

# ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



- **Предприятия общественного питания при гостиницах** предназначены в основном для обслуживания проживающих в них гостей.



- В городских гостиницах имеются **рестораны, бары**, а в гостиницах при аэропортах, железнодорожных, морских, речных вокзалах — кафе, закусочные или предприятия быстрого обслуживания.

- **Предприятие общественного питания** (далее – **ПОП**) – это «предприятие, предназначенное для **производства, реализации и организации потребления** продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия»




- *ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования*

# Классификация предприятий (объектов) общественного питания

Признак классификации ПОП	Классификационные группы
По характеру деятельности	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="448 425 1868 601">1. Предприятия, организующие <b>производство</b> продукции с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и др.</li><li data-bbox="448 672 1868 915">2. Предприятия (объекты), организующие <b>производство, реализацию</b> продукции и <b>обслуживание</b> потребителей: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты.</li><li data-bbox="448 986 1868 1162">3. Предприятия (объекты), организующие <b>реализацию</b> продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы)</li></ol>
По типам	Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии

Признак классификации ПОП	Классификационные группы
По мобильности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стационарные</li> <li>2. Передвижные</li> </ol>
По организации производства продукции общественного питания	<p>Предприятия, работающие на сырье (с полным технологическим циклом),</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полуфабрикатах (догоотовочные),</li> <li>2. комбинированные</li> </ol>
По уровню обслуживания	<p>Предприятия класса</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. люкс,</li> <li>2. высший,</li> <li>3. первый</li> </ol>
По месторасположению	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общедоступные</li> <li>2. И закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей</li> </ol>
По времени функционирования	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Постоянно действующие,</li> <li>2. сезонные (летние)</li> </ol>

# Ассортимент продукции общественного питания для разных типов ПОП

Наименование ПОП	Ассортиментный перечень продукции
<p data-bbox="34 382 266 435"><b>Ресторан</b></p> 	<p data-bbox="826 386 1709 564">Оригинальные, изысканные блюда и напитки собственного производства, блюда национальных кухонь.</p> <p data-bbox="826 701 1564 811">Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p>
<p data-bbox="34 829 164 882"><b>Кафе</b></p> 	<p data-bbox="826 829 1758 1068">Блюда и напитки собственного производства, в том числе фирменные, национальные, из полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p data-bbox="826 1210 1619 1320">Неширокий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p>

## Наименование ПОП

## Ассортиментный перечень продукции

### Бар



Смешанные напитки, коктейли собственного производства, закуски, десерты, горячие блюда, из полуфабрикатов.

Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков (для неспециализированных баров).

### Столовая



Разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, с учетом контингента потребителей и рационов питания.

Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания

### Предприятие быстрого обслуживания



Узкий ассортимент блюд и кулинарных изделий несложного изготовления из различных полуфабрикатов высокой степени готовности.

Выбор безалкогольных напитков

## Наименование ПОП

## Ассортиментный перечень продукции

### Закусочная



Ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из определенного вида сырья и полуфабрикатов.

Выбор безалкогольных и алкогольных напитков

### Кафетерий



Ограниченный ассортимент в основном холодных блюд несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности,

горячих и холодных напитков

### Буфет



Ограниченный ассортимент готовых изделий промышленного изготовления.

Покупные товары и напитки

### Магазин (отдел кулинарии)



Разнообразный ассортимент продукции (полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия) с учетом месторасположения.

Покупные товары и напитки



- Строительными нормами и правилами предусмотрено, что в городских гостиницах количество мест в ресторанах, кафе должно соответствовать вместимости гостиниц, а число мест в барах составлять не менее 10% вместимости гостиницы.



- Предприятия общественного питания при гостиницах начинают работу не позднее 8 ч утра и заканчивают не позднее 24 ч по местному времени. Если в гостинице несколько баров, то часы работы их устанавливают индивидуально, а перерывы не должны совпадать.

- Бары, как правило, начинают работу с 7 ч утра и заканчивают в 22—23 ч местного времени с перерывом на обед. Для каждого бара устанавливают ассортимент блюд, товаров и напитков, подлежащих реализации. Он не должен быть широким, но должен быть разнообразным по дням недели. Бары размещают в небольших помещениях, поэтому возможности для приготовления пищи и реализации продукции в них ограничены. Работают они по методу самообслуживания.



# Завтрак по меню со свободным выбором блюд

- Широкий выбор кисломолочных продуктов,
- выбор из соков высшего качества,
- масло сливочное, джем, мармелад и мед,
- пять видов cereals (сухого завтрака);
- один вид рыбы холодного копчения, мясную гастрономию, сосиски и сыр;
- пять видов блюд из яиц;
- одно горячее блюдо из рыбы, одно из мяса,
- фрукты,
- горячие напитки (кофе, чай);
- свежие сливки и молоко;
- хлебобулочные изделия.



# Завтрак или обед в виде шведского стола

- организуют для деловых людей, которым необходимо обеспечить быстрое обслуживание в ресторане. В среднем на завтрак гости тратят 15—20 мин, на обед — 30—40 мин.
- Шведский стол организуют по типу самообслуживания. Официанты только подают к столу напитки и убирают использованную посуду.



- Основой шведского стола являются охлаждаемые прилавки для холодных закусок и салатов (салат-бар).
- Прилавки, в которых на колотом льду хранятся емкости с салатами и другими холодными закусками, устроены так, что в них постоянно циркулирует холодный воздух, всасываясь с одной стороны и выходя с другой.
- На все блюда с кулинарными изделиями официанты кладут соответствующие приборы для раскладки — ложки и вилки столовые, чайные ложки, лопатки, щипцы.



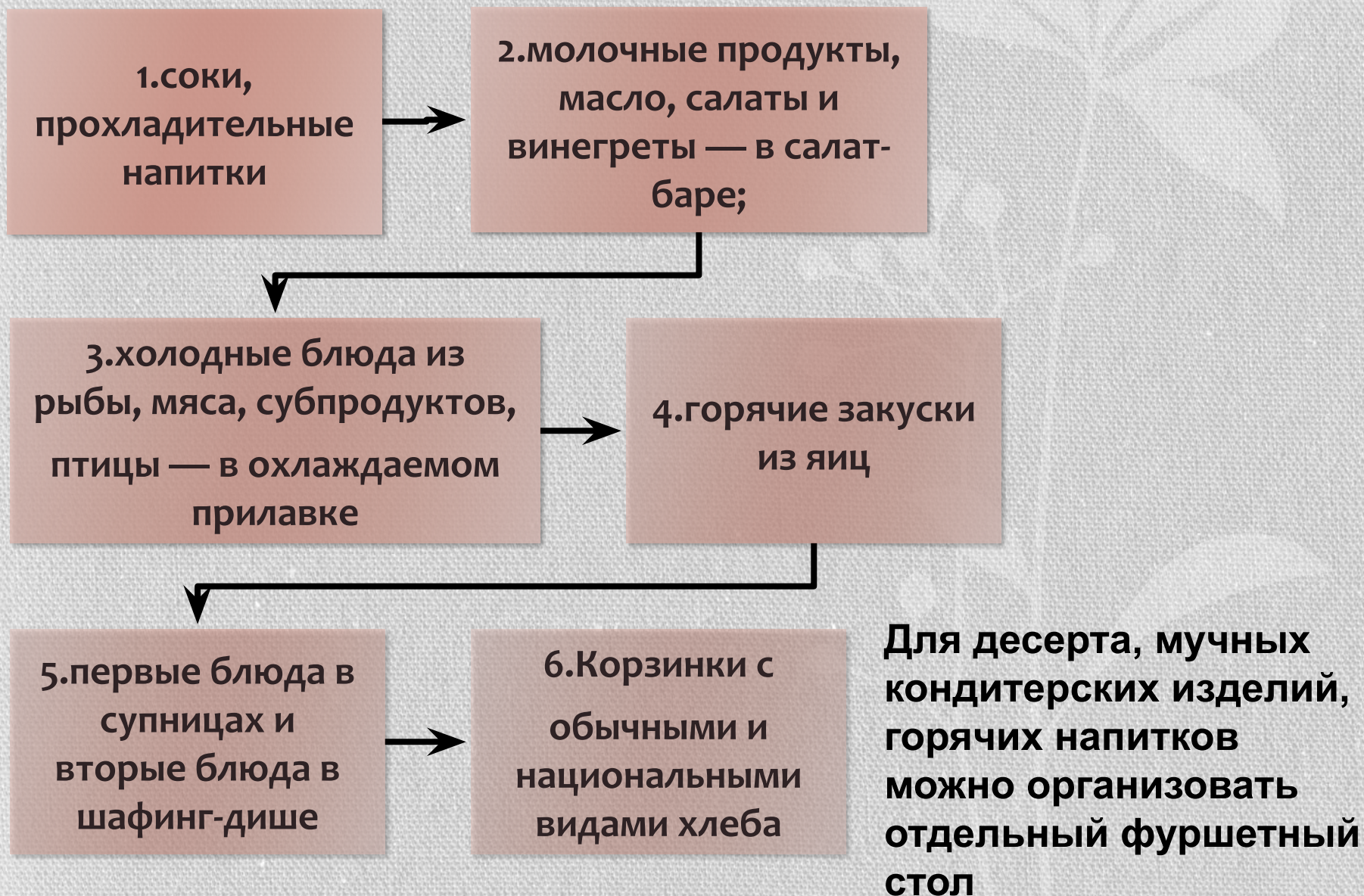
- Для приготовления яичницы-глазуньи, омлетов используют передвижную тележку со встроенной плитой. Блюда из яиц должны приготавливаться только тогда, когда их закажут, и подаваться гостям горячими. Для подогрева супов, вторых блюд, гарниров используют мармиты.



- В обеденное время в меню шведского стола включают
- 12—16 наименований холодных блюд и закусок,
- 2—3 первых блюда,
- 4—6 вторых блюд,
- соусы,
- десерт (желе, компот, фрукты),
- мучные кондитерские изделия,
- горячие напитки,
- соки и фирменные напитки.



- Закуски, блюда и изделия расставляют на шведском столе в следующем порядке:





Обслуживают шведский стол бригады поваров и официантов

Бригады работают через день или через два дня.

Обязанности членов бригады четко распределены:

- один повар доставляет в зал холодные блюда, салаты и следит за тем, чтобы ассортимент их выдерживался в течение завтрака или обеда,
  - другой повар приготавливает яичницу-глазунью, порционирует суп,
  - третий повар отпускает второе горячее блюдо,
- официанты сервируют десертный стол и следят за его пополнением, производят сервировку и уборку обеденных столов, подачу горячих напитков.



# Обслуживание в номерах гостиниц

- Обслуживание в номерах гостиниц ведется по заказам проживающих в гостиницах за дополнительную плату. Обычно она не превышает 15% суммы счета.



Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

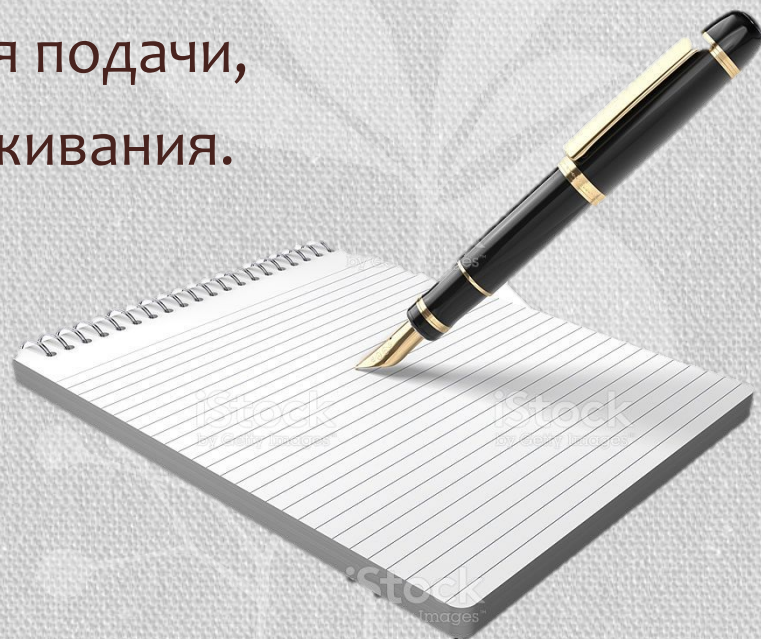
- в поэтажных барах или специальных помещениях;
- непосредственно в ресторане через метрдотеля (по телефону или лично).

- В четырех- и пятизвездочных гостиницах существует специальное подразделение room-service, целью которого является доставка еды гостю: в номер, офис, холл — практически в любое место в пределах отеля.
- Режим работы room-service круглосуточный. Сотрудник этого подразделения (его должность называется order taker) принимает заказы от проживающих в гостинице на обслуживание в номерах завтраками, обедами или ужинами.



- Сотрудник "Room service" при получении заказа записывает способ приготовления блюда, время подачи, вид сервировки, особенности обслуживания.

Обязательно предупреждает о времени его приготовления.



Вместе с заказом гость получает чек, который оплачивает при выезде из гостиницы, карточку с пожеланием «приятного аппетита» и просьбой сообщить, когда можно будет убрать посуду.

- В каждом гостиничном номере обязательно имеются специальные карты меню завтрака.
- На них приведен весь ассортимент континентального, европейского, американского, русского, диетического, вегетарианского завтраков.
- Гость отмечает выбранные блюда, напитки. К меню завтрака вывешивают на двери номера, а ночью собирают дежурные официанты.



# Примеры меню континентального завтрака

## I вариант

- Сок апельсиновый
- Масло сливочное
- Сыр
- Джем
- Булочка круассан
- Кофе (чай)
- Сахар (сахарин)
- Хлеб ржаной, пшеничный

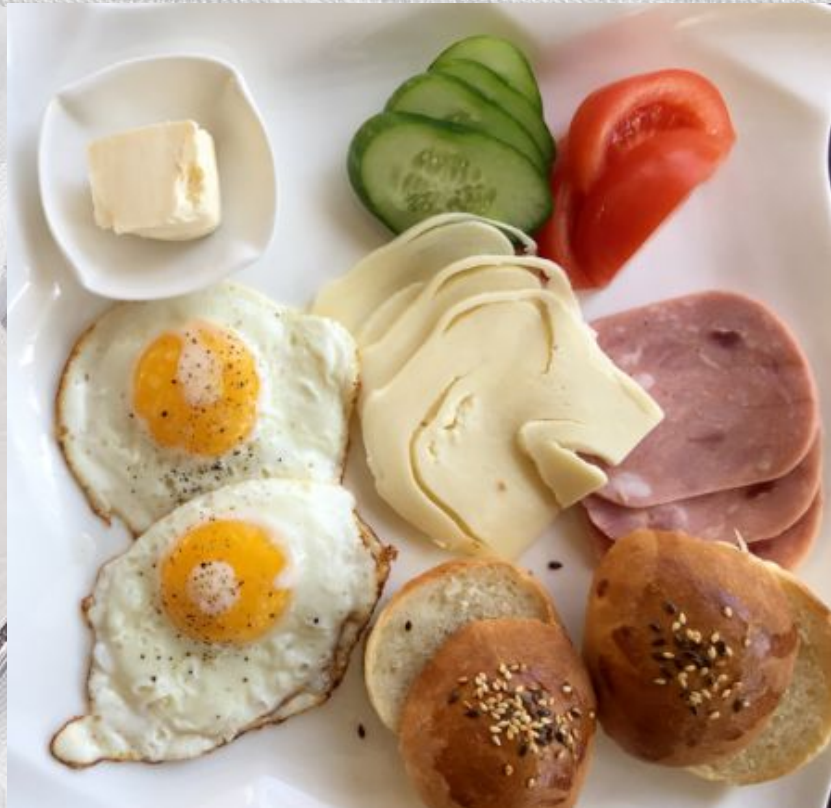
## II вариант

- Кефир (йогурт)
- Масло сливочное
- Ветчина
- Джем
- Булочка с изюмом
- Кофе (чай)



Континентальный завтрак (англ. *continental breakfast, CBF*) — приём пищи, основанный на средиземноморских традициях приготовления лёгкого завтрака

- Меню *европейского завтрака* включает набор континентального завтрака с расширенным ассортиментом гастрономических продуктов (колбаса, ветчина, сыры разных сортов) и горячее блюдо (яйца всмятку, или яичница, или омлет).



- **Американский завтрак** включает набор континентального завтракала также cereal (сухой завтрак) с молоком, фруктовые йогурты или кефир, два яйца, сваренных всмятку, или яичницу с беконом, сосисками, помидорами, или омлет с ветчиной, сыром, грибами; фрукты (дольки грейпфрута, нарезанные бананы) или фруктовый салат.





- **Русский завтрак:**

- Свежевыжатые соки (апельсиновый, грейпфрутовый или морковный на выбор)
- Масло сливочное
- Овощи натуральные
- Блины с зернистой икрой
- Джем, мед
- Кекс, булочка
- Свежий хлеб в корзинке
- Кофе, чай или горячий шоколад



## Диетический завтрак

- Булочки из муки грубого помола
- Хрустящие хлебцы
- Свежевыжатые соки (апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный или морковный)
- Мюсли с обезжиренным молоком или йогуртом
- Фруктовый салат
- Кофе, чай с обезжиренным молоком или лимоном



## Вегетарианский завтрак

- Сок на выбор: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный или томатный
- Вегетарианский омлет с картофелем и запеченными помидорами или овощами, приготовленными на пару
- Свежие сезонные фрукты
- Джем
- Мини-кекс
- Кофе или чай с обезжиренным молоком



Континентальный, европейский, диетический и вегетарианский завтраки наиболее удобны для доставки в номера, так как их сервируют непосредственно на подносе и они не занимают много места в номере.



Американский и русский завтраки включают много ингредиентов, поэтому официант комплектует заказ на сервировочном столике.



Специальное меню обеда room-service включает

- холодные закуски (4—5 наименований),
- салаты (5—6),
- горячие закуски (2—3),
- супы (4—5),
- горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей (8—10),
- десерт — 6 наименований,
- горячие и холодные напитки.



Для обслуживания по специальному меню обеда или ужина

1. официант привозит в номер на тележке посуду, приборы, скатерть, салфетки льняные, минеральную, фруктовую воду, фрукты.
2. В номере официант накрывает стол (обеденный или журнальный) скатертью и сервирует его.
3. Затем приносит блюда в порядке, принятом при обслуживании в ресторане.
4. По желанию заказчика официант раскладывает на тарелки блюда, наливает напитки, т. е. обслуживает, уходит, возвращаясь в установленное время или по вызову для уборки посуды.

# В номерах гостиниц применяют такую дополнительную услугу, как мини-бар.

Каждая гостиница имеет карту вин, куда входят наиболее популярные напитки в небольших емкостях, а также изделия в мелкой расфасовке: орешки, шоколад, соломка, печенье.

Комплектация мини-бара производится ежедневно при текущей уборке, ежедневный список (чек-лист) с датой и указанным номером подается горничной на РСР. Подписывают ответственные администратор и горничная.

Сумма рассчитывается при выезде и заносится в АЙКО, с указанием номера.

Чек выдается гостю при выезде.

