

Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания

Технико-экономическое обоснование проекта.

При проектировании предприятий общественного питания технико-экономическое обоснование в последовательном изложении включает следующие элементы:

1. Обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети.
2. Характеристика района и обоснование выбора места строительства.
3. Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия.
4. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания.
5. Обоснование режима работы предприятия и коэффициентов загрузки зала (в процентах).
6. Обоснование норм потребления блюд.
7. Расчет производственной программы предприятия.
8. Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.
9. Определение эффективности капитальных вложений (с учетом нормативных коэффициентов).

Общедоступные предприятия питания

К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия, обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента какого-либо определенного производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации.

Предприятия общественного питания рекомендуется размещать: на территории микрорайонов, жилых районов и комплексов, жилых кварталов (предприятия общественного питания местного значения); в центре города, общественных центрах планировочных районов (зон), городских административно-деловых, спортивных, культурных центрах, местах концентрации населения, связанной с большими транспортными потоками, крупными торговыми, культурными и просветительными предприятиями (универмаги, музеи, театры, дворцы культуры и т.п.), вблизи крупных транспортных узлов (предприятия городского значения)

