

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ
AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ

“QIDA MƏHSULLARI TEXNOLOGİYASI” KAFEDRASI

**“Qida məhsullarının texnologiyası” istiqamətində təhsil alan bakalavr
tələbələr üçün “Qida sənayesi və iaşə müəssisələrinin texnoloji
layihələndirilməsi” fənnindən “Anbar qrupu otaqlarının hesablanması”
mövzusunda**

MÜHAZİRƏ MƏTNİ

Tərtib etdi: b/m. Hüseynova Yazgül Süleyman qızı

BAKİ-2013

ANBAR QRUPU OTAQLARININ HESABLANMASI

Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları məhsulların qəbulu və buraxılışı üçün – yüklənmə otağına və onların saxlanması otaqlarına ayrılırlar.

Anbar qrupu otaqlarının tərkibi və ölçüləri layihə olunan müəssisənin gücündən və tipindən asılıdır. Belə ki, yüklənmə otağı (meydançası) oturacaq yerlərinin sayı 50-yə çatan və daha çox olan hər bir iaşə müəssisəsində layihələndirilə bilər.

Anbar qrupu otaqları zirzəmilərdə, yaxud da binanın hər hansı bir mərtəbəsində yerləşdirilə bilər. Bununla bərabər, layihələndirmə zamanı xammal və yarımfabrikatların qəbulu və buraxılması imkanları, onların saxlanma şəraiti də nəzərə alınmalıdır.

Anbar qrupu otaqları zirzəmidə yerləşərsə, daxil olan məhsullar orada yerləşən yüklənmə meydançasına boşaldılmalıdır. Bu qrup otaqların, birinci mərtəbədə layihələndirilməsində isə yüklənmə meydançası həmin mərtəbədə xarici divar tərəfdə, yaxud da binanın daxilində nəzərdə tutulmalıdır.

Oturacaq yerlərinin sayı 50-dən 500-ə qədər çatan iaşə müəssisələrində yüklənmə meydançasının eni 3 m-dən az olmamalıdır. Nisbətən iri güclü müəssisələrdə isə yüklənmə meydançalarının qarşısında ölçüləri maşının ölçülərinə uyğun gələn (3m-dən az olmayaraq) debarkaderlər də layihələndirilməlidir.

Layihələndirmə zamanı kamera və anbarların bir mərtəbədə vahid blok şəkil-də yerləşməsi şərti gözlənilməklə, onların binanın şimal, yaxud şimal-şərq hissəsində olması nəzərə alınmalıdır. Vacib şərtlərdən biri də anbar qrupu otaqlarının düzbucaqlı formada layihələndirilməsidir. Onlar heç bir tərəfdən daxilində yuxarı temperatura və nəmlik şəraiti olan otaqlarla əlaqədə olmamalıdırlar.

Oturacaq yerlərinin sayı 100-dən çox olan iaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqlarına daxil olmaq üçün ayrıca giriş yolu olmalıdır.

Soyuducu kameralar, anbar qrupunda dərinliyi 1,6 m-ə çatan vahid tamburla əlaqələndirilməlidirlər.

Kamera və tamburların qapıları istilik izolyasiyasına malik olmalıdırlar. Bu zaman kameranın daxili ölçüləri 2,1x2,4 m-dən az olmamalıdır.

Soyuducu kamera, digər qrup (anbar) otaqlarından ayrıca layihələndirildikdə tambur lazım gəlmir.

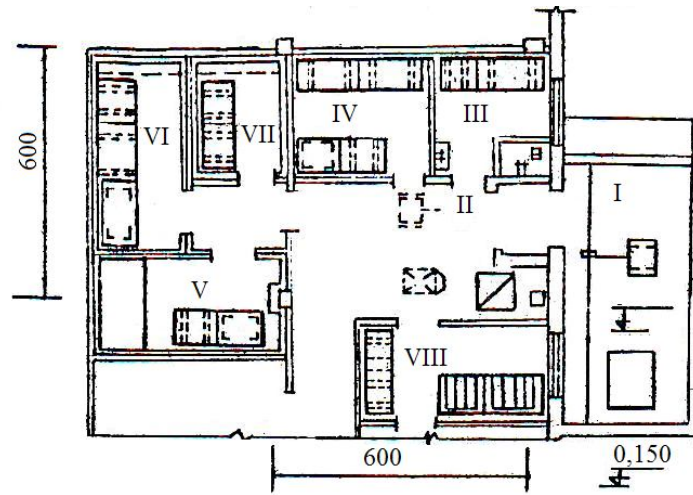
Tullantılar kamerası adətən birinci mərtəbədə yuma şöbələrinə yaxın zonada yerləşdirilir. Onların sahəsi $8+10\text{ m}^2$ -dən az olmur.

Yüklənmə və anbar qrupu otaqlarında qapıların eni 1,2 m-dən az olmamalıdır.

Anbar qrupu otaqları arasında koridorların eni 100, 100-200 və 200-dən artıq oturacaq yeri olan iaşə müəssisələrində müvafiq olaraq 1,3, 1,5 və 2,7 m götürülməlidir.

Böyük güclü tədarükçü iaşə müəssisələrində yarımfabrikatların və hazır məmulatların qısa müddət saxlanması və digər müəssisələrə göndərilməsi üçün tərkibinə soyudulan və soyudulmayam kameralar, taraların saxlanması və yuyulması üçün otaqlar və s. daxil olan ekspedisiya da nəzərdə tutulur. Buraya daxil olan otaqlar qrupu yüklənmə meydançasına yaxın olmaqla birinci mərtəbədə yerləşdirilməlidirlər. Bu otaqlar istehsalat sexləri ilə münasib əlaqədə olmalıdırlar. Bu otaqlar qrupunda dəhlizlərin eni 2,5 m-ə yaxın qəbul edilməlidir. Belə otaqlar xətti şəkilli xüsusi rəflərlə təchiz olunurlar ki, onlar arasındakı məsafə də 2,5 m qəbul edilir.

Anbar qrupu otaqlarında avadanlıqlar və divar arasında olan məsafə 0,1 m; avadanlıqlar və soyuducu cihazlar arasında olan məsafə 0,4 m-dən az olmamalıdır. Anbarlarda əsas keçidlərin eni 1,2-1,5m, köməkçi keçidlərin eni isə 0,7 m qəbul edilməlidir. Şəkil 1-də xammalla işləyən 100 yerlik yeməxana üçün anbar qrupu otaqlarının planlaşdırılma sxemi göstərilmişdir.



Şəkil 1. 100 yerlik açıq tipli yeməxanada anbar qrupu otaqlarının konstruktiv planlaşdırılma sxemi

I – Rampa; II – yüklənmə meydançası; III – taralar anbarı və yuma şöbəsi; IV – quru məhsullar anbarı; V - ət-balıq məhsulları saxlanan soyudulan kamera; VI – süd məhsulları, yağlar və qastronomiya məhsulları saxlanan soyudulan kamera; VII – meyvə, giləmeyvə, içkilər saxlanan soyudulan kamera; VIII – tərəvəzlər üçün anbar.

Ədəbiyyat siyahısı

1. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. –М.: Экономика, 1982, -144 с.
2. Арустамов Э.И., Аграновский Е.Д. Применение главы СНиП П-Л-8-71 «Предприятия общественного питания» (методические рекомендации). –М.: МКИ, 1974, -28с.
3. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. технологические проектирование предприятий общественного питания. –К.: Вища школа, 1979, -232 с.
4. Qurbanov N.Q. İctimai iaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi. Dərs vəsaiti. Bakı, 1985, səh.104.
5. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1987.
6. Зуева М.В. и др. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1977, -70 с.