

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу



Організація виробництва в закладах харчування

Конспект лекцій
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Харчові технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ
2025

УДК 641:658
О-64

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 27.03.2025р., протокол №8.

Укладач:

І. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

А.С Сидоркін– власник OasisBar, м.Миколаїв

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2025

ЗМІСТ

ВСТУП

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Основи організації виробництва закладів харчування

Тема 1. Предмет і задачі вивчення дисципліни. Перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах

Тема 2. Загальні поняття про засновницькі документи

Порядок організації і реєстрації підприємств харчування

Тема 3. Класифікація закладів харчування

Тема 4. Організація складського і тарного господарства

Тема 5. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника

Тема 6. Оперативне планування виробництва у закладах харчування

Тема 7. Основи раціональної організації праці. Основні завдання і напрями раціональної організації праці на виробництві

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

Тема 8. Структура виробництва

Тема 9. Організація роботи заготівельних цехів

Тема 10. Організація цеху обробки овочів

Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ВСТУП

Мета викладання дисципліни – формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, історичні факти зародження, розвитку та сучасні тенденції готельно-ресторанної справи та фактори, які впливали на цей процес, про роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- теоретичні аспекти основ гостинності - загальні поняття, основні терміни та визначення, історичний розвиток підприємств гостинності, сучасні тенденції та стан сфери готельно-ресторанного бізнесу;
- основні складові індустрії гостинності; етичні, психологічні та естетичні аспекти; основні принципи та правила високоякісного обслуговування;
- роль обслуговуючого персоналу у створенні гостинності – професійна етика та етикет, естетична культура готельно - ресторанного сервісу, корпоративна культура;
- гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.
- формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу підприємств ресторанного та готельного господарства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Основи організації виробництва закладів харчування

Тема 1. Предмет і задачі вивчення дисципліни. Перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах

1. Значення дисципліни у системі професійної підготовки
2. Предмет та завдання дисципліни
3. Сучасний стан організації харчування та перспективи розвитку

1. Значення дисципліни у системі професійної підготовки

Дисципліна «Організація виробництва в закладах харчування» є ключовою складовою професійної підготовки фахівців у галузі ресторанного господарства, кулінарії, готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій. Її значення полягає у формуванні комплексу знань, умінь та навичок, необхідних для ефективного управління виробничими процесами на підприємствах харчування.

Дисципліна має фундаментальне значення для формування професійних знань і навичок у студентів, які готуються працювати в сфері ресторанного господарства, харчових технологій, готельно-ресторанного бізнесу та суміжних галузях.

Основні причини важливості дисципліни: забезпечує ґрунтовне розуміння структури та функціонування виробничих процесів у закладах харчування; формує здатність організовувати ефективну роботу виробничих підрозділів; вивчає реальні умови праці на підприємствах, способи раціонального використання ресурсів, оптимізацію виробничих процесів. Дисципліна дає можливість застосовувати теоретичні знання в майбутній професійній діяльності; сприяє впровадженню стандартів якості, санітарії, безпеки продукції.

У сучасних умовах розвиток сфери харчування визначається кількома ключовими тенденціями:

- Цифровізація (використання ІТ-технологій для автоматизації замовлень, обліку, аналізу клієнтської поведінки).
- Сталий розвиток і екологічність (впровадження принципів "зеленої кухні", мінімізація харчових відходів).
- Індивідуалізація харчування (попит на персоналізовані меню: веганські, безглютенові, для людей із дієтичними потребами).
- Доставка їжі та dark kitchen (активний розвиток кухонь без залу для споживачів).

- Безпека та якість продуктів (посилення контролю, сертифікація, впровадження HACCP).

2. Предмет та завдання дисципліни

Метою дисципліни є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах харчування, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Предметом дисципліни є організація харчування населення, що включає вивчення принципів, методів і форм забезпечення якісного, безпечного, раціонального харчування в різних соціально-економічних умовах.

Основні завдання:

- Формування знань про сучасну систему громадського харчування.
- Вивчення особливостей організації харчування в різних типах підприємств (ресторани, кафе, їдальні тощо).
- Організація постачання на підприємствах харчування;
- Організація складського і тарного господарства;
- Організація праці на підприємствах харчування.

3. Сучасний стан організації харчування та перспективи розвитку

Ресторанний бізнес стикається з неочікуваними викликами як в останні кілька років, так і зараз. Нестабільність економічної та політичної ситуації в Україні, пандемічні обмеження та військові атаки противника негативно впливають на предметний розвиток та функціональну динаміку ресторанного господарства. На початку 2022 року ситуація загострилася, оскільки військова атака ворога зробила ресторанний бізнес майже неефективним. Проте з метою забезпечення суб'єктивного розвитку та ефективного функціонування ресторанного бізнесу в державі за підтримки міжнародних організацій реалізуються програми та проєкти підтримки господарської діяльності в цьому секторі.

Багато підприємств ресторанного господарства опинилися в зонах активних бойових дій і були змушені евакуюватися в безпечніші регіони. Окрім цього, ці суб'єкти господарювання сьогодні страждають від логістичних проблем і нестачі сировини.

Станом на завершення третього місяця війни в Україні працювали лише 68% закладів громадського харчування. Тим часом у західних і деяких центральних областях країни кількість нових вакансій і доходи підприємств

громадського харчування, що належать до ресторанного бізнесу, вже досягли довоєнного рівня.

Зараз ресторанний бізнес намагається адаптуватися до нових реалій. Є такі проблеми, як різке зростання цін на продукти харчування, вузький асортимент імпорту та зменшення кількості клієнтів.

Тема 2. Загальні поняття про засновницькі документи Порядок організації і реєстрації підприємств харчування

1. **Форми власності та організаційно-правові форми підприємств**
2. **Засновницькі документи підприємства. Порядок створення підприємства харчування**

1. Форми власності та організаційно-правові форми підприємств

Підприємство самостійно здійснює свою діяльність, розпоряджається продукцією, отриманим прибутком після сплати податків.

Відповідно до законодавства можуть створюватися підприємства приватної, державної, комунальної власності

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).

Приватне підприємство — це форма господарювання, заснована на приватній власності однієї фізичної або юридичної особи, яка самостійно приймає рішення щодо діяльності підприємства, несе повну відповідальність за результати його роботи та майно.

У сфері харчування приватні підприємства можуть виступати у формах:

- кафе, ресторанів, їдалень;
- кав'ярень, фастфудів;
- кейтерингових компаній;
- мобільних точок харчування.

Перевагами приватного підприємства у сфері харчування є гнучкість в управлінні (швидке ухвалення рішень без погодження з колективними органами); можливість реалізації авторських концепцій; спрощена система оподаткування; контроль якості (власник особисто зацікавлений у репутації закладу).

Особливостями приватного підприємства є повна відповідальність власника за зобов'язаннями підприємства (у разі боргів — навіть особистим

майном); обмежені ресурси, особливо на етапі запуску; ризикована залежність від однієї особи.

Товариство - об'єднання учасників, що домовилися організувати спільну справу.

Індивідуальне (сімейне) приватне підприємство 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. Повне 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 — це господарське товариство, статутний капітал якого поділений на акції, і яке несе відповідальність за зобов'язаннями тільки в межах власного майна.

Акціонерні товариства можуть бути:

- Публічними (акції вільно продаються на фондовому ринку);
- Приватними (акції розподіляються між обмеженим колом осіб).

У закладах харчування акціонерні товариства зустрічаються рідше, ніж інші форми (наприклад, ТОВ чи ФОП), проте вони актуальні для великих мереж ресторанів, кафе, готельно-ресторанних комплексів; франчайзингових компаній; інвесторських проєктів, де потрібно залучити капітал від багатьох осіб.

Перевагами акціонерного товариства для закладів харчування є залучення значних інвестицій через емісію акцій; обмежена відповідальність акціонерів; прозора структура управління (наглядова рада, правління); можливість довготривалого розвитку та виходу на інші ринки.

Недоліками є складна процедура створення та реєстрації; обов'язковість ведення публічної звітності (особливо для публічного АТ); повільне ухвалення рішень через багаторівневу систему управління; необхідність дотримання корпоративного законодавства.

2. Засновницькі документи підприємства. Порядок створення підприємства харчування

Товариство - об'єднання учасників, які домовилися організувати спільну справу, то угода про спільне підприємництво повинна бути задокументована і мають бути чітко зафіксовані зобов'язання та права кожного із співучасників. Засновницькі документи товариства: засновницький договір та статут.

Засновницький договір визначає ціль товариства: з чого складається статутний капітал, його розмір, умови участі кожного із учасників у справу, обов'язки кожного співучасника; розмір їх майнової участі; порядок розподілу прибутку; за рахунок чого створюється резервний капітал; що є найвищим органом управління товариства і т. д.

Другим засновницьким документом товариства є статут. Якщо призначення засновницького договору - чітко визначити відносини між засновниками товариства, то призначення статуту - визначити порядок внутрішньої організації і функціонування товариства як юридичної особи. В статуті більш детально вказуються права товариства по здійсненню діяльності на власній або орендованій базі; детально описується предмет і цілі діяльності; порядок створення статутного капіталу і оборотних коштів; форми оплати праці і т. д. Положення договору і статуту співпадають, наприклад питання про розподіл прибутку.

Статутний капітал створюється для забезпечення діяльності товариства. Це свого роду початковий капітал, необхідний для відкриття справи. Наявність статутного капіталу дозволяє певною мірою гарантувати інтереси партнерів товариства.

Засновницькі документи повинні містити відомості про вид товариства, предмет і цілі його діяльності, склад учасників, фірмове найменування і місце знаходження, розмір статутного капіталу товариства, порядок розподілу прибутків і відшкодування збитків, у тому числі перелік питань, по яких необхідна одноголосність або більшість голосів; розмір часток кожного з учасників, терміни і порядок внесення ними внесків. За відсутності цих відомостей засновницькі документи не є дійсними. Товариство набуває право юридичної особи з моменту його реєстрації.

Державна реєстрація юридичних і фізичних осіб - підприємців є засвідчення факту створення або припинення юридичної особи, отримання або позбавлення статусу підприємця фізичною особою, а також здійснення інших реєстраційних дій, передбачених законодавством, шляхом внесення відповідних записів у Єдиний державний реєстр.

Державна реєстрація проводиться районними і міськими адміністративними органами за місцем знаходження товариства. Посадовцем, уповноваженим проводити державну реєстрацію, є державний реєстратор.

Документи, необхідні для проведення реєстрації юридичних і фізичних осіб-підприємців, надаються у виконавчий комітет міської ради міста обласного значення або в районну, районну в містах Києві і Севастополі

державну адміністрацію за місцезнаходженням юридичної особи або за місцем проживання фізичної особи - підприємця.

Державна реєстрація повинна бути проведена не пізніше трьох робочих днів з моменту подачі заяви з наданням необхідних документів; рішення про відмову в реєстрації може прийматися у разі порушення встановленого порядку створення товариства, а також невідповідності засновницьких документів вимогам законодавства. Після реєстрації товариство може відкривати розрахунковий та інші рахунки в банках і набуває права юридичної особи.

Тема 3. Класифікація закладів харчування

1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них

2. Класифікація закладів ресторанного господарства

3. Типи закладів ресторанного господарства

1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них

Підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції:

- виробництво кулінарної продукції,
- реалізація
- організація її споживання.

Відповідно до ГОСТ 30523-97 "Послуги громадського харчування. Загальні вимоги" послуга громадського харчування - це результат діяльності підприємств і громадян-підприємців по задоволенню потреб споживача в харчуванні та проведенні дозвілля.

Процес обслуговування є сукупністю операцій, які здійснюються виконавцем при безпосередньому контакті зі споживачем послуг при реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Якість послуг повинна задовольняти встановленим або передбачуваним потребам споживачів.

Послуги закладів ресторанного господарства мають відповідати вимогам безпеки і екологічності, цільовому призначенню і надаватися за умов, які відповідають вимогам діючих нормативних документів. У процесі обслуговування споживачів комплекс послуг повинен відповідати типу підприємства і його класу. При їх наданні має враховуватися вимога ергономічності, тобто відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним потребам споживачів. А дотримання цих вимог забезпечує комфортність обслуговування.

Послуга, що надається, повинна відповідати вимогам естетичності. Естетичність характеризується гармонійністю архітектурно-планувального вирішення приміщень підприємства, а також умовами обслуговування,

зокрема зовнішнім виглядом персоналу, сервірівкою столу, оформленням і подачею кулінарної продукції. Споживач має отримувати повне, достовірне і своєчасне інформування про послугу, що надається.

Основна послуга закладів ресторанного господарства - послуга харчування

- складається з послуг виготовлення кулінарної продукції та створення умов для її реалізації і споживання відповідно до типу і класу закладу.

За видами виділяють:

- послуга харчування ресторану;
- послуга харчування бару;
- послуга харчування кафе;
- послуга харчування їдальнею;
- послуга харчування закускою.

Так, наприклад, послуга харчування ресторану 1 це послуги з виготовлення, реалізації та організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного приготування з різних видів сировини, винногорілчанних виробів та інших товарів, а послуга харчування закускою є послугою з виготовлення, реалізації та споживання обмеженого асортименту страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів.

Послуги з організації споживання продукції і обслуговування включають:

- організацію та обслуговування торжеств, ритуальних заходів;
- організацію харчування та обслуговування учасників конференцій, нарад, культурно-масових заходів і т.ін.;
- послугу офіціанта, бармена з обслуговування вдома;
- доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів і обслуговування споживачів в офісах та вдома;
- обслуговування споживачів у дорозі, на пасажирському транспорті;
- обслуговування в номерах готелів;
- організацію раціонального комплексного харчування і т.ін.

У ресторанах та барах велика увага приділяється організації послуги дозвілля. Послуги з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте та ін.

Культура обслуговування один із основних критеріїв в оцінці діяльності працівників закладів ресторанного господарства.

До основних чинників, що визначають культуру обслуговування, належать:

- наявність сучасної матеріально-технічної бази;
- види і характер послуг, що надаються;
- асортимент і якість продукції, що випускається;
- впровадження прогресивних форм обслуговування;
- рівень рекламно-інформаційної роботи;

- професійна майстерність працівників закладів ресторанного господарства.

Культура обслуговування на високому рівні підвищує конкурентоспроможність підприємства, що дуже важливі в умовах ринкових відносин.

2. Класифікація закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства (згідно стандарту України ДСТУ 4281 : 2004) базується на комплексі вимог до асортименту продукції, рівня обслуговування і послуг, які надаються. Заклади ресторанного господарства класифікують за різними ознаками.(рис. 1-9)



Рисунок 1.8. Класифікація ЗРГ за торговельною ознакою

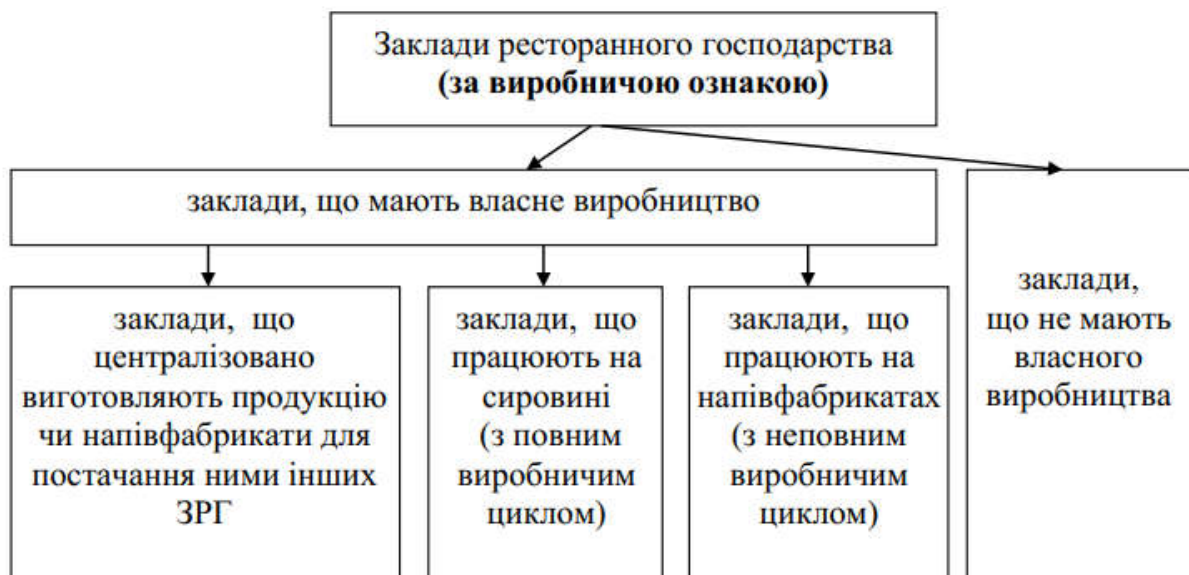


Рисунок 1. Класифікація ЗРГ за торговельною ознакою



Рисунок 2 Класифікація ЗРГ за видами економічної діяльності

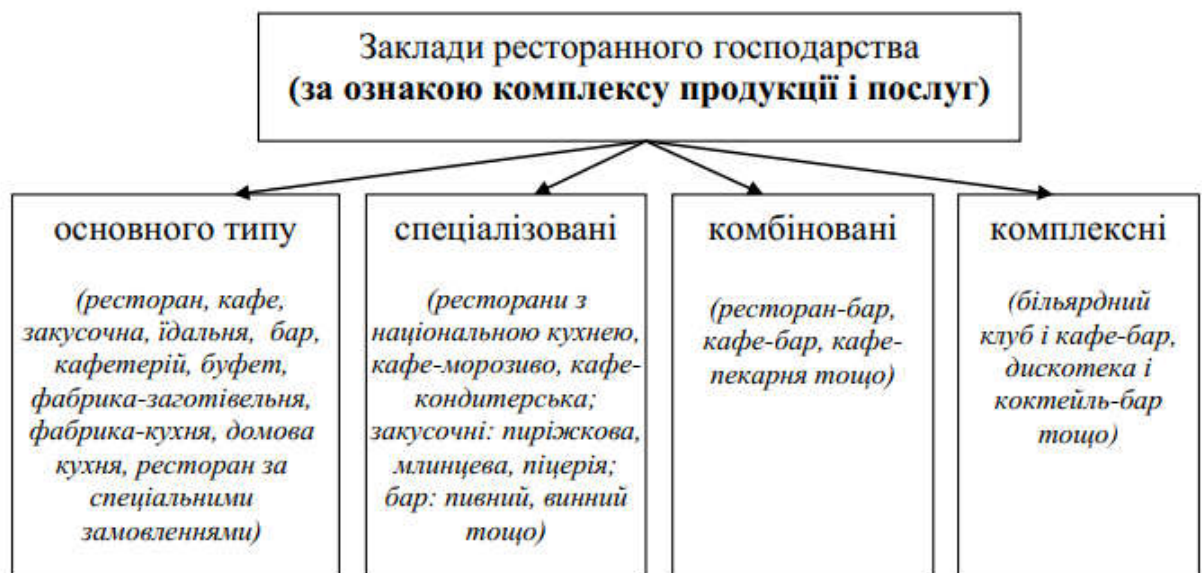


Рисунок 3 Класифікація ЗРГ за ознакою комплексу продукції і послуг

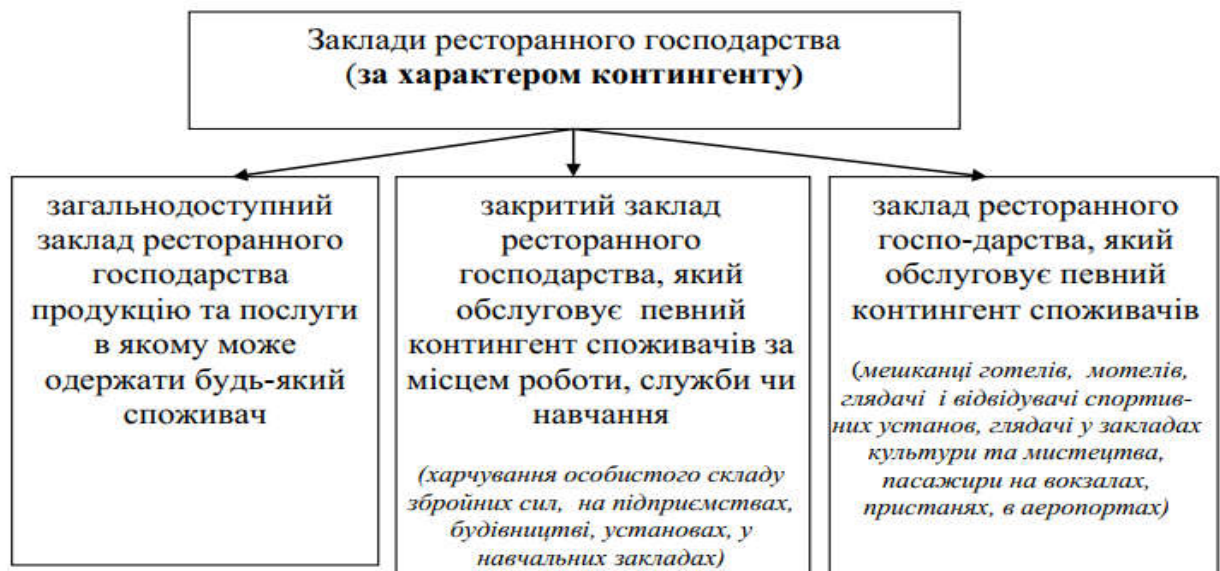


Рисунок 4 Класифікація ЗРГ за характером контингенту

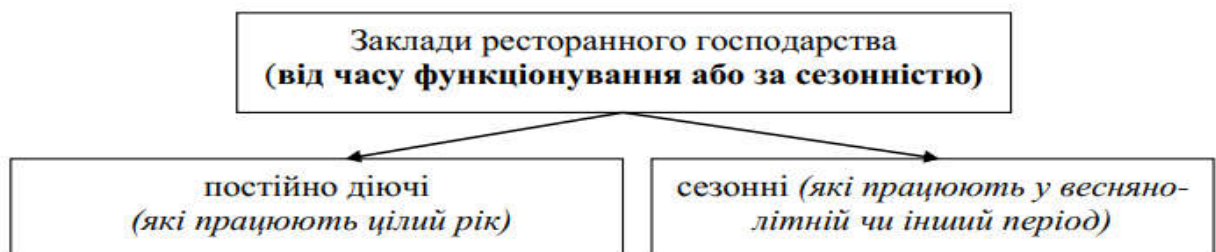


Рисунок 5. Класифікація ЗРГ залежно від часу функціонування або за сезонністю

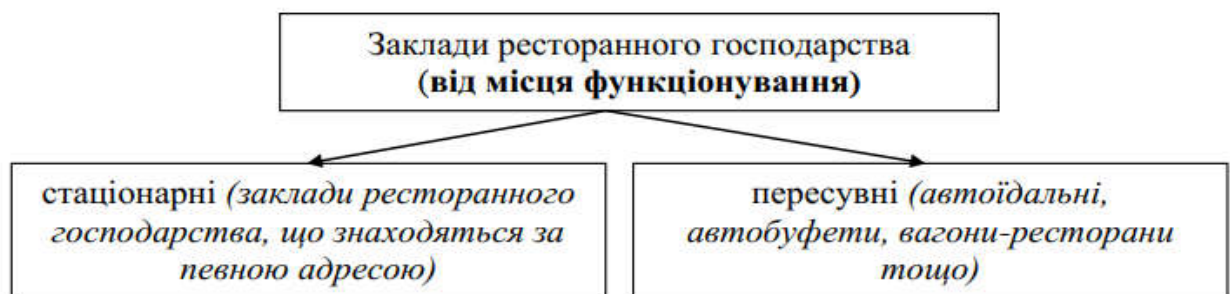


Рисунок 6. Класифікація ЗРГ залежно від місця функціонування

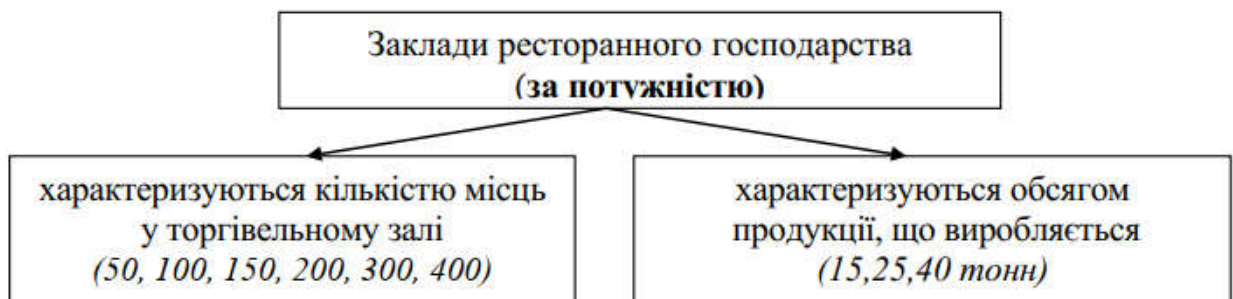


Рисунок 7. Класифікація ЗРГ за потужністю

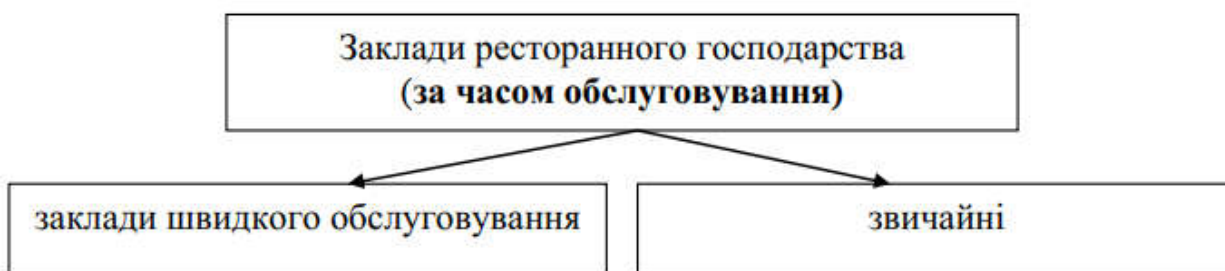


Рисунок 8. Класифікація ЗРГ за часом обслуговування

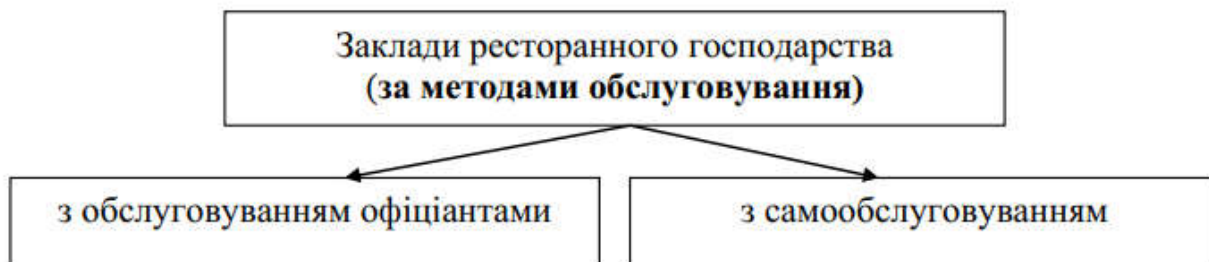


Рисунок 9. Класифікація ЗРГ за методами обслуговування

3. Типи закладів ресторанного господарства

Тип закладу ресторанного господарства визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності: асортиментом продукції, рівнем обслуговування, номенклатурою надаваних послуг, рівнем матеріально-технічної бази та ін. Визначення типу закладу ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.

Основні терміни

Ресторан	це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.
Повносервісний ресторан	це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва.
Спеціалізований ресторан	це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами, що спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції – рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

На класи діляться тільки ресторани та бари. Клас – це сукупність відмінних ознак підприємства певного типу, що характеризує якість надаваних послуг, рівень та умови обслуговування.

Різновиди ресторану

Ресторан-бар	це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.
Ресторан за спеціальним замовленням (catering)	це заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.
Ресторан-їдальня (commissary restaurants)	це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.
Вагон-ресторан	це різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.
Ресторан тейк-аут	це різновид ресторану, у якому в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.
Ресторан кері-аут	це різновид ресторану, у якому передбачається доставка їжі в інші місця.

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг ресторани поділяють на три класи: **люкс, вищий та перший**. Умовно ресторанний бізнес України можна поділити на три основні напрямки: фастфуд, заклади середнього цінового рівня та ресторани вищого цінового рівня, так звані de-lux або преміум-клас.

Ресторани класів люкс і вищий розміщуються в громадських, адміністративних, видовищних комплексах, при готельних комплексах, на курортах, у великих аеровокзалах, в місцях історичних і архітектурних пам'яток. Питома вага замовних і фірмових страв у ресторанах класу люкс має бути 100 відсотків, в ресторанах вищого класу не менше 70%. Ресторани організують обслуговування урочистих і офіційних прийомів, конференцій, з'їздів, проводять вечори відпочинку з музичними та естрадними програмами, тематичні вечори.

Ресторани першого класу розташовуються найчастіше на магістралях, в зонах відпочинку, в комплексах торгових центрів. У меню ресторанів 1 класу має бути не менше 50 відсотків фірмових і замовних страв. У денний час можлива реалізація експрес обідів, яких повинно бути не менше 2-х варіантів.

Крім страв, закусок, виробів в ресторанах реалізуються різні міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої. При таких підприємствах організовуються також кондитерські цехи, які випускають широкий асортимент виробів і забезпечують ними головне підприємство та його філії. Разом з меню споживачам необхідно пропонувати преїскурант і карту вин. До окремої групи належать ресторани, які спеціалізуються на приготуванні національних страв і страв з певних видів продуктів. У ресторанах обслуговуючий персонал для роботи повинен забезпечуватися спеціальним одягом і взуттям. Обслуговування офіціантами здійснюється під наглядом адміністратора залу або метрдотеля. Для ресторанів, які обслуговують

іноземців, обслуговуючий персонал повинен володіти міжнародною іноземною мовою в обсязі, необхідному для спілкування. Ресторани за своїм призначенням повинні забезпечувати високий рівень комфорту шляхом оснащення торгових приміщень і приміщень для споживачів зручними меблями, створювати сприятливого для відпочинку мікроклімату. Споживачам в ресторанах пропонується широкий перелік послуг. Зали ресторанів обладнуються спеціальними комфортними меблями, столами 2-х, 4-х місцевими (круглої, квадратної або прямокутної форми). Обслуговування здійснюється на скатертинах або індивідуальних серветках (в залежності від класу підприємства).

Класифікація ресторанів за різними ознаками наведена на рис. 10.



Рисунок 10 Класифікація ресторанів

За контингентом, що обслуговується ресторани поділяють на **загальнодоступні** (продукцію та послуги може одержати будь-який споживач) та **закриті** (продукцію та послуги може одержати певний контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо).

За часом обслуговування ресторани класифікують на звичайні та ресторани з швидким обслуговуванням. За методами обслуговування ресторани бувають з обслуговуванням офіціантами і самообслуговуванням. Ресторан може бути **повносервісним** (з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва) **або спеціалізованим** (спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції).

Основні терміни

Кафе	це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.
-------------	--

Різновиди кафе

Кав'ярня	це різновид кафе, у якому реалізують широкий асортимент кави із супутніми товарами.
Кафе-бар	це різновид кафе, особливістю якого є наявність барної стійки в торговельному залі кафе або торговельному залі бару, суміжного з торговельним залом кафе.
Кафе-пекарня	це різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж булочних і борошняних кондитерських виробів на місці.
Чайний салон	це різновид кафе у якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.
Таверна	це різновид кафе, відмінною ознакою, якої є наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив.
Кафетерій	це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

Залежно від контингенту споживачів, в кафе обслуговування здійснюється офіціантами або використовується метод самообслуговування. У кафе з концертно-естрадними програмами зі споживачів можуть потребувати додаткової оплати в розмірі, що покриває витрати підприємства на організацію цього заходу. Музичне обслуговування організовується з використанням стереофонічної радіоапаратури, допускається виступ оркестру або ансамблю. Залежно від використовуваного методу обслуговування споживачів, оплата за продукцію і послуги в кафе здійснюється за готівковий розрахунок за запропонованим офіціантом рахунку або за картками, за

розрахунковими касовими чеками при самообслуговуванні через лінію роздачі. Класифікація кафе представлена на рис. 2.



Рисунок 11. Класифікація кафе

Зали кафе обладнуються 2-х, 4-х місцевими столами (круглої, овальної, квадратної або прямокутної форми). До них підбираються відповідної форми стільці, крісла. Столи накриваються скатертинами, або обслуговування здійснюється на індивідуальних серветках або за столами з гігієнічним покриттям. Як і ресторан, кафе призначене не тільки для організації харчування населення, а й для організації їхнього дозвілля, тобто об'єднується організація прийому їжі і відпочинок. Кафе розміщують на центральних вулицях міста, при готельних комплексах, на вокзалах, в зонах відпочинку і т.п.

Кафе може бути **повносервісним** або **спеціалізованим**. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кафе-піца, кафе-варенична, кафе-пельменна, кафе дитяче, кафе молодіжне і т.п.

Основні терміни

Бар	це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.
Закусочна, шинок	це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Різновиди бару

Нічний клуб	це різновид бару або ресторану, який працює виключно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.
Пивний зал	це різновид бару або ресторану, де продають і організовують споживання широкого асортименту пива з супутньою продукцією.
Пивні-садки (brasseries, beer gardens)	це різновид бару, що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.
Пивна (pub)	це різновид бару, що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.
Пивоварний бар (brew pub)	це різновид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.
Бар-закусочна (snack bar)	це різновид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).

Бари класу люкс відрізняються дуже високим рівнем комфорту. Будуються тільки за індивідуальними проектами. Меблі, освітлювальна апаратура виконуються за спеціальними замовленнями. Посуд і столова білизна також має спеціальне оформлення, виконане на замовлення підприємства (символіка цього підприємства, монограма або щось інше).

Обслуговування споживачів в барах здійснюється барменом за стійкою і офіціантами за столиками, або тільки барменом, що визначається класом підприємства. На кожне місце в барах за барною стійкою передбачається не менше 0,8 м (клас люкс і вищий) і 0,6 м (клас перший). Кількість місць за барною стійкою має становити близько 50% від числа місць за столами для класу люкс, не менше 25% для барів вищого класу і 20% – першого класу.

Особливістю більшості барів є те, що майже весь процес приготування продукції здійснюється в присутності споживача барменом за барною стійкою.

Особлива увага приділяється оформленню інтер'єру, організації природного і штучного освітлення, музичній програмі. Для споживачів в барах встановлюються телевізори, передбачається місце для танців. Розрізняють

спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо.

Режим роботи бару залежить від його спеціалізації. Бари можуть бути денними і нічними. Молочний і вітамінні, пивні і гриль – це денні бари. Винні, коктейль-бари або коктейль-холи – це, як правило, нічні підприємства.

Бари можуть організовуватися як самостійні підприємства (бути юридичними особами) або в комплексі з іншими типами підприємств ресторанного господарства (ресторанами, кафе, їдальнями, ін.).

Основні терміни

Їдальня	це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
Буфет	це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто-, аеровокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

Різновидом їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування є дієтична їдальня. Класифікація їдалень та буфетів представлена на рис. 1

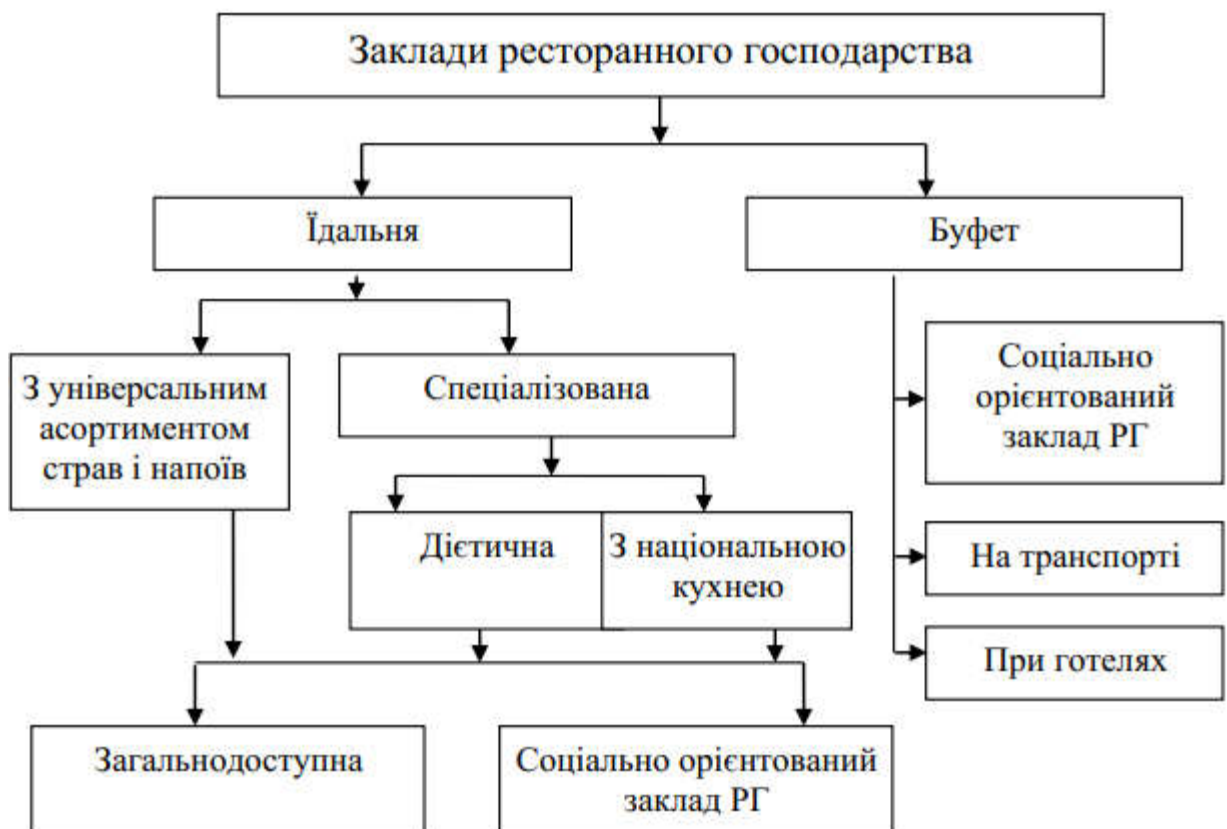


Рисунок 12. Класифікація їдалень, буфетів

Основні терміни

Фабрика-заготівельня	це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.
Фабрика-кухня	це заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях: у авіакомпаніях, у пунктах „їжа на колесах”, буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо.
Домова кухня	це заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам.

Запитання для самоконтролю:

1. За якими критеріями класифікують підприємства харчування туристичної індустрії?
2. Як залежно від місця розташування розрізняють ресторани?
3. Що таке асортимент продукції?
4. Як поділяються за формами обслуговування підприємства харчування?
5. Як поділяються за рівнем обслуговування підприємства харчування?

Тема 4. Організація складського і тарного господарства

- 1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства**
- 2. Організація зберігання сировини і продуктів**
- 3. Організація тарного господарства**

1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства

Складське господарство це комплекс складів, допоміжних пристроїв та обслуговуючих підрозділів, що здійснює приймання матеріальних ресурсів, їх розміщення, зберігання, облік, перевірку стану, підготовку до виробничого споживання та відпускання споживачу.

Складське господарство в закладах ресторанного господарства призначено для безперебійного забезпечення основного виробництва сировиною, інвентарем, матеріалами та ін.

До основних функцій складського господарства в закладах ресторанного господарства відносяться:

- кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей (ТМЦ), що надходять на зберігання;
- забезпечення оптимальних умов збереження ТМЦ;
- прийом, сортування, підготовка до відпуску і відпуск ТМЦ;
- контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;
- облік ТМЦ. Прийом ТМЦ відбувається за кількістю і якістю.

Подальше зберігання ТМЦ здійснюють в складських приміщеннях. За температурним режимом всі складські приміщення можна поділити на не опалювальні (можуть бути зовнішніми) та ті, які охолоджуються. Перелік складських приміщень та їх площі визначаються типом і потужністю підприємства. Заклади ресторанного господарства можуть працювати як на сировині (з повним виробничим циклом), так і на напівфабрикатах (з неповним виробничим циклом). Відповідно до видів сировини організуються і відповідні складські приміщення.

Так, до складу приміщень для прийому та зберігання продуктів в закладах, які працюють з неповним виробничим циклом входять: холодильні камери (для зберігання напівфабрикатів; для зберігання молочножирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв;) для зберігання відходів; комори інвентарю, сухих продуктів, комора і мийна тари; завантажувальна площадка.

Для закладів, які працюють з повним виробничим циклом, відрізняється склад охолоджувальних камер: для зберігання м'яса, для зберігання риби; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв. А для овочів – передбачена комора овочів. У закладах ресторанного господарства які мають ліцензію на реалізацію винногорілчаних виробів передбачають комору для зберігання винно-горілчаних виробів. У закладах ресторанного господарства, які реалізують іншим їдальням, кафе, закусочним напівфабрикати і готові кулінарні вироби додатково передбачають експедиції, до складу яких можуть входити камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т.д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

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 здійснювати 2 способами: 1) за нормою навантаження на 1 м² площі підлоги; 2) за коефіцієнтом використання площі. Норми завантаження (кг/м) встановлено з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізикохімічних властивостей продуктів (наприклад, м'ясо, м'ясопродукти, риба – 150- 200; напівфабрикати м'ясні і рибні – 100; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200-250 і т.д.). 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. Підлога в складських приміщеннях 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 складських приміщень закладів ресторанного господарства має забезпечувати повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей, оптимальний режим зберігання, раціональну організацію виконання складських операцій та нормальні умови праці.

До складських приміщень закладів ресторанного господарства висуваються певні вимоги. Так, усі приміщення не повинні бути прохідними. Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Зазвичай складські приміщення розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді їх передбачають в підвальних або напівпідвальних приміщеннях.

В одноповерховому приміщенні без підвалу камеру для зберігання мяса (комору для зберігання овочів) доцільно розташовувати поряд з м'ясним (овочевим) цехом. У багатоповерховому будинку складські приміщення доцільно розміщувати під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомнотранспортними механізмами.

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 передбачаються. З метою перешкоджання псування стін під час перевезення продуктів на вантажних візках уздовж стін на відстані 15-20 см прикріплюють металеві обмежувачі. Завантажувальні майданчики повинні бути передбачені з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту. Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності закладу, нормативів товарних запасів. Складські приміщення обладнують стелажми і підтоварниками, підвісними гаками (камерах для зберігання м'яса), ваговимірним, підйомно-транспортним і холодильним обладнанням.

Для установки холодильних агрегатів передбачають спеціальне приміщення – охолоджувальний блок. Конфігурація охолоджувального блоку повинна бути прямокутною, без виступів, щоб уникнути нераціонального використання площі та запобігти втрат холоду. Охолоджувальний блок камер повинен бути об'єднаний тамбуром. Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо гарячим цехом), мийними кухонного і столового посуду, душовими. Охолоджувальну камеру для зберігання харчових відходів рекомендується розміщувати на першому поверсі з виходом через тамбур назовні та у коридор закладу. Шлюз камери відходів обладнується мийкою для бачків. При організації охолоджувальних камер на декількох поверхах блоки камер доцільно розміщувати один під одним. Забороняється функціонування водопровідних, каналізаційних, газових труб, повітроводів загальної вентиляції та труб опалювальної системи усередині охолоджувальних камер.

В охолоджувальних камерах рекомендується передбачати тільки штучне освітлення, у неохолоджуваних приміщеннях –природне і штучне освітлення. Вікна рекомендується розміщувати уздовж стін, які звернені на північ, на рівні 1,8-2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення.

Комору овочів рекомендується розміщати не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству. Комору сухих продуктів не рекомендується розміщати в підвальному приміщенні, а також поруч із приміщеннями з підвищеною вологістю. Комора сухих продуктів повинна мати природне освітлення й опалення для підтримки визначеної температури й вологості повітря.

Приміщення експедиції рекомендується розміщати поруч з виробничими цехами. Для доставки готової продукції і сировини в цеха та експедицію доцільно передбачати роздільні ліфти.

Мийну напівфабрикатної тари і мийну для кулінарних та кондитерських виробів рекомендується передбачати роздільно. В мийній експедиційної тари передбачають ванни для замочування ємностей; машини для миття, бактерицидної обробки і сушіння функціональних ємностей; пересувні стелажі для збереження ємностей до передачі їх до цеху.

Складські приміщення обладнують і пристосовують для зберігання певних видів продуктів, а також створюють і постійно підтримують необхідні умови (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції, спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство і т.д.).

Для визначення оптимальних параметрів зберігання сировини і продуктів враховують також специфічні особливості кожного виду товару (гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогіркнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д.)

2. Організація зберігання сировини і продуктів

Організація зберігання сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства повинна здійснюватись відповідно до СанПН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил покладена на керівника підприємства.

Для запобігання втрат і псування сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства велике значення мають наступні фактори:

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

Важливе значення для зберігання сировини і продуктів має забезпечення їх оптимального режиму зберігання (температура, швидкість руху повітря,

відносна вологість) та дотримання термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Наприклад, крупнокускові напівфабрикати з м'яса рекомендується зберігати 48 год. при температурі 2-6°C, порціонні напівфабрикати (без панірування) – 36 год.; порціонні напівфабрикати (паніровані) – 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год.; рибу охолоджену – 48 год. при температурі 0-2°C; рибу заморожену – 24 год.; молочнокислу продукцію – не більше 36 год. при температурі 2-6°C.

Способи зберігання й укладання сировини та продуктів

Штабельний – продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна складати в стійкий штабель висотою не більше 2 м.

Ящиковий – продукція зберігається у ящиках.

Насипний – продукти зберігають навалом (у ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10—20 см для вільного доступу повітря)

Підвісний – застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані.

Харчові продукти забороняється зберігати поза складськими приміщеннями (у коридорах або на розвантажувальному майданчику). Готові кулінарні вироби забороняється зберігати поруч з сирою продукцією, продукцію, яка легко поглинає запахи – поруч з гостропахнучою продукцією, продукцію – поруч з тарою, яка звільнилася. Порушення правил і режимів зберігання, а також транспортування і відпуску сировини та продуктів може викликати **товарні втрати**. Підставою для відпуску продукції є вимога (заявка) завідувача виробництва, що попередньо затверджується директором підприємства. Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Товарні втрати (виникають через порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів. **Нормовані втрати** перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізикохімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Збиток списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача.

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.

При одержанні сировини або іншої продукції обов'язково необхідно переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. У випадку виникнення сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, повинні сповістити адміністрацію підприємства. З метою скорочення товарних втрат,

які пов'язані із зберіганням, перевезенням, переміщенням та відпуском продукції працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складського приміщення режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої. Тривалому зберіганню високої якості продуктів і скороченню втрат також сприяє використання бактерицидних ламп для знезараження повітря в складських приміщеннях і приладів для відлякування гризунів.

3. Організація тарного господарства

Продовольчі товари надходять в заклади ресторанного господарства в тарі, що передбачена для збереження їх цілісності під час перевезення та зберігання, полегшення процесу транспортування, раціональному проведенню вантажнорозвантажувальних робіт та ін.

Класифікація тари

1. За видами матеріалу :дерев'яна (шухляди, бочки), скляна (пляшки, банки, балони), металева (бочки, фляги, банки), пластмасова (шухляди, лотки). з тканини (мішки), картонно-паперова
2. За ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам: жорстка, напівжорстка, м'яка
3. За ступенем спеціалізації: універсальна, спеціалізована
4. За кратністю використання: однооборотна, багатооборотна: інвентарна, яка належить певному підприємству-постачальнику і має його інвентарний номер; тару спільного користування, що надходить від різних постачальників

На сьогоднішній день широкою популярністю користується багатооборотна тара, зокрема уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. До тари висувається ряд вимог:

Технічні вимоги вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

Експлуатаційні вимоги передбачають зручність пакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів

Санітарногігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції.

Екологічні вимоги передбачають нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища.

Тарооборот рис включає приймання, розкриття, зберігання і повернення тари



Тару, яка надходить з товаром, приймає матеріально-відповідальна особа за відповідними нормативними документами та умовами договору постачання. При прийманні тари необхідно звертати увагу на правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При відповідності фактичної кількості, якості, ціни і маркування тари даним супровідних документів матеріально відповідальна особа повинна розписатися в одержанні, поставити штамп приймання і оприбуткувати тару 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.

При виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів необхідно призупинити приймання і скласти акт, 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
- 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

Тема 5. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника

- 1. Основні завдання організації постачання закладів харчування**
- 2. Організація продовольчого постачання**
- 3. Організація матеріально-технічного постачання**

1. Основні завдання організації постачання закладів харчування

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 висуваються 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.

Заклади ресторанного господарства самостійно вирішують питання щодо організації постачання їх сировиною, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного забезпечення і вишукують найдешевші джерела постачання.

Джерелами продовольчого постачання закладів ресторанного господарства можуть бути підприємства харчової промисловості (м'ясокомбінати, молокозаводи, рибопереробні комбінати тощо), оптові магазини, бази, склади. Заклади ресторанного господарства можуть вести

закупівлю м'яса, птиці, молока, яєць, картоплі, овочів у фермерських господарствах, приватному секторі.

Потреба в сировині визначається в залежності від виробничої програми. На першому етапі планування виробництва складається план-меню, на підставі якого визначають план випускання продукції виробничими цехами і кількість сировини і продуктів, що необхідні для приготування страв.

Для отримання сировини та напівфабрикатів заклад ресторанного господарства укладає договір з постачальниками. За терміном дії розрізняють довготривалі (на 5 років), короткотривалі (річні), сезонні договори і договори разового постачання.

Взаємовідносини сторін, що вказуються в договорах, регулюються Положенням про постачання товарів народного споживання, особливими умовами постачання, інструкціями про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю і якістю та іншими діючими нормативними актами.

Невід'ємними частинами договору є специфікація продовольчих товарів і сировини (звіряється щорічно), графік завезення і калькуляція вартості автопослуг (при доставлянні транспортом постачальника).

У кінці договору вказуються юридичні адреси сторін. Договір складається у двох примірниках і скріплюється підписами та печатками.

2. Організація продовольчого постачання

Для ефективної та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати завезення 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, приватних осіб. У сезон дозрівання овочів, фруктів багато підприємств для розширення асортименту своєї продукції займаються самозаготівлюванням (солінням, квашенням, консервацією і т. ін.).

У залежності від обсягу доставляння, наявності складських приміщень і характеру сировини розрізняється транзитна і складська форми організації постачання.

Транзитна форма постачання пропонує прямі зв'язки "постачальник - заклад ресторанного господарства".

Складська форма постачання пропонує наявність проміжної ланки - галузових баз, і рух товарів проходить за схемою «постачальник - галузева база - заклад ресторанного господарства».

Доставляння продуктів ведеться централізованим і децентралізованим способами.

При *централізованому доставлянні* продукти і товари завозяться постачальниками і базами постачання безпосередньо в закладах ресторанного господарства.

При *децентралізованому доставлянні* вивіз товарів від постачальників організується самим закладом ресторанного господарства власним транспортом. Децентралізований спосіб доставляння менш ефективний, тому що приводить до нераціонального використання транспорту і при цьому способі доставляння використовуються лише маятникові маршрути, які також менш ефективні.

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.

Перевезення вантажів здійснюється спеціалізованими автотранспортними організаціями, з якими заклад ресторанного господарства заключає договори. Основними вимогами до використання транспорту є повне завантаження автомобіля в два кінці поїздки, постійний контроль за технічним і санітарним станом автомобіля, зменшення простоїв при навантаженні та розвантаженні.

3. Організація матеріально-технічного постачання

Постачання обладнанням, 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 вони самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать: сервісне обслуговування обладнання; ціна; гарантійне обслуговування; терміни доставки обладнання і умови оплати. 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 обладнання, 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 обладнання, 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 обладнання. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості обладнання і сервісному обслуговуванню.

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

Терміни доставки обладнання та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні обладнання, 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.

Більш ефективною і організованою є ярмаркова форма закупівлі. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонованих 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 обладнання, 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 - обладнання здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача обладнання 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.

4.Основи організації виробництва в ресторанному господарстві

Сутність організації виробництва полягає в створенні умов, що забезпечують правильне ведення технологічного процесу готування їжі. Для виробництва продукції чи виконання визначеної стадії технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства організуються цехи.

Цехом називається підрозділ підприємства, оснащений необхідним обладнанням, посудом, інвентарем і сировиною, призначений для виконання певних стадій технологічного процесу обробки сировини чи приготування готової їжі.

Цехи підрозділяються на заготовочні (м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясо-рибний, овочевий), по доведенню до готовності напівфабрикатів та готових страв (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах, що працюють на напівфабрикатах, організується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені. У кожному цеху організуються технологічні лінії і робочі місця.

Бесцехова структура виробництва організується на підприємствах малої потужності, підприємствах, що пропонують обмежений асортимент продукції, що випускається, і на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашликових, пельменних, вареничних і ін.).

Співвідношення окремих підрозділів підприємства (цехів, відділень, допоміжних приміщень), що беруть участь у виконанні одного чи декількох технологічних процесів, визначає структуру виробництва.

Для оптимальної організації виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства необхідно:

- обирати раціональну структуру виробництва;
- виробничі приміщення повинні розміщатися по ходу технологічного процесу, щоб виключити зустрічні потоки сировини, що надходить, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготовочні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок з цехами по доведенню до готовності напівфабрикатів;
- забезпечити потоковість виробництва і послідовність здійснення технологічних процесів;
- правильно розмістити обладнання;
- забезпечити робочі місця необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами;
- створити оптимальні умови праці.

Виробничі приміщення повинні розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються Будівельними нормами і правилами проектування

(БНіП П-Л.8-71) у залежності від типу і потужності підприємств. Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

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

Підлога повинна бути водонепроникливою, мати невеликий ухил до трапа, вони покриваються метлахською плиткою чи іншим штучним матеріалом, що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях повинен бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться температура, вологість і швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь устаткування. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє промені, що можуть викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготовочних і холодному цехах повинна бути в межах 16-18 °С, у гарячому і кондитерському цехах - 23-25 °С. Відносна вологість повітря в цехах 60-70 %.

Дані мікрокліматичні умови створюються шляхом пристрою приточно-втяжної вентиляції. На сучасних підприємствах доцільно для створення оптимального мікроклімату використовувати автоматичні установки кондиціювання повітря.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць. У цехах обов'язково повинно бути природне висвітлення. Коефіцієнт освітленості (відношення площі вікон до площі підлоги) повинний бути не менш 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон - не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб світло падало збоку, краще якщо ліворуч.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи чи лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримувати норму - на 1 м² площі цеху повинне приходиться 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних ван, електрокип'ятильників, харчоварочним казанам. Каналізація забезпечує видалення сточних вод при експлуатації ван, харчоварочних казанів.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми. Припустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях 60-75 Дб. Зниження рівня шуму у виробничих приміщеннях можна домогтися шляхом застосування звукобірних матеріалів.

Основним виробничим підрозділом в структурі цеху є робоче місце. Робочим місцем називається частина виробничої площі, де працівник виконує окремі операції, використовуючи при цьому відповідне обладнання, посуд, інвентар, інструменти. Робочі місця на підприємствах ресторанного господарства мають свої особливості в залежності від типу підприємства, його

потужності, характеру виконуваних операцій, асортименту продукції, що випускається.

Площа робочого місця повинна бути достатньої, щоб забезпечити раціональне розміщення обладнання, створення безпечних умов праці, а також зручне розташування інвентарю, інструментів. Робочі місця в цеху розташовуються по ходу технологічного процесу. Робочі місця можуть бути спеціалізованими й універсальними. Спеціалізовані робочі місця організують на великих підприємствах, коли працівник протягом робочого дня виконує одну чи кілька однорідних операцій. На середніх і малих підприємствах переважно організують універсальні робочі місця, де здійснюються кілька неоднорідних операцій.

Тема 6. Оперативне планування виробництва у закладах харчування

- 1. Оперативне планування виробництва в закладах харчування**
- 2. Види і порядок складання меню**

1. Оперативне планування виробництва в закладах харчування

Оперативне планування виробництва — це процес організації щоденної діяльності на харчовому підприємстві з метою забезпечення безперервного та ефективного приготування страв відповідно до попиту, ресурсів і встановленого меню. Його основна мета — забезпечити раціональну організацію процесу приготування та подачі страв відповідно до очікуваного попиту, матеріальних ресурсів, персоналу й встановленого меню.

Оперативне планування роботи виробництва включає в себе наступні елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробку плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження меню;
- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених планом меню, і складання вимоги на сировину;
- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів із комори на виробництво і отримання сировини;
- розподіл сировини між цехами і визначення завдань кухарям у відповідності з планом-меню.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню. Наявність планового меню дає можливість забезпечити різноманітність страв

по днях тижня, уникнути повторень одних і тих же страв, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, своєчасно направляючи заявки на оптові бази, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування їжі і працю працівників виробництва. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовані на даному підприємстві за днями тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировиною і сезонність сировини, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню. План-меню складається завідувачем виробництвом напередодні планованого дня (не пізніше 15 год) і затверджується директором підприємства.

У ньому наводяться найменування страв, 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, відносяться: примірний асортимент продукції, що випускається, рекомендований для підприємств громадського харчування залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і його сезонність.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

Тема 8. Структура виробництва

- 1. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень**
- 2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці**
- 3. Вимоги до організації робочих місць**

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

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'ясорибний, 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 СНiПами. У них виділяються такі основні групи приміщень:

- *складська група* для короточасного 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)

2.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 доготовельними 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.

Застосовується коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням: 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:

$$S_{\text{заг}} = N \cdot n,$$

де $S_{\text{заг}}$ - загальна площа цеху, м²;

N - кількість працівників у цеху;

n - норма площі на одного працюючого, м².

Прийняті норми площі, м²: для гарячого цеху- 7-10; холодного - 6-8; для заготівельних цехів - 4-6.

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%.

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.

3.Вимоги до організації 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.

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.

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 (фронту) 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.

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 котлів - 2,0;
- між електричними котлами, 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.

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.

Тема 9. Організація роботи заготівельних цехів

- 1. Організація обробки овочів**
- 2. Організація обробки м'ясопродуктів**
- 3. Організація обробки риби**
- 4.**

1. 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, сульфитації (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 картоплечистки 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 картоплечисток переривної (невеликої потужності) або

безперервної дії. Машини безперервної дії встановлюються у великих цехах при організації поточкових 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 організовують 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 організовується 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, ручну - 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 капустини можна використовувати пристрої, що являють собою сталеву трубку.

2.Організація обробки м'ясопродуктів

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.

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.

Для виробництва напівфабрикатів з птиці, голья і субпродуктів на комбінатах напівфабрикатів організовують 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 пері, ошпарюють у спеціальній ванні, після чого общипують на столі й обсмажують в обсмажувальному горні. Потрошають і обробляють на виробничих столах, потім промивають у ваннах. За необхідності розрубання голья або птиці використовують розрубні стільці. Для перевезення напівфабрикатів з птиці і дичини в цеху є спеціальний візок. До відправки з цеху напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

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 перероблюваної 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.

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 ш.) зберігають не більше 12 годин.

3. Організація обробки риби

Організація рибного цеху повинна забезпечувати виконання таких операцій: розморожування риби або вимочування солоної, очищення від луски, патрання, обробку, приготування напівфабрикатів та їх зберігання.

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.

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 стелажах 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.

Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів

- 1. Організація роботи гарячого цеху**
- 2. Організація роботи холодного цеху**

1. Організація роботи гарячого цеху

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 страви, 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.

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, жарочні 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 страва 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.

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:

$$V_{1\text{стр}} = n_1 \cdot V_1 / k$$

де: $V_{1\text{стр}}$ - об'єм котла, необхідний для приготування першої страви, дм³;

n_1 - кількість порцій перших страв, реалізованих за дві години в догосельному залі підприємства;

V_1 - норма готового супу на одну порцію (приймається по Збірнику рецептур), дм³;

k - коефіцієнт заповнення котла.

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.

До комплексу 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.

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 неме-ханічним 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.

Приготування різноманітного асортименту других страв, гарнірів 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;

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків : ХНУМГ, 2015. 329 с.
2. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.

3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2018. 373 с.
4. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2017. 331 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. На заміну ГОСТ 30389–95 ; чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. URL: https://dnaop.com/html/34057/docДСТУ_4281_2004.
6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ ; Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
7. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
8. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с.
9. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
10. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
11. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
12. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. / Кам'янець-Подільський національний університет ім.Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.

13. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
14. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник. / Л. О. Радченко та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
16. Приклади оформлення списків використаних джерел за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 / Бібліотека МНАУ. Миколаїв : МНАУ, 2020. 12 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2020/Prim_dstu_8302_2015.pdf
17. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03>
18. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
19. Ресторатор. URL: <http://www.restorator.ua>.
20. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 425 с.
21. Сущенко О. А., Лола Ю. Ю., Козубова Н. В. Готельний бізнес : навч. посіб. Харків : ХНЕУ, 2018. 472 с.
22. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13006>

Навчальне видання

Організація виробництва в закладах харчування

Конспект лекцій

Укладач: **Банєва** Ірина Олексіївна

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк
Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.