

**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 “İstehlakçılar üçün otaqlar qrupu, inzibati-məişət və texniki otaqlar qrupunun planlı həlli” mövzusunda**

**MÜHAZİRƏ MƏTNİ**

**Tərtib etdi: dos. Qurbanov Nüsrət Heydər oğlu**

**BAKI-2014**

## **İstehlakçılar üçün otaqlar qrupu, inzibati-məişət və texniki otaqlar qrupunun planlı həlli**

İstehlakçılar üçün otaqlar qrupunu yuxarı mərtəbələrdə, binanın baş tərəfində, yaxud fasad hissəsində yerləşdirmək daha məqsədəuyğundur. Onlar istehsal qrupu otaqları ilə və yeməxana qabları yuma şöbəsi ilə sıx əlaqəli olmalıdır.

Pəhriz yeməxanaları, qəlyanaltılar və kulinar mağazalarında zallar əsasən birinci mərtəbədə yerləşir.

İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna daxil olan ticarət zalları təbii şəkildə işıqlandırılmaqla bərabər, vestibül və paltarasilan yerlə əlaqədə planlaşdırılmalıdır. Zalların forması elə qurulmalıdır ki, istehlakçılar axınının rasionel şəkildə istiqamətləndirilməsi, onların zalda yerlərin seçmə imkanı və daha az hərəkəti təmin olunsun.

Zalın planlaşdırılması həm də xidmət üsulundan asılıdır. Ən münasib forma, düzbucaqlı planlaşdırma formasıdır ki, bu haldan da otağın eninin uzunluğuna olan nisbəti şərti (1:1, 1:3) hökmən gözlənilməlidir. Böyük güclü müəssisələrin zallarında  $\Gamma$ -şəkilli,  $\Pi$ -şəkilli və T-şəkilli planlaşdırma forması tətbiq edilə bilər.

Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə paylayıcı piştaxta xəttindən zalda olan ən uzaq stola qədər olan məsafə 20 m-dən çox olmamalıdır. Ofisiantla xidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə isə bu məsafə 30 m-ə çata bilər. Ticarət zallarının hündürlüyü 3,0-4,2 m olmalıdır.

Əhaliyə mədəni istirahət təşkil etmək məqsədilə 100 yerdən artıq restoran və kafelərdə müvafiq olaraq 6-8 və 16-20 m<sup>2</sup> ölçüdə estrada və rəqs meydançası da layihələndirilməlidir.

Dəmiryolu restoranlarında və vaqon restoranlarda, bir sıra kafe və qəlyanaltılarda zalın tərkibində bufet də yerləşdirilə bilər. Burada müəssisənin tipindən asılı olaraq içkilər, meyvələr, kulinar və qənnadı məmulatları realizə oluna bilər.

Kulinar mağazalarına istehlakçıların daxil olması müstəqil olmalı, ya da vestibüldən həyata keçirilməlidir. Kulinar mağazaları 1,2, 3,5 və 8 yerlik

layihələndirilə bilər. Onların tərkibinə zal və köməkçi otaq daxil olur. Bu mağazalar həm müəssisənin tərkibində, həm də ondan ayrı şəkildə yerləşdirilə bilər. Yeməxana və restoranlarda kulinar mağazaları tərkibində evə xörək buraxılışı üçün də otaq ayrılabilir. Ayrı-ayrı mərtəbələr üzrə ticarət zallarının yerləşdiyi hallarda, hər mərtəbədə əlüzyuyanlar nəzərdə tutulmalıdır.

Müəssisələrin tipindən asılı olaraq, onların ticarət (nahar) zallarında iki, dörd və altı yerlik düzbucaqlı, yaxud da kvadratşəkilli stollar yerləşdirilə bilər. Sonuncular zallarda qruplar şəklində və ya diaqonal xətlər boyunca düzülə bilər.

İstehlakçıların sərbəst hərəkətini təmin etmək və ofisiyentlərə, xidmət üçün əlverişli imkan yaratmaq məqsədilə ticarət zallarında əsas və əlavə keçidlər fərqləndirilir. Belə ki, yeməxanalarda, restoran və kafelərdə, qəlyanaltı müəssisələrində əsas keçidlərin eni müvafiq olaraq 1,35; 1,5; 1,2 və 1,2 (1,6) m təşkil edirsə, istehlakçılar axınıni bölüşdürmək üçün bu müəssisələrdə əlavə keçidlərin eni 1,2; 1,2; 0,9 və 0,9 (1,1) m-ə çatmalıdır. İstehsalat və ticarət qrupu otaqları arasında əlaqə yaradan paylama şöbələri haqda isə yuxarıda qısa da olsa, məlumat verilmişdir. Paylama xəttinin arxasında işçi zonanın eni 1 m-dən az olmamalıdır. Paylama xətti ilə mühafizə xətti arasında məsafə istehlakçıların keçməsi zamanı 0,7-1,2 m qəbul edilir.

Ümumşəhər tipli pəhriz yeməxanalarında və qapalı tipli yeməxanaların pəhriz zallarında istehlakçıların dincəlməsi üçün otaq və həkim kabinetini də layihələndirilir. Sonuncunun sahəsi 9 m<sup>2</sup>-dən çox olmamalıdır.

İnzibati məişət otaqları müstəqil girişə malik olmaqla iaşə müəssisələrində vahid blok şəklində layihələndirilirlər. Onlar binanın hər hansı bir mərtəbəsində yerləşdirilə bilər. Bununla bərabər, müəssisədə yerləşən bütün otaqlarla əlaqədə olmalıdır. Kontor, direktorun kabinetini və mühasibat otağı təbii işıqla işıqlandırılmalıdır.

Direktorun kabinetini əlavə olaraq ticarət zalı ilə bilavasitə əlaqədə olmalıdır.

Bu otaqlar qrupunu zirzəmidə yerləşdirdikdə, onların anbar qrupu otaqları ilə əlaqəsi olmamalıdır. İnzibati otaqlar qrupunda keçidlərin eni 1,3 m qəbul edilir.

Məişət otaqları layihələndirildikdə onların istehsal və istehlakçılar üçün otaqlar qrupu ilə də əlaqəsi olmamalıdır.

İşçi heyət üçün otaq, müəssisə işçilərinin dincəlməsi üçün nəzərdə tutulur. Bu otaq isti sex və yeməxana qabları yuma şöbəsi ilə bir səviyyədə layihələndirilməlidir.

Məişət otaqlarının binanın zirzəmisində, yaxud da birinci mərtəbəsində pilləkənə yaxın zonada yerləşdirilməsi daha məqsədəuyğundur.

Duş qəbul etmək üçün kabinələrin xarici divar zonasında yerləşdirilməsi düzgün deyildir. Onlar daxili hissədə yerləşdirilməli və hər 10 nəfər işçiyə bir kabinə hesabı ilə layihələndirilməlidirlər. Bu kabinələrin planlaşdırma zamanı ölçüləri 0,9x0,9 m götürülməlidir. Kabinələr və divarlararası məsafə 1,2 m olmalıdır. Tualetlərdə kabinələrin ölçüləri 1,2x0,9 m qəbul edilməlidir. Onların qapıları istehsalat otaqlarına doğru açılmamalıdır. Digər məişət otaqları müvafiq tikinti norma və qaydalarından qəbul edilməlidir.

Texniki otaqlar qrupunun yerləşdirilməsi müəssisədə tətbiq edilən sanitariya-texniki, soyuducu və energetik qurğular sisteminin növlərinə uyğun həyata keçirilir. Belə ki, müəssisələrdə maşın şöbəsi soyuducu kameralarla yanaşı, küləkləmə kamerası (layihədə nəzərdə tutulursa) isə küləkləmə sistemi ilə qarşılıqlı əlaqədə layihələndirilməlidir. Onlar üçün küçədən müstəqil giriş nəzərdə tutulmalıdır. Bu qrup otaqlarında sahələri müvafiq tikinti norma və qaydalarından qəbul edilir.

## 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.