

**ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В  
ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА И КЛАССА ГОСТИНИЦЫ  
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ САФИУЛЛИНА Л.Р.**



**Служба питания включает в себя ресторан, бар, подразделения по обслуживанию банкетов, а так же пищеблок (кухню).**

**Обеспечивает гостей услугами питания.**

**Руководитель службы питания составляет меню. Обеспечивает доставку необходимых продуктов по участкам обслуживающий персонал.**

**Каждый отдел в службе имеет своего руководителя. Обслуживание гостей осуществляется согласно меню, барное обслуживание заключается в основном в обеспечении клиентов спиртными напитками.**

**Кухня является производственным центром.**

**Заказы на производство конкретной продукции поступают от официантов ресторана (на основе составленного**

**и предлагаемого клиентам меню из банкетного зала). Повар готовит блюдо, а руководитель контролирует качество и цену конкретного продукта.**

**Состав службы: шеф-повар, повар, официанты.**

- 
- Структура предприятия питания в гостинице зависит от ее вместимости, класса, и типа предприятия питания, которое она выбрала для обслуживания туристов.
- Различают цеховую структуру и безцеховую структуру.
- Цеховая структура характерна для ресторанов, кафе, столовых, так как они чаще всего работают на сырье и полуфабрикатах.
- Безцеховая характерна для баров и закусочных, так как они работают на полуфабрикатах различной степени готовности.
- Цеха бывают - заготовочные и доготовочные.
- Цех - это производственное подразделение предприятия питания, в котором осуществляется первичная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или изготовление готовой продукции.
- В каждом цехе согласно техническому процессу организуются технологические линии, которые в свою очередь состоят из рабочих мест.
- К организации цехов предъявляется ряд требований. Цеха должны быть ориентированы на север, северо-запад. Должно быть хорошее естественное освещение, на 6 кв.м пола должно приходиться 1 кв.м окна.



- В гостинице, которая имеет свое предприятие питания, должна быть четкая организация производства питания, соответствующая установленным стандартам (ГОСТ Р 50762-2009. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания).
- 
- Структура предприятия питания в гостинице зависит от ее вместимости, класса, и типа предприятия питания, которое она выбрала для обслуживания туристов.



- В гостинице, которая имеет свое предприятие питания, должна быть четкая организация производства питания, соответствующая установленным стандартам (ГОСТ Р 50762-2009. Услуги общественного питания).
- Цеховая структура характерна для ресторанов, кафе, столовых, так как они чаще всего работают на сырье и полуфабрикатах.
- Безцеховая характерна для баров и закусочных, так как они работают на полуфабрикатах различной степени готовности.

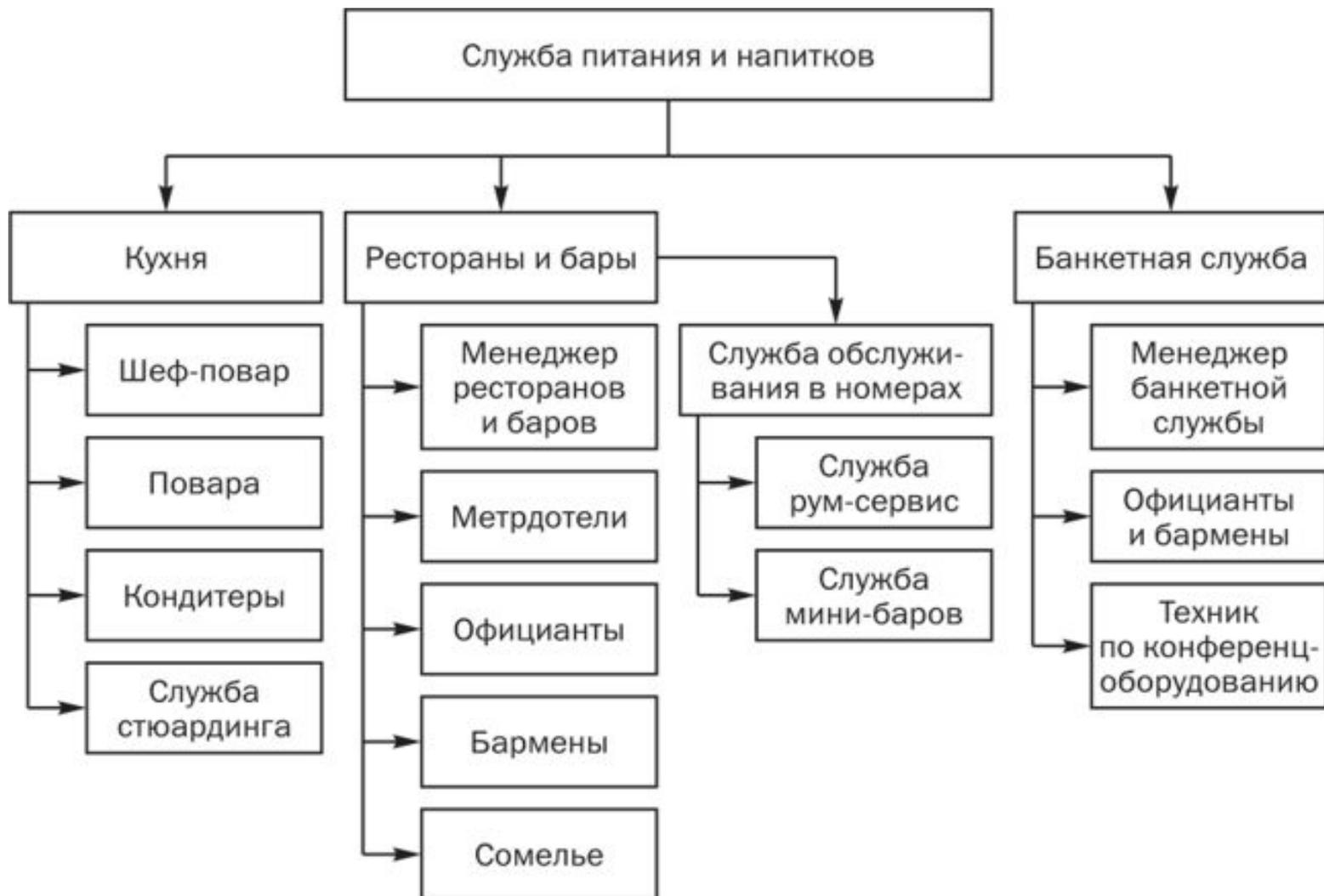


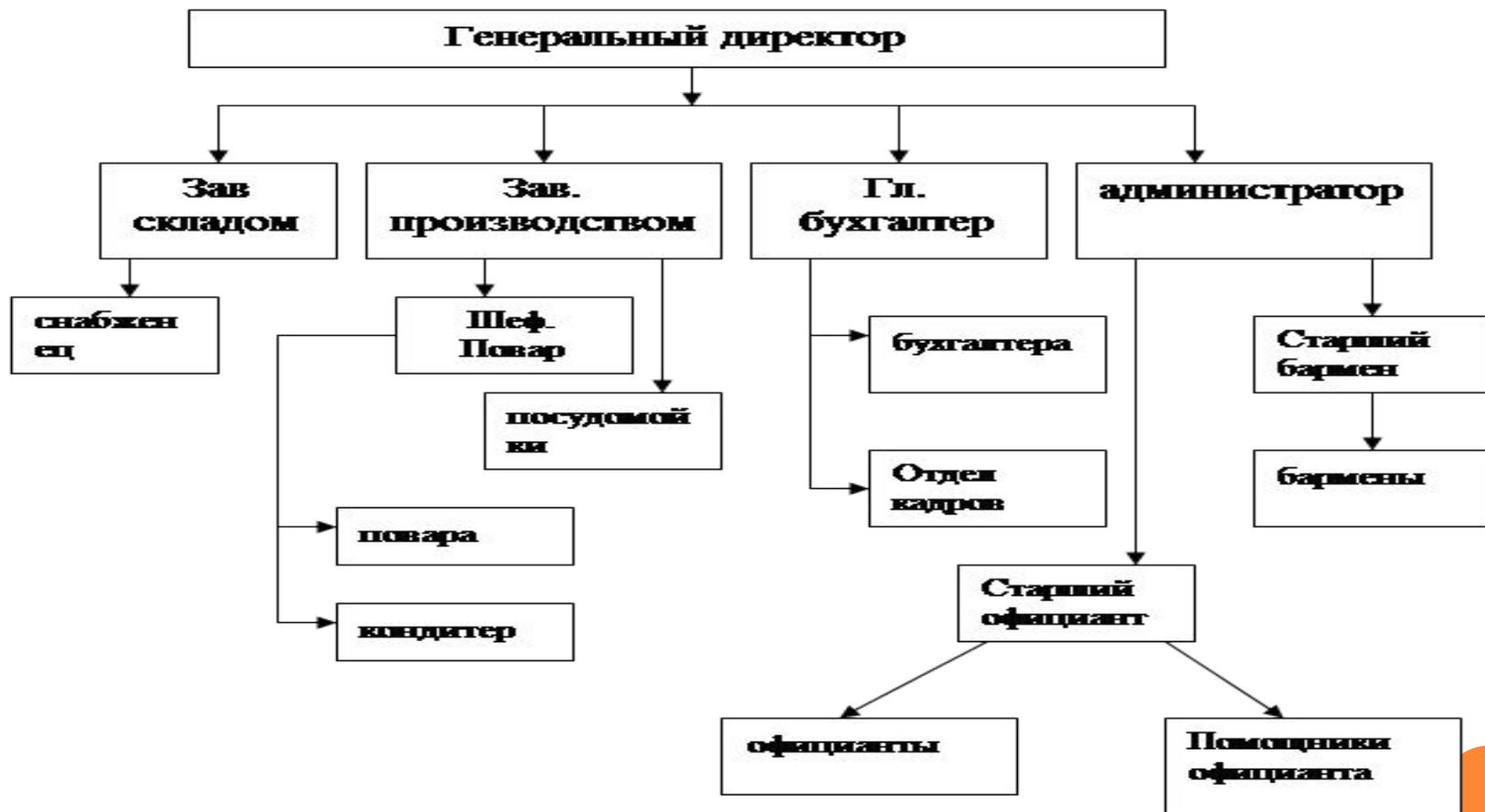
- Цеха бывают - заготовочные и доготовочные.
- Цех - это производственное подразделение предприятия питания, в котором осуществляется первичная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или изготовление готовой продукции.
- В каждом цехе согласно техническому процессу организуются технологические линии, которые в свою очередь состоят из рабочих мест.
- К организации цехов предъявляется ряд требований.
- Цеха должны быть ориентированы на север, северо-запад. Должно быть хорошее естественное освещение, на 6 кв.м пола должно приходиться 1 кв.м окна. Искусственное освещение должно быть как общим, так и местным. Вентиляция должна быть приточно - вытяжной. Температура воздуха в горячем цехе - 23 градуса, в холодном - 14-16 градусов. Влажность воздуха 60-70 процентов, в кондитерском не более 60 процентов.
- Обычно зал отделен от кухни и туда не должны попадать запахи, воздух с кухни.
- К кухне предприятия питания гостинице должен вести отдельный вход для персонала и вход в приемно - разгрузочные помещения для поставляемого сырья.



- В гостиницах принято разделять организацию обслуживания на службы.
- Служба питания состоит из кухни, шеф-повара, официантов и метрдотелей, мойщиц посуды, поваров различных цехов, уборщиц зала и кухни, носильщиков грязной посуды, иногда администраторов ресторанный зала, а также отдела обслуживания номеров.
- Если в гостинице существует такая услуга, как заказ еды в номер, то должны быть предусмотрены специальные лифты для переправления еды с кухни в номера.
- Гость обычно звонит на ресепшн, чтобы сделать заказ, оттуда заказ передается в ресторан, повар готовит еду, официант относит ее в номер и обслуживает гостя, после забирает посуду.
- В крупных гостиница есть банкетная служба, которая организует различного рода банкеты и торжества.









### Организационная структура управления отелем Cavalier

