

В.В. Архіпов

Організація ресторанного господарства

Навчальний посібник

для студентів вищих навчальних закладів

Рекомендовано

Міністерством освіти і науки України

як навчальний посібник для студентів

вищих навчальних закладів

ББК 36.99я73 А 87
УДК 641.5(075-8)

Гриф надано Міністерством освіти і науки України (Лист № 1.4/18-Г-1099 від 10.07.2007 р.)

Рецензенти:

Мухін А.А. - кандидат економічних наук.

Либідь Н.П. - кандидат економічних наук, доцент.

Долінський Л.Б. - кандидат економічних наук, доцент.

Архіпов В.В.

А 87 Організація ресторанного господарства.. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.

978-966-364-548-3

Даний навчальний посібник охоплює широке коло питань, пов'язаних з основними напрямками розвитку ресторанного господарства. Висвітлені основні питання організації виробництва в ресторанному бізнесі. Спеціальні розділи присвячені практичним питанням організації постачання, складського господарства; детально описується організація роботи цехів, роздаткових ліній, у доступній формі висвітлене питання раціональної організації праці.

Матеріал, поданий з урахуванням вимог сучасного ресторанного бізнесу, дозволяє успішно засвоїти курс організації ресторанного господарства.

Для студентів вищих навчальних закладів, коледжів, керівників і працівників ресторанного господарства.

ЗМІСТ

<u>Розділ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО</u>	
<u>В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....</u>	<u>7</u>
<u>Основні напрями розвитку.....</u>	<u>7</u>
<u>Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу</u>	<u>9</u>
<u>Основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні</u>	<u>10</u>
<u>Контрольні запитання.....</u>	<u>11</u>
<u>Розділ 2. КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ</u>	
<u>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОСОБЛИВОСТІ</u>	
<u>ДІЯЛЬНОСТІ.....</u>	<u>12</u>
<u>Організаційно-правові форми підприємств ресторанного</u>	
<u>господарства, їх характеристика.....</u>	<u>12</u>
<u>Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію</u>	
<u>підприємств.....</u>	<u>13</u>
<u>Порядок організації і реєстрації товариства.....</u>	<u>14</u>
<u>Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного</u>	
<u>господарства.....</u>	<u>15</u>
<u>Класифікація підприємств ресторанного господарства</u>	<u>16</u>
<u>Тип підприємства, його визначення. Основні типи підприємств ресторанного</u>	
<u>господарства згідно з ДСТУ 4281:2004</u>	
<u>«Заклади ресторанного господарства (класифікація)». Послуги ресторанного</u>	
<u>господарства, вимоги до них.....</u>	<u>26</u>
<u>Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості</u>	
<u>діяльності.....</u>	<u>27</u>
<u>Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного</u>	
<u>господарства.....</u>	<u>29</u>
<u>Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства</u>	<u>30</u>
<u>Характеристика бару як типу підприємства ресторанного</u>	
<u>господарства.....</u>	<u>32</u>
<u>Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного</u>	
<u>господарства. Особливості організації кафетерію. .</u>	<u>33</u>
<u>Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства</u>	
<u>.....</u>	<u>34</u>
<u>Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та</u>	
<u>характеристика.....</u>	<u>35</u>
<u>Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості</u>	
<u>діяльності. Поняття про підприємства кейтерінг</u>	<u>36</u>
<u>Рациональне розміщення мережі підприємств ресторанного</u>	
<u>господарства</u>	<u>39</u>
<u>Контрольні запитання.....</u>	<u>41</u>

Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....42

Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання
продуктами та матеріально-технічними

засобами.....42

Джерела постачання та постачальники продуктів. .43

Організація постачання. Вибір постачальника.....44

Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного
господарства, його характеристика.....45

Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання
товару і вимоги до нього.....47

Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення
для ритмічної роботи підприємства.....48

Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного
господарства.....51

Контрольні запитання.....54

Розділ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО
І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА.....55

Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських
операцій.....55

Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх
оснащення.....56

Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання 63

Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до
тари.....65

Організація ваговимірювального господарства.....68

Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та
реалізації продукції ресторанного господарства ... 70

Контрольні запитання.....74

Розділ 5. СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА..... 75

Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами
приміщень..... 75

Основні вимоги до створення оптимальних умов праці 77

Вимоги до організації робочих місць..... 79

Розділ 6. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА..... 84

Організація роботи заготівельних цехів..... 84

Організація обробки овочів..... 84

Організація обробки м'ясопродуктів..... 90

Організація обробки риби..... 98

Особливості роботи м'ясного і рибного цехів..... 103

Організація роботи доготовочних цехів..... 104

Організація роботи гарячого цеху..... 105

Організація роботи супового відділення.....	108
Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.....	113
Організація роботи холодного цеху.....	119
Організація роботи кондитерського цеху.....	126
Організація роботи цеху борошняних виробів.....	135
Організація роботи мийної кухонного посуду.....	135
Організація роботи експедиції.....	137
Організація роботи роздавальної.....	140
Контрольні запитання.....	145

[Розділ 7. ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ.....](#)

Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів.....	146
Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.....	146
Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва.....	151
Загальні принципи складання меню.....	157
Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва... ..	161
Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства.....	164
Технологічні карти.....	165
Короткий опис технологічного процесу.....	166
Якісна оцінка готового блюда.....	167
Трудомісткість Приготування блюда.....	167
Техніко-технологічні карти.....	167
Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби	171
Контрольні запитання.....	174

[Розділ 8. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ.....](#)

Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві.....	175
Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи.....	176
Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці	178
Графіки виходу на роботу, їх характеристика.....	181
Виробничий персонал, вимоги до нього відповідно до ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого	

персоналу».....	183
Завдання нормування праці. Норми праці.....	185
Методи нормування праці.....	187
Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення	188
Методи вивчення витрат робочого часу.....	189
Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.....	199
Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.....	201
Контрольні запитання.....	204

Розділ 1

РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Основні напрями розвитку

Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Ресторанне господарство однією з перших господарчих галузей України перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова форма системи ресторанного господарства, з'явилася велика кількість приватних підприємств.

Підприємства ресторанного господарства є чисто комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро та ін.), але разом з тим розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні. З'являються комбінати, фірми, які беруть на себе завдання організації громадського харчування.

Конкуренція — невід'ємна складова ринкової економіки, оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного підприємства — підвищення якості продукції та послуг, що надаються. Успішна діяльність підприємства (фірми) визначається якістю наданих послуг, які повинні:

- чітко відповідати певним потребам;
- задовольняти вимоги споживача;
- відповідати прийнятним стандартам і технічним умовам;
- відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;
- надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;
- забезпечувати отримання прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку.

За ситуації, коли пропозиції перевищують попит, необхідний маркетинговий підхід до організації роботи і конкурентоспроможність послуг харчування та обслуговування, повинні забезпечуватися основні критерії конкурентоспроможності — безпека, якість, асортимент, ціна, сервісні послуги. Важливо проводити маркетингові дослідження якості послуг. Об'єкт

дослідження — споживачі, їх ставлення до послуг, вимоги до якості та асортименту продукції і послуг.

Результати дослідження визначають систему якості. Така система має багато сегментів. Вона включає відповідальність керівництва, закупівлю сировини і продуктів, розробку нових видів продукції, управління виробництвом, контроль, ідентифікацію послуги і продукції, попередження неправильних дій, керування процесами обслуговування, статистичні методи, безпека продукції, маркетинг, підготовка кадрів.

Прийняті Закони України, покликані захистити інтереси громадян: «Про захист прав споживачів» (від 15.12. 1993 р. № 3682-ХІІ), «Про стандартизацію» (від 17.05.2001 р. №2407-111), «Про безпечність і якість харчових продуктів» (від 23.12.1997 р. №771), «Про підтвердження відповідності» (від 17.05.2001 р. № 2406 ІІІ), Декрет КМУ «Про стандартизації і сертифікації» (від 10.05.1993 р. №46-93), Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219). Санітарні правила для підприємств ресторанного Господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво (затверджені Мінохоронздоров'я і Мінторгом СРСР 19.03.1991 р. № 5777-91). Ці Закони і нормативні акти захищають права споживачів на безпечну, якісну продукцію і послуги, які повинні бути також безпечними для навколишнього середовища. Ними мають керуватися в своїй роботі і підприємства ресторанного господарства.

Відповідно до Переліку продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затвердженого наказом Державного комітету стандартизації, метрології і сертифікації України (від 30.08.2002 р. № 498), вимагають підтвердження відповідності «Готельні послуги і послуги харчування, що надаються суб'єктам туристичної діяльності». Третя сторона (орган по сертифікації) дає письмову гарантію того, що процес, продукція або послуга відповідають встановленим вимогам.

Для проведення робіт по сертифікації в ресторанному бізнесі розроблені і введені в дію такі стандарти:

- ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства (класифікація);
- ГОСТ 3390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню»;
- ГОСТ 30523-97 Послуги ресторанного господарства «Загальні вимоги»;
- ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».

При сертифікації послуг ресторанного господарства повинні перевірятися показники послуг, умови роботи виробництва, обслуговування.

Підвищення ефективності ресторанного господарства ґрунтується на загальних для всієї підприємницької сфери принципах інтенсифікації виробництва — досягнення високих результатів при найменших витратах матеріальних і трудових ресурсів.

Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу

В ресторанному господарстві необхідне удосконалення форм розподілу праці та впровадження досягнень науково-технічного прогресу. До суспільних форм розподілу праці в громадському харчуванні відносяться процеси концентрації, спеціалізації і кооперації.

Концентрація виробництва передбачає зосередження засобів виробництва і робочої сили на великих підприємствах, таких як заготівельні для централізованого виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів з подальшим відпуском в інші підприємства. Необхідно враховувати світовий досвід, визначаючи розвиток соціального харчування: централізоване виробництво, використовуючи нові технології для забезпечення готовою продукцією робітників, дітей, школярів, студентів, людей похилого віку, причому відповідно до фізіологічних потреб кожної соціальної групи.

Під спеціалізацією виробництва розуміється зосередження діяльності підприємства на випуску і реалізації певного асортименту виробів або на виконанні певних стадій технологічного процесу.

Розрізняють два види спеціалізації— предметну і технологічну (стадійну).

Предметна спеціалізація підприємств розвивається в таких напрямках:

- організація харчування окремих контингентів споживачів залежно від їх роботи і навчання;
- організація харчування споживачів, які потребують дієтичного та лікувального харчування;
- виробництво страв національної кухні і кухні зарубіжних країн;
- виробництво кулінарних виробів з одного виду сировини (вегетаріанські їдальні, кафе-молочні, рибні підприємства);
- виробництво вузького асортименту блюд у вареничних, шашличних, чебуречних та ін.

Технологічна спеціалізація полягає в розділенні процесу виробництва продукції на дві стадії: механічна обробка сировини і приготування напівфабрикатів на підприємствах заготівельних і промислових та виготовлення готової продукції на доготівельних підприємствах. Технологічна спеціалізація тісно пов'язана з концентрацією виробництва.

Кооперація — форма виробничих зв'язків між підприємствами, які спільно виготовляють певну продукцію. Кооперація може бути внутрішньогалузевою, наприклад, між заготівельними і до-готівельними підприємствами. Прикладом такої кооперації можуть бути комбінати харчування, фірми шкільного і студентського харчування.

Міжгалузева кооперація — це кооперація між підприємствами різних галузей, наприклад, між підприємствами ресторанного господарства і м'ясокомбінатами, молочними комбінатами, птахофабриками та іншими промисловими підприємствами, які поставляють на підприємства харчування напівфабрикати; створення комплексних фірм.

Основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні

Перший напрям — механізація процесів, застосування сучасного устаткування (механічного, теплового, холодильного). При централізованому виробництві напівфабрикатів і кулінарних виробів необхідне впровадження механізмів і машин високої продуктивності, автоматизації виробництва; впровадження потокових механізованих ліній для обробки овочів, приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів. Одночасно необхідно механізувати і малі підприємства, де частка ручної праці дуже велика. Зараз випускається багато видів устаткування невеликої продуктивності — настільне механічне устаткування, малогабаритне теплове устаткування.

Другим важливим напрямом є розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки. Необхідно розробляти та освоювати виробництво різних найменувань напівфабрикатів і виробів з картоплі і овочів, м'яса, риби, круп і сиру. Для обслуговування споживачів у великих робітничих, шкільних, студентських їдальнях бажано ширше застосовувати конвеєри комплектації і відпуску скомплектованих обідів.

Третій напрям передбачає значне збільшення виробництва найважливіших видів контрольно-касових машин і вагів.

Четвертий напрям — механізація трудомістких робіт, виконуваних кухонними працівниками, складальниками посуду, прибиральниками виробничих і торгових приміщень. На великих підприємствах може бути застосований весь комплекс засобів механізації, у тому числі механізовані мийні відділення, транспортери для збору і доставки посуду із залу в мийні відділення; на середніх та малих підприємствах — машини для миття столового і кухонного посуду, приладів.

П'ятий напрям— впровадження наукової організації праці, тобто науково обґрунтованих змін в організацію виробництва, норм праці, вивчення і застосування передового досвіду.

Шостий напрям пов'язаний з обробкою різних видів інформації. Так, наявність множинних господарських зв'язків усередині галузі, а також з постачальниками сировини і товарів, транспортними та іншими організаціями ускладнює управління і вимагає застосування електронно-обчислювальної техніки, комп'ютеризації, автоматизованих систем управління.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які основні напрями розвитку ресторанного бізнесу?
2. У чому полягає вдосконалення праці в ресторанному бізнесі?
3. Які основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні?
4. Які види кооперації існують в ресторанному бізнесі?
5. Що таке предметна і технологічна спеціалізація?

РОЗДІЛ 2

КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика

Підприємство ресторанного господарства призначено для виробництва кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, їх реалізації і організації споживання.

Підприємства ресторанного господарства можуть мати різну організаційно-правову форму. В громадському харчуванні підприємницька діяльність може здійснюватися без застосування найманої праці і реєструється як індивідуальна трудова діяльність. Підприємницька діяльність, здійснювана із залученням найманої праці, реєструється як підприємство або як суб'єкт підприємницької діяльності без створення юридичної особи (приватний підприємець). Підприємством є самостійний господарюючий суб'єкт, створений для виробництва продукції, виконання робіт і надання послуг для задоволення суспільних потреб і отримання прибутку. Підприємство самостійно здійснює свою діяльність, розпоряджається продукцією, отриманим прибутком після сплати податків. Відповідно до законодавства можуть створюватися підприємства приватної, державної, комунальної власності. В ресторанному господарстві також діють підприємства різних видів власності. Комунальні підприємства організовуються органами місцевого самоврядування; майно цих підприємств створюється за рахунок засобів відповідного місцевого бюджету і знаходиться у власності району, міста.

Приватні підприємства, згідно зі ст. 84 ГК України, можуть мати різні форми організації: повне товариство, товариство з додатковою відповідальністю; товариство з командитною відповідальністю, товариство з обмеженою відповідальністю або додатковою відповідальністю; акціонерне товариство закритого типу; акціонерне товариство відкритого типу, приватне підприємство. Організуються також спільні підприємства (СП). Зарубіжні фірми вкладають засоби в українські підприємства, допомагають в організації їх роботи; такі підприємства, як правило, спеціалізуються на зарубіжній кухні (прикладом в Україні може служити ДП з іноземними інвестиціями «Аіро Кейтерінг Сервісиз Україна», м. Бориспіль, яке випускає продукцію бортового харчування для авіакомпаній).

Товариство — об'єднання учасників, що домоглися організувати спільну справу.

Індивідуальне (сімейне) приватне підприємства належить громадянину на праві власності або членам його сім'ї на праві загальної пайової власності.

Повне товариство є об'єднанням декількох громадян або юридичних осіб для спільної господарської діяльності на підставі договору між ними. Майно повного товариства формується за рахунок внесків учасників, отриманих

доходів і належить його учасникам на праві загальної пайової власності. Це товариство не є юридичною особою.

Товариство з командитною відповідальністю включає дійсних членів і членів вкладників і є юридичною особою.

Товариство з додатковою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновників. Є юридичною особою. Засновники несуть відповідальність всім своїм майном пропорційно частки кожного в статутний капітал.

Товариство з обмеженою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновника. Є юридичною особою. Засновники несуть відповідальність в межах своїх внесків у статутний капітал товариства.

Акціонерне товариство закритого типу створюється з метою здійснення загальної господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки засновниками і поділений на певну кількість акцій.

Акціонерне товариство відкритого типу формує: майно за рахунок вільного продажу акцій і отриманих доходи.

Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств

Оскільки товариство — об'єднання учасників, які домовилися організувати спільну справу, то угода про спільне підприємництво повинна бути задокументована і мають бути чітко зафіксовані цілі, а холодні — на одну годину. Це вимагає випуску продукції партіями, в міру їх споживання.

Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини. Різноманітність продукції, що випускається, дозволяє більш повно задовольняти попит споживачів, проте ускладнює організацію виробництва: багато видів сировини потребують особливих умов зберігання, різних приміщень для механічної та кулінарної обробки.

Різноманітність виробів залежить від характеру попиту і особливостей обслуговуваного контингенту, його професійного, вікового, національного складу, умов праці, навчання та інших чинників.

Режим роботи підприємств ресторанного господарства залежить від режиму роботи обслуговуваних ними контингентів споживачів промислових підприємств, установ, навчальних закладів. Це вимагає від підприємств особливо інтенсивної роботи в години найбільшого потоку споживачів — в обідні перерви, зміни.

Попит на продукцію ресторанного господарства, як правило, значно змінюється за порами року, днями тижня і навіть протягом доби. В літній період підвищується попит на страви з овочів, прохолодні напої, холодні супи.

З позиції маркетингу кожне підприємство повинне аналізувати і вивчати ринок збуту, від цього залежить асортимент продукції, що випускається, і способи обслуговування.

Підприємства ресторанного господарства надають, окрім послуг харчування, багато інших, наприклад, з організації та обслуговування свят, сімейних обідів, дозвілля, прокату посуду і т. д.

Зазначені особливості роботи підприємств ресторанного господарства враховуються при раціональному розміщенні мережі підприємств, виборі їх типів, визначенні режиму роботи і складанні меню.

Класифікація підприємств ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства класифікуються залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на заготівельні та доготівельні, з повним циклом виробництва. До групи заготівельних входять підприємства, які виготовляють напівфабрикати і готову продукцію для постачання ними інших підприємств: фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготівельні цехи, спеціалізовані кулінарні і кондитерські цехи.

До доготівельних підприємств належать підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержуваних від заготівельних підприємств ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості. До них відносяться їдальні-доготівельні, вагони-ресторани та ін.

Підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі підприємства ресторанного господарства — комбінати харчування, ресторани, а також всі підприємства, які працюють на сировині.

За асортиментом продукції, що випускається, підприємства ресторанного господарства поділяються на універсальні і спеціалізовані. Універсальні підприємства випускають різноманітні страви з багатьох видів сировини, спеціалізовані здійснюють виробництво і реалізацію продукції з певного виду сировини — кафе-молочні, кафе-кондитерські; рибні кафе, ресторани; здійснюють виробництво однорідної продукції— ресторани, кафе з національною кухнею, дієтичні їдальні.

Вузькоспеціалізовані підприємства випускають продукцію вузького асортименту — шашличні, піцерії, вареничні, чебуречні і т. д.

Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і об'єм послуг, що надаються, рівень і якість обслуговування, підприємства ресторанного господарства певного типу поділяються на класи. Це ресторани і бари: люкс, вищий і перший. Класи відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади

ресторанного господарства (класифікація)», відрізняються за наступними ознаками:

- люкс — вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв, виробів — для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів — для барів;

- вищий — оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв і виробів — для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв і коктейлів — для барів;

- перший — гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент замовлених і фірмових блюд та виробів і напоїв складного приготування — для ресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі замовлених і фірмових — для барів.

Залежно від **часу функціонування** підприємства ресторанного господарства можуть бути постійно діючими і сезонними. Сезонні підприємства діють переважно у весняно-літній період. У місцях відпочинку їх відкривається велика кількість. Стаціонарні підприємства працюють незалежно від пори року, але у весняно-літній період можуть збільшувати кількість місць на відкритому повітрі.

Залежно від **місця функціонування** підприємства ресторанного господарства можуть бути стаціонарними і пересувними — вагони-ресторани, авто-їдальні, авто-кафе і т. ін.

Залежно від **обслуговуваного контингенту** підприємства ресторанного господарства підрозділяються на загальнодоступні, які обслуговують всіх охочих, і підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах (робочі, шкільні, студентські, дитячі та ін.).

Підприємства ресторанного господарства як суб'єкти інфраструктури ринку можна підрозділити на ресторани мережі (мережеві) і незалежні. Ресторанні мережі є новою формою бізнесу в індустрії харчування України. На Заході підприємці давно зрозуміли, що організувати підприємство з нуля, а тим більше фірмову мережу, досить важко. Щоб створити оптимальну модель бізнесу, вони купують франшизу, одержують консультації і починають працювати. Франчайзинговий пакет для підприємств ресторанного господарства — це бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком. Як правило, комерційний ризик при франчайзингу зменшується в п'ять разів, оскільки купуються франшизи вже готової концепції.

Згідно з визначенням, даним Міжнародною франшизною асоціацією, **франшиза** є безперервними взаєминами між франчайзером і франчайзі, при яких всі знання, успіх, виробничі і маркетингові методи надаються франчайзі в обмін на термінове задоволення інтересів.

Франчайзинг— організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової марки, торгового імені або авторського права на виробничу систему (франчайзер) дозволяє іншій фірмі (франчайзі) їх використання за умови виконання певних умов.

Майстер франчайзі — приватна особа, товариство або корпорація, що купили права представляти франчайзера на великій території (часто іншої країни) шляхом продажів франшиз в ній.

Роялті — періодична (щоденна або щомісячна) сервісна плата франчайзі франчайзеру за права на бізнес, розмір якої може складати від 2 до 11,5% доходів ресторану і безпосередньо залежить від обсягів продажів. Роялті є доповненням до первинної суми, виплаченої при укладенні договору між сторонами.

Для збільшення розмірів платежів франчайзер періодично проводить перевірки ресторанів, в ході яких здійснює огляд виробництва, залів і дає рекомендації щодо шляхів підвищення продуктивності праці та рентабельності ресторанів франчайзі (впровадження нових продуктів, устаткування, прогресивних технологій обслуговування). Одночасно здійснюється контроль за підбором і навчанням персоналу, сертифікацією і стандартизацією послуг.

На додаток до відрахувань від прибутку ресторани вносять плату за рекламу, розмір якої складає від 1 до 5% валового доходу. Засоби з рекламного фонду надходять на проведення нових рекламних кампаній, стимулювання продажів і здійснення спеціальних програм.

Особливості створення ресторанних ланцюгів:

- зважаючи на широкий перелік характеристик споживачів і комерційної спрямованості операцій на масового споживача виникає необхідність уніфікації пропозиції;

- перебуваючи у складі ресторанної мережі, ці підприємства прагнуть одноманітності всіх їх елементів (власними або включеними на основі договору франчайзингу), оскільки стандартизація полегшує поширення позитивного досвіду. Важливо, щоб споживачі знали, що позитивний досвід, досягнутий на одному з них, буде поширений усередині всієї мережі, незалежно від місця розташування ресторанів;

- керування мережею підприємств значною мірою спрощується в результаті стандартизації продукції, сервісу і управлінської політики. З'являється можливість економії грошових коштів при закупівлі продуктів. Зменшуються витрати, пов'язані з наймом і навчанням фахівців, спрощується контроль за якістю продукції та послуг. Споживач одержує чітке уявлення про те, що йому буде надано на будь-якому підприємстві.

Однією з перших на український ринок в 90-х роках ХХ століття прийшла міжнародна мережа фаст фуд «McOopaїаз».

Іноземні системи створили стимул для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Одним з перших таких проектів стало створення мережі національних ресторанів швидкого харчування «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня», «Пузата Хата» та ін. Перше з них було відкрито в 1999 році у Києві.

У деяких регіонах України з'явилися свої оригінальні підприємства, наприклад «Домашній кухар» (Черкаси), «Жарю Парю» (Одеса), мережа ресторанів «XXI століття» в Києві. Для широкого розвитку вітчизняних франчайзингових систем та підтримання стабільного рівня якості необхідно створити мережу підприємств або укріпити зв'язки з вітчизняними господарствами і комбінатами харчування. Так, більшість українських компаній ресторанного харчування використовує 90% вітчизняних продуктів, а компанія «McOopaїз» знайшла відповідну стандартам сировину в Україні, здійснює його переробку, проводить готову продукцію і підтримує відносно низькі ціни.

Незалежні ресторани характеризуються організаційно-господарською самостійністю. Вони самі вибирають стратегію і практику поведінки на ринку. Мають високий рівень ресторанного сервісу. В цілому реальний рівень доходів на підприємствах ресторанного господарства нижчий, ніж у готельному бізнесі. Щоб ресторанний бізнес був прибутковим, директору і менеджерам необхідні глибокі технічні і управлінські знання та досвід. На відміну від мережевих ресторанів, незалежні підприємства мають всі можливості бути не схожими. Саме їх унікальність, концепту-альність створює неповторний імідж для споживачів, які віддають перевагу персональному обслуговуванню, зацікавлені в специфічних характеристиках місця розташування, сервісу, інтер'єру і управління підприємством.

Коли на ринку є тільки один ресторан зі своїми неповторними особливостями, то унікальність є головною перевагою такого підприємства. Воно володіє великою гнучкістю і можливістю пристосовуватися до змін кон'юнктури ринку.

Власники і керівники незалежних ресторанів мають можливість досягти стабільності шляхом створення специфічних особливостей своїх підприємств. Можливість надання бізнесу неповторних рис, іміджу, створення оригінального меню, високого рівня сервісу є однією з основних переваг в управлінні такими підприємствами.

Останніми роками в ресторанному бізнесі формується новий напрям створення демократичних ресторанів. Цей бізнес знаходиться на стику чітких технологій як у фаст фуді, так і якісній національній (або змішаній) кухні, що потребує індивідуального підходу в елітарних ресторанах.

Як свідчить світова практика, демократичні ресторани — най-динамічніший напрям на ресторанному ринку. Основні споживачі таких підприємств — люди середнього класу. З одного боку, в розвинених країнах споживання їжі переноситься в ресторани через брак вільного часу, з іншого — завдяки новим технологіям і високій конкуренції демократичні підприємства стають доступними для населення.

Частина демократичних ресторанів об'єднана в мережі. На недорогих ресторанах спеціалізується компанія, що має вже декілька різних концепцій («Планета Суші», «Патіо-Піца», Т.О.І. Ргіааук). Мережа «Якиторія» прийшла до нас з Росії. Компанія «XXI століття» відкрила мережу національних ресторанів швидкого харчування «Швидко». Нині ця мережа підприємств дуже

популярна в Києві. При ній створена центральна кухня-заго-товочна, де готують всі салати і напівфабрикати, а потім розвозять в ресторани. Концепції деяких мереж не передбачають єдиної фабрики кухні. Наприклад, в кожній з мереж «Якиторії» через специфіку японської кухні страви готують безпосередньо в ресторани. При цьому всі кухарі проходять тренінги.

У ресторанных ланцюгах широко представлені національні кухні — українська («Пузата хата», «Здоровенькі були», «Куркуль»), японська («Якиторія», «Суші Хата»), італійська («Челен-тано», «Патіо-Піца»), російська — «Млинці», «Два гуся», східна — «Східний експрес», латиноамериканська — «Картопляна хата».

Мережеві ресторани мають єдиний центр управління, централізоване постачання продуктами, сировиною і напівфабрикатами, однакове меню з відносно обмеженим асортиментом. Прийнято розрізняти регіональні, національні і міжнародні мережі. В якості міжнародної мережі ресторанів можна навести ту, яка успішно працює в Україні та інших країнах СНД — мережа Макдоналдс. На загальноміському рівні для Києва можна навести мережу ресторанів «Пузата хата», «Два гуся».

Створення мережі ресторанів дозволяє істотно зменшити витрати за рахунок централізованого постачання, корпоративного стилю управління, єдиного меню, цільових рекламних акцій та інших чинників.

Незалежні ресторани характеризуються організаційно-господарською самостійністю. Вони самі вибирають стратегію і тактику поведінки на ринку. Наділені правами і обов'язками юридичної особи, вони мають розрахунковий рахунок в банку. Орієнтовані переважно на цільову групу споживачів. Володіють великою гнучкістю і можливістю пристосуватися до змін кон'юнктури ринку.

Підприємства ресторанного господарства розрізняються за **інтер'єром залів**. Оригінальні і різноманітні інтер'єри, теплі або витримані в класичному стилі кольори стін, картини, килими, елементи старовинної атрибутики, фонтани, аранжировки з живих кольорів, мереживні люстри, що дають тепле розсіяне світло, правильний підбір меблів, вдале поєднання уніформи офіціантів з декором приміщення— кольором штор, скатертин і серветок, оббивкою крісел, елегантно сервіровані столи — все це налаштовує на ділову бесіду або відпочинок в колі друзів.

Нині існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, барокко, рококо, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, еко-стиль).

Ампір (з франц. — імперія) — стиль перших трьох десятиліть ХІХ століття, що завершує розвиток класицизму. Для нього характерні парадна пишність архітектури та інтер'єрів, пілястри (плаский вертикальний виступ на поверхні стіни), розкіш анфілад (приміщення, з'єднані дверима, розташованими на одній

осі) і парадних залів, прикрашених мармуром, бронзою, дзеркалами, живописними панно, позолоченим ліпленням і різьбленням.

Меблі (червоне дерево, карельська береза, ясен та ін.) мають правильні, симетричні форми, прикрашаються різьбленням. Класичні форми меблів підкреслюють такі прикраси, як різьблені пальметки (стилізований віялоподібний лист) та інші античні мотиви. Ніжки і підлокітники крісел виконані у вигляді різьблених фігур фантастичних тварин. У посуді, канделябрах зі срібла присутні спокійні прямі форми з гладенькими поверхнями, що контрастують з гравіюванням.

Розрізняють два види стилю ампір: європейський і східноєвропейський. **Європейський** — пишніший: багато золота, ліпнини, колони, капітелі (верхня частина колони прикрашається орнаментом), дзеркала, розпис на стінах і стелі, важкі драпіровки на вікнах, меблі антикварні або сучасні в ампірному стилі.

Східноєвропейський ампір — менш пишний, але спокійніший, ліричний. Колони не такі помпезні, їх можна тільки позначити. Витонченіша ліпнина на стелях, стінах; кришталеві люстри.

Драпіровки приглушених тонів. Багато білого або теплого рожевого кольору. Великі вікна і безліч дзеркал. В інтер'єрі переважає легкість, комфортність. Можлива наявність в залах камінів, декорованих бронзовими драконами по кутах і ліпними скульптурними групами. Візерунчастий дубовий паркет застелений килимом, що гармує з оббивкою стільців з високими спинками, скатертинами і серветками ніжних пастельних тонів. Святковий вигляд мають білі накрохмалені верхні скатертини. Посуд— сучасний, але за бажанням споживачів може бути використаний глиняний (під XIX ст.).

Класицизм сформувався в кінці XVIII століття і є актуальним донині. Для стилю характерна суворая гармонійність всіх його складових (меблі, облаштування стін, штори, посуд). Декор використовується в мінімальних кількостях. У сучасному інтер'єрі класичний стиль чудово поєднується з іншими стилями, утворюючи єдність оформлення і дизайну.

Неокласицизм — стиль ретро. З'явився на початку XX століття як протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси — листя, морські раковини, античні фігури.

Барокко — основний стильовий напрям в декоративному мистецтві Європи і Америки кінця XVI — середини XVIII століття. Пов'язане з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величі і пишноти, поєднання реальності та ілюзії.

Класичний стиль відрізняється суворістю: довгі драпіровані скатертини, важкі (подвійні); м'які затишні меблі з цінних порід дерева. Він органічно поєднується з елементами ампіру: предмети з позолоченої бронзи, дзеркала в рамах, вази у вигляді грецьких амфор. Всі ці прикраси пом'якшують суворість класичного стилю.

Рококо — стильовий напрям в європейському декоративному мистецтві першої половини XVIII століття. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії і міфічні сюжети. У залі, оформленому в

класичному стилі з елементами рококо, можна використовувати столи химерної форми, посуд, декорований під старовинний фарфор, скатертини і серветки з вишивкою рішельє. Стіл прикрашається витонченими букетами квітів.

Готичний стиль виник в першій половині XII століття у Франції та Англії і пізніше поширився по всій Європі. Характерний для концептуальних ресторанів, стилізованих під готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент— гігантські кам'яні ребра, які виступають зі стін готичного собору. Тут пропонують страви, приготовані на відкритому вогні. Для готичного інтер'єру характерні сувора колірна гамма, лаконічні форми меблів: прямокутні столи, стільці з високими спинками. Його підкреслюють середньовічні каміни, посуд і столові прибори з металу. Поверхня столу може бути мармуровою або з іншого натурального каменю, в цьому випадку скатертини не потрібні.

Модерн — стиль кінця XVIII — початку XIX століття. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів — дерева, каменю, скла і металу. Модерн — невід'ємна частина віденських кафе.

Для його стилю типові асиметрія і використання рослинного орнаменту, декоративні елементи.

Мінімалізм — сформувався в 60-х роках XX століття. Характеризується створенням предметів і форм, яким немає аналогів у природі. Мінімалізм відрізняється відсутністю узорів, декору, невеликою кількістю аксесуарів. Інтер'єри оформляють в суворому стилі, чистота якого асоціюється з цінностями «благородної простоти». У конструкції меблів використовується нехромована сталь.

Стиль хай-тек (від англ. — висока технологія). Елегантності цьому молодіжному стилю оформлення залів додає використання сучасних матеріалів — пластика і металу. Виконані зі склопластика, меланіну або ламіновані поверхні столів не потребують скатертин, тому цей стиль передбачає використання тканин або паперових серветок, які підбирають по кольорному вирішенню інтер'єру. Завершує убрання столу посуд з високоякісного пластика, високоміцного прозорого або кольорового скла, тарілки, сервіровка, і столові прибори з металу.

Стиль хай-тек потребує правильного освітлення: при слабкому освітленні предмети, які мають в холодні кольори, здаються світлішими, тоді як теплі втрачаються. Локальні плями світла, які падають на стіл, створюють атмосферу затишку, відпочинку і спокою. При використанні яскравого освітлення колірне вирішення інтер'єру слід будувати на контрастах, наприклад чорне і біле. Але в цьому випадку дизайн столу, форму меблів доцільно витримати в спокійнішому класичному стилі. Стиль хай-тек добре використовувати для проведення національного свята, презентації національних страв.

Якщо кафе або ресторану необхідно надати східного колориту, то слід сервірувати столи мідним або срібним посудом, який традиційно використовували східні народи при урочистих трапезах.

Кантрі — сільський стиль. Його відрізняє грубувата добротність натуральних матеріалів: глини, дерева, виробів з лози. Внутрішнє оздоблення стін твердими породами дерева (дубом, буком), дерев'яні або плетені столи, стільці, проста кераміка, натуральні тканини (льон, ситець), перегородки відображають ідею створення підприємств ресторанного господарства в народних традиціях. Особливий колорит властивий як американському, так і українському, російському, англійському, скандинавському, швейцарському стилям кантрі. В якості аксесуарів використовуються старовинні речі, книги, засушені квіти.

Стиль кантрі використовують для оформлення пивних барів, клубів, кабачків і заміських ресторанів. Для сервіровки столу підбирають посуд з товстого кольорового скла, кераміки або фаянсу.

Японський стиль. Девіз стилю — «будь чистим». В японській культурі немає прагнення до розкоші. Важлива особливість японських інтер'єрів — їх освітлення. М'яке розсіяне світло створює відчуття блаженства. Характерна для стилю крупна клітка дерев'яного каркасу простежується у віконних рамах, дверях, розсувних напівпрозорих перегородках. Лаконічні інтер'єри в японському стилі популярні в усьому світі, вони є віддзеркаленням національного стилю. При їх оформленні використовують такі матеріали, як дерево, бамбук. Посуд виготовляється з фарфору, має прості прямокутні або округлі форми. Сервіровка столу відрізняється витонченістю і простотою. Стіл оформляють мініатюрною гілкою сакури. Поряд з європейськими столовими приборами використовують палички для їжі, кладучи їх на індивідуальні підставки перед кожним гостем. Палички розрізняються за матеріалом (дерево, кістка, пластмаса, метал), забарвленням, інкрустацією, розмірами. В елітних ресторанах подають лаковані палички з узором, в харчевнях — одноразові «варіба-си», виконані з розщепленої надвоє дерев'яної дощечки. Перед вживанням страви палички треба роз'єднати. їх квадратними, трохи шорсткими кінчиками зручно захоплювати розсипчастий рис, локшину, рибу. В японській культурі трапеза — це не просто страва, це світобачення. Інтер'єр повинен гармонувати із зовнішнім світом, пейзажем, що відкривається з вікон (імпровізована водоймища, майстерно вирощені бонсаї— карликові дерева або інші «куточки природи»).

Еко-стиль. Основний принцип стилю — екологічність, прагнення до єднання з природою. Головні елементи: природні матеріали, природна колірна гамма, зимові сади. Цей стиль передбачає використання живих кольорів, аксесуарів з дерева і берести.

Тип підприємства, його визначення. Основні типи підприємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)». Послуги ресторанного господарства, вимоги до них

Тип підприємства ресторанного господарства— вид підприємства з характерними особливостями кулінарної продукції і номенклатури послуг, що надаються споживачам. Згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)», основні типи підприємств ресторанного господарства — це ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні. Вони класифікуються за стадіями виробництва, тому існують такі типи підприємств, як заготівельні фабрики, комбінат напівфабрикатів, кулінарна фабрика; за об'ємом кулінарної продукції, що випускається, виділяють такі типи, як фабрики-кухні, комбінати харчування. Для розширення послуг, що надаються в громадському харчуванні, організуються буфети, підприємства по відпуску обідів додому, магазини кулінарії.

Послуги, що надаються споживачам на підприємствах ресторанного господарства, визначаються як:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
- послуги з організації споживання і обслуговування;
- послуги з реалізації кулінарної продукції;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги та ін.

Відносини між споживачами і виконавцями у сфері надання послуг ресторанного господарства затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219 р., «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», розроблені відповідно до Законів України «Про захист прав споживачів», «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Послуги ресторанного господарства визначаються виконавцем (підприємством ресторанного господарства) відповідно до його типу (а для ресторанів і барів — їх класом), і якщо це передбачено нормативними актами України — підтверджуються органом сертифікації відповідно до державного стандарту. Підприємства ресторанного господарства, які реалізують алкогольні, тютюнові вироби, зобов'язані мати ліцензію на цей вид діяльності.

У разі тимчасового припинення надання послуг (для проведення планових санітарних днів, ремонту та в інших випадках) підприємство зобов'язане своєчасно надати споживачу інформацію про дату та терміни припинення своєї діяльності та повідомити органи місцевого самоврядування.

Підприємства ресторанного господарства мають дотримуватися встановлених в державних стандартах, санітарних, протипожежних правилах, технологічних документах та інших нормативних актах обов'язкових вимог до якості послуг, безпеки їх для життя, здоров'я людей, навколишнього середовища та майна.

Послуги ресторанного господарства незалежно від типу підприємства повинні:

- відповідати цільовому призначенню;
- точно і своєчасно надаватися;
- бути безпечними і екологічними;

- бути ергономічними і комфортними;
- бути естетичними;
- відповідати культурі обслуговування;
- бути соціально адресованими;
- бути інформативними.

Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності

Заготівельна фабрика — велике механізоване підприємство, призначене для виробництва напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських виробів та постачання ними інших підприємств ресторанного господарства та підприємств роздрібною мережі. Потужність заготівельної фабрики-кухні обчислюється тоннами сировини, що переробляється за добу. Тут діє високопродуктивне Устаткування, у тому числі механізовані лінії з обробки м'яса, Риби, овочів; потужне холодильне устаткування; для розморожування м'яса і птиці — дефростери. Заготівельна фабрика має велике складське господарство з транспортерами, підвісними механічними лініями для переміщення продуктів і сировини; м'ясний, рибний, овочевий, кулінарний і кондитерський цехи, експедицію і спеціалізований транспорт, який передбачає використання функціональних ємностей для транспортування напівфабрикатів і кулінарних виробів на інші підприємства. Виробничі цехи оснащуються сучасним високопродуктивним устаткуванням; потоковими механізованими лініями для приготування швидко заморожуваних напівфабрикатів і страв; для їх зберігання передбачаються низькотемпературні камери.

Комбінат напівфабрикатів відрізняється від заготівельної фабрики тим, що випускає тільки напівфабрикати з м'яса, птиці, риби, картоплі і овочів, і більшою потужністю. Потужність такого підприємства проектується до 30 т сировини, що переробляється за добу.

На базі заготівельних фабрик, комбінатів напівфабрикатів можуть створюватися фабрики-кухні, комбінати харчування — кулінарні торгово-виробничі об'єднання.

Фабрика-кухня — велике підприємство ресторанного господарства, призначене для випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів і постачання ними доготівельних підприємств. Фабрики-кухні відрізняються від інших заготівельних підприємств тим, що тут може знаходитися їдальня, ресторан, кафе або закусочна. До складу фабрики-кухні, окрім основних цехів, можуть входити цехи з виробництва безалкогольних напоїв, кондитерських виробів, морозива, охолоджених і швидко заморожених страв та ін. Потужність фабрики-кухні — до 10—15 тис. страв у зміну.

Комбінат харчування — велике торговельно-виробниче об'єднання, до складу якого входять: заготівельна фабрика або спеціалізовані цехи і доготівельні підприємства (їдальні, кафе, закусочні). Маючи високомеханізоване устаткування, комбінат харчування забезпечує

виробництво і доставку напівфабрикатів іншим підприємствам ресторанного господарства. Комбінат харчування має єдину виробничу програму, єдине адміністративне управління, загальне складське господарство. Комбінат харчування, як правило, створюється на території великого виробничого підприємства для обслуговування його контингенту, а також населення прилеглої житлової району, співробітників розташованих поблизу установ. Комбінат харчування може бути створений при великому вищому навчальному закладі із загальною чисельністю студентів понад 5 тис. чоловік. Створюються також шкільні комбінати харчування.

Спеціалізовані кулінарні цехи організуються при м'ясокомбінатах, рибзаводах, овочесховищах. Призначені для виготовлення напівфабрикатів з м'яса, риби і овочів та постачання ними доготівельних підприємств. Застосовуються потокові лінії обробки сировини і виробництва напівфабрикатів, механізуються важкі навантажувально-розвантажувальні роботи.

Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства

їдальня — загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює реалізацію обідньої продукції масового попиту відповідно до різноманітного по днях меню. Послуга харчування в їдальні — це виготовлення кулінарної продукції, різноманітної по днях тижня, або спеціальних раціонів харчування для різних груп обслуговуваного контингенту (працівників, школярів, туристів та ін.), а також створення умов для реалізації і споживання на підприємстві.

їдальні розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції — загального типу і дієтична;
- за обслуговуванням контингенту, споживачів — шкільна, студентська, робоча та ін.
- за місцем розташування — загальнодоступна, за місцем навчання, роботи.

Загальнодоступні їдальні призначені для забезпечення продукцією масового попиту (сніданками, обідами, вечереми) в основному населення даного району та приїжджих. Тут застосовується метод самообслуговування споживачів з подальшою оплатою.

їдальні при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах розміщуються з урахуванням максимального наближення до обслуговуваних контингентів. їдальні при виробничих підприємствах організують харчування працюючих в Денні, вечірні і нічні зміни, за необхідності доставляють гарячі страви безпосередньо в цехи або на будівельні майданчики. Порядок роботи їдальень узгоджується з адміністрацією підприємств, Установ і навчальних закладів.

їдальні при професійно-технічних училищах організують дво- або триразове харчування, виходячи з норм добового раціону. Як правило, тут застосовується завчасне накриття столів.

їдальні при загальноосвітніх школах створюються при кількості учнів не менше 320 чоловік. Рекомендується готувати комплексні сніданки, обіди для двох вікових груп: першої — для I— V класів, другої — для VI—XI класів. У великих містах організуються комбінати шкільного харчування, які централізовано забезпечують шкільні їдальні напівфабрикатами, борошняними кулінарними і кондитерськими виробами. Режим роботи шкільних їдалень узгоджується з адміністрацією школи.

Дієтичні їдальні спеціалізуються на обслуговуванні осіб, які потребують лікувального харчування. В дієтичних їдальнях на 100 місць і більше рекомендується мати 5—6 основних дієт, в інших їдальнях, що мають дієтичне відділення (столи), — не менше трьох. Страви готуються за спеціальними рецептурами і технологією кухарями, які мають відповідну підготовку, під контролем лікаря-дієтолога або медсестри. Виробництво дієтичних їдалень оснащується спеціалізованим устаткуванням та інвентарем — пароварочними шафами, протиральними машинами, па-роварочним устаткуванням, соковижималками.

їдальні — роздавальні та пересувні призначені для обслуговування невеликих колективів працівників, звичайно розосереджених на великих територіях. Пересувні їдальні не мають кухні, здійснюючи тільки підігрівання страв, що доставляються з інших підприємств ресторанного господарства в ізотермічній тарі. Такі їдальні забезпечуються небитким посудом і приборами.

їдальні повинні мати вивіску із зазначенням організаційно-правової форми, годин роботи. В оформленні торгових залів використовуються декоративні елементи, які створюють єдність стилю. В їдальнях застосовують стандартні меблі легких конструкцій, що відповідають інтер'єру приміщення, столи повинні мати гігієнічні покриття. Столовий посуд має бути фаянсовим, скляним з пресованого скла. Приміщення для відвідувачів повинні мати вестибюль, гардероб, туалетні кімнати. Площі торгових залів мають відповідати нормативу — 1,8 м² на одне посадочне місце.

Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства

Ресторан — підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горілчані, тютюнові і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля. Залежно від якості послуг, що надаються, рівня і умов обслуговування вони поділяються на класи: «люкс», «вищий», «перший». Обслуговування в ресторані є послугою з виготовлення, реалізації і організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного виготовлення з різних видів сировини, промислових товарів, винно-горілчаних виробів, що надається кваліфікованим виробничим і обслуговуючим персоналом в умовах підвищеної комфортності та матеріально-технічного оснащення. Деякі ресторани спеціалізуються на приготуванні страв національної кухні та кухні таких країн.

Ресторани надають споживачам, як правило, обіди і вечері, а при обслуговуванні учасників конференцій, семінарів, нарад — повний раціон харчування. Повний раціон харчування відпускають також ресторани при залізничних вокзалах, аеропортах, готелях. Ресторани організують обслуговування банкетів різних видів, тематичних вечорів, надають населенню додаткові послуги: послуга офіціанта вдома, замовлення і доставка споживачам кулінарних, кондитерських виробів, у тому числі в банкетному виконанні; бронювання місць в залі ресторану; прокат столового посуду та ін.

Послуги з організації дозвілля включають:

- музичне обслуговування;
- проведення концертів, програм вар'єте;
- надання газет, журналів, настільних ігор, ігрових автоматів, більярда.

Обслуговування споживачів здійснюється метрдотелями, офіціантами. В ресторанах вищого класу, а також у тих, що обслуговують іноземних туристів, офіціанти повинні володіти іноземною мовою в обсягу, необхідному для виконання своїх обов'язків.

Ресторани повинні мати окрім звичайної вивіски світлоу. Для оформлення залів і приміщень використовуються вишукані і оригінальні декоративні елементи (світильники, драпіровки та ін.). У торговому залі в ресторанах класів «люкс» і «вищий» обов'язково знаходиться естрада і танцмайданчик. Для створення оптимального мікроклімату в торговому залі в ресторанах «люкс» обов'язковою є система кондиціонування повітря з автоматичним підтриманням оптимальних параметрів температури і вологості. Для ресторанів вищого і першого класу допустима звичайна система вентиляції. Меблі в ресторанах мають бути підвищеної комфортності, відповідно до інтер'єру приміщення; столи повинні мати м'яке покриття; в ресторанах першого класу можливе застосування столів з поліефірним покриттям. Крісла повинні бути м'якими або напівм'якими з підлокітниками. Підвищені вимоги висуваються до посуду і приборів. Застосовується посуд з мельхіору, нейзильберу, неіржавіючої сталі, фарфоро-фаянсовий з монограмою або художнім оздобленням, кришталевий, художньо оформлений з видувного скла.

Площа торгового залу з естрадою і танцмайданчиком має відповідати нормативу — 2 м² на одне посадкове місце.

Вагони-ресторани призначені для обслуговування пасажирів залізничного транспорту. Вони включаються до складу потягів далекого слідування, що знаходяться в дорозі в одному напрямі більше доби, мають зал для споживачів, виробниче приміщення, мийне відділення і буфет. Швидкопсувні товари зберігають в охолоджуваних шафах, люках. Реалізуються холодні закуски, перші, другі страви, винно-горілчані вироби, холодні і гарячі напої, кондитерські і тютюнові вироби. Додаткові послуги: продаж товарів і напоїв, які розносяться. Обслуговування офіціантами.

Купе-буфети організуються в потягах з тривалістю рейсу менше доби. Займають вони 2—3 купе; мають торгове і підсобне приміщення, де знаходяться холодильні шафи. Реалізуються бутерброди, кисломолочна

продукція, відварні сосиски, сардельки, гарячі і холодні безалкогольні напої, кондитерські вироби.

Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства

Бар — підприємство ресторанного господарства з барною стойкою, яке реалізує змішані напої, міцні алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські і булочні вироби, товари промислового виробництва. Бари підрозділяються на класи: «люкс», «вищий» і «перший». Бари розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції і способом приготування — молочний, пивний зал, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар та ін.;
- за специфікою обслуговування споживачів — нічний клуб, відео-бар, вар'єте-бар та ін.

Обслуговування в барі — це послуга з приготування і реалізації широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів, товарів промислового виробництва, створенню умов для їх споживання біля барної стойки або в залі.

Обслуговування в барах здійснюється метрдотелями, барменами, офіціантами, що мають спеціальну освіту і пройшли професійну підготовку.

Бари повинні мати світлову вивіску; для оформлення залів використовують декоративні елементи, створюючи єдність стилю. Мікроклімат підтримується кондиціонуванням повітря або приточно-витяжною вентиляцією. Обов'язковим атрибутом бару є барна стойка висотою до 1,2 м і табурети заввишки 0,8 м. У залі столи з м'яким або поліефірним покриттям, крісла м'які з підлокітниками. Вимоги до посуду такі ж, як і в ресторанах: з мельхіору, неіржавіючої сталі, фарфоро-фаянсовий, кришталевий, скляний вищих сортів.

Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію

Кафе — підприємство ресторанного господарства, призначене для організації відпочинку споживачів. Асортимент продукції в порівнянні з рестораном обмежений. Реалізує фірмові, замовлені страви, борошняні кондитерські вироби, напої, купівельні товари. Страви в основному нескладного приготування, розширений асортимент гарячих напоїв (чай, кава, молоко, шоколад та ін.).

Кафе розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції — кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочне, кав'ярня, кафе-пекарня, чайний салон;
- за контингентом споживачів — кафе молодіжне, кафе дитяче;
- за методом обслуговування — самообслуговування, обслуговування офіціантами.

Кафе на класи не поділяються, тому асортимент страв залежить від їхньої спеціалізації.

Універсальні кафе із самообслуговуванням реалізують прозорі бульйони з перших страв, другі страви нескладного приготування: млинчики з різними начинками, яєчня, сосиски, сардельки з нескладним гарніром.

Кафе з обслуговуванням офіціантами мають в своєму меню фірмові, замовлені страви, але в основному швидкого приготування.

Складання меню починається з гарячих напоїв (не менше 0 найменувань), потім ідуть холодні напої, борошняні кондитерські вироби (8—10 найменувань), гарячі і холодні страви. 3»

Кафе призначене для відпочинку відвідувачів, тому велике значення має оформлення торгового залу декоративними елементами, освітлення, колірне вирішення. Мікроклімат підтримується системою приточно-витяжної вентиляції. Меблі застосовуються стандартні легких конструкцій, столи повинні мати поліефірне покриття. Столовий посуд використовується з неіржавіючої сталі, напівфарфоровий, фаянсовий, сортовий скляний.

У кафе, окрім торгових залів, має бути вестибюль, гардероб, туалетні кімнати для відвідувачів.

Норма площі на одне посадочне місце в кафе — 1,6 м².

Кафетерій організовується переважно при великих продовольчих і універсальних магазинах. Призначений для продажу і споживання на місці гарячих напоїв, молочнокислих продуктів, бутербродів, кондитерських виробів та інших товарів, які не потребують складного приготування. Реалізація спиртних напоїв в кафетеріях, як правило не допускається.

Приміщення кафетерію складається із залу та підсобного приміщення. Бутерброди, гарячі напої готуються на місці, решта продукції надходить в готовому вигляді. Кафетерії організовуються на 8, 16, 24, 32 місця. Вони обладнуються високими чотиримісними столами. Для обслуговування дітей і літніх людей встановлюються один—два чотиримісних столи зі стільцями.

Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства

Закусочна (шинок) — підприємство ресторанного господарства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів. Послуги закускової залежать від спеціалізації.

Закусочні розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції загального типу;
- спеціалізовані (сосисочна, пельменна, млинцева, пиріжкова, пончикова, шашлична, чайна, піцерія, гамбургерна, «Деруни», «Кулішна» і т. д.).

Закусочні повинні мати високу пропускну спроможність, від цього залежить їхня економічна ефективність, тому їх розміщують в поживлених місцях, на центральних вулицях міст і в зонах відпочинку. Закусочні належать до підприємств швидкого обслуговування, тому тут застосовується

самообслуговування. У великих закусточних можуть організуватися декілька роздаточних ліній самообслуговування. Кожна секція реалізує продукцію одного найменування з своїм розрахунковим вузлом. Це прискорює обслуговування споживачів, яким бракує часу.

Торгові зали обладнуються високими столами з гігієнічним покриттям. Оформлення їх також має відповідати певним вимогам естетики і санітарії.

Із столового посуду допускається застосування посуду з алюмінію, фаянсу, пресованого скла.

За стандартними вимогами закусточні можуть не мати вестибюля, гардероба, туалетів для відвідувачів.

Площа залів в закусточних повинна відповідати нормативу — 1,6 м² на одне посадочне місце.

Чайний салон — спеціалізована закусточна, підприємство, призначене для приготування і реалізації в широкому асортименті чаю і борошняних кондитерських виробів. Крім того, в меню чайних включають гарячі другі страви з риби, м'яса, овочів, яєчню натуральну з ковбасою, шинкою та ін.

В архітектурно-художньому оздобленні залу використовуються елементи національного стилю.

Спеціалізація закусточних передбачає реалізацію певних видів продукції, характерної для цього підприємства.

Шашлична — популярний вид спеціалізованого підприємства, в меню якого не менше трьох—чотирьох найменувань шашликів з різними гарнірами і соусами, а також люля-кебаб, чахо-хбілі, курчата-табака; з перших страв — харчо та інші національні страви, що користуються попитом у відвідувачів. Обслуговують в шашличних, як правило, офіціанти. В решті закусточних застосовується самообслуговування.

Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика

Вареничні — спеціалізовані закусточні, основною продукцією яких є вареники з різним фаршем. В меню включають також холодні закуски нескладного приготування, гарячі і холодні напої. Вареники можуть надходити у вигляді напівфабрикатів або готуватися на місці, в цьому випадку застосовують спеціальні автомати.

Млинцеві спеціалізуються на приготуванні і реалізації виробів з рідкого тіста — млинців, млинчиків, оладок, млинчиків, фар шированих різним фаршем. Урізноманітнюють подачу цих виробів сметаною, ікрою, повидлом, варенням, медом та ін.

Пиріжкові призначені для приготування і реалізації смажених і печених пиріжків, кулеб'як, розтягаїв та інших виробів з різних видів тіста.

Чебуречні призначені для приготування і реалізації популярних блюд східної кухні — чебуреків і біляшів. Супутня продукція в чебуречних — бульйони, салати, бутерброди, а також холодні і гарячі закуски.

Сосисочні спеціалізуються на реалізації гарячих сосисок, сардельок, відварних, запечених з різноманітним гарніром, а також холодних (вода, пиво, соки та ін.) і гарячих напоїв, молочнокислих продуктів.

Піцерія призначена для приготування і реалізації піци з різними начинками. При самообслуговуванні роздавальник готує піцу в присутності відвідувача, використовуючи відповідне устаткування. В піцерії може бути обслуговування офіціантами.

Бістро — нова мережа підприємств швидкого обслуговування. У Києві успішно функціонує мережа підприємств «Швидко». Бістро спеціалізується на українській кухні (борщі, вареники, котлети, млинці, салати, тістечка, напої).

Спеціалізовані підприємства при інтенсивному навантаженні мають більш високі економічні показники, ніж підприємства універсального типу, оскільки оборотність посадочних місць може бути вищою, ніж в інших підприємствах. Тут більш повно задовольняють потреби відвідувачів певною продукцією.

Невеликий асортимент страв дозволяє автоматизувати процеси обслуговування і створювати такі підприємства, як кафе-автомати, закуочні-автомати. Такі підприємства рекомендується відкривати там, де знаходиться велика кількість людей: при видовищних установах, стадіонах, палацах спорту.

Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості діяльності.

Поняття про підприємства кейтерінг

Для розширення послуг ресторанного господарства в містах існують **ресторан за спеціальними замовленням**). **Кейтерінг**— дії підприємства ресторанного господарства, що поставляє готові блюда, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету і спеціальних заходів. Види кейтерінгу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, виїзний (за договором на постачання продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, УІР-кейтерінг.

Кейтерінг в приміщенні організують шляхом надання замовнику обладнаних приміщень для проведення різних заходів. Це можуть бути зали, виробничі приміщення з торгово-технологічним і холодильним устаткуванням, мийною їдальнею посуду, приміщення для зберігання продуктів, напоїв.

Кейтерінг поза рестораном передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерінгу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали і не можуть обслуговувати велику кількість відвідувачів. Приготування страв здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування і доставку блюд, сервіровку, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником.

Соціальний кейтерінг— це надання послуг підприємством ресторанного господарства на території замовника з використанням його обладнання. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерінгу, наперед обумовлюють дату, меню, особливості сервіровки і обслуговування. В обов'язки підприємства входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерінгу користується замовник при організації сімейного торжества. При цьому ресторан може надати йому, згідно з договором, окремі предмети для сервіровки столу і аксесуари.

Виїзний кейтерінг здійснюється шляхом укладення договору на постачання напівфабрикатів, готових страв в офіси, на будівельні і знімальні майданчики для забезпечення харчування певної групи людей.

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції — це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

VIP-кейтерінг— передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його спостереженням здійснюються обробка продуктів і приготування страв. Ці працівники можуть супроводжувати замовника в його тривалих турне.

Виїзне обслуговування — найширший спектр послуг, починаючи з презентації нової продукції до організації барбекю на лоні природи або вишуканої вечері при свічках. Ресторан виїзного обслуговування має в своєму розпорядженні інформацію про види послуг, яка розміщується на видному місці у вестибюлі, холі, на вкладки в меню або рекламних проспектах.

Підприємства ресторанного господарства можуть також працювати як **підприємства роздрібної торгівлі**. До них належать магазини кулінарії, роздрібна мережа (кіоски, торгівля, рознесення). При реалізації кулінарної продукції через роздрібну мережу повинні також дотримуватися всі правила, які забезпечують якість і безпечність продукції. Кожна партія кулінарної продукції повинна супроводжуватися посвідченням про якість із зазначенням підприємства-виробника, нормативного документа, за яким виготовлена продукція, терміну зберігання, маси, ціни однієї штуки (кілограма) виробу. Терміни зберігання, вказані в посвідченні, є термінами придатності кулінарної продукції і включають час перебування її на підприємстві-виробнику, транспортування, зберігання і реалізації. Через роздрібну мережу можуть реалізовуватися продовольчі товари, але при цьому необхідно пам'ятати, що торгівля товарами, термін зберігання яких закінчився, заборонена.

Домова кухня — заклад ресторанного господарства, який призначений для виготовлення продукції власного виробництва і реалізації її домашнім господарствам.

Магазини кулінарії— підприємства, реалізуючи населенню кулінарні і кондитерські вироби, напівфабрикати, приймають попередні замовлення на напівфабрикати і борошняні кондитерські вироби. Торговий зал магазину організовують на 2, 3, 5 і 8 робочих місць. Магазин власного виробництва не

має і є філіалом інших підприємств ресторанного господарства (комбінату харчування, ресторану, їдальні).

В магазині найчастіше організують три відділи:

- відділ напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих, круп'яних), натуральних великих кусків, порційних, маленьких кусків (гуляш, азу), січених (біфштекси, котлети, фарш);
- відділ готової кулінарної продукції: салати, вінегрети, запіканки овочеві і круп'яні; печінковий паштет; відварні, смажені м'ясні, рибні і з птиці кулінарні вироби; розсипчасті каші (гречана) та ін.;
- кондитерський відділ реалізує борошняні кондитерські вироби з різних видів тіста (торти, тістечка, пиріжки, булочки та ін.) і кондитерські вироби промислового виробництва — цукерки, шоколад, печиво, вафлі та ін. При магазині кулінарії, якщо дозволяє площа торгового залу, організовується кафетерій; для споживання продукції на місці ставлять кілька високих столів.

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства передбачає створення найбільших зручностей для населення за місцем роботи, навчання, проживання, відпочинку і під час переміщення, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства. В умовах конкуренції розташування підприємства ресторанного господарства має велике значення, тому необхідно враховувати такі чинники: чисельність населення міста (району); розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібною мережі; купівельну спроможність населення і попит на продукцію ресторанного господарства; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко позначених чотирьох основних зон — промислової, житлово-адміністративної, комунально-складської і відпочинку.

У промисловій зоні розміщуються фабрики, заводи та інші виробничі об'єкти. Характерним є розміщення при виробничих підприємствах їдалень, магазинів кулінарії. Норматив в робочих їдальнях — 250 посадочних місць на 1000 працюючих.

Житлово-адміністративна зона включає житлові масиви, адміністративні установи і навчальні заклади. Тут розміщуються студентські, шкільні, загальнодоступні їдальні, кафе, ресторани бари, закусочні, підприємства кейтерінгу, магазини кулінарії.

Для правильної організації харчування повинні витримуватися нормативи посадочних місць:

- в шкільних їдальнях — 250 місць на 1000 учнів;
- в студентських їдальнях — 180 місць на 1000 студентів.

В комунально-складській зоні розміщується багато складів, баз, холодильників, підприємств харчової промисловості, заготі-вельні-фабрики, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств ресторанного господарства та роздрібною мережі.

Зони відпочинку передбачають наявність парків, садів, спортивних комплексів, видовищних підприємств, пляжів. Тут може бути створена невелика кількість постійно діючих підприємств ресторанного господарства із зимовими та літніми залами, але значну частину їх складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно-розбірну конструкцію. Основними типами підприємств є закуочні, кафе, ресторани, бари.

Важливе значення має організація пішохідної і транспортної системи: там, де перетинаються великі потоки, розміщують більші і в більшій кількості ресторани, бари, кафе, закуочні, їдальні.

Залежно від кількості населення міста поділяються на невеликі — до 50 тис. чоловік, середні — від 50 до 100 тис, великі — від 100 до 250 тис, великі — від 250 до 500 тис; найбільші — від 500 тис, мегаполіси — понад 1 млн чоловік.

Мешканці великих міст частіше користуються послугами ресторанного господарства за місцем роботи, навчання, як правило, віддалених від місця проживання.

Із зростанням чисельності міст зростає і норматив посадочних місць на підприємствах громадського харчування з розрахунку на кожен тисячу чоловік населення. Так, наприклад, якщо середній норматив місць в мережі загальнодоступних підприємств ресторанного господарства складає 28 місць на 1000 чоловік для невеликих міст, то для великих — від 36 до 50 місць на 1000 чоловік.

Рациональне розміщення мережі ресторанного господарства передбачає облік приїжджих, яких у великих містах набагато більше. Як показує досвід, у великих містах кожний четвертий— п'ятий, який відвідує підприємства ресторанного господарства, — приїжджий.

На рациональне розміщення підприємств помітно впливає повсякденний і періодичний попит населення. Для цього необхідні їдальні, підприємства з відпустку продукції додому, магазини кулінарії. Такі підприємства рекомендують розміщувати в місцях великої щільності населення радіусом 500 м один від одного, в місцях з низькою щільністю — радіусом 800 м.

Продукцією періодичного попиту забезпечують головним чином закуочні і кафе як загального типу, так і спеціалізовані, ресторани, бари. Радіус обслуговування споживачів такими підприємствами — 800 м, а для великих ресторанів — 1,0— 1,5 км. Необхідно також враховувати співвідношення (у відсотках) між типами підприємств ресторанного господарства для міста: найбільше закуочних і кафе — 40%, ресторанів — 25—30%, збільшується кількість барів — 20—25%, зменшується кількість загальнодоступних їдалень — 5—10%.

При плануванні нових підприємств будь-якої організаційно-правової форми необхідно враховувати всі чинники раціонального розміщення, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і стало рентабельним.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які існують види господарських товариств?
2. Назвіть види класифікації підприємств ресторанного господарства.
3. Що таке франшиза в ресторанному бізнесі?
4. Які стилі використовуються для інтер'єрів підприємств ресторанного господарства?
5. Дайте характеристику основним типам підприємств ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами

Раціональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективної і ритмічної роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

Сьогодні навколо великих міст організовані і працюють спеціалізовані господарства з виробництва овочів, фруктів, ягід, теплично-парникові комбінати; функціонує мережа м'ясо-, молочно- і рибопереробних підприємств. Немає проблем з постачаннями гречки, рису, проса, бобів, кукурудзи. Достатньо ефективно працюють консервні заводи, що поряд з імпортними постачаннями забезпечують підприємства ресторанного господарства широким асортиментом нових продуктів харчування, замороженими кулінарними виробами, найрізноманітнішою консервною продукцією.

До організації продовольчого постачання підприємств ресторанного господарства висувуються такі вимоги: забезпечення широкого асортименту товарів в достатній кількості і належної якості протягом року; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку товарів. Розрізняють такі види постачання підприємств ресторанного господарства: продовольче і матеріально-технічне.

Правильна організація продовольчого постачання — найважливіша умова задоволення попиту населення на продукцію ресторанного господарства. Нормальна робота підприємств потребує безперервного постачання матеріально-технічними засобами, устаткуванням, інвентарем, спецодягом, столовим посудом та ін. Від цього залежить виконання виробничої програми підприємства, якість блюд, культура обслуговування споживачів.

Джерела постачання та постачальники продуктів

Для ефективної та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати заведення товарів з різних джерел. Основними є підприємства-виробники.

Підприємства-виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники сільськогосподарської продукції: колишні колгоспи, багато з яких перетворилися в акціонерні товариства; фермерські господарства, приватні, які пропонують надлишки своєї продукції. Підприємства ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, у приватних осіб. У сезон дозрівання овочів, фруктів багато підприємств для розширення асортименту своєї продукції займаються самозаготівлянням (солінням, квашенням, консервацією і т. ін.).

Багато видів продуктів надходять на підприємства через посередників — оптові фірми:

- оптові фірми і холодильники, які забезпечують м'ясом, маслом, рибними і гастрономічними продуктами;
- оптові фірми, які забезпечують бакалійною продукцією;
- оптові плодоовочеві склади.

Необхідність в послугах посередників виникає в тих випадках, коли необхідне накопичення продуктів і підприємство має умови, необхідні для зберігання. В цих випадках посередник повинен взяти на себе функції, пов'язані з просуванням товару від виробника до споживача.

Оптові фірми закупають товари у підприємств-виробників. Для подальшого їх продажу роздрібним торговим підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Вихідні склади розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах (головна їх функція — організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам.

Торгово-закупівельні фірми розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх в місцях споживання.

Торгові склади знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників і

продають їх роздрібним підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти.

Діяльність посередників відрізняється від функцій оптових фірм:

- вони не беруть на себе право власності на товар;
- виконують обмежену кількість функцій.

Головна їхня функція — сприяння купівлі—продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду; основне завдання — знайти покупця і продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі—продажу та поставки.

При організації постачання слід враховувати і собівартість страв, що випускаються; придбання дорожчої сировини завжди має бути виправдане випуском продукції високої якості та попитом.

Деякі підприємства організують виробництво картопляної муки, квасу, патоки, цукатів та ін. за рахунок використання харчових відходів. В період дозрівання і збору плодів, овочів, грибів, ягід вони створюють запаси солоних, маринованих, сушених, квашених і консервованих продуктів, що дозволяє протягом всього року різноманітнити меню.

При постачанні через торгові організації підприємства ресторанного господарства своєчасно укладають договори. Кількість необхідних продовольчих товарів визначається на основі даних про їх фактичне використання за попередній період з урахуванням змін, передбачених товарообігом і виробничою програмою в запланованому періоді.

У всіх випадках при визначенні асортименту товарів враховують сезонність, особливості попиту і обслуговування споживачів.

Організація постачання. Вибір постачальника

На великих фірмах та підприємствах ресторанного господарства, незалежно від виду власності, створюються відділи постачання, на невеликих підприємствах призначається працівник, відповідальний за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи певні функції. При логічному підході до роботи підприємства служба постачання є елементом системи, яка забезпечує проходження матеріального потоку в ланцюзі постачання: виробництво — збут.

Логістика — це планування, організація і контроль всіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі сировини до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високого ступеня узгодженості дій з управління матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту є завданням логічної організації підприємства в цілому.

Для забезпечення підприємства продовольчими продуктами необхідно вирішити такі завдання:

- що закупити;

- скільки закупити;
- у кого закупити;
- на яких умовах закупити. Крім того, необхідно:
- укласти договір;
- проконтролювати його виконання;
- організувати доставку;
- організувати складування і зберігання.

На підприємствах ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється.

Цей перелік аналізується на підставі спеціальних критеріїв. Часто при виборі постачальників обмежуються ціною і якістю продукції, а також надійністю постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять наступні:

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- організацію управління якістю у постачальника;
- фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Кожне підприємство повинне підвищувати ефективність руху товару (рух матеріального потоку).

Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика

Рух товару — транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання.

Основні принципи руху товару:

- оптимальний ланцюг руху товару;
- ефективність використання транспортних засобів;
- ефективність використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Форми і способи руху товару.

Транспорт для постачання товару і вимоги до нього

Існує таке поняття, як складський ланцюг, тобто через скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживача. Наприклад: товар зі складу виробника транспортується на склади вихідних фірм, потім на торговельно-закупівельні фірми, а далі товар транспортується на склади торгових фірм та склади споживача.

При такій схемі товар проходить не менше чотири склади, що може призвести до погіршення якості товару. Така форма постачання називається складською. При ній забезпечується краща комплектність сировини та товарів.

Транзитна форма постачання передбачає прямі зв'язки постачальник— підприємство, минаючи проміжні оптові фірми.

Для швидкопсувних, а також великих за обсягом товарів (борошно, цукор, макаронні вироби і т. д.) використовується транзитна форма, для не швидкопсувних — складська, а в більшості випадків застосовується змішана форма постачання.

Доставка продуктів здійснюється централізованим і децентралізованим способами.

Централізована доставка товарів на підприємства здійснюється силами і засобами постачальників. При централізованій доставці підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт.

При децентралізованій доставці вивезення товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство, використовуючи власний транспорт.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів. При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними (маятниковими) маршрутами, а при централізованій — переважно кільцевими маршрутами, тобто на одній машині товар доставляється на декілька підприємств відповідно до графіка і розробленого маршруту. Для великих підприємств при цьому застосовуються маятникові рейси. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Важливу роль в просуванні товару виконує транспорт. Транспортні організації в процесі пересування товарів повинні забезпечити:

- збереження вантажу при транспортуванні;
- своєчасну доставку;
- дотримання правил завантаження і транспортування;
- ефективне використання транспортних засобів.

Для перевезення продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт, що має маркіровку «Продукти». Кузови таких машин зсередини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожну машину, призначену для перевезення продуктів, має бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно-епідеміологічної служби. Особливо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом і тим, що має камери охолодження.

Організація приймання продовольчих товарів.

Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства

Приймання товарів на підприємствах ресторанного господарства є важливою складовою технологічного процесу. Його проводять в два етапи (схема 2).

Продукти одержують відповідно до замовленої кількості і якості.

Перший етап — попередній. Приймання продукції по кількості проводиться за товарно-транспортними накладними, рахунками-фактурами, шляхом перерахування тарних місць, зважування і т. ін. Якщо товар надійшов у справній тарі, окрім перевірки ваги брутто підприємство має право зажадати розкриття тари і перевірки ваги нетто.

Другий етап — остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції — не пізніше 24 год. з моменту приймання товару. Одночасно перевіряється маса тари. За неможливості зважити продукцію без тари (солоні огірки, квашена капуста в бочках) маса нетто визначається як різниця між вагою брутто і тари. У разі розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформляються актом, який має бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) має бути маркувальний ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого терміну реалізації. При виявленні недостатці складається односторонній акт. Цей товар зберігається окремо викликається постачальник по швидкопсувних товарах негайно після виявлення недостатці. По інших — не пізніше 24 годин — не пізніше 24 годин. Постачальник по швидкопсувних товарах зобов'язаний з'явитися протягом чотирьох годин після виклику, по інших — не пізніше наступного дня. Після завершення остаточного приймання складається акт в трьох екземплярах.

Одночасно з прийманням товарів по кількості товар приймається також за якістю. Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів — 24 год., для нешвидкопсувних — 10 днів.

Приймання товарів за якістю проводиться за органолептичними показниками (за виглядом, кольором, запахом, смаком). При цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ. До транспортних документів додаються сертифікати, посвідчення якості, де вказується дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати (із зазначенням допустимих і фактичних рівнів важких металів).

Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» і санітарних норм та правил товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів. Забороняється приймати:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма та ветеринарного свідоцтва;
- сільськогосподарської птиці та яєць без ветеринарного свідоцтва, а також з неблагополучних по сальмонельозу господарств;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем;
- овочі і плоди з ознаками гниття;
- гриби солоні, мариновані, сушені без документа про якість;
- продукцію рослинництва без якісного посвідчення.

У разі виявлення невідповідності якості складається акт у присутності постачальника про кількість недоброякісної продукції.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництв по реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

Товарні запаси мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. Для підприємств ресторанного господарства рекомендуються такі норми товарних запасів за нормальних умов зберігання:

- нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) — 8— 10 днів;
- швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птиця та ін.)— 2— 5 днів;

запаси хліба, молока не повинні перевищувати одноденну реалізацію. Наднормативні запаси збільшують втрати при зберіганні, уповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, при цьому погіршуються умови зберігання.

Сезонне зниження цін має місце в період збору урожаю і дозволяє підприємству придбавати продукти за нижчими цінами і в більшій кількості, що сприяє кращому задоволенню попиту споживачів і збільшенню прибутку.

Постачальники прагнуть знайти партнерів по ресторанному бізнесу, через яких їхній товар виходить на споживача. Для цього вони беруть участь в різних заходах, організовуваних в ресторанах, кафе, барах, дегустаціях страв і напоїв. Для презентації нового товару фірми-постачальники організовують в ресторанах промоушен-акції. Такі заходи дають можливість працівникам ресторану і постійним споживачам і оцінити новий продукт, напій, а постачальнику — розширити ринок збуту нової продукції.

Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

Постачання устаткуванням, меблями, кухонним і столовим посудом, виробничим і торговим інвентарем, санспецодягом, столовою білизною є одним з найважливіших завдань будь-якого підприємства.

В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств ресторанного господарства матеріально-технічними засобами розпалося. Через відділи постачання або окремих відповідальних працівників рони самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого. Вона здійснюється за схемами 1, 2.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать:

- сервісне обслуговування устаткування;
- ціна устаткування;
- гарантійне обслуговування;
- терміни доставки устаткування і умови оплати.

Сервісне обслуговування — один з основних критеріїв, за яким ресторатор обирає постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а останній - на гарантійний і післягарантійний.

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

Післяпродажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

Післягарантійний сервіс здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

Ціна — це другий критерій, за яким ресторатор обирає постачальника устаткування. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

Третій критерій, — **це** гарантійне обслуговування устаткування. Ресторатор віддає перевагу фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт устаткування, наявність запасних частин і т. д.

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

Підприємство ресторанного господарства може безпосередньо укласти договір з виробниками або використати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; можна закупити товар у торговій і збутовій мережі; в багатьох містах створюються сервісні центри, які допомагають в постачанні столовими меблями, посудом, білизною, всім, що необхідно для організації обслуговування на високому рівні. Невеликі підприємства можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Фірми-постачальники беруть участь у професійних виставках, демонструючи свій товар і надаючи його учасникам конкурсу, організованого в рамках проведення виставки (устаткування, посуд, формений одяг, аксесуари, продукти, напої).

Ресторани і постачальники, проводячи спільні маркетингові та рекламні кампанії, використовують виготовлені на замовлення сувеніри і подарунки з фірмовим знаком (ручки, сірники, запальнички, проспекти, пакувальні

матеріали — сумки, пакети, рекламні ролики, відео-, аудіокасети), які реалізуватимуться або безкоштовно роздаватимуться на виставках, презентаціях, у вестибюлях ресторанів.

Більш ефективною і організованою є **ярмаркова форма закупівлі**. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонуваних постачальниками, переглянути демонстрацію моделей, модифікацій, перевірити їх у дії, отримати потрібну комерційну інформацію і консультацію; окрім того, швидшають терміни укладання договорів, оперативно розглядаються замовлення покупця на поставку товарів, знаходиться взаємовигідне рішення.

Аукціонна торгівля — спосіб реалізації товару, при якому продавець, бажаючи отримати максимальний прибуток, використовує конкуренцію декількох або багатьох покупців, присутніх при продажу. Товар переходить у власність того покупця, який запропонує найвищу ціну.

Фірми-постачальники надають ресторанам, барам товари виробничого призначення в кредит. Підприємства ресторанного господарства мають потребу, як правило, в довгострокових кредитах. Ці проблеми можуть бути вирішені за допомогою широкого застосування в світовій практиці лізингу як способу виробничого інвестування.

Лізинг — надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами, які виготовляють устаткування, транспортних засобів без передання права власності. Залежно від терміну оренди розрізняють три види лізингу: короткостроковий (на термін від години До місяця) — транспортні засоби, приміщення; середньостроковий — устаткування здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача устаткування в оренду на термін понад один рік.

Кількість матеріальних засобів розраховується на основі норм витрати, оснащення, експлуатаційних норм. Норми встановлюються для визначення потреби в предметах одноразового використання. Наприклад, одноразовий посуд та інші матеріали, повністю використані в процесі торгово-виробничої діяльності. **Норми оснащення** встановлюються для визначення потреби в предметах багаторазового використання.

Кількість необхідного устаткування для нових підприємств і переобладнаних при реконструкції визначається нормами оснащення торгово-технологічним та холодильним устаткуванням і розраховується за «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів ресторанного господарства» від 3 січня 2003 р., затвердженими наказом Міністерства економіки України № 2. Норми оснащення устаткуванням залежать від типу підприємства, його потужності. Потреба в столовому посуді, столових приборах, меблях і кухонному інвентарі розраховується за «Нормами оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем» від 9 лютого 1973 року, затвердженими Міністерством торгівлі СРСР від 1 січня 1987 року. Наприклад, в розділі «Норми оснащення фарфоро-фаянсовим, скляним і металевим посудом, столовими приборами» наводиться весь перелік асортименту посуду і приборів, який має бути на підприємствах залежно від

його типу, і для кожного виду посуду пропонується норма на одне посадочне місце. Щоб визначити потребу в столовому посуді і приборах, норму по кожному виду множать на кількість місць в торговому залі. Норми складені з розрахунки 3—3,5 комплекту на одне місце в залі, що передбачається як заповнення убутку при експлуатації.

Кількість і номенклатуру кухонного інвентаря визначають залежно від типу підприємства і кількості посадочних місць.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Якими є сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами підприємств ресторанного господарства?
2. Назвіть джерела постачання ресторанів продуктами.
3. Що таке логістика та її використання для організації постачання підприємств ресторанного бізнесу?
4. Які продукти забороняється приймати на підприємствах ресторанного господарства?
5. Як використовується лізинг на підприємствах ресторанного господарства?

РОЗДІЛ 4

ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА

Призначення, компонування складських приміщень.

Послідовність складських операцій

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску. Склади можуть розміщуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Великі фірми (акціонерні товариства), які поєднують кілька підприємств, як правило, мають центральні склади, звідки продукція надходить на склади підприємств ресторанного господарства, що входять до цих об'єднань. Такий склад може призначатися для зберігання товарів однієї фірми (склад індивідуального користування), а може на умовах лізингу здаватися в оренду фізичним чи юридичним особам (склад колективного користування). Склади можуть бути цеховими, при якому вони зазвичай і розміщуються (склади добового запасу продуктів, кондитерського цеху).

Сукупність робіт, виконуваних на різних складах, приблизно однакова.

Будь-який склад обробляє щонайменше три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній.

Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що надійшов. Вихідний потік обумовлює необхідність навантаження на транспорт або відпуску на виробництво, внутрішній — необхідність переміщення вантажу усередині складу.

У цілому комплекс складських операцій — це певна послідовність:

- розвантаження транспорту;
- приймання товарів;
- розміщення на зберігання;
- відпуск товарів з місць зберігання;
- внутрішньоскладське переміщення вантажів.

Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності. Розрахунок площі складських приміщень можна робити за нормою навантаження на 1 м² площі підлоги і коефіцієнтом використання її за формулою для спеціалізованого складу.

Норма завантаження (кг/м²) для окремих продуктів така: м'ясо, м'ясопродукти, риба — 150—200; напівфабрикати м'ясні і рибні — 100; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти — 200—250; напої, вино, пиво, вода, картопля — 400—500; зелень, фрукти, ягоди свіжі, цибуля — 250—300; коренеплоди, капуста свіжа, сухофрукти, макаронні і кондитерські вироби — 300; борошно, крупи, цукор — 500—600.

Норми встановлюють з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізико-хімічних властивостей продуктів.

Норма завантаження залежить від способу укладання. Укладання дозволяє більш раціонально використовувати площу і кубатуру складських приміщень. При визначенні площі обслуговування або коефіцієнта на проходи, проїзди і т. ін. враховують, що ширина транспортного повного) проходу або проїзду при використанні електро- чи автонавантажувача повинна бути достатньою для виконання маневрів при русі. Проходи між стелажми і штабелями при використанні візків передбачаються не менше 1—1,2 м і без візків 0,6—1 м.

За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Усе це необхідно враховувати, щоб запобігти забрудненню продуктів, їх псуванню і забезпечити в складах нормальну циркуляцію повітря. Підлога в складах і прилеглих до них

коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складів має забезпечити:

- повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на підприємствах обладнуються охолоджувальні камери. Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На невеликих підприємствах ресторанного господарства планується не менше двох камер: одна — загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання м'ясних, рибних напівфабрикатів, кисломолочної продукції, гастрономічних продуктів та ін.; інша — неохолоджувальна для нешвидкопсувних продуктів. На середніх підприємствах має бути не менше чотирьох камер: дві камери охолоджувальні (м'ясо-рибна, для молочних, жирових продуктів та ін.), камера для сухих продуктів і овочева. На великих підприємствах на 150 місць і більше передбачається роздільне зберігання м'яса, риби, молочних і гастрономічних продуктів. Якщо підприємство має ліцензію на реалізацію винно-горілчаних виробів, вони повинні зберігатися в окремій камері. На підприємствах передбачаються приміщення для зберігання білизни, інвентаря, тари. Для забезпечення нормальних умов роботи при прийманні товарів, оформленні транспортних і супровідних документів у кількох складських приміщеннях обладнується спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів.

Для зберігання напівфабрикатів і готових кулінарних виробів, які реалізуються іншим їдальням, кафе, закусочним на великих підприємствах, крім потужного холодильного господарства, створюють експедиції, до складу яких входять камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т. д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

На підприємствах середньої потужності продукцію власним підрозділам, буфетам відпускають безпосередньо з цехів, де вона виготовляється. Кількість складів та їх площі на доготовочних підприємствах значно скорочуються, тому що напівфабрикати надходять в основному відразу ж у виробництво.

Зазвичай склади розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді для їх організації використовують підвальні і напівпідвальні приміщення.

В одноповерховому приміщенні без підвалу овочевий (м'ясний) склад доцільно розташовувати поряд з овочевим (м'ясним) цехом, білизняну — поряд з гардеробною для персоналу і т. д. У багатоповерховому будинку сировинні склади розміщують під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомно-транспортними механізмами.

Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Завантажувальні майданчики розміщують з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту.

Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності підприємства, нормативів товарних запасів. До обладнання складських приміщень належать стелажі і підтоварники для розміщення і зберігання продуктів, у м'ясних камерах — підвісні гаки, ваговимірне, підйомно-транспортне і холодильне обладнання.

Складські приміщення мають бути оснащені необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску (рис. 1).

Це різний інвентар для зберігання і транспортування) продуктів, інвентар для розкриття тари, транспортні засоби для складських приміщень — вантажні візки і т. ін.

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4—2,8 м. Стіни і стеля складів повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу. Ширина дверей обирається залежно від характеру переміщуваних вантажів і використовуваних транспортних засобів. Пороги біля складських дверей не передбачені. Щоб не псувати стіни під час перевезення продуктів на вантажних візках, уздовж стін на відстані 15—20 см прикріплюють металеві обмежувачі.

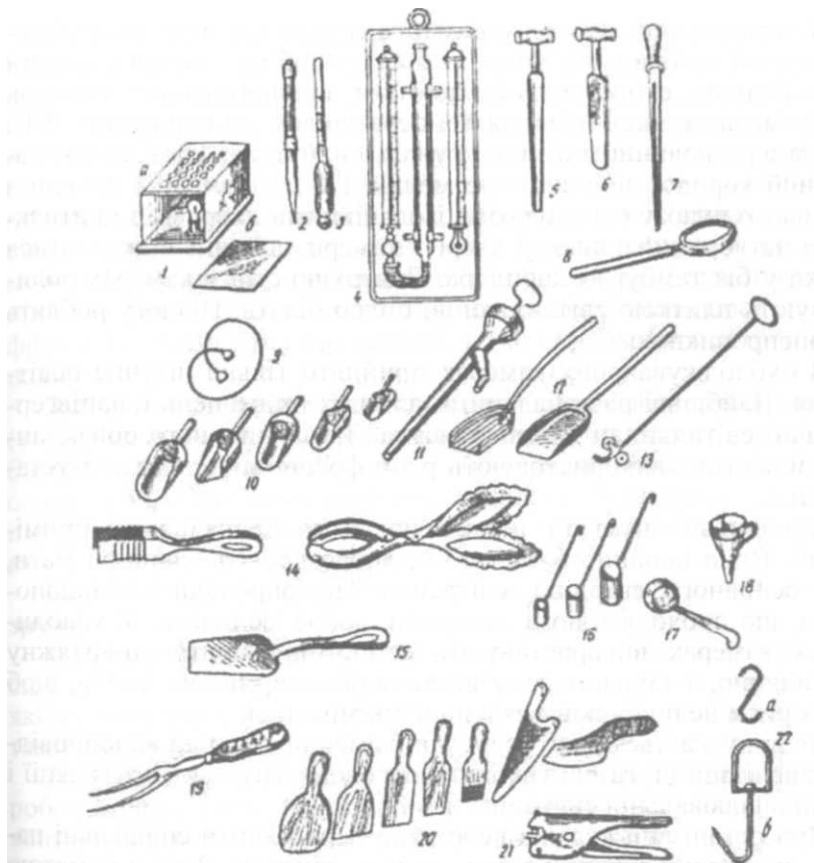


Рис. 1. Інструменти та інвентар, які використовуються в складах:

/ — овоскоп: а— знімна кришка з гніздами для яєць, б— молочне скло для перевірки пляшок з вином; 2 — термометр з металевим накінецьником; 3— ареометр; 4— психрометр; 5,6, 7— пробовідбірники для олії, сирів, борошна, круп; 8 — лупа; 9 — струна для різання масла; 10 — совки; //— насос для рослинної олії; 12— лопати дерев'яна і решітчаста для картоплі; 15 — пристрій для переміщення бочок; 14 — щипці кондитерські; 15— лопатка кондитерська; 16— молокоміри; 17— ложка для сметани; 18— лійка; 19— виделка для оселедців; 20— лопатки для сиру, топленого масла, ікри, повидла, для очищення бочок; 21 — пломбір; 22 — гаки для м'яса (гастрономічні): а — «вісімка», б — «вертлюг»

У неохолоджуваних приміщеннях використовують природне і штучне освітлення. Вікна розміщують уздовж стін, звернених на північ, краще на рівні 1,8—2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення. В устаткуванні охолоджувальних складських приміщень (камер) є свої особливості. Вони, як правило, об'єднуються у єдиний блок. Підлога, стіни, стеля ізолюються, за винятком перегородок між камерами, якщо різниця температур там не перевищує 4°C. Усі камери повинні мати вихід у тепловий шлюз (тамбур або загальний коридор шириною не менше 1,4 м). Камери і виходи з теплового шлюзу оснащуються ізоляційними дверима з притискними затворами, причому двері і камери повинні відкриватися тільки у бік тамбура і коридора. Поверхню стін у камерах облицьовують плиткою світлих тонів, стелю білять. Підлогу роблять водонепроникною.

В охолоджувальних камерах прийнято тільки штучне освітлення. Найбільш раціональними для цих приміщень є напівгерметичні світильники прямого світла. З холодильного обладнання найчастіше використовують різні фреонові холодильні установки.

Холодильні агрегати встановлюють у спеціальному приміщенні. Воно повинно бути сухим, добре провітрюваним і мати, крім основного, аварійне освітлення. Трубопроводи з холодоносіями, що проходять поза камерами, добре ізолюють. У холодильних камерах використовують самостійну приточно-втяжну вентиляцію, а також окрему вентиляцію для рибних камер, щоб запах риби не поширювався в інші приміщення.

Не допускається, щоб усередині камер проходили водопровідні, каналізаційні, газові труби, повітроводи загальної вентиляції і труби опалювальної системи.

При організації складів необхідно передбачити спеціальні панелі, що перешкоджають проникненню гризунів. З цією ж метою отвори повітроводів закривають металевою сіткою.

Пожежна сигналізація і протипожежне обслуговування складів є загальною для підприємства системою захисту від вогню. Для зв'язку складів з цехами і буфетами доцільно використовувати внутрішні телефони.

Усі склади обладнуються і пристосовуються для зберігання певних видів продуктів. У кожному створюють і постійно підтримують необхідні умови. Режим зберігання продуктів (температура, вологість повітря, кратність його

обміну, інтенсивність вентиляції), спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство повинні відповідати властивостям продуктів.

Крім вибору режиму зберігання, враховують і специфічні особливості кожного виду товару: гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогіркнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д. Щоб забезпечити якість продуктів, працівники складів зобов'язані враховувати ці фактори. Наприклад, при підвищеній вологості повітря сири будуть пліснявіти, а борошно, сіль і крупа — зволожуватися. При одночасному зберіганні хліба і цукру цукор відволожується, зниження вологості призводить до усихання м'ясних, рибних і деяких інших продуктів, а підвищення температури — до їх швидкого псування. Не можна допускати одночасного зберігання риби, оселедця та інших товарів, що мають сильний запах, з молочними продуктами, фруктами, чаєм, тому що останні легко сприймають сторонні запахи.

Залежно від призначення складів і правил зберігання товарів (у промисловій тарі, розпакованому вигляді, навалом і т. д.) підбирають необхідне складське обладнання. Місця зберігання оснащують стелажми, шафами, ящиками, бункерами, засіками, підтоварниками, вагами і т. ін. Кожній групі, виду і сорту продуктів слід відводити суворо визначене місце.

При розміщенні продуктів їх треба укладати так, щоб до них зручно було підійти.

Санітарними правилами забороняється одночасне зберігання сировини і готових виробів, доброякісних продуктів з товарами, якість яких викликає сумнів. Не можна зберігати разом з продуктами інвентар і тару.

Для підвищення продуктивності праці, скорочення потреби в робочій силі, полегшення роботи комірників і прискорення розвантаження і приймання, відпуску і навантаження продуктів використовують різні вантажно-розвантажувальні механізми: блоки, тельфери, лебідки, підйомники, похилі спуски, транспортери, монорейки, домкратні та інші візки, пересувні стелажі, трампліни До вагів, спеціальних конструкцій ящики і стелажі, електрокари, автонавантажувачі. При розміщенні складів у підвальних приміщеннях встановлюють ліфти, підйомники, лоткові спуски.

На складах необхідно підтримувати чистоту, регулярно прибирати приміщення і протирати стіни, мити підлогу і дезінфікувати обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень:

- для дотримання санітарних правил стіни в складських приміщеннях повинні бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер облицьовані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання;
- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення — 20 Вт на 1 м²;
- вентиляція в складських приміщеннях повинна бути природною і механічною (витяжною);

- підлога повинна забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;
- ширина коридорів складів— 1,3—1,8 м, при застосуванні візків — 2,7 м.

Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання

При зберіганні сировини і продуктів мають дотримуватися вимоги санітарних норм відповідно до СанПН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил несуть керівники підприємств, які виробляють і транспортують швидкопсувні продукти, підприємства ресторанного господарства і торгівлі. Контроль за дотриманням санітарних правил покладається на органи санепідслужби.

Велике значення має правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів, можливості застосування механізмів, забезпечення безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Для запобігання втрат і псування необхідно забезпечити в складських приміщеннях оптимальний режим зберігання товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей. Режим зберігання передбачає певну температуру, швидкість руху повітря, відносну вологість. Варто суворо слідкувати за дотриманням термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Так, крупнокускові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год. при температурі 2—6°C, порціонні без панірування напівфабрикати — 36 год.; порціонні паніровані напівфабрикати— 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені— 12 год.; риба всіх найменувань — 48 год. при температурі 0—2°C; риба заморожена — 24 год. при тій же температурі; молочнокисла продукція зберігається не більше 36 год. при температурі 2—6°C.

Існує кілька способів зберігання й укладання сировини та продуктів.

Планування приміщень для приймання і зберігання продуктів:
 1 — стрічковий транспортер; 2 — врізні ваги; 3 — вантажний візок; 4 — товарні ваги; 5 — колісний піддон; 6 — підтоварники; 7 — стелажі; 8 — мийна ванна

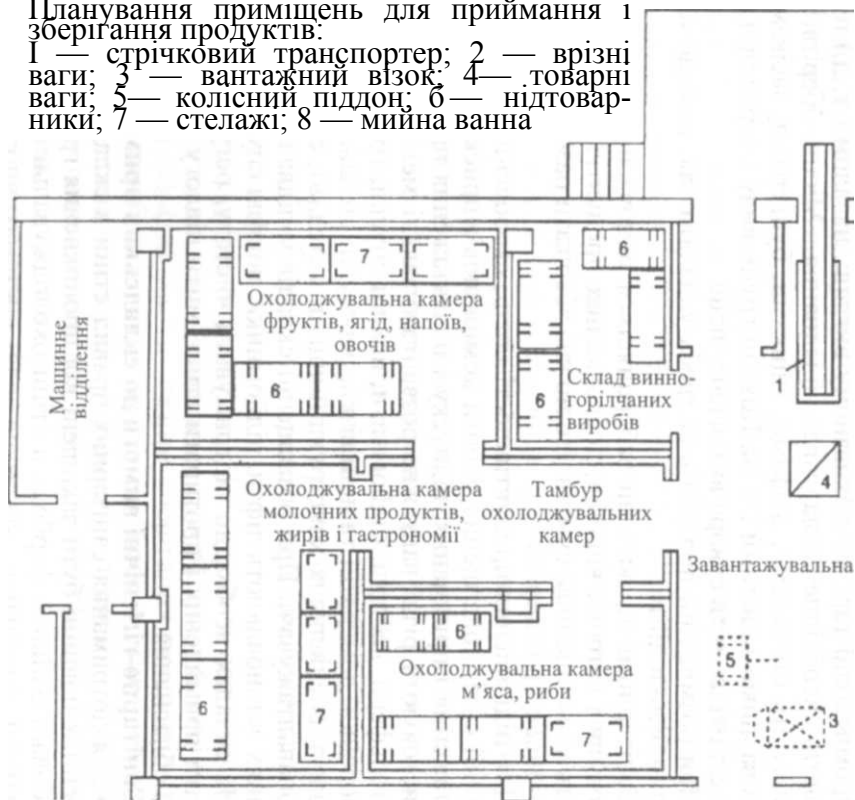


Рис. 2. Планування приміщень для приймання і зберігання продуктів

Стелажний — продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах; при цьому способі вона захищена від відсирівання, тому що здійснюється доступ повітря до нижніх шарів. Так зберігають масло, сир, хліб, вина в пляшках (у горизонтальному положенні для змочування пробок).

Штабельний — продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна складати в стійкий штабель висотою не більше 2 м; мішки з цукром та борошном укладають пліском, висотою не більше 6 мішків.

Ящиковий — у ящиках зберігають плоди, овочі, яйця та ін.

Насипний — продукти зберігають навалом — у засіках, ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10—20 см для вільного доступу повітря; так зберігають картоплю (висота не більше 1,5 м), коренеплоди (0,5 м), цибулю (0,3 м).

Підвісний — застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані, наприклад копченості, ковбасні вироби. М'ясо тушами, напівтушами, четвртинами зберігають підвісним способом на луджених гаках, без зіткнення туш одна з одною та зі стінами.

Для забезпечення правильного режиму зберігання забороняється тримати харчові продукти поза складськими приміщеннями (у коридорах, на розвантажувальному майданчику і т. ін.); готові вироби, гастрономічні продукти — одночасно з сирими; товари, що легко поглинають запахи (яйця, молочні продукти, хліб, чай і т. д.), — з гостропахнучими (риба, оселедець та ін.); продукти — з тарою, що звільнилася.

Порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів може призвести до товарних втрат. Вони поділяються на два види: нормовані і ненормовані.

Нормовані втрати перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізико-хімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Він збиток списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача. Розрахунки по природному збитку складає бухгалтерія і затверджує директор підприємства.

До ненормованих втрат належать бій, псування продуктів. Ці втрати виникають внаслідок незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також безгосподарності працівників. Втрати від бою і псування продуктів оформляються актом не пізніше наступного дня після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

Відпуск продуктів. Відпускають продукти за встановленим адміністрацією підприємства графіком. Підставою є вимога (заявка) завідувача виробництва. Ця вимога має бути затверджена директором підприємства. Перехідні залишки продуктів на кухні не повинні перевищувати півтораденну потребу.

Підставою для відпуску товарів у буфети є накладна, підписана директором і бухгалтером підприємства. Комірник повинен дотримуватися черговості

відпуску продуктів, тобто відпускати отримані продукти тільки після реалізації партії, яка надійшла раніше.

Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Матеріально відповідальні працівники при одержанні продуктів повинні переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. При виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, зобов'язані негайно сповістити про це адміністрацію підприємства.

При відпуску продуктів застосовують совки різної ємності, лопатки, щипці, виделки, ложки з нержавіючої сталі, ножі і дошки для нарізання продуктів.

Для скорочення втрат (природного збитку), пов'язаних зі зберіганням, перевезенням, переміщенням і відпуском продуктів, ліквідації їх псування працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складу (камери) режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої.

Для знезараження повітря в складських приміщеннях, а також поверхні продуктів, тари і складського обладнання на багатьох підприємствах встановлюють бактерицидні лампи і прилади, які відлякують гризунів. Це дозволяє забезпечити тривале зберігання високої якості продуктів і скоротити втрати.

Організація тарного господарства.

Призначення і класифікація тари.

Вимоги до тари

Тара — це товарна упаковка, яка застосовується під час перевезення і зберігання товарів. Вона призначена для забезпечення схоронності кількості та якості товарів, захищає їх від зовнішніх впливів, втрат і псування. Всі товари і продукти, що переробляються або реалізуються підприємствами ресторанного господарства, доставляються в тарі. Різні фізико-хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання різноманітних видів тари.

Класифікація тари здійснюється за чотирма основними ознаками:

- за видами матеріалу тара поділяється на дерев'яну, скляну, металеву, тканюву, картонно-паперову, пластмасову, різну;
- за ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам, — на жорстку, напівжорстку, м'яку;
- за ступенем спеціалізації — на універсальну і спеціалізовану; універсальна тара використовується для декількох видів товарів;
- за кратністю використання тара буває однооборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово). Багатооборотна тара у свою чергу поділяється на інвентарну, яка належить певному підприємству-постачальнику

і має його інвентарний номер, та тару спільного користування, що надходить від різних постачальників; застосування багатооборотної тари дозволяє значно скоротити кількість тари, що перебуває в обігу.

Нині все ширшого застосування набуває багатооборотна тара — тарообладнання, що являє собою як тару, так і обладнання. Це спеціальні конструкції, що виконують одночасно роль зовнішньої тари, транспортного засобу й обладнання складів. Найбільш розповсюджений на підприємствах ресторанного господарства уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. Ці ємності призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від заготівельних і промислових підприємств на підприємства ресторанного господарства, короткочасного зберігання, приготування і роздачі страв.

До тари висуваються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги.

Важливе значення має підвищення рівня уніфікації, удосконалення стандартів і технічних умов. До тари висуваються певні вимоги відповідно до ДСТУ. До технічних відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції. Екологічність тари — п нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища.

Тарооборот включає приймання, розкриття, зберігання і повернення.

Приймання тари. Тара, що надійшла з товаром, повинна бути прийнята з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами так само, як і товар. Приймання по кількості включає перевірку фактичної наявності тари і зіставлення його з даними супровідних документів. При прийманні тари необхідно звертати увагу на наявність сертифіката, а також правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т. д. Виявляють, наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам і даним супровідних документів.

При виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів варто призупинити приймання і скласти акт.

Якщо фактична кількість, якість, ціни і маркування тари, що надійшла, відповідають даним супровідних документів (товарно-транспортна накладна, рахунок-фактура), то матеріально відповідальна особа розписується в одержанні, ставиться штамп приймання і тара оприбутковується.

Розпечатування тари має здійснюватися спеціальними інструментами, щоб зберегти її якість.

Зберігається тара в спеціально відведених складах чи окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом. Тару, яка має специфічний запах, зберігають окремо. Мішки ретельно очищують від пилу, висушують і зберігають на стелажах у сухих приміщеннях.

Порядок повернення тари має бути передбачений у договорі постачання. Тара інвентарна багатооборотна, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, обумовленою у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не входить у вартість товару, має повернена постачальникові товару, але цей порядок необхідно передбачити в договорі.

Якщо вартість тари включена в ціну товару, вартість тари понад ціну товару не оплачується, при цьому вона підлягає поверненню тароремонтним підприємствам за договірними цінами як тароматеріал.

Якщо договором постачання передбачається, що вартість тари не включена в ціну товарів, тара оплачується товароодержувачем за договірними цінами понад вартість товару, і в договорах має бути передбачене повернення тари постачальнику в обов'язковому порядку за цінами надходження.

При зниженні якості тари, що повертається, товароодержувачем ціна приймається за нижчими цінами або він сплачує штраф. Всі запитання щодо оплати тари повинні обумовлюватися в договорах постачання.

Організація ваговимірювального господарства

На підприємствах ресторанного господарства застосовуються настільні і напольні ваги різних типів.

За принципом дії всі застосовувані в громадському харчуванні ваги відносяться до важільно-механічних. За видом покажчика маси їх поділяють на гирьові, шкальні, циферблатні, проекційні та електромеханічні. Останнім часом дуже поширеним є використання електронних вагів, як настільних так і напольних.

Гирьові ваги рівноплічні з відкритим і закритим механізмом (ВНО і ВНЗ) встановлюють на столі, нерівноплічні (РП-1, Г13М) — на підлозі (спеціально підготовленому майданчику), шкальні — на стійкій підставці. За необхідності їх можна пересувати.

У гирьових вагах показання маси визначають візуально, застосовуючи місцевий спосіб зняття показань.

Циферблатні ваги одночашкові лоткові (ВЦЛ) і двочашкові (ВНЦ-2, РН-10Ц13) встановлюють на столі. У межах циферблата (200 або 1000 г) продукти зважують без гир, понад шкалу циферблата до максимального навантаження — із застосуванням гир. Циферблатні платформенні ваги (РП-ВЦ24) встановлюють на підлозі. Вони мають візуальний відлік і дистанційно-документально реєструють показання на відстані 50 м. На дистанційній підсумовуючій машині друкується значення маси виска і сумарної маси.

Проекційні ваги оптичні настільні (ВО-ЗК1, ОР-10) мають шкалу, на якій відображається значення маси. Чим менший зазор, тим повільніше масло надходить з одного циліндра в інший. Заспокоювач коливань має бути відрегульований так, що після натискання на вантажоприймальний майданчик до кінця стрілка ненавантажених вагів буде повертатися в нульове положення після двох—трьох коливань. Гирьові напольні ваги встановлюють на міцному майданчику. Горизонтальність положення перевіряють за допомогою виска, закріпленого на колонці вагів. Рівновагу ненавантажених вагів перевіряють за положенням рухомого покажчика, регулюють його тарувальною гайкою і контргайкою, які знаходяться на малому плечі коромисла. Урівноважування вантажу здійснюється за допомогою гир з радіальним отвором, які містяться на гиротримачі, і пересувної гирі, розміщеної на відліковій шкалі.

Для урівноважування вантажу на настільних звичайних, закритих і циферблатних вагах застосовують чавунні або сталеві гирі загального призначення масою від 1 до 500 і від 1 до 10 кг. Для урівноважування вантажів на гирьових напольних (сотенних) вагах застосовують чавунні гирі умовною масою від 10 до 500 кг (дійсна їхня маса в 100 разів менша).

Вони повинні відповідати таким технічним вимогам:

- забезпечувати точність показань, показувати масу товару з відхиленням у межах допустимої похибки;
- бути достатньо чутливими, реагувати на значні зміни навантаження (гиря-допуск);
- мати сталість показань, давати однакові показання при багаторазовому зважуванні того самого вантажу (рівного $1/10$ вантажопідйомності вагів), що знаходиться на вантажоприймальному майданчику в різних положеннях; похибка при цьому не повинна перевищувати допустиму;
- бути стійкими, повертатися до стану рівноваги після зняття навантаження;
- мати достатню вантажопідйомність, тобто найбільше і найменше навантаження, що вказується на циферблаті або коромислі вагів, має відповідати величині висків.

Відповідність вагів технічним вимогам перевіряють у такі терміни: первинна перевірка здійснюється при випуску вагів із заводу, періодична — не рідше одного разу на рік, позачергова — при пошкодженні клейма, інспекційна — при метрологічній ревізії на підприємстві, відомча — не частіше одного разу в три місяці.

Результати перевірки оформляють нанесенням відбитка клейма на вагах і гирях і відміткою в спеціальному журналі та паспорті.

На підприємствах ресторанного господарства нагляд і контроль за ваговимірвальним обладнанням здійснюють спеціально призначені працівники (завідувач виробництва, заступник директора підприємства).

Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

Успішна робота ресторану, кафе, бару багато в чому залежить від використання сучасних контрольно-касових машин.

На підприємствах ресторанного господарства касові машини виконують фіскальні функції, будучи основним інструментом для розрахунків зі споживачами, а для податкових органів — показником контролю за дотриманням правильності сплати податків підприємством.

Українське законодавство передбачає використання машин, включених до Державного реєстру реєстраторів розрахункових операцій. Придбана касова машина обов'язково ставиться на облік і обслуговування в Центрі технічного обслуговування (ЦТО). Для подальшого контролю на касову машину наклеюється голограма.

За існуючою класифікацією контрольно-касові машини, які використовуються в ресторанах, поділяють на три групи:

- пасивні;
- фіскальні реєстратори;
- активні.

Пасивні касові машини дозволяють здійснювати вартісний облік продажів і пробивати чеки.

Касові машини цієї групи прості в експлуатації і використовуються на невеликих підприємствах.

До пасивних машин належать також автономні (портативні) каси, які працюють без підключення до електромережі, що дозволяє використовувати їх поза рестораном (у місцях масового відпочинку, роздрібна мережа та ін.).

В умовах автоматизації виробничої і торговельної діяльності великих ресторанів доцільно використовувати комп'ютерно-касову мережу (ККМ), що об'єднує комп'ютер і касові машини.

Керівнику ресторану для прийняття правильного управлінського рішення необхідно мати оперативну інформацію про наступне:

- рух сировини і товарів на складі;
- надходження напівфабрикатів;
- розрахунки з постачальниками;
- випуск продукції в цехах та її реалізацію в залах. Вирішенню цих завдань відповідають фіскальні реєстратори.

Це касові машини, здатні працювати тільки в складі комп'ютерно-касової системи, одержуючи інформацію через канали зв'язку. Якщо пасивні й активні контрольно-касові машини можуть функціонувати в автономному режимі, то фіскальні реєстратори потребують обов'язкового підключення до комп'ютера. Вибір типу касової машини впливає на багато параметрів системи автоматизованого управління: функціональність, надійність, вартість та ін.

Максимальною функціональністю і надійністю володіють активні контрольно-касові машини. Вони мають можливість не тільки функціонувати в комп'ютерно-касовій системі, але й управляти нею. До активної системи контрольно-касових машин відносяться Р08-термінали, які мають можливості введення, виведення, збереження й опрацювання інформації.

В сучасних ресторанах широко застосовуються автоматизовані системи управління на базі Р08-терміналів, що дозволяють контролювати обсяг продажів, реалізацію популярних страв і напоїв, наявність залишків продуктів

на складі, звіти різних підрозділів підприємства і роботу персоналу, здійснювати аналітичний облік і прогнозування.

У невеликих ресторанах встановлюють один касовий апарат. Працювати на ньому може один касир, який пробиває замовлення офіціантів або бармена. У середніх встановлюють не менше одного стаціонарного терміналу на 4—5 офіціантів, а у великих доцільно мати одну контрольню-касову машину і необхідну кількість терміналів, за допомогою яких офіціанти оформляють попередні замовлення і відправляють їх на виробництво й у сервіс-бар. Розрахунки зі споживачами здійснюються через касу.

Існує три основні модифікації офіціантських терміналів: стаціонарний з клавіатурним введенням (рис. 3а), стаціонарний з сенсорним введенням (рис. 3б), електронний блок замовлень, який дозволяє формувати замовлення безпосередньо біля столика замовника та у барі.

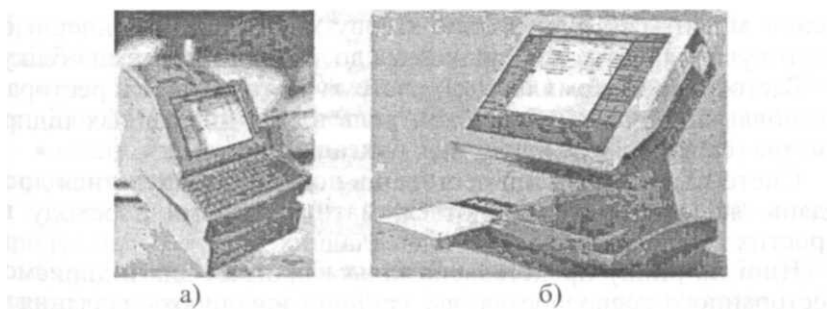


Рис. 3. Модифікації офіціантських терміналів:

а) стаціонарний з клавіатурним вводом; б) стаціонарний з сенсорним вводом

Розрахунок з клієнтами у ресторанах здійснюється, як правило, через касирів, а не через офіціантів. Поділ функцій обслуговування офіціантами, а розрахунків через касира дозволяє посилити контроль за роботою персоналу.

У ресторанах і кафе поряд з торговельним залом автоматизації підлягають такі структурні підрозділи: складські, кухня, бухгалтерія, а також працівники системи обліку і управління (калькулятори, менеджери, оператор системи автоматизованого управління САУ).

У невеликих ресторанах функції калькулятора, бухгалтера та оператора САУ може виконувати одна людина, а у великих — кілька операторів, здійснюючи введення інформації по складу, техніко-технологічних і калькуляційних картах.

Комплекс автоматизованого управління залу ресторану і касових машин називається фронт-офісом залу. Комплекс передбачає наявність автоматизованих робочих місць офіціантів, барменів, касирів, менеджера. Інформація про роботу надходить до загальної системи. Системи автоматизації залу ресторану поділяють на три види:

- повна автоматизація;
- автоматизація на базі пасивних контрольно-касових машин;
- на базі фіскальних реєстраторів.

При повній автоматизації ресторану система автоматизації залу пов'язана з обліковою системою «бек-офіс». Разом вони забезпечують комплексну автоматизацію підприємства харчування. При внесенні страв у замовлення робиться автоматична роздруковка його на кухні та у сервіс-барі, а при закритті замовлення здійснюється друк фіскального чека на касовій машині.

Автоматизація ресторану на базі пасивних контрольно-касових машин передбачає роботу із замовленнями споживачів без негайного внесення в систему обліку замовлених страв. Замовлення вноситься в контрольно-касову машину по закінченні обслуговування, потім дані надходять до загальної системи обліку.

Застосування комплексної системи автоматизації ресторану дозволяє поліпшити облік і контроль в усіх підрозділах підприємства (склад, виробництво, зал, бухгалтерія та ін.).

Системи автоматизації ресторанів повинні адаптуватися до завдань, які постійно змінюються, мати механізми переходу від простих версій програм до більш складних.

Нині на ринку представлено кілька програм для підприємств ресторанного господарства, які успішно виконують завдання по реалізації роботи ресторану, кафе або бару на кожній ділянці, які пропонують різні системи організації бізнес-схеми управління ними. У системі ресторанного бізнесу прийнято виділяти дві частини — управління залом і управління складом.

Основні принципи роботи системи управління залом, призначеної для чіткої організації взаємодії підрозділів, які обслуговують споживачів (зал, кухня, сервіс-бар і т. д.), можна проілюструвати так:

1. Прийом замовлення у споживача;
2. Формування замовлення на касовому терміналі;

3. Передача замовлення на приготування страв і напоїв на принтери виробництва і сервіс-бару;
4. Оцінка готовності страв на виробництві та одержання їх офіціантом;
5. Закриття замовлення (пробивання чеків на касовій машині);
6. Передача чека і рахунка споживачеві, одержання грошей.

Така система сприяє:

- поліпшенню роботи персоналу;
- економії часу за рахунок автоматизації процесу обміну даними між підрозділами;
- зводить до мінімуму імовірність помилок при роботі персоналу;
- стає можливим жорстко контролювати роботу підрозділів за допомогою даних, що надаються у звітах: звіт про продаж виробів кухні, звіт по виторгу, звіт по всіх діях користувачів системи, аналітичні звіти по кращих продавцях, стравах, столах.

Інтегрована дисконтно-кредитна система дозволяє ввести гнучку систему знижок для кожного споживача.

Вона дозволяє не тільки створити жорсткі схеми послідовності дій працівників ресторану, а й оперативно змінювати їх відповідно до вимог керівництва.

Друга складова комплексу управління рестораном— програма руху товарів на складі. Для чіткого розуміння успішності роботи необхідно відслідковувати не тільки прибуток, а й збитки. Програма призначена для організації роботи внутрішніх підрозділів підприємства і дозволяє контролювати такі дії:

- увесь шлях руху продуктів — від надходження, приготування напівфабрикатів, готових страв до продажу їх споживачам;
- стан будь-якого підрозділу, наявність продуктів на складі, у виробничих цехах;
- своєчасна інформація про необхідність поповнення запасів продуктів.

Система дозволяє в будь-який момент мати докладну інформацію про наявність у кожному з підрозділів того чи іншого продукту або готової страви. Грамотне використання такої системи дозволяє налагодити організацію роботи так, щоб уникнути прорахунків і помилок при замовленні продуктів, довідатися про наявність продуктів на складі, на підставі повідомлень комп'ютера уникнути помилок у цінах і асортиментному переліку, комплексно підійти до аналізу закупівель. Така система є банком даних, на підставі яких керівник може чітко зрозуміти, в якому стані у нього кожна точка обліку і чому.

Комп'ютерні системи в ресторані використовуються для таких цілей:

1. Облік продажу готових страв, контроль з діями персоналу.
2. Калькуляція страв, розрахунок залишків на складах ресторану.
3. Бухгалтерія.
4. Планування закупівель, контроль відхилень.
5. Безпечне і надійне зберігання даних.
6. Управління світловими та іншими електричними приладами.

Робота на касовій програмі для ресторану здійснюється в такий спосіб: офіціант на касовому терміналі формує замовлення для споживача, вводить через клавіатуру або сенсорний екран замовлені страви. На принтерах, встановлених на виробництві й у сервіс-барі, автоматично друкується чек із зазначенням номера столу і прізвища офіціанта, що передав замовлення. По цьому чеку офіціант отримує страву з кухні і продукцію із сервіс-бару. Отже, обмежується незадокументоване одержання страв і збільшується швидкість обслуговування.

Одночасно на одному терміналі може працювати кілька офіціантів. Для розрахунку зі споживачами офіціант друкує рахунок. Якщо у споживача є дисконтна або розрахункова карта, офіціант реєструє її, споживачеві автоматично надається знижка. Касир приймає гроші від офіціанта і видає фіскальний чек.

Менеджер ресторану має можливість спостерігати за всіма замовленнями. Звичайно тільки менеджер підтверджує відмову, повернення, дає знижки.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Призначення, компонування складських приміщень.
2. Послідовність складських операцій.
3. Призначення і класифікація тари.
4. Склад складських приміщень.
5. Як організують застосування автоматизованих систем обліку виробництва і реалізації продукції на підприємствах ресторанного господарства?

РОЗДІЛ 5

СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

Виробнича інфраструктура.

Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень

На кожному підприємстві відповідно до технологічного процесу випуску продукції організуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, зв'язків.

На кожному підприємстві виділяють дві найбільш важливі складові частини: основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

Виробництва — це більш крупні порівняно з цехами підрозділи, які створюються на великих підприємствах, де необхідно об'єднати кілька однорідних або взаємозалежних цехів.

У свою чергу основне і допоміжне виробництва поділяються на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

Цех — відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.

Виробнича ділянка — частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

Відділення — виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах. Наприклад, у гарячому цеху можуть створюватися супове і соусне відділення.

Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

Робоче місце — частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і безцеховою.

Цехова структура організовується на підприємствах, які працюють на сировині, з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясо рибний, овочевий), доготовочні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, організовується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені.

Безцехова структура виробництва організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних та ін.).

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до них визначаються відповідними СНІПами. У них виділяються такі основні групи приміщень:

- складська група для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджувальних камерах і неохолоджувальних складах з відповідними режимами зберігання;
- виробнича група для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготовочні) цехи, спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка);
- торговельна група для реалізації готової продукції й організації її споживання (торговельні зали з роздавальними та буфетами, магазини кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами та ін.);
- адміністративно-побутова група для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душами і санвузлами).

Всі групи приміщень пов'язані між собою:

- розміщення основних груп приміщень має забезпечити най-коротші зв'язки між ними без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;
- варто прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;
- компонування всіх груп приміщень повинні задовольняти вимогам СНіПів, санітарним і протипожежним правилам;
- усі виробничі і складські приміщення повинні бути непрохідними, вхід до виробничих і побутових приміщень — з боку господарського двору, а в торговельні приміщення — з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;
- компонування торговельних приміщень здійснюється по ходу руху відвідувачів; передбачаються можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

Основні вимоги до створення оптимальних умов праці

Для успішного виконання виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства необхідно:

- вибрати раціональну структуру виробництва;
- виробничі приміщення повинні розміщуватися по ходу технологічного процесу, щоб уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготівельні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок із доготівельними цехами;
- забезпечити потоковість виробництва і послідовність здійснення технологічних процесів;
- правильно розмістити обладнання;
- забезпечити робочі місця необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами;
- створити оптимальні умови для роботи.

Виробничі приміщення мають розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються Будівельними нормами і правилами проектування залежно від типу і потужності підприємства.

Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Площа складається з корисної, зайнятої під різне технологічне обладнання, а також площі проходів.

Площа виробничих приміщень розраховується за формулою:

Для розрахунків прийняті такі коефіцієнти використання площі: для гарячого цеху— 0,25—0,3;

для холодного— 0,35— 0,4;

для заготівельних цехів — 0,35.

Розрахунок виробничих приміщень за нормою площі на одного працюючого здійснюється за формулою: Прийняті норми площі, м²: для гарячого цеху— 7—10; холодного — 6—8; для заготівельних цехів — 4—6.

Висота виробничих приміщень повинна складати не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги облицьовують керамічною плиткою, решта покривається світлою клейовою фарбою.

У сучасних приміщеннях стіни облицьовуються світлою керамічною плиткою на всю висоту, що поліпшує умови санітарної обробки.

Підлога повинна бути водонепроникною, мати невеликий ухил до трапу. Вона покривається метлахською плиткою або іншим штучним матеріалом, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться: температура, вологість, швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє стільки теплової енергії, що може викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах 16—18°C, у гарячому і кондитерському— 23—25°C. Відносна вологість повітря складає— 60—70%.

Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно-витяжної вентиляції. Витяжка повинна бути більшою від притоку повітря. У гарячих цехах, крім загальної вентиляції, використовують місцеву, над секційно-модульованим обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармита-ми) влаштовують вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні кондиційні установки.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць. У цехах обов'язково має бути природне освітлення, коефіцієнт якого (відношення площі вікон до площі підлоги) повинен бути не менше 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон — не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м² площі цеху має припадати 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних — ванн, електрокип'ятильників, котлів.

Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ванн, котлів для приготування страв.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60—75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

Вимоги до організації робочих місць

Ефективна організація виробництва передбачає в першу чергу раціональну організацію робочих місць.

Робочим місцем називається ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці.

Бажаним є зручний зв'язок між робочими місцями, що прискорює просування напівфабрикатів і готової продукції. Виходячи з конкретних особливостей цехів, при розміщенні робочих місць використовують лінійне, рівнобіжне, Г- і П-подібне, а також кругове розміщення.

Інструменти й інвентар, а також сировина і напівфабрикати розташовують на робочих місцях у суворо визначеному порядку.

Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції — справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря, порівняно рідко використовуване — на віддаленій ділянці робочого місця. Зберігання інвентаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвентаря та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля

РЕКОМЕНДОВАНА ВИСОТА ВИРОБНИЧИХ СТОЛІВ І РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ ОБЛАДНАННЯ

Виробничі столи,
Обладнання і робоче положення Висота, при зрості людини, мм
Низькому середньому високому Виробничі столи при роботі сидячи 700 725 750 Робоча
поверхня обладнання: при роботі сидячи 800 825 850 при роботі стоячи 1000 1050 1100

столів чи над ними.

Велика увага приділяється розміру виробничих столів і допоміжним пристроям — полицям, стендам, стелажам. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Так, висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20—25 см. При роботі

на вищому столі лікті будуть віддалені від корпусу, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. Навпаки, якщо стіл занадто низький, доведеться нахилитися, що швидко стомлює працівника. Біля столів, ванн встановлюють дерев'яні підніжні решітки, висоту яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9—10 см.

При влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу необхідно враховувати, що найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому буде потрібно. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. Їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвентаря.

При визначенні ширини і довжини (фронт) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70—80 см, а довжина (фронт) — 100—120 см. За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д. Джерела світла розташовують спереду або зліва від працівника. У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна. Кут ефективної видимості не повинен перевищувати 30° . У середньому для людини він складає 120° , тому довжина виробничого столу не перевищує 1,5 м. Кут миттєвої видимості предмета складає 18° . У цьому секторі огляду розміщується те, що працівник має побачити миттєво.

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті. Рекомендується дотримуватися таких допустимих відстаней при розміщенні обладнання (у м):

- між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і
 - довжині ліній до 3 м 1,2
 - понад 3 м 1,5
- між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання — 0,1—0,2
- між стіною і механічним обладнанням — 0,2—0,4
- між стіною і тепловим обладнанням — 0,4
- між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною — 1,5
- між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання — 1,5

- між робочими фронтами секцій варочних коштів — 2,0
- між електричними коштами, виставленими водну лінію — 0,75
- між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло — 1,5
- між стіною і робочим місцем чистильниці овочів в овочевому цеху — 0,8.

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентаря і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до

Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства, затверджених Міністерством торгівлі СРСР від 01.01.87 р., залежно від типу і потужності підприємства. До виробничого інвентаря висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

Необхідно домагатися зменшення шуму на робочих місцях, що зменшує стомлюваність працівників. Для покращення умов праці широко використовують місцеву вентиляцію, витяжні шафи, зонти (місцевий відсос), що вловлюють випари, газу, чад, дим на місці проведення робіт, не допускаючи їх поширення.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери і т. ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків. Допомогти в цьому можуть захисні екрани, огороження, запобіжні пристрої і попереджувальна сигналізація.

Доцільніше використовувати на робочих місцях висувні, відкидні або переносні стільці, причому краще стільці з сидінням, регульованим по висоті, і спеціальною спинкою та підлокітниками.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними.

Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати обов'язки кожного, — це унеможливило знеосіблення на виробництві і підвищує відповідальність.

На великих підприємствах з цеховим розподілом бригади комплектують по цехах, у середніх і дрібних — у цілому по виробництву. До складу бригад входять працівники різної кваліфікації. Зрозуміло, що в таких умовах важливе значення має поєднання професій, яке забезпечує найбільш повне використання робочого часу кухарів. Якщо підприємство працює в дві зміни, працівникам, менше завантаженим у вечірні години, можна доручити заготівлю продуктів і напівфабрикатів на наступний день. Без шкоди для якості готової продукції напередодні можуть бути організовані за відповідних умов зберігання такі операції: обвалювання, розбирання і зачищення м'яса; холодна обробка птиці; очищення риби; нарізка м'ясних напівфабрикатів; очищення картоплі та овочів; перебирання круп, макаронних виробів і просівання борошна; варіння м'ясного, рибного і грибного бульйонів; пасерування овочів; тушкування капусти для других страв і гарнірів; обжарювання яловичини, баранини, свинини великим шматком і деякі інші процеси та операції.

РОЗДІЛ 6

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ

Організація обробки овочів

Виробництво овочевих напівфабрикатів (в основному це картопля і коренеплоди) для централізованого постачання підприємств ресторанного господарства організовується в цехах при великих овочевих базах або складах, в овочевих цехах на комбінатах напівфабрикатів та в їдальнях-заготовочних.

Процес обробки картоплі і коренеплодів складається з таких операцій: сортування за якістю і розмірами, миття, очищення, доочищення, сульфітації (картоплі), промивання, нарізання. Нарізання роблять на доготовочних підприємствах. Процес обробки інших видів овочів здійснюється в основному вручну. Операції з обробки цибульних і капустяних овочів зводяться до очищення, промивання і нарізання. Помідори, огірки, редиска, баклажани, салати і зелень спочатку перебирають, а потім очищують, промивають і нарізають.

Технологічні процеси обробки картоплі, коренеплодів та овочів інших видів потребують застосування в овочевих цехах різного обладнання. На великих підприємствах, де переробляється багато овочів, організуються окремі лінії обробки овочів.

Механізація сортування за розміром здійснюється в сортувальних (калібрувальних) машинах. Для миття картоплі і коренеплодів застосовуються мийні або мийно-очисні машини. Невеликі підприємства ресторанного господарства використовують картопличистки з гладеньким диском. Вони мають невеликі розміри і достатню продуктивність.

Очищення картоплі і коренеплодів від шкірки поділяється на дві операції: перше (попереднє) очищення здійснюється за допомогою спеціальних машин і апаратів, друге (остаточне або доочистка) — вручну.

Попереднє (машинне) очищення здійснюється двома способами: механічним і термічним. Механічний спосіб — це зрізання шкірки за допомогою застосування картопличисток переривної (невеликої потужності) або безперервної дії. Машини безперервної дії встановлюються у великих цехах при організації потокових ліній обробки картоплі та коренеплодів.

Термічне очищення картоплі здійснюється вогневим і паровим способом. При першому способі картоплю чистять у печі, в якій підтримується температура 1200°C за допомогою газового або рідкого палива. Шкірка картоплі та інших овочів (коренеплодів, ріпчастої цибулі) протягом 0,5—2 с згоряє. Картопля після виходу з печі промивається водою і йде на доочистку. При другому способі вона пропарюється паром високого тиску, після чого шкірка розм'якшується і потім знімається сильним струменем холодної води. Картопля йде на доочистку.

Термічне очищення має кілька переваг: картопля не так швидко темніє, краще очищується, тому скорочується час, необхідний для ручної доочистки. При термічному очищенні менше відходів, ніж при механічному (на 3—7%).

Після механічного очищення на картоплі залишаються вічка і шкірка в заглибленнях, які очищуються вручну. У великих цехах для цього встановлюють конвеєр, уздовж якого з двох боків організують робочі місця. Довжина конвеєра визначається з розрахунку 70—80 см на робоче місце. На невеликих підприємствах доочистку картоплі роблять корінщиці на спеціальних столах. Стіл має два отвори: один — для відходів (над ним корінщиці обробляють овочі), другий — для очищених овочів, які по трубі або жолобу надходять у тару, що стоїть під столом. Робітниця робить мінімальну кількість рухів.

За відсутності спеціального столу робоче місце корінщиці організується в такий спосіб: зліва на підставці встановлюють тару з неочищеними овочами, перед робітницею на підставці ставлять тару для відходів, а справа — тару для очищених овочів.

Для ручної доочистки овочів і картоплі використовують спеціальні ножі. Форма і якість їх мають велике значення для продуктивності праці і скорочення відходів. Найбільш досконалими вважаються такі ножі: з коротким лезом довжиною 6—7 см і шириною 2—2,5 см, зі скошеним кінцем; жолобковий з гострим кінцем і виступом посередині; ніж-шкребок — короткий, широкий, жолобкової форми з округлозрізаним гострим кінцем. При роботі жолобковим ножом виходить найменше відходів.

Далі очищена картопля й овочі надходять в експедицію для відправки. Для цього овочі укладають в спеціальну тару, причому в сертифікаті вказується якість і час відправлення напівфабрикатів.

На підприємствах, які працюють на овочевих напівфабрикатах, організують цех з обробки зелені, у цьому обробляють салатно-шпинатні овочі, зелену цибулю, свіжі огірки, помідори, кабачки, перець, баклажани та ін.

Для перебирання зелені, очищення кабачків і перцю можна використовувати стіл з отворами для відходів і напівфабрикатів такої ж конструкції, як і для доочистки картоплі, а для очищення хрону, зеленої цибулі, часнику — стіл з отворами і витяжним пристроєм.

Нарізають овочі в цехах, де здійснюється їх теплова обробка. Форма нарізки може бути різною залежно від страви. Від форми залежать зовнішній вигляд страви, рівномірність теплової обробки, а в деяких випадках і його назва.

Нарізка здійснюється машинним і ручним способами. При машинному використовуються овочерізки, які нарізають картоплю й овочі у вигляді соломки, брусочків, скибочок. Фігурну нарізку здійснюють ручним способом, вручну — за допомогою малого і середнього ножів «кухарської трійки», карбовочних ножів, виїмок та інших пристроїв.

Капусту, огірки, кабачки обробляють в основному вручну. Для видалення качана з капусти можна використовувати пристрої, що являють собою сталеву трубку.

При ручному нарізанні і шинкуванні овочів використовують обробні дошки з дерева твердих порід (берези, дуба, клена), які кладуть на кришку робочого столу. На робочому місці справа розміщують інструменти, зліва — сировину.

Для прискорення ручного нарізання овочів застосовують шинкувальну дошку, яку можна встановити на будь-якому столі. При цьому над вирізаною частиною дошки прикріплюють ножі. Між рамками по направляючих вільно рухається лоток, у який завантажують овочі. При переробці великої кількості цибулі застосовують витяжну шафу. Якщо її немає, робоче місце організують поблизу витяжної вентиляції.

Очищені коренеплоди, ріпчасту цибулю і капусту накривають вологою тканиною, щоб запобігти забрудненню і висиханню. Очищену картоплю зберігають у воді, але не більше 4-х годин, щоб не почався процес бродіння крохмалю.

Овочеві напівфабрикати зберігають і доставляють у гарячий цех в спеціальній тарі. За її відсутності — зберігають у ваннах.

Розміщення обладнання. Раціональне розміщення обладнання забезпечує чітку організацію технологічного процесу в цеху і сприяє підвищенню продуктивності праці. При цьому враховують обсяг роботи, кількість одночасно зайнятих працівників, конфігурацію приміщення.

Для великих цехів найбільш зручною є потокова організація виробництва, тобто безперервна обробка великої кількості сировини. При цьому можлива одночасна (паралельна) обробка сировини, яка виконується на всіх робочих місцях у певному темпі. Потокова організація виробництва дозволяє прискорити обробку сировини і збільшити випуск продукції, найбільш повно використовувати виробничі площі. Крім того, вона спрощує контроль за технологічним процесом.

Основною умовою для організації поточкових ліній є синхронізація всіх операцій. Необхідно зробити розрахунок потужності лінії, кількості обладнання і працівників, необхідних для виконання роботи. В основу розрахунку поточної лінії може бути покладений заданий випуск продукції або потужність основного обладнання. З урахуванням обсягу продукції, призначеної до випуску, підбираються обладнання відповідної потужності, робоча сила, транспортуючі пристрої. Якщо в основу розрахунку покладене наявне обладнання, то всі інші елементи лінії розраховуються на його продуктивність.

При розміщенні обладнання необхідно передбачити зручності для його обслуговування і ремонту, площу для зберігання запасу продукції та резервну площу. Планування поточної лінії залежить від конкретних особливостей цеху (розмірів, конфігурації), виду продукції характеру транспортних засобів і обладнання. При розміщенні обладнання та організації робочих місць необхідно передбачити заходи з охорони праці та техніки безпеки.

Потокове виробництво потребує обов'язкового безперервного спостереження, щоб за необхідності забезпечити негайне усунення неполадок. Для безперебійної роботи поточної лінії велике значення має також оволодіння працівниками суміжних професій, щоб у разі потреби вони могли замінити один одного.

Для виробництва овочевих напівфабрикатів цехи оснащуються потоково-механізованими лініями, які мають у своєму складі такі ділянки: розфасовка картоплі та овочів у пакети; виробництво очищеної картоплі; приготування картопляних і овочевих котлет; смаженої картоплі; гарнірної картоплі; приготування салатів, вінегретів та ін.

Спеціалізовані цехи з розширеним асортиментом напівфабрикатів розміщуються при плодоовочевих базах і овочесховищах і призначені для постачання підприємств ресторанного господарства і роздрібної торгівлі. Вони мають кілька технологічних ліній.

Підприємства ресторанного господарства, які працюють на сировині, організовують свій овочевий цех, оснащений необхідним обладнанням та інвентарем.

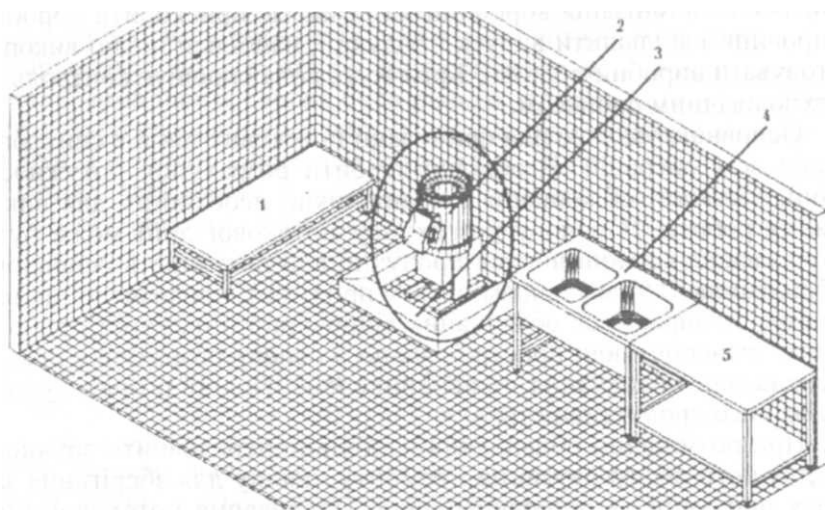


Рис. 5. Ділянка для очищення картоплі в овочевому цеху:

- 1 — Палета (зберігання овочів, що надійшли зі складу, приготовлених для очищення).
- 2 — Картоплеочищувальну машину.
- 3 — Бортик 150 x 150 мм.
- 4 — Ванна 2-гніздна (для ручного доочищення картоплі і моркви після їх обробки в картоплеочищувальній машині).
- 5 — Стіл виробничий (для викладення в лотки або кошти готового продукту, що пройшов усі стадії очищення).

Поряд зі входом у цех розміщують ящики для картоплі, потім встановлюють картопличистку без терткової поверхні, поряд — картопличистку для очищення картоплі і коренеплодів. За картопличисткою встановлюють ванну для зберігання очищеної картоплі, за нею — робочі столи зі стільцями та стіл з овочерізкою.

Для очищення і миття інших видів овочів встановлюють робочий стіл на металевому каркасі з кришкою з дюралюмінію або

мармурової кришки, ванну з одним відділенням. Біля вхідних дверей знаходиться раковина, поряд з овочемийкою — пісколов-ка і крохмалсвідстойник.

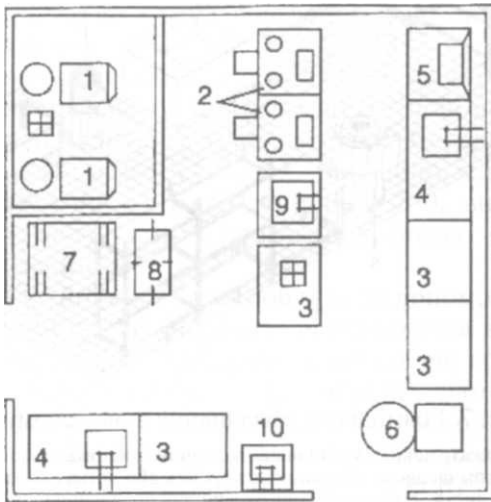


Рис. 6. Овочевий цех ресторану на 300 місць:

1 — картопличисувальна машина; 2 — стіл для доочищення картоплі; 3 — виробничий стіл; 4 — стіл з мийною ванною; 5 — стіл для доочищення цибулі; 6 — універсальна овочерізальна машина; 7 — підтоварник; 8 — мийна пересувна ванна; 9 — мийна ванна; 10 — раковина для миття рук.

Невеликі підприємства ресторанного господарства, де очищення і нарізання картоплі та овочів здійснюються універсальним приводом, передбачають місце для столу і штепсель для включення приводу.

Цехом овочевих напівфабрикатів великого підприємства ресторанного господарства керує начальник, який розміщує робочий персонал, забезпечує роботу поточкових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск готової продукції. Начальник цеху слідкує за дотриманням технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. При двозмінній роботі начальник цеху повинен мати заступника. У штаті цеху з поточковими лініями має бути також механік.

Рис. 7. Розміщення обладнання в овочевому цеху:

1 — Стелажи, повністю виконані з харчової неіржавіючої сталі. Необхідні для тимчасового зберігання в коробах або лотках «приходу» зелені, салатного листя, фруктів і їх підготовки для подальшої обробки.

2 — Підтоварники, використовуються для тимчасового зберігання овочевої продукції, яка підготовлена для подальшої обробки і знаходиться в лотках, харчових мішках і т. д.

3 — Овочемийна машина, яка не перевертається, використовується для миття овочів, що зберігаються на підтоварниках.

- 4 — Картоплеочищувальна машина, необхідна для очищення овочевої продукції. У процесі роботи з овочемийної машини дістають деяку порцію продукту і завантажують в картоплечистку.
- 5 — Ванна котломийна, необхідна для завантаження в неї очищеного в картоплеочищувальній машині продукту, що потребує ручного доочищення.
- 6 — Стіл для відходів, має на робочій поверхні круглий виріз, під який підставлено сміттєвий бак. Необхідний для ручного доочищення продукту з подальшим видаленням лушпиння.
- 7 — Стелаж, необхідний для тимчасового зберігання митої зелені, салатного листя і фруктів.
- 8 — Стіл для відходів, має на робочій поверхні круглий виріз, під яким підставлений сміттєвий бак. На цьому столі перебирають зелень, салатне листя і фрукти після миття.
- 9 — Овочемийна машина з центрифугою, необхідна для миття зелені, салатного листя, деяких видів фруктів з особливо ніжною структурою, наприклад винограду, хурми і т. д.

Організація обробки м'ясопродуктів

Крупні підприємства, які переробляють велику кількість м'ясних продуктів, організовують м'ясний цех в окремому приміщенні, середні і невеликі, які працюють на сировині, для обробки м'яса і риби мають одне приміщення.

Якщо м'ясна сировина надходить у замороженому стані, її піддають дефростації — зберігають в охолоджувальних камерах з плюсовою температурою. Ємність дефростерів розраховується на триденну кількість сировини.

М'ясну сировину, що надійшла в цех, обмивають теплою водою (25°C) у спеціальному приміщенні за допомогою щітки-душу, перед цим підвішуючи туші на гаках. Середні і невеликі підприємства миють м'ясо у ваннах. Звичайно ванна має такі розміри (мм): довжина— 1000, ширина—750, висота— 900, глибина — 450. Обсушують м'ясо за допомогою вентиляторів або чистої сухої тканини.

Розрубання туші на частини роблять за допомогою стрічкової або циркулярної пилки. Невеликі підприємства використовують для цього розрубний стілець, що являє собою круглу колоду з твердих порід дерева (дуба, клена, берези) діаметром 500— 650 мм і висотою 800 мм, та м'ясницьку сокиру, ножі-сікачі (великий і малий). Великим ножем-сікачем користуються для рубання кісток, баранини і птиці, малим — для рубання дрібних кісток і м'яса для рагу. Розрубні стільці після роботи очищують, промивають гарячою водою і посипають сіллю.

Для обвалювання, зачищення і нарізання м'яса на порції встановлюють робочі столи. Для підрізання м'якоті і зняття її з кістки використовують обвалочні ножі: великий — для обробки великих частин туші і товстого шару м'якоті, малий — для обвалювання дрібних частин туші і тонкого шару м'якоті.

При обвалюванні м'яса фронт роботи повинен бути не менше 1,5 м. Для зачищення м'яса і нарізання його на порції використовується комплект ножів — «кухарська трійка». Комплект складається з трьох ножів: великого, середнього і малого. Великий ніж призначається для нарізання великих шматків м'яса, середній — для дрібних, зняття філе та інших операцій, малий служить для зачищення частин туші, зняття філе і т. д. Різальний інструмент має бути добре заточений, без задирок, вибоїв та іржі. Дерев'яні ручки ножів мають бути гладенькими, без тріщин і вибоїв. Точать інструмент на точильних каменях.

Для розпушення нарізаних шматків м'яса, надання їм певної форми і товщини застосовують розпушувач. Невеликі підприємства використовують для цього сікач. Робоча поверхня сікача повинна бути рівною, полірованою.

Деякі м'ясні напівфабрикати шпигують коренями або шпигом. Ця операція виконується шпигувальною голкою. Для визначення готовності м'яса при тепловій обробці застосовують спеціальні виделки.

Робоче місце для приготування м'ясних напівфабрикатів являє собою виробничий стіл, на який укладають дошку. З лівого боку розміщують сировину, з правого — необхідний інструмент і тару для напівфабрикатів. За дошкою встановлюють ящик з сіллю та спеціями і настільні циферблатні або електронні ваги. Якщо під кришкою столу є полка, на ній розміщують інструменти.

Столи можуть мати різну конструкцію, з ящиками для інструментів і полицкою для спецій та панірувальної крошки. Нижня частина може мати охолоджувальну шафу для зберігання м'яса і льезона.

Біля робочого столу встановлюють пересувні стелажі з листами або лотками для транспортування підготовлених напівфабрикатів в експедицію або гарячий цех.

Щоб використати шматки м'яса, що залишилися після нарізання порціонних напівфабрикатів, застосовують машину, яка січе й одночасно з'єднує в один кілька (до трьох) шматків. Машину встановлюють на столі, поряд з робочим місцем для нарізання м'яса на порції.

Охолоджене м'ясо легше піддається обробці, особливо на розпушувачі, втрачає менше соку і краще зберігає свої смакові якості та харчову цінність.

У великих м'ясних цехах виробництво гуляшів, рагу, шашликів механізовано. Існують механізми для нарізання м'яса на гуляш, бефстроганів і азу. М'ясо ріжеться на шматки заданої форми системою дискових ножів, при цьому продуктивність праці порівняно з ручним різанням збільшується втричі.

У невеликих цехах для приготування гуляшів можна використовувати м'ясорубку зі спеціальною решіткою.

Значну питому вагу напівфабрикатів м'ясного цеху складають вироби з м'ясної рубки (котлети, биточки, шніцелі та ін.).

Для приготування виробів з котлетної маси у великих цехах використовують м'ясорубки, фаршемішалки і машини для формування виробів. Машини формують, дозують і панірують вироби. За їх відсутності формування котлет здійснюють вручну.

Рис. 8. Розміщення обладнання в м'ясо-рибному цеху:

- 1 — М'ясорубка.
- 2 — Вакуумний пакувальник.
- 3 — Пилка для м'яса.
- 4 — Полки настінні.
- 5 — Стіл холодильний.
- 6 — Стіл морозильний.
- 7 — Підставка для пилки.
- 8 — Колода розрубна.

Подрібнюють м'ясні продукти для одержання фаршу в м'ясорубках. Вибір типу м'ясорубки здійснюється з урахуванням кількості м'яса, що переробляється протягом зміни. Невеликі підприємства ресторанного господарства застосовують м'ясорубки, використовують універсальні приводи; великі — встановлюють повний комплект машин.

У цехах з випуску пельменів і в м'ясних цехах великих підприємств встановлюють пельменні автомати.

Технологічний процес обробки птиці і дичини відрізняється від обробки інших м'ясних продуктів, тому для цієї роботи відводяться спеціальні ділянки. Великі підприємства мають ізольоване приміщення з установкою для обсмалювання птиці (обсмалювальне горно). За відсутності горна застосовується газовий пальник.

Всі процеси обробки птиці і дичини — патлання, промивання, відрубання голів, лап здійснюються вручну. Принципи розміщення обладнання. Для визначення кількості обладнання для м'ясного цеху виходять з найбільшої кількості сировини, що переробляється в цеху за одну зміну. Розрахунок робочої сили здійснюють за нормою виробітку на одного працівника. Фронт роботи на окремих операціях приймається такий: для обвалювання м'яса— 1,5 м, для сортування і зачищення — 1,25 м, для нарізання на порції і формування котлет— 1 м. При обмеженій кількості працівників у цеху і відсутності розподілу праці фронт робочого місця складає 1,5 м.

Вимоги до розміщення обладнання висувуються такі самі, як і в овочевому цеху. Відстань між двома фронтами робочих столів повинна бути не менше 2—3 м, глибина робочого місця — 0,8 м. М'ясо з холодильних камер надходить по підвісному шляху в дефростери для розморожування. Якщо це цілі туші, то

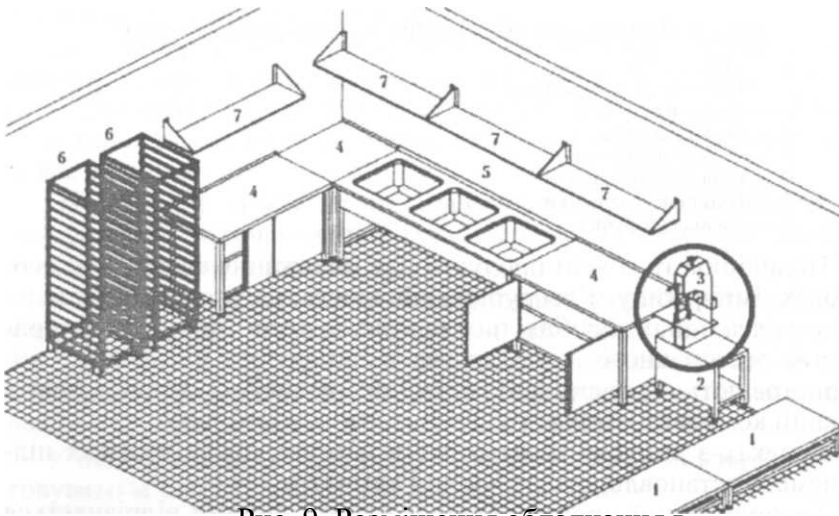


Рис. 9. Розміщення обладнання в м'ясному цеху заготівельного підприємства:

- 1— підтоварники;
- 2— нейтральна база;
- 3— пилка;
- 4— стіл;
- 5— мийна ванна;
- 6 багатоярусні візки для лотків або гасроємностей;
- 7 — полиці.

перед завантаженням у дефростери їх розрізають електропилкою на напівтуші або чвертини, попередньо зваживши на підвісних вагах.

Після розморожування м'ясо підвісними шляхами подають у мийне відділення. Незаморожене м'ясо надходить безпосередньо в мийну, минаючи дефростери. Мийні кабінки оснащують брандспойтами або щітками-душками.

Обмите м'ясо обсушують, щоб надалі полегшити розрубання великих частин туш, тому що мокре, слизьке м'ясо незручно обробляти. Підвісними шляхами або за допомогою стрічкових транспортерів вимите й обсушене м'ясо надходить на робочі місця для розрубання, обвалювання і зачищення. Поки воно знаходиться на підвісних шляхах, можна відокремити вирізку, лопатки, ший, розрізати півтушу на дві чвертини.

Обвалюють і зачищують туші на столах. Щоб підвищити продуктивність праці, окремі групи столів зв'язують між собою транспортером, що подає розрізане м'ясо на сортувальний стіл.

Для видалення кісток біля робочих місць або сортувальних столів влаштовуються спуски в кісткообробне відділення, розміщене під цехом.

Після обвалювання, зачищення і сортування частина м'яса передається на робочі місця для приготування дрібнокускових і порціонних напівфабрикатів, решта— на приготування м'ясної рубки або на упакування у вигляді крупнокускових напівфабрикатів.

На робочих місцях, призначених для приготування дрібнокускових і порціонних напівфабрикатів, встановлюють виробничі столи, стелажі, механізми для нарізання рагу, гуляшу, а також ваги. При виготовленні

напівфабрикатів з м'ясної рубки використовують котлетоформувальні машини, сосисочні автомати, машини для формування пельменів, виробничі столи. Після виготовлення основна маса напівфабрикатів (котлети, биточки, шніцелі січені, фарш) укладається в тару і направляється в холодильні камери експедиції, а пельмені— у морозильні камери. Деяку частину напівфабрикатів відправляють для теплової обробки в кулінарний цех.

Підготовлені напівфабрикати укладають в тару (оборотні експедиційні ящики з вкладишами-лотками і без них), зважують, відзначають на ярлику вагу бруто або кількість напівфабрикатів, час виготовлення, прізвище пакувальника і відправляють продукцію в експедицію.

Для виробництва напівфабрикатів з птиці, голя і субпродуктів на комбінатах напівфабрикатів організують птицеголові цехи або відводять спеціальне місце в м'ясному цеху.

Птиця, що надходить до птицеголевих цехів, або субпродукти укладають для розмороження на стелажі. Птицю, що надходить у мері, ошпарюють у спеціальній ванні, після чого общипують на столі й обсмажують в обсмажувальному горні. Потрошать і обробляють на виробничих столах, потім промивають у ваннах. За необхідності розрубання голя або птиці використовують роз-рубні стільці. Для перевезення напівфабрикатів з птиці і дичини в цеху є спеціальний візок. До відправки з цеху напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Останнім часом популярними стали страви, які готуються на мангалах і грилях. Для виробництва напівфабрикатів для жарки на грилі в м'ясних цехах організують ділянки для маринування. Маринатор дуже гармонійно вписується в загальну технологічну картину роботи цеху. Установка його здійснюється поряд з іншим обладнанням, характерним для даного виробництва (рис. 10).

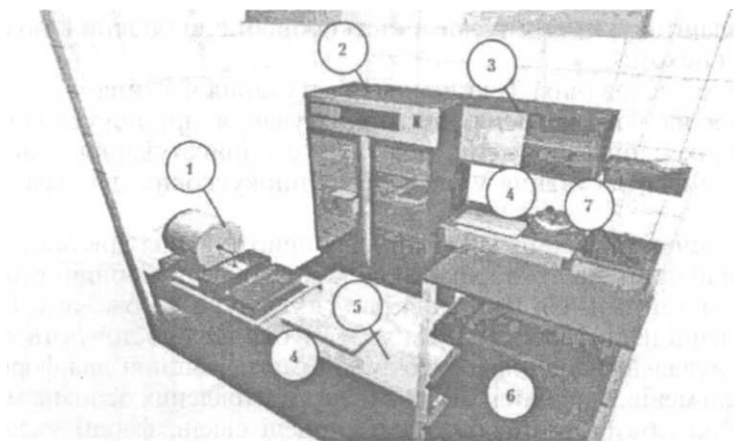


Рис. 10. Розміщення обладнання на ділянці маринування м'яса в м'ясному цеху заготівельного підприємства:

- 1 — Маринатор.
- 2 — Холодильна шафа для зберігання сировини і напівфабрикатів.
- 3 — Полиця закрита навісна для зберігання сипучих продуктів і спецій.
- 4 — Столи виробничі.

- 5 — Пластикова накладка, встановлюється на виробничий стіл для запобігання ковзання при обробці м'яса.
- 6 — Стелаж, необхідний для установки і зберігання допоміжного інвентаря — робочих ємностей маринатора, гастроемностей і т. ін.
- 7 — Мийна ванна.

Харчові відходи, отримані в результаті обробки птиці і дичини, промивають і направляють у доготовочні підприємства або в гарячий цех.

При визначенні режиму роботи цеху враховуються ступінь його механізації, кількість переробленої сировини, порядок роботи гарячого цеху і час відпуску продукції на інші підприємства.

Все обладнання в такому цеху встановлюють так, щоб, по-перше, забезпечити послідовність технологічного процесу обробки сировини і, по-друге, відокремити робочі місця, призначені для обробки сировини, від ділянок, де виготовляються напівфабрикати.

Зберігання напівфабрикатів. Напівфабрикати з м'яса є швидкопсувною продукцією, тому їх слід готувати невеликими партіями і зберігати при відповідній температурі.

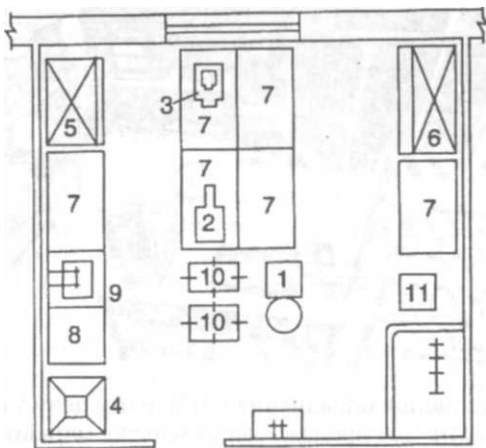


Рис. 11. Розміщення обладнання в м'ясному цеху потужністю 0,5 т:

- 1 — універсальна машина; 2 — м'ясорубка; 3 — машина для формування і панірування котлет; 4 — пристрій для обсмалювання птиці; 5, 6 — холодильні шафи; 7, 8 — виробничі столи; 9 — мийна ванна; 10 — візок-стелаж; 11 — стілець для розрубання м'яса.

Санітарними правилами встановлені певні терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів, якщо вони були піддані охолодженню після їх приготування до температури не вище 6°C. При цій температурі порціонні шматки м'яса (не паніровані) можна зберігати 36 годин, паніровані — 24 години, кістки рубані — 10 годин, м'ясний фарш — 6 годин, котлети — до 12 годин. Напівфабрикати із субпродуктів та дрібні шматки м'яса (для гуляшу, рагу та ін.) зберігають не більше 12 годин.

При зберіганні м'ясних напівфабрикатів і відправки у гарячий цех їх укладають на листи або лотки.

Догляд за інструментом та інвентарем. Інструмент, який застосовується у м'ясному цеху, закріплюється за певними працівниками. Ножі, які використовуються для нарізання м'яса, повинні бути гострими, правильно заточеними. Їх регулярно промивають гарячою водою, протирають ганчіркою, змоченою кістковим жиром, і зберігають у сухому місці.

Для зберігання інструмента і спецій у цеху рекомендується встановлювати спеціальну шафу.

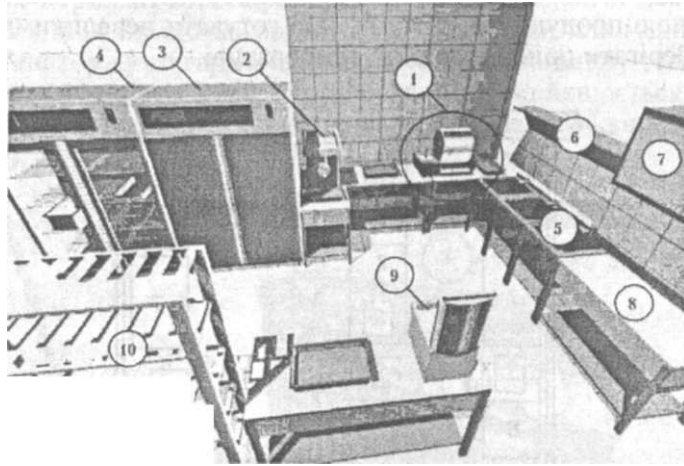


Рис. 12. Розміщення обладнання у м'ясному цеху з виробництва напівфабрикатів для продажу через мережу магазинів кулінарії:

- 1 — Маринатор.
- 3 — Шафа морозильна.
- 5 — Ванни мийні.
- 7 — Полиця навісна закрита.
- 9 — Вакуумний пакувальник.
- 2 — М'ясорубка. 4 — Шафа холодильна. 6 — Полиці навісні. 8 — Стіл виробничий. 10 — Стелаж.

Організація обробки риби

Обробка риби здійснюється в окремому приміщенні — рибному цеху. Організація його роботи повинна забезпечувати виконання таких операцій: розморожування риби або вимочування солоної, очищення від луски, патрання, обробку, приготування напівфабрикатів та їх зберігання.

При підборі обладнання, інструмента та інвентаря виходять з найбільшої кількості перероблюваної за одну зміну сировини.

Фронт роботи в рибному цеху для сортування риби складає 2,5 м, для ручного очищення і розбирання— 1,5 м, нарізання на порції і пластування — 1,25 м. Якщо всі операції за обробки риби виконує один працівник, фронт роботи повинен бути в межах 1,5 м. Глибина робочого місця має бути 0,8 м, а відстань між виробничими столами з урахуванням проходу — 2,3 м.

Звичайно риба надходить живою, заснулою, охолодженою, свіжозамороженою, солоною. Розморожують свіжоморожену рибу у налитій у ванну воді. У рибних цехах невеликих і середніх підприємств звичайно встановлюють одну ванну. Великі підприємства підбирають ванни залежно від кількості одночасно розморожуваної риби.

При розрахунку необхідного розміру ванн для розморожування риби враховується обсяг, який займає риба, кількість води, необхідної для відтавання, і коефіцієнт заповнення ванни. На 1 кг риби потрібно 2 л води. Обсяг риби визначається за кількістю й об'ємною вагою.

Наприклад, треба визначити розмір ванни для одночасного завантаження 50 кг риби. Об'ємна вага риби— 0,55. Обсяг визначається шляхом розподілу кількості риби на об'ємну вагу, тобто $50 : 0,55 = 91$ л. Кількість води, необхідна для відтавання риби, дорівнює $50 \times 2 = 100$ л. Кількість води, що заповнює порожнечу між рибою, дорівнює 0,3 л на 1 кг, що складе $50 \times 0,3 = 15$ л. Обсяг води у ванні дорівнює $100 - 15 = 85$ л. Загальний необхідний обсяг складе $100 + 85 = 185$ л. Оскільки ванну не заповнюють до країв, а залишають 5—10 см, то при розрахунку враховують коефіцієнт заповнення ванни (близько 0,9). Тоді шуканий обсяг її дорівнюватиме $185 : 0,9 = 205$ л. У даному випадку можна використовувати ванну з одним відділенням розміром 800 x 700 мм і глибиною 400 мм.

Аналогічно здійснюється розрахунок розміру ванн для вимочування солоної риби. Час вимочування — 24 години.

Рекомендується застосовувати ванни з дюралюмінію та вуглеводної сталі, луджені усередині. Звичайно ванна має два відділення. Виймають рибу з ванни за допомогою дротових черпаків.

Щоб полегшити кулінарну обробку риби, окремі її види (камбала, лин, осетрові) ошпарюють. Тому до ванн підводиться не тільки холодна, а й гаряча вода. Для ошпарювання риби у ваннах потрібна решітка (вкладиш) з ручками.

Для розморожування (відтавання) великих осетрових риб встановлюють металевий стелаж з піддоном на нижній полиці. Очищують рибу від луски за допомогою механізованого пристрою, використовують також лускоочищувальну машину.

За відсутності механізованого пристрою застосовують ручний шкребок, що складається з металевої тертки і ремінця, які надягаються на руку під час роботи. Можна також скористатися звичайною терткою. Чистити рибу ножом треба обережно, щоб не пошкодити шкіру.

Патрання, обрубання голів, хвостів, плавців виконують на спеціальних столах з жолобом, спинкою і бортами. Поверхня столу має нахил до жолоба для стікання рідини, яка виділяється з риби, а також для скидання відходів. Під жолобом встановлюють тару, в яку збирають харчові відходи.

Потрошать рибу вручну, за допомогою малого ножа з комплекту «кухарської трійки». Для видалення плавців (спинних, черевних, анальних) рекомендується використовувати плавникорізку. Цей механізм забезпечує чистий зріз плавців без пошкодження риби. Обрубання голів здійснюється механізовано.

При ручній обробці голови і хвосту відрубуються середнім поварським ножом, а плавці зазвичай ножицями. Після потрошіння рибу промивають у ванні з двома відділеннями — спочатку в одному, потім у другому, звідки її викладають на борти ванни для стікання води.

Наступний технологічний процес — приготування напівфабрикатів. На виробничому столі, де їх готують, має знаходитися комплект ножів «кухарської трійки», обробні дошки, набір спецій і приправ та ваги. Тарою для напівфабрикатів служать листи. Листи з напівфабрикатами розміщують на стелажі і в холодильних шафах.

Для приготування рибного фаршу в невеликих обсягах підприємства використовують м'ясорубку, у великих — універсальний привід з м'ясорубкою, фаршемішалкою і розмелювальною машиною, а для формування котлет — ті ж машини, що й у м'ясному цеху.

Під час роботи інструмент розкладають на столі і використовують за потреби. Зберігають його в спеціальному ящику. Для зберігання напівфабрикатів використовують холодильну шафу.

З рибної луски після відповідної обробки готують желе для заливних страв. Робота в рибному цеху організована так само, як і в м'ясному.

На великих підприємствах рибний цех переробляє значну кількість продукції. Для розморожування або вимочування рибу занурюють у ванни, після чого в пересувних ваннах транспортують

до плавникорізки, звідти — до пристроїв для очищення п від луски. Після цього рибу потрошать на робочих столах, промивають у ваннах, обсушують і укладають в холодильну шафу.

Для приготування фаршу після обробки на виробничих столах рибу подають до універсального приводу з м'ясорубкою, фаршемішалкою і далі — до котлетоформувальної машини. Готові котлети надходять у холодильні камери. За потреби напівфабрикати передаються в експедицію, де їх укладають в тару і відправляють замовникам.

Холодильна обробка риби. Щоб сповільнити ферментативні процеси і на більш тривалий час зберегти якість свіжої риби, її відразу ж після вилову охолоджують. При цьому температура усередині м'язової тканини коливається від $-0,6$ до -1°C у прісноводних риб і -2°C — у морських. Застосовують різні способи зберігання риби: у штучному, природному і лускоподібному льоді, у льоді з додаванням антибіотиків, у морській воді з температурою від $-1,5$ до -3°C .

Останнім часом набув поширення спосіб зберігання риби при негативній температурі, близькій до криоскопічної.

Охолоджують рибу недовго, до утворення на її поверхні підмороженого шару товщиною 5—10 мм. Підморожену рибу іноді називають переохолодженою, або рибою глибокого охолодження. Здійснюють цей процес у морозильних апаратах. При цьому температура в підмороженому шарі складає від -3 до -5°C , а в товщі риби кристалоутворення не відбувається, і вона має температуру від 0 до -1°C . Наступне зберігання здійснюють при температурі повітря від -2 до -3°C в ящиках без льоду. Риба добре транспортується, а реалізується як охолоджена.

Способи заморожування. Найкраще властивості і структура риби зберігаються при швидкому заморожуванні при температурі від -18 до -39°C . Звичайно застосовують повітряне заморожування (холодним повітрям), яке здійснюють у морозильних камерах холодильників і в морозильних апаратах інтенсивної дії.

Риба вважається замороженою, якщо при ударі по ній твердим предметом з'являється дзвінкий звук. Для запобігання усушки мороженої риби й окислення жиру її іноді після замороження глазурують, тобто на кілька хвилин опускають у холодну воду і, швидко охолоджуючи, дають можливість утворитися на поверхні риби шару льоду товщиною 2—3 мм.

Існують дані, що заморожування риби в рідкому азоті при -195°C з наступним зберіганням при тій самій температурі протягом двох тижнів не впливає на розчинність білків. Виділення соку з мороженої риби при відтаванні, центрифугуванні, варінні, а також її органолептичні показники такі ж, як і в свіжої.

Розморожування. При розморожуванні риби відбуваються процеси, що знижують її якість, особливо смак та здатність утримувати вологу. Щоб звести до мінімуму небажані явища, треба розморожувати швидко. Це дає позитивний ефект як при короткочасному, так і при тривалому (до 6 міс.) зберіганні риби при досить низькій постійній температурі (від -18 до -20°C). При менш

сприятливих умовах зберігання або перевезення (при підвищеній мінливій температурі) ефект від швидкого розморожування може знижуватися.

Основним способом розморожування є занурення блоків замороженої риби у ванну з водою, що має температуру 15—20°C. При цьому збільшується кількість риби з механічними ушкодженнями. Як правило, вона має ослаблену консистенцію, непривабливий вигляд і температуру 10—14°C. Крім того, цей спосіб потребує значних фізичних затрат і його складно механізувати. Набули поширення інші способи: плівково-зрошувальний, струмом промислової частоти і струмом високої частоти. Кращі результати дає розморожування в полі СВЧ. При розморожуванні, як і при заморожуванні, процеси, які негативно впливають *Організація роботи*.

Загальне керівництво цехом здійснює начальник виробництва. Якщо в цеху працюють п'ять і більше робітників — призначається бригадир (кухар IV або V розрядів), який разом з іншими виконує виробничу програму. На підставі меню він одержує у начальника виробництва сировину, дає завдання кухарям відповідно до їхньої класифікації, розподіляє продукти між членами бригади. Бригадир здійснює контроль за технологічним процесом, нормами витрати сировини і виходом напівфабрикатів, станом і справністю обладнання, відповідає за дотримання правил охорони праці, техніки безпеки, стежить за санітарним станом цеху.

Особливості роботи м'ясного і рибного цехів

Невеликі підприємства ресторанного господарства, які працюють на сировині, обробку м'яса і риби організовують в одному приміщенні — м'ясо-рибному цеху. Для правильної організації роботи цього цеху необхідно забезпечити роздільну обробку м'ясних і рибних продуктів, а також роздільне зберігання напівфабрикатів з м'яса та риби.

Обов'язковим є поділ технологічного обладнання, інвентаря й інструментів. На кожному столі, обробній дошці, інструменті, тарі має бути маркування із зазначенням, для обробки якого продукту вони призначені.

На лінії обробки м'яса звичайно встановлюють холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів, розрубний стілець для розрубання великих частин м'яса, туш баранини, свинини, напівтуш і четвертин, ванну для миття м'ясних продуктів, робочий стіл для підготовки напівфабрикатів, м'ясорубку та інші механізми.

На лінії обробки риби встановлюють ванну з одним відділенням для миття риби та її відтавання. Для приготування напівфабрикатів виділяється робочий стіл. Інструмент зберігають у настінній шафі. Для миття рук та інструмента служить раковина. До неї має бути підведена холодна і гаряча вода. Рибні напівфабрикати зберігають охолодженими до 6°C не більше 12 годин, рибну котлетну масу за наявності охолодження — 6 годин. Напівфабрикати готують у міру попиту.

Керівництво роботою м'ясного і рибного цехів на великих підприємствах ресторанного господарства здійснюють начальники цехів, а м'ясо-рибним цехом на невеликому підприємстві керують кухарі високої кваліфікації або кухарі-бригадири.

ь на якість риби, проходять в основному при температурах від -5 до —1°C.

Начальник цеху на підставі меню визначає необхідну кількість сировини для переробки, види напівфабрикатів і терміни їх випуску. Відповідно до цього він розподіляє роботу між кухарями, враховуючи при цьому їхню кваліфікацію. Більш складні операції— нарізання напівфабрикатів, заправка птиці і дичини, виготовлення порціонних напівфабрикатів і т. ін. — доручається кухарям вищих розрядів, а простіші — кухарям третього розряду.

Слід пам'ятати, що підвищенню продуктивності праці сприяє спеціалізація кухарів на виконанні одних і тих самих операцій. Цим досягається високий ритм роботи, набуваються і удосконалюються робочі прийоми та навички.

Начальник цеху або бригадир стежать за дотриманням вимог технологічного процесу приготування напівфабрикатів, їх виходом, за справністю обладнання, інструмента та інвентаря. Крім того, він відповідає за санітарний стан цеху, дотримання працівниками правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни.

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГотовочних Цехів

У доготовочних цехах встановлюють тільки таке обладнання, яке необхідне для доробки напівфабрикатів (миття зелені, обмивання і нарізання порціонних м'ясних і рибних напівфабрикатів, шпигування м'яса, приготування за необхідності додаткової кількості фаршу і січених напівфабрикатів, промивання свіжих грибів, соління і т. ін.).

Для оснащення таких цехів підприємства, які мають до 150 місць, з механізованого обладнання використовують універсальні приводи, до комплекту змінних механізмів яких входять м'ясорубки, фаршемішалки, куттери, овочерізки, механізми для розпушування м'яса, котлетоформувальна машина.

Залежно від потужності (кількості посадкових місць) підприємства можуть сьогодні придбати практично будь-яке електрифіковане обладнання.

Невеликий обсяг роботи в цеху доготовки не потребує великої кількості столів, тому що додаткова обробка окремих видів напівфабрикатів може здійснюватися на одних і тих же столах, хоча й на різних обробних дошках. З тієї ж причини можна трохи зменшити розміри столів та ванн.

Однак маркування столів, обробних дощок та інструмента повинне вказувати, для обробки якої сировини і напівфабрикатів вони призначені. Якщо підприємство не має цеху доготовки, але працює на напівфабрикатах, для виконання деяких операцій (нарізання овочевих напівфабрикатів і т. ін.) організовують окреме робоче місце на кухні. Це місце оснащують невеликою

ванною, столом і універсальним малогабаритним обладнанням. Тут же може бути встановлена загальна для кухні холодильна шафа.

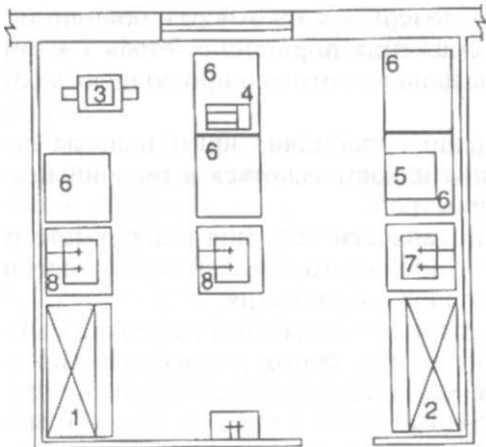


Рис. 14. Розміщення обладнання в доготовочному цеху:

1, 2— холодильні шафи; 3 — механічна м'ясорубка; 4— розпушувачі; 5 — машина для різання овочів; 6 — виробничий стіл; 7, 8 — мийні ванни.

Організація роботи гарячого цеху

Загальні відомості. Цехом, який завершує технологічний процес приготування страв, є гарячий цех, або кухня. Гарячий цех займає центральне місце на виробництві: тут здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри. Невеликі підприємства, які не мають кондитерського цеху, у гарячому цеху роблять також випічку кондитерських виробів, крім того, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху.

До гарячого цеху напівфабрикати надходять із заготівельних цехів, тому він повинен бути зв'язаний з групою заготівельних і складських приміщень, а також з роздавальною, яка входить до торговельного залу, і розташований поблизу від холодного цеху.

Якщо відпуск готової продукції здійснюється безпосередньо з гарячого цеху, з плити, то при кухні повинні бути приміщення для миття посуду. Не можна допускати, щоб холодний цех і мийна кухонного посуду були віддалені від гарячого цеху.

Якщо гарячий цех обслуговує кілька торговельних залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розмістити на одному поверсі з торговельним залом, що має найбільшу кількість місць. На інших поверхах у такому разі повинні бути роздавальні з плитою для смаження порціонних страв і мармитами. Постачання цих роздавальних готовою продукцією забезпечується підйомниками.

При розміщенні виробничих приміщень на декількох поверхах напівфабрикати доставляються в гарячий цех за допомогою підймальних пристроїв.

Розмір площі гарячого цеху для підприємств різних типів і з різною кількістю місць у торговельному залі визначається з урахуванням необхідного обладнання.

У закусочних на 25—50 місць і кафе на 25 місць, що працюють на напівфабрикатах, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в одному приміщенні. У закусочних на 75—100 місць і кафе на 50—100 місць, які працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв мають бути окремі приміщення, нарізка хліба при цьому здійснюється в холодному цеху.

У закусочних на 25 місць, що працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби, овочів, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в одному приміщенні. У закусочних на 50 і більше місць, які працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби та овочів виконується в окремому приміщенні.

У закусочних на 75 і більше місць, які працюють на сировині, як і в закусочних, що працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв існують окремі приміщення, нарізка хліба в такому разі здійснюється також у холодному цеху.

Для випуску продукції високої якості в гарячому цеху слід проводити спеціалізацію працівників. Залежно від обсягу виробництва виділяється певна їх кількість для приготування перших страв: великі підприємства організовують супове відділення, середні — бригаду кухарів, що готують перші страви, дрібні доручають їх приготування певним працівникам.

Важливе значення при організації роботи гарячого цеху має спосіб роздачі. Якщо роздавальна розміщена окремо від кухні, то відпуск продукції здійснюється спеціальними працівниками-роздавальниками. При організації роздачі на кухні страви відпускають кухарі безпосередньо з плити.

Великі підприємства оснащуються технологічними лініями для приготування перших і других страв, соусів, гарнірів. Обладнання розміщують трьома паралельними лініями: у середній частині цеху на одній лінії встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього обладнують робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На спеціально обладнаній лінії обробляють продукти для перших страв, на іншій — для других страв, соусів і гарнірів.

Основні види обладнання гарячого цеху — плити, кошти, жа-рочні шафи, електричні сковорідки, фритюрниці, холодильні шафи, а також виробничі столи і стелажі.

Для невеликих ресторанів на 40—60 посадкових місць досить зручними є комбіновані печі (пароконвектомати), які функціонують на основі використання пари і гарячого повітря разом і окремо, що дає можливість комбінованого приготування страв. Найпростіші моделі цього апарата мають три основних режими роботи: пара, конвекції гарячого повітря і сполучений

режим. Це дозволяє здійснювати до 80% усіх можливих операцій по приготуванню страви.

У режимі пари можна приготувати будь-яку страву на пару при температурі 100°C без тиску, додавання води і кип'ятіння. Пара гарантує рівномірне прогрівання усього продукту. Вона ідеально підходить для тушкування, бланшування, виварювання, приготування «у мішечок» і вимочування. При використанні цього режиму страву має неповторний смак і апетитний вигляд.

Режим конвекції гарячого повітря (безступінчасте перемикавання температури — від 60 до 300°C) оптимальний для смаження м'яса, що покривається хрусткою скоринкою, залишаючись соковитим усередині (гаряче повітря миттєво зв'язує білок на поверхні, запобігаючи витіканню соку). Цей режим підходить також для продуктів у паніровці, апетитної випічки і приготування на грилі.

Сполучений режим — комбінація пари і гарячого повітря — застосовується для тушкування, смаження, випічки і глазурування; він дозволяє одержати інтенсивний аромат і чудовий колір продукту.

Крім пароконвектоматів, що мають три основних режими роботи, існують моделі з додатковими режимами. М'який режим (температура від 30 до 99°C) дає можливість приготування, тушкування, вакуумної обробки, відтавання, консервації і пастеризації. У режимі регенерації завдяки спеціальній комбінації пари і гарячого повітря створюється оптимальний для продукту клімат, при якому можна одночасно розігріти велику кількість тарілок зі стравами. Причому якість їх не змінюватиметься.

Пароконвектомати мають різну місткість гастроємностей: ЗОН 2/3, 40И 2/3, 40К 1/1, 5СЖ 1/1, 70К 1/1, ЮСИ 1/1, 10ОИ 2/1. Для зручності під кожний пароконвектомат можна встановити відповідну підставку-стенд з напрямними для гастроємностей. Пароконвектомати великої місткості— 10СПМ 1/1 і 10СЖ 2/1 — укомплектовані спеціальними завантажувальними візками.

Пароконвектомати випускаються з електромеханічним і електронним контролем, із вбудованим бойлером і без нього. Додатково «піч» можна укомплектувати датчиком для вимірювання внутрішньої температури продукту, спеціальним душем для очищення внутрішньої камери після закінчення роботи.

На великих підприємствах встановлюють лінію роздачі.

Найбільший ефект дає використання секційного модульованого обладнання. Воно забезпечує зручний взаємозв'язок і послідовність різних стадій технологічного процесу. При лінійному принципі його розміщення скорочуються шляхи пересування персоналу і переміщення продуктів, напівфабрикатів, готових страв.

Режим роботи гарячого цеху залежить від часу відвідування торговельного залу клієнтами. Наприклад, у їдальні, яка обслуговує промислове підприємство, торговельний зал найбільше завантажений з 12-ї до 14-ї години, тобто в обідню перерву робітників та службовців. Завантаження ресторану частково збільшується вдень в обідні години, а ще інтенсивніше з 19-ї до 24-ї години

ночі. Режим роботи вокзальних ресторанів відрізняється від режиму роботи звичайних ресторанів, тому що він залежить від розкладу руху потягів і літаків.

Організація роботи супового відділення

Технологічний процес приготування перших блюд складається з двох основних стадій: приготування бульйону і супів. Для виконання цих процесів робочі місця кухарів повинні бути забезпечені необхідним обладнанням, посудом, інвентарем та інструментами.

Основним обладнанням для приготування перших страв є котли. Для підбору котлів необхідної ємності визначають обсяг продуктів, що закладаються в них, та води. Кількість порцій перших страв визначається з розрахунку двогодинної потреби для реалізації їх у торговельному залі. Величина потреби встановлюється, виходячи з досвіду роботи підприємства.

Запитання, чому використовується двогодинний запас страв, пояснюється досвідом. При зберіганні на мармітах протягом двох годин якість готових перших страв не погіршується.

Об'єм котла для приготування першої страви з розрахунку двогодинної потреби можна визначити за формулою:

$$Г\text{ібл.} = \frac{p \cdot V^1}{k},$$

де Гібл.— об'єм котла, необхідний для приготування першої страви, дм³;

p^1 — кількість порцій перших страв, реалізованих за дві години в торговельному залі підприємства;

V^x — норма готового супу на одну порцію (приймається по Збірнику рецептур), дм³;

k — коефіцієнт заповнення котла.

Об'єм коштів для приготування бульйонів розраховується на загальну потребу перших страв, виготовлених на цьому бульйоні протягом дня. Кількість бульйону визначається за формулою:

$$U = p \cdot V_n$$

де V — об'єм, який займає бульйон, дм³;

p — кількість порцій супу, що готується на даному бульйоні по m по;

V^1 — норма бульйону на одну порцію.

Для приготування перших і других страв у великих кількостях застосовуються стаціонарні варочні котли з використанням різних теплоносіїв.

Електричні і газові котли випускаються промисловістю ємністю 250, 125, 50, 40 і 20 л, парові — ємністю 125 і 250 л.

Для приготування невеликої кількості перших страв використовують наплитні котли з неіржавіючої сталі й алюмінію. Найбільш досконалими є котли з неіржавіючої сталі. Вони випускаються ємністю 15, 20, 30, 40 і 60 л, мають необхідну міцність, жорсткість, зручні в експлуатації.

Алюмінієві котли випускаються ємністю від 10 до 50 л. Дно їх на 1 мм товще за стінку. Для посилення міцності і жорсткості верхній край алюмінієвого посуду має подовжений обідок.

Для точного дотримання норм закладки продуктів і забезпечення високої якості страв в якості мірної застосовують заздалегідь виміряну тару, призначену для різних продуктів і напівфабрикатів (картоплі, капусти, моркви, крупи і т. д.). Такою тарою можуть бути кухонний посуд, відра, бідони.

Для визначення об'єму, займаного продуктом у котлі, користуються лінійками-котломірами. Лінійка-котломір являє собою чотиригранну алюмінієву пластинку з нанесеними на ній поділками, що показують об'єм у літрах. Градування кожної лінійки здійснюється відповідно до об'єму конкретного котла.

Для приготування перших страв на робочому місці кухаря варто мати необхідну кількість котлів різної ємності, мірну тару, інвентар (шумовки, ложки та ін.), а також спеції і заздалегідь заготовлені пасеровані коріння, цибулю, тушкований буряк та ін. У процесі роботи кухарі використовують протиральну машину, овочерізку та інші машини і механізми, ванну для промивання продуктів, настільні ваги, охолоджувану шафу.

До комплекту робочого місця кухаря входять стіл із вбудованою мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою і гіркою для короткочасного зберігання напівфабрикатів. На полицях і в спеціальних ящиках розміщують кухонний посуд та інвентар. Поряд з гіркою встановлюють ваги. Для нарізання овочів та інших продуктів у невеликих кількостях застосовують настільні дошки, комплект ножів «кухарської трійки», корінчаті ножі. Напроти робочого місця розміщуються варочні казани або плита, якщо перші блюда готують на плиті в малих казанах.

На складі добового запасу продуктів або в гарячому цеху повинен бути запас перебраних круп для приготування перших страв, а в охолоджуваному приміщенні — запас бульйону. Необхідно також мати заздалегідь підготовлені напівфабрикати, які використовують для приготування супів.

Така організація робочого місця кухаря супового відділення забезпечує можливість випускати продукцію невеликими партіями і витримувати оголошене меню протягом робочого дня.

Для прискорення приготування бульйону з кісток, страв із круп, бобів, гороху та інших продуктів, що потребують тривалого приготування, доцільно встановлювати в гарячому цеху автоклави.

Як відзначалося, у великих їдальнях і ресторанах для приготування перших страв виділяється бригада кухарів. Режим роботи бригади залежить від режиму роботи торговельного залу. До відкриття залу повинна бути підготовлена перша партія страв, потім через кожні одну—дві години кухарі готують перші страви відповідно до попиту споживачів. Рис. 15. Розміщення обладнання в гарячому цеху

1 — Шафа холодильна для зберігання напівфабрикатної продукції, що надійшла з допоміжних цехів.

- 2 — Шафа морозильна для зберігання замороженої напівфабрикатної продукції.
- 3 — Жарочна поверхня для обжарювання м'ясних та рибних страв.
- 4 — Плити з 4-ма квадратними конфорками.
- 5 — Робоча поверхня (стіл виробничий, що вбудовується в теплову лінію обладнання).
- 6 — Фритюрниця для приготування у фритюрі основних блюд, а також гарнірної продукції.
- 7 — Тепловий мармит для зберігання в підігрітому стані гарнірів і гарячих соусів або заготовок для них.
- 8 — Нарочний казан для приготування супів, соусів, киселів, компотів і т. ін.
- 9 — Пароконвектомат для приготування овочів для салатів, доготовки попередньо обсмаженої до напівготовності м'ясо-рибної продукції на жарочній поверхні, запікання крупнокускових напівфабрикатів або страв.
- 10 — Підставка для пароконвектомата з напрямними для гастроемності.
- 11 — Стіл холодильний для зберігання заготовочної продукції, а також оздоблення для страв.
- 12 — Полиці настінні для зберігання інвентаря, спецій і сиїгучих продуктів.
- 13 Гриль-саламандра для швидкого запікання продукту або утримання розігрітому стані моменту до відпуску.
- 14 Стіл-тубма.
- 15 Стіл виробничий.
- 16 Ванна мийна.
- 17 Раковина для миття.
- 18 Стіл виробничий.
- 19 Стіл-тумба для зберігання допоміжного інвентаря, посуду, видачі страв і т. ін.
- 20 Стіл-охолоджуваний для зберігання допоміжних напівфабрикатів, гарнірів і т. д.
- 21 Універсальний привід.

Для нормального ведення технологічного процесу необхідно, щоб кухарі заздалегідь, тобто наприкінці попереднього дня, ознайомилися з меню наступного дня. Відповідно до майбутньої роботи бригада одержує необхідну кількість сировини і за можливості та необхідності завчасно готує напівфабрикати.

Робочі місця для приготування перших страв на великих підприємствах обладнують варочними котлами різної ємності, у яких варяться кісткові бульйони. Кістки надходять з м'ясного цеху дроблені, попередньо промиті холодною водою. Щоб полегшити завантаження і розвантаження котлів, рекомендується закладати кістки в металеві сітки, а поряд з котлами ставити підймальний механізм у вигляді ручних або електричних талів, за допомогою яких сітки з кістками можуть опускатися в котел і вийматися з нього після

приготування. Виварені кістки вивантажують у контейнери або іншу тару і видаляють з цеху.

Для приготування супів, приготування і тушкування супових наборів частково використовують ті самі котли, в яких готувалися бульйони.

Кількість варочних котлів і їх ємність розраховують залежно від виробничої програми і графіка використання котлів для різних цілей.

Варочні котли встановлюють так, щоб при їх завантаженні і вивантаженні можна було застосовувати внутрішньоцеховий транспорт, тому робочі місця біля кожного котла повинні мати достатню для цього транспорту площу.

Звичайно котли ставлять в одну лінію по два або по чотири. Для подачі сировини і продуктів застосовують пересувні ванни, візки, стелажі. Розвантаження котли здійснюється великими ручними черпаками в підставлені на візках мармити або термоси.

При великому обсязі виробництва для пасерування, тушкування та інших подібних операцій по приготуванню супів на робочому місці встановлюють електричні чи газові сковорідки або кухонну плиту.

Для приготування супів потрібно багато гарячої води, тому поблизу варочних котлів має бути кип'ятильник безперервної дії, з якого гаряча вода подається до них по трубопроводу.

Для перебирання крупи використовують спеціалізовані або звичайні виробничі столи з бортиками і двома отворами в кришці: одне — для збору перебраної крупи в підставлений котел або друшляк великої ємності, друге — для видалення відходів.

Поряд зі столами прикріплюють виробничу раковину з трапом біля неї для стоку води при промиванні крупи. Промивати рекомендується в друшляках, встановлених на пересувних табуретах над трапом.

Для приготування домашньої локшини, галушок, борошняних заправок використовують ті ж самі виробничі столи, на яких перебирається крупа. При цьому для зручності рекомендується прикріпити ззаду стола на стойці полички або шафки для спецій і приправ, а в нижній частині столу влаштувати висувний ящик для борошна.

Продукти для протертих супів готують, використовуючи протиральний механізм від універсального приводу. Оскільки якість протертої маси виходить значно кращою, якщо продукт при протиранні не встигає охолонути, протиральну машину встановлюють біля тих коштів, у яких відварюються призначені для протирання продукти.

Для приготування бульйонів і пасерування коренів один із членів бригади виходить на роботу раніше і одержує з овочевого цеху нарізані овочі. До початку приготування перших страв приходить вся бригада, у розпорядженні якої є вже підготовлені напівфабрикати.

Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів

Другі страви, гарніри, соуси із сировини, що потребує різної теплової обробки, випускає так зване соусне відділення (соусна бригада).

Між членами відділення або бригади мають бути розподілені обов'язки, робочі місця, посуд та інвентар. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця кухарів оснащуються відповідним тепловим, механічним і немеханічним обладнанням, різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.

Основним обладнанням соусного відділення є плита. Залежно від виду теплоносія плити можуть бути газові й електричні.

Вибір типу плити та її жарочної поверхні здійснюється з урахуванням наявного теплоносія і на підставі затверджених норм обладнання для підприємств ресторанного господарства. При цьому плити з жарочною поверхнею від 0,5 до 1,5 м² встановлюють підприємства малої потужності (їдальні до 100 місць, закусочні і кафе), а понад 1,5 м² — підприємства середньої і великої потужності.

Нині вітчизняна промисловість і західні фірми випускають велику кількість спеціалізованих теплових апаратів — є з чого вибирати. Слід враховувати, що застосування їх здійснювати значно підвищує продуктивність праці, дає можливість чітко технологічний процес, готувати страви і продукти, які раніше приготувати було надзвичайно складно. До спеціалізованих апаратів відносять електричні, газові та пароварочні котли для приготування овочевих і круп'яних страв.

Вибір посуду для приготування соусів, других страв і гарнірів здійснюється приблизно так, як і для перших, але з деякими особливостями. Приготування соусів в основному здійснюється в наплитному посуді. Об'єм його розраховують за тією ж формулою, що й коштів для перших страв, тільки соуси готують не з урахуванням двогодинної потреби підприємства, а на більше, залежно від виду сировини і режиму роботи підприємства. Основні соуси (червоний, білий), як правило, готують на цілий день.

Соуси завжди готують на приготовлених заздалегідь бульйонах. При розрахунку об'єму котли для приготування соусів об'ємна вага соусів приймається за одиницю. Похідні від основних соусів зберігають не більше 2—3 годин, тому що з часом вони густішають.

При розрахунку об'єму коштів для приготування других страв і гарнірів беруть до уваги можливості їх зберігання в гарячому цеху або на роздачі. Наприклад, такі гарніри, як капуста тушкована і каша гречана, можуть бути приготовлені відразу на цілий день роботи підприємства, тому що в процесі зберігання вони не втрачають своїх смакових якостей. А такі страви, як каша манна, картопляне пюре, картопля відварна, можуть зберігатися в гарячому цеху не більше 1—1,5 години, отже, потребують приготування невеликими партіями протягом дня.

Об'єм котли для приготування других страв і різних гарнірів до других і холодних страв розраховується за формулою:

$$U = (P/y + IV)/k,$$

де V — об'єм, необхідний для приготування других страв і гарнірів у котлах, дм^3 ;

P — вага нетто відвареного продукту, у сирому вигляді, кг,

Ψ — об'ємна вага продукту, кг/дм^3 ;

IV — об'єм води, дм^3 ;

K — коефіцієнт заповнення котла.

Об'єм води IV , необхідний для приготування овочів, м'яса, риби, можна визначити за такою формулою:

$$*P = 1,15 P / \Psi \quad (3, \text{дм}^3,$$

де 1,15 — коефіцієнт, що передбачає покриття продукту водою з урахуванням википання її при варінні; P — коефіцієнт, що враховує проміжки між продуктами.

Для прикладу зробимо розрахунок об'єму котлами для приготування 20 кг картоплі (для приготування холодних страв):

$$U = (P / \Psi + \Psi) : 0,85 \text{ дм}^3; \quad U = 1,15 (P / \Psi + P) \text{ дм}^3; \quad IV = 1,15 (20 / 0,65 + 0,35) = 1,15 \cdot 10,7 = 12,3 \text{ дм}^3; \quad U = (20 / 0,65 + 12,3) : 0,85 = 50 \text{ дм}^3$$

Кількість води для різних круп, макаронних виробів приймається за довідковою таблицею Збірника рецептур.

При організації гарячого цеху у великих ресторанах, а також у спеціалізованих підприємствах (закусочних-пиріжкових, закусо-чних-автоматах і т. ін.) встановлюють нове обладнання, яке працює в автоматичному режимі і значно розширює асортимент страв, що скорочує затрати, дозволяє готувати окремі страв до точно призначеного часу.

Для приготування продуктів на пару встановлюються парові шафи. Це можна робити і в стаціонарних котлах, помішуючи в них вкладиші із сіток або сітчастих дисків.

У спеціалізованих закусо-чних (шашличних) і великих ресторанах доцільно встановлювати шашличні печі. Підприємства ресторанного господарства застосовують у щоденній роботі сосис-коварочні апарати, яйцеварки, різноманітні кавоварки та інше обладнання.

Приготування різноманітного асортименту других страв, гарнірів і кулінарних виробів потребує застосування різноманітного посуду та інвентаря:

— котли наплитні ємністю 10, 20, 30, 40 і 50 л для приготування бульйонів, перших і других страв;

— каструлі з одною ручкою без кришки для приготування перших, других, третіх страв і соусів ємністю від 2 до 14 л, каструлі з двома ручками та кришкою такої ж ємності;

— каструлі овальні з двома ручками для смаження пиріжків, пончиків і других страв у фритюрі ємністю 6 і 14 л, сотейники циліндричні з однією або двома ручками і кришкою для пасерування і тушкування овочів, припускання других страв і приготування соусів ємністю до 5 л;

— сотейники конусні з ручкою і кришкою ємністю 1,5, 5 і 6,5 л;

—рибні котли зі вставною решіткою для приготування риби ємністю 10, 20 і 35 л;

—мармитниці з двома ручками і кришкою для других страв, соусів і гарнірів, ємністю 8 л;

—сковорідки великі, глибокі, для смаження картоплі, других страв і гарнірів (внутрішній діаметр 400 мм);

—сковорідки середні з ручкою для смаження млинчиків, приготування омлетів і гарнірів (внутрішній діаметр 150—200 мм);

—сковорідки середні і малі, з ручками і без ручок для смаження окремих порцій, приготування яєчні, млинців та ін.;

—черпаки з неіржавіючої сталі ємністю 2—3 л для переливання бульйонів, перших страв та інших рідин;

—друшляки з однією або двома ручками з неіржавіючої сталі для відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів ємністю від 2 до 7 л;

—грохоти металеві з двома ручками з алюмінію, неіржавіючої сталі для просівання та відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів та просівання паніровки;

—дека з тонколистової сталі товщиною 1 мм для запікання других страв;

—шумовки з неіржавіючої сталі для зняття шумовиння і виймання продуктів з рідини;

—соусні ложки овальної форми з неіржавіючої сталі;

—лопатки з неіржавіючої сталі для перевертання і зняття котлет при смаженні;

—голки металеві з вушком для виймання м'яса з бульйону і визначення готовності виробів при варінні і смаженні;

—качани поварські з двома ріжками для виймання м'яса з бульйону;

—вінчики різної довжини для перемішування продуктів у процесі теплової обробки;

—вставки сітчасті для приготування овочів на пару;

—кондитерські дека для випічки кондитерських виробів довжиною 65 і шириною 50 см.

Для зашипуння пиріжків, вареників, чебуреків користуються спеціальними різцями.

Для збивання вручну рідких продуктів використовують вінчики зі сталевого дроту.

Багато часу при приготуванні других страв, гарнірів і соусів йде на проціджування, відкидання і протирання продуктів. Для цього застосовують різні сита, що поділяються залежно від матеріалу поверхні і величини отворів на грохоти, тамбурні і шовкові сита та решета. Грохоти призначені для відкидання продуктів після приготування, тамбурні сита — для проціджування соусів, протирання томата і просівання борошна, шовкові сита — для проціджування бульйону, решета — для видалення пилу і дрібних сторонніх часток шляхом просівання круп, що надходять на теплову обробку без промивання (дроблені крупи).

Робочі місця кухарів соусного відділення організуються залежно від асортименту продукції, яка випускається, обладнання, кількості працівників і розподілу роботи. При розподілу роботи і наявності спеціалізованого обладнання робочі місця організуються відповідно до технологічного процесу приготування продукції і з урахуванням розміщення обладнання.

Якщо в цеху немає розподілу роботи і не застосовується спеціальне обладнання, робоче місце кухаря складається з плити і робочого столу, розташованого від неї на відстані 1,5 м. Довжина робочого місця за столом має бути 1,25—1,5 м. Поряд зі столом встановлюють стелаж для посуду і холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів. На столі повинні бути ваги, обробні дошки, необхідний запас спецій і приправ. Поряд зі столом розміщують інструменти і необхідний інвентар. А взагалі не варто мудрувати та облаштовувати робоче місце кухаря самотужки, промисловість випускає пристойні комплекти обладнання.

Якщо підприємство ресторанного господарства відпускає страви безпосередньо з плити, робоче місце організують так, щоб кухарям зручно було не тільки готувати, а й відпускати страви офіціантам або відвідувачам. У такому разі роздавальні столи або стійки для відпуску приготовлених страв встановлюються на відстані 1,3—1,5 м від плити.

У гарячих цехах деяких підприємств ресторанного господарства готують дієтичні страви. Їх приготування пов'язане з протиранням, збиванням і подрібненням продуктів. Природно, тут робоче місце кухаря має бути оснащено універсальним приводом.

Поряд з гарячим цехом повинно розміщуватися приміщення для добового запасу продуктів або холодильна шафа. Якщо немає складу добового запасу, холодильну шафу встановлюють на кухні. Дрібні підприємства для зберігання швидкопсувних продуктів використовують холодильну шафу холодного цеху, у великих — має бути спеціальна охолоджувальна камера.

Чистий посуд зберігають на стелажі, встановленому в приміщенні мийної.

Для зберігання інструмента та інвентаря в гарячому цеху передбачається спеціальна шафа.

Розміщення обладнання. До цього процесу висуваються такі вимоги:

— вільний фронт робіт біля плити має складати не менше 1,25 м на одну людину;

— відстань від плит до варочних котлів повинна бути не менше 2,5 м. При установці двох плит і робочого столу відстань між плитами має бути не менше 3 м. Якщо робочий стіл відсутній, відстань між плитами може бути зменшена на ширину столу, але має складати не менше 2 м;

— прохід між секціями варочних котлів, між плитами і столами або стелажми має бути не менше 1,5 м;

— відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря соусного або супового відділення, повинна бути не менше 1,3 м.

Варіанти розміщення обладнання в гарячому цеху, так само як і в інших, можуть бути різноманітними залежно від габаритів і функцій обладнання,

оснащення підприємства, виду теплоносія, який застосовується в цеху, конфігурації приміщення, організації роздачі і т. ін.

Якщо є можливість вибрати, найбільш доцільним є застосування лінійного принципу розміщення обладнання. Він дозволяє заощаджувати виробничу площу, встановлювати обладнання уздовж стіни або по центру кухні і сполучати одну лінію теплового обладнання з іншою.

Він також передбачає наявність секційного обладнання.

Гарячий цех обладнують стоками, стелажем для запасу напівфабрикатів і чистого посуду. За відсутності складу добового запасу продуктів, а також при значній віддаленості холодного цеху від кухні в гарячому цеху встановлюють холодильну шафу.

Організація праці. Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там повинні працювати кухарі різної кваліфікації. Рекомендується таке їх співвідношення у гарячому цеху: VI розряду— 15—17%, V розряду — 25—27%, IV розряду — 32—34% і III розряду — 24—26%.

У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийниці кухонного посуду, кухонні підсобні робітники.

Кухар VI розряду, як правило, є бригадиром або старшим кухарем і відповідає за організацію технологічного процесу в цеху, якість і своєчасність. Кухар V розряду готує та оформляє страви, що потребують складної кулінарної обробки.

Кухар IV розряду готує перші і другі страви масового попиту, пасеровані овочі, пюре.

Кухар III розряду підготовляє продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, смажить картоплю, вироби з котлетної маси та ін.).

У невеликих гарячих цехах роботу очолює завідувач виробництва.

Розподіл працівників гарячого цеху на кухарів супового і соусного відділень роблять у співвідношенні 1:2. Якщо на кухні зайнято три чоловіки, то один з них готує суп, а двоє — другі страви і соуси.

У великих їдальнях і ресторанах, де комплектується бригада кухарів, які готують перші страви, до їх складу включають кухарів VI, V, IV і III розрядів. При цьому кухар VI розряду відповідає за приготування страв. Він слідкує за закладкою продуктів, дотриманням технології приготування, доведенням блюд до готовності, їх оформленням, нарізає м'ясо на порції і т. ін., тобто виконує найвідповідальніші роботи. Кухарі V і IV розрядів готують страви, при цьому кожний відповідає за приготування певних страв. Кухар III розряду виконує допоміжні операції, підносить продукти, відносить готові вироби і т. д.

Для приготування других страв, соусів і гарнірів великі підприємства комплектують бригаду з кухаря VI розряду, який виконує ті ж самі функції, що й у бригаді кухарів, які готують супи, і відповідає за приготування складних порціонних блюд; одного-двох кухарів V розряду, в обов'язок яких входить приготування складних других страв; одного-двох кухарів IV розряду, які готують нескладні страви; кухаря III розряду і підсобного робітника.

Організація роботи холодного цеху

Великі і середні сировинні і доготовчі підприємства для виготовлення холодних м'ясних, рибних, овочевих страв і закусок, бутербродів, солодких страв (киселів, компотів, самбуків, мусів), а також холодних супів організують холодний цех. Крім того, холодні цехи більшості підприємств обслуговують буфети, філії, магазини напівфабрикатів і кулінарних виробів, а цехи великих їдалень можуть постачати свою продукцію невеликим їдальням, закусочним і т. д.

Особливості організації холодного цеху. Як правило, під холодний цех відводять світле приміщення, що виходить вікнами на північ або північний захід. При організації холодного цеху з самого початку особлива увага приділяється суворому дотриманню санітарних правил, тому що значна кількість використовуваної сировини не піддається тепловій обробці.

З обладнання в холодних цехах використовують слайсери, си-порізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.

У холодному цеху, як і скрізь, встановлюють робочі столи, стелажі, ваги. З огляду на те, що продукція цеху в основному швидко псується і подається охолодженою (7—14°), цех має бути забезпечений холодильним обладнанням у повному обсязі. Великі підприємства, як правило, відводять для холодного цеху охолоджувальну камеру або встановлюють збірно-розбірну холодильну камеру, оснащують цех льодогенераторами. При невеликому обсязі виробництва використовують різні холодильні шафи. На більшості підприємств миття овочів, зелені, плодів, а також очищення цибулі роблять в овочевому цеху, а варять і виконують іншу теплову обробку напівфабрикатів на кухні.

У холодних цехах доготовочних підприємств встановлюють ванну для миття помідорів, огірків, цибулі, ягід та стіл для очищення і нарізання невеликої кількості овочів чи фруктів.

Продукція в холодному цеху виготовляється не тільки з напівфабрикатів, що піддаються тепловій обробці, а й з продуктів, що відпускаються без додаткової обробки на кухні. Тому необхідно суворо розмежувати виробництво різних виробів за видами використовуваної сировини або напівфабрикатів.

У холодних цехах великих підприємств обладнують окремі робочі місця для порціонування та оформлення холодних закусок, нарізання бутербродів, виготовлення солодких страв. Таке розмежування робочих місць дозволяє створити найбільш зручні умови роботи для кожного кухаря і дотримуватися правил санітарії.

У холодних цехах підприємств середньої потужності допускається поєднання робочих місць. Наприклад, для порціонування та оформлення солодких страв і нарізання бутербродів. У такому цеху рекомендується обов'язково встановити окремий стіл для нарізання сирих овочів і підготовки зелені. У невеликих цехах обладнують загальне робоче місце, яке оснащується

необхідними інструментами та інвентарем для приготування холодних закусок, бутербродів і т. ін.

Основним обладнанням на таких робочих місцях є виробничі столи. Фронт роботи одного кухаря повинен складати 1,5—1,8 м при ширині столів 0,85 м. Навколо столів групують необхідне обладнання: універсальний привід зі змінними механізмами, стелажі та ін. На столі встановлюють ваги і гірку для гарнірів, приправ і спецій. Набір гарнірів і приправ, а отже, і розмір гірки залежать від асортименту закусок.

Щоб інструмент і дрібний інвентар завжди були під рукою, доцільно над столом або під його кришкою зробити кілька полиць або встановити поряд невеликий стелаж.

Для нарізання продуктів кухар може використовувати встановлені на сусідньому робочому столі слайсер або машину для нарізання відварених овочів.

Неподалік від виробничих столів ставлять стелаж для остигання напівфабрикатів, що надходять з гарячого цеху. Тут же зберігають запас столового посуду.

Дуже практичними є столи, сполучені з холодильною шафою, настінні холодильники і столи-стелажі. Таке обладнання незамінне при обмеженій площі цеху. Для цехів, що випускають великі партії холодних закусок, рекомендуються столи-стелажі з двома полицями посередині. На них можна вільно розмістити напівфабрикати, запас посуду, інструменти, розставити підготовлені до заправлення блюда. Довжина такого столу-стелажа складає близько 2 м, ширина при двосторонньому використанні — 1,5 м, ширина полиць — 0,5 м.

Для підвищення продуктивності праці і поліпшення якості приготування холодних страв рекомендується використовувати спеціальні столи для холодного цеху. До такого комплексу входять три основних вузли: власне стіл з гіркою та ємностями, охолоджувальна шафа, машинне відділення. Стіл виготовлений з неіржавіючої сталі, гірка має до десяти охолоджувальних ємностей для зберігання продуктів і напівфабрикатів (салату, зеленого горошку, зелені, нарізаних відварених овочів, яєць, майонезу та ін.). Кожна ємність закривається кришкою. У заглибленні столу розміщена охолоджена ємність з кришкою для зберігання приготовлених овочів.

Для нарізання і шаткування продуктів застосовується обробна дошка. справа від кухаря встановлюють ваги. У столі є також охолоджувальна шафа для короткочасного зберігання відвареного м'яса, гастрономічних продуктів, заливних страв та ш. Шафа закривається дверцятами, усередині вона має дві знімні полиці і лампу, що включається при відкриванні дверей. Температура в охолоджувальних шафах і гірці підтримується автоматично.

Кухарям холодного цеху доводиться за короткий так виконувати різноманітні замовлення. Швидкому і кваліфікованому виготовленню холодних закусок сприяє застосування різних пристроїв, що полегшують працю. Це

формувальні ложки для масла, пристрої для нарізання томатів і фруктів, яйцерізки, сирні ножі, часничні та багато іншого.

На робочих місцях у достатній кількості повинні бути формочки для желе, заливних страв, пудингів, мусів, паштетів (круглі і чотирикутні), ножі середні і малі, гастрономічні і карбовочні, ножі-виїмки для фігурного нарізання овочів, шпажки, тертки, розливальні ложки, цідилки, шовкові і волосяні сита, вінчики, каструлі, лотки, обробні дошки. Обробні дошки повинні мати маркування «ХЦ» (холодний цех) для вареного м'яса, риби, оселедця, відварених, квашених і маринованих овочів. Для зберігання маринованих і солоних овочів у цеху призначені фаянсові (порцелянові) миски, пластмасовий або емальований посуд.

Кількість інструмента та інвентаря обумовлюється об'ємом і асортиментом продукції, що випускається. На робочих місцях завжди повинен бути запас столового посуду (тарілок, оселедниць, салатниць, ікорниць, скляних вазочок, соусників, овальних блюд, склянок, креманок, розеток), у якому здійснюється відпуск страв і закусок.

На робочому місці, де готують бутерброди, нарізають продукти— ковбасні вироби, сири, хлібобулочні вироби і т. ін. Іноді відразу порціонують та оформляють солодкі страви. Робоче місце обладнують слайсерами, сирорізками, виробничими столами, вагами, стелажем і навісними полицями для інвентаря. Тут застосовуються також пристрої для нарізання масла, соковижималка, універсальний привід із збивальним механізмом, холодильні шафи. Фронт роботи для кожного кухаря повинен складати не менше 1,2 м.

Обладнують робоче місце так: зліва від виробничого столу ставлять ковбасорізку, справа — стелаж і холодильну шафу. Важільний ніж для хліба монтують на правому краї столу. Тут же повинні бути ваги. Робоче місце оснащується обробними дошками, вінчиками, ступкою з пестиком. Для нарізання продуктів використовують гастрономічні, сирні, хлібні і поварські ножі.

Інструмент і дрібний інвентар зберігають на полиці, у ящику під кришкою столу або в спеціальній шафі. На полиці розміщують необхідний для роботи посуд.

Хлібобулочні вироби, а також прянощі для солодких страв і запас посуду зберігають на стелажі.

На великому підприємстві, яке постачає продукцією холодного цеху доготовочні підприємства, може бути встановлена механізована лінія для приготування салатів та вінегретів.

Продукція холодного цеху, як правило, відразу ж після виготовлення відправляється на роздачу або в буфети, магазини кулінарних виробів. Холодні закуски та іншу продукцію відпускають у такій кількості, яка може бути швидко реалізована. Наприклад, м'ясні і рибні закуски, киселі і компоти зі свіжих ягід і фруктів, вінегрети, салати, бутерброди, м'ясну і рибну гастрономію, студень і т. ін. варто відпускати в кількості не більше ніж на годину роботи. Цю умову слід враховувати при підготовці чергової партії продукції.

Регулярне поповнення буфетів гарантує відпускання блюд і закусок у свіжому, привабливому вигляді.

Для більшої частини продукції холодного цеху час зберігання (включаючи виготовлення) при звичайній температурі обмежується однією годиною. Враховуючи це, слід забезпечити швидке виготовлення і відпускання продукції. Щоб прискорити цей процес треба чітко організувати роботу кухарів, механізувати приготування напівфабрикатів і оснастити цех необхідним інвентарем і пристроями.

Холодні закуски готують із заздалегідь підготовлених продуктів у міру реалізації, тому велике значення має своєчасна підготовка продуктів і напівфабрикатів. М'ясні, рибні та овочеві напівфабрикати, а також холодні соуси, маринади зберігають окремо в холодильних шафах або в охолоджуваних приміщеннях. Заправлення та оформлення виробів, як правило, здійснюються перед самою відпуском.

Для подовження термінів зберігання рекомендується відпускати продукти в зовнішні буфети в незаправленому вигляді. Заправляє й оформляє салати та вінегрети буфетниця. Такий порядок спрощує постачання буфетів, віддалених від цеху, дозволяє відпускати одночасно більше продукції холодного цеху. Для доставки виробів у зовнішні буфети використовують спеціальні лотки, судки, контейнери з полицями.

Рис. 16. Розміщення обладнання в холодному цеху:

- 1 — Холодильні шафи зі скляними дверима для зберігання продуктів і напівфабрикатів.
- 2 — Стіл для відходів з робочою поверхнею для очищення продуктів.
- 3 — Ванна мийна.
- 4 — Полиці настінні для зберігання інвентаря і сипучих продуктів.
- 5 — Стіл охолоджувальний для зберігання соусів, гарнірів, посипок, оброблених або приготовлених до відпуску продуктів.
- 6 — Стелаж для зберігання великого інвентаря (гастроємності, харчові тази, поліпропіленові ємності).
- 7 — Стелаж для зберігання знімних насадок до універсального приводу.
- 8 — Універсальний привід використовується для розмелювання панірувальних сухарів і горіхів за допомогою розмелювального механізму; для обробки відварених овочів за допомогою овочерізальної насадки; для приготування соусів на основі розварених продуктів за допомогою протирального пристрою; для приготування свіжовижатих соків за допомогою соковижималки, для приготування соусів за допомогою планетарного міксера.

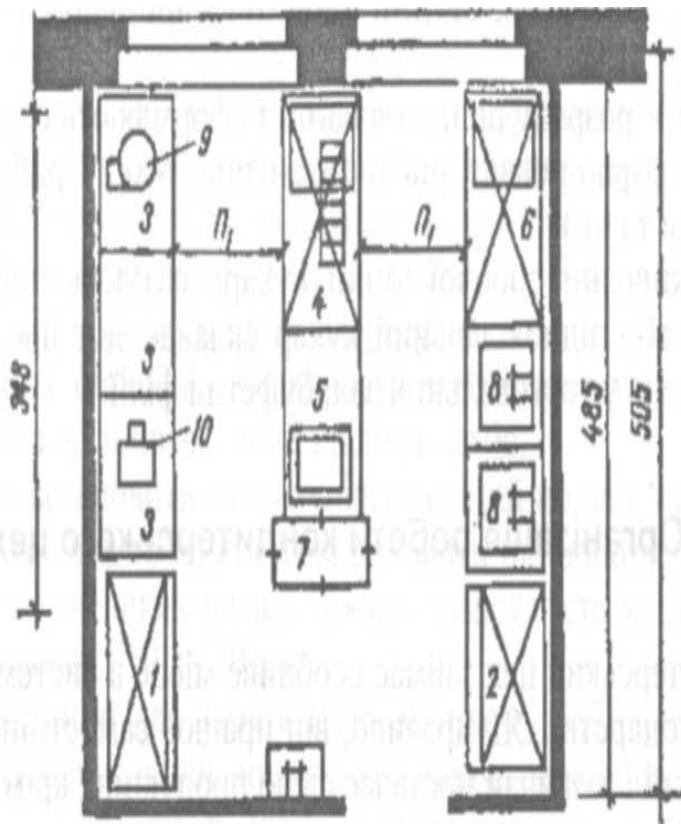


Рис. 17. Розміщення обладнання в холодному цеху:

1 — холодна шафа; 2 — холодильна шафа; 3 — стіл виробничий; 4 — секція-стіл з охолоджуваною шафою і гіркою; 5 — низькотемпературний прилавок; 6 — секція-стіл з охолоджуваною шафою; 7 — пересувний стелаж; 8 — мийна ванна на два відділення; 9 — машина для нарізання відварених овочів; 10 — маслорозділювач ручний

Організація роботи в холодному цеху. Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу підприємства і режиму його роботи. При тривалості робочого дня 11 годин і більше працюють по ступінчастому, двобригадному або комбінованому графіку. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI чи V розряду

Бригадир організовує виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора приготують трудомісткі страви: студні, заливні страви, киселі, компоти і т. ін.

Час на підготовку роботи на початку робочого дня використовується для підбирання посуду, інвентаря, одержання продуктів відповідно до виробничого завдання. При чіткій організації виробництва це має складати не більше 20 хв. Кухарі одержують завдання відповідно до їх кваліфікації. Бригадир слідкує за дотриманням правил технології приготування холодних і солодких страв, графіком їх випуску, щоб уникнути перебоїв в обслуговуванні відвідувачів.

У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

Кухарі III розряду займаються підготовкою продуктів, що входять до складу страв (приготування овочів, смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробка оселедця).

Кухарі IV розряду готують заправки, порціонують і оформляють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, риба під маринадом та ін.) та солодкі.

Кухарі V розряду приготують і оформляють складні страви (заливне, фарширована риба, галантина, асорті рибне і м'ясне желе, муси та ін.).

По закінченні робочої зміни кухарі звітують про роботу, а бригадир або відповідальний кухар складає звіт про реалізацію страв за день у торговельний зал, буфети і філії.

Організація роботи кондитерського цеху

Кондитерський цех займає особливе місце в системі ресторанного господарства. Як правило, він працює самостійно, незалежно від кухні і зазвичай постачає свою продукцію, крім основного, дрібним підприємствам, буфетам і т. д. Загальна площа цеху і його планування залежать від кількості й асортименту продукції, яка виготовляється. Кондитерський цех, що випускає 2—3 тис. виробів, може складатися з двох підрозділів: заготівельного й оздоблювального. У заготівельному здійснюється підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, а в оздоблювальному — її оформлення.

Великі цехи, які випускають до 10—12 тис. виробів за зміну, виділяють окремі приміщення для замісу тіста, обробки (формування) виробів, випікання й оформлення. Зрозуміло, якщо такі підприємства випускають продукцію для постачання іншим підприємствам ресторанного господарства і торгівлі, вони повинні передбачити при проектуванні приміщення експедиції та мийної тари.

Розміщення приміщень кондитерського цеху може бути різним, однак завжди необхідно попередити можливість зустрічних потоків при технологічному процесі. Приміщення кондитерського цеху має бути світлим, щодо решти вимоги висувуються такі самі, як і до гарячого цеху.

У кондитерському цеху виконуються такі операції: просівання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, оформлення виробів після випікання, приготування помадок, сиропів, кремів, збивання білків.

На робочому місці для просіювання борошна встановлюють відповідне обладнання і просіювальні машини. Залежно від потужності цеху просіювальні машини можуть бути різної продуктивності. Сучасні просіювані займають мало місця і зручні для використання в кондитерських цехах. За відсутності машин бо рошно просіюють за допомогою сит, які встановлюють над тією ємністю, у якій буде замішуватися тісто.

Заміс — найважливіша операція при приготуванні всіх видів тіста. Воно пов'язане з докладанням фізичних зусиль, тому сучасні кондитерські цехи обладнані тістомісильними машинами. Найпростіша складається з двох

агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа подається до місця просіювання борошна, заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача, який і робить заміс.

Можна встановити також універсальний привід для кондитерських цехів і з його допомогою виконати цю роботу. Так звичайно буває у невеликих цехах. Процес замісу тіста машинним способом триває від 10 до 20 хв.

Крім машини для замісу тіста, на цьому робочому місці має бути водонагрівальний апарат, виробнича раковина зі змішувачем гарячої і холодної води та товарні ваги для зважування борошна.

Борошно подається на робоче місце просіяним, сіль і цукор — у вигляді процідженого розчину певної концентрації. Для зручності і полегшення дозування солі і цукру встановлюють мірну сталеву посудину з краном і фільтром на дні.

За відсутності тістомісильних машин і універсальних приводів заміс тіста роблять вручну. Для цього рекомендується застосовувати спеціальний стіл-ящик таких розмірів: довжина 100 см, ширина 75 см, висота 98 см, глибина 43 см. Використовують також ящик висотою 90, шириною 70 і глибиною 50 см.

У тістомісильному відділенні організовується робоче місце для виконання підсобних операцій: перебирання і промивання ізюму, приготування і проціджування цукрового сиропу і розчину солі. Тут встановлюють виробничий стіл із вмонтованою в кришку раковиною, до якої підведена холодна і гаряча вода. Поряд зі столом ставлять ящик для солі і цукру. Для інструментів та інвентаря на робочому місці встановлюють шафку.

Як і на підприємствах хлібопекарної промисловості, для створення необхідних умов для бродіння дріжджового тіста у великих кондитерських цехах виділяються спеціальні приміщення, в яких підтримується оптимальна температура. Якщо таких приміщень немає, тісто підвозять або підносять до кондитерських печей, біля яких температура повітря вища. Бродіння тіста відбувається в тих самих діжах, у яких робився його заміс.

Після бродіння дріжджового тіста або його замісу формують вироби. При виконанні цієї операції тісто розділяють на шматки певної ваги і надають їм необхідної форми. Формування виробів потребує багато часу, хоча найчастіше ця операція механізована. Це спеціальні напівавтоматичні тісторозділювачі, що ділять тісто на порції певної ваги, автомати і напівавтомати, що ділять тісто і формують вироби. На робочому місці для дозування тіста має бути виробничий стіл, обладнаний висувним ящиком для борошна, ящиком для ножів і вагами. Зліва від працівника встановлюють діжу з тістом, а справа — тісторозділювач і стіл для формування тіста. Для розкатування тіста служить тісторозкатувальна машина. На невеликих підприємствах або при випуску невеликої кількості виробів розкатування можна робити вручну, хоча при цьому важко одержати тісто потрібної товщини. Процес розкатування виконується значно легше при використанні контрольної качалки, що складається з порожнього металевого робочого валика діаметром 80 мм з розміщеною усередині нього віссю. На краю валика з двох боків насаджуються контрольні кільця. Вісь валика має ручки, закріплені на осі гвинтами з шайбами. Контрольні кільця закріплюються

на валику за допомогою штифтів. До набору валика входять п'ять номерів кілець із зовнішнім діаметром від 88 до 100 мм.

Розкатують тісто на столі з кришкою, що має рівну поверхню. Для розкатування і нанесення на тісто певного малюнка застосовуються дерев'яні качалки з вирізаними на них штампами. Формування виробів може здійснюватися різними виїмками, пристосованими для виготовлення напівфабрикатів певної ваги.

Для нарізання тіста застосовують різець, за допомогою якого одержують тісто із зубчастими краями, скалки-тісторозділювачі, що розрізають тісто на рівні смуги, різець для нарізання на кружки. Ці пристрої на великих підприємствах не використовуються.

Робочі місця для дозування, розкатування тіста і формування виробів організуються по-різному, залежно від ступеня розподілу праці робітників кондитерського цеху. Власне кажучи, всі ці три операції можуть виконуватися на одному робочому місці. У цехах, де застосовується поопераційний розподіл праці, організуються три спеціалізовані робочі місця, розміщені поряд. Кількість працівників на кожному з них визначається з урахуванням трудомісткості конкретної операції.

1 На робочому місці для розкатування тіста, крім виробничих столів, встановлюють тісторозкатувальну машину і холодильну шафу для охолодження тіста. Виробничі столи рекомендується робити з шафками для інструментів і висувними ящиками для борошна. Робоче місце для формування виробів обладнують такими самими спеціалізованими столами, як і для розкатування тіста. Зліва від столу встановлюють пересувні малогабаритні стелажі-шафи з кондитерськими листами, на які викладають відформовані вироби. У міру заповнення їх відкочують до місця розстойки.

На робочому місці приготування начинок встановлюють виробничий стіл і невелику газову або електричну плиту для приготування помадки, заварного тіста, крему. Тут використовують також протиральну машину і м'ясорубку від пересувного універсального приводу. Для транспортування і зберігання начинок застосовуються діжі на колесах, пересувні ванни або стільці зі встановленими на них лотками. Якщо в кондитерському цеху виробляються пиріжки, смажені у фритюрі, то організується спеціальне робоче місце, обладнане електричними або газовими жаровнями. При великому завданні з випуску пиріжків може бути встановлений пиріжковий автомат.

Вироби з листового і пісочного тіста готують на тих же робочих місцях, що й вироби з дріжджового тіста, але в інший час. За необхідності одночасного випуску виробів з цих видів тіста додатково організують робочі місця, аналогічні за своїм устаткуванням робочим місцям для виробництва виробів із дріжджового тіста.

Для приготування бісквітного тіста обладнують окреме робоче місце. Збивання бісквітного тіста здійснюється на механічній збивалці з індивідуальним електромотором або від універсального приводу.

Для виконання підготовчих операцій (приготування ячної маси, цукру та ін.), а також для укладання збитого тіста у форми встановлюють виробничий

стіл. Після того як виробам надали певної форми їх викладають на кондитерські листи, які ставлять на стелажі. Пересувні металеві стелажі найбільш зручні в роботі, вони легко пересуваються і можуть встановлюватися біля робочого місця. Крім пересувних стелажів, є стаціонарні металеві полиці, вбудовані в стіну.

Після формування і розстойки вироби піддаються тепловій обробці — випіканню. Час випікання залежить від розміру виробу, готовність визначається за зовнішнім виглядом.

Для випікання кондитерських виробів застосовують електричні і газові жарочні шафи. Нині існують електричні жарочно-кондитерські шафи, оснащені терморегуляторами, що дозволяють автоматично підтримувати задану температуру в будь-яких межах.

Для випікання кондитерських виробів різних видів необхідна відповідна температура. Так, булочки, пиріжки, ватрушки, кулеб'яки випікають при температурі 200—250°C; бісквітне тісто — при 200—210°C; пісочні штучні вироби — 210—220°C; листові штучні вироби — 250—260°C; трубочки і булочки із заварного тіста — 215—220°C.

Після випікання вироби виймають і ставлять на стелажі для охолодження, а після цього відправляють у приміщення для зберігання готової продукції. Бісквіти, коржі для тортів, булочки з кремом і т. ін. нарізають, змочують сиропом, покривають кремом або помадкою й оформляють. У великих цехах для цих операцій можна користуватися лійкою ємністю 2—3 л.

Оформлення кондитерських виробів здійснюється в основному вручну. Для виконання цієї операції застосовують різні пристрої. Так, для змазування кремом тортів і тістечок слід користуватися великою і малою лопатками. Наповнювати тістечка кремом зручніше за допомогою кондитерського мішка, закріпленого в стійці. Накінсники різної форми, що прикріплюються до кондитерських мішків, дають можливість наносити на тістечка і торти різноманітні візерунки. Для полегшення цього процесу можна застосовувати трафарети з дроту діаметром 4 мм.

У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовується пневматичний пристрій, який монтується на пересувному металевому столі. Унизу столу встановлюється повітряний компресор з електромотором, від якого стиснене повітря подається до встановлених на столі бачків з кремом. До кожного бачка прикріплений гумовий шланг, на кінці якого мається накінецьник з рукояткою.

Наступна операція — приготування сиропів, кремів, збитих білків, помадок. Для її виконання кондитерський цех має нескладне теплове обладнання — плити або спеціальні пристрої, на яких встановлюють кондитерські котли. Великі підприємства застосовують відкриті парові й електричні соусні котли без кришок. У невеликих цехах для цього мається наплитний кухонний посуд.

При невеликих об'ємах виробництва для підігрівання і зберігання розігрітої помадки доцільно користуватися водяною банею. Для цього у ванну ставлять каструлю меншого розміру з помадкою і за необхідності витрачають, завжди

маючи її під рукою. У водяній бані вона не кристалізується і завжди має потрібну температуру.

Для збивання і перемішування продуктів великі підприємства встановлюють збивальні машини, інші застосовують універсальні приводи, м'ясорубки, протиральні машини малої потужності.

Універсальні приводи для кондитерських цехів у поєднанні з універсальною збивальною машиною дозволяють приготувати багато видів напівфабрикатів: заварне тісто, тісто для бісквіта, тортів і тістечок, помадку, вершковий і білковий креми. За відсутності машин ці процеси здійснюються вручну за допомогою кондитерських вінчиків. Для виконання інших операцій застосовують різні інструменти і пристрої — ступки з пестиками, ручні та електричні кофемолки, сита, друшляки, грохоти та ін.

При приготуванні листового тіста після кожного розкатування його охолоджують. Для цього в приміщенні обробної, подалі від кондитерських печей, встановлюють холодильну шафу, яка служить також для зберігання швидкопсувних продуктів (вершкового масла, м'ясного фаршу і т. ін.). Готові кондитерські вироби викладають в лотки і зберігають до реалізації в окремому приміщенні — експедиції, обладнаній стелажми. З цеху їх транспортують на пересувних стелажках або візках.

У великому кондитерському цеху необхідно передбачити склад добового запасу сировини для забезпечення безперервної роботи протягом дня.

Для зберігання інструментів, пристроїв та інвентаря в цеху встановлюють інструментальні шафи.

При кондитерських цехах, що випускають вироби з вершковим кремом, в окремому приміщенні організовується робоче місце для миття яєць. До надходження в цех яйця перевіряють на свіжість, обробляють у дезінфікуючому розчині, нейтралізують у содовому розчині, потім промивають у проточній воді.

Для обробки яєць на робочому місці встановлюють ванну, поряд з нею — стіл з овоскопом і столик з ящиком для яєць, призначених для перевірки. Перевірені на овоскопі яйця укладають в сітку й опускають по черзі у ванну з дезінфікуючим розчином, потім у ванну з розчином соди і після цього — у ванну з проточною водою.

Обладнання і його типи для кондитерського цеху підбираються залежно від передбачуваної продуктивності цеху. При цьому враховується кількість завантажень, час роботи і коефіцієнт використання кожної машини.

Теплове обладнання (кондитерська піч, шафи) підбирається залежно від часової продуктивності апаратів. Для цього необхідно знати вагу виробів, що випікаються, кількість їх на одному деку, кількість деків, тривалість випікання.

Організація роботи є кондитерському цеху. Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він ознайомлює бригадирів з асортиментом виробів, що випускаються, розподіляє сировину між бригадами, контролює технологічний.

У кондитерських цехах, як правило, застосовують лінійний графік. У великих цехах робота організовується в дві зміни, у не

великих — в одну. Бригади формуються або за видом продукції (одна виготовляє вироби з дріжджового тіста; інша — торти, тістечка), або за операціями технологічного процесу (замісу, формування, випікання і оформлення виробів). У кожній зміні працюють дві—три бригади залежно від потужності цеху з поопераційним розподілом праці.

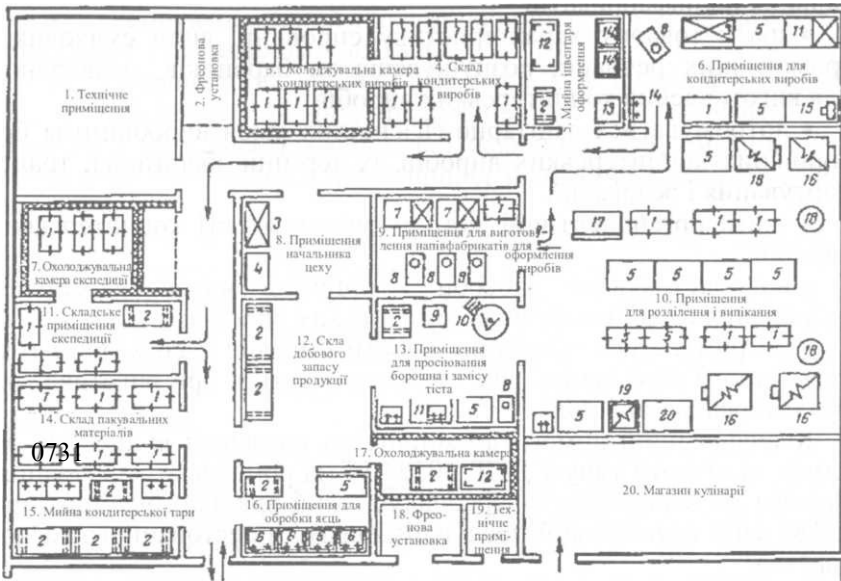


Рис. 19. Розміщення обладнання в кондитерському цеху продуктивністю 10 тис. виробів за день:

1 — стелаж кондитерський пересувний; 2 — підтоварник металевий; 3 — холодильна шафа; 4 — стіл конторський; 5 — стіл виробничий; 6 — ванна мийна; 7 — стіл з охолодженням; 8 — збивальна машина; 9 — вібросито з підставкою; 10 — тістомісильна машина; 11 — стіл із вбудованою мийною ванною; 12 — стелаж виробничий; 13 — стерилізатор; 14 — мийна ванна; 15 — дозатор крему; 16 — електрошафа; 17 — тісторозкатувальна машина; 18 — діжа для замісу тіста; 19 — електроплита; 20 — пристрій для охолодження сиропу

Кондитери V розряду виготовляють фігурні торти на замовлення і тістечка. Вони проводять підготовку і перевірку якості сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів, готують тісто, формують вироби, здійснюють їх художнє оформлення.

Кондитери IV розряду виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка.

Кондитери III розряду виготовляють прості торти і тістечка, хлібобулочні вироби, різні види тіста, кремів, начинок. Кваліфікаційні вимоги до кондитера:

- кондитер повинен мати початкову або середню професійну освіту;
- знати рецептуру і технологію виробництва борошняних кондитерських і булочних виробів з різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів;
- знати товарну характеристику сировини, види смакових і ароматичних речовин, розпушувачів та барвників, дозволених для виготовлення кондитерських виробів;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних умов виробництва борошняних кондитерських виробів, їх терміни зберігання, транспортування і реалізації;
- знати органолептичні методи оцінки якості кондитерських виробів;
- використовувати способи і прийоми високохудожнього оздоблення складних видів кондитерських виробів;

- дотримуватися принципів роботи і правил експлуатації технологічного обладнання, яке використовується при виготовленні кондитерських виробів.

Кваліфікаційні вимоги до кондитера визначені відповідно до вимог стандарту галузі ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу», який використовується при проведенні сертифікації послуг підприємств ресторанного господарства.

Кондитери II розряду виконують окремі роботи в процесі виготовлення тортів, тістечок, готують сиропи і креми.

Кондитери I розряду виконують роботу під наглядом кондитерів вищого розряду, знімають з листів випечені вироби, зачитують кондитерські дека, листи і форми.

Пекарі II і III розрядів випікають і смажать кондитерські, хлібобулочні вироби. Вони визначають готовність напівфабрикатів до випікання, підготовляють льезон і змазують вироби. Пекар повинен вивчити технологічний процес, режими і тривалість випікання кондитерських виробів, знати норми виходу готових виробів, режим їх охолодження, а також правила експлуатації та обслуговування.

Кондитери повинні усвідомлювати відповідальність за виконувану роботу. Начальник цеху і бригадири слідкують за раціональною організацією роботи в цеху, яка здійснюється відповідно до планового завдання з випуску продукції.

Організація роботи цеху борошняних виробів

Одним із спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства є цех борошняних виробів для випуску пиріжків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів та ін. Такий цех можна організувати як на підприємствах ресторанного господарства, які виконують повний цикл виробництва, так і на заготівельних поряд з кулінарними цехами.

У цеху борошняних виробів встановлюють просіювані борошна, тістомісильну машину, продуктивність якої залежить від потужності цеху; електросковорідки, жарочні шафи; з механічного обладнання — універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для вареників, пельменів.

Для приготування пиріжків борошно просіюють. У тістомісильній машині замішують дріжджове тісто. М'ясний фарш для начинки обсмажують на електросковорідках і пропускають через м'ясорубку. Потім пиріжки смажать у фритюрі або випікають у жарочних шафах.

При приготуванні чебуреків, домашньої локшини для розкатування тіста використовують виробничі столи з дерев'яним покриттям. Для механізації процесу призначені тісторозкатувальні машини, на яких можна регулювати товщину тіста. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі «кухарської трійки»; для формування чебуреків використовують зубчастий різець.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях, що складаються з трьох ділянок: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для

порціонування виробів використовують спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з цибулею, капусту, сир і т. ін.

Готові вареники, пельмені заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі $-2... -5^{\circ}\text{C}$.

Організація роботи мийної кухонного посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної повинне мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Тут встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду та інвентаря, мийні ванни з трьома відділеннями — для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду та його споліскування. Залежно від обсягу робіт миття посуду здійснюється однією або двома мийницями. Для очищення його від залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, металеві щітки, шкребки. Миють посуд щітками, застосовуючи миючі засоби. Після обробки інвентар, кухонний посуд і внутрішньоцехову тару просушують і зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менше 0,5—0,7 м від підлоги. Зручне зберігання кухонного посуду та інвентаря полегшує роботу кухарів і скорочує час, призначений для відбору посуду та інвентаря для тієї чи іншої виробничої операції.

Організація роботи експедиції

Великі підприємства ресторанного господарства, які постачають напівфабрикати і готові вироби іншим підприємствам, організовують для цього експедиції, до функцій якої входить: одержання замовлень на напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби від дочірніх та інших підприємств, магазинів, буфетів і передача замовлень на виробництво; приймання з виробничих цехів напівфабрикатів і готових виробів; комплектування замовлень, укладання продукції в експедиційну тару; обробка тари; ко роткочасне зберігання продукції і відправка її замовникам, якщо договором не передбачений інший спосіб постачання. Для виконання цих функцій набирається спеціальний штат працівників, кількість яких залежить від обсягу роботи. Крім того, до штату експедиції можуть входити помічники експедитора, диспетчер, вантажники.

Для експедиції підприємство виділяє спеціальні приміщення, облаштування яких залежить від асортименту продукції, що відправляється, місця її укладання в тару (у цехах або в експедиції), кількості продукції і режиму роботи.

Прийом замовлень на продукцію може бути організований по-різному: це обумовлюється при укладанні договорів з клієнтами. Оптимальним можна вважати варіант приймання замовлень напередодні дня відправлення до полудня. Кожне нове прийняте замовлення експедитор заносить до спеціальної реєстраційної книги. Воно може коригуватися відповідно до попереднього пла-

ну випуску продукції на наступний день, побажань замовника і т. ін. Однак без його згоди прийняте замовлення вже не можна відмінити чи змінити.

Щоб уникнути замовлень, які підприємством не в змозі виконати, експедитор заздалегідь одержує відомості від начальника виробництва про кількість і асортимент напівфабрикатів і готових виробів, запланованих до випуску на наступний день, а також про можливості виробництва. Зрозуміло, що й сама виробнича програма коригується залежно від замовлень, що надходять, можливостей виробництва, персоналу і наявності сировини.

На підставі договорів або замовлень працівники експедиції одержують з цехів виготовлену продукцію, яка деякий час (до відправлення) може зберігатися в охолоджувальних камерах експедиції.

Для підготовки готових виробів і напівфабрикатів до відправлення необхідно обладнати приміщення (експедиційну). Кожен вид продукції відправляється в експедиційній тарі, яка відповідає вимогам ДСТУ або технічним умовам.

М'ясні і рибні напівфабрикати транспортуються у металевих, пластмасових або дерев'яних ящиках, на вкладишах-лотках загальною вагою брутто не більше 20 кг. Крупнокускові м'ясні напівфабрикати можуть транспортуватися в металевих ящиках без вкладишів.

Бульйони, соуси, овочеві набори для супів відправляють у термосах або бідонах.

Кускові порціонні напівфабрикати, а також смажену у фритюрі картоплю транспортують на металевих лотках або деках, вкладених в експедиційні ящики, які мають бути повернені.

Кондитерські вироби, крім тортів і тістечок, доставляються на пластмасових або дерев'яних лотках, торти — у коробках, тістечка — на листах з білої жерсті, вставлених по 4—5 штук ящики. При доставці спеціалізованим транспортом лотки з кондитерськими виробами розміщують на полицях автомобіля.

На кожному контейнері, термосі, бідоні наклеюють етикетку або підвішують бирку із зазначенням найменування підприємства та адреси одержувача замовлення, кількості готових виробів або напівфабрикатів, прізвища особи, яка уклала продукцію, дати і часу її випуску та упакування, терміну виконання замовлення (відправлення). Другий екземпляр етикетки вкладають усередину ящика. Всі ящики та інша експедиційна тара з кулінарними і кондитерськими виробами, рибними і м'ясними напівфабрикатами пломбуються.

Овочеві напівфабрикати транспортують у металевій, пластмасовій або дерев'яній тарі із супровідними ярликами або бирками. При підготовці й пакуванні продукції бажано відправляти її замовникам у тій тарі, в якій вона надходить з цехів, тому виробнича та експедиційна тара має бути уніфікована.

Для обробки тари при експедиції організовується мийне приміщення, обладнане ваннами з гарячою і холодною водою, забезпечене парою для пропарювання тари, виділяються приміщення для її сушіння. Для роботи експедиції необхідно мати три комплекти експедиційної тари.

Експедиція великого підприємства передбачає охолоджувальні камери для зберігання таких продуктів: м'ясних і овочевих сирих напівфабрикатів; м'ясних

і овочевих варених напівфабрикатів; рибних напівфабрикатів; охолоджуваних кондитерських виробів, смаженої замороженої картоплі, гуляшу, вареників та інших готових страв. Необхідне також неохолоджуване приміщення для кондитерських і хлібобулочних виробів.

З виробництва напівфабрикати і готова продукція надходять в експедицію і розподіляються по відповідних приміщеннях для зберігання. На експедиційному майданчику можуть влаштовуватися спеціальні бокси (відсіки), в яких експедитор комплектує продукцію за замовленнями, підготовляючи її до відправлення черговим рейсом. Кускові порціонні напівфабрикати, а також смажену у фритюрі картоплю транспортують на металевих лотках або деках, вкладених в експедиційні ящики, які мають бути повернені.

Кондитерські вироби, крім тортів і тістечок, доставляються на пластмасових або дерев'яних лотках, торти — у коробках, тістечка — на листах з білої жерсті, вставлених по 4—5 штук ящики. При доставці спеціалізованим транспортом лотки з кондитерськими виробами розміщують на полицях автомобіля.

На кожному контейнері, термосі, бідоні наклеюють етикетку або підвішують бирку із зазначенням найменування підприємства та адреси одержувача замовлення, кількості готових виробів або напівфабрикатів, прізвища особи, яка уклала продукцію, дати і часу її випуску та упакування, терміну виконання замовлення (відправлення). Другий екземпляр етикетки вкладають усередину ящика. Всі ящики та інша експедиційна тара з кулінарними і кондитерськими виробами, рибними і м'ясними напівфабрикатами пломбуються.

Овочеві напівфабрикати транспортують у металевій, пластмасовій або дерев'яній тарі із супровідними ярликами або бирками. При підготовці й пакуванні продукції бажано відправляти її замовникам у тій тарі, в якій вона надходить з цехів, тому виробнича та експедиційна тара має бути уніфікована.

Для обробки тари при експедиції організовується мийне приміщення, обладнане ваннами з гарячою і холодною водою, забезпечене парою для пропарювання тари, виділяються приміщення для її сушіння. Для роботи експедиції необхідно мати три комплекти експедиційної тари.

Експедиція великого підприємства передбачає охолоджувальні камери для зберігання таких продуктів: м'ясних і овочевих сирих напівфабрикатів; м'ясних і овочевих варених напівфабрикатів; рибних напівфабрикатів; охолоджуваних кондитерських виробів, смаженої замороженої картоплі, гуляшу, вареників та інших готових страв. Необхідне також неохолоджуване приміщення для кондитерських і хлібобулочних виробів.

З виробництва напівфабрикати і готова продукція надходять в експедицію і розподіляються по відповідних приміщеннях для зберігання. На експедиційному майданчику можуть влаштовуватися спеціальні бокси (відсіки), в яких експедитор комплектує продукцію за замовленнями, підготовляючи її до відправлення черговим рейсом.

Кускові порціонні напівфабрикати, а також смажену у фритюрі картоплю транспортують на металевих лотках або деках, вкладених в експедиційні ящики, які мають бути повернені.

Кондитерські вироби, крім тортів і тістечок, доставляються на пластмасових або дерев'яних лотках, торти — у коробках, тістечка — на листах з білої жерсті, вставлених по 4—5 штук ящики. При доставці спеціалізованим транспортом лотки з кондитерськими виробами розміщують на полицях автомобіля.

На кожному контейнері, термосі, бідоні наклеюють етикетку або підвішують бирку із зазначенням найменування підприємства та адреси одержувача замовлення, кількості готових виробів або напівфабрикатів, прізвища особи, яка уклала продукцію, дати і часу її випуску та упакування, терміну виконання замовлення (відправлення). Другий екземпляр етикетки вкладають усередину ящика. Всі ящики та інша експедиційна тара з кулінарними і кондитерськими виробами, рибними і м'ясними напівфабрикатами пломбуються.

Овочеві напівфабрикати транспортують у металевій, пластмасовій або дерев'яній тарі із супровідними ярликами або бирками. При підготовці й пакуванні продукції бажано відправляти її замовникам у тій тарі, в якій вона надходить з цехів, тому виробнича та експедиційна тара має бути уніфікована.

Для обробки тари при експедиції організовується мийне приміщення, обладнане ваннами з гарячою і холодною водою, забезпечене парою для пропарювання тари, виділяються приміщення для її сушіння. Для роботи експедиції необхідно мати три комплекти експедиційної тари.

Експедиція великого підприємства передбачає охолоджувальні камери для зберігання таких продуктів: м'ясних і овочевих сирих напівфабрикатів; м'ясних і овочевих варених напівфабрикатів; рибних напівфабрикатів; охолоджуваних кондитерських виробів, смаженої замороженої картоплі, гуляшу, вареників та інших готових страв. Необхідне також неохолоджуване приміщення для кондитерських і хлібобулочних виробів.

З виробництва напівфабрикати і готова продукція надходять в експедицію і розподіляються по відповідних приміщеннях для зберігання. На експедиційному майданчику можуть влаштовуватися спеціальні бокси (відсіки), в яких експедитор комплектує продукцію за замовленнями, підготовляючи її до відправлення черговим рейсом. залу, лінія роздавальної повинна працювати вся, і відвідувачам доводиться одержувати страви в загальній черзі, не-заважаючи на те, беруть вони весь обід чи тільки одну страву. Тому деякі підприємства організують роздавальні із зонами роздачі холодних закусок, перших страв і т. д., що дозволяє відвідувачам не вистоювати у загальній черзі і самостійно переміщуватися по залу, вибираючи холодні закуски, кондитерські вироби, гарячі й холодні напої та оплачувати обід на виході із залу роздачі в обідній зал.

Організація роботи роздавальної

Великі і середньої потужності підприємства, поряд зі звичайною роздавальною, додатково організують буфети. Є роздавальні з відпуску всіх

страв меню. При цій системі відпуск будь-яких страв на вибір відвідувача здійснюється з одного роздавального вікна. За наявності декількох робочих місць потік відвідувачів розосереджується на різних роздачах, що прискорює обслуговування. Цей тип роздавальних доцільно організовувати в їдальнях з нерівномірним потоком відвідувачів.

Роздавальне вікно або прилавок довжиною 2,2—2,4 м організовується в їдальнях на 70—80 посадкових місць. Кожне вікно обслуговують два роздавальники: один відпускає другі страви, а другий — перші і солодкі, а іноді й гарячі напої. За годину так можна обслужити близько 250—280 відвідувачів, відпускаючи близько 220 перших страв, 280 других і 120 солодких.

Виходячи з цієї статистики, місце кожного роздавальник оснащують необхідним тепловим обладнанням, посудом та інвентарем. Зрозуміло, що розміщувати все це треба так, щоб не довелося робити зайвих рухів.

Щоб спростити роботу роздавальників мармити або інше теплове обладнання звичайно встановлюють перпендикулярно до лінії роздачі, справа від роздавальника, а запас столового посуду розміщують зліва.

Для зберігання чистих тарілок і склянок у роздавальній використовують полиці робочого прилавка або спеціальні візки. Підноси й обідні прибори розміщують на столиках поблизу роздавальних вікон у торговельному залі. Якщо в залі їдальні є два буфети, один з них краще розмістити поряд з роздавальною, тоді відвідувач зможе одержати без зайвого переміщення не тільки обід, а й деякі кулінарні вироби.

Перевага таких роздавальних у тому, що протягом дня можна збільшувати або зменшувати кількість роздавальників. Крім того, всі страв відвідувачі одержують в одному місці.

Наступний тип — роздавальна з відпуску комплексних обідів. Комплексні обіди відпускають порівняно швидко, тому що асортимент страв обмежений — по одному найменуванню перших, других і солодких. Іноді в їдальнях влаштовують кілька роздавальних вікон, кожне з яких призначене для відпуску певного комплексного обіду. Така система дозволяє розосередити потік відвідувачів, що значно прискорює відпуск страв.

Одне роздавальне вікно з відпуску комплексних обідів розраховане на 60 місць у торговельному залі. Довжина вікна від 1,7 до 2 м. Обслуговує один роздавальник (кухар), який за годину відпускає 150—160 комплексних обідів. Якщо роздавальна має троє—четверо вікон, у кожному з яких відпускається певний скомплектований обід, то це дає можливість при мінімальній кількості роздавальників не тільки прискорити відпуск продукції, а й запропонувати відвідувачам більш широкий вибір страв. Крім прилавка, тут використовують низьку мармитну електроплиту для перших страв і мармит для других. Перші і другі страви розміщують справа від роздавальника, а треті (порціонування) і посуд — зліва на прилавку або на спеціальному візку.

З боку торговельного залу над кожним з роздавальних вікон вивішують перелік страв, що відпускаються. Підноси і прибори розміщують на столику, який встановлюється напроти роздавального вікна. При такій системі холодні страви і кондитерські вироби відпускаються у буфеті.

Якщо торговельні зали розміщені в кількох суміжних приміщеннях або мають видовжену форму, можна організувати тимчасову виносну роздавальну, використовуючи для цього пересувний мармит. Таку роздавальну організують і для прискорення обслуговування відвідувачів в години найбільшого завантаження торговельного залу.

У ресторанах, дієтичних їдальнях страви відпускають безпосередньо з плити. У таких випадках біля плити або на деякій відстані від неї встановлюють роздавальний стіл (прилавок), на якому розміщують гірку для приправ, посуд, необхідний роздавальний інструмент, інвентар, ваги.

Для відпуску обідів додому організується окрема роздавальна, котру розміщують в іншому приміщенні або неподалік від основного потоку споживачів. Її обладнують роздавальним прилавком, холодильними шафами і невеликою мийною ванною.

У роздавальній повинні бути контрольні ваги і необхідний інвентар: розливальні ложки ємністю 0,5 і 0,25 л, соусні ложки ємністю 25—50 см³, виделки зі скидачами, лопаточки, щипці. Крім того, використовуються столові ложки, виделки та інші прибори. Для полегшення роботи роздавальниць і дотримання ваги (об'єму) продукції, випускається різноманітний мірний посуд.

При відпуску продукцію розкладають і розливають у посуд, що відповідає страві. У ресторанах для відпуску перших страв використовують мельхіорові супові миски ємністю в одну, дві, три і більше порцій. Прозорі супи (бульйони) подають у бульйонних чашках, другі страви — у блюдах ємністю одна, дві, три і більше порцій. Для страв із соусом використовують глибокі баранчики, для холодних закусок — порцелянові блюда.

У їдальнях перші страви відпускають у глибоких супових тарілках, другі подають у мілких. Не можна викладати основний продукт і гарнір на вінця тарілки або змішувати їх. Гарнір викладають поряд з основним продуктом гіркою.

При відпуску пореподібних страв, каш і гарнірів для забезпечення їх точної ваги зважують пробну порцію як зразок, а потім відпускають продукцію роздавальними ложками.

Для відпуску готової продукції та напівфабрикатів у невеликі підрозділи підприємства (філії) виділяється приміщення з окремим входом, де організується робоче місце для миття тари, у якій продукція відправляється.

Терміни реалізації страв у роздавальній визначаються не тільки санітарними вимогами, а й смаковими якостями.

Перші страви і гарніри краще готувати потоковим методом, розраховуючи на попит на них протягом години. Якщо продукцію відпускають кухарі, які її готували, або працівники, що входять до кухонної бригади, то передача продукції на роздачу не оформляється. При організації відпуску страв з наступною оплатою в бригаду включаються і касири. У разі, якщо роздавальники не входять у бригаду, продукція відпускається їм по забірних листах, у яких вони розписуються за прийняті на реалізацію страви і кулінарні вироби.

Організація роботи кухарів-роздавальників. На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства із самообслуговуванням (їдальнях, кафе) на роздачі, як правило, працюють кухарі IV розряду. У їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів, графік роботи яких погоджений з графіком перерв контингенту, що обслуговується, відпуск страв, як правило, здійснюється кухарями, які їх готували.

Кухарі-роздавальники зайняті виконанням основних і допоміжних робіт. До основних належать порціонування продукції, її оформлення і відпуск споживачам, до допоміжних — підготовка робочого місця (обладнання, інвентаря, посуду), одержання готової продукції та ін.

На робочому місці роздавальника, зліва від нього, ставляться стопками столовий посуд або візки з витискувальним пристроєм для тарілок. Прилавок-мармит з готовою кулінарною продукцією повинен знаходитися справа від роздавальника або перед ним.

Застосування комплекту теплового обладнання і функціональних ємностей для приготування, транспортування і відпуску страв сприяє скороченню часу на підготовчі роботи. З урахуванням умов праці на підприємствах ресторанного господарства висота обладнання складає 850 мм, ширина (глибина) — 800 мм.

Для відпуску страв використовується спеціальний роздавальний інвентар: мірні ложки для порціонування перших страв ємністю 0,5 і 0,25 л, сметани — 10, 20 і 30 г, соусів — 50, 75, 100 г, макаронних виробів, розсипчастих і грузлих каш, картопляного пюре — 150, 200 г, а також мірні ложки для порціонування жирів. Для відпуску готових виробів використовуються лопатки, щипці, виделки зі скидачем для сосисок, котлет та ін. При відпуску солодких страв і напоїв використовуються розливальні ложки ємністю 0,2 л, лопатки і щипці кондитерські, мірні ложки для цукру та ін.

При визначенні терміну реалізації готових страв на роздавальних необхідно керуватися санітарними правилами і нормами, що передбачають збереження їхніх смакових якостей та безпеку для споживача.

Контрольні запитання

1. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.
2. Особливості організації роботи доготовочних цехів.
3. Особливості організації роботи заготівельних цехів.
4. Особливості організації роботи цеху борошняних виробів.
5. Як організовується робота персоналу в кондитерському цеху?

ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

Зміст оперативного планування.

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.

Розрахунок виходу напівфабрикатів

Зміст оперативного планування полягає у складанні програми підприємства. Питаннями планування виробничої програми займаються начальники виробництва (заступники), начальники виробничих цехів, бригадири, працівники бухгалтерії.

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

Для складання виробничої програми заготівельного підприємства необхідні такі дані: асортимент продукції, що випускається, (напівфабрикатів, кулінарних виробів, борошняних кондитерських виробів); технічна оснащеність підприємства; мережа підприємств ресторанного господарства і роздрібною мережі, які уклали договори із заготівельним підприємством або спеціалізованими заготівельними цехами; асортимент і кількість продукції, необхідні для цих підприємств; об'єм напівфабрикатів, що виробляються підприємствами харчової промисловості для договірних підприємств.

Оперативне планування виробництва здійснюється у певній послідовності, тому на кожній стадії необхідно створювати певні організаційні умови, що сприяють правильній організації технологічного процесу, раціональній організації праці, чіткому виконанню кожним працівником своїх обов'язків.

Важливе місце в оперативному плануванні роботи виробництва посідає диспетчерська служба. Оперативне планування виробництва заготівельного підприємства і спеціалізованих заготівельних цехів здійснюється в такій послідовності. Підприємства, з якими укладений договір, складають денні замовлення на напівфабрикати, кулінарні і борошняні кондитерські вироби і передають їх в диспетчерські служби заготівельних підприємств (відділи). Отримані замовлення узагальнюються за усіма видами продукції і передаються в цехи у вигляді денного виробничого плану. Один екземпляр замовлення надходить в експедицію для наступної комплектації замовлення. Заявки приймаються за день до їх виконання. Це пояснюється тим, що виробничому цеху необхідно завчасно одержати потрібний асортимент і кількість сировини,

продуктів для здійснення технологічного процесу виробництва продукції за замовленнями.

Напівфабрикати і кулінарні вироби випускаються відповідно до ТУ, ДСТУ, а також даними Збірника норм відходів і втрат при холодній і тепловій обробках сировини.

Для розрахунку виходу овочевих напівфабрикатів використовують формулу:

$$P_{\text{оп}} = \frac{P_0 \cdot (100 - N)}{100}$$

де $P_{\text{оп}}$ — маса (нетто) овочевих напівфабрикатів, кг; P_0 — маса овочевої сировини (брутто);

N — норма відходів залежно від виду сировини і сезону по Збірнику рецептур страв, %.

Для розрахунку виходу м'ясних напівфабрикатів із заданої маси сировини використовують формулу:

$$Q = \frac{P_{\text{м.н}} \cdot Z}{100}$$

де Q — кількість м'ясних напівфабрикатів даного виду (шт., порцій, кг);

$P_{\text{м.н}}$ — маса м'яса (брутто), з якого випускаються напівфабрикати, кг;

Z — %, що враховує питому вагу відповідних частин м'яса (у зачищеному вигляді) при кулінарному розрубі;

— маса порції напівфабрикату, кг (по Збірнику рецептур).

Приклад визначення асортименту і виходу напівфабрикатів з 10 т яловичини 1-ї категорії наведений у таблиці, де зазначений процентний вміст частин м'яса яловичини, вихід їх у кілограмах, найменування і кількість напівфабрикатів, які приготуються з кожної частини. Розрахунок у таблиці складений для першої зміни, що переробляє 60% добового об'єму сировини.

РОЗРАХУНОК ВИХОДУ НАПІВФАБРИКАТІВ З 6 Т ЯЛОВИЧИНИ 1-ї
КАТЕГОРІЇ

Найменування частин туші Вихід Найменування напівфабрикатів Маса однієї порції (нетто),
г Кількість напівфабрикатів, шт. (порцій) Фактична витрата м'яса на виробництво напівфабрикатів,
кг
%маса, кг

№	Найменування частин туші	Вихід	Найменування напівфабрикатів	Маса однієї порції (нетто), г	Кількість напівфабрикатів, шт. (порцій)	Фактична витрата м'яса на виробництво напівфабрикатів, кг	%маса, кг
1234567	Спинна частина (товс-тий край) (тонкий край)	1,7102	Антрекот	125960120,0	0	Поперекова частина	(тонкий край) 1,696
			Бефстроганів	11965577,94	2	Тазостегнова частина	7060042,0
			Ромштекс	11070977,99	2	внутрішній шматок	4,52703
			Піджарка	7995075,0	2	Обічний шматок	4240
			Азу	1192991356,0	2	Яловичина	духова 1252000250
			Лопаткова частина	плечова...2,0120	заплічна...2,5150	Гуляш	793417269,94
			Підлопаткова частина	...2,0120	Для приготування	Грудинка (м'якоть)	...2,8168
			Гуляш	792126167,95	Покромка	...4,1246	
			Котлетне м'ясо	40,32418	Біфштекс січений	80177251418,0	
			Котлети січені	56178571000,0	Вихід крупнокускових	73,64416	
			напівфабрикатів і кот-летного м'яса	Кістки	...22,21332	Для приготування бульйонів	Сухожилля, хрящі
			Технічне зачищення і втрати при обробці	0,530	Втрати при зберіганні	0,424	
			Втрати при нарізанні	...0,16	Усього	100,06000	

Наряд замовлення на виготовлення кондитерських виробів

Таблиця
2

Код виробу 5110510351035118511851195101510154525161 Разом, кг. л Найменування Торт «Ліс» Торт «Весна» Торт «Весна» Торт «Зима» Торт «Зима» Торт «Сніг» Торт «Кіт» Торт «Кіт» Тістечко «Гном» Тістечко «Картопля»

Норма виходу, г 6508601720750150084010002000145543 замовлено, шт. 180140528010180 по 5900500 Необхідна

кількість сировини, кг: яйце дієтичне 1-ї категорії:

жовток 10,06 23,43 70,24 52,20 51,95 білок 18,71 118,71 меланж 1,94 9542,16 83,01 228,29 626,86 22,44 28,81 18,33 119,9 ма
сло вершкове 27,29 31,94 9529,24 вищого сорту масло вершкове 23,79 32,16 36,81 532.37 вищого або 1 -го сорту масло
вершкове 27,99 961,36 24,38 339,20 411,30 414,25 вищого, 1-го сорту, аматорське молоко
натуральне 26,83 81,91 717,15 445,9 молоко згущене 14,28 1,02 9,51 50,86 53,52 82,72 521,9 вершки 6,70 56,7 агар 0,22 50,22 5

Закінчення табл. 2

Код виробу	5110	5103	5103	5118	5118	5119	5101	5101	5452	5161	Разом,
Найменування	Торт «Ліс »	Торт «Вес на»	Торт «Вес на»	Торт «Зи ма»	Торт «Зи ма»	Торт «Сні г»	Торт «Кіт »	Торт «Кіт »	Тіст ечко «Гно м»	Тіст ечко «Кар то- пля»	кг, л
ванілін				0,00 42	0,00 03						0,0045
лимонна кислота						0,04 5					0,045
ромова есенція	0,02 7						0,03 3	0,00 3		0,05 5	0,072
цукрова пудра							12,6 94	1,15 4	3,07 8	4,49	21,42
сіль									0,07 2		0,072
цукровий пісок	37,1 79	29,9 88	2,14 2	62,7 34	4,48 1	43,3 17	26,9 39	2,44 9	6,87 6	4,9 95	221,4
есенція		0,03 5	0,00 25			0,09 0	0,16 5	0,01 5	0,02 7	0,05	0,39
ванільна пудра	0,15 8	0,28 7	0,02 05				0,23 1	0,02 1		0,07	0,78
крохмаль				3,83 6	0,27 4	2,44 8	3,22 3	0,29 3		1	11,07
горіхи	4,79 7			5,44 6	0,38 9	4,85 1			4,74 3		20,23
патока		1,13 4	0,08 1	5,29 2	0,37 8	2,28 6			0,68 4		9,86
повидло		6,57 3	0,46 95								7,04
фрукти				18,6 62	1,33 3	13,8 42					33,84
консервовані											
шоколад-глазур	2,27 7			1,42 8	0,10 2						3,8
какао-порошок	5,16 6	4,40 3	0,31 45	4,21 4	0,30 1	1,97 1	0,22	0,02		0,30 5	16,9
цукати							1,98	0,18			2,2
лимонні часточки	1,44										1,44
вино	1,02 6			3,06 6	0,21 9	2,69 1	3,34 4	0,30 4	0,03 6	0,02 5	10,7

На заготівельному підприємстві для здійснення контролю за правильністю використання сировини і кількістю виготовлюваних напівфабрикатів начальник цеху складає «Акт на розбирання м'яса на крупнокускові напівфабрикати» за встановленою формою*. В акті вказуються найменування і кількість сировини, що надійшла в цех, у натуральному і вартісному вираженні, норми виходу крупнокускових напівфабрикатів по Збірнику рецептур у відсотках і кілограмах. Акт підписує начальник цеху, перевіряють у бухгалтерії і затверджує директор підприємства.

Робота кондитерських цехів здійснюється відповідно до планового завдання випуску продукції. Виходячи з наявних на складі підприємства сировини і замовлень, начальник або бригадир кондитерського цеху складає наряд-замовлення за формою. Наряд-замовлення — це документ для розрахунку виробничого завдання з виготовлення продукції на замовлення: визначення потреби в сировині. Це є підставою для відпуску сировини зі складу на виробництво.

Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва

На підприємстві ресторанного господарства має бути затверджений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день.

У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страв, тому заздалегідь планувати їх кількість важко. Проте, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробці м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень.

На підприємствах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку і т. д.) можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день.

Оперативне планування містить такі елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробка плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження меню;
- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених меню, і складання вимоги на сировину;

Методичні рекомендації введенню національних положень стандартів бухгалтерського обліку в сфері громадського харчування та побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами (затверджені наказом Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 17 червня 2003 року № 157).

- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів зі складу на виробництві та одержання сировини;
- розподіл сировини між цехами і визначення завдань для кухарів відповідно до меню.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню, наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його директором підприємства.

У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, належать: приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і її сезонність.

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) — це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т. д.).

Приблизний асортимент продукції, що випускається і реалізується для їдалень, наведений у табл. 3.

При складанні плану-меню необхідно враховувати наявність сировини на складах і її сезонність. Страви і закуски, що включаються в меню, повинні бути різноманітними як за видами сировини, так і за способами теплової обробки (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені); враховуються також кваліфікаційний страв працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість блюд, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

Таблиця 3

№ з/п	Найменування страв і виробів	Асортимент продукції, що виробляється і реалізується для їдалень з вільним вибором страв				
		для загальнодоступних їдалень			для їдалень при установі	
		снідано к	обід	вечеря	снідано к	обід
1	Холодні страв і закуски; з	3	4	3	3	4

	риби, м'яса і м'ясних гастрономічних продуктів; з домашньої птиці; салати і вінегрети					
2	Молоко і молочнокислі продукти: сири, масло вершкове, молоко, кефір, ряжанка	3	3	3	3	3
3	Супи: прозорі (бульйони з пиріжками, кулеб'яками, профітролями та ін.); заправні (борщі, розсолники та ін.); молочні (з крупами, макаронними виробами, овочами); холодні супи (окрошки, борщі, заливне); солодкі супи з ягід і фруктів	—	3	1	—	2
4	Другі гарячі страви рибні, м'ясні, з домашньої птиці, овочів, грибів, круп, бобових, макаронних виробів, яєць і сиру, борошняні	2	5	3	2	4
5	Солодкі страви: компоти, киселі, муси, желе, фрукти і ягоди натуральні	1	2	1	1	2
6	Гарячі напої: чай, кава, какао	2	2	2	2	1
7	Холодні напої (власного виробництва): з лимонів, апельсинів, ягід і фруктів; соки	1	2	1	1	1
8	Борошняні кулінарні і кондитерські вироби: кулеб'яки, пиріжки печені, смажені з різними начинками	4	5	3	3	4

Затверджуючи план-меню, директор і завідувач виробництва несуть відповідальність за те, щоб страви, які включаються в меню, були в продажі протягом усього дня торгівлі підприємства.

На підприємствах ресторанного господарства з вільним вибором страв оперативне планування починається зі складання плану-меню на один день відповідно до товарообігу.

Приклад. Скласти меню їдальні з вільним вибором страв, в якій у середньому за день харчується 1000 чоловік, період осінньо-літній.

1. Загальна кількість страв, запланованих до випуску, визначається за формулою:

де p — кількість страв, реалізованих за день;

N — кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні;

t — коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем на підприємствах ресторанного господарства різних типів.

Для загальнодоступної їдальні $t = 2,5$. При кількості відвідувачів 1000 чоловік кількість страв складе 2500 ($1000 \cdot 2,5$).

2. Після розрахунку загальної кількості страв, що реалізуються за день, їх розподіляють по групах (холодні, перші, другі та солодкі). Коефіцієнт споживання страв t — це сума коефіцієнтів споживання окремих видів. Дані розрахунки наведені в табл. 4.

Таблиця 4

РОЗБИВКА СТРАВ ЗА АСОРТИМЕНТОМ

Найменування страв	Кількість споживачів	Коефіцієнт споживання страв кожного виду	Кількість страв
Холодні	1000	0,5	500
Перші	1000	0,75	750
Другі	1000	1,0	1000
Солодкі	1000	0,25	250
Разом:		2,5	2500

Кількість гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів визначається з урахуванням приблизних норм споживання (додаток 4, 5).

У нашому прикладі p гарячих напоїв = 100 л ($1000 \cdot 0,1$), або 500 порцій ($100 : 0,2$); p холодних напоїв - 50 л ($1000 \cdot 0,05$), або 250 порцій ($50 : 0,2$); p кондитерських виробів = 300 шт. ($1000 \cdot 0,3$).

4. Кількість окремих видів страв кожної групи, напоїв і борошняних кондитерських виробів встановлюється в меню на основі накопиченого досвіду роботи підприємства, з урахуванням характеру споживчого попиту. Форма меню наведена в табл. 5.

**ПЛАН-МЕНЮ ОБІДУ НА 22
ЖОВТНЯ 2006 р.**

Таблиця 5

203 Випуск страв партіями'5 ас№ за Збірникс рецептурНайменування страв і
закусокКількість стдо 11 год. чдо 13 год-чдо 15 год-чВідповідальну за приготувані страв
поварІ. Холодні страви закускиСудак заливний50103010Ростбіф холодний з овочевим
гарніром, соус хрін60104010Салат зимовий150406545Ікра бурякова110305030П.
Молочнокислі продуктиСир буковинський30101010Масло вершкове50'103010Йогурт з
полуницею50103010Усього:500III. Перші стравиСуп картопляний з
галушками2007510025Борщ волинський40010025050Суп молочний з
рисом1502510025Усього:750IV. Другі стравиХек відварний, картопля відварна, соус
польський125307025Біфштекс зі смаженою картоплею100255520Гуляш з
макаронами40010025050Тефтелі з перловою кашею150зо9030Рагу з
овочів150208050Млинчики «Вишиванка» зі сметаною75204015Усього:1000

Закінчення табл. 5

2	№ за Збірником рецептур.	Найменування страв і закусок	Кількість страв	Випуск страв партіями			>2 § Відповідальна за приготуван страв повар
				до 11 год. ч	до 13 год-ч	до 15 год-ч	
V. Солодкі страви							
		Яблука запечені з варенням	50	10	30	10	
		Компот зі свіжих фруктів	150	50	50	50	
		Диня з цукровою пудрою	50	10	30	10	
		Усього:	250 2500				
VI. Гарячі напої							
		Чай зелений Кава	250	120	70	60	
		чорна	250				
		Усього:	500	80	120	50	
VII. Холодні напої							
		Узвар з медом	50	20	20	10	
		Молочний прохолодний напій з фруктовим соком	200	80	80	40	
		Усього:	250				
VIII. Борошняні кулінарні і кондитерські вироби							
1131/ 1145		Пиріжок з капустою	50				
1129/ 1149		Ватрушка з сиром	50				
		Струдель з яблуками	100				

1123/ 1147						
1116	Кроусани листові з повидлом	40				
1113	Слойка з марципаном	60				
	Усього:	300				

Директор

Зав. виробництвом

Загальні принципи складання меню

Меню — це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню — це візитна картка ресторану і спосіб реклами.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страв. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню. .

На другому етапі необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

На третьому етапі здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість.

За способом складання розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування (різновид — меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), банкетне. За контингентом споживачів виділяють меню дитячого і дієтичного харчування.

При складанні меню необхідно враховувати такі фактори:

- приблизний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;
- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (рибні, продукти моря, м'ясні, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, яечня, молочні, борошняні) і способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

Страви, внесені в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

У ресторані меню складає завідувач виробництва за участі метрдотеля, потім калькулятор розраховує продажні ціни на страви і передає меню директору для затвердження.

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватися правил розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі. У меню включають такі групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Кількість найменувань кожної групи страв встановлює підприємство ресторанного господарства, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

На першій сторінці меню наводиться спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв даного дня, потім перелік фірмових страв, перелік їх у порядку черговості їх подачі.

До основних видів меню, які використовуються в ресторанах, належать: меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню недільного бранчу, меню денного раціону, меню вегетаріанське, пісне, сезонне, банкетне, меню тематичних заходів (Різдво, Новий Рік, Тетянин день, День Святого Валентина, Масляна та ін.).

Меню з вільним вибором страв застосовують у ресторанах. У меню включають страви від шеф-кухаря, фірмові, холодні страви і закуски, перші і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну. Для салатів і страв, що готуються разом з гарніром і соусом, наприклад салат по-шопськи, лобстер фарширований, яловичина запечена по-монастирськи, вихід вказують однією цифрою. Для страв, що відпускаються з гарніром і соусом, вихід вказують дробовим числом (основний продукт, соус, гарнір), для тих, що відпускаються зі складним гарніром, вказують масу кожного виду гарніру.

У змісті меню виділяють такі елементи: заголовки, страв і їх описання.

Заголовки включають категорії: Страви від шеф-кухаря Страви дня, Фірмові страви, Холодні закуски, Гарячі закуск., Супи, Гарячі страви і т. д.; підзаголовки (холодні рибні, м'ясні, овочеві, салати і т. д.).

Назва страви може бути простою, що включає описання дані страви, наприклад «Судак на вертелі з овочевим гарніром», або складним — «Млинчики, фаршировані найніжнішими шматочками лососини, осетрини і соусом Бешамель».

Описання інформує споживачів про склад страви і способи кулінарної обробки продуктів, що входять у нього, наприклад «Вечеря в Щекавиці» (ковбаса домашня, ковбаса печінкова, ковбаса-кров'янка, буженина з часником, сальтисон).

Меню комплексного обіду ресторану включає холодну закуску, першу і другу страву, десерт і напій, хлібо-булочні вироби. При складанні меню комплексного обіду враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страву.

Меню бізнес-ланчу складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок— п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3—4 найменувань холодних закусок, 2—3 супів, 4—5 других страв, 1—2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв — 2—3 найменування, хлібо-булочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

Меню недільного бранчу призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

Меню денного раціону складають для учасників нарад, конференцій, симпозіумів. Воно може бути з вільним вибором страв або заздалегідь скомплектованим (сніданок, обід, вечеря). Останнє складають з урахуванням планованої вартості харчування на день і калорійності денного раціону (від 2000 до 5000 ккал).

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Меню обіду включає закуску, першу і другу страву, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бути більш калорійними.

Меню вечері включає закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря — це останній прийом їжі. Тому в неї входять добре засвоєвані страви з

відварних і припущених риби, птиці, овочів. На десерт рекомендують натуральні фрукти і німецький гарячий напій (чай з лимоном та ін.).

Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення.

До меню банкету включають більш різноманітний асортимент холодних закусок з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1—2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося фаршировані. У меню традиційного свята Масниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням і т. д.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг.

Прейскурант — це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни.

У преїскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктові-ягідні води, пиво. Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в преїскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г. Преїскурант підписують директор підприємства, буфетниця, бухгалтер, калькулятор. Все це вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

Порядок страв у меню з вільним вибором для більшості підприємств такий:

- фірмові страви;
- холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві);
- супи (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюреподібні, заправочні і сезонні);
- рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені);
- м'ясні страви (натуральні, соусні, рублені);
- страви з птиці;
- овочеві, борошняні і яєчні страви;

- солодкі страви (чай, кава і т. ін.);
- кондитерські вироби, фрукти.

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється. Наприклад, у меню кафе спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви і т. ін.

Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів.

Оперативний контроль за роботою виробництва

Розрахунок кількості сировини і продуктів, необхідних для приготування страв, здійснюється на підставі меню і Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

У таблиці, поданій нижче, наведено розрахунок необхідної кількості сировини і продуктів для комплексного обіду з чотирьох страв на 200 чол.

Крім сировини, для приготування страв, окремо здійснюється розрахунок сировини для виробництва борошняних кондитерських кулінарних виробів, що реалізуються через магазин кулінарії, потім складається зведена таблиця розрахунку сировини.

На підставі цих розрахунків складають вимогу-накладну для одержання продуктів зі складу. Потім завідувач виробництва дає завдання бригадирам цехів або працівникам по виконанню виробничої програми наступного дня і відпускає їм продукти.

Так, кухарям, відповідальним за приготування других страв, дається приблизно така виписка з меню.

Найменування страв (за планом-меню)	Загальний випуск страв за день	Кількість страв (порцій) та час їх випуску		
		до 11-ї год.	до 13-ї год.	до 15-ї год.
Хек відварний, картопля відварена, соус польський	125	30	70	25
Лангет зі смаженою картоплею	100	25	55	20
Піджарка з макаронами	400	100	250	50
Тефтелі з гречаною кашею і зеленим горошком	150	30	90	30
Рагу овочеве	150	20	80	50

Пудинг сирний зі сметаною	75	20	40	15
Усього:	1000	225	585	190

У завданні вказуються найменування страв і кількість, графік випуску їх партії, тобто кількість страв кожного виду, що має бути випущена до певного часу з урахуванням реалізації страв на роздачі.

Працівникам овочевого цеху підприємства з повним виробничим циклом дається замовлення на випуск напівфабрикатів. Кількість сировини, необхідна для виконання завдання (2 брутто), розраховується із заданої маси нетто з урахуванням відсотка відходів при обробці сировини залежно від сезону:

Якщо підприємство ресторанного господарства починає роботу о 7—8-й годині ранку, то напівфабрикати заготовляються увечері поточного дня. Якщо підприємство починає роботу пізно, об 11—12-й годині, то кухарі приступають до своїх обов'язків за 2—3 години до відкриття торговельного залу.

Завдання по приготуванню страв і кулінарних виробів є денним планом роботи кожної бригади кухарів. На підставі отриманого завдання бригадир або старший кухар здійснює розміщення працівників по ділянках роботи та організовує контроль за ходом виробничого завдання.

№ 3/пНомери рецептур52168680/786937ВсьогоНайменування страв і закусокСалат вітаміннийБорщ
МосковськийРомштекс зі смаженою картоплеюКомпот зі свіжих фруктівНайменування
продуктівбрутто*нетто*бруттонеттобруттонеттобруттонетто1(г)200 (кг)1 (г)200 (кг)1(г)200 (кг)1(г)200

2 3 4 5 6 7
 8 9 10 11 12
 13 14 15 16 17 18 Яловичина 1 -ї категорії Шинка Сосиски Кістки ЯЛОВИЧИ КІСТКИ ШИНКОВІ
 Морква
 Капуста
 білокачанна
 Помідори
 Огірки
 Селера
 Картопля
 Буряк
 Цибуля
 ріпчаста
 Петрушка
 Яблука
 Лимон
 Вишня
 ЯЙЦЯ СТОЛОВІ

Таблиця
6

НАБЛИЖЕНИЙ РОЗРАХУНОК КІЛЬКОСТІ ПРОДУКТІВ
 ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБІДУ З ЧОТИРЬОХ СТРАВ НА 200
 ЧОЛОВІК

Сметана I т. д. 19
 41 25 12
 43 1/5 шт. 11
 303,8
 8,2 5
 2,4
 8,6 40 шт. 2,2
 615
 35 20 10
 30 1/5 шт. 10
 303
 7 4 2
 6
 40 шт. 2
 644 25 20,5 100 25 25
 100 100 24 7
 108,8 5
 4,1 20 5 5
 20 20 2,4 1,4
 232 20 20 100 25 20
 80 80 20 5
 106,4
 4
 4 20
 5
 4
 16 16
 4
 1
 1 / 7 шт. 2157

400 29 шт. 31,4 80

! 6'116

300 1,223,2 606813,66012 29 шт.

Наприкінці робочого дня кухарі звітують перед бригадиром або безпосередньо перед завідувачем виробництва про кількість випущених напівфабрикатів або готових страв відповідно до отриманого завдання і фактичної реалізації страв. Матеріально відповідальні особи ведуть оперативний облік руху сировини і готової продукції і слідкують за витратою продуктів, забезпечують дотримання норм вкладення сировини.

**Нормативна і технологічна документація
 підприємств ресторанного господарства**

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів поряд з діючими в галузі стандартами і технічними умовами є основними нормативно-технологічними документами для підприємств ресторанного господарства. Застосовуються Збірники рецептур страв і кулінарних виробів.

У дієтичних їдальнях і відділеннях застосовується Збірник рецептур страв і дієтичного харчування для підприємств ресторанного господарства.

У збірниках наводяться рецептура, технологія приготування страв, а також норми витрати сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, рекомендації щодо взаємозамінності продуктів. У рецептурах зазначені: найменування продуктів, що входять у страву, норми вкладення продуктів масою брутто і нетто, вихід (маса) окремих готових продуктів і страви в цілому.

Норми вкладення продуктів масою брутто розраховані в рецептурах на стандартну сировину таких кондицій: яловичина і баранина— 1-ї категорії, свинина— м'ясна, субпродукти (крім вимені) — заморожені, вим'я — охолоджене; птиця домашня (кури, курчата, гусаки, качки, індички) — напівпотрошена 2-ї категорії; риба — велика заморожена або всіх розмірів, необроблена, за деяким винятком; для картоплі прийняті норми відходів до 31 жовтня, для моркви і буряка — до 1 січня і т. д.

У кожному збірнику рецептур страв і кулінарних виробів у передмові зазначені кондиції всіх видів сировини і продуктів.

При використанні для приготування страв сировини іншої кондиції, ніж передбачено в рецептурах, норма вкладення її масою брутто визначається за допомогою перерахунку, виходячи із зазначеної в рецептурах маси нетто, величина якої залишається постійною, і відсотків відходів, встановлених за Збірником рецептур для сировини відповідних кондицій. При використанні сировини інших кондицій або некондиційної сировини норми виходу страв не повинні порушуватися.

Додатки до Збірника містять таблиці розрахунку витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових страв, розміри втрат при тепловій обробці страв і кулінарних виробів та норми взаємозамінності продуктів.

Для найбільш повного задоволення попиту споживачів підприємства харчування можуть розробляти нові рецептури страв і кулінарних виробів. Вони розробляються з урахуванням затверджених норм відходів і втрат при холодній та тепловій обробках різних продуктів і мають відрізнятися новизною технології приготування, високими смаковими якостями, оригінальністю оформлення, вдалим смаковим поєднанням продуктів. На всі страв з новою рецептурою і фірмові страви розробляється і затверджується керівником підприємства технологічна документація: СТП, ТУ, техніко-технологічні і технологічні карти.

Збірником рецептур керуються при складанні калькуляційних карток, у яких вказуються норми вкладення сировини, вихід і продажна ціна готової страви, техніко-технологічних і технологічних карт.

Технологічні карти

Висока якість готової продукції складається з багатьох факторів, одне з них — дотримання технологічних вимог до обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу.

Кухарі і кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кожне блюдо, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується на даному підприємстві.

У технологічних картах вказуються: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної ємності, вказується вихід страви.

У картах також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості, що враховують витрати праці ку харя на приготування даної страви. Технологічні карти на гарніри до других страв складаються окремо.

Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному картоні, підписуються директором, завідувачем виробництва і калькулятором і зберігаються в картотеці начальника виробництва.

Таблиця 7 (Лицьовий бік)

Збірник рецептур, № рецептур

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА НА СТРАВУ «Бефстроганів зі смаженою картоплею»

Найменування продуктів	Норма продуктів на одну порцію, г (нетто)	Розрахунок кількості порцій					
		100	90	70	50	40	30
		кількість продуктів, кг (нетто)					
Яловичина	119	11,9	10,7	8,33	5,95	4,76	3,57

(вирізка, товстий тонкий краї, верхній внутрішній шматки задньотазової частини)	i		1					
Мargarин столовий	10	1,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3	
Борошно пшеничне	5	0,5	0,45	0,35	0,25	0,2	0,15	
Сметана	30	3,0	2,7	2,1	1,5	1,2	0,9	
Соус «Південний»	4	0,4	0,36	0,28	0,2	0,16	0,12	
Пюре Цибуля ріпчаста (пасерована)	15	1,5	1,35	1,05	0,75	0,6	0,45	
Картопля гарнір (№ 579)	на 180	18,0	16,2	12,6	9,0	7,2	5,4	

(Зворотний бік)

Короткий опис технологічного процесу

Вирізку, м'якоть товстого і тонкого країв (верхню і внутрішню), частини задньої ноги (яловичина) нарізають у поперечному напрямку до розміщення м'язових волокон брусочками розміром 30—40 мм, вагою 5—7 кг, посипають сіллю, перцем, обсмажують на добре розігрітій сковороді протягом 3—5 хв., додають пасеровану цибулю, заливають сметанним соусом, соусом «Південний» і доводять до кипіння. При відпуску посипають зеленню петрушки.

На гарнір додатково подають грінки, крутони з білого хліба або листового тіста. Можна приготувати без соусу «Південний» і томатної пасти, але при цьому відповідно повинна збільшуватися закладка сметани.

Якісна оцінка готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо нарізане поперек волокна шматочками рівної товщини, обсмажене рівномірно до рум'яної скоринки. Колір м'яса — від сірого до коричневого. Запах і смак — характерні для смаженого м'яса. Консистенція:

шматочки соковиті, добре прожарені, без хрустоту. Вага готової страви (в г) — 300, у тому числі: м'ясо — 75, соус — 75, гарнір — 250.

М'ясо подають із соусом, гарнір викладають збоку гіркою.

Трудомісткість приготування страви

Коефіцієнт трудомісткості страви без гарніру— 1,3 умовної страви. Коефіцієнт трудомісткості основного гарніру на одну блюдо з сировини — 0,7 умовної страви, з напівфабрикатів (очищеної картоплі) — 0,2.

Техніко-технологічні карти

Техніко-технологічні карти (ТТК) розробляють на нові і фірмові страви та кулінарні вироби — ті, що виробляють і реалізують тільки на даному підприємстві. Термін їх дії визначає саме підприємство. ТТК включає розділи:

1. Найменування виробу й області застосування ТТК. Вказують точну назву страви, яку не можна змінити без затвердження; наводять конкретний перелік підприємств (філій), яким дано право робити і реалізувати страву.

2. Перелік сировини для виготовлення страви (виробу).

3. Вимоги до якості сировини. Обов'язково роблять запис про те, що сировина, харчові продукти, напівфабрикати для даної страви (виробу) відповідають нормативним документам (ДСТУ, ТУ) і мають сертифікати і посвідчення якості.

4. Норми закладки сировини масою бруто і нетто, норми виходу напівфабрикатів і готового виробу.

5. Опис технологічного процесу. Дають докладний опис цього процесу, режиму холодної і теплової обробки, що забезпечують безпеку страви (виробу), наводять використані харчові добавки, барвники та ін.

6. Вимоги до оформлення, подачі, реалізації і зберігання. Мають бути відображені особливості оформлення, правила подачі страви, порядку реалізації, зберігання (відповідно до ДСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови», Санітарними правилами та умовами зберігання особливо швидкопсувних продуктів).

7. Показники якості і безпеки. Вказують органолептичні показники страви (смак, запах, колір, консистенція), фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку страви.

8. Показники харчового складу й енергетичної цінності. Наводять дані про харчову й енергетичну цінність страви (за таблицями «Хімічний склад харчових продуктів», схваленими Міністерством охорони здоров'я), які особливо важливі для організації харчування певних груп споживачів (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче харчування та ін.).

Кожна техніко-технологічна карта отримує порядковий номер і зберігається в картотеці підприємства. Підписує ТТК відповідальний розробник. Приклад ТТК наведений у табл. 8.

Таблиця 8 «Затверджую» Директор ресторану
_____ К. ШЕВЧЕНКО
« ____ » _____ 2006 р.

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1 на курку тушковану з грибами

1. Область застосування

1.1. Дійсна техніко-технологічна карта поширюється на страви «Курка тушкована з грибами», яка виробляється рестораном і його філією.

2. Перелік сировини

2.1. Для приготування курки тушованої з грибами використовують таку сировину:

М'ясо птиці	ДСТУ
Маргарин	ДСТУ
Картоплю свіжу продовольчу	ДСТУ
Моркву столову свіжу	ТУ
Цибулю ріпчасту свіжу	ТУ
Печериці свіжі культивовані.....	ТУ

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості України.

2.2. Сировина, яка використовується для приготування курки тушованої з грибами, повинна відповідати вимогам нормативної документації, мати сертифікати і посвідчення якості.

3. Рецептатура

3.1. Рецептатура страви «Курка тушкована з грибами»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Курка	160	109
Маргарин	3	3
Картопля	187	140
Морква	44	35
Печериці свіжі	118	90
Маса відварених грибів	—	45
Маргарин	5	5
Маса смажених грибів	—	45

Цибуля ріпчаста		30	25
Маргарин		5,5	5,5
Маса пасерованої цибулі		—	12,5
Бульйон або вода		130	130
Маса тушкованої курки		—	75
Маса гарніру		—	275
Вихід готова страви (1 порції)		—	350

4. Технологічний процес

4.1. Підготовка сировини до виробництва страви «Курка тушкована з грибами» здійснюється у відповідності зі Збірником рецептур страви і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства (1983 р.).

4.2. Підготовлені тушки рубають на шматки, обсмажують до утворення хрумкої скоринки, закладають у горщик, додають сир, картоплю і моркву, нарізані часточками, пасеровану цибулю, лавровий лист, сіль, перець. Потім заливають бульйоном або водою і тушкують у жарочній шафі до готовності (40 — 50 хв.). За 8—10 хв. до закінчення тушкування додають смажені гриби.

5. Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1. Страви «Курка тушкована з грибами» повинна подаватися в горщику, в якому виготовлялася. Горщик встановлюють на закусочну тарілку, покриту паперовою серветкою.

5.2. Температура подачі страви має бути не менше 65°C.

5.3. Термін реалізації курки тушкованої з грибами при зберіганні на мармиті або гарячій плиті — не більше 3 год. з моменту закінчення технологічного процесу.

6. Показники якості та безпеки

6.1. Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд — два шматочки курки на порцію; овочі зберегли форму нарізки, рівномірно перемішані
Консистенція — м'яка, соковита
Колір — жовтий з жовтогарячим відтінком
Смак — в міру солена з присмаком смажених грибів
Запах — тушкованої курки з овочами і смаженими грибами

6.2. Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин, % (не менше)	20,7
Масова частка жиру, % (не менше)	3,1
Масова частка солі, % (не більше)	0,7

6.3. Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г продукту не більше 1×10^6

Бактерії групи кишкових паличок,	не	допускається
у масі продукту, г	0,01	
Каугулазопозитивні стафілококи,	не	допускаються
у масі продукту, г	1,0	
Ргоієиз не допускається в масі продукту, г	0,1	
Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели,	не	допускаються в масі продукту, г
	25	

7. Харчова й енергетична цінність

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність,	ккал/кдж
7,35	7,17	7,11	122/510	

Відповідальний розробник Синчук А.

Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби

До нормативно-технологічної документації, якою користуються підприємства ресторанного господарства, належать також: галузеві стандарти (ГСТ), стандарти підприємств (СТП), технічні умови (ТУ) і технологічні інструкції (ТІ) на продукцію, яка виробляється промисловими і заготівельними підприємствами для постачання іншим підприємствам.

Галузеві стандарти (ГСТи) є основним нормативним документом, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. ГОСТи розробляються і затверджуються для підприємств м'ясної, молочної і харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для підприємств ресторанного господарства.

Технічні умови (ТУ) розробляються на підприємствах на нову продукцію, погоджуються з органами СЕС Міністерства охорони здоров'я України і реєструються в регіональному відділенні Держстандарту України. Технічні умови — основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства. ДСТУ і ТУ містять вимоги до якості сировини і напівфабрикатів з органолептичних і фізико-хімічних показників.

Технологічні інструкції (ТІ) вводяться одночасно зі стандартами (технічними умовами). Вони є основними технологічними документами, що визначають асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування.

Стандарти підприємств (СТП) розробляють на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки, на нові процеси. Проект СТП погоджують з територіальною сан-епідслужбою. Затверджує СТП керівник підприємства на обумовлений ним термін.

Технологічний процес, викладений у СТП, повинен забезпечити показник і вимоги безпеки, встановлені державними актами. СТП не може порушувати ГОСТи.

Структурні елементи СТП:

- титульний аркуш;
- найменування;
- зміст;
- область застосування. Послідовність розділів СТП:
- найменування виробу (процесу) і область застосування;
- перелік сировини (для страв і виробів);
- вимоги до якості сировини (для страв і виробів);
- норми закладки (брутто і нетто, вихід напівфабрикату і готового виробу);
- технологічний процес приготування;
- оформлення, подача, реалізація, зберігання;
- транспортування (для страв і виробів);
- методи випробування;
- вимоги охорони навколишнього середовища;
- інформація про харчову та енергетичну цінність.

Розшифровка розділів

«Найменування»: точна назва виробу, процесу обслуговування, конкретний перелік підприємств, які одержали право використання даної СТП.

«Перелік сировини»: всі продукти для виробу, нормативна документація на даний вид сировини.

«Вимоги до якості сировини»: обов'язковий запис про відповідність усіх видів сировини для страви або виробу вимогам нормативних документів (ДСТУ, ГСТУ, ТУ), медико-біологічним і санітарним нормам, сертифікат відповідності, посвідчення якості.

«Норми закладки» (див. назву розділу).

«Технологічний процес» докладний опис процесу; для страв і виробів особливо виділяють режими холодної і теплової обробки, що забезпечують безпеку; специфіка застосування нетрадиційних способів або харчових добавок.

«Оформлення» особливості оформлення, правила подачі, порядок реалізації кожної партії продукції; умови і терміни реалізації і зберігання — відповідно до ДСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови» і санітарними правилами.

«Транспортування»: його параметри, захист від зовнішніх факторів.

«Упакування і маркування» вид тари, пакувального матеріалу (дозволені Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами), позиції, що включаються в ярлик (відповідно до ДСТ 30390-95).

«Показники якості і безпеки»: органолептика (смак, колір, запах, консистенція); основні фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку продукції (відповідно до додатків до ДСТ 30390-95 і

медико-біологічними вимогами та санітарними нормами Міністерства охорони здоров'я України).

Для процесів і послуг треба враховувати вимогу ергономічності, що характеризує відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним, фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності забезпечує комфортність обслуговування і сприяє збереженню здоров'я і працездатності споживача.

Вказують методи контролю і періодичності досліджень за характеристиками безпеки продукції.

Умови надання послуги (процесу) повинні відповідати вимогам нормативної документації за рівнем шуму, вібрацій, освітленості, мікроклімату, а за показниками пожежо- і вибухобезпечно-сті — вимогам діючих СНіПів.

Інформація про харчову й енергетичну цінність містить відомості про наявність білків, жирів, вуглеводів, калорійність.

СТП вводяться в дію наказом або розпорядженням директора.

Підприємство, яке виготовляє напівфабрикати, кулінарну і кондитерську продукцію, зобов'язане супроводжувати кожен партію продуктів, що відправляються на інші підприємства ресторанного господарства або роздрібною торгівлі, сертифікатами або посвідченнями якості, номери яких проставляють у накладних на відпуск продукції.

На кожен одиницю упакування (тари) повинна бути наклеєна етикетка із зазначенням таких даних: найменування підприємства-виробника, найменування виробу, позначення дійсного стандарту, маси і ціни одиниці напівфабрикату; кількість одиниць; Дата, година, зміна виготовлення, терміну зберігання і реалізації; температура зберігання.

Нормативно-технологічна документація сприяє забезпеченню безпеки продукції для життя і здоров'я споживачів, підвищенню якості продукції, правильної організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.

Вимоги до нормативних документів повинні ґрунтуватися на сучасних досягненнях науки, техніки і технології.

Підприємства, які одержують напівфабрикати, також повинні мати галузеві стандарти, технічні умови і технологічні інструкції, що дозволяє їм перевірити якість напівфабрикатів при їх прийманні, правильно організувати короткочасне зберігання і використання напівфабрикатів.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Зміст оперативного планування виробництва.
2. Як здійснюється оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств?
3. Як здійснюється розрахунок виходу напівфабрикатів?
4. На основі якої нормативно-технічної документації здійснюється випуск продукції підприємствами ресторанного господарства?

5. Основні вимоги до розробки техніко-технологічних карт на фірмові вироби на підприємствах ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 8

ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ

Зміст і завдання раціональної організації праці.

Основні напрями організації праці на виробництві

Раціональною вважається така організація праці, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я.

Раціональна організація праці передбачає науково обґрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду, накопиченого в даній галузі виробництва та інших галузях народного господарства, і повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.

Як і в інших галузях економіки, раціональна організація праці в ресторанному господарстві повинна вирішити три основних завдання: економічне, психофізіологічне і соціальне.

Вирішення економічного завдання передбачає найбільш повне використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці.

У ресторанному бізнесі при вирішенні економічних завдань особливого значення набувають технічне оснащення підприємств, комплексна механізація технологічних процесів, скорочення втрат робочого часу, більш раціональне використання робочої сили з урахуванням кваліфікації і повноти завантаження працівників, застосування прогресивних форм обслуговування.

Вирішення психофізіологічних завдань передбачає створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, що сприяють збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності.

Вирішення соціального завдання забезпечує всебічний розвиток людини, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність, виховує у працівника відповідальність за результати своєї праці.

Ці завдання пов'язані між собою і повинні вирішуватися в комплексі. Без вирішення психофізіологічних і соціальних завдань не будуть вирішені економічно.

Завдання і зміст раціональної організації визначають такі основні напрями:

- розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці;
- удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
- впровадження передових прийомів і методів праці;
- поліпшення умов праці;
- підготовка і підвищення кваліфікації кадрів;
- раціоналізація режимів праці і відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці;
- удосконалення нормування праці.

Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи

Одним із головних напрямів організації роботи є розробка раціональних форм її розподілу і кооперації, які б якнайкраще відповідали сучасній техніці, культурному і технічному рівню працівників.

Стосовно підприємств ресторанного господарства розподіл роботи усередині галузі — це розподіл між заготівельними і дозаготівельними підприємствами, виділення спеціалізованих і вузькоспеціалізованих підприємств ресторанного господарства; усередині підприємства — це розподіл роботи між працівниками.

Розподіл роботи усередині підприємств може бути функціональним (наприклад, між працівниками виробництва і торговельного залу), технологічним (за видами робіт), коопераційним. У зв'язку з тим, що на підприємствах ресторанного господарства одночасно здійснюються функції по приготуванню продукції, її реалізації та організації споживання, структура штату цих підприємств включає групи працівників виробництва, торговельного залу, адміністративно-обслуговуючого персоналу. Кожна з перерахованих груп виконує певні функції. Функціональний розподіл праці залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня.

Технологічний розподіл праці здійснюється залежно від характеру виробничого процесу. На підприємствах ресторанного

господарства ступінь диференціації технологічних процесів може бути більший або менший залежно від конкретних організаційно-технічних умов, потужності підприємства. Наприклад, такий технологічний розподіл праці: первинна обробка сировини; теплова обробка продуктів; приготування холодних страв.

При технологічному розподілі роботи залежно від складності виконуваних операцій використовується кваліфікаційний розподіл, коли роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації. Так, працівники високої кваліфікації виконують більш складні операції, що потребують певних навичок, менш складні виконують працівники нижчої кваліфікації.

Так, в обов'язки кухарів VI і V розрядів входить приготування фірмових, замовлених і порціонних страв, у той час як кухарі III розряду допомагають підготувати продукти, здійснюють первинну обробку сировини.

Розмежування кваліфікованої і некваліфікованої роботи поєднується з операційним розподілом праці, тобто розчленуванням процесу приготування продукції на окремі операції. Поопераційний розподіл найчастіше здійснюється на великих підприємствах, де робітники зайняті протягом усього робочого дня однорідною роботою. Наприклад, у великому м'ясному цеху розподіл праці здійснюється за видами операцій: обвалювання м'яса, зачищення, нарізання м'ясних напівфабрикатів, приготування м'ясної рубки і виробів з неї. У невеликих цехах працівник, як правило, виконує послідовно кілька операцій, але порушення технологічного процесу не допускається.

Для підвищення продуктивності праці велике значення має розмежування основної роботи і допоміжної. Основну роботу виконують працівники більш високої кваліфікації. Допоміжні роботи (перенесення вантажів, прибирання приміщень, заточення ножів та ін.) повинні виконувати робітники, прибиральниці та ін.

Однак розподіл праці є доцільним лише при забезпеченні повного завантаження працівників виробництва протягом усієї зміни на підприємствах з великим обсягом робіт.

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має не тільки розподіл праці, а й її кооперація. Формою кооперації праці в ресторанному господарстві є створення великих підприємств, об'єднань (комбінат харчування), фірм (наприклад, форма шкільного і студентського харчування); кооперація усередині підприємства — створення виробничих бригад.

Форми кооперації в бригади можуть бути різними. При цьому враховуються можливості випуску продукції у повному асортименті і гарній якості шляхом раціонального використання робочого часу. Склад бригади і режим її роботи визначається в кожному конкретному випадку. Існують два види виробничих бригад — спеціалізовані і комплексні.

Спеціалізовані бригади створюються на великих підприємствах ресторанного господарства в цехах з великим обсягом робіт, у спеціалізованих заготівельних цехах з потоковими лініями. Такі бригади створюються з працівників одного технологічного процесу, але різних кваліфікацій. Наприклад, бригади обвалювання і жилування м'яса або в кондитерському цеху — бригади замісу тіста і формування виробів з нього.

На невеликих підприємствах (до 10 чоловік) створюється комплексна бригада, у якій застосовується поєднання професій. До неї входять працівники виробництва і торговельного залу. Для кращої організації перелік робіт, виконуваних кожним членом комплексної бригади протягом робочого дня, визначається розкладом.

Досвід роботи комплексних бригад на підприємствах ресторанного господарства показує, що ця форма організації праці дає можливість домогтися різкого скорочення втрат робочого часу, повного завантаження працівників і обладнання протягом дня.

Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць.

Атестація робочих місць, поліпшення умов праці

Важливим напрямом організації праці є поліпшення організації й обслуговування робочих місць.

Правильно організувати робоче місце — значить забезпечити його раціональне планування, оснащення інструментом, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створити сприятливі санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці.

При організації робочих місць необхідно враховувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер здійснюваних у ньому технологічних процесів, послідовність їх виконання, ступінь розподілу праці.

Робочі місця призначені для виконання слідуєчих одна за одною операцій, тобто створення поточкових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці.

На доготовочних підприємствах, в основному невеликих, переважають комбіновані робочі місця, де виконується кілька технологічних операцій. Комбіноване робоче місце слід забезпечувати повним набором інструментів, посуду, інвентаря, необхідним для здійснення всіх технологічних операцій, виконуваних на даному робочому місці. Безпосередньо на універсальному робочому місці повинні знаходитися тільки інструменти, необхідні для поточної операції. Для розміщення інших інструментів і пристроїв обладнуються висувні ящики, полиці.

На робочих місцях з великою часткою ручної праці, раціоналізація яких за рахунок механізації недоцільна або неможлива, варто передбачати заходи щодо перепланування робочих місць, що забезпечується встановленням пересувного обладнання.

Підприємства ресторанного господарства повинні проводити атестацію робочих місць не рідше одного разу на п'ять років. Попередня атестація дуже важлива при одержанні сертифікації відповідності даному типу підприємства ресторанного господарства.

Головною метою атестації робочих місць є:

- зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих;
- поліпшення якості обслуговування населення.

Атестація робочих місць є комплексною оцінкою на відповідність нормативним вимогам техніко-технологічних, організаційно-економічних умов праці і техніки безпеки.

При оцінці рівня технічної і технологічної оснащеності, застосування обладнання і технології, санітарно-гігієнічних умов праці на робочому місці враховуються:

- наявність на робочому місці обладнання та його технічний стан;
- наявність підіймально-транспортних засобів;
- відповідність застосовуваного обладнання раціональному використанню виробничої площі, праці;
- відповідність застосовуваної технології забезпеченню високої якості робіт, продукції та обслуговування;
- кліматичні умови, освітленість, запиленість, загазованість. За перерахованими критеріями атестаційна комісія приймає рішення про відповідність робочого місця нормативним вимогам. Якщо не відповідає, то розробляються організаційно-технічні заходи щодо їх раціоналізації.

Обов'язковим напрямом організації праці є поліпшення умов. Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу велике значення має створення ком

фортних умов на виробництві. Частка ручної праці в ресторанному господарстві складає в середньому 70—75%. Тому необхідно її скорочення за рахунок механізації та автоматизації процесів. Для полегшення важких і трудомістких робіт (первинна обробка картоплі та овочів, миття посуду, прибирання приміщень, пересування наплитних котлів), послідовного скорочення частки ручної праці важливо використовувати вантажно-розвантажувальні пристрої, підйимально-транспортне обладнання і засоби малої механізації.

На підприємствах мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці, що знижують стомлюваність працівників (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму і т. д.).

Найважливішим фактором мікроклімату є температура повітря. Залежно від цього виробничі приміщення поділяються на холодні і гарячі. До холодних виробничих цехів належать такі, в яких сума тепловиділень від встановленого в них діючого обладнання не перевищує 20 ккал на 1 м³ приміщення за годину. На підприємствах ресторанного господарства це заготівельні цехи (овочевий, м'ясний, рибний) і холодний.

Виробничі цехи, де сума тепловиділень перевищує 20 ккал на 1 м³ за годину, називаються гарячими. На підприємствах ресторанного господарства це кухні, кондитерські цехи. У гарячих цехах температура повітря в робочій зоні (на рівні обличчя працюючого) може досягати 30—40°C і вище.

Встановлено, що найбільш сприятливим для людини вважається мікроклімат, що відповідає таким показникам: температура повітря (залежно від кліматичного поясу)— у межах 18—23°C, відносна вологість — 60—70% і швидкість руху повітря — від 0,06 до 0,18 м/с.

Залежно від важливості виконуваної роботи вимоги до показників мікроклімату, що наближається до комфортного, можуть змінюватися. Так, при підвищенні температури повітря необхідно створити умови для відповідного збільшення швидкості його руху. Якщо цього не зробити, то це дуже несприятливо впливає на організм людини. Робота в таких умовах може призвести до перегрівання тіла аж до порушення теплової рівноваги організму, що може викликати тепловий удар та інші тяжкі наслідки.

Швидкість руху повітря є другим важливим фактором, що характеризує стан мікроклімату. Гігієнічно обґрунтована швидкість руху повітря з підвищенням його температури збільшується і повинна складати 1—2 м/с при відносній вологості в межах 60—70%. Основною причиною невеликих швидкостей руху повітря є, як правило, недосконалі або недостатньо ефективні системи приточно-витяжної вентиляції. Іншим важливим фактором є вплив теплового (інфрачервоного) випромінювання на організм людини, тобто процесу поширення променистої енергії у вигляді електромагнітних коливань. Чим вища температура нагрітої поверхні, тим менша довжина випромінюваної хвилі, що легко проникає в людину і нагріває її тіло. Несприятливий вплив можуть справляти нагріті поверхні кухонної плити. Кухар під час обсмажування продуктів повинен знаходитися біля плити не більше 7—10 с.

Останніми роками підприємства ресторанного господарства оснащуються спеціалізованим обладнанням (жарочні шафи, стаціонарні котли), що має теплову ізоляцію і значно менше виділяє назовні променисте тепло. Співвідношення жарочних поверхонь плит до площі кухні має бути в межах 1:45 або 1:50, тобто площа кухні повинна перевищувати площу плити в 45—50 разів.

Значному поліпшенню мікроклімату кухні сприяє оснащення підприємств секційним обладнанням при лінійному принципі його розміщення. Лінійне розміщення обладнання з одnobічним обслуговуванням дають не тільки економію площі виробничих приміщень, а й дозволяє обладнати кухню ефективною вентиляцією.

Графіки виходу на роботу, їх характеристика

Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Науково обґрунтований режим праці і відпочинку сприяє збереженню здоров'я працівників, підвищенню їх працездатності. Працездатність — це властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня. На неї впливають такі фактори, як величина навантаження та її тривалість, організація й умови праці, кваліфікація, вік працівника, правильне чергування режимів праці і відпочинку. Робочий день чергується періодами, що відрізняються за ступенем працездатності виконавця. У першій половині дня

людина втягується в роботу, потім йде період максимально стійкої працездатності, а за ним — поява і наростання втоми. Після обідньої перерви працездатність спочатку трохи знижується, а потім підвищується. До кінця дня знову спостерігається спад працездатності і зростає втома.

Основним часом для відпочинку протягом робочого дня є обідня перерва. Фізіологічно встановлено, що при 7—8-годинному робочому дні обідню перерву варто встановлювати через 3—4 години після початку роботи. Неправильна організація праці і відпочинку може призвести до перевтоми працівника, що негайно позначиться на його працездатності.

Правильно розроблений і дотримуваний на підприємстві режим праці і відпочинку забезпечує підвищення продуктивності праці, поліпшення якості продукції, знижує виробничий травматизм. Для встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу. Розрізняють денні, місячні і річні графіки. У денних графіках відбивається тривалість робочого дня, його початок і закінчення, час і тривалість обідньої перерви. У місячних вказуються загальна кількість годин за місяць, чергування робочих днів і днів відпочинку.

Згідно з трудовим законодавством, робочий тиждень складає 40 годин. Неповний робочий день встановлюється за згодою між робітниками та адміністрацією і для неповнолітніх.

Ненормований робочий день встановлюється для тих працівників ресторанного господарства, праця яких не піддається обліку за часом, але кількість робочих годин, відпрацьованих за місяць, повинна відповідати трудовому законодавству або в якості компенсації надається додаткова відпустка.

При виборі і складанні графіків враховують режим роботи підприємства, графік завантаження торговельного залу. На підприємствах ресторанного господарства застосовуються такі графіки виходу на роботу: лінійний, стрічковий (ступінчастий), підсумкового обліку робочого часу, двобригадний, комбінований.

Лінійний графік передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва. Цей графік застосовується у разі, якщо обсяг роботи повністю виконується за 7—8 годин, завантаження працівників рівномірне протягом зміни. Перевага цього графіка в тому, що забезпечується відповідальність працівників за виконання виробничої програми. Але при тривалому режимі роботи торговельного залу використання лінійного графіка є недоцільним.

Стрічковий (ступінчастий) графік передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження торговельного залу. Кожен працівник відпрацьовує 7 або 8 годин.

Недолік— відсутність чіткої побудови бригад, ускладнення плануванні робочого часу, контролю за виходом на роботу, зниження відповідальності деяких членів бригади за виконання виробничої програми.

Графік підсумкового обліку робочого часу застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, коли неможливо встановити робочий день нормальної тривалості. При такому графіку допускається різна тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу.

Двобригадний графік є різновидом графіка підсумкового обліку робочого часу. При цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв. Перевага такого графіка в тому, що склад бригади протягом дня є постійним. Це підвищує відповідальність працівників за виконання виробничого завдання. Недоліком є нерівномірна завантаженість, велика тривалість робочого дня, що викликає стомлюваність і може призвести до погіршення якості продукції та зниження продуктивності праці.

Комбінований графік передбачає поєднання різних графіків і застосовується на підприємствах з подовженим робочим днем. Такий графік часто застосовується в ресторанах, де робота в цілому будується за двобригадним графіком виходу на роботу, але з урахуванням технологічного процесу приготування страв і завантаженості торговельного залу деякі працівники виходять на роботу по стрічковому графіку.

Для обліку робочого часу кожного працівника ведеться табель, який підписує директор. Він є документом для нарахування заробітної плати.

Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування.

Вимоги до виробничого персоналу»

До виробничого персоналу належать категорії працівників підприємства, зайнятих виробництвом кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів: завідувач виробни

цтва, начальник цеху, кухар, кондитер, пекар, кулінар борошняних виробів, виготовлювач харчових напівфабрикатів, обвалювач м'яса, кухонний робітник.

Виробничий персонал підприємств усіх типів і класів повинен мати або фахову освіту або пройти професійну підготовку на виробництві для оволодіння знаннями, навичками і кваліфікацією для виконання конкретних функцій. Підготовка, кваліфікація і спеціалізація виробничого персоналу повинна відповідати типу і класу підприємства.

Для кожної конкретної посади має бути розроблена посадова інструкція, яка встановлює функції, обов'язки, права і відповідальність працівника, вимоги до якості виконуваних робіт, професійної освіти, технічних знань, досвіду роботи.

Виробничий персонал підприємства повинен систематично удосконалювати свої знання, кваліфікацію і професійну майстерність на основі теоретичної підготовки і практичної діяльності, щоб забезпечити виробництво кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів, безпечних для здоров'я і життя споживачів, відповідно до вимог нормативної і технологічної документації. Весь персонал має пройти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

До виробничого персоналу підприємств усіх типів і класів висуваються такі вимоги:

- знання технології та організації виробництва продукції ресторанного господарства, основ раціонального харчування для різних контингентів споживачів, у тому числі лікувально-профілактичного і дієтичного харчування, правил і техніки обслуговування клієнтів (відповідно до займаної посади з урахуванням специфіки підприємства);

- дотримання посадових інструкцій, трудового розпорядку споживачів підприємства;

- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни на робочому місці;

- знання і дотримання пожежо- та електробезпеки;

- дотримання культури й етики спілкування з колегами по роботі та споживачами;

- знання раціональної організації праці на робочому місці та уміння чітко планувати роботу.

У ресторанах і барах класу «люкс» і «вищий» має працювати персонал, знайомий зі специфікою кулінарії інших держав.

Завідувач виробництва повинен мати вищу або середню професійну освіту та досвід практичної роботи; знати основи трудо

вого законодавства, основні положення Закону України «Про захист прав споживачів», галузеві документи, що стосуються його професійної діяльності; знати організацію виробництва; уміти чітко організувати виробничу діяльність підлеглих, технологічний процес; підбір і розміщення кадрів.

Кухара і кондитера повинні мати початкову або середню професійну освіту.

Завдання нормування праці. Норми праці

Нормування праці в ресторанному господарстві— це визначення необхідних затрат часу на виготовлення одиниці продукції при даних організаційно-технічних умовах.

Для підвищення ефективності праці велике значення має технічне нормування, що, як і в інших галузях народного господарства, є найбільш прогресивним методом, базується на передовому досвіді роботи підприємств, передбачає раціональну організацію праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції, підвищення культури обслуговування споживачів.

Технічне нормування вирішує такі завдання:

- аналіз використання робочого часу, обладнання (за часом і потужністю);
- вивчення організації робочих місць, їх оснащення, розміщення, постачання й обслуговування;
- впровадження передових прийомів і методів роботи;
- вивчення причин, що спричинюють втрати робочого часу, простій обладнання;
- встановлення раціональних режимів праці;
- розробка організаційно-технічних заходів, що поліпшують виробничий режим, умови праці;
- встановлення технічно обґрунтованих норм праці;
- встановлення правильних співвідношень чисельності і кваліфікаційного складу працівників.

Нормування праці — це визначення затрат праці, необхідних для виконання конкретної роботи. Міра праці виражається її нормою.

Норма праці — це величина, що визначає, скільки потрібно праці на виконання певного обсягу роботи. Норма праці виражається нормою часу, виробітку, обслуговування, чисельності, керованості.

Норма часу — це затрати часу, необхідні для виконання певної операції або виготовлення одиниці продукції. Встановлюється в годинах, хвилинах, секундах і є вихідною величиною для розрахунків норми виробітку. УкрНДІТГХом розроблені технічно обґрунтовані норми часу для продукції ресторанного господарства.

Норма виробітку — це кількість продукції (у старавах, штуках, кілограмах, карбованцях товарообігу), яка має бути виготовлена за одиницю часу (годину, зміну і т. д.) одним або групою працівників відповідної кваліфікації.

Норма виробітку і норма часу — величини обернено пропорціональні, тобто чим менша норма часу на одиницю продукції, тим більша при даному робочому дні норма виробітку.

Правильно встановлені норми виробітку дозволяють з більшою точністю визначити чисельність працівників виробництва та торговельного залу.

Норма обслуговування кількість об'єктів (одиниць обладнання, робочих місць) або квадратних метрів площі, яка може обслуговуватися одним працівником відповідної кваліфікації за певний час. Наприклад, норма обслуговування кухаря в гарячому цеху — 8—10 м².

Норма чисельності — це кількість працівників, необхідна для виконання певних робіт або для обслуговування конкретних об'єктів (робочих місць). Наприклад, у гарячому цеху площею 80 м² має працювати 8—10 чол.

Чисельність офіціантів, необхідних при різних видах обслуговування, розраховують, виходячи з кількості столів або відвідувачів, закріплених за одним офіціантом. Один офіціант має обслужити 20—25 чол. Під час банкетів по типу фуршет, 10—12 чол.— при обслуговуванні банкетів за столом з частковим обслуговуванням офіціантами і 5—7 чол. при обслуговуванні банкетів з повним обслуговуванням офіціантами. При індивідуальному обслуговуванні за кожним офіціантом закріплюється 2—3 столи. Він повинен одночасно обслужити 10—12 чол. При обслуговуванні туристів, учасників з'їздів і нарад один офіціант обслуговує 12—14 чол.

Також можна розрахувати кількість збирачів посуду. Кількість закріплених за ними столів залежить від механізації їхньої праці і форми самообслуговування.

Чисельність адміністративно-управлінського персоналу визначають за типовими штатами з урахуванням умов роботи підприємства, чисельність гардеробників, швейцарів, кастелянш, слюсарів — виходячи з місцевих умов.

Кваліфікаційний склад працівників виробництва і торговельного залу встановлюють з урахуванням асортименту продукції, що випускається, видів і форм обслуговування, застосовуваних на підприємстві. При цьому керуються тарифно-кваліфікаційним довідником робіт і професій (спеціальностей) робітників.

Норма керованості оптимальна кількість працівників або підрозділів, діяльністю яких може ефективно керувати один фахівець.

Методи нормування праці

Якість норм праці залежить від застосовуваного методу нормування. У громадському харчуванні використовують два методи нормування: дослідно-статистичний і аналітичний.

Дослідно-статистичний метод нормування праці заснований на використанні звітних даних про фактичний випуск продукції за минулий період (рік, квартал). При встановленні норм виробітку дослідно-статистичним методом вартість продукції власного виробництва (у гривнях), випущеної працівниками за звітний період, ділять на кількість за цей час людино-годин або людино-днів і одержують у такий спосіб середній фактичний виробіток однієї людини за день або годину. Встановлена в такий спосіб норма виробітку відображає продуктивність праці, досягнуто за минулий період.

Однак розроблені дослідно-статистичним методом норми виробітку не відображають тієї кількості праці, яка необхідна для виконання тієї або іншої роботи, тому що при вивченні звітних матеріалів за минулий період не можна встановити затрати робочого часу, простої обладнання, виявити недоліки організації праці. Незважаючи на це, цей метод нормування широко застосовується на невеликих підприємствах, а також на підприємствах, у яких поєднуються виробничі і торговельні функції.

Аналітичний (технічний) метод нормування більш прогресивний. Норми праці встановлюються безпосередньо на робочому місці за допомогою фотографії робочого процесу і хронометражу. На основі технічного нормування в ресторанному господарстві розроблені технічно обґрунтовані норми часу. Технічне нормування допомагає обґрунтовувати техніко-економічні показники виробничої діяльності підприємства.

Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення

Робочий час— це час, протягом якого працівник зобов'язаний виконувати постановлене йому завдання. Воно складається з часу роботи і перерв.

Час роботи складається з часу продуктивної роботи для виконання виробничого завдання і часу непродуктивної роботи, не пов'язаної з виробничим завданням. Час продуктивної роботи складається з часу підготовчо-заключного, оперативного і часу обслуговування робочого місця.

Підготовчо-заключний час ($T_{пз}$) — це час, який затрачується працівниками для підготовки виробництва і робочого місця до виконання завдання і його завершення (підготовка кухонного посуду та інвентаря, одержання продуктів на початку робочого дня, прибирання робочого місця наприкінці робочого дня, оформлення звіту про виконану роботу та ін.).

При раціональній організації виробництва підготовчо-заключний час повинен складати за 7—8 год. робочого дня 15—20 хв.

Оперативний час ($T_{оп}$) — час, витрачений на виконання заданої роботи. Оперативний час складається з основного і допоміжного.

Основний час (T_0) — час, витрачений на безпосереднє здійснення технологічного процесу, тобто на якісну зміну предмета праці. До основної роботи відносяться: первинна обробка сировини, нарізання, подрібнення, протирання, обробка продуктів у машинах і механізмах, приготування напівфабрикатів, приготування, смаження, пасерування овочів, запікання, випікання, контроль за ступенем готовності, порціонування, відпуск страв споживачам і т. д.

Допоміжний час (T_d) — час, витрачений на дії, необхідні для виконання основної роботи. Ці дії повторюються з кожною партією виготовленої продукції. До допоміжного часу відносяться розвантаження сировини, зважування її, відкривання коробок, банок і т. д.

Час обслуговування робочого місця ($T_{обс}$) — час, витрачений на утримання робочого місця, інструмента, обладнання в стані, що відповідає санітарним вимогам, протягом повного робочого дня. На підприємствах ресторанного господарства час обслуговування робочого місця включає такі види витрат: час на заточення і виправлення ножів, установку змінних механізмів до універсального приводу, збирання і розбирання механізмів, налагодження обладнання, зміну спецодягу.

Час непродуктивної роботи ($T_{нпр}$) на підприємствах ресторанного господарства включає всі витрати часу, пов'язані з роботою, що не є необхідною для виконання даного завдання. Непродуктивна робота може бути наслідком технічних неполадок (приведення в справний стан обладнання), організаційних недоліків (кухарі відволікаються на розвантаження продуктів, кваліфіковані кухарі виконують підсобні роботи), порушення кухарями технології приготування страв (повторне приготування страв, які були зіпсовані та ін.).

Час перерв ($T_{,,}$) — це час, протягом якого з різних причин процес припиняється. Перерви в роботі можна поділити на перерви, що залежать від працівника, і перерви, що не залежать від нього. До перерв, що залежать від працівника, відносяться **Невеликі Перерви На Відпочинок і Особисті Потреби** Тотл

(протягом семичасового робочого дня цей на це передбачено 10—15 хв.) та інші перерви, викликані порушенням трудової дисципліни (запізнення на роботу, зайві перерви на відпочинок і т. д.). Це вважається втратами робочого часу, які необхідно усунути.

До перерв, що не залежать від працівника, відносяться перерви з технічних причин (припиняється подача електроенергії, газу, води); організаційних (затримка подачі сировини, напівфабрикатів, посуду) і технологічних причин (дожарювання продукту, очікування закипання води, молока, остигання овочів, солодких страв і т. д.), що об'єднуються індексом $T_{пот}$.

Всі види втрат робочого часу поділяються на нормовані і не-нормовані.

До нормованого часу належать: основний, допоміжний, підготовчо-заклучний, час на обслуговування робочого місця і перерв для відпочинку та особистих потреб працівника в межах нормативів. До норми часу на виготовлення продукції включаються лише нормовані витрати робочого часу.

Методи вивчення витрат робочого часу

Найважливішим елементом нормування праці є вивчення фактичних витрат робочого часу на виконання операцій і процесів.

Залежно від призначення, ступеня охоплення і змісту досліджуваних витрат часу спостереження поділяються на фотографії робочого часу і хронометраж.

Фотографією робочого часу називаються вивчення і виміри ^всіх без винятку витрат робочого часу протягом певного пері

оду. Фотографія робочого часу здійснюється з метою виявлення та усунення втрат робочого часу; встановлення величини його витрат за окремими видами; одержання матеріалу для планування найбільш раціональної організації праці; визначення чисельності працівників; розробка організаційно-технічних заходів, що поліпшують умови праці; розрахунок норми часу і виробітку.

Залежно від цільової настанови фотографія робочого часу може бути індивідуальною, груповою, маршрутною.

Фотографією робочого дня називається проведення всіх вимірів витрат часу протягом зміни або протягом робочого дня.

Фотографія робочого часу, що охоплює лише частину робочого дня, називається цільовою фотографією.

Цільові фотографії проводяться для встановлення норм оперативного часу на одиницю продукції.

Фотографія робочого дня, крім нормувальника, може проводитися завідувачем виробництва, технологом, а також самим працівником — самофотографія, що здійснюється з метою встановлення причини втрати робочого часу.

Маршрутна фотографія робочого часу застосовується у разі, якщо за характером роботи виконавець перебуває в русі. Вона допоможе виявити недоліки в розміщенні обладнання.

Незалежно від виду фотографії робочого часу цей процес складається з таких операцій: підготовка до спостереження, проведення спостереження, опрацювання фотокарт, складання балансу витрат робочого часу і плану організаційно-технічних заходів, що забезпечують поліпшення організації праці.

Підготовка до спостереження включає вивчення об'єкта спостереження, інструктивних матеріалів, знайомство з підприємством, підготовку робочого місця до спостереження.

Процес фотографування спостереження і записів повинен бути безперервним. Головною умовою є увага, чітке записування дій і поточного часу в годинах, хвилинах.

Для записування спостережень використовуються спеціальні карти фотографії робочого дня.

До карти фотографії робочого дня до початку спостережень заносяться відомості, що стосуються працівників. Безпосереднє спостереження починається з моменту початку роботи і закінчується в кінці зміни.

Час перерв у роботі, викликаних будь-якими причинами, записується в карту як дія, при цьому точно фіксується час і зазначаються причини.

Таблиця 9

Карта індивідуальної фотографії робочого дня

Спостереження: Дата спостереження — 20.05.2007р. Початок — 10 год.
Закінчення — 18 год. Тривалість — 7 год. Обідня перерва — / год.
Підприємство — ресторан «Козачок» Цех — холодний
Найменування процесу — приготування салатів, закусок Прізвище, і., п.
працівника — Сушко О.О. Спеціальність — кухар Розряд — V Вік — 30 років

СПОСТЕРЕЖНИЙ ЛИСТ

№

з/пЩо спостерігалосьПоточний часТривалість, хв.Індекс

год.хв.

1 Початок роботи10002Одержання завдання і підготовка робочого
міся10055Т

¹ 1133Нарізання картоплі104742т

¹ 04Одержання продуктів110013Тд5Відкривання банок з
майонезом1110106Відкривання банок із зеленим горошком11122т

¹ д7Перерва на сніданок11153т

¹ отл8Приготування яєць11238Т

¹ 09Нарізання овочів11274т

¹ о10Очищення зеленої цибулі115831Т

¹ 011Приготування салату121012т

¹ 012Розкладання салату122515Т₀

Стаж роботи в громадському харчуванні — 12 років

Продовження табл. 9

№ з/п	Що спостерігалось	Поточний час		Трив а-лість, хв.	Індекс
13	Прибирання столу	12	30	5	T _{0bc}
14	Зміна спецодягу	12	45	15	T ¹ _{нот}
15	Очищення яєць для салату	12	55	10	T ₀
16	Одержання продуктів	13	05	10	T _д
17	Нарізання м'яса	13	10	5	T ¹ ₀
18	Шинкування яєць	13	15	5	T ¹ ₀
19	Нарізання шинки	13	25	10	T ¹ ₀
20	Нарізання сосисок	13	30	5	T ¹ ₀
21	Нарізання риби на порції	13	50	20	T ¹ ₀
22	Миття столу, обробних дощок	13	53	3	T _{0bc}
23	Розбирання курей на порції	14	05	12	T ¹ ₀
24	Перерва на обід	15	05	60	—
25	Нарізання м'яса	15	10	5	T ₀
26	Очищення і нарізання огірків	15	20	10	T ₀
27	Шаткування яєць	15	25	5	T ¹ ₀
28	Приготування закусок	15	40	15	T ₀
29	Відхід з цеху за картоплею	15	43	3	T _д
30	Нарізання картоплі	15	55	12	T ¹ ₀
31	Простій через відсутність сировини	16	07	12	T ¹ _{нот}
32	Нарізання цибулі	16	15	8	T ₀
33	Одержання продуктів	16	35	20	T _д
34	Відкоркування пляшок	16	47	12	T _д
35	Нарізання лимонів	16	52	5	T

					¹ 0
36	Розмова із сусідом	16	57	5	Т ¹ П
37	Миття посуду	17	07	10	Т _{пз}
38	Розкладка шпрот	17	22	15	То
39	Розкладка лимонів	17	27	5	Т ¹ 0
40	Розбирання риби	17	45	18	Т ¹ 0
41	Прибирання столу, посуду	18	00	15	Т
	Разом:			420	

При фотографуванні робочого дня сума витрат часу на всі дії або операції повинна дорівнювати тривалості робочого дня (зміни). Зменшення або збільшення робочого дня має бути відзначене у висновку нормувальника, спостереження при його збільшенні не припиняються.

Опрацювання фотокарт полягає в уточненні записів, згрупуванні дій по індексах та їх підрахунку.

Після підрахунку робочого часу за видами затрат (табл. 10) складається баланс робочого часу (табл. 11). На основі аналізу використання за фактичним балансом складається нормативний, з якого виключається час непродуктивної роботи і втрати його з вини працівника, за рахунок чого збільшується час основної роботи.

В кінці складається план організаційно-технічних заходів щодо усунення непродуктивного робочого часу, поліпшення використання обладнання.

Нормативний баланс робочого часу є основою для розрахунку технічно обґрунтованих норм виробітку.

Поряд з фотографією робочого дня застосовується фотографія робочого процесу (фотохронометраж), тобто послідовне вивчення витрат оперативного часу в ході технологічного процесу. Тривалість проведення фотохронометражу залежить від тривалості технологічного процесу. Застосовується він і для визначення затрат часу на одиницю продукції.

При вивченні виробничого процесу в цілому спостереження проводиться послідовно за всіма операціями, враховуються тільки затрати оперативного часу (основного і допоміжного). Після закінчення технологічного процесу записується кількість виготовленої продукції (у стравах, штуках і т. д.).

ВИБІРКА ЗАТРАТ РОБОЧОГО ДНЯ

№ з/п Види затрат робочого часу Індекс Номери операцій із спостережного листа

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Підготовчо-заключний час $T_{з}$ 52 Час обслуговування робочого
місяця $T_{обс}$ 51 53 Основний час $T_{ос}$ 42 8 43 11 21 51 05 54 Допоміжний час $T_{д}$ 13 10 21 05 Разом оперативний час ($T_0 +$
 $T_{обс}$ $T_{ос}$ $T_{д}$) 6 Час перерв на відпочинок і особисті потреби $T_{отл}$ 37 Час перерв, що не залежать від працівника
(організаційно-технологічні) $T_{от}$ 8 Час перерв, що залежать від працівника $T_{пр}$ Усього:

Закінчення таб. 10

Таблиця 11

БАЛАНС РОБОЧОГО ЧАСУ

Види затрат робочого часу	Індекс	Фактичний баланс		Нормативний баланс	
		год., хв.	у % до загального часу	год., хв.	у % до загального часу
I. Час роботи					
A. Час продуктивної роботи	T ¹ ₃				
Підготовчо-заключний	T ¹ _{пз}	20	4,8	20	4,8
Обслуговування робочого місяця	T _{обс}	23	5,5	23	5,5
Основне	T _е	277	65,9	324	77,1
Допоміжне	T ¹ _в	70	16,7	38	9,0
Разом час продуктивної роботи		347	82,6	362	86,1
B. Час непродуктивної роботи	T ^A _{п от}	—	—	—	—
II. Час перерв					
A. Перерви, що не залежать від працівника:					
організаційні, технологічні	T ^A _{йот}	22	5,2	0	0
технічні	T ¹ _{тб}	—	—	—	—
Спостереження Поточний час Тривалість 1 хв., c Індекс (шифр) Відмітки про темп роботи, фактори впливу, відстань переміщення, причини перерв	T ⁵ _{год.хв.с}	5	1,2	0	0
B. Перерви, що залежать від працівника:					
на відпочинок і особисті потреби	T ^A _{в часно}	3	0,7	15	3,6
інші перерви	T ¹ _{отр}	30	7,1	18	4,7
Разом перерв	T _{отр}	39	9,3	15	3,6
Можливі затрати часу	T _{розрахунок}	420	100	420	100

Таблиця 12

¹ 0 Належно зроблений розрахунок зі споживачем Прибирання посуду зі столу 1343201—30т
¹ 30т Оперативно здійснюється прибирання Сервіровка столу 1347003—40т

¹ пз Кваліфіковано виконується робота Посуд відносять 1348001—00т Оперативно виконується робота Одержання хліба 1348300—30т

¹ 113 Оперативно виконується робота Одержання закусок 1349200—50т

¹ пз Оперативно виконується робота Закуски приносять до залу 1350000—40т

¹ 00 Офіціант працює швидко Подача закусок на стіл 1351001—00т „Кваліфіковано виконується робота Розрахунок 1351370—37т „Належно зроблений розрахунок зі споживачем

Таблиця 13

БАЛАНС РОБОЧОГО ЧАСУ

Затрати робочого часу	Фактичний баланс	Аналіз затрат
робочого часу	Проектувальний баланс	
хв. % дійсно необхідних	зайвих	хв. %
Час підготовчо		
заключних робіт	42642426	Час основний
роботи	27539,338855,5	Час допоміжних
робіт	9513,680158011,4	Час регламентованих
перерв	557,84015405,7	Втрати часу: залежні від
працівника	35535	не залежні від
працівника	19828,31504815021,4	Усього
	700100	700100

**Види норм виробітку, порядок їх розробок.
Визначення чисельності працівників**

Залежно від методу нормування праці на підприємствах ресторанного господарства розрізняють дослідно-статистичні і технічні норми виробітку.

Виробіток одного працівника за одиницю часу встановлюється в умовних грошових одиницях товарообігу, умовних стравах і натуральному вираженні — у кілограмах, штуках, літрах. Норми виробітку, встановлені дослідно-статистичним методом, виражаються в гривнях товарообігу й умовних стравах. Норма виробітку в гривнях, встановлена для кухарів, не дає точного уявлення про дійсні затрати праці на виробництво і реалізацію продукції, тому що сума товарообігу значною мірою залежить від ціни реалізованих страв. Ця норма не стимулює випуск дешевих, але трудомістких страв (наприклад, овочевих, круп'яних).

Норми виробітку в умовних стравах дозволяють більш об'єктивно враховувати затрати праці на приготування страв і кулінарних виробів за коефіцієнтами трудомісткості. Коефіцієнт

Закінчення табл. 12

Спостереження	Поточний час			Триваліс ть хв., с	Інде кс (ши фр)	Відмітки про темп роботи, фактори впливу, відстань переміщення, причини перерв
	год.	хв.	с			
Прийом замовлення	13	52	00	0—23	Т 1 0	Оперативно прийняте замовлення
Прибирання посуду зі столу	13	53	40	1—40	Т 1 д	Оперативно здійснюється прибирання
Посуд виносять із залу	13	54	10	0—30	Т 1 д	Офіціант працює швидко
Одержання 1 -х блюдо	13	55	00	0—50	Т 1 113	Оперативно виконується робота
Приносять до залу супи	13	55	40	0—10	Т	Оперативно виконується робота
Подача, обслуговування	13	58	00	2—20	Т 1 0	Оперативно виконується робота
Прийом гостей	13	58	30	0—30	Т 1 0	Кваліфіковано виконується робота
Подача меню	13	58	50	0—20	Т 1 0	Кваліфікаційно виконується робота
Розрахунок	13	59	20	0—30	Т 1 0	Належно зроблений розрахунок зі споживачем
Відпочинок	14	01	00	1—40	Т А отл	
Розмова з адміністратором	14	02	10	1—10	Т 1 пт	
Прийом замовлення	14	03	00	0—50	Т 1 0	Оперативно прийняте замовлення
Очікування	14	05	00	2—00	Т А П от	
І т. д.						
Разом				700—00		

трудомісткості є відношенням норми часу, необхідного для приготування страви, прийнятого за одиницю трудомісткості (умовна страв).

Для страви, на виготовлення якої витрачається 100 с, коефіцієнт трудомісткості приймається за одиницю.

Так, якщо на приготування однієї порції супу круп'яного витрачають 100 с робочого часу (коефіцієнт трудомісткості 1), супу локшина молочна — 90 с (коефіцієнт трудомісткості 0,9), а порції борщу— 150 с, то коефіцієнт трудомісткості складає 1,5 (150 : 100). Норми часу на приготування страв встановлюються на основі фотохронометражу або хронометражу. У технологічних картах на виготовлення страв повинні вказуватися коефіцієнти трудомісткості.

Норми виробітку в умовних стравах стимулюють випуск трудомістких (наприклад, овочевих запіканок, фаршированих страв), сприяють розширенню асортименту продукції власного виробництва, найбільш повному задоволенню попиту споживачів, що підвищує конкурентоспроможність підприємства.

Технічні норми виробітку виражаються в натуральних одиницях: кілограмах, штуках.

Технічно обґрунтовані норми виробітку визначаються за формулою:

$$H_v = \frac{T_{zm} + T_{pz} + T_{obs} + T_{otl}}{T_{op}} \cdot V_{пз} \cdot \frac{обс}{отл} / ?$$

де H_v — норма виробітку;

T_{zm} — тривалість робочої зміни, хв.;

T_{pz} — підготовчо-заключний час, хв.;

T_{obs} — час обслуговування робочого місця, хв.;

T_{otl} — час на відпочинок, особисті потреби, хв.;

T_{op} — оперативний час на одиницю продукції, хв. Час можна показувати в секундах.

Приклад. Загальна тривалість робочого часу, витраченого на виготовлення кексу столичного, склала 25 220 с; підготовчо-заключний час— 1260 с; час на обслуговування робочого місця— 1008 с; час на відпочинок і особисті потреби кондитера — 1260 с. Оперативний час на випуск одного виробу за хронометражем склав 32,29 с. Підставляючи ці дані в наведену формулу, роблять розрахунок норми виробітку:

$$H_v = \frac{25 \cdot 220 - (1260 + 1008 + 1260)}{32,29} = 671 \text{ шт.}$$

Впровадження технічно обґрунтованих норм виробітку сприяє зниженню собівартості продукції підприємств ресторанного господарства за рахунок підвищення продуктивності праці, кращої її організації, зміцненню трудової дисципліни.

Таблиця 14

Карта хронометражу

Найменування підприємства — фабрика-заготовочна, цех — кондитерський
 Початок спостереження — 8 год. 20 хв. 40 с Кінець спостереження — 13 год. 16 хв. 55 с Тривалість спостереження — 17 775 с.

СПОСТЕРЕЖНИЙ ЛИСТ ХРОНОМЕТРАЖУ ВИТРАТ ЧАСУ НА ПРИГОТУВАННЯ КЕКСУ СТОЛИЧНОГО

Найменування операцій	Спостереження			Усього		Середній час, необхідний для виготовлення одного виробу, с
	час, необхідний для виготовлення партії виробів, с			час, с	А Н д П 11 к СЯ	
	1	2	3			
Приготування тіста	2625	1860	1904	6389	140	4,56
Підготовка форм	7080	4720	4720	16	0	11,8
Відсаджування тіста	3960	2700	2600	520	140	6,62
Випікання виробів	561	398	385	9280	0	0,96
	3420	2110	2050	1344	140	5,41
				7580	0	
					140	

Виймання виробів з форм і викладання в тару					0 140 0	
Разом основний час	17 646	11 788	11 659	41 113		29,35
Допоміжний час	1765	1179	1165	4110		2,94
Усього затрат основно-го і допоміжного часу	1941 1	12 967	12 824	45 223		32,29
Кількість партій	600	400	400	1400		

Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства

Найважливішим завданням нормування праці є визначення чисельності працівників. Розрізняють такі основні методи визначення необхідної кількості працівників: за нормами виробітку, нормами часу; робочими місцями на підставі норм обслуговування.

Чисельність працівників підприємств ресторанного господарства безпосередньо залежить від обсягу товарообігу, випуску продукції, форм обслуговування, ступеня механізації виробничих процесів. Чим більший товарообіг і випуск продукції власного виробництва, тим вища чисельність працівників.

Всіх працівників підприємств ресторанного господарства можна поділити залежно від виконуваної функції на такі групи: виробничих, торговельних, адміністративних і працівників торговельного залу.

Для визначення чисельності працівників виробництва, де встановлені норми виробітку, запланований обсяг випуску продукції або товарообігу поділяють на встановлену для одного працівника денну норму виробітку в гривнях товарообігу або умовних стравах і кількість днів, яку повинен відробити працівник у запланований період.

Розрахунок чисельності працівників виробництва і торговельного залу може бути зроблений за формулою:

«Ж,
аТ

де N— чисельність працівників виробництва або торговельного залу;

2— обсяг товарообігу або випуску продукції;

а — норма виробітку за одиницю часу;

Т— фонд робочого часу на одного працівника.

Приклад. Запланований річний обсяг продукції власного виробництва складає 2 000 000 ум. страв. Норма виробітку — 250 ум. страв на одну людину в день. Ефективний фонд робочого часу (при п'ятиденному робочому тижні) 225 днів.

Визначаємо чисельність працівників виробничої бригади:

2 000 000 ум. ст. : 250 - 8000 людино-днів;

8000 людино-днів : 225 робочих днів = 36 чоловік.

Ефективний фонд робочого часу дорівнює номінальному фонду (тобто календарному фонду мінус вихідні і святкові дні), за винятком невиходів, пов'язаних з черговими відпустками, хворобою та іншими невиходами, передбаченими законодавством. Наприклад, календарний фонд робочого часу на підприємстві склав 365 днів. Вихідні і святкові дні при 5-денному робочому тижні — 112 днів. Кількість невиходів у зв'язку з відпустками, хворобою й іншими причинами — 28 днів. Номінальний фонд робочого часу складе 253 дні (365 днів — 112 днів). Ефективний фонд робочого часу — 225 днів (253 дні — 28 днів).

Визначити чисельність працівників гарячого і холодного цехів можна з урахуванням норм часу на приготування однієї страви.

Середня чисельність працівників гарячого цеху при 7-годинному (25 200 с) робочому дні складе 39,6 чол. ($1\ 000\ 000 / 25\ 200$). Ця чисельність визначена без урахування підвищення продуктивності праці, тому з урахуванням поправочного коефіцієнта 1,14 чисельність працівників гарячого цеху складе 35 чол. ($39,6 : 1,14$). Необхідно враховувати також, що підприємство ресторанного господарства працює без вихідних днів, тому з урахуванням поправочного коефіцієнта 1,32 остаточна кількість працівників гарячого цеху складе 46 ($35 \cdot 1,32$). Норми часу для приготування страв подані в додатку 6.

Визначити чисельність офіціантів можна на підставі плану товарообігу по залу, встановленої норми виробітку в гривнях і ефективному фонді робочого часу, а також виходячи з кількості посадкових місць, закріплених за одним офіціантом, з урахуванням форм обслуговування, умов праці, розподілу роботи.

Чисельність окремих категорій працівників (касирів та ін.) може бути визначена за кількістю робочих місць з урахуванням коефіцієнта змінності за формулою:

$$X^{\text{КЗМ}}$$
$$T \cdot \Gamma$$

де N— чисельність працівників; N=11 — кількість робочих місць;

П

Кзм — коефіцієнт змінності;

T— фонд робочого часу в середньому на одного працівника;

Г, — кількість днів роботи підприємства.

Чисельність буфетників визначається на підставі встановленого товарообігу для буфета і норм виробітку на одного працівника в день.

Чисельність касирів, працівників роздрібної торгівлі визначається з урахуванням встановленого товарообігу, кількості робочих місць і тривалості роботи.

Чисельність адміністративно-управлінського апарату визначається типовими штатами відповідно до розміру середньомісячного обороту підприємств за річним планом.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначають чисельність працівників у ресторанах?
2. Назвіть методи визначення витрат робочого часу.
3. Як класифікуються затрати робочого часу?
4. Виробничий персонал, вимоги до нього відповідно до ДСТ 30524-97.
5. Дайте характеристику різним графікам виходу на боту.

