

## Содержание.

Введение.	3
Глава 1. Техническая оснащенность предприятия питания.	6
1.1. Сущность и значение технической оснащенности предприятия питания.	6
1.2. Требования к проектированию функциональных групп помещения.	16
1.3. Принципы размещения оборудования. Оборудование в производственных цехах.	27
Глава 2. Состояние технической оснащенности столовой ГУВУ «Социальный приют для детей и подростков».	30
2.1. Общая характеристика столовой ГУВУ «Социальный приют для детей и подростков».	30
2.2. Техническая оснащенность складского хозяйства предприятия.	33
2.3. Техническая оснащенность производства продукции.	35
2.4. Техническое оснащение санитарной обработки кухонной и столовой посуды.	43
2.5. Расчет загрузки технологического и холодильного оборудования столовой ГУВУ «Социальный приют для детей и подростков».	45
2.5.1. Расчет теплового оборудования.	45
2.5.2. Расчет холодильного оборудования.	48
2.5.3. Расчет механического оборудования.	52
Глава 3. Оценка, направленность, модернизация технической оснащенности столовой ГУВУ «Социальный приют для детей и подростков».	54
3.1. Модернизация технической оснащенности.	54
3.2. Эффективность модернизации технической оснащенности предприятия.	57
Заключение.	61
Список литературы.	63
Приложение.	64

## Введение.

В настоящее время общественное питание занимает преобладающее место по сравнению с питанием в домашних условиях. В связи с этим возникает необходимость дальнейшей механизации и автоматизации производственных процессов, как основного фактора роста производительности труда. Отечественная промышленность создает большое количество различных машин для нужд предприятий общественного питания. Ежегодно осваиваются и внедряются новые, более современные машины и оборудование, обеспечивающие механизацию и автоматизацию трудоемких процессов на производстве.

Создаются и осваиваются новые машины, оборудование, которые будут работать в автоматическом режиме без участия человека. В настоящее время одной из важнейших задач в стране является радикальная реформа по ускорению научно-технического прогресса в народном хозяйстве. В общественном питании оно стоит особенно остро, на предприятиях до сих пор преобладающее большинство производственных процессов выполняется вручную. Существует много видов работы, где занято большое количество работников малоквалифицированного труда. Поэтому коренная перестройка в этой сфере производства предполагает необходимость широкой индустриализации производственных процессов, массового внедрения промышленных методов приготовления и поставки продукции потребителям.

На сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Уровень технической оснащенности предприятия определяет эффективность изготовления продукции основным производством,