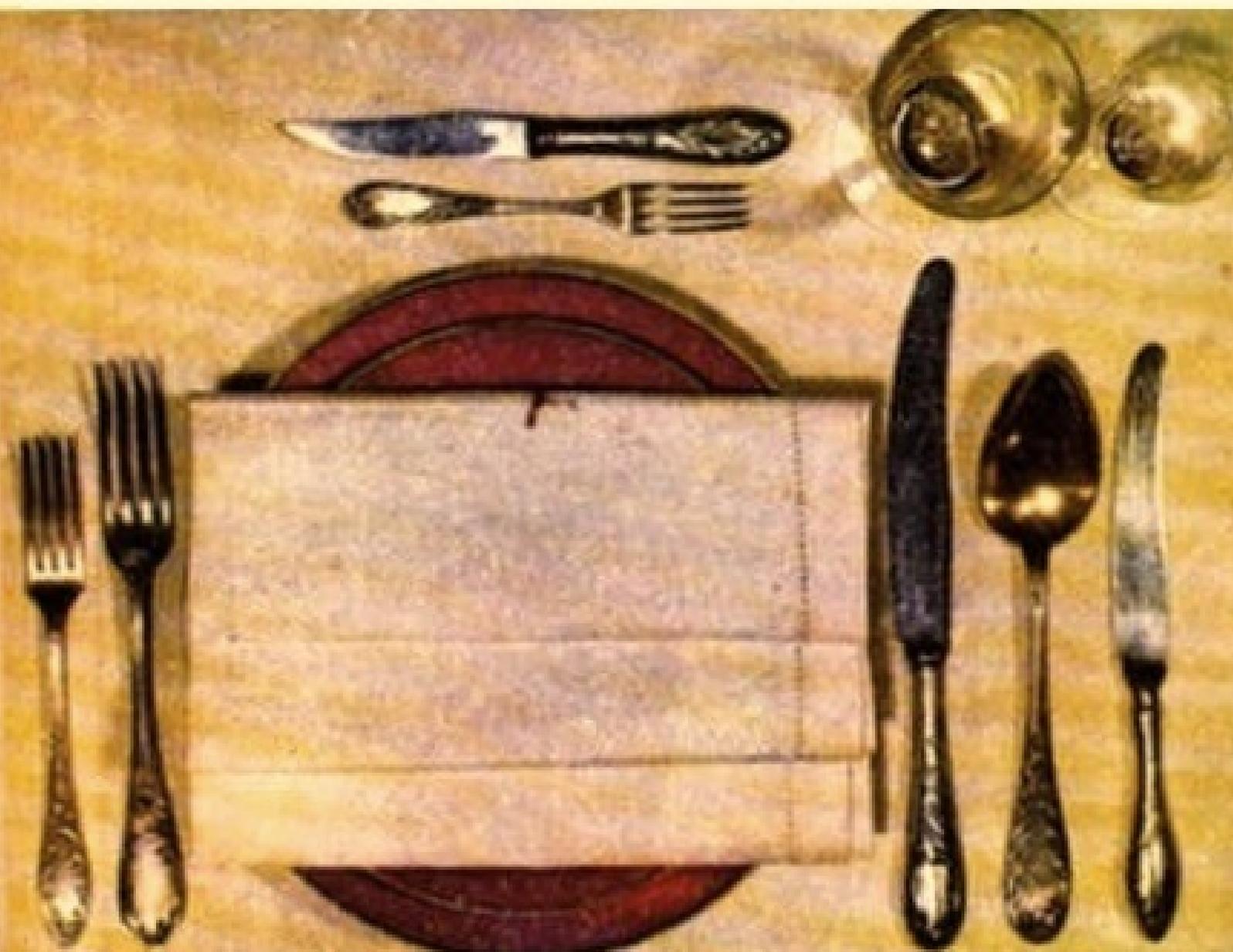


Н.В. Коршунов

**ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
В РЕСТОРАНАХ**



ББК 36.99
К 70
УДК 640243

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: 103051, Москва,
К-51, Неглинная ул., 29/14, издательство «Высшая школа».

Коршунов Н. В.

К70 Организация обслуживания в ресторанах. Учебник для средних проф.-
техн. училищ, — 2-е изд., перераб. и доп.—М.: Высш. школа, 1980—238 с.
В пер.: 65 к.

Старейший работник общественного питания, заслуженный работник торговли, директор организованного им Музея общественного питания подробно освещает вопросы организации и передовые методы обслуживания в современных ресторанах и кафе. Это техника работы официантов, правильная организация их труда, различные формы обслуживания посетителей в обычные и праздничные дни, особенности обслуживания банкетов, приемов, делегаций, иностранных туристов и т. д.

Учебник предназначен для учащихся средних профтехучилищ, готовящих официантов, и может быть использован при подготовке поваров в период изучения предмета «Организация обслуживания» и работниками общественного питания, занимающимися вопросами обслуживания.

К $\frac{32102-355}{052(01)-80}$ 113-80 3504000000

6П8.9
ББК 36.99

© Издательство «Высшая школа», 1976
© Издательство «Высшая школа», 1980, с доп.

ВВЕДЕНИЕ

Постоянная забота Коммунистической партии и Советского правительства о благе народа, об улучшении условий труда и быта советских людей проявляется и в дальнейшем развитии всех отраслей сферы обслуживания, в том числе и общественного питания. За годы Советской власти общественное питание превратилось в крупную отрасль народного хозяйства. В нашей стране в 1979 г. действовало 286 тыс. столовых, ресторанов, кафе, закусочных, баров, фабрик-кухонь, магазинов кулинарии, домовых кухонь, в которых насчитывалось до 15,1 млн. мест. Количество предприятий общественного питания продолжает расти; они оснащаются все более современным оборудованием и механизмами.

В принятом в 1977 г. постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию торговли» говорится: «Для организации производства пищи на промышленной основе и перевода предприятий общественного питания на комплексное снабжение полуфабрикатами Министерству мясной и молочной промышленности СССР, Министерству пищевой промышленности СССР и Министерству рыбного хозяйства СССР поручено принять меры к дальнейшему наращиванию производственных мощностей по выработке мясных, рыбных и других полуфабрикатов, продуктов из

картофеля, быстрозамороженных готовых мясных блюд с гарниром. Советы министров союзных республик, Министерство торговли СССР и Центросоюз обязаны предусматривать создание в системе общественного питания специализированных предприятий, обеспечивающих производство полуфабрикатов и кулинарной продукции, комплексное снабжение ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии в городах, где отсутствует необходимая материально-техническая база промышленности по выпуску полуфабрикатов».

Перед работниками общественного питания была поставлена задача добиться коренного улучшения деятельности своих предприятий, увеличить выпуск продукции собственного производства столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, организовать горячее питание на каждом заводе, фабрике, шахте, стройке, в каждом совхозе, учебном заведении, повысить качество пищи и культуру обслуживания населения.

В постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР особое внимание обращено на необходимость совершенствования процесса обслуживания на предприятиях общественного питания, заключающегося в экономии времени потребителей. На дальнейшее развитие сети предприятий общественного питания и укрепление их материально-технической

базы выделяются значительные средства. Активными помощниками кулинаров стали новейшие машины и механизмы. Общественным питанием в настоящее время пользуется свыше 70% рабочих, служащих, студентов и около 70% школьников.

В соответствии с решениями XXV съезда КПСС намечено дальнейшее развитие всего народного хозяйства СССР, решение основных социально-экономических задач, поставленных Программой партии и ее съездами, в интересах дальнейшего повышения благосостояния советских людей, улучшения условий их труда и быта, значительного прогресса здравоохранения, образования, культуры — всего, что способствует формированию нового человека, всестороннему развитию личности, совершенствованию социалистического образа жизни.

Большое значение для выполнения этих намеченных Коммунистической партией задач имеет и производство товаров народного потребления, улучшение торговли и бытового обслуживания, в том числе развитие и улучшение работы предприятий общественного питания. И к миллионам работающих на предприятиях общественного питания относится призыв Л. И. Брежнева на XXV съезде КПСС: «...товарищи, от вас, от вашего труда во многом зависит и благосостояние, и нас-

троение советских людей. Помните об этом. Работайте лучше и инициативнее, равняйтесь на передовиков. К этому призывает вас, этого ждет от вас партия»¹.

Эти слова относятся и к учащимся профтехучилищ — будущим работникам общественного питания.

Большие задачи, стоящие перед предприятиями общественного питания, требуют подготовки для работы в этой отрасли сферы обслуживания квалифицированных кадров, закаленных политически, с глубокими знаниями и широким кругозором.

Так как уровень обслуживания в современном ресторане или кафе во многом определяется не только качеством и подачей пищи, но и внешним видом, умением работников предприятий общественного питания встретить посетителя, рекомендовать ему блюда и напитки, помочь гостям, особенно не знающим языка, выбрать меню, вина и т. д., официанты должны быть воспитанны, вежливы, приветливы, хорошо профессионально подготовлены. Каждый из них должен быть мастером своего дела, гордиться результатами своего труда и своей работой доставлять радость людям.

¹ Материалы XXV съезда КПСС. М., 1976, с. 56.

Глава I ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ

§1. ЗНАЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Общественное питание в нашей стране — важная отрасль народного хозяйства, в которой организовано производство и реализация готовой пищи, обслуживание населения.

Используя достижения современной науки о питании, прогрессивную технологию и высокопроизводительное оборудование, широко развитая сеть предприятий различного типа общественного питания имеет большие возможности для обеспечения населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями. В перспективе общественное питание должно преобладать над домашним приготовлением пищи.

Общественное питание экономит материальные и трудовые ресурсы общества, способствует переустройству быта населения, высвобождает женщин от непроизводительной домашней работы и дает им возможности для активного участия в общественном труде.

Умелая организация общественного питания, создание столовых при заводах, фабриках, стройках, в совхозах, колхозах и на полевых станах способствуют правильному режиму труда и повышению его производи-

тельности. Время, сэкономленное, например, поваром на раздаче или официантом при подаче блюд, экономит и время посетителей, позволяя им не только пообедать, но и спокойно отдохнуть, восстановить работоспособность, повысить трудовую активность. В этих целях все шире внедряются и совершенствуются прогрессивные формы обслуживания: самообслуживание посетителей с последующей оплатой, отпуск комплексных обедов, организация питания по абоне-ментам и т. д.

Особенно возросло значение общественного питания в связи с переводом рабочих и служащих предприятий, учреждений и организаций на пятидневную рабочую неделю с двумя выходными днями. Множество предприятий общественного питания было построено в зонах отдыха населения, на стадионах, лыжных базах, водных станциях и т. д.

С расширением объема услуг, предоставляемых общественным питанием, увеличением количества домашних кухонь, магазинов кулинарии неразрывно связано повышение культуры обслуживания населения. В связи с этим большое значение приобретают такие формы работы ресторанов, как прием заказов на изготовление кулинарных и кондитерских изделий, обслуживание праздничных вечеров, семейных торжеств, консультации для молодых хозяек и т. д.

Серьезные задачи поставлены перед работниками общественного питания по улучшению качества пищи. Строгое соблюдение правил технологической обработки продуктов и санитарного режима на производстве, использование высококачественного сырья и продуктов, изучение опыта лучших мастеров — необходимые условия для успешного решения этих задач.

Для того чтобы населению было не только удобнее, но и выгоднее питаться в столовых, ресторанах, кафе, работники общественного питания должны добиваться снижения стоимости блюд и кулинарных изделий. Снижение цен на продукты общественного питания может быть достигнуто путем сокращения затрат на производство пищи в связи с переводом предприятий на работу с полуфабрикатами, повышения производительности труда кулинаров. А это, в свою очередь, связано с четкой организацией работы всех участков производства, совершенствованием технологии приготовления пищи, необходимостью научной организации труда, механизации производственных процессов.

Немаловажное значение для снижения стоимости блюд имеет использование сравнительно недорогих, но ценных по своим пищевым качествам продуктов — овощей, рыбы, молока, молочных продуктов и т. д. Целесообразно шире использовать такие дешевые источники сырья, как продукция свинооткормочных хозяйств, заготовка грибов и ягод, децентрализованные закупки.

Перед работниками общественного питания, как и перед тружениками других отраслей народного хозяйства, поставлены задачи: найти новые резервы для дальнейшего повышения эффективности производства на основе внедрения передовой техники и технологии, экономии в большом и малом, рационального ведения хозяйства, укрепления трудовой дисциплины.

Особенно большое внимание уделяется улучшению работы ресторанов, которые должны быть образцовыми предприятиями общественного питания. Предусматривается строительство новых ресторанов, оборудование ресторанов в помещениях, пригодных для этой цели, организация вечерних ресторанов на базе столовых. Во многих городах и зонах массового туризма открыты рестора-

ны, в характере работы которых отражаются национальные традиции и обычаи народов нашей страны и народов социалистических стран.

Рестораны должны бесперебойно снабжаться в широком ассортименте высококачественными продуктами: вырезкой, телятиной, свиной корейкой, птицей, дичью, рыбными деликатесами, зеленью, свежим салатом, помидорами, огурцами и другими овощами, фруктами, марочными винами лучшего качества.

Особое внимание уделяется совершенствованию технологического процесса приготовления пищи, повышению качества дежурных блюд, комплексных обедов, введению в меню национальных и фирменных блюд и напитков.

Все шире применяются такие формы работы ресторанов, как организация семейных обедов в предпраздничные, субботние и воскресные дни, дегустация блюд национальных кухонь, тематические вечера-балы, заказы на организацию праздничных вечеров в честь юбилейных дат, обслуживание торжеств на дому и т. д.

При праздновании в ресторанах некоторых торжественных событий рекомендуется восстанавливать старинные народные традиции в оформлении залов, приготовлении забытых блюд, напитков, подготовке музыкальных программ и т. д.

Систематически проводятся смотр-конкурсы на лучший ресторан и конкурсы по профессии с присвоением звания «Лучший повар», «Лучший официант», «Лучший метрдотель».

§2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФИЦИАНТУ КАК РАБОТНИКУ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Отличительная особенность труда работника сферы обслуживания — повседневное общение с людьми. Поэтому каждый работник предприятия торговли и общественного питания — в какой-то степени участник формирования новых отношений между людьми, отношений внутри нашего общества. Это отношения взаимного уважения, товарищества, доброжелательности, внимания друг к другу.

Основным принципом взаимоотношений между посетителями и обслуживающим персоналом должен быть принцип взаимоотношений хозяина и гостя. В основе этого принципа лежит уважение к личности, которое, естественно, должно быть взаимным.

Ближе всего с посетителями на предприятиях общественного питания соприкасаются официанты. Именно от них в первую очередь зависит создание обстановки радушия, гостеприимства и в конечном итоге настроение посетителей.

К человеку, выбирающему для себя профессию официанта, предъявляются определенные требования. Помимо среднего образования и специальной подготовки он должен обладать хорошим здоровьем, особенно зрением и слухом, быть физически выносливым, уметь легко входить в контакт с людьми, т. е. быть актером и дипломатом, врачом и психологом, коммерсантом и социологом. Кроме того, официанту нужно быть находчивым и остроумным, знать основы технологии приготовления пищи, кулинарную характеристику холодных и горячих закусок, первых, вторых и десертных блюд, холодных и горячих напитков, винно-водочных изделий и другие специальные дисциплины.

Подробная осведомленность о предлагаемых блюдах и напитках дает возможность официанту правильно и уверенно ответить на любой вопрос посетителя и подать ему то, что он действительно просит. Официант должен предложить замену, если в меню нет блюда, которое хотел заказать посетитель, объяснить, из чего состоит гарнир к блюду, почему так называется вино и т. п.

Каждый официант должен обладать необходимой общей культурой, в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать и соблюдать нормы этикета, правила поведения за столом.

Помимо этого официант обязан изучить оборудование кухни, буфета, торгового зала, наименование и назначение мельхиоровой, фарфоровой, стеклянной посуды, хрусталя, столовых приборов, столового белья и пройти стажировку в ресторане во всех цехах производства и торговли в качестве ученика.

Профессия обязывает официанта быть интеллигентным человеком, быстро ориентироваться и разбираться в людях, способствовать созданию в ресторане непринужденной,

свободной обстановки, в которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем.

В зависимости от того, каков внешний облик официантов, их манеры, как они держатся, у посетителя складывается первое впечатление от ресторана. Имеют значение слова приветствия, произнесенные официантом. От того, насколько приветливо, доброжелательно, с какой интонацией он скажет посетителю «здравствуйте», «добро пожаловать», зависит установление контакта между официантом и гостем.

За свой рабочий день официанту приходится обслуживать самых разных посетителей — молодых и пожилых, мужчин и женщин, детей и родителей. Все они с разными характерами, настроением, манерами поведения. Официант должен выработать в себе профессиональный такт, чтобы при обслуживании выбрать верный подход к каждому посетителю. Так, если человек торопится, надо спросить, каким временем он располагает, и предложить выбрать те блюда из меню, которые могут быть быстро приготовлены. Если посетитель проявляет нерешительность, медлительность, надо дать ему собраться с мыслями, а затем тактично прийти на помощь, узнав его вкус и посоветовав ему то или иное блюдо.

Необходима официанту и хорошая память. Безупречного знания цен, наименований блюд и напитков в меню далеко не достаточно. Он должен хорошо помнить, что заказал посетитель и когда сделал заказ. Овладение этими профессиональными навыками приходит с практикой.

Официант должен быть в меру общительным и уметь свободно разговаривать с посетителями, отвечая на вопросы вежливо, кратко, точно и понятно. Большое значение имеют правильное произношение, интонация, точность смысловых и грамматических ударений.

В связи с массовым развитием туризма и большим количеством зарубежных гостей для официанта желательно знание одного-двух иностранных языков в пределах разговорного минимума.

Официант должен быстро и верно считать, чтобы при расчете с посетителями не задерживать их и не ошибаться, предъявляя счет для оплаты.

Все пожелания посетителя официант должен стремиться выполнять быстро и точно. Например, к просьбе подать стакан воды (без оплаты) или газету необходимо отнестись так же внимательно, как если бы официант принимал гостя у себя дома.

Работа официанта не терпит промедления. Ведь, как говорят, «часы у официанта и посетителя идут по-разному»: посетителю кажется, что время в ожидании заказа тянется слишком медленно, а официанту — слишком быстро.

Естественно, у официанта, как и у всех людей, свои заботы, настроения, переживания. Его может раздражать поведение какого-нибудь посетителя, проявившего неучтивость, нетерпение и т. п. Однако первое и основное требование к официанту — безукоризненная вежливость, которая должна проявляться в его поведении, тоне, речи, манере говорить, в его приветствии и умении встретить и проводить посетителя.

Чувство такта — необходимая черта характера официанта, которую он должен выработать в себе. Здесь лучше всего проявляется его профессиональная подготовка. Каждый посетитель сразу чувствует, тактичен ли официант, и поэтому официанту необходимо проявлять терпение и уметь владеть собой.

Грубость, невнимание к посетителю компрометируют не только официанта, но и ресторан. Об этом всегда необходимо помнить и проявлять уважение как к посетителю, так и к предприятию, где сам трудишься. Если гость недоволен обслуживанием или качеством блюд, официант ни в коем случае не должен вступать с ним в пререкания, а обязан вызвать метрдотеля. Если посетитель требует книгу жалоб, следует немедленно принести ее (а также ручку), одновременно поставив об этом в известность метрдотеля.

Этическое и эстетическое в поведении официанта тесно взаимосвязаны. Личная гигиена, опрятность, подтянутость, аккуратность, ловкость и изящество движений — необходимое требование к официанту. Большую роль играют правильная осанка и походка. Выработке правильной осанки помогают регулярные занятия гимнастикой, различными видами спорта. Чтобы при значительной физической нагрузке официантов походка была естественной, необходим пра-

вильный выбор обуви (она не должна быть ни тесной, ни слишком просторной). Для укрепления ножных мышц рекомендуется ежедневно прodelывать специальные упражнения для ног.

Для работы официанта необходимы крепкие руки, которые всегда должны быть в безукоризненном состоянии. При переноске подносов блюда, вина и напитки на них следует устанавливать правильно: так, чтобы центр тяжести приходился на пальцы левой руки. Пальцы должны пружинить, для чего полезны систематические занятия гимнастикой для рук.

Немалую роль во внешнем облике официанта играет и аккуратная, ладно сшитая, тщательно отутюженная одежда.

Обслуживание посетителей — не столько применение специальных знаний и опыта, сколько прежде всего работа с людьми. Официант должен быть специалистом ресторанного дела, а не бездушным подавальщиком блюд и напитков, он должен любить свою профессию и приносить людям радость гостеприимным обслуживанием.

Уровень квалификации работников предприятий общественного питания, в том числе и официантов, определяется разрядом по тарифной сетке. Каждый разряд характеризует определенный уровень квалификации: чем выше квалификация, тем выше тарифный разряд. Основой для определения квалификации и присвоения работнику того или иного разряда служат тарифно-квалификационные характеристики, содержащиеся в специальном Тарифно-квалификационном справочнике, в котором сформулированы требования к работникам данной профессии определенного разряда.

Квалификационные характеристики состоят из двух разделов: «Характеристики работ» и «Должен знать». В первом разделе раскрывается содержание работы, которую должен уметь выполнять рабочий; во втором — основные требования к квалификации рабочего, необходимой для выполнения работ определенной сложности и подготовки рабочего места, а также дополнительные требования к исполнителю в отношении его теоретических и специальных знаний, относящихся к данной профессии.

Согласно Тарифно-квалификационному справочнику для официантов установлены 3, 4

и 5-й разряды, в соответствии с которыми предъявляются требования к их квалификации. Так, официант 4-го разряда должен уметь: встретить, принять посетителей в ресторанах и кафе, ознакомить их с меню, подобрать винно-водочные изделия, принять заказ, получить продукцию в буфетах, на раздаче и подать их посетителям, расставить блюда и напитки на столе, произвести расчет с посетителями, подготовить зал, сервировать столы для обслуживания отдельных посетителей, официальных и неофициальных приемов, получить и сдать деньги, столовое белье, посуду, приборы.

Должен знать: правила и технику обслуживания посетителей; виды сервировки столов в соответствии с видом обслуживания; ассортимент, нормы выхода, цены на продукцию; кулинарную характеристику блюд, напитков; требования к их оформлению и температуре, правила и очередность подачи блюд, напитков, формы и документацию расчета с потребителями, правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

Официант 5-го разряда должен уметь: встретить, принять и обслужить посетителей на официальных и неофициальных приемах, сервировать столы согласно требованиям вида обслуживания (расстановка тарелок, хрусталя, укладка салфеток, раскладка приборов, расстановка на столы холодных блюд, различных напитков, фруктов, закусочных бутербродов и т. д.); обслужить посетителя непосредственно во время приема пищи (предложение и раскладка на тарелки холодных и горячих блюд, розлив напитков, первых блюд и т. д.); составить

меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов; инструктировать официантов низших разрядов.

Должен знать: виды и соответствующие правила обслуживания посетителей; правила сервировки столов согласно виду обслуживания (виды и назначение посуды, приборов, правила складывания салфеток); ассортимент, нормы выхода, цены на продукцию; кулинарную характеристику блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, очередность и правила подачи блюд, напитков, соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд; формы и документацию расчета с посетителями; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, особенности обслуживания туристов, правила учета посуды, столового белья, приборов и составления актов на их списание.

Кроме основных требований к уровню теоретических и специальных знаний, указанных в квалификационной характеристике, официанты должны знать: правила технической эксплуатации оборудования, на котором они работают; режим технологического процесса; основные свойства применяемого сырья и полуфабрикатов; порядок организации своего рабочего места; санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, инструменту и требования личной гигиены; правила внутреннего распорядка, техники безопасности, промышленной санитарии, противопожарные мероприятия. Все это входит в программу предмета «Организация обслуживания посетителей».

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Какие задачи поставлены партией и правительством перед работниками общественного питания?
2. Каково значение общественного питания в народном хозяйстве страны?
3. Какие задачи поставлены перед работниками столовых, кафе, ресторанов в связи с дальнейшим развитием общественного питания?
4. Какие требования предъявляются к официанту как работнику сферы обслуживания?

Глава II ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

§1. ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Под предприятием общественного питания в экономическом смысле понимается хозяйственная единица (столовая, кафе, ресторан, закусочная и др.), выполняющая определенные функции по обслуживанию населения (изготовление и реализация продукции, организация потребления, предоставление дополнительных услуг).

Все предприятия общественного питания в зависимости от организации технологического процесса, мощности производства, принятых форм обслуживания населения, ассортимента выпускаемой продукции делятся на такие основные типы: заготовочные, доготовочные и работающие на сырье, т. е. с законченным производственным циклом.

Заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий. Необходимые условия организации технологического процесса на этих предприятиях — поточность производства полуфабрикатов, возможность рационального использования высокопроизводительного оборудования и связанное с этим повышение производительности труда работников, устранение встречных потоков сырья и готовой продукции. Все операции по изготовлению

полуфабрикатов должны быть максимально механизированы.

В доготовочных предприятиях организуются 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 содержание 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 площади производственных помещений, ранее используемых для первичной обработки сырья, и расширение за счет этого площади торговых залов позволяют увеличить пропускную способность и обеспечить большое количество населения услугами общественного питания.

В производственных цехах предприятий с законченным циклом производства осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Заготовочные предприятия по выпуску полуфабрикатов. К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов. Все заготовочные предприятия обеспечиваются необходимым холодильным оборудованием для создания нормального режима при хранении сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. На базе комбинатов по производству полуфабрикатов, фабрик и столовых-заготовочных, специализированных цехов могут создаваться комбинаты питания — кулинарные торгово-производственные объединения.

Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

Производственные цехи фабрики-заготовочной оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием, в них организуются 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 (крахмала, кваса, фруктовых вод, мороженого).

Фабрика-кухня — крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания. Это снабжение организуется с помощью кольцевого завоза полуфабрикатов специализированным автотранспортом. На фабрике-кухне предусматривается также производство кулинарных кондитерских изделий, а при отсутствии промышленного производства — также кваса и фруктовых вод.

В отличие от фабрики-заготовочной в здании фабрики-кухни может быть предусмотрено размещение столовой, ресторана, кафе, закуской, зала для отпуска обедов на дом,

магазина по продаже кулинарных, кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. В столовой-заготовочной может быть также организовано питание посетителей в торговых залах.

Объем производства и мощность столовой-заготовочной значительно меньше, чем фабрики-заготовочной и фабрики-кухни.

Комбинат по производству полуфабрикатов — наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания. 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 и более сырья. При комбинате могут быть организованы столовые, закуской, а также магазин кулинарных изделий.

Специализированный цех по выработке полуфабрикатов — механизированное централизованное производство, обеспечивающее выпуск мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, а также кулинарных изделий для снабжения ими доготовочных предприятий. Реализация полуфабрикатов, выпускаемых цехом, может быть организована и через розничную торговую сеть.

Специализированные цехи размещают при овощехранилищах, мясо- и рыбокомбинатах, холодильниках; предусматривается организация кольцевого завоза продукции цеха предприятиям.

Сеть предприятий общественного питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закуской, барами и др. Необходимость различных типов определяется: разнообразием спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи);

спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании и т. д.

Столовая — наиболее распространенный тип предприятия общественного питания. Ее назначение — обеспечить посетителей на месте разнообразными по дням недели завтраками, обедами и ужинами. В зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента столовые можно подразделить на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, учебных заведениях, в колхозах и совхозах и т. п. В зависимости от специализации столовые подразделяются на школьные, диетические, вегетарианские, рыбные и т. д. Кроме того, по характеру производственной деятельности различают столовые, работающие на сырье, т. е. осуществляющие все процессы обработки продуктов, и столовые-догоготовочные, не имеющие заготовочных цехов и работающие на полуфабрикатах.

В большинстве столовых применяется метод самообслуживания с предварительной или последующей оплатой блюд, а в некоторых — обслуживание официантами.

Широкое распространение в столовых нашли прогрессивные формы обслуживания: организация питания по абонементам, предварительная продажа чеков на обеды, отпуск комплексных обедов и др.

В дополнение к основным видам питания в столовых организуется отпуск продукции через буфеты с продавцом, без продавцов (буфеты саморасчета), чайные, кофейные, витаминные столы, торговые автоматы и др.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях, высших и средних специальных учебных заведениях выпускают в основном обеденные блюда в сравнительно ограниченном ассортименте, но разнообразят их по дням недели. Обслуживание рабочих, студентов, служащих нередко осуществляется через столовые-раздаточные — филиалы основного предприятия.

Столовые-раздаточные предназначены для организации питания по месту работы или учебы небольших коллективов рабочих, служащих, учащихся.

К ним относятся предприятия, не имеющие кухни, оснащенные оборудованием для подогрева пищи, реализующие для потребления на месте обеденную продукцию, доставляемую из других предприятий. В столовых-раздаточных организуется отпуск скомплектованных обедов, завтраков, ужинов, а также кисломолочных продуктов, соков, хлебобулочных и табачных изделий.

Столовым при заводах, фабриках промышленное предприятие бесплатно предоставляет помещение с освещением и отоплением, топливо, силовую электроэнергию, воду и некоторые другие услуги.

Столовые при промышленных предприятиях, учреждениях в часы, свободные от обслуживания основного контингента, могут быть открыты для населения соседних районов.

В столовых при производственных предприятиях, высших и средних специальных учебных заведениях организуется отпуск потребителям комплексных обедов, завтраков, ужинов. Комплексное меню составляется с учетом рекомендуемых величин физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утвержденных Министерством здравоохранения СССР. При реализации скомплектованных рационов питания обязательным условием является предоставление разнообразных по дням недели двух-трех вариантов комплексных обедов (завтраков, ужинов).

Все шире внедряются в столовых при промышленных предприятиях поточные линии для отпуска комплексных обедов «Эффект», «Прогресс», ЛККО и др., а также конвейеры для уборки использованной посуды.

Помимо самообслуживания в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях применяется предварительная сервировка столов скомплектованными обедами (завтраками, ужинами). При этой форме столы предварительно сервируются столовыми приборами, холодными закусками, хлебом, сладкими блюдами, первые блюда ставят на столы в супницах (кастрюлях) из расчета по количеству обедающих; вторые блюда развозят на тележках-стеллажах и подают потребителям повара-раздатчики или их получают потребители на раздаче (в столовых системы профтехобразования дежурные

учащиеся получают вторые блюда на раздаче и подают их на столы).

Столовые оборудуются современной простой мебелью — столами с гигиеническим покрытием, легкими стульями; используется фаянсовая посуда. При подаче первых и вторых блюд в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях применяется и металлическая посуда (суповые миски, баранчики и др.). Столовые приборы могут быть алюминиевые, на столах — бумажные салфетки, специи.

В зависимости от обслуживания определенного числа потребителей столовые при промышленных предприятиях и учреждениях организуются на 50, 100, 150, 200, 300, 400 и 500 мест; при вузах — на 300, 500, 600, 700, 800, 900 и 1000 мест.

В отличие от столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях общедоступные столовые обслуживают население определенного микрорайона, а также работников расположенных поблизости предприятий и учреждений. В общедоступных столовых посетителям предлагается более широкий ассортимент закусок, первых, вторых и сладких блюд, возможно приготовление порционных и фирменных блюд. Для сервировки столов применяются фаянсовая посуда с утолщенными краями, обеденные приборы из углеродистой или нержавеющей стали. На столах обязательно бумажные салфетки и специи.

В общедоступной сети столовые организуются на 50, 100, 150, 200, 300 и 500 мест, а на курортах, в местах массового отдыха — на 500, 700 и 1000 мест.

В вечерние часы некоторые столовые с современным оборудованием, хорошо налаженным производством, хорошо оформленным интерьером, оборудованные удобной мебелью, работают как кафе или ресторан, в которых можно организовать обслуживание семейных вечеров, свадеб; различных торжеств.

Такие предприятия должны быть оснащены необходимым комплектом посуды и приборов, а также инвентарем. В отдельных предприятиях в зале может быть выделена площадь для эстрады и танцев. Для организации музыкального обслуживания целесообразно использовать автомат «Меломан», магнитофон, электрофон и т. п.

При проектировании таких столовых дополнительно предусматривается кладовая винно-водочных изделий и ряд других помещений в соответствии с действующими нормами для ресторанов и кафе; раздаточную следует отделять от зала декоративной перегородкой.

Для вечернего обслуживания составляется соответствующее меню. Посетителей могут обслуживать официанты. Методы и формы обслуживания, формы расчета применяются такие же, как в ресторанах и кафе.

Для организации горячего питания учащихся, в основном по абонементам, предназначены столовые при общеобразовательных школах. Важная особенность организации работы этих столовых — соответствие режима их работы организации учебного процесса: в короткие перерывы между уроками необходимо обслужить большое количество детей. Для школьных столовых разрабатывается специальное меню горячих обедов и завтраков с учетом возраста детей, калорийности блюд и их чередования по дням недели.

Для обслуживания людей, которым по состоянию здоровья необходимо лечебное питание, организуются диетические столовые (общего пользования или при промышленных предприятиях, учебных заведениях). Приготовление пищи и обслуживание посетителей осуществляется здесь под наблюдением врачей-диетологов или диетсестер.

В общедоступных диетических столовых на 100 мест и более на каждый день рекомендуется пять-шесть диет, утвержденных Институтом питания АМН СССР для таких предприятий общественного питания. В диетических столовых (отделениях) при производственных предприятиях, учреждениях и высших учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента, но не менее трех. Для каждой диеты готовится холодное, первое, второе и сладкое блюда, а также горячие напитки, в том числе витаминизированные. В диетических столовых (отделениях) реализуются также молоко и кисломолочные продукты.

Кроме того, в ассортимент продукции рекомендуются фрукты, фруктово-ягодные и овощные соки, лечебные минеральные воды и

другие характерные для диетического питания продовольственные товары.

В этих предприятиях применяется самообслуживание — отпуск скомплектованных обедов (завтраков, ужинов), допускается свободный выбор блюд с линий прилавков самообслуживания. В отдельных случаях применяется частичное обслуживание потребителей официантами. Инвалидам труда, Великой Отечественной войны, престарелым потребителям администрация диетических столовых самообслуживания оказывает помощь в получении и доставке пищи на стол.

Для типового проектирования диетические столовые рассчитываются на обслуживание определенного числа потребителей и организуются на 50, 100, 150 и 200 мест. В столовых при производственных предприятиях, высших учебных заведениях и учреждениях может быть организовано диетотделение с выделением столов в общем зале (с помощью декоративной перегородки или других средств). Помимо общих с другими столовыми помещений в диетических столовых должна быть комната для отдыха больных с комплектом соответствующей мебели и кабинет медицинского работника. В зале предусматривается место для организации уголка здоровья и предлагаемых лечебных препаратов.

В столовых при промышленных предприятиях и учреждениях для организации диетического питания отводится примерно 25% от общего количества мест, при учебных заведениях — 10 и открытой торговой сети — 5%.

При организации в общем зале диетотделения в горячем цехе устанавливают отдельную плиту, а также выделяют отдельную раздачу так, чтобы функции общего зала не переплетались с функциями диетотделения. Диетическая столовая (отделение) кроме обычного имеет специальное оборудование, инвентарь и посуду для приготовления диетических блюд.

Для обслуживания больных туберкулезом выделяют отдельные залы. Посуду маркируют, моют в специально оборудованных моечных и кипятят. Для таких больных выделяют отдельный умывальник.

Диетическое питание в столовых должно предоставляться не менее двух раз в сутки. В меню ежедневно включают все необходимые диетические блюда, фруктово-ягодные и овощные соки, витаминные напитки, мине-

ральные воды с учетом контингента питающихся. Диетические столовые обеспечивают в первую очередь продуктами диетического питания: молоком и кисломолочными продуктами, творогом, сливочным, оливковым, кукурузным, подсолнечным маслом, нежирными сортами мяса, курами, свежей рыбой, овощами, фруктами, зеленью.

Для лучшего обслуживания в диетических столовых предварительно продают абонементы на диетическое питание. На столах ставят таблички «Столы для питающихся по абонементам» и иногда указывают номера диет.

Диетические столовые укомплектовывают квалифицированными поварами и медицинскими работниками, имеющими специальную подготовку.

Диетсестра столовой и заведующий производством составляют меню, контролируют правильность кулинарной обработки пищи и соответствие приготавливаемых блюд установленным диетам. Диетсестра участвует в бракераже продукции, содействует повышению санитарной культуры обслуживания больных, организует санитарно-просветительную работу среди питающихся и работников столовой.

Руководит диетсестрами врач-диетолог. Он наблюдает также за состоянием здоровья больных, пользующихся лечебным питанием, и при необходимости направляет их для повторного амбулаторного обследования в соответствующие лечебные учреждения.

На многих промышленных предприятиях для предупреждения профессиональных заболеваний рабочих организуют лечебно-профилактическое питание (обеда или отдельные продукты — молоко, творог, витамины); Такое питание рабочие и служащие получают на льготных условиях.

Ресторан — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню.

В зависимости от уровня обслуживания и степени оснащённости, а также объема пре-

доставляемых услуг и связанных с этим повышенных расходов предприятия этого типа подразделяются на рестораны высшей и первой категории. В дневное время рестораны первой категории могут работать как общедоступные столовые с пониженными наценками и отпускать массовую обеденную продукцию.

Ресторан высшей категории должен располагать банкетным залом, баром, коктейль-холлом с барной стойкой. Метрдотели и официанты обязаны в совершенстве владеть техникой обслуживания посетителей, а некоторые из них — обладать знаниями иностранных языков.

Основное назначение ресторана — приготовление и организация потребления широкого ассортимента высококачественных кулинарных и кондитерских изделий сложного приготовления, заказных (порционных), фирменных блюд и напитков. Рестораны при гостиницах предназначены для первоочередного обслуживания проживающих в этих гостиницах граждан.

Рестораны организуют обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, съездов; они могут проводить вечера отдыха с музыкальными и эстрадными представлениями (для неорганизованного населения, молодежи, тематические с приглашением гостей, объединяемых по интересам).

В предпраздничные, субботние и воскресные дни рестораны организуют семейные обеды, дегустации блюд национальных кухонь, тематические вечера, балы, постоянно осуществляют по заказам организаций и отдельных лиц или групп обслуживание свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, а также обслуживание торжеств, различных вечеров на дому, заводах, в учреждениях.

Рестораны предоставляют посетителям обеды и ужины, а при обслуживании делегатов конференций, съездов, совещаний — полный рацион питания. Кроме того, рестораны при гостиницах дополнительно отпускают завтраки. Предприятия предоставляют населению и дополнительные услуги, производят отпуск обедов на дом, продажу полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

В течение рабочего дня в ресторанах выполняются заказы посетителей согласно

меню. При наличии необходимых продуктов в ресторане высшей категории по заказу посетителей может быть приготовлено блюдо, не значащееся в меню, но по раскладкам действующих сборников рецептов блюд и кулинарных изделий.

На основании циркулярного письма Министерства торговли СССР от 24 июня 1976 г. № 11/84—85 в ресторанах, как и в других предприятиях общественного питания, в целях удовлетворения спроса и покрытия сбалансированного питания в четверг каждой недели введен рыбный день.

В ресторанах при вокзалах и аэропортах в целях ускорения обслуживания посетителей производится реализация скомплектованных обедов (завтраков, ужинов). Применяется предварительная сервировка столов (пирожковая тарелка, столовые приборы — вилка, ложка, нож, вазочка с бумажными салфетками, прибор со специями, а также кондитерские изделия, фрукты). Для обслуживания пассажиров с детьми в залах размещают 1—2 стола. В меню дополнительно включаются детские блюда в ограниченном ассортименте с уменьшенными нормами выхода.

В типовом проектировании рестораны рассчитываются на обслуживание определенного числа посетителей и организуются на 100, 150, 200, 400 и 500 мест. Залы ресторанов с количеством мест 200 и более допускается разделять перегородками (постоянными или трансформируемыми).

Залы оборудуются двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами, сервантами, подсобными столами согласно нормам оснащения. Мебель должна соответствовать общему замыслу оформления зала. В ресторанах высшей и первой категорий столы накрывают скатертями, в отдельных случаях допускается сервировка на индивидуальной салфетке.

Ресторан должен иметь на фасаде вывеску с названием (ресторан «Москва», ресторан «Метрополь», ресторан «Советский»), выполненную накладными буквами и освещенную в вечернее время. У входа в ресторан вывешиваются или пишутся на дверном стекле часы его работы. Подъезд ресторана должен быть хорошо освещен.

Вагон-ресторан предназначен для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта в пути следования завтраками,

обедами, ужинами, а также напитками, кондитерскими изделиями. Кроме пассажиров вагоны-рестораны обеспечивают горячей пищей работников поезда бригады (проводников вагонов) по специальному меню. Вагоны-рестораны включаются в состав поездов дальнего следования, находящихся в пути в одном направлении в основном более суток, а также туристско-экскурсионных поездов и поездов специального назначения (для обслуживания детей, отъезжающих в пионерлагеря, поездов «Здоровье» и др.). Вагон-ресторан имеет зал для посетителей, производственное помещение, моечное отделение и буфет. Обеденный зал оборудуется четырехместными столами и стульями. Для хранения скоропортящихся продуктов используются специальные емкости (шкафы, люки).

Ежедневное меню вагона-ресторана составляется с учетом маршрута следования, контингента пассажиров и разнообразия блюд по дням недели, что особенно важно в длительных рейсах. При суточных рейсах применяется постоянно действующее меню.

Кроме того, в буфете вагона-ресторана реализуются кондитерские (шоколад в плитках, конфеты), мучные кондитерские (печенье, вафли, пряники, пирожные), хлебобулочные изделия, фрукты, соки фруктовые и овощные, минеральные и фруктовые воды, пиво, алкогольные напитки крепостью до 30%, а также дорожные наборы продуктов. При комплектовании дорожных наборов включаются: копченые колбасы, сыры, вареные яйца, сосиски, кондитерские и хлебобулочные изделия, свежие овощи и фрукты, соки, молочнокислая продукция (ряженка, простокваша, кефир и др.).

В целях ускорения обслуживания пассажиров в меню вагонов-ресторанов включаются комплексные рационы питания (завтраки, обеды, ужины), а для приготовления пищи используются быстрозамороженные первые, вторые блюда и гарниры, а также полуфабрикаты, мясные, рыбные, борщевые и суповые заправки, готовые соусы, очищенный сульфитированный картофель, очищенные овощи, консервированная продукция и концентраты. Полуфабрикаты и другая продукция поступает от производственных цехов, специальных баз снабжения, железнодорожных ресторанов и фабрик-заготовочных.

Кафе — предприятие, отличающееся неко-

торыми особенностями организации обслуживания посетителей. В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе.

В кафе готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

В меню кафе включаются горячие напитки (кофе, чай, какао), холодные напитки (кофе-гляссе, коктейли молочные и др.), молоко и кисломолочные продукты, мучные кондитерские и кулинарные изделия, горячие блюда (бульон с пирожком, кулебякой, сосиски, сардельки с гарниром и без гарнира, блины, мясные и творожные блюда), холодные блюда и закуски, сладкие блюда.

Кроме того, в ассортименте продукции предусматриваются конфеты и шоколад в ассортименте, минеральные и фруктовые воды, квас, соки, алкогольные напитки (кроме водки), фрукты и т. д. В отдельных предприятиях с разрешения местных Советов народных депутатов допускается реализация коньяка.

В зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции эти предприятия подразделяются на кафе высшей, первой и второй категорий.

В вечернее время для создания обстановки, способствующей отдыху посетителей, в кафе в зависимости от категории может быть организовано музыкальное обслуживание (концертно-эстрадное представление, выступление музыкального ансамбля или использование музыкального автомата типа «Меломан», магнитофона, электрофона и т. д.).

В кафе высшей и первой категорий посетителей обслуживают официанты, в кафе второй категории применяется самообслуживание. В предприятиях с обслуживанием официантами применяется различная предварительная сервировка столов посудой и приборами в зависимости от вида и характера обслуживания, специализации.

В зависимости от метода обслуживания

оплата отпущенной продукции производится за наличный расчет по счету, предъявленному посетителю официантом, а при самообслуживании — по расчетным кассовым чекам. Оплата через кассу за выбранные блюда может быть последующей или предварительной.

В кафе с концертно-эстрадным представлением с посетителями может взиматься дополнительная оплата (с выдачей входного билета) в размере, восполняющем затраты предприятия общественного питания на это мероприятие.

При проектировании кафе рассчитываются на обслуживание определенного числа посетителей — на 50, 75, 100, 150, 200, 300 и 400 мест. Архитектурно-художественное решение зала кафе должно отвечать современным эстетическим требованиям (освещение, цветовое решение, отделка стен, полов, потолков, наличие элементов прикладного искусства — панно, керамика, лепка, чеканка и др., а в отдельных предприятиях — отделка интерьера с умелым сочетанием старинных, национальных, исторических и других сюжетов). В зале должна быть создана уютная обстановка для отдыха посетителей.

Залы оборудуются двух-, трех- и четырехместными комплектами мебели согласно нормам оснащенности. В предприятиях высшей и первой категорий столы накрывают скатертями, в предприятиях второй категории рекомендуются столы с гигиеническими покрытиями. В кафе первой категории, оснащенных обеденными столами, форма и отделка которых отражает национальные либо исторические особенности, или столами с крышками, покрытыми полиэфирным лаком, допускается сервировка столов на индивидуальной салфетке.

В зависимости от категории кафе обеспечиваются сортовой посудой (бокалами, тонкими стаканами, фужерами, рюмками и др.), фарфоро-фаянсовой (блюдами, салатниками, тарелками и др.) и столовыми приборами из нержавеющей стали согласно нормам оснащенности.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции или назначения кафе могут быть специализированными: кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-мороженое, детское и др. При организации специализированных предприятий к их помещениям, оформ-

лению зала, характеру организации производства и размещению предъявляются такие же требования, что и при организации кафе общего типа.

Кафе должно иметь вывеску, некоторые кафе имеют названия («Лири», «Аэлита» и др.).

Кафе-кондитерская — предприятие, работающее на сырье и реализующее кроме кофе широкий ассортимент (до 15 наименований, в том числе фирменные — 1—2) кондитерских изделий. Торговые залы оснащаются простой по конструкции облегченной мебелью. Для подачи кофе, горячего молока, варенья, кондитерских изделий используется специальная посуда. К услугам посетителей должны быть свежие газеты и журналы.

В зале размещают 1—2 стола со стульями для обслуживания детей.

Режим работы производства обычно двухсменный, что обеспечивает реализацию свежих кондитерских изделий. Обычно при кафе работает магазин по продаже кондитерских изделий, где могут быть установлены два-три высоких стола для быстрого обслуживания посетителей.

Кафе-мороженое — в своем ассортименте должно иметь не менее 4—5 наименований мороженого, молочные коктейли, горячие напитки (до 3 наименований), фруктово-ягодные соки, шампанское. Допускается продажа алкогольных напитков (кроме водки). В отдельных случаях с разрешения местных Советов народных депутатов допускается реализация ликера или коньяка (порциями по 25 г) с подачей лишь при заказе мороженого, напитков и других изделий. В крупных и средних кафе посетителей обслуживают официанты. Готовое, а также мягкое мороженое в кафе доставляется с промышленных предприятий специализированным транспортом. Некоторые предприятия изготавливают мороженое сами на фрезерных установках.

Кафе-мороженое обычно бывают небольшими (25—100 мест). На летний период могут быть предусмотрены сезонные места. Сезонная площадка оборудуется столами с гигиеническим покрытием, солнцезащитными зонтами, навесами и др. Для детей предусматривается 2—3 стола со стульями.

Кафе-молочная — специализированное предприятие для реализации молоч-

ных изделий (до 6 наименований), мучнистых и кондитерских изделий (до 6 наименований), горячих вторых блюд (до 4 наименований) — блинов, пудингов, омлетов, запеканок и других сладких блюд (до 3 наименований). Не менее 35% в общем выпуске блюд должны занимать блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов. В меню могут включаться молочные супы, а также блюда из круп (каши и изделия из них), яиц, творога. Применяется самообслуживание посетителей с предварительным или последующим расчетом. Предприятие работает на сырье.

Детские кафе предназначены для обслуживания посетителей с детьми. В ассортименте таких предприятий — молочные, мучные блюда, молочный коктейль, кондитерские изделия, сладкие блюда. В меню включаются также холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, соки. Все блюда в таком кафе имеют уменьшенные нормы выхода, а некоторые и специальные названия (коктейль «Лакомка», мороженое «Буратино» и др.). В оформлении торговых залов используются сюжеты любимых детских сказок. Оснащаются кафе детской мебелью.

Обслуживание в этих кафе осуществляется официантами. Они могут иметь специальную форму одежды, например персонажей из детских сказок.

Молодежные кафе предназначены для организации вечернего отдыха молодежи. В них комсомольскими организациями предприятий, учреждений, учебных заведений под руководством районных (городских) комитетов комсомола проводятся различные молодежные мероприятия: тематические вечера, встречи с новаторами производства, писателями, поэтами, художниками, артистами, концерты художественной самодеятельности, демонстрация моделей одежды, встречи с молодежью зарубежных стран, шахматно-шашечные турниры, а по желанию отдельных коллективов — комсомольские свадьбы, чествование коллективов и др.

В кафе должна быть создана уютная обстановка, способствующая отдыху молодежи. Оно должно иметь соответствующую эстраду и площадку для танцев.

Штат кафе укомплектовывается преимущественно молодыми работниками.

В них предусматривается сравнительно ог-

раниченный ассортимент вторых горячих блюд несложного приготовления, холодные закуски, горячие и прохладительные напитки, кондитерские изделия, реализуются виноградные вина, мороженое.

Закусочная — специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей. В закусочной им 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. Сопутствующие товары должны быть в ограниченном ассортименте.

В оформлении торгового зала, форме официантов (в закусочных первой категории) должна отражаться специфика предприятия. Например, в блинной форма официантов отделяется русским национальным орнаментом, а в шашлычной — отражает восточные элементы одежды и т. п. Закусочные оснащаются мебелью с гигиеническим покрытием, столы могут быть высокими, без стульев или обычными, со стульями.

Шашлычная — это предприятие специализируется на приготовлении и реализации населению для потребления на месте главным образом шашлыков различных наименований и других блюд восточной кухни — супов (харчо, шурпа), цыплят табака, чахохбили, купат, люля-кебабов и др. В ассортименте также холодные блюда и закуски, различные соусы, гарниры к горячим блюдам (свежие и маринованные овощи), горячие напитки (чай, кофе), соки и т. д. Допускаются различные алкогольные напитки (кроме водки).

В шашлычных первой категории посетителям обслуживают официанты, в шашлычных второй категории применяется самообслуживание.

Котлетная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению для потребления на месте различных котлет (мясных, рыбных, овощных, крупяных), кондитерских изделий, напитков и некоторых других продуктов. Котлеты — основная продукция этого типа предприятий

общественного питания. Они могут отпускаться как с гарниром, так и без него.

Реализация алкогольных напитков в коллетных не допускается.

Сосисочная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению для потребления на месте горячих сосисок, сарделек и других колбасных изделий, кондитерских изделий, напитков, а также некоторых других продуктов.

В меню может включаться яичница (натуральная, с колбасными изделиями, со шпигом и др.).

Реализация алкогольных напитков в сосисочных не допускается.

Пельменная (вареничная) — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению для потребления на месте пельменей (вареников), напитков, кондитерских изделий и некоторых других продуктов.

Чебуречная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению чебуреков, напитков, а также некоторых других продуктов.

В дополнение к основной продукции в меню этих предприятий могут включаться беляши.

В чебуречных с разрешения Советов народных депутатов допускается реализация виноградных вин и коньяка. Норма отпуска вина по 100 г, коньяка — 50 г с подачей только при заказе блюд и закусок.

Чайная — это предприятие prepares and realizes for consumption on site in a wide assortment of tea, bakery products, and also cold and hot dishes in a limited assortment. Tea is served in cups or glasses with saucers, and at the request of visitors to the table is served a samovar and a teapot or «tea parame», with the addition of a water teapot (or a pouring one with a capacity of 1.5 l). A large selection of sweets, bakery products and confectionery products is recommended.

Эти предприятия отличаются уютной обстановкой, в них сочетается реализация блюд и изделий с отдыхом посетителей.

В отдельных случаях в чайных допускается обслуживание официантами.

Пирожковая — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению для потребления на месте различных пирожков (печеных, жареных),

пирогов и других мучных кулинарных и кондитерских изделий, напитков и некоторых других продуктов.

Блинная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению для потребления на месте блинов, блинчиков.

Пончиковая — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации населению пончиков, горячих напитков, а также некоторых других продуктов.

Буфет. Его назначение — быстрое обслуживание посетителей, которые могут получить холодные закуски, бутерброды, горячие и охлажденные напитки, молоко и хлебобулочные, кондитерские, табачные изделия. В буфете могут реализоваться и вторые горячие блюда несложного приготовления (котлеты, сосиски и др.).

Буфеты организуются в цехах промышленных предприятий, учебных заведениях, на вокзалах, пристанях, аэровокзалах, в театрах, концертных залах, кинотеатрах, на стадионах, при гостиницах и т. д. Буфеты могут быть внутренними — в столовых, кафе, ресторане — и внешними — как филиалы основного предприятия, расположенные за его пределами, в железнодорожных вагонах (купе-буфет). Вместимость буфетов обычно от 8 до 36 мест; в буфетах при промышленных предприятиях — до 50; вместимость буфетов при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях может быть еще больше.

В зависимости от численности обслуживаемого контингента и местных условий буфет может быть с кухней и торговым залом, где устанавливают высокие столы (без стульев) или обычные (со стульями). В буфетах, не имеющих кухни, ассортимент собственной продукции должен быть ограничен: несколько видов холодных закусок и бутербродов (обязательно при холодильном оборудовании).

Буфет при производственном предприятии, учреждении и учебном заведении реализует главным образом продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания (в готовом для потребления виде). Через буфет реализуются также некоторые покупные товары.

Ежедневно в меню такого буфета рекомен-

дуются примерно следующее количество наименований блюд, кулинарных изделий и продуктов: холодные блюда и закуски (в том числе бутерброды) — 5, вторые горячие блюда — 2, сладкие блюда, мороженое — 1 (при наличии холода), молоко и кисломолочные продукты — 3, горячие напитки — 2, прохладительные напитки — 2, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия — 5.

Вторые горячие блюда включаются в меню только в том случае, если есть необходимые санитарно-технические условия (производственные помещения, оборудование и т. д.). К продаже рекомендуются также конфеты (2 наименования) и табачные изделия (3 наименования). Обслуживает посетителей буфетчица.

Буфет при общеобразовательной школе предусматривается с количеством учащихся от 192 до 320 человек. В таких буфетах подготавливаются школьные завтраки, а также продукция, реализуемая через столы саморасчета. Ежедневно в меню рекомендуется примерно следующее количество наименований различных блюд, кулинарных изделий и продуктов: холодные блюда и закуски — 3, вторые горячие блюда — 1, горячие напитки — 2, холодные напитки — 1, молоко и кисломолочные продукты — 3, мучные и хлебобулочные, кондитерские изделия — 3—4.

Буфет при зрелищном предприятии или спортивном сооружении. Ежедневно в меню такого предприятия должно быть следующее количество наименований кулинарных изделий и продуктов: бутерброды (с рыбой, икрой и другими гастрономическими продуктами) — 3, мучные кондитерские изделия (кексы, пирожные, торты) — 6, мороженое — 1, фрукты — 2, прохладительные напитки (в том числе пиво) — 4. Кроме того, в буфетах при зрелищных предприятиях допускается реализация в розлив шампанского и сухих виноградных вин. К продаже рекомендуются также табачные изделия. В отдельных случаях допускается реализация горячих напитков (чай, кофе) и вторых горячих блюд несложного приготовления (сосиски, сардельки).

Обслуживает в таком буфете буфетчик, в отдельных случаях для ускорения обслуживания — буфетчики и официанты. При обслу-

живании официантами используется метод предварительной сервировки столов бутербродами, кондитерскими изделиями, фруктами, минеральными и фруктовыми водами, пивом.

Бар. Характерная особенность баров — обслуживание посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков и закусок бары делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-бары и др.

Ежедневно в меню пивного бара рекомендуется включать пиво бочковое (бутылочное) не менее 2—3 наименований, холодные и горячие закуски.

В меню рекомендуется включать закуски, реализуемые в наборах и без наборов. Наборы закусок могут быть следующие: сыр твердых сортов, картофельный крекер или чипсы (хрустящий картофель), горох моченый, соленый; вобла вяленая и копченая; сухари из ржаного, заварного хлеба, сушка (соломка, галеты) соленая или тминная; колбаса сырокопченая. Закуски, реализуемые не в наборах: колбаса копченая и полукопченая порциями; яйцо вареное, сыр, брынза, креветки, раки; горячие закуски — сосиски (сардельки) натуральные или с гарниром (зеленый горошек), колбаса жареная, шпикачки.

В дополнение к указанному ассортименту продукции в пивном баре рекомендуются фруктовые и минеральные воды. В пивных барах реализация алкогольных напитков не допускается.

В пивных барах первой категории применяется обслуживание официантами, второй — обслуживание буфетчиком. При установке в зале автоматов для продажи пива, холодных закусок и бутербродов применяется самообслуживание, горячие блюда в этом случае отпускаются раздатчиком. Расчет с посетителями производится за наличные деньги.

В меню винного бара включаются алкогольные напитки и смеси из них: напитки крепостью до 30% и коньяки, коктейли, крюшоны, гроги, глинтвейны, пунши, дейзы и др.

К алкогольным и слабоалкогольным напиткам рекомендуются специальные закуски (из грибов, сэндвичи, канапе, дольки сосисок, поджаренные и наколотые на «пики», колбаса, ветчина в тесте, яйца фаршированные, печенье с сыром, салаты из фруктов и ягод),

кондитерские изделия (трюфели, шоколад, пастила, мармелад, сладкая соломка, печенье, миндаль жареный, фисташки), фрукты, ягоды, соки, фруктовые воды. Предусматривается реализация табачных изделий.

Посетителей обслуживают в залах малой вместимости бармены, в залах большой вместимости — бармены (за стойками) и официанты (за столиками).

В барах высшей категории в вечернее время организуются концертно-эстрадные представления и выступления музыкальных ансамблей. В этих случаях по согласованию с местными Советами народных депутатов может быть установлена входная плата. В барах первой категории используется музыкальный автомат «Меломан», магнитофон, электрофон и т. п.

В коктейль-баре готовятся и реализуются смешанные напитки в широком ассортименте, коньяки, фрукты, кондитерские изделия, специальные закуски. В меню включаются коктейли крепкие, десертные, игристые, с фруктами, с яйцом, слоистые, крушоны, пунши, гроги, глинтвейны.

К смешанным напиткам подаются специальные закуски (канапе с икрой, ветчиной, крабами и др., тарталетки с луком и яйцом, сырные палочки, оливки, маслины, соленый миндаль, фисташки и др.). В ассортименте должны быть фрукты (свежие и засахаренные), кондитерские изделия (петифуры — мелкое печенье, трюфели, пастила, мармелад, шоколад, шоколадные конфеты).

Посетители обслуживаются в залах малой вместимости барменами, в залах большой вместимости — барменами (за стойками) и официантами (за столиками).

Коктейль-бары размещаются в основном при ресторанах и гостиницах.

Коктейль-холл отличается от винного бара более широким ассортиментом смешанных и алкогольных напитков. Размещаются коктейль-холлы в основном при ресторанах в гостиницах. Посетителей обслуживают официанты (за столиками) и бармены (за барной стойкой).

Молочный бар специализируется на приготовлении молочных и сливочных коктейлей, реализации мороженого, кулинарных изделий из творожной массы. Здесь реализуются также молоко, кофе, кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые

воды. Посетителей обслуживают бармены.

Домовая кухня — предприятие, предназначенное для приготовления и отпуска населению на дом в основном обеденных блюд, а также полуфабрикатов и кулинарных изделий. Сравнительно ограниченный ассортимент реализуемых блюд должен чередоваться по дням недели.

Домовые кухни организуются в крупных жилых массивах и рассчитываются на отпуск 500, 1000, 2000 обедов в день. Предприятие работает, как правило, на полуфабрикатах. Кроме производственного помещения для приготовления блюд в домовой кухне оборудовано помещение для их отпуска.

Домовые кухни принимают от населения предварительные заказы на продукцию, организуют консультации по вопросам приготовления пищи, продажу и выдачу напрокат судков.

Магазин кулинарии — обычно филиал столовой или ресторана — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, различных кулинарных, мучных и кондитерских изделий, изготовляемых на основном предприятии. Для удобства покупателей в магазине могут продаваться сопутствующие товары в мелкой расфасовке по розничным ценам (специи, приправы, маринады, соусы и т. д.).

В торговом зале (со столиками) могут быть установлены кофеварки, коктейлесмеситель и организован отпуск кофе, молока, кондитерских изделий.

В магазине кулинарии могут организовываться консультации по вопросам приготовления блюд, сервировки праздничных столов и прием заказов на полуфабрикаты и различные кондитерские изделия, организуются выставки-продажи кулинарных и кондитерских изделий.

§2. РЕЖИМ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Режим работы предприятий общественного питания устанавливается с учетом создания наибольших удобств для населения и зависит от особенностей обслуживаемого контингента. Часы работы общедоступных предприятий общественного питания устанавливаются вышестоящей организацией торговли (общественного питания) по согласованию с

исполкомом местного Совета народных депутатов.

Время работы столовых при фабриках, заводах, учреждениях, учебных заведениях определяется в зависимости от режима работы обслуживаемого предприятия, учреждения, учебного заведения по согласованию с администрацией и общественными организациями. Для обеспечения быстрого, бесперебойного обслуживания посетителей при разработке графика обеденных перерывов четко распределяется время между отдельными подразделениями предприятия с тем, чтобы обеспечить равномерность потока посетителей в столовой. Столовые, кафе, закусочные при промышленных предприятиях (а также учебных заведениях) работают, как правило, в одну смену (за исключением тех предприятий, где организуется обслуживание рабочих ночных смен). В субботные и предпраздничные дни поток посетителей в этих столовых несколько сокращается, но увеличивается спрос на полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, что отражается на режиме работы предприятия.

Крупные рестораны, а также мощные заготовочные предприятия (комбинаты полуфабрикатов, фабрики-заготовочные и т. д.) работают в две или три смены.

На основании установленного режима работы предприятий общественного питания составляются графики выходов на работу для официантов, поваров и других работников.

§3. ОТНЕСЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ К НАЦЕНОЧНОЙ КАТЕГОРИИ

В зависимости от типа, места расположения, степени технической оснащенности и объема предоставляемых потребителям услуг предприятия общественного питания по наценкам подразделяются на предприятия высшей, первой, второй и третьей категорий.

Предельные наценки на продукцию государственных предприятий общественного питания независимо от их ведомственной подчиненности утверждают министерства торговли союзных республик. Размеры наценок для предприятий высшей категории устанавливают министерства торговли союзных республик, а для предприятий остальных категорий — министерства торговли союзных и

автономных республик, управления общественного питания краевых и областных Советов народных депутатов, для Москвы и Ленинграда — главные управления общественного питания Мосгорисполкома и Ленгорисполкома.

Отнесение предприятий общественного питания к высшей категории производится министерствами торговли союзных республик, к другим категориям — в порядке, установленном этими министерствами.

К предприятиям высшей категории относятся рестораны, кафе, бары, отличающиеся наиболее высоким уровнем обслуживания потребителей, широтой и сложностью ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции, а также высоким классом архитектурно-художественного оформления торговых помещений и технического оснащения. Обслуживающий посетителей персонал должен находиться на рабочем месте в одежде и обуви единого образца, соответствующих колориту предприятия.

Эти предприятия оснащаются высококачественной металлической и фарфоровой посудой, комплектами приборов для различных блюд и закусок. При обслуживании банкетов и приемов применяется фирменная фарфоровая и хрустальная посуда, мельхиоровые приборы и др. Кроме индивидуальной салфетки, которой сервируют стол, посетителю по его просьбе можно подать горячую влажную салфетку, зубочистки.

Предприятия высшей категории должны иметь фирменные обложки меню, различные проспекты, приглашения, сувениры, значки с эмблемой предприятия. В вечернее время в ресторанах и некоторых кафе высшей и первой категорий организуются концертно-эстрадные представления и выступления музыкальных ансамблей. В залах отводятся специальные места для танцев, организуется продажа цветов и сувениров.

Музыкальное обслуживание в ресторанах, кафе, барах организуют по договорам с республиканскими, краевыми, областными и городскими концертными организациями министерства культуры союзных республик. В городах, где нет концертных организаций или они не могут принять на себя музыкальное обслуживание ресторанов и кафе, руководителями предприятий общественного питания разрешается в виде исключения зачислять

в штаты своих предприятий артистов оркестров при положительном заключении областных или городских управлений культуры о творческом состоянии оркестра или ансамбля.

Музыкальные и эстрадные представления не должны нарушать атмосферу спокойствия и уюта в торговом зале. Музыкальному ансамблю запрещается принимать заказы от посетителей на исполнение отдельных номеров.

Штат предприятия высшей категории комплектуется высококвалифицированными работниками. Заведующим производством назначается мастер-повар. Обслуживание осуществляют официанты, метрдотели, бармены, в совершенстве знающие виды сервировки, правила и технику обслуживания, а в ресторанах, обслуживающих иностранных туристов, — владеющие одним из иностранных языков в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей.

К первой категории относятся предприятия общественного питания с меньшим объемом услуг, но обслуживание в которых также осуществляют официанты. В ресторанах и кафе первой категории организуются выступления музыкальных ансамблей, используются музыкальные автоматы, магнитофоны.

К этой категории относятся: рестораны (кроме ресторанов высшей категории), рестораны при железнодорожных станциях, автовокзалах и аэропортах, гостиницах, вагоны-рестораны, рестораны при морских и речных вокзалах и на судах; кафе, шашлычные, чебуречные и другие специализированные предприятия, винные, пивные и коктейль-бары (кроме отнесенных к высшей категории);

буфеты при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при дворцах бракосочетания.

Ко второй категории относятся: общедоступные предприятия — столовые, диетические столовые, чайные, кафе, кондитерские, кафе-молочные, закусовые, вареничные, сосисочные,пельменные, блинные, шашлычные и другие специализированные предприятия, вечерние рестораны, работающие на базе общедоступных столовых, а также столовые, филиалы столовых и буфеты при предприятиях и учреждениях, аренду-

ющих помещения и оплачивающих расходы по освещению, водоснабжению и т. д. за счет издержек производства и обращения;

станционные буфеты с кухнями и без кухонь, буфеты в вокзалах и на перронах вокзалов, на автостанциях, купе-буфеты, буфеты на морских и речных судах;

буфеты при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях (не отнесенные к первой категории), при гостиницах.

К предприятиям третьей категории относятся столовые, филиалы столовых и буфеты, расположенные как на территории производственных предприятий, учреждений, учебных заведений, так и вне ее, обслуживающие рабочих, служащих, студентов и учащихся этих предприятий, учреждений и учебных заведений, получающие от последних бесплатно услуги, предусмотренные постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 7 марта 1967 г. № 198 «О мерах по дальнейшему развитию и улучшению общественного питания» и постановлением Совета Министров СССР от 14 августа 1969 г. № 660 «О дальнейшем улучшении общественного питания на производственных предприятиях». К этой же категории предприятий относятся столовые и буфеты при общеобразовательных школах, столовые для учащихся профтехучилищ.

Продукция промышленного производства и вырабатываемая предприятиями общественного питания по одним и тем же ГОСТам, техническим условиям и рецептурам должна продаваться в указанной выше сети по розничным ценам без наценок, т. е. по тем же ценам, по которым такая продукция реализуется в розничной торговой сети.

§4. ПРИНЦИПЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Предприятия общественного питания в законченных строительстве и оборудованных зданиях и помещениях открываются с разрешения министерств торговли союзных республик, министерств торговли АССР, краевых, областных, городских, районных управлений (отделов) торговли (общественного питания) исполкомов Советов народных депутатов при положительном заключении государственной приемочной комиссии о вы-

полнении всех строительно-монтажных работ и работ по благоустройству территории в полном соответствии с утвержденными в установленном порядке проектами.

Предприятия общественного питания оснащаются необходимыми для их деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовываются штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности. Предприятия общественного питания должны рационально использовать площадь зала, производственных, складских и подсобных помещений, обеспечиваться наиболее эффективное использование оборудования.

Помещения предприятий общественного питания должны отвечать техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям, установленным для предприятия общественного питания соответствующего типа нормативными документами, утвержденными или согласованными с Госстроем СССР.

По своим особенностям тип предприятия общественного питания определяется в установленном порядке вышестоящей торговой организацией по согласованию с исполкомом местного Совета народных депутатов с учетом обеспечения наиболее полного удовлетворения потребности населения или обслуживаемого контингента в ассортименте продукции и предполагаемых услугах, а также рекомендованного соотношения между основными типами предприятий общественного питания при размещении их на территории города или сельской местности.

При размещении предприятий общественного питания, выборе их типа, определении мощности и специализации на основе социологических обследований учитывают численность и преобладающий состав населения данного района (рабочие, служащие, учащиеся, количество молодежи, пенсионеров, детей и т. д.); характеристику района (промышленный, новостройка, крупные жилые массивы); уже работающие предприятия общественного питания и продовольственные магазины; перспективы развития района.

Общедоступные столовые, как правило, размещают в местах интенсивных потоков движения пешеходов, на территории жилых районов, преимущественно вблизи остановок

общественного транспорта, с учетом пешеходной доступности и обслуживания работающих на предприятиях и в учреждениях, расположенных на этих территориях. Столовые могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в первых этажах жилых зданий и зданий иного назначения, а также входить в состав торговых центров, расположенных в жилой зоне.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и высших учебных заведениях размещают с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам. При этом предусматривается возможность их использования для обслуживания населения в часы, свободные от обслуживания основного состава — работающих и студентов.

Рестораны размещают на магистральных улицах, вблизи транспортных узлов, преимущественно в комплексах торговых центров, на вокзалах, пристанях, аэровокзалах, при гостиницах, а также в городских и пригородных зонах отдыха.

При гостиницах-новостройках создаются рестораны с количеством мест, соответствующих числу проживающих в гостинице (500 : 500; 1000 : 1000).

В тех районах города, где большое количество промышленных предприятий или учебных заведений и учреждений, размещают также домовые кухни, магазины по продаже кулинарных и кондитерских изделий и специализированные закусочные (блинные, пельменные и т. д.).

Определенную специфику имеет размещение предприятий общественного питания в жилых районах. В крупных жилых районах, состоящих из нескольких микрорайонов с населением от 30 до 40 тыс. человек, открывают столовые, рестораны, специализированные закусочные, а также кафе небольшой мощности.

Последние обычно размещают в торговом центре или местах сосредоточения различных учреждений и организаций. Радиус размещения кафе, закусочной от 800 до 1500 м.

В микрорайонах и в сельской местности с населением от 6 до 10 тыс. жителей рекомендуется размещать в непосредственной близости от жилых массивов небольшие столовые на 50 и более мест. Большое значение для создания удобств жителям микрорайонов

имеет организация в крупных жилых массивах домовых кухонь, а также магазинов по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий. Радиус обслуживания этих предприятий 400—500 м.

Заслуживает внимания развитие сети общественного питания в системе Центросоюза СССР. За последние годы потребительская кооперация построила крупные современные предприятия, в том числе и рестораны, в районных центрах, крупных населенных пунктах, на оживленных магистральных дорогах.

§5. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В КОЛХОЗАХ И СОВХОЗАХ

Колхозные и совхозные столовые организуются для обслуживания колхозников, рабочих совхозов и их семей. Оборудование,

инвентарь, посуду выделяют для столовых организации потребительской кооперации. Ассортимент блюд в колхозных и совхозных столовых сравнительно ограничен, но предусмотрено чередование их по дням недели; блюда реализуются по сниженным ценам.

Для обслуживания колхозников и рабочих совхозов в поле используют передвижные сборно-разборные столовые, организуют доставку горячей пищи в термосах на полеводческие станы, на фермы и т. п.

Характерная особенность организации общественного питания в колхозах и совхозах — использование для приготовления блюд и кулинарных изделий мяса, молока, овощей, бахчевых, производимых совхозами и колхозами и отпускаемых предприятиям по себестоимости (не выше государственных розничных цен, за вычетом торговой скидки).

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
2. Назначение и особенности работы заготовочных предприятий.
3. Столовые и их виды.
4. Характеристика ресторана.
5. Особенности работы кафе, закусочных, баров.
6. Особенности работы буфета, домашней кухни, магазина кулинарии.
7. Какие предприятия общественного питания рекомендуется размещать в промышленном районе, жилом районе, в центре города, зоне отдыха?
8. Назначение и особенности работы колхозных и совхозных столовых.

Глава III ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

§1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Охрана труда — это комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной технике. Осуществление этих мероприятий в столовых, ресторанах, кафе обеспечивает создание нормальных условий работы на всех участках производства на научно-гигиенической и технической основе. Задачи техники безопасности на предприятиях общественного питания — изучение особенностей процессов производства и обслуживания, анализ причин, вызывающих несчастные случаи и профессиональные заболевания, разработка конкретных мероприятий по их предупреждению. Противопожарная техника, изучая причины возникновения пожаров, помогает осуществлять мероприятия по их предупреждению и ликвидации и разрабатывать эффективные способы тушения пожаров. Производственная санитария, изучая влияние внешней среды и условий труда на организм и работоспособность человека, разрабатывает санитарно-профилактические мероприятия для оздоровления производственных условий.

Здоровье и безопасные условия труда обеспечиваются Кодексом законов о труде (КЗоТ), который регулирует трудовые отношения рабочих и служащих и содержит

обязательные нормы по охране труда. Руководствуясь этим кодексом, министерства (ведомства) разрабатывают правила по технике безопасности и промышленной санитарии для каждой отрасли народного хозяйства. Правила утверждаются ЦК отраслевого профсоюза и вводятся в действие приказом по министерству (ведомству).

Кроме того, издаются общие правила, которые распространяются на все отрасли производства.

В системе торговли и общественного питания постоянно осуществляется работа по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии. В Министерстве торговли СССР руководит этой работой Управление организации труда и заработной платы, подчиненное заместителю министра. В торгах, трестах руководство работой по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии возлагается на руководителя организации, а там, где есть главный инженер, — на главного инженера или начальника технического отдела. На крупных предприятиях этой работой руководит заместитель директора или главный инженер, на остальных — директор.

При цеховом делении вопросами охраны труда занимаются также начальники цехов, а где нет цехов — заведующий производством.

Контроль за охраной труда осуществляют

государственные и общественные организации. Общий надзор за выполнением законов по труду возложен на органы прокуратуры. Государственный надзор осуществляют следующие органы: Государственный комитет по надзору за безопасным ведением работ в промышленности и горному надзору при Совете Министров СССР — Госгортехнадзор. Котлонадзор осуществляет надзор за сосудами, работающими под давлением свыше $0,7 \cdot 10^3$ Па (паровые котлы, сатураторы и т. п.). Газовый надзор контролирует ведение работ по сооружению и содержанию газовых сетей и газового оборудования и др. Контроль за электробезопасностью на предприятиях осуществляет инспекция «Энергонадзор», за пожарной безопасностью — органы Государственного пожарного надзора, санитарный надзор — Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения СССР.

Немаловажную роль в организации надзора за охраной труда играют профсоюзы через общественных контролеров, комиссии по охране труда, технические инспекции ВЦСПС, центральных, республиканских, краевых и областных отраслевых комитетов профсоюзов и советов профсоюзов союзных республик, краев и областей. Техническая инспекция проверяет безопасность процессов производства, степень механизации трудоемких работ, соблюдение правил техники безопасности при обслуживании оборудования.

Общественный контроль по охране труда осуществляется общественными инспекторами, комиссиями. Общественные инспектора контролируют выполнение законодательства о труде, правил и инструкций по технике безопасности и производственной санитарии, мероприятий по предупреждению несчастных случаев и снижению профессиональных заболеваний. Они проверяют работу вентиляционных установок, исправность оборудования, инвентаря, инструментов, следят за состоянием освещения, чистотой и порядком на рабочих местах, своевременным обеспечением работников спецодеждой и т. д. Все необходимые мероприятия по охране труда и технике безопасности включаются в коллективный договор в виде соглашения на проведение мероприятий по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии.

§ 2. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА, ОГРАЖДЕНИЯ И СИГНАЛИЗАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Безопасность работы у машин и аппаратов во многом зависит от их конструкции, предохранительных устройств и ограждений, сигнализации, блокирующих устройств. Не меньшее значение имеет правильное размещение оборудования и соблюдение правил его эксплуатации.

При открытых движущихся частях оборудования или у частей аппаратов, имеющих высокую температуру, устанавливают специальные ограждения для предохранения обслуживающего персонала. Ограждения могут быть сплошными, решетчатыми и сетчатыми.

Предохранительные устройства и контрольно-измерительные приборы обеспечивают безопасную работу машин и аппаратов. По характеру действия они могут быть пассивными, предупреждающими об опасности, и активными, автоматически ликвидирующими опасность при работе оборудования. К пассивным предохранительным устройствам относятся измерительные приборы, клапаны и электроконтактный манометр в пищеварочных котлах, приборы газовой автоматики пищеварочных котлов и др.

Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности имеет важное значение при эксплуатации всех видов оборудования. Работники, обслуживающие оборудование, обеспечиваются инструкциями по эксплуатации, в которых содержатся требования по технике безопасности, указания предельных нагрузок и т. д.

Перед пуском каждой новой машины следует убедиться в ее исправности, проверить работу контрольно-измерительных приборов и предохранительных устройств.

Во время работы машин и аппаратов запрещается производить их чистку, смазку, регулировку и ремонт.

В соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности не разрешается эксплуатация теплового оборудования без исправной арматуры (манометров, предохранительного и воздушного клапанов и т. д.).

На циферблате манометра должна быть красная черта предельного рабочего давления для данного аппарата. Манометры необходимо проверять не реже одного раза в 6 месяцев, предохранительный клапан и продувочные краны — ежедневно. У каждого аппарата должны быть вывешены инструкции по технике безопасности.

При работе тепловых аппаратов, рассчитанных на давление до $5 \cdot 10^3$ Па, необходимо следить за нормальной работой манометра и предохранительного клапана. При нормальной работе клапан не должен парить при давлении до $5 \cdot 10^3$ Па. Если при давлении $5 \cdot 10^3$ Па клапан не сработал, аппарат немедленно выключают и вызывают механика.

На предприятиях должен проводиться своевременный ремонт теплового оборудования. Работающее под давлением до $5 \cdot 10^3$ Па оборудование после капитального ремонта нужно подвергнуть гидравлическому испытанию на двойное давление. Результаты испытания оформить актом.

Для предупреждения аварий и несчастных случаев при работе на тепловом оборудовании установлены специальные приспособления и приборы автоматики. Так, у огневых плит для предохранения обслуживающего персонала от ожогов настил плиты по периметру и металлические поручни окаймляет бортовая поверхность. Ручки дверец жарочных шкафов и топков должны быть хорошо изолированными.

У огневых пищеварочных котлов с косвенным обогревом — двойной предохранительный клапан и клапан-турбинка. Двойной предохранительный клапан предохраняет котел от разрушения при повышенном или пониженном давлении. При повышенном давлении пара в рубашке сверх $5 \cdot 10^3$ Па клапан выпускает излишний пар, а при понижении давления ниже атмосферного впускает наружный воздух в рубашку, тем самым выравнивая давление. Контроль за работой предохранительного клапана осуществляется при помощи манометра. Клапан-турбинка установлен в средней части крышки котла и предназначен для предотвращения взрыва котла, срыва болтов и перекоса крышки. При образовании во внутренней части котла давления свыше $2,5 \cdot 10^3$ Па клапан-турбинка со звуком выпускает пар.

Автоклавы, применяемые на предприятиях общественного питания, снабжены предохранительными клапанами, манометрами, термометрами и воздушными кранами.

Контрольно-измерительными приборами снабжены кондитерские печи.

Для безопасной работы тепловых аппаратов, работающих на газе, используют специальные приборы, автоматически предотвращающие утечку из горелок негорящего газа (автоматика безопасности). Кроме этого, устанавливают автоматические приборы, обеспечивающие регулирование технологических процессов и нормальную работу тепловых аппаратов (автоматика регулирования). Автоматика регулирования обеспечивает определенное давление в аппарате или необходимую температуру.

В газовых аппаратах используют автоматику безопасности теплоэлектрического или мембранного типа. Автоматика мембранного типа более совершенна по устройству и надежности действия. Работа автоматики должна периодически проверяться. При несрабатывании предохранительных клапанов автоматики безопасности и автоматики регулирования отключают газ и вызывают механика.

Во время работы пароварочной аппаратуры в связи с тем, что пар к аппаратам подается под давлением, необходимо следить за давлением пара по манометру. Для снижения давления пара, поступающего из котельной, до нормы перед аппаратами укрепляют редукционный клапан, автоматически поддерживающий необходимое давление. Рядом с ним для предотвращения аварий в случае неисправности клапана устанавливают предохранительный клапан и манометр.

Пароварочные аппараты на обратных линиях должны иметь конденсационные горшки, предотвращающие гидравлические удары. За работой конденсационного горшка устанавливают постоянное наблюдение. Он должен периодически спускать конденсат и не парить.

В электрических пищеварочных котлах кроме контрольно-предохранительной аппаратуры предусмотрено автоматическое регулирование давления пара в рубашке котла с помощью электроконтактного манометра. В отличие от обычного манометра у электроконтактного манометра две стрелки с ко-

нтактами, которые устанавливаются специальным ключом. Нижний предел давления («мин») на манометрической шкале соответствует $1,5 \cdot 10^3$ Па, высший («макс») — $5 \cdot 10^3$ Па.

Общие правила техники безопасности электрических плит те же, что и у газовых и газовых. Перед началом работы на электроплите проверяют исправность терморегулятора и работу переключателей. Терморегулятор жарочного шкафа электроплиты автоматически поддерживает заданную температуру воздуха в жарочном шкафу в пределах от 100 до 350° С, что предохраняет оборудование от перегрева.

Электропекарские и электрокондитерские шкафы снабжены терморегуляторами.

В кипятыльниках современных конструкций предусмотрена автоматика, выключающая электронагревательные элементы в случае прекращения подачи воды в кипятыльники и сигнализирующая о напряжении на трубчатых нагревательных элементах. При переполнении сборника кипятком электронагревательные элементы автоматически выключаются.

§3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В РАБОТЕ ОФИЦИАНТА

Для безопасности процессов приготовления пищи и обслуживания посетителей к каждому участку производства и торгового зала предъявляются определенные требования охраны и техники безопасности. Важнейшие из них в работе официанта:

- проверка состояния пола в торговом зале и около раздачи; при обнаружении скользкости или неровности официант должен потребовать немедленного устранения этих недостатков;

- немедленно убрать или потребовать уборки пролитого жира, жидкости, уроненных предметов или продуктов;

- быть осторожным и внимательным у дверей и проходов;

- банки с консервированной продукцией вскрывать ключом или специальными приборами;

- посуду с горячими блюдами ставить на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды;

- соблюдать осторожность при переноске пищи по лестнице;

- не проходить с подносом по залу во время танцев;

- не использовать посуду с трещинами или шербиной; требовать изъятия ее из употребления — замены;

- при обслуживании посетителей соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд с кухни;

- блюда на поднос ставить только в один ряд; обеденные приборы (ножи, вилки) не носить в руках острием вперед, а использовать для этого тарелку или поднос;

- бутылки открывать только штопором или ключом;

- не закалывать одежду булавками, не держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

§4. ОКАЗАНИЕ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ ПРИ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЯХ

При отравлении газом необходимо срочно вызвать медицинскую помощь. До прибытия врача пострадавшего выносят из помещения на свежий воздух, освобождают от стесняющей дыхание одежды. Если он не потерял сознание, дают понюхать вату, смоченную нашатырным спиртом, накрывают теплым одеялом, не позволяя уснуть. Если пострадавший потерял сознание, его укладывают на правый бок, дают нюхать нашатырный спирт и согревают растиранием или грелками. При возвращении сознания заставляют выпить крепкого чая или кофе.

Если пострадавший не приходит в сознание, следует применить искусственное дыхание. Пострадавшего кладут на спину, подложив под нее валик из одежды, а под голову — мягкую подстилку. Пальцами, обернутыми марлей, вытягивают язык и удерживают его в таком положении. Затем оказывающий помощь становится на колени за головой пострадавшего, берет обе его руки ниже локтей и по счету «раз-два» запрокидывает их за голову — при этом происходит вдох. Через 2 с по счету «три-четыре» оказывающий помощь прижимает руки пострадавшего к бокам, надавливает на грудную клетку — выдох. Дыхательные движения повторяют 16—18 раз в 1 мин.

При поражении электрическим током нужно как можно быстрее отбросить провод от пострадавшего и с тех частей оборудования, которые

находятся под током. Для этого выключают электроэнергию, если рубильник вблизи, или сухой палкой отводят провод от пострадавшего. При этом обязательно надевают резиновые перчатки, а при их отсутствии встают на сухую доску или табурет. Если пострадавший находится в обмороке, до прихода врача ему необходимо сделать искусственное дыхание.

При ожогах первая помощь оказывается различными способами в зависимости от степени и характера поражения кожи. При ожогах кипящей водой следует быстро снять одежду с обожженных мест. Если одежда воспламенилась, необходимо набросить на нее пустой мешок, пальто, халат или залить ее водой. При ожоге первой степени на обожженное место кладут тампоны из ваты, смоченные раствором марганцовокислого калия или спиртом, одеколоном. При ожоге второй (когда на коже появляются пузыри, наполненные водой) и третьей степени (когда кожа обугливается и покрывается струпом) к пострадавшему необходимо вызвать врача.

При ушибах суставов на них накладывают смоченное холодной водой или свинцовой примочкой полотенце, меняя его каждые 15—20 мин. При ушибе головы пострадавшему кладут на нее пузырь со льдом или полотенце, смоченное холодной водой. На ушибленный глаз накладывают повязку, смоченную раствором борной кислоты или холодной водой. При ушибе живота пострадавшего укладывают на что-нибудь мягкое, на живот кладут пузырь со льдом и немедленно вызывают врача.

При открытом переломе накладывают стерильную повязку на рану, стараясь не касаться ее руками, чтобы не внести инфекцию. Затем на поврежденную руку или ногу выше или ниже перелома накладывают шину, предварительно обернув место перелома ватой. Шину прибинтовывают плотно, но не туго, чтобы не нарушать кровообращение.

При ранении в первую очередь необходимо остановить кровотечение из раны и предупредить возможность инфекции. На рану накладывают повязку, используя стерильный пакет первой помощи. Перед вскрытием пакета оказывающий помощь должен снять верхнюю одежду, засучить рукава и вымыть руки с мылом. Наложившие на

рану подушечки прибинтовывают марлевым бинтом, укрепляя его кофеем на повязке булавкой. Если при ранении руки или ноги очень сильное кровотечение, жгут накладывают выше раны, затягивая его, пока кровотечение не прекратится, и следя за тем, чтобы не произошло омертвление тканей.

По действующему положению, если несчастный случай вызвал потерю трудоспособности на срок не менее чем один день, расследование оформляется актом по форме Н-1 (в трех экземплярах), в котором излагаются причины несчастного случая и намечаются меры для их устранения. Акт направляется руководителю предприятия, который в течение суток должен утвердить его и принять меры к устранению причин, вызвавших несчастный случай.

§ 5. МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Так как пожары часто служат причиной несчастных случаев, то противопожарная техника тесно связана с техникой безопасности. Меры пожарной безопасности следует учитывать при проектировании, строительстве и эксплуатации зданий и сооружений и в процессе производства. Пожарная охрана — это система различных мероприятий, цель которых — профилактика возникновения пожаров и организация пожаротушения.

Состав пожарно-сторожевой охраны предприятий общественного питания зависит от числа работников по штатному расписанию. На крупных предприятиях организуются добровольные пожарные дружины, осуществляющие мероприятия по тушению пожаров и оказывающие первую помощь пострадавшим.

Причины возникновения пожаров могут быть различными. Большинство из них вызвано неосторожным обращением с огнем, курением в недозволённых местах, искрами электрического тока, неправильным устройством или неисправностью отопительных установок, электрооборудования, освещения. Причинами возникновения пожаров могут быть также взрывы, грозовые разряды, самовозгорание, теплота солнечных лучей и т. д. При пожаре высокая температура (800—1000° С) вызывает воспламенение окружающих предметов.

В зависимости от характера и условий, в которых происходит горение, оно может быть нескольких видов. Вспышка — быстрое сгорание паров и газов от поднесенного пламени и накаливаемого тела. При вспышке выделяемого тепла недостаточно, чтобы вызвать новое образование паров и газов, и горение может прекратиться. Воспламенение — стойкое возгорание паров и газов, горючего вещества от поднесенного пламени или накаливаемого тела. При этом виде горения выделяется достаточно тепла для нового образования паров и газов, и горение продолжается до полного сгорания вещества. Самовоспламенение — загорание горючего вещества, вызываемое внешним источником тепла, открытое пламя которого не соприкасается с загорающим веществом. Самовозгорание — горение без участия внешнего источника тепла. Происходит оно под влиянием внутренних биологических, химических и физических процессов. К самовозгорающим материалам относятся уголь, торф, древесные опилки. Взрыв — сгорание или разложение вещества, происходящее мгновенно и сопровождающееся выделением большого количества газа или пара, создающего высокое давление в окружающей среде.

В цехах предприятий общественного питания, на его территории и в складах — во всех помещениях должны соблюдаться требования пожарной безопасности.

Противопожарные мероприятия в складских зданиях зависят от размещения складов на территории предприятия, путей сообщения, противопожарного оборудования, загрузки складов огнеопасным материалом и других причин. Опасны в пожарном отношении склады горючих материалов, дерева, горючих и легковоспламеняющихся жидкостей и топлива. Эти склады сооружают из огнестойких материалов. При хранении на складе различных по степени пожарной опасности материалов его делят огнестойкими стенами на отдельные помещения.

Складскую территорию ограждают забором, на ней должны быть мощные проезды и площадки для маневрирования пожарных команд. Противопожарные разрывы между складами определяют в зависимости от степени пожарной опасности хранимых веществ и их количества. При хранении горючего менее 50 т разрывы от места хранения до

производственного здания должны составлять от 10 до 15 м. Для проветривания складов устраивают естественную вентиляцию или вентиляцию с механическим побуждением взрывобезопасного типа. Взрывобезопасным должно быть и освещение складов. Курение и пользование открытым огнем в складах и на примыкающей к ним территории не разрешается. Склады должны быть обеспечены противопожарными средствами.

Меры пожарной безопасности при эксплуатации вентиляционных установок, освещения. Вентиляционные установки удаляют взрывчатые и горючие смеси и тем самым снижают пожарную опасность на предприятии. В то же время их неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации может послужить причиной пожаров.

Естественная вентиляция в пожарном отношении безопасна, но во время пожара она может способствовать распространению огня. Искусственная вентиляция, подавая большие массы воздуха, увеличивает интенсивность горения. Огонь может проникать в другие помещения через приточные вентиляционные каналы. Во взрывоопасных и пожароопасных помещениях все воздуховоды должны сооружаться из несгораемых материалов.

Вентиляционные системы, перемещающие воздух с температурой до 80° С, должны включать воздуховоды (если они не пересекают перекрытий) и фильтры (в помещениях с ограждениями из трудносгораемых материалов).

При эксплуатации вентиляционных устройств необходимо соблюдать следующие правила пожарной безопасности: своевременно очищать камеры и воздуховоды; периодически проверять работу пылеотсасывающих вентиляторов; систематически чистить стены, потолки, наружные поверхности воздуховодов и другого оборудования в местах установки вентиляционных устройств.

Действия в случае возникновения пожаров. При начавшемся пожаре прежде всего необходимо немедленно сообщить о нем в пожарную команду. Для этой цели используют внешнюю сигнализацию — телефонную связь или электрическую пожарную сигнализацию (в крупных городах). Внутренняя сигнализация исполь-

зуется для вызова местной пожарной команды (на крупных предприятиях).

До прибытия пожарной команды для ликвидации пожара в момент его возникновения используют средства пожаротушения, которые должны быть на каждом предприятии: песок, ведра с водой (пожарные ведра, окрашенные в красный цвет, должны висеть на кронштейнах на видных местах), гидropульты и огнетушители.

Гидropульты (разновидность их — гидropульт-ведро и гидropульт-костыль) используют для направления струй воды под напором на горящее место.

Ручные огнетушители, применяемые на предприятиях общественного питания, могут быть густопенными (ОП-3 и О-5) или углекислотными (ОУ). При возникновении пожара огнетушитель ОП-3 переворачивают вверх дном и ударяют о пол или твердый предмет головкой ударника. Удар следует производить на расстоянии 10 м от очага огня. Ударник разбивает колбу с серной кислотой, которая, взаимодействуя со щелочным раствором, образует жидкую пену и углекислый газ. Благодаря образовавшемуся давлению углекислого газа пена выбрасывается через спрыск в виде струи, достигающей высоты 8 м. Действие огнетушителя продолжается 1,5 мин.

Порядок эвакуации людей и материальных ценностей во время пожара зависит от количества и размеров выходов из помещения и путей эвакуации. Все двери, ведущие к лестницам и выходам, должны открываться наружу. Окна к наружным лестницам нельзя закрывать

решетками и запирают на замки. Рамы таких окон окрашивают в красный цвет и вешают табличку с надписью «Выход на пожарную лестницу».

Ширина лестничной площадки должна быть не менее ширины марша, а перед входом в лифт — не менее 1,6 м. Общая ширина лестничных маршей, дверей или проходов для многоэтажных производственных, жилых и общественных зданий на пути эвакуации людей устанавливается в зависимости от числа людей, находящихся на наиболее населенном этаже здания, из расчета: для двухэтажных зданий — 125 человек на 1 м ширины марша, двери, прохода; для трехэтажных зданий — 100 человек на 1 м ширины марша, двери, прохода; для зданий высотой более трех этажей — 80 человек на 1 м ширины марша, двери, прохода.

У предприятий общественного питания, расположенных в зданиях другого назначения (за исключением гостиниц, клубов, вокзалов), должны быть самостоятельные входы, выходы, лестницы.

Для входа в производственные и складские помещения могут использоваться служебные лестницы этих зданий. Расстояние между пожарными лестницами в производственных зданиях и складах должно быть не более 200 м, считая по периметру здания.

На наружных пожарных лестницах, используемых для эвакуации людей, должны быть на уровне эвакуационных проемов площадки для выхода на них из помещения. Эти лестницы ограждают перилами высотой 0,8 м. Уклон лестницы — не более 60°, ширина — не менее 0,7 м.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Как организуется работа по охране труда населения?
2. Какие предохранительные устройства, ограждения и сигнализация применяются на предприятиях общественного питания?
3. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при работе официанта?
4. Как надо действовать в случае возникновения пожара на предприятиях общественного питания?
5. Какие средства пожаротушения вы знаете?

Глава IV ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА И ОБОРУДОВАНИЕ

§1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания имеет ряд особенностей, связанных со спецификой общественного питания. Предприятия общественного питания выполняют не только производственные, но и торговые функции, т. е. не только производят разнообразные блюда и кулинарные изделия, но и организуют реализацию и потребление их населением.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся 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. Для отпуска потребителям свежеприготовленных блюд целесообразно организовать их выпуск небольшими партиями по мере спроса.

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. Спрос может меняться не только по дням недели (праздничные дни, дни выплаты заработной платы, субботные и воскресные дни), но и в течение дня. В связи с неравномерностью потока потребителей создается неравномерность загрузки производства. Это также необходимо учитывать в процессе производства на предприятиях общественного питания при организации труда работников. В часы наибольшего притока посетителей на отдельных участках производства необходимо сосредоточить большее число людей, используя совмещение профессий и принцип взаимозаменяемости работников. Так, в часы «пик» часть поваров может работать на раздаче, чистильщицы овощей — в моечной и т. д.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблю-

дение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Немаловажным фактором, 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.

Как правило, на предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

На крупных предприятиях сложилась цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Чтобы обеспечить наибольшую эффективность труда работников, установить последовательность их выхода на работу с учетом конкретных условий производства и добиться своевременного выпуска продукции, ежемесячно разрабатываются графики выхода кулинаров на работу. На небольших предприятиях составляется общий график, а на предприятиях с цеховой структурой — отдельно для каждого цеха и бригады.

§ 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧИХ МЕСТ

Специфика работы предприятий общественного питания позволяет определить некоторые общие требования к производ-

ственным помещениям столовых, кафе, ресторанов и организации рабочих мест на производстве.

Все производственные помещения предприятий общественного питания можно подразделить на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. Заготовочные — это овощной, мясной, рыбный и птицеполевой 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, хлеборезки, котломойки.

На крупных предприятиях кондитерский цех — единственный, который работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием — основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи.

При определении площади производственных помещений учитываются характер производственной деятельности предприятия (заготовочное, доготовочное, предприятие с законченным циклом производства), его мощность, размеры торгового зала и т. д. При этом строители руководствуются нормами, утвержденными Госстроем СССР для различных типов предприятий общественного питания.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса. Это дает возможность более рационально организовать труд работников и ликвидировать встречные потоки сырья и готовой продукции.

При подборе оборудования для производственных цехов учитываются принятые нормы оснащения предприятий технологическим, холодильным и другим оборудованием, установленные в зависимости от мощности и типа предприятия.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстоя-

ние между машинами и аппаратами — 0,7—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 модульного 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, позволяет заведующему производством вести наблюдение за технологическим процессом.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3—3,5 м. Для стен применяют клеюю 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.

Важную роль в соблюдении правил гигиены труда работников играет правильное освещение производственных цехов. При естественном освещении рабочие места могут быть удалены от окон не более чем на 8 м. При искусственном освещении необходимо равномерное распределение светового потока для освещения рабочего места. При использовании ламп дневного света норма 75 лк. Лампы дневного света обеспечивают точное

восприятие и передачу цвета и экономию электроэнергии.

Для создания необходимых условий труда работников немалое 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 отходящих газов. 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.

При использовании вытяжной вентиляции отсос воздуха из производственных помещений более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из залов 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.

В производственных помещениях некоторых современных предприятий для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют автома-

тические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и 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.

Четкая организация технологического процесса, производительность труда работников во многом зависят от правильной организации рабочих мест в производственных цехах.

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

Применение секционного модулированного оборудования создает широкие возможности для рациональной организации рабочих мест и повышения общей культуры производства. При планировке рабочих мест с применением секционного модулированного оборудования соблюдаются следующие требования.

Рабочие места размещаются в соответствии с последовательностью выполнения различных операций технологического процесса приготовления пищи. При этом учитывается возможность установки машин и механизмов без разрывов. Это уменьшает затраты времени на выполнение операций, так как поварам не приходится делать непроизводительные движения, снижает утомляемость работников, обеспечивает экономию производственной площади.

При размещении рабочих мест учитывается необходимость создания в зоне рабочего места наилучших психофизиологических условий (вентиляция, достаточное естественное или искусственное освещение и др.).

При определении наиболее удобных (оптимальных) для работника размеров оборудования учитываются антропометрические данные (рост работника, длина рук и т. п.). На основании этих данных установлено, например, что расстояние от крышки стола до согнутой руки не должно превышать 20 см,

полки навесных шкафов рекомендуется размещать на высоте 40—45 см от крышки стола; максимальная высота стеллажей — 175 см. Это позволяет создать условия для выполнения работы с наименьшими затратами энергии.

Большое значение для правильной организации труда работников имеет продуманное размещение на рабочем месте инструмента, инвентаря, различных приспособлений, необходимых для выполнения технологических операций. Инвентарь, инструменты, используемые постоянно, располагают непосредственно «под рукой», те инструменты, которыми работники пользуются редко, размещают в некотором отдалении. Сырье или полуфабрикаты, подлежащие обработке, располагают слева, инструменты — справа. Инструменты, посуду, инвентарь хранят на полках отведенных для этой цели шкафов и стеллажей или используют решетчатые полки под производственными столами.

При организации рабочих мест поваров учитывают тип предприятия, его мощность, характер технологического процесса, планировку помещения. Например, горячий цех обычно состоит из двух параллельных линий: линии теплового оборудования и линии немеханического оборудования, расположенных на расстоянии 1,1—1,4 м друг от друга. В линии теплового оборудования устанавливают котлы различной емкости для варки бульонов и супов, плиты, фритюрницы, жаровни, электрические сковородки. В линию немеханического оборудования устанавливают стол с охлаждаемым шкафом, где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень, маслины, каперсы, нашинкованные огурцы, ветчина, мясо и т. п., стол с встроенной моечной ванной, столы для установки средств механизации, хранения инвентаря, специй.

§3. НАЗНАЧЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА И СХЕМА ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и предприятий-догоготовочных.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных обычно при ово-

шных базах или овощехранилищах и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: здесь организуются 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, капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов вызывают необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. 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.

Мытье картофеля и корнеплодов осуществляется 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 дочистка ручным способом.

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.

Механическая очистка картофеля получила наибольшее распространение, но, кроме того, для очистки его могут использоваться 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 обрабатывают 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.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для дочистки овощей — два отверстия (на каждом рабочем месте); одно — для отходов, другое — для очищенного картофеля. Под эти два отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной дочистки.

На крупных заготовочных предприятиях для дочистки картофеля устанавливают конвейер из расчета 70—80 см на рабочее место. Рабочие места чистильщиков овощей расположены с обеих сторон конвейерной ленты.

Инструменты для очистки картофеля — специальный нож с коротким лезвием (длиной 6—7 см и шириной 2—2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-сребок (длиной 17 см).

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

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие карто-

фель 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.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используются шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Приготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машине 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 — иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8—10 кг. Переноска грузов для машин разрешается массой не более 20 кг.

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

§4. НАЗНАЧЕНИЕ МЯСНОГО И РЫБНОГО ЦЕХОВ И СХЕМА ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ

Назначение мясного цеха — производство полуфабрикатов различных видов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

На предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства обработка мяса и рыбы может осуществляться в

одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

На предприятия общественного питания мясо нередко поступает замороженным. Поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса — дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют охлаждаемые камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.

Оттаявшие туши перемещают в цех по подвесным 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.

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

Затем производится обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляют на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора.

Обвалка мяса — подрезка мякоти и снятие его с кости — производится 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 рыхлителями МС19-1400, или МРМ-15, или тяткой.

Для приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом; на мелких — универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки. Для изготовления котлет на крупных предприятиях применяют котлетный автомат производительностью 4000 котлет в 1 ч или котлетоформовочную

машину производительностью 1800 котлет в 1 ч.

Для обработки птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших отводятся специальные рабочие места.

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

Оттаивают рыбу 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, осетровые рыбы 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 снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобком, спинкой и бортами. 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 мясорубки, на крупных — универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят при температуре 4—6° С не более 24 ч, рыбную массу — 12 ч.

Как отмечалось выше, на мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении — мясорыбном цехе. Основное требование при орга-

низации работы такого цеха — обеспечение раздельной обработки мясных и рыбных продуктов и раздельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

Важное значение при выполнении технологических операций при обработке мяса и рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Важнейшие из них сводятся к следующим. При работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работникам следует использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены, углы производственных столов и ванн — закругленными. На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

§5. НАЗНАЧЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА И СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда (блинчики с вареньем, яблоки печенье и в кляре, гурьевская каша), подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда (на небольших по объему выпускаемой продукции предприятиях) выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется 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 организуются два отделения: суповое — для

приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульона. 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 и др.

Для обеспечения высокого качества первых блюд большое значение имеет точное соблюдение норм вложения сырья и рецептур приготовления блюд, а также оснащения рабочих мест повара мерной тарой, линейками-котломерами для определения количества жидкости в котлах, необходимым инвентарем (ложками, ножами и др.)

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

В ресторанах в связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд набор продуктов горки довольно разнообразный: соленые огурцы, лук пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др. Горка с заранее подготовленными продуктами позволяет ускорить приготовление первых блюд.

При организации рабочих мест повара в горячем цехе современных предприятий общественного питания, как отмечалось выше, 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.

Линейная расстановка оборудования позволяет экономить производственную площадь благодаря возможности устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудо-

вания с другой. При этом предусматривается устройство общего вентиляционного канала над всем оборудованием.

В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют 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 большой площади выделяют несколько рабочих мест для повара, 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. Это облегчает устройство местных вентиляционных отсосов.

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

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

До недавнего времени основным оборудованием соусного отделения была газовая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура — электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование. Применение специализированного оборудования повышает производительность труда повара, обеспечивает правильность осуществления технологического процесса приготовления блюд.

Все оборудование соусного цеха должно использоваться строго в соответствии со своим назначением. Так, для варки продуктов на пару следует применять паровые пищеварочные шкафы или стационарные котлы с сетча-

тыми вкладышами, для обжаривания птицы или дичи, а также телятины, баранины и запекания кулинарных изделий — электрожарочные шкафы. Автоматическое регулирование температуры обеспечивает правильный тепловой режим при запекании изделий.

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

При централизованном приготовлении соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирачные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде.

При организации рабочих мест в соусном цехе 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.

В ресторане при размещении рабочего места учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

Большие преимущества при организации рабочих мест повара, приготовляющих вторые блюда, дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд компонуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными

столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Важное значение для нормальной работы повара в горячем цехе имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Важнейшие из них. Разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа. Открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии. Перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя. Открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны. Котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.

Повара и другие работники горячего цеха обязаны изучить правила эксплуатации оборудования и пройти инструктаж у бригадира.

§6. НАЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА И СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Назначение 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. Помещение цеха должно быть достаточно светлым, причем желательно, чтобы окна выходили на северозапад.

Основные операции, осуществляемые в цехе, — нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места повара, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

В связи с тем, что в цехе готовятся 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 льдогенератор.

Основное оборудование холодного цеха — универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчинно-колбасорезка, маслоделатель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой «о, с».

Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты — яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

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, весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов. Иногда здесь же производится и изготовление сладких блюд (на предприятиях с меньшим объемом работы).

Так же как и в других цехах, в холодном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. Работать на машине для нарезки гастрономических продуктов разрешается только поварам, прошедшим инструктаж.

Не разрешается снимать нарезанные ломтики во время работы. При работе на

универсальном приводе следует проверить его исправность, включив холостой ход. При работе на машине для нарезки овощей проталкивать овощи можно только специальным пестиком. Открывать банки можно только специальными ножами.

§7. НАЗНАЧЕНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА И СХЕМА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Назначение кондитерского цеха — производство разнообразных мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, предприятия-догоготовочные.

Кондитерские цехи организуются при крупных заготовочных предприятиях, ресторанах, кафе-кондитерских и могут быть малой мощности (5 тыс. изделий), средней (5—15 тыс.) и большой (более 15 тыс. в сутки).

В состав помещений цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения; помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей; моечная для яиц, посуды, тары; экспедиция.

Площадь помещений кондитерского цеха зависит от типа, мощности предприятия, численности работников.

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. Для выполнения этих операций в отделениях кондитерского цеха организуют рабочие места.

В тесторазделочном отделении замешивают тесто и готовят необходимые полуфабрикаты.

Предварительно (лучше в отдельном помещении) просеивают муку. На крупных предприятиях для этой цели используют машины

типа «Пионер», МП-800, МС-24-300, на мелкие муку просеивают вручную с помощью сита.

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

Для разделки и формовки кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте 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, протирочную машину (от универсального привода). Начинки транспортируются в передвижных ваннах.

Важный механический помощник кондитера — кремозбивальная машина.

Выпечка кондитерских изделий осуществляется в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах может поддерживаться определенный температурный режим.

Для оформления 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.

При работе в кондитерском цехе нужно со-

блюдать следующие основные правила техники безопасности. Запрещается работать на тестомесильной машине без ограждающего щитка, нельзя до полной остановки месильного рычага снимать пробу, загружать в дежу муку и другие продукты, а также добавлять их в резервуар взбивальной машины во время ее работы. Вынимать кондитерские листы из печей или пекарских шкафов можно только в специальных рукавицах.

§8. МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

На всех предприятиях общественного питания моечную кухонной посуды располагают рядом с горячим цехом. 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.

Использованная посуда, поступающая в моечную, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моющих средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается 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 в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

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

§9. РАЗДАТОЧНАЯ

Назначение раздаточной — кратковременное хранение и отпуск готовой пищи потребителям. Раздаточная — связующее звено между производством и торговым залом. В зависимости от характера работы предприятий различают раздаточные предприятий с обслуживанием официантами и предприятий с самообслуживанием посетителей.

На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную распола-

гают 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 посетители раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале (раздаточная стойка).

Для обеспечения удобства работы официантов и раздатчиков и сохранения требуемой температуры блюд в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуется также установка льдогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.

Для отпуска блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускаются в мельхиоровых суповых мисках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускаются в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют мельхиоровые блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками — баранчиках (раньше на крышке изображалась голова барана); холодные блюда и закуски — в фарфоровых блюдах. Некоторые вторые блюда отпускают в мелких тарелках.

Официант, получая блюда 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 $\frac{1}{3}$ 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°C , пюреобразных супов, заправленных льезоном, — 65° , вторых — 65° , соусов — 75° , холодных и сладких блюд — $7-14^{\circ}$, заказных (порционных) блюд — $80-90^{\circ}\text{C}$. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на 10°C .

Установлены определенные сроки хранения готовых блюд на раздаче, которые определяются необходимостью не только соблюдения санитарных требований, но и сохранения вкусовых качеств. К началу часов «пик» 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, ложки для масла и сметаны емкостью $10-15$ г, ложки для сахара емкостью $10-15$ г, вилки со сбрасывателями, лопатки, шпильцы для макаронных изделий, двухкилограммовые циферблатные весы.

§ 10. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

В состав складских помещений 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 столовых, 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 имеются обычно отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

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

К размещению складских помещений предъявляются определенные требования. 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 крючками.

При хранении 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. В кладовых небольших предприятий может быть естественная вентиляция, в кладовых предприятий, где 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 запах (фрукты, чай и др.). Сырье и готовую продукцию хранят отдельно.

Мясо (туши), остывшее и охлажденное, хранят подвешенным на луженых крючках на подвесном пути или на вешалах, 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 крючках.

Определенные требования должны соблюдаться при хранении молочных продуктов. Их хранят в охлаждаемой камере при температуре от 1 до 6° С и относительной влажности воздуха 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 крючках или обитых 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 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, 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.

Температура хранения продукции на предприятиях общественного питания

Камеры	Продукты	T, °C	Срок хранения (суток)
Мясная	Мясо, мясопродукты	0	2-5
Рыбная	Рыба, рыбные деликатесы, икра	-2	2-5
Молочная	Молоко, жиры, молочные продукты, сметана, творог, сыр, яйца	+2	0,5-10
Гастрономическая	Колбасные изделия, копчености, окорок, буженина и т. д.	+4 -8	0,5-3
Фруктовая	Фрукты, ягоды, citrusовые, напитки, овощи	+4	3
Кондитерских изделий	Пирожные, торты	+4 -8	0,3-3
Кулинарных изделий	Котлеты, рыбные изделия, куры отварные	+4 -8	1
Низкотемпературные прилавки	Мороженое, пельмени	-10 -12	
Открытые прилавки	Холодные закуски, полуфабрикаты	+4 -8	0,5-1
	Сухие продукты	+12	5-10
Мясная	Особо скоропортящиеся продукты		
	Субпродукты охлажденные	+4 -8	0,5
	замороженные	+4 -8	1
	Мясо птицы охлажденное	+4 -8	2
	замороженное	+4 -8	3

§11. ВИДЫ ТАРЫ, ПРИМЕНЯЕМОЙ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Большинство продуктов поступает на предприятия общественного питания в таре, которая предохраняет их от порчи, повреждений, загрязнений во время доставки и хранения. Различают тару жесткую, полужесткую и мягкую.

К жесткой относится деревянная тара (ящики, бочки, решетки, лотки), металлическая (бидоны, бочки, контейнеры и др.), стеклянная (банки, бутылки). У каждого вида тары специальное назначение. Так, деревянные решетки используют для хранения овощей, фруктов, напитков в бутылках; бочки — для хранения соленой рыбы, сельди, квашеной капусты, соленых овощей; деревянные лотки, покрытые пищевым лаком, — для полуфабрикатов и кондитерских изделий. В металлической таре перевозят и хранят молоко (в бидонах и флягах), растительное масло (в бочках).

К полужесткой таре относят плетеные корзины, картонные коробки, ящики, к мягкой — тканевые мешки, рогожную, бумажную тару.

Предприятия общественного питания подразделяют тару на однооборотную, которая используется один раз и не возвращается поставщику (например, коробки для кондитерских изделий), и многооборотную, используемую неоднократно. Многооборотная тара может быть инвентарной тарой поставщиков или тарой общего пользования. Инвентарная тара — лотки, бочки, фляги, ящики с гнездами и др. — должна иметь клеймо предприятия, которому она принадлежит, и возвращаться (мясокомбинату, молокозаводу и др.). Эту тару поставщики отпускают по залоговым ценам с возвращением залога при сдаче тары таросдатчиком. За пользование молочной инвентарной тарой предприятия оплачивают расходы по ее амортизации. Амортизация инвентарной тары из-под вина, водки, безалкогольных напитков не оплачивается.

Применяя тару общего пользования, разные предприятия, получая в ней товары от различных поставщиков, оплачивают ее стоимость в зависимости от качества. По

использовании деревянную тару возвращают на тароремонтные базы, приемные пункты, мягкую (мешки) — на базы, мельницы, крупозаводы. Сданная тара оплачивается с учетом ее качественного состояния.

Обеспечение сохранности качества тары зависит от ее правильного вскрытия, бережного хранения, своевременного мелкого ремонта. Существуют определенные приемы вскрытия тары различных видов. Так, при вскрытии бочек сначала сбивают верхний обруч, затем с помощью сбойки сдвигают вверх второй и третий обручи. После этого деревянным молотком слегка ударяют по краям клепок, и, приподняв заостренным клином укупорочное дно, вынимают его. Целесообразно применять для вскрытия бочек специальный съемник для обручей и фигурный металлический рычаг.

Железные бочки вскрывают ключом, которым вывинчивают укупорочные пробки. Деревянные ящики вскрывают со стороны крышки, перекусывая щипцами проволоку в местах крепления. При помощи специального топорика (томагавка) крышку вначале приподнимают, затем осаждают на место и гвозди извлекают клещами или гвоздодером. Мешки вспарывают со стороны горловины специальным ножом, перерезая сшивку. Бутылки, стеклянные банки вскрывают штопорами или вскрывателями для жестяных крышек. Для вскрытия картонных ящиков разрезают заклепки, соединяющие клапаны ящиков.

§12. ВЕСЫ

Классификация весов. Для правильного использования весоизмерительного оборудования, применяемого предприятиями общественного питания, следует знать характеристики весов различных типов и правила их эксплуатации.

Предприятия общественного питания в основном используют настольные и товарные весы, в также почтовые. Каждые из них имеют установленную наименьшую и наибольшую нагрузку. Все грузы следует взвешивать лишь в пределах нагрузки, допускаемой для данных весов.

Настольные весы различают трех видов: обыкновенные, циферблатные и электронные.

Настольные обыкновенные весы рассчитаны на взвешивание грузов в 2, 5, 10 и 20 кг.

Эти весы имеют равноплечие рычаги, поэтому при взвешивании все грузы должны соответствовать весу гири. Предельные нагрузки нанесены на коромыслах; наибольшая, кроме того, — на станине весов. У закрытых настольных весов предельные нагрузки — 2, 5 и 10 кг — нанесены на кожухе (в закрытых весах механизм защищен от повреждений металлическим футляром).

Настольные циферблатные весы используются для взвешивания грузов без применения гирь до предельного значения шкалы, что значительно упрощает процесс взвешивания груза. С помощью гирь на этих весах можно взвешивать грузы массой до 2,5 и 10 кг. В цехах производства, в раздаточной и буфетах для отпускаемой продукции ставятся 2,5-килограммовые весы.

Основная часть циферблатных весов — двоянный равноплечий рычаг — коромысло, на грузоподъемные призмы которого опираются товарная и гирная площадки. Платформы опираются также на ноги, удерживаемые сверху струнками. Для сокращения количества колебаний стрелки служит тормоз-успокоитель, размещенный под товарной платформой. Циферблат весов застеклен. На циферблате указываются завод-изготовитель, номер весов, год изготовления, наибольшая и наименьшая нагрузка, цена одного деления.

Товарные весы подразделяют на десятичные и сотенные. Наиболее широкое распространение имеют сотенные товарные весы. На этих весах груз уравнивают гирями, вес которых в 10 раз меньше самого груза.

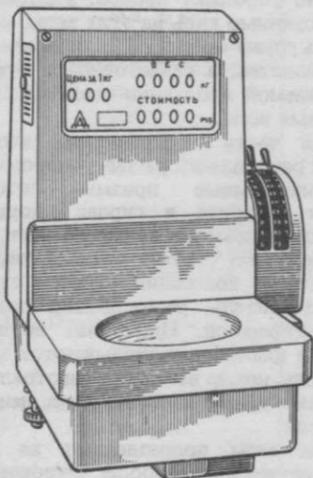
При подборе весов учитывают допустимые пределы взвешивания и характер взвешиваемого груза (в производственных цехах, буфетах, кладовой и т. д.). В производственных цехах для взвешивания грузов пользуются весами грузоподъемностью 2 кг.

При установке настольных обыкновенных весов их помещают на ровной горизонтальной поверхности стола. Горизонтальность установки проверяют, поворачивая их на 180°, при этом весы должны сохранить равновесие и устойчивость.

Настольные циферблатные весы устанавливают по уровню. При правильной установке весов воздушный пузырек находится в середине окружности на стекле уровня.

Новое поколение современных торговых весов — электронные дискретно-цифровые приборы, автоматически определяющие массу и стоимость любого продукта и обеспечивающие быстрое действие и надежность, рост производительности труда продавцов и буфетчиков, увеличение оборота торговых предприятий без необходимости расширения производственных площадей, точное и оперативное обслуживание покупателей.

Основное достоинство электронных весов в том, что одновременно со взвешиванием они



автоматически определяют стоимость покупки. В СССР выпускаются электронные весы 1261ВН-3ЦТ («Дина»), которые используются на предприятиях общественного питания. Принцип их действия заключается в автоматическом преобразовании усилия от взвешиваемого груза в электрический сигнал и передаче цифровых значений массы и стоимости товара на табло. Основные узлы весов: рычажный механизм, вибросигнальный датчик, блок стабилизации, тарокомпенсатор, электронный блок, механизм ввода цены, товарная площадка. Максимальный предел взвешивания на таких весах 3 кг, минимальный — 40 г. Допустимая погрешность взвешивания ± 3 г.

Правила проверки и клеймения весов. За правилами использования весов и других измерительных при-

боров осуществляется государственный и ведомственный контроль. Все весы, гири, мерные кружки должны иметь государственное поверительное клеймо.

Все весоизмерительные приборы, за исключением стеклянных, клеймятся при выпуске с завода и периодически один раз в два года. После каждого ремонта весы сдают на проверку и клеймение. Стеклянные весоизмерительные приборы клеймятся только при выпуске с завода. Клеймо ставят у настольных весов на коромысле и съемных чашках, у циферблатных — на пломбе, опечатающей механизм. У гирь клеймо нанесено на медной или алюминиевой пробке, вделанной в корпус (у чугунных гирь), или на поверхности (у стальных), у мерных кружек — на верхнем ободке.

Проверка весов включает их наружный осмотр, испытания на точность и постоянство показаний весов, а также на их чувствительность. Правильность показаний и чувствительность весов определяют при наибольшей нагрузке весов и при $\frac{1}{10}$ ее части. У циферблатных весов проверяют шкалу. Весы проверяют при полной нагрузке не реже одного раза в год. Раз в год полностью выверяют и все гири.

Для каждого вида весов при проверке допускаются установленные погрешности и нормы чувствительности. Чувствительность проверяют одновременно с проверкой правильности показаний весов, добавляя на чашку или платформу груз, равный по величине допустимой погрешности.

Правила пользования весами. При взвешивании грузов на весах соблюдаются определенные правила. Перед взвешиванием проверяют соответствие грузоподъемности весов предназначенному для взвешивания грузу. Гири и грузы следует устанавливать на весы осторожно, без толчков. После взвешивания груз и гири сразу снимают. Не разрешается использовать вместо гирь взвешенные предметы. На площадках весов запрещается нарезать или упаковывать продукты. Все весы и гири должны содержаться в образцовом порядке и чистоте.

При перевозке весов на большие расстояния циферблатные весы закрепляют запорным стопором, а обыкновенные настольные перевязывают шпагатом; после переноски весы должны быть проверены.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Каковы особенности организации технологического процесса предприятий общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к производственным помещениям и организации рабочих мест на предприятиях общественного питания?
3. Каковы преимущества использования секционного оборудования при линейном принципе его размещения?
4. Как организуется процесс обработки овощей в овощном цехе?
5. Назовите операции при производстве мясных полуфабрикатов.
6. Как организуется работа в рыбном цехе?
7. Каковы особенности работы холодного цеха?
8. Схема процесса приготовления кондитерских изделий.
9. Особенности организации работы раздаточной.
10. Требования к складским помещениям. Основные правила хранения продуктов.
11. Какие виды тары применяются предприятиями общественного питания?
12. Характеристика настольных и товарных весов.
13. Назовите основные правила взвешивания грузов.

Глава V ТОРГОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА И ОБОРУДОВАНИЕ

§1. ВИДЫ ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

К торговым помещениям предприятий общественного питания относятся торговые залы с раздаточными, буфеты, магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В ресторанах к торговым помещениям 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-хлебо-резка, подсобные помещения — сервизная и моечная столовой посуды.

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

Гардероб обычно 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.

Ожидая друг друга, посетители могут посидеть, отдыхая, 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. Удобны кресла со специальными подлокотниками и дополнительными подушками для сиденья. 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 должны быть снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и зеркалом. Кроме того, могут быть индивидуальные салфетки для рук, а туалетные кабины обеспечены туалетной бумагой и оснащены озонаторами. Желательно иметь в туалетной комнате одежные и обувные щетки или автомат для чистки обуви.

§2. ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ТОРГОВОГО И БАНКЕТНОГО ЗАЛОВ

Понятие интерьера 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 в ресторане, стиль мебели, посуды.

Развитие общественного питания требует строительства большого количества новых ресторанов с учетом современных требований. Новый архитектурный облик ресторанов вызывает необходимость современного решения их интерьеров. Красивый, со вкусом решенный интерьер, обеспечивая уютную обстановку и необходимый комфорт, способствует воспитанию эстетического вкуса посетителей.

Большую роль в создании интерьера современного ресторана играет художественное конструирование, или дизайн. Рассматривая каждый проектируемый предмет — будь то мебель, светильник и т. д. — как часть комплекса предметов, окружающих человека в ресторане, художник-конструктор (дизайнер) создает разнообразные удобные и эстетически полноценные комплексы, имеющие назначение возможно лучше и эффективнее служить человеку. В то же время, решая чисто художественные задачи, современный дизайн в социалистическом обществе одновременно пропагандирует и социалистический образ жизни, т. е. помогает организовывать жизнь

и воспитывать человека согласно коммунистическим идеалам.

В создании современного интерьера ресторана принимает участие большой коллектив людей, технологи-организаторы общественного питания, архитекторы, специалисты по отделке, освещению, санитарной технике, мебельщики и др.

Для каждого элемента интерьера необходимо точно найденное место, определяющее его характер и стиль. Лишь при этих условиях может быть создан целостный, художественно выразительный интерьер.

Один из важных приемов 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 непринужденно, пришли небольшие залы с различными формами связи между ними (например, раздвижные стены). В одном большом зале создаются уютные ниши и боксы путем применения невысоких перегородок, цветочниц и т. д. (например, ресторан «Нева» в Ленинграде).

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности обслуживания и некоторые другие факторы. Своеобразно решено, например, оформление ресторана «Старая мельница» (Сочи). По внешнему виду он напоминает ветряную мельницу. Рядом с рестораном расположены старый колодезь с журавлем и огород с забавным пугалом, у завалинки — колеса телег, за плетнем — янтарные шапки подсолнечника. В ресторане на 300 мест два зала: хата мельника и банкетный.

Стиль русской старины выдержан в ресторане во всех деталях оформления: костюмах метрдотеля и официантов, в посуде, мебели, меню и т. п. В зале — деревянные столы, покрытые скатертями с русской вышивкой, скамьи, табуреты, посуда из керамики с национальным орнаментом, деревянные ложки, глиняные кружки. Освещают зал керосиновые лампы и фонари.

В ресторанах «Изба» (Архангельское) и «Детинец» (Суздаль), где посетителям предлагают традиционные блюда и напитки русской национальной кухни, декоративное решение помещений, инвентарь, посуда,

одежда официантов также органически связана с общим ансамблем и способствуют созданию единого стиля оформления.

По постановлению правления Центросоюза вокруг Москвы вблизи шоссе дорог в живописных местах строятся пятнадцать ресторанов всех союзных республик с национальной кухней и национальным стилем оформления залов. Некоторые из них уже вступили в строй, например ресторан «Иверия» на Минском шоссе.

Мебель. 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 оказать определенное воздействие на человека, влиять на характер его отдыха, настроение. Поэтому мебель, особенно ресторанная, прежде всего должна быть удобной, легкой, без лишних украшений, гигиеничной. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. изучении размеров и пропорций человеческого тела с целью создания столов, стульев и других элементов мебели обеденных залов, обеспечивающих наибольшие удобства для посетителей.

Одно из основных требований к планировке помещений ресторана — четкая организация связи торговых залов с производственными помещениями (раздаточной, сервизной, мочечной столовой посуды) и буфетами.

Раздаточная, где производится отпуск готовых блюд, может сообщаться с торговым залом двумя арками-проходами: через один официанты выходят на производство, через другой — входят в зал с полученными блюдами на подносах, не мешая друг другу. Могут быть и другие варианты планировочных решений. Однако во всех без исключения ресторанах должна быть обеспечена удобная взаимосвязь торговых помещений с производством, что способствует ускорению обслуживания посетителей, обеспечивает необходимые удобства в работе официантов и тем самым повышает производительность их труда.

В некоторых зарубежных ресторанах для более четкой связи официантов с про-

изводством и информации о готовности заказных блюд используется световое табло, находящееся в торговом зале. По мере изготовления блюд марочница на своем пульте нажимает на кнопку, и на табло в зале загорается номер официанта, заказ которого выполнен. Подобная установка работает в Москве в ресторане при СЭВе.

Вентиляция. Для создания нормального температурного режима (температура 16—18°C, влажность воздуха 60—65%) в торговых помещениях иногда осуществляется кондиционирование воздуха. Однако чаще всего требующийся 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. Таким образом, в них будет сочетаться их прямая техническая функция с оформительской. 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 установок.

Очень важно добиться бесшумной работы вентиляционных установок. Возникновение шума может быть вызвано неправильным выбором номера 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.

Освещение. 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 при оформлении интерьеров.

В современных ресторанах естественное освещение зала по одной стороне 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 источников света. Одновременно следует увеличить яркость наружного света, например с помощью направленного прожекторного освещения выявить некоторые выразительные детали 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 съезда, 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 приборы освещения (снег, дождь и т. д.). Окраска света (ее теплые или холодные тона) влияет на качество освещения, на вид освещенных предметов, кушаний, напитков, а также и на самочувствие человека.

Все светильники, используемые для освещения помещений, подразделяются на три группы: свободно размещаемые в пространстве, плафоны и встроенные. Свободно размещаемые в пространстве светильники разделяются, в свою очередь, на следующие типы: подвесные; люстры — многоламповые светильники; бра — настенные светильники; настольные; торшеры — напольные переносные или стационарные светильники. Последние два типа используются довольно редко, так как требуют специального места.

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

Самая распространенная система освещения — смешанное или комбинированное освещение. 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 светового потока, создавать дополнительные световые эффекты, включая и отключая светильники.

Для общего освещения торгового зала наиболее целесообразны светильники рассеянного света. Использование таких светильников позволяет достичь 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.

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 должны быть правильно размещены в помещениях ресторана. На случай эвакуации посетителей установку освещения

следует оборудовать в коридорах, на лестницах и выходах. Плафоны должны быть снабжены стрелкой, указывающей направления выхода.

Отделочные материалы. 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.

Стены торговых залов иногда облицовывают древесностружечными плитами, покрытыми пластиком со своеобразной рисунчатой поверхностью. Эти плиты изготавливаются из стружек, связанных с синтетическими смолами методом прессования; после шлифовки и покрытия пластиком плиты достаточно тверды и отвечают гигиеническим требованиям. Большой интерес для отделки интерьеров торговых залов представляют материалы из синтетических смол с запрессованными в верхний слой рисунками или панно.

Широко используется в качестве отделочного материала естественный камень. Каменные поверхности в интерьере придают ему особую художественную выразительность. В настоящее время приобрела популярность отделка стен галькой, щебнем, булыжником, облицовочным кирпичом и т. д.

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

Большое 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 также скрыть электропроводку, вентиляционные воздуховоды и другие коммуникации. Кроме того, в подвесном потолке из перфорированных плит легко и удобно размещается электроосветительная арматура. Наиболее распространенный звукоизоляционный материал — перфорированные древесноволокнистые плиты; они пористы, легки, покрываются огнеупорным составом, хорошо моются, сравнительно недороги.

Основные требования к полам в ресторанах — ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию. 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 паркетные полы стали влагостойкими, их покрывают бесцветным лаком, который образует водостойкую пленку, сохраняющуюся в течение 1—1,5 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.

Наиболее подходящими для покрытия полов в торговых залах 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.

Для покрытия полов рекомендуется использовать также плиточные материалы (фенолит), асбестосмоляные и резиновые плитки. Покрытие пола плитками дает возможность создать из них определенный рисунок, в случае необходимости любую из плиток легко заменить. Высокими гигиени-

ческими свойствами и стойкостью к воздействию кислот и щелочей обладают плитки и рулонный материал из релина (резинового линолеума).

Принципам оформления торгового зала аналогичны принципы оформления и банкетного зала, предназначенного для устройства приемов, банкетов, свадебных вечеров, празднования товарищеских встреч, дней рождения и пр. В современных ресторанах (например, в банкетном зале ресторана здания СЭВа) используют раздвижные перегородки. В новом ресторане «Венец» (Ульяновск) из одного большого банкетного зала можно сделать с помощью раздвижных перегородок три отделения в зависимости от количества участников банкета. Это дает возможность изменить количество мест и одновременно обслужить несколько банкетов. При банкетных залах иногда устраивают кофейно-винные бары.

§3. ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВОГО И БАНКЕТНОГО ЗАЛОВ

Для оборудования банкетного и торгового 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 охлаждения пива и воды. Оснащение ресторанов мебелью производится по нормам в зависимости от количества мест в залах.

К мебели, используемой в ресторанах, 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.

Стол. Ресторанные столы отличаются от столов, применяемых на других предприятиях общественного питания, своими размерами, отделкой, характером использования.

Большие размеры крышки ресторанный стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом

Нормы оснащения ресторанов мебелью

Мебель	Количество мест			
	75	100	150	200
Стол ресторанный раздвижной	5	8	12	16
Стол ресторанный нераздвижной четырехместный	10	12	19	25
Стол двухместный	8	10	15	20
Стул полумягкий	86	116	173	286
Столик для официантов	5	6	8	10
Сервант для официантов	—	—	—	—
Стойка бара	—	—	1	1
Табурет к стойке бара	—	—	10	15
Журнальный столик	—	—	2	2
Кресло	—	—	6	6

Примечание. Вместо стульев в ресторанах желательно иметь кресла и диваны.

том блюд. По традиции большой стол, уставленный яствами и напитками, символизирует гостеприимство, изобилие, комфорт. Как показала практика, наиболее приемлемая ширина ресторанный стола — 800—1020 мм. Этого вполне достаточно для сервировки и обеспечения удобства посетителя и обслуживающего персонала.

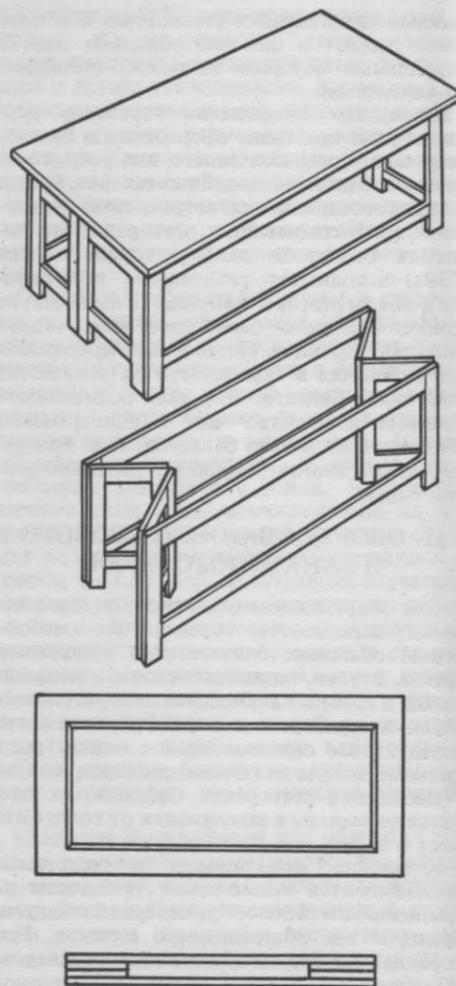
В ресторанах в основном используются столы круглые диаметром 100 см, квадратные 90×90 см и прямоугольные 85×120 и 90×80 см. Прямоугольная форма крышки стола удобна и позволяет экономнее использовать площадь обеденного зала. Так, для того чтобы разместить 12 человек, требуется прямоугольный стол длиной 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 стены.

Широкое распространение получила в современных ресторанах серия столов московского мебельного объединения. Их ширина 850 мм и высота 720 мм. Серию составляют: двухместный стол (850×700 мм), четырехместный квадратный (850×850 мм), прямоугольный (850×1020—2040 мм). Длина прямоугольного стола определяется из расчета

670—700 мм на человека с учетом возможной ширины кресла 550—630 мм. В раздвижном столе три вкладные доски различной ширины, что позволяет использовать его как четырех- или шестиместный. Сочетания столов всех указанных видов при правильной расстановке обеспечат посетителям наибольшие удобства и позволят рационально использовать полезную площадь зала. Так, при сочетании шести и четырехместных прямоугольных столов можно получить стол на 10 человек. Возможность составления столов в ряды обеспечена их одинаковой шириной и прямыми углами.

В большинстве ресторанов 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 здесь 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 столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики.

К ресторанным столам относятся также банкетные и фуршетные столы. Фуршетный стол несколько выше обычного ресторана — 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.



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

Фуршетный стол сервируют заранее. Множество блюд с закусками, бутылок с напитками, тарелок, рюмок, фужеров, столовых приборов, которые ставят на стол одновременно, требуют больших, чем у обы-

чного ресторанный 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 8 человек.

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

Кресла обычно 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.

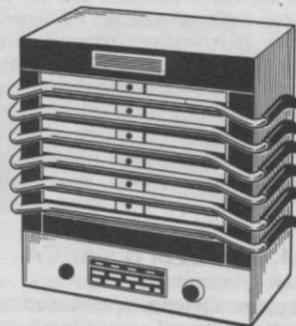
Чтобы не затруднять работу официанта, высота спинки стула или кресла не должна превышать 90—100 см от пола.

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

Как правило, в ресторанах подбор столов и кресел к ним зависит от художественного решения интерьера. 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.

Подсобные столы применяют для подготовки блюд к подаче, 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 500×500 или 600×800 мм.

Передвижные сервировочные столики предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они на двух, трех или четырех колесах. Есть сервировочные столики со съемными металлическими крышками-подносами (анодированными или окрашенными молотковой эмалью). Сервировочные столики могут быть с электроподогревом. Оптимальная высота их 720 мм.

В торговых залах многих ресторанов на подсобном столике у стены устанавливается подогреватель на 6—12 подносов. Это подогревательный аппарат в форме шкафа, в который помещают подносы для подогрева посуды, а затем ставят различные блюда, чтобы не остывали. Подносы нагреваются вмонтированными в аппарат трубчатыми нагревателями. Использование этих приборов повышает культуру обслуживания в ресторане, обеспечивая сохранность и подачу горячих блюд.

Серванты (шкафы официантов) предназначены для запаса столовых приборов, столового белья и т. п. 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.; справа — три ящика для стекла, фарфора и белья; слева — ящик для использованного белья.

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

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

§4. БУФЕТЫ И КАССА

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

Основной буфет оборудуют для отпуска винно-водочных изделий, воды, пива, фруктов, кондитерских и табачных изделий. 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 шиферчатые весы и горка с мензурками для дозировки вина и водки.

В буфете должен быть холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается требуемый температурный режим для хранения напитков, которые при подаче должны иметь различную температуру (шампанское — 5—6°, безалкогольные напитки — 10—12°). В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров кроме холодильных шкафов оборудуют холодильные камеры. Раковину оборудуют с подводкой холодной и горячей воды.

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

Кофейный буфет может быть совмещен с хлебобрезкой.

Буфет-хлебобрезка предназначен для подготовки и отпуска хлеба различных видов. Для нарезки хлеба используется

хлебобрезальная машина или рычажный нож. Запасы хлеба хранят в шкафах со стеллажами. Рабочее место хлебобрезчика оборудуется также столом, весами и инвентарем: хлебобрезными досками, ножами, бруском для точки ножей, щипцами, двухрожковыми вилками, совком и щеткой для удаления крошек.

Существуют определенные правила нарезки хлеба. Его нарезают ломтиками массой 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 поджаривания ломтиков хлеба, подрумяненных с двух сторон, — тостов.

Национальные виды хлеба нарезают и укладывают иначе: калачи подают целиком или разрезанными пополам, узбекские лепешки — в целом виде и т. д.

Касса. В ресторанах кассовые аппараты со счетчиками для официантов 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 — 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.

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.

Индикаторный механизм расположен в

верхней части аппарата и 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 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.

В контрольно-кассовом аппарате большое количество деталей и механизмов, изготовленных с высокой точностью. Безотказность его работы требует правильной эксплуатации, бережного отношения и тщательного ухода.

В ресторанах часто используются многосчетчиковые кассовые аппараты КИР, КИМ. На этих аппаратах с четырьмя секционными счетчиками включение секции производится не обычной, а съемочной кла-



вишей — ключом. Официант, проведя на аппарате нужные ему операции, вынимает ключ из гнезда и тем самым запирает свою секцию счетчика. Эти аппараты обеспечивают независимую работу и денежную отчетность четырех официантов или четырех бригад.

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.

В последнее время в ресторанах устанавливаются новые кассовые аппараты «Сведа», которые выдают посетителю счет за заказанные им блюда и напитки. На одной такой машине кассовые операции могут производить 5—7 официантов.

Кассовая машина имеет три печатающих устройства для контрольной ленты, чека или подкладного документа, счета посетителю. Снятие показаний суммирующих счетчиков осуществляется путем печатания сумм на чековой ленте и подкладном документе кассового отчета. Емкость установочной клавиатуры для набора денежных сумм составляет пять разрядов и четыре ряда набора шифра. Каждый вид продукции, реализуемой через торговый зал, имеет условное обозначение, т. е. четырехзначный номер — шифр блюда. Шифровка меню осуществляется вышестоящей организацией.

Машина имеет девять суммирующих счетчиков, на которых работают официанты. Прежде чем приступить к работе на контрольно-кассовой машине «Сведа», нужно нажать на клавишу сброса (КОРР — коррекция), поставить ключ в рабочее положение, набрать код (шифр блюда), сумму блюда и нажать соответствующую кнопку, обозна-

ченную «рисунком» (первые блюда, буфет и т. д.). На счете отражается сумма счета (знак *S*), процент за обслуживание и итоговая сумма (знак *TL*). Если обслуживание по счету не закончено, то на квитанции отражается предыдущее сальдо со знаком ПС, и, набрав его на клавиатуре, следует продолжать пробивание нужной суммы. Печатающее устройство фиксирует соответствующие реквизиты либо на чековой и контрольной лентах, либо на контрольной ленте и подкладной квитанции — счете посетителя.

Днем, когда ресторан работает как общедоступная столовая, обслуживать посетителей следует с предварительной оплатой через кассу. Ее устанавливают обычно перед входом в зал. Пробив чеки, посетители садятся за стол и вручают их официанту. Такой порядок значительно ускоряет обслуживание.

§5. СЕРВИЗНАЯ

Сервизная — помещение для хранения и отпуска официантам столовой посуды и приборов. 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 подвижными полками для хранения стеклянной и фарфоровой посуды и приборов, применяемые в зарубежных, например финских, 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 бригадиром официантов под отчет. Фарфоровая и металлическая посуда может выставляться на прилавке для свободного пользования официантами, а расписка дается ими лишь в получении хрусталя и приборов. Работники сервизной должны своевременно пополнять на прилавке запас посуды, необходимой для обслуживания посетителей.

Перед концом рабочего дня подсчитывается количество предметов сервировки, использу-

емых в торговом зале, а при недостатке составляется акт. В небольших ресторанах из сервизной отпускается также столовое белье.

§6. МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

Культура обслуживания посетителей в ресторане в немалой степени 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.

Основное оборудование моечной — ванны и посудомоечные машины. Здесь используют также щеточные стаканомойки, столы для сортировки и чистки 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.

Перед мойкой посуду освобождают от остатков пищи и сортируют по размерам. Фарфоровую посуду моют в ванне с тремя отделениями. В первом (45—50°C) посуда обмывается и обезжиривается с использованием кальцинированной соды, горчицы, некоторых омылителей. Во втором (50—55°C) она дезинфицируется путем добавления 10%-ного раствора хлорной извести (из расчета 10 см³ на 1 л воды). В третьем отделении посуду, помещенную в металлические сетки, ополаскивают горячей водой (90—98°C). Вслед за этим посуду укладывают на стеллажи для просушки.

Для облегчения труда мойщиц столовой посуды применяются посудомоечные машины, обеспечивающие хорошее качество ее мытья и стерилизацию.

Стеклянную посуду (стаканы, рюмки, фужеры) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями. В первом (45—50°C) отделении ее моют; во втором (50—55°C) — ополаскивают. После мойки столовые при-

боры в металлической сетке с ручками опускают на 1—2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают.

При мойке мельхиоровой посуды используют мягкую мочалку с мылом. Темные пятна удаляют раствором пищевой соды.

Затем посуду обмывают горячей водой и протирают полотенцем.

Мельхиоровая посуда, имеющая потертые пятна без серебряного покрытия, в пользование не допускается, так как открытая латунь-медь может вызвать отравление.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Назовите торговые помещения предприятий общественного питания.
2. Что такое интерьер предприятия общественного питания? Каковы современные принципы его решения?
3. Требования к вентиляции и освещению торговых залов.
4. Характеристика оборудования торгового и банкетного залов.
5. Требования, предъявляемые к ресторанной мебели.
6. Организация работы буфетов.
7. Устройство и основные принципы работы кассового аппарата.
8. Порядок хранения посуды и приборов в сервизной и их отпуск официантам.
9. Правила мойки столовой посуды.

Глава VI МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТЫ

§1. НАЗНАЧЕНИЕ И ВИДЫ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ

Для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории устанавливается ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже (см. с. 63). Этот минимум утверждается министерствами торговли союзных республик. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготавливаться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели.

Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения сезонных и фирменных блюд. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается.

В соответствии с ассортиментным минимумом в ресторанах составляется меню — перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющихся в продаже на данный день. Обычно составляется несколько видов меню завтраков, обедов, трехразового питания, комплексных обедов, дежурных блюд, банкетов, меню специальных видов обслуживания, например свадебного стола, праздничного и т. д.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисленные блюда для приемов и другого обслуживания. (Второе определение «меню» — это бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут название блюд.)

Отдельно составляется прейскурант постоянных порционных блюд, вин и винно-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия.

Слово «прейскурант» происходит от немецких слов «прейс» — цена и «курант» — постоянная. В винно-водочном прейскуранте ресторанов для водки и виц, а также напитков, фруктов, кондитерских и табачных изделий цена всегда постоянная.

Ежедневно меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд.

Затем меню утверждается директором предприятия.

Помимо директора меню и прейскуранты обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством с указанием даты.

Ежедневно перед началом рабочего дня официант знакомится с меню, чтобы быть готовым дать исчерпывающие ответы на во-

Рекомендуемое количество наименований блюд и изделий для ресторана

Категория ресторана	Холодные блюда и закуски				Горячие закуски	Супы			Вторые горячие блюда			Сладкие блюда			Напитки		Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия			
	всего	в том числе				всего	в том числе		всего	в том числе		всего	в том числе		горячие	холодные				
		порционные	дежурные	из них входящие в комплексы			порционные	дежурные		из них входящие в комплексы	порционные		дежурные	из них входящие в комплексы				порционные	дежурные	из них входящие в комплексы
Высшая	13	13	—	—	2	4	4	—	—	15	15	—	—	4	4	—	—	3	3	6
Первая	10	3	7	2	2	4	2	2	2	11	4	7 ¹	2	4	1	3	2	2	2	5
Вторая*	8	2	6	—	1	3	1	2	—	8	2	6	—	3	1	2	—	2	1	4

* Ко второй наценочной категории относятся вечерние рестораны на базе городских столовых или кафе.
 Примечания: 1. В обеденное время количество наименований порционных блюд может быть сокращено до 50%. При обслуживании делегатов совещаний, конференций, съездов число блюд в меню может быть сокращено по представлению заказчика.
 2. В ресторанах при вокзалах и аэропортах число порционных блюд может быть сокращено.
 3. В соответствии с Рекомендациями Министерства торговли СССР о порядке разработки и утверждения фирменных блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания от 1 августа 1971 г. № 029-75 в меню ежедневно следует включать не более 1-2 наименований фирменных блюд, а в крупных ресторанах высшей категории — больше.

просы посетителей о том, что представляет собой то или иное блюдо или кулинарное изделие. В том случае когда попадает неопытное название блюда, официант обязан немедленно выяснить о нем все данные у повара или метрдотеля.

Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении преискуранта порционных блюд, — разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки. Поэтому в меню включают различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность и температура воздуха.

Так как необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы (окрошка, ботвинья, свекольник), супы из свежих ягод и фруктов.

Блюда, включенные в меню, должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия; внимательное изучение спроса посетителей позволяет правильно определить,

какое количество блюд того или иного наименования необходимо готовить каждый день.

Особое внимание при составлении меню следует уделять правильному сочетанию гарнира с основным продуктом: картофель отварной к судаку по-польски, картофель жареный к бефстроганов и т. д.

Преискурант порционных блюд. В это меню включается широкий ассортимент разнообразных холодных и горячих закусок, супов, вторых блюд и кулинарных изделий, сладких, а также фирменных блюд. Все порционные блюда готовят по заказу и подают через 10—15 мин, о чем следует обязательно предупредить посетителей. При подаче порционных блюд официант должен обращать особое внимание на их оформление.

При составлении преискуранта порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами. Блюда и закуски в меню располагаются в определенном, давно сложившемся порядке.

Вначале в него включают холодные закуски — рыбные, мясные, овощные, за-

тем — горячие. Вслед за этим указывают первые блюда, причем сначала бульоны — с яйцом, гренками, затем заправочные супы: борщи, лапшу, щи, солянку, наконец, поребристые супы из овощей, курицы.

За первыми блюдами в меню должны быть указаны вторые горячие блюда — вначале рыбные, затем мясные. Здесь тоже соблюдается определенная последовательность в зависимости от технологии приготовления и порядка подачи блюд. Вначале в меню вписывают рыбные отварные блюда (например, судак по-польски), блюда в соусе (севрюга в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковородке) и т. д.

Из мясных в меню сначала вписывают натуральные блюда из мяса (бифштекс, ромштекс, антрекот), затем блюда в соусе (бефстроганов и др.) и, наконец, блюда из птицы и дичи (жареные цыплята, индейка, тетерка, рябчик и т. д.).

Заканчивается перечень вторых кушаний, включаемых в прейскурант, блюдами, приготовленными из овощей (цветная капуста, спаржа, рагу из овощей), яиц (омлеты — с сыром, ветчиной), молочных продуктов, и мучными блюдами (блинчиками с различными начинками) и т. п.

За вторыми в соответствии с порядком подачи следуют сладкие блюда. Принято вначале включать в меню горячие сладкие блюда (например, пудинги), а затем холодные — крем, желе, компоты, мороженое и т. д.

Вслед за сладкими блюдами в меню указывают горячие напитки — чай, кофе (черный, с молоком, сливками, по-восточному и т. д.), какао, шоколад.

Кондитерские изделия — пирожные, торты, а также фрукты — указываются за горячими напитками.

Ниже приведены примеры составления меню различных видов.

Примерный краткий прейскурант порционных блюд для ресторана

Фирменные блюда

Блюда, разработанные кулинарами данного ресторана и утвержденные вышестоящей организацией

Холодные блюда и закуски

Икра зернистая
Судак заливной
Шпроты в масле
Ростбиф с огурцом
Салат столичный
Салат из овощей

Горячие закуски

Крабы в соусе
Солянка рыбная на
сковородке
Волованы с курицей
Ветчина жареная
Почки жареные в масле

Первые блюда

Бульон из дичи с пирожком
Лапша грибная
Рассольник с курицей
Солянка рыбная
Солянка сборная мясная
Суп харчо
Суп-пюре из цветной капусты
Окрошка (по сезону)

Вторые горячие блюда

Судак в белом вине
Осетрина паровая
Осетрина фри
Судак на сковородке по-русски
Судак в тесте жареный
Филе с гарниром
Бифштекс натуральный
Ростбиф с гарниром
Котлеты телячьи отбивные
Поросенок жареный с кашей
Эскалоп из свинины
Язык отварной под соусом с гарниром
Шашлык по-карски
Люля-кебаб

Блюда из птицы и дичи

Утка с яблоками
Индейка жареная
Котлеты из филе кур по-киевски
Рябчики с брусничным вареньем

Яичные, молочные, мучные, овощные блюда

Омлет натуральный
Сырники со сметаной

Блинчики с творогом
Капуста цветная, соус сухарный

Какао
Шоколад с молоком

Сладкие блюда

Пломбир с фруктами
Мороженое «сюрприз»
Яблоки в красном вине
Компот из консервированных фруктов
Шарлот яблочный

Холодные напитки

Лимонный напиток
Квас

Горячие напитки

Чай
Кофе черный
Кофе по-восточному

Хлебобулочные и кондитерские изделия

Торт порционный
Пирожное ассорти
Хлеб ржаной
Хлеб пшеничный

Преискурнт порционных блюд для ресторанов высшей категории

Наименование блюд	Цена	Наименование блюд	Цена
Фирменные блюда			
Стерлядь заливная по-московски		Телятина жареная с гарниром	
Уха рыбацкая (с названием ресторана)		Ростбиф с гарниром	
Осетрина в сметане, запеченная на сковороде		Свинина жареная с гарниром	
Шницель из куриного филе в кляре		Язык говяжий с гарниром (красной капустой)	
Холодные блюда и закуски			
Икра зернистая		Мясное ассорти	
Икра паюсная		Куры жареные с гарниром	
Икра кетовая		Филе курицы под майонезом	
Лососина		Филе дичи под майонезом	
Семга		Индейка жареная с гарниром	
Балык осетровый		Рябчик жареный с гарниром	
Рыбное ассорти		Куропатка жареная с гарниром	
Осетрина заливная		Яйцо под майонезом	
Осетрина с гарниром		Сыр советский	
Осетрина под майонезом		Сыр рокфор	
Судак заливной		Масло сливочное	
Судак под майонезом		Горячие закуски	
Судак под маринадом		Солянка рыбная на сковороде	
Кильки с яйцом		Тарталетки с крабами	
Шпроты в масле		Крабы в соусе	
Сельдь натуральная с картофелем		Солянка сборная мясная на сковороде	
Сельдь с гарниром		Ветчина жареная	
Салат из крабов		Ветчина жареная с луком	
Салат из рыбы		Почки жареные в масле	
Салат столичный		Почки по-русски	
Салат из птицы		Тефтели в томатном соусе	
Салат из овощей		Жульен из дичи в кокотнице	
Салат из свежих огурцов, помидоров (по сезону)		Шампиньоны в кокотнице	
Ветчина с гарниром		Супы	
Поросенок, соус-хрен		Бульон с яйцом	
		Бульон с гренками	
		Бульон с пельменями	

Наименование блюд	Цена	Наименование блюд	Цена
Борщок с острыми гренками		Телятина жареная с гарниром	
Уха из стерляди с расстегаями		Эскалоп из телятины	
Солянка рыбная		Шницель из телятины	
Солянка сборная мясная		Котлеты телячьи натуральные	
Борщ московский		Котлеты телячьи отбивные	
Щи суточные с крупеником		Свинина жареная с картофелем	
Лапша с курицей		Поросенок жареный с кашей	
Рассольник с курицей		Котлеты свиные натуральные	
Суп-пюре из кур		Котлеты свиные отбивные	
Суп-пюре из дичи		Котлеты бараньи отбивные	
Суп-пюре из овощей		Котлеты бараньи натуральные	
Суп-пюре из цветной капусты		Шницель из свинины с гарниром	
Суп-пюре из зеленого горошка		Эскалоп из свинины	
Супы холодные		Бефстроганов с жареным картофелем	
(в летний сезон)		Ветчина в мадере	
Ботвинья с осетриной		Язык отварной под соусом с гарниром	
Окрошка сборная мясная		Мозги жареные	
Вторые горячие блюда		Печенка жареная в сметане	
Стерлядь паровая		Почки в соусе мадера	
Стерлядь в томате		Котлеты рубленые из телятины	
Стерлядь грилье		Биточки в сметане	
Осетрина паровая		Котлеты мясные рубленые	
Осетрина в томате		Блюда из птицы и дичи	
Осетрина в рассоле		Куры отварные под соусом	
Осетрина фри		Курица жареная с гарниром	
Осетрина на вертеле		Котлеты из филе кур фаршированные	
Осетрина грилье		Котлеты из филе кур по-киевски	
Судак фри		Шницель из кур с гарниром	
Судак грилье		Котлеты из кур рубленые	
Судак в тесте жареный		Котлеты из филе кур жареные	
Судак отварной, соус польский		Цыплята жареные	
Судак в белом вине		Цыплята фри	
Судак в томате		Индейка жареная	
Судак на сковороде по-русски		Гусь жареный с капустой	
Судак жареный в масле		Утка с яблоками	
Судак запеченный в молочном соусе		Рябчик жареный с клюквенным вареньем	
Филе с гарниром		Рябчик в сметане	
Филе в томатном соусе		Филе рябчика фаршированное	
Филе в соусе мадера		Филе рябчика жареное с гарниром	
Бифштекс натуральный		Куропатка жареная	
Бифштекс с яйцом		Тетерев в сметане	
Бифштекс с луком		Тетерев жареный с гарниром	
Лангет натуральный		Блюда восточной кухни	
Лангет под луковым соусом		Суп харчо	
Ростбиф с гарниром		Шашлык по-карски	
Антрекот с гарниром		Шашлык по-кавказски	
Антрекот с картофелем		Чахохбили из баранины	
Ромштекс с гарниром		Люля-кебаб	

Примечание. Судак может быть заменен треской, окунем, палтусом.

Наименование блюд	Цена	Наименование блюд	Цена
Яичные, молочные, мучные, овощные блюда		Чай с вареньем	
Яичница натуральная		Кофе черный	
Яичница с ветчиной		Кофе черный с ликером	
Омлет натуральный		Кофе черный с коньяком	
Омлет с ветчиной		Кофе с молоком	
Омлет с сыром		Кофе со сливками	
Яичная каша натуральная		Кофе по-восточному	
Сырники в масле		Какао	
Сырники со сметаной		Шоколад	
Пельмени в сметане			
Пельмени в томате		Холодные напитки	
Пельмени в масле		Кофе гляссе	
Блинчики с мясом		Фирменный напиток	
Блинчики с творогом			
Каша гречневая с яйцом		Хлебобулочные и кондитерские изделия	
Макароны с ветчиной		Торт порционный (с названием ресторана)	
Цветная капуста, соус сухарный		Пирожные ассорти	
Зеленый горошек в масле		Кекс столичный	
Сладкие блюда		Печенье	
Шарлот яблочный		Шоколад	
Пудинг сухарный		Шоколадные конфеты	
Блинчики с вареньем			
Яблоки запеченные в тесте		Фрукты	
Каша гурьевская, соус абрикосовый		Яблоки	
Суфле ванильное		Апельсины	
Яблоки в красном вине		Другие фрукты (по сезону)	
Груша в сиропе с вином			
Компот из свежих фруктов (по сезону)		Хлеб	
Компот из консервированных фруктов		Пшеничный	
Компот из ананасов		Ржаной	
Миндаль жареный в сахаре		Расстегай	
Пломбир		Тост (белый, подсушенный хлеб)	
Пломбир с фруктами			
Пломбир с печеньем			
Омлет «сюрприз»			
Горячие напитки			
Чай			
Чай с лимоном			

Директор
Зав. производством
Калькулятор

Меню рациона дня. Обычно его составляют для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются три (завтрак, обед, ужин) или четыре (добавляется второй завтрак или полдник) раза в день. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором

блюд по желанию посетителя или скомплектованным заранее. При составлении меню скомплектованного завтрака включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо (легкое), горячие напитки — чай, кофе, мучные изделия.

Примерные варианты
скомплектованного завтрака

Первый

Масло сливочное
Джем
Кефир
Яичница
Кофе с молоком
Маршипановая булочка
Хлеб

Второй

Масло сливочное
Мед
Простокваша
Сосиски с капустой
Чай с лимоном
Слойка с маком
Хлеб

Третий

Масло сливочное
Варенье
Ряженка
Ветчина жареная с зеленым горошком
Слойка с повидлом
Кофе или чай с лимоном
Хлеб

В зависимости от намеченной на завтрак суммы денег можно составить любой вариант, добавив холодные закуски и другие блюда, соки или фрукты.

В зависимости от намеченной суммы стоимости питания на день составляется меню скомплектованного обеда, в которое входят одно-два холодных блюда, одно первое, одно второе, одно сладкое и горячий напиток.

При составлении меню скомплектованного ужина ограничиваются легкими блюдами и закусками, салатами и т. д. В меню должны быть кефир, простокваша.

Меню комплексных обедов. Отпуск комплексных обедов в дневное время привлекает большое количество посетителей — в большинстве работников близлежащих предприятий, учреждений, учебных заведений, которые во время своего обеденного перерыва посещают ресторан.

Комплексные обеды могут быть одного или двух вариантов, разными по составу блюд и с округленной ценой (1 руб.). При подборе блюд учитываются физиологические нормы питания.

Примерное меню комплексных
обедов двух видов

Первый вариант

Салат овощной
Борщ с мясом, сметаной
Мясо тушеное с черносливом
Лимонный напиток
Хлеб

Второй вариант

Ветчина с огурцом
Рассольник ленинградский с мясом
Биштекс рубленый с жареным картофелем
Компот из сухофруктов (летом из свежих фруктов)
Хлеб

Примерное меню комплексных обедов «экспресс»
(без выбора)

Первый вариант
(для ресторана)

Холодная закуска

Окунь под маринадом

Суп

Суп-пюре гороховый со свиной

Второе блюдо

Мясо жареное с гарниром

Сладкое

Клюквенный кисель с мороженым

Хлеб

Пшеничный
Ржаной

Директор
Зав. производством
Бухгалтер-калькулятор

Комплексный обед «экспресс»
(без выбора)

Холодная закуска 3
Салат из свежих помидоров с заправкой (по сезону)
Суп
Борщ с мясом
Второе блюдо
Рыба жареная с гарниром и соленым огурцом
Сладкое
Компот из консервированных фруктов (по сезону)
Хлеб
Пшеничный
Ржаной

Директор
Зав. производством
Бухгалтер

Меню дежурных блюд составляются для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени. В это меню, как правило, включаются блюда, готовые для отпуска. Важно, чтобы их ассортимент был достаточно широк и посетитель имел возможность составить полный обед, не ограничиваясь одним блюдом. Некоторые закуски и блюда включаются в меню полупорциями.

Меню банкета. Составление такого меню имеет свои особенности в зависимости от характера банкета. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами и банкет за столом с частичным обслуживанием официантами может быть завтраком, обедом и ужином, что и определяет его меню.

В меню банкета включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета $\frac{1}{2}$ и $\frac{1}{3}$ порции на человека), одну горячую, для банкета-обеда — суп, вторые горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки. Так же, как и при составлении меню других видов, здесь соблюдается определенный порядок включения закусок и блюд в меню.

Варианты заказных обедов
для банкетного приема

Первый 4

Холодные закуски
Икра зернистая
Масло сливочное
Ассорти рыбное
Ассорти мясное
Салат из крабов

Горячие закуски

Шампиньоны в сметане

Супы

Суп-пюре из дичи

Вторые горячие блюда

Судак по-московски

Десерт

Мороженое
Фрукты

Горячие напитки

Кофе

Вина по заказу

Второй 5

Аперитив (в аванзале)

Коктейль, вина — полусладкие, вермут, крепленые

Канapé (закусочные бутерброды с икрой, рыбой, сыром, ветчиной и др.)

Соки — виноградный, томатный, вишневый и т. п.

Табаки — сигареты, папиросы

Холодные закуски (в основном зале)

Икра зернистая, расстегаи
Семга малосольная с лимоном
Масло сливочное
Овощи свежие натуральные (огурцы, помидоры, редис)
Ассорти мясное с гарниром, соус-хрен с уксусом

Горячие закуски	Количество порций
Шампиньоны в сметане	Индейка жареная с маринованными фруктами 25
Супы	Грибы маринованные белые 15
Бульон из дичи с гренками	Горячие закуски
Борщ украинский с пампушками (по выбору)	Шампиньоны в кокотнице По заказу
Вторые горячие блюда	Горячие блюда
Судак по-русски	Шницель по-министерски 50
Котлеты из филе кур с гарниром	Десерт
Десерт	Мороженое с фруктами 50
Мороженое	Миндаль жареный 25
Фрукты	Фрукты (по сезону — от 100 до 200 г на человека)
Горячие напитки	Кофе черный или чай 50
Кофе, чай	Свадебный торт От 3 до 5 кг
Хлеб	Минеральная и фруктовая вода По заказу
	Винно-водочные изделия
	Хлеб

Меню для специальных видов обслуживания. Такое меню, например, для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения и т. д. составляется заранее — за 10—12 дней до торжества в соответствии с пожеланиями заказчиков. При этом учитывают его характер. Например, при праздновании дня рождения в меню по традиции включается торт, украшенный свечами по числу лет виновника торжества, при праздновании свадеб — свадебный торт.

Меню для специальных видов обслуживания характеризуется обилием разнообразных холодных закусок; из горячих блюд обычно включают два-три: рыбное, мясное, из птицы, на десерт — фрукты, мороженое, кондитерские изделия, горячие напитки и вина.

В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций, так как некоторые закуски готовят из расчета полпорции на человека.

Примерное меню свадебного стола на 50 приглашенных

	Количество порций
Холодные закуски	
Ассорти рыбное	25
Масло сливочное	25
Осетрина заливная	25
Салат столичный	25

Примерное меню приема итальянской фирмы на 1000 человек (обслуживание фуршетом)

17.00

В аванзале

Аперитив в обнос	
Вермут	60 бут.
Сок виноградный	30 »
Сок абрикосовый	30 »
Сок томатный (с добавлением соли и перца по вкусу)	20 »
Сок апельсиновый	30 »

Закуски к коктейлю

Канapé с икрой зернистой	100 пор.
Канapé с семгой	100 »
Канapé с ветчиной	100 »
Канapé с сыром	100 »

Фуршет в большом зале

Холодные закуски

Икра зернистая	300 пор.
Семга с лимоном	300 »
Крабы под майонезом	200 »
Салат из крабов	300 »
Ассорти из дичи	300 »
Ассорти мясное	200 »
Салат фирменный	300 »
Сыр советский	400 »
Масло сливочное	800 »

Огурцы натуральные 500 пор.
 Помидоры натуральные 500 »
 Маслины 100 »

Горячие закуски

Осетрина орли 500 пор.
 Жульен из дичи 500 »

Десерт

Пломбир с печеньем 1000 пор.
 Кофе черный 1000 »
 Яблоки 100 кг
 Апельсины 100 »
 Клубника с сахарной пудрой 300 пор.

Винно-водочные изделия

Водка «Русская» 0,5 200 бут.
 Вино грузинское №1 0,7 130 »
 Вино грузинское №4 0,7 130 »
 Коньяк 5 звездочек 0,5 50 »
 Шампанское полусухое 0,8 100 »
 Вода минеральная 0,5 500 »
 Вода фруктовая 0,3 200 »
 Миндаль в сахаре 250 пор.
 Миндаль с солью 150 »
 Хлеб
 Цветы

Итого ...

С заказчиком согласовано

Заказчик
 Директор ресторана
 Бухгалтер

Прейскурант винно-водочных изделий.

В этом прейскуранте вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина — крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяк и ликеры. В прейскуранте указываются емкость бутылки и ее цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяки, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100 г. После вин в прейскуранты включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки.

В зарубежных ресторанах в прейскуранте вин иногда кроме цены указываются данные этикетки бутылки: год и место производства вина, сорт винограда, из которого оно приготовлено, его особенности.

Примерный прейскурант винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий

Наименование	Емкость бутылок	Цена бутылки	Цена за 100 г
Водка			
Водка «Русская» (по 100 г на человека)			
Настойки и наливки			
Рябиновая на коньяке			
Нежинская рябина			
Вишневая			
Черносмородиновая			
Вина виноградные крепкие			
Портвейн белый «Южнобережный»			
Портвейн белый «Крымский»			
Портвейн белый «Сурож»			
Портвейн белый молдавский			
Портвейн розовый молдавский			
Портвейн «Айгешат»			
Портвейн 777			
Мадера обыкновенная			
«Арагат»			
Вермут			
Портвейн 13			
Портвейн 15			
Портвейн 30			
Портвейн 33			
Вина столовые белые			
Цинандали № 1 — Самтрест			
Гурджаани № 3 — Самтрест			
Твиши № 19 — Грузинское			
Тетра № 26 — Грузинское			
Столовое № 23 — Грузинское			

Наименование	Емкость бутылок	Цена бутылки	Цена за 100 г	Наименование	Емкость бутылок	Цена бутылки	Цена за 100 г
Белое столовое Рислинг				Пиво			
Вина столовые красные				Жигулевское			
Телиани № 2 — Гру- зинское				Рижское			
Мукузани № 4 — Грузинское				Московское			
Саперави № 5 — Грузинское				Воды минеральные			
Вина десертные				Боржоми			
Мускатель				Нарзан			
«Фрага»				Московская			
«Лидия»				Воды фруктовые			
Гратиешти				Лимонад			
Вермут десертный				Грушевая			
Кагор «Арапль»				Крюшон			
Мускат молдавский				Яблочная			
Токай				Соки			
Трифешти				Томатный			
Коньяки				Вишневый			
Коньяк 3 звездочки				Абрикосовый			
Коньяк 4 звездочки				Виноградный			
Коньяк 5 звездочек				Яблочный			
Коньяк KB				Апельсиновый			
Коньяк KC				Лимонный			
Ликеры				Фирменные напитки			
Вишневый				Квас хлебный			
Черносмородиновый				«Петровский»			
Шартрез				Лимонный напиток			
Бенидиктин				Клюквенный морс			
Кофейный				Холодные напитки			
Розовый				Кофе с мороженым			
Ванильный				(гляссе)			
Шампанское				Кондитерские изделия			
Советское шампан- ское				Торт фирменный			
сухое				порционный			
полусухое				Пирожное в ассор- тименте			
полусладкое							
сладкое							

Продолжение табл.

Наименование	Емкость бутылок	Цена бутылки	Цена за 100 г	Наименование	Емкость бутылок	Цена бутылки	Цена за 100 г
Конфеты:				Фрукты			
«Мишка косо- лапый»				Яблоки			
«Мишка на Се- вере»				Апельсины по сезону			
«Красная ша- почка»				Мандарины			
«Трюфель»				Табачные изделия			
«Столичная»				Папиросы			
Шоколад 1/100				Сигареты			
Шоколад 1/50				Сигары			

« » _____ 19 г. *Директор*
Старший бухгалтер

В меню кафе в первую очередь указываются горячие и холодные напитки, затем кондитерские изделия, молочные продукты, холодные и горячие закуски, сладкие блюда.

§2. ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ

Меню ресторана или кафе — это не просто перечисление блюд. Это визитная карточка предприятия, одно из средств рекламы. Поэтому его внешний вид должен производить хорошее впечатление.

Оформление меню определяется характером предприятия. Так, при художественном оформлении меню в ресторанах с национальной кухней — «Будапешт», «Прага», «Араги» и др. — вполне оправдано использование национального орнамента. В дни проведения тематических вечеров, балов, например «Дня рыбака», «Дня охотника», тексты меню уместно дополнить соответствующими рисунками. Чтобы привлечь внимание посетителей к фирменному блюду ресторана или кафе, текст меню иногда даже полезно разнообразить удачной шуткой, любопытной исторической справкой и т. д. В зарубежных

ресторанах в преискурнте порционных блюд особенно рекламируются фирменные кушанья. В карточке обычно пишется: «Шеф-повар рекомендует Вам...»

И во всех случаях меню должно быть ясным, четким, напечатанным на хорошей бумаге.

Если меню печатается типографским способом, необходимо учитывать размер, рисунок шрифта, его «читаемость», пробелы между буквами и словами.

Заполненные бланки меню, вложенные в художественно оформленные папки, официант раскладывает на столы. Он должен следить за тем, чтобы все меню на столах были в хорошем состоянии. Если какое-то одно из них смялось, запачкалось, надо немедленно заменить его другим экземпляром.

На бланках преискурнтов порционных блюд и винно-водочных изделий при перечислении блюд и напитков оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включить некоторые изделия дополнительно.

Если в преискурнте на данный день отсутствуют какие-то блюда и изделия, указанные в перечне, напечатанном типографским способом, цены против них не проставляют.

Для удобства обслуживания иностранных туристов в ресторанах высшей категории меню должно быть напечатано на русском, английском, французском и немецком языках.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Что такое ассортиментный минимум?
2. Каковы основные правила составления меню?
3. Каков порядок расположения блюд и закусок в прейскуранте порционных блюд?
4. Характеристика меню дневного рациона и скомплектованного завтрака.
5. Меню комплексного обеда.
6. Каковы особенности меню банкета?
7. Чем отличается меню специальных видов обслуживания от обычного?
8. Порядок расположения вин и винно-водочных изделий в прейскуранте.
9. Каков порядок размещения блюд и винно-водочных изделий, если они не включены в отпечатанный бланк прейскурантов?
10. Кто подписывает и утверждает меню и прейскуранты?

Глава VII СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ И СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

§1. СТОЛОВАЯ ПОСУДА

Достаточное количество столовой посуды, приборов и белья, содержащихся в безукоризненном порядке, — необходимое условие

хорошей организации работы ресторана. Сейчас согласно принятым нормам (приводимым ниже) в ресторане предусматривается не менее трех комплектов предметов сервировки на место.

Нормы оснащения посудой предприятий общественного питания
(в расчете на одно место, шт.)

Наименование посуды	Рестораны	Наименование посуды	Рестораны
Металлическая			
Баранчик однопорционный овальный или круглый	0,4 ¹	Миска суповая двухпорционная с крышкой ³	0,3 ²
Баранчик двухпорционный овальный или круглый	0,2 ¹	Миска суповая четырехпорционная с крышкой	0,15 ²
Блюдо однопорционное овальное	1,2 ²	Молочник однопорционный	0,3 ²
Блюдо двух- или трехпорционное овальное	0,6	Молочник двухпорционный	0,12 ²
Блюдо четырех- или пятипорционное овальное	0,25	Пашотница для яиц	0,3 ²
Блюдо десятипорционное банкетное	0,5	Подстаканник	0,6
Блюдо шести- или десятипорционное круглое	0,1	Поднос	0,5
Ведро для шампанского	0,3	Сливочник двухпорционный	0,12 ²
Икорницы однопорционные	0,5 ¹	Соусник однопорционный	0,6
Икорницы двухпорционные	0,4 ¹	Соусник двухпорционный	0,4
Икорницы четырехпорционные	0,3 ¹	Соусник четырехпорционный	0,25
Кофейник	0,25	Турочка для варки кофе по-восточному	0,1
Кокильница	0,1	Фарфорово-фаянсовая⁹	
Кокотница	0,2	Блюдо пяти- или шестипорционное круглое, d. 300 мм	0,25
Креманка	1,7 ²	Блюдо восьми- или десятипорционное круглое или овальное, d. 350 мм	0,15
Миска суповая однопорционная с крышкой ³	2,0 ²	Блюдо десяти- или двенадцатипорционное овальное, d. 450—400 мм	0,2

Наименование посуды	Рестораны	Наименование посуды	Рестораны
Блюдец	0,2	Чашка бульонная с блюдцем ⁶	0,8
Блюдец для варенья ¹²	1,0	Чайник для заварки чая	0,05
Ваза для салфеток ⁴	0,25	Чайник	0,05
Ваза для кондитерских изделий ⁵	0,3		
Ваза для пирожных	0,3	Сортовая	
Горчичница	0,3	Бокал для шампанского	3,0
Кофейник одно- или двухпорционный	0,3	Ваза для крема	1,0
Молочник одно- или двухпорционный	0,1	Ваза для цветов	0,3
Перечница	0,3	Ваза для варенья	0,1
Пепельница	0,5	Ваза для фруктов	0,3
Рюмка — подставка для яиц	0,1	Ваза для конфет	0,1
Салатник одно- или двухпорционный ¹²	1,7	Графин для водки 0,25 л	0,4
Салатник четырехпорционный ¹²	0,3	Крюшонный прибор	0,06
Сахарница	0,3	Кружка пивная 0,5 л	—
Сливочник одно- или двухпорционный	0,1	Кружка пивная 0,25 л	—
Сигаретница	0,3	Кувшин	2,0
Солонка	0,3	Мензурка ⁷	0,15
Соусник одно- или двухпорционный	1,0	Рюмка 25 см ³	1,0 ⁹
Соусник четырехпорционный	0,25	Рюмка 50 см ³	2,5
Селечница однопорционная ¹²	0,6	Рюмка 75 см ³	2,5
Селечница двухпорционная ¹²	0,6	Рюмка 100 см ³	1,5
Тарелка столовая глубокая	3,0	Рюмка 125 см ³	1,5
Тарелка столовая мелкая	3,0	Стакан тонкий 250 см ³	3,0
Тарелка глубокая десертная	0,3	Розетка для варенья	1,0
Тарелка десертная-закусочная ¹⁰	3,0	Стакан для коктейлей	0,3
Тарелка пирожковая	4,0	Стакан конический 250 см ³	0,3
Хренница	0,3	Стакан для сока (стопка) 100—150 см ³	0,5
Чашка чайная с блюдцем	1,0	Стакан для виски цилиндрический 0,3 л	0,1
Чашка кофейная с блюдцем	1,2	Фужер	4,0

¹ Для обычных ресторанов и ресторанов высшей категории.² Не входит в нормы ресторана и кафе, работающих по методу самообслуживания.³ Для столовых, применяющих предварительную сервировку стола.⁴ Для кафе высшей категории.⁵ Для столовых, работающих по методу обслуживания официантами.⁶ Для кафе, реализующих горячие первые блюда.⁷ Рассчитывается на одно предприятие.⁸ Для столовых II категории, работающих в вечерние часы как рестораны, и столовых III категории при обслуживании торжественных вечеров, банкетов и др.⁹ На предприятиях III категории, в закусовых и буфетах II категории фарфоро-фаянсовая посуда, предусмотренная в нормах, может быть заменена посудой из мелалита.¹⁰ Возможна замена тарелок баранчиками и металлическими блюдами.¹¹ Возможна замена фарфоро-фаянсовыми блюдами.¹² Возможна замена сортовой посудой.

Обычно в ресторанах используется фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая и пластмассовая посуда.

Фарфоровая и фаянсовая посуда. Керамика и стекло — традиционные материалы для изготовления столовой посуды. Фарфоровая и фаянсовая посуда относится к группе керамических изделий.

Фарфоровая посуда хорошего качества изысканна, отличается значительной прочностью и

имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

У фаянсовой посуды белый пористый черепок, способный впитывать влагу (до 9—13% от первоначального веса). Фаянс не просвечивает даже в тонких слоях. При легком ударе по краю фаянсового изделия оно издает глухой звук, что объясняется невысо-

кой температурой обжигает. У фаянсовых изделий по сравнению с фарфоровыми меньшая механическая и термическая стойкость глазурей.

В ресторанах высшей категории применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству, в других ресторанах и кафе — фарфоровая и фаянсовая.

Используемая в ресторане фарфоровая и фаянсовая посуда по своим декоративным свойствам должна соответствовать общему стилю оформления и придавать ресторану индивидуальный характер. Поэтому необходимо применение фирменной посуды, обязательно с фирменным знаком.

Для лучшей сервировки рекомендуются сервизные комплекты посуды до 40 различных наименований, изготавливаемые по специальному заказу ресторана с учетом его оформления, ассортимента блюд и т. п. В разработке эскизов сервизной посуды принимают участие художники, оформители и архитекторы, которые работали над оформлением интерьеров торгового зала ресторана.

Посуда из фарфора и фаянса, как правило, украшена каймой или рисунком малиново-розового, синего или палевого цвета. В ресторанах используется фарфоровая или фаянсовая посуда в следующем ассортименте.

Для подачи хлеба, тостов, выпеченных изделий:

при индивидуальном обслуживании — тарелки пирожковые (диаметром 175 мм);

при групповом — хлебницы, при отсутствии хлебниц — тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм) или закусочные (диаметр 200 мм).

При отсутствии специальных хлебных ваз хлеб можно положить на закусочную тарелку во время фуршетов, приемов; при банкете за столом подается пирожковая тарелка.

Для подачи холодных закусок: тарелки закусочные (диаметром 200 мм) — их используют также как подставки под салатники и т. п.;

салатники квадратной, треугольной, овальной и круглой формы емкостью 120, 240, 360, 480, 720 см³ — для салатов, солений, маринадов, грибов и др. — от 1 до 6 порций;

лотки, селечницы длиной 135, 250, 270 и 300 мм, узкие — 100, 150 мм — для подачи

рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;

блюда овальные (длиной 350, 400 и 450 мм) — для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливной осетрины, судака, седла бараньего и т. д.);

блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) — для мясных и овощных закусок, канапе и банкетных блюд (индейки и др.);

вазы (диаметром 240 мм) на низкой ножке — для фирменного салата (не менее чем на 2—3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов из редиса, салата «ромэн» и др.;

соусники (емкостью 80, 100, 200 и 400 см³) — для холодных соусов и сметаны — от 1 до 6 порций.

При сервировке для группового обслуживания закусочные тарелки предварительно расставляются на обеденном столе, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски из раздаточной холодной цеха к подсобному столу.

Для подачи первых блюд:

чашки бульонные (емкостью 350—400 см³) с блюдцами — для бульонов, пюреобразных супов, а также для супов с мелко нарезанными мясом или курицей и другими продуктами;

тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см³, диаметром 240 мм) — для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;

тарелки глубокие для подачи супов полупорциями (емкостью 300 см³) — для супов; в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;

суповые миски с крышками на 4, 6, 8, 10 порций; используются при обслуживании семейных обедов¹ и групповых туристов.

Для подачи вторых блюд:

блюда металлические, овальные от 1 до 10 порций — для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.;

блюда круглые металлические (диаметром 500 мм) — для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных

¹ В последнее время широкое распространение в ресторанах получил глиняный горшочек для специальных блюд, который подается вместе с глубокой деревянной ложкой и ставится на подстановочную тарелку.

котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

Для подачи десерта (сладких блюд):

тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для пудинга, суфле и других сладких блюд;

тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) — для клубники со сливками и других сладких блюд.

Для подачи горячих напитков:

чашки чайные (емкостью 200, 250 см³) с блюдцами — для чая, кофе с молоком, какао; блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;

чайники для заварки (емкостью 250, 500, 600 и 800 см³) — для подачи в номера гостиниц; чайники для кипятка доливные (емкостью от 0,8 до 1,6 л) — для подачи в номера гостиницы;

пиала (емкостью 220, 250 и 350 см³) — для зеленого чая;

кофейники (емкостью от 500 до 1400 см³) для подачи черного кофе;

чашки (емкостью до 100 см³) с блюдцами в комплекте с кофейниками — для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «эспрессо»;

молочники — емкостью 200 см³ для молока к кофе или к чаю;

сливочники (емкостью 25, 50 и 100 см³) на 1, 2 и 4 порции;

вазочки — для варенья, сахара; розетки (диаметром 90 мм) — для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий:

тарелки мелкие десертные (диаметром 200 мм) — для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусовых рисунком с изображением фруктов, если их нет, подаются закусовые тарелки);

вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;

пирожковые тарелки — для подачи кондитерских изделий.

В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается 4—5 комплектов пирожковых тарелок, 1,5 — глубоких,

3 — столовых, 1,5 — десертных, 2—3 комплекта закусовых.

Из фарфора или фаянса в ресторанах используют также горчишницы (емкостью 35—40 см³) со съемной крышкой, солонки закрытые (с надписью «соль»); перечницы (с надписью «перец»), с привинчивающимися донными пробками; солонки и перечницы открытые, на одной подставке, с двумя отделениями, пепельницы, сигаретницы и рюмки — подставки для яиц.

В ресторанах на судах и самолетах, а также в утренние часы для отпуска завтрака в обычных ресторанах используется посуда из фарфора или фаянса с закругленными утолщенными краями. Такая посуда прочна и удобна в применении.

Фарфоровая и фаянсовая посуда современных форм отличается простотой, оригинальностью, гигиеничностью. Более плоские формы тарелок без острых углов создают возможность для их тщательной промывки. Некоторые тарелки выпускаются квадратной формы, благодаря чему они занимают меньше места на полках шкафов и сервантов. Все шире применяется посуда разнообразных цветов — голубого, розового и даже черного.

Стекло и хрустальная посуда. При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из хрусталя и стекла. Стекло и хрустальная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другим основными окислами. Стекло и хрустальные изделия изготавливаются методами выдувания, прессования, прессвыдувания и литья.

Широкое применение нашла цветная стеклотарелка (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера ресторана. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталя; стеклотарелка дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания.

Для торжественных случаев — приемов, банкетов, как правило, используется хрустальная посуда. Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое

добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрусталя характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок — четыре алмазные грани, сложный — с мелкой сеткой граней.

Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмок. В зависимости от количества мест в торговом зале ресторана предусматривается: фужеров — 3—5 комплектов, ликерных и коньячных рюмок (0,75 см³), рейнвейных и лафитных — 2—3, бокалов для шампанского — 2, водочных — 3—5 комплектов.

При сервировке стола стеклянная или хрустальная посуда используется в ресторане в следующем ассортименте:

рюмки (емкостью 25 см³) — для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк);

рюмки коньячные (типа «тюльпан», в них наливают коньяк не более 25 см³), расширенные книзу и суженные сверху, на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставятся);

рюмки (емкостью 50 см³) подают для водки и горьких настоек, наливок; эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его для холодных закусок;

рюмки (емкостью 75 см³) мaderas — для крепленых и десертных вин: портвейна, мaderas, хереса, муската и полусладких вин; подают к первым блюдам — супам;

рюмки (емкостью 100 см³) рейнвейные — для белого столового вина: цинандали, рислинга, гурджаани, сильванер. Обычный цвет рюмки для белого вина — светло-зеленый. Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина. В зарубежных ресторанах для белого вина используются рюмки из белого прозрачного стекла с ножкой из зеленого стекла; когда наливают белое вино, а оно обычно зеленоватого цвета, то вся рюмка приобретает зеленый цвет, что создает дополнительный эффект. Такой рюмкой сервируют стол при заказе рыбных горячих блюд или «белого» мяса птицы;

рюмки (емкостью 100—125 см³) ла-

фитные — для красного столового вина: мукузани № 4, саперави, матраса, гамза; рюмки могут быть розовых оттенков; подают к мясным блюдам;

бокалы (емкостью 125 см³) цилиндрической формы, на ножке — для шампанского и игристых вин: для десертных — донского, цимлянского, российского. Эти бокалы не совсем удобны для наполнения, поэтому рекомендуется подавать для шампанского вазочки, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить;

фужеры (емкостью 250 см³) — для минеральной и фруктовой воды, их можно использовать и для пива;

пивные кружки (емкостью 250 и 500 см³) расширенной книзу и зауженной сверху формы (для пивных баров);

стаканы чайные (емкостью 200—250 см³);

стопки конусные (емкостью 100—150 см³) — для натуральных соков;

стаканы цилиндрические (емкостью 300 см³) — для виски со льдом и содовой воды и для пуншей со льдом;

стаканы с утолщенным дном — для кофе гляссе;

кувшины с крышками (емкостью до 2 л) — для воды, кваса, различных соков;

креманки на ножке, креманки в виде блюдца — для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд;

компотницы в виде блюдец с ручками — для сладких блюд;

розетки (диаметром 90 мм) — для варенья, сахара и лимона;

салатники из утолщенного стекла для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;

стаканы мерные (мензурки) из белого прозрачного стекла емкостью 100, 200 мл и конической формы емкостью 150, 200 и 250 мл. На стакане емкостью 100 мл одна риска, соответствующая объему 50 мл, другая — 100 мл; на стакане емкостью 200 мл — одна риска, соответствующая объему 150 мл, другая — 200 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;

бокалы — для гоголя-моголя (стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, в металлической подставке);

приборы для специй — соли, перца, горчицы;

вазы для фруктов (диаметром 200, 260 и 300 мм и высотой до 200 мм) в зависимости от заполнения фруктами — 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке — для фуршетных столов, на низкой — для сервировки банкетных столов;

вазы для срезанных цветов (высотой 10—15 см);

подставка для срезанных цветов с отверстиями нечетного количества — 1, 3, 5, высотой 20 см;

вазы (емкостью 3000 см³) — для приготовления крошона с 10 бокалами и разливной ложкой (на подносе);

вазы для варенья без ножки;
ваза для печенья и конфет на ножке;
ваза-подставка для тортов или пирожных на средней ножке плоской формы;

вазочка для шампанского на ножке (емкостью 100—125 см³);

ваза-ладья овальной формы для фруктов и свежих овощей;

флаконы с притертой пробкой — для подачи уксуса, оливкового или подсолнечного масла;

приборы для специй — соли, перца, горчицы — с металлическими крышками;

графины с пробками для водки, вина и коньяка (емкостью 0,25 см³ и больше).

Металлическая посуда. В ресторанах обычно применяется мельхиоровая посуда. Мельхиор — устойчивый антикоррозийный сплав меди с никелем. При использовании для изготовления посуды и приборов он содержит 18—20% никеля и 80% меди и покрывается серебром толщиной от 0,3 мм.

Мельхиоровая посуда имеет хороший внешний вид и способствует украшению стола. Кроме того, эту посуду можно подогревать и блюда подавать посетителям горячими. Мельхиоровая посуда практична, не бьется и может долго служить, если ее правильно мыть, полировать и своевременно серебрить. Мельхиоровая посуда полируется в специальной машине, с помощью стальных шариков; в случае появления на мельхиоровой посуде желтых полос вместо цельного покрытия серебром ее необходимо отдать в повторное серебрение. Из мельхиоровой посуды в ресторане используются:

для подачи закусок:
икорницы со стеклянной розеткой на 1, 2 и 4

порции — для подачи зернистой и кетовой икры;

кокотницы — мелкие кастрюльки для грибов в соусе, крабов в соусе, жульенов и дичи и птиц и других горячих закусок;

кокильницы (раковины на подставке) — для судака запеченного (судак «кокиль») и др.;

сковородки для почек, яиц, отварного картофеля (горячего) к сельди, солянки рыбной, солянки мясной, блинов и других горячих закусок и блюд на 1—2 порции.

Для подачи первых блюд:
миски суповые на 1, 2 и 4 порции с крышками (для сохранения требуемой температуры блюд).

Для подачи вторых блюд под соусом:

баранчики круглые с крышкой на 1 и 2 порции — для подачи мясных блюд в соусе (бештетоганов, голубцов), а также плов, блинов, цветной капусты и др.;

баранчики овальные с крышкой — для птицы, дичи, мясных и рыбных блюд в соусе на 1, 2, 3 и 4 порции;

соусники — для горячих соусов на 1 и 2 порции;

пашотницы — для подачи горячего очищенного яйца к бульону.

Для подачи вторых блюд натуральных жареных:

блюда овальные на 1, 2, 3, 4, 5 и 10 порций (для банкета) — для котлет по-киевски, жареной рыбы, шашлыков, шницеля столочного и др.;

блюда круглые на 6 и 10 порций (для банкета) — для индейки, дичи и др.;

ведерки — для льда и для охлаждения шампанского;

вертушки — для шампанского;

грелки — для подогрева красных столовых и крепленых вин и коньяка;

подставки — для коллекционных вин;

подставки (из нержавеющей стали) для горячих чугунных сковородок (таганчики);

подстаканники — для чайных стаканов;

конусообразные подставки — для укладки раков;

креманки — для мороженого, мусса, крема, желе, консервированных компотов;

соковыжималка;

турочка на 1 и 2 порции — для варки и подачи кофе (по-восточному);

кофейники на 2 и 6 порций;
ваза для мытья пальцев — после подачи
саржи, раков, цыплят табака;
подносы круглые, прямоугольные и
квадратные (большие и малые);
подставки для цветов;
канделябры и подсвечники (на 3,5 свечей);
подставки для сигарет и сигар.

Посуда и приборы из пластмассы. В последнее время широкое распространение получила посуда из пластмасс. Самыми распространенными полимерными материалами, допущенными органами Министерства здравоохранения СССР для использования в пищевой промышленности, являются мелалит, поликарбонат, полиэтилен высокого давления некоторых марок, полистирол и полипропилен некоторых марок. Все эти материалы легки и по сравнению со стеклом, фарфором, фаянсом обладают большей прочностью. Из пластмасс изготавливаются тарелки различной емкости, стаканчики, подставки для яиц, ножи, вилки, ложки, соломка для коктейлей, шпажки для бутербродов, канапе и другие изделия.

В ресторанах на речных судах, в самолетах используются следующие виды посуды и приборов из синтетических материалов:

подносы для подачи различных закусок, блюд и напитков;
хлебницы однопорционные;
подставки-рюмки для яиц всмятку;
тарелки закусочные;
тарелки десертные;
креманки для сладких блюд и мороженого;
ложки для мороженого;
приборы для специй;
лопатки для икры;
наколки для бумажных салфеток;
наколки для цветов.

Для обслуживания приемов по типу «фуршет», «коктейль» в ресторанах используются пластмассовые вилочки, шпажки, зубочистки, в основном при подаче бутербродов канапе.

Посуда из бумаги. Посуда из бумаги служит для разового пользования и применяется в буфетах, отделах кулинарии, при обслуживании пассажиров в вагонах, для питания людей в местах массового отдыха. Из бумаги выпускается следующая посуда: стаканчики различной емкости для подачи мороженого, фруктовых и минеральных вод, соков, горя-

чих напитков и продуктов питания. Тарелочки круглые и прямоугольные, на которые можно выкладывать различные продукты, кулинарные изделия.

Широкое применение посуда из бумаги нашла при обслуживании участников и гостей Олимпиады-80. Это дало возможность, с одной стороны, ускорить обслуживание при соблюдении санитарно-гигиенических требований, а с другой — обойтись без установки большого количества посудомоечных машин и обучения обслуживающего их персонала.

§2. СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Необходимое количество столовых приборов для ресторана определяется по действующим для этого нормам.

Столовые приборы, применяющиеся в ресторанах, могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали. Мельхиоровые приборы применяются главным образом для обслуживания торжественных вечеров, банкетов, приемов.

Ножи, вилки, ложки современных образцов несколько отличаются от используемых ранее. Так, ложки имеют круглую форму по образцу русской деревянной ложки; вилки и ножи значительно укорочены по сравнению с прежними. Помимо большой экономии металла, эти приборы стали отличаться более простой конструкцией, современностью формы и удобством в обращении.

В ресторанах высшей категории и в обычных ресторанах при устройстве банкетов и торжественных вечеров используют мельхиоровые приборы. На предприятиях III категории приборы для специй, лопатки для рыбных и кондитерских изделий и ложки для горчицы могут быть заменены мелалитовыми.

В ассортименте ресторанов входят столовые приборы:

з а к у с о ч н ы й: вилка, нож; закусочные ножи и вилки отличаются от столовых меньшими размерами, их подают при заказе различных закусок и холодных блюд;

с т о л о в ы й: вилка, нож, ложка; используются при сервировке стола при подаче первых и вторых блюд;

р ы б н ы й: у вилки четыре зубца, у ножа — тупое лезвие в форме лопаточки; ис-

**Нормы оснащения столовыми приборами
предприятий общественного питания
(в расчете на одно место)**

Наименование приборов	Единица измерения	Столовые приборы для ресторанов		Наименование приборов	Единица измерения	Столовые приборы для ресторанов	
		из мельхиора	из других материалов			из мельхиора	из других материалов
Вилки:							
столовая	Шт.	2,0	2,0	для заливных блюд	»	—	0,3
для шпрот	»	0,05	—	Нож столовый	»	2,0	2,0
для раков	»	0,05	—	Нож и вилка для рыбы	Компл.	0,5	—
для устриц	»	0,05	—	Нож и вилка заку- сочные	»	4,0	4,0
для лимонов	»	—	—	Нож и вилка десерт- ные	»	0,5	0,5
Ложки:				Нож для масла	Шт.	1,0	—
столовая	»	2,0	2,5	Нож-вилка для сыра	»	0,1	0,1
чайная	»	2,0	2,5	Набор инструмен- тов для официан- тов	Компл.	—	0,12
десертная	»	1,0	0,5	Приборы для специй	»	—	0,5
для кофе	»	0,5	1,5	Решетки и шипцы для спаржи	»	0,1	—
разливательная ¹	»	0,2	0,2	Салатный прибор (вилка с ложкой)	»	—	0,3
для горячих за- кусок ²	»	—	0,2	Щипцы:			
для соусов	»	0,25	0,25	для сахара	»	—	0,05
для горчицы	»	—	0,3	для пирожных и сахара	»	0,3	0,3
для соли	»	—	0,3	для льда	»	0,2	0,1
Лопатки:				Ящик для приборов	»	—	—
для пирожных	»	0,3	0,3				
для паштета	Шт.	0,1	0,1				
для икры	»	0,5	—				

¹ Для кафе, реализующих горячие первые блюда.

² При предварительной сервировке столов.

пользуется при подаче рыбы в горячем виде; десертный: ложка, вилка, нож; десертная ложка по размеру несколько меньше столовой; используется при подаче сладких блюд — пудинга, мусса, компота, а также мороженого, кремов; при подаче бульона в чашке на блюде также кладут десертную ложку; десертными вилками и ножом сервируют стол, когда в меню предусмотрены фрукты; вилку и нож используют при подаче яблок, груш; вилку и нож — при подаче арбуза, дыни; вилку — при подаче фруктовых салатов.

В зависимости от количества мест в торговом зале закусочных приборов должно быть 2—3 комплекта, столовых приборов для вторых блюд — 2—3, десертных (в основном для банкетов) — один комплект.

Для полной сервировки в зависимости от

заказа блюд используются: ложка разливательная для супов, вилка для устриц, вилка для раков, коготная вилка, вилка для консервированной рыбы в масле (шпрот, сардин), вертушка для шампанского, ложка для смешивания виски с содовой водой.

Кроме того, в число приборов, необходимых для сервировки стола, входят: вилка для лимона, нож для масла, нож для нарезки торта, лопатки для икры, рыбы, пирожных, шипцы для льда, сахара, ложки чайные, кофейные, щипцы для колки сахара, орехов, шипцы для раскладки спаржи и решетки для подачи спаржи, секатор для сигар, прибор для раскладки вторых блюд.

§3. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

Столовое белье, используемое в ресторанах, — это в основном скатерти и салфетки.

Кроме того, применяются полотенца и ручки.

Основной материал для изготовления столового белья — льняные ткани, обладающие высокой прочностью, устойчивостью к растяжению, мягкостью, шелковистостью.

Белые льняные камчатные столовые скатерти вырабатываются из пряжи мокрого прядения. Размеры скатертей: ширина — от 135 до 173 см, длина — от 135 до 280 см. Камчатные скатерти имеют крупный жаккардовый рисунок.

Для больших банкетных столов промышленность выпускает скатерное полотно шириной 173 и 140 см. Из этого полотна могут быть сшиты скатерти длиной 3, 4, 5, 6, 8, 10 и 12 м. Отдельные скатерти имеют стандартные размеры: 173 × 250, 173 × 173, 140 × 140 и 140 × 170 см. Для круглых столов и овальных столов выпускаются скатерти особого покрова.

Салфетки выпускаются квадратные, со стороной от 35 до 62 см.

Цветные чайные скатерти вырабатываются из цветной пряжи. Чайные и кофейные столы покрывают обычно цветными скатертями размером 173 × 173 см и используют чайные салфетки, соответствующие по цвету и рисунку скатерти, размером от 30 × 30 до 35 × 35 см.

Вместо скатертей на столы с красивой древесной фактурой в ресторанах, а также с гигиеническим покрытием в кафе и винных барах иногда кладут салфетки красного, желтого, зеленого, синего и других цветов размером 50 × 35 см (по числу посетителей), которые заменяются после окончания обслуживания. Применение индивидуальных салфеток весьма экономично. Так, использование их в ресторане «Москва» в залах седьмого этажа на 250 мест позволило сэкономить за год на стирке до 12 тыс. руб.

При подаче блюд официанты используют ручки размером 35 × 80. Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что официант готов к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при подаче горячих блюд. В зарубежных ресторанах ручки обычно имеют рисунок в полоску или же в клеточку для отличия их от обычных салфеток.

Полотенца применяются длиной от 1 до 2 м

при ширине 40 см и могут использоваться для вытирания посуды, рук или для уборки.

§4. ХРАНЕНИЕ И УЧЕТ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ И СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ

Ответственность за сохранность и правильное использование столовой посуды, приборов и белья в ресторане несут материально ответственные лица. Они получают из кладовой или со склада столовую посуду и приборы, белье, выдают их перед началом

Акт № _____
на уплату, бой и лом посуды и приборов

на _____ число _____ месяца 198 ____ г.

Наименование посуды и приборов	Количество	Цена	Сумма	Фамилия ответственного лица	Обстоятельства боя, лома, утраты
--------------------------------	------------	------	-------	-----------------------------	----------------------------------

Подпись членов комиссии
и ответственного лица

Решение администрации:

Директор предприятия

рабочего дня официантам и буфетчикам, ведут учет.

По мере использования официанты сдают посуду в моечную и получают чистую. В конце рабочего дня официанты возвращают посуду и приборы материально ответственному лицу, причем количество сданной, а также полученной посуды отмечается в журнале.

В случае боя посуды, поломки приборов, утраты составляется акт, по результатам которого директор не позднее двух дней выносит решение отнестись стоимость утраченной посуды за счет виновных или принять за счет ресторана (см. 83).

Если посуда разбита посетителем, он оплачивает ее стоимость и получает квитанцию.

Для сокращения потерь столовой посуды необходимо соблюдение некоторых общих правил. Важнейшие из них.

Убирая со стола посуду, бывшую в употреблении, ее сразу зачищают от остатков пищи и сортируют по видам.

Переносят посуду стопками: глубокие тарелки — не более 12—15 шт., мелкие — 15—20 шт.

Столы и прилавки в местах сбора и выдачи посуды должны быть покрыты линолеумом.

Вся посуда в сервизной, как отмечалось ранее, должна быть расставлена в строго определенных местах.

Чашки, кофейники, чайники ставят так, чтобы их можно было взять сразу за ручки.

Санитарное содержание столовой посуды. Безукоризненное состояние посуды, приборов — одно из неперемных условий обслуживания посетителей.

Посуда с трещинами, щербинками, стертым рисунком, искривленные столовые приборы считаются непригодными для использования.

Недопустимо прикасаться пальцами к внутренней поверхности стаканов, фужеров, бокалов, рюмок, к зубцам вилок, кончикам

ножей, углублениям ложек, т. е. к тем частям приборов, которые касаются пищи.

Тарелки берут за край одним пальцем, остальными поддерживают их снизу, не касаясь внутренней стороны.

После того как посетители встали из-за стола, всю посуду следует сдать в моечную, а полотняные салфетки заменить чистыми. В конце рабочего дня вся посуда и приборы должны быть сданы в моечную для санитарной обработки.

Для правильной организации бельевого хозяйства большое значение имеют своевременная стирка белья в специальной прачечной ресторана и его бережное хранение. После стирки белье слегка подкрахмаливают, тщательно проглаживают и складывают. Скатерти складывают пополам (заглаживают складку), потом вдоль и затем дважды поперек, салфетки пополам.

При расстилании скатертей, в особенности большого размера, на столах их иногда приходится дополнительно подглаживать, смачивая из пульверизатора.

Все белье должно иметь метку ресторана с указанием даты выпуска в эксплуатацию. Метка наносится штампом с несмываемой краской или вышивается цветными нитками. На обеденных скатертях, ручниках, полотенцах, салфетках ставится одна метка, на банкетных скатертях две. Белье хранится в бельевой кладовой в сервантах и выдается по потребности в сервизную — буфет, откуда его получают под отчет официанты. Использованное белье применяется по количеству и хранится до сдачи в стирку в отдельном помещении, в специальных ларях.

Работники бельевой ведут специальную книгу учета, в которую заносят наименование и количество выданного белья, фамилию и роспись получившего, дату выдачи. При возврате белья в книгу делается отметка о количестве принятого белья и ставится роспись принявшего.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемые для подачи хлеба и холодных закусок.
2. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.

4. Какие виды посуды используются при подаче десертных блюд, горячих напитков и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы используются при подаче белого, красного столового вина и шампанского?
6. В чем подают горячие закуски?
7. В чем подают вторые горячие блюда под соусом и натуральные?
8. Назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
9. Можно ли пользоваться мельхиоровой посудой, имеющей неполное покрытие серебром?
10. Виды столового белья.
11. Учет и хранение посуды и приборов.
12. Как хранят и учитывают столовое белье?

Глава VIII ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

§ 1. ПОДГОТОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛА

Правильная, продуманная, последовательная подготовка к рабочему дню в ресторане обеспечивает четкую организацию обслуживания, способствует облегчению труда официантов.

В процессе подготовки к обслуживанию посетителей различают подготовку торгового зала (уборка помещений, расстановка столов, накрывание их скатертями, получение посуды и приборов, сервировка столов) и личную подготовку официанта.

Ежедневная подготовка торгового зала включает проветривание помещения (там, где нет кондиционеров), уборку полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Она производится утром и заканчивается за 1—2 ч до открытия ресторана.

При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от уборки пола: при влажной уборке (релин, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, а затем моют пол, при сухой — наоборот. Для облегчения и ускорения уборки используют электрополотеры, пылесосы, уборочные помоечные машины, совки, ведра, веники и т. д. Уборка торговых помещений по окончании работы произво-

дится пылесосами после снятия скатертей со столов.

Для натирки паркетных полов в ресторане «Советский» (Москва), например, используется мозаичная полировочная машина. В этом же ресторане эксплуатируются две (английские) машины М-55 для чистки полов с мягким покрытием.

Машина М-68-и-561 — моющая пол с быстрой просушкой. В ней два бака: один — с мыльным раствором 35—40° С, другой — для сбора грязной воды. Помимо этого, машина может быть использована и как пылесос для уборки полов с твердым покрытием.

Особое внимание необходимо обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, подрезать желтые листья и т. п. Специальной заботы требуют осветительные приборы — люстры, настольные лампы, бра. С них тщательно удаляют пыль, проверяют их действие, заменяют перегоревшие лампочки. Помещение торгового зала должно быть хорошо проветрено, воздух свежий, прохладный.

Уборка должна быть закончена с таким расчетом, чтобы метрдотель мог заранее внимательно осмотреть помещение и дать указание о расстановке столов.

Расстановка обеденных столов и кресел. В торговом зале ресторана в зависимости от

планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, с учетом размещения эстрады принят определенный порядок расстановки столов.

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы—зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными шириной 1,5—1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов при полной загрузке зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстоянии 10—20 см.

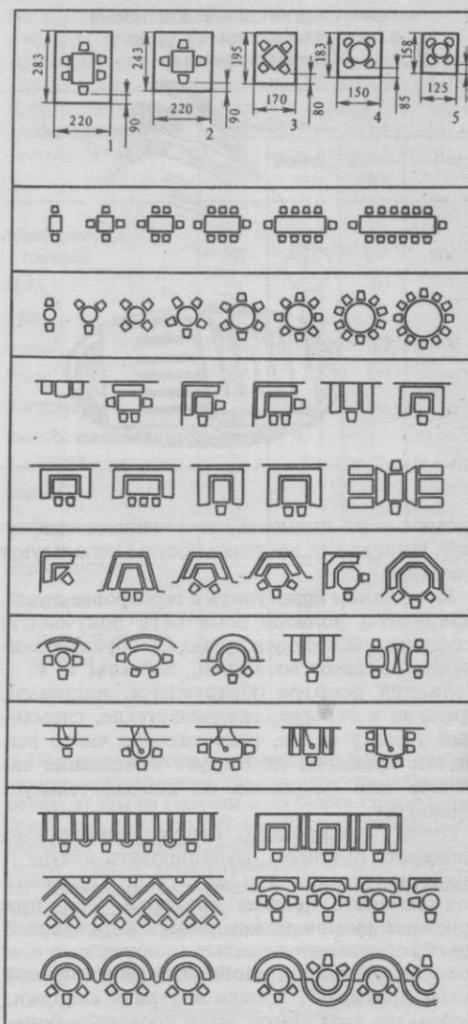
Во многих ресторанах в зале устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четыре официанта.

Вблизи закрепленной за официантом группы столов должен разместиться переносной подсобный столик (подсобные столики и тележки желательно иметь и резервные).

В ресторанах применяют квадратные и прямоугольные столы, причем квадратные расставляют в шахматном порядке. Из квадратных столов при необходимости легко составить банкетные столы, используя выдвижные поля. Прямоугольные шестиместные столы ставят у стен или посередине зала. Сиденья кресел, поставленных у стола, не должны находиться под столом. Кресла ставят до спущенной скатерти.

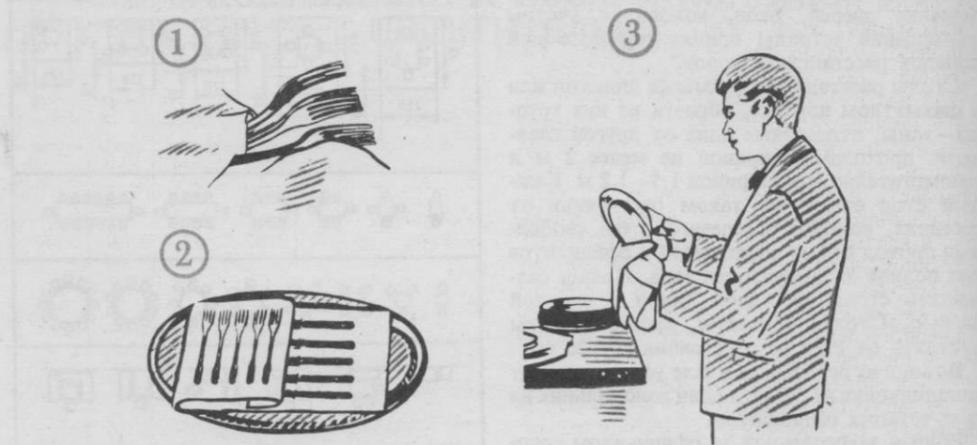
Официант, осматривая столы на своем участке, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке, ровно ли стоят ножки столов, нет ли неровностей пола и др. Заметив недостатки, он принимает немедленные меры для их устранения. Например, подкладывает срез пробки под ножку, чтобы обеспечить устойчивость стола, и т. п. После этого он проверяет кресла, которые должны быть в полной исправности. Треснувшие или расшатанные кресла нужно немедленно заменить. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками столов.

Получение посуды, приборов и столового белья. После уборки помещения и расстановки столов и кресел бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, прибо-



Примерное размещение столов (прямоугольных, квадратных, эллипсообразных и др.), а также кресел и диванов — пристенных и полукруглых

ры и столовое белье в соответствии с количеством столов. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 шт., а фужеры, бокалы и



рюмки — на подносах, застеленных салфеткой. Иногда для доставки посуды используют тележки.

Прежде чем приступить к сервировке стола, официанты должны осмотреть полученную из сервизной посуду и приборы, обращая внимание на качество мойки, дефекты и т. п. Если при осмотре обнаружится, например, трещина в тарелке, скол на стекле, сломанный зубец у вилки, недостаточно чисто вымытые приборы, их следует немедленно заменить или направить на дополнительную обработку.

Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь. Официант должен знать приемы протирки. Так, при протирке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмки внутри и снаружи. Используя этот прием, надо проявлять большую осторожность, чтобы не разбить рюмку. Бокал для шипучих вин требует особого внимания, так как трудно проникнуть в его заостренное дно. Поэтому сначала осторожно просовывают в бокал один конец полотенца, а затем остальную его часть. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

При протирке тарелок их обхватывают

левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее.

Протирка вилок, ложек и ножей осуществляется поочередно. Одним концом полотенца в левую руку берут несколько вилок, а остальной частью полотенца в правой руке протирают каждый прибор отдельно.

Необходимо точно знать, сколько и какого белья требуется для покрытия столов. Иногда шестиместный стол покрывают двумя квадратными скатертями (если в бельевой нет скатерти нужного размера). Сверх необходимого комплекта берут несколько скатертей для замены во время работы. Их хранят в серванте. Вместе со скатертями получают салфетки из расчета 5—6 на каждое место и ручники из расчета 4—6 на каждого официанта при двухсменной работе. Если официант обнаружит, что скатерть помята или с дыркой, ее необходимо тут же заменить.

Подготовка специй и приправ. Серьезное внимание официант обязан уделять подготовке предметов столового комплекта, к которому относятся солонка, перечница, горчичница (в некоторых ресторанах — бутылки для уксуса, подсолнечного или оливкового масла), а также пепельница.

Солонка должна быть из хрусталя или обыкновенного стекла, но с краями из нержавеющей стали. Ее нужно чистить

ежедневно. Не следует насыпать в солонку слишком много соли. Так как мелкая столовая соль легко увлажняется, ее смешивают с поваренной, так называемой сухой солью. С этой целью можно также положить в солонку несколько зерен риса. В тех случаях когда используют открытые солонки, их нужно наполнять каждый день, но перед этим промывать и высушивать самым тщательным образом. Поверхность соли выравнивается, и края солонки вытирают полотенцем. Перечницу наполняют только наполовину сухим перцем. Отверстия в ее крышке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что он быстро выдыхается.

Особой заботы требует горчица. Чтобы она не запачкалась снаружи, ее нужно не переполнять. Во избежание засыхания горчицы в нее добавляют несколько капель молока.

Ресторан должен располагать достаточным количеством приборов столового комплекта, чтобы заменить все те, которые пришли в негодность.

Часто пачкаются и требуют замены пепельницы. Чистить их следует специальной тряпкой после каждого обслуживания. Во время обслуживания чистить в зале пепельницу запрещается, ее нужно заменить чистой.

Бутылки для таких приправ, как подсолнечное масло, уксус и другие, можно иметь в ограниченном количестве и подавать по просьбе посетителя. Бутылки наполняют не доверху. Чтобы отличить уксус от других жидкостей, добавляют несколько капель красного вина. Помутнение подсолнечного масла можно устранить, прибавив к нему на кончике ножа немного соли.

Сервируя столы, на них всегда ставят соль и перец.

Хрен подается к рыбным блюдам — отварным и заливным, мясным заливным, к холодному отварному мясу и другим кушаньям. Горчицу, если не заказано мясное блюдо, подают по просьбе посетителей на тарелке или небольшом подносе (при подаче мясного блюда горчицу ставят обязательно).

Горчица готовится непосредственно на предприятии. Существует несколько способов ее приготовления по определенной рецептуре и технологии.

Рецептура и технология приготовления русской, французской, английской и немецкой горчицы

Сырье (в граммах)	Горчица			
	русская	французская	английская	немецкая
Сухой порошок горчицы	500	450	400	500
Мука	—	—	100	—
Соль	20	15	25	15
Сахар	150	100	200	150
Уксус	100	—	125	—
Уксус винный	—	150	—	50
Вино белое виноградное	—	—	—	100
Корица	—	2	—	1
Масло растительное	150	—	—	—
Перец молотый	—	—	3	—
Лук шалот	—	200	—	—
Кипяток для заварки горчицы	200	175	250	200

Русская горчица

Порошок горчицы просеивают через сито и заваривают кипятком при тщательном перемешивании, чтобы из горчицы получилось густое тесто. Затем тесто осторожно заливают кипятком и настаивают в течение 12—24 ч. После этого налитый сверху горчицы кипяток сливают, а тесто тщательно перемешивают, добавляя соль, сахар, растительное масло и уксус.

Готовую горчицу выкладывают в керамическую или глиняную посуду и до употребления хранят в прохладном помещении.

Французская горчица

Сухой порошок горчицы просеивают через сито, заваривают крутым кипятком, чтобы получилось густое тесто однородной консистенции. Тесто осторожно заливают кипятком и ставят на 12—18 часов в теплое место (в слабо нагретый шкаф). После этого кипяток с горчицы сливают и разводят винным уксусом, добавляя соль, сахар, корицу и гвоздику в молотом виде. Кроме этого, припускают на растительном масле лук шалот, протирают его на сите и вводят в тесто горчицы;

всю смесь вместе с пряностями хорошо вымешивают.

Хранят готовую горчицу в прохладном помещении в керамической посуде.

Английская горчица

Ее готовят аналогично русской, но при заварке не вводят масло, а добавляют в порошок горчицы сортовую пшеничную муку и молотый перец.

Немецкая (дюссельдорфская) горчица

Ее готовят аналогично французской горчице.

Рецептура приготовления столовой горчицы (в граммах):

Горчица сухая (порошок)	290
Вода	490
Уксус 9%-ный	200
Масло растительное	25
Сахар	45
Соль	35

§2. СЕРВИРОВКА СТОЛОВ

Сервировка столов — завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей.

Перед сервировкой столы накрывают скатертями. Опытные официанты используют для этого определенные приемы. Сначала на каждый стол кладут сложенную скатерть. Развернув ее на столе и взяв обеими руками за кромки одной из сторон, скатерть поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между столом и развернутой скатертью, дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении так, чтобы ее центральная складка совпала с центром стола. Перпендикулярная складка также должна проходить по середине стола.

При накрывании стола скатертью ее нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами. Углы скатерти должны опускаться против ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков — не менее чем на 25 см и не ниже сиденья стула; меньший спуск скатерти прида-

ет столу некрасивый вид, а большой неудобен для сидящих.

Если прямоугольный стол нужно накрыть двумя скатертями, то первую из них стелят на противоположную от главного входа в зал или главного прохода в нем сторону. На второй, верхней скатерти кромку подвертывают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия. Подсобные столы и серванты также аккуратно накрывают скатертями или салфетками.

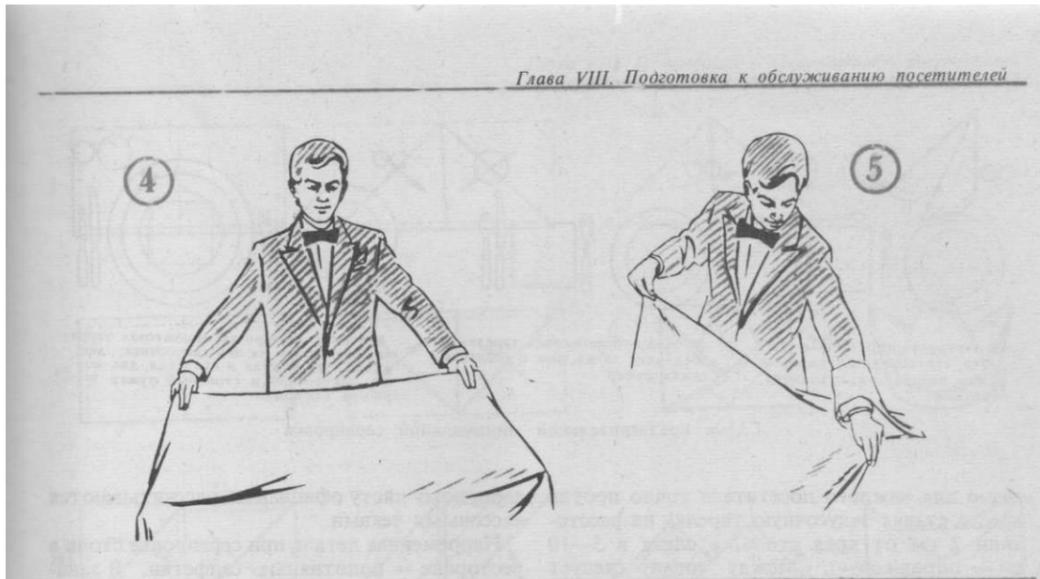
Если во время обслуживания потребуется сменить скатерть, сделать это нужно незаметно. Официант, принеся чистую скатерть, должен переставить посуду на подсобный столик. Затем, взяв края чистой скатерти и одновременно приподнимая края испачканной, быстро заменить ее. При этом крышка стола не должна обнажаться.

Предварительная сервировка столов дополняет интерьер предприятия общественного питания и ускоряет процесс обслуживания. Форма сервировки зависит от типа предприятия, его категории, метода и времени обслуживания, характера мероприятия, количества посетителей. В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка.

При сервировке стола соблюдают определенный порядок: вначале ставят фарфоровую или фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого ставят хрусталь или стекло. Бокалы, фужеры, рюмки, ставя на стол, придерживают за ножку.

Сервировка столов бывает различной в зависимости от характера обслуживания: завтрак, обед (дежурные или порционные блюда), вечернее обслуживание (по порционному прейскуранту), обслуживание банкетов по составленному меню.

Для завтрака на стол ставят вазочку с бумажными салфетками (или кладут льняные), пирожковую тарелку, подают закусочные нож и вилку, чайную ложку. Пирожковую тарелку ставят слева от того места, где должна стоять столовая или закусочная тарелка. Вилку кладут слева, рожками вверх, нож — справа, лезвием влево от места, предназначенного для столовой или закусочной тарелки. Чайную ложку кладут за ней. Закусочные тарелки не ставят на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (их нужно подать, если закуску или блюдо на завтрак приносят в



салатнике или баранчике и т. п., так как из такой посуды есть не принято).

Для обслуживания днем по меню дежурных блюд применяется минимальная сервировка. На стол ставят подстановочную тарелку и на нее — закусочную, слева от нее — пирожковую тарелку, между ними — столовая вилка, а справа от тарелки кладут столовый нож и ложку (столовую или десертную), фужер ставят впереди, за столовым ножом. На столе должны быть также вазочки с бумажными салфетками или полотняные салфетки, которые кладут на закусочные тарелки, специи.

Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки — 2 см, а до пирожковой — 5 см. Закусочные или столовые тарелки ставят лишь в том случае, когда блюда подаются в посуде, из которой есть не принято.

После обеда со столов снимают полиэтиленовые пленки (там, где их стелят на обеденное время), из сервизной получают дополнительную посуду и приборы, убирают зал. Это время используется официантами для отдыха и приема пищи.

При сервировке столов по порционному

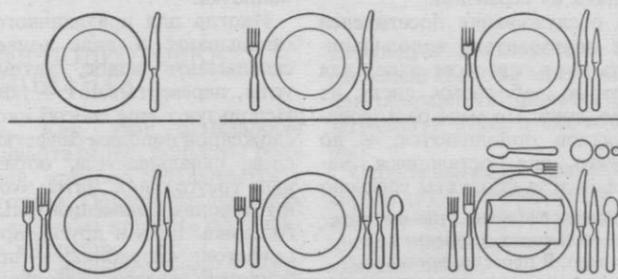


Схема сервировки столов приборами



Схема предварительной минимальной сервировки

меню для каждого посетителя точно против кресла ставят закусочную тарелку на расстоянии 2 см от края стола, а слева в 5—10 см — пирожковую. Между ними следует положить закусочную и столовую вилку зубцами вверх, справа от закусочной тарелки — два ножа: столовый и закусочный лезвием к тарелке. За закусочной тарелкой правее ставят фужер; на тарелку кладут сложенную салфетку. Эмблема или марка ресторана на тарелках должна быть обращена к гостю. На середине стола ставят соль и перец. В центре также ставится ваза с цветами. Если стол сервируют на четыре человека, на угол или на сторону, обращенную к проходу, ставят пепельницу¹.

Во время подачи заказанных блюд сервировка дополняется в зависимости от характера заказа.

В серванте у официанта должно быть достаточное количество посуды, белья, приборов; по мере их использования запасы необходимо пополнять из сервизной.

Для ускорения обслуживания посетителей официант может пользоваться холодильником, устанавливаемым в торговом зале, для чего он получает по заборному листу из буфета воды, пиво, соки. По мере расходования запасы напитков пополняются, а по окончании рабочего дня оставшиеся напитки сдают в буфет, и за продукты согласно

¹ Сейчас в ресторанах Москвы, Ленинграда, Алма-Аты, Сочи и других городов курение в залах ресторана запрещено. В проектах новых ресторанов предусматриваются курительные комнаты.

заборному листу официанты рассчитываются кассовыми чеками.

Непременная деталь при сервировке стола в ресторане — полотняные салфетки. В зависимости от характера обслуживания их складывают различными способами, учитывая при этом, что посетитель должен легко развернуть салфетку, чтобы вытереть губы или положить ее на колени. Принимаются также во внимание и правила гигиены: чем меньше прикосновение пальцев официанта к салфетке, тем лучше.

Если при сервировке на стол не ставят закусочную тарелку, то на ее место кладут полотняную подкрахмаленную (бумажных не ставят) салфетку, сложенную вчетверо (из прачечной салфетки поступают сложенные вдвое). Для обеда, а также праздничного ужина, банкета салфетки часто складывают в форме конусных колпачков, вначале салфетку складывают вдвое, а затем подвертывают ее нижний конец, придавая форму колпачка.

Иногда для праздничного стола салфетку складывают в виде конверта: сначала ее складывают вдвое, затем подвертывают углы, перевертывают — получается конверт. Используют еще способ «космос». От линии сложенной пополам салфетки ее углы справа и слева складываются, образуя равнобедренный треугольник. Затем салфетку складывают пополам, совмещая углы основания треугольника. Есть и другие приемы складывания салфеток: «кораблик» — при обслуживании банкетов, «веер», «тюльпан» — при сервировке свадебного стола.

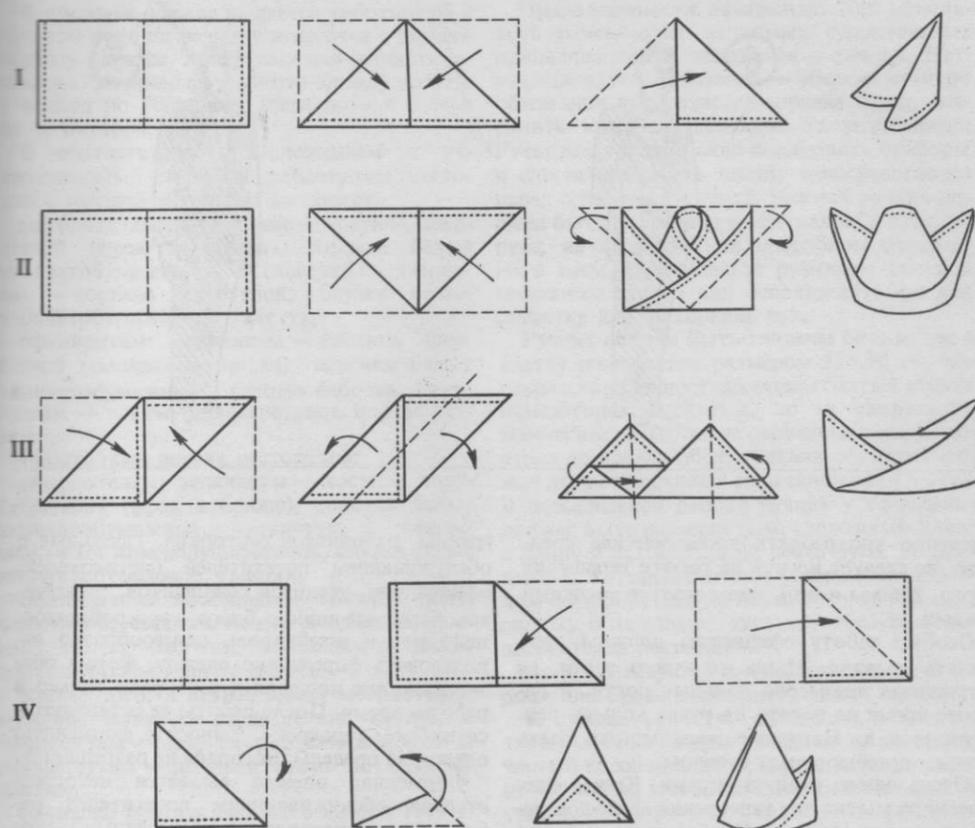


Схема свертывания салфеток

§ 3. ЛИЧНАЯ ПОДГОТОВКА ОФИЦИАНТА

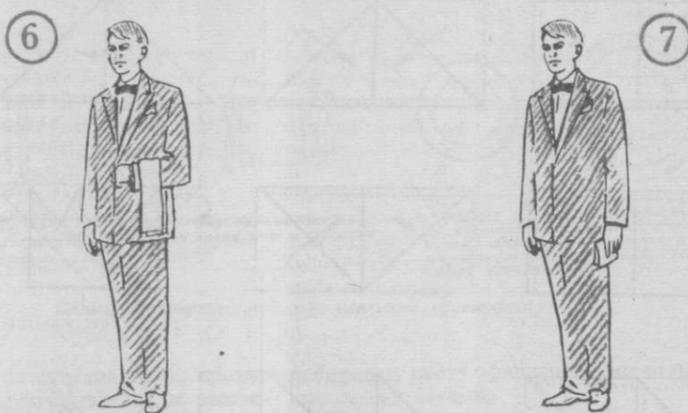
Гигиена тела. Как уже отмечалось, внешний вид официанта играет большую роль в том впечатлении, которое складывается у посетителей ресторана. Обычно взгляд посетителя останавливается на причёске официанта, его одежде и выправке.

Во время работы официант должен быть тщательно причёсан, чтобы волосы плотно прилегали к голове, не падали на глаза.

Не следует пользоваться во время работы расческой (волосы могут попасть в кушанья) или поправлять причёску рукой (это может загрязнить руки, а следовательно, и приборы).

Особое внимание официант должен уделять своему рту: промывать и дезинфицировать полость рта антисептической пастой и ежедневно прополаскивать ее жидкостью, устраняющей запах.

Перед работой рекомендуется принять душ и ежедневно бриться. Официанткам следует



умеренно употреблять косметические средства, не следует носить на работе украшения (бусы, клипсы и др.), пользоваться крепкими духами.

Особую заботу официанты должны проявлять о руках. Мыть их нужно часто, не отращая чрезмерно длинные ногти, в рабочее время не носить на руках кольца, перстни и т. д. Наручные часы могут быть только с небьющимся стеклом.

Очень важен уход за ногами. Кроме ежедневного мытья для укрепления мускулов рекомендуется массаж. Необходимы и меры предосторожности, чтобы не допускать расширения вен, деформации ступни.

Гигиена одежды. Немалую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая, тщательно отутюженная одежда. Официант должен обстоятельно осмотреть ее перед началом работы, тщательно вычистить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы, достаточно ли чиста рубашка, обратив особенное внимание на манжеты и воротничок. Обязательна частая смена носков и белья. Обувь должна быть начищенной до блеска, с неискривленными каблуками. На каблуки лучше всего делать резиновые набойки, чтобы во время работы не производить шума.

Как показала практика, для определенной

группы работников ресторана, связанных с обслуживанием посетителей (метрдетелей, официантов, учеников официантов, буфетчиков, барменов винных баров, гардеробщиков, лифтеров и швейцаров), целесообразно использовать форменную одежду. Форма обязательна для ношения в ресторане только в рабочее время. После работы ее оставляют в служебном гардеробе. Выносить форменную одежду за пределы ресторана не разрешается.

Форменная одежда выдается непосредственно обслуживающим посетителей работникам ресторанов, расположенных в столицах союзных и автономных республик, краевых и областных центрах, на курортах, на Южном побережье Крыма и Кавказа, в аэропортах, на судах морского и речного флота и на железнодорожном транспорте (кроме линейных буфетов), со скидкой 50% ее стоимости и с выплатой остальной суммы в рассрочку на срок носки форменной одежды.

Работникам ресторанов, расположенных в других городах, выдача форменной одежды производится за полную стоимость с оплатой в рассрочку на срок носки. Положение о порядке выдачи форменной одежды работникам ресторанов утверждено постановлением Государственного комитета Совета Министров СССР по вопросам труда и заработной платы и ВЦСПС 28 февраля 1961 г. № 119(6).

Форменная одежда выдается работникам в готовом виде по размеру и должна отвечать образцу одежды, принятому для данного ресторана. Зимнюю форменную одежду носят с 1 ноября по 30 апреля, летнюю — с 1 мая по 30 октября.

В соответствии с Положением и утвержденными нормами работникам ресторанов высшей категории выдаются:

метрдоателям: мужчинам — костюм шерстяной (фрак и брюки), сорочки белые хлопчатобумажные, галстук; женщинам — костюм шерстяной, блузки белые хлопчатобумажные и галстук;

официантам: мужчинам — костюм шерстяной (смокинг и брюки), сорочки белые хлопчатобумажные, галстук-бабочка; женщинам — платье полшерстяное, платье летнее.

Работникам других ресторанов:

метрдоателям: мужчинам — костюм полшерстяной (фрак и брюки), сорочки белые хлопчатобумажные, галстук; женщинам — костюм полшерстяной, блузки белые хлопчатобумажные, галстук;

официантам: мужчинам — костюм полшерстяной, сорочки белые хлопчатобумажные, галстук-бабочка; женщинам — платье полшерстяное, платье летнее.

Кроме того, в летнее время метрдоателю-мужчине выдается один летний китель, а официантам — два; метрдоателю-женщине и официанткам — дополнительно по летнему платью.

Согласно приказу № 4 от 6 января 1969 г. Министерство торговли РСФСР разрешило метрдоателям, официантам и официанткам ресторанов высшей категории и ресторанов, обслуживающих иностранных туристов, выдачу бесплатной обуви на 12 месяцев: на зимний период — мужчинам — черные полуботинки и на летний — полуботинки светлые; женщинам на те же сроки — на зиму черные туфли, на летний период — светлые.

Как исключение допускается ношение метрдоателями и официантами в национальных ресторанах форменной одежды с учетом их национальных вкусов в пределах указанных сроков ношения одежды и стоимости.

Во время подготовки зала к приему посетителей официанты надевают темные халаты. Перед выходом в торговый зал для обслуживания посетителей официант должен осмотреть свой туалет в зеркале.

Принадлежности официанта. Как отмечалось ранее, одна из самых существенных принадлежностей официанта — ручник. Назначение этого полотенца — уберечь руки от обжигания при разноске горячих блюд, сохранить манжеты костюма от загрязнения. Ручником также можно полировать приборы и слегка протирать посуду непосредственно перед сервировкой стола. Чистый ручник должен быть постоянно у официанта: в руке, на руке, на серванте или подсобном столике. Ни в коем случае нельзя ручником сметать крошки со столов или использовать его как салфетку для вытирания рук.

Ручник должен быть гладким белым или в клетку полотенцем размером 35×80 см, чистым и хорошо проглаженным (мятый ручник немедленно заменяется, но не салфеткой). В вечернее время после окончания сервировки стола до начала обслуживания официант может держать ручник в сложенном виде в руке. В повседневной работе ручник у официанта должен быть развернутым, сложенным вдвое в длину и находиться на левой руке. Те официанты, которые считают устаревшим правилом носить ручник на левой руке, совершают ошибку и нарушают культуру обслуживания посетителей ресторанов.

Не рекомендуется засовывать ручник в карман или брать подмышку, класть на плечо.

К принадлежностям официанта относятся также ключ на шнурке от кассового аппарата, чистый носовой платок, карандаши или авторучка, спички или зажигалка, книжка бланков счетов, штопор и ключ для снятия кронпробки с бутылок. Они всегда должны иметь надлежащий вид и находиться в определенном месте.

§4. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СОВЕТСКОГО ЭТИКЕТА

Обслуживая посетителей ресторана, официант непосредственно общается с людьми различного возраста, пола, профессии, национальности, разного культурного уровня, психического склада и т. д. Он должен стремиться к тому, чтобы каждый из гостей чувствовал себя свободно и непринужденно за столом, получая удовольствие не только от вкусно приготовленных блюд, но и от хорошей сервировки, а также от общения с ним, официантом, который ближе других ра-

ботников ресторана соприкасается с гостем. Поэтому очень важно для официанта умение правильно вести себя в обществе, твердое знание норм поведения и правил этикета.

Этикет — это совокупность исторически сложившихся правил поведения человека в обществе. Правила этикета обычно складывались в тесной связи с развитием культуры народа, его национальными традициями.

Этикет — составная часть внешней культуры общества. В него входят те ее требования, которые приобретают характер строго регламентированного церемониала и в соблюдении которых имеет особое значение определенная форма поведения.

С самого начала своего проявления, еще в период формирования классового общества, этикет служил средством обособления социальной верхушки, ибо включал в себя особые правила, закрепляющие неравенство, господствующее положение одних и угнетенное — других.

На иной основе строится этикет в социалистическом обществе, основу эстетики поведения в котором составляет принцип коммунистической морали. Сущность и главное содержание этих принципов точно и емко определены В. И. Лениным: «В основе коммунистической нравственности лежит борьба за укрепление и завершение коммунизма»¹.

Этикет в социалистическом обществе отражает процесс демократизации социальной жизни и установления подлинно гуманных отношений между людьми; он значительно упрощается, становится несравненно более свободным и естественным, приобретает смысл повседневного благожелательного и уважительного отношения ко всем людям, безотносительно к их должности и общественному положению. Учетное обращение с женщиной, почтительное отношение к старшим, формы обращения и приветствия, правила ведения разговора, поведение за столом, обхождение с гостями, выполнение требований, предъявляемых к одежде человека в различных обстоятельствах, — все эти законы приличия воплощают в себе общие представления о достоинстве человека, простые требования удобства и непринужденности во взаимоотношениях людей. Внимание к внешней форме проявляется здесь лишь постольку, поскольку в ней отражаются представления о

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 41, с. 313.

красоте в поведении и внешнем облике человека.

Нравственной основой советского этикета являются гуманизм и коллективизм, которые зиждятся на общественном и нравственном принципе пролетарского, социалистического патриотизма.

Патриотизм характеризует отношение людей к своей стране, которое проявляется в определенном образе действий и сложном комплексе общественных чувств, обычно называемом любовью к Родине. Эта любовь включает заботу об интересах и исторических судьбах страны и готовность ради них к самопожертвованию; верность Родине, ведущей борьбу с врагами; гордость социальными и культурными достижениями Родины.

В социалистическом обществе патриотические чувства народа получают свободное развитие; патриотизм впервые становится всенародным. Социалистическому патриотизму присуще органическое слияние любви к Родине и преданности делу коммунизма. Поскольку подлинные интересы социалистической родины совпадают с интересами международного рабочего движения, социалистический патриотизм тесно связан также с пролетарским интернационализмом. В социалистическом обществе патриотизм народных масс носит не пассивный, а активный характер, и не только в периоды войн, но и в повседневном труде на благо Родины.

Социалистический патриотизм — один из важнейших принципов коммунистической нравственности. Все ее основные требования, затрагивающие вопросы отношения к труду, общественно-политической деятельности, межнациональных отношений, формирования личности, так или иначе связаны с социалистическим патриотизмом, так как их выполнение является вместе с тем обязанностью перед своим народом.

С каждым годом в Советский Союз приезжает все больше иностранцев из-за рубежа. Среди них много доброжелательно настроенных к советскому народу людей. Многие из них, познакомившись с первой страной социализма, уезжают на родину, увозя хорошее мнение и «растопленное сердце». Однако некоторых не радуют наши успехи в коммунистическом строительстве, и они готовы использовать любые средства — ложь, клевету,

провокацию, чтобы посеять недоверие среди людей, испортить им хорошее настроение. Работники общественного питания должны быть бдительны, проявлять максимум выдержки и не поддаваться на провокации.

Принципы гуманизма и коллективизма воплощаются в советском обществе в ряде моральных требований, непосредственно отражающихся в культуре взаимоотношений. Среди них следует прежде всего назвать манеру поведения, вежливость, тактичность, скромность, точность, профессиональную этику.

Манера поведения — это индивидуальное проявление умения держать себя, внешняя форма общения с другими людьми. Манера поведения включает особенности речи (выражения, тон голоса и интонацию), характерные для человека походку, жестикуляцию, мимику, определенный стиль одежды. Выработке у молодежи хороших манер выдающийся советский педагог А. С. Макаренко придавал большое значение. Каждый его воспитанник должен был научиться держать себя собранно, подтянуто, с достоинством. Стоять прямо, чувствуя на себе стягивающий талию пояс и застегнутый ворот гимнастерки или сорочки, смотреть на собеседника, говорил Макаренко, значит проявлять внимание и уважение к другим людям и в то же время контролировать свое поведение, владеть собой.

Демократическое понимание манер исходит из того, что внешняя красота и изящество должны быть, по словам В. Г. Белинского, выражением внутренней чистоты и красоты, внешним проявлением нравственного облика личности. В социалистическом обществе хорошие манеры рассматриваются как форма повседневного выражения скромности и сдержанности человека, умения контролировать свои поступки, внимательного и тактичного отношения к людям.

Дурные манеры (привычка громко говорить, не стесняясь в выражениях, развязность в жестикуляции и поведении, неряшливость в одежде, грубость) создают неудобства для окружающих и делают невозможным свободное и непринужденное общение людей. Целесообразность определенных манер находит отражение не только в требованиях, имеющих нравственный смысл, но и в эстетических представлениях о внешнем облике

человека. Единство нравственного и эстетического в оценке манер связано с тем, что внешний образ поведения — это наглядная зримая форма воплощения духовного облика человека, органичное и естественное выражение его общей культуры.

Вежливость — это форма выражения морального качества человека, для которого уважение к людям стало повседневной нормой поведения и привычным способом общения с ними. Вежливость — элементарное требование культуры поведения; она включает внимательность, внешнее проявление доброжелательности ко всем, готовность оказать услугу каждому, кто в этом нуждается, деликатность, такт. Противоположность вежливости — грубость возмущает и оскорбляет людей, потому что свидетельствует о недостатке скромности, эгоизме. Грубость — проявление высокомерия и пренебрежительного отношения к людям.

При встрече мы говорим друг другу «Доброе утро», «Добрый день», «Добрый вечер». Просясь — «До свидания», тем самым предполагая встретиться еще раз. Обращаясь к человеку с просьбой, мы употребляем выражение «Будьте добры».

Понятие добра органически входит в ряд общепринятых формул вежливости. Этим обнаруживается связь подлинной вежливости с гуманизмом в том смысле, который мы придаем этому понятию.

Вежливость требует сопровождать просьбу словом «пожалуйста». Ваша просьба будет понятна и без «пожалуйста»; но без этого слова она может быть воспринята как приказание.

Вежливость требует, чтобы при разговоре не повышали голоса, не кричали. Крик оскорбителен, ибо в нем слышится угроза, начальственность, неуважение к слушающему.

В русском языке различаются два вида обращения: товарищеское «ты», вежливое «Вы», грубое «ты». На «ты» обращаются к сыну, брату, другу. На «Вы» — ко всем, кого уважают, но кто не находится в близких отношениях с говорящим. Наконец, на «ты» — к тем, кого не уважают или хотят показать свое превосходство, свою власть и презрение. Обращение на «ты» оскорбительно, если оно не подчеркивает особой близости и теплоты отношений.

При обслуживании иностранцев и инос-

трантных туристов из капиталистических стран к ним следует обращаться «госпожа» или «господин». Слово «товарищ» используется в обращении только к советским гражданам и партийным представителям коммунистических и рабочих партий всего мира.

Тактичность — это чувство меры, которую необходимо соблюдать в разговоре, в личных и служебных отношениях, умение чувствовать границу, за которой в результате наших слов или действий начинается незаслуженная обида у человека, с которым мы говорим. Иногда совершенно правильное по существу замечание в адрес другого мы, не задумываясь, облакаем в обидную форму, которая отвлекает его внимание от содержания высказывания. Человек этот, будучи задет, не способен воспринять то разумное, что содержится в нашем замечании.

Тактичный человек не задает вопроса, который поставит собеседника в неловкое положение. Навязчивость, назойливость, даже если они вызваны самыми лучшими побуждениями, например желанием оказать услугу, помочь, вызывают отрицательную реакцию. Чувство меры, позволяющее проявить уважение к достоинству другого человека и вместе с тем обнаружить собственное достоинство, — вот к чему сводится тактичность. Официант должен постоянно развивать в себе это качество, которое служит своеобразной меркой его профессиональной подготовки.

Скромность — моральное качество характеризующее личность с точки зрения ее отношения к окружающим и самой себе и проявляющееся в том, что человек не признает за собой никаких исключительных достоинств или особых прав, добровольно подчиняет себя требованиям общественной дисциплины, ограничивает свои собственные потребности соответственно существующим в данном обществе материальным условиям жизни народа, относится ко всем людям с уважением, проявляет необходимую терпимость к мелким недостаткам людей, если эти недостатки затрагивают лишь его собственные интересы, и одновременно критически относится к своим собственным заслугам и недостаткам.

Скромность — это форма осознания личностью своих обязанностей перед обществом

и окружающими людьми. Скромный человек потому не придает особого значения своим положительным качествам, что считает их для себя совершенно обязательными и само собой разумеющимися. Это особенно характерно для людей, обладающих действительно исключительными достоинствами, например, для тех, кто добровольно посвятил свою жизнь служению человечеству. «Скромность венчает все добродетели», «Скромность украшает героя», — в этих имеющих долгую историю изречениях заложен тот смысл, что подлинная добродетель состоит не в стремлении к славе, а в свободной деятельности на благо общества.

Образец величайшей скромности — жизнь вождей рабочего класса и всего человечества К. Маркса, Ф. Энгельса, В. И. Ленина.

Точность означает прежде всего умение ценить свое слово, не бросать его на ветер. Если человек всегда выполняет то, что обещает, если он приходит в то время, которое назначено или обусловлено договоренностью с ним, значит, на него можно положиться. Следуя требованиям точности, человек обычно подтянут, собран, и это сказывается в его движениях, манере держать себя, во всем его облике. Точное выражение своих мыслей, умение без лишних слов выразить то или иное положение, чтобы не было двусмысленных фраз, — важное требование культуры взаимоотношений.

Профессиональная этика — так принято называть специфические требования нравственности, связанные с особенностями различных профессий. Хотя в основе конкретных обязанностей представителей той или иной профессии лежат в принципе одни и те же требования трудовой морали, существует еще специфические требования определенной профессиональной этики. Обычно эти требования связаны с понятиями профессиональной чести, гордости данным видом труда (трудовая честь рабочего, хлебороба, ученого, врача, инженера и т. п.). В классовом обществе этот способ обоснования профессиональной этики имеет сословно-корпоративный смысл и обозначает противопоставление достоинств одной профессии другой. В социалистическом же обществе в понятие профессиональной чести вкладывается тот смысл, что всякий труд на благо человека и общества в равной мере почетен. Содержание норм всякой профе-

сиональной этики в конечном счете определяется общими принципами коммунистической нравственности (сознательное отношение к труду, гуманное отношение к человеку, коллективизм, честное исполнение возложенных обязанностей и т. п.).

Честь и гордость рабочего класса — творца материальных ценностей для всего общества — обусловлены тем, что характер именно его труда явился исторической основой формирования принципа коллективизма и коммунистической нравственности.

§5. НЕКОТОРЫЕ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Правила этикета предусматривают, в частности, умение держать себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами и т. п., умение, которым в одинаковой степени должны обладать и официанты и гости ресторана.

«Эстетика еды» тесно связана с красотой сервировки стола. По словам А. С. Макаренко, еда должна быть красивой до мелочей. Посуда и сервировка, писал он, воспитывают эстетический вкус человека.

В основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность. Так, не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко и класть локти на стол. Этим вы можете стеснить соседа. На стуле следует сидеть прямо, не нагибаясь над тарелкой. Если же вы слишком далеко откинетесь на спинку стула, то можете закапать костюм соусом. Не полагается тянуться через стол — положить блюдо на тарелку может официант.

Взяв салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно развернуть ее и положить на колени, чтобы предохранить костюм или платье от капель, брызг, крошек. После еды салфеткой можно коснуться губ и вытереть концы пальцев. Закончив еду, салфетку, не складывая, кладут на стол. Детям салфетку заправляют за воротник.

Во время еды необходимо следить за собой, соблюдая сложившиеся правила. Неэстетичная манера есть вызывает раздражение у окружающих. Есть с аппетитом не значит есть торопливо. Если блюдо нравится, можно доесть его до конца, но некрасиво выглядит

кусочек хлеба на конце вилки, которым иногда очищают тарелку от остатков блюда.

Обычно кушанье берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но ряд продуктов берут руками. Это хлеб, печенье, пирожное, фрукты и citrusовые, сахар (если для него не положены щипцы). Такой порядок принят не случайно: эти продукты не нужно делить ножом или вилкой, они не пачкают пальцев, рука касается только одного куска, который затем кладут себе на тарелку или в чашку.

Ряд правил вызывается требованиями эстетики. Так, некрасиво откусывать от большого куска хлеба или целой булки, поэтому от них по мере надобности отламывают пальцами маленькие кусочки; иногда хлеб предварительно нарезают небольшими кусочками. При подаче икры ее сначала кладут лопаточкой на тарелку, а затем намазывают на небольшие кусочки хлеба. Съев первый кусочек, можно намазать второй и т. д. Точно так же едят паштеты, масло, используя специальные ножи для намазывания.

Существуют определенные правила и при пользовании столовыми приборами. Так, холодные закуски едят закусочными вилками и ножом; горячие из кокотницы или кокильницы — кокотной вилкой или чайной ложкой; рыбу в горячем виде — рыбными ножом и вилкой; горячие мясные блюда — с помощью столового ножа и вилки; десертные блюда (пудинг, мороженое) — десертной ложкой; фрукты — с помощью фруктовых ножа и вилки и т. п.

После рыбной закуске обязательно заменяют использованные тарелки и приборы.

Ложку держат так, чтобы большой палец лежал сверху на ее ручке. Суп едят, черпая ложкой от себя, иначе можно забрызгать костюм. Зачерпывать надо столько жидкости, сколько, не пролив, можно поднести ко рту. Надо следить за тем, чтобы суп не стекал с ложки обратно в тарелку. Ложку подносят ко рту левым широким краем. Охлаждать суп, перемешивая ложкой, не полагается, лучше подождать, когда он немного остынет. Точно так же нельзя дуть в тарелку, чашку или ложку. Суп едят тихо, бесшумно; чтобы доесть его до конца, не возбраняется слегка приподнять левой рукой край тарелки по направлению от себя. Окончив есть суп, ложку надо оставить в тарелке. Точно так же

поступают, не доев суп до конца. Клецки, фрикадельки в супе делят на части не ножом, а ложкой.

Если суповое мясо подается отдельно на блюде или в миске, нужно взять кусочек, нарезать его при помощи ножа и вилки и только после этого положить в тарелку с супом.

Гушу съедают одновременно с жидкостью. Добавляя себе суп, ложку оставляют в тарелке. Бульон и суп-пюре сервируют главным образом в чашке и едят обычно десертной ложкой, причем левой рукой держат ручку чашки. Из чашки допивают лишь остатки.

Пользуясь во время еды вилкой и ножом, нож держат в правой руке, а вилку — в левой руке. Когда едят только вилкой, ее берут в правую руку. Не следует брать вилку, нож или ложку чересчур близко к основанию. Нельзя брать ложкой то, что можно взять вилкой.

Брать на вилку можно столько, сколько на ней умещается, не сваливаясь.

К помощи ножа приходится прибегать довольно часто. Им нарезают рыбную гастрономию, мясо (говядину, свинину, баранину, телятину, мясо лося, кабана, сайгака, медвежатину, зайчатину, птицу, дичь). Не стоит нарезать сразу несколько кусочков — мясо остынет и станет невкусным. Так можно резать только детям, которые еще не привыкли есть самостоятельно или умеют пользоваться лишь вилкой.

Клецки, галушки, вареные овощи не режут ножом, а в случае необходимости делят на кусочки вилкой. Если на столе котлеты, зразы, тефтели, голубцы или другие рубленые блюда, употребление ножа излишне. Их едят вилкой, держа ее в правой руке. Такие блюда, как омлеты, овощи, запеканки, едят только при помощи вилки.

Ножом, которым режут мясо, не берут соль из солонки, а индивидуальными приборами — еду из общего блюда.

В соус или иное блюдо не стоит крошить хлеб. Не сумев съесть соус с основным продуктом — мясом, птицей, рыбой, лучше оставить его на тарелке.

Если приходится временно прерывать еду, чтобы выпить воды, взять хлеб, положить кусок мяса, нож и вилку кладут на тарелку так, как их держали: нож ручкой вправо, а вилку — влево.

Окончив еду, нож и вилку кладут в тарелку рядом друг с другом. Это знак официанта убрать тарелку.

Если кто-то попросит передать прибор, то ножи, вилки, ложки передают ручкой вперед. Самому можно в таком случае взять прибор за нейтральную середину (например, в том месте, в котором нож соединяется с ручкой). Это позволит избежать загрязнения прибора пальцами.

Птицу, дичь едят с помощью ножа и вилки. Однако, разрезая мясо на куски, не стоит прилагать слишком больших усилий, так как отрезанный кусочек может легко выскользнуть из тарелки на скатерть.

Некоторые блюда, в частности спаржу, цыпленка табака, иногда раков, едят руками. После подается вазочка с теплой водой для мытья рук, в которую опускают кусочек лимона или лепестки розы. Одновременно официант подает салфетки для вытирания пальцев, а затем все убирает.

Раков, лангустов, омаров едят при помощи специального прибора, который состоит из коротенькой вилки и лопатки. Из туловища рака едят только мясо, находящееся в клешне. Затем рака переворачивают на спину, отделяют от туловища шейку и вилкой выбирают мясо.

Нередко в ресторанах для удобства и для того, чтобы не испачкать руки, на косточку бараньей или свиной отбивной надевают бумажные папильотки. Придерживая за папильотку, легко срезать мясо с кости. Иногда на стол с левой стороны специально ставят небольшие тарелочки для костей (мясных и рыбных).

Рыбу в горячем виде (судак, лещ, карп и др.) принято есть при помощи специального прибора, чтобы не подрезать кости. У тупого лезвия ножа этого прибора лопатообразная форма, а у вилки — четыре зубца. Если таких приборов нет, можно есть рыбу при помощи двух вилок. Едят рыбу и одной вилкой, держа ее в правой руке и помогая себе кусочком хлеба в левой руке. Кости с помощью вилки складываются на край тарелки или на предназначенное для этой цели блюдечко или тарелочку.

Рыбную гастрономию — бок белуги, осетрину, семгу и другие рыбы — режут острым закусочным ножом. Осетрину, белугу, севрюгу отварную и горячего копчения едят только вилкой.

С копченой рыбы сначала удаляют кожу, затем отделяют мясо от костей. После того как верхняя часть съедена, рыбу переворачивают на другой бок и едят дальше. Рыбу, как мясо, расчлениают маленькими кусочками. (Когда вы едите рыбу, старайтесь не извлекать на глазах у всех кости изо рта).

Картофель и овощи, как и прочую мягкую пищу, не режут ножом, а расчлениают на кусочки вилкой, находящейся в левой руке, нож только придерживает картофель. Нарезают лишь поджаристую кожицу картофеля, так как она тверда для вилки. Картофель, сваренный «в мундире», придерживая вилкой, чистят ножом, находящимся в правой руке. Очищенный картофель кладут на тарелку, подставленную для этой цели.

Соус не наливают на картофель или овощи, так как он предназначен для мяса и рыбы и вид картофеля и овощей становится неаппетитным. Соус нужно стараться есть с основной пищей, так чтобы он не оставался на тарелке.

Салаты, предназначенные как дополнение к жаркому и сервированные на маленьких тарелочках каждому отдельно, едят прямо из них, не перекладывая их на большую тарелку. Жидкость от салатов не доедают ложкой, а оставляют в тарелке. Зеленый салат не режут — он должен быть уже нарезан на кухне. Салат, поданный в вазе, накладывают себе на тарелку ложкой и вилкой, положенной к салату. Отдельно поданный нарезанный розочками редис с зеленью, а также сельдерей берут рукой и, обмакнув в соль на своей тарелке, откусывают. Остаток кладут на краешек своей тарелки или в предназначенную для этого маленькую тарелку.

Бутерброды иногда едят с ножом и вилкой. Для приготовления бутербродов на свою тарелку кладут хлеб, масло, затем намазывают ломтик хлеба, который придерживают на тарелке двумя пальцами (хлеб не держат на ладони, так как это негигиенично). Колбасу, ломтики мяса и т. д. кладут на бутерброд вилкой.

Когда едят хлеб с медом, вареньем или повидлом, его нарезают сначала на полоски, берут на тарелку мед, повидло или варенье и намазывают на маленькие кусочки хлеба, затем откусывают. Полоску хлеба придерживают пальцами левой руки на тарелке.

Куски кулебяки, пирога едят с ножом и

вилкой; маленькие пирожки — держа пальцами. Если пирожки очень жирные, их можно есть также с ножом и вилкой.

Масло, если оно сервировано большим куском, берут специальным ножом (шарик или розочку, бочончок из масла можно взять своим ножом). Кусочек масла кладут с правой стороны пирожковой или закусочной тарелки и лишь оттуда берут, чтобы намазать на хлеб или булку.

Горчицу и соль берут специальными ложечками. Горчицу кладут на дно тарелки (а не на край) с правой стороны.

Яйца в смятку подают в яичной рюмке. Скорлупу легко разбивают ложкой. Осколки снимают пальцами и кладут в блюдечко, на котором стоит яичная рюмка. Затем осторожно снимают ложкой с яйца его верхушку так, чтобы не пролился желток. Яйца вкрутую чистят до конца, разрезают вдоль на две половинки и затем постепенно расчлениают вилкой.

Яичницу и омлет с ветчиной едят вилкой, находящейся в правой руке. В случае необходимости помогают кусочком хлеба, держа его в левой руке. Яичницу-глазунью едят ложкой из пластмассы или нержавеющей стали. Глазунью с большими кусками ветчины, которые нужно разрезать, едят ножом и вилкой.

Макароны размельчают обычно еще до подачи на стол. Если они длиннее, чем нужно, их следует расчленивать вилкой. Ложка употребляется только для того, чтобы помочь намотать длинные макароны на вилку.

Пельмени едят вилкой целиком, чтобы из них не вытекал сок.

Колбасы и ветчину подают на стол нарезанными ломтиками; кожица должна быть предварительно снята. Ломтики кладут на свою тарелку вилкой, находящейся у общего блюда. Если у колбасы и ветчины кожица не очищена, ее обрезают ножом, придерживая ломтик вилкой на своей тарелке.

У поданных на стол горячих колбасок (шпикачек) всю шкурку сразу не снимают, а делают это постепенно, по мере еды. Так шпикачка дольше сохраняется горячей. У тонких колбас, таких, как сосиски и охотничья колбаса, шкурку не снимают. Кожицу лицевой колбасы обрезают постепенно, потому что если эту колбасу извлекать из оболочек, она становится некрасивой. Кусоч-

ки колбасы прижимают вилкой к тарелке и ножом изнутри делают надрез, затем при помощи ножа снимают кожуру.

Кулебяки, пироги и крендели, торты подают на стол нарезанными. Куски их кладут на свою тарелку лопаточкой, щипцами или большой вилкой. Пирожные едят десертной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные — миндальные, ореховые, которые легко крошатся, — едят, держа рукой. Пирожное в бумажной розетке кладут на тарелку вместе с розеткой и едят из нее. От ломтей кренделя, маленьких крендельков и других изделий, которые могут раскрошиться, отламывают рукой по маленькому кусочку. От булочки с начинкой из крема или варенья, от кофейных булочек и т. п. откусывают, держа их в руке.

От печенья отламывают по кусочку и едят. Очень жирные кексы едят десертной вилкой.

Конфеты берут руками. За праздничным столом их кладут на свою тарелку, развертывают и тогда уже кладут в рот.

Лимон подают как приправу к кушаньям и напиткам. Ломтик лимона кладут в чашку с чаем, ложкой выдавливают сок, остатки извлекают и кладут на край блюдечка. Если лимон подан на стол расчлененным на дольки, «чесночком», сок выжимают над стаканом указательным и большим пальцами правой руки.

При подаче некоторых блюд (например, рыбы, шницеля и др.) сок из ломтика лимона выжимается выпуклой стороной вилки.

Яблоко и грушу разрезают фруктовым ножом на тарелке вдоль на четыре или восемь частей. Затем их чистят и удаляют сердцевину. Эти куски больше не режут, а откусывают от них.

Персики и абрикосы едят по-разному. Большой персик берут в левую руку и надрезают по кругу до косточки, затем разламывают. Косточку удаляют ножом. При еде отрезают от половинок кусочки. Абрикос гораздо меньше персика, поэтому его не разрезают на куски, а кладут, по половинке сразу в рот.

Большие сливы разламывают пальцами пополам и вынимают косточку. Мелкую сливу сжимают с концов так, чтобы она лопнула, и ножом удаляют косточку.

Банан берут левой рукой за низ и надрезают верх ножом так, чтобы было удобно снять с него кожуру. Так как длинный банан без

кожуры может сломаться, его очищают сначала только до половины. Едят банан, держа его рукой. Кожуру банана складывают на тарелку.

Ягоды обычно подают в вазе или уже разложенными на тарелочки порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Их посыпают сахаром и едят чайной ложкой. Очень часто ягоды подают со взбитыми сливками, едят их также чайной ложкой.

Виноград едят пальцами, срывая ягоды с грозди. В рот кладут по одной ягоде. Семена и твердую кожуру осторожно опускают на тарелку.

Вишни и другие ягоды и фрукты с маленькими косточками едят, как виноград.

Арбузы и дыни подают нарезанными долями сектора с кожурой. Взятый с блюда толстый ломтик кладут на тарелку кожурой вниз, а фруктовым ножом и вилкой отрезают тонкий кусочек. Если арбуз и дыня несладкие, их при желании посыпают сахарной пудрой.

Манго разрезают на две части на тарелке, вынимают косточку и едят ложкой мякоть.

Ананас очищают и разрезают поперек на тонкие ломтики, кладут на тарелку или стеклянное блюдо. С блюда ломтик перекладывают на свою тарелку приложенной для этого вилкой. При желании его можно посыпать сахаром. Едят ананас фруктовым ножом и вилкой или чайной ложкой.

Орехи никогда не шелкают зубами, а раскалывают специальными щипцами. Содержимое вынимают из скорлупы пальцами и едят.

Если с кем-либо хотят поделиться каким-нибудь плодом, его разрезают пополам и предлагают лучшую половину. Себе оставляют половину с хвостиком, сердцевинкой или косточкой.

Отведав фрукты, вытирают руки салфеткой и кладут ее на фруктовую тарелку.

Компоты едят десертной ложкой. Косточки ложкой складывают на блюдце. Пока еда не окончена, ложку принято класть в вазочку с компотом, а по окончании ее кладут на блюдце. Жидкость всегда вычерпывают ложкой.

Апельсины и мандарины едят, подрезав кожуру и разделив мякоть на пять-шесть частей. От каждой из них постепенно отделяют по небольшой дольке. Таким обра-

ком, апельсин можно есть, не пользуясь вилкой и ножом.

Пудинги, мороженое, кремы едят десертной ложкой. К ним принято подавать сушки, печенье, слоеные булочки, которые

берут руками. Муссы едят также десертной ложкой.

Чайная ложка служит только для помешивания чая. Помешав чай, кофе, ложку кладут на блюдце, а не оставляют в стакане или чашке.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Как подготовить зал к обслуживанию посетителя?
2. Как расставляются столы и кресла?
3. Правила получения посуды, приборов и столового белья.
4. Как подготовить специи и приправы?
5. Варианты сервировки стола.
6. Как складываются полотняные салфетки?
7. Каковы правила личной подготовки официанта к началу рабочего дня?
8. Основные принципы советского этикета.
9. Как правильно пользоваться приборами?

Глава IX ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНЕ

§1. ВСТРЕЧА ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Организация обслуживания посетителей в ресторане включает встречу посетителей, помощь им в выборе места, а также блюд и напитков по меню, обеспечение высокого уровня обслуживания, расчет с посетителями и их проводы.

Посетители, еще только подойдя к подъезду ресторана, должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей. Приятная вывеска с названием ресторана, табличка с указанием часов работы (и предупреждением о прекращении впуска посетителей за 30 мин до окончания работы), яркое освещение в вечернее время в первые же минуты создают у гостей праздничное, приподнятое настроение.

У входных дверей их любезно приветствуют швейцары в униформах — ливреях, фуражках и белых перчатках.

В вестибюле навстречу посетителям выходят гардеробщицы и, принимая от гостей верхнее платье, дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести в порядок свой туалет. К этому времени выходит метрдотель приветствовать гостей (желательно на их родном языке), уточняет, на сколько персон нужно приготовить столик, и приглашает пройти в зал.

В зале метрдотель должен проводить гостей до стола и усадить их. В отсутствие

метрдотеля эти функции осуществляет бригадир официантов. Предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, и при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Официант, подходя к столику, должен приветствовать гостей в зависимости от времени посещения словами «Доброе утро», «Добрый день» или «Добрый вечер».

Если гости сели за выбранный ими стол, то предлагать им другие места, пересаживать их не разрешается. В вечерние часы занимать свободные места за столом, где уже сидят посетители, можно только после того, как они дадут на это разрешение метрдотелю. В дневные часы (с 12 до 17), когда отпусаются обеды, за столиками можно занимать свободные места.

Иногда бывает, что в зале ресторана посетитель и официант сталкиваются друг с другом. В таком случае официант всегда предлагает посетителю пройти первым.

§2. ПРИЕМ ЗАКАЗА

После того как посетитель займет место за столиком, официант должен подойти к нему слева и предложить меню (в развернутом виде) и преискурант вин (в закрытой папке). Если за столиком одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

При встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании официант должен соблюдать принятые правила этикета. Так, если среди гостей есть женщины, следует помочь им занять места за столиком, подставить кресла. Меню в первую очередь предлагается старшей из них. Подождя в стороне несколько минут, следует любезно спросить, не выбрали ли посетители что-нибудь. Если они попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант обязан тотчас же с готовностью прийти к ним на помощь, стараясь учесть вкусы посетителей. Недопустимы советы, высказанные с видимым безразличием, когда официант, разговаривая с посетителем, рассеянно смотрит в зал. Прежде чем порекомендовать то или иное блюдо, ему следует попытаться представить, какие виды блюд может предпочесть посетитель, — с учетом его возраста, настроения, времени года и т. д.

Если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли, официанту рекомендуется терпеливо ждать. При этом он никогда не должен упускать из вида свой участок, своевременно подавая уже заказанные блюда и закуски на другие столики, убирая использованную посуду и пр. Если гость спросит официанта: «Что у вас сегодня вкусного?» — никогда не следует отвечать: «У нас все вкусно». Рекомендую посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приготовления. Например, уместно сказать: «Закажите отбивные котлеты: их жарят на масле, к ним разнообразный гарнир из овощей, соус ароматный и вкусный». Следует также уточнить, сколько времени потребуется для исполнения заказа.

Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к первым, вторым блюдам и т. д. Заказ на вина должен быть принят сразу же после заказа блюд, чтобы иметь возможность охладить вино или довести его до комнатной температуры (по желанию посетителя). Официанту необходимо досконально знать не только ассортимент вин, но и их качество, особенности и, в частности, умело рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

Если посетители, сев за столик, ведут продолжительный разговор, официант может, не ожидая окончания разговора, спросить:

«Разрешите принять заказ?» Это важно для ускорения дальнейшего обслуживания. При заказе порционных блюд необходимо проверить, готовятся ли они на производстве к указанному сроку, а при задержке вызвать метрдотеля или заведующего производством.

Заказ от посетителя может принимать официант, бригадир звена официантов, а от больших компаний или групп — метрдотель. Заказ записывается в блокнот счетов в двух экземплярах, под копирку.

Основное правило поведения официанта при обслуживании посетителей — тактичность. Он должен обслуживать молча, не прислушиваясь к разговорам посетителей за столом, не вступая в разговор, не относящийся к обслуживанию.

Официанты не должны: собираться группами в торговом зале; вести громкие посторонние разговоры; присаживаться за столик посетителей; прислоняться к стене; сидеть в торговом зале и принимать пищу, курить. Носовым платком и расческой можно пользоваться только в подсобном помещении.

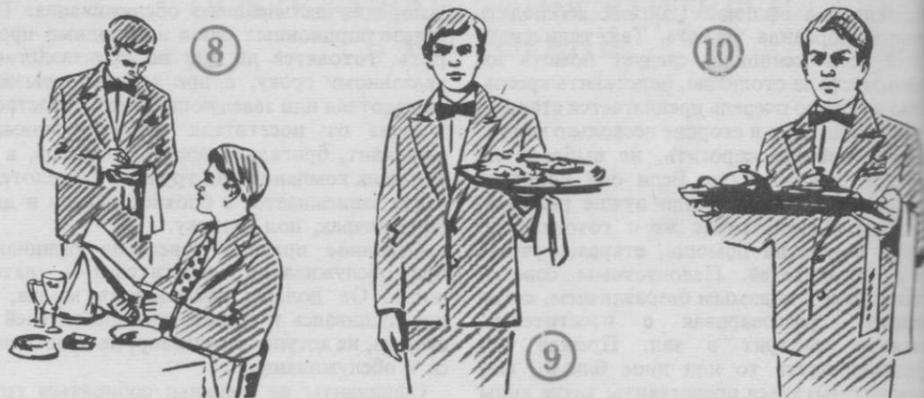
Перед выходом в зал официант у зеркала в подсобном помещении должен проверить, в порядке ли у него галстук, воротник, выглажен ли костюм или платье, чисты ли руки, ногти и обувь.

Во всех случаях официанту необходимо сохранять чувство собственного достоинства. Разговаривая с посетителями, он должен стоять прямо, не облачиваясь на стол или спинку стула. Если посетитель проявит нетактичность или грубость, следует не вступать с ним в пререкания, а попытаться урегулировать конфликт самостоятельно или обратиться к администрации.

При разговоре с посетителями официант должен выбрать определенное расстояние от них — ни далеко, ни близко. Иначе в первом случае он вынужден будет говорить громче, чем обычно, а во втором — шепотом. Во время разговора недопустимо смотреть в другую сторону, держать руки в кармане или скрещивать их. Все это — выражение неуважения гостям.

Заказ следует записывать стоя против заказчика, не сгибая корпуса, а лишь слегка наклонив голову.

Принимать заказы следует очень внимательно, чтобы предупредить возникновение



каких-либо недоразумений. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюда, степень поджаривания мяса и т. п.

Если за столом сидят отдельно несколько посетителей, официант должен подойти к каждому из них и открыть отдельный счет.

По окончании приема заказа следует помимо вина предложить фруктовую или минеральную воду и в заключение — чашку кофе или чая. Если пришли двое посетителей, им можно рекомендовать закуски из расчета полпорции на гостя — например, одну порцию икры, салата, семги, осетрины.

После принятия заказа официант предлагает по желанию посетителя соки, воды, пиво из находящегося в торговом зале холодильника. Затем досервировывает стол в соответствии с заказом.

Ставить посуду и класть приборы следует без шума, плавными движениями, в определенном порядке: чистые тарелки, рюмки (обязательно ставят правой рукой), приборы.

§ 3. ПОЛУЧЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Приняв заказ, официант получает в сервизной посуду для холодных закусок и блюд и передает ее через марочницу в холодный цех,

затем делает заказ в горячий цех и пробивает чеки на кассовом аппарате.

В ресторане здания СЭВа в целях облегчения труда официанта применяется система световой номерной сигнализации. Каждому официанту присвоен свой номер, проставляемый на заказах, которые передаются на кухню. По выполнении заказа номер официанта освещается на двустороннем световом табло. Чтобы привлечь внимание официанта, перед появлением цифры на табло звучит тихая мелодия, приятная для слуха. Номера на табло видны с расстояния до 30 м. Табло могут быть рассчитаны на 5, 10 и 20 номеров.

Во всех без исключения ресторанах должна быть обеспечена удобная взаимосвязь торговых помещений с производством (раздаточной), буфетами (винным, кофейным), сервизной, моечной, что способствует ускорению обслуживания посетителей, обеспечивает необходимые удобства в работе официантов и тем самым повышает производительность их труда.

Передавая марочнице необходимую для выполнения заказа посуду, полученную из сервизной, официант называет блюда и количество порций, которые должны быть приготовлены. Марочница повторяет заказ (в некоторых ресторанах для этого используются микрофоны), а повар подтверждает его при-



нятие. В целях более точного выполнения заказов на порционные блюда можно использовать специальное табло, установленное на рабочем месте марочницы. Табло представляет собой ящик с квадратными вырезами для дисков из оргстекла с цифрами и наименованиями блюд. Внутри ящика четыре лампы дневного света. Вместо того чтобы устно передавать заказ официанта повару, марочница отмечает его на табло с помощью диска. Повар, взглянув на табло, узнает, сколько и каких блюд он должен приготовить.

Получая заказанные блюда из кухни, официант обязан обратить внимание на их оформление, температуру и т. п. Если при отпуске ему одинаковых блюд он увидит, что одно хорошо, а другое плохо оформлено или одно из блюд покажется меньше по объему или весу, официант не должен принимать их. Необходимо вызвать метрдотеля или заведующего производством и исправить недочеты. Запрещается принимать от раздатчика небрежно оформленные, подгоревшие или остывшие блюда.

С чеками официант получает в сервизной посуду, необходимую для получения продукции из буфета, и подает ее посетителям. Получив из буфета напитки, винно-водочные изделия, фрукты, официант должен проверить, нет ли осадка в бутылках, на всех ли

бутылках есть этикетки, хорошо ли вымыты и обсушены яблоки, груши и т. д. Полученные в буфете напитки в бутылках, графинах и т. п., папиросы, сигареты, спички переносятся на подносах.

§4. ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ. ТЕХНИКА РАБОТЫ ОФИЦИАНТА

Приступая к подаче заказа, официант должен помнить общие правила техники обслуживания и строго соблюдать принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, различных блюд и напитков. Прежде всего следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева.

Существует несколько приемов переноски подносов: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах, на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении). Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно на покрыв его салфеткой; салфетка



- уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды.
- 10 Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд; более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие — в центре подноса. Буфетную и кухонную продукцию следует приносить раздельно.
- Не следует носить пустой поднос, опустив его вниз до уровня колен.
- 11 Принесенные из кухни на блюдах кулинарные изделия в мисках, баранчиках следует показать посетителям-заказчикам, а затем, получив их разрешение, разложить на тарелки.
- При раскладывании пищи на тарелки непосредственно у обеденного стола официант должен подходить к посетителям с блюдом с левой стороны. Блюдо с кушаньем держат в левой руке. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с правой стороны посетителя, сидящего за столом, правой рукой.
- 12 Если блюдо раскладывают по тарелкам на подсобном столике этот столик придвигают к обеденному. Блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую перекладывают кулинарные изделия, пользуясь приборами для раскладки.
- 13 При подаче стакана воды, папирос, спичек, счета (на тарелке, или маленьком подносе) принято подходить с левой стороны. Убирать использованную посуду можно как с правой, так и с левой стороны.
- Очень важно, чтобы во время обслуживания на столе поддерживались чистота и порядок: использованную посуду, рюмки, бокалы надо своевременно убирать; крошки сметать щеткой в совок; пятна на скатерти застилать салфеткой; особенно тщательно следить за чистотой приборов, меняя их после каждого блюда.
- Если посетитель уронил на пол вилку или салфетку, надо немедленно на маленьком подносе или тарелке подать ему чистые, а уже затем поднять и убрать упавший предмет.
- Раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда, официант должен помнить следующие правила:
- не касаться большим пальцем края тарелки (он должен быть за краем);
 - не дотрагиваться до краев чашки, стаканов;
 - следить за тем, чтобы блюдце под стаканом всегда было сухим;
 - приборы брать только за ручки;
 - бесшумно, аккуратно расставлять рюмки, стаканы, чашки, класть приборы;
 - при очистке стола не смахивать крошки на пол;
 - следующее блюдо подносить только после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного; блюдо

или тарелку при подаче брать ручником, предварительно протирая дно.

Установлена определенная последовательность подачи напитков, закусок, блюд. Вначале, как правило, на стол ставят полученные в буфете минеральную и фруктовую воду, хлеб, закуски, вина, а затем подают горячие блюда. Спиртные напитки подают только с закусками.

Тарелки для горячих блюд подогревают (до 40—50°C), для холодных — несколько охлаждают (до комнатной температуры).

Работать нужно ритмично, давая себе отдых во время пауз в обслуживании.

При выполнении заказа, выхода из зала, надо захватывать лишние или бывшие в употреблении посуду и приборы, а на обратном пути приносить готовые блюда.

Официант должен помнить, что прежде чем поставить использованную посуду со стола на поднос, ее зачищают от остатков пищи, унося одновременно до 10 тарелок. Тяжелые стопы тарелок ставят на середину подноса.

§ 5. ПОДАЧА ЗАКУСОК

Как правило, обед в ресторане начинается с закуски. Ассортимент закусок чрезвычайно разнообразен. Закуски можно подразделить на холодные и горячие. И те и другие служат хорошим средством возбуждения аппетита, разнообразят стол. Среди холодных закусок, пользующихся мировой славой, как деликатес следует назвать икру зернистую (из белуги, осетрины, севрюги), паюсную, кетовую, популярны ассорти рыбное, рыба заливная и под маринадом, ассорти мясное; широко распространены различные салаты из овощей, мясные и др.

Горячие закуски чаще подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах. В обычные дни в ресторане горячие закуски готовят по заказу посетителей. Характерная особенность горячих закусок — то, что продукты для них нарезаются мелкими кусочками, чтобы посетителю не нужно было пользоваться ножом. Наиболее часто из горячих закусок посетители заказывают грибы (шампиньоны или белые), жульен из дичи и др.

Холодные закуски рекомендуется подавать в фарфоровой посуде, горячие — в мельхиоровой. Температура подаваемых холодных закусок должна быть не выше 14°C. Некоторые продукты, входящие в состав за-

кусков, должны быть охлажденными (например, сливочное масло).

У подаваемых на стол закусок должен быть эстетически привлекательный внешний вид. С этой целью широко используется зелень — веточки петрушки, красиво уложенные на блюдо с закуской, фигурная нарезка овощей, продуманное цветовое сочетание продуктов, входящих в состав закусок.

Получая закуски на раздаче, официант должен обратить внимание на их внешнее оформление: проверить, не подтаяло ли масло, достаточно ли пищевого льда в икорнице и т. д.

Холодные закуски приносят на поднос вместе с приборами, которыми следует пользоваться, и ставят на подсобный стол. Если заказана рыба, полагаются закусочный нож и вилка, а не рыбный нож и закусочная вилка. В блюда с закусками официант кладет приборы для раскладки. Затем с разрешения гостей подает закуски на обеденный стол. При этом следует помнить, что закуски в высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой (например, на лотках) — ближе к краям стола. Закуски с гарнирами ставят на стол с левой стороны, без гарнира — с правой.

Салатники, икорницы, соусники ставят на пирожковую тарелку.

Если заказано несколько видов закусок, то их ставят на стол в той же посуде, в которой они принесены. При заказе большого количества разнообразных закусок на стол ставят два-три вида, а остальные раскладывают на закусочные тарелки и подают посетителям в процессе обслуживания.

Перед началом подачи закусок в ресторанах на стол в хлебницах, а чаще в тарелках ставят хлеб и на пирожковых тарелках — масло, если оно было заказано; при обслуживании иностранных туристов — только что поджаренные тосты на специальной тарелке или завернутыми в салфетку, чтобы не остыли, а также хрустящие хлебцы.

Существует установившийся порядок последовательности подачи закусок. Вначале подают икру и рыбные закуски (рыбу малосольную, отварную, заливную, под маринадом и др.). Затем рыбные салаты и, наконец, мясные закуски — ветчину, язык, паштет, птицу, мясные, овощные салаты и др.

В летнее время официант может рекомен-

довать посетителям салаты из свежих овощей или овощи в натуральном виде, уложенные в салатник с пищевым льдом. Зимой посетители охотно заказывают маринованные овощи.

ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Икра зернистая (из белуги, осетрины, севрюги). Лучшей считается белужья икра серого цвета, крупнозернистая, малосольная. Подается в икорницах, в которых помещается стеклянная розетка и пищевой лед. В холодильнике икра хранится при температуре не ниже 0°C.

Икра паюсная. Паюсную икру получают также из осетровых рыб. При производстве на рыбных промыслах после посола ее прессуют, а повара в ресторанах формуют в рулет. При отпуске от него отрезают кусочки, имеющие вид эллипса или прямоугольника, и укладывают на рыбный лоток, украшая кусочком лимона или зеленью петрушки. Так же, как и зернистая, паюсная икра обладает высокими вкусовыми качествами.

Икра кетовая. Как и зернистая, она должна иметь целые зерна светло-оранжевого цвета. Подают икру в икорницах с пищевым льдом, в охлажденном виде.

Ко всем трем видам икры можно подать масло сливочное, расстегая с рыбой или визигой (по русскому обычаю), лимон, горячие калачи или тосты из белого хлеба.

Лососина малосольная, семга, кета семужного посола. Эту рыбную закуску подают в фарфоровых лоточках или на блюдах из расчета два куска на порцию. Порция рыбы дополняется кусочком лимона и веточкой петрушки.

Рыба под маринадом. Обжаренные куски осетрины, судака, трески или окуня заливают маринадом, посыпав сверху нарезанной зеленью петрушки. Подают в салатниках, на лотках или фарфоровых блюдах.

Рыба отварная. Подается с гарниром. Осетрину и севрюгу нарезают кусочками и, охладив, укладывают на лоточки или блюдо. На гарнир можно подать свежие красные помидоры и свежие или соленые огурцы (в зимнее время — добавить желе кусочками). Украшают блюдо листиками зеленого салата. Отдельно подают соусы — хрен с уксусом или майонез.

Рыба заливная. Кусочки вареной, а затем охлажденной рыбы — судака, осетрины,

севрюги, стерляди, окуня или трески — кладут на блюдо, украшают ломтиками лимона, зеленью петрушки и заливают желе. Подают на овальных фарфоровых блюдах или лотках. Отдельно подают соус — хрен с уксусом.

Консервированные деликатесные закуски. Перед подачей их выкладывают из банок и укладывают на лотки. Оставшееся количество перекладывают в фарфоровую или стеклянную посуду и хранят в холодильнике.

Шпроты в масле. Подают на лоточках. Украшают ломтиком лимона и веточкой петрушки.

Сардины. Подают на лоточках. Украшают дольками лимона, мелко нарубленной зеленью петрушки. При отсутствии зелени петрушки ее можно заменить листиками зеленого салата.

Кильки. Очищают от внутренностей, срезают головки, укладывают на лоток. К килькам рекомендуется подавать свежие огурцы, крутое яйцо, нарезанное кружочками. Кружочки яиц можно украсить (из конверта) майонезом (в виде сетки).

Крабы. Можно подать отжатыми, уложенными в салатник или на вазе. Украшают букетиками из вареных овощей, дольками свежего огурца или яблока. Отдельно в соуснике подают майонез.

Ассорти мясное. В состав этого блюда входит не менее трех видов мясных продуктов, нарезанных кусочками: телятина, ветчина, ротсбиф или вареный язык. Подают на фарфоровых овальных или круглых блюдах. На гарнир — корнишоны, маринованные фрукты, строганный хрен, свежие помидоры. Иногда кладут кусочки мясного желе. Отдельно подают соус майонез с мелко нарезанными пикулями и каперсами.

Ротсбиф. Обжаренная полусырая вырезка красноватого цвета. На порцию подают два-три кусочка на эллипсообразном лоточке, гарнируют корнишонами и красными помидорами. Отдельно подают соус майонез.

Ассорти из птицы. В состав этой закуски входят по два кусочка курицы (белое и темное мясо), индейки, утки, гуся. Гарнируется маринованными фруктами, краснокочанной капустой, корнишонами, листиками салата или зеленью петрушки и подается на эллипсообразном блюде. Можно подать соус майонез с рублеными корнишонами.

Ассорти из дичи. В состав этой закуски входят кусочки тетерева, куропатки, рябчика. Подается на эллипсообразном блюде. На гарнир — маринованные фрукты. Украшают зеленью петрушки.

Домашняя птица и дичь жареная. Подают разрубленными на кусочки. Домашнюю птицу следует разрубить на две части, а затем каждую — на несколько кусочков в зависимости от величины гуся, индейки, курицы; рябчиков и куропаток разрезают на две части. Кусочки птицы или дичи укладывают на блюдо и украшают веточками петрушки или листьями салата. На гарнир подают маринованные сливы, виноград, вишни, бруснику, моченые яблоки, белокочанную и краснокочанную капусту, которые можно подать в салатнике отдельно.

К птице отдельно подают соус майонез, а к дичи — фруктово-ягодный.

Заливное из мяса. Для этой закуски используют телятину, ветчину, язык. Приготавливают в порционных формочках, приносят в овальных блюдах, едят на закусочных тарелках.

Паштет из дичи. Это слоеный пирог с фаршем из дичи. Промежутки между фаршем и тестом заливают желе. Подается на эллипсообразном блюде или лоточке. Перед подачей нарезают ломтиками.

Рыбные, мясные, овощные салаты. Подают в салатниках, поставленных на мелкие тарелки, на которые кладут ложку или вилку. Иностранцам туристам заправку к овощным салатам нередко подают отдельно в соуснике. Если салат служит дополнением к закусочному блюду (зеленый салат латук), его ставят слева от тарелки с этим блюдом.

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

Горячие закуски подают в специальной посуде, обычно в той, в которой они приготавливались (порционные сковородки, кокотницы, кокильницы и др.). В порционных сковородках, например, подают запеченную рыбу, при этом сковородку ставят на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Кокотницы, кокильницы также ставят на пирожковую тарелку.

Грибы (шампиньоны или белые). Обжаренные грибы заправляют сметаной и укладывают в кокотницу, посыпают тертым сыром. Перед подачей на стол кокотницы ставят



в жарочный шкаф для запекания. Подают закуску в той же кокотнице. На порцию полагается две кокотницы, можно предложить и половину порции.

Жульен из дичи. Филе дичи, а также ветчину, язык, шампиньоны нарезают соломкой, заправляют сметанным соусом, посыпают сыром и в кокотницах запекают в жарочном шкафу. Подают по две кокотницы на порцию.

Тефтели в томате. Можно подать в круглых баранчиках или на мельхиоровой сковородке.

Крабы. Их приготавливают в томатном соусе. Подают по две кокотницы на порцию.

Волованы, корзиночки (наполненные грибами, судаком, курицей, паштетом и т. д.) подают на пирожковой тарелке или на круглом блюде, покрытом бумажной салфеткой.

Устрицы, мидии, судак под соусом, запеченные в белом вине с луком или в молочном соусе, подают в кокильнице (раковине), которую ставят на пирожковую тарелку или на круглое блюдо, покрытое салфеткой.

Раки. Из деликатесных горячих закусок пользуются наибольшим спросом. В зарубежных ресторанах считают, что как деликатесы их лучше использовать с мая по август, т. е. в месяцы, в названии которых нет

буквы «р». Из раков готовят различные закуски. Особым спросом пользуются вареные раки.

Если раки (а также крабы, креветки) приготовлены в отваре, их подают в суповых мисках, на стол ставят глубокую полупорционную тарелку и специальный прибор. Отварных раков подают на круглых блюдах. На стол ставят закусочную тарелку и специальный прибор. Справа на маленькую тарелку кладут слегка влажную салфетку для вытирания пальцев.

Поставив закуски, официант берет бутылки со спиртными напитками, фруктовой или минеральной водой и просит разрешения наполнить рюмки или фужеры.

После этого он может отойти от стола, например, к серванту и оттуда наблюдать за всеми столиками своего участка обслуживания, чтобы в случае необходимости немедленно прийти на помощь гостю — к примеру, положить ему закуску с общего блюда на тарелку и т. п. Официант не должен быть назойлив, но обязан быть внимателен.

Перед подачей первых блюд необходимо убрать использованную посуду и приборы. Сначала берут со стола приборы, а затем тарелки. Их складывают в стопку на поднос, на который предварительно постелена салфетка во избежание излишнего шума. Поднос не следует перегружать, чтобы не допустить боя посуды.

§6. ПОДАЧА СУПОВ

16

Супы бывают горячие и холодные. По способу приготовления различают супы прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи и др.) и пюреобразные (суп-пюре из цветной капусты, спаржи, из кур, дичи и др.). Отдельную группу составляют фруктово-ягодные супы.

Прозрачные супы готовят на мясном, курином, рыбном бульоне. Бульоны для прозрачных супов готовят более крепкими, чем для заправочных.

Заправочные супы характеризуются большим разнообразием продуктов, используемых для их приготовления. Эти супы готовят из овощей, бобовых и макаронных изделий. Для заправочных супов коренья и лук пассеруют.

Пюреобразные супы готовят на мясном бульоне, молоке или отваре продуктов, вхо-

дящих в состав супов, которые после варки протирают.

Супы подают обычно в мельхиоровых мисках с крышками, поставленных на мелкие тарелки. Глубокие тарелки, бульонные чашки для подачи супов должны быть обязательно подогреты. Для этого их во время подготовки ресторана к обслуживанию посетителей ставят в шкафы подогрева. В течение рабочего дня дежурный официант по мере их расходования пополняет запас из сервизной.

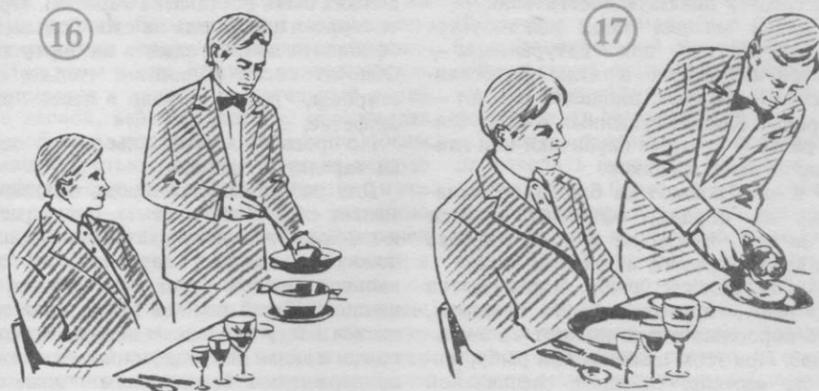
Официант, получая с раздачи миски с первыми блюдами, ставит их на поднос, где уже должны быть поставлены глубокие тарелки и положены разливательные ложки. Принеся поднос в зал, он ставит его на сервант или подсобный стол и разливает суп в глубокие тарелки, поставленные на мелкие. Разливательную ложку при этом держат как можно ближе к тарелке, чтобы не расплескать суп. Наполненную тарелку держат левой рукой на уровне суповой миски. При разливе суп не взбалтывают, а равномерно распределяют жир и сметану, если ею заправлено первое блюдо, затем кладут густую часть супа и вслед за этим разливают бульон. Ложку при обслуживании в дневное время, если она заранее не положена на стол, подают на подстановочной тарелке.

Существует и другой способ подачи супов посетителям. Суповую миску ставят на мелкой тарелке на обеденный стол. Справа на глубокую тарелку кладут разливательную ложку. В этом случае иногда наливают немного супа в тарелку посетителя, а долить он может сам.

Бульоны и прозрачные супы подают в бульонных чашках, которые наполняют на производстве. Чашка должна быть поставлена на блюдце ручкой влево. Ложку кладут на блюдце или на стол справа от гостя. К бульону, как правило, подают гренки, пирожок или профитроли на пирожковой тарелке, которую ставят слева от чашки с бульоном. Можно предложить яйцо (вареное вкрутую или «в мешочек») или омлет.

Такие гарниры, как яйца, рис запеченный, фрикадельки, цветная или брюссельская капуста, омлет, вермишель, пельмени и т. д., в прозрачные супы кладут перед подачей.

Заправочные молочные и холодные супы подают в мисках. При подаче заправочных супов есть некоторые особенности. Так, к су-



точным шам отдельно в соуснике подают сметану. По русскому обычаю можно подать гречневую кашу на тарелке или в глиняном горшочке. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника, к украинскому борщу — пампушки с чесночным соусом. Мясо в заправочных супах кладут нарезанным только соломкой.

К некоторым холодным супам, например ботвинье, окрошке, в салатнике подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками или мелкой формы.

Фруктово-ягодные супы также подают в мисках.

Некоторые супы подают в той же посуде, в которой они готовились: например, суп пити, щи суточные — в глиняных горшочках. Отдельно подается глубокая тарелка.

§7. ПОДАЧА ВТОРЫХ БЛЮД

Перед тем как сервировать стол для подачи вторых блюд, официант собирает использованную посуду на поднос, комплектует ее по размерам и видам, собирая с тарелок остатки пищи на одну тарелку, а приборы складывая на другую. Эти тарелки ставят сверху и уносят. Тяжелые предметы при переноске ставят ближе, к борту, обращенному к официанту. Затем на подносе или стопкой с ручником официант приносит чистые тарелки для вторых блюд.

Ассортимент вторых блюд, предлагаемых посетителям ресторанов, чрезвычайно разнообразен. Это блюда из рыбы, мяса, дичи, птицы, овощей, приготавливаемых в отварном, жареном, тушеном, запеченном и других видах.

Существует сложившийся порядок подачи вторых блюд: вначале рыбные (рыба отварная и припущенная, жареная и запеченная), затем мясные и блюда из птицы и дичи, потом овощные, бобовые, крупяные, мучные, яичные, молочные.

Для подачи рыбных блюд используют следующую посуду: для отварной рыбы — овальные мельхиоровые блюда, для жареной — мельхиоровые сковороды, поставленные на мелкие тарелки или овальные металлические блюда. Отварную рыбу подают в баранчике, соус к ней, например к судаку польски, — отдельно в металлическом соуснике. При заказе рыбных блюд (судак польски, карп зеркальный и др.) стол дополнительно сервируют рыбными ножами и вилками. Тарелки также должны быть подогреты. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить тарелку для костей.

Если рыба готовится целой тушкой (из живой), то подается она также целиком, а на подсобном столике официант раскладывает ее на тарелки, если получил разрешение посетителя.

Перед приготовлением блюда из живой рыбы ее следует показать посетителю.

Для подачи мясных блюд используется следующая посуда: для натуральных — бифштексов, антрекотов, а также панированных изделий (отбивных, шницелей и т. д.) — мельхиоровые блюда; тушеных в соусе (например, рагу) — круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой.

Птицу и дичь подают на блюдах. Раскладывая их на порции, официант должен следить за тем, чтобы на каждой тарелке было по кусочку белого и темного мяса.

Шашлык на шпажке, рыбу, жаренную на вертеле, рыбу, приготовленную целиком, жареного поросенка и гуся подают на овальном блюде. При этом шашлык или рыбу, жаренную на вертеле, снимают специальной двухрожковой вилкой, держа шпажку или вертел под небольшим наклоном по отношению к тарелке на подсобном столике на виду у заказчика.

Отварные овощи подают в круглой мельхиоровой посуде. Отдельно может быть подано сливочное масло.

Запеченные овощи подают на сковородках, в которых они были приготовлены. Если овощи подаются как самостоятельное блюдо, а не как гарнир, в качестве прибора используется только большая вилка — ее кладут с правой стороны от основной тарелки или впереди.

Если в овощном блюде содержится какой-либо продукт, требующий разрезания, к прибору добавляют нож.

Получив на раздаче готовое второе блюдо, его приносят к столу вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставят на подсобный столик. Затем официант показывает его гостям и после их разрешения, пользуясь приборами для раскладки, раскладывает блюдо по тарелкам и подает посетителям.

Вначале на мелкую тарелку, расположенную слева от блюда, перекладывают основной продукт, затем гарнир и соус.

Гарнир набирают ложкой правой рукой, помогают вилкой, находящейся в левой руке. Соус набирают ложкой и поливают им основной продукт. Тарелку с кушаньем подают гостю с правой стороны.

Иногда при групповом обслуживании официант обносит гостей блюдом, которые они

кладут себе сами (перед каждым гостем должна быть поставлена тарелка). При подаче тарелки или блюда на стол большой палец официанта должен лежать на борту тарелки. Обносят гостей блюдами только с левой стороны, держа блюдо в левой руке на салфетке.

По просьбе гостя кушанье может положить на тарелку и официант.

Для раскладывания блюда официант применяет следующие приемы. Вилку располагают между большим и указательным пальцем, ложку — между указательным и средним пальцем правой руки, придавая им форму щипцов. Изгиб рожков вилки должен находиться над углублением ложки. Концы ручек ложки и вилки должны упираться в ладонь, их придерживают безымянным пальцем и мизинцем. Ручку ложки удерживают за середину согнутым средним пальцем. Сердину ручки вилки удерживают между кончиками большого и указательного пальцев, которыми свободно перемещают вилку относительно ложки вправо или влево, вверх или вниз.

Очень часто салаты или гарниры, обильно заправленные соусом, прилипают в углублении ложки. Чтобы освободить ее, достаточно вилкой, как скребком, сделать скользящее движение, и ложка будет очищена.

Для подачи некоторых изделий, а также для быстроты перекладывания большого количества продуктов ложку и вилку держат в одной плоскости, образуя широкую лопаточку. Для раскладывания, например, бифштекса с яйцом используют две вилки. Их держат в одной руке также на одном уровне, образуя лопаточку.

§8. УБОРКА И ЗАМЕНА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ТАРЕЛОК И ПРИБОРОВ

Использованные тарелки и приборы можно убирать разными способами.

Первый способ. Использованные тарелки и приборы снимают со стола правой рукой с правой стороны сидящего за столом посетителя. Первую тарелку с приборами берут в левую руку так, чтобы дно ее лежало на ребре ладони и прямого указательного пальца, а борт тарелки упирался в основание большого пальца. Большой палец при этом находится сверху тарелки, вправо по ее

борту, обеспечивая ее устойчивость и равновесие. Вторую тарелку ставят дном на пальцы средний, безымянный и мизинец, подвинув ее под первую (менее чем наполовину). При этом борта второй, нижней тарелки упираются в ладонь, указательный палец в дно первой, верхней тарелки, обеспечивая таким образом устойчивое положение обеим тарелкам. Третью тарелку ставят на первую (на ее борт и большой палец). Четвертую и все последующие — на предыдущую верхнюю тарелку стопкой. Приборы с каждой верхней тарелки перекладывают на нижнюю, вилки и ложки кладут ручками вправо, а ножи — ручками к себе; лезвия ножей должны находиться под вилками и ложками. Остатки пищи с каждой следующей верхней тарелки сбрасывают на нижнюю вилкой, ложкой или ножом.

Второй способ. Использованные тарелки и приборы снимают со стола, как и в первом варианте, правой рукой с правой стороны от гостя.

Первую тарелку берут в повернутую ладонью вверх левую руку так, чтобы борт тарелки упирался в основание большого пальца, а сам палец, направленный сверху по борту тарелки вправо, обеспечивал бы ее равновесие. При этом снизу тарелка поддерживается двумя пальцами: указательным внутри опорного кольца, а средним вне его. Вторую тарелку ставят на левую руку так, чтобы снизу она опиралась на большой палец и на прямые, направленные вверх безымянный палец и мизинец. Следующие тарелки ставят стопкой на вторую тарелку, перекладывая приборы и сбрасывая остатки пищи на первую.

При подготовке к замене тарелок и приборов официант ставит на серванте или подсобном столе тарелки стопкой в количестве, необходимом для замены. На верхнюю из них, покрытую сложенной салфеткой (для уменьшения шума и скольжения), он кладет ножи и вилки так, чтобы лезвия ножей были под вилками. Собрав со стола требующие замены тарелки и приборы и отнеся их на сервант или подсобный стол, официант тут же берет подготовленные чистые и, подойдя к столу, правой рукой кладет на верхнюю тарелку приборы (вначале нож, потом вилку) и ставит ее на стол одному гостю, затем так же второму и т. д. Пользуясь этим приемом,

официант может легко и быстро убрать и отнести на подсобный стол или мойку сразу до 10 тарелок с приборами и остатками пищи без дополнительной сортировки, а затем, подойдя к столу, расставить тарелки с приборами для нескольких гостей, избежав лишних переходов от серванта к столу.

Замену тарелок и приборов можно производить и другим способом.

Официант берет с подсобного стола подготовленную для замены чистую тарелку с положенными на нее приборами (нож справа, вилка слева) или без них в левую руку и, подойдя к посетителю с правой стороны, правой рукой снимает со стола использованную тарелку и приборы. Возвратясь в исходное положение, снятую со стола тарелку берет в левую руку одним из описанных выше способов уборки, одновременно правой рукой ставят на стол чистую тарелку с приборами. Возвратясь к подсобному столу, официант оставляет на нем использованную тарелку, берет чистую и подходит к следующему посетителю.

Индивидуальная замена тарелок и приборов может быть сделана и иначе. Как и в первом случае, официант, взяв с подсобного стола чистую тарелку с положенными на нее приборами или без них, подходит к посетителю. Держа чистую тарелку в одной руке, официант другой снимает со стола использованную тарелку и приборы. Возвратясь в исходное положение, с тарелками в обеих руках, делает шаг в сторону, а затем ставит на стол чистую тарелку с другой стороны сидящего за столом.

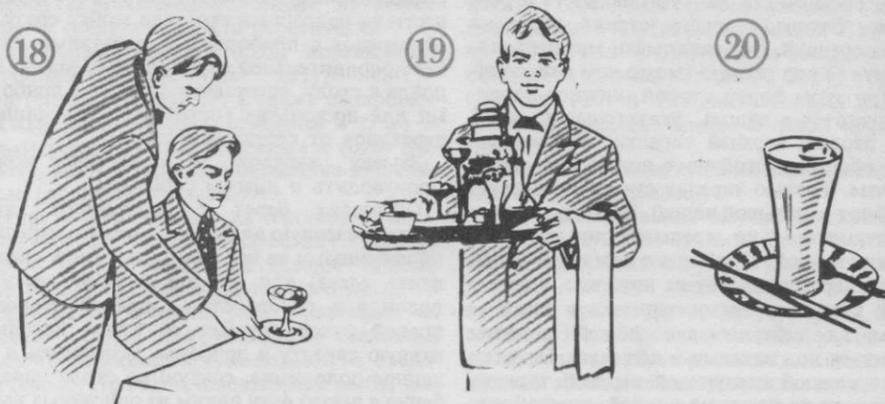
§9. ПОДАЧА СЛАДКИХ БЛЮД

Сладкие блюда обычно завершают обед в ресторанах. У большинства из этих блюд не только приятный вкус, но и высокая питательная ценность. Как правило, они содержат значительное количество сахаров, а некоторые богаты белками, жирами.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. Это кисели, компоты, желе, муссы, различные пудинги, запеканки и др.

Перед подачей сладких блюд необходимо убрать всю использованную посуду и освободившиеся приборы, смести со скатерти крошки.

Большинство сладких блюд (кисели, компоты, мороженое, желе) подают в кре-



манках. Их ставят на десертную или пирожковую тарелку, на которую кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. Подача некоторых сладких блюд имеет свои особенности.

Желе, муссы, подаваемые охлажденными, перед подачей должны храниться в холодильнике при температуре от 2 до 14°C.

Гурьевскую кашу подают на порционной сковороде, в которой она запекалась, поставленной на мелкую тарелку, покрытую бумажной салфеткой. Сверху должны быть положены молочные пенки, консервированные фрукты или варенье, а также измельченный поджаренный миндаль. Отдельно в соуснике подают горячий абрикосовый соус.

Воздушный пирог (суфле) подают на сковороде.

Отдельно в молочнике — молоко или сливки.

Пудинги, запеканки подают на мельхиоровых блюдах, порционных сковородах или в баранчиках. При отпуске поливают соусом или сиропом. Иногда соусы подают отдельно. Для горячих сладких блюд посуду подогревают.

Мороженое подают в креманках, укладывая его в виде шариков и украшая консервированными фруктами. При подаче мороженого из взбитых сливок (парфе) используют круглое

блюдо, на котором его нарезают на порции и раскладывают на десертные тарелки.

Фрукты (предварительно вымытые кипяченой водой и обсушенные) подают в вазах. На столе кроме десертных тарелок должны быть фруктовые ножи и вилки. Вазу обычно наполняют фруктами разных видов — яблоками, грушами, виноградом, апельсинами. Если фрукты индивидуально заказал один из посетителей, их подают на десертной тарелке, составляя набор из яблока, груши, мандарина или апельсина, кисти винограда.

Цитрусовые (апельсины, мандарины) иногда подают в креманках. В этом случае их очищают от кожуры, разделяют на дольки и заливают десертным вином.

Ягоды обычно подают в креманках или используют для подачи десертные тарелки. К ягодам отдельно на розетке подают сахарную пудру. При подаче ягод с молоком или сливками их кладут в глубокую десертную тарелку (200 мм), а в молочнике подают молоко или сливки.

§10. ПОДАЧА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

И в нашей стране, и за рубежом посетители ресторанов нередко заканчивают обед чашкой черного кофе. Из других горячих напитков широко распространены также чай и какао.

Кофе — семена вечнозеленого кофейного дерева, обжаренные и размолотые для приготовления напитка. Благодаря входящему в его состав кофеину, который возбуждает нервную систему и усиливает сердечную деятельность, кофе временно повышает работоспособность организма. Эта способность и особые вкусовые свойства кофе определяют его пищевое значение. Умеренное потребление кофе способствует поддержанию бодрого состояния организма и улучшает обмен веществ.

В СССР ввозят кофе бразильский, индийский, индонезийский, йеменский, эфиопский и др. Из них вырабатывается кофе натуральный, представляющий собой смесь нескольких видов кофе, специально подобранных для наилучшего сочетания вкуса, цвета и аромата напитка. Название присваивается по тому виду кофе, который входит в рецептуру в наибольшем количестве.

Все указанные виды кофе делятся на высший, первый и второй сорта. К высшему сорту относятся индийский, йеменский, колумбийский, эфиопский.

В ресторане кофе поступает в зернах в сыром или жареном виде и молотый. При получении от поставщиков важно следить за тем, чтобы на ящиках с кофе был обязательно указан не только сорт, но и вид.

Сырые зерна могут храниться длительное время. Жареные непригодны для длительного хранения, так как вследствие окисления и улетучивания ароматических веществ повышается влажность продукта и теряется аромат, из-за чего качество кофе значительно ухудшается.

Жареные зерна кофе поступают в рестораны в фанерных ящиках массой нетто до 15 кг с простилкой двумя слоями бумаги или в полиэтиленовых пакетах. Для сохранения аромата жареный кофе рекомендуется завозить предприятиям в небольшом количестве, не более чем на 20—30 дней.

Молотый натуральный кофе выпускается промышленностью для предприятий общественного питания в двойных пакетах из крафт-бумаги массой нетто до 5 кг. Молотый кофе в упаковке следует хранить не более 10 дней со дня выпуска, указанного на таре. При дальнейшем хранении его качество значительно снижается.

Кофе очень легко воспринимает влагу, а также посторонние запахи, поэтому его нужно хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении с относительной влажностью не более 75%.

Приготавливая кофе, следует помнить, что только правильное сочетание отдельных его видов придает напитку приятный вкус, аромат и характерный цвет. Используя кофе одного вида, нельзя достичь хорошего качества напитка. Наиболее распространены также названия и процентные соотношения различных видов кофе: 1) колумбийский — 75%, эфиопский — 25%; 2) индийский арабика — 75%, эфиопский — 25%; 3) колумбий-

ский — 75%, индийский арабика — 25%; 4) колумбийский — 50%, индийский арабика — 50%; 5) колумбийский — 25%, индийский арабика — 75%; 6) колумбийский — 50%, эфиопский — 50%.

Сырые кофейные зерна не обладают ароматом готового кофе, имеют сильно вяжущий вкус, с трудом превращаются в порошок. Для устранения этих недостатков их обжаривают. Перед обжариванием зерна кофе отделяют от посторонних примесей, а затем жарят на чугунных сковородах в электрожарочных шкафах. Зерна насыпают на сковороду слоем 2 см, помешают в камеру жарочного шкафа и обжаривают при частом помешивании до равномерного коричневого цвета и появления специфического кофейного аромата. Температура обжаривания (180—200°C) устанавливается в электрошкафах при помощи терморегулятора (переключателя). При отсутствии электрожарочного шкафа зерна кофе обжаривают таким же способом на плите, на небольшом огне.

Обжаренные зерна немедленно ссыпают со сковороды и быстро охлаждают, после чего высыпают в металлические банки с плотно закрывающимися крышками или в стеклянные банки с притертыми пробками.

Неправильное обжаривание кофейных зерен ведет к изменению вкусовых качеств и цвета готового напитка. Пережаренные зерна придают кофе горький вкус, недожаренные — отрицательно влияют на вкус и даже цвет кофе.

Во время обжаривания зерен кофе в них происходят сложные изменения: на 30—50% увеличивается объем зерен, в среднем на 18% за счет удаления воды и разложения веществ уменьшается вес, сахар карамелизуется и придает зернам кофе коричневую окраску.

В создании вкуса и аромата кофе участвуют сахара, аминокислоты, дубильные вещества, кислоты, особенно хлорогеновые. Комплекс соединений, создающих аромат кофе, называется кофеолем. В зернах обжаренного кофе его содержится около 0,055%.

Для получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Кофе лучше всего приготовить в кофеварках типа «Экспресс», но можно и на плите. Перед началом приготовления кофе кофеварку прогревают до тех пор, пока металлическая часть рукоятки не станет горячей.

Зерна кофе размалывают в кофемолках непосредственно перед варкой; степень помола на кофемолке регулируется при помощи специального кольца. Для кофе по-восточному зерна размалывают мельче, чем для черного кофе.

Для обеспечения точности закладки кофе на порцию пользуются дозатором на кофемолке, который отмеряет порцию кофе от 5 до 10 г.

Обычно к молотому кофе не добавляют шкории. Кофе с добавлением шкории рекомендуется готовить только по заказу.

Кофе черный
(выход 100 мл)

Порцию молотого кофе засыпают в фильтр кофеварки, закрепляют держатель фильтра под дозировочным цилиндром, затем поворачивают рукоятку на себя и спустя 15—20 с возвращают ее в вертикальное положение.

При подъеме рукоятки вверх готовый в дозировочном цилиндре кофе через фильтр наливают в чашку.

Черный кофе отпускается в небольших кофейных чашках. Сахар к кофе подают отдельно в розетке.

Кофе по-восточному
(выход 100 мл)

Порцию кофе очень мелкого помола вместе с сахаром засыпают в специально предназначенную для приготовления и отпуска этого вида кофе посуду (турочку на 1, 2, 5 порций), заливают холодной водой, доводят до кипения паром из пароотводящей трубки. При этом на поверхности кофе должна сохраниться образовавшаяся при варке кофейная пенка.

Кофе подается к столу в той же посуде, в которой готовится. Если он сварен в одной кастрюле на несколько порций, то сначала по чашкам раскладывается кофейная пенка, а затем наливается сам кофе. Отдельно подают охлажденную воду со льдом.

Кофе на молоке
(выход 150 мл)

В готовый черный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, при отпуске кладут молочную пенку. Кофе на молоке отпускается в стаканах. Рекомендуется предусматривать в меню завтрака. При массовом приготовлении кофе на молоке можно подавать без пенки.

Кофе с молоком или сливками
(выход 150 мл)

Молоко или сливки можно вскипятить паром из пароотводящей трубки.

Горячее молоко или сливки и сахар подаются к черному кофе отдельно. Черный кофе в этом случае отпускается в чайных чашках, молоко и сливки подают в молочниках или сливочниках.

Кофе с мороженым — гляссе
(выход 200 мл)

В стакан кладут шарик мороженого, заливают охлажденным черным кофе и сразу подают. Отпускается гляссе в специальном конусообразном стакане емкостью 250 мл. При отсутствии таких стаканов его отпускают в обычном стакане или фужере. Отдельно подается десертная ложка и соломка. Рекомендуется на десерт, особенно в летнее время.

При подаче кофе в кофейниках перед гостем ставят пустую чашку емкостью 100 мл и, получив разрешение, наполняют ее. Обычно в кофейнике остается кофе. Официант ставит кофейник справа от гостя, с тем чтобы ему удобно было наливать вторую чашку самому.

Если кофе подается в чашках, их ставят на блюдце, куда кладут чайную ложку. Чашки должны предварительно подогреваться. К черному кофе рекомендуют рюмочку коньяка или ликера. Сахар в розетке к кофе подается отдельно.

При подаче кофе на небольших подносиках все предметы (кофейник, чашки с блюдцем, сахарницу) расставляют таким образом, чтобы установить равновесие. Кофейник ставят на внутренний край подноса. Такой способ подачи подноса удобен и потому, что тяжесть приходится на внутреннюю часть руки и левая рука меньше устает.

Чай — самый распространенный напиток на земле. Его пьют во всех частях света, включая Антарктиду. На пяти континентах люди издавна возделывают чай, заметив, что он стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает его работоспособность, ликвидирует усталость.

Долгое время думали, что чай оказывает тонизирующее воздействие на человека в первую очередь тогда, когда служит ему для утоления жажды и согревания от холода. Затем заметили, что чай повышает энергию человека во всех случаях, поскольку действует и как средство, утоляющее голод. Действительно, ни в коей мере не заменяя полностью пищи, чай в то же время помогает людям выдерживать довольно длительное время ее недостаток. Это объясняется тем, что по содержанию белков и их качеству чайный лист не уступает бобовым культурам. Чашка чая со столовой ложкой молока и куском сахара дает 40 кал (по некоторым данным — 50). При замене молока сливками и употреблении более крепкого чая с двумя кусками сахара на чашку калорийность порции чая повышается до 95—100 кал. Кроме того, чай — настоящая кладовая витаминов. В свежем чайном листе витамина С больше, чем в соке лимона (правда, при фабричной переработке его количество снижается). Помимо витамина С в чае содержатся также витамины Р, В₁, В₂, В₃, РР.

19

20

На качество чая, его аромат, крепость, цвет настоя, способность воздействовать на организм человека влияют в основном соединения, легко экстрагируемые из сухого чая, т. е. растворяющиеся в горячей воде и переходящие в чайный настой. Эти вещества — танин, кофеин, эфирные масла, витамины и др., из которых решающее влияние на качество чая оказывает комплекс дубильных веществ — танин, придающий настою цвет, терпкий, вяжущий вкус и оказывающий физиологическое воздействие на человеческий организм. Другой важнейший компонент чая — кофеин. Именно он благоприятно действует на центральную нервную систему, повышает умственную активность человека, улучшает пищеварение и деятельность почек.

Существует много разновидностей чая: черный, красный, желтый, зеленый. Одного только черного чая несколько сот сортов.

В нашей стране из года в год расширяются площади чайных плантаций, растет производство чая. Ученые-чаеводы создали новую технологию производства чая, повышающую его полезные свойства, сортность отечественной чайной продукции, расширяют ассортимент различных видов чая.

Производство черного байхового чая состоит из нескольких операций: завяливания, скручивания, сушки, сортировки. В результате чайный лист приобретает требуемый аромат и вкус.

После сортировки по роду листа и размеру чаинок на чаеразвесочных фабриках производят смешивание отсортированных партий и расфасовку чая.

Чай делится на высший, первый, второй и третий сорта. К высшему сорту относятся также букет и экстра.

Способов приготовления чая очень много, но неперменный компонент чайного напитка, без которого невозможно приготовить чай, и крайне важный элемент для получения чайного настоя высокого качества — вода. Вода для чая прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее «мягкость». Наилучшей для заваривания чая считается ключевая, родниковая вода.

Что же делать, когда вода повышенной жесткости с большим количеством растворенных в ней минеральных солей? Во-первых, отстаивать ее не менее суток перед употреблением для заварки чая. Во-вторых, можно пользоваться специальными умягчителями воды, выпускаемыми нашей промышленностью. И, в-третьих, использовать для заварки те сорта чая, которые обладают повышенной степенью экстрактивности.

Чай, как известно, заваривают кипятком, лучше всего, когда вода кипит «белым ключом».

Кипение воды — сложный процесс, состоящий из трех ясно отличимых друг от друга стадий.

Первая стадия начинается с появления на дне чайника маленьких пузырьков воздуха, а также групп пузырьков на поверхности воды у стенок чайника. Постепенно количество пузырьков воздуха, возникающих в воде и рвущихся на поверхность, все более увеличивается.

Вторая стадия кипения характеризуется массовым стремительным подъемом пузырьков, которые вызывают сначала легкое помутнение, затем даже побеление воды, напоминающее быстрый бег воды из родника. Это так называемое кипение «белым ключом». Оно крайне непродолжительно и вскоре сменяется третьей стадией — интенсивным бурлением воды, появлением на ее поверхности больших лопающихся пузырей, а затем брызганием. Брызги означают, что вода сильно перекипела и потеряла много водорода.

Ни перекипевшая, ни та вода, кипение которой было остановлено в начале третьей стадии, непригодна для заварки чая. Для некоторых же видов его употребляется специально недокипевшая вода при температуре 50—60°С. В подавляющем же большинстве случаев для заварки чая нужна вода в середине процесса кипения, в начале второй его стадии.

В различных странах чай готовят по-разному.

Японский способ

В Японии пьют зеленый и отчасти желтый чай. Желтые чаи заваривают по китайскому классическому способу — прямо в чашку, с экспозицией 1,5—2 мин. Что же касается зеленых чаев,

то в большинстве случаев перед завариванием их вначале растирают в порошок в специальных фарфоровых ступах, а затем заливают кипятком в фарфоровых предварительно согретых шаровидных чайниках емкостью 0,5—1 л. Сухие чайники прогревают на специальных жаровнях в токе горячего воздуха или в бадейках с горячей водой и равномерно нагревают всю поверхность (а не только дно) до температуры выше 50°C, но не выше 60°C. Поэтому ручки японских чайников либо делают целиком бамбуковыми, либо оплетают тростником, чтобы не обжечься.

Норма закладки в среднем — чайная ложка порошка чая на 200 г воды, иногда несколько больше.

Английский способ

Англичане — одна из самых любящих чай наций мира. Они пьют черные чаи, в основном южноазиатские — 50% индийские и на 30% цейлонские, а также сходные с ними восточноафриканские (около 10%), и лишь немногие употребляют китайский чай с молоком и сливками.

Предварительно подогревают сухой чайник. Затем в него насыпают чай из расчета чайная ложка на чашку воды и чайная ложка «на чайник». Чайник тотчас же заливают кипятком (дважды) и настаивают 5 мин. Пока чай настаивается, в сильно разогретые чашки разливают молоко — от 1/6 до 1/4 чашки (по вкусу) и затем в молоко наливают чай. Причем англичане строго следуют правилу заливать чай в молоко, а ни в коем случае не наоборот. Замечено, что доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и подобная ошибка рассматривается в Англии как невежество.

Пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ленча (13.00) и в фэйф-о-клок, т. е. в полдень (17.00). Англичане пьют исключительно крепкий чай и воды при этом употребляют немного: во-первых, каждый раз они выпивают не более двух чашек, а во-вторых, и это количество жидкости на 20—30% состоит из молока.

Английский способ приготовления чая получил широкое распространение в Европе и Америке (США), а также в бывших английских колониях и доминионах. В Индии и на Цейлоне сохранили, а в ряде случаев и увеличили английскую норму закладки сухого чая и используют этот способ заварки, но без промежуточного заливания водой части чайника и не всегда с молоком. В Индии, особенно в городах, чай пьют и по-английски, с молоком, но национальным напитком считается так называемый замороженный чай. Его готовят следующим образом. На 300—350 г воды кладут три чайные ложки лучшего чая, который заваривают обычным способом в течение 5 мин. Затем стакан емкостью 0,5 л наполняют несколькими кубиками льда, в который заливают весь чай из чай-

ника. К этому чаю добавляют сахар и лимон, нарезанный дольками, примерно половину плода, а иногда сок всего плода, который выжимают прямо в стакан. Чай накрывают салфеткой и около 3—4 мин охлаждают, затем пьют чрезвычайно маленькими глотками.

Монгольский способ

Монгольский способ употребления чая, в принципе сходный с калмыцким и отчасти с киргизским, часто называют также калмыцким или степным. Это один из древнейших способов; он широко распространен от пустыни Гоби до негайских степей междуречья Волги и Дона.

Основные компоненты приготовления чая по этому способу — зеленый кирпичный чай, молоко, масло, мука и соль. В зависимости от национального состава населения района, где употребляется чай по-монгольски, все его элементы, кроме кирпичного чая, могут варьироваться. Так, молоко может быть коровьим, козьим, овечьим, кобылым, верблюжьим, а также частично или полностью заменяться кумысом; масло может иногда вовсе отсутствовать или заменяться и дополняться салом (говяжьим, бараньим); мука бывает пшеничной, ячменной, ржаной и дополняется рисом, пшеном (гаоляном). Иногда наряду с солью в чай кладется черный перец горошком (горький) из расчета одно зернышко на стакан.

Монголы предварительно растирают кирпичный чай в порошок и 1—3 столовые ложки этого порошка заливают 1 л холодной воды. Как только закипает вода, в нее добавляют 0,25—0,5 л коровьего, овечьего или верблюжьего молока, столовую ложку растопленного сливочного масла (яка (шар тос), верблюжьего или коровьего, а также 50—100 г предварительно пережаренной с маслом муки (затирухи) и половину или четверть стакана какой-либо крупы (риса, пшена). Все это еще раз доводят до кипения и готовности, добавляя по вкусу соль. Если крупы не кладут, то соли добавляют очень мало.

Русский способ

Фарфоровый чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут в него чай по норме и на 1/3 заливают крутым кипятком. Спустя 5—7 мин чайник доливают.

Запрещается заваренный чай кипятить или держать его на горячей плите. Заваривают чай небольшими порциями по мере реализации.

Чай, заваренный русским способом, можно пить с медом, вареньем, сахаром, молоком или сливками, лимоном и другими фруктами,

баранками, калачами, пирогами, пряниками и пр. Лучше всего пить чай из фарфоровой посуды, которая должна быть не только чистой и без посторонних запахов, но и сухой. Не следует наливать чай в чашку доверху — надо стараться оставлять до краев минимум 1,5 см свободного от жидкости пространства.

Чай можно пить достаточно горячий, но не обжигаться. Глотки должны быть маленькие, причем лучше не глотать сразу, а немного подержать жидкость в передней части полости рта и даже растереть языком о небо и верхнюю десну, посмаковать напиток. Это не только поможет ощутить его вкус, но и предотвратит попадание слишком горячей жидкости в пищевод и желудок.

Можно пить и теплый чай, но не ниже 18°C, ибо при дальнейшем охлаждении его мы лишимся некоторых приятных ощущений.

Чай принято подавать в чайных чашках или стаканах с подстаканниками. Подстаканники должны быть поставлены на блюдце с чайной ложкой.

К чаю отдельно подают кусковой сахар в розетках и лимон, нарезанный кружочками. По желанию посетителя к чаю в молочнике подают горячее молоко или сливки.

Некоторые особенности имеет подача чая в номерах гостиниц. В этом случае его подают в двух чайниках: в маленьком — заваренный чай, в большом — кипяток.

Какао, шоколад подаются обычно в чашках с блюдцем.

К горячим напиткам предлагают кондитерские изделия — различные торты, пирожные, кексы, печенье в вазах или на десертных тарелках.

§ 11. ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ВИНА И ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Все напитки в зависимости от содержания спирта подразделяются на алкогольные, содержащие в своем составе спирт, и безалкогольные, не содержащие спирта. К алкогольным напиткам относятся водки, настойки, ликеро-водочные изделия, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяки. К слабоалкогольным — напитки, содержание спирта в которых незначительно (1,5—6%). К безалкогольным относятся фруктово-ягодные и десертные газированные напитки,

фруктово-ягодные соки и сиропы, минеральные воды.

Алкогольные и безалкогольные напитки значительно отличаются друг от друга по химическому составу. Одни из них содержат большое количество этилового спирта (водка, горькие настойки, крепкие ликеры и коньяки, ром, джин); в других же помимо спирта содержится сахар (сладкие настойки, наливки, ликеры, виноградные и плодово-ягодные вина). Кроме того, вина и соки содержат ряд питательных веществ, необходимых для организма человека. Так, в виноградных и плодово-ягодных винах и соках много органических кислот, минеральных солей и витаминов.

Особенно большое диетическое и лечебное значение имеют плодово-ягодные соки (виноградный, томатный, яблочный и др.).

В таких напитках, как минеральные воды, большое количество минеральных солей. Некоторые из этих напитков (нарзан, эссен-туки, боржоми и др.) ценятся как хорошее лечебное средство против различных заболеваний.

По способу разлива алкогольные и безалкогольные напитки подразделяются на бутылочные и бочковые (разливные).

Водка — это специально обработанная смесь этилового ректифицированного спирта (обыкновенной или высшей очистки) с умягченной водой. Крепость водки от 40 до 56%. Вкус водки мягкий, без постороннего привкуса; запах характерный, водочный. Помимо обыкновенной водки, наша промышленность выпускает водку «Русскую», «Сибирскую» и др.

Ликеро-водочные изделия представляют собой спиртные напитки крепостью от 16 до 45%, с содержанием сахара (кроме горьких настоек) от 8 до 60%. Промышленность вырабатывает широкий ассортимент ликеро-водочных изделий, отличающихся друг от друга как по вкусу и аромату, так и по химическому составу (содержанию спирта, сахара, кислот, экстрактивных веществ).

В зависимости от вида сырья, идущего на их изготовление, ликеро-водочные изделия подразделяются на настойки горькие (с содержанием спирта от 25 до 45%) и сладкие (от 16 до 40% спирта и от 8 до 30% сахара), наливки (от 18 до 20% спирта и от 28 до 40% сахара), ликеры: крепкие (от 30 до 45% спирта и от 32 до

45% сахара), десертные (от 16 до 30% спирта и от 35 до 50% сахара) и кремы (от 20 до 23% спирта и от 50 до 60% сахара).

Классификация вин. Виноградные вина подразделяются на сортовые, выработанные из винограда одного сорта, и купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда. При изготовлении сортовых вин допускается использование не более 15% винограда других сортов того же ботанического вида.

В зависимости от качества и срока выдержки виноградные вина подразделяют на ординарные, марочные и коллекционные. Ординарные — вина без выдержки, выпускаемые в реализацию не ранее трех месяцев со дня переработки винограда. Марочные — выдержанные высококачественные вина, полученные из определенных сортов винограда, характерные и постоянные по качеству для данного винодельческого района (микрорайона). Срок выдержки марочных вин — не менее 1,5 года, считая с 1 января следующего за урожаем года, за исключением вин кахетинского типа, для которых срок выдержки не менее 1 года. Коллекционные — марочные вина особо высокого качества, выдержанные не менее 6 лет, в том числе в бутылках не менее 3 лет.

В зависимости от технологии приготовления все виноградные вина делятся на три основные группы:

1. Столовые: сухие (с остаточным содержанием сахара до 0,3%), полусухие и полусладкие.

2. Крепленые: крепкие, десертные (полусладкие, сладкие и ликерные).

3. Ароматизированные: крепкие, десертные.

С т о л о в ы е сухие вина получают путем полного сбраживания свежего виноградного сусла. Спирта в этих винах содержится от 1 до 9%, причем спирт здесь образуется исключительно в результате сбраживания сахара, содержащегося в винограде. Это самое полезное вино для человека. Группа столовых сухих вин в свою очередь делится на следующие типы: белые, розовые, красные, кахетинские, эчмиадзинское. Сухие столовые марочные вина вырабатываются из высококачественных сортов винограда, от которого и получили свои названия: рислинг, каберне, алиготе и др.

Если при брожении часть сахара остается

несброженной, то получают вина полусухие и полусладкие. В полусухих винах содержится от 0,3 до 3% сахара.

Столовые полусладкие вина представляют собой алкогольные напитки крепостью от 10 до 14° с содержанием сахара от 3 до 8%, полученные путем неполного сбраживания виноградного сока. Вкус этих вин приятный кислосладкий.

Для производства полусладких вин используют специальные сорта винограда, содержащие 24—26% сахара. Способ их приготовления в основном такой же, как и столовых сухих вин. Основное отличие состоит в том, что процесс брожения приостанавливают путем охлаждения, когда в сусле остается 3—9% сахара. Недостаток этих вин в том, что они плохо сохраняются, так как оставшийся недоброжелательный сахар представляет весьма благоприятную среду для развития бактерий и дрожжей, вызывающих брожение. Поэтому полусладкие вина на производстве после розлива в бутылки подвергают пастеризации.

Наиболее популярны столовые полусладкие вина: хванчкара, тхавери, киндзмараули, твиши, тетра и др. Столовые полусладкие вина могут быть белые, розовые и красные.

В и н а к р е п л е н ы е: крепкие (белые, розовые, красные), портвейны (белые, розовые, красные), мадера, малага, марсала, херес; десертные полусладкие (белые, розовые и красные), десертные сладкие (белые, розовые и красные), кагор, мускаты белые, розовые, черные, фиолетовые, токай. При производстве в крепленые вина добавляют ректифицированный спирт, не допуская полного сбраживания сока.

Крепкие и десертные марочные вина вырабатываются крупнейшими винодельческими предприятиями, зарекомендовавшими себя не только на внутреннем рынке, но и за рубежом: трестами «Массандра», Абрау-Дюрсо, Ставропольским винным трестом и др. Эти вина изготавливают из сортового высококачественного винограда, которому должны быть присущи характерные цвет, аромат и вкус, так как в большинстве случаев специфический аромат и вкус вин обуславливаются сортом винограда (мускаты, токай) или способом выделки (херес, мадера, малага, портвейн, марсала и др.).

Сбор винограда для выработки крепких и

десертных вин производится позднее, для того чтобы повысить сахаристость винограда, а в некоторых случаях, когда необходимо иметь для определенных сортов десертных вин виноград сахаристостью до 30% и более, допускают даже его увяливание на кусте.

Крепкие марочные вина имеют крепость в пределах 17—20%, а сахаристость — 1—13%, тогда как крепость десертных марочных вин — в пределах 12—17%, а сахаристость — 5—35%.

Вина ароматизированные: крепкие (вермуты белые, розовые, красные) и десертные (вермуты белые, розовые, красные). Эти вина готовят с добавлением этилового спирта и настоев различных растительных и ароматических веществ. Содержат сахара от 10 до 16% и спирта — от 16 до 18%.

Виноградные вина должны быть прозрачные, без мути, осадка и посторонних включений. Коллекционные вина могут иметь быстро оседающий после взбалтывания осадок, а также отложения красящих веществ и винного камня на стенках бутылки.

Особое место занимает группа игристых вин. Среди них первое место по праву принадлежит советскому шампанскому. Это игристое вино, получаемое особым способом, с помощью специальных дрожжей. Шампанское — бодрящий, полезный напиток. Налитый в бокал, он должен образовывать сильную плотную пену с длительным выделением углекислого газа.

Шампанское выпускается в следующем ассортименте:

	Крепость — спирт, %	Сахар, %
Сладкое	11,5	10
Полусладкое	11,5	8
Полусухое	11,5	5
Сухое	11,5	3
Очень сухое	11,5	1,5
Красное	12	9

Среди других игристых вин — цимлянское, мускатное игристое, натуральные полусладкие игристые.

Коньяки. В зависимости от качества коньяки делят на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных от трех до пяти лет: «три звездочки» — не менее 3 лет; «четыре звездочки» — не менее 4, «пять звездочек» — не менее 5 лет.

Марочные коньяки готовятся из коньячных спиртов со средним сроком выдержки свыше 6 лет и подразделяют на следующие группы: коньяк выдержанный (КВ) — из спиртов среднего возраста от 6 до 7 лет; коньяк выдержанный высшего качества (КВВК) — из спиртов среднего возраста от 8 до 10 лет; коньяк старый (КС) — из спиртов среднего возраста 10 лет и выше; коньяк очень старый (ОС) — из отборных коньячных спиртов, выдержанных более 10 лет. Марочным коньякам присваивают определенные наименования.

К коллекционным коньякам относятся марочные коньяки, дополнительно выдержанные в дубовых бочках или бутах свыше 5 лет.

По физико-химическим показателям коньяки должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Нормы для коньяков						
	«три звездочки»	«четыре звездочки»	«пять звездочек»	КВ	КВВК	КС	ОС
Содержание этилового спирта (крепость) в % по объему	40	41	42	42	43—45	50—57	—

Ром. Этот прозрачный коричневый напиток жгучего вкуса получают путем добавления очищенного ректифицированного спирта к сброженному соку сахарного тростника и тростниковой патоке и дистиллированной воды.

Виски получают при перегонке суслу из ячменя и других культур и выдержке этого спирта в течение 4—10 лет. К выдержанному спирту добавляют сахарный сироп, дистиллированную воду и подкрашивают его.

При подаче виски в стакан емкостью 300 г кладут кусочек пищевого льда, наливают виски, затем разбавляют его содовой водой или нарзаном. Для размешивания посетителю подают специальную ложку с длинной (до 30 см) ручкой.

Джин служит основой для многих смешанных крепких напитков. Его можно пить в смеси с вермутом, тонизирующей во-

дой или апельсиновым или лимонным соком. Джин используется также в различных коктейлях.

Производство джина проходит три стадии: I — перегонка чистого спирта; II — тщательная очистка через фильтр и III — очистка и дистилляция в присутствии вкусовых пряностей. Окончательный продукт не требует выдержки. Бесцветен.

§ 12. ПРАВИЛА ПОДБОРА ВИН К БЛЮДАМ

Квалифицированная рекомендация официантом вин посетителям к мясу, рыбе, на десерт и т. д. имеет большое значение. Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств закусок и блюд, неправильный — может испортить вкус отличного вина и хорошо приготовленного блюда.

В начале обеда к закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие настойки. Посетители ресторанов из зарубежных стран очень часто заказывают к закускам белые сухие вина. Они идут к острым салатам, балыку, семге, лососине, а также к различным маринадам и соленым овощам. Крепкие вина (портвейн, мадеру, херес) можно рекомендовать к первым блюдам.

К горячим рыбным блюдам предлагают столовые сухие вина — цинандали, рислинг, фетяску, силванер и т. п.; к ракам, крабам, устрицам, креветкам — тоже столовые сухие белые вина или полусладкие — российское полусладкое, тхавери, твиши, тетра, ахметури, полусладкие белые вина Азербайджана, Армении, Молдавии.

К мясным блюдам (бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, телятине, свинине), а также к блюдам из мозгов, почек и печени подают красные сухие вина: мукузани, телиани, столовое красное и т. п. Эти же вина можно пить и с мясными гастрономическими изделиями. Тем, кто не любит столовые сухие вина, к мясным блюдам можно предложить красный портвейн.

С более легкими мясными блюдами (из дичи, домашней птицы) гармонируют умеренно экстрактивные красные вина типа каберне, бордо, матраса и т. п. К жирным мясным блюдам (плову, шашлыку и другим кав-

казским и среднеазиатским блюдам) можно рекомендовать сильно экстрактивные вина — кахетинское № 8, саперави № 5, тиблани, так как их легкая терпкость и «теплота» подчеркивают остроту этих блюд и как бы растворяют их жирность.

Если в меню обеда два мясных блюда, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к дичи или домашней птице — сухое или полусухое шампанское.

С зеленью и свежими овощами, с овощными блюдами — цветной капустой, зеленым горошком, запеченными и фаршированными овощами и грибами — пьют столовые сухие или полусладкие вина: барзак, шато-икем. Очень хороши к этим блюдам и грузинские полусладкие вина — тхавери, тетра, твиши и др., а также российское полусладкое.

К блюдам с пряной зеленью, кресс-салатам, к блюдам из фасоли (например, к лобио) можно посоветовать кахетинские вина. Эти же вина подают к рассольным сырам типа брынзы, тушинскому, чанах, кобийскому и др.

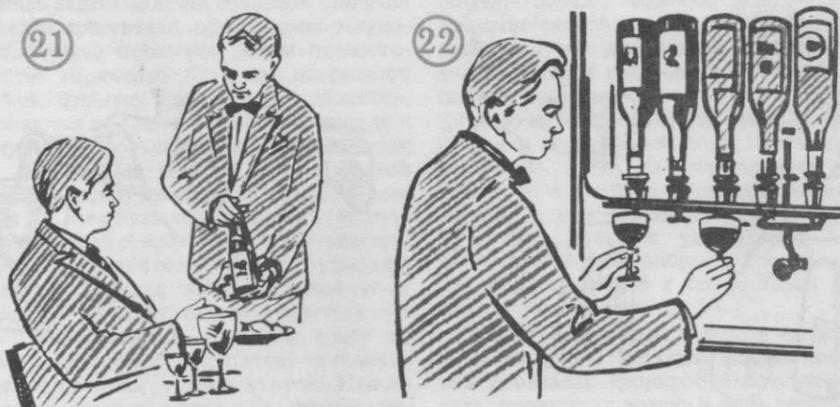
К деликатесным овощным блюдам из спаржи и артишоков рекомендуются не очень сладкие мускатные вина, например мускатель молдавский, дагестанский и т. д.

К десерту подают сладкие десертные и ликерные вина: мускаты (белые, розовые, фиолетовые, черные), мускатели, токай, Пино-гри, Кара-чанах, Кюрдамир, Ясман-салык, Гончи, Казахстан, Киргизстан, Таджикистан, Геташен, Буаки, Салхино, Гратиешты, Чумай марочный, Трифешты, Кокур десертный, Золотое поле десертное, Солнечная долина десертное, малагу, кагоры, а также полусладкое или сладкое советское шампанское с повышенным содержанием сахара или цимлянское и мускатное шампанское.

С десертными винами, шампанским и цимлянским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколадные конфеты, шоколад, печенье, пирожные, торты, мороженое и другие сладости.

Сухое и полусухое советское шампанское можно предлагать ко всем блюдам, за исключением холодных рыбных закусок, и сыру, в особенности к советскому и швейцарскому.

Вина лучше пить по степени их вкусовой интенсивности: сначала крепкие, затем столовые (вначале белые, потом красные) и после



них десертные. Сухие столовые вина не надо пить после десертных, так как они покажутся очень кислыми, а после сыра эти вина кажутся более нежными и мягкими. После сыра выигрывают и сладкие десертные вина.

Чтобы не нарушать вкусовых ощущений, не следует сочетать красное сухое столовое вино с блюдами из рыбы, а десертные и ликерные вина — с соленой рыбой (селедкой, балыком, семгой и др.), с колбасами, ветчиной и прочими копченостями.

Более старые и высококачественные вина следует пить после менее выдержанных, обыкновенных вин. Поэтому коллекционные вина подают после марочных, а марочные — после ординарных вин.

При употреблении виноградных вин не надо курить, так как запах дыма перебивает вкусовые ощущения от вина; прежде всего это относится к десертным и ликерным винам.

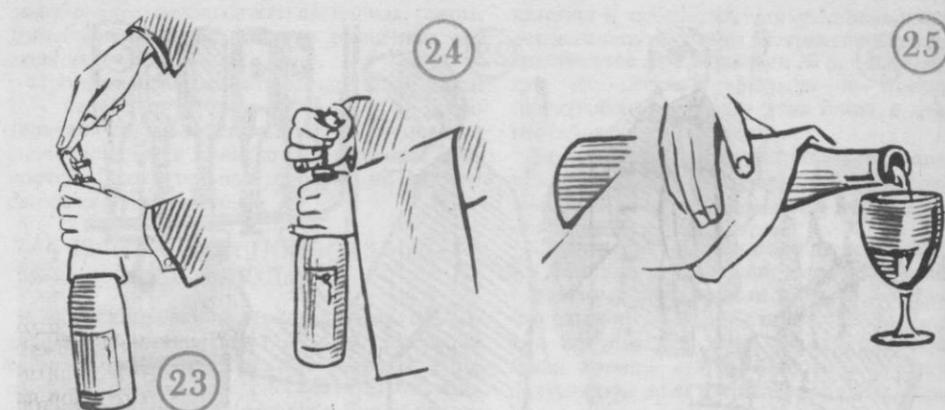
Для более полного и яркого выявления вкуса и букета вин большое значение имеет и температура их подачи. Водку и горькую настойку подают охлажденными до $8-10^{\circ}\text{C}$. Белые столовые и полусладкие вина рекомендуются подавать слегка охлажденными: зимой — до $12-14^{\circ}\text{C}$, летом — до $8-10^{\circ}\text{C}$. Красные сухие столовые вина зимой подогревают до 20°C , а летом — до 18°C . Красные вина типа портвейна лучше всего проявляют свои качества при комнатной те-

мпературе ($16-18^{\circ}\text{C}$). Херес и мадеру следует подогревать на $4-5^{\circ}\text{C}$ выше комнатной температуры. Десертные и ликерные вина (мускаты, токай, Пино-гри, Салхино, малага и др.) при подаче должны иметь комнатную температуру ($16-18^{\circ}\text{C}$). Советское шампанское, цимлянское и мускатное шампанское следует подавать охлажденными до $6-8^{\circ}\text{C}$ — они лучше всего пьются именно при этой температуре. Более высокая температура шампанского приводит к слишком бурному выделению углекислого газа, и вино меньше «играет в бокале». Пить шампанское следует только после того, как выделится углекислый газ.

Бутылки с вином всегда хранят на боку (этикеткой вверх), чтобы между пробкой и вином не было воздуха. Бутылки с крепкими спиртными напитками ставят вертикально, чтобы избежать соприкосновения пробки с жидкостью.

§ 13. ПОДАЧА ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ВИН И НАПИТКОВ

Для подачи вин, ликеров, водочных изделий используется определенная посуда. Водка подается в рюмках емкостью не более 50 см^3 , крепкое вино — не более 75 , столовое вино — в бокалах емкостью $100-125\text{ см}^3$.



При индивидуальном заказе посетителя водка обычно подается в рюмках, стопках или небольших графинах; при обслуживании группы посетителей — в графинах и бутылках (охлажденная).

Официанты наливают вино всегда правой рукой, держа руку над этикеткой и подойдя к посетителю справа. Рюмки и бокалы не наливают доверху, обычно оставляя 2 см до края.

21 Принеся вино, заказанное посетителем, официант должен показать ему этикетку и после этого, получив разрешение, откупорить бутылку. Для открывания бутылок с корковыми пробками используют штопоры. Полиэтиленовый колпачок подрезают коротким ножом. После этого горлышко бутылки протирают ручником и ввинчивают штопор в пробку. Затем, левой рукой держа горлышко бутылки, правой осторожно вытаскивают пробку. Разлив вино в бокалы или рюмки, официант ставит бутылку на стол. На банкете с полным обслуживанием, налив гостям вино, официанты ставят бутылки только на подсобный столик.

24 Если официант обслуживает гостей, пришедших компанией, он должен, перед тем как наполнить бокалы, получить разрешение каждого гостя. Причем вино сначала наливают дамам, а потом мужчинам и в заключение — тому, кто заказал его. Если гость не

допил вино, ему необходимо предложить другое. После наполнения рюмок горлышко бутылки каждый раз промокают о ручник, чтобы капли вина не попадали на скатерть.

Наливая вино из бутылки или графина, нельзя касаться ими рюмок; по мере наполнения рюмки или бокала горлышко бутылки или графина слегка поднимают, а затем, держа его над рюмкой, делают вращательное движение по часовой стрелке, чтобы капли вина не попадали на скатерть. Если вино попало на скатерть, пятно от него, особенно от красного вина, можно посыпать солью. Жидкость на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку со стола.

Запрещается наливать напитки в рюмки гостей через стол или с левой стороны правой рукой — это грубое нарушение правил обслуживания. Если гость сидит правой стороной у стены и к нему трудно подойти, напиток можно наливать с левой стороны, но обязательно левой рукой. Так же подают напитки в рюмках, стопках, бокалах, предварительно налив их на подсобном столе и поставив на поднос, покрытый салфеткой.

Наливая напиток из графина, официант должен держать пробку от него в левой руке, а поставив графин на стол — вновь закрыть горлышко.

Шампанское, которое подается предварительно охлажденным, помещают в ведро со

льдом и накрывают салфеткой, оставляя снаружи лишь верхнюю часть бутылки. Получив разрешение посетителя, шампанское откупоривают, приняв некоторые меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой, бутылку держат слегка наискось, не склоняются над ней и не поворачивают ее в сторону гостей; большой палец левой руки все время держат на пробке; правой рукой осторожно раскручивают проволочный замок; затем, взяв бутылку в правую руку (под салфеткой) левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ. Бутылку нужно стараться открыть с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, при этом наполнять бокалы осторожно, тонкой струей. Наполнять бокалы рекомендуется в два приема, поочередно обходя гостей за столом. Можно также наливать шампанское в бокалы, поставленные на поднос.

Минеральные воды. Натуральные минеральные воды из природных источников обладают лечебными свойствами и используются как столовые напитки. В ресторане редкий обед или ужин обходится без заказа минеральной воды. Одно из первых мест занимает нарзан — углекислая, гидрокарбонатно-сульфатная вода. Это освежающий, хорошо утоляющий жажду, слегка возбуждающий столовый напиток, способствующий повышению аппетита и улучшающий пищеварение. Многие посетители заказывают эссен-туки № 20, столовый напиток, благоприятно действующий на функции кишечника и рекомендуемый при нарушении обмена веществ. К эссендукам № 20 близка по действию на организм и химическому составу московская минеральная вода. Она отличается невысокой минерализацией и относится к типу сульфатных кальциево-магниевых вод. Мировую известность приобрел напиток боржоми, обладающий высокими лечебными свойствами и хорошо утоляющий жажду. Это углекислая гидрокарбонатно-натриевая вода, содержащая соли брома, йода и др. Без рекомендации боржоми в большом количестве пить не следует. Приятным вкусом, освежающим действием обладает арзни. Этот столовый напиток прекрасно утоляет жажду, отличается высокой минерализацией, в состав его входят соли брома, йода, лития и др.

Если посетитель заказывает виски, к нему обычно подают содовую воду — напиток промышленного изготовления, который получают путем добавления в воду двууглекислой соды и газирования. К виски можно подать и нарзан.

Официант должен знать правила хранения и подачи минеральной воды. Бутылки с ней (емкостью 0,5 л) следует хранить в кладовых в горизонтальном положении, на стеллажах при температуре от 5 до 15° С. Один ряд бутылок укладывают во всю длину стеллажа кронпробкой к себе, а другой — кронпробкой к стене. Таких рядов в высоту может быть до 20.

Хранить минеральную воду в ящиках можно не более 48 ч. При более длительном хранении прокладка кронпробки начинает высыхать, пропускать воздух и вода дегазируется. Если нет возможности вынуть бутылки из ящика, следует перевернуть их. Нормальная закупорка обеспечивает герметичность бутылки. В летнее время минеральную воду лучше подавать охлажденной.

Бутылки должны быть чистыми, с аккуратно наклеенными этикетками. Их открывают ключом для снятия кронпробок, протирают горлышко ручником и, получив разрешение посетителя, наливают воду в фужеры или ставят открытую бутылку на стол. Фужер наполняют на половину или две трети емкости.

Пиво. Этот напиток обладает освежающим свойством, тонким солодовым и хмелевым вкусом и ароматом и нередко подается ко многим мясным и рыбным вторым блюдам.

Содержание спирта в пиве низкое — от 1,8 до 6% в светлом и от 2 до 5% в темном, поэтому оно полезно людям всех возрастов. В Чехословакии, например, выпускают сорта пива специально для детей.

Пиво готовится на дрожжах чистой культуры из специальных сортов ячменного солода, хмеля и воды; при изготовлении «Московского» и «Ленинградского» пива добавляется рис, при изготовлении «Бархатного» — сахар. Основная часть экстракта — углеводы (около 80%); кроме того, в пиве в небольшом количестве содержатся глюкоза, фруктоза и другие сахара. В состав экстракта входят дубильные вещества, кислоты молочная, янтарная, щавелевая, яблочная и витамины В₁ и В₂.

Пиво отличается высокой калорийностью: 100 г «Московского» содержат 24,8 кал.

Холодные закуски к пиву — вяленая вобла, соленые сушки, черные сухари с солью, солонка с солью и сыром, мятные пряники, моченый горох с солью, твердокопченая колбаса, сыр, креветки в томатном соусе, крабы; горячие закуски — сосиски и ветчина с зеленым горошком, раки.

Во многих ресторанах в нашей стране и за рубежом оборудованы пивные бары. Иногда в них устанавливают две стойки: одну — для самообслуживания посетителей, другую — для обслуживания посетителей официантами. В пивном баре желательно иметь не менее трех сортов пива. Для отпуска его используются специальные кружки, суженные сверху, чтобы сохранить так называемый «манжет» пены. Летом пиво охлаждают от 6 до 8°C, а зимой подогревают до 16—18°C.

Во многие пивные бары пиво доставляется в автотермоцистернах. Насосом или с помощью углекислого газа из специально оборудованного подвала по стационарному трубопроводу оно подается к сборникам, установленным в холодильных камерах. Количество сборников обеспечивает одновременное хранение трех сортов пива в течение трех суток за счет пристенных рассольных батарей. По мере надобности пиво из сборников под давлением углекислоты по стационарным трубопроводам подается в пивной бар к стойкам с кранами. Для трех сортов пива предусмотрены три стационарные линии и одна резервная, которая необходима для периодического проведения дезинфекции поочередно всех трубопроводов.

Такая система приема, хранения и отпуска пива гарантирует сохранение его качества и повышает культуру обслуживания.

Коктейли и другие смешанные напитки. Среди напитков, заказываемых посетителями в ресторане, все большее распространение получают коктейли. Их обычно подают в начале обеда или ужина в специальных бокалах или стаканах конусной или цилиндрической формы. Чтобы подать коктейли хорошо охлажденными, стаканы для них желательно держать в холодильнике. Пьют коктейли обычно через соломинку (разового пользования).

Спиртные напитки, используемые для приготовления коктейлей и иных смешанных на-

питков, должны хорошо сочетаться с другими компонентами смесей.

В шейкере (прибор из двух металлических стаканов, из которых один надевается на другой) взбивают коктейли, состоящие из разнородных ингредиентов (фруктовых соков, сливок, яиц, ликеров различных сортов). Смесь взбивают энергичными движениями, встряхивая шейкер. Если в состав коктейлей входят шампанское, шипучие вина, газированные напитки, то такие коктейли смешивают непосредственно в бокале; в некоторых случаях шампанское доливают после взбивания смеси в шейкере. Компоненты, дополняющие друг друга (джин, вермут), смешивают, добавляя лед для охлаждения.

При приготовлении коктейлей сироп рекомендуется заготавливать заранее, так как сахар плохо растворяется в ликерах. Ускоряет растворение добавление одной-двух чайных ложек воды. Быстро растворяется сахар в содовой воде.

Чтобы лимон дал больше сока и легче выжимался, его на 15 мин нужно поместить в холодильник. Кубики льда, используемые для приготовления коктейлей, обдают теплой водой, и они приобретают блеск.

Эффектно выглядят коктейли в замороженных стаканах: для этого стакан опускают в воду, а затем ставят в морозитель холодильника.

В зарубежных ресторанах для составления коктейлей различных рецептов используют специальные мерные линейки с делениями, а для отпуска вин — дозаторы.

В большинстве крупных ресторанов для отпуска коктейлей созданы коктейль-бары, оборудованные специальной стойкой с льдогенератором. Высота стойки 100—200 см, длина не менее 300 см на одного бармена. На фасадной части стойки для удобства посетителей установлены высокие табуреты (80 см) с упорами для ног.

В состав инвентаря и посуды такого бара входят совок и шипцы для льда, сетка, шейкер, мерная мензурка, соковыжималка, графин для сахарного сиропа, кувшины для соков, скребок для снятия цедры, стаканы для виски, ложки для виски, ведро для льда, кофейные ложки и чашки, сифон для газированной воды, рюмки для коньяка типа «Тюльпан», рюмки для ликера, прибор для вскрытия бутылок и банок с соками, соломки

пластмассовая, бокалы для кофе-гляссе, ножи.

В зависимости от компонентов коктейли резко отличаются друг от друга по вкусу, крепости и действию. Одни из них могут утолять жажду, другие — возбуждать аппетит. Последние обычно подают на приемах-банкетах в качестве аперитива.

Ниже приведены рецептуры и выход некоторых коктейлей (в см³):

Ковбой (готовится в рюмке)		Лимонный	
Лимонный ликер	10	Лимонный ликер	25
Абрикотин — ликер	15	Лимонная водка	25
Перцовая настойка	15	Лимонная кислота 7%-ная	5
Желток сырого яйца (1 шт.)	15	Консервированные фрукты	5
		Пищевой лед	15
			75
Маяк (готовится в рюмке)		Международный	
Шартрез зеленый	20	Кюрасо желтый	10
Коньяк	20	Джин	20
Желток сырого яйца (1 шт.)	15	Старка	10
		Коньяк	10
		Бальзам черный	5
		Консервированные фрукты	5
		Пищевой лед	15
			75
Бенедиктин¹		Москва	
Бенедиктин — ликер	30	Кюрасо желтый	15
Кюрасо желтый	15	Черри-бренди — ликер	10
Коньяк	5	Водка	25
Старка	5	Лимонная кислота 7%-ная	5
Консервированные фрукты	5	Консервированные фрукты	5
Пищевой лед	15	Пищевой лед	15
			75
Джин		Мартини	
Кюрасо желтый	15	Джин	35
Джин	30	Коньяк	5
Шартрез зеленый	5	Вермут белый	15
Бальзам черный	5	Консервированные фрукты	5
Консервированные фрукты	5	Пищевой лед	15
Пищевой лед	15		75
		Охотничий	
		Охотничья водка	20
		Лимонная водка	15
		Бенедиктин — ликер	10
		Бальзам черный	5
		Коньяк	5
		Консервированные фрукты	5
		Пищевой лед	15
			75
		Южный	
		Шартрез зеленый	40
		Мятный ликер	5
		Джин	40
		Лимонная кислота 7%-ная	10
		Консервированные фрукты	10
		Пищевой лед	20
			125

¹ Бенедиктин и другие коктейли с пищевым льдом сбиваются и охлаждаются в шейкере.

Абрикотин		Шампань	
Абрикотин — ликер	40	Шампанское полусухое	50
Мараскин — ликер	25	Кюрасо желтый	15
Черри-бренди — ликер	20	Мараскин — ликер	15
Лимонная кислота 7%-ная	10	Лимонная кислота 7%-ная	5
Консервированные фрукты	10	Сахарный сироп 70%-ный	10
Пищевой лед	20	Консервированные фрукты	10
		Пищевой лед	20
	125		125
Десертный		Флипп черносмородиновый	
Розовый ликер	20	Черносмородиновый ликер	50
Айвовый ликер	20	Старка	15
Ванильный ликер	20	Желтки сырых яиц (2 шт.)	35
Малиновый ликер	20	Сахарный песок	5
Лимонная кислота 7%-ная	10	Мускатный орех	0,5
Консервированные фрукты	15	Пищевой лед	20
Пищевой лед	20		
	125		125
Ягодный		Белая ночь (готовится в фужере)	
Вишневая наливка	20	Мятный ликер	10
Сливянка — наливка	20	Мараскин — ликер	50
Клубничная наливка	20	Шартрез зеленый	20
Черносмородиновая наливка	20	Лимонная кислота 7%-ная	30
Водка «Экстра»	10	Водка «Экстра»	40
Лимонная кислота 7%-ная	5	Сахарный сироп 70%-ный	20
Консервированные фрукты	10	Консервированные фрукты	30
Пищевой лед	20	Пищевой лед	50
	125		250
Кофейный		Крюшон (готовится в фужере)	
Кофейный ликер	55	Мараскин — ликер	30
Коньяк	20	Лимонный ликер	10
Сливки 20%-ные	30	Старка	20
Пищевой лед	20	Коньяк	10
	125	Белое Абрау — рислинг	60
Какао-шуа		Лимонная кислота 7%-ная	10
Ликер какао-шуа	60	Сахарный сироп 70%-ный	10
Старка	15	Консервированные фрукты	30
Сливки	30	Пищевой лед	50
Пищевой лед	20		
	125		230
Спортивный		Прощальный (готовится в фужере)	
Черри-бренди — ликер	50	Вишневый ликер	20
Кизилловый ликер	20	Кюрасо желтый	30
Кюрасо желтый	10	Малиновый ликер	20
Водка «Экстра»	10	Водка «Экстра»	40
Лимонная кислота 7%-ная	5	Лимонная кислота 7%-ная	30
Консервированные фрукты	10	Сахарный сироп 70%-ный	10
Пищевой лед	20	Консервированные фрукты	30
	125	Пищевой лед	50
			230

Пунши (готовятся в фужере)	
Ликер	60
Лимонная кислота 7%-ная	20
Сахарный сироп 70%-ный	20
Консервированные фрукты	50
Пищевой лед	50
Нарзан	50
	<hr/>
	250

Горячие напитки Глентвейн (готовится в металлической посуде и кипятится на плите в течение 10 мин)	
Красное Абрау-каберне	150
Мараскин — ликер	40
Коньяк	20
Кружок лимона 1/10	8
Корица, гвоздика и цедра лимонная	2
	<hr/>
	220

Джин (пунш горячий) (готовится на плите и подогревается в металлической посуде до 70°C)	
Джин	40
Лимонная водка	20
Бальзам черный	5
Коньяк	10
Лимонная кислота 7%-ная	10
Сахарный сироп 70%-ный	15
Консервированные фрукты	30
Кипяток	100
	<hr/>
	230

Десертный пунш горячий (готовится в фужере и подогревается в металлической посуде до 70°C)	
Ликер плодово-ягодный	50
Старка	20
Лимонная кислота 7%-ная	10
Сахарный сироп 70%-ный	20
Консервированные фрукты	10
Кипяток	100
	<hr/>
	210

Кроме коктейлей, различают еще несколько разновидностей смешанных напитков в зависимости от того, на какой основе и каким способом они приготовлены.

Кобла — готовится на винной основе или на разведенных спиртных напитках. Подается в том же стакане, в котором его готовили, емкостью 200—250 см³. Напиток украшают земляникой, клубникой, вишнями, ломтиками апельсина или лимона.

Кап — прохладительный напиток, хорошо утоляющий жажду. Подают его во время еды утром и вечером как вино, а иногда вместо пунша. На стол ставят в графинах и кувшинах, наливая в бокалы или фужеры разливательной ложкой.

Дейзы — крепкий смешанный напиток, в состав которого входят виски или ром, коньяк или джин, лимонный сок или миндальное молоко, сиропы. После смешения ингредиентов в шейкере напиток подают с содовой или газированной водой.

Пус-кафе — напиток из ликеров, сиропов, наливки, шампанского и других ингредиентов разного удельного веса. Составные части осторожно вливают в наклоненный высокий бокал в определенной последовательности — сначала более тяжелые, в затем легкие, не смешивая их.

Пунш — горячий и холодный. Горячий подают в рюмке с ломтиком лимона или апельсина или в подогретом стакане с подстаканником. Холодный пунш подают в большом стакане, добавляя землянику, вишню, виноград или дольки апельсина лимона, ананаса. Иногда пунш готовят на молоке.

Грог. Способ его приготовления тот же, что и пунша, но подается грог только горячим, в подогретом стакане с подстаканником.

Слинг — разновидность грога. Приготавливают слинг из крепких напитков (виски, бренди, джина) с добавлением сахарной пудры и воды. Слинг может быть холодным и горячим. В холодный слинг кладут лимонную цедру, в горячий — мускатный орех.

Фихс — крепкий напиток с сахарной пудрой и лимонным соком. Иногда в него добавляют содовую воду. Напиток размешивают ложкой, украшают ягодами и ломтиками лимона.

§ 14. РАСЧЕТ С ПОСЕТИТЕЛЯМИ

После подачи десерта официант должен узнать у посетителя, не нужно ли ему что-нибудь дополнительно. Если гость ответит отрицательно, официант подготавливает счет на полученных перед началом рабочего дня от кассира или метрдотеля пронумерованных бланках счетов и подает его посетителю на маленьком подносе с левой стороны. Счет пишется разборчиво в двух экземплярах с указанием фамилии официанта, даты, суммы (с перечислением всех заказанных блюд и напитков и их цен) и подается перевернутым. Если счет отпечатан контрольно-кассовым

аппаратом, официант обязан объяснить значение шифров.

При обслуживании группы посетителей счет подается заказчику.

В ресторанах, где введена 5%-ная надбавка за сервис, сумма счета увеличивается.

При получении денег официант должен назвать купюры. Дать сдачу незамедлитель-

но. Получение официантом от посетителя дополнительного вознаграждения за обслуживание сверх счета (чаевых) не допускается.

После оплаты посетителем счета официант должен помочь женщинам, пожилым людям и детям выйти из-за стола, отодвинуть стулья и проводить гостей с той же учтивостью и вниманием, с которыми он их встречал.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Каковы правила приема заказа от посетителя?
2. Порядок получения готовых блюд и напитков.
3. Каковы общие правила подачи блюд и напитков?
4. Особенности подачи закусок.
5. Как подают первые блюда?
6. Как подают вторые блюда?
7. Способы уборки и замены посуды и приборов.
8. Особенности подачи сладких и горячих напитков.
9. Как подают ликеро-водочные изделия, вина и прохладительные напитки?
10. Какова емкость рюмок и бокалов для подачи водки, крепких вин, столовых вин?
11. Как готовят коктейли?
12. Правила расчета с посетителями.

Глава X СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

§1. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОЖИВАЮЩИХ В ГОСТИНИЦАХ

Ресторанное обслуживание проживающих в гостиницах, организация обслуживания участников форумов, конференций, съездов, обслуживание праздничных вечеров по предварительному заказу — все это специальные формы обслуживания.

Обслуживание участников съездов, форумов, фестивалей, конференций в основном производится в ресторанах при гостиницах, где они проживают. Ресторан организует для них завтрак, обед и ужин.

Питание осуществляется, как правило, по безналичному расчету, с использованием талонов. Участники съездов, конференций, совещаний получают книжечки с талонами, по которым они получают завтрак, обед и ужин.

Организация, которая проводит конференцию, съезд, делает заявку в ресторан по заранее выделенному лимиту, где определяется стоимость полного рациона одного человека и примерное меню. В меню предусматриваются холодные закуски с учетом сезонности, молочнокислые продукты, горячие блюда и напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, фруктовые и минеральные воды.

При составлении меню учитываются требования рационального питания и чередование блюд по дням недели, национальные особенности кухни.

Беря от участника совещания талоны, официант сдает их в кассу, где получает разменную карточку с талонами на завтрак, обед и ужин, каждый из которых перфоратором разделен на несколько частей. Это удобно для получения продукции с производства и из буфета, куда официант сдает талоны по мере получения блюд, закусок, напитков и т. п.

На производстве и в буфете разменные талоны прилагаются к отчету для списания сумм за отпущенную продукцию.

Для удобства предъявления заказчику кассир наклеивает полученные от официанта талоны на листок (стандартное количество) так, чтобы, пересчитав листки, можно было определить количество отпущенных завтраков, обедов и ужинов, после чего при участии представителей обслуживаемой организации и общественного контролера составляет акт для оплаты.

Характерная черта обслуживания участников съездов, конференций, совещаний — быстрая подача блюд, закусок, напитков, так как обычно в короткие сроки и одновременно официанты должны обслужить большое число посетителей. Именно поэтому, как

правило, исключаются денежные расчеты с официантом, что позволяет экономить время.

Для ускорения обслуживания столы сервируют до прихода посетителей. В соответствии с заранее согласованным меню на стол ставят к завтраку чашки для чая или кофе, рюмки-подставки для яиц, розетки для джема, сахара, хлеб, молочнокислые продукты. Иногда во время завтрака на стол ставят чайники и кофейники, и гости сами наливают себе напитки. К обеду на стол ставят хлеб, фруктовые и минеральные воды (охлажденные) и закуски на закусочных тарелках. Если подается несколько видов закусок, то на четырехместный столик ставят две закуски разных наименований. Горячие и сладкие блюда подают отдельно. На столы рекомендуется положить экземпляры меню завтраков, обедов, ужинов на следующий день. Посетители отмечают в них блюда, которые они хотят заказать на завтра, а метрдотель, обобщая заказы, сообщает эти сведения заведующему производством. Такой метод обслуживания позволяет сократить время, необходимое для завтрака, до 30 мин и для обеда — до 40 мин.

Завтрак, обед и ужин отпускаются в определенные часы, заранее согласованные с организацией, сделавшей заказ на обслуживание.

Стандартный завтрак может быть примерно в трех вариантах:

Первый

Масло сливочное
 Кефир
 Яичница
 Варенье
 Кофе с молоком
 Марципановая булочка
 Хлеб

Второй

Масло сливочное
 Простокваша
 Сосиски с капустой
 Мед
 Чай с лимоном
 Слойка с маком
 Хлеб

Третий

Масло сливочное
 Ряженка
 Ветчина с гарниром
 Джем или варенье
 Булочка
 Кофе или чай
 Хлеб

Можно составить любой вариант завтрака в зависимости от выделенной на него суммы денег, добавив холодные закуски, соки и другие блюда.

Как исключение, официанты обязаны обеспечить делегата или приглашенного им гостя питанием без талона, произведя расчет наличными деньгами по ценам меню.

За неиспользованные талоны на питание по договоренности с организацией делегаты могут быть отоварены на дорогу или им возвращают деньги.

Ресторан при гостинице в первую очередь предназначен для обеспечения питанием проживающих в нем (туристов, командированных, участников совещания и т. п.). Однако, когда в ресторане есть свободные места, залы могут быть открыты и для других посетителей.

Кроме того, на этажах гостиниц работают буфеты, в оборудование которых входят электрические плиты, холодильники, охлаждаемый прилавок, раковина с холодной и горячей водой для мытья посуды, кипятильник, запас посуды, приборов, салфеток, весы и т. п. Мебель такого буфета — это несколько столов с гигиеническим покрытием и стулья. К услугам проживающих в гостиницах в буфетах должны быть холодные закуски, молочнокислые продукты, гастрономия, фрукты, кондитерские изделия, минеральные воды, несложные горячие закуски — яичница, сосиски и др.

В буфете оборудуют кофеварку для приготовления черного кофе, сосисоварку. Расчет за продукцию производится с буфетчиком.

Организация работ поэтажных буфетов. Характерная черта работы ресторана при гостинице — доставка заказанных по порционному меню блюд и напитков в номера.

Для такой формы обслуживания используют, как правило, вспомогательные буфеты. К

такому буфету прикрепляется несколько официантов, которые работают посменно, через день, и обслуживают определенное количество номеров. Оборудование вспомогательного буфета: электро- или газовые плиты, холодильники, весы, мерная посуда, серванты для хранения белья, посуды, приборов, столы для подсортировки продуктов и доготовки некоторых закусок и блюд, напитков, оборудование для доставки их из ресторана в номера.

Поэтажные буфеты обычно связаны с задачей производства ресторана лестницей, служебным лифтом, телефоном. Оборудуются сигнализация для вызова официанта в номера.

Официанту необходимо знать некоторые особенности приема и доставки заказов проживающим в гостиницах.

Явившись по вызову в номер, официант предлагает гостю меню и принимает заказ, записывая его на бланке. Для экономии времени он сразу же по телефону может передать его на производство и, пока готовятся горячие блюда, подобрать посуду, приборы, сервировать стол, поставив на него холодные закуски и напитки, которые есть в буфете. Затем он получает на кухне горячие блюда и подает их в номер, пользуясь лифтом.

Иногда в гостинице организуется диспетчерский пункт, где диспетчер по телефону принимает заказы от проживающих в номерах. По сигналу диспетчера, принявшего заказ, официант, предварительно постучав и получив разрешение войти, входит в номер.

Блюда и напитки подают в номера обязательно в закрытой посуде, хлеб, закуски покрывают салфеткой. Для облегчения работы официантов могут использоваться специальные тележки с двумя полками: верхней — для готовых блюд и чистой посуды и приборов и нижней — для использованных посуды и приборов.

При отсутствии тележки официант несет заказ на подносе, который держит на левой руке, а правой снимает принесенные блюда и напитки и ставит их на стол. По желанию заказчика официант должен разложить принесенное блюдо на тарелки, откупорить бутылки, налить минеральную и фруктовую воду, вино и другие напитки.

Перед тем, как убрать посуду, официант должен попросить на это разрешение, так как

проживающий в номере может пожелать оставить у себя кое-что из посуды или продуктов.

За обслуживание в номерах с проживающих в гостинице взимается дополнительная плата в установленном размере от суммы счета.

Контроль за обслуживанием в ресторане, в номерах и буфетах, расположенных на этажах гостиницы, осуществляет метрдотель. Он же принимает заказы на обслуживание гостей, пришедших к хозяину номера, а также предварительные заказы для исполнения на следующий день, записывая их в специальный журнал.

В некоторых гостиницах такие книги ведут сами официанты или диспетчеры. В них записывается заказ на обслуживание: дата, время, номер, подробный перечень закусок, блюд, напитков.

Иногда проживающие в гостинице могут предварительно высказать пожелание пообедать или поужинать в ресторане. В этом случае метрдотель или официант должен забронировать столик в зале. В больших гостиницах заказ проживающего на столик в ресторане может быть передан через бюро обслуживания.

Обслуживание по предварительному заказу. Такой вид обслуживания создает большие удобства для посетителей.

По телефону или зайдя в ресторан, посетитель может заказать на определенный день и час столик, уточнив при заказе меню, количество гостей и заплатив в качестве аванса определенную сумму денег.

При заказе нескольких видов разнообразных закусок исходят из расчета полпорции на гостя. Горячие блюда заказывают из расчета по полной порции. На столе, забронированном заказчиком, должна быть поставлена табличка с надписью «Стол заказан».

При сервировке стола для 12 человек обычно составляют два четырех- или шестиместных стола. На каждого гостя должно приходиться не менее 0,6 м. Заказчик садится посередине продольной стороны стола; справа, слева и напротив него садятся почетные гости. Торцовая часть стола не сервируется.

Перед приходом посетителей на стол ставят холодные закуски. Иногда их приносят

на подсобный стол, подавая на основной после того, как посетители займут свои места. За подачей холодных закусок подают горячие блюда, потом, как обычно, десерт и кофе.

§2. ОБСЛУЖИВАНИЕ В РЕСТОРАНЕ ПРИ ВСТРЕЧЕ НОВОГО ГОДА И В ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ

В праздничные дни обслуживание в ресторане может осуществляться по предварительному заказу посетителей.

При организации встречи Нового года в ресторане директор и метрдотель составляют план, определяя количество участников встречи, число столиков и схему размещения их в торговом зале. Столики должны быть пронумерованы. Обычно ужин организуется для 4—6 или 8—10 человек за столом. Если для удобства обслуживания столы сдвигают, их номера сохраняются. Уточняется стоимость ужина. В нее включаются определенная сумма на подарки-сувениры и организацию лотереи. Предусматривается украшение елок, художественное оформление помещений ресторана, установка у елок огнетушителей в соответствии с правилами пожарной безопасности.

При приеме заказа на встречу Нового года в ресторане посетителя знакомят с планом размещения столиков для выбора мест. Заказчик оплачивает стоимость ужина и получает квитанцию с указанием номера стола и количества мест. Каждому гостю вручают также пригласительный билет с текстом меню и программой вечера.

Встреча Нового года в России имеет свою историю. 15 декабря 1699 г. Петр Первый подписал указ, в котором, в частности, говорилось: «В знак сего доброго начинания и веселья поздравлять друг друга с Новым годом, желая и в делах благополучия, и в семье благоденствия. В честь Нового года учинять украшения из елей, детей забавлять, на санках катать с гор». С той поры «украшения из елей» и празднование Нового года стали традицией.

Метрдотель в соответствии с количеством проданных билетов распределяет официантов по отдельным участкам зала.

Съезд гостей обычно намечается к 23 часам 31 декабря каждого уходящего года. На это время в помощь гардеробщикам желательно выделить одного-двух работников, чтобы не задержать гостей в гардеробе.

Метрдотель приветствует гостей и приглашает их к столикам.

В меню новогоднего ужина обычно включают несколько видов закусок, непременно красиво оформленных, горячее блюдо, преимущественно птицу, дичь, сладкое блюдо и фрукты. В новогоднюю ночь обязательно подается шампанское. Так как для встречи Нового года меню для всех участников вечера одинаково, все закуски и блюда желательно подавать на все столики одновременно. Холодные закуски ставят на столы заранее.

В праздничные дни повышенные требования предъявляются к сервировке столов. Безукоризненно накрахмаленные белоснежные скатерти, сверкающие под ярким светом посуда и приборы, живые цветы, красиво уложенные в вазах фрукты способствуют созданию праздничной обстановки в зале и хорошему настроению гостей.

Особого внимания официанта требуют в этот час бутылки с шампанским. За несколько минут до 24.00 все официанты подготавливают их с тем, чтобы ровно в полночь одновременно наполнить все бокалы.

До 24 часов в зале может быть неполное освещение. Иногда на столики ставятся и зажигаются свечи. В 23.45 включают радиотрансляцию, чтобы прослушать бой курантов Спасской башни и поздравление с Новым годом. В зале зажигают полный свет. Именно в этот момент нужно своевременно открыть и подать охлажденное шампанское. Вслед за этим официанты помогают раскладывать закуски, стоящие на столе, по тарелкам гостей.

К новогодней встрече администрация и приглашенные художники празднично оформляют вход в ресторан, холл и главный зал, где устанавливается украшенная гирляндами цветных лампочек и игрушками новогодняя елка. В зале развешивают новогодние поздравления от Деда Мороза и другое оформление.

Заранее составляется программа танцевальной музыки, выступлений приглашенных артистов, музыкантов и Деда Мороза.

Примерное меню для встречи Нового года

Холодные закуски

Ассорти рыбное (икра зернистая, кетовая, семга или лососина, или кета, чавыча)
 Ассорти мясное (ветчина, телятина, ростбиф)
 Филе индейки с консервированными фруктами
 Салат фирменный
 Огурцы, помидоры (желательно свежие)
 Грибы маринованные

Горячие закуски

Жульен из дичи или птицы

Горячие блюда

Осетрина отварная в томатном соусе
 Филе из вырезки с грибами

Десерт

Пломбир с печеньем
 Торт (порционный)
 Кофе черный
 Шампанское
 Водка «Русская»
 Вино сухое, белое и красное
 Вино десертное
 Миндаль в сахаре (или с солью)
 Фрукты (яблоки, мандарины, апельсины, виноград)
 Хлеб

Веселая, интересная встреча Нового года во многом зависит от выдумки и инициативы работников ресторана. Большое оживление вносит лотерея, в которой разыгрываются забавные сувениры, игрушки, иногда коробка конфет, бутылка шампанского и красиво оформленное кулинарное или кондитерское изделие, например целый заливной судак, индейка, торт и другие блюда.

Готовясь к проведению лотереи, метрдотель заранее по количеству четырехместных столиков печатает талоны с их номерами. Затем эти талоны подписываются и скрепляются печатью. Их скручивают в трубочку и кладут в пустое ведерко для охлаждения шампанского, из которого их вынимают гости. К тому, кто вытащит счастливый номер, подходит метрдотель, поздравляет его с выигрышем и вручает подарок. Если это кулинарное изделие, его могут вручить повара в белых колпаках. Хорошему настроению способствуют и остроумные призы за лучшее

исполнение танцев: смешные игрушки из пластмассы, куклы, цветы и т. п.

При организации встречи Нового года для иностранных туристов под колпак салфетки заранее кладется какой-либо сувенир (матрешка, ложка и т. д.). Стоимость сувениров включается в счет Главного управления по иностранному туризму при Совете Министров СССР (Интурист).

В ресторане может быть организована продажа вин, фруктов, шоколадных наборов с тележки, а также масок, серпантина, шаров, цветов, сувениров. Это даст возможность придать новогоднему вечеру характер карнавала.

Спустя два часа после начала ужина официанты подают горячее блюдо, а затем десерт, черный кофе.

Ресторан работает до 5 часов утра, когда начинается разезд гостей.

Дополнительные услуги, которые предоставляет ресторан во время встречи Нового года:

заказ такси с оплатой на 3, 4 или 5 часов утра;

предоставление телефона для переговоров между городами с оплатой по заказу.

В день 8 Марта в ресторане можно организовать праздничный ужин в честь женщин. За несколько дней до этого праздника принимаются заявки на столики, намечается программа концертных выступлений, предусматриваются призы за лучшее исполнение танцев и подарки присутствующим женщинам.

Желательно организовать встречу женщин у входа в зал, где метрдотель может вручить каждой из них веточку мимозы, гвоздику и т. п. В ресторане «Советский» (Москва) гостей обычно встречают двое: метрдотель во фраке и белых перчатках и ученик повара в белом колпаке. В руках у повара корзинка с мимозами, которые преподносятся гостям. Метрдотель поздравляет женщин с Международным женским днем.

В последнее время все больше людей отмечают в ресторане свой день рождения. Виновику торжества рекомендуется преподнести торт, украшенный свечами соответственно количеству исполнившихся лет. Об этом следует напомнить заказчику при приеме заказа на организацию праздничного

стола. В зависимости от количества приглашенных торт может быть разной массы, например на 30 человек — 2—3 кг.

Пока гости собираются за праздничным столом, в соседнем помещении зажигают свечи на торте. После произнесения первого тоста официант вносит торт в зал. В зале убавляют свет, оставляя лишь контрольное освещение. Торт ставят на круглое фарфоровое или мельхиоровое блюдо. В полутемном помещении, красиво оформленный, с зажженными свечами, он создает торжественное настроение. Метрдотель поздравляет «новоорожденного» и вручает ему специальное приспособление для гашения свечей.

Чтобы свечи быстро не таяли, их хранят в холодильниках.

Масленица. Этот обычай, который берет свое начало от древнеславянского праздника «Проводы зимы» и означает переход к весне и весенним сельскохозяйственным работам, по традиции отмечается русскими блинами.

Блины — аппетитное, сытное блюдо, большой калорийности из-за сдобы в тесте и обилия сливочного масла, которым они смазываются. В блинное тесто помимо муки входят молоко, жиры, яйца, сахар и другие продукты.

Обычно блины пекут на круглой чугунной сковородке и подают на ней, уложив стопкой, но без крышки, так как она запотеет и блины становятся мокрыми. Стопку блинов покрывают салфеткой. К ним подают топленое масло и сметану в соусниках.

В воскресный день масленичной недели в ресторане можно предложить посетителям обед из блюд русской кухни. Например, в качестве холодной закуски подать заливного судака или осетрину, в качестве горячей — блины, а к ним семгу, лососину или кету, икру зернистую или кетовую; на первое — куриную похлебку с грибами, на второе — пожарские котлеты, на сладкое — яблоко в слойке, медовый напиток или хлебный квас.

Свадьба. У каждого народа свои сложившиеся на протяжении веков свадебные обряды, свои традиции празднования свадеб. На Руси говорили «сыграть свадьбу», т. е. отпраздновать ее весело, с соблюдением принятых в народе обычаев, по освященному временем ритуалу. Для того чтобы «сыграть свадьбу» в современных условиях, в обста-

новке ресторана, необходимо заранее продумать и составить план организации обслуживания. Прежде всего желательно иметь отдельное помещение, причем два зала для проведения свадьбы: в одном из них можно организовать встречу и сбор гостей, а затем танцы, а в другом — праздничный стол. В некоторых ресторанах для празднования свадьбы может быть оформлен банкетный зал.

Будущим молодоженам или родителям, обратившимся в ресторан для организации свадьбы, должен помочь метрдотель. При приеме заказа он выясняет число приглашенных, дату и время торжества, примерную денежную сумму.

Так как свадьба обычно продолжается дольше, чем другой банкет, в меню желательно включить более разнообразный ассортимент закусок, блюд, напитков, а также свадебный торт, который по обычаю в заключение молодая хозяйка разрезает и предлагает гостям.

Форма свадебного торта может быть самой разнообразной: его делают трехслойным, ярусным, круглым или квадратным с именами новобрачных. Например: «Поздравляем Валентина и Ларису, желаем семейного счастья». Делают торт в виде подковы с надписью: «Желаем паре молодой дожить до свадьбы золотой». Масса торта в зависимости от количества приглашенных может быть 2—3 кг и больше.

Закуски по желанию заказчика могут предусматриваться в меню в размере 1/4 и 1/2 порции на приглашенного, горячие блюда — в размере полной порции.

Для приглашения на свадьбу желательно использовать специальные пригласительные билеты, отпечатанные типографским способом. Пригласительные билеты для родных и друзей жениха и невесты вручаются заказчику вместе с экземпляром меню.

При сервировке свадебного стола для каждого гостя ставят мелкую тарелку, а на нее — закусочную. На закусочную следует положить салфетку. Слева от мелкой тарелки ставят пирожковую. Между тарелками кладут столовую и закусочную вилки, справа от мелкой тарелки — два ножа: закусочный и столовый. Из стеклянной посуды за тарелкой следует поставить рюмки для водки, вина и фужеры.

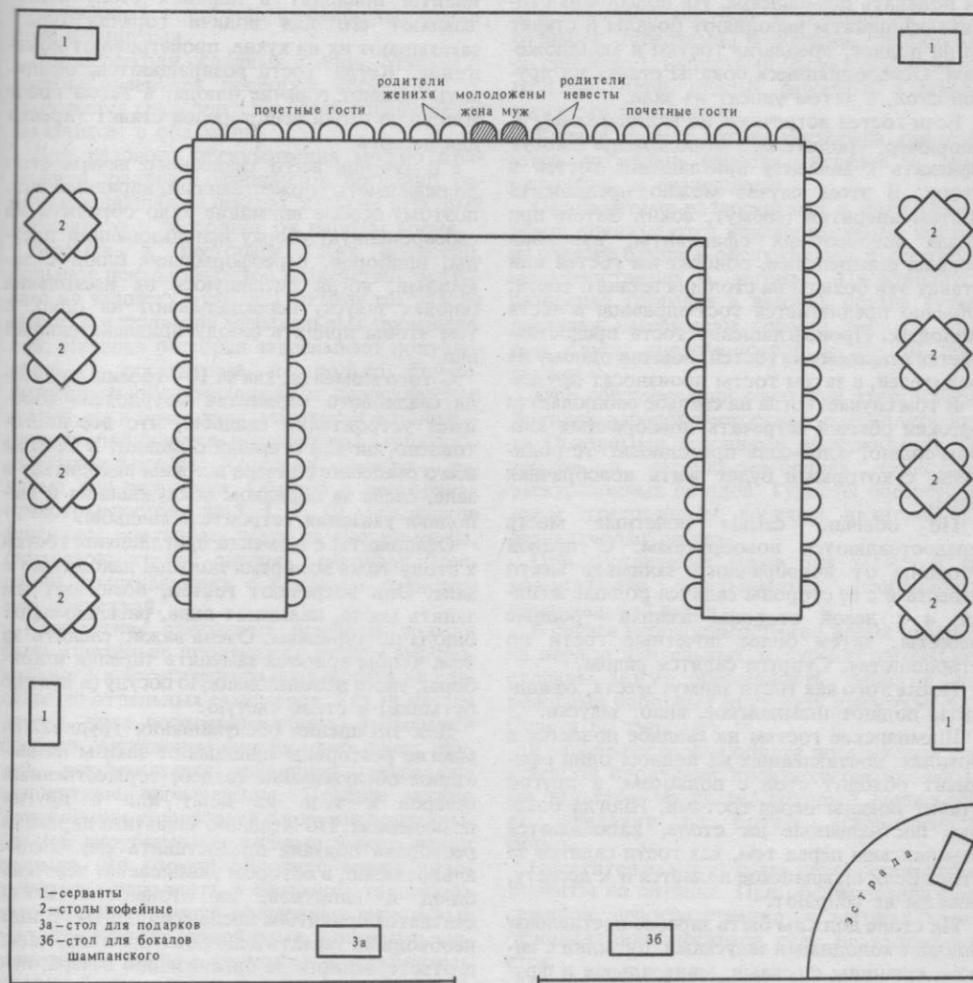


Схема расположения мест за свадебным столом

Между приборами для жениха и невесты можно оставить несколько большие интервалы, чем для других гостей. Рюмки и бокалы обычно ставят другой формы и цвета, чтобы выделить их из остального хрустала. Против приборов молодых ставят вазы с живыми цветами, предпочтительно белыми.

При входе новобрачных в зал желательно, чтобы музыканты исполняли марш Мендельсона, после тостов — туш. Программа музыкальных и развлекательных мероприятий (танцы, пляски, песни) намечается заранее. Молодые, встречая гостей, принимают цветы, подарки. В этот момент рекомендует-

ся подавать шампанское. На подсобном столике официанты наполняют бокалы и ставят их на поднос, предлагая гостям и молодоженам. Освободившиеся бокалы ставят на другой стол, а затем уносят из зала.

Если гостей встречают не молодожены, а, например, родители, молодожены могут приехать к моменту приглашения гостей к столу. В этом случае можно предложить гостям аперитив (вермут, соки). Затем при входе новобрачных официанты, наполнив бокалы шампанским, обносят им гостей или ставят эти бокалы на стол для первого тоста. Обычно предлагается тост-здравница в честь молодых. Провозглашение тоста предоставляется старшему из гостей, обычно одному из родителей, а затем тосты произносят друзья.

В том случае, когда на свадьбе соблюдается русский обычай встречать новобрачных хлебом-солью, хлеб-соль преподносят те родители, с которыми будет жить новобрачная пара.

По обычаю самые почетные места предоставляются новобрачным. С правой стороны от новобрачного занимает место невеста и с ее стороны садятся родные жениха, а с левой стороны жениха — родные невесты, затем более почетные гости по старшинству. Супруги садятся рядом.

После того как гости займут места, официанты подают шампанское, вино, закуски.

Шампанское гостям на свадьбе подается в бокалах, поставленных на поднос: один официант обходит стол с подносом, а другой ставит бокалы перед гостями. Иногда бокалы, поставленные на столе, наполняются шампанским перед тем, как гости садятся за стол. Если шампанское подается и к десерту, бокалы не убирают.

На столе должны быть заранее поставлены блюда с холодными закусками, бутылки с вином, кувшины с соками, минеральная и фруктовая вода.

Непременное дополнение свадебного стола — свежие белые цветы и фрукты в вазах. Могут быть поставлены зажженные свечи (нечетное количество — 3, 5 и т. д.).

Горячие блюда подают через час-полтора после начала обслуживания.

Через 1,5—2 часа после начала банкета в обслуживании делается перерыв на 30—40 мин. В это время гости могут потанцевать, отдохнуть в другом зале, а офи-

цианты приводят в порядок стол, готовят его для подачи горячих блюд, заказывают их на кухне, проветривают помещение. Когда гости возвращаются, официанты подают горячие блюда, а затем после уборки со стола всех тарелок ставят тарелки для десерта.

В течение всего свадебного вечера стол должен иметь торжественный, нарядный вид, поэтому особое внимание надо обратить на своевременную уборку использованной посуды, приборов, переформление блюд с закусками, когда оставшуюся на нескольких блюдах закуску перекладывают на одно, с тем чтобы придать блюду привлекательный вид.

С того момента, как за 10—15 мин до начала свадебного торжества метрдотель сообщает устроителям свадьбы, что все подготовлено, он или старший официант в течение всего свадебного вечера должны находиться в зале, следя за порядком обслуживания и выполняя указания устроителя свадьбы.

Официанты с момента приглашения гостей к столу тоже все время должны находиться в зале. Они встречают гостей, помогают им занять места, наливают вина, раскладывают блюда по тарелкам. Очень важно следить за тем, чтобы вовремя заменять тарелки и приборы, унося использованную посуду (и пустые бутылки) и ставя чистую.

Для улучшения обслуживания трудящихся многие рестораны принимают заказы на выездное обслуживание свадеб, торжественных вечеров и т. д. на дому или в других помещениях. По желанию заказчика дирекция ресторана обязана предоставить ему специальное меню, в котором указывается перечень блюд и напитков, их стоимость. Заказ считается принятым после его оплаты. В нем необходимо указать день обслуживания, часы и ответственного за организацию вечера, номер его телефона и адрес.

Для выездного обслуживания в ресторане заранее должен быть подготовлен инвентарь, посуда, приборы, белье и т. д., которые упаковываются в специальную тару (ящики для переноса и перевоза) с мягкой прокладкой во избежание боя и поломки фарфоровой, хрустальной и стеклянной посуды. Приборы также перевозятся в специальных ящиках. Кулинарные и кондитерские изделия упаковываются в специальные карабины из

нержавеющей стали или алюминия с крышками и запорами.

Для перевозки складных столов, стульев и другого инвентаря, приборов, посуды и т. д. выделяется транспорт, который оплачивается заказчиком в оба конца.

Для разового обслуживания можно привлекать поваров и официантов, посудниц, рабочих, ушедших на пенсию, а также штатных работников в свободное от работы время.

Музыка в ресторане. Как известно, большое психологическое воздействие оказывает на человека музыка. Поэтому так важен выбор и исполнение музыкальных произведений. Нередко ресторан завоевывает популярность у посетителей не только безукоризненным обслуживанием и первоклассной кухней, но и оркестром, мастерски исполняющим полюбившиеся посетителям музыкальные произведения. Хороший оркестр — реклама для ресторана. Обычно в ресторанах оркестры состоят из 3, 5, 7, 10 музыкантов (пианино, контрабас, ударные инструменты, аккордеон, труба, скрипки, саксафон, тромбон), выступающих с певцом — солистом или солисткой.

Концертная программа оркестра должна быть тщательно продумана с учетом эмоционального и эстетического воздействия на слушателей отдельных ее номеров. Так, в начале вечера, пока посетители заняты застойной беседой, ожиданием еще не прибывших друзей, рекомендуется исполнять эстрадные концертные произведения. Позднее можно познакомить слушателей с новыми эстрадными или зарубежными песнями в исполнении солиста. Во второй половине вечера рекомендуется исполнять в основном танцевальную музыку, чередуя подвижные ритмичные мелодии с более спокойными, плавными, лирическими. Знаком внимания к зарубежным гостям будет исполнение популярных мелодий их родины.

Следует подчеркнуть, что исполнение музыкальных произведений должно быть негромким.

§3. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПассаЖИРОВ В ПУТИ

В вагонах-ресторанах применяется обслуживание официантами. Используется метод предварительной сервировки обеденных сто-

лов столовой посудой и приборами (закусочными тарелками, фужерами, приборами со специями), напитками (фруктовой и минеральной водой, пивом), фруктами и кондитерскими изделиями.

Хотя в буфете вагона-ресторана реализуются табачные изделия, курение в зале ресторана не разрешается.

Официантами-разносчиками в пути следования принимаются предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Производится разносная торговля в вагонах поезда путем доставки пассажирам горячих первых, вторых блюд, кисломолочной и другой продукции.

При обслуживании советских туристов работники вагонов-ресторанов руководствуются основными условиями обслуживания туристов в вагонах-ресторанах туристско-экскурсионных поездов. Туристы обеспечиваются трехразовым горячим питанием по безналичному расчету.

При составлении меню для туристов по возможности учитываются особенности национальной кухни.

В случае необходимости (во время стоянок на период длительных экскурсий) вагоны-рестораны могут обеспечивать туристов дорожными наборами (по заказу представителя Совета по туризму).

В вагоне-ресторане оплата посетителем полученной продукции производится наличными деньгами по счету, который выписывает официант на бланке установленной формы.

Посетителем могут быть приобретены абонементы на питание. При обслуживании пассажиров непосредственно в вагонах через официантов-разносчиков счет не выписывается.

В некоторых поездах вместо вагона-ресторана работает купе-буфет. Обслуживание в нем осуществляет буфетчик, а непосредственно в вагонах применяется разносная торговля официантов-разносчиков хлебобулочными изделиями, молочнокислой и другой продукцией.

Расчет потребителей за полученную продукцию производится наличными деньгами в купе-буфете с буфетчиком, при обслуживании непосредственно в вагоне — с официантами-разносчиками.

Примерные порейсовые нормы материально-технического оснащения вагонов-ресторанов и купе-буфетов

Наименование посуды	Потребное количество, шт.				Наименование посуды	Потребное количество, шт.			
	для вагонов-ресторанов международного сообщения	для вагонов-ресторанов внутрисоюзных направлений	для вагонов-ресторанов туристских поездов	для купе-буфетов		для вагонов-ресторанов международного сообщения	для вагонов-ресторанов внутрисоюзных направлений	для вагонов-ресторанов туристских поездов	для купе-буфетов
1. Фарфоровая и фаянсовая посуда									
Тарелки глубокие столовые	10	10	10	—	Рюмки коньячные	50	—	—	—
Тарелки мелкие столовые	30	—	—	—	Стаканы чайные	100	60	200	25
Тарелки закусочные, десертные	60	60	100	5	Вазы для цветов	13	12	12	—
Тарелки пирожковые	60	60	100	—	Вазы для фруктов и кондитерских изделий	16	16	16	5
Тарелки глубокие полупорционные	10	10	10	—	Вазы для бумажных салфеток	13	12	12	—
Чашки бульонные	10	10	10	—	Кувшины для воды	3	1	2	—
Молочники	5	—	—	—	3. Столовые приборы из нержавеющей стали				
Чашки кофейные с блюдцами	50	20	—	12	Ложки столовые	70	60	100	5
Соусники	10	10	—	—	чайные	60	60	100	10
Кофейники	12	6	—	1	различные (0,2 л)	10	5	2	—
Судки для специй	13	13	13	1	кофейные	50	20	—	12
Селечные лотки	12	6	—	—	соусные	3	3	3	—
Салатники однопорционные	50	25	100	—	Вилки столовые	60	70	100	—
Салатники четырехпорционные	12	—	12	—	Ножи столовые	60	60	100	5
Розетки для сахара	50	20	25	—	Подстаканники	50	25	50	5
Подставки для яиц	50	10	—	—	Миски суповые однопорционные	60	60	100	3
Пепельницы	13	13	—	—	Блюда овальные	50	50	100	—
2. Стеклая (сортовая) посуда									
Графины для вина (0,25 л)	13	12	—	—	Баранчики однопорционные	50	20	—	—
Графины для вина (0,5 л)	5	5	12	—	Судки на 10 порций для разнаса	3	3	—	—
Фужеры, бокалы	60	60	—	—	Икорницы	5	—	—	—
Рюмки для вина	50	30	60	—	Креманки	15	15	50	—

§4. ПРОГРЕССИВНЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Развитие специализации в сфере обслуживания, ее большие возможности для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным запасом времени, особенно в крупных городах, вызвали появление новых форм работы ресторанов. Это зал-экспресс (ресторан «Советский», Москва), стол-экспресс («Нева», Ленинград), чайный стол (ресторан «Москва», Ленинград) и др.

Зал-экспресс организуется в некоторых ресторанах для ускорения обслуживания посе-

тителей с ограниченным обеденным перерывом. В таком зале может быть, например, 50 мест, и тогда его обслуживает бригада из четырех официантов. В меню включается комплексный обед из четырех блюд стоимостью 1 руб.: холодная закуска, первое блюдо (полпорции), второе горячее и сладкое. Стоимость хлеба включена в цену обеда.

Составляя меню, при подборе блюд необходимо обеспечить соблюдение требований рационального питания и чередования блюд по дням недели, чтобы сделать питание более разнообразным, так как, получая ком-

плексный обед, посетитель лишен возможности выбора.

Ко времени обеда все столы в зале-экспрессе должны быть подготовлены к приему посетителей. Обеденные столы сервируют мелкими столовыми и пирожковыми тарелками, приборами, ставят фужеры, специи, салфетки. На каждый стол кладут меню.

В зале-экспрессе желательно иметь холодильный шкаф, охлаждаемый прилавочную витрину для холодных закусок и стойку для подогрева первых и вторых блюд. Хорошо, если в зале установлена кофеварка. Это оборудование устанавливается в той стороне зала, которая связана с производством.

Как только посетители сядут за стол, официант быстро ставит закуску, сладкое (закуска и сладкое могут быть поставлены и заранее), затем приносит первые блюда, а вслед за ними — и вторые, и сладкое. Обычно на такой обед посетитель затрачивает не более 15—20 мин. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет расчет посетителя с официантом. Расчет может быть произведен и по кассовому чеку, который посетитель получит, уплатив деньги в кассу.

Стол-экспресс. Конструкция этого стола разработана в ленинградском ресторане «Нева». Этот стол называют «репинским», так как конструктивно он близок к разработанному художником обеденному столу, который и сейчас стоит в «Пенатах».

Стол-экспресс «Невы» рассчитан на 20 человек. Он круглый, с поворотной центральной частью, на которой устанавливают разнообразные закуски, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, соки. Посетители, сев за стол, желая выбрать то или иное блюдо, поворачивают ручку центральной части стола. Горячие напитки приносит официантка. Она рассчитывается с посетителями.

Чайный стол. Для организации чайного стола можно выделить отдельный зал, в со-

ответствии с назначением которого должны быть выдержаны решение интерьера, подбор мебели, сервировка стола, меню и реклама.

Стол в чайном зале следует располагать так, чтобы можно было оборудовать электрическое подключение самовара, который ставится на подносе на каждый стол. В чайном зале устанавливается декоративно оформленная буфетная стойка-прилавок, где официант получает заказанную буфетную продукцию. Красочно оформляется меню, а реклама информирует посетителей о достоинствах различных видов чая, дает практические советы по приготовлению чая дома.

В зале используются цветные или белые с орнаментом полотняные скатерти и салфетки. Рекомендуется ввести дополнение к общей, установленной в ресторане, форме официантов, например цветной или белый с орнаментом ручник, художественный орнамент на воротничке и манжетах белой сорочки официанта и пр.

Стол саморасчета. Такой стол может быть установлен в зале ресторана из расчета один на 25—30 посетителей, пользующихся им одновременно. Стол сервируется закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми приборами, фужерами. На него ставят кефир, простоквашу, ряженку, масло, холодные закуски, ветчину, ростбиф, булочки, пирожки, хлеб, кондитерские изделия, бутерброды, фруктовые и минеральные воды и т. д., а также кассу саморасчета, счета и блокнот с карандашом, чтобы предупредить возможность ошибок при саморасчете. На стол ставят также электросамовары, термос с кофе, чашки с блюдцами, сахар. Буфетчик, ответственный за стол саморасчета, должен помогать посетителям, затрудняющимся при расчете, разменять им деньги. Являясь материально ответственным лицом, он следит за реализацией продукции и обеспечивает своевременное пополнение буфета товарами.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Особенности работы ресторана при гостиницах.
2. Как организуется обслуживание в номерах гостиницы?
3. Каковы особенности обслуживания участников съездов, форумов, фестивалей, конференций?
4. Как организуется обслуживание в ресторане при встрече Нового года?
5. Обслуживание свадебного вечера.
6. Особенности обслуживания свадеб и торжественных вечеров на дому.
7. Как организуется обслуживание в пассажирских и туристских поездах?
8. Дайте характеристику прогрессивных форм обслуживания в ресторане.

Глава XI ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИЕМОВ И БАНКЕТОВ

§1. ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ ПРИЕМ

В результате претворения в жизнь программы мира, разработанной XXV съездом КПСС, развития отношений между Советским Союзом и зарубежными государствами на основе принципов мирного сосуществования и дальнейшей разрядки международной напряженности расширились связи нашего государства с различными международными организациями, учреждениями и организациями отдельных стран. Выезжают за границу и приезжают в СССР многочисленные делегации, государственные и общественные деятели.

В ознаменование различных важных событий, таких, как национальные праздники государства, его юбилейные даты, события, отмечаемые всей страной, годовщины подписания международных договоров, соглашений и т. д., проводятся дипломатические приемы. Будучи одной из форм международного общения, дипломатические приемы служат знаком внимания, почести или гостеприимства отдельным лицам — главе или членам правительства, дипломатическим представителям, деятелям науки, культуры, искусства и т. д. или прибывшей в страну делегации.

Независимо от вида и назначения всякий дипломатический прием носит политический характер, поскольку на нем происходит

встреча представителей иностранных государств.

Кроме представительного значения дипломатические приемы являются важнейшим средством установления, поддержания и развития контактов официальных властей с дипломатическим корпусом и иностранными журналистами, контактов дипломатического представительства или отдельных дипломатических работников с официальными властями, общественными, культурными, деловыми, научно-техническими и другими кругами.

Очень часто организацию обслуживания дипломатических приемов поручают работникам ресторанов. Таким образом, официанты, метрдотели, повара, руководители ресторанов вступают в сферу дипломатических отношений во время обслуживания и должны знать особенности международных обычаев и протокол.

Протокол — это совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, другими государственными учреждениями и дипломатическими представительствами, а также официальными лицами в международном общении. Установлен Венским международным конгрессом в прошлом веке. Протокол — международный свод правил, поскольку основные из них общепризнаны и

во всех странах соблюдаются более или менее одинаково. Правда, каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения, вытекающие из ее социального строя, национальных особенностей и обычаев.

Советский протокол отличается от буржуазного тем, что, признавая и соблюдая основные общепринятые нормы международной протокольной практики, он в соответствии с принципами ленинской национальной политики не делает различия между представителями больших и малых стран и не допускает дискриминации в отношении последних. В нормах советского протокола отсутствует то, что противоречит духу и правилам социалистического общежития.

Во внешних формах международного общения соблюдение протокола обязательно, поскольку отступление от общепринятых его правил или нарушение их может нанести ущерб престижу другой страны или ее официальным представителям и, следовательно, привести в какой-то мере к осложнениям во взаимоотношениях между государствами.

Официальные приемы. Так называется прием, когда присутствующие приглашены на него исключительно в силу их положения. В нем участвуют мужчины без жен и женщины, занимающие официальную должность, которая оправдывает их приглашение.

По французской официальной терминологии «официальный» завтрак включает только мужчин (или только женщин). Смешанный завтрак независимо от числа приглашенных считается «интимным».

Приглашение. Официальные приглашения отличаются по своей форме. На пригласительной карточке указывается должность приглашаемого; ни его фамилия, ни фамилия его жены не пишется; в тексте приглашения употребляется форма «имеет честь».

Приглашение на завтрак или обед адресуется лицу, а не должности, которую это лицо занимает. Поскольку порядок рассаживания и места за столом определяются в зависимости от личного ранга приглашаемого, никто не может послать на официальный завтрак или обед вместо себя другое лицо, тогда как это возможно, если речь идет о публичной церемонии. Лицо, которому адресовано приглашение на обед или завтрак, должно ответить немедленно, приняв его или отклонив в случае каких-либо препятствий.

Ответ на приглашение посылают письмом или открыткой.

Серьезное нарушение правил приличия допускает тот, кто, задержав ответ, заставляет приглашающего просить этот ответ, и особенно тот, кто вообще не отвечает.

В приглашениях иногда указывается одежда, в которой желательно видеть гостей.

Если на завтраке или обеде присутствует супруга хозяина дома, то обычно приглашаются супруги всех присутствующих.

Расположение мест за столом. Официант должен знать правила размещения гостей на банкетах. Особенно это относится к официальным банкетам-приемам, где обычно присутствуют почетные гости.

Первым считается место справа от хозяйки приема, вторым — справа от хозяина; при отсутствии хозяйки первым считается место справа от хозяина приема, вторым — слева от него. Гостю высокого ранга иногда предлагают место напротив хозяина приема.

Почетным местом за столом считается середина его, а не торцовая часть. Если прием организуется на уровне президента или других высоких лиц, то обслуживание осуществляется одновременно от середины стола вправо и влево как с одной, так и с другой стороны. Хозяин приема обслуживается последним. Первыми за стол садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Женщины не должны сидеть в конце столов: обычно они сидят между мужчинами. Первыми встают из-за стола женщины.

На банкетных столах к прибору каждого из гостей кладется карточка с указанием фамилии и инициалов гостя. В аванзале, предназначенном для сбора гостей, иногда выставляется план их размещения за столом, что удобно и для приглашенных, так как позволяет им легко найти свое место, и для обслуживающего персонала. Карточка с планом, где отмечено место за столом приглашенного гостя, иногда прилагается к пригласительному билету.

Если хозяин дома не женат или его супруга отсутствует, он может по своему выбору посадить напротив себя на завтраке или обеде, на который приглашены дамы и мужчины, либо одну из приглашенных дам, либо мужчину самого высокого ранга.

Почетным считается место напротив вхо-

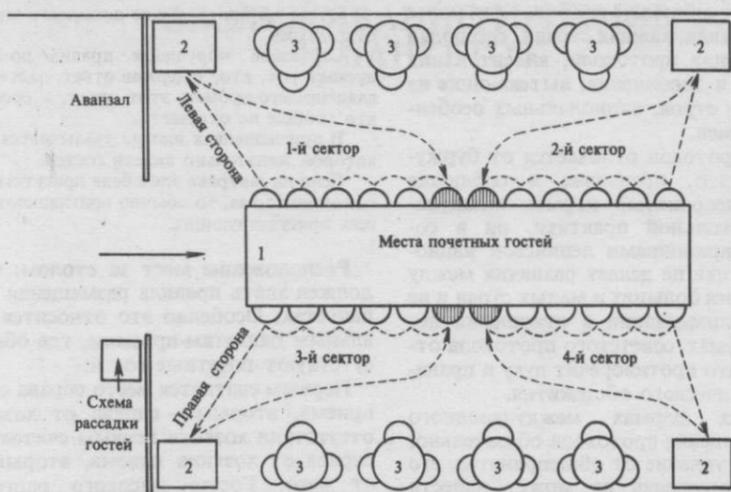


Схема расположения мест за столом на банкете-приеме с полным обслуживанием официантами (4 звена): 1 — стол для гостей (почетные места заштрихованы); 2 — подсобные столы официантов; 3 — кофейные столы

дной двери, а если дверь сбоку — на стороне стола, обращенной к окнам, выходящим на улицу, т. е. освещенная сторона.

§2. ВИДЫ БАНКЕТОВ

Организация банкетов и приемов в ресторане требует от официантов овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. В зависимости от формы организации банкетов и приемов могут быть использованы различные методы обслуживания. Различают банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами и банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами.

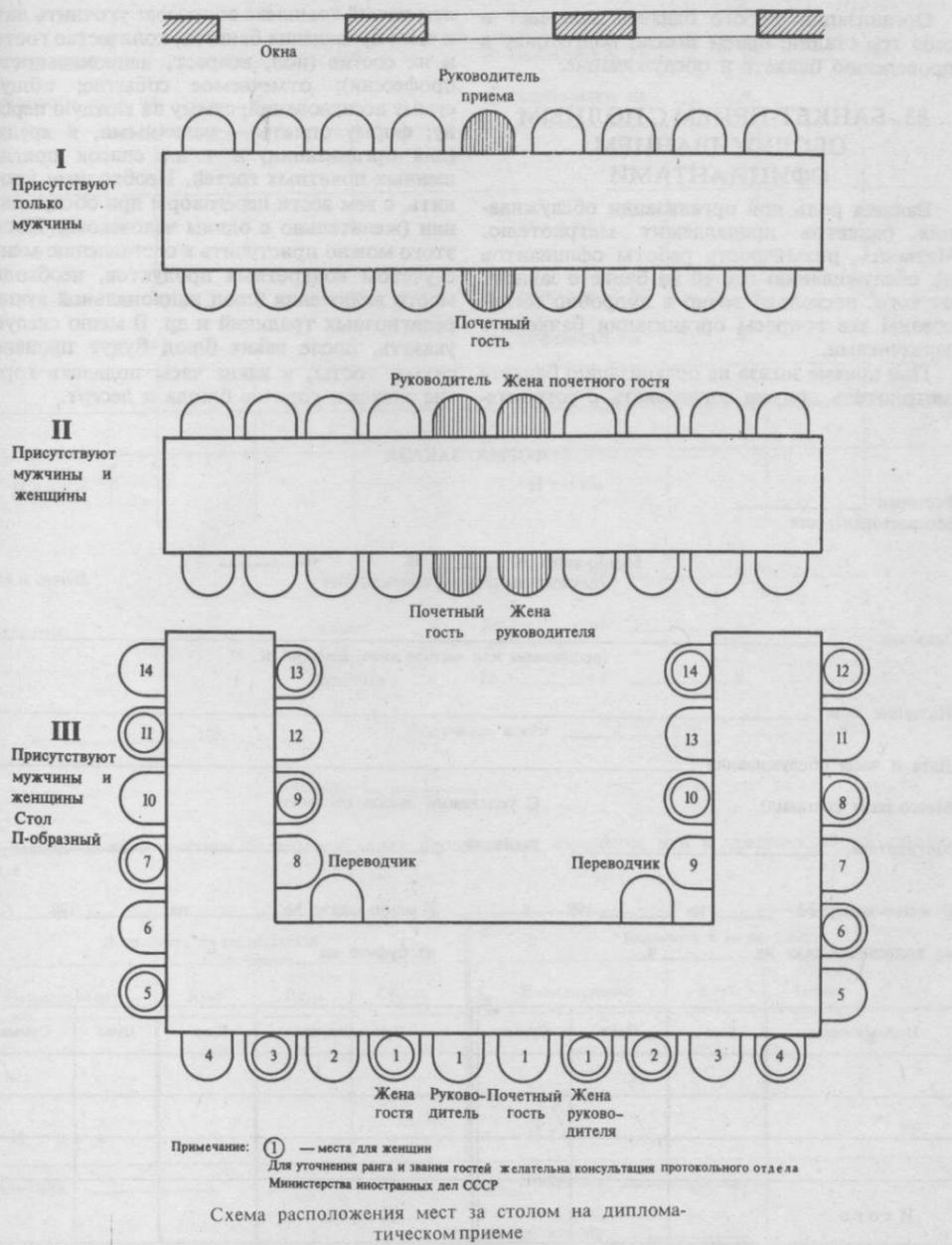
Выше говорилось, что банкет-прием может быть дипломатическим, который устраивается официальными лицами (например, главами дипломатических представительств). На таком банкете во время обслуживания строго соблюдаются принятые в международном общении правила оказания определенным

лицам почестей на основании их признанного служебного положения или, как говорят, соблюдается протокол.

В отличие от дипломатического приема банкет, устраиваемый различными организациями или отдельными лицами, носит прежде всего характер торжественного товарищеского обеда, на котором могут присутствовать общественные и политические деятели.

С расширением международных связей Советского государства растет количество и других приемов, имеющих официальный характер и организуемых для встречи представителей зарубежных стран. Наиболее широкое распространение получили приемы типа «фуршет» и «коктейль» и другие.

В ресторане может быть организован и банкет, в котором сочетается несколько видов обслуживания. Такой банкет называется комбинированным. Комбинированные банкеты могут быть официальными (коктейль-фуршет-кофе) и неофициальными (банкет за столом с частичным обслуживанием официантами — чайный или кофейный стол).



Организация любого банкета включает в себя три стадии: прием заказа, подготовку к проведению банкета и обслуживание.

§3. БАНКЕТ-ПРИЕМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

Важная роль при организации обслуживания банкетов принадлежит метрдотелю. Четкость, ритмичность работы официантов по обслуживанию гостей на банкете зависит от того, насколько точно и подробно согласованы все вопросы организации банкета с заказчиками.

При приеме заказа на организацию банкета метрдотель должен согласовать с устройте-

лем целый комплекс вопросов: уточнить дату и часы проведения банкета; количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии); отмечаемое событие; общую сумму ассигнований; сумму на каждую персону; форму оплаты — наличными, в кредит (для организации) и т. д.; список приглашенных почетных гостей. Необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком). После этого можно приступить к составлению меню с учетом конкретных продуктов, необходимости включения блюд национальной кухни, религиозных традиций и др. В меню следует указать, после каких блюд будут производиться тосты, в какие часы подавать горячие закуски, горячие блюда и десерт.

ФОРМА ЗАКАЗА

Ресторан _____
Мосресторантреста

Меню-заказ № _____ на _____ чел. _____
(служит расчетным документом)

Заказчик _____
(организация или частное лицо, фамилия, и., о)

Название зала _____

Дата и часы обслуживания _____

Меню-заказ составил:

С условиями заказа согласен:

Метрдотель: _____

Заказчик _____

К меню-заказу № _____ на _____ 198 г.
из холодного цеха на _____ ч.

К меню-заказу № _____ на _____ 198 г.
из буфета на _____ ч.

Наименование	К-во	Цена	Сумма	Наименование	К-во	Цена	Сумма
Итого				Итого			

Обслуживание производили

Фамилия, и., о.	Должность	Примечание

Ответственный за обслуживание _____

С заказчиком уточняют, будет ли вначале подан гостям аперитив, а также продолжительность всего банкета.

Согласованный с заказчиком заказ-счет печатается в четырех экземплярах — для производства, буфета, бухгалтерии, метрдотеля и заказчика. Метрдотель (или директор, или администратор), получив четыре экземпляра заказа-счета, заполняет в книге учета заказов соответствующие графы и передает первый экземпляр заказа-счета заказчику, второй — работнику, выполняющему заказ (бригадиру официантов, официанту), третий и четвертый — материально ответственным лицам кухни и буфета.

Администрация ресторанов высшей категории обязана предоставлять посетителям возможность вести междугородные и международные телефонные переговоры за отдельную плату, а также пользоваться телефоном-автоматом; вызывать по их просьбе легковые автомашины-такси; принимать присланные в адрес посетителей праздничных вечеров, банкетов, свадеб поздравительные телеграммы; обеспечивать посетителей по их предварительному заказу живыми цветами; предоставлять по их просьбе в отдельных залах пианино, магнитофоны, радиолы, телевизоры; за особую плату принимать заявки на музыкальное обслуживание и фотографирование.

При приеме заказа от различных посольств

Примерное меню банкета
на 24 персоны

Холодные закуски

Икра зернистая
Масло сливочное
Расстегай с визигой
Ассорти рыбное
Огурцы свежие
Помидоры свежие
Салат из крабов
Ассорти мясное

Горячие закуски

Грибы «кокот»

Супы

Бульон из дичи

Вторые горячие блюда

Судак отварной
Котлеты по-киевски

Десерт

Мороженое
Фрукты

Горячие напитки

Кофе черный

Водка, вино, напитки

Водка «Русская»
Мадера или портвейн
Вино белое сухое
Вино красное сухое
Шампанское полусухое
Коньяк
Вода минеральная
Вода фруктовая
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной
Сигареты

на организацию банкетов-приемов следует уточнить: нужно ли вывешивать большие государственные флаги в зале приемов, если да, то где их получить, когда и как повесить; кто будет приглашен из почетных гостей; нужна ли дополнительная установка микрофона на столе, трансляция грамзаписи и ее программа (если устроители банкета предполагают использовать свои записи, желательно послушать их до начала банкета). Уточняют порядок размещения гостей за столом, узнают, требуется ли выступление оркестра, концерт. Следует выяснить, нужен ли микрофон для вызова автомобилей к подъезду при разезде гостей. В таких случаях обычно приглашают диктора, владеющего двумя-тремя языками (обязательно английским).

После принятия заказа и оформления заказа-счета метрдотель составляет список официантов для обслуживания банкета из расчета два официанта на 6—8 гостей. (Обычно на банкете присутствуют до 50 человек, но иногда бывает до 100 и более). Один из них будет подавать вина, другой — блюда.

Иногда один и тот же официант может наливать вина и подавать блюда. При этом принимаются во внимание особенности меню (количество и характер блюд), расстояние банкетного стола от производственных цехов, буфета, сервизной и т. д.

После определения количества официантов, необходимого для обслуживания банкета, метрдотель или по его поручению бригадир официантов составляет заказ-счет — заявку на закуски и блюда и направляет ее на производство. В заявке или заказе указываются наименования закусок и блюд, их общее количество, количество порций в блюде, срок исполнения заказа и посуда, в которой подаются кушанья.

В день банкета бригадир официантов, ответственный за исполнение заказа (материально ответственное лицо), пробивает чеки через кассовый аппарат на сумму стоимости кухонной и буфетной продукции. По этим чекам в определенное время он получает заказанные блюда и напитки с производства, в винном и кофейном буфетах.

Примерная заявка на закуски и блюда на производство для банкета на 24 приглашенных

Время готовности холодных закусок: к 17 часам

Наименование закусок и блюд	Количество порций	Количество блюд	Количество порций в одном блюде	Посуда	Наименование закусок и блюд	Количество порций	Количество блюд	Количество порций в одном блюде	Посуда
Холодные закуски					Первые блюда				
Икра зернистая	12	6	2	Икорницы	Бульон из дичи	24	24	1	Чашки бульонные
Масло сливочное	24	4	6	Тарелки пирожковые	Вторые блюда				
Расстегаи	24	4	6	То же	Судак отварной, соус польский	24	6	4	Блюда мельхиоровые
Ассорти рыбное	12	4	3	Блюда фарфоровые овальные	Котлеты по-киевски	24	6	4	То же
Огурцы свежие	24	4	6	Вазы фарфоровые на низкой ножке	Десерт				
Помидоры свежие	24	4	6	Салатники квадратные	Мороженое с птифуrom	24	24	1	Креманки
Салат из крабов	12	4	3		Горячие напитки				
Ассорти мясное	12	4	3		Кофе	24	24	1	Чашки емкостью 100 г с блюдцами
Горячие закуски									
Грибы «кокот» по две кокотницы	12	24	1,5	Кокотницы					

Для получения продукции из буфета метрдотель или бригадир также составляет заявку, где указывает наименование вин, количество и емкость бутылок и срок исполнения заказа.

Примерная заявка на буфетную продукцию для банкета на 24 приглашенных

Время готовности: к 16 часам

Наименование продукции	Единица измерения	Количество
Водка «Русская»	Бутылка 0,5 л	5 шт.
Мадера или портвейн	» 0,7 л	2 »
Вино белое сухое	» 0,7 л	3 »
Вино красное сухое	» 0,7 л	3 »
Шампанское полусухое	» 0,8 л	3 »
Коньяк или ликер	» 0,5 л	1,5 »
Вода минеральная и фруктовая	По заказу	
Фрукты (по сезону)	По 200 г	5 кг.

Затем определяются количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола с тем, чтобы к назначенному сроку все было подготовлено (см.). Эта заявка поступает в сервизный буфет.

К посуде, приборам, белью при устройстве банкета предъявляются особенно высокие требования.

Примерная форма расчета столового белья, посуды, приборов для обслуживания банкета на 24 гостя

Наименование предметов сервировки	Количество
Фарфор	
Тарелки подстановочные (мелкие)	2 комплекта (50 шт.)
Тарелки закусочные	3 » (80 шт.)
Тарелки пирожковые	3 » (80 шт.)
Блюда овальные под ассорти	8 шт.
Вазы для свежих огурцов и помидоров (на низкой ножке)	8 »
Бульонные чашки с блюдцами	24 »
Чашки кофейные с блюдцами	24 »
Сахарницы фарфоровые	6 »
Солонки-перечницы	12 »
Пепельницы фарфоровые	6 »
Горчичницы	6 »
Сигаретницы	4 »

Продолжение

Наименование предметов сервировки	Количество
Салатники для льда на 1 порцию	4 шт.
Салатники для льда на 3 порции	2 »
Мельхиор	
Икорницы	6 »
Кокотницы	24 »
Блюда мельхиоровые овальные	4 »
Креманки	24 »
Щипчики для сахара	6 »
Ножи и вилки столовые	30 »
Ножи и вилки закусочные	50 »
Ножи и вилки рыбные	26 »
Ножи и вилки фруктовые	24 »
Ложки десертные	30 »
Приборы для раскладывания	6 »
Лопатки для икры	6 »
Ложки для мороженого	24 »
Ложки чайные	25 »
Вилки или чайные ложки для грибов «коко́т»	24 »
Ложки кофейные	26 »
Лопатки для раскладывания рыбы	4 »
Ведерки для шампанского	2 »
Щипцы для льда	4 »
Подносы большие	10 »
Подносы малые	4 »
Канделябры для свечей	2 (желательно)
Стекло или хрусталь	
Фужеры	30 шт.
Рюмки водочные	40 »
Рюмки мадерные	24 »
Рейнвейные	26 »
Лифитные для красного вина	26 »
Бокалы для шампанского	26 »
Рюмки коньячные	26 »
Вазы для фруктов	3 »
Вазы для цветов (низкие)	6 »
Белье	
Полотно скатертное	1—20 м или 2 по 10 м
Скатерти малые	10 шт. (173 × 173)
Салфетки полотняные	40 »
Полотенца	6 »
Ручники	12 »
Перчатки белые	12 пар
Сукно для настила на столы	10 м

Вся посуда должна быть одного стиля, без малейших дефектов (трещин, шербин и т. п.). Скатерти и салфетки должны быть безуко-

ризенной чистоты, тщательно отглаженными.

Перед банкетом тщательно убирают помещение, расставляют столы согласно принятой схеме и сервируют их.

СЕРВИРОВКА БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ

Для обслуживания банкетов рекомендуется использовать раскладные столы с подставкой или специальными дополнительными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120—150 см. Эти столы портативны и удобны для складывания. Расстановка столов в зале зависит от его конфигурации — колонн, ниш и т. д., количества гостей, типа обслуживания.

На каждого участника банкета за столом должна приходиться площадь размером от 60 до 80 см. Между столами, поставленными параллельно, расстояние должно быть от 1,5 до 2,0 м. Кроме банкетных столов в зале около стен или по углам ставят подсобные столы для официантов (с запасом сервировки) или серванты.

Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают толстой мягкой тканью, которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды. Столы накрывают банкетными скатертями со спуском 20—30 см. Скатерть должна иметь заглаженный посередине рубец.

Сервировка банкетного стола начинается с расстановки мелких столовых тарелок, которые ставят на расстоянии 60—80 см друг от друга, так, чтобы борт тарелки находился на расстоянии 2 см от края стола. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева — пирожковые на расстоянии 10—15 см и от края стола на 5 см.

Справа от тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним — рыбный, затем — столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней — закусочный нож. Если две закуски — рыбная и мясная, то кладут два ножа и две закусочные вилки (один комплект для рыбной закуски, другой — для мясной).

Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее — рыбную и рядом — две закусочные. Десертные ножи и вилку кладут за тарелками. Ручки всех

приборов должны лежать на одной линии, параллельной кромке стола.

Затем на стол в определенном порядке ставят фужеры и рюмки для вина. Фужеры ставят за тарелками против столового ножа, а справа от фужера — рейнвейную и лафитную (более низкую) и водочную рюмки. Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа — лафитную или рейнвейную рюмку (более высокую). Могут быть различные варианты сервировки стола хрусталем в зависимости от подачи тех или иных вин к блюдам, предусмотренным в меню. Коньячные рюмки на стол не ставят, их подают к кофе с коньяком или ликером. Разложив приборы и расставив фужеры и рюмки, официанты раскладывают салфетки, которые свертывают в виде волана или колпаком либо другими способами, и кладут на закусочные тарелки.

К прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой) можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на машинке.

Через один прибор ставят попарно специи (соль и перец), причем соль ставят с левой стороны от перца.

Хорошим украшением банкетного стола служат цветы, а также вазы с фруктами.

Цветы ставят в невысокие вазы, чтобы они не загорали лица и не мешали беседе. Иногда цветы кладут прямо на стол — по одному цветку или небольшими букетиками. Можно положить «дорожкой» зелень аспарагуса воланом по всему столу. Цветы должны быть без резкого запаха.

Фрукты ставят на стол вымытыми, протертыми сухим полотенцем и красиво уложенными в вазы. У яблок зачищают плодоножку, виноград подрезают ножницами и кладут в вазу небольшими кистями. При укладке фруктов соблюдают определенную последовательность: например, первый ряд — яблоки, груши, далее апельсины, кисть винограда, свисающая с вазы, и т. д. Вечером ставят канделябры со свечами.

Затем метрдотель дает распоряжение внести в зал напитки. Бутылки с вином предварительно тщательно вытирают (капсулы от края на 3—4 мм подрезают ножом) и ставят на подсобные столы.

Вино и вино-водочные изделия, полученные для банкета, должны быть соответ-

ствующим образом подготовлены. Так, например, водку, белые столовые вина, шампанское до подачи на стол нужно охладить в холодильнике. Прохладительные напитки — фруктовые и минеральные воды — также должны быть в охлажденном состоянии. Коньяк и красные столовые вина не охлаждаются.

Алкогольные напитки открываются в присутствии заказчика, который должен прийти заранее.

Независимо от времени года обязательно должен быть подготовлен пищевой лед, которым обносят гостей так, чтобы они имели возможность сами взять его и положить в бокал для охлаждения напитков.

Незадолго до приглашения гостей раскладывают хлеб. Белый хлеб кладут на пирожковые тарелки с левой стороны по два-три куса верхней корочкой влево, а черный — с правой стороны тарелки верхней корочкой вправо. Хлеб может быть подан и в виде маленьких круглых булочек — по 1—2 булочки на тарелку — или подогретых тостов; подаются также расстегаи, калачи, если в меню включена икра.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ

В последнее время при организации банкета за столом принято предусматривать подачу аперитива для гостей перед началом банкета в отдельном зале, где они ожидают прибытия почетных гостей, знакомятся, беседуют. Чтобы заполнить эту паузу, в качестве аперитива подают коктейли, вермут, водку, соки и другие напитки. Иногда вместе с аперитивом гостям предлагают канапе — закусочные бутерброды, расстегаи (малой формы). Все напитки и закуски предлагаются гостям официантами. Для этого в подсобном помещении рюмки, стопки, бокалы заранее заполняют 2/3 их емкости напитками и ставят на небольшой поднос на расстоянии 2—3 см друг от друга, предварительно положив на поднос салфетку.

Рюмки ставят так, чтобы более высокие были в центре подноса, низкие — ближе к краю.

Официант, подающий аперитив, подходит с подносом, который держит на левой руке, к группам гостей и предлагает напитки, называя их.

Правая рука официанта в это время заложена за спину. Бывает так, что гость выскажет пожелание получить напиток, который отсутствует на подносе. В этом случае необходимо объяснить гостю, можно ли удовлетворить его просьбу, и, если нет, — извиниться и порекомендовать напиток, который может заменить заказанный.

Официант должен запомнить гостя, который высказал пожелание, и, получив в служебном помещении необходимый напиток, подать его.

Если на подносе официанта, подающего аперитив, осталось два-три бокала (рюмки), то он должен пополнить поднос. По пути в служебное помещение официант может собрать пустые бокалы и рюмки, предложив посетителям поставить их на поднос.

Перед началом банкета метрдотель, составляя план обслуживания столов, подразделяет их на секторы, закрепив каждый за определенными квалифицированными официантами.

Метрдотель заранее распределяет между ними всю работу по обслуживанию гостей и устанавливает, кто из официантов предлагает гостям закуски, горячие блюда, гарниры, соус, кто наливает вино, убирает посуду, предлагает гостям кофе и аперитивы и т. п. Подачу вин обычно поручают официантам высокого роста (и желательно молодым).

Метрдотель регулирует работу официантов, дает распоряжение на выход в зал с очередным блюдом. Выход официантов строго обусловлен: первыми выходят те, которые обслуживают дальний сектор. Особое внимание метрдотель должен обращать на своевременность и синхронность выхода в зал официантов, подающих вина и блюда.

Вначале подают в обнос холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем — закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми для холодных мясных закусок. После холодных закусок подают также в обнос горячие, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки.

Получив на раздаче блюда, официанты направляются с ними к входу в банкетный

26

27

26



27



зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в 2—3 шагах сзади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. Блюда держат на левой руке на уровне локтя. По знаку старшего официанта (обслуживающего почетных гостей в центре стола) они приступают к подаче блюд, соблюдая очередность обслуживания. (Во время произнесения тостов обслуживание прекращается.) Все закуски и блюда подаются гостю с левой стороны. Водку и вино наливают с правой стороны правой рукой. Подача блюд может производиться и с правой стороны, если кушанье было заранее разложено или разлито в посуду индивидуального пользования (горячие закуски — в кокетницы, супы — в чашки и тарелки, десертные блюда — в креманки, горячие напитки — в чашки). При этом надо предупредить гостя словами «разрешите поставить». На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладки. После подачи блюд, которые принято есть руками, не пользуясь приборами (спаржа или цыплята табака), гостям подают небольшие чашки с водой и кусочком лимона для ополаскивания пальцев и салфетки.

Посуду официанты убирают только после того, как почетные гости, в честь которых дается завтрак или обед, кладут вместе нож и вилку на тарелку. По неписанному международному обычаю это означает, что данное блюдо они есть уже не будут. В этом случае по знаку метрдотеля официанты начинают уборку посуды одновременно во всех секторах. Посуду убирают с правой стороны гостя правой рукой, а с левой — левой рукой. При замене посуды и приборов официант подходит к гостю с чистой тарелкой, берет левой рукой использованную тарелку, а правой ставит чистую и кладет чистый прибор, если таковые не были разложены предварительно при сервировке.

Кофе на банкетах обычно подают после десерта в отдельном зале (иногда для этих целей используют аванзал) или в банкетном зале на отдельных столиках.

Кофейные столы ставят на таком расстоянии один от другого, чтобы обеспечить удобства и «автономность» группы гостей, сидящих за каждым столом, и необходимые условия для обслуживания.

На середину стола можно положить кружевную розетку или салфетку, подогнув ее углы так, чтобы получился правильный восьмиугольник. На центр салфетки ставят вазу с фруктами, если они не были поданы за

банкетным столом. Десертные или пирожковые тарелки ставят двумя стопками, а рядом с ними на салфетку кладут фруктовые приборы. Около тарелок стопками кладут сложенные валиком салфетки для индивидуального пользования.

На стол, по возможности дальше от его краев, ставят конфеты в вазах или коробках (наборы), печенье, пирожные-малютки, сладкие орешки, сахар, пепельницы, сигареты, сигары, спички и т. д.

Можно заранее сервировать стол кофейными чашками и коньячными рюмками, но можно их подать и тогда, когда гости сядут за столы.

В первом случае кофейную чашку на блюдце (ручкой в левую сторону) ставят на стол перед каждым стулом, в 5—10 см от края стола. Кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой черенком вправо. Коньячные рюмки ставят или за каждой чашкой, или группами по 3—4 шт. Ликерные рюмки на стол не ставят. Они находятся на подсобном столе и подают их на стол, когда гость изъявил желание выпить ликер. После того как гости сели за столы, один официант предлагает им коньяк и ликер, наливая их в соответствующую рюмку, другие, взяв кофейники, наливают кофе в чашки, стоящие на столе перед гостями. Если гость пожелает выпить чай, его кофейную чашку со стола убирают. Чай, процеженный через сито, подают в чайной чашке. На блюдце кладут чайную ложку. Лимон к чаю подают в розетке.

Во втором случае кофейные чашки и коньячные рюмки заранее на стол не ставят. После того как гости сели за столы, один официант, взяв поднос с пустыми коньячными и ликерными рюмками и коньяком и ликером в бутылках, подходит к столу и становится перед гостем или в стороне от него, держа поднос в руках. Другой официант, работающий «в паре» с первым, также подходит к столу с маленьким подносом в руке и предлагает каждому гостю напиток. При согласии гостя он ставит на маленький поднос рюмку, наполняет ее и, поставив бутылку на поднос товарищу, подает гостю рюмку на подносе. Для такого обслуживания очень удобны тележки. Коньяк и ликер можно предложить и в обнос — в рюмках, наполненных заранее и поставленных на подносы.

Кофе и чай наливают в соответствующую посуду в подсобном помещении, вносят в кофейный зал на подносах и ставят на столы перед гостями.

Молоко или сливки предлагают каждому гостю при подаче кофе и наливают по его желанию; затем молочник (сливочник) ставят на кофейный стол. Напитки по желанию гостей дополняют в течение всего времени их пребывания в кофейном зале. Кофе, коньяк и ликер добавляют в освободившуюся у гостя посуду на столе. Освободившуюся же чайную чашку не доливают, а снимают со стола; чай подают в другой, налитой на подсобном столе.

Официанты, обслуживая гостей в кофейном зале, следят за порядком на столах, очищают или меняют пепельницы, убирают использованные и ненужные предметы.

В конце пребывания гостей в кофейном зале им предлагают охлажденную кипяченую или минеральную воду. В случае, когда коньяк и ликер предлагают в обнос, воду после кофе не предлагают. (Она должна быть в фужерах, стоящих на столе у каждого гостя.)

Необходимое условие хорошей организации банкета — бесшумная работа официантов, без лишних разговоров, без громких вопросов. Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что имеет особенно большое значение на официальных приемах-банкетах.

Для обслуживания на торжественных вечерах официанты надевают белые перчатки, следя за тем, чтобы они вовремя были заменены.

§4. БАНКЕТ С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

В отличие от банкета за столом с полным обслуживанием, когда все блюда и напитки подаются официантами, иногда организуют банкет, когда холодные закуски и напитки заранее ставят на стол, а официанты подают горячие блюда. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т. п. При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10—14 гостей.

Характерная особенность меню такого банкета — разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок гостям обычно предлагают одну-две горячие, затем горячее блюдо, десерт, фрукты. Банкет с частичным обслуживанием официантами, как и банкет с полным обслуживанием, может заканчиваться подачей кофе.

Для удобства сервировки стола тарелками вначале накрывается одна половина стола. Вторую половину стола сервируют, ставя тарелки уже против поставленных.

Блюда с одними и теми же закусками, вазы с салатами расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 4—6 человек. Это позволит каждому приглашенному положить на тарелку любую закуску по своему выбору без помощи официанта.

Сервируя стол стеклянной посудой, на него ставят только фужер, рюмку для вина и рюмку для водки. Если горячее блюдо официанты подают заранее разложенным на столовые тарелки, то при сервировке на стол ставят лишь закусочную и пирожковую тарелки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за полчаса до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Рыбные, овощные, мясные закуски чередуют и расставляют на столе в один или два ряда, учитывая ширину стола.

Каждое блюдо должно иметь приборы для раскладки. Перед тем как поставить на стол салатники, икорницы и т. п., дно их аккуратно протирают ручником, чтобы не загрязнить скатерть.

После закусок на стол ставят напитки; некоторые из них по желанию заказчика могут быть откупорены заранее (кроме бутылок с кронпробками). Как и закуски, напитки рассредоточивают по всему столу, чтобы каждый гость мог налить себе любой из них по своему выбору. Перед тем как гости сядут за стол, открывают, протирая горлышко, бутылки с кронпробками (пиво, минеральная и фруктовая вода и т. п.). После расстановки напитков на стол ставят хлеб, расстегаи, кулебяку, а соки, хлебный квас, фирменные напитки, если они заказаны, приносят на стол в кувшинах.

Размещение гостей за столом происходит по заранее составленному заказчиком плану, который помещают на столике перед входом в банкетный зал.

Почетным гостям и гостям преклонного возраста официанты помогают занять их место за столом.

Как только гости сядут, официанты могут предложить им напитки, налив их в рюмки, а вслед за этим — закуски. Вначале принято предлагать икру, малосольную рыбу, затем сразу же свежие овощи, отварную или заливную рыбу.

После подачи рыбных закусок обязательно следует сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми. Прежде чем взять использованную тарелку у гостя, следует спросить его разрешения. Если гость положил вилку и нож на тарелку параллельно друг другу или скрестил их — это знак официанту убрать тарелку. В этом случае разрешения можно не спрашивать.

После подачи рыбных закусок предлагают мясные.

О подаче горячего блюда метрдотель должен сообщить на производство не позже чем за 20—30 мин до начала подачи (время согласовывают с заказчиком). Эти полчаса гости используют для того, чтобы выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть, а официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда — сметают крошки, убирают посуду, бутылки и т. п. Иногда гости не встают из-за стола, и официант заменяет посуду и приборы при них, убирая использованные тарелки и прибор и ставя чистые.

§5. БАНКЕТ-ЧАЙ

Банкет-чай — особая форма банкета, который обычно организует женщина, приглашая в основном женщин. Его продолжительность невелика — около 2 ч. Проводится, как правило, с 16 до 18 часов. Обслуживание банкета-чая желательно поручать официанткам, чтобы создать более непринужденную обстановку.

В зале, где проводится банкет-чай, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла, диваны. Чайный стол ставят в центре зала. Если столов несколько, между ними должны

быть достаточные проходы. Столы накрывают полотняными цветными скатертями светлых тонов с рисунком. Полотняные салфетки на столах — тех же тонов.

При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные и ликерные, чайные чашки, сахарницы и щипцы, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки. Пепельницы подаются по просьбе гостей.

При сервировке чайного стола для гостей ставят десертные тарелки, за ними — рюмки для мадеры емкостью 75 г; за рюмками кладут фруктовые приборы. Рядом с десертными тарелками — десертные ножи, вилку или ложку (в зависимости от десертного блюда). На десертные тарелки кладут салфетки, сложенные конвертом, валиком. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4—6 шт.

К чаю на стол подают пирожки, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье и т. п. Рекомендуются десертные, полусладкие вина, ликеры, ром. Обычно на чайный стол слева от хозяйки ставят самовар на подносе, около самовара — чайник и чашки. Посередине стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними — торты, нарезанные на порции, вазы с печеньем, вареньем, медом, шоколадный набор, конфеты, лимон.

По желанию заказчика в меню могут быть включены некоторые виды закусок — ветчина, сыр, бутерброды или сэндвичи, маленькие слоеные пирожки с мясом.

При обслуживании банкета-чая официантки, после того как гости разместятся за столом, предлагают им сладкие блюда и вина. Вслед за этим подготавливают горячие напитки. Убрыв использованную посуду и поставив чистые тарелки и приборы, подают чай (кофе). На столе должны быть поставлены горячие сливки, молоко, лимон и т. д. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок. После подачи горячих напитков гостям предлагают вино — мускат, кагор и ликеры. Если гость попросит вторую чашку чая, ее наливают на подсобном столе (можно наливать чай в ту же чашку, если в ней нет лимона).

Чай может разливать и сама хозяйка из самовара. В этом случае при сервировке чашки

размещают в перевернутом виде на боку, одна в одну, возле самовара, здесь же ставят блюдца. Официант передает чашки с налитым чаем гостям, сидящим вдали от хозяйки, приносит при необходимости чистую посуду. Перед тем как подать гостю, чашку ставят на блюдце ручкой влево, а с правой стороны за чашкой ручкой вправо или сбоку кладут чайную ложку.

§6. ФУРШЕТ

Преимущество приема, организуемого по типу фуршет, заключается в том, что он дает возможность на той же площади банкетного зала обслужить значительно большее количество приглашенных, чем при организации банкета за столом. Да и стоимость фуршета в расчете на одного гостя значительно ниже, чем стоимость банкета за столом.

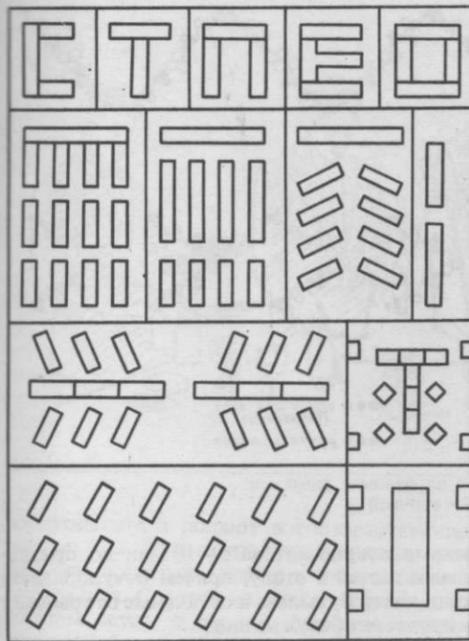
Приглашенные на фуршет едят и пьют стоя. Гостям предлагается свободный выбор мест в зале, индивидуальный выбор разнообразных закусок, блюд и напитков, в большом количестве расставленных на фуршетных, несколько выше обычных, столах.

Поверхность крышки этих столов обычно оклеена сукном или закрыта чехлом. При отсутствии фуршетных столов применяют обеденные, которые составляют вплотную друг к другу рядами из расчета 1 погонный метр на 6—8 гостей (при двусторонней сервировке).

При расстановке фуршетных столов учитывают площадь и конфигурацию обеденного зала, количество приглашенных, расположение дверей и окон. Столы могут быть расставлены в один ряд по оси зала или симметрично ей рядами, иногда в виде букв Т, П, Ш и другой формы. Один из столов предназначается для почетных гостей; он должен быть расположен так, чтобы другие гости не стояли к нему спиной.

Расстояние между стеной и столом предусматривают не меньше чем 1,5 м для удобства передвижения приглашенных и официантов. Столы не должны загромождать вход в зал. Кроме основных столов в зале ставят небольшие столики у стен или в углах с сигаретами, спичками, пепельницами и для резерва посуды.

Фуршетные столы накрывают скатертями, которые спускаются со всех столов на



Различные варианты расположения столов для банкетных и фуршетных приемов. За исключением четырех вариантов первого ряда, столы должны быть установлены с разрывом, чтобы вокруг них можно было ходить. Первый сверху ряд — схема установки столов со стульями; остальные три — фуршетные столы (без стульев)

одинаковое расстояние, не доставая до пола 5—10 см. При отсутствии специальных скатертей используют обычные (которые могут не соответствовать длине и ширине стола), применяя определенные приемы. Когда стол покрывают несколькими скатертями, настилают одну на другую (внахлестку), первой застилают сторону, противоположную главному входу; это делает кромку верхней скатерти менее заметной. Углы скатерти следует подвернуть, а спуски боковых и торцовых сторон скрепить под прямым углом.

Сервировка фуршетных столов имеет свои особенности.

Расстановка фужеров, рюмок, стопок для соков может быть двусторонней или односторонней.

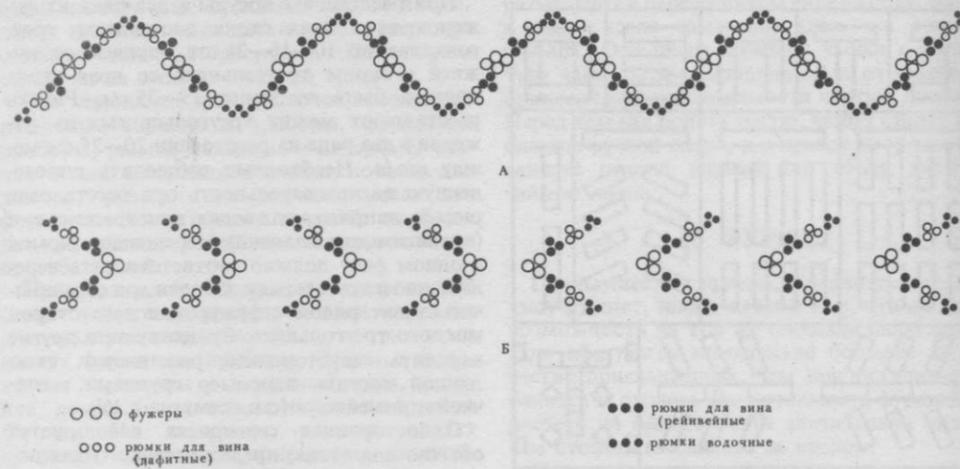
При расстановке посуды в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10—15—21 шт., причем от нижней стороны треугольника до края стола должно быть не менее 15—25 см. Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 20—25 см между ними. Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок, например для водки, виноградных вин (в зависимости от меню). Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию в другом ряду. Стопки для сока обычно ставят рядом с фужером с двух сторон каждого треугольника. Существуют и другие варианты двусторонней расстановки стеклянной посуды, например группами, «елочкой», «змейкой» (см. схему на с.161).

Односторонняя сервировка используется обычно для стола, предназначенного для почетных гостей. При этом рюмки можно поставить в один ряд вдоль стола, отступив на 60—70 см от края. Рюмки чередуются по назначению, как и при двусторонней сервировке. Фужеры расставляют на концах стола треугольниками. Вина ставят за рюмками. Воды и пиво — вблизи фужеров. Тарелки, приборы, блюда с закусками — перед рюмками.

Для сервировки фуршетных столов используют закусочные и пирожковые тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола, по 10 шт. на каждой стороне. За закусочными тарелками ставят пирожковые, стопками по 4—6 шт. Расстояние между стопками тарелок должно быть 1,5—2 м. На них кладут салфетки, сложенные валиком, по 3—5 на стопку. Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей (лезвием к тарелке), слева от тарелок — закусочные вилки (по количеству тарелок). Закусочные вилки кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной. Справа от десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева — десертные вилки. На стол ставят между рюмками вазы с фруктами и цветами.

Могут быть и другие варианты сервировки фуршетного стола.

На каждого гостя должно приходиться примерно: закусочных тарелок — 1,5—2 шт.; пирожковых — 0,2—0,3; закусочных вилок — 1,5—2; ножей — 0,25—0,5; фруктовых ножей — 0,25—0,5; фужеров — 0,5—0,1;



Варианты сервировки столов на фуршете рюмками:
А — змейкой; Б — елочкой

рюмки всех видов — 2—2,5; стопок для соков — 0,25—0,5 шт.

Учитывая, что гости во время фуршета едят стоя, все холодные закуски приготавливают мелкими кусочками, «под вилку». При расстановке закусок на столе соблюдают определенную последовательность. Например, не ставят рядом две закуски из мяса, а чередуют закуски из рыбы, овощей, мяса. Закуски из птицы и дичи ставят так, чтобы голова тушки была обращена к гостям. На каждое блюдо кладут приборы для раскладок, чтобы гость сам мог взять то, что пожелает. Вначале на столе размещают закуски, уложенные на большие блюда. В последнюю очередь ставят закуски, заправленные майонезом или сметаной, а также икру, заливные блюда. Закуски в вазах, салатниках ставят дальше от края стола, чем закуски в низкой посуде.

Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не раньше чем за час до начала приема, чтобы не ухудшилось их качество и оформление.

На самый край фуршетного стола не ставят ничего, иначе гостям будет некуда поставить свои тарелки.

Хлеб подают нарезанный ломтиками небольшого размера, уложенными на закусочные тарелки или в сухарницы.

Бутылки с пивом, минеральными водами,

соками открывают за 5—10 мин до приглашения гостей к столу, причем откупоривают лишь часть бутылок, а остальные открывают в процессе обслуживания.

На одного официанта при обслуживании фуршета обычно приходится 15—20 гостей. Задача официанта — помочь в выборе закусок, предложить свою помощь, чтобы налить вино, положить на тарелку закуску и т. п. Напитки и закуски обычно подают гостям разные официанты. При подаче напитков используются различные приемы. Иногда, например, на поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько рюмок с различными напитками и предлагают их гостям, называя напиток. Поднос держат на левой руке. Можно поставить на поднос несколько пустых рюмок и бутылок с напитками, повернув их этикетками в сторону гостя. В этом случае официант, держа поднос на левой руке, правой может налить гостю напиток по его желанию или предоставить это сделать самому гостю.

При подаче закусок официант, взяв со стола в левую руку блюдо с закуской, обносит им гостей, раскладывая закуски на их тарелки.

После холодных закусок по распоряжению метрдотеля подают горячие закуски. Для фуршетного обслуживания (официантами в обнос с подносом) их готовят в определенном



ассортименте и подают в соответствующей посуде. Так, жульен из дичи и птицы, шампиньоны в сметане, крабы в соусе подают в кокотницах. Сосиски-малютки, тефтели в томатном соусе, судак или осетрина «орли», люля-кебаб могут быть поданы в мельхиоровых блюдах или в баранчиках.

Кокотницы с закуской ставят на поднос, покрытый салфеткой. На этот же поднос у борта кладут специальные вилки или чайные ложки. На ручку кокотницы надевают маленькую бумажную папильотку для того, чтобы гость не обжег руки.

Другие горячие закуски подают так. Держа блюдо на левой руке, официант правой рукой с помощью ложки и вилки кладет закуску на тарелку гостя, которую тот держит в руках.

Вместо вилок при подаче некоторых блюд, приготовленных небольшими кусочками, а также люля-кебаба, сосисок и других применяют деревянные или пластмассовые шпажки, которые после одноразового использования официант собирает и уносит.

Использование шпажек позволяет уменьшить количество приборов при обслуживании фуршетом.

Вслед за горячими закусками подают мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и т. п. Для этой цели используют металлические креманки, которые ставят на поднос, застеленный салфеткой.

Во время десерта подают шампанское. Им наполняют бокалы на 2/3 объема, ставят на поднос, застеленный салфеткой, и обносят гостей. На подносах же подают гостям кофе, причем чашки с кофе ставят в центре подноса, покрытого салфеткой, а блюда — стопками у борта. Вместе с кофе подают коньяк или ликер в рюмках, поставленных на поднос, застеленный салфеткой.

После окончания фуршета и проводов гостей по распоряжению метрдотеля со столов в определенной последовательности убирают посуду: вначале бутылки, вазы с цветами и фруктами, салфетками, затем приборы, креманки, фарфоровую посуду, кофейные чашки. В последнюю очередь убирают рюмки, бокалы, фужеры. Убирая со стола посуду, ее предварительно зачищают и сортируют по видам. Крошки сметают щеткой на поднос, затем снимают скатерть. Сукно, фланель или байку, подстеленную под скатерть, в больших полотнах скатывают в рулоны, полотна небольших размеров хранят стопками.

§7. ПРИЕМ-КОКТЕЙЛЬ

Обслуживание гостей, приглашенных на коктейль, тоже имеет свои особенности. В зале ставят небольшие столики с сигаретами, спичками, пепельницами, бумажными салфетками; в вазочках — миндаль в сахаре или

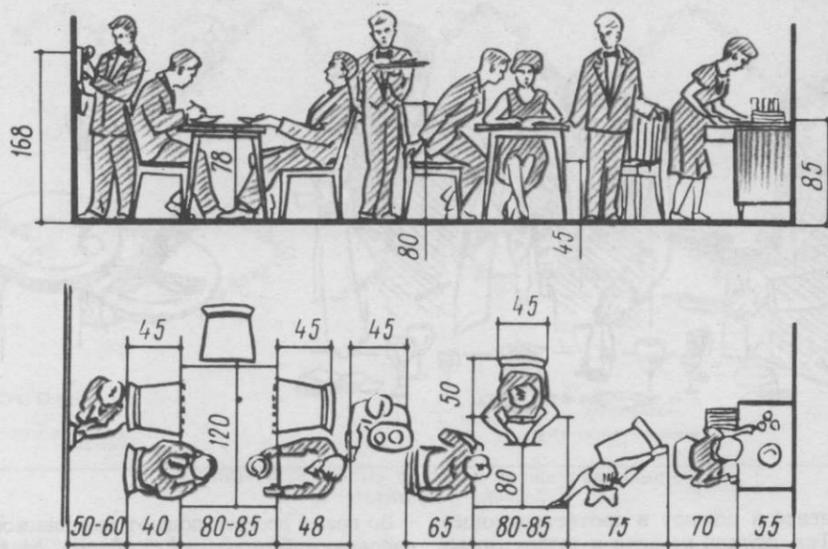


Схема и планы обслуживания

с солью. Банкетные столы не расставляют. Официанты разносят закуски на фарфоровых блюдах, рюмки и бокалы с напитками — на подносах. Тарелок и приборов при обслуживании коктейлей не полагается. Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые шпажки.

Величина всех подаваемых во время коктейля изделий должна быть такой, чтобы их можно было сразу целиком положить в рот. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды канапе, нарезанные небольшими кусочками в виде ромбиков, прямоугольников, треугольников и т. д., волованы, начиненные мясом, рыбой, салатом, фаршированные яйца и т. п.

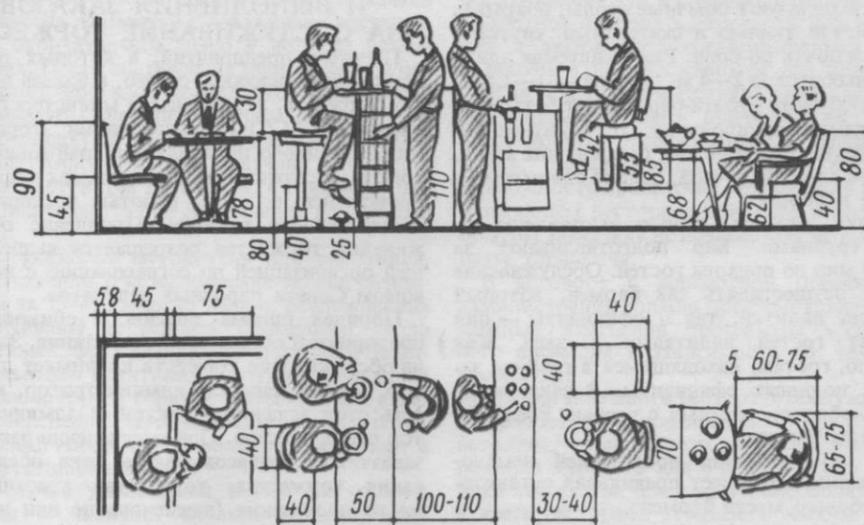
Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок-малюток и пр. На десерт принято подавать пирожное ассорти, яблоки, апельсины и другие фрукты. Заключение приема — кофе.

Организуя коктейль, предусматривают помещение для подготовки напитков и закусок. Здесь ставят столы, на которых готовят коктейли, разливают напитки в рюмки, бокалы, стопки. Все напитки перед началом коктейля должны быть дове-

дены до температуры подачи. Рюмки, стопки, бокалы с напитками расставляют на подносах, покрытых салфетками. Напитки в высоких бокалах ставят в середине подноса, рядами в низких рюмках и стопках — по краям. Гостей обносят закусками, обычно уложенными на круглые блюда (овальные менее удобны). Вначале гостям предлагают напитки, а вслед за этим закуски. Официанты чаще всего работают парами. Подача горячей закуски производится по указанию метрдотеля. На подогретом металлическом или фарфоровом блюде укладывают закуску, к которой подают шпажки (деревянные или пластмассовые). Шпажки могут быть поданы в низкой стопке — стаканчике.

Напитки и закуски подают с момента появления первого гостя и до тех пор, пока приглашенные не разойдутся. Обычно на приеме-коктейле подают крепкие алкогольные напитки (водку, коньяк, виски, джин), крепкие и десертные коктейли, соки.

Использованную посуду со столиков и непосредственно из рук гостей собирает на поднос специально выделенный для этой цели официант. Поднос он держит в левой руке, правой ставя на него рюмки, тарелки и т. д.



Собрав посуду, официант относит ее в посудомоечную.

§8. ОБСЛУЖИВАНИЕ В ВИННОМ БУФЕТЕ-БАРЕ

Винные бары обычно размещаются на оживленных улицах городов (при ресторанах и гостиницах), а также в местах отдыха населения.

Для типового проектирования винных баров характерна организация винных баров, обслуживающих определенное число посетителей — 25, 50 и 75 человек. Оформление зала в баре должно отвечать современным эстетическим требованиям интерьера, в котором используются художественно-декоративные элементы. В зависимости от стиля оформления залы баров оборудуются стойками (высотой до 1,2 м) и табуретами с вращающимися сиденьями (высотой 0,8 м), а также двух-, трех- и четырехместными столами с гигиеническим покрытием, стульями и полумягкими креслами.

Винные бары должны быть обеспечены сортовой посудой (бокалами и фужерами различной формы, коньячными и ликерными

рюмками, тонкими стаканами (300 г) для виски, вазами для пирожных и фруктов), фарфоро-фаянсовой (чашками с блюдцами для пуншей, глинтвейнов, грогов, пирожковыми и закусочными тарелками, приборами для специй и др.) и металлической (вазми-ведерками для охлаждения вин и напитков, кокильницами, кокотницами, креманками, шейкерами), столовыми приборами из нержавеющей стали в соответствии с нормами оснащения.

В бареготавливаются коктейли и другие смешанные напитки и закуски. Остальная продукция доставляется в готовом для реализации виде. Для обеспечения бара пищевым льдом устанавливается льдогенератор.

Помимо этого необходимо иметь: соковыжималку, щипцы, совки для льда, сетку для процеживания, мензурки (градуированные), графин для сахарного сиропа, кувшин для сока, скребок для цедры цитрусовых, ложку для вина, сифоны для газированной воды, штопор нарзанный, нож, доску для нарезки, соломку для крющона и коктейлей.

В винном баре нередко организуется обслуживание приемов по типу фуршет и коктейль. Для этого, если в ресторане нет спе-

специальной барной стойки (или буфетной для бара), используют обычные столы, покрывая их толстой тканью и скатертями, спускающимися почти до пола. Рекомендуемая длина буфетных столов 2—4 м, ширина — 1—1,5 м. В средней части буфета-бара ставят бутылки с напитками, крюшонницу с глинтвейном, термос с пищевым льдом, стаканы для виски, ложку с длинной ручкой, поднос с рюмками и другие приборы.

Рюмки, бокалы, стопки выставляют на стол группами. Бар подготавливают за 20—30 мин до прихода гостей. Обслуживание может осуществлять как бармен, который наливает напитки, так и официанты — они обносят гостей напитками в зале. Как правило, гостям, находящимся в глубине зала, их подносят официанты. В заключение гостей обносят чашками с черным кофе.

Советы бармену:

При обслуживании посетителей немаловажное значение имеет правильная организация рабочего места бармена.

Инвентарь, посуду и продукты необходимо размещать за барной стойкой на определенных местах так, чтобы они всегда были под рукой.

Вина и другие жидкие компоненты целесообразно размещать с правой стороны рабочего места бармена: бутылки обычно ставят в один ряд, сначала располагают коньяк, водку, ром, затем — ликеры, вина крепленые и столовые; перед бутылками ставят графины с сиропами и соками.

До начала работы необходимо заготовить все компоненты напитков (сахарный сироп, свежие и консервированные плоды и ягоды и др.) в том количестве, которое обеспечит бесперебойную работу бара в течение дня. Нужно также нарезать лимоны, фрукты, приготовить некоторые холодные закуски, в специальное ведерко положить кусочки пищевого льда. Все это следует расположить с левой стороны рабочего места бармена, где находятся подносы с чистой посудой.

Шейкер следует заполнять примерно на 3/4 его объема, так как при взбивании и смешивании объем содержимого увеличивается. После наполнения шейкер закрывают и энергично встряхивают в течение 10—15 секунд; при этом достигаются полное смешивание компонентов и быстрое охлаждение содержимого.

§9. ПОРЯДОК ПРИЕМА И ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАКАЗОВ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ ТОРЖЕСТВ

Перечень предприятий, в которых разрешается обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств, утверждается министерствами торговли АССР, управлениями торговли (общественного питания) обл(край)горисполкомов. Обслуживание торжеств, как правило, происходит в часы работы предприятия общественного питания. Продление обслуживания торжества разрешается вышестоящей организацией по согласованию с исполкомом Совета народных депутатов.

Порядок приема заказов и обязанности предприятий общественного питания. Заказы на обслуживание торжеств принимает директор, метрдотель или администратор, а где есть стол заказов — дежурный администратор стола заказов. При оформлении заказа с заказчиком согласовывается дата обслуживания торжества, количество участников, место проведения (наименование или номер зала, кабинета), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа с наценками на продукцию, установленными для данного предприятия.

Предприятие может принять заказ на изготовление оригинальных кулинарных и кондитерских изделий, отличающихся от обычных; эти изделия заказчики оплачивают по ценам калькуляций. Администрации предприятий не разрешается определять минимальную стоимость заказа и предлагать заказчику не угодный ему ассортимент продукции.

Индивидуальный заказчик при оформлении заказа должен внести в кассу предприятия аванс в размере не менее 30% стоимости заказа на основании выписанного бухгалтерией приходного кассового ордера (квитанцию к этому ордеру кассир вручает заказчику).

Заказ на обслуживание торжества от предприятия (организации, учреждения) принимается по гарантийному письму, в котором указываются: дата обслуживания, количество участников, стоимость заказа, фамилия лица, уполномоченного на оформление заказа, номер расчетного счета предприятия. Стоимость заказа оплачивается полностью путем безналичного расчета не позднее чем за три дня до выполнения заказа.

Не менее чем за два-три дня до начала торжества совместно с заказчиком составляется окончательное меню в четырех экземплярах. После составления меню заказчик оплачивает через кассу полную стоимость заказа (за минусом внесенного аванса).

Предприятие высшей категории должно удовлетворить просьбу заказчика о приобретении цветов для торжества. Стоимость цветов оплачивается при оформлении доплаты за заказ.

По указанию метрдотеля или работника, ответственного за выполнение заказа, официанты за 15—20 мин до начала обслуживания заканчивают сервировку банкетного стола закусками, фруктами, алкогольными и безалкогольными напитками и другой продукцией (за исключением горячих закусок, блюд и напитков, сладких блюд и мучных кондитерских изделий). Алкогольные напитки открывают в присутствии заказчика.

В случае уменьшения заказа на горячие блюда и напитки, сладкие блюда, алкогольные и безалкогольные напитки и кондитерские изделия заказчику возвращается стоимость этой продукции по продажным ценам. По желанию заказчика на эту сумму может быть отпущена другая продукция, о чем производится запись в заказе-счете.

Деньги заказчику возвращаются по расходному кассовому ордеру на основании письменного заявления заказчика, распорядительной надписи директора и бухгалтера о возврате денег по предъявлении заказчиком документа, удостоверяющего его личность; метрдотель (или другой работник, ответственный за выполнение заказа) на заявлении заказчика подтверждает аннулирование заказа-счета или частичный отказ от заказа.

Ответственность за полноту подачи продукции по оплачиваемому меню несут метрдотель и официант, ответственные за обслуживание.

Дополнительный заказ, сделанный во время обслуживания торжества, оформляется официантом по счету, выписанному в двух экземплярах на установленном бланке, с заполнением всех граф на основании п. 3.8 Основных правил работы предприятий общественного питания.

В заказе-счете не допускаются исправления. В случае отсутствия каких-либо продуктов, изменения цен на блюда и т. п. в день

обслуживания эти изменения отражаются на оборотной стороне заказа-счета. Все изменения в заказе-счете согласовываются с заказчиком и подтверждаются его подписью.

Если предприятие приняло заказ, но по не зависящим от него причинам не может организовать обслуживание в условленное время, администрация обязана обеспечить возможность проведения торжества в другом ближайшем ресторане или кафе и сообщить об этом заказчику не позднее чем за 7 дней до даты торжества.

В договоре с концертной организацией администрация должна предусматривать возможные изменения программы музыкального ансамбля в зависимости от тематики торжества.

При организации в ресторане обслуживания вечеров отдыха, праздничных торжеств (новогодних, первомайских, в честь Международного женского дня 8 Марта и др.) участники торжества предварительно оплачивают в кассе ресторана стоимость набора блюд, напитков, изделий по определенному меню с получением заверенного штампом предприятия билета, на котором указывается стоимость праздничного ужина (стоимость ужина в этом случае согласовывается с местными Советами народных депутатов). В случае организации во время обслуживания этих торжеств лотерей, вручения сувениров и предоставления других услуг утвержденные в установленном порядке дополнительные расходы на эти цели включаются в стоимость торжества; на билете указывается общая сумма — стоимость праздничного ужина и дополнительных расходов.

Права и обязанности заказчика. Заказчик имеет право отказаться от своего заказа не позднее чем за сутки до момента обслуживания.

В случае отказа от обслуживания торжества в день его проведения заказчик обязан возместить предприятию стоимость (по продажным ценам) приготовленной продукции, которая не может быть реализована. На эту продукцию составляется акт. Актированию не подлежат алкогольные и безалкогольные напитки, а также включенные в заказ-счет, но не поданные на стол горячие блюда и напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.

При определении блюд для включения в акт

особое внимание следует обращать на возможность сохранения и реализации готовых блюд с учетом требований, определенных Санитарными правилами для предприятий питания.

С продукцией, включенной в акт, заказчику предоставляется право поступить по своему усмотрению. Стоимость не подлежащей реализации и включенной в акт продукции покрывается из суммы, внесенной заказчиком в оплату за обслуживание торжества.

По письменному заявлению заказчика, поданному не позднее чем за 4 часа до начала обслуживания, ему могут быть возвращены деньги в размере стоимости части заказа, приходящейся в среднем на долю отсутствующих гостей. Если заказчик известит об уменьшении количества участников торжества непосредственно перед началом обслуживания, ему могут быть возвращены деньги в размере стоимости части заказа на горячие блюда и напитки, сладкие блюда, алкогольные и безалкогольные напитки и кондитерские изделия.

Заказчику не разрешается приносить в зал предприятия общественного питания напитки и продукты, а также привлекать посторонних лиц для приготовления блюд.

Заказчик должен находиться в зале предприятия общественного питания до окончания торжества.

Бой и порчу посуды и приборов по вине участников торжества оплачивает заказчик.

Работник предприятия общественного питания, ответственный за прием заказов, должен ознакомить заказчика с его правами и обязанностями, установленными Министерством торговли СССР.

§10. ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

Во всех общественных местах массового посещения (в театрах, кино, парикмахерских, в метро, автобусах и др.) для сведения граждан вывешиваются правила обслуживания, регламентирующие взаимоотношения работников отрасли и посетителей.

В ресторанах — это **Основные правила обслуживания посетителей в ресторанах**, утвержденные Министерством торговли СССР.

Ресторан — предприятие общественного питания, в котором обеспечивается высокая культура торгового обслуживания в сочетании с отпуском посетителям разнообразного ассортимента кулинарных, кондитерских и винно-водочных изделий и организацией музыкально-эстрадных представлений.

При входе в ресторан посетители сдают в гардероб на хранение верхнюю одежду и ручную кладь и получают жетон с номером на сданные вещи.

В зале ресторана метрдотель или администратор предлагают посетителям выбрать место за столом. При отсутствии в зале свободных столов посетителям в вечернее время (с 18 часов) с согласия лиц, не полностью занимающих стол, могут быть предложены места за этим столом. В дневное обеденное время (с 11 до 18 часов) свободные места могут занимать без разрешения.

Метрдотель или официант обязаны вручить посетителям меню, в котором указываются наименование и цены блюд и буфетной продукции, перечисленных в меню.

Подача порционных блюд производится через 20—25 мин после приема заказа. Прием заказов на порционные блюда прекращается за час до закрытия ресторана.

Посетитель расплачивается с официантом за выполненный заказ по счету, в котором также указываются дата и фамилия официанта.

За буфетные товары и цветы, продаваемые в ресторане вразнос, с тележки, посетитель расплачивается непосредственно при получении товара или цветов.

Отпуск водки в ресторанах производится по установленной норме при условии заказа блюд или закусок (водки подается не более 100 г на посетителя).

Посетителям не разрешается приносить с собой в ресторан продукты питания и винно-водочные изделия (в случае нарушения прекращается обслуживание).

Посетитель, допустивший порчу имущества ресторана, оплачивает в установленном порядке стоимость этого имущества.

На здании, в котором размещен ресторан, в удобных для обозрения местах устанавливается газосветная вывеска-реклама.

У входа в ресторан вывешивается объявление о часах его работы.

В случаях, когда на ресторан возлагается организованное обслуживание мероприятий, для проведения которых должны быть использованы все места в залах, вход посетителей в ресторан может быть прекращен — об этом вывешивается объявление с указанием времени, на которое закрывается ресторан, а также адреса ближайшего предприятия общественного питания.

Книга предложений выдается по первой просьбе посетителя.

В ресторанах с музыкально-эстрадными представлениями с посетителями может взиматься входная плата.

В ресторан не допускаются:

граждане в тренировочных костюмах и спецодежде, в домашней одежде;
лица в нетрезвом состоянии;
в вечернее время — лица в возрасте до 18 лет.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Виды приемов и банкетов.
2. Правила сервировки банкетных столов.
3. Правила обслуживания гостей при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
4. Каковы особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами?
5. Обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приемов.

Глава XII ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ

§ 1. ПРАВИЛА ПРИЕМА И ОБСЛУЖИВАНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ В РЕСТОРАНАХ, КАФЕ И СТОЛОВЫХ НА ТЕРРИТОРИИ СССР

С каждым годом растет в СССР приток туристов из разных стран мира. Прошлое и настоящее нашей Родины, уникальные памятники древнего зодчества и современные города, заводы, величественные инженерные сооружения, достижения науки и культуры — все это вызывает огромный интерес у гостей из-за рубежа.

Главное управление по иностранному туризму при Совете Министров СССР («Интурист») продает за иностранную валюту через туристские фирмы, организации и транспортные компании за границей туры (путевки) на обслуживание иностранных туристов в СССР, которые включают в себя полностью или частично следующие услуги: размещение в гостиницах, кемпингах, мотелях, предоставление питания, организацию экскурсий, услуги гидов-переводчиков, встречи и проводы на автотранспорте, в аэропортах, на железнодорожных вокзалах, в морских и речных портах, услуги носильщиков и т. п.

При продаже туров «Интурист» гарантирует предоставление туристам в полном объеме и на высоком уровне всего комплекса

услуг, стоимость которых они оплатили в иностранной валюте.

Для туристов из капиталистических и развивающихся стран «Интурист» также предоставляет за дополнительную плату следующие услуги: прокат автомашин с водителями и без водителей, обеспечение железнодорожными билетами для деловых поездок на международные конгрессы, конференции, симпозиумы, семинары по изучению русского языка, международные конкурсы, кинофестивали, спортивные состязания, фестивали «Русская зима», организация отдыха на курортах Черноморского побережья, Балтийского моря и в предгорьях Кавказа, охоты и рыбной ловли, поездки школьников, речных круизов по Волге, Дону, Днепру, морских круизов, проезда через территорию Советского Союза в зарубежные страны.

Питание — один из основных видов услуг, предоставляемых иностранным туристам. От организации и качества их обслуживания в ресторанах, кафе и столовых во многом зависят их впечатления от поездки в СССР.

Перечень ресторанов, кафе и столовых, обслуживающих иностранных туристов, определяется соответствующими организациями торговли (общественного питания) и согласовывается с «Интуристом» к началу января каждого года. В штате ресторанов и кафе, выделяемых для обслуживания иностранных туристов, должны быть работники (метрдо-

тели, официанты, бармены), владеющие одним-двумя иностранными языками (английским, немецким, французским) в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Меню в этих ресторанах и кафе должны быть напечатаны на русском и иностранном языках (английском, немецком и французском) и вложены в фирменные обложки.

Предприятия общественного питания должны содержаться в чистоте; в туалетных комнатах всегда должны быть чистые полотенца (электрополотенца), туалетное мыло и туалетная бумага.

§2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ

Не позднее чем за месяц до наступления очередного года отделения и агентства «Интурист» обязаны заключить договоры с организациями торговли (общественного питания) на обслуживание иностранных туристов. В договорах указывается период, с которого начинается обслуживание и обеспечивается постоянный заезд иностранных туристов в соответствии с лимитом мест, выделенных в ресторане для обслуживания, интервалы питания, условия обеспечения туристов питанием, стоимость дневного рациона их питания, условия и порядок расчетов, вопросы, связанные с дополнительными расходами, возникающими при обслуживании иностранных туристов.

В начале же каждого года «Интурист» обязан предоставить предприятиям общественного питания предварительные данные об ожидаемом заезде иностранных туристов в течение года, а впоследствии за 10 дней до начала планируемого месяца направлять ежемесячные графики пребывания туристов по городам с указанием класса обслуживания, включая туристов, прибывших на условиях кемпинга, которые питаются за наличный расчет, а также туристов, которым «Интурист» в счет тура обеспечивает только завтрак (обед и ужин они получают за наличный расчет).

«Интурист» обязан своевременно, но не позднее чем за сутки, предоставлять ресторанам, кафе и столовым заявки на обслуживание каждой группы туристов. В этих заявках дол-

жно быть указано: индекс группы, национальность и количество туристов, класс обслуживания, даты и часы обслуживания, а также фамилия представителя «Интуриста», ответственного за обслуживание данной группы.

Питание иностранных туристов должно быть организовано в тех ресторанах и кафе при гостиницах, в которых они живут в СССР. Если эти рестораны и кафе не могут обеспечить питанием всех проживающих в гостиницах туристов, их питание должно быть организовано представителями «Интуриста» на других предприятиях общественного питания, расположенных поблизости от места жительства туристов.

Питание туристов по «удешевленным и школьным» турам, как правило, следует организовывать в кафе или столовых.

Представители «Интуриста», ответственные за обслуживание групп туристов, обязаны обеспечить прибытие их групп в рестораны, кафе и столовые в часы, обусловленные в заявках.

В случае задержки туристов представители «Интуриста» должны поставить об этом в известность администрацию данного предприятия общественного питания не позднее чем за 2 часа до начала обслуживания. Если от представителя «Интуриста» не последует сообщения об изменении заказа и питание будет подготовлено к назначенному сроку, «Интурист» обязан возместить ресторану, кафе или столовой стоимость (по продажным ценам) приготовленной продукции, которая согласно составленным актам не может быть реализована. Акт на не реализованную по вине «Интуриста» продукцию составляется в трех экземплярах и должен быть подписан санитарным врачом (а при его отсутствии — заведующим производством, не являющимся материально ответственным лицом), материально ответственным лицом, чья продукция активируется, директором ресторана, кафе или столовой и представителем «Интуриста».

Отделение или агентство «Интуриста» возмещает предприятию общественного питания дополнительные расходы, связанные с простоем мест из-за неявки иностранных туристов в назначенное время. Предприятие в этом случае представляет отделению или агентству «Интуриста» полный расчет возмещения фактических убытков.

§ 3. ОБСЛУЖИВАНИЕ В РЕСТОРАНАХ, КАФЕ И СТОЛОВЫХ. ПИТАНИЕ ТУРИСТОВ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ

Администрация ресторана, кафе или столовой обязана выделить для обслуживания групп иностранных туристов отдельные залы или необходимое количество столов в общем зале. Так как индивидуальные туристы питаются не в одно время, рестораны, кафе, обслуживающие иностранных туристов, должны постоянно иметь в резерве несколько обеденных столов или отдельный зал. Бюро обслуживания гостиниц информирует об этом туристов.

Для групп иностранных туристов необходимо соблюдать установленный режим питания: завтрак — с 8.00 до 10.00, обед — с 12.00 до 15.00, ужин — с 17.30 до 19.30.

Обслуживание групп иностранных туристов в торговых залах ресторанов заканчивается в 20.00 (в ресторанах, где иностранные туристы питаются в две смены, ужин продлевается до 20.30). Для групп туристов, посещающих зрелищные мероприятия, ужин организуется до начала мероприятия или после него по согласованию администрации с гидом-переводчиком «Интуриста».

Обслуживание групп иностранных туристов в день приезда производится предприятиями до окончания рабочего дня. Часы питания намечаются заранее согласно установленным интервалам.

Администрация ресторана, кафе или столовой обязана обращать особое внимание на четкость и быстроту обслуживания иностранных туристов. Обслуживание во время завтрака не должно превышать 30 мин, обеда и ужина — 40 мин.

При обслуживании групп каждый официант должен обслуживать не более 10—15 человек, при обслуживании индивидуальных туристов — не более 8 человек.

В целях ускорения обслуживания иностранных туристов и повышения производительности труда администрация предприятия общественного питания должна внедрять прогрессивные формы обслуживания (комплексное недельное меню туристских завтраков, обедов и ужинов, обслуживание в

«обнос» или по типу «шведского стола» и др.).

«Европейский завтрак». Столы сервируют заблаговременно с учетом меню и необходимости быстрого обслуживания туристов. Сначала ставят пирожковую тарелку слева от места предполагаемой закусочной тарелки. Справа от нее кладут закусочную вилку вогнутой стороной вверх, справа от предполагаемой закусочной тарелки — нож лезвием влево, впереди параллельно краю стола — чайную ложку, спешки, вазочку с бумажными салфетками или полотняную салфетку. Закусочными тарелками столы не сервируют, так как закуски раскладываются на них на производстве.

За 10—15 мин до прихода туристов на столы можно поставить соки и кефир (сахар отдельно), холодные закуски, масло, булочки, розетки с джемом, хлеб, чажки для чая и кофе. Рекомендуется ставить на стол воду со льдом в кувшинах. Тосты подаются в салфетке, уложенной конвертом на пирожковой или закусочной тарелке.

Туристов встречает метрдотель, приветствует их, помогает рассаживаться за столы.

Лучший метод обслуживания групп туристов — бригадный. В процессе обслуживания метрдотель обязан находиться в торговом зале.

Примерное меню завтрака для иностранных туристов

Первый вариант

Масло сливочное
Колбаса любительская
Яйцо всмятку
Джем или варенье
Булочка московская
Хлеб-тост
Кофе с молоком или чай с лимоном или молоком

Второй вариант

Масло сливочное
Ветчина
Омлет
Джем или варенье
Булочка московская
Хлеб-тост
Кофе с молоком или чай с лимоном или молоком

Когда туристы съели холодные закуски, подают яйца, ветчину или сосиски (смотря по тому, что указано в меню), затем горячие напитки (чай, кофе). На стол ставят горячее молоко в молочниках. Кофе наливают в чашки, ставят их на блюдце ручкой влево. Перед чашкой на блюдце кладут чайную ложку ручкой вправо и ставят чашку на стол с правой стороны от туриста.

Для индивидуальных и групповых туристов завтрак должен быть единым для всех классов обслуживания.

Индивидуальным туристам по их желанию завтрак может предоставляться и по меню ресторана. Метрдотели и официанты обязаны оказывать помощь туристам в выборе блюд и напитков.

«Шведский стол». На большом столе в центре зала расставляют блюда с закусками. По краям стола ставят закусовые тарелки стопками по 5—6 шт. В зале у стен расставляют четырехместные столы, сервируют их мелкими тарелками, ставят фужеры, минеральную воду, кладут приборы. Туристы подходят к большому столу, самостоятельно выбирают закуску и садятся за столы.

На небольшом отдельном столе ставят для отпуска обеда суповую миску, глубокие тарелки стопками или бульонные чашки. Пока туристы едят первое блюдо, с большого стола снимают закуски и ставят блюда и мелкие тарелки. Рядом с каждым блюдом кладут приборы для раскладки. Сладкие блюда, кофе развозят на тележках.

Во время обеда в торговом зале можно организовать выносной бар с винно-водочными и табачными изделиями, которые предоставляются иностранным туристам за наличный расчет.

Преимущество обслуживания по типу «шведского стола» — быстрота. Посетители не ждут, когда официанты принесут им заказанные блюда и выпишут счет за питание, а сами берут пищу, затрачивая на завтрак 10—15 мин, а на обед 20—25 мин.

«Шведский стол» издавна известен во всем мире. В нашей стране он внедрен в ресторанах «Интурист» и «Белград» (Москва), «Ленинград» (Ленинград), «Днипро» (Киев), «Таллин» (Таллин), «Интурист — Камелия» (Сочи).

Обслуживание по типу «шведского стола» ведет бригада официантов, бригадир которой получает продукты с производства или из буфета по заборным листам.

Примерное меню обеда
при обслуживании
по типу «шведского стола»

Холодные закуски

Ассорти рыбное со свежими овощами
Судак под маринадом или заливной
Ассорти мясное с гарниром
Салат из свежих овощей
Винегрет с сельдью и т. д.

Первые блюда

Бульон с гренками или пирожком
Борщ украинский

Вторые блюда

Судак жареный с картофелем
Биштекс натуральный с гарниром

Сладкие блюда

Мороженое с вареньем
Компоты

Горячие напитки

Чай с лимоном или молоком
Кофе черный или со сливками (молоком)

Напитки

Вода минеральная или фруктовая
Фирменный напиток

Меню обеда и ужина для групп иностранных туристов составляется предприятием общественного питания не менее чем в двух вариантах на каждый день и накануне дня обслуживания предлагается на выбор руководителю группы через гида-переводчика. Меню подписывают директор ресторана, заведующий производством и калькулятор. Сопровождающий группу гид-переводчик принимает участие в составлении меню, оказывая помощь метрдотелю и руководителю группы, контролируя соблюдение лимитов на питание

туристов. Экономия или перерасход лимитов на питание не допускаются.

Меню должно быть разнообразным. При составлении меню в него необходимо включать национальные и фирменные блюда (города, республики) с учетом вкусов и запросов иностранных туристов.

В лимит стоимости питания групп туристов не включаются винно-водочные и табачные изделия. Эту продукцию туристы могут покупать за наличный расчет. В отдельных случаях обслуживания групп туристов винно-водочные и табачные изделия могут быть отпущены в счет лимита на питание только по письменному разрешению руководства агентства «Интурист».

В необходимых случаях предприятия общественного питания должны обеспечить иностранных туристов диетическими и вегетарианскими блюдами.

На столы иностранных туристов ставятся флажки с флажками стран, из которых прибыли туристы.

По окончании обслуживания метрдотели и гиды-переводчики «Интуриста» выясняют у туристов, нет ли у них замечаний и пожеланий.

Все замечания и пожелания по обслуживанию туристов гид-переводчик «Интуриста» обязан записать в день их поступления в специальную книгу записей переводчиков.

Метрдотель обязан доложить о замечаниях и пожеланиях туристов директору ресторана, а гид-переводчик — руководству отделения или агентства «Интурист» (города, республики, где были туристы).

Администрация ресторана немедленно должна принять меры по устранению замечаний и рассмотрению пожеланий иностранных туристов и о результатах информировать «Интурист».

По желанию индивидуальных туристов администрация ресторана обязана обеспечивать им подачу питания в номера гостиницы, за что с туристов взимается дополнительная плата.

ПИТАНИЕ ТУРИСТОВ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ

В пути следования питание иностранным туристам предоставляется в вагонах-ресторанах, ресторанах морских и речных судов, ресторанах и кафе железнодорожных, мор-

ских, речных вокзалов и аэропортов и в самолетах. Обеспечение иностранных туристов в пути следования питанием осуществляют в соответствии с договорами, заключаемыми торговыми организациями (трестами, конторами, базами, хозрасчетными предприятиями вагонов-ресторанов) с «Интуристом», в том числе с его отделениями и агентствами.

Отделения и агентства «Интуриста» обязаны представлять предприятиям общественного питания заявки на питание отдельных групп туристов за 24 ч. Заявки на питание туристов в вагонах-ресторанах спецпоездов представляются «Интуристом» за 72 ч. В заявках на питание должны быть указаны: индекс группы, национальность и количество туристов, класс обслуживания, маршрут следования туристов, дни и часы питания (завтрак, обед, ужин).

По получении заявок конторы вагонов-ресторанов обязаны обеспечить вагоны-рестораны и буфеты на весь путь следования туристов запасом продуктов и напитков в необходимом количестве и в нужном ассортименте или организовать пополнение их запаса на промежуточных станциях.

Представитель «Интуриста» и руководитель группы должны согласовать с администрацией вагона-ресторана меню и часы обслуживания туристов в пути следования, а для индивидуальных туристов резервировать в ресторане необходимое количество мест. Администрация вагона-ресторана обязана информировать по радио о времени питания (завтрака, обеда и ужина) групп и индивидуальных туристов. Информация записывается на магнитофонную ленту на нескольких языках (русском, английском, французском и т. д.).

На обслуживание иностранных туристов в вагонах-ресторанах спецпоездов «Интурист» заключает договоры с конторой вагонов-ресторанов. В условиях на обслуживание иностранных туристов в вагонах-ресторанах спецпоездов должно быть предусмотрено количество иностранных туристов, подлежащих обслуживанию; лимит стоимости дневного рациона питания на одного туриста; режим работы вагона-ресторана; порядок возмещения вагону-ресторану расходов, могущих возникнуть из-за неполной загрузки вагона-ресторана во время обслуживания иностранных туристов.

Администрация вагона-ресторана спецпоезда обязана согласовывать с представителями «Интуриста» часы обслуживания иностранных туристов, при этом продолжительность работы вагона-ресторана не должна превышать 14 ч в сутки.

При отсутствии в составе поезда вагона-ресторана предприятия общественного питания, где питались туристы, по заявке «Интуриста» обязаны обеспечивать иностранных туристов дорожными наборами, состоящими из высококачественных и скоропортящихся продуктов, минеральной или фруктовой воды, бумажных салфеток и стаканчиков. Дорожные наборы должны быть прочно и красиво упакованы. При заказе дорожных наборов следует учитывать пожелания туристов. Стоимость наборов должна соответствовать лимиту на питание для данного класса обслуживания.

При необходимости дорожные наборы могут также выдаваться туристам в случаях поездок на продолжительные экскурсии, при длительных загородных прогулках.

§4. НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ СТРАН

У каждого народа существуют свои, исторически сложившиеся особенности питания. Они связаны с географическим положением, историей страны, ее экономикой, с народными традициями и вероисповеданием. Эти сложившиеся особенности, обычаи, вкусы, привычки следует по возможности учитывать при организации обслуживания иностранных туристов предприятиями общественного питания нашей страны.

ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

В польской кухне много общего с русской кухней. Блюда польской кухни имеют слегка кислый привкус, очень сытные. Режим питания трехразовый. Поляки едят много мяса, жареное любят больше, чем вареное.

Национальные блюда — фляки по-польски (рубец), борщ с ушками, карп по-польски, паштет из зайца, бигос (тушеная с кислой и свежей капустой телятина или свинина, или копченая колбаса).

Поляки любят сельдь, вымоченную в мо-

локе, которую подают на закуску. Из холодных закусок большим спросом у польских туристов пользуются мясные, рыбные и овощные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком или растительным маслом, заливная рыба с хреном, рыбные ассорти, яйца под майонезом и фаршированные. Кроме того, в качестве холодных закусок в польской кухне широко используются бутерброды с бутербродными массами: мясными, рыбными, паштетами, творогом и брынзой, творогом с копченой рыбой.

Из горячих закусок пользуются спросом всевозможные яичницы и омлеты, яйца всмятку, гренки с ветчиной или сосисками, валованы с курицей, мясом, пирожки печеные с мясом.

Обед у поляков также плотный, с холодными закусками, первым, вторым горячими блюдами и десертом. Из первых блюд отечественной кухни польским туристам можно рекомендовать прозрачные супы на мясном и курином бульоне с гренками, слоеным пирожком с мясом, яйцом, курицей, овощами, рисовой запеканкой, заправочные супы: борщи, рассольник, солянку мясную и грибную, суп-лапшу, суп с макаронами и пюреобразные супы (особенно из свежих помидоров и цветной капусты).

При приготовлении первых блюд поляки широко пользуются и заправкой супов мукой, разведенной бульоном или водой, сметаной, сырым желтком или желтком, смешанным со сливочным маслом.

Из вторых блюд польским туристам можно предложить мясо отварное с картофелем, мясные натуральные блюда с овощным гарниром, жареные телятину и свинину, отварные и жареные куры, индейку с гарниром, гуляш, бефстроганов, блюда из отварной и жареной рыбы с картофелем, блюда из субпродуктов (рубец, сердце, мозги, печенка, почки), пироги и кулебяки с мясным фаршем, блинчики с мясом.

Почти не едят поляки блюда из баранины. Как правило, отдельно ко вторым блюдам подают зеленый салат или салат из помидоров и огурцов.

На десерт предлагаются всевозможные кисели (густые), компоты, фруктовые салаты, желе, муссы, кремы, мороженое, печеные фрукты в соусе, блинчики с вареньем и повидлом.

Ужин у поляков легкий, из молочных, картофельных, овощных или крупяных блюд.

Поляки любят кофе черный и с молоком, который пьют за завтраком, после обеда и ужина. Чай пьют редко, иногда с молоком или вареньем (утром, перед завтраком).

При обслуживании туристов из Польши во время завтрака, обеда и ужина следует подавать сливочное масло, вторые блюда — со сложным гарниром из овощей.

ЧЕШСКАЯ КУХНЯ

Чешская кухня очень разнообразна, в ней много блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски, шпикачки), кушаний из кур и овощей. Широко используются натуральные блюда из говядины, телятины, дичи, а также молочные продукты: сливки, сметана и др. Для заправки холодных блюд и закусок применяется майонез. Блюда из рыбы употребляются ограниченно — их подают в холодном виде под маринадом и майонезом, а блюда из баранины и мясной рубки почти не готовят.

Режим питания у чехов трехразовый: легкий завтрак, обильный обед и плотный ужин.

Для туристов из Чехословакии можно рекомендовать следующие холодные закуски: отварной язык, телятину, ветчину (нежирную), нарезанную тонкими ломтиками, салаты из овощей, заправленные майонезом или майонезом со сливками, колбасу, сыр, мясное ассорти и различные бутерброды с мясными, овощными продуктами или рыбной гастрономией, украшенные сверху сеткой из майонеза.

Для улучшения вкуса и получения более устойчивого майонеза в него добавляют крепкий мясной ланспиг из расчета на 1 л майонеза 300 г ланспига. При этом ланспиг вливается в майонез тонкой струйкой при быстром перемешивании, затем майонез взбивается. Для получения крепкого ланспига необходимо в 1 л мясного бульона добавлять 40 г желатина.

Туристам из Чехословакии рекомендуется предлагать:

Из первых блюд: бульоны с пирожками или фрикадельками, супы-шоре из картофеля, гороха, цветной капусты, суп-лапшу с курицей

и супы с различными макаронными изделиями и клецками.

Из вторых блюд: отварную или жареную свинину с капустой, шницель из свинины, жареную телятину, тушеную говядину со сметанным соусом, жареную птицу, гуляш и бефстроганов, голубцы, спаржу, цветную капусту в сухарно-масляном соусе.

На гарнир ко вторым блюдам подают также свежие овощи. Перед десертом — сыр.

На десерт — компот из свежих или консервированных фруктов, свежие фрукты и ягоды.

Чехи любят сладкие блюда и кондитерские изделия, приготовленные с введением взбитых сливок в сочетании с шоколадом и ванилином. Блинчики с консервированными фруктами сдабривают лимонным соком, а с бананами и ананасами — с добавлением взбитых сливок. После обеда следует подавать черный кофе.

ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ

У венгров очень своеобразная кухня, отличающаяся остротой блюд, в состав которых входит большое количество лука, красного и черного перца, а также приготовлением всех вторых горячих блюд только на свином сале. При приготовлении блюд широко используется сметана. Вместе со вторыми блюдами, как правило, подаются салаты из маринованных овощей. К столу обязательно подают специи: горчицу, уксус, красный и черный перец и различные соусы.

Венгры не едят блюд из рубленого мяса и продуктов моря, не любят блюд из баранины, острых соленых продуктов, кетовую икру, сельдь, кильки, балыки, а также гречневую кашу и кисели. В то же время они охотно едят блюда из натурального мяса: говядины, телятины, свинины, только молодого барашка, из мяса диких животных и птицы. Рыбу в пищу употребляют лишь пресноводную (судак, стерлядь).

Наиболее популярные национальные венгерские блюда — рыбный суп не менее чем из трех сортов рыбы, приготовленный с большим количеством томата и красного сладкого перца; из вторых блюд — венгерский паприкаш (мясное блюдо с большим количеством перца); на сладкое — всевозможные консервированные компоты, фрукты, мороженое, пирожные ассорти и крепкий кофе, подаваемый, как правило, по-турецки.

Режим питания у венгров трехразовый: легкий завтрак, обед и плотный ужин.

Для туристов из Венгрии можно рекомендовать следующие блюда:

Их холодных закусок: сыр с маслом, рыбу заливную и под маринадом, поросенка, сардины, ветчину с гарниром, мясное ассорти, колбасу вареную и сырокопченую.

Из первых блюд: бульоны с пирожками, куриные супы, суп-лапшу, суп с клецками. Супы-пюре, рассольники, щи и борщи можно подавать не чаще одного раза в неделю.

Из вторых блюд: яичницы, омлеты, жареную и отварную рыбу, жареную свинину, говядину, птицу, чахохбили из кур, рагу, гуляш, бефстроганов. На гарнир следует подавать жареный картофель, тушеную капусту и другие овощи, рис и макаронные изделия.

На десерт: фрукты свежие и печеные, компоты из консервированных фруктов и ягод, торты, пирожные. После десерта обязательно подают черный кофе. Так как венгры употребляют обычно много жидкости, на столы нужно ставить кувшины с водой и льдом.

РУМЫНСКАЯ КУХНЯ

Румынская кухня отличается большим ассортиментом натуральных блюд, приготовленных из хорошо прожаренного свиного или говяжьего мяса и птицы. На гарнир, помимо жареных и отварных овощей, подают маринованные и соленые овощи.

Румыны не едят блюд из баранины, в очень ограниченном ассортименте употребляют блюда из рубленого мяса, соусы и кисели; любят белый хлеб.

Для туристов из Румынии можно рекомендовать:

Из холодных закусок: масло с сыром, различные салаты из свежих овощей, колбасы, ветчину с консервированными овощами, рыбу под маринадом, мясное ассорти, жареную курицу.

Из первых блюд: бульон с рисом, манной крупой, клецками, суп-лапшу с курицей, борщи, овощные супы.

Из вторых блюд: жареную говядину, шашлык из свинины, жареных цыплят, кур, уток, гусей, отварную и жареную рыбу, яичницы, омлеты натуральные и с гарниром.

На десерт: компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, свежие фрукты, кондитерские изделия. После обеда обязательно подается черный кофе.

БОЛГАРСКАЯ И ЮГОСЛАВСКАЯ КУХНЯ

Для болгарской и югославской кухни характерно большое количество овощных блюд и гарниров из свежих и маринованных овощей, а также блюд из баранины. Туристы из Болгарии и Югославии любят добавлять в пищу специи и приправы, поэтому к столу отдельно следует подавать уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец. Болгары и югославы едят только белый хлеб, пьют минеральную и фруктовую воду. Начиная с мая не употребляют старый картофель. Если в ресторане еще нет молодого картофеля, его следует заменить другими овощами, рисом или макаронами. Туристы из Болгарии не любят молочные супы, не едят окрошку, борщи, крупяные блюда, сырники и блюда из котлетной массы.

Болгарская и югославская кухня носит восточный характер и очень похожа на нашу кавказскую, армянскую кухню. Поэтому болгарам и югославам можно предлагать шашлык, люля-кебаб, чахохбили из баранины или кур и др.

Для туристов из Болгарии и Югославии следует рекомендовать:

Из холодных закусок: масло, сыр (желательно овечий — брынзу), салаты из помидоров, огурцов и других свежих овощей, фаршированный перец, рыбу в маринаде, жареных кур с салатом, соленые и маринованные грибы.

Из первых блюд: куриный бульон с яичным желтком, суп из телятины с овощами, харчо, пити, рассольники и протертые супы из мясных продуктов и овощей.

Из вторых блюд: жареные телятину и свинину с капустой, котлеты свиные отбивные, люля-кебаб, шашлыки, рагу из баранины, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки. Отдельно ко вторым мясным блюдам следует подавать зеленый салат или салат из помидоров и огурцов.

На десерт: свежие и консервированные фрукты и ягоды, мороженое, пирожные и торты.

После обеда рекомендуется подавать черный кофе или кофе по-восточному.

СКАНДИНАВСКАЯ КУХНЯ (ФИНЛЯНДИЯ, ШВЕЦИЯ, НОРВЕГИЯ, ДАНИЯ)

Скандинавская кухня отличается от прочих европейских кухонь обилием блюд из рыбы.

Финны любят плотный завтрак, блины с различными рыбными закусками. Едят много свежего ароматного хлеба, очищенную балтийскую кильку, приправленную уксусом и мелко нарезанным луком.

В первоклассных ресторанах Хельсинки можно заказать финский деликатес — язык северного оленя со сморчками в сметане (подкопченный олений язык подается нарезанным очень тонкими ломтиками).

Во всех скандинавских странах горячее едят один раз в день — во время обеда, который бывает довольно поздно. В остальное время едят бутерброды или разнообразные холодные закуски. Хотя у датчан, шведов, норвежцев и финнов слово «бутерброд» звучит по-разному, все они понимают под ним небольшой аппетитный ломтик хлеба с маслом, покрытый какой-нибудь закуской. Скандинавы считают, что это очень вкусно, а главное — практично. Выбор бутербродов поражает многообразием. В Дании насчитывают до 200 различных их видов и у каждого свое название.

Популярностью у шведов пользуется суп из пива с корочкой лимона, сахаром, луком, яйцом, с добавлением небольшого количества молока, печеный картофель со скумбрией, рыбный воздушный пирог.

Шведы любят блюда с прибавлением сахара и кладут его даже в печеночный паштет, маринованную сельдь, многие сорта хлеба. Любимое блюдо шведов — темный фасолевый суп со шпигом, который тоже слегка подслащивают, а также блины, испеченные с брусничным вареньем.

Норвежцы готовят блюда из баранины, но любят рыбные, которые подают под белым соусом из сметаны с большим количеством зелени.

Датчане любят блюда из овощей со шпигом, жареную сельдь. Датский салат готовится из сельди с зеленой фасолью.

На завтрак туристам из Скандинавских стран рекомендуется подавать холодное

молоко или кефир, сливочное масло, варенье, кофе с молоком (молоко подается отдельно), хлеб-тост и свежую булочку.

Меню обеда и ужина следует составлять из обычных европейских блюд.

На закуску рекомендуется ветчина, отварной язык. Можно предложить овощные салаты, а для датчан — с салатной заправкой.

Из первых блюд рекомендуются бульоны, заправочные супы. Их нужно подавать полупорциями. Вторые блюда должны приготовляться из натурального мяса, рыбы, птицы. Ко всем блюдам подается сложный овощной гарнир. Так как финны не любят жареного картофеля соломкой, на гарнир ко вторым блюдам им лучше давать отварные овощи. Многие финны неохотно едят блюда из творога.

Датчане любят утром, в обед и вечером пить свежее молоко. К столу подается черный ржаной и белый пшеничный хлеб.

Из русских блюд шведы, датчане, норвежцы и финны любят борщ украинский, солянки рыбные, блины со сметаной и икрой, рассыпную гречневую кашу, осетрину по-московски, отварной судак.

Для туристов из Скандинавских стран следует рекомендовать:

Их холодных закусок: шпроты, сардины, сельдь натуральную и с гарниром, салаты из овощей, рыбу под маринадом, ветчину с гарниром, отварную, жареную курицу или мясное ассорти, яйца под майонезом.

Из первых блюд: уху с картофелем, бульоны с пирожками, кулебякой, пельменями, фрикадельками, овощным, крупяным гарниром или макаронными изделиями, щи, борщи, рыбную или мясную солянку, рассольники, лапшу с курицей.

Из вторых блюд: рыбу жареную, рыбу по-московски, рыбу в тесте, рыбу запеченную в молочном соусе, мясные натуральные блюда — филе, бифштекс, антрекот, ромштекс, жареную свинину, различные блюда из птицы, дичи и яиц, цветную капусту с маслом, рагу из овощей.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, компоты из консервированных фруктов, мороженое, гурьевскую кашу, сухарный пудинг, желе, муссы, яблоки в вине или запеченные в слойке, торт, пирожные.

И обязательно кофе на завтрак и обед.

НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ (ГДР, ФРГ, АВСТРИЯ)

Немецкая кухня отличается разнообразием блюд из свинины, птицы, дичи, из телятины, говядины и рыбы. В большом количестве употребляются овощи, особенно картофель и различные сорта капусты, преимущественно в отварном виде. Из первых блюд широко распространены пюреобразные супы и бульоны. При изготовлении блюд умеренно применяются пряности и приправы. В немецкой кухне ограниченно представлены блюда из рубленого мяса, но много сосисок и колбас, а также молочнокислых продуктов. Большой популярностью пользуются бутерброды с различными продуктами и пиво.

Для туристов из ГДР, ФРГ и Австрии можно рекомендовать:

Из первых блюд: пюреобразные супы, бульоны, суп-лапшу.

Из вторых блюд: отварную рыбу с картофелем и овощами, сосиски с капустой (без добавления в нее томата), отварную и жареную свинину с овощами, тушеную и жареную говядину, жареные птицу и дичь, котлеты — свиные отбивные, из филе кур, рубленые котлеты и биточки, яичницы, омлеты.

На десерт: компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми соусами, мороженое, фрукты и различные кондитерские изделия. Немцы любят натуральный черный кофе и кофе с молоком.

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Блюда французской кухни готовятся из всех видов мясных продуктов: телятины, говядины, баранины, птицы, дичи, в меньшей степени из свинины — в отварном, жареном и тушеном виде. Широко представлены блюда и гарниры из всевозможных овощей. Особое место занимают салаты из свежих овощей (зеленый салат, латук, салат из помидоров и огурцов) и овощей в отварном и консервированном виде. А также салаты мясные, из птицы и дичи. Ко вторым мясным блюдам отдельно подают зеленый салат, из капусты, помидоров и огурцов. Из первых блюд широко распространены прозрачные супы, суп-пюре, луковый суп и др.

Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии, а извест-

ных поваров французы считают своего рода поэтами, говоря, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, творчески используя которую каждый повар может сделать свои блюда отличными от блюд такого же названия, подаваемых в ресторанах или приготовленных другими поварами.

Кухня южных провинций Франции (Прованс, Лангедок, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием вин и специй, особенно лука и чеснока. Свои характерные черты имеет и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным потреблением свинины и капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря — рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок и т. п.

Одна из особенностей французской кухни — активное использование для приготовления самых разнообразных блюд виноградного вина, коньяка и ликера. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и приятный аромат. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы. Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Красное вино чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, белое — для блюд из рыбы. Некоторые блюда, как, например, съедобные ракушки или блюда из рыбы с белым мясом, готовят только с белым вином, так как красное вино придает им неприятный синеватый оттенок. Белое вино должно быть не очень сухим (кислым).

Во многих рецептах французской кухни, которые стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто, хереса и др. Но сами французы часто заменяют эти вина своими сладкими винами типа фронтиньян, мускатными и др. Следовательно, замена во французских рецептах порто, хереса и др. винами твиши, тетра, российское полусладкое не нарушает клас-

сических рецептов французской кухни. Так, коньяк на севере Франции нередко заменяют кальвадосом (яблочная водка), в Гаскони — арманьяком. Советские коньяки можно с успехом применять вместо французских в качестве добавок к винам или для поджога непосредственно на пище, например на мясе.

В последнее время блюда из птицы и мяса все больше готовят непосредственно на огне или жару в электрической (или даже газовой) духовке, на вертеле или решетке, в специальных небольших электрогрилях. Для улучшения вкуса мясо, приготовленное на открытом огне, перед подачей к столу можно полить коньяком и поджечь. Это придаст пище специфический аромат и привкус.

Другая особенность французской кухни — разнообразие соусов. Их более 3000. С помощью соусов французский повар придает пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразит ими питание.

Арсенал специй французского повара отличается широким употреблением чабера, лука-поррея, квереля, эстрагона, розмарина и других пряностей. Приготавливая многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый «сборный букет» из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей на стол «букет» из пищи извлекают.

Распространенное во Франции оливковое масло вполне возможно заменить любым рафинированным растительным маслом, — и прежде всего кукурузным.

Во Франции и Бельгии готовят блюда также из выдержанной дичи. Дичь выдерживают на воздухе (в домашних условиях — за окном) в течение нескольких суток.

Несмотря на отсутствие во Франции ценных осетровых рыб, повара умело готовят из недорогой рыбы вкусные блюда, используя разнообразные подливки и соусы.

Характерная черта французской кухни — широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат латук. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде.

Особого внимания, считают французы, требует приготовление хорошего омлета. Для этого выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном и, как рекомендуют некоторые

специалисты из французской Академии гастрономов, больше в них ничего не готовят, лучше не мыть сковороду для омлетов, а еще горячую протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

Названия многих блюд французской кухни связаны с названиями городов, провинций, местечек. Некоторые блюда названы именами людей. Например, соус бешамель получил имя богатого финансиста Бешамеля, метростроителя Людовика XVI и автора рецепта этого соуса. Суп субиз назван по имени Ш. Субиза, французского генерала. Именем военного аптекаря Пармантье, который первый ввез во Францию клубни картофеля, названо несколько блюд — суп, омлет, цыплята и др. Рецепты блюд, в названиях которых стоит «по-испански», «по-немецки» и т. д., настолько претерпели изменения, что теперь стали оригинальными рецептами французской кухни.

Еще одна особенность французского стола — разнообразие блюд, употребляемых небольшими порциями. Французы охотно едят кефир, сметану, творог со сметаной, сливки. После обеда, перед десертом, многие любят есть сыр.

Для туристов из Франции следует рекомендовать:

Из холодных закусок: масло с сыром, всевозможные салаты, мясное ассорти, отварную холодную рыбу с овощным гарниром, рыбу заливную и под маринадом, отварную или жареную курицу.

Из первых блюд: пореобразные супы и супы-кремы из дичи, различных овощей и зеленого горошка, бульоны с пирожками и различными гарнирами, а также щи и борщи.

Из вторых блюд: различные блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы и дичи, овощей в отварном, жареном и тушеном виде, различные блюда из яиц.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, желе, кремы, муссы, компоты и салаты из свежих фруктов, сухарный пудинг, торты, пирожные, блинчики с вареньем.

После десерта подают черный кофе.

АНГЛИЙСКАЯ, АМЕРИКАНСКАЯ И КАНАДСКАЯ КУХНЯ

Для английской, американской и канадской кухни характерно большое количество закусок

и особенно рыбной гастрономии, а также сэндвичи и канапе с различными продуктами.

Англичане, американцы и канадцы на завтрак едят гречневую или овсяную кашу с молоком, пшеничную кашу с тыквой, кукурузные хлопья со сливками, яйца «в мешочек», яичницу с беконом, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, фруктовый джем и мед, фруктовый или томатный сок, сливочное масло. Не едят колбасу и сосиски. В меню завтрака следует предусматривать фрукты, чай или черный кофе.

В полдник или обед — крепкий чай с молоком или сливками.

Из первых блюд распространены бульоны или пюреобразные супы, причем мясные продукты, входящие в состав супов, режутся мелкими кусочками, чтобы их можно было есть без вилки и ножа.

Вторые блюда готовятся обычно из говядины и телятины, птицы или дичи, нежирной свинины, баранины, рыбы, овощей и яиц. К мясным блюдам подают овощные гарниры, жаренный во фритюре картофель.

Американцы очень любят блинчики или оладьи с натуральным фруктовым сиропом или джемом.

Хлеб за завтраком (первым и вторым) и за обедом употребляют в крайне ограниченном количестве. Подается он в виде тонких, слегка поджаренных ломтиков (тостов). На столах должны быть вода и пищевой лед кусочками.

Американцы, англичане, канадцы не едят красной икры, заливной рыбы, крупяных гарниров, а также вторых блюд с красным томатным соусом.

Для туристов из Англии, США и Канады можно рекомендовать следующие блюда:

Из холодных закусок: сливочное масло, блюда из рыбной гастрономии, салат из овощей, салат из дичи, жареные куры, мясное ассорти.

Из первых блюд: куриные и мясные бульоны с пирожками, гренками, яйцом, курицей, супы-пюре из цветной капусты, помидоров, курицы, дичи.

Англичане охотно едят заправочные супы, борщи, рассольники, мясную и рыбную солянку, суп-лапшу с курицей.

Из вторых блюд: отварную рыбу с картофелем, бифштекс, филе, лангет, ростбиф, жареные куры или индейку с салатом, котлеты по-киевски, цветную капусту с су-

харно-масляным соусом, омлеты с луком, картофелем, ветчиной.

На десерт: компоты из консервированных фруктов и ягод, фруктово-ягодные пюре со взбитыми сливками, свежие фрукты и виноград, пломбир, мороженое с клубникой, мороженое с вареньем и печеньем, фруктовые желе, муссы.

После десерта следует подавать черный кофе.

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Итальянцы любят баранину, ветчину, овощи, рис, красное столовое вино, оливковое масло, маслины, цитрусы, белый хлеб, фасоль, особенно белую, шпинат, помидоры, рыбу, шампиньоны, томатный и другие соусы, которых в Италии до 50 наименований.

Итальянская кухня прославилась искусством приготовления овощей. Их не варят, а тушат в собственном соку или жарят.

Характерная черта итальянской кухни — широкий ассортимент макаронных изделий (спагетти, вермишель). Макароны (спагетти) — национальное кушанье итальянцев. К отварным макаронам отдельно подают масло, сыр и различные приправы в виде соусов. Спагетти едят также с ветчиной, сыром, фаршированные мясом и яйцом. Для приготовления блюд, как правило, применяется оливковое масло. Итальянцы любят суп в горшке. В качестве гарнира ко вторым блюдам широко используются всевозможные овощи и пряности (салат латук, артишоки, брюссельская капуста). В приморских городах готовят блюда из всевозможных продуктов моря (крабов, омаров, лангустов, осьминогов, каракатиц, креветок и др.). На десерт подаются различные сыры и фрукты; к обеду и ужину, как правило, столовые вина.

Итальянцы не любят блюд из рубленого мяса и жирной свинины, но охотно едят блюда из натурального мяса. Хлеб — только белый. Основной горячий напиток — черный кофе.

Для туристов из Италии следует рекомендовать:

Из холодных закусок: сардины, отварную и заливную рыбу; рыбу под маринадом, ветчину, отварной язык, маслины, отварную или жареную курицу.

Из первых блюд: супы-пюре из мясных

продуктов и овощей, лапшу с курицей, бульоны с различными гарнирами.

Из вторых блюд: натуральные блюда из жареных говядины, баранины и свинины (нежирной) с овощным гарниром, жареные куры или индейку, гуляш и азу с макаронами или вермишелью, жареную рыбу с картофелем и овощами, цветную капусту с маслом. Отдельно ко вторым блюдам следует подавать зеленый салат, помидоры и различные маринованные овощи и маслины.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, финики, компоты, мороженое, бисквитный торт.

Перед десертом обязательно подают сыр и потом черный кофе.

При подаче рекомендуется соблюдать такую последовательность: острая закуска, бульон, мясное блюдо, сладкое (особенно мороженое, политое шоколадом), сыр, черный кофе.

АЛЖИРСКАЯ КУХНЯ

Алжирская кухня включает блюда из баранины, говядины, птицы, рыбы (сардины, тунец, кильки и др.), всевозможных овощей (помидоры, перец, баклажаны и др.) и фруктов (цитрусовые, финики, виноград). Из зерновых культур широко применяются пшеница и ячмень. Распространено оливковое масло. Алжирцы едят белый хлеб и пьют преимущественно фруктовую воду.

Туристам из Алжира следует предлагать:

Из холодных закусок: овощные, рыбные и мясные салаты, рыбную гастрономию (кроме икры, балыков и лососины), ассорти из мяса и птицы, яйца под майонезом, икру из баклажанов и кабачков.

Из первых блюд: прозрачные супы с всевозможными гарнирами, уху с расстегаями, суп-лапшу с курицей, суп из фасоли, борщи и рассольники, суп-пюре из гороха и цветной капусты.

Из вторых блюд: отварную, жареную и запеченную рыбу, жареную баранину с овощами, бараньи отбивные котлеты, шашлыки, люля-кебаб, гуляш, рагу, отварные и жареные цыплята, куры с рисом и овощами, фаршированные овощи, яичницы, омлеты.

На десерт: свежие ягоды и фрукты, компоты, желе и муссы, кремы, мороженое, арбуз, дыни, цитрусовые.

После обеда рекомендуется подавать черный кофе.

АРАБСКАЯ КУХНЯ

Характерная особенность арабской кухни — широкое использование риса, бобовых, баранины, козлятины, птицы, яиц, натуральных овощей, молочнокислых продуктов, сыра (типа брынзы), фруктов (свежих и консервированных), оливок. В прибрежных районах для приготовления блюд используется рыба. В состав многих блюд входят лук, чеснок, перец, пряные травы и корни. Свинина не употребляется. Не едят арабы и заливных блюд. Хлеб едят белый.

Основной горячий напиток — чай; из холодных напитков — всевозможные фруктовые соки со льдом.

Для туристов-арабов можно рекомендовать:

Из холодных закусок: творог с зеленым луком, овощные салаты и винегреты, заправленные растительным маслом, фаршированный перец, овощные консервы, жареные куры и индейки с овощным гарниром, ассорти из птицы, рыбные консервы в масле, рыбу под маринадом, лобио, «сациви» из кур, маслины и оливки.

Из первых блюд: бульоны с пирожками, яйцом, зеленым горошком, овощами, рисом, картофельный суп с фасолью, гороховый суп, харчо из баранины, суп-лапшу с курицей, суп-пюре из зеленого горошка, цветной капусты и сладкие супы по сезону, особенно из абрикосов.

Из вторых блюд: жареную рыбу, жареные и отварные куры и индейки, жареную баранину, шашлыки из баранины, купаты, люля-кебаб, рагу из баранины и кур, фаршированные кабачки и помидоры, овощные оладьи (морковные, капустные). На гарнир ко вторым блюдам подаются рис, бобы, фасоль, зеленый горошек, картофель и другие овощи.

На десерт: компоты из свежих и консервированных фруктов и ягод, фруктовые салаты, свежие фрукты, арбуз, дыню, желе из фруктов, сладкие открытые пироги с фруктовой начинкой, крем, мороженое.

После обеда следует подавать крепкий чай с лимоном (отдельно).

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Большое место в японской кухне занимают рыба и рыбные продукты. Японцы охотно едят рыбу в различных видах: вареную

жареную, иногда даже сырую. Из продуктов моря — морскую капусту, кальмаров, каракатиц, губы акулы, из которых готовят паштеты, всевозможные раковины с моллюсками, крабов, трепангов, морские огурцы и др. В японской кулинарии немного соусов и жиров.

Едят японцы двумя палочками, ложку не подают. Некоторых гостей японцы угощают за отдельным столом, на который ставят сразу все блюда обеда, начиная с супа и кончая сладким.

В Японии принято с утра плотно есть. В завтрак входит в основном «чокан» — отварной рис, фасолевый суп и маринованные огурчики; кроме того, едят яйца и рыбу, которые готовят различными способами.

На обед едят рис и к нему подают отварные овощи, вареную чечевицу и блюда из сушеной рыбы с яйцом.

На ужин снова подают рис и крепкий бульон из концентратных порошков, сырую рыбу, филе судака или карпа, которые предварительно замораживают и нарезают тонкими дольками. Подают эту рыбу под острым соусом, приготовленным из сока хрена с добавлением зелени.

Готовят блюда и из мясных продуктов — говядины, свинины, птицы. Широко распространены блюда из яиц. В отличие от европейцев японцы любят первые блюда, которые едят три раза в день небольшими порциями (250 г), борщ и щи, а также бульоны с различными гарнирами, уху из рыбы. Не едят японцы щей из квашеной капусты и солянок. Часто употребляют острые соусы, которые вместе со специями (перец, соль) и сливочным маслом отдельно подают к столу. Едят только белый хлеб, а утром — тосты из него. Сливочное масло подается к завтраку, обеду и ужину. Любимый горячий напиток — чай. Молодежь любит также черный кофе. Большой популярностью у японской молодежи пользуется кавказская кухня. Шашлык в Японии делают из куриного мяса.

Блюда для японцев нужно готовить слабосолеными, так как они едят пищу несоленую или добавляют соль по вкусу. На столах должна быть вода в кувшинах со льдом или фруктовая вода. Минеральную воду японцы употребляют редко; в летнее время пьют много пива.

Для туристов из Японии можно рекомендовать следующие блюда:

Из холодных закусок: салаты из свежих овощей, заправленные майонезом, маринованную редьку, грибы, вареные колбасы, сельдь с гарниром, отварную рыбу с овощным гарниром, рыбу под маринадом, отварные или жареные куры с салатом, ростбиф с овощами, язык с горошком.

Из первых блюд: бульоны с фрикадельками, пельменями, овощами, яйцами, омлетом, пирожком, суп-пюре из цветной капусты, зеленого горошка, помидоров, кур, крабов или раков, щи из свежей капусты, крестьянский суп, борщи, суп-лапшу с курицей, грибную лапшу.

Из вторых блюд: отварную и жареную рыбу с гарниром из свежих овощей, натуральные блюда из говядины — бифштекс, антрекот, ростбиф, филе, лангет с овощным гарниром, жареные баранину и свинину с овощами или рисом, различные блюда из птицы, овощное рагу, цветную капусту с маслом, зеленый горошек с маслом, пельмени, блины.

На десерт: свежие фрукты, компоты, мороженое.

После обеда подают чай или кофе.

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ

Корейская кухня насчитывает сотни наименований блюд, но многие из них ничем не отличаются от рецептов китайской и японской кухонь. Пищу корейцы едят тоже палочками. Любят овощи, орехи, куриные бульоны с острыми приправами. Овощи после кулинарной обработки тушат в небольшом количестве воды, приправляя каждое блюдо чесноком.

Не любят корейцы молоко, молочнокислые продукты и блюда из них (сырники, творог, кефир, сметану), сыр, рыбу и рыбные деликатесы (сельдь, семгу, шпроты, осетрину холодного копчения, балычные изделия, зернистую, кетовую, паюсную икру), колбасные изделия, ветчину, черный хлеб, чай с лимоном, кофе, какао, кондитерские изделия, минеральную воду; не едят картофеля и блюд из него. Не рекомендуется также подавать им блюда с соусами, содержащими сметану, а также бульоны.

Корейцы любят овощные блюда, которые при подаче заправляются растительным маслом, луком и горьким перцем. С удовольстви-

ем едят маринованные огурцы, помидоры, различные соленья, много белого хлеба; охотно пьют пиво и охлажденную воду.

Для туристов из Кореи можно рекомендовать:

Из холодных закусок: натуральные овощи, буженину.

Из первых блюд: щи, борщи, различные овощные заправочные супы, пельмени. Первые блюда корейцы употребляют небольшими порциями три раза в день — в завтрак, обед и ужин.

Из вторых блюд: азу, гуляш, чахохбили, рагу, бефстроганов, шашлык, блюда из натурального мяса (умеренно поджаренного). На гарнир, как правило, употребляют рис, который готовится следующим образом. Перебранный и вымытый рис засыпают в кипящую несоленую воду (соотношение воды и риса 6:1) и варят до полуготовности. Затем его перекладывают в специальное паровое сито, на дне которого уложено влажное полотенце. Сито ставят на котел с бурно кипящей водой и доводят рис до готовности. Сваренный таким способом рис должен быть рыхлым и пышным. Кроме риса на гарнир можно подать недоваренные макароны. Корейцы любят всю пищу в недоваренном виде.

На десерт рекомендуются фрукты, ананасы, апельсины, арбузы и виноград.

ИРАНСКАЯ КУХНЯ

В иранской кухне, по составу близкой к азербайджанской, широко представлены блюда из баранины, козлятины, птицы, рыбы (сельдь, вобла, судак, сазан, севрюга, белуга, осетр), риса, всевозможных овощей, свежих и консервированных фруктов. Говядина при изготовлении блюд используется в меньшей степени, а свинина почти полностью исключена. В значительных количествах добавляются перец, лук, чеснок и различные острые и ароматические корни и зелень. Иранцы любят белый хлеб, выпеченный в виде больших лепешек (лаваш, чурек). Основной горячий напиток — чай. Большой популярностью пользуются сладкие блюда из фруктов и мучные изделия, сыр и кефир.

Для туристов из Ирана можно рекомендовать:

Из холодных закусок: сыр, жареную, отварную и заливную рыбу, рыбу под маринадом, сельдь натуральную и с гарниром, жареных и отварных цыплят и кур с консервированными овощами и фруктами, мясное ассорти, отварной язык с горошком, любые салаты и винегреты из овощей с рыбой и птицей, икру из баклажанов.

Из первых блюд: супы из баранины с рисом, горохом и овощами, картофельный суп с рисом, рыбный суп с картофелем, сладкие супы (по сезону).

Из вторых блюд: жареную и отварную рыбу, а также запеченную с картофелем и макаронами, шашлык и плов из баранины, рагу из баранины и кур, вырезку на вертеле, жареных цыплят, индейку и кур, цыплят табака, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки, баклажаны). На гарнир можно подавать овощи, макароны и рис.

На десерт: компоты и кисели из свежих и консервированных фруктов, желе, муссы, мороженое, свежие и консервированные фрукты, всевозможные сладкие изделия из теста, ананасы, арбузы, дыни.

После обеда подается чай с печеньем и лимонном.

ИНДОНЕЗИЙСКАЯ КУХНЯ

Для индонезийской кухни характерно большое количество блюд из рыбы в отварном и жареном виде, а также из раков, крабов, трепангов. Готовятся блюда из птицы. Широко используется рис, который подается в отварном рассыпчатом виде с мясом, овощами, фруктами, мясными, рыбными и овощными соусами. Пищу готовят преимущественно на пальмовом масле. Хлеб индонезийцы едят белый. Из горячих напитков охотно пьют чай и кофе.

Для туристов из Индонезии можно рекомендовать:

Из холодных закусок: салаты из овощей, мяса и рыбы, фаршированный перец, рыбу под маринадом, рыбную гастрономию (кроме икры), ветчину, язык, колбасу, индейку, кур, яйца под майонезом.

Из первых блюд: бульоны с пирожками, гречками, рисом, овощами, яйцом, омлетом, фрикадельками, уху, супы-пюре из фасоли, гороха, цветной капусты, суп-лапшу из курицы, овощной суп, сладкие супы с рисом.

Из вторых блюд: яичницу с колбасой, овощами, картофельную и рисовую запеканки с мясом или ливером, плов с курицей, изюмом, рыбу в отварном, жареном и запеченном виде

с рисом или овощами, духовую и отварную говядину, гуляш, рагу из кур, жареные и отварные куры и индейки.

После обеда следует подавать чай или кофе. Утром чай подают с молоком (отдельно в молочнике). В обед к столу необходимо подавать специи и фруктовую воду.

На десерт: компоты из свежих и консервированных плодов, ананасы в сиропе, рисовую запеканку с фруктовыми соусами, сладкие пироги, рулеты, свежие фрукты.

ИНДИЙСКАЯ КУХНЯ

Индийская кухня весьма разнообразна и во многом определяется вероисповеданием населения. Так, буддисты не едят говядины, мусульмане любят блюда из баранины и козлятины и совсем не едят свинины.

Большинство индийцев — вегетарианцы, их пища состоит из блюд, приготовленных из риса, бобовых, овощей, молока, молочных продуктов и яиц. Большое место в рационе, особенно у жителей прибрежных районов, занимает рыба. Однако из рациона значительной части вегетарианцев — так называемых строгих вегетарианцев — полностью исключена пища из продуктов животного происхождения.

Блюда индийской кухни в основном острые и пряные вследствие употребления в пищу большого количества специй, пряностей, приправ, а также острых соусов. В состав многих приправ входят: красный и черный перец, мускат, тмин, кориандр, имбирь, гвоздика, мята, анис, майоран, укроп, шафран, чеснок, лук, орехи, в частности миндаль. Индийцы любят сладости и горячий крепкий чай, который пьют с горячим молоком (молоко подают отдельно в молочнике). Утренний чай им подают перед завтраком. Кофе — также общепринятый напиток в Индии. Приготавливают его по-восточному, с добавлением нескольких капель розовой эссенции.

Для туристов из Индии можно рекомендовать:

Из овощных закусок: овощные омлеты, салаты из картофеля, грибов, краснокочанной капусты, свежие овощи (огурцы, помидоры), зеленый и репчатый лук, фаршированный перец, икру из кабачков и баклажанов, фасоль в ореховом соусе.

Из первых блюд: рисовый суп с луком,

овощные или картофельные супы (на овощном или грибном отваре) со сметаной, подаваемой отдельно, грибную лапшу, супы-пюре из различных овощей, бобов, зеленого горошка, шпината, а также сладкие супы с рисом.

Из вторых блюд: отварной картофель (отдельно к нему лук, нарезанный кусочками), картофель, жаренный на растительном масле, картофельные котлеты с грибным соусом, морковные и капустные котлеты, шницель из капусты, овощные голубцы, рагу из овощей, фаршированные овощи, помидоры, цветную капусту с маслом или запеченную в молочном соусе, зеленый горошек с маслом, рассыпчатый рис, сваренный без добавления соли и масла, рис с изюмом.

На десерт: свежие фрукты, дыни, арбузы, блинчики с вареньем, салаты из свежих фруктов, яблоки и айву, запеченные со сладким соусом, гурьевскую кашу, варенье, фруктовое пюре с сахарной пудрой, компоты из свежих и консервированных фруктов, запеканку из риса, сладкие пироги, фруктовые желе, муссы.

Для индийцев-мусульман в меню дополнительно включают блюда из баранины (жареная баранина, шашлык), из птицы (жареные или отварные куры с рисом), жареную индейку, куриные котлеты, а также блюда из яиц, молока и молочных продуктов.

Индийцам-вегетарианцам дополнительно следует рекомендовать молоко, масло, сливки, молочнокислые продукты, яйца и блюда из них.

К столу всем туристам из Индии следует подавать фруктовые и томатные соки, а также черный и красный перец, лук, чеснок и острые томатные соусы.

Национальный обычай индийцев — есть мало, но ничего не оставлять на столе. Это следует учитывать при составлении меню для туристов из Индии.

ЮЖНОАМЕРИКАНСКАЯ КУХНЯ

Национальная кухня Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая и других латиноамериканских стран по способу приготовления многих блюд из мяса (жаренье на углях) напоминает кавказскую кухню. Обилие натурального мяса, поджаренного на специальных решетках на углях, характерно для латиноамериканской кухни. Эти блюда гото-

вят к обеду и ужину. Употребление первых блюд ограничено.

Завтрак легкий, состоящий из сливочного масла, джема или варенья, булочки с хрустящей корочкой (или сдобной), хлеба-тоста и кофе с молоком (сахар, не менее 3—4 кусков на чашку кофе, и горячее молоко подаются отдельно). Кроме этого, к завтраку часто подают фруктовые соки, свежие фрукты, острый сыр.

Из закусок пользуются спросом зеленый горошек, овощные салаты, помидоры (целиком), сырокопченая колбаса (типа салями), ветчина. Салаты заправляют только оливковым маслом или салатной заправкой. Майонез или сметану для этого не применяют.

В качестве вторых блюд чаще всего готовится обжаренная на углях говядина кусками и таким же способом рыба частиковых пород. Мясо для приготовления блюд используется охлажденное или парное. На одну порцию полагается 350—500 г. По желанию туристов мясо жарят до полного прожаривания куска или чаще до среднего. Большое распространение получили мясные колбасы типа грузинских купат. Фарш для них готовят из хорошо измельченной говядины, смешанной с мелкими кусочками свиного сала, с добавлением лука, перца, корицы и гвоздики. Готовые колбаски в подвешенном виде жарят на углях. Почки (целиком), куски печени, говядины и телятины массой до 100 г, поджаренные на шпалке, подают в виде горячего ассорти (на порцию не менее 300 г). Мясные продукты для вторых блюд, а также рыбу не панируют.

В латиноамериканской кухне распространены и тушеные блюда. Например, куски говядины или свинины вначале обжаривают, а затем тушат до готовности с красной фасолью и копченой колбасой в томатном соусе с перцем.

На гарнир подают различные овощи: зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, шпинат, жареный картофель или картофельное пюре. Из крупяных гарниров употребляют рис, который варят в виде рассыпчатой каши. Гарниры заправляют сливочным маслом и подают отдельно от основного продукта. Популярное блюдо — лапша с острым сыром или гуляшом, которую отваривают в подсоленной воде. Лапшу используют и в качестве

гарнира к мясу. После обеда и ужина обязательно подают черный кофе, являющийся национальным напитком во всех латиноамериканских странах.

Для туристов из южноамериканских стран следует рекомендовать:

Из закусок: сливочное масло с сыром, копченые колбасы, салат из овощей, красный (болгарский) перец, перец, фаршированные овощами либо в ореховом соусе, отварные или жареные куры и индейки, холодный ростбиф с овощным гарниром и маслинами.

Из первых блюд: суп-пюре, а также борщи, рассольники и харчо.

Из вторых блюд: цыплята табака, котлеты по-киевски, ростбиф, натуральный бифштекс, шашлык по-кавказски или с рисом, люля-кебаб, купаты, жареную телятину, рыбу, жареную в тесте, чахохбили, плов.

На десерт: свежие фрукты и ягоды, компот из свежих фруктов и ягод, пломбир, желе, муссы, кремы, сладкие пироги, торты, пирожные, сладкие пудинги, кофе с мороженым.

§5. РАСЧЕТЫ ЗА ПИТАНИЕ

Питание иностранным туристам рестораны, кафе и столовые предоставляют в пределах установленных «Интуристом» лимитов для каждого класса обслуживания. Классы туристского обслуживания — люкс, первый класс, бизнес-тур, туристский класс и т. д. — определены Главным управлением по иностранному туризму при Совете Министров СССР. По договоренности с «Интуристом» предприятия общественного питания могут предоставлять индивидуальным иностранным туристам питание по кредитным карточкам («Дайнерс Клуб», «Америкен Экспресс» и др. только в ресторанах «Интуриста») или за наличный расчет.

Детям от 2 до 10 лет, за обслуживание которых оплачено 50% стоимости полного тура, питание предоставляется в пределах 50% лимитной стоимости питания взрослых туристов.

В начале туристского сезона ресторану, кафе, столовой на основании счета перечисляется аванс из расчета средней стоимости питания туристов за 10 дней. При окончательном расчете в конце года с учетом питания туристов в последние дни месяца аванс погашается.

Счета за питание иностранных туристов рестораны, кафе и столовые предоставляют «Интуристу» не реже раза в 10 дней. Основанием для этого служат только подлинное подтверждение исполнения заказа, а также фирменные счета по кредитным карточкам («Дайнерс Клуб», «Америкен Экспресс» и др.). «Интурист» оплачивает счета ресторанов, кафе и столовых в течение 10 дней со дня получения их путем перечисления платежным поручением.

За питание групп иностранных туристов представители «Интуриста» выдают администрации предприятий общественного питания подтверждения исполнения заказа, которые должны быть заполнены представителем «Интуриста» четко, без неоговоренных исправлений, с указанием всех реквизитов в бланке (см. с. 185—186).

Неправильно заполненные подтверждения исполнения заказа администрация предприятия общественного питания не принимает.

Для выписки подтверждения исполнения заказа администрация ресторана, кафе или столовой обязана предъявить представителю «Интуриста» подписанное директором, заведующим производством и калькулятором меню, в котором должны быть указаны данные о выходе продукции, а также стоимости каждого блюда.

Прежде чем подать туристу счет, официант должен тщательно его проверить. Счет пишется четко и разборчиво, без каких-либо исправлений. В нем должны быть поставлены дата, наименование поданных блюд, напитков, их цена, общая сумма и подпись официанта. Форма счета для обслуживания иностранных туристов действительна только в системе «Интуриста».

При обслуживании групповых туристов представитель «Интуриста» (обычно переводчик) выписывает под копируку подтверждение о питании. Первый экземпляр он оставляет метрдотелю, второй — себе.

При расчете по кредитным карточкам также выписывается бланк счета в трех экземплярах, который подписывают заказчик и представитель ресторана. Одна копия отдается туристу, две другие остаются в ресторане.

§6. ОБЯЗАННОСТИ МЕТРДОТЕЛЯ И ОФИЦИАНТОВ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ

Основная задача метрдотеля и официантов состоит в том, чтобы туристы обеспечивались питанием в полном соответствии с классом обслуживания (который указан на книжке туриста).

Книжка № 000001 _____
срок действия _____

(фамилия (№ удостове- (образец
сопровождаю- рения) подписи)
щего)

« » _____ 197 г.

Подтверждение исполнения заказа № 01

Кому _____
Подтверждаю исполнение нижеследующего заказа

по обслуживанию туристов _____
(индекс группы)

Класс _____ в количестве _____
человек

(содержание услуг)

Штамп отделения «Интуриста»

Сопровождающий «Интуриста» _____
(подпись)

Прочтите правила на обороте заказа

Официант Зак. 2156-8X2X X10 000	Уважаемые гости! Просим проверить правильность заполнения счета, сравнив его с шифром в меню	Счет № _____ Трест московских ресторанов Ресторан...
---------------------------------------	---	--

Благодарим за посещение

Продолжение

Книжка № 000001

(фамилия сопровождающего)

« » 197 г.

Корешок подтверждения исполнения заказа № 01

Кому

Индекс группы

Класс количество человек

(содержание услуг)

Сопровождающий «Интуриста»

(подпись)

Стоимость услуг

руб.			коп.	
100	10	1	10	1
200	20	2	20	2
300	30	3	30	3
400	40	4	40	4
500	50	5	50	5
600	60	6	60	6
700	70	7	70	7
800	80	8	80	8
900	90	9	90	9

Подтверждение исполнения заказа является документом, подтверждающим предоставление определенных видов услуг иностранным туристам, который вместе с документами предприятий (организаций) на отпуск услуг предъявляется на счет отделений, агентствам «Интуриста» или Главинтуристу для оплаты через отделения Госбанка СССР.

Без заполнения или расхождения одного из показателей, предусмотренных в книжке (листе) подтверждения исполнения заказа, такие подтверждения недействительны. Подтверждение с подклеенной денежной сеткой или ее цифрами недействительно.

Передача книжки (листов) подтверждения исполнения заказа другому лицу запрещается.

Метрдотель обязан:
обеспечить соблюдение обслуживающим персоналом Правил приема и обслуживания столовых на территории СССР;

требовать от официантов соблюдения правил ношения установленной формы одежды; инструктировать официантов о порядке обслуживания иностранных туристов; назначать официантов в зависимости от их опыта работы и знания иностранных языков для обслуживания групп и индивидуальных туристов;

знать технологию приготовления блюд и порядок их подачи;

встречать иностранных туристов, приглашать их к столу, обеспечивать принятие у туриста заказа, а также следить за его исполнением;

следить за тем, чтобы индивидуальным туристам предлагались места за отдельными столиками (за один стол их можно приглашать только с согласия туристов);

осуществлять контроль за правильностью расчетов с иностранными туристами; рассматривать пожелания и жалобы иностранных туристов на качество питания и обслуживания и принимать меры по устранению отмеченных недостатков; по требованию представителей «Интуриста» предоставлять Книгу записей переводчиков.

Официант обязан:
выполнять указания метрдотеля о порядке обслуживания иностранных туристов;

знать образцы кредитных карточек на предоставление питания иностранным туристам, а также образцы талонов подтверждения на питание групп туристов;

знать блюда, напитки и их цены, порядок подачи блюд и краткую технологию их приготовления;

при обслуживании иностранных туристов быть вежливым, предупредительным и внимательным;

рекомендовать посетителям фирменные блюда и напитки;

на работе находиться в одежде установленной формы, которая должна быть всегда чистой и выглаженной, обувь — вычищенной; соблюдать правила личной гигиены, быть всегда причесанным (мужчина — чисто выбритым), следить за чистотой рук и ногтей;

не вступать с туристами в разговоры, не имеющие отношения к обслуживанию;

постоянно поддерживать порядок на столах;

быстро и четко обслуживать иностранных туристов, передавать шеф-повару или метрдотелю их пожелания;

не допускать пользования посудой, столовыми приборами и столовым бельем, имеющими какие-либо дефекты (щербинки, пятна, дырочки и др.);

знать порядок обслуживания приемов, банкетов, товарищеских ужинов;

о всех замечаниях и пожеланиях иностранных туристов информировать метрдотеля или директора ресторана.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Каковы особенности режима питания иностранных туристов?
2. Каковы основные принципы организации питания иностранных туристов?
3. Основные черты польской и чешской кухни.
4. Дайте краткую характеристику венгерской, румынской, югославской, болгарской кухни.
5. Характерные черты скандинавской кухни.
6. Особенности немецкой и французской кухни.
7. Характерные особенности английской, американской и канадской кухни.
8. Особенности итальянской кухни.
9. Японская кухня и ее характерные черты.
10. Особенности индийской кухни.
11. Какие классы туристских документов Вы знаете?
12. Порядок расчета с иностранными туристами.
13. Обязанности метрдотеля и официанта при обслуживании иностранных туристов.

Глава XIII ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ЭКОНОМИКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

§1. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Основу социалистического производства составляет общественная собственность на современные высокоразвитые средства производства (здания, сооружения, оборудование, сырье), которые в силу их общественного характера нуждаются в коллективном использовании, и продукты труда. Общественная собственность, основанная на обобществленных средствах производства и коллективном труде, исключает эксплуатацию человека человеком, обуславливает планомерное ведение хозяйства в интересах трудящихся и принцип распределения по труду. Тем самым общественная собственность обеспечивает условия для создания единого народного хозяйства, быстрого развития производительных сил, укрепления материально-технической базы общества, повышения качества продукции и улучшения организации труда.

Труд при социализме, когда, по утверждению В. И. Ленина, «впервые после столетий труда на чужих, подневольной работы на эксплуататоров является возможность работы на себя, и притом работы, опирающейся на все завоевания новейшей техники и культу-

ры»¹, труд работников социалистического производства становится трудом свободным, творческим.

Работая на себя, удовлетворяя потребности своего общества, трудящиеся заинтересованы в результатах своего труда, в создании материальных ценностей и дальнейшем развитии производства. Их творческая активность и сознательное утверждение дисциплины труда определяются разумным сочетанием общественных и личных интересов каждого советского труженика.

Планомерное развитие экономики — одно из важных преимуществ социалистического способа производства перед капиталистическим, при котором из-за основного его противоречия между общественным характером производства и частнокапиталистической формой присвоения плановое развитие экономики невозможно.

Конкуренция между предпринимателями, в частной собственности которых находятся средства производства, их погоня за получением максимальных прибылей ведут к анархии производства, к нарушению правильных пропорций в развитии отдельных его отраслей и в конечном счете к ухудшению положения трудящихся.

Устранив основное противоречие капиталистического способа производства и создав

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 35, с. 196.

необходимые условия для планомерного развития социалистической экономики в целях непрерывного роста производства и повышения материального благосостояния и культурного уровня трудящихся, социалистическое государство постоянно совершенствует системы и методы управления и планирования, добиваясь всесторонней интенсивности общественного производства и повышения его эффективности.

§2. ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Один из важнейших принципов управления производством при социализме — ленинский принцип демократического централизма. В нем сочетается единое, централизованное плановое руководство организациями и предприятиями со стороны государства и творческая активность трудящихся. В системе общественного питания развитие его в целом как отрасли направляется государственными органами, а практические задачи по улучшению качества пищи, расширению сети, повышению культуры обслуживания и т. п. решаются при активном участии работников организаций и предприятий общественного питания на местах.

Демократический характер централизма проявляется в сочетании единоначалия с коллегиальностью. Все вопросы управления предприятием решает его руководитель, который наделен необходимыми правами. Он несет персональную ответственность за деятельность предприятия. В то же время руководитель не может считать себя свободным и от мнения всех членов коллектива, участвующих в управлении хозяйством предприятия, и от его контроля. Эти участие и контроль осуществляются через партийные, профессиональные, комсомольские организации и проявляются в различных формах: производственных совещаниях, собраниях партийно-хозяйственного актива, организации общественного контроля и др.

Иными словами, коллегиальность относится к обсуждению и выработке решения, а единоначалие — к организации исполнения и ответственности за результаты. Как считал

В. И. Ленин, «обсуждение — сообща, а ответственность — единолично»¹.

Важнейшее значение в организации управления предприятиями общественного питания имеют такие принципы и методы хозяйственного руководства, как плановое ведение хозяйства и хозяйственный расчет, правильный подбор, воспитание и использование кадров, контроль за исполнением принятых решений.

Сущность планового ведения хозяйства заключается в том, что хозяйственная деятельность всех предприятий общественного питания в отдельности осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным планом, который составляет часть общего плана развития этой отрасли народного хозяйства. Основные показатели плана производственно-торговой деятельности предприятия — общий товарооборот, выпуск блюд собственного производства, численность работников и др.

В соответствии с решениями сентябрьского (1965 г.) Пленума ЦК КПСС о совершенствовании планирования и экономического стимулирования производства система планирования в общественном питании тоже перестроилась. С переходом на новую систему предприятия получают право самостоятельно разрабатывать большинство показателей плана. Для предприятий и организаций, уже переведенных на новую систему планирования, в централизованном порядке устанавливаются лишь два или три показателя: товарооборот с выделением оборота по реализации собственной продукции и прибыль или только оборот по реализации собственной продукции и прибыль. Новая система планирования расширила права руководителей предприятий наряду с повышением их ответственности за результаты хозяйственной деятельности предприятий, активизирует работников, участвующих в планировании, и повышает их ответственность за точность и реальность планов.

Одно из необходимых условий социалистического хозяйствования — хозяйственный расчет. Он тесно связан с режимом экономии — изысканием резервов снижения себестоимости продукции и повышением рентабельности производства. Основное требо-

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 44, с. 165.

вание хозрасчета — возмещение расходов предприятия за счет его доходов и обеспечение определенной прибыли. Прибыль как результат хозяйственной деятельности предприятия свидетельствует о его рентабельности. Чтобы обеспечить рентабельную работу предприятия, необходим разумный режим экономии, борьба за снижение издержек, наиболее эффективное использование материальных, трудовых, денежных ресурсов.

В общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, большое внимание уделяется подбору и воспитанию кадров. Труд в сфере обслуживания требует не только профессионального мастерства, но и умения работать с людьми, внимания, уважения к посетителям.

Для организации управления предприятиями немаловажное значение имеет контроль за выполнением принятых решений. Он должен постоянно осуществляться на всех участках работы предприятия. Это позволяет вовремя вскрывать недостатки и своевременно устранять их. Проверка и продуманная организация контроля обеспечивают необходимую четкость в управлении всей хозяйственной деятельностью предприятия.

Широкая хозяйственная реформа, осуществленная после решений сентябрьского (1965 г.) Пленума ЦК КПСС, обеспечила наиболее благоприятные условия для повышения эффективности производства во всех отраслях народного хозяйства. Меры, принятые партией и правительством для улучшения управления экономикой, позволили значительно расширить хозяйственную инициативу предприятий и создать условия для правильного сочетания централизованного государственного руководства с оперативно-хозяйственной самостоятельностью организаций и предприятий.

Положением о социалистическом государственном предприятии расширены права и хозяйственная самостоятельность предприятий в использовании основных и оборотных средств, амортизационных отчислений, фонда заработной платы. Производственные коллективы стали более заинтересованы в экономически рациональном использовании и сохранении материальных средств. Все это создает предпосылки для более активного участия трудящихся в управлении производ-

ством, их воздействия на результаты работы предприятий.

В то же время реформа не ослабила значения централизованного планового руководства. Дальнейшее совершенствование централизованного планирования должно обеспечить требующуюся пропорциональность в развитии различных отраслей народного хозяйства, научно-технический прогресс, правильное распределение капитальных вложений, единую политику цен и оплаты труда.

К дальнейшему улучшению системы планирования и всей хозяйственной деятельности предприятий, в том числе и общественного питания, призывают постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР об улучшении планирования и совершенствовании хозяйственного механизма, принятые 12 июля 1979 г.

§3. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общественное питание организационно связано с торговлей. Общее руководство торговлей и общественным питанием осуществляет Министерство торговли СССР, в частности его Управление общественного питания. В союзных республиках торговлей и общественным питанием руководят министерства торговли союзных республик, в состав которых также входят управления общественного питания.

Управление общественного питания Министерства торговли СССР контролирует выполнение решений партии и правительства по вопросам общественного питания; разрабатывает мероприятия по развитию общественного питания в стране; обеспечивает выполнение плана товарооборота, широкое внедрение прогрессивных форм обслуживания населения; организует работу по повышению качества, улучшению ассортимента продукции, использованию комплексной механизации процессов приготовления и отпуска пищи; обобщает и распространяет передовой отечественный и зарубежный опыт организации общественного питания. Эти задачи выполняются путем всестороннего изучения состояния общественного питания в стране и контроля за его организацией, обобщения и анализа статистических и отчетных данных,

разработки предложений по дальнейшему развитию и совершенствованию общественного питания.

Управления (отделы) общественного питания министерств торговли союзных республик непосредственно руководят организациями и предприятиями общественного питания данной республики. Управления (отделы) министерств торговли союзных республик оказывают помощь местным органам торговли в разработке и осуществлении мероприятий по улучшению качества выпускаемой продукции, совершенствованию организации производства, разрабатывают вопросы специализации сети, участвуют в распределении специалистов общественного питания.

Руководство организацией общественного питания на местах министерства торговли союзных республик осуществляют через отделы общественного питания министерств торговли автономных республик и управлений торговли областных и городских исполкомов Советов народных депутатов.

В последние годы образуются новые местные органы государственного управления общественным питанием. Во многих краях и областях и некоторых крупных городах наряду с управлениями торговли созданы управления общественного питания. В их подчинении находятся все предприятия и организации общественного питания системы министерств торговли союзных республик, расположенные на территории данного края, области, города. В Москве Главному управлению общественного питания Мосгорисполкома и в Ленинграде Главному управлению общественного питания Ленгорисполкома подчинены тресты ресторанов и районные тресты столовых, комбинаты питания.

Тресты столовых и ресторанов обычно организуются в городах с широкоразвитой сетью предприятий общественного питания различного типа. При небольшом количестве предприятий в городе они входят в состав торгов (продовольственных или смешанных). Тресты осуществляют непосредственное руководство финансовой и хозяйственной деятельностью входящих в их состав предприятий. Они планируют их деятельность, организуют снабжение сырьем и материально-техническими средствами, осуществляют подбор кадров и повышение их

квалификации, контролируют работу предприятий и т. д.

Предприятия общественного питания некоторых министерств и ведомств для рабочих и служащих промышленных предприятий, строек, транспорта не входят в систему Министерства торговли СССР. Их деятельностью руководят отделы рабочего снабжения (орсы), и эти предприятия подчиняются главным управлениям (управлениям) рабочего снабжения, в которых организуются отделы общественного питания. Министерство торговли СССР, министерства торговли союзных республик, местные управления торговли только направляют их деятельность.

Развитием общественного питания в сельской местности и небольших городах руководит Центросоюз СССР через республиканские, краевые, областные, районные потребсоюзы, которым подчинены предприятия общественного питания.

§4. СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Предприятие (столовая, ресторан, кафе) — основное звено в системе общественного питания. Структура аппарата управления предприятием определяется с учетом его типа, мощности, особенностей работы.

Руководят предприятием директор и его заместитель. Ответственность за работу отдельных участков предприятия может быть разграничена между ними.

Ответственная роль в управлении предприятием принадлежит заведующему производством, который отвечает за работу всех производственных цехов и через начальников цехов руководит ими. При бесцеховой структуре производства он руководит отдельными участками через бригадиров.

Работники торговой части предприятия подчиняются метрдотелю (в ресторанах) или администратору зала (в столовых).

Права и обязанности работников предприятия определяются специальными инструкциями и правилами внутреннего распорядка.

На директора возложена ответственность за организацию и результаты всей торгово-производственной деятельности предприятия: выполнение установленного плана по товаро-

обороту и прибыли; культуру обслуживания посетителей; качество выпускаемой продукции; состояние учета и контроля, сохранность материальных ценностей; соблюдение трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций. Директор персонально отвечает за подбор и расстановку кадров.

В связи с этим директор имеет право распоряжаться материально-денежными средствами, приобретать имущество и инвентарь, заключать договоры и соглашения, перемещать, увольнять (в соответствии с трудовым законодательством), поощрять работников, налагать дисциплинарные взыскания.

Директорам предприятий, работающих по новой системе планирования и экономического стимулирования, предоставляется право совместно с коллективом разрабатывать плановые показатели, за исключением утверждаемых вышестоящей организацией; вместе с профсоюзной организацией определять направление расходования средств фонда материального стимулирования работников, фонда социально-культурных мероприятий и на развитие материально-технической базы.

Директор должен обеспечить выполнение плановых заданий; организовать четкое, планомерное снабжение предприятия сырьем, продуктами, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения; создать необходимые условия для сохранности товарно-материальных ценностей; контролировать работу всех участков предприятия, соблюдение правил советской торговли, санитарии и гигиены, техники безопасности; осуществлять строгий режим экономии на основе внедрения хозрасчета и научной организации труда; обеспечить четкое выполнение всеми работниками правил внутреннего распорядка; организовать политико-воспитательную работу в коллективе и социалистическое соревнование.

Директор и его заместитель должны четко определить, кто из них руководит производством, торговой частью предприятия, плановым отделом, отделом кадров и т. д.

Заместитель директора имеет те же права, что и руководитель предприятия, и несет такую же ответственность за решение тех вопросов и за те участки производства, которые поручены ему директором.

Заведующий производством отвечает за выполнение плановых заданий по производству. Он должен обеспечить рациональное использование сырья и организовать кулинарную обработку продуктов в соответствии с правилами технологии приготовления блюд, добиваясь выпуска продукции высокого качества; ежедневно составлять меню с учетом имеющихся продуктов и ассортиментного минимума и осуществлять бракераж блюд; изучать спрос посетителей; составлять графики выхода на работу и расстановки работников; обеспечивать соблюдение на производстве правил санитарии и гигиены, охраны труда и техники безопасности; своевременно представлять в бухгалтерию отчеты об использовании товарно-материальных ценностей.

Заведующему производством предоставлено право требовать от работников строгого соблюдения правил технологии приготовления пищи и санитарных правил; расставлять работников в соответствии с требованиями производства и их квалификацией; в случае необходимости перемещать работников в пределах производства; отменять неправильные распоряжения начальников цехов и бригадиров.

Права и обязанности начальников цехов в пределах вверенных им участков производства аналогичны правам и обязанностям заведующего производством.

Метрдотель обязан непосредственно руководить всей работой официантов; контролировать соблюдение ими правил обслуживания посетителей, внутреннего распорядка, личной гигиены, ношения форменной одежды; устанавливать совместно с работниками сервисной порядок получения, обмена и сдачи официантами посуды и других предметов сервировки; обеспечивать своевременную подготовку торгового зала к открытию ресторана.

В течение дня метрдотель должен находиться в зале, следить за поддержанием чистоты и порядка и правильностью сервировки столов; перед открытием ресторана инструктировать официантов о порядке работы в данный день, проверять готовность их к обслуживанию, знакомить с меню и преysкурантом; встречать посетителей и помогать им в выборе мест, поручая дальнейшее обслуживание официантам. По окончании

рабочего дня метрдотель обязан проследить за уборкой зала, сдачей официантами в кассу авансовых сумм или выручки за день, сдачей в сервизную посуду, приборов, белья, полученных подотчет, записать в специальный журнал-дневник поручения, которые необходимо выполнить следующей смене.

Метрдотели ресторана должны иметь журнал забытых вещей. Официанты, гардеробщики и туалетчики обязаны немедленно сдавать метрдотелю забытые вещи, а метрдотель должен записать их в журнал и доложить об этом директору.

Метрдотель организует труд официантов, формируя из них бригады и назначая бригадиров; составляет график выхода официантов, других работников торгового зала на работу и контролирует его выполнение; распределяет официантов по отдельным участкам зала и закрепляет за ними для обслуживания определенное количество столов; обеспечивает четкую связь производства и торгового зала; наблюдает за правильностью отпуска готовых блюд и их оформлением; выдает официантам подотчет бланки счетов, записывает их номера, проверяет в конце рабочего дня реестр, составленный официантом, в котором указываются номера и суммы счетов, и визирует этот реестр для передачи в кассу.

Метрдотель имеет право в случае нарушения официантами правил обслуживания не допускать их на работу или отстранять от нее, сообщив об этом руководству ресторана; при неправильном отпуске или оформлении готового блюда возвращать его на производство, требовать замены также в том случае, если посетителю не понравилось заказанное блюдо, гарнир или соус; выделять квалифицированных официантов для индивидуального и бригадного обучения учеников и контролировать выполнение учебной программы; принимать непосредственное участие в подборе официантов, определяя вместе с другими членами комиссии их квалификацию и давая заключение о пригодности к работе на данном предприятии; вносить предложения о повышении разряда официантам и предоставлении работникам очередного отпуска.

Как отмечалось ранее, высокие требования предъявляются к официанту современного ресторана. В своей работе он должен руководствоваться сознанием общественного

долга, добросовестным отношением к труду, чувством товарищеской помощи и взаимопомощи.

Официант должен в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать нормы этикета и правила поведения за столом; проявлять такт и вежливость в процессе обслуживания; иметь безукоризненный внешний вид (опрятная, тщательно пригнанная по фигуре форменная одежда, аккуратная прическа и т. д.)¹, знать характеристику блюд, закусок, холодных и горячих напитков, винно-водочных изделий, наименование и назначение мельхиоровой, фарфоровой, стеклянной посуды, столовых приборов, белья; оказывать посетителю помощь в выборе блюд и напитков; быстро и точно считать в уме, точно выписывать счет.

Для всех предприятий общественного питания — столовых, ресторанов, кафе, закусочных и др. — установлены правила внутреннего трудового распорядка, определяющие порядок приема и увольнения рабочих и служащих, режим рабочего дня, нормы поведения работников, права и обязанности администрации и работников разных специальностей, меры поощрения и порядка наложения дисциплинарных взысканий. Все работники предприятия должны строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка. Это способствует укреплению дисциплины, рациональной организации и повышению производительности труда, выполнению плановых показателей предприятия и улучшению обслуживания посетителей. В соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка официанты обязаны:

вовремя приходить на работу и соблюдать установленную продолжительность рабочего дня;

выполнять распоряжения метрдотеля и бригадира, строго соблюдать дисциплину труда;

содержать свое рабочее место в полном порядке и чистоте;

точно выполнять требования охраны труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены;

экономить электроэнергию, топливо;

бережно относиться к оборудованию, ин-

¹ Более подробно о требованиях к официанту см. в гл. I.

вентарю, имуществу и другим материальным ценностям. Официант обязан потребовать от посетителей возмещения ущерба, если они разбили что-либо из фарфоровой или стеклянной посуды, прожгли скатерть и т. д., и выдать им кассовую квитанцию.

Что не должен делать официант:

уходить из зала на длительное время без предупреждения метрдотеля или бригадира; подсаживаться к столику заказчика, принимать от него угощение;

сидеть в зале;
принимать пищу;
собираться группами;
приваливаться к стенке или облокачиваться на кресла (при приеме заказа);
громко разговаривать;
обслуживать посетителей, пришедших в нетрезвом виде;
нарушать нормы отпуска крепких алкогольных напитков;
обслуживать посетителей с детьми после 18 часов;

принимать предварительные заказы на обслуживание различных мероприятий без разрешения метрдотеля;

ставить без разрешения метрдотеля объявления, что «стол заказан».

Швейцар-гардеробщик непосредственно подчиняется метрдотелю торгового зала и выполняет все его указания. Он обязан:

1. До начала работы:

а) привести в отличное санитарное состояние входную лестницу ресторана, двери, стекла и медные части дверей, вывески, объявления, вестибюль, гардероб, мебель вестибюля и гардероба и содержать их в надлежащем порядке в течение рабочего дня;
б) уборку производить в халате.

По окончании уборки, перед открытием зала, надеть спецформу (белая сорочка с чистым воротничком, черный галстук, начищенные ботинки, униформа — по сезону для швейцара (форменная фуражка, белые перчатки).

Во время работы — помогать посетителям при входе и выходе (открывать и закрывать двери), быть вежливым и внимательным.

При встрече гостей швейцар приветствует их («Добрый день», «Добрый вечер», «Добро пожаловать» и др.), а при уходе — благодарит за посещение и прощается.

2. Постоянно находиться на рабочем месте (отлучаясь лишь с разрешения метрдотеля).

3. Пускать посетителей в ресторан только по согласованию с метрдотелем.

4. В случае отсутствия мест вывешивать табло «Мест нет».

5. Немедленно передавать метрдотелю забытые вещи, которые метрдотель регистрирует в журнале забытых вещей.

6. По окончании рабочего дня привести в надлежащий порядок рабочее место.

Швейцару-гардеробщику запрещается на его рабочем месте есть, курить, вступать в посторонние разговоры с посетителями.

Туалетчик непосредственно подчиняется метрдотелю торгового зала и выполняет все его указания. Он обязан:

1. До начала работы:

произвести тщательную уборку туалетной комнаты и кабин;
обеспечить кабины туалетной бумагой, умывальники — мылом, полотенцами и индивидуальными салфетками.

2. Уборку производить в халате.

По окончании уборки, перед открытием торгового зала, надеть спецформу (белая сорочка с чистым воротничком, черный галстук, начищенные ботинки, униформа — по сезону).

3. Во время работы:

поддерживать надлежащее санитарное состояние туалетных комнат;
постоянно находиться на рабочем месте (отлучаясь только с разрешения метрдотеля).

На рабочем месте туалетчику запрещается принимать пищу и вступать в посторонние разговоры с посетителями.

В конце работы он обязан привести рабочее место в надлежащий порядок.

§ 5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Важнейшие из форм контроля, используемые на предприятиях общественного питания, — административный, ведомственный, народный и общественный контроль.

Административный контроль хозяйственной деятельности предприятия повседневно осуществляет его руководство (директор,

главный бухгалтер, заведующий производством).

Проверкой работы предприятий общественного питания занимаются вышестоящие организации (тресты, торги, управления), которые осуществляют ведомственный контроль в форме внезапных ревизий, инвентаризаций. Цель таких проверок — проконтролировать правильность расходования товарно-материальных ценностей, порядок ведения документации, предупредить возможность злоупотреблений и т. п.

Контроль за соблюдением на предприятиях правил советской торговли, за качеством сырья и продуктов, условиями их хранения, соблюдением технологических инструкций и рецептур блюд и кулинарных изделий, правильностью цен и наценок осуществляет Государственная инспекция по качеству товаров в торговле.

Выполнение санитарно-гигиенических норм и правил на предприятии при транспортировке, хранении сырья и продуктов и отпуске готовых блюд контролируется органами Государственного санитарного надзора. В их задачу входят также проверка санитарного содержания помещения, оборудования, личной гигиены персонала.

Контроль за соблюдением правил охраны труда и техники безопасности осуществляют технические инспектора профсоюзных комитетов. К этой работе привлекаются комиссии по охране труда и общественные инспектора, советы и бюро по внедрению научной организации труда (НОТ).

Первичные партийные организации предприятий общественного питания избирают из своего состава комиссию по контролю за деятельностью предприятий. Цель создания комиссий — повышать роль партийных организаций в управлении хозяйственной деятельностью предприятий общественного питания.

Профсоюзные организации предприятий, учреждений, учебных заведений организуют общественный контроль за работой ближайших к ним по расположению столовых, ресторанов, кафе и работают в тесном контакте с постоянными комиссиями местных Советов народных депутатов. Группы общественного контроля проверяют качество, стоимость и ассортимент продукции, выпускаемой предприятием, следят за соблюде-

нием правил торговли, организацией обслуживания и т. д.

Группы содействия комитету народного контроля проверяют выполнение предприятием плана товарооборота, соблюдение штатной и финансовой дисциплины, помогают выявлять неиспользованные резервы роста производительности труда, пути повышения культуры обслуживания посетителей. Формы работы групп содействия комитету народного контроля могут быть различными. К ним относятся рейды, смотры, организации постов контроля и т. п.

Средством контроля за работой предприятия общественного питания со стороны посетителей служит Книга жалоб и предложений. Она должна выдаваться по первому требованию посетителя. Не позднее чем через 48 часов после того как была записана жалоба или предложение, руководитель предприятия должен рассмотреть их и принять меры для устранения отмеченных недостатков. О результатах рассмотрения жалобы или предложения делается запись на обратной стороне листа книги и сообщается посетителю.

§ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рациональная, во всех деталях продуманная, научно обоснованная организация труда имеет большое значение для улучшения работы предприятий сферы обслуживания. Она дает возможность правильно определить необходимую численность работников с учетом норм выработки продукции и норм обслуживания, обеспечить наиболее целесообразную расстановку работников на всех участках производства и торгового зала, создать нормальные условия труда для обслуживающего персонала. Например, от того, насколько правильно распределены официанты по отдельным участкам зала, как организованы их рабочие места, насколько удобно размещено оборудование, как осуществляется связь торгового зала с производством, во многом зависят эффективность труда официантов и культура обслуживания посетителей.

Рациональная организация труда позволяет увеличить выпуск продукции, снизить ее себестоимость, повысить культуру производ-

ства путем наиболее производительного использования рабочего времени и применения современной техники.

Необходимое требование научно-технического прогресса в условиях современного производства — внедрение научной организации труда. Она складывается из целого ряда элементов. Основные из них: определение требуемого количества работников и расстановка их с учетом профессии и квалификации, разделение труда; четкое разграничение обязанностей между работниками, организация бригад; эффективное использование рабочего времени, борьба с потерями и простоями; продуманная организация рабочих мест, рационализация приемов работы; создание наилучших условий труда (борьба с шумом, загрязнением воздуха, нормальный температурный режим); правильное чередование труда и отдыха, снижающее утомляемость работников, и др.

Как отмечалось выше, научная организация труда позволяет правильно определить количество работников, необходимое для выполнения производственного процесса или обслуживания посетителей, на основе научно разработанных и технически обоснованных норм выработки. При расстановке работников немаловажное значение имеет принцип разделения труда, предусматривающий, что определенный работник выполняет четко ограниченный цикл операций. При этом разделение труда может производиться в зависимости от квалификации работника. Например, при бригадном методе обслуживания ученик официанта, как менее квалифицированный работник, может подносить чистую посуду, уносить использованную, бригадир (официант самой высокой квалификации — 5-го разряда) сервирует стол и обслуживает посетителей. Такое разделение труда позволяет освободить квалифицированного работника и тем самым более рационально использовать его рабочее время.

Эффективное использование рабочего времени может быть достигнуто путем четкой организации рабочих мест и своевременной подготовки их к началу рабочего дня. Так, официант должен тщательно подготовить к началу работы отведенный ему участок зала (осмотр столов, проверка правильности их установки и т. п.), внимательно осмотреть предметы сервировки, разместить их запас в

определенном порядке в ящиках серванта и т. д.

Большое значение для достижения наибольшей производительности труда, его облегчения, снижения утомляемости, сохранения хорошей рабочей формы в течение всей смены имеет использование рациональных методов и приемов труда. С этой целью официанту желательно избегать лишних движений, следует выработать наиболее удобную рабочую позу, придерживаться определенного ритма в работе. Например, при выполнении заказа, выходя из зала, следует захватить лишнюю или бывшую в употреблении посуду и приборы, а на обратном пути приносить готовые блюда. Это позволит избежать «холостых пробегов». При переноске подносов с блюдами вина, напитки и блюда следует устанавливать на них так, чтобы центр тяжести приходился на пальцы левой руки. Работать рекомендуется ритмично, давая себе отдых во время пауз в обслуживании.

Создание благоприятных условий труда в соответствии с гигиеническими и эстетическими нормами — один из важнейших элементов НОТ, помогающих повысить производительность труда, сократить число профессиональных заболеваний, сохранить здоровье работников. Так, улучшая условия труда работников предприятий, установка усовершенствованной системы вентиляции повышает производительность труда на 5—10%, правильное освещение — на 5—15, а окраска стен и оборудования в специально подобранные тона — еще на 2—4%.

Чередование работы и отдыха при научной организации труда должно обеспечить полное восстановление сил работника за время отдыха и гарантировать сохранение его работоспособности в течение длительного времени. Это требование должно учитываться при определении режима работы предприятия и составлении графиков выхода на работу.

§ 7. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В РЕСТОРАНЕ

В ресторанах обычно применяется одна из двух форм обслуживания — индивидуальная или бригадная (звеньевой метод обслуживания).

При индивидуальной форме обслуживания все функции от принятия заказа до расчета с

посетителем выполняет один официант на отведенном ему участке зала (два-три стола). Встретив посетителя и приняв заказ, он уходит из зала для его выполнения. Заказывает напитки, различные блюда в буфете и на производстве. Получает подотчет (если еще не получены) приборы и посуду из сервизной. Пользуясь кассовым аппаратом, пробивает чеки на сумму стоимости напитков, табачных, кондитерских изделий, закусок, порционных блюд и т. д. Затем, получив заказанную продукцию, он приступает к дополнительной сервировке стола и непосредственному обслуживанию посетителей.

Такая форма обслуживания зачастую вызывает обоснованные нарекания: официант на 10—15 мин уходит для выполнения заказа, а к вновь пришедшим посетителям, если они заняли один из столиков, которые обслуживает этот официант, никто не подходит. Посетители чувствуют себя неудобно и затрачивают лишнее время.

Значительно удобнее для тех, кто пришел в ресторан, звеньевой метод обслуживания. При этом методе в бригаду или звено входит несколько официантов различных разрядов, обязанности между которыми четко разграничены. Самый квалифицированный официант—бригадир — должен иметь 5-й разряд; заменять бригадира может официант 4-го разряда; в звено входят официанты 4-го и 3-го разрядов и ученик.

Зал ресторана делится на участки с определенным количеством столиков, а точнее мест. Например, зал на 160 мест может быть поделен на четыре участка, за каждый из которых отвечает звено из четырех человек. Таким образом, для обслуживания 160 посетителей достаточно 16 официантов. Каждая бригада обслуживает 10 столов. На каждом участке должны находиться подсобные столики и серванты с запасом стекла, хрусталя, приборов и белья, получаемых бригадиром перед началом обслуживания.

При звеньевом методе работа организуется следующим образом. Метрдотель встречает гостей у входа в зал и приглашает их занять места. Бригадир приветствует гостей, рассаживает их за столом, предлагает меню, прейскурант винно-водочных изделий и напитков и принимает заказ. Он почти все время находится в зале: сервирует стол, выполняет дополнительные поручения посетителей. По-

том пробивает чеки в кассе. Один официант получает продукцию из буфета, другой — заказанные блюда на кухне. Принесенные блюда бригадир раскладывает по тарелкам, разливает напитки, подготавливает счет для посетителей.

Такой метод обслуживания дает большой выигрыш во времени. Четкое распределение обязанностей между официантами позволяет более рационально организовать их труд. Назначение бригадиром опытного официанта, в совершенстве владеющего техникой обслуживания и способного квалифицированно ответить на вопросы посетителей, дать им совет в выборе блюд и напитков, повышает культуру обслуживания.

Ежедневно перед началом работы метрдотель распределяет между официантами столы с учетом их размещения в зале, удаленности от раздачи, количества мест, характера обслуживания. При индивидуальной форме обслуживания за каждым официантом закрепляются 2—3 стола, при звеньевом методе — 8—12 за звеном (бригадой).

При расчете количества официантов, необходимого для быстрого бесперебойного обслуживания, исходят из следующих примерных норм:

Обычное обслуживание	— 1 официант на 10—12 посетителей
Обслуживание участников съездов, конференций	— 1 официант на 12—14 посетителей
Фуршет	— 1 официант на 25—30 приглашенных
Банкет с полным обслуживанием официантами	— 16—20 официантов на 100 приглашенных
Банкет с частичным обслуживанием официантами	— 8—10 официантов на 100 приглашенных

В зависимости от условий работы в ресторане может применяться линейный, ленточный (ступенчатый), двухбригадный, комбинированный график, а также график суммированного учета рабочего времени.

При организации работы по линейному графику все официанты начинают и заканчивают работу в одно время и имеют равномерную нагрузку в течение всей смены. Продолжительность рабочего дня в обычные дни 7 ч, в предвыходные — 6 ч (41 ч в неделю).

Ленточный (ступенчатый) график предусматривает выход официантов на работу в разное время группами или поодиночке.

Преимущество этого графика — в возможности уплотнения рабочего времени официантов и сосредоточения в торговом зале в часы его наибольшей загрузки максимального количества работников. Это особенно важно для ресторанов, где поток посетителей в течение дня неравномерен. Поэтому ленточный график находит широкое применение при организации труда официантов.

Двухбригадный график применяют в ресторанах, работающих в две смены. Все официанты входят в состав двух бригад, одинаковых по количеству и квалификации работников. Бригады работают через день. Продолжительность рабочего дня при использовании данного графика не должна превышать 11 ч 30 мин (время обеденного перерыва не включается) при условии предоставления отдыха на следующий день. К преимуществам этого графика относится постоянный состав бригады, повышение ответственности каждого работника за порученное дело. В то же время большая продолжительность рабочего дня может привести к утомляемости официантов в конце смены, что в некоторых случаях вызывает ухудшение качества обслуживания.

Комбинированный график предусматривает сочетание различных видов графиков, например двухбригадного и ленточного, когда часть официантов, входящих в состав бригады, начинает и кончает работу в разное время.

График суммированного учета рабочего времени предусматривает, что официант может быть занят различное количество часов в отдельные дни в связи с неравномерной загрузкой ресторана, но общее количество отработанных им за месяц или неделю часов должно составлять установленную норму рабочего времени. Так, официант может работать в две смены в течение нескольких недель с тем условием, что позднее ему будут предоставлены дни отдыха за проработанное время. График суммированного учета рабочего времени обычно применяется при обслуживании населения в местах массового отдыха (парках, стадионах), в вагонах-ресторанах на судах морского и речного флота.

Все графики выхода на работу должны со-

ставляться с учетом норм действующего трудового законодательства. Продолжительность рабочей недели для работников ресторанов как и других предприятий общественного питания, 41 ч; для подростков до 16 лет — 24 ч; от 16 до 18 лет — 36 ч. Продолжительность рабочей смены для подростков до 16 лет при пятидневной рабочей неделе должна составлять не более 5 ч, от 16 до 18 лет — 7 ч.

§ 8. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ И ПУТИ ЕЕ ПОВЫШЕНИЯ

Производительность труда в общественном питании определяется количеством выпущенной продукции или суммой товарооборота, приходящегося на одного работника за определенное время (смену, месяц, квартал, год). Количество выработанной работником продукции устанавливается в блюдах, штуках, килограммах, а сумма оборота — в рублях.

Повышение производительности труда позволяет увеличить количество выпускаемой продукции, повысить объем товарооборота с наименьшими затратами труда и времени, снизить себестоимость продукции, создает условия для улучшения обслуживания населения. Поэтому производительность труда — один из важнейших показателей, характеризующих работу предприятия.

Повышение производительности труда неразрывно связано с научно-техническим прогрессом. Комплексная механизация и автоматизация производственных процессов, применение универсального технологического оборудования, внедрение современных высокопроизводительных машин и аппаратов, организация поточных линий для производства различных видов полуфабрикатов и готовых блюд — все это позволяет облегчить труд работников общественного питания и намного увеличить его производительность.

Не менее важное значение для повышения производительности труда имеет централизация производства полуфабрикатов и перевод предприятий общественного питания на комплексное снабжение полуфабрикатами различных видов. Например, производительность труда работников крупных заготовочных предприятий, занятых первичной

обработкой мяса и выработкой мясных полуфабрикатов, в 2—3 раза выше, чем производительность труда работников небольших столовых и ресторанов, работающих на сырье.

Большую роль для повышения производительности труда в общественном питании играет, как было отмечено выше, внедрение НОТ, предусматривающей осуществление на каждом рабочем месте, участке, в цехе комплекса организационно-технических, экономических и санитарно-гигиенических мероприятий с учетом достижений науки и передовой практики. НОТ обеспечивает наивысшую производительность труда при максимальном его облегчении и высоком качестве выпускаемой продукции. Учеными подсчитано, что внедрение НОТ позволяет повысить производительность труда на 25—30%.

Серьезное значение для повышения производительности труда имеет применение прогрессивных форм обслуживания. Так, введение самообслуживания с последующей оплатой повышает производительность труда работников общественного питания на 20—25%.

Важнейший фактор повышения производительности труда — социалистическое соревнование и движение за звание ударников и коллективов коммунистического труда. Социалистическое соревнование способствует внедрению передовых достижений науки и техники, использованию резервов производства. Оно формирует у работников чувство ответственности за порученное дело, развивает творческую инициативу, воспитывает коммунистическое отношение к труду. Все это обеспечивает рост производительности труда.

На предприятиях общественного питания организуется коллективное и индивидуальное социалистическое соревнование. В коллективном соревновании принимают участие тресты, торги, предприятия, отдельные бригады. Проводится и всесоюзное соревнование, в котором принимают участие предприятия и организации общественного питания союзных и автономных республик, краев и областей. По итогам работы за год за достижение наивысших результатов во Всесоюзном социалистическом соревновании и досрочное выполнение народнохозяйствен-

ных планов лучшим предприятиям присуждается Красное Знамя ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ.

В соответствии с положением об организации социалистического соревнования, утвержденным Министерством торговли СССР и ЦК профсоюза работников государственной торговли и потребительской кооперации, ежеквартально на заседаниях президиумов республиканских, краевых и областных комитетов профсоюза совместно с представителями местных органов торговли подводятся итоги соревнования за лучшую организацию общественного питания. Передовым предприятиям присваивают почетные звания: предприятие коммунистического труда, ресторан (столовая) отличного обслуживания. Они могут быть также награждены почетными грамотами или переходящим Красным Знаменем Совета Министров союзной республики и ВЦСПС, Министерства торговли СССР и ЦК профсоюза работников государственной торговли и потребительской кооперации, Центросоюза и ЦК профсоюза работников государственной торговли и потребительской кооперации, министерств торговли союзных и автономных республик, потребсоюзов, краевых, областных и городских исполкомов Советов народных депутатов и комитетов профсоюзов. Одновременно с торжественным вручением Красного Знамени коллективу предприятия выдается денежная премия.

В индивидуальном соревновании могут участвовать работники различных профессий — повара, официанты и др. По итогам соревнования лучшим работникам присваивают звания: лучший официант, лучший кассир и т. д.

Победители социалистического соревнования могут быть также занесены на Доску почета и в Книгу почета, награждены почетными грамотами, дипломами, значком «Отличник советской торговли». Наиболее отличившимся работникам присваивается почетное звание заслуженный работник торговли республики.

Основная задача социалистического соревнования — обобщение и распространение передового опыта, всего нового, прогрессивного. Большая организующая роль в этих вопросах принадлежит партийным, комсомольским, профсоюзным организациям пре-

предприятий общественного питания. Чем больше гласности придается соревнованию, чем шире популяризируются его итоги, достижения передовиков, тем успешнее оно проходит и тем больше работников охватывает.

§ 9. ЭСТЕТИКА ТРУДА И ПРОИЗВОДСТВА

Эстетика — наука, изучающая общие законы эстетического познания и преобразования. Методологической основой марксистско-ленинской эстетики служит диалектический и исторический материализм. В последние годы большое развитие получила такая область эстетики, как эстетика труда и производства, рассматривающая и решающая вопросы производственной и технической эстетики в интересах улучшения организации труда и производства в современных условиях.

Красота процесса труда, условий, в которых он совершается, а также его результатов, красота человека-труженика составляет содержание производственной эстетики. Поэтому она способствует созданию наиболее благоприятных условий труда, улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда.

Специалисты по производственной и технической эстетике уделяют много внимания окраске стен в цехах промышленных предприятий, освещенности рабочих мест, форме, конструкции и окраске станков и рабочих инструментов, «мелодиям» производственного шума.

Выполнение требований производственной и технической эстетики, создание оптимальных условий труда для обслуживающего персонала имеют такое же большое значение и на предприятиях общественного питания, помогая создать уютную, красивую обстановку для посетителей, сохранить здоровье работников.

Большое значение в связи с этим приобретают поиски наилучших решений при строительстве зданий предприятий общественного питания, при создании интерьеров ресторанов, кафе, столовых, организации рабочих мест, размещения оборудования, разработке художниками новых образцов мебели и посуды и т. п. Эстетические требования, кроме

функциональных, технологических, экономических, необходимо учитывать при выборе решения интерьера ресторана. Со вкусом оформленный интерьер, обеспечивая комфорт и хорошее настроение посетителей, способствует и воспитанию эстетического вкуса людей.

Облегчение и оздоровление условий труда формирует эстетическое отношение к труду. Подлинно эстетическое отношение человека к труду возможно лишь в социалистическом обществе, где уничтожена эксплуатация человека человеком и осуществляется принцип распределения материальных благ по труду.

Когда человек любит свое дело, видит в нем свое призвание, осознает его общественную ценность, он получает эстетическое наслаждение. Труд работников общественного питания, как и труд других работников сферы обслуживания, имеет свою специфику — повседневное общение с людьми. Труд работников ресторана, кафе, столовых только тогда будет приносить им эстетическое удовольствие, если он получает одобрение, признание посетителей, доставит людям радость.

Эстетика труда работников общественного питания неразрывно связана с этикой, с морально-этическими нормами советского общежития. Эстетическое воспитание официантов и других работников сферы обслуживания проявляется в их поведении, привычках, манере общения с людьми, т. е. в соблюдении определенных норм и правил этикета, в эстетике поведения. В эстетике поведения две стороны — морально-этическая и эстетическая.

Этическая сторона поведения официанта — решающая для оценки посетителем работы ресторана. Безукоризненная вежливость, чувство такта, уважение к посетителю — неперемные требования к человеку, выбравшему для себя профессию официанта. Не менее важное значение имеет, конечно, изящество движений, подтянутость, аккуратность, красивая осанка, ритмичная походка.

Современное предприятие общественного питания всей своей обстановкой, характером взаимоотношений, которые складываются между посетителями и обслуживающим персоналом, должно играть важную роль в эстетическом воспитании населения.

§10. СНАБЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СЫРЬЕМ И ПРЕДМЕТАМИ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ

Бесперебойная ритмичная работа столовых, кафе, ресторанов во многом зависит от правильной организации снабжения их сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения. Товары предприятиям общественного питания поступают из централизованного фонда, путем децентрализованных закупок сельскохозяйственных продуктов и, кроме того, из собственных подсобных хозяйств.

Основная масса сырья поступает из централизованных источников. Поставщики предприятий общественного питания — оптовые базы торговых предприятий, промышленные предприятия, колхозы, совхозы, заготовочные предприятия. Все сырье и товары отпускаются по разрядкам в пределах установленных норм. Такие товары, как сахар, кондитерские изделия, растительное масло, и другие бакалейные товары предприятия получают в порядке централизованного снабжения — в РСФСР через базы «Росбакалея» (республиканские конторы по оптовой торговле бакалейными товарами); овощи и фрукты — с плодоовощных баз; мясо, птицу, колбасные изделия, масло, рыбу, яйцо — через оптовые базы и холодильники Росмясорыбторга.

Овощи и фрукты желательно получать непосредственно из совхозов и колхозов, заключив с ними прямые договоры. Хлеб, молоко, пиво из-за ограниченных сроков реализации этой продукции поступают с промышленных предприятий непосредственно предприятиям общественного питания, минуя базы.

Для получения требующегося сырья и продуктов в централизованном порядке за шесть месяцев до начала учетного года предприятия составляют план-заявку на год и направляют ее вышестоящей организации. План-заявка составляется на основании планового меню и данных о расходе сырья. Количество необходимого сырья определяют с учетом данных о расходе продуктов за прошлый год и предполагаемых изменений в планируемом году.

С каждым годом все большее значение приобретает организация снабжения предприятий общественного питания мясными, рыбными, овощными полуфабрикатами, которые небольшие предприятия получают с фабрик и столовых-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов системы общественного питания, а также от промышленных предприятий.

Децентрализованные закупки сельскохозяйственных продуктов производятся работникам предприятий общественного питания в пределах суммы, не превышающей 15% дневной выручки. На колхозных рынках разрешено за наличный расчет закупать свежую зелень. Закупки производятся по ценам, складывающимся на колхозных рынках, но не превышающим государственные розничные цены.

При многих предприятиях общественного питания организуются подсобные хозяйства, свинооткормочные пункты, теплично-парниковые хозяйства и т. п., продукция которых широко используется для приготовления недорогих разнообразных блюд.

Для обеспечения планомерной работы предприятия общественного питания у него должны быть определенные запасы сырья и продуктов. Нормы этих запасов зависят от производственной мощности предприятия, количества и ассортимента выпускаемой продукции, условий снабжения.

Большое значение для правильной организации снабжения предприятий имеет своевременная и регулярная доставка сырья и продуктов.

Перевозка продуктов осуществляется обычно транспортом поставщиков. Для этой цели используется транспорт специализированных автохозяйств — открытые, закрытые, изотермические автомашины, моторолеры с кузовом и т. д. Широко применяется метод кольцевого завоза, при котором сырье и продукты доставляются предприятиям со склада и баз транзитом по кольцевому маршруту. Преимущество кольцевого завоза — в возможности более полно использовать грузоподъемность автотранспорта, а также ускорить возврат тары. Доставка товаров обычно совмещается со сбором освобожденной у предприятий тары. При этом способе доставки сокращаются транспортные и экспедиционные расходы, а также время, необходи-

мое для перевозки грузов, уменьшается потребность в складских помещениях. Завоз сырья и продуктов осуществляется по согласованному с поставщиками графику на основании заявок, представленных предприятиями.

Материально-техническое оснащение предприятий общественного питания также играет большую роль в обеспечении высокой культуры обслуживания населения и успешной производственно-торговой деятельности предприятий.

В связи с ростом сети предприятий, строительством современных зданий для новых столовых, кафе, ресторанов и возросшими требованиями к оборудованию производства, оформлению интерьеров, к мебели, посуде возросли потребности предприятий в материальных ресурсах и, следовательно, поставке им предметов материально-технического оснащения. Для удовлетворения потребностей предприятий в предметах материально-технического оснащения, оборудовании, топливе тресты в конце текущего года выясняют эти потребности и с учетом полученных от предприятий заявок составляют сводный план и направляют его в вышестоящую организацию. Потребность предприятий в мебели, в торговом и кухонном инвентаре, посуде обеспечивается конторой «Союзинвентарь» Министерства торговли СССР, которая через свои базы поставяет организациям торговли и общественного питания мебель, инвентарь, фарфоровую, фаянсовую, сортовую, алюминиевую, мельхиоровую, чугунную посуду, посуду из нержавеющей стали, столовые приборы и др. Другое торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными нормативами и фактической потребностью поставляется специальными базами, например в РСФСР базой Главснаба Министерства торговли РСФСР.

Оборудование и предметы материально-технического оснащения предприятия принимают по определенным правилам приемки.

Так, при получении оборудования в упаковке она должна быть проверена. Если упаковка повреждена, ее вскрывают и в присутствии представителя поставщика проверяют оборудование с обязательным составлением акта.

При получении посуды, инвентаря, столового белья их осматривают на предприятиях и пересчитывают.

Предметы материально-технического оснащения, пришедшие в негодность в процессе эксплуатации, списываются за счет предприятия. В некоторых случаях их стоимость возмещается с работников (если потери произошли по их вине).

Работники предприятий общественного питания обеспечиваются спецодеждой: халатами, куртками, колпаками, косынками (три комплекта на каждого работника). Норма износа — два года.

Для определенной группы работников ресторана, связанных с обслуживанием посетителей (метростроителей, официантов, учеников официантов, буфетчиков, барменов, гардеробщиков, лифтеров, швейцаров), как отмечалось выше, установлена форменная одежда.

§11. ПЛАНИРОВАНИЕ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЕГО ОРГАНИЗАЦИЯ И ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

Планирование развития общественного питания как отрасли в целом, так и хозяйственной деятельности предприятий и организаций является составной частью системы социалистического планирования и осуществляется на основе требований закона планомерного, пропорционального развития народного хозяйства.

В государственном плане перед предприятиями общественного питания ставится задача по выпуску продукции в требуемом количестве и ассортименте, определяются материальные, трудовые и денежные ресурсы, предоставляемые предприятию для выполнения плановых заданий, а также организационно-технические мероприятия, необходимые для выполнения плана.

Важнейшие задачи при планировании хозяйственной деятельности предприятий — создание условий для улучшения организации труда, повышения его производительности, внедрения новой техники, современной технологии, укрепления хозяйственного расчета, соблюдения режима экономии.

Таким образом, планирование должно способствовать наиболее рациональному и эффективному использованию материальных, трудовых и финансовых ресурсов, повышению эффективности производства, достижению наибольших результатов при наименьших затратах.

Планирование развития общественного питания, как и других отраслей народного хозяйства, основывается на принципах партийности, экономической обоснованности, реальности и директивности планов при активном участии трудящихся в их разработке.

Партийность в планировании означает, что в планах развития народного хозяйства находит отражение политика Коммунистической партии и Советского государства, направленная на построение коммунистического общества.

Научность планирования предполагает использование в плане экономически обоснованных нормативов, современных достижений науки и техники, прогрессивного опыта передовиков производства.

Реальность планов обеспечивается систематическим ростом доходов трудящихся, увеличением продовольственных ресурсов, развитием материально-технической базы общественного питания. Для обеспечения реальности планов большую роль играет учет конкретных условий работы предприятий и организаций, совершенствование организации производства, научная организация труда, использование прогрессивных форм обслуживания и др.

Директивный характер планов предусматривает, что установленное предприятию плановое задание по количественным и качественным показателям подлежит обязательному выполнению путем наиболее рационального использования ресурсов предприятия, максимального сокращения затрат и повышения производительности труда работников.

Участие трудящихся в планировании может выражаться в различных формах. Это обсуждение проектов планов, производственно-технические совещания, контроль за выполнением планов и др. В связи с переходом организаций и предприятий на работу по новой системе планирования и экономического стимулирования, когда большинство показате-

лей плана разрабатывается на местах, созданы широкие возможности для проявления творческой инициативы всех работников при планировании хозяйственной деятельности предприятий.

§12. ВИДЫ ПЛАНОВ. ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН ПРЕДПРИЯТИЯ

Планы развития общественного питания, как и других отраслей народного хозяйства, в зависимости от длительности планового периода подразделяются на перспективные и текущие.

К перспективным относятся планы, разрабатываемые на длительный период (5—10 лет). В них содержатся обобщенные показатели, которые отражают наиболее существенные изменения, предусмотренные в экономике отрасли в планируемом периоде (развитие материально-технической базы, изменения структуры оборота, рост эффективности производства, повышение производительности труда и др.).

На основе перспективных планов разрабатываются текущие планы. Они могут быть годовыми, квартальными, месячными, сезонными и отражают особенности данного периода с учетом предусматриваемых изменений в работе предприятия, организации.

Торгово-производственный план предприятия общественного питания представляет собой развернутую программу его работы и включает следующие основные разделы: выпуск собственной продукции (производственная программа) и оборот; снабжение сырьем, продовольственными товарами и предметами материально-технического оснащения; труд и заработная плата; издержки производства и обращения; торговые скидки; наценки, прибыль и рентабельность; финансы.

Основные разделы плана — выпуск продукции и оборот. Все остальные разделы зависят от объема выпуска продукции и величины товарооборота (количество сырья, продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, требующихся для выполнения плановых заданий, численность работников, фонд заработной

платы, издержки производства и обращения, рентабельность и др.).

До перехода на новый порядок планирования и экономического стимулирования большинство показателей плана утверждалось для предприятий вышестоящими организациями. Это ограничивало хозяйственную самостоятельность предприятия при решении вопросов, связанных с улучшением организации производства и повышением культуры обслуживания населения. С переходом предприятий на новую систему работы вышестоящие организации утверждают им только два или три показателя: оборот по продукции собственного производства и прибыль или товарооборот, оборот по продукции собственного производства и прибыль. Все остальные показатели плана предприятия разрабатывают самостоятельно с учетом конкретных условий работы и хозяйственной целесообразности.

При разработке плана на предприятии вначале производят расчеты объема оборота и выпуска продукции. Затем рассчитывают потребное количество сырья, продуктов, материально-технические средства. Вслед за этим определяют валовой доход и, исходя из плана валового дохода и прибыли, утвержденным трестом (в состав которого входит предприятие), исчисляют издержки и фонд заработной платы. Разработанный предприятием и утвержденный вышестоящей организацией торгово-производственный план до наступления планируемого периода доводится до работников всех цехов и участков предприятия с тем, чтобы каждый из них знал плановое задание, которое он должен выполнять.

§ 13. ПОНЯТИЕ О ХОЗРАСЧЕТЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Хозяйственный расчет как метод хозяйствования предполагает полное возмещение расходов каждого предприятия за счет доходов, получаемых от реализации выпущенной продукции.

Каждое хозрасчетное предприятие располагает определенной суммой основных и оборотных средств, которые оно должно наиболее рационально использовать в процессе хо-

зяйственной деятельности, обеспечивая рентабельную работу предприятия.

Хозрасчетные предприятия наделены оперативной самостоятельностью. Они имеют право самостоятельно распоряжаться выделенными средствами, заключать договоры с другими предприятиями, иметь расчетный счет в Государственном банке, пользоваться банковским кредитом, иметь самостоятельный баланс.

Хозрасчет предусматривает материальную заинтересованность предприятия и его работников в достижении наилучших экономических показателей в связи с возможностью премирования за хорошие результаты работы из фонда материального стимулирования, который образуется за счет прибыли предприятия.

Хозрасчетными предприятиями предусматривается материальная ответственность предприятия и работников за выполнение заключенных договоров. При нарушении условий договора предприятие уплачивает штраф, пени, соответственно уменьшающие сумму его прибыли.

За деятельностью хозрасчетных предприятий установлен систематический контроль, к ним могут применяться меры административного и финансового воздействия.

Экономическая реформа, осуществленная в стране в соответствии с решениями сентябрьского (1965 г.) Пленума ЦК КПСС, и улучшение в результате этого хозяйственной деятельности предприятий позволили повысить экономическую эффективность производства путем широкого использования таких хозрасчетных методов, как расширение имущественной и оперативной самостоятельности предприятий, повышение материальной заинтересованности работников в результатах труда и т. д.

В зависимости от объема и условий работы предприятия и организации общественного питания могут находиться на полном, неполном и внутреннем хозрасчете.

На полном хозрасчете находятся все организации общественного питания, например тресты столовых, ресторанов и кафе.

Все рестораны, столовые со среднемесячным планом по выпуску блюд более 25 тыс. руб., кафе и закусочные со среднемесячным планом товарооборота более 45 тыс.

руб. могут находиться на полном или неполном хозрасчете.

Средние и мелкие предприятия со среднемесячным выпуском блюд или планом товарооборота ниже данных нормативов находятся на внутреннем хозрасчете.

Предприятия, находящиеся на полном хозрасчете, наделяются собственными основными и оборотными средствами, имеют расчетный и другие счета в Госбанке, самостоятельно заключают договоры с поставщиками и имеют самостоятельный баланс.

Предприятия на неполном хозрасчете вместо расчетного счета в Госбанке имеют счет внутриведомственных расчетов с вышестоящей организацией — трестом. Трест ведет по этим предприятиям учет выполнения плана товарооборота, оборота по собственной продукции, валового дохода, издержек и прибыли.

Результаты хозяйственной деятельности предприятий, находящихся на внутреннем хозрасчете, учитываются централизованно в тресте или на балансе крупного предприятия, находящегося на полном и неполном хозрасчете. На внутренний хозрасчет могут переводиться отдельные цехи некоторых крупных предприятий.

Метод хозяйственного расчета повышает ответственность работников предприятий общественного питания за выполнение плана, рациональное использование топлива, электроэнергии, бережное обращение с посудой, инвентарем, тарой, способствует соблюдению режима экономии, создает условия для рентабельности работы предприятия.

§14. ПОНЯТИЕ О СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ

Себестоимость продукции — важный экономический показатель, характеризующий результаты хозяйственной деятельности предприятия. Себестоимость продукции общественного питания составляют затраты, связанные с производством и реализацией продукции, выраженные в денежной форме. Эти затраты состоят из стоимости продуктов и сырья по розничным ценам за вычетом торговых скидок плюс издержки производства и обращения.

Возмещение предприятиям издержек про-

изводства и обращения, связанных с производством и реализацией продукции, и образование прибыли осуществляются за счет торговых скидок и наценок.

Торговые скидки — это часть розничной цены сырья, которая предоставляется предприятиям общественного питания поставщиками для покрытия издержек обращения (измеряется в процентах к розничной цене товара).

Наценки на розничные цены сырья и продуктов установлены для возмещения расходов, связанных с производственной деятельностью предприятий. Они исчисляются в процентах к розничной цене сырья. Наценки установлены в зависимости от категории предприятия и вида сырья в связи с тем, что трудоемкость обработки разных видов сырья и продуктов неодинакова и уровень издержек в ресторанах, кафе, столовых различен.

Торговые скидки и наценки в сумме образуют валовой доход предприятия.

Систематическое снижение себестоимости продукции во всех отраслях народного хозяйства имеет важное значение, обеспечивая повышение рентабельности предприятий, увеличение ресурсов денежных средств для укрепления их финансового положения и создания фондов материального стимулирования.

Себестоимость продукции общественного питания связана с целым рядом факторов.

Важное условие для обеспечения рентабельности работы предприятия — повышение производительности труда путем внедрения новейшей техники и индустриальных методов производства. Значительную роль для получения большой прибыли играют сокращение издержек производства и обращения, рациональное использование сырья и продуктов, уменьшение отходов. Важным фактором служит также совершенствование управления и сокращение в связи с этим административно-управленческих расходов. На увеличение рентабельности предприятия влияет снижение цен на сырье, использование продукции подсобных хозяйств для изготовления блюд, повышение уровня торговых скидок. Большое значение имеет централизованное изготовление полуфабрикатов и комплексное снабжение ими предприятий, снижение тарифов за услуги, оказываемые другими отраслями народного хозяйства.

§15. ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Организация заработной платы призвана способствовать наиболее успешному выполнению задач, поставленных партией и правительством перед общественным питанием. Самые важные из этих задач три: всемерное повышение качества пищи и культуры обслуживания посетителей; обеспечение выполнения плана товарооборота, прежде всего по выпуску собственной продукции; закрепление имеющихся и привлечение новых кадров.

Оплата труда работников общественного питания, как и других отраслей народного хозяйства, строится на основе действующего в социалистическом обществе принципа распределения по труду.

Оплата по труду — важнейшая форма материального стимулирования при социализме, основной источник доходов трудящихся.

Кроме заработной платы трудящиеся нашей страны получают из общественных фондов потребления ряд льгот и выплат в виде бесплатного обучения, лечения, пособий по нетрудоспособности и т. п.

Цель организации заработной платы работников общественного питания — материально заинтересовать их в повышении квалификации, более полном и рациональном использовании рабочего времени, в улучшении качества пищи и обслуживания населения, в повышении эффективности труда.

В общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, применяются две формы оплаты труда — повременная и сдельная, которые дополняются премированием за отдельные количественные и качественные показатели работы.

Повременная форма заработной платы может быть двух видов: простая повременная — оплата труда по твердой ставке за проработанное время и повременно-премиальная, когда кроме основного оклада работникам выплачиваются премии за хорошие результаты работы.

Сдельная система оплаты труда может быть также двух видов: прямая сдельная и сдельно-премиальная. При прямой сдельной оплате заработка работника определяется умножением коли-

чества выработанной продукции на установленную расценку. При сдельно-премиальной оплате работники кроме оплаты за выработанную норму по прямым расценкам получают премию за достижение определенных показателей.

Повременно-премиальная и сдельно-премиальная формы заработной платы создают у работников материальную заинтересованность в наилучших результатах труда, способствуют росту его производительности, улучшению качества выпускаемой продукции и повышению обслуживания посетителей.

Заработная плата зависит от квалификации работников, характера их деятельности (торговый зал, производство и пр.). Существующими условиями оплаты труда работников предприятий общественного питания установлены размеры тарифных ставок и окладов работников, порядок их определения и премирования.

Тарифная система устанавливает разницу в оплате квалифицированного и неквалифицированного, легкого и тяжелого труда. С помощью этой системы обеспечивается правильная оплата работников различных профессий в соответствии с количеством и качеством затраченного труда и руководящих работников, которым устанавливают должностные оклады. В основу тарифной системы положены тарифные ставки, тарифные сетки и тарифно-квалификационные справочники.

При помощи тарифных ставок определяются размеры оплаты труда работников за определенный отрезок времени (час, день, месяц) в соответствии с разрядом, присвоенным работнику.

Тарифные сетки дифференцируют оплату труда работников в зависимости от их квалификации и характера выполняемой работы. В них содержится перечень разрядов и тарифных коэффициентов, соответствующих этим разрядам. Тарифные коэффициенты введены для определения уровня квалификации работников; повышение квалификации служит основанием для применения более высокого тарифного разряда. Пользуясь тарифными коэффициентами, определяют разницу в оплате труда работников различных квалификаций.

В тарифно-квалификационном справочнике

содержатся характеристики работ, служащие основанием для установления квалификации работников и присвоения им определенного разряда тарифной сетки. Содержатся требования к работникам данной профессии и разряда: что должен знать работник, что уметь; приведены перечень и содержание работ, которые должен выполнять работник. Справочник составлен с учетом шестиразрядной тарифной сетки.

Присвоение работнику разряда производится администрацией предприятия после сдачи им экзамена в соответствии с тарифно-квалификационным справочником, по представлению метрдоателя, заведующего производством, начальника цеха и согласованию с местным комитетом. Решение квалификационной комиссии оформляется актом и утверждается руководителем предприятия. Присвоенный разряд заносится в трудовую книжку работника.

В 1964—1965 гг. в общественном питании и торговле была введена новая тарифная система, в связи с чем были повышены тарифные ставки работникам предприятий общественного питания и должностные оклады инженерно-техническим работникам и служащим.

С 1 января 1968 г. в соответствии с постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР осуществлены мероприятия по повышению заработной платы в стране, в том числе для работников торговли и общественного питания. В результате повышения и упорядочения оплаты труда средняя заработная плата работников предприятий общественного питания возросла на 25% и продолжала увеличиваться в течение последующих лет.

С 1977 г. проводится перетарификация работников питания и одновременно новое повышение заработной платы.

Оплата труда официантов производится по индивидуальным расценкам повременной или по тарифным ставкам заработной платы официанта.

Официанты, находящиеся на повременной и сдельной оплате труда, за каждый процент перевыполнения месячного плана товарооборота предприятием (торговым залом) премируются в размере 3% месячного оклада.

Официанты могут оплачиваться сдель-

но — по расценкам, установленным за 100 руб. товарооборота (выручки). Размер расценки определяется на месте, исходя из ставки (оклада) данного работника и плана товарооборота (буфета, торгового зала, кассы, предприятия в целом) или индивидуального задания.

В ресторанах и кафе оплата труда официантов может быть установлена в зависимости от сумм счетов, оплачиваемых посетителями. Максимальный размер оплаты труда официантов в этих случаях не может превышать 5%. Конкретные размеры оплаты устанавливаются с учетом условий работы торговыми, трестами, орсам, урсам, продснабами, конторами и другими аналогичными организациями, в ведении которых находятся предприятия, по каждому ресторану и кафе в пределах максимальных размеров (5%) по согласованию с соответствующими комитетами профсоюза. Этим организациям предоставляется право в пределах размеров (процента), утвержденных по данному ресторану или кафе, устанавливать повышенный процент оплаты труда официантов за реализацию собственной продукции и пониженной — за реализацию покупных товаров (включая винно-водочные изделия).

Месячная заработная плата официантов, которым она начисляется в процентах от сумм счетов, не может быть меньше тарифной ставки (соответствующей разряду, присвоенному работнику) за фактически отработанное время. Премии за перевыполнение плана товарооборота этим официантам на выплачиваются. Суммы, получаемые официантами по счетам, оплачиваемым посетителями, инкассируются кассой ресторана и кафе. Заработная плата официантам выплачивается в те же сроки, что и другим работникам данного предприятия.

Дополнительная плата за знание иностранных языков. Работникам предприятий общественного питания, владеющим иностранными языками и повседневно применяющим их в практической работе, устанавливается надбавка к окладу (ставке) в размере 10% за знание одного языка и 15% — за знание двух и более. Эта надбавка выплачивается работникам при условии сдачи ими экзаменов по двухгодичной программе. Для сохранения права на надбавку экзамены пересдаются через каждые два года.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Каковы основные принципы организации социалистического производства?
2. Назовите органы управления предприятиями общественного питания.
3. Основные требования к рациональной организации труда в ресторане. Преимущества бригадной формы обслуживания.
4. Каковы требования эстетики труда и производства в условиях работы предприятий общественного питания?
5. Как осуществляется снабжение предприятий общественного питания?
6. Каковы основные принципы планирования хозяйственной деятельности предприятий общественного питания?
7. Торгово-производственный план предприятия.
8. Что такое хозрасчет?
9. Как оплачивается труд работников предприятий общественного питания?
10. Оплата труда официантов.

Глава XIV ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ СПРОС И РЕКЛАМА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

§ 1. ИЗУЧЕНИЕ СПРОСА НАСЕЛЕНИЯ

Одно из важных условий повышения культуры обслуживания населения — наиболее полное удовлетворение спроса посетителей предприятий общественного питания. Поэтому необходимо повседневно изучать спрос, чтобы добиваться отличного качества приготовления блюд. Особенно это важно для правильного определения ассортимента и количества блюд в меню.

Предприятиям общественного питания рекомендуется изучать: реализованный, т. е. удовлетворенный спрос посетителей; неудовлетворенный спрос, возникающий из-за отсутствия в продаже требуемых блюд, кулинарных изделий и т. д.; формирующийся спрос, который еще четко не выражен. Для изучения спроса могут применяться различные методы.

Для изучения реализованного спроса целесообразно использовать отчетные данные о ежедневной реализации блюд. Анализ этих данных позволяет определить, какие блюда и кулинарные изделия предпочитают посетители, и учитывать это при составлении меню на следующие дни. Иногда для изучения реализованного спроса применяют метод почасовой регистрации продажи блюд. При этом учет реализации блюд ведется по широкому ассортименту закусок, блюд и ку-

линарных изделий. Результаты наблюдений отмечаются в специальном журнале.

Для изучения неудовлетворенного спроса целесообразно применять метод анкетных опросов. Опросы населения с помощью анкеты можно проводить непосредственно на предприятиях общественного питания (анкеты раскладывать на столах), специальными работниками на дому, по почте.

Обычно анкета состоит из трех частей, в первой объясняется цель опроса и правила заполнения анкеты; вторая содержит вопросы о качестве блюд, формах обслуживания и т. п.; третья — сведения о посетителе (столовой, ресторана), который заполняет анкету. Вопросы в анкете должно быть не больше 5—7. Обращение, формулировка — вежливыми, доступными. Ответы посетителей изучаются и обобщаются.

Эффективный метод изучения спроса — беседы работников предприятий с посетителями в торговом зале. Во время беседы работники ресторана, кафе могут установить причины, по которым посетители предпочитают те или иные блюда, выслушивают их замечания и предложения по ассортименту и качеству блюд и кулинарных изделий. Это дает им возможность строить свою работу в дальнейшем с учетом запросов населения.

Многие предприятия общественного питания проводят потребительские конференции. Они организуются на предприятиях с посто-

янным контингентом посетителей и могут быть очными и заочными. Обычно конференции проводятся по ограниченному кругу вопросов: повышение культуры обслуживания, ассортимент и качество блюд и т. п. Заочные конференции рекомендуется проводить два раза в месяц.

В определенный день на столах раскладывают листки с вопросами, в которых администрация просит посетителей дать отзыв о работе ресторана, столовой, внести предложения по улучшению качества пищи, предложить мероприятия для повышения культуры обслуживания. На оборотной стороне листка посетители отвечают на вопросы. Заполненные листки опускают в ящик или передают работникам предприятия.

Администрация, собрав листки, группирует их по следующим вопросам: ассортимент блюд; качество пищи; культура обслуживания — и обобщает предложения посетителей. Итоги заочной конференции рассматриваются на общем производственном совещании. По каждому предложению посетителя принимаются конкретные решения.

Для изучения формирующегося спроса в общественном питании используются выставки и выставки-продажи блюд, кулинарных изделий, дегустация блюд. Эти мероприятия позволяют выяснить отношение посетителей к новым блюдам, различным полуфабрикатам. Так, предприятия общественного питания изучают спрос на блюда из морских рыб, гребешков, мидий, трепангов, на замороженные блюда, на блюда из овощных консервов и т. п.

Продуманное, тщательно разработанное изучение спроса населения необходимо и для организации рекламы. Изучение спроса позволяет правильно определить направление рекламы, подсказывает темы рекламных объявлений, информации и т. п.

§ 2. РЕКЛАМА

В современном ресторане реклама предлагает посетителям различные услуги, цель которых — повышение культуры обслуживания.

Основное внимание при организации рекламных мероприятий следует обращать на идейное содержание, правдивость, убедительность, конкретность рекламы, простоту

и доходчивость ее форм. Кроме того, реклама должна быть динамичной, оперативной, поэтому необходимо использовать современные средства массовой информации — радио и телевидение, печать.

Основные виды рекламы ресторана — печатная, газосветная, витринная, радио- и телевизионная реклама.

Печатная реклама (объявление, листовка-вкладыш, памятка, праздничный плакат, оформление меню, счетов официантов) — самый эффективный и действенный вид рекламы. Она не требует больших затрат, проста, воздействует на человека непосредственно содержанием и формой. Среди разнообразных видов печатной рекламы один из главных — реклама в меню, которое служит визитной карточкой ресторана. Обложка, художественное оформление меню должны быть органически связаны с общим стилем ресторана. Меню может быть украшено рисунком, эмблемой предприятия, цветным шнурком, лентой, национальным орнаментом.

Развитие печатной рекламы обуславливается экономической целесообразностью. Ведь каждый посетитель непременно знакомится с содержанием меню, а объявления в газетах и журналах распространяются в миллионных тиражах, что обеспечивает возможность воздействия на широкий круг людей.

Наиболее эффективны объявления на определенную тему, написанные литературным языком и содержащие конкретную информацию (особенности кухни, фирменные блюда и т. п.). Например, население оповещается о том, что можно купить или заказать в домашних кухнях, с подробным перечнем ассортимента блюд, цен, услуг.

Все большее распространение получает газосветная реклама. Этот вид рекламы, помимо воздействия на посетителей, имеет важное значение и как средство украшения фасада ресторана и города в целом. Используя естественный фон вечернего и ночного неба, газосветная реклама должна отличаться яркостью, изяществом шрифта, гармонично вписываться в общий ансамбль здания ресторана.

Чтобы менять яркость света, можно рекомендовать установку реостата на газосветной вывеске. При этом постепенно полностью гаснут буквы и фирменный знак

ресторана, а потом медленно все ярче и ярче разгораются. Иногда используют метод «самопишущихся» газосветных установок, когда буквы при помощи импульсного устройства зажигаются не сразу, а как бы последовательно выписываются. После полного «написания» текста установка автоматически выключается и цикл повторяется.

Витринная реклама — также распространенный вид рекламы в ресторане. Под витрины используются окна ресторана, внутренние стены бара, залов. Витрина должна составлять органическое целое с вывеской. Главное назначение витрины — привлечь внимание прохожих, заинтересовать их сначала витриной в целом, затем ее деталями, содержанием. Поэтому витрина должна ярко, броско отражать характер и особенности ресторана, кафе или другого предприятия.

В окнах ресторана можно устанавливать рекламные художественно оформленные плакаты, объявления; иногда витрину оживляют определенным сюжетом. Оконная витрина украшает не только ресторан — она становится существенным элементом оформления улиц. Поэтому, используя такой вид рекламы, необходимо соблюдать определенные технические требования: освещение в витрине должно быть верхнее и скрытое боковое, рекомендуется люминесцентное (лампы, закрытые матовым стеклом), которое, не допуская прямых лучей, дает равномерный спокойный свет; стекла витрины всегда должны быть прозрачными, для этого при оборудовании оконной коробки важно предусмотреть хорошую вентиляцию, предохраняющую стекла от запотевания летом и замерзания зимой.

При использовании радиорекламы следует помнить, что информация о данном ресторане, фирменном блюде, новом методе обслуживания должна быть краткой, продолжительностью не более 3—4 мин, поэтому

тексты для передачи необходимо отрабатывать, стремясь к наибольшей конкретности и убедительности. Давая, например, объявление по радио об открытии нового предприятия, надо обязательно отметить, что оно отличается от других новыми фирменными блюдами, организацией семейных обедов, интересной музыкальной программой. Текст, записанный на магнитофонную ленту, можно использовать неоднократно.

Интересную рекламу предприятия можно создать, используя **телевидение**. На экране телевизора целесообразно продемонстрировать новые блюда и кулинарные изделия, изготовленные в ресторане, но еще не получившие широкого распространения, показать хорошо оформленный интерьер торгового зала, чтобы у зрителей появилось желание побывать там или, например, отпраздновать свадьбу, юбилей и т. п. Рекламные передачи можно повторять неоднократно, что поможет большему числу зрителей познакомиться с работой предприятия, а тем, кто уже смотрел передачу, лучше запомнить преимущества ресторана, о котором рассказывается.

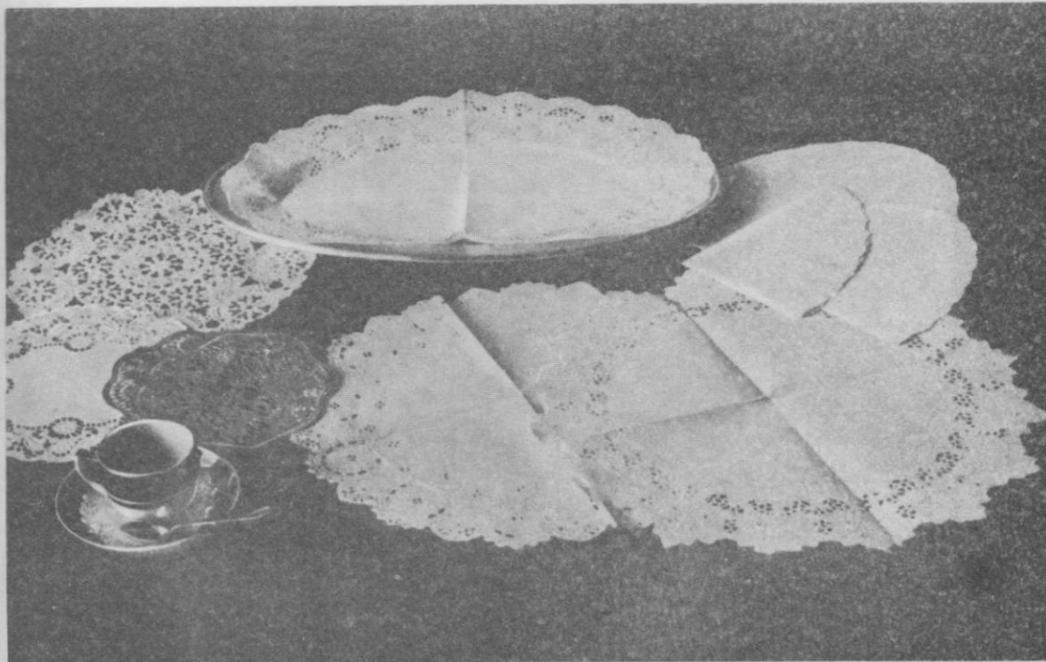
Применение всех перечисленных видов рекламы в ресторане дает положительные результаты, привлекает большое количество посетителей, создает им дополнительные удобства и в конечном итоге повышает культуру обслуживания.

Один из наиболее эффективных видов рекламы — **выставки-продажи**. На них можно демонстрировать всю продукцию, которая выпускается предприятиями, или по определенной теме: блюда из продуктов моря; мучные изделия и т. д. На выставках-продажах покупателей информируют о часах работы предприятия, услугах, которые оно может предоставить, о формах обслуживания. Большую роль на выставках-продажах играют беседы с посетителями кондитеров, поваров.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

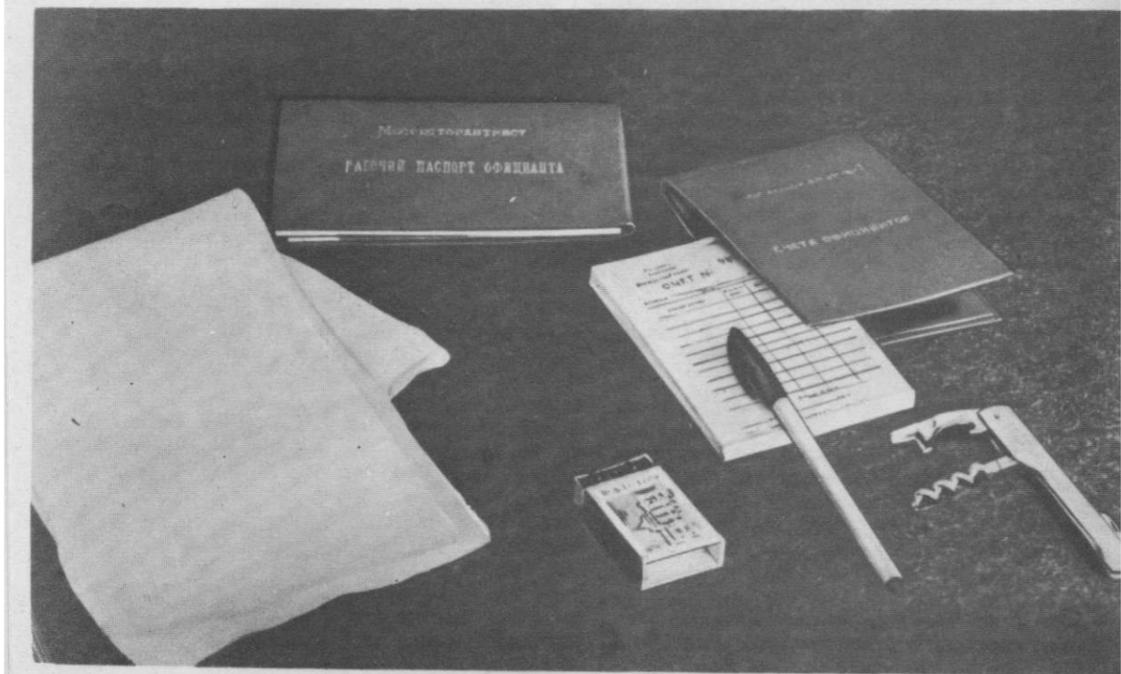
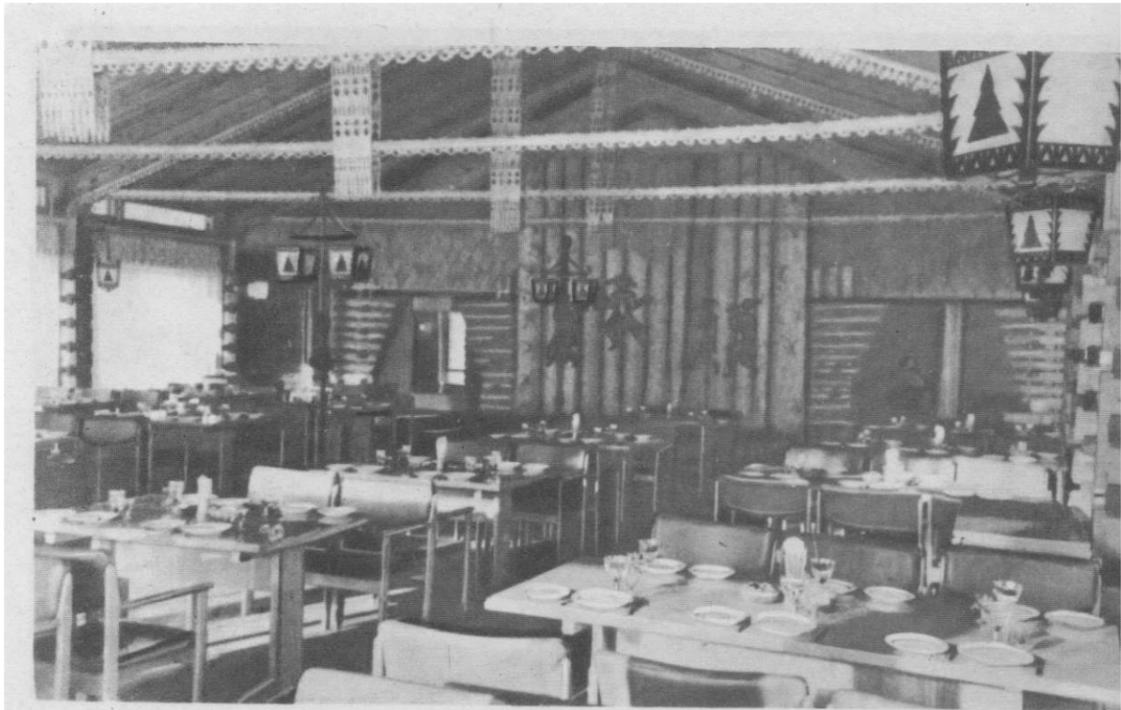
1. Какие методы изучения спроса посетителей вы знаете?
2. Назовите основные виды рекламы в общественном питании.
3. Каковы особенности печатной рекламы?
4. Требования, предъявляемые к витринной рекламе ресторана.
5. Каковы особенности радио- и телерекламы ресторана?
6. Выставки-продажи блюд и кулинарных изделий как средство рекламы.





1	4
2	3 5

1. Торговый зал ресторана «Россия» (Москва)
2. Уголок торгового зала ресторана на седьмом этаже гостиницы «Москва» (Москва)
- 3, 5. Различные виды ресторанных меню
4. Бумажные салфетки для подачи отдельных кулинарных, кондитерских изделий и горячих напитков

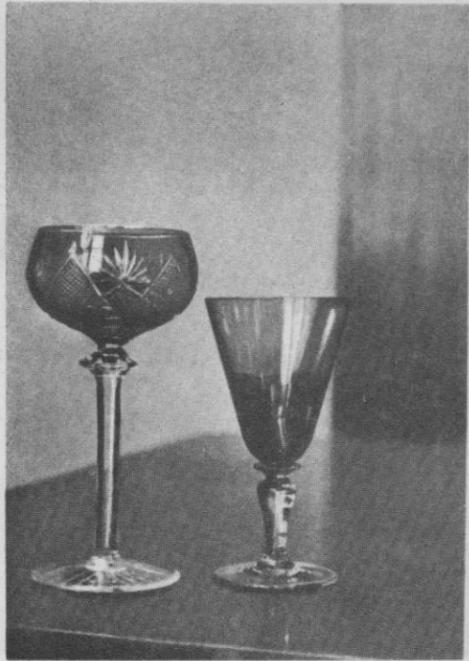




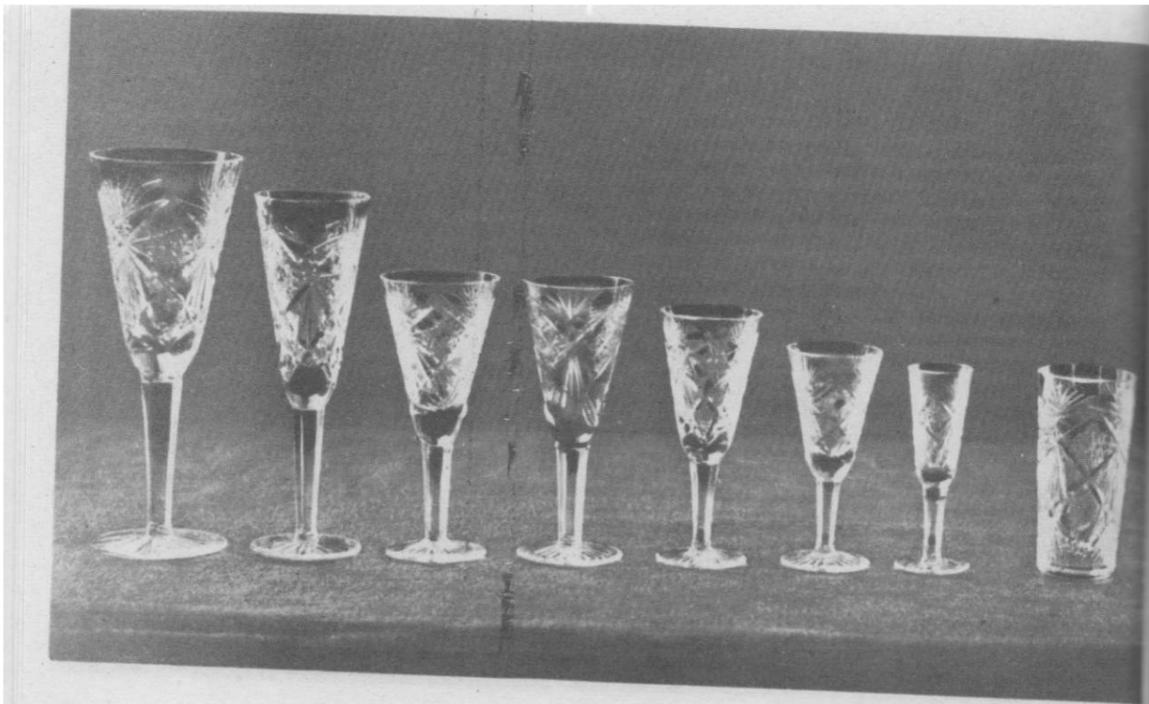
1	3	4
2	1	5

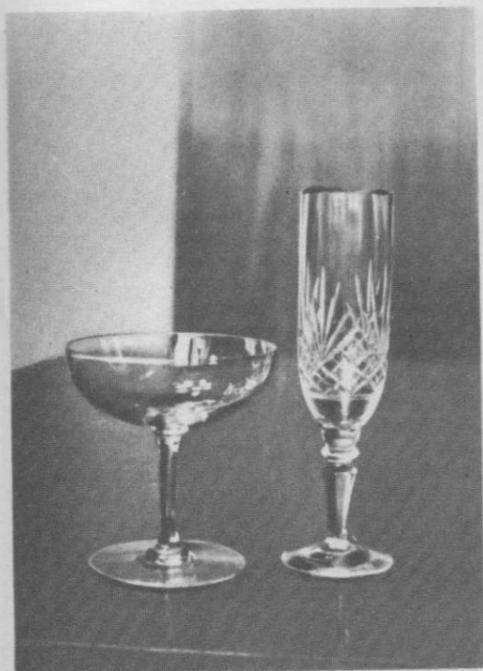
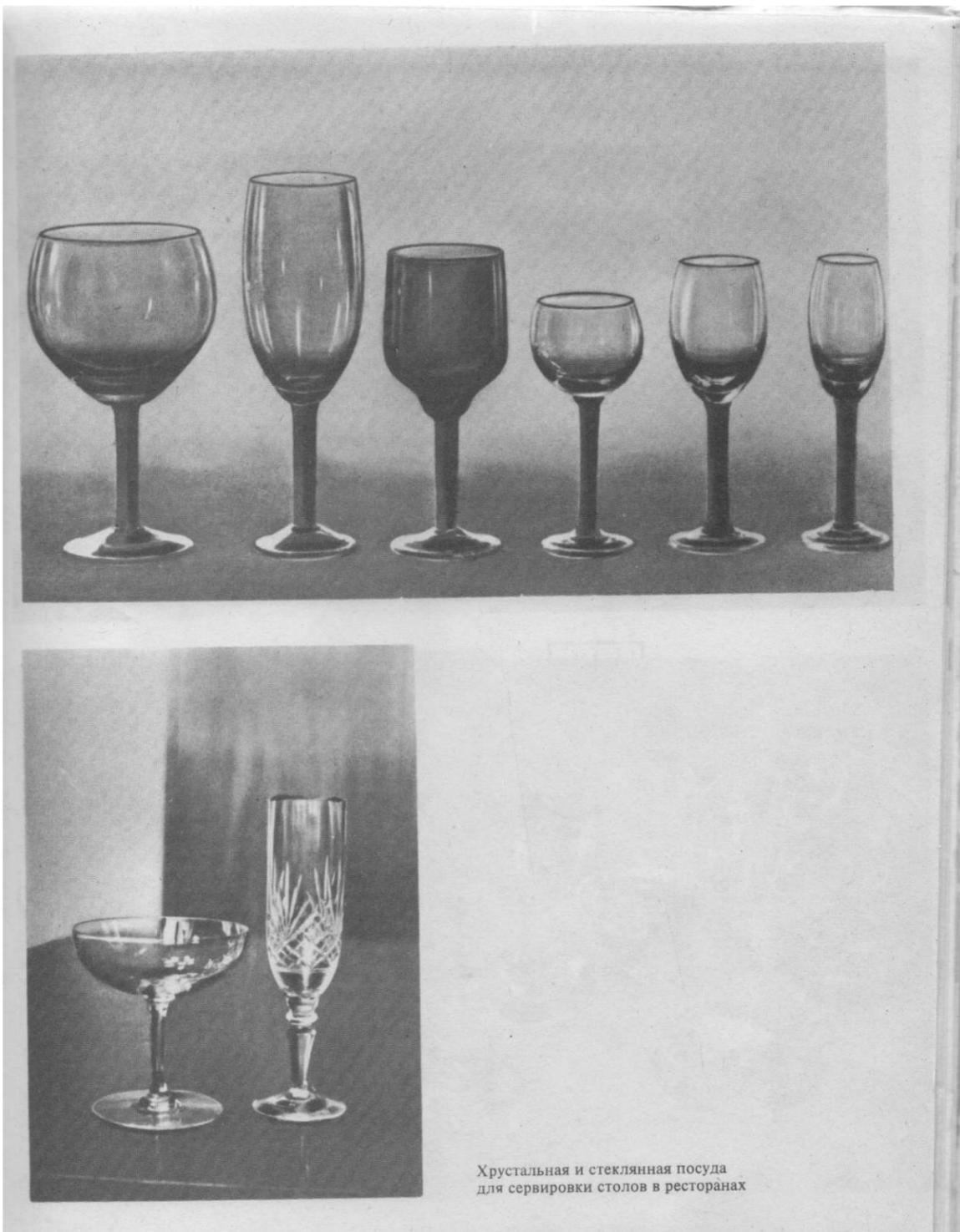
1. Интерьер торгового зала ресторана «Сказка» (Пушкино, Московская область)
2. Принадлежности официанта
3. Блюда русской кухни
4. Горячая закуска в котлетницах
5. Торт ко дню рождения



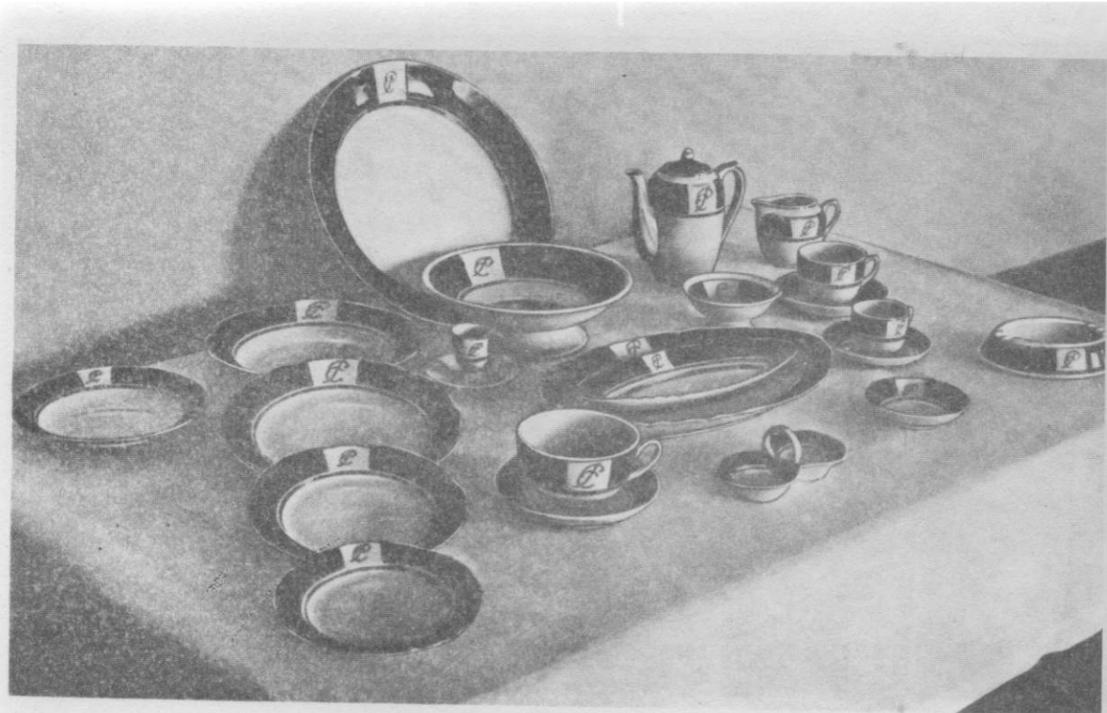


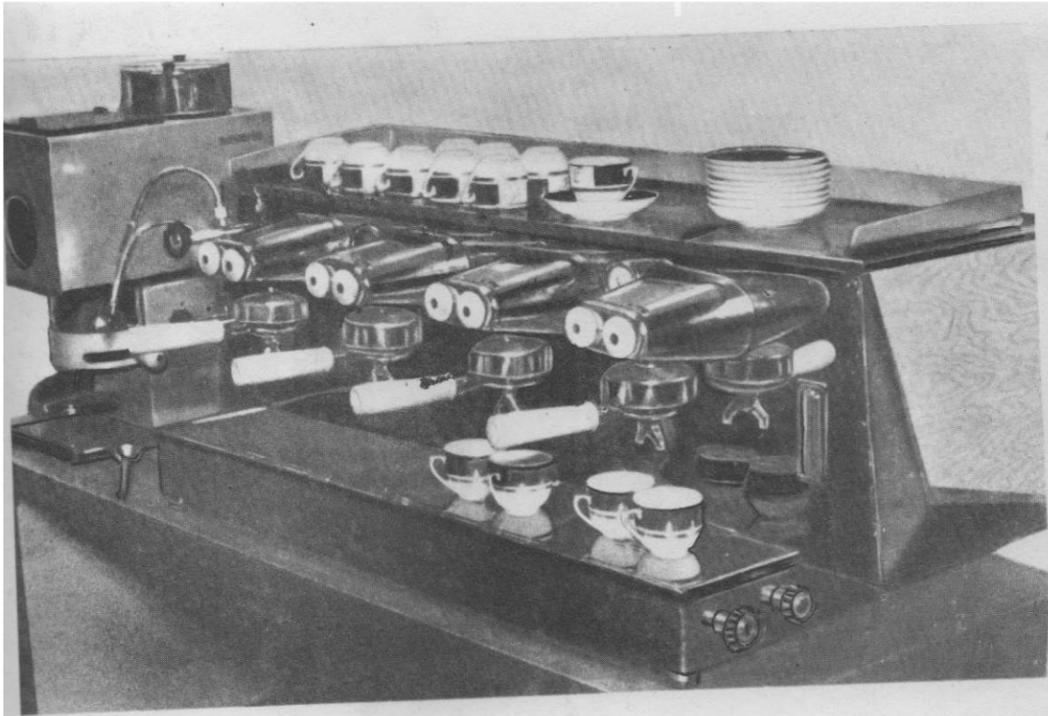
Хрустальная и фарфоровая посуда
для сервировки столов в ресторанах





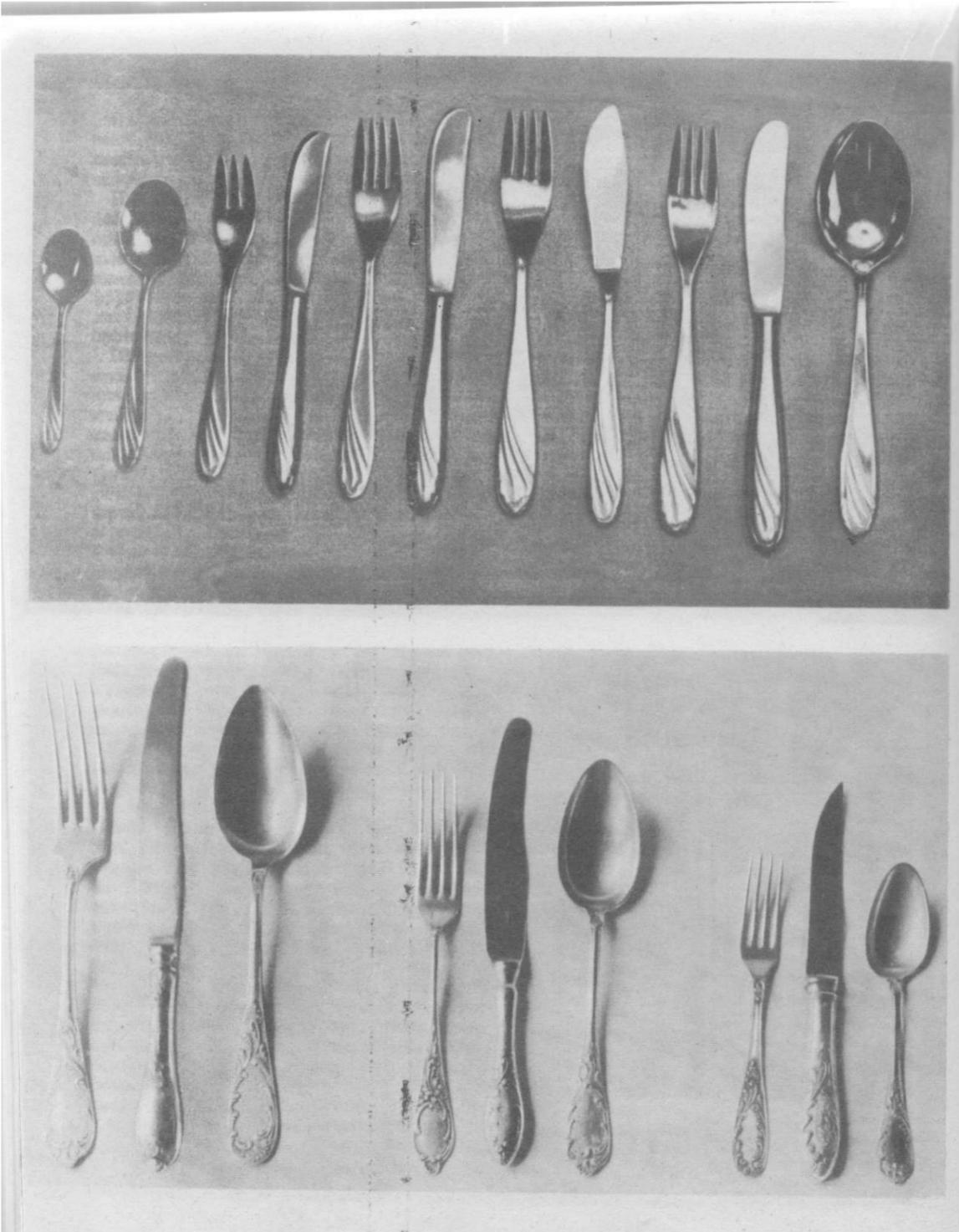
Хрустальная и стеклянная посуда
для сервировки столов в ресторанах



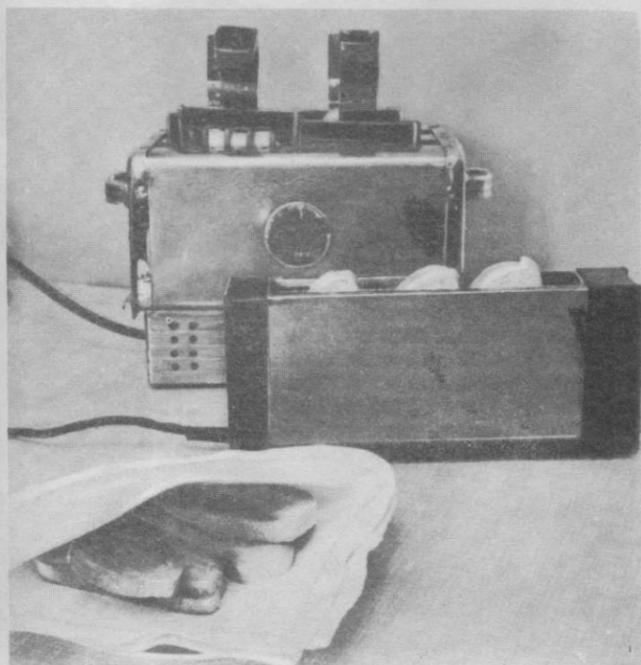


1	3
2	4

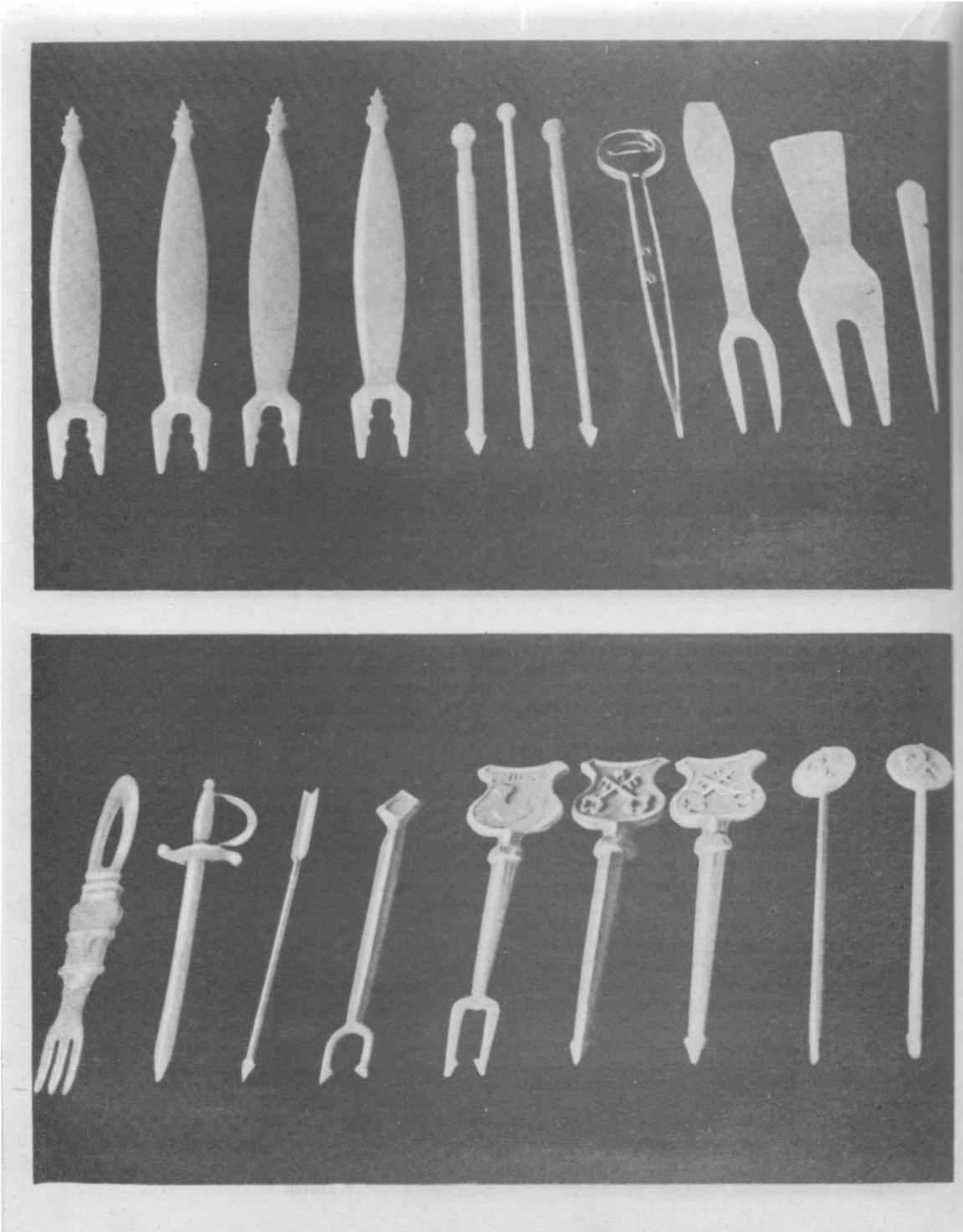
- 1, 2. Обедный, чайный и кофейный сервизы
3. Кофеварка «Экспресс»
4. Сервизная

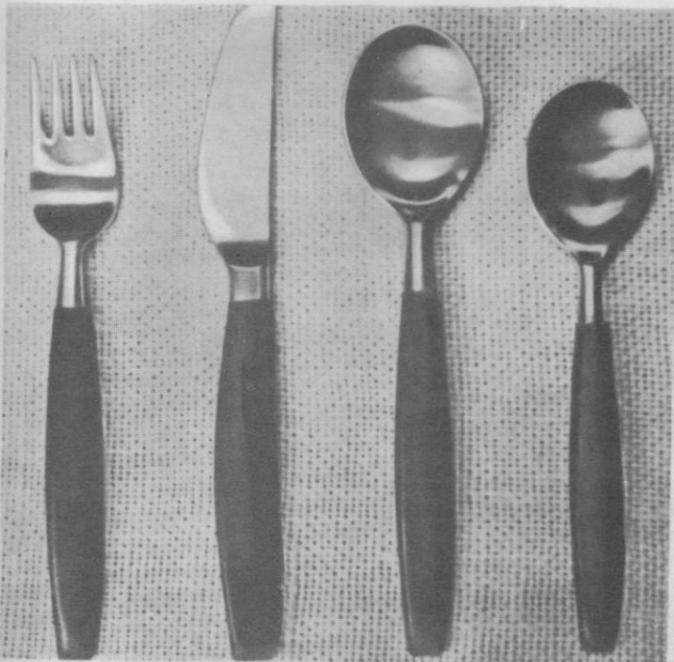
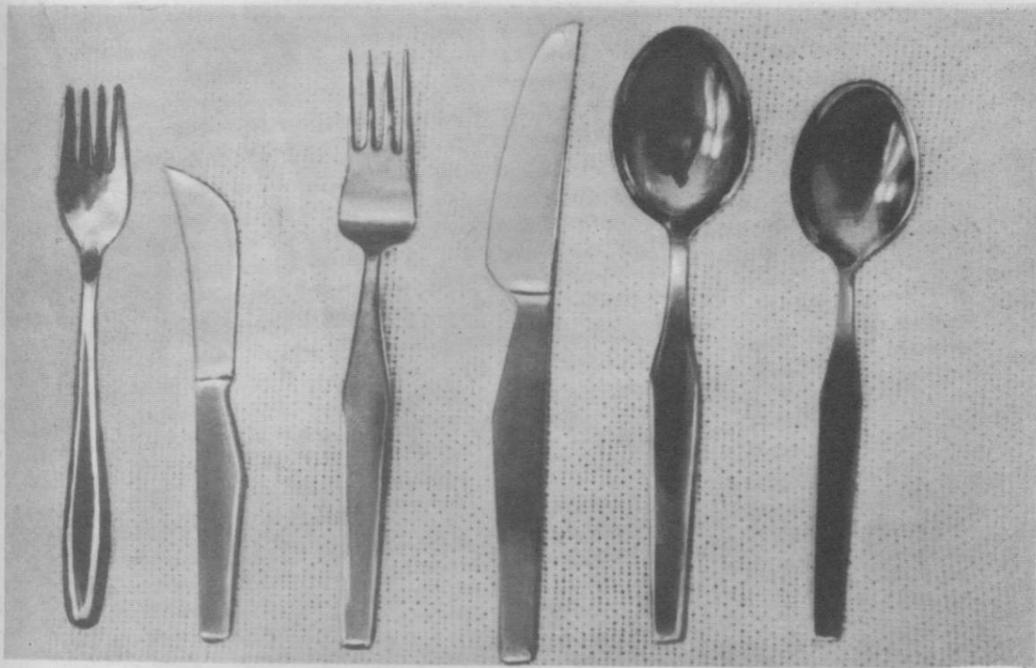






1. Посуда для подачи горячих закусок и кофе по-восточному
2. Креманки
3. Соусники. Фарфоровый — для холодных, мельхиоровый — для горячих соусов
4. Тостер

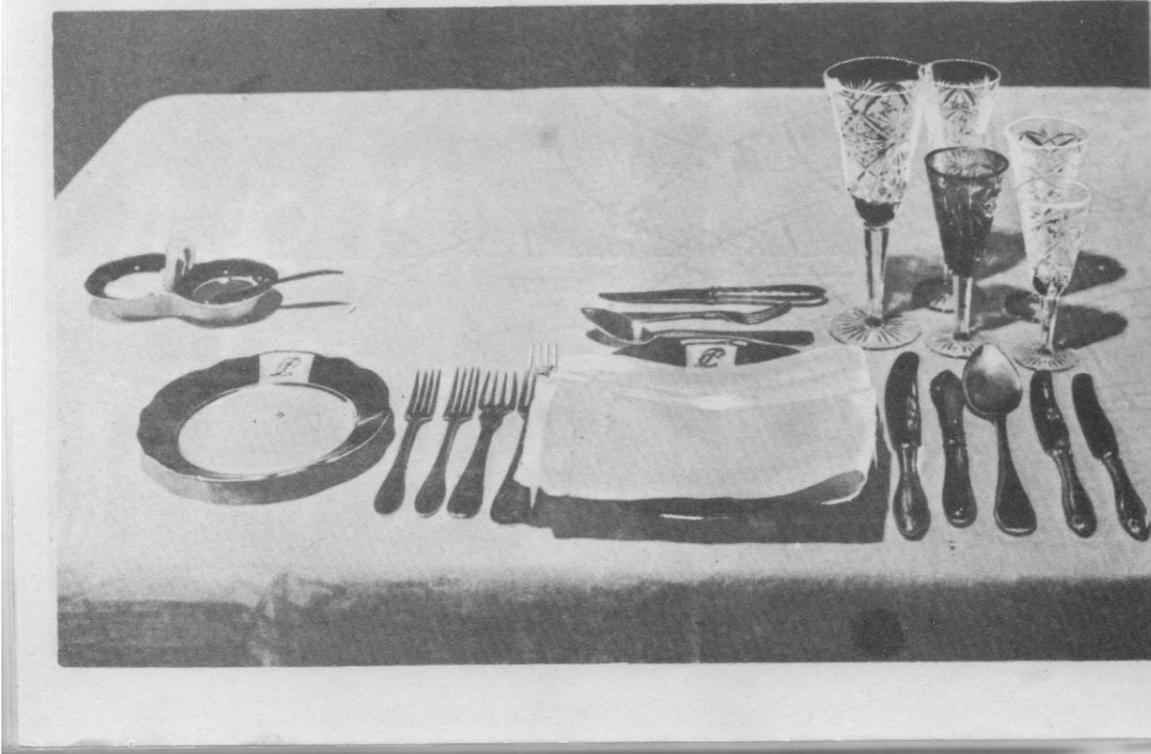
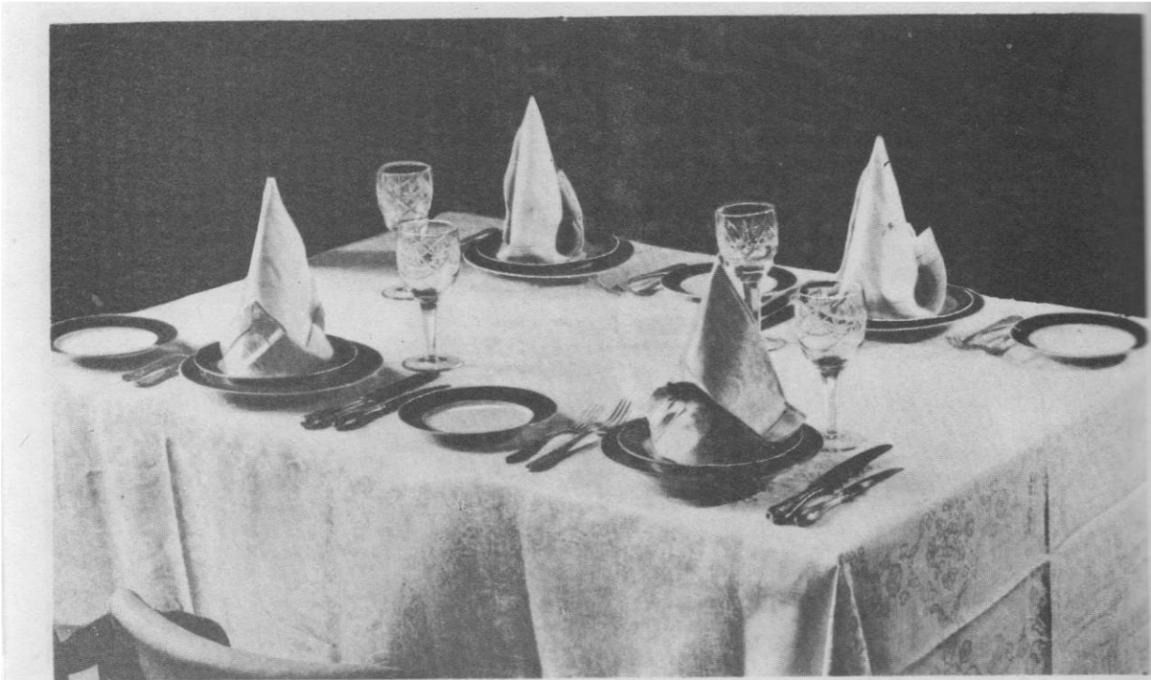




1	3
2	4

1, 2. Пластмассовые шпажки для закусочных бутербродов и некоторых горячих закусок во время аперитива

3, 4. Столовые приборы современной формы



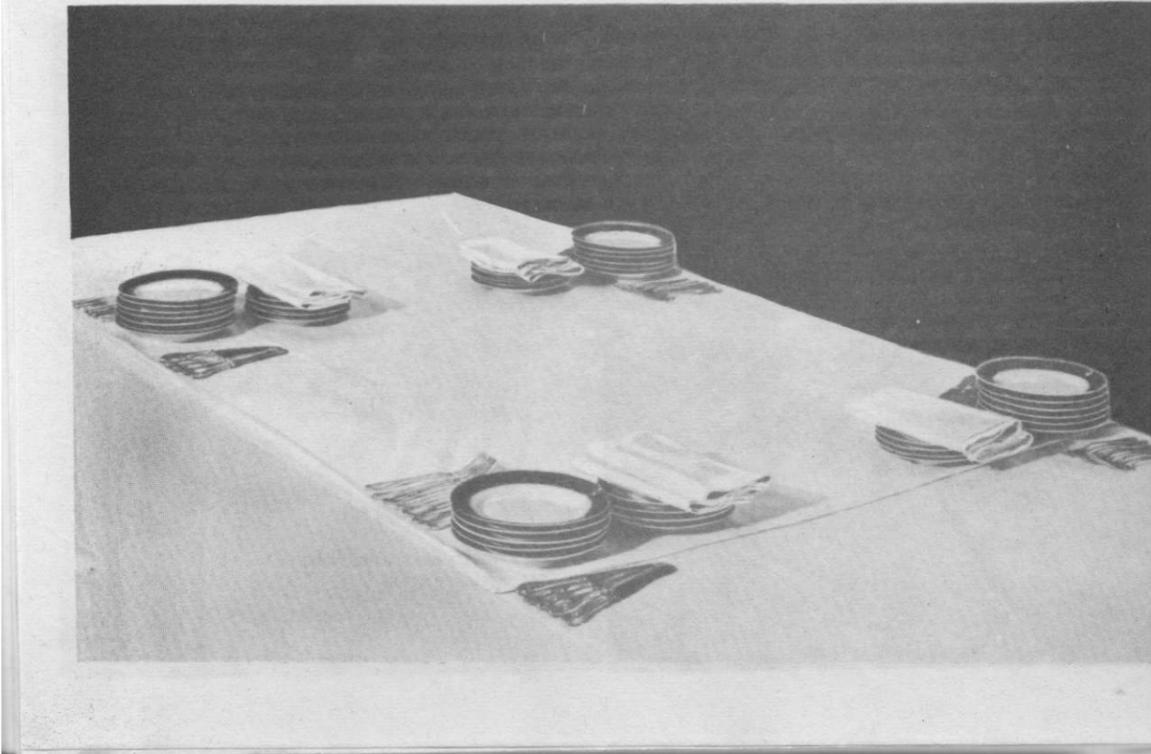
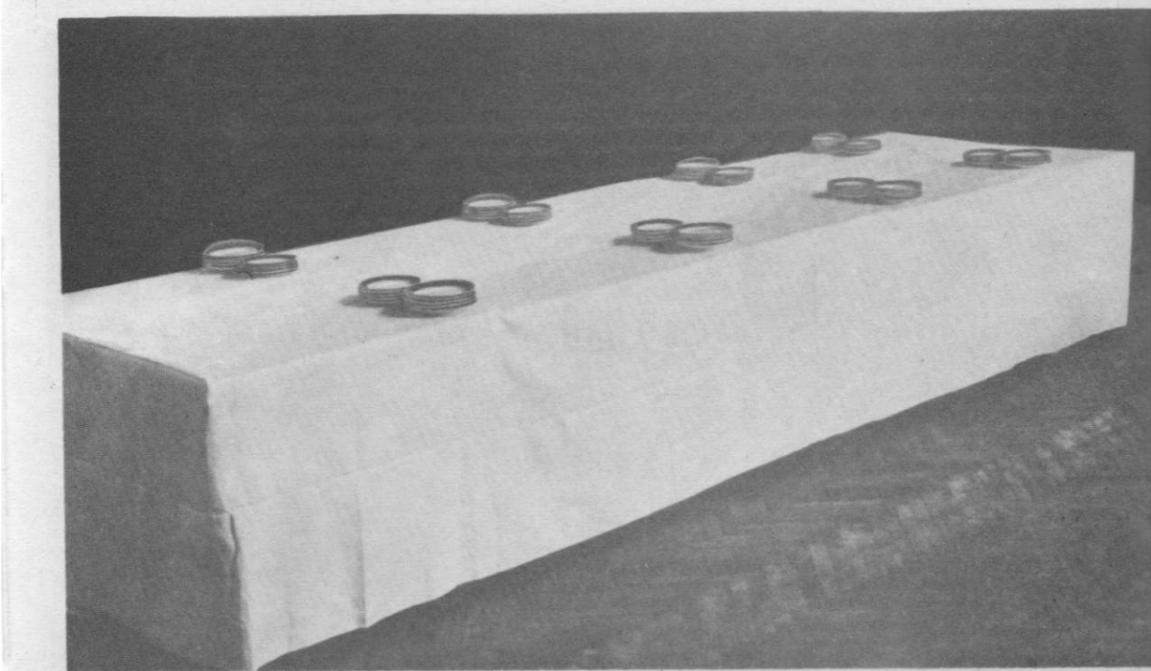


1	3
2	4

1, 3. Фрагменты сервировки
обеденного стола

2. Фрагмент сервировки
банкетного стола

4. Льдогенератор

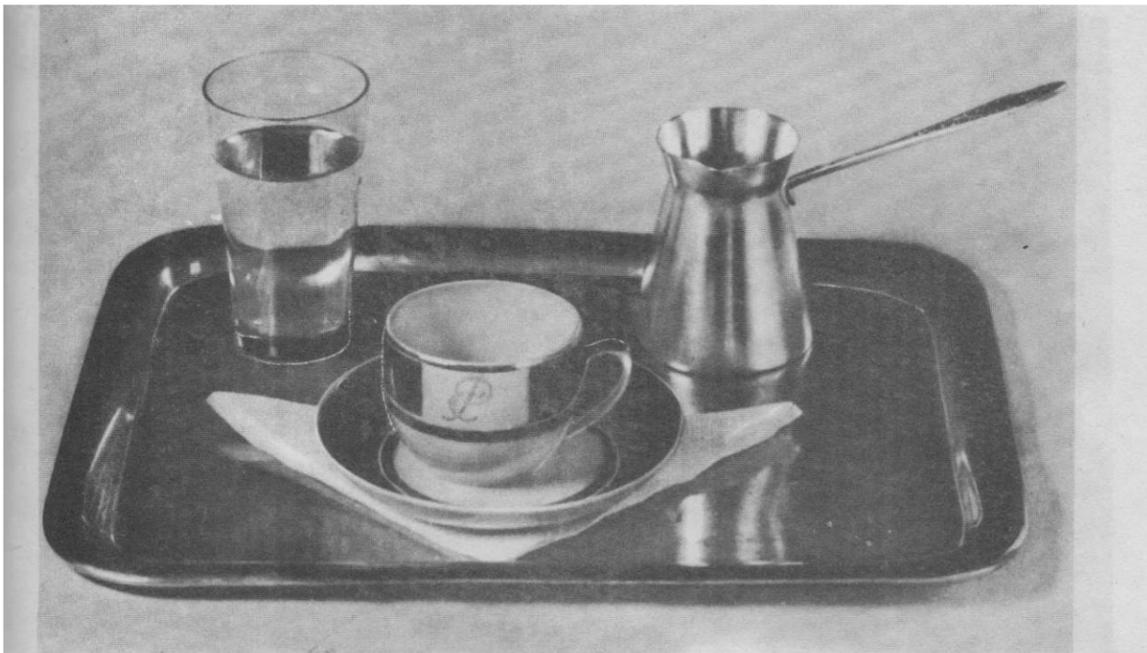




1	3
2	4

- 1, 2. Фрагменты сервировки фуршетного стола
3. Русский чайный стол
4. Сервированный банкетный стол

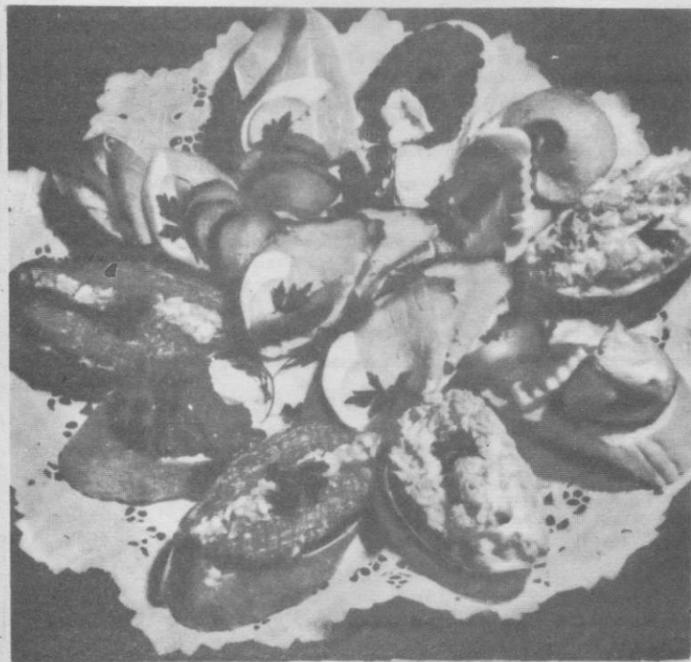




1	3
2	4

1. Винный бар ресторана «Россия» (Москва)
2. Подача кофе со сливками
3. Подача кофе по-восточному
4. Сервировка кофейного стола





1	3
2	4

1. Сервировка банкетного стола (Швейцария)
2. Шведский стол в ресторане гостиницы «Интурист» (Москва)
- 3: Выставка кулинарных изделий (ГДР)
4. Бутерброды ассорти (ЧССР)

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
Введение	3
Глава I	
Общественное питание и сфера обслуживания	
§ 1. Значение общественного питания в народном хозяйстве	5
§ 2. Требования к официанту как работнику сферы обслуживания	6
Глава II	
Организация предприятий общественного питания	
§ 1. Типы предприятий общественного питания	10
§ 2. Режим предприятий общественного питания	21
§ 3. Отнесение предприятий общественного питания к наценочной категории	22
§ 4. Принципы размещения предприятий общественного питания	23
§ 5. Общественное питание в колхозах и совхозах	25
Глава III	
Техника безопасности и противопожарные мероприятия	
§ 1. Организация работы по охране труда	26
§ 2. Предохранительные устройства, ограждения и сигнализация на предприятиях общественного питания	27
§ 3. Техника безопасности в работе официанта	29
§ 4. Оказание первой помощи при несчастных случаях	29
§ 5. Меры пожарной безопасности	30
Глава IV	
Производственные помещения, их характеристика и оборудование	
§ 1. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания	33
§ 2. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест	34
§ 3. Назначение овощного цеха и схема процесса обработки овощей	36
§ 4. Назначение мясного и рыбного цехов и схема процесса обработки мяса и рыбы	38
§ 5. Назначение горячего цеха и схема процесса приготовления блюд	39
§ 6. Назначение холодного цеха и схема процесса приготовления блюд	41
§ 7. Назначение кондитерского цеха и схема процесса приготовления кондитерских изделий	42
§ 8. Моечная кухонной посуды	43
§ 9. Раздаточная	43

§ 10. Складские помещения	44
§ 11. Виды тары, применяемой предприятиями общественного питания	46
§ 12. Весы	47
Глава V	
Торговые помещения, их характеристика и оборудование	
§ 1. Виды торговых помещений	50
§ 2. Интерьер ресторана. Основные требования к помещениям торгового и банкетного залов	51
§ 3. Оборудование торгового и банкетного залов	55
§ 4. Буфеты и касса	58
§ 5. Сервизная	60
§ 6. Моечная столовой посуды	60
Глава VI	
Меню и прейскуранты	
§ 1. Назначение и виды меню и прейскурантов	62
§ 2. Художественное оформление меню и прейскурантов	73
Глава VII	
Столовая посуда, приборы и столовое белье	
§ 1. Столовая посуда	75
§ 2. Столовые приборы	81
§ 3. Столовое белье	82
§ 4. Хранение и учет столовой посуды, приборов и столового белья	83
Глава VIII	
Подготовка к обслуживанию посетителей	
§ 1. Подготовка торгового зала	86
§ 2. Сервировка столов	90
§ 3. Личная подготовка официанта	93
§ 4. Основные принципы советского этикета	95
§ 5. Некоторые правила поведения за столом	99
Глава IX	
Обслуживание посетителей в ресторане	
§ 1. Встреча посетителей	104
§ 2. Прием заказа	104
§ 3. Получение готовых блюд и напитков	106
§ 4. Подача блюд и напитков. Техника работы официанта	107
§ 5. Подача закусок	109
§ 6. Подача супов	112
§ 7. Подача вторых блюд	113
§ 8. Уборка и замена использованных тарелок и приборов	114
§ 9. Подача сладких блюд	115
§ 10. Подача горячих напитков	116
§ 11. Ликеро-водочные изделия, вина и прохладительные напитки	121
§ 12. Правила подбора вин к блюдам	124
§ 13. Подача ликеро-водочных изделий, вин и напитков	125
§ 14. Расчет с посетителями	131
Глава X	
Специальные формы обслуживания посетителей	
§ 1. Обслуживание проживающих в гостиницах	133
§ 2. Обслуживание в ресторане при встрече Нового года и в праздничные дни	136
§ 3. Обслуживание пассажиров в пути	141
§ 4. Прогрессивные формы обслуживания	142
Глава XI	
Обслуживание приемов и банкетов	
§ 1. Дипломатический прием	144
§ 2. Виды банкетов	146
§ 3. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами	148
§ 4. Банкет с частичным обслуживанием официантами	156

§ 5. Банкет-чай	157
§ 6. Фуршет	158
§ 7. Прием-коктейль	161
§ 8. Обслуживание в винном буфете-баре	162
§ 9. Порядок приема и выполнения заказов на обслуживание торжеств	164
§ 10. Основные правила обслуживания в ресторане	166

Глава XII

Особенности организации питания иностранных туристов

§ 1. Правила приема и обслуживания иностранных туристов в ресторанах, кафе и столовых на территории СССР	168
§ 2. Организация питания иностранных туристов	169
§ 3. Обслуживание в ресторанах, кафе и столовых. Питание туристов в пути следования	170
§ 4. Некоторые особенности организации питания туристов из различных стран	173
§ 5. Расчеты за питание	184
§ 6. Обязанности метрдотеля и официантов при обслуживании иностранных туристов	185

Глава XIII

Основы организации и экономики предприятий общественного питания

§ 1. Основные принципы организации социалистического производства	188
§ 2. Организация управления предприятиями общественного питания	189
§ 3. Органы управления предприятиями общественного питания	190
§ 4. Структура управления предприятиями общественного питания	191
§ 5. Организация контроля на предприятиях общественного питания	194
§ 6. Организация труда на предприятиях общественного питания	195
§ 7. Организация труда в ресторане	196
§ 8. Производительность труда в общественном питании и пути ее повышения	198
§ 9. Эстетика труда и производства	200
§ 10. снабжение предприятий общественного питания сырьем и предметами материально-технического оснащения	201
§ 11. Планирование хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Его организация и основные принципы	202
§ 12. Виды планов. Торгово-производственный план предприятия	203
§ 13. Понятие о хозрасчете предприятий общественного питания	204
§ 14. Понятие о себестоимости продукции	205
§ 15. Заработная плата в общественном питании	206

Глава XIV

Потребительский спрос и реклама предприятий общественного питания

§ 1. Изучение спроса населения	209
§ 2. Реклама	210

Николай Васильевич Коршунов

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В РЕСТОРАНАХ**

Учебник для средних профтехучилищ

Научный редактор Ю. М. Новоженев. Редактор Т. Н. Маннина.
Обложка художника В. М. Алаьева. Художественный редактор
В. П. Бабикова. Технический редактор Н. В. Яшукова.
Корректоры С. К. Завьялова, Л. А. Исаева.

ИБ № 2482

Изд. № ППМ — 601. Сдано в набор 30.01.80. Подп.
в печать 01.08.80. Т 15014. Формат 70 × 90 / 16. Бум. офсет-
ная № 1. Гарнитура таймс. Печать офсетная. Объем 17,55 усл.
печ. л. 20,29 уч.-изд. л. Тираж 85 000 экз. Заказ № 813.
Цена 65 коп.

Издательство «Высшая школа»,
Москва, К-51, Неглинная ул., д. 29/14

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при
Государственном комитете СССР по делам издательств,
полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль,
ул. Свободы, 97.