


# **Общественное питание**



**Общественное питание (общепит)** – отрасль народного хозяйства, которая занимается производством и реализацией готовых продуктов питания или полуфабрикатов.

это все предприятия, которые оказывают услуги питания, а также изготавливают кулинарную продукцию или полуфабрикаты.



По времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на *сезонные* и *постоянно действующие*.

Сезонные действуют в весенне-летний период, особенно много их открывают в зонах отдыха.

Постоянно действующие предприятия могут иметь свою сеть сезонных филиалов, открывающихся в летний период.







По месту функционирования предприятия общественного питания могут быть *стационарными и передвижными.*

В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные и закрытые. Общедоступные обслуживают всех желающих, а закрытые – только определенный контингент потребителей, производственные предприятия, учебные заведения и т.п.





По типам  
предприятия  
подразделяются  
на рестораны,  
бары, кафе,  
столовые и  
закусочные.



# Рестораны

предприятие общественного питания с *широким ассортиментом* блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, с *высоким уровнем обслуживания* официантами и высококвалифицированным персоналом.

В ресторанах реализуются также винно-водочные, кондитерские и табачные изделия. Ресторан также *организует досуг* потребителя в форме различных развлекательных программ.

*По ассортименту реализуемой продукции* рестораны бывают рыбными, пивными, с национальной кухней, с кухней зарубежных стран.

*По месту расположения* рестораны бывают при гостиницах, городские, в зонах отдыха, вокзальные, судовые, вагоны рестораны и др.









# Кафе

предприятие общественного питания с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом блюд. В меню кафе могут быть фирменные и заказные блюда, мучные кондитерские изделия и напитки, в основном блюда несложного приготовления.

Обслуживание осуществляется *официантами или по типу самообслуживания*. Как и рестораны, кафе *организуют отдых* потребителей и их развлечение.

*В зависимости от ассортимента* реализуемой продукции кафе бывают: кафе-молочная, кафе-кондитерская, кафе-мороженое, от контингента потребителей: кафе молодежное, кафе детское и др.









# Бары

*специализированное* предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских изделий, покупных товаров.

*По ассортименту* реализуемой продукции бары подразделяются на молочные, пивные, кофейные, а по способу приготовления – на коктейль-бары и гриль-бары.

По специфике обслуживания бывают видео-бары, бары-варьете и др. Обслуживание осуществляется *официантами-барменами*.







# Столовые

предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска и реализации различных блюд в соответствии с *меняющимся по дням недели меню*. Столовая может обслуживать всех желающих или определенный контингент потребителей.

Метод обслуживания в столовой – *самообслуживание*.

По ассортименту реализуемой продукции столовые бывают общего типа и диетические. В диетической столовой возможно обслуживание официантами.

По месту расположения столовые бывают общедоступными и обслуживающими определенный контингент потребителей по месту работы или учебы.









# Закусочные

предприятие общественного питания, предназначенное для *быстрого обслуживания* потребителей и реализующее *ограниченный* ассортимент блюд несложного приготовления из определенного вида сырья.

*По ассортименту* реализуемой продукции закусовые подразделяются на специализированные, как, например, пельменная, вареничная, блинная, сосисочная, шашлычная, пирожковая, и общего типа.

Метод обслуживания в закусовых – самообслуживание.

Столовые и закусовые занимаются производством, реализацией и организацией потребления, организация отдыха и развлечения потребителей в их функции не входят.







ORIGINAL

HAND  
MADE

SMILEY

CHICKEN

K

SO TASTY!!

FRESH

REAL  
COOKS

спасибо

ALWAYS COOKED  
**FRESH**  
BY REAL COOKS.







В сфере общественного питания предусматривается предоставление потребителям предприятий различных типов и классов следующих услуг:

**питание;**

**изготовление кулинарной и кондитерской продукции;**

**организация потребления и обслуживания;**

**реализация кулинарной продукции;**

**организация досуга;**

**информационно-консультативные и прочие услуги.**

Общие требования к качеству услуг предприятий общественного питания.

Эти требования включают в себя несколько позиций. Услуги должны соответствовать целевому назначению, точно и своевременно предоставляться; должны быть безопасными и экологичными, эргономичными и комфортными, эстетичными. Должна поддерживаться высокая культура обслуживания, социальная адресность и информативность.





## **Требования к безопасности услуг:**

услуги предприятий общественного питания должны быть безопасны для жизни и здоровья потребителей. При этом должны обеспечиваться сохранность их имущества и выполняться требования по охране окружающей среды;

сырье и товары, используемые для производства кулинарной продукции, условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации и санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравсоцразвития России;

условия обслуживания должны соответствовать требованиям по уровню шума, вибрации, освещенности, состоянию микроклимата;

все оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, допущенных Минздравсоцразвития России для контактов с пищевыми продуктами;

персонал предприятий общественного питания должен иметь специальную подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции.



**McDonald's**

*McCafe*



**DRIVE-THRU**

NEW ANGUS  
SMOKY BBQ





# Закрепление знаний

Дайте определение предприятия общественного питания.

Какие признаки деления предприятий общественного питания на группы вы знаете?

Дайте определение ресторана, кафе, бара, закусочной, столовой.

Как классифицируются услуги общественного питания?