

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания

Цели занятия:

- дидактическая
 - изучить организацию обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания; обслуживание на производственных предприятиях; обслуживание учащихся общеобразовательных школ; обслуживание учащихся профессионально-технических училищ; обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений; обслуживание социально незащищенных групп населения;
 - привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности.
- воспитательная
 - воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

**Тема 4.5 Организация обслуживания на социально
ориентированных предприятиях питания**

- 4. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений
- 5. Обслуживание социально незащищенных групп населения

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Подготовить реферат на тему «Обслуживание социально незащищенных групп населения»

Выполненную работу прислать на эл. почту:

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

Рекомендуемая литература:

1. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013. - 544 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Уч. пос. Ростов на Дону «Феникс», 2004. – 416 с.
3. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Уч. пос. Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ. 2007 – 105 с.

4. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений

Питание студентов вузов и средних специальных учебных заведений организуется как по месту учебы, так и в общежитиях. Общее количество мест на предприятиях общественного питания, расположенных на территории высшего учебного заведения, должно составлять 20% расчетного количества студентов, профессорско-преподавательского состава и обслуживающего персонала. 70% студенческих столовых перешли на баланс вузов, которые взяли на себя расходы по аренде и коммунальным платежам своих пищеблоков.

Столовые высших учебных заведений размещают в отдельных зданиях, соединенных с основными учебными корпусами отопливаемым переходом, или в здании учебного корпуса (общежития). Расстояние от столовых до учебно-производственных помещений не должно превышать 500м.

Основной формой организации питания студентов вузов и колледжей, техникумов является отпуск пищи в *столовых-догоотовочных* и *столовых-раздаточных*, расположенных как в зданиях учебных корпусов, так и в общежитиях.

В крупных учебных заведениях с численностью обучающихся более 5 тыс. человек может быть организован комбинат студенческого питания, включающий фабрику-заготовочную или кулинарную фабрику с сетью договорочных столовых, кафе, кафе-автоматов, кафетериев и буфетов, расположенных на отдельных этажах учебных корпусов общежитий.

Фабрику-заготовочную размещают в отдельном здании. Предусматривается также магазин кулинарии со столом заказов.

Порядок работы столовых, кафе, баров при институтах, колледжах и техникумах устанавливает администрация предприятия общественного питания совместно с администрацией и профсоюзным комитетом учебного заведения. Предприятия общественного питания должны быть открыты за 30 мин до начала занятий первой смены и заканчивать работу через час после окончания занятий второй смены.

Если в учебном заведении обучаются студенты вечернего отделения, то предприятия общественного питания должны работать до начала второго занятия на вечернем отделении. Предприятия, расположенные при общежитиях, должны начинать работу за час до начала занятий первой смены и заканчивать в 21—22 ч. При продолжительности работы зала в течение 10 ч и более допускаются перерывы для уборки зала общей продолжительностью не более часа.

При разработке комплексных рационов питания (завтраков и обедов) в меню следует предусматривать не менее двух вариантов.

Диетическое питание в вузах и техникумах организуют в *диетических столовых или диетзалах*. Диетические блюда могут отпускаться в общем зале с отдельной раздачи. Часть студентов вузов, колледжей и техникумов получает диетическое питание на льготных условиях по путевкам, которые выдают за счет средств социального страхования.

Основной и перспективной формой обслуживания в студенческих столовых является *реализация комплексных рационов питания по абонементам*. В столовых, расположенных при учебных корпусах, где высокая интенсивность потоков студентов, устанавливают конвейерные линии непрерывного действия.

В студенческих столовых применяют и такую форму обслуживания, как *предварительное накрытие столов* с накоплением обедов в тепловых шкафах. План размещения групп студентов в зале составляется администрацией и вывешивается в вестибюле. На каждом столе устанавливают указатель группы. Столы сервируют до прихода студентов и подают блюда, не требующие подогрева. После заполнения зала студентами официанты-раздатчики на передвижных стеллажах ввозят в зал и подают горячие блюда, одновременно собирая абонементные талоны. Внедрение питания по абонементам имеет большое значение. Приобретая абонементы на месяц, студенты имеют возможность

рационально питаться, более правильно распределять свой бюджет, а предприятие — организовать четкое планирование работы производства. Студенты приобретают талоны в кассе столовой, профкоме, общежитии, бухгалтерии при получении стипендии. Их распространением занимаются кассиры, работники бухгалтерии столовой, профорги учебных групп.

В залах студенческих столовых, общежитиях и в учебных корпусах организуют бары, кафе. В барах, находящихся в залах столовых, реализуют кондитерские изделия (покупные и собственного производства), фруктовые и минеральные воды, фрукты, салаты, горячие напитки. В таких барах устанавливают холодильные прилавки-витрины, барные стойки.

В барах, расположенных в отдельных помещениях, устанавливают не только холодильное, но и тепловое оборудование для приготовления несложных горячих блюд (сосиски, яичница и т.п.), мармиты и термостат для горячих напитков. В кафе на 50 мест можно также использовать малогабаритное секционное модульное оборудование, которое позволяет сэкономить площадь кафе, увеличить производительность труда и за счет этого уменьшить количество обслуживающего персонала.

Для быстрого обслуживания студентов во время коротких перерывов между занятиями целесообразно организовывать *столы саморасчета*, через которые реализуют холодные закуски, фрукты, овощи, бутерброды, напитки, кондитерские изделия. Рядом с каждым изделием на таком столе должны быть ценник, щипцы, лопатки, вилки, бумажные салфетки, запас чистой посуды и приборов. Широко используют в студенческих столовых молочные, витаминные и чайные столы саморасчета.

Перспективным в высших и средних учебных заведениях является *создание автоматизированных кафе*. Реализация продукции через автоматы позволяет намного сократить затраты времени на получение пищи и денежный расчет и тем самым обслужить большее количество студентов за сравнительно короткий перерыв между учебными занятиями, а также организовать питание студентов-вечерников.

Предприятия-автоматы являются филиалами базового предприятия. Для доставки готовой продукции используют многооборотную тару (сменные кассеты, бачки и пр.), которой укомплектованы автоматы. Типовые проекты предусматривают кафе-автомат на 50, 75, 100 мест.

Для реализации блюд посредством автоматов используют посуду одноразового пользования (бумажные стаканы, тарелки, а также посуду из фольги и пластмассы); можно использовать и обычную посуду. Предприятия оснащают автоматами для продажи бульонов, вторых блюд, бутербродов и холодных закусок, напитков, пирожков и кондитерских изделий, хлеба, газированной воды, а также для размена монет. На автоматизированных предприятиях должны быть следующие помещения: зал, цех доработки полуфабрикатов; моечные столовой и кухонной посуды; кладовые для продуктов; бытовые помещения; комната для сортировки и подсчета монет, жетонов. Площадь помещений для питающихся должна быть на 10—15 м² больше, чем на обычных аналогичных предприятиях. Преподавателей вузов обслуживают в специально выделенных залах, применяя метод самообслуживания с последующим расчетом.

Формы и методы обслуживания в столовых при вузах, колледжах и техникумах зависят от режима труда и отдыха преподавателей, студентов, интенсивности потока питающихся в течение дня, состояния материально-технической базы.

При свободном выборе блюд в столовых при вузах целесообразно разрабатывать отдельные меню на завтрак, обед и ужин. Примером хорошей организации массового питания, в вузах является Московский государственный технический университет им. Н. Э. Баумана, где создан комбинат питания в составе которого четыре столовые на 400 мест, зал для профессорско-преподавательского состава на 30 мест, 5 баров и буфетов, 2 отдела по продаже полуфабрикатов, цех мучных изделий. В обеденном меню до 10 наименований холодных блюд, три первых, пять вторых блюд, кондитерские изделия, напитки. С лотков

реализуют сэндвичи, кондитерские изделия, напитки.

Некоторые вузы оказывают помощь остро нуждающимся студентам, выделяя ежемесячно дотации на питание из средств экономии стипендиального фонда. Причем столовые приходуя эти деньги и выдают студентам именные дисконтные карты, с помощью которых они рассчитываются за обеды в кассовых узлах. Учет ведут компьютеры. Такая система расчета позволяет экономить время на получение пищи, использовать деньги строго по назначению — на питание.

В Российском государственном университете им. Губкина комбинат питания находится на балансе университета, который взял на себя расходы по аренде помещений, коммунальным услугам. Кроме столовой работают кафе «Бистро», «Восточная кухня», блинная, мини-пекарня, магазин кулинарии. Имеются рыбный и копильный цехи, зал для преподавателей, одна из линий раздач столовой предлагает диетическое питание.

Предприятия питания при вузах имеют право дополнительно производить продукцию и продавать ее населению по свободным отпускным ценам при обязательном ведении

раздельного учета. Важнейшие направления улучшения питания в высших и средних специальных учебных заведениях:

- увеличение средств на питание студентов, в том числе льготное и бесплатное;
- возрождение в каждом вузе диетзала или диетотделения;
- создание цехов для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий, открытие столов заказов, отделов и магазинов по продаже полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий;
- внедрение кафе-автоматов; специализированных предприятий — блинных, пельменных, сосисочных, пирожковых, чебуречных, молочных, предприятий быстрого обслуживания, молодежных кафе, безалкогольных десертных баров.

Учитывая социальную значимость организации питания студентов и необходимость сохранения здоровья молодого поколения, необходимо внедрять новые технологии, например приготовление супов и бульонов на основе готовых концентратов и разного вида полуфабрикатов.

5. Обслуживание социально незащищенных групп населения

Социальное питание малообеспеченных слоев населения осуществляется путем предоставления бесплатных обедов в специально выделенных для этой цели столовых или в общедоступных столовых. Ежедневно на 110 предприятиях г. Москвы получают бесплатные обеды более 20 тыс. человек за счет средств Комитета социальной защиты населения, Красного Креста, на расчетный счет которого переводят деньги организации Красного Креста за рубежом, спонсоры — фирмы и предприятия города.

В одной из столовых г. Москвы ежедневно в первой половине дня протестантская церковь кормит неимущих старых людей, а с 14.30 до 16.30 городское отделение Красного Креста организует благотворительный обед для детей и подростков из многодетных и неблагополучных семей. Бесплатные столовые снискали огромную популярность у малоимущих жителей г. Челябинска. В городе открыто восемь таких столовых — по одной в каждом районе. Талоны на бесплатное питание сотрудники мэрии выдают в обмен на справку о малом ежемесячном доходе предьявителя.

Кроме того, ежегодно организуются благотворительные обеды в рождественские, пасхальные дни, праздничные дни (День Победы, День города) за счет собранных средств предприятий питания, внебюджетных средств префектур, муниципальных районов городов, спонсоров и меценатов.

Вопросы для закрепления материала

1. Что необходимо учитывать при организации обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания?
2. Опишите этапы организации питания на производственных предприятиях.
3. Какие современные виды услуг и формы применяют при организации обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания?
4. Как организуют питание учащихся в общеобразовательных школах.
5. Опишите обслуживание учащихся профессионально-технических училищ.
6. В чем заключается обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений.
7. Какие особенности обслуживания социально незащищенных групп населения?