

ОП.04 Организация обслуживания

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Характеристика помещений и их оборудование

Цели занятия:

- дидактическая – ознакомление характеристикой помещений и их оборудованием; видами помещений для обслуживания потребителей, их характеристикой; видами подсобных помещений, их характеристикой; оборудованием торговых помещений;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная – прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;
- воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 2. Характеристика помещений и их оборудование

1. Виды помещений для обслуживания потребителей, их характеристика.
2. Виды подсобных помещений, их характеристика.
3. Оборудование торговых помещений.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

1. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013. - 544 с.
6. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Уч. пос. Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ. 2007 – 105 с.

1. Виды помещений для обслуживания потребителей, их характеристика.

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 (м²): 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.

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— 0,15м² на одно место в зале. Глубина эстрады от 3 до 8м.

2. Виды подсобных помещений, их характеристика.

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.

Нормы оснащенности предусматривают наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий — в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание потребителей при двух- и трехкратной оборачиваемости места в час. В вечернее время в ресторанах, когда место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до полутора комплектов на одно место.

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.

При согласии работников, входящих в состав бригады, может быть установлена бригадная ответственность официантов и других лиц за посуду и приборы, находящиеся в обращении в зале.

Бригадная ответственность также оформляется договором между администрацией и бригадиром, являющимся старшим по должности или наиболее опытным членом бригады.

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 °С посуда обмывается и обезжиривается с использованием моющих средств; во втором — при температуре 50—55 °С производят мытье и дезинфекцию путем добавления 10%-ного раствора хлорной извести (из расчета 10 см³ на 1 л воды); в третьем — при температуре 90—98 °С 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.

Бережного отношения требует мельхиоровая посуда. Ее моют в ваннах, используя мягкие мочалки, мыло, и следят за тем, чтобы отдельные предметы не ударялись друг о друга в процессе мытья. Для удаления темных пятен поверхности протирают раствором пищевой соды. Затем посуду моют горячей водой и протирают полотенцем.

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

В первом отделении при температуре 45—50 °С ее моют, во втором — при температуре 50—55 °С 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 моющие средства: для ручного и машинного мытья.

Раздаточная располагается в непосредственной близости с горячим и холодным цехами, хлебозерезкой, сервизной, 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.

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 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 хлебoreзки 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 хлебoreзки 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.

3. Оборудование торговых помещений.

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 двух опорах 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 1300 мм. Высота столов колеблется от 690 до 750 мм. Столы для столовых, кафе и закусочных облицовывают слоистым пластиком.

Стол 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).

Наиболее оптимальными размерами столов, используемых в ресторанах, являются квадратные 900 х 900 мм, прямоугольные 850 х 1200 мм и 800 х 900 мм и круглые диаметром 900—1100 мм.

Таблица 2.2

Размеры ресторанных столов

Ширина стола, мм	Длина стола, мм				Высота стола, мм	Макси- мальная ширина стула (кресла),
	Двух- местный	Четырехместный		Шести- местный		
		квадрат- ный	прямо- угольный			

Применение в ресторанах столов увеличенных размеров связано с более полной сервировкой столов, подачей потребителям более широкого ассортимента блюд, чем на предприятиях других типов. Широко используется полиэфирное покрытие столешниц, устойчивое к воздействию температуры и влаги.

Для обеспечения устойчивого положения предметов сервировки, уменьшения шума, лучшей сохранности посуды на столешницу под скатерть надевают чехол из ткани (сукна, холста, байки) на шнурках или резинке. Такие чехлы удобны для смены и стирки.

Важнейшими требованиями к столу являются оптимальная площадь столешницы, устойчивость, увязка высоты столешницы с высотой стула, гигиеничность. Чаще каркас стола выполняется из металла. В основном используют столы квадратные или прямоугольные, реже круглые, шестигранные.

В залах ресторанов, где проводятся банкеты, используют банкетные и фуршетные столы.

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.

Удобны и устойчивы столы с вкладными щитами на ножках-опорах в середине стола на расстоянии 30—40 см от края столешницы.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из прямоугольных или квадратных (круглая столешница не позволяет компоновать составные столы).

Фуршетные столы выше банкетных (1000—1050, 1000—1100 мм), так как предназначены для обслуживания приемов, на которых гости едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов 1200—1500 мм.

Кресла и стулья должны соответствовать антропометрическим данным человека, т.е. иметь правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Комфортность ресторанных кресел обеспечивается за счет большей ширины и глубины сиденья по сравнению со стульями, а также за счет наличия подлокотников. Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими размерами, что экономит площадь зала, но несколько снижает комфортность.

Чтобы не затруднять работу официантов, высота спинки стула или кресла не должна превышать 900—1000 мм от пола.

Стулья и кресла могут быть на деревянном или металлическом основании. В качестве покрытия используют кожу или кожзаменители, пенополистирол или другие синтетические материалы, ткани типа букле. Форма кресел для холлов связана с их функциональным назначением. Они ниже ресторанных, их высота 350—400 мм, глубина до 550 мм, ширина 600—700 мм, угол наклона спинки достигает 30°, наклон сиденья также более крутой.

Для современных ресторанов характерно расположение барных стоек в залах, отдельных помещениях, вестибюлях. Оборудование и оформление барных стоек должны гармонизировать с общим интерьером помещения.

Барная стойка — это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения

и отпуска продукции бара. Конструкция барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителей бара.

Различают два вида барных стоек:

☐ ресторанные стойки, за которыми бармены отпускают только напитки, а посетители могут удобно расположиться со стаканом какого-либо смешанного напитка. Эти стойки отделывают дорогими материалами, обязательно оснащают отбойниками (подставками) для ног, барными стульями;

☐ самостоятельные барные стойки для кафе, закусочных или небольших баров. Эти стойки содержат все необходимое для организации технологического процесса, объединяя и мойку, и кухню, и раздачу;

Стандартный перечень оборудования, необходимого для бара, включает:

☐ холодильник-витрину (для среднего бара с подсобным помещением можно приобрести обычный большой бытовой холодильник);

☐ кофеварку с дозирующим устройством;

☐ кофеварку для приготовления американского кофе;

- ☐ электромиксер (блендер);
- ☐ льдогенератор;
- ☐ посудомоечную машину для стаканов и бокалов;
- ☐ фильтры для очистки воды;
- ☐ аппарат для розлива пива — драфт;
- ☐ кассовую машину или компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля.

Для окончательного подбора оборудования предпринимателю необходимо четко представлять специфику работы барной стойки в ресторане. Если барные стойки несут дополнительную нагрузку, связанную с приготовлением несложных закусок, горячих блюд, реализацией мороженого и других видов десерта, пирожных и тортов, то это повлечет установку дополнительного оборудования: низко- и среднетемпературных охлаждаемых витрин, тепловых витрин, постмиксов, сокоохладителей, контактных грилей, СВЧ-аппаратов, электрических плит, тостеров, ростеров, сифонов для сливок. *Постмикс* — аппарат, в котором сиропы смешивают с газом и водой. Этот аппарат поможет предпринимателю сэкономить место на складе и обеспечить низкую себестоимость приготавливаемых напитков. Из сиропа можно приготовить прохладительные напитки, содовую воду, себестоимость которых также остается низкой, придумать свой фирменный сироп. Специальный сифон для сливок позволит получить цветные взбитые сливки. Оборудование по розливу пива и постмиксы предприниматели могут не покупать, а взять в аренду у фирм — поставщиков пива и сиропов.

Барные стойки имеют размеры: глубина рабочей поверхности 865—870мм, высота рабочего стола 1150мм, ширина столешницы барной стойки 350мм. Барная стойка состоит из двух частей: высокой стойки, за которой бармен обслуживает и подает сидящим за ней гостям напитки, и низкой

— рабочее место бармена. На рабочей поверхности располагают оборудование, посуду, инвентарь и на ней бармен приготавливает коктейли.

Декоративная отделка барной стойки выполняется из различных материалов: деревянного массива или шпона, природного камня, ламината, керамики. Она может включать элементы резьбы, специально обработанного металла, мозаику, эмаль, эксклюзивные элементы ручной работы. Столешницы барных стоек изготавливают из мрамора, дерева, нержавеющей стали или прессованной мраморной крошки.

Специфической мебелью являются **барные табуреты**. Их делают в основном вращающимися, снабжают упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.

В ресторанах с большими площадями залов используют **диваны**. Их размещают у стен или в центре в комплекте с креслами, образуя ансамбли, главным требованием к которым является единство стилевого решения всех предметов.

Серванты, предназначенные для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья, необходимы официантам в процессе работы. Верхняя часть серванта покрыта пластиком и используется как сервировочный стол. Сервант имеет выдвижные ящики и отделения, где на полотняных салфетках отдельно по видам хранят чистые столовые приборы, запас бумажных салфеток, приборы для откупоривания бутылок и т. д.

В нижней части серванта с закрываемыми дверцами расположены полки для отдельного хранения чистого и использованного столового белья. Отделка серванта должна гармонировать с мебелью в зале. Наиболее распространенные размеры серванта: длина— 1000мм, ширина— 450, высота — 900мм.

Подсобные столы предназначены для официантов и используются для подготовки блюд к подаче; на них также ставят использованную посуду и приборы, откупоривают бутылки.

Подсобные столы изготавливают из тех же материалов, что и обеденные. Длина их соответствует ширине обеденных столов (850—900мм), высота также равна высоте обеденных столов (740—750мм), ширина— 600мм. Эти столы нередко ставят вплотную к обеденным столам, чтобы потребитель видел, как официант перекладывает или переливает содержимое блюда, открывает бутылки.

Передвижные сервировочные тележки на колесах (рис.5-7) предназначены для транспортировки блюд к обеденным столам. Изготавливают их из нержавеющей стали (каркас) с пластмассовыми полками. Они могут быть с обогревом, охлаждением, с емкостями для отдельных компонентов салатов, что позволяет официантам готовить салаты в присутствии

потребителей. Оптимальная высота 650—720 мм.

Оборудование залов в соответствии со стандартом.

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

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

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

В ресторанах используются столы круглые диаметром 100 см, квадратные 90 90 см и прямоугольные 85 120 см 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 стен.

Длина прямоугольных столов 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.

Часто в ресторанах столы покрывают скатертями. Но иногда посетителей обслуживают без скатертей. При этом хорошо отделанную, с красивой текстурой крышку стола накрывают небольшими салфетками. Эти два различных вида обслуживания определяются разницей в материалах и конструкции столов. Ресторанные столы, предназначенные для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливаются из древесины. Чтобы обеспечить устойчивое положение предметов сервировки, на крышку стола целесообразно наклеить серое сукно или мягкую ткань или под скатерть надевать чехол из холста на шнурках или резинке, удобный для смены и стирки. Этот способ рекомендуется также для ресторанов, работающих днем в качестве столовых. Столы 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 крышек столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики

К ресторанным столам относятся банкетные и фуршетные столы. Фуршетный стол несколько выше обычного ресторанного, 1000–1100 мм, ширина 1200–1500 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 главным образом в ресторанах при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя. Их можно использовать для накрытия «шведского стола».

Сервируют фуршетный стол заранее. Множество блюд с закусками, бутылок с напитками, тарелок, рюмок, фужеров, столовых приборов, которые ставят на стол одновременно, требуют

больших, чем у обычного ресторанного стола, размеров крышки. Наиболее целесообразная ширина фуршетного стола – 1200–1500 мм. Поверхность крышки обивают или накрывают сукном. Столы накрывают банкетными скатертями. Стол ставят в длину в зависимости от количества приглашенных из расчета один погонный метр с двух сторон на 8 человек.

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

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

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.

Для подготовки блюд к подаче применяются подсобные столы, на них также ставят использованную посуду. Как правило, они изготавливаются из такого же материала, что и обеденные столы в зале. Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных столов, длина и ширина 500 500 или 600 800 мм.

Передвижные сервировочные столики предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они на двух, трех или четырех колесах. Сервировочные столики могут быть с электроподогревом. Оптимальная высота их 720 мм.

Серванты (шкафы официантов) предназначены для хранения 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. Серванты должны быть оформлены под стиль остальной мебели в зале. Располагают их в местах у колонн, в простенках и других местах, которые не привлекают внимания. Однако официанту, находящемуся у серванта, должна быть хорошо видна та часть зала, которую он обслуживает.

Вопросы для закрепления материала

1. Какое оборудование торговых помещений используют на предприятиях общественного питания?
2. Назовите основные признаки классификации предприятий общественного питания.
3. Назовите основные принципы рационального размещения основных и подсобных помещений на предприятиях общественного питания.
4. Какие дополнительные услуги предоставляют предприятия общественного питания.
5. Какие требования предъявляют к предприятиям общественного питания?