные принципы проектирования
2. Нормативно-техническая документация
3. Функциональная структура предприятий общественного питания

Проектирование – это взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.

Цель проектирования – разработка комплекта технической документации для осуществления строительства или реконструкции зданий предприятий общественного питания.

Задача проектирования – создание проекта предприятия питания, отвечающего современным направлениям развития материально-технической базы и научно-технического прогресса.

Основные принципы проектирования предприятий общественного питания

- Последовательности
- Вариантности
- Комплексности
- Использования типовых проектов

Состав проекта

- Пояснительная записка
- Чертежи
- Сметная документация

Нормативные документы, используемые при проектировании предприятий питания

- Федеральный закон РФ от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»
- Федеральный закон РФ от 22 июля 2008 г. [№ 123-ФЗ](#) «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»,
- ГОСТ 21.1101-2009 «СПДС. Основные требования к проектной и рабочей документации»
- ГОСТ 21.501-93 «СПДС. Правила выполнения архитектурно-строительных чертежей»

- Постановление Правительства РФ от 16.02.2008 N 87 (с изм. от 30.04.2013) «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию»
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

- ВНТП 04-86 «Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий»;
- СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 44.13330.2011 Свод правил. Административные и бытовые здания (Актуализированная редакция [СНиП 2.09.04-87](#));
- СП 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения. (Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009) с изменением N 1 от 01.09.2014 СП 118.13330.2012;
- СП 1.13130.2009 «Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы»;
- СП 52.13330.2011 Свод правил. Естественное и искусственное освещение (Актуализированная редакция [СНиП 23-05-95](#))

Функциональная структура предприятий общественного питания

Функциональные группы помещений:

- складские (для приема и хранения продуктов);
- производственные (для механической кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов, а также производства кулинарной и кондитерской продукции);
- для потребителей;
- административные, бытовые;
- технические помещения.

Общие требования, предъявляемые к функциональному зонированию помещений:

- обеспечение поточности технологического процесса (от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции);
- обеспечение минимальной протяженности технологических, транспортных, людских потоков;
- обеспечение правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарных правил и норм.

Схема взаимосвязи помещений заготовочного предприятия

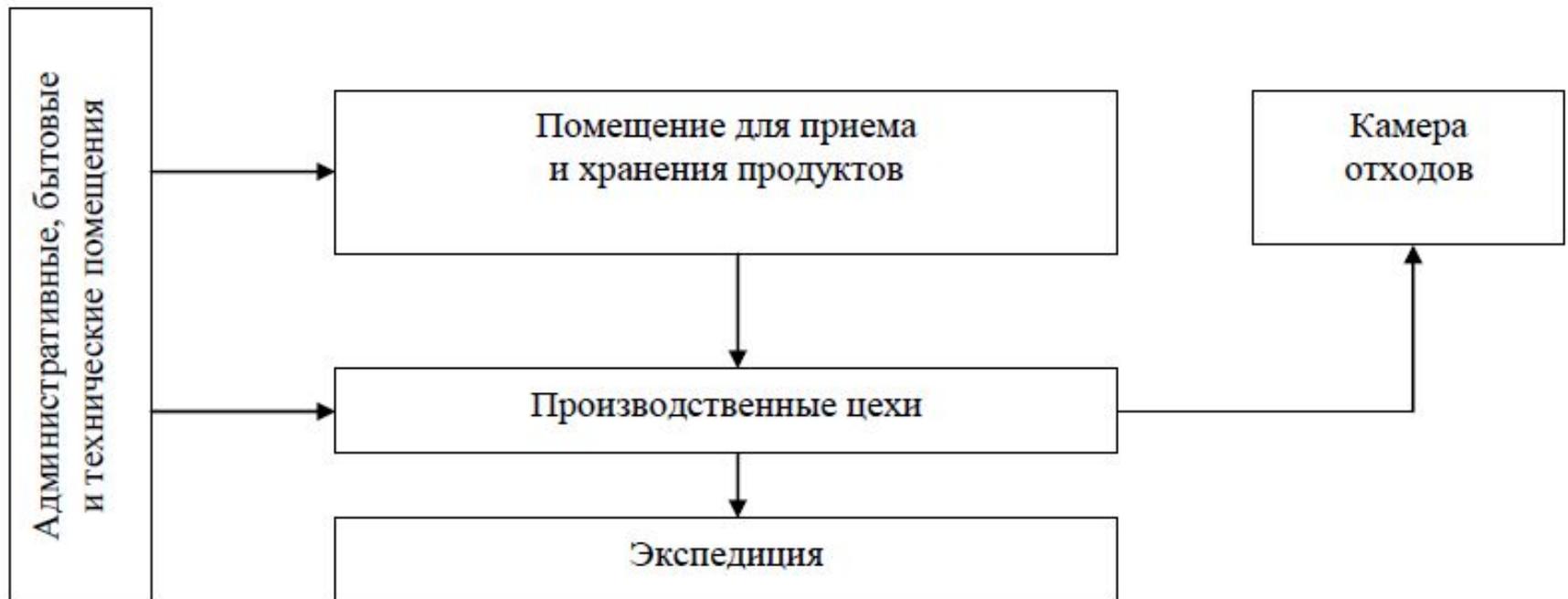


Схема взаимосвязи помещений догоготовочного предприятия

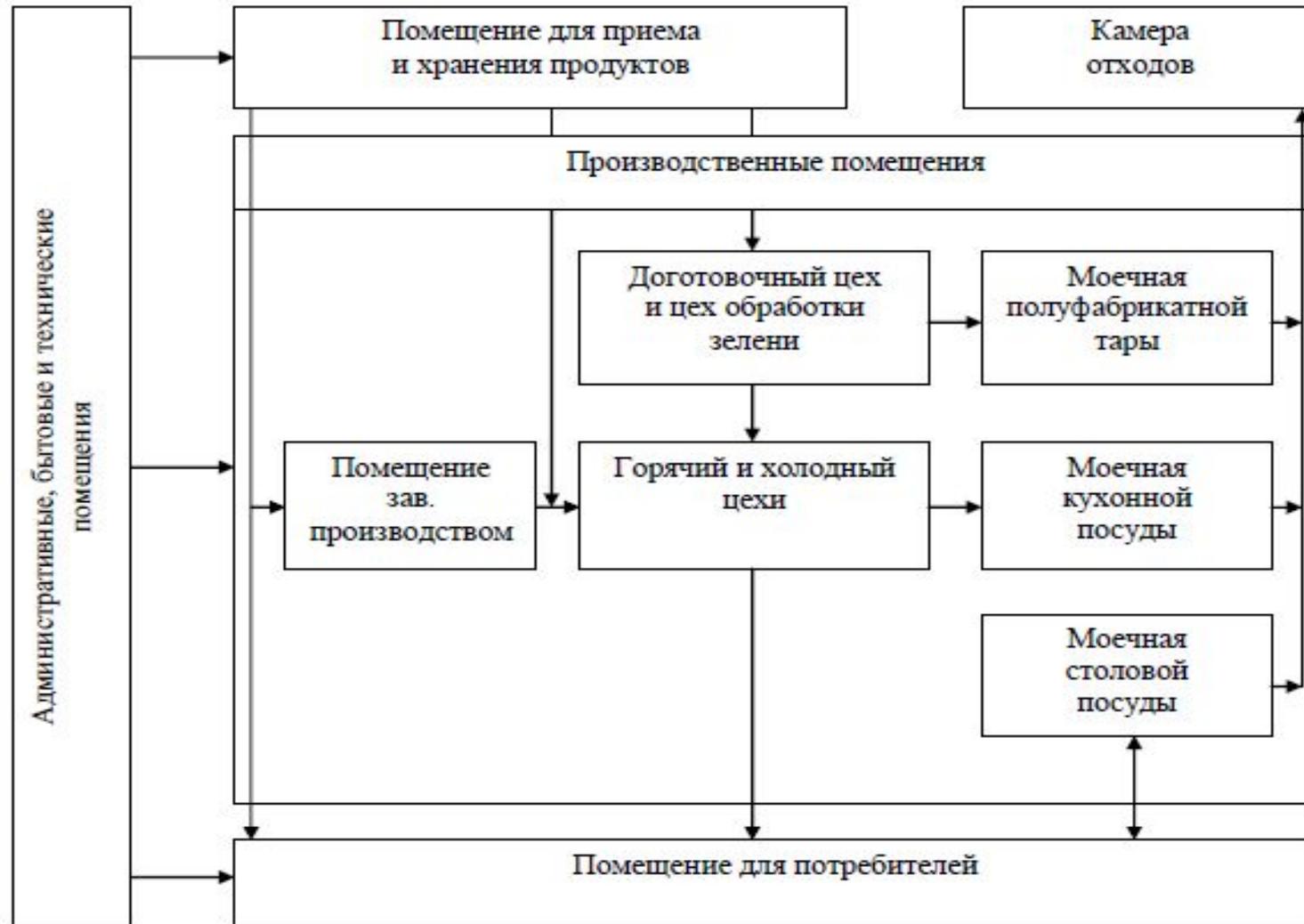
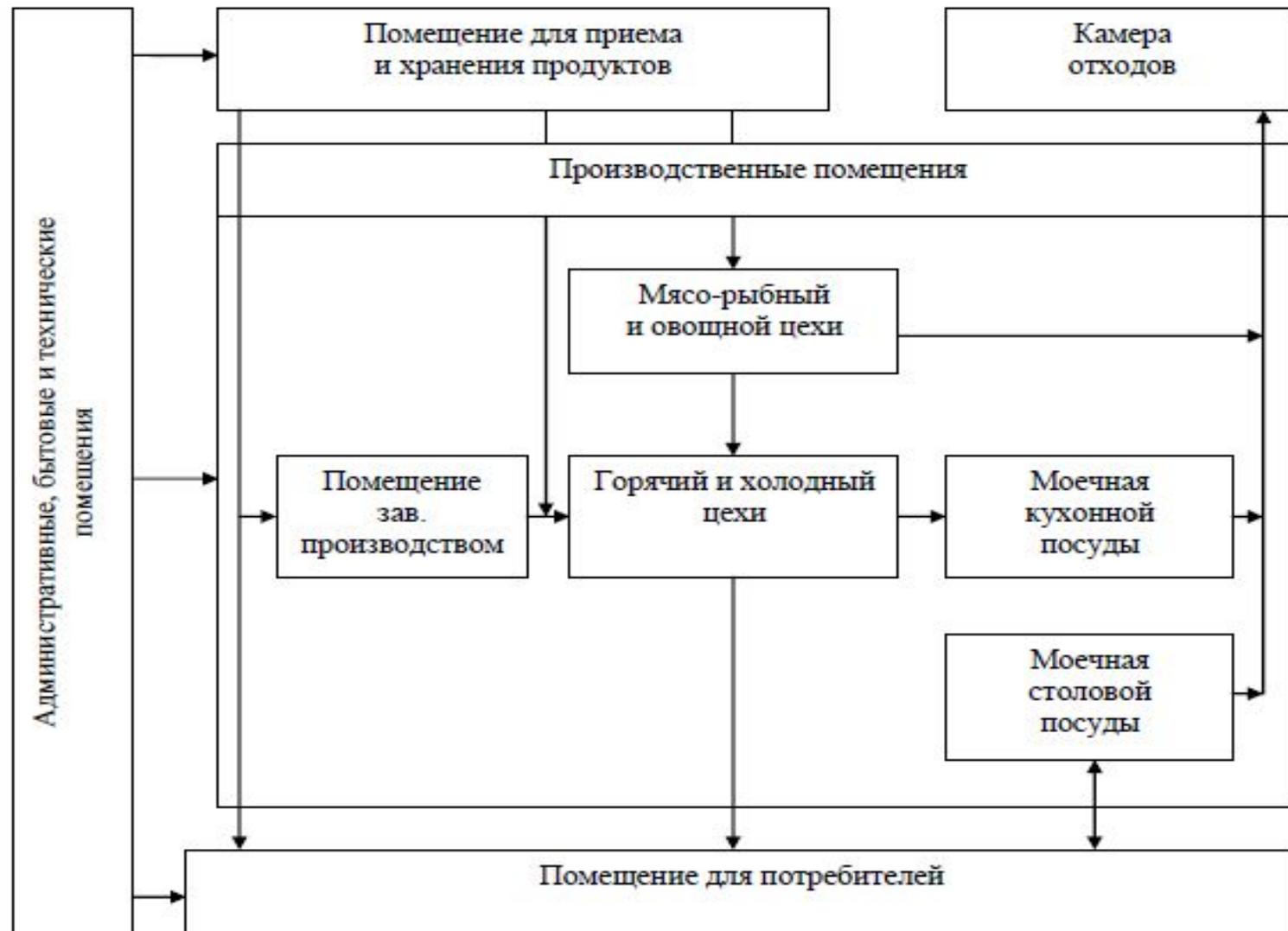


Схема взаимосвязи помещений предприятия, работающего на сырье



Функциональные связи группы производственных помещений догоотовочного предприятия ОП

Выполняемые функции	Операции	Основные площади	Взаимодействие	Примечание
1	2	3	4	5
Доработка мясных, рыбных п/ф, п/ф из птицы	Кратковременное хранение, приготовление порционных, мелкокусковых, рубленых п/ф	Догоотовочный цех	Охлаждаемые камеры средне- и низкотемпературные	При работе на п/ф высокой степени готовности доготовочный цех не предусматривают
Обработка картофеля и овощей	Очистка, мойка, дочистка	Овощной цех	Кладовая овощей	При поступлении неочищенных картофеля и овощей
Изготовление кулинарной продукции	Приготовление супов, горячих закусок и блюд, горячих сладких блюд и т.п.	Горячий цех	Догоотовочный цех, холодный цех ,моечная кухонной посуды, раздаточная, зал (при самообслуживании)	Должна быть непосредственная связь с моечной кухонной посуды.
Изготовление кулинарной продукции	Приготовление холодных блюд, закусок, десертов, напитков собств. пр-ва	Холодный цех	Горячий цех, моечная кухонной посуды, раздаточная, зал (при самообслуживании)	

Выполняемые функции	Операции	Основные площади	Взаимодействие	Примечание
1	2	3	4	5
Изготовление мучных, булочных и кондитерских изделий	Замес, приготовление теста, выпечка	Кондитерский цех, мучной цех	Кладовая сухих продуктов, горячий цех	При реализации МКИ собственного производства
Реализация кулинарной продукции	Порционирование, оформление кулинарной продукции	Горячий цех, холодный цех	Раздаточная	При обслуживании официантами
			Зал	При самообслуживании
Обработка кухонной посуды, инвентаря	Мойка кухонной посуды, инвентаря, котлов, мармитов	Моечная кухонной посуды	Горячий цех, холодный цех	В небольших предприятиях моечная может быть объединена с кладовой и моечной п/ф тары
Обработка столовой посуды	Разбор и мойка столовой посуды	Моечная столовой посуды	Сервизная, зал, камера пищевых отходов	Камеру пищевых отходов проектируют в крупных предприятиях
	Хранение столовой посуды	Сервизная	Моечная столовой посуды, раздаточная	Сервизную проектируют в ресторанах и кафе

Учебная и методическая литература

1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288 с.
2. Ястина Г.М., Иванов Е.Л. Особенности оснащения и рекомендации по подключению технологического оборудования на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - СПб.: ТЭИ, 2008. – 68 с.
3. Ястина Г.М., Несмелова С.В., Петренко Л.И. Расчет и проектирование специализированных цехов заготовочных предприятий общественного питания. - Учеб. пособие/ Г.М. Ястина, С.В. Несмелова, Л.И. Петренко; СПбТЭИ. – СПб.: ТЭИ, 2011. – 72 с.
4. Несмелова С.В., Петренко Л.И., Ястина Г.М. Расчет и проектирование кондитерских цехов / Учебное пособие. – СПб.: ГТЭУ, 2012. – 44 с.

5. Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания", профиль "Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий"] / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова . - Санкт-Петербург , 2015.

6. Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания", профиль "Технология продукции и организация ресторанного дела"] / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург , 2015.

7. Методические указания по оформлению курсовых и дипломных проектов / Сост.: А.А.Смоленцева, С.В. Несмелова – СПб.: ТЭИ, 2012. – с. 32