

**СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ**

Л.А. РАДЧЕНКО

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»
в качестве **учебника** для использования
в учебном процессе образовательных учреждений,
реализующих программы СПО по специальностям
«Технология продукции общественного питания»,
«Организация обслуживания в общественном питании»

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГАУ «Федеральный институт развития образования»
Регистрационный номер рецензии № 294 от 25.06.2012



КНОРУС • МОСКВА • 2024

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.99я723

P15

Рецензенты:

О.Е. Саенко, зам. директора по научно-методической работе торгово-экономического колледжа г. Ростова-на-Дону, канд. хим. наук,

Е.А. Шевченко, заведующая технологическим отделением торгово-экономического колледжа г. Ростова-на-Дону

Радченко, Лидия Александровна.

P15 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КНОРУС, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-406-12347-8

С учетом современных требований показаны основные концепции развития общественного питания, даны характеристики типов предприятий общественного питания, изложены основы рациональной организации труда в соответствии с требованиями национальных стандартов. Рассматриваются вопросы организации снабжения, складского хозяйства, производственных цехов, реализации готовой продукции. Внимание акцентируется на современных методах и формах, а также прогрессивных технологиях обслуживания. Материал учебника подкреплён многочисленными примерами; таблицы и рисунки позволяют легче понять и усвоить вопросы курса.

Соответствует ФГОС СПО последнего поколения.

Для студентов колледжей, техникумов, учащихся профессиональных училищ, обучающихся по специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Организация обслуживания в общественном питании», а также для руководителей и работников предприятий общественного питания и начинающих предпринимателей.

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.99я723

Радченко Лидия Александровна

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Изд. № 687830. Формат 60×90/16. Гарнитура «NewtonС».

Усл. печ. л. 21,0. Уч.-изд. л. 14,15.

ООО «Издательство «КноРус».

117218, г. Москва, ул. Кедрова, д. 14, корп. 2.

Тел.: +7 (495) 741-46-28.

E-mail: welcome@knotrus.ru www.knotrus.ru

Отпечатано в АО «Т8 Издательские Технологии».

109316, г. Москва, Волгоградский проспект, д. 42, корп. 5.

Тел.: +7 (495) 221-89-80.

ISBN 978-5-406-12347-8

© Радченко Л.А., 2024

© ООО «Издательство «КноРус», 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЧАСТЬ I. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА	8
Глава 1. Общественное питание в современных условиях	8
1.1. Основные направления развития общественного питания	8
1.2. Основные формы организации труда в общественном питании	10
Вопросы и задания для контроля знаний	12
Глава 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	13
2.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	13
2.2. Классификация предприятий общественного питания	14
2.3. Характеристика типов предприятий общественного питания	15
Вопросы и задания для контроля знаний	26
Глава 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	28
3.1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	28
3.2. Виды договоров, применяемых в общественном питании	30
3.3. Организация товародвижения и доставки продуктов	31
3.4. Приемка продовольственных товаров	34
3.5. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	36
3.6. Организация работы складских помещений и требования к ним	38
3.7. Хранение и отпуск продуктов	42
3.8. Организация тарного хозяйства	44
Вопросы и задания для контроля знаний	50
Глава 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация	53
4.1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	53
4.2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	55
4.3. Виды меню	59

4.4. Нормативная документация предприятий общественного питания	62
Вопросы и задания для контроля знаний	66
Глава 5. Организация работы производственных цехов	67
5.1. Производственная структура и ее характеристика	67
5.2. Основные требования к созданию оптимальных условий труда	69
5.3. Организация рабочих мест	73
5.4. Организация работы овощного цеха	75
5.5. Организация работы мясного цеха	78
5.6. Организация работы рыбного цеха	82
5.7. Особенности работы мясо-рыбного цеха	86
5.8. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	89
5.9. Организация работы цеха обработки зелени	91
5.10. Организация работы горячего цеха.	92
5.11. Организация работы холодного цеха.	102
5.12. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	109
5.13. Организация работы вспомогательных производственных помещений	118
5.14. Организация работы раздач	120
5.15. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организации бракеража	129
Вопросы и задания для контроля знаний	132
Глава 6. Основы организации труда	136
6.1. Содержание, значение и основные задачи рациональной организации труда	136
6.2. Основные направления рациональной организации труда	137
Вопросы и задания для контроля знаний	148
ЧАСТЬ II. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	150
Глава 7. Общая характеристика процесса обслуживания.	150
7.1. Услуги общественного питания и требования к ним	150
7.2. Методы и формы обслуживания	152
7.3. Прогрессивные технологии обслуживания.	154
Вопросы и задания для контроля знаний	157

Глава 8. Торговые помещения	158
8.1. Виды торговых помещений, их характеристика	158
8.2. Интерьер зала	160
8.3. Сервис-бар (буфет) при ресторане, помещение для нарезки хлеба, сервизная	162
8.4. Моечная столовой посуды	164
8.5. Раздаточная ресторана	166
8.6. Оборудование залов. Современные требования к мебели	166
Вопросы и задания для контроля знаний	169
Глава 9. Столовая посуда, приборы, столовое белье	170
9.1. Виды столовой посуды и столовых приборов	170
9.2. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда	171
9.3. Хрустальная и стеклянная посуда	176
9.4. Металлическая посуда	179
9.5. Столовые приборы	185
9.6. Деревянные и пластмассовые посуда и приборы	189
9.7. Столовое белье	190
Вопросы и задания для контроля знаний	192
Глава 10. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	193
10.1. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд.	193
10.2. Карта вин	196
Вопросы и задания для контроля знаний	198
Глава 11. Подготовка к обслуживанию потребителей	199
Вопросы и задания для контроля знаний	214
Глава 12. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	216
12.1. Встреча и размещение гостей	216
12.2. Прием и оформление заказа.	217
12.3. Работа с подносом	218
12.4. Подача продукции из сервис-бара (буфета).	219
12.5. Способы подачи блюд и закусок	222
12.6. Последовательность подачи блюд и напитков	225
12.7. Правила подачи холодных блюд и закусок	226
Гастрономические товары и консервы.	229

Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов	229
Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров	230
Холодные блюда из овощей и грибов	232
12.8. Правила подачи горячих закусок	232
12.9. Правила подачи супов	234
12.10. Правила подачи вторых горячих блюд	236
12.11. Правила подачи сладких блюд и фруктов	240
12.12. Правила подачи горячих и холодных напитков	243
12.13. Правила этикета и нормы поведения за столом.	246
12.14. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам.	249
12.15. Уборка столов и замена использованной посуды	251
12.16. Расчет с потребителями.	252
Вопросы и задания для контроля знаний	253
Глава 13. Банкеты и приемы.	255
13.1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	255
13.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности проведения.	259
13.3. Виды приемов	266
13.4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	267
13.5. Банкет-фуршет	270
13.6. Банкет-коктейль	279
13.7. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы	281
13.8. Банкет-чай	283
Глава 14. Специальные формы услуг.	286
14.1. Обслуживание по типу шведского стола.	286
14.2. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний	288
14.3. Обслуживание в гостиницах.	289
14.4. Обслуживание на железнодорожном транспорте	292
14.5. Обслуживание в аэропорту и на борту самолета	293
14.6. Обслуживание автопассажиров.	294
14.7. Обслуживание на водном транспорте	295
14.8. Обслуживание в местах массового отдыха	295
14.9. Организация форм ускоренного обслуживания	296

14.10. Обслуживание тематических мероприятий	298
Вопросы и задания для контроля знаний	301
Глава 15. Обслуживание иностранных туристов	302
15.1. Особенности иностранного туризма. Классы туристических документов	302
15.2. Организация питания	303
Вопросы и задания для контроля знаний	306
Глава 16. Организация социального питания	307
16.1. Обслуживание на производственных предприятиях	307
16.2. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.	309
16.3. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ	310
16.4. Обслуживание учащихся профессионально-технических училищ	311
Вопросы и задания для контроля знаний	314
Приложения	315
Приложение 1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$	315
Приложение 2. Общероссийский классификатор услуг населению (ОКУН)	317
Литература	320

ЧАСТЬ I

ОРГАНИЗАЦИЯ

ПРОИЗВОДСТВА

ГЛАВА 1. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

1.1. Основные направления развития общественного питания

Согласно ГОСТ Р 50647—2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» **«общественное питание** — самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг».

Основные направления развития сети общественного питания:

- приоритетное развитие общедоступной сети предприятий, включая сеть так называемого быстрого питания, ориентированного на различные группы потребителей;
- восстановление и расширение сети социально ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профтехучилищ, колледжей, детей в дошкольных учреждениях, пациентов лечебных учреждений;
- стимулирование развития сети предприятий общественного питания, опирающихся на индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих ее по заказам потребителей на дом, в офис, организацию или учреждение;
- массовое развитие сети предприятий общественного питания в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания,

вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и на вокзалах.

Сегодня большое значение придается правильному и рациональному питанию учащихся. Создаются специализированные производственные комплексы школьного питания. В состав таких комплексов как базовые структуры входят комбинаты школьного питания и фабрики-заготовочные, а также столовые-доготовочные, расположенные непосредственно в общеобразовательных учреждениях.

Социальные задачи, стоящие перед отраслью, связаны с дальнейшим совершенствованием питания рабочих и служащих. Столовые при производственных предприятиях чаще всего являются структурным подразделением этого предприятия, но могут осуществлять свою деятельность как самостоятельные организации.

Развивается массовое питание в больницах и интернатах.

В целях защиты малообеспеченных слоев населения городов и поселков организуют бесплатное питание по талонам за счет средств городского бюджета, в рамках благотворительных акций.

Для решения всех этих задач предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Ситуация, когда предложения превышают спрос, требует маркетингового подхода к организации работы. Услуги питания и обслуживания должны быть конкурентоспособными. Основные критерии конкурентоспособности — безопасность, качество, ассортимент, цена, сервисные услуги. Нужны маркетинговые исследования качества услуг. Объект исследования — потребители, их отношение к услугам, требования к качеству и ассортименту продукции и услуг. Результаты исследования могут быть положены в основу политики предприятия в области качества; для этого не обойтись без создания **системы качества**. Такая система многоэлементна. Она включает, например, закупку сырья и продуктов, разработку новых видов продукции, управление производством, контроль, в том числе за безопасностью продукции, идентификацию услуги и продукции, предупреждение неверных действий, управление процессами обслуживания, ответственность руководства, маркетинг, подготовку кадров.

В Российской Федерации приняты важные законы, призванные защитить интересы жителей страны: Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», а также Федеральный закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении

единства измерений». Они призваны защищать права потребителей на безопасную, качественную продукцию и услуги, которые должны быть также безопасными и для окружающей среды. Ими должны руководствоваться в своей работе и предприятия общественного питания. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» направлен на совершенствование правовых основ в области принятия, применения и исполнения обязательных требований, правил, характеристик продукции, производства, процессов.

Для соблюдения стандартных требований к услугам общественного питания разработаны основополагающие стандарты:

- ГОСТ Р 53106—2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания»;
- ГОСТ Р 53104—2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 50762—2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»;
- ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению»;
- ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания».

Добровольную сертификацию могут пройти:

- услуги питания всех типов предприятий общественного питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции через магазины и отделы кулинарии; реализация кулинарной продукции вне предприятия питания.

1.2. Основные формы организации труда в общественном питании

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства, достижения высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

В общественном питании необходимо совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса (далее — НТП). К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы концентрации, специализации и кооперирования.

Концентрация производства предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных предприятиях, таких как предприятия-заготовочные для централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий с последующим отпуском на другие предприятия. Необходимо учитывать мировой опыт, ведь в основе развития социального питания — централизованное производство, использующее новые технологии для обеспечения готовой продукцией рабочих, детей, школьников, студентов, пожилых и др., причем в соответствии с физиологическими потребностями каждой социальной группы.

Под **специализацией** производства понимается сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или на выполнении определенных стадий технологического процесса.

Различают два вида специализации — предметную и технологическую (стадийную).

Предметная специализация предприятий развивается в следующих направлениях:

- организация питания отдельных контингентов потребителей в зависимости от их работы и учебы;
- организация питания потребителей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании;
- производство блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран;
- производство кулинарных изделий из одного вида сырья (вегетарианские столовые, кафе-молочные, рыбные предприятия);
- производство узкого ассортимента блюд в пельменных, шашлычных, чебуречных и др.

Сущность **технологической специализации** заключается в разделении процесса производства продукции на две стадии: механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов на заготовочных и промышленных предприятиях и изготовление готовой продукции на доготовочных предприятиях. Технологическая специализация тесно связана с концентрацией производства.

Кооперирование — это форма производственных связей между предприятиями, совместно изготавливающими определенную продукцию. Кооперирование может быть внутриотраслевым, например между заготовочными и доготовочными предприятиями. Примерами такого кооперирования являются комбинаты питания, фирмы школьного и студенческого питания.

Межотраслевое кооперирование производится между предприятиями различных отраслей, например предприятиями общественного питания и мясо- и молкомбинатами, птицефабриками и другими промышленными предприятиями, поставляющими на предприятия питания полуфабрикаты. В результате межотраслевого кооперирования создаются комплексные фирмы.

Франчайзинг — смешанная форма крупного и мелкого предпринимательства, при которой крупные организации (франчайзеры) заключают договор с мелкими формами (франчайзи) на право действовать от их имени.

Вопросы и задания для контроля знаний

1. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства?
2. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
3. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
4. Какие элементы включает в себя система качества?
5. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
6. Каковы основополагающие стандарты в общественном питании?
7. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
8. Что означает термин «концентрация производства»?
9. Что понимается под специализацией производства?
10. Что означает термин «кооперирование в общественном питании»?

ГЛАВА 2. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Особенности производственно- торговой деятельности предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной, максимум двух функций, например предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли — реализацию продукции. В отличие от них предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

- 1) производство кулинарной продукции;
- 2) реализация кулинарной продукции;
- 3) организация ее потребления.

Изготавливаемая предприятиями общественного питания продукция имеет ограниченные сроки реализации. Так, при массовом изготовлении горячие блюда готовятся на два-три часа реализации, а холодные — на один час. Это требует выпуска продукции партиями, по мере ее потребления.

Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции разнообразен, для приготовления используются разные виды сырья — в зависимости от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов. Разнообразии выпускаемой продукции позволяет более полно удовлетворять спрос потребителей, однако усложняет организацию производства: многие виды сырья требуют особых условий хранения, разных помещений для механической кулинарной обработки.

Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей — промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это

требует особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей — в обеденные перерывы, перемены. Спрос на продукцию общественного питания подвержен значительным изменениям, которые определяются временем года, днем недели и даже часом суток. Так, в летнее время повышается спрос на блюда из овощей, прохладительные напитки, холодные супы. Каждое предприятие должно с позиции маркетинга анализировать и изучать рынок сбыта, от этого зависят ассортимент выпускаемой продукции и способы обслуживания.

Предприятия общественного питания предоставляют также услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, по организации досуга, проката посуды и т.д.

Указанные выше особенности учитываются при рациональном размещении сети предприятий общественного питания, выборе их типов, определении режима работы и составлении меню.

2.2. Классификация предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания классифицируются по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и видам предоставляемых услуг.

В зависимости от **характера производства** они подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.

В группу **заготовочных** входят предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.

К доготовочным относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся: столовые-догоотовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.

Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания — комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

В зависимости от **ассортимента выпускаемой продукции** предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья. Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья — кафе-молочные, кафе-кондитерские, рыбные столовые, рестораны; осуществляют производство однородной продукции — рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые. Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента — шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т.д.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы.

По **времени функционирования** они могут быть постоянно действующими и сезонными. Сезонные предприятия действуют не весь год, а только в весенне-летний период. Большое количество таких предприятий открывается в местах отдыха. Стационарные предприятия работают весь год, независимо от времени года, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на открытом воздухе.

По **месту функционирования** предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными — вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т.п.

По **типу обслуживаемого контингента** они подразделяются на общедоступные, обслуживающие всех желающих, и на те, что функционируют при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях (рабочие, школьные, студенческие, детские и др.).

2.3. Характеристика типов предприятий общественного питания

Тип предприятия общественного питания определяется характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям. Согласно ГОСТ Р 50762—2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий» к основным типам предприятий общественного питания относятся:

- рестораны;
- бары;

- столовые;
- кафе;
- закулочные;
- предприятия быстрого обслуживания;
- буфеты;
- кафетерии;
- кофейни;
- магазины кулинарии.

Согласно сказанному выше, предприятия общественного питания классифицируются по стадиям производства, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика. По объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети. Мощность заготовочной фабрики-кухни определяется тоннами перерабатываемого сырья в сутки. На фабрике-заготовочной действует высокопроизводительное оборудование, в том числе механизированные линии по обработке мяса, рыбы, овощей, мощное холодильное оборудование, для размораживания мяса и птицы — дефростеры. Кроме того, фабрика-заготовочная имеет большое складское хозяйство с транспортерами, подвесными механическими линиями для передвижения продуктов и сырья, мясной, птицегольевой, рыбный, овощной, кулинарный и кондитерский цехи, экспедицию и специализированный транспорт, предусматривающий использование функциональных емкостей для транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий на другие предприятия. Производственные цеха оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием. В них могут организовываться поточные механизированные линии для приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов и блюд, их хранение предусматривается в низкотемпературных камерах.

Комбинат полуфабрикатов отличается от фабрики-заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей, и большей мощностью. Проектируемая мощность такого предприятия — до 30 т перерабатываемого сырья в сутки.

На базе фабрик-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов могут создаваться фабрики-кухни, комбинаты питания — кулинарные торгово-производственные объединения.

Фабрика-кухня — это крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться столовая, ресторан, кафе или закусочная. В состав фабрики-кухни кроме основных цехов могут входить цеха по производству безалкогольных напитков, кондитерских изделий, мороженого, по изготовлению охлажденных и быстрозамороженных блюд и др. Мощность фабрики-кухни — до 10—15 тыс. блюд в смену.

Комбинат питания — крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цеха и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). С помощью высокомеханизированного оборудования комбинат питания обеспечивает производство, а также доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство. Как правило, он создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его сотрудников, но, кроме того, может обслуживать население прилегающего жилого района и персонал расположенных поблизости учреждений. Комбинат питания может быть также создан при крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. человек. Имеются также школьные комбинаты питания.

Специализированные кулинарные цеха организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах. Они предназначены для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей и снабжения ими доготовочных предприятий. В цехах применяются поточные линии обработки сырья и производства полуфабрикатов, механизуются тяжелые погрузочно-разгрузочные работы.

Столовая — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню или специальным рационом питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и др.).

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетическая;
- по обслуживаемому контингенту потребителей — школьная, студенческая, рабочая и др.;
- по месту расположения — общедоступная, по месту учебы, работы.

Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения данного района и приезжих, в них производится самообслуживание потребителей с последующей оплатой.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемому контингенту. Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цеха или на строительные площадки. Порядок работы таких столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений.

Столовые при колледжах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых на столы накрывают заранее.

Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек. Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп:

- 1) для учащихся 1—5-х классов;
- 2) для учащихся 6—9-х классов.

В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, а также мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании. В диетических столовых вместимостью 100 мест и более рекомендуется иметь пять-шесть основных диет, в других столовых, имеющих диетическое отделение (столы), — не менее трех. Блюда готовятся по специальным рецептурам и технологии поварами, имеющими соответствующую подготовку, под контролем врача-диетолога или медсестры. Производство диетических столовых оснащается специализированным оборудованием и инвен-

тарем — пароварочными шкафами, протирочными машинами, паровыми наплитными котлами, соковыжималками.

Столовые-раздаточные и передвижные столовые предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих, обычно рассредоточенных на больших территориях. Передвижные столовые не имеют кухни и осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре. Такие столовые обеспечиваются небьющейся посудой и приборами.

Столовые должны иметь вывеску, где указаны их организационно-правовая форма и часы работы. В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля, стандартная мебель облегченных конструкций, соответствующая интерьеру помещения. Столы должны иметь гигиенические покрытия. Столовая посуда — фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. В столовых должны быть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. Необходимо, чтобы площади торговых залов соответствовали нормативу — 1,8 м² на одно посадочное место (подробнее см. параграф 8.1).

Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс, высший, первый. Ресторан предоставляет услуги по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, винно-водочных изделий, оказываемые квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга. Некоторые рестораны специализируются на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран.

Рестораны предоставляют потребителям, как правило, обеды и ужины, а при обслуживании участников конференций, семинаров, совещаний — полный рацион питания. Также полный рацион питания отпускают потребителям рестораны при железнодорожных вокзалах, аэропортах, гостиницах. Кроме того, рестораны организуют обслуживание банкетов различных видов, тематических вечеров и предоставляют населению дополнительные услуги: обслуживание официантом

на дому, заказ и доставка потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении, бронирование мест в зале ресторана, прокат столовой посуды и др. Услуги по организации досуга включают:

- музыкальное обслуживание;
- проведение концертов, программ варьете;
- предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

Обслуживание потребителей осуществляется метрдотелями, официантами. В ресторанах высших классов, а также обслуживающих иностранных туристов официантам необходимо владеть иностранными языками в объеме, необходимом для выполнения ими своих обязанностей.

Рестораны должны кроме обычной иметь световую вывеску с элементами оформления. Для оформления залов и помещений для потребителей используются изысканные и оригинальные декоративные элементы (светильники, драпировки и др.). В торговом зале в ресторанах классов люкс и высший наличие эстрады и танцплощадки обязательно. Для создания оптимального микроклимата в торговом зале в ресторанах класса люкс необходима система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности. Для ресторанов высшего и первого классов допустима обычная система вентиляции. Мебель в ресторанах должна быть повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения, столы — с мягким покрытием, в ресторанах первого класса возможно применение столов с полиэфирным покрытием. Кресла должны быть мягкими или полумягкими с подлокотниками. Большие требования предъявляются к посуде и приборам — они могут быть из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовой с монограммой или художественным оформлением, хрустальной, а также художественно оформленной из выдувного стекла.

Площадь торгового зала с эстрадой и танцплощадкой должна соответствовать нормативу: 2 м² на одно посадочное место.

Вагоны-рестораны предназначены для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта в пути. Вагоны-рестораны включаются в состав поездов дальнего следования, находящихся в пути в одном направлении более суток. В вагоне-ресторане имеются зал для потребителей, производственное помещение, моечное отделение и буфет. Скоропортящиеся продукты хранят в охлаждаемых шкафах, люках. Реализуются холодные закуски, первые, вторые блюда, винно-водочные