

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Е.Ю. Осипенко, Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Водолагина

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Благовещенск
Издательство
Дальневосточного государственного аграрного университета
2017

УДК 642.5:658(075.8)

ББК 36.99+65.431я7

О-73

Рецензенты:

Решетник Екатерина Ивановна,

д-р техн. наук, профессор кафедры ТППЖ

Дальневосточного государственного

аграрного университета;

Петросян Арег Пайлаковна,

директор комбината питания

Амурского государственного университета

О-73 *Осипенко, Е. Ю.*

Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. Ю. Осипенко, Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Водолагина. – Благовещенск: Изд-во Дальневосточного гос. аграрного ун-та, 2017. – 166 [1] с.

Составлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «бакалавр»). Рассмотрены характеристики предприятий общественного питания, структура управления ими и их производственная деятельность, функциональное назначение и структура производственных помещений, организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания.

УДК 642.5:658(075.8)

ББК 36.99+65.431я7

Рекомендовано к изданию методическим советом технологического факультета Дальневосточного государственного аграрного университета (Протокол №5 от 25 января 2017 года).

© Осипенко Е.Ю., Денисович Ю.Ю., Водолагина Е.Ю., 2017

© Издательство Дальневосточного государственного аграрного университета, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
РАЗДЕЛ I ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ.....	7
Глава 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	7
1.1 Функции предприятий общественного питания.....	7
1.2 Классификация предприятий общественного питания.....	9
Глава 2 ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	22
2.1 Управление предприятием общественного питания.....	22
2.2 Управляющее звено предприятия общественного питания	28
2.3 Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала.....	33
РАЗДЕЛ II ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	51
Глава 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ. ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ И СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	51
3.1 Характеристика технологических процессов	51
3.2 Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений на предприятиях общественного питания	64

Глава 4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ..	78
4.1 Организация производства в заготовочных цехах	78
4.2 Организация производства в доготовочных цехах.....	97
4.3 Организация работы в подсобных помещениях.....	118
4.4 Бракераж готовой продукции	131
Глава 5 АДМИНИСТРАТИВНЫЕ, БЫТОВЫЕ И ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ. СКЛАДСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	138
5.1 Административные и бытовые помещения	138
5.2 Сервизная	138
5.3 Помещения для приема, хранения и отпуска товаров	142
5.4 Складское хозяйство	145
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	163

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни людей.

Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

Большое значение придается правильному и рациональному питанию учащихся.

В настоящее время поставлена задача коренного улучшения работы предприятия общественного питания.

Для решения этих задач необходимо оснащать предприятия общественного питания новейшей техникой, внедрять передовые технологии, автоматизировать производственные процессы и совершенствовать организацию труда.

Организация, как общая функция управления, представляет собой упорядочение и структурирование составных элементов сложного организма, каковым является предприятие.

Главной задачей организации производства на предприятии является обеспечение эффективности его деятельности. Среди частных задач следует выделить:

- выбор организационно-правовой формы деятельности предприятия;
- выбор товарной политики предприятия;
- выбор мощности предприятия;
- разработка типа и структуры производства;
- разработка производственной структуры предприятия;
- выбор эффективной формы организации производства;
- организация основного и вспомогательного производства;
- организация рабочих мест;
- установление необходимой пропорциональности, непрерывности и ритмичности производственного процесса.

Общая цель преподавания дисциплины «Организация производства» – научить студентов применять общие законы развития и организации производства в практике деятельности конкретных предприятий с учетом возросшей конкурентной борьбы в современных условиях развития рыночных отношений.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать: нормативные акты, регламентирующие деятельность предприятий разных организационно-правовых форм, особенности их применения, важнейшие положения по организации и структуре производственного процесса, особенности организации и оперативного управления основным и вспомогательным производством на предприятии, методики расчета производственной мощности предприятия, поточных линий.

Студенты должны уметь: устанавливать и анализировать производственную структуру предприятия, структуру производственного процесса, определять его длительность, рассчитывать параметры потоков, выявлять резервы производственной мощности предприятия и обосновывать мероприятия по их использованию и т.д.

РАЗДЕЛ I

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ

Глава 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Функции предприятий общественного питания

Предприятие общественного питания – это совокупность входящих в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода вспомогательных служб.

Предприятия общественного питания предназначены для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления. Две последние функции, выполняемые предприятиями общественного питания, объединяются понятием «организация обслуживания».

Процесс обслуживания потребителей – это совокупность операций, выполняемых работниками предприятий общественного питания при непосредственном контакте с клиентами – потребителями услуг во время реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Процесс обслуживания предполагает проведение таких операций, как хранение кулинарной продукции в местах потребления (ресторан, кафе, столовая и др.), порционирование, комплектование и отпуск потребителю.

При организации обслуживания потребителей ставятся следующие задачи:

- удовлетворение потребностей населения в услугах общественного питания по месту работы, учебы, жительства и отдыха;

- использование наиболее экономичных для предприятия и удобных для населения форм и методов обслуживания;
- выпуск высококачественной кулинарной продукции, а также достижение высокого уровня сервиса и культуры обслуживания в пунктах питания;
- применение в работе поваров и кондитеров передовых технологий и новейшей техники.

Как организационно-структурная единица предприятие общественного питания осуществляет производственно-торговую деятельность: вырабатывает и (или) доготавливает, продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров.

Основой формирования инфраструктуры общественного питания является достижение многообразия типов и классов предприятий, отвечающих особенностям рыночной экономики. Речь идет, прежде всего, о развитии общедоступной сети, обеспечивающей питанием рабочих, служащих, студентов, школьников. Массового развития требует общественное питание в зонах комплексного торгового и гостиничного обслуживания, вдоль магистралей, на заправочных станциях, в аэропортах, на вокзалах.

Формирование разветвленной сети предприятий общественного питания, с одной стороны, должно идти по пути все большей унификации их типов (ресторан, бар, кафе, столовая), а с другой – по пути дифференциации этих структур с точки зрения комфортности, качества обслуживания и набора предлагаемых услуг.

Сочетание функций производства, реализации продукции и организации их потребления, характерное для предприятий общественного питания, требует слаженной работы всех звеньев: производства, вспомогательных служб (складского, тарного, транспортного хозяйства), торгового зала, раздаточной. При этом каждым предприятием и всей отраслью в целом решается задача наиболее полно удовлетворить потребности различных групп населения в кулинарной продукции. В зависимости от типа предприятия потребителям может быть предложен различный ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий.

Сложность работы предприятий общественного питания обусловлена тем, что поток потребителей по дням недели и часам торговли в течение одного дня крайне неравномерен. В часы пик,

когда в торговом зале находится максимальное число потребителей, задача работников предприятия состоит в том, чтобы обеспечить бесперебойное обслуживание в соответствии со сложившимся спросом. Реализации этой задачи способствует рациональная организация обслуживания путем предоставления целого комплекса услуг:

- материальных – реализация блюд и напитков, кондитерских изделий как в торговом зале, так и доставка их в номера гостиниц, на лоно природы по специальному заказу и т.д.;

- торговых – предоставление потребителям ориентирующей рекламы (вывешивание перед входом в торговый зал меню, всевозможных световых табло, размещение продукции на раздаточной и в буфетах), а также прием предварительных заказов, устная информация потребителей о вкусовых особенностях тех или иных блюд и напитков;

- культурно-массовых, связанных с удовлетворением эстетических запросов потребителей (музыкальные программы, концерты и др.).

1.2 Классификация предприятий общественного питания

Классификация предприятий общественного питания основана на следующих признаках:

- производственно-торговые функции, тип обслуживаемого контингента;

- ассортимент реализуемой продукции;

- виды и качество услуг для населения, объем и характер услуг;

- классность предприятия;

- периодичность функционирования в течение года;

- степень мобильности предприятия.

По производственно-торговому признаку, т.е. с учетом выполнения функций по производству и реализации кулинарной продукции предприятия общественного питания делятся на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом.

Заготовочные предприятия вырабатывают готовые блюда, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарные и

кондитерские изделия, которыми снабжают предприятия, непосредственно обслуживающие потребителей. Переработка сырья и выпуск готовой и полуготовой продукции осуществляются индустриальными методами. К этой группе заготовочных предприятий относятся фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты по выпуску полуфабрикатов, специализированные заготовочные, кулинарные и кондитерские цехи.

Доготовочные предприятия не имеют собственного кулинарного производства, т.е. работают только на полуфабрикатах, которые оставляют заготовочные предприятия общественного питания и предприятия пищевой промышленности. Готовая продукция реализуется непосредственно в торговых залах, буфетах и т. д. К таким предприятиям относятся столовые-доготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, закусочные, буфеты с отпуском горячей пищи, коктейль-холлы, магазины кулинарии и полуфабрикатов.

Предприятия с полным производственным циклом – крупные предприятия общественного питания, перерабатывающие сырье, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию на собственном технологическом оборудовании и осуществляющие функции обслуживания потребителей в торговых залах, буфетах, магазинах кулинарии. К таким предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые, закусочные и другие предприятия, работающие на сырье и полуфабрикатах. Они характеризуются законченным производственно-торговым циклом.

Тип предприятия общественного питания определяется в зависимости от особенностей обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и объема предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии ГОСТ 30389 – 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» все предприятия подразделяются по характерным признакам на определенные типы. Потребность в типизации предопределяется следующими факторами:

- разнохарактерностью спроса на различные виды питания (постоянно действующие и сезонные);
- местом функционирования – стационарные и передвижные (вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т.п.);

- спецификой обслуживания населения по месту работы и учебы или во время отдыха, а также специфика обслуживаемого контингента (столовые в санаториях и домах отдыха, студенческие столовые и т.п.);

- ассортиментом реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;

- технической оснащенностью (материальной базой, инженерно-техническим оснащением и оборудованием, составом помещений, архитектурно-планировочным решением и т. д.);

- методом обслуживания;

- квалификацией персонала;

- качеством обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика и т.д.);

- объемом предоставляемых потребителям услуг.

В ГОСТ 30389 – 2013 определены следующие основные типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная и др.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также винно-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Рестораны могут обслуживать участников съездов, конференций, официальных встреч, семейных торжеств, банкетов, тематических вечеров и т.п.

В ресторане посетителей обслуживают официанты и персонал других категорий (метрдотели, сомелье, швейцары, гардеробщики и т.д.). Процесс обслуживания потребителей сочетается с организацией досуга и развлечений (музыка, танцы, зрелища и т.п.). Ресторан имеет кухню (производственные помещения в виде специализированных цехов – холодный, горячий, рыбный, мясной, кондитерский), торговый зал для посетителей, подсобные помещения (складское, для хранения посуды и т.д.).

Ресторан может функционировать в качестве самостоятельной организационно-производственной единицы или как составная часть другого заведения (гостиницы, гипермаркета, кинотеатра, парка и т.д.). Ресторан производит и предлагает клиентам

питание в целях удовлетворения их гастрономических потребностей.

Рестораны в зависимости от места их расположения, уровня сервиса, комфорта, ассортимента блюд, напитков и других факторов делятся на три класса.

Класс предприятия общественного питания – это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставляемых услуг, уровнем и условиями обслуживания. Классы предприятий общественного питания – люкс, высший и первый – присваиваются ресторанам и барам. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяются.

Класс *люкс* присваивается ресторанам и барам, отвечающим таким требованиям, как изысканность интерьеров, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей (для баров).

К предприятиям общественного питания класса люкс относятся рестораны и бары, отличающиеся от предприятий других классов уникальным характером объемно-планировочного решения сооружения в целом и помещений для посетителей, в частности, а также максимальным уровнем комфортности. Это относится как к ресторанам и барам с традиционной архитектурой, так и к тематическим ресторанам и барам. Наличие современного инженерного оборудования, выполненные по специальным заказам мебель, посуда, осветительная арматура дополняют архитектурно-художественное оформление, формируют особую атмосферу.

Высший класс присваивается ресторанам и барам, имеющим оригинальные интерьеры, предоставляющим посетителям широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

Первый класс присваивается ресторанам и барам, предоставляющим посетителям отдых в комфортных условиях и широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и

изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

Кроме классности рестораны и бары классифицируются и по другим признакам: производственно-торговые функции, степень мобильности, тип обслуживаемого контингента, ассортимент реализуемой продукции, специализация и т.д.:

– *рестораны городские* – расположены в городах, предлагают разнообразный набор блюд либо специализируются в предоставлении обедов и (или) ужинов;

– *рестораны самообслуживания* – имеют относительно низкие цены за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантами посетителей за столиками; обслуживание происходит у стойки и предназначено главным образом для деловых людей, спешащих по служебным делам; эти рестораны имеют специфическую планировку, мебель, интерьер;

– *рестораны вокзальные* – расположены на железнодорожных, автобусных вокзалах и в аэропортах; имеют разнообразное меню, быструю систему обслуживания, круглосуточный режим работы;

– *вагоны-рестораны* – имеются в поездах дальнего следования, часы их работы ограничены;

– *рестораны на теплоходах* – имеют различную классность в зависимости от класса, которым путешествуют пассажиры; работают в определенные часы, в том числе и по методу самообслуживания;

– *рестораны для автотуристов*, не желающих выходить из автомобиля для приема пищи, распространены главным образом в США и расположены возле шоссе или крупных автостоянок; предусмотрена форма обслуживания прямо в машине официантами, которые подкатывают на роликовых коньках; в некоторых заведениях этого типа используются транспортеры для подачи еды;

– *рестораны в самолетах* – это не совсем рестораны, а просто подача еды и напитков на места пассажирам во время полета; разнообразие блюд зависит от принадлежности путешествующих к бизнес-классу и первому классу;

– *рестораны вегетарианские* – в их меню преобладают

овощи; мясо и рыба отсутствуют;

- *рестораны-закусочные* – имеют как минимум одно дежурное блюдо, не требующее длительного времени для приготовления; подаются посетителям и напитки;

- *рестораны выездные* – не похожи на рестораны классического типа и предназначены для обслуживания специфических мероприятий: корпоративных обедов, дипломатических приемов, деловых встреч, свадеб, юбилейных вечеров и т.п. вне стен ресторана (эти предприятия называют кейтеринговыми).

С точки зрения работы с клиентами все рестораны можно условно разделить на три категории:

- *рестораны, ориентированные на поток*, – расположены на оживленных магистралях или площадях, что обеспечивает непрерывный поток посетителей, в том числе за счет ориентирующей рекламы;

- *рестораны, ориентированные на стандарты в обслуживании* (сетевые рестораны), – имеют стандартный набор блюд с хорошо знакомыми для каждого посетителя характеристиками, официантов, одетых в униформу, одинаковые подносы и другие атрибуты;

- *рестораны, ориентированные на постоянных клиентов*, – отличительным признаком служит специфическая, присутствующая только этому ресторану аудитория клиентов; для их удержания используются всевозможные способы поощрения: скидки, дегустации, дисконтные карты, системы бонусов и подарков (например, администрация поздравляет постоянного посетителя с днем рождения и преподносит ему в подарок бутылку вина). Разумеется, главным в работе персонала таких ресторанов являются не подарки, а творческий подход к делу. Любые нестандартные формы привлечения клиентов срабатывают гораздо эффективнее и действительно привлекают и заинтересовывают клиентов.

Малый ресторанный бизнес функционирует на рынке, который в нашей стране принято называть *фаст-фудом* (англ. *fastfood* – быстрая еда), т.е. рынком быстрого обслуживания и качественного питания.

Фаст-фуд – коммерческая структура, обычно развивающаяся на основе *франчайзинга* – предоставления компанией лицензии (франшизы) на производство и продажу определенного вида

кулинарной продукции и услуг подтоварным знаком (брендом) этой компании. Такое предприятие специализируется на приготовлении стандартных блюд из полуфабрикатов, предназначенных для немедленной продажи через прилавок или автораздачу. Быстрая еда не претендует, как правило, на звание очень вкусной и полезной, это все лишь способ утолить голод: очень хочется есть, а времени на это не хватает.

Бар – специализированное предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных напитков в широком ассортименте. В баре также реализуются блюда, закуски и кондитерские изделия. Особенностью баров является то, что почти весь процесс приготовления и подачи продукции осуществляется в присутствии посетителей. Назначение бара – предоставить посетителям возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов варьете, видеопередачу.

Бары в зависимости от ассортимента подразделяются на *пивные, винные, коктейль-холлы и коктейль-бары* и др. Коктейль-холл отличается от коктейль-бара лишь большей вместимостью зала, а также более разнообразным оборудованием.

Пивные бары наряду с пивом реализуют холодные и горячие закуски, бутерброды, наиболее гармонирующие по вкусу с пивом, сыры, соленую, копченую и вяленую рыбу, хрустящий картофель, сухари из ржаного хлеба, сушки, галеты, маслины, оливки, креветки, яйца фаршированные.

Винные бары чаще всего располагаются при гостиницах, ресторанах, кафе. Назначение баров этого типа – предоставить посетителям возможность принять легкий аперитив. Здесь же можно приобрести канапе и открытые бутерброды, а также тартинки и гренки с различными продуктами. В некоторых барах подают блины с икрой или семгой, жюльены, кондитерские изделия.

Винные бары обычно предлагают только вино или слабоалкогольные напитки. Крепкие напитки и коктейли здесь не предлагают. Такой бар обычно является баром-рестораном или сэк-баром и имеет большой выбор горячих и холодных блюд. В некоторых случаях продажа напитков является задачей, подчиненной основному бизнесу, которым служит подача пищи, хотя и в более простом виде, чем в ресторанах.

Коктейль-бары предлагают большой выбор напитков,

включая коктейли и миксы. Эти бары имеют в наличии широкий ассортимент различных напитков и предлагают высокий уровень обслуживания. Во многих барах клиентов обслуживают за стойками. В одних барах продают пиво, в том числе и разливное, в других – безалкогольные напитки, такие, как чай или кофе. Персонал работает под началом бар-менеджера или старшего бармена. Барная стойка стационарная.

Бар в ресторане – это тот же коктейль-бар, имеющийся в каждом ресторане высокого класса. Здесь обслуживают не только посетителей, зашедших в коктейль-бар, но и клиентов ресторана, которые пришли пообедать или поужинать. По уровню обслуживания потребителей и размерам наценок пивные и безалкогольные бары относятся к классу люкс или высшему классу. Классность баров, функционирующих в комплексе с ресторанами, должна соответствовать классности предприятия общественного питания, в помещении которого располагается бар.

В небольших заведениях бар наряду с непосредственным обслуживанием клиентов работает так же, как бар-раздача для официантов ресторана.

В зависимости от места расположения (в зданиях ресторанов, кафе, гостиниц, торговых центров), а также проводимых развлекательных мероприятий бары могут быть:

- *ресторанные* – размещаются в торговых залах ресторанов;

- *бары-аперитивы* – размещаются в аванзалах или специальных залах крупных ресторанов и предназначены для встречи гостей или продолжения застольных бесед после официального приема, когда в менее официальной обстановке можно выпить чашечку кофе, продолжить беседу за коктейлем;

- *банкетные* – имеются в банкетных залах некоторых ресторанов;

- *диско-бары* – днем работают как кафе, вечером как бары.

Диско-бары размещаются в отдельно стоящих зданиях либо в полуподвальных помещениях гостиниц. В этих барах проходят вечера отдыха молодежи с выступлением оркестра, певцов, актеров. Ассортимент реализуемой продукции в диско-барах чаще всего представлен бутербродами, а также кондитерскими изделиями (волованы и корзиночки с различной начинкой, расстегаи,

пирожки, соломка и орешки с солью и т.п.), могут быть и горячие закуски. На десерт подают мороженое с различными наполнителями, легкие прохладительные напитки. Залы диско-баров имеют художественное оформление, танцевальную площадку с цветным паркетом, соответствующее освещение, подсветку. В этих барах для демонстрации слайдов устанавливают большие экраны, а также мощную музыкальную аппаратуру, приборы для создания световых эффектов, телевизоры, видео-магнитофоны. Музыкальную программу ведут диск-жокеи;

– *гриль-бары* размещаются как в торговых центрах, так и в качестве самостоятельных предприятий в городских кварталах или зонах массового отдыха, на оживленных магистралях, при ресторанах. В гриль-баре посетитель может получить оригинально приготовленные блюда. Здесь можно быстро перекусить, для чего в ассортимент изделий включают тартинки, сосиски (при их отсутствии сардельки, жаренные на решетке или во фритюре). Наиболее распространенные блюда в барах этого типа – рыба гриль (или жаренная во фритюре), цыплята на вертеле, шашлыки, бифштексы. В качестве гарнира предлагается картофель фри. Реже подаются блюда типа фондю. В гриль-барах блюда готовят непосредственно на глазах у посетителей. Вокруг барной стойки могут быть установлены либо столики, либо высокие табуреты, если бармен обслуживает посетителей непосредственно за барной стойкой. Но и в том, и в другом случае он работает еще и в качестве повара, поскольку ему приходится готовить блюда из полуфабрикатов;

– *салат-бары* оборудуются специальной стойкой с открытой холодильной витриной, в которой размещены гастроёмкости с различными ингредиентами салатов: салат зеленый, огурцы, редис, маслины, оливки, помидоры, крутые яйца и т.д. В отдельной посуде находятся заправки: масло, уксус, горчица, хрен, сметана, майонез, сахарный песок, соль, перец. Потребитель накладывает в индивидуальный салатник еду и заправки в соответствии со своим вкусом. Эти бары представляют собой один из вариантов шведского стола.

По такому же ассортиментному принципу организована и работа *десертных баров*, где в меню кроме соков включают чай, кофе, какао, молоко, морсы, фруктовые салаты, муссы, желе, мороженое, взбитые сливки и другие десерты.

Исходя из специфики обслуживания посетителей бары называются экспресс-барами, снэк-барами, видеобарами, варьете-барами и др.

Экспресс-бары, т.е. бары моментального обслуживания, устраивают в торговых центрах, гостиницах, на вокзалах. Ассортимент изделий соответствует назначению бара: бутерброды, тарталетки, волованы с различными фаршами, разнообразные кондитерские изделия, молочные продукты.

Снэк-бары (закусочные) предназначены для быстрого обслуживания посетителей за стойкой. Меню, как правило, имеет ограниченный ассортимент блюд, чаще всего это рубленые и натуральные бифштексы, лангеты, блюда из птицы, дичи, прохладительные напитки, соки, коктейли, кофе.

К основным типам предприятий общественного питания относятся также кафе, столовые, закусочные.

Кафе – предприятие, специализирующееся в организации питания и отдыха потребителей с предоставлением им ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

Кафе предназначены для производства и реализации фирменных и заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также разнообразных горячих (кофе, чай, какао) и холодных (соки, воды) напитков, кисломолочных продуктов, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. В качестве вторых блюд несложного приготовления отпускают яичницы, сосиски, сардельки, блины и блинчики. Из первых блюд, как правило, предлагаются бульоны.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции выделяют кафе-мороженые, кафе-кондитерские (чайные, кофейные) и молочные (творожные, яичные) кафе.

Чайная реализует в широком ассортименте чай и мучные кондитерские изделия. В меню чайных включают вторые блюда из мяса, рыбы, яиц; говядину духовую в горшочке; рыбу, запеченную на сковороде; яичницу натуральную, с колбасой, ветчиной.

Чайный салон – разновидность кафе с широким ассортиментом сортов чая, где могут продаваться кондитерские, булочные и мучные кулинарные изделия.

В чайных и чайных салонах применяется самообслуживание и лишь в отдельных случаях посетителей обслуживают официанты.

В Средней Азии по типу чайных организуют *чайханы*.

Кофейня – специализированное заведение, предлагающее посетителям широкий ассортимент кофейных напитков. В меню включаются наиболее популярные напитки, известные во всем мире (кофе натуральный, кофе капучино, кофе люц, кофе коррето, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе эспрессо, кофе латте, кофе глясе и др.). Закуски в кофейне могут быть такими же, как в ресторане или кафе, т.е., по существу, включать даже целые обеды. Альтернативу кофейным напиткам в меню может составлять чай (черный, зеленый, травяной и др.).

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным (по дням недели) меню.

Столовые – наиболее распространенный тип предприятий общественного питания, их основным назначением являются приготовление и реализация населению преимущественно продукции собственного производства.

Столовые различаются следующим образом:

– по ассортименту реализуемой продукции – общего типа и диетические;

– обслуживаемому контингенту потребителей – школьные, студенческие и др.;

– месту расположения – общедоступные, при производственных предприятиях, образовательных учреждениях, офисных фирмах и т.п.

Столовые-раздаточные предназначены для обслуживания небольших по численности работающих коллективов. Кроме отпуска скомплектованных обедов, завтраков и ужинов, здесь реализуются кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, соки, кондитерские изделия и др.

Диетические столовые (отделения) предоставляют нуждающимся в лечебном питании полный дневной рацион диетического питания или его часть. В общедоступных диетических столовых готовят блюда для пяти-шести основных диет, в диетических отделениях – не менее чем для трех диет. Для каждой диеты готовят холодное, первое, второе и сладкое блюда. В зале организуют буфеты для реализации кисломолочных продуктов, плодов, ягод, соков, минеральных вод и витаминизированных напитков.

Ассортимент в общедоступной столовой включает горячие

и холодные блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и молочные изделия. Работают столовые, как правило, по принципу самообслуживания. Исключением могут быть диетические и вегетарианские столовые, обеспечивающие лечебно-профилактическое и специализированное питание. В столовой предусматриваются отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из сырья определенного вида, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Ассортимент закусовых составляют холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (сосиски, сардельки, пельмени, вареники, ячницы), а также напитки (чай, кофе). Кроме того, в продаже должны быть кисломолочные и кондитерские изделия, конфеты, шоколад.

Закусочные различаются по ассортименту реализуемой продукции – общего типа и специализированные (сосисочные, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чайные, пиццерии, гамбургерные и т.д.). В закусовой смешанной специализации организуются несколько автономно расположенных буфетных прилавков, каждый из них реализует определенный вид блюд и напитков ограниченного ассортимента.

Контрольные вопросы

- 1. Перечислите основные функции предприятий общественного питания.*
- 2. Что подразумевается под термином «организация обслуживания»?*
- 3. По каким критериям производится классификация предприятий общественного питания?*
- 4. Какие предприятия называют заготовочными и почему? Чем они отличаются от доготовочных?*
- 5. Назовите основные факторы, которые лежат в основе определения типа предприятия общественного питания.*
- 6. Как рестораны классифицируются по различным признакам?*
- 7. В зависимости от каких признаков и видов оказываемых услуг подразделяются бары?*
- 8. Что означает понятие «класс предприятия общественного питания»?*



Глава 2

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1 Управление предприятием общественного питания

Управление предприятием общественного питания представляет собой совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов.

Ритмичность производства кулинарной продукции и высокий уровень обслуживания в ресторане, кафе или на другом предприятии общественного питания зависят не только от технического состояния его производственных помещений и технологического оборудования, интерьера торговых залов, но и от деловых качеств руководителей.

С точки зрения бизнес-процессов в деятельности предприятия общественного питания различаются три направления:

- производство кулинарной продукции;
- торговля произведенной и покупной продукцией, в том числе спиртными и другими напитками, табачными и кондитерскими изделиями;
- обслуживание (сервис) посетителей (работа персонала в зале и за его пределами).

Управление предприятием общественного питания включает в себя следующие функции:

- общее руководство предприятием и его филиалами, подбор персонала;
- технологическая и техническая подготовка кухни, торгового зала и других помещений к обслуживанию потребителей;
- производство кулинарной продукции в соответствии с технологическими картами;
- техническое и продовольственное снабжение;
- контроль за работой зала;
- работа с клиентами;
- контроль за работой персонала;
- учетные функции (контроль остатков, материальная ответственность, анализ товародвижения, прием продуктов).

Управление и учет (бэк-офисная система) основываются на информационной базе предприятия, формирующейся по двум направлениям:

- складской и оперативный учет реализации кулинарной продукции (поставка, перемещение сырья, приготовление блюд) по документообороту;
- обобщение данных, полученных в результате контроля административной деятельностью всех служб ресторана.

Организация управления предполагает создание единого информационного пространства, что позволяет ресторатору:

- контролировать работу торгового зала (интенсивность заказов блюд и напитков посетителями, степень использования дисконтных карт, использование различных видов меню, применение различных типов и систем оплат);
- оценивать эффективность продаж, управления товародвижением (востребованные блюда, полученная выручка, наценки на блюда).

Руководитель кухни (шеф-повар) отслеживает, например, соблюдение технологий в работе поваров: уровень расхода ингредиентов по блюдам, соответствие технологическим картам, соблюдение коэффициентов выхода продукции собственного производства.

Ресторан – это не только предприятие с функциями экономической деятельности, но и сложная организационная структура, характеризующаяся распределением задач управления между целыми подразделениями и отдельными работниками. Организационная структура управления крупным рестораном складывается из отдельных подсистем, их соотношения, расположения и взаимосвязи.

Персонал управляющего звена предприятия выполняет функции по управлению ценообразованием, меню, поставками, взаиморасчетами с поставщиками, лояльностью посетителей, технологическими процессами.

Высокого уровня управления достигают руководители, использующие *компьютерные технологии*, что позволяет создавать максимум удобств для клиентов. Разработанные пакеты прикладных программ, такие как подсистема «Ресторан», предусматривают автоматизацию следующих операций:

- разработка графиков питания организованных туристов,

отдыхающих (в ресторанах при гостиницах);

- разработка меню с учетом заказов и периодичности его смены;
- управление производством;
- управлением обслуживанием;
- учет индивидуальных заказов;
- ведение расчетных операций.

Важнейший элемент управления – организация труда, включающая моральное и материальное стимулирование работников.

Структура управления – совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции.

Элементом структуры управления ресторана (рис. 2.1) служит орган, который включает группу работников, объединенных решением единой задачи – удовлетворить запросы потребителей. Во главе этой группы стоит руководитель – работник, выполняющий функции управления на доверенном ему участке (ресторан, его филиал, цех и т.д.). Во главе коллектива ресторана находится администрация.

Администрация – группа должностных лиц во главе с директором предприятия, представляющая собой часть трудового коллектива. Она осуществляет руководство деятельностью коллектива в соответствии со своими правами и обязанностями, а в других организациях действует от имени трудового коллектива, представляя его интересы и отвечая за принятые обязательства.

Трудовой коллектив наряду с администрацией принимает участие в управлении предприятием. Закон юридически закрепил такие нормы, которые направлены на создание наиболее благоприятных социальных и экономических условий деятельности трудовых коллективов, эффективных стимулов их развития.

Трудовой коллектив предприятия общественного питания представляет собой совокупность людей, связанных единством целей, совместным трудом по производству продукции, ее реализации и организации ее потребления. Среди прав, которыми наделен трудовой коллектив, – участие в обсуждении и решении хозяйственных вопросов, планировании и регулировании производственных отношений в ходе трудового процесса.



Рис. 2.1. Структура управления рестораном

В состав трудового коллектива предприятия входят бригады (звенья).

Бригады поваров, официантов, создаваемые в ресторанах, кафе, на фабриках-кухнях, являются основными ячейками (элементами) трудового коллектива. Бригады могут быть комплексными или специализированными. Комплексные бригады объединяют поваров, обвальщиков, подсобных кухонных рабочих, мойщиков кухонной посуды. В такой бригаде благодаря совмещению профессий, полной или частичной взаимозаменяемости работников установленные задания могут выполняться меньшим количеством людей. Специализированные бригады объединяют работников только одной профессии: поваров, кондитеров, официантов, грузчиков.

Бригады могут быть сменными или сквозными в зависимости от времени работы. Сквозные бригады не передают друг другу материальные ценности, в результате уменьшаются затраты времени на подготовительно-заключительную работу, не происходит сокращения ассортимента блюд перед окончанием смены.

Бригады создаются в соответствии с приказом (распоряже-

нием) директора предприятия. Их комплектование осуществляется на основе принципа добровольности. Если численность бригады более десяти человек, то по решению общего собрания коллектива предприятия создается совет бригады, а на крупных предприятиях – совет бригадиров. Бригадиров, как правило, выбирают члены бригады.

Благодаря бригадной форме организации труда обеспечиваются сочетание коллективной и личной материальной ответственности и заинтересованности в достижении высоких конечных результатов труда всего коллектива, повышение качества продукции и обслуживания, экономия материальных и трудовых ресурсов. Оплата труда производится по результатам работы бригады и с учетом коэффициентов трудового участия (КТУ).

В распоряжении предприятий общественного питания находятся предоставляемые в аренду здания, сооружения, оборудование и другие производственные фонды.

Деятельность ресторана строится на основе следующих принципов: возмещение за счет полученных доходов всех расходов по осуществлению производственно-хозяйственной деятельности, зависимость дальнейшего развития производства от эффективности работы, а также от материального стимулирования работников, т.е. от конечных результатов деятельности предприятия.

Структура аппарата управления рестораном определяется составом его подразделений, их взаимосвязью, объемом реализации продукции собственного производства и покупных товаров. Иными словами, структура управления зависит от типа ресторана, вместимости залов и особенностей работы. Права и обязанности работников ресторана определены специальными инструкциями и правилами внутреннего распорядка.

Руководителям предприятий общественного питания предоставлено право самостоятельно формировать штаты сотрудников. Их численность устанавливается по отдельным должностям в зависимости от объема и условий работы, а также хозяйственной целесообразности.

Типовая структура штатов предприятий общественного питания включает следующие группы работников:

- административно-обслуживающий персонал – управля-

ющий (директор), заместитель директора, заведующий и заместитель заведующего производством, метрдотель, главный бухгалтер, бухгалтер-калькулятор, экономист, инспектор по кадрам (офис-менеджер) и др.;

- производственно-цеховой персонал (повара, кондитеры и др.);

- работники зала (официанты, уборщики и др.);

- торговая группа (бармены, буфетчики и др.).

Возможна и другая классификация работников:

- административно-управленческий персонал;

- обслуживающий персонал.

В штате ресторана (кафе, кофейни и других заведений) могут быть также следующие должности работников:

- управляющий (директор) ресторана, менеджер;

- директор (администратор);

- заведующий производством в ресторане;

- шеф-повар в ресторане (корпоративный шеф-повар в сети ресторанов);

- су-шеф;

- заведующий производством в кафе (в небольших кафе зачастую должность заведующего производством отсутствует, а функции его перераспределяются между поваром и управляющим);

- шеф-кондитер ресторана (корпоративный шеф-кондитер сети);

- шеф-пекарь (при наличии в ресторане собственной пекарни);

- кондитер;

- повар горячего (холодного) цеха;

- мангалыщик (иногда роль мангалыщиков исполняют повара за определенную прибавку к зарплате, возможность получать чаевые);

- метрдотель (менеджер торгового зала, старший официант ресторана);

- официант;

- бармен, бартендер, сомелье;

- батлер, хостес;

- главный бухгалтер, бухгалтер-калькулятор;
- кассир;
- офис-менеджер (специалист по кадрам), помощник руководителя;
- гардеробщик, уборщица, посудомойка.

2.2 Управляющее звено предприятия общественного питания

Управляющий (директор) ресторана – должность, которая в российской ресторанной практике трактуется несколько неопределенно. Чаще всего обязанности управляющего исполняет владелец, генеральный директор или просто директор. Управляющий – это тот, кто вырабатывает стратегию ресторана, его основную политику, концепцию и стиль. Основная его обязанность – глобальное планирование работы ресторана путем составления годового бизнес-плана, а также формирование корпоративной культуры и стратегии позиционирования на рынке ресторанных услуг. В его обязанности также входят финансовый контроль за деятельностью ресторана, проведение маркетинговых, рекламных, PR-мероприятий и кадровое планирование. Таким образом, управляющий выполняет стандартные для руководителя любого бизнеса функции.

Чаще всего управляющий руководит не одним, а целой сетью ресторанов, в каждом из которых имеется должность директора. В таком случае управляющий разрабатывает технологическую и продуктовую политику для всех ресторанов и их директоров, а затем следит, чтобы она проводилась на должном уровне. Рестораны могут принадлежать к одной сети («сетевые рестораны») и иметь одно и то же название. Но может быть и так, что заведения эти придерживаются совершенно разных кулинарных концепций: например, один ресторан – с японской кухней, другой – с высокой французской кухней, третий – пивной и т.д.

Владелец ресторана, открывая свое заведение, решает, станет ли он нанимать управляющего, т.е. человека, который осуществляет руководство рестораном на глобальном уровне, или сам будет исполнять эти обязанности.

Управление рестораном – дело сложное, требующее много

времени и сил. Необходим серьезный опыт в данной области деятельности: хорошее знание рынка ресторанных услуг, реальных конкурентов в занимаемой рестораном нише (например, заведения с восточной кухней), вкусов и пристрастий потребителей. Подбор управляющего осуществляется на основе объявленного конкурса на замещение данной должности. Кандидаты представляют разработанные ими бизнес-планы, рассказывают, как они намерены их воплощать и какую политику собираются проводить. В бизнес-плане подробно расписывается то, что будет происходить в ресторане в ближайший год: ежемесячная работа, финансы – расходы и доходы, мероприятия, праздники, презентации и др. Бизнес-план базируется на трех основных составляющих – это четко поставленные цели, глубокие знания и умелый маркетинг. Хорошо составленный план – большое искусство: надо не просто организовать производство и обслуживание, важно еще и умело прогнозировать деятельность ресторана.

В схеме «управляющий ставит задачу, а директор ее выполняет» главная роль принадлежит управляющему – задача должна быть осуществимой.

Владелец ресторана совместно с управляющим подбирает кандидатуру на должность шеф-повара, в ведении которого находится кухня. Команду поваров на кухню формирует уже шеф-повар, а сотрудников торгового зала – официантов, менеджеров, кассиров и других подбирают при непосредственном участии управляющего. Впоследствии работу персонала контролирует директор ресторана (в том случае, если директор и управляющий не одно и то же лицо, что часто бывает). В дальнейшем управляющий нередко проводит обучение персонала.

Управляющий должен быть добросовестным, трудолюбивым человеком, хорошо понимающим требования владельца заведения и грамотно исполняющим свои функции.

Возможен и такой вариант: владелец весьма смутно представляет себе кулинарную и стилистическую концепцию ресторана, поэтому он нанимает управляющего, который, в сущности, решает все вопросы – от разработки концепции до выбора столовых приборов определенной марки. Поэтому управляющий должен предлагать нестандартные идеи. Кроме того, он обязан учитывать спрос на кулинарную продукцию, формировать предложение и угадывать, чего хотят посетители. Управляющий должен

также знать всех поставщиков, расположение и функции всех служб ресторана, содержание меню и даже такую деталь, как название моющего средства, используемого в посудомоечной машине.

Директор – лицо, ответственное за организацию всей торгово-производственной деятельности ресторана. Он осуществляет хозяйственно-финансовую деятельность, контролирует качество обслуживания посетителей в торговом зале ресторана, качество выпускаемой продукции, сохранность материальных ценностей, подбор и расстановку кадров. Только по распоряжению директора предприятие может закупать имущество, технологическое оборудование, заключать договоры и заключения. Он же увольняет работников, поощряет их, налагает дисциплинарные взыскания.

Директор занят решением текущих задач, т.е. он проводит ту политику, которую наметил управляющий. В сущности, именно он организует все запланированные акции, мероприятия, встречи и решает административно-хозяйственные вопросы. На нем лежит работа и с документами, и с персоналом, он постоянно контролирует то, что происходит на кухне и в зале. Он обязан не только знать в лицо весь персонал – от менеджера зала до уборщицы, но и регулярно общаться со всеми работниками, разрешать конфликтные ситуации, нередко возникающие в коллективе. Кроме того, он объясняет сотрудникам, как правильно сделать ту или иную работу, что требует от него высокого уровня квалификации.

Еще одна обязанность директора – общение с контролирующими органами Роспотребнадзора, полицией и др.

Опираясь на бизнес-план управляющего, директор ежедневно составляет свой собственный план и работает в соответствии с ним. Он должен:

- обеспечивать четкое снабжение предприятия сырьем, продуктами, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения;
- создавать необходимые условия для сохранности товарно-материальных ценностей;
- контролировать работу всех участков ресторана;
- следить за соблюдением правил санитарии и гигиены, техники безопасности.

Рабочий день директора начинается с анализа работы ресторана за предыдущий день. Затем директор проводит краткое совещание с группой сотрудников или со всем коллективом, поочередно обходит складские помещения, кухню и торговый зал и проверяет, все ли готово к нормальной работе ресторана. В отделе снабжения он контролирует запасы продуктов и напитков, их соответствие нормативам. При необходимости он наказывает то лицо, которое несет ответственность за наличие товарных запасов (менеджер по закупкам, бармен), проверяет закупочные цены, регулярность поставок. Далее директор идет на кухню, где проверяет работу техники, условия хранения продуктов, сноровку поваров и т.п.

В торговом зале директор наблюдает за тем, как встречают, обслуживают и провожают гостей. Малейшая конфликтная ситуация требует его вмешательства, поскольку гостям льстит внимание директора, и они захотят вновь посетить ресторан, где сам директор с ними лично пообщался.

Во главе коллектива должен стоять компетентный и предприимчивый руководитель, умеющий работать с людьми, способный внедрять достижения научно-технического прогресса, принимать самостоятельные решения, эффективно использовать заработанные коллективом средства.

Аналогичные требования предъявляются и к **заместителю директора ресторана**, который имеет те же права, что и руководитель предприятия, и несет такую же ответственность за участки производства, порученные ему директором.

Заведующий производством (шеф-повар) подчиняется непосредственно управляющему. В его обязанности входит:

- формирование меню на основе изученного спроса потребителей на кулинарную продукцию;
- обеспечение производственной деятельности ресторана (своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем, соблюдение технологии приготовления блюд, проверка качества готовой продукции);
- контроль за соблюдением на производстве правил санитарии и гигиены, охраны труда и техники безопасности;
- представление в бухгалтерию отчетов об использовании товарно-материальных ценностей;
- составление графиков выхода на работу сотрудников, их расстановка на рабочих местах;

– руководство начальниками цехов (при бесцеховой структуре производства руководство отдельными участками через бригадиров).

Заведующий производством обязан знать:

– правила пользования сборником рецептур блюд; порядков учета и отчетности, калькуляции блюд, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия), составления технологических карт;

– требования нормативных и технологических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания;

– последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ;

– технологию приготовления блюд двух или даже трех национальных кухонь;

– основные критерии безопасности кулинарной продукции;

– современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации;

– методы контроля качества продукции и услуг.

Заведующий производством имеет право:

– отстранять от работы любого подчиненного ему работника;

– требовать от работников строгого соблюдения правил технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных правил;

– расставлять работников кухни в соответствии с требованиями производства и их квалификацией, в случае необходимости перемещать работников в пределах производства.

У заведующего производством рабочий день, как правило, длится 12 ч, у него один выходной. Работа физически тяжелая, так как нередко приходится весь день проводить на ногах.

Начальники цехов в пределах вверенных им участков производства обладают теми же правами и обязанностями, что и заведующий производством.

2.3 Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала

К обслуживающему персоналу относятся следующие категории работников: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии.

Обслуживающий персонал предприятий всех типов и классов независимо от форм собственности должен иметь специальное образование или профессиональную подготовку.

Все перечисленные выше категории обслуживающего персонала своей главной задачей должны считать достижение высокого уровня оказания услуг потребителям. Услуга общественного питания рассматривается как результат деятельности предприятия и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга. Сам процесс обслуживания – это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Метрдотель – распорядитель торгового зала ресторана, руководящий работой официантов, встречающий посетителей у входа в зал, провожающий их к столу и наблюдающий за обстановкой в зале ресторана. Таким образом, метрдотель выполняет роль связующего звена между руководством предприятия и его клиентами. Он является представителем руководства предприятия, поэтому должен быть высококвалифицированным специалистом, хорошо знающим работу всех звеньев и правила сервировки столов. В небольших ресторанах функции метрдотеля может выполнять менеджер.

Слово «метрдотель» в переводе с французского означает хозяин отеля, главный официант, распорядитель в ресторане. Распорядительство – основная функция метрдотеля. Он исполняет роль хозяина, создающего атмосферу гостеприимства в ресторане, руководит работой официантов, барменов, швейцаров, гардеробщиков, уборщиков зала и туалетов, работников сервизного буфета. Совместно с работниками сервизного буфета устанавливает порядок получения, обмена, сдачи официантами посуды и

других предметов сервировки.

Основная задача метрдотеля – предоставить посетителям все, чем располагает ресторан: уют, вкусный обед или ужин, хорошую музыку, возможность развлечься.

Метрдотель выполняет следующие обязанности:

– полностью отвечает за готовность предприятия к приему посетителей:

– подготовку торгового зала для встречи посетителей с точки зрения санитарно-гигиенического состояния и сервировки;

– наличие ассортимента блюд и напитков, указанных в меню;

– вкус и оформление блюд и степень охлаждения напитков;

– наличие всего необходимого для обслуживания посетителей: инвентаря и инструмента у официантов, сервантов, переносных подсобных столиков, передвижных сервировочных столиков или тележек для реализации блюд и напитков;

– подготовку столовой посуды (перед обслуживанием ее следует подогреть);

– готовность официантов к встрече посетителей и уровень их компетенции;

– знакомит официантов с новыми блюдами и десертами, новыми напитками (с участием сомелье);

– знакомит официантов с новыми способами обслуживания в ресторане:

– обучает работе с сервировочными столиками;

– объясняет особенности подачи некоторых блюд; выслушивает жалобы посетителей;

– извиняется перед ними за недостатки, допущенные в обслуживании;

– прилагает все усилия для их устранения;

– оказывает помощь официантам, особенно при подаче фирменных блюд, требующих высокой квалификации при обслуживании;

– помогает производить транширование (разрезание) и фламбирование – эффектную подачу готового блюда, которое обливают алкогольным напитком и поджигают при подаче (если нет специально подготовленных официантов);

- принимает заявки на банкеты, приемы, заказы на столы на следующий день; следит за тем, как встречают посетителей, подавших заявки, и как их обслуживают;

- принимает заказы на диетические блюда и блюда для детей и по возможности организует их выполнение.

Встретив посетителей у входа в торговый зал, метрдотель сопровождает их к выбранному столу или сам указывает, какие столы свободны и можно ли их занять. Если посетители сами выбрали стол, метрдотель идет вслед за ними, а если посетители предоставили выбор мест ему, он идет впереди.

Метрдотель отвечает за подготовку торгового зала ресторана к приему клиентов. Прежде всего он проверяет техническое состояние помещений (зала, вестибюля, гардероба, бара, туалетных комнат), обращает внимание на качество произведенной уборки, наличие и исправность мебели, оборудования, освещения и т.д. При необходимости тут же принимает меры к устранению обнаруженных недостатков или неисправностей.

После осмотра торговых помещений знакомится с записями, сделанными официантами предыдущей смены относительно предварительно принятых заказов на обслуживание, проводит соответствующий анализ и отдает распоряжения о сервировке столов. Он лично контролирует правильность накрытия столов скатертями, чистоту предметов сервировки на столах и в сервантах. В его обязанности входит сличение меню с наличием блюд и продуктов на производстве и в буфете, в случае несоответствия он вносит поправки в меню.

На ежедневных совещаниях-пятиминутках метрдотель выслушивает доклад бригадира официантов о том, сколько членов бригады находится в зале, какие столы закреплены за каждым, проверяет внешний вид официантов и других работников, их готовность к обслуживанию. Затем он разбирает ошибки в работе официантов, допущенные за предыдущий день, а также полученные замечания или благодарности, рассказывает об особенностях работы на данный день, об условиях реализации некоторых блюд и изделий. Метрдотель обязан информировать официантов, буфетчиков, кастелянш, швейцара, уборщиков об изменениях в работе, приказах и распоряжениях по ресторану. Для проведения пятиминуток он имеет право привлекать начальников цехов, отделов и служб ресторана.

Если предполагается обслуживание приемов или банкетов, метрдотель назначает для этих целей бригадиров. Вместе с ними он согласовывает с заказчиками мероприятия все организационные вопросы, план размещения гостей за столами.

Метрдотель участвует в составлении меню для групп иностранных туристов, питающихся в ресторане, с учетом их национальных вкусов и привычек. Он же организует изучение официантами документов, относящихся к обслуживанию туристов в ресторане, лимитов на отдельные виды питания.

В ресторанах, обслуживающих иностранных туристов, метрдотель должен в соответствии с общепринятыми правилами организовать их питание в торговом зале ресторана и номерах гостиницы, а также проведение приемов и банкетов. Он обязан знать технологию приготовления блюд, порядок их подачи и учитывать национальные особенности и привычки иностранных туристов.

Перед открытием ресторана он инструктирует официантов о предстоящих формах обслуживания, проверяет их готовность, знакомит с меню. Метрдотель встречает посетителей и помогает им в выборе мест, поручая дальнейшее обслуживание официантам. В течение дня метрдотель, как правило, находится в зале, следит за соблюдением правил подачи блюд, использованием посуды и быстротой обслуживания, правильностью расчетов с посетителями. Одновременно он рассматривает заявления и пожелания посетителей и тут же принимает необходимые меры по улучшению обслуживания.

В течение дня он наблюдает, направляет и контролирует работу официантов и других подчиненных ему работников, предупреждая возможные ошибки и нарушения в обслуживании, а при необходимости сам принимает участие в их ликвидации. Он, в частности, выборочно, но систематически контролирует правильность оформления счетов и расчетов официантов с посетителями, полноту и правильность отпуска продукции с кухни и из буфетов, чистоту посуды в сервизной.

Метрдотель имеет право отстранять от работы официантов и других работников зала, допустивших нарушение трудовой дисциплины или явившихся на работу в неопрятном виде. При возникновении конфликтов между работниками и посетителями он должен попытаться разрешить их. Если конфликт возник из-за

несоответствия блюд требованиям технологии (плохо прожаренное мясо, нехарактерный цвет гарнира и т.п.), метрдотель вправе вернуть их для замены, потребовав надлежащего качества блюд и правильного их оформления.

Метрдотель руководит бригадами официантов, составляет график выхода официантов и других работников на работу и контролирует его выполнение, распределяет между бригадами и звеньями официантов отдельные участки зала и закрепляет за ними для обслуживания определенное количество столов. Кроме того, обеспечивает четкую связь производства и зала, наблюдает за правильностью отпуска готовых блюд и их оформлением.

По окончании рабочего дня он обязан проследить за уборкой зала, сдачей официантами в кассу авансовых сумм или выручки за день, сдачей в сервизный буфет посуды, приборов, белья, полученных под отчет, записать в специальный журнал-дневник поручения, которые необходимо выполнить следующей смене.

Официанты, гардеробщики, швейцары обязаны сдавать метрдотелю забытые вещи, а метрдотель должен делать записи в журнале и докладывать об этом директору.

В обязанности метрдотеля входит контроль за своевременностью и правильностью составления официантами реестров счетов. Перед началом рабочего дня он выдает официантам под отчет бланки счетов, а в конце смены проверяет составленный официантом реестр, в котором указаны номера и суммы счетов, и визирует этот реестр до передачи в кассу.

В некоторых ресторанах вместо должности метрдотеля вводится другая похожая должность – хостес.

Хостес – специальная ресторанный служба, в обязанности работников которой входит встреча посетителей и размещение их в зале за столиками. Хостес – это своего рода лицо заведения, от которого зависит его посещаемость. Первая, кого видит посетитель, войдя в зал ресторана, – это хостес, хозяйка зала. Она встречает гостей и провожает к столикам. От ее дружелюбия во многом зависит общее впечатление от заведения, поэтому девушка должна быть не только симпатичной, но и излучать позитивную энергию. Кроме того, она должна знать английский язык, иметь высшее образование и высокий уровень культуры, чтобы быть готовой поддержать разговор с клиентом, ответить на его шутку, а

порой выйти из нестандартной ситуации, которых в работе хостес бывает предостаточно. В отдельных случаях хостес может заметить официанта и принять участие в обслуживании гостей. Чаще всего это бывает в часы пик, когда начинается ланч.

Служба хостес выполняет следующие обязанности:

- прием по телефону заказов на резервирование столиков; эту работу поручают специальной сотруднице, дежурящей у телефона на ресепшене. Она уточняет у заказчика число посадочных мест, время прибытия в ресторан, место расположения (в каком зале, в центре зала или у окна, в отдельном кабинете для VIP-персон и т.п.);

- встреча и размещение гостей в зале: девушка-хостес помогает вошедшим с улицы оставить в гардеробе одежду, провожает к столикам и предлагает занять места, которые гости сочтут наиболее удобными, или заранее ими зарезервированные; во время этих действий хостес, проявив доброжелательность и радушие, налаживает с гостями психологический контакт и становится в их глазах как бы своим человеком;

- управление работой официантов, т.е. фактически выполнение функций метрдотеля;

- участие в обслуживании посетителей в часы пик.

Официант наряду с метрдотелем – полноправный хозяин зала. Его повседневный труд тесно связан с оказанием услуг. В основе взаимоотношений официанта и клиента лежит чувство уважения, которое, естественно, должно быть взаимным. От степени квалификации и общей культуры официанта зависит имидж заведения.

К личностно-этическим качествам профессии официанта относятся:

- умение быть тактичным по отношению к посетителям, внимание к их запросам и пожеланиям, что выражается прежде всего в быстром выполнении полученного заказа;

- обладание высокой общей культурой, знание правил этикета, что подтверждается готовностью радушно встретить гостей и проявить заботу по отношению к ним;

- стремление всегда быть приветливым, вежливым, предупредительным и внимательным;

- знание правил международного этикета, соблюдение их

при обслуживании иностранных гостей; умение объясняться с иностранцами в пределах разговорного минимума.

При обслуживании клиентов вежливость не должна подменяться угодничеством и лакейством. Напротив, манера поведения официанта должна быть преисполнена чувства собственного достоинства, профессиональной гордости за свой труд.

Официант по призванию – это человек, воспринимающий ресторанный сервис как в некий вид искусства. Именно поэтому он с видимым удовольствием рассказывает клиентам о том или ином блюде, его вкусовой гамме и т.д. Благодаря такому подходу у клиентов возникает интерес к конкретному заведению, где они рассчитывают получить истинное гастрономическое наслаждение, а заодно узнать что-то новое в области кулинарии. Элегантно одетый, обладающий хорошими манерами, умеющий быть ненавязчивым, но в то же время находчивым и остроумным, способный предотвратить конфликтную ситуацию – таков портрет современного официанта.

Официант должен обладать профессиональными способностями, т.е. быть профессионально пригодным. Профессиональная пригодность к работе определяется наличием у официанта следующих психологических качеств:

- доброжелательность;
- умение общаться с людьми;
- выдержка, эмоциональная устойчивость, уравновешенность, самообладание;
- наблюдательность и хорошая память;
- способность почувствовать настроение другого человека;
- эрудиция, выразительная речь, правильное произношение;
- чувство формы, цвета, размера;
- умение распределять и переключать внимание;
- быстрота и точность при подсчетах;
- умение разбираться в людях.

Официант должен быть хорошим психологом, что позволит ему:

- понимать поведение посетителей и оказывать на них целенаправленное воздействие для создания оптимальных условий

обслуживания;

- сознательно управлять своими чувствами и эмоциями;
- поддерживать отношения товарищества и взаимопомощи со своими коллегами.

Многое зависит от внешних данных официанта, его манеры держаться. Хорошо, если у официанта приветливое выражение лица и аккуратная прическа, оптимальный (средний) рост, правильная осанка. Эти природные данные, так же как и хороший слух, правильная дикция, – залог положительного отношения к нему посетителей.

Психические черты личности официанта характеризуются такими данными, как искренность и любовь к людям, расторопность, хорошая реакция, аккуратность.

Обслуживая потребителей, официант должен свободно ориентироваться не только в торговом зале, но и в работе сервисной, кухни, буфета, бара, мойки, склада. При приеме заказа от посетителей он должен хорошо представлять себе, как выглядит то или иное блюдо, какие вкусовые свойства наиболее характерны для него. Высококвалифицированный официант помнит особенности технологии приготовления различных блюд, норму выхода, время, в течение которого клиент будет ждать, когда подадут блюдо.

Уровень профессиональной подготовки официанта характеризуется знанием следующих вопросов:

- виды и названия столовой посуды, используемой на предприятиях общественного питания, и ее применение при различных приемах и методах обслуживания;
- правила сервировки стола в зависимости от вида обслуживания, контингента потребителей и других факторов;
- специфика обслуживания официальных приемов, банкетов и других мероприятий;
- правила подачи отдельных блюд, их оформление, температура, виды посуды, в которой они подаются;
- ассортимент винно-водочных изделий, их вкусовое сочетание с различными блюдами и продуктами, содержание алкоголя в спиртных напитках и температура их подачи;
- технология приготовления блюд, варианты сочетания главного продукта и гарниров;

- особенности приготовления и подачи блюд иностранной кухни;
- особенности обслуживания отдельных контингентов потребителей (туристов в отелях, детей и др.);
- правила эксплуатации контрольно-кассовых машин, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями, в том числе иностранной валютой и кредитными карточками.

В своей работе официант руководствуется принципами, в основу которых положены высокое сознание профессионального долга, творческое отношение к труду, товарищеская взаимопомощь. С осуществлением этих принципов на практике связаны обязанности официанта:

- приход на работу в строго установленное графиком время и соблюдение установленной продолжительности рабочего дня;
- выполнение указаний метрдотеля и бригадира о порядке обслуживания посетителей;
- соблюдение правил обслуживания посетителей и правил внутреннего распорядка;
- выполнение требований охраны труда, техники безопасности;
- приход на работу в форменной одежде, которая должна быть чистой и выглаженной, а обувь вычищенной;
- тщательная подготовка столов к приему посетителей и своего рабочего места, поддержание порядка на столах в течение рабочей смены; своевременная и правильная сервировка, а также уборка использованных посуды и приборов с соблюдением определенных технических приемов;
- содержание в чистоте подсобных столиков и сервантов; использование столовой посуды, приборов и столового белья без каких-либо дефектов (щербин, трещины, пятна, дырочки и др.);
- своевременное информирование метрдотеля обо всех замечаниях и пожеланиях посетителей.

Официанты, обслуживающие иностранных туристов, обязаны владеть иностранным языком в необходимых пределах.

Официант должен помнить, что обязательным условием правильной и четкой работы является строгое соблюдение правил заполнения кассовых документов, счетов, реестров.

В процессе работы официант не должен:

- использовать бланки незарегистрированных счетов, а также передавать свои бланки другому официанту;
- заполнять бланки счетов без указания наименования блюд или буфетной продукции;
- делать любые исправления или подсчеты на счетах, копиях или корешках.

Официанту **запрещается:**

- приглашать без ведома метрдотеля посетителей к столу и самовольно пересаживать их;
- рассаживать посетителей за неподготовленные столы; разбирать жалобы и претензии посетителей без участия метрдотеля или представителя дирекции;
- курить, сидеть, есть, громко разговаривать в зале, облокачиваться на сервант, колонны, стены и т.д.;
- ставить таблички «Стол заказан» без ведома руководителей ресторана или метрдотеля;
- получать от повара блюда, неудовлетворительные по качеству или оформлению;
- подавать спиртные напитки сверх установленных норм;
- принимать предварительные заказы на банкеты, свадьбы и другие мероприятия и производить расчет без ведома метрдотеля;
- отлучаться во время обслуживания без разрешения бригадира или метрдотеля.

Особенность работы официанта заключается в том, что он подает к столу блюда, а иногда и сам раскладывает их; при этом необходимо соблюдать следующие правила санитарии и гигиены:

- прическа официанта не должна быть экстравагантной, а волосы не должны падать на глаза; не рекомендуется пользоваться расческой во время работы или поправлять прическу, так как волосы могут попасть в блюдо;
- для устранения неприятного запаха изо рта необходимо ежедневно дезинфицировать полость рта антисептической пастой и прополаскивать специальной жидкостью; чистить зубы каждый вечер после еды и каждое утро перед началом работы;
- перед работой следует принимать душ, мужчинам ежедневно бриться;

– официанткам не рекомендуется злоупотреблять на работе косметическими средствами, пользоваться крепкими духами, носить крупные украшения на руках (кольца, перстни и др.);

– необходимо приходиться на работу в чистой одежде, а прежде чем приступить к обслуживанию, следует принять душ и тщательно вымыть руки с мылом и щеткой;

– следует мыть руки и после перерыва в работе или по мере необходимости, для сушки рук лучше всего пользоваться электрополотенцем, а при его отсутствии – индивидуальными салфетками разового пользования;

– нельзя выходить в форменной одежде, в которой обслуживают посетителей, из рабочих помещений или выполнять в ней какую-либо работу по ресторану (участвовать в разгрузке транспорта и т.д.).

Руки официанта должны быть объектом его пристального внимания, так как он имеет дело с пищей: получает блюдо на раздаче, перекладывает его на глазах у посетителей из одной посуды в другую. Ногти не должны быть чрезмерно длинными.

Официанты, как и все работники общественного питания, в обязательном порядке должны проходить регулярные медицинские осмотры. Цель этих осмотров – не допустить к работе лиц с заболеваниями, которые могут передаваться посетителям через продукты питания и быть опасными как для здоровья самих работников, так и для здоровья посетителей.

Подручные средства, которыми официант пользуется в процессе работы при обслуживании посетителей, являются его принадлежностями.

Ручник – одна из самых необходимых принадлежностей официантов; представляет собой полотенце размером 60 x 40 см из той же ткани, что и скатерти и салфетки в торговом зале. Ручник складывают вчетверо в длину и кладут на руку между локтем и кистью, ближе к кисти. Его можно носить и в ладони левой руки, свернув еще раз вдвое по ширине.

Штопор служит для вытаскивания корковых пробок из бутылок.

Существует два вида штопоров:

– обычный – с ручкой и спиралью;

– универсальный (в нескольких вариантах): со спиралью для вытаскивания корковой пробки, с ножичком для разрезания станиоля или пластмассовой крышечки бутылки, с ножичком для точки карандашей и ключом для снятия кронпробки (металлической пробки) с бутылок.

Официант носит штопор в переднем маленьком или в правом боковом кармане брюк, а официантки – в правом кармане передника.

Ключ служит для снятия кронпробки с бутылок; им пользуются при отсутствии универсального штопора. Носят его в правом боковом кармане брюк или в правом кармане передника.

Карманный ножичек служит для разрезания корковых пробок на пластинки, необходимые для укрепления столиков, заточки карандашей, разрезания станиоля или пластмассовых крышечек при открывании бутылок с напитками. Носят его в правом боковом кармане брюк или в правом кармане передника.

Черный карандаш или шариковая авторучка (по 2 шт.), которыми пользуются для маркировки блюд и напитков, а также при принятии заказов от посетителей и составлении счета. Более удобны и практичны шариковые авторучки. Официанты носят их в левом внутреннем кармане пиджака, а официантки – в перегородке между двумя карманами передника.

Зажигалка или спички, которые подаются посетителям по их просьбе. Официанты носят спички в левом кармане брюк, а официантки – в левом кармане передника.

Секатор для сигар, хотя употребляется очень редко, является важной принадлежностью официанта и служит для отрезания кончиков сигар.

Щетка служит для сметания крошек со столов.

Несессер для шитья (иголки и различные нитки) служит для различных нужд, его подают посетителям по их просьбе. Хранится в отдельном месте в гардеробе.

Бармен – работник бара, буфетчик, стоящий у стойки. Специализация бармена зависит от названия бара, его направленности. Бары принято классифицировать по основной группе напитков, на которую сориентировано большинство посетителей.

В *коктейль-баре*, который уже своим названием ориентирует гостей на заказ коктейлей, бармен работает на основе кок-

тейльной карты, разработанной профессиональными коктейль-мейкерами. Помимо классических коктейлей он должен уметь готовить любые смешанные напитки по желанию гостей. Для этого он устанавливает в контрольно-кассовую машину программу, позволяющую отпускать все алкогольные напитки по 10 мл, а безалкогольные – по 100 мл. Ассортимент бара формируется таким образом, чтобы спиртные напитки, входящие в состав коктейлей, могли отпускаться в чистом виде по просьбе гостей.

В коктейль-баре бармен может одновременно выполнять обязанности бариста, к тому же он может предложить гостям оригинальные коктейли на основе кофе и алкоголя. Бармен работает под руководством бар-менеджера или старшего бармена.

В *винном баре* бармен предлагает гостям только вина или слабоалкогольные напитки. Крепкие коктейли и напитки здесь не подаются. Такой бар предполагает наличие большой винотеки, где поддерживаются оптимальные для хранения вин температура и влажность. В гостевом зале бутылки обычно хранят в специальных шкафах с тонированными стеклами, защищающими вино от солнечного света.

Бармен винного бара предлагает гостям вина для дегустации и приобретения их для домашней коллекции. Он следит за своевременным обновлением ассортимента. Все вина он предлагает в розлив, используя специальный инструментарий: вакуумные пробки и насос, декантеры, нож сомелье и полный набор винных бокалов. Вина он откупоривает и декантирует за сервировочным столиком непосредственно перед гостями (барная стойка в винном баре не обязательна).

Винный бар может быть расположен в зоне, примыкающей к ресторану. В этом случае гости могут выбирать вино не по карте, а в процессе дегустации, опираясь на рекомендации бармена. При этом бармен берет на себя обслуживание винами и клиентов ресторана.

Бар в ресторане является одновременно коктейль-баром. Бармен обслуживает не только посетителей, зашедших в коктейль-бар, но и клиентов ресторана, которые пришли пообедать или поужинать. Бар этого типа обычно располагают в непосредственной близости ко входу в ресторан, и эта зона часто используется не только барменом, здесь также имеется стойка администратора.

Существует и другая классификация функций барменов как специалистов-профессионалов:

- суперпрофессионалы, работающие в коктейль-барах при пятизвездочных отелях;

- бармены в клубах и на дискотеках – это своего рода шоумены, поскольку их работа требует высокой скорости и сноровки в овладении фристайлом (или флейрингом) – умением жонглировать бутылками и стаканом, чтобы привнести долю артистизма в будничные процессы приготовления и подачи напитков;

- бармены в сервис-барах, которые работают не напрямую с клиентом, а через официантов, выполняя, по существу, функции буфетчиков.

Бармены в *безалкогольных барах*, которые обычно открываются в спортивных клубах, фитнес-центрах, салонах красоты, бизнесцентрах и автосалонах, предлагают посетителям соки (в ассортименте – свежесжатые и готовые), кофе и чай (в том числе фито-чай). По желанию гостей бармен может приготовить коктейли на основе соков, молока, йогурта, мороженого, орехов, меда, фруктов и овощей. Для тех, кто тщательно следит за своим здоровьем, бармен готовит чай, кофе, сок из ростков пшеницы, предлагает кексы, печенье, хлеб с отрубями или проростками.

Бар-раздача – подразделение ресторана, главной задачей которого является обслуживание посетителей при помощи третьего человека – официанта. В большинстве случаев бар-раздача не виден посетителям, они сюда не заходят. Бармен должен иметь полный ассортимент напитков, включая вина в бутылках, поскольку продажа вин является его основной функцией. Обычно в процессе работы бара-раздачи в обращении находятся не деньги, а квитанции на заказы.

Бармены в *сервис-барах*, которые находятся в гостевой зоне ресторана или кафе, выполняют заказы посетителей через официантов. Бармену собственная контрольно-кассовая машина не нужна, здесь размещается только принтер, через который в бар поступают заказы официантов.

Буфетчик (бармен) в сервис-баре производит реализацию покупных товаров, кулинарной продукции в строгом соответствии с нормами их выхода и отпуска. Он должен знать ассортимент, рецептуру, технологию приготовления реализуемых блюд, закусок и напитков; правила нарезания продуктов, оформления и

отпуска блюд, отдельных товаров. Важно соблюдать товарное соседство, сроки и температурные режимы хранения блюд, полуфабрикатов, кулинарных изделий и покупных товаров.

В некоторых ресторанах имеются два бара: один поточный – сервис-бар, другой более камерный – фронт-бар. В сервис-баре бармен за день обслуживает до 500 человек и быстро нарабатывает квалификацию, после чего его уже можно ставить на фронт-бар, где предполагается длительное общение с тем или иным гостем и необходимы утонченные познания в области барного дела.

Независимо от вида бара бармен должен знать:

- основные правила этикета и обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

- ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий;

- правила международного этикета, специфику обслуживания иностранных потребителей;

- иностранный язык международного общения в пределах разговорного минимума;

- виды и назначения инвентаря и посуды, приборов, оборудования, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок;

- условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок;

- правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры, контрольно-кассовых машин;

- порядок оформления счетов и расчетов по ним с потребителями;

- номера телефонов служб вызова такси, милиции, скорой помощи, пожарной команды.

Рабочая смена бармена составляет не менее 8 ч, за это время он проходит расстояние около 20 км, причем садиться бармен не имеет права – этого не допускает профессиональная этика. Кроме того, он всегда должен иметь привлекательный внешний вид, без следов усталости. Настроение у посетителей должно подниматься не от количества выпитого, а от царящей в баре атмосферы, в основном зависящей от поведения бармена.

Бармен от природы должен обладать коммуникабельностью, высокой общей культурой и культурой речи, пластикой и уверенностью движений, иметь правильную осанку и хороший глазомер. Благодаря знанию всех тонкостей этикета и обслуживания он может подчинить поведение посетителей своим правилам. Для этого он должен быстро и безошибочно разбираться в посетителях, выявлять их потребности: четко определять сорт и дозу напитка. Чувство такта, способность легко устанавливать контакт, выбирать нужный тон общения – вовсе не означает проявления развязности и панибратства. Исключительно учтивый, уважительный и строгий стиль поведения бармена повышает престиж заведения и высоко оценивается посетителями.

Внешний вид бармена должен быть безупречным, чему способствуют не только белоснежная рубашка и галстук-бабочка, но и ухоженная прическа, идеально чистые руки.

Швейцар в соответствии с должностной характеристикой, утвержденной директором ресторана, должен встречать гостей (открывать и закрывать двери), информировать их о размещении залов, своевременно прекращать вход посетителей перед закрытием ресторана. В его обязанности входит вызов такси по просьбе клиентов. Швейцар следит за чистотой вестибюля, протирает окна, двери, подметает полы, счищает снег перед входом, проверяет систему сигнализации, исправность рекламных средств.

Для квалифицированного исполнения своих обязанностей швейцар должен знать правила обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Кроме того, он обязан хорошо знать расположение залов в ресторане, местонахождение средств противопожарной защиты, помнить адреса ближайших предприятий общественного питания, милиции, телефоны станции «Скорой помощи», вызова такси.

Гардеробщик принимает от посетителей верхнюю одежду, обувь и другие личные вещи (зонты, портфели и т.п.), вручая взамен жетон с указанием места хранимых вещей, за сохранность которых несет ответственность. По предъявлении жетонов он выдает посетителям одежду и другие вещи и помогает им одеться. В его обязанности входит также оказание небольших по объему работ услуг: пришить вешалку, пуговицы и др. За все эти услуги он не вправе требовать дополнительного вознаграждения.

Важнейшая обязанность гардеробщика – знать правила приема и хранения личных вещей посетителя. Следует признать

недопустимой практикой отказа в приеме от клиентов головных уборов, портфелей типа дипломат, а также вывешивания в гардеробе объявления о том, что администрация ресторана не несет ответственности за пропажу вещей.

В случае утери посетителем жетона гардеробщик оформляет соответствующие документы.

Обслуживающий персонал должен быть одет в форму или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца.

Форменная одежда швейцаров, гардеробщиков, метрдотелей, официантов и барменов в ресторанах и барах всех классов должна обеспечивать стилевое единство на предприятии. Работники предприятия на форменной одежде должны носить служебные значки с эмблемой предприятия и признаками их профессиональной принадлежности.

В ресторанах и барах класса люкс и высшего класса должен работать обслуживающий персонал, знакомый со спецификой кухни зарубежных стран и обслуживания.

Контрольные вопросы

1. В чем заключаются основные функции управления предприятием общественного питания?

2. Перечислите обязанности заведующего производством ресторана.

3. За какие участки работы коллектива торгового зала отвечает метрдотель?

4. Какие функции выполняет служба хостес в ресторане?

5. Назовите основные морально-этические качества, которые требуются для работы официанта.

6. Что входит в понятие «уровень профессиональной подготовки официанта»?

7. Перечислите правила санитарии и гигиены, которых должен придерживаться официант.

8. Какие принадлежности официанта используются им при обслуживании посетителей?

9. Назовите виды и типы баров, обслуживаемых барменами.

10. Что должен знать бармен как специалист-профессионал в своей области?

11. Какие черты характера необходимо иметь бармену?



РАЗДЕЛ II

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Глава 3

ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ. ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ И СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1 Характеристика технологических процессов

Основными функциями предприятий общественного питания являются приготовление или доготовка пищи, организация ее реализации, а также обслуживание посетителей. Эти функции необходимо учитывать при решении важнейших задач, стоящих перед общественным питанием, – наиболее полное удовлетворение потребностей людей в продукции этой отрасли, повышение биологической ценности и вкусовых качеств продукции, расширение ассортимента. В зависимости от типа предприятия эти задачи решаются различными способами. Так, если столовая предназначена для реализации в основном продукции собственного производства, то в ресторане ассортимент готовой продукции и покупных товаров значительно шире. Однако ресторан кроме реализации продукции должен предложить потребителям высокий уровень комфорта, а также всевозможные мероприятия для организации их отдыха.

Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания имеет ряд особенностей, связанных со спецификой их работы. В частности, технологический процесс включает в себя функции организации по приготовлению кулинарной продукции и ее реализации через обеденные (торговые) залы, буфеты, а также магазины кулинарии, т.е. имеют место чисто торговые функции.

Еще одна особенность состоит в том, что выпускаемая

предприятиями общественного питания продукция скоропортящаяся и, следовательно, требует быстрой реализации. Первичное сырье, обрабатываемое для приготовления блюд, и готовая кулинарная продукция имеют установленные сроки хранения.

Важное условие правильной организации технологического процесса – строгое соблюдение правил санитарного режима на производстве, контроль за качеством блюд. Вырабатываемая кулинарная продукция потребляется тут же, в обеденных залах, от ее качества зависит здоровье потребителей, пользующихся услугами данного предприятия, поэтому технологический процесс включает не только контроль за соблюдением норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, но и органолептические оценки и бракераж готовой продукции. Блюда и кулинарные изделия готовят согласно специальным сборникам рецептур, в которых приводятся перечни и количественный состав необходимых продуктов. Указанные в сборниках нормы расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий служат официальными материалами и обязательны для всех предприятий общественного питания.

В целом производственная деятельность предприятий общественного питания представляет собой совокупность технологических процессов по преобразованию (переработке) исходного сырья в готовую кулинарную продукцию – полуфабрикаты, блюда, кондитерские изделия.

Поступающие на предприятия общественного питания продукты подразделяются на следующие виды: сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

Сырье – продукты, поступающие на предприятия и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца, крупы, мука и т.д.) по полной технологической схеме: обработка сырья – приготовление блюд – их реализация.

Полуфабрикаты – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и приготовления блюд и кулинарных изделий, но непригодные к непосредственному употреблению.

В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различные степени готовности. Например, полуфабрикаты

высокой степени готовности – это продукты, прошедшие частичную или полную механическую, тепловую или химическую обработку, а также сочетание полуфабрикатов, из которых в дальнейшем при минимальном расходе энергии получают блюда или кулинарные изделия. Доготовочные предприятия получают из цехов заготовочных предприятий в замороженном виде овощи вареные, тушеные, пассерованные, котлеты, крокеты, рулеты, запеканки, маринады. Одновременно им поставляются сезонные овощи в виде заготовок (консервирования): перец для фарширования, суповые наборы зелени, икра из кабачков или баклажанов, вареная морковь и зеленый горошек для гарниров. Эта продукция частично используется для приготовления блюд по меню ежедневных обедов и частично в собственной служебной столовой для организации питания сотрудников.

Кулинарные изделия – пищевые продукты или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

Готовая кулинарная продукция – различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания.

Производство – это подразделение предприятия общественного питания, объединяющее несколько однородных и взаимосвязанных цехов (например, мясной, рыбный и др.). Основное и вспомогательное производство связаны между собой и подразделяются на отдельные цехи, отделения, производственные участники, рабочие места.

Технологический процесс производства готовых блюд и кулинарных изделий состоит из двух последовательных стадий:

стадия 1: механическая кулинарная обработка сырья (изготовление полуфабрикатов), осуществляемая в заготовочных цехах (мясном, рыбном, овощном);

стадия 2: тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и пищевых продуктов (доведение до степени готовности в горячем и других цехах).

Продукты, которые перед реализацией в столовых, кафе, ресторанах подвергаются механической или тепловой обработке, составляют *продукцию собственного производства* этих пред-

приятий. Продукты и товары, реализуемые без кулинарной обработки, называются *покупными товарами*. Они реализуются в том состоянии, в котором поступили (вино, конфеты, сигареты, специи, пряности и др.). По существу, это уже готовая к употреблению пища или полуфабрикат, требующий незначительной доработки (горчица, например).

Помимо готовой кулинарной продукции предприятия общественного питания изготавливают и реализуют различные полуфабрикаты.

Получают полуфабрикаты в *результате механической обработки сырья*, которая состоит из следующих операций:

- размораживание сырья;
- удаление загрязнений и несъедобных частей;
- разделение на части, порции;
- придание им соответствующей формы, размеров;
- компоновка продуктов друг с другом и др.

Тепловая кулинарная обработка – совокупность приемов кулинарной обработки, заключающихся в подводе теплоты к продуктам с целью довести их до необходимой степени готовности. Таким образом, тепловая обработка – это доведение полученных при механической обработке полуфабрикатов до готовности. Критерием готовности блюд служат определенные органолептические показатели: консистенция, вкус, запах, цвет, а также соответствующая температура. Большинство продуктов в результате тепловой обработки размягчается и приобретает привлекательный вид, вкус и аромат, что благоприятно сказывается на усвояемости пищи. Помимо этого, тепловая обработка способствует обеззараживанию пищи, поскольку высокая температура губительно действует на микроорганизмы, которыми обсеменены многие продукты.

Механическая и тепловая обработка продуктов включает механические, гидромеханические, тепловые, биохимические и химические процессы:

– механические процессы – сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование продуктов;

– гидромеханические процессы – мытье, замачивание, осаждение и фильтрование продуктов;

– тепловые процессы – нагревание, охлаждение (в естественных условиях или с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация;

– биохимические процессы – брожение, вызываемое ферментами теста, квашение капусты и т.п.;

– химические процессы – результат введения веществ, реагирующих с составными частями продукта в заданном направлении, например добавление уксуса для маринования мяса.

В общественном питании применяются *три формы организации производства кулинарной продукции собственного производства*:

– производство продукции на всех этапах – от обработки сырья до приготовления пищи и ее потребления;

– приготовление продукции из полуфабрикатов и организация ее потребления;

– организация потребления пищи и ее незначительная подготовка к отпуску потребителю.

В зависимости от выполняемых производственных функций предприятия общественного питания подразделяются на пять типов:

– заготовочные;

– доготовочные;

– раздаточные;

– торговые;

– смешанного типа.

Заготовочные предприятия общественного питания могут быть представлены отдельными цехами или комплексами цехов с общими или отдельными производственными функциями. Цехи предназначены для централизованного механизированного производства кулинарной продукции и снабжения ею доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.

Приготовление кулинарной продукции осуществляется из сырья (мясо, рыба, овощи, мука и т.д.), которое подвергается вначале механической (первичной), а затем тепловой обработке (варка, жаренье, тушение и т.д.).

Для заготовочных предприятий, работающих на сырье, характерен полный цикл производства, включающий шесть этапов:

– этап 1: сырье, поставленное от предприятий пищевой промышленности или от оптовых фирм, направляют в складские помещения, где хранят непродолжительное время; первая часть складских помещений состоит из охлаждаемых камер для скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, зелень и др.), вторая – из неохлаждаемых кладовых для так называемых сухих продуктов (мука, крупы, сахар и т.п.), третья – из специальных помещений для складирования картофеля и других овощей; есть также склад для хранения тары, инвентаря и т.п.;

– этап 2: сырье подвергают механической обработке, готовят из него полуфабрикаты в заготовочных цехах (мясным, рыбным и др.);

– этап 3: полуфабрикаты направляют в доготовочные цехи, где происходят приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности;

– этап 4: готовые блюда поступают на раздачу;

– этап 5: готовую продукцию и полуфабрикаты реализуют через зал, буфеты, магазины кулинарии и сеть доготовочных предприятий;

– этап 6: кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений поступают в камеру отходов.

Состав цехов заготовочного предприятия зависит от нескольких факторов, в том числе от наличия цехов по производству полуфабрикатов на предприятиях поставщиков мясной и рыбной продукции (мясокомбинаты, птицефабрики, рыбные комплексы, овощные цехи – на овощеперерабатывающих базах). В зависимости от этого формируется производственная структура заготовочных предприятий общественного питания: цехи для механической кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов (мясной, цех обработки птицы и субпродуктов, рыбный и овощной), а также цехи, изготавливающие кулинарную и кондитерскую продукцию. На всех предприятиях независимо от их мощности предусматриваются доготовочные цехи (холодный, горячий).

Фабрики-кухни – крупные заготовочные предприятия, выполняющие значительные по объему и ассортименту заказы от ресторанов собственной сетевой структуры (так называемых сетевых ресторанов) на производство и поставку полуфабрикатов.

Заказы выполняются оперативно, по строго установленному графику, ввиду чего у этих предприятий отпадает необходимость в больших складских помещениях. Имеющиеся охлаждаемые помещения используются лишь для отгрузки конечной продукции, максимальный срок хранения которой на фабрике-кухне составляет одни сутки. Минимальный объем сырья на складе рассчитан не менее чем на трое суток.

Разморозка поступившей продукции происходит в поликарбонатной таре в коридорах склада.

Схема технологического процесса товародвижения (рис.3.1), т.е. поставок сырья от предприятий пищевой промышленности (мясокомбинаты, плодоовощные базы, птицефабрики), требует наличия персонала смены на фабрике-кухне в количестве 20...25 человек. При этом на предприятиях данного типа практикуется принцип полной взаимозаменяемости, в соответствии с которым сотрудники в течение смены могут работать на производстве блюд, участках шокового охлаждения, формирования готовой продукции в соответствии с заказами ресторанов, кафе, столовых или предприятий питания собственной сети.

Производственная структура фабрики-кухни должна предусматривать два мясных цеха. Первый из них располагается непосредственно в складской зоне; в нем устанавливают мясорубку и ломтерезку для порционирования сырья. Второй цех оборудуется столом для рубки мяса, куттером, фаршемешалкой, планетарным миксером, прессом для производства отбивных котлет и передвижным ларем для сухарей. В этом мясном цехе из фарша вручную формируют котлеты с последующей панировкой с помощью аппарата сухой панировки.

Горячее производство фабрики-кухни условно подразделяется на две зоны:

– первая зона предназначена для приготовления изделий из теста и состоит из пяти участков: по закваске, замесу, гомогенизации, раскатке и выстойке теста; эта зона снабжена тестомесом, планетарным миксером, гомогенизатором (передвижным турбомиксером), тестораскаткой, тестоокруглителем и тестоделителем;

– вторая зона – горячий цех, где на тепловом оборудовании осуществляется приготовление блюд; в этом цехе имеются три зоны островного типа:

– варочная линия, представленная круглыми электродкотлами, скороварками со штырями для перемешивания и квадратными электродкотлами для жаренья в гастроемкостях;

электродкотлами для жаренья в гастроемкостях;

– жарочная линия с установленными сковородами для пассерования овощей;

– линия производственных столов и пароконвектоматов.

Моечное отделение оборудуется разгрузочными и загрузочными столами, а также конвейерной машиной.



Рис. 3.1 – Схема технологического процесса товародвижения

Независимо от производственной структуры фабрики-кухни готовые полуфабрикаты и другая продукция охлаждаются в соответствии с общепринятыми санитарно-гигиеническими нормами. Как известно, температурный режим, благоприятствующий активному размножению бактерий, находится в пределах 7...70 °С. Охлаждение продукции естественным способом требует значительного времени, в течение которого может произойти ускорение развития бактерий, поэтому во всем мире в системе производства полуфабрикатов применяется ускоренное охлаждение, которое позволяет пройти стадию замораживания всего за 1,5...2 ч, получившее название *шокового охлаждения*. В ходе этого процесса температура готовой продукции снижается с 70 до 3°С в течение 90 мин. Дальнейшее снижение температуры до -18°С происходит в течение 4 ч и называется *шоковой заморозкой*. В некоторых странах для установок шокового охлаждения используется жидкий азот, но в России он запрещен действующими СНиП, поэтому охлаждение производится фреоновыми агрегатами. И хотя каждая такая установка может охладить около 200 кг продукции за 1,5...2 ч, для охлаждения 10 тыс. порций обедов необходимо несколько крупных камер, что требует больших площадей и сложных инженерных коммуникаций. Азотные агрегаты значительно компактнее и экономичнее.

На фабрике-кухне перед каждым циклом охлаждения формируется партия готовой продукции. Для этого упаковки сначала маркируют и указывают на них заказчика, количество порций, дату выпуска, название и выходные данные производителя.

С ростом числа предприятий общественного питания массовое производство кулинарной продукции в виде полуфабрикатов приобретает все большую актуальность. Поставщики полуфабрикатов – фабрики-кухни – дорожат отношениями со своими заказчиками – ресторанами, кафе, столовыми, выступающими в качестве предприятий-догоготовочных.

Фабрики по сборке бутербродов – новое направление в развитии сети заготовочных предприятий. Основной вид продукции такой фабрики – горячие бутерброды, которыми фабрика снабжает мелкие точки: закусочные, небольшие кафе, чайные, кафе-террии, бары и др. Поступающие туда бутерброды лишь разогревают на месте. Теперь уже обслуживающему персоналу этих мелких нестационарных точек (*стрит-фуда*), где нет необходимых

санитарных условий (водопровод, туалетная комната и т.д.), не приходится одновременно отсчитывать купюры, готовить и отпекать продукцию посетителям.

Партия бутербродов, поступившая в заведение стрит-фуда, хранится в холодильнике, а по мере спроса посетителей разогревается в микроволновой печи. Все ингредиенты подбираются таким образом, чтобы они не растекались, не расслаивались, а продукт выглядел цельным, законченным блюдом и при этом мог храниться какое-то время в полуготовом (до окончательного разогрева) состоянии, не теряя потребительских свойств. И, конечно же, продукт должен быть вкусным.

Нередко фабрики по сборке бутербродов открывают собственные павильоны и мини-кафе, получившие название *стрит-фуда*, а также кафе значительных размеров (*фуд-корте*).

Доготовочные предприятия общественного питания осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления. Доготовочные предприятия могут иметь статус самостоятельного управления или представлять собой структурное подразделение организационной системы. На этих предприятиях из технологического процесса исключается выпуск полуфабрикатов, а производственные помещения объединяются в следующие функциональные группы:

- для приема и хранения продуктов и полуфабрикатов, получаемых от фабрик-заготовочных;
- холодной доработки полуфабрикатов и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей, поступающих на предприятие в виде сырья, а также для солений;
- производства кулинарных мучных изделий;
- обслуживания потребителей, а также для служебных, бытовых и технических нужд.

Состав производственных помещений доготовочных предприятий отличается тем, что в них вместо мясного, рыбного (мясо-рыбного) и овощного цехов предусматриваются только доготовочный цех и участок для обработки зелени.

Для доготовочных предприятий характерен неполный цикл

технологического процесса, т.е. приготовление продукции осуществляется как из сырья, так и из полуфабрикатов – овощных, мясных, рыбных, поступающих от заготовочных предприятий и других производителей (фирм-поставщиков, фабрик-кухонь и т.д.), что значительно упрощает организацию технологического процесса в столовых, кафе и ресторанах, поскольку эти предприятия могут не иметь собственных заготовочных цехов по механической обработке сырья. Таким образом, происходит своеобразное разделение труда: на одних предприятиях вырабатывают полуфабрикаты, а на других – производят из них готовую продукцию. Такой подход позволяет внедрять промышленные методы приготовления пищи, механизировать отдельные трудоемкие процессы. Создается возможность для рационального использования пищевых отходов, сокращения издержек производства. Так, затраты на выработку мясных полуфабрикатов на заготовочных предприятиях в 2,5 раза меньше, чем в столовых, где такие же полуфабрикаты готовят из сырья.

Перспективным направлением является централизованное производство замороженной и охлажденной кулинарной продукции и обеспечение ею доготовочных предприятий.

По характеру организации производства различают предприятия с полным и неполным технологическим процессом. На предприятиях с полным технологическим процессом обработка продуктов начинается с приема и хранения сырья и заканчивается реализацией готовой продукции. На предприятиях с неполным технологическим процессом благодаря централизованному поступлению полуфабрикатов осуществляются лишь их доготовка и реализация.

Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает широкие возможности для рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников. Кроме того, появляется возможность сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

С точки зрения организации производства для предприятий с незначительным объемом выпуска собственной продукции или предприятий, работающих на полуфабрикатах, становится более выгодной так называемая *бесцеховая структура производства*. Это означает, что все технологические процессы осуществляются

одной или несколькими бригадами, подчиняющимися заведующему производством (шеф-повару), который имеет возможность мобильно использовать трудовые ресурсы – поваров, кондитеров, практикуя совмещение профессий.

Раздаточные предприятия общественного питания реализуют готовую продукцию, полученную от заготовочных и других предприятий, и организуют ее потребление в залах. Производственные функции они практически не осуществляют. К числу таких предприятий относятся столовые-раздаточные. Их производственные структуры включают помещения для приема термосов с пищей, временного их хранения, подогрева пищи и ее порционирования; моечную столовой и кухонной посуды; помещение для резки хлеба.

Торговые предприятия – магазины кулинарии, буфеты, торговые палатки, функцией которых является реализация продукции, вырабатываемой ресторанами и кафе.

Для ресторана открытие магазина по продаже кулинарных изделий – это один из эффективных способов расширения бизнеса и повышения уровня товарооборота. Ассортимент каждого магазина кулинарии подбирается индивидуально и включает две большие группы:

- охлажденные мясные полуфабрикаты (сырые) – шашлык, антрекоты, азу, бифштексы, котлеты, купаты, люля-кебабы, фарши;

- готовые блюда – салаты, винегреты, маринады, морскую капусту, рыбу жареную, морепродукты (кальмары под майонезом и т.п.), кондитерские изделия.

Многие кафе и рестораны через магазины кулинарии реализуют продукцию своих кондитерских цехов. Например, в Москве при ресторане «Прага» имеется магазин кулинарии, который для потребителей давно уже стал неотъемлемой частью этого предприятия. Для наиболее полного удовлетворения спроса потребителей в ресторане функционирует огромный кондитерский цех. Кондитерские изделия развозятся и в другие магазины и рестораны.

Большие по производственной мощности кафе также производят хлеб и кондитерские изделия в своих цехах, что служит источником дополнительной прибыли.

В магазинах кулинарии, расположенных при заведениях

общественного питания, кондитерская и другая продукция имеет уровень ресторанного качества, но реализуется по более низким ценам, чем в обеденном зале заведения. Преимуществом магазинов кулинарии при ресторанах и кафе является использование известных брэндов этих заведений – их названий, а следовательно, и их имиджа. Потребитель, покупая, например, салат и купаты, знает, что их приготовили высококвалифицированные повара и поэтому уверен в их качестве и свежести.

Магазины кулинарии для реализации продукции могут использовать следующие организационные формы:

- *залы экспресс-обслуживания* находятся в помещениях ресторанов, ассортимент реализуемых блюд и изделий полностью состоит из числящихся в меню ресторана; принимаются заказы, в том числе и по телефону, к определенному часу; скидка на заказ, сделанный заранее по телефону, составляет 10%; клиенты, пришедшие за получением заказанной продукции, могут в ожидании ее выдачи подождать в специальном зале, где установлены диваны, телевизор, бесплатно подается кофе, предлагаются журналы;

- *магазины кулинарии в жилых массивах* формируют круг клиентов по территориальному признаку: сюда приходят постоянные покупатели, живущие в этом районе; магазин может специализироваться на продаже готовых блюд (карп фаршированный, блины с начинками, ростбиф и т.п.) или сырых полуфабрикатах (шашлык, котлеты, купаты, фарши и т.п.);

- *магазины кулинарии для посетителей ресторана* открываются при крупных ресторанах или так называемых сетевых ресторанах и отличаются невысокими ценами; в этом случае услугами магазинов могут пользоваться и жители соседних районов;

- *магазины этнической еды* ставят своей целью пропаганду национальных кухонь, в частности японской, ассортимент которой составляют такие, например, блюда, как суши и сашими; одновременно продаются сопутствующие товары (посуда, палочки для еды, сувениры);

- *магазины при кафе*, имеющем большой кондитерский цех, кроме кондитерских изделий (булочки, круассаны, пирожки и т.д.) продают десерты, значащиеся в меню кафе, шоколадные десерты и шоколадные конфеты собственного приготовления, хлеб.

Ассортимент магазинов кулинарии может и не зависеть от меню ресторана или кафе. Наибольшую прибыль приносят простые блюда: блины, салаты, винегреты, заливное, холодец, блинчики с мясом, котлеты, ежики, шницели, запеканки, пудинги, сырники, фарши, фирменные пирожки с различными начинками. В предпраздничные дни объемы продаж в магазинах кулинарии превышают объемы ресторанных продаж. Большим спросом пользуются также такие блюда из ресторанный меню, как телячье каре по-домашнему, салат цезарь с копченой куриной грудкой, язык телячий отварной, а также сырое мясо (телячьи отбивные, свиной карбонад, цыплята табака, цыплята для барбекю).

В магазинах этнической еды предлагаются несколько наборов из суши и роллов (заказ готовят на кухне в течение 10... 15 мин), а также полуфабрикаты для приготовления этих блюд в домашних условиях – рыба охлажденная или замороженная, осьминоги, кальмары. Кроме того, продаются соусы к салатам из водорослей и для горячих блюд.

Все продукты в магазинах кулинарии упаковываются в пластиковые пакеты или картонные коробочки. Цены здесь гораздо ниже, чем в зале ресторана, но каждый ресторан рассчитывает разницу по-своему.

3.2 Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений на предприятиях общественного питания

3.2.1 Функциональное назначение производственных помещений

Функционирование предприятий общественного питания в целом, а также отдельных производственных помещений зависит от следующих факторов:

- тип предприятия (ресторан, кафе, столовая, закусочная);
- число мест в торговом зале; номенклатура блюд, выпускаемых в смену;
- вид обрабатываемой продукции;
- сырье, поступающее от предприятий пищевой промышленности;
- полуфабрикаты (сырье), поставляемые предприятиями-

заготовочными;

- полуфабрикаты высокой степени готовности, получаемые от фирм-производителей;
- форма обслуживания потребителей (с официантами, полное или частичное самообслуживание).

Площади производственных помещений проектируются таким образом, чтобы избежать возникновения встречных потоков и добиться минимальной протяженности функциональных технологических связей, например между заготовочным мясным цехом и горячим цехом.

Проектирование предприятий общественного питания общегородского типа предусматривает ряд планировочных решений, в основе которых лежит принцип последовательности этапов технологического процесса и обеспечения минимальных затрат, что достигается за счет оптимального размещения на имеющихся площадях складских и производственных помещений, обеденных залов, гардеробных, экспедиций, технических помещений, душевых, бельевых, кладовых, помещений для нарезания хлеба, моечных.

Для предприятий с учетом их специализации при планировке групп помещений за основу берут два фактора:

- вместимость, т.е. число мест в зале;
- производительность, т. е. количество блюд, выпускаемых в смену, что в свою очередь зависит от условий производственной деятельности данного заведения: работа на сырье или полуфабрикатах, доставляемых с фабрик-заготовочных.

Планировка всех помещений подчиняется единой цели – обеспечению поточности технологического процесса, что означает:

- оптимальное выполнение технологических операций (от загрузки мясных и рыбных полуфабрикатов и овощей до раздачи готовых блюд);
- обеспечение удобной связи обеденных (торговых) залов с производственными помещениями (официантской раздачей, буфетами, сервизной, моечной столовой посуды и др.);
- обеспечение свободного встречного движения официантов с подносами, другого персонала и потребителей;
- исключение возникновения встречных потоков сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции.

Состав и структура помещений подразделяются исходя из их функционального назначения:

- помещения для потребителей (торговая группа помещений);
- производственные помещения;
- помещения для приема, хранения и отпуска продуктов;
- служебные и бытовые помещения;
- технические помещения.

Производственные помещения проектируются в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции, а также от формы производства – простой или сложной. *Простая форма* характерна для предприятий, которые специализируются на изготовлении однородной продукции из одного и того же сырья. Например, рыбные рестораны предлагают потребителям блюда, приготовленные только из рыбы и нерыбных морепродуктов. В кофейнях основной вид производимой продукции – кофе и кофейные напитки.

Рестораны с универсальным меню (мясными, рыбными, овощными, сладкими блюдами и др.) имеют *сложную форму производства*. Для них характерен обширный ассортимент производимой продукции, начиная с простых закусок и до блюд сложного приготовления, удовлетворяющих самые изысканные гастрономические вкусы потребителей. Для выполнения ежедневной производственной программы необходимы:

- обширная номенклатура оборудования (технологического, холодильного, вспомогательного в виде поварского инвентаря, инструментов и др.);
- средства малой механизации (транспортные тележки для сырья и тележки-контейнеры, механизмы для очистки овощей, хлеборезки и др.);
- кухонная посуда, в том числе передвижные котлы;
- столовая посуда;
- специалисты широкого и узкого профиля по приготовлению блюд и изделий (повара, кондитеры, бариста, сомелье, официанты и др.).

3.2.2 Цеховая структура производства

В соответствии с выбранной формой производства – простой или сложной – формируется производственно-технологическая структура предприятия, определяющая взаимосвязь его производственных и прочих подразделений. Основное производство имеет функциональные зоны, предназначенные для приготовления полуфабрикатов, – это цехи, которые, как правило, имеют собственные изолированные помещения, а их взаиморасположение должно соответствовать классической схеме технологических цепочек. Цеховая структура производства организуется на крупных предприятиях общественного питания с большим объемом производственной деятельности. В этом случае создаются заготовочные (мясной, рыбный, овощной) и доготовочные (горячий, холодный) цехи.

Цехи могут располагаться, например, вдоль длинного широкого коридора, ведущего к горячему цеху. Удобно по отношению к ним располагаются вспомогательные производства – моечные для столовой и кухонной посуды, зона складов и кладовых для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов, помещения для нужд персонала (гардероб и санитарно-бытовые помещения). Отдельное место в производственно-технологической структуре занимает пекарский цех, который нередко располагается в изолированном от других цехов здании или помещении.

Основное производство крупного предприятия общественного питания может эффективно справляться с неравномерными нагрузками в течение рабочей смены, а также гибко реагировать на спрос посетителей в том случае, если функционально связано со вспомогательными службами и подразделяется на цехи, специализирующиеся по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции: мясной, рыбный, овощной, холодный, горячий, пекарский (кондитерский).

Цехи предприятий общественного питания подразделяются в зависимости от производственно-технологических функций на три группы:

- заготовочные (мясной, рыбный, птицеголевой, овощной);
- доготовочные (холодный, горячий);
- специализированные (мучных изделий, кондитерский, кулинарный).

С точки зрения функционирования кулинарного производства цех (ресторана, столовой, кафе) представляет собой обособленную в технологическом и административном отношении ячейку предприятия, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции.

С увеличением вместимости торгового зала предприятия усложняется и его цеховая структура, что позволяет улучшить организацию труда и производства. Цех выделяется в самостоятельную производственную единицу также в тех случаях, когда этот участок работы специализируется на изготовлении определенных изделий и в нем работают несколько бригад работников под руководством мастеров (бригадиров).

В каждом цехе организуется технологическая линия – участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного законченного технологического процесса. Например, в холодном цехе крупного предприятия выделяются линии по приготовлению салатов и винегретов, фруктовых напитков, в горячем цехе – супов, горячих блюд, соусов.

Для операций по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и готовых блюд в цехе организуются рабочие места.

Рабочее место представляет собой часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

Рабочее место располагается на производственном участке того или иного технологического процесса приготовления пищи или потока с учетом возможности установки машин и механизмов без разрыва технологической линии.

С точки зрения научной организации труда рабочее место повара (рис. 3.2) должно быть оборудовано таким образом, чтобы сократить затраты времени на выполнение технологических операций и избежать лишних движений. В результате снижается утомляемость работников, обеспечивается экономия производственных площадей. Поварской инвентарь и инструменты, необходимые для выполнения технологических операций, должны

располагаться рядом, а те, которыми пользуются лишь эпизодически, размещаются в некотором отдалении. Слева от повара располагаются сырье и полуфабрикаты, подлежащие обработке, справа – инструменты и инвентарь, которые положено хранить на полках или стеллажах.

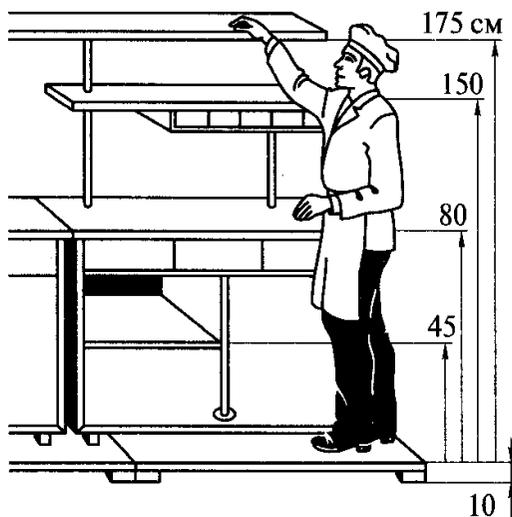


Рис. 3.2. Рабочее место повара

Преимущество цеховой структуры заключается в том, что работники в ходе выполнения отдельных операций технологического процесса имеют возможность специализироваться и непрерывно повышать свою квалификацию.

Бесцеховая структура производства присуща доготовочным предприятиям, работающим на полуфабрикатах и имеющим небольшие производственные мощности, а также ограниченный ассортимент продукции.

К таким предприятиям относятся столовые-раздаточные, специализированные предприятия (закусочные, пельменные, шашлычные, чебуречные). Здесь отсутствует специализация поваров и все операции выполняют одна-две бригады.

В заготовочных цехах производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также дого-

товочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелко-розничной сети.

На предприятиях со средней вместимостью залов обработка мяса, птицы и субпродуктов сосредоточена в одном цехе, так же, как и обработка всех овощей. На предприятиях с малой вместимостью залов (до 100 мест) организуют два цеха: мясорыбный и овощной.

В заготовочных цехах, чтобы добиться поточности производства и последовательности этапов технологических процессов, организуют технологические линии обработки отдельных видов продуктов. Так, в овощном цехе целесообразно организовать три технологические линии обработки: картофеля и корнеплодов; луковых овощей; капусты, зелени и прочих овощей.

На предприятиях, где мясные и рыбные полуфабрикаты готовят в одном цехе, организуют линии обработки мяса, птицы, субпродуктов, рыбы.

Режим работы заготовочных цехов зависит от типа предприятия, объема производства и способа реализации полуфабрикатов. Заготовочные цехи, обслуживающие только свое предприятие, работают, как правило, в одну (дневную) смену. В вечернее время дежурный повар готовит порционные полуфабрикаты по заказам посетителей.

Приготовление пищи в этих цехах производится по цеховой пооперационной технологии в такой последовательности:

- прием сырья от фирм-поставщиков и его хранение;
- механическая кулинарная обработка поступившего сырья и приготовление полуфабрикатов;
- тепловая или холодная обработка полуфабрикатов, т.е. приготовление блюд и другой продукции, а также обработка отдельных видов сырья;
- оформление блюд;
- реализация блюд и напитков в обеденном (торговом) зале данного предприятия общественного питания.

Цеховая технология характерна не только для крупных предприятий общественного питания, но и для фабрик-заготовочных и фабрик-кухонь, которые обслуживают потребителей данного района и снабжают полуфабрикатами сеть предприятий-доготовочных.

Номенклатура производственных помещений, их планировка зависят от характера производственных процессов (работает на сырье или на полуфабрикатах) и формы обслуживания (с официантами или без них).

Кроме заготовочных и доготовочных цехов в число производственных помещений входят подсобные цехи – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях) и вспомогательные – раздаточные, хлеборезки, котломоечные (для мытья кухонной посуды), посудомоечные (для мытья столовой посуды). Самостоятельно (независимо от кухни) работают кондитерские цехи на крупных предприятиях.

В зависимости от числа посадочных мест, ассортимента блюд в меню, организации технологического процесса предусматриваются следующие функциональные помещения:

- помещения для потребителей (торговые залы, раздаточная, гардеробные, умывальные);
- комплекс производственных и вспомогательных помещений (в том числе складские, посудомоечные, душевые и т.д.);
- административно-бытовые помещения (помещения для администрации, персонала, раздевалки, комнаты отдыха, медпункт);
- технические помещения (щитовые, водоразборные и тепловые узлы, слесарная мастерская).

На этапе проектирования предприятия общественного питания необходимо участие инженера-технолога, который в проекте должен учитывать следующие требования:

- действующих законов, в том числе охраны труда;
- санитарных правил и норм (СанПиН);
- строительных норм и правил (СНиП);
- шеф-повара (подбор технологического и холодильного оборудования).

В соответствии с этими требованиями цехи размещают в отдельных помещениях наземных этажей здания со стороны хозяйственного двора или торцов здания с ориентацией на север, северо-восток и северо-запад. Одно из требований – цехи не должны быть проходными. Исключение составляют отделения цехов, связанные с цехами с непрерывным технологическим про-

цессом, и предприятия, спроектированные по бесцеховой планировочной схеме (предприятия небольшой мощности, работающие на сырье и полуфабрикатах).

Расчет размеров производственных помещений (цехов, производящих продукцию из сырья) осуществляется с учетом следующих функций:

- заготовка продукции и сырья (производство полуфабрикатов);

- приготовление блюд и другой продукции;

- раздача блюд и продукции.

Размеры заготовочных цехов, где осуществляются первичная обработка сырья и производство полуфабрикатов (сортировка, промывание, разделка продуктов, их очистка, измельчение и т.д.), зависят от их мощности. Данный показатель характеризуется количеством продукции, которую цех выпускает ежедневно (исчисляется в стоимостных и натуральных показателях). В зависимости от количества (объема) выпускаемой продукции заготовочные цехи могут быть следующими:

- большой мощности, имеющими внутрицеховую структуру и такой состав помещений, который позволяет механизировать однотипные, повторяющиеся операции;

- средней мощности, в которых также возможна концентрация производства полуфабрикатов;

- малой мощности, представляющими собой лишь отделение по приготовлению полуфабрикатов из различных видов сырья для удовлетворения в них нужд собственного заведения.

Для изготовления планируемого к выпуску ассортимента блюд с определенным уровнем качества, а также сокращения трудоемкости производственных процессов необходима комплектация заготовочных цехов и предприятия в целом оборудованием, предназначенным для универсального использования (универсальный привод, слайсеры – машины для нарезания гастрономических товаров, пароконвектоматы, газовые и электрические плиты и др.), малогабаритным оборудованием (гриль-печи, мясорубки, микроволновые печи, фритюрницы), средствами малой механизации (кофемолки, мясорыхлители, миксеры и т.п.).

3.2.3 Подбор и расстановка оборудования

Расстановка оборудования в производственных цехах осуществляется в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. В частности, учитывается необходимость обеспечения прямолинейного и кратчайшего пути движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции между участками и рабочими местами с применением средств механизации. Необходимо также учитывать, что расстояние между машинами и аппаратами должно составлять 0,7... 1 м, между оборудованием и стеной 0,7 м, между рабочим фронтом плиты и производственным столом 1,2... 1,5 м и т. д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий общественного питания показала, что наиболее эффективными являются два типа компоновки оборудования в цехах в зависимости от принятой на данном предприятии технологии, габаритных размеров помещения и выбранной технологической линии:

– тип 1: оборудование размещается в цехе по периметру помещения, а рабочие столы в центре, что удобно в тех случаях, когда предприятие питания имеет ограниченную площадь;

– тип 2: крупногабаритное оборудование размещается в центре, а рабочие столы и средства малой механизации (миксеры, блендеры и т.п.) вдоль стен; используется в помещениях, где имеется хорошее освещение и достаточно места для подхода обслуживающего персонала; в этом случае предусматривается устройство мощной вентиляции.

Используя любой из указанных типов компоновки оборудования, необходимо предусмотреть соблюдение следующих условий:

– определить оптимальное направление технологических процессов, т.е. последовательность операций, совершаемых поварами в ходе приготовления блюд;

– установить ширину рабочих проходов в соответствии с требованиями техники безопасности и производственной санитарии;

– обеспечить движение работников цеха только по прямолинейным направлениям так, чтобы пути их не пересекались;

– создать условия для уборки рабочих мест.

При размещении и компоновке оборудования необходимо учитывать некоторые особенности, характерные для мелких узко-специализированных предприятий общественного питания, а также для буфетов (чайного, кофейного и т.п.). Для подобных предприятий фирмы-производители поставляют *малогабаритное модульное оборудование* – грили, фритюрницы, небольшие мармиты, сосисковарки, кофеварки,пельменеварки, тепловые шкафы. Особую группу оборудования составляют охлаждаемые витрины трех типов и секции со шкафом и емкостями.

Указанные виды малогабаритного модульного оборудования имеют характерную особенность – *секционность*, что позволяет легко манипулировать им при размещении. Для него подходят помещения любой конфигурации, поскольку наличие в комплектах угловых стоек дает возможность выстраивать технологические линии в любом направлении, в том числе в линейном. При этом принципе размещения линии комплектуют из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковыми по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название *секционного модульного оборудования*. Линейное (островное и пристенное) размещение этого оборудования осуществляется таким образом, чтобы обеспечивать последовательность различных этапов технологического процесса, оптимальные условия для работы обслуживающего персонала, удобства для движения внутрицехового транспорта.

При подборе оборудования и определении принципа его установки необходимо учитывать, что высота производственных помещений должна составлять не менее 3... 3,3 м.

Линейное размещение различных видов секционного оборудования одновременно позволяет решить еще одну важную задачу – обеспечить вентиляцию в горячем цехе. Каждая из тепловых секций этого оборудования снабжена специальным коробом с комбинированной вентиляцией – приточной и вытяжной. По всей линии оборудования короба отдельных секций соединяют, образуя единую вентиляционную систему: вытяжную механическую или приточно-вытяжную.

При вытяжной механической вентиляции воздух удаляется

из помещения вентилятором, а свежий воздух поступает через поры стен и специально оставленные в стенах и покрытиях каналы и отверстия, а также через вентиляционные приточные решетки.

Для устройства приточно-вытяжной вентиляции в помещении монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование происходит с помощью решеток.

Температурный режим в производственных помещениях должен соответствовать установленным санитарным нормам: в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16...18°C, в горячем цехе 22...25 °C.

После составления спецификации по оборудованию проектировщики подготавливают *технологическую записку*, в которой должны быть отражены следующие вопросы:

- технология производства, принятая на данном предприятии общественного питания (полный цикл производства, т.е. на поставляемом сырье или на поставляемых полуфабрикатах высокой степени готовности);

- условия хранения продуктов;

- спецификация технологического оборудования с указанием его габаритных размеров, мощности, подводимого напряжения;

- план расстановки оборудования в производственных помещениях в соответствии с площадью каждого из них;

- проект инженерных систем водоснабжения, канализации, электроснабжения;

- монтажные чертежи.

На небольших предприятиях общественного питания, где суммарная площадь производственных, складских и служебно-бытовых помещений не превышает 200 м², приходится отказываться от жесткого разграничения каждого цеха и ограничиваться условным зонированием производственного пространства. В едином производственном цехе, занимающем, например, 35 м², предусматриваются как заготовочная зона для первичной обработки мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, так и участки

для приготовления горячих и холодных блюд.

Отдельные помещения отводятся под кладовую суточного запаса, горячий цех, цех сладких блюд, сервизную, моечные (кухонной и столовой посуды). Предусматриваются помещения (около 30 кв. м) для размещения и отдыха персонала заведения, включающее гардероб, место для приема пищи, два санузла и душевую. При разработке проекта даже в пределах ограниченной площади предусматриваются функциональные по своему назначению помещения, поскольку этого требуют действующие санитарные и строительные правила. Нарушение норм СанПиН и СНиП на любом этапе проектирования может повлечь за собой полное изменение всего проекта, а значит, и очередной цикл согласований.

Набор технологического оборудования находится в зависимости от выбранной концепции заведения, числа посадочных мест и позиций меню, технологии производства, условий работы (сырье или полуфабрикаты), а также от архитектурных особенностей помещения. Для того чтобы небольшая по площади кухня могла одновременно обслуживать в часы пик максимальное число посетителей, справляясь с неравномерными нагрузками в течение дня, предпочтение отдается компактному меню. В нем на долю закусок может приходиться не более 10 наименований, среди которых преобладают несложные в приготовлении легкие салаты на основе овощей, морепродуктов и трав, супы (четыре наименования), горячие блюда из рыбы и мяса (15 наименований) и около 10 десертов.

Контрольные вопросы

1. *Определите разницу между функциями предприятий общественного питания – заготовочных и доготовочных.*
2. *Назовите основные технологические процессы, протекающие на заготовочных и доготовочных предприятиях.*
3. *Какие виды производственных цехов характерны для предприятий общественного питания?*
4. *Дайте определение понятиям «технологическая линия» и «рабочее место повара».*
5. *Объясните, в чем заключается сущность цеховой пооперационной технологии.*
6. *По какому принципу подбирается и осуществляется подбор*

оборудования для производственных цехов?

7. Назовите два типа компоновки оборудования в цехах, принятые в международной практике.

8. Какое оборудование относится к малогабаритному модульному? В чем особенность этого оборудования?

9. В чем заключается принцип линейного размещения оборудования?

10. Какие санитарные требования предъявляются к поддержанию температурного режима в производственных помещениях?

Глава 4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1 Организация производства в заготовочных цехах

4.1.1 Овощной цех

На предприятиях общественного питания овощной цех предназначен для очистки овощей и изготовления полуфабрикатов в виде очищенных картофеля, корнеплодов, капусты, репчатого лука, сезонных овощей и зелени.

Овощной цех располагается таким образом, чтобы он находился неподалеку от склада-овощехранилища, а также имел удобное сообщение с холодным и горячим цехами. В этом случае создаются удобства для доставки в цех картофеля и овощей, а также легко формируется технологическая цепочка: склад – овощной цех (предварительная обработка) – горячий цех (завершающая обработка).

Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.

Обработку других овощей осуществляют по иным схемам. Например, лук, капусту очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат, зелень, тыквенные вначале перебирают, а затем очищают, промывают и нарезают.

На предприятиях, где обрабатывается небольшой объем сырья, различные технологические процессы и операции выполняются последовательно на одном и том же оборудовании. Организуются общие рабочие места для обработки картофеля, корнеплодов.

На предприятиях с большой вместимостью залов несколько технологических процессов выполняются параллельно. В этом случае организуются отдельно рабочие места для обработки картофеля, а также корнеплодов, капусты, зелени, лука.

При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля,

вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее – доочистке. Схема размещения оборудования в овощном цехе приведена на рисунке 4.1.

Овощемойки устанавливаются только в крупных ресторанах или столовых с большой пропускной способностью или в отелях. Этот вид оборудования позволяет сократить период подготовки овощей перед их механической обработкой.

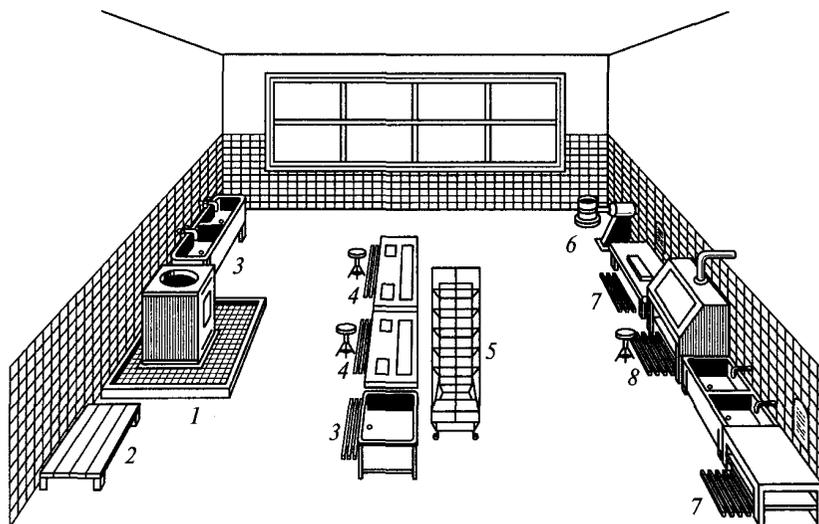


Рис. 4.1 – Схема размещения оборудования в овощном цехе:

1-картофелечистка; 2-подтоварник; 3-мочные ванны; 4-столы для доочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж подвижной; 6-овощерезательная машина; 7- рабочие столы; 8 - стол для очистки репчатого лука

Одновременно овощемойки используются и для других целей – быстрого и бережного мытья зелени и листьев салата. Установка этого оборудования в виде напольной модели требует подключения к системе водоснабжения и канализации, а также оборудования бортика из бетона или кафеля высотой 10 см вокруг аппарата.

Электромеханические овощемойки работают по одному принципу. Внутри корпуса находится решетчатый барабан, в который загружаются овощи и корнеплоды. При включении аппарата одновременно начинает вращаться барабан и подается вода

для орошения овощей. Овощи не повреждаются, а загрязнения смываются очень быстро. Зачастую эта техника имеет различные модели, в которых совмещены функции мойки и сушки.

Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов.

Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его дочистка.

Для очистки клубней, а также удаления кожуры с плодов и овощей применяют четыре способа:

- механический (с использованием картофелечисток);
- термический (с помощью пара);
- химический (щелочно-паровая очистка);
- комбинированный.

Наиболее эффективным считается способ очистки паром поверхностного слоя с дальнейшим обдувом струей пара или воды под большим давлением, однако у нас он применяется редко и больше характерен для США.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается; кроме того, при термическом способе картофель не так быстро темнеет, качество его обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях фабрики-кухни при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

При механическом способе обработки, распространенном в России, очистка производится ножами, терками, щетками с использованием воды, в результате чего размягчается поверхностный слой. Однако механическая очистка предполагает ручную доочистку, так как машина не полностью удаляет у картофельных клубней глазки, поврежденные участки, остатки кожуры. Требуется также обрезка донцев у луковиц, ботвы моркови, свеклы. Перед использованием большинства очистительных машин необходима тщательная мойка овощей.

При механическом способе овощи очищаются путем трения о шероховатую поверхность рабочих органов при непрерывной подаче воды. Все машины, предназначенные для этого способа очистки, делятся на два класса:

- машины непрерывного действия (в ресторанах и на других предприятиях общественного питания не применяются);
- машины периодического действия, состоящие из камер, где происходит очистка, и привода.

Переборку и очистку овощей выполняют на производственных столах. С кочанной капусты снимают верхний лист, который вместе с кочерыжками и другими отходами ссыпают в предназначенную для этой цели тару.

В отдельных случаях, когда из кочана необходимо удалить кочерыжку, не разрезая его, пользуются специальным приспособлением в виде стальной трубки с выемкой. При ее нажатии кочерыжка вынимается из кочана.

На рабочем месте слева от работника находятся овощи, предназначенные для переработки и очистки, справа – тара для очищенных овощей. Если овощи после очистки необходимо промыть, для этой цели используют ванны со вставной сеткой, большие дуршлаги и другое оборудование. Для мойки зелени удобны специальные рабочие столы.

Лук, чеснок и хрен очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом. Вытяжка позволяет удалять эфирные масла, которые выделяются при очистке ручным способом и раздражают слизистую оболочку глаз и дыхательных органов. Для того чтобы уменьшить выделение эфирных масел у лука, перед очисткой его замачивают. После замачивания лук можно очищать и на обычных производственных столах. Лезвие ножа для очистки и шинковки лука предварительно смачивают под струей проточной воды.

Промытую и очищенную зелень обрабатывают на специальном рабочем столе, слева от которого размещен лоток с зеленью. На столе находится разделочная доска, а за доской – лоток с обработанными овощами. Обработанную зелень укладывают в сетки-вкладыши и помещают в моечные ванны, находящиеся рядом со столом. Для того чтобы облегчить выемку вкладыша из ванны, к столу прикреплены две ручки.

Зелень (укроп, сельдерей, щавель) и зеленый лук нарезают с помощью устройства, состоящего из привода, камеры, верхнего и нижнего конвейеров, режущего диска.

После механической очистки картофель поступает для ручной доочистки к рабочим местам коренщиц – чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для доочистки овощей имеются два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под этими отверстиями ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, а также специальные емкости, в которых находится картофель, предназначенный для ручной доочистки.

Вручную овощи обрабатываются в тех случаях, когда необходимо нарезать их в форме бочонков, груш и т. п. Для этих целей используются специальные инструменты для очистки картофеля: специальный нож с коротким лезвием длиной 6...7 см и шириной 2...2,5 см, имеющий скошенный конец; желобковый нож длиной 18 см с ручкой, короткий широкий нож-скребок длиной 17 см.

Для фигурной обточки картофеля можно использовать средний и малый ножи поварской тройки. Для получения шариков и орешков из очищенного картофеля и корнеплодов применяются специальные выемки.

Производственный инвентарь и тара овощного цеха приведены на рисунке 4.2.

Доочищенный картофель хранят следующим образом:

- в воде, которой заливают клубни, в больших чанах, кастрюлях или ваннах;
- ваннах с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывают бисульфитом натрия, а затем промывают.

Очищенные и промытые овощи нарезают соломкой, брусочками, кубиками в овощерезательных машинах.

Многие современные модели овощерезок рассчитаны на нарезание как сырых овощей в овощном цехе, так и вареных овощей в холодном цехе, необходимых, например, для приготовления салата оливье.

Модели, имеющие подобную функцию, способны работать с пониженной частотой вращения, что позволяет аккуратно нарезать овощи. Овощерезка может использоваться как в качестве отдельной единицы оборудования овощного цеха, так и в качестве

функциональной единицы в кухонном процессоре или универсальном приводе, где она находится в комплекте вместе с мясорубкой или миксером.

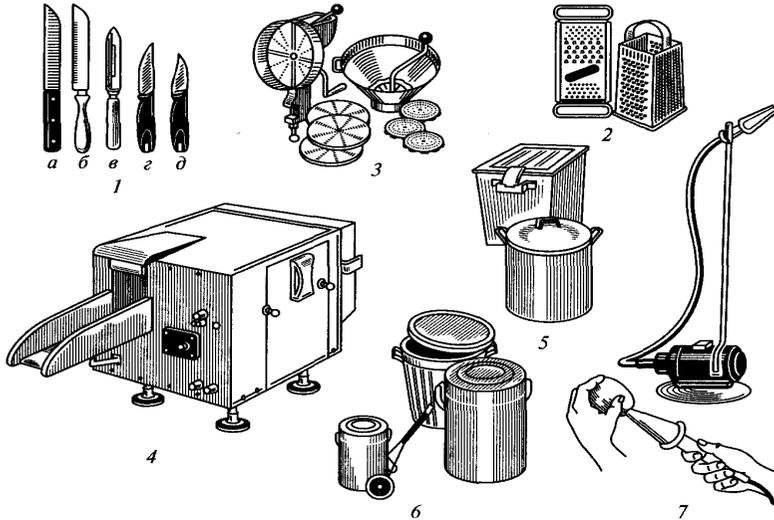


Рис. 4.2. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:
 1 – ножи: а – коренчатый; б – карбовочный; в – для доочистки овощей; г, д – для удаления глазков; 2 – терки для овощей; 3 – приспособления для протиранья овощей; 4 – устройство для нарезания зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 – контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 – бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 – приспособление для доочистки картофеля

В кухонном процессоре овощерезка сочетается с измельчителем – куттером, который может служить также для обработки овощей. С его помощью можно приготовить овощной соус, овощное пюре. В небольшом кафе, где требуется немного нарезанных овощей и всего несколько порций супа-пюре за смену, кухонный процессор более уместен, чем овощерезка и куттер.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски.

Изготовленные полуфабрикаты помещают в функциональные емкости на специальном участке в цехе, в лотки и другую

тару, на передвижных стеллажах или тележках транспортируют в охлаждаемую камеру для кратковременного хранения, а затем в цехи для тепловой обработки.

На заготовочных предприятиях, снабжающих полуфабрикатами сеть доготовочных предприятий, технологический процесс обработки овощей включает следующие операции: мойку – очистку – доочистку – сульфитацию (для картофеля) – нарезание – укладку в функциональные емкости – охлаждение и кратковременное хранение – транспортирование.

В ресторанах, столовых, кафе, диетических столовых, работающих на сырье, изготовленные в овощном цехе полуфабрикаты в виде больших объемов (обработанные и нарезанные крупными кусками кочаны капусты, очищенные клубни картофеля или корнеплоды) направляют в холодный или горячий цех в контейнерах. Наиболее удобными считаются специальные контейнеры фирмы Rubbermaid Greens Keeper, изготовленные из прочного и безопасного в санитарном отношении пластика, в виде высоких круглых емкостей, используемые одновременно для мытья овощей, их высушивания, хранения, транспортирования. Эти емкости благодаря наличию плотно прилегающей крышки сохраняют овощи в чистоте и свежести. Они устанавливаются на специальную подставку на колесиках, что позволяет легко транспортировать овощные полуфабрикаты в другие цехи.

Полуфабрикаты в виде очищенного лука, чеснока помещают в деревянные ушаты, окоренки, корзины или гастроемкости и также доставляют в другие цехи на тележках.

В овощном цехе необходимо строго соблюдать следующие правила охраны труда и техники безопасности:

- к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;
- на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности;
- работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок;
- пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;

– для загрузки аппаратов и машин использовать тару вместимостью не более 8...10 кг; для женщин допускается переноска грузов массой не более 20 кг;

– температуру в цехе поддерживать на уровне не ниже 15°C; в санитарных целях отходы из цеха удалять по мере их накопления.

В овощном цехе отсутствует должность бригадира, поскольку здесь занято всего 2...5 человек, которыми руководит непосредственно заведующий производством. Он по плану-меню составляет график изготовления овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд. Иногда работников этого цеха включают в состав комплексной бригады.

4.1.2 Мясной (мясорыбный) цех

Мясной цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов: порционных, мелкокусковых, из натурального мяса, а также котлетной массы. Схема организации производства мясных полуфабрикатов приведена на рисунке 4.3.

Мясной цех в ресторанах, кафе, столовых независимо от его мощности всегда проектируется в одном помещении при обязательном соблюдении требований санитарного режима. На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме (рис. 4.3): размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов) – обмывание – обсушивание – деление на отруба – обвалка отрубов – жиловка и зачистка частей – изготовление полуфабрикатов – укладка в функциональные емкости – охлаждение и кратковременное хранение – транспортирование в горячий цех.

Примечание. При работе мясных цехов на крупнокусковых полуфабрикатах операции по обвалке, зачистке и жиловке мяса не производятся.

На участке обработки мяса устанавливаются специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку из керамической плитки, трап, производственные столы, разборный стул, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубка,

косторезка, мясорыхлитель, фаршемешалка, размолочный механизм). Устанавливаются также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

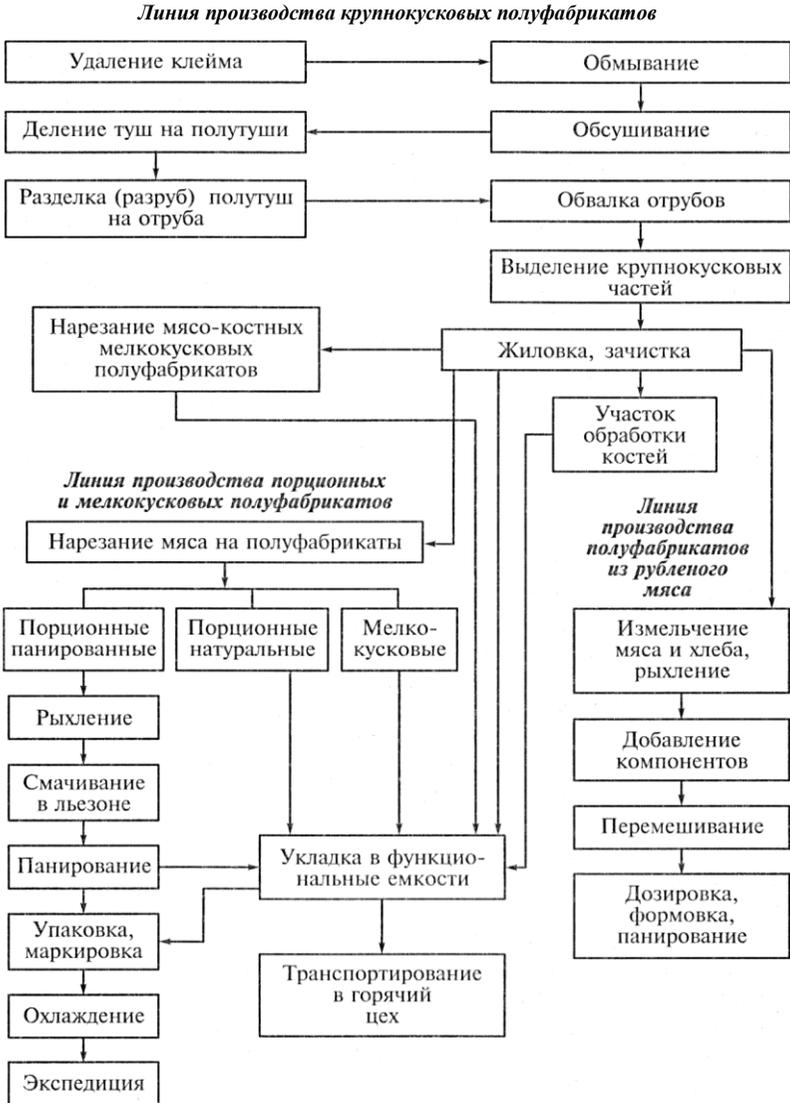


Рис.4.3. Схема организации производства мясных полуфабрикатов

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

- линии обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; баранины и телятины, поступающих тушами;
- линии обработки птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Дефростация (оттаивание) мяса – первая операция технологического процесса обработки мяса. Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой температуры. Предварительно с поверхности туш удаляют клеймо и делают зачистку.

Обмывание туш теплой водой осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа.

Обсушивание туш производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток.

Разделка туш (разруб на отруба) производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой. Разрубочный стул может быть круглым или квадратным (на ножках); круглый изготавливают из твердых пород дерева (дуб, береза) диаметром 450...500 мм, высотой 800 мм, квадратный – из деревянных брусков на клею и обтягивают обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски. Размеры квадратного стула: верхняя часть 450х450 мм (550 х 550) мм, нижняя – 500х500 мм (600х600) мм, высота 800 мм.

Использование электропил значительно облегчает процесс разруба туш. Электропила с одинаковой скоростью режет охлажденное и мороженое мясо на ровные куски и значительно сокращает потери, в частности, кусок мяса, отрезанный пилой, имеет меньшую потерю мясного сока.

На мелких предприятиях для деления туш на отруба помимо мясницкого топора используют также нож-рубак (рис. 4.4). Он необходим для рубки костей баранины, птицы, дичи. Малым ножом нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Обвалка мяса (подрезание мяса и снятие его с кости) производится на рабочих столах, ширина которых должна быть не

менее 1 м, а фронт работы повара – 1,5 м. Если ширина стола менее 1 м, то перпендикулярно ему подставляют другой стол, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими крышками оборудуются бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устанавливаются решетчатые полки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей (рис. 4.4) – большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия ее с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяется большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти – малый нож. Процесс обвалки мяса совмещается с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складываются в передвижные тележки, ванны или другую тару.

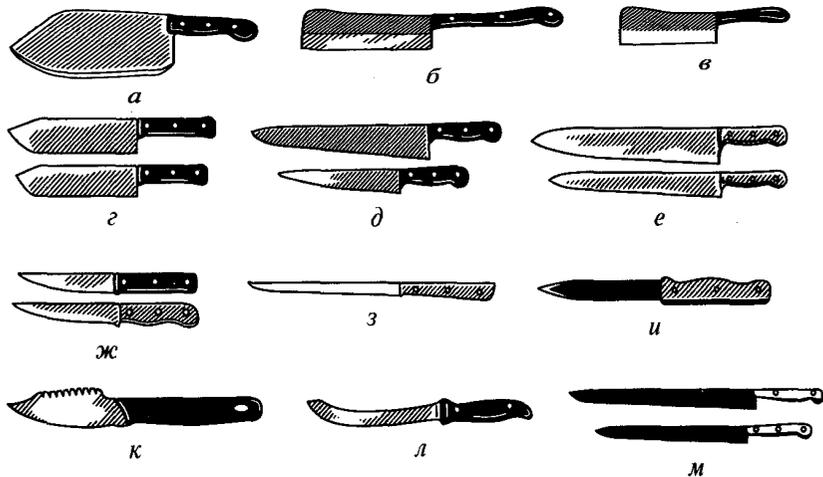


Рис. 4.4. Ножи мясо- и рыбоборазделочные производственные:
а – для разруба мяса; *б* – нож-секач № 10; *в* – нож-секач малый;
г – ножи-рубаки; *д* – тяжелые ножи из поварской тройки; *е* – обыкновенные ножи из поварской тройки; *ж* – обвалочные; *з* – для выемки костей; *и* – для разделки рыбы; *к* – для потрошения рыбы;
л – кухонный; *м* – шпиговальные

Зачистка мяса и нарезание его на порции осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). Большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют другие операции.

Нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками.

На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе – небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Следует помнить, что деревянные разделочные доски, получившие широкое распространение на предприятиях общественного питания, могут служить источником инфекций. С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски, изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При использовании на их поверхности не остается никаких следов и царапин.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируются в горячий цех или холодильную камеру с помощью передвижных стеллажей с противнями или лотками. Режимы хранения мясных полуфабрикатов приведены в табл. 4.1.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса оборудуется рабочее место повара (рис. 4.5) с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировке и формовке полуфабрикатов: устанавливаются лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубка и фаршемешалка к универсальному приводу.

Таблица 4.1

Режимы хранения мясных полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Температура хранения, °С	Продолжительность хранения, ч
Крупнокусковые	0...4	48
Порционные натуральные	0...4	36
Порционные панированные	0...4	24
Мелкокусковые	0...4	21
Рубленые	0...4	14
Субпродукты	0...4	12

На кухнях кафе и ресторанов чаще всего используются компактные настольные мясорубки, способные измельчать 150... 500 кг мясного сырья в час. Они могут быть выполнены в виде самостоятельных функциональных агрегатов с индивидуальным приводом или же могут представлять собой один из механизмов, входящих в состав универсальных кухонных машин – комбайнов.

Мясной фарш получают, нарезав мясо мелкими кусочками. Мясо, нарезанное крупными кусками, будет обрабатываться значительно дольше. Электромясорубки, особенно импортные, весьма чувствительны к качеству перерабатываемого сырья, поэтому фирмы-производители не рекомендуют загружать в них мясо с жилами и мелкими косточками, а уж тем более замороженное мясо, поскольку высококачественный фарш в этом случае не получится.

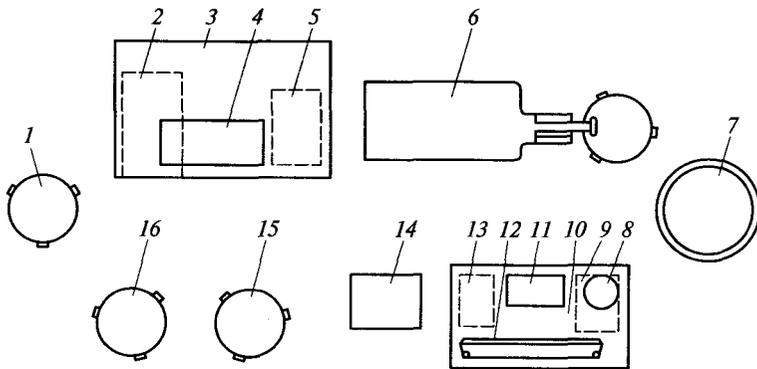


Рис.4.5. Организация рабочего места повара для приготовления рубленого мяса и полуфабрикатов из него:

1 – ванна передвижная с мясом; 2 – ящик для хранения разделочных досок; 3, 10 – столы рабочие; 4, 11 – доски разделочные; 5, 9, 13 – ящики для хранения инструментов; 6 – мясорубка; 7 – фаршемешалка; 8 – котлетоформовочная машина; 12 – полка для хранения специй и панировочной крошки; 14 – стеллаж передвижной для лотков; 15 – ванна передвижная с подготовленной к рубке мякотью; 16 – ванна передвижная для размачивания черствого хлеба

При обработке плохо поддающегося измельчению жилистого мяса с пленками, которые, наматываясь на режущие ножи, тормозят работу мясорубки, производительность существенно снижается (например, при обработке говяжьей пашины).

Объективно оценить качество работы мясорубки можно по внешнему виду фарша: если мясо измельчено без остатка и фарш не требует отжима сока, это уже само по себе говорит об эффективности ее работы.

Все многочисленные модели мясорубок работают по одному и тому же принципу. Внутри корпуса располагаются рабочая камера, режущий механизм и электродвигатель, к которому присоединен редуктор.

В зависимости от требуемой степени измельчения мяса устанавливают тот или иной набор режущих инструментов. Наиболее экономичный и эффективный вариант обработки, рассчитанный на предприятия с небольшой пропускной способностью, требует наличия в комплекте помимо решеток всего одного одностороннего ножа.

Для получения высококачественного фарша монтируется набор из подрезной и ножевой решеток и одного двустороннего ножа системы « $1/2$ unger» («полуунгер»). Чаще всего зарубежные производители предлагают полный комплект режущих инструментов – систему «unger» («унгер»), состоящую из двух самозатачивающихся двусторонних ножей, одной подрезной и двух ножевых решеток. Такой набор оптимально подходит для работы со сложным сырьем и получения высококачественной котлетной массы. В этом случае мясо сначала проходит через подрезную решетку, затем через вращающийся нож, ножевую решетку с отверстиями крупного диаметра, второй нож и только потом выходит наружу через вторую ножевую решетку с более мелкими отверстиями. Мясо рекомендуется прокручивать дважды. В мясорубке с системой «унгер» два процесса выполняются в один прием, за счет чего существенно сокращается время переработки.

Эффективность работы мясорубки в немалой степени зависит от того, насколько плотно прилегают подрезная и ножевая решетки к режущим плоскостям вращающегося ножа. Появление зазора (он может возникнуть, если между деталями попадет кость) чревато тем, что мясо будет мяться, а не измельчаться. Здесь на помощь приходит нажимная гайка, благодаря которой через упорное кольцо плотно затягиваются все режущие детали. Считается, что чем мощнее мясорубка, тем дольше она должна работать с минимальными перерывами. В любом случае срок службы двигателя продлевает электронная защита от перегрузок.

Вместо мясорубки для получения фарша можно использовать многофункциональные кухонные комбайны, в состав которых входят мясорубка, а также сменная куттерная насадка из нержавеющей стали с S-образным ножом для приготовления фарша. Комбайны имеют специальный защитный выключатель, благодаря чему двигатель не может быть запущен при снятой насадке.

Универсальная кухонная машина также подходит для приготовления фарша. Например, машина марки *Surpa* бе фирмы *Feuta* (Германия) комплектуется набором из семи дополнительных насадок, включая мясорубку. Можно установить устройство для нарезания мяса кусочками (для гуляша), порционирования фарша, мясорыхлитель, миксер-мешалку, стейкомат.

В мясном цехе некоторых специализированных предприятий организуется *технологическая линия по обработке птицы и дичи* (птицегольцевая линия). Здесь производятся полуфабрикаты из птицы (куры, цыплята, утки, индейки), которая поступает в цех с птицекомбинатов и птицефабрик тушками 1-й и 2-й категорий, потрошеной или полупотрошеной, в охлажденном или замороженном виде, а также обработка субпродуктов. Дичь поступает на предприятия общественного питания непотрошеной, в перьях. Ошипывание, опаливание и потрошение дичи производятся в отдельном помещении, остальные операции по ее обработке – непосредственно в цехе (отрубание шейки, ножек, потрошение, промывание).

На крупных предприятиях для обработки птицы, дичи и голя устанавливаются опалочные горны или же опаливание производится с помощью газовых форсунок. На небольших предприятиях для опаливания отводятся специальные места.

Технологический процесс обработки птицы в цехе далее организуют по следующей схеме: удаление шеек, ножек, крыльев – потрошение – промывание – обсушивание – заправка тушек – приготовление полуфабрикатов – обработка потрохов – укладка в функциональные емкости – охлаждение и кратковременное хранение – транспортирование (по мере необходимости) в горячий цех. Обработка субпродуктов производится по следующей схеме: удаление несъедобных частей – замачивание – обсушивание – укладка в функциональные емкости – охлаждение и кратковременное хранение – транспортирование в горячий цех.

Мясо-рыбный цех организуется на предприятиях, работающих на сырье и имеющих торговый зал с небольшой пропускной способностью. Он предназначен для обработки мясного и рыбного сырья и изготовления полуфабрикатов, обеспечивающих объемы выпуска готовых к употреблению блюд своего предприятия.

Оснащение мясо-рыбного цеха оборудованием, инструментами и инвентарем зависит от выполняемых операций и объемов, удовлетворяющих потребности горячего и холодного цехов. Схема размещения оборудования в мясо-рыбном цехе приведена на рисунке 4.6.

Производственный процесс и рабочие места в мясо-рыбном цехе организуются по аналогии со специализированными заготовочными цехами. В частности, оборудуются рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента (для мяса и рыбы), а также выделяются отдельные линии обработки этих видов сырья. Оборудование и инвентарь маркируются в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

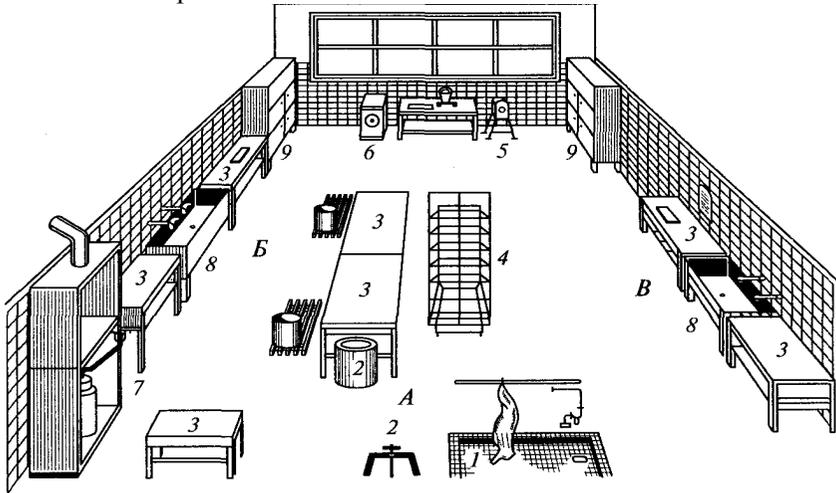


Рис.4.6. Схема размещения оборудования в мясо-рыбном цехе:

*А – участок обработки мяса; Б – участок обработки птицы;
В – участок обработки рыбы; 1 – ванна с бортиками; 2 – стул разру-
бочный; 3 – столы рабочие; 4 – стеллаж передвижной; 5 – привод уни-
версальный; 6 – мясорубка; 7 – шкаф опалочный; 8 – ванны мочевые;
9 – шкафы холодильные*

Мясо-рыбный цех располагается вблизи кухни, рядом с холодильной камерой. Рабочие места для очистки и потрошения птицы организуются таким образом, чтобы фронт работы составлял 1,2 м в длину и 0,8 м в глубину.

4.1.3 Рыбный цех

Рыбный цех предназначен для первичной обработки рыбы и изготовления рыбных полуфабрикатов: тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленой массы.

Рыбные цехи проектируются в столовых и ресторанах на 400 мест и более, работающих на сырье. Цех размещают единым блоком с мясным цехом, помещениями для приема и хранения сырья; при этом обеспечивают удобную связь рыбного цеха с горячим цехом и камерой для хранения рыбы.

В цехе предусматриваются три *технологические линии*:

- для обработки рыбы с костным скелетом;
- приготовления из нее полуфабрикатов;
- обработки осетровой рыбы и приготовления из нее полуфабрикатов (в ресторанах).

В цех рыба поступает в следующем состоянии:

- мороженой тушками, потрошенной и полупотрошенной;
- живой, уснувшей и охлажденной.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется по следующей схеме: дефростация (оттаивание) замороженной рыбы – очистка от чешуи – удаление плавников, голов – потрошение – промывание – фиксация в охлажденном рассоле – охлаждение изготовленных полуфабрикатов – укладка в функциональные емкости – охлаждение и кратковременное хранение – транспортирование в горячий цех. Схема линии обработки рыбы с костным скелетом приведена на рисунке 4.7.

Размораживают рыбу путем механической загрузки в дюралюминиевые ванны или ванны из углеродной стали (луженые) с двумя отделениями или в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде (непотрошенной), а также потрошенной с головой и без головы, оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г

соли на 1 л воды). Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбаловых и осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. С этой целью к ваннам подводят горячую воду и используют специальную решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают при комнатной температуре на металлических стеллажах с поддоном снизу.

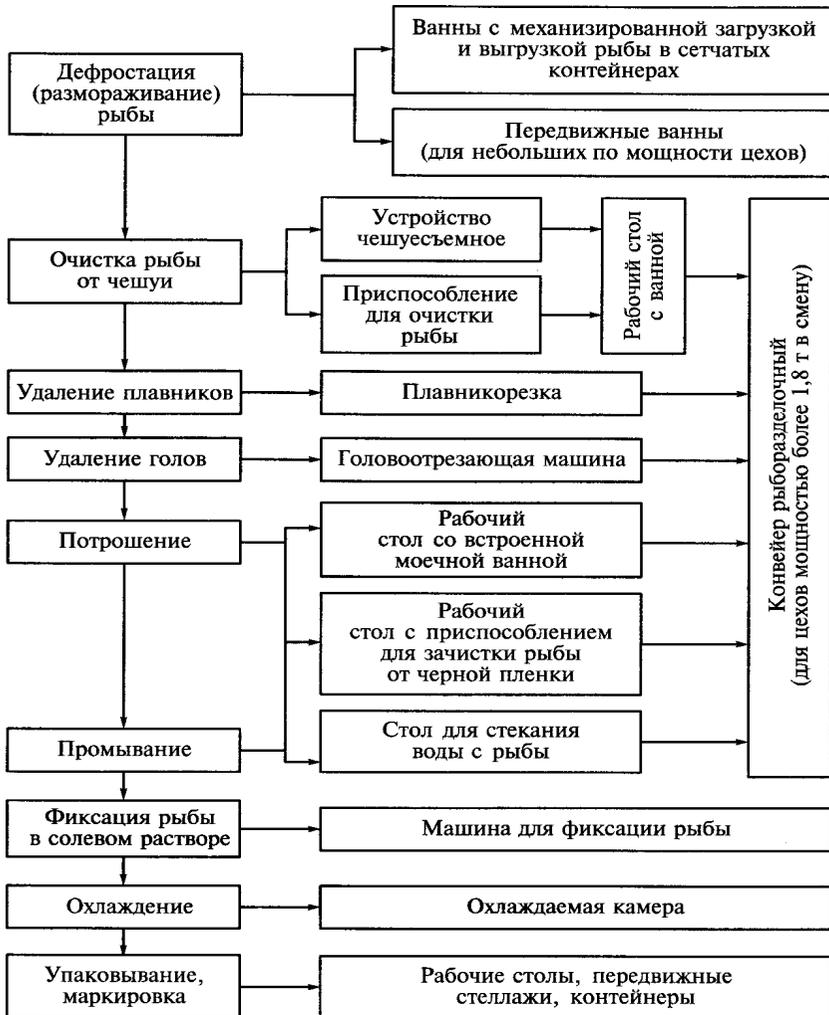


Рис.4.7. Схема линии обработки рыбы с костным скелетом

Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки. На крупных предприятиях, например в ресторанах, специализирующихся на производстве блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, устанавливают роликовую чешуеочистительную машину (двустороннюю), а на предприятиях малой мощности – механические рыбочистки (скейлеры).

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных столах. Мелкие экземпляры рыб массой менее 200 г оставляют с головой.

После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями вручную и укладывают на противни или в другие функциональные емкости.

Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину (чан) для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой $-4... -6$ °С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, а также для сохранения пищевой ценности рыбы.

Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) – до 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 8 ч.

В соответствии с технологическими процессами организуются размещение оборудования и рабочие места.

Приготовление рыбных полуфабрикатов – порционных, мелкокусковых, изделий из котлетной массы (фарша) – осуществляется на отдельном рабочем столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, емкости со специями (соль, перец и др.) в специальном ящике, весы настольные циферблатные, тара для полуфабрикатов.

В процессе приготовления фарша из рыбы пользуются пластмассовым пестиком, с помощью которого проталкивают мякоть в загрузочное отверстие универсального привода. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или сни-

мают только после его выключения. Перед началом работы тележку универсального привода застопоривают винтами. На рабочем столе должны находиться емкость для замачивания хлеба и котлетоформовочная машина. Рыба осетровых пород (осетр, севрюга, белуга, стерлядь) поступает в охлажденном или мороженом виде, потрошенной. Размораживают рыбу на воздухе. Для этого ее раскладывают на полки-стеллажи и покрывают полиэтиленовой пленкой для снижения потерь массы за счет испарения влаги с поверхности. Продолжительность размораживания – 12... 14 ч.

При обработке рыбы осетровых пород используют ванну с подогревом воды (для ошпаривания звеньев), моечную ванну, специальные столы, а также передвижные стеллажи, на которых оттаивают рыбу. Оттаявшую тушку укладывают в сетку-вкладыш, которую помещают в ванну, где температура воды должна быть не ниже 90 °С. Затем ошпаренную тушку кладут на рабочий стол и с помощью ножа-рубака удаляют голову. Спинные жучки срезают ножом из поварской тройки, после чего вытягивают вибрирующую и пластуют рыбу на звенья.

Зачистку поверхностей звеньев рыбы и удаление боковых жучков осуществляют на разделочной доске с помощью среднего ножа поварской тройки. Затем звенья промывают в ванне и обсушивают. Нарезание полуфабрикатов из рыбы осетровых пород производят на тех же столах, что и обработку рыб частиковых пород.

Хранят рыбные полуфабрикаты уложенными функциональные емкости в холодильных камерах (с момента изготовления до реализации на предприятия-догоготовочные) при температуре от 0°...–2°С: порционной рыбы – 24 ч, котлет – 12 ч, шашлыка – 10 ч, суповых рыбных наборов – 36 ч; при температуре – 18 °С суповых рыбных наборов – до 1 мес.

4.2 Организация производства в доготовочных цехах

4.2.1 Классификация доготовочных цехов

К доготовочным относятся цехи, где завершается технологический процесс производства кулинарной продукции:

- цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени;
- горячий цех;
- холодный цех.

На предприятиях-догоотовочных с большим объемом товарооборота создается несколько бригад, работой которых руководят наиболее квалифицированные повара-бригадиры. Внутри бригад также осуществляется специализация работников. Общей работой доготовочных цехов и производственных бригад руководит заведующий производством.

Цехи доработки полуфабрикатов организуются на доготовочных предприятиях, снабжаемых из заготовочных предприятий крупнокусковыми полуфабрикатами из рыбы, мяса, птицы, очищенным картофелем и овощами.

При организации доготовочных цехов любой мощности необходимо обеспечивать:

- поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
- минимальные технологические и транспортные грузопотоки;
- объединение в одних помещениях производств, требующих одинакового температурного режима и влажности;
- соблюдение требований санитарии и проведение мероприятий по охране труда и технике безопасности.

4.2.2 Холодный цех

Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, а также сладких блюд и бутербродов. В этом цехе используется готовое сырье, не подвергающееся тепловой обработке на территории данного цеха. Продукция из цеха отпускается в охлажденном состоянии (10...12 °С). Ассортимент выпускаемой продукции включает бутерброды, мясные, рыбные и овощные закуски, холодные блюда и салаты; холодные супы; сладкие холодные блюда и холодную кулинарию.

Размещают холодный цех в непосредственной близости от раздачи и от горячего цеха, где проводят обработку продуктов для последующего приготовления холодных блюд, а также ближе к выходу в обеденный зал. Он должен иметь отдельный вход или технологическое окно для приема заказов от официантов и получения ими готовых блюд, а также удобно располагаться по отношению к раздаче и моечной столовой посуды. Окна холодного цеха

всегда должны выходить на север или северо-запад, но не на юг, чтобы избежать теплового воздействия солнечных лучей.

В холодных цехах крупных предприятий большой мощности, работающих на сырье, организуются следующие технологические линии (участки) или рабочие места:

- по приготовлению холодных блюд и закусок, заливных блюд;
- приготовлению бутербродов;
- приготовлению сладких блюд;
- приготовлению салатов из свежей сезонной зелени и овощей;
- приготовлению холодных супов;
- нарезанию и порционированию гастрономических продуктов;
- порционированию, оформлению и отпуску холодных блюд и закусок.

В связи с тем, что в цехе готовятся холодные блюда и закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, при проектировании применяется принцип разграничения рабочих мест по изготовлению продукции из сырья различных видов.

При работе предприятия на полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности процессы приготовления и оформления сводятся к минимуму: приготовлению салатов из сезонных овощей и зелени, блюд из гастрономических продуктов (их нарезание и оформление), порционированию холодных и сладких блюд.

В холодных цехах со средней пропускной способностью организуют рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд. Рабочее место по обработке сырых овощей и зелени находится обособленно от других. Планировка холодного цеха общедоступной столовой приведена на рисунке 4.8.

Основное оборудование холодного цеха – холодильные шкафы, универсальный привод, машина для нарезания гастрономических продуктов, маслоделители, средства малой механизации.

Набор оборудования холодного цеха и специализация рабочих мест поваров, использующих данное оборудование, а также поварской инвентарь и приспособления (рис. 4.9) должны соответствовать основным технологическим операциям, осуществляемым в цехе: нарезание подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок.

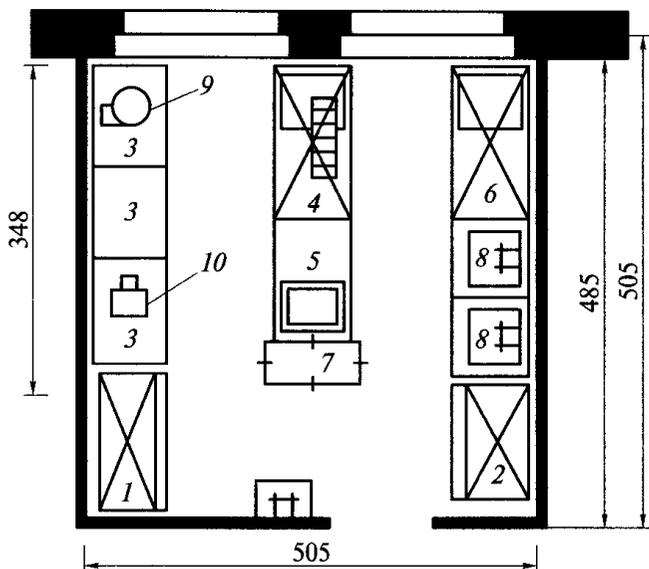


Рис. 4.8 – Планировка холодного цеха общедоступной столовой:

1 – шкаф холодный; 2 – шкаф холодильный; 3 – столы рабочие; 4 – секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой; 5 – прилавок низкотемпературный; 6 – секция-стол с охлаждаемым шкафом; 7 – стеллаж передвижной; 8 – ванна моечная на два отделения; 9 – машина для нарезания вареных овощей; 10 – маслоделитель ручной

На крупных предприятиях наряду с холодильным шкафом объемом 1 400 л размещают и морозильный шкаф объемом 700 л со средне- (2...6 °С) и низкотемпературным режимом (-18 °С). В этих шкафах регулируемые по высоте полки выдерживают нагрузку до 20 кг каждая. Низкотемпературный шкаф (-18 °С) используется в основном для хранения замороженных мясных изделий. В холодильных шкафах в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и другие изделия.

Учитывая специфику холодного цеха и технологические особенности приготовления холодной продукции, рабочие места поваров оснащают наряду с обычными разделочными столами также рабочими столами новейших конструкций:

холодильными столами с охлаждаемыми шкафами, благодаря чему их рабочая поверхность имеет температуру $-2... +8$ °С; столы служат для хранения, формирования, гарнирования блюд перед их непосредственным отпуском через технологическое окно;

модулированными секциями-столами с охлаждаемыми шкафами и горкой для хранения ингредиентов холодных блюд: консервированных фруктов, зелени, лимонов и др. (рис. 4.10). У некоторых модификаций этих столов в левой части встроена ванна с укрепленным над ней смесителем для холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой; под крышкой стола находятся выдвижные ящики для хранения посуды и вспомогательная полка; на нем также смонтированы две стойки с полкой;

секциями-столами, предназначенными для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, а также для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации; на столе укреплены стойки с двумя полками, на нижней стороне полок расположены направляющие, в которые вставлены пять ящиков для хранения специй; кухонный инвентарь хранится в трех выдвижных ящиках под крышкой стола; ниже ящиков находится вспомогательная полка, а справа внизу специальные отсеки для хранения разделочных досок.

В рабочих столах с горками, охлаждаемыми емкостями хранятся продукты для приготовления салатов и винегретов, а также некоторые гастрономические продукты в нарезанном виде.

Саладетто-холодильники в холодном цехе предназначены для хранения салатов, бутербродов, закусок. Помимо охлаждаемого внутреннего объема сверху у этих аппаратов находятся открытые охлаждаемые гастроемкости.

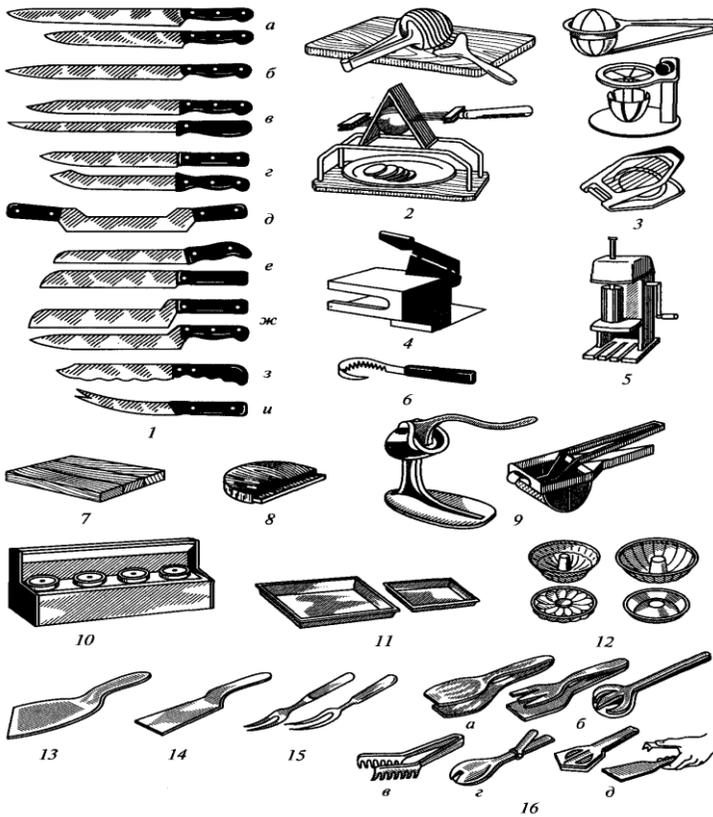


Рис. 4.9 – Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 – ножи гастрономические: а – филейные; б – гастрономический (колбасный); в – для нарезки ветчины; г – кухонные; д – с двумя ручками для нарезания сыра и масла; е, ж – с одной ручкой для нарезания сыра и масла; з – для фигурной нарезки масла; и – нож-вилка; 2 – томаторезки ручные; 3 – яйцerezки; 4 – приспособление для нарезания сыра; 5 – ручной делитель масла; 6 – скребок для сливочного масла; 7 – разделочная доска; 8 – доска для нарезания лимонов; 9 – соковыжималки ручные; 10 – горка для гарниров; 11 – лотки для заливных блюд; 12 – формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 – лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 – лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 – вилки для раскладывания блюд; 16 – приборы для раскладывания блюд: а, б, в – салатные приборы; г – прибор для консервированных фруктов; д – щипцы для раскладывания порционных блюд

Они удобны, гигиеничны и повышают производительность труда повара за счет оптимальной организации рабочего пространства, так как благодаря удобному размещению продуктов можно не тратить время, чтобы дойти до холодильника.



Рис.4.10. Охлаждаемая горка секции-стола

Стол-тумба используется для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд, а также как рабочий стол.

В холодном цехе должен находиться комплект электромеханического оборудования, в который входят:

- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- машина для нарезания овощей (овощерезка) с набором

ножей для фигурной нарезки овощей и фруктов (производительность 80 кг/ч);

- слайсер – машина, применяемая для быстрого и качественного нарезания гастрономических продуктов (колбасы, ветчина, сыры и др.), имеющая ножи-диски диаметром 250 мм, способные нарезать продукцию толщиной 0...15 мм, корпус из анодированного полированного алюминия и встроенное заточное устройство;

- куттер с четырехлопастным ножом для измельчения продуктов, а также высокоскоростного приготовления холодных соусов, колбасных фаршей мелкого помола и др.;

- миксер для приготовления начинок, паст, соусов.

Для отпуска готовых блюд и закусок в холодном цехе может быть установлена раздаточная секционная модулированная стойка.

На предприятиях общественного питания из сладких блюд обычно реализуют желе, муссы, компоты, консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки, а также молочные коктейли и др. Для их изготовления необходимы специальный инструмент и приспособления: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем месте повара, готовящего сладкие блюда, должны быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

Лимонный, клюквенный и другие напитки, а также компоты готовят в горячем цехе в стационарных или наплитных котлах, а затем транспортируют в холодный цех, где порционируют в стаканы или креманки.

В холодных цехах крупных предприятий готовят мягкое мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают *фризер*. До недавнего времени применялись в основном сухие смеси, разводимые молоком или водой перед загрузкой во фризера. Жидкие смеси раньше служили единственной альтернативой для приготовления мороженого, но срок их хранения даже в холодильниках не превышал 3... 5 суток. Появление на российском рынке импортных смесей для приготовления мягкого мороженого в упаковке тетра-пак, имеющих продолжительный срок

хранения, позволяет производить мягкое мороженое с длительным сроком хранения (до четырех месяцев) в удобной литровой упаковке.

Появились и усовершенствованные конструкции фризеров –аппаратов для приготовления мороженого. Повару холодного цеха уже не приходится выполнять рутинную работу по производству этого десерта. С помощью настольного фризера Gelato PRO 3000 производительностью 3 кг/ч и совмещенной с ним морозильной камеры для хранения мороженого Gelato Combi PRO 3000 (более совершенная модель Gelato PRO 6000 производительностью 6 кг/ч позволяет одновременно получать два различных вида холодного десерта) повар безо всяких усилий готовит новую партию мороженого по мере заказа посетителей ресторана.

Помимо мороженого с помощью фризера можно в течение 30 мин приготовить фруктовые десерты и замороженные йогурты, отличающиеся высоким вкусом и качеством, а также муссы, сладкие соусы, подливы, паштеты, сорбетты.

На небольших предприятиях также реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов. Хранят его в низкотемпературной секции, отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с наполнителями (варенье, сиропы и др.).

Заготовки сладких блюд могут быть сделаны заранее, что облегчает обслуживание потребителей в часы пик (разливают соки в стаканы, натирают шоколад, открывают банки с консервированными фруктами и соками).

Запас продуктов размещают в холодильном отделении стола-секции или холодильном шкафу. Так, например, желе хранят в холодильном шкафу в формочках, а перед отпуском вынимают его из формочек, погружая их в горячую воду. Взбитые сливки с шоколадом, вареньем готовят перед отпуском и выпускают из кондитерских мешков в креманки; для нанесения рисунка используют специальные шаблоны. Мороженое отпускают в креманках, порционируя его с помощью круглых (подогретых в воде) выемок.

В холодном цехе может быть установлен *льдогенератор* – аппарат, изготавливающий и хранящий лед в виде кубиков, соответствующих размерам стакана. Современные модели, как, например Scotsman (США), работают в автоматическом режиме и производят 11 видов льда. Для напитков – это классический кубик

конической формы, который эффективно охлаждает напиток благодаря большой площади поверхности и медленно тает из-за своей особой формы. Этот кубик называют *гурме*, потому что он – изысканный штрих, придающий дополнительную прелесть напитку. Самый маленький по размерам льдогенератор АСМ25АЕ заливного типа не требует подключения к водопроводу. Его можно разместить на рабочем столе повара.

Льдогенератор Scotsman производит кубики *гурме* четырех видов: маленькие массой 8 г, средние – 20 г (классика), большие – 39 г и очень большие – 60 г. Большинство моделей могут производить кубики льда двух или трех размеров, в том числе *дайс* – очень популярные кубики четырехгранной формы массой по 13 г.

Льдогенератор со встроенным *диспенсером* выдает порции кубиков установленной формы; при этом исключается контакт человека со льдом, что важно с гигиенической точки зрения.

Работникам холодного цеха часто приходится выкладывать приготовленную продукцию в салат-барах или охлаждающих витринах «в снегу», что не позволяет блюдам терять влагу. Для этих целей используются льдогенераторы, занимающие мало места и производящие кубики в виде твердых подушечек льда неправильной формы. По сути, они являются спрессованными хлопьями, более сухими, чем обычный лед. Льдогенераторы также выдают с помощью диспенсеров кубики, которые служат «снежным покровом» в охлаждаемой витрине и добавкой в тесто или фарш.

Для хранения особо деликатесных пород рыбы и нерыбных морепродуктов, используемых в холодном цехе для приготовления

блюд из севрюги, тунца, салата из лангустов, раков речных, устриц, мидий и др., требуются чешуйки льда. Охлажденные ингредиенты, указанные выше, выкладывают на двойной слой льда в хлопьях и чешуйках в витринах прямо в обеденном зале специализированных рыбных ресторанов. Лед в чешуйках переохлажденный (температура $-6...-12$ °С), он эффективно замораживает продукт. Барабанный испаритель из нержавеющей стали в генераторах по производству хлопьев позволяет изготавливать чешуйчатый лед даже из морской воды.

Особое внимание следует обращать на образцовый санитарный порядок на рабочем месте и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства, сроков реализации сладких блюд,

так как они могут служить питательной средой для развития микроорганизмов.

Необходимо четко разграничить процессы приготовления блюд из сырых и отварных овощей, а также из мяса и рыбы. Это относится, прежде всего, к таким процессам, как нарезание сырых и отварных овощей; соединение ингредиентов салатов, винегретов; взбивание муссов, самбуков, сметаны; порционирование холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и холодных напитков.

Для нарезания хлеба, масла и гастрономических продуктов на порции используются электрическая хлеборезка и другие машины – для сыра, колбасы, ветчины, а также маслоделитель и т.п., которые устанавливают на секционный модульный стол. На небольших предприятиях, где объем реализации бутербродов невелик, хлеб и гастрономические продукты нарезают хлебными, гастрономическими и сырными ножами за 30..40 мин до реализации. Нарезанные продукты хранятся в холодильных шкафах или охлаждаемых столах.

Овощи для холодных супов (окрошки, борщи, щи зеленые, ботвиньи, свекольники, фруктовые супы) варят в горячем цехе, а охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой в холодном цехе. Супы заправляют непосредственно в котлах и отпускают в охлажденном виде (при температуре 10...14°C) с добавлением пищевого льда (для ботвиньи и окрошки), вырабатываемого установленным в цехе льдогенератором.

Руководит холодным цехом бригадир, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд и контролирует их качество. Повара с высокой квалификацией готовят наиболее трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Остальные повара подготавливают продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи на машинах, обрабатывают сельдь.

4.2.3 Горячий цех

Горячий цех – главное производственное помещение предприятия общественного питания, в котором рабочие места (рис. 4.11) расположены так, чтобы удобно было завершить технологический процесс приготовления пищи.

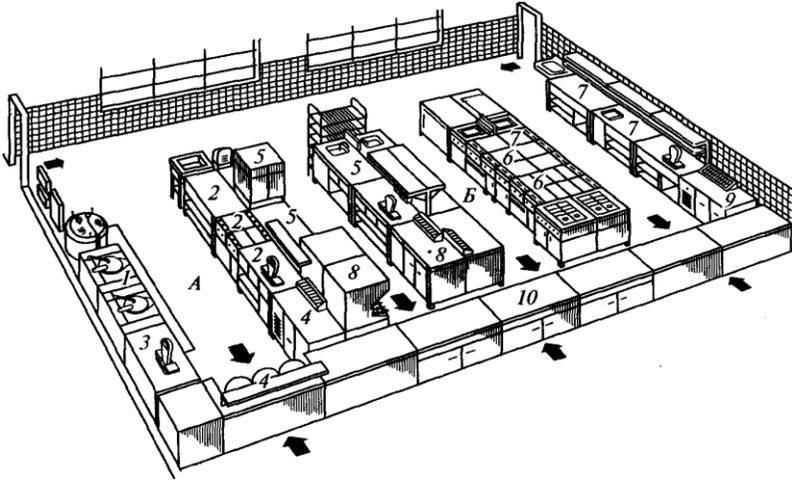


Рис. 4.11. Схема организации рабочих мест в горячем цехе:

А – суповое отделение: 1 – приготовление бульонов; 2 – приготовление супов; 3 – порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 – порционирование и отпуск первых блюд; 5 – приготовление гарниров к супам; 8 – жаренье шашлыков и порционирование; Б – соусное отделение: 6 – варка, жаренье, припускание, тушение; 7 – приготовление гарниров, соусов; 9 – порционирование вторых блюд; 10 – раздаточная линия

В горячем цехе производят следующие операции:

доводят до готовности сырье и полуфабрикаты (производят их тепловую обработку);

готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда (мясные, рыбные, овощные), горячие напитки;

обрабатывают (варят и жарят) некоторые виды сырья для последующего приготовления холодных и сладких блюд в холодном цехе;

выпекают кондитерские изделия (при отсутствии специального помещения);

выпекают мучные кулинарные изделия (пирожки, расстегаи и др.), используемые как гарнир к первым блюдам («припсех»).

Важным фактором в организации работы горячего цеха является специализация его работников при выработке отдельных видов блюд – приготовлении супов (повар-супник), соусов (повар-соусник), вторых блюд, гарниров.

В горячий цех направляются полуфабрикаты из всех заготовочных цехов, поэтому его располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с группой заготовочных цехов, холодным цехом, кладовой суточного запаса и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуде.

Если предприятие общественного питания имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, в этом случае горячий цех может находиться на одном этаже с главным залом с наибольшим числом мест. В остальные залы готовую продукцию доставляют с помощью подъемников и грузоподъемных лифтов, а затем на раздаче подогревают с помощью мармитов.

На предприятиях с самообслуживанием горячий цех отделяется от торгового зала специальным раздаточным оборудованием: линией раздаточных стоек, мармитами, прилавками и другим оборудованием, а на предприятиях с обслуживанием официантами – декоративными стойками и стенами.

Технологическая схема горячего цеха чаще всего включает две линии:

по приготовлению супов (или суповое отделение), оснащенную электрическими и газовыми котлами различной вместимости (20, 40, 60, 125 и 250 л), паровыми (125 и 250 л), наплитными котлами из нержавеющей стали (емкостью 15...60 л) и др.; здесь варят бульоны, супы, сладкие блюда, гарниры;

по приготовлению вторых горячих блюд и соусов; помимо соусов повара готовят все вторые горячие блюда, используя различные приемы тепловой обработки (жаренье, варка, припускание, тушение, запекание, выпекание, разогревание).

Примерный план размещения оборудования горячего цеха представлен на рис. 4.12.

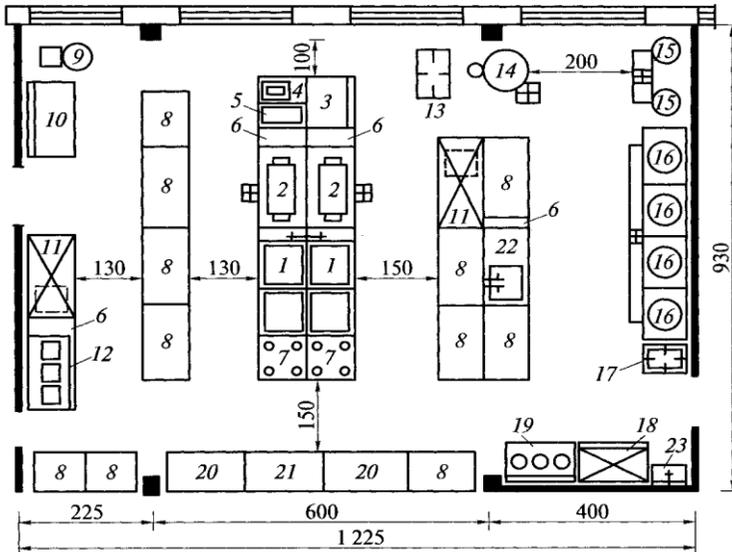


Рис. 4.12. Примерный план размещения оборудования горячего цеха ресторана на 300 мест:

1 – плиты электрические четырехконфорочные; 2 – сковороды электрические; 3 – шкаф жарочный электрический; 4 – фритюрница; 5 – плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жарения; 6 – вставки к тепловому оборудованию; 7 – мармиты электрические для соусов; 8 – столы рабочие; 9 – привод универсальный; 10 – стол для установки средств малой механизации; 11 – столы охлаждаемые; 12 – печь шашлычная; 13 – стеллаж передвижной; 14 – котел пищеварочный; 15 – электрокипяtilьники; 16 – котлы пищеварочные; 17 – ванна передвижная для промывки гарниров; 18 – шкаф холодильный; 19 – прилавок-мармит для первых блюд; 20 – стойки раздаточные электрические; 21 – стойка раздаточная; 22 – стол со встроенной моечной ванной; 23 – раковина

Оборудование расставляется также тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливается тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На специально оборудованной линии обрабатываются продукты для суповых блюд, на другой линии – продукты для вторых блюд, соусов и гарниров.

Секционное тепловое оборудование с применением линейного принципа размещения устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина этого оборудования не должна превышать 1 м, что дает наибольший эффект, так как обеспечивается необходимая взаимосвязь и последовательность различных этапов технологического процесса. При линейном принципе установки теплового оборудования сокращаются маршруты движения обслуживающего персонала и перемещения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

В небольших по площади кухнях тепловое оборудование устанавливается вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещается линия производственных столов. В кухнях с большой площадью выделяются рабочие места для каждого повара, специализирующегося на приготовлении определенного вида продукции (супов, вторых блюд, соусов и гарниров). В соответствии со специализацией поваров оборудование размещается по периметру помещения, у стены. Отдельные виды теплового оборудования устанавливаются параллельно друг другу, по островной или линейной системе.

На больших предприятиях общественного питания, где площадь горячего цеха составляет примерно 100 м², тепловое оборудование устанавливается по островному принципу, с использованием линейной системы. Оптимальным является набор следующего теплового оборудования:

1. Две электроплиты (одна с духовым шкафом), укомплектованные квадратными конфорками (300х300 мм) мощностью по 4 кВт, – для варки бульонов и супов, приготовления соусов и вторых блюд. Плиты имеют гладкую штампованную верхнюю рабочую поверхность с герметично закрепленными конфорками. Духовой шкаф (номинальная мощность 6 кВт) способен работать в трех режимах (нагрев снизу, режим гриля, комбинированный нагрев) в широком температурном диапазоне 100...300°С). Наличие направляющих для противней позволяет также использовать гастропосуду.

2. Две тигельные сковороды с жарочными чашами из нержавеющей стали на 80 л каждая – для жаренья мясных, рыбных и овощных продуктов, а также для тушения и припускания ово-

тов происходит при температуре 105... 190°C. Благодаря встроенной системе слива можно легко и эффективно собирать отработанное масло в приемном баке.

Пароконвекционная печь (пароконвектомат) – аппарат многофункционального назначения, широко применяемый в ресторанах, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей. Повар, работающий с этим аппаратом, может выбрать необходимый режим для тепловой обработки продуктов, в том числе с увлажнением и использованием пара.

Пароконвектоматы функционируют на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха – вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Наиболее простые модели имеют три основных режима работы: пара, конвекции горячего воздуха и совмещенный режим. Такой набор режимов дает возможность производить до 80 % всех возможных операций по приготовлению пищи.

В режиме пара можно приготовить любую пищу при температуре 100 °С без давления, добавления воды и кипячения. Пар гарантирует равномерный прогрев всего продукта. Он идеально подходит как для варки, так и для тушения, бланширования, вываривания, варки «в мешочек» и вымачивания. При использовании этого режима пища приобретает неповторимый вкус и аппетитный вид. Овощи сохраняют цвет, витамины и натуральный вкус, рыба – консистенцию, мясо – сочность и свежесть, а выпечка становится воздушной. В результате повару не нужно переключать блюдо из кастрюли в сковороду, а затем в духовку. Достаточно запрограммировать пароконвектомат на конечный продукт, и аппарат приготовит блюдо в автоматическом режиме.

Пароконвектоматы, в зависимости от модели, имеют 3...4 основных режима работы: пароварка, комбинированная варка, регулируемая пароварка, нагрев, а также дополнительные режимы (программирование, моечная программа, увлажнение) и устройства (например, термометр).

Режим конвекции горячего воздуха (бесступенчатое переключение температуры в диапазоне 60...300°C) оптимален для жаренья мяса, которое покрывается хрустящей корочкой, оставаясь сочным внутри (горячий воздух мгновенно связывает белок

на поверхности, тем самым предотвращая выход сока). Этот режим подходит также для продуктов в панировке, выпечки и приготовления мяса или рыбы на гриле.

Совмещенный режим – комбинация пара и горячего воздуха – применяется для тушения, жаренья, выпечки и глазирования; он позволяет получить интенсивный аромат и превосходный цвет продукта.

Существуют также модели пароконвектоматов с дополнительными режимами. Мягкий, щадящий режим (температура 30...99 °С) оптимален для варки, тушения, вакуумной обработки, оттаивания, консервирования и пастеризации. В режиме регенерации благодаря специальной комбинации пара и горячего воздуха создается оптимальный для продукта климат, при котором можно одновременно разогреть довольно много тарелок с пищей, причем качество блюд останется прежним. В пароконвектоматы можно поставить несколько гастроемкостей различной вместимости.

Все выпускаемые западноевропейскими фирмами пароконвектоматы отличаются друг от друга типом управления:

- электромеханические – более простые в эксплуатации и не представляют сложности при изучении их технических характеристик;

- компьютерные – в соответствии с заданной программой можно автоматически устанавливать необходимую температуру тепловой обработки, продолжительность варки или жаренья.

Пароконвектоматы выпускаются со встроенным бойлером или без него. Дополнительно аппарат можно укомплектовать датчиком для измерения внутренней температуры продукта, специальным душем для очистки внутренней камеры после окончания работы.

Использование пароконвектоматов позволяет ускорить процесс приготовления основных блюд, значащихся в меню, сделать более эффективными разогрев и тепловую обработку продуктов и существенно сократить нагрузку на плиты. Они имеют много других преимуществ по сравнению с традиционными печами и тепловыми приборами: оснащены системой циркуляции воздуха, способствующей равномерному выпеканию (вентилятор двойного действия обеспечивает постоянную температуру в камере печи, производя предварительный подогрев поступающего

извне свежего воздуха).

На крупных предприятиях общественного питания горячий цех может иметь два отделения:

- суповое – для приготовления супов, бульонов;
- соусное – для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов.

В *суповом отделении* осуществляется процесс приготовления супов, который состоит из двух этапов: варки бульонов и приготовления собственно заправочных и других супов. В этом отделении располагается тепловое, холодильное и механическое оборудование.

Поскольку в ресторанах суповые блюда готовят и отпускают отдельными порциями, в линии теплового оборудования вместо котлов для варки супов устанавливаются плиты, на которых готовят супы в посуде небольшой вместимости. Овощи для приготовления заправочных супов пассеруют в сотейниках, причем в небольших количествах.

Классическая технологическая схема предполагает организацию трех рабочих мест: для приготовления бульонов, собственно супов, гарниров к прозрачным супам (кулебяки, расстегаи, пирожки и др.).

На рабочем месте повара должны находиться настольные электронные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезания, шинкования и протирания овощей используются универсальный привод со специальными механизмами, протирочная машина, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем столе повара, приготовляющего супы, устанавливают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку). В ресторанах в связи с приготовлением сравнительно широкого ассортимента суповых блюд набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук, пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др.

Для приготовления бульонов устанавливаются пищеvarочные котлы и производственный стол для выполнения вспомогательных операций.

Суповые блюда готовятся на плите, которая также может служить для пассерования овощей. Рядом располагаются рабочие

столы с весами для взвешивания отварных продуктов (мясо, рыба, птица) к супам. Для отпуска заказных суповых блюд предназначен секционный модульный стол с охлаждаемым шкафом и горкой.

Гарниры к прозрачным супам готовят, используя электрическую сковороду, универсальный привод с мясорубкой, электрический жарочный шкаф, производственный стол с деревянным покрытием.

Последовательность технологических операций при варке супов такова: приготовление бульонов (на плите), их процеживание, варка мяса и птицы, заготовка продуктов – ингредиентов блюд, тушение свеклы (для борща), пассерование овощей и томатного пюре в сотейниках.

Тушеную свеклу и пассерованные овощи можно хранить в холодильных шкафах и использовать по мере поступления заказов от посетителей.

Если в меню включен суп-пюре, для его приготовления используют универсальный привод со сменными механизмами для протирания овощей и измельчения мясных продуктов.

Температура суповых блюд, отпускаемых потребителям, должна быть не ниже 75 °С.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде, а также гарниров и соусов.

Рабочее место повара соусного отделения (рис. 4.13) оснащено кухонной плитой, жарочным шкафом, электросковородой для жаренья продуктов основным способом и во фритюре, электрофритюрницей, универсальным приводом.

Для приготовления сложных гарниров в небольших количествах используется наплитная посуда.

В соусном цехе организуют три рабочих места: для жаренья и пассерования продуктов; для варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов; для приготовления гарниров и каш.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами; получение продуктов, необходимых для приготовления блюд; подбор посуды.

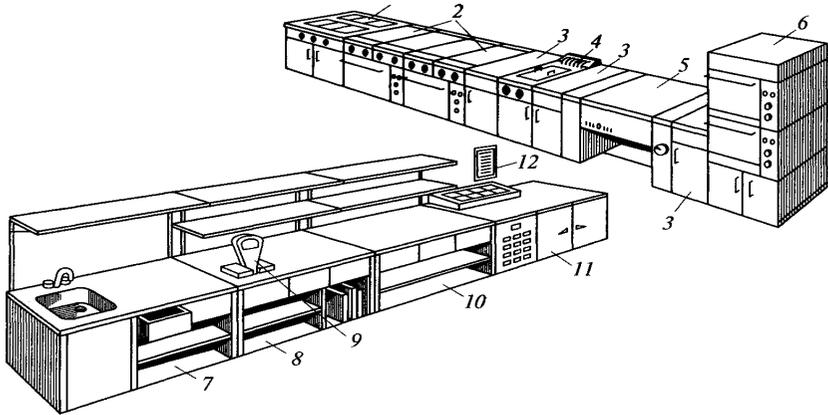


Рис. 4.13. Рабочее место повара кондитерского отделения:

1 – мармит для соусов; 2 – плиты четырехконфорочные; 3 – вставки; 4 – фритюрница; 5 – сковорода; 6 – шкаф жарочный двухкамерный; 7 – стол со встроенной моечной ванной; 8 – стол рабочий; 9 – весы циферблатные; 10 – стол для установки средств малой механизации; 11 – стол с охлаждаемым шкафом и горкой; 12 – планшет настенный для технологической карты

В горячем цехе наиболее часто используются наплитная посуда различной вместимости (2... 15 л), сотейники (2... 10 л), чугунные сковороды (диаметром 140...500 мм), сковороды для жаренья яиц в ячейках, сковороды с прессом для жаренья цыплят табака, стальные сковороды с ручкой, чугунные сковороды для жаренья блинов, противни для жаренья заказных изделий.

На рабочем месте повара должен находиться следующий инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7 л, шумовка, ковши-сачки, черпак, cedилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жаренья шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливается специальный мармит.

Работу горячего цеха возглавляет бригадир, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, работает несколько поваров (кроме бригадира).

4.3 Организация работы в подсобных помещениях

4.3.1 Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования

Моечная кухонной посуды располагается рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов, тем самым обеспечивается удобная связь с этими помещениями. Моечная предназначена для чистки и мытья наплитных котлов, металлической кухонной посуды (кастрюли, сотейники и др.), сковород, противней, грилей, фритюрниц переносного типа, нестационарных духовок, варочных аппаратов (пароварки и т.п.), мармитов, кофеварок, бойлеров и т.п.

Очистка и мытье кухонной посуды считаются наиболее неприятной и трудоемкой работой, в ходе которой не всегда можно использовать автоматизированное оборудование.

На современных предприятиях общественного питания большие наплитные котлы, кастрюли и сковороды применяются все реже благодаря использованию полуфабрикатов высокой степени готовности и блюд, готовых к употреблению.

Кроме того, в новых заведениях прослеживается тенденция к уменьшению размеров кухонной посуды. Ее стали изготавливать из нержавеющей стали и других материалов, допускающих механизированное мытье и чистку, что привело к сокращению объема ручного труда, обеспечению более высокого уровня стерилизации и санитарной обработки по сравнению с ранее существовавшими методами мытья и ополаскивания кухонной посуды в баках и ваннах. Кухонную посуду можно мыть в течение всего рабочего дня в посудомоечных машинах (при условии неполной их загрузки по своему основному назначению – мойке столовой посуды).

В современной кулинарии прослеживается еще одна тенденция – использование относительно низких температур при тепловой обработке продуктов, что предотвращает пригораниеготавливаемых блюд, характерное для прежних технологий и создающее необходимость чистки кухонной посуды вручную. В немалой степени снижают необходимость чистки и новейшие технологии, такие, как приготовление горячих блюд «в конверте», пергаменте, фольге, микроволновой печи и т.п.

Имеется возможность рационально использовать некоторые виды передвижного оборудования горячего цеха (передвижные отстойники, баки или ванны, котлы с электрообогревом и т.п.) для предварительного замачивания в теплой воде с моющими средствами кухонного инвентаря и кухонной посуды (сковороды, сотейники и т.п.).

Облегчает процесс мойки и наличие на современных моделях кухонной посуды тефлонового и других видов гигиенических покрытий, что позволяет быстро ополаскивать ее и вновь запускать в эксплуатацию, не подвергая замачиванию.

Для мойки малогабаритного кухонного инвентаря используются посудомоечные машины, оборудованные куполом с гидравлической системой подъема и спуска. Они комплектуются столом для предварительной мойки с моечной ванной, душирующим устройством и баком для сбора отходов (с одной стороны) и столом для чистой посуды (с другой стороны). Эти машины устанавливаются в комплекте со столами как в прямом, так и в угловом варианте (под углом 90°).

На небольших предприятиях общественного питания, например в кафе, рассчитанных на 25...50 мест, моечную кухонной посуды можно разместить в одном помещении с моечной столовой посуды и полуфабрикатной тары небольшой вместимости. В этом случае линии мойки всех видов посуды разделяются барьерами высотой 1,5 м. На предприятиях до 100 мест в моечных кухонной посуды допускается мойка функциональных емкостей. Примерная планировка моечной кухонной посуды приведена на рисунке 4.14.

На крупных предприятиях общественного питания моечные оснащены моечными кухонными машинами. На небольших предприятиях моечные кухонной посуды, как правило, оснащаются двухсекционной моечной ванной, комбинированным стеллажом (рис. 4.15), подтоварником, водонагревателем.

Размещение оборудования должно обеспечивать последовательное выполнение операций: прием использованной посуды, мойка в ваннах или машине, хранение на стеллажах. Для мойки передвижного оборудования следует выделить специальную зону размерами 1 300 x 1 000 мм.

В небольших кафе или на предприятиях доготовочных в

моечной поступающую грязную кухонную посуду устанавливают на подтоварники, а вымытую – на стеллажи с полками-решетками для сушки.

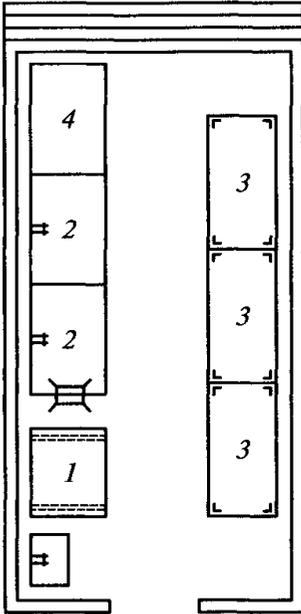


Рис.4.14. Примерная планировка моечной кухонной посуды:
1 – подтоварник; 2 – моечные ванны; 3 – стеллажи для чистой посуды; 4 – рабочий стол

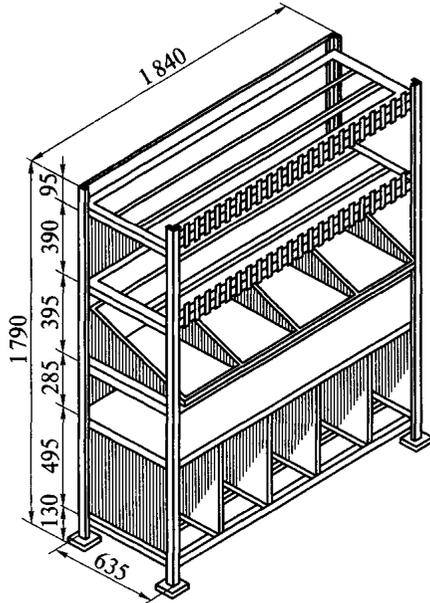


Рис.4.15. Комбинированный стеллаж для хранения посуды и инвентаря

Мытье посуды осуществляется в специальных двухсекционных ваннах. Современные моечные ванны имеют разборную конструкцию, состоящую из сварного каркаса и столешницы с вваренной цельнотянутой ванной. Столешницу можно отделить от каркаса и подвергнуть дополнительной санитарной обработке. Цельнотянутая конструкция, выполненная из пищевой нержавеющей стали, является герметичной, поскольку не имеет сварных

швов. Благодаря регулируемым ножкам можно нивелировать неровности пола.

Посуда предварительно очищается от остатков пищи с помощью деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моющих средств. Затем во втором отделении моечной ванны вымытая посуда ополаскивается водой температурой 90°C. Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собираются в ведра с крышками, а затем доставляются в камеру хранения пищевых отходов.

Пищеварочные котлы обрабатываются водой температурой 50 °С с помощью щеток и ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 70 °С. Масляные и жировые загрязнения с поверхностей плит, грилей, фритюрниц, поддонов, котлов из нержавеющей стали, кухонной посуды из огнеупорного стекла удаляются с помощью всевозможных щелочных средств, которые могут быть как универсальными, так и специализированными.

Санитарными правилами не рекомендуется мыть алюминиевую посуду, используя соду или щелок, так как она темнеет. **Запрещается** мыть посуду различного назначения в одной и той же воде. Для очистки и мытья кухонной посуды, имеющей налет сажи, применяются деревянные и резиновые скребки, мочалки, щетки. Не рекомендуется соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами. Передовые технологии в области абразивных материалов, нетканых волокон и адгезивов применяются при изготовлении изделий с торговой маркой Scotch-Brite, которые используются в качестве чистящего инвентаря (губок) для кухонной посуды. Главное преимущество таких губок заключается в наличии абразивного слоя, причем абразивные частицы расположены равномерно по всему материалу, а не только в поверхностном слое, что обеспечивает равномерный износ, долговечность и высокую эффективность в течение всего срока эксплуатации. При этом губки не расслаиваются, не крошатся и не покрываются ржавчиной.

При работе в моечной посуде соблюдают ряд правил. Так, разделочные доски после промывки в двух водах ошпаривают кипятком. Салфетки и марлю для процеживания бульона, отжима-

ния сока из ягод и фруктов тщательно моют в горячей воде, а перед использованием кипятят. То же относится и к кондитерским мешкам для крема.

Чистую посуду сушат и хранят на стеллажах с двумя-тремя полками-решетками. На небольших предприятиях кухонную посуду моют в моечной столовой посуды, для чего устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

Если в горячем цехе имеется пароконвектомат, используют моющие средства и ополаскиватели фирмы Rational (Германия). Особенность этих средств заключается в том, что они специально разработаны для аппаратов данного типа с автоматическим режимом мойки. Для моделей СРС применяют жидкое моющее средство и ополаскиватель, а для моделей SCC – моющее средство и ополаскиватель в таблетках.

Жидкие или гранулированные средства, используемые для мытья посуды, называются *детергентами*. Наиболее распространенные из них изготовлены на щелочной основе, поэтому имеют ограничения в применении к кухонной посуде из алюминия, так как сильный щелочной раствор разъедает поверхность этого металла.

4.3.2 Моечная столовой посуды и приборов

Моечная столовой посуды предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья посуды, приборов и подносов, а также для хранения их. Таким образом, процесс мытья посуды и приборов включает ряд следующих основных операций:

- подготовка использованной в торговом зале посуды и приборов для отправки их в посудомоечное отделение;
- обработка их;
- транспортирование чистой посуды и приборов в торговый зал.

Кроме торгового зала столовая посуда, стекло, чайные и кофейные сервизы, ножи, ВИЛКИ, ложки используются и на других участках – в доготовочной, сервизной, на раздаче, в буфетах и применяются как при приготовлении блюд, так и при их отпуске

посетителям. Предметы кухонного инвентаря также накапливаются в торговых залах и доставляются затем для мойки. Все виды посуды и столовых приборов, инвентаря собирают в определенном месте, группируют по видам, после чего все операции по обработке посуды выполняются в такой последовательности: очистка посуды от остатков пищи, мытье в машине или ванной, мытье стаканов и приборов, просушивание и стерилизация столовых приборов, хранение чистой посуды на столах, в шкафах, на тележках, оборудованных выжимными устройствами.

Моечная столовой посуды в зависимости от формы обслуживания должна быть расположена так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь между функционально зависимыми помещениями.

При самообслуживании моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с торговым залом; в этом случае использованная посуда из зала поступает в моечную, а чистая посуда из моечной к раздаточным линиям, расположенным в зале; кроме зала моечная должна иметь удобную взаимосвязь с горячим и холодным цехами.

При самообслуживании с отпуском блюд с механизированных раздаточных линий моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с горячим цехом (если зона комплектации обедов расположена на площади горячего цеха), с холодным цехом и помещением для нарезки хлеба.

На крупных предприятиях общественного питания при наличии двух и более торговых залов моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с залами, раздаточным, горячим и холодным цехами; использование модульного оборудования дает возможность вместо отдельных цехов эксплуатировать единое помещение, разграниченное технологическими линиями оборудования, с образованием отдельных участков приготовления блюд, где возможна перестановка линий оборудования.

На предприятиях с обслуживанием официантами моечная должна быть связана непосредственно с раздаточной, сервизной, горячим и холодными цехами, а также с торговыми залами.

Оборудование для мойки посуды обязано своим появлением столовым, работающим по методу самообслуживания, для которых и создавалась машина, обеспечивающая автоматизацию труда и высокое качество мытья посуды. Идея экономии времени, площадей и воды, а также затрат на содержание штата мойщиц

посуды оказалась весьма привлекательной.

При мытье столовой посуды и приборов ручным способом осуществляются следующие операции:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции моечной ванны в воде с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции моечной ванны в воде температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств (в два раза меньше, чем в первой секции ванны);
- ополаскивание в третьей секции моечной ванны посуды в металлической сетке с ручками горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Использованная посуда, поступающая в моечную, предварительно очищается от остатков пищи с помощью деревянных лопаток и промывается в первой секции моечной ванны в горячей воде щетками или мочалками с использованием моечных средств. Если на стенках сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в пластмассовые емкости с крышками, а затем доставляют в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Так же, как и посуду, моют разделочные доски, а затем обдают кипятком.

Некоторые особенности присущи мытью мельхиоровой посуды: предметы не должны ударяться друг о друга. Каждую единицу посуды моют с помощью мягких мочалок и мыла; при этом обращают внимание на темные пятна, которые образуются на посуде в процессе тепловой обработки. Их удаляют, протирая поверхность посуды раствором питьевой соды, после чего моют в горячей воде и протирают сухим полотенцем.

Ванну с двумя отделениями используют для мытья стеклянной посуды (рюмки, бокалы, фужеры, стаканы) и столовых приборов. В первом отделении с водой, имеющей температуру

40...45°C, посуду и приборы моют, а во втором отделении ополаскивают. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) после мытья в металлической сетке с ручками опускают на 1 ...2 мин в стерилизатор с кипящей водой, после чего просушивают. Чтобы предотвратить бой посуды, на дно ванны укладывают гофрированные резиновые коврики.

В небольших барах кружки, стаканы, бокалы промывают горячей водой, имеющей температуру не ниже 50 °С, в которую добавляют моющие и дезинфицирующие средства.

Шприцевальные установки, приобретаемые некоторыми заведениями, служат для дополнительного ополаскивания кружек, стаканов, бокалов.

Столовые приборы обрабатывают ручным способом по следующей схеме:

- промывают в горячей воде с добавлением моющих средств;
- ополаскивают в горячей воде;
- прокаливают в жарочном шкафу в течение 10... 15 мин;
- размещают в специальных ящиках для хранения.

4.3.3 Помещение для нарезания хлеба

Данное помещение предназначено для кратковременного (суточного) хранения хлеба, нарезания его и отпуска на раздачу. Помещение оборудуется следующими видами мебели и инвентаря:

шкаф с отверстиями в боковых стенках и дверцах с полками (отдельно для ржаного и пшеничного хлеба) – для хранения хлеба;

хлеборезка, размещенная на столе, – для нарезания ломтиков массой по 40...50 г, которые перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки;

стол – для приема нарезанного хлеба;

стол – рабочее место резчика хлеба; на нем размещаются весы, разделочные доски, щипцы, совок и щетка для сметания крошек;

стол с установленным на нем тостером – для приготовления тостов в виде пожаренных с двух сторон ломтиков хлеба;

стеллаж.

Кроме хлеба в этом помещении хранятся хлебобулочные изделия, в том числе и национальные: русские калачи, пирожки, узбекские лепешки, армянский лаваш и др.

Помещение для нарезания хлеба размещается вблизи раздаточной; при этом должна быть обеспечена взаимосвязь с приемной платформой.

4.3.4 Раздаточная

Раздаточная в ресторане предназначена для быстрого отпуска блюд в готовом виде и является служебным помещением официантов. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, помимо отпуска блюд раздача служит местом для пополнения запаса готовой продукции по мере ее реализации, хранения продукции при оптимальных температурных режимах (подогрев, охлаждение).

Раздаточная размещается в непосредственной близости от торговых залов, горячего и холодного цехов, буфетов, помещения для нарезания хлеба, моечной столовой посуды, сервисной и сервис-бара. При расположении указанных помещений с одной стороны раздаточной ее ширина должна быть не менее 2 м, при расположении их с двух сторон и более – не менее 3 м. Схема расположения раздаточной в ресторане приведена на рисунке 4.16.

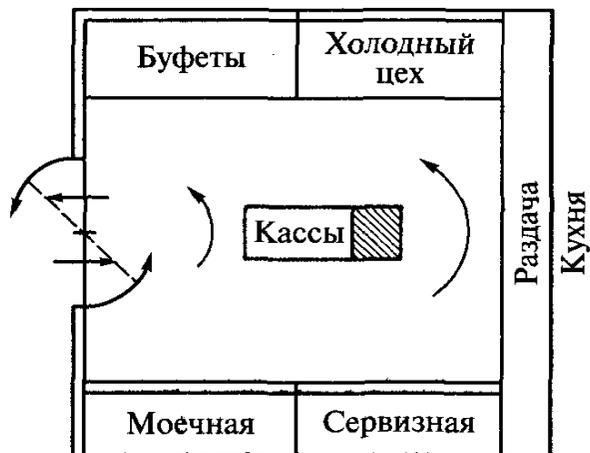


Рис. 4.16 – Схема расположения раздаточной в ресторане

Фронт выдачи блюд на раздаче должен составлять для горячих цехов 0,03 м, а для холодных цехов 0,01 м на одно место в зале.

При наличии на предприятии общественного питания нескольких торговых залов раздаточная размещается так, чтобы обеспечивалась непосредственная взаимосвязь со всеми залами для потребителей. Прямая взаимосвязь буфета с раздаточной позволяет рядом с буфетом располагать помещение для хранения напитков, что вполне объяснимо, так как покупные и другие товары и напитки, подготовленные к продаже, чаще всего передаются в личное ведение официантов. Как правило, рабочее место официанта оснащено порционирующими разливочными автоматами со счетчиками, охлаждаемыми прилавками для хранения напитков в бутылках и льдогенераторами кубикового льда. Это дает возможность разместить в торговом зале привлекательный для потребителей ассортимент товаров и успешно реализовывать их с сервировочных тележек.

Возможны и другие варианты проектирования, когда кухню от раздаточной отделяет линия секционных тепловых шкафов, что и создает фронт раздачи. Холодный цех от раздаточной отделяется линией секционных прилавков, в нее входит льдогенератор, из которого официанты по мере надобности берут лед. Между буфетом и раздаточной находится прилавок шириной 60 см, высотой 90 см, оснащенный холодильным оборудованием, стеллажами, столами. В кофейном буфете устанавливается также и тепловое оборудование. В некоторых ресторанах официанты могут брать в буфете кондитерские и другие штучные изделия.

Официанты доставляют блюда из раздаточной в торговый зал на подносах или с помощью тележек.

Раздаточные располагают с учетом особенностей ресторана, его вместимости, пропускной способности, профиля и т.д., чаще всего перпендикулярно торговому залу, поскольку в этом случае удобнее формировать маршруты официантов, особенно в часы пик. В линию раздаточной входит сервизная в виде пристенных сквозных открытых шкафов-этажерок длиной не менее 3 м. Со стороны моечной их заполняют чистой стеклянной посудой, установленной в специально отведенном для каждого вида посуды месте. Официанты, двигаясь вдоль этой линии, отработанными движениями за считанные секунды отбирают стеклянную посуду с верхних отделений этажерки, а фарфоровую посуду –

с нижних.

Подвесные полки, этажерки-шкафы, комбинированные стеллажи для хранения посуды, которая должна быть всегда под рукой, и есть основа современной сервизной. Посуда и стекло рассортированы и установлены настолько удобно, что официант набирает все необходимое практически одновременно со сдачей заказа на кухню.

Нередко в помещении моечной отсутствует одна из стен, а вместо нее установлен прилавок. Над прилавком и под ним размещаются полки – с верхних полок официанты берут чистую посуду, на нижние ставят (в кассеты-тележки) использованную посуду.

Открытые раздачи должны быть у винного и кофейных буфетов, а также у холодного цеха. Целесообразность такого проектирования особенно очевидна при работе на бригадном или арендном подряде, когда у каждого члена коллектива имеется одинаковая заинтересованность.

Обязательное условие успешной работы – наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место: два комплекта находятся в обращении, третий – в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание при двух-трехкратной оборачиваемости места в час.

Рабочие места поваров-раздатчиков организуют таким образом, чтобы, например, заготовки для отпуска салатов находились под рукой. С этой целью используют салатные гастроёмкости («салатные станции»).

Процесс порционирования значительно ускоряется при использовании компактных транспортеров: порционированные тарелки с холодными закусками ставят на передвижной держатель для тарелок (в виде шпилек). Тарелок с порциями может быть много, и каждая из них крепится в держателе. Вместимость держателя – 12... 100 тарелок, которые с его помощью без труда можно вывезти в зал.

В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с суповым блюдом устанавливают на мармит. Рядом должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне). При отпуске заказных суповых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же

горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для повара-раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами – свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимоны, маринованные фрукты, овощи, консервы и др.

Для отпуска блюд используется определенная посуда. Суповые блюда в ресторанах отпускаются в мельхиоровых суповых мисках вместимостью 1...3 порции и более, бульоны и пюреобразные супы – в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используются мельхиоровые блюда на одну, две или три порции. Блюда с соусом отпускаются в круглых блюдах с крышками – баранчиках, холодные блюда и закуски – в фарфоровых блюдах.

Искусство повара-раздатчика состоит в том, чтобы, отпуская, например, вторые блюда в мелких тарелках, оформлять их эстетически привлекательными. В частности, основной продукт (мясо, рыба) располагается против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков (например, лангет) повар-раздатчик укладывает их так, чтобы они частично покрывали друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. Сложный гарнир укладывают так, чтобы добиться гармоничного сочетания различных по цвету продуктов – овощей и свежей зелени.

Для подачи к рабочему месту повара-раздатчика тарелок устанавливают пружинные элеваторы (с подогревом или нейтральные). Принцип их действия основан на том, что встроенные в них пружины постепенно, по мере разбора, поднимают стопку тарелок, что позволяет повару-раздатчику не тратить время на то, чтобы достать каждую тарелку из стола. Элеваторы могут быть встроены в столешницу.

При подаче горячих блюд используются также закрытые подогреваемые передвижные шкафы. В них можно перевозить продукты в гастроемкостях и порционировать уже в зале, а также полностью готовые к подаче блюда (в этом случае шкафы обеспечиваются сменными направляющими устройствами).

Для этих же целей применяются шкафы, в которых установлены специальные лампы, греющие блюдо только сверху, или витрины с подогревом с двух сторон (для порционных блюд).

Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура суповых блюд и горячих напитков при

отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых блюд – 65 °С, соусов – 75°С, холодных и сладких блюд – 7...14°С, заказных (порционных) блюд – 80...90°С.

Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки, что вызвано не только необходимостью соблюдать санитарные требования, но и с целью сохранить вкусовые качества. При наличии холодильных камер (при температуре не выше 6 °С) студень мясной, заливное мясное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют в течение не более 12 ч; сельдь рубленую – 24 ч; винегрет, салаты (овощные, мясные, рыбные) в незаправленном виде – не более 12 ч; пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи) – не более 24 ч, а при отсутствии холодильных камер (при температуре не выше 20 °С) – не более 6 ч; бутерброды – не более 3 ч.

Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или с фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течение 72 ч, со сливочным кремом – 36 ч, с кремом из сливок или заварным кремом – 6 ч. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса ее изготовления. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными и составлять не более 1 ч при температуре не ниже 75 °С.

Хранение готовой кулинарной продукции сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденного хранения остатков необходимо соблюдать следующие условия. Оставшаяся кулинарная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше 8 °С не позднее чем через 3 ч с момента ее приготовления. Срок ее хранения в охлажденном виде (при температуре не выше 8 °С) не должен превышать 12 ч. До раздачи кулинарная продукция должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок ее реализации после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

Раздаточные пункты, филиалы и буфеты, производящие отпуск горячих блюд, оборудуются плитами для подогрева пищи и моечными столовой посуды. В раздаточных пунктах еду в термосах хранят не более 3 ч, а овощные блюда – не более 2 ч. После этих сроков кулинарную продукцию обязательно подвергают тепловой обработке, жидкие блюда и соусы кипятят.

Обеды на дом отпускаются в специальных помещениях,

только в чистую посуду посетителей. Отпускать обеды в стеклянную посуду запрещается.

4.4 Бракераж готовой продукции

Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления пищи, он может быть ведомственным, административным и личным.

Ведомственный бракераж проводит специальная комиссия. Члены комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии. При обнаружении нарушений составляют акт проверки.

Административный бракераж осуществляют периодически в течение рабочего дня заведующий производством или его заместитель, повара-бригадиры.

Бракераж готовой продукции проводится выборочно, не менее двух раз в течение работы одной смены. Для определения качества блюда члены комиссии могут изъять его из продажи.

Важнейшей формой контроля качества блюд служат посты качества и контроль на раздаче. Посты возглавляют повара-бригадиры, которые контролируют качество приготовленных блюд и их выход.

Прежде чем приступить к бракеражу, члены комиссии внимательно знакомятся с меню, технологическими и калькуляционными карточками. Вначале определяют массу готовых изделий. Качество блюд и готовых кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей изделия получают оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получают блюда (изделия), приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они полностью соответствуют установленным показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, приготовленным с соблюдением рецептуры, с хорошими вкусовыми показателями, но имеющим нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, а также недостаточно посоленным или пересоленным и др.

Оценку «удовлетворительно» выставляют блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для продажи без переработки, но имеющим незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» выставляют блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха; пересоленным, излишне кислым, горьким, острым, утратившим свою форму, подгоревшим, с признаками порчи, недоваренным, недожаренным. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют, оформляя соответствующим актом.

Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой ложки дегустируют.

Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекладывают в свои тарелки.

Оценивая внешний вид блюда, обращают внимание на целостность поверхности, правильность сохранения формы после нарезания, хранения или тепловой обработки, внешний вид изделия на изломе или разрезе, эстетическое оформление блюда, кулинарного или кондитерского изделия.

Дегустатор при определении вкуса пищи не должен испытывать чувство голода и не должен быть сыт.

При оценке блюд учитываются наиболее характерные их свойства, например при оценке *блюд из мяса* особое внимание обращают на вкус, запах, консистенцию, причем характеристика последнего показателя зависит от вида изделия. Так, мясо (куском) должно быть мягким и сочным, консистенция изделий из рубленого мяса – эластичной, рыхлой, сочной, блюда из субпродуктов – типичными для данного вида сырья, со свежим запахом и приятным вкусом.

Определяющими показателями *рыбных блюд* являются вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, но не крошащейся. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором она жарилась.

Для *салатов и овощных закусок* большое значение имеют

консистенция и свежесть, так как с этим связана их высокая витаминная ценность. При оценке важно обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, которые свидетельствуют о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества супов является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которые образуются при использовании установленного количества основных продуктов, приправ и специй. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть не должна расслаиваться, а должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Для прозрачных супов основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается двумя баллами, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, его бракуют и снимают с реализации.

Действенным средством повышения ответственности за качество пищи служит предоставление лучшим поварам права личного бракеража пищи, т.е. сдачи готовой продукции с первого предъявления. В этом случае повара V и VI разрядов сами являются контролерами и гарантируют высокое качество блюд.

Повара, получившие право личного бракеража, через каждые три года проходят переаттестацию, что служит подтверждением права личного бракеража на новый срок. Лишение этого права может произойти по требованию комиссии по качеству.

В бракеражные журналы комиссия заносит свои замечания относительно качества приготовляемых блюд и кулинарных изделий. Журнал должен быть прошнурован и скреплен сургучной печатью, а страницы его пронумерованы. Хранится журнал у заведующего производством.

Блюда и кулинарные изделия не реже двух-трех раз в месяц направляют в санитарно-пищевую лабораторию для исследования полноты закладки в них исходных продуктов, а также их доброкачественности.

Контрольные вопросы

1. *Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?*

2. *Дайте краткую характеристику этапов технологического*

процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства.

3. *Какие требования предъявляются к работникам мясного цеха при эксплуатации оборудования (мясорубки, куттеры и др.)?*

4. *Опишите операции, применяемые при обработке птицы и дичи.*

5. *В чем заключается сущность технологического процесса обработки рыбы? Какие инструменты и инвентарь при этом используются?*

6. *Какие цехи называются доготовочными?*

7. *Какие требования предъявляются к размещению холодного цеха на предприятии общественного питания?*

8. *Из каких видов оборудования комплектуются рабочие места поваров холодного цеха?*

9. *Для чего применяются салатетто-столы, столы-тумбы, секции-столы?*

10. *Назовите виды смесей, применяемых для приготовления мороженого.*

11. *Каково назначение фризера и льдогенератора в холодном цехе?*

12. *Перечислите основные технологические процессы, связанные с приготовлением блюд в горячем цехе, а также приемы тепловой обработки сырья.*

13. *Какое оборудование называют секционным и чем оно отличается от обычного оборудования?*

14. *Перечислите оптимальный набор оборудования для горячего цеха.*

15. *Какие способы и приемы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов можно осуществить с помощью конвектомата? Чем пароконвектомат отличается от кухонных агрегатов по приготовлению вторых горячих блюд?*

16. *Охарактеризуйте работу супового отделения и опишите организацию рабочего места повара по приготовлению супов. Какие механизмы и поварской инструмент он использует?*

17. *Какие блюда готовят в соусном отделении горячего цеха? Приведите перечень кухонной посуды, инструментов, инвентаря, используемых для этих целей.*

18. *Дайте характеристику рабочего места повара в соусном отделении.*

19. *Что означает понятие «бракераж готовой продукции»?*

20. *По каким органолептическим показателям оценивается качество кулинарной продукции?*

21. *При каких оценках и показателях кулинарная продукция подлежит отправке на доработку или бракуется?*



Фритюрница электрическая



Гриль электрический



Мармит настольный



Мармит универсальный



Электросковорода



Пароконвектомат



Жарочный шкаф



Мясорубка



Куттер



Овощерезка



Слайсер



Миксер



Льдогенератор



Фризер



Кофеварка



Салатто-стол



Производственный стол



Раздаточные линии



Моечные ванны



Посудомоечные машины

Глава 5 АДМИНИСТРАТИВНЫЕ, БЫТОВЫЕ И ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ. СКЛАДСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

5.1 *Административные и бытовые помещения*

Административные и бытовые помещения предназначены для осуществления персоналом своих административно-производственных обязанностей, а также для кратковременного отдыха сотрудников. В зависимости от класса и пропускной способности предприятия в группу данных помещений входят: кабинет директора, бухгалтерия, главная касса, гардероб для персонала, гардероб для официантов, бельевая, комнаты отдыха, помещения для технического персонала (слесари, сантехники и др.).

К административным и бытовым помещениям относятся также столовая-раздаточная для персонала, здравпункт, комната для профсоюзного работника, санитарно-технологическая пищевая лаборатория и т.д.

Административные помещения. Административные помещения, называемые также служебными, могут располагаться на любом этаже здания. Допускается также их размещение в цокольных этажах или в пристроенном либо отдельно стоящем здании. В служебно-бытовом блоке предусмотрена проходная.

Бытовые помещения. В данную группу помещений входят гардеробы, душевые, санузлы, бельевые, которые по возможности размещают единым блоком. Территориально они должны быть связаны с производственными цехами. С этой целью их располагают в здании со стороны входа для обслуживающего персонала (со стороны хозяйственного двора или боковых фасадов здания) в подвальном, цокольном или первом этаже здания.

Подсобные помещения. Данная группа помещений (кладовая сухого мусора, помещение для уборочного инвентаря, ремонтно-механическая мастерская, машинные отделения холодильных камер и лифтов) выполняет технические функции.

5.2 *Сервизная*

В сервизной хранят и выдают официантам столовую посуду из фарфора, стекла и металла, а также столовые приборы. Сервизная, как правило, примыкает к моечной, в которую поступают использованные столовая посуда и приборы.

Сервизную оборудуют шкафами со стеклянными дверцами, подвесными полками или стеллажами для хранения посуды и приборов, а также прилавком для их выдачи. Для хранения посуды используются пластмассовые контейнеры размером 400 x 600 x 180 мм. Возможность штабелировать их позволяет хранить необходимый запас посуды и приборов на небольших площадях.

Ежедневно в конце рабочего дня подсчитывают количество посуды и приборов и в случае недостачи делают запись в журнале или составляют акт.

Посуду размещают отдельно по видам (из фарфора, стекла, хрусталя, металла), приборы – в ящиках с отделениями для ножей, вилок, ложек. Посуду ставят так, чтобы ее было удобно брать.

Нормами оснащения на предприятиях предусмотрено наличие 3, 3,5, а иногда и 4 комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении в торговом зале и на раздаче, третий – в моечной. Подобный расчет посуды и приборов необходим для того, чтобы обеспечить нормальное обслуживание посетителей при двух-, трехкратной оборачиваемости каждого места в 1 ч. В ресторанах в вечернее время, когда при обслуживании каждое место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до 1,5 комплектов на одно место.

Для успешной работы сервизной необходимо соблюдать правила хранения и выдачи инвентаря. В большинстве случаев практикуется выдача посуды и приборов под отчет бригадиру официантов. В некоторых ресторанах фарфоровую и металлическую посуду в требуемом ассортименте ставят на прилавок сервизной, чтобы официанты могли свободно пользоваться ею. Под расписку выдают лишь хрустальную посуду и столовые приборы. Возможен и другой вариант, когда посуда находится на раздаточной линии.

Ответственность за сохранность находящихся в обращении предметов возлагается на работников сервизной, отпускающих посуду, или на бригадира официантов (бригаду).

В тех случаях, когда эту работу выполняет бригадир официантов, в обязанности которого входят получение и выдача официантам в зал столовой посуды, приборов, столового белья, а также ведение учета этих предметов и представление в бухгалтерию предприятия документов по их движению, перед началом ра-

боты он определяет количество предметов, необходимых для обслуживания посетителей. Столовая посуда и приборы, столовое белье выдаются под расписку в журнале учета или по заборным листам.

Бригадная форма ответственности официантов и других лиц за посуду и приборы, находящиеся в обращении в зале, оформляется договором между администрацией и бригадиром (старшим по должности).

Все операции по выдаче столовой посуды и приборов регистрируются в журнале по следующей форме.

Организация,
предприятие общественного питания

**Журнал учета столовой посуды и приборов,
выдаваемых под отчет работникам предприятия**

за _____ 200_ г.
(Число, месяц)

Расписка в получении и возврате _____
(Подпись)

В большинстве ресторанов последующая выдача, а также обращение столовой посуды и приборов между официантами и мойщиками в течение дня происходят в порядке обмена, и только по окончании обслуживания, в конце рабочего дня, столовую посуду, приборы возвращают лицу, выдавшему их; при этом делают соответствующую запись в журнале учета.

Контроль за сохранностью столовой посуды, приборов, столового белья, находящихся в обращении, осуществляет комиссия, в которую входят работники сервизной, бригадир официантов. Состав комиссии утверждается приказом руководителя предприятия.

Комиссия обязана ежедневно в конце рабочего дня проверять наличие столовой посуды, приборов, столового белья. Если будут установлены их потери, лом, порча или пропажа, то комиссия составляет следующий акт.

Организация,
предприятие общественного питания

Акт**на бой, лом, утрату столовой посуды и приборов**за _____ **200** г.

(Число, месяц)

Состав комиссии: ст. метрдотель _____

сервизница _____, ст. бухгалтер _____

Ответственное лицо: бригадир официантов _____

Наименование посуды и приборов	Единица, шт.	Количество		Цена, руб.-коп.	Сумма, руб.-коп.	Обстоятельства боя, лома, утраты; виновные лица и их должности
		бой, лом	утрата (пропажа)			

Члены комиссии: _____
(Подпись)

Решение администрации: _____

Директор ресторана _____
(Подпись)

Перечисленные в графе «Бой, лом» столовая посуда и приборы в количестве _____ единиц уничтожены в нашем присутствии.

Члены комиссии: _____
(Подпись)

В акте перечисляются наименования столовой посуды и приборов, пришедших в полную негодность в процессе обслуживания посетителей, отдельно указываются утраченные предметы. Указываются также фамилии работников, по вине которых произошли бой, лом, порча или утрата столовой посуды и приборов.

Если бой, лом или порча столовой посуды произошли по вине посетителя, он обязан возместить ущерб, нанесенный предприятию, в установленном законом порядке. Однако посетитель может возместить ущерб добровольно. В этом случае на сумму возмещения необходимо выписать приходный кассовый ордер.

В ордере и квитанции к нему указывают наименование, количество и стоимость утраченных предметов по розничной цене. Квитанцию к приходному кассовому ордеру передают клиенту. На сумму боя, лома, порчи столовой посуды и приборов, не возмещенную посетителем, составляют отдельный акт для решения вопроса о взыскании причиненного ущерба.

Официант, получивший столовую посуду и приборы, хранит в серванте.

Сервант – это шкаф официанта, предназначенный для размещения и хранения текущего запаса столовой посуды, столовых приборов и столового белья в залах. Верхняя крышка его используется как подсобный столик. Под верхней крышкой серванта имеются полки или отделения, где хранятся запасные столовые приборы. Ниже обычно располагается полка для тарелок и затем полка для столового белья. Существует много разновидностей сервантов. Обычно их ставят около стен с учетом наиболее удобного использования при обслуживании посетителей. В небольших ресторанах устанавливают малогабаритные серванты с выдвижными ящиками, которые могут заменить подсобные столики. Официанты ставят на крышку принесенные блюда и напитки или использованную посуду. Высота сервантов 900 мм, длина 1 000 мм, ширина 450 мм.

5.3 Помещения для приема, хранения и отпуска товаров

В зависимости от мощности предприятия, организации его снабжения, режима хранения сырья и полуфабрикатов в данную группу помещений входят:

- *камеры* – загрузочные, охлаждаемые различного назначения (для хранения мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков и овощей; мяса, рыбы, пищевых отходов);
- *кладовые* – неохлаждаемого типа (для сухих продуктов; овощей, солений и квашений; винно-водочных изделий);
- *кладовая и моечная тары,*
- *кладовая инвентаря,*
- *помещение кладовщика,*
- *экспедиция.*

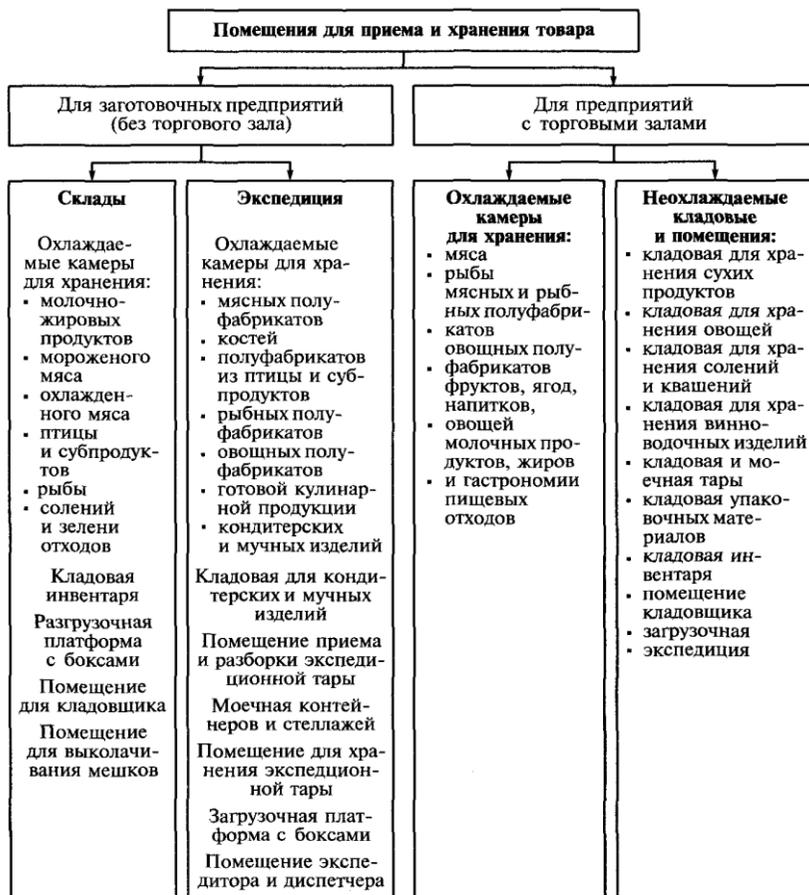


Рис.5.1. Состав складских помещений предприятий общественного питания

Все вышеуказанные помещения в совокупности составляют складское хозяйство предприятия общественного питания. Площадь охлаждаемых камер и кладовых для хранения товаров строго регламентируется нормами для каждой товарной группы с учетом специфики хранения продуктов и полуфабрикатов.

В ресторанах, кафе и столовых большой и средней мощности при организации складского хозяйства учитывается необходимость реализации кулинарной продукции не только через торговые залы этих предприятий, но и через филиалы, не имеющие складов.

При складском хранении руководствуются принципами раздельного хранения товаров. В малых помещениях допускается совместное хранение товаров, сырья и полуфабрикатов, но с учетом принципов товарного соседства.

Состав складских помещений представлен на рисунке 5.1.

На небольших по мощности предприятиях достаточно иметь одну охлаждаемую камеру или сборно-разборные камеры небольшого объема, размещенные непосредственно в складском звене.

Экспедиция должна быть связана с производственными цехами и загрузочной платформой. Схема взаимосвязи складских, подсобных и производственных помещений приведена на рисунке 5.2. Готовая продукция, находящаяся в ней, хранится в охлаждаемых камерах и кладовых. Фактически экспедиция оборуется так же, как и любой склад на предприятии общественного питания.

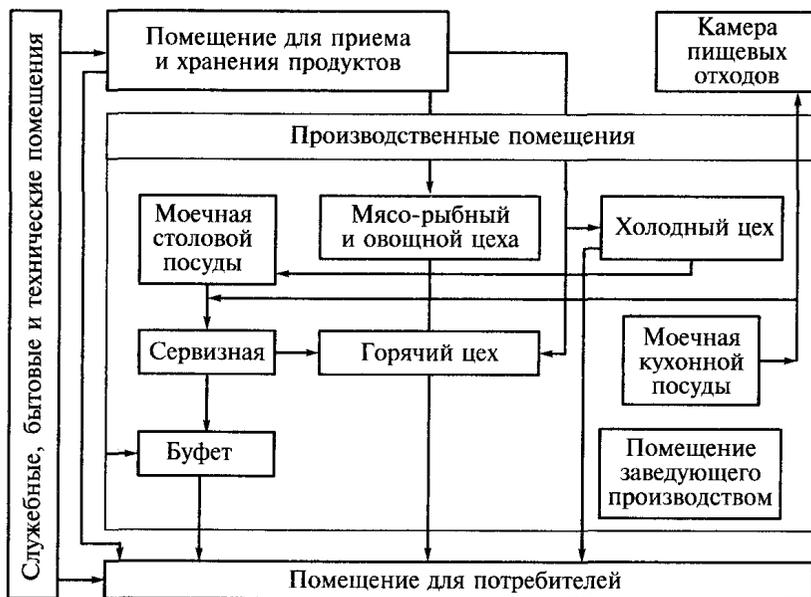


Рис. 5.2. Схема взаимосвязи складских, подсобных и производственных помещений

5.4 Складское хозяйство

Специфика производства продукции общественного питания требует создания определенных запасов производственных и материальных ресурсов. Накопление запасов необходимо для успешной организации производства и потребления кулинарной продукции.

Склады выполняют следующие функции:

- накопление и поддержание необходимых запасов сырья, материалов, топлива, их тщательная приемка от поставщиков по количеству и качеству;
- создание условий для хранения сырья и покупных товаров путем правильного размещения запасов и рационального использования складов и оборудования;
- соблюдение научно обоснованных режимов хранения и сроков реализации сырья и готовой продукции;
- эффективная организация складского технологического процесса;
- осуществление специальных подготовительных операций и предварительной сортировки и комплектации;
- обеспечение информацией структурных подразделений о наличии, поступлении и отпуске товаров.

Таким образом, складское хозяйство служит для приемки, кратковременного хранения, сортировки и отпуска товаров в производственные цехи предприятия.

В состав складского хозяйства входят:

- складские помещения с хранящимися запасами; оборудование, инвентарь и приборы, составляющие техническое оснащение складского хозяйства;
- документация постоянного действия, регулирующая правильное ведение складского хозяйства (стандарты, технические условия, инструкции, нормы);
- документация текущей деятельности (амбарные книги, картотеки, накладные и акты), необходимая для пооперационного документального оформления приемки товаров (рис. 5.3).

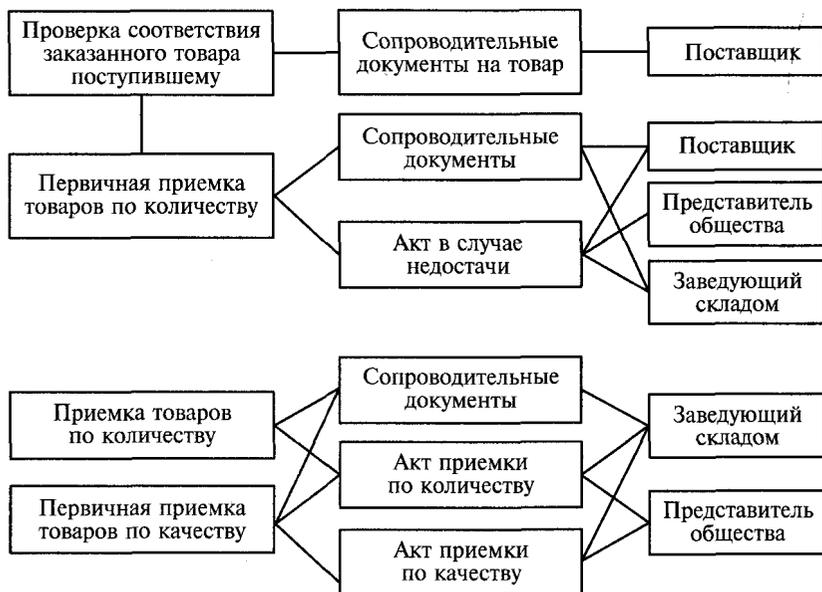


Рис.5.3. Пооперационное документальное оформление приемки товаров

Складские помещения подразделяются на следующие группы:

- кладовые хранения овощей с температурным режимом 5...10 °С, влажностью воздуха 95 % и воздухообменом (два объема в 1 ч);
- кладовые хранения сухих продуктов с температурным режимом 10...15 °С, влажностью 65 % и воздухообменом (два объема в 1 ч);
- холодильные камеры:
- охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов, приготовленных блюд, напитков и полуфабрикатов (температура 1...2°С);
- низкотемпературные камеры для длительного хранения замороженных продуктов (температура -18 °С);
- специальные камеры (прилавки, витрины) для охлаждения мороженого, напитков и др. (температура 4...8 °С).

Вместимость кладовых напрямую зависит от выбранного метода штабелирования. На предприятиях общественного питания пре-обладает метод очередного штабелирования; при этом продукты штабелируются один рядом с другим и один над другим по обеим сторонам прохода. Необходимые продукты отбираются со стеллажей и подтоварников вручную, на предприятиях большой мощности – со стеллажей для поддонов с помощью тележек с подъемным устройством или штабелеров. Расстановка оборудования должна быть линейной.

В крупных ресторанах, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые хранения сухих продуктов должны иметь большую площадь, чем на доготовочных предприятиях, где нет необходимости в хранении сырья. На небольших предприятиях (не более 50 мест) различные скоропортящиеся продукты могут храниться в одной камере, но в специально отведенных для каждого вида продуктов местах. При этом необходимо соблюдать принципы товарного соседства, обеспечить свободный доступ к продуктам, использовать рациональный способ укладки товаров; температура воздуха в камере должна быть -2°C . На крупных предприятиях общественного питания мясные, рыбные и гастрономические продукты должны храниться в отдельных камерах. В ресторанах обычно есть отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

В зависимости от мощности предприятия и количества полуфабрикатов, подлежащих хранению, допускается совместное хранение мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов при температуре 0°C . При температуре воздуха в камере $2...4^{\circ}\text{C}$ допускается совместное хранение молочно-жировых продуктов, гастрономии и фруктов, ягод, напитков, овощей при соблюдении принципов товарного соседства.

Создание нормальных условий для хранения продуктов возможно при соблюдении определенных режимов и сроков хранения (табл. 6.1).

При размещении складского хозяйства на предприятиях общественного питания руководствуются следующими требованиями:

- кладовую хранения овощей располагают не выше первого этажа, желательно под овощным цехом или рядом с ним;

– кладовую хранения сухих продуктов располагают в сухом светлом помещении, где отсутствуют источники влажности, желательнее рядом с кондитерским или мучным цехом.

Складские помещения располагают компактно, обеспечивая при этом удобную связь с производственными цехами.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

– *стеллажный* – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям; таким способом хранят продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок);

– *штабельный* – продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя (высота не более 6 мешков);

– *ящичный* – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.;

– *насыпной* – продукты хранят навалом (в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары), причем со стороны стен и пола оставляют пространство в 10...20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота слоя не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м);

– *подвесной* – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии, так хранят копчености, колбасные изделия; мясо тушами, полутушами, четвертинами хранят подвесным способом на луженых крючьях, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами.

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается содержать пищевые продукты вне складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке и т.п.); готовые изделия, гастрономические продукты – вместе с сырыми; товары, легко поглощающие запах (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и т.д.), – вместе с остропахнущими товарами (рыба, сельдь и др.); продукты – вместе с освободившейся тарой. Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортирования и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Они подразделяются на два вида: нормируемые и ненормируемые.

Таблица 5.1

Условия хранения продуктов

Продукты	Срок хранения, сутки	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %
Мясопродукты	2...4	2...4	75...85
Рыбопродукты	1...3	0...-2	85...95
Молоко и молочные продукты	0,5	4...6	80...85
Молочно-жировые продукты	2...4	2...4	80...85
Гастрономические продукты	2...6	2...6	80...85
Яйца	8...12	2...4	75...80
Полуфабрикаты	0,5...1	0...2	85...90
Фрукты	3...8	2...4	80...85
Ягоды, зелень	2...3	2...4	80...85
Овощи, картофель	5...8	2...8	80...85
Сухие продукты	5...10	12...15	65...75
Винно-водочные изделия	10...15	10...15	70...75

Нормируемые потери находятся в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

К *ненормируемым потерям* относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие беспечности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц.

Рациональное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции осуществляется с использованием стелла-

жей и охлаждаемых камер. При выборе оборудования учитываются факторы, влияющие на организацию складского хозяйства. Оборудование должно обладать износоустойчивостью, быстрой трансформацией в соответствующих помещениях, возможностью применения в пищевом производстве.

Для хранения каждой группы продуктов используются различные емкости. Стеллажи, поддоны и подтоварники, на которых хранятся продукты, изготовляют из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

Оборудование для хранения товаров (штучных крупногабаритных, тарно-штучных, сыпучих, жидких) подразделяется на три группы: стационарное, передвижное, сборно-разборное. Кроме того, его можно подразделить на оборудование, предназначенное для хранения товаров, и оборудование для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ.

Оборудование для хранения товаров включает:

- стеллажи универсальные и специализированные;
- шкафы, контейнеры, лари, бункеры, закрома, подтоварники (их типы и параметры зависят от характеристик товара, сроков его хранения и других факторов).

Стеллажи предназначены для размещения затаренных продуктов: муки и крупы в мешках, макаронных изделий в ящиках и т. д.

Стеллажный способ хранения весьма распространенный и эффективный, так как позволяет наиболее полно использовать объем склада, обеспечивает хороший доступ к любому ярусу по высоте, повышает уровень сохранности товаров, облегчает их учет. При этом соблюдаются правила техники безопасности и санитарные требования к хранению продовольственных товаров.

Модульные системы стеллажей дают возможность использовать комплекты стоек и полок различных размеров. Это позволяет компоновать стеллажи на любом по площади и планировке участке.

Несущие элементы стеллажей, стойки и перекладины изготовляются из стальных стержней с гладким наружным покрытием из полипропилена. Именно поэтому стеллажи прочны, легко моются и не ржавеют, что особенно важно с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических требований.

Полки могут быть решетчатыми и сплошными, каждая полка выдерживает вес до 200 кг. Они легко монтируются, т. е.

вставляются в конструкцию из стоек, не требуя крепления болтами. Таким образом, можно сформировать базовую стационарную стойку в нескольких вариантах.

Стеллажи могут быть стационарными и передвижными со специальными роликами, которые вставляются непосредственно в стойки.

Передвижные стеллажи удобны для перемещения полуфабрикатов и кулинарной продукции из заготовочных цехов в экспедиции, для кратковременного хранения товаров перед отправкой на доготовочные предприятия или в филиалы.

Для удобства эксплуатации стеллажи комплектуются дополнительными приспособлениями, например ограждениями полок, которые предотвращают падение хранящихся на них продуктов. Для повышения грузоподъемности нижних полок используются напольные опоры, которые увеличивают грузоподъемность до 450 кг. На перекладине также крепятся специальные идентификационные метки, что облегчает поиск и сортировку хранящихся продуктов.

Для хранения замороженных, холодных или сухих продуктов используются подставки для тяжелых грузов – подтоварники.

Подтоварники (подставки) необходимы для хранения тяжелых грузов. Высота подтоварников составляет 30 см, они изготовлены из прочного полиэтилена, могут иметь цельный или решетчатый верх, что обеспечивает дополнительную циркуляцию воздуха и тем самым увеличивает сроки хранения продуктов.

Подтоварники необходимы при штабельном способе складирования сыпучих товаров, товаров в ящиках в тех случаях, когда штабеля достигают высоты 4 м. На подтоварниках хранят также жидкие товары в бочках, бутылках.

Контейнеры (рис. 5.4) требуются для хранения сыпучих продуктов, мелких штучных изделий, полуфабрикатов, готовой продукции и жидких продуктов. Для этих целей используются прямоугольные и круглые контейнеры, коробки, баки и др. Прямоугольные пищевые контейнеры вмещают до 21 л кулинарной продукции и благодаря своей форме занимают на 33 % меньше места, чем круглые, что позволяет максимально использовать площадь полок в складском помещении.

Жидкие продукты хранятся в круглых контейнерах, что способствует циркуляции содержимого. В них удобнее перемещивать готовую продукцию, поскольку пища не скапливается в углах контейнера.

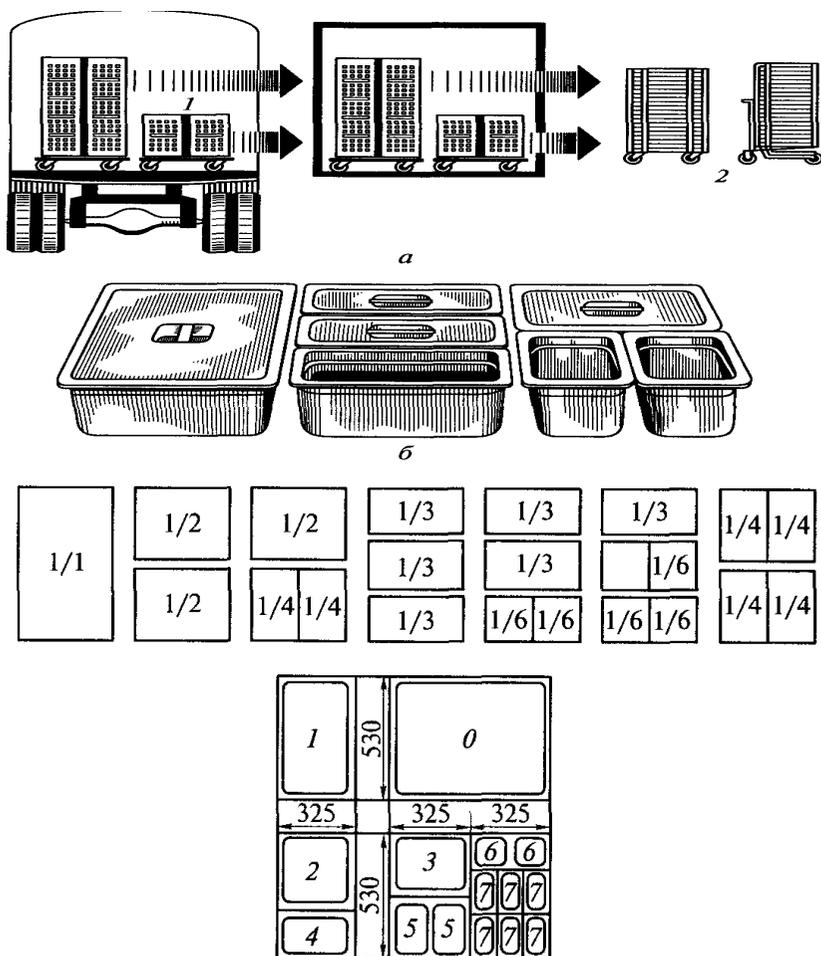


Рис.5.4. Контейнеры типа «Гастроном»:

а – общий вид, б – контейнеры различного исполнения, в – размеры тары «Гастроном»; 1 – контейнеры с функциональными емкостями, 2 – передвижные стеллажи с емкостями

Контейнеры изготавливаются из поликарбоната, прозрачного пластика или полиэтилена. На наружные поверхности наносят отметки уровней, что облегчает инвентаризацию. Большие контейнеры оснащены ручками для удобства переноски, по желанию могут использоваться плотно защелкивающиеся полиэтиленовые

крышки. Все контейнеры удобно штабелировать, что позволяет оптимально использовать пространство стеллажей.

Для хранения штучных товаров (ингредиентов для приготовления различных блюд) используются прямоугольные коробки из поликарбоната или полиэтилена вместимостью 6,5... 83 л. К коробкам прилагаются крышки, в том числе выдвигаемые. Можно, не снимая коробки с полки, отодвинуть крышку и достать требуемый продукт.

Для хранения готовой продукции в основном применяются лотки, изготовленные в соответствии со стандартами, принятыми в Европе. Лотки прозрачные, легко штабелируются, не слипаются и выдерживают перепады температур $-40...90^{\circ}\text{C}$. Лотки укомплектованы герметичными крышками.

Контейнеры для хранения сухих сыпучих продуктов вмещают 102... 161 л, занимают немного места, что позволяет удобно размещать их. Они имеют прозрачную выдвижную крышку из поликарбоната, которая позволяет безошибочно определять содержимое контейнера. Поскольку заполненные контейнеры довольно тяжелые, они оснащены роликами, благодаря чему их легко транспортировать внутри складского помещения.

Если часть овощной продукции требуется хранить в складских условиях в мытом виде, используют специальный бак-контейнер для овощей. На дне контейнера имеется вывинчивающийся кран, что позволяет сливать грязную воду, в результате чего овощи и фрукты можно промывать прямо в баке.

Для хранения теста на предприятиях, специализирующихся на выпечке кондитерских и мелкоштучных хлебобулочных изделий, используются коробки под тесто. Это предотвращает высыхание теста, позволяет сократить частоту его замесов и увеличить срок хранения. Лотки изготовлены из прочного поликарбоната и со всех сторон усилены ребрами жесткости. Наполненные или пустые коробки легко штабелируют и укладывают на полки стеллажей.

Применение универсального оборудования улучшает показатели рационального использования площадей и объемов склада и способствует усовершенствованию процесса переработки продукции. И стеллажи, и контейнеры абсолютно нетоксичны.

Лари, бункеры, закрома необходимы для хранения овощей и картофеля. В ларях также содержат сыпучие товары (соль, мука,

крупя). Данный способ хранения считается устаревшим и применяется довольно редко.

Шкафы используются для хранения суточного запаса хлебобулочных изделий.

Правила хранения сырья и товаров. Поступающее сырье и товары после принятия их по качеству и количеству направляются на хранение.

Кладовые хранения сухих продуктов должны быть сухими, хорошо проветриваемыми и оборудованными необходимым количеством полок, ларей, стеллажей и шкафов. Дно шкафов, ларей и полок должно отстоять от пола не менее чем на 15 см. Затаренные продукты хранят на стеллажах или рейках, расположенных на высоте 15 см от пола. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. В кладовых необходимо поддерживать постоянные температуру и влажность воздуха, так как перепады температуры приводят к образованию конденсата, сырости и плесневению продуктов.

Картофель и овощи хранятся в подвальных помещениях с искусственным освещением (температура воздуха 2...5 °С, влажность 80...90 %), в закромах насыпанными слоем толщиной 1,5 м или в ящиках. Соленые огурцы хранятся в бочках, квашеная капуста – в бочках под гнетом, ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый – в ящиках, корзинах, на решетках.

Бочки с солеными и маринованными грибами должны храниться в помещении при температуре 1...3 °С уложенными боком на деревянных рейках.

В складских помещениях необходимо создать оптимальные условия хранения, при которых качество продуктов (запах, вид, цвет, вкус и консистенция) не ухудшится.

Хранение основного сырья в складских помещениях является кратковременным, поэтому должны быть оборудованы помещения для хранения суточного запаса сырья незавершенного производства (остатки выписанного на производство, но неиспользованного сырья; полуфабрикатов; изготовленной, но нереализованной продукции), располагаемые в непосредственной близости к цехам производства.

Сроки хранения сырья в складских помещениях предприятия зависят от его типа, района расположения, расстояния от основных продуктовых баз, климатических условий данной местности.

Сроки хранения продуктов по отдельным группам товаров составляют: мясных продуктов – 2...3 суток, рыбных – 1... 2 суток, молочно-жировых – 1...3 суток, гастрономических – 2...5 суток, молока – 0,5 суток, овощей – 5...10 суток, зелени – 1 сутки, фруктов, ягод – 1...2 суток, хлебобулочных изделий – 1 сутки.

Особенно важно соблюдать правила хранения скоропортящихся продуктов: мясных, рыбных, творожных, овощных полуфабрикатов, кисломолочных продуктов, кулинарных изделий, кондитерских изделий с кремом, изделий из субпродуктов. Хранение этих продуктов допускается только при условии соблюдения температурного режима (4...6°C).

Мясо и мясопродукты хранятся в холодильных камерах. Мясо подвешивается на луженых крючьях или размещается на стеллажах. Мороженое мясо хранится штабелем, укрытым брезентом для сохранения холода. Если мясо хранится на льду в замороженном виде (или остывшем и охлажденном), его раскладывают в один ряд на чистую клеенку или деревянные стеллажи. Сроки хранения в охлажденных камерах при температуре 0°C составляют до 5 сут, в ледниках – до 2 сут.

Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодных цехах, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку. **Запрещается** хранить сырое мясо или рыбу вместе с продуктами, которые не будут подвергаться тепловой обработке (сливочное масло, сметана, майонез, фрукты и др.).

Птица мороженая и охлажденная хранится в таре, в которой поступила от поставщиков, на подтоварниках. Для улучшения циркуляции воздуха между ящиками прокладывают деревянные рейки. Сроки хранения те же, что и для мяса.

Субпродукты сортируют по видам и хранят отдельно в ящиках, установленных в специально отведенных местах кладовой. Охлажденные субпродукты можно хранить не более 12 ч, замороженные – 24ч. Мясные копчености хранятся подвешенными на луженых крючьях в охлажденных камерах не более 20 суток.

Колбасы вареные хранятся подвешенными на луженых крючьях. Срок реализации колбас вареных и колбас с добавлением субпродуктов – не более 48 ч (при отсутствии холодильных камер прием, хранение и реализация не разрешаются). Срок хранения колбас ливерных, зельца – не более 12 ч (при отсутствии

холодильных камер прием, хранение и реализация не разрешаются). Срок реализации мясных сосисок при наличии холода – не более 48 ч (при отсутствии холодильных камер прием, хранение и реализация не разрешаются).

Рыба охлажденная крупная хранится в холодильниках до двух суток, рыба мороженая – в таре, в которой она поступила (в корзинах, бочках или ящиках). Срок хранения рыбы мороженой в ледниках, ваннах со льдом – до двух суток, в охлаждаемых камерах с температурой до 2°C – до трех суток. В ледниках охлажденную и мороженую рыбу хранят в корзинах или ящиках, обязательно перекладывая ее дробленным льдом. Рыбу живую (на специализированных предприятиях) хранят в стационарных аквариумах. Рыбу копченую крупную (осетровые) хранят на полках или подвешенной на луженых крючьях в холодильной камере.

Молоко и кисломолочные продукты хранятся при температуре 0...8°C и относительной влажности воздуха 80...85%. Молочные продукты, доставляемые в бутылках или пакетах, хранятся в металлической или пластмассовой таре (ящиках), установленных на подтоварники. Масло сливочное хранится в таре или брусками, завернутыми в пергамент и уложенными в тару или на чистые полки (отдельно от сыра и других остропахнущих продуктов). Срок хранения в охлаждаемых камерах – до 10 суток, в ледниках – до 5 суток. Крупные сыры хранят без тары на чистых деревянных настилах. При укладывании кругов сыра один на другой между ними следует поместить прокладку из парафинированного картона.

Сметана и творог хранятся в бочках с крышками, сделанными из фанеры. Под крышкой должна быть прокладка из пергамента или целлофана. Эти продукты могут храниться в фаянсовых или деревянных бочках вместимостью не более 20 кг, а также в алюминиевых или луженых оловом бидонах.

Яйца хранятся в таре (ящиках, в которых они поступили) выложенными на лотках при температуре 2 °С.

При хранении товаров в кладовых применяются поддоны, контейнеры, расфасовочные (и сеточные) корзины.

На крупных предприятиях, имеющих мощные кондитерские цехи, применяют бункерный способ хранения муки, что позволяет организовать ее бестарный завоз.

Инструмент, используемый в складском хозяйстве. Для

работы в складских помещениях используют разнообразные инструменты: поварской, гастрономический, сырные ножи, ножи-рубаки, мясные топоры и пилы, деревянные лопатки, ложки из нержавеющей стали, овоскопы, инструменты для вскрытия тары, приспособления для перемещения бочек, термометры с металлическими наконечниками, ареометры, психрометры, пробоотборники для масла, сыров, муки, крупы, струны для резки масла, насосы для розлива растительного масла, крючья для мяса (рис. 5.5 и 5.6).

Оборудование для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ включает:

- тележки всех видов, электрокары, стационарные лифты, подъемники;
- весы товарные, а также другие виды весоизмерительного оборудования.

Для перемещения грузов, масса которых превышает 50...70 кг, применяются следующие средства механизации:

- *ручные тележки* – для доставки грузов со склада в производственные цехи, из приемочных отделений к местам складирования;
- *стационарные лифты, вертикальные подъемники* – для вертикального перемещения грузов.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются с помощью ручных тележек, грузовых лифтов, транспортеров, а на больших предприятиях – с помощью электрокаров (ширина проходов между штабелями продуктов и дверных проемов должна составлять не менее 1,5 м, а коридоров – 3 м).

Для транспортирования грузов независимо от их вида и упаковки в зданиях, имеющих два этажа и более, обычно применяют

вертикальные подъемники шахтного типа с верхним и нижним (выжимные) машинными помещениями. Эти грузовые и грузо-пассажирские подъемники наиболее эффективны.

Большое распространение получили наклонные подъемники, поднимающие тарно-штучные грузы. Подъемники выпускают серийно; они безотказны в работе, просты по конструкции и обслуживанию, что позволяет использовать их даже на небольших предприятиях общественного питания. Как правило, такие

подъемники поднимают грузы на высоту до 6 м, работают в пределах двух этажей, используются в основном для связи подвала с первым этажом.

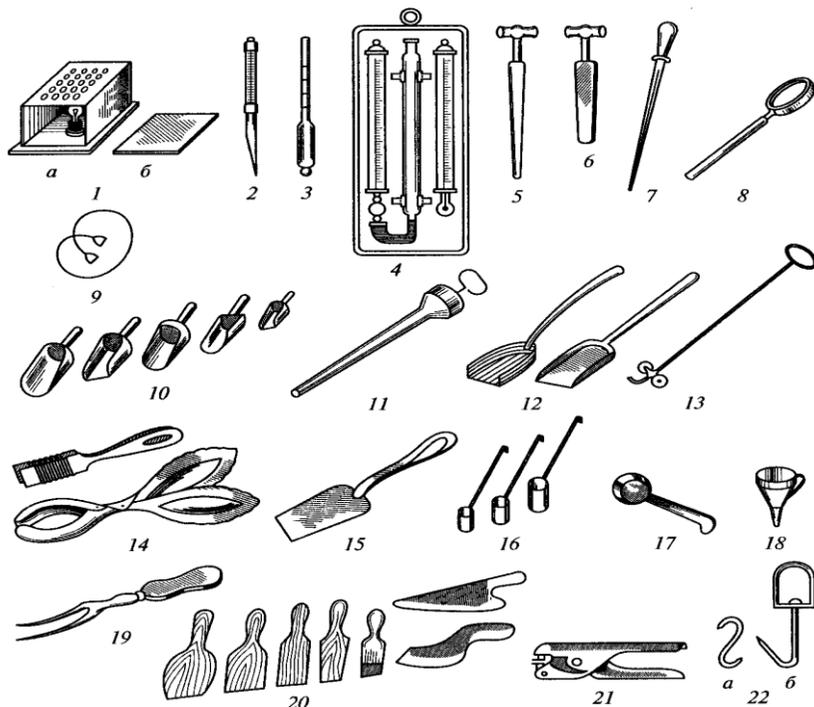


Рис.5.5. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых:

1 – овоскоп: а – съемная крышка с гнездами для яиц, б – молочное стекло для проверки бутылок с вином; 2 – термометр с металлическим наконечником; 3 – ареометр; 4 – психрометр; 5 – 7 – проботборники для масла, сыров, муки, крупы; 8 – лупа; 9 – струна для нарезания масла; 10 – совки; 11 – насос для розлива растительного масла; 12 – лопаты деревянная и решетчатая для картофеля; 13 – приспособление для перемещения бочек; 14 – щипцы кондитерские; 15 – лопатка кондитерская; 16 – молокомеры; 17 – ложка для сметаны; 18 – воронка; 19 – вилка для сельди; 20 – лопатки для творога, топленого масла, икры, повидла, для очистки бочек; 21 – пломбир; 22 – крюки для мяса (гастрономические): а – «восьмерка», б – «вертлюг»

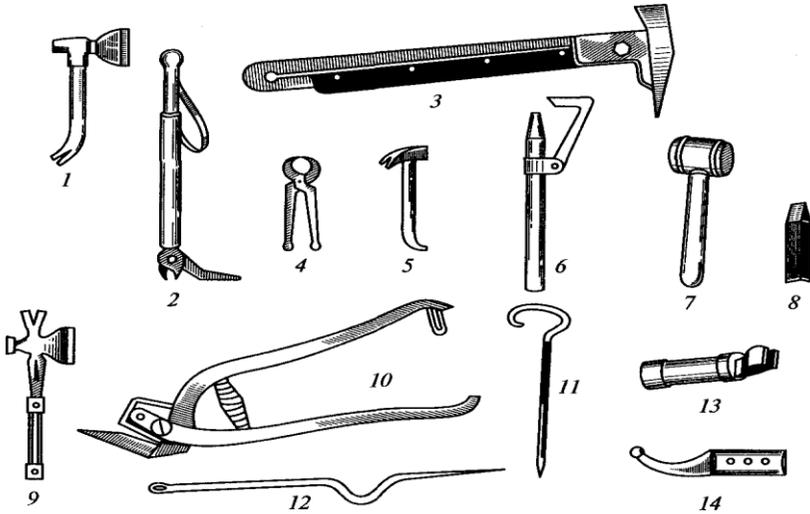


Рис.5.6. Инструменты для вскрытия тары:

1 – топорик-молоток; 2 – трубчатый гвоздодер; 3, 5 – молотки-гвоздодеры; 4 – клещи; 6 – съемник обручей с бочек; 7 – деревянный молоток; 8 – набойка деревянная; 9 – томагавк; 10 – гвоздодер-ножницы; 11 – прут для вскрытия тары; 12 – фигурный рычаг; 13 – набойка металлическая; 14 – нож для вспарывания мешков

Для ускорения и облегчения передачи продуктов со склада на производство используют постоянную, заранее проверенную и взвешенную тару.

Санитарно-гигиенические требования. Сущность их заключается в том, чтобы в складских помещениях проводилась ежедневная уборка, один раз в неделю – генеральная уборка, а один раз в месяц осуществлялась дезинфекция и дезинсекция помещений (этот день рекомендуется объявлять санитарным).

В складских помещениях должна быть предусмотрена естественная и механическая (вытяжная) вентиляция. В охлаждаемых камерах для хранения овощей, фруктов и пищевых отходов должна быть раздельная вентиляция.

Складские помещения нельзя размещать под мочными, санитарными узлами, производственными помещениями с трапами, рядом с котельными и душевыми во избежание порчи продуктов.

Правила отпуска сырья и покупных товаров. Сырье и покупные товары отпускаются со склада в производственные цехи, а также в филиалы и буфеты на основании требования (заявки), которое выписывает заведующий производством, материально ответственное лицо или буфетчик и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, где выписывается требование-накладная, подписываемая старшим бухгалтером и директором, а после отпуска товаров – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар (заведующий производством или его заместитель, начальник цеха, бригадир). Во время приемки получаемых со склада продуктов материально-ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (принимаются во внимание ассортимент, масса, качество).

На крупных предприятиях общественного питания устанавливаются графики отпуска продуктов со склада, утверждаемые руководителем предприятия. Для облегчения этого процесса работники склада заранее подсортировывают и подготавливают товар.

Перегружать продукты из тары поставщика в чистую промаркированную внутрицеховую тару (по каждому цеху отдельно) надо непосредственно в камере. **Запрещается** завозить или приносить в цехи продукты в таре поставщика.

Весоизмерительное оборудование. По принципу действия все применяемые на предприятиях общественного питания весы относятся к рычажно-механическим. По виду указателя массы их подразделяют на гиревые, шкальные, циферблатные, проекционные и электромеханические.

Гиревые весы равноплечные, с открытым или закрытым механизмом (ВНО, ВНЗ) устанавливают на столе, неравноплечные (РП-1, Г13М) – на полу (специально подготовленной площадке), шкальные – на устойчивой подставке. При необходимости их можно передвигать. В гиревых весах показания определяют визуально, применяя весовой способ их снятия.

Гиревые напольные весы устанавливают на прочной площадке. Горизонтальность положения проверяют с помощью отвеса, укрепленного на колонке весов. Равновесие ненагруженных весов проверяют по положению подвижного указателя, регулируют его тарировочной гайкой и контргайкой, которые располо-

жены на малом плече коромысла. Уравновешивание груза осуществляется с помощью гирь с радиальными отверстиями, которые находятся на гиредержателе, и передвижной гири, расположенной на отсчетной шкале.

Циферблатные весы одночашечные лотковые (ВЦЛ) и двухчашечные (ВНЦ-2, РН-10Ц13) устанавливаются на столе. В пределах шкалы циферблата (200 или 1 000 г) продукты взвешивают без гирь, сверх шкалы циферблата до максимальной нагрузки – с применением гирь. Циферблатные платформенные весы (РП-ВЦ24) устанавливают на полу. Они имеют визуальный отсчет и дистанционно-документально регистрируют показания на расстоянии 50 м. На дистанционной суммирующей машине печатаются показатели массы отвеса и суммарной массы.

Для уравновешивания груза на настольных обыкновенных, закрытых и циферблатных весах применяют чугунные или стальные гири общего назначения массой 1 ...500 г и 1... 10 кг.

Проекционные весы оптические настольные (ВО–ЗК1, ОР–Ю) имеют шкалу, на которой отображается показатель массы. Успокоитель колебаний должен быть отрегулирован так, чтобы после нажатия на грузоприемную площадку до упора стрелка ненагруженных весов после 2...3 колебаний возвращалась в нулевое положение.

Первичная поверка весов на соответствие техническим требованиям осуществляется при выпуске их с завода, периодическая – не реже одного раза в год, внеочередная – при повреждении клейма, инспекционная – при метрологической ревизии на предприятии, ведомственная – не реже одного раза в три месяца.

По результатам поверки наносятся оттиски поверительного клейма на весы и гири и делаются отметки в специальном журнале и паспорте.

На предприятиях общественного питания надзор и контроль за весоизмерительным оборудованием осуществляют специально назначенные работники (заведующий производством, заместитель директора предприятия).

Контрольные вопросы

1. Назовите шесть помещений, предназначенных для приема, хранения и отпуска товаров.
2. Определите функции помещения, называемого загрузочной.

3. *Какие складские помещения входят в состав блока, называемого охлаждаемые камеры?*
4. *В чем заключаются функции кладовых для хранения разнообразных видов продуктов, изделий, тары, инвентаря?*
5. *Перечислите функции и назначение экспедиции.*
6. *Приведите характеристики основных административных помещений и укажите места их размещения в структуре предприятия общественного питания.*
7. *Какие помещения относятся к группе бытовых?*
8. *Для каких целей устраивают бельевую и гладильную?*
9. *Назовите помещения, входящие в группу технических.*
10. *Какое оборудование имеет сервизная? Кто отвечает за бой, лом и утрату столовой посуды и приборов?*
11. *По какой форме составляются документы для списания столовой посуды и приборов?*
12. *Что представляет собой сервант, в котором официант хранит посуду и приборы?*

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300 – 1 (ред. от 13.07.2015г.) – «О защите прав потребителей».

2. Закон РФ от 02.01.2000г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

4. Барановский, В. А. Официант-бармен : [учеб. пособие] / В. А. Барановский. – Ростов на/Д: Феникс, 2000.

5. Бондаренко, Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Г. А. Бондаренко. – М.: Новое знание, 2006.

6. Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192с.

7. Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А. Панова. – М.: «Дашков и Ко», 2007. – 320с.

8. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник [Текст] / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.: ил.

9. Смагина, И. Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании / И. Н. Смагина, Д.А. Смагин. – М.: Эксмо, 2005.

10. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288с.

11. Щедров, В. Школа сомелье / В. Щедров. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.

12. Яснина, Г.М Проектирование предприятий общественного

питания с основами AutoCAD [Текст]: Учебное пособие / Г.М. Яснина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288с.: ил.

13.ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

14.ГОСТ Р 50763 – 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

15.ГОСТ Р 53995 – 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

16.ГОСТ 31986 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

17.ГОСТ 31984 – 2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

18.ГОСТ 30389 – 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

19.ГОСТ 31985 – 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

20.СанПиН 2.2.4. 548 – 96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».

21.СанПиН 2.3.2. 1078 – 01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Учебное издание

*Осипенко Елена Юрьевна,
Денисович Юлия Юрьевна,
Водолагина Екатерина Юрьевна*

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

*В авторской редакции
Компьютерная верстка Н.Н. Федотовой*

Лицензия ЛР 020427 от 25.04.1997 г.
Подписано к печати 30.01.2017 г. Формат 60×90/16.
Уч.-изд.л. – 7,5. Усл.-п.л. – 10,5.
Тираж 50 экз. Заказ 59.

Отпечатано в отделе оперативной полиграфии
издательства Дальневосточного ГАУ
675005, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86

