

## ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,  
предложенных для дистанционного обучения

Студентам **группы- ПКД-4/2** предлагаются материалы по дисциплине  
**ОП.В.04 Организация обслуживания в ПОП** для дистанционного  
обучения: текстовый файл с содержанием обучения.

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового  
теоретического материала лекции: **28.11.2025**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

### Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. **Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы.** Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: **ПКД-4/2 Тарасов Е.В**

**E-mail** для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: [natakichen@mail.ru](mailto:natakichen@mail.ru)

Торговые помещения, их характеристика и оснащение

### 2.1. Виды помещений

К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл. К вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.

Площади помещений зависят от типа предприятия и количества мест и рассчитываются в квадратных метрах умножением нормы площади на одно место на количество мест.

Норма площади на одно место в залах составляет (м<sup>2</sup>): в ресторанах — зал с эстрадой и танцплощадкой — 2; в том числе зал — 1,8; курительная — 0,07—0,075; в барах — 1,8; в кафе, закусочных, пивных барах — 1,6; в общедоступных столовых и при высших учебных заведениях — 1,8; в столовых школ и школ-интернатов — 0,75 (в залах до 80 мест) и 0,65 (в залах свыше 80 мест); в столовых при средних специальных учебных заведениях — 1,3; профтехучилищах — 0,8.

Вход на предприятия общественного питания должен сочетаться с оформлением фасада здания декоративно-художественными средствами и элементами национального зодчества и быть хорошо освещен. Световая вывеска с элементами оформления и дополнительное освещение у входа в ресторан, бар или кафе должны подчеркивать архитектурные формы здания и характер предприятия. Вход может быть оборудован выносным козырьком, который обеспечивает удобства для потребителей, особенно в неблагоприятную погоду.

Входы для потребителей на предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более, расположенных в районах с расчетной температурой наружного воздуха минус 15°C и ниже, оборудуют воздушно-тепловыми завесами.

Должное внимание должно быть уделено и входным дверям. Они могут быть стеклянными, полустеклянными, прозрачными или из матового стекла, деревянными или металлическими, вращающимися или двухстворчатыми. У входа в ресторан, бар или кафе необходимо иметь вмонтированные в ступеньки скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, урны. У входа в здание размещают живые цветы и искусственные композиции. У входа в ресторан гостей встречают очень внимательные и доброжелательные швейцары в униформе или привратник.

В основу планировки предприятия общественного питания входит рациональное размещение помещений для организации обслуживания потребителей.

## 2.2. Характеристика торговых помещений

Вестибюль — помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Площадь вестибюля различна и зависит от вместимости залов. В вестибюле ресторана расположены гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, машинка для чистки обуви, зеркала, мягкая мебель — кресла, полукресла, банкетки (сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальные столики, телефоны-автоматы, игровые автоматы, организована продажа газет и журналов, цветов, сувениров. В вестибюле могут располагаться также аптечные киоски, бары, магазины по продаже одежды, обуви, парфюмерии, штендер с меню и информация об услугах, которые предоставляет ресторан.

Успешное решение интерьера вестибюля способствует созданию хорошего настроения у потребителей до того, как они познакомятся с кухней и сервисом ресторана.

Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см, а количество крючков соответствовать количеству мест в зале, кроме того, иметь 10%-ный резервный запас. В гардеробе верхней одежды следует предусмотреть наличие «плечиков» помимо основных вешалок, так как некоторые виды модельной одежды и меховые изделия должны висеть на «плечиках». В гардеробе предусмотрены шкафы-ячейки для хранения обуви, ручной клади (сумок, портфелей).

В столовых до 50 мест и на предприятиях с самообслуживанием вешалки для одежды можно устанавливать непосредственно в залах.

При приеме верхней одежды гардеробщик обязан вначале вручить посетителю жетон, а затем повесить одежду, разместить в шкафу-ячейке обувь, а при уходе гостя получить жетон, подать верхнюю одежду и помочь ему одеться, а затем подать головной убор.

В туалетных комнатах должны быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха или устройство автоматического включения освежителя воздуха, оснащенного реле времени или встроенным фотоэлементом. Современные туалетные комнаты в ресторанах оснащают диспенсерами — дозаторами туалетной бумаги, полотенец, салфеток и жидкого мыла, живыми или искусственными цветами, а также динамиками, позволяющими включить легкую музыку. Рядом с туалетными комнатами располагается комната для курения. В ней размещают удобную мягкую мебель и пепельницы на подставках. Вентиляция должна обеспечивать интенсивный обмен воздуха.

Аванзал — помещение для встречи, ожидания гостей, которое располагается перед торговым или банкетным залом. В аванзале ставят предметы мягкой мебели: диваны, кресла, журнальные столики, напольные

пепельницы, аранжировки из цветов. Оформление аванзала должно быть органически связано с декоративным решением интерьеров вестибюля и зала.

Торговый и банкетный залы— помещения для обслуживания потребителей. Их планировке, оформлению и оборудованию уделяют большое внимание. Предприятие может иметь один или несколько залов, это зависит от типа предприятия, его вместимости, форм обслуживания. Наиболее уютны небольшие залы до 50 мест, поэтому рекомендуется залы ресторанов и кафе с большим количеством мест разделять на зоны или кабинеты раздвижными, декоративными или стационарными перегородками, образуя островки в общем зале для уединения или деловых встреч.

Площадка для эстрады и танцев. Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала или являться завершением перспективы интерьера.

Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных светильников, особой формы потолка. В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,13— 0,15 м<sup>2</sup> на одно место в зале. Глубина эстрады от 3 до 8 м.

#### Сервизная

Сервизная — помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов. Оно должно располагаться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их сохранности.

При значительной отдаленности бельевой от раздачи в сервизной допускается хранение небольшого запаса чистых скатертей, полотняных салфеток, ручников для работы официантов.

Сервизная оборудуется шкафами, подвесными полками и стеллажами для хранения посуды, столовых приборов, а также прилавком для их выдачи официантам. Столовые приборы хранят в ящиках с отделениями для ножей, вилок, ложек. Посуда сортируется по видам — фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая и назначению — пирожковые, закусочные, мелкие столовые и другие тарелки, группы фужеров, рюмок для вина, водки, стаканы для воды, соков и других напитков, штофы, графины, кувшины и т. д. Хранится посуда отдельно на полках шкафов и стеллажей в специально отведенных местах. Посуду ставят так, чтобы ее было удобно брать, например, чашки, соусники, молочники, сливочники, кофейники ручками наружу.

Порядок отпуска столовой посуды и приборов из кладовых для залов предприятий общественного питания разных типов осуществляется по накладным (с указанием ассортимента и их количества) и зависит от характера обслуживания. В ресторанах и других предприятиях с обслуживанием официантами посуда и приборы поступают под отчет работника сервизной, отпускающего посуду, метрдотеля или администратора зала, бригадира официантов, а на предприятиях с самообслуживанием — администратора зала или других лиц, назначенных приказом директора предприятия. С ними заключают договоры о материальной ответственности.

Бригадир официантов получает посуду и приборы, обеспечивает их выдачу официантам, сохранность в процессе обращения, а также сдачу в конце дня. Посуда выдается в количестве, необходимом для бесперебойного обслуживания (обменный фонд). Учет столовой посуды ведется в журнале по форме № 73.

Предприятие: ресторан «Серебряный век»

[illegible]

**Типовая форма № 74**  
для предприятий общественного  
питания с обслуживанием  
официантами

Предприятие: ресторан «Серебряный век»

**АКТ**

на бой, лом, утрату посуды и приборов  
за 8 октября 200 \_\_\_\_ г.

Состав комиссии: метрдотель Антонов Г.С., сервизница  
Ветрова И.Н., бухгалтер Крылова В.А., бригадир официан-  
тов Захаров Е.Ф.

Наименование посуды и приборов	Еди- ница изме- рения	Количество		Цена, руб. и коп.	Сумма, руб. и коп.	Обстоятельства боя, лома, утраты, виновные в этом лица и их должности
		бой, лом	утрата (пропажа)			
Бокалы для шампанского	шт.	3	—	20-00	60-00	Бой при мытье посудомойщицей Родионовой К.А.
Тарелки пирожковые	шт.	2	—	35-00	70-00	Бой при доставке в зал в результате нарушения правил торговли официантом Максимовым Э.Я.
Чашки кофейные с блюдцами	шт.	5	—	24-00	120-00	
Вилки закусочные	шт.	—	4	30-20	120-80	Пропажа произошла по вине официанта Борисова А.С.

Члены комиссии: Антонов Г.С.. Ветрова И.Н.. Крылова В. А.. Захаров  
Е.Ф.

(подписи)

Стоимость разбитых трех бокалов отнести за счет предприятия,  
стоимость разбитых тарелок и кофейных чашек взыскать с официанта  
Максимова Э. Я., стоимость пропавших приборов — с официанта Борисова  
А. С.

Директор ресторана Гордиенко В. Н.

Перечисленная в графе «Бой, лом» посуда в количестве десяти единиц  
уничтожена в нашем присутствии.

Члены комиссии: Антонов. Ветрова. Крылова. Захаров

Моечная столовой посуды

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и  
приборов. Четкая работа этого подразделения способствует успешной работе  
зала и повышению культуры обслуживания. Моечная столовой посуды  
располагается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с залом и  
раздачей, что позволяет бесперебойно обеспечивать официантов чистой  
посудой.

Моечные оснащают посудомоечными машинами, моечными ваннами,  
щеточными стаканомойками, столами для сортировки и очистки посуды от  
остатков пищи, сушильными шкафами, стеллажами и шкафами для хранения  
чистой посуды, бачками с крышками для сбора отходов. Оборудование  
устанавливают исходя из последовательности технологического процесса:  
очистка от остатков пищи, сортировка, предварительное обмывание, мытье,  
стерилизация, просушивание.

Использованную посуду и приборы собирают на подносы или специальные тележки, затем через передаточное окно они поступают в моечную. Для обеспечения сохранности посуды и уменьшения шума столы и прилавки в местах сбора посуды обивают линолеумом или другими материалами.

Перед мытьем тарелки освобождают от остатков пищи и сортируют по видам. В посудомоечных машинах осуществляют мытье, стерилизацию тарелок, стаканов и столовых приборов. Мытье посуды производят в трех отделениях с разным температурным режимом. В первом отделении при температуре 45—48°C посуда обмывается и обезжиривается с использованием моющих средств; во втором — при температуре 50—55 °C производят мытье и дезинфекцию путем добавления 10%-ного раствора хлорной извести (из расчета 10 см<sup>3</sup> на 1 л воды); в третьем — при температуре 90—98 °C посуду ополаскивают и стерилизуют. Затем ее укладывают на стеллажи для просушивания. Посудомоечные машины значительно облегчают труд мойщиц.

На небольших предприятиях посуду и приборы моют в ванне с тремя отделениями и подводкой горячей и холодной воды.

Стеклянную посуду (рюмки, бокалы, фужеры, стаканы) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями.

В первом отделении при температуре 45—50°C ее моют, во втором — при температуре 50—55 °C ополаскивают. После мытья столовые приборы в металлической сетке с ручками опускают на 1—2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают. Для предохранения посуды от боя на дно ванны укладывают резиновые гофрированные коврики.

На предприятиях общественного питания используются следующие моющие средства: для ручного и машинного мытья — «Прогресс», «Посудомой»; для ручного мытья — «Дон», тринатрийфосфат, паста «Специальная-2», натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая).

### **Раздаточная**

Раздаточная располагается в непосредственной близости с горячим и холодным цехами, хлебозрезкой, сервисной, моечной столовой посуды, сервис-баром (буфетом). Если указанные помещения находятся с одной стороны раздаточной, то ее ширина должна быть не менее 2 м, если с двух и более сторон — не менее 3 м.

Длина раздаточной определяется из расчета: для горячих цехов — 0,03 м, для холодных — 0,01 м на одно место в зале.

В раздаточной размещают компьютерный кассовый терминал или кассовые машины и оборудуют витрину с меню, картами вин и коктейлей текущего дня с ценами блюд и напитков.

### **Сервис-бар (буфет)**

В залах ресторанов размещают сервис-бары (буфеты), которые имеют непосредственную связь с подсобными помещениями. Продукцию сервис-бара отпускают официанты. Из сервис-бара (буфета) официанты получают винно-водочные изделия, пиво, безалкогольные напитки, фрукты,

кондитерские и табачные изделия. Размещается он рядом с залом и имеет два помещения: подсобное — для хранения товара и основное — для отпуска продукции. В подсобном помещении устанавливают холодильные шкафы или сборно-разборную камеру, стеллажи, подтоварники. Помещение для отпуска продукции оборудуют холодильным шкафом со стеклянной дверью, прилавками-витринами, в том числе охлаждаемыми, для хранения и демонстрации тортов, пирожных, напитков. На прилавке размещают экспресс-кофеварку с кофемолкой, настольную электрическую плиту, электронные циферблатные весы, мерную посуду для отпуска винно-водочных изделий. Все товары, выставленные в витрине (фрукты в вазах, шоколад, кондитерские изделия в ассортименте, напитки), должны иметь ценники. Обязательным является наличие раковины с подводкой холодной и горячей воды.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе по-восточному, шоколад горячий) и холодных напитков (кофе-гляссе) осуществляется на производстве.

### **Помещение для нарезки хлеба**

Помещение для нарезки хлеба предназначено для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий. Для хранения хлеба устанавливают шкафы с отверстиями в боковых стенках и дверцах (отдельно для ржаного и пшеничного). С помощью хлеборезки хлеб нарезают ломтиками по 40—50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки. Рабочее место резчика хлеба оборудуют столом, весами, досками, щипцами, совком и щеткой для удаления крошек. В помещении хлеборезки устанавливают тостер для приготовления тостов (поджаренных с двух сторон ломтиков хлеба) и стеллаж. На небольших предприятиях для нарезки хлеба организуют отдельное рабочее место в холодном цехе.

Национальные виды хлеба: русские калачи, узбекские лепешки и т. д. — производят непосредственно на предприятии общественного питания и подают к столу в целом виде.

Рациональная взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений обеспечивает правильную организацию процесса обслуживания потребителей.

В залах предприятий общественного питания должно сочетаться естественное и искусственное освещение. Естественный свет может поступать с одной или нескольких сторон, иногда сверху.

### **Таблица 2.1**

Показатели освещенности торговых помещений



Наименование помещений	Минимальная освещенность, лк		Поверхность, к которой относится норма освещенности
	люминесцентными лампами	лампами накаливания	
Зал ресторана	300	100	0,8 м от пола
Зал кафе, бара	200	75	
Моечная, сервизная	200	75	
Вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей	100	50	На полу
Лестницы главные	100	30	На ступеньках

Предприятия общественного питания оборудуются системами принудительной вентиляции для удаления из помещений воздуха, содержащего вредные газообразные вещества, и замены его чистым воздухом, а также для поддержания заданных параметров воздуха (температуры, влажности).

### Интерьеры залов

Оригинальные и разнообразные интерьеры залов, теплые или строгие цвета отделки стен, ковры, элементы старинной атрибутики, фонтаны, аранжировки из живых цветов, ажурные люстры, дающие теплый рассеянный свет; правильный подбор мебели, удачное сочетание униформы официантов с декором помещения — цветом штор, скатертей и салфеток, обивкой кресел; элегантно сервированные столы — все это располагает к деловой беседе или отдыху в кругу друзей.

В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания (рис. 2).

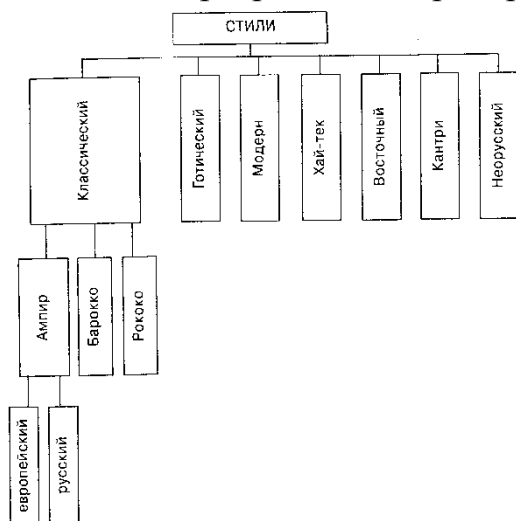


Рис. 2. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов

**Ампир** (франц. *empire* — империя) — стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны парадное величие архитектуры и интерьеров, пилястры (плоский вертикальный выступ на поверхности стены), анфилады (помещения, соединенные дверями, расположенными на одной оси) и залы, украшенные мрамором, бронзой, зеркалами, живописными панно, позолоченной лепкой и резьбой.

Мебель (красное дерево, карельская береза, ясень и др.) имеет правильные, симметричные формы, украшена резьбой. Строгость форм мебели подчеркивают резные пальметки (стилизованный веерообразный лист) и другие античные мотивы. Ножки и подлокотники кресел выполнены в виде фигур фантастических животных. В посуде, канделябрах из серебра имеют место спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, контрастирующими с гравировкой.

**Различают два вида стиля ампир:** европейский и русский. Европейский — более пышный: много золота, лепнины, колонн, капителей (верхняя часть колонны украшается орнаментами), зеркал, росписи на стенах и потолке, тяжелые драпировки на окнах, мебель антикварная или современная под ампир.

**Русский ампир** — менее пышный, более спокойный, лиричный. Колонны не такие помпезные, их можно только обозначить. Более изящная лепнина на потолках, стенах; хрустальные люстры. Драпировки приглушенных тонов. Много белого или теплого розового цвета. Большие окна и множество зеркал. В интерьере преобладает легкость, комфортность. Возможно наличие в залах каминов, декорированных бронзовыми драконами по углам и лепными скульптурными группами. Узорчатый дубовый паркет застелен ковром, гармонирующим с обивкой стульев с высокими спинками, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Празднично смотрятся белые накрахмаленные верхние скатерти. Посуда — современная, но по желанию потребителей может быть использована глиняная (подXIXв.).

**Барокко** — основное стилевое направление в декоративном искусстве Европы и Америки концаXVI— серединыXVIIIвв. Барокко связано с дворянско-церковной культурой зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии.

**Классический стиль** в интерьере ресторана «Гранд-Империял» отличается строгостью: длинные драпированные скатерти, тяжелые (двойные); мягкая уютная мебель из ценных пород дерева. Он органично сочетается с элементами ампира: предметы из позолоченной бронзы, зеркала в рамах, вазы в виде греческих амфор. Все эти украшения смягчают строгость классического интерьера (рис. 1).

**Рококо** — стилевое направление в европейском искусстве первой половины XVIII в., когда в России наступил кризис власти. Для этого периода характерны изысканность, театрализация, комфорт, уход в мир фантазии и мифических сюжетов. В зале, оформленном в классическом стиле с элементами рококо, можно использовать столы причудливой формы, посуду, декорированную под старинный сервский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье. Столешница украшается изящными букетами.

**Готический стиль** возник в первой половинеXIIв. во Франции и Англии и позже распространился по всей Европе. Этот стиль применим для концептуальных ресторанов, стилизованных под готическое подземелье, средневековый замок или собор. В таких ресторанах главный архитектурный

элемент — гигантские каменные ребра, которые выступают из стен готического собора и тем создают противовес давящим на стены сводам. В ресторане предлагают блюда, приготовленные на открытом огне. Для готического интерьера характерны строгая цветовая гамма, лаконичные формы мебели: прямоугольные столы, стулья с высокими спинками. Красоту убранства подчеркивают средневековые каминные, посуда и столовые приборы из металла. Поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, в этом случае скатерти не нужны.

**Модерн** — стиль концаXVIII— началаXIXвв. Для него характерны новые технико-конструктивные решения: планировка, постельные тона, сочетание зеленых и фиолетовых оттенков, лаконизм, абстрактные линии, включение нетрадиционного материала. На рис. 2 изображен фрагмент кафе, расположенного вдоль автомагистрали и оформленного в стиле модерн, в котором сервировка стола выполнена на капоте автомобиля. Эффект дизайна достигается за счет использования элементов конструкции автомобиля.

**Стиль хай-тек** (от англ. high technology — высокая технология). Элегантность этому молодежному стилю оформления залов придает использование современных материалов: пластика и металла. Выполненные из стеклопластика, меланина или ламинированные столешницы не требуют скатертей, поэтому этот стиль предполагает использование тканевых или бумажных салфеток, которые подбирают по цветовому решению интерьера. Завершает убранство стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла, сервировочные тарелки и столовые приборы из металла (рис. 3).

**Стиль хай-тек** требует правильного освещения. На рис. 3 изображен фрагмент интерьера кафе, где эффект подсветки достигается за счет размещения подсвечников со свечами на прозрачной поверхности двухуровневого стола. Локальные пятна света, падающие на стол, создают атмосферу уюта, отдыха и покоя. При использовании яркого освещения цветовое решение интерьера следует строить на контрастах, например черное и белое. Но в этом случае дизайн стола, форму мебели целесообразно выдержать в более спокойном классическом стиле. Стиль хай-тек хорошо использовать при проведении национального праздника, презентации национального блюда.

**Восточный стиль** характеризуется четкостью линий, простотой исполнения, высокой одухотворенностью, а также чувством изящного, склонностью наслаждаться красотой. Чтобы придать кафе или ресторану восточный колорит, столы сервируют медной или серебряной посудой, которую традиционно использовали восточные народы на торжественных трапезах.

**Кантри** — современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера.

Стиль кантри отличает грубоватая добротность натуральных материалов: глины, дерева, изделий из лозы. Внутренняя отделка стен твердыми породами

дерева (дубом, буком), деревянные столы, стулья, перегородки отражают идею создания предприятий общественного питания в народных традициях.

Примером может служить кофейня «Александрия». Это кафе-кондитерская на 40 мест, расположена на Цветном бульваре в Москве. Зал оформлен в стиле кантри, в витринах-холодильниках которого помещены все десерты, пирожные, торты, мороженое. Нижняя часть витрин облицована деревом. Посетитель может подойти к витрине, выбрать десерт по вкусу, съесть пирожные в кафе или купить домой.

Стиль кантри используют для оформления пивных баров, клубов, кабачков и загородных ресторанов. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики или фаянса (рис. 4).

**Неорусский стиль** в интерьере предусматривает воспроизведение русской старины. Например, ресторан «Детинец» в Великом Новгороде — истинный образец неорусского стиля. Его залы расположены в бывшей церковной трапезной. Мебель — деревянные столы и стулья. Сводчатые потолки, арки, лестницы, роспись по сырой штукатурке, униформа персонала под крестьянский русский костюм.

#### Оборудование залов

Мебель является функциональным элементом в интерьере предприятий и одним из идентифицирующих тип и класс предприятия критериев. Выбор типов мебели должен соответствовать назначению предприятия, его типу и классу, стилевому решению интерьера. К общим требованиям, предъявляемым ко всем типам мебели на предприятиях общественного питания, следует отнести: повышенную прочность, гигиеничность, эстетичность, соответствие характеру обслуживания.

Удобство мебели зависит от ее соответствия антропометрическим данным. Удобство стульев и кресел обеспечивается путем равномерного распределения массы тела человека по максимальной опорной площади, возможностью изменять положение тела. Чтобы потребитель не ощущал неудобства, расстояние между верхней площадью столешницы и сиденьем должно составлять от 29 до 31 см.

Для оборудования торгового и банкетного залов используются следующие виды мебели: столы обеденные, ресторанные, в том числе банкетные и фуршетные, кресла, полукресла, стулья, диваны, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для охлаждения напитков.

К ресторанной мебели предъявляются повышенные требования. Она должна обеспечивать максимальный комфорт для посетителей.

Обеденные столы должны иметь достаточную площадь столешниц, устойчивую конструкцию. Как правило, столы изготавливают на металлических каркасах. Наряду с традиционной четырехопорной конструкцией в столовых, закусочных и летних кафе часто применяется конструкция столов на одной опоре с крестовиной в основании, а также на двухопорах Т-образного контура. Столешницы могут быть квадратными размером от 600 до 900 мм, прямоугольными — длиной от 900 до 2200 мм и шириной от 600 до 900 мм,

круглыми— диаметром от 600 до 1300мм. Высота столов колеблется от 690 до 750мм. Столы для столовых, кафе и закусочных облицовывают слоистым пластиком.

Столы для ресторанов отличаются от применяемых на других предприятиях размерами, отделкой столешниц, характером использования. По форме столы могут быть квадратными, прямоугольными и круглыми (табл. 2.2).

Размеры ресторанных столов

Ширина стола, мм	Длина стола, мм				Высота стола, мм	Макси- мальная ширина стула (кресла), мм
	Двух- местный	Четырехместный		Шести- местный		
		квадрат- ный	прямо- угольный			
800	625	800	1200	1875	740-750	500
850	650	850	1300	1950	740-750	550
900	700	900	1400	2100	740-750	600
Круглый	700-800	900-1100		1300	740-750	500-600

Банкетные столы несколько выше обычных ресторанных (760—780 мм). Более сложная сервировка требует большей ширины стола (1200—1500 мм). Банкетные столы могут быть использованы для выездного обслуживания.

## Столовые посуда, приборы, белье

### 3.1. Виды столовой посуды и приборов

Важным условием успешной работы предприятий общественного питания является наличие достаточного количества столовых посуды, приборов и белья, содержащихся в необходимом ассортименте и безукоризненном порядке. На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, повышенной прочностью, поэтому она применяется преимущественно в ресторанах и кафе. В ресторанах классов люкс и высший используется преимущественно фирменная посуда из тонкого фарфора, изготовленная на заводах по специальному заказу. Она имеет знак обслуживания — логотип ресторана.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачна, с более толстыми стенками и пористая на изломе. Применяется фаянсовая посуда в основном в столовых и закусочных.

Керамическая посуда — это посуда из глины, различают майоликовую и гончарную. Майоликовые изделия покрывают внутри и снаружи глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Майоликовая, гончарная, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях общественного питания.

Стеклянная посуда бывает из простого, хрустального и непрозрачного стекла.

Стеклянная посуда широко используется в ресторанах, барах и кафе (стаканы для коктейлей, фужеры для воды, бокалы для шампанского, бокалы с ручкой для горячих смешанных напитков и др.). Стеклянная посуда для ресторанов должна иметь утолщенный верхний край, ножка должна быть устойчивой.

Хрустальная посуда используется только в ресторанах люкс и высшего класса. Она прекрасно сочетается с чисто-белым фарфором, что придает изысканность сервировке стола.

Посуда из непрозрачного стекла отличается легкостью, ударопрочностью (в 6 раз прочнее фарфоровой), термостойкостью (ее можно использовать в микроволновой печи). По цветовой гамме она очень разнообразна (от непрозрачной насыщенно-черной до совсем светлой) и подразделяется на три вида: аркопал, аркорок и люминарк. Непрозрачная светлая посуда (аркопал) прекрасно имитирует дорогую фарфоровую посуду и используется в ресторанах и барах первого класса. Прозрачная посуда из аркорока значительно дешевле посуды из аркопала. Из люминарка (прозрачное стекло) изготавливают фужеры, бокалы, рюмки, кувшины повышенной прочности. К недостаткам посуды из люминарка для напитков следует отнести то, что она в отличие от хрустальной «не звучит» при ударе о край бокала.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, некоторых сладких блюд.

При массовом обслуживании для одноразового использования могут применяться столовая посуда и приборы из пластмассы, стоимость которых, как правило, включается в стоимость блюд.

Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора и нержавеющей стали. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. В ресторанах и кафе используют более широкий ассортимент столовой посуды и приборов, чем в столовых и закусочных.

Посуда, стекло, столовые приборы должны не только сочетаться между собой, но и соответствовать концепции предприятия общественного питания, его ценовой политике.

Для предприятий, предлагающих блюда национальной кухни, отдельные виды посуды и столовых приборов (ручки ножей, вилок, ложки) изготавливают из дерева.

Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания:

- безопасность использования;
- прочность и долговечность;
- возможность мытья в посудомоечной машине, а для тарелок — использование в микроволновой печи;
- соответствие общему стилю предприятия;
- широта ассортимента в рамках одной формы и единого дизайна;

стабильность ассортимента в течение длительного времени; цены.

Посуда и приборы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям санитарных правил. Следует также иметь в виду, что посуда из некоторых материалов может взрываться в посудомоечных машинах или разбиваться на очень мелкие острые кусочки. Современные технологии изготовления фарфора и стекла для использования на предприятиях общественного питания позволяют достигать их большей прочности и долговечности по сравнению с посудой, применяемой в домашних условиях. Края такой посуды защищены от сколов. Глазурь на фарфоровой посуде выдерживает многократное мытье в посудомоечных машинах, давление, высокие температуры, не покрываясь трещинами; краски, если фарфор декорированный, находятся под глазурью, и со временем рисунок не стирается и не теряет цвет; на такой посуде не остаются следы от столовых приборов.

Выбор столовой посуды и приборов одной марки может создать оригинальный стиль, а ширина ассортимента выбранной серии столовой посуды и приборов дает возможность изменять сервировку стола.

В рамках одной формы предприятие общественного питания должно иметь полный комплект посуды для сервировки стола и обслуживания потребителей, включая тарелки разных размеров и назначения, овальные и круглые блюда, вазы для салатов и т.д.

Ассортимент и количество столовой посуды на предприятиях общественного питания различных типов зависит от типа предприятия, класса ресторана или бара, специализации предприятия, его мощности, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы зала, формы обслуживания, характера и объема потребительского спроса. Оптимальная потребность предприятия в посуде составляет три-четыре комплекта на место исходя из того, что два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий — в моечной, четвертый — в сервизной. Такое количество посуды и столовых приборов обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание.

### 3.2. Характеристика фарфоровой и керамической посуды

Примерно в 650г. н.э. в Китае впервые появился фарфор. На протяжении многих веков секрет производства китайского фарфора никто не мог разгадать. Начиная сXIIIв. «белое золото» в больших количествах импортировали из Китая. Изделия из фарфора были объектом престижа для княжеских дворов. Понадобилась почти тысяча лет, чтобы гончары династии Медичи в 1575г. изобрели изделия, похожие на китайский фарфор. Но флорентийские изделия были настолько хрупки (вторым, после глины, компонентом являлось стекло), что не выдерживали конкуренцию с китайским фарфором по дизайну и прочности.

В Германии в начале XVIIIв. в городе Мейсен под Дрезденом был впервые получен белый твердый фарфор, а вскоре и глазурь. Так, в 1709г. в

Европе появился знаменитый мейсенский фарфор, в состав которого входил каолин, полевой шпат и кварц, а в 1710г. в Мейсене возникла фарфоровая мануфактура. Начиная с 30-х годов XVIII в. в Европе стали производить фарфоровые сервизы, состоящие из большого количества предметов, выполненных в едином стиле. В России способ производства фарфора был открыт русским ученым Д. И. Виноградовым. Под его руководством в 1744г. был построен первый в стране завод под Петербургом, ныне Петербургский завод имени Ломоносова. В настоящее время фарфоровые изделия выпускают Дулевский, Дмитровский и другие заводы.

Среди глазурованного фарфора различают твердый и мягкий фарфор. Твердый фарфор обжигается при температуре около 1400°C, мягкий — при более низкой температуре. Для твердого фарфора наилучшим соотношением каолина, полевого шпата и кварца является 50:25:25, а для мягкого — 25:45:30. Примерно в 1800г. в Англии изобрели особую форму мягкого фарфора — полуфарфор «BoneChina», который содержит от 30 до 50% костной золы, полученной из голени крупного рогатого скота, 25—35% каолина и 25—40% полевого шпата. Таким образом, состав массы для производства фарфора не постоянен.

После придания изделиям из жидкой фарфоровой массы определенной формы производится предварительная сушка, а затем и первый обжиг при температуре 990°C. После чего фарфор уже не растворяется в воде, но еще пропускает воду. На последних стадиях обработки посуда опускается в ванну с глазурью для второго обжига при температуре около 1400°C.

К качеству изделий из фарфора, используемых в ресторанах, кафе, барах, предъявляются следующие требования: наличие утолщенных краев у тарелок; хорошая устойчивость посуды; чашки — бульонные, чайные, кофейные — плотно устанавливаются в верхнюю часть блюд; крышки чайников, кофейников должны плотно прилегать к краям; как правило, они имеют одинаковый диаметр, что создает удобство для взаимозаменяемости.

При изготовлении столовой посуды для предприятий общественного питания, наряду с фарфором, используют фаянс. Фаянс обжигается в первый раз при температуре 1050°C и во второй — при температуре 950°C. После обжига появляется пористый белый черепок, который покрывают глазурью. Фаянсовые изделия имеют меньшую механическую прочность и термическую стойкость по сравнению с фарфоровыми. Фаянсовая посуда чаще всего имеет простые формы, она широко используется на предприятиях, стилизованных под русскую избу, где хорошо сочетается с разноцветными скатертями, столовыми приборами с деревянными черенками.

Тонкая керамика, основой которой является глиняная масса, обжигается в первый раз при температуре 900°C. В результате появляется белый черепок, на который наносят цветную глазурь и затем обжигают во второй раз при температуре около 1250°C. Изделия из тонкой керамики более прочные и ударостойкие, чем фаянсовые. Они обладают способностью сохранять тепло в течение длительного времени.



Фарфоровая посуда, используемая в ресторанах, разнообразна по форме, размерам и назначению.

Фарфоровая посуда для сервировки стола

Тарелка сервировочная диаметром 300—330мм. Она может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз, например, мраморная на ножках, позолоченная или посеребренная, стеклянная или из темного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться.

Тарелка мелкая столовая диаметром 270—290мм.

Тарелка закусочная диаметром 220—240мм.

Тарелка пирожковая диаметром 170—180мм.

Прибор для специй (солонка, перечница, горчица). Солонки бывают открытые и закрытые, перечницы — закрытые, они закрываются со стороны дна пробками, горчицы закрытые, со съемной крышкой.

Фарфоровая посуда для индивидуального использования

Тарелка мелкая столовая диаметром 270—290мм применяется для подачи вторых горячих блюд. Если блюда с производства отпускают в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».

Тарелка глубокая столовая диаметром 240—270мм и вместимостью 500см<sup>3</sup> служит для подачи заправочных супов, бульонов с наполнителями (пельменями, фрикадельками, домашней лапшой), холодных супов.

Тарелка закусочная диаметром 220—240мм используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок (блинов).

Тарелка мелкая десертная диаметром 200—220мм предназначена для подачи некоторых горячих сладких блюд (пудингов, яблок, жаренных в тесте). Отличается от закусочной рисунком с изображением фруктов, цветов на доньшке или бортиках тарелки. Если в состав сервиза входят чайные чашки с блюдцами, то закусочная тарелка выполняет роль мелкой десертной.

Тарелка глубокая десертная диаметром 200—220мм и вместимостью 250см<sup>3</sup> служит для подачи десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком или сливками. Имеет такой же рисунок, как и тарелка мелкая десертная.

Тарелка пирожковая диаметром 170—180мм применяется для подачи хлеба, тостов, расстегаев, пирожков.

Тарелка для кондитерских изделий диаметром 130—150мм используется для пирожных, бисквитов, кексов.

Чашка бульонная с блюдцем на 320см<sup>3</sup> предназначена для подачи бульонов, супов-пюре, а также заправочных супов с мелко нарезанными продуктами.

Чашки чайные на 250см<sup>3</sup> используются для подачи чая, кофе по-варшавски, кофе с молоком, какао, горячего шоколада с молоком.

Чашка кофейная на 75—100см<sup>3</sup> предназначена для подачи кофе черного, по-восточному, по-турецки, горячего шоколада.

Чашка для кофе капучино выпускается на 150—180 см<sup>3</sup>, и предназначена для подачи кофе капучино.

Пиала и кисэ являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с восточной кухней. Пиалы выпускаются вместимостью 200—250 см<sup>3</sup> для подачи зеленого чая, кумыса. Кисэ на 500—900 см<sup>3</sup> используются для национальных блюд: пловов, мантов, лагмана. Они имеют национальный орнамент.

Фарфоровая посуда, используемая для подачи блюд и напитков

Салатники выпускаются одно -, двух -, четырехпорционные, используются для подачи салатов, винегретов, солений, маринадов, ассорти из овощей, маслин, оливок, лобио.

Вазы на высокой ножке диаметром 240мм используются для подачи салатов из крабов, креветок, дичи, натуральных овощей.

Вазы на низкой ножке диаметром 240мм предназначены для выпечных изделий (булочек, пирожков, марципанов).

Лотки одно - и двухпорционные имеют продолговатую форму с заостренными краями, применяются для подачи паюсной икры, шпрот, сардин, сыра, лимона.

Блюда овальные, рассчитанные на 1—12 порций, применяют для подачи рыбных холодных блюд с овощными гарнирами, ассорти рыбного, блюд, приготовленных под соусами (рыба под маринадом, майонезом), а также для подачи мясных холодных блюд (заливной поросенок целиком, ростбиф холодный и др.).

Блюда круглые вместимостью 3—12 порций используют для подачи на банкетах мясных холодных блюд, бутербродов канапе, холодных блюд из птицы, дичи в целом виде.

Супницы (суповые миски с крышками) на 4—10 порций используются для подачи супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов. Супницу ставят на стол, и гости разливают суп сами.

Соусники вместимостью 100—200 см<sup>3</sup> обычно имеют оттянутый носик и ручку, используются для подачи холодных соусов и сметаны.

Рюмки-подставки для яиц имеют диаметр гнезда 35— 50мм и служат для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек».

Чайник заварной вместимостью 100—500 см<sup>3</sup> для заваривания чая черного байхового, а для приготовления и подачи зеленого чая в одном чайнике — вместимостью 400—500 см<sup>3</sup>.

Чайник доливной вместимостью 1—3 л предназначен для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках).

Кофейник вместимостью 500—1400 см<sup>3</sup> служит для подачи горячего кофе.

Молочник вместимостью 100—250 см<sup>3</sup> для подачи молока к некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком).

Сливочники вместимостью 50—200см<sup>3</sup> выпускаются открытыми с широким горлышком, молочники — закрытыми с узким горлышком.

Блюдца (розетки)используются для подачи дополнений к некоторым холодным блюдам: сливочного масла, тертого хрена, сушеного барбариса, а также меда, джема, варенья к горячим напиткам.

Горшочки керамические вместимостью 500см<sup>3</sup> с двумя боковыми ручками и крышками применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлебки из белых грибов, пити, харчо).

Горшочки керамические вместимостью 500—600см<sup>3</sup> используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски, поджарка из рыбы или мяса, утка, тушенная с груздями, кролик и свинина в пикантном соусе, кундюмы (пельмени с грибами). Фарфоровая и фаянсовая посуда, используемая в ресторанах, показана на рис.8.

Характеристика фарфоровой посуды, используемой в качестве подстановочной

Мелкие столовые, закусочные и пирожковые тарелки могут быть использованы в качестве подстановочных в зависимости от размера основной посуды.

Мелкие столовые тарелки применяются в качестве подстановочных под глубокие столовые тарелки при подаче первых блюд; закусочные тарелки — под салатники, порционные сковородочки с горячими закусками, круглые баранчики, чайники; пирожковые тарелки — под икорницы, кокотницы, кокильницы, соусники.