

СОСТАВ, СТРУКТУРА ПОМЕЩЕНИЙ И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

Тема №2

Холодные блюда и закуски готовят из продуктов, в дальнейшем не подвергающихся тепловой обработке, поэтому их оформление, хранение и реализация должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами. В соответствии с санитарными нормами необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками, для чего следует использовать при дозировании закусок специальный инвентарь (мерные ложки, формочки) и пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателями. Особенно важно сократить сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, и сроки реализации готовых изделий, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья.

Процесс приготовления холодных блюд и закусок осуществляется поэтапно. Начинается процесс приготовления и оформления блюд в овощном или мясо-рыбном цехе (первичная обработка овощей, мяса и рыбы). Велико значение горячего цеха в подготовке сырья к завершающему этапу приготовления холодных блюд и закусок. Завершается процесс приготовления и оформления изделий в холодном цехе.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).



В бесцеховой структуре производства, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки, цеха выделяются условно.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организуются универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

Основным фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

К основным требованиям организации труда на производстве можно отнести:

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным зданием;
- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Состав помещений предприятия и требования к ним определяются соответствующими нормативными документами.

Все группы помещений связаны между собой и должны размещаться по ходу технологического процесса:

- сначала складские, производственные, затем торговые помещения; с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения;
- взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и используемой посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

- следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства;
- компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям нормативных документов, санитарным и противопожарным правилам;
- все производственные и складские помещения должны быть не проходными, вход в производственные и бытовые помещения — с хозяйственного двора, а в торговые — с улицы;
- компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

Производственные помещения должны располагаться на отдельных этажах и быть ориентированными на север и северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются строительными нормами и правилами (СНиП) проектирования в зависимости от типа и мощности предприятий.

Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь производственных помещений состоит из полезной площади, занятой под различное технологическое оборудование, и площади проходов. Для ориентировочных расчетов приняты следующие коэффициенты использования площади: для горячего цеха — 0,25 ... 0,30; для холодного — 0,35 ... 0,40; для заготовочных цехов — 0,35. Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3 м. Стены на высоту 1,8 м от пола облицовывают керамической плиткой, остальную часть покрывают светлой клеевой краской. На современных предприятиях стены облицовываются светлой керамической плиткой на всю высоту.

Производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным: ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов. Все трубы скрыты в полах и панелях. Полы делают водонепроницаемыми с уклоном к трапу для стока воды. При установке модульного оборудования трап прокладывают вдоль всей линии оборудования. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу. Они покрываются метлахской плиткой, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего цеха влияет тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования.



Оптимальная температура в заготовочном и холодных цехах должна составлять $16 \dots 18 \text{ }^\circ\text{C}$; в горячем цехе — $23 \dots 25 \text{ }^\circ\text{C}$.

Относительная влажность воздуха в цехах — $50 \dots 70 \%$.

Данные условия создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. Вытяжка должна быть больше притока воздуха.

В горячих цехах кроме общей вентиляции над секционно-модулированным оборудованием располагают местные вентиляционные отсосы, которые предназначены для удаления паров.

Большую роль играет правильное освещение производственных помещений и рабочих мест. В цехах должно быть естественное освещение. Коэффициент освещенности (отношение площади окон к площади пола) должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон — не более 8 м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева. Для искусственного освещения используются люминесцентные лампы или лампы накаливания. При подборе ламп необходимо соблюдать нормы: на 1 м² площади цеха должно приходиться 20 Вт.

В производственных цехах в процессе работы механического и холодильного оборудования возникают шумы. Допустимый уровень шума в производственных помещениях — 60...75 дБ. Размещение рабочих мест, машин и механизмов должно быть таким, чтобы воздействие шума на работников было минимальным.

ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ

В холодном цехе организуются отдельные рабочие места для приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и напитков. В технологических линиях рабочие места располагают в соответствии с последовательностью выполнения операций.

Рабочее место считается правильно организованным при соблюдении следующих условий:

- у рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерные статические условия, вызываемые неудобной позой;
- используемые посуда и инвентарь располагаются в зоне нормальной досягаемости рук (полки располагаются на высоте не более 1 750 мм);
- предметы, которые берутся правой рукой, находятся справа, а левой — слева;
- работающий имеет возможность выполнять работу как сидя, так и стоя, т. е. чередовать рабочую позу;
- работающий имеет благоприятные условия для выполнения производственного задания;
- у рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерные статические условия, вызываемые неудобной позой.

На современном предприятии общественного питания приготовление пищи организуют промышленным способом — с использованием высокопроизводительного оборудования, функциональных емкостей и средств малой механизации. Это позволяет интенсивнее использовать технику, более узко специализировать работников, повышать производительность труда.

При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие требования к производственным площадям обеспечивают безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических норм?
2. Какими видами вентиляции оснащены производственные цехи предприятий?
3. Какое освещение производственных помещений и рабочих мест считается правильным?
4. Чем отличаются основные и вспомогательные операции процесса труда на рабочих местах?
5. Какая организация рабочего места считается правильной?