

Дисциплина МДК. 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Тема: Изучить требования нормативных документов к основным видам объектов общественного питания. Научиться применять данные требования на практике.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков в процессе выполнения практической работы;

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- иметь практический опыт:
 - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
 - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
 - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
- уметь:
 - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
 - работать с нормативно-правовой базой;
 - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
 - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

-контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

-идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

-цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

-основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

-способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Методическая цель:

- показать методику организации фронтальной, групповой и индивидуальной работы студентов на занятии.

Формируемые компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

Цель: изучение и закрепление понятий физических и нефизических величин в метрологии. Научиться приводить несистемные единицы физических величин в системные в соответствии с международной системой единиц СИ

Оснащение: ПК, учебник, раздаточный материал, таблица Международная система единиц СИ, калькулятор.

Ход работы

1. Изучите тему

В настоящее время в сфере общественного питания действуют следующие нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
4. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на
6. продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
7. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
9. ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
10. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 "Правила оказания услуг общественного питания".
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
13. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
14. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цеха, предприятия (цеха) бортового питания и др.) с возможностью доставки потребителям;
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);
- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте) (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети);
- предприятия выездного обслуживания;
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.

При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемых кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочные решения и т.д.);
- методы и формы обслуживания;
- время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);
- профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;
- условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этику персонала, эстетику оформления, интерьер и т.д.).

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Рестораны различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т.п.; рестораны национальной кухни или кухонь зарубежных стран);
- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и пр.);
- по интересам потребителей (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб, ресторан-салон);
- по методам и формам обслуживания - ресторан с обслуживанием официантами, ресторан с обслуживанием по системе «шведский стол», ресторан выездного обслуживания;
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах).

Бар - предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления продукции общественного питания - бар винный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар и пр.;

- по специфике обслуживания потребителей и (или) организации досуга (развлечений) - видео-бар, варьете-бар, диско-бар, кино-бар, танцевальный бар (Данс Холл), лобби-бар, бар «Ночной клуб» и др.;

- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;

- по интересам потребителей (клубный бар, спорт-бар).

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса - «люкс», «высший» и «первый», которые должны соответствовать следующим требованиям:

«люкс» - широкий выбор услуг, предоставляемых потребителям, высокий уровень комфортности и удобство размещения потребителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, специфика подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера;

«высший» - большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера;

«первый» - определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

Прочие предприятия общественного питания на классы не подразделяют.

Кафе - предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-пиццерия и др.);

- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая оформление интерьера, - молодежное, детское, студенческое, офисное, кафе-клуб, интернет-кафе, арт-кафе, кафе-кабачок и др.;

- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе, в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;

- по методам и формам обслуживания - с обслуживанием официантами и с самообслуживанием;

- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные;

- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автокафе, вагон-кафе, кафе на морских и речных судах и т.п.).

Столовая - предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; вегетарианские, диетические, в том числе пищеблоки санаториев, профилакториев;

- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей - столовые школьные, студенческие, офисные и др.;

- по местонахождению - столовые общедоступные в жилых, общественных зданиях, столовые по месту учебы, работы, службы, временного проживания, при больницах, санаториях, домах отдыха и пр.;

- по организации производства продукции - работающие на сырье, на полуфабрикатах (догоотовочные), столовые смешанного типа, столовые-раздаточные.

Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции.

Закусочные различают:

- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;

- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные.

Предприятие быстрого обслуживания - предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Предприятия быстрого обслуживания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных дворики), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово «экспресс» или «быстро»,

Предприятия быстрого обслуживания могут быть оборудованы в киосках и автоприцепах, не иметь собственного зала и реализовывать продукцию собственного производства через раздаточное окно.

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т.д.);
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные (летние).

На предприятиях быстрого обслуживания отпуск продукции и обслуживание потребителей осуществляют, как правило, на раздаточной линии, и могут использоваться одноразовые посуда и приборы. Потребление продукции осуществляется в зале предприятия или в зоне ресторанного дворика на территории торговых центров (комплексов), единой для нескольких предприятий общественного питания. При этом отдельные технологические операции допускается осуществлять на виду у потребителей в выделенных рабочих зонах, оснащенных малогабаритным специализированным оборудованием.

Буфет - предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, и покупные товары.

Буфеты различают:

- по местонахождению - в жилых, промышленных и общественных зданиях, по месту работы, учебы, в культурно-развлекательных и спортивных объектах (театрах, кинотеатрах, стадионах и пр.), в гостиницах, на вокзалах, пристанях, в аэропортах, при столовых и др.;
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автобуфет, купе-буфет, буфеты на морских и речных судах и т.п.);
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные.

Кафетерий - предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

Потребление продукции общественного питания в кафетериях осуществляется, как правило, стоя.

Кофейня - предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Потребление продукции общественного питания в кофейнях осуществляется, как правило, за столиками, метод обслуживания - официантами.

Предприятия общественного питания различных типов (кроме ресторанов) с вместимостью зала не более 16 мест при определении типа могут прибавлять к своему наименованию приставку «мини»: мини-кафе, мини-бар, мини-закусочная и т. д.

Магазин кулинарии - предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.

Магазин кулинарии различают:

по местонахождению - общедоступные, при предприятиях, офисах, в организациях и учреждениях.

Таблица 1 - Требования к ресторанам и барам классов «люкс», «высший», «первый» и кафе

Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	
ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ							
1 Внешний вид предприятия							
1.1 Вывеска:							
- световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	-
- обычная освещаемая	-	-	-	-	-	-	+
2 Состав помещений для потребителей							
2.1 Вестибюль	+	+	+	+	+	-	-
2.2 Гардероб	+	+	-	+	+	-	-
2.2.1 Наличие вешалок в зале	-	-	+	-	-	+	+
2.3 Зал	+	+	+	+	+	+	+
2.4 Банкетный зал или отдельные кабины (кабинеты)	+	+	-	-	-	-	-
2.5 Туалетная комната с помещением для мытья рук	+	+	+	+	+	+	+
3 Оформление залов и помещений для потребителей							
3.1 Использование изысканных декоративных элементов	+	-	-	+	-	-	-
3.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.)	-	+	+	-	+	+	-
3.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	-	-	-	-	-	-	+
3.4 Наличие эстрады и (или) танцевальной площадки	+	-	-	+	-	-	-
3.5 Наличие художественных композиций, клумб из живых декоративных цветов и (или) фонтанов и (или) аквариумов	+	-	-	+	-	-	-
4 Микроклимат							
4.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим под-держанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	+	+	+	-	-
4.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	-	-	-	-	+	+
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЬЮ							
1 Мебель:							
- повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	+	+	-	+	+	-	-
- стандартная, соответствующая интерьеру помещений	-	-	+	-	-	+	+
1.1 Столы:							
- мягкое покрытие	+	+	-	+	+	-	-
- полиэфирное покрытие	-	-	+	-	-	+	+
- деревянные поверхности (для стилизованных предприятий)	+	+	+	+	+	+	+

Продолжение таблицы 1

Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	«ЛЮКС» »	«ВЫСШИЙ» »	«ПЕРВЫЙ» »	«ЛЮКС» »	«ВЫСШИЙ» »	«ПЕРВЫЙ» »	
1.2 Кресла - мягкие с подлокотниками - полумягкие 1.3 Наличие барной стойки: - современно оформленная с табуретами - для подачи блюд и напитков (сервис)	+ - + +	+ - + +	- + - -	+ - + -	+ - + -	- - + -	- - - -
2 Столовая посуда и приборы 2.1 Металлическая посуда и столовые приборы: - из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали, или из других современных сплавов - из нержавеющей стали 2.2 Фарфоровая посуда, художественно оформленная 2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда 2.4 Сортосовая стеклянная посуда: - хрусталь, художественно оформленная посуда из выдувного стекла - сортосовая стеклянная посуда с рисунком и без него 2.5 Посуда из керамики и дерева для тематических предприятий и предприятий национальной кухни	+ - + - + - +	+ - + - + - +	- + - + + - +	+ - + - + - +	+ - + - + - +	- + - + - + +	- + - + - + +
3 Столовое белье 3.1 Скатерти: - белые или цветные - фирменные 3.2 Салфетки индивидуального пользования: - полотняные - бумажные 3.3 Смена столового белья после каждого обслуживания потребителя	+ + + - +	+ - + - +	+ - + - +	+ + + - +	+ - + - +	- - - + -	- - - + -
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ, АССОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦИИ							
1 Меню и преysкурaнт вин (карта вин) с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: - на русском и национальном языках - на русском и английском или соответствующем специализации предприятия языке - типографским или компьютерным способом - компьютерным способом - обложка из современных материалов, оригинально и художественно оформленная (с товарным знаком) - обложка из современных материалов	+ + + - + - -	+ + + - + - -	+ - - + - + +	+ + + - + - -	+ + + - + - -	+ - - + - - +	+ - - + - - +
Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	«ЛЮКС» »	«ВЫСШИЙ» »	«ПЕРВЫЙ» »	«ЛЮКС» »	«ВЫСШИЙ» »	«ПЕРВЫЙ» »	
2 Ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров 2.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных, заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий и напитков основных групп кулинарной продукции с учетом концепции и специализации предприятия 2.2 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков сложного приготовления, в т. ч. фирменных 2.3 Разнообразный ассортимент блюд изделий и напитков с учетом специализации предприятия 2.4 Ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, заказные и	+ - - -	+ - - -	- + - -	+ - - +	- + - +	- + - -	- - + -

фирменные горячие блюда в соответствии со специализацией предприятия							
2.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, горячие блюда в ограниченном ассортименте	-	-	-	-	-	+	-
2.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, алкогольных напитков, табачных изделий, безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+	-
2.7 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд (коктейлей) на виду у потребителей и их подаче	+	+	-	+	-	-	-
ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, К ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ							
1 Методы обслуживания потребителей							
1.1 Обслуживание высококвалифицированными официантами, барменами, метрдотелями	+	+	-	+	+	-	-
1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	-	-	+	-	-	+	+
1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой	-	-	-	-	-	+	-
1.4 Наличие специалиста по винам (сомелье)	+	-	-	-	-	-	-
1.5 Самообслуживание	-	-	-	-	-	-	+
2 Сервировка стола							
2.1 Предварительное накрытие	+	+	+	-	-	-	-
2.2 Оформление столов:							
- композициями из живых цветов	+	+	-	+	-	-	-
- фигурно сложенными салфетками	+	+	-	-	-	-	-
- свечами	+	-	-	-	-	-	-
- цветами искусственными или живыми	-	-	+	-	+	-	+
3 Охраняемая автостоянка с неограниченным временем парковки	+	-	-	-	-	-	-

Таблица 2 - Требования к столовым, закусочным, предприятиям быстрогообслуживания, буфетам, кафетериям, кофейням, магазинам кулинарии

Наименование требований	Тип предприятия						
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня	Магазин кулинарии
ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ							
1 Внешний вид предприятия							
1.1 Вывеска обычная	+	+	+	+	+	+	+
2 Состав помещений для потребителей							
2.1 Зал	+	+	+	-	-	+	+
2.2 Туалет с раковиной для мытья рук	+	+	+	+	+	+	-
3 Оформление залов и помещений для потребителей							
3.1 Использование современных декоративных элементов в интерьере	+	+	+	-	-	+	-
4 Микроклимат							
4.1 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	+	+	+	+	+	+	-
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЬЮ							
1 Мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений	+	+	+	+	+	+	-
1.1 Столы:							
- полиэфирное покрытие	-	-	-	-	-	+	-
- гигиеническое покрытие	+	+	+	+	+	-	-
- столы или кронштейны для приема пищи стоя	-	+	-	+	+	-	-
1.2 Наличие барной стойки	-	-	-	-	+	+	-
1.3 Наличие буфетной стойки	+	-	-	+	+	-	-
2 Столовая посуда и приборы							
2.1 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	+	+	+	+	+	+	-
2.2 Столовая посуда из полимерных материалов	-	+	+	+	+	-	-
2.3 Сортовая посуда из прессованного стекла	+	+	-	-	+	-	-
2.4 Сортовая стеклянная посуда	-	-	-	-	-	+	-
2.5 Столовые приборы:							
- из нержавеющей стали	+	+	+	-	+	+	-
- из полимерных материалов одноразовые	-	+	+	+	+	-	-

3 Салфетки индивидуальные бумажные	+	+	+	+	+	+	-
------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Окончание таблицы 2

Наименование требований	Тип предприятия						
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня	Магазин кулинарии
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ, АССОРТИМЕНТУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ							
1 Меню:							
- на русском языке	+	+	+	+	+	+	-
- компьютерным способом	+	+	+	+	+	+	-
- в виде светового табло	-	-	+	-	-	-	-
- оформление другими способами	-	+	-	+	-	-	-
- ценники	-	+	-	+	-	-	+
2 Ассортимент							
2.1 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов и рационов питания	+	-	-	-	-	-	-
2.2 Реализация фирменных и заказных блюд	-	-	-	-	-	+	-
2.3 Ограниченный (узкий) ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) из определенного вида сырья	-	+	+	+	+	-	-
2.4 Ассортимент кулинарной продукции	-	-	-	-	-	-	+
ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ							
1 Методы обслуживания потребителей							
1.1 Самообслуживание	+	+	+	+	+	-	-
1.2 Обслуживание официантом	-	-	-	-	-	+	-
1.3 Обслуживание продавцом	-	-	-	-	-	-	+

2. Изучить содержание документов и выполнить следующие задания:

Задание 1.: Исходя из нижеприведенных особенностей деятельности предприятия, определите класс бара:

- бар имеет световую вывеску с элементами оформления; систему вентиляции;
- в обеденном зале используется стандартная мебель облегченных конструкций с полиэфирным покрытием столов;
- приборы, из нержавеющей стали, полуфарфоровая и фаянсовая посуда, сортовая стеклянная посуда без рисунка;
- обслуживающий персонал имеет форменную одежду и обувь.

В каком документе изложены требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания различных типов и классов?

Задание 2.: При проведении процедуры добровольной сертификации ресторан указал в заявке класс «Люкс». При сертификационной проверке установлено следующее:

- в оформлении зала используются оригинальные декоративные элементы;
- микроклимат обеспечивает система вентиляции;
- мебель в зале повышенной комфортности, соответствует интерьеру помещения;
- столы имеют полиэфирное покрытие;
- обслуживание осуществляется официантами, барменами, метрдотелями.

Дайте оценку соответствия особенностям деятельности ресторана заявленному классу. Ответ аргументируйте ссылкой на соответствующую нормативную документацию.

Задание 3.: Определите тип предприятия общественного питания по следующим признакам: - предприятие организует питание и отдых потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

- реализует разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, заказных с учетом специализации;
- осуществляет обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, допускается самообслуживание.

Какими нормативными документами вы руководствовались при решении данной ситуации?

Список рекомендованных источников

1 Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. М.: Аудит, ЮНИТИ, 1998. – 479 с.

Сайт о метрологии URL: <http://metro.ru/>

Сайт Всероссийского научно-исследовательского института метрологической службы URL: <http://www.vniims.ru/inst/termin.html>

Готовые материалы присылать преподавателю на электронную почту rshevkalenko@bk.ru или в личном сообщении в социальной сети <https://vk.com/id1684889533>

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.