

«Сейфуллин окулары – 16: Жаңа формациядағы жастар ғылыми – Қазақстанның болашағы» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 16: Молодежная наука новой формации – будущее Казахстана. - 2020. - Т. II. - С. 234-238

## **ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ СЕВЕРНОГО КАЗАХСТАНА**

*Амантаева А.*

Общественное питание занимает важное место в сфере услуг и играет большую роль в жизни любого человека и современного общества в целом. Оно содействует решению многих социально-экономических вопросов, например: лучшее применение продовольственных ресурсов страны, своевременное предоставление населению качественного питания, имеющего решающее значение для лучшей жизнедеятельности населения, роста производительного труда, повышения качества учебы; эффективное использование свободного времени, что является важным фактором для современного человека. В связи с этим все большее количество людей предпочитают питаться «вне дома».

Проведенные исследования показали, что жители нашей страны в настоящее время не слишком часто посещают предприятия общепита, если провести сравнение со странами европейского союза или североамериканского континента. Так, в Нур-Султане жители тратят на питание в ресторанах чуть более 10%, а в крупных городах Канады и США соответственно – 38% и 47% всё вышесказанное свидетельствует об актуальности темы нашего исследования.

Общественное питание – это самостоятельная отрасль экономики, которая состоит из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого спектра услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

Сегодня, проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, от качества технологического зонирования и проектирования зависит эффективность производственно-торговой деятельности предприятия. Проектирование предприятий общественного питания, а в особенности проектирование ресторанов, требует огромного опыта и высокого профессионализма.

Строительство предприятий общественного питания осуществляется в 2 этапа - разработка проектно-технической документации и непосредственное строительство в строгом соответствии с проектом.

Проектирование представляет собой взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений. В ходе проектирования предприятий общественного питания четко определяется расположение торговых, производственных, подсобных и складских, а также расположение необходимого оборудования с учетом размещения сетей электроснабжения, вентиляции, канализации и т.д. Одновременно разрабатывается схема движения продукции. Таким образом, в проекте отражаются все характеристики будущего предприятия. Наряду с этим, проектирование предприятий общественного питания включает в себя не только разработку проекта, но и его согласование на соответствие установленным нормам в различных государственных органах, в том числе государственным пожарным надзором, администрацией района и иными компетентными организациями для получения разрешений на виды деятельности. Правильно разместить и спроектировать предприятие общественного питания на территории города - значит создать наибольшее удобство для населения в организации его питания по месту работы, жительства, отдыха. При размещении и проектировании предприятия учитывают такие факторы, как численность населения, его состав и покупательская способность, окружающий ландшафт, близость промышленных предприятий и жилых массивов. Важным условием размещения предприятия является наличие подходов для потребителей и подъездов для транспорта, доставляющего продукты, с выделением при этом пешеходных и транспортных зон.

Немалую роль в проектировании предприятий общественного питания играет интерьер - внутренняя среда предприятий общественного питания (пространственная организация, предметное насыщение, микроклимат и др.) имеет свою специфику. Она должна наиболее полно соответствовать комплексу функционально-утилитарных и эмоционально-эстетических требований. Рациональная организация внутренней среды предприятий общественного питания в целом и интерьеров, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставляя человеку необходимый комплекс блюд и услуг в комфортных условиях, а также способствует общению людей, воспитанию вкуса. Комплекс требований направлен на создание в предприятиях оптимальных удобств для посетителей и персонала в соответствии с уровнем обслуживания предприятия - «стандартное» обслуживающее главным образом утилитарные функции или «избирательное», индивидуальное», призванное удовлетворять разнообразные интересы и индивидуальные вкусы населения. В предприятиях стандартного обслуживания (столовых, закусочных, кафетериях), работающих по принципу самообслуживания на первый план выдвигаются функциональные требования. Необходимо создание четкой планировочной структуры помещений, для посетителей; обеспечивающей рациональные проходы, графики движения; четкое функциональное зонирование, включающее организацию функциональных зон и их

взаимосвязь, группировку мебели; а также комплексность в художественном решении всех элементов внутреннего убранства помещений. В предприятиях избирательного обслуживания функциональные требования не теряют своей значимости, но возрастает роль эстетических характеристик, обеспечивающих художественно-образное решение каждого элемента предметной среды и всей среды в целом.

К элементам, формирующим внутреннюю среду, относятся:

ограждающие конструкции (пол, стены, потолок), а также другие конструктивные элементы (колонны, полуколонны и т.п.);

оборудование, включая мебель, малые архитектурные формы; осветительные установки и светильники; устройства для визуальных связей и реклама;

инженерное оборудование (отопительные приборы, кондиционеры и т.п.), а также элементы декоративно-прикладного искусства, декоративные ткани, декоративные растения и пр.). Кроме вышперечисленных элементов гармоничность и комфортность внутренней среды в значительной степени определяют отделочные материалы, цветоколеристические и акустические характеристики предметов и среды в целом, соответствующий микроклимат в помещениях.

Проектирование предприятия питания, будь то столовая, ресторан или кафе, имеет некоторые особенности. Во многом это связано с необходимостью соблюдения строгих санитарных правил, регулирующих работу с продуктами питания. Так, на кухне ресторана или в производственном цехе нужно выделять отдельные цеха (холодильные, мясоперерабатывающие), внутри которых оборудовать специальные зоны (заготовки, приготовления, раздачи, хранения). Особым способом должна проектироваться вентиляция, отопление, предусматриваться подача воды. Удобнее всего создавать кухни, рестораны и комбинаты питания во вновь строящихся зданиях, заранее проектируемых для конкретных целей. Однако грамотный проектировщик вполне справится и с реконструкцией. Проект предприятия общественного питания определяется и его ассортиментом: от набора блюд и продуктов зависит размер необходимых площадей, количество персонала, уровень заведения, количество посуды, системы ее хранения и мойки. От уровня заведения зависит и его внешнее оформление, способ организации вентиляции, освещения, интерьеров. Однако главный критерий, которым должны руководствоваться заказчик и проектировщик, - это всегда здравый смысл и функциональность объекта, а не только эстетические взгляды и предпочтения сторон. Общественное питание наряду с розничной торговлей выполняет главную социально-экономическую задачу развития нашего общества - удовлетворение материального и культурного уровня жизни населения.

Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Пищевые предприятия играют важную роль в создании материальных условий,

повышающих благосостояние государства. Поэтому требуется повышать качество проектирования промышленных предприятий, осуществлять строительство по более прогрессивным экономическим проектам. Одна из важнейших задач в области проектирования – повышение уровня индустриализации строительства, широкое применение унифицированных конструкций и деталей заводского производства, изготовленных из эффективных строительных материалов. Широко внедряются эффективные железобетонные конструкции, в том числе предварительно напряженные, армированные высокопрочной арматурой, конструкции в виде сводов и оболочек. Увеличилось использование металлоконструкций из качественных сталей. Существенно улучшилось внутреннее оборудование промышленных зданий благодаря использованию совершенных отопительно-вентиляционных устройств, систем водоснабжения и канализации, в необходимых случаях применяется кондиционирование воздуха. Основная задача механиков, принимающих участие в проектировании промышленных зданий совместно с архитекторами и конструкторами, заключается в выборе таких планировочных схем, объемных решений и конструкций зданий, которые не только удовлетворяли бы требованиям современных технологических процессов, но и способствовать экономному расходованию денежных и материальных ресурсов в промышленном строительстве. Перед механиками, занятыми проектированием промышленных сооружений и комплексов, стоят задачи по внедрению рациональных объемно-планировочных решений зданий, обеспечению нормативных санитарно-гигиенических условий в цехах на территориях предприятий и охране окружающей среды. Проектирование предприятий общественного питания должно учитывать функции каждого проектирующего здания, будь то ресторан или столовая, бар или закусочная такие, как создание условий для общения, обслуживания граждан; обеспечение повседневных и периодических потребностей жизнедеятельности. Обычно осуществление какой-либо главной функции сопровождается выполнением нескольких других функций, имеющих вспомогательный характер. Так, общий технологический процесс выработки кулинарной продукции состоит из отдельных процессов — приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, а также тепловой обработки блюд. Кроме того, в общий процесс включают еще ряд вспомогательных операций, необходимых для производства готовых блюд. Таким образом, характер выполняемых функций влияет на формирование групп помещений в общей производственно-торговой структуре предприятия, на которую, в свою очередь, влияют разнообразные факторы (ассортимент кулинарной продукции, полуфабрикатов, степень их готовности, объем производства и реализации, вместимость залов, наличие отделений для диетического питания и др.), которые и определяют характер технологического процесса — основы проектирования любого производственного предприятия, в том числе предприятия общественного питания (кафе, бар, ресторан, столовая). В соответствии с технологическим

процессом производства продукции и ее реализации проектируют отдельные функциональные группы помещений, осуществляющих однотипные или доступные для объединения рабочие операции (например, группа помещений для приема и хранения продуктов; производственных помещений; помещений для потребителей; служебных и бытовых помещений; технических помещений).

Из выше указанного следует сделать вывод, что проектирование предприятия общественного питания должно отвечать архитектурно-планировочному, технологическому, конструктивному, специальному инженерному решению. Рабочие места должны быть организованы в соответствии с технологическим процессом. Расстановка оборудования правильная, подготовка рабочих мест, а так же оснащение необходимым инвентарем, посудой обеспечивает снабжение в течение смены сырьем и бесперебойное выполнение работы. Все требования к отоплению, водоснабжения, освещению строго выполняться.

В заключении хочется отметить, что проектирование предприятий общественного питания – единый цикл, которому свойственны определенные особенности. Эти особенности зависят от функционально-технологических характеристик объекта, от количества людей, которые принимают в нем участие, от необходимых работ по благоустройству и организации внутреннего пространства. Проводя проектирование предприятий общественного питания, таких, как рестораны, кафе, бар, столовая, которые характеризуются большим количеством разных видов внутренних пространств, необходимо провести функциональное зонирование. При этом однородные группы помещений разбиваются на зоны. Эти зоны имеют общее функциональное назначение и внутренне взаимосвязаны. В связи с наличием множества функций, связанных с процессом приготовления блюд, их реализацией и организацией потребления, предприятия общественного питания имеют функциональное зонирование помещений, которое предполагает выделение отдельных групп помещений и их взаимосвязь, которая должна обеспечить: поточность технологического процесса — от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции; минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков с целью создания наиболее благоприятных условий для потребителей и работающих; соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил. В этом и заключается особенность осуществления проектирования предприятий общественного питания.

#### Список литературы

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания./А.Т.
2. Общественное питание. Термины и определения. – М.: Изд-во стандартов, 1994.
3. Костас Катсигрис, Крис Томас, Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн.

4. К.Катсигрис. - М.: Ресторанные ведомости, 2008.
5. Проектирование предприятий общественного питания (под.ред. канд. архит. Г. А. Герасимова, инженеры Н.Г. Константинова, Б.С. Городинский, А.Д. Вепринский). - М.: Стройиздат,1992.
6. Фред Лоусан Рестораны. Клубы. Бары. 2004.
7. Kornilova, A.A., Mamedov, S.E., Khorovetskaya, Y.M., Karabayev, G.A., and Kiseleva, T.A. 2018. Historical aspects of the formation of rural settlements in northern Kazakhstan during the pre-revolutionary period. Terra Sebus. Acta Musei Sabesiensis, 10:271-285.