



**официант-
бармен**

Виктор Барановский

Официант-бармен.

Современные бары и рестораны

«Книжкин Дом»

Барановский В. А.

Официант-бармен. Современные бары и рестораны /
В. А. Барановский — «Книжкин Дом»,

В условиях современного рынка культура обслуживания и профессионализм тех, кого видит клиент в баре, ресторане, кафе, закусочной, в значительной мере влияют на прибыль заведения, его популярность и количество клиентов. Профессия официанта-бармена очень востребована на современном рынке труда. Профессионализм, доброжелательность, приятный внешний вид, чувство такта – вот отличительные черты хорошего работника предприятия общественного питания. Хороший официант или бармен – это не просто обслуживающий персонал, он должен быть еще и психологом, знатоком человеческих душ, умеющим определять настроение клиента и даже угадывать, какие блюда и напитки ему придутся по душе. Кроме вопросов обслуживания, существует еще целый ряд правил, законов и норм, которым должны соответствовать помещения, технология приготовления блюд и санитарные нормы для предприятий общественного питания. Со всеми этими вопросами читатель сможет ознакомиться в данном пособии. Книга поможет предпринимателям, которые планируют открыть свое дело или уже это сделали, тем, кто хочет освоить профессию официанта-бармена самостоятельно, а также может быть использована как пособие для подготовки официантов и барменов на специализированных курсах и в профессиональных училищах.

Содержание

Введение	5
Структура сети предприятий общественного питания	6
Существующие предприятия общественного питания	6
Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям	8
Характеристика ресторанов, кафе, баров	9
Структура обслуживающего персонала	13
Технологический процесс на предприятиях общественного питания	15
Характеристика технологического процесса	15
Овощной цех	18
Мясной и рыбный цехи	20
Горячий цех	22
Холодный цех	24
Кондитерский цех	26
Моечная кухонной посуды	28
Раздаточная	29
Складское хозяйство	30
Бракераж готовой продукции	32
Характеристика торговых помещений	33
Виды торговых помещений	33
Интерьер ресторана	35
Оборудование залов	39
Буфеты	41
Бар	42
Рабочее место бармена	43
Касса	56
Сервизная	57
Моечная столовой посуды	58
Конец ознакомительного фрагмента.	59

Виктор Александрович Барановский, Светлана Игоревна Пивоварова Официант-бармен. Современные бары и рестораны

Введение

Профессиональное мастерство официанта, бармена, стюарда – это искусство, которое превращает простой прием пищи в эстетическое действо. Известно, что человеку свойственно не просто насыщаться, а получать удовольствие от внешнего вида блюд, их аромата, оформления. Сама атмосфера трапезы не только способствует пищеварению, но дает человеку возможность расслабиться, отдохнуть, отвлечься от текущих проблем.

Человек, который является связующим звеном между теми, кто пищу готовит, и клиентом – это лицо, визитная карточка предприятия, фирмы.

В условиях современного рынка культура обслуживания и профессионализм тех, кого видит клиент в баре, ресторане, кафе, закусочной, в значительной мере влияет на прибыль заведения, его популярность и количество клиентов.

Некоторые российские предприятия общественного питания вполне соответствуют лучшим западным образцам по качеству блюд, но сервис, отношения с клиентом, культура обслуживания заслуживают большего внимания, чем им уделяется в настоящее время.

Профессия официанта-бармена очень востребована на современном рынке труда. Профессионализм, доброжелательность, приятный внешний вид, чувство такта – вот отличительные черты хорошего работника предприятия общественного питания. Посетитель приходит в бар, кафе, ресторан, чтобы расслабиться, а потому обслуживание должно быть настолько четким, но в то же время незаметным, ненавязчивым, чтобы у посетителя сложилось впечатление, что блюда и напитки сами появляются на столе, а грязная посуда исчезает по мановению волшебной палочки. Некоторые работники сферы обслуживания превратно толкуют правила общения с клиентом, ведут себя навязчиво, в результате чего посетитель чувствует себя так, словно за столом без приглашения появился кто-то третий, он не может расслабиться, сконцентрироваться на разговоре, поговорить о чем-то личном.

Хороший официант или бармен – это не просто обслуживающий персонал, он должен быть еще и психологом, знатоком человеческих душ, умеющим определять настроение клиента и даже угадывать, какие блюда и напитки ему придутся по душе. Бармен разговорит клиента так, что тот закажет в два раза больше, чем планировал, выслушает «о наболевшем». Официант распишет в красках все нюансы вкуса и составляющие блюд так, что у клиента слюнки потекут, – не о таких ли работниках мечтает любой руководитель предприятия общественного питания?

Кроме вопросов обслуживания, существует еще целый ряд правил, законов и норм, которым должны соответствовать помещения, технология приготовления блюд и санитарные нормы для предприятий общественного питания. Со всеми этими вопросами мы попытаемся ознакомить читателя в данном пособии.

Книга поможет предпринимателям, которые планируют открыть свое дело или уже это сделали, тем, кто хочет освоить профессию официанта-бармена самостоятельно, а также может быть использована как пособие для учащихся профессионально-технических училищ.

Структура сети предприятий общественного питания

Существующие предприятия общественного питания

Примета сегодняшнего дня – реорганизация структуры предприятий общественного питания. Наряду с крупными предприятиями общественного питания активно развивается сеть малых и средних предприятий, которые с успехом дополняют то, что досталось нам от времен всеобщей централизации.

Растут и развиваются частные пекарни, мясные, колбасные, молочные цехи, рестораны, кафе, столовые, бары и пиццерии появляются на каждом шагу. Это разнообразие оправдано и полезно, так как вкусы и пристрастия людей разнообразны, и чем больше услуг предоставляется взыскательному вкусу потребителя, тем больше стимулов у владельцев, руководителей и работников таких предприятий к повышению качества продукции и совершенствованию обслуживания.

Но, несмотря на все многообразие предприятий общественного питания, их деятельность подчиняется ряду общих норм и правил, единых для всех объектов, связанных с питанием, производством пищевых продуктов и обслуживанием населения.

Делятся все предприятия общественного питания по производственно-торговому признаку и с учетом организации технологического процесса на *заготовочные* и *догоотовочные*.

Механизированные предприятия типа фабрик, перерабатывающих сырье и выпускающих полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий, – это *заготовочные предприятия*. Их отличительная особенность – поточность производства полуфабрикатов, дающая возможность рационально использовать высокопроизводительное оборудование, перерабатывать значительные объемы сырья и обеспечивать полуфабрикатами большое количество столовых, ресторанов, кафе, закусочных и т. п. К ним относятся специализированные *цехи по производству полуфабрикатов, фабрики-кухни, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов* и др. В этой категории можно выделить предприятия, работающие с полным циклом – они выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, собственные торговые залы. К таким предприятиям относятся *комбинаты питания, рестораны*.

Механизированные предприятия, выпускающие различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий – это *фабрики и цехи кулинарных изделий и полуфабрикатов*. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

Оснащены цехи фабрики-заготовочной современным высокопроизводительным оборудованием, в них функционируют поточные линии по очистке и сульфитации картофеля, по производству салатов, винегретов, овощных котлет, жарению картофеля до полуготовности и др. При фабриках-заготовочных могут быть организованы и подсобные производства, занимающиеся изготовлением крахмала, кваса, фруктовых вод, мороженого.

Крупные механизированные предприятия, выпускающие кулинарные и кондитерские изделия для доготовочных предприятий, – это **фабрики-кухни**. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан, кафе, магазин кулинарии. При фабрике могут быть специализированные цехи по производству охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, – это **столовая-заготовочная**. Объем производства и мощность столовой-заготовочной

гораздо меньше, чем фабрики-заготовочной и фабрики-кухни. В столовой-заготовочной может быть организовано питание посетителей в торговых залах.

Индустриальным методом кулинарная фабрика производит готовые блюда, расфасовывая их в специальные лотки, пакеты. На этих фабриках, как правило, очень высокий уровень механизации производства, они оснащены поточными и автоматическими линиями, оборудованием непрерывного действия. Продукция поставляется на предприятия, где нет своих производственных мощностей или они недостаточны.

Наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания – **комбинат по производству полуфабрикатов**. Все производственные цехи комбината полуфабрикатов оснащаются современным технологическим и холодильным оборудованием, работа в них организуется по поточному методу, широко используются разделение труда и специализация рабочих мест. Комбинаты полуфабрикатов перерабатывают в сутки 15–25 т сырья и более.

Специализируется на выпуске готовых блюд и **фабрика быстрозамороженных блюд**, которые поставляются в расфасованном виде на доготовочные предприятия. Блюда замораживают при температуре от -38 до -40 °С. Такие блюда при температуре -18 °С можно хранить в течение нескольких месяцев.

Механизированное централизованное производство, обеспечивающее выпуск мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, а также кулинарных изделий для снабжения ими доготовочных предприятий, – это **специализированный цех по выработке полуфабрикатов**. Реализация полуфабрикатов, выпускаемых цехом, может быть организована и через розничную торговую сеть. Эти предприятия открываются, как правило, при овощехранилищах, мясокомбинатах, крупных холодильных хозяйствах.

Крупное объединение, в составе которого есть фабрика-заготовочная, сеть доготовочных предприятий (столовые, кафе, рестораны, магазины кулинарии) – это **комбинат питания**. Если позволяют мощности, такой комбинат обеспечивает полуфабрикатами предприятия других организаций и магазины розничной торговли. Подобные гиганты создаются на территории крупных промышленных предприятий и объединений.

Доготовочные предприятия – это небольшие предприятия. В них производится выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению. Работа на полуфабрикатах сокращает потребность доготовочных предприятий в оборудовании, позволяет уменьшить площади производственных и складских помещений, высвободить работников, ранее занятых первичной обработкой сырья, улучшить санитарное состояние предприятий. Все это создает условия для роста выпуска продукции без увеличения производственных площадей, для расширения ассортимента выпускаемых блюд и кулинарных изделий, улучшения их качества. Высвобождение площадей производственных помещений, ранее используемых для первичной обработки сырья, и расширение за счет этого площади торговых залов позволяют увеличить пропускную способность и обеспечить большее количество населения услугами. К доготовочным предприятиям относят: *столовые-догоотовочные и столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусоочные, блинные, пиццерии, шашлычные*, а также *предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты*.

В настоящее время многие частные предприятия совмещают все моменты технологического процесса, но, вместе с тем, существует и немало таких, которые представляют собой те же доготовочные предприятия или заготовочные цеха, только в меньших объемах.

Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям

Выделяют пять наценочных категорий в зависимости от типа, места расположения, материально-технического оснащения, характера и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания: *люкс, высшую, первую, вторую и третью*. Для ресторанов установлены такие наценочные категории: люкс, высшая, I, II; для кафе общего типа – высшая, I, II; для специализированных кафе – I, II; для баров – люкс, высшая, I, II; для закусочных общего типа – II; для специализированных закусочных – I, II; для столовых – II, III; для буфетов – I, II, III.

К категории люкс относят рестораны и бары, отличающиеся уникальным характером здания и помещений, а также максимальным уровнем комфортности. Эти предприятия оснащены современным инженерным оборудованием, мебелью и посудой, выполненными по специальным заказам, осветительной аппаратурой и т. п.

К высшей категории относят рестораны, кафе, бары, которые отличаются наиболее высоким уровнем обслуживания, сложностью ассортимента приготовляемой продукции, высоким классом оформления помещений и современным техническим оснащением.

Предприятия первой категории: рестораны, включая рестораны при железнодорожных станциях и автовокзалах, аэропортах, морских и речных вокзалах и судах, вагоны-рестораны и купе-буфеты, рестораны при гостиницах; кафе, шашлычные, чебуречные, винные и пивные бары, коктейль-бары (кроме высшей и второй категории); буфеты при крупных зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях.

Предприятия второй категории: общие и диетические столовые, закусочные, пельменные, кафе-молочные, вечерние рестораны и кафе на базе столовых, буфеты на вокзалах и перронах, в аэропортах и автовокзалах, выносные буфеты и мармитные тележки.

Предприятия третьей категории: столовые, буфеты, предприятия других типов, расположенные как на территории производственных объединений и учреждений, так и вне ее, обслуживающие рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профессионально-технических училищ.

Что касается частных предприятий, то процесс ценообразования в них иной, и формируется он, исходя из законов свободного рынка, а также на основе расчетов, которые являются обязательными документами и предоставляются для проверки по мере востребования контролирующими органами.

Характеристика ресторанов, кафе, баров

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, вино-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это **ресторан**. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха.

Обслуживают посетителей в ресторане официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации.

В ресторанах, где обслуживают иностранных туристов, официанты владеют одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал ресторана одет в форменную одежду единого образца.

В ресторанах потребителям предоставляются комплексные обеды и ужины, а при обслуживании конференций, банкетов и т. п. мероприятий обеспечивается полный рацион питания. Рестораны при гостиницах, кроме ассортимента блюд предложенного в меню, отпускают завтраки, зачастую включаемые в счет проживания. В праздничные дни в ресторанах организуются семейные обеды, проводятся дегустации блюд национальной кухни, концерты, торжества по случаю свадеб и юбилеев.

В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудуются залы ресторанов двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами, стульями, диванами. В ресторанах высшей категории столы обязательно накрывают скатертями. Для ресторанов люкс мебель изготавливают по индивидуальному заказу в соответствии с интерьером помещения.

Музыкальное обслуживание в ресторанах осуществляется с применением аудио-аппаратуры, а в ресторанах высшей категории приглашением оркестра или вокально-инструментального ансамбля. услуги музыкантов могут быть включены в счет.

Фасады ресторанов высшей категории оформляют с использованием различных декоративно-отделочных материалов, цветных стекол, световых и оптических эффектов, живых цветов. Даже не входя в ресторан, клиент должен увидеть информацию о ресторане, его кухне, ассортименте услуг, ценах.

В ресторанах категории люкс посетителям предлагают очень широкий ассортимент заказных и фирменных блюд, иногда официанты подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах клиентов, заказавших эти блюда.

В ресторанах класса люкс столовая посуда и приборы изготавливаются по спецзаказу из нержавеющей стали, высококачественного фарфора и стекла с высокохудожественной отделкой. На предметы из фарфора обязательно наносится эмблема ресторана. На банкетах и приемах столы сервируют приборами и посудой из мельхиора и хрусталя.

На каждом предмете белья должна быть эмблема или полное название ресторана. Посетителям подают влажную горячую салфетку, скатерть меняют после обслуживания каждой группы гостей.

Посетителям ресторана высшей категории предлагают заказные и фирменные блюда – не менее половины ассортимента, кулинарные изделия.

В ресторане высшей категории должен быть банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой. Оформление помещений должно соответствовать названию ресторана и быть выполнено в одном стиле. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для

выполнения своих обязанностей. Обязательной является фирменная одежда обслуживающего персонала.

Типографским способом должно быть отпечатано меню ресторанов категорий люкс и высшей, а при обслуживании иностранных туристов – на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены на плотной бумаге с глянцевым покрытием.

Каждый владелец частного предприятия питания хочет произвести впечатление на посетителей, поэтому в рекламных целях используются все атрибуты предприятий класса люкс. Но не следует забывать и о том, что само качество и ассортимент блюд, а также уровень обслуживания должны соответствовать интерьеру ресторана и тому, что написано в меню.

Загородные рестораны, специализированные и рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню *фирменным блюдам*. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре.

Меню в этих ресторанах печатается на машинке или на компьютере и вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используются металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с использованием индивидуальных салфеток.

Пассажиры в пути следования обслуживают **рестораны на судах**. В них посетителям предлагается полный рацион – завтраки, обеды и ужины. Обслуживают посетителей официанты. На крупных пассажирских судах может быть несколько ресторанов, буфетов и баров. Вместимость судовых ресторанов до 150 мест, столы прикреплены к полу.

Вагоны-рестораны устраиваются обычно в железнодорожных поездах дальнего следования.

Состоит вагон-ресторан из зала, производственного помещения, моечного отделения и буфета. В меню должны быть холодные закуски, первые и вторые блюда, напитки, комплексные обеды, дорожные наборы, соки, минеральные и фруктовые воды. Кроме того, официанты-разносчики продают продукты и изделия вразнос.

Предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей, – **кафе**. В ассортименте напитков обязательно должен быть кофе – не менее двух-трех наименований; ром, ликер, которые подаются к кофе в специальной посуде. В меню кафе могут быть холодные закуски, вторые блюда несложного приготовления (горячие сосиски, яичница и т. д.). Реализуются кондитерские изделия собственного производства, мороженое, коктейли.

Кафе делят на две группы в зависимости от ассортимента и контингента потребителей: общего типа и специализированные.

В своем ассортименте **кафе-мороженое** должно иметь не менее четырех-пяти наименований мороженого, коктейли, чай, кофе (не менее трех наименований), фруктово-ягодные соки, шампанское. Допускается продажа сухих виноградных вин. В крупных и средних кафе посетителей обслуживают официанты. Готовое, а также мягкое мороженое в кафе доставляется с промышленных предприятий специализированным транспортом. Некоторые кафе изготавливают мороженое сами на фризерных установках.

Специализированное предприятие для реализации молочных изделий (не менее восьми наименований), мучных и кондитерских изделий (не менее восьми наименований), горячих вторых блюд (не менее четырех наименований) – блинов, пудингов, омлетов, запеканок и др., сладких блюд (не менее трех наименований) – **кафе-молочная**. Не менее 35 % в общем выпуске блюд должны занимать специализированные блюда.

Для обслуживания детей предназначены **детские кафе**. В ассортименте – молочные, мучные блюда, молочные коктейли, кондитерские изделия, сладкие блюда, отпускаемые

уменьшенными порциями. В оформлении торговых залов используются сюжеты детских сказок. Оснащаются кафе детской мебелью. Обслуживание в кафе осуществляется официантами.

Для организации вечернего отдыха молодежи предназначены **молодежные кафе**. В них предусматривается сравнительно ограниченный ассортимент вторых горячих блюд несложного приготовления, холодные закуски, горячие и прохладительные напитки, кондитерские изделия, реализуются виноградные вина, мороженое.

Специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей, – **закусочная**. В закусочной предлагаются разнообразные закуски, бутерброды, холодные и горячие напитки, пирожки, горячие блюда несложного приготовления и др. Специализация закусочных (сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.) предполагает реализацию определенных видов продукции, характерной для данного предприятия.

Подавляющее большинство частных предприятий быстрого питания можно отнести именно к этой категории.

Специфика предприятия должна отражаться в оформлении торгового зала, форме официантов (в закусочных первой категории). Например, в блинной форма официантов часто имеет отделку русским национальным орнаментом, в шашлычной – включает элементы восточной одежды и т. д. Закусочные оснащаются мебелью с гигиеническим покрытием, столы могут быть высокими, без стульев, или обычными, со стульями. В закусочных второй категории применяется самообслуживание.

Бар. Характерная особенность баров – обслуживание посетителей за барной стойкой. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков и закусок бары делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-бары и др. В *пивном баре* к пиву подаются соответствующие этому напитку холодные (в наборе) и горячие закуски. Обслуживание осуществляется официантами; допускается и самообслуживание. В *винном* и *коктейль-баре* к винам и смешанным напиткам подаются фрукты, кондитерские изделия, специальные закуски. Обслуживание осуществляется барменами и официантами. Ассортимент *молочного бара* составляют молочные и сливочные коктейли, мороженое с различными наполнителями, взбитые сливки, фруктовые соки, кондитерские изделия, кофе, кулинарные изделия из творожной массы и др.

От коктейль-бара *коктейль-холл* отличается только вместимостью зала и ассортиментом предлагаемых блюд.

В меню баров могут быть и крепкоалкогольные напитки. При организации банкетов-коктейлей в зависимости от сезона готовят холодные или горячие напитки – пунши, глинтвейны, гроги и крошоны.

Сырные палочки, канапе, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки, тарталетки – самые распространенные закуски. Из кондитерских изделий подаются мелкие пирожные, конфеты, шоколад, цукаты.

Бары категорий люкс и высшей отличаются высоким уровнем художественного оформления залов и техническим оснащением. Среди напитков, предлагаемых в них – известнейшие отечественные и зарубежные марки; в меню обязательны фирменные блюда.

Высококвалифицированные метрдотели, официанты и бармены встречают и обслуживают посетителей баров. В барах со своим производством есть повара. Обслуживающий персонал баров, как и ресторанов, должен быть одет в костюмы и обувь фирменного образца. Меню, другая печатная информационная продукция должны быть выполнены на русском и иностранных языках.

В барах первой категории бармены и официанты предлагают посетителям фирменные закуски и коктейли. Здесь могут выступать музыкальные ансамбли.

В барах второй категории обслуживание ведет бармен за барной стойкой или буфетчик за прилавком. Меню печатают на машинке или компьютере и вывешивают у барной стойки.

Бары категорий люкс и высшей категории проводят эстрадные концерты и дискотеки. Все бары должны быть оснащены аудиоаппаратурой, а бары высшей и первой категорий, кроме того, телевизором, игровыми автоматами. Предусматривается в барах и место для танцев.

Диско-бары. В дневное время эти предприятия работают как кафе, а по вечерам в них регулярно устраиваются дискотеки. Посетителям предлагаются разнообразные холодные закуски и кондитерские изделия, обязательное блюдо – мороженое. Залы диско-баров должны быть оформлены современно, с соответствующим освещением и подсветками. Обязательным условием оснащения такого бара должны быть мощная музыкальная аппаратура, аппаратура для создания световых эффектов, телевизоры и видеооборудование. Программу вечера ведет диск-жокей. Если говорить о меню, то в диско-барах обязательно должны быть прохладительные напитки и легкие закуски, мороженое с различными наполнителями.

Пивные бары специализируются на продаже пива – разливного и марочного в бутылках. Пиво отпускают, используя специальные стойки и краны-дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей. Кроме пива, посетителям предлагают фруктовые и минеральные воды. Продажа крепкоалкогольных напитков запрещается. В пивных барах подаются горячие и холодные закуски, бутерброды и продукты, которые наиболее подходят к пиву – соленая, копченая и вяленая рыба, раки, креветки, хрустящий картофель, соленое печенье, маслины, оливки, чипсы, орехи и т. д.

Винные бары или *коктейль-бары* открывают обычно при гостиницах, ресторанах и кафе. Здесь посетители могут принять легкий аперитив. В качестве закусок предлагаются бутерброды, канапе, тартинки и гренки с различными продуктами, блины, кондитерские изделия и т. п.

Если такой бар устроен в зале большого ресторана, его называют «*бар-аперитив*». Здесь гости перед началом приема могут выпить кофе, побеседовать.

Чаще всего *гриль-бары* располагают в старой, центральной части города, где сосредоточены магазины, в местах массового отдыха, при ресторанах. В них можно быстро перекусить. Посетителям предлагают цыплят на вертеле, шашлыки, бифштексы, сосиски, тартинки, картофель фри. Причем блюда готовятся буквально на глазах у клиентов. В таком баре часто бармен работает еще и в качестве повара – готовит блюда из полуфабрикатов. Посетители могут располагаться либо за столиками, либо на высоких табуретах у стойки.

Структура обслуживающего персонала

Обслуживающий персонал каждого предприятия имеет свой круг обязанностей, который определяется руководством и зависит от размеров и традиций каждого конкретного предприятия. Но, как правило, обязанности распределяются следующим образом:

– **Заведующий производством.** В больших залах заведующий производством выполняет обязанности менеджера и отвечает за организацию питания. Он совместно с шеф – поваром составляет меню, причем так, чтобы бизнес приносил прибыль, а также руководит закупкой продуктов и контролирует прием на работу и обучение обслуживающего персонала. Если на предприятии имеется несколько баров и ресторанов (например, в крупной гостинице), тогда в каждом ресторане может быть свой заведующий производством, в круг обязанностей которого входит работа с персоналом ресторана или бара и контроль за закупкой продуктов и напитков.

– **Метрдотель** руководит всей работой официантов и барменов и контролирует, как они обслуживают посетителей, начиная с подготовки ресторана к встрече гостей и заканчивая уборкой помещений по окончании работы. В небольших ресторанах в обязанности метрдотеля, кроме основных обязанностей, входит бронирование столиков, прием гостей и оказание им помощи при выборе мест в зале. В крупных ресторанах этим занимается метрдотель по приему гостей.

– **Бригадир** или **старший официант** отвечает за обслуживание отдельных участков, на которые поделен зал, или ряда столов. Он принимает заказы и обслуживает свой участок, в чем ему помогают менее опытные официанты или стажеры.

– **Официант.** Если участок обслуживает бригада, то менее квалифицированные официанты подчиняются бригадиру. В их обязанности входит сервировка столов, подача соусов и приправ и выполнение мелких поручений старших коллег.

– **Сомелье.** Это истинный знаток вин, который выполняет широкий круг обязанностей. В его обязанности входят: закупка вин, консультирование клиентов, сервировка, включающая умение грамотно и виртуозно откупорить бутылку шампанского, декатирование «тихого» вина (переливание его в графин для обогащения кислородом) и многое другое.

Отдельно стоит сказать о роли официанта и его обязанностях, если он работает не в бригаде. Термин «официант» применяется к представителям обоих полов, обслуживающих посетителей едой и напитками. Роль профессионального официанта заключается в умении создавать непринужденную обстановку, в которой каждый посетитель смог бы почувствовать себя желанным гостем, поэтому работа официанта не сводится к простой подаче еды и напитков.

Профессиональный официант, чтобы компетентно справляться со своими обязанностями, должен обладать целым рядом качеств и умений, к которым относятся трудолюбие, пунктуальность, честность, приятный внешний вид и т. д. Кроме того, он обязан знать технологию приготовления блюд, подаваемых к столу, продукты, из которых приготовлено блюдо, и, конечно, правила сервировки стола.

Работа официанта включает в себя несколько важных аспектов:

- подготовка рабочего места и содержание его в надлежащем виде;
- коммуникабельность, то есть умение поддерживать хорошие отношения с гостями и коллегами по работе;
- умение оказывать посильную помощь посетителям ресторана в выборе блюд и напитков;
- умение правильно принимать заказ и записывать его;
- подача заказа и уборка стола.

Высокие требования предъявляются и к внешнему виду официанта – это первый и наиболее очевидный показатель профессионального отношения к работе. Первое впечатление о

персонале ресторана и о ресторане в целом складывается у посетителей при взгляде на официантов. Это первое впечатление является одним из главных критериев коммерческого успеха (или неуспеха) предприятия общественного питания. Более подробно о внешнем виде официанта читайте в главе «Подготовка к обслуживанию посетителей».

Технологический процесс на предприятиях общественного питания

Характеристика технологического процесса

В общественном питании разделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализация; приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть *предприятия с полным и неполным технологическим циклом*.

На предприятия общественного питания поступает сырье – полуфабрикаты и готовая продукция. *Сырье* – это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация. Полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. Готовая продукция – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, быстро портится и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, продажи тех или других продовольственных товаров в магазинах и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Необходимы строгое соблюдение правил санитарного режима на производстве и контроль за качеством блюд, учитывая разнообразие перерабатываемого сырья, реализацию продукции, потребляемой на месте в больших количествах, следует вовремя заказывать и доставлять, а не закупать в больших количествах впрок. Большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Одним из основных факторов, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается беспеховая структура производства. На таких предприятиях все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение должностных обязанностей и т. д.

На крупных предприятиях применяется цеховая структура производства и создаются *заготовочные цехи* (овощной, мясной, рыбный), *догоготовочные* (горячий, холодный). Это поз-

воляет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Принято подразделять все производственные помещения предприятий общественного питания на *заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные*. Заготовочные – это овощной, мясной, рыбный и птице-голевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный цехи. К доготовочным относятся горячий и холодный цехи, к подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к вспомогательным – раздаточные, хлебoreзки, котломойки.

Кондитерский цех на крупных предприятиях работает самостоятельно, независимо от кухни.

Основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи – оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами должно быть от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной – 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами – 1,2–1,5 м и т.д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания линейный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционного модулированного оборудования.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта.

Санитарные требования к помещениям, а также наличие условий, обеспечивающих соблюдение Законов об охране труда работников, – это то, что должно соблюдаться на всех предприятиях, в не зависимости от их размера и формы собственности.

Потолки в производственных помещениях предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Потолки должны быть побеленными.

Для покрытия полов используют метлахскую плитку, релин, фенолит и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

При создании необходимых условий труда работников немаловажное значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18 °С, в горячем цехе – 22–25 °С. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и запаха пищи. Для этого устанавливают вытяжную механическую вентиляцию и приточно-вытяжную. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен

воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток. Такая установка состоит из каналов и вентиляторов, а засасывание воздуха происходит при помощи системы, снабженной очистительными устройствами, нагревателями и увлажняющими устройствами.

Отсос воздуха из производственных помещений при использовании вытяжной вентиляции более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из зала идет по направлению к кухне. Однако нередко для производственных помещений ресторана (кухни, моечной, холодного цеха) вентиляция вытяжными каналами недостаточна. Выделение большого количества тепла, испарений, влаги машинами и устройствами требует применения механической приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляционные вытяжки должны быть расположены над источником парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устраивают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи.

Для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха в производственных помещениях некоторых современных предприятий применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения обеспечиваются холодной, горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

Овощной цех

Первым среди заготовочных цехов называют овощной цех.

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии и мелкорозничной торговли.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных на крупных предприятиях или при овощных базах (овощехранилищах) и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, доочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук и капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия, диктует особенности обработки овощей различных видов. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Картофель и корнеплоды моют в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его доочистка.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического действия.

Для очистки картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.

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

Картофель после механической очистки поступает на конвейер для ручной доочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для доочистки овощей есть два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под эти отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной доочистки.

Для очистки картофеля используют специальный нож с коротким лезвием (длиной 6–7 см и шириной 2–2,5 см), имеющий скошенный конец, а также желобковый нож (длиной 18 см с ручкой) и короткий широкий нож-скребок (длиной 17 см).

Хранят доочищенный картофель в воде или подвергают его сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после доочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Нарезка – следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Огурцы, кабачки, капусту обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, корзинках доставляют в горячий цех.

Необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности в овощном цехе. Основные правила таковы. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины должны иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8-10 кг. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг.

В цехе должна поддерживаться температура не ниже 15 °С. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Мясной и рыбный цехи

Производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи – назначение мясного цеха. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

Обработка мяса и рыбы на предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства может осуществляться в одном помещении при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

Мясо нередко поступает на предприятия общественного питания замороженным. Поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса – *дефростация*, т. е. оттаивание. Для этого используют специальные камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре. Оттаявшие туши перемещают в цех по подвешенным путям. В цехе туши обмывают теплой водой: на крупных предприятиях – щеткой-душем в специальном помещении, на мелких – в ваннах травяными щетками. Обсушивают туши, используя вентилятор или хлопчатобумажную ткань.

Разруб туши на части – следующая операция – осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубак. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производятся обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с рабочей поверхностью из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса, подрезка мякоти и снятие ее с кости производятся при помощи большого и малого обвалочных ножей, зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем РМ-1 или тяпкой.

С целью приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом; на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.

При обработке птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших для этого отводятся специальные рабочие места.

Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов осуществляются в рыбном цехе. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Рыбу оттаивают в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями, в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, линя, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном внизу, при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами рыбу потрошат. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним

поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется на отдельном столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.

На мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении – мясо-рыбном цехе. Основное требование при организации работы такого цеха – обеспечение раздельной обработки мясных и рыбных продуктов и раздельное хранение полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

Мясо при работе на мясорубке в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после его выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работники должны использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены: углы производственных столов и ванн должны быть закругленными. На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

Горячий цех

Завершается технологический процесс приготовления пищи в горячем цехе. Здесь осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, выпекаются и кондитерские изделия.

Оборудуется горячий цех плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения: *суповое* – для приготовления первых блюд и *соусное* – для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

Приготовление первых блюд в суповом отделении начинается с варки бульонов. Для приготовления бульонов и супов применяют электрические и газовые котлы емкостью 20, 40, 60, 125 и 250 л, паровые – емкостью 125 и 250 л, наплитные котлы из нержавеющей стали емкостью от 15 до 60 л.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассирования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, готовящего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

В связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд в ресторанах набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук пассированный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др.

В горячем цехе современных предприятий общественного питания при организации рабочих мест поваров используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки применяют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу.

Для приготовления первых блюд, наряду с котлами различной емкости, устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.

Готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде в соусном отделении. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

Основным оборудованием соусного отделения ранее была огневая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение при приготовлении вторых блюд получает специализированная аппаратура – электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основ-

ным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование.

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

Для централизованного приготовления соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирочные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде.

В организации рабочих мест соусного цеха учитываются степень разделения труда, специализированное оборудование, объем и ассортимент выпускаемой продукции. На крупных предприятиях, оснащенных современным специализированным оборудованием, где есть возможности для четкого разделения труда, рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

При размещении рабочего места в ресторане учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

При организации рабочих мест поваров, готовящих вторые блюда, большие преимущества дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того, чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд komponуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Возглавляет работу горячего цеха в ресторане повар, имеющий разряд не ниже шестого, 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, несколько поваров пятого и шестого разрядов, не считая бригадира.

Холодный цех

Предназначение холодного цеха – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Осуществляемые в цехе основные операции – *нарезка* подготовленных продуктов, *порционирование* и *оформление* холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

Исходя из того, что в цехе готовят блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование – шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и ледогенератор.

Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчино-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом – основное оборудование холодного цеха.

Хранят продукты для приготовления салатов и винегретов в горке. Сыры, колбасу, заливное и др. в холодильном шкафу хранят в течение непродолжительного времени. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой.

С целью очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты – яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

Из сладких блюд в ресторанах готовят желе, муссы, компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем месте повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На крупных предприятиях выделяется специальное рабочее место для приготовления бутербродов.

В крупных ресторанах мороженое готовят из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризер. В небольших ресторанах реализуют мороженое, поступающее с ледокомбинатов.

Бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество, руководит работой в холодном цехе. Повара шестого и пятого разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара четвертого раз-

ряда подготавливают продукты – варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

Кондитерский цех

Производство мучных кондитерских и кулинарных изделий – назначение кондитерского цеха. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в продуктовые магазины, кафе, буфеты, доготовочные предприятия.

В состав цеха входят *тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное* отделения, помещения для украшения изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов (в которой охлаждают слоеное тесто), моечную для инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: *просеивание муки и приготовление* (замес, брожение) *теста, разделка* (формовка) *изделий, выпечка, оформление* (отделка) *кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков.*

Замешивают тесто и подготавливают необходимые полуфабрикаты в тесторазделочном отделении. Предварительно (лучше в отдельном помещении) просеивают муку. На крупных предприятиях для этой цели используют специальную машину, на мелких муку просеивают вручную с помощью сита.

Для замеса теста используются тестомесильные машины. В мелких цехах для этой цели применяют универсальный привод со взбивалкой. Для брожения дрожжевого теста используются передвижные дежи, на некоторое время размещаемые у кондитерских печей.

При разделке и формовке кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте кондитера должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.

Раскатка теста осуществляется с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также теста при изготовлении слоеных изделий.

Для приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирачную машину (от универсального привода).

Осуществляется выпечка кондитерских изделий в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах можно поддерживать определенный режим.

При оформлении кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют с содой, затем ополаскивают 2 %-ным раствором хлорной извести. Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к бактериальному обсеменению.

Поэтому указанный инвентарь обрабатывают в автоклаве, затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

Моечная кухонной посуды

Моечную кухонной посуды на всех предприятиях общественного питания располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которые ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.

Посудомоечная машина решает проблемы мытья посуды, но при ее отсутствии приходится делать это вручную.

Поступающая в моечную использованная посуда предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моечных средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается горячей водой (90 °С). Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Разделочные доски моют, затем их обдают кипятком так же, как посуду.

Пищеварочные котлы обрабатывают водой при температуре 50 °С с применением щеток и ополаскивают горячей водой (не ниже 70 °С). Разрешается использовать моющее средство.

Кухонную посуду на небольших предприятиях моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

Раздаточная

Связующее звено между производством и торговым залом – раздаточная. На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную располагают на производственной площади. Она должна быть удобно связана с кухней, буфетом, хлеборезкой, моечной столовой посуды, холодным цехом, иметь достаточную ширину для нормального движения официантов с подносами и тележками. В этом случае раздаточная отделяется от торгового зала капитальной стеной или раздвижной перегородкой. На предприятиях с самообслуживанием посетителей раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале.

С целью обеспечения удобства работы официантов и раздатчиков и сохранения температуры блюд, в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуются также установка ледогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.

При отпуске блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускают в металлических суповых судках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускают в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками – баранчиках, холодные блюда и закуски – на блюдах или тарелках.

В мелких тарелках отпускают некоторые вторые блюда. Официант, получая блюдо от раздатчика, должен обратить внимание на его оформление. Внешний вид блюда должен быть эстетически привлекательным, вызывать аппетит, основной продукт должен располагаться против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков, например, мяса, раздатчик укладывает их так, чтобы они покрывали длины друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. При сложном гарнире следует обратить внимание на сочетание цветов отдельных компонентов гарнира, например, различных по окраске овощей и свежей зелени.

Работа раздаточной должна быть построена таким образом, чтобы обеспечить отпуск продукции в свежем виде, определенного веса и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске не должна быть ниже 75 °С, вторых – 65 °С, соусов – 75 °С, холодных и сладких блюд – 7-14 °С, заказных (порционных) блюд – 80-90 °С. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на 10 °С.

Сроки хранения готовых блюд, установленные на раздаче, определяются необходимостью не только соблюдения санитарных требований, но и сохранения вкусовых качеств. К началу обеденного времени в холодном цехе должны быть подготовлены и оформлены овощные гарниры различных видов для бесперебойного поступления их на раздачу предприятия.

Рабочие места раздатчиков должны быть оснащены необходимым оборудованием и инвентарем. В ресторанах, где в большинстве случаев блюда отпускаются с плиты, на раздаточном прилавке, расположенном на некотором расстоянии от плиты, размещают горку для специй и приправ, посуду, требующуюся для отпуска блюд, раздаточный инструмент – разливательные ложки емкостью 0,5–0,25 л, соусные ложки емкостью 25–30 см³, вилки со сбрасывателями, лопатки, щипцы, двухкилограммовые циферблатные весы.

Складское хозяйство

В состав складского хозяйства предприятий общественного питания входят охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, овощей, помещения для хранения инвентаря, белья и других предметов материально-технического оснащения.

Площади складских помещений определяются в зависимости от характера работы предприятия. Например, в ресторанах, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые для 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. На крупных предприятиях мясные, рыбные, гастрономические продукты должны храниться в отдельных камерах. В ресторанах обычно есть отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения вино-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

Снабжающие полуфабрикатами доготовочные предприятия должны иметь в своем составе экспедиции с охлаждаемыми камерами для кратковременного хранения продукции перед отправкой.

Определенные требования предъявляются к размещению складских помещений. Они должны быть расположены на одном уровне, причем при планировке предусматривается удобная связь с производственными цехами. Складские помещения (кладовые) оборудуют стеллажами, шкафами, ларями, закромами, подтоварниками, весами. В охлаждаемых камерах должны быть подтоварники, передвижные стеллажи, решетчатые полки, подвесные балки с крючьями.

Для хранения различных групп товаров в складских помещениях поддерживаются определенный температурный режим и соответствующая влажность. При размещении продуктов в кладовых необходимо соблюдать определенные правила. Продукты не следует размещать вблизи водопроводных труб, отопительной системы, охлаждающих устройств. От стен и пола продукты должны быть расположены на расстоянии не менее 20 см.

Помещения для хранения продуктов должны соответствовать определенным санитарным требованиям. Стены и потолки кладовых должны быть гладкими и легко поддаваться санитарной обработке. В неохлаждаемых кладовых допускается как естественное, так и искусственное освещение, в кладовых для хранения овощей – только искусственное освещение. В кладовых небольших предприятий может быть естественная вентиляция, в кладовых более крупных предприятий (более 100 мест), – приточно-вытяжная.

При хранении товаров должны учитываться их свойства и специфические особенности: гигроскопичность, легкость восприятия запахов, возможность изменения качества под влиянием солнечного света. Необходимо обеспечить допустимое товарное соседство. Не разрешается совместное хранение товаров с острым запахом (например, рыбы) вместе с товарами, легко воспринимающими этот запах (фрукты, чай и др.). Сырье и готовую продукцию хранят отдельно.

Остывшее и охлажденное мясо (туши) хранят подвешенным на луженых крючьях на подвесном пути или на вешалках, мороженое – в штабелях. Для хранения мороженой птицы используют стеллажи, охлажденной – ящики. Для хранения охлажденной рыбы частиковых пород используют корзины или ящики, куда добавляют дробленый лед. Осетровая рыба хранится подвешенной на луженых крючьях.

Определенные требования должны соблюдаться при хранении молочных продуктов. Их хранят в охлаждаемой камере при температуре от 1 до 6 °С и относительной влажности воз-

духа от 80 до 85 %. Сливочное масло хранят на полках стеллажей, в таре или кусками в пергаменте, сыры – головками, уложенными на полках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Творог, сметану хранят в бочках с крышками, молоко – в таре, в которой оно поступило. Гастрономические товары – колбасу, сосиски – хранят подвешенными на луженых крючьях или в оббитых оцинкованным железом ящиках.

Картофель и овощи хранят в подвальных помещениях с искусственным освещением (при температуре воздуха от 2 до 5 °С и влажности 80–90 %), в закромах слоем не выше 1,5 м или в ящиках; соленые огурцы – в бочках; квашеную капусту – в бочках под гнетом; ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый – в ящиках, корзинах, решетках.

Бутылки с вином, минеральной водой хранят в горизонтальном положении в шкафах с раздвижными дверцами или в ящиках; ликеро-водочные изделия, безалкогольные напитки – штабелями, по шесть ящиков в высоту. Температура воздуха должна быть от 8 до 15 °С, а влажность – 70–75 %. Бутылки с вином просматриваются в кладовой с помощью специального светового экрана.

Складские помещения должны быть оснащены разнообразными инструментами: поварскими, гастрономическими, сырными ножами, ножами-рубаками, мясными топорами и пилами, деревянными лопатками, ложками из нержавеющей стали, овоскопами, инструментом для вскрытия тары и др.

Сроки хранения сырья в складских помещениях ресторана зависят от его типа, района расположения, расстояния от продуктовых баз, климатических условий данной местности.

Продукты	Сроки хранения
Мясные	2–3 дней
Рыбные	1–2 дней
Молочно-жировые	1–3 дней
Гастрономические	2–5 дней
Молоко	0,5 дня
Овощи	5–10 дней
Зелень	1 день
Фрукты, ягоды	1–2 дней
Хлебобулочные изделия	1 день

Отпускают сырье со склада, а в производственные цехи ресторана, в филиалы и буфеты – на основании заявки. Во время приемки получаемых со склада продуктов проверяют их соответствие накладной по ассортименту, массе и качеству.

В крупных ресторанах установлены графики отпуска товаров со склада, работники склада заранее подготавливают товар. Перегружать продукты из тары поставщика в чистую промаркированную внутрицеховую тару надо непосредственно в камере. Запрещается завозить или приносить в цехи продукты в таре поставщика.

Бракераж готовой продукции

Постоянный контроль за качеством приготовления пищи – это бракераж. Он подразделяется на *ведомственный, административный и личный*.

Проводит ведомственный бракераж специальная комиссия вышестоящей организации. Члены комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии.

Бракераж административный проводит заведующий производством или его заместитель. В течение рабочего дня качество приготовления пищи контролируют бригадиры-повара.

Самой важной формой контроля качества блюд в ресторанах являются посты качества и контроль качества на раздаче. Посты качества возглавляют бригадиры-повара, контролирующие качество приготовления блюд и их выход. Члены комиссии сначала изучают меню, технологические и калькуляционные карточки. Потом проверяется масса готовых изделий. Качество блюд и кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду консистенции, цвету. В результате этих исследований изделиям выносят оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Получают оценку «отлично» изделия, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией. Это означает, что по вкусу, цвету, запаху, консистенции эти блюда соответствуют установленным показателям и требованиям.

Дают оценку «хорошо» блюдам, которые приготовлены с соблюдением рецептуры, обладают отличными вкусовыми показателями, но имеют мелкие отклонения: нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, недосоленные или пересоленные и т. п.

Ставят оценку «удовлетворительно» блюдам, пригодным для продажи без переработки, но имеющим значительные недостатки: нарушение соотношений компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия, присутствие постороннего запаха и привкуса, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие форму, подгоревшие, недоваренные или недожаренные. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют.

Повара пятого и шестого разрядов сами являются контролерами и гарантируют высокое качество блюд. Повара, имеющие право личного бракеража, каждые три года проходят переподготовку. Лишение права личного бракеража может наступить по требованию комиссии по качеству.

В ресторанах заведены специальные бракеражные журналы, в которые комиссии по качеству вносят свои замечания.

Два-три раза в месяц блюда и кулинарные изделия направляют в санитарно-пищевую лабораторию для исследования полноты закладки продуктов и их доброкачественности.

Характеристика торговых помещений

Виды торговых помещений

К торговым помещениям в ресторанах, кроме обычных торговых залов, относятся *банкетные залы, коктейль-холлы, бары, залы ожидания* (аванзалы). В группу торговых помещений входят также *касса, буфеты* – основной, кофейный, а также буфет-хлеборезка, подсобные помещения – сервизная и моечная столовой посуды.

В ресторанах, столовых, кафе необходимо предоставить посетителям возможность снять верхнюю одежду, вымыть руки, подождать, пока освободится место. Поэтому на предприятиях общественного питания обычно есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал. Для того, чтобы посетители могли поправить перед входом в зал прическу, осмотреть свой костюм, в вестибюле должны быть зеркала.

Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна площади зала ресторана, а интерьер должен соответствовать характеру ресторана. Вестибюль лучше спланировать просторным, чтобы не создавалось ощущения тесноты, площадь холла должна равняться примерно четверти площади зала ресторана. В зависимости от площади вестибюля бывают: малый, большой и аванзал. Эти помещения могут быть отделенными от зала или проходными. В них посетитель должен найти информацию об услугах, которые предоставляет ресторан, и указатели.

Обычно гардероб располагают при входе в вестибюль, туалетные комнаты – несколько дальше, по пути движения посетителей к торговому залу. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей. Современные гардеробы оборудуют секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. При приеме одежды у посетителей гардеробщик обязан сразу же вручать им номерки и только потом вешать одежду. Это ускоряет процесс обслуживания и предотвращает возможные недоразумения. При уходе посетителей из ресторана сначала им подадут пальто, а только потом головной убор.

В комнате для курения размещают мягкую мебель и пепельницы. Для удаления дыма комната должна быть оснащена интенсивной вентиляцией.

Посетители могут посидеть, отдыхая или ожидая друг друга, в аванзале. Оформление его должно быть органически связано с декоративным решением торгового зала. Это помещение оборудуют только самым необходимым: несколько кресел, диванов, журнальные столики, цветочницы, ковер. Кресла в аванзале должны быть специально приспособлены для отдыха: с подлокотниками и высотой сиденья меньше, а глубиной – больше, чем кресла в торговом зале. Иногда используют кресла, вращающиеся на опоре. Диваны могут состоять из отдельных секций-сидений. В аванзале иногда ставят банкетки – сиденья с мягкой подушкой без спинок. Они применяются в сочетании с креслами и диванами, но иногда в некоторых современных ресторанах аванзал меблируют только банкетками и журнальными столиками. Журнальные столики используют прямоугольной, круглой, овальной, треугольной формы. Применяют комбинированные столы-цветочницы или скамьи-цветочницы. Они обычно низкие, в виде квадрата или прямоугольника.

Туалетные комнаты снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и зеркалом. Кроме того, должны быть предусмотрены индивидуальные салфетки для рук, а туалетные кабины должны быть обеспечены туалетной бумагой.

гой и озонаторами. Желательно в туалетной комнате иметь одежные и обувные щетки или автомат для чистки обуви, а также автомат для одеколона.

Основное помещение для обслуживания посетителей – это зал ресторана. Архитектурой, декоративными элементами, уютной обстановкой зал ресторана должен оказывать благоприятное психологическое воздействие на посетителя. Сочетание окраски стен, потолка, пола, форма и цвет мебели, оригинальное ненавязчивое освещение – все должно вызывать у клиента желание еще раз посетить это заведение. Но, прежде всего, зал должен быть удобным и привлекательным, а посетитель должен чувствовать себя в уединении. В ресторанах люкс и высшей категории посетитель должен считать свой столик самым удобным из всех.

Комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, искусно сложенные салфетки, живые цветы на столах, негромкая музыка – создает у клиентов хорошее настроение.

В создании ощущения уединенности и комфорта решающую роль играют освещение, акустика зала и обслуживание. Если зал заполняется только в обеденное и вечернее время, его можно разделить на несколько частей, что даст возможность создать атмосферу интимности. Отделенные от остального пространства места зала можно отводить для проведения банкетов.

Зал должен иметь удобное сообщение с раздачей, сервизной, моечной столовой посуды и буфетом. Это ускорит обслуживание и повысит его качество.

Раздача сообщается с залом двумя проходами: через один официанты могут пройти на раздачу, а через другой выйти с полученными блюдами в зал. Интересно планировочное решение, когда зал располагается в двух уровнях: на первом этаже – зал и танцплощадка, на втором – зал.

Танцевальная площадка может находиться в центре зала или заканчивать перспективу интерьера. Площадку выделяют из окружающего пространства с помощью специального освещения. В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет $0,15 \text{ м}^2$ на одно место, глубина эстрады – 3–8 м.

Интерьер ресторана

Ансамбль, в котором отдельные элементы связаны единым замыслом, – это интерьер.

Интерьер ресторана, как и всякого другого предприятия общественного питания, включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования ресторана, стиль мебели, столового белья и посуды. Красивый, со вкусом решенный интерьер, обеспечивая уютную обстановку и необходимый комфорт, способствует воспитанию эстетического вкуса посетителей.

Важный прием в решении современного интерьера ресторана – деление пространства торгового зала на отдельные зоны, секторы. На смену огромным залам прежних лет, где человек за столиком как бы терялся в пространстве и не всегда чувствовал себя уютно и неприужденно, пришли небольшие залы с различными перегородками между ними (например, раздвижные стены). В одном большом зале путем применения невысоких перегородок, цветочниц и т. д. создаются уютные ниши и боксы.

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, содержание меню, особенности обслуживания и некоторые другие факторы.

Условно интерьеры делят на две группы: *динамическую* и *статическую*. Для первой группы характерно единство внутреннего объема зала, холла, лестницы, входа и наружной стены. Рестораны такого типа имеют часть зала, как бы вынесенную на свежий воздух. Посетитель, пришедший с улицы, сохраняет эмоционально-психологический настрой, который получил, осматривая, к примеру, архитектурные памятники или созерцая виды природы.

Интерьеры второй группы отличаются замкнутостью внутреннего пространства зала.

Крупным ресторанам свойственна строгость в оформлении залов, что создает атмосферу торжественности и праздничности.

Комплексность оформления, создающая лицо предприятия, его индивидуальные черты, – основной принцип создания интерьера современного ресторана. Широко применяются сборно-разборные модульные конструкции, что позволяет трансформировать внешний вид зала за счет цвета, фактуры покрытий и т. п.

Интерьер ресторанов, баров и кафе не терпит холодных официальных материалов и тонов. Дерево, мягкие ткани, ковровые покрытия придают помещениям домашний уют.

Оформление интерьера определяется и спецификой ресторана. Рестораны в виде «трактиров», «почтовых станций», «мельниц» сами диктуют характер оформления помещений.

Существенную роль в интерьере ресторана играет мебель, которая должна гармонировать с его общим характером, отвечать эстетическим требованиям, предъявляемым к ней как к важному элементу интерьера. Форма мебели, ее цвет, расстановка – все это связывается с архитектурным решением зала, его декоративным оформлением.

Мебель может оказывать определенное воздействие на человека, влиять на его поведение, настроение. Поэтому мебель, особенно ресторанный, прежде всего должна быть удобной. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. на изучении размеров и пропорций человеческого тела, с целью создания столов, стульев и других элементов мебелировки обеденных залов, обеспечивающих наибольшие удобства для посетителей.

Для более четкой связи официантов с производством и информации о готовности заказанных блюд используется световое табло, находящееся в торговом зале. По мере изготовления блюд марочница на своем пульте нажимает кнопку, и на табло в зале загорается номер официанта, заказ которого выполнен. Подобные установки работают во многих крупных ресторанах.

Для создания нормального температурного режима (температура 16–18 °С, влажность воздуха 60–65 %) в торговых помещениях осуществляется кондиционирование воздуха. Однако чаще всего оптимальный температурный режим поддерживается благодаря правильному устройству вентиляции и отопления. Обычно при этом используется общая система приточно-вытяжной вентиляции, причем вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны быть декоративно оформлены. В торговых залах ресторанов, коктейль-барах следует устраивать самостоятельную механическую вентиляцию. Важную роль играет здесь высота помещений. Низкие торговые залы создают необходимость оборудования сравнительно дорогих вентиляционных систем.

Важно добиться бесшумной работы вентиляционных установок. Возникновение шума может быть вызвано неправильным выбором модели вентилятора, дефектами его работы или слишком большой скоростью прохождения воздуха в вентиляционных каналах. Заглушить звуки можно специальной обкладкой из звукопоглощающих материалов. Глушение звука достигается также увеличением сечения канала и приданием ему соответствующей формы. Пуск в работу вентиляционных установок должен быть таким, чтобы их мог включить или выключить распорядитель зала.

Правильный выбор системы освещения, соблюдение гигиенических норм освещенности различных участков зала имеют одинаково большое значение как для посетителей, так и для работников ресторана. Кроме того, освещение играет большую роль и в оформлении интерьера.

Естественное освещение зала по одной стороне в современных ресторанах иногда сменяется двух-, трехсторонним и верхним естественным освещением, чем достигается связь интерьера с окружающим здание ландшафтом. Чтобы создать видовой обзор местности вокруг ресторана, используются большие оконные витрины. В этом случае с наступлением темноты, когда вид ночного города и окружающей местности будет искажаться отражением внутреннего света, рекомендуется понизить яркость освещения зала или выключить ряд небольших источников света (например на столах). Одновременно следует увеличить яркость наружного света, например, с помощью направленного прожекторного освещения некоторых выразительных деталей окружающей местности. Свет способен «сделать» помещение более просторным или более уютным, широким или высоким. Он психологически воздействует на человека: может способствовать шумному оживлению или настраивать на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Освещение залов имеет свои законы. Когда нужно быстро обслужить, например, участников семинара, форума, фестиваля, включается полный свет. Если посетители не спешат и хотят подольше посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью. При исполнении танцевальной музыки могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приспособления для освещения (снег, дождь и т. п.). Надо учитывать, что окраска света (теплые или холодные тона) влияет на качество освещения, на вид освещенных предметов, а также и на самочувствие человека.

Освещение, как и все в интерьере, должно гармонировать с архитектурными элементами залов в дневное и вечернее время.

Смешанное или комбинированное освещение – самая распространенная система освещения. При этой системе весь зал освещается общим не очень ярким светом, а некоторые места выделяются при помощи дополнительно направленных потоков света. Система смешанного освещения дает возможность при желании варьировать освещенность зала, направление световых потоков, создавать дополнительные световые эффекты, включая и отключая светильники.

Наиболее целесообразны для общего освещения торгового зала светильники рассеянного света. Использование таких светильников позволяет достигнуть достаточной равномерности освещения, ослабления теней, равномерного распределения яркости света. Потолки и стены

торгового зала должны быть гладкими и светлыми, чтобы отражать значительное количество направленного на них света.

В случае, если потолок в зале гладкий, белого цвета, с достаточно высоким коэффициентом отражения, можно использовать светильники отраженного света. Такое освещение дает более мягкий, равномерный свет, без слепящего действия ярких частей светильников. Как правило, освещение светильниками отраженного света осуществляется при помощи скрытых источников, обычно ламп накаливания, которые располагаются таким образом, чтобы прямой свет не попадал в глаза посетителей, а световой поток, направленный на гладкие белые поверхности потолка или стен, отражаясь, создавал равномерное рассеянное освещение. Лампы накаливания, кроме того, способствуют эффектной «игре» стеклянной посуды и блеску столовых приборов. Кроме скрытого за карнизами или подвесным потолком подвеса, применяются различные решетки и рассеиватели из белых пластмасс или из полосовой жести, окрашенной в белый цвет.

При выборе для освещения люминесцентных ламп большое значение придается цветовому оттенку света. Некоторые лампы дают белый или зеленоватый оттенок, который разлагает красную гамму цвета окружающих предметов. Блюда, освещенные такими лампами, имеют непривлекательный, неестественный вид, поэтому предпочтительнее лампы с теплыми цветовыми оттенками – желтоватым или розоватым.

Светильники в помещениях ресторана должны быть правильно размещены. На случай эвакуации посетителей установку освещения следует оборудовать в коридорах, на лестницах и выходах. Плафоны должны быть снабжены стрелкой, указывающей направления выхода.

Для оформления торговых залов ресторана сейчас вместо обшивок из дорогих пород дерева и фанерованных поверхностей все чаще применяют облицовочные материалы, полученные на основе синтетических смол. Они прочны, эластичны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, весьма разнообразны по внешнему виду, обладают поверхностью всевозможных цветов и оттенков.

Иногда стены торговых залов облицовывают древесно-стружечными плитами со своеобразной декоративной поверхностью. Эти плиты изготавливаются из стружек, связанных синтетическими смолами методом прессования; после шлифовки и покрытия лаком плиты достаточно тверды и отвечают гигиеническим требованиям. Большой интерес для отделки интерьеров торговых залов представляют материалы из синтетических смол, различные панели из пластика, искусственные покрытия, имитирующие натуральный камень.

С целью уменьшения шума в зале, при отделке стен и потолка рекомендуется применять специальные звукопоглощающие плиты. При универсальном использовании помещения торгового зала могут применяться специальные акустические панели, благодаря которым можно улучшить акустические качества зала для проведения в нем концертов, эстрадных выступлений и т. п. Однако применять звукопоглощающие материалы с перфорированной, ребристой и другими подобными поверхностями нужно умело, чтобы не нарушать санитарно-гигиенические нормы.

Огромное распространение сейчас получили подвесные потолки. Применение звукоизоляционных материалов (перфорированных плит) в подвесных потолках при строительстве или переоборудовании обеденных залов не только способствует значительному (примерно на 85 %) снижению уровня шума в здании, но и помогает скрыть электропроводку, вентиляционные воздуховоды и другие коммуникации. Кроме того, в подвесном потолке из перфорированных плит легко и удобно размещается электроосветительная аппаратура. Наиболее распространенный звукоизоляционный материал – перфорированные древесно-волокнистые или гипсокартонные плиты; они пористы, легки, покрываются огнеупорным составом, хорошо моются, сравнительно недороги.

Ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию – основные требования к полам в ресторанах. До недавнего времени в большинстве ресторанов были широко распространены паркетные полы. Однако из-за повышенной влажности осенью и зимой они быстро приходили в негодность, а кроме того, требовали тщательного ухода. Чтобы сделать паркетные полы влагостойкими, их покрывают бесцветным лаком, который образует водостойкую пленку, сохраняющуюся примерно в течение года. Эксплуатация паркетного пола, покрытого лаком, значительно легче, однако высокая стоимость и трудоемкий процесс укладки делают применение паркетных полов нерентабельным. Поэтому сейчас во многих ресторанах всю поверхность полов, за исключением танцплощадки, покрывают синтетическим ковром, чаще однотонным. По всей границе с паркетом танцплощадки ковер закреплен латунной полоской шириной 2 см.

Для покрытия полов в торговых залах наиболее подходящими считаются различные рулонные материалы на основе синтетических смол. Рулонный поливинилхлоридный линолеум клеится на любое тщательно выровненное и просушенное основание пола с помощью специальной мастики. Но основание пола должно быть гладким, так как, будучи пластичным материалом, поливинилхлоридный линолеум повторяет на своей поверхности все неровности основания пола.

При покрытии полов рекомендуется использовать также плиточные материалы (фенолит), асбестосмоляные и релиновые плитки. Покрытие пола плитками дает возможность создать из них определенный рисунок; в случае необходимости любую из плиток легко заменить. Высокими гигиеническими свойствами и стойкостью к воздействию кислот и щелочей обладают плитки и рулонный материал из релина (резинового линолеума).

Аналогичны принципам оформления торгового зала принципы оформления и банкетного зала, предназначенного для устройства приемов, банкетов, свадебных вечеров, празднования товарищеских встреч, дней рождения и пр.

Оборудование залов

С целью оборудования торгового и банкетного залов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столового белья и приборов для работы, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для пива и воды.

К используемой в ресторанах мебели предъявляются повышенные требования по сравнению с мебелью, применяемой на других предприятиях общественного питания. Ресторанная мебель должна не только обладать эстетическими достоинствами, достаточной прочностью, легко поддаваться санитарной обработке, но и обеспечивать максимальный комфорт для посетителя, создавая необходимые удобства для его отдыха.

Ресторанные столы отличаются от столов, применяемых на других предприятиях общественного питания, своими размерами, отделкой, характером использования. Большие размеры крышки ресторанного стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом блюд. По традиции большой стол, уставленный яствами и напитками, символизирует гостеприимство, изобилие, комфорт. Как показала практика, наиболее приемлемая ширина ресторанного стола – 800-1200 мм. Этого вполне достаточно для сервировки и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.

В основном в ресторанах используются столы круглые диаметром 100 см, квадратные 90х90 см и прямоугольные 85 х 120 и 90 х80 см. Прямоугольная форма крышки стола удобна и позволяет экономнее использовать площадь обеденного зала. Так, для того, чтобы разместить 12 человек, требуется прямоугольный стол длиной 3,6–4,2 м, который займет площадь около 3,5 м², в то время как круглый стол на 12 человек займет около 5,5 м². Кроме того, прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. В тех ресторанах, где применяют круглые столы, их обычно размещают в центральной части зала, а прямоугольные – вдоль стен.

Часто в ресторанах столы покрывают скатертями. Но иногда посетителей обслуживают без скатертей. При этом хорошо отделанную, с красивой текстурой крышку стола накрывают небольшими салфетками. Эти два различных вида обслуживания определяются разницей в материалах и конструкции столов. Ресторанные столы, предназначенные для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливаются из древесины. Чтобы обеспечить устойчивое положение предметов сервировки, на крышку стола целесообразно наклеить серое сукно или мягкую ткань или под скатерть надевать чехол из холста на шнурках или резинке, удобный для смены и стирки. Этот способ рекомендуется также для ресторанов, работающих днем в качестве столовых. Столы в них обычно покрыты пластиком. Днем посетители обедают без скатертей, а к вечеру на крышки столов натягивают чехлы и накрывают столы скатертями. Однако применение индивидуальных салфеток вместо общей скатерти более гигиенично и позволяет использовать для покрытия крышек столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики.

К ресторанным столам относятся также **банкетные и фуршетные столы**. Фуршетный стол несколько выше обычного ресторанного (1000–1100 мм). Длина банкетного стола определяется из расчета 60–80 см на человека. При организации банкета могут быть использованы квадратные или прямоугольные обычные обеденные столы. Из них составляют банкетный стол необходимых размеров. Ширина банкетного стола 1000–1200 мм. Применяются также разборные столы с крышками и складными ножками, которые могут быть использованы для устройства выездных фуршетов и буфетов.

Главным образом фуршетные столы применяются в ресторанах при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя. Их можно использовать для накрытия «шведского стола».

Сервируют фуршетный стол заранее. Множество блюд с закусками, бутылок с напитками, тарелок, рюмок, фужеров, столовых приборов, которые ставят на стол одновременно, требует больших, чем у обычного ресторанного стола, размеров крышки. Наиболее целесообразная ширина фуршетного стола – 1200–1500 мм. Поверхность крышки обивают или накрывают сукном. Столы накрывают банкетными скатертями. Стол ставят в длину в зависимости от количества приглашенных из расчета один погонный метр с двух сторон на восемь человек.

Ресторанное кресло должно обеспечивать удобное положение человека не только во время еды, но и во время отдыха, беседы.

Обычно кресла несколько шире и глубже стульев, но чрезмерная ширина делает их громоздкими и неэкономичными, особенно в залах, где используются прямоугольные столы: слишком широкие кресла могут не соответствовать длине стола. Квадратные столы дают большую возможность для применения широких кресел, так как ширина кресла при всех условиях будет меньше ширины стола.

Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими габаритами. Однако, несмотря на определенную экономию места, которую дают полукресла, следует помнить, что достигается это за счет некоторого снижения комфорта. Чтобы не затруднять работу официанта, высота спинки стула или кресла не должна превышать 90-100 см от пола.

В ресторанах с большими площадями залов рекомендуется применять диваны. Их размещают у стен или в центре, образуя изолированные ложи.

Подбор столов и кресел к ним зависит от художественного решения интерьера ресторана. Лучше всего, когда каркасы столов и стульев (кресел) из одного материала, одинаково обработанного и окрашенного. На практике в ресторанах чаще всего применяют деревянные столы (при обслуживании со скатертями) в сочетании с креслами на металлическом основании. К большим ресторанным столам, накрываемым скатертями, не следует ставить малогабаритные стулья, они кажутся чересчур миниатюрными, а столы – огромными.

Для подготовки блюд к подаче применяются **подсобные столы**, на них также ставят использованную посуду. Как правило, они изготавливаются из такого же материала, что и обеденные столы в зале. Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных столов, длина и ширина 500х500 или 600х800 мм.

Для транспортировки блюд к обеденному столу предназначены **передвижные сервировочные столики**. Монтируются они на двух, трех или четырех колесах. Есть сервировочные столики со съемными металлическими крышками-подносами. Сервировочные столики могут быть с электроподогревом. Оптимальная высота их 720 мм.

Для хранения запаса столовых приборов, столового белья и т. п. предназначены **серванты** (шкафы официантов). Верхняя крышка серванта, оклеенная пластиком (иногда с дополнительной откидывающейся доской), выполняет функции сервировочного стола. В первом ряду сверху в серванте шесть ящиков: четыре из них – для чистых приборов, один – для использованных (с металлической вставкой для переноски приборов), ящик для сбора пробок и т. п.; ниже с правой стороны располагаются – три ящика для чистого стекла, фарфора и белья, а слева – ящик для использованного белья.

Отделка серванта должна соответствовать оформлению мебели в зале. Предпочтительнее скромная, сдержанная отделка, пластик на верхней крышке серванта цвета обеденных столов в зале (скатерти, пластика, древесины).

Чаще всего серванты размещают в простенках, у колонн и т. д. В небольших залах иногда применяют столы, заменяющие серванты.

Буфеты

В большом ресторане обычно организуют буфеты трех видов: основной, кофейный и буфет-хлеборезку. Вся продукция из буфетов отпускается официантам.

Для отпуска винно-водочных изделий, воды, пива, фруктов, кондитерских и табачных изделий оборудуют **основной буфет**. Этот буфет обычно располагают в смежном с торговым залом помещении, состоящем из двух отделений: одного для отпуска продукции и другого – подсобного, для хранения товаров. В первом оборудуют прилавок с витриной для показа буфетной продукции. На прилавке должны быть также циферблатные весы и горка с мензурками для дозирования вина и водки. В буфете должен быть холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается необходимый температурный режим для хранения напитков, которые при подаче должны иметь различную температуру (шампанское – 5–6 °С, безалкогольные напитки – 10–12 °С). В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров, кроме холодильных шкафов, оборудуют холодильные камеры. Раковину устанавливают с подводкой холодной и горячей воды.

Для приготовления и отпуска кофе, а также других горячих напитков – чая, какао, шоколада предназначен **кофейный буфет**. Основное оборудование этого буфета – эспрессо-кофеварка, кофемолка, электроплита, кипятильник для приготовления чая и холодильный шкаф для молока, сливок и охлаждения кофе, пирожных и тортов.

Кофейный буфет может быть совмещен с хлеборезкой.

Для нарезки и отпуска хлеба различных видов предназначен **буфет-хлеборезка**. Для резки хлеба используется специальная машина или рычажный нож. Запасы хлеба хранят в шкафах со стеллажами. Рабочее место хлеборезчика оборудуется также столом, весами и инвентарем: хлеборезательными досками, ножами, бруском для точки ножей, щипцами, двухрожковыми вилками, совком и щеткой для удаления крошек.

Существуют определенные *правила нарезки хлеба*. Его нарезают ломтиками весом 40–50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево. Для фуршетов каждый ломтик хлеба еще раз разрезают пополам и рядами укладывают на мелкие тарелки. В буфете желательно иметь тостер для подрумянивания ломтиков хлеба с двух сторон (тостов).

Иначе нарезают и укладывают национальные виды хлеба: калачи подают целиком или разрезанными пополам, узбекские лепешки – в целом виде и т. д.

Бар

Обязательный атрибут ресторана – бар. Здесь клиент может получить не только напиток, но также мороженое, кофе, кондитерские изделия, фрукты, легкие закуски, не требующие специальной сервировки стола.

В зависимости от объема услуг, комфортности и форм обслуживания, бары подразделяются по наценочным категориям: *люкс, высшей, I, II*, а по ассортименту напитков – *коктейль-бары, коктейль-холлы* и др.

Коктейль-бары специализируются на приготовлении и реализации смешанных напитков. Они могут размещаться в отдельных помещениях или в залах крупных ресторанов. Как правило, залы коктейль-баров рассчитаны на 25–40 мест.

Коктейль-холл отличается от коктейль-бара вместимостью зала, обычно это 50, 75, 100 мест.

В современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений в вестибюле. Но даже когда бар устраивается при ресторане, его устройство, оформление носят индивидуальный характер.

При входе в зал бар представляет собой своеобразный аванзал, место для отдыха, к чему располагают низкие столики и кресла. Если бар расположен в глубине зала, его объединяют с местом для танцев.

Обычно освещение в баре более приглушенное, чем в основном зале, свет направлен вверх или на стены, а не струится сверху. Можно установить освещение (не слишком яркое) отдельно на каждом столике, что придаст обстановке интимность.

Стойка – главный элемент бара. Стойки бывают *пристенными, встроенными и отдельно стоящими*. Высота барной стойки не менее 1,2 м. Оформляют ее ярко, красочно и броско – это реклама бара. Посетителей обслуживают бармены. Стойка бара состоит из двух частей: узкой верхней, служащей для подачи напитков сидящим посетителям, и широкой нижней, служащей для приготовления напитков. Нижняя стойка – это рабочее место бармена. Здесь размещены *электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, кассовая машина*, различные *дозаторы* и *мойка посуды*. В барную стойку вмонтированы малогабаритный *ледогенератор* и *термос для индивидуального охлаждения бутылок*. С наружной стороны стойки располагаются табуреты с высотой сидения от 105 до 120 см, в зависимости от высоты стойки.

Форма барных стоек может быть различной, а длина определяется площадью помещения. Когда бар размещен в отдельном помещении, в зале располагают еще и столы на 4–6 мест. Столы расставляют так, чтобы ширина основного прохода была не менее 1,2 м, а второстепенных – 0,75 м. К столам ставят кресла или табуреты самой разной формы. К пристенным стойкам ставят высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сидениями и подставками для ног.

Сегодня купить или заказать стойку для бара не составляет проблемы. Но она обязательно должна иметь гигиеническое покрытие, которое можно дезинфицировать любыми современными средствами.

Отпуск напитков и блюд несложного приготовления – назначение бара. Это требует оборудования стойки холодильными устройствами. Коктейли и другие напитки отпускаются в основном охлажденными, поэтому, как уже отмечалось, стойка оборудуется ледогенератором для приготовления пищевого льда, а в подсобном помещении устанавливается холодильный шкаф. Низкотемпературный прилавок предназначен для хранения мороженого и замороженных фруктов и ягод. С помощью настольной электроплиты бармен готовит пунши, гроги, сиропы. В специальных шкафах хранятся продукты и чистая посуда. В барах устанавливают также кофеварку, весы, кассовый аппарат и посудомоечную машину.

Для приготовления коктейлей бармену необходим следующий инвентарь: *шейкер* – сосуд, состоящий из двух частей, имеющий сито и отверстие для слива напитка; *терка для цедры и шоколада*; *щипцы*; *вилка для фруктов*; *ножи* для открывания бутылок и банок; *стеклянная посуда* – мензурки, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крушонницы, сифоны для приготовления газированной воды.

Существует огромное разнообразие различных товаров аналогичного назначения. Это подносы для бутылок, стаканов, приборы для украшения кромки бокалов, салфетницы и кольца для салфеток и многое, многое другое, достаточно просмотреть каталоги фирм, предлагающих посуду и сопутствующие товары для баров, ресторанов и кафе.

В барах могут использоваться пирожковые, закусочные и мелкие столовые тарелки (в гриль-барах), закусочные тарелки и вазы для кондитерских изделий (в молочных барах).

Ассортимент продукции винных баров – вина (крепкие, десертные, игристые и т. д.), крушоны, пунши, глинтвейны, гроги, шампанское, черный кофе, закуски, фрукты, мороженое, кондитерские изделия.

Рабочее место бармена

Рабочее место бармена состоит из нескольких секторов: *передняя барная стойка*, состоящая из двух частей (верхней и нижней), *проход*, *задний бар*.

Передняя барная стойка (верхняя) – это, собственно, прилавок, на который подаются напитки. Кроме того, барная стойка служит местом отдыха, пунктом наблюдения за посетителями, местом ожидания клиентами запаздывающих друзей. Барная стойка – это основное место общения бармена с посетителями, вот почему она должна всегда быть чистой, удобной и красивой.

Нижняя барная стойка – это непосредственно рабочее место бармена, где он проводит большую часть своего времени, обслуживая посетителей и смешивая напитки. Эффективность работы бармена напрямую зависит от организации этого места.

Обычно нижняя барная стойка изготавливается из нержавеющей стали. Она имеет встроенные раковины, ледогенератор и другое необходимое оборудование. Здесь же размещаются самые необходимые продукты и бокалы.

Задний бар – это место хранения большинства продуктов, алкогольных напитков и бутылочного пива. Задний бар зачастую служит витриной для популярных и новых продуктов.

Проход – это пространство между барной стойкой, где работает команда барменов и задним баром. Проход должен быть достаточно просторным, но при этом не слишком большим, чтобы бармен не тратил много лишнего времени на переходы. Самое оптимальное расстояние прохода между передней и задней стойками – если в нем помещается три человека в ряд.

В баре особое внимание должно уделяться размещению продуктов и оборудования, так как, если у бармена под рукой нет нужных ингредиентов для коктейля, его приготовление займет много времени. Или, например, если бутылку с напитком, который пользуется большой популярностью у посетителей, поставить на полке заднего бара, то бармену придется постоянно ходить взад-вперед, теряя драгоценное время. Поэтому при размещении продуктов и напитков в баре обязательно нужно учитывать следующие моменты:

- *эстетичность* (чем эстетичнее выглядит продукт или напиток, тем лучше он будет продаваться);

- *схожесть* продуктов (такие продукты следует размещать рядом, чтобы их можно было легко найти, а главное – быстро);

- *спрос* (используемые наиболее часто продукты, напитки и оборудование всегда должны находиться под рукой, чтобы не приходилось их искать или ходить за ними).

Вращающийся стеллаж для бутылок («вертушка») – неотъемлемый атрибут бара. На «вертушке» должен быть размещен весь ассортимент напитков, включая водку, джин, виски, текилу, ром и т. д. Напитки лучше всего размещать по популярности – чем популярнее напиток, тем ближе он должен находиться к бармену.

Задний бар одновременно является и витриной, и хранилищем, поэтому его оформлению нужно уделить особое внимание. На задней стойке бара размещается большая часть напитков, поэтому их наиболее удачное размещение – одна из главных задач бармена. Вот несколько подсказок.

Самые дорогостоящие напитки нужно ставить поближе к бармену. Пусть они и не нужны так часто, как более дешевые образцы, но именно их бармен использует для приготовления самых качественных коктейлей.

Ликеры разных цветов на витрине смотрятся очень красиво. Популярные ликеры, такие как Крем де Какао или Голубой Кюрасао, размещаются ближе к бармену, а спрашиваемые более редко (например, ликер Адвокат) – подальше. Дорогие фирменные ликеры (Франжелико, Тиа Мария и т. п.) можно сгруппировать и поставить вместе, чтобы их было легче найти.

Если говорить об общем принципе размещения напитков в баре, то он таков: наиболее популярные напитки размещаются ближе к бармену, редко заказываемые – дальше. То же касается и коктейлей. Ингредиенты самых популярных коктейлей должны быть всегда под рукой.

Бутылочное пиво и готовые к употреблению напитки хранятся в холодильнике. Зачастую холодильные шкафы устанавливаются в нижней части задней стойки бара, что не является удобным вариантом, так как в этом случае бармену постоянно приходится ходить за нужными напитками. Гораздо удобнее размещать холодильные шкафы рядом с рабочим местом бармена. Такое расположение позволяет в значительной степени экономить время и силы бармена. В некоторых барах прямо рядом с рабочим местом бармена размещают контейнеры со льдом, в которых находятся нужные напитки, это и удобно, и выглядит красиво.

Приправы удобнее хранить в специальных контейнерах рядом с рабочим местом.

Все оборудование бара должно быть сконцентрировано вокруг ледогенератора, причем так, чтобы бармену не приходилось делать более одного шага в ту или иную сторону. Чтобы правильно разместить напитки и оборудование, задайте себе несколько вопросов:

- Какие напитки в баре наиболее популярны?
- Какое оборудование необходимо для приготовления этих напитков?
- Находясь на каком месте, легче всего достать это оборудование?
- Как бы я разместил это оборудование?

Вот один из оптимальных вариантов размещения барного оборудования:

- блендер для измельчения льда – рядом с ледогенератором;
- шейкер для коктейлей – рядом с ледогенератором или на билдинг-лотке (вверх дном);
- коктейльная ложка – позади ледогенератора рядом с коктейльным оборудованием и стаканом-смесителем;
- совок для льда – в ледогенераторе;
- открывалка – рядом с кассовым аппаратом или в кармане бармена;
- солонка – около коктейльных бокалов или на барной стойке;
- джиггеры – сбоку от билдинг-лотки;
- разделочная доска – рядом с блендером или с ледогенератором;
- фруктовый нож – около разделочной доски;
- гейзеры – на бутылках;
- контейнеры для хранения и наливания напитков – на «вертушке» или рядом с ледогенератором;
- блюдце для сдачи – рядом с кассовым аппаратом.

Значительно повысить эффективность работы бармена может встроенное оборудование.

– **Ледогенератор** (вместительный, изготовленный из нержавеющей стали) – должен размещаться в центре рабочего места бармена, хотя это условие выполняется не всегда. Есть бары, где ледогенератор встроен в барную стойку и находится снизу или стоит в подсобном помещении, бармен в этом случае пользуется *айс-бакетом* (специальная емкость для льда). Айс-бакет устроен по принципу термоса и состоит из трех частей – наружного контейнера, внутренней емкости и крышки. В нижней части внутренней емкости находятся отверстия для слива воды, благодаря чему лед всегда остается «сухим».

– **Вертушка** (вращающийся стеллаж для бутылок) – прикреплена к барной стойке или вмонтирована в нее. Как правило, изготавливается из нержавеющей стали. Прежде чем разместить на ней бутылки, вертушку застилают тканью.

– **Билдинг-лоток** (место для приготовления напитков) – это длинная ровная поверхность на рабочем месте бармена, где он готовит смешанные напитки. Билдинг-лоток может быть вмонтирован в барную стойку, а может быть к ней прикреплен. Чаще всего его изготавливают из нержавеющей стали, но иногда билдинг-лоток представляет собой просто резиновый коврик.

– **Раковина** – непременно должна быть в любом баре. Размещать ее следует таким образом, чтобы к ней можно было подойти с любой стороны. Если бар рассчитан на несколько барменов, то и раковин тоже должно быть несколько.

– **Посудомоечная машина**. Ее необходимо размещать так, чтобы к ней легко можно было подойти с любой стороны, чтобы она находилась недалеко от края барной стойки. Над посудомоечной машиной необходимо разместить несколько полок для грязной посуды.

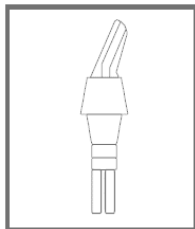
– **Холодильные шкафы** предназначены для хранения бутылочного пива, напитков и соков в пакетах. Они должны быть снабжены удобными ручками и стеклянными дверцами, чтобы посетители видели ассортимент напитков.

– **Пост-микс машина** – это пистолет для наливания содовой в напитки. Как правило, ее прикрепляют к нижней стойке бара рядом с рабочим местом бармена.

– **Пивные краны** – занимают много места на барной стойке. Сейчас в пивных барах часто устанавливают целый ряд кранов, соединяющихся в единую конструкцию, что позволяет экономить место для других целей.

– **Дозаторы** (электронные), рассчитанные на четыре-шесть бутылок, позволяют наливать напитки быстро и аккуратно. Они могут быть запрограммированы на подсчет доз за смену, обычно выдают порции в 15 и 30 мл. Используются для самых популярных и часто используемых напитков.

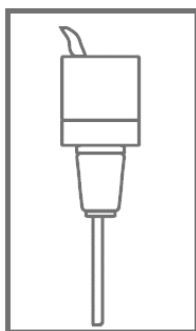
Дозатор с порционным выливанием – самый дешевый и легкий, не рассчитан на какие-то конкретные дозы.



Порционный дозатор

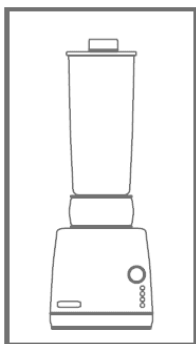
Дозатор для визуального контроля представляет собой емкость, которая располагается в насадке на бутылку. Часто бутылки с такими дозаторами держат на вертушке перевернутыми – емкость наполнена. После использования дозы дозатор заполняется автоматически.

Чтобы бармен мог приготовить большое количество различных напитков, ему необходимо специальное оборудование, к которому относятся:



Визуальный дозатор

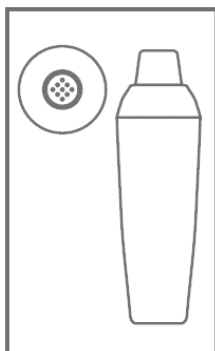
– **блендер** (смеситель) смешивает фрукты и лед с другими составляющими напитка. Для этой цели лучше всего подходит блендер, изготовленный из нержавеющей стали, с мощным мотором. Полезно приобрести несколько верхних насадок, чтобы не нужно было часто мыть насадку;



Блендер

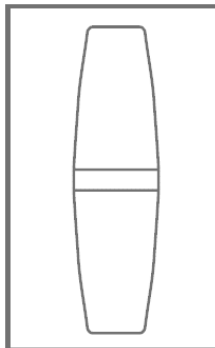
– **шейкер коктейльный** бывает трех видов – *американский, бостонский и стандартный*.

Стандартный состоит из трех частей – стакана, большой крышки с ситом и маленькой крышки. Стандартные шейкеры используются в барах с небольшим объемом заказов, так как процеживание коктейля – это довольно длительный процесс.



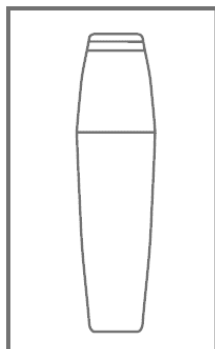
Стандартный шейкер

Бостонский шейкер состоит из двух половинок. В одну из них помещают ингредиенты, а затем взбивают коктейль.



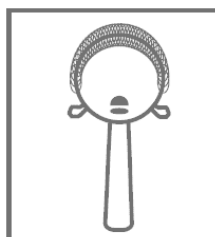
Бостонский шейкер

Американский шейкер состоит из двух частей – стеклянного и металлического стаканов, и он считается самым удобным. В любом случае, в шейкер в первую очередь помещают лед, а затем все остальные ингредиенты коктейля. К шейкеру необходимо иметь *стейнер* для отделения напитков от льда;



Американский шейкер

– **коктейльный стрейнер** (фильтр Хоуторна) изготавливается из нержавеющей стали и имеет проволочную спираль. Он используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них. Фильтр устанавливается на шейкер, плотно прижимается рукой, жидкость выливается через отверстие, а бармен проворачивает стейнер, чтобы жидкость выливалась равномерно. Спираль фильтра нужно промывать (предварительно сняв) после коктейлей с цитрусовыми, чтобы смыть застрявшие частички;



Коктейльный стейнер

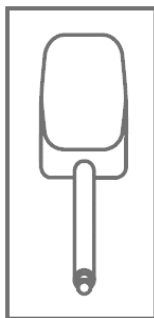
– **коктейльная/барная ложка** – это ложка с длинной, скрученной в спираль ручкой и плоским концом, которым растирают сахар в некоторых напитках. При помощи этой ложки готовят слоистые коктейли, ею же размешивают напитки;



Коктейльная ложка

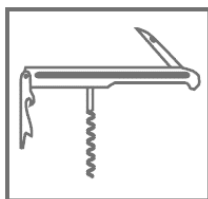
– **пестик** предназначен для растирания сахара с фруктами и для того чтобы толочь пряности;

– **совок для льда** незаменим для приготовления нескольких смешанных коктейлей одновременно;



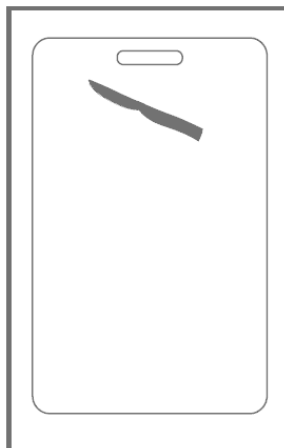
Совок для льда

– **нож сомелье/открывалка для вина** состоит из ножа, штопора и рычага;



Нож сомелье

– **лоток для гарнира** имеет ряд отделений и позволяет сохранять гарниры в свежем виде длительное время; – **разделочная доска и фруктовый нож**. Доска должна быть средних размеров и изготовлена из негигроскопичных материалов. Деревянной доской пользоваться не рекомендуется. Для нарезания фруктов оптимален маленький острый нож с зазубринами на лезвии;



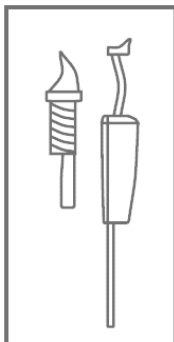
Разделочная доска и фруктовый нож

- **фруктовый канеллер** – электрический прибор для вырезания твиста (спирали) из цедры, который обычно снабжен дополнительно электротеркой для снятия цедры;
- **нож-канелль** предназначен для вырезания твиста из цедры вручную;
- **мензурки/джиггеры** – мерные стаканы, рассчитанные на 15 или 30 мл, на стенки которых нанесена градуировка. Мерный конический стаканчик без мерок наливается до краев. Мензурки нужно мыть после ароматных и тягучих напитков, чтобы не искажался вкус следующего коктейля;



Мерный стаканчик

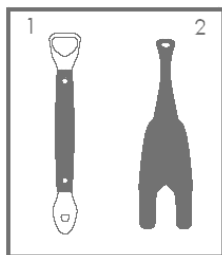
- **гейзеры** – специальные насадки на бутылки, предназначенные для непрерывного наливания напитков тонкой струей. Гейзер снабжен пит-стопом, который позволяет регулировать толщину струи;
- **скоростные насадки** используются при приготовлении коктейлей, не требующих четкого соблюдения дозировки ингредиентов;



Скоростные насадки

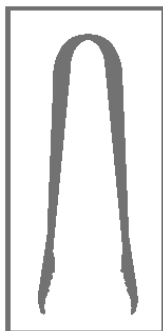
– **контейнеры для хранения и переливания напитков**, как правило, рассчитаны на 1–2 литра и служат для быстрого наливания напитков;

Бармен в процессе работы часто использует стандартный *ключ для бутылок и банок*, для *пробок игристых вин*, *кувшины для воды и соков* и т. д. – эти приспособления, а также *щипцы*, *разделочную доску*, *сервисную ложку* (с длинной ручкой), *ложку-дурилаг*, *резаки для измельчения цедры и очистки кожуры* и другие необходимые инструменты нужно всегда иметь под рукой.

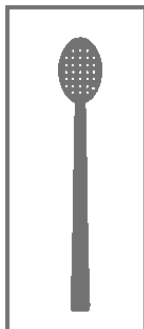


1 – ключ для банок и бутылок

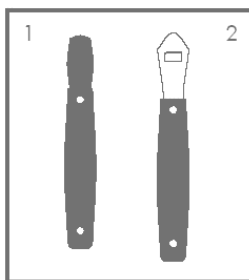
2 – ключ для пробок игристых вин



Щипцы



Ложка-дуршлаг

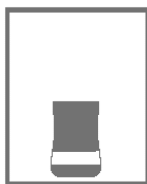


1 – резак для измельчения цедры

2 – резак для очистки кожуры

Очень многое зависит и от посуды, в которой подается коктейль или напиток. Существуют определенные правила выбора бокала для конкретного напитка, хотя в некоторых случаях допустимы варианты.

– Бокал «шот» 60 мл – предназначен для неразбавленных алкогольных напитков и для слоистых коктейлей.



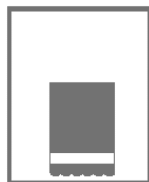
Бокал «шот»

– Бокал для портвейна/хереса 60–90 мл – предназначен для крепленых вин.



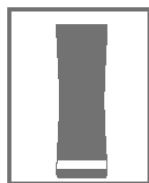
Бокал для портвейна

– Бокалы «рокс», «тублер», «олд фешенд» 240 мл – предназначены для некоторых коктейлей и смешанных напитков, состоящих из спирта и других ингредиентов. Такие бокалы используются для приготовления коктейлей с бренди, виски, а также других крепких неразбавленных напитков. Иногда такие бокалы используются для крепленых вин, коктейлей с пивом, коктейля «Кровавая Мэри» и других коктейлей.



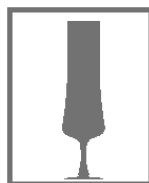
Бокал «олд фешенд»

– Бокалы «хайболл», «коллинз» 300–360 мл – предназначены для безалкогольных напитков, разбавленных крепких алкогольных напитков и некоторых коктейлей. В бокалах «хайболл» подают напитки «длинного глотка» и двойные напитки.



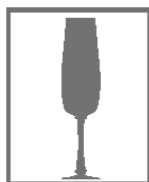
Бокал «хайболл»

– Бокал для вина «тулип» 180–200 мл – предназначен для вина и некоторых коктейлей, в состав которых входит вино, наполняется не более чем на $\frac{1}{3}$.



Бокал «тулип»

– Бокал «флюте» (флейта) / и широкий бокал для шампанского 150 мл – предназначен для шампанского и коктейлей, в состав которых входит шампанское. Также используется для шампанского бокал «тюльпан» («тулип»), его часто используют для приготовления коктейлей. Бокал для шампанского можно использовать вместо стандартного бокала для коктейлей.



Бокал «флюте»

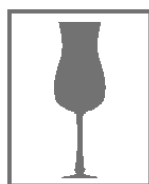
– Бокал «бренди-баллон» / коньячный 280–600 мл – предназначен для бренди и коньяка, а также для некоторых коктейлей и дорогих ликеров со льдом.



Бокал коньячный

– Специальный кофейный бокал *«айриш-кофе»* – предназначен для горячего кофе с ликером.

– Бокал *«колада»* 360–400 мл – предназначен для коктейлей, приготовленных методами «шейк» и «билд», а также для моктейлей, пуншей из тропических фруктов и известного коктейля Pina Coladas.

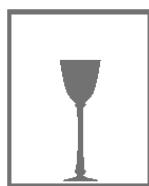


Бокал «колада»

– Бокал *«купе»* / *«Маргарита»* 425 мл – предназначен для замороженных коктейлей и напитков, приготовленных в шейкере.

– Бокал *«харикейн»* 450 мл – предназначен для коктейлей, приготовленных методами «бленд» или «билд» со льдом.

– Рюмка коктейльная *«мартини»* (маленькая) 90-150 мл – предназначена для коктейлей, приготовленных методом «стир», таких как Манхэттен и Мартини. Коктейльные рюмки бывают различной формы.



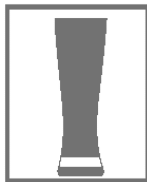
Рюмка «мартини»

– Бокал *«мартини»* (большой) 300 мл – предназначен для напитков, приготовленных методом «шейк».



Бокал «мартини»

– Бокал «пилснер» 425 мл – высокий стакан для пива.



Бокал «пилснер»

– Стандартный пивной бокал 300 мл – в каждой стране свои стандарты, в России это 500 мл.

Для пива также используют стаканы на ножках (в этом случае напиток не нагревается от рук клиента) и стаканы для бочкового пива – более широкие и низкие, чем «пилснер».



Бокал для пива



Бокал для бочкового пива

Для приготовления коктейлей чаще всего используют бокал для коктейля.



Бокал для коктейля



Широкий бокал для шампанского

Не стоит забывать об очень полезных и незаменимых «мелочах»:

- длинные и короткие соломинки – их используют для питья и для размешивания напитков;
- салфетки и подставки под стаканы;
- зубочистки;
- полотенца для посуды;
- карты (меню) коктейлей и напитков.

Касса

Кассовые аппараты со счетчиками для официантов в ресторанах размещают в помещении перед раздаточной, около буфета или рядом с раздачей. Возле аппарата должно быть вывешено меню текущего дня с ценами блюд и напитков.

Кассовый аппарат – это сложная счетно-суммирующая машина, снабженная рядом контрольных устройств, позволяющих предотвратить ошибки при учете денежной выручки. Основные механизмы кассового аппарата – *установочный, индикаторный, счетный, чекопечатающий*, а также замки и ключи к ним.

Кассовых аппаратов много, но порядок работы практически одинаков. **Установочный механизм** предназначен для набора денежных сумм, установки шифра и счетчика, по которому будет проведена сумма, включения аппарата, выключения набранных сумм. Он состоит из четырех-пяти вертикальных рядов клавиш с обозначением цифр или букв на их головках. Два крайних справа ряда клавиш предназначены для набора копеек, остальные – рублей. В зависимости от количества вертикальных рядов клавиш (четыре или пять) можно набрать сумму 99 р. 99 к. или 999 р. 99 к. Сумма набирается нажатием на соответствующие клавиши. Если сумма набрана неправильно, исправление может быть сделано нажатием на нужную клавишу в том же ряду; ошибочно нажатая клавиша вернется в исходное положение.

Расположенный в верхней части аппарата **индикаторный механизм** показывает проведенную через аппарат сумму, шифр и номер секционного счетчика, по которому проведена операция.

Счетный механизм состоит из суммирующих, контрольных и операционных счетчиков. Суммирующий счетчик учитывает с нарастающим итогом общую сумму денег, проведенную через аппарат. Он расположен внутри кассового аппарата, за прозрачными пластинками окон, закрытыми металлическими заслонками. Для снятия показаний счетчиков заслонки открываются специальным контрольным ключом. Емкость суммирующих счетчиков большинства контрольно-кассовых аппаратов 99 999 р. 99 к. Достигнув полной емкости, они автоматически переходят на нули и начинают счет сначала.

Контрольные счетчики показывают сколько раз суммирующий счетчик принудительно переводили на нуль, сколько раз была открыта заслонка окна суммирующего счетчика, увеличивая при каждом гашении или открывании заслонки свои показания на единицу.

Операционные счетчики служат для учета выданных аппаратом чеков, т. е. количества произведенных за день операций, которые также отражаются в кассовом журнале.

Чекопечатающий механизм предназначен для изготовления и выдачи кассового чека с необходимыми реквизитами и одновременного печатания суммы чека и его номера на контрольной ленте. Чекопечатающий механизм печатает на чеке следующие реквизиты: сумму, порядковый номер чека, дату выдачи чека, номер счетчика, по которому проведена операция, название предприятия, шифр официанта. На контрольной ленте печатаются сумма чека и его порядковый номер, номер секционного счетчика, шифр.

Количество деталей и механизмов, изготовленных с большой точностью, в контрольно-кассовом аппарате велико. Безотказность его работы требует правильной эксплуатации, бережного обращения и тщательного ухода.

Перед началом рабочего дня официант, получая от кассира ключ, проверяет показания счетчика, сверяет его с записью в кассовой книге и заверяет подписью. В конце рабочего дня официант вместе с кассиром записывает показания счетчика, сдает выручку и получает квитанцию.

Сервизная

Помещение для хранения и отпуска официантам столовой посуды и приборов называется сервизной. Сервизную, как правило, оборудуют рядом с моечной, где посуда и приборы подвергаются санитарной обработке.

Основное оборудование сервизной – шкафы и стеллажи с полками, где хранятся посуда и приборы. Удобны сервизные с подвесными полками для хранения стеклянной и фарфоровой посуды и приборов, применяемые в зарубежных ресторанах. Предметы сервировки хранят в сервизных в установленном порядке. Так, столовые приборы хранят в ящиках с гнездами отдельно для ножей, вилок, ложек; для различных видов посуды специально отведены определенные места.

Порядок отпуска посуды зависит от характера работы ресторана. В большинстве из них посуду и приборы отпускают бригадиру официантов под отчет. Фарфоровая и металлическая посуда может выставляться на прилавке для свободного пользования, а расписка дается официантами лишь в получении хрусталя и приборов. Работники сервизной должны своевременно пополнять на прилавке запас посуды, необходимой для обслуживания посетителей.

На каждое место в зале ресторана полагается примерно 3–3,5, а иногда и 4 комплекта посуды и приборов.

Количество предметов сервировки, использованных в торговом зале, подсчитывается перед концом рабочего дня, а при недостатке составляется акт. В небольших ресторанах из сервизной отпускается также столовое белье.

Моечная столовой посуды

В немалой степени уровень обслуживания посетителей в ресторане зависит от правильной организации работы в посудомоечной. Моечная, размещаемая обычно рядом с сервизной, должна иметь удобную связь с раздаточной и торговым залом. Особое внимание уделяется снабжению ее горячей водой, устройству канализации, вентиляции, своевременному удалению отходов. Все оборудование в моечной размещают по ходу обработки посуды: очистка от остатков пищи, сортировка, мойка, ополаскивание, стерилизация, просушка.

Ванны и посудомоечные машины – основное оборудование моечной. Здесь необходимы также щеточные стаканомойки, столы для сортировки и очистки посуды от остатков пищи перед погружением ее в ванны, приспособления для чистки ножей и вилок, сушильные шкафы, стеллажи для хранения чистой посуды, бачки с крышками для отходов и др.

Выглядит процесс мойки посуды так: перед мойкой посуду освобождают от остатков пищи и сортируют по размерам. Фарфоровую посуду моют в ванне с тремя отделениями. В первом посуда обмывается и обезжиривается с использованием кальцинированной соды, горчицы, некоторых омылителей. Во втором она дезинфицируется путем добавления 10 % раствора хлористой извести (из расчета 10 см³

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.