22.03.2023 год ООПЗ/1

# 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 (доготовочные), 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 двориков), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово «экспресс» или «бистро»,

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).

быстрого обслуживания отпуск предприятиях продукции 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 территории торговых центров (комплексов), единой для нескольких предприятий общественного питания. При этом отдельные технологические операции допускается осуществлять на виду у потребителей рабочих малогабаритным зонах, оснащенных выделенных 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

	Тип и илдее предприятия									
	Тип и класс предприятия									
Наименование требований		Ресторан клас			Бар класса		Каф			
	«ЛЮКС	«ВЫСШИЙ			«ВЫСШИЙ	«ПЕРВЫЙ	e			
ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-1	) THAIHIDO	»	»	»	»	» muaruŭ				
	ПЛАНИРО I	<u>вочным реі</u>	пениям и	ОФОРМЛІ	<u>ению преді</u>	<u>ииткич</u>	1			
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					T					
(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,	l <u>-</u>	_	_	_	_	_	+			
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 М	ЕБЕЛИ, С	ТОЛОВЫМ ПО	ОСУДЕ, ПРИ	БОРАМ, БІ	ЕЛЬЮ					
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

	Тип и класс предприятия								
Homes	Ресторан класса Бар класса								
Наименование требований	«ЛЮКС	«ВЫСШИЙ	«ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС	«ВЫСШИЙ	«ПЕРВЫЙ	Каф е		
	<b>»</b>	<b>»</b>	<b>»</b>	<b>»</b>	<b>»</b>	»	е		
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 Сортовая стеклянная посуда:									
- хрусталь, художественно оформленная	+	+	-	+	+	-	-		
посуда из выдувного стекла			,			<b>l</b> ,	1		
- сортовая стеклянная посуда с рисунком и	-	-	+	-	-	+	+		
без него 2.5 Посуда из керамики и дерева для	+	+	+	+	+	+	+		
гематических предприятий и предприятий	1								
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 ОФОРМЛЕНИ	Ю МЕНЮ	И ПРЕЙСКУР	AHTOB, ACC	СОРТИМЕ	НТУ ПРОДУК	ШИИ			
1 Меню и прейскурант 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		<u>'</u>	+	_		+	+		
- обложка из современных материалов,	+	+	_	+	+	_	_		
оригинально и художественно оформленная									
(с товарным знаком)				l			1		
- обложка из современных материалов									
	-	-	+	-	-	+	+		
	-	-		-		+	+		
Наименование требований	-	Ресторан клас	ca		Бар класса	+	+		
	«ЛЮКС	«ВЫСШИЙ	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС	Бар класса «ВЫСШИЙ	+ «ПЕРВЫЙ			
Наименование требований	«ЛЮКС »		ca		Бар класса	+ «ПЕРВЫЙ »	Каф		
Наименование требований  2 Ассортимент продукции общественного	1	«ВЫСШИЙ	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  2 Ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров	1	«ВЫСШИЙ	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  2 Ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  2 Ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров  2.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных, заказных и фирменных, в т. ч.	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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,	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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,	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф е - -		
Наименование требований  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	»	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС » +	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф е - -		
Наименование требований  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 и напитков с учетом специализации предприятия 2.4 Ассортимент коктейлей и других	+	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС »	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф е - -		
Наименование требований  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	- -	«ВЫСШИЙ »	ca «ПЕРВЫЙ	«ЛЮКС » +	Бар класса «ВЫСШИЙ		Каф е - -		

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 ОБСЈ	ТУЖИВАН	ИАЗ ПОТРЕБИ	ТЕЛЕЙ, К Ф	ОРМЕННО	ОЙ 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	+	+	_	+	_	_	1 _ 1
<ul> <li>фигурно сложенными салфетками</li> </ul>	+	+	_	_	_	_	[
- свечами	+	_	_	_	_	_	-
- цветами искусственными или живыми	_	_	+	_	+	_	+
3 Охраняемая автостоянка с неограниченным	+	-	-	_	_	-	- 1
временем парковки							

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

	Тип предприятия						
Наименование требований	Столова я	Закусочна я	Предприяти е быстрого обслужива-	Буфет	Кафетери й	Кофейн я	Магазин кулинари и
ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛА	НИРОВОЧ	НЫМ РЕШ	ФО И МКИНЗ	ОРМЛІ	ЕНИЮ ПРЕ	<u>ДПРИЯТ</u> И	1Й
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 МЕБЕ.	ЛИ, СТОЛ	ОВЫМ ПОС	СУДЕ, ПРИБО	РАМ, БІ	ЕЛЬЮ	•	
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

	Тип предприятия						
Наименование требований	Столова я	Закусочна	Предприятие быстрого обслуживани я	Буфет	Кафетери й	Кофейн я	Магазин кулинари и
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИ	Ю МЕНЮ.	, АССОРТИ!	МЕНТУ КУЛИН	IAPHO	Й ПРОДУКІ	ЦИИ	
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	-	-	<u>-</u>	-	-	-	+
ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУ	ЖИВАНИ	Я ПОТРЕБИ	ІТЕЛЕЙ, ФОРМ	1ЕННО	й 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: <a href="http://metrob.ru/">http://metrob.ru/</a>

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

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

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.