**UKŁAD FUNKCJONALNY PLACÓWKI GASTRONOMICZNEJ**

|  |
| --- |
| **MAGAZYNY** |

|  |
| --- |
| **PRZYGOTOWALNIE Z OBRÓBKĄ BRUDNĄ** |

|  |
| --- |
| **PRZYGOTOWALNIE Z OBRÓBKĄ CZYSTĄ** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KUCHNIA**  **GORĄCA**  **/WŁAŚCIWA/** | **KUCHNIA**  **ZIMNA**  **/GARMAŻERNIA/** | **CUKIERNIA** | **DESEROWNIA** |

|  |
| --- |
| **ZMYWALNIA NACZYŃ**  **STOŁOWYCH** |

|  |
| --- |
| **WYDAWANIE /EKSPEDYCJA/** |

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ HANDLOWA /CZĘŚĆ KONSUMENCKA/** |

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ**  **ADMINISTRACYJNO –**  **SOCJALNA** |

W placówkach gastronomicznych wyróżnia się następujące części: magazynowa, produkcyjna, ekspedycyjna, handlowa i socjalno-administracyjna /biura, szatnie, toalety dla pracowników/.

W placówkach wyróżnia się też tzw drogi:

1. Droga brudna – dostawa do magazynów, obróbka brudna surowców /obieranie, mycie, patroszenie ryb itp./ droga brudnych naczyń i wszystkich śmieci.
2. Drogi czyste – droga półproduktów, wyrobów gotowych i czystych naczyń
3. Droga personelu /pracownicy produkcji nie mogą np. wchodzić do zmywalni lub korzystać z toalet dla konsumentów, kelnerzy nie mogą wchodzić do kuchni itd./
4. Droga konsumentów

Zgodnie z przepisami sanitarnymi drogi te nie mogą przecinać się /krzyżować/. Zapewnia to prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń. Należy oddzielić też pomieszczenia z obróbką brudną /kolor czerwony/ i czystą. Musi też być wydzielona część handlowa, gdyż konsumenci nie muszą mieć badań, mogą być nosicielami, nie zmieniają odzieży. Tak więc tę część wyodrębnia się i z punktu wiszenia sanitarnego ta część też określana jest jako „brudna”. Konsumenci też muszą mieć „swoje” wejście do zakładu.

Układ funkcjonalny placówki gastronomicznej jest to takie rozplanowanie i układ pomieszczeń zgodny z zasadami technologii sporządzania potraw, zasadami higieny produkcji /oddzielenie obróbki brudnej i czystej/, przepisami bezpieczeństwa pracy /powierzchnia, przejścia, klatki schodowe, oświetlenie, wentylacja itd./.