

Загальні вимоги до організації виробництва

Виробництво в громадському харчуванні передбачає цілеспрямований процес кулінарної обробки продуктів з метою отримання широкого асортименту продукції та напівфабрикатів різного ступеня приготування.

Ефективна робота окремих ланок, цехів і підприємства в цілому пов'язана із завданнями та принципами організації виробництва кулінарної продукції.

Основними завданнями є:

- ☛ створення передумов правильного ведення технологічних процесів та організації робочих місць;
- ☛ розроблення виробничої програми й обґрунтування асортименту страв на окремі періоди реалізації;
- ☛ виробництво напівфабрикатів високого ступеня приготування для постачання доготовільним цехам;
- ☛ випускання кулінарної продукції та забезпечення контролю за її якістю.

Організація на підприємствах громадського харчування повинна будуватися з дотриманням таких основних вимог:

- ☒ чіткий взаємозв'язок виробничих і допоміжних приміщень;
- ☒ організація й оснащення робочих місць з урахуванням наукового обґрунтування;
- ☒ раціональне співвідношення форм розподілу та кооперування праці;
- ☒ цілеспрямована реалізація досягнень науково-технічного прогресу.

Основними принципами організації виробництва є: пропорційність, паралельність, потоковість, ритмічність, сумісництво професій.

Пропорційність виробництва полягає в оптимальному співвідношенні виробничих потужностей і площ між окремими цехами, ланками, робочими місцями.

Пропорційність виробництва не допускає перевантаження одних і недовантаження інших структурних підрозділів, забезпечує безперебійну та рівномірну роботу протягом усього виробничого циклу.

Паралельність проявляється в одночасному виконанні декількох складових виробничого процесу, веде до збільшення фронту виконуваної роботи, ущільнення виробничого циклу та підвищення неперервності виробництва.

Потоковість відображає оптимальний шлях проходження виробів на всіх стадіях та операціях виробничого процесу: підготовка сировини, виробництво, реалізація.

Потоковість характеризується такими ознаками:

- о розподіл процесу виробництва на складові операції та закріплення їх за відповідними робочими місцями;
- о чітке визначення та розміщення робочих місць за ходом технологічного процесу;
- о широке використання механізації та автоматизації процесів виробництва.

Для приготування кулінарної продукції на підприємствах громадського харчування виділяються спеціальні виробничі приміщення – заготівельні, доготівельні та допоміжні.

Основною ланкою підприємства є цех – відокремлена складова частина, де здійснюється випуск продукції відповідно до виробничої програми. Залежно від потужності цеху в ньому можуть бути виробничі відділення, технологічні та потокові лінії, які включають спеціалізовані та універсальні робочі місця.

Виробнича ланка – це частина підприємства чи цеху, визначена відповідно до вимог технологічного проектування та наукової організації праці і характеризується закінченим виробничим циклом.

Потокова лінія – система робочих місць, які розташовані відповідно до ходу технологічного процесу з випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.